

Mit Pastabüffet und Bioanteil

Tamm Der Gemeinderat hat die Erhöhung des Essensbeitrags für Kita-Kinder und Schüler einstimmig beschlossen. Auch im Angebot ändert sich zum 1. Januar in den Tammer Einrichtungen etwas. *Von Petra Neset-Ruppert*

Die Vergabe für die Verpflegungsleistungen der Mensa Schulzentrum Tamm stand in der jüngsten Sitzung des Gemeinderates an. Damit einher ging auch eine Anhebung des Verpflegungskostenbeitrags für Kitas und Schulen, den die Eltern leisten.

„Der bisherige Vertrag war ausgelaufen und musste EU-weit ausgeschrieben werden“, erläuterte Dr. Sabrina Lee, Leiterin des Haupt- und Personalamtes. Drei Angebote seien zu dieser Ausschreibung eingegangen und das beste sei vom bisherigen Dienstleister „apetito catering Education“ gekommen. „Die Verwaltung ist sehr zufrieden mit der bisherigen Zusammenarbeit. Apetito kann allen Allergieforderungen nachkommen“, so Lee weiter.

Neues Angebot

Neu wird mit der Vertragsänderung, dass in der Mensa im Schulzentrum nun auch ein Pastabüffet angeboten wird. Die Mensa des Schulzentrums Tamm, die Grundschule Hohenstange und acht Kitas werden dann weiterhin von Apetito mit Essen versorgt. Der neue Vertrag beginnt am 1. Januar 2025 und endet am 31. August 2026. Zwei mal kann die Stadtverwaltung den Vertrag bis zum 31. August 2028 verlängern.

Die letzte Kostenerhöhung der Essenspreise entstand zu Beginn des Jahres, wurde jedoch erst am



Der Essensbeitrag für Kinder und Schüler wird ab dem 1. Januar in Tamm teurer. Doch mit der Erhöhung gibt es auch ein neues Essensangebot im Schulzentrum. *Symbolfoto: imago images/Shotshop/Monkey Business*

1. März mit 0,15 Euro an die Eltern weitergegeben. Dies war jedoch nur eine Erhöhung des Nettopreises. Bei der neuen Kostenbeteiligung wird der Bruttopreis zugrunde gelegt.

Preisanstieg

Somit steigt die monatliche Essenspauschale eines Kleinkinds unter drei Jahren in der Regelbetreuung von 65 auf 73 Euro, im

Ganztag von 76 Euro auf 85 Euro. Im Ü3-Bereich erhöht sich die Pauschale von 73 Euro auf 81 Euro und in der Ü3-Ganztagsbetreuung von 84 Euro auf 93 Euro.

Bei den Grundschulern kostet ein Essen statt bisher 4,05 Euro nun 4,22 Euro (mit Snack 4,84 Euro). Realschüler zahlen statt 4,30 Euro nun 4,60 Euro pro Essen und Erwachsene kostet das Essen statt bisher 5,40 Euro nun

5,65 Euro. Das neue Pastabüffet kostet dann 4,10 Euro.

Lee erinnerte in ihrem Vortrag noch mal daran durch welche Maßnahmen Eltern auch Einfluss auf den Kostenbeitrag nehmen können: „Wenn ein Kind rechtzeitig zwischen drei und vier Tage vorher vom Essen abgemeldet wird, werden die Kosten erstattet.“ Inhaber der Tamm Card bezahlen lediglich die Hälfte der

Verpflegungspauschale. „Der Frischeanteil des Essens beträgt 60 Prozent und wir haben einen Bioanteil von 50 Prozent hinzugefügt“, erklärte Bürgermeister Martin Bernhard.

Nachsteuern bei Pauschale

Ester Krain (SPD) fragte, ob es das neue Pastabüffet auch für die Grundschule Hohenstange geben werde. Dies sei leider nicht möglich, erklärte Bernhard. „Uns hat die Bioanteil am Anfang gefehlt, schön, dass es diesen jetzt gibt“, erklärte Karin Vogt (Grüne). Sie betonte, dass es schade sei, dass das Essensgeld in der Kleinkindbetreuung relativ hoch sei und regte an: „Vielleicht kann man da noch etwas nachsteuern.“ Aus eigener Erfahrung wisse sie, dass die Größe der Portionen meist sehr großzügig kalkuliert seien.

