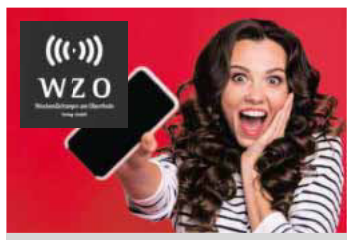
WochenZeitung

EMMENDINGER TOR



App laden und auf dem Tablet lesen!
Download on the App Store
GET IT ON Google Play

Hock im Nelkenweg mit großem Zuspruch Seite 4

Die Siedlergemeinschaft Freiamt-Mußbach feierte am Wochenende mit zahlreichen Gästen.

Wir holen die potenziellen Azubis ins Haus! Seite 7

Vierte „Nacht der Ausbildung" am 30. September – Firmenanmeldungen bis 1. August möglich.

Vereinslegenden tauschten Erinnerungen aus Seite 12

Mit buntem Programm feierte der Radfahrverein Concordia Reute seinen 100. Geburtstag.

Heiße Sommernacht, in jeder Beziehung Seite 13

Köndringer „Winzerkapelle" und Jugendorchester begeisterten mit einem Freiluftkonzert.

75 JAHRE Schmolck

Fahrzeug bei Schmolck kaufen und eines von zwei Fahrzeugen gewinnen*.

*Die Teilnahmebedingungen finden Sie unter www.schmolck.de/verlosung

Schmolck
Emil Schmolck GmbH
Am Elzdamm 2, 79312 Emmendingen, www.schmolck.de

www.wzo.de · Nr. 30 · Mittwoch, 27. Juli 2022 · 49. Jahrgang · Auflage: 26 900

Juwelier Stronczek
Unsere Raumluft wird gefiltert!

Uhrmacher- und Goldschmiedemeister
Uhren • Schmuck • Trauringe
EM · Marktplatz 10 · Telefon 3174

Entdecke bei uns die Vielfalt der Smeg Kühlschränke!

„Ihr Partner, wenn Sie Profis suchen!"
maurer GmbH Service-Profi
Elektrotechnik
0 76 41 / 91 92-0
Lammstraße 14
Emmendingen
Be- u. Entladen direkt vor dem Haus möglich!

Heute in einer Teilauflage:
Emmendingen aktuell
Amtsblatt der Großen Kreisstadt
Teninger Nachrichten
Amtsblatt der Gemeinde Teningen

„Es war das größte und längste ‚I EM MUSIC!' aller Zeiten"

Emmendingen (dgo). Endlich wieder Sommerabende mit den Stars auf dem Schlossplatz: am gestrigen Dienstagabend ging das sechstägige „I EM MUSIC!"-Festival zu Ende. Allein 21.000 Menschen besuchten die Auftritte der Fantastischen Vier sowie von The BossHoss, Max Giesinger, Roland Kaiser und Wincent Weiss. Noch weitere 5.000 Menschen kamen am Sonntag zum Familientag und „They Clap". „Es war das größte und längste I EM MUSIC! aller Zeiten", resümierte ein hochzufriedener Christoph Römmler. „Und weil wir aufgrund der beiden ausgefallenen Festival ausnahmsweise sechs Tage spielen durften, wird dies höchstwahrscheinlich auch so bleiben", fügte der KAROevents-Chef hinzu. Mehr Infos zu den einzelnen Tagen und ganz viele Fotos gibt es auf Seite 6.

Foto: Detlef Berger

GELD für GOLD
! Gold- und Silberankauf !
7 x in der Regio
EM – Karl-Friedrich-Straße 87
Telefon 0 76 41 / 9 57 84 13
www.geldfuergold.info

Burghock auf der Burgruine Landeck

Landeck. Dieses Jahr findet in Landeck wieder der Burghock statt. Zum Hock auf dem Parkplatz vor dem Landecker Bürgerhaus lädt der Verein zur Pflege des Brauchtums in Landeck ein. Am Samstag, 30. Juli, um 20 Uhr (Einlass 19 Uhr) wird das Fest mit der Liveband „One Way Train" eröffnet. Der Eintritt ist frei. Neben kühlen Getränken und der Asbach-Bar steht ein Foodtruck zum Essen bereit. Am Sonntag, 31. Juli, eröffnet Pfarrer Andreas Ströble das Fest mit einem Gottesdienst, bei gutem Wetter im Innenhof der Burg. Beginn ist um 10.45 Uhr. Anschließend spielt der Musikverein Mundingen ein Frühschoppenkonzert. Für das Mittagessen werden Grillbraten mit Pommes und Salat, sowie Grillwürste angeboten. Getränke, Kaffee und Kuchen runden das Angebot ab.

