

Landeswettbewerb „So wollen wir Wohnen!“

Zwei Karlsruher Projekte nominiert

Karlsruhe/Stuttgart (pm). Im Rahmen des diesjährigen Landeswettbewerbs „So wollen wir Wohnen! Generationengerecht – Integriert – Nachhaltig“ unter Schirmherrschaft von Ministerpräsident Winfried Kretschmann wurden in Stuttgart nun die 18 Finalisten bekannt gegeben.

Ausgeschrieben wird der Wettbewerb alljährlich von der Arbeitsgemeinschaft Baden-Württembergischer Bausparkassen und dem Arbeits- und Sozial, dem Wirtschafts- und dem Ministerium Ländlicher Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg. An die ausgewählten Projektinitiativen werden im Rahmen eines Städtebaukongresses am 23. November 2012 im Haus der Wirtschaft in Stuttgart 14 Preise vergeben, die mit insgesamt 80 000 Euro dotiert sind. Unter den von einer Expertenrunde nach einer Bereisung in die Endauswahl gewählten Projekte gehen zwei auf eine Initiative

der BauWohnberatung Karlsruhe zurück beziehungsweise werden von dieser aktiv begleitet und moderiert. Darunter das Projekt „Am Lappach Wohnen“ im Enzklösterle, in dessen Rahmen ein ehemaliges Schwarzwaldhotel in ein gemeinschaftsorientiertes Wohnprojekt umgebaut wird und das Projekt „Allengerechtes Wohnen“ in der kleinen Gemeinde Burgrieden bei Ulm, bei dem in Kooperation mit der BWK und einer kommunalen Bürgerstiftung im Ortszentrum ein generationsübergreifendes Gemeinschaftswohnprojekt entstehen wird. Außerdem sind auch das Karlsruher Projekt „Mehrgenerationenwohnen am Albrun“, das auf eine Initiative der Stadt Karlsruhe und der Volkswohnung zurückgeht und das innovative Projekt „Mehrgenerationenwohnen Ulm“, das vom Karlsruher Architekturbüro Grünwald+Heyl geplant wurde, unter den Finalisten.



Trotz teilweise regnerischen Wetters waren alle Kinder mit Feuereifer bei der Sache. Foto: pr

Waldorfschüler erweitern Waldklassenzimmer

Lobenswertes Engagement

Karlsruhe (pm). Fundament erstellen, Mauern, Verputzen, Zimmern und Aufrichten des Dachstuhls, Eindecken des Dachs – das alles gehört zum Hausbau dazu. Auch beim Kräuterhaus, welches die Schüler der Klasse 3b der Waldorfschule Karlsruhe im Juli erbauten, wurde jeder Teilschritt gemeinsam durchgeführt.

Unter Anleitung engagierter Eltern und mit fachlicher Unterstützung durch Martin Kurz, Projektleiter der Waldpädagogik Karlsruhe, wurde kräftig gewerkelt. Neben dem Erlernen alter Handwerksverfahren wurde auch schnell klar: In der Gemeinschaft geht alles viel besser. Heike Rösger, stellvertretende Projektleiterin, lobte das Engagement der Schüler: „Trotz teilweise regnerischen Wetters waren alle Kinder fleißig mit dabei und haben die ganze Zeit mit Feuereifer gearbeitet.“ So konnte schließlich nach zwei Wochen Arbeit das Richtfest gefeiert werden. Das Kräuterhaus dient künftig zum Trocknen von Kräutern sowie als Lagermöglichkeit für Äpfel, die auf dem Gelände des Waldklassenzimmers wachsen.

Die Waldpädagogik Karlsruhe bietet Schulklassen, Vereinen/Verbänden und anderen Institutionen

die Möglichkeit, auf dem Gelände des Waldklassenzimmers tätig zu werden und auch eigenhändig etwas zu erstellen. Bisher wurden von Schulklassen oder anderen Gruppen unter anderem Teiche, eine Steinzeithütte, ein Lehmbackofen, ein Lesesteinhaus und eine Klanghütte sowie ein Wildbienenhotel errichtet. Weitere Installationen wie eine Tier-WG sowie ein Garten für Mensch und Tier und noch einiges mehr laden Besucher zum Entdecken und Spielen ein.

Interessierte können sich bei verschiedenen Veranstaltungen selbst ein Bild vom Gelände und den Einrichtungen machen. Die nächsten Veranstaltungen auf dem Gelände finden am Sonntag, 16. September, („Der Entdeckertag“) ohne Anmeldung) sowie am Sonntag, 30. September („Brunch rund um den Apfel“) mit Anmeldung statt. Am Sonntag, 14. Oktober, steht dann wieder das Herbstbasteln für Familien auf dem Programm.

