



## SV Meßkirch hält Versammlung ab

MESSKIRCH (sz) - Am Freitag, 28. November, findet um 20 Uhr im Vereinsheim des SV Meßkirch die diesjährige Hauptversammlung des Vereins statt. Zu dieser sind alle Mitglieder, Freunde und Gönner des SV Meßkirch eingeladen. Es stehen unter anderem Wahlen an. An diesem Abend findet die Jugendversammlung ebenfalls im Vereinsheim in Meßkirch statt. Beginn ist um 19 Uhr.

## Selbsthilfegruppe bastelt heute

STETTEN a.k.M. (sz) - Die Selbsthilfegruppe für Menschen mit Krebs und ihren Angehörigen aus Stetten a.k.M. lädt für den heutigen Mittwoch zum Adventsbasteln ein. Die Veranstaltung beginnt um 18 Uhr im Gasthof Sonne in Stetten.

## Bücherei lädt zur Ausstellung ein

MESSKIRCH (sz) - Die katholische Bücherei Meßkirch lädt zur Buchausstellung ins Herz-Jesu-Heim in den kleinen Saal ein. Es gibt einen Verkauf aktueller Medien, einen Bücher-Flohmarkt sowie Kaffee und Kuchen. Die Veranstaltung findet am Samstag, 29. November, von 14 bis 18 Uhr und am Sonntag, 30. November, von 14 bis 17 Uhr statt. Am Samstag liest Magdalena Hog aus „Die Schmunzelsteinchen“ vor. Es gibt eine kleine Überraschung für Kinder. Am Sonntag um 15 Uhr liest Irmgard Ehjeij um 15 Uhr aus ihrem Buch „Grüß Gott, ich bin der Papst“.

## Gedenkgottesdienst im Friedwald

MESSKIRCH (sz) - Am Sonntag, 30. November, findet um 15 Uhr ein katholischer Gedenkgottesdienst im Friedwald Meßkirch statt. Der Gottesdienst, der von Diakon Ulrich Bartsch von der katholischen Gemeinde Owingen-Billafingen gestaltet wird, soll Angehörigen und Freunden die Möglichkeit bieten, in feierlichem Rahmen der Verstorbenen im Friedwald zu gedenken. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

# Hier sind schwäbische und mediterrane Küche vereint

Andrea und Michael Nipp haben 2011 den Gasthof Adler in Heudorf neu eröffnet und diesen Schritt nie bereut

Von Sebastian Musolf

HEUDORF - Aus einem großen Topf auf dem Herd steigt der Dampf des Apfelblaukrauts auf, der süßliche Duft erfüllt die Küche des Landgasthofs Adler in Heudorf. Monoton rattert die Geschirrspülmaschine, aus der Wirtstube erklingt das Gelächter der Gäste. „Sind das alle Gläser? Sind das 64?“, fragt Koch Michael Nipp seine Küchenhilfe Elisa Mayer. Die 17-jährige wischt sich eine blonde Haarsträhne aus dem Gesicht und zählt schnell die Gläser auf dem Tablett ab – die Anzahl stimmt. An diesem Abend bereitet der 37-jährige Koch ein Menü für eine Gesellschaft zu. Los geht's mit Weizenbierbowle. Schülerin Elisa verteilt Ananasstücke und Kapstachelbeeren

in die Gläser, hinzu kommt das mit Sekt und Weißwein vermischte Weizenbier. „Michi, können die Gläser nach vorne?“, fragt sie den Wirt. Nipp nickt.

Im September 2011 hat der Küchenchef zusammen mit seiner 36-jährigen Frau Andrea den Gasthof Adler eröffnet. Michael Nipp ist gelernter Koch und Küchenmeister. Be-

vor er und seine Frau den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt haben, war er vier Jahre lang Küchenchef in Bald Waldsee. „Meine Frau ist Heudorferin, ich komme aus Sentenhardt. Wir haben uns das Objekt hier angeschaut und entschieden, uns in Heudorf niederzulassen“, erzählt Nipp während er die dampfende Kürbiscrèmesuppe abschmeckt.

