

## Fahrplan für OB-Wahl steht

Steffen Hertwig will für zweite Amtszeit kandidieren

(rnz) In Neckarsulm wird in diesem Jahr nicht nur ein neuer Gemeinderat, sondern auch ein Oberbürgermeister gewählt – und zwar am Sonntag, 22. September. Sollte es zu einer Stichwahl kommen, werden die Wahlberechtigten am Sonntag, 6. Oktober, erneut zu den Urnen gerufen. Der Gemeinderat legte diese Termine in seiner jüngsten Sitzung fest. Der Amtsinhaber, Oberbürgermeister Steffen Hertwig, kandidiert für eine zweite Amtszeit.

Hertwigs Amtszeit, die er am 31. Oktober 2016 begonnen hat, endet am 31. Oktober 2024. Im Hinblick auf den letzten Tag der Sommerferien am 7. September und die öffentliche Bewerbervorstellung vor der Wahl bestimmte der Gemeinderat den 22. September als Wahltag. Darüber hinaus beschloss das Gremium folgende Termine für die öffentlichen Bewerbervorstellungen: Festhalle Obereisesheim: 4. September; Gemeinschaftszentrum Ballei: 5. September; Festhalle Amorbach: 10. September und Hüttberghalle Dahenfeld: 11. September. Alle Veranstaltungen beginnen um 19.30 Uhr.

Die Stelle des Oberbürgermeisters in Neckarsulm wird am Freitag, 12. Juli, öffentlich ausgeschrieben. Die Bewerbungsfrist endet dann rund sechs Wochen später am Montag, 26. August, um 18 Uhr.

### HEILBRONN AKTUELL

**Samstag, 17. Februar**

**Botanischer Obstgarten:** Täglich 9-17 Uhr  
**Experimenta:** Sonderausstellung (10-18 Uhr)  
**Kilianskirche:** Orgelmusik (11 Uhr), Stunde der Kirchenmusik (18 Uhr)

**Harmonie:** „Apokalypse-Jede Reise geht einmal zu Ende“, mit Paul Panzer (20 Uhr)  
**Stadttheater:** „Prima facie“ (19.30 Uhr)

**Sonntag, 18. Februar**

**Botanischer Obstgarten:** Täglich 9-17 Uhr  
**Experimenta:** Sonderausstellung (10-18 Uhr)  
**Stadttheater:** Theaterfrühstück zu „Wie werde ich reich und glücklich?“, „Der Pavillon“, „Absprung“ (11 Uhr), „Die Donnaprinzessin“ (18 Uhr), „Der Barbier von Sevilla“ (18 Uhr)

**Arthaus-Kinos Heilbronn:** Stella. Ein Leben. (Sa, So, 15 Uhr), Rickerl – Musik ist höchstens a Hobby (Sa, So, 15.10 Uhr), Rehragout-Rendezvous (Sa, 15.10 Uhr), Rückkehr zum Land der Pinguine (Sa, So, 15.20 Uhr), Geliebte Köchin (Sa, 17.15, 20.15 Uhr, So, 10.30, 17, 20 Uhr), The Holdovers (Sa, So, 17.15, 20.10 Uhr), All of Us Strangers (Sa, So, 17.30, 20.20 Uhr, So, 10.30 Uhr), Die Farbe Lila (Sa, 17.30 Uhr, So, 14.10 Uhr), Poor Things (Sa, 19.50 Uhr, So, 17.30 Uhr), Perfect Days (So, 10.30 Uhr), Oppenheimer (So, 10.30 Uhr), A great Place to call Home (So, 13 Uhr), Das Lehrerzimmer (So, 13.10 Uhr), Wer bist du, Mama Muh? (So, 13.30 Uhr), Green Border (So, 19.50 Uhr)

