

## Freie Plätze auf dem Markt

MÖSSINGEN. Weihnachten ist zeitlich und gefühlt zwar noch ziemlich weit weg, die Anmeldungen für den diesjährigen Mössinger Weihnachtsmarkt am Samstag, 3. Dezember, sind aber schon nötig – bisher sind diese wohl nur zögerlich eingetroffen. Es gibt noch einige Plätze. Die Anmeldefrist wird daher bis 15. Oktober verlängert. Der Markt wird von 11 bis 21 Uhr im alten Mössinger Ortskern im Bereich Brunnenstraße und Falltorstraße veranstaltet. Beteiligen können sich Vereine, Gruppen, Schulen oder nicht gewerbetreibende Einzelpersonen.

Zum zugelassenen Warenangebot gehören gebrauchte, selbst gefertigte oder kunstgewerbliche Gegenstände mit weihnachtlichem Bezug sowie Bewirtungsangebote der Mössinger Vereine. Willkommen sind daneben weihnachtliche Unterhaltungsbeiträge. Formulare für Anmeldungen (die Reihenfolge des Eingangs zählt) gibt es an der Pforte des Mössinger Rathauses und beim Bereich Kultur sowie im Internet. (a)

[www.moessingen.de](http://www.moessingen.de)

## Don-Bosco-Abend in Mössingen

MÖSSINGEN. Die katholische Kirchengemeinde Mössingen lädt am Mittwoch, 28. September, um 20 Uhr zum Don-Bosco-Abend im katholischen Gemeindehaus Mössingen ein – ein Vortragsabend über Don Bosco. Don Boscos Einsatz für Jugendliche vor 200 Jahren ist bis heute beispielhaft und sein Motto unvergessen: »Fröhlich sein, Gutes tun und die Spatzen pfeifen lassen«. Bruder Matthias Bogoslawski von den Don-Bosco-Salesianern in Stuttgart wird Don Bosco und vor allem die vielfältige Arbeit der Salesianer in Deutschland und weltweit vorstellen. Alle Interessierten sind zu diesem interessanten Abend eingeladen. (a)

## AUS DEN GEMEINDEN

### HECHINGEN

#### Trauercafé im Bildungshaus

HECHINGEN. Ein offenes Treffen für Menschen in Trauer gibt es in Form eines Cafés am Donnerstag, 29. September, im Bildungshaus St. Luzen von 16 bis 18 Uhr. Bei Kaffee und Kuchen können Gäste Schmerz, Freude und Hoffnung miteinander teilen. Mit dem Trauercafé sollen Angehörige, Freunde, Verwandte, die um einen geliebten Menschen trauern, Raum bekommen, mit Menschen in ähnlicher Situation ins Gespräch zu kommen. Das Angebot ist kostenfrei, um eine Spende wird gebeten. Weitere Infos dazu im Netz und telefonisch. (a)

[www.luzen.de](http://www.luzen.de)  
07471 93410

### MÖSSINGEN

## Vorfahrt missachtet

GOMARINGEN. Ein Gesamtschaden von rund 10 000 Euro entstand bei einem Verkehrsunfall an der Einmündung der Riedstraße in die Tübinger Straße in Gomaringen. Kurz vor 10 Uhr war eine 69-jährige Autofahrerin von der Riedstraße in Richtung Rathausstraße unterwegs. Als sie die Tübinger Straße über-

queren wollte, übersah sie einen von rechts kommenden Wagen, der in Richtung Ortsmitte fuhr. Die 69-Jährige krachte mit ihrer Fahrzeugfront gegen die linke Fahrzeugseite des Autos auf der Tübinger Straße. Verletzt wurde durch den Unfall niemand. Beide Fahrzeuge waren noch fahrbereit. (pol)

## Duo Bluescollected spielt in der Weinstube

MÖSSINGEN. Das Duo Bluescollected gastiert am Freitag, 30. September, in der Weinstube im alten Stall (Falltorstraße 79) in Mössingen. Einlass ist ab 19.30 Uhr, der Eintritt ist frei. Bluescollected, das sind Carlheinz Nisi an der Bluesharp und Jochen Lanus an der Gitarre und Gesang. Beide haben sich 2009

auf der Suche nach neuen musikalischen Herausforderungen kennengelernt. In ihrer Musik spürt das Publikum die Faszination und die Energie des akustisch gespielten Blues. Inspiriert durch die Musik der alten Meister aus dem Mississippi Delta behandeln die beiden in ihrer Musik Geschichten aus der

Region zwischen Neckar, Eyach und Echaz, zwischen Plettenberg, Farrenberg und Roßberg. Es sind die Themen aus dem Leben ihrer schwäbischen Ureinwohner, die in ihrer Muttersprache besungen werden. Die beiden nehmen ihre Zuhörer zu einer musikalischen Reise in die Welt des Blues mit. (em)

**Streuobst** – Die Obst- und Gartenbauvereine im Steinlach- und Wiesaztal wollen ihren gemeinsamen Most produzieren

# Spritziges Getränk von der Obstwiese

VON IRMGARD WALDERICH

GOMARINGEN. Den Gomaringer Apfelsaft gibt es schon lange. Jetzt bekommt er einen süffigen Bruder: Most aus dem Obst der Wiesen im Wiesaz- und Steinlachtal. Frisch und spritzig wird der »Steinlachtäler« sein, damit er »nicht mehr so tot im Glas drinnen liegt«, sagt Günter Letz vom Gomaringer Obst- und Gartenbauverein. Abgefüllt wird er in einer Halbliterflasche. »Das ist die Menge, die auf einmal getrunken werden kann«, fügt Willy Junger hinzu.

