

Zitat des Tages

„Endlich passiert was.“

Der Isny-Aktiv-Vorsitzende Werner Mayer freut sich auf die kommenden Veränderungen in der südlichen Altstadt.

SEITE 17

Zwei weitere Bewerber für die Wahl des Landrats

RAVENSBURG/LEUTKIRCH (sz) - Für die Wahl des zukünftigen Landrats im Kreis Ravensburg sind nach Informationen des SWR nun insgesamt drei Bewerbungen eingereicht worden. Eine offizielle Bestätigung liegt laut SWR-Bericht allerdings noch nicht vor.

Bis gestern Mittag war nur die Bewerbung von Bürgermeister Martin Bendel bekannt. Er hatte Mitte Januar angekündigt, dass er Landrat werden möchte. Nachmittags hätten wohl zwei weitere Bewerber ihren Hut in den Ring geworfen. Die Wahl des neuen Landrats findet am 19. März statt. Die Bewerbungsfrist endete gestern. Amtsinhaber Kurt Widmaier tritt nicht mehr zur Wahl an.

Unbekannter verletzt 38-Jährigen durch Faustschlag

LEUTKIRCH (sz) - Wegen Körperverletzung ermittelt die Polizei gegen einen noch unbekannt Mann, der in der Nacht zum Sonntag, gegen 2.15 Uhr, einen 38-jährigen Mann auf dem Feuerwehrball in der Turn- und Festhalle in Friesenhofen angegriffen hat. Der 38-Jährige wurde laut Polizei von dem ihm unbekannt Mann mit dummem Gerede „angestress“, worauf es ihm zu viel wurde und er sich in Richtung Ausgang entfernte. Dorthin folgte ihm der unbekannt Täter und streckte ihn grundlos mit einem Faustschlag ins Gesicht nieder. Sicherheitsbedienstete gingen dazwischen. Der Geschädigte erlitt eine Platzwunde über einem Auge und es entstand Sachschaden in Höhe von etwa 1000 Euro, da seine Brille total beschädigt wurde. Der Mann wurde zur ambulanten Behandlung in ein Krankenhaus gebracht. Da der Täter zumindest vom Sehen bekannt ist, dürfte er ermittelt werden können, heißt es im Polizeibericht.

Grüß Gott!

Die Perücke reicht zur Not als Verkleidung

Als Familienvater trete ich nun schon die zweite Fasnet in Folge etwas kürzer. Was heißt kürzer? Zum Pensum in meinen jungen Jahren verbietet sich wahrlich jeder Vergleich. So richtig auf einen Ball gehe ich dieses Jahr schon wieder nicht, die Abende während der Hauptfasnet werde ich wohl vor allem im warmen Wohnzimmer verbringen. Ein paar Highlights bietet die Fasnet dann aber doch für mich: Rathaussturm in Isny am Donnerstag, offene Redaktion in der SZ-Geschäftsstelle Leutkirch am Freitag, danach zum Kinderball (!) nach Isny, Umzug in Leutkirch am Sonntag, Zunftmeisterempfang und Umzug am Dienstag in Isny - das ist doch auch schon was. Mir stellt sich aber - als ob das nur ein Problem wäre, das Frauen haben - tatsächlich die Frage: Was soll ich anziehen? Bisher, so war es die vergangenen Jahre auch, steht nur fest, dass ich mir mal wieder eine große schwarze Perücke auf den Kopf setzen werde. Die muss zur Not als Verkleidung ausreichen. (mp)

Praxiserfahrung, Können und die richtige Idee

In Merzhofen erfindet ein Büchsenmacher Produkte für die waidgerechte Jagd

Von Uwe Jauß

MERAZHOFEN - Mancher Mensch steht nachts mal auf, weil er vielleicht für einen Imbiss an den Külschrank will. Daniel Dentler wälzt sich dagegen aus dem Bett, wenn ihm etwas einfällt. „Dann folgt der nächtliche Gang zum Computer oder Zeichenblock“, erzählt der umtriebige 36-Jährige. Es lohnt sich offenbar. Dentler ist Erfinder geworden - und dies auch noch in einer Branche, von der man wegen ihrer langen Tradition dachte, da kommt nicht mehr viel Neues. Ihm gelingt es aber, Jagdgewehre durch entsprechendes Zubehör zu verbessern. Von seinem Haus in Merzhofen vertreibt er inzwischen Produkte von Amerika bis nach Australien.

