

## Guten Morgen Coburg

Wie sagt doch der Volksmund so schön: Der frühe Vogel fängt den Wurm. Wer zu den Langschläfern gehört, dem ist das allerdings herzlich wurscht. Wenn sie nun-



Matthias Bäumlert

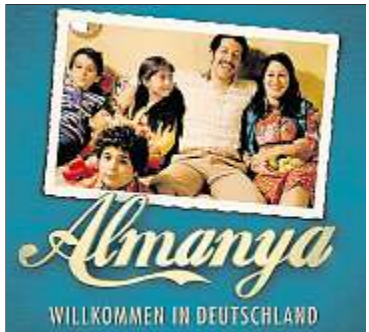
ter werden, haben andere schon ein halbes Tagespensum mit Waldlauf, Frühstück und ersten Büroarbeiten hinter sich. Zuweilen gibt es Menschen, die zwangsläufig zum Frühaufsteher mutieren. Wenn die Brille nicht auf dem Nachtkästchen neben dem Bett liegt, erweist sich der verschlafene Blick auf den Wecker als ein wenig dunstig. Und so geschieht es dieser Tage, dass eine Kollegin frohgemut zur Arbeit kommt, um das Büro aufzusperren. Noch daheim, wundert sie sich, warum der Laden um die Ecke noch nicht offen ist. Auch die Post liegt noch nicht im Briefkasten. Vielleicht gibt's heute keine. Im Büro angekommen, wo eigentlich morgens schon eine gute Seele den Kaffee gekocht hat, ist die Tür noch fest verschlossen. Allmählich kommt dies der Frau recht spanisch vor. Als sie sich auf ihren Bürostuhl niedersinken lässt und ihr Blick zur Uhr hoch schweift, stellt sie mit Schrecken fest, dass es gerade mal 6 Uhr morgens ist. „Da hab' ich mich um zwei Stunden vertan“, gesteht sie später den Kollegen. „Ich hab' gedacht, es ist schon 8 Uhr.“ Gerade zwei Tage liegt dieses Ereignis zurück, da macht sich die gleiche Dame wieder auf den Weg zur Arbeit, schmettert den Kollegen ein fröhliches „Guten Morgen“ entgegen und bekommt zur Antwort: „Was willst Du denn da?“ Plötzlich dämmert es der Kollegin. Heute ist sie glatt vier Stunden zu früh da, denn sie ist zum Spätdienst eingeteilt.

### Witz des Tages

Die Mutter kommt nach Hause. Sie fragt ihren Sohn: „War jemand da?“ Darauf der Sohn: „Ja.“ Die Mutter fragt: „Wer?“ Der Sohn antwortet: „Ich.“ Die Mutter meint: „Nein, nein, ich meine, ob jemand gekommen ist?“ Der Sohn sagt: „Ja, du!“

### Tipps der Redaktion

Kino Kuhlisse zeigt „Almanya“



Im Klein- und Kultkino KUHLISSIE findet am Mittwoch, 9. Mai, Kino zum Sehen, Hören und Schmecken statt. Passend zur 2011 gedrehten interkulturellen Komödie „Almanya – Willkommen in Deutschland“ können die Besucher in der Pause türkische Spezialitäten kennenlernen. In ihrem zweiten Kinofilm thematisieren die Macher von „Wer früher stirbt, ist länger tot“ die Frage nach der Identität türkischer Gastarbeiter in Deutschland.  
● Einlass ab 18.30 Uhr, Vorverkauf im Schuhhaus Appis, frei ab 12 Jahren.

### So erreichen Sie uns

**Neue Presse**  
Anschrift Steinweg 51, Postfach 2553, 96414 Coburg

**Leserservice**  
(Abo, Zustellung) 0180/3695420\*

**Redaktion** 09561/850-120

**E-Mail** coburg-stadt@np-coburg.de  
coburg-land@np-coburg.de

**Private Kleinanzeigen** 0180/3695430\*

**Geschäftsanzeigen** 09561/850-140

**Telefax** 09561/850-109

\*0,09 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.



