

August 2010

Media Mania Magazin

Sommer

Urlaubserinnerungen

Urlaubs-Anekdoten der Redakteure

Thriller von Arena

Spannende Unterhaltung für warme Sommertage

Kulinarische Geschenkideen für Sommer- und Grillfeste

So überraschen Sie den Gastgeber

Sommer, Sonne, Lust auf Eis?

Mit leckeren Eis-Rezepten

u.v.m.

INHALTSVERZEICHNIS

- 4 Sommer, Sonne, Lust auf Eis?
- 14 Arena Thriller-Reihe
- 19 Kulinarische Geschenkideen für Sommer- und Grillfeste
- 24 Urlaubserinnerungen
- 31 Was macht für Euch einen guten Reiseführer aus?
- 36 Lam, der Kindersoldat
- 41 Der letzte Zug nach nirgendwo
- 45 Comic
- 46 Culinaria Italien
- 48 Plastisches Gestalten und Modellieren mit Ton
- 50 Feedback
- 50 Impressum
- 50 Ausblick



„SOMMER, SONNE,
LUST AUF EIS?“ AUF SEITE 4

Copyright: Falken Verlag / Klaus Arras

„URLAUBSERINNERUNGEN“
AUF SEITE 24



„KULINARISCHE GE-
SCHENKIDEEN FÜR
SOMMER- UND
GRILLFESTE“
AUF SEITE 19

Foto: Faviona / pixello.de



SOMMER, SONNE, LUST AUF EIS?

Wie in jedem Jahr freuen wir uns auf die warme Jahreszeit. Ob ein Strandkorb am Meer, ein Spaziergang in den Bergen oder eine lauschige Ecke im eigenen Garten. Der Möglichkeiten gibt es viele die Seele baumeln zu lassen und die Sonne zu genießen. Doch was ist ein heißer Sommertag ohne erfrischende Kühle? Ein Bad im See oder ein schattiges Plätzchen können schnell Abhilfe schaffen, um der flimmernden Hitze zu entkommen und den Körper zu erfrischen. Aber das ist

lange noch nicht alles. Eine weitere, viel köstlichere Variante, bieten eiskalte Genüsse, die aus Milch, Sahne, Joghurt oder Fruchtpüree hergestellt werden und wohltuende Momente versprechen. Gerührt, gefrostet und liebevoll kreiert sind sie in Kugelform, am Stiel oder als Konfekt erhältlich und schaffen es mit Leichtigkeit, Schleckermäulchen für sich einzunehmen.

MANDEL-AMARETTO, HIMBEER-SORBET ODER GÖTTERTRAUM
So vielfältig wie das Leben sind

auch die Möglichkeiten, um verschiedenartige Sorten Eis herzustellen. Während bei Kindern vor allem Stracciatella und Fruchtsorbet großen Anklang finden, kann es für die Erwachsenen auch gerne einmal ein Mascarpone-Mandel-Eis oder eine Sektgranita mit Mango und Erdbeeren sein, die den Sommertag versüßen und Eisfans auf ihre Kosten kommen lassen. Doch nicht nur Eis pur erfrischt oder lässt ein sommerlich leichtes Menü angenehm abklingen. Auch ein Macchiato mit Baileys-Eis und Zimt oder ein Stück Schoko-Whisky-Eistorte lädt zum Schlemmen ein, und wer darüber hinaus auf eine akzeptable Bikinifigur achten möchte, der kann mit Blutorangen- oder Erdbeergranita nichts falsch machen. Neben ihrer angenehmen kristallinen Frische enthalten diese fruchtigen Kreationen kaum Fett und schlagen nicht so sehr zu Buche, wie die sahnig-softigen Varianten.

EISKALTES SOMMERVERGNÜGEN ODER GANZJÄHRIGE LECKEREI?

Wer allerdings meint, verführerische Eiskreationen sind nur für die Sommerzeit geeignet, der irrt.

Denn auch im Winter am Kamin kann die eine oder andere kühle Leckerei den Gaumen erfreuen und für angenehmes Wohlbefinden sorgen. In Kombination mit Mandelböden, Nüssen oder Marzipan passen sie gut in die Weihnachtszeit und schaffen es, nicht nur die eigene Familie, sondern auch gern gesehene Gäste zu verwöhnen. Als überaus raffiniert und wunderbar fruchtig stellen sich zum Beispiel der weihnachtliche Eisstollen oder der mit Zartbitterschokolade und Orangenlikör verfeinerte Gugelhupf heraus, die im Gegensatz zu ihren Vorbildern zart schmelzend auf der Zunge zergehen. Aber auch Frühling und Herbst bieten genügend Momente, in denen eine angenehm süße, liebevoll zubereitete, Leckerei den Tag verschönt oder angenehm ausklingen lässt. So schmeckt ein Holunderblütensorbet, genau wie ein Rhabarber-Joghurt-Eis, ganz besonders in der Jahreszeit, in der die benötigten Früchte frisch geerntet zur Verfügung stehen.

KÖSTLICHE EISKREATIONEN AUS DER EIGENEN KÜCHE

Ob sahnige Eiscrème oder ausgefallene Sorbets, leichte Parfaits

oder verführerische Eistorten. Kreationen aus der eigenen Küche schmecken gut und lassen sich preiswert und mit frischen Zutaten selbst herstellen. Leicht nachzumachen und oftmals ohne die Notwendigkeit eine Eismaschine benutzen zu müssen, wird die aus Milch, Sahne, Zucker, Eigelb und Zusätzen bestehende Masse unter ständigem Rühren gekühlt und tiefgefroren. Eine Ausnahme hierzu bilden die aus Fruchtsaft oder pürierten Früchten hergestellten Sorbets, bei denen auf die Zugabe von Sahne und Milch vollständig verzichtet wird. Doch egal welche Zutaten für die Herstellung der kühlen Speisen benutzt werden, gut kombiniert und verführerisch angerichtet stellen sie immer ein Highlight dar und schaffen es, Groß und Klein gleichermaßen zu erfreuen.

RATGEBER GIBT ES VIELE

Um Sie an die Kunst der Eisbereitung heranzuführen und Ihnen die Auswahl geeigneter Ratgeber zu erleichtern, haben wir für Sie drei Bücher aus verschiedenen Verlagen getestet. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Alle Bücher schaffen es, von ihrer guten Quali-

tät und einer gelungenen Auswahl an Rezepten zu überzeugen. Dabei besitzt jedes andere Schwerpunkte und ist für unterschiedliche Eisliebhaber geeignet.

Da sind zum einen die „**Köstlichen Eiskreationen**“ vom Verlag Naumann & Göbel, die mit vielfältigen Eis-Varianten punkten und den Leser schon beim Anblick der Bilder in Versuchung führen. Außerdem das Buch „**Eis selbst gemacht**“ vom Bassermann Verlag, das eine Sammlung von Rezepten enthält, deren Zubereitung hauptsächlich in der Eismaschine erfolgt und dessen kühle Köstlichkeiten nicht nur für süße Leckermäulchen geeignet sind. Den Abschluss bildet „**Eis, Parfait, Sorbet**“ vom Dr. Oetker Verlag. Ein Buch, das mit verführerischen Grundrezepten überrascht, die, individuell abgewandelt, auch in lactosefreier Form angenehme Erfrischung versprechen.

Alle drei Bücher sind für Anfänger und Profis gleichermaßen geeignet. Wir möchten sie Ihnen, zusammen mit jeweils einem ausgewählten Rezept, gerne vorstellen.

VIELFÄLTIGE VERSUCHUNGEN

**„Köstlichen Eiskreationen“
vom Verlag Naumann & Göbel**

Wenn die Sonne den Horizont erobert und die Temperaturen nach oben schnellen steigt die Lust auf Eis. Ob cremig oder fruchtig, extraleicht oder mit Schuss. Die kühlen Erfrischungen sind nicht nur bei Kindern überaus beliebt und schaffen es, diese für sich zu begeistern. Auch Erwachsene mögen die schmelzenden Köstlichkeiten und können nicht genug von ihnen bekommen. Besonderen Spaß aber macht es, Speiseeis selbst herzustellen. Angefangen vom klassischen Schokoladeneis über knusprige Joghurtvarianten bis hin zu exotischen Naschereien wie Mango-Kokos-Eis oder schwarzes Johannisbeersorbet sind in dem Buch **„Köstliche Eiskreationen“** des Verlages Naumann & Goebel eine Vielzahl von Rezepten enthalten, die für jeden Geschmack etwas bieten und auch ohne Eismaschine zubereitet werden können.

MASCHINELL HERGESTELLTE KÖSTLICHKEITEN

„Eis selbst gemacht“ vom Bassermann Verlag

Mit **„Eis selbst gemacht“** hat der Bassermann Verlag eine Sammlung von Rezepten zur Eisherstellung herausgebracht, die, mit 75 verführerischen Kreationen versehen, zu begeistern weiß und Eisträume Wirklichkeit werden lässt. Angefangen von Grünem Göttertraum, einer Eis-Variante unter Verwendung von Götterspeise, geht es weiter zu einem fruchtigen Zitronengraseis bis hin zu einem sahnigen Vanilleeis mit Schokoüberzug. Ein besonderes Highlight allerdings stellen die Leckereien dar, die vor allem für familiäre und festliche Höhepunkte gut geeignet sind. Schoko-Minzeistorte, Windbeutel gefüllt mit Maracuja-Dickmilch-Eis, oder Eistrüffel sind nur einige der süßen Variationen, die neben einer Vielzahl von pikanten Eissorten, wie Sauerkrauteis mit Mascarpone oder Gurkeneis, garantiert ihre Verehrer finden.

VERFÜHRERISCHE GRUNDREZEPTE

„Eis, Parfait, Sorbet“ vom Dr. Oetker Verlag

Wie wäre es denn einmal mit einer italienischen Schokoladen-Cassata zum Nachmittagskaffee oder einem Weihnachtsstollen aus Eis? Einer halb gefrorenen Himbeer-Sahne-Creme für die Kinder oder einem Zimt-Parfait als Nachtisch? Wohl-schmeckende Köstlichkeiten, die das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen und hervorragend als Snack für Zwischendurch oder als krönender Abschluss eines festlichen Essens geeignet sind. Herrlich erfrischend, angenehm sahnig und aufregend fruchtig, so präsentieren sich die Eiskreationen, die in dem Buch **„Eis, Parfait und Sorbet“** des Dr. Oetker Verlages enthalten sind und sich wunderbar zum Nachmachen eignen.

Ausführliche Rezensionen inklusive einiger köstlicher Rezepte aus den drei Büchern finden Sie auf den nächsten Seiten.

KÖSTLICHE EISKREATIONEN

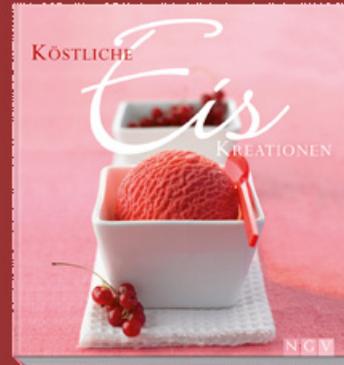
Wenn die Sonne den Horizont erobert und die Temperaturen nach oben schnellen, steigt die Lust auf Eis. Ob cremig oder fruchtig, extraleicht oder mit Schuss, die kühlen Erfrischungen sind nicht nur bei Kindern überaus beliebt und schaffen es, diese für sich zu begeistern. Auch Erwachsene mögen die schmelzenden Köstlichkeiten und können nicht genug von ihnen bekommen. Besonderen Spaß macht es, Speiseeis selbst herzustellen. Angefangen vom klassischen Schokoladeneis über knusprige Joghurtvarianten bis hin zu exotischen Naschereien, wie Mango-Kokos-Eis oder schwarzes Johannisbeersorbet, sind in dem Buch **„Köstliche Eiskreationen“** des Verlages Naumann & Goebel eine Vielzahl von Rezepten vorhanden, die liebevoll zubereitet, für jeden Geschmack etwas bieten.

Das auf Hochglanzpapier gedruckte Buch ist in fünf Kapitel unterteilt, wobei jedes dieser Kapitel mit einer kurzen Einleitung versehen ist und eine Einführung in die Herstellung der nachfolgenden Eiskreationen gibt. Den Beginn machen

extrafrische Granita-Ideen, die, mit wenig Fett zubereitet, vor allem freundlich zur Figur der Eisliebhaber sind. Ursprünglich aus Sizilien kommend, werden diese

aus Sirup, Fruchtsaft oder pürierten Fruchtstücken hergestellten Süßspeisen so eingefroren, dass eine körnige Masse entsteht, die im Kelchglas mit Strohalm und Löffel serviert wird. Ergänzt mit frisch gepresstem Zitronensaft, Honig oder Espresso ergeben sich fantastisch aussehende, herrlich kühle Naschereien, die den ganzen Tag über genossen werden können.

Fortgesetzt wird die Rezeptesammlung mit fruchtigen Eis- und Sorbetvarianten die, angefangen von schwarzem Tee und Basilikumblättern über Pfefferminze bis



Sylvia Winnewisser
**KÖSTLICHE
EISKREATIONEN**

Softcover, 96 Seiten

ISBN: 978-3-62512-311-8

Naumann & Göbel, EUR 4,95

Wertung: ★★★★★

hin zu Rosenblüten, eine Menge an ungewöhnlichen Zutaten enthalten, und kombiniert mit exotischen Früchten angenehm frische Momente versprechen. Das dritte Kapitel ist den extraleichten, cremigen Eiskreationen aus Buttermilch, Joghurt oder auch Quark gewidmet, bevor es im vierten Abschnitt des Buches etwas hochprozentiger zur Sache geht. Hier erwarten den Hobbyeisbereiter viele Ideen für Leckereien, die mit prickelndem Sekt, cremigen Likören oder anderen geistigen Beimengungen versehen sind. Den Abschluss bilden kalorienreiche Schlemmervarianten, die mit viel

Sahne, Schokolade oder Nüssen hergestellt werden und sich daher gut für besondere Anlässe eignen.

Insgesamt 80 Rezepte für kühle Erfrischungen befinden sich in dieser umfangreichen Sammlung, die alle ohne eine Eismaschine zubereitet werden können. Übersichtlich und mit ansprechenden Fotos versehen werden auf einer Doppelseite jeweils zwei Rezepte

vorgestellt, die in verschiedenartige Kategorien unterteilt sind und leicht nachgearbeitet werden können. Ergänzt um eine Zutatenliste, Angaben zur Zubereitungszeit ohne Kühl- und Gefrierzeit, sowie die Anzahl der entstehenden Portionen besitzen diese alle Angaben, die für die Herstellung notwendig sind. Neben den erforderlichen Lebensmittelmengen sind darüber hinaus Informationen über die in

einer Portion enthaltenen Mengen an Eiweißen, Fetten, Kohlenhydraten und Kalorien vorhanden, die eine Planung des individuellen Ernährungshaushaltes zulassen.

Zusätzlich zu den gut verständlichen Anleitungen gibt die Autorin Sylvia Winnewisser Hinweise, wie die Eiskreationen serviert werden können und spart dabei auch nicht an Vorschlägen zur ansprechenden Garnierung. Abschließend ist die vielseitige Rezeptesammlung mit einem alphabetisch geordneten Register versehen, das ein schnelles Auffinden der gewünschten Kreationen ermöglicht. Darüber hinaus enthält es eine Kennzeichnung solcher Rezepte, die alternativ mit einer im Haushalt vorhandenen Eismaschine zubereitet werden können.

ZIMTPARFAIT

Für 6 Portionen:

4 Eier | 100g Akazienhonig | 50ml Milch | 1 1/4 El Zimpulver | 350 ml Sahne | Rum | 25g Zucker

Die Eier trennen. Eigelb mit dem Honig und der Milch verrühren und im heißen Wasserbad cremig schlagen. Dann im Eiswasserbad kalt rühren. Den Zimt einstreuen, den Rum hinzufügen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Sahnemischung heben. Die Masse in eine flache Schale füllen und im Gefrierschrank etwa 5 Stunden



© Naumann & Göbel Verlag, TLIC FotoStudio

gefrieren lassen. Dabei mehrmals umrühren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

(plus Gefrierzeit)

pro Portion: ca. 10g E, 34g F, 29g KH, 460 kcal

Fazit:

Wer sich an der Kunst der Eiszubereitung versuchen möchte, ist mit dieser Rezeptesammlung gut beraten. Vielfältig zusammengestellt und verständlich erklärt, gibt es kaum eine Geschmacksrichtung, die nicht angesprochen wird. Ein Buch, das schon beim Durchblättern in Versuchung führt.

