

## 21 Bäume fallen für Sendemast

**Meersburg (Iko)** An der Grenze zu Unteruhldingen, aber noch auf der Meersburger Gemarkung Obere Roggenlehen soll zukünftig ein Schleuderbetonmast als Funkübertragungsstelle stehen. Der Mast mit zwei Plattformen sowie der notwendigen Outdoorrechnik soll sich über eine Gesamthöhe von 50 Metern erstrecken und ist nur in Teilen durch die umgebende Bewaldung sichtbar, erklärte Stadtbaumeister Martin Bleicher dem Ausschuss für Umwelt und Technik. Die Fachbehörden des Landkreises hätten dem Vorhaben der Waldumwandlung unter Auflagen zugestimmt, so Bleicher. Im Außenbereich seien solche Vorhaben zulässig, wenn sie der öffentlichen Versorgung mit Elektrizität, Telekommunikationsdienstleistungen oder anderen Dienstleistungen dienen würden. Monika Biemann (Umweltgruppe) empörte sich über die Fällung von 21 Bäumen. „Bei so einem großen Gebiet werde ich nicht zustimmen“, sagte sie. Auch nach Meinung von Markus Waibel (FWV) sei das „irrsinnig“. Zumal die Trafostation auch noch im Wald stehen würde und das Gebiet zum Schutz vor Vandalismus umzäunt werden müsse. Sebastian Schmäh (CDU) entgegnete, dass es um keinen Nutzwald handle. Zur Unterstützung des Wirtschaftsstandorts sei ein Funkmast wichtig. „Das schlechte Funknetz nützt mir nicht und kostet viel Energie“, meinte er. Franziska Trunz (FWV) gab zu bedenken, dass auch Feuerwehr, Polizei und andere Blaulichtorganisationen zwischen Digitalfunk nutzen würden und der Mast vielleicht auch ein Bauteil sein könnte, um dieses Netz auszubauen. Bürgermeister Robert Scherer fand ebenfalls, dass der Ausbau der Infrastruktur wichtig sei und es hier im Süden Deutschlands im Vergleich zu anderen Regionen eben nicht viele Flächen gebe. „Bei einem Erholungswald würde ich es auch anders sehen“, sagte er. Mit sechs Ja-Stimmen bei drei Gegenstimmen votierte der Ausschuss für den Bau des Schleuderbetonmasts.

## Neue Firma für den Gräberaushub

**Uhdlingen-Mühlhofen (hk)** Für den Gräberaushub auf den drei Friedhöfen der Gemeinde ist künftig ein anderes Unternehmen zuständig. Der Gemeinderat stimmte der Vergabe der Friedhofsleistungen an die Firma Josef Roth aus Deggenhausertal für die Vertragsdauer vom 1. Januar 2025 bis 31. Dezember 2029 zum Angebotspreis von jährlich 38.639 Euro brutto zu. Grundlage sind die durchschnittlichen 70 Bestattungen in einem Jahr. Kämmerer Andreas Linge erläuterte, der bestehende Vertrag mit der Firma Kamuf GmbH für den Gräberaushub mit einer Laufdauer von zwei Jahren sei fristgerecht zum 31. Dezember 2024 gekündigt worden, um erneut Angebote einholen zu können. Im Juli seien drei Betriebe inklusive Kamuf in der Region aufgefordert worden, ein entsprechendes Angebot für den Gräberaushub abzugeben. Eingegangen seien drei Angebote, von denen ein Bieter aber Abstand genommen habe. Die Leistungen werden laut Kämmerer Andreas Linge pro Gräberaushub abgerechnet.

# Ein Abend voller Genüsse

- Linzgau-Köche präsentieren wieder ihr Können
- Sie pflegen damit freundschaftliches Verhältnis
- Zwei Küchenchefs neu in den Club aufgenommen

VON HOLGER KLEINSTÜCK  
ueberlingen.redaktion@suedkuriert.de

**Uhdlingen-Mühlhofen** – Spanferkelkaree, Wachtelbrüstchen oder Entenragout, Fischsuppe Bouillabaisse, Bodensee-Egeli oder Confitserie-Trüffelpralinen: Die Linzgau-Köche haben während ihres Feinschmeckerabends im großen Tagungsraum „Konstanz“ des Auto- und Traktormuseums zahlreiche Spezialitäten präsentiert. 350 Gäste rochen, schmeckten, probierten und genossen das, was sich ihnen an den Ständen der Köche alles darbot.