Weitere Informationen sowie das ausführliche Veranstaltungsprogramm gibt es telefonisch unter (07 21) 133 73 54, per Mail an waldpaedagogik@la.karlsruhe.de oder im Internet auf der Seite www.waldpaedagogik-karlsruhe.de.

Stadtbahnwanderung

Vom Bernstein nach Moosbronn

Karlsruhe (pm). Vom Bernstein nach Moosbronn führt eine kostenlose Stadtbahnwanderung, die der Karlsruher Verkehrsverbund (KVV) mit dem Schwarzwaldverein, Ortsgruppe Bad Herrenalb, am Dienstag, 28. August, veranstaltet.

Die Tour beginnt um 10.40 Uhr am Bahnhof Bad Herrenalb. In etwa 3,5 Stunden führt die zwölf Kilometer lange, mittelschwere Wanderung (etwa 300 Höhenmeter im Auf- und 100 Höhenmeter im Abstieg) von Bad Herrenalb über den Bernsteinweg zum Bernsteinfelsen, dann zur Wasenhütte und weiter nach Moosbronn.

Feste Wanderschuhe sind erforderlich. Eine Einkehr ist am Ende der Wanderung möglich.

Die Anreise erfolgt mit der Stadtbahn S1, die um 9.50 Uhr den Karlsruher Marktplatz verlässt.

Wer aus Richtung Freudenstadt anreist, kann die Stadtbahn S31 (Eilzug) um 8.30 Uhr ab dem Bahnhof Freudenstadt Stadt nutzen, dann weiter mit der S1 um 9.57 Uhr ab Karlsruhe Hauptbahnhof Vorplatz.

Die Teilnahme an der Wanderung ist kostenlos, eine Anmeldung nicht erforderlich.

„Wasser marsch!“

Karlsruhe (pm). Die Wasserversorgung in Gärten und Parks war und ist entscheidend für die gesamte Gartenanlage. Der Rundgang mit dem Titel „Wasser marsch!“ am Sonntag, 2. September um 14.30 Uhr im Botanischen Garten und Schlossgarten macht sich auf die bildhaften Spuren des Lebenselixiers. In antiker Tradition tragen Najaden die Brunnenschalen. Der Seepferdbrunnen aus der Zeit der barocken Fürsten drückt die ungezügelte Kraft des Wassers aus. Putten spielen mit einem Wasser speienden Fisch. Moderne Wassersäulen im Zeitgeschmack der 60er-Jahre schmücken den Schlossgarten. Und wer kennt den Neptunbrunnen am Ahaweg? Brunnenkunst und die sie umgebende Pflanzenwelt laden zu einer Entdeckungsreise durch die beiden Gärten ein.

Treffpunkt ist die Kasse in der Orangerie der Staatlichen Kunsthalle. Die Teilnahmekosten betragen für Erwachsene neun und für Ermäßigte 4,50 Euro. Für diese Sonderführung ist eine vorherige Anmeldung unter Telefon (0 72 22) 9 34 98 81 oder (0 72 22) 97 81 78 erforderlich. Weitere Infos gibt es auf der Seite www.schloesser-und-gaerten.de. Foto: pr



„Nagels Kranz“: Das KURIER-Rezept der Woche

.Püree von weißen Bohnen

Karlsruhe (hs) Gute und schmackhafte Küche kann so einfach sein, wenn man die richtigen Ideen und qualitativ hochwertige Produkte zur Verfügung hat. Beispiel: das Bohnenpüree von Kerstin und Wolfgang Nagel. Das Püree eignet sich sowohl als Brotaufstrich oder als Dip und kann so etwa beim Empfang der Gäste zu knackigem rohen Gemüse gereicht werden. Auf gerösteten Weißbrotscheiben macht es sich besonders gut zu Suppen oder zu Fleisch, natürlich auch zu kaltem Braten.

Zutaten: 200 g weiße Bohnen, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 1 Stange Staudensellerie, 70 ml allerfeinstes Olivenöl, Saft einer Limone, Nagels Kräutersalz- und Pfeffermischung, 1 Prise Cayennepeffer.

Zubereitung: Die Bohnen über Nacht einweichen. Knoblauch und Chilischote fein würfeln; den Sellerie in feine Streifen schneiden. Die Bohnen in einem Topf mit reichlich Wasser und mit Knoblauch, Chili und Staudensellerie ohne Salz zum Kochen bringen. Auf geringer Hitze weiter köcheln lassen, bis die Bohnen ganz weich sind; abschütten.

