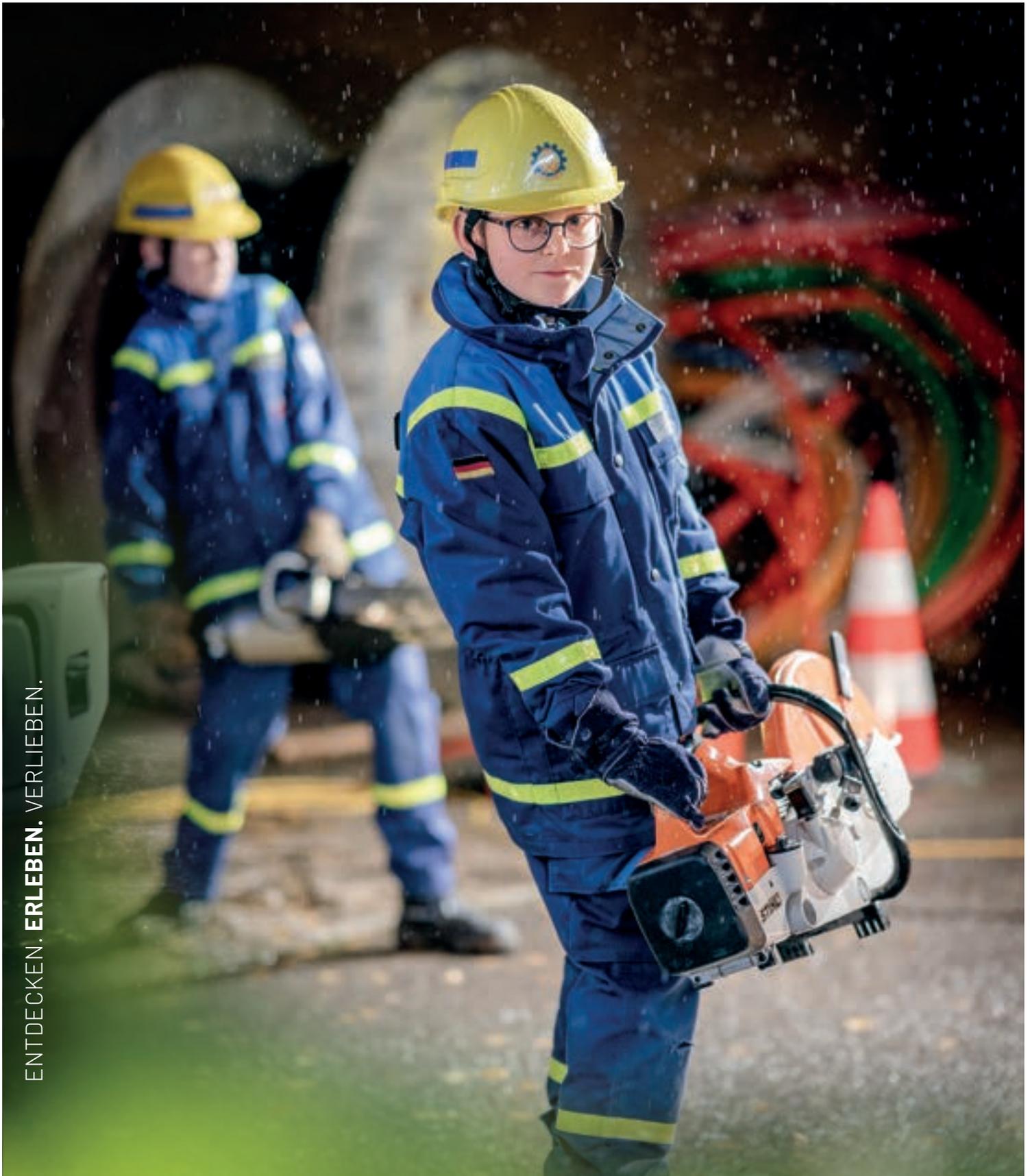


Stadt*momente*

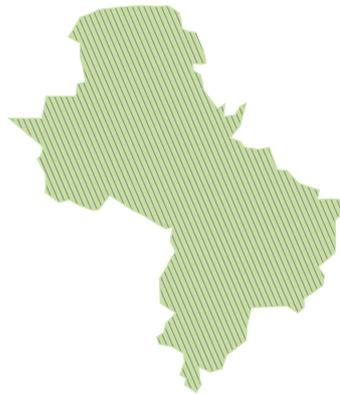
UNSER **CALW**. UNSER **MAGAZIN**.



ENTDECKEN. ERLEBEN. VERLIEBEN.

INHALT

Willkommen zur zweiten Ausgabe unseres Stadtmagazins Stadtmomente. Auch in dieser Ausgabe möchten wir erreichen, dass wir Calwer mehr voneinander erfahren, uns besser kennenlernen und letztendlich eine noch stärkere Gemeinschaft bilden. Wir lassen wieder Menschen zu Wort kommen, die Außergewöhnliches leisten, großes Talent zeigen oder eine Aufgabe erfüllen, von der wir kaum etwas wissen. Selbstverständlich wollen wir auch unterhalten und nützliche Tipps geben – mit leckeren Rezepten, Lieblingsorten, dem 'Vogel über Calw' und vielem mehr. Bleibt, Ihnen einen guten Start in den Frühling zu wünschen – und Seite um Seite viel Vergnügen. **Bis zum nächsten Mal!**



EDITORIAL

04 WIR STEHEN ZUSAMMEN
Ein Grußwort der Calwer Citymanagerin und Pressesprecherin.

MENSCH CALW

06 DAS DOPPELTALENT
Meister des Goldes und Meister des Wortes: Ralf Kühling.



14 NACHFOLGE MIT HERZ
Anny und ihre Familie führen das Rössle mit viel Herz und allen Händen.

30 EHRE IHREM AMT
Der volle Einsatz für hilfsbedürftige Menschen in Uganda: Sabine Pühl.



JUGEND MACHT

22 JUNGE HELDEN
Nachwuchshelfer für den Ernstfall: die THW Jugend von Calw.

NATUR

10 DER WALDCHEF
Viel Verantwortung für ein riesiges Walgebiet: Unser Förster.

GROSS & KLEIN

26 WANDERN, SPIELEN, LERNEN
Unterwegs mit der Familie auf dem Heumadener Höhenrundweg.



02

Zweite Ausgabe

SCHMECKT

20 BLÄTTERTEIGTASCHEN

Einfach köstlich.

36 BETTY'S WAFFELN

Rezept aus dem Caféhäusle.

VOGELFREI

34 MIT JÜRGEN VOGEL ÜBER CALW



LIEBENSWEHT

34 GRACE P. KELLY VEREINIGUNG

Eine schöne Tradition und wie alles begann.

28 LIEBLINGSPLÄTZE

Vom Sonnenaufgang bis zum Café Alte Feuerwehr.

FAKT

40 WAS MAN ÜBER CALW EINFACH WISSEN MUSS.

FREIA SCHDADD BRUDDLA

42 AUSKLANG

Ein schöner Moment zum Innehalten.



IMPRESSUM

Herausgeber:

Stadtverwaltung Calw
Marktplatz 9, 75365 Calw

Die Informationen, Daten und Termine in diesem Magazin wurden sehr sorgfältig recherchiert und geprüft. Dennoch sind sämtliche Angaben ausdrücklich ohne Gewähr. Nachdruck oder Vervielfältigung, auch in Auszügen, bitte nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Gestaltung:

greenbox design gbr
agentur für marketing & kommunikation,
Bismarckstraße No. 101, 28203 Bremen

Redaktion, Texte & Interviews:

Johanna Klug, Stefanie Schweigert,
Christian Hohlfeldt

Bildnachweis:

Nele Martensen, Jürgen Vogel, Melanie Gentzel, Beatrice Farruggia-Klaus, Susanne Seeger, Sabine Pühl, Manuela Röskamm, Alamy Stock Foto, Adobe Stock, freepick, Getty Images/Thinkstock, iStock by Getty, envatoelements, unsplash.com, Pixabay.com

Druck:

bonitasprint gmbh



Gefördert durch:



Zukunftsfähige
Innenstädte und Zentren

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Dieses Magazin ist gedruckt auf einem zertifizierten Papier. Die Zertifizierung steht für eine Produktgruppe aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Herkünften.

Wir hoffen, Ihnen macht das Magazin genauso viel Freude wie uns.

Johanna Klug, Stefanie Schweigert

So tickt Calw.

Wir halten zusammen.



EDITORIAL

Von uns für uns.

Liebe Leserin und lieber Leser, mit dieser zweiten Ausgabe unserer „Stadtmomente“ halten Sie ein weiteres Stück Calwer Emotionen in Ihren Händen. Auch diesmal gibt es wieder Berichte und Geschichten aus unserer Stadt, die uns gleichsam berühren und stauen lassen.

Hätten Sie gewusst, dass ein Goldschmied aus Calw auch ein goldenes Händchen für das Schreiben von spannenden Kriminalromanen hat? Wussten Sie, dass eine Mitbürgerin ehrenamtlich alles investiert, um im fernen Uganda wertvolle und (lebens-) notwendige Hilfe zu leisten? Ehrenamtliches Jugendengagement kommt in dieser Ausgabe ebenfalls nicht zu kurz und selbstverständlich sind auch die kulinarischen Gaumenfreuden fürs Gschmäckle wieder vertreten – vorab: Es wird waffelig!