Die Köche der „Goldenen Traube“ üben ihren Beruf aus Leidenschaft aus. Jüngst haben sie Besuch vom Fachmagazin „Weinwelt“ bekommen. Foto: Wunderatsch

# Genialität der Einfachheit

Vier fränkische Köche geben sich in der „Goldenen Traube“ ihrer Berufung hin. Frische Gerichte möglichst direkt vom Erzeuger stehen in der Gunst der Verbraucher.

Von Mathias Mathes

Coburg – Hans-Jürgen Freihardt stammt aus einer fränkischen Metzger-Familie mit jahrzehntelanger Tradition. Heute veredelt er als Koch nicht nur in einem eigens entwickelten Verfahren gereiftes Fleisch zu feinsten Gerichten und entzückt die Fachwelt wie Gourmets. „Die Leidenschaft, die Begeisterung für den Beruf treibt mich an“, sagt er. Nicht einen Job machen, sondern einer Berufung nachgehen – dafür stehen alle Köche und Winzer, auf die das Fachmagazin „Weinwelt“ in diesem Jahr besonders aufmerksam geworden ist. Chefredakteurin Ilka Lindemann war persönlich in die „Goldene Traube“ gekommen, um sich vom Können der allesamt in Franken am Herd stehenden Köche Hans-Jürgen Freihardt aus Heroldsberg, Daniel Kramer aus Escherndorf

und Bernhard Lermann aus Markttheidenfeld zu überzeugen. Den Wein zum Vier-Gänge-Menü – das Dessert steuerte „Traube“-Sternkoch Stefan Beiter bei – hatten die Weinmacher Katja Bäder (Wendelsheim, Rheinhessen), Alexander Laible (Durbach, Baden) und Marc Weinreich (Bechtelheim, Rheinhessen) mitgebracht. Sie alle gelten als „Entdeckungen 2012 in Küche und Keller“.

Daniel Kramer, der sieben Jahre als Küchenchef beim fränkischen Star-Koch Alexander Herrmann Erfahrung sammelte, sieht im frischen Grundprodukt den Schlüssel zum Gaumenschmaus. „Das ist extrem wichtig. Am besten ist es, wenn die Zutaten den direkten Weg vom Erzeuger in die Küche finden.“ So wie der Zander aus dem Main, den Kramer zu einem „frischen, geradlinigen Gericht ohne viel Schnickschnack“ verarbeitet.

Auf „die Genialität der Einfachheit“ setzt Bernhard Lermann und meint damit, dass er seinen Gästen den grundlegenden Geschmack von Speisen vermitteln möchte. Seine Philosophie lässt sich schmecken,

wenn der für den Hauptgang zuständige Lermann Lamm mit pürrierter Aubergine und marokkanischem Couscous kombiniert. Seine Leidenschaft fürs Kochen ließ ihn reisen. Er schwang in Frankreich ebenso den Kochlöffel wie in Peking oder auf den Seychellen, bis er – um einige Erfahrung reicher – in die fränkische Heimat zurückkehrte.

Leidenschaft lässt auch die „entdeckten“ Winzer scheinbar jede Hürde nehmen. Der erst 33-jährige Alexander Laible musste bei der Weiterführung des elterlichen Weinguts dem älteren Bruder den Vortritt lassen. Statt sich zu grämen, pachtete er sich Reben und baute ein eigenes Weingut auf. Beim jüngsten Riesling-Vergleich der „Weinwelt“ markierte sein Erzeugnis Platz 3 unter über 1100 getesteten Rieslingen, was nichts anderes als Weltklasse bedeutet.

Eine ähnlich rasante Entwicklung nahmen Katja und Jens Bäder. Erst 2009 wagten sie den kompletten Neustart, als das Winzerehepaar feststellte, dass sie bei der Weinbereitung einen anderen Weg beschreiten wollten als ihre Eltern. Auch sie stehen

mittlerweile für trockene Weißweine der Spitzenklasse, wie den zur Vorspeise servierten Grauburgunder.