Den Gasthof Adler gibt es in dem Meßkircher Ortsteil seit 1804. „Er hat vor sich hingedämmert. Die Vorbesitzer konnten ihn aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr weiterführen“, erinnert sich Nipp. Vor der Wirtschaft stand das alte Heudorfer Rat- und Schulhaus. Nachdem die

„Jeder Tag  
ist anders.  
Man weiß nie,  
was kommt“,

sagt Michael Nipp, Inhaber und Koch  
des Gasthofs Adler in Heudorf.

Parkplatz an – dort erinnern Stelen an das einstige Gebäude. Zusammen mit ihren drei Kindern wohnen die Nipps in den Räumen über dem Lokal.

Der Familienbetrieb beschäftigt zurzeit rund 20 Mitarbeiter. In der Küche macht Michael Nipp größtenteils alles selbst, an besucherstarken Tagen meist unterstützt von zwei Küchenhilfen. „Ohne die Unterstützung der Familie würde es nicht laufen“, sagt er – Eltern und Geschwister packen tatkräftig mit an.

Nachdem Weizenbierbowle und Kürbiscrèmesuppe fertig sind, ist in der Küche etwas Ruhe eingekehrt. Elisa Mayer sortiert Geschirr in die Spülmaschine. Die junge Meßkircherin hilft etwa ein- bis zweimal pro Woche im Adler. „Es macht echt Spaß. Es ist ein Ausgleich zur Schule“, sagt sie. In der Küche sei vor allem Teamarbeit wichtig, erklärt Nipp: „Alle packen zusammen an.“ Wenn das Team mal Zeit habe, setzen sie sich hin und essen gemeinsam, berichtet Nipp. „Meistens ist es aber ein Stehimbiss“, sagt der Koch und lacht. Die Vorbereitung der Speisen sei entscheidend, so werden etwa Suppen und Soßen vorgekocht:

„Der Gast wird ungeduldig, wenn er länger als eine halbe Stunde auf sein Essen warten muss.“

Alle vier bis fünf Wochen wechselt Nipp seine Karte. Er biete seinen Gästen eine schwäbisch-mediterrane Küche an, die Klassiker wie Schnitzel mit pffiffigen Ideen ergänze, berichtet er: „Ich kombiniere Bodenständigkeit mit Moderne.“ Sein Bestseller sei jedoch ein Klassiker: der Zwiebelrostbraten.

Der Beruf des Kochs ist die zweite Ausbildung, die Nipp absolviert hat. Als 16-Jähriger hat er eine Lehre zum Industriekaufmann gemacht. „Ich war damals etwas unschlüssig. Koch war schon in meinen Kopf drin, aber die Arbeitszeiten haben mich abgeschreckt.“ Mit 21 Jahren sagte er sich dann: „Ich mache es doch.“ Sein Arbeitstag beginnt meist ab 9 Uhr. Bis abends die letzten Gäste gegangen sind, kann es spät werden: „In der Regel gehe ich erst nach Mitternacht ins Bett“, sagt der 37-Jährige.

Das Sterben der Landgasthöfe sieht Nipp mit Besorgnis: „Ich denke, das Verhalten zum Weggehen hat sich geändert. Es gibt nicht mehr viele Stammtische, die jungen Leute treffen sich zu Hause und nicht mehr im Gasthof.“ Für viele Wirte sei es schwer, Nachfolger zu finden. „Es gibt viele Gründe. Es ist schade, aber schwer dem entgegenzuwirken“, sagt der Koch.

