

Polizeireport

VÖHRINGEN

Auto überschlägt sich: 24-jähriger Fahrer verletzt

Bei einem Überschlag am Freitagabend auf der A 7 bei Vöhringen ist ein 24-jähriger Autofahrer verletzt worden. Wie die Polizei mitteilt, fuhr der Mann in Richtung Kempfen. Er befand sich mit seinem Wagen auf der linken von zwei Fahrspuren zwischen dem Autobahndreieck Hittstetten und der Anschlussstelle Vöhringen. Dort geriet er wohl aufgrund einer falschen Lenkbewegung mit seinem Auto ins Schleudern. Er verlor die Kontrolle über sein Auto und schleuderte von der linken Fahrspur über die rechte Fahrspur und den Standstreifen in den angrenzenden Grünstreifen. Neben der Autobahn fuhr er mit seinem Wagen die Böschung hinauf – das Fahrzeug verlor an Bodenhaftung, überschlug sich mindestens zweimal und blieb auf dem Dach liegen.

Dabei erlitt der 24-Jährige ein Hals-Wirbelsäulen-Trauma, eine Gehirnerschütterung und Schnittwunden. Er wurde mit einem Rettungswagen ins Krankenhaus gebracht. Der Fahrer befand sich alleine im Fahrzeug. Der Verkehrsunfall ereignete sich ohne Fremdverschulden. Das Auto musste abgeschleppt werden. Die Polizei schätzt den Schaden auf rund 18000 Euro. Außerdem wurden zwei Leitpfosten und der Grünstreifen beschädigt.

VÖHRINGEN

Dieb schlägt in Kneipe zu: Handy weg

Ein unbekannter Täter hat in der Nacht zum Samstag in einer Vöhringer Kneipe ein Handy gestohlen. Wie die Polizei mitteilt, bemerkte eine 23-jährige Bedienung den Diebstahl ihres Telefons. Die Frau hatte das Telefon während ihrer Arbeitszeit in ihrer Handtasche unter dem Tresen verstaut. Laut Polizei hat das silberne Handy der Marke Samsung, Typ SGH 700, einen Wert von rund 500 Euro.

Mit Küchenchef auf Donaufahrt

Speisen Rainer Braunwarth kocht im Caritas-Centrum Spezialitäten der Donauländer

VON GERD D. BALKEN

Vöhringen Wenn er als „Donaufreund“ mit der Ulmer Schachtel unterwegs war, musste er natürlich der Koch sein: Rainer Braunwarth, Küchenchef im Caritas-Centrum Vöhringen. „Und jetzt ist mir die Idee einfach aus dem Herzen gekommen“, sagt er, „dass ich an meinen Erlebnissen die Senioren im Heim teilhaben lassen kann. Für sie ist das Mittagessen ja immer das Erlebnis des Tages“. Er kramte in seinen Erinnerungen und Aufzeichnungen und entwarf eine zehnwöchige „Donaufahrt in der Küche“. Die ersten Abschnitte des Flusses sind schon lukullisch erkundet.

Koch teilt Fluss mithilfe eines Atlas in Abschnitte ein

Er holte den Atlas hervor, setzte sich vor den Bildschirm und teilte die Donau in Abschnitte ein, die in etwa den Essgewohnheiten der Menschen am Ufer entsprechen. Die ersten beiden Wochen gingen an den Ursprung des Flusses: „Brigach und Breg bringen die Donau zuweg.“ Da gab es dann Süßwasserfische im Duett auf Gemüsestreifen als „Donauursprung“ mit gebutterten Ofenkartoffeln und als Nachtisch „Zimtgebröselte Kirschnocken“. Auch der Kirschenmittel vom Kloster Beuron ist noch recht heimisch, so auch das Schwarzwälder Rauchschäufele. Eine Art runder Maultaschen sind die „Ulmer Schneiderfleck“, die es mit Söflinger Speckböhnle gab. Die „Regensburger Gasterei“, eine Süßspeise mit geschichtetem Zuckerbrot, waren schon weiter weg und führten an den Donauabschnitt zwischen Kel-

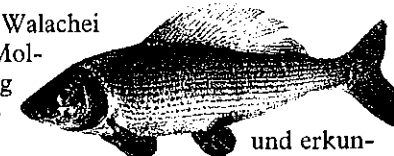
heim und Passau bis nach Österreich. Eine Delikatesse begrüßte die Senioren am Mittagstisch: Geselchtes Schweinekarree nach alter Linzer Art mit Mostkraut und Greiner Kräuternocken. Und schon taucht auch der Palatschinken auf, eine Art geschichteter Pfannkuchen. Wachauer Lungenbraten an Kremser Speckknödeln und gedämpftem Stockkraut überbrücken mit anderen Spezialitäten den Weg in die Slowakei.

Und wo hat er die Rezepte zu all diesen Besonderheiten der verschiedenen Landschaften her? Hat er im Internet danach gesucht oder hat er Kochbücher gekauft? „Nein“, wehrt er ab. „Wenn wir mit der Schachtel anlegten, waren wir überall willkommene Gäste. Und es gab Einladungen. Als Koch bin ich natürlich in die Küchen gegangen und hab’ mir erklären lassen, was es gab.“ Er hat aufgeschrieben, ganze Rezepte, nur Hinweise. Und was er vergaß, hat er nun bei seinen Freunden abgefragt.