**Cinemaxx Heilbronn:** Feuerwehrmann Sam – Tierische Helden (Sa, 11.30, 13 Uhr, So, 10.30, 11, 13 Uhr), Wo die Lüge hinfällt (Sa, 11.50, 22.45 Uhr, So, 17.30, 20.10 Uhr, So, 12.10 Uhr), Raus aus dem Teich (Sa, So, 12, 15 Uhr), Ella und der schwarze Jaguar (Sa, 12.10, 14.40 Uhr, So, 10.20, 14.40 Uhr), Peppas Kino-Party (Sa, 12.20 Uhr, So, 10.10, 12.20 Uhr), Willkommen im Wunder Park (Sa, So, 12.30 Uhr), DC League of Super-Pets (Sa, So, 14 Uhr), Wish (Sa, 14.20 Uhr, So, 10, 10.45, 14.20 Uhr), Bob Marley: One Love (Sa, 14.30, 22.40 Uhr, Sa, So, 16.40, 19.50 Uhr, So, 14.50 Uhr), Madame Web (Sa, 14.50, 22.50 Uhr, Sa, So, 17.15, 20 Uhr, So, 13.20 Uhr), Eine Million Minuten (Sa, So, 16.50, 19.40 Uhr), Wonka (Sa, 17.40 Uhr, So, 16 Uhr), Lohusa, OV (Sa, 17.50 Uhr, So, 18 Uhr), Night Swim (Sa, 20.30, 23 Uhr, So, 18.50, 21.20 Uhr), Argyle (Sa, 20.40 Uhr, So, 20.50 Uhr), The Beekeeper (Sa, 23.10 Uhr)

**Cineplex Neckarsulm:** Wonka (Sa, So, 13.30 Uhr), Feuerwehrmann Sam – Tierische Helden (Sa, So, 13.30 Uhr), Madame Web (Sa, So, 13.45, 17.15, 19.15 Uhr, Sa, 22.45 Uhr), Wish (Sa, So, 14, 16.30 Uhr), Raus aus dem Teich (Sa, So, 14.15, 17.15 Uhr), Bob Marley: One Love (Sa, So, 14.30, 16.30, 19.30 Uhr, Sa, 22.30 Uhr), Ella und der schwarze Jaguar (Sa, So, 14.45, 16.45 Uhr), Peppas Kino-Party (Sa, So, 15 Uhr), Eine Million Minuten (Sa, So, 16.45, 19.45 Uhr), Wo die Lüge hinfällt (Sa, So, 17, 20.15 Uhr), Argyle (Sa, 19, 22.15 Uhr, So, 19 Uhr), The Beekeeper (Sa, 19.45, 23 Uhr, So, 19.45 Uhr), Night Swim (Sa, 20, 22.45 Uhr, So, 20 Uhr), Die Tribute von Panem – The Ballad of Songbirds & Snakes (Sa, 22 Uhr), Aquaman 2: The Lost Kingdom (Sa, 22.15 Uhr)

**Scala Neckarsulm:** ASK Mevsi, OmU (Sa, 17 Uhr, So, 15.15 Uhr), Atatürk 1881-1919 Teil 2, OmU (Sa, 20 Uhr, So, 15.15, 18.30 Uhr), Ein ganzes Leben (Sa, 17 Uhr), Monsieur Blake zu Diensten (Sa, 20 Uhr, So, 18.30 Uhr)

(Ohne Gewähr)

# „Die Pizza Napoletana ist eine Philosophie“

Frießinger Mühle darf nach einer Zertifizierung durch die AVPN als erstes Unternehmen außerhalb Italiens spezielles Pizzamehl produzieren

Von Falk-Stéphane Dezort

Eine nicht alltägliche Auszeichnung durfte jüngst die Frießinger Mühle in Bad Wimpfen in Empfang nehmen. Von der Vereinigung Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) wurde sie für die Produktion des Pizzamehls Tipo 00 für die „echte“ Pizza Napoletana La Verace zertifiziert – und das als erste Mühle außerhalb Italiens überhaupt.

„Wir freuen uns natürlich sehr. Es macht uns sehr stolz“, sagte Willi Frießinger, der das Familienunternehmen seit 2021 in inzwischen 5. Generation leitet. Bereits seit 30 Jahren stellt die Mühle, die täglich rund 1200 Tonnen Weizen verarbeitet, Pizzamehle in einer großen Bandbreite her. „Nun aber dürfen wir auch ‚das echte‘ Mehl produzieren“, betonte Frießinger, denn „la Verace“ bedeutet übersetzt „das Wahrhaftige“.

