

Die erste Adresse für Regionales

Nahversorgung Lebensmittel aus Hohenloher Produktion werden seit 2007 in Wolpertshausen angeboten. Die verkehrsgünstige Lage beschert viel Kundschaft. Von Claudia Kern-Kalinke und Elisabeth Schweikert

Mit dem Fall der Mauer und dem damit verbundenen Bedeutungszuwachs der A 6, sind nicht nur die Karten für die Gewerbeansiedlung in Wolpertshausen neu gemischt worden. Die verkehrsgünstige Lage an der ehemaligen Bundesstraße und heutigen Landesstraße 2218 sowie an der Auffahrt zur A 6 sorgt dafür, dass entsprechend Kundenfrequenz im Ort ist.

Belege für diese Feststellung findet, wer sich vor Ort aufhält, etwa vormittags an einem der Stehtische in der Bäckerei Schieber einen Kaffee trinkt. An den Parkplätzen entlang der Ortsdurchfahrt halten nicht nur Bürger aus der Gemeinde, auch Handwerker oder LKW-Fahrer holen dort ihr Vesper. Wenige hundert Meter weiter auf dem Parkplatz des Regionalmarkts: Haller und Crailsheimer sind dort ebenso zu sehen wie Menschen, die aus Fahrzeugen mit überregionalen Kennzeichen aussteigen. „Der Pylon am Regionalmarkt wirkt sich schon aus“, stellt Wolpertshausers Bürgermeister Jürgen Silberzahn fest. „Wir sind sehr zufrieden, dass wir so eine Nahversorgung im Ort haben“, lobt er und fügt hinzu: „Allerdings hätten wir noch gerne einen Zahnarzt oder eine Apotheke.“

Zehnjähriges Bestehen

Der Blick zurück zeigt, wie viel in den vergangenen 25, 30 Jahren gewachsen ist. Als Jürgen Silberzahn Anfang der 1990er-Jahre nach Wolpertshausen kam, gab es neben der Bäckerei Schieber den Sparladen bei Familie Vogel – am Ortseingang Richtung Hall, dort, wo jetzt der Getränkeladen Eiko ist. Der Getränkeladen war seinerzeit bei der damaligen Tankstelle neben der Bäckerei angesiedelt. Mehr gab es nicht.

2007 bekam die Nahversorgung einen Schub. Im Mai öffnete die Metzgerei Setzer, im Oktober der Regionalmarkt. Beide Einrichtungen feiern also dieses Jahr ihr zehnjähriges Bestehen. Die ungewöhnliche Konstellation –

Die Veranstaltung heute Abend fällt aus

Leider wird es heute Abend nichts mit Grillwurst und Schorle, mit Lesergesprächen und Bürgermeister-Interview in Wolpertshausen. Der Zeitungsverlag muss die Aktion absagen. Grund: Dauerregen ist gemeldet und die Temperatur soll auf 15 Grad fallen.



Ein Blick in den Regionalmarkt Hohenlohe. Ansprechend sind die hochwertigen Produkte präsentiert. Die Angestellten tragen Kleidung, die von Trachten inspiriert ist. Foto: Ufuk Arslan

zwei Metzgereien, zwei Lokale mit Mittagstisch – trägt sich: Beide Häuser sind gut frequentiert, jedes hat seine eigene Kundschaft.

Herausragend in vielerlei Hinsicht ist der Regionalmarkt Hohenlohe. Dort können die Wolpertshauser nicht nur Artikel für den täglichen Bedarf einkaufen. Der Regionalmarkt ist vielmehr eine Mischung aus Feinkostgeschäft, regionalem Markt und Bioladen. Hinzu kommen die angegliederten Filialen, die eigene Kundschaft anziehen. Auf dem Parkplatz wartet eine E-Tankstelle auf Kunden.

Saftiges Stielkotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, mürber Rostbraten vom Boeuf de Hohenlohe, edler Schafsmilchkäse aus Langenburg oder feiner Bio-Kuhmilchkäse der Dorfkäserei Geifertshofen, fair gehandelte Bio-Gewürze von Ecoland Herbs & Spices, Marmelade von Hohenloher Bäuerinnen, frisches Bio-Obst und -Gemüse von Hohenloher Bauernhöfen, „Holunderzauber“-Sekt von Bernulf Schlauch oder Langenburger Wibebe: Die Auswahl an Hohenloher Produkten im Regionalmarkt Hohenlohe ist groß. Mit rund 4000 Spezialitäten aus he-

mischer Produktion ist der 2007 eröffnete Regionalmarkt Hohenlohe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) das Schaufenster der Genießerregion Hohenlohe.

Die von BESH-Chef Rudolf Bühler entwickelte Kombination aus regionaler Markthalle mit einem Angebot an regionalen Produkten, Restaurant und Biergarten mit Hohenloher Gerichten ist ein Treffpunkt für Menschen aus allen Teilen Hohenlohes und Gäste aus ganz Deutschland. Vor allem die Vielfalt regionaler Produkte mache den rund 900 Quadratmeter großen Markt „zum ku-

linarischen Wallfahrtsort in der Region Hohenlohe“, erklärt Rudolf Bühler.

Wurst nach Reinheitsgebot

Vermarktet werden zum einen die Produkte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft wie Fleisch und Wurst vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, Köstlichkeiten vom Boeuf de Hohenlohe oder vom Hohenloher Weidelamm sowie traditionell hergestellte Wurstsorten und Bauernschinken nach dem „Reinheitsgebot der Hohenloher Bauern“. Dazu gibt es Schnäpse, Liköre, Biere und Weine aus Hohenlohe und der Region, Kartoffeln aus dem Mainhardter Wald, Bio-Eier aus Aus-

„Wir kochen regional und frisch ohne Geschmacksverstärker.“

Ilonka Lang
Mohrenköpfe

laufhaltung, Bauernhofeis und Hohenloher Bio-Käse in reicher Auswahl sowie Milcherzeugnisse von der Schrozberger Demeter-Molkerei, so Bühler.

Das Edeka-Vollsortiment trägt zur Nahversorgung der örtlichen Bevölkerung bei, ebenso die kürzlich eröffnete Post-Filiale sowie die Bankautomaten der VR-Bank Schwäbisch Hall-Crailsheim und der Sparkasse Schwäbisch Hall-Crailsheim.

Die Obersteinacher Bäckerei Kretzschmar bietet in ihrer Filiale im Regionalmarkt eine große Auswahl an ofenfrischem Brot und Backwaren. Auch ein Tagescafé lädt zum Einkehren ein. In der „Mohrenköpfe“-Gastronomie mit angeschlossenem Biergarten lassen sich die Hohenloher Köstlichkeiten dort genießen, wo sie herkommen.

Kräutergarten vor dem Haus

Der Kräutergarten vor dem Regionalmarkt lädt mit weit über 100 Küchen-, Heil- und Gewürzkräutern zur Besichtigung ein. Dort werden für Gruppen und auch für Schulklassen Führungen angeboten. In den vier Stationen Kräutergarten, Gemüsegarten, Staudengarten und Beerengarten erhalten die Schüler Einblick in die vielfältige Welt der heimischen Pflanzen.

Alle Infos und das Online-Voting gibt es unter www.swp.de/zuhause/wolpertshausen