

Edler Schnickschnack

Läden im Burgviertel kämpfen um Nürnberger Kunden

VON CLAUDINE STAUBER

Die Nürnberger entdecken ihr Burgviertel nur, wenn sie Besuchern die Stadt zeigen. Damit sich das ändert, lud die IG Burgviertel zusammen mit der Bundestagsabgeordneten Dagmar Wöhrl (CSU) zum durchaus kommerziell ausgerichteten Rundgang.

Auch er vermisst sie, die Einheimischen. Ronald Schmitt, vor zwei Jahren mit seinem Laden „Schön Wohnen“ von der Bayreuther in die Bergstraße umgezogen, sieht vor allem Touristen an seinem Schaufenster vorbeiziehen. Sicher, auch sie ließen sich das eine oder andere Stück nach Hause schicken, sagt Schmitt. Doch wo bitte bleiben die Nürnberger?

Für sie, so ist beim Rundgang immer wieder zu hören, stehe das Burgviertel leider nur für zwei Begriffe: Kneipen und Touristen. Dabei, so IG-Chef Werner Kokott, gebe es hier so viele originelle Läden. Genau die sucht die kleine Gruppe heute heim. Dagmar Wöhrl outet sich unterwegs als einer der eher seltenen Gäste. „Schon ewig“ sei sie nicht mehr hier gewesen, doch schon gibt sie dem Wohnspezialisten Ronald Schmitt Tipps: „Ihr müsst das Einkaufen zum

Erlebnis machen.“ Hier ein Espresso, dort etwas Historisches einbauen, so werde das was.

Andrea Heindl von „Bohne und Kleid“ gleich nebenan tut das. Neben schrägen Klamotten und witzigen Wohn-Accessoires gibt es bei ihr Kaffee in die Tasse. „Ganz happy“ sei sie mit der Lage. Bei ihr bedienten sich übrigens Touristen und Nürnberger gleichermaßen.

Dass Heindl nicht zu den 32 Mitgliedern der Händlervereinigung im Burgviertel gehört, erwähnt deren Gründer Werner Kokott nebenbei und leicht resigniert. Die neu zugezogenen Ladenbesitzer fänden die üppige Weihnachtsbeleuchtung vor ihren Türen, für die sein Verein erfolgreich gekämpft hat, ganz selbstverständlich. Warum also 120 Euro Jahresbeitrag investieren? Er sei deshalb „richtig stinkig“, schimpft Kokott. Vielleicht, sinniert er, sollte man die Lichterketten für eine Saison wieder abschalten, um den Verweigerern heimzuleuchten?

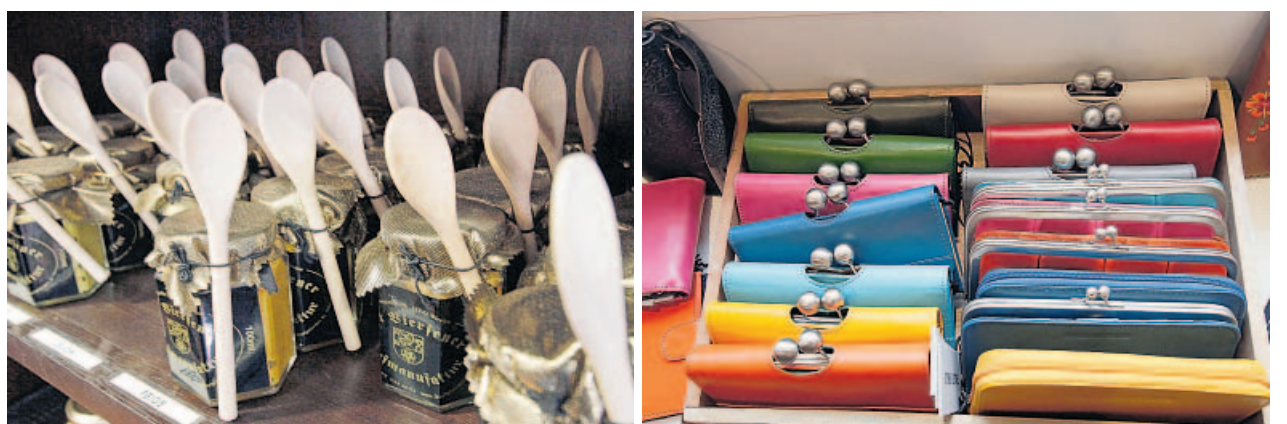
Wolkenweich

Dann heißt es Handtaschen festhalten, damit keines von Radomir Hables schön geschliffenen Kristallgläsern vom Regal fällt. Ihm gehe es am Albrecht-Dürer-Platz gut, sagt er. Seine Kundschaft: vor allem Touristen. Trampoline preist Uwe Natterer von „Lebenslust“ nebenan den Besuchern als „wolkenweiche Mundwinkel-nachbenzieher“ an. Wo vorher eine Postfiliale war, die von den Burgviertel-Bewohnern schwer vermisst wird, gibt es jetzt rückengesunde Bürostühle – und eben Trampoline, auf denen man sich fit joggen kann.

