

Von Juergen Koch

Krimi-Dinner? Gibt's schon. Weinerlebnistouren? Ebenfalls. Warum also nicht beides zur Cuvée kombinieren und mit einer Weinerlebnis-Krimi-Tour ganz neue weintouristische Wege gehen? „Das gibt es noch nirgends“, dachte sich Regina Weibrecht, Seniorchefin des gleichnamigen Schwabbacher Weinguts, und nutzte die terminarme Corona-Zeit, um an ihrer Idee zu feilen. Herausgekommen ist „Tod im Himmelreich“, eine Krimi-Wanderung ins Siebeneicher Himmelreich. Grundlage: ihr gleichnamiger „Hohenlohe-Krimi“. Der spielt in der Weinlage Himmelreich und setzt in fünf spannenden Kapiteln – genussvoll flankiert von Fingerfood und Flüssigem – einen kaltblütigen Mord auf dem Bretzfelder „Rebenglühen“ in Szene. Rund um Geldwäsche, geheimnisvolle Mafiosi und glitzernde Diamanten auf der Krone der Hohenloher Weinkönigin.

Heimatliches Unter der Devise „Genuss, Landschaft, Hohenlohe“ hat sich Regina Weibrecht mit Touren wie „Mit zwei PS durchs Himmelreich“ oder „Einmal Himmelreich und zurück“ längst „einen Namen gemacht“. Noch eins draufsetzen will sie mit ihrer neuen Weinerlebnis-Krimi-Tour. Initialzündung war der Besuch eines „zu laschen Krimi-Dinners vor fünf Jahren“. Ihre Idee: „Das müsste man mit Wandern verbinden.“ Den Titel „Tod im Himmelreich“ hatte sie da „längst im Kopf“. Musste nur noch der passende Krimi her. Den ursprünglichen Plan, dafür einen Profi anzuheuern, hat sie schnell aufgegeben („viel zu teuer“), deshalb im November erstmals selbst zum Stift gegriffen und sich dabei auch immer wieder mal „die Zähne ausgebissen“. Seit kurzem, nach unzähligen Stunden, mancher Nachtschicht und zig Überarbeitungen ist ihr Krimi fertig. „Jetzt hab' ich ihn so, wie ich ihn wollte“, so ihr Fazit.

Unterm Strich sollte ihr Krimi allein schon wegen der sechs verkosteten Weine „nicht allzu kompliziert“ sein. „Ansonsten hab' ich versucht, viel Heimatliches einzubauen“, sagt Regina Weibrecht. Entsprechend sorgen eigene Weine und hausgemachte Schmankerl wie „Oma Elfriedes Ofenschlupfer“, Landschaften wie das „Himmelreich“, Leute, die sich an „hiesige Personen anlehnen“ und viel Hohenloher Dialekt („Du Granada-segg!“) genauso für Lokalkolorit wie Typisches aus der Region, vom Bioenergieort bis zum Rebenglühen.

Aber auch Selbsterlebtes, wie ein dubioser Anruf aus Italien, in Mailand über die Lieferung von 10 000 Flaschen Wein zu verhandeln, bezahlt mit 500-Euro-Scheinen, „Das war schon a bissle Abenteuer“, erin-



Auch diese Stelle zwischen Reben und Wald ist eine der Stationen bei der Weinerlebnis-Krimi-Tour. Hier locken Spannung, Fingerfood, Flüssiges und der Ausblick. Foto: Koch

Burgunder, Blutwurst, blaue Bohnen

BRETZFELD Regina Weibrecht setzt ihren Hohenlohe-Krimi bei neuartiger Weinerlebnis-Tour in Szene



Mit ihrer aufwändig in Szene gesetzten Weinerlebnis-Krimi-Tour im Siebeneicher Himmelreich betritt Regina Weibrecht Neuland im Weintourismus. Foto: privat

nert sich Regina Weibrecht, „wir waren tatsächlich dort, haben aber schnell gemerkt, dass es vermutlich um Geldwäsche ging, und die Finger davon gelassen.“ Doch immerhin: Als roter Faden für ihren Krimi taugte diese Story allemal.