„Die Europaweite Ausschreibung kostet wahnsinnig viel Geld und für die Verpflegung haben wir einen Anbieter aus der Region. Hier wäre Bürokratieabbau sinnvoll“, sagte Vogt. Alexander Maier (SPD) stimmte ihr zu: „Wir können es leider als kleines Rad nicht ändern.“ Auch Bürgermeister Bernhard verwies darauf, dass er die nach Europarecht festgelegte Ausschreibung nicht umgehen könne. Der Tammer Gemeinderat beschloss einstimmig die Erhöhung der Essenspauschalen, die die Eltern für ihre Kinder in den Tammer Betreuungseinrichtungen und Schulen bezahlen.

Kündigung zur Pflege der Eltern

Messe „Gesund Leben“

Ein Gastbeitrag der Anwaltskanzlei Cavada und Partner zum Thema Eigenbedarf.

Bietigheim-Bissingen. Laut dem Bundesgesundheitsministerium nehmen in Deutschland mehr als drei Viertel aller Pflegebedürftigen häusliche Pflege in den eigenen vier Wänden in Anspruch. Besonders beliebt sind 24-Stunden-Pflegekräfte oder die Pflege durch Angehörige, die in der Einliegerwohnung wohnen. Doch was ist, wenn die Wohnung bereits vermietet ist?

Grundsätzlich dürfen Vermieter ihren Mietern kündigen, wenn sie die Wohnung für sich selbst, ihre Familienmitglieder oder Angehörige ihres Haushalts benötigen. Dies ist die klassische Eigenbedarfskündigung. Aber auch zur Aufnahme von Pflegepersonal im eigenen Haus kann eine Kündigung des Mietverhältnisses erfolgen. Sowohl der Eigenbedarfskündigung als auch der Pflegebedarfskündigung ist gemein, dass ein ernsthafter und dauerhafter Bedarf bestehen muss. Die Kündigung auf Vorrat, also die Wohnung in Zukunft nutzen zu wollen, ist nicht zulässig.

Der Gesetzgeber schreibt aber für die Kündigung einige Formalien vor, die es zu beachten gilt. So muss die Kündigung schriftlich erfolgen und der Kündigungsgrund muss konkret benannt und begründet werden. Bei der Pflegebedarfskündigung ist es außerdem notwendig, dass man sich bereits konkret und intensiv um eine Pflegekraft bemüht hat und diese schon namentlich benennen kann. Einzuhalten ist auch die Kündigungsfrist, denn eine Eigenbedarfskündigung oder Kündigung für eine Pflegeperson stellt eine ordentliche Kündigung dar. Die Frist beträgt mindestens drei Monate und verlängert sich um weitere drei oder sechs Monate, abhängig davon, wie lange das Mietverhältnis schon besteht.

Widerspruch möglich

Mieter haben zudem die Möglichkeit, gegen die Kündigung Widerspruch einzulegen, wenn die Beendigung des Mietverhältnisses eine besondere Härte darstellen würde. Dieser Widerspruch ist schriftlich und bis zwei Monate vor Beendigung des Mietverhältnisses zu erklären. Er führt stets zu einer Interessenabwägung zwischen den Belangen des Eigentümers und denen des Mieters.

Bei einem Zweifamilienhaus ist zusätzlich an das sogenannte erleichterte Kündigungsrecht zu denken. An dieses Kündigungsrecht stellt der Gesetzgeber nicht so strenge Anforderungen.

Rechtsanwältin Lena Karl, Fachanwältin für Familienrecht, Cavada und Partner



Rechtsanwältin Lena Karl.

Foto: Axl Jansen

Projekt zur Integration

Treffen Der Frauenverband Courage lädt zu einem Infoabend ein.