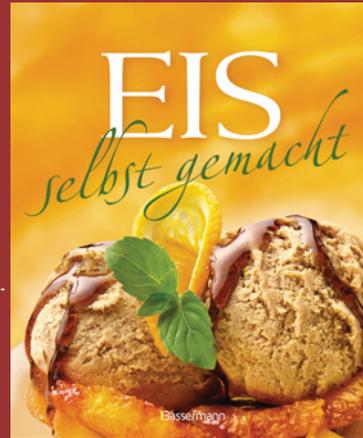
EIS SELBST GEMACHT

Gerade in der Sommerzeit erlebt die Lust auf Eis ihren Höhepunkt. Cafés, Restaurants und Fastfoodketten sind gut besucht, um mit verschiedenartige Eiskreationen ihre zahlreichen Gäste zu erfrischen. Aber auch in Supermärkten und Discountern werden die kühlen Schlemmereien reichhaltig angeboten und schaffen es, viele Geschmäcker zu bedienen. Überaus lecker, preiswert und individuell ist es, Eis selber herzustellen. Ob mit einer handelsüblichen Eismaschine, in der hauseigenen Tiefkühltruhe oder einem Gefrierfach des Kühlschranks. Die leckere Masse ist schnell zubereitet und mit ein wenig Geduld, auch bald eingefroren.

Bevor es aber losgeht mit der Eisherstellung sind einige Hinweise zu beachten, um erfolgreich das eine oder andere Stieleis oder eine traumhafte Eistorte zubereiten zu können. Zum Beispiel sollten alle Gerätschaften sowie die Kühlgeräte auf die erforderlichen Temperaturen gebracht und beizugebende Fruchtstückchen mit Zucker bestreut werden. Aber auch die

Menge und Art der Zutaten spielen eine große Rolle für den Erfolg der Eisbereitung. So findet der interessierte Hobbyeishersteller in dem Buch **„Eis selbst gemacht“**

des Bassermann Verlages in einer kurzen Einleitung eine Menge an Hinweisen, Tricks und Kniffs, um die begehrten Süßspeisen erfolgreich herstellen zu können. In den darauf folgenden acht Kapiteln geht es direkt zur Sache, um mit vielfältigen Zutaten Eisträume Wirklichkeit werden zu lassen. Den Beginn machen dabei sechs verschiedene Varianten für Eis am Stiel, die gewiss nicht nur Kinder begeistern. Angefangen von Grünem Göttertraum, einer Kreation unter Verwendung von Götterspeise, geht es weiter zu einem fruchtigen Mango-Kokos-Eis bis hin zu einem sahnigen Vanilleeis



EIS SELBST GEMACHT

Hardcover, 96 Seiten
ISBN: 978-3-80942-686-8
Bassermann, EUR 5,95

Wertung: ★★★★★

mit Schokoüberzug. Weitere Kapitel beinhalten Rezepte für die Zubereitung von Softeis, Milch- und Fruchteis, pikantem Eis, Sorbets und Eisdrinks, Parfaits und leichtem Eis. Ein besonderes Highlight allerdings stellt das siebente Kapitel dar, das mit Rezepten für Eiskonfekt und Eistorten versehen, Kreationen für den anspruchsvollen Gaumen verspricht. Schoko-Minz-Eistorte, Windbeutel mit Maracuja-Dickmilch-Eis, Buttermilcheis mit Mohn-Marzipan-Baiser oder Eistrüffel sind nur einige der Leckereien, die vor allem für familiäre und festliche Höhepunkte gut geeignet sind.

Mit „**Eis selbst gemacht**“ hat der Bassermann Verlag eine Sammlung mit 75 verführerischen Rezepten zur Eisherstellung herausgebracht, die zu begeistern weiß. Neben einer Menge an nützlichen Tipps zur Herstellung und Dekoration, findet der Eisliebhaber für jedes Rezept eine Zutatenliste, eine gut verständliche Anleitung und Angaben zur Zubereitungs- und *Rezept auf S. 11*



Copyright: Falken Verlag / Klaus Arras

Gefrierzeit sowie die in der Süßspeise enthaltenen Kalorien für eine Portion vor. Alle Rezepte sind mit Bildern der fertigen Eiskreation ergänzt, wobei auf einem Bild oftmals zwei verschiedene Varianten einschließlich eines Dekorationsvorschlages zu finden sind. Ein alphabetisch angeordnetes Register ergänzt das Buch, das vor allem Rezepte für die Herstellung in der Eismaschine enthält. Ein am Rand

angebrachter, gelbfarbig unterlegter Steckbrief lässt auf einen Blick erkennen, welche der sechs vorgegebenen Merkmale für die jeweilige Eisvariante zutrifft. So benötigen zum Beispiel die als raffiniert gekennzeichneten Variationen eine längere Zubereitungszeit, während die low-fat-Vari-

anten mit wenig Kalorien zu Buche schlagen. Eine weiterhin vorgenommene Kennzeichnung enthält Angaben zu benutzten Zutaten. Nussig, fruchtig und sahnig sind hier die zur Anwendung kommenden Kategorien oder das Eis ist mit dem Hinweis „für Kids“ versehen. Ein Verzeichnis der verwendeten Abkürzungen und eine Umrechnungstabelle für Mengenangaben ergänzt das Buch, das eine gute Grundlage für die Herstellung von verschiedenartigen Eissorten darstellt.

Fazit: Mit 75 wundervollen Rezepten versehen, ist das Buch „Eis selbst gemacht“ eine gelungene Anleitung für die Herstellung von kühlen Köstlichkeiten. Neben vielen süßen Varianten findet der Eisliebhaber eine Vielzahl von pikanten Eissorten vor, die bestimmt den einen oder anderen Verehrer finden.

Beim Kauf dieser Rezeptesammlung ist allerdings zu beachten, dass die meisten der in ihr enthaltenen Eiskreationen für die Anfertigung in der Eismaschine ausgelegt sind.

TRAUM IN WEISS MIT SWEET CRUNCH

Vanilleeis mit Walnusskrokant

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Std.

Kühlzeit: ca. 2 Std.

Gefrierzeit: ca. 20 Min.

ca. 330 kcal je Portion

200 ml Milch
200 g Sahne
½ Vanilleschote
1 Prise Salz
3 frische Eigelb
115 g Zucker
50 g Kondensmilch
100 g frische Walnusskerne
30 g Butter
40 g Ahornsirup
Zitronenmelisse zum Garnieren

1. Die Milch und 100 g Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem Löffel herauskratzen und mit der Schote und dem Salz zur Sahnemilch geben. Alles unter Rühren einmal aufkochen lassen, sofort von der Platte nehmen und die Schote herausnehmen.

2. Die Eigelbe mit etwa 80 g Zucker cremig schlagen, dann die heiße Sahnemilch unter Rühren dazulaufen lassen. Die Flüssigkeit

zurück in den Topf gießen und unter Rühren erhitzen, bis die Masse leicht andickt. Die Kondensmilch einrühren, die Masse umfüllen, etwa 30 Minuten abkühlen lassen und dann für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Die restliche Sahne steif schlagen und unter die gekühlte Masse ziehen. Die Mischung in die laufende Eismaschine geben und 15-20 Minuten gefrieren lassen.

4. Während die Eismasse im Kühlschrank ist, die Walnuss-

kerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett nur kurz anrösten; sie sollen nicht zu dunkel werden. Die Nüsse aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

5. Die Butter, den Ahornsirup und den restlichen Zucker in die heiße Pfanne geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Walnusskerne in die Butter-Zucker-Mischung geben. Alles kräftig verrühren und die Pfanne sofort vom Herd nehmen.

6. Die Masse auf ein Schneidebrett geben, etwas austreichen, mindestens 1 Stunde abkühlen lassen



Copyright: Falken Verlag / Klaus Arras

und dann mit einem scharfen Messer in Krokantstücke hacken.

7. Das Vanilleeis als Kugel portionieren und mit dem gehackten Walnusskrokant und einem Zweig Zitronenmelisse garnieren.

Tipp

Nehmen sie nur frische Walnusskerne, geschälte Walnusskerne schmecken schnell ranzig. In einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahrt, hält sich der Krokant einige Wochen.

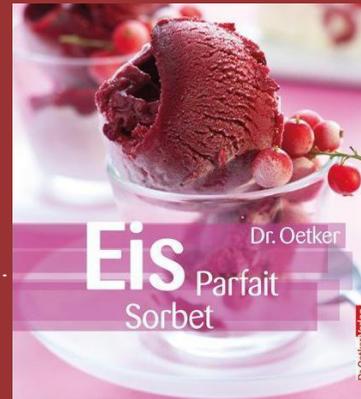
EIS SELBST GEMACHT

Wie wäre es denn einmal mit einer italienischen Schokoladen-Cassata zum Nachmittagskaffee oder einem Weihnachtsstollen aus Eis? Einer halb gefrorenen Himbeer-Sahne-Creme für die Kids oder einem Zimt-Parfait als Nachtisch? Erfrischende Köstlichkeiten, die das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen und hervorragend zu einer Tasse Kaffee, als Snack für zwischendurch oder als krönender Abschluss eines festlichen Diners geeignet sind. Herrlich erfrischend, angenehm sahnig und aufregend fruchtig, so präsentieren sich die Eiskreationen, die in dem Buch **„Eis, Parfait und Sorbet“** des Dr. Oetker Verlages enthalten sind und sich wunderbar zum Nachmachen eignen.

Nach einem kurzen, einstimmen-den Vorwort beginnt das Buch mit vielfältigen Ideen zur Herstellung von Eis. Dabei enthalten sämtliche Rezepte nicht nur eine Anleitung für die Zubereitung in der Eismaschine, sondern können alternativ auch in der Kühltruhe oder im Gefrierfach des Kühlschranks gefroren werden. Als abwandelbare

Grundrezepte findet der Eisliebhaber Varianten wie Crème-fraîche-Eis, Sahne-Eis, Buttermilch-Eis, Joghurt-Eis, Soja-Quitten-Eis oder auch Wasser-Eis vor. Neben

der einfach nachzuarbeitenden Anleitung für das jeweilige Grundrezept sind darüber hinaus Tipps für die passende Ergänzung durch weitere Zutaten aufgeführt, die aus ihnen wahre Gaumenfreuden werden lassen. Je nach persönlicher Vorliebe werden sie mit Früchten, Schokolade, Sahne- Toffee, Nusskernen, Teepulver oder Nougat verfeinert und mit Schokoröllchen und Sahne garniert. Neben den herkömmlichen Grundrezepten enthält das Buch mehrere Eiskreationen, die laktosefrei sind. Ob Mandel-Kakao-Eis, Frucht-Sorbet, Sirup-Eis oder Johannisbeer-Granita. All diese



EIS, PARFAIT, SORBET

Hardcover, 64 Seiten

ISBN: 978-3-76700-814-4

Dr. Oetker, EUR 7,95

Wertung: ★★★★★

Rezepte können wiederum vielfältig variiert und ergänzt werden und stellen somit eine gelungene Alternative dar. Aber auch den kalorienarmen Erfrischungen sind einige Seiten gewidmet und so findet der Liebhaber kühler Köstlichkeiten ohne Probleme eine für ihn passende Leckerei.

„Eis, Parfait und Sorbet“ ist ein schön gestaltetes Buch voller Köstlichkeiten, die einfach und unkompliziert hergestellt werden können. Neben einer detaillierten Zutatenliste sind gut verständliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen enthalten, die mit hilfreichen Tipps

und Angaben zu Zubereitungszeiten, Gefrierzeiten und Nährwertangaben pro Portion ergänzt sind. Aber damit nicht genug. Auch die zur Herstellung benötigten Formen oder Materialien, wie Backpapier, Eisstiele und Strohhalme

sind aufgeführt und ermöglichen eine gelungene Einkaufsplanung. Darüber hinaus findet der Betrachter zu jedem Rezept ein ansprechendes Foto vor, das die fertige Süßspeise zeigt und gleichzeitig Anregungen zur Garnierung gibt.

Insgesamt sind 50 Grundrezepte, Rezepte und Abwandlungen in der Sammlung enthalten, die grundlegendes Basiswissen zur Eisherstellung vermitteln, jederzeit aber individuell abgewandelt und ergänzt werden können. Ob sahnig oder fruchtig, laktosefrei oder kalorienarm. Für fast jeden Geschmack ist die passende Variante dabei. Lediglich die herzhaften Kreationen, die sich ergänzt um Chili, Pfeffer oder Knoblauch gut als Vorspeise eignen, fehlen hier.

Ein Kapitelregister sowie ein alphabetisch geordnetes Register ergänzen das Buch und ermöglichen ein schnelles Auffinden von Rezepten. Zur besseren Verständlichkeit ist außerdem ein Abkürzungsverzeichnis beigelegt.

Fazit: Neben den wichtigsten Grundrezepten zur Eisherstellung vermittelt „Eis, Parfait und Sorbet“ eine Vielzahl von Informationen, die zum Gelingen der kühlen Köstlichkeiten beitragen. Ob Eismaschine oder Handrührgerät. Alle Rezepte sind für die Maschine und den Kühlschrank gleichermaßen geeignet und können vielfältig variiert und ergänzt werden.

Dorit Wiebke

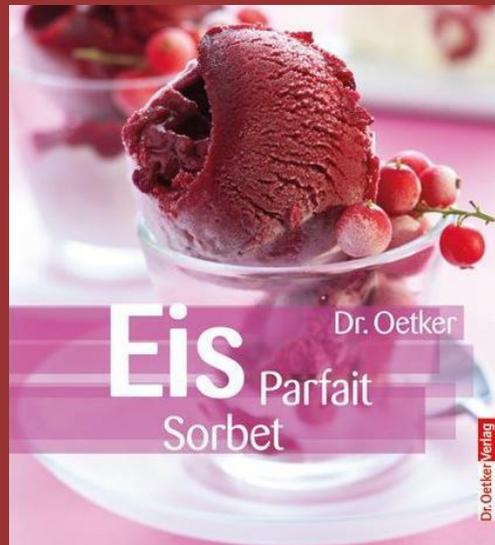
TITELREZEPT CASSIS-SORBET

(lactosefrei, etwa 4 Portionen)

Für das Sorbet 150 g rote und schwarze Johannisbeeren abspülen, abtropfen lassen und entstielen. Beeren mit 100 g Zucker in einen Elektromixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Mit etwa zwei cl Crème de cassis (Johannesbeerlikör) abschmecken. Johannesbeerpüree durch ein Sieb streichen, in einen gefrierfesten Behälter füllen und zugedeckt im Gefrierschrank mindestens 3 Stunden gefrieren lassen. Sorbet etwa 15 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank antauen lassen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in 4 Gläser spritzen. Das Sorbet mit abgespülten und trocken getupften Johannesbeerrispen garnieren.

Tipp

Das Sorbet etwa 2 Stunden gefrieren lassen. Dann mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz durchrühren. Das halb gefrorene mit einem Eisportionierer in Gläser geben und mit etwas Sekt auffüllen.



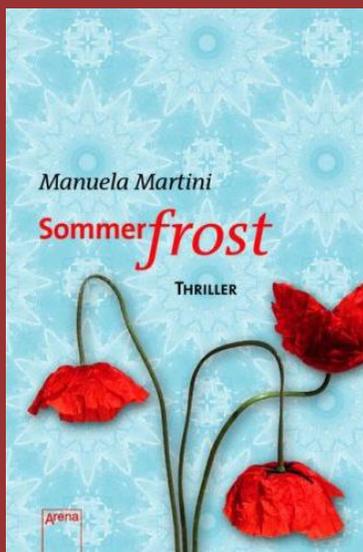
ARENA THRILLER-REIHE

Es ist Sommerzeit, die Ferien haben begonnen und viele Stunden Freizeit liegen vor unseren Mädchen und Jungen, die mit angenehmen Beschäftigungen ausgefüllt werden können. Gerade jetzt ergibt sich die Gelegenheit, Berge von Schulbüchern einfach zur Seite zu schieben und mit kurzweiliger Literatur zu ersetzen. Ob auf der Fahrt zum Urlaubsort, im Strandkorb oder während einer entspannenden Stunde im eige-

nen Zimmer. Ein interessantes Buch wird immer gerne gelesen und so möchten wir Ihnen heute eine Thriller-Reihe vorstellen, die unter dem Slogan „**Das Böse hat seine guten Seiten**“ im Arena Verlag veröffentlicht wird. Unter der Rubrik „Jugendbuch“ zu finden, gibt es hier eine Vielzahl von Thrillern, die vor allem für junge Mädchen geeignet sind. Aber auch Jungs, die Spaß an geheimnisvollen Geschichten haben, in denen es



nicht nur darum geht, Kämpfe zu bestehen oder Piraten zu besiegen, sind hier gut aufgehoben. Wem allerdings die Lust am Lesen fehlt, der kann einige der Romane als Hörbuch genießen, die unter dem Label „**Arena-Audio**“ in den Buchläden oder Internetshops zu finden sind.



Taschenbuch, 208 Seiten
ISBN: 978-3-40106-305-8
Arena, EUR 8,95

Manuela Martini
SOMMERFROST



Es ist Sommer an der Costa de Sol. Lyra, die vor einigen Jahren mit ihrer Mutter in das sonnenverwöhnte Marbella gezogen ist, plant die schönste Zeit des Jahres gemeinsam mit ihren Freunden zu verbringen. Eis essen, baden gehen und in der Stadt umherschweifen ist genau das, was sie nach einem anstrengenden Schuljahr für sich geplant haben. Aber schon bald überschattet der Tod einer Schü-

lerin die sommerliche Idylle. Die fünfzehnjährige Pia Hellmann, die am letzten Schultag nicht nach Hause gekommen ist, wird erwürgt aufgefunden. Ein schreckliches Ereignis, das nicht nur Lyra beschäftigt. Auch ihre Freunde Bea, Oliver und Patrick machen sich Gedanken, wer der Mörder des Mädchens sein könnte und schon bald wächst in ihnen der Verdacht, dass der am Ort umherfahrende Scherenschleifer für die Tat verantwortlich zeichnet. Während sie den mysteriösen Mann beschatten und in seiner Wohnung unheimliche Dinge

Bevor es aber ans Eingemachte geht, ein paar Worte zum Arena Verlag, der nicht nur mit einer spannenden Thriller-Reihe aufwarten kann, sondern auch sonst einiges zu bieten hat, um Kindern und Jugendlichen gleichermaßen die Freizeit zu verschönen.

