

## Spuren des Ölschieferwerks

**Tübingen.** „Aufgeworfen und untergepflügt: Erkundungen im Geländegeächtnis“ ist ein Vortrag von Karl Kleinbach überschrieben. Er beginnt am Dienstag, 19. Februar, um 18.30 Uhr im Tübinger Landratsamt und beschäftigt sich mit dem „Unternehmen Wüste“, mit dem das Deutsche Reich seit 1944 unter anderem bei Dußlingen, Gomaringen und Nehren Treibstoff aus Ölschiefergestein zu gewinnen versuchte. Für den Aufbau der Industrieanlage wurden Häftlinge des KZ Bisingen eingesetzt. Von dieser Anlage ist heute nur noch ein Backsteinbau sichtbar. Kleinfunde kommen immer wieder durch landwirtschaftliche Nutzung des Geländes ans Tageslicht. Seit 2015 sammelt und dokumentiert Karl Kleinbach aus Bisingen solche Pflugfunde. Die Veranstaltung gehört zum Rahmenprogramm der Ausstellung „WAHRvergangenHEIT“, die noch bis zum 11. März in der Glashalle des Landratsamts zu sehen ist. Die Veranstalter bitten um formlose Anmeldung unter [kultur@kreis-tuebingen.de](mailto:kultur@kreis-tuebingen.de). Weitere Infos gibt es unter [www.kreis-tuebingen.de](http://www.kreis-tuebingen.de)



Beim Hagellocher Schäfer Daniel Fritz (Mitte) kaufen die beiden „Rosenau“-Köche Heiko Gabelmann (links) und Tobias Crowder (rechts) immer ein ganzes Tier. Das wird dann fast komplett verwertet. Bild: Anne Faden

## Politische Jugend zur Kommunalwahl

**Tübingen.** Der Ring politischer Jugend (RPJ) lädt am Freitag, 22. Februar, 16 Uhr, Jugendliche und Junggebliebene zu seinem ersten Stammtisch in diesem Jahr ins Jugendcafé Bricks, Europastraße 17, ein. Dabei sollen alle wichtigen Fragen zur Kommunalwahl beantwortet werden. Den RPJ gibt es in Tübingen seit zwei Jahren. Die Jugendorganisationen mehrerer Parteien (Grüne Jugend, Junge Liberale, Junge Union und Jungsozialisten) haben sich zusammen mit den Jungen Europäischen Föderalisten und dem Jugendgemeinderat das Ziel gesetzt, junge Menschen für Politik zu begeistern.

## Mehrdeutige Zugehörigkeit

**Tübingen.** Zum Abitur-Schwerpunktthema in Englisch „The Ambiguity of Belonging“ (zu Deutsch etwa: die Vielfältigkeit der Zugehörigkeit) hält Miguel Prieto-Valle am Mittwoch, 20. Februar, ab 18 Uhr im Deutsch-Amerikanischen Institut (DAI), Karlstraße 3, einen Vortrag. Darin geht er auf Clint Eastwoods Film „Gran Torino“ ein. Er handelt von dem polnischstämmigen Koreareaktivveteran Walt Kowalski, dessen Weltbild von rassistischen Vorurteilen geprägt ist, und dem Teenager Thao Vang. Prieto-Valle spricht über wichtige Themen des Films: ethnische Unterschiede, Rassismus, Familie, Integration und den „American Dream“. Ganze Schulklassen können sich beim DAI unter Telefon 070 71/79 52 60 anmelden.

# Von der Nase bis zum Schwanz

**An den Töpfen** In der „Rosenau“ in Tübingen stehen gleich zwei Köche am Herd: Heiko Gabelmann und Tobias Crowder ergänzen sich gut. *Von Sabine Lohr*

**N**ose to Tail - Nase bis Schwanz - heißt eine Kochphilosophie, bei der möglichst alles von einem Tier gegessen wird. Heiko Gabelmann und Tobias Crowder, die Köche in der „Rosenau“ in Tübingens Norden, folgen dieser Philosophie. In der Schäferei von Daniel Fritz in Hagelloch kaufen sie deshalb ein ganzes Lamm. Aus vielerlei Gründen: „Weil es so frisch ist, ist es gut“, sagt Crowder. Und Gabelmann betont den Respekt vor dem Tier: „Man muss sehen, dass ein Tier sein Leben lassen muss, damit wir ein Stück Fleisch auf dem Teller haben.“ Beide stimmen dem Starkoch Vincent Klink zu, der einmal sagte: „Wer Fett, Knochen und Sehnen nicht schätzt, sollte kein Fleisch essen.“ Und schließlich ist es auch wirtschaftlich sinnvoll, ein ganzes Tier zu kaufen: „Wenn man nur Teilstücke nimmt, wäre es unbezahlbar“, sagt Crowder.