Wie bereits in der letzten Ausgabe dürfen wir auch in diesem Heft Ihre Lieblingsplätze verraten und vorstellen. Vielleicht erkennen Sie den ein oder anderen Ort wieder oder entdecken ein neues Fleckchen für sich? Über Ihre vielen tollen Rückmeldungen zu den Calwer „Stadtmomenten“ haben wir uns sehr gefreut. Dafür ein herzliches Dankeschön! Wir haben aber auch ein paar kritische Stimmen vernommen.

Es kam die Frage auf, warum wir eine Bremer Agentur und nicht eine der lokal ansässigen Agenturen mit der Umsetzung unseres Stadtmagazins beauftragt haben. Dafür gibt es zwei elementar wichtige Gründe: Im Rahmen der Ausschreibung haben uns viele tolle Konzepte aus ganz Deutschland erreicht, die alle nach vorgegebenen Kriterien bewertet wurden. Hier hat die Bremer Agentur mit ihrem Konzept am allerbesten abgeschnitten. Seit mehr als 20 Jahren kreiert die vielfach mit Awards ausgezeichnete Agentur greenbox design deutschlandweit Stadtmagazine und auch Magazine für Inseln und Regionen – immer mit dem genauen Blick für relevante Inhalte und mit viel Liebe zum Detail.

Uns Calwern die bestmögliche Qualität und ein rundum schönes Leseerlebnis zu bieten, ist also der erste Grund.

Beim Austausch mit den „Nordlichtern“ wurde uns zudem schnell klar, wie wichtig der ungetrübte und unabhängige Blick von außen nicht nur für die Fotos und die Gestaltung, sondern auch für die Geschichten selbst ist. Das ganze Team – und dies hat uns besonders überzeugt – ging von Anfang an mit viel Neugier und Begeisterung ans Werk. Sie kamen in unser Hesse-Städtle, haben es für sich entdeckt, erlebt und sich verliebt. Ein Elan, der im Magazin transportiert und dargestellt wird. Dass ‚Stadtmomente‘ dementsprechend ein so positives Echo in Calw hat, bestätigt und motiviert die gesamte Redaktion.

Aber nun zum Wichtigsten: Ihrem Lesevergnügen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen der Portraits, beim Entdecken, Schmökern und Genießen unserer bunten Themenwelt. Und denken Sie daran: Wir sind immer auf der Suche nach weiteren schönen Geschichten von Ihnen – unseren hochgeschätzten Calwerinnen und Calwern.

Herzlichst,
Ihre

Johanna Klug
Citymanagerin
Calwer Stadtmarketing

Stefanie Schweigert
Pressesprecherin
Stadtverwaltung Calw

**Meine Arbeit macht mir
auch nach 33 Jahren noch
große Freude.**

Ralf Kühling, *Goldschmied*

Magische Momente.

Manchmal komme ich in den Flow – dann läuft alles wie von selbst.



MEISTER DES GOLDES.

Goldschmied und *Juwelier Kühling.*

Ralf Kühling ist in Gelsenkirchen aufgewachsen, durchlief erfolgreich seine Ausbildung zum Gemologen und Diamantengutachter, bevor er seine Goldschmiedeausbildung 1984 in Düsseldorf mit einem Meisterstück abschloss, das mit der Note 1 bewertet wurde. Zusammen mit seiner Frau Imme, Fachberaterin für Uhren und Schmuck sowie zertifizierte Expertin für Diamanten, übernimmt er 1990 das seit über 100 Jahren in Calw bestehende, Uhren- und Schmuckgeschäft „Zahn“. Heute führen die Eltern von vier erwachsenen Kindern gemeinsam das Geschäft an der Lederstraße 42.

Die damalige Entscheidung für seinen beruflichen Werdegang war ungewöhnlich schnell getroffen. Sein Vater war Uhrmacher und Inhaber eines Juweliergeschäfts in Gelsenkirchen. Am Ende seiner Schulzeit listete Ralf Kühling 13 Berufe auf, die ihn interessieren könnten. Als sein Vater sah, dass auch 'Goldschmied' darunter war, nutzte er seine Kontakte in der Schmuckbranche und besorgte seinem Sohn eine erstklassige Lehrstelle. Das väterliche Engagement hat sich ausgezahlt: „Nach 33 Jahren Selbständigkeit liebe ich es noch immer, kreativ zu sein, für meine Kunden Schmuck zu entwerfen und anzufertigen“, sagt Ralf Kühling heute. Wer bei Goldschmied zuerst an Trauringe denkt, liegt nicht ganz falsch: „Wir lieben Eheringe und haben uns auch darauf spezialisiert. Dabei haben wir es nur mit glücklichen Menschen zu tun, die hoffnungsvoll ins Leben starten. Überhaupt geht es in unserem Geschäft immer um Dinge, die aus Dankbarkeit, Freude und Liebe verschenkt werden.“

Eine Trauringberatung dauert oft zwei Stunden und mehr, schließlich kauft man meist nur einmal die Ringe fürs Leben. Da sollte alles stimmen. „Einmal kam ein älteres Pärchen, das zu seiner goldenen Hochzeit neue Ringe wollte. Ich holte wie üblich alle Tablets mit Eheringen hervor und fing an zu beraten. Nach 20 Minuten sagte die Dame 'Junger

Mann, hören Sie auf. Wir nehmen die da.' So schnell geht's also auch mal.“ Zeit nehmen sich der Meister und seine Werkstattleiterin Andrea Rentschler, die schon über 25 Jahre im Betrieb ist, auch für ihre Auszubildenden. „Anderorts werden Auszubildende gerne mal als günstige Arbeitskräfte genutzt und entsprechend wenig ausgebildet. Wir stecken viel Zeit in die handwerkliche Ausbildung und fördern das Geschick im Umgang mit Metallen als auch das kreative Denken unserer jungen Talente.“ So gehörten die jungen Goldschmiede aus Calw immer wieder zu den Besten im Ländle. „Junge Leute zieht es natürlich in die größeren Städte. Es ist schwierig, sie in unser schönes kleines Calw zu locken.“ Umso mehr freuen sich Ralf Kühling und sein Team, dass 2024 wieder eine Goldschmiedin erfolgreich ihre Gesellenprüfung absolviert hat und für den Verbleib in Calw gewonnen werden konnte. „Denn wir werden immer häufiger nach Umarbeitungen älterer Schmuckstücke gefragt und wir werden auch mehr kreativen Schmuck für unser Sortiment anfertigen.“ Wer bei Ralf Kühling ein Schmuckstück in Auftrag gibt, sollte sich nicht wundern, wenn sich der Meister des Goldes auch als Meister des Wortes entpuppt (umblättern zum Krimiautor Ralf Kühling).





”

Mit 40 wurde mir klar:
Wenn ich jetzt nichts aus diesem
Talent mache, verliere ich es.



MEISTER DES WORTES.

Ralf Kühling fing in jungen Jahren mit dem Schreiben an, brachte Gedanken, Gedichte, Essays und später sogar mehrere Bücher zu Papier.

Seinen Kindern erzählte er selbst erdachte Gute-Nacht-Geschichten und seine Frau schenkte ihm ein Seminar für kreatives Schreiben. Ein nettes Hobby? Weit mehr als das. Sein erster Versuch als Krimiautor bescherte dem Goldschmied einen Verleger und weitere Veröffentlichungen.

Wie kamen Sie zum Schreiben?

In der Zeit zwischen 16 und 18 habe ich viel ausprobiert und Gedichte verfasst. Dann verlor sich das Schreiben etwas wegen Meisterschule und Familiengründung und tauchte – zumindest als Ideenquelle – wieder auf, als ich für unsere Kinder Gute-Nacht-Geschichten erfand und erzählte.

Wann wurde es konkreter?

Mit 40 wurde mir klar: Wenn ich jetzt nichts aus diesem Talent mache, verliere ich es. Meine Frau bekam das mit und schenkte mir einen Jahreslehrgang fürs Schreiben. Da habe ich dann unter anderem gelernt, einen Plot für ein Buch zu entwickeln.

War das der Start zur Krimi-Reihe?

Vorerst zu einem historischen Roman, den ich im Laufe von zehn Jahren fertiggestellt habe. Darin geht es um einen Goldschmied, der mental so tief in seiner Arbeit versinkt, dass er magische Kräfte entwickelt – den Flow. Einen Verleger dafür – per se ein schwieriges Unterfangen – konnte ich aber noch nicht finden. Um die wenige Zeit zum Schreiben mit einer höheren Chance zu verbinden, etwas zu veröffentlichen, kam mir der Gedanke, ein 'schnelles' Buch zu schreiben.

Schnell heißt in diesem Zusammenhang?

Eine nicht allzu komplizierte aber spannende Handlung für einen Krimi entwickeln. Und es in einer Gegend spielen lassen, die ich kenne: Also im Schwarzwald und an Orten von hier. Nach drei Seiten hatte ich die Erzählstimme gefunden und nach

einem halben Jahr war 'Der Tote vom Schwarzwald' fertig – der Beginn einer Serie mit einem Hauptkommissar als Protagonist.

Und dann? Selbstverlag?

Einer der vielen Agenten, die ich bereits mit dem ersten historischen Roman angeschrieben hatte, hat mich tatsächlich bei einem Verlag vertreten. Mittlerweile sind drei Krimis veröffentlicht. Ein vierter ist in Planung.

Das macht doch ein wenig stolz, oder?

Klar. Ein Verlag nimmt Dein Buch, ausgewählt von vielen, und dann hältst Du das erste gedruckte Exemplar in den Händen. Das ist schon eine tolle Sache. Allerdings baut sich auch etwas Druck auf. Wird das nächste Buch auch angenommen? Zudem bin ich ja kein professioneller Bestsellerautor, sondern Goldschmied. Ich möchte weiterhin ohne Zwang und mit Vergnügen schreiben.