Den etwas anderen Weg geht auch Marc Weinreich. Sein Name ist Programm. Im Mittelpunkt seines „Weinreichs“ stehe der Mensch. Über einen Wein müsse man nicht viel sprechen – wenn er nur schmeckt. Dann komme auch die Leidenschaft für gute Weine.

### Das Menü

● Tatar vom fränkischen Färsenrind, Bamberger Hörnchen und Sprossensalat von Hans-Jürgen Freihardt, Restaurant Freihardt in Heroldsberg.

● Filet vom Main-Zander mit Mangochutney, Spargel, Erbisen und Kalbskopf von Daniel Kramer, Landgasthof Krone in Escherndorf.

● Walisisches Lamm mit Couscous, marokkanischer Gewürzmischung raz al hanout und Aubergine von Bernhard Lermann, Weinhaus Anker in Markttheidenfeld.

● Mango und Schokolade von Stefan Beiter, Gourmetrestaurant „Esszimmer“ im Romantikhotel „Goldene Traube“.

„Die Verwendung von regionalen Produkten ist für mich wichtig, denn Franken ist meine Heimat.“

Spitzenkoch Hans-Jürgen Freihardt, Heroldsberg

## Familien brauchen flexible Arbeitsmodelle

„Wir bauen Zeitbrücken“ heißt das Aktionsmotto im Mai. Das Bündnis „Coburg – die Familienstadt“ greift die Vereinbarkeit von Beruf und Familie auf.

Coburg – Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf gewinnt als Standortfaktor an Bedeutung, auch in Coburg. Das Schwerpunktthema des Bündnisses „Coburg – Die Familienstadt“ lautet heuer „Familienzeit“. Rund um den 15. Mai, den internationalen Tag der Familie, sind bundesweit eine Reihe von Aktionen initiiert. In der Vestestadt, so Coburgs zweiter Bürgermeister Norbert Tesmer, geht man noch einen Schritt weiter: Von Montag, 15. Mai, bis Freitag, 18. Mai, gibt es eine Aktionswoche.

Laut Patricia Leistner-Hofmann, stellvertretende Geschäftsführerin der Industrie- und Handelskammer (IHK) Coburg, haben für 96 Prozent der Arbeitnehmer flexible Arbeitszeiten genauso einen Stellenwert wie ein entsprechendes Gehalt. Ein Baustein der Aktionswoche ist das vierte Unternehmerfrühstück, das diesmal in der HUK Coburg veranstaltet wird und unter dem Motto „Zeitbrücken bauen“ steht. Denn, so Leistner-Hofmann, um alle potenziellen Arbeitskräfte zu mobilisieren, seien flexible Arbeitsmodelle erforderlich. Es gehe darum, Frauen nach der Kinderzeit



Die Partner des Bündnisses „Coburg – Die Familienstadt“ bauen symbolisch im Sitzungssaal der IHK aus Würfeln eine Brücke. Foto: Arnold

### Aktionswoche vom 14. bis 18. Mai

● Montag, 14. Mai, Aktionstag Kinder: Kindergärten bemalen Zeitbrückenkartons.

● Dienstag, 15. Mai, Aktionstag Unternehmen: Unternehmerfrühstück von 9 bis 11 Uhr in der HUK Coburg.

● Mittwoch, 16. Mai, Thema Flexibilität und Bewegung, Familientag im

Aquaria zu Sonderpreisen.

● Donnerstag, 17. Mai, Christi-Himmelfahrt gibt es unter dem Motto „Miteinander der Generationen“ Ausflugstipps im Internet.

● Freitag, 18. Mai, ab 10 Uhr bauen Kinder mit den selbst bemalten Kartons eine Zeitbrücke.

effizient und effektiv im Beruf einzugliedern. „Um präsent zu sein und ruhig arbeiten zu können, dürfen Frauen nicht gehetzt sein“, weiß Leistner-Hofmann. Sie kann zeitweise zu Hause zu arbeiten. Alle Coburger Kindertagesstätten

sind eingeladen, Zeitbrückenkartons zu bemalen. Die Kartons sollen für 50 Euro zugunsten der Oma- und Opavermittlung verkauft werden. Alle Coburger Firmen sind aufgerufen, dies zu unterstützen und Kartons kaufen.

