

## Geschichten, Schicksale, Erfolge: Was die Menschen von Januar bis März bewegte



Das waren noch andere Zeiten, als Franz-Geschäftsführer Lionel Berger (links) und Seniorchef Wolfgang Scheidtweiler ihre Pläne für Hotel und Wohnbebauung in Rastatt präsentierten.  
Foto: Frank Vetter (Archiv)

## Brauerei Franz: Das sagt der Seniorchef zur Zukunft in Rastatt

Nach Turbulenzen um „Ekelliste“ steht Betrieb weiter am Scheideweg

Von Egbert Mauderer

**Rastatt.** Hat Rastatts Traditionsbrauerei Franz eine Zukunft in ihrer Heimatstadt? Aktuell stünden die Chancen „50:50“, sagt Seniorchef Wolfgang Scheidtweiler. Der Brauunternehmer aus Pforzheim äußert sich zurückhaltend, was die Zukunft in Rastatt angeht. Zu sehr hat es ihn verletzt, wie die Lebensmittelkontrolleure aus dem Rastatter Landratsamt dem Unternehmen zugesetzt haben. Und zu unwägbar ist aus seiner Sicht, inwieweit die Inspektoren weiter Maßstäbe anlegen könnten, die dem traditionellen Brauverfahren in offenen Gärbotichen nicht gerecht werden.

„Ich bin Brauer mit Leib und Seele. Das hat mich schon mitgenommen, so an den Pranger gestellt zu werden“, bekannte Scheidtweiler seinen Missmut darüber, dass die seit 2015 zu seinem Firmenimperium gehörende Brauerei Franz ins Fadenkreuz der Behörden geraten war. Zumindest formell konnte Scheidtweiler in diesem Jahr Genugtuung verspüren. Franz hatte sich gegen die drohende erneute Veröffentlichung auf der „Ekelliste“ in einem Eilverfahren gewehrt. Die 10. Kammer des

Verwaltungsgerichts Karlsruhe hatte das Klageverfahren „nach übereinstimmender Erledigungserklärung“ eingestellt, wie ein Justizsprecher dieser Redaktion sagte.

„

Es läuft  
nicht so  
schlecht.

**Wolfgang Scheidtweiler**  
Seniorchef Brauerei Franz

Hintergrund: Das Landratsamt war zurückgerudert. Man stehe in einem „sehr intensiven Austausch“ mit dem Unternehmen und habe „nach reiflicher Überlegung“ entschieden, von einer Veröffentlichung auf der „Ekelliste“ abzusehen, sagte Ordnungsdezernent Sébastien Oser dieser Redaktion. Und auch die Staatsanwaltschaft Baden-Baden reagierte. Das Ermittlungsverfahren wurde eingestellt.

Was bedeutet das jetzt für die 1842 gegründete Traditionsbrauerei in Rastatt?

### Über die Brauerei Franz

**Historie:** Die Brauerei Franz war 1842 von Josef Franz auf dem Gelände des heutigen Gasthauses Linde gegründet und von diesem bis 1867 geführt worden. Dann übernahm Sohn Carl Franz das Unternehmen. Da die ursprünglichen Gebäude 1863 einem Brand zum Opfer fielen, kam es 1869 zum Neubau an der Murg, der bis heute genutzt wird. Seit 2015 ist die Pforzheimer Familie Scheidtweiler Eigentümerin der Brauerei Franz in Rastatt.

**Eigentümerstruktur:** Mit der Zäsur ging eine außergewöhnliche Eigentü-

merstruktur bei Franz zu Ende. 1992 hatte der damalige Brauereidirektor und Hauptgesellschafter Herbert Uhl seine Mehrheitsbeteiligung an die von seiner Frau und ihm gegründete Bristol-Stiftung zur Förderung des Tier-, Natur- und Umweltschutzes vermacht. Weil der Stiftungsrat entschieden hatte, die Aktivitäten mittelfristig einzustellen zu wollen, ging man auf die Suche nach einer Nachfolgelösung. Die Stiftung mit ihrem 77-prozentigen Anteil sowie vier Minderheitsgesellschafter entschlossen sich, ihre Anteile komplett an die Familie Scheidtweiler zu verkaufen.