Zu den 15 verschiedenen Speisen gab es Weine und weitere regionale Produkte aus und um den Linzgau. Von jedem Gericht gab es eine wohl dosierte Portion, einen „Magenfuchser“, der noch mehr Lust machte auf die anderen kulinarischen Probier- und Kabinettstücken. Die Linzgau-Köche haben sich seit zwei Jahrzehnten als eigene Marke im Bodenseekreis etabliert und vermarkten sich, ihre Häuser und ihre Küche gemeinsam.

In den zurückliegenden 20 Jahren ist mancher Koch altersbedingt ausgeschieden, doch neue, junge Köche drängen in den hochdekorierten Club nach. Frederik Bücheler zählt dazu. Er hat gerade in Mefkirch-Meningen das Restaurant „Adler Leithöfen“ seiner Eltern übernommen und stellte sich mit seiner Fischsuppe Bouillabaisse aus Lachsforelle, Seeteufel und Safran-Kartoffeln vor. „Es ist eine richtige gute Veranstaltung mit verschiedenen Kollegen, bei der jeder was anderes kocht, das macht es auch Spaß, sich zu präsentieren“, erläuterte er, seine Küche als regional geprägt bezeichnend.

Auch das erste Mal dabei war Karl Norbert Leykauf vom „Bayerischen Hof“ in Heiligenberg, der gebratene Wachtelbrüstchen auf mariniertem Rotkohl anbot. „Ich wurde gefragt, ob ich mitmache. Das war eine Ehre für mich und eine Selbstverständlichkeit, dass man da mitmacht“, sagte er. Seine Küche bezeichnete er als regional-badisch mit internationalem Einfluss, „aber nichts Bayerisches“.

Roman Pfaff, der das Gasthaus Löwen in Frickingen-Altheim vor acht Jahren von seiner Mutter Isolde übernommen hat, bot einige Meter weiter dreierlei Kürbis an: Jarrahdale, Sweet Dumpling und Hokkaido. „Wir versuchen, naturnahe Küche zu machen, aus einem regionalen Zutatenpool, und da lassen wir uns schön von der Saison leiten.“ Es sei eine schöne Sache, dass sich die Köche jedes Jahr treffen, fasste er den Gourmetabend zusammen.

Ein alter Hase ist Andreas Liebich vom Romantik-Hotel Johanniter-Kreuz aus Überlingen-Andelshofen. Er ist für seine regionaltypische und leichte Küche mehrfach ausgezeichnet worden. Liebich bot Rehbratstrut mit Gänseleberschmaum und Wildpreiselbeeren an. „Eine interessante, abwechslungsreiche Küche, dabei Leidenschaft ge-



Roman Pfaff (Mitte) vom Gasthof Löwen aus Frickingen-Altheim serviert mit Sabrina Bourjailat (links) und Katherina Baumbach dreierlei Kürbis, über das sich hier Volker und Sabine Bergmann aus Owingen freuen. BILDER: HOLGER KLEINSTÜCK



Arian Altbau-April (links), Küchenchef Peter Vögele und Julian Koch vom Landgasthof Zum Adler aus Überlingen-Lippertsreute richten Kalbsbäckle mit Frischkäse-Gnocchi und Gremolata an.



Sie sind mit Begeisterung dabei und servieren eine Fischsuppe Bouillabaisse Art (von links); Anna Huthmacher, Charlotte Krämer und Frederik Bücheler vom Gasthof Adler Leithöfen aus Mefkirch-Meningen.



Andreas Liebich vom Romantik-Hotel Johanniter-Kreuz aus Überlingen-Andelshofen hat eine hausgemachte Rehbratstrut mit Gänseleberschmaum und Wildpreiselbeeren vorbereitet. Neben ihm Frank Klein (rechts) sowie Servierkraft Pavlo Berger.

paart mit hochwertigen Produkten, nach Möglichkeit bio und regional – aber nicht nur“, umriss er seine Küche. Den Gourmetabend bezeichnete er als „schönen Event“ mit einem „schönen Zusammenhalt unter den Kollegen. Da sieht man, dass es nur im Team geht“.

