

LESERMEINUNG

Sozialpass soll sozialer werden

Zum Bericht „Sozialpass wird erweitert, SÜDKURIER vom 12. April, und zur Gemeinderatssitzung vom 5. April:

Als die Einführung des Sozialpasses in Überlingen zum ersten Mal zur Abstimmung kam, wurde dieser von sämtlichen Fraktionen einstimmig abgelehnt. Auf dem Tisch lag der Vorschlag der Linken, ihn so einzuführen wie in Konstanz, Singen, Stockach u.a. (entsprechend der Vorgaben der Wohlfahrtsverbände). Meiner Enttäuschung über die Ablehnung habe ich damals in Form eines Leserbriefes Ausdruck gegeben und es hat mich gefreut, dass der Sozialpass schließlich doch noch kam, in sehr abgespeckter Form jedoch.

Als Zuschauerin bei der öffentlichen Gemeinderatssitzung erfuhr ich nun, dass der Sozialpass über das Jahr für die Stadt nicht annähernd so teuer wurde wie veranschlagt und dass er nur von wenigen Berechtigten genutzt wurde. Woran mag das liegen? Vielleicht ist der Sozialpass nicht bekannt genug, oder manches trotz Vergünstigung zu teuer? Vergünstigungen für kulturelle Veranstaltungen wurden leider wenig genutzt, wie auch für öffentliche Verkehrsmittel, für die Therme, für Museumsbesuche und Bücherei, freier Eintritt für die Freibäder war wohl am freigetesten.

Herr Pursche unterbreitete Verbesserungsvorschläge und Herr Biniossek blieb beim genannten Vorschlag der Linken. Einige altgediente und lautstarke Ratsherren vereitelten leider, dass ich dem Vortrag weiter folgen konnte. Wie zuvor schon, störten sie Redebeiträge anderer durch Gespräche untereinander und durch unschöne Zwischenrufe. An der Stelle wünsche ich mir respektvollere Redekultur, es sollte selbstverständlich sein, dass jeder allen Rednern zuhören kann. Dennoch, es wird wohl einen verbesserten Sozialpass geben – das finde ich sehr erfreulich!

Ursula Binzenhöfer, Überlingen

Leserbriefe geben die Meinung der Einsender wieder. Die Redaktion behält sich das Recht zum Kürzen von Leserbriefen vor. Leserbriefe werden nur bearbeitet, wenn sie mit vollständiger Absenderadresse und einer Telefonnummer versehen sind.

Das Kind mit dem Bade ausschütten

Zum Beitrag „Umleitung für Bodensee-radweg“, SÜDKURIER vom 30. März:

Die Stadt plant nicht nur, den ursprünglich als Verbesserung des Radverkehrs vom Fallenbrunnen zur Zeppelin-Universität gedachten Antrag einer Querung umzusetzen, nein – nun wird auch noch die Unterführung zwischen Seemoos und Windhag für den gesamten Radverkehr gesperrt. Demnach zwingt die Stadt den Radverkehr nun auf der vermutlich meistbefahrenen Straße in Friedrichshafen die Fahrbahn zu überqueren, anstatt den sicheren Weg darunter durch zu nehmen. Ein höheres Risiko für die Radfahrer und eine weitere Hinderung des Straßenverkehrs, dem immer häufiger der Verkehrsinfarkt droht. Hier wird eine Risikostelle für alle Verkehrsteilnehmer geschaffen! Mit zwei Linksabbiegespuren in Richtung Windhag/Bodenseeschule und zum Seemooser Weg, sowie dem Parkplatzverkehr vom Jägerhaus mit Restaurant und Ferienwohnungen, befindet sich schon heute in unmittelbarer Nähe der geplanten Querung eine komplexe Situation, die die Aufmerksamkeit der Autofahrer alleine schon in Anspruch nimmt. Die Maßnahme, die als Vereinfachung für Radfahrer gedacht war, mutiert nun zur Gefahrenstelle. Die nächste sichere Unterführung befindet sich im Kreuzungsbereich Zeppelinstraße/Werastraße, ansonsten gibt es nur Überquerungen zwischen Friedrichshafen und Manzell. Bei der Planung fragt man sich, ob die Radwegführung über die Schmidstraße so noch Sinn macht oder ob man den Radverkehr im Sinne der Verkehrssicherheit nicht lieber über die ampelgesteuerte Querung beim Landratsamt in Richtung Westen leitet? Anstatt die Querung nun durchzudrücken, sollte sich die Stadtverwaltung vielmehr daran machen, was denn fehlt, um die Unterführung wieder radtauglich zu bekommen. Dort wäre das Geld besser investiert!

Christian Steffen-Stiehl, Friedrichshafen

# Acht Brezeln auf dem Prüfstand

SÜDKURIER testet Überlinger Laugengebäck  
Überraschung: Großbäckerei stellt den Testsieger

VON STEF MANZINI UND DIETER LEDER

Überlingen – Die Überlinger Bäcker sind historisch verwurzelt: Schon im 13. Jahrhundert waren die Bäcker in einer Zunft organisiert, es war nach der Rebleutezunft erst die zweite Zunft in Überlingen, wie vom Autor Hermann Heuschmid zu erfahren ist. Nach Aufforderung durch den Zunftvortand musste gebacken werden, damals noch zwei Mal in der Woche. In städtischen Brotlauben, im Hause und auf dem Markt wurde Brot verkauft, und importiertes Brot durfte, wenn es über den See nach Überlingen geführt wurde, nur auf dem Schiff verkauft werden.