Fakt ist: Die Bierproduktion bei Franz in Rastatt ruht erst mal weiter. Nur der Vertrieb ist hier weiter aktiv. Stattdessen braue man nach Franz-Rezepten in Eppingen, erklärt Scheidtweiler. „Wir müssten in Rastatt nicht wieder die Produktion aufbauen“, stellt der Unternehmer klar. „Es läuft nicht so schlecht“, zeigt er sich zufrieden, nachdem Franz durch die Veröffentlichungen auf der sogenannten „Ekelliste“ des Landratsamts Federn lassen musste, wie Scheidtweiler zerknirscht feststellt.

Doch als der Unternehmer 2015 die Rastatter Brauerei in sein Firmenimperium geholt hatte, ließ er sich ja nicht nur von nackten Zahlen treiben. Scheidtweiler sieht sich als Brauer mit Herz – und die Rufe in der Stadt hört er gerne. „Die Oberbürgermeisterin und die Bewohner ermuntern uns: Mach doch weiter“, berichtet der Unternehmer.

Im Gespräch lässt der Seniorchef durchaus Zeichen erkennen, dass es in Rastatt eine Zukunft geben könnte. Derzeit vergrößere man die Lagerfläche. Und es sei ein Konzept in Arbeit, um die Brauerei aus dem Keller ins Erdgeschoss zu holen und dort Bedingungen unter Neubaustandard zu schaffen. Das hieße aber auch: Das traditionelle Brauen mit offenen Gärbotichen würde der Vergangenheit angehören.

Auf Eis bleiben derweil weiter die Pläne für ein Vier-Sterne-Hotel neben der Brauerei, ein Boarding-Haus an der Seite zur Schloss-Galerie sowie ein Brauerei-Museum. Scheidtweiler bekräftigt, dass diese Pläne nur umgesetzt werden, wenn man in Rastatt wieder Bier braue.

Dagegen soll es mit der geplanten Wohnbebauung im kommenden Jahr losgehen. Für einen Teil des Projekts liege eine Baugenehmigung vor, so Scheidtweiler. Ein weiterer Bauantrag sei in Arbeit. Als Bauherr hatte zuletzt der Investor Frank Glessing die Pläne präsentiert. Sie sahen im östlichen Teil Richtung Hilberthof sieben Neubauten mit insgesamt 148 Wohnungen vor.

**Rastatt (as).** Nach 35 Jahren ist Schluss: Landwirt Berthold Kiefer (Foto: Anja Groß) aus Rastatt-Förch gibt den Spar- gelanbau auf und sorgt damit vor der Saison für einen Paukenschlag. „Die Rahmenbedingungen passen einfach nicht mehr“, sagt der 59-Jährige.

Gestiegene Lohn- und Sozialkosten, schwierige Suche nach Saisonarbeitern, Bürokratie und sinkende Nachfrage machen ihm zu schaffen. Kiefer hatte als letzter im nördlichen Landkreis noch auf traditionellen Anbau ohne Folie gesetzt.

In Hochzeiten bewirtschaftete er zehn Hektar, zuletzt noch fünf bis sechs. Nun wächst dort Mais. Auch die Konkurrenz durch günstigen Spargel aus dem Ausland belastet: „Wenn Supermärkte ausländische Ware als Sonderangebot bringen, bleibt der heimische Spargel liegen.“ Die Gastronomie habe sich stark verändert, viele Lokale hätten zuge- macht.

Die Direktvermarktung reiche nicht mehr aus, um finanziell zu überleben. Kiefer konzentriert sich nun auf Ackerbau und Stachelbeeren. Er glaubt, dass Sonderkulturen wie Spargel oder Erdbeeren in der Region kaum noch Zukunft haben.

