

## Zehn Jahre Haft für 36-Jährigen

**Raum Markdorf/Konstanz (keu)** Zehn Jahre muss ein 36-jähriger Mann aus dem Raum Markdorf im Gefängnis verbringen. Das Landgericht Konstanz, bestehend aus einem Richter und zwei Schöffen, verurteilte ihn zu dieser Freiheitsstrafe wegen 22-facher Vergewaltigung, teilweise in Tateinheit mit vorsätzlicher Körperverletzung, wegen des Erstellens jugendpornographischer Schriften, wegen der Verletzung des persönlichen Lebensbereichs durchs Bildaufnahmen in fünf Fällen sowie wegen gefährlicher Körperverletzung.

An drei Tagen, einem mehr als ursprünglich angesetzt, waren die Vorwürfe unter Ausschluss der Öffentlichkeit verhandelt worden, da intime Umstände zur Klärung der Sache zur Sprache kamen, deren öffentliche Erörterung schutzwürdige Interessen der Opfer verletzen würde.

Dem Angeklagten war vorgeworfen worden, dass er zwischen Februar 2016 und Juni 2019 regelmäßig mit seiner Ehefrau gegen deren Willen Geschlechtsverkehr gehabt habe; soll: angeklagt waren 110 Fälle. Zudem soll der Beschuldigte von Oktober 2018 bis Mai 2019 mindestens 18 Mal mit seiner minderjährigen Stieftochter Geschlechtsverkehr gehabt haben. Weiter war ihm vorgeworfen worden, von seiner Ehefrau und Stieftöchtern heimlich Videoaufnahmen gefertigt und einen Stiefsohn geschlagen zu haben.

Der 36-Jährige war im Sommer 2019 festgenommen worden und hatte zunächst in Untersuchungshaft der Justizvollzugsanstalt Konstanz gesessen, anschließend hatte das Oberlandesgericht Karlsruhe die Haftfortdauer angeordnet.

Zehn Zeugen aus dem Umfeld und von der Polizei sowie ein Sachverständiger waren zum Prozess geladen worden. Aufgrund der Aussagen der Geschädigten, aber auch durch eigene Angaben des Angeklagten konnte die Zahl der dann verurteilten Vergewaltigungen belegt werden, teilte die Pressstelle des Landgerichts Konstanz mit. Der Rest sei eingestellt worden, weil die Zahl für das Strafmaß nicht entscheidend und die Einzelstrafe schon relativ hoch sei.

Der Angeklagte sei zum größeren Teil geständig gewesen, weil er reinen Tisch machen wollte. Teilweise habe er die Delikte verharmlosend dargestellt oder anders wahrgenommen. Im Laufe der Verhandlung habe es sich herausgestellt, dass es noch eine Geschädigte gab. Der 36-Jährige habe eine Straftat zum Nachteil einer weiteren Stieftochter eingeräumt; dieses Geständnis sei vom Gericht positiv gewertet worden. Möglicherweise komme hier ein weiteres Verfahren auf den 36-Jährigen zu. Das entscheide die Staatsanwaltschaft, die das Mädchen dazu befragen werde. Hier müssten auch die Belastungen, die ein solcher Prozess mit sich bringe, berücksichtigt werden. Letztendlich sei man zu einer Gesamtstrafe gekommen, die aufgrund der Gesamtkonstellation entsprechend hoch ausgefallen sei.

Dass die Delikte erst so spät angezeigt wurden, sei vermutlich einem System aus Kontrolle und Angst zuzuschreiben. Zugunsten des Angeklagten habe sein Geständnis gesprochen und dass er nicht vorbestraft gewesen sei. Sein Verteidiger legte gegen das Urteil Revision ein.

