

Nachrichten

Selbsthilfegruppen stellen ihre Arbeit vor

KREIS MILTENBERG. Über ihre Arbeit informieren Selbsthilfegruppen im Landkreis Miltenberg beim Selbsthilfe-Tag am Samstag, 16. Juni, in Miltenberg. Bei trockenem Wetter sind Ansprechpartner der Gruppen von 10 bis 14 Uhr auf dem Engelplatz zu finden. Landrat Schwing eröffnet die Veranstaltung. *red*

Informationen im Landratsamt, Tel. 09371/501-551, E-Mail selbsthilfe@lra-mil.de

Führung zeigt die Wachholderheiden

HARDHEIM. Die Hardheimer Wachholderheiden sind Ziel einer abendlichen Führung des Geoparks Bergstraße-Odenwald am Dienstag, 12. Juni. Start ist um 18 Uhr am Wasserhäusle am Radweg nach Bretzingen in Hardheim. Forstwart Hans-Jörg Englert begleitet den etwa zweistündigen Spaziergang durch das Naturschutzgebiet und erklärt seltene Pflanzen des Muschelkalk-Trockenrasens. Die Führung zeigt, wie das Zusammenspiel von Mensch und Natur die Wachholderheiden entstehen ließ. *red*

Zur Zukunft des ländlichen Raums

MILTENBERG. Die Zukunft des ländlichen Raums heißt das Thema über das Peter Markert von der bayerischen Akademie Ländlicher Raum am Montag, 11. Juni, um 20 Uhr beim Informationsabend der Freien Wähler im Hotel Brauerei Keller spricht. Er beleuchtet die Situation in Unterfranken zwischen Krise und Chance, geht auf Hintergründe und Folgen des demografischen Wandels, dessen ökonomische, soziale und ökologische Folgen ein und erklärt Handlungsfelder der Kommunen. Zum Abschluss findet eine Diskussion statt, bei der jeder Teilnehmer seine Ideen einbringen kann. *red*

Trunkenheitsfahrt gibt Polizei Rätsel auf

GROSSHEUBACH. Diese Trunkenheitsfahrt gibt der Polizei noch Rätsel auf: Nachdem ein Spaziergänger am Dienstagabend gegen 22.45 Uhr vom Kreis in Höhe des Lunaparks in Großheubach den Sturz eines Rollerfahrers gemeldet hatte, stießen die Beamten vor Ort auf zwei alkoholisierte Männer und einen Mofaroller, den aber keiner von beiden gefahren haben wollte. Beide erklärten, sie hätten ihn nur geschoben. Da die Polizei aber sicher ist, dass einer der Männer gefahren sein muss, ließen sie von beiden Blutproben nehmen. Die Ermittlungen dauern an. *red*

Beamte erwischen Mann mit Haschisch

MILTENBERG. Mit Haschisch hat die Polizei am Dienstagmittag einen jungen Mann erwischt. Er war mit einem Freund zu Fuß auf der Maria-Hilf-Straße unterwegs, wo die Polizei die beiden jungen Männer kontrollierte. Der Jüngere hielt etwas fest in der Hand verborgen, was er den Polizisten nicht zeigen wollte. Es stellte sich heraus, dass es sich um Haschisch handelte. Eine Wohnungsdurchsuchung verlief ergebnislos. *red*

Mehr Lokales

www.main-netz.de

Der Bote vom Untermain ist die Lokalausgabe des Main-Echo für Miltenberg und Umgebung.

So erreichen Sie uns:
Abo-Service: 09371/97520 **Fax:** 975750
E-Mail: aboservice@bote-vom-untermain.de
Redaktion Bote vom Untermain
 Marktplatz 187 · 63897 Miltenberg
Tel. 09371/9757-30
 Georg Kümmler (verantwortlich, kü) -34
 Sabine Dreher (stv., bin) -33
 Sabine Balleier (bal) -31
 Eva M. Lüft (el) -32
 Anja Mayer (ana) -35
E-Mail: redaktion@bote-vom-untermain.de
Fax: 09371/9757-39

Kochkäs und Kalbsmedaillons

Ortskultur: Es lebe der Landgasthof – In Rüdenau führt mit Dieter und Barbara Baumann die fünfte Generation den Stern

RÜDENAU. Gerhard Baumann stemmt sich gegen die erste von fünf Schweineschultern. Die Laufschiene rattert, mit steigendem Tempo verschwinden der Metzgermeister und die Keulen im Kühlhaus. 30 Jahre hat Gerhard Baumann zusammen mit seiner Frau Maria Metzgerei und Gasthof Stern in Rüdenau geführt. Inzwischen ist er 65 und eigentlich im Ruhestand – doch von Ruhestand keine Spur.

