

AKTIV UND KREATIV

FERIENTRIP NACH KROATIEN

Gemeinsam Kroatien entdecken und neue Freunde finden – das ist das Motto der Ferienfreizeit des Evangelischen Jugendwerks. Auf dem Programm: zwei Wochen Sommersonne,



Spaß, Meer und Beachvolleyball. Vom 17. bis 31. August geht die Reise nach Selce, einem kleinen Badeort 40 Kilometer südlich von Rijeka. Alle Jugendlichen von 14 bis 17 Jahren können mitfahren. Auch Aktionen und Ausflüge sind geplant, z.B. in den Nationalpark Pluitwicer Seen, in dem ein Winnetou-Film gedreht wurde.

Informationen und Anmeldeformulare unter der Tel. (09 41) 5 99 89 72 und unter www.ej-regensburg.de

FOSSILIEN SAMMELN

Auf einem Feld auf den Winzerer Höhen geht es am Samstag auf die Suche nach Versteinerungen. Zum Auftakt der Pfingstferien sind Familien eingeladen, die Zeit der



Dinosaurier zu erforschen. Treffpunkt ist um 14 Uhr am Parkplatz Dreifaltigkeitsberg-Friedhof. Die Leitung hat Ralph Heilmann.

Die Kosten betragen drei Euro. Eine Anmeldung ist erforderlich unter Tel. (09 41) 5 07-34 43. Veranstalter ist das Forum Umwelt und Natur.

FÜR LIEBHABER DER OPER

Die Theaterfreunde Regensburg e.V. laden zu einem geselligen Opernabend ein, am Samstag, 20. Juni. Der Abend ist gleichzeitig ein Wiedersehen mit Opernsänger Kurt Schober, der lange Jahre am Theater Regensburg Publikumsliebhaber war. Aktuell ist Schober festes Ensemblemitglied am Staatstheater Nürnberg. Das Motto des Abends: „Was Sie schon immer über Oper wissen wollten, aber sich nie zu fragen trauten“. Am Klavier begleitet Christoph Heil, Chordirektor am Theater Regensburg.

Beginn ist um 20 Uhr im Dollinger-saal. Eintrittskarten gibt es bereits an der Theaterkasse. Der Preis beträgt für Mitglieder zehn, für Gäste 15 Euro. Telefonische Kartenbestellung unter (09 41) 507-24 24.

KABARETT „MADE IN GERMANY“

Zuschauer kennen ihn von seiner Comedy Show „Was guckst Du?!“: Kaya Yanar. Nun präsentiert er sein neues Bühnenprogramm „Made in Germany“. Hier widmet sich der Deutsch-türke vor allem seinem deutschen



Publikum: „Was ist typisch deutsch? Wer sind die Deutschen? Auf der Suche nach Antworten analysiert Yanar Klischees und macht sich gestenreich über Kulturen und Mentalitäten lustig.“

Am Sonntag, 31. Mai, um 20 Uhr im Audimax. Restkarten beim Mittelbayerischen Kartenvorverkauf.

KONTAKT ZUR REDAKTION

E-Mail: freizeit@mittelbayerische.de
Telefon: (09 41) 207 278
Fax: (09 41) 207 957
Wir freuen uns über Anregungen!

Tatort Herd: Die Helden in Schürzen

KURS Wasser anbrennen lassen war gestern: „Männer an den Herd“ heißt es bei Ulrich Bergers Kochkurs. Und Frauen müssen draußen bleiben.

VON RALF STRASSER, MZ

REGENSBURG. „Viele Frauen können heute gar nicht mehr kochen, echte Kochkunst ist bei uns auf dem absterbenden Ast.“ Provokante Aussage, vor allem wenn sie von einem Mann kommt. Aber der darf das, denn Ulrich Berger (48) ist Koch aus Leidenschaft und war früher in den besten Restaurants zu Hause. Heute macht er als Miet- und Privatkoch von sich reden und „missioniert“ als Kochlehrer. „Es wird zuviel aus der Dose gekocht, Schnellgerichte kommen aus der Pappschachtel auf den Tisch“, meint Berger. Meist seien es Männer, die die gute Kochtradition am Leben erhalten. Für die hat Berger einen Kochkurs kreiert, bei dem Frauen draußen bleiben müssen: „Männer an den Herd“ heißt es in seiner Kochschule im Küchenzentrum „Küche aktiv“.

Rüstzeug für den „Privatstern“

Tatort Herd mit Helden in Schürzen: Acht Männer, die zu Hause am Herd „ihren Mann“ stehen wollen und sich bei Berger das Rüstzeug für den eigenen Kochstern abholen. Zumindest auf den ersten Blick. „Geburtstagsgeschenk zum 40. vom Stammtisch“, sagt Franz aus Eschlkam und deutet auf Hans, Josef I bis III und Anton, die solidarisch mitkochen. Dazu Wolfgang aus Ingolstadt und Berthold aus Regensburg, per Gutschein von der Frau zum Kochen geschickt. Letzterer ist „Wiederholungstäter“. Bei den „Aromen Italiens“ habe er Blut geleckt, meint Berthold. Und „weil der Ulrich das so gut macht“.

Zum Test die Frauen bekochen

Ein Vier-Gänge-Menü, von den Teilnehmern selbst ausgesucht, soll erköcht werden: Taboule, Wokgemüse, Steak mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter, als Nachspeise Crêpes Suzette. „Leicht im Geschmack, nicht zu kompliziert in der Zubereitung“, sagt Berger. Und: „Dialog ist angesagt. Jeder darf und soll mitmachen.“

Nach eingehendem Geschmacks- und Riechtest von Thymian, Kerbel und Co. und der spannenden Frage, was eigentlich Pimpinelle ist, geht es ans Werk. Für den Stammtisch steht viel auf dem Spiel: „Wir müssen nächste Woche unsere Frauen im Stammlokal bekochen“, erklärt Hans,



Wie schneidet „Mann“ die Zucchini sternegerecht? Meisterkoch Ulrich Berger erklärt.

