

Unbekannter schlägt mit Hammer auf Blitzer

MARKDORF (sz) - Im Markdorfer Teilort Hepbach hat ein bislang unbekannter Täter am Montag gegen 0.45 Uhr den stationären Blitzer an der B 33 beschädigt. Laut Polizeibericht sollen Zeugen gesehen haben, wie er mit einem Hammer auf die Scheiben der Anlage einschlug. Nach der Tat flüchtete der Unbekannte, der eine Baseballcap und eine dunkle Jacke getragen haben soll, zunächst in Richtung Markdorf, wendete im Ortsteil Hepbach und fuhr anschließend in Richtung Ravensburg davon. Der Schaden beläuft sich Angaben der Polizei zufolge auf 5000 Euro.

Personen, die Hinweise zu dem Täter geben können, werden gebeten, sich an das Polizeirevier Überlingen, Telefon 07551 / 80 40, zu wenden.

35-Jähriger schlägt und beleidigt Frau

ÜBERLINGEN (sz) - Ein 35-Jähriger hat in der Nacht von Sonntag auf Montag das Appartement einer 35-Jährigen aufgesucht und sie mit zahlreichen Kraftausdrücken beleidigt und geschlagen – obwohl bereits ein Kontakt- und Wohnungsbetretungsverbot für ihn besteht. Die Frau habe die Polizei alarmiert, nachdem er trotz mehrerer Aufforderungen die Wohnung nicht verlassen wollte, heißt es im Polizeibericht. Der Tatverdächtige habe sich weiterhin uneinsichtig gezeigt, die einschreitenden Polizisten beleidigt und soll außerdem versucht haben, sie anzuspucken. Aufgrund seines Verhaltens wurde der 35-Jährige in Gewahrsam genommen. Er wird unter anderem wegen Widerstands, Körperverletzung und Beleidigung angezeigt, teilt die Polizei mit.

6000 Euro Schaden bei Unfall

MARKDORF (sz) - Ein 26-jähriger Autofahrer hat am Sonntagmittag einen Unfall gebaut und dabei einen Schaden in Höhe von rund 6000 Euro verursacht. Laut Polizei bog er auf die Straße „Im Mühlöschle“ ein und übersah dabei einen anderen 28-jährigen Autofahrer, der Vorfahrt gehabt hätte. Verletzt wurde niemand.

Desinfektionsmittel statt Gin

Julica Renn aus Hagnau kooperiert mit Markdorfer Apotheker Matthias Maunz

Von Barbara Baur

HAGNAU - Julica Renn vom Burgunderhof in Hagnau ist eigentlich bekannt für ihren Gin. Doch wegen der Corona-Pandemie ist auch in dem Familienbetrieb, den sie gemeinsam mit ihren Eltern führt, zur Zeit alles anders. Das Hotel ist geschlossen, der Vertrieb von Wein und Spirituosen erfolgt per Post. Statt Gin zu brennen, füllt die Hagnauerin momentan für die Bären- und die Panda-Apotheke in Markdorf Desinfektionsmittel ab.

„Wir haben den Ausbruch von Corona im Familienurlaub mitverfolgt und hatten gleich das Gefühl, dass da etwas größeres auf uns zukommt“, sagt Julica Renn. Deshalb habe sie alle Ressourcen bestellt, die sie für die Produktion ihres Gins Mile High 69 benötigt. Dazu zählt auch Bio-Ethanol in einer sehr reinen Form. Er ist das Grundprodukt für den Gin und kann nicht einfach selbst gebrannt werden. Sie hat Glück, dass sie den Alkohol noch rechtzeitig bestellt hat. Inzwischen sei der Markt leergeräumt. „Jetzt gibt es praktisch nichts mehr“, berichtet sie. Und die Preise seien stark gestiegen, teilweise auf das Zehnfache.

Der 96-prozentige Alkohol ist aber gleichzeitig die Grundlage für medizinische Produkte, unter anderem eben auch für Desinfektionsmittel. Und weil dieses Produkt aufgrund der Ausbreitung des Coronavirus knapp ist, muss improvisiert werden. Matthias Maunz, Inhaber der Bären- und der Panda-Apotheke in Markdorf, habe sich in der Not an

sie gewandt, berichtet sie. Denn auch er habe keine größeren Mengen an reinem Alkohol mehr beziehen können. Ihr selbst sei es wichtig, dass das Desinfektionsmittel wirksam ist. Deshalb sei es ihr wichtig, dass der Apotheker, der die Formel kennt, die Rohstoffe zusammenmischt.