# Hier ist jeder Schritt Handarbeit

Erntehelfer sind derzeit aufgrund der Corona-Krise Mangelware. Unser Reporter geht aufs Feld und startet den Selbstversuch im Spargelstechen. Schnell wird klar: Das ist nicht so einfach, wie es aussieht

VON REINER JÄCKLE  
ueberlingen.redaktion@suedkurier.de

**Meersburg** – Es ist kurz nach 6 Uhr, der Wecker klingelt. Draußen wird es langsam hell. Anstatt sich noch einmal genüsslich umzudrehen und die Augen zumachen heißt es aufstehen, Arbeitsklamotten anziehen und ab aufs Feld – aufs Spargelfeld.

Spargelstechen ist normalerweise eine Sache für Erntehelfer aus Osteuropa – und das ist keinesfalls despektierlich gemeint. „Es gibt eigentlich kaum einen aus Deutschland, der das mitmacht“, berichtet Spargelbauer Andreas Volz aus Meersburg. „Die körperliche Anstrengung ist den meisten schon zu viel.“ Noch vor 20 Jahren wurde das Gemüse „weißes Gold“ genannt. Heute ist das nicht mehr so, denn „der Spargel ist zur Massenware“ geworden. Andreas Volz baut auf Frische und Qualität – und stimmt sich damit gegen den Trend und die Quantität. „Nur so kann ich meine treue Stammkundschaft halten“, sagt er.

Um 7 Uhr ist Treffpunkt am Spargelhof. Die Ernte wird zu einer Familienangelegenheit mit ein paar Helfern. Fast die komplette Familie Volz tritt an und wird von vier kurzfristig eingelernten Erntehelfern unterstützt. Einer davon ist heute SÜDKURIER-Mitarbeiter Reiner Jäckle. Er wagt den Selbstversuch und möchte selbst erleben, ob Spargelstechen so schmerzhaft ist, wie es viele beschreiben.

**Jeder bekommt Handschuhe, Eimer, Kelle und Stechmesser**

Die Fahrt aufs Spargelfeld dauert wenige Minuten. Die Heckklappe des Vans geht auf und es tauchen zahlreiche Kisten auf. Andreas Volz stattet jeden mit Handschuhen, einem rechteckigen Eimer, einer Kelle und natürlich einem Stechmesser aus. Und dann geht es auch gleich ans Eingemachte. Die vier Helfer trotten dem Spargelbauer aus Meersburg hinterher.

Die Felder mit den auffälligen Wällen und den Kunststofffolien sind nicht zu übersehen. Irgendwie sehen sie allerdings deutlich länger aus, wenn man im Feld steht, als wenn man mit dem Auto einfach nur vorbeirauscht. Dann zeigt Andreas Volz, wie man die Folie anhebt und nachschaut, ob ein Spargel herauskommt. Noch wächst er nicht so üppig. Doch nach dem fünften Mal Folie anheben lugt etwas Weißes aus dem Boden.

Der Spargelbauer legt die Folie weg, beginnt mit zwei Fingern zu graben und erklärt, worauf man achten muss. Kaum beginnt er ein Loch in den Wall zu buddeln, tauchen schon weitere Stängel auf, die aber noch zu klein sind, um sie auch zu stechen. „Man muss vorsichtig sein, damit man nichts abbricht“, erklärt er. „Und beim Stechen dürfen die anderen nicht verletzt werden.“ Gekonnt setzt er



Spargelbauer Andreas Volz (links) aus Meersburg zeigt SÜDKURIER-Mitarbeiter Reiner Jäckle, wie man Spargel sticht. Danach muss er selber ran. Fünf Bilderbuch-Spargel (kleines Bild) schauen über den Wall und warten, bis sie gestochen werden. BILDER: REINER JÄCKLE



Das Resultat des Selbstversuchs: So viel Spargel hat Reiner Jäckle gestochen.

