

Guten Morgen Coburg

Man kann in einen Gewissenskonflikt geraten, wenn undefinierbare Lebewesen an den sorgsam gesetzten Pflänzchen knabbern und sie zu vernichten dro-



Von Rita von Wangenheim

hen. Ob das Herz für Tiere, dass selbstverständlich kraftvoll in der eigenen Brust schlägt, auch solche Ungeheuer einschließt? Ob das ökologische Gewissen, dass ein tagtäglich im Supermarkt an die Biotheke treibt, die Verwendung chemischen Teufelszeugs im eigenen Garten ausschließt? Ist es dann eine postfaktische Entscheidung, die mit eingerollten Blättern um Hilfe schreienden jungen Obstbäume mit der Giftspritze von ihren Blutsaugern zu befreien? Ich ging von Stämmchen zu Stämmchen und betrachtete sorgenvoll die malträtierten Bäume, die in nicht allzu ferner Zukunft der Terrasse Schatten spenden sollen. Dann setzte ich mich mit einer Tasse Kaffee zum Nachdenken hin. Aber was war das? Es bewegte sich in den Bäumen. Zahllose unserer kleinen braunen Mitbewohner waren eifrig zugange. Spatzen! Die im Geäst hängenden Fettknodel liefen sie heute links liegen und pickten stattdessen hingebungsvoll an den eingerollten Blättern herum. Hatte ich das zuvor nur nicht bemerkt, oder hatten sie in meiner Miene gelesen, dass Unheil drohte und schnell zur Selbsthilfe gegriffen? Auch das Jungvolk, die kürzlich erst flügge gewordenen Kleinen, beteiligten sich schon, man konnte sie unsicher an ihrem noch unharmonischen Geflatter erkennen. Kommt ja gar nicht in Frage, dass ich die Leckerbissen meiner Vögel vergifte, helft euch selbst, ihr Bäume! Die erbotenen Gedanken waren wie weggeblasen, denn manchmal hilft es tatsächlich, genau hinzusehen.

Witz des Tages

In der Rechenstunde fragt die Lehrerin: „Wenn vier Männer eine Stunde brauchen, um zweieinhalb Zentner Holz zu hacken, wie lange brauchen dann drei?“ Rolf meldet sich: „Wenn die vier Männer das Holz schon gehackt haben, dann können die drei anderen ja Skat spielen.“

Meldung

Fatale Kettenreaktion in der Rodacher Straße

Coburg – Sachschaden von mindestens 10000 Euro sowie eine leicht verletzte Autofahrerin sind die Bilanz eines Verkehrsunfalls vom Mittwoch um 8.35 Uhr in der Rodacher Straße im Coburger Stadtteil Beiersdorf. Eine 34-jährige Coburgerin fuhr mit ihrem Audi aus Unachtsamkeit auf das Fahrzeugheck einer vor ihr fahrenden 41-Jährigen aus dem Landkreis Bamberg auf. Durch die Wucht des Aufpralls wurde deren Pkw wiederum auf den Toyota einer 31-jährigen Coburgerin geschoben. Das Fahrzeug der Unfallverursacherin sowie das davor fahrende Fahrzeug wurden so schwerbeschädigt, dass die Autos nicht mehr fahrbereit waren. Diese mussten abgeschleppt werden. Eine der Unfallbeteiligten klagte über Nackenschmerzen. Die Coburger Polizei ermittelt wegen fahrlässiger Körperverletzung im Straßenverkehr, sowie eines Verstoßes nach der Straßenverkehrsordnung.

So erreichen Sie uns

Neue Presse
Anschrift Steinweg 51, Postfach 2553, 96414 Coburg

Leserservice
(Abo, Zustellung) 09561 / 745 99 54

Redaktion 09561/850-120

E-Mail coburg-stadt@np-coburg.de
coburg-land@np-coburg.de

Private Kleinanzeigen 09561/7459955

Geschäftsanzeigen 09561/850-140

Die Buchautorin Marion Reinhardt kocht fränkische Gerichte mit Wildpflanzen, die vor ihrer Haustür wachsen. Für NP-Leser startet sie eine Kräutertour durch den Hofgarten.

Von Steffi Wolf

Coburg / Fürth – Der Coburger Leser sei gleich vorgewarnt: In Marion Reinhardts Buch „Fränkisch kochen mit wilden Kräutern“ kommen statt einer Coburger Bratwurst „Drei im Grünen Weckla“ auf den Tisch. Und beim Gerupften, also der fränkischen Variante eines Obazda, fühlt man sich an eine Brotzeit auf einem Keller erinnert. Dass es die gebürtige Coburgerin schon vor Jahrzehnten nach Mittelfranken verschlagen hat, lässt sich bei der Lektüre ihres aktuellen Buches nicht verleugnen. Und trotzdem: auch in ihrer Heimat trifft sie damit den Geschmack. „Denn Wildkräuter finden sich überall, sogar im Coburger Hofgarten“, so Marion Reinhardt.

