

## Online-Tasting mit Sommeliere

**Korb.** Passend zu den sommerlichen Temperaturen hat die Winzerfamilie Singer-Bader aus Korb eine erfrischende Beer-Weinprobe mit den neuen Sommer- und Eventweinen zusammengestellt. Das Online-Tasting mit Sommeliere Christina Schillinger findet am Freitag, 24. Juli, ab 20 Uhr (ca. zwei Stunden) statt.  
Die Teilnehmer dürfen sich auf Plaisir, Elixir, Arctic & Co freuen. Bereits die Weinamen, so die Veranstalter, verraten den Spaß und die Frische, die diese Weine mit sich bringen. Während die Teilnehmer auf Terrasse oder Balkon sitzen können, werden sechs Weine in einem interaktiven Online-Tasting vorgestellt und gemeinsam verkostet. Dabei können Fragen an Weinsommeliere Christina Schillinger gerichtet werden, die zusammen mit Barbara Singer durch den Abend führt. Anmeldung unter [www.singer-bader.de/news-events/](http://www.singer-bader.de/news-events/).

## Telefontarife

### Festnetz Ausland (Call-by-Call)

Montag – Sonntag 0-24h

Land	Anbieter / Vorwahl	Cent pro Minute
Australien	OneTel / 0 10 86	0,79
Belgien	OneTel / 0 10 86	1,65
Finnland	3U / 0 10 78	3,39
Frankreich	OneTel / 0 10 86	0,57
Griechenland	3U / 0 10 78	0,75
Großbritannien	3U / 0 10 78	0,39
Italien	OneTel / 0 10 86	0,79
Kanada	3U / 0 10 78	0,38
Kroatien	3U / 0 10 78	0,68
Niederlande	3U / 0 10 78	0,64
Österreich	OneTel / 0 10 86	1,19
Polen	3U / 0 10 78	0,98
Russland	3U / 0 10 78	2,19
Schweden	3U / 0 10 78	0,41
Schweiz	3U / 0 10 78	1,17
Serbien	01097 / 0 10 97	13,40
Spanien	3U / 0 10 78	0,79
Tschechien	OneTel / 0 10 86	0,65
Türkei	OneTel / 0 10 86	2,87
USA	OneTel / 0 10 86	0,63

Alle Anbieter mit kostenloser Tarifansage. Nutzung nur von einem Festnetzanschluss der D. Telekom möglich. Alle Anbieter – Minutentakt. Ohne Gewähr.  
Stand: 9. 7. 2020

Quelle: bja|jo.de

# So kann Schlachten auch gehen

Aus „Hochachtung“: Schäferin Beatrix Kappeller sorgt für eine stressfreie, kurze Anfahrt / Schlachter aus Rettersburg

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED PIA EKSTEIN

## Rems-Murr-Kreis

Sie sind niedlich, kuschelig, lassen sich kraulen, machen fröhliche Hüpfen, mähen das Gras auf den Remstaler Obstbaumwiesen und – werden irgendwann lecker schmecken. 15 Lämmer hat Beatrix Kappeller in diesem Jahr, das jüngste ist Anfang Mai auf die Welt gekommen, zwei sind Osterlämmer, die zwölf anderen sind schon in der Schafs-Pubertät.

Beatrix Kappeller hat eine Landwirtschafts- und eine Hebsackerin kennet die Bedingungen, unter denen viele Tiere aufwachsen und geschlachtet werden, und hat für sich entschieden: Ich will das anders machen. Für die Maharbeit ihrer Herde ist sie biozertifiziert. Das Fleisch, das sie produziert, ist eigentlich auch so bio, wie's nur geht: ganzjährige Weidehaltung, sommers auf ne gespritzten, wechselnden Obstbaumwiesen, winters auf dem eigenen Stücke mit offenem Unterstand und Zufütterung mit Bioheu aus Winterbach. Doch auf den Bio-Stempel fürs Fleisch verzichtet sie. Nicht, weil sie fürchtet, dass ihr Lammefleisch nicht den Ansprüchen genügen würde. Sondern weil sie ihren Tieren die Schlachtung, die zum Zertifikat führen würde, nicht zumuten will.