Es ist einer der Tage, an denen Schnee in Merzhofen liegt. Passanten weisen auf ein unscheinbares Haus hin. „Dort wohnt der Büchsenmacher“, heißt es. Klingeln, ein Jagdhund kommt bellend zum Tor gesprungen, „Carlos“, wie später zu erfahren ist. Dentler begleitet einen gleich in die Garage bei seinem elterlichen Haus, einen Raum mit der Größe von vielleicht fünf mal zehn Metern: das Herz des noch jungen Unternehmens. Einige Maschinen stehen herum, dazu einige Kartons mit der Ware Dentlers. Hier hat er an seinen Prototypen experimentiert. Der erste - und bisher bedeutendste Wurf - war die Entwicklung eines fast schon revolutionär zu nennenden Montagesystems für Zielfernrohre auf Jagdgewehren.

So bedeutend wird ein solches Metallstück wohl kaum sein, könnte ein am Waidwerk uninteressierter Zeitgenosse meinen. Aber allein in Deutschland gibt es rund 370 000 Jäger. Der Markt ist also groß. Und wenn das Montagesystem auf den ersten Blick auch simpel aussieht, ist es doch ein Meisterwerk der Feinmechanik. Wie es dazu kam? Die dazugehörige Geschichte hat zwei Handlungsstränge. Zum einen ist Dentler vor gut zehn Jahren zum Jagen gekommen. Die Natur, Feld und Flur zogen ihn an. Dazu kam die Spannung beim Jagen. Er machte den Jagdschein. Aber dann ärgerte ihn ein technisches Problem beim Waidwerk: „Ich konnte nie geschwind mal ein Zielfernrohr auf ein anderes Gewehr stecken.“



Daniel Dentler mit einem Jagdgewehr im Anschlag. Der Büchsenmachermeister und Unternehmer aus Merzhofen erfindet Zubehör für solche Waffen. Seine Produkte sollen unter anderem einer waidgerechteren Jagd dienen.

FOTO: DENTLER JAGDWAFFEN

Der Grund: Gewehr und Zielfernrohr müssen aufeinander abgestimmt sein, sonst geht der Schuss daneben. Manchmal sind für die Jagd aber unterschiedliche Gewehre nötig. „Schön wäre es doch, wenn man für alle nur ein Zielfernrohr brauchen würde“, dachte sich Dentler. Vor allem wäre es auch billiger.

Ein Qualitätsglas kostet schnell mal 2000 Euro.

Jahrelang grübelte Dentler über eine Lösung nach. Hier half ihm seine Ausbildung zum Feinwerkmechanikermeister. Das ist der zweite Handlungsstrang. Dentler machte schließlich eine Ausbildung zum Büchsenmachermeister. So kam zusammen, was er für seine Entwicklung benötigte: Praxiserfahrung und handwerkliches Können, dazu noch die richtige Idee. Sie stammt aus der

CNC-Fertigung, in der Werkzeugmaschinen mit computergeführter Steuerungstechnik benutzt werden.

Um die Rüstzeiten zu verkürzen, werden dort Spannsysteme verwendet, die Vorrichtungen passgenau mit dem Maschinentisch verbinden. „Ich dachte mir, dies kann man doch auch auf eine Jagdwaffe bauen“, sagt Dentler. Es funktionierte.

Inzwischen hatte er sein bisheriges Leben völlig umgekrempelt. Bevor sich Dentler der Verbesserung

„Wir müssen etwas für unsere Dörfer tun und Arbeitsplätze vor Ort schaffen.“

Dentler-Jagdwaffen-Vertriebsleiter
Thomas Haas

Alles angegeben?

EU-Richtlinie zur Kennzeichnung von offenen Lebensmitteln sorgt bei örtlichen Betrieben für viel Arbeit

Von David Drenovak

LEUTKIRCH - Die neue Lebensmittel-Informationsverordnung oder LMIV setzt kleinen Betrieben wie Bäckern oder Metzgern heftig zu. Seit Mitte Dezember vergangenen Jahres ist sie in allen Staaten der Europäischen Union in Kraft. Die Vorgabe aus Brüssel regelt neben verschiedenster Lebensmittelauszeichnungen auch die Allergenkennzeichnung. Neu ist, dass allergieauslösende Stoffe wie Erdnüsse und Co. jetzt ebenfalls bei offen verkauften Lebensmitteln ausgewiesen werden müssen. Auch in Leutkirch mussten Geschäfte mit viel Aufwand ihre Produkte und Rezepte überprüfen.

Die Verordnung wurde von den meisten Betrieben in Leutkirch schnell umgesetzt. Das Landratsamt machte dabei nicht nur Kontrollen, es informierte auch betroffene Betriebe, wie man die Richtlinie einhalten kann. „Es gibt die obligatorische Gaststättenbelehrung, aber wenn mehrere Betriebe wie Bäcker, Metzger oder Restaurants auf einem Fleck Fragen haben, informieren wir vor Ort“, sagt Claudia Rossmann vom Landratsamt.

