

## „Schrott-Musiker“ geben morgen Konzert im Stadtgarten

Workshop des Künstlers Thomas Putze mit Bühler Jugendlichen anlässlich der Heimattage Baden-Württemberg



Bühler Kinder bei der Fertigung ihrer „Schrott-Instrumente“ auf dem Komm-Gelände. Foto: Kern

Bühl (ke) – Agata steht vor einem Metallstab, auf den sie ein bewegliches Rad geschweißt hat. An den Felgen sind verschieden lange Metallrohre befestigt. „Das ist ein Radeltöner“, erklärt sie stolz. Die Neunjährige baut gemeinsam mit anderen Hortkindern und sieben Jugendlichen vom Jugendzentrum Komm Instrumente aus Schrott – Ein Projekt des Künstlers Thomas Putze anlässlich der Heimattage Baden-Württemberg.

Es ist zehn Uhr. Auf der Wiese beim Jugendzentrum mischen sich die verschiedensten Klopf- und Klangtöne. Kinder und Jugendliche schleppen Schrottteile zu ihren halbfertigen Instrumenten, hüpfen mit gut klingenden Gegenständen über den Hof oder suchen nach passenden Teilen, die sich nur durch Abklopfen identifizieren lassen. Mitten im Getümmel steht Barbara Las-

kowski, eine der Betreuerinnen, auf nur einem Bein. „Wo ist denn mein zweiter Arbeitsschuh?“, ruft sie etwas verzweifelt. Der Künstler Thomas Putze lacht: „Vermutlich verbaut.“

Patrick und Benjamin brauchen keinen Schuh mehr, ihr Instrument ist fast fertig: Auf einem Einkaufswagen haben die beiden Dreizehnjährigen unterschiedliche Metallscheiben befestigt, auf die man trommeln kann. Jetzt besprühen sie das Ganze mit Farbe. Putze, mit dem sie im Rahmen der Heimattage „Baden-Württemberg macht Kunst“ eine Woche lang Instrumente bauen dürfen, finden die beiden Jungen „voll korrekt“.

Auch dieser ist zufrieden mit den Bühler Kindern und Jugendlichen: „Sie haben sehr gute Ideen“, meint der Künstler. Das sei nicht immer so. Putze arbeitet häufiger an Schulen oder holt Kinder in sein Atelier und berichtet, dass

Projekte in größeren Städten oft schwieriger seien.

In Bühl gibt er dagegen „nur“ Anregungen oder Tipps zur Umsetzung, die Nachwuchskünstler dürfen dann alles selbst versuchen – sogar wenn sie Bolzenschneider und Flex verwenden oder etwas schweißen wollen. In kleinen Gruppen arbeiten sie morgens an ihren Instrumenten, nachmittags wird geputzt. „Das schaffst Du auch!“, lautet ein Satz, den man an diesem Vormittag häufiger hört. Auch die Jüngeren hantieren geschickt mit Werkzeug oder verbiegen dicke Metallstücke. „Man traut Kindern oft zu wenig zu“, meint eine Betreuerin. Trotzdem achte man darauf, dass sich keiner verletze.

Von Agatas „Radeltöner“ ist Putze begeistert, aber „es wäre gut, wenn der mobil wäre“, erklärt er dem Mädchen. Schließlich wollen die verrückten „Schrott-Musiker“ zum Abschluss am Freitag um 19

Uhr im Bühler Stadtgarten auftreten, dafür müssten die Instrumente beweglich sein. Er schlägt einen fahrbaren Grill als Untersatz vor – Agata ist einverstanden und fängt an, das Gestell abzuschrauben.

„Ich liebe diese Rostgeschichten“, berichtet der Künstler. Deshalb belasse er selbst den Schrott gern im Originalzustand. Zum ersten Mal dürfen die Kinder und Jugendlichen ihre Instrumente diesmal auch farbig lackieren. Putze hofft, dass die bunt schillernden Ergebnisse morgen Abend im Stadtgarten auch Hemmungen von Kindern und Erwachsenen vor der Arbeit mit Schrott abbauen.

Den jungen Teilnehmern gefällt es zumindest: Patrick und Benjamin haben ihre Einkaufswagen trommel inzwischen mit einem blau besprühten Scheinwerfer verziert. Der ist zwar kaputt, aber das macht nichts – die Glühbirne haben sie einfach sonnengelb bemalt.

