Heute

Lokales

Seit 20 Jahren Maimarkt

Wenn die Entringer Kirchstraße zum Open-Air-Kaufhaus wird, dann ist Markttag angesagt – gestern fand dort zum 20. Mal der Maimarkt statt. Seite 23

500 Tänzer zeigen Momo

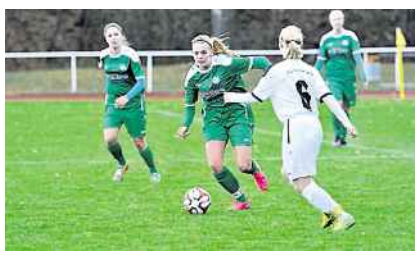
Über 500 Tänzerinnen und Tänzer machen mit: Die Herrenberger Ballettschule bringt Michael Endes Momo für das Digitalzeitalter auf die Bühne. Seite 18

GIG

Großer, fetter Dank

Muttertag ist am kommenden Sonntag. Vier GIG-Mitarbeiter danken ihren Müttern schon jetzt ausgiebigst. Seite 20

Lokalsport



Den Pokal im Visier

Die Frauen des VfL Herrenberg haben am Donnerstag die Chance, mit dem Gewinn des Bezirkspokals das Double perfekt zu machen. Seite 25

Kulturkalender Seite 24
Tipps & Termine Seite 15/16
Wetter Seite 16

www.gaeubote.de

@ Schicken Sie uns Ihre Meinung. Alle Artikel dieser Ausgabe auf www.gaeubote.de

Praktisches Wissen mit natürlichen Zutaten

Herrenberg: Freunde des Schickhardt-Gymnasiums ermöglichen Koch- und Backkurs für Schüler

Spaghetti an Tomatensoße und Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln – ein Mittagsgericht, das die Herzen großer und kleiner Genießer höherschlagen lässt. Insbesondere dann, wenn es keines Fertiggerichts bedarf, um den Hunger zu stillen. Der erste Termin des Koch- und Backkurses der Freunde des Schickhardt-Gymnasiums vermittelte den Schülern praktische Kenntnisse, um selbst zum Kochlöffel greifen zu können.

Von Christiane Hornung

Christa Hartmann (Mitte) zeigt den Schülerinnen, wie sie die Äpfel schneiden sollen GB-Foto: Holom

„Unser Ziel ist es nicht, gesunde Ernährung zu zeigen, sondern vielmehr, dass Spaghetti Bolognese nicht aus der Tüte kommen müssen und mit frischen Zutaten zubereitet werden können“, erklärt Christa Hartmann den Hintergrund des Projektes. „Viele junge Menschen haben an Hauptschulen und Werkrealschulen die Möglichkeit, auch handwerklich etwas zu lernen“, am Gymnasium wird jedoch vermehrt auf das theoretisch-fundierte Wissen gesetzt. In der Folge wollten die SGH-Freunde auch den Gymnasiasten die Möglichkeit geben, sich bei einer praktischen Arbeit entfalten und Neues entdecken zu können. „Viele Eltern haben zudem keine Zeit, ihren Kindern das Kochen beizubringen“, ergänzt Christa Hartmann.

Im Rahmen einer „Freunde“-Sitzung entstand schließlich durch Inspiration von Bärbel Bolay die Idee, einen Koch- und Backkurs ins Leben zu rufen. „Zuerst konnten wir jedoch keinen Koch finden“, erinnert sich Christa Hartmann, schließlich wurde Ingrid Hanke angesprochen, die über viele Jahre Erfahrung im Zubereiten von Mahlzeiten verfügt. Aktuell arbeitet sie im Herrenberger Gasthof Hasen und „erklärte sich bereit, uns kochtechnisch zu unterstützen“.

Da das Schickhardt-Gymnasium selbst über keine Küche verfügt, musste auf eine externe Lokalität ausgewichen werden, „wir haben bei der VHS sowie allen Schulen angefragt“. Schließlich wurde das Küchenhaus an der Hindenburgstraße angesprochen, dessen Räume bereits für Koch- und Backkurse vermietet worden war. „Die Räumlichkeiten sind perfekt“, freute sich Christa Hartmann ob der gelungenen Suche.