Für das Mehl habe man in der Region „besseren Weizen anbauen lassen. Wir haben viel probiert und hatten viel Kontakt mit unseren Landwirten.“ Der Weg von der Idee bis hin zur Zertifizierung sei aber kein einfacher gewesen, erklärte der Geschäftsführer. Denn die Erlaubnis, dieses besondere Mehl herzustellen, bekomme man „nicht mal so im Vorbeigehen“. So sei die Frießinger Mühle bei der ersten Qualitätsprüfung in Italien gnadenlos durchgefallen. „Sie sind schon sehr kritisch“, sagte Frießinger.



Als erste Firma außerhalb Italiens wurde die Frießinger Mühle in Bad Wimpfen für die Produktion eines speziellen Mehls für die Pizza Neapolitana zertifiziert. Der Verbandspräsident Antonio Pace zeigte, worauf es bei der Pizza ankommt (rechtes Bild). Fotos: Dezort

Das bestätigte der Präsident der AVPN, Antonio Pace, der für die feierliche Übergabe der Zertifizierung extra in die ehemalige Staufferpfalz gekommen war, mit einem Lächeln. „Die Mühle ist mit dem Thema Pizza Napoletana verheiratet. Ich bin überglücklich, dass sich eine so große Firma bereit erklärt, das besondere Mehl herzustellen. Nicht alle Mehle sind für die echte Pizza Napole-

tana geeignet“, betonte Pace und ergänzte: „Ich bin sehr gerührt, dass die Familie mit großer Leidenschaft ihren Teil dazu beiträgt, die Tradition der Pizza weiterzuführen.“ Nach einem schrecklichen ersten Versuch habe sich die Frießinger Mühle noch einmal mehr Mühe gegeben und das Level gesteigert, betonte der AVPN-Präsident.

Einen großen Anteil an der Zertifi-



zierung hat auch der Präsident der deutschen Pizza-Nationalmannschaft Umberto Napolitano. Diese hat der gebürtige Italiener vor acht Jahren in Berlin gegründet. Darüber hinaus betreibt er bereits seit einigen Jahren eine Pizza-Schule und organisiert in Hamburg regelmäßige Deutsche und Europäische Meisterschaften im Pizzabacken im Rahmen der „Internorga“ – einer internationalen Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie.

Auf der Suche nach gutem Mehl, das sich für Pizzateige exzellent eignet, sei der ehemalige Pizza-Akrobatik-Weltmeister Napolitano auf die Frießinger Mühle gestoßen. „Ich habe mir dann gedacht, ‚sie machen gutes Mehl, warum also nicht zusammenarbeiten?‘.“ So entwickelte man bereits zusammen Pinsa-Produkte, verschiedene Mehle oder eine Trockenhefe. Rund ein Jahr habe es gedauert, das spezielle Mehl für die Pizza Napoletana zu kreieren. „Dann waren wir uns einig, dass wir das Zertifikat brauchen, um auf die gleiche Stufe wie italienische Mühlen zu kommen“, erklärte der Nationalmannschafts-Präsident. „Mein Traum war es, meine Erfahrung und die Kultur an eine deutsche Firma weiterzugeben.“ Und das hätten viele Pizzerien nötig: „In Deutschland herrscht ein bisschen Chaos. Viele nutzen für ihren Teig Eier und Milch – das ist kriminell. Die Pizza Napoletana ist eine Philosophie.“

Frießinger bedankte sich bei Napolitano für seinen unermüdeten Einsatz, wengleich es auch nicht immer einfach gewesen sei. Dennoch habe sich jeder investierte Cent gelohnt.

## So gelingt der perfekte Teig

(fsd) Beim Besuch der italienischen Delegation in Bad Wimpfen gab es für die Frießinger Mühle nicht nur das Zertifikat, sondern für Mitarbeiter sowie die angereisten Mitglieder der deutschen Pizza-Nationalmannschaft noch einen Workshop, in dem gezeigt wurde, wie der Teig für die Pizza Napoletana am besten gelingt.