## „Grüner Baum“ will auf einen grünen Zweig

Thomas Lamprecht hat für zunächst ein Jahr das Hotel-Restaurant von Insolvenzverwalter gepachtet / Optimismus angesagt

Bühlertal/Bühl (gero) – Ein Motivationstrainer ist so ziemlich das Letzte, was Thomas Lamprecht braucht: „Jetzt geht es volle Kanne weiter!“, sprüht er nur so vor Tatendrang. Seit Dienstag nachmittag ist er Pächter des Hotel-Restaurants „Grüner Baum“. Der Vertrag mit Insolvenzverwalter Dirk Pehl (Schultze & Braun) ist auf ein Jahr begrenzt. Danach könnte der Betrieb in Lamprechts Eigentum übergehen. Vorausgesetzt, die betriebswirtschaftlichen Zahlen stimmen.

Optimismus ist wieder angesagt in dem traditionsreichen Familienbetrieb, nachdem er Anfang Mai in die Insolvenz gehen musste. Das nun gefundene Modell heißt „übertragende Sanierung“. Im Klartext: Der Insolvenzverwalter ist für ein Jahr Eigentümer des Hotel-Restaurants und erhält von Thomas Lamprecht eine monatliche Pacht. Auch die Haus-

bank stimmte dieser Konstruktion zu.

„Wenn uns die Stammgäste die Treue halten, dann funktioniert das auch“, ist Thomas Lamprecht, ein gelernter Koch, überzeugt. Und für derlei Zuversicht gibt es handfeste Gründe: Das vergangene halbe Jahr verlief „überdurchschnittlich gut“. Vater Walter, der am 6. November 2010 verstarb, wäre sicherlich stolz gewesen, meint der Sohn. Schon aus einer gewissen Verantwortung und Verpflichtung zur Familientradition würden er, seine Ehefrau sowie Mutter Helga „alles daran setzen, dass es ein erfolgreiches Jahr wird“. Gleich gestern Morgen beantragte er auf dem Bühlerthaler Rathaus eine Konzession.

Mit Erleichterung nahmen auch die drei Festangestellten und sieben Teilzeitkräfte die Botschaft vom Fortbestand des Lokals auf. Sie werden sich auch deshalb freuen, weil erstmals in der 83-jährigen Unter-

nehmensgeschichte ein Ruhetag eingeführt wird. Ab sofort bleibt dienstags die Küche kalt. „Das ist ja furchtbar“, lächelt Mutter Helga, halb konsterniert, halb amüsiert.

Für ihre Tochter Monika, in Wangen im Allgäu verheiratet, ist wichtig, dass nun wieder Planungssicherheit für Gästebuchungen in dem bis zu 300 Plätze bietenden Lokal besteht. Einige Veranstaltungen seien aufgrund der ursprünglich unsicheren Lage über den 31. Juli hinaus storniert worden. Jetzt gelte es, so Bruder Thomas, auch gegenüber der Hausbank klar zu machen, „dass wir das können“.

Von der Leistungsfähigkeit und vom Arbeitseifer des „Grünen-Baum“-Teams muss man jedenfalls den Dehoga-Bezirksvorsitzenden Jürgen Kohler nicht überzeugen: „Das ist eine gute Nachricht für den Verband und die Gastronomie in der Region sowieso.“ Der Familie Lamprecht und vor al-



Dem verstorbenen Vater Walter (auf einem Bild rechts im Hintergrund verehigt) wie aus dem Gesicht geschnitten: Thomas Lamprecht. Foto: Hammes

lem seinem Kollegen Thomas wünscht er „alles Gute und viel Erfolg“. Und der hat vor allem

einen Wunsch: „Dass es jetzt einen richtigen Knall gibt und uns die Leute die Bude einren-

nen.“ Darauf vorbereitet ist er – und motivieren muss man ihn ohnehin nicht.

## Aufgewachsen zwischen Zitronen und Artischocken

Andrea Alesi von der italienischen Handelskammer ausgezeichnet / Nationales Gütesiegel

Bühl (efi) – „Koch ist kein Beruf, sondern eine Berufung“, sagt Andrea Alesi, der sich nicht vorstellen kann, einmal nicht am Herd zu stehen und seiner Leidenschaft nachgehen zu können. Belohnt wurde sein Engagement für frische und authentische Küche mit dem „Ospitalità Italiana“, einem Qualitätssiegel für italienische Restaurants im Ausland.

