

# Spatenstich für zweites Stadtbahn-Gleis

## Streckenausbau beim KSC kostet elf Millionen Euro

Von unserem Redaktionsmitglied  
Johannes-Christoph Weis

**Karlsbad/Waldbronn.** Der zweigleisige Ausbau der Stadtbahn-Strecke S11 zwischen Waldbronn-Reichenbach und Karlsbad-Langensteinbach beginnt. Walter Casazza, Geschäftsführer der AVG, Rudi Knodel, Bürgermeister von Karlsbad, und Landrat Christoph Schnaudigel nahmen den ersten Spatenstich am künftigen Haltepunkt Schießbüttenacker im gleichnamigen Karlsbad-Langensteinbacher Gewerbegebiet (KSC) zum Ausbau der 1,3 Kilometer langen Strecke vor. Das Projekt soll etwa elf Millionen Euro kosten.

Die Arbeiten beginnen wie bereits berichtet am 6. April. Neben der neuen zweigleisigen Strecke enthält das Investitionsprogramm die Verbreiterung der Eisenbahnüberführung über die Landesstraße 562 (Ettlinger Straße in Langensteinbach) sowie den Umbau des Bahnhofs Langensteinbach. Alle Arbeiten sollen bis Oktober 2011 abgeschlossen sein. Die Kosten für den Streckenausbau trägt in Höhe von 85 Prozent das Land Baden-Württemberg. Für Landtagsabgeordneter Werner Raab (CDU) Beleg, dass nichts alles Geld für die Schiene in das Projekt Stuttgart 21 fließt. Den Rest der Kosten übernehmen mit 2,2 Millionen Euro (eingeschlossen Vorfinanzierung) die Gemeinde Karlsbad und der Landkreis Karlsruhe mit knapp einer Million Euro.

Bürgermeister Rudi Knodel wies bei seinen Worten daraufhin, dass mit dem zweiten Gleis

und der neuen Haltestelle das geplante Baugelände „Fröschgärten/Schaftrieb“ in Angriff genommen werden könne. Die Stärkung des öffentlichen Nahverkehrs sei für Karlsbad von enormer Bedeutung gerade im Hinblick auf die Automassen, die täglich den Langensteinbacher Innenort ringsum die Kirchenkreuzung belasteten.

Landrat Christoph Schnaudigel war schon ein Schritt weiter und sprach offen an, dass der Ausbau der Strecke nur eine kleine Zwischenschritt für eine direkte Weiterführung der Stadtbahnlinie S11 von Ittersbach Richtung Pforzheim sei. Der Kreistag habe die Zustimmung für die Zuschüsse zum zweigleisigen Ausbau bei Karlsbad einstimmig gegeben, was ein gutes Zeichen dafür sei, welchen Rang man dem öffentlichen Nahverkehr einräume.

Walter Casazza, Chef der AVG, versprach, dass sein Unternehmen Zeit- und Kostenrahmen für das Vorhaben einhalten würden. Dafür stehe das Team der Verkehrsgesellschaft. Angesprochen wurde von Beteiligten auch das Thema Vorfinanzierung. Wie berichtet muss die finanziell aktuell nicht so gut dastehende Gemeinde Karlsbad kräftig in Vorleistung treten. Hier hoffen die Verantwortlichen, dass der Landtagsabgeordnete Raab sich in Stuttgart stark macht, dass das zugesagte Geld zeitnah zum Baufortschritt fließt. Schließlich meinte Ortsvorsteher Roland Rädle (CDU), dass der zweigleisige Ausbau der Stadtbahnlinie ein weiterer wichtiger Mosaikstein für die Entwicklung von Langensteinbach sei.

Wann kommt  
Verbindung bis Pforzheim?



