



DIE HAFERLIGUCKER

Meerrettichbraten

VON INGRID JOBST,
SCHWANDORF

Zutaten: Für den Meerrettichbraten brauchen Sie ein Kilogramm ausgelasteten Schweinenacken, Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß), Kümmel, 2 TL Speisestärke, 2 EL Saure Sahne, 2 EL geriebener Meerrettich, 2 gr. Gläser Bratenfonds (à 400 ml).

Zubereitung: Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel einreiben, in den Bräter legen und eine Tasse kochende Brühe dazugießen. Im vorgeheizten Ofen gar braten, dabei öfter mit heißem Bratenfonds übergießen, dass gut ein halber Liter Bratenfonds im Topf bleibt. Anschließend das Fleisch herausnehmen und warmstellen. Die Speisestärke mit der Sahne gut verquirlen und unter den Bratenfonds schlagen. Das Ganze schließlich aufkochen und den geriebenen Meerrettich unterrühren. Mit Semmelknödel servieren.

Im Netz unter www.mittelbayerische.de/leserrezepte

Sie wollen den MZ-Lesern eines Ihrer Rezepte vorstellen? Dann schreiben Sie ganz einfach an: Mittelbayerische Zeitung, Redaktion Bayern, Stichwort: Rezept, Kumpfmühler Str. 9, 93047 Regensburg oder schicken Sie eine E-Mail an rezept@mittelbayerische.de

DER HEILIGE DES TAGES

Franz Sales Handwerker

Ein niederbayerischer Landpfarrer als Prophet: „Ein Gericht ist angesetzt, das die Erdenvölker schreckt.“ Autor dieser Apokalypse ist Franz Sales Handwerker. 1792 auf dem reichen Einödhof Loitersdorf bei Reisbach an der Vils geboren, prägte ihn die tiefe Frömmigkeit der Eltern. Handwerker studierte an der Universität Landshut beim späteren Regensburger Bischof Johann Michael Sailer, dem Erneuerer der bayerischen Kirche nach der Aufklärung. 1816 zum Priester geweiht, entfaltete er seine charakteristische Seelsorge: Gebet und glühende Predigten. In Hoheneggkofen bei Landshut wurde er von 1827 bis 1836 zum „Segenspfarrer“, der durch Gebet und Segen Kranke heilte. Bis zu 600 Personen besuchten die tägliche Morgenmesse und die Sonntagsgottesdienste. Doch den sozialen Umwälzungen durch die beginnende Industrialisierung begegnete er mit patriarchalischem Obrigkeitsdenken. (mwe)

VOR 50 JAHREN

Was passierte am 17. August 1961 in Bayern und der Oberpfalz?

Beute mit Gesundheitsrisiko: Die Polizei hofft, dass der Dieb, der eine Geldtasche aus einem Kombi in München mitgehen lassen, über eine kräftige Statur verfügt und keine Rückenschäden davonträgt: Die Tasche gehörte einer Tabakgroßhandlung und beinhaltete 21 090,85 Mark Bargeld. Davon waren allerdings allein mehr als 10 000 Mark Hartgeld – damit hatte die Beute ein Gewicht von mehr als 60 Kilogramm.

Einen jungen Schwarzfahrer erwischte ein Schaffner auf der Strecke zwischen Mühldorf und München. Der Fahrdienstleiter am nächsten Bahnhof sah Rot, der Junge wurde blass: Es war sein Vater. Erste Strafe: Doppelter Fahrpreis. Zweite Strafe: Erfolg zuhause.

Von Adeligen und Sündern in der Stadt

HISTORIE Seit vier Jahren bietet die Psychologin Astrid Herrleben in München ganz andere Führungen für Kinder an.

VON KATIA MEYER-TIEN, MZ

MÜNCHEN. „Auf einer Skala von eins bis zehn“, fragt Astrid Herrleben in die Runde, „wie viel Lust habt Ihr auf eine Stadtführung?“. Sie schaut sich um und blickt in die Augen der Siebtklässler, sie erntet Grinsen: „Minus drei“ ruft einer, sie lacht.