„Es gibt kein Rezept, sondern nur eine Methode“, betonte AVPN-Präsident Antonio Pace. „Das Einzige, das feststeht, ist Wasser. Wir denken nicht in Kilogramm Mehl, sondern in Liter Wasser.“ Der perfekte Teig hänge von vielen Faktoren ab, beispielsweise auch von der Zimmertemperatur während der Ruhezeit. Idealerweise liegt diese bei 18 Grad Celsius, maximal aber 20 Grad Celsius. „Viele denken einfach zu kompliziert und machen mehr Chaos als nötig“, sagte Pace.

Benötigt werden zwischen 1600 und 1800 Gramm Mehl, 40 bis 60 Gramm feines Meersalz sowie 0,1 bis drei Gramm fri-



Giovanni Grimaldi (links) und Luca Di Massa zeigten, wie der perfekte Pizzateig gelingt.

sche Bierhefe. „Man hat jeden Tag eine neue Rechnung“, meinte Luca Di Massa, der zusammen mit Giovanni Grimaldi einen Teig herstellte. Beim Workshop lösten sie 50 Gramm Meersalz in einem Liter Wasser auf. Anschließend fügten sie

rund zehn Prozent des Mehls sowie die Hefe hinzu. Erst dann folgte das restliche Mehl, allerdings nicht alles auf einmal, sondern mit Bedacht, damit sich keine Klumpen bilden. „Man merkt es dem Teig an, wenn er genug Mehl hat“, betonte Di Massa. Wenn der Teig gut durchgeknetet wurde, sollte er entweder in einen Behälter mit Deckel oder mit einem feuchten Tuch bedeckt werden. „Der Kühlschrank ist ein No-go“, sagte der Pizzabäcker und ergänzte, dass man auch keine Plastiktüte zum Lagern nehmen sollte.

Nach zwei Stunden Ruhe wird der Teig in 180 bis 250 Gramm schwere Stücke portioniert und weitere zehn bis 16 Stunden in Ruhe gelassen. Danach wird der Teig kurz in Mehl gewendet und dann in geschwungenen Bewegungen ausgebreitet. Anschließend wird er mit Tomatensoße, Basilikum, etwas Parmesan, Mozzarella und Olivenöl belegt. Nach etwa 60 Sekunden im Pizzaofen erhält man dann laut Pace einen „himmlischen Genuss“.

## Falsche Verdächtigungen in den Sozialen Medien

Möglicher Belästigungsfall in Neckarsulm stellt sich als falsch heraus – Polizei warnt vor ungeprüftem Teilen von Beiträgen

(rnz) In den vergangenen Tagen geisterte durch verschiedene Soziale Medien ein Beitrag, in dem davon berichtet wurde, dass in Neckarsulm Kinder von einem Mann in einem weißen Pick-Up Truck angesprochen werden würden. Im Rahmen der polizeilichen Ermittlungen stellte sich heraus, dass es sich bei der Besitzerin des Fahrzeugs um eine Frau handelt, die für

die Stadt Neckarsulm im Bereich der Gebäudereinigung tätig ist und es in diesem Fall nicht zum verdächtigen Ansprechen von Kindern kam. Die Besitzerin des Wagens sieht sich nun Anfeindungen ausgesetzt, die vermutlich mit diesen Social Media Beiträgen zu begründen sind. Die Ermittlungen hierzu dauern an.

Die Polizei bittet daher keine derartigen Beiträge ungeprüft zu verbreiten. „Überprüfen Sie immer die Quelle solcher Nachrichten. Sollte der Urheber nicht verifiziert werden können, sollten solche Nachrichten auch nicht weitergeleitet oder geteilt werden“, betonten die Beamten und ergänzten. „Sollten Sie oder Ihre Kinder verdächtige Wahrnehmungen gemacht

haben, melden Sie diese der Polizei.“ Diese werde dann die Ermittlungen aufnehmen und entsprechende Maßnahmen einleiten. Das ungeprüfte Weiterverbreiten solcher Nachrichten schüre lediglich Angst unter Eltern und Kindern und kann, wie in diesem Fall, dazu führen, dass Unschuldige Ziel für unbegründete und rufschädigende Anfeindungen werden.

