

Heute im Lokalen

An Kocher & Jagst: Der Schneeball blüht

HÜTTLINGEN (an) - Dass der wohlriechende Schneeball auf der Ostalb blüht, ist Walter Schmid aus Hüttlingen zu verdanken. Der ehemalige Landschaftsgärtner hat den Strauch in den Sechzigerjahren in die Region gebracht.

Bopfingen & Ries: Die Jugend musiziert

BOPFINGEN (ij) - Am Samstag und Sonntag haben sich junge Musiker aus der Region Ostwürttemberg in Bopfingen zum Regionalwettbewerb von „Jugend musiziert“ getroffen. Es galt, die Jury zu überzeugen.

Virngrund: Landwirt darf nun doch bauen

UNTERSCHNEIDHEIM (ij) - Wo viele Zöbinger gerne ihre Ortsumfahrung gesehen hätten, darf nun ein Landwirt bauen. So hat es das Landratsamt entschieden. Der Grund: Ob es eine Umgehung gibt, steht in den Sternen.

Aalen: Die Turner feiern Jubiläum

AALEN (an) - Mit dem Gauturntag sind die Turnvereine der Region ins Jubiläumsjahr 150 Jahre Turngau Ostwürttemberg (TGOW) gestartet. Eines steht fest: Das Jubiläum macht Lust auf mehr.

Sport: VfR spielt 1:1 gegen Augsburg

AALEN-WALDHAUSEN (an) - Im sechsten Testspiel in der Winterpause ist Fußballzweitligist VfR Aalen endlich zum ersten Treffer gekommen. Allerdings musste er sich gegen den Regionalligadritten FC Augsburg II mit einem 1:1 begnügen. André Hainault traf für Aalen.

Wenn's kocht und dampft, blühen Miniköche auf

Jetzt gibt es auch eine Gruppe in Ellwangen - Kinder lernen viel über Lebensmittel, Ernährung und Service

Von Beate Gralla

ELLWANGEN - Proper sehen sie aus, Ellwangers Miniköche: Mütze auf dem Kopf, Kochjacke zugeknöpft und das Halstuch kunstvoll geknotet. Seit den Sommerferien gibt es die Gruppe. Die 23 Mädchen und Jungen kochen zusammen, lernen den Tisch zu decken, Servietten zu falten und erfahren jede Menge über Lebensmittel und Ernährung.

Emily ist Feuer und Flamme. Gleich beim ersten Treffen haben alle Spätzle geschabt, Kürbissuppe, Griebenschnellen, Schupfnudeln, Obstsalat haben sie inzwischen gekocht. Und Pastinakenmus als Brotaufstrich zubereitet.

Die Miniköche treffen sich immer woanders. Köche und Gastronomen, Konditor, Bäcker, Metzger und Käser haben die Kinder abwechselnd in ihrem Betrieb zu Gast. Eine Fachfrau schult sie in Ernährungs-Theorie und erklärt, dass sie möglichst wenig Süßigkeiten, aber viel Gemüse essen sollten. Kein Problem für Pauline: „Ich ess' eh wenig Schokolade.“

Heute sind die Miniköche auf dem Ellwanger Schloss, in der Küche der Hauswirtschaft. Die Gruppe teilt sich auf: Eine kocht, die andere macht den Service. Mit allem drum und dran, Servietten falten, kleine Gestecke basteln, Tisch decken. Auch nicht ohne. Ein Teller, weiß Emily, muss einen Daumennagel Abstand zur Tischkante haben.

Während sich die einen um den Service kümmern, stehen die anderen um den Herd. Es gibt Schweinefilet mit Backpflaumen und Speckmantel und Spätzle. Oliver Gebhard zeigt den Mädchen und Jungen, wie es geht. Sein Trick beim Spätzleschaben: immer an der Ecke runterschaben und diese Ecke schön feucht halten.

Dass der Spätzleschaber zur Grundausstattung eines schwäbischen Minikochs gehört, versteht sich. Jedes Kind hat einen Koffer mit Kleidung, kleinem Handtuch, Servi-



Oliver Gebhard zeigt den Europa-Miniköchen in Ellwangen, wie sie die Schokolade für den Nachtisch im Wasserbad schmelzen.

