



Kochen mit Vollampf: Sigrid Ziehr (l.) und Christa Albert bereiten Tagliatelle zu.

BILDER: MAIRSCH

„MM“-Morgentour: Kulinarische Reise mit der 1. Mannheimer Kochschule zum Weingut Bonnet

Erst heiße Pastaküche, dann butterzarte Hüfte

Von unserem Redaktionsmitglied
Christine Maisch-Straub

Selbstgemachte Tagliatelle, würzige Kalbshüfte, die behutsam mit der „Sous Vide“-Technik, also im Vakuumbeutel, gart, und eine Weinschaumcreme, ganz wie sie einst die Großmutter anrührte: Mit einem anspruchsvollen Mix aus Klassikern und modernen Zubereitungsmethoden überraschten die Küchenmeister der 1. Mannheimer Kochschule 24 Leser, die aus der Kurpfalz zu einer „MM“-Morgentour ins Friedelsheimer Weingut Bonnet angereist waren. Und natürlich hatten die Lehrmeister Yvonne Schneider und Johannes Möller für ihre wissbegierigen Gäste jede Menge Tipps und Tricks auf Lager.

Ein legendärer Jäger, ein beliebter Kurfürst und eine Gründungsgeschichte, die bis ins 15. Jahrhundert zurückreicht: Hausherr Werner Häckel stimmt die Teilnehmer in den festlich eingedeckten Räumen des Weingutes mit einigen Anekdoten rund um das pfälzer Städtchen nordöstlich von Bad Dürkheim ein. Das Anwesen selbst gehört seit 15 Jahren zur 1. Mannheimer Kochschule, die ihren Hauptsitz in C 1 hat.

Doch kaum haben sich die Gäste ihre Schürzen umgebunden, da geht es auch schon ran an die Töpfe. „Super Idee, das geht ja super fix“, Stephen Albert lässt sich von Schulleiter Möller zeigen, wie leicht eine Zwiebel in hauchfeine Stückchen zerfällt, wenn man den harten Wurzelstock erst mal dran lässt. Sigrid Ziehr aus Schwetzingen stimmt dem Ostersheimer zu: „Das sind einfach wertvolle Tipps.“



Inzwischen weicht Yvonne Schneider ihre „Lehrlinge“ in die Kunst des „Sous Vide“-Garens ein. Michael Uhrig hat damit zu Hause schon Gerichte zubereitet: „Man braucht auf alle Fälle ein sehr gutes Gerät zum Vakuumieren des Fleisches. Da darf man nicht sparen.“

Gleich nebenan wird Zitronenthymian und Rosmarin gehackt, denn Katharina Egner und ihr Mann Sebastian aus Schwetzingen haben ein Faible für Kräuter. Die Teilnahme am Kochkurs haben ihnen Sebastians Eltern Helga und Alfons geschenkt. „Zum Geburtstag von Katharina“, verrät Schwiegermama Helga, die schon einige Male mit ih-

Die Spitzenköche der 1. Mannheimer Kochschule

Yvonne Schneider ist Küchenchefin, Hotelbetriebswirtin und begeisterte Gastgeberin. Nach ihrer Ausbildung im „Heidelberger Penta Hotel“ (ein Fünf-Sterne-Haus) holte sie sich ihr Rüstzeug in renommierten Häusern in Deutschland und der Schweiz, von Lübeck bis Zermatt – unter anderem bei Manfred Schwarz im „Deidesheimer Hof“. Sie absolvierte die **Hotelfachschule in Heidelberg**. Als waschechte Kurpfälzerin mit Heidelberger Wurzeln verwirklicht Yvonne Schneider in ihrer Küche kreative Ideen mit **regionalem Flair** und saisonalen Zutaten.

Johannes Möller ist Küchenmeister und Küchenchef mit Liebe zur Esskultur. Nach einer Ausbildung zum Bäcker absolvierte er eine Kochlehre im Gasthof „Zur roten Bären“ in Freiburg. Es folgten Stationen im „Hotel Ambassador Berlin“ und im „Partenkirchner Hof“ in Garmisch-Partenkirchen und als Chef de Partie im „Hotel de France“ in Wiesbaden. Möller ist staatlich geprüfter Küchenmeister im Verband der Köche und Schulleiter. Er kochte schon für **Johannes Rau** und richtete die kulinarische Komponente bei ATP-Turnieren, Fernsehpreisverleihungen und beim Bundeskanzlerfest aus. *mai*



Sind mit der Konsistenz ihres Teiges zufrieden: Sylvia Noll und Hans Klose hat es die Arbeit an der Nudelmaschine angetan.

