

# Fischhappen locken

LAUF — Mit 30 Litern Freibier, kostenlosen Matjes, solange der Vorrat reicht, und begleitet vom Nürnberger Seemannschor wurde der 6. Laufer Fischmarkt eröffnet. Bis Sonntag gibt es wieder allerlei Fischspezialitäten, die frisch aus Hamburg geliefert werden. Das bestätigt Thorsten Niebuhr (Mitte), der den Fischmarkt 2009 in Lauf mit gegründet hat. Zur Eröffnung bat Niebuhr wieder Bürgermeister Benedikt Bisping zur Matjes-Probe. „Man muss sich ein bisschen daran gewöhnen, Schüftele schmeckt anders“, sagte Bisping im Anschluss. Was für den Bürgermeister eine Pflichtaufgabe ist, ist für andere ein Genuss: Ludwig und Hildegard Viktorin sind extra aus Neunkirchen nach Lauf gekommen, um den Matjes zu probieren. „Er ist frisch, mild und zart, zergeht auf der Zunge“, schwärmen sie. Gerlinde Heider hat gelesen, dass der Fischmarkt wieder in Lauf ist, und ist aus Reichenschwand hergefahren, um sich mit frischem Aal einzudecken. „Sonst muss ich mir den aus Hamburg schicken lassen, das kostet einen Haufen Porto.“ Genießer von Fisch und Meeresfrüchten kommen also voll auf ihre Kosten. An den rund 25 Ständen auf dem Oberen Marktplatz gibt es nicht nur Fischspezialitäten. Auch Bratwürste und Süßwaren kann man erstehen, auf die Kleinen wartet ein Kinderkarussell. Der Fischmarkt hat täglich von 10 bis 20 Uhr, am Sonntag, dem letzten Tag, von 11 bis 20 Uhr geöffnet. Foto: Kirchmayer



# Goldene Knöpfe für kleine Köche

NÜRNBERG/HERSBRUCK — Die HOGA 2015 ist die Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie in Nürnberg und damit natürlich auch für die Hersbrucker Miniköche ein „Muss“. Über 90 Miniköche aus fünf Gruppen standen auf der großen Treppe Spalier für die Ehrengäste, wie Ilse Aigner, bayerische Staatsministerin (Bild). Zum ersten Mal hatten die Miniköche in Nürnberg die Gelegenheit, auch selbst zu kochen. Bei zwei Auftritten bei der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie Zeitung stellten die Miniköche ihr Können unter Beweis und bereiteten unter der Leitung von Thomas Hannes verschiedene Süßspeisen zum Thema Apfel zu. Anderntags begeisterten die Kinder mit Hilfe von Hans-Peter Eberhard das Publikum mit Kartoffelklößchen in

Marmelade und Zucker mit Apfelkompott, als Klößchen mit Soße oder lecker zubereitetem Kräuterfrischkäse. Moderator Ralf Kühler interviewte den schon viele Jahre aktiven Peter Bauer zum Thema Europa-Miniköche und erfuhr dabei, welche Voraussetzungen man erfüllen muss, um eine Miniköche-Gruppe zu gründen, was es mit den bunten Knöpfen an der Kochjacke so auf sich hat und wie dieses Projekt entstanden ist. Bei dieser Gelegenheit erhielten die Hersbrucker Miniköche von Spitzenkoch Lucki Maurer ihren ersten goldenen Knopf für die Kochjacke, der eine Auszeichnung für eine sehr gute Leistung darstellt und von den Hersbrucker Kindern mit Stolz getragen wurde.

Foto: privat

# Tüfteln in der Gedanken-Fabrik

Landkreis lädt zur Gründung eines „FabLab“ am 16. März ein  
**NÜRNBERGER LAND (Ira) – Ein FabLab ist das, was der Name sagen will: ein Ort an dem gebaut (Fabrik), aber auch getüftelt wird (Labor). So ein FabLab soll im Nürnberger Land gegründet werden. Daher sind alle Interessierten am Montag, 16. März, um 18 Uhr zur Gründungsversammlung des „FabLab Nürnberger Land e.V.“ in den kleinen Sitzungssaal des Landratsamtes in Lauf eingeladen.**

Das Besondere an einem FabLab ist, dass es jeder frei benutzen kann — vom kleinen Schüler bis zum gestandenen Ingenieur. Egal ob Mode oder Elektronik-Gadgets, ob Einsteigerprojekt oder Entwicklung auf professionellem Niveau, das FabLab bietet die passende Umgebung.

Das erste FabLab wurde 2002 in den USA gegründet. Mittlerweile haben sich diese Einrichtungen auf der ganzen Welt verbreitet und finden immer mehr Anhänger. In fast allen größeren Städten gibt es sie. Im Rahmen der Bildungsregion ist die Idee geboren, so eine spezielle Werkstatt auch im Landkreis Nürnberger Land einzurichten. Diese Idee ist bereits von Anfang an auf fruchtbaren Boden gefallen. Innerhalb kürzester Zeit haben sich circa 20 Personen zusammengefunden, die dieses Projekt unterstützen. An der Spitze dieser Bewegung steht Rudolf Pausenberger, Physiklehrer am CJT-Gymnasium in Lauf. Finanziell und zum Teil auch organisatorisch wird dieses Projekt durch das Landratsamt mit Mitteln der Bildungsregion und der Sparkasse Nürnberg unterstützt.

