

Anzeige

Tischlein deck dich **ANZEIGE**
Mittagstisch
von Gaststätten im Schussental
Tägliche Sonderveröffentlichung der Schwäbischen Zeitung Ravensburg – Weingarten

Änderungen vorbehalten!

Ravensburg Zum Muke (0751) 36980	Menü I Menü II	Fleischküchle mit Bandnudeln Cordon bleu m. Pommes frites	€ 5.30 € 7.30
Goldene Uhr (0751) 36290		Donnerstag ab 17.00 Uhr geöffnet	
Cafe Schimpf (0751) 91568	Menü I	Suppe, zarte Kalbsleber mit Rösti und Salat	€ 5.90
Daimler's Mercedes-Benz RV Jahnstr. 80 (0751) 801-0	Menü I	Tagessuppe, Schweinebraten glaciert, Wedges-Kartoffeln, Erbsen/Karotten, Creme Caramel oder Salatbuffet	€ 5.30
Gasth. Kiesgrube Schliererstr. 31 beim Kleintierzoo Tel. (0751) 26722	Menü I Menü II Menü III	Salat m. Cevapcici, Ajvar, Toast Geröstete Maultaschen mit Ei Kasserlbraten, Krautschupfnudeln jeweils mit Salat oder Suppe	€ 5.20 € 5.70 € 6.20
Café im Spital Bachstr. 57 ☎ 889-1400	Menü I Menü II	Saure Linsen mit Saitenwurstchen und Knopfspätzle Blätterteigtasche mit Feta u. Spinat, Rahmchampignons, Risotto, Salat	€ 4.90 € 4.90
Metzgerei Klink Gartenstr. 29	Menü I	Schnitzel mit Paprikareis und Zigeunersoße	€ 4.95
Conditorei Honold Kirchstr. 15 (0751) 23771	Menü I	Sauerbraten mit Spätzle, Salat + 1 Espresso	€ 6.70
Medano Jahnstr. 100 (0751) 7642645		Mittagsgerichte ab 4,50 € Mo.-Fr., All you can eat Buffet 6,80 € Paprika-Sahne-Hähnchen, Gemüserais, Brokkoli, Kässpätzle	
Weinst. Husaren Bachstr. 57 (0751) 3638726	Menü I Menü II	Tagessuppe, gefüllter Schweinebraten mit Knödel u. Brokkoli Bauernbratwurst mit Sauerkraut, Salzkartoffeln	€ 5.00 € 4.80
Grünkraut Unser Chefkoch Ulrich Schmiedt Restaurant im Garten-Center Fleischer (0751) 7691022	Menü I	Putensteak auf Gemüse mit Krokette	€ 5.70
Sportheim (0751) 62577	Menü I Menü II	Spaghetti Bolognese, Salat Bunter Salatteller	€ 5.70 € 5.70
Weingarten Stadtmetzgerei Isser ☎ 44871	Menü I	Ung. Gulasch mit Bratkartoffeln und Salat	€ 4.80
Ochsen Ochsengasse 5 (0751) 5575598	Menü I Menü II	Putenschnitzel mit Pilzen/Käse überbacken, Pommes frites, Salate Schweinemedaillons, Paprikasahne, Basmatireis	€ 6.00 € 6.00
Baienfurt Bräuhäusle	Menü I Menü II	Schweinschaxe vom Grill, großer Salatteller Maultaschen im Eimantel, Salat	€ 6.00 € 6.00
Sieberatsreute Binger (07529) 1275	Menü I Menü II	Fangfrische Forellen gebacken, Salzkartoffeln, Remouladensoße pan. Schnitzel, Pommes, Salat Ab 14.00 Uhr geschlossen	€ 6.50 € 5.50
Bavendorf Kreuz (0751) 91264	Menü I	Suppe, Hackbraten mit Püree und Gemüse	€ 6.10
Berg Hasen (0751) 45180	Menü I Menü II	Mexikanischer Fleischspieß mit Reis Pfannkuchen-Tag! Viele leckere Pfannkuchen, herzhaft u. süß ab	€ 5.40 € 4.80
Schlier Krone (07529) 1292	Menü I	Filetspitzen vom Schwein auf Kässpätzle, Gemüse, Salatteller	€ 6.20

Weitere leckere Küchengeheimnisse rund um den Bodensee in unserem Magazin
seezunge
Die aktuelle seezunge bestellen unter 0180-2008004