Dabei fällt ihm aus der Erinnerung das abenteuerlichste seiner Erlebnisse ein: Bei einem Anlegen mit der Ulmer Schachtel in Ungarn geriet er in einen Grillwettbewerb. „Jeder Teilnehmer erhielt einen Korb Holz, einen Korb Gemüse und Fleisch und musste daraus etwas machen.“ Als Gastkoch sei er natürlich als Bester gelobt worden.

Die Slowakei wird durchheilt, um nach Ungarn zu kommen und über Kroatien, Serbien

Auf dem Speiseplan à la Donauländer standen auch viele Fische. Im Bild einige Äschen. Archivfoto: Fischereiverein



Küchenchef Rainer Braunwarth (mit Knopfdoppelreihe auf dem Kochjackett) und seine Brigade kochen in Vöhringen nach Rezepten aus den Donauländern. Foto: sps

Speisen wie in Vukovar

Rainer Braunwarth, Küchenchef im Caritas-Centrum Vöhringen, gibt gerne das Rezept für seinen Mittagstisch nach Vukovarer Art preis. Hier das Rezept zum Nachkochen:

- **Suppe** Eine geröstete Kohlsuppe mit Speck: Kohl schneiden, mit Schmalz, Kümmel, Zwiebel und ein wenig Speck andünsten und aufgießen, eine halbe Stunde köcheln lassen.
- **Schweinebauch** nach Vukovarer Art: In den Schweinebauch eine Tasche schneiden und sie füllen mit einer

Mischung aus Hackfleisch, Zwiebel, Lauchzwiebel, feingehacktem Paprikamix, ein wenig Pepperoni, Ei und Weißbrotwürfel; anbraten und im Rohr garen.

● **Karamellierter Grünkohl:** Geschnittenen Kohl in Butter und braunem Zucker angehen lassen und garen, mit Muskatnuss und Ingwer abschmecken.

● **Dessert** Als Nachtisch empfiehlt Küchenchef Braunwarth eingelegte Dörripflaumen. (sps)

nach Rumänien, in die Walachei und schließlich durch Moldavien an die Mündung der Donau ins Schwarze Meer.

Da kommen dann doch neue Geschmackserlebnisse auf den Tisch im Caritas-Centrum. „Die Idee wird schon angenommen“, kann er daran kontrollieren, dass der Mittagstisch von Auswärtigen stärker besucht wird, wenn draußen auf dem Speisezetteln am Eingang „Donaufreuden“ angesagt sind. Andere stehen aber auch ein wenig abwartend vor den schmackserlebnissen, die auf sie zukommen. Zum Beispiel Kohlsuppe mit Räucherwurst, Krautpflanzlerl in saurer Sahne auf Speck-Kümmel-Salat. Viele

seiner „Gäste“ kommen aber auch an den Empfang und erkundigen sich, was denn bevorsteht. „Als alter Küchenbolzen“, scherze er selbst, „kann ich aber doch nicht immer das Gleiche vorsezen“. Er hat entdeckt, dass es donauabwärts in der Küche immer deftiger zugeht.

Für den Abschluss Sonntag gibt es ein Highlight auch der internationalen Sternküche: Rinderfilet „Stroganoff“ in Cognacrahm mit Kartoffelrösti und glaciertem Wurzelgemüse. „Meine Freunde, die ich unterwegs in etlichen Jahren in der Küche getroffen habe, kochen noch wie zu Omas Zeiten.“ Und darum hofft er, dass es auch in Vöhringen eben besonders schmeckt.

Liebe, Schlager und der Steppenwolf Kulturprogramm in Vöhringen

Vöhringen | ub | Der Vorhang für die neue Theatersaison im Wolfgang-Eychmüller-Haus kann sich öffnen. Konzert, Theater, Musical, Vorträge, Bildung und Unterhaltung geben wieder die bunte Mischung, die das Haus in Vöhringen und Umgebung so beliebt macht.

Am Samstag, 26. September, 20 Uhr, wird das Abonnement eröffnet. Unter dem Titel „Liebe, Jazz und 1000 Schlager“ wird es eine Hommage an den großen Entertainer Peter Alexander geben, zusammengefasst in einer Theaterrevue mit Peter Grimberg.

Montag, 28. September, 19.30 Uhr, wird die neue Frisurenmode der Innung Günzburg/Neu-Ulm vorgestellt.

Samstag, 3. Oktober, wird der Tag der Deutschen Einheit gebührend begangen. Es ist der 20. Jahrestag des Mauerfalls. Ein ökumenischer Gottesdienst in der Stadtpfarrkirche St. Michael beginnt um 10 Uhr. Um 11 Uhr schließt sich im Wolfgang-Eychmüller-Haus ein Festakt an. Im Mittelpunkt steht das Musik-Kabarett des Dein-Theaters Stuttgart „50 Jahre blondes Haar“. Im Oberen Foyer wird eine Plakatausstellung der Bundesstiftung zur Aufarbeitung der SED-Diktatur gezeigt. Sie trägt den Namen: „Von der friedlichen Revolution zur Deutschen Einheit.“



Das Programm

Samstag, 3. Oktober, 19 Uhr, steigt das 3. Vöhringer Oktoberfest mit den „Original Alpen Karavan’s“. Freitag, 9. Oktober, 19 Uhr, Ball des Lionsclubs. Samstag, 17. Oktober, 19 Uhr, feiert die Vöhringer Bühne „podium 70“ ihr 40-jähriges Jubiläum mit ei-