Aber nicht nur Lämmer, Hühner und Schweine verarbeiten die beiden Köche möglichst komplett, auch beim Gemüse verwenden sie alles. „Da steckt ja auch eine Struktur dahinter“, so Crowder. „Gemüse wächst, für den Acker braucht man einen Traktor, der der Umwelt schadet, und es ist viel Arbeit, bis das Gemüse in der Küche landet.“ Gabelmann ergänzt: „Wir leben in Europa sehr im Überfluss, dessen muss man sich bewusst sein. Es geht nicht, dass man vom Sellerie die Knolle in Würfel schneidet und

den Rest wegwirft.“ Aus Schalen können Püree, Chips oder ein Relish entstehen - und zu einer Brühe taugen die Gemüsereste immer.

Was aber nun nicht heißt, dass in der „Rosenau“ nur mit Restebühe gekocht wird. „Da schneidet jemand eine Stunde lang Gemüse und macht daraus die Brühe, die die Grundlage für alles ist.

„Man muss sehen, dass ein Tier sein Leben lassen muss, damit wir ein Stück Fleisch auf dem Teller haben.“

Heiko Gabelmann, Chefkoch

Es ist wichtig, dass sie immer gleich schmeckt“, sagt Gabelmann.

Zum nachhaltigen Kochen gehört für die beiden auch, regionale und möglichst saisonale Produkte zu verwenden. „Es hat ja keinen Sinn, Rind aus Argentinien herkarren zu lassen, auch nicht, wenn's Bio ist“, findet Gabelmann. Für die gehobene Küche heute gehörten regionale Produkte einfach dazu. Und gehoben kochen die beiden durchaus. Selbstbewusst sagen sie, es sei gar nicht schwierig, einen Stern zu bekommen. Beide haben schon in Sterneküchen gekocht.

Crowder aber sagt bestimmt: „Ich will kochen, wie ich will und nicht nach den Vorstellungen des Guide Michelin.“

Was sie wollen, ist eine Mischung aus klassischen deutschen und internationalen Gerichten. Das passt, denn diese Mischung sind sie irgendwie auch selbst. Der 49-jährige Gabelmann hat, bis auf eine kurze Ausnahme in der Schweiz, immer in Deutschland gekocht. Lange hat er in Berlin gelebt, wo er in verschiedenen Restaurants arbeitete und die Hotelfachschule absolvierte. Crowder dagegen zog es in die Welt hinaus. Der 37-jährige Brite wurde schon mit 19 Jahren Sous-Chef in einem Londoner Restaurant, arbeitete in den französischen Alpen, in Thailand, Australien und in Peru. In Lima hatte er zusammen mit einigen anderen sogar sein eigenes Restaurant. Nach seiner Rückkehr nach Europa arbeitete er in Berlin, London und Überlingen - bis er schließlich mit seiner Familie in Tübingen landete.

„Man muss den Blick durch die Welt schweifen lassen“, sagt Gabelmann. Das hat er in seiner Berliner Zeit auch getan: „Man isst sich dort durch die Welt.“ In eine „Küchenschublade“ wollen sie sich nicht stecken lassen. Gabelmann schwärmt sowohl von Linsen mit Spätzle und Saitenwurst als auch von Saumagen mit Kartoffelpüree und von marokkanischem Gemüse-Couscous. Und Crowder nickt dazu. „Da sind wir sehr deckungsgleich“, sagt Gabelmann.

Was aber vor allem gut passt beim Miteinander ist, dass sie beide ihre Freiräume brauchen und in der „Rosenau“ auch haben. Beide haben Familie und wollen dabei sein, wenn eine der Töchter eine Ballettvorführung hat oder ein Elternabend ist. Und beide wollen sich auch mal an einem Abend mit Freunden treffen. Das geht, weil keiner von beiden allein verantwortlich ist für die Küche und das Team. Auch wenn Gabelmann der eigentliche Chef ist. „Zum Glück“, sagt Crowder und lacht. Der Brite kümmert sich nicht so gern ums Büro. Das erledigt Gabelmann.

„Wir können beide Beruf und Familie miteinander vereinbaren“, sagen sie. Und sie sind sich sicher, dass sie nur so die Energie aufbringen können, die sie aufbringen wollen. „Wir möchten die Gäste ja begeistern“, sagt Gabelmann, „die Leidenschaft treibt einen.“



Video und Rezept für die Klopse von Gabelmann und Crowder bei [tagblatt.de/Video](http://tagblatt.de/Video)



## Von außen

## Impuls für neue Bodenpolitik

**Die Tübinger Grünen** berichten über eine Veranstaltung über „Impulse für eine neue Bodenpolitik“ auf Einladung des Bundestagsabgeordneten Chris Kühn am Samstag, 9. Februar, im D.A.I. in Tübingen. Vor über 60 Gästen erörterten Experten neue Ansätze in der Wohnungs- und Baupolitik. Dabei wurde schnell klar, dass Bodenpolitik zu einer der neuen sozialen Fragen geworden ist. Der Umgang mit dem Boden stellt damit die Kommunen, Landes- und Bundespolitik vor neue Herausforderungen und zwingt zu Änderungen im Bau- und Planungsrecht.

