

Tödlicher Unfall bei Bräunlingen

Verkehr Zwei Männer kamen am Samstag bei einem schweren Unfall ums Leben. Auch zwei Schwerverletzte gab es.

Bräunlingen. Zwei tödlich verletzte Personen und zwei Schwerverletzte sind nach einem schweren Verkehrsunfall zu beklagen, der sich am Samstag nachmittag auf der Kreisstraße 5740 ereignet hat. Das berichtet die Polizei.

Der 54-jährige Fahrer eines mit insgesamt vier Personen besetzten Mazda fuhr demnach nachmittags um kurz nach 16.30 Uhr von Oberbränd kommend in Richtung Bräunlingen. In einer langgezogenen Linkskurve kam das Fahrzeug aus bislang unbekannter Ursache zunächst nach rechts von der Fahrbahn ab, wodurch der 54-Jährige die Kontrolle über den Mazda verlor.

Gegen Baum geprallt

Der Pkw schleuderte in der Folge nach links über die Fahrbahn, überschlug sich und krachte mit dem Fahrzeugdach gegen einen Baum. Der 54-jährige Fahrer sowie dessen Beifahrer erlitten noch an der Unfallstelle ihren schweren Verletzungen. Die beiden Mitfahrer wurden schwer verletzt im Fahrzeug eingeklemmt. Sie wurden durch die Einsatzkräfte der Feuerwehren Bräunlingen, Hüfingen und Donaueschingen befreit und durch den Rettungsdienst unter Einsatz eines Rettungshubschraubers in ein örtliches Klinikum eingeliefert. Für die Dauer der Unfallaufnahme war die K5740 bis 21.15 Uhr in beiden Fahrtrichtungen gesperrt. Der Verkehr wurde durch die Polizei örtlich umgeleitet. Der Verkehrsdienst Mühlhausen-Ehingen hat die Ermittlungen zur Unfallursache aufgenommen. **eb**

Verletzt nach Hundebiss

Schramberg. Wie laut Polizei erst jetzt bekannt wurde, kam es bereits am Donnerstagmorgen zu einem Hundebiss im Ölewegle in Schramberg. Eine 88-jährige Frau war demnach vormittags zur Fuß unterwegs, als sie plötzlich von einem entgegenkommenden Hund in den rechten Oberschenkel gebissen wurde.

Laut Polizeibericht sprach die Frau den Hundehalter an und forderte ihn auf, stehen zu bleiben. Der Mann kümmerte sich jedoch nicht weiter um die 88-Jährige und setzte zusammen mit seinem Hund seinen Weg fort. Die Geschädigte wurde durch den Angriff des Hundes verletzt und trug teils tiefe Bisswunden davon.

Die Polizei sucht jetzt Zeugen des Vorfalls oder Personen, die sonstige sachdienliche Hinweise geben können. **eb**

Sie machen von A bis Z alles selbst

Menschen Der Schwarzwälder Patrick Mann und die Amerikanerin Wendy LeBlanc stellen Schwarzwald-Cider in Dauchingen her. Der Apfelperlwein stammt ursprünglich aus den USA und England. *Von Elke Reinauer*

USA-Reisenden und England-Liebhabern wird er längst begegnet sein: der Cider. Nein, die Rede ist hier nicht vom französischen Cidre oder gar schwäbischen Most. „Cider stammt aus England und den USA und hat im Vergleich zum französischen Cidre mehr Alkohol und schmeckt anders“, erklärt Patrick Mann, der mit seiner Partnerin Wendy LeBlanc in Dauchingen Cider herstellt. Cider ist ein Apfelperlwein, der aus Apfelsaft produziert wird.

18 Jahre in den USA gelebt

Patrick Mann arbeitete 18 Jahre bei Microsoft in den USA und lernte dort Wendy LeBlanc kennen, die ebenfalls in der Softwarebranche tätig ist. Die beiden lebten in Seattle an der Westküste der USA. Seit 2010 gibt es dort eine Craft-Cider-Bewegung. „Am Anfang gab es zehn Ciderproduzenten, inzwischen sind es 100“, sagt Patrick Mann. Dabei handelt es sich um kleine Betriebe, die Cider herstellen.

Ist Cider der neue Gin? Patrick Mann und Wendy LeBlanc hoffen es. Sie sind dann sozusagen die Pioniere des Ciders im Schwarzwald-Baar-Kreis.

In Seattle fuhr Patrick Mann täglich mit dem Fahrrad zur Arbeit und sah unterwegs Apfelbäume, die niemand erntete. So kam ihm diese Idee, aus diesen Äpfeln Cider herzustellen. Wendy LeBlanc war begeistert, und beide schlossen sich einer Cider-Gruppe an, tauschten sich aus, experimentierten zu Hause, und so kam es, dass beide ein neues Hobby hatten. Cider – der Begriff ist in Deutschland nicht gesetzlich geregelt wie zum Beispiel andere Getränke wie Champagner oder Sekt. Deshalb werde mit diesem Begriff auch recht frei umgegangen, so Patrick Mann. Einige Brauereien bieten inzwischen auch Cider an.



Patrick Mann füllt Saft zum Testen ab. Regelmäßig wird die Gärung kontrolliert.

wurde schon immer Most gekeltert. Doch was bringt die beiden nach Jahrzehnten in Seattle und dem aktuellen Sitz des Unternehmens in Dauchingen nach Unterkirnach? „Wir wollten etwas anderes machen“, so Patrick Mann. „Mehr mit der Natur leben und nachhaltiger sein“, fügt Wendy LeBlanc hinzu. Außerdem wollte Patrick Mann in der Nähe seiner Familie leben.

