

# Pforzheim

## Kinderwerke dokumentieren die Coronazeit

■ Im Stadtlabor wird Gebasteltes gezeigt, das zu Hause entstanden ist.

ANKE BAUMGÄRTEL | PFORZHEIM

Während in den vergangenen Wochen viel über wirtschaftliche Folgen der Coronakrise gesprochen wurde, blieb oft verborgen, wie Kinder und Jugendliche die Zeit zu Hause verbrachten. Mit einer Ausstellung, die das städtische Kulturamt gestern mit dem Künstler Harald Kröner und vielen kleinen Hobbykünstlern vor dem Stadtlabor eröffnet hat, wird deren Blickwinkel nun sichtbar.

Neben vielen Aktionen in Museen und im Stadtraum werden praktische Arbeiten hier im Rathauspavillon sonst laufend ausgestellt. Doch fast 400 Veranstaltungen mussten laut Susanne Reimmüller, Beauftragte für Kulturelle Bildung, coronabedingt ausfallen.

Entstanden sind nun Werke, die dokumentieren, wie es Kin-

dern und Jugendlichen in den vergangenen Wochen erging. „Wir wollten mit ihnen in Verbindung bleiben und das Stadtlabor nicht einschlafen lassen“, so Kröner. Seine Beobachtung: „Kinder sind hoffnungsfroh.“

Unter Bildern und Gebasteltem von rund 25 Teilnehmern ist etwa eine fünf Meter lange Rakete, die der sechsjährige Frederik gestaltet hat. Oder das gebastelte Reittier, das bei den kreativen Schöpfern so rege in Gebrauch ist, dass sie sich für den Ausstellungszeitraum nur schwer davon trennen konnten. „Deshalb haben wir die Ausstellung auch Schatzkiste genannt“, sagt Reimmüller.

Im nächsten Schritt sollen die Kleinen selbst zu vorge schlagenen Orten losziehen und das Erlebte dann in Texten und Bildern festhalten – Material für eine neue Ausstellung. Nun läuft aber erst einmal die aktuelle Schau bis Freitag, 31. Juli, im Stadtlabor.



Mit ihren Beiträgen geben Kinder Einblick. Mit dabei Künstler Harald Kröner, Sabrina Zart und Susanne Reimmüller (Kulturamt, hinten von links). FOTO: MEYER

## Fakultäten zeigen sich beim Hochschul-Infotag

PFORZHEIM. Ein Online-Infotag zeigt am Mittwoch, 1. und Donnerstag, 2. Juli auf, welche Studiengänge es an der Hochschule Pforzheim gibt. Die Fakultät für Wirtschaft und Recht startet am Mittwoch, 1. Juli um 15.30 Uhr. Die Fakultät für Technik und die Fakultät für Gestaltung informieren am Donnerstag, 2. Juli, ebenfalls von 15.30 bis 17.30 Uhr. Alle Studiengänge präsentieren ihre Inhalte und beraten Studieninteressierte. Ein Science Walk durch

das medizintechnische Labor in der Fakultät für Technik ist virtuell möglich und ein Gespräch mit Studierenden der Fakultät Wirtschaft und Recht. Künftige Designer geben außerdem einen Einblick in ihre Projekte. Für den Infotag der Fakultät für Wirtschaft und Recht ist eine Anmeldung nötig, für die anderen beiden nicht. pm

Anmeldung und Infos auf [www.hs-pforzheim.de](http://www.hs-pforzheim.de)

## „Küchen steril wie OP-Säle“

■ Sternekoch Thomas Bühner kreierte Gerichte für die Helios-Kliniken.

■ Er ist überzeugt: Die Spitzengastronomie profitiert von der Krise.

ANKE BAUMGÄRTEL | PFORZHEIM

Bei Krankenhauskost dürfte kaum einer sofort an Sterneküche denken. „Sie ist gefühlt schlechter bewertet als Autobahnraststätten“, beobachtet der Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner. Dabei sei es gerade dort wichtig, gut ernährt zu werden. „Schließlich trägt gute Ernährung zum Wohlbefinden bei.“ Gut bedeutet für ihn vielfältig, schmackhaft und gesund.

Bühner ist einer von sechs Köchen, die für die 86 Helios-Kliniken zwölf Spitzengerichte kreiert haben. Zum Sextett gehören auch Juan Amador („Amador“, Wien), Deutschlands jüngste Sterneköchin Maike Menzel („Schwarzreiter“, München), Nils Henkel („Schwarzenstein“, Johannisberg), Christoph Ruffer („Haerlin“, Hamburg) und Hendrik Otto („Lorenz Esszimmer“, Hotel Adlon). Die Gerichte sollen ab Herbst sukzessive auf den Speiseplan aller Patienten wandern, verrät Michael Schlicker vom Helios-Catering. Zuvor werden die Mitarbeiter einmal wöchentlich verwöhnt. An diesem Donnerstagmittag gibt es in der hiesigen Helios-Cafeteria Currylinsensuppe und Karottennudeln sowie Schwarzen Heilbutt mit Glasnudeln in Kokos-Chili-Sud. „Sich dafür am Zebrastreifen überrollen zu lassen, ist es aber nicht wert“, scherzt Bühner beim Redaktionsbesuch.