## Spargelhof Volz

Die fünfköpfige Winzerfamilie um Vater Andreas Volz und Mutter Brigitte Busmann lebt in Meersburg und arbeitet im Weinbau, Spargelanbau und hat eine Brennerei. Momentan bewirtschaftet die Familie etwa zwei Hektar Spargelfelder und hat

für dieses Jahr drei Erntehelfer, die noch nie Spargel gestochen haben. Angefangen hat Andreas Volz 1984 und war damit einer der ersten Spargelbauern am westlichen Bodensee. Zum ersten Mal ernten konnte er 1987. Hauptsächlich verkauft er den Spargel im eigenen Hofladen. Im Internet: [www.wein-spargelhof-volz.de](http://www.wein-spargelhof-volz.de)

das Spargelstechmesser an, zieht den Spargel aus dem Wall und legt ihn in seinen Eimer. Dann nimmt er die Kelle und schüttet den Wall wieder zu. Fertig.

**Meter für Meter die Folie lufpen und schauen**

So schwer sieht das nun wirklich nicht aus. Das sollte zu schaffen sein. Nun ist jeder der Helfer auf sich gestellt. Wild entschlossen wird Meter für Meter die Folie hochgehalten und geschaut, ob etwas wächst. Es dauert nicht lange, da taucht der erste Spargelkopf auf. Sofort geht es auf die Knie. Mit zwei Fingern wird gegraben. Wie tief war das noch mal? Dann tauchen weitere Stängel auf. „Vorsichtig“ schieft durch den Kopf. Nun kommt das Spargelstechmesser zum Einsatz. Vorsichtig. Ansetzen. Vorsichtig. Und – mit einem Ruck knackt es. Aber der Spargel kommt nicht aus dem Wall. Noch einmal wird das Spargelstechmesser eingesetzt. Vorsichtig. Doch ein leiser Knack – und da ist er. Der erste selbstgestochene Spargel. Schnell noch die Kelle zücken und

den Wall wieder aufschütten. Was für ein Gefühl. Während die Folie wieder über den Wall gezogen wird, ist aber klar: Der erste Spargel hat etwa vier Mal so viel Zeit gebraucht wie der von Andreas Volz – und er hat dabei noch erklärt. Glücklicherweise wächst der Spargel noch nicht so üppig, denn bis der nächste Kopf durch die Erde lugt, dauert es einige Meter. Allerdings beginnt der Rücken bereits zu zwicken, denn die Folie wiegt einiges.

**Bald stehen die Spargel hier wie die Zinnsoldaten**

„In ein bis zwei Wochen sieht es ganz anders aus“, erzählt der Spargelbauer, als eine Reihe absolviert ist und etwa zehn Spargel im Eimer sind. „Dann stehen die wie die Zinnsoldaten, und ein Eimer ist nach einer Reihe voll.“ Wenn es dann für einen Stängel auch noch so lange dauert, dann wird man ja kaum fertig. Es muss also an der Zeit gearbeitet werden. In der zweiten Reihe soll es schneller gehen. Und dann passiert es: schon beim ersten wird schneller ge-

buddelt, schneller das Stechmesser angesetzt und knack – der Spargel bricht in der Mitte ab. Dieser Stängel kann nicht mehr verkauft werden. Einmal unvorsichtig – und schon ist mindestens 1 Euro futsch.

Nach drei Feldern haben acht Erntehelfer, inklusive Chef, drei Kisten voll Feldspargel gesammelt. „Das ist für den Anfang ganz gut“, lobt Andreas Volz. „Das werden an einem normalen Tag dann mindestens drei Mal so viel sein.“ Das Lob tut gut. Und das Sitzen im Auto noch viel mehr, denn der Rücken freut sich, endlich wieder entlastet zu werden. Zweieinhalb Stunden auf dem Feld waren keine lange Zeit, dafür aber körperlich intensiv. Erst jetzt sind die Folgen richtig zu spüren.

**Es ist immer alles Handarbeit, Stängel für Stängel**

Es geht zurück auf den Hof, der Spargel wird nun direkt gewaschen, zugeschnitten und sortiert. Auch hier ist alles Handarbeit, Stängel für Stängel. Erst dann kommt der Spargel in den Hofladen. Zweieinhalb Stunden Stechen, eine gute halbe Stunde Waschen und sortieren haben an diesem Tag etwa 20 Kilo verkaufbaren Spargel ergeben. Pünktlich zur Öffnung des Hofladens liegt alles bereit.