Alles in allem hätten sich die meisten Leutkircher Unternehmen bereits vorab informiert und Vorbereitungen getroffen. Es gebe auch keine speziellen Kontrollen hinsichtlich der Kennzeichnungspflicht für allergene Stoffe. Die Kontrolle erfolge im Rahmen der Gesamtkontrolle. Wenn es Beanstandungen gebe, dann keine großen, es seien eher kleinere Unklarheiten bei den Betrieben, die schnell behoben werden.

Großer Aufwand

Michael Brenner von der gleichnamigen Metzgerei in der Marktstraße ging auf Nummer sicher. „Für mich



Eine neue EU-Richtlinie setzt enge Regeln für die Kennzeichnung von Lebensmitteln.

FOTO: DPA

war die neue Regelung erst mal ein Schock. Ich bin ja schließlich kein Lebensmitteltechniker. Ich habe dann alles zusammen mit dem DAV-Institut gemacht, das für Qualitäts- und Hygienekontrollen zuständig ist“, sagt Brenner.

Er habe dafür seine Rezepte mit sämtlichen Inhaltsstoffen an das Institut geschickt. Jetzt liegen mehrere Ordner in der Metzgerei aus, die über sämtliche Zutaten informieren. Eigens für die allergenen Stoffe gibt es drei separate Informationsblätter. „Die meisten unserer Zutaten sind harmlos. Aber in Weißwürsten verwenden wir beispielsweise Senf, in den Bratknödeln Frischmilch. Beide Lebensmittel gehören zu den 14 Zutaten, die am häufigsten Allergien auslösen“, sagt Brenner.

Mit der jetzigen Regelung könne er leben. Problematisch sehe er es, wenn, wie schon einmal angedacht, die Inhaltsstoffe je verkaufter Ware auf dem Kassenzettel ausgewiesen werden sollten. Brenner sagt: „Das könnten wir mit unserer jetzigen

Technik gar nicht leisten.“ Beim Bäcker um die Ecke sieht es noch viel schlimmer aus. Franz-Josef Wandinger betreibt nicht nur seine Bäckerei vor Ort, er ist außerdem noch Obermeister der Bäcker-Innung im Kreis Ravensburg.

„Eigentlich müsste ich ein Schild an meiner Tür anbringen, mit der Aufschrift: hoch allergener Bereich“, sagt Wandinger etwas sarkastisch. Fast jeder seiner Artikel beinhaltet eine oder mehrere Zutaten, die laut LMIV speziell ausgewiesen werden müssen. Rund 600 Artikel und deren Rezept prüft er seit Dezember, und damit nicht genug. Auch die Zutaten seiner Zulieferer muss er kontrollieren. Die Richtlinien gelten nämlich nicht nur für's Brot, sondern auch für Gebäck und Kuchen.

„Das ist sehr, sehr aufwendig. Für meine Kunden habe ich eine übersichtliche Tabelle erstellt“, erklärt Wandinger. In der Tabelle, die im Laden aushängt, stehe links der Artikel und rechts seien alle Allergene aufgelistet. Beinhaltet ein Artikel ein Allergen, ist das mit einem Kreuz vermerkt. „Ein Einzelbetrieb hat genau die gleiche Arbeit wie einer mit 20 Filialen. Das belastet die Kleinen“, sagt der Obermeister, dem die Bäcker in der Region ebenfalls ihr Leid mit der neuen Verordnung klagen.

Kuchenspenden nicht betroffen

Wer jetzt Angst hat, dass die nächste Vereinsveranstaltung bald ohne Kuchenbuffet ablaufen muss, kann beruhigt sein. Die strikteren Vorschriften gelten laut Kommission nicht für Privatpersonen, sondern nur für Lebensmittelunternehmen. Der gelegentliche Verkauf von zubereiteten Speisen im kleinen lokalen Rahmen wie bei Kirchen-, Schul- oder Dorffesten unterliegen also nach wie vor keiner Kennzeichnungspflicht.

Gemecker im Kreuzthal

Im Frühjahr sollen 60 Ziegen in den Stall der Bürgerstiftung Kulturlandschaft Adelegg einziehen

Von Silvia Reich-Recla

KREUZTHAL/BUCHENBERG - Die Kälte mache Ziegen nichts, sagt Landwirt Oliver Post. Der Kreuzthaler Ziegenhof der Bürgerstiftung Kulturlandschaft Adelegg steht dennoch leer. Bislang zumindest. Der Stall für 60 Tiere ist noch nicht ganz fertig. Aber das Dach ist drauf. Auch auf der dahinter liegenden Bergehalde. Richtfest des 410 000-Euro-Projekts war vor wenigen Tagen. Im Mai sollen die meckernden Vierbeiner einziehen.