FOTO: GR

ette, Küchenmesser, Sparschäler, Apfelfeltkerner und Brett. Zwei Jahre sind sie Mitglied bei den Miniköchen, am Ende machen sie einen Abschluss vor der IHK. Den gibt's nicht geschenkt, sagt Karin Mädger.

Zwischen zehn und elf Jahren sind die Mädchen und Jungen. Alle mussten sich um den Platz in der Gruppe bewerben und begründen, warum sie gern Minikoch werden wollen. Nie vergessen wird Karin Mädger diesen Brief: „Ich glaube nicht, dass ich eine Chance habe. Aber Mama ist

krank und Papa ist arbeitslos, da möchte ich wenigstens helfen können.“

Unterwegs in Europa

Miniköche kochen nicht nur. „Die Kinder sind ganz unterschiedlich. Sie machen etwas zusammen und haben gleich ein Erfolgserlebnis“, sagt Karin Mädger. Sie ist die Frau von Jürgen Mädger, Gastronom und Hotelier aus Bartholomä, der die Miniköche vor 25 Jahren gegründet hat. Aus den Miniköchen sind inzwi-

schen Europa-Miniköche geworden. Die sind viel bei Veranstaltungen unterwegs, backen auch mal den längsten Apfelkuchen Europas auf der Insel Mainau oder bereiten die Häppchen bei der Stallwächterparty in Berlin. Die Spenden, die sie dabei sammeln, geht an die Aktion Kinder helfen Kindern, bei der die Kinder mitentscheiden, wer das Geld bekommen soll.

In der Küche hält Evi Keck, die Rasselbande zusammen. Sie betreut die Ellwanger Gruppe und findet es

wichtig, den Mädchen und Jungen etwas zuzutrauen, sie auch mal ein Messer benutzen oder die Kochjacke bügeln zu lassen. Und das so früh wie möglich. Mit 13 sei's zu spät.

Die Begeisterung der Kinder gibt ihr recht. Sie sind voll konzentriert. Heute ist Schabetraining, weiß Pius. Ihm macht das Kochen genau so viel Spaß wie Oskar, Nicklas und Ruth, die besonders gerne Cocktails mixt, weil man da so schön viel zusammenmischen kann - alkoholfrei versteht sich.

Juan & Söhne designen und vertreiben T-Shirts

„Junior“-Schülerfirma des Peutingergymnasiums besteht aus 13 Jungunternehmern

Von Josef Schneider

ELLWANGEN - Juan & Söhne heißt der Namen ihrer Firma und ihr Markenlogo, und ihre Produkte haben lustige Namen wie „Elejuant“, „Juan Direction“ und „Ajuant The World“, die auf Wortspiele mit dem Firmennamen zurückzuführen sind: 13 Schülerinnen und Schüler der 11. Klassen des Peutingergymnasiums haben im Rahmen eines Seminars ein kleines Unternehmen gegründet. Die Schülerfirma vertreibt T-Shirts mit verschiedenen Designs, die von den Jungunternehmern entworfen wurden. Das T-Shirt mit dem Firmennamen ist bereits „im Juaudel“.

Bald erhältlich sind die T-Shirts „Elejuant“ (mit aufgedrucktem Elefant, Bart und Sombrero), „Juan Direction“ (mit der abgebildeten Band „One Direction“) und „Ajuant The World“ (in Anlehnung an das Sprichwort „Around The World“). „Wir sind alle motiviert und versuchen, erfolgreich zu sein“, sagt Patrick Walter, der Vorstand der dreiköpfigen Finanzabteilung. Und Vorstandsvorsitzender Jacob Costantino nennt das Firmenmotto: „Get Juan Now“. Die Firma hat ein Startkapital von 770 Euro, denn es wurden 77 (von maximal 90) Anteilscheine à zehn Euro verkauft. Der Erwerb der Anteilscheine ist auf einen Schein pro Person beschränkt.

