



Geburtstage

Heilbronn Rudi Baier (90), Böckingen. Anna Katona (90), Klingenberg. Hannelore Heyd (80), Neckgartach. Doris Möhrle (80), Ingrid Weber (80), Böckingen. Ruth Rauhut (80)

Hinweis zur Veröffentlichung von Bildern in unserer Rubrik Geburtstage und Ehejubiläen: Zum 90. Geburtstag und zur goldenen Hochzeit werden nur privat eingesandte Fotos veröffentlicht. Die aktuellen Bilder sollten uns mindestens fünf Werktage im Voraus vorliegen.

Neues Domizil im Wertwiesenpark

HEILBRONN Mit ihrer neuen Unterkunft im Wertwiesenpark hat die Arbeitsgruppe Süd des städtischen Betriebsamtes nun eine zeitgemäß ausgestattete Anlaufstelle.

Das in Holzständerbauweise errichtete Gebäude ersetzt ein Provisorium aus der Zeit der Landesgartenschau 1985 und ist baugleich mit einem weiteren Gebäude im Wertwiesenpark, das im vorigen Jahr fertig gestellt wurde.

Die am südlichen Rand des Parks gelegene, 100 Quadratmeter große Unterkunft ist für die insgesamt acht Beschäftigten der Arbeitsgruppe Anlaufpunkt: Mit ihrer Arbeit starten die Grünpfleger direkt im Wertwiesenpark. Entsprechend ist das neue Gebäude mit Sozialraum inklusive Küche sowie Duschen, WC und Umkleiden ausgestattet. *red*

Bauarbeiten auf der Brücke

HEILBRONN Die Neckgartacher Brücke Nord wird am Donnerstag, 4. Juni, 6 bis 20 Uhr, wegen anstehender Belagsarbeiten für den Verkehr in Richtung Neckgartach komplett gesperrt. Ausgenommen hiervon ist der Busverkehr, der die Brücke mit drei Linien passiert.

Am folgenden Freitag, 5. Juni, und Samstag, 6. Juni, jeweils 6 bis 20 Uhr, wird die Neckgartacher Brücke Nord für den Verkehr Richtung Neckgartach (Geradauspassung) und Richtung Süden (Linksabbieger) gesperrt. Eine Umleitung ist jeweils ausgeschildert. Der Verkehr nach Norden (Rechtsabbieger in Richtung A 6) ist an diesen beiden Tagen möglich.

Der Gegenverkehr auf der Südseite der Brücke in Richtung Karl-Wüst-Straße ist von den Sperrungen nicht betroffen. *red*

Sperrzeit wird verkürzt

HEILBRONN Die Rechtsverordnung über eine verkürzte Sperrzeit für die Außenbewirtschaftung tritt am Donnerstag, 4. Juni, in Kraft und ist bis zum 30. September gültig. Dies teilt die Stadtverwaltung mit.

Danach beginnt die Sperrzeit von Sonntag bis Donnerstag ab 24 Uhr und in der Nacht auf Samstag und Sonntag sowie auf einen gesetzlichen Feiertag ab 1 Uhr. Sie endet jeweils um 6 Uhr. Von dieser Verkürzung profitieren die Gaststätten, die ihren Betriebssitz in der Heilbronner Altstadt oder in der Bahnhofsvorstadt haben und über eine Genehmigung zur Außenbewirtschaftung verfügen. Mit dieser Regelung erhält die Gastronomie die Möglichkeit, genehmigte Außengastronomie täglich eine Stunde länger zu betreiben. *red*

Kontakt

Regionalredaktion
-728 Leitung: Tanja Ochs tox
-726 stv. Leitung: Alexander Hettich ah
Redaktion Stadtkreis
Allee 2 · 74072 Heilbronn
Tel. 07131 615-0 · Fax 07131 615-373
Sekretariat: 07131 615-226
-207 Joachim Friedl (stv.) jof
-326 Helmut Buchholz mut
-372 Carsten Friese cf
-412 Bärbel Kistner kba
-332 Kilian Krauth kra
E-Mail: stadtkreis@stimme.de