Innenstadt



Weil die Bewohner des Hauses in der Adlerstraße (auf dem Foto rechts) den Brand rechtzeitig bemerkten, konnte die Feuerwehr Ravensburg das Feuer noch im Anfangsstadium löschen. SZ-Foto: Benjamin Wagener

Wehr löscht Brand in der Adlerstraße

RAVENSBURG (sz) - Die Feuerwehr Ravensburg hat gestern Morgen einen Brand im dritten Obergeschoss eines Wohn- und Geschäftshauses in der Adlerstraße in Ravensburg gelöscht. Bei dem so genannten „Entstehungsbrand“ sei ein Sachschaden in unbekannter Höhe entstanden. Personen haben sich nicht verletzt, wie die Feuerwehr mitteilte.

Die Bewohner der Dachgeschosswohnung hatten nach Angaben von Feuerwehr-Pressesprecher Wolfgang Gold um 7.40 Uhr die Rettungsleitstelle über starken Rauch in der Praxis für Physiotherapie im dritten Obergeschoss informiert.

Die Feuerwehrleute, die aus der Hauptwache in der Charlottenstraße angerückt waren, betreten das Gebäude mit Atemschutzgeräten, durchsuchten es und entdeckten in einem Aufbereitungsgerät für medizinische Anwendungen einen „Entstehungsbrand“. Dabei handelt es sich um einen Schmelzbrand im Anfangsstadium, den die Feuerwehrleute nach kurzer Zeit löschten, wie Wolfgang Gold gestern mitteilte.

„Das rechtzeitige Erkennen des Feuers durch Hausbewohner hat einen größeren Schaden verhindert“, erklärte Feuerwehrexperte Claus Erb nach dem Einsatz. „Wir haben den Brand mit Kleingeräten gelöscht.“ Im Anschluss habe die Feuerwehr Ravensburg das Gebäude mit Drucklüftern vom Rauch befreit.

Christof Lotthammer und Tobias Gerken über die „Arche“

Die etwas andere Form zu leben

RAVENSBURG - Die „Arche“, eine Ravensburger Behinderteneinrichtung, feiert morgen mit einem Festvortrag von Weihbischof Thomas-Maria Renz den zweiten Teil ihres zehnjährigen Bestehens. SZ-Mitarbeiter Rainer Kössl sprach mit dem Gemeinschaftsleiter der „Arche“, Christof Lotthammer, und dem Referenten für die Verwaltung, Tobias Gerken.

SZ-Interview



Christof Lotthammer, Gemeindeleiter der Arche (links) und sein Mitarbeiter Tobias Gerken. Foto: Rainer Kössl

SZ: Herr Lotthammer, Sie schreiben im letzten Rundbrief, die „Arche“ habe in den vergangenen zehn Jahren eine gute Identität entwickelt. Was meinen Sie damit?

Lotthammer: Ich möchte Ihnen das an einem Beispiel erklären. Der Höhepunkt im Leben unserer „Arche“ sind die vier Tage von Gründonnerstag bis zum Ostersfest. An Gründonnerstag üben wir Fußwaschung und feiern dann gemeinsam ein Abendmahl. Am Karfreitag tragen Menschen unserer Gemeinschaft ein Kreuz von Station zu Station. Am Tag vor Ostern machen wir uns auf den Weg und reden paarweise über unsere gelungenen und weniger gelungenen Beziehungen, um veröhnt in das Osterfest hineingehen zu können. Diese gewachsenen Rituale sind unseren Bewohnern und uns Assistenten ein wertvoller Schatz geworden, den wir nicht mehr missen möchten. Begegnung, Vergebung und Feste sind die Eckpunkte eines „Archelebens“.

SZ: Die Assistenten der „Arche“ verdienen nicht viel. Dennoch kann sich die Gemeinschaft vor Bewerbungen kaum retten. Was reizt junge Menschen, diesen sicher nicht leichten Dienst zu tun?