Wie sind die Aussichten?

Derzeit versuche ich, für den fertig lektorierten historischen Roman, für den vierten Teil der Krimireihe und für einen Science Fiction Roman einen Verleger zu finden. Falls eine bundesweite Edition nicht klappt, werde ich die drei Geschichten in kleinerem Rahmen veröffentlichen. Und dann ist sicherlich auch mal ein Liebesroman an der Reihe.

Sind Sie in Calw bekannt?

Als Goldschmied ja. Als Autor habe ich hier und in der Umgebung vor und nach der Pandemie auch Lesungen gehalten, zu denen immerhin 20 bis 50 Besucher kamen. Ein paar Bücher durfte ich sogar signieren.

Vielen Dank Herr Kühling, wir sind gespannt auf Ihr nächstes Buch.

Achtsames und natur-
nahes Forstwirtschaften
ist das A und O.

Karlheinz Kollmannsberger

Respekt im Revier.

Für einen Wald im Gleichgewicht.



DER WALDCHEF.

Karlheinz Kollmannsberger. *Der Förster vom Stadtwald Calw.*

Der Mann ist Teamleiter, Baumkenner, Forstingenieur, Jagdhund-Herrchen, Jäger, Bürgerberater, Streitschlichter, Ehemann und Vater. Er ist der Förster von Calw. Welche Aufgaben er genau hat und was er alles für unser grünes Revier tut, wissen die wenigsten.

Karlheinz Kollmannsberger ist seit drei Jahren Förster in Calw und hat ein riesiges zusammenhängendes Waldgebiet unter seiner Obhut. Eigentlich sind es sogar zwei Gebiete beidseitig der Nagold, welche die Grenze zwischen dem Wuchsgebiet Heckengäu und dem Schwarzwald bildet: „Mein Team und ich sind für 1.150 Hektar, also etwa 1.200 Fußballfelder, verantwortlich. Vom nördlichsten zum südlichsten Punkt braucht es mit dem Auto fast eine halbe Stunde.“ Der Weg nach Calw führt Karlheinz Kollmannsberger, der in Niederbayern östlich von München aufgewachsen ist, von einer Ausbildung zum Großhandelskaufmann und dem nachgeholtten Abitur über das Studium 'Forstingenieurwesen' und dem anschließenden einjährigen Trainee-programm in Hessen bis zum examinierten Revierförster. In Hessen wollte er aber als solcher nicht durchstarten: „Das vorherige Kommunalwaldrevier im Taunus war für mich zu sehr Stadt- bzw. Ballungsgebiet. Die freie Stelle hier in Calw mit dem großen Waldgebiet war für mich wie eine Wunschtraumerfüllung.“

Also mit Frau, Kindern und Kegel ins Nagoldtal und ran an die Leitung des Calwer Forstbetriebs: „Zu meinem Team gehören vier Forstwirte und ein Forstwirtschaftsmeister – alles sehr erfahrene, professionelle und hoch motivierte Mitarbeiter, die für sämtliche anfallenden Arbeiten im Einsatz sind.“ Unter anderem für das Durchforsten bzw. das Fällen und Ernten von Bäumen. „Dies geschieht aus wald-

baulichen Gründen (andere Bäume brauchen zur besseren Entwicklung mehr Raum, Wasser und Licht) oder wegen der Verkehrssicherung und des Straßenbaus. Ich markiere dann die Bäume, die gefällt werden können und diejenigen, die bleiben. Letztere nennen wir Zukunftsbäume, die am besten noch in 200 Jahren dastehen sowie Habitat- und Biotopbäume, die in einer Höhle einen Specht oder Fledermäuse beherbergen oder aus anderen Gründen geschützt sind.“

Eine weitere Aufgabe von Karlheinz Kollmannsberger ist das Anweisen, Anleiten und Abnehmen von Arbeiten des eigenen Teams oder von Unternehmen, die u.a. spezielle Maschinen zur Verfügung stellen und in seinem Auftrag arbeiten (z.B. Pflanz-Unternehmen oder Baumpfleger, die Bäume an Straßen zurückschneiden). „Das Pflanzen steht immer mit unserem höchsten Ziel in Verbindung: dem Mischwald, der resistenter u.a. gegen Borkenkäfer und Trockenperioden ist. >



”

„Als Förster trage ich die Verantwortung für die Pflege und Bewirtschaftung meiner Waldgebiete sowie die dortigen Tiere. Dies tun mein Team und ich so achtsam und naturnah wie möglich. Doch insbesondere für das höchste Ziel 'Mischwald' müssen wir hier und da eingreifen. Dazu gehört auch, manche Bäume zugunsten anderer Bäume dem Wald zu entnehmen.“



Kira ist eine fünfjährige Deutsch Langhaar Hündin und gehört zu einer der ältesten deutschen Vorstehhunderassen, die als schöne, freundliche und darüber hinaus hoch passionierte Jagdbegleitung gilt.



Je nach Wetterlage geht es mit dem Geländewagen entweder ins Büro oder ins Revier. Jagdhündin Kira ist natürlich immer dabei.

Manchmal ist es sinnvoll, einen Nadelbaum zugunsten eines heranwachsenden Laubbaums zu fällen. Wir haben auch Waldgebiete, die wir komplett in Ruhe lassen, doch ansonsten müssen wir – ähnlich wie in einem Garten – auf gutes Wachstum und das richtige Gleichgewicht achten.“ Dies geschieht so naturnah wie möglich: Die Calwer Forstverwaltung steht im engen Austausch mit dem Naturschutzbund Deutschland (NABU). Das Ziel dieser Kooperation wird von Karlheinz Kollmannsberger und Team mit aller Kraft verfolgt: das NABU Naturwaldzertifikat. „Ich bin da sehr zuversichtlich, weil wir alle an einem Strang ziehen, gute Ideen haben und sie auch umsetzen – wie die Wassertümpel, die wir als Wasserspeicher, als Biotope für Amphibien und als Tränke für Wildtiere anlegen.“

Manchmal – und das wird meist bei schlechtem Wetter oder unterwegs erledigt – ist Forstarbeit auch Büroarbeit: „Ich bekomme viele E-Mails zu Absprachen, Anfragen, Terminen und auch Beschwerden.“ Beschwerden? „Z.B. wegen eines Fußwegs, der oberhalb einer privaten Garage verläuft und gesperrt werden sollte, weil immer wieder Erde auf das Garagendach fällt. Oder wegen Privatwaldbesitzern, die ihren Grenzverlauf geklärt haben möchten. All solche Fälle muss ich dann lösen und schlichten. Hinzu kommen die Fragen, warum die ein oder andere Baumfällung sein musste. Ich versuche u.A. über die Veröffentlichung von Artikeln den Bürgern zu erklären, dass unsere Arbeit immer zum Nutzen und nicht zum Schaden des Waldes ist. Der Teil vom Job macht mir zugegebenermaßen nicht so viel Freude. Dafür ist alles andere viel mehr gelebte Leidenschaft als verpflichtende Arbeit.“

Meine Familie
bedeutet mir alles.

Anny Waidelech

Eine für alle.

Alle fürs Rössle.



NACHFOLGE MIT HERZ.

Anny Waidelich . Köchin im Rössle.

Im Hotel und Restaurant Rössle – von der Familie Waidelich 1876 in Betrieb genommen und heute in 5ter und 6ter Generation geführt – geht es hoch her. Seit Tochter Anny (Ann-Catherine) Waidelich vor sechs Jahren offiziell zur Nachfolgerin ernannt wurde, mutet manches neu an: andere, auch vegane und asiatische Speisen, ein modernes Ambiente, fantastische Torten und Desserts, variierende Wandfarben auf den Zimmern und Barbiepuppen in Schaukästen auf der Damentoilette. Ein skandalöser Generationswechsel? Keineswegs! Vielmehr eine Familie im Einklang und eine Nachfolge mit Herz.

Anny, die Erstgeborene der insgesamt vier Kinder von Kirsten und Carl Waidelich wollte Modedesignerin werden, hatte aber Schwierigkeiten, eine Lehrstelle bei einer Schneiderei zu finden (man ahnte, dass es nur eine Zwischenstation auf dem Weg zu Höherem gewesen wäre). „Erst wusste ich nicht so recht, wohin mit mir und dann war es mit Blick auf meine Herkunft irgendwie logisch, eine Kochausbildung zu machen.“ Möglicherweise war es mehr Bestimmung als Logik, dass Anny im CUBE auf dem Stuttgarter Schlossplatz in die Lehre und das pulsierende Großstadtleben startete. Anschließend – noch ist der Familienbetrieb in Calw kein Gedanke – geht Anny ein halbes Jahr für eine Patisserie-Ausbildung an ein Berufskolleg (Culinary Arts Academy) nach Luzern in der Schweiz. „Das war alles auf Englisch und inmitten von Mitschülern aus aller Herren Länder. Das hat mir ein sicheres Sprachgefühl gegeben und die Tür zu allen späteren Reisen in die Welt geöffnet.“ Zum Abschluss des Kollegs steht ein Pflichtpraktikum an. Anny hat die Wahl, dies in den besten Restaurants und Hotels in Kitzbühel, auf den Malediven oder in Dubai zu absolvieren. Sie geht aber den ersten Schritt zurück in Richtung Heimat und wählt ein renommiertes 4-Sterne-Hotelrestaurant in Baiersbronn. „Bis mich meine Eltern um Unterstützung baten, war ich noch eine Zeitlang in einem Sternerestaurant in Stuttgart.“

