

Hochstraße

Gutachter liefert Zwischenbericht

LUDWIGSHAFEN. Der externe Gutachter hat am Dienstag erste Zwischenergebnisse zu den Rissen in der Hochstraße Süd vorgelegt. Dies meldete die Stadtverwaltung Ludwigshafen. Über die Inhalte des Zwischenberichts wurde allerdings nichts bekannt. Der Gutachter bewerte, welche Auswirkungen die Rissvergrößerungen in den Trägerkonstruktionen der Hochstraße haben. Ziel ist es nach Angaben der Stadtverwaltung, die Hochstraße Süd zumindest behelfsmäßig wieder für den Verkehr zu öffnen. Derzeit berechnen die Wissenschaftler, wie und wo sich der Lkw- und Autovekehr auf die Stabilität der „Pilze“ unter der Hochstraße auswirken. Wegen der einzigartigen Konstruktion seien besonders aufwendige Berechnungen nötig. *bjz*

Rastanlage Hockenheim: Für Lkw fehlen Stellplätze

Bund drängt auf Ausbau



Mit Transparenten kämpfen die Bürger für ihren Stadtward. *BILD: LENHART*

HOCKENHEIM. Die Ausgangslage ist klar – es fehlt in der Region längs der Autobahnen massiv an Stellplätzen für Lkw. Weshalb das Regierungspräsidium (RP) Karlsruhe im Auftrag des Bundes unterucht, wie die Kapazitäten zwischen dem Autobahndreieck Hockenheim und dem Autobahnkreuz Walldorf erhöht werden können. An diesem Dienstag fand in der Stadthalle Hockenheim eine Info-Veranstaltung statt, bei der das RP über den Stand der Planung unterrichtete.

Gegen die geplante Erweiterung der Tank- und Rastanlage Hockenheim-West hat sich in der Rennstadt eine Bürgerinitiative formiert. Sie machte mit einer Kundgebung auf ihr Anliegen aufmerksam: den Erhalt des Stadtwaldes, der der Erweiterung zum Opfer fallen soll.

Auch aus Reilingen, hier ist ein Alternativstandort auf einer bisher landwirtschaftlich genutzten Fläche ins Auge gefasst, kommt Protest. „Wir lehnen das Projekt entschieden ab“, so Bürgermeister Weisbrod, in dessen Augen der Landverbrauch auf seiner Gemarkung erheblich größer wäre als bei einer Erweiterung der Hockheimer Anlage.

Wie den Informationen durch das RP zu entnehmen war, ist man noch im Zuge erster Überlegungen. Frühestens Ende 2020 werde eine Entscheidung über eine Erweiterung in Hockenheim oder einen Neubau in Reilingen fallen. Doch gehandelt werden müsse, so das RP. *aw*

Am Donnerstag wichtig

Klückner kommt zur Ernte

Zu offiziellen Ernteschluss des Schulgartenprojekts „Kids an die Knolle“ kommt am Donnerstag, 14. Uhr, Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klückner an die Grundschule Mörsch in Frankenthal. Sie hilft 16 Zweitklässlern bei der Kartoffelernte im Hochbeet.



In der Hofküche schneidet Heike Fehmel eine Aubergine, die – wie das andere krumme Gemüse – für Ratatouille gedacht ist. *BILD: SIV*

Nachhaltigkeit: Heike Fehmel aus Mutterstadt verarbeitet Feldfrüchte, die der Lebensmittelhandel verschmätzt

Die Gemüse-Retterin

Von unserem Redaktionsmitglied Simone Jakob

MUTTERSTADT. Auf dem Küchenisch liegen krumme Auberginen, roter Spitzpaprika mit Kratzern, riesige Zucchini und viele kleine Tomaten. „Gemüse mit Schönheitsfehlern nimmt der Lebensmitteleinzelhandel nicht ab, deshalb wird in Deutschland jede Menge weggeworfen, bevor es überhaupt in die Supermärkte kommt“, erzählt Landwirtin Heike Fehmel aus Mutterstadt. Der Gemüseanbau betreibt ihrer Familie liegt in der Vorderpfalz und beliefert Wochenmärkte, Hofläden und Supermärkte wie Rewe, Edeka oder Aldi. Weil das Wegwerfen von Lebensmitteln nicht Fehmels Vorstellung von Nachhaltigkeit entspricht, macht die Pfälzerin aus allem, was nicht in die Norm passt, Soßen, Säfte, Marmeladen, Chutneys oder Brotaufstriche.

