

Gaumenschmaus beim Sternekoch

Gastronomie Die Einsender der besten Rezepte fürs nächste Leibscheis-Magazin der SÜDWEST PRESSE haben ihre eigenen Kreationen bei Koch Hans Häge ganz neu erlebt. *Von Karin Mitschang*

Geschmacklich brauchen wir nicht zu reden“, sagte Dieter Lehmann aus Ulm – vollends begeistert von der Interpretation seines Rezepts für Marillentopfen-Knödel an Marillenkompost von Sternekoch Hans Häge im Gasthaus „Zum Bad“. Der kredenzte in Langenau dazu eine Kugel Joghurt-Limetteneis mit Krokant. Zusammen mit einem Riesling Apotheke Spätlese von der Mosel, den Sommelière Brigitte Benz ausgesucht hatte, entfaltete sich beim Gourmet-Abend für die Gewinner der SÜDWEST PRESSE ein wahres Feuerwerk an den Gaumen derer, welche die besten Rezepte für das fünfte Leibscheis-Magazin eingereicht hatten und je einen Gast mitbringen durften. „Wir sind die Elite“, spaßte Lehmann, der nun auf der Suche nach einem Weinkenner für seinen Männer-Kochclub des Generationentreffs Ulm/Neu-Ulm ist.

„Wir sind ganz überrascht, wie schön unser Essen auch aussehen kann.“

Lisa-Marie Schreiber
Rezept-Einsenderin

Mitgebracht hatte er natürlich ein weiteres Mitglied, Karl Schmitz aus Burlafingen, der im Kochclub der eigentliche Dessert-Experte sei und das Essen „bombastisch“ nannte. Chefkoch Häge hatte mit seinem Team 20 der eingereichten 300 Rezepte nachgekocht und mit SWP-Fotograf Marc Hörger für das neue Magazin ablichten lassen.

60 eingereichte Rezepte aus dem Schwabenland sollen im Herbst in dem neuen Magazin erscheinen – von Häge verfeinert, aber gut zu Hause nachzukochen. Für den Gewinner-Abend hatte er fünf Speisen ausgesucht, die ein harmonisches Menü ergaben.

„Wir sind ganz überrascht, wie schön unser Essen auch aussehen kann“, sagte Lisa-Marie Schreiber aus Senden, deren Rehnüsslein mit Kirschknödel nun edel daherkam: als Rehnüsse & Oberschale mit Kirsche, Lauch, Pfefferlin-



Diesen Genussabend haben sie sich verdient: Die Gewinner des neuen Leibscheis-Magazins mit Sternekoch Hans Häge (Mitte hinten) und dem SWP-Team zum Leibscheis-Magazin, Monika Böhme, Karin Mitschang und Franziska Oblinger (von rechts). *Foto: Marc Hörger*

gen. Vorgegangen war ein Forellentatar mit Petersilienpesto, eingereicht von Eva Geiger aus Ulm, die ebenso wie Schreiber schon mehrfache erfolgreiche Einsenderin beim Feinschmecker-Magazin der SÜDWEST PRESSE ist.

Aus dem „Rote Beete Carpaccio“ von Foodbloggerin Olga Ohm aus Dietenheim wurde eine Rote Beete mit einer leicht karamellisierten Walnuss, Feta und Kräuttersalat – es hatte keinen qualitativ hochwertigen Rucola gegeben, räumte Häge ein. „Ich war dreimal im Laden“, doch lätschiger Rucola kommt beim Sternekoch natürlich nicht auf den Tisch.

Richard King aus Rißtissen, der nicht nur als Geschäftsführer der Ratiopharm-Arena bekannt ist, sondern den mancher auch aus der TV-Kochshow „Das perfekte Dinner“ im vergangenen Jahr erkannte, hatte ein Risotto

mit Lachs, Spargel und Beurre Blanc eingereicht. Im Gasthaus Bad gab es natürlich einen hochwertigen „Label Rouge Lachs“ mit grünem Spargel, der auf einem Schaum mit gebratener Lachshaut in Szene gesetzt wurde.

Am Schluss hatten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer noch jede Menge Fragen an den Chefkoch, vor allem in Sachen Michelin-Stern, den Häge bereits im elften Jahr erkokt hat. Während früher noch betagtere Stammgäste ein Restaurant per Brief vorschlugen, wie Häge sagte, bewerben sich heutzutage junge Gastronomen über Social Media und Mails selbst und empfehlen sich für einen Inkognito-Besuch der Tester vom renommiertesten Restaurantführer der Welt.

Ein zweiter Stern sei nicht sein Ziel, sagte Häge, Gastronom in fünfter Generation, auf Nachfrage. „Der Zugewinn einer Zwei-



Label Rouge Lachs mit Risotto und grünem Spargel – von Hans Häge, Gasthof Zum Bad in Langenau. *Foto: Marc Hörger*

Rund ums Thema Kulinarik

Alle Geschichten rund ums Thema Essen, Kochen, Restaurants und Ausgehen im Raum Ulm/Neu-Ulm sowie Ernährungstrends bündeln wir auf der Seite swp.de/aufgetischt.

