

Neuer Leiter für Salemer Internat



Henrik Fass steht ab März der Schule Schloss Salem vor. BILD: HANSPETER TREFZER

Salem – Der Vorstand des Trägervereins der Schule Schloss Salem hat einen Nachfolger für die Stelle des Vorsitzenden der Geschäftsführung und der pädagogischen Leitung des Internats gefunden. Henrik Fass führt seit einem Jahrzehnt die ehemalige Salemer Schwesterschule Birklehof und startet Anfang März 2023 an der Internatsschule in Salem. Dies teilt die Schule in einem Presstext mit. Fass werden ausgewiesene Kenntnisse der Kurt Hahn'schen Philosophie attestiert. National wie auch international in der Internatswelt vernetzt, habe Fass in den vergangenen Jahren wichtige Reformvorhaben etwa in den Bereichen Internatpädagogik, Musik und MINT umgesetzt. MINT steht für Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft und Technik. Fass wird als neuer Geschäftsführer zusammen mit Brigitte Mergenthaler-Walter und Thomas Obitz die Schule Schloss Salem führen. Brigitte Mergenthaler-Walter, geschäftsführende Studienleiterin und Oberstudiendirektorin, wird zum Ende des Schuljahres 2022/2023 nach über 38 Jahren pädagogischen Wirkens in den Ruhestand gehen. Laut Presstext war Fass an der Schule Birklehof zunächst als Mentor und Lehrer tätig. 2012 wurde er zum Schulleiter berufen. Es liege ihm am Herzen, junge Menschen auf ihrem Lebensweg zu begleiten und sie zur Verantwortung für sich selbst und andere zu erziehen. „Gemeinsam mit dem Aufsichtsrat, den Mitarbeitern und der Schülerschaft Salem weiterentwickeln zu dürfen, ist eine sehr reizvolle Aufgabe. Über das ausgesprochene Vertrauen freue ich mich besonders“, wird Henrik Fass zitiert. „Gerade in diesen bewegten Zeiten begeistere ich mich für den Lebens- und Lernort Salem, an dem die Übernahme von Verantwortung auch im Sinne der Demokratiebildung ins Zentrum gestellt wird.“ Fass wird mit seiner Familie im Kreise der Schulgemeinschaft Salems wirken. Er hat zwei Kinder und ist verheiratet mit Dagmar Fass, geborene Diel, frühere langjährige Mitarbeiterin der Schule Schloss Salem, die mit ihm zurückkehren wird.

Die graue Stahlstrebe mitten im oberen Balken zeugt von einem Schaden im Gebälk. Im Vineum Bodensee finden sich viele derartige Zeugnisse, die etwas über die Vergangenheit des Gebäudes erzählen. BILDER: LENA REINER



Vineum offenbart Spuren der Vergangenheit

Die graue Stahlstrebe mitten im oberen Balken zeugt von einem Schaden im Gebälk. Im Vineum Bodensee finden sich viele derartige Zeugnisse, die etwas über die Vergangenheit des Gebäudes erzählen. BILDER: LENA REINER

- Gebäude beherbergt seit 2016 das Museum
- Architektur lässt Rückschlüsse auf Historie zu

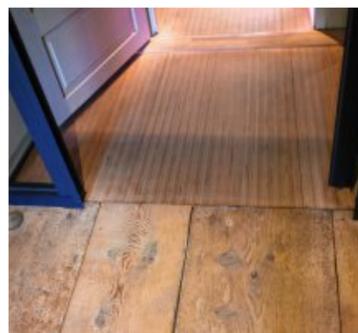


VON LENA REINER
ueberlingen.redaktion@suedkurier.de

Meersburg – Das Gebäude an der Vorburggasse 11 beherbergt das Vineum Bodensee, ein Museum über Weinkultur. Das war nicht immer so. Länger als das Gebäude selbst steht hier der Torkel, der sich im Erdgeschoss befindet. 1607 ist in sein Holz geritzt – das allein sei allerdings für Historiker kein Beleg für dessen Alter, sagt Museumsleiterin Christine Johner. Weitere Belege mussten einbezogen werden. Man wisse nicht, wie genau der Torkel zuvor gestanden habe: mit festem Dach, ganz im Freien? In jedem Fall sei das Haus, in dem 2016 das Museum öffnete, drumherum gebaut worden. Um herauszufinden, was sich in dem Gebäude verändert hat, lohnt ein genauer Blick.

Zimmermeister Urs Müller deutet an die Decke. „Wenn man es weiß, sieht man es“, kommentiert er die Stahlstrebe, die in einen der Balken eingelassen ist. Sie zeugt von einem früheren Schaden. Müller war als Geselle an einem Teil der Arbeiten im Haus beteiligt. Er erklärt, dass beim Restaurieren häufig Schäden ausgebessert werden müssen, die kurz nach dem Hausbau entstanden seien. Manchmal sei Holz zu nass verbaut worden und daher später anfälliger gewesen. So sei es mutmaßlich auch bei dem Balken gewesen.