## Friedhof als Naturraum erleben

Coburg – Das Grünflächenamt veranstaltet am Sonntag, 13. Mai, einen Tag der offenen Tür. Der städtische Friedhof auf den Glockenberg mit dem herzoglichen Mausoleum, dem Krematorium, den historischen Grabstätten sowie der Naturraum ist der Themenschwerpunkt am Muttertag-Sonntag. Gartenfreunde können zwischen 11 und 17 Uhr die Gewächshäuser mit einer Vielzahl blühender Pflanzen erleben die darauf warten, in den Coburger Grünanlagen gepflanzt zu werden. Gärtner stehen bereit um Fragen zu beantworten und stellen Musterbepflanzungen für Balkonkästen vor.

Der Friedhof am Glockenberg wird in diesem Jahr in den Mittelpunkt gerückt, betont Amtsleiter Bernhard Ledermann. Führungen zu verschiedenen Aspekten dieser Begräbnisstätte, die gleichzeitig eine große Grünanlage darstellt, wird es an diesem Tag geben. Der städtische Friedhof ist mit seinen elf Hektar Fläche immerhin die zweitgrößte Grünanlage der Stadt.

„Natur sehen – Blüten und Pflanzen der Stadtgärtnerei“ ist das Motto einer Ausstellung im Aufenthaltsraum. Naturstudien und aquarellierte Federzeichnungen von Gertrud Plescher-Fahner sind ganztägig zu bestaunen. Vom „Steiger“ können die Besucher einen einmaligen Rundblick über das grüne Stadtgebiet und den angrenzenden Friedhof genießen. Imker geben Einblick in



Die vielfältige Blütenpracht wird am Sonntag beim Tag der offenen Tür wieder die Besucher faszinieren. Von links: Amtsleiter Bernhard Ledermann, Auszubildende Lorena Prediger, stellvertretender Amtsleiter Werner Pilz und Auszubildende Sophie Bückreiß.

Foto: Desombre

ihre Handwerks- und Honigerzeugung. Das Jugendblasorchester der Stadt Coburg spielt ab 14 Uhr.

Für die kleinen Gäste gibt es wieder ein reiches Betätigungsfeld: Es erwartet die Kinder ein ausgedehnter Abenteuerspielplatz. Dort können sie nach Herzenslust sägen und hämmern. In der Kindergärtnerei warten Jungpflanzen auf das Eintopfen und Mitnehmen. des

### Das Programm:

- 12 - 13 Uhr: Vorstellung der Grabarten. Neu ist die Möglichkeit der Baumbestattung am Glockenberg.
- 13 - 14.30 Uhr: Rundgang zu historischen Grabstätten und ins Mausoleum.
- 13 - 14 Uhr: Besichtigung des Krematoriums.
- 14.30 - 16 Uhr: Auf den Spuren im Naturraum Friedhof.
- 14.30 Uhr: Floristikvorführung im Aufenthaltsraum.
- 15 - 16 Uhr: Besichtigung des Krematoriums (Treffpunkt jeweils vor der Aussegnungshalle).

## Schamane dankt der Mutter Erde

Coburg – Der Schamane Kuntur aus Peru kommt für zwei Veranstaltungen nach Coburg. Er wird die lange Tradition des Schamanismus aus den Anden vermitteln, die in unserer krisengeschüttelten Zeit Antworten für jeden spirituell interessierten Menschen geben kann. Vor allem spricht Kuntur unmittelbar zum Herzen jedes Einzelnen. Am Dienstag findet ein Dankungsritual für Mutter Erde in einem wilden Garten um 17 Uhr statt, am Mittwoch um 19.30 Uhr ein Vortrag mit Meditation in der Villa Starrart. Anmeldung bei Erich von Derschatta, Telefon 09561/79110.