



Michaela Stritzelberger in ihrem „Wohnzimmer“, dem Café, das ihre Eltern 1968 in der Bachstraße 20 eröffnet haben

Fotos: Jan Potente



Obstkuchen passend zur Saison mit Sahne aus der Backstube Stritzelberger



Die Einrichtung und Dekoration im Café trägt die Handschrift der Chefin.

Schülerwettbewerb des Landtags

REMS-MURR-KREIS. Julia Goll und Jochen Haußmann, die FDP-Landtagsabgeordnete aus dem Rems-Murr-Kreis, laden Schülerinnen und Schüler zwischen 13 und 25 Jahren dazu ein, beim 66. Schülerwettbewerb des Landtags mitzumachen. „Der Schülerwettbewerb ermutigt, sich mit politischen Fragestellungen und Problemen aktiv auseinanderzusetzen und differenziert Stellung zu beziehen“, sagt Julia Goll aus Waiblingen. „Unsere Demokratie lebt davon, miteinander ins Gespräch zu kommen“, ergänzt Jochen Haußmann aus Kernen, der im Landtag den Wahlkreis Schorndorf vertritt. Im Schülerwettbewerb könnten junge Menschen einiges zum politischen Diskurs beitragen.

Entsprechend hoffen die beiden stellvertretenden Vorsitzenden der FDP/DVP-Fraktion, dass sich viele aus dem Kreis beteiligen. Auch in diesem Jahr steht eine Vielzahl spannender Themen und Arbeitsformen zur Auswahl: Ob Soziale Netzwerke die Demokratie beleben oder eher gefährden, kann zum Beispiel in einer Umfrage erforscht werden. Wer gerne kreativ ist, zeigt seine Vorstellungen von interkulturellem Zusammenleben auf einem Plakat. Wie Künstliche Intelligenz den Schulalltag verändert, kann Inhalt einer Reportage oder eines Podcast sein. Auch mit einem selbst gewählten Thema ist die Teilnahme am Wettbewerb möglich – in Facharbeiten, Songs, Comics oder in dem Format, auf das man gerade Lust hat.

Es locken Sachpreise, Studienfahrten und der Förderpreis des Landtags für gelungene Arbeiten in Höhe von bis zu 1500 Euro. Einsendeschluss ist der 15. November. **rob**

→ Informationen zum Wettbewerb auf der Homepage www.schuelerwettbewerb-bw.de

Hausgemachtes von zuckersüß bis herzhaft

Kaffeeklatsch Michaela Stritzelberger führt das gleichnamige Café in Winterbach, das ihre Eltern 1968 in der Ortsmitte eröffnet haben. Die Bäckerei mit Café ist bekannt für ihre Kuchen und Torten – und für Maultaschen, Fleischküchle und Kartoffelsalat.

VON EVA HERSCHMANN

WINTERBACH. Samstags gibt es Hähnchen auf Vorbestellung, dienstags stehen hausgemachte Maultaschen auf der Karte, und süße Kuchen und Torten gibt es im Café Stritzelberger immer. Michaela Stritzelberger leitet die Bäckerei mit Café in der Bachstraße 20 in Winterbach. Vor 55 Jahren haben ihre Eltern das Geschäft hier eröffnet, und sie ist hineingewachsen. „Ich hatte wenig Wahlmöglichkeiten“, sagt die Inhaberin.

Michaela Stritzelberger macht eine ausladende Bewegung, die das Café samt Bäckerei einschließt und sagt: „Das hier ist mein Wohnzimmer. Hier bin ich schon als Kind gewachsen.“ Die 62-Jährige ist im Café Stritzelberger in der Bachstraße 20 in Winterbach aufgewachsen, nachdem ihre Eltern die Bäckerei mit Gaststube im Jahr 1968 eröffnet hatten und sich darüber häuslich einrichteten. „Und schon damals war ich für die Dekoration zuständig“, sagt Michaela Stritzelberger, die noch immer – jetzt mit ihrem Lebensgefährten Jürgen Kreuz – über der traditionsreichen Winterbacher Bäckerei wohnt.