Sterne-Küche steht in keinem Verhältnis mehr zum zusätzlichen Aufwand“, plauderte er aus dem Nähkästchen. Zwei- oder Drei-Sterne-Restaurants seien Zuschussbetriebe, die nur mit einem Investor, Gönner oder einem großen Hotelkomplex im Hintergrund finanziert werden könnten.

Daher legt sich Häge in Langenau ins Zeug, um alle zwei Monate eine neue Karte zu präsentieren, für die vielen Stammgäste.

„Bei uns findet jeder was auf der Karte, wir haben nicht nur das Sechs-Gänge-Premium-Menü“, und das sei ihm auch wichtig. Nach dem geistreichen Gourmet-Abend wollen sich einige Teilnehmer bereits jetzt wieder ins Zeug legen und gute Rezepte finden, um den Genuss-Abend im nächsten Jahr nicht zu verpassen. Dann wird wieder ein anderes Küchenteam als Jury für das Leibscheis-Magazin mitwirken.

„Bei uns findet jeder was auf der Karte, wir haben nicht nur das Sechs-Gänge-Premium-Menü“, und das sei ihm auch wichtig. Nach dem geistreichen Gourmet-Abend wollen sich einige Teilnehmer bereits jetzt wieder ins Zeug legen und gute Rezepte finden, um den Genuss-Abend im nächsten Jahr nicht zu verpassen. Dann wird wieder ein anderes Küchenteam als Jury für das Leibscheis-Magazin mitwirken.

Was tun, wenn Kinder zu dick sind?

Uniklinik Mediziner informieren über innovative Behandlungsoptionen bei starkem Übergewicht.

Ulm. Die steigende Anzahl von Kindern und Jugendlichen mit Übergewicht und Adipositas, also sehr starkem Übergewicht, ist ein besorgniserregender Trend. Um dieser Herausforderung entgegenzuwirken und Betroffene zu beraten, lädt die Klinik für Kinder- und Jugendmedizin des Universitätsklinikums Ulm zu einer Informationsveranstaltung ein.

Thema des Informationsabends unter der Leitung von Prof. Martin Wabitsch, Leiter der Sektion Pädiatrische Endokrinologie und Diabetologie, sind aktuelle Behandlungsmöglichkeiten für starkes Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen.

Die Veranstaltung findet am Donnerstag, 11. Juli 2024 von 18 bis 19 Uhr im Konferenzraum der Klinik statt. Sie richtet sich an betroffene Kinder und Jugendliche, Eltern, Großeltern, Ärztinnen und Ärzte, Therapeuten und alle Interessierten. Eine Anmeldung ist erforderlich, die Teilnahme ist kostenlos und sowohl vor Ort, als auch digital möglich.

Wabitsch betont: „Mit dieser Informationsveranstaltung möchten wir für mehr Aufklärung und Unterstützung für Betroffene und ihre Angehörigen sorgen. Außerdem stellen wir innovative Behandlungsmöglichkeiten vor, mit denen wir den Herausforderungen von starkem Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen effektiv begegnen können.“ Im Anschluss an den Vortrag besteht die Gelegenheit für Fragen und einen gemeinsamen Austausch.

Info Anmeldung per E-Mail an sekretariat.pedu@uniklinik-ulm.de mit folgenden Angaben: Namen der teilnehmenden Personen. Teilnahme vor Ort oder via Webex.

Lesung zu Nikola Tesla

Literatur Roman-Autorin zu Gast im Haus der Nachhaltigkeit.

Neu-Ulm. Am Montag, 8. Juli, Beginn um 19 Uhr, veranstaltet das Haus der Nachhaltigkeit (Augsburger Straße 23) in Kooperation mit dem Donaustein eine Lesung mit der Autorin Alida Bremer zu ihrem Roman „Tesla oder die Vollendung der Kreise“. In ihrem Roman erzählt Alida Bremer die Lebensgeschichten von Nikola Tesla und Ante Matijača. Tesla (1856-1943) war ein Wissenschaftler und Visionär kroatischer Heimat, serbischer Herkunft und amerikanischer Staatsbürger. Aber vor allem: Kosmopolit und Humanist. Auch wenn er die Elektrizitätswelt revolutionierte, blieb er zu seinen Lebzeiten ein missverständenes Genie.

Energie-Genossenschaft geht erste Projekte an

Energiewende Pachtvertrag mit Stadt Ulm unterzeichnet – Knapp ein Jahr nach Gründung bereits 280 Mitglieder.

Ulm. Knapp ein Jahr nach ihrer Gründung hat die Bürgerenergiegenossenschaft Donau-Energie einen ersten Pachtvertrag mit der Stadt Ulm geschlossen. Auf dem Dach der Mensa des Schulzentrums Oberer Kuhberg kann nun die erste PV-Anlage auf städtischem Gelände gebaut werden, wie aus einer Mitteilung der Genossenschaft hervorgeht.

