



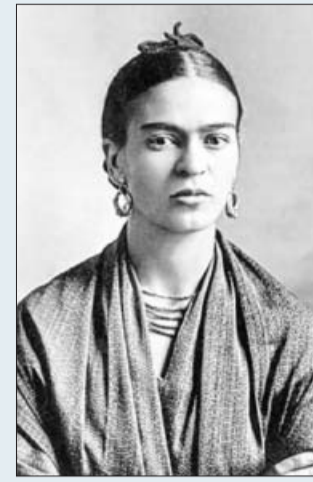
„Salome“: Ein Blick ins Nähkästchen

Zweimal ist in dieser Spielzeit eine „Salome“-Produktion an der Oper zu sehen, die auf dem Schauspieltext von Oscar Wilde basiert: Zum einen als Oper von Richard Strauß, zum anderen als Ballett des Stuttgarter Hauschoreographen Demis Volpis. Am Sonntag, 1. November, sprechen Volpis und der russische Opern-Regisseur Kirill Serebrennikov (Bild) um 11 Uhr im Opernhaus über die verschiedenen Herangehensweisen von Oper und Ballett an denselben Stoff. Foto: Dominique Brevig



Briefmarken aus aller Welt

Heute beginnt in Sindelfingen die internationale Briefmarken-Börse. Über 100 Aussteller präsentieren sich bis Samstag bei der Messe Sindelfingen. Geboten werden Briefmarken, aber auch Zubehör wie Pinzetten, Lupen oder auch moderne Softwareprodukte (www.briefmarken-messe.de). Foto: Messe Sindelfingen



Filmbiografie über Frida Kahlo

Das Kulturzentrum Laboratorium zeigt heute um 20.30 Uhr einen Film der Regisseurin Julie Taymor über die mexikanische Malerin Frida Kahlo (1907 - 1954). Ihr politisches Engagement und ihre unkonventionelle Lebensweise ließen Kahlo zu einer Ikone der Frauenbewegung werden. Kahlo hatte familiäre Wurzeln in Pforzheim. Der Film zählt zur Veranstaltungsreihe „Word Wide Women“. Am Freitag tritt die spanische Sängerin Amparo Sanchez auf. Foto: Guillermo Kahlo

Land richtet Stelle für Erstaufnahme in Stuttgart ein

Das Land schafft in Stuttgart drei Erstaufnahmestellen für Flüchtlinge. Darunter eine langfristige. Der Mietvertrag läuft zunächst fünf Jahre.

DOMINIQUE LEIBBRAND

Stuttgart. Die Tage werden kälter, womit die Behörden noch mehr als sonst unter Druck stehen, für die ankommenden Flüchtlinge Unterkünfte zur Verfügung zu stellen. Um alle „gut durch den Winter zu bekommen“, wird das Land in Absprache mit der Stadt daher gleich drei Erstaufnahmestellen mit mehr als 2000 Plätzen für Asylbewerber in Stuttgart eröffnen, wie OB Fritz Kuhn (Grüne) und der Ministerialdirektor im Integrationsministerium, Wolf-Dietrich Hammann, gestern ankündigten.

An einem der Standorte soll langfristig eine Erstaufnahme eingerichtet werden – in einer ehemaligen Logistikhalle der Post in der Ehmannstraße nahe des Bahnhofs. Auf 11 000 Quadratmeter will das Land zunächst 1000 Asylbewerber einmieten. Es sei jedoch nicht ausgeschlossen, dass mehr Menschen hinzukämen, sagte Hammann. Geplant sei, die Halle auf fünf Jahre anzumieten. Dass in Stuttgart, wie in der Landeserstaufnahmeeinrichtung in Karlsruhe (LEA), alle Verfahrensschritte vom Asylantrag bis zum Entscheid geregelt würden, passiere wahrscheinlich eher nicht. Es sei jedoch nicht auszuschließen, dass einzelne Schritte wie Registrierung und Gesundheitsuntersuchung in der Halle vollzogen würden. „Stand heute“, so Hammann.