DER VERLAG

Der Arena Verlag ist in Würzburg zu Hause und wurde im Jahre 1949 von Georg Popp gegründet. Seinem Ziel, informative und anspruchsvolle Kinder- und Jugendliteratur zu veröffentlichen, ist der Verlag

über die vielen Jahre des Schaffens treu geblieben. Spannung, Wissen und Unterhaltung sind die drei Säulen, auf die sich das Programm stützt und so kann der Arena Verlag vielfältige und seit Jahren auf dem Buchmarkt etablierte Reihen vorweisen. Mit ca. 2000 lieferbaren Titeln bietet er ein umfangreiches Repertoire, das für Kinder und Jugendliche aller Altersstufen hervorragend geeignet ist.

DAS VERLAGSPROGRAMM

Um einen Gesamtüberblick über das Verlagsprogramm zu erhalten,

ist es ratsam, sich auf der Homepage des Arena Verlages selbst umzusehen. Denn eine Auflistung aller Programmteile und Reihen würde diesen Artikel sprengen und so finden Sie nachfolgend einen kurzen Abriss, der bei Weitem nicht vollständig ist:

Beginnen wir mit unseren kleinen Lesern. Für sie hält der Arena Verlag neben Pappbilderbüchern mit dem Sandmann oder bekannten Kinderreimen ebenso Bilderbücher mit Tilda Apfeln oder mit beliebten Tiergeschichten bereit.

entdecken, lernt Lyra den attraktiven Leander kennen, der wie sie aus Deutschland kommt. Bereits nach einigen Treffen erzählt er dem erstaunten Mädchen, dass er ihre verstorbene Schwester Viola kennt. Von nun an möchte Lyra alles über ihre große Schwester wissen, die sie vor zehn Jahren durch einen grausamen Unfall verloren hat. Doch die Schilderungen von Leander stimmen nicht mit dem überein, was ihre Mutter über den Tod der Schwester berichtet hat. Schon bald merkt Lyra, dass sie einem Geheimnis auf der Spur ist,

das ihre Mutter vor ihr zu verbergen versucht. Während sie bemüht ist herauszufinden, was damals in Deutschland wirklich geschehen ist, muss sie feststellen, dass auch Leander wichtige Tatsachen verschweigt. Nur das Tagebuch ihrer Schwester führt sie auf den richtigen Weg, allerdings auch dem Mörder direkt in die Arme.

Was als nette Sommergeschichte beginnt, verwandelt sich schon bald in einen handfesten Thriller, der spannend und geschickt konstruiert, für einigen Nervenkitzel

sorgt. Verschiedene Handlungsstränge und Figuren, die nicht nur mysteriös anmuten, sondern völlig undurchsichtig sind, führen den Leser schnell in die Irre. So erfährt man erst im Verlauf des Buches und über einige Umwege eine Geschichte, die ihren Ursprung zehn Jahre zuvor in Deutschland hat und deren Auswirkungen bis an die Costa de Sol reichen. Aber bis es so weit ist, begleitet der Leser die fünfzehnjährige Lyra und erfährt viel aus ihrem Leben. Er kann an ihren Gedanken teilhaben, erlebt die ersten Gefühle einer

Aber auch Bücher für Erstleser und Pferdeliebhaber, und Kinderbuchklassiker, wie Peter Pan oder Bambi, sind neben Sachbüchern und Lernspielen zu finden. Eine bunte Vielfalt, die es mit Leichtigkeit schafft, die Lust am Lesen zu wecken.

Der Bereich Jugendbuch enthält derzeit 130 Bücher, in denen angefangen von Vampirgeschichten über historische Romane, Abenteuer geschichten, Grusel und Fantasy auch die Arena Thriller vertreten sind. Eine Jugendbuchreihe mit spannenden Romanen, die unter die Haut gehen.

„Mehr wissen macht Spaß!“ ist das Motto im Arena Sachbuchprogramm. Und so findet der Leser

in dieser Rubrik viele Einzeltitel, Lexika und Atlanten für verschiedene Altersgruppen, die einen informativen Einblick in spannende Sachthemen geben. Ob Kunst oder Archäologie, eine Entdeckungsreise in das Weltall oder der Aufbau des menschlichen Körpers. Die Auswahl ist nicht nur vielfältig, sondern hält für jeden Geschmack etwas bereit.

Etwas auf die Ohren gibt es im Hörbuchbereich des Arena Verlages. Neben ausgewählten Jugendromanen und Kinderbüchern werden hier Sachbücher angeboten, die vom Verlag vertont wurden und für informative und kurzweilige Unterhaltung nicht nur im Auto geeignet sind.

aufkeimenden Liebe, aber auch die tägliche Auseinandersetzung einer pubertierenden Jugendlichen mit ihrer Mutter. Themen, die junge Mädchen bewegen und die von der Autorin Manuela Martini einfühlsam und lebendig geschildert werden. Einzig und allein die Zwiegespräche mit der toten Schwester Viola sind etwas weit

hergeholt, passen aber trotz allem zum Geschehen. Ein flüssiger Schreibstil, jugendgemäße Dialoge und spannende Szenen tun ihr Übriges, um den Leser in den Bann der Geschichte zu ziehen. Ein Buch vor allem für Mädchen, die eine Schwäche für unheimliche Ereignisse haben, gleichzeitig aber gerne romantische Romane lesen.

DIE ARENA THRILLER

Bereits seit dem Jahr 2007 finden spannungsverwöhnte Jugendliche eine Reihe von Thrillern in den Regalen gut sortierter Buchhandlungen oder Bibliotheken vor, die überaus spannend und geheimnisvoll in Erscheinung treten. Die Rede ist hier von den Arena Thrillern, die mit Titeln wie „**Lügenengel**“, „**Höllensflirt**“, „**Schneewittchenfalle**“ oder „**Sommernachtsschrei**“ auf sich aufmerksam machen. Namhafte Autoren wie Susanne Mischke, Krystyna Kuhn oder Manuela Martini haben zum Laptop gegriffen, um mit jugendlichen Charakteren, spannenden Plots und einer gehörigen Portion kriminalistischem Spürsinn Geschichten zu ersinnen, die auch an einem küh-

Fazit:

„Sommerfrost“ ist ein Buch, das den Nerv junger Mädchen trifft und dabei fesselnd und geheimnisvoll in Erscheinung tritt. Eine Empfehlung für alle Mädchen zwischen 12 und 15, die sich für Thriller interessieren.

len Sommerabend ordentlich einheizen.

Zwei dieser, im sommerlichen Flair spielenden, Thriller möchten wir Ihnen heute vorstellen und damit nicht nur die Lust auf mehr Romane dieser Reihe wecken, sondern ebenfalls eine gute Orientierung geben, welches Büchergeschenk bei jugendlichen Lesern ankommt.

Dorit Wiebke

Susanne Mischke (Autorin), Katja Amberger (Sprecherin)

NIXENJAGD



Wie in jedem Jahr treffen sich die Schüler der Oberstufe am See, um mit einer Party das Schuljahr zu beenden. Die Stimmung ist ausgelassen, alkoholische Getränke machen die Runde, und ab und zu verschwindet ein Pärchen im Zelt, um die ungewohnte Freiheit genießen zu können. Gegen Mitternacht ist es dann soweit. Getreu einer lang gehegten Tradition begeben sich die Schüler zum See, um gemeinsam zu baden. Ein nächtlicher Spaß, von dem eines der Mädchen nicht zurückkehrt.

Katrin, die einen Teil der Nacht im Zelt des neuen Mitschülers Paul verbracht hat, wurde zuletzt schwimmend an einer der Bojen gesehen, bevor sie spurlos ver-



3 CDs, 228 Minuten

ISBN: 978-3-40126-088-4

Arena, EUR 13,95

schwand. Keiner der Schüler glaubt daran, dass die gute Schwimmerin einfach so im See ertrunken ist. Auch Franziska nicht, Katrins beste Freundin, die nach deren nächtlichem Besuch bei Paul mit einer unbändigen Wut im Bauch ohne sie schwimmen gegangen ist. Ein folgenschwerer Fehler, der nun nicht mehr rückgängig gemacht werden kann. Als die von der Polizei eingeleiteten Ermittlungen ergeben, dass ein hinterhältiger Mörder das junge Mädchen in die Tiefe des Sees gezogen haben soll, sind alle schockiert. Kurz darauf steht der von vielen

weitere Arena Thriller



Mädchen heiß verehrte Paul im Zentrum der Ermittlungen.

Franziska, die dem Neuen in der Klasse zwischenzeitlich um einiges näher gekommen ist, fällt es schwer an dessen Schuld zu glauben. Und während sie versucht, die Wahrheit über Paul herauszufinden, gerät auch sie in das Visier des Mörders, der sein Ziel noch lange nicht erreicht hat.

„Nixenjagd“ ist der erste Jugendthriller, den die im mörderischen Genre schon seit Langem profilierte Schriftstellerin Susanne Mischke geschrieben hat. Dabei fällt es ihr leicht, sich in die Gefühle ihrer jugendlichen Protagonisten hineinzuversetzen und deren Probleme und Zwistigkeiten lebensecht darzustellen. So kann der Hörer jederzeit mitverfolgen, wie gemein Mitschüler sein können, wenn sie über andere herfallen, wie schwer es ist, die eigene Liebe zu gestehen, oder wie es gelingt, schwierige Situationen vor den Eltern zu verheimlichen.

Aber auch die Hilflosigkeit eines Jugendlichen, wenn er nicht mehr weiß, was er glauben soll, ist so authentisch geschildert, dass

man dessen Selbstzweifel förmlich spürt. Ein gelungener Thriller, der nicht nur von seiner dichten Atmosphäre und den gut konstruierten, vielschichtigen Protagonisten lebt, sondern auch von einer spannenden Geschichte, die wendungsreich in Erscheinung tritt und lange Zeit nicht offenbart, wer hinter allem steckt.

Gelesen wird „Nixenjagd“ von der Schauspielerin und Synchronsprecherin Katja Amberger, die es hervorragend versteht, den Hörer in ihren Bann zu ziehen. Voller Sensibilität vertieft sie sich in die Figur der oftmals recht unsicher wirkenden Franziska, die zum einen mit den neu erwachten Gefühlen eines verliebten Teenagers klar kommen muss, zum anderen aber unter den schrecklichen Geschehnissen rund um den Tod ihrer Mitschülerin und besten Freundin leidet. Doch nicht nur die sechzehnjährige Schülerin spricht Katja Amberger mit einer gut nuancierten Stimmlage, auch allen anderen Figuren verleiht sie einen eigenen Charakter. Dabei ist ihre Interpretation von viel Ruhe und Beschaulichkeit geprägt, vermag es aber ebenso, in den entscheidenden Momenten

sehr stimmungsvoll zu erscheinen. Eine Lesung, die es dem Hörer leicht macht, bedrohliche Zustände, unheimliche Situationen, und auftretende Gemütsverfassungen zu erkennen und ein Hörerlebnis zu genießen, das wie ein Kino im Kopf abläuft.

Fazit:

„Nixenjagd“ ist ein überaus dramatischer und wendungsreich konstruierter Thriller, der vor allem für junge Mädchen zwischen 13 und 16 Jahren gut geeignet ist. Ob entspannt am Badesee oder lieber doch im heimischen Garten: Das Hörbuch ist einfach perfekt für einen spannungsreichen Ferienabend.





KULINARISCHE GESCHENKIDEEN FÜR SOMMER- UND GRILLFESTE

Sommerzeit ist Grillzeit und die Wochenenden stehen nun ganz im Zeichen von schönen Festen mit Freunden und Familie. Doch kaum hat man die Einladung zur Grillparty erhalten, stellt sich schon die Frage: Was bringe ich am besten mit? Eine Flasche Wein für den Hausherrn? Blumen und Pralinen für die Dame?

Dies sind gewiss Geschenke, mit denen man nicht viel falsch machen kann, und die immer dankend entgegen genommen werden. Aber wie wäre es, statt den gekauften Pralinen aus dem Supermarkt einmal handgefertigte Lavendel-Trüffel zu verschenken? Oder anstatt

der Flasche Wein selbst gemachten Cassis-Likör? Aber auch als Gastgeber muss man nicht auf das gewisse Etwas für seine Gäste verzichten. Ob feuriges Chilischoten-Salsa oder erfrischender Eistee, in dem Buch **„Geschenke aus der Sommerküche“** von Regi-

kularischen Geschenke, sondern auch das Buch selbst.

ANREGUNGEN FÜR STIMMUNGSVOLLE DEKORATION

Was wäre aber die Gartenparty ohne die passende Dekoration? Wer auf der Suche nach Anregun-

ne Stroner aus dem Kosmos Verlag kann sicher jede und jeder fündig werden. Denn hier finden sich lauter leckere Rezepte, mit denen man Freunde überraschen und ein sommerliches Fest verschönern kann – und die darüber hinaus auch noch einfach und schnell zuzubereiten sind. Angereichert ist das Buch mit Tipps, wie sich die Köstlichkeiten ansprechend verpacken lassen und mit Fotos, die große Lust auf das Ausprobieren der Rezepte machen. Rundrum ein Genuss – nicht nur die

gen ist, sollte einen Blick in das Buch „**Zauberhafte Gartenfeste**“ von Marlene Bunke, erschienen im Hölker Verlag, werfen. Hier sind schöne Beispiele versammelt, wie man dem netten Beisammensein mit Freunden noch das gewisse i-Tüpfelchen aufsetzen kann. Anhand von Beispielfesten zu verschiedenen Mottos stellt uns die Autorin ihre schönsten Deko-Ideen vor. Eine Feier rund um Äpfel oder Gartenkräuter, ob Einladung zum Beerenfest oder zur Grillparty, die Ideensammlung ist bunt gemischt. Es gibt einige Rezepte für Gebäck und erfrischende Getränke, hauptsächlich aber Ideen für die Tischdekoration und die Feier selbst: Windlichter, Tischkärtchen, Serviettendeko, Girlanden, Blumenschmuck und vieles mehr, und immer passend zum jeweiligen Thema. Jetzt können die Einladungen zur Kirschenernte oder zum maritimen Sommerfest ausgesprochen werden.

FEINE GRILLREZEPTE

Sind die Gäste dann alle eingetroffen, kann auch bald gegrillt werden. Die Glut ist bereit, die Gäste genießen einen Aperitif und werden langsam hungrig. Aber was wird

Regine Stroner GESCHENKE AUS DER SOMMERKÜCHE



Mit dem Beginn der Sommerzeit häufen sich auch wieder die Einladungen zu Grill- und Gartenpartys. Aber was soll man am besten mitbringen? Wenn man nach einer schönen Idee für ein Gastgeschenk sucht, das etwas origineller sein soll als Pralinen oder die althergebrachte Flasche Wein, dann wird man in dem Buch „Geschenke aus der Sommerküche“ von Regine Stroner bestimmt fündig. Denn hier lassen sich zahlreiche Rezepte finden, die ein sommerliches Fest verschönern können.

Die Rezeptsammlung ist in fünf Bereiche eingeteilt: Es gibt die Sparten „Picknick-Ideen für Genießer“, „Für alle Grill-Gourmets“, „Mitbringsel für Sommerfeste“, „Einladung zum Kaffee“ und „Was immer gut ankommt“. Zusätzlich enthält das Buch am Anfang noch eine kleine Einführung zum Einlegen und Einkochen von Obst und Gemüse sowie zum Verpacken und



Hardcover, 121 Seiten

ISBN: 978-3-44012-335-5

Kosmos, EUR 14,95

Transportieren der Köstlichkeiten.

Das Buch ist sehr stimmig gestaltet und in leichten Pastelltönen gehalten. Jede Doppelseite enthält ein bis zwei Rezepte. Auf der einen Seite ist jeweils ein großformatiges Foto vom fertigen Produkt in schöner Geschenkverpackung zu sehen, auf der anderen Seite ist das Rezept selbst abgedruckt. Zusätzlich gibt es zu jedem Rezept auch noch Tipps, wie man das Mitbringsel originell verpacken kann, oder Rezeptvariationen.