Dabei hat die Familie Baumann geschafft, was immer weniger Familienunternehmen gelingt: der Generationswechsel. Seit Jahresbeginn haben Sohn Dieter (41) und seine Frau Barbara den Betrieb übernommen und führen damit die Sternwirts-Tradition in fünfter Generation fort. Ihre neue Freiheit genießen Gerhard und Maria Baumann, indem sie einfach weiterarbeiten im großen Familienverbund.

Kirche, Gasthaus, Dorfplatz – Besucher des 800-Seelen-Orts Rüdenau fällt es nicht schwer den Ortsmittelpunkt zu finden. Doch inzwischen ist in vielen ländlichen Gemeinde der traditionelle Dreiklang keiner mehr: Der Kirche fehlt der Pfarrer, dem Gasthaus der Wirt.

Der Stern dagegen ist Rüdenaus Ortsmittelpunkt geblieben, hat Traditionen bewahrt, die andernorts längst verschwunden sind. Dazu zählt die Singstunde des Männergesangsvereins, der sich seit »ewigen Zeiten« im Sternsaal trifft und anschließend in der

» Wir leben vom und für den Stern. Er gehört seit 1898 zur Familie. «

Dieter Baumann, Sternwirt

Gaststube die trockenen Kehlen labt. Auch die Schafkopfer am Stammtisch gibt es noch und die durstige Gottesdienstbesucher, die sonntags noch vor dem letzten Läuten aus der fünf Schritte entfernten Kirche zu Frühlingschoppen eilen.

Aber diese Verwurzelung des Dorfgasthofs als Ortsmittelpunkt war wie fast überall auch schon mal tiefer. Die Faschingsbälle finden nicht mehr im Sternsaal, sondern in der Turnhalle statt. Das Feierabendbier gehört bei immer weniger Männern zum festen Ritual. Die Sonntagsfrühlingschoppen waren – wie die Kirchen – auch schon mal besser besucht.

Doch Gastronomie war noch nie ein einfaches Geschäft, weiß Dieter Baumann allein aus der Familiengeschichte: Denn Franz Grimm, der Urgroßvater Baumanns, war kein geborener Wirt, sondern gelernter Steinbildhauer und er übte diese Profession auch noch aus, nachdem er 1898 die Gastwortschaft »Zum Goldenen Stern« in Rüdenau übernommen hatte. Das Wahrzeichen Rüdenaus, den Ottilienbrunnen, schuf er 1908.

Zum Geschäft der Familie gehörte auch noch ein Kaufladen, den Ehefrau Franziska führte. Wie damals üblich

» Es waren viele starke Frauen auf dem Haus. Ohne die wäre nichts gelaufen. «

Dieter Baumann

gehörte auch ein wenig Landwirtschaft dazu. In der nächsten Generation, bei Ludwig und Lina Grimm war zum Gasthaus noch die Poststelle des kleinen Dorfes gekommen.

1949 heiratete der Weckbacher Edmund Baumann in die Familie ein und eröffnete gemeinsam mit seiner Frau Erna die Metzgerei im Stern. Die Gaststätte wurde von beiden Familien weiterbetrieben und vergrößert, die nebenbei betriebene Landwirtschaft wurde aufgegeben. In Wurstküche und Gaststube haben die Großeltern weiter mitgearbeitet, als sie 1982 den Stern an die nächste Generation übergaben und getreu dieser Familientradition kann Dieter Baumann weiter auf die Hilfe seiner Eltern zählen.

Das Gesamtunternehmen Stern nährt jedoch nicht nur die beiden Familien Baumann: Mit Aushilfen sind es heute zehn Beschäftigte. »Da macht man die Buchhaltung nicht so nebenbei. Das strengt schon an«, sagt Dieter Baumann mit Blick auf seine Frau Barbara, die sich um die Zahlen kümmert.