## Wollte sie das Bio-Zertifikat, müsste sie viele Kilometer fahren

Wollte Beatrix Kappeller zertifiziertes Bio-Fleisch verkaufen, müsste sie ihre Tiere zum Schlachten in einen entsprechend nach EU-Recht zertifizierten Schlachthof fahren. Der nächstgelegene wäre der Schlachthof der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall. Das wären rund 60 Kilometer. Der zweite Schlachthof sitzt dann in Fürth bei Nürnberg, knappe 200 Kilometer Strecke, der dritte im hessischen Fulda, an die 300 Kilometer Anfahrt.

Das findet sie absurd: „Man lässt Bio-Fleisch heranwachsen und fährt dann lange Wege nur fürs Emblem?“ Für Rinder hat er keine EU-Zulassung, für alle Tiere, die bei ihm landen, selbstverständlich schon. Ohne dürfte er nicht schlachten. Es geht um Hygiene, um Verbrauchersicherheit und um Tierschutz, um die Räumlichkeiten, die Abläufe, um Kontrollen durch das Veterinäramt.

Wer seine Tiere zu ihm bringen kann, ist privilegiert. Denn Andreas Wahls Kapazitäten sind natürlich begrenzt. Er arbeitet das ganze Jahr durch, im Herbst allerdings, sagt er, wenn die ganzen Jungtiere



Artgerechte Haltung und dann, wenn's so weit ist, ein stressfreier Tod – für Beatrix Kappeller nicht unwirtschaftlicher Luxus, sondern Teil der „Hochachtung“ für das Tier.  
Foto: Habermann

schlachtreif werden, wird's natürlich mehr. So, wie Andreas Wahl arbeitet, gibt's fast niemanden mehr – das EU-Recht hat's unmöglich gemacht. Die Anforderungen, die Investitionskosten sind so hoch, dass sich viele kleine, lokal verwurzelte Häuser und Metzgereien nicht halten konnten. Andreas Wahl kennt niemanden mehr außer ein paar großen Schäfern, die auch eine EU-Zulassung haben. Die aber, sagt er, schlachten nur die eigenen Tiere. Für andere machen sie das nicht.

Beatrix Kappeller schickt ihre Tiere nie allein auf den Weg zu Andreas Wahl: Mindestens drei sind es immer. Und die müssen

bei ihm auch nicht am Abend vorher schon abgeliefert werden und eine Nacht in der Fremde mit der sehr besonderen Atmosphäre verbringen. Sondern sie löst sie am frühen Morgen in ihren Hängern. Fahrten, sagt sie, seien die Tiere gewöhnt. Sie werden ja immer wieder von einem Obstbaumstücker zum nächsten transportiert. So gemeinsam als kleine Herde, im gewohnten Umfeld und mit der gewohnten Bezugsperson, mit leckerem Heu, ohne Hektik und bei angenehmen Temperaturen geraten die Tiere nicht in Stress. Kein Adrenalin-Ausstoß, Ruhe, Wiederkäuen bis zum Schluss – so geht Schlachten auch.

## Wetter: Im Süden erst heiter, von Norden zieht aber Bewölkung auf



Samstag	Sonntag	Montag	Dienstag
☁️ 21 14	☁️ 23 10	☁️ 25 11	☁️ 27 12

**SONNEN / MOND**  
 ☀️ Aufgang 5.33  
 ☀️ Untergang 21.25  
 🌙 Aufgang 0.11  
 🌙 Untergang 10.58

**LAGE**  
Weitgehend wetterbestimmend ist noch ein Keil des Azorenhochs. Dabei fließt eine wärmere Luftmasse ein.

**HEUTE**  
Von Nord nach Süd wird es zunehmend stark bewölkt. Erst im Laufe des Abends kommt schauerartiger Regen auf. Zuvor ist es im Süden heiter, nachmittags gibt es vom Bergland ausgehend Quellwolken und Gewitter. 28 bis 29 Grad. Böiger Wind.

**AUSSICHTEN**  
Morgen zunächst Wolken mit Schauern, später aufgelockert. Sonntag viel Sonne, nur zeitweilig Quellwolken.

