

Frau von Unbekanntem bedrängt

Polizei sucht Zeugen zu Vorfall am Donnerstag am Bahnhof

Schorndorf.

Ein Unbekannter hat am Donnerstagabend (21.09.) eine Reisende am Bahnhof bestohlen. Das teilte die Polizei in einer Pressemitteilung mit. Bisherigen Informationen zufolge soll der Mann die Geschädigte gegen 21.40 Uhr am Eingangsbereich des Bahnhofes angesprochen und nach einer Zigarette gefragt haben. Nachdem die Frau dies abgewehrt hatte, soll sie der Mann bedrängt haben und ihr zu einem Fahrkartenautomaten gefolgt sein. Hier löste die Reisende ein Ticket. Dabei soll ihr der Unbekannte immer wieder nahegekommen sein. Obwohl ihn die Frau mehrfach aufforderte, dies zu unterlassen, entfernte sich der Mann wohl erst, nachdem ein Zeuge eingriff.

Bundespolizei ermittelt

Erst im Nachgang stellte die Geschädigte fest, dass sowohl ihr Geldbeutel als auch eine Zigarettenschmucktasche aus ihrer Handtasche entwendet worden waren. Zeugen werden gebeten, sich bei der Bundespolizei unter der Telefonnummer 07 11/ 87 03 50 zu melden.

Bei dem Unbekannten soll es sich um einen circa 170 cm großen, 25-jährigen, dunkelhäutigen Mann gehandelt haben. Er soll einen schwarzen Kapuzenpullover und eine schwarze Basecap getragen haben.

Geld und Karten am Körper tragen

Die Bundespolizei weist in diesem Zusammenhang darauf hin, dass Taschendiebe oftmals Tricks anwenden, um ihre Opfer abzulenken. „Führen Sie Bargeld, EC- und Kreditkarten am Körper verteilt mit sich“, heißt es in der Mitteilung.

Kompakt

Zusammenstoß zwischen Tretroller und Pkw

Schorndorf.

Ein 9-jähriger Junge war laut Polizei am Mittwoch, 20. September, kurz nach 13 Uhr, mit seinem Tretroller auf der abschüssigen Hofstraße unterwegs. Hierbei fuhr er nicht auf dem Gehweg, sondern auf der Fahrbahn. Eine 39-jährige VW-Fahrerin wollte von der Hofstraße in den Schubertweg abbiegen und übersah hierbei den Jungen, teilt die Polizei mit. Es kam zu einem Zusammenstoß zwischen den beiden Verkehrsteilnehmern, bei dem das Kind leicht verletzt wurde. An dem Pkw entstand ein Sachschaden von rund 500 Euro.



Asphaltarbeiten.

Foto: Schneider

Buhlbronn: Belag für die Hauptstraße

Schorndorf.

Die Hauptstraße in Buhlbronn, in der die Stadtwerke Schorndorf zuletzt Glasfaserkabel verlegt haben, erhält in der kommenden Woche einen provisorischen Asphaltbelag. Dafür wird zunächst eine Ampel installiert, ehe die Straße mit neuer Oberfläche voraussichtlich am Mittwoch wieder komplett freigegeben werden kann.

In den Herbstferien soll die Strecke dann endgültig fertiggestellt werden. Nachdem die Arbeiten in den Sommerferien nicht abgeschlossen werden konnten, ersetzt die Übergangslösung den bisherigen Schotterbelag. Sie verhindert Verschmutzungen und bietet ein solides Fundament für die größeren Busse, die im Schülerverkehr eingesetzt werden.

Nico Burkhardt schwingt den Kochlöffel

Nach dem Weggang seines Küchenchefs Kay Lurz hat der Sternekoch in der Küche des Pfauen wieder die Leitung übernommen

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
JUTTA PÖSCHKO-KOPP

Schorndorf.