Die Rezepte selbst sind sehr übersichtlich gegliedert. Unter der Überschrift finden sich die Anga-

es wohl geben? Schöne Grillrezepte sind in dem Buch „**Grillen: Neue Vielfalt vom Rost**“ von Sylvia Winnewisser, erschienen im Verlag Naumann & Göbel, versammelt. Fertig marinierte Steaks kaufen kann schließlich jeder, also überraschen Sie Ihre Freunde doch einmal mit köstlichen Lammkarrees mit einer raffinierten Mandel-Oliven-Kruste oder mit frischen Doraden mit Salbei-Zitronen-Marinade. Auch Gemüsefans wurden nicht vergessen, so gibt es ein eigenes Kapitel mit vegetarischen Gerichten. Hier finden sich nicht nur der empfehlenswerte gegrillte Fenchel mit Oliven-Vinaigrette, sondern noch zahlreiche weitere Rezepte mit Gemüse, Käse oder Tofu. Und da bei einem Grillabend auch die Beilagen nicht fehlen dürfen, widmet sich das fünfte Kapitel ausschließlich den Salaten.

LEGERER GENUSS

Soll es beim gemeinsamen Grillen eher etwas legerer zugehen, so könnte das Buch „**Open Air**“ vom Dr. Oetker Verlag interessant sein. Es richtet sich zwar in erster Linie an Studenten, bietet jedoch für alle, die wenig Arbeit und viel Genuss möchten, eine schöne Aus-

ben zur Anzahl der Portionen, Zubereitungszeit und zusätzlich benötigter Zeit, wie etwa Back- oder Ruhezeit. Anschließend werden die Zutaten genannt. Diese Angaben sind farblich abgesetzt, so dass man die wichtigsten Angaben sofort im Blick hat. Das Rezept selbst ist dunkel gedruckt und lässt sich ebenfalls gut lesen. Die Fotos sind allesamt sehr ansprechend und wecken Lust darauf, die Rezepte auszuprobieren.

Die Rezeptauswahl deckt ein weites Spektrum ab. Es gibt Kleinigkeiten, die sich sehr schnell zubereiten lassen, aber auch Dinge, die etwas aufwendiger in der Vorbereitung sind. Das Sortiment geht von Dips und Marinaden über herzhaft und süße Gebäckstücke bis hin zu eingelegtem Obst und Gemüse. Bei der großen und abwechslungsreichen Auswahl dürfte sich für jede und jeden etwas Passendes entdecken lassen. Bei den Rezepten finden sich so schöne Dinge wie selbst gebeizter Lachs, Frischkäse-Trüffel, Rosenplätzchen, Cassis-Likör, Eistee-Essenz oder Chilischoten-Salsa.

Wenn man auf der Suche nach

einem originellen Mitbringsel ist und Freude daran hat, selbst kleine Köstlichkeiten herzustellen, dann ist dieses Buch genau das Richtige. Es gibt so vielfältige Rezepte, dass sich für jede Gelegenheit etwas Schönes finden lässt. Auch die Verpackungsideen sind toll und oft braucht es gar nicht viel, damit aus einer selbst gemachten Kleinigkeit mit einer liebevollen Verpackung ein persönliches Geschenk wird. Aber auch das Buch selbst eignet sich hervorragend als Geschenk. Die gesamte Gestaltung des Buches und die schönen Fotos laden zum Verweilen ein, und man muss sich gar nicht wundern, wenn nicht alle der selbstgemachten Köstlichkeiten den Weg zu den Gastgebern finden, sondern klammheimlich im eigenen Küchenregal oder Kühlschrank landen.

Auf der folgenden Seite finden Sie zwei köstliche Ideen aus dem Buch: Chilischoten-Salsa und Eistee-Essenz. Viel Spaß beim Austesten!

6-8 Portionen, Zubereitungszeit: 20 Minuten

6 frische rote Chilischoten (ca. 20 g), 6 Knoblauchzehen, je ½ TL Kreuzkümmel und schwarze Pfefferkörner, 1 TL grobes Meersalz, 1 kleine Handvoll frische Oreganoblätter oder 1 TL getrocknetes Oregano, 2 EL Weinessig, 1/8 l Olivenöl, 1 Prise Zucker

Die Chilischoten waschen, die Stielansätze entfernen. Je nach Schärfe der Schoten und der gewünschten Schärfe der fertigen Sauce die Schoten längs halbieren und die Kerne entfernen. Die Kerne in einem Schälchen beiseite stellen, damit man sie bei Bedarf später noch zur Sauce geben kann. Die Schoten in feine Streifen schneiden. Die Hände danach gründlich waschen!

Den Knoblauch schälen. Mit den anderen Gewürzen im Mixer fein zerkleinern oder in einem Mörser zerstoßen. Essig und Olivenöl untermixen, die Chilischoten untermischen. Die Schärfe prüfen und eventuell noch einige Kerne unter die Sauce mixen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Sauce in ein Glas abfüllen und kühl aufbewahren. Gut verschlossen ist sie 6-8 Tage haltbar.

Die Salsa passt besonders gut zu gegrillten Kartoffeln. Feiner und sämiger wird die Sauce, wenn man die Hälfte der Schoten zusammen mit den Gewürzen püriert und den Rest streifig geschnitten untermischt.

Tipp: Die Salsa in ein dekoratives Schraubglas füllen und eventuell mit einem Porzellanlöffel verschenken.



EISTEE-ESSENZ

Ca. 2 l Eistee, Zubereitungszeit: 20 Minuten, Kühlzeit: 12 Stunden

3 gehäufte EL oder 6 Teebeutel Earl-Grey-Tee, Zucker, ½ unbehandelte Zitrone, ¼ l Orangensaft (am besten frisch gepresst), evtl. einige Blättchen frische Minze oder Zitronenmelisse

Den Tee mit ½ l kochendem Wasser übergießen und 3 Minuten ziehen lassen. Abgießen, nach Geschmack Zucker zugeben und abkühlen lassen. Nochmals mit Zucker abschmecken, dabei bedenken, dass die Essenz später mit Wasser verdünnt wird!

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Beides zusammen mit dem Orangensaft zum kalten Tee geben. Die Mischung in eine für Lebensmittel geeignete Plastikflasche füllen und über Nacht gut durchkühlen lassen. Die Tee-Essenz mit eiskaltem Wasser aufgießen.

Nimmt man die Essenz mit zum Picknick und hat dort kein eiskaltes Wasser zur Verfügung, am Vortag 2 gebrauchte Plastik-Wasserflaschen nicht ganz voll mit Wasser füllen und im Gefrierfach gefrieren lassen. Die Tee-Essenz in der Plastikflasche in einer Kühltasche oder in eine Thermoskanne umgefüllt zusammen mit den gefrorenen Wasserflaschen mitnehmen. Vor Ort dann die kalte Teemischung mit dem inzwischen aufgetauten, aber noch kaltem Wasser auffüllen und eventuell die Kräuterblättchen zufügen.

Tipp: Die Essenz schmeckt auch mit Mineralwasser sehr gut oder mit Mineralwasser und Sekt oder Prosecco zu gleichen Teilen gemischt.

wahl an schnell zuzubereitenden, lecker schmeckenden Gerichten. Dabei gibt es nicht nur Rezepte für den Grill selbst, sondern auch für alles andere, was man so für eine gelungene Grillparty braucht: Eine große Auswahl an Dips, Marinaden, Salaten, außerdem Partybrötchen, salzige und süße Muffins und weitere Kleinigkeiten. Das klassische Steak wird man hier nicht finden, dafür Spieße aller Art und einige vegetarische Rezepte - immer einfach, immer schnell, immer günstig und immer lecker.

Laura Wasiluk

Ausführliche Rezensionen zu den genannten Büchern finden Sie online auf Media-Mania.de.

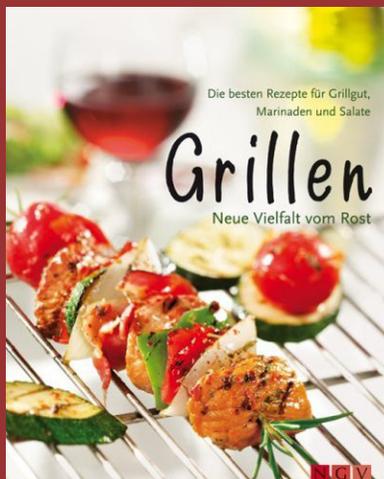
Gerade im Frühjahr und Sommer veröffentlichen jedes Jahr zahlreiche Verlage Bücher über das Grillen. Wir haben viele Titel getestet. Weitere Rezensionen zum Thema finden Sie **auf Media-Mania.de in der Kategorie Grillen.**



Marlene Bunke
**ZAUBERHAFTE
GARTENFESTE**

Hardcover, 64 Seiten
ISBN: 978-3-88117-812-9
Hölker, EUR 9,95
Wertung: ★★★★★

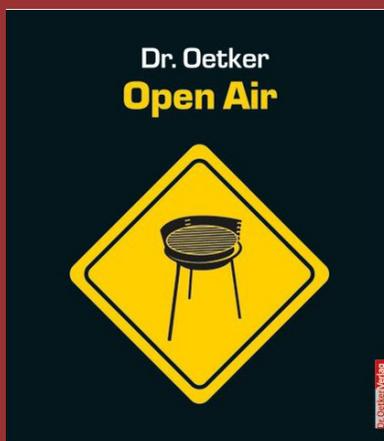
Rezension auf Media-Mania.de



Sylvia Winnewisser
**GRILLEN - NEUE
VIELFALT VOM ROST**

Hardcover, 191 Seiten
ISBN: 978-3-62511-815-2
Naumann & Göbel, EUR 9,95
Wertung: ★★★★★

Rezension auf Media-Mania.de



OPEN AIR

Hardcover, 96 Seiten
ISBN: 978-3-76700-984-4
Dr. Oetker Verlag, EUR 9,95
Wertung: ★★★★★

Rezension auf Media-Mania.de



URLAUBSERINNERUNGEN

Sommerzeit ist Urlaubszeit. Fremde Länder und Kulturen locken viele Menschen an. Auch bei Media-Mania.de verreisen viele Redakteure in dieser Zeit. Sobald sie wiederkommen, haben sie einiges zu erzählen. Die schönsten Anekdoten und Impressionen möchten wir Ihnen nicht vorenthalten.

SAN FRANCISCO

Zehn Jahre ist es jetzt her, dass wir unseren Freund Toby in San Francisco besuchten. Eine Woche blieben wir und schauten uns die wunderschöne Stadt an. Wir kamen privat bei unserem Freund unter. Über die Straße, in der er wohnte, sagte unser Reiseführer in etwa dies: „bekannt für rivalisierende Bandenkriege und Schießereien“. Das Gegenteil war der Fall; der an-

geblich so gefährliche angrenzende Stadtteil „Mission“ und auch die Gegend, in der wir wohnten, wurden in dieser Woche zumindest nicht von Banden heimgesucht - es handelte sich vielmehr um einen interessanten Teil der Stadt mit überaus netten Menschen und einem Mix an Kulturen und Kulturrellem.

Ich kann nur jedem empfehlen, sich auch abseits der allgemein angesteuerten Touristenattraktionen, wie der Cable Car, dem Pier 39 und Alcatraz, zu bewegen! San Francisco ist mehr als eine Reise wert und ich hoffe, die Stadt noch einmal besuchen zu können.

Sandra Wiegratz



PARIS UND DIE SPRACHE

Wenn man des Französischen nicht mächtig ist, hat man in Paris die größten Schwierigkeiten, sagt mein Reiseführer. Denn wenn man nur ein paar Brocken oder – schlimmer noch! – gar kein Französisch spricht, wird man von den Parisern unfreundlich abgefertigt oder bekommt gar keine Antwort. Sollte man mal das „Glück“ haben, einen Franzosen zu finden, der Englisch kann, dann helfe das auch nicht weiter, denn die Aussprache der Franzosen sei so unverständlich, dass man als hilfloser Tourist auch nichts davon habe.

Wir waren fünf Tage in Frankreichs Hauptstadt. Ohne Sprachführer, ohne Wörterbuch und nur mit sehr rudimentären Sprachkenntnissen bewaffnet. Was soll

ich sagen? Es ging – erstaunlich problemlos. Im Büro der Tourist Information etwas zu buchen oder Tickets zu kaufen klappte mit Englischkenntnissen ganz wunderbar, die Mitarbeiter waren bestens zu verstehen. Dies galt auch für den Eiffelturm, wo wir Karten für den nächsten Tag kauften.

Einkäufe waren überhaupt kein Problem. In den meisten Läden sprach man uns auf Englisch an, wenn wir auf eine Frage auf Französisch ratlos schauten – oder die Verkäuferinnen verständigten sich mit uns eben in einfachen Worten, so dass man auch mit ein paar Brocken wunderbar auskam. Das galt auch fürs Essen. Die einzige Nagelprobe war ein kleines Restaurant am ersten Abend: Dessen einziger Kellner, ein netter alter Mann, sprach wirklich nur Französisch. Bei Problemen sprang der



Foto: Susanne Fischer

Besitzer ein, der Englisch konnte und sich lange mit einem amerikanischen Paar am Nachbarstisch unterhielt. Aber im Grunde klappt alles ganz einfach und ohne Schwierigkeiten – und das Essen war auch noch fantastisch!

Natürlich ist es hilfreich, wenn man die Landessprache spricht – oder zumindest ein paar Standardsätze beherrscht, um sich einfach zu verständigen und sich nicht komplett hilflos zu fühlen. Aber man kann in Paris auch eine wirklich schöne Zeit erleben, ohne dass man die Sprache perfekt beherrschen oder schwere Wörterbücher herumschleppen müsste.

Susanne Fischer



Foto: Susanne Fischer

OHRID (MAKEDONIEN)

Meinen erholsamsten Urlaub bisher habe ich mit meinem Mann in der kleinen makedonischen Stadt Ohrid verbracht. Hier, in dieser ehemaligen jugoslawischen Republik, rasteten wir für ein paar Tage während unserer mehrwöchigen Motorradreise quer durch den Balkan.

Das Städtchen Ohrid liegt male- risch am gleichnamigen See und wird im Sommer gerne von Tou- risten aus den Nachbarländern besucht. Die historische Altstadt lädt zum Stadtbummel und zur Einkehr in den zahlreichen leb-

haften Restaurants und Cafés ein. Ein besonderer Blickfang ist die 1100 Jahre alte Platane mitten auf dem ehemaligen Marktplatz, deren Stamm so breit und zerklüftet ist, dass darin bereits ein Friseurmeister seine Kundschaft erwartete und sich im Laufe der Jahre dort auch schon einmal ein Kiosk befand. Die Stadt Ohrid bietet aber nicht nur die Möglichkeit zu Zerstreung und Unterhaltung, sondern blickt auch auf eine reiche Kirchenkultur zurück. Es gibt eine Legende, die von einem ottomanischen Reisen- den aus dem 15. Jahrhundert un- terstützt wird, welche besagt, dass es innerhalb der Stadtgrenzen 365

Kirchen gegeben haben soll – eine für jeden Tag im Jahr. Heute ist die Anzahl deutlich kleiner, aber dennoch gibt es immer noch zahl- reiche Kirchen, vor allem aus dem frühen Mittelalter, sowie viele Mo- scheen aus der Ottomanischen Ära zu besichtigen. Besonders schön ist die Kirche des Heiligen Johannes von Kaneo aus dem 13. Jahrhun- dert gelegen, die trotzig auf einem Felsen direkt oberhalb des Ohrid- Sees thront und einen herrlichen Ausblick über die ganze Weite des Sees bis hinüber ins benachbarte Albanien ermöglicht.

Laura Wasiluk



Foto: Laura Wasiluk



Foto: Laura Wasiluk

INDIEN - LAND DER GEGENSÄTZE

Indien ist bekanntlich ein Land der Gegensätze, vor allem, was die krasse Kluft zwischen Arm und Reich betrifft. Die Erfahrung habe ich auch bei einem Schüleraustausch im Jahr 1997 gemacht – wahrscheinlich waren wir die erste Schulklasse in ganz Deutschland, die nicht nach Frankreich oder in die USA reiste, sondern in die riesige Stadt Pune in Indien! Wir wohnten alle bei Gastfamilien, die zwar nicht schwerreich waren, aber doch wohlhabend, sonst hätten sie den Gegenbesuch in Deutschland, vor allem den teuren Flug, kaum machen können. Hier habe ich hautnah miterlebt, wie das Kastensystem, obwohl offiziell abgeschafft, doch noch alles durchdringt: Meine Gasteltern, die engagierte Rotarier waren, erzählten mir stolz, dass der Rotary-Club gerade ein Projekt durchführt, bei

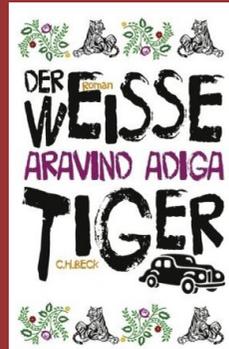


Ein Hausaltar - die meisten indischen Haushalte haben so einen eigenen kleinen Altar in einem Zimmer

Photo: Christina Liebeck

LESENSWERTES ZU INDIEN

Fernab von Bollywood-Glitzer empfiehlt sich ein Blick in die Bücher von Aravind Adiga. Der international gefeierte junge Autor wirft einen äußerst kritischen Blick in Indiens Vergangenheit und Gegenwart.



