



Mitten in Lenningen wächst das rote Gold

Schlusspiff für Anbau an das Foyer

Gemeinderat Der Windfang der Lenninger Sporthalle tut längst gute Dienste. Nun wurde die Abrechnung genehmigt.

Lenningen. Die Zeiten, in denen die Zuschauer in der Lenninger Sporthalle wegen Zugluft frieren mussten, gehören der Vergangenheit an. Ein dem Foyer vorgelagerter neuer Windfang hält die Kälte vor der Tür. Jetzt ertönte im Gemeinderat mit der Genehmigung der Abrechnung der Schlusspiff für das Projekt. Unterm Strich kostete es gut 121 000 Euro.

Die Verwaltung war davon ausgegangen, dass das Vorhaben für 110 000 Euro machbar ist. Die überplanmäßigen Ausgaben sollen über das Budget für die Sektionalte an der Fahrzeughalle des DRK-Rettungsdienstes am Unterlenninger Feuerwehrhaus gedeckt werden. Sie können günstiger beschafft werden als gedacht.

Vor und hinter der Ausgabetheke für Snacks und Getränke herrschte bei Handballspielen und Turnieren in den vergangenen Jahren in den Pausen immer dringende Enge. In einem Aufwasch mit dem Anbau an das Foyer wurden deshalb auch die Theke erweitert und die Küche neu eingerichtet. Die Gelder dafür sind ebenfalls in der Abrechnung enthalten, die der Gemeinderat einstimmig genehmigte. *Anke Kirsammer*

Schokolade Bei Beate Bientzle hinter dem Haus blüht ein echter Schatz. Die Lenninger Konditormeisterin hat in ihrem Garten Safran angebaut. Aus den roten Fäden möchte sie Trüffel-Pralinen kreieren. *Von Melissa Seitz*

Vorsichtig zupft Beate Bientzle die Blütenblätter des hellvioletten Krokus weg. Blatt für Blatt, bis nur noch drei hauchdünne rote Fäden übrig bleiben. Den hellroten Teil, an dem die drei Fasern zusammenlaufen, knipst die Lenningerin ab. Was sie jetzt in ihren Händen hält, ist ein wahrer Schatz: Es ist das teuerste Gewürz der Welt und das wächst mitten in ihrem Garten. Es ist Safran.

Die restlichen Blüten packt Beate Bientzle in ein kleines Körbchen und geht in den Keller ihres Hauses. Je mehr Stufen man nach unten steigt, desto mehr riecht es verführerisch nach Schokolade. Hier hat sich die Lenningerin eine kleine Pralinenwerkstatt eingerichtet. In den nächsten Wochen soll in diesem Schokoladen-Paradies eine neue Kreation entstehen: Safran-Trüffel-Pralinen.

Paella, Suppen oder Risotto – mit Safran lassen sich viele Gerichte verfeinern. Safran und Schokolade klingt ein wenig exotisch, vielleicht ein wenig zu exotisch. Doch nicht für die Konditormeisterin. „Immer wieder Neues

ausprobieren“ ist die Devise der Schokoladen-Expertin, die in ihrer Lenninger Pralinenwerkstatt ihrer Schoko-Liebe nachgeht. Deswegen bestellte sie im Juli fünfzig Safran-Knollen, legte ein kleines Beet in ihrem Garten hinter dem Haus an und pflanzte die Knollen ein. „Wir haben in Lenningen einen sehr kalkhaltigen Boden. Da wachsen die Knollen super“, freut sich Beate Bientzle.

Leidenschaft für Schokolade

Doch lohnt sich der ganze Aufwand? „Ich habe mal Safran-Trüffel probiert und habe gemerkt: das schmeckt“, erzählt sie, „An diesen Pralinen will ich mich jetzt selbst auch mal versuchen.“ Eine Trüffel-Praline mit Safranfüllung – kommt das überhaupt gut an? „Meine Kunden kennen mich und wissen, dass ich ein bisschen verrückt bin“, scherzt Beate Bientzle. Verrückt vielleicht – und auf jeden Fall mit voller Leidenschaft bei der Sache. „Ich bin eigentlich gelernte Konditormeisterin, aber habe es schon immer geliebt, mit Schokolade zu arbeiten“, erklärt sie.

Wie ihre Safran-Trüffel aussehen sollen, weiß sie schon ganz genau. „Ich nehme wahrscheinlich weiße Schokolade. Sie ist nicht so dominant wie dunkle“, erklärt die Lenningerin. Die Sahne für die Trüffel-Füllung möchte sie mit Safranfäden kochen. Da Safran wasserlöslich ist, wird sich die Sahne in einen schönen Gelbton verwandeln und erhält den typischen Safrangeschmack.

Wem jetzt schon das Wasser im Mund zusammenläuft und wer es kaum noch erwarten kann, eine

Vom Garten in den Mund: Die zarte Safranfasern geben der Sahne einen besonderen Geschmack. Aus dieser Sahne und weißer Kuvertüre macht Beate Bientzle eine Ganache, die sie dann in ihre Trüffel-Pralinen füllt.

Fotos: Markus Brändli



Safran-Praline zu probieren, den muss die Konditormeisterin leider enttäuschen: „Ich denke, dass ich ab Weihnachten die Trüffel-Pralinen verkaufen werden.“ Denn: Gut Ding will Weile haben. Bevor Beate Bientzle ihre Pralinen auf Märkten und Messen in der Region verkauft, dürfen einige glückliche Personen ihre Kreationen verkosten. „Die Geschmäcker sind eben unterschiedlich. Ich höre mir gerne viele verschiedene Meinungen an“, erzählt die Lenningerin.