Im Juli wird sie dort mit Lesern der *Neuen Presse* auf die Suche nach Kochzutaten gehen, die die Wenigsten als essbar ansehen. So wie die Knoblauchsrauke. Eine von Marion Reinhardts Lieblingspflanzen, die an Gebüschrändern weit verbreitet ist. „Vor allem im Frühling sind die Blätter saftig, kräftig und sehr aromatisch“, weiß sie. Ein Pesto davon stehe regelmäßig auf ihrem Küchentisch. „Das schmeckt herrlich nach Knoblauch, man riecht aber nicht danach“, verrät sie.

Und auch die Wilde Möhre hat es der 54-Jährigen angetan. Und zwar so sehr, dass sie sich den Namen der Kulturpflanze mal eben ausgeliehen hat. „Unter Wilde Möhre kennt man mich in Fürth und der ganzen Umgebung“, sagt sie und lacht.

Das Interesse für Kräuter hat ihr übrigens die Oma in die Wiege gelegt. „Mit ihr habe ich immer Heidelbeeren gesammelt und oft hat sie mich mit ihrem Kräutersaft traktiert.“ Lange sei ihr Wissen und vor allem die Begeisterung für das Thema dann jedoch in Vergessenheit geraten. Erst als ihre Tochter auf die Welt kam, sie als Journalistin beruflich kürzer treten wollte und gleichzeitig ein neues Betätigungsfeld suchte, wurde sie auf eine Kräuterausbildung aufmerksam. „Und genau darauf hatte ich gewartet“, erinnert sich die 54-Jährige.

Reinhardt ließ sich als Kräuterpädagogin ausbilden, belegte Kurse in



Seit mehr als zehn Jahren beschäftigt sich Marion Reinhardt hauptberuflich mit Kräutern, bietet Führungen und sogar Reisen an.

Foto: Privat

Klosterheilkunde und lernte wie man Heilpflanzen als Arzneimittel einsetzen kann. „Überhaupt begeistert mich das alte Wissen, das schon Mönche nutzten.“

Vor ein paar Jahren organisierte sie in Fürth, wo Marion Reinhardt mittlerweile mit ihrer Familie lebt, das erste Mal eine Kräutertour. „Angedacht war eine Veranstaltung pro Monat zu einem wechselnden Thema“, erzählt sie. Dann seien die Plätze jedoch so schnell ausgebucht gewesen, dass sie nachlegen musste. „Das Interesse an Kräutern und wie man sie nutzen kann, ist seitdem riesig.“

Zwei Bücher hat die gebürtige Coburgerin mittlerweile veröffentlicht. Das dritte ist nun erstmals ein Kochbuch. „Auf die Idee bin ich mitten im Buchladen gekommen, als ich ein bayerisches Kochbuch gesucht habe“, erzählt sie. 80 saisonale Rezepte für Suppen, Salate, herzhaftes und süße Speisen

sowie Getränke hat sie zusammengetragen und mit Kräutern verfeinert, die man in Franken vor der Haustür findet. Heraus gekommen sind Zwiebelsuppe mit Bärlauch, Baggern mit Brennessel-Lachsmousse, Apfelküchle mit Hollerschäum oder eben die Drei im Weckla mit Wildkräutersenf. „Man glaubt

gar nicht, wie viele Pflanzen essbar sind“, sagt sie und überrascht damit die Teilnehmer ihrer Kräuterkurse und Reisen immer wieder.

Ungeübte sollten beim Sammeln jedoch Vorsicht walten lassen. „Einige Kräuter kann man verwechseln.“ Der Giersch zum Beispiel hätte mit dem giftigen Schierling einen unge-

ießbaren Verwandten. „Wer sich unsicher ist, sollte ein Bestimmungsbuch nutzen oder sich von Kräuternprofis helfen lassen“, rät Reinhardt.

„Fränkisch kochen mit wilden Kräutern“, 80 saisonale Rezepte
Verlag ars vivendi, 216 Seiten, Hardcover, 28 Euro

Tour für die Leser

● Auch im Coburger Hofgarten gibt es jede Menge Kräuter, die man für die heimische Küche verwenden kann. Marion Reinhardt geht am Donnerstag, 13. Juli mit maximal 20 NP-Lesern auf Kräutertour. Die Tour startet um 17 Uhr und dauert etwa zwei Stunden. Treffpunkt ist das Reiterdenkmal im Hofgarten. Je nach Wetterlage sollte festes Schuhwerk, Sonnenschutz und Getränk mitgebracht werden.

● Anmeldung ab sofort in der Geschäftsstelle der *Neuen Presse* im Steinweg sowie telefonisch unter 09561/850170. Die Teilnahmegebühr beträgt zehn Euro.

Wilder Blattsalat

Zutaten:

3 große handvoll junge, zarte Lindenblätter (auch die Blätter von Buche, Ahorn, Birke, Weide, Ulme, Hasel und Lärche sind essbar! Für einen Salat nur die ganz jungen und zarten Blätter verwenden.)
2 EL Honig
2 EL Senf
2 EL Essig
1 EL Öl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Blätter bei Bedarf waschen und trocken tupfen, einige davon beiseite legen. Große Blätter halbieren oder vierteln. Aus Honig, Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer ein cremiges Dressing anrühren und unter die Blätter heben, mit restlichen Linden- und Eichenblättern dekorieren.



