

## SPD setzt auf Biedefeld und Rebhan

Coburg – Die SPD-Kreisverbände Coburg-Stadt und Coburg-Land haben am Freitagabend Susann Biedefeld als Landtags- und Frank Rebhan als Bezirkstagskandidat nominiert. Von 63 Delegierten sprachen sich 60 dafür aus, dass die 48-Jährige, die seit 1994 Abgeordnete im Bayerischen



Susann Biedefeld



Frank Rebhan

Landtag ist zum fünften Mal für dieses Amt kandidiert. Biedefeld sagte, mit einem so großartigen Vertrauensbeweis habe sie nicht gerechnet. Für den 53-jährigen Frank Rebhan als Kandidat für die Wahl des Bezirkstags von Oberfranken stimmten 62 von 64 Delegierten. Susann Biedefeld bezeichnete die

Chance, die CSU bei der Landtagswahl im September 2013 in der Regierungsverantwortung abzulösen, als so groß wie nie. Die SPD sei personell und inhaltlich gut aufgestellt, um die politische Führung in Bayern übernehmen zu können. Die Abgeordnete betonte, sie lehne den Lückenschluss im Schienenetz auf der Trasse der ehemaligen Werrabahn durch das Lautertal ab und forderte, Alternativen zu prüfen. Diese seien auch in Buslinien zu suchen. Eine bessere Verbindung zwischen Coburg und Südthüringen sei notwendig, um den ICE-Halt in der Veststadt absichern zu können (ausführlicher Bericht folgt in der Montagsausgabe). **wb**

# Der Gipfel der Kochkunst

Sternköche treffen sich im Hotel Goldene Traube. Sie servieren Köstliches von Short-Rib bis zu Gänseleberpastete mit Schoko-Soße.

Von Henning Rosenbusch

Coburg – Zum neunten Male hat Gastgeber Bernd Glaubens zum „Gipfeltreffen der Sternköche“ in sein „Romantikhôtel Goldene Traube“ eingeladen. Die hießen zwar nicht Lafer, Lichter oder Zacherl, aber Stefan Beiter, der Küchenchef des Hauses, sagt selbstbewusst über die Sternköche: „Die sind auch nicht höher dekoriert als wir.“

Nach jedem der fünf Gänge musste der jeweils verantwortliche Sternkoch bei Moderator Marcus Geuss vor rund 140 Feinschmeckern, etwa die Hälfte davon Übernachtungsgästen, zum Interview antreten. Sie wirkten schüchtern, zurückhaltend, manch einer sogar etwas unsicher mit dem Mikrofon vor der Nase. Aber in ihrem Reich, in der Küche, lassen sie sich von niemandem etwas vormachen. Sie haben es geschafft, sie haben ihren Stern.

Für Jörg Diekert vom Restaurant „Husarenquartier“ in Erfstadt, zuständig für den zweiten von drei Hauptgängen (Pfaffenschnittchen, Wachtel, Walnusscreme, Herbstpilze), war es gar „der schönste Moment in meinem Leben“, als er davon erfuhr, dass er nun zum Who is Who der Chefköche gehört.

In der Küche der Traube hantierte er, ganz auf sich gestellt, kurz vor dem Servieren gleichzeitig mit vier Pfannen, zwei riesigen und zwei klei-

nen Töpfen: „Ja, warmes Fleisch für 140 Teller auf den Punkt zu bringen ist nicht einfach. Aber passt schon: Ich habe mir das ausgesucht.“

Jörg Lorenz vom „Walkschen Haus“ aus Weingarten hatte es mit seinem Fisch, Rotbarbe und Pulpo auch nicht leichter: „Der Tintenfisch muss eineinhalb Stunden simmern, damit er so weich wird.“