So zieht an diesem Vormittag der süßliche Duft von Tomaten und Basilikum durch die Hofküche. „Heute machen wir Ratatouille, weil ich jede Menge Auberginen aus dem Freilandanbau habe, die eigentlich für Hofläden gedacht waren. Doch da sie nicht so schön glänzen wie die Ware aus Holland und auch nicht gerade gewachsen sind, wollte mir der Kunde nur 30 Cent pro Kilo bezahlen.“

len, da verarbeite ich sie lieber selber“, erzählt sie. Dann schneidet sie das lilafarbene Gemüse in große Stücke, die in eine riesige Schüssel wandern. Anfangen habe alles mit der Vorliebe fürs Einkochen: „Das war schon immer mein Hobby. Deshalb habe ich den Tomatenüberschuss aus dem Betrieb zu Ketchup und Tomatenstücke hinzu. „Wir vermischen alles und füllen es in Gläser ab, die für eine Stunde in den Dampfgerar kommen“, erklärt sie. Danach seien Ketchup und Co. ungeöffnet zwei Jahre haltbar.

Neben Tomatenprodukten hat Heike Fehmel auch Marmelade im Angebot. „Jetzt ist gerade Hochsaison für alles. Gestern habe ich eine Lieferung Blaubeeren bekommen, denn die Kollegen aus dem Umkreis fragen immer, ob ich etwas brauchen kann, ehe sie unverkäufliche Ware vernichten.“ Da sie mit ihrem kleinen Kochteam nicht alles auf einmal verarbeiten kann, werden die Beeren ausgeben, gekocht, passiert und in eine „Bag-in-Box“ gefüllt. „Daraus machen wir im Winter Marmelade.“ Himbeeren, Zwetschgen, Kirschen und Erdbeeren wandern in einen Lkw-Gefriercontainer und werden später eingekocht. Allein elf Himbeerprodukte hat die Landwirtin im Angebot. Darunter Sirup, Chutney, Salz, Senf und Secco.

„Ich probiere immer wieder Neues aus wie Waldmeister-Trauben-Gelee oder gelbe Tomaten mit Physisalis. Wenn ich ein Rezept gut finde, bekommen es Familie und Freunde zum Probieren. Ist dieser erste Test geschafft, koche ich 300 Gläser und verschenke sie an meine Kunden mit der Bitte um Bewertung.“ Erst wenn

matensoße verarbeitet und im Keller eingelagert.“ Doch irgendwann sei die Familie mit dem Aufessen nicht mehr hinterfreudlicher. „Mein Sohn ist Betriebswirt, und als er ins Geschäft eingestiegen ist, hat er mich überzeugt, alles professioneller aufzuziehen“, erzählt sie.

Ungeöffnet zwei Jahre haltbar
Seit zwei Jahren könne man die Produkte „von Heike“ auch im Internet bestellen. „Ich habe mich aber lange gegen einen Onlineshop gewehrt, denn ein Einkauf auf dem Markt ist viel umweltfreundlicher. Für meine Gläser brauche ich viel Verpackungsmaterial, von den Transportwegen ganz zu schweigen.“

In der Pfanne schmelgen derweil Zwiebeln und nach und nach gibt Köchin Edita Tomaten und Aubergi-

nenstücke hinzu. „Wir vermischen alles und füllen es in Gläser ab, die für eine Stunde in den Dampfgerar kommen“, erklärt sie. Danach seien Ketchup und Co. ungeöffnet zwei Jahre haltbar.

Neben Tomatenprodukten hat Heike Fehmel auch Marmelade im Angebot. „Jetzt ist gerade Hochsaison für alles. Gestern habe ich eine Lieferung Blaubeeren bekommen, denn die Kollegen aus dem Umkreis fragen immer, ob ich etwas brauchen kann, ehe sie unverkäufliche Ware vernichten.“ Da sie mit ihrem kleinen Kochteam nicht alles auf einmal verarbeiten kann, werden die Beeren ausgeben, gekocht, passiert und in eine „Bag-in-Box“ gefüllt. „Daraus machen wir im Winter Marmelade.“ Himbeeren, Zwetschgen, Kirschen und Erdbeeren wandern in einen Lkw-Gefriercontainer und werden später eingekocht. Allein elf Himbeerprodukte hat die Landwirtin im Angebot. Darunter Sirup, Chutney, Salz, Senf und Secco.

„Ich probiere immer wieder Neues aus wie Waldmeister-Trauben-Gelee oder gelbe Tomaten mit Physisalis. Wenn ich ein Rezept gut finde, bekommen es Familie und Freunde zum Probieren. Ist dieser erste Test geschafft, koche ich 300 Gläser und verschenke sie an meine Kunden mit der Bitte um Bewertung.“ Erst wenn

die ersten Bestellungen eintrudeln, starte die Produktion.

