

HEUTE IN NÜRNBERG

MUSIK

20.00 Hirsch: Garland Jeffreys, Pop/ Rock.

20.00 MUZclub, Fürther Straße 63: Dota, Chanson/ Pop.

20.00 Tafelhalle: Accordeonova 2013.

21.00 Mata Hari Bar, Weißerberggasse 31: L'Uke, Ukulelighties.

BÜHNEN

20.00 Opernhaus: „Platée“ - Ballet Buffon in drei Akten und einem Prolog von Jean-Philippe Rameau, um 19.30 Uhr: Opernführer live.

KUNST

18.00 Kunsthaus im KunstKultur-Quartier: „Arno Schmidt. Der Schriftsteller als Fotograf“. Begleitprogramm zur Ausstellung: „Gibt's wieder was zu sehen? ... Versteht sich, wo gäbe es wohl nichts zu sehen?“. Gesprächsführung mit Janos Fercot moderiert von Dr. Harriet Zilch und Matthias Dachwald.

FÜR KINDER

10.00 Kulturladen Rötchenbach: Nürnberger Kindertheaterwoche, Theater Lanzlot: „Der Grüffelo“, ab drei Jahren, 40 Minuten.

10.00 Villa Leon, Philipp-Körber-Weg 1: Nürnberger Kindertheaterwoche „Der Wolf und die sieben jungen Geißlein“, Erfreuliches Theater Erfurt.

14.30 Theater Mumpitz im Kachelbau: „Die Geschichte vom Fuchs, der den Verstand verlor“ - Nach dem Vilderbuch von Martin Baltscheit, für Kinder ab 6 Jahren.

15.00 Gemeindezentrum, Cuxhavener Straße 60: Nürnberger Kindertheaterwoche „Der Wolf und die sieben jungen Geißlein“, Erfreuliches Theater Erfurt.

15.00 Nicolaus-Copernicus-Planetarium: FulldomeShow: „Abenteuer Planeten“.

16.30 Nicolaus-Copernicus-Planetarium: „Mit Professor Photon durchs Weltall“ - Kinderleichte Wissenschaft. Themenshow für Kids ab neun Jahren.

VERSCHIEDENES

15.00 Albrecht-Dürer-Haus, Albrecht-Dürer-Straße 39: Theatralische Führung einer Schauspielerin im Gewand der historischen Agnes Dürer. (nta)

Die Studierenden setzen voll auf Bio

GENUSS An der Beruflichen Schule 7 in Nürnberg gibt es ein einzigartiges Vorzeigeprojekt: Schüler und Lehrer betreiben die Mensa, die zertifiziert ist.

VON UNSEREM NÜRNBERG-KORRESPONDENTEN THOMAS TJIANG

NÜRNBERG. Theresa Glöckner muss nicht lange nachdenken: „Die Kürbislasagne in Bio ist besonders toll“, sagt die gelernte Köchin. Sie studiert derzeit an der Nürnberger Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement im zweiten Jahr, um den Abschluss als Betriebswirtin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement zu bekommen. Das besondere in Nürnberg: Dort gibt es bundesweit die einzige Bio-zertifizierte Schulmensa, die gemeinsam von Lehrern und Studierenden betrieben wird.

Die angehende Betriebswirtin, die in der Bio-Mensa bis hin zum letzten Gewürz auf Bio-Produkte zurückgreift, ist auch vom Ergebnis überzeugt: „Die Zubereitung ist zwar komplexer, aber man schmeckt den Unterschied.“ Den Bio-Schwerpunkt auf dem Lehrplan findet sie „toll“ und sie hat auch daheim ihr Einkaufsverhalten umgestellt: „Ich spare nicht an Lebensmitteln, sondern an anderen Sachen.“

Kalkulation muss stimmen

Ähnlich geht es auch der gelernten Hautwirtschaftlerin Samira Spitzbart, die ebenfalls an der Fachakademie weiterkommen will. „Für Bio-Qualität muss man manchmal die Hälfte mehr bezahlen, aber man geht auch anders mit Lebensmitteln um.“ Neben „weniger Schadstoffen“ schmeckt Kollege und Hotelfachmann Nikolay Hüttl etwa bei Tomaten den Unterschied: „Die sind nicht so wässrig.“ Und die Diätassistentin Maria Waldmüller will mit dem angestrebten Abschluss als Betriebswirtin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement die Karriereleiter in eine Führungsposition erklimmen. Denn zum Umgang mit Bio-Produkten gehört auch „die komplexe Kontrolle mit Nachweisen und Dokumentationen“, „unsere Schule hat hier einen guten Ruf“.