> „Es ist so schön, dass die Kinder noch Geschmack an gutem Essen haben“
>
> **Ingrid Hanke, Köchin**

Dank der Unterstützung durch die Freunde des Schickhardt-Gymnasiums haben die Schüler lediglich einen Lebensmittelbetrag von fünf Euro pro Termin zu entrichten, die übrigen Kosten wurden vom Förderverein übernommen. Drei Termine wurden für den Kurs jeweils Dienstagnachmittags ausgeschrieben, eine Teilnahme ist sowohl separat an einem Termin als auch an allen drei möglich. Um entsprechend vielfältig aufgestellt zu sein und auch eine mehrmalige Teilnahme zu ermöglichen, wird an jedem Dienstag eine andere Kombination auf den Tisch gezaubert. „Uns ist es wichtig, dass es jedes Mal auch ein vegetarisches Gericht gibt“, fügt Christa Hartmann hinzu, somit wurden die Spaghetti sowohl mit einer Bolognesesoße als auch der fleischlosen Variante Napoli zubereitet.

In mühevoller Arbeit haben die Schüler der fünften und sechsten Klasse zudem kleine Minipfannkuchen kreiert, die raffiniert mit karamellisierten Äpfeln verfeinert wurden. Ein Hauptgericht sowie ein abschließender Nachtisch bilden die Grundbestandteile eines jeden Menüs des Koch- und Backkurses, der mit einer Reispfanne, die wahlweise mit Hühnerbrust oder Gemüse genossen wird, seine Fortsetzung finden wird. Für den süßen Abschluss sind Muffins geplant, der Geschmack der jungen Köche wird dabei nicht außer Acht gelassen: „Ich frage nachher noch, was ich als Füllung besorgen soll“, sagt Christa Hartmann. Als drittes Menü steht für Fleischliebhaber ein Burger auf dem Programm, bei der vegetarischen Variante wird italienisches Bruschetta zubereitet. Als Nachtisch wartet ein Schokoladenpudding, der sich aus wenigen Zutaten ohne Probleme in Eigenregie herstellen lässt.

„Es ist so schön, dass die Kinder noch Geschmack an gutem Essen haben“, lobt Ingrid Hanke die Begeisterung der Schüler, mit der an diesem Nachmittag in der Küche gearbeitet wurde. „Wir kochen nicht künstlich, sondern ausschließlich mit rein natürlichen Zutaten“, so wurden für die Tomatensoße angedünstete Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenwürfel verwendet, Salz, Pfeffer und Oregano sorgten für die nötige Würze. „Man braucht keinen Geschmacksverstärker“, fügt Ingrid Hanke hinzu.

In drei Gruppen zu jeweils vier Schülern arbeiten die Jugendlichen in der Küche, nachdem sie eine gründliche Einweisung erhalten haben, die auch die Hygienevorschriften nicht außer Acht lässt. „Mir macht Kochen und Backen allgemein Spaß“, erzählt Carolin, die die fünfte Klasse des Gymnasiums besucht, „deshalb habe ich mich auch mit meiner Schwester angemeldet.“

Auch bei den kommenden Terminen wird sie wieder am Koch- und Backkurs teilnehmen, insbesondere das Backen von Minipfannkuchen und das Karamellisieren der Äpfel nimmt sie als neu erworbenes Wissen aus dem ersten Kurs mit nach Hause. Bereits im Zuge der Anmeldungen hatte sich die positive Resonanz, auf die das Angebot der „Freunde“ stieß, abgezeichnet, „der erste Kurs war innerhalb von einer Woche voll“, freut sich Christa Hartmann.

„Mütter sind für einen da“

Herrenberg – Vater- und Muttertag stehen vor der Tür. Die 16-jährige Oberjesingerin Lucia Hummel besucht die zehnte Klasse des Herrenberger Andreae-Gymnasiums und erläutert, warum sie insbesondere den Muttertag wichtig findet.

Von Tim Holzapfel

Lucia Hummel

„Gäubote“: Werden Vater- und Muttertag bei euch in der Familie gefeiert?

Lucia Hummel (GB-Foto: gb): „Der Vatertag wird bei uns nicht wirklich gefeiert. Der Muttertag hat schon eine lange Tradition. Wir gehen gemeinsam essen und Mama wird natürlich auch beschenkt.“

Was schenkst du deiner Mutter zum Muttertag?

„Ein paar Blumen dürfen auf keinen Fall fehlen. Nur das ist allerdings etwas langweilig. Ein Buch, Gutscheine oder selbst gemachte Sachen kommen ebenfalls immer gut an. Aber auch, wenn man nur mal im Haushalt hilft, freuen sich die meisten Mütter schon. Für meinen Vater gibt es am Vatertag natürlich auch eine Kleinigkeit.“

Auf 3 Fragen ???