In einem FabLab wird in kreativer und lockerer Atmosphäre gebastelt, getüftelt und repariert (Repair Café). Den Ideen und der Kreativität soll freier Lauf gelassen werden. Unterstützt wird man dabei durch modernes Gerät. So ist die Anschaffung eines 3D-Druckers ebenso geplant wie die eines Lasercutters. Viele weitere Geräte und Werkzeuge sind vorgesehen. Gesucht werden generationenübergreifend Personen, die Interesse an den verschiedenen Facetten des FabLabs haben. Jeder kann mitmachen und mitgestalten, ob jung oder alt, ob handwerklich, elektronisch oder organisatorisch bewandert.

Weitere Informationen zu dem Vorhaben gibt es im Internet unter [wirtschaft.nuernberger-land.de](http://wirtschaft.nuernberger-land.de) oder telefonisch unter 09123/9506064.

# Damit es in der Mensa schmeckt

NÜRNBERGER LAND — Mittelfränkische Schulen können sich bei der Verpflegung ihrer Schülerinnen und Schüler weiter gebührenfrei von externen Fachleuten beraten lassen. Ziel ist es, mittags oder in den Pausen gesundes Essen anzubieten, das auch angenommen und gern gegessen wird. Interessierte Schulen können sich unter [www.schulverpflegung.bayern.de](http://www.schulverpflegung.bayern.de) bis 16. April für ein Coaching im kommenden Schuljahr bewerben. Ernährungsminister Helmut Brunner hat dazu das seit sechs Jahren laufende Coaching-Projekt seines Hauses erneut verlängert. Ernährungsfachkräfte begleiten und unterstützen dabei die teilnehmenden Schulen über das gesamte Jahr hinweg. Sie analysieren gemeinsam mit den Verantwortlichen das bestehende Verpflegungsangebot und suchen dann individuelle Lösungen für einen kind- und jugendgerechten Speiseplan, der zudem den Qualitäts- und Budgetvorgaben



gerech wird. Seit 2009 haben mehr als 250 Schulen aus allen Regierungsbezirken an dem Projekt teilgenommen, in Mittelfranken sind es bereits 33. Weitere Informationen erteilt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Fürth (Jahnstraße 7, 0911/99715-301 oder -304, [www.schulverpflegung.bayern.de/mittelfranken](http://www.schulverpflegung.bayern.de/mittelfranken)). Foto: AELF

## Zum Vormerken

### Rund um Depression

ENGELTHAL — Die Frankenalklinik lädt zu einer Fortbildungsveranstaltung am Mittwoch, 1. April, von 16 bis 17.30 Uhr. Zum Thema „Welche Rolle spielen Genuss, Freude und Interesse in der Behandlung der Depression?“ — Unterschiede der einzelnen Antidepressiva-Klassen“ spricht Dr. med. Markus Wittmann, Leitender Oberarzt am Klinikum für Psychiatrie und Psychotherapie in Mainkofen. Anschließend ist Zeit für Fragen, Diskussion und Möglichkeit zum kollegialen Austausch. Um Voranmeldung unter Tel. 09158/926-2201 wird gebeten.

## So stimmt's

### Impfung gegen FSME

ESCHENBACH — Im gestrigen Artikel „Die Zecke spürt man nicht“ hat sich ein Fehler eingeschlichen: Eine Zecken-Impfung kann der Frühsommer-Meningoenzephalitis (FSME) und damit einer Hirnhautentzündung vorbeugen. Gegen Borelliose kann man sich dagegen nicht — wie fälschlich im Artikel behauptet — impfen lassen. Tritt eine Rötung nach dem Zeckenstich auf und schreitet diese voran, sollte man sich auf Borelliose testen lassen, gegen die dann Antibiotika verschrieben werden.

# Essen aus der Gefriertruhe – mögen Sie das?

Umfrage zum heutigen Tag der Tiefkühlkost – „Frisch schmeckt viel besser“ – Nur kleines Tiefkühlfach für Pizza



**Nadine Stratmeier:** „Ich esse gelegentlich etwas aus der Tiefkühltruhe. Wenn ich mal keine Lust auf Kochen habe, zum Beispiel, gibt es auch mal eine Tiefkühl-Pizza. Frisch schmeckt es aber viel besser und meiner Meinung nach ist es auch gesünder.“



**Brigitte Bakalov:** „Ich bin ein sehr ökologischer Mensch. Ich koche eigentlich immer frisch, das macht mir sehr viel Spaß. Manchmal koche ich abends etwas mehr, dann habe ich noch was für die nächsten Tage.“

**Annette Zimmermann:** „Bei mir gibt es kaum Tiefkühlkost. Ich habe keine Tiefkühltruhe, nur ein kleines Gefrierfach im Kühlschrank. Meine Mutter hat früher auch nur frisch gekocht, deswegen mach ich das heute auch.“



**Jürgen Heckel:** „Bei mir gibt es ab und zu etwas aus der Gefriertruhe. Meine Mutter kocht aber meistens frisch, das hat sie schon immer gemacht. Und eigentlich schmeckt es so auch viel besser.“

Text & Fotos: Tabea Pickel

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