

Funkmaststandort auf der Bergeshöhe

BERNAU Der neue Funkmast auf den Höhen über Bernau wird wohl oberhalb der Krunkelbachhütte, etwa 130 Meter Luftlinie entfernt von der Hütte gebaut werden. Der ursprünglich angedachte Standort Rosstrücken wurde nach einer Begehung mit der Mobilfunkinfrastrukturgesellschaft (MIG) verworfen. Der höher gelegene Standort sei funktechnisch gesehen günstiger und der Stromanschluss liege näher, informierte Bürgermeister Alexander Schönemann in der zurückliegenden Sitzung. Mit einer Gesamthöhe von rund 56 Metern sei der geplante Mast sehr hoch. Damit er optisch nicht übermäßig ins Auge fällt, würde sich die Gemeinde eine Ausführung in dunkelgrüner Farbe wünschen.

Mit dem Mast oberhalb der Krunkelbachhütte sollen Funklöcher im Höhengebiet Herzogenhorn/Feldberg geschlossen werden, erläutert Alexander Schönemann auf BZ Nachfrage. Viele potenzielle Nutzer gebe es in diesem Bereich ja nicht, profitieren von einem besseren Handyempfang würden natürlich Touristen und die Rettungsdienste. Einen Betreiber für den geplanten Mast müsse die MIG erst noch finden. **sfz**

Virtuosenduo spielt romantische Werke

ST. BLASIEN Das nächste Klosterkonzert im Festsaal des Kollegs findet am Donnerstag, 22. Juni, mit dem Violinisten Fabian Kläsener und Tung-Hsing Tsai am Klavier statt. Auf dem Programm stehen zwei große romantische Werke, die Violinsonate a-moll op. 105 von Robert Schumann und die Violinsonate d-moll op. 108 von Johannes Brahms.

Fabian Kläsener ist mehrfacher 1. Preisträger im Landeswettbewerb und 1. Preisträger im Bundeswettbewerb Jugend musiziert. Er gewann den 1. Preis mit Auszeichnung beim 1. Schweizer Jugendkammermusikwettbewerb und wurde 2. Preisträger beim Internationalen Kammermusikwettbewerb Charles Hennen in Heerlen (NL). 2002 wurde ihm der Förderpreis der Volksbank-Hochrhein-Stiftung verliehen. Auch sein Begleiter Tung-Hsing Tsai hat sich bei mehreren Klavierwettbewerben Preise erspielt. **BZ**

Klosterkonzert: Donnerstag, 22. Juni, 19.30 Uhr, Kartenvorverkauf bei den Touristinfos der Hochschwarzwald Touristik GmbH und unter reservix.de

KURZ GEMELDET

ST. BLASIEN Sport-Sommerncamp

Die Sport treibenden Vereine in St. Blasien (SV, TC, SC und SV Kolleg St. Blasien) bieten dieses Jahr wieder vom 31. Juni bis 3. August ein Sport-Sommerncamp auf dem Sportplatz in St. Blasien an. Nähere Infos zu Ablauf und Anmeldung gibt es auf den Homepages der Vereine: sv-st-blasien.de, skiclubstblasien.de und tcstblasien.de sowie kolleg-st-blasien.de/sportverein **BZ**

BERNAU Zwei Wanderungen

Wanderführerin Irmgard Baur (07675/1320) leitet die beiden nächsten Touren des Schwarzwaldvereins. Am Sonntag, 18. Juni, wird die im April ausgefallene Wanderung auf dem Kirchenweg im Eggenental im Markgräflerland nachgeholt. Die Strecke ist rund zwölf Kilometer lang. Treffpunkt zur Abfahrt in Fahrgemeinschaft ist um 10 Uhr im Sportzentrum Spitzenberg. Eine Rundwanderung vom Steinwasenpark zur Behagelhütte und über den Schmelzplatz findet am Mittwoch, 21. Juni, statt. Sie ist 6,5 Kilometer lang und dauert zweieinhalb Stunden. Treffpunkt ist um 13 Uhr im Sportzentrum Spitzenberg. **BZ**



Wein aus der Flasche ist okay, vom Fass ist er noch umweltfreundlicher.

Schraubverschluss ist voll öko

Hotelchef Ferdinand Thoma vom Wellnesshotel Alpenblick ist Weinliebhaber durch und durch. Ihm liegt daran, dass das edle Nass so umweltfreundlich wie möglich produziert und gehandhabt wird. Der BZ erläutert er, was er dafür tut.

■ Von Cornelia Liebwein

HÖCHENSCHWAND Wein und Genuss sind untrennbar miteinander verknüpft. Der 67-jährige Ferdinand Thoma ist Weinkenner. Er interessiert sich für Klassiker, aber auch für Neuentdeckungen. Tief unter dem Hotelgebäude lagern sicher verwahrt 6000 Flaschen Wein in kühlen Steinregalen. Kein Tageslicht soll an den Wein kommen, und die vorherrschende Temperatur, die leicht frösteln lässt, tut dem Wein gut.