Knoblauch, Chili und Sellerie entfernen. Olivenöl und Limonensaft zu den Bohnen geben und alles mit einem Mixstab pürieren, bis die Masse glatt ist (notfalls noch durch ein Haarsieb streichen). Das Püree mit dem Kräutersalz und der Pfeffermischung und einer zusätzlichen Spur Cayennepeffer ab-

schmecken. Gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Nagels Kranz (jetzt auch auf Facebook), Neureuter Hauptstraße 210, Telefon (0721) 70 57 42; Küche Montag bis Freitagmittags und Montag bis Samstagabends geöffnet; sonn- und feiertags Ruhetag. Bei schönem Wetter wird im Garten serviert.



Die „Kranz“-Wirtsleute: Kerstin und Wolfgang Nagel. Foto: GES

Freibad „Wöflle“ in Wolfartsweier

In den Ferien schwimmen lernen

Karlsruhe (pm). Noch Kapazitäten frei in seinen Schwimmkursen hat derzeit das Freibad „Wöflle“ in Wolfartsweier. Durchgeführt werden die Kurseinheiten von qualifizierten Fachkräften. Für Kinder, die noch Nichtschwimmer sind, empfiehlt sich das Schwimmenlernen in einem so genannten Seepferdchenkurs. Im Regelfall sind hierzu zehn Unterrichtseinheiten ausreichend. Vorteilhaft in Wolfartsweier ist, dass auch problemlos weitere Termine angehängt werden können. Da der Kurs laufend stattfindet, ist auch die freie Wahl der Wochentermine möglich. Die begehrte Auszeichnung „Seepferdchen“ erhalten die Kinder nach einem Sprung vom Beckenrand, 25 Metern Schwimmen ohne Schwimmhilfe und Ringtauchen im schultertiefen Wasser. Nach Auskunft des Vorsitzenden des Fördervereins Freibad Wolfartsweier, Friedhelm Walther, erlernen im Wöflle jedes Jahr über 50 Kinder das Schwimmen. Bezahlt werden die einzelnen Übungseinheiten

jeweils mit einer Wertkarte direkt beim Übungsleiter. Wertkarten sind im Zehnerblock an der Schwimmbadkasse erhältlich.

Die schweißtreibenden Temperaturen haben auch im „Wöflle“ zu einem Besucheransturm geführt. Am 19. August beispielsweise konnte der Förderverein des „Wöflle“-Bads 1 208 Besucher zählen und damit den diesjährigen Besucherrekord feststellen.



Über 50 Kinder lernen im Freibad „Wöflle“ jährlich das Schwimmen und erhalten damit das begehrte „Seepferdchen“. Foto: pr

„Schmeck den Süden“ präsentiert:

Die tolle Knolle

Karlsruhe (hs). Der Durlacher Dichter Ludwig Eichrodt (1809 bis 1891) ist heute nicht mehr vielen ein Begriff, höchstens noch als „Erfinder“ des Biermeier. Dabei war der Schriftsteller und Jurist offenbar ein ausgemachter Feinschmecker. Denn von Eichrodt stammt das wohl berühmteste Loblied auf die Kartoffel, das heute noch viel und gerne zitiert wird, auch wegen seines hintergründigen Witzes. Eichrodt preist im „Kartoffellied“ in höchsten Tönen die Vielseitigkeit der Knollen und ihren Wohlgeschmack. Eine kleine Kostprobe: „Salat davon, gut angemacht, / Mit Feldsalat durchgeschossen, / Der wird mit großem Appetit / Von jedermann genossen“; aber Eichrodt erwähnt auch die heilende Wirkung von Kartoffelschalen auf Wunden, fügt diverse Rezeptvorschläge bei und vergisst auch nicht Sir Francis Drake lobend zu erwähnen, der die Pflanze einst aus Südamerika nach Europa gebracht haben soll. Den „Alten Fritz“ und seinen „Kartoffelbefehl“ von 1756 verschweigt der kluge Dichter, denn mit Genuss hatte der Preußenkönig bekanntlich so gar nichts am Hut.