Und dann war es eigentlich keine Entscheidung mehr, sondern vielmehr ein Pflichtgefühl und die Liebe zu meiner Familie, die mich im Rössle bleiben ließen. Mag sein, dass ich bewusst etwas anderes für mein Leben geplant hatte, unterbewusst habe ich aber diesen Weg und damit ganz sicher die beste Lösung gewählt.“

Heute sind es die tiefe familiäre Verbundenheit und die Profession, mit der Anny das Rössle in die Zukunft führt. Doch, so versichert sie, wäre dies alles ohne ihre Mutter, ihren Vater und ihren jüngeren Bruder Cedly (Cedric) keine Option. „Ich liebe es, wie wir alle in der Arbeit gemeinsam aufgehen und wie sehr sich meine Eltern freuen, dass es wieder gut läuft.“ Neuen Schwung hat Anny in die damals 'eingeschlafene' Speisekarte gebracht, die deftigen Gerichte um leichtere, teils asiatisch geprägte, teils vegane Speisen erweitert. Und natürlich um feinste Süßspeisen aus ihrer Patisserie-Zeit (vor allem die Torten sind bei Stammgästen der Renner). >







< Zudem musste etwas mit der Inneneinrichtung von anno dazumal geschehen. Wir haben aber darauf geachtet, dass sämtliche Veränderungen dezent, nahezu unbemerkt geschehen, um unsere Gäste nicht vor den Kopf zu stoßen. Die Barbiepuppen auf der Damentoilette – eine Idee, die ich aus Paris habe – sorgen allerdings immer wieder für netten Gesprächsstoff.“

Die Rollenverteilung in der Familie ist optimal: Anny, die kreative Köchin sowie Gestalterin und kosmopolitischer Satellit hat ihre Mutter Kirsten als kongeniale Partnerin immer zur Seite: „Egal, was ich für Pläne habe, meine Mutter macht alles mit. Sie ist Mutter, Freundin, kreative Muse, Hausmeisterin und Serviceprofi (vor allem beim Frühstück) in einem. Wir sind wie Bonnie und Clyde.“ Der Vater Carl, eher der gemütliche Bär, kümmert sich weiter mit Begeisterung um die Buchhaltung, lässt niemanden an die Zubereitung der Spätzle heran und steht auch sonst am liebsten Anny in der Küche zur Seite. „Mit meinem Papa zu kochen, macht sehr viel Spaß, und wenn es hoch hergeht, kann er auch mal so richtig Gas geben.“ Der jüngere Bruder Caddy war bei seiner Schwester in der Lehre und übernimmt neben der Aufgabe des Kellners vor allem die Repräsentation und Kommunikation des Hauses. „Jeder kennt das Gesicht meines Bruders und verbindet es mit dem Rössle. Caddy ist ein unvergleichlich ausgeglichener, fröhlicher Mensch und unterhält sich gerne über alles Mögliche mit den Gästen. Er ist ein wunderbar, sympathisches Aushängeschild.“ Und dann ist da noch der

Bruder Chrissy (Christopher) in München, der Unternehmensberater, der oft zurate gezogen wird, wenn es um die wirtschaftlichen Fragen des Rössle geht und trotz der Entfernung überraschend oft nach Hause kommt. „Mit Chrissi reise ich gerne in ferne Länder und tausche mich über die Qualität von exotischen Restaurants aus.“ Nicht zu vergessen, die Schwester Chiara, die in Pforzheim lebt und in der IT-Branche arbeitet. „Chiara ist nicht ganz so nah an der Familie dran, aber natürlich zur Stelle, wenn sie wirklich gebraucht wird.“ Zudem gehören auch ein angestellter Koch und ein weiterer Kellner zum Inventar des Hauses „Beide sind seit über 30 Jahren bei uns und gehören praktisch zur Familie.“ So sind die 5te und 6te Generation füreinander und für den Betrieb da. Würde die 4te Generation, genauer der verstorbene Großvater sehen, wie sich alles entwickelt hat, so sagte eine ältere Gästin einst zu Anny, wäre er glücklich und stolz. Diese Erinnerung ließ beide sich umarmen und eine Träne vergießen – eine glückliche, versteht sich.

”
„Die gemeinsame tägliche Arbeit macht uns glücklich.“



»Die Barbiepuppen auf der Damentoilette sorgen immer wieder für netten Gesprächsstoff.



„Ich habe bei allen Ideen und Veränderungen meine Eltern miteinbezogen. So haben wir Gutes bewahrt und nicht so Gutes neugestaltet. Heute läuft es super, alle erfüllen genau den Job, der am besten zu den Fähigkeiten und der Persönlichkeit passt. In der Zukunft wird es natürlich hier und da kleine Anpassungen bei den Speisen und der Einrichtung geben, doch eine komplette Neuausrichtung ist für das Rössle nicht sinnvoll.“

STIMMEN AUS DEM RÖSSLE.

Was Anny ihre Familie schon immer fragen wollte.

Anny: Warum liebst du deinen Job?

Mama: Er ist vielseitig und ich habe Umgang mit Menschen.

Ceddy: Wegen der vielen unterschiedlichen Menschen.

Papa: einfach so.

Anny: Was macht das Rössle besonders für dich?

Papa: Es ist für mich Heimat und Tradition.

Mama: Seine Geschichten, das Knarzen der alten Fußböden, die alten Schätze.

Ceddy: Die Gäste und das Miteinander.

Chris: Es gibt wahrscheinlich selten so harmonische Kombinationen von scheinbaren Gegensätzen: Tradition und Moderne, Rostbraten und Veganes, Trollinger und Cabernet Sauvignon, Schwäbisches und Asiatisches.

Hast du gedacht, dass deine Kinder den Betrieb mal übernehmen?

Mama: Nein, aber gehofft.

Anny: Wenn du mich mit einem Wort beschreiben müsstest...

Papa: Granate, Maschine.

Chris: Beeindruckend.

Ceddy: Crazy!

Mama: Zackig.

Anny: Mit wem aus der Familie, wärst du am liebsten auf einer einsamen Insel und warum?

Ceddy: Mit Anny, weil ich jemanden möchte, der genau weiß, wie ich ticke und mit dem ich mich gut verstehe.

Papa: Mit allen Kindern.

Anny: Was wolltest du eigentlich werden, als du „klein“ warst?

Mama: Sportlerin.

Papa: Nichts.

Ceddy: Ich konnte mir nie vorstellen, etwas anderes zu machen.

Anny: Was ist deine größte Angst?

Ceddy: Dass wir aus irgendeinem Grund alles verlieren könnten.

Papa: Krieg.

Mama: Eins meiner Kinder zu verlieren.

Anny: Dein Lieblingsspruch von Opa, der immer noch Verwendung findet.

Mama: Lass de Schurz waggel, im Himmel isch Johrmärd.

Chris: Mir hen scho schlechter gessa.

Ceddy: Wer so spät kommt, der kann nix G'scheits sein!

Anny: Was bedeutet Essen für dich?

Papa: Stil, Geschmack, Harmonie

Chris: Gesellschaft, Entdeckung, liebster Zeitvertreib, aber vor allem: Spaß!

Mama: Genuss

Ceddy: Leidenschaft und Genuss

Anny: Was wünschst du dir fürs Rössle für die Zukunft?

Papa: Glück auf und Erfolg.

Ceddy: Gute Umsätze.

Chris: Dass es weiterhin ein fester Bestandteil von Calw ist.

Mama: Dass es noch viele Geschichten erzählen kann

Wir sind ein eingespieltes Team und haben viel Spaß.



Herzhaft im Teigmantel:

Spargel-Blätterteig-Taschen - einfach köstlich!



Sie haben keine Lust, lange in der Küche zu stehen
und wollen trotzdem lecker essen, dann haben wir hier
das perfekte Rezept für Sie!



Zutaten (Ergibt 6 Blätterteigtaschen)

Für die Suppe:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
6 Scheiben Schinkenspeck
12 Stangen grüner Spargel

1 Knoblauchzehe
150g Crème Fraîche
1 Ei zum Bestreichen
1 Prise Muskat
Salz + Pfeffer



Achtung essplosiv!

Weitere leckere und gesunde Gerichte von Alexander und Jochen gibt es auf Instagram. Das Kochen und Essen ist ein Hobby, das sie gerne mit allen Gourmets teilen möchten:

 @essplosion

Zubereitung:

Backofen Vorheizen:

1. Beginnen Sie mit dem Vorheizen Ihres Backofens auf 210 Grad Celsius mit Ober-/Unterhitze, um eine optimale Backtemperatur zu gewährleisten. Während der Ofen aufheizt, widmen Sie sich dem Spargel: Waschen Sie ihn sorgfältig und entfernen Sie die holzigen Enden durch Abschneiden. Anschließend teilen Sie die Stangen quer in zwei Hälften, um sie später besser auf den Blätterteigportionen anrichten zu können.
2. Nehmen Sie nun eine Schüssel zur Hand und vermengen Sie darin die Crème Fraîche mit einer Prise Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack. Diese Mischung wird die cremige Basis Ihrer Spargeltaschen bilden und ihnen eine feine Würze verleihen. Hacken Sie den Knoblauch fein und rühren Sie ihn unter die gewürzte Crème Fraîche, um eine aromatische Note hinzuzufügen.
3. Breiten Sie den Blätterteig vorsichtig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech aus. Schneiden Sie den Teig einmal quer und zweimal längs durch, sodass insgesamt sechs gleichmäßige Rechtecke entstehen. An jeder Ecke schneiden Sie dann L-förmig parallel zum Rand ein – diese Einschnitte helfen später beim Formen der Taschen.
4. Verteilen Sie jeweils etwa einen Esslöffel der vorbereiteten Crème Fraîche auf der Mitte jedes Blätterteigrechtecks. Achten Sie darauf, einen Rand freizulassen, damit die Füllung beim Backen nicht herausquillt.
5. Wickeln Sie nun je vier halbierte Spargelstangen in eine Scheibe Schinkenspeck ein. Diese köstlichen Bündel platzieren Sie zentral auf der Crème Fraîche-Schicht jeder Teigportion.
6. Jetzt kommt der kreative Teil: Falten Sie die eingeschnittenen Ecken des Blätterteigs über den Spargel, sodass sie sich in der Mitte überkreuzen und eine geschlossene Tasche formen. Drücken Sie die Ränder leicht an, um sie zu versiegeln.
7. Bestreichen Sie jede Spargeltasche sorgfältig mit dem verquirlten Ei – dies verleiht ihnen beim Backen einen schönen Glanz und eine goldbraune Farbe.
8. Schieben Sie das Backblech in den vorgeheizten Ofen und backen Sie die Spargeltaschen für ungefähr 15 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Behalten Sie den Ofen im Auge, da die genaue Backzeit je nach Ofentyp variieren kann.