## Keine Zeltanlage für Geflüchtete

Kapazitäten für die vorläufige Unterbringung des Landkreises reichen vorerst aus

(rnz) Die als befristete Notunterkunft geplante Zeltanlage für Geflüchtete in Neckarsulm wird nicht realisiert. Nach aktueller Prognose reichen die Kapazitäten für die vorläufige Flüchtlingsunterbringung im Landkreis Heilbronn länger als ursprünglich befürchtet. Das Landrats-

amt verzeichnet derzeit einen abgeschwächten Zugang von Geflüchteten zur vorläufigen Unterbringung. Daher bedarf es bis Mitte des Jahres vermutlich keiner zusätzlichen Notunterkünfte.

Im Herbst vergangenen Jahres stellte sich die Situation noch anders dar. Zeit-

weise war die Zahl der geflüchteten Menschen, die der Landkreis vorläufig unterbringen musste, auf mehr als 200 Personen im Monat gestiegen. In dieser Situation hatte sich Landrat Norbert Heuser bei der Standortsuche nach einer befristeten Notunterkunft hilfesuchend an Oberbürgermeister Steffen Hertwig gewandt. Dieser sagte dem Landrat seine Unterstützung zu. Stadt und Landkreis suchten daraufhin gemeinsam nach einem Standort für eine befristete winterfeste Zeltanlage für bis zu 100 Geflüchtete in Neckarsulm.

Aufgrund der sinkenden Zahlen von Menschen, die nach Deutschland flüchten, wird eine solche Notunterkunft zum jetzigen Zeitpunkt allerdings nicht mehr sofort benötigt. Eine Zeltanlage für Geflüchtete würde sich voraussichtlich erst ab Herbst füllen und wäre dann nur über die Wintermonate ausgelastet. Da die Notunterkunft aber von Anfang an nur befristet bis zum 31. Dezember 2024 geplant und genehmigt war, hätte der Landkreis die Zeltanlage nur maximal zwei- bis zweieinhalb Monate lang nutzen können. Dies hätte nach Ansicht der Verantwortlichen den hohen finanziellen und logistischen Aufwand nicht gerechtfertigt. Aus diesem Grund hat der Landkreis entschieden, dieses Vorhaben nicht umzusetzen.



Eine Zelt- beziehungsweise Containeranlage wie diese soll es aufgrund des gesunkenen Bedarfs in Neckarsulm vorerst nicht geben. Symbolfoto: Falk-Stéphane Dezort

## Unfall verursacht und abgehauen

(rnz) Auf dem Jörg-Ratgeb-Platz in Heilbronn beschädigte am Donnerstag ein unbekannter Autofahrer einen parkenden Mercedes und floh. Der Besitzer hatte den CLS gegen 13 Uhr auf einem Parkplatz am Fahrbahnrand abgestellt. Als er knapp 25 Minuten später wieder zu seinem Wagen kam, bemerkte er den Schaden in Höhe von rund 1000 Euro. Hinweise nimmt die Polizei unter Telefon 07131 / 74790 entgegen.

## Kaffeehausgespräch am Dienstag

(rnz) Die nächste Veranstaltung der Reihe „Wehret den Anfängen“ im Heilbronner Kaffeehaus Hagen, Christophstraße 13, findet am Dienstag, 20. Februar, statt. Der Titel des Abends lautet „Asylrechtsverschärfung in Zeiten des zunehmenden Rechtspopulismus“. Die Diskussionen werden immer heftiger, die Positionen immer unversöhnlicher: Zu Gast ist Bärbel Mauch, stellvertretende Vorsitzende des Flüchtlingsrats Baden-Württemberg. Beginn ist um 19.30 Uhr. Der Eintritt ist frei. Aus organisatorischen Gründen wird um eine Anmeldung per E-Mail an kontakt@gunter-haug.de gebeten.