Der Weg begann mit dem Projekt „Bio. Mir zuliebe“, um das Thema Bio-Kost gründlich vorzubereiten, zu planen, einzuführen und umzusetzen. „Die Zwiebel wird natürlich genauso geschnitten, egal ob Bio oder nicht“, erklärt B 7 Berufsbereichsleiterin Renate Gloßner. Der Unterschied liege in dem



Sind von der Bio-Zusatzqualifikation ihrer Fachakademie komplett überzeugt: Theresa Glöckner (l.) und Maria Waldmüller
Foto: Tjiang

DIE FACHAKADEMIE

► **Was:** 2007 wurde die Schulmensa in dieser Form als deutschlandweit erste – und bisher einzige – zertifiziert.
► **Auszeichnung:** 2008 gab es für das Engagement den Nachhaltigkeitspreis

der Neumarkter Lammsbräu sowie den Innovationspreis von S&F-Consulting
► **Kurse:** Für Spezialwissen sorgen Praxisworkshops wie „Kreative Bioküche – Praxis des Einsatzes von Bio-Lebensmit-

teln in der Gemeinschaftsverpflegung“.
► **Anzahl:** In den letzten fünf Jahren qualifizierten sich rund 250 Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement mit Bio-Spezialwissen.

„Wert, der in dem Produkt steckt“. Und natürlich in dem Speiseplan, an dem die Studierenden mit ihren Lehrkräften intensiver tüfteln müssen. Denn mit „Bio-Produkten kochen wir auch saisonaler und regionaler“.

Schulleiterin Margarete Wagner sieht den Gewinn „im praktischen Kennenlernen von Bio-Gerichten“, dem Austesten von Rezepten und dem direkten Feedback an der Mensatheke, wie es geschmeckt hat. Für die spätere Berufslaufbahn ist aber auch das Management hinter den Kulissen entscheidend. Für welche Bio-Gerichte muss was, bis hin zu Gewürzen und Fett, eingekauft werden. Dazu kommt eine umfangreiche Dokumentation, um Verunreinigungen durch konventionelle Produkte auszuschließen. Und am Ende muss, wie später in Gast-

ronomie oder Hotelküche, auch die Kalkulation stimmen. Aber auch das kann funktionieren: In der Schulmensa kostet ein Hauptgericht mit Beilage 2,80 Euro.

Täglich 60 Portionen

Die studentischen Einkäufer müssen allerdings ganz schön schwitzen, denn Probleme mit dem Budget gibt es immer. So wird etwa daran getüftelt, haltbare Trockenprodukte wie Gewürze auf Jahresbasis zu ordern, um mit mehr Menge einen günstigeren Preis zu bekommen. Denn an die Zahl der Mittagessen einer Großküche reicht die Schulmensa mit täglich 60 Portionen man nicht heran. Wagner und Gloßner sind deswegen auch auf Sponsorensuche, um angesichts knapper Kassen die Zusatzkosten der jährli-

chen Folgezertifizierung oder für Lebensmittel und Getränke in Bio-Qualität abzufedern.

Denn zum Konzept gehört auch der Beitrag zur Esskultur, etwa zum Mittagessen etwas anderes als Cola zu trinken. „Wo soll das gelernt werden, wenn nicht hier“, konstatiert Gloßner, deshalb wird mittags – solange das Geld reicht – ein kostenloses Getränk gereicht. Der eingeschlagene Weg an der Fachakademie ist richtig. Zwar war am Anfang das junge Berufsbild mit Bio-Zusatzqualifikation nicht so bekannt, in den vergangenen fünf Jahren sind aber die Absolventenzahlen kontinuierlich gestiegen, zuletzt auf knapp 50. Auch die Nachfrage nach den Bio-Spezialisten „steigt schnell mit guten Stellen“ weiß Gloßner, bis hin zu Angeboten aus dem schottischen Glasgow.



