



Alle Zutaten, die in die „Tolle Rolle“ kommen, sind zu 100 Prozent Bioprodukte.

FOTOS: DPA (1) / HOF TILL (2) / SUSANNE GILG (3)

Feine Zutaten spielen die Hauptrolle

FEINES ZUM FEST: Johannes Till hat einen besonderen Imbiss kreiert, der nicht nur auf Weihnachtsmärkten gefragt ist

Von Susanne Gilg

SCHLUCHSEE-ÄULE. Weihnachten ist auch das Fest der kulinarischen Genüsse – vom Braten über die Bachforelle bis hin zum Brötchen. Viel Arbeit und Logistik sind notwendig, um die Leckereien rechtzeitig und frisch zu den Kunden zu bringen. Die BZ stellt an den Samstagen bis Heiligabend Menschen vor, die in der Lebensmittelbranche tätig sind und für die der Advent weniger Besinnung, sondern mehr Großkampfszeit bedeutet. Johannes Till vom Hof Till in Äule hat einen besonderen Imbiss kreiert, den er zum Beispiel in St. Blasien oder in der Ravensaschlucht auf dem Weihnachtsmarkt anbietet: die *Tolle Rolle*.

Gut 3000 Rollen stellt Johannes Till in der Vorweihnachtszeit in seiner Hofküche in Äule her, gefüllt sind die Fladenrollen wahlweise mit süßem oder mit deftigem Inhalt. Das Besondere: Die Hauptrolle spielen die Zutaten, die zu 100 Prozent zertifizierte Bioprodukte sind. „Das gibt es bei Imbissen nicht oft“, sagt Johannes



Johannes Till mit Sohn Julian



Die Tolle Rolle gibt's auch auf dem Weihnachtsmarkt in der Ravensaschlucht in Breitnau.

Till. Der gelernte Koch und Hotelbetriebswirt hat in Sternerestaurants und in Deutschland und Frankreich gearbeitet und kommt vom Hof Till in Äule, wo seine Eltern vor allem Bergkäse herstellen. Klar ist, dass der 29-Jährige den Hof später übernehmen wird. „Mit der *Tollen Rolle* schaffe ich uns ein zweites Standbein“, sagt Johannes Till.

Das Fleisch in den Rollen kommt von den eigenen Hinterwälder Rindern vom Hof in Äule. „Alles, was ich nicht von meiner Mutter bekomme, erhalte ich von Rinklin-Naturkost“, sagt Johannes Till. Denn die Menge der Zutaten, die er für die Rollen braucht, übersteigen die Kapazitäten des heimischen Hofes.

Die Idee hinter der *Tollen Rolle*: Mit hochwertigen Produkten wollte Till einen leckeren Imbiss für Veranstaltungen herstellen, der schnell gemacht ist und nicht tropft. „Denn ich hätte nicht Koch und Hotelbetriebswirt werden müssen, um dann Bratwurst zu verkaufen“, fügt er

lachend hinzu. Die Rollen verkauft er mittlerweile im dritten Jahr auf dem Weihnachtsmarkt in der Ravensaschlucht und im zweiten Jahr auf dem Zeltmusikfestival in Freiburg.

Ressourcenschonende Produktion ist ihm wichtig

„Das ist natürlich auch alles sehr wetterabhängig – wenn gutes Wetter ist, verkaufe ich an einem Wochenende Hunderte Rollen.“ Bei einem neuen Produkt, da schauen die Leute erst einmal, hat Till beobachtet. „Aber wenn sie mal probiert haben, kommen sie meistens wieder – und das freut mich dann sehr.“

Tatkräftige Unterstützung bekommt er dabei von seiner Lebenspartnerin Anne-Kathrin Spatz und Sohn Julian, der mit seinen zweieinhalb Jahren bei der Produktion der Rollen in der Hofküche in Äule gerne mal probiert. Auch sein Mitbewohner und guter Freund Philipp Bucher opfert

neben seinem regulären Job an der Uni Freiburg jede freie Minute der *Tollen Rolle*. Und das von Anfang an. „So besprechen wir immer noch sämtliche Rezepte und Vorgehensweisen am WG-Tisch“, erzählt Johannes Till, der derzeit noch in Freiburg lebt, bevor es im nächsten Jahr zurück in die Heimat nach Äule geht.