Eulen Ludwigshafen kommen heute

Teningen. Am heutigen Mittwoch, 27. Juli, gibt es ein Handball-Highlight in der Ludwig-Jahn-Halle: Zweitligist Eulen Ludwigshafen kommen zur SG Teningen/Köndringen. Anpfiff der Partie ist um 20 Uhr. Knapp vier Wochen Pause nach dem letzten Heimspiel und dem Aufstieg in die 3. Liga nahmen die Gelb-Schwarzen ihre Vorbereitung wieder auf. Nach einem erfolgreichen ersten Test gegen Südbadenligist Kappelwindeck/Steinbach (37:24), zeigte die SG einen couragierten Auftritt am Bodensee gegen Zweitligaaufsteiger Konstanz, der mit einer 24:32-Niederlage endete. Nun steht vor einer einwöchigen Pause in der Vorbereitung das Vorbereitungshighlight gegen den Ex-Erstligisten Eulen Ludwigshafen auf dem Programm. Tickets sind noch erhältlich. Karten hierfür kann man unter Telefon 07641 / 46080 bestellen. Weitere Infos auf der Homepage der SG unter www.sg-kt.de.

Jahrhundertprojekt für Malterdingen

Spatenstich für das Generationenhaus in der Hauptstraße – Gesamtbaukosten ca. 16 Millionen Euro

Malterdingen. Das Generationenhaus ist zweifellos ein zukunftsweisendes Projekt für den Weinbau- und Ferienort. Knapp 16 Millionen Euro investiert die Gemeinde in den Bau des Gebäudes, in dem ein Kindergarten, eine Kita sowie Räume für zwei trägergestützte, ambulant betreute Wohngemeinschaften entstehen werden.

Nach langer ausgiebiger Vorbereitungs- und Planungsphase war es am Freitag endlich so weit. Bürgermeister Hartwig Bußhardt lud bei hochsommerlichen Temperaturen zum Spatenstich in die Hauptstraße. Mit dabei waren neben den Gemeinderäten, unter anderem auch Vertreter des Landratsamtes, die Projektverantwortlichen des Architekturbüros Hess & Volk aus Herbolzheim, die zahlreichen Fachplaner und am Bau Beteiligten sowie die Bankenvertreter. „Mit dem Bau des Generationenhauses setzt der Gemeinderat ein mutiges Projekt in Gang, das wir zumindest aus heutiger Sicht als Leuchtturm, ja sogar als Jahrhundertprojekt für Malterdingen bezeichnen können", begrüßte Bußhardt die Gäste und betonte die gute Zusammenarbeit mit dem Gemeinderat, dem Landratsamt und den Projektbeteiligten. Ursprünglich sei nur eine Lösung für einen zweiten Kindergarten im Dorf geplant gewesen, um dem steigenden Betreuungsbedarf Rechnung tragen zu können. Auf besonderen Wunsch des Gemeinderates, betreutes Wohnen für die betagten Senioren im Ort anzubieten, seien die Planungen dann entsprechend erweitert worden, erklärte der Bürgermeister. Im Erdgeschoss des Generationenhauses soll ein Kindergarten mit vier Ü3-Gruppen für 96 Kinder, im ersten Obergeschoss eine Kindertagesstätte mit zwei U3-Gruppen für 20 Kinder, beide unter der Trägerschaft der gemeinnützigen Unternehmensgesellschaft „Kinderkrippe MittenDrin" entstehen. Darüber hinaus sind im ersten und zweiten Obergeschoss Räume für zwei ambulant betreute Wohngemeinschaften für jeweils 12 und 8 Personen unter der Trägerschaft der Bruderhaus-Diakonie geplant.