Aravind Adiga
DER WEISSE TIGER

Hardcover, 318 Seiten
ISBN: 978-3-40657-691-1
C. H. Beck, EUR 19,90
Wertung: ★★★★★

Rezension auf Media-Mania.de

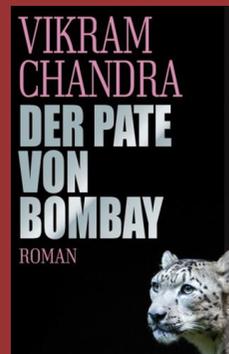
Aravind Adiga
**ZWISCHEN DEN
ATTENTATEN**

6 CDs, 426 Minuten
ISBN: 978-3-89813-891-8
Der Audio-Verlag, EUR 24,99
Wertung: ★★★★★

Rezension auf Media-Mania.de



Epische Ausmaße hat Vikram Chandras Roman „Der Pate von Bombay“. Das Taschenbuch beinhaltet auf 1359 Seiten die beiden Romane „Der Gott von Bombay“ und „Bombay Paradise“.



Vikram Chandra
DER PATE VON BOMBAY

Taschenbuch, 1359 Seiten
ISBN: 978-3-74662-483-9
Aufbau Verlag, EUR 16,95
Wertung: ★★★★★

Rezension auf Media-Mania.de

dem Kinder kostenlos gegen Kinderlähmung geimpft werden. Meine ziemlich blauäugige Nachfrage, ob man etwas ähnliches nicht auch für die zahlreichen Leprakranken auf den Straßen machen könnte, stieß auf Unverständnis. Es gäbe doch draußen gar keine Leprakranken! Ich beharrte, dass ich sie gesehen hätte, und zwar hautnah, weil viele sich beim Betteln regelrecht in meine Kleidung verkrallt hatten. Daraufhin kam als widerwilliges Zugeständnis „Wenn das so ist, dann sind die Menschen selbst schuld daran wegen dem,

was sie getan haben.“ Für uns Deutsche war ein Land, das so verwirrend Großzügigkeit und totale Ignoranz gegenüber Kranken und Armen vereint, ziemlich schwer zu durchschauen und zu akzeptieren – eben ein Land der Gegensätze!

Christina Liebeck



Foto: Christina Liebeck



Foto: Christina Liebeck

Rechts oben: Ein typischer Slum in der indischen Großstadt Pune. - Nachdem unser Bus dort wegen eines Staus halten musste, hatten sich in kürzester Zeit die Einwohner versammelt, um uns zu betrachten.

Unten: In Pune gibt es auch eine deutsche Bäckerei - die German Bakery ist vor allem für Aussteiger ein beliebter Treffpunkt.



Foto: Christina Liebeck



Foto: Christina Liebeck

Leuchtend bunte Farben auf einem Gewürzmarkt.

FORSCHUNGSREISE NACH ZYPERN

März 1988. Gleich geht der Flug nach München. Und von dort nach Zypern. Sechszwanzig Studenten der Geografie und zwanzig der Historischen Fakultät der Universität Bochum gehen auf „Forschungsreise“ in das geteilte Land. Ich gehöre zu den Geografie-Studenten und freue mich auf die drei Wochen. Endlich mal etwas anderes als Mallorca oder Ostende - die „üblichen“ Urlaubsziele meiner Familie. Zwar nennt sich das hier Exkursion und der geografische Leiter ist als harter Knochen verschrien („Haben Sie gedient? Wenn nein fahren Sie nicht bei mir mit!“), aber Zypern klingt einfach nach Sonne, Sand und Meer.

Nachdem der Flug - etwas über drei langweilige Stunden - überstanden ist und wir mit einem Bus bis fast hinauf zum „Dach der Welt“ gegondelt sind - das Troodos-Gebirge in Zypern ist erstaunlich hoch - kommen wir an einer besseren Bruchbude, Hotel Imperial genannt, an und beziehen - gefühlt knapp unterhalb der Schneegrenze - unsere Zimmer. Ich bin mit einem „tollen Typ“ auf ein Zimmer geraten. Er

entpuppt sich als Hobbystudent und Tennislehrer, der einzig an den „scharfen Mädels“ der Historiker interessiert ist (er schafft es bis zum Ende des Aufenthaltes tatsächlich eine Mittvierzigerin rumzukriegen, obwohl die erwachsene Kinder hat und glücklich verheiratet ist) - schlimmer geht's nimmer.

Am Abend ist ein Begrüßungsumtrunk geplant - inklusive typisch-regionalem Essen und viel, viel Wein. Das Essen entpuppt sich als größtenteils undefinierbar, der Wein als sehr sauer - das mit der Sonne ist wohl ein Gerücht, zumindest, was die Trauben angeht. Wir lassen uns nicht unterkriegen, essen fast alles und trinken viel - entsprechend düster ist die Stimmung am nächsten Morgen. Ich bin am schlimmsten dran, kotze gelegentlich in die Büsche und werde blass und blasser. Vor allem, da es heute Morgen auf den höchsten Troodos-Gipfel geht - in den Schnee also. Kurz vor dem Bretterzaun, der die Grenze zwischen Zivilisation und karger Gebirgslandschaft markiert, gebe ich den letzten Löffel ab und werde vom „harten Knochen“ beurlaubt. Sprich ich darf mich bis zur Rück-

kehr der Wanderer in die Sonne (ja, sie scheint hier oben, jenseits der Wolken, unverdrossen!) setzen. Zusammen mit den zwei Mädels, die, als Weicheier beschimpft, allein aus konditionellen Gründen zurückbleiben sollen. Und so wird es ein netter Nachmittag. Wir drei sitzen in der Sonne, genießen die Ruhe dieser einsamen Gegend und plauschen über Gott und die Welt - wenn das mein Tennislehrer wüsste.

Am nächsten Morgen beginnt das Pflichtprogramm dieser Exkursion nach Zypern. Und es soll bis zum Abflug nicht mehr enden. Plantagen, Hafenanlagen, Fabriken, in denen gigantische Maschinen stehen, die nichts anderes tun, als Pampelmusen und Orangenhälften ihres Saftes zu berauben, einzudicken und abzufüllen, das Rathaus von Nikosia - wo uns sogar der deutsche Botschafter empfängt -, die grüne Grenze zwischen dem türkischen Teil und dem griechischen Teil der Insel, Wanderungen durch verschiedenste, geografisch hochinteressante (so der „harte Knochen“) Gegenden (Stichwort: Kissenlava) und endlose Busfahrten von A nach B. Zwar entpuppt



Karawanserei in Nikosia

sich der harte Knochen als nett und pflegeleicht, die Historiker als lustiger Haufen und die Geografen als leidlich trinkfest, doch Freizeit gibt es nicht - außer abends. Hier wird geredet, angebaggert, liiert und getrennt, wie es in Studentenkreisen üblich zu sein scheint. Ich bin vergeben, beteilige mich nicht daran, stimme aber dem Plan der einzigen (in meinen Augen) wirklich wunderschönen Kommilitonin zu, es dem Tennislehrer mal richtig zu geben. Der versucht nämlich still und weniger still, bei ihr zu landen, wird dabei fast handgreiflich und mehr als direkt. Wir machen auf dem nächsten Tanzabend auf „verliebttes Paar“ und tanzen den ganzen Abend eng umschlungen ohne „ihn“ auch nur

er gerade anbaggert (zumindest nicht aus erster Hand, aus zweiter und dritter sehr wohl, irgendwie eigne ich mich wohl als Beichtvater).

Das wahrhaft grauenhafteste Erlebnis steht mir aber noch bevor: An einem Tag entschließen ich und meine beiden Freundinnen (von der Troodos-Wanderung) sich, im Hotel zu bleiben. Die Exkursion im Sonderbus hat nämlich nicht genug Plätze frei, um alle Studenten mitzunehmen. Und da wir drei eh als Weicheier gelten, dürfen wir zu Hause bleiben. Wir platzen direkt in eine Hochzeitsfeier der Hotelfamilie - und werden zum „Festmahl“ geleitet und dort zwei Stunden lang

eines Blickes zu würdigen. Insofern lachen wir uns kaputt und tuscheln unentwegt. Der Erfolg ist durchschlagend. Sie wird nicht mehr beachtet, ich geschnitten - sprich, ich erfahre endlich nicht mehr, wen

als Ehrengäste behandelt. Und das heißt unter Aufsicht der versammelten Familie und aller Gäste (unter ihren circa einhundert Argusaugen genauer gesagt) sämtliche Speisen zu probieren. Man kann sich meine Qual nicht vorstellen. Ich esse sonst keinen Salat, kaum Dinge, die ich nicht seit Ewigkeiten kenne und Experimente über „Kartoffel mit Ei“ hasse ich - bis zu diesem Moment. Denn nun esse ich unter Tränen und zuckersüßem Gesichtsausdruck alles, wirklich alles, was da auf den Tisch kommt - wie soll man auch etwas ausschlagen, wenn die Seele des Gegenübers überschäumt vor Glück uns bedienen zu dürfen und uns all diese Köstlichkeiten kredenzen zu können?

Zypern - verbucht unter Sonne, kein Strand, viel Arbeit, ein wenig Vergnügen und einer einmaligen Gastfreundschaft - auch wenn ich diese damals kaum zu schätzen wusste, wenn ich ehrlich bin!

Stefan Erlemann

WAS MACHT FÜR EUCH EINEN GUTEN REISEFÜHRER AUS?

Eine sehr schwierige Frage, die man nicht pauschal beantworten kann. Wir diskutierten sie für euch in der Redaktion. Dabei wird ganz deutlich: Geschmäcker sind verschieden!

LAURA

Für mich ist bei einem guten Reise- führer wichtig, dass dieser sowohl interessante Tipps zur Stadt bzw. zum Land bereit hält als auch geschichtliche Hintergrundinformationen bietet. Schließlich möchte ich etwas über das Land erfahren, in das ich reise.

Sehr praktisch finde ich es, wenn sich einzelne Kapitel herausnehmen lassen, denn dann kann der schwere Reiseführer in der Unterkunft bleiben und man hat nur die Teile dabei, die man an diesem Tag auch benötigt, wie z. B. die Abschnitte über die Sehenswürdigkeiten oder über eine bestimmte Gegend.

VERA

Verliert man die einzelnen Kapitel dann nicht? Ich könnte mir vorstellen, dass das bei einem 14-tägigen Erlebnisurlaub doch ein bisschen

chaotisch werden kann.

Bei Reisen finde ich - vor allem wenn es etwas weiter weg geht - die einheimische Küche immer sehr interessant. Da dürfen Restaurant- tipps mit etwas ausführlicheren Beschreibungen, was einen dort erwartet, in meinen Augen nicht fehlen. Außerdem Adressen für

Übernachtungsmöglichkeiten, am besten mit Preisen, wenn es sich um eine Art Rundreise oder ähnliches handeln soll.

SUSANNE

Bei meinen letzten Reisen fand ich es sehr wichtig, dass man herausnehmbare Karten im Reiseführer hatte (noch besser, wenn man die Karten auch wieder sicher im Buch verwahren kann und sie nicht einfach zwischen die Seiten quetschen

Foto: Miroslaw / pixelio.de





muss). Außerdem liebe ich Museen, deswegen bin ich immer sehr dankbar, wenn diese auf einigen Seiten zusammengefasst werden und nicht im ganzen Buch verteilt sind. Eintrittspreise sind dabei auch sehr wichtig. Die meisten großen Städte haben inzwischen Touristenkarten, die einem den freien oder ermäßigten Eintritt in Museen und/oder Sehenswürdigkeiten erlauben - aber um zu wissen, ob sich die Anschaffung einer solchen Karte lohnt, braucht man eben die Eintrittspreise. Bei meiner letzten Reise habe ich festgestellt, dass die Sprachführer

tatsächlich sehr nützlich sein können.

SANDRA

Übernachtungsmöglichkeiten suche ich mir lieber an anderen Stellen, wie dem Internet oder direkt vor Ort - abhängig davon wo man gerade ist. Die Angaben in Reiseführern zu Hotels, Pensionen & Co. fand ich bisher nie hilfreich, da ist mir die Auswahl meist zu klein.

Ich lege immer besonderen Wert auf „Geheimtipps“, die einen beispielsweise ein verstecktes Lokal entdecken lassen, in das man sonst

wahrscheinlich nicht gegangen wäre, weil es einerseits schwer zu finden ist oder sogar nicht besonders einladend aussieht. Aber gerade diese Perlen bieten dann das beste lokale Essen oder auch die Möglichkeit mit den Einwohnern des Landes zusammen zu speisen und nicht abseits in irgendwelchen sogenannten Touristenzentren. Auf La Palma habe ich da z. B. sehr positive Erfahrungen gemacht.

VERA

Das stimmt auch wieder mit den Übernachtungsmöglichkeiten. Wobei für Rucksackreisende zumindest Hostels und billige Unterkünfte festgehalten sein sollten, falls man mal eine Etappe nicht wie geplant schafft. Nicht, dass man auf einmal mitten in der Pampa steht und keine Ahnung hat, wo man nun was Billiges findet - evtl. noch nicht mal die Sprache wirklich kann.

Wie schaut es mit euren Vorlieben bei den Bildern aus?

DANIELA

Das war doch das größte Problem, als die ersten Reiseführer aufkamen. Weiß nicht mehr genau, wer damals den ersten schrieb, aber

der Autor erwähnte wohl die netten Leute, bei denen man umsonst übernachten konnte als Rucksacktourist, freundliche Läden, etc. Und die Personen waren dann nicht mehr so glücklich, als auf einmal hunderte von Personen kamen, weil sie alle gelesen hatten, dass man dort günstig nächtigen kann.

LAURA

So ist es mir auch mit einem „Geheimtipp“ in Rom ergangen. Ein spartanisch eingerichtetes Bistrot, bis auf den letzten Platz belegt mit Touristen, total überteuerte Getränkepreise und die drei Einheimischen in ein winziges Hinterzimmer abgedrängt.

Ich suche mir Restaurants lieber selber aus. Allerdings finde ich es schon auch gut eine kleine Auswahl im Reiseführer zur haben, quasi als „Sicherheit“ falls man gar nichts anderes entdeckt. Oft findet sich ja dann auch in der Umgebung von den Tipps wieder irgend etwas Nettes.

SUSANNE

Zu Veras Frage: Bilder finde ich schon sehr wichtig. Vor der Reise

können sie etwas von dem Ort vermitteln und schon mal das Fernweh wecken. Vor Ort können sie bei der Orientierung helfen. Besonders toll fand ich die großen Abbildungen von japanischen Sehenswürdigkeiten in einem Reiseführer - das hat wirklich geholfen, den Daheimgebliebenen etwas von den eigenen Eindrücken zu vermitteln.

Was die Tipps zu Restaurants und Hotels in Reiseführern angeht: Da ist leider auch die Gefahr groß, dass sich die Daten sehr schnell ändern und die Tipps dann veraltet sind.

CHRISTINA

Generell finde ich Reiseführer natürlich schon praktisch und nehme sie auch in meine Urlaube mit. Aber ich bin da meistens eher skeptisch, denn sobald so ein Reiseführer gedruckt ist und von zig Leuten gekauft wird, sind eh nur die Standardtipps drin oder alles ist irgendwie total überlaufen. Auch so „Geheimtipps“, wie man sie früher bei Lonely Planet etc. fand, sind nicht mehr das, was sie mal waren - find' ich jedenfalls. Teilweise ist das arg beliebig und lieblos, was einem in den Standard-Reisefüh-

rern, vor allem zu Städtereisen, geboten wird. Aber wenn man „nur“ Sightseeing machen möchte, ist es schon praktisch. Bei meinem letzten Berlin-Aufenthalt, wo ich mit meinem Mitreisenden vor allem die Standard-Sachen abgeklappert habe, fand ich es nützlich. Und auch da kann man reinfallen. Beispielsweise wurde dort die Simon-Dach-Straße als voll hipp und toll bewertet. Vor Ort dann Enttäuschung: Schlimmste Touristenmeile, ungemütlich, Ballermann-Flair. Und das ist halt der Punkt - wenn etwas so offensichtlich abgedruckt wird, ist es manchmal einfach nix, weil dann jeder Touri da hinlatscht (gleiches Erlebnis mit der East Side Gallery - die Reiseführer sollten meiner Meinung nach ruhig mal kritischer sein und nicht jede 08/15-Sache loben, wenn da auch Mist bei ist).

Eine herausnehmbare Karte finde ich wichtig, aber kein Muss, denn Karten gibt es eh vor Ort zu kaufen oder im Hotel umsonst, jedenfalls in Großstädten. Sehr wichtig ist mir (falls vorhanden) ein guter Überblick über die öffentlichen Verkehrsmittel, z. B. eine Karte des städtischen Nahverkehrsnetzes

mit Haltestellen. Und dass dann bei den Ausflugs-/Sightseeing-Tipps nicht nur die Straße, sondern eben auch die entsprechende Haltestelle angegeben ist und wie man dort hinkommt.

Die Bilder sind mir zwar irgendwie schon wichtig, aber meistens sind es ja auch so Standard-Bilder von Sehenswürdigkeiten, die nicht sehr viel aussagen.

STEFAN

Ein Reiseführer sollte so ausführlich wie nur möglich sein, ohne gleich so dick wie ein Pflasterstein zu sein.