Die „Blumenfee“ in der Unteren Schmiedgasse, „Lapislazuli“ gegenüber dem Dürer-Haus, der „Senfladen“ in der Bergstraße sind weitere Stationen. Nur das „Bieramt“ oben am Tiergärtnertor, so heißt es, halte noch die Fahne des lokalen Bieres hoch. Alle anderen Lokale am Platz verkaufen inzwischen oberbayerischen Gerstensaft.



Was tun? Die Bundestagsabgeordnete Dagmar Wöhrl und Werner Kokott von der IG Burgviertel im Gespräch.



Ob Accessoires, bunte Geldtaschen oder Senf aller Geschmacksrichtungen — der Rundgang durchs Burgviertel sollte zeigen, dass es dort viele originelle Läden gibt, die um die Aufmerksamkeit der Einheimischen kämpfen. Fotos: Günter Distler

Geeiste Melonen-Ingwersuppe

Zutaten für 4 Personen: 2 Melonen (Galia-, Cantaloupe-, Honigmelonen), 200 ml weißer Portwein, 100 g frischer Ingwer, 2 EL brauner Zucker, 2 EL weißer Zucker, 150 g griechischer Joghurt (10%), Zitronensaft, 1 kleine Chili, weißer Pfeffer, Salz

Zubereitung: Die Melonen halbieren und entkernen. Wenn Sie die Melonen auch zum Servieren der Suppe verwenden möchten, hohlen sie die Melonenhälften mit einem Löffel so gleichmäßig aus, dass mindestens noch zehn Millimeter Fruchtfleisch, am Boden sogar etwas mehr, an der dünnen Melonenschale stehenbleibt.

Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den weißen Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren, Ingwer zugeben. Mit dem Portwein ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Den Ingwer entfernen und die Flüssigkeit auskühlen lassen.

Das Melonenfleisch mit dem braunen Zucker vermischen, mit Zitronensaft, weißem Pfeffer und der



Chili (je nach gewünschtem Schärfegrad eventuell vorher entkernen) in einen Mixer geben und mit dem abgekühlten Ingwersud durchmischen. Nochmals abschmecken und kühl stellen. Vor dem Servieren die Flüssigkeit nochmals gut durchmischen und jeweils einen gehäuften Esslöffel des griechischen Joghurts in die Suppe setzen. ps

@ www.aus-meinem-kochtopf.de

Eiskalt, himmlisch süß und höllisch scharf

Portwein, Chili und Joghurt befreien die Melone aus der Beliebigkeitsfalle

Das zweite von sechs Rezepten unter dem Motto „Sommer-Küche“, unseres Redaktionskuchs Peter G. Spandl empfiehlt sich als eiskalte Suppe und leichtes Gericht für heiße Sommerabende.

Zum Gähnen sind in vielen fränkischen Landgasthöfen und einfachen Restaurants nicht nur die angebotenen Desserts, sondern auch das, was unter der Überschrift „Suppen“, gleich am Anfang der Speisekarten für Langeweile sorgt. Als Nachtisch gibt es Vanilleeis mit heißen Himbeeren; wenn man Glück hat, noch die Dessertvariation des Hauses, auf der dann aber garantiert eine Physalis und ein Stück unreife Melone neben etwas Halbgefrorenem herumliegt.

Die triste Auswahl an allgegenwärtigen Leberknödel-, Hochzeits- oder Pfannkuchen-Suppen steht dem in nichts nach. Dabei wäre es doch so einfach, die Karte mit der Jahreszeit gehen zu lassen. Doch das Maximum in dieser Hinsicht erleben wir sicher im nächsten Herbst, wenn plötzlich noch ein Kürbiscremesüppchen auf der Tageskarte steht und der Koch

uns so mitteilt: Der Sommer ist endgültig vorbei.

Würde man die ganze Sache nur ein bisschen durcheinanderwirbeln, käme nicht nur viel Spaß bei den Gästen, sondern auch am heimischen Tisch auf. Und wer an einem warmen Sommerabend keine Lust hat zu kochen, bekommt mit der folgenden

verdrücken, oder womöglich den Becher, auf dem groß 0,1 Prozent prangt und dessen Geschmack ziemlich identisch mit dem von Gips ist! Nein, zu dieser Suppe gibt es für jeden Esser einen oder zwei Esslöffel des wunderbar cremigen Zehn-Prozent-Fett-Zeugs von unseren griechischen Euro-Sorgenkindern.

Ich empfehle dazu einfach ein Stück frisches Baguette. Oder Sie backen sich kleine Blätterteig-Kissen dazu, die mit etwas Ziegenfrischkäse gefüllt werden, der vorher mit Thymianblättchen, Honig und einem Ei vermischt wird. Sommer, was willst du mehr?