Henkersmahlzeit Wie, das erfahren die Teilnehmer bei der „Tod-im-Himmelreich“-Tour. Nach dem pri-

ckelnden Auftakt mit Crémant im Weingut nimmt Regina Weibrecht sie mit in die Siebeneicher Himmelreich-Weinberge, wo malerische Ausblicke locken, macht an vier Stationen Halt, liest jeweils ein Krimikapitel vor und kredenzt passende Weine und Fingerfood, vom Knochen-Gebäck bis zum Hohenloher Blutstropfen. Aufwändig in Szene gesetzt wird das weinselige Krimi-

Werbung fürs Weinparadies Hohenlohe

Fakten zur Tour: Start/Ziel: Weingut Weibrecht in Schwabbach; Länge: 7,5 Kilometer; Dauer: vier Stunden; fünf Stationen mit Krimi, Wein und Fingerfood; **Finale mit Henkersmahlzeit** in der Weinstube; Gruppengröße: 20 bis maximal 30 Personen. Als Absolventin des Startkurses (2008) ist Regina Weibrecht eine der ersten von mittlerweile mehr als 200 staatlich geprüften **Weinerlebnisführerinnen** in Württemberg und hat bisher mehrere 100 Touren geführt. In Hohenlohe gibt es weitere 13 Weinerlebnisführerinnen. Weinerlebnisführerinnen gelten als wichtiger Baustein des landesweiten Weintourismuskonzeptes (weinerlebnistour.de). Weintourismus ist neben Weingut, Weinstube und Wein & Bett mit zehn Gästezimmern auch eines der Standbeine des von Richard und Regina Weibrecht geführten Familienbetriebes. Mit im Boot sind zwei der vier

Kinder: Simon (26) führt das sieben Hektar große **Weingut** weiter und stellt es auf Bio um, Lena (32) ist für Wein & Bett sowie die **Besenküche** zuständig. „Da sind wir einen Schritt voraus“, freut sich Regina Weibrecht, dass sie mit ihrer Weinerlebnis-Krimi-Tour Neuland im Weintourismus erschließt. Mit der neuen Tour „für gemeinsame Erlebnisse von Paaren, Freunden, Familien, Firmen und Vereinen“ erweitert sie das Motto ihrer sonstigen Weinerlebnistouren „a bissle fachlich, a bissle lustig“ um „a bissle spannend“. Auch die neue Tour versteht sie als Werbung für das Weinparadies und die GenieBerregion Hohenlohe. Obwohl der Weintourismus in Hohenlohe für sie auf „einem guten Weg ist“, gäbe es „noch viel Luft nach oben“. Mit seinem „Dreiklang aus Weingenuss, Kulinarik und Weintourismus unter einem Dach“ sieht sie den eigenen Betrieb „gut aufgestellt“. ko

Erlebnis durch treffsichere Geräuscheffekte – von der quiekenden Wildsau bis zum Pistolenschuss –, durch Requisiten – von der abgemessenen Weinköniginnen-Locke bis zum blutigen Schuh – oder durch plötzlich auftauchende Krimi-Protagonisten. Bleibt am Ende nur noch die Frage nach dem Mörder. War es der jähzornige Jäger, der introvertierte Stalker oder der eiskalte Ma-

fioso? Keine leichte Aufgabe für Krimi-Kommissar Rebstock. Aber auch nicht für die Teilnehmer der Krimi-Tour. Denn beim „Henkersmahlzeit“-Finale in Weibrechts Besen können auch die ihren Spürsinn beweisen und in einem Weinquiz den Mörder ermitteln.

@ Weitere Infos
www.weingut-weibrecht.de

Sammlung von Problemstoffen wird verschoben

HOHENLOHE Im gesamten Kreisgebiet finden im Frühjahr und im Herbst flächendeckend die Problemstoffsammlungen statt. Aufgrund der aktuellen Entwicklungen der Corona-Pandemie muss die Frühjahrssammlung in den Juni verschoben werden. Der Ersatztermin wird rechtzeitig bekanntgegeben.