„Das ist ein zukunftsorientiertes Projekt mit einer sehr anspruchsvollen Planung und einem komplexen Verfahren. Die Herausforderungen liegen im Detail. Nichtsdestotrotz ist es aufgrund der guten Zusammenarbeit aller Beteiligen gelungen, schon nach sechs Monaten mit dem Bau zu beginnen", freute sich Hans-Otto Birmele, Fachbereichsleiter „Baurecht" bei der Kreisbehörde. Die Baufreigabe sei auch für weitergehende Erdarbeiten erteilt worden. Solch ein Vorhaben brauche professionelle Unterstützung, lobte er die Arbeit der verantwortlichen Planer und Fachplaner. Architekt Walter Hess wies auf den EU-weiten Planungswettbewerb und die intensive Zusammenarbeit mit dem Bürgermeister und der Gemeinde hin. Die Vorplanungen hätten 2018 begonnen. „Es freut mich sehr, dass sich unser Büro in dem Wettbewerb behaupten konnte", so Hess. Dass der ambitionierte Zeitplan in der Corona-Krise eingehalten werden konnte, sei alles andere als selbstverständlich. „Wir liegen auch im Kostenrahmen", ließ er wissen.

Thomas Gaess

Spatenstich für ein Jahrhundertprojekt: Bürgermeister Hartwig Bußhardt, Vertreter von Landratsamt, Architekt, am Bau Beteiligte sowie Vertreterinnen des Kita-Trägers beim offiziellen Baubeginn. Foto: Thomas Gaess

REWE DIETER SCHNEIDER
Im Breisgau zu Hause!
Bitte beachten Sie unsere Werbung auf der letzten Seite in der heutigen Ausgabe.

Ihr Partner für Immobilien in der Region
Telefon 07641/588-1800
www.voba-breisgau-nord.de/immobilien
Volksbank Breisgau Nord eG

Unser Angebot 28.07. - 30.07.2022
METZGEREI aus Leidenschaft feißt
Weil es schmeckt!

zum Vesper
Bunter Wurstsalat ..... 100 g 1,20 €
nach franz.Rezept mit Rind und Lamm
Merquez, hausgemacht... 100 g 1,29 €
Mager und fettarm aufs Brot
Rinderbierschinken ..... 100 g 1,59 €
für Grill und Pfanne, natur oder mariniert
Schweinefiletspieß ..... 100 g 1,49 €
zur grünen Bohnenzeit
Kochspeck leicht angeräuchert ..... 100 g 0,99 €
unser Klassiker unter den hausgemachten, geschnitten oder abgebunden
„Anton" Salami ..... 100 g 1,89 €

Wir haben für Sie geöffnet... auch wenn unsere Jalousien, wegen der Sonnenstrahlen geschlossen sind!!!

Bildrechte: Metzgerei feisst und + AdobeStock_115011277

Metzgerei feißt GmbH • Am Kronenplatz • 79331 Teningen
T.: +49 (0) 7641 8446 • info@metzgerei-feisst.de www.metzgerei-feisst.de

Autohaus Schmolck begrüßt 30 neue Auszubildende

Emmendingen (dgo). Fast 300 Mitarbeiter beschäftigt das Autohaus Schmolck an seinen beiden Standorten in Emmendingen und Müllheim. Mehr als ein Viertel davon sind Azubis. Im Spätsommer und Herbst werden 30 weitere junge Menschen eine Lehre anfangen. Für sie organisierte das Autohaus am Samstag den traditionellen Azubi-Tag. Gemeinsam mit den Eltern konnten sie zwei Stunden lang den Betrieb und die künftigen Mitarbeiter kennenlernen. Nach der Begrüßung durch Geschäftsführer Bernhard Schmolck folgte ein Rundgang durch die Bereiche Service, Verkauf, Werkstatt, Marketing, Vermietung und Ersatzteillager. Schließlich gab es noch einen kleinen Imbiss. Dabei konnten in kleiner Runde Fragen gestellt werden. „Dass die Mamas und Papas beim Azubi-Tag dabei sind, ist uns ganz wichtig", sagte Ausbildungsleiter Michael Gleichauf. Für die Eltern sei es „interessant zu wissen, mit wem es der Sohnemann oder die Tochter in den nächsten drei Jahren zu tun hat". Foto: Schmolck