Es sind seine beiden Kreationen. In der Küche stand jedoch das Team der Hofmann Menü-Manufaktur im baden-württembergischen Boxberg. Die Kunst des Kochens besteht für den 58-Jährigen darin, „aus allem was zu machen“. Und er meint wirklich alles: In seinem früheren Restaurant „La vie“ wanderte Karottengrün in eines der Desserts, er spricht von Laub, Asche und Hühnerhälsen. „Den frisch gemähten Rasen trägt keiner in die Küche, aber Wildkräutersalat ist total beliebt.“ Er lässt Spitzkohl gerne im Ofen verbrennen. „Besser bekommen Sie Kohl nicht hin.“ Gut werde ein Gericht, wenn man es mit Liebe zubereite. Hilfreich sei dabei eine gute Beobachtungsgabe. „Und daraus dann Schlüsse zu ziehen.“

Bühner war 2014 Gastjuror bei der Koch-Show „The Taste“, vier Jahre später nahm er am „Perfekten Profi-Dinner“ bei Vox teil. Ani-



Thomas Bühner ist einer der Ideengeber für neue Klinikgerichte – auch in Pforzheim. In der PZ-Redaktion erzählt er, wie das Kochen jedem gelingen kann. FOTO: MEYER



Beim „Tag der Sterne“ lassen sich Helios-Mitarbeiterinnen in der Cafeteria Kochbücher von ihrem prominenten Gast signieren. FOTO: HELIOS/REINHARDT

miert das die Zuschauer zum Kochen? „Es macht doch auch niemand Sport, nur weil er die Sportchau gesehen hat“, ist der Osnabrücker überzeugt. Dennoch sind viele Kochmuffel in der Krise aktiv geworden. Irgendwelche Tipps? „Laden Sie Freunde ein, was Sie kochen, wird mit der Zeit immer besser.“ Apropos Zeit: Die brauche es, damit Gerichte wie Bratkartoffeln richtig gut werden. Er rät dazu, währenddessen die Wohnung zu putzen oder zu bügeln.

Durch die Pandemie liege der Fokus wieder dort, wo er vor dem großen Wohlstand einmal lag: beim Kochen und Essen. Die Spit-

zengastronomie, so glaubt er, werde von der Krise profitieren. Sie erfülle längst alle Voraussetzungen: „Die Küchen sind blitzblank wie OP-Säle. Tische stehen auf Abstand, es kommen keine Horden.“ Er befürchtet, dass es eher die kleinen Gaststätten trifft. Durch seine Reisen in Weltstädte weiß der Berater: „Boomende Gastronomie lebt von Veränderung.“ Es gebe jedoch Restaurants, „bei denen noch immer die Tomatenecke samt Petersiliensträußchen am Tellerrand liegt und die Speisekarte 20 Jahre lang kaum verändert wurde.“ Bühner schließt nicht aus, noch einmal ein Restaurant zu

führen. „Dazu bräuchte es aber ein außergewöhnliches Konzept.“ Pläne hatte es zuletzt für Hongkong gegeben, dann kamen die Proteste, schließlich Corona. Nun geht es im Herbst nach Taiwan. An den Schwarzwald hat der damalige Chef de Partie gute Erinnerungen, auch wenn er diesen Ende der 1980er-Jahre vorwiegend durchs Küchenfenster sah: „Es war ein anstrengender Job.“ Doch die Zeit mit Harald Wohlfahrt in der „Schwarzwaldstube“ der „Traube Tonbach“ in Baiersbronn habe ihn „nachhaltig geprägt“. Zu Hause steht übrigens seine Frau am Herd: „Sie ist da entspannter.“

### Glasnudeln im Kokos-Chili-Sud

Rezept für vier Personen  
Kokossud: 2 Dosen Kokosmilch, 1 Bund frischer Koriander, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Vanillestange, 1/2 EL Palmzucker, 4 Blätter Basilikum, 1 Stauda Zitronengras (fein geschnitten), 1/2 rote Chilischote, 50g geschlagene Sahne

Glasnudeln: 200 g Glasnudeln, Salz, etwas Öl

Gemüse: 100g Gemüsejulienne von Karotte, Sellerie, Lauch, 1/4 Knoblauchzehe, 50g Öl, Salz, Pfeffer, Sojasauce, 3 EL Koriander (fein gehackt).