Als erstes blättere ich den Führer der jeweiligen Region durch, schaue

mir die Städte, Hauptsehenswürdigkeiten kurz an, studiere die Karten - die dabei sein müssen - und überlege, wo man unbedingt hin muss, wo eher nicht, wo vielleicht. Dann sehe ich mir, wenn ich genau weiß, wo mein Hotel/Campingplatz/Haus/die Ferienwohnung ist, die nähere Umgebung an und schaue, was für mich und vor allem die Kinder wichtig ist (Pferde/Fahrradtouren/Restaurants/Einkaufsmöglichkeiten/Strand/Freizeit/Verkehrsanbindung). Dann wird genauer studiert, was in näherer Umgebung los ist - also für den täglichen Rundgang/Rundreise, ... - und welche Ziele in einer Tagesreise unbedingt anzusteuern sind. Dafür müssen viele Bilder dabei

sein - von Kirchen, Straßenfluchten, wichtigen Gebäuden, Museen, ... Wobei ich keinen ausführlichen Kulturführer brauche, der jedes Bild in jedem Museum auflistet - eine knappe Liste der Museen mit Eintrittspreisen und Öffnungszeiten jedoch schon. Innenstadtpläne wären schön, die reichen meist, wenn man sich orientieren will.

Für Frankreich - und in diesem Jahr die Normandie - ist der grüne Reiseführer von Michelin für mich das A und O. Außer größeren Straßenkarten ist alles an Bord, was ich brauche. Auf Übersichtskarten findet man alle Orte, die man gesehen haben muss, alphabetisch dann die jeweiligen Beschreibungen. Im Anhang diverse Tabellen mit Preisen, Zeiten und Wegen. Geheimtipps sind dort selten, stehe ich aber auch nicht drauf. Die sind meistens zu alt, nicht mehr aktuell oder fahrlässig notiert, sprich führen dazu, dass diese Orte uninteressant werden. Miniführer mit superkurzen Schilderungen á la „Marco Polo“ finde ich nutzlos, sie dienen allenfalls der ersten Orientierung.

Viele Reiseführer haben ein Pro-



blem: es sind reine Kulturführer. Das mag ganz interessant sein, wenn man auf Kirchen und Museen steht, führt aber dazu, dass sie kaum als aktuell zu bezeichnen sind. Das versuchen zwar viele Führer auszugleichen, indem sie die Rubrik „Geheimtipps“ eingeführt haben, wo sie auf momentane Begebenheiten eingehen, doch das ist ein schwacher Ersatz für einen Bericht, der wirklich die Gegebenheiten so schildert, wie sie im Moment aussehen - also den Touristen vorbereiten.

Ein Beispiel: Ich war 1985 in der Bretagne - schöner Führer (Michelin), tolle Gegend, super Urlaub. 1995 war ich wieder dort, selber Führer (aktuelle Ausgabe) - fast gleicher Text, doch was für ein Unterschied am Urlaubsort. Sämtliche Menhire, die dort zu Tausenden „in der Gegend rumstehen“, sind eingezäunt, nicht anfassbar, weg gesperrt und vor den gewaltigen Touristenströmen geschützt und das ohne ein Wort darüber im Führer. Doch als Tourist war ich bitter enttäuscht. Kein Wandern durch die Steinreihen, kein gutes Foto aus der Nähe. Der Führer schweigt dazu - schließlich

ist es ein kommerzielles Produkt, das kaum notieren wird, wenn ein Ort an Attraktivität verliert!

Ähnliche Erlebnisse machten wir in den nächsten Jahren bei dem Besuch von Orten, wo wir schon, mehr als ein Jahrzehnt zuvor, einmal gewesen waren, immer wieder - kein Führer konnte da überzeugen! Manche Wanderwege in Küstennähe waren von den Touristenströmen so ramponiert und durch die nachfolgende Erosion so zerstört, dass man sie kaum noch betreten konnte - furchtbar - natürlich ohne im Führer erwähnt zu werden, dort stand derselbe Text wie vor zwanzig Jahren.

Beispiel Verkehr: Rouen, eine schöne Stadt, malerisch gelegen und vor 20 Jahren interessant. Heute: Autos, Autos, Autos - schrecklich überlaufen, stinkend, laut - kein schöner Ort mehr - im Führer natürlich die gleichen Schilderungen von Kirchenschätzen wie damals!

Beispiel Straßencafés: Honfleur, 1986 ein Juwel, in jedem Führer mit höchster Bewertung versehen, ein Muss für jeden Tou-

risten (Marke verschlafenes Fischerdorf mit Vergangenheit). Und heute (2009): Der gesamte Hafen, der früher so malerisch war ist auf beiden Seiten von Cafés zugespflastert, kein freier Platz, alles dem Tourismus unterworfen (sagt der Tourist!). Gesalzene Preise, Hektik, Lärm, unglaublich viele Menschen, die um den Hafen kreisen und den vielen Reiseführern und ihren Lobeshymnen Folge leisten. Aber Flair, Atmosphäre, Stil und das Pittoreske der Vergangenheit - Niente!

Reiseführer mögen wichtig sein, doch der eigene Besuch offenbart die Diskrepanz zwischen dem Anspruch, die Kultur zu loben und den Touristen herzulocken oder eine objektive, aber positive Hilfe zu sein, und der Wirklichkeit - vor allem, wenn man einen Vergleich mit früheren Besuchen ziehen kann!

Auf Media-Mania.de finden Sie zahlreiche Rezensionen zu Reiseführern in der Kategorie **Reisen & Freizeit**

LAM, DER KINDERSOLDAT

GEWINNER DES GESCHICHTEN-WETTBEWERBS „KRIEG UND TERROR“

Sanft wie Gänsedaunen schweben dicke Schneeflocken am Fenster vorbei. Das also ist Schnee, denkt Lam. Den sonst mausgrauen Hof bedeckt ein Winterkleid. Einige Kinder laufen johlend aus dem Heim und liefern sich eine Schneeballschlacht. Lam schaut ihnen freudlos zu. Fremde weiße Welt. „Komm runter“, rufen sie hinauf. Er schüttelt den Kopf. Sinnend blickt er auf die Schneeflocken, die immer dichter und zügiger vom Himmel herunterrieseln. Andere Bilder schieben sich vor sein inneres Auge, Bilder, die er nicht verbannen kann. Sie reihen sich aneinander wie die Schneeflocken dort draußen – erst sanft, dann wirbelnd, immer schneller.

Sein Herz krampft sich zusammen, während das Heimweh ihn wie eine Woge überspült. Wieso eigentlich? Sein Zuhause gibt es nicht mehr. Und doch gab es ein Leben davor mit Mama, Papa – Ada. Er fährt sich mit der Hand über die Augen, als wolle er einen Schleier fortziehen. Da sieht er es wieder vor sich, sein kleines Dorf

Barbara Naziri, wohnhaft in Hamburg, ist Sekretärin an der Helmut-Schmidt-Universität und auch deren Mobbingbeauftragte. Sie entstammt einer multikulturellen Familie und engagierte sich bereits in den achtziger und neunziger Jahren auf dem Gebiet der kulturellen, sozialen wie auch gesellschaftlichen Konflikte ausländischer Mitbürger. So war sie Mitbegründerin des Hamburger Flüchtlingsrats sowie des deutsch-ausländischen Vereins AGDAZ. In dieser Zeit schrieb sie unter dem Pseudonym Maryam Djoun zwei Bücher zum Thema Integration: Der Granatapfelbaum (ein Kinderbuch) war im Hamburger Raum eine Zeitlang Schullektüre und *Leben im Kalten Paradies* stellt kritische Fragen zum Ausländergesetz und einer Parallelgesellschaft. Nach einer Schreibpause begann sie, im Jahre 2007 mit Gedichten und Kurzgeschichten. In einem Schreibwettbewerb erhielt ihre Gruselgeschichte *Nebelmond* 2008 den 1. Preis und wurde in dem Buch *Füllfederhalter des Grauens* veröffentlicht. Mitte September erscheint im Dr. Ronald Henss-Verlag eine Anthologie unter dem Titel „antastbar“ Die Würde des Menschen, deren Herausgeberin sie ist und in dem ihre Geschichten „Der Drachentöter“ und „Das Lied“ vertreten sind. Ein autobiografischer Roman über den Iran ist kurz vor der Fertigstellung. Über sich selbst sagt die Autorin:

Wäre ich eine Pflanze, würde ich mich so beschreiben: *jiddische Wurzeln in persischer Erde mit Blütestandort Norddeutschland.*



Blog der Autorin: <http://antastbar.wordpress.com>

am Fluss. Ockerfarben schimmert der Nil, wenn die Sonne im Mittag steht. Runde kühle Lehmhütten mit spitzen Strohdächern, umgeben von hohen Bäumen und eingebettet in ein grünes saftiges Tal, auf dem weiße Rinder grasen, der einzige Reichtum der kleinen Gemeinschaft. Doch die Angst geht um, die Angst vor den Soldaten. Eines Tages – Papa ist gerade weg zum Markt, um eine Kuh zu kaufen – geschieht es. SIE kommen von allen Seiten. Es sind so viele! Er stöhnt auf, denn dieses beklemmende Gefühl ist wieder da. Lam spürt sie wieder, diese lähmende Angst, diese Atemlosigkeit. Wild blicken sie um sich, in den Fäusten lange Messer und Gewehre. Hassverzerrte Gesichter, nein Fratzen, die den Tod verheißen. Lam steht da, hypnotisiert, unfähig sich von der Stelle zu rühren. Seine Füße scheinen festgeschraubt, untrennbar mit dem Boden verbunden, als haben sie Wurzeln in die Erde geschlagen. Eine Frau schreit entsetzt auf und reißt ihr Kleinkind aus dem Sand, wo es gerade eben noch sorglos spielte. Ein Schuss... Die Frau zuckt zusammen, den Mund geöffnet zu einem stummen Schrei. Sie sinkt zeitlupengleich in

den Staub, die kleine Ada noch in den Armen. Ein Soldat packt Ada mit teuflischem Grinsen, schleudert sie wie ein Wurfgeschoss in die Luft. Ein dumpfer Aufschlag. Bewegungslos liegt sie da, die Glieder seltsam verrenkt. Wie eine zerbrochene Puppe. Lam starrt mit weit aufgerissenen Augen auf das kleine Bündel. Kurz zuvor hat er Ada noch im Arm gehalten. Sie hat gelacht, ihm jauchzend die Ärmchen entgegengestreckt. Er atmet flach: „Das ist ein böser Traum! Lass mich aufwachen... bitte, bitte, lass mich aufwachen!“ schreit eine Stimme tief in seinem Inneren.

Grölen tönt von allen Seiten, als hätte der Höllenschlund sich aufgetan. Lam braust das Blut in den Ohren, ein wilder Fluss, übertönt von trunkenem Gebrüll: „Verdammtes Dreckspack! Euch werden wir es zeigen!“ Seine Kopfhaut kribbelt, als wolle sie sich vom Schädel lösen. Ein paar Männer entzünden Luntten und werfen sie auf die Dächer der Hütten. Augenblicklich schlagen Flammen aus dem trockenen Stroh. Ihr Prasseln wird zum Tosen in seinem Kopf, lähmt seine Glieder. Schüsse knallen. Es riecht nach Blut und Tod.

Staubwolken tauchen alles in ein verschwommenes Licht. Menschen rennen, schreien, sinken zu Boden, geknickt wie Halme im Sturm. Lam kennt sie alle. Vertraute Menschen, nun leblose Körper, deren Namen der Wind davonhaucht, von niemandem beweint, weil keiner mehr da ist. Plötzlich schreit jemand, schreit, als wolle er sich die Seele aus dem Leib brüllen. Lam bekommt keine Luft mehr. Er ist es selbst, der so grauenhaft schreit. Blankes Entsetzen hat sein Gesicht entstellt. Die Augen wollen ihm aus den Höhlen quellen. Atemlos jappst er nach Luft wie ein wasserloser Fisch. Arme umfassen ihn, schützend. Mama, sie ist da, presst ihn fest an ihren Körper. „Mama...“ Da stürmt ein Riese auf sie zu, in der Faust ein langes Messer, und brüllt: „Aus dem Weg, Weib, gib mir den Jungen!“ Der Hüne wirbelt das Messer wild hin und her, als wäre es ein leichter Hirtenstock. Mama weicht keinen Zentimeter. Sie zittert so sehr, dass Lam kleine Stromstöße verspürt, aber sie umschlingt ihn weiter, stellt sich vor ihn. Da holt das Ungeheuer heftig aus und sticht... sticht einfach zu. „Mama...!“, keucht er und sinkt mit ihr auf die Knie. Blut sprudelt

... quillt wie ein roter Bach aus ihrem Leib und trägt ihr Leben fort. Die trockene Erde kann den Fluss nicht aufsaugen, bildet einen kleinen See, einen Blutsee. Lam presst seine Hand auf die Quelle. Hilfe... Helft doch...

Ihr letzter Blick gilt ihm wie ein Streicheln. Dann brechen ihre Augen und ihr Kopf sinkt zur Seite. Lam riecht den Schweiß des Mörders. Scharf dringt er ihm in die Nase. Er würgt, erbricht sich. Das Entsetzen raubt ihm fast den Verstand. Roh packt ihn der Riese und schlägt ihm hart ins Gesicht. Lam spürt Nasses aus seiner Nase laufen. Aber er fühlt keinen Schmerz. Alles in ihm ist tot.

SIE packen ihn, nehmen ihn mit. Lam kann kaum Schritt halten, er strauchelt. Ein rüder Tritt in den Rücken: „Hundesohn, soll ich Dich abknallen? Wenn Du liegen bleibst, mache ich Dich kalt!“ donnert die grausame Stimme hinter ihm. Dann packt ihn eine derbe Faust im Genick und stößt seinen Kopf in den Staub. „Friss Dreck, wenn du nicht sofort aufstehst!“ Benommen vom Schmerz rappelt Lam sich auf. Er spürt jeden einzelnen Knochen. Doch er weiß, wenn er jetzt liegen

bleibt, dann für immer. So setzt er mechanisch einen Fuß vor den anderen und läuft blindlings neben ihnen über Felder und Steppen, durch Gestrüpp und über verborgene Dschungelpfade. Seine Haut ist übersät mit blutigen Schrammen. Die Kleidung hängt ihm in Fetzen herab. An seinen Füßen bilden sich Blasen. Aber er läuft, läuft um sein Leben. Die Tür in seinem Inneren hat er verschlossen.

Das Lager. Wie und wann sie es erreichten – er weiß es nicht mehr. Man gibt ihm Yamsbrei. Die verbeulte Metallschüssel starrt vor Schmutz und der Brei ist Ekel erregend grau.

„Wenn Du leben willst, dann friss!“ brüllt man ihm ins Ohr. Lam hat Hunger, doch er bringt nichts herunter. Er sinkt wie ein Stein zu Boden, bleibt wie betäubt liegen. Am

VERÖFFENTLICHUNGEN DER AUTORIN

Unter dem Pseudonym Maryam Djoun veröffentlichte Barbara Naziri zwei Bücher:

Der Granatapfelbaum (Kinderbuch)

Hildesheim: IKW 1992

ISBN: 3-91006-919-3

Leben im Kalten Paradies

Hamburg: Verl. Theorie & Praxis 1994

ISBN: 978-3-92186-651-1

Darüber hinaus ist sie in mehreren Anthologien mit ihren Geschichten vertreten:

Wortbeben (Gedichtband)

Lerato 2007

ISBN 978-3-93888-261-0

Füllfederhalter des Grauens

Dr. Ronald Henss-Verlag 2008

ISBN 978-3-93993-705-0

Hundert haarige Limericks

Dr. Ronald Henss-Verlag 2008

ISBN 978-3-93993-706-7

Weihnachten

Dr. Ronald Henss-Verlag 2009

ISBN 978-3-93993-709-8

Weihnachtsimpressionen

Noel-Verlag 2009

ISBN 978-3-94020-941-2

nächsten Tag wird er unsanft aus einem gnädigen Halbschlaf gerüttelt. Eine harte Hand hat ihn gepackt. Es ist wieder der Riese. „He, Du Balg, steh auf! Jetzt lernst Du Deine Braut kennen!“ dröhnt seine höhnische Stimme. Lam spürt jeden Knochen im Leibe, schwankt willenlos wie eine Gliederpuppe. Derb reißt ihn der Pockennarbige mit einer Hand empor, die andere Hand umkrampft ein Gewehr. „Zum Teufel, was bist Du denn für ein magerer Stock?“, knurrt der Kerl und mustert ihn verächtlich aus zusammengekniffenen Augen. „Jetzt pass gut auf, wenn dir dein Leben lieb ist!“ Was nun verlangt wird, ist so furchtbar, dass Lam sich sehnlich wünscht, er wäre tot wie Mama. Jeden Tag – und es folgen viele Tage – lernt er, diese Waffe zu handhaben. Sie ist so schwer. Lam kann sie kaum halten. Wenn seine Hände ermüden, gibt es Schläge mit der Knute, einer kurzen Peitsche, die blutige Striemen auf seiner Haut hinterlässt. Das brennt wie Feuer. Schreit Lam, legt dieser Teufel nochmals nach und verpasst ihm einen weiteren Schlag. So lernt er, seinen Schmerz zu beherrschen und nicht laut hinauszuschreien. Passt er nicht gut

auf, lassen sie ihn hungern. Mittlerweile isst Lam das Yams, weil der Hunger seinen Magen aushöhlt und weh tut. Ob er will oder nicht: Er ist Soldat – Kindersoldat – einer von DENEN, denn nun muss er töten wie SIE. Lam gibt ihnen niemals Namen, auch dann nicht, als er ihre Namen kennt. Sie haben ihm alles geraubt, was ihm wichtig war, sein Zuhause, seine Mutter, ihre Liebe, die Geborgenheit der Familie... sich selbst.