In der warmen Jahreszeit können die Gäste auf der mit Pflanzen hübsch dekorierten Terrasse sitzen und genießen – von zuckersüß bis herzhaft und am Sonntag auch ein opulentes Frühstück. Die Einrichtung drinnen ist Vintage mit Chic. Eine alte Standuhr, ein paar Kommoden, gläserne Kronleuchter, silberne Kerzenständer und Etagere, große

Spiegel, viel Weiß und ein wenig Apfelgrün, die Lieblingsfarbe von Michaela Stritzelberger. Auf schönen, nostalgisch anmutenden Schildern stehen Sprüche, wie sie die Chefin liebt: „Kuchen macht doch nicht dick. Er zieht nur die Falten glatt“ oder „Eine ausgewogene Diät ist ein Kuchen in jeder Hand“.

Im Café trägt nicht nur das Mobiliar ihre Handschrift, sondern auch alle Produkte, für die Stritzelberger bekannt ist. Jeden Kuchen und jede Torte, jedes süße Stückle und auch die Maultaschen, Fleischküchle, Weckknödel und natürlich auch den Kartoffelsalat hat Michaela Stritzelberger eigenhändig zubereitet. „Ich bin hier das Mädchen für alles“, sagt die 62-Jährige. Gelernt hat sie weder Köchin noch Konditorin, sondern Bäckereifachverkäuferin, wie der Beruf damals in ihrer Ausbildungszeit hieß, die sie natürlich im elterlichen Betrieb verbrachte. „Seitdem

ich zwölf Jahre bin, habe ich hier immer mitgeschafft“, sagt Michaela Stritzelberger. Und als ihr Vater im Alter von 57 Jahren plötzlich und überraschend starb, hat die damals 29-Jährige mit Mutter und Bruder das Geschäft ganz übernommen.

Heute ist Michaela Stritzelberger alleinige Chefin, doch zu finden ist sie am häufigsten in der Backstube und der Küche. An Ofen und Herd schafft die 62-Jährige mit viel Leidenschaft, Lust und Können – und manchmal auch mit etwas Verdruss. Denn die Pandemie hat ihr viele gute Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter genommen und keine neuen gebracht. Jetzt bleibt noch mehr Arbeit an ihr hängen. Ihrem Prinzip bleibt Michaela Stritzelberger aber treu: „Bei mir ist alles handgemacht, und die Tortenböden sind aus Eier, Zucker, Mehl und Butter – die Zutaten, die früher auch verwendet wurden.“

Zudem verarbeitet Michaela Stritzelberger ausschließlich Dinkelmehl in ihren Backwaren. Sie habe vor Jahren mal einen Aushilfsbäcker gehabt, der Dinkelmehl mitgebracht habe, erzählt sie. Der Mitarbeiter ist nicht mehr da, aber das Dinkelmehl ist geblieben. Durch die Nähe zur Waldorfschule auf dem Engelberg gebe es in Winterbach viele Dinkel-Anhänger, sagt Michaela Stritzelberger, die auch Brezeln, Toast und Hefezopf aus dem gemahlten Schwabekorn backt. „Manche sagen, es sei nussiger, aber vor allem können es die essen, die Weizenmehl nicht vertragen.“

Bekannt ist das Café Stritzelberger auch für seine Maultaschen. Teig und Füllung macht Michaela Stritzelberger frisch und nach altem Rezept. „Ich habe mich auch schon an vegetarischen Maultaschen versucht, aber irgendwie fehlt da der Kleb. Ich habe es wieder aufgegeben“, sagt sie mit einem Lächeln. Auch vom veganen Backwerk hält die resolute und temperamentvolle Fachfrau nicht so viel. Sie selbst esse am liebsten Käsekuchen oder Erdbeerkuchen „mit ganz viel Sahne obendrauf“, sagt sie. Dazu passt auch einer der Sprüche an der Wand: „So lange Kakaobohnen auf Bäumen wachsen, ist Schokolade für mich Obst.“

„Seit ich zwölf Jahre alt bin, habe ich hier immer mitgeschafft.“

Michaela Stritzelberger,
Café-Inhaberin

Café Stritzelberger in Winterbach

Serie Hier gibt es nicht nur Kaffee und Kuchen: Cafés sind Treffpunkte des gesellschaftlichen Lebens. Und sie haben ihre Besonderheiten. In unserer Serie Kaffeeklatsch stellen wir sie vor.