Zum einen ist es schwierig, an die Inhaltsstoffe heranzukommen. Zum anderen sind passende Flaschchen kaum aufzutreiben. „Deshalb habe ich einen Aufruf in den sozialen Medien gestartet“, berichtet Julica Renn. „Von der Community habe ich viele Tipps gekriegt.“ Letztlich habe

sie über diese Kontakte auch geeignete Kunststoffflaschen bekommen. Inzwischen experimentiert sie schon an einer neuen Idee: Desinfektionsgel. Es sei wesentlich ergiebiger als die Flüssigkeit. Gerade in Zeiten der Knappheit sei das sinnvoll. Gewinn möchte sie damit nicht erzielen. „Ich mache das nicht, um Geld zu verdienen“, sagt sie. Die Kosten würden zwar gedeckt werden. Doch ihr sei es wichtig, anzupacken und zu helfen, wo sie könne. „Es sind eh keine Gäste da“, sagt sie. „Was willst du machen außer ruhig bleiben und positiv denken?“



Statt Gin zu brennen, stellt die Hagnauerin Julica Renn aus Alkohol Desinfektionsmittel her. FOTO: BARBARA BAUR

Aus der Not: Adler bietet Essen zum Mitnehmen

Wegen Corona kann der nach dem Brand frisch sanierte Gasthof nicht öffnen – Speisen gibt es trotzdem

Von Silja Meyer-Zurwelle

OBERTEURINGEN - Hausgemachte Maultaschen „to go“, also zum Mitnehmen: Darauf setzt die Familie Denner im Gasthof Adler in Zeiten von Corona. „Das gab es zwar früher bei uns auch schon, aber, dass wir es jetzt verstärkt anbieten, ist aus der Not heraus entstanden“, sagt Seniorchef Manfred Denner.

Aufgrund des Corona-Virus ist dieser Tage keine Bewirtung vor Ort gestattet – zu groß ist das Risiko, dass sich die neuartige Erkrankung in Gruppen schnell weiter verbreiten könnte. Dabei hätte im Gasthof Adler der März eigentlich so schön sein können. Mitte des Monats wollten Manfred Denner und seine Frau Angela sowie sein Sohn, Juniorchef Peter Denner, und dessen Frau Steffi den beliebten Gasthof in Hefigkofen wieder ganz offiziell neu eröffnen. Ein Jahr lang hat die Familie bei den Sanierungsarbeiten nach einem verheerenden Brand im Februar 2019 mit angepackt, damit das Restaurant wieder pünktlich hergerichtet ist – und nun das. „Unsere ganze Eröffnungswerbung war für die Katz“, resümiert Manfred Denner.

Er seufzt: „Für uns ist das natürlich schon schlimm“, sagt der Chef. Doch das Handtuch werfen, das war noch nie das Ding der Denners, deshalb haben sie sich so einiges einfallen lassen. „Ganz neu bieten wir jetzt auch vakuumierte Produkte an. Jetzt kann man sich also auch das Reh-Ragout oder die hausgemachten Maultaschen im Kochbeutel abholen und sie sich dann zu Hause noch einen Tag später warm machen. Wir wollen so immer mehr Gerichte vertreiben und hoffen, dass wir dadurch doch noch ein bisschen Umsatz generieren. Aus unserer Wurstküche werden wir außerdem bald auch Konserven verkaufen. Auch wenn das keine riesengroßen Erträge bringt: Kleinvieh macht auch Mist“, erklärt Manfred Denner das Prinzip. Zudem veröffentlichten er und seine Familie weiterhin eine kleine Tageskarte über ihre Homepage und ihre Facebook-Seite, sodass Gäste sich online informieren können, um dann zu bestellen und es abzuholen.

Doch der Seniorchef räumt auch ein, dass dieses Geschäft als Neueinsteiger kein leichtes ist. „Die Asiaten und Italiener sind uns Deutschen bei der To-Go-Küche einfach weit voraus. Wir müssen jetzt dazulernen“, meint er. Unter der Woche laufe es



Angela und Manfred Denner sowie Steffi und Peter Denner (von links) in ihrem sanierten Gasthof. Gerade erst glaubten sie die schlimmste Krise nach dem Brand 2019 überstanden zu haben, da macht das Corona-Virus einen Strich durch die Rechnung. Unterkriegen lassen wollen sich die Vier aber auch davon ganz bestimmt nicht. FOTO: GASTHOF ADLER

bisher noch schleppend. „Über den Zulauf am Sonntag waren wir hingegen überrascht. Wir hoffen, dass es sich entwickelt“, sagt Denner.