Rekordbeteiligung beim Quiz

Kreisfeuerwehrverband überreichte die Preise

Kreis Emmendingen/Waldkirch (jb). Mit über 400 Zuschriften war das Quiz der aktuellen Ausgabe des Magazins „EinsEins2" des Kreisfeuerwehrverbands das bisher erfolgreichste. Die glücklichen Gewinner bekamen am vergangenen Freitag ihre Preise am Rettungszentrum Waldkirch überreicht.

Die Gewinner des Preisausschreibens im „EinsEins2-Magazin". Foto: Jens Brodacz

Gesucht war ein Album der Beatles, auf das das Titelbild der Ausgabe anspielte, die Länge der Drehleiter von „Florian Herbolzheim 33" sowie die Höhe des Erdgeschosses im neuen Gutacher Gerätehaus. Die Antworten fanden sich bei aufmerksamer Lektüre im Magazin. Nico Zimmermann, Vorsitzender des Kreisfeuerwehrverbands, überreichte die Preise an die Gewinner.

Besonderes Glück hatten die beiden Brüder Paul und Luan Kienast, die unabhängig voneinander für die Playmobil Flughafenfeuerwehr und Feuerwache ausgelost wurden. Der zweite Preis ging an Familie Burkhardt aus Wyhl. Für sie gibt es vier Wochen lang eine Obst- und Gemüsekiste vom Obsthof Sommer aus Bahlingen. Der Hauptpreis ging an Familie Ziser aus Emmendingen. Hier wartet ein Besuch bei der Stuttgarter Flughafenfeuerwehr in Esslingen. Die Gewinner des fünften Preises, einer Kurbeltaschenlampe konnten nicht kommen, der Preis wird zugestellt.

Wir holen die potenziellen Azubis ins Haus!

„Nacht der Ausbildung" am 30. September – Firmenanmeldungen bis 1. August

Emmendingen. Die wirtschaftsstarken Bundesländer, wie beispielsweise Baden-Württemberg, sind vom Fachkräftemangel besonders betroffen. Betriebe und Unternehmen aus den verschiedensten Branchen suchen händeringend nach qualifizierten Mitarbeitern und Nachwuchskräften. Auch in Emmendingen. Die vierte „Nacht der Ausbildung" am 30. September soll den Jugendlichen die Vielfalt der Berufe nahebringen und diese erlebbar machen

.

Die Organisatoren freuen sich auf die vierte „Nacht der Ausbildung" (v.li.): Julian Finklbeiner, Petra Mörder und Michael Gleichauf. Es feht Manuela Gerber. Foto: Thomas Gaess

Beim Pressegespräch vergangene Woche informierten die Organisatoren Michael Gleichauf, Petra Mörder und Julian Finkbeiner zum Hintergrund, zum Ablauf, zur Zielsetzung und zum breit gefächerten Programm. „Bei der Ausbildungsnacht haben Jugendliche aus dem gesamten Landkreis die einmalige Chance viele Berufe kennenzulernen", betonte Gleichauf, Marketingleiter beim Autohaus Schmolck. In den eigenen Räumen hätten die Firmen bessere Präsentationsmöglichkeiten, nichtsdestotrotz sähen sich die Veranstalter nicht als Konkurrenz, sondern als sinnvolle Ergänzung zur Job-Start-Börse, verwies er auf den Erfolg der dritten Ausbildungsnacht im Jahr 2018 mit 800 teilnehmenden Schülerinnen und Schüler. „Die Nacht der Ausbildung, bei der wir die potenziellen Azubis von morgen zu uns ins Haus holen ist schon fast ein Selbstläufer, obwohl sie auf freiwilliger Basis der Jugendlichen stattfindet", stellt der Marketingleiter.