Peter Vögele vom Landgasthof zum Adler in Überlingen-Lippertsreute wiederum ist von Anfang an dabei, hatte Kalbsbäckle mit Frischkäse-Gnocchi und Gremolata, eine Kräuter-Würzmischung der lombardischen Küche, vorbereitet. „Ich möchte einfach ein tolles Handwerk an den Tag legen, bei dem man ohne viel Schnick-Schnack

## Zur Gründung

Im Jahr 2003 haben sich verschiedene Köche der Region, die sich auf die Fahne geschrieben haben, Qualität und Tradition mit innovativen Ideen zu verbinden, zu einer Marketinggemeinschaft zusammengeschlossen. Ihr Credo: Warum Lebensmittel aus allen Kontinenten einfliegen, wenn Gutes vor der Haustür wächst? Einfachste Produkte authentisch servieren, mit Zutaten, deren Herkunft nachvollziehbar ist – diesem Anspruch der Gäste fühlen sich die Linzgau-Köche verpflichtet. „Das Beste, was die Region zu bieten hat“, lautet ihr Wahlspruch. Begonnen hatten die Gourmetabende 2003 in Überlingen, und gleich am ersten Abend strömten mehr als 500 Gäste in den Kursaal. Feuerpolizeiliche Gründe zwangen die Veranstalter, ein Ausweichquartier zu finden. Seit fünf Jahren laden die Köche nun in das Auto- und Traktormuseum in Uhdlingen-Mühlhofen ein.

die Produkte für sich sprechen lassen kann“, sagte er zu seiner Küche.

Für den Gourmetabend hat Vögele nur lobende Wort parat. „Es ist wunderbar, dass man hier alle die Kollegen trifft, zu denen freundschaftliche Verhältnisse bestehen“, sagte er, „gemeinschaftlich können wir zeigen, was wir können. Alle unter einen Hut zu bringen, ist etwas ganz Schönes. Da freut man sich jedes Mal drauf.“

Njoschi Weber, der zusammen mit Erich Schütz das Kochereignis in den Räumen des Auto- und Traktormuseums organisiert, zeigte sich erfreut. „Ein gelungener Feinschmeckerabend“, sagt er. „Nach der Show vor der Show, gern wieder“, seien sich die Beteiligten der großen Gastrofamilie einig gewesen. Solche gemeinsamen Präsentationen trügen zur Kultur in hohem Maße bei, sagte Weber. „Auch wir von der Redaktion der ‚Südländ-Köche‘, mein Partner Erich Schütz und unser Team freuen sich auf ein nächstes Mal.“



René Stern (rechts) demonstriert mit seinen Mitarbeitern Kristin Brauchle und Christian Völklein das von ihm geschaffene Landplatztransportsystem. BILD: MARTINA WOLTERS

# Menschenrettung als Motivation

Starmed-Geschäftsführer René Stern freut sich, dass er trotz fehlenden Studiums hochrangige Designpreise gewinnt

VON MARTINA WOLTERS

**Stetten** – In der Lichtenwiese ist er aufgewachsen und hat in Meersburg seinen Hauptschulabschluss gemacht. René Stern absolvierte diverse Ausbildungen beispielsweise als Rettungsassistent und medizinischer Flugbegleiter – ein Designstudium war nicht darunter. Dennoch erhielt der 57-jährige mehrfach nationale und internationale Designpreise. Biswar es immer Silber. Bei dem diesjährigen Internationalen Designpreis Baden-Württemberg Focus Open ist es zweimal Gold.

Die Preisverleihung fand Anfang November im Haus der Wirtschaft Baden-Württemberg in Stuttgart statt.

Ausgezeichnet wurden zwei von Stern selbst designte Transportsysteme: Bei dem „Trauma-Cover ER“ handelt es sich um eine wannenförmig ausgebildete Versorgungs- und Transportplattform für den Schockraumbereich. Sie kann auf ein Intensivtragesystem aufgesetzt werden und ermöglicht es, einen auf einer Traumamatratze festgeschalteten Schwerkranken oder Schwerverletzten in der Notfallaufnahme schnell per Computertomograph untersuchen zu können. Dass der Zeitfaktor bei der Traumaversorgung entscheidend ist, weiß der Geschäftsführer der Stettener Medizintechnik-Firma Starmed aus langjähriger Erfahrung in der Notfallrettung. Auch, dass die Transport- und

Versorgungsgeräten viel Körperfühligkeiten aufnehmen und schnell gereinigt werden müssen, um für den nächsten Verunfallten bereit zu stehen. Schläuche für Beatmungsgeräte müssten in Diagnostikgeräte hineinreichen.

Das zweite Mal Gold gibt es für ein von ihm entworfenes Landplatztransportsystem inklusive Abrollversicherung, das Helistar-HTS Helipad-Transportsystem. Hierbei geht es ebenfalls um eintragbare, sichere und schonenden Patiententransport vom Landungsplatz in die Klinik. Er sei stolz auf die Preise, im Fokus stehe aber die Menschenrettung. Der hat er sich seit seinem vierzehnten Lebensjahr verschrieben. „Notfallmedizin ist eine tolle Sache, weil es gleich eine Rückmeldung gibt, ob deine Maßnahme erfolgreich war“, erklärt Stern seine Passion.