rer Familie zu Gast in der Küche des Weingutes war: „Man lernt immer wieder was Neues.“

„Und von wegen, viele Köche verderben den Brei“, sagt Hans Klose, während sich die fleißigen Hobbyköche schon mal die selbst gebrutzelte Vorspeise schmecken lassen, „das Parmesandressing für den Caesar's Slade ist uns schon mal bestens gelungen und die Hähnchenbrust ist kein bisschen trocken.“ Am Dampfgarer nimmt derweil Möller die Kalbshüfte aus der Folie, in der sie samt Gewürzen bei 59 Grad rund drei Stunden lang garte. „Wartet erst mal ab, bis ihr die probiert habt.“

Begehrte Probierhäppchen

Für ganz besonders Neugierige lässt er schon vor dem Anrichten ein paar kleine Randstückchen auf einem Brett auskühlen. Und tatsächlich: Die Gäste sind so überzeugt von der Konsistenz und dem Geschmack, dass die Probierhäppchen im Nu verspeist sind. „Dieses Fleisch ist wirklich butterzart“, stellt Sylvia Noll begeistert fest.

Zeit für einen süßen Ausklang, der den Gästen gut gelungen ist: Die geschmorten Pfirsiche haben noch einen angenehmen Biss und die

Weincreme ist wunderbar schaumig. Und Marion Kern fasst zusammen, was die meisten Hobbyköche an diesem Abend denken: „Ein krönender Abschluss für einen lehrreichen Abend in einer ausgesprochen angenehmen Runde.“

Fotostrecke unter morgenweb.de/mannheim

1 VERANSTALTUNGEN

Die 1. Mannheimer Kochschule hat ihr festes Domizil in C 1, 16 und feiert bald 15. Geburtstag. Unter dem Motto „Kochen im Weingut Bonnet“ bietet sie zusätzlich Events im pfälzischen Friedelsheim in der Bahnhofstraße 5 an.

Zudem lädt die 1. Mannheimer Kochschule zu einer mediterranen **Kochreise nach Mallorca** ein. Für den Termin vom 8. bis 11. März 2018 (Kochkurse mit Gourmettour) sind noch einige Plätze frei.

Kursprogramme und weitere Informationen gibt es unter www.mannheimerkochschule.de, Telefon: 0621/178 52 50. *mai*

Soziales: Jahresbericht der Beratungsstelle Amalie

Mehr Prostituierte ausgestiegen

Von unserem Redaktionsmitglied
Meena Stavesand

Jahresbericht

Prostitution gilt als das älteste Handwerk der Welt. Doch für Julia Wege, Leiterin der Beratungsstelle Amalie, ist es kein normaler Beruf. „Viele Frauen sind darin gefangen – stecken in großer Not.“ Mit ihrem Team kümmert sie sich um die Anliegen der Frauen, ist ihr Sprachrohr nach außen. Im vergangenen Jahr haben 13 Prostituierte den Weg aus dem Rotlichtmilieu geschafft. „So ein Ausstieg passiert nicht in einer Woche“, macht Julia Wege klar. 2015 waren es nur fünf Frauen, denen Amalie aus dem Gewerbe heraus helfen konnte. „Wir sind immer noch dabei, Vertrauen aufzubauen. Das ist das Wichtigste“, erklärt Wege. Mittlerweile ist das Streetwork-Team, das regelmäßig in Mannheim in entsprechenden Etablissements unterwegs ist, bekannt in der Szene.

Wie wichtig das Vertrauen der Frauen ist, spürt auch Amadeus Hornemann. Der Gynäkologe unterstützt Amalie ehrenamtlich mit seiner Arztkollegin Elke Krystek bei der medizinischen Sprechstunde, die die Experten alle zwei Wochen im Wechsel halten. „Es ist nicht so, dass die Frauen extreme Krankheiten haben“, erzählt Hornemann. Schwere Befunde wie HIV oder Syphilis seien eine Seltenheit. „Der Körper der Frauen sei meistens überpflegt“, auch das kann schaden“, ergänzt Krystek.

Wertschätzung wichtig

Die beiden Ärzte nehmen die Prostituierten „als Menschen wahr“, wie sie sagen. Und darum gehe es oftmals, um Wertschätzung. Hornemann ist es ein Anliegen, dass die Not der Frauen bekannter wird. „Viele denken“, sagt der Arzt, „dass Prostituierte viel Geld verdienen, gut leben. Die Realität zeigt ein ganz anderes Bild.“ Durchschnittlich bekommen die Frauen 25 Euro für Sex, bei der illegalen Prostitution sei es noch weniger – zwischen zehn und 15 Euro. Davon müssen sie Miete be-

Im vergangenen Jahr hat das Amalie-Team **272 Prostituierte** über Streetwork aufgesucht. 31 neue Hilfesuchende sind 2016 dazugestoßen.