Problemstoffe können alternativ auch ganzjährig bei der Firma Remondis GmbH & Co. KG in Krautheim (Telefon 06294 4209-12) und bei der Kurz Entsorgung GmbH in Öhringen (Telefon 07941 92820) abgegeben werden. Dort ist eine vorherige Anmeldung notwendig. Von der Annahme sind Altöl, asbesthaltige, PCB-haltige, radioaktive, infektiöse und explosionsgefährdete Abfälle ausgeschlossen. Es wird eine Verwaltungsgebühr für die Annahme fällig. Problemstoffe sind Abfälle, die Schadstoffe enthalten, feuergefährlich sein können oder unerwünschte chemische Reaktionen auslösen können. Falscher Umgang kann zu Luft-, Boden- und Grundwasserverschmutzung führen. Es besteht ein hohes Risiko für Mensch, Tier und Umwelt.

Weitere Infos und die Termine der Problemstoffsammlung sind in der Abfall-App. Sie ist stets aktuell und steht in den gängigen App-Stores unter „Abfallinfo HOK“ kostenlos zum Download zur Verfügung. Das Team der Service-Hotline berät telefonisch unter 07940 18-555. red

Gottesdienste finden Sonntag in Präsenz statt

ÖHRINGEN Die Sieben-Tage-Inzidenz im Hohenlohekreis ist weiter gefallen. Es sei nicht anzunehmen, dass sie bis Sonntag, 11. April, auf 300 pro 100 000 Einwohner steigt, teilt Dekanin Sabine Waldmann mit. Somit feiert die evangelische Kirchengemeinde Öhringen am Sonntag folgende Präsenzgottesdienste: 9.30 Uhr Michelbach, 10 Uhr Stiftskirche, 10.45 Uhr Rosenberg. Es gilt das gewohnte Hygienekonzept: zwei Meter Abstand, kein Gemeindegesang, sondern Stellvertretergruppen einer kleinen Gruppe von Sängern, das Tragen von medizinischen Masken während des gesamten Gottesdienstes. Die Gottesdienste werden kurz gehalten. Für alle, die an keinem Gottesdienst in einer der Kirchen teilnehmen können oder wollen, wird der Gottesdienst in der Stiftskirche als Audiobotschaft übertragen (www.oehringen-evangelisch.de). red

Mehrwegsystem für „To Go“-Verpackungen wird konkreter

Große Beteiligung beim zweiten Online-Dialog mit Gastronomen, Anbietern und Verwaltung im Landkreis

HOHENLOHE Der Online-Dialog des Landratsamtes, der Wirtschaftsinitiative, der Touristikgemeinschaft, der Abfallwirtschaft und der Dehoga-Kreisstelle mit den Gastronomen im Hohenlohekreis über Mehrweglösungen für das „To Go“-Geschäft stößt weiterhin auf sehr großes Interesse. Im zweiten Teil des virtuellen Dialog-Forums „In und nach der Corona-Krise: Wie kann das „To Go“-Geschäft im Hohenlohekreis umweltfreundlicher werden?“ beleuchteten rund 40 Interessierte die Vor- und Nachteile von unterschiedlichen Mehrwegsystemen näher. Außerdem standen Einblicke in gemeinsame Initiativen anderer Regionen auf dem Programm. Diskutiert wurden auch Vorschläge für ein regionales Branding.

