

Nachgehakt

Diebe schaden Gesellschaft

Der Regensburger Einzelhandel klagt laut über die steigende Zahl von Ladendiebstählen und fordert eine härtere Vorgehensweise gegen die Täter. Wir sprachen mit Markus Hackner, dem Chef des gleichnamigen Kaufhauses in Neumarkt, über die Situation in seinem Haus.

Herr Hackner, ihre Regensburger Kollegen sagen, die Ladendiebe würden immer aggressiver. Können Sie das bestätigen?

Markus Hackner: Von Einzelfällen abgesehen, kann man davon in Neumarkt nicht sprechen. Aber vor allem junge Leute reagieren häufig mit einer ziemlichen Wurstigkeit, wenn sie erwischt werden.

Es wird der Ruf nach härterer und schnellerer Bestrafung laut.

Hackner: Eine zeitnahe Verurteilung der Täter wäre schon sinn-



Markus Hackner Foto: privat

voll. Auch der Gedanke, Ladendiebe wie bei Verkehrsvergehen mit Geldbußen zur Kasse zu bitten, die meinetwegen dem fünffachen Wert der Beute entsprechen, wäre überlegenswert. Aber das muss natürlich erstmal juristisch abgeklopft werden.

Werden viele Ladendiebe erwischt?

Hackner: Verhältnismäßig wenige. Wir setzen neben Warensicherungsanlagen sporadisch professionelles Überwachungspersonal ein. Da steigen die Fallzahlen sprunghaft an.

Wie verfahren Sie mit Dieben?

Hackner: Wir melden jeden Diebstahl konsequent der Polizei. Die Täter müssen dann auch noch für Schäden haften und anfallende Unkosten tragen.

Viele Menschen betrachten Ladendiebstahl als Bagatelie.

Hackner: Das ist eine völlig falsche Sicht der Dinge. Der Ladendieb schadet der Gesellschaft. Betrachtet man den ganzen bayrischen Einzelhandel, entsteht durch diese Taten ein immenser finanzieller Schaden. Das ist Geld, das für die Schaffung von Arbeitsplätzen und für Investitionen fehlt.

Int.: CHRISTIAN BIRSACK

Links unten

Wer schwimmt, ertrinkt nicht

Angst ist ein wichtiger Teil unserer Überlebensstrategie. Es gibt aber auch Ängste, die ziemlich lästig sind. Ich leide beispielsweise an Höhenangst.

Alle Jahre wieder, wenn die Kirchen reif werden, muss ich die Furcht, von der Leiter zu fallen, aufs Neue überwinden. Nach ein, zwei Ausflügen in den Kirschbaum geht es dann einigermaßen.

Ich weiß noch genau, wie mir mein Vater das Schwimmen beigebracht hat. In einem Waldweiher hat er mich als vier-, fünfjährigen Dreikäsehoch auf einen Baumstamm gesetzt und dem einen Stubbs gegeben. Der Stamm hat sich natürlich gedreht, ich bin ins Wasser geplumpst und angstfrei losgepadelt. Der Vater war ja in beruhigender Nähe.

Olympiasiegerin Britta Steffen, habe ich gelesen, hatte Angst vor dem Wasser und vor dem Ertrinken.

Eigentlich ist es da nur logisch, dass sie sich auf das Schwimmen verlegt hat. Was schwimmt, geht nicht unter. -hcb-

Ohne Muskelkraft blieb die Wurstküche kalt

Norbert Wittmann will in Neumarkt an der Bahnhofstraße das zweite Metzgereimuseum Deutschlands eröffnen

VON JÜRGEN DENNERLOHR

Schon bald will Norbert Wittmann ausprobieren, ob sich mit den alten Gerätschaften noch eine ordentliche Weißwurst herstellen lässt. Noch heuer will er in Neumarkt ein „Metzgereimuseum“ eröffnen.

NEUMARKT – Noch versperrt ein Baucontainer den Eingang zu den Räumen der ehemaligen Druckerei Wittmann, die der Metzgermeister bereits vor einigen Jahren gekauft hat. Dahinter hortet er seine neuen Schätze. Noch diese Woche wird bei einem Ortstermin mit Architekt Johannes Berschneider überlegt, wie sie ins rechte Licht gerückt werden können.

Mit dem Deutschen Fleischermuseum, bislang dem einzigen seiner Art in der Republik, will sich Wittmann gar nicht messen. Und doch wird Neumarkt bald nach Böblingen der zweite Ort Deutschlands sein, an dem sich Wurstliebhaber über die Produktionsmethoden vergangener Jahrhunderte informieren können.