**Muggenturm (yd).** Dass Muggensturm Anfang des Jahres zur Pizzahauptstadt der Region wurde, ist Maurizio Mimmo (Foto: Martina Holbein) zu verdanken. Mimmo ist Wirt des Restaurants Del Parco und hatte am 8. März eine ganz besondere Mission: Für eine Firmenfeier hat er zusammen mit seinem Team 1.050 Pizzen gebacken. Eine riesige logistische Herausforderung, denn die Küche des Del Parco ist zwar für einen normalen Restaurantbetrieb ausgelegt, für so eine Mammutaufgabe aber nicht. Schon Wochen vorher organisierte Mimmo daher Hilfskräfte, ließ sich Teigmaschinen aus, tüftelte an der Logistik.

Selbst Bürgermeister Johannes Kopp (SPD) kam vorbei und zeigte sich beeindruckt vom Organisationstalent des Gastronomen. Die Mutmaßung, dass an jenem 8. März, einem Samstag, die meisten Pizzen im Land wohl aus Muggensturm kamen, stammt vom Bürgermeister selbst: Immerhin ist in seiner Gemeinde auch die Firma Freiberger angesiedelt, die Tiefkühlpizza produziert. Mimmos Experiment jedenfalls ist gegliedert: Alle Gäste des Firmenevents, das in Rastatt stattfand, wurden satt. Und der Wirt plant auch schon die nächste Aktion. Eigens dafür baut er gerade ein Pizzamobil um.

## Jenischen Stolz geweckt

Kulturelles Erbe der Händler soll bewahrt werden

Von Anja Groß

**Durmersheim.** Waldemar „Jacky“ Eitelwein aus Durmersheim ist stolz darauf, ein Jenischer zu sein – und zeigt das auch gerne. Auf Kappe und T-Shirt trägt er den Schriftzug „Jenisch ist geil“. „Es gibt nichts, wofür wir uns schämen müssten“, betont der 63-Jährige, auch bekannt als



**Waldemar Eitelwein**  
Jenischer Schrothändler

konventionelle Lebensweise bekannt, was Misstrauen und Vorurteile hervorruft. „Unter der Woche waren Männer und Frauen, auf der Reise“, handelten mit Schrott, Lumpen oder Antiquitäten“, erzählt Eitelwein (Foto: Anja Groß).

Selbst habe er Diskriminierung nicht mehr unmittelbar erlebt, doch er kennt die Geschichten. Manche Jenische hätten ihre Herkunft sogar verleugnet, berichtet er. Heute freut sich Eitelwein, dass das Interesse an der jenischen Kultur wieder wächst – nicht zuletzt dank jenischer Abende in Würmersheim und der Berichterstattung dieser Redaktion. „Auch mir liegt der Handel im Blut. Ich muss unterwegs sein, sonst werde ich unruhig“, sagt Eitelwein.

Besondere Lebensgeschichten und die eigene Sprache drohen jedoch zu verblassen. Viele fragen Eitelwein inzwischen, ob man Jenisch noch lernen könne. „Nun ist das Interesse wieder geweckt“, sagt er.

Er hofft auf einen weiteren jenischen Abend im kommenden Jahr, eine Ausstellung im Durmersheimer Heimatmuseum und vielleicht sogar eine Buchveröffentlichung. Auch eine Würdigung mit Straßennamen jenischer Herkunft wäre ihm wichtig. „Unsere Geschichte soll nicht vergessen werden“, wünscht sich Eitelwein – ein stolzer Jenischer.

## LEUTE, LEUTE



**Berthold Kiefer**  
Landwirt



**Maurizio Mimmo**  
Gastronom

## Das neue 3D-ScanSystem von

**ROTHBALLER®**

- kontaktlose Vermessung von Füßen und Beinen
- zur Erstellung von Einlagen, Kompressionsstrümpfen und Leisten
- bestmögliche Wirkung der Produkte durch optimale Passform
- ohne Mehrkosten für den Kunden
- komfortabel, schnell, präzise

– Anzeige



**Sanitätshaus Orthopädie Wurst**

Vereinbaren Sie einen Termin!

Filiale Hördern:

Landstraße 4 | 76571 Gaggenau

Telefon 072 24-6 56 40 11

[www.orthopaedie-wurst.de](http://www.orthopaedie-wurst.de)

[info@orthopaedie-wurst.de](mailto:info@orthopaedie-wurst.de)