Seit vier Jahren bietet Astrid Herrleben, studierte Psychologin, Führungen für Kinder in München an. Auf ihrer weißen, verschlissenen Umhängetasche leuchtet ihr Logo: ein bunter Cartoon-Detektiv. Und Detektive sollen die Schüler heute auch sein, jeder bekommt eine kleine, laminierte Karte mit einem Auftrag. „Was geschah 1590“ steht auf einer, eine andere will wissen, warum Hexen fliegen können – wir sind auf der „Grausige-Geschichten-Tour“.

Wo ist was Gruseliges?

„Schaut Euch einmal um, Leute“, ruft Herrleben, „Könnt Ihr irgendwo etwas Gruseliges entdecken?“ Gespannt schauen die Gymnasiasten aus Wilhelmshof am Bodensee die Neuhauser Straße hinunter, dann hinauf über den Stachus. Einer ruft „McDonalds“, aber Herrleben meint etwas viel Schrecklicheres. Das man allerdings heute gar nicht mehr sehen kann: Den ehemaligen Hinrichtungsplatz. Und sie erzählt: Wie vor vielen Jahren das Sünderglöckchen läutete, wenn eine Exekution bevorstand, wie der Verbrecher auf einem offenen Karren genau hier quer durch die Stadt gefahren wurde, beschimpft, beworfen, belacht von den unbescholtenen Bürgern. Wie normale Verbrecher gehängt wurden, dass aber Adelige immer mit dem Schwert geköpft wurde.

„Woran erkennt man denn ein Hinrichtungsschwert?“, fragt Herrleben. Gespanntes Schweigen antwortet ihr. „Ein Henkersschwert“, Herrleben senkt verschwörerisch die Stimme, „hat keine Spitze. Weil man damit nie zustoßen musste.“

Keine fünf Minuten hat es gedauert, bis Astrid Herrleben die Kinder

in ihren Bann gezogen hat. Es folgt der erste Detektivauftrag: „Findet das tanzende Skelett!“, auf dem Weg suchen die Kinder Mönche – dass der Mönch das Stadtwappen der Hauptstadt ist, und nicht etwa das Münchner Kindl, das haben sie so nebenbei erfahren. Begeistert zählen sie Mönche, auf Gullideckeln, Sonnenschirmen, Hausschildern und Fassaden, bis einer hüpfend ruft: „DA!“, das tanzende Skelett auf dem Richard-Strauss-Brunnen vor der Michaelskirche.

Dann, in der Kirche, gelingt Herrleben ein weiteres Kunststück: Selten haben Siebtklässler wohl so fasziniert eine freitragendes Tonnengewölbe betrachtet. Hat ihnen Herrleben doch erzählt, dass sich der Baumeister der einzigartigen Deckenkonstruktion kurz vor der Fertigstellung von der Kuppel in den Tod stürzte, er hatte Angst, dass die Decke nicht hält. Kein Wunder, dass in der Zukunft kein Bürger die Kirche besuchen wollte: Wenn schon der Baumeister der Konstruktion nicht traut? Herzog Wilhelm V. war es schließlich, der eine Kanone in die Kirche schaffen ließ, sie mitten unter dem Kuppeldach abfeuerte und so bewies, dass das Dach stabil ist.

Und Herrleben hat noch mehr Geschichten auf Lager. Dass der einst prachtvolle Turm der Kirche bei einem gewaltigen Unwetter zerstört wurde, dass die Menschen das damals aber für Hexenwerk hielten und 1590 drei Frauen dafür auf dem Scheiterhaufen verbrannten: „Wisst Ihr eigentlich, warum Hexenbesen fliegen können?“ fragt Herrleben, sie hat das Geheimrezept parat. „Uaäääh“, ruft ein Mädchen – die Flugsalbe besteht unter anderem aus gemahlten Knochen von Kinderhänden. Aus der Traum vom Fliegen.

Der Fußabdruck des Teufels

Draußen geht es weiter mit der Geschichte vom armen Goldschmied, den der Bau eines Turms in der ersten Stadtmauer das Leben kostete, noch heute steht sein Denkmal an der Neuhauser Straße. In der Frauenkirche begutachten die Kinder fachmännisch den Fußabdruck des Teufels: Baumeister Jörg, erzählt Herrleben, habe für die Fertigstellung der Kirche einen Pakt mit dem Teufel geschlossen. Als der Teufel dann das fertige Bauwerk besichtigte und – wie vereinbart – kein einziges Fenster sah, da stampfte er so



Kinderführungen sind spannend: Immer wieder trifft man auf interessante Begebenheiten aus der Münchner Stadtgeschichte. Foto: Privat

gewaltig mit dem Fuß auf, dass der Abdruck bis heute sichtbar ist. „Aber warum hat denn die Fliese mit dem Abdruck eine andere Farbe?“, fragt Niklas, er schaut skeptisch.