Die fertigen Spargeltaschen aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Servieren Sie sie warm als Vorspeise oder als Teil eines festlichen Brunches.

Lassen Sie es sich schmecken!

Tipp:

Blätterteigtaschen bieten eine wunderbare Vielfalt. Sie können den knusprigen Snack ebenso mit Pilzen und Lauchzwiebeln oder einer Füllung aus getrockneten Tomaten, Oliven und Feta zubereiten. **Einfach und köstlich!**



JUNGE HELDEN.

Die THW-Jugend von Calw.



**Lernen fürs Leben.
Für Verantwortungs-
gefühl und Teamgeist.**

Er ist ideal für Jugendliche, die Action lieben, technisch interessiert sind und gute Freunde finden möchten: der THW-Jugend e.V., Nachwuchsorganisation des Technischen Hilfswerks (THW).

Zunächst ein paar Fakten: In Deutschland wurde die THW-Jugend 1984 in Ahrweiler gegründet. Organisiert sind die rund 15.300 Kinder und Jugendlichen in bundesweit 665 Jugendgruppen. Im THW-Ortsverband (OV) Calw sind es derzeit 15 Junghelfer und Junghelferinnen im Alter von 10 bis 18 Jahren, welche unter dem Motto "spielend helfen lernen" an die Technik des THW herangeführt werden.

”

Wir vermitteln unseren Junghelfern Verantwortung, Teamgeist und technisches Know-how.



Nach einer Übung trafen wir die Ortsjugendleiterin Ina Lauser und den stellvertretenden Ortsjugendleiter Mick Blaich zu einem kurzen Gespräch.

Am besten, Sie stellen sich erst einmal kurz vor...



IL: Ich bin Ina Lauser, geboren in Leonberg, 24 Jahre, von Beruf Hauswirtschafterin, ab dem 10. Lebensjahr in der THW-Jugend gestartet und seit März 2023 Ortsjugendleiterin.

MB: Ich heiße Mick Blaich, gebürtiger Calwer und gerade 28 Jahre alt geworden. Beruflich bin ich in der IT-Branche tätig. Der THW-Jugend bin ich mit 14 beigetreten. Heute bin ich Unterführer der Bergungstruppe und stellvertretender Ortsjugendleiter.



Also beide von der Pike auf dabei.

MB: Genau. Von der THW-Jugend direkt in die Grundausbildung, dann in Theorie und Praxis weiter geschult worden und mit Abschlussprüfung zum einsatzbereiten Helfer.

IL: Nach unserer Jugendzeit konnten wir Erfahrungen in der Bergungstruppe des Technischen Zugs sammeln. Dieses Wissen geben wir nun in leitender Funktion gemeinsam an die Jugend weiter. Eine Aufgabe, die uns sehr am Herzen liegt.

Ist dieser fließende Übergang von THW-Jugend zum THW-Helfer üblich?

IL: Tatsächlich bleiben ca. 80 Prozent dabei. Manche verlassen aufgrund ausbildungstechnischer, beruflicher oder familiärer Umstände das THW ganz, wiederum andere ziehen zwar weg, engagieren sich dann aber am neuen Standort im dortigen OV des THW. Wir sind ja deutschlandweit eine große Familie.

MB: Glücklicherweise haben wir hier in Calw genug Nachwuchs und eine gute Größe. Aber je mehr, desto besser! Daher freuen wir uns über jedes neue Gesicht – egal welcher Herkunft, welchen Alters oder Geschlechts.

Welche Stärke hat denn das THW in Calw?

IL: Im OV von Calw haben wir offiziell an die 50 Helfer, von denen 35 aktiv an den Diensten teilnehmen. Bei großen Übungen arbeiten wir je nach Einsatzort und Bedarf mit acht regionalen Ortsgruppen von Böblingen

bis Stuttgart zusammen. Da kommen schon mal einige hundert THW-Kräfte aus unterschiedlichsten Disziplinen zusammen.

Wie ist die Zusammensetzung der Jugendgruppe?

MB: Relativ gleichmäßig verteilt – Mädchen und Jungs im Alter zwischen 10 und 18 Jahren.

Wie oft wird geübt?

MB: Einmal die Woche dienstags zwei Stunden zwischen 18 und 20 Uhr. Hinzu kommen Sonderaktionen, wie das Hineinschnuppern in die Helfer-Übungen spezieller Disziplinen oder im Rahmen der allgemeinen Jugendarbeit Spiele-, Film-, Bastel- und Grillabende. Langeweile kommt bei uns jedenfalls nicht auf.

IL: Schon gar nicht bei gemeinsamen Freizeiten. Das sind Jugendzeltlager von der Ortsverbands- bis hin zur Bundesebene. Besonders spannend ist natürlich, dass alle drei Jahre stattfindende, groß angelegte Bundesjugendlager, in dem sich Hunderte, in diesem Jahr rund 5.000 Junghelfer treffen. Kontakte und Freundschaften werden geknüpft und vertieft, Erfahrungen ausgetauscht und am Spaß fehlt es natürlich auch nicht.

Zurück nach Calw und zum Üben. Was lernen die Junghelfer?

MB: Zum einen THW-Basiswissen: Stiche und Bunde, Stegebau, Ausleuchten von Einsatzstellen, Erste Hilfe, Bewegen von Lasten, Abpumpen von Wasser, Transport von Verletzten sowie Holz- und Steinbearbeitung.





Auch Funken und der Umgang mit Karte und Kompass gehören dazu. Eben all das, was auch die fertig ausgebildeten Helfer anwenden, nur in spielerischer Form.

Brennschneider und Betonkettensägen gehören noch nicht ins Programm?

MB: Nein, das wäre zu gefährlich. Aber es gibt ja auch die gute alte Bügel- und Handsäge. Damit lässt es sich auch schon gut arbeiten. Zum Thema Sicherheit: Die Eltern vertrauen uns da sehr und das können sie auch. Unser Motto 'Spielend helfen lernen' lässt sich mit 'Sicherheit geht immer vor' ergänzen. Dazu gehört auch die komplette Uniform sowie bei Bedarf Helm, Schutzbrille, Handschuhe und Gehörschutz. Und wir passen natürlich ganz genau auf.

Was lernen die Junghelfer noch?

MB: Vieles für eine positive Persönlichkeitsentwicklung. Disziplin, Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist, Rücksichtnahme. Das ist für das Privatleben und den Beruf nicht nur im Sinne des persönlichen Formats, sondern auch z.B. für die helfenden und technischen Fertigkeiten ein echtes, wertvolles Plus. Eine Zukunft im THW hat zudem den Vorteil des perfekten Ausgleichs zum Berufsleben. Wer im Job nur am Schreibtisch sitzt, kann bei uns draußen mit leichtem oder schwerem Gerät arbeiten und wer im Beruf vor allem körperlich gefordert ist, kann hier in der Verwaltung oder der Einsatzzentrale seinen Beitrag leisten.



Apropos Grenzen: Was und wo war ihr bisher größter Einsatz?

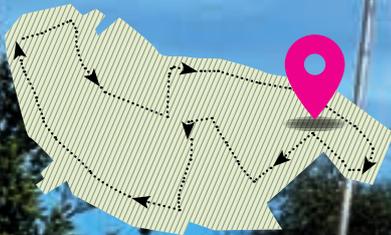
IL: Wir beide waren mit dem OV Calw bei der Hochwasserkatastrophe im Ahrtal im Einsatz. Viereinhalb Wochen mit Material und Manpower. Und wir waren an den ersten großen Hilfslieferungen für die Ukraine beteiligt. Für Auslandseinsätze, wie z.B. bei einem Erdbeben, müssten wir spezielle Lehrgänge on top absolvieren.

**Vielen Dank für das Gespräch.
Und für Ihre Dienste.**

*Einfach dem
Grünspecht folgen.
Sein Schnabel weist
den Weg.*



WANDERN, SPIELEN, LERNEN.



			
1:30 h	3.9 km	16 m	16 m

Hinter dem Begriff "Biodiversitätspfad" verbirgt sich ein familienfreundlicher Rundweg im Heumadener Stadtteil von Calw. Auf der etwa 3,9 km langen Strecke lässt sich die biologische Vielfalt unterhaltsam und spielerisch entdecken. Starten Sie am Parkplatz des Heumadener Friedhofs. Der Weg wird vom „Grünspecht“ markiert, der hier zuhause ist und seine Nahrung auf den Streuobstwiesen findet. Erkunden Sie diese artenreiche Landschaft mit Wiesen, Feldern, Baumschulflächen und vielem mehr.



