



„Ich habe damals Höllenqualen erlitten, die sich kein Außenstehender vorstellen kann“ – für Helmut Schäfer war der Moment, als seine Verrentung genehmigt wurde, eine „ungeheure Erleichterung.“ Danach ging es bergauf.
Foto: Stephan Rumpf

Die Spirale der Angst

Wie Zahnarzt Helmut Schäfer müssen immer mehr Menschen wegen schwerer Depressionen ihre Arbeit aufgeben

Von Andreas Spengler

München – Es ist medizinische Routine, ein kurzer Stich in den Kiefer. Seit 25 Jahren hat Zahnarzt Helmut Schäfer (Name geändert) unzählige Patienten gespritzt. Doch heute zittert seine Hand. Langsam überkommt ihn die Angst; die Angst vor der Arbeit in der Praxis. „Das war wie eine Spirale, zuerst fühlte ich mich etwas unwohl, dann wurde es immer schlimmer“, erzählt Helmut Schäfer. Zehn Jahre ist es her, dass er mit zitternder Hand vor seinen Patienten stand. Die Gedanken von damals jagen ihm noch heute durch den Kopf. Heute lebt der promovierte Zahnarzt im Ruhestand, seine Praxis hat er verkauft. 2008 stellten ihm Psychologen mehrere Gutachten aus. Das Ergebnis: Berufsunfähigkeit wegen schwerer Depression. Schäfer wurde mit 60 Jahren frühverrentet.

Sein Schicksal steht für eine Entwicklung, die alarmierend ist: Immer mehr Menschen in Deutschland gehen wegen psychischer Probleme in Frührente. Wie die Techniker Krankenkasse bekannt gibt, waren es in der Stadt München 2010 um ein Viertel mehr als 2005, im Landkreis hat die Zahl der Betroffenen sogar um mehr als die Hälfte zugenommen.

Rita Wüst vom Verein Münchner Bündnis gegen Depressionen ist beunruhigt über die Zahlen: „Ich sehe ein Problem, von dem wir nicht abschätzen können, wie groß es wird.“ Nach einer Prognose der Weltgesundheitsorganisation werden Depressionen in 20 Jahren die häu-

figste Krankheit in den Industrienationen sein. Für diese Entwicklung gebe es mehrere Erklärungen: „In allen Lebensbereichen erfahren wir einen enormen Fortschritt aber auch eine Beschleunigung, der viele nicht mehr standhalten können“, sagt Wüst.

Der Fall Helmut Schäfer zeige, dass Depressionen jeden treffen können. Schäfer selbst kann sich nicht erklären, woher die Erkrankung kam. „Ich war immer ein fröhlicher Mensch, und verdiente

„Nie hätte ich gedacht, dass ich depressiv werden würde.“

früher sehr gut. Ich habe Freude, mit denen ich über alles sprechen kann und zweimal im Leben die große Liebe gefunden“, erzählt er. „Nie hätte ich gedacht, dass ich depressiv werden würde.“ Die Angst brach plötzlich über ihn herein, ein Gewitter der Gefühle: 2001 starb Schäfers bester Freund, kurz darauf musste seine Arzthelferin aufhören. „Ich saß in der U-Bahn, und von einer Sekunde auf die andere wusste ich: Ich schaff‘ das alles nicht mehr.“ Zudem standen dunkle Vorzeichen über seiner Familie: Auch Schäfers Vater war zwanzig Jahre lang depressiv gewesen. Die Wahrscheinlichkeit, an einer Depression zu erkranken, ist genetisch vererbbar.

Ein Psychiater verordnete ihm Medikamente. Damit wurden nur die Folgen der

Depression gelindert, nicht ihre Ursachen. Erst ein Aufenthalt in der Charité in Berlin lehrte Schäfer mit seinen Depressionen umzugehen, und dagegen anzukämpfen. Mit Erfolg: Schäfer dachte, er sei geheilt. Die Depression aber schlummerte in ihm, drei Jahre lang, dann brach sie wieder aus. Nach einer Lungenentzündung und einer schweren Angina kamen die Ängste zurück, schlimmer noch als beim ersten Mal.

„Ich habe damals Höllenqualen erlitten, die sich kein Außenstehender vorstellen kann“, sagt Schäfer. Am Tag, der beinahe sein letzter geworden wäre, saß er auf dem Bett. In seinem Nachtkasten lagen die Medikamente, die seinem qualvollen Leben ein Ende hätten setzen können. „Was würdest du tun, wenn es dir richtig schlecht ginge?“, fragte er seinen Sohn, der plötzlich im Zimmer stand. „Ach Papa, ich würde ‘ne Nacht drüber schlafen, dann sieht die Welt gleich ganz anders aus“, antwortete er.

Die Medikamente blieben unangetastet. Und Schäfers Welt sah bald anders aus: Er fand nach langer Suche einen Käufer für seine Praxis. Damit begann ein neuer Spießbrutenlauf: Neun Gutachten benötigte Schäfer, bis das Versorgungswerk die Frühverrentung anerkannte. Seit Jahren ist die Verlässlichkeit der psychologischen Gutachten in der Diskussion. 2007 zeigte eine Studie von Andreas Broocks, Professor aus Schwerin, und Julian Dickmann, Psychiater aus Oldenburg, dass die Gutachten sehr unterschiedlich und subjektiv aus-

fallen können. Häufig fehlen Zeit und Geld, das Gutachten werde nicht selten zum Glücksspiel.

Für Helmut Schäfer war der Moment, als seine Verrentung genehmigt wurde, eine „ungeheure Erleichterung. Danach ging es bergauf“, sagt er heute, drei Jahre später. Er muss noch immer Medikamente nehmen, doch er hat seinem Leben einen neuen Sinn gegeben: Ehrenamtlich engagiert er sich bei der Münchner Tafel und im Bündnis gegen Depression. Das

Zehn Jahre ist es her, dass er mit zitternder Hand vor seinen Patienten stand.

Engagement für andere sei wie eine Medizin für ihn. Doch Helmut Schäfer wünscht sich, dass die Gesellschaft Menschen mit Depressionen nicht mehr stigmatisiert. „Viele Menschen zeigen Betroffenen zwar ihr Mitleid, aber denken sich: Irgendwie hat er doch ‘ne Macke.“

Dabei sollte die Gesellschaft das Thema sehr ernst nehmen: Allein durch Depressionen und Angststörungen entsteht für die Volkswirtschaft jährlich ein Ausfall von rund 15 Milliarden Euro, so die Bundesanstalt für Arbeitsschutz. Die seelischen Schäden sind nicht bezifferbar.

Kontakt zum „Bündnis gegen Depression“ finden Betroffene beispielsweise auf der Homepage www.buendnis-depression.de.

AGRARWIRTSCHAFT Der Milchpreis fällt, Bauern bangen um ihre Existenz. Gestern entlud sich ihre Wut auf den Straßen von Brüssel – während die EU-Agrarminister über eine Lösung berieten.

500 Millionen für Europas Landwirte

Kurzfristig will die Europäische Union eine halbe Milliarde Euro locker machen, um vor allem die europäischen Milchbauern zu unterstützen.

Brüssel. Der Preis für Milch ist drastisch gefallen, viele Bauern kämpfen um ihre Existenz. Mit rund 500 Mio. € will die EU-Kommission Milcherzeuger und andere Landwirte vor dem Ruin retten. Das Geld könne unter anderem für zinsgünstige Darlehen und die Stabilisierung der Märkte genutzt werden.

Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt (CSU) hatte schnelle Entscheidungen gefordert. Man müsse „kurzfristig flüssiges Geld zur Verfügung stellen, wo Not am Mann oder Not an der Frau ist“. Zweitens solle die EU-Kommission eine Exportoffensive starten und drittens „den Markt auf richtige Füße stellen.“ Eine stärkere finanzielle Förderung könne es für die Einlagerung von Milchprodukten – etwa durch Molkereien – geben.

Eine Wiedereinführung der im Frühjahr abgeschafften Milchquote lehnte Schmidt wie sein französischer Amtskollege Stéphane Le Foll ab. „Die Quote alter Fassung hat uns 2008 und 2009 nicht geholfen, und deshalb sollten wir auch nicht über die Rückkehr zur Quote, sondern über eine Stärkung und Verbesserung der Produktionsmöglichkeiten und der Absatzmöglichkeiten nachdenken“, sagte er. Uneinigkeit gab es bis zuletzt aber bei anderen Eingriffsmöglichkeiten.