Die Erinnerung an Matsemela sticht ihn wie ein Stachel ins Fleisch. Die Vorräte im Lager sind aufgebraucht. SIE beschließen, Matsemela auszurauben. Am frühen Morgen fallen sie über die noch schlafenden Menschen her. Lam vermeidet den Blick in entsetzte Augen, schließt die Ohren vor den Schreien ängstlicher Mütter. Sein Heimatdorf, er darf nicht daran denken. Die Beute ist gering. Da packt die Meute der Zorn. SIE erschlagen drei Männer und hängen sie an den Füßen auf dem Dorfplatz auf. Zur Abschreckung! rufen sie höhnisch. Plötzlich stürmt ein großer Junge auf ihn zu und schreit: „Für meinen Vater!“ In der Hand hält er eine Machete.

Da schießt Lam das erste Mal. Er hat einfach Angst. Dann rennt er davon, ohne sich noch einmal umzusehen. Rennt vor dem Grauen und sich selbst davon.

Schneeflocken schweben an ihm vorbei, dicht wie ein Vorhang, verbergen die Welt dahinter. Papa, wo bist du jetzt? Wann sehe ich dich wieder? Seine Augen brennen. Und wieder sieht er das ehemalige Lager vor sich, als habe er es nie verlassen. Mitten in der Öde ein paar abgewrackte farblose Wellblechhütten, in denen es so stickig ist, dass einem der Atem stockt. Dort hin musste er stets zurückkehren. Wochen, monatelang. Wohin hätte er auch sonst gehen sollen? Um den Lagerplatz zieht sich ein gewundener rostiger Stacheldrahtzaun zum Schutz gegen wilde Tiere und Menschen. Keiner darf unerlaubt hinein, keiner hinaus. Wie ein dunkles Tuch lastet das Erlebte auf seiner Seele, erstickt sie fast, sodass er nicht einmal mehr weinen kann. Jede Nacht überfällt ihn der gleiche bleierne Schlaf und morgens weckt ihn das Grauen. Niemand ist da, der ihn tröstend in die Arme nimmt, niemand, mit dem er über sein Leid sprechen kann, niemand,

der ihm die schrecklichen Träume verscheucht. Um es zu ertragen, schafft er sich seine eigene Welt, schlüpft wie eine Raupe in einen Kokon. Hier lebt er mit Mama. In seinen Gedanken lebt sie und lacht mit ihm. Einmal hat sie zu ihm gesagt: 'Ich bin immer bei dir, auch wenn der große Gott mich zu sich nimmt. Dann leuchte ich für dich als Stern vom Himmel herunter.' Jeden Abend schweift sein Blick hinauf: 'Mama, ich habe dich lieb...' und dann ein Fünkchen Hoffnung in seinem Herzen, bewahrt wie eine kostbare Blume und gesprochen wie ein Gebet: „Bitte, Papa, finde mich.“

Und eine gnädige Macht zeigt Erbarmen. Aus dem Dunkel der Nacht löst sich eine Gestalt. Noch bevor Lam einen Schrei ausstoßen kann, verschließt ihm eine Hand den Mund. „Pst, Junge, wenn sie erwachen, sind wir verloren.“ Papa! Er wiegt ihn Sekunden in seinen Armen, will ihn nicht loslassen. Doch Zeit ist kostbar. Geduckt, jede Deckung wahrnehmend, schleichen sie davon, laufen wochenlang über verbrannte Erde, zählen nicht mehr die Toten und zerstörte Dörfer. Doch das Elend

begleitet sie untrennbar wie ein Schatten. Und seine Schwester, die Angst, gesellt sich dazu. Sie haucht ihnen ihren kalten Atem in den Nacken, lässt ihre Blicke un-
stet schweifen und nistet sich ein in ihre Herzen. Selbst ihren Schlaf begleitet sie und klebt tagsüber an ihren Füßen. Fort, nur fort aus dieser Hölle.

Wie ein durch ein Wunder erreichen sie das Gelobte Land. „Asyl“ heißt das Zauberwort. „Ihr kommt jetzt in ein Lager“, übersetzt der Dolmetscher. Wieder ein Lager, denkt Lam und schluckt seine Furcht hinunter. Hier leben Menschen aus verschiedenen Ländern. Kaum einer versteht den anderen, doch sie hungern nicht. Aber frei ist niemand. Papa ist unglücklich. Er sitzt er in dem kleinen Raum, starrt die Wände an. Keine Arbeit. Alles so fremd. Manchmal werden Menschen abgeholt und kommen nicht zurück. Und da ist sie wieder, die Angst.

Die Ausländerbehörde. Wieder einmal müssen sie die Schranke passieren, an der Uniformierte die Wartenden kontrollieren. Die Flure sind überfüllt, als wolle die ganze Welt Einlass begehren. Nie-

mand lacht. Hier riecht es nach Schweiß und Furcht. Die Blicke der Menschen sind auf den Boden gerichtet. Lams Herz klopft ihm bis zum Hals. Doch ihre Duldung müssen sie regelmäßig verlängern, sonst machen sie sich strafbar. Nie weiß man, ob der unfreundliche Beamte, der immer überarbeitet und abwesend wirkt, wieder den Stempel auf das Papier setzt. Bereits das letzte Mal hat er gedroht, es nicht zu tun. Lam presst die Lippen zusammen, als sie aufgerufen werden. Hand in Hand geht er mit seinem Vater durch die hohe Tür. Der Beamte hebt den Blick und mustert sie kühl. „Wir haben Ihre Unterlagen einer genauen Prüfung unterzogen, Herr Abo“, wendet er sich an Lams Vater. Der Beschluss steht fest. Ihr Sohn Lam Abo kann bleiben, aber Sie müssen gehen!“

Geschichte von Barbara Naziri

DER LETZTE ZUG NACH NIRGENDWO

GEWINNER DES GESCHICHTEN-WETTBEWERBS „KRIEG UND TERROR“

Der Januar war bitterkalt. Eisi-ge Schneestürme fegten über das Land. Gegen Mittag sollte sich der letzte Zug – von Ost nach West – in Bewegung setzen. Auch Frau Steinke, mit ihrer achtjähri-gen Tochter Mischka, schloss sich der fliehenden Masse an, die zum Bahnhof strömten. Als der Zug endlich einfuhr, spielten sich dra-matische Szenen ab. Verzweifelt drängten sich die Menschen auf dem Bahnsteig, um in einigen der wenigen Eisenbahnwaggons zu gelangen. Die Mütter hielten ihre Kinder dicht an sich gepresst, um sie in der wogenden Menge nicht zu verlieren. Mischka klammer-te sich an die Hand ihrer Mutter, als sie plötzlich losgerissen und in die Höhe gehoben wurde. Hastig schob jemand sie durch ein offenes Abteifenster in das Zuginnere. Die Türen waren von der drängenden Menschenmasse vollkommen ver-sperrt. Andere Kinder waren auch auf diese Art im Zug gelandet. Wie die Heringe, aneinander ge-presst, lagen sie in den Gängen auf dem kalten Boden und weinten. Als sich der Zug in Bewegung setz-

te, brach auf dem Bahnsteig Panik aus. Die Mütter, deren Kinder im Zug gelandet waren, klammerten sich von außen an die Waggons, saßen auf den Puffern, den Trittbrettern oder kletterten auf die Dächer des fahrenden Zuges. Auch Frau Steinke war es gelungen, auf das Dach zu kommen. Schon nach wenigen Stunden Fahrt durch die Eiseskälte und heftigen Schnee-stürme verlor sie die Kraft – ihre blau gefrorenen Finger rutschten ab, sie verlor den Halt, rutschte vom Dach und stürzte die Bö-schung hinab.

Die Kinder ohne Mütter weinten still vor sich hin. Auch Mischka konnte sich nicht beruhigen. Immer wieder huschten ihre Blicke, auf der Suche nach dem vertrauten Gesicht ihrer Mutter, durch den Waggon, doch sie sah nur in fremde Gesichter. Namen wurden von Abteil zu Abteil weiter gegeben, flogen von Mund zu Mund. Mütter suchten ihre Kinder, Kinder frag-

ten nach ihren Müttern. Mischkas Name wurde nicht erwähnt. Die Enttäuschung stand ihr im Gesicht geschrieben.

Bei den Erwachsenen hatte sich die Hoffnung auf baldige Sicherheit vor dem Feind ausgebreitet, als die dunkle Nacht sich in gleißendes Tageslicht verwandelte. Tiefflieger waren am Himmel, wie aus dem Nichts aufgetaucht und feuerten aus allen Rohren. Tumult brach aus. Die Stärksten trampelten über die Schwächsten. Der Zug hielt auf offener Strecke und alles drängte



MARIANNE
SCHAEFER

AUTORIN

Marianne Schaefer, geborene Becker, erblickte am 12. Januar 1938 das Licht der Welt. In ihrer Freizeit liebt sie es, Kurzgeschichten zu schreiben. Daneben liest sie gerne und malt Pysanki Ostereier.

nach draußen. Wie mit einer Woge wurde Mischka mitgerissen. Geschosse flogen, Menschen schrien, Kinder weinten. Sie rannte in einen Graben, rollte sich wie ein Embryo zusammen, klapperte mit den Zähnen und wartete auf den Tod.

Als der Spuk vorbei war, entfernte sie sich wie in Trance, übergab sich alle paar Meter, bis nur noch bittere Galle kam. Sie spürte ihre Füße kaum. Ihre Trainingshose war nass gepullert und steif gefroren. Schnee wirbelte durch die Luft, der eisige Wind riss an ihrem Mantel. Ein einziges Mal machte sie ihrem Herzen Luft, als ihr bewusst wurde, dass sie verloren gegangen war. Sie umarmte einen Baum, wie ein trotziges Kind, stampfte mit den Füßen in den Schnee, blickte in den Himmel, hörte das Brummen der abziehenden Motoren und schrie aus vollem Halse: „Ihr blöden Affen! - Ihr Blöden!“

Mischka Steinke hatte Hunger und Angst. Aber die Angst war größer. Sie wusste nicht, wie lange sie schon durch die Dunkelheit gelaufen war, als sie auf ein Dorf stieß, das in völliger Dunkelheit lag. Der Mond hatte sich hinter den Wol-

ken versteckt, er spendete nur ein karges Licht, als könne er das Elend auf der Erde nicht mehr mit ansehen! Die Straßen waren voller Löcher, Häuser nur noch Steinhäufen, ausgebrannte Dächer, nur noch der Kirchturm ragte sinnlos in den Himmel. Tiefe Trichter von Bomben und Granaten, viele Einschüsse an den Wänden. Die Türen der Häuser standen offen oder waren eingetreten. Das Ortsschild war mit schwarzer Farbe überpinselt. Ausradiert. Von der Landkarte gestrichen. Sie wusste nicht, wo sie sich befand. Am Ende des Dorfes lag ein kleines Anwesen. In der daneben liegenden Scheune fand sie eine stinkende, grobe Pferddecke. Sie wickelte sich ein, denn der Körper verlangte nach Schlaf, trotz grimmiger Kälte.

Sie träumte von ihrer Mutter, die mit erhobenem Zeigefinger vor ihr stand.

„Mischka, du hörst wieder einmal nur mit halbem Ohr zu. Was sollst du tun, wenn wir auseinandergerissen werden? Dich an andere Menschen halten. Hast du verstanden?“

„Aber hier gibt es keine Menschen mehr“, murmelte sie und fiel in einen oberflächlichen, unruhigen Schlaf.

Als sie erwachte, graute schon der Morgen und der neue Tag begann so grimmig kalt, wie der Gestrige geendet hatte. Sie ging vor die Scheune, leckte ein wenig Schnee, verzog sich wieder und döste den ganzen Tag vor sich hin. Im Dorf rührte sich nichts. Kein Huhn gackerte, kein Hahn krächte, nur in einem Baum zwitscherte ein Vöglein. Gegen Abend beschloss sie im Haus nach etwas Essbarem zu suchen und danach wollte sie weiterziehen. Als sie sich der Haustüre näherte, flackerte hinter einer kaputten Fensterscheibe ein Licht. Die Haustüre war nicht verschlossen. Mutig klopfte sie an und trat ein. Ein altes Mütterchen saß in einem Schaukelstuhl. Ein Ofen bullerte, der wohlige Wärme ausstrahlte. „Verschwinde!“, rief die Frau und drohte ihr mit dem Schürhaken. „Hier ist nichts mehr zu holen!“ „Bitte, Omachen, ich erfriere da draußen. Bitte, nur eine Nacht“, bettelte sie. „Morgen ziehe ich weiter!“ Mischka näherte sich der Frau, die sofort wieder den Schürhaken erhob. Die kleinen, trüben, wasserblauen Augen der Frau musterten Mischka und plötzlich war sie wie umgewandelt.

„Ach, du bist es, Pauline! Wie kommst du hierher? Sind Papa und Mama auch zurückgekommen?“
„Omachen, ich bin nicht Pauline. Ich heiße Mischka. Der Feind hat unseren Zug beschossen und...!“
„Komm näher, Pauline, damit ich dich besser sehen kann. Du bist sicher hungrig! In der Röhre stehen warme Kartoffeln. Schön, dass du wieder da bist! Aber deinen Eltern werde ich was erzählen, dich einfach alleine zurück zu schicken!“
Mischka war alt genug, um zu bemerken, dass Omachen im Kopf ein wenig verdreht war. Dann hieß sie eben ab heute Pauline. Hauptsache, sie konnte bleiben. Mutti würde sie finden und wenn sie jedes Dorf an der Bahnstrecke absuchen musste. - Vorausgesetzt sie fiel dem Feind nicht in die Hände. - Sie aß sich an den Kartoffeln satt, legte sich neben den Ofen auf die Erde und schlief ein. Auch Omachen war in ihrem Schaukelstuhl eingeschlafen. Die ersten Morgenstrahlen blinzelten durch die kaputten, mit Papier verstopften Fensterscheiben, als die Türe mit einem Fußtritt aufgestoßen wurde. Drei zwielichtige Gestalten stürmten in die Küche, verschwanden im Ne-

benraum, zerschlugen die letzten Möbelstücke, schlitzten Polster auf, zerstreuten Familienbilder, nahmen sich, was sie gebrauchen konnten und verschwanden. Oma saß wie erstarrt in ihrem Stuhl, den Feuerhaken in der Hand.
„Pauline, warum bist du nur zurückgekommen? Du warst bei Onkel Karl in Sicherheit!“
„Omachen, ich bin nicht Pauline. Ich heiße Mischka...“ Die alte Frau hörte nicht auf sie. Sie blickte in die Runde als suche sie etwas, was sie vor langer Zeit verloren hatte. Vor diesen irren Augen bekam Mischka Angst. Sie schnappte sich ihre Pferddecke und rannete in die Scheune zurück. Von dort aus hörte sie Oma singen.
„Mariechen saß weinend im Garten, im Grase da schlummert ihr Kind“.
Es klang so schaurig, dass Mischka sich die Ohren zuhielt. Als ihr kalt wurde und Omachen endlich still war, huschte sie wieder ins Haus. Es schneite und der Wind rüttelte energisch an Fenster und Türen. Schnee wirbelte durch sämtliche Ritzen und Löcher des Hauses. Ich muss weg, dachte Mischka. Aber wohin?
Omachen riss sie aus ihren Grübeleien.

„Pauline, koch Kartoffeln und hol uns draußen aus dem Eiskeller ein Glas Leberwurst. Zur Feier des Tages kannst du auch ein Glas Mirabellen mitbringen. Wir wollen feiern!“
Oh, Omachen! Was ist ein Eiskeller? dachte sie. Ich kenne nur den Kriechkeller unter der Küche, wo die Kartoffeln lagern.“
„Beeil dich!“
Sie hüllte sich in ihre Decke ein und ging nach draußen. Dort sah sie sich um. Neben der Scheune lag ein Stapel Holz. Daneben Gerümpel; Blechdosen, durchlöcherter Wassereimer, Stacheldraht, ein alter Besen. Der Geröllplatz zog sie irgendwie an. Mit dem Besen entfernte sie den Schnee und eine Holztüre wurde sichtbar. Sie fand einen Griff und mit äußerster Kraft konnte sie die Türe zur Seite klappen. Es schepperte in der lautlosen Stille. Vereiste Erdstufen führten nach unten. Ihr war unheimlich zu Mute und es stank erbärmlich. Im kargen Licht des Tages sah sie Regale, voll gestellt mit Einmachgläsern vom Feinsten. An Haken hingen Räucherwürste und Schinken. Um an diese Köstlichkeiten zu gelangen, musste sie sich überwinden ein Hindernis weg zu räumen.