Info Wer die Pralinen von Beate Bientzle gerne testen möchte, kann immer samstags von 8 bis 13 Uhr bei ihrem Stand am Kirchheimer Wochenmarkt vorbeischaun. Mehr Infos zur Konditormeisterin gibt es auf der Homepage www.pralinenwerkstatt-bientzle.de.

Kein normaler Krokus

Safran gewinnt man aus einer violetten Krokusblüte. Auf den ersten Blick sieht die Safranpflanze für Laien aus wie jede andere Krokussorte. Einen Unterschied gibt es aber: Er blüht nicht wie die anderen Krokusse im Frühjahr, sondern im Herbst.

Die Safran-Fäden sind lichtempfindlich und wasserlöslich. Deswegen beginnt die Ernte schon früh am Morgen, damit die Fäden keine Sonnenstrahlung und keinen Tau abbekommen.

Aus 150 Blüten gewinnt man gerade Mal ein Gramm Safran. *sei*

Kurse

Kinderängste – Wie Eltern helfen können

Kirchheim. Die Familien-Bildungsstätte Kirchheim bietet am Montag, 6. November, von 19.30 bis 21.30 Uhr ein Seminar zum Thema „Kinderängste – Wie Eltern helfen können“ an. Kinder sind vielerlei Ängsten ausgesetzt. Als kleine Menschen sind sie noch viel verletzlicher als Erwachsene, ebenso fehlt ihnen die Erfahrung, wie Angst erfolgreich bewältigt werden kann. An diesem Abend geht es um verschiedene Ursachen von Kinderängsten und um Möglichkeiten, wie Eltern ihren Kindern helfen können, die Angst zu bewältigen und an der Angst zu wachsen.

Gemeinsames Musizieren im Musikgarten für Babys

Kirchheim. Den „Baby-Musikgarten für Babys“, die von Februar bis März 2017 geboren sind, bietet die Familien-Bildungsstätte Kirchheim an. Der findet am Mittwoch, 8. November, jeweils von 9.15 bis 10.15 Uhr statt. Babys untersuchen alles in ihrer näheren Umgebung was rasselt und knistert, leuchtet und klappert. Genau die richtige Zeit, um im Musikgarten Rasseln, Glöckchen und bunte Tücher zu erobern.

1 Anmeldungen nimmt die Familien-Bildungsstätte Kirchheim entgegen unter der Telefonnummer 0 70 21/92 00 10, unter www.fbs-kirchheim.de oder per E-Mail an info@fbs-kirchheim.de

750

Kilogramm Schokolade verarbeitet Beate Bientzle in einem Jahr. Die Schokoladen und Kuvertüren erhält sie von dem französischen Hersteller „Valrhona“.

Auf der Suche nach dem Reformator

Owen. Über 50 Kinder aus dem Bezirk hatten sich zum Jungschartag anlässlich des Reformationsjubiläums eingefunden. Bei schönstem Wetter machten sie sich gemeinsam auf die Suche nach dem entführten Martin Luther.

Nach einem Eröffnungsgottesdienst in der Owener Kirche, bei dem sie die erneuerungsbedürftige Pappkirche mit Luftballons renovieren durften, erzählte ein spannendes Anspiel die Geschichte von Luther bis zu seiner Entführung.

Dann machten sich die Kinder in Gruppen von Station zu Station quer durch Owen auf die Su-

che nach Martin Luther. An den Stationen erlebten sie verschiedene Stationen seines Lebenswegs.

So durften sie die Lutherrose, Wappen Luthers und Ausdruck seines Glaubens, auf Turnbeutel malen. Sie kleideten Luther und Katharina von Bora für die Hochzeit ein, halfen, die Heringsfässer aus dem Wasser zu fischen, gerieten mitten in den Bauernkrieg, begaben sich auf die Reise nach Rom und konnten Lutherwecke probieren. Nach den Stationen fanden sie Luther beim Lagerfeuer und feierten mit Stockbrot, dass seine Zeit als Junker Jörg nun endlich vorbei ist. *pm*



Der Jungschartag fand in Kooperation zwischen CVJM Owen, EC Brücken und dem Evangelischen Jugendwerk Kirchheim statt. *Foto: privat*

Führung Naturkunde im Randecker Maar

Bissingen. Das Naturschutzzentrum Schopflocher Alb bietet am Mittwoch, 8. November, von 14 bis 15 Uhr eine öffentliche Führung in das Naturschutzgebiet „Randecker Maar“ an. Im Mittelpunkt der naturkundlichen Führung stehen die Entstehungsgeschichte dieses Vulkankraters und Fragen der Landschaftspflege. Das Randecker Maar ist ein einzigartiges erdgeschichtliches Zeugnis des Schwäbischen Vulkans. Treffpunkt ist der Parkplatz „Randecker Maar“ nach dem Ortsausgang Ochsenwang. *pm*

Krämermarkt in Weilheim

Weilheim. Ein gut gemischtes Angebot von allerlei Waren finden Besucher am Dienstag, 30. Oktober, beim Weilheimer Krämermarkt. An den Ständen mit Socken, Töpfen, Besen, Honig, Hosenträgern, Unterhosen, Putzhilfen, Tüchern und sonstigen Waren können Interessierte ab 7.30 Uhr stöbern und einkaufen.

Chor, Kaffee und Kuchen

Neidlingen. Am Sonntag, 5. November, lädt der gemischte Chor vom Liederkränzchen Neidlingen in die Kelter nach Neidlingen ein. Ab 14 Uhr gibt es frischen Kaffee oder Tee mit selbst gemachten Kuchen und Torten.