Ludwigsburg. Der Frauenverband Courage e.V. lädt ein zu einem Informationsabend am Dienstag, 8. Oktober, um 18 Uhr in der Stuttgarter Straße 12/1 in Ludwigsburg. Vorgestellt wird der Verein „Female Fellows e.V.“, ein Integrationsprojekt für Frauen und Mädchen im Kreis Ludwigsburg. Unter dem Motto „Hinter jeder starken Frau stehen starke Frauen“ setzt sich der Verein aktuell insbesondere für die Stärkung von Frauen mit Flucht- und Migrationserfahrung ein, so die Mitteilung.

Es werden Frauen gesucht, die gerne ehrenamtlich als „Freundinnen“ jungen geflüchteten Frauen zur Seite stehen. Neben sprachlicher und alltäglicher Unterstützung geht es auch um gemeinsame Unternehmungen. Dabei entstehen Freundschaften, ein spannender Austausch zwischen unterschiedlichen Kulturen und jede Menge Spaß. Courage unterstützt dieses Projekt und freut sich über rege Teilnahme. Kontakt unter Telefon (07143) 4664, oder per Mail an Fvcourage.lb@gmail.com bz

Wo gibt es Regionales aus dem Kreis?

Landratsamt Eine neu aufgelegte Broschüre soll helfen Direktvermarkter zu finden.

Ludwigsburg. Kurze Transportwege, geringere Umweltbelastung, frische Produkte und die Nähe zwischen Verbraucher und Erzeuger – das sind nur einige Gründe, die für die Nutzung von regional erzeugten Produkten sprechen. Doch wo gibt es Hofläden, Wochenmärkte und andere Gelegenheiten, sie überhaupt zu erwerben? Im Kreis Ludwigsburg soll jetzt die neu gestaltete Direktvermarkter-Broschüre eine aktuelle Übersicht bieten. Vor Kurzem wurde diese auf dem Jennerhof in Erdmannshausen vorgestellt. „Sie zeigt die Vielfalt unserer direktvermarktenden Betriebe, gibt Einblicke in Wochenmärkte und stellt spannende Themen rund um Landwirtschaft und Ernährung vor“, freut sich Landrat Dietmar Allgaier.

Landwirtschaft im Kreis

Tatsächlich vermittelt die 120 Seiten dicke Broschüre nicht nur praktische Tipps, wo welche Produkte gekauft werden können, sondern auch viele Fakten rund um die Landwirtschaft im Kreis. Denn die spielt eine gewichtige Rolle: Mehr als die Hälfte der Flächen hier werden landwirtschaftlich genutzt. Der Leser erfährt zum Beispiel, dass auf rund



Gemeinsam mit Direktvermarktern aus dem Kreis stellte Landrat Dietmar Allgaier vor Kurzem die neu aufgelegte Direktvermarkter-Broschüre vor. *Foto: Landratsamt Ludwigsburg/Markus Schöll*

200 Hektar Fläche Äpfel angebaut werden. In den Hofläden des Kreises sind auch alte Liebhaber-Apfelsorten wie „Glockenapfel“ oder „Rubinette“ zu finden. Die Broschüre informiert auch über weitere Aktionen und Angebote wie die Gläserne Produktion, das Landesprojekt „Lernort Bauernhof“ oder die diversen Gütesiegel für Lebensmittel am Markt.

Ein Saisonkalender gibt zudem darüber Aufschluss, welche Obst- und Gemüsesorten in welchen Monaten regional geerntet werden. Der für die Verbraucher wohl wichtigste Teil kommt allerdings erst ab Seite 55: Auf einer großen Karte ist zu sehen, welche Direktvermarkter wo ihre Läden und Stände haben. Gelistet sind insgesamt 107 Betriebe – von Gemüse über Fleisch, Wein,

Honig, Milch, Zwiebeln oder anderen Produkten ist das Sortiment breit gefächert. Bieten die Betriebe auch Besonderheiten wie eine Besenwirtschaft, einen Streichelzoo oder Geschenkkörbe an, ist dies extra vermerkt.