Hochmotiviert trotz enormer Belastung

HEILBRONN Dank selbst beschaffter Schutzausrüstung konnte die Diakoniestation ihr Angebot aufrechterhalten

Von Stefanie Pfäffle

Unverständnis ist das Gefühl, das Gerald Bürkert derzeit bewegt. Milde ausgedrückt. „Wie kann es sein, dass über Autoprämien diskutiert wird, aber noch immer nicht geklärt ist, wie die 500 bis 1500 Euro für die Helden des Alltags, die Pflegekräfte, finanziert werden?“, fragt sich der Geschäftsführer der Diakoniestation Heilbronn. Seit Wochen arbeiten seine Mitarbeiter hochmotiviert unter enormer zusätzlicher Belastung, damit während der Corona-Pandemie alle versorgt sind.

Bürkert erinnert sich noch genau an den 25. Februar, als beim Skifahren in Österreich die Meldung auf seinem Handy aufpoppte: erster Covid-19-Patient in Heilbronn. „Wir sind sofort in die Beschaffung von Schutzausrüstung eingestiegen, denn es war klar, ohne die schaffen wir es nicht“, erzählt er. Als ein Kollege meinte, er solle sich nicht nur auf die staatliche Versorgung verlassen, organisierte er FFP2-Masken über holz- und metallbearbeitende Firmen.

„Es gab nur zwei Möglichkeiten: Entweder wir steigen komplett aus oder wir bleiben da.“ Im Gegensatz zu anderen Diensten habe man sich für eine Beibehaltung aller Angebote entschieden. Von Anfang an arbeitete das Team so, als wäre der Virus in jedem Haushalt. Das vermittelte auch den Klienten ein Gefühl von Sicherheit, es gab kaum Absagen. Letztlich waren es nur zwei bestätigte Fälle, die bewusst vom SLK-Klinikum übernommen wurden.

Gesundheitsmanagement Gemeinsam mit den Klienten, die sich teilweise selber Masken organisierten, und den Angehörigen wird die Situation bis heute gestemmt. Zusammen mit Gesundheitsamt und Betriebsarzt wurde ein internes Gesundheitsmanagement aufgebaut, Arbeitsanweisungen bis ins kleinste Detail unter den verstärkten Hygieneanforderungen neu erarbeitet.



Desinfektionsmittel, Masken, zur Not auch mal Kloppapier: Geschäftsführer Gerald Bürkert (v. li.) sowie Ute Bareis, Zineta Müller und Anita Schäfer sind bereit. Foto: Pfäffle

„Wir lagen immer über den Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts“, betont Bürkert.

Statt mit Mund-Nase-Schutz arbeiteten alle rund 150 Mitarbeiter bis vergangene Woche mit FFP2-Masken, auch Patienten wurden damit ausgestattet. „Das ist eine wahnsinnige Belastung.“ Das bestätigt Anita Schäfer, examinierte Altenpflegerin. „Man bekommt weniger Luft, man schwitzt, und nach vier Stunden ist man im Kopf völlig leer“, erzählt sie.

Dazu die psychische Belastung, die sie bei den Klienten spüren. „Die hatten Angst, wir mussten oft seelischen Beistand leisten“, ergänzt Zineta Müller aus der häuslichen Pflege. Manche hätten wochenlang ihre Wohnung nicht verlassen. Für die hat der Wohnungsdienst dann auch mit eingekauft.