Frisch gebackenes Brot war nicht sofort für den Verkauf zugelassen, zunächst musste es von so genannten Brotschauern überprüft werden. Die vereidigten Brotschauer waren verpflichtet, am Morgen nach der Frühmesse die Schau vorzunehmen. Zu dem Zweck zerschnitten die Schauer zwei bis drei Brote, um sich von dem guten Geschmack und der realen Beschaffenheit der Ware überzeugen zu können, heißt es bei Heuschmid.

„Früher wurde der Bäcker an der Brezel gemessen“, ergänzt Christa Diener von der gleichnamigen Überlinger Bäckerei. Und: „Es tät mal ganz gut, wenn es heute wieder einen Brotschauer gäbe.“ Sie ist heute quasi der Brotschauer in ihrem Betrieb, sie achtet persönlich auf Qualität und Aussehen: „Augen, Mund, Lippe und Salz, alles muss stimmen“, sagt Christa Diener. „Brezel ist ein exklusives Gebäck“, daher gebe es in ihrem Betrieb einen extra Backofen für Laugegebäck – mit einer Stein-



Die SÜDKURIER-Mitarbeiter Stef Manzini und Dieter Leder haben acht Brezeln unter die Lupe genommen. BILDER: MARTIN DECK/DIETER LEDER

ofenplatte, die ebenfalls gelaugt wird. Und der Brezelbäcker hat eine spezielle Ausbildung. „Alles wird noch von Hand gebacken“, etwa 3000 Stück pro Tag, berichtet Tochter Barbara Diener.

Die Brezel ist vor allem als Fastenspeise bekannt. So hat etwa schon der niederländische Künstler Pieter Bruegel der Ältere die Verwendung der Brezel in der Fastenzeit im 12. Jahrhundert in einem Bild festgehalten. Form und Name gehen wohl auf das lateinische Wort „brachium“, also Arm, und die frühere Gebetshaltung der überkreuzten Arme zurück. Am Bodensee gebe es aber keinen Brezelbrauch zur Fastenzeit, erklären die Dieners. Schließlich schmecke das Laugegebäck das ganze Jahr über.

## SÜDKURIER-Check

Getestet wurden auch Brezeln in Überlingen, darunter zwei Öko-Brezeln und eine Brezel von der Tankstelle, die laut Angabe selber aufbackt. Die Brezel wurde jeweils von 1 für schlecht bis 5 für hervorragend bewertet und zwar nach folgenden Kriterien: Optik, Salzverteilung, Lauge, Knusprigkeit, Geschmack sowie Geschmack und Konsistenz nach drei Stunden.

Das Fazit ist überraschend: Die beste Brezel kommt von Deutschlands viertgrößter Bäckerei K&U, einer 100-prozentige Tochter der Edeka aus Neuenburg am Nierderhein. Die beiden Platzhirsche Diener

und Bader liegen im Mittelfeld und in der Bewertung nur wenige Punkte über der aus der Tankstelle. Die Brezel von Schneckenburger liegt auf Platz 2 und die beste Ökobrezel backt Hofmann&Tekne, allerdings ist die zweite Ökobrezel mit nur 10 Brezeln auch gleich die schlechteste im Test – oder hatte der Bäcker einfach nur einen schlechten Tag?

Die Brezel-Preise variieren von 70 bis 89 Cent, allerdings war die teuerste Brezel auch deutlich am größten. Der Testsieger von K&U kostet 72 Cent. Die meisten Bäckereien geben an, mehrfach täglich zu backen, beziehungsweise aufzubacken. Die Tester entschieden subjektiv nach ihrem Geschmack.



### Diener

Optik:   
 Salzverteilung:   
 Lauge:   
 Knusprigkeit:   
 Geschmack:   
 Geschmack und Konsistenz nach drei Stunden:   
 Preis: 70 Cent   
 Gesamt: 17



### Agip-Tankstelle

Optik:   
 Salzverteilung:   
 Lauge:   
 Knusprigkeit:   
 Geschmack:   
 Geschmack und Konsistenz nach drei Stunden:   
 Preis: 89 Cent   
 Gesamt: 14



### Ulmer

Optik:   
 Salzverteilung:   
 Lauge:   
 Knusprigkeit:   
 Geschmack:   
 Geschmack und Konsistenz nach drei Stunden:   
 Preis: 70 Cent   
 Gesamt: 14



### K & U

Optik:   
 Salzverteilung:   
 Lauge:   
 Knusprigkeit:   
 Geschmack:   
 Geschmack und Konsistenz nach drei Stunden:   
 Preis: 72 Cent   
 Gesamt: 26



### Schneckenburger

Optik:   
 Salzverteilung:   
 Lauge:   
 Knusprigkeit:   
 Geschmack:   
 Geschmack und Konsistenz nach drei Stunden:   
 Preis: 75 Cent   
 Gesamt: 23



### Bader

Optik:   
 Salzverteilung:   
 Lauge:   
 Knusprigkeit:   
 Geschmack:   
 Geschmack und Konsistenz nach drei Stunden:   
 Preis: 70 Cent   
 Gesamt: 15



### Kauf bei Naturata

Optik:   
 Salzverteilung:   
 Lauge:   
 Knusprigkeit:   
 Geschmack:   
 Geschmack und Konsistenz nach drei Stunden:   
 Preis: 70 Cent   
 Gesamt: 10



### Hofmann & Tekne

Optik:   
 Salzverteilung:   
 Lauge:   
 Knusprigkeit:   
 Geschmack:   
 Geschmack und Konsistenz nach drei Stunden:   
 Preis: 85 Cent   
 Gesamt: 20