Der Pfad kann auch digital über die App „Actionbound“, die vor Ort kostenlos über einen QR-Code heruntergeladen wird, als kurzweiliges interaktives Abenteuer erlebt werden.

Einfach ideal für einen schönen Ausflug ins Grüne.



Dendrophon

Mit dem Dendrophon lernen Groß und Klein, dass jede Baumart eine ganz eigene Holzart hat, die sich in Zusammensetzung und Härte unterscheidet. Und damit auch im Klang! Mit dem Dendrophon lässt es sich also bei einer Wanderpause gleichzeitig musizieren und für den Biologieunterricht lernen.



Artenreichtum

In den Steinhaufen (Steinriegeln) entlang der Felder, wimmelt es von Leben. In ihren Ritzen und Hohlräumen finden u.a. Flechten und Moose sowie Schlingnattern und Steinhummeln ein Zuhause.



Wunderwelten

Wieviel wunderschönes und wertvolles Leben eine natürlich belassene Feldwiese hervorbringt, zeigt beispielhaft diese Infotafel über Schmetterlingsarten – nur einer von vielen lehrreichen Wandelstopps.



Weitere Information finden Sie hier.

Ich weiß was, was Du nicht weißt!

Lieblingsplätze.

Plätze, an die Sie immer wieder zurückkehren, die Sie ganz neu für sich entdecken oder die in einem kurzen Moment ganz besonders schön wirken – wir freuen uns darauf!

LIEBLINGSPLATZ

01.

Kastanie

Die Fotolocation gehört zum Calwer Ortsteil Stammheim. Hier habe ich 40 Jahre (bis 2020) gewohnt. Das Foto zeigt das Naturdenkmal Kastanie am Gäurandweg, etwa zwischen dem Eichwaldhof und dem Galgenberg.

Kurt K.



„Kastanie“

LIEBLINGSPLATZ

02.

Kuckucksfelsen

Beim Wandern in Calw entdeckt man interessante Felsgebilde.

Karin S.



„Kuckucksfelsen in Calw“



"Café Alte Feuerwehr"

LIEBLINGSPLATZ

03.

Café Alte Feuerwehr

Hier treffe ich immer jemanden zum Schwätzen und der frisch gebackene Kuchen schmeckt soo lecker. :-)

Stefanie H.

LIEBLINGSPLATZ

04.

Die Altburger Straße

... vor allem als die vielen bunten Lampions dort im letzten Jahr gestrahlt haben.

Martin M.



"Die Altburger Straße"

Sie haben ein tolles Bild von Ihrem Lieblingsort in Calw oder aus der Umgebung? Senden Sie es uns mit einem kurzen Beschreibungs-Text bitte per Mail an: Johanna.Klug@calwer-stadtmarketing.de. Wir freuen uns sehr darauf!

**Das ist nur zu schaffen,
wenn man dafür brennt.**

Sabine Pühl

Unermüdlich im Einsatz.

Jede freie Minute investiert die Fachschwester in Uganda.



EHRE IHREM AMT.

Sabine Pühl lebt für ihr Engagement.

Der Text des aktuellen Spendenflyers von Sabine Pühl bringt es auf den Punkt: Ein motiviertes Team aus verschiedenen Fachbereichen fliegt am 20. April 2024 für einen humanitären Einsatz ins St. Francis Naggalama Hospital nach Uganda. Um dieses Projekt verwirklichen zu können, benötigen wir dringend noch finanzielle Unterstützung für das 'Orthocamp' (Verwendungszweck), um die teuren Endoprothesenimplantate finanzieren zu können. Allein die Implantate für eine von uns durchgeführte Hüft-Endoprothese kosten rund 2.000 Euro. Flug, Unterkunft und unseren Jahresurlaub investieren wir aus eigenen Mitteln.

„Wir“, das sind Chirurgen, Unfallchirurgen, Orthopäden und Krankenschwestern aus dem Südwesten Deutschlands, die sich bei dem kleinen Verein Helfende Hände e.V. ehrenamtlich engagieren. Eine von ihnen: Sabine Pühl, OP-Fachschwester, gebürtig aus Calw, Mutter von zwei mittlerweile erwachsenen Töchtern. Sie verbringt ihre Freizeit mit dem Sammeln von Sach- und Geldspenden, investiert unermüdlich ihre Zeit und ihr privates Geld in das Wohl der finanziell schwachen Patienten und organisiert seit 2019 jährlich OP-Camps. Auch als helfende, manchmal entscheidende Hand während der Operationen: „Die Durchführung der Operationen ist sehr kostspielig und für einen Großteil der Menschen in Uganda unbezahlbar. Dafür sind wir da, versorgen diese bedürftigen Menschen operativ. Einmal waren es 240 Patienten in 10 Tagen. Um das zu schaffen, operieren wir in enger Zusammenarbeit mit den lokalen Kollegen an mehreren Tischen gleichzeitig.“

Wenn ein neues OP-Camp in einem der beiden Hospitäler ansteht, koordiniert und organisiert Sabine Pühl die teilweise speziellen OP-Sets. Dazu gehören die Zusammenstellung und Vorbereitung des Teams, die Flugbuchungen, Medikamentenbestellungen, die Patientenregistrierung und Materialbeschaffung. Sperrgut und diverses medizinisches Equipment wurden in den vergangenen Jahren per Überseecontainer

auf die Reise geschickt – auch dies, das Beladen in Deutschland, die Abwicklung und das Ausladen in Afrika sowie der Transport an die richtigen Stellen, organisiert Sabine Pühl.

„Und wenn ich dann im Flieger sitze, legt sich bei mir im Kopf ein Schalter um. Manchmal weiß ich nicht, wo ich mich mehr zu Hause fühle.“ Doch zwei Heimaten und zwei Jobs bedeuten auch mindestens die doppelte Anstrengung. „Ohne die vielen helfenden Hände und den hohen Einsatz aller engagierten Beteiligten und Mitstreiter wäre dies gar nicht zu bewerkstelligen. Aber allein diese Dankbarkeit und Freude, die uns entgegenkommt, macht all das zu einer wunderbaren Aufgabe. Manchmal gehe ich ins Dorf, um Patienten oder die Ärmsten zu besuchen. Mein schönstes Erlebnis war, als ich 2022 am Heiligabend 50 Essenspakete (je ein Kilogramm Reis, Bohnen, Maismehl mit einem Warenwert von 2,60 Euro) an die Ärmsten verteilt habe. Ich wurde mit freudigem Tanz, Gesang und lachenden Gesichtern beschenkt.“ >



Wie es zu diesem bewundernswerten Einsatz kam? Einfach umblättern.



Manchmal
komm ich an
meine Grenzen.
Aber ich weiß,
wofür ich es tu.



MIT HAND UND HERZ.

Der Beginn einer wunderbaren Mission.

Der Weg nach Uganda verläuft über Umwege und Zwischenstationen: Ihre Schwesterausbildung macht Sabine Pühl in Böblingen. Während ihrer Fachausbildung zur OP-Schwester in Sindelfingen knüpft sie engen Kontakt mit einer der beiden Fachschwestern, die vom Partnerhospital in Uganda zu einer Weiterbildung für zwei Jahre in Deutschland sind.

Der Kontakt wird gehalten und Sabine Pühl wird 1998 sogar für drei Wochen nach Uganda eingeladen. 1999 wird sie schwanger, geht für elf Jahre in die Mutterschaft, der Kontakt nach Ostafrika schläft ein. 2010 geht sie in Calw wieder an die Arbeit und liest zwei Jahre später in einem (Online-)Bericht im Intranet des Klinikverbundes Südwest, dass Klinikverbundmitarbeiter für einen Einsatz im Partnerhospital in Uganda gesucht werden. Sie meldet sich bei dem Verein, besucht eine Veranstaltung, tauscht sich aus, und dann geht alles ganz schnell: Von einer engagierten Kardiologin des Vereins und einem ugandischen Pfarrer, der zu der Zeit in Calw arbeitet, erhält sie wertvolle Informationen, beginnt mit der Organisation und startet ihren ersten humanitären Einsatz nach Uganda Ende Juni 2013.

„Nach meiner ersten Zeit in dem kleinen Hospital in Uganda stellte ich fest, dass mir die alten Gerätschaften aus meiner länger zurückliegenden Ausbildung im Krankenhaus Böblingen sehr vertraut sind und ich sie auch teilweise reparieren kann. Zurück in Calw sah ich, was in unserem Krankenhaus alles in verschiedenen Lagern noch funktionsfähig schlummerte und in Uganda noch wertvolle Dienste leisten könnte.“ Bürger und Bekannte aus Calw und Umgebung bekommen mit, was Sabine Pühl tut und fangen an zu unterstützen – finanziell und mit medizinischem Material. „So bekam ich relativ schnell einen Container gepackt und auf den Weg nach Uganda geschickt. Mein größter Wunsch war, dass ich das nun verpackte Material in Uganda auch wieder ausladen und in Betrieb nehmen wollte.“ Vor allem in den ersten Jahren unterstützt Sabine Pühl die ugandischen Mediziner und Krankenschwestern mit Know-how beim Umgang mit den Geräten und beim Einführen moderner OP-Verfahren wie der Schlüsselloch-Technik bei Gallen- oder Blinddarm-Operationen.

„Es ging primär darum, technisches Wissen aufzubauen und die Abläufe zu optimieren.“ Mittlerweile sind über die Jahre weit mehr als 10 Überseecontainer gepackt, verschifft und ausgepackt worden. Das medizinische Material ist in vielen verschiedenen Hospitälern zum Einsatz gekommen und konnte die adäquate Versorgung der Patienten deutlich verbessern.