Sie erreichen uns unter stuttgart@swp.de

In den beiden anderen Einrichtungen kommen voraussichtlich nur vorübergehend Asylbewerber unter: Zum einen wird das Land im Reitstadion in Bad Cannstatt winterfeste Zelte errichten, in denen ab Mitte November rund 1000 Menschen einquartiert werden. Da der Platz für das Kindersommerferienprogramm und später für das Volksfest als Logistikfläche gebraucht wird, lautet der Plan, die Zelte im Juni 2016 wieder abzubauen. In einer Turnhalle der Universität Stuttgart auf dem Campus in Vaihingen soll hingegen bereits Ende Januar wieder Schluss sein. 150 Zugereiste sollen dort Unterschlupf finden – danach wird die Halle für schriftliche Prüfungen gebraucht.

Dafür, dass die Stadt dem Land mit Flächen entgegenkommt, muss sie selbst weniger Flüchtlinge aufnehmen, wie der Erste Bürgermeister, Michael Föll, ankündigte. Für dieses Jahr bedeutet das bis zu 250 Asylbewerber in der kommunalen Unterbringung weniger. „Das entlastet uns“, sagte Föll. Es bedeute jedoch nicht, dass man Entwarnung geben könne. Bis zum Jahresende fehlten der Stadt immer noch Betten für bis zu 800 Menschen. Aktuell leben 5435 Zugereiste in Stuttgart. Im November und Dezember werden der Kommune zudem jeweils 1200 Flüchtlinge per Königsteiner Schlüssel zugewiesen.

Als Reaktion auf die Flüchtlingsproblematik vor Ort hat OB Kuhn nun einen Verwaltungsstab für eine bessere Absprache und schnellere Entscheidungen eingerichtet. Von seinem Parteikollegen, dem Tübinger OB Boris Palmer, der mit der Aussage „Wir schaffen das nicht“ Schlagzeilen gemacht hatte, distanzierte er sich. Das sei demotivierend. Kuhn: „Wir gehen vom Gelingen, nicht vom Scheitern aus.“

Aufs Make-up kommt es an

Veranstalter von Halloween-Partys setzen auf unterschiedliche Konzepte

In Stuttgart gehen an diesem Samstag etliche Halloween-Partys über die Bühne. Manche Veranstalter bestehen auf Kostüm, andere nicht. Ansonsten gibt's Feuershows, Rock'n'Roll, Neon-schminke und Särge.

NADINE WINTER

Stuttgart. „Heidi Klum von Botanang“ wird die 31-jährige Antje Krauschnitz von ihren Freundinnen genannt. Blond und schlank ist die Stuttgarterin zwar, der Grund für den schmeichelnden Spitznamen ist ein anderer: „Seit Jahren trage ich die widerlichsten Outfits“, erklärt sie amüsiert. Antje ist wie das deutsche Topmodel Heidi Klum Halloween-Liebhaberin. 2011 hat die gelernte Visagistin und Hobby-Schneiderin ihr erstes Kostüm selbstgemacht: einen grünen Anzug im Hindu-Göttinnen-Look mit acht Armen und einem blutigen Finger als Accessoire. Ein ähnliches Outfit trug Klum 2008 auf ihrer Halloween-Party in New York.

Gefeiert haben die Freundinnen meist auf der größten Party Stuttgarts, im SI-Centrum. 2014 im Kollektiv-Look, als Horrorschwester der gelben Minions. Am Samstag wird Antje als Werwolf auftauchen: „Das Outfit ist langweilig, dieses Jahr kommt es auf das Make-up an“, verrät sie. Die 31-Jährige wird sich großer Konkurrenz stellen müssen, im SI-Centrum werden 4000 Gäste erwartet. Die 21,80 Euro teuren Tickets sind seit drei Wochen ausverkauft – ein Rekord. Im Internet werden die Karten inklusive Feuershow und Schminkstation zu Preisen von bis zu 70 Euro

Gruselig: Besucher der Halloween-Party vom vergangenen Jahr im Stuttgarter SI-Centrum.