Achten Sie beim Einkauf darauf: Nur Melonen, die nach Melone riechen, sind reif und somit genießbar. Zuletzt noch schnell ein Wort zu dem weißen Portwein. Sie können selbstverständlich auch „normalen“ roten Portwein verwenden, das wirkt sich aber auf die Farbe der Suppe aus. Wenn Sie also grünfleischige Melonen erworben haben, ergibt das zusammen mit rotem Portwein eventuell eine etwas seltsame Farbe. Tut dem Geschmack prinzipiell aber keinen Abbruch.

SOMMER-KÜCHE

Melonensuppe ein Beispiel für ein interessantes Gericht, das in den Sommer passt und die Groß-Beere anders verwendet als beim ewigen Klassiker der Vorspeise, Melone mit Schinken.

Die erste Besonderheit daran: Die Suppe wird eiskalt serviert. Die zweite Besonderheit: Die Suppe sollte mit einer ordentlichen Portion Schärfe daherkommen, weshalb es einen schönen Klacks griechischen Joghurts dazu gibt, um die Schärfe zu schneiden.

Vergessen Sie bitte für einen Moment dieses schlabbrige 1,5-Prozent-Fett-Zeug, das Sie sonst immer

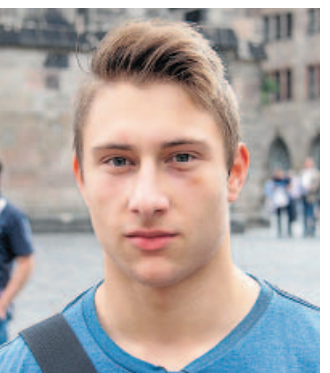
Nicht Medaillen, der Wettstreit zählt

Nürnberger verfolgen intensiv die Olympischen Spiele im TV

Am Sonntag enden die Olympischen Spiele 2012 in London. Bis dahin werden alleine ARD und ZDF inklusive Internet-Berichterstattung 900 Stunden über das Sportereignis informiert haben. Wie viel Olympia kann sich ein Mensch ansehen?

Elvira Horn (62): „Die Eröffnungsfeier lief für mich zu spät im Fernsehen, aber seitdem schaue ich durchaus zwei Stunden pro Tag. Am liebsten sehe ich Leichtathletik und Wassersport. Beim Schwimmen wurde ja viel Hoffnung in die Deutschen gesetzt, die dann allerdings enttäuschten. Dafür hat mich der Weltrekord der chinesischen Schwimmerin Ye Shiwen beeindruckt. Es stört mich aber gar nicht, wenn die Deutschen nicht so erfolgreich sind, der Wettkampf ist entscheidend.“

Uwe Herrmann (45): „Bei mir als Club-Fan ist die Vorfreude auf den Start der Bundesliga zu groß, deswe-



Schauen aus ganz unterschiedlichen Gründen Olympia: Elvira Horn, Uwe Herrmann, Michel Burkhardt, Vera Pace und Michael Strnad. Fotos: Sonnenberger

gen habe ich auf die Olympischen Spiele nur einen flüchtigen Blick geworfen. Wie sich der japanische Neuzugang für den Club, Hiroshi Kiyotake, beim Fußball schlägt, verfolge ich aber. Die Skandale in London, wie der um die Ruderin Nadja Drygalla, bewegen mich hingegen nicht allzu sehr. Interessant war der Auftritt von Usain Bolt. Obwohl ich mich bei diesem Erfolg frage, ob da nicht vielleicht auch Doping im Spiel ist. Das hat ja schon die Tour de France stark beeinträchtigt.“

Michel Burkhardt (21): „Ich komme schon auf zwei bis vier Stunden pro Tag. Ich spiele selber viel Fußball und treibe regelmäßig Fitness. Tur-

UMGEHÖRT

nen und Schwimmen gehören zu meinen liebsten olympischen Disziplinen. Persönliche Lieblinge habe ich nicht, denn ich finde, dass der Wettkampf zählt. Die Ergebnisse erfahre

ich auch ganz aktuell über mein Handy. So weiß ich auch, dass Deutschland gerade auf dem sechsten Platz im Medaillenspiegel ist.“

Vera Pace (78): „Ich war früher selbst jahrelang Wildwasser-Kanutin. Deswegen verfolge ich bei den Olympischen Spielen vor allem den Wassersport. Ich bin in Tschechien geboren und genieße Olympia sehr. Gerade wenn meine Landsleute gut sind, geht mir das Herz auf. Zum Beispiel hat erst kürzlich Barbara Spotakova beim Speerwerfen die Gold-

medaille gewonnen. Es wird mir auf jeden Fall etwas fehlen, wenn die Spiele vorbei sind.“

Michael Strnad (40) mit Sohn Bela: „Für die Olympischen Spiele habe ich eigentlich weniger Zeit, besonders mit Kind. Als Kameramann verfolge ich speziell die Ruderwettbewerbe sehr aufmerksam. Wenn die Deutschen oder außergewöhnlich gute Sportler, wie das US-Basketballteam, zu sehen sind, schalte ich auch ein.“

Umfrage: BENJAMIN JUNGERT