Zubereitung: Bis auf die Sahne koche ich alle Zutaten zusammen auf und lasse sie weitere 30 Minuten ziehen. Anschließend püriere ich die Flüssigkeit im Standmixer und passiere sie durch ein feines Sieb. Vor dem Anrichten montiere ich den Sud mit der geschlagenen Sahne auf. Die Glasnudeln koche ich wie normale Nudeln auch in reichlich Salzwasser, etwa fünf Minuten lang. Danach gieße ich die Nudeln ab, spüle sie unter fließendem Wasser gründlich und trüfle ein wenig Öl darüber, damit die Nudeln nicht zusammenkleben. Bis zur Weiterverarbeitung kommen die Nudeln in den Kühlschrank. Die blanchierten Gemüsejulienne schwenke ich mit dem Knoblauch in einer beschichteten Pfanne an. Nun gebe ich die Nudeln hinzu, mische alles gut und schmecke mit Salz, Pfeffer, Sojasauce ab. Zum Schluss mit dem Koriander bestreuen, erneut mischen und in tiefen Tellern anrichten. Den heißen Sud mit der geschlagenen Sahne aufmontieren und die Glasnudeln mit dem Kokos-Chili-Sud umgießen. Thomas Bühner

## Mittelalterleute tüfteln an einer Notlösung

■ Sollten die Auflagen nicht gelockert werden, könnte es im Winter einen verkürzten, abgespeckten Markt geben.

CLAUDIUS ERB | PFORZHEIM

Wie sehr die vorweihnachtliche Goldstadt im Coronajahr glänzen kann, ist ungewiss (die PZ berichtete). Freunde des Mittelaltermarkts fürchten gar, dass das historische Treiben im Blumenhof ganz entfallen könnte. Doch die Macher dieser überregional beliebten Veranstaltung sind entschlossen, Besuchern auch unter den erschwerten Bedingungen eine reizvolle Zeitreise zu ermöglichen - wenn nötig, in deutlich reduzierter Form.

Eigentlich hatten die Mitglieder des Vereins Lebendiges Mittelalter bereits im März ihre Hauptver-

sammlung abhalten wollen. Doch der Termin wurde immer weiter nach hinten verschoben, ein möglicherweise doch mehr Planungssicherheit zu erhalten. Auch wenn es diese immer noch nicht wirklich gibt, fand das Treffen nun in dieser Woche in Thüringen statt. Wie der Kopf des Teams und Organisator des Pforzheimer Mittelaltermarkts, Christian Moll, im PZ-Gespräch berichtet, treiben auch seine Mitstreiter die Worte von Ministerpräsident Winfried Kretschmann (Grüne) um, wonach Großveranstaltungen möglicherweise nicht nur bis Ende Oktober, sondern gar bis zum Jahreswechsel verboten bleiben könnten. Man hoffe zwar weiter auf Lockerungen, denn „wir können einen normalen Mittelaltermarkt nur veranstalten, wenn es keine Abstandsverbote mehr gibt, sondern nur noch Abstandsgebote“, so Moll. Doch auch für den Fall an-



Zur Not ohne Bühne soll der Mittelaltermarkt stattfinden. FOTO: MEYER, PZ-ARCHIV

haltend strenger Auflagen kann sich Molls Team eine Notlösung vorstellen. So würde man dann et-

wa komplett auf den Ausschank von Alkohol, auf die Bühne sowie auf Feuerstellen verzichten, um

größere Ansammlungen von Menschen zu verhindern. Das Angebot zur Verpflegung der Besucher könnte auf drei, vier Stände reduziert werden, wo dann etwa Würste, Schupfnudeln, Waffeln, Maroni und Kinderpunsch zu haben wären. Es gehe dann darum, die Kosten möglichst niedrig zu halten.

### Wie ein Wochenmarkt

So sei vorstellbar, den Markt nur 14 Tage lang zu veranstalten, möglicherweise auf einem kleineren Platz und täglich nur bis in die frühen Abendstunden. Ziel sei es unter solchen Gegebenheiten, einen Handwerkermarkt zu initiieren, der einem Wochenmarkt gleiche und sich an dessen Regeln anlehne. Man hoffe, dass die Stadtverwaltung dieses Konzept gegenüber der Landesregierung unterstütze. Halte die Stadt an ihrem bisherigen Kulturzuschuss

von 7000 Euro fest, könnten zudem Gaukler oder Musiker gebucht werden, die auf freier Fläche als sogenannte Walking-Acts das Publikum unterhalten.

Wie Moll herausstellt, haben die mittelalterlichen Handwerker in diesem Jahr bis dato nichts verdient, etliche lebten von Grundsicherung oder ihrer eigentlichen Altersversorgung. Man wolle ihnen die Möglichkeit geben, „wenigstens über den Winter zu kommen“. Wie immer in dieser eingeschwohnen Truppe würde „am Ende das verteilt, was da ist“.

Sollte man doch die Chance auf einen normalen Marktbetrieb haben, müsste das endgültige Okay spätestens bis zum 15. Oktober vorliegen. Für einen kleinen Not-Mittelaltermarkt wäre der 1. November der letzte Zeitpunkt für eine fixe Zusage, um die vorbereitenden Arbeiten noch irgendwie stemmen zu können.