Die medizinische **Sprechstunde** wurde 18 Mal angeboten. Die 115 Frauen, die sich beraten ließen, haben elf verschiedene Nationalitäten.

13 Frauen haben den Ausstieg aus dem Rotlichtmilieu geschafft.

Die Prostituiertenberatungsstelle Amalie gibt es seit 2013, sie gehört zum Diakonischen Werk. **Kontakt:** Draistraße 1, Mannheim, Tel.: 0621/46 29 95 30; Mail: info@amalie-mannheim.de; Homepage: amalie-mannheim.de. *ena*

zahlen, 150 bis 180 Euro pro Tag. „Manche Frauen können nicht zu uns kommen, weil sie ihre Miete noch nicht zusammen haben“, erzählt Julia Wege. 115 Frauen kamen insgesamt 2016 in die Sprechstunde – Tendenz steigend.

Für sehr wichtig hält auch der Rotary Club Mannheim-Friedrichsberg die Arbeit der Beratungsstelle, die zum Diakonischen Werk Mannheim gehört. „Wir haben uns angehört, was Julia Wege und Julia Kempf hier machen, und wollten helfen“, sagt Alfred Bach vom Rotary Club. So brachten alle gemeinsam das „Amalie-Handbuch für meine Gesundheit“ auf den Weg. Darin stehen nicht nur medizinische Hinweise, sondern auch wichtige Telefonnummern in Not Situationen.

Das nächste Projekt ist auch schon geplant: eine Smartphone-App, also ein Programm auf dem Handy, das das Handbuch digitalisiert. „Die Frauen haben fast alle ein Smartphone, also bietet sich das an“, sagt Julia Wege. Damit geht die Beratungsstelle Amalie einen weiteren Schritt auf die Frauen zu – und bietet auch hier Hilfe an.

Abfallwirtschaft: Aktion vom 2. Oktober bis 1. Dezember

Herbstlaub sammeln und gewinnen

Im Herbst fallen die Blätter der Bäume – darum ruft die Abfallwirtschaft der Stadt wieder zur Aktion „Laub sammeln und gewinnen!“ auf. Vom 2. Oktober bis 1. Dezember können die Mannheimer mit Rechen, Besen und Schaufel Laub sammeln und an einem Gewinnspiel teilnehmen. Unter den Laubsammlern werden vier attraktive Gutscheine – zum Beispiel Karten für „Holiday on Ice“ in der SAP Arena – verlost.

Die städtische Abfallwirtschaft stellt für die Aktion kostenlos Lutesäcke zur Verfügung. Diese sind an folgenden Stellen zu erhalten: Recyclinghof Im Morchhof 37, ABG-Recyclinghof Max-Born-Straße 28 und Kundencenter Käferalder Straße 248 sowie bei allen Bürgerservices der Stadt Mannheim. Der kommunale Betrieb bittet, keine Plastiktüten für die Laubsammlung zu verwenden, da sie nicht kompostierbar sind.

Termine im Abfallkalender

Für die Abholung des gesammelten Laubs sorgen die Mitarbeiter der Abfallwirtschaft in speziellen Abholturen. Auskunft über die Sammeltermine gibt die Behördennummer 115. Zusätzlich können die Laubsäcke auch bei der städtischen Straßensammlung für Grünabfälle bereitgestellt werden. Termine stehen im Abfallkalender. Das Laub wird auf den Kompostplatz der Abfallbeseitigungsgesellschaft gefahren und dort zu Kompost verarbeitet.

Wie die Stadt mitteilt, ist die Laubbeseitigung jedes Jahr eine große Herausforderung, denn die Mitarbeiter der Abfallwirtschaft Mannheim sammeln in einem Herbst zwischen 500 und 1000 Tonnen Laub. „Umso erfreulicher ist es, dass uns jedes Jahr viele Bürgerinnen und Bürger beim Laubsammeln helfen“, sagt Werner Knorr, der Leiter der Abteilung Stadtreinigung und Winterdienst. *red*

Infos unter www.mannheim.de/laubsammelaktion

ANZEIGE

Das Paradies für alle Blütenliebhaber.

**Riesiges Pflanzenangebot
Beste Gärtnerqualität
Qualifizierte Fachberatung**

Beier grün erleben

Viernheimer Weg 43 · Mannheim-Sandhofen
www.gartencenter-beier.de