Die Handelsbeziehungen fördern

NÜRNBERG. Bei seinem Antrittsbesuch bei der Handwerkskammer für Mittelfranken, hat der neue türkische Honorkonsul Asip Kaya mit Prof. Dr. Elmar Forster, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer für Mittelfranken, und Emre Hizli, Vorsitzender des deutsch-türkischen Unternehmervereins TIAD, über weitere Möglichkeiten der deutsch-türkischen Zusammenarbeit in der Metropolregion beraten. Forster begrüßte das Vorhaben der TIAD, Gespräche der Metropolregion

Nürnberg mit der türkischen Metropolregion Izmir zu initiieren. „In den beiden Regionen Izmir und Nürnberg finden sich innerhalb des Handwerks sicherlich zahlreiche Möglichkeiten und Gesprächsthemen, die es ermöglichen, vom Austausch gegenseitiger Erfahrungen zu profitieren“, sagte Forster. Gerade die Türkei als aufstrebender Wirtschaftsstandort sei für Deutschland und die Metropolregion Nürnberg ein wichtiger Handels- und Gesprächspartner.

Mann mit 44 Stichen getötet

GERICHT 37-Jähriger gesteht die Tötung seines Nebenbuhlers / Urteil fällt nächste Woche

NÜRNBERG. Ein 37-Jähriger hat am Dienstag vor dem Landgericht Nürnberg-Fürth gestanden, den neuen Partner seiner Ex-Frau umgebracht zu haben. Gleich zu Beginn des Prozesses ließ der Mann seinen Anwalt erklären, er habe Angst vor seinem Rivalen gehabt, als er im Januar das Gespräch zu seiner damaligen Noch-Ehefrau gesucht habe.

Zu diesem Zweck sei er zu deren Ar-

beitsplatz in Nürnberg gegangen, wo sich die Frau in einer Pause mit ihrem neuen Partner getroffen hatte. Dieser habe die Unterhaltung immer wieder unterbrochen, schilderte der Anwalt. Es kam zum Streit. Daraufhin sei der Angeklagte in ein Kaufhaus gegangen und habe zu seinem Schutz ein Küchenmesser gekauft – die Tatwaffe.

Die Staatsanwaltschaft hingegen wirft dem Angeklagten vor, dem Paar

aufgelauret und das spätere Opfer beleidigt zu haben, wodurch sich die Auseinandersetzung hochschaukelte. Nach dem Kauf des Messers sei der Angeklagte zurückgekehrt und habe den 27-Jährigen nach einem erneuten Streit mit 44 Stichen auf offener Straße getötet – vor den Augen zahlreicher Passanten. Für den Prozess sind noch drei Termine angesetzt, das Urteil soll am 24. Oktober fallen. (lby)

POLIZEIBERICHT

Frau mit Messer bedroht

ERLANGEN. Ein Unbekannter hat in der Nacht auf Dienstag eine 69-Jährige in Erlangen überfallen und sie mit einem Messer bedroht. Der Unbekannte war vollmaskiert und hielt der Frau in der Nägelsbachstraße ein Messer vor. Er forderte Bargeld. Im Anschluss flüchtete der Täter mit seiner Beute. Die Frau blieb unverletzt und alarmierte die Polizei. Der Täter ist zwischen 18 und 20 Jahre alt, 165 Zentimeter groß

und schlank. Zur Tatzeit war er dunkel bekleidet und mit einer schwarzen Haube maskiert. Hinweise nimmt der Kriminaldauerdienst des Polizeipräsidium Mittelfranken unter Telefon (09 11) 21 12 33 33 entgegen.

Kind zerkratzte 13 Autos

NÜRNBERG. Hohen Sachschaden hat ein Siebenjähriger am Montagabend im Nürnberger Stadtteil Steinbühl verursacht, als er den Lack geparkter Au-

tos zerkratzte. Der Junge war kurz vor 18 Uhr allein zu Fuß unterwegs. Mit einem Nagel in der Hand ging er an den Fahrzeugen vorbei und hinterließ bei 13 Autos Spuren im Lack. Ein Betroffener beobachtete den Schüler und hielt ihn bis zum Eintreffen der Polizei fest. Die übergab den zerkratzten Jungen dem zwischenzeitlich hinzugekommenen Vater. Offensichtlich war Langeweile das Motiv des Strafmündigen. Die Polizei schätzt den Schaden auf rund 20 000 Euro.