Wie die Hilfen für die Landwirte genau aussehen sollen, ist aber

„Milch ist gegenwärtig billiger als Wasser“

nicht nur unter den EU-Staaten, sondern auch unter den einzelnen Bauernverbänden umstritten. Während der Deutsche Bauernverband (DBV) finanzielle Soforthilfen und eine europäische Exportoffensive fordert, spricht sich der europäische Milchbauernverband European Milk Board (EMB) für eine Mengenkürzung aus.

DBV-Präsident Joachim Rukwied forderte „eine akute Krisenhilfe“. Schmidt sagte: „Milch ist gegenwärtig billiger als Wasser, das ist nicht in Ordnung.“ Ein Euro pro Liter im Handel sei ein Preis, mit dem auch die Landwirte leben könnten. dpa



Aufgebrachte Milchbauern protestierten gestern in Brüssel. Sie deckten unter anderem Straßen und Polizei mit Stroh ein.

Foto: afp

Bauern belagern Brüssel

Vor allem die Milcherzeuger demonstrieren gegen den Preisverfall

Eine Revolte mit Trekkern, Heu und viel Wut: 6000 Landwirte sind zu einer Demonstration nach Brüssel gekommen. Sie forderten Maßnahmen von den europäischen Ministern gegen die Agrarkrise.

ANDREAS SPENGLER

Brüssel. Böllerschüsse hallen von den Glasfassaden wider. Über das Europaviertel ziehen Gestank und Rauch von brennenden Reifen. Dazwischen hört man Autohupen, Trillerpfeifen und Kuhglocken. Rund 6000 Landwirte sind nach Brüssel gekommen – mehr als 2000 Traktoren verstopfen die Straßen. Was sich in den vergangenen Wochen in vielen europäischen Städten angestaut hat, entlädt sich nun im Zentrum der Europäischen Union: die geballte Bauernwut.

„Wir sind nicht hier, um Urlaub zu machen. Sondern weil es um unsere Existenz geht“, sagt Richard Prinz aus der Nähe von Ofter- schwang im Allgäu. Er hat einen kleinen Familienbetrieb mit 50 Kühen.

Seit die Milchquote weggefallen ist und die Märkte geöffnet wurden, werde es für kleinere Betriebe immer schwieriger zu überleben. „Manche großen Betriebe geben dagegen richtig Vollgas.“ Doch das sei die falsche Entwicklung.

Neben ihm marschiert Karl-Eugen Kühnle aus Ulm. 75 Kühe. Er befürchtet: „Wenn wir so weiter machen, wird es auch in Deutschland bald nur noch Ställe mit 1000 Kühen geben.“ Dabei wolle die Gesellschaft keine großindustrielle Landwirtschaft. Doch die aktuelle Politik mache ihnen einen Strich durch die Rechnung: „Dass die Krise kommt, war abzusehen.“

Mit dem Wegfall der Milchquote im April setzten die Preise zum Sinkflug an. Rund ein Drittel haben sie in den vergangenen Monaten eingebüßt. In Deutschland erhält ein Landwirt für den Liter Milch im Durchschnitt noch 27 Cent.

Über den Befund sind sich alle einig. Das Vieh ernährt seinen Halter kaum noch. Doch über die Ursachen wird heftig gestritten. Während sich auf den Straßen die Wut entlädt, beraten hinter den Glasfassaden zur selben Zeit die Agrarmini-

nister mit der EU-Kommission über Sofortmaßnahmen.

„Ihr Politiker, hört ihr uns?“, die rhetorische Frage der Demonstranten geht unter in Böllerschlägen. Doch auch die Interessenverbände sind gespalten: Der EU-Erzeugerverband European Milk Board will die

Keiner deckt seine Kosten

Zu wenig. Der Milchpreis bildet sich in drei Etappen: Erzeuger, Verarbeiter, Händler. Laut Kieler Institut für Ernährungswirtschaft kommt keiner auf seine Kosten. Derzeit liegt hierzulande der Preis für den Liter Vollmilch im Supermarkt bei rund 55 Cent. Die Handelsspanne, unter anderem für Lagerung, Logistik, Kühlung und Entsorgungsgelbst beträgt 6,3 Cent je Liter. Die Molkerei braucht für die Produktion 8 Cent, für die Verpackung 8,5 Cent, dazu kommen Lagerung und Transport. Kostendeckend bleiben theoretisch nur 23,1 Cent für den Erzeuger. Tatsächlich bekommt er aber im Schnitt drei, vier Cent mehr – was immer noch erheblich unter den Gestehungskosten liegt. Fazit: Entweder der Weltmarktpreis zieht wieder an, oder der deutsche Verbraucher muss mehr zahlen. kpr

Massenproduktion drosseln, um den Preis zu stabilisieren.

Doch ihnen gegenüber stehen die einflussreichen Bauernverbände, die einer anderen Logik folgen. „Ich bin froh, dass die Milchquote abgeschafft wurde. Jetzt gibt es mehr Freiheiten für die Betriebe“, sagt Landwirt Frank Paas aus Gummersbach bei Köln. Den Grund für die Krise sieht er nicht im Ende der Milchquote: Das Problem seien vor allem das Handelsembargo gegen Russland und der schwächelnde Markt in China.

Der deutsche Bauernverband fordert, dass der Export angekurbelt wird. Die Bauern sehen sich als „moderne Unternehmer“, betont auch der Verbandsfunktionär Bernhard Conzen. Die Forderung nach einer Quotensteuerung führe ins vorherige Jahrhundert zurück.

Die Demonstrationen der Landwirte werden weitergehen, verspricht Conzen. „Wir erwarten einen heißen Herbst.“ Für die allermeisten Landwirte geht es aber noch am Abend zurück in ihre Heimat. „Morgen früh stehe ich wieder im Stall“, sagt Milchbauer Paas. „Kühe melken.“



Was später in der Auslage landet, wird zunächst zerteilt: In der Metzgerei in Beimerstetten zeigt Franz Meier vollen Körpereinsatz – im Nahkampf mit einem halben Schwein.

Schweineerei mit gutem Gewissen

Regionale Metzger wie Tom Schlotter aus Beimerstetten setzen im Preiskampf auf Qualität statt auf Masse. Dafür garantieren sie den Kunden ein Fleisch von glücklichen Tieren. Auf der Spur eines Versprechens.

Zwischen Schweinehälften, Fleischermessern und Zerlegungssägen scheint die Welt noch in Ordnung. Reinhard Pontius kommt zweimal in der Woche nach Beimerstetten in die Metzgerei Schlotter, wirft sich eine Kettenschürze über die Schultern und zerstückelt Schweine, bis ihm der Schweiß über den Nacken rinnt. „Ist wie ein Hobby“, sagt der 68-Jährige. Statt zuhause sein Rentnerdasein zu genießen, schrubbt er jetzt die Borstenreste von einem halbierten Schweinehaupte. „Ich müsste sterben ohne meine Arbeit, ich sag’s offen und ehrlich.“

Doch wenn Reinhard Pontius und sein Kollege Franz Meier an der Zerlegungsbank über die Zukunft grübeln, wird ihnen bange. Wo anfangen? Arbeitskräfte fehlen, ihr Beruf ist für junge Menschen nicht mehr erstrebenswert, Fleischkonsum verpönt und hinzu kommt der permanente Preiskampf mit den großen Discountermärkten. Die bieten 100 Gramm Schweineschnitzel für rund 50 Cent an. Die Masse wird zum Maß: schnell und billig produziert. Noch stemmen sich viele kleine Metzgereien gegen diesen Trend, doch ihre Zahl schwindet.

Gemessen an dem, was auf den Teller kommt, war Deutschland selten so polarisiert wie heute. Geschätzte elf Prozent leben vegan oder vegetarisch, Tendenz steigend. Doch zugleich steigt die Fleischproduktion, alleine beim Schweinefleisch in den vergangenen 20 Jahren um rund die Hälfte. Obwohl in derselben Zeit rund neun von zehn Schweinebauern ihren Betrieb aufgegeben haben. Massenproduktion, ein starker Export und Antibiotika-Mast lassen diese absurde Rechnung aufgehen. Immer weniger Bauern produzieren immer mehr Fleisch.

In der Metzgerei in Beimerstetten redet sich Hausherr Tom Schlotter in Rage: „Es ist Wahnsinn!“ Das Schlachttier werde zum „billigen Geschöpf“. Zum Teil lande „Lumpenzeug“ in den Supermärkten. „Ein mieses Geschäft“, schnaubt er. „Wir müssen wieder lernen, wie es richtig geht!“ Zwischen Massenproduktion und rigorosem Fleischverzicht müsse es einen Mittelweg geben.