Beriufe zum AnfassenPetra Mörder, Wirtschaftsförderin der Stadt, stellte das Programm vor. Die vierte „Nacht der Ausbildung" beginnt um 15 Uhr mit einem Workshop im Rathaus („Knigge für Azubis"), bei dem Körpersprache Verhalten und Umgangsformen im Mittelpunkt stehen. Von 16 bis 20 Uhr öffnen dann die Unternehmen ihre Türen. „Das Programm in den teilnehmenden Firmen ist sehr informativ und vielfältig. Die Teilnehmer haben sich wieder der allerhand einfallen lassen", so Mörder. So erhielten die Jugendlichen vor Ort Infos von Azubis und Mitarbeitenden aus erster Hand, die speziellen Aufgaben und Arbeitsplätze würden vorgestellt, auch praktische Übungen oder ein Speed-Dating zum schnellen Kennenlernen des Berufsbildes und Arbeitsplatzes seien geplant. Neben den vielfältigen Mitmachaktionen lockt ein Gewinnspiel mit attraktiven Preisen. Diese werden bei der „Werkstatt-Party" beim Autohaus Schmolck, mit der die „Nacht der Ausbildung" ab 20 Uhr fröhlich ausklingen wird, verlost. „Die Schülerinnen und Schüler bekommen auch eine Teilnahmebestätigung, die sie späteren Bewerbungen beilegen können", führt Mörder aus. Ein Shuttle-Bus bringt die Teilnehmer bequem zu den einzelnen Unternehmen. Für die sportlichen Schüler ist eine Fußroute ausgeschildert.

Anmeldungen bis 1. August möglich

27Firmen, Behörden und Organisationen hätten sich bis dato für die Veranstaltung bereits angemeldet. „Wir würden uns freuen, wenn wir noch mehr Firmen für den Event gewinnen könnten. Anmeldungen sind noch bis Montag, 1. August möglich", so Mörder (Kontakt: Julian Finkbeiner, Stadt Emmendingen, Telefon 07641/ 452-1030 oder wirtschaftsfoerderung@emmendingen.de).
Nach den Sommerferien werden Flyer an den Schulen verteilt und Auszubildende der teilnehmenden Firmen besuchen die Schulen, um die „Nacht der Ausbildung" vorzustellen. Weitere Infos gibt es auf der Homepage www.emmendinger-nacht-der-ausbildung.de, auf der auch alle teilnehmenden Unternehmen vorgestellt werden.

Thomas Gaess

ANZEIGE

Auf Fachgeschäfte ist auch in Krisenzeiten Verlass: fairer Preis, gleichbleibend hohe Qualität und regionales Handwerk

Metzgermeister Ulrich Reichenbach aus dem Glottertal rät: Augen auf beim Einkauf! Sparen ja, auf Qualität verzichten nein! Im Interview nimmt er zu Lockpreisen von Discountern und Lebensmitteleinzelhandel Stellung und appelliert an die Verbraucher regionalen Produkten den Vorzug zu geben – auch um der globalen Abhängigkeit bei Lebensmitteln entgegen zu treten.

BB: Unsere Zeit ist geprägt von weltumspannenden Krisen und die Preise steigen. Die Menschen schauen wieder mehr aufs Geld und wollen sparen. Dabei greifen sie auch verstärkt auf weniger hochwertige Lebensmittel zurück. Was bedeutet das für die Fachgeschäfte?

Ulrich Reichenbach: Viele Fachgeschäfte verzeichnen einen starken Rückgang. Wir in Deutschland sind mittlerweile in einer großen Abhängigkeit. So wie wir bei technischen Geräten und Gas von anderen Ländern abhängig sind, so werden wir es bei Lebensmitteln werden. Ein Erzeuger im Schwarzwald beispielsweise kann nicht so günstig produzieren, wie in Ländern, in denen viel geringere Löhne gezahlt werden. Aber wir brauchen die hiesige Landwirtschaft, um eine Selbstversorgung gewährleisten zu können.