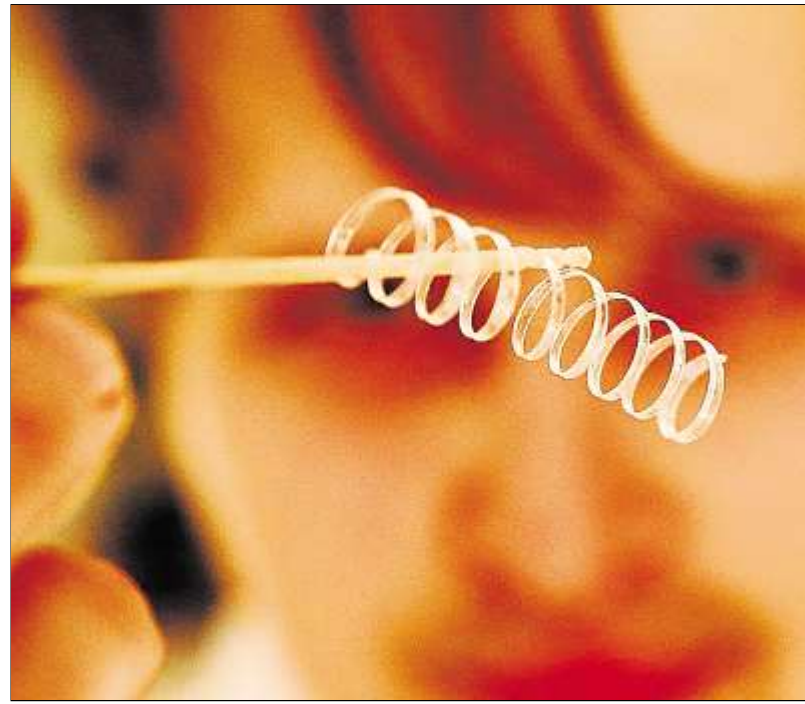
Gregor Hauer vom „Resort Wurzscheife“ aus Rötz hat mit dem kalten bis gefrorenen Dessert weniger Stress. Dafür ist er den ganzen, über vier Stunden langen Abend beschäftigt.

Dass der Oberpfälzer dabei die Ruhe weg hatte, mag an seinem früheren Küchenchef gelegen haben: „Beim Alfons Schubeck war es eher die harte Schule“. Wohl deshalb hätte sein „Canache von der Callebaut-Schokolade mit Ananassorbet“ sicher auch jedem Designer von der Hochschule Coburg gefallen, so formvollendet war die Symmetrie, die später ohne Erbarmen restlos vernichtet wurde.

Aber auch das „Verbrannte Shortrib vom US-Beef“ (Daniel Schimkosogar etwas unsicher mit dem Mikrofon vor der Nase. Aber in ihrem Reich, in der Küche, lassen sie sich von niemandem etwas vormachen. Sie haben es geschafft, sie haben ihren Stern.

„Wobei wir schon wussten, dass diese Kreation ankommt. Steht auch schon einige Zeit bei uns auf der Karte“, räumt Beiter ein. Versuche könne er an solchen Abenden nicht starten. Mal sehen, was er sich fürs kommende Jubiläum nächstes Jahr einfallen lässt. Mehr Bilder unter [www.np-coburg.de](http://www.np-coburg.de).

„Warmes Fleisch für 140 Teller auf den Punkt zu bringen, ist nicht einfach.“  
Sternkoch Jörg Diekert



Dessert-Koch Gregor Hauer begutachtet eine Spirale aus Zucker.



Das Auge isst mit: Perfektion ist auch beim Anrichten gefragt. Fotos: Rosenbusch



Jörg Diekert bei der Arbeit.



So sieht ein Gänselebermüsl aus.