Vor knapp drei Jahren hat der Metzger mit sechs Familienbetrieben die Initiative „Ulmer Land“ ins Leben gerufen. Ihr Geschäftsmodell ist der Verkauf von Fleischwaren – vor allem aber verkaufen sie ein Versprechen: einen Genuss mit gutem Gewissen, von Fleisch aus der Re-

gion aus artgerechter Haltung. Kunden bemerken den Unterschied zunächst nur beim Griff in den Geldbeutel. 100 Gramm Schnitzel gehen in der Metzgerei für 1,39 Euro über die Theke. Beinahe dreimal teurer als im Supermarkt. Doch was ist dran am Versprechen der regionalen Metzger?

Viele der Tiere, die später zu Massenware werden, leben im Norden und Osten der Republik. In modernen Mastfabriken stehen oft bis zu 20 000 Tiere im Stall, meist auf tiefen Spaltenböden. Tierschützer kritisieren seit langem, dass die Tiere darauf kaum Halt finden, sich die Klauen aufschürfen und permanent den Verdunstungen ihres eigenen Urins und Kots ausgesetzt sind.

Dagegen wirkt der Stall von Franz Vetter und Sohn Alexander wie ein Idyll, mitten auf der Alb-Hochfläche bei Trochtelfingen, zwischen Feldern und Hügeln. Hier nimmt das Versprechen seinen Anfang: Öffnen die Landwirte die Stalltür, entfaltet sich der Duft von frischem Stroh. Dazu ertönt ein fideles Grunzen. Aber kein Gestank – nirgends. 560 Schweine tollern herum, wackeln mit den Ohren und strecken ihre Rüssel nach oben. In den weiten Buchten haben sie dreimal so viel Platz wie in konventionellen Ställen.

Was motiviert Landwirte wie die Veters dazu, in ökologische Tierhaltung zu investieren? Vor allem der eigene Überlebenswille in einem System, das ihnen keinen anderen Weg weist als auf Qualität zu setzen. „Mit den großen Mästern können wir als Familienbetrieb in der Region gar nie mithalten“, sagt Junglandwirt Alexander Vetter. Bei den momentanen Preisen könne gerade noch kostendeckend verkauft werden.

Vielleicht ist der Überlebenswille der Landwirte am Ende das Glück der Schweine. Die acht Monate ihres

Stalllebens durften sie genießen. Für 40 von ihnen wird dieser Tag der letzte sein, am nächsten Morgen schon landen einige der Tiere halbiert auf dem Zerlegungstisch der Metzgerei Schlotter.

Zurück in den Stall. Unter ihren Klauen liegt eine weiche Schicht Stroh. Durch eine Plane an den Wänden strahlt Tageslicht, zudem gibt es einen Auslauf ins Freie. Das Futter ist gentechnikfrei, angereichert mit Kräutern und Vitaminen. Antibiotika wird nur in seltenen Krankheitsfällen eingesetzt. Die Landwirte müssen sich an die Auflagen halten, die ihnen Metzger Schlotter und seine Kollegen vom „Ulmer Land“ vorgeben und eine unabhängige Firma regelmäßig überprüft. Bei allem Luxus im Schweinestall, am Ende erleiden die Tiere dasselbe Schicksal wie ihre Artgenossen aus konventioneller Haltung.

Wenn am späten Nachmittag die Sonne hinter den Feldern untergeht und auf der Landstraße ein riesiger Laster anrollt, werden im Stall die Tiere zusammengetrieben. „Mir tut’s nicht weh, wenn die Schweine geschlachtet werden“, sagt Junior Vetter. Rund 100 Kilo wiegen sie jetzt. „Ich freu’ mich, wenn aus ihnen Qualitätsfleisch wird.“ Durch einen schmalen Gang werden die Tiere hinaus getrieben. Ein paar grunzen, stemmen sich mit dem Kopf gegen die Wände. Als alle auf der Ladefläche stehen, schließen sich die Tore. Mit dem letzten Tageslicht rollt der Laster davon.

Festen Boden haben die Schweine erst wieder unter den Füßen, als sie den Schlachthof in Ulm erreichen. Inzwischen ist es Nacht geworden, doch im Schlachthof warten die Schichtarbeiter. Sie arbeiten bis zum Morgen, unter grellem Kunstlicht. Lebend werden die Tiere von einem Tierarzt untersucht, jeder Kratzer, jede Narbe begutachtet. „Jeder Landwirt behauptet von sich, ich bring nur das

Beste, aber das Tier erzählt was anderes“, sagt der Kontrolleur vor der Anlieferungshalle.

Die gesunden Schweine werden in Gruppen in einen grauen Kasten getrieben. Dort strömt Kohlendioxid-Gas ein. Welchen Stress die Tiere dabei erleiden, ist umstritten. Viele verspürten Atemnot, schnappen nach Luft und brechen in Panik aus, kritisieren Tierschützer. Befürworter sehen die Methode hingegen als schonend, weil die Tiere weiterhin in ihrer Gruppe verbleiben und die Betäubung schnell und effektiv ist.

Die Schweine sacken zu Boden, die Maschinerie der Schlachtung beginnt. Im Angesicht des Todes sind alle gleich. Mastschwein oder Ökoshwein; Spaltenschwein oder Strohschwein. Bestimmung Discounterkühlfach oder Metzgerauslage – am Ende zählt mathematische Präzision. Der Schlachter trägt eine himmelblaue Schürze, er sticht im 45-Grad-Winkel Richtung in die Halsschlagader oder Metzgerauslage – am Ende zählt mathematische Präzision. Der Schlachter trägt eine himmelblaue Schürze, er sticht im 45-Grad-Winkel Richtung in die Halsschlagader oder Metzgerauslage – am Ende zählt mathematische Präzision.

„DE-BW 07-130 EG“ hängt bereits am nächsten Tag in Beimerstetten. Metzger Schlotter hat sie am frühen Morgen mit dem Kühlanhänger abgeholt. Selbst schlachten darf er nicht, „mitten im Wohngebiet würden wir das nicht genehmigt bekommen“. Aber die eigentliche Arbeit beginnt ohnehin in der Metzgerei. Aushilfskraft Pontius hat sich die Kettenschürze über die Schultern geworfen, sein Kollege Meier wetzt die Messer, und Schlotter wird bald die zerhackten Kleinteile verwursten. „Für uns ist die Fleischproduktion knallharte Arbeit“, sagt er.

Die strengen Auflagen, die ökologische Tierhaltung, all das muss bezahlt werden. Schlotter spricht von Tierwohl, der „Verantwortung für das Dorf“, seiner Rolle „als Breitenversorger“ und davon, dass die kleinen Metzger wieder „Marktanteile der Discounter zurückgewinnen müssen“. Wenn zukünftig nur der Preis entscheidet, werden Schlotter und seine Kollegen irgendwann verlieren. Aber wenn sich mehr Kunden für Qualität interessieren und ihm sein Versprechen glauben, haben Metzger wie er eine Chance.

TEXT/FOTOS: ANDREAS SPENGLER



Weiches Stroh statt harter Spaltenböden – ein selten gewordener Luxus in der Tierhaltung.



Alexander Vetter und sein Vater Franz in ihrem Schweinestall in Wilsingen.



Im Schlachthof in Ulmer Donautal werden die betäubten Tiere gestochen. Sie sterben am Blutverlust.



Der Mann im Kettenshürze: Aushilfskraft Reinhard Pontius neben einer Schweinehälfte.



Metzgermeister Tom Schlotter hat frische Würste gemacht und aufgereiht.

NAH AUFNAHME

Viele Metzger aus der Region ziehen im Preiskampf mit den Supermärkten den Kürzeren. Andere entwickeln neue Ideen – zum Wohl der Tiere und zum Vorteil der Kunden.

Fleisch aus der Region – streng kontrolliert

Initiative 2013 haben Metzger aus der Fleischerinnung Ulm/Alb-Donau die Initiative „Ulmer Land“ ins Leben gerufen: Mit dabei sind die Metzgereien Hörmann, Graf und Nagel in Ulm sowie Henke in Burla-

fingen, Amann in Hüttshausen, Schmucker in Allmendingen und die Metzgerei „Echt Schlotter“ in Beimerstetten. Tom Schlotter hat 2007 die ehemalige Metzgerei Dilger in der Bahnhofstraße übernommen.