80 Prozent der Weine seien aus Südbaden und 80 Prozent davon sind bio, sagt Thoma. „Wir haben zwei Winzer, die uns beliefern, einen in Hohentengen, er liegt von der Region her am nächsten, und ein Weingut in Merdingen am Tuniberg, das biozertifiziert ist.“

Im Weinkeller des Hotels lagert alles bei 16, 17 Grad. Im Restaurant wird ein großer Bestand in separaten Klimaschränken mit unterschiedlichen Temperaturzonen gelagert. Den roten und weißen Hauswein, Spätburgunder und Gutedel, liefert der Winzer in Hohentengen, der den Wein in Fässer abfüllt, sodass er vom Restaurant aus gezapft werden kann. Das

sei sehr nachhaltig, da auf diese Weise ein großer Teil des Flaschenproblems entfällt. Zum Wein gehört auch der Weinkorken, der Klassiker in Sachen Verschluss. Aus ökologischer Sicht schneide Naturkorken grundsätzlich gut ab, sagt Ferdinand Thoma, doch der gefürchtete Korkengeschmack mache der Öko-Bilanz einen Strich durch die Rechnung. Korken mache jährlich eine große Menge von Flaschen ungenießbar, deren Inhalt dann im Ausguss landet, was nun nicht gerade nachhaltig sei. „Es gibt schon zahlreiche Biowinzer, die Weine mit Schraubverschluss verkaufen“, sagt Thoma.

Worauf viele Biowinzer inzwischen verzichten, sei die Aluminium-Hülse am Flaschenhals. Die Hülse sei zwar optisch ansprechend, sie bringe weder dem Wein noch der Flasche etwas.

Das Vorurteil, dass sich Weine mit Schraubverschluss eher in unteren Preissegmenten finden, sei falsch. Er habe schon sehr teure Weine getrunken mit Schraubverschluss, sagt er und erläutert, warum der Wert des Korkenverschlusses vielfach überschätzt wird. „Einen Weißwein will ich spritzig und fruchtig und je nachdem auch nachhaltig im Abgang haben, und dazu muss er keine Luft aus einem Korken ziehen, das benötigt Weißwein gar nicht.“

Hat sich das Trinkverhalten der Gäste eigentlich geändert, etwa durch die Fitnessbewegung oder durch neue Erkenntnisse in Sachen gesunder Ernährung?

Enorm an Stellenwert gewonnen habe das Thema alkoholfreie Weine, antwortet Thoma auf die Frage. „Durch unser gesundheitsorientiertes Angebot haben wir auch Gäste, die gar keinen Alkohol trinken. Es gibt aber alkoholfreie Sekte und Weine, die wir ebenfalls bevorraten und die absolut genießbar sind“, so Thoma.

Was sich im Trinkverhalten ebenfalls geändert habe: Regeln, wie die, dass zum Fisch ein Weißwein gehört, seien passé. Ausschlaggebend für die Wahl sei aber die Jahreszeit: Im Sommer werden spritzige Weine, mehr Rosé- und weniger Rotweine bevorzugt. Im Winter dagegen würden sich viele Gäste lieber an den Rotwein halten, berichtet Ferdinand Thoma.



Korken oder Schraubverschluss: Ferdinand Thoma kennt das Für und Wider.

Den Kurhausbetreibern fehlt Personal

Die Restaurantbetreiber im Bernauer Kurhaus öffnen den Betrieb derzeit nur für Veranstaltungen. Die Hoffnung auf personelle Verstärkung bleibt.

■ Von Christiane Sahli

BERNAU Seit November 2022 ist das Restaurant im Kurhaus geschlossen, dabei wird es vorerst auch bleiben, Personalmangel ist der Grund. Der Saalbetrieb bei Veranstaltungen und Festlichkeiten wird aber weiter aufrechterhalten, allerdings mit Selbstbedienung. Der Betrieb im Moorloch läuft dagegen wie gewohnt.

Fachkräftemangel ist überall, aber besonders in der Gastronomie ein Problem. Das bekommt auch Familie Goos, die das Naturparkhotel Schwarzwaldhaus in Bernau

betreibt und auch Pächter des Gastronomiebetriebes in Kurhaus ist, schmerzhaft zu spüren. Fachkräfte seien kaum zu bekommen, allenfalls Aushilfen, die man aber nicht im gleichen Umfang wie ausgebildetes Personal einsetzen könne, sagte Daniel Goos. Und die Corona-Pandemie hat ein Übriges getan, Fachkräfte, die in dieser Zeit andere Arbeiten aufgenommen haben, seien nicht zurückgekehrt. Ein Grund hierfür: die Arbeitszeiten in der Gastronomie. Junge Menschen seien kaum noch für eine Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie zu gewinnen. Eine in der ganzen Branche inzwischen alarmierende Situation, fuhr Goos fort.