Den Sprung in die Selbstständigkeit habe er bisher nie bereut. „Das Feedback ist gut, wir sind zufrieden“, sagt Michael Nipp. Er habe viele Stammgäste – auch aus Sigmaringen, Tuttlingen oder Rottweil. Die Flexibilität seiner Arbeit macht Nipp große Freude: „Jeder Tag ist anders. Man weiß nie, was kommt.“

Jetzt bereitet der Wirt das Hauptgericht des Abends vor: geschmorte Schweinskopfbäckle auf Apfelblaukraut mit schwäbischen Kartoffelwickeln. Seine Bedienungen laufen unermüdlich zwischen Küche und Gastraum hin und her. Auch an diesem Tag wird es spät, bis Nipp das Licht in der Küche ausknipsen kann.



Michael Nipp bereitet das Hauptgericht des Abends vor: geschmorte Schweinskopfbäckle auf Apfelblaukraut mit schwäbischen Kartoffelwickeln. Küchenhilfe Elisa Mayer unterstützt ihn.

FOTOS: SEBASTIAN MUSOLF

### Die Serie

Was passiert eigentlich um 3 Uhr nachts in Meßkirch? Und was geschieht den lieben langen Tag in der Stadt? Die SZ begleitet zwölf Wochen lang Menschen in Meßkirch für jeweils eine Stunde. Unter dem Motto „24 Stunden Meßkirch“ will die Schwäbische

Zeitung zeigen, dass in der Stadt rund um die Uhr an allen Ecken Leben ist. 24 Folgen, 24 Stunden. Die Serie erscheint mittwochs und samstags. Im nächsten Teil am Samstag besuchen wir die Stadtkapelle Meßkirch, die gerade für ihr Jahreskonzert probt.

## Drei Jugendorchester geben gemeinsames Konzert

Nachwuchsmusiker aus Stetten, Heinstetten und Straßberg zeigen ihr Können

STETTEN a.k.M. (sgr) - Die Jugendorchester aus Heinstetten, Straßberg und Stetten am kalten Markt haben in der Stettener Alemannenhalle ein gemeinsames Konzert veranstaltet. Die Nachwuchsmusiker begeisterten dabei ihr Publikum.

Ein geladen hatte die Stettener Feuerwehrkapelle. Schon seit Längerem legt Stettens größter Musikverein Wert auf die musikalische Erziehung der Jugend. Unter dem Vorsitzenden Rainer Schwochow und Dirigent Joachim Wagner ist dieses Anliegen intensiviert worden, unter anderem mit Gründung der Bläser-

klassen in Kooperation mit dem Schulzentrum und der Gemeinde. Das jährliche Jugendkonzert, bei dem in der Regel drei bis vier Nachwuchsorchester auftreten, soll nicht nur zeigen, dass diese Investitionen gut angelegt sind, wie der Vorsitzende deutlich machte, sondern den Jungmusikern die Gelegenheit geben, sich ohne das „erwachsene Hauptorchester“ zu präsentieren.

Das taten die jungen Leute und überzeugten schon zu Beginn mit ihrem Spiel. Die Heinstetter Jugendkapelle unter der Leitung von Susanne Steidle eröffnete das Konzert be-

zeichnend mit einem musikalischen „Leuchtfeuer“ des zeitgenössischen Komponisten Kurt Gable. Mit „Rocking Trumpets“ von Philip Sparke zeigten drei junge Trompeter ihre Fähigkeiten als Solisten. Mit „Kings of Swing“ ließen die Heinstetter die beliebten Evergreens der Swing-Ära wiederaufleben und bekamen viel Beifall.

Die Straßberger Jugend unter Walter Hausers Leitung punktete unter anderem mit der ergreifenden Liebesmelodie aus dem Musical „Das Phantom der Oper“ und einem „Summernight-Rock“. Das Jugendorchester der Feuerwehrkapelle Stetten beschloss den Reigen der Einzelauftritte und beeindruckte beispielsweise mit „Hobsons Choice“ oder „Skyfall“, dem von Adele gesungenen Titellied des gleichnamigen James-Bond-Films.