Umso mehr Uwe Kühner, seit Jahren beliebter Küchenchef im Vogelbräu-Stammbrauhaus in der Kapellenstraße. Für ihn ist die Qualität der Kartoffel von ganz entscheidender Bedeutung. In seine Küche kommen nur Kartoffeln aus dem Kraichgau. Das will etwas heißen. Denn Kühner ist Pfälzer, stammt aus Kaiserslautern und ist mit Kartoffeln – oder Grumbiere – groß geworden. Und er hat immer noch Rezepte und Zubereitungsarten seiner Mutter im Hinterkopf, von denen manche gelegentlich auf der Karte des Vogelbräu auftauchen. Etwa die „roh gerösteten“, die im Eisentopf – wer hat den heute noch? – in groben Würfeln erst angebraten, dann mit etwas Wasser fertig gedämpft werden. Dafür gibt es heute noch Liebhaber ...

Gut drei Zentner festkochende Kartoffeln verarbeitet Uwe Kühner pro Woche in seiner Küche, nicht gerechnet das Kontingent mehligere Sorten, die er für Püree und handgemachten Kartoffelstampf oder für seine berühmten Knödel aus gekochten Kartoffeln, mit frischen Kräutern wie Petersilie und Majoran veredelt, benötigt.

Absolute Renner sind im Vogelbräu u.a. Kartoffel-Gemüse-Puffer. Das Geheimnis: Zwei Drittel Kartoffeln, roh geraspelt, ein Drittel Gemüse, Lauch, Sellerie, Karotten zu Brunoise, also in feinste Würfel geschnitten. Kartoffelsalat, oft eine „Glaubensfr-

ge“, ist hier ebenso beliebter Standard, mit leicht gedünsteten Zwiebeln, aber immer vegetarisch, mit Gemüsebrühe verfeinert, ohne Speck. Nicht weniger berühmt sind Kühners Bratkartoffeln, die in seiner Küche immer à la minute, sprich: erst auf Bestellung des Gastes in die Pfanne wandern. Das schmeckt man eben. Bratkartoffeln und Salat sind im Vogelbräu an heißen wie an kalten Tagen zu genießen, denn die Beilagen variieren saisonal. Und von Kühners Kartoffelsuppe oder dem Auflauf mit Hackfleisch „wie Lasagne, nur erheblich feiner!“, sagt Kühner, schwärmen die Stammgäste in den höchsten Tönen. Da könnte sich sogar noch der alte Eichrodt ein Scheibchen davon abschneiden.

Eine Vielzahl schmackhafter Gerichte mit und rund um die tolle Knolle, nach den strengen Richtlinien von „Schmeck den Süden“ in der Region angebaut, gibt es natürlich im Vogelbräu Karlsruhe (Kapellenstraße), im Vogelbräu Durlach (Amalienbadstraße), im Restaurant „Beim Bruderbund“ in Rheinstetten-Mörsch (Jakobstraße) und selbstverständlich auch im Hoepfner-Burghof (Haid-und-Neu-Straße).



Kartoffel-Freak Kühner: Nichts geht ohne die tolle Knolle. Der Vogelbräu-Küchenchef mit seinem Lieblingsgemüse. Foto: hs



Die 13 Meter hohen und 46 Tonnen schweren Solarsegel wenden sich immer genau der Sonne zu. Foto: pr

Weißstörche – Meister des Langstreckenfluges

ZOOLOGISCHER GARTENKARLSRUHE

Noch ist es ja nun wirklich heiß und sonnig genug, dass sich die Menschen nicht wie in anderen verregneten und kühlen Sommern ab Mitte August auf den Herbst einstellen müssen.

Tiere, allen voran die Arten, die einen weiten Weg zu den Winterquartieren vor sich haben, sind jedoch mitten in der dazu nötigen Vorbereitung. Auch wenn die Zahl der Zugvögel hoch ist, gibt es doch eine Art, die man wohl aufgrund seiner Größe und der vielen Geschichten, die ihn mehr als andere Vogelarten mit den Menschen verbindet, als ersten nach dem Abflug in die afrikanischen Überwinterungsgebiete vermisst: den Weißstorch. Weiß ist er – bis auf die schwarzen Schwungfedern, die man beim Flug besonders gut erkennen kann. Und rot – an den langen Stelzenbeinen und dem Schnabel, der für das typische Klappern verantwortlich ist.

Die Jungvögel, die in den europäischen Brutgebieten während des Sommers aufgezogen wurden, sind nun lange schon selbst in der Lage, sich die Regenwürmer, Insekten, Frösche, Mäuse, Fische oder Schlangen zum Überleben zu erbeuten und ihr angeborener Instinkt und Orientierungssinn wird sie genau wie die Altvögel nach Afrika leiten.

Unterstützen Sie die Arbeit der Zoofreunde Karlsruhe. Werden Sie Mitglied.

Zoofreunde Karlsruhe e.V.
Wutachstraße 18, 76199 Karlsruhe