„Wir machen von A bis Z alles selbst“, erklärt Wendy LeBlanc und deutet auf die Kanister und Fässer. Von der Apfelernte bis zum Pressen der Früchte, dem Ansetzen der Gärung über die Abfüllung und Etikettierung der Flaschen. Das Obst stammt aus einem Umkreis von 20 Kilometern. Die Apfelernte sei in diesem Jahr nicht so gut ausgefallen, dafür aber die Ernte der Birnen, sagt

Patrick Mann. „Perry“ – Perlwein aus Birnen stellen die beiden aus den süßen Schwarzwälder Birnen her. „Sie sind dafür perfekt“, so Wendy LeBlanc. Perry ist eine Spezialität aus den USA. „Ich liebe Perry“, sagt Wendy LeBlanc.

Wichtig bei der Herstellung von Cider und Perry ist die Gärung. Diese wird immer wieder kontrolliert. Anhand des Zuckergehaltes erkennt man, wie

weit diese fortgeschritten ist. Dem Saft wird Hefe zugesetzt, so kann man die Gärung steuern, erklärt Patrick Mann. Die Dauer der Gärung ist abhängig von der Temperatur und der Hefe.

Cider aus dem Eichenfass

Die neueste Errungenschaft der beiden sind Barriquefässer, in denen der Cider reift, wie guter Wein. Apropos Wein: „Wir haben neulich bei einer Veranstaltung der Hotelfachschule unser Produkt vorgestellt“, so Patrick Mann. Und wie guten Wein kann man den Cider auch zu verschiedenen Gerichten empfehlen. Apfeldessertwein stellen die beiden ebenfalls her. Dieser wird aus Apfelbrand und Saft hergestellt, außerdem ein Jahr im Fass gelagert. Im Frühjahr diesen Jahres gewannen zwei Cider der beiden Silber bei den „World Cider Awards“ in Frankfurt. 77 Hersteller, 17 Nationen, insgesamt 188 Produkte waren bei dem Wettbewerb vertreten. Der 1785 Brut und 1785 Perry Cuvée bekamen den zweiten Platz.

Patrick Mann und Wendy LeBlanc hoffen, dass sie eines Tages ihre Produktion vergrößern können. Einige Abnehmer ihres Ciders fanden sich in der Gastronomie. Über ihre Webseite verkaufen sie die meisten ihrer Produkte. Zu Weihnachten sollen dann einige Neuheiten und Aktionen geben.

@ Weblink: Auf der Webseite 1785-cider.de findet man weitere Infos.



Wendy LeBlanc und Patrick Mann sind stolz auf ihren Cider und Apfeldessertwein. Zwei der Cider wurden in diesem Frühjahr ausgezeichnet. Die beiden machen alles selbst, von der Ernte bis zur Abfüllung.

Fotos: Elke Reinauer



Viele Informationen rund um die Pflege und altersgerechtes Wohnen gab es an den Infoständen des Pflegestützpunktes und der Beratungsstelle Alter & Technik, wie etwa hier bei Maren Doser und Ines Adamietz auf dem Hüfingen Wochenmarkt. *Foto: Privat*

Informationen werden nachgefragt

Schwarzwald-Baar-Kreis. Regen Zuspruch gab es bei den Beratungsstellen des Pflegestützpunktes und Alter & Technik des Landratsamtes Schwarzwald-Baar-Kreis auf den Wochenmärkten in Donaueschingen, Hüfingen und Bad Dürrenheim. Vor Ort waren jeweils eine Beraterin des Pflegestützpunktes und der Beratungsstelle Alter & Technik, die Infomaterial rund um die Pflege und altersgerechtes Wohnen bereithielten. Dabei boten sie ein breites Beratungsspektrum an, welches von der Vorsorgevollmacht bis zu Ent-

lastungsmöglichkeiten für pflegende Angehörige, sowie Pflegehilfsmitteln und barrierefreiem Wohnen, reichte. Am Mittwoch, 17. November, wird es einen weiteren Wochenmarktstand des Pflegestützpunktes und der Beratungsstelle Alter & Technik in Bräunlingen geben, bei dem sich Interessierte erneut kostenlos und neutral informieren und beraten lassen können. Weitere Infos und Auskünfte gibt es beim Pflegestützpunkt Süd unter Telefon 077 21/9135 45 6 oder bei der Beratungsstelle Alter & Technik unter Telefon 077 21/9137 07 4. eb

Seminar zu Hinweisgebersystemen

Schwarzwald-Baar-Kreis. Die Industrie- und Handelskammer (IHK) Schwarzwald-Baar-Heuberg bietet zu den rechtlichen Verpflichtungen im Rahmen der neuen EU-Hinweisgeberrichtlinie unter dem Titel „EU-Whistleblower-Richtlinie – Handlungsbedarf für mittelständische Unternehmen“ am 21. Oktober um 17 Uhr ein kostenfreies Online-Seminar an. Interessierte können sich über die IHK-Homepage unter www.ihk-sbh.de/veranstaltungen kostenfrei zu dieser Veranstaltung anmelden.

Die EU-Hinweisgeberrichtlinie setzt neue Compliance-Pflichten fest. Konkret sollen Unternehmen Möglichkeiten für Mitarbeiter und Dritte schaffen, vermeintliche und tatsächliche Missstände anonym zu melden. Die EU-Hinweisgeberrichtlinie gilt zwingend für Unternehmen ab 50 Mitarbeitern oder Unternehmen mit einem Umsatz ab zehn Millionen Euro pro Jahr. Betroffene Unternehmen müssen daher ein eigenes Hinweisgebersystem anbieten, um ihren neuen gesetzlichen Pflichten nachzukommen. **eb**