Für den neuen Most haben sich die Obst- und Gartenbauvereine Gomaringen, Mössingen, Belsen, Dußlingen, Nehren und Ofterdingen und das Netzwerk Streuobst Mössingen zusammengetan. Am 15. Oktober ist die erste Obstannahme. Im Handel wird das neue Getränk aller Voraussicht nach im Januar sein.

»Der Most soll nicht mehr so tot im Glas drinnen liegen«

Die Idee zum neuen Getränk stammt von dem Gomaringer Trio Angela Hammer, Willy Junger und Günter Letz. Die Fotografin und Journalistin hatte den flammenden Aufruf der Kleinbrenner vor drei Jahren, sich nach neuen Vermarktungsideen umzusehen, ernst genommen. »Das war damals der erste Impuls«, erzählt sie. Die zwei Gomaringer Vorstände des Obst- und Gartenbauvereins ließen sich schnell von der Idee überzeugen und zogen nach Kräften mit.

Ursprünglich war an eine edle Perlweinflasche gedacht. Das scheiterte aber an den Möglichkeiten der Firma Häussermann aus Neckartaiflingen, die das Getränk produziert. So wird der Most nun in denselben Flaschen abgefüllt, wie der kleine Gomaringer Apfelsaft. Allerdings mit besonderem Etikett, gestaltet von Angela Hammer, und andersfarbigen Schraubverschlüssen versehen. Schwarz für die klassische Mostvariante, grün für die fruchtige Geschmacksnote. Bei Letztem werden 15 Prozent Apfelsaft dem Most zugesetzt.

Beide Getränke werden mit Kohlen-



Die drei Initiatoren für den Steinlachtäler Most: Willy Junger, Angela Hammer und Günter Letz (von links).

GEA-FOTO: IWA

säure versetzt, damit sie schön spritzig sind. Insgesamt 5 000 Liter Most sind fürs Erste geplant. 3 000 Liter davon in der klassischen Variante. Rund sieben Tonnen Obst muss dafür mindestens abgegeben werden. Das ist wohl kein Problem. Beim ersten Annahmetermin für den Gomaringer Apfelsaft am vergangenen Samstag kamen schon 13,5 Tonnen zusammen.

Die Obstannahme und der Transport nach Neckartaiflingen organisieren die Gomaringer. Sicher auch ein Grund, weshalb die umliegenden Obst- und Gartenbauvereine von der Idee der gemeinsamen Vermarktung ganz schnell zu überzeugen waren. Jeder Verein schickt einen Vertreter, um bei der Annahme mitzuhelfen. Anschließend sorgen die einzelnen Vereine für die Vermarktung. So ist es ausgemacht.

Junger und Letz sind überzeugt davon, dass sich das neue Produkt gut verkaufen wird. Schon allein, weil es für diejenigen, die gerne eigenen Most hätten, aber den

Aufwand zu meisten scheuen, ein einfacher Weg ist an das Getränk zu kommen. Auch Letz wird künftig seinen Most aus der Flasche trinken und selbst nicht mehr mosten.

Das Projekt ist aber auch ein Versuch, für das alte schwäbische Getränk zu werben. Nicht zuletzt auch, um wieder mehr Nachwuchs in die Obst- und Gartenbauvereine zu bringen. Für Kinder ist der Steinlachtäler allerdings noch nichts. Schließlich ist in beiden Mosten Alkohol. Fünf Prozent sind es beim klassischen, 4,5 Prozent beim fruchtigen.

Guter Most ist aus Äpfel und Birnen gemacht. Das ist hier nicht anders. Und so nehmen die Obst- und Gartenbauvereine am Annahmetag beide Früchte entgegen. Sie sollten allerdings getrennt angeliefert werden. Der Anteil der Birnen darf maximal ein Drittel sein.

Für die Gomaringer ist der Steinlachtäler ein Pilotprojekt. Weitere könnten folgen. Ideen dazu gibt es genug. Ein Cider

vielleicht, überlegen die drei. Auch an einer alkoholfreien Variante wollen die Vereine arbeiten. Aber jetzt muss erst einmal der neue Most in die Flaschen. (GEA)

## OBST FÜR DEN MOST

Erste und einzige Obstannahme für den Steinlachtäler Most ist am 15. Oktober von 13 bis 17 Uhr bei der Feldscheune in Stockach. Reife Äpfel und Birnen müssen getrennt abgegeben werden. Maximal ein Drittel dürfen Birnen sein. Für das Mostobst kann man Wertmarken erhalten. Auf die Sorten sollte man allerdings achten: Die grüne Jagdbirne und die Luxemburger Mostbirne eignen sich gar nicht für den Most, sagt Willy Junger. Auch teigige Birnen sollten nicht abgegeben werden. Bohn-Äpfel und Bitterfelder Äpfel sind dagegen gute Sorten. Ansprechpartner ist Willy Junger, Telefon 07072 4342. (GEA)

[www.ogv-gomaringen.de](http://www.ogv-gomaringen.de)