



Kurfürstenstraße: Wasserverunreinigung noch immer ungeklärt

Armatur wird nun im Labor untersucht

SCHWETZINGEN/OFTERSHEIM/PLANKSTADT. Seit über zwei Wochen ist das Wasserproblem beinahe buchstäblich in aller Munde. Nach wie vor wird das Wasser in Schwetzingen, Oftersheim und Plankstadt gechlort, um den coliformen Bakterien den Garaus zu machen. Doch noch immer ist nicht genau geklärt, was die Wasserverschmutzung ausgelöst hat. Das Technologiezentrum Wasser (TZW) aus Karlsruhe, ein renommiertes Fachinstitut, hatte die neu verlegte Trinkwasserleitung in der Kurfürstenstraße im Bereich der Schwetzingener Oststadt – praktisch an der Gemarkungsgrenze zu Plankstadt – als möglichen Ausgangspunkt identifiziert (wir berichteten).

Am vergangenen Freitag wurde die Stelle aufgedeckt, gestern schließlich dann die womöglich betroffene Armatur ausgebaut. „Wir haben die im Verdacht stehende Einbauarmatur entfernt und zu den

Stadtwerken gebracht. Proben von den Einbauteilen werden dann in einem Speziallabor mikrobiologisch untersucht. Wir wollen herausfinden, um welche Bakterien es sich genau handelt und, ob die Armatur wirklich der Auslöser war“, sagt der technische Geschäftsführer der Stadtwerke, Dieter Scholl, gegenüber unserer Zeitung.

Erste Ergebnisse wohl erst 2017

Sollte besagtes Einbauteil der Ausgangspunkt für die Verunreinigung sein, bleibt jedoch die Frage, wie es überhaupt zu dieser Verschmutzung kommen konnte: „Ein Loch wurde nicht festgestellt. Bleibt zu klären, ob die Armatur von Anfang an betroffen war oder eben bei der Anlieferung oder beim Einbau verschmutzt wurde“, so Scholl, der darauf hinweist, dass erste Ergebnisse vermutlich erst Anfang des kommenden Jahres vorliegen werden. *ks*



Die Armatur (blau-schwarzes Rohr) wurde ausgebaut und soll mikrobiologisch untersucht werden, um die Ursache für die Wasserverschmutzung herauszufinden. BILD: KTS



Simone Erb (v. l.) vom Tafelladen „Appel + Ei“, die Initiatoren Antonia und Tibor Wettstein, Manuela Schneider von der Sparkasse Heidelberg sowie Andrea Baisch von der Stadt freuen sich über die vielen Geschenke für bedürftige Kinder BILD: SCHWINDT

Awo: Kindertraubbaum-Aktion voller Erfolg / 183 Päckchen mit Puppen, Brettspielen und Kleidung

Geschenke für bedürftige Kinder gesammelt

Nicht jedes Kind findet an Heiligabend viele schön verpackte Weihnachtsgeschenke unter dem Baum. In sozial schwachen Familien ist das Geld oft knapp, jeder Cent ist genau verplant. Das wissen auch Antonia und Tibor Wettstein, die vor neun Jahren die Kindertraubbaum-Aktion ins Leben riefen.

„Es gibt wenig Schöneres, als Kindern zu helfen, die aufgrund der finanziellen Situation ihrer Eltern benachteiligt sind. Zwar ist ein Weihnachtsgeschenk kein Ausweg aus der schwierigen Situation, aber die Erfüllung eines Herzenswunsches kann große Freude bereiten“, sagt Antonia Wettstein.

Mitmachen durften Kinder von Bürgern, die im Tafelladen „Appel +

Ei“ einkaufen können. „Auf einen Zettel schrieben die Kinder einen Wunsch. Am ersten Weihnachtsmarktwochenende haben wir uns am Donnerstag und Freitag mit einem Tannenbaum samt der Zettel auf den Schlossplatz gestellt. Interessierte Passanten konnten sich einen Zettel nehmen, den notierten Wunsch erfüllen, das Ganze verpacken und bei der Sparkasse in Schwetzingen abgeben“, erklärt Antonia Wettstein weiter.

Spenden helfen weiter

Besonders beliebt seien in diesem Jahr Winterkleidung, kleinere Sportgeräte, Puppen und Brettspiele. Insgesamt kamen 183 Geschenke – jeweils maximal im Wert von 30 Euro –

zusammen, „das freut uns natürlich sehr. Auch wenn ein Sachgeschenk nicht alle Probleme löst. Wir wollen den Kindern dennoch eine kleine Freude machen“, merkt Tibor Wettstein an. Ohne die Unterstützung der Stadt und vor allem auch der Sparkasse Heidelberg wäre die Aktion nicht möglich gewesen, daher „möchten wir uns bei allen Partnern bedanken“, so Antonia Wettstein.