Menschen in unserer Region



Für den Gastronomen, der vor fünf Jahren in der „Gude Stub – Casa Antica“ angetreten ist, um ein „Stück Italien im Herzen Bühls“ zu schaffen, hat sich damit ein Kindheitstraum erfüllt. Alesi ist der erste und bislang einzige Küchenchef in Baden-Württemberg, der sich mit dem Zertifikat schmücken kann. Vor wenigen Tagen hat er in Begleitung seiner Frau Rita die Urkunde in Frankfurt

vom Handelskammer-Präsidenten und dem italienischen Generalkonsul entgegengenommen.

Bundesweit hat die italienische Handelskammer für Deutschland mit Sitz in Frankfurt im Auftrag der Tourismusbehörde des Landes bislang 20 Ristorantes ausgezeichnet – mit Ausnahme von Bühl sind sie in München, Berlin, Frankfurt und Leipzig beheimatet.

Alesi hatte sich im vergangenen Jahr um das Gütesiegel beworben. Belohnt werden damit Gastronomiebetriebe, die für typisch italienische Kochkultur stehen und bestimmte Qualitätsstandards erfüllen. „Vom Olivenöl bis zum Wein, den wir ausschicken, werden die von uns verwendeten Produkte überprüft“, erklärt der 44-Jährige, der aus Sizilien stammt. Sehr geachtet werde auf traditionelle und originale Nahrungsmittel, die nationale Siegel oder geschützte Herkunftsbezeichnungen tragen.

Unverfälscht kochen, ohne Schnickschnack, bodenständig



Generalkonsul Cristiano Cottafavi und Handelskammer-Präsident Manlio La Loggia überreichen Andrea Alesi in Frankfurt die Urkunde (von links). Foto: pr

und ehrlich, immer mit direktem Bezug zum Produkt, so beschreibt der „Casa Antica“-Chef seine Philosophie und schwärmt von eindrucksvollen Geschmacks- und Geruchser-

lebnissen. „Ich bin zwischen Zitronen und Artischocken aufgewachsen“, sagt Alesi. Was seine mediterrane geprägte Küche serviert, ist ausschließlich hausgemacht, wie die Pasta,

das Sauerteigbrot, Desserts, die italienischen Wurst- und Schinkenspezialitäten, mariniertes Gemüse oder eingelegte Oliven. Die Zutaten kommen häufig aus seiner Heimat, wie die Gemüsesorten – wilder Fenchel, Zichorie, Zucchini oder die Pachino-Tomaten – und die Kräuter, die der passionierte Koch im Sommer auf der Terrasse seines Restaurants hochzieht. Bei der Zubereitung nutzt Alesi oftmals Rezepte und den Erfahrungsschatz seiner Großeltern oder ehemaligen Nachbarn.

Nach fast 16 Jahren Selbstständigkeit in Bühl fühlt er sich inzwischen hier zu Hause, hat hier „seine zweite Heimat gefunden“. Italien besitze das „blaue Meer, Bühl die blaue Zwetschge“, meint er. In Verbindung mit seinen hausgemachten Pastagerichten geht das säuerlich-süße Steinobst in seiner Küche manches Mal eine Liaison ein, etwa in getrockneter Form zu Gnocchis, die mit Kräutern verfeinert und zu Spanferkel serviert werden.

## Con Fuoco eröffnet

Bühler Kultursommer

Bühl (red) – Bekannte Werke klassischer Musik stehen im Mittelpunkt, wenn am Samstag, 6. August, 20 Uhr, die Sommerkonzertreihe auf dem Europaplatz vor dem Bürgerhaus Neuer Markt eröffnet wird. Under der Leitung des Dirigenten Florian Ganz wird das Ensemble Con Fuoco ein Sere-nadenkonzert mit populären Stücken der klassischen Musik spielen. Der Eintritt ist frei. Bei schlechtem Wetter zieht man ins Bürgerhaus um. Die Auswahl reicht von der Ouvertüre von Mozarts Zauberflöte bis zum Triumphmarsch aus Verdis Aida. Dazwischen gibt es neben zwei Ouvertüren zu Wagneroperen stimmungsvolle Stücke wie die Furioso-Polka von Johann Strauß oder das malerische Werk „Die Pinien der Via Appia“ von Ottorino Respighi. Con Fuoco wurde 1994 gegründet und hat sich mittlerweile im badischen Raum mit zahlreichen erfolgreichen Konzerten einen guten Namen gemacht.