Seit September ist der Franke Kay Lurz, der zuvor im Schorndorfer Pfauen gekocht hat, neuer Küchenchef in „Oettingers Restaurant“ in Schmidlen. Nach seinem Ausscheiden hat ihn Sternekoch Nico Burkhardt nicht mehr ersetzt. Vergeblich hatte er zunächst einen Nachfolger für Lurz gesucht, dann aber die Küchenleitung im Pfauen wieder selbst übernommen. Dafür, sagt der leidenschaftliche Koch, arbeite er eng mit seinem jungen Team zusammen. „Das Sternerestaurant im Erdgeschoss mache ich aber selber“, betont Nico Burkhardt. „Das erwarten die Leute.“

Eigentlich gehören drei Lokale zum kulinarischen Angebot von Nico Burkhardt. Das Restaurant Pfauen, in dem im ersten Stock des Gebäudes den Gästen bodenständige, aber gehobene Küche offeriert wird, im Erdgeschoss das kleine Sternerestaurant, in dem ein wechselndes Gourmet-Menü angeboten wird, und ein paar Häuser weiter das Chez Amis: das kleine französische Bistro, das nach der Eröffnung aber nur vier Monate richtig bespielt werden konnte, bevor die Corona-Welle und damit der Lockdown anrollten. Für das Chez Amis war Kay Lurz eingestellt worden, später übernahm er dann die Leitung der Küche im Pfauen. Doch bereits an Silvester 2021 hat er dort zum letzten Mal gekocht, erzählt Nico Burkhardt Frau Bianca. Nach seinem Weggang konnte die Stelle nicht wieder besetzt werden. „Es war unglaublich schwer, jemanden zu finden.“

Inzwischen hat sich die Arbeit mit Nico Burkhardt an der Spitze aller Restaurants gut eingespielt. „Das schafft man mit einem guten Team, das einen gut unterstützt“, erklärt er. Zu seinem Küchenteam gehören Köchin Janine Endesfelder, der griechische Koch Chrysanthos Tsogmelidis und ein indischer Küchenhelfer, der vor drei Jahren fürs Geschirrspülen eingestellt wurde, mittlerweile aber auch die Vorspeisen anrichtet. „Das macht er super“, bescheinigt ihm sein Chef. Sein Credo: „Man muss den Leuten eine Chance geben, sie auch mal ins kalte Wasser werfen.“

Sous-Köchin Janine Endesfelder bringt eigene Ideen ein

Im Pfauen läuft es mit dem Team laut Burkhardt inzwischen so gut, dass es viele Leute gar nicht merken, wenn der Chef – wie jüngst, als er im Robinson-Club auf Fuerteventura kochte – nicht in der Küche steht. Dass es so gut funktioniert, liegt nach Meinung Burkhardts vor allem an Janine Endesfelder. Ein Küchenchef oder eine Chefin müsse die Leitung der Küche übernehmen, die Karte schreiben und Bestellungen aufgeben. „Diese Verantwortung möchte sie nicht haben. Aber sie arbeitet zu und bringt Ideen für neue Gerichte ein“, sagt er. Der Rang sei



Nico Burkhardt kocht in seinem Sternerestaurant, in der Küche im Pfauen und im Chez Amis.

Foto: Schneider

da nicht so wichtig.

Vor fünf Jahren hat Nico Burkhardt den Pfauen übernommen, zuvor war er Küchenchef im Stuttgarter Olivo. Dort erkochte er sich einen Stern, den er bis zu seinem Weggang sieben Jahre lang verteidigt hat. Seit vier Jahren leuchtet ein Stern auch über dem Pfauen – und Nico Burkhardt gehört inzwischen zu den 100 besten Köchen in Deutschland.

Zur Feier des fünfjährigen Bestehens versucht er, in seinem Gourmet-Menü die vergangenen Jahre wiederaufzunehmen. „Klassiker aus den fünf Jahren, neu interpretiert“, kündigt er an. Verbunden mit einem „gewissen Wow-Effekt“ im Sternemenü. „Ein Stern ist für einen Koch wie ein Ritter Schlag“, findet Nico Burkhardt. Damit werde man auch überregional interessant. „Die Gäste kommen aus allen Richtungen, manche auch aus der Schweiz.“ Manche Feinschmecker tourten für die Gourmet-Menüs durch Deutschland und fänden es dann schön, dass zum Pfauen auch Hotelzimmer gehören.