SPATENSTICH FÜR DEN ZWEIFLEISIGEN AUSBAU der Stadtbahnlinie zwischen Reichenbach und Langensteinbach. AVG-Chef Walter Casazza (links), Landrat Christoph Schnaudigel (3. von links) und die Bürgermeister Masino und Knodel (3. und 4. von rechts) zusammen mit weiteren Akteuren. Foto: gk

## BNN verlosen Karten für den Zirkus Bely

**Ettlingen (BNN).** Der Zirkus Bely bezieht zwischen 3. und 12. April Quartier auf dem Dickhäuterplatz in Ettlingen (ehemalige Rheinlandkaserne). Es gibt täglich um 15 Uhr eine Vorstellung mit Akrobaten, Clowns und Tieren. Für die Vorstellungen verlosen die BNN fünfmal zwei Eintrittskarten und zwar unter denjenigen, die sich heute um 14 Uhr unter Telefon (0 72 43) 54 12 21 melden. Anrufe in der Sache vor diesem Zeitpunkt sind zwecklos, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Karten gibt es ansonsten im Vorverkauf unter Telefon (0 172) 72 9 20 93.

## Wechsel an der Spitze der Ettlinger Sozialstation

### Marek Piecha tritt morgen die Nachfolge von Dominic Hippert an / Intensivere Zusammenarbeit mit der Caritas

Von unserem Redaktionsmitglied  
Heidi Schulte-Walter

**Ettlingen.** Mit Marek Piecha hat die Kirchliche Sozialstation Ettlingen einen neuen Geschäftsführer. Der 45 Jahre alte Pflegewirt (FH) tritt am morgigen Donnerstag die Nachfolge von Dominic Hippert an, der sich – wie berichtet – nach ein paar Jahren in Ettlingen wieder ganz seiner selbstständigen Tätigkeit in Baden-Baden widmen will. Piecha war viele Jahre lang auf der internistisch-neurologischen Intensivstation des Städtischen Klinikums Karlsruhe tätig. Seit 2006 steht er in Diensten des Caritasverbandes Ettlingen und

übernahm im Sommer 2008 die Leitung des Albert-Stehlin-Hauses (Seniorenzentrum am Horbapark). Wie Gerd Kellermeier, Vorsitzender der Sozialstation, wissen ließ, gab es rund 20 Bewerbungen auf den Geschäftsführerposten bei der Sozialstation. Dort sind derzeit rund 75 Frauen und Männer beschäftigt. Es werden circa 250 Kunden täglich betreut (ambulante Dienste), hinzu kommen 30 Klienten in der Tagespflege und eine stundenweise Gruppenbetreuung dementer Patienten. Die Sozialstation sei überzeugt davon, mit Marek Piecha den „richtigen Mann“ für die Geschäftsleitung gefunden zu haben. Überhaupt, so Kellermeier und Caritas-Vorstand Wolf-

gang Keck im Gespräch mit den BNN, wollen die Sozialstation und der Wohlfahrtsverband künftig ihre Zusammenarbeit intensivieren. Die Caritas ist seit jeher im Vorstand der Sozialstation mit Sitz und Stimme vertreten. Vorstellbar ist aus Sicht von Wolfgang Keck die Gründung gemeinnütziger Gesellschaften (gGmbH). In diesen Caritas-Tochtergesellschaften vertreten sein könnte die Kirchlichen Sozialstationen. Im Einzugsgebiet des Caritasverbandes Ettlingen befinden sich fünf Sozialstationen: Ettlingen, Bretten, Waldbronn, Malsch und Rheinstetten. Eine erste gGmbH entsteht Keck zufolge jetzt in Bretten mit dem Ziel, in wirtschaftlich schwierigen Zeiten Sy-

nergien zu nutzen. Auch in Ettlingen sei dies denkbar. Schon jetzt gebe es beispielsweise im Magnolienpark (dort wurden behindertengerechte Wohnungen für alte Menschen geschaffen) eine Kooperation in puncto Essen auf Rädern und Besuchsdiensten. Die sei ausbaufähig.