## Polizei findet Kokain, Geld und Haschisch

Coburg – Eine konsequent schnelle Einsatzoffensive der Polizeiinspektion Coburg hat zu Erfolg im Kampf gegen illegalen Drogenhandel geführt. In der Hutstraße nahmen Polizisten zwei junge Rauschgift Händler in deren Wohnungen fest und kassierten bei den Durchsuchungen neben 1,7 Kilo Haschisch und Marihuana auch ein Gramm Kokain ein. Einen fünfstelligen Bargeldbetrag zogen die Einsatzkräfte als mutmaßlichen Erlös aus kriminellen Geschäftstätigkeiten ebenfalls aus dem Verkehr. Die Verdächtigen sitzen seitdem hinter Gittern. Dank eines guten Hinweises waren Polizeibeamte im Oktober überraschend in die Wohnungen eingedrungen. Die festgenommenen Bewohner, ein 27-jähriger Mann und eine 22-jährige Frau wurden nach dieser erfolgreichen Aktion der Inspektionsbeamten den Experten des zuständigen Kommissariats für Rauschgift delikte bei der Kripo Coburg überstellt und eingehende Ermittlungen schlossen sich an. Wegen dringenden Verdachts des Handels mit Betäubungsmitteln beantragte die Staatsanwaltschaft Coburg die Untersuchungshaft für die beiden jungen Coburger. Der zuständige Ermittlungsrichter schloss sich diesem Antrag an und schickte beide in Untersuchungshaft.

## Unfallverursacher flüchtet

Coburg – Ein Unbekannter hat den grauen Mitsubishi Outlander einer Lautertalerin beschädigt. Das Auto parkte am Donnerstag von 11.45 bis 12.30 Uhr am Lidl-Parkplatz im Kannonenweg. Der Seitenschweller war eingedrückt und die hintere rechte Felge verkratzt. Für Hinweise gibt es eine Belohnung von 300 Euro.

ANZEIGE

Der **Schlafexperten-Tipp**

von Filialeiterin Anja Aumüller



Nutzen Sie unseren Räumungsverkauf wegen Renovierung. Wir bieten Ihnen Bettwaren in Fachgeschäftsqualität zu Preisen wie im Fabrikverkauf. Natürlich mit Beratung 1. Klasse. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

# RÄUMUNGSVERKAUF

wegen **Renovierung**

... Alles muss raus ... Alles muss raus ...

### Kuschelkissen

Faserfüllung, 40x40 ~~395\*~~ **2.50**

**washbare Kissen**

Faserfüllung, 40x80 ~~995\*~~ **5.95**

**Federkissen**

100% Federn, 80x80 ~~1995\*~~ **7.50**

**Halbdaunen-Kissen**

15% Daunen, 85% Federn, 80x80 ~~2995\*~~ **12.50**

**3/4-Daunen-Kissen**

30% Daunen, 70% Federn, 80x80 ~~3995\*~~ **17.50**

## Einzelteile bis zu

# 70%

reduziert

### Trio-Betten

bis 60°C waschbar, mollig warm ~~7995\*~~ **33.-**

### Daunenbetten comfort Bronze

Bezug: Mako-Batist mit Ziernaht  
Füllung: 720g 100% Daunen, 135x200 ~~199.-\*~~ **99.-**

### Daunenbetten

Bezug: Schweizer Mako-Batist. 4cm Innensteg, Füllung 840g 100% weiße Wilddaunen, 135x200 ~~399.-\*~~ **166.-**

### Daunenbetten

Bezug: Schweizer Mako-Batist. 2cm Innensteg, Füllung: 665g 100% Wilddaunen, Eiderdaunenart, 135x200 ~~699.-\*~~ **299.-**

### Kaltschaum-Matratzen

Unterstützt die Wirbelsäule und entlastet die Rückenmuskulatur. Die 7-Zonen-Matratze mit dem unglaublichen Preis-Leistungsverhältnis.

Standardgrößen ~~299.-\*~~ **111.-**

### Tonnen-Taschenfederkern-Matratzen

Über 500 Federn nehmen den Körper sanft auf und unterstützen perfekt.

Standardgrößen ~~699.-\*~~ **222.-**

### Thermo-Matratzen

Perfekt abgestimmte Materialien aus körperstützendem Kaltschaum und druckentlastendem Thermo-Schaum vermitteln ein Gefühl von schwerlosem Liegen.

Standardgrößen ~~699.-\*~~ **333.-**

**Gebers**  
über 35x in Deutschland

... Die Schlafexperten GmbH  
Firmensitz: Zöllnerstraße 11-16 · 29221 Celle

\*unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers

96450 Coburg, Steinweg 2, Tel. (09561) 9 28 13  
[www.gebers.de](http://www.gebers.de)

**samstags bis 18 Uhr geöffnet**