Kontrolle Das „Ulmer Land“-Fleisch wird von der Qualivo-Manufaktur von Werner Neff in Schrozberg kontrolliert. Qualivo und die Metzger schreiben den Landwirten vor, wie sie ihre Tiere halten müssen. asp

Mehr Bilder und Grafiken zur Haltung, Schlachtung und Fleisch-Produktion unter: www.swp.de/schweine

Strahlend scharfe Röntgen-Bilder

Das neue Bildgebungszentrum an der Universitätsklinik vereint Nuklearmedizin und Radiologie

Mit radioaktivem Material und klassischen Röntgenstrahlen liefert die Uni-Klinik in Zukunft modernste Innenansichten des menschlichen Körpers. Möglich wurde dies durch den Schulterchluss zweier Disziplinen.

ANDREAS SPENGLER

Ulm. An der Uni-Klinik Ulm gibt es einen langen Gang, der zwei Welten voneinander trennt. Türen versperren die beiden Welten, geschützt mit Zahlencodes. Dahinter verbirgt sich sensibles Wissen und teure Technik. Hinter der einen Tür hantieren Nuklearmediziner mit radioaktivem Material. Hinter der anderen Radiologen mit Röntgen- und anderen elektromagnetischen Strahlen.

Wenn die Fachärzte der einen Welt bisher den Gang entlanggingen, standen sie vor der verschlossenen Tür. Das hat sich jetzt geändert: „Natürlich gab es immer schon Gespräche zwischen unseren Abteilungen“, sagt Prof. Meinrad Beer, Direktor der Radiologie an der Uniklinik. „Aber jetzt ist es uns gelungen, das Beste aus beiden Welten zusammenzuführen.“

Die Universitätsklinik Ulm hat ein Zentrum für Bildgebung gegründet. Ein Schulterchluss der Fachgebiete zum Wohl der Patienten, wie die Ärzte betonen. „Mit den neuen Therapien ist es möglich, ganz gezielt und auf kleinsten Arealen im Körper, einen Tumor zu bekämpfen“, sagt der Radiologe Meinrad Beer. Seit Tagen laufen die Anmeldungen für die neue Therapie.

Das Zentrum für Bildgebung funktioniert wie ein Dienstleister: Alle Abteilungen des Krankenhauses können die Arbeit des neuen Dienstes nutzen: Bildgebung kommt überall dort zum Einsatz, wo Fotos aus dem Körper gebraucht werden: zum Beispiel bei Krebsstu-

moren, Knochenbrüchen oder Entzündungen. Früher mussten Patienten oft mehrere langwierige Untersuchungen auf sich nehmen – und das oft unter hoher Strahlenbelastung. „In Zukunft gibt es meist nur noch einen Termin, einen Scan und schließlich den Befund aus einer Hand“, sagt Prof. Ambros Beer, Direktor der Ulmer Nuklearmedizin. Diagnose und Therapie werden genauer – die gemeinsame Forschung und Ausbildung intensiver.

„Unser Fachwissen ist in den letzten Jahrzehnten explodiert. Dabei sind die Disziplinen in mehr Teile zerfallen“, sagt Meinrad Beer. „Manchmal herrschte zwischen unseren beiden Welten beinahe eine Eifersucht“, fügt sein Namensvetter Ambros Beer hinzu. Jetzt aber sei die Zeit für ein Ende des Scheuklappen-Denkens: „Uns war beiden klar, dass die Radiologie und die Nuklearmedizin wieder zusammenkommen müssen.“

Bereits vor zwei Jahren hatte der Aufsichtsrat der Ulmer Uni-Klinik die Gründung des neuen Zentrums beschlossen. Vorbilder waren die TU München und die Uni Tübingen, dort gibt es ähnliche Zentren bereits seit mehreren Jahren. Mit der Neuberufung der Namensvetter Meinrad und Ambros Beer für die Leitung der Radiologie und der Nuklearmedizin war die Basis gelegt für einen engen Austausch.

Am Beginn standen keine Baupläne, keine neuen Geräte, keine neuen Gelder – vielmehr waren es Sehgewohnheiten, ein komplizierter Wissensaustausch und lange Gespräche. „Beide Abteilungen sind bereits sehr gut ausgestattet, da mussten wir vorerst nicht in neue Räume oder Geräte investieren“, betont Meinrad Beer.

Wenn in Zukunft Radiologen und Nuklearmediziner gemeinsam vor den Computerschirmen sitzen, dann flimmern darauf Bilder aus dem Körperinneren, hochauflösend und scharf wie mit dem Skal-



Prof. Ambros Beer (links) und sein Namensvetter Prof. Meinrad Beer (rechts) bringen Nuklearmedizin und Radiologie zusammen. Unterstützt werden sie von den Ärztinnen Dr. Sabrina Schwenzer (links) und Dr. Catharina Vonend. Die Nuklearmediziner (oben) arbeiten nun auch mit kombinierten Geräten wie dem PET-CT-Scanner (unten).
Fotos: Matthias Kessler, Uni-Klinik Ulm

Das „Beste aus beiden Welten“ kombinieren

Radiologie Radiologen können zum Beispiel mit Röntgenstrahlung von außen die Größe und Position eines Tumors im Körper feststellen. Wichtigste Verfahren sind die Computertomographie (CT) oder die Magnetresonanztomographie (MRT).

Nuklearmedizin Patienten bekommen eine schwach radioaktive Substanz verabreicht als angereicherter Traubenzucker oder als Spritze ins Blut. Die radioaktiven Teilchen lagern sich besonders stark in krankem Gewebe ab. Der Grund: Krankes

Gewebe hat meist einen höheren Stoffwechsel als gesundes. Von dort strahlen sie die Info ab: Hier liegt ein Tumor. Ein wichtiges Verfahren ist die Positronen-Emissions-Tomographie (PET), das Bilder von lebenden Organismen erzeugt.

In Kombination Die Bildgebung kann Vorteile beider Disziplinen verknüpfen: Ein PET-CT-Verfahren nutzt die hochauflösenden Bilder der CT und die präzisen Informationen der PET. Moderne Scanner liefern beides mit einer Untersuchung.

pell gezogen. Mit einem neuen Bildprogramm können die Befunde nun von Ärzten beider Fachrichtungen interpretiert werden – bisher waren die Bilder ausschließlich auf die Sehgewohnheiten einer Fachklinik zugeschnitten und somit für die andere Seite kaum verständlich.

Eines der Bildgebungs-Verfahren, die in Zukunft an der Uni-Klinik möglich sind, ist die Kombination von Positronen-Emissions-Tomografie (PET) und Computertomografie (CT) (siehe Infobox) – zwei Verfahren in einem Gerät. In rund 20 Minuten entstehen so bis zu 7000 Aufnahmen – eine dreidimensionale Vermessung des menschlichen Innenlebens, vom Scheitel bis zur Sohle.

Die Kombination von PET und CT ist erst der Anfang. Würde man die Entwicklung des Ulmer Bildgebungszentrums grafisch darstellen,

7000 Bilder – vom Scheitel bis zur Sohle.

dann lägen viele Stellen noch im dunklen. „Wir stehen noch am Anfang“, sagt Ambros Beer. In Zukunft will die Klinik zum Beispiel Geräte anschaffen, um Kernspin und PET zu kombinieren.

Hoffnungsträger der engeren Zusammenarbeit sind junge Ärzte, wie Dr. Sabrina Schwenzer und Dr. Catharina Vonend, die zurzeit als Doppel-Fachärzte für Nuklearmedizin und Radiologie ausgebildet werden – auch das eine der Besonderheiten des neuen Zentrums.

Wenn Radiologe Meinrad Beer heute seinen Kollegen Ambros Beer in der Nuklearmedizin aufsucht – und er macht das täglich – dann geht er den langen Gang entlang, bis er vor der Tür zur anderen Welt steht. Wie selbstverständlich tritt Meinrad Beer heute ein. Die Türen stehen ihm offen. „Inzwischen haben wir die Zahlencodes ausgetauscht. Ambros kennt meinen Zugangscod und ich kenne seinen.“

Fanta Vier zum Greifen nah

Hip-Hop Mit einem Livekonzert in 3-D feiert die Stuttgarter Band eine Weltpremiere, doch die imposanten Bilder aus Halle an der Saale können keine Stimmung ins Kino tragen. *Von Andreas Spengler*

Da steht Thomas D., der Sänger der Fantastischen Vier, mit freiem Oberkörper und den tätowierten Armen, ausgestreckt wie Flügel. Rotes Licht zeichnet seine Silhouette in das Dunkel der Bühne. Fast martialisch wirkt sein drahtiger Körper. Er streckt die Faust zur Kamera; sie erscheint direkt vor der 3-D-Brille des Kinozuschauers. So nah, dass man ihm die Hand reichen möchte und die Schweißperlen von der Stirn tupfen könnte. In diesem Moment gehören ihm und seinem Solostück „Krieger“ die Bühne allein. Der Liedtext scheint wie eine Metapher für diesen Abend: „Er ersetzt die Isolation und setzt an ihre Stelle die Vision, dass wir eins sind, auf einer Welle.“

Es ist eine Weltpremiere an diesem Dienstagabend: die Liveübertragung eines Konzertes in dreidimensionalen Bildern. „Wir sind die Ersten, die eine Europatournee an einem Abend spielen“, tönen die Fantastischen Vier. Vom Steintor-Variété in Halle an der Saale wird der Auftritt via Satellit nach Deutschland, Österreich, in die Schweiz, nach Luxemburg und Belgien übertragen. 35 000 Fans verfolgen das Konzert live in 88 Kinosälen.