Marek Piecha freut sich auf die neue Herausforderung, die ab morgen in der Sozialstation auf ihn wartet. Seine Stelle im Seniorenzentrum am Horbapark bleibt nicht unbesetzt, sondern Petra Schwamberger übernimmt dort die Verantwortung für den Bereich „Pflege“. Marcus Günsche steht ihr als Fachbereichsleiter Alter und Gesundheit zur Seite.

## „Kennen Sie noch den Ostermann?“

### Bewährtes und Ausgefallenes: Rezepte und Tipps von Bäckern aus der Region zu den bevorstehenden Festtagen

**Ettlingen.** Das Osterfest ist für Bäcker und Konditoren der Umsatzbringer Nummer zwei des Jahres, knapp hinter Weihnachten. „Donnerstag vor Karfreitag und Samstag fahren wir fast Doppelschichten“, sagt etwa Dieter Ockert von Malsch Bäck in Ettlingen. „Früher war es noch der Muttertag, aber das hat nachgelassen“, meint Uwe Illig, Bäckermeister in Malsch, der unter anderem 200 Schokoladen-Osterhasen pro Saison backt. Bei Vater und Sohn Heinz und Michael Reuss in Ettlingen sind die Bisquit-Osterlämmer der Renner. „300 große und 300 kleine backen wir.“ „Ich liebe meinen Beruf“, sagt Frank Kary, Konditormeister in Rheinstetten, aber zu Ostern komme es weniger auf Erfindungsreichtum denn auf Qualität bei den bekannten „Hits“ an. „Die Leute sind sehr traditionell“, sagt er. „Man kann ihn von Hand formen oder ausstechen“, sagt Michael Reuss (Bäckerei Reuss) über seine Hefehasen: Für sein Rezept braucht es 1000 Gramm Mehl, einen halben Liter Wasser, jeweils 120 Gramm Zucker und Butter, 50 Gramm Hefe, 20 Gramm Salz und etwas Vanillezucker. „Erst kneten wir den

Teig, dann lassen wir ihn zehn Minuten ruhen. Wir stechen die Hasen aus – unserer ist ein „Springhase! Die sollte man noch mal 15 bis 30 Minuten ruhen lassen, und dann 10 bis 15 Minuten bei 180 Grad backen.“ Das Rezept macht drei Generationen satt: „Da sollten etwa 18 Hasen dabei rauskommen“.

„Kennen Sie den Ostermann?“, fragt Dieter Ockert von Malsch Bäck in Ettlingen. „Den hab’ ich vor 23 Jahren das letzte Mal gebacken, das ist im Prinzip ein Dambedei, der ein Ei trägt.“ In den 70er und 80er Jahren sei er ziemlich beliebt gewesen, heute macht er sich rar. Die Nachfrage der BNN hat ihn inspiriert, das alte Rezept für den Ostermann herauszukramen: 1000 Gramm Mehl, 330 Gramm Milch, je 130 Gramm Butter und Zucker, 70 Gramm Ei, 10 Gramm Salz, 80 Gramm Hefe und eine Prise geriebene Zitronenschale. „Der Teig muss lang und intensiv geknetet werden, dann formt man die Oster-

männer und lässt sie 30 bis 45 Minuten ruhen, anschließend werden sie 15 Minuten bei 180 Grad gebacken.“ Vorher legt man ihnen ein bemaltes Ei zwischen die Arme, das senkt sich in den Teig und wird mitgebacken.