Café Seit 1968 gibt es das Café Stritzelberger in der Bachstraße 20 in Winter-

bach. Generationen von Winterbacher haben hier schon Geburtstage, Konfirmationen und andere Familienfeiern erlebt. Geöffnet hat Stritzelberger dienstags bis freitags von 6.30 bis 17.30 Uhr, samstags von 6 bis 14 Uhr und sonntags von 9.30 bis 17.30 Uhr, nur im August ist sonntags um 14

Uhr Schluss. Das Sonntagsfrühstück gibt es immer von 9.30 bis 11.30 Uhr. Da die Bäckerei-Café Stritzelberger nicht nur für süßes Backwerk bekannt ist, sondern auch Rezentens auf der Karte hat, bietet Michaela Stritzelberger auf Wunsch auch ein Catering an. www.cafestritzberger.de_eha

Feuerwehr übt im Hotel Sonnenhof

ASPACH. Mit einer Großübung im Erlebnishotel Sonnenhof hat die Feuerwehr in Aspach für Aufsehen gesorgt. Wegen eines angenommenen Brands in der durch die Schlagersängerin Andrea Berg bekannten Bettenburg rückten Brandschützer aus gleich vier Kommunen in den Ortsteil Kleinaspach aus. Neben Feuerwehrleuten aus Aspach waren am Dienstagabend Kollegen aus Backnang, Oppenweiler und aus Oberstenfeld im Kreis Ludwigsburg beteiligt, auch Rot-Kreuz-Helfer aus mehreren Ortsteilen waren im Sonnenhof dabei.



Der Sonnenhof wurde Schauplatz einer Übung der Feuerwehr. Foto: Taktuell/Kevin Lerner

Das Hotel befindet sich aktuell in einer zweiwöchigen Sommerpause und hat deshalb keine Gäste, die sich durch Blaulicht und Martinshorn gestört fühlen könnten. Eine Gelegenheit, die sich die Feuerwehr laut dem Aspacher Kommandanten Danilo Heber nicht entgehen lassen wollte. Im Ablaufplan der Übung war ein Zimmerbrand im zweiten Stock vorgesehen, mit der Drehleiter musste ein Dutzend Personen aus dem verrauchten Hotelflur gerettet und vom Rettungsdienst medizinisch versorgt werden. An der Übung nahmen insgesamt 67 Einsatzkräfte mit elf Feuerwehrfahrzeugen teil. Zufrieden mit dem Ablauf zeigte sich nicht nur der örtliche Kommandant, die Aspacher Bürgermeisterin Sabine Welte-Hauff sprach von einer „perfekten Leistung“. **sr**

Für den Direktor ist Bildung viel mehr als Schulwissen

Daniel Meier, neuer Schulleiter am Gustav-Stresemann-Gymnasium im Fellbacher Stadtteil Schmiden, will Freiräume nutzen.

VON EVA HERSCHMANN

FELLBACH. Daniel Meier, der neue Direktor des Gustav-Stresemann-Gymnasiums (GSG) im Fellbacher Stadtteil Schmiden, ist kein Paragrafenreiter. Den zweiten Absatz aus dem Paragraphen 1 im baden-württembergischen Schulgesetz hält der 44-Jährige, der Religion und Englisch in allen Klassenstufen unterrichtet, aber für des Zitierens wert. Schließlich steht dort etwas drin, was dem Pädagogen mehr am Herzen liegt als der Notendurchschnitt. Nämlich, dass die Schule einen Bildungsauftrag hat, der über die Vermittlung von Schulwissen hinausreicht.

Die Schule, so steht in dem von Daniel Meier gern zitierten Absatz, sei „insbesondere gehalten, die Schüler zu christlicher Nächstenliebe, zur Menschlichkeit und Friedensliebe“ zu erziehen. Auch davon, Eigenverantwortung zu fördern, wie auch die Entfaltung von Persönlichkeit und Talenten ist in dem Abschnitt die Rede. Alles das, so Daniel Meier, könne er nur unterstreichen. „Denn unsere Schüler sind unfassbar viel mehr als nur ihre Noten.“ Noten spiegeln auch nicht die Leistung wider. „Einige leisten viel mehr für eine 4 als andere für eine 1“, sagt Daniel Meier.