Wie geht er mit dem Druck in der Spitzengastronomie um?

Die hohe Belastung und der Druck in der Spitzengastronomie, der durch Gourmetführer, Sterne, Hauben und Punkte noch

verstärkt wird, sind legendär und immer wieder ein Thema. Auch für ihn? Nein, sagt Nico Burkhardt. „Ich nehme das nicht als Stress an.“ Noch nicht einmal dann, wenn die erneute Vergabe der Sterne anstehe. Klar, manche Testesser erkenne er bereits, Auswirkungen auf seine Bemühungen habe das nicht: „Jeder Gast bekommt das Gleiche“, versichert er. Auch in der Küche könne man sich ein schlechtes Klima und einen rauen Umgangston gar nicht mehr leisten, sagt der Sternekoch. „Sonst stehst du alleine da.“ Früher, sagt er, habe man jeden Tag „Du bist nichts und du kannst nichts“ in den Küchen gehört. „Das ist heute anders.“ Andererseits müsse man den Leuten auch was zeigen können: „Sonst verbessern sie sich nicht.“

Geändert haben sich im Pfauen die Arbeitszeiten. Wurde früher mittags und abends gekocht, ist jetzt nur noch abends geöffnet. Montags und dienstags ist geschlossen. Mittwochs, wenn die Ware geliefert wird, kommen die Mitarbeiter um 12 Uhr, an den anderen Tagen gegen 15 Uhr. Schluss ist seinen Angaben zufolge normalerweise gegen 22.30 Uhr. „Kein Tag ist anders. Aber es gleicht sich immer wieder aus.“

Groß ist die Fluktuation unter den Köchen, weil sie sich in verschiedenen

Betrieben weiterentwickeln wollen. „Man wünscht sich, dass sie zwei Jahre bleiben, aber sie sammeln Erfahrungen“, sagt Burkhardt. In Führungspositionen sei dies allerdings anders: „Da bleibt man länger.“ Ob ein Restaurant gut funktioniert, sei immer vom Team abhängig – das gilt auch für den Service. Anfangs habe es relativ oft Wechsel gegeben, inzwischen sind er und seine Frau, die in der Babypause gerade etwas kürzer tritt, froh, dass Ruhe eingekehrt ist. Immerhin ist ihr erster Mitarbeiter auch noch nach fünf Jahren da. „Er ist loyal, kommt jeden Tag von Wendlingen nach Schorndorf.“

Kaviar und Champagner, Coq au Vin und Tarte Tartin

Mit dem Herbst fängt auch in der Gastronomie die neue Saison wieder an. Schon jetzt gehen im Pfauen Anfragen für Silvester ein. Und im Chez Amis gibt es eine neue französische Karte: mit Kaviar und Blini, Croque Monsieur und Champagner zum Apéro, einem Rindertatar und einer Bouillabaisse als Vorspeisen, Coq au Vin zum Hauptgang und einer Tarte Tartin aus Valrhona-Schokolade und Vanille zum Dessert. „Es ist sehr exklusiv“, beschreibt Burkhardt das Ambiente – mit Musik, Gerichten und der unverwechselbaren französischen Atmosphäre.

Brand bei SV-Bauprojekt: 50 000 Euro Schaden

Feuer auf der Baustelle des neuen Begegnungszentrums der Kirchengemeinde / Richtfest wurde abgesagt

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
NINA FÖRSTER

Schorndorf.

Auf der Baustelle der Süddeutschen Gemeinschaft (SV Schorndorf) ist es am frühen Freitagmorgen, 22. September, zu einem Brand gekommen. Laut Feuerwehr war die Fassade im Mittelteil des Gebäudes, das sich in der Gmünder Straße befindet, von dem Feuer betroffen.

