

Weißes Gold hat Saison

NÜRNBERGER LAND — Für alle Liebhaber des heimischen Spargels hat die Zeit des Wartens ein Ende: Gemeinsam mit der fränkischen Spargelkönigin Miriam Adel hat Landwirtschaftsminister Helmut Brunner die ersten Freilandstangen gestochen und damit die bayerische Spargelsaison offiziell eröffnet. An Johanni (24. Juni) endet traditionell die Saison, damit sich die Pflanzen erholen können.

Statistisch gesehen isst jeder Bayer in diesen zwei Monaten 1,6 Kilo frischen Spargel. „Der Spargel ist das Paradebeispiel eines regionalen und saisonalen Produkts“, so der Minister. Die kurzen Wege vom Feld zum Verbraucher nannte er einen „unschlagbaren Vorteil“ bayerischen Spargels, weil sie für ein Höchstmaß an Frische und Qualität sorgen.

2014 wurde in Bayern auf rund 2500 Hektar Spargel erzeugt. Das bedeutet im Vergleich zum Vorjahr eine Steigerung von sieben Prozent. Die durchschnittliche Erntemenge lag im vergangenen Jahr bei 6,2 Tonnen pro Hektar. Insgesamt wurde im Freistaat eine Rekord-ernte von 15 226 Tonnen eingefahren. Der Selbstversorgungsgrad liegt bei rund 76 Prozent.

Die größte Spargelanbauregion im Freistaat ist das Gebiet um Schrobenhausen. Hier liegt mit rund 46 Prozent fast die Hälfte der bayerischen Anbaufläche. Es folgen das niederbayerische Anbaugbiet um Abensberg und Straubing (27 Prozent), das unterfränkische Maingebiet um Volkach, Kitzingen und Münsterschwarzach (14 Prozent) und die mittelfränkischen Regionen Nürnberg, Fürth, Erlangen und Roth (10 Prozent).

Ausführlicher Bericht im Regionalteil.

Blick unter die Motorhaube in die Zukunft

Junge Arbeitslose aus Spanien erhalten im deutschen Handwerk neue Perspektive – „Azubis“ in der Hersbrucker Schweiz

HERSBRUCK (us) – Die Sonne in Mittelfranken scheint öfter, als die Spanier sich das vorstellen. Sie scheint nicht so häufig wie auf den Hochglanzbildern von Deutschland, die Diego Reimondez sich vor seiner Übersiedelung hierher angesehen hat. Doch Reimondez ist nicht wegen des Wetters in Hersbruck, sondern weil er eine Ausbildungsstelle suchte. Die hat er im Autohaus Amann gefunden.

Für einen Lehrling ist Diego Reimondez mit seinen 34 Jahren fast schon ein bisschen alt. Sein Leben in der 70 000-Einwohner-Stadt Ponferrada im Nordwesten Spaniens hat daher auch schon ein paar Kapitel aufzuweisen: Reimondez ist studierter Bauingenieur und seine Arbeit an architektonischen Projekten hat ihn bereits bis nach Rom geführt.

Doch dann kam der Einbruch durch die Welle der Arbeitslosigkeit in seiner Heimat, wo jeder zweite junge Mensch keine Arbeit findet. Er jobbte, unter anderem in einem Callcenter, musste aber schließlich kapitulieren. Diegos Vater, selbst ein Automechaniker, war es eigentlich, der ihn zum Studium überredete: „Du sollst es einmal besser haben!“, war sein Wunsch, den die desperate Situation auf dem spanischen Arbeitsmarkt zunichtemachte.

Nun ist Diego dankbar und glücklich, die Familientradition mit einer Ausbildung zum KFZ-Mechatroniker fortsetzen zu können – allerdings um den Preis, in einem fremden Land ganz von vorne anzufangen. Diese Chance geben die bayerischen Arbeitgeberverbände mit ihren „career“-Programmen. Mit ihnen ist vergangenen Herbst schon die zweite Staffel junger Spanier eingereist, knapp 68 Ausbildungswillige, von denen viele fest in ihrer Lehre verankert sind. Sogenannte „Projektkümmerner“ sorgen dafür, dass die jungen Erwachsenen wirklich in Bayern „ankommen“, helfen bei der Wohnungssuche, Alltagsproblemen und der Fahrt zum Sprachkurs.

