

Weniger Lärm

Flüsterasphalt wird in drei Straßen eingesetzt

Flüsterasphalt lässt die Anwohner hoffen: Bei der Sanierung der Marienbader- und der Passauer Straße sowie der Frankenstraße setzt der Servicebetrieb Öffentlicher Raum (Sör) erstmals lärmindernde Fahrbahnbeläge ein. Noch in den Ferien wird abschnittsweise eine dünne, aber hochwertige Asphaltdeckschicht aufgebracht, die den Krach dämpfen soll.

Ab Montag, 3. September, saniert Sör die reparaturbedürftige **Frankenstraße** zwischen der Allersberger- und der Pillenreuther Straße in westlicher Fahrtrichtung. Die Arbeiten werden bis einschließlich Samstag, 8. September, dauern. Dabei werden die verschlissenen Asphaltsschichten der Fahrbahn abgefräst und mit einem lärmindernden Belag neu aufgebaut. Vorbereitende Arbeiten erfolgen bereits in der Woche vom 27. bis zum 31. August.

An der Baustelle müssen die Autos von der nördlichen auf die südliche Straßenseite wechseln. Je Fahrtrichtung steht dort nur eine Fahrspur zur Verfügung. Übergeleitet wird an der Einmündung der Allersberger Straße. Rückgeführt wird der Verkehr in Höhe des Busbahnhofs Frankenstraße. Die Umleitung wird am Sonntag, 2. September, eingerichtet und gilt ab dem 3. September. Am Sonntag, 9. September, soll der Verkehr wieder zurückverlegt werden.

Während der Bauarbeiten ist die Zu- und Abfahrt aus der Gotten-, Sachsen- und Tiroler Straße in die Frankenstraße nicht möglich. Die drei Querstraßen können nur von Süden her angefahren und nur in Richtung Süden verlassen werden. Der Fußgängerüberweg an der Einmündung Gottenstraße wird gesperrt, der an der Tiroler Straße wird aufrechterhalten. Die Anbindung der Ingostraße an die nördliche Frankenstraße wird eben-

falls unterbrochen. Die Ingostraße kann währenddessen nur von der Sperberstraße aus erreicht werden.

Die Buslinien fahren unverändert, jedoch wird in Fahrtrichtung Westen die Haltestelle Hiroshimaplatz vor die Allersberger Straße verschoben, die Haltestelle Tiroler Straße (Richtung Westen) entfällt.

Die Sanierung der **Marienbader und Passauer Straße** erfolgt zwischen 3. und 10. September in Fahrtrichtung Dutzendteich. Zwischen der Marienbader Straße, Hausnummer 13, und der Passauer Straße Nummer 62 ist die Fahrbahn erheblich beschädigt. Die andere Fahrbahnseite wurde bereits im Jahr 2007 saniert.

Von Montag, 3. September, ab etwa 9 Uhr, bis einschließlich 10. September, 9 Uhr, sperrt Sör die westliche Richtungsfahrbahn von der Marienbader Straße 13 bis zur Passauer Straße 62 komplett. Während der Komplettsperrung wird der Verkehr in Höhe Passauer Straße 62 (Garagenhof) über den Mittelgrünstreifen auf die östliche Fahrbahn der Passauer-/Marienbader Straße geleitet und auf Höhe der Marienbader Straße 13 wieder auf die Westseite zurückgeführt. Auf der Umleitungsstrecke fließt der Verkehr nur einspurig in jede Fahrtrichtung. Vorbereitende Arbeiten erfolgen vom 20. bis zum 31. August.



Anwohner Karl Weick darf Hoffnung schöpfen: In der Passauer Straße soll Flüsterasphalt den Verkehrslärm dämpfen. Archivfoto: Hippel

Die Zu- und Ausfahrt vom Ring zur westlichen Fallrohrstraße und Straubinger Straße und umgekehrt ist während der Bauzeit nicht möglich. Die Umleitung für das angrenzende westliche Wohngebiet erfolgt über Eisensteiner Straße, Freyunger Straße und Gleißhammerstraße. Der auf dem Südoststring verkehrende Bus der Linie 43 und der Nightliner fahren an diesen

Tagen die ausgewiesenen Ersatzstrecken über die Blüten-, Schmausenbuck- und Siedlerstraße.

