

NACHRICHTEN

MOZARTSTRASSE

Auto prallt gegen Zaun und Schulgebäude

Stockach – Rund 5000 Euro Schaden an einem Auto und weitere tausend Euro Schaden an einem Schulgebäude sind die Bilanz eines Verkehrsunfalls, der sich am Mittwochmorgen gegen 10 Uhr in der Mozartstraße ereignet hat. Wie die Polizei in einer Mitteilung schreibt, war ein 60-jähriger Autofahrer mit seinem Wagen in Richtung Beethovenstraße unterwegs, als er in einer Linkskurve laut eigener Aussage mit dem Fuß vom Bremspedal auf das Gaspedal rutschte. Daraufhin sei er nach rechts von der Fahrbahn abgekommen. Er sei mit seinem Auto gegen einen Zaun sowie ein Schulgebäude geprallt. Der 60-Jährige selbst sei unverletzt geblieben. Sein nicht mehr fahrbereites Auto musste allerdings abgeschleppt werden.

YETIS STOCKACH

Spendensammlung für Jugend-Trauergruppe

Stockach – Die Guggenmusikgruppe Yetis Stockach führt wieder ihre traditionelle Spendenaktion durch und spielt am Freitag, 24. Dezember, vormittags am Aach-Center Edeka sowie am Drogeriemarkt Müller Weihnachtslieder. Wie es in der Ankündigung heißt, soll die diesjährige Aktion zugunsten einer Trauergruppe für Jugendliche durchgeführt werden. Diese werde von der Kinder- und Jugendhospizarbeit Landkreis Konstanz angeboten, deren Träger der Hospizverein Konstanz ist. Laut den Yetis gibt es die Spendenaktion schon seit 1989. 2020 musste sie pandemiebedingt ausfallen, stattdessen sei ein virtueller Spendenaufruf gestartet worden.

DRK

Es sind noch Termine zum Blutspenden offen

Sipplingen – Für den Blutspendetermin des DRK-Blutspendendienstes am heutigen Donnerstag, 23. Dezember, von 14.30 bis 19.30 Uhr in der Festhalle in der Jahnstraße 7 waren am gestrigen Abend noch Termine frei. Im Vorfeld muss online unter www.terminreservierung.blutspende.de ein solcher reserviert werden. Auf allen DRK-Blutspendeterminen gilt aktuell die 3G-Regel. Nach einer Impfung mit den in Deutschland zugelassenen SARS-CoV-2-Impfstoffen kann sich laut Blutspendendienst jeder, der sich wohlfühlt, bereits am Folgetag der Impfung Blut spenden.

Sie erforschen neue Nahrungsquellen

- Projekt untersucht regionale Eiweißlieferanten
- Der Biohof Kelly-Warnke baut Süßlupinen an
- Diese eignen sich für die nachhaltige Ernährung



VON CLAUDIA LADWIG
stockach.redaktion@suedkurier.de

Hohenfels/Herdwangen – Die Ernährung der stetig wachsenden Weltbevölkerung macht es notwendig, neue Proteinquellen zu erforschen und zu nutzen. Andrea Maier-Nöth, die in Hohenfels lebt und Professorin an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen ist, leitet mit ihrem Team im neu eröffneten Innovationscampus Sigmaringen das Forschungsprojekt „Pflanzliche Proteine und ihre Nebenströme“.

Einer der fünf Verbundpartner im Projekt, das vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz gefördert wird, ist der Biolandhof Kelly-Warnke in Herdwangen. Es geht um die Entwicklung innovativer Produkte mit nachhaltigen, regionalen Lösungsansätzen. Dabei werden unter anderem Eiweißlieferanten wie Lupinen und Hanf untersucht. Weitere nachhaltige Proteinquellen sind Bohnen, Erbsen, Linsen und Sojabohnen sowie neue Richtungen wie Insekten, Algen oder Laborfleisch.

Schmackhaft und nicht teuer

Linda Kelly baut mit ihrer Familie seit 2013 Süßlupinen an. Teil des Forschungsprojekts zu sein ermöglicht es ihr, an Analysen und Verbrauchermeinungen zu kommen, sich weiterzuentwickeln und ihr Wissen künftig auch an andere regionale Landwirte weiterzugeben. „Neue Produkte zu entwickeln ist gar nicht so einfach“, erklärt Andrea Maier-Nöth. „Ziel ist es, ein gesundes, klimaneutrales Produkt zu entwickeln, das schmeckt und nicht wesentlich teurer ist als Fleisch.“

Man müsse auch herausfinden, wie viel pflanzliches Protein gut für den Körper sei. „Tierisches Protein wird vom Körper ganz anders aufgenommen als pflanzliches.“ Die Idee hinter dem Forschungsprojekt sei also, nachhaltige Proteinquellen zu finden und dabei zu berücksichtigen, was die Konsumenten wollen und wie sie es in ihrem täglichen Leben über Mahlzeiten umsetzen können. Man müsse auch klären, wie diese neuen nachhaltigen Pflanzenproteine in großen Mengen vertragen werden und wie der Körper reagiert, wenn unterschiedliche Protein-Mischungen aufgenommen würden.