Die Diskussion um zu viel Plastik im Supermarkt sieht die Landwirtin indes kritisch. „Ich sage bei Hofführungen immer zu meinen Gästen: Ihr seid selber schuld, wenn ihr an der Gemüsetheke alles anfasst und wieder zurücklegt. Damit zwingt ihr den Handel, es einzupacken.“ Sicher könne man auch wieder Obst- und Gemüsetheken einführen wie früher, „aber das lässt sich nicht mit den Billigpreisen in Einklang bringen, die der Verbraucher erwartet“.

Eigenes Verhalten hinterfragen

„Manche haben beim Einkaufen den Tunnelblick und denken nicht über ihr eigenes Verhalten nach. Außerdem erwarten Kunden Gemüse mit Modelmaßen im Regal. Ob der Geschmack hält, was das Bild verspricht ist zweitrangig.“ Freilandgemüse müsse mit der Witterung zu recht kommen, habe mal Kratzer oder Schorf, sei fester als Treibhausware und wachse nicht wie mit dem Lineal gezogen. „Aber es schmeckt viel besser“, findet Heike Fehmel und freut sich auf das Ratatouille, das im Dampfgerar wartet. „Umkommen tut bei uns gar nichts.“

Fotostrecke unter
morgenweb.de/region

IN KÜRZE

Prügelei unter Frauen

SPEYER. Eine 31 Jahre alte Frau und ihre fünfjährige Tochter sind in Speyer durch Pfefferspray verletzt worden. Wie die Polizei berichtet, war die Frau zuvor mit einer 41-jährigen Nachbarin in Streit geraten und soll dieser mit der Faust ins Gesicht geschlagen haben. Den Beamten berichtete die Mutter, dass nach der Auseinandersetzung ein Mann bei ihr geklingelt habe. Als sie öffnete, sei „etwas“ in den Flur geworfen worden, das Augen- und Atemwegsreizungen verursacht habe. Die Polizei sucht nun nach dem Unbekannten. *sin*

Missglücktes Manöver

WORMS. Mit überhöhter Geschwindigkeit war ein 75-jähriger Autofahrer aus Worms auf der B 9 in Richtung Ludwigshafen unterwegs. Laut Polizei versuchte er, den Wagen eines vor ihm fahrenden 86-Jährigen zu überholen. Dabei habe der Senior die Kontrolle über sein Auto verloren, sei in die Leitplanke geraten und habe sich mehrfach überschlagen. Der Unfallverursacher und seine Beifahrerin seien dabei zum Glück nur leicht verletzt worden. *sin*

Pfarrer bestohlen

BIBIS. Mit Schmuck aus dem Haus des Pfarrers haben sich unbekannte Einbrecher im süddeutschen Bibis davon gemacht. Nach Polizeiangaben hatten die Täter ein Fliegengitter zerschritten und ein gekipptes Fenster mit wenigen Handgriffen geöffnet. Im Pfarrhaus durchsuchten sie alle Schränke. *sin*

Verletzte bei Betriebsunfall

SPEYER. Bei einem Betriebsunfall beim Luftfahrt-Zulieferer Pfalz-Flugzeugwerke in Speyer sind am Dienstag mehrere Mitarbeiter verletzt worden. Laut Polizei überprüfte eine 27-jährige Technikerin eine elektronische Anlage. Dabei kam es zu einem Spannungsbogen, der eine Verteileranlage in Brand setzte. Die Technikerin wurde leicht verletzt. Ein Mitarbeiter erlitt Atemwegsreizungen sowie Kreislaufbeschwerden. Weitere elf Mitarbeiter klagten wegen des Knalls über Kopfschmerzen. Gegen die Technikerin wurde ein Strafverfahren wegen fahrlässiger Körperverletzung eingeleitet. *Is*

Orgelzyklus im Speyerer Dom

SPEYER. Der Berliner Domorganist Andreas Sieling setzt mit seinem Konzert am Samstag, 28. September, 19.30 Uhr, den Orgelzyklus im Speyerer Dom fort. Die Abendkasse öffnet um 18.30 Uhr, Karten kosten zwölf Euro. *sin*

Verkehr: Schwerer Lkw-Unfall

auf der A 61 bei Schifferstall

Stundenlange Sperrung

SCHIFFERSTADT. Ein Sattelzugfahrer ist am Dienstagvormittag bei einem Unfall auf der A 61 zwischen Schifferstall und Speyer schwer verletzt worden. Wie die Autobahnpolizei Ruchheim mitteilte, war der Abschritt in Richtung Süden stundenlang voll gesperrt. Der Verkehr wurde ab dem Kreuz Mutterstadt über die A 65 umgeleitet.