Einige der Jungunternehmer kümmern sich um das Design der T-Shirts, andere um den Einkauf, und andere nehmen sich dem Vertriebsweg, der Website www.juanundsoehne.de an. Zielgruppe für die T-Shirts sind Jugendliche und jung gebliebene Erwachsene. Für Gruppen werden auch Designs mit individuellen Logos auf Anfrage entworfen, etwa für Abitur-

jahrgänge, Abschlussfahrten von zehnten Schulklassen oder für Vereine. Ein T-Shirt kostet im Verkauf zehn Euro, die Produktionskosten liegen bei 4,50 Euro pro Stück. Bestellt und bedruckt werden die T-Shirts bei der Firma Pluspunkt in Heidenheim. Zu diesen Produktionskosten kommen die Lohnkosten und der Gewinn der Firma. Die Lohnkosten hat die Firma Juan & Söhne mit 50 Cent pro Stunde Arbeit niedrig angesetzt.

Erlöse werden gespendet

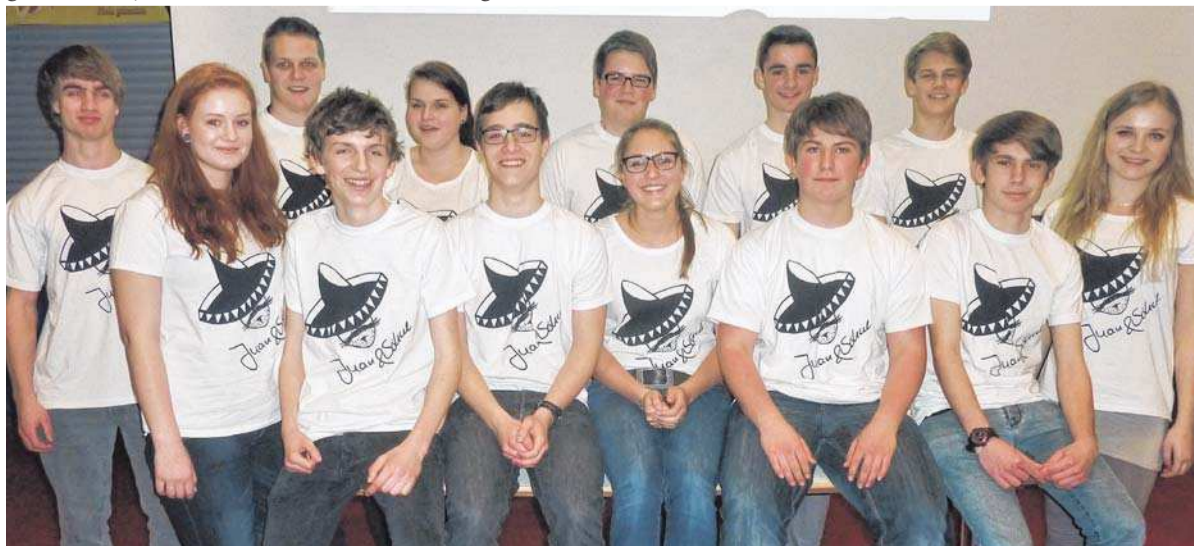
Juan & Söhne ist ein „Junior“-Unternehmen, das Anfang Oktober 2013 gegründet wurde und auf ein Schuljahr befristet ist. Danach wird das Unternehmen aufgelöst, die Hauptversammlung entscheidet, für welchen guten Zweck das erwirtschaftete Gesamtkapital gespendet wird. Denn aufgebaut ist die Schülerfirma wie ein richtiges Unternehmen. So gibt es mit Jacob Costantino einen

Vorstandsvorsitzenden. Vorstand der Finanzabteilung ist Patrick Walter, Vorstand der Marketing-Abteilung Anton Dinski, Vorstand der Technischen Abteilung Patrick Schulze und Vorstand der Verwaltung Tom Wenzel. In der Hauptversammlung wurde Michael Helmle als Rechnungsrevisor gewählt.

„Junior“ ist ein Schülerfirmenprogramm der „Institut der deutschen Wirtschaft Köln Junior gemeinnützigen GmbH“, das bundesweit seit 19 Jahren angeboten wird. Im Team erlernen und erproben junge Menschen Grundprinzipien unternehmerischen Handelns. Entwickelt werden sollen Selbstständigkeit, Eigeninitiative, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit von Jugendlichen. Die Schüler werden von den Lehrern Othmar Kuhner und Sabine Bauereisen betreut. Jeder der Schüler muss in der Firma mindestens 50 Arbeitsstunden im Jahr erbringen, am Schluss eine Reflexion

von circa zehn Seiten schreiben und eine mündliche Prüfung, ein zehnmütiges Kolloquium, über sich ergehen lassen. Diese Note ersetzt das mündliche Abitur.