Weiter geht es zur Peterskirche, sie erzählt von den Folterkammern unter dem Spielzeugmuseum, von dem Basiliken auf dem Marienplatz und von dem Alchimisten, der Wilhelm dem V.

monatelang vorschwindelte, dass er Geld machen konnte. Und als Herrleben am Ende Detektivaufgaben einsammelt – fast alle können ihre Frage richtig beantworten – da klatschen alle, und einer ruft: „Aus der minus drei ist eine plus 13 geworden!“ Nur Niklas, der schüttelt noch ein bisschen mit dem Kopf: „An die Sache mit dem Teufel“, sagt er, „da glaub ich nicht dran“.

Die Winzer brauchen Sonne für die Trauben

WEINBAU Für heuer wird trotz der Wetterkapriolen ein hervorragender Qualitätswein erwartet. Die Reben entwickeln sich gut.

VON CHRISTIANE GLÄSER, DPA

WÜRZBURG. Frost im Mai, ein verregener Sommer und zu wenig Sonne – das Jahr 2011 stand für die Weinbauern unter keinem guten Stern. Trotz dieser negativen Vorzeichen könnten die fränkischen Winzer einen hervorragenden Qualitätswein produzieren. „Die Voraussetzungen für einen sehr guten Wein sind gegeben“, sagte der Präsident des Fränkischen Weinbauverbandes, Artur Steinmann. Den Entwicklungsstand der Reben bezeichnete der Fachmann als sehr gut. „Wir brauchen jetzt Sonne“, formulierte Steinmann den Wetterwunsch der Winzer.

Das Wetter im August und im September sei ganz entscheidend für die Qualität eines Weines. In dieser Zeit entwickle sich die Frucht der Reben. Warme Tage und kühle Nächte seien die idealen Voraussetzungen für ein



Trotz schlechter Vorzeichen wie Frost und zuviel Regen erwarten die fränkischen Winzer für dieses Jahr einen hervorragenden Qualitätswein. Foto: dpa

fruchtiges Wein Aroma. So entstehe ein Wein, der dem Geschmack vieler Deutscher entspreche. „Es gibt ja den deutschen Trend, dass fruchtige Weine mit einem leichten Säurespiegel immer beliebter werden“, sagte Steinmann erläuternd. Um die zehn Grad Celsius kalt darf es dem Weinexperten

zufolge in den Nächten gern werden. „Nur Regen brauchen wir eigentlich nicht mehr.“

Und obwohl im Mai einige Weinstöcke erfroren sind, könnten die Winzer am Saisonende vom Frost profitieren: „Die Weinstöcke, die im Mai nicht erfroren sind, haben durch die war-

WEINBAU IN FRANKEN

► Mit etwa 6063 ha Anbaufläche ist das Weinanbaugebiet Franken eines der mittelgroßen Anbaugebiete Deutschlands.

► Der weitaus größte Teil der Rebflächen befindet sich im Bezirk Unterfranken, vor allem im Bereich der Täler von Main, Wern und Fränkischer Saale.

► Infolge der Bodenbeschaffenheit und des milden Klimas am Main entstehen sehr mineralstoffhaltige Weine mit würzigem Geschmack.

► Jährlich werden 12 000 bis 14 000 Frankenweine amtlich geprüft, der Anteil der „fränkisch trocken“ Weine liegt bei 40 Prozent. Viele Weingüter stellen neben dem traditionellen „fränkisch trocken“ Silvaner auch „trockene“ Weine aus Rebsorten wie Riesling, Weißburgunder oder Grauburgunder her.

men Tage davor einen guten Reifvorsprung“, sagte der Verbandspräsident. Zudem hatten die Pflanzen mehr Kraft für die übrigen Blüten des Weinstocks. Auch das mache den Wein deutlich besser. „Je kleiner die Menge der Früchte am Rebstock, desto besser ist die Qualität“, erklärte Steinmann.