Einkauf „Ich habe einen Patienten mit einer Darmerkrankung, der kein Toilettenpapier mehr hatte“, erinnert sich Ute Bareis. Sie zog erfolglos durch mehrere Märkte, bis sie schließlich jemanden an der Infoteke im Supermarkt ansprach, ob man nicht für ihre Klienten bei der nächsten Lieferung was zurücklegen könnte. „Sie ging nach hinten und holte mir zehn Pakete à zehn Rollen, das war großartig.“

Überhaupt habe es in all dem Chaos auch schöne Erlebnisse gegeben. Vier Kolleginnen nähten gleich zu Beginn in Nachtschichten Masken für alle, Patienten spendeten Bettlaken und Gummibänder für die Herstellung. „Einer gab mir sogar seine Nähmaschine dazu“, erzählt Bareis lachend. Inzwischen ist das Team „nur“ noch mit OP-Masken unterwegs, bei einer zweiten Welle wird neu bewertet.

Und was die Prämien angeht: „Wir werden versuchen, sie an unsere Kollegen zu zahlen, und wenn wir keine Unterstützung bekommen, sammeln wir so lange Spenden, bis es möglich ist“, kündigt Bürkert an.

Test auf Covid 19

Im Stadt- und Landkreis werden derzeit alle Bewohner und Mitarbeiter von Alten- und Pflegeheimen auf Covid-19 getestet. Die Diakoniestation Heilbronn wird das nicht tun.

„Es ist immer nur eine Momentaufnahme, hätte also keinerlei Auswirkung auf unsere Arbeitsweise, deswegen sind wir in Absprache mit dem Betriebsarzt davon abgekomen“, erklärt Geschäftsführer Gerald Bürkert. „Wir setzen stattdessen verstärkt auf Symptomkontrolle sowohl bei uns als auch bei den Klienten.“ *spf*

Zu Fuß, mit dem Fahrrad oder dem Segway die Stadt entdecken

HEILBRONN Gleich drei Stadtführungen laden ein, Heilbronn zu entdecken. Per Fahrrad und Segway geht es zu den schönsten Ecken der Stadt, eine klassische Führung stellt die wichtigsten Plätze und ihre Geschichten vor.

Am kommenden Freitag, 5. Juni, steigen die Teilnehmer aufs Fahrrad: Stadtführer Walter Schuppert begleitet sie zu Sehenswürdigkeiten wie Rathaus und Kilianskirche. Auch Neckarmeile und Botanischer

Obstgarten liegen auf der leichten Route. Start ist um 17.30 Uhr auf dem Marktplatz, die Teilnahme kostet für Erwachsene 20, für Kinder zehn Euro.

Ebenfalls auf zwei Rädern erkunden Interessierte am Samstag, 6. Juni, 14 Uhr, die Stadt. Per Segway lassen sich schnell und bequem die Innenstadt, der Neckar und die Weinberge erreichen. Beginn ist um 14 Uhr beim Kiosk am Wertwiesenpark.

Die zweieinhalbstündige Tour kostet 69 Euro pro Person. Anmeldeschluss ist am heutigen Mittwoch, 3. Juni.

Am Sonntag, 7. Juni, stehen die Plätze der Innenstadt und ihre Geschichten im Mittelpunkt. Annette Geisler erläutert die frühere und heutige Nutzung der Plätze. Treffpunkt ist um 11 Uhr am Haus der Stadtgeschichte, Eichgasse 1. Die Teilnahme kostet zehn Euro. Für alle Führungen gilt eine maximale

Teilnehmerzahl von 15 Personen und eine Anmeldung ist erforderlich. Die Bezahlung kann derzeit ausschließlich in der Tourist-Information Heilbronn erfolgen. *red*

INFO Anmeldung und Bezahlung: bei der Tourist-Information, Kaiserstraße 17 in Heilbronn, unter der Telefonnummer 07131 562270, per E-Mail an info@heilbronn-marketing.de und unter www.heilbronn.de/tourismus/stadtführungen.

Heilbronn

Zwei Gottesdienste

Wegen der Corona-Beschränkungen wird in diesem Jahr das Fronleichnamsfest mit zwei Gottesdiensten um 9.30 Uhr und um 11.15 Uhr im Großen Deutschhof gefeiert. So können jeweils 100 Gläubige teilnehmen. Anmeldung dafür im Pfarramt, Telefon 07131 7412000. Eine Prozession wird es nicht geben. Um 19 Uhr ist ein weiterer Gottesdienst im Deutschordeum St. Peter und Paul.

