



## **Kaffeeduft liegt in der Luft**

### **Ein Stadtrundgang in Schorndorf und Besuch einer Kaffeerösterei**

Dass Schorndorf mehr zu bieten hat als einen wunderschönen Marktplatz und das Geburtshaus von Gottlieb Daimler, konnte eine Gruppe des Mutlanger Freundeskreises Naturheilkunde bei ihrem Jahresausflug erfahren. Die Stadtführerin Ursula Quast nahm die Gruppe mit auf einen kurzweiligen Rundgang durch die Stadt und vermittelte neben historischem Wissen so manche Geschichte aus dem Alltag des früheren Stadtlebens. Doch auch das Leben heute kam nicht zu kurz. So gab es Gelegenheit einer Zuckerkünstlerin über die Schulter zu schauen. Sie verziert mit ihrer Kunst vor allem selbstgebackene Torten mit den schönsten Blüten. Aber auch andere süße Dekowünsche werden erfüllt. Und alles kann mit großem Genuss gegessen werden.

Im Jahr 1235 wird Schorndorf erstmals als „Dorf Uff dem Sand“ schriftlich erwähnt. Als Graf Ulrich von Württemberg die Stadt 1250 erwarb, baute er die Stadt zur massiven Festung aus. Die umfangreichen Wehranlagen sollten nicht zuletzt auch vor Feinden aus Gmünd schützen.

Schorndorf war lange Zeit eine sehr wohlhabende Stadt. Die günstige Lage im Remstal als Handelsumschlagplatz und Verwaltungssitz brachten reichliche Zolleinnahmen in die Stadtkasse. Daneben sorgte der ausgedehnte Weinanbau (800 000 l jährlich!) für Wohlstand. Umgeben von schönen Fachwerkhäusern entstand einer der schönsten und größten Marktplätze Württembergs. Doch im Dreißigjährigen Krieg brannte die Stadt fast völlig ab. Zählte sie vor dem großen Stadtbrand 3000 Einwohner, waren es danach gerade noch 200! Da nützte es auch nichts, dass der Marktbrunnen durch unterirdische Teiche und Rohre mit Wasser aus dem Schurwald bestens gespeist wurde. Die Rohre wurden übrigens später für den Spleen eines Einzelnen ausgegraben und eingeschmolzen. William Butler, einer der Mörder Wallensteins, hatte es sich in den Kopf gesetzt in einem Sarg aus Blei begraben zu werden und dazu mussten die Schorndorfer Wasserrohre erhalten!

Die Gaupp'sche Apotheke ist eine der ältesten Apotheken Süddeutschlands. Die heutigen Besitzer haben im Kellergewölbe nach 2 jähriger Bau- und Sammelzeit eine historische Apotheke geschaffen. Die Besucher staunten, wie zeitaufwändig und kompliziert es früher doch war, „Arzeney“ herzustellen und welche Arbeitsgeräte dazu nötig waren!

Bis vor 10 Jahren wurde in der Gaupp'schen Apotheke noch eine echte Schorndorfer Spezialität angefertigt. 1840 brachte der Apotheker Christian Grünzweig die Rezeptur zur Herstellung von Lakritze aus seiner Praktikantenzeit in der Französischen Schweiz mit nach Schorndorf. Vorbei an prächtigen Fachwerkhäusern, Rathaus, Burgschloss und Spitalhof ging es schließlich zur Evangelischen Stadtkirche. Wer wollte bestieg den Turm und wurde mit einer herrlichen Sicht auf die Stadt belohnt.

## **Kaffee ist ein Kulturgut**

Nach dem Mittagessen wurde die Gruppe in der Kaffee-Rösterei Rudolf vom Chef persönlich erwartet. Man spürte schnell, dass er mit Leib und Seele Kaffeeröster ist und seinen Beruf von der Picke auf gelernt hat. Bei vielen guten Tassen Kaffee, Espresso und Cappuccino erfuhren die Gäste alles zum Thema Kaffee. Angefangen vom Anbau in tropischen Ländern, Ernte, Verarbeitung und Herstellungsverfahren, Geschichte des Kaffees bis zu gesundheitlichen Aspekten berichtete der Fachmann auf unterhaltsame Art und Weise. Natürlich wurden auch ganz praktische Fragen z.B. nach der Lagerung oder dem besten Brühverfahren beantwortet.

Lange Zeit haben Mediziner reichlichen Kaffeekonsum sehr kritisch gesehen. Doch neuesten Studien zufolge senken 3 bis 5 Tassen Kaffee, täglich getrunken, das Risiko Leberzirrhose und Le-



# Freundeskreis Naturheilkunde

---

berkrebs zu entwickeln, haben einen positiven Effekt auf das Herz-Kreislaufsystem und schützen vor Altersdiabetes und Alzheimer.

Den Höhepunkt des Kaffeeseminars bildete sicher die Röstvorführung. Der Unterschied zu den großen Kaffeeröstereien liegt in der niederen Rösttemperatur und dafür längeren Röstzeit. Dadurch wird Kaffee sehr viel bekömmlicher. Und spätestens jetzt wurde klar, welche gute Nase und Fingerspitzengefühl nötig sind, um aus grünen Kaffeebohnen ein schmackhaftes, verführerisch duftendes Genuss- und Nahrungsmittel herzustellen.