Fotos: Strasser



Welche Hitze gehört unter welchen Topf? Es gilt, den Überblick zu bewahren.



Riech- und Geschmackstest: Was war eigentlich nochmal Pimpinelle und wozu benutzt man sie?

VON ITALIENISCH BIS VEGETARISCH: KOCHEN LERNEN

Kochschule: Ulrich Berger kocht in der „Küche Aktiv“, Landshuter Straße 74, in Regensburg.

Kochkurse: Die kulinarischen Themen: Männer an den Herd, Die Aromen Italiens, Vergessene bairische Schman-kerl, Kreative vegetarische Küche

Meisterkoch: Ulrich Berger stammt aus Regensburg. Er ist ausgebildeter Koch mit langjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Einsatzorte waren Schwarzer Adler (Nürnberg/Kraftshof), Restaurant Funk (Nürnberg), Historisches Eck (Regensburg), Hotel Schloss Ort (Passau),

Schlosswirtschaft Heitzenhofen. Neben den Kochkursen kann Berger als Privatkoch gemietet werden.

Anmeldung und Info unter der Telefonnummer (01 76) 25 50 84 51 oder (09 41) 59 57 92 51 oder im Internet unter www.bergerulrich.de. (mrs)

während er für das Gemüse vorsichtig die Schärfe des Messers prüft. Also mit Konzentration ran an Gurken, Lauch, Zucchini und Austernpilze. Berger erklärt, die „Azubis“ schneiden, was die Messer hergeben. Während Geburtstagskind Franz die Crêpes zubereitet und schon nach dem dritten den Wendehals aus dem Handgelenk beherrscht, bearbeitet Josef II derweil die Kräuter. Schon falsch: „Kräuter hackt man nicht, man schneidet“, sagt der

Fachmann. Dann kommen die Kartoffeln („unbedingt Bio verwenden“) auf das gesalzene, geölte und mit Knoblauch eingeriebene Backblech.

Berger erklärt die Arbeitsschritte, erzählt, welche Produkte in der Saison die Richtigen sind, und erläutert, wann welche Hitze unter Wok, Pfanne und Topf sein muss. Die Steaks werden fachmännisch in die Pfanne gelegt, aus dem Wok kommt ein wunderbares Zwischengericht. Das Jo-

ghurt-Estragon-Dressing erweist sich als kulinarisches Gedicht.

Die Teilnehmer werden von Etappe zu Etappe mutiger, probieren Neues. Jeder Gang wird mit dem passenden Getränk genüsslich verspeist. Die Jungköche ernten anerkennende Blicke und lobende Worte des Meisterkochs. Gegen 22.30 Uhr ist die letzte Crêpe gegessen. Das Fazit: Wasser anbrennen lassen war gestern. Die Frauen dürfen gespannt sein.

UNSER TIPP FÜRS WOCHENENDE



Zeltfestival geht mit Highlights in den Endspurt

Das Lappersdorfer Zeltfestival präsentiert zum Abschluss-Wochenende Höhepunkte: Heute Abend ist Manfred Mann's Earthband zu Gast. Die legendäre Combo wird mit Hits wie „On The Road Again“ das Zelt zum Kochen bringen (Abendkasse 32 Euro, Beginn 20 Uhr). Heimat? Was ist Heimat? – Diese Frage stellt Ottfried Fischer morgen Abend in seinem Bühnenprogramm (AK 23 Euro, Beginn 20 Uhr). Am Sonntagabend werden „Balkan-Beats“ durch das Zirkus-Zelt jagen: Shantel mit seinem Bucovina Club Orkestar sorgt für gute Laune (AK 16 Euro, Beginn 20 Uhr).

Das Ticket gilt gleichzeitig als RVV-Bus-Ticket ab 4 Stunden vor Veranstaltung bis Betriebsschluss. Weitere Infos unter www.zeltfestival-regensburg.de

Wenn das Schloss rockt

KULTUR Konzerte in der Bayerischen MusikAkademie

ALTEGLOFSHEIM/LANDKREIS. Für alle Rock- und Popbegeisterten ist der Pfingstmontag, 1. Juni, ein fest gebuchter Termin. An diesem Tag findet in der Bayerischen MusikAkademie Schloss Alteglofsheim der öffentliche Auftakt der Workshopwoche „Rock im Schloss“ mit einem Dozentenkonzert statt. Los geht es um 20.30 Uhr.

Alle Dozenten auf der Bühne sind erstklassige Live- und Studiomusiker: Unter anderen zeigen Petra Scheeser (Gesang), Eric Kisser (E-Bass), Oliver Hahn (Keyboard), Michael Vochezer und Kurt Härtl (E-Gitarre), Janine Schmidt (Percussion) und Stephan Reiser (Saxophon) ihr Können im historischen Gemäuer. Das Programm spiegelt die gesamte Bandbreite der Musik wider: Rock, Pop, Jazz, Soul und Funk sowie eigene Kompositionen stehen auf dem Programm. Für das Können als Solisten soll den Musikern viel Raum gelassen werden. Die Zuschauer und Zuhörer erwarten in Alteglofsheim „groovige Power“ – aber auch leise Töne. Der Eintritt ist frei, Spenden sind willkommen.



Von Rock bis Funk: Die Dozenten zeigen ihr Können. Foto: privat

Infos unter www.rockimsschloss.de. Das Programm zu „Kultur in allen Mauern“ finden Sie unter www.landkreis-regensburg.de.