**BIOWETTER**  
Der Wettereinfluss auf das subjektive Befinden ist heute überwiegend günstig. Die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit ist erhöht und auch die Schlafqualität bei den meisten witterfühligeren Menschen gut. Bei einem zu hohen Blutdruck steigt allerdings die Anfälligkeit für Herz-Kreislauf-Beschwerden.

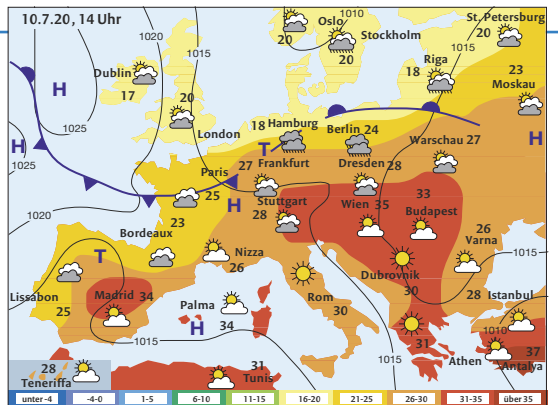
**POLLENFLUG**  
Der Flug von Gräserpollen ist überwiegend mäßig. Meist nur schwacher Flug von Beifußpollen.

Weitere Umweltdaten: <http://mz.lubw.baden-wuerttemberg.de/messwerte/aktuell>

**GESTERN**  
in Stuttgart in °C  
Hochwert (bis 16 Uhr): 29,4  
Tiefstwert: 14,9

**EXTREMWERTE**  
in Stuttgart in °C  
Max am 10.7. 1959 33,1  
Min am 10.7. 1969 7,2

**UMWELTDATEN**  
Mikrogramm pro Kubikmeter Luft in Stuttgart, gestern 15 Uhr (Quelle LUBW):  
Feinstaub (Neckartor): 12 (Grenzwert Tagesmittel: 50)  
NO<sub>2</sub> (Neckartor): 7 (Grenzw. Stundenmittel: 200)  
Ozon (Bad Cannstatt): 73 (Grenzw. Stundenmittel: 180)



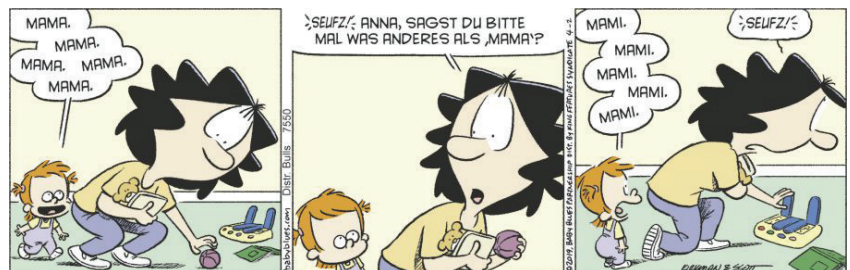
**REISEWETTER**

Chicago	Regen 32°	Kopenhagen	Schauer 18°	Ottawa	heiter 36°
Davos	Schauer 24°	Larnaka	heiter 32°	Palermo	heiter 28°
Florenz	Sonnig 34°	Locarno	heiter 30°	Prag	wolkig 32°
Genf	Gewitter 30°	Los Angeles	wolkig 23°	Rio de Janeiro	bedeckt 27°
Graz	heiter 31°	Madeira	heiter 25°	Straßburg	bedeckt 27°
Hammerfest	bedeckt 12°	Malaga	Sonnig 28°	Sydney	wolkig 18°
Borholm	Regen 19°	Marseille	heiter 30°	Sylt	Schauer 17°
Bozen	heiter 34°	Helsinki	heiter 19°	Venedig	Sonnig 29°
Brüssel	Schauer 19°	Kairo	heiter 35°	New York	Regen 32°
				Zugspitze	Gewitter 11°

Noch mehr lokales Wetter finden Sie unter [www.zvw.de/wettervorhersage](http://www.zvw.de/wettervorhersage)

## BABY BLUES

von Rick Kirkman und Jerry Scott



**ePAPER mit Abendausgabe.**

Die Lokalseiten vom nächsten Tag – immer einen Schritt voraus.

Jetzt 14 Tage testen!

Infos & Bestellung: [zvw-app.de](http://zvw-app.de)