Ein Blick auf den Fußboden zeigt: Hier wurde ein Teil der Steine erneuert. Ein Zeugnis dafür, dass hier einmal ein sogenanntes „Türkenfass“ gestanden habe. So nannte man Fässer, die von stilisierten „Osmanen“ getragen worden seien, ein Relikt aus vergangener Zeit. Das Fass sei von einem Parasiten zerfressen gewesen und habe nicht erhalten werden können. Den Boden am Standplatz des schweren Fasses habe man dann teilweise erneuern müssen.



Hier stoßen das Jahr 2016 (hinten) und das 17. Jahrhundert aneinander.



„Wie genau die Menschen hier gelebt haben, wissen wir nicht. Es kann auch sein, dass es damals keine Küche gab.“

Christine Johner, Museumsleiterin



„Beim Restaurieren müssen häufig Schäden ausgebessert werden, die kurz nach dem Hausbau entstanden sind.“

Urs Müller, Zimmermeister

Auch die Treppe in den ersten Stock weist Schichten unterschiedlicher Zeiten auf: Man geht auf Stahl, die Ursprungstreppe aus Holz schaut darunter hervor. Dazwischen ist eine Überdruckanlage verbaut, um im Brandfall das Treppenhaus rauchfrei halten zu können. Im ersten Stock finden sich die Pfründerstuben. Hier sei eine Wohnung gewesen. „Ich konnte die letzten Bewohner des Hauses kurz vor der Eröffnung tatsächlich noch kennenlernen, aber die Dame hat mir damals nur erzählt, wo die Küche war und wo ihr Kinderbett stand“, schildert Christine Johner. Sie hätten nicht im Einzelnen über alle Räume gesprochen, denn die Dame habe sich nicht mehr an alles



Hier wurde auf einen Glasschacht verzichtet, um den alten Lastenaufzug zu erhalten.

erinnern können: „Sie war schon über 90 Jahre alt.“

Johner hat hier oben ein Lieblingszimmer, da man dort Spuren aus allen Zeiten finden kann. Es liegt direkt links vom Flur; an einer Wand ist ein Stück Tapete aus den 1950er-Jahren erhalten, dazu der passende Lichtschalter. Urs Müller erklärt, dass die Aufgabe beim Restaurieren nicht sei, die älteste Schicht hervorzuholen, sondern jenen Zustand, der am besten herstellbar sei. Bei einer Reparatur in den 1980ern etwa sei Stuck zerschlagen worden – heute wisse man, dass man die Arbeit auch hätte von oben ausführen und die Decke erhalten können. So zeugt der unvollständige Stuck von dieser Episode.

Je weiter es in die Vergangenheit geht, desto weniger ist über den Alltag in dem Haus bekannt. „Wie genau die Menschen hier gelebt haben, wissen wir nicht. Es kann auch sein, dass es damals keine Küche gab und die Versorgung von außerhalb kam“, schildert Johner. Ab etwa 1900 seien die Stuben Wohnraum gewesen und wurden Großteils von den Rebleuten des Staatsweinguts genutzt. Müller deutet auf die Fenster über den Türen; ein Hinweis, dass hier in der Ursprungszeit zumindest reichere Leute gelebt haben: „Glas war enorm teuer.“ Sicher ist aber die Entstehung des Hauses Ende des 17. Jahrhunderts, um 1680. Das Alter habe man durch Ablesen der Baumringe im Gebälk errechnen können, schildert Müller. Al-

Das Museum

Das Vineum Bodensee an der Meersburger Vorburggasse 11 wurde im Juli 2016 als Museum für Weinkultur eröffnet. Die Öffnungszeiten sind von April bis Oktober von Dienstag bis Sonntag und an Feiertagen von 11 bis 18 Uhr, von November bis März am Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 11 bis 18 Uhr. Informationen im Internet: www.vineum-bodensee.de

erdings sei auch das eine Herausforderung gewesen: „Es könnte auch sein, dass die Baumstämme aus Vorarlberg kamen; in zurückgelegenen Dörfern ist das einfacher zu sagen, wo das Material bezogen wurde.“

Die Böden sprechen auch im ehemaligen Wohnraum eine eigene Sprache; teilweise ist der Boden aus dem Jahr 2016, als das Museum gegründet wurde, und zwar immer da, wo kein brauchbarer Boden mehr lag. In Johners Lieblingsraum liegt ein Pitch-Pine-Boden aus den USA von etwa 1900. Überall sonst liegt ein deutlich älterer Boden, der aber nicht genau datiert werden könne. Möglicherweise stammte er aus der Entstehungszeit des Hauses.