Foto: Hanne Beinhofer, ars vivendi Verlag

Luther lässt Coburg aufblühen

Seit gut drei Wochen steht die Vestestadt im Zeichen der Landesausstellung. Eine erste Zwischenbilanz fällt positiv aus. Coburg profitiert von der Schau.

Von Thomas Heuchling

Coburg – Mehr Übernachtungen, mehr Besucher – eigentlich mehr von allem: Michael Amthor, Betriebsleiter Tourismus Coburg, und 2. Bürgermeisterin Dr. Birgit Weber zogen drei Wochen nach Eröffnung der Bayerischen Landesausstellung „Ritter, Bauern, Lutheraner“ auf der Veste und in der Moritzkirche eine erste, durchweg positive Bilanz. „Es war immer unser Ziel die Besucher auch in die Stadt zu leiten und die Veste als Art Satelliten zu nutzen“, sagte Amthor. Dieses Konzept von Tourismus und Stadtmarketing scheint aufzugehen: Die Gilde Coburger Gästeführer habe im Mai 40 Prozent mehr Führungen als im Vergleichsmonat des Vorjahres in der Stadt geleitet. Zu den 45 Gästeführern der Gilde würden die freiwilligen Führer in der Moritzkirche und

die neuen Reformationsbotschafter hinzukommen, die alle sehr gut zu tun hätten. Bereits in den Monaten Januar bis März habe Coburg vom Lutherjahr profitiert. So habe es knapp neun Prozent mehr Übernachtungen und fast vier Prozent mehr Ankünfte gegeben als im Vergleichszeitraum des Vorjahres, so Amthor. Er ordnete die beiden Werte so ein: „Die Gäste, die zusätzlich kommen, bleiben auch länger.“

Konkrete Besucherzahlen für Veste

und Moritzkirche konnten die Vertreter der Stadt nicht nennen. „Auf der Veste sind es sehr, sehr gute Zahlen. In der Moritzkirche ist es ähnlich gut“, gab Amthor die Aussage des Hauses der Bayerischen Geschichte weiter, welches die Ausstellung verantwortet. Bis November rechne man mit einer Besucherzahl im sechsstelligen Bereich, ergänzte Michael Böhm, Leiter des Stadtmarketings. Auf der Veste liege die Auslastung der Führungen zwischen 85

und 90 Prozent. An Wochenenden gebe es teilweise sogar eine Nachfrage, die nicht immer gedeckt werden könne, so Böhm weiter.

Ein Erfolg sei auch das Transfer-Ticket, mit dem eine vierköpfige Familie die Parkhäuser in der Stadt nutzen könne und mit den Stadtbussen zur Veste gelange, sagt Birgit Weber. Es seien auch vermehrt „internationale Töne“ in den Straßen zu hören. Es würden deutlich mehr asiatische Gäste kommen, das sei fast schon ein „Bamberg-Flair“, schildert Weber ihren persönlichen Eindruck.

Durch zahlreiche Gespräche wisse der Tourismuschef, dass die Gastronomie sehr zufrieden seien, der Einzelhandel seinen Umsatz habe steigern können und sogar der Veste-Express viele Vorbuchungen und wachsende Gästezahlen habe.

Damit sich die Besucher besser in der Stadt orientieren können, gibt es inzwischen ein spezielles Leitsystem. Das vorhandene Stelensystem sei für insgesamt 4000 Euro verkleidet worden, so Amthor. Gekennzeichnet mit dem Logo der Landesausstellung leitet es Besucher, ausgehend vom Bahnhof und den Parkhäusern, zu den wichtigsten Coburger Sehenswürdigkeiten und hinauf zur Veste.



Weisen den Weg: Die Stadt hat vorhandene Stelen verkleidet, um die Besucher besser zu Landesausstellung und Sehenswürdigkeiten zu leiten. Foto: Heuchling

Radfahrer stirbt nach Sturz im Rummental

Coburg – Tödliche Verletzungen hat sich ein 22-jähriger Fahrradfahrer bei einem Sturz am späten Donnerstagnachmittag im Stadtgebiet zugezogen. Das teilte die Polizeiinspektion am Abend mit.

Ersten Erkenntnissen zufolge fuhr der junge Mann gegen 16.45 Uhr mit seinem Fahrrad mit hoher Geschwindigkeit auf einer stark abschüssigen Strecke in der Straße Rummental. Nach Polizeiangaben verlor er die Kontrolle über sein Rad, geriet gegen den Bordstein und stürzte. Dabei schlug er mit dem Kopf gegen eine hüfthohe Mauer und erlitt schwerste Verletzungen. Trotz aller Bemühungen eines Notarztes verstarb der Fahrradfahrer wenig später im Coburger Krankenhaus.

Ersten Ermittlungen zufolge war der 22-Jährige alleine an dem Unfall beteiligt. Er trug keinen Fahrradhelm.

Zur genaueren Klärung des Unfallherganges beauftragte die Staatsanwaltschaft Coburg einen Sachverständigen. Der Schaden am Fahrrad wird von der Polizei mit rund 500 Euro angegeben.