„Was ist los in Stuttgart, Hamburg, Berlin?“, rufen die Fanta Vier, zwinkern in die Kamera, scratchen in die Luft und tanzen unermüdlich über die Bühne. Im Stuttgarter Kino Metropol tanzt niemand. Fast bis auf den letzten Platz ist der Saal gefüllt, knapp 200 Besucher, doch der Funke der 1200 Zuschauer in Halle will nicht auf das Kinopublikum überspringen. Zu leise scheint der Ton, es fehlt der Bass, der in der Magengrube trommelt, der Tanznachbar, der einem das Bier über die Hose schüttet oder den Ellenbogen in die Hüfte rammt. Es fehlt der Schweiß, die Enge, das blendende Scheinwerferlicht. Stattdessen sitzt man im Kinosessel, wie im Wohnzimmer, und starrt durch eine klobige Brille auf die Leinwand. „In manchen Kinos kann man doch die Sitze hochklappen“, ruft Michi Beck von den Fanta Vier. Inzwischen sind im Metropol drei Frauen aufgestanden, tanzen und werfen die Hände nach oben.

Die Fantastischen Vier beherrschen das Spiel mit den Kameras. Sie liefern ein zweistündiges Powerkonzert, mit aktuellen Songs wie „Gebt uns ruhig die Schuld“ oder Klassikern wie „MfG“. Die visuellen Effekte lassen tatsächlich das Gefühl aufkom-



Auf der Bühne geben Smudo, Thomas D. und Michi Beck zwei Stunden lang alles. Foto: dpa

men, man stünde mit Smudo und Co. auf der Bühne: Der Gitarrenhals ragt in überdimensionaler Größe aus dem Bild, das Handmikrofon hat die Proportionen eines überbreiten Taktstocks, und die Kamera schwebt über die wogenden Zuschauerarme. Alles wirkt plastisch, greifbar, nah. Doch die Ekstase des Livekonzerts lässt sich nicht auf das Kinoerlebnis übertragen.

Zum Schluss fliegen silberne Konfettistreifen, Thomas D. wirft sein Handtuch

um sich, und ein fulminantes Gitarrensolo markiert den Abschluss. Spätestens jetzt möchte man hineinspringen in die dreidimensionale Bilderwelt, in die tobende Zuschauermenge in Halle an der Saale.

Im Stuttgarter Metropol-Kino gibt es einen zaghaften Applaus. Der Abspann läuft. „Im Herbst müsst ihr dann alle wieder live dabei sein“, ruft Thomas D. dem Kinopublikum zu. Recht hat er, aber hoffentlich mit Bass im Bauch und Schweiß auf der Stirn.

Behinderung

Im Hörsaal ohne etwas zu hören

Malu ist fast taub und studiert mit Hörenden Pädagogik. Das klappt ganz gut, solange sie nicht auf Barträger trifft.

Von **Andreas Spengler**

23. April 2013, 15:19 Uhr / Aktualisiert am 23. April 2013, 15:32 Uhr / [12 Kommentare](#)



Marie-Luise Erne (Malu) in der Pädagogischen Hochschule in Heidelberg
© Andreas Spengler

Der Professor wackelt mit dem Schnauzbart. Die Oberlippe hebt sich. Plötzlich schnellt die Zunge über die Zähne, die Mundwinkel spannen sich. Oberlippe und Unterlippe fallen aufeinander, der Schnauzbart wackelt noch einmal. Das war's. In diesen Momenten verflucht Malu Schnauzbärte. Wieder einmal hat sie ein Wort nicht von den Lippen lesen können. War das vor nun ein L oder ein N? Der Professor ist einer von denen, die ihr das Leben schwer machen: die Barträger, die Nuschler, die Flüsterer.

Im Hörsaal sitzt Malu in der ersten Reihe. Sie sitzt dort oft alleine. Dann spürt sie die Blicke der Kommilitonen im Rücken. Sie fühlt sich wie eine Fremde in der Welt der Hörenden. Doch sie braucht die Nähe zum Rednerpult, sonst kann sie die feinen Nuancen in den Lippenbewegungen nicht erkennen.

Malu heißt eigentlich Marie-Luise Erne. Seit in ihrer Welt die Geräusche verstummen, wurde auch ihr Name fremd für sie. Heute noch bringt sie das "r" nur schwer über die Lippen. Ihre Großmutter gab ihr deshalb den Spitznamen Malu. Malu sollte es nicht unnötig schwer haben.

Malu hat das Abitur bestanden, lebt in einer WG in Heidelberg mit ihrem Freund und studiert dort im achten Semester Sport, Deutsch, Kunst auf Lehramt. Dennoch ist ihr Studium für sie jeden Tag eine Belastungsprobe. "Viele meiner Kommilitonen gehen mit Ellbogen ins Studium. Die wollen gute Leistungen, um jeden Preis", sagt Malu. Immer wieder muss sie erklären, warum sie bei einer Klausur eine Stunde länger schreiben darf, oder warum die Kommilitonen beim Sprechen aufstehen sollen.

In Deutschland leben rund 80.000 gehörlose Menschen. Statistisch gesehen wird jedes tausendste Kind gehörlos geboren. Wie viele Hörgeschädigte studieren, ist nicht bekannt. Malu glaubt, es seien zu wenige. Deshalb hat sie den Schwerpunkt "Hörschädigung" gewählt und ihr Studium an eine Mission geknüpft: "Ich möchte anderen Hörgeschädigten ein Vorbild sein. Ihnen zeigen, dass sie das auch schaffen können."

Malu wollte es Scheppern hören, doch alles blieb stumm

Als Malu ein Jahr alt war, hörte sie ihrem Vater beim Klavierspielen zu. Damals plapperte sie alle Wörter nach, die sie aufschnappen konnte, erzählen ihre Eltern. Doch dann wurde sie krank. Ihre Rückenmark-Flüssigkeit war voller Bakterien. Diagnose: Hirnhaut-Entzündung. Die Ärzte kämpften gegen die Zeit und den Tod, drei Wochen lang. Sie gewannen. Ein Antibiotikum schlug an, Malu konnte das Krankenhaus wieder verlassen. Was niemand ahnte: Die Entzündung hatte ihr Gehör schwer geschädigt.

Zu Hause saß Malu in der Küche und warf Töpfe und Schüsseln auf den Fliesenboden. Sie kannte die Geräusche von früher, das Scheppern und Klirren. Doch jetzt blieb alles stumm. Die Mutter schrieb später in ein Fotoalbum: "Wir dachten, du wolltest die Schüsseln tanzen lassen. Dabei wolltest du nur Geräusche hören."

"Wenn ich könnte, würde ich dir ein Ohr abgeben"

In Malus neuer, stiller Welt verkümmerte ihre Sprache. Geräusche kannte sie bald nur noch aus ihrer Erinnerung. Was Malu blieb, waren Bilder und Gefühle. Morgens nahm sie Papier und Pinsel. Dann malte sie in hellen Farben, in gelb und orange, malte Sonnenuntergänge, eine glückliche Familie und ganze Geschichten. "Das war meine Kunst, um meine Gefühle auszudrücken", sagt Malu heute. Die Bilder hängten ihre Eltern wie eine Tapete in der Wohnung auf.

Malu bekam ein Hörgerät, lernte Gebärdensprache und von den Lippen zu lesen. In der vierten Klasse wechselte sie auf eine Schule für Hörgeschädigte. Doch ihr Gehör wurde schlechter, das Hörgerät bald zu schwach. In der Schule weint Malu, weil die Welt immer leiser wurde. "Das ist unfair, ich will auch normal hören können", sagte sie zu ihrer Mutter. Diese antwortete: "Wenn ich könnte,

würde ich dir ein Ohr abgeben." Schließlich entschied sich Malu für eine komplizierte Operation. Sie glückte.