Unterschiedliche Wünsche

„Der Konsument von heute ist zwiespalten“, erklärt Wissenschaftlerin Andrea Maier-Nöth. Ein Teil stehe für Schnellebigkeit und suche schnelle Befriedigung über die Ernährung beispielsweise mit Convenience-Produkten



Die Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin Andrea Maier-Nöth (Hochschule Albstadt-Sigmaringen, links) sowie Linda Kelly, Biolandwirtin aus Herdwangen-Schönach, trinken gemeinsam Lupinenkaffee. Süßlupinen gelten als hervorragende pflanzliche Eiweißquellen und sind vielfältig verwendbar. BILD: CLAUDIA LADWIG

ten und Essen für unterwegs. Die andere Gruppe habe das Bedürfnis nach frischen, natürlichen und regionalen Produkten, wolle selber kochen und ihre Mahlzeiten genießen. „Wir versuchen, beide Gruppen zu verstehen.“ Andrea Maier-Nöth sagt, Ernährung werde oft nicht mehr rational, sondern emotional kommuniziert. Sie betont: „Hier ist es wichtig, die richtige Ernährungsbildung wieder unter die Bevölkerung zu bringen.“

Seit dem dritten Quartal 2021 arbeitet Linda Kelly in dem Projekt „Bioökonomie und nachhaltige Proteinquellen“ mit Andrea Maier-Nöth zusammen. Sie sagt: „Unser Hof ist ein schöner Treffpunkt für die Projektpartner. Bei diesem Zukunftsprojekt arbeiten wir an Werten für Mensch und Umwelt.“ Zum Anbau von Lupinen kam es durch einen Zufall, erinnert sich Linda Kelly. Der Weizen sei über den Winter erfroren. Sie habe damals etwas über Süßlupinen gelesen und gedacht, wenn die auch so blühten wie im Garten, könnte man sie säen und später als Blumen pflücken. Allerdings entpuppten sich die Blüten als weiß und eher unscheinbar.

Jedoch können Lupinen in der nachhaltigen Ernährung einen wichtigen Platz einnehmen, denn sie sind hervorragende pflanzliche Eiweißquellen. Die begeisterte Biolandwirtin erklärte, dass die für den Verzehr gezüchteten Süßlupinen-Sorten gleich verwendet werden können, während die wilden beziehungsweise Garten-Lupinen giftig seien. Familie Kelly-Warnke fing mit einem Hektar an, daraus wurden sechs und nun wollen sie die Lupinen-Anbaufläche auf zehn Hektar erweitern. In einer kleinen Manufaktur auf

dem Hof entstehen verschiedene Lupinenprodukte. Aus den Hülsenfrüchten der Pflanzen, den Lupinensamen, werden Lupinenkerne, -schrot oder -mehl gewonnen. Linda Kelly erzählt: „Mit dem Projekt planen wir einen Lupinen-Keimschrank zu entwickeln und zu bauen, in dem wir die Samen prozesssicher keimen lassen können. Durch den Keimvorgang werden weitere Nährstoffe aufgeschlossen und die Hülsenfrucht dadurch sehr wertvoll in der menschlichen Ernährung.“

Müсли, Nudeln und Kaffee

Lupinenflocken verfeinern das Müsli, Lupinenschrot kann wie Couscous gegart werden und Lupinenmehl kann etwa ein Fünftel herkömmlichen Mehls ersetzen. Auch Nudeln stellt Familie Kelly-Warnke her. Die Lupinenwürze wird sechs Monate traditionell gebraut, sie ist das Pendant zur Sojasauce. Auch ihr Lupinenkaffee komme gut an. „Der Kaffee ist reizstoff-, koffein- und glutenfrei, also sehr magenfreundlich und gut verträglich. Nur Allergiker mit einer Überempfindlichkeit auf Hülsenfrüchte sollten sich an die Lupinen erst mal herantasten“, so die Landwirtin.

„Wir entwickeln viele Konzepte rund um die Lupinen, kommen dabei von einem ins nächste, und überlegen immer, was man daraus noch machen könnte“, beschreibt Linda Kelly. An die zwei Konsumententypen, die Andrea Maier-Nöth erwähnt, hat sie ihren Kaffee schon angepasst: Es gibt ihn als ganze Bohnen oder gemahlen und bald auch als bereits aufgebrühtes, ausgepresstes Konzentrat in der Flasche, das nur noch mit heißem Wasser oder Milch aufgegossen werden muss.