Im GSG werde der zweite Absatz von Paragraph 1 mit „GSG 2020“ schon länger beherzigt, sagt Meier, der sein Referendariat im

Stuttgarter Mörke-Gymnasium gemacht hat, ein Jahr in Schottland unterrichtete und vom Philipp-Matthäus-Hahn-Gymnasium in Leinfelden-Echterdingen nach Schmiden kommt. Das Konzept sehe notenfreie Räume vor, in denen die Kinder und Jugendlichen Wahlmöglichkeiten nach ihren Interessen hätten anstatt Unterricht, erläutert der Direktor. „Dafür geben Fächer sogar Stunden ab.“ Die Angebote seien vielfältig und dien-

ten der freien Entfaltung der Schülerinnen und Schülern, die mit den Kollegen zum Klettern gingen, Filme drehten, Internetseiten bauten oder sich mit modernen Freizeitsportarten beschäftigten. „Das Programm ist bei uns fest verankert, und wir würden das gern auch weiterdenken“, sagt der dreifache Vater, der die Rückkehr zu G9 als ersten Schritt begrüßt. „Sie werden kaum einen Lehrer finden, der G8 gut findet.“

Das Konzept „GSG 2020“, sagt Daniel Meier, sei auch ein Grund gewesen, warum er sich – erst in der dritten Ausschreibungsrunde wohlgermerkt – für die Stelle als Schullei-

ter in Schmiden beworben habe. „Ich wohne in Fellbach, kenne die Schule gut und habe nicht verstanden, dass eine solche tolle Einrichtung keinen Schulleiter findet.“

Jetzt hat sie einen – und noch dazu einen mit einem außergewöhnlichen Lebenslauf. Daniel Meier wurde in Papua-Neuguinea geboren und wuchs dort die ersten fünf Jahre seines Lebens auf. Sein Vater war dort als Pfarrer ausbildungstüchtig, seine Mutter arbeitete als Lehrerin. Die Rückkehr in die Zivilisation, der Umzug nach Kassel, sei ein Einschnitt gewesen. Doch einiges sei von seinen ersten Lebensjahren in Papua-Neuguinea hängengeblieben. „Etwa, dass ich beständig warmes Klima liebe“, sagt er mit einem Grinsen. Vor allem aber, sei es die Offenheit anderer Menschen und allem Fremden gegenüber, die er mitgenommen habe. „Denn das war das Normale.“

Sein Elternhaus hat ihn ohnehin geprägt. Kurz habe er sich auch tatsächlich überlegt, erzählt Daniel Meier, Pfarrer zu werden wie sein Vater. „Menschen zu begegnen, die Gemeinschaft zu leben, und die Botschaft zu verbreiten, das hat mir schon gefallen.“ Nicht gefallen hat Daniel Meier jedoch die Starrheit des kirchlichen Protokolls. Weil er Dinge verändern wolle, sei er bereit, Verantwortung zu übernehmen. „Als Schulleiter kann ich prägen. Es gibt zwar Vorgaben, aber auch Freiräume und Gestaltungsmöglichkeiten.“ Und die will der neue Direktor nutzen, um den Bildungsauftrag der Schulen, wie er in Paragraph 1, Absatz 2, niedergeschrieben ist, tatsächlich zu erfüllen.



Daniel Meier will als neuer Direktor am Schmidener GSG etwas bewegen.

Foto: Eva Herschmann

Vier Mülleimer in Brand gesteckt

SCHORNDORF. Durch mehrere kleine Brände im Umfeld des Schorndorfer Schlossparks ist Sachschaden entstanden. In der Nacht auf Mittwoch gegen 1.15 Uhr waren laut der Polizei vier Mülleimer sowie ein Sonnenschirm im Schlosspark beziehungsweise im unmittelbaren Umfeld des Parks in Brand gesteckt worden. Die Feuerwehr kam mit einem Fahrzeug und sechs Einsatzkräften vor Ort und löschte die Brände. Der Gesamtschaden beläuft sich auf circa 1500 Euro. Zeugen, die in der Nacht entsprechende Beobachtungen gemacht haben, werden dringend gebeten, sich unter der Telefonnummer 07181/ 20 40 mit dem Polizeirevier Schorndorf in Verbindung zu setzen. **cl**