Heute hat Malu einen kleinen Knopf direkt hinter ihrem Ohr. Dort trägt sie eine Platte, kaum größer als ein Daumen. Geräusche wandelt die Platte in digitale Signale um. Im Ohr nimmt ein Implantat die Signale auf und schickt sie als elektrische Signale über das Innenohr ans Gehirn. In der Fachsprache wird diese Konstruktion "Cochlea-Implantat" genannt. Für Malu bedeutet sie ein neues Leben. "Das erste Telefonat mit meiner Mutter war unglaublich", erinnert sie sich, "als ich den Hörer aufgelegt habe, musste ich weinen vor Glück."

Bei kleinen Störgeräuschen versagt die Technik

Doch in der Welt der Gehörlosen sind die Implantate umstritten. Das Implantat mache Menschen zu Robotern, sagen viele. Je kleiner und ausgefeilter die Technik, desto größer werde die Gefahr, dass ihre Gebärdensprache in Vergessenheit gerate. Und mit ihr die Kultur und Gemeinschaft der Gehörlosen. Malu kennt die Befürchtungen. "Das Implantat ist Teil meiner Identität geworden. Aber auch Gebärden und das Lippenlesen sind wichtig", sagt Malu. In den Vorlesungen empfängt Malu die Worte der Dozenten direkt über eine Funksprechanlage und eine Frequenz in ihrem Implantat. Doch bei kleineren Störgeräuschen versagt die Technik. "Das klingt dann, als würde während des Gesprächs eine Bohrmaschine donnern, direkt neben mir." Dann ist Malu angewiesen auf das Lippenlesen.

Nach einem harten Uni-Tag schaltet Malu den Knopf hinter ihrem Ohr aus und zieht sich zurück in ihre stille Welt. "Die Stille genieße ich wie einen Wellnessurlaub", sagt sie. Doch Malu weiß, welche Gefahr diese Welt birgt: "Manche Hörgeschädigte verstecken sich hinter ihrer Behinderung." Malu will sich nicht verstecken. In ihrer Freizeit fährt sie Snowboard, spielt Basketball und geht gerne in Clubs. Freunde hat sie längst nicht nur unter hörgeschädigten Kommilitonen gefunden. "Wenn ich verschlossen bin, kommt auch niemand auf mich zu. Deshalb versuche ich, meine Behinderung offen anzusprechen."

Nach dem Studium möchte Malu an einer Sonderschule unterrichten. "Hauptsache, ich bekomme einen Beruf, mit dem ich hörgeschädigten Menschen Mut machen kann." Nur für eines hat ihr Mut bisher nicht gereicht: die Sache mit den Bärten. Am liebsten würde sie alle Männer glatt rasieren. Ihr Professor wäre wohl der erste.

Cooler Knigge

Bei einem Benimmkurs des Sommerferien-Programms sollen Kinder einen höflichen Umgang und gute Tischmanieren lernen

Von Andreas Spengler

München – Plötzlich gehen alle Finger hoch. Es scheint, als hätten die Kinder auf diesen Moment gewartet: „Mist“, „Scheibenkleister“ und „Shitidabidu“, rufen sie. Frau Vornehm nickt anerkennend, ihre Augen strahlen hinter der karierten Brille. Wie kann man das Wörtchen „scheiße“ umgehen, hatte sie die Kinder gefragt. Auch das ist Teil des Benimmkurses für Kinder beim Sommerferien-Programm.

Sieben Buben und Mädchen sind an diesem Morgen ins Stadtjugendamt gekommen. Vor ihnen steht Heidi Vornehm. Im rosa Hosenanzug, mit den gold-blonden Haaren und dem glitzernden Schmuck strahlt sie den Esprit einer Grande Dame aus. Sie müht sich, den Kindern die Grundregeln der Höflichkeit zu vermitteln, arbeitet mit großmütterlicher Freundlichkeit und preußischer Akkuratess. Doch ihr gegenüber sitzen Jungs im Justin-Bieber-Look, mit see-

Aufrecht sitzen,
Ellenbogen vom Tisch,
die Serviette gefaltet.

mannsblauem Kapuzenpulli oder grellem Billabong-T-Shirt. Sie rutschen nervös auf den Stühlen, bemalen ihre Hände und schnipsen mit den Fingern. Warum sie da sind? Weil es die Eltern so wollten, antworten die meisten. „Ich habe meine Eltern fragend angeschaut, als sie das vorgeschlagen haben“, erzählt der zwölfjährige Gerhard. „Das war wie ein kleiner Schock für mich.“

Doch es gibt auch Kinder, die freiwillig hier sind, wie die 13-jährige Josephine. Sie ist die Älteste der Gruppe und hat den Kurs im Ferienprogramm gefunden. „Wenn man sich benehmen kann, hat man eine ganz andere Ausstrahlung“, sagt sie. Immer wieder wirft sie den Jungs abschätzige Blicke zu. Höflich stellt sie ihre Fragen: „Ist das – ich sag' mal – okay, wenn ich zum Beispiel im Bus telefoniere?“ Inzwischen sei das in Ordnung, wenn es nicht zu laut sei, antwortet Frau Vornehm. Ihr gehe es nicht um strenge Regeln und Vorschriften, erklärt sie. Sondern um Empfehlungen für einen respektvollen Umgang miteinander.

„Ich stelle euch jetzt einen wichtigen Herrn vor“, sagt Heidi Vornehm und klickt zur nächsten Powerpoint-Folie.



Herausforderung Spaghetti: Nicht alle Kinder kommen mit den Vorgaben der Benimmtrainerin im Restaurant so gut zurecht.

Foto: Stephan Rumpf

„Wer kennt diesen Mann?“ Ein kurzes Schweigen bei den Jugendlichen. „Mozart?“, rät ein Mädchen. „Fast richtig“, sagt Frau Vornehm, „das ist Freiherr von Knigge, der war von Adel und hat dem Volk gute Umgangsformen erklärt.“ Die Kinder schauen mit großen Augen. „Vieles davon ist heute veraltet. Damals gab es zum Beispiel keine Handys“, erklärt sie. Frau Vornehm weiß, welche Fragen für junge Menschen heute interessant sind: Darf man im Zug Musik hören? Wann muss die Baseball-Cap vom Kopf? Wer grüßt zuerst, Chef oder Azubi? Als Höhepunkt steht ein Testessen auf dem Programm. Doch bevor es ins Restaurant geht, erklärt Frau Vornehm die wichtigsten Tischmanieren: aufrecht sitzen, die Ellenbogen vom Tisch, die Serviette gefaltet auf den Schoß.

Zehn Minuten später sitzen die Kinder an der Tischtafel eines italienischen Restaurants. Ein warmer Apricot-Ton bestimmt das Ambiente, an den Wänden eine edle Holzvertäfelung. Wie Segel stehen die Servietten auf dem Tisch, noch ist die Tischdecke weiß. Der Ober serviert Spaghetti Bolognese – eine Herausforderung für die Kinder. Reihum zeigt Frau Vornehm die Tricks des Nudelaufröllens, ermahnt die Kinder, wenn sie die Gläser zu hoch halten oder zu tief in ihren Sitz sinken: „Lümmel dich doch nicht so hin!“ Frau Vornehm versucht, einen Small Talk mit den Kindern, möchte wissen, wie es ihnen bisher gefallen hat. „Ich dachte, dass Sie beim Essen nur rumgehen und strenge Tipps geben. Aber das macht hier ja wirklich Spaß“, sagt die zwölfjährige Lucie.

Doch die Jungs haben längst entdeckt, dass es mehr Spaß macht, die eigenen Grenzen auszutesten. Als die Cola serviert wird, ruft einer: „Auf Ex!“ Es klingt wie ein Schlachtruf. „Attention bitte!“, ruft Frau Vornehm in die Menge der kichernden, herumkaspernden Jungs. „Das heißt, du sollst die Klappe halten“, raunt der zwölfjährige Till seinem Bruder zu.

Währenddessen kämpft der zwölfjährige Julian noch mit seinen Spaghetti, die einfach nicht auf der Gabel bleiben wollen. „Scheißnudeln“, flucht er leise und stochert weiter in dem Nudelberg auf seinem Teller. Die 13-jährige Josephine rollt immer wieder genervt die Augen. Sie fühlt sich sichtlich unwohl zwischen den abernden Jungs. „Das ist nicht lustig, und außerdem hat der so 'nen langen Bart“, kommentiert sie einen Witz.