Sabine Pühl hat in Uganda so viel zu tun, dass sie ihre feste Stelle in Deutschland aufgegeben hat und flexibel als Leihschwester in verschiedenen Krankenhäusern im süddeutschen Raum arbeitet – manchmal in kurzer Zeit mehr als sie müsste, um dann mehrere Wochen am Stück freizuhaben. Für Uganda. Und im Alltag? „Ich stehe jeden Morgen früh auf und walke eine Stunde vor der Arbeit. Das ist Wellness für Körper und Seele.“

Kraft, die sie dringend braucht, denn auch für das nächste OP-Camp, das für viele Menschen in Uganda ein Ende des Leidens bedeutet, hat Sabine Pühl wieder ein kompetentes medizinisches Team organisiert.

Mehr Informationen auf
www.helfende-haende.cw-net.de





Sabine erhält neben Geld- auch Sachspenden – u.a. medizinisches Material, das für die Operationen in Uganda dringend benötigt wird. Mittlerweile konnten schon mehrere Container nach Afrika verschifft werden.



Sabine wollte als OP-Fachschwester Pionierin sein und ist auch deshalb immer lieber in die kleinen ugandischen Hospitäler gegangen, statt in die größeren städtischen Krankenhäuser: „Das Abenteuer hat mich gereizt, und es hat mich interessiert, wie auf dem Land in Uganda gearbeitet wird – unter widrigen Bedingungen, mit viel Improvisation.“

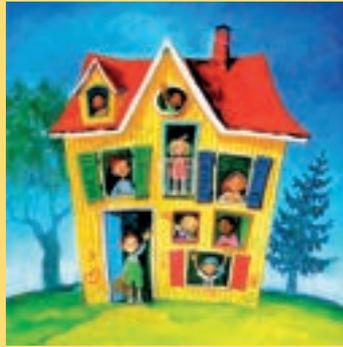
Sie wollen helfen?

Spendenkonto
Helfende Hände e.V.
Sparkasse Pforzheim-Calw
DE 53 6665 0085 0000 1785 00
Verwendungszweck 'Orthocamp'

”

Beginne dort,
wo Du bist,
warte nicht auf
bessere Umstände.
Sie kommen
automatisch,
in dem Moment,
wo du beginnst.

Petra K. Kelly



PLANET HOFFNUNG.

Der Beginn einer wunderbaren Mission.

Eine Einrichtung, die sich einzig dem Wohl schwerkranker Kinder verschrieben hat und seit über 50 Jahren jede Spende dafür einsetzt, Freude aufkommen zu lassen, wo sie am dringendsten gebraucht wird? Auch dieses Engagement stammt von hier, aus einem kleinen Calw, das zu Großem imstande ist.

Die Grace P. Kelly Vereinigung wurde 1973 von Petra Kelly gegründet, um ihre verstorbene Schwester Grace zu ehren, die im Alter von 10 Jahren an einem bösartigen Tumor starb. Die Familie Kelly reiste damals zu verschiedenen Einrichtungen auf der Suche nach Hilfe für ihr schwerkrankes Kind, jedoch waren die Kliniken und Krankenhäuser zu der Zeit nicht kindgerecht. Im Krankbett erfand Grace mit dem Kinderplaneten ihre eigene "heile Welt". Sie stellte sich einen Ort vor, an dem kranke Kinder spielen, singen, tanzen und viel Zeit von Erwachsenen gewidmet bekommen. Der Kinderplanet gab ihr Halt, Kraft und machte sie glücklich. Obwohl sie 1970 im Alter von 10 Jahren an ihrer schweren Krankheit verstarb, setzte Petra Kelly sich dafür ein, dass die Kinderplaneten Wirklichkeit wurden. Im Jahr 1973 gründete sie zusammen mit ihrer Oma Kunigunde und Freunden die Grace P. Kelly Vereinigung, die im Jahr 2023 ihr 50-jähriges Jubiläum feierte. Nach dem Tod von Petra Kelly übernahm 1993 ihre enge Freundin Erika Heinz den Vorsitz und widmete der Stiftung ihre Liebe und Zeit. Auch sie hatte ihr Patenkind an Krebs verloren. 1995 konnte Erika Heinz den ersten Kinderplaneten in Heidelberg eröffnen. Inzwischen gibt es neun Kinderplaneten, unter anderem auch in Paraguay und Tibet-Amdo. "Die Freundschaft zu Petra Kelly

und die von schwerer Krankheit betroffenen Kinder waren und sind mein Antrieb", sagte Erika Heinz kurz vor ihrem Tod im Jahr 2018. Sie erhielt 2002 vom Dalai Lama die Auszeichnung "Licht der Wahrheit" für ihre Arbeit, 2014 wurde sie mit der Bürgermedaille der Stadt Calw und dem Landesverdienstorden von Ministerpräsident Winfried Kretschmann ausgezeichnet. Die Vereinigung, die jetzt von Elisabeth Nagel und Piet Schaber geleitet wird, führt verschiedene Aktionen durch, wie zum Beispiel Auktionen und den jährlichen Kalender. Alle Einnahmen und Spenden gehen zu 100% an die Vereinigung.

Netter Fakt: Wussten Sie, dass Katrin Engelking aus Hamburg, die normalerweise Bücher von Astrid Lindgren illustriert, wie zum Beispiel Pippi Langstrumpf, den jährlichen Kalender der Vereinigung gestaltet? Hinweis: Es hat nichts mit Grace Kelly aus Monaco zu tun. Das ist vielen nicht bekannt.

Die Grace P. Kelly Vereinigung e.V. unterstützt die Errichtung von Kindertagesstätten, die meist an Kliniken, Therapiehäuser und Rehabilitationszentren angeschlossen sind. Bisher sind neun "Kinderplaneten" entstanden, dank vieler fleißiger Helfer, Spender und treuer Mitglieder sowie verschiedenster Benefizveranstaltungen, dem einstigen "Bad Liebenzeller Adventskalender" und dem "Jahreskalender" der Hamburger Illustratorin Katrin Engelking.

Betty's Waffeln.

Buttermilchwaffeln mit Zitronen-Quarkcreme & Früchten

Genießen Sie diese köstliche Kreation

- einfach himmlisch!



Zutaten

(für 8 Belgische Waffeln)

Für den Waffelteig:

250 g Dinkelmehl
 1 Päckchen Vanillin-Zucker
 1 gestr. TL Backpulver
 1 Prise Salz
 3 mittelgroße Eier
 50 g Rohrzucker
 250 ml Buttermilch
 125 g Butter
 Abrieb einer ½ Zitrone
 (unbehandelt)

Für die Quarkcreme:

250 g Quark (Magerstufe)
 100 ml Schlagsahne
 15 g Rohrzucker
 50 g Lemon Curd

Für das Topping:

Kiwi, Beeren,
 Banane, Granatapfel,
 verschiedene
 Nüsse & Samen

Perfekt für Gäste

Mit diesem Rezept haben Sie alles, was Sie für perfekt goldbraune Waffeln mit einer köstlichen Quarkcreme und frischem Obst benötigen. Lassen Sie Ihrer Kreativität beim Dekorieren freien Lauf.

Und wenn Sie selbst keine Lust haben Waffeln zu backen, dann schauen Sie doch in Bettys Caféhäusle vorbei.

 @cafehauseule_calw

Zubereitung:

Zutaten vorbereiten:

1. Vermischen Sie Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Rührschüssel.
2. Geben Sie nach und nach die Eier hinzu und rühren Sie alles auf höchster Stufe etwa zwei Minuten lang durch.
3. Vermengen Sie das Mehl mit dem Backpulver und geben Sie es unter ständigem Rühren abwechselnd mit der Buttermilch zur Buttermasse hinzu. Zitronenabrieb ebenfalls hinzugeben, es entsteht ein homogener und schwer reißender Teig.
4. Den Teig ca. 30 min quellen lassen.

Quarkcreme:

5. Während der Teig ruht, können Sie die Creme vorbereiten. Quark, Zucker und Lemon Curd glatt rühren. Danach Schlagsahne in einer weiteren Schüssel aufschlagen.
6. Die Sahne vorsichtig unter die Quarkmasse unterheben und bis zur Weiterverarbeitung kühl lagern.

Topping:

7. Inzwischen die Kiwis und Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Beeren verlesen bzw. putzen, waschen und abtropfen lassen.

Waffeln backen:

8. Waffeleisen auf mittlere Stufe (ca. 180 Grad) vorheizen und einfetten. Geben Sie – je nach Waffeleisengröße – mehrere Esslöffel Teig auf das Waffeleisen und backen Sie die Waffeln goldbraun aus. Legen Sie die fertigen Waffeln zum Abkühlen auf ein Kuchengitter.

Servieren:

9. Die fertigen Waffeln mit der Quarkcreme bestreichen und nach Belieben mit Obst, Samen, Nüssen, Fruchtmus, Lemon Curd u.v.m. dekorieren.

Betty wünscht Ihnen guten Appetit.



Tipp:

Das Waffeleisen sollte gut auf höchster Stufe vorgeheizt sein und kurz vor dem Backen auf mittlere Stufe heruntergeschaltet werden.