Auf Wochen ausgebucht

„Irgendwie greift ja immer eins ins andere“, sinniert Wittmann, der mit seiner Weißwurstakademie einen Volltreffer gelandet hat. Damals wollte er den Kunden einfach die Philosophie der Metzgerei nahe bringen, die Verbraucher für hochwertiges Fleisch von Tieren aus natürlicher, biologischer Haltung sensibilisieren. Inzwischen leitet er jeden Samstag ein Seminar, ist auf Wochen ausgebucht. Und seit zum Hotel auch noch ein Tagungszentrum gekommen ist, stehen auch unter der Woche öfter Termine für die Kongressteilnehmer auf dem Plan.

Im Nebenraum der edelstahl-glänzenden Metzgerei erzählt Wittmann dann immer, wie mühsam das Wurstmachen früher war. Vieles weiß er noch aus seiner Lehrzeit, noch mehr von seinem Vater Georg, der teilweise noch an Maschinen gearbeitet hat, wie sie im Museum stehen werden.

Bei der Theorie sollte es nicht bleiben. Wittmann war deshalb schon seit längerem auf der Suche nach einem mechanischen Fleischwolf, einem handbetriebenen Cutter oder einem alten Abfüllstutzen, allerdings ohne großen Erfolg.



„Luxusmodell“ mit sechs Messern: Norbert Wittmann im künftigen Museum mit einem alten Cutter. Foto: Mark Johnston

Per Zufall landete er nun den großen Coup: Über einen Fleischwolf-Lieferanten in Stuttgart kam er an die Adresse eines Metzgers in Sielenbach in Schwaben, der seit Jahrzehnten für sich privat gesammelt hat. Der Keller des 76-jährigen war voll mit Gerätschaften, teils hunderte Jahre alt. Ihm imponierte Wittmanns offenkundige Begeisterung, er erbat sich dennoch Bedenkzeit: „Wenn ich's verkaufe, dann kriegst du's, kein anderer“, versicherte er kurz vor Ostern.

Eine Woche und einige Sitzungen im Familienrat später war der Handel perfekt, der Sohn hatte kein Interesse. Mit fünf Helfern und einem Lkw fuhr Wittmann vor, die Aktion war langwieriger und beschwerlicher als gedacht: Bis zu zehn Zentner sind die

einzelnen Maschinen schwer, teils massives Gusseisen. Obwohl die Oberfläche im Lauf der Jahre Patina angesetzt hat, blitzt der feuerrote Lack hell auf, wenn die Sonne durch das halb geöffnete Fenster blinzelt.

Hackbeil aus 16. Jahrhundert

Und so warten sie im Rückgebäude der Metzgerei buchstäblich darauf, zu neuem Leben erweckt zu werden. Sicher wird das Fleisch nicht mehr mit dem Schlegel oder dem Hackbeil aus dem 16. Jahrhundert zu Brei zerhackt, wie es früher üblich war, auch die Wiegemeser aus dem 17. Jahrhundert oder der Hackstock aus dem 18. Jahrhundert werden wohl Ausstellungsstücke bleiben. Aber die funktionsfähigen Maschinen will Witt-

mann auf alle Fälle ausprobieren, schließlich gibt es für den alten Cutter, der das Fleisch zerleinert und für das Wurstbrät mit Eis vermenget, schon einen Transmissionsantrieb und einen Motor. Die Handkurbel müssen also die Teilnehmer der Weißwurstseminare auch künftig nicht in die Hand nehmen. Denn Wittmann könnte sich gut vorstellen, auch die Akademie ins Museum zu verlegen, da unter der Woche dafür eigentlich in der Metzgerei kein Platz ist.

Dann könnten die Teilnehmer gleichzeitig viel über die Geschichte der Wurstherstellung erfahren und gleichzeitig ihre eigenen Weißwürste fabrizieren. „Mit 50 Prozent Kalbfleisch, wie es sich nach dem Originalrezept gehört.“

Freundliche Neumarkter Gesichter gesucht

Plakataktion zum Jubiläumsjahr 2010 — Jury wird Porträts auswerten und auswählen

Kulturamtsleiterin Gaby Moritz und die Projektleiterin für das 850. Stadtjubiläum im nächsten Jahr, Teresa Dehn, suchen freundliche Gesichter als „Binnen-Botschafter“ ihrer Heimatstadt Neumarkt.

NEUMARKT (hcb) – Bereits Freitag letzter Woche hatten die beiden vor dem Rathaus einen Informationsstand aufgebaut und Passanten gebeten, ihnen „ein Lächeln zu schenken“. Teresa Dehn hatte auf den Auslöser ihrer kleinen Digitalen gedrückt und das Lächeln auf den Chip gebannt.