„Kennst du eigentlich Sponge-Bob oder Comedy Central?“, wird sie von Till gefragt. „Kennst du eigentlich die Bibliothek?“, entgegnet sie.

Der zwölfjährige Gerhard in grauem Sakko versucht gerade, seine Pizza zu schneiden. „Hey, das Messer ist ja endstumpf“, sagt er, „ich kaufe mir hier bald 'ne Kettensäge.“ Irgendwann platzt Heidi Vornehm der Kragen. „Wir sind hier in einem guten Lokal. Bitte bleibt ruhig sitzen! Es ist ja bald vorbei.“

Nur der Ober beschwichtigt: „Die müssten mal bei uns Italienern beim Essen zuschauen. Da wird gemischt gegessen, kreuz und quer. Ein Chaos. Dagegen ist das hier noch Gold.“ Doch Frau Vornehm möchte ihren Schülern keinen Grundkurs in italienischer Esskultur geben. Sie tadelt noch mal ein paar Jungen für die Tomatenflecken auf der Tischdecke und geht dann zur Theke, um zu zahlen. Kaum ist sie außer Sichtweite, stachelt Gerhard seinen Nachbarn an: „Houston, Sie haben 90 Sekunden Zeit,

Frau Vornehm
befiehlt den geordneten
Rückzug.

um die Pizza zu essen, wie Sie möchten.“ Und der zögert nicht lange: Er nimmt die Pizza in die Hand und beißt genüsslich davon ab. Ein beherztes Aufbäumen der kindlichen Unangepasstheit, bevor Frau Vornehm den geordneten Rückzug befiehlt.

Auf dem Weg zurück zum Stadtjugendamt reden die Kinder wieder über Star Wars, Aliens und Computerspiele. Es regnet. Frau Vornehm eilt einige Meter voraus, die Kinder trotten hinterher. Ganz am Ende der Gruppe geht Josephine. Sie wird bei der Urkundenübergabe am Ende ein besonderes Lob bekommen, für ihre ausgezeichnete Sitzhaltung, die Führung des Bestecks und das vorbildliche Benehmen. Auch die anderen Kindern sind zufrieden, fast allen hat der Kurs gefallen.

Als alle Kinder den Raum verlassen haben, wirkt Frau Vornehm erleichtert. „Manchmal gibt es Kurse, bei denen es turbulenter zugeht“, sagt sie, meist seien die Kinder ruhiger. Wobei: „Die meisten in diesem Alter finden Benimmkurse uncool. Als ich so alt war, hätte ich das auch nicht toll gefunden. Aber je früher man damit anfängt, desto besser.“

Ein Herz für Klapperschlangen

VON ANDREAS SPENGLER

FREITAG, 25. SEPTEMBER 2009 – REUTLINGER GENERAL-ANZEIGER

KIRCHENTELLINSFURT. Die Luft ist feucht und modrig. Feiner Nebel wabert an der Decke, das tiefe Grün der Blätter verdunkelt den Raum. Ein leises Tropfen ist zu hören, sonst ist es still. Noch. Adrian Schöck hat seinen eigenen Regenwald. Hinter einer Tür gleich neben dem Wohnzimmer. »Das ist die erste Zone des Paludariums: tropisch feucht«, erklärt er.

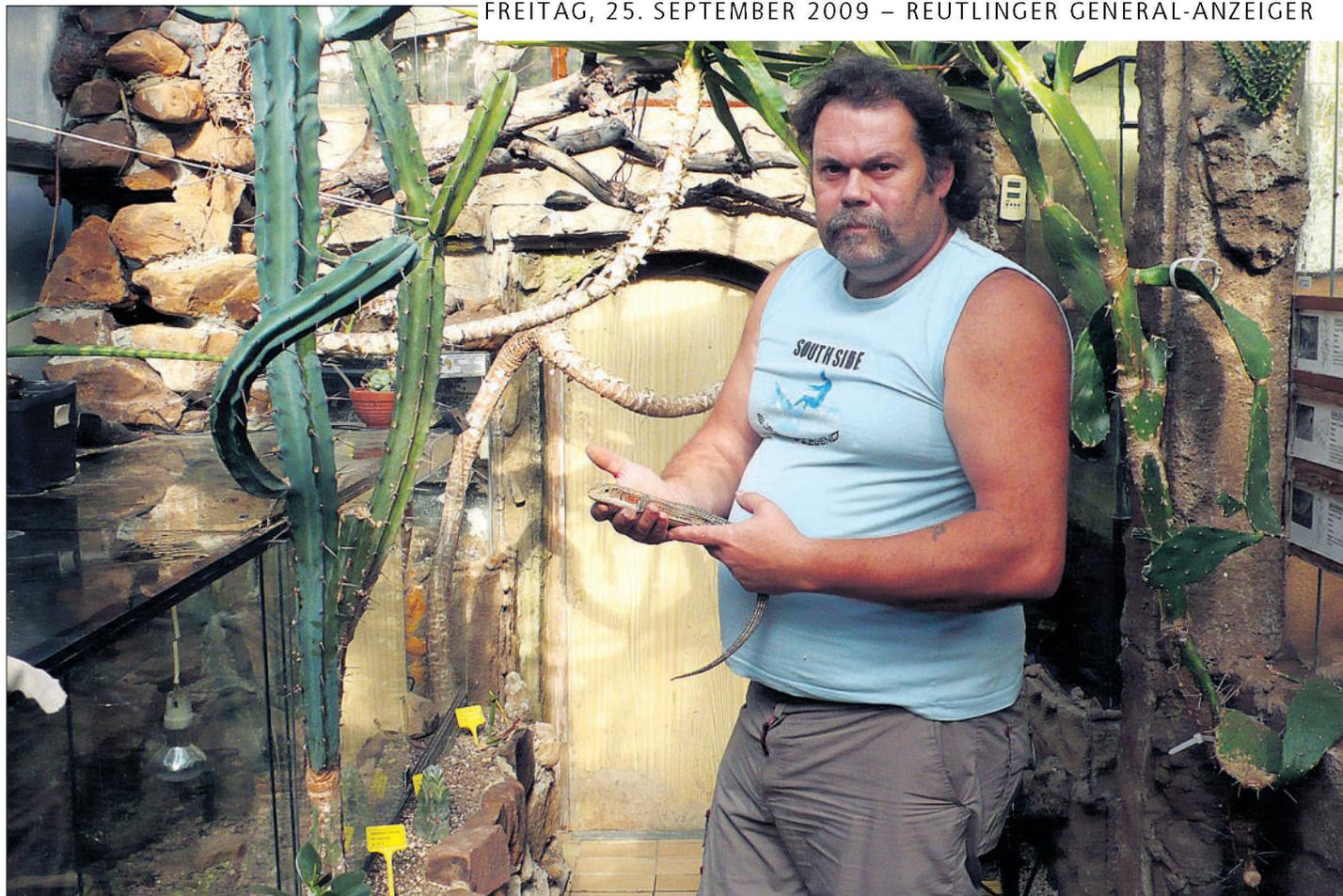
Ein Paludarium besteht aus Terrarien und Aquarien. Im Sommer steigt die Temperatur in der tropischen Zone bis auf 35 Grad Celsius bei einer Luftfeuchte von 90 Prozent. Die Bewohner sind perfekt an die Umwelt angepasst: Der Faltegecko sieht aus wie ein Stück Holz, seine Haut gleicht moosbewachsener Baumrinde. Farbenfroh präsentiert sich hingegen die Wasseragame: in Neongrün mit hellem Hals. Das 80 Zentimeter lange Tier liegt majestätisch auf einem Ast und streckt den Kopf.

Plötzlich raschelt es in den Blättern, zwei kleine Knopfaugen tauchen auf. Dann zwei schneeweiße Büschel und ein langer, grau gestreifter Schwanz. »Das sind unsere Weißbüschel-Äffchen aus Südamerika«, sagt Schöck. Vier Tierchen turnen über die Äste, leise beginnen sie zu fiefen. Mit einem Satz fegt einer über den Boden. Er reißt den Mund auf, zeigt seine spitzen Eckzähne und stößt ein lautes Schnalzen aus. »Die sind ungefährlich und eigentlich nicht aggressiv«, beruhigt Schöck und hält ihnen einen Käfer hin. »Ja, komm her«, sagt er. Die Äffchen fressen ihm aus der Hand.