Frank Kary (Bäckerei/Café Weber Rheinstetten) erlebt zu Ostern einen Run auf Schokoladespezialitäten. Da seien beliebt nicht nur die Schokoladen und die Osternecker für die Kinder und Enkel: „Gerade Erwachsene schenken sich auch zu Ostern gerne Nougat-Trüffel.“ Schließlich könne man die leckeren Pralinen ja auch in ein Osternecker integrieren. Das Rezept klingt einfach, aber „man muss sehr genau auf die Temperatur der Schokolade achten“, ermahnt Frank Kary den „Heimwerker“. Die Zutaten für die **Rahm-Nougat-Trüffel**: 500 Gramm Schlagsahne, 750 Gramm Milchschokolade-Kuvertüre, 350 Gramm Kuvertüre (Bitter Schokolade), 400 Gramm Nougat. „Die Sahne kochen, drei

Viertel der gemischten Kuvertüre und Nougat zugeben, so entsteht die cremige Füllung, gegebenenfalls noch etwas Kirschwasser. In abgekühltem Zustand in Förmchen füllen, und dann mit dem Rest warmer Kuvertüre überziehen.“

Uwe Illig (Bäckerei Illig, Malsch) schwört auf seine Osterlämmer und macht auch ein kleines Geheimnis um sein Rezept. So viel verrät er: Man braucht Eier, Weizenstärke, Mehl, Butter und Zucker. Hergestellt wird eine „Wiener Masse“. Gebacken wird das Lamm in der vorgefetteten Form etwa 25 Minuten bei 180 bis 185 Grad, und später gut mit Puderzucker bestäubt. Uwe Illig ist überzeugt, dass jede Hausfrau und jeder Hausmann die Details des Rezepts selbst herausfindet.

Im Übrigen, und da sind sich alle Bäckermeister einig: Man kann das alles zu Hause probieren, aber vom Bäcker ist es dann vielleicht doch ein bisschen feiner. In jedem Fall hat es eine spezielle Note, und die ist eben das Geheimnis, das im Rezept nicht drinsteht. Thomas Zimmer

### Vom Schokolade-Hasen bis zum Hefe-Hasen



UWE ILLIG aus Malsch schwört auf seine Osterlämmer.



DIETER OCKERT aus Ettlingen hat seinen Ostermann wieder ausgegeben.



FRANK KARY aus Rheinstetten legt auch gerne Pralinen ins Osternecker.



MICHAEL REUSS aus Ettlingen setzt auf „Springhasen“ aus Hefe. Fotos: tz

## Autofahrer verletzt Elfjährigen

**Ettlingen (BNN).** Nach einer Verkehrsunfallflucht in der Rheinstraße am Dienstagmorgen sucht die Polizei den Fahrer eines schwarzen viertürigen Mercedes. Dieser wollte laut des Polizeiberichts gegen 8.15 Uhr an der rückwärtigen Einfahrt eines Hotels auf die Straße fahren und übersah dabei den mit einem Fahrrad auf dem Gehweg fahrenden Jungen.

Bei dem Zusammenstoß stürzte der Junge zu Boden und zog sich, wie später bei einem Arzt festgestellt, mehrere Prellungen an der Schulter und am Körper zu.

Nach einem kurzen Gespräch mit dem Jungen fuhr der Autofahrer davon. Der Verkehrspolizei Karlsruhe hat die Ermittlungen aufgenommen und bittet mögliche Zeugen des Unfalls, sich unter Telefon (07 21) 9 39 47 44 zu melden.

## Auf einen Blick

### 100 Jahre alt

**Dobel.** Bei guter Gesundheit feiert Elisabeth Vieczn heute im Seniorenheim in Dobel ihren 100. Geburtstag. Mit von der Partie ist die Familie. Die rüstige Jubilarin ist noch an allem interessiert. (Seite 20)

### Zivildienst in Gefahr?

**Kreis Karlsruhe.** Die für 2011 geplante Verkürzung des Zivildienstes findet bei den Wohlfahrtsverbänden im Kreis Karlsruhe keine Zustimmung. Der organisatorische Aufwand sei zu groß, der Nutzen zu gering. (Aus der Region)

### Leihräder nicht so gefragt

**Karlsruhe.** Die Nachfrage nach Leihrädern der Bahn ist in Karlsruhe nicht so groß wie zunächst von der Stadt erwartet. Die Verwaltung will das Angebot dennoch erhalten, jedoch mit der Bahn über die Konditionen verhandeln. (Karlsruhe)