

LUDWIGSBURGER KREISZEITUNG	VOM	SEITE
STUTTGARTER ZEITUNG	VOM 15.9.2000	SEITE 27
STUTTGARTER NACHRICHTEN	VOM	SEITE
BIETIGHEIMER ZEITUNG	VOM	SEITE
KORNWESTHEIMER ZEITUNG	VOM	SEITE
LEONBERGER KREISZEITUNG	VOM	SEITE
MARBACHER ZEITUNG	VOM	SEITE
VAIHINGER KREISZEITUNG	VOM	SEITE

50 Jahre Städtepartnerschaft (2)

Europa hat einen besonderen Geschmack

LUDWIGSBURG. Seit 50 Jahren gibt es enge Verflechtungen zwischen Ludwigsburg und Montbéliard. Vereine, Schulen und Behörden beider Städte pflegen Verbindungen. In einer kleinen Serie stellen wir einige Gemeinschaftsprojekte vor.

Von Carola Sauer

Freundschaft geht durch den Magen, davon ist Helmut-Mario Reiter fest überzeugt. Deshalb nimmt der Ludwigsburger den Internationalen Kongress zur Deutsch-Französischen Städtepartnerschaft zum Anlass, gemeinsam mit Armin Haas seinen Mitbürgern die regionalen Spezialitäten der Franche-Comté schmackhaft zu machen. Während im Forum gewichtige Themen diskutiert werden, geht es am Stand der beiden in der Oberen Marktstraße bis einschließlich Samstag um die Mömpelgarder Wurst. „Ich will dazu beitragen, dass Europa den Leuten besser schmeckt“, sagt Reiter.

Denn obwohl die Barockstadt eng mit Montbéliard verbunden sei, ist dessen regionale Küche in Ludwigsburg eine unbekannte Größe geblieben. Und das, so der 43-Jährige, obwohl diese Gegend einige kulinarische Besonderheiten zu bieten habe: Etwa Vin Jaune, den gelben Wein, der sechs Jahre im Eichenfass unter einer feinen Edelschimmelschicht reift und als Aperitif gereicht und für besondere Gerichte verwendet wird.

Oder die Juraweine Poulsard, Savagnin und Trousseau, die nur in dieser Gegend angebaut werden. Auch die Käseproduktion ist etwas für Liebhaber: Sennereikäse, der in über 2000 Meter Höhe reift, oder Bleu de Gex, ein milder Hartkäse mit Edelschimmel.

Das muss man probiert haben, meint Reiter, der seine Brötchen im Ludwigsburger Stadtplanungsamt verdient. Er hat Urlaub genommen, sich in einen Lieferwagen ge-



Armin Haas präsentiert kulinarische Spezialitäten aus Mömpelgard.

Foto Weise/factum

setzt, Wein, Wurst und Käse eingepackt und die Leckereien in die Barockstadt gebracht – seine freien Tage verbringt er bis zum Ende der Woche damit, seine Mitbürger auf den Geschmack zu bringen.

Helmut-Mario Reiter selbst ist längst auf den Geschmack gekommen. Schließlich ist er besonders eng mit Montbéliard verknüpft: Seine Frau stammt von dort. Das Paar hat sich vor vier Jahren kennen gelernt, als die französische Praktikantin zunächst das Rathaus, dann Reiters Herz im Sturm erobert hat. Seitdem wird der Urlaub in der Franche-Comté verbracht.

Der Stand sei ein Test, betont Helmut-Mario Reiter. Allerdings könnte man sich in Ludwigsburg ein Beispiel an Tübingen nehmen: Dort ist gestern der umbrisch-provenzalische Markt eröffnet worden, bei dem Lebensmittelhändler aus den Partnerstädten Aix-en-Provence und Perugia Waren feilbieten. Ähnliches, meint Reiter, wäre doch auch für Ludwigsburg denkbar: „Bislang ist bloß noch niemand auf die Idee gekommen.“

■ Der Probestand in der Oberen Marktstraße ist heute von 9 bis 20 Uhr und morgen von 9 bis 16 Uhr geöffnet.

15.9.00/27

503.33