Die ersten Kunden warten auch schon vor der Türe. Und immer wieder kommt jemand, der es nicht verstehen kann, warum der Spargel, der noch wenige Stunden vorher im Boden war, 18 Euro pro Kilogramm kostet. Jeder, der einmal mit auf dem Feld war, kann es aber absolut nachvollziehen, wie dieser Preis zustande kommt. Acht Erntehelfer, mehr als 100 Liter Wasser und Spritkosten sind nur ein Teil der Ausgaben, die der Spargelbauer an diesem Tag hat. Da reichen die 360 Euro Einnahmen vom gestochenen Spargel kaum, um das überhaupt zu decken.

**Das sehen Sie zusätzlich online**

Alle Arbeitsschritte im Video: So funktioniert das Spargelstechen: [www.sk.de/1049477](http://www.sk.de/1049477)

# Schirmherr spricht zum Geburtstag ein großes Lob aus

**100 Jahre Schule Schloss Salem:** Bernhard Prinz von Baden gratuliert Schulgemeinschaft

**Salem** – Die Schule Schloss Salem hat diese Woche ihren 100. Geburtstag begangen. Exakt am Ehrentag, dem 14. April, nahm Schirmherr Bernhard Prinz von Baden am Mittagessen der Schüler teil, die auch in den Osterferien an der Schule geblieben waren. Aufgrund des Coronavirus waren sie nicht nach Hause gereist.

Etwa 150 Schüler im Alter von zwölf bis 18 werden aktuell an den verschiedenen Schulstandorten betreut, wie Bernd Westermeyer, Gesamtleiter der Schule Schloss Salem, dem SÜDKURIER bereits berichtet hatte. Dennoch begrüßte der Schulleiter Prinz Bern-



Prinz Bernhard (rechts) und Bernd Westermeyer schneiden den Kuchen an. BILD: ILJA MESS

hard im Namen der gesamten Salemer Schulgemeinschaft. Einleitend verlieh er seiner Freude darüber Ausdruck, dass das gemeinsame feierliche Mittagessen die Stärke und Zuversicht der

Salemer Gemeinschaft, gerade auch in Krisenzeiten, deutlich mache. Es sei außerordentlich, dass menschliches Mitenden innerhalb der nach außen abgeschlossenen Internatsstand-

te möglich sei, während weltweit rund 1,4 Milliarden Kinder und Jugendliche ihre Schulen derzeit leider nicht betreten und ihre Freunde nicht sehen dürften. So wird Westermeyer in einer Pressemitteilung aus der Schule zitiert.

Auch Prinz Bernhard betonte, dass es wichtig sei, den Geist der Gründer der Schule Schloss Salem aufrecht zu erhalten. Er sei überzeugt, dass sein Urgroßvater, Prinz Max, sowie Kurt Hahn auf die Unverzagtheit der heute erfolgreichen internationalen Schüler- und Mitarbeiterschaft in Krisenzeiten stolz gewesen wären. Die Lage Salems abseits der großen Städte erweise sich auch in der der-

zeitigen Situation als Segen und die Fülle der Natur im Umfeld der Schule als Kraftquell. Die aktuelle Pandemie verlange Menschen in aller Welt und auch der Schule Schloss Salem viel ab. Aber in der verantwortungsbewussten Überwindung dieser besonderen Herausforderung liege auch die Chance, an dieser Aufgabe zu wachsen und zu erstarren, meinte der Schirmherr.

Zum Ende seiner Ansprache erhoben Prinz Bernhard und alle Anwesenden ihre Gläser, um mit einem Glas Apfelsaft auf die kommenden 100 Jahre der Schule anzustoßen und ein Stück Geburtstagsglück zu genießen, der mit einer „100“ und dem Schulloge verziert eigene gebacken worden war. Der offizielle Festakt soll erst 2021 nachgeholt werden. Dieser war für Anfang April dieses Jahres geplant gewesen.