Im Obergeschoss laufen derweil die letzten Sanierungsmaßnahmen weiter. „Nächste Woche kommt der Bodenleger und die Bäder sind bereits gefliest“, schildert der Betreiber die Lage in dem Teil des Hauses, der bald wieder Gäste beherbergen soll. „Klar, die Reservierungen sind jetzt erst einmal passé“, sagt er. Immerhin: So sei der Zeitdruck nicht ganz so groß. „Es ist ohne Frage alles schwierig, aber es nützt ja nichts, sich heu-



Ein Jahr lang wurde der Gasthof aufwendig saniert und ausgebaut. Die große Baustelle, die im Januar zu sehen war, ist bald ganz verschwunden. Nun fehlen nur noch die Gäste. ARCHIVFOTO: SILJA MEYER-ZURWELLE

lend auf eine Bank zu setzen und die Hände in den Schoß zu legen. Das, was wir bieten können, müssen wir jetzt an die Frau und an den Mann bringen“, ist Manfred Denner überzeugt.

Für Essen und Übernachtungen im Gasthof Adler in Hefigkofen können auch Gutscheine bei den Denners erstanden werden. Alle Infos zu den aktuellen Speisen zum Mitnehmen gibt es außerdem unter folgender Adresse: www.adler-hefigkofen.de

Ein besonderes Fernsehprogramm

Überlinger Fischreiser lässt sich im Livestream beobachten

ÜBERLINGEN (sz) - Ein Fisch huscht vorbei. Und dann der Hauptentwässer, der fast täglich sein Futter fängt. Der Fischreiser, den Taucher im vergangenen Sommer im Bodensee vor Überlingen aufgebaut hatten, wurde inzwischen zum Hotspot und kann im Livestream besucht werden.

Der Badische Tauchsportverband e.V. (BTSV) hatte mit tatkräftiger Unterstützung des Württembergischen Landesverbandes für Tauchsport e.V. (WLT) mit Zuwendungen der Stiftung Naturschutzfonds Baden-Württemberg aus Mitteln der Glücksspirale im Rahmen des Projektes „Fischreiser – Von der historischen Fischbewirtschaftung zur Verbesserung der biologischen Vielfalt im Bodensee“ einen Fischreiser nach historischem Vorbild nachgebaut und



Mit Hilfe der Taucher aus Friedrichshafen entstand im vergangenen Jahr ein Fischreiser im Bodensee vor dem Ufer der Landesgartenschau. FOTO: WELTZ

erfasst in einem Langzeitprojekt alle Lebewesen, die sich auf dem neuen Substrat ansiedeln, heißt es in der Pressemitteilung. Besondere Hilfe beim Bau und dem Monitoring leisten die Taucher aus dem Tauchsportclub Friedrichshafen.

Die beiden Tauchsportverbände lassen nun alle Interessierten mit einem Livestream teilhaben. Dieser ist nicht nur auf den Homepages der beiden Verbände sichtbar, sondern soll auch bei der Landesgartenschau 2020 in Überlingen allen Besuchern die Unterwasserwelt im Bodensee nahebringen.

„Trotz der Umstände um den Corona-Virus laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren“, erklärt die Projektleiterin und Biologin Sandra Vogel und setzt fort: „Seien es die WLAN-Verbindung auf das Dach des

Taucherpavillons und die TV-Anschlüsse, die Befestigung der Bildschirme oder die Poster mit Bildern und Informationen. Sobald klar ist, wann die Landesgartenschau nun tatsächlich ihre Pforten öffnen kann, stehen die Taucher zum Finish am Pavillon bereit und freuen sich auf viele neugierige Besucher.“

Was einst zur Fischwirtschaft genutzt wurde, soll heute als Ansiedlungsfläche für junges Leben im Bodensee dienen, heißt es in der Pressemitteilung. Unter fachkundiger Anleitung der Wissenschaftler an der Uni Stuttgart wird von den Tauchern genau beobachtet und notiert, was da so alles vorbeischwimmt oder sich ansiedelt. Schnecken, Insektenlarven, Schwämme, Pflanzen und Fische sind nach nur einigen Monaten bereits anzutreffen.

Zur Erklärung

Seit mehreren Jahrhunderten gibt es Fischreiser im Bodensee. Pfähle, ins Sediment gerammt, bilden den Korb, in den Reisig eingelegt wird. So entsteht ein geschützter Platz für Jungfische. Von den Tauchern des Badischen Tauchsportverbandes e.V. wurde 2019 mit tatkräftiger Unterstützung aus dem Württembergischen Landesverband für Tauchsport e.V. nach historischem Vorbild ein Fischreiser nachgebaut, genau neben der Stelle, an der schon im Mittelalter ein „Haldenreiser“ gestanden hatte.