Neue Feinschmecker-Adresse an der Kaiserstraße

Nordheimer Metzger-Söhne eröffnen am Freitag Laden und Lokal „Geiger – so isst Heilbronn“ – Schwerpunkt Fleisch und Wein

Von unserem Redakteur
Kilian Krauth

HEILBRONN Poster mit Appetit-Happen wecken seit Wochen die Neugier. Jetzt ist die Sicht fast frei. Im ehemaligen Modehaus Peter Hahn wird eine Feinschmecker-Adresse eingerichtet. Die drei Brüder Christian (31) und Dennis Geiger (29) sowie Jan Edlich (29), die erst vor einem Jahr die familieneigene Metzgerei Geiger in Nordheim übernahmen, eröffnen in dem prominenten Sandsteinhaus an der Ecke Kilianskirche/Kaiserstraße an diesem Freitag, 5. Juni, 7 Uhr, einen Feinkostladen mit Tagesbistro, Vinothek und Events. Programmatischer Name: „Geiger – so isst Heilbronn“.

Regional Für die moderne Inneneinrichtung zeichnen Architekt Reiner Weber vom Büro Architekten61 und Innenarchitekt Rainer Palinkasch vom Büro p2raumdesign ver-

antwortlich. Wie ein Bekenntnis zur Region wirken Köpfe von Heilbronner Persönlichkeiten. Programm sind auch große Regale mit regionalen Produkten, Fleisch-Kühlschränke, eine einladende Theke sowie ein Stammtisch mit Steinplatte. Vorerst werden 300 Quadratmeter als Laden und Lokal mit bis zu 50 Sitzplätzen bespielt. Das Obergeschoss soll folgen, die Außenbewirtschaftung auch. Wegen Corona gibt es vorerst alles nur im To-Go-Geschäft, auch den wechselnden Mittagstisch. Wer will, kann sich sein selbst ausgesuchtes Steak gleich brutzeln lassen, inklusive Frischgemüse vom Wochenmarkt. Auf der Karte stehen aber auch (Weißwurst-) Frühstück, Business-Menüs, Wraps und andere Happen für zwischendurch.

Die Betreiber setzen als Metzgersöhne, Metzgermeister und Fleischsommeliers auf ihre Kernkompetenz, sprich: Fleisch- und Wurstwaren, aber auch auf andere, überwie-



Jan Edlich (li.), Dennis und Christian Geiger (re.) in ihrem Laden und Lokal für Feinschmecker. Für die Vinothek ist Angelina Ierardi verantwortlich. Foto: Andreas Veigel

gend regionale Produkte von heimischen Produzenten. Nach eigenen Angaben hat man 500 Artikel im Sortiment, wobei ein besonderer Schwerpunkt auf Wein liegt.

„Bewusst haben wir nur deutsche Weine gewählt“, erklärt Angelina Ierardi (25), die als Studentin für Internationales Weinmanagement an der Hochschule Heilbronn den

Wein-Part verantwortet. Bei einem „klaren Fokus“ auf Württemberg, Baden und autochthone, also regionaltypische Sorten will sie punktuell auch Tropfen aus den elf anderen deutschen Anbaugebieten „poppen“. Ein weiteres Thema bilden Spirituosen mit schwäbischen Gins und Whiskey sowie Wermut aus kleinen Manufakturen. Auch Craft Beer von Hausbrauereien wird angeboten. Durch die gute Vernetzung der meist jungen, innovationsfreudigen Hersteller setze man auf „Synergieeffekte“ und Imagegewinn für teils wenig bekannte Produkte.

Verkostungen Später seien wechselnde, teils „provokative Verkostungen“ für unterschiedliche Geschmäcker geplant: mit Weintrends, Winzergeschichten, „Wintzer in allen Facetten“, „Sekt – bis zu guten Kombinationen mit Wein, Schokolade, Gin und natürlich Steaks.“