Baubürgermeister Cord Soehle begrüßte, dass Bodenpolitik im Zusammenhang mit Wohnungspolitik endlich auf der politischen Agenda stehe. Stephan Reiß-Schmidt (Mitinitiator des Münchner Ratschlags für Bodenpolitik) stellte fünf Thesen zur Bodenpolitik als Basis für bezahlbares Wohnen auf. Dabei verwies er auf Boden als knappes Gut und dessen rechtliche Verankerung. Er machte deutlich, dass die Politik auf allen Ebenen mit aktiver Bodenvorratspolitik und Bindungen für private Eigentümer in Form von Bodenfonds, Erbpacht, Vorkaufsrechten, Baugeboten und Förderquoten dringend gegensteuern muss.

Auf dem abschließenden Podium waren unter anderem Experten aus Tübingen und dem Land vertreten: Gunnar Laufer-Stark (Nestbau AG), Christoph Joachim (Fraktionsvorsitzender von AL/Grünen im Gemeinderat), die Landtagsabgeordnete Susanne Bay und Stephan Reiß-Schmidt. Nach drei Stunden Vorträgen und Gesprächen fasste Chris Kühn abschließend zusammen: „Ich hoffe, dass unsere Diskussion die Themen Erbpacht und Bodenpolitik in Tübingen weiter voranbringen wird.“

**Hier schreiben** Vereine und Verbände, Initiativen und Parteien selbst bis zu zweimal im Jahr und nicht länger als 50 Zeilen.

## Pizza und Politik in Hirschau

**Hirschau.** „Pizza und Politik“: Unter diesem Motto wird am Dienstag, 19. Februar, um 19.30 Uhr im „Goldener Löwen“ zu einem Diskussionsabend zur Ortswahl am 26. Mai eingeladen. Bunter, nachhaltiger, vielfältiger: Gunter Neubauer und Christoph Lederle als Gast von der AL/Grüne-Gemeinderatsfraktion möchten die Chancen einer weiteren Liste für den Hirschauer Ortswahlrat ausloten, eventuell Mitsprecher/innen (unabhängig von einer Parteimitgliedschaft und anderen Zugehörigkeiten) und einen Namen finden. Bisher engagieren sich im Rat Vertreter der CDU, der Unabhängigen Wählerversammlung und von Pro Hirschau.

ANZEIGE

# So bringt man seine Faszien in Bestform

Am **Donnerstag, 21. Februar**, findet ein **Workshop zum Thema „Faszien“** bei **medsports** in Tübingen statt • Teilnahme kostenlos

**S**eit über zwei Jahren sind Jan Helten und sein Team im Trainings- und Gesundheitszentrum medsports in der Tübinger Schaffhausenstraße etabliert. „Gesund durch Bewegung“ - so lautet das Motto von medsports.

### Workshop-Inhalte

- Am Donnerstag, 21. Februar, um 19.30 Uhr, findet bei medsports ein Workshop rund um das Thema „Faszien“ statt. Die Inhalte des Workshops sind:
- der richtige Umgang mit der Faszirolle
- unterschiedliche Faszirollen / Faszirollenbälle

- Fasziensysteme / Linien im Körper
- Ausprobieren verschiedener Übungen.

### Was sind eigentlich Faszien?

Der Begriff „Faszien“ stammt aus dem Lateinischen und wird im Deutschen mit „Band“, „Bündel“ oder „Binde“ übersetzt. Diese Übersetzung lässt bereits erahnen, um was es sich bei den Faszien handelt: Sie bilden unser körperweites Bindegewebsnetzwerk. Das Fasziengewebe wird daher häufig auch als Bindegewebe bezeichnet. Ein Bewegungsmangel, eine einseitige Belastung, falsche Ernährung, Stress und Rauchen können

zu Verklebungen mit dem Muskel, also zu einer verminderter Dehnfähigkeit und zu geringem Wassergehalt in den Faszien führen.

Die Folgen können Bewegungseinschränkungen, Schmerzen und Verspannungen sein. Durch Krafttraining, Dehnübungen und Faszirollen wird das Fasziengewebe positiv beeinflusst. Das Lösen der Spannung in den Faszien führt zu weniger Schmerz und besserer Beweglichkeit.

Im Workshop am Donnerstag, 21. Februar, werden alle diese Themen besprochen und auch einzelne Übungen gezeigt. Um eine Anmeldung wird gebeten. Die Teilnahme ist kostenlos.



Durch die einfache **Anwendung von Faszirollen** wird das Fasziengewebe positiv beeinflusst.



Schaffhausenstraße 113  
72072 Tübingen  
Telefon (0 70 71) 7 78 90 90  
[info@medsports.de](mailto:info@medsports.de)  
[www.medsports.de](http://www.medsports.de)  
Mo. - Fr.: 9.30 - 13/16 bis 21 Uhr  
Samstag von 9 bis 14 Uhr