So ziehen sich die Spuren, die auf die Vergangenheit verweisen, durchs Gebäude. Auch im Dachgeschoss, wo Veranstaltungen stattfinden, trifft Altes auf Neues. Um den alten Lastenaufzug optisch zumindest zu erhalten, wurde auf einen Lichtschacht beim Aufzugsanbau verzichtet – die alte grüne Holztür ist so erhalten geblieben und die Rollen für den Lastenaufzug sind noch sichtbar. Das Gebäude wurde lediglich um Sicherheitstüren aus Glas und den Aufzug selbst ergänzt. Um Balken brandschutzrechtlich aufzurüsten und sie dennoch sichtbar zu lassen, habe es auch eine Lösung gegeben, führt Urs Müller aus. Eine spezielle Beschichtung schäume im Brandfall auf und Sorge so für den entsprechenden Schutz.

Vortrag über den Bodensee

Meersburg – Der Bodensee hat mit der ihn umgebenden Kulturlandschaft eine Ausstrahlung, die sehr viele Menschen schätzen. Aber ganz nüchtern betrachtet: Wie funktioniert er? Welche ist seine künftige Rolle? Der langjährige Bodenseekreis-Abgeordnete und frühere Umweltminister Ulrich Müller stellt am morgigen Dienstag, 25. Oktober, 19 Uhr, im Augustinum Meersburg Erkenntnisse der Bodenseeforschung vor und gibt jedem Besucher eine Broschüre an die Hand. Vortrag und Broschüre sind kostenlos, eine Spende zugunsten des Vereins der Freunde des Instituts für Seenforschung und des Bodensees ist gerne gesehen, heißt es in einer Mitteilung.

Hier sind Mit-Esser erwünscht

Offener Mittagstisch im Martin-Luther-Haus: Jeder erhält unabhängig von Alter und Konfession eine frisch gekochte Mahlzeit

VON LORNA KOMM

Meersburg – Seit Juni bietet die evangelische Kirchengemeinde im Martin-Luther-Haus einen offenen Mittagstisch an. „Das Angebot richtet sich an alle, die gerne in Gesellschaft essen möchten“, sagt Pfarrerin Sigrid Süß-Egervari. Natürlich seien bedürftige Menschen willkommen, aber der Mittagstisch sei ein kommunikatives Angebot für alle, unabhängig von Alter und Konfession. Das Projekt wurde ins Leben gerufen, um Menschen nach der Corona-Pandemie aus der Einsamkeit raus zu holen.

Doch Menschen, die alleine zu Hause sitzen und nicht allein kochen und essen möchten, gibt es zu allen Zeiten.

Unter dem Motto „Keiner is(s)t allein“ soll die alle 14 Tage dienstags stattfindende Runde, Menschen Gelegenheit geben, zusammen zu speisen und zu reden. Ja auch, um sich verwöhnen zu lassen. Denn fleißige Helfer, die kochen, gebe es schon genug, es fehle nur an Teilnehmern, stellt Süß-Egervari bedauernd fest. „Wir haben drei Kochteams, die sich abwechseln. Alle haben eine Belehrung des Gesundheitsamts und die Räume sind von der Lebensmittelkontrolle als geeignet freigegeben worden“, verweist die Pfarrerin auch auf die Einhaltung der Hygienestandards.

Einmal habe jemand nach zweimaliger Teilnahme gesagt, er wolle nicht schmarotzen. Ein Argument, das Süß-

Egervari nicht begreifen kann. „Wir haben doch eine Spendenbox gut sichtbar aufgestellt.“ Dort kann jeder geben, was er für angemessen hält, oder eben was er geben kann oder will. Gekocht wird überwiegend vegetarisch, sodass auch jeder kommen könne. „Die Gemüselasagne vor zwei Wochen ist gut angekommen“, berichtet Süß-Egervari. Die Teilnehmer hätten sich über das Rezept gefreut und weitere Kochideen ausgetauscht. Je nach Gericht gebe es manchmal auch eine fleischige Variante, wie neulich bei der Quiche. Die bunt gemischte Runde am herbstlich dekorierten Mittagstisch probierte sich durch beide Angebote, genoss anschließend Kaffee und Dessert. Der nächste Termin ist am Dienstag, 25. Oktober. Für die Planung wird um eine Anmeldung bis heute, 10 Uhr, im Pfarramt gebeten.



„Keiner is(s)t allein“ – unter diesem Motto lädt Pfarrerin Sigrid Süß-Egervari (rechts) alle zwei Wochen dienstags zum gemeinsamen Mittagessen. BILD: LORNA KOMM