Der rasche Erwerb der deutschen Sprache ist ein wichtiger Baustein



Diego Reimondez, ein arbeitsloser Spanier, hat hier im Rahmen des „career“-Projekts eine zweite Chance auf Arbeit bekommen. Foto: U. Scharrer

des Projekts und so lernte Diego bereits in Spanien deutsch und besucht hier jeden Samstag mit Kollegen eine Sprachschule in Nürnberg. Mit

Erfolg: Eva Amann, die als Übersetzungshilfe zum Gespräch dazugekommen ist, muss gar nicht so viel aushelfen. Diego Reimondez ringt

zwar noch um manchen Ausdruck, findet sich aber sonst in der neuen Sprache schon prächtig zurecht.

Bei Prüfungen an der Berufsschule allerdings erweist sich die Fremdsprache Deutsch schon noch als Stolperstein. Die Juniorchefin des Betriebes, Katharina Amann, musste dort erst nachhaken, damit ihr Schützling in den Tests etwas mehr Zeit zur Verfügung bekommt und die Übersetzungsfunktion seines Smartphones nutzen darf. Seitdem klettern die Noten nach oben. Und viele der durchaus nicht unkomplizierten Vorgänge in den Aufgaben eines KFZ-Mechatronikers können ihm die Kollegen in der Werkstatt auch mal mit Händen und Füßen erklären.

Katharina Amann ist sehr zufrieden mit ihrem Lehrling: „Der unbedingte Wille, der dahinter steht, wenn jemand sein Land verlässt, schlägt sich eben auch in der Arbeitshaltung nieder.“ Nimmt der junge Europäer eigentlich deutschen Schulabgängern eine Lehrstelle weg? Im Falle von Diego nicht. Die Firma Amann hat schon seit Jahren große Mühe, engagierte Auszubildende zu finden, die diesen zugleich anspruchsvollen wie auch mal dreckigen und körperlich anstrengenden Beruf erlernen wollen.

Diego jedenfalls erklärt nachdrücklich seine Dankbarkeit, einen Arbeitsplatz mit Zukunft und Unterstützung gefunden zu haben: „Alle hier helfen mir!“, betont er. Er sucht aktiv den Kontakt mit Deutschen, hat eine Unterkunft bei einer einheimischen Familie gefunden und kann sein Hobby Fußball in der Altersherriege in Rückersdorf fortsetzen.

Den Kontakt mit den Eltern und den zwei Schwestern hält er per Videotelefonie „Skype“, nur der Vater telefoniert lieber. Der Besuch seiner Familie in den kommenden Tagen entlockt ihm ein freudiges Lächeln, schließlich hat er sie seit Weihnachten nicht gesehen. Nun hofft er nur noch, dass das deutsche Wetter sich für seine Verwandtschaft aus dem sonnigen Spanien auch benimmt.

Botschafter auf Stadterkundung

Hersbrucker Miniköche entdecken „Cittaslow“ – Fischstäbchen und Grießnockerle

HERSBRUCK (ch) — Sie gelten gemeinhin als „kulinarische Botschafter der Cittaslow Hersbruck“. Was Wunder, dass zur zweijährigen Ausbildung der Hersbrucker Miniköche seit kurzem auch eine spezielle Stadtführung gehört, in der sie viel Wissenswertes über unsere schöne Stadt und die Cittaslow-Philosophie erfahren.

Los ging es im Amt für Landwirtschaft - wo die Jungen und Mädchen ihre „Lehrküche“ haben - mit einem kleinen orangefarbenen Besucher, der possierlichen Cittaslow-Schnecke-Handpuppe, die den Kindern den Gedanken des bewussteren und nachhaltigeren Lebens aufzeigte. Anhand einer Geschichte wurde überlegt, warum das Leben in einer Stadt lebenswert wird.