Neben der Geschenke werden das ganze Jahr über auch Spenden gesammelt für den Kinderförderungsfonds Südliche Kurpfalz. Rund 2000 Euro kamen bereits zusammen. *kts*

Wer spenden möchte, findet Infos und Kontaktdaten unter www.kindertraubbaum.de

Schwerer Unfall: Diesel-Tank abgerissen / Riesenstau auf der A6

Lastwagen rammt Leitplanke

Das sah spektakulär aus und verursachte riesige Staus: Ein Kühl-Lastwagen geriet früh um 9.30 Uhr nach einem Reifenschaden außer Kontrolle und kam auf der A 6 zwischen dem Autobahnkreuz Mannheim und der Anschlussstelle Schwetzingen-Nord von der Fahrbahn ab und prallte in die Mittelleitplanken. Dabei wurde der Kraftstofftank aufgerissen und es liefen mehrere Hundert Liter Diesel aus. Die Feuerwehr band das Diesel zunächst ab.

Hinter der Unfallstelle bildete sich schnell ein Stau, der bis auf sechs Kilometer anwuchs. Auch auf den Landstraßen machte sich das bemerkbar. Zur Anfahrt des Bergungsfahrzeuges musste die A 6 kurzfristig voll gesperrt werden, da das Spezialfahrzeug entgegen der Fahrtrichtung an die Unfallstelle gebracht werden musste. *pol*

Video vom Unfallort unter www.schwetzingener-zeitung.de



Voll auf der Leitplanke landete der Lkw, dabei riss der Dieseltank auf. BILD: PRIEBE

ANZEIGENSONDERTHEMA: Im „Wirtshaus zum Rheintal“ lässt es sich prima feiern und genießen

Neue Pächter: Emilia und Mirko Prga bereiten gute deutsche Küche und kroatische Spezialitäten frisch zu

Vom Mittagstisch bis zur Familienfeier

Von unserem Mitarbeiter
Gerhard Rieger

Die Wiedereröffnung des „Wirtshauses zum Rheintal“ erfreut viele Bürger im Schwetzingener Ortsteil Hirschacker – und darüber hinaus. Denn das „Rheintal“ war seit jeher auch ein beliebtes Ausflugsziel. Die Siedlergemeinschaft als Verpächterin hat mit der neuen Pächterfamilie Emilia und Mirko Prga offenbar einen großartigen Glücksgriff gemacht. „Die Beiden sind jetzt bereits seit drei Wochen aktiv und wir haben ausnahmslos nur gute Stimmen vernommen“, sagt uns der Vereinsvorsitzende Rudi Hoffmann freudig.

Mirko Prga hat kroatische Wurzeln und als gelernter Koch sein Handwerk von der Pike auf gelernt. Die Übernahme des „Wirtshauses zum Rheintal“ ist sein erster Schritt in die Selbstständigkeit. Fast 25 Jahre lang war er in teilweise renommierten Häusern tätig und konnte sich einen großen Erfahrungsschatz in Sachen Gastronomie aneignen.

Frische ist Trumpf

Bei einem Blick in seine Küche zeigt er uns, dass Fleisch, Gemüse, Obst

und Beilagen täglich ganz frisch zubereitet werden. Die große Begeisterung und Leidenschaft zu seinem Beruf wird deutlich, als wir gemeinsam mit ihm einen kleinen Streifzug durch die große Speisekarte machten.

Die Gerichte haben natürlich einen Touch aus seiner kroatischen Heimat, doch auch die gut bürgerliche deutsche Küche ist in allen Variationen stark vertreten. Groß ist die Auswahl an Vorspeisen wie Suppen,

Salaten, eingelegten Gemüsen oder mit Schafskäse. Die Hauptgerichte mit Fleischvariationen von Schwein, Rind und Pute ergänzt das Wirtsehepaar gerne durch Lammkoteletts, verschiedene Grillteller, Fischgerichte an jedem Freitag und durch einen speziellen „Schnitzzeltag“ immer mittwochs. Neben diversen Nudelspeisen gibt es auch eine eigene Kinderkarte und abwechslungsreiche Desserts.

Gute Qualität zu gutem Preis

In Kürze wird Mirko Prga auch einen „Dakmatinska Pasticada“ in die Speisekarte aufnehmen. Das ist ein traditionell zubereiteter kroatischer Sauerbraten, der mit hausgemachten Gnocchi serviert wird. Auffallend in der Speisekarte ist außerdem die sehr zivile Preisgestaltung. Wichtig auch der täglich wechselnde Mittagstisch für 6,90 Euro, bei dem entweder Salat oder Suppe dabei sind.

i Hier noch die Öffnungszeiten: täglich 11 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23 Uhr, warme Küche von 11.30 bis 14.30 und 17.30 bis 22 Uhr. Montags ist jeweils Ruhetag.



Ein Familien-Team für gute Gastlichkeit hat im „Rheintal“ die Regie übernommen. Sie wollen für ihre Gäste da sein. BILD: RIEGER

Wirtshaus zum Rheintal Wiedereröffnung

seit November 2016



Deutsch-Kroatische Küche

Mittagstisch, Dienstag-Freitag 11.30 - 14.30 Uhr

Jeden Mittwoch

Schnitzzeltag mit Beilagen und Salat 7,10 Euro

Öffnungszeiten über Weihnachten

24.12 geschlossen 25. + 26.12 ab 11 Uhr geöffnet

Große Silvesterparty mit Live-Musik

Kalt- Warmes Buffet

pro Person 38,- Euro

mit der Bitte um Reservierung

Marktplatz 30 • 68723 Schwetzingen • Hirschacker
06202 - 5 82 95 93