Gerken: Ja, sie verdienen nur etwas mehr als die Hälfte dessen, was in den normalen Behinderteneinrichtungen verdient wird und sie arbeiten deutlich mehr als 40 Stunden in der Woche. Nur dadurch ist es möglich, dass wir eine tatsächliche Eins-zu-eins-Betreuung haben. Ja, und warum machen sie das? Ich glaube, es ist die gespürte Verknüpfung zwischen Glauben und Arbeit. Und die Erfahrung, dass diese Arbeit in ihr Leben eine Qualität bringt, die ein Leben in Konsum nicht geben kann. Im Übrigen ist die Arbeit unserer Assistenten nicht nur gut gemeint. Sie bringen auch eine Qualifikation mit. Der Anteil der ausgebildeten Fachleute liegt bei uns zwischen 70 und 80 Prozent, also über der von den Kostenträgern geforderten Fachquote von 50 Prozent.

SZ: Ist die „Arche“ ein demokratisches Gebilde?

Lotthammer: Basisdemokratie pur würde ich sagen. Die Wahl des Gemeinschaftsleiters zum Beispiel läuft bei uns folgendermaßen ab: Es bildet sich ein kleiner Wahlausschuss, bestehend aus einem Archemmitglied von auswärts, einem hiesigen Assistenten und, wenn möglich, einem Bewohner. In zwei Tagen werden alle Mitglieder der Gemeinschaft nach ihrer Meinung zu einem Bewerber gefragt. Auch den Willen des schwerbehinderten Bewohners versucht man aus seinen Lebensäußerungen zu interpretieren. Das Ergebnis wird in anonymisierter Form dem Vorstand vorgelegt, der, so die Satzung der Arche, „dringendst aufgefördert“ ist, sich an

die Wünsche der Bewohner zu halten. „Arche“ ist nie ein „von oben nach unten“, sondern ein Miteinander zum Wohle aller.

SZ: Wie finanziert sich die Arche?

Gerken: Zu 80 Prozent aus den Pflögesätzen der öffentlichen Hand. Den Rest erbringen Spenden. Was uns im Augenblick besonders Sorgen macht: Das Dach unseres Hauses in der Eisenbahnstraße muss dringend renoviert werden. Kostenvoranschlag 30 000 Euro.

SZ: In der Charta der „Archen“ der ganzen Welt heißt es: „Die Gemeinschaft verpflichtet sich, ihre beständigen Mitglieder ihr gesamtes Leben lang zu begleiten, sofern diese es wünschen“. Kann die „Arche“ verantwortlich ein solches Versprechen auf Lebenszeit geben?

Lotthammer: Viele geistig behinderte Menschen müssen ein Leben aushalten, das von vielen Beziehungsabbrüchen und Wohnortwechseln geprägt ist. Auch in unserer Gemeinschaft leben Bewohnerinnen, die zuvor zehn Mal die Gruppe und die Einrichtung wechseln mussten. Nach einem Jahr Probezeit geben wir dem Bewohner in einer Aufnahmefeier das Versprechen: „Du kannst bleiben“. Sollte er im Alter in ein Altenpflegeheim wechseln müssen, so werden wir ihn als Familie auch dort in Treue begleiten.

Der Festvortrag von Weihbischof Thomas-Maria Renz ist am morgigen Freitag um 19 Uhr in der Christkönigskirche, Anselm-Erb-Straße 10, in Ravensburg zu hören.

Spende

Ladies Circle spendet 3000 Euro

RAVENSBURG (stl) - Einen Scheck über 3000 Euro hat der Ladies Circle 37 in Ravensburg der Stiftung Dianino für die Unterstützung zuckerkranker Kinder und Jugendlicher überreicht. Über 25 000 Kinder unter 16 Jahren sind von der Krankheit betroffen. Die 25 Ravensburger Mitglieder des Ladies Circle, einem karitativ tätigen „Service-Club“, möchten insbesondere das aktuelle Projekt „Diabetes Nanny“ der Dianino Stiftung unterstützen. Dabei soll betroffenen Familien in Notlagen eine Betreuerin zur Seite gestellt werden. Unser Bild zeigt die Ladies-Circle-Mitglieder Stephanie Liebich, Evelyn Deutscher-Geiger, Dianino-Gründerin Ingrid Pfaff, Ladies-Circle Vizepräsidentin Doris Dengg sowie Christiane Bergmann, Sabine Jehle, Christiane Möller und Petra Rückert.



Der Ladies Circle 37 in Ravensburg hat 3000 Euro an die Stiftung Dianino für zuckerkranker Kinder gespendet. Der Scheck wurde nun übergeben. Foto: Stefan Lotter