Auch mit der Stadt Neu-Ulm und den Stadtwerken (SWU) gibt es Einvernehmen über eine Investition auf der Erich-Kästner-

Schule in Ludwigsfeld. Beides, so Vorstandsmitglied Wilfried Clauß, könnte in der zweiten Hälfte dieses Jahres realisiert werden. Vorgegangen seien unzählige Gespräche mit Kommunen, Landkreisen, Kirchen und gemeinwohlorientierten Organisationen, seit die Donau Energie im November vergangenen Jahres ins Genossenschaftsregister eingetragen wurde.

Die Bürgergenossenschaft pachtet Dachflächen und baut dort in eigener Regie PV-Anlagen.

Eigentümer und Genossenschaft machen dabei Gewinn, die Umwelt sowieso.

Der Pachtvertrag mit der Stadt Ulm war gerade passend zur ersten Generalversammlung der Bürgerenergiegenossenschaft Donau-Energie abgeschlossen worden, zu der rund ein Drittel der 280 Mitglieder ins Gemeindehaus Guter Hirte in Böfingen gekommen waren.

Im Rahmen seines Geschäftsberichtes ging Vorstandsmitglied Eugen Schlachter zunächst auf

die Historie der am 2. August 2023 gegründeten Genossenschaft ein. Bis zum Jahresende traten 148 Personen der Genossenschaft bei. Sie zeichneten 1710 Geschäftsanteile, was einem Geschäftsguthaben von 427.500 Euro entspricht.

Wesentliche Aufgabe des Vorstands war es, die rechtlichen und organisatorischen Grundlagen für eine nachhaltige Entwicklung zu legen. „Der aufgestellte Geschäftsverteilungsplan und die Geschäftsordnungen für die Or-

gane schaffen Verbindlichkeit und Sicherheit für die Aktivitäten der Genossenschaft“, betonte Schlachter.

Wie es um die Energiewende in der Region Donau-Iller bestellt ist, erläuterte Vorstandsmitglied Clauß auf Basis einer BUND-Studie. Demnach besteht noch erheblicher Nachholbedarf bei Wind- und PV-Ausbau. „Diesen abzarbeiten, steht die Donau-Energie-Genossenschaft als verlässlicher Partner zur Verfügung“, so Clauß. swp

Schwörmontag Feine Spatzen für guten Zweck

Ulm. Schon seit einigen Jahren gibt es am Schwörmontag diesen Service: Der Zonta Club Ulm-Donau liefert auf Bestellung frisch gebackene süße Hefe- und auch Laugenspatzen aus. Eine Kiste beinhaltet 24 Stück und kostet 60 Euro. Der Erlös des Gebäcks, das von der Bäckerei Bayer hergestellt wird, soll wie in den vergangenen Jahren dem Projekt „Gegen Altersarmut bei Frauen“ zugute kommen. Mehr unter www.zonta-ulm-donau.de oder Tel. (0731) 140 00 60.

Spende für ein Zuhause ohne Gewalt

Ulm. Zusammen mit seinen internationalen Partnerclubs (Wendenberg, Bois-Colombes und Valencia) hat der Rotarier-Club Ulm/Neu-Ulm das Projekt des Kinderschutzbundes Ulm/Neu-Ulm „Ein Zuhause ohne Gewalt – Hilfe für Kinder, die häusliche Gewalt erlebt haben“, mit einer Spende in Höhe von 9300 Euro unterstützt. Mit dem Spendenbetrag kann der hohen Nachfrage nach Beratungsplätzen für Kinder, die häusliche Gewalt erlebt haben, durch Einstellung einer weiteren Mitarbeiterin begegnet werden, teilt der Kinderschutzbund mit.



FOTO: KINDERSCHUTZBUND

Ansbacher führt Regionalverband

Ulm. Der Ulmer Oberbürgermeister Martin Ansbacher ist von der Verbandsversammlung zum neuen Vorsitzenden des Regionalverbandes Donau-Iller gewählt worden. Das teilt der Regionalverband mit. Seine Stellvertretung übernimmt künftig der bisherige Vorsitzende, Landrat Hans Reichhart, aus Günzburg. Verbandsdirektor Markus Riethe wurde für eine weitere Amtszeit in seinem Amt bestätigt.

Beim grenzüberschreitenden Verband Donau-Iller ist es gängige Praxis, dass die Verbandsleitung abwechselnd von baden-württembergischer und bayeri-

scher Seite für eine Amtszeit von drei Jahren gestellt wird. Für das Amt des Verbandsvorsitzenden hatte Verbandsrätin Helga Malischewski, die als Älteste die Aufgabe der Sitzungsleitung übernahm, Ansbacher vorgeschlagen. Der Ulmer Oberbürgermeister wurde in offener Wahl einstimmig von der Verbandsversammlung gewählt.

Im weiteren Verlauf der Sitzung beschloss das Gremium das Planungskonzept zur Teilfortschreibung Windenergie. Das öffentliche Beteiligungsverfahren wird vom 16. September bis 10. November durchgeführt. swp