Findest du es angemessen, dass es einen Tag zu Ehren der Mutter gibt?

„Auf jeden Fall. Mütter sind immer für einen da und machen viel für ihre Kinder. Es ist richtig, dass es einen Tag gibt, an dem das wertgeschätzt wird. Denn oft vergessen Kinder, was sie ihrer Mutter alles zu verdanken haben.“

Abgrenzbarer Bereich für Minderjährige

Herrenberg: Lenkungskreis tagt in künftiger Lea – Bürgerinformationsabend am 22. Juni in der Stadthalle

Bei der zweiten Sitzung der Lenkungsgruppe zur Landeserstaufnahme für Flüchtlinge in Herrenberg wurden die aktuellen Pläne vorgestellt, die auch bei einem Bürgerinformationsabend am Mittwoch, 22. Juni, in der Stadthalle zur Sprache kommen.

Die Sitzung in Regie des Regierungspräsidiums Stuttgart fand in der künftigen Landeserstaufnahmeeinrichtung im ehemaligen IBM-Gebäude statt. Getagt wurde dabei hinter verschlossenen Türen. Neben Vertretern des Regierungspräsidiums Stuttgart, des Amtes von Vermögen und Bau in Ludwigsburg (VBA), des (noch bestehenden) Integrationsministeriums und des Ministeriums für Finanzen und Wirtschaft auch Vertreter der Stadt Herrenberg, des Landkreises Böblingen und der Gemeinde Nufringen teil. Vertreter entsanden auch die Liga der freien Wohlfahrtspflege im Landkreis Böblingen sowie die Polizei, wie das Regierungspräsidium im Nachgang in einer Pressemitteilung informierte.

In der Sitzung stellte das durch das VBA beauftragte Architekturbüro die aktuellen Planungen für die Lea vor. Danach soll das Gebäude möglichst optimal genutzt werden. Weitere Anbauten auf dem Gelände seien nicht vorgesehen. Unbegleitete minderjährige Flüchtlinge, die durch den Landkreis Böblingen betreut werden, sollen im Gebäude selbst in einem abgrenzbaren Bereich untergebracht werden. Dies sei mit dem Landratsamt einvernehmlich abgestimmt, erklärte Dusan Minic, Pressesprecher im Landratsamt, auf Anfrage.

Mitglieder der Lenkungsgruppe auf dem Weg in die künftige Lea – auch Landrat Roland Bernhard, Regierungspräsident Johannes Schmalzl und Herrenbergs OB Thomas Sprißler (von rechts) waren dabei GB-Foto: Bäuerle

Räume für Ehrenamtliche

Außerdem wurde das Thema Zusammenarbeit mit Ehrenamtlichen besprochen. In der Sitzung der Lenkungsgruppe wiesen Vertreter der Stadt Herrenberg eindringlich darauf hin, dass in der Stadt große Bereitschaft zur Unterstützung bestehe. Dafür seien aber auch die passenden Rahmenbedingungen in der Landeserstaufnahme nötig, die innerhalb des Raumprogramms verwirklicht werden müsse. Unter allen Beteiligten, so das RP in seiner Pressemitteilung, bestand Einigkeit, dass hierfür in ausreichendem Maß Räume und Flächen zur Verfügung gestellt werden sollen. Die Planungen werden nun in Absprache mit allen Verantwortlichen durch das VBA weiter konkretisiert.

Für Mittwoch, 22. Juni, ist ein Bürgerinformationsabend in der Stadthalle anberaumt. Beginn ist um 19 Uhr. Dabei können alle Fragen aus der Bürgerschaft thematisiert und besprochen werden.

Das Land Baden-Württemberg hatte Anfang des Jahres 2016 das IBM-Schulungsgebäude in Herrenberg zur Unterbringung von Flüchtlingen erworben. Der Planungsauftrag des Ministeriums für Finanzen und Wirtschaft sieht eine Regelbelegung von 1250 Flüchtlingen mit vollem Funktionsumfang einer Landeserstaufnahmeeinrichtung vor.

Nach den Plänen des Landes bedeutet dies, dass auch Räume für eine Außenstelle des Bundesamtes für Migration und Flüchtlinge, für die Präsenz der Polizei, das Regierungspräsidium, das Gesundheitsamt, die ärztliche Betreuung, den Betreiber und den Sicherheitsdienst sowie für Ehrenamtliche und für Mitarbeiter der unabhängigen Sozial- und Verfahrensberatung vorgehalten werden. Eine erste Teilbelegung könnte im Jahr 2017 erfolgen. -gb-