Die Nachfolge im Familienunternehmen anzutreten, war für den heute



Seit fünf Generationen ist der Landgasthof Stern in Rüdenau in Familienbesitz. Zu Jahresbeginn haben Maria und Gerhard Baumann Gaststätte und Metzgerei an Dieter und Barbara Baumann übergeben.

Foto: Georg Kümmler (1)/privat (2)



Markanter Ortsmittelpunkt: Um 1700 entstand das Hauptgebäude. Das Foto zeigt das Gasthaus zum goldenen Stern um 1930. Der Name Franz Grimm verweist auf den ersten Besitzer aus der Familiendynastie Franz Grimm, den Urgroßvater des heutigen Sternwirts Dieter Baumann.

41-Jährigen nie eine Frage. Metzger hat er deshalb gelernt und danach Koch – beides mit verkürzter Lehrzeit. »kein Wunder bei zwölf Jahren Berufserfahrung«, spotteten die Schulfreunde. Gibt es doch Fotos, die zeigen, dass Dieter Baumann schon als Dreikäs- und Kalbsmedaillonherum säbelte.

Ein paar Lehr- und Wanderjahre gönnte die Eltern ihrem Sohn, darunter so Dieter Baumann auch »ein bisschen Bundesliga-Kochen«, bevor er an den Herd nach Rüdenau zurückkehrte. »Ich habe meinen Sohn immer schon viel zugetraut und ihn auch machen lassen«, sagt Gerhard Baumann.

Dem ist durchaus einiges eingefallen in den vergangenen Jahren, ohne das Bodenständige des Landgasthofs aufzugeben: Kochkäs und Kalbsmedaillons, Fleischwurst und Filetsteak, das ist das Profil der Sternküche. »Wir haben schon ein dichtes Angebot angehobener Gastronomie – sollte ich da der Dreizehnte sein, der mit Garnelen und Seeteufel glänzt«, fragt Dieter Baumann.

Das »Pfund«, auf das er setzt, ist die Verbindung Metzgerei und Gasthof:

» Gastwirt – da ist der Übergang gleitend von Beruf zu Berufung. «

Dieter Baumann

Kalbsrücken und Kotelett, Nierchen, Schweinbäckchen und Tatar sind fleischliche Genüsse, die selten geworden sind auf Speisekarten.

Und er ist dem Grundsatz einer Eltern und Großeltern treu geblieben, die wussten: »Je mehr Beine, desto sicherer der Stand.«

Weil für Familien- und Vereinsfeiern heute lieber Sportheime und Dorfgemeinschaftshäuser gebucht werden als Wirtshaussäle, entwickelte Baumann seine Idee der »Dinnerkaba-

Chronologie: Daten aus der Geschichte der Rüdenauer Sterns

1700 Erbauungsjahr des Hauses (belegt durch Inschrift am Kellereingang)
um 1800 erste bildliche Darstellung des Stern als Gasthaus (Kennzeichnung durch ein Wirtshausschild auf einer alten Forstkarte)
1845 die Bezeichnung »Sternwirt taucht auf
1898 Franz und Franziska Grimm erwerben den Stern; Beginn der Familientradition Grimm/Baumann
1916 Franziska Grimm führt nach dem Tod ihres Mannes den Stern mit Kaufladen alleine weiter

1927 Ludwig und Pauline übernehmen den Gasthof und die inzwischen dazugehörige Poststelle
1949 Edmund und Erna Baumann eröffnen die Metzgerei im Stern
1958 Neubau des Sternsaales und der Fremdenzimmer
1967 Edmund und Erna Baumann übernehmen den Stern; Beginn der Gaststätte
1982 Gerhard und Maria Baumann übernehmen den Stern
2012 Übergabe an die fünfte Generation Dieter und Barbara Baumann (kü)



Kirche und Wirtshaus sind die markantesten Gebäude Rüdenaus auf der alten Forstkarte aus den Jahren um 1800. Der Stern ist mit dem stilisierten Wirtshausschild eindeutig als Gasthaus gekennzeichnet.

retts« zu einer erfolgreichen Kleinkunstreihe. Die Fremdenzimmer sind modernisiert haben seit wenigen Tagen die Drei-Sterne-Klassifizierung des Hotelverbandes. Außerdem gibt es Spezialitäten aus der Stern-Küche in Dosen, die von auswärtigen Gästen gerne mitgenommen werden.