Die Miniköche hielten Themen wie gesunde Ernährung, Rücksichtnehmen und gutes soziales Miteinander für besonders wichtig. Regionalität, Qualität und Schutz unserer schönen Natur erachteten die Kinder als selbstverständlich. Der Mensch müsse im Mittelpunkt stehen. Die Markenzeichen von Cittaslow erkannten sie schnell und jeder wusste ein Beispiel aus seinem persönlichen Umfeld zu nennen.

Dann ging es zu Fuß in die Stadt zum Rathaus, wo Stadtführerin Katja Rinck mit reichlich Fachwissen, immer kindgerecht verpackt, aufwartete. Die

kleinen Botschafter Hersbrucks erfuhren viel Wissenswertes über die prächtige Altstadt und was die Hersbrucker Besonderheiten ausmacht. Aber auch, warum sich eine Breze auf dem Giebel am Eingang des Hirtenmuseums befindet und vieles mehr. Am meisten beeindruckte die Kinder natürlich der Ausblick vom Rathausurm auf die historischen Dächer der Altstadt, die Stadttürme und das Hersbrucker Schloss.

Gelungener Pfannkuchenwurf

Selbstverständlich vermehrten die Miniköche auch ihr „praktisches Küchenwissen“: Auf Einladung von Hans Heberlein hatten sie einen kulinarischen Außentermin im Alten Schloss in Kleedorf. Pfannkuchen, Grießnockerle, Gemüse und Pichelsteiner Eintopf standen auf dem Programm. Aus Mehl, Milch und Ei-

ern rührten die Kinder den Pfannkuchenteig, der anschließend herausgebacken wurde. Leander und Patrick übten sich im Pfannkuchenwurf und waren durchaus erfolgreich, denn er landete auch wieder in der Pfanne.

Der Küchenchef übernahm die Anleitung für den Gemüseintopf, wobei hier Kartoffel, Kohlrabi, Sellerie, Karotten und die unvermeidlichen Zwiebeln geschneidelt werden mussten und frische Kräuter in einem Säckchen den Geschmack verfeinern sollten. Auch die Grießnockerl wur-



Schnecke auf dem Rathausurm: Hoch hinaus kamen die Miniköche bei ihrer Stadtführung und waren begeistert vom Blick über Hersbrucks Dächer.



So gehen Fischstäbchen: Küchenchef Hans Heberlein zeigte den Miniköchen, wie sie die Fischfilets für das bei Kindern so beliebte Gericht schneiden müssen. Fotos: C. Haeffner

den von vielen fleißigen Händen vorbereitet und geformt.

Um die Wartezeit zu überbrücken, gab Küchenchef Heberlein auch einen kurzen Einblick in Weinkunde. Stichworte wie Rotwein, Weißwein, Rosé, Qualität, Herkunft oder Rebsorte spielten eine Rolle bei der Weinverkostung, die für die Miniköche natürlich rein theoretisch blieb. Aber die Kinder wissen nun, welche Informationen sie vom Etikett einer Weinflasche ablesen können und welcher Wein am besten zu Fisch oder Fleisch passt.

In der vorrösterlichen Fastenzeit stand naturgemäß auch das Thema Fisch im Vordergrund - in Form von Fischfilet in Backteig, Fischstäbchen mit selbstgemachter Majonaise und Remoulade, Kartoffelsalat,

Herzogenkartoffeln oder fränkischen Kartoffelplätzchen. Der „Renner“ waren die Fischstäbchen, die die Miniköche beim abschließenden gemeinsamen Verkosten ratzuputz aufaßen. Ein kleines Dankeschön gilt den Eltern, die immer bereit sind, Hand anzulegen, beim monatlichen Kochtermin abzusputzen und aufzuräumen oder auch Fahrdienste zu leisten.

Ihr Draht zur HZ-Lokalredaktion:
 lokales@hersbrucker-zeitung.de
 Telefax 09151/730 799
 Monika Szieber Tel. 09151/ 7307-41