Dafür reichte ihre Kraft nicht aus. Von der Decke herab, hingen zwei erhängte Menschen. Eine Frau und ein Mann. Sie stolperte nach oben, schlug die Klappe zu, übergab sich und wankte ins Haus.

Was sollte sie nur Omachen sagen? Ihr war so übel!

„Die Türe zum Eiskeller ist vereist“, sagte sie. „Ich bekomme sie nicht auf!“ Dann rannte sie wieder nach draußen und übergab sich erneut. „Immer nur Pellkartoffeln“, maulte Oma, war aber zu friedlich. Mischka ging in den Nebenraum, ein ehemaliges Wohnzimmer und fand, was sie suchte. Ein Familienfoto. Sie hielt es Omachen vor die Nase. „Ah, deine Eltern“, meinte sie. „Haben sie gesagt, wann sie zurückkommen?“ Mischka schüttelte den Kopf. Arme Oma, dachte sie. Deine Lieben werden nie mehr zurückkehren. Sie hängen im Eiskeller zwischen Speck und Würsten und wir verhungern hier oben. Die Wochen vergingen. Der Winter wollte nicht weichen. Die Kartoffeln gingen zur Neige und Omachen saß eines Morgens tot in ihrem Schaukelstuhl. An diesem Tag wurde es im Dorf plötzlich laut. Menschen mit beladenen Hand-

karren, manche mit Pferd und Wagen besetzten die leeren Häuser. Es wurde gehämmert und gesägt. Rufe hallten durch das Dorf. Es war eine Sprache, die sie nicht verstand. Ihr wurde angst und bange.

Plötzlich stand ein fremder Mann in der Tür.

„Dzien dobry“, grüßte er freundlich. Mischka reagierte nicht.

„Guten Tag, mein Kind“, sagte er deshalb in gebrochenem Deutsch.

„Ich bin der neue Pfarrer hier im Ort und werde vorerst hier wohnen, bis das Pfarrhaus wieder aufgebaut ist. Ist das deine Oma?“

„Ja! –Nein! Sie ist heute gestorben! Ich durfte hier nur wohnen!“

„Jak sie nazywasz?“ „Wie heißt du?“ „Mischka Steinke!“ Du bist also eine Deutsche?“ stellte er fest. Sie nickte.

„Dann werden wir erst einmal die Omawegbringen lassen und danach erzählst du mir deine Geschichte“. Später saßensiesich am Küchentisch gegenüber. Er hieß Piotre Jakubeck. Mischka erzählte ihre Geschichte, erwähnte auch den Eiskeller mit den Toten. Darum würde er sich kümmern, versprach er. Dann legte er einige Bilder auf den Tisch.

„Schau sie dir genau an. Wenn du

dich auf einem dieser Bilder erkennst, weiß ich, wo deine Mutti ist!“ Mischka brach in haltloses Weinen aus. Ein Bild zeigte ihre Mutti und sie.

„Nie plakac!“

„Weine nicht. In drei Tagen kannst du sie wieder in die Arme schließen. Ich werde dich hinbringen!“

„Woher haben Sie diese Bilder?“ wollte sie wissen.

„Von deutschen Frauen, die ihre Kinder suchen. Sie arbeiten in einer Ziegelei unter schwersten Bedingungen. Alles andere erzähle ich dir morgen auf der Fahrt!“

Pfarrer Jakubeck hielt, was er versprach. Am nächsten Morgen stand ein Pferd mit Leiterwagen vor dem Haus. Er lud einen großen Sack mit Lebensmitteln aus dem Eiskeller auf und bat Mischka auf zu steigen.

Ihr kleines Herz tanzte vor Freude mit den Schneeflocken um die Wette. Ihre Heimat war schön, auch wenn die Menschen, die jetzt kamen und hier lebten, eine andere Sprache sprachen.

*Geschichte von
Marianne Schaefer*

HENTE

ANMERKUNG

Der Kampf der Lübecker für ihre Universität gilt vorerst als gewonnen. Dennoch sehen viele Studenten und Mitarbeiter der Universität kritisch in die Zukunft. Zwar wird der Studiengang der Medizin, den 1.500 der 2.700 Universitätsstudenten belegen, nicht - wie Ende Mai vom Land Schleswig-Holstein vorgesehen - abgeschafft werden. Dennoch scheint das letzte Wort über die betroffenen Universitäten in Lübeck und Kiel noch nicht gesprochen zu sein.

Da Lübeck während des Studiums der Redaktionsleiterin Vera Schott Hauptstandort von Media-Mania.de war, möchten wir die Möglichkeit nutzen und auf die Ereignisse in Lübeck aufmerksam machen.

Weitere Informationen zum Thema finden Sie unter:
www.luebeck-kaempft.de



CULINARIA ITALIEN

KÜCHE, LAND, MENSCHEN

Wer meint, hier lediglich ein Kochbuch in den Händen zu halten, irrt sich gewaltig. Claudia Piras hat mit „Culinaria Italien“ ein Werk geschaffen, das weit mehr ist als eine Ansammlung von Rezepten. Auf jeder Seite des Buches ist die Leidenschaft der Autorin für das Land und dabei auch für die italienische Küche zu spüren.

Die Vielfältigkeit der italienischen Küche, die verschiedenen Einflüsse, denen genau diese Küche von Nord- bis hin nach Süditalien ausgesetzt ist, kommen genauso zur Geltung wie die Menschen, die in diesem herrlichen Land leben und die uns insbesondere durch ihre Gastfreundschaft bekannt sind. Aber auch die Landschaften sowie die Kunst oder auch die Kulturdenkmäler Italiens werden in diesem Buch ausführlich beschrieben.

Mittelpunkt von „Culinaria Italien“ ist und bleibt jedoch das Essen und Trinken. Das wundert selbstverständlich niemanden, denn dies nimmt in Italien noch immer einen sehr hohen Stellenwert ein. Rezepte, die von der nonna überliefert wurden, bis hin zu modernen

Gerichten sowie Informationen zu einzelnen Lebensmitteln fehlen hier ebenso wenig wie ein Streifzug durch die Geschichte Italiens. Und wer zu dem guten Essen gerne ein Glas (oder vielleicht auch zwei) Wein trinken möchte, findet ebenfalls viele Empfehlungen!

Claudia Piras hat hier ein umfangreiches und hervorragendes Werk zusammengestellt. Es gibt ausführliche Informationen zu den einzelnen Lebensmitteln, deren Anbau beziehungsweise ihre Herstellung sowie die Verarbeitung genau erläutert werden. Die Frage, mit welchen Gewürzen und



Claudia Piras (Hrsg.)
CULINARIA ITALIEN

Hardcover, 485 Seiten
ISBN: 978-3-83315-117-0
Ullmann Verlag, EUR 25,00

Wertung: ★★★★★

Kräutern welche Gerichte verfeinert werden können, ist nach der Lektüre dieses Werkes leicht zu beantworten. Und die Zubereitung von frischem Fisch stellt mit den ausführlichen Beschreibungen und den richtigen Utensilien kein Problem mehr dar.

Die Genussvielfalt der 20 Regionen Italiens, die unterschiedlichen Charaktere der dort wohnenden Menschen und die unterschiedlichen Einflüsse, denen sie ausgesetzt sind, bilden die Grundlage für die große Bandbreite dieses Werkes. Traditionelle Gerichte wie der

Südtiroler Bauernspeck, ein Ragù alla bolognese oder ein Risotto alla milanese fehlen genauso wenig wie Prosecco aus dem Veneto oder der weltberühmte Chianti aus der Toskana. Nicht zuletzt erfährt man auch genau, wie die Essenstraditionen in früheren Jahrhunderten in den verschiedenen Regionen ausgesehen haben. Die Entstehung des süßen Kirchenjahres, unter anderem mit dem Marzipan aus Martorana, bleibt genau so wenig ein Geheimnis wie die Frage des Garten Edens der Römer. Aber auch Informationen zum modernen Weinanbau oder zum Langustenfang können in diesem hervorragenden Werk nachgelesen werden.

Beeindruckende Bilder einzelner Lebensmittel und fertiger Gerichte, aber auch von Land und Leuten betonen zusätzlich die Exklusivität von „Culinaria Italien“. Stimmungsvolle Fotos laden zum Nachkochen ein oder verleiten dazu, sofort den nächsten Italienurlaub zu buchen. Denn wo sonst kann man dieses herrliche Land mit seinen gastfreundlichen Menschen und dem tollen Essen besser genießen als in Bella Italia selbst?

Petra Schott

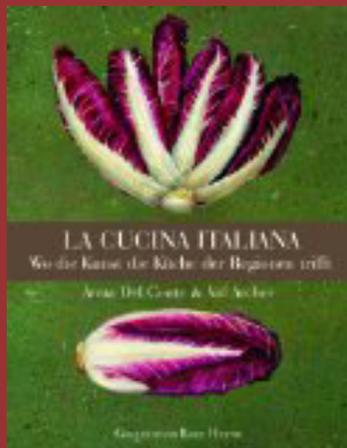
EMPFEHLUNGEN ZUR ITALIENISCHEN KÜCHE



Emanuela Stramano ORIGINAL TOSKANISCHE KÜCHE

Hardcover, 152 Seiten
ISBN: 978-3-93405-892-7
Seehammer Verlag, EUR 19,90
Wertung: ★★★★★

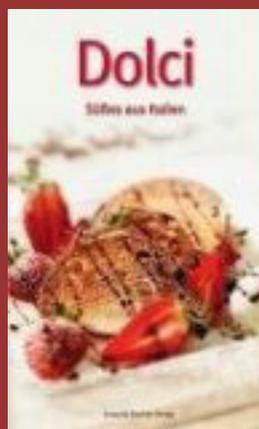
Rezension auf Media-Mania.de



Anna Del Conte LA CUCINA ITALIANA

Hardcover, 256 Seiten
ISBN: 978-3-89910-426-4
Collection Rolf Heyne, EUR 39,90
Wertung: ★★★★★

Rezension auf Media-Mania.de



DOLCI

Softcover, 143 Seiten
ISBN: 978-3-70201-182-6
Stocker Verlag, EUR 14,95
Wertung: ★★★★★

Rezension auf Media-Mania.de

PLASTISCHES GESTALTEN UND MODELLIEREN MIT TON

Arbeitet man mit Ton, möchte man früher oder später meist auch eigene Plastiken anfertigen und die menschliche Figur darstellen. Die Grundlagen für das plastische Gestalten und Modellieren mit Ton gibt Dagmar Piesker in dem vorliegenden Buch. Sie möchte einen Einstieg bieten, Mut machen eigene Ideen zu verwirklichen und zeigen, wie man mit Schwierigkeiten umgeht.

In dem gebundenen Hardcover-Buch vermittelt die Autorin auf achtzig Seiten theoretische Grundlagen und Kenntnisse zur Verarbeitung des Tons bis hin zur Entwicklung konkreter Figuren. Sie beginnt mit einer Einführung, in der sowohl auf die geschichtliche Entwicklung der figürlichen Plastik eingegangen wird, wie auch auf die Symbolsprache der Kunst, die Komposition und die Wirkung der Farbe in der Kunst.

Der nächste Abschnitt gehört der Anatomie des menschlichen Körpers. Hier bekommt der Leser einen Einblick in das Skelett des Menschen, die Knochen und die

Gelenke, und auch die Proportionen.

Sämtliche Aspekte der Arbeit mit Ton werden anschließend vermittelt: die Eigenschaften des Materials, der Arbeitsplatz und die Werkzeuge, die Techniken der Tonverarbeitung, die Oberflächenbehandlung, Trocknung und der Brand. Es fehlt auch nicht ein kleiner Abschnitt, wie man mit Schönheitsfehlern umgehen kann. Das konkrete plastische Gestalten am Objekt ist Thema des letzten Teils. Hier gibt die Autorin Beispiele für je eine sitzende, liegen-

Dagmar Piesker
PLASTISCHES GESTALTEN UND MODELLIEREN MIT TON

Hardcover, 80 Seiten

ISBN: 978-3-82411-228-9

Englisch Verlag, EUR 16,80

Wertung: ★★★★★



de und stehende Skulptur. Sie zeigt in verschiedenen Arbeitsschritten, die durch Fotos illustriert sind, wie die Figuren am besten hergestellt werden können. Das Buch schließt mit einer Galerie von Arbeiten der Autorin und einer Schlussbemerkung.

Das Buch „Plastisches Gestalten und Modellieren mit Ton“ enthält zahlreiche Arbeiten der Künstlerin Dagmar Piesker, die ihre Darstellung vom Gegenständlichen bis

zum Abstrakten finden. Für sie gehört auch das Sehen lernen zu den wichtigen Grundlagen der künstlerischen Arbeit. Dieses Sehen möchte sie, neben den notwendigen Techniken, im vorliegenden Buch vermitteln. So gibt sie auch einen Einblick in ihr Denken und in ihre Philosophie des künstlerischen Schaffens in Ton und liefert damit eine wertvolle Hilfestellung für das Entwickeln eigener Figuren.

Sie rät, sich in die Welt des Imaginären zu begeben, und sich genau zu überlegen, wie dieses Imaginäre in der Welt des Realen ausgedrückt werden kann. An ihren eigenen Arbeitsbeispielen erläutert sie gut nachvollziehbar, wie sie ihre Gedanken in der Figur und deren Farbe umgesetzt hat. Freude kann durch ein lachendes Gesicht ausgedrückt werden, Traurigkeit durch hängende Schultern. Ebenfalls ausführlich geht sie auf das Material Ton an sich ein und in einer Liste finden sich die Eigenschaften der gängigsten Tonarten. Hilfreich sind auch die Grundregeln für das Arbeiten mit Ton.

Es wird im Wesentlichen eine bestimmte Arbeitstechnik vermittelt:

Die Figur wird aus einem Klumpen geformt, diese dann aufgeschnitten und ausgehöhlt, danach wird alles wieder zusammengesetzt. So kann man sich also gut auf den Ausdruck der Figur konzentrieren und muss sich nicht noch mit verschiedenen Arbeitstechniken auseinandersetzen, sondern kann erst mal lernen, diese eine Technik gut zu beherrschen. Welche zahlreichen Möglichkeiten diese bietet, zeigen die vorliegenden Beispiele.

Bei den Arbeitsbeispielen am Ende des Buches wird der ganze Arbeitsprozess noch einmal deutlich und in einzelnen Schritten nachvollzogen und die Autorin geht hier auf Details ein. Mit einem Handgriff formt sie einen Torso und setzt Arme, Beine und die Brüste an. Wertvoll sind auch die Tipps, die sich auf den Trockenvorgang beziehen. Nichts ist ärgerlicher, als wenn man Stunden an einer Figur gearbeitet hat, die dann schon beim Trocknen zerspringt oder sich verformt.

Zahlreiche qualitativ hochwertige Fotos zeigen die fertigen Figuren aus unterschiedlichen Perspektiven und illustrieren jeden Arbeitsschritt und Handgriff der Künstlerin.

Ein sehr gutes Buch für den Einstieg in die Figurenplastik, das ein weites Spektrum verschiedener Figuren und Haltungen bietet und auch die Techniken zum Selbermachen hierzu vermittelt. Die sehr beachtenswerten Arbeiten der Künstlerin dokumentieren, welche Möglichkeiten der künstlerischen Umsetzung realisierbar sind und wie man den eigenen Ideen Ausdruck verschaffen kann. Das Buch bietet vielfältige Anregungen zu einem günstigen Preis.

Sabine Seip



FEEDBACK

Liebe Leser,

wieder ganz nach Plan ist nun die August-Ausgabe des Media Mania Magazins erschienen. Wie Sie wissen, ist das Magazin noch recht frisch und wir werden weiterhin aus unseren Fehlern lernen. So wird es auch in den nächsten Ausgaben immer wieder kleinere Änderungen und Anpassungen an die Leserwünsche geben.

Daher würden wir uns sehr über Ihr Feedback zum Magazin freuen. Sie können uns jederzeit Ihre Meinung schreiben an:

magazin@media-mania.de

Vielen Dank und bis Oktober!

Vera Schott

IMPRESSUM

CHEFREDAKTION UND SATZ

Vera Schott

LEKTORAT

Christina Liebeck

Laura Wasiluk

Sandra Wiegratz

REDAKTION

Stefan Erlemann

Susanne Fischer

Daniela Hanisch

Christina Liebeck

Petra Schott

Vera Schott

Sabine Seip

Laura Wasiluk

Dorit Wiebke

Sandra Wiegratz

ANSCHRIFT

Media-Mania.de

O'Swaldstraße 41

22111 Hamburg

Tel.: 040 - 50 69 38 29

magazin@media-mania.de



Ausblick

AUF VIER PFOTEN

Tiere sind die besten Freunde des Menschen. In der nächsten Ausgabe widmen wir uns den Tieren mit vier Pfoten.

Freuen Sie sich auf das tierische Media Mania Magazin, das im Oktober erscheinen wird.

Bis zur nächsten Ausgabe, das Team von Media-Mania.de