Sie werden dann Platz um das Holzgebäude herum haben, viel Platz. Insgesamt 100 Hektar bewirtschaftet Oliver Post. Fast alle Grünflächen sind ihm in den vergangenen Jahren zur Pacht angeboten worden von Bauern, die ihr Land nicht mehr bewirtschaften können oder wollen. 150 Schumpen stehen deshalb den Sommer über auf den Weiden dort und 20 bis 50 Ziegen. Die Tiere verbringen sich, sagt Post, „das ist kein Problem“.

23 eigene Ziegen

Derzeit besitzt Post 23 eigene Ziegen. Zehn sind bei ihm auf dem kleinen Demeter-Hof im Kreuzthal untergebracht, 13 bei einem Bauern in der Nähe von Kitzlegg. Er erwartet aber 50 bis 60 Tiere im neuen Stall, denn „die Ziegen lammen im Frühjahr“, bekommen also Junge. „Meistens sind es Zwillinge“. Die kleinen Kitze saugen dann an den Zitzen der Mutterziegen, werden so auf natürliche Weise großgezogen. „Nur die kleinen Böcke werden geschlachtet“, sagt Post. Sein Ziel ist eine Mutterherde mit 60 Tieren. Später könnten es auch mehr werden. Es sei möglich, den Stall zu vergrößern. Ursprünglich war vorgesehen, 120 Ziegen im Stall zu melken. Die Milch sollte über

von Jagdwaffen verschrieb, war er Geschäftsführer eines Maschinenbauunternehmens mit 30 Mitarbeitern. 2012 kam es zur Gründung der „Dentler Jagdwaffen GmbH“. Dentler erinnert sich noch, wie die Sachbearbeiterin in der Leutkircher Außenstelle des Landratsamts stutzte, als der Antrag für ein solches Unternehmen auf ihrem Tisch lag. Dies sei die erste Büchsenmacherei in der jüngeren Geschichte Leutkirchs, hieß es.

Um den Verkauf anzukurbeln, holte sich Dentler einen Kaufmann ins Haus: Thomas Haas. Er kümmert sich um den Vertrieb und die Administration. Dentlers Produkte werden von Zulieferfirmen hergestellt. In der Garage in Merzhofen findet dann die finale Qualitätskontrolle statt, dazu noch die Auslieferung an europaweit mehr als 150 Fachhändler. Dentler und Haas denken jedoch längst über eine Erweiterung des Betriebs nach. Wenn es irgendwie geht, will er im kleinen Merzhofen wachsen. „Wir müssen etwas für unsere Dörfer tun und Arbeitsplätze vor Ort schaffen. Sonst leben hier irgendwann nur noch die ganz Alten“, sagt Haas. Im Dorf scheinen die beiden gut anzukommen: „Die machen wenigstens etwas“, heißt es immer wieder.

Die nächste Erfindung hat Dentler übrigens schon gemacht. Es handelt sich um eine wesentlich verbesserte Mündungsbremse. Dies ist ein Aufsatz an der Gewehrmündung, der vor allem den Rückschlag beim Schießen minimieren soll. Schießkundige wissen dies. Ein starker Rückschlag führt immer wieder dazu, dass ein Schütze mit dem Gewehr nicht richtig im Ziel bleibt. Dentlers innovatives System wurde bereits von der Fachwelt für gut befunden. Er selbst bezeichnet es als einen „Beitrag zum waidgerechten Jagen, weil die Schützen sicherer treffen“.

das „von-hier“-Bioprogramm des Lebensmittelhändlers Feneberg verkauft und dafür noch vor Ort in Flaschen gefüllt werden. Aus finanziellen Gründen liegt diese Idee auf Eis. Der Bau eines großen Stalls samt Molkerei und Pflanzenkläranlage wäre zu teuer gewesen. Jetzt soll zunächst das Fleisch der jungen Ziegen verkauft und später eventuell auf Milch umgestellt werden. „Wir schauen jetzt erst einmal, wie sich alles entwickelt“, sagt Post. Er wird der erste Bauer sein, der sich im Auftrag der Bürgerstiftung um die Tiere kümmert. In einigen Jahren will sich der 61-Jährige zurückziehen und einem jüngeren Platz machen.

Der Stallbau habe zwar länger gedauert, als erwartet, sagt Buchenbergs Bürgermeister Toni Barth. Aber zumindest sei nun alles „ausgewogen finanziert“. Zudem sei der Ziegenhof fürs Kreuzthal eine „wichtige Angelegenheit“ und das erste Projekt in der Region, das sowohl vorseitens des Naturschutzes Anerkennung finde, als auch von Seiten der Landwirtschaft. Ein Modell, das Schule machen könnte.



Bald soll der Stall für 60 Ziegen im Kreuzthal fertig sein.

FOTO: DPA