Die Ausbeute hing jetzt großformatig von Wäscheklubberln gehalten auf Schnüren aufgereiht am Kiosk, der gestern erneut auf dem Rathausplatz aufgestellt war. Die Bilder sollen Mut machen.

Denn bewerben kann sich für den Botschafterposten (fast) jeder. Nur Neumarkter muss der/die sein, der/die nächstes Jahr von Litfaßsäulen und Plakatwänden lächeln will. Es schadet auch gewiss nicht, wenn der Bewerber, die Bewerberin oder die Gruppe, die sich porträtieren lässt, einen gewissen Stolz auf die Heimatstadt mitbringt.

Bewerbungsflyer liegt aus

Der Flyer mit den Bewerbungsunterlagen liegt ab sofort bei der Tourist-Info in der Rathauspassage auf. Es muss nur das Formular ausgefüllt und mit einem aktuellen Foto abgegeben werden. Anmeldeschluss ist der 12. Oktober. Es geht aber auch elektronisch unter www.stadtjubilaeum.neumarkt.de

Am 12. November ist der große Auswahlabend mit geladenen Gästen. Dann werden die fünf Personen oder die Gruppe, die für die Themen Beruf, Gesellschaft, Generation, Engagement und Zukunft stehen, nominiert.

Die Jury, die das entscheidet, wurde schon bestimmt. Der gehören neben Oberbürgermeister Thomas Thumann und Teresa Dehn Architekt Johannes Berschneider an, Hela Buchner und als Vertreter der ganz normalen Bürgerschaft sozusagen, Peter Frank, der Jugendleiter des Trachtenvereins Almenrausch.

Bereits in der Woche danach ist das professionelle „Fotoshooting“ der fünf Auserwählten angesetzt. Zu Beginn des Jubiläumsjahres 2010 werden die Neumarkter dann die Neumarkter anlächeln.

Fastenbrechen für Anfänger

Neumarkts Muslime laden zum gemeinsamen Iftar-Essen ein

NEUMARKT (nd) – Der islamische Fastenmonat Ramadan endet heuer am 19. September. Eine Woche zuvor, am 12. September, lädt der Türkisch-Islamische Verein Neumarkt lokale Vertreter aus Politik, Kirche, Kultur und Wirtschaft erstmals zum Iftar-Essen, zum Fastenbrechen, ein.

Einiges wissen wir Deutsche mittlerweile über den Fastenbrauch, den die moslemischen Mitbürger jährlich praktizieren. Profundes Halbwissen: Von Sonnenauf- bis -untergang kein Essen, kein Trinken, kein Rauchen, keinen Sex. Und wenn es dunkel ist, dann wird sich vollgestopft mit allerlei Köstlichkeiten.

„Letzteres soll so aber nicht sein“, klärt Mehmet Altug, Vorsitzender des Kulturvereins, auf. „Richtiges Fasten bedeutet auch, Maßhalten am Abend.“ Generell ist das Fasten im Islam wie das in anderen Religionen: Wichtiger als die äußerlichen Merkmale, das Fernhalten von jeglichem Genuss, sei das innere Fasten, „die Reinigung, die Selbsterziehung der Seele“, sagt Altug. „Auch bekommst du durch den Hunger ein Mitgefühl für die Armen.“

Nachdem es bei Vereinen, Kommunen und Regierungsstellen in der Türkei inzwischen zur Tradition geworden ist, auch Christen und Juden zum gemeinsamen „Iftar-Essen“ (Fastenbrechenessen) einzuladen, hatte Mehmet Altug die Idee, solch eine „integrierende“ Veranstaltung im kleinen Rahmen regelmäßig auch in Neumarkt durchzuführen.

Die Premiere ist am Samstag, 12. September, im G6-Jugendhaus um 19 Uhr (für rund 80 geladene Gäste): Der Abend beginnt mit gedämpfter Sufimusik, es folgen Grußworte von Mehmet Altug, Bürgermeisterin Ruth Dornier und Dekan Richard Distler.

Wenn um 19.43 Uhr die Sonne untergeht ruft der Imam zum Abendgebet, an das sich eine Rezitation von Koranversen anschließt. Erst dann wird gegessen: Dank „gemischter“ Sitzordnung kann an den Tischen der interkulturelle Dialog gepflegt werden.



Peter Frank, der Jugendleiter des Trachtenvereins „Almenrausch“, wirbt für die Plakataktion zum Neumarkter Stadtjubiläum im kommenden Jahr. Er selbst sitzt als „Bürgervertreter“ in der Jury. Foto: Mark Johnston