Der Freiwilligen Feuerwehr Schorndorf wurde um 5.46 Uhr gemeldet, dass die mittlere Fassade eines Gebäudes brenne. Rund zwei Stunden waren 30 Einsatzkräfte mit sechs Fahrzeugen vor Ort, berichtet Pressesprecher Patrick Bellon. Zum Vorgehen der Einsatzkräfte sagt er: „Vom Erdgeschoss bis in den Dachbereich wurde unter Atemschutz abgelöscht.“ Verletzt wurde niemand, so der Pressesprecher.

Was war die Brandursache?

Auch die Polizei war am Freitagmorgen vor Ort. Was war die Brandursache? Holger Biernert, Pressesprecher beim Polizeipräsidium Aalen, sagt: „Wir gehen von einem technischen Defekt aus.“ Der finanzielle Schaden beläuft sich dem Polizeibeamten zufolge auf 50 000 Euro.

Bei der Gemeindeleitung, den Pastoren und dem Bauteam der SV herrscht wegen des Brandes große Betroffenheit: „Der Bau hatte in den letzten Wochen Fahrt aufgenommen und die Arbeiten schritten zügig voran“, teilt die Kirchengemeinde mit. Das für Donnerstag, 5. Oktober, geplante Richt-



Der mittlere Bereich der Fassade des Begegnungszentrums ist vom Brand betroffen. Foto: Privat

fest musste die SV absagen.

Wird das Einweihungsdatum eingehalten?

Die Einweihung war eigentlich für das Jahr 2024 geplant – ob der Zeitraum angesichts des Feuers eingehalten werden kann, ist aktuell fraglich. „Wir rechnen mit einer Verzögerung – ob das Auswirkungen auf den Einweihungstermin hat, können wir Stand

heute noch nicht sagen“, sagt Damaris Siegle, bei der SV für Öffentlichkeitsarbeit zuständig. An der Holzpaneelen-Fassade und im Deckenbereich müsse zuerst geprüft werden, was repariert oder ausgetauscht werden könne und was bei den Gutachten, die aktuell schon laufen, herauskomme.

Von der Augsburger Firma, die von der SV für die Planung und Umsetzung des

Begegnungszentrums beauftragt wurde, war auch schon ein Mitarbeiter vor Ort, um sich ein Bild zu machen, so Damaris Siegle.

Ein Neubau für 3,2 Millionen Euro

Bei dem großen Projekt handelt es sich um einen Neubau mit Kosten in Höhe von 3,2 Millionen Euro. Das neue „Connect“-Begegnungszentrum soll direkt vor dem bestehenden Gemeindezentrum entstehen. Gebaut wird, weil die SV sich vergrößert: Die Gemeinde wächst, außerdem brauchen die Jugendlichen Aufenthaltsräume. Die Kinder- und Jugendarbeit fand zuletzt im ehemaligen Wintergarten-Showroom der Firma Schock statt, der zugunsten des neuen Begegnungszentrums im Frühjahr abgerissen wurde. Unter der Woche wird das Gemeindezentrum von 200 Kindern und Jugendlichen besucht, die Gemeinde beschäftigt zwei Kinder- und Jugendpastoren.

Das neue Begegnungszentrum soll mit 650 Quadratmetern die Raumknappheit beheben. Hier sollen auch ein Café, eine Kreativwerkstatt mit Werkzeugangebot und ein Wohnzimmer mit kleiner Küchenzeile im Erdgeschoss entstehen – die neuen Räumlichkeiten wird auch die Nachbarschaft nutzen dürfen.

Auf einer Fertigbetondecke soll das neue Gebäude in Holzständerbauweise, mit bodentiefen Fenstern, einer Holzpaneelen-Fassade und einer PV-Anlage auf dem begrünten Dach entstehen. Der Eingang soll sich direkt an der Bushaltestelle Gmünder Straße 70 befinden.