Überblick „Uns ist es wichtig, den Gastronomen einen guten Überblick über verschiedene Systeme zu ermöglichen, so dass es ihnen nachher leichter fällt, sich für ein geeignetes Mehrwegsystem zu entscheiden“, betont die Geschäftsführerin der Wirtschaftsinitiative Hohenlohe

und Leiterin des Amts für Wirtschaftsförderung und Tourismus Caroline Bogenschütz. Insgesamt standen in der Arbeitskreissitzung sieben Anbieter von Mehrwegsystemen zu ihren Produkten und Dienstleistungen Rede und Antwort. In der Fragerunde ging es vor allem um die

Praktikabilität der Angebote. Schnittpunkt und hitzebeständig sollten sie sein. Außerdem ist ein einfaches System für Kunden und Gastronomen erforderlich – darin waren sich alle einig. „Selbstverständlich muss man Schalen und Becher auch mal in Händen gehalten haben,

bevor eine Entscheidung getroffen werden kann“, fasst Angelika Walter-Hertweck vom Mitveranstalter Dehoga einen vielfach geäußerten Wunsch von Gastronomen zusammen. Dafür soll in der Woche nach den Osterferien bei der Abfallwirtschaft in Künzelsau eine kleine Ausstellung mit den vorgestellten Produkten aufgebaut werden.

Ansprechpartner Gemeinsame Initiativen aus Brackenheim, Weilheim an der Teck, Esslingen und Wolfsburg, die auf unterschiedliche Mehrwegsysteme zurückgreifen, wurden ebenfalls vorgestellt. Die dort verantwortlichen Initiatoren aus den Bereichen Verwaltung und Gastronomie betonten die Wichtigkeit eines lokalen Ansprechpartners für den Systemanbieter, der einfachen Handhabung des Pfandsystems und hochwertiger Produkte. Wie bereits bei der Auftaktveranstaltung war auch hier der Tenor, dass ein Pfand beim Kunden „keine Hürde für die Akzeptanz“ darstellt.

In der Arbeitskreissitzung zeigte sich, dass bei der gemeinsamen Ini-

tiative der regionale Gedanke im Vordergrund stehen soll. Die Vorteile eines regionalen „Brandings“, also eines individuellen Hohenlohe-Designs, wurden bereits bei der Auftaktkonferenz des Dialog-Forums von den Teilnehmern als groß eingestuft. So würde man regionale Identität schaffen und bei einem überregionalen Mehrwegsystem werde die Region sichtbarer. „Warum nicht auch in Hamburg Werbung für Hohenlohe machen und so unsere Bekanntheit steigern?“, regt Willi Carle von der Rose aus Bitzfeld an. Die anwesenden Anbieter von Mehrwegsystemen betonten mehrheitlich ihre Aufgeschlossenheit und Flexibilität in Hinblick auf ein regionales Branding. Im Anschluss wurden hierfür bereits erste Ideen gesammelt, die in der dritten Veranstaltung des Dialog-Forums weiter diskutiert werden sollen.

Zum Abschluss wurde eine Umfrage gestartet, welches System bislang in welchem Maße überzeugt hat. Die Auflösung soll in der dritten und vorerst letzten Arbeitssitzung besprochen werden.

Erfreulich ist, dass neben den Anbietern von Speisen und Getränken zum Mitnehmen unter anderem auch Mitglieder der Bewegung Hohenlohe for Future und des neu gegründeten Künzelsauer Klimabeirates an den Diskussionen im Dialog-Forum teilgenommen haben. „Ein funktionierendes Mehrwegsystem ist ein echter Beitrag zum Klimaschutz und zur Abfallvermeidung“, unterstrich der Geschäftsführer der Abfallwirtschaft Sebastian Damm. Daher unterstütze man den Dialogprozess sehr gerne. red

Anmeldung

Teil drei des Dialog-Forums unter dem Titel „**Feinjustierung**“ startet am Mittwoch, 21. April, um 14.30 Uhr. Für die Teilnahme wird ein Laptop oder PC und ein Internetanschluss benötigt. Es muss kein spezielles Computerprogramm und keine Kamera vorhanden sein. Die Anmeldung erfolgt über: <https://eveeno.com/hohenlohe-to-go-3> Anmeldeschluss ist der 19. April. red



Die Müllberge wachsen durch Essenbestellungen in Corona-Zeiten: weg vom Einweggeschirr hin zum Mehrwegsystem, dem widmet sich ein Dialog-Forum. Foto: dpa