

REGION HEIDELBERG

So erreichen Sie die Redaktion:

Tel. Redaktion: 0 62 21 - 519 58 00
Fax Redaktion: 0 62 21 - 519 958 00

E-Mail: region-heidelberg@rnz.de

Zwei „Schläge“
erschütterten
Eppelheim„Knallgeräusche“ sorgten in
der Stadt für Verunsicherung

Eppelheim. (cm) Zwei laute „Schläge“ haben am Samstagabend Eppelheim erschüttert. Gegen 22.17 Uhr ließen zwei Knallgeräusche die Einwohner von Heidelbergs Nachbarstadt zusammenzucken. Besorgte Anrufer meldeten sich bei der Polizei, wie ein Sprecher auf RNZ-Anfrage bestätigte. Daraufhin sei eine Streife des Polizeireviere Heidelberg-Süd auf die Suche nach der Ursache für die Knallgeräusche gegangen, da eine offensichtliche Quelle wie ein Feuerwerk ausgeschlossen werden konnte.

Die Suche konzentrierte sich dabei auf den „Ortskern“ von Eppelheim, wie der Polizeisprecher erklärte. Aus diesem seien auch die Hinweise der Anrufer gekommen. Da man hier nicht fündig wurde, wurde die Suche auf Betriebsgelände von ADM Wild und Capri-Sun im Süden der Stadt ausgeweitet – ohne Erfolg.

Für wahrscheinlich hält die Polizei es, dass jemand besonders laute Feuerwerkskörper zündete – auch wenn bisher keine Überreste gefunden wurden. Auch die Beschreibungen der Anrufer würden zu dieser Theorie passen. Eventuell werde die Ursache aber erst am heutigen Montag sichtbar, sollte sie zum Beispiel auf einem Firmengelände liegen.

Auch im sozialen Netzwerk „Facebook“ sorgte der Vorfall für großes Rätselraten. Hier wurden die Schläge als „dampf“ beschrieben. Ein Nutzer berichtet, man sei „zu Tode erschrocken“.

Feuerwehren bei
Waldbrand aktiv

Hilferuf aus Hessen

Region Heidelberg. (cm) Mehrere Feuerwehren aus der Region sind am Wochenende zu einem großen Waldbrand im hessischen Dieburg in der Nähe von Darmstadt gerufen worden. Zunächst wurden am späten Samstagabend neun Einsatzkräfte aus Neckargemünd, acht aus Bammental und etwa genauso viele aus Schönbrunn zur Unterstützung angefordert. Diese bildeten den sogenannten „Wasserförderzug Mitte“ des Rhein-Neckar-Kreises. Wie Neckargemünds Vize-Feuerwehrchef Markus Odenwald und Bammentals Kommandant Timo Winkelbauer auf RNZ-Anfrage berichteten, blieb es bei der Bereitschaft.

Tatsächlich zum Einsatz kamen aber dann am Sonntag Einsatzkräfte der Feuerwehren aus Dossenheim, Hirschberg und Weinheim, die den „Wasserförderzug Nord“ des Rhein-Neckar-Kreises bilden. Dieser baute eine rund 800 Meter lange Wasserversorgung auf und begann mit der Brandbekämpfung. Stefan Wieder, Kommandant der mit zehn Einsatzkräften aktiven Dossheimer Wehr, berichtete, dass die Löscharbeiten auf dem ehemaligen Munitionsgelände ausschließlich von Wegen aus erfolgen können. „Wir versuchen mit Wasserwerfern den Wald feucht zu halten und das Feuer einzukreisen“, so Wieder. Einzelne Parzellen dürfen abbrennen, das Überspringen auf weitere sei bis Sonntagabend erfolgreich verhindert worden.



Die RNZ-Sommertouristen hatten beim Schnippeln, Grillen, Garnieren und natürlich Speisen einen perfekten Urlaubsabend. Fotos: Alex



STIMMEN ZUR SOMMERTOUR

> **Klaus und Sybille Meixner aus Spechbach** waren von der „tollen Location“ angetan. Nach einer RNZ-Sommertour im Heidelberger Schloss vor rund zehn Jahren war das Paar nach vielen vergeblichen Bewerbungen nun von seinem Losglück entzückt. Im Hause Meixner wird von Lachs und Forelle über Gemüse und Burger hin zum Schweinelendchen alles gegrillt – auf Gas- oder Holzgrill und gerne auch im Winter.