Inhalt optimiert

Die Direktvermarkterbroschüre an sich ist nichts Neues: Das Heft gibt es im Kreis bereits seit dem Jahr 1993 und wurde seitdem alle paar Jahre aktualisiert. Die neue, umfassend überarbeitete Ausgabe wurde im Inhalt und im Aussehen optimiert. „Wir wollen damit sowohl den Landwirten als auch den Verbrauchern einen echten Mehrwert bieten“, erklärt die Leiterin des Landratsamt-Fachbereichs Landwirtschaft, Luise Bachaly.

Phillip Weingand

Info Das Heft gibt es im Ernährungszentrum Mittlerer Neckar, Hindenburgstraße 30/1, in Ludwigsburg. In wenigen Wochen wird es auch in den Rathäusern des Landkreises, bei direktvermarktenden Betrieben sowie auf verschiedenen Märkten im Landkreis ausgelegt. Die Broschüre kostet nichts. Eine interaktive Karte mit Direktvermarktern gibt es online unter www.landkreis-ludwigsburg.de (unter dem Reiter „Wirtschaftsförderung“).

Brezeln strahlen in neuem Licht

Ingersheim. „Das Gelbe vom Ei“, eine Ausstellung der Brezel Queen Birgit Stengel im Ingersheimer Rathaus wird zum Abschluss in ein völlig neues Licht gestellt.

Am Donnerstag, 10. Oktober, um 20 Uhr, werden die Objekte der Brezel Queen mit speziellem Licht beleuchtet, sodass neue Effekte der Brezeln entstehen. Dazu führt die Brezel Queen persönlich durch die Ausstellung. Eine Vielzahl der verschiedenen Brezeln aus Keramik und Porzellan können bewundert werden.

Gleichzeitig besteht noch die Möglichkeit, bis zum Montag, 14. Oktober, den amtlichen Stimmzet-

tel für eine Brezel abzugeben. Gewählt wird der Favorit aus den acht Kandidaten (Laugenbrezel, Butterbrezel, Käsbrezel, mürbe Brezel, Schokobrezel, Lebkuchenbrezel, Neujahrsbrezel, Russenbrezel). Unter allen Teilnehmenden kann eine Brezel der Brezel Queen oder ein Workshop im Atelier der Künstlerin gewonnen werden. Am 14. Oktober um 19 Uhr findet dann innerhalb der Finissage die Auszählung und Verlosung der abgegebenen Stimmzettel statt.

Zu den Öffnungszeiten des Rathauses kann die Ausstellung selbstständig angeschaut und auch gewählt werden. *bz*

Basar Kinderartikel für den guten Zweck

Freiberg. In der Stadthalle findet am Samstag, 12. Oktober, von 9.30 bis 11.30 Uhr (Einlass ab 9.15 Uhr für Schwangere und Menschen mit Behinderung mit Begleitperson) ein sortierter Kinderartikelbasar statt. Verkauft werden Kleidung und Artikel für Kinder und Babys, die in bar bezahlt werden können. Der Erlös wird an soziale Einrichtungen in Freiberg gespendet. Im Basarcafé werden Kaffee und Kuchen angeboten. Weitere Informationen gibt es online unter www.kinderartikelbasar-freiberg-an.de *bz*

Kürbisgigant: mit 1005 Kilogramm zum Sieg

Ludwigsburg. Matthias Würsching aus Einhausen in Hessen hat am vergangenen Sonntag die Deutsche Meisterschaft im Kürbiswiegen auf der Kürbisausstellung im Blühenden Barock gewonnen. Sein Kürbis wog 1005 Kilogramm, mehr als sein Sieger-Kürbis aus dem vergangenen Jahr. Auch der Zweitplatzierte, David Frommelt aus Dankelsried in Bayern und Drittplatzierte, Michael Asam aus Heretshausen, ebenfalls in Bayern, standen schon mehrmals auf dem Treppchen. Am Sonntag, 13. Oktober, folgt ein Wiedersehen der Sieger bei der Europameisterschaft im Kürbiswiegen in Ludwigsburg. *bz*



Der Sieger-Kürbis von Matthias Würsching: mit 1005 Kilogramm gewann er das Wettwiegen. *Foto: Blühendes Barock Gartenschau Ludwigsburg*