Foto: Iannone



Heiße Schinkenwurst aus dem Kessel

Die Wirte des Gasthauses „Zum Engel“ in Dätzingen legen Wert auf ländliche Traditionen

Seit 1760 ist der „Engel“ im Heckengäu-Dorf Dätzingen in der Hand der Familie Heinkele. Sie sorgt für regionale Kost in der gemütlichen Wirtschaft.

RAIMUND WEIBLE

Grafenau. Sie werden weniger, die charakteristischen Dorfwirtschaftshäuser. Wirtschäften, in denen es sich gemütlich einkehren lässt und wo es frisch gekochte, regionale Kost gibt zu moderaten Preisen. Dätzingen, ein zur Gemeinde Grafenau zählendes Dorf im Kreis Böblingen, darf sich glücklich schätzen. Hier gibt es mit dem „Engel“ noch ein mit Stil geführtes Lokal, das alle Voraussetzungen einer guten Dorfwirtschaft erfüllt.

Wahrscheinlich wäre auch der „Engel“ zu, wenn sich der Betrieb nicht auf drei Standbeine und auf motivierte Nachfolger stützen

könnte. Christoph Heinkele (38), der jetzige Inhaber, ist froh darüber, dass sein Großvater an die Wirtschafft eine Metzgerei angegliedert hat. So hat er sein Auskommen wie auch sein Bruder Dominik (42), der

in Weil der Stadt eine Filiale der Metzgerei leitet, und die Eltern Doris und Werner. Gemeinsam betreiben sie noch einen Partyservice.

Damit bleibt die Wirtschaft lebensfähig, und die Heinkeles setzen



„Engel“-Wirt Christoph Heinkele (rechts) mit seinen Eltern.

Foto: Helmut Ulrich

die Tradition fort: Der „Engel“ ist seit 1760 in Familienhand. Wo früher die Scheuer der Poststation stand, ist jetzt die Metzgerei samt Laden untergebracht. Daneben befindet sich der vertafelte, gepflegte Wirtsraum, wo die Gäste an vier Tischen Platz finden. Holzfiguren von Dominik Heinkele verschönern den Raum. Auf dem beweglichen Schild seitlich über der Theke sind die beiden Tagesgerichte angeschrieben. Am Dienstag etwa gab es Siedfleisch mit Wiener Zwiebelsoße und Bratkartoffeln für 6,90 Euro, und, wie jeden Dienstag, Schlachtplatte für 7,20 Euro.

Die Heinkeles gehören zu den Heckengäu-Köchen, die sich verpflichten, dass sechs Gerichte auf der Karte aus regionalen Zutaten bestehen. Dieses Kriterium erfüllt der „Engel“ mit Leichtigkeit. Dass das Schweinefleisch von der Familie

Gehring in Ostelsheim stammt, die Gänse vom Bauern Rott in Aidlingen oder die Kartoffeln von den Kauffmanns aus Döffingen – „das ist bei uns so gewachsen“, sagt Christoph Heinkele. Früher schon sei das im „Engel“ ganz normal gewesen – „man hat es nur nicht nach außen getragen“. Die Wirtschaft ist zudem Mitglied der Initiative „Schmeck den Süden“, die auch die Herkunft der Rohware kontrolliert.

Stammgäste bevorzugen außer dem Rostbratbelsch und Bratkartoffeln mit Saiten oder die gebackenen Leberspätzle. Ganz Metzgerei-typisch ist die große Vesperkarte im „Engel“ mit Spezialitäten wie Schweinskopfsülze. Jeden Donnerstag ist nach Dorftradition Maultaschen-Tag. Aber ab 17 Uhr gibt es auch heiße Schinkenwurst frisch aus dem Kessel und Fleischkäse aus der Röhre.

RESTAURANT-TIPP