> **Julia Lindekugel aus Mückenloch** hob die gegrillte Entenbrust und das dabei verwendete Maldon-Salz als besonders lecker heraus. Sie nahm von Kochschul-Inhaber Bernhard Schädlich bei einem Rundgang durch den Garten zudem wertvolle Tipps für zu Hause mit, wie etwa ihr Feigenbaum mit dem richtigen Dünger endlich Früchte tragen soll.

> **Thorsten und Patrizia Heumann aus Sinsheim** hatten einen „super schönen Abend.“ Sie freuten sich über „geniales Essen.“ „Wir haben aber auch richtig nette Leute kennengelernt und viel Spaß gehabt“, war Patrizia Heumann vom Ambiente begeistert. Als kulinarischen Höhepunkt machten die beiden gleich die Vorspeise mit der Entenbrust aus. Daheim grillen sie oft und gerne auf dem Gasgrill, auch etwa Pizza oder Wok-Gerichte.

> **Franz und Brigitte Rensch aus Nußloch** hatten eigentlich Gäste für den Abend eingeladen – und nach der Kunde über ihren Gewinn den Termin um zwei Wochen verlegt. „Be-reut“ haben sie es nicht: „Es hat alles riesig Spaß gemacht und war ein richtig tolles Event“, waren sich die beiden einig. **bmi**

So schmeckt der Sommer

Grillkurs für RNZ-Leser in der Kochschule Eppelheim – Vier Gänge von Entenbrust über Iberico und Entrecote bis zu Meloneneis

Von Benjamin Miltner

Eppelheim. Über 30 Grad, 14 Teilnehmer und ein Vier-Gänge-Menü – so nächstern kann man den Besuch der RNZ-Sommertour in der Kochschule „Cookst Du“ in Eppelheim mit Zahlen umreißen. Viel entscheidender aber ist das Gefühls-, Geschmacks- und Genussereignis an diesem lauen Sommerabend.

Die Kochschule

Die Kochschule „Cookst Du“ ist seit Juni 2008 im Eppelheimer Gewerbegebiet Nord zu Hause. Neben der 140 Quadratmeter großen „kleinen Kochschule“ für bis zu 36 Personen ist im Jahr 2011 ein zweiter, 380 Quadratmeter-Raum mit insgesamt acht Kochinseln für bis zu 90 Personen entstanden. „Was die Dimensionen angeht, ist mir national wie international nichts Vergleichbares bekannt“, meint Inhaber Bernhard Schädlich, selbst gelernter Koch. Eine dritte kleine Küche für etwa ein Dutzend Kochschüler ist geplant. Gäste aus der ganzen Welt, internationale Firmen, Hochzeiten, Kinderkurse, die Kochsendungen „The Taste“ und „Das

perfekte Dinner“ – alle kochen an Eppelheimer Küchengeräten und Grills.

Der RNZ-Grillkurs

Schädlich und Profikoch Marius Steven schwören ihre Schüler „auf 90 Minuten Zubereitung“ ein. Bei Brot, Pesto und Aperitif wurden die Spielregeln erklärt, mit dem Vorstellen des Menüs die Vorfreude maximiert und per Wäscheklammern vier Teams für die vier Gänge gelost. „Ihr macht die Arbeit alleine – ich bin nur für Tipps und Tricks da“, witzelt Steven. „Es „gibt keine doofen Fragen“, fordert der Meister seine Schüler zu Neugierde auf.

Das Menü

Gegrillte Entenbrust auf sommerlichen Salaten mit Radieschen-Vinaigrette steht für die Vorspeise angeschrieben. Ihr folgte nach einem Zwischengang (siehe Sommertour-Rezept) der Hauptgang aus Tomahawk-Steak und Entrecote gegrillt mit Tomatenbutter, Thymian-Tomaten und

Kartoffeln. „Wenn Fleisch, dann richtig Gutes“, gibt Steven die Richtung vor. Wobei Inhaber Schädlich den Trend zur veganen und vegetarischen Küche betont, der auch an der Nachfrage in seiner Kochschule abzulesen sei. Den „süßen Abgang“ bereitet Eis aus Cantaloupe-Melone mit Minze und gegrillter Ananas.

Die Zubereitung

Die RNZ-Leser studieren flugs die Rezepte und vorbereiteten Zutaten und machen sich ans Schnippeln, Schälen, Rühren und Bestreichen. „Schneidet die Entenbrust nur ganz leicht in der Haut ein“, gibt Steven Hilfestellung. „So wird das nix“, feixt er einen Tisch weiter und ist 20 Minuten später besänftigt: „Salat, Fleisch, Dressing – alles tipp-top!“ Nach und nach landen die verschiedenen Speisen auf die mehreren Grills im Freien – und danach zum Garen und Warmhalten im Backofen. Beim Garnieren gibt Steven einen Teller vor – „beim Rest könnt ihr euch ausleben“.