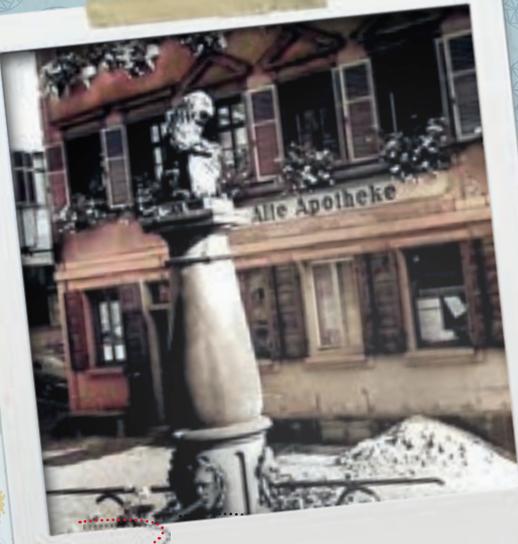
Jürgen Vogel



Bahnhofstraße 1969



Hermann-Hesse-Platz



Marktplatz 1965



Marktplatz 1965



Marktplatz vor der Fachwerkfreilegung



Marktplatz nach der Fachwerkfreilegung

Gassen in Calw.

Freuen Sie sich auf die nächste Ausgabe unseres Stadtmagazins, in der wir Ihnen den faszinierenden Blick von Jürgen Vogel auf unsere Stadt Calw präsentieren.

CALW

Wie gut kennen wir unsere Stadt? Was genau wissen wir über sie? Genug, um damit zu glänzen und andere zu beeindrucken? Eine kleine Auffrischung kann sicher nicht schaden. Hier der zweite Teil unserer Serie „Fakt“ – Wissenswertes über Calw:

CALW

1620 - 1639

EIN BEISPIEL DER BARMHERZIGKEIT

Ein herausragendes Beispiel für Barmherzigkeit, das heute als 'Diakonie' bekannt wäre, wurde von Johann Valentin Andreae und den Handelsleuten der Stadt Calw geschaffen. Sie gründeten das 'Färberstift', eine soziale Einrichtung, die bereits damals mit einer öffentlichen Bücherei verbunden war. Die Beiträge dieser Stiftung wurden genutzt, um die Kindererziehung zu verbessern, arme Studenten zu unterstützen, und Handwerker zu ermutigen, sich um die Armen, Kranken, geistig Beeinträchtigten, Witwen und Waisen zu kümmern (Konjunkturspritze).

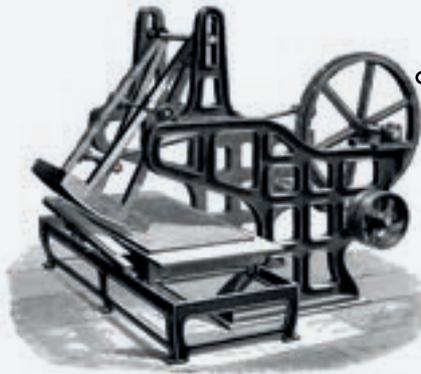


Johann Valentin Andreae gehörte zu den großen Gelehrten seiner Zeit. 1586 in Herrenberg geboren, starb 1654 in Stuttgart.

HANDWERK



GERBER



Ohne Wasser ist die Gerberei nicht möglich. Seit dem 15. Jahrhundert gehörte das Gerberhandwerk neben der Tuchmacherei zu den wichtigsten Gewerben in der Stadt Calw. Die Gerber siedelten sich hauptsächlich entlang der Nagold an, da sie reichlich Wasser für den Gerbprozess benötigten. Die Felle wurden in die Nagold gehängt und dort gewässert, während die Abwässer direkt in den Fluss geleitet wurden. Es war ein unangenehm riechendes Geschäft, weshalb die Gerber nicht gerade zu den beliebtesten Handwerkern gehörten.

KULTURDENKMAL

Das Steinhaus wurde 1694 von Johannes Schill erbaut, inspiriert vom Südtiroler Baustil. Es verfügt über feuerfeste Gewölbe aus Stein und wurde nach dem verheerenden Stadtbrand von 1692 errichtet. Der Weinsteg, der auf den Transport von Wein zwischen den Weinkellern auf der rechten Nagoldseite und den Weinhandlungen auf der anderen Flussseite zurückgeht, führt zur Ledergasse. Entlang des Weges sind Hochwassermarkierungen zu sehen, die die früheren Überschwemmungen verdeutlichen. Obwohl die Nagold ab 1948 reguliert wurde, besteht noch immer das Risiko von Überschwemmungen.

KOORDINATEN STEINHAUS:
48°42'58"N 8°44'23"E



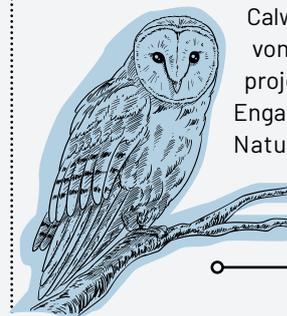
CA. 2.400

CA.

Zahl der Handwerksbetriebe
im Kreis Calw (2023)

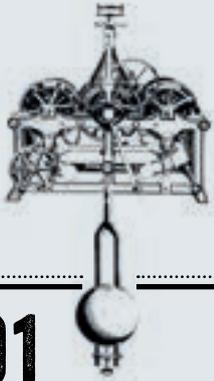
UHU IN CALW

Der Uhu ist in der Region Calw heimisch und wird aktiv geschützt. Dank rechtlicher Schutzmaßnahmen, Sicherung der Nistplätze und Auswilderung von Zuchttieren konnte der Bestand gesichert werden. Die Eulenpopulation in Calw profitiert auch von Naturschutzprojekten und dem Engagement lokaler Naturschutzorganisationen.



Cwir

Das **Wir** in Calw.

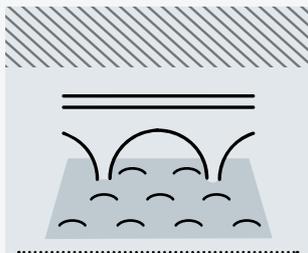


01

HERMANN HESSE

PRAKTIKUM IN DER TURM- UHRENFABRIK PERROT

Hermann Hesse begann im Juni 1894 ein Praktikum in der Turmuhrenfabrik PERROT, das er nach 15 Monaten beendete. Sein Meister Heinrich Immanuel Perrot war der Grund für seine Entscheidung. Hesse besuchte seinen Lehrmeister später oft und erwähnte ihn auch in Briefen. Bei einem dieser Besuche erzählte Perrot Hesse von seiner Erfindung eines Glockenspiels, was Hesse im Vorwort seines 'Glasperlenspiels' erwähnt.



02

NIKOLAUS BRÜCKE

ÜBER DIE NAGOLD

Die **Nikolausbrücke** spielte bis in die 1970er Jahre eine bedeutende Rolle im Straßenverkehr, da sie von Autos befahren werden konnte. Als der Verkehr zu dicht wurde und man um das alte Bauwerk bangte, wurde eine neue Verbindung über die Nagold geschaffen, die Marktbrücke. Damit wurde die Nikolausbrücke entlastet. Von der Brücke konnte man bis vor 100 Jahren den Flößern bei ihrer harten und Kraft raubenden Arbeit zusehen: Sie manövierten Flöße von zehn bis 15 Gstören (ein Gstör wird zusammengebunden aus sechs bis acht Stämmen) durch diesen Engpass, also Flöße aus zirka 100 Stämmen und einer Länge von 150 bis 200 Metern.



03

MARKT

DAS MOTTO IN CALW:
PROBIEREN, SCHMECKEN,
ERLEBEN UND GENIEßEN.

Unser Markt ist ein absolutes Highlight! Über 15 Händler bieten das ganze Jahr über hochwertige regionale Produkte zu fairen Preisen an. Bei uns steht das Motto „Regionalität hat Vorfahrt“ im Mittelpunkt. Das Einkaufen auf unserem Markt ist ein wahres Erlebnis für die Sinne und unterstützt gleichzeitig die lokale Wirtschaft. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst!

**Marktplatz, Samstags von
8:00 bis 13:00 Uhr**



04

6 TIPPS

FÜR EINEN FITTEN START IN DEN FRÜHLING

- 1. Aktiv bleiben:** Regelmäßige Bewegung, wie Joggen, Yoga oder Radfahren, stärkt den Kreislauf und die Abwehrkräfte. Wichtig ist, den richtigen Belastungspuls zu finden.
- 2. Entspannung:** Gönnen Sie sich regelmäßige Momente der Entspannung, sei es durch Saunabesuche, Lesen oder Spaziergänge in der Natur.
- 3. Ausreichend trinken:** Trinken Sie mindestens zwei Liter Wasser am Tag, um Müdigkeit und Kopfschmerzen vorzubeugen.
- 4. Gesunder Schlaf:** Achten Sie auf ausreichend Schlaf, idealerweise 8 Stunden pro Nacht, um Ihre Vitalität zu erhalten.
- 5. Sonnenlicht tanken:** Genießen Sie täglich mindestens 15 Minuten Sonnenlicht, um Energie zu tanken.
- 6. Kreislauf aktivieren:** Wechselduschen oder das Bürsten der Haut mit einem Massagehandschuh können den Kreislauf anregen.





”

FRÜHLING

In dämmrigen Grüften

Träumte ich lang

Von deinen Bäumen und blauen Lüften,

Von deinem Duft und Vogelsang.

Hermann Hesse



ERZÄHLEN SIE IHRE GESCHICHTE.

Werden Sie Teil des nächsten Calwer
Stadtmagazins.

Haben Sie eine spannende Geschichte? Ein Bild
von Ihrem Lieblingsort in Calw oder ein leckeres
Rezept? Dann schreiben Sie uns per Mail an:
Johanna.Klug@calwer-stadtmarketing.de

Wir freuen uns!



Stadt.Calw