Von der Giftwanze gestochen

Adrian Schöck hat sich mit seinem Paludarium einen Lebenstraum verwirklicht. »Meine Mutter sagt, schon als Zweijähriger habe ich Schnecken und Würmer gesammelt. Irgendwie bin ich damit geboren«, erzählt der 46-Jährige. 1986 zog er mit seiner Frau und seinen beiden Töchtern von Pliezhausen nach Kirchentellinsfurt, wo er das Paludarium auf 87 Quadratmetern ausbaute.

Heute verbringt Schöck täglich bis zu vier Stunden mit Füttern, Säubern und Beobachten. Er arbeitet Nachtschicht in einer Karosserie. Nebenher züchtet er seine eigenen Futtermittel, die



Nach telefonischer Absprache bietet Adrian Schöck Besuche in seinem Paludarium an.

FOTO: SPENGLER

er auch an andere Reptilienhalter verkauft: Käfer, Mäuse, Wanzen, Schaben. Darunter exotische Tiere, wie die giftigen Zweifleck-Raubwanzen. »Mich hat vor vielen Jahren eine gestochen. Das hat mich umgehauen. Das war ein Gefühl, als ob einer Benzin über einen kippt und Feuer drüberlegt. So was vergisst man nie mehr«, erzählt er.

Dabei hat der Reptilien-Fan Erfahrung mit gefährlichen Tieren: Seit 20 Jahren besitzt er eine Prärie-Klapperschlange. »Die fasse ich nur mit einem Schlangenhaken an«, erklärt er. »Schon beim Reinsehen erkenne ich ihre Stimmung. Wenn das Wetter umschlägt, werden sie nervös.«

Heute scheint keine Wetteränderung in Sicht; die Schlangen liegen träge hinter der Glaswand. In einem Wintergarten zwischen Kakteen hat Schöck die zweite Zone seines Paludariums eingerichtet: heiß und trocken. Von hier aus führen

Stufen hinunter in ein Gewölbe. Von der Decke hängen Tropfstein-Imitate. Wenn es stark regnet, tropft es vom Garten durch, und es bilden sich Kalk-Ablagerungen. »Irgendwann sehen die Attrappen aus wie echte Tropfsteine.«

Kannibalische Lurche

Im hinteren Teil des Gewölbes zeigt er eine seltene Lurch-Art: einen Axolotl. Die leben in freier Natur nur noch in wenigen Seen in Mexiko. Schöck betont, wie wichtig ihm die Arterhaltung ist. Das Problem bei den Axolotl: »Die sind arg kannibalisch. Die Larven wachsen unterschiedlich schnell, dann fressen die Großen die Kleinen.«

Kopferbrechen bereitet ihm auch ein Pärchen Tigersalamander: »Ich bringe die beiden einfach nicht zum Balzen. Mit dem Gartenschlauch habe ich Regen imitiert. Normalerweise gehen sie in der Re-

genzeit ins Wasser und machen's da.« Das Weibchen hockt auf einem Stein, rührt sich kaum. Schöck weiß nicht, was er noch tun soll. Er kennt jedes seiner 178 Tiere; Körpermaße, Lebensräume, Speisepläne. Aber manchmal stellt die Natur selbst ihn noch vor Rätsel. (GEA)

www.paludarium-k-furt.de

HALTUNG VON SCHLANGEN

Im Landkreis Tübingen gibt es rund 1 100 gemeldete Halter von artgeschützten Wirbeltieren. Der größte Teil von ihnen sind Reptilienhalter.

Schon vor dem Kauf sollte man sich genau informieren, ob das Tier einem Schutzstatus unterliegt. »Beim Erwerb muss man einen Zuchtbeleg bekommen, auf dem die Abstammung vermerkt ist«, erklärt Alexander Ruedel, vom Regierungspräsidium Tübingen, Referat »Naturschutz«. (asp)

„Schlimm, dass Lilly zumacht“

Unternehmen „Die Mode“ in Nersingen schließt nach 30 Jahren. Die Kunden sind betroffen, doch die Geschäftsführerin sieht keinen anderen Weg. *Von Andreas Spengler*

An den Vertreter der Modemarke Olymp erinnert sich Lilly Mack noch genau. Wie er ihren unscheinbaren Laden in Nersingen betrat, einen kritischen Blick über die Garderobenständer warf und sagte: „Aber Frau Mack, für unsere Mode müssen sie mir eine Bühne schaffen!“ Naturboden, Hochglanz, eine neue Fassade. Das wäre vielleicht ein erster Schritt gewesen in die neue Zukunft. Ein zweiter: Mack hätte Online gehen müssen. „Jetzt soll ich mich auch noch im Internet schlau machen?“, fragte sich die 55-Jährige. Doch den Lieferanten, den Outletstores und Modegiganten konnte sie keine Parole bieten.

2010 bot sich eine dritte Perspektive: In Nersingen eröffnete das Einkaufszentrum Riedle. Mack überlegte, ob sie „reingehen“ sollte. Größere Bühne, mehr Laufkundschaft, vielleicht ein Lob vom Olymp-Vertreter. Aber Mack erzählt: „Wir wollten nicht zwischen Takko und Kik, wir sind doch ein Fachhandel.“ Jetzt steht die Geschäftsführerin in ihrem Laden und muss die Geschäftsschließung bekannt geben, zum Jahresende. Die Fassade ist überspannt mit Räumungsverkaufsschildern. Alles muss raus. Groß und protzig, so wie es nie ihre Art war. Und Mack sagt, sie freue sich auf die neue Freiheit. Aber dann kommen ihr doch die Tränen.

Aufwand wird immer größer

30 Jahre lang hat die gelernte Schneiderin in Nersingen Kleidung verkauft, zunächst fünf Jahre lang Kindermode in ihrem Privathaus, und seit 1993 auf 100 Quadratmetern Mode für alle, in dem Geschäft in der Nersinger Bahnstraße. In keinem einzigen Jahr habe sie Verlust gemacht, doch jetzt müsse sie zusehen, wie ihr Laden immer seltener besucht wird. Vielleicht könnte sie mit einem Kraftakt, das Ruder nochmals rumreißen. Doch allmählich



„Die Mode“ war lange ihr Leben: Geschäftsführerin Lilly Mack schließt ihr Geschäft in der Nersinger Bahnstraße zum Ende des Jahres. Wie es danach weitergeht, ist noch unklar. *Foto: Andreas Spengler*

sei sie „werbemüde“, der Aufwand werde immer größer und junge Familien als Kunden zu gewinnen, zunehmend schwieriger.

In guten Zeiten, um die Jahrtausendwende, war das anders: Damals ließen sich ganze Familie von ihr einkleiden. „Vom Kind bis zum Papa“. Mack verstand es, sich einen treuen Kundenstamm aufzubauen.

Hela Kraus aus Nersingen ist eine der Kunden der ersten Tage. An diesem Vormittag probiert sie eine dunkle Stoffhose und einen blauen Pullover an und klagt: „Für mich ist es schlimm, dass die Lilly zumacht.“ Fast alles habe sie dort gekauft. Stets gab es neben Mode- und Stilberatung auch aufmunternde Worte und ein freundschaftliches Gespräch. Wenn Lil-

ly Mack von ihren Kunden erzählt, wird sie erneut wehmütig: „Es gab so viele Augenblicke, in denen man sich mit den Kunden freuen konnte.“ Dann erzählt sie von einer Frau, die einen wichtigen Vortrag halten musste und verzweifelt nach dem passenden Outfit suchte. Mack konnte ihr helfen. Oder von einer Dame, die freudestrahlend in den Laden kam, mit den Sätzen auf den Lippen: „Mein Mann ist zum Wandern gefahren und jetzt tu' ich mir was richtig gutes.“ Manche nahmen die Kleidungsstücke zur Probe mit nach Hause, Mack vertraute ihnen.

Ihre „wundervollen Stammkunden“ hätten ihr stets den Rücken gestärkt, wie auch ihre Mitarbeiter. Den Gedanken, das Ge-

schäft aufzugeben, besprach Mack zunächst mit ihren Angestellten. Erst als alle vier einen neuen Job in Aussicht hatten, gab sie das Ende bekannt.

Zukunft unklar

In wenigen Wochen wird Mack zum letzten Mal ihren Laden aufschließen. Sie selbst hat die Räume nur noch gemietet. Wer danach einzieht, ist unklar. Mehrere Gespräche laufen. Und Mack? Sie erzählt, dass es vielen kleinen Modeläden so erginge wie ihr. Aber die Lage sei nicht aussichtslos. Noch will sie sich nicht zur Ruhe setzen. „Dafür bin ich gar nicht der Typ.“ Konkrete Pläne gebe es noch keine, aber dann fügt sie hinzu: „Meine Kunden sollen sich mal überraschen lassen.“