Dort steigt er jeden Mittwoch in die Produktion der Rollen ein, donnerstags kocht er die Füllung, am Freitag wird gerollt. „Umso besser es läuft, desto länger müssen wir nachts nachrollen“, berichtet der 29-Jährige schmunzelnd. „Vor Ort werden die Rollen nur noch gegrillt, damit der Käse schön schmilzt.“

Wichtig ist ihm, dass seine Zutaten ressourcenschonend produziert werden, dass keine Gewässer verseucht und keine Böden vergiftet werden. „Es ist wichtig darauf zu achten, wie Produkte erzeugt werden“, ist er überzeugt. „Meine Eltern betreiben seit 30 Jahren eine Demeter-Landwirtschaft, daher begleitet mich das Thema schon mein ganzes Leben lang“, berichtet Johannes Till.

Weitere Infos gibt es im Internet unter www.hof-till.de

Breitnau hilft Hinterzarten

Erst Flüchtlinge ziehen in den Alten Hirschen ein

BREITNAU/HINTERZARTEN (akh). Wie viele Flüchtlinge Breitnau in Zukunft zugewiesen bekomme, wollte Martina Hermann in der Gemeinderatssitzung am Mittwochabend wissen. Aktuell ziehe in den Alten Hirschen ein fünfköpfige syrische Familie ein, die Breitnau für Hinterzarten aufnehme, begann Bürgermeister Josef Haberstroh.

Ein entsprechender Vertragsentwurf zwischen den beiden Gemeinden sei in Arbeit (die BZ berichtete). Im Moment werden zudem zwei Pakistani erwartet, fuhr er fort, da es einen Auszug aufgrund einer Abschiebung gab. 2018 erhalte, so die Berechnung des Landkreises, die Gemeinde Breitnau keine weiteren Flüchtlinge zugewiesen.

Stelle wird im Rathaus aufgestockt

Der Gemeinderat habe vormals beschlossen, so viele Flüchtlinge aufzunehmen, wie die Gemeinde Breitnau könne, um das Kontingent zu erfüllen. Diese sind im Rathaus, bei der Grundschule und im Alten Hirschen in Oberhöllsteig untergebracht.

Pro Kopf gibt es eine Pauschale vom Landkreis für die Flüchtlingsunterbringung. 2018 sind es insgesamt 43 000 Euro sowie Miete. Erhöht werden wird nächstes Jahr, aufgrund von Arbeitserhöhung für die Flüchtlingsbetreuung der Stellenplan um 0,2.

Und im Zuge des Flüchtlingsmanagements, wird die im Breitnauer Rathaus arbeitende Sonja Wursthorn von der Diakonie für diese Aufgabe zu 40 Prozent angestellt zum 1. Januar. „Das hat den Vorteil“, erklärte Bürgermeister Josef Haberstroh, „es ist jemand, der sich auskennt in Breitnau und auch den Helferkreis kennt.“

Neue Pläne für die Rothaus-Schanze

Bundestrainer Andreas Bauer plädiert auch für den Einbau einer kombinierten Porzellanspur

Von Dieter Maurer

HINTERZARTEN. „Der Stützpunkt Hinterzarten hat jede Unterstützung verdient“, betonte Andreas Bauer im Vorfeld des Frauen-Weltcups im Adler-Skistadion. Konkret sprach der Bundestrainer bei der Pressekonferenz des Deutschen Skiverbands (DSV) am gestrigen Freitag im Kurhaus notwendige Verbesserungen im Bereich des Radius Schanzentisch/Anlauf an der Rothaus-Schanze an. Zudem sollte der Anlauf mit einer kombinierten Porzellan-Spur ausgestattet werden. Das Adler-Skistadion ist seit 35 Jahren wichtiger DSV- und Olympiastützpunkt für Skispringer und Nordisch Kombinierte.