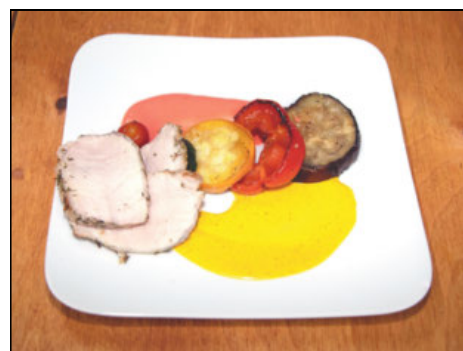
Der Koch

Der 30-jährige Marius Steven ist ausgebildeter Koch und Konditor, hat sich „durch diverse Restaurants quer durch Deutschland, das Ausland und zuletzt die Region gekocht“. Sein Motto: „Legt das Rezept weg und fangt an zu kochen“, betont Steven, dessen Gewürze daheim sechs Schubladen füllen und der immer geschroteten und nicht schon gemahlenen Pfeffer kauft: „Das ist wie beim Kaffee – zu früh geht zu viel Geschmack verloren.“ Koch ist für ihn „ein unheimlich schöner Beruf – aber es will ihn keiner mehr machen.“ Er selbst ist nach „vier Jahren ohne Wochenende oder Geburtstage“ in die Systemgastronomie gewechselt und nun auch Teil des Eppelheimer Kochschulteams.

Der Genuss

„Hmmm“, „so lecker“ – und zwischendrin ganz viel genussvolle Stille. So hört es sich ab 21 Uhr in der Kochschule an. „Wahnsinnig“ gleitet die Entenbrust über den Gaumen der RNZ-Leser. „Ich wusste gar nicht, dass Paprika so lecker und spannend schmecken kann“, heißt es beim zweiten Gang 30 Minuten später. „Wenn das so weitergeht, muss ich heute Nacht auf dem Rücken schlafen“, witzelt etwa die Heidelbergerin Bettina Kurz. „Leise rieselt das Salz“, singt Chefkoch Steven und lässt die Körner genüsslich fallen. Beim Anrichten des dritten Ganges wird noch kurz flambiert und so das Grillgemüse veredelt. Spätestens beim Dessert sind alle wie das Meloneneis förmlich dahingeschmolzen. „Auf so was käme ich nicht, in der Kombination mit gegrillter Ananas ein Traum“, hat sich Kurz in der Nachtisch verliebt, während der Eppelheimer Stefan Schmitt den Duft der Gewürze anhimmt. Applaus brandet auf, als sich nach 23 Uhr Chefkoch Steven verabschiedet. „Ihr müsst Euch selbst beklatschen – und dürft gerne wieder kommen.“

SOMMERTOUR-REZEPT



Hingucker und Gaumenschmaus: Der erste Gang des Grillmenüs in der Kochschule.

> **Gegrilltes Iberico mit Dip-Varianten und Grillgemüse:** Die Kombination aus zartem Fleisch, saftigen Gemüse und geschmackvollen Dips kann man wie folgt zu Hause nachkochen: Für zehn Personen ein Kilogramm Iberico-Karree – Karree bezeichnet den Iberico-Schweinerücken mit Knochen – mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, angrillen und bei indirekter Hitze auf eine Kerntemperatur von 58 Grad garen. Für das Grillgemüse zwei Zucchini, vier rote Paprika, eine Aubergine sowie beliebig viele Kirschtomaten in Scheiben schneiden, fein geschnitten Knoblauch dazu-

geben und nach Gusto würzen. Mit ausreichend Olivenöl bepinseln, anschließend grillen und gegebenenfalls in einer Metallschüssel zum Servieren warmhalten. Für die Dips werden je 300 Gramm Mayonnaise und Joghurt benötigt. Diese vermengen und halbieren. Bei der ersten Variante 100 Gramm Ketchup hinzugeben und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Cognac verrühren. In der anderen Hälfte werden neben Salz und Pfeffer Curry, Limette und etwas Gin dazu gegeben und gut verrührt. Das Ganze auf dem Teller arrangieren – fertig! **bmi**