Personalmangel nach dem Weggang von zwei langjährigen Bedienungen hatte denn auch zur Schließung des Restaurants im Kurhaus geführt. Und auch die stark gestiegenen Energiepreise waren ein Faktor. Aber: Mit genügend Personal

hätte man auch damit umgehen können, zeigte sich Goos überzeugt. Soweit möglich, soll aber der Saalbetrieb für Festlichkeiten und Veranstaltungen aufrechterhalten werden. Allerdings in etwas anderer Form als bislang. Eine Bedienung an den Tischen wird es nicht mehr geben, nunmehr heißt es Selbstbedienung. Dieses System habe sich inzwischen gut eingespielt, so Goos. Weiterhin wie gewohnt wird das Moorloch geöffnet sein, derzeit ist allerdings Sommerpause.

Bürgermeister Alexander Schönemann bedauert die jetzige Situation, die für die Pächter wie für die Gemeinde nicht zufriedenstellend sei. Man wolle der Pächterfamilie aber den Rücken stärken und werde die Schließung des Restaurants akzeptieren, betonte er und äußerte die Hoffnung, dass in absehbarer Zeit Personal gefunden und der Restaurantbetrieb wieder aufgenommen werden könne.

Feuerwehrhaus: Ausschreibungen können beginnen

Die Planungsunterlagen sind da, die einzelnen Gewerke können nach und nach ausgeschrieben werden. Der Gemeinderat billigt in seiner Sitzung den von der Gemeinde vorgesehenen Zeitplan für den Bau.

DACHSBERG Ein wichtiges Thema der zurückliegenden Gemeinderatssitzung auf dem Dachsberg war das als Anbau an das Dorfgemeinschaftshaus in Vogelbach geplante Feuerwehrgerätehaus für die Feuerwehrabteilung Dachsberg Süd.

In Anlehnung an den neu erstellten Feuerwehrbedarfsplan hatte der Dachsberger Gemeinderat im November 2021 diesen zukünftigen Standort festgelegt. Die vertragliche Regelung der Zufahrt wurde mittlerweile mit dem Landratsamt vereinbart, die Planungsunterlagen sind weitgehend eingegangen, so dass nun schrittweise die Ausschreibungen der einzelnen Gewerke erfolgen können. Der Rat billigte nun den von der Verwaltung vorgesehenen Zeitplan, der in drei Etappen ausgeführt werden soll. Bis Ende Juni sollen Erd-, Beton-, Maurer- und Stahlbauarbeiten ausgeschrieben werden, die Vergabe durch den Gemeinderat wird Ende Juli erfolgen. Im Anschluss sollen Elektro, Heizungs-, Lüftungs- und Sanitärarbeiten ausgeschrieben und Mitte September vergeben werden. Die letzte Etappe mit Ausschreibung Anfang Oktober und Vergabe Ende November bezieht sich dann auf Dachdeckung, Außenfassade, Fenster, Tore und Fliesen.

Gelobt wurde das vorgestellte Farbkonzept mit der in Feuerrot von dem bestehenden Gebäude abgesetzten Feuerwehrhalle. Auch im Innenbereich soll sich diese kontrastreiche Farbgebung wiederfinden mit einer Kombination der Wandfarben sowie der Kacheln in Rot, Weiß und Grau sowie grauen Fenster- und Türefassungen. Nach dem realistischen Zeitplan für die Fertigstellung gefragt, gab Bürgermeister Stephan Bücheler Ende 2024 an. Die veranschlagten Kosten betragen 1,3 Millionen Euro, die öffentliche Förderung beträgt 842.200 Euro. Bei der Bewältigung der damit zu leistenden Eigenmittel hat die Feuerwehrmannschaft sich angeboten, Eigenleistungen mit einzubringen. **Karin Steinebrunner**

Dorfflohmarkt an 30 Stellen der Gemeinde

IBACH Einen Sonntagsausflug unternehmen mit gemütlicher Einkehr und vielleicht einige Schnäppchen mit nach Hause bringen kann man am Sonntag, 25. Juni, zwischen 11 und 17 Uhr beim Dorfflohmarkt in Ibach. An 30 Stellen der Gemeinde werden Flohmarktstände aufgebaut sein, in Mutterslehen, in Oberibach rund um das Rathaus, bei der Kirche, in der Schwyz und in Unteribach. An diesen Orten gibt es auch kulinarische Angebote. Parkmöglichkeiten sind am Rathaus, am Sportplatz, an der Kirche und am „Hirschen“ in Mutterslehen. Ein Flyer informiert vor Ort über die Standorte. **kss**

RATSNOTIZEN

DACHSBERG Thema Stadtradeln

Bürgermeister Stephan Bücheler erinnerte in der zurückliegenden öffentlichen Sitzung an den Beginn des Stadtradelns am Samstag, 17. Juni, für das sich bislang 36 Dachsberger registriert haben. Noch sei nicht klar, ob es eine gemeinsame Radleraktion geben kann, da auch das Jubiläumswochenende mit der Partnergemeinde Saint Jean de Sixt in den für das Stadtradeln angesetzten Zeitraum fällt, sagte er. **kss**