Zur Person und zum Biohof Kelly-Warnke

➤ **Andrea Maier-Nöth** wohnt in Hohenfels und ist Gesundheitspsychologin, Ernährungswissenschaftlerin und Lebensmitteltechnologin. Sie hält eine Professur für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung und Hygiene an der Hochschule in Albstadt-Sigmaringen und ist dort Leiterin des Bereichs „Institute of Consumer, Food and Appliances“ des InnovationsCampus Sigmaringen. Andrea Maier-Nöth ist außerdem Leiterin und Geschäftsführerin der Firma Eat-Health-Pleasure GmbH und wissenschaftliche Fachberaterin im Bereich Gesundheitspsychologie und Ernährung für Kinder sowie Autorin zahlreicher Bücher und wissenschaftlicher Veröffentlichungen. In dem im Artikel genannten Projekt liegen die Schwerpunkte auf der Ökosystem- und Bodengesundheit, der Artenvielfalt auf den landwirtschaftlichen Flächen, dem bioökonomischen Wertschöpfungsnetz, einer agilen Produktentwicklung sowie dem nachhaltigen Konsum.

➤ **Der Biolandhof** der Familie Kelly und Warnke befindet sich bei Oberndorf im südlichsten Zipfel des Landkreises Sigmaringen. Der Mehrgenerationenhof hat mehrere Betriebszweige wie Ackerbau, Grünlandwirtschaft, Landschaftspflege, Energiegewinnung, Forstwirtschaft sowie die Direktvermarktung von hofeigenen Lupinenprodukten in einer Kreislaufwirtschaft nach Bioland-Richtlinien. (wig)



Reinhold Kinder, geboren im Erzgebirge, präsentiert dem SÜDKURIER mit seinem Weihnachtsberg ein Stück seiner Heimat. BILD: REINHOLD BUHL

Das Erzgebirge im Wohnzimmer

Im Haus von Reinhold Kinder lebt die fast vergessene Tradition des Weihnachtsbergs aus dem Erzgebirge wieder auf

VON REINHOLD BUHL

Stockach – Am ersten November beging Bauunternehmer Reinhold Kinder, 1942 in Neukirchen im Erzgebirge geboren, nicht nur das kirchliche Fest Allerheiligen. Auf diesen Tag fiel der Baubeginn seines Weihnachtsbergs, der ab dem ersten Advent die Stube schmücken sollte. Bei einem Weihnachtsberg handelt es sich um eine Tradition aus dem Erzgebirge, dort wird er auch Winkel oder Weihnachtswinkel genannt. Es handelt sich um eine bergähnliche Landschaftsnachbildung aus dem Erz-

gebirge, die in der Weihnachtszeit im Haus aufgestellt wird. Meist wird dabei eine Ecke eines Raumes mit Kartons versehen. Darauf wird das Motiv aufgebaut, das eine verschneite Landschaft im Erzgebirge darstellt.

Bei Reinhold Kinder muss die Stube allerdings groß sein, denn sein Weihnachtsberg, den er in 90 Arbeitsstunden aufgebaut hat, sprengt die normale Zimmergröße. Seine Motive sind beleuchtete Modell-Häuser, gekieste Wege, Kirchen und viele kleine Tiere. „Mit dem Schnitzen von Tieren hat sich mein Vater etwas Geld verdient, um im sehr armen Erzgebirge für seine Familie sorgen zu können“, erklärt Kinder, dem 1961 die Flucht aus der damaligen DDR gelang. Er wohnt mit seiner Familie seit 1969 in Stockach und betreibt ein Baugeschäft. In den vergangenen Jah-

ren hat er sich auf Baubetreuungen spezialisiert.

Seine Leidenschaft sind die Weihnachtsberge, die zu ihren Anfängen im 18. Jahrhundert Bergbaumotive darstellten. Im 19. Jahrhundert wurde das Weihnachtsmotiv ergänzt. Allerdings ersetzt ein Weihnachtsberg keinesfalls den Christbaum, betont Kinder, der viele seiner Modell-Bauten von seiner Mutter aus dem Erzgebirge erhalten hat. „Die meisten Bauten, alle aus Pappe, stammen aber von mir“, ergänzt Kinder stolz, der es sich vorstellen könnte, sein Schmuckstück einmal im Foyer des Alten Forstamts zu präsentieren. Als Kulturgut im Erzgebirge beinahe vergessen, erfreuen sich Weihnachtsberge heute wieder einer steigenden Beliebtheit und finden zunehmend in die privaten Haushalte zurück.