Und als letztes Geschäft im Ort hat die Metzgerei ihr Sortiment um die

wichtigsten Grundnahrungsmittel wie Brot, Milchprodukte, Eier und Nudeln erweitert. Ganz wie im Kaufladen von Ururoma »Frenz«.

Bei allen Wandlungen und Modernisierungen in den vergangenen 120 Jahren ist der »Markenkern« des Gasthauses Stern damit heute wieder oder immer noch ganz dicht an den Ursprüngen.

Georg Kümmler

IRONIMUS

Liebe Leser

... mit dem alten OBB-Kennzeichen haben anscheinend viele Menschen lustige Erfahrungen gemacht. So berichtete jüngst eine Leserin von einer Urlaubsfahrt an den Schliersee Anfang der 60er-Jahre, bei der der Wagen überraschend den Geist aufgegeben hatte. Die Familie suchte eine Werkstatt auf und der oberbayerische Mechaniker wusste beim Blick aufs Nummernschild sofort, was die Stunde geschlagen hatte: »Ich seh' schon, das steht für: oh, bitte beileben!«, stellte er fest. Wahrscheinlich war der Wagen nur deswegen in zwei oder drei Stunden wieder flott, denkt sich ...



Herausforderung für Jung und Alt

ERLENBACH. »Der demografische Wandel als Herausforderung für alle Generationen« lautet der Vortrag, den die Kreis-FDP am Montag, 18. Juni, um 20 Uhr im Restaurant »Bei Liebe's« bietet. Kreisvorsitzender René Wendland hat als Referenten den liberalen Bundestagsabgeordneten Sebastian Körber aus Forchheim gewonnen.

Körber ist Architekt, Abgeordneter des Wahlkreises Bamberg und baupolitischer Sprecher der Liberalen. Er wird auf das seniorenpolitischen Gesamtkonzept im Kreis Miltenberg eingehen, über seine Vorzüge, seine möglichen Lücken und über seine Realisierungschancen sprechen.

Als Politiker, so die Pressemitteilung der Kreis-FDP, lege Körber Wert darauf, dass Generationengerechtigkeit als großes Ziel die Zusammenarbeit aller Generationen voraussetzt und keinesfalls den Kampf zwischen Jung und Alt bedeutet. Das beginnt mit den sozialen Sicherungssystemen, setzt sich fort mit der Situation älterer Arbeitnehmer und reicht bis zur Schaffung altersgerechten Wohnraums mit individuellen Wohn- und Pflegemodellen für das selbstbestimmte Leben im Alter.

Das immer brisanter werdende Thema Altersarmut hat – konkret auf den Landkreis Miltenberg bezogen – der Fraktionsvorsitzende der FDP im Kreistag, Heinz Linduschka recherchiert und wird dazu einige Informationen beisteuern. *red*

Drei Chöre binden Frühlingsstrauß

RÜDENAU. Einen Liederabend unter dem Motto »Ein Frühlingsstrauß bunter Melodien« präsentiert der Gesangsverein Liederkrans Rüdenau am Freitag, 15. Juni. Das Konzert in der TV-Halle beginnt um 19.30 Uhr.

Mit dieser Veranstaltung knüpfen die Rüdenauer Sänger an eine in den 1970er-Jahren entstandene enge Zusammenarbeit mit dem früheren Glanzstoff-Männerchor an. Diese hatte bis zu gemeinsamen Platten- und CD-Aufnahmen beim Bayerischen Rundfunk geführt.

Mitwirkende des neu aufgelegten Liederabends sind gemischter und Männerchor der Gastgeber unter Leitung von Matthias Wimmer sowie der Acordis-Männerchor aus Obernbürg, der von Heinz Mechler geleitet wird. Die Rüdenauer singen unter anderem »Mein Rüdenau« von Otto Link, aber auch weitere bekannte Volks- und Stimmungslieder wie »Ich hab' eine Blonde« von Fred Schecher, »Der Rattenfänger« von Kurt Lissmann oder das »Weinlied« von Matthias Claudius.

Der Acordis Männerchor hat zum Beispiel den »Frühlingsgruß« von Robert Schumann, »Tiritomba« von Rudolf Desch oder Ernst Fischers »Wanderliedchen« im Repertoire. Den Abschluss des Abends bildet der gemeinsame Auftritt beider Männerchöre mit »Abends im Walde« von Friedrich-Heinrich Kern und »Der neue Jahrgang« von Robert Edler. Der Eintritt ist frei. *ms*