Den Angaben zufolge war der mutmaßliche Unfallverursacher mit seinem Sattelzug in Richtung Speyer unterwegs, als er einen auf dem Seitenstreifen stehenden Panzer-Lkw rampte. Warum ist laut Polizei noch unklar. Durch die Wucht des Aufpralls wurde der Auflieger des Sattelzugs umgekippt und habe die Fahrbahn blockiert. Herumfliegende Fahrzeugtrümmer beschädigten außerdem einen überholenden Pkw. Da der Auflieger Schäden im Asphalt verursacht hatte, rückten nach der Bergung Arbeiter an, um die Fahrbahn zu reparieren. Den Gesamtschaden schätzen die Behörden auf rund 200.000 Euro. *sin*

Freizeit: Am Freitagnachmittag öffnen Labore und Institute in Mannheim und Heidelberg ihre Tore zur „Langen Nacht der Forschung“

Expedition ins Herz der Wissenschaft

HEIDELBERG/MANNHEIM. Das Europäische Laboratorium für Molekularbiologie (EMBL) ist international vernetzt, doch die Heidelberger selbst kennen es kaum. So beschrieb Oberbürgermeister Eckart Würzner das Dilemma vieler Forschungseinrichtungen, deren Arbeit kaum an die Öffentlichkeit dringt.

Damit sich das ändert, initiiert das EMBL, wo Biologen, Chemiker und Physiker seit 1978 das Wirken von Zellen und Genen erforschen, zum zweiten Mal die „Nacht der Forschung“. Unter dem Motto „Expedition Neugier“ beteiligen sich 16 Partner in Heidelberg und Mannheim, unter anderem das Technikum, das Deutsch-Amerikanische Institut (DAI) und die Deutsche Krebsforschungszentrum (DKFZ), die am 27. September von 15 Uhr bis Mitternacht ihre Türen für Besucher öffnen.

Die Nacht der Forschung beruht auf einem Förderprogramm der Eu-

ropäischen Kommission, an dem sich rund 370 Städte in knapp 30 Ländern beteiligen. Menschen jeden Alters sollen sich mit wissenschaftlichen Themen, Fragen und Fakten beschäftigen und einen Eindruck gewinnen, wie Forschung funktioniert und welchen Einfluss sie hat. Das Angebot in der Metropolregion ist im Vergleich zur Premiere im vergangenen Jahr etwas größer und weniger auf die Naturwissenschaften ausgerichtet.

Mit Shuttlebus oder Fahrrad

So lädt das DAI zu einem Vortrag über Ernährung mit möglichst geringem Ressourcenverbrauch ein, während das Völkermuseum in der Altstadt eigens ausgewählte Exponate zeigt und Studenten der Pädagogischen Hochschule (PH) Arbeiten ihrer Kunstkurse präsentieren. Die Auswahl erleichtern sollen fünf Routen, auf denen man mit dem Fahrrad oder einem eigens für die



Im Foyer der KopfKlinik wurde 2018 Intensivmedizin demonstriert. *BILD: EMBL*

Nacht der Forschung bereitgestellten Shuttlebus von Station zu Station fahren kann. Ein Weg führt vom Zentrum für Asienwissenschaften über das Institut für Umweltphysik, die Max-Planck-Institute für öffentliches und Völkerrecht bis zum

EMBL und deckt die gesamte Zeitspanne ab. Wie die Besucher die Veranstaltung wahrnehmen, soll ein anonymer Fragebogen ergeben, den Mitarbeiter der PH auswerten. „An diese Auflage war die Förderzusage geknüpft“, erklärte Silke Schumacher, Direktorin für internationale Beziehungen am EMBL. Der Förderrahmen der EU laufe Ende des Jahres aus, bis dahin wollen sie und ihre Mitorganisatoren entscheiden, ob sie sich ein weiteres Mal bewerben.

Den Mehrwert für die beiden Städte am Neckar beschrieb Eckart Würzner und sein Kollege aus Mannheim, Oberbürgermeister Peter Kurz, mit der größten internationalen Sichtbarkeit. Auch wachse ihre Bedeutung als Standorte der Wissenschaft an. Ihre Zusammenarbeit sei Ausdruck einer immer engeren Vernetzung. Man könne nicht mehr getrennt voneinander diskutieren und Entscheidungen treffen, betonte Peter Kurz. *hjf*