„Hinterzarten ist meine zweite Heimat“, erklärte der 53-jährige einstige Weltklasse-Athlet aus Oberstdorf, seit 2011 Cheftrainer des deutschen Weltcup-Teams der Frauen. Bei der Eröffnung der umgebauten Rothaus-Schanze im Jahr 1982 war der Bayer noch als Athlet am Start: „Ich wurde leider nur Vierter“, erinnert er sich. Die Entwicklung im Skispringen schreite stetig voran. Dem habe Hinterzarten vielfach Rechnung getragen, die Anlage immer wieder auf den neuesten Stand gebracht: „Das Helfer-

team um Michael Lais leistet tolle Arbeit.“ Einzig der Radius im Bereich Schanzentisch müsse den neuesten Anforderungen angepasst werden. Bauer: „Das heißt nicht Abbruch des Turms, sondern Veränderungen des Profils vom Schanzentisch in Richtung Anlauf.“ Zudem plädierte Bauer für den Einbau einer kombinierten Porzellanspur, die im Sommer und Winter genutzt werden kann: „Im Winter kann diese von unten gekühlt werden. Somit bildet sich eine Eisfläche, auf der die Skispringer anfahren.“

„Der finanzielle Aufwand geht nicht ins Uferlose.“

Bundestrainer Andreas Bauer

Die jetzige Keramik-Anlaufspur muss im Winter mit einem Netz versehen und mit Schnee abgedeckt werden. In den vereisten Schnee wird dann eine Spur gefräst: „Gerade bei Wetterkapriolen wie sie derzeit herrschen mit Wärme und Kälte, Regen und Schnee ist dies sehr zeitaufwändig.“ Vorteile sieht Bauer vor allem für das Training: „Im Stützpunkt Oberstdorf vereisen wir die Spur bereits im Ok-

tober. Das bringt den Sportlern deutliche Vorteile. Sie haben eine stets gleiche, stabile Anfahrt.“ Noch vor dem Weltcup-Auftakt in Lillehammer fand in Hinterzarten ein Gespräch über diese Frage statt, wurde eine gemeinsame Position erarbeitet. Bauer ist zuversichtlich: „Eine Kostenschätzung wird zeigen, der finanzielle Aufwand geht nicht ins Uferlose.“ Bei der Pressekonferenz war vor allem der japanische Dolmetscher gefragt. TV-Teams, Radioreporter und Print-Journalisten aus Fernost interessierten sich für die erfolgreichen deutschen Skispringerinnen. Mit Katharina Althaus führt erstmals in der Geschichte des Frauen-Skispringens eine Deutsche die Weltcup-Wertung an.

Nach der Schule, sie ist jetzt beim Zoll, könne sie sich noch mehr auf den Sport konzentrieren: „Ich freue mich sehr auf die Wettkämpfe in Hinterzarten. Das ist immer etwas Besonderes“, meinte die Oberstdorferin. Dem stimmte Carina Vogt, Olympiasiegerin und vierfache Weltmeisterin, zu. Sie setzt sich seit Jahren für mehr Anerkennung ihrer Sportart ein: „Das ist für mich nach wie vor eine Herzensangelegenheit.“ Vogt betonte: „Wir besitzen alle die notwendige Technik, um auch auf Großschanzen springen zu können.“

Badische Zeitung präsentiert

Die Geschenkidee!

Circolo

FREIBURGES WEIHNACHTS-CIRCUS

22. DEZEMBER BIS 6. JANUAR

Täglich 15 und 19 Uhr, Messe Freiburg
Spielfrei am 24. Dezember sowie am 1. und 2. Januar

Ermäßigungen für BZCard-Inhaber
10 % auf alle Plätze bei allen Vorstellungen
(max. 2 Karten pro BZCard, gilt nicht für Silvestergala)
20 % bei der BZ-Sondervorstellung am 5. Januar, um 15 Uhr.

Vorverkauf
Büro Circolo, Tel. 07641/9 33 55 55, www.circolo-freiburg.de
beim Kartenservice der Badischen Zeitung, Tel. 0761/4 96 88 88
in allen Geschäftsstellen der BZ, www.freiburg-tickets.de
Circolo-Kasse, ab 5.12., tägl. ab 10 Uhr beim Zelt, Tel. 0761/6 12 91 10