Zusammenstoß forderte zwei Verletzte

Kollision zweier Autos direkt vor dem Feuerwehrhaus – Einsatzkräfte kamen zu Fuß

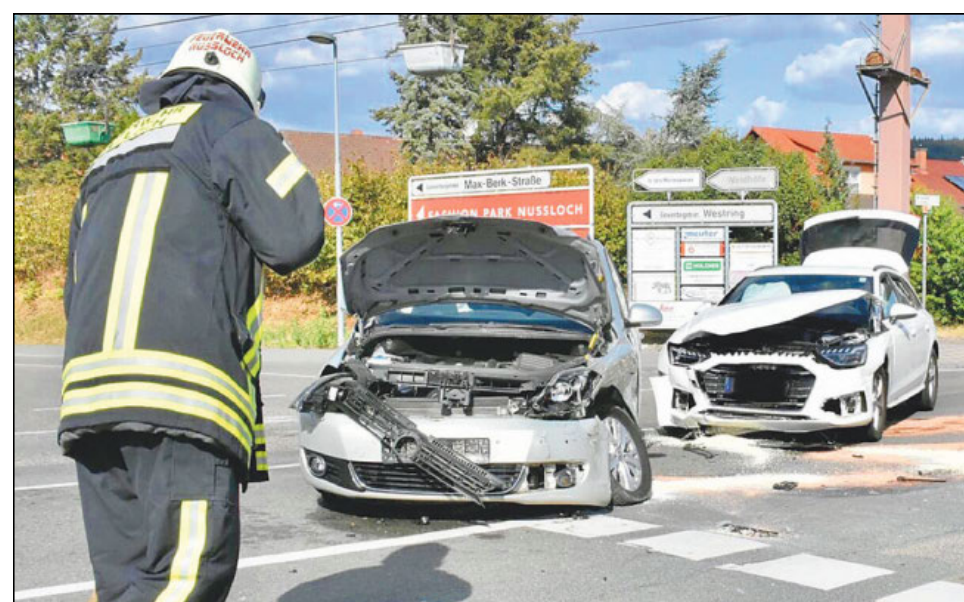
Nußloch. (cm) Nicht weit hatte es die Feuerwehr am Freitagnachmittag zu ihrem dritten Einsatz innerhalb von nur zwei Tagen: Ausgerechnet direkt vor dem Gerätehaus waren zwei Autos zusammengestoßen. Die Insassen wurden verletzt und kamen ins Krankenhaus.

Wie die Polizei am Wochenende mitteilte, hatte sich der Unfall am Freitag gegen 16.40 Uhr in der Massengasse ereignet. Eine 86-Jährige war nach Angaben der Beamten mit ihrem VW von der Max-Berk-Straße kommend in Richtung des Gerätehauses der Nußlocher Feuerwehr unterwegs. An der Einmündung des Westrings in die Massengasse missachtete die Fahrerin dann laut Polizei die

Vorfahrt des von links kommenden Audis mit einem 31-jährigen Mann am Steuer, wodurch es zum Zusammenstoß kam. Bei der Kollision wurden beide Insassen zum Glück nur leicht verletzt, kamen aber dennoch in nahegelegene Krankenhäuser. Die Fahrzeuge waren nicht mehr fahrbereit, wurden sichergestellt und mussten abgeschleppt werden. Für die Dauer der Unfallaufnahme durch den Verkehrsdienst Heidelberg und die anschließende Reinigung der Fahrbahn blieb die Straße gesperrt. Die Sperrung konnte gegen 19.30 Uhr wieder aufgehoben werden, so die Polizei.

Für die Feuerwehr war es nach zwei Bränden am Donnerstag in Leimen und

Sandhausen bereits der dritte Einsatz innerhalb von zwei Tagen. Sie sprach zunächst von einem „heftigen Zusammenstoß“, „zwei ernsthaft verletzten Personen“ und einem „erheblichen Sachschaden“. Die Airbags der Autos hätten noch Schlimmeres verhindert. Die Feuerwehr sicherte die Fahrzeuge, klemmte die Batterien ab, um das Brandrisiko zu minimieren, und kümmerte sich um die ausgelaufenen Betriebsstoffe. Zusammen mit Polizeibeamten wurden auch die Sperrung der Straße und die Regelung des Verkehrs übernommen. Wie Vizekommandant Christian Kleindienst berichtete, war die Einsatzstelle für die Feuerwehr schnell und fußläufig zu erreichen.



Bei dem Unfall in der Massengasse wurden die Autos stark beschädigt. Foto: Feuerwehr