„Junior“ wird bundesweit unterstützt durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie, Gesamtmetall, Danfoss, das Handelsblatt, die Deloitte-Stiftung und die Axa-Versicherung. In Baden-Württemberg wird „Junior“ durch die Unterstützung von Südwestmetall - Verband der Metall- und Elektroindustrie Baden-Württemberg - und der Landesarbeitsgemeinschaft „SchuleWirtschaft“ ermöglicht. Seit dem Start 1994 haben bundesweit mehr als 75 000 Schüler an den „Junior“-Programmen teilgenommen. Informationen unter: www.junioprojekt.de.



Sie sind unter die T-Shirt-Designer gegangen: Hinten von links: Manuel Keck, Anton Dinski, Daniela Moßhammer, Patrick Walter, Tom Wenzel, Jannis Hirschmiller, vorne von links: Antonia Helmle, Jacob Costantino, Lennart Kopp, Maximiliane Borst, André Stier, Patrick Schulze, Lena Barth.

FOTO: SJ

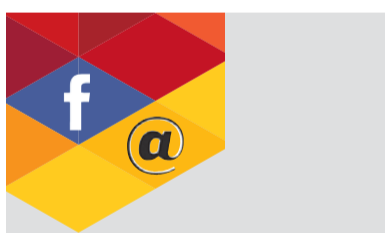
Zur Person

Bernd Ultsch ist 70

ELLWANGEN (sj) - Professor Dr. Bernd Ultsch, der frühere Ärztliche Direktor und Chefarzt der Chirurgie an der Sankt-Anna-Virngrund-Klinik, wird heute 70. Am 1. Januar 1986 wurde er Chefarzt in Ellwangen, im Dezember 2008 wurde er in den Ruhestand verabschiedet. Bei Ultschs Verabschiedung wurde sein unermüdlicher Einsatz, seine medizinische Kompetenz und seine außergewöhnliche Menschlichkeit hervorgehoben. Ultsch habe „ein Stück Ellwanger Krankenhausgeschichte mitgeschrieben“, unterstrich Landrat Klaus Pavel. Als Ärztlicher Direktor (ab 1. Juli 1997) habe er die Entwicklung der Klinik maßgeblich geprägt.

Bernd Ultsch stammt aus Pfronten. An der Ludwig-Maximilian-Universität in München studierte er Medizin. Bis zu seinem Wechsel nach Ellwangen arbeitete er als leitender Oberarzt in der Unfall- und Allgemein Chirurgie am Klinikum rechts der Isar der TU München. Der Mensch steht bei ihm im Mittelpunkt, auch im ehrenamtlichen Engagement. So unterstützt er auch die von Comboni-Missionar Pater Josef Schmidpeter initiierten vier medizinischen Zentren in Arequipa und Lima in Peru.

Anfang November 2011 wurde der bekennende Katholik und Rotarier ärztlicher Beirat im Wunderprozess im Seligsprechungsverfahren von Pater Philipp Jeningen. 1979 fuhr er erstmals mit einem Krankenpilgerzug nach Lourdes und pflegte mit. Weitere Pilgerfahrten nach Lourdes folgten.



Die IpF- und Jagst-Zeitung im Internet unter www.ipf-und-jagst-zeitung.de

Gefällt mir!



www.facebook.com/schwaebische.ostalb

Heute: Hurra, der Ball rollt wieder. Die Winterpause in der Bundesliga hat endlich ein Ende.

So erreichen Sie uns

Redaktion Ellwangen
Aalener Str. 10, 73479 Ellwangen
0 79 61 / 98 88-67
redaktion@ipf-und-jagst-zeitung.de
Redaktion Aalen
Marktplatz 15, 73430 Aalen
0 73 61 / 57 05-21
redaktion@aalener-nachrichten.de
Anzeigenservice
0 79 61 / 98 88 53
Private Kleinanzeigen
0 73 61 / 29 555 444
Geschäftsanzeigen
0 79 61 / 98 88 53
Aboservice 07 51 / 29 555 555
[schwaebische.de](http://www.schwaebische.de)