### Publikum will Zugabe

Mit „Irischen Fantasien“ und den Erfolgssong der „Monkees“ aus dem Jahr 1966, „I'm a Believer“, zeigten die Stettener Jungmusiker, dass sie bereits in vielen Genres zu Hause sind. Natürlich ließen es sich die Jungmusiker aller Vereine nicht nehmen, mit „Uncle Sam on parade“ gemeinsam ein finales Stück unter der Leitung des gastgebenden Dirigenten Jochim Wagner zu spielen, das sie nach reichlich Applaus als Zugabe wiederholten.



Nachwuchsmusiker der Stettener Feuerwehrkapelle treten zusammen Jugendorchestern aus Heinstetten und Straßberg auf.

FOTO: SUSANNE GRIMM

## Galerie Wohlhüter zeigt ihre Winterschau

Beim Rundgang in Thalheim gibt es eine große Vielfalt an Kunstwerken zu sehen

THALHEIM (vr) - Die Winterausstellung in der Galerie Wohlhüter ist wie ein großes Kunstwerk: voller Überraschung, Energie und Emotionen. Es ist eine große Schau aller Künstler, die von der Galerie vertreten werden. Sie ist ein Überblick und so heißt sie auch. Mit viel Bedacht, Intuition und Erfahrungen haben die Galeristen Gerlinde und Werner Wohlhüter die Kunstwerke so platziert, dass sie wie in einem Mobile im Gleichgewicht zueinander stehen: Jedes hat seinen Platz, jedes hat ausreichend Platz.

Diese Winterausstellung ist bereits eine Art Tradition, sie zeigt das breite Angebot an Kunstwerken und die Linie der Galerie. Das besondere an dieser Ausstellung ist, dass dem Besucher in einem Rundgang Werke begegnen, die wie Freunde oder Bekannte anmuten. Hier und dort gibt es Unbekanntes, das sind die Werke der Gastkünstler, oder ganz neue Entwicklungen bekannter Künstler.

### Künstler lässt Spielraum zur Interpretation

„Der Schlüssel, den ihr sucht“ ist ein großes Kunstwerk aus schwarzer Pappe, das an der Wand der Halle hängt. Und man weiß sofort: Das ist ein Kunstwerk von Felix Droese. Der Künstler bietet dem Betrachter sein Werk mit dem Titel an, und lässt ihm dann frei zu entscheiden, was er darin für einen Schlüssel sieht. „In unserer Gesellschaft meinen wir ja im-



Galerist Werner Wohlhüter (rechts) und ein Besucher betrachten Andreas Droeases Kunstwerk „Der Schlüssel, den ihr sucht“.

FOTO: VERA ROMEU

mer, für alles einen Schlüssel zu haben, für jedes Problem eine Lösung“, sagt Galerist Werner Wohlhüter. Das Kunstwerk stellt dies radikal in Frage. Gibt es überhaupt Schlüssel? Droese gibt keine Antwort – aber die feine Ironie, die in diesem Werk steckt, lässt erahnen, dass er den Systemen kritisch gegenübersteht.

In der Halle sind alle Kunstwerke schwarz, anthrazit, grau, weiß, silbern – nur ein großformatiges Gemälde lässt ein wenig Farbe durchscheinen. Geht der Besucher aber in den nächsten Raum, so wird er von der Intensität des Rot erfasst, das hier lodert. Alles Werke, die aus reinem Rot sind: Von Reinhard Sigle die gebündelten spitzen Holzsplitter, die

explodieren und sich „Einschlag“ nennen. Von Sati Zech die roten Bölen auf Stoff gemalt. Von Willi Siber die Briketts in drei Nuancen von rot, Himbeere, Erdbeere: Die Erinnerung überlegt, wo sie das letzte Mal solch ein Rot gesehen hat und kommt nicht drauf. Die Besucher können sich an den Kunstwerken gar nicht satt sehen und satt denken.

Die Ausstellung „Im Überblick“ ist in der Galerie Wohlhüter bis Sonntag, 21. Dezember, zu sehen. Öffnungszeiten: freitags von 13 bis 18 Uhr, samstags von 10 bis 13 Uhr und an den Sonntagen, 7., 14. und 21. Dezember, von 11 bis 16 Uhr.