Foto: Barbara Breitsprecher

BB: Der von Russland geführte Krieg in der Ukraine hat gezeigt, wie sehr die meisten Länder bei der Energieversorgung, aber auch bei Lebensmitteln auf Importe angewiesen sind. Wurde nicht genügend auf die lokalen Produzenten geachtet?

Ulrich Reichenbach: So wie es früher war, wird es nie wieder werden. Früher war Deutschland ein Selbstversorger-Land. Ganz viel Wissen stirbt jedoch aus und die globale Abhängigkeit wird größer. Für uns Produzenten und Fachgeschäfte kommt erschwerend hinzu, dass die Deutschen im Vergleich beispielsweise zu den Franzosen deutlich weniger von ihrem Geld für Lebensmittel ausgeben.

Lieber sparen die Deutschen an qualitativ und geschmacklich hochwertigen Lebensmitteln, als eine Woche weniger in Urlaub zu gehen oder ein neues Handy zu kaufen. In unserer Gesellschaft ist das wichtig, was man sieht – und das, was niemand sieht, ist der Inhalt unseres Kühlschranks. Aber das ist ein falsches Sparen am wichtigsten Bestandteil unseres Lebens: der Ernährung!

BB: Ist man als Verbraucher in einem Fachgeschäft grundsätzlich immer besser aufgehoben?

Ulrich Reichenbach: Dort wird noch handwerklich produziert und die Lebensmittel haben eine hohe Qualität. Gleichzeitig unterstützt man beim Einkauf in einem Fachgeschäft die Region. Wir haben mit unserer Metzgerei das Glück, dass wir kurze Wege und keinen Zwischenhandel haben, also nur direkt an den Endverbraucher verkaufen. So sind wir noch ein Stück autarker als andere. Natürlich treffen aber auch uns die höheren Energiekosten und höheren Getreidepreise, das Füttern unsere Rinder und Schweine beschert uns inzwischen 30 Prozent höhere Ausgaben.

BB: Viele Discounter und der Lebensmitteleinzelhandel locken jetzt mit Schnäppchenpreisen – gerade auch beim Fleisch. Wie kann ein Fachgeschäft, wie Ihre Metzgerei darauf reagieren?

Ulrich Reichenbach: Wenn wir von den Lockpreisen absehen, sind wir bei vergleichbar hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren meist bis zu 20 bis 30 Prozent günstiger als die Discounter und der Lebensmitteleinzelhandel. Es ist also ein Irrtum, wenn die Verbraucher, weil sie sparen wollen, nicht mehr in die Fachgeschäfte gehen.

BB: Die Lockpreise beim Fleisch in den Discountern sind ja nicht angemessen. Wie können die Händler diese Waren so günstig anbieten?

Ulrich Reichenbach: Diese Lockangebote werden subventioniert und mit Preisen anderer Artikel, zum Beispiel aus dem technischen Bereich, ausgeglichen. Der Preis, den die Landwirte und Fachgeschäfte für ihre Produkte verlangen, ist dagegen fair.

BB: Die derzeitigen Krisen – Klima, Ukraine, Corona – nötigen uns alle umzudenken. Ist das ein Moment, in dem die Verbraucher vielleicht auch realisieren, wie wichtig es ist, das Handwerk und die Fachgeschäfte zu würdigen und zu schätzen?

Ulrich Reichenbach: Unser Handwerk verdient eine viel höhere Wertschätzung. Und es ist wichtig, in kleineren Einheiten zu denken und ein besseres Zusammenarbeiten auf regionaler Ebene zu praktizieren. Man sollte erstrangig Lebensmittel kaufen, die in der Region erzeugt werden oder hier wachsen – selbst wenn sie etwas teurer sind. Letztlich ist das auch ein landschaftspflegerischer Aspekt. Ohne beispielsweise die Rinder und Schafe hier in der Region würde der Schwarzwald zuwachsen und all die herrlichen Wiesen verschwinden. Damit würden auch weniger Touristen kommen und Arbeitsplätze verloren gehen. Wir würden eine wunderbare Landschaft und unsere Wirtschaftskraft verlieren.

Interview: Barbara Breitsprecher