Wegen der Baustelle können die Grundstückszufahrten und die öffentlichen Parkstreifen entlang des Südoststrings (Westseite) nicht benutzt werden. Sör bittet die Anlieger, ihre Fahrzeuge rechtzeitig außerhalb des Baufelds zu parken. Die Gehwege stehen

weiterhin zur Verfügung. Bei ungünstiger Witterung müssen die vorgesehene Sanierungstermine möglicherweise verschoben werden.

Verkehrsteilnehmer(innen) und Anwohner(innen) werden gebeten, in der Zeit nach den Bauarbeiten besonders aufmerksam zu sein, da die Fahrbahnen erst in den nachfolgenden Tagen markiert werden. /m

DER POLIZEIREPORT

Kradfahrer verletzt

Ein Motorradfahrer ist bei einem Unfall an der Ecke Marienbader Straße/Zerzabelshofstraße schwer verletzt worden. Als ein Autofahrer abbog, stieß er mit dem neben ihm auf dem Gehweg fahrenden Kradfahrer zusammen. Die Polizei sucht Zeugen.

Party mit Folgen

Die Party eines 17-Jährigen in Eichbach wäre beinahe aus dem Ruder gelaufen. Er hatte via Facebook Freunde eingeladen. Die brachten jedoch Bekannte mit. Am Ende waren etwa 50 Gäste da – doppelt so viele wie geplant. Als die Stimmung kippte, bedendeten seine Großeltern die Feier. Nachbarn riefen die Polizei. Der Schaden: eine demolierte Tür. /m

Spannende Ferien mit Segeln, Malen und Musik

Auch während der vierten Augustwoche gibt es noch freie Plätze im Programm des Jugendamtes

Für kleine Köche, Musiker und Sportler bietet das städtische Jugendamt auch in der vierten Ferienwoche wieder ein abwechslungsreiches Programm. Wer hier noch einen Platz ergattern möchte, muss sich allerdings beeilen.

Kleine und auch größere musikbegeisterte Kinder können für 198 Euro eine Woche lang am Musik-Camp teilnehmen. In zwei Gruppen aufgeteilt, wird ab Montag, 20. August, bis Freitag, 24. August, jeden Tag von 8 bis 16 Uhr Spannendes rund um das Thema Musik unternommen. Anmelden kann man sich entweder für die vierte oder für die fünfte Augustwoche.

Wer schon immer mal wissen wollte, wie Steinzeitmenschen ihr

Essen zubereiteten, kann dies am 21. August von 10 bis 13 Uhr in der Steinzeitküche erfahren. Die Kosten hierfür belaufen sich auf 14,50 Euro.

Interessante Geschichten über Tiere können sich die Sechs- bis Zehnjährigen am Mittwoch, 22. August, im Industriemuseum in Lauf für fünf Euro anhören.

Ebenfalls am Mittwoch findet für 15 Euro ein „Dschungelabenteuer“ im Tiergarten statt. Zunächst beobachten die Kinder die Tiere, um sie anschließend zu malen und sich danach ein kurzes Theaterstück ausdenken. Die Veranstaltung dauert von 10 bis 17 Uhr und richtet sich an Kinder zwischen sieben und zwölf Jahren. Kleine Künstler, die sich besonders für Meeresbewohner interessie-

ren und zwischen sieben und zwölf Jahren alt sind, haben dann am Donnerstag, 23. August, von 10 bis 17 Uhr im Tiergarten die Möglichkeit, ihre Eindrücke von Clownfisch und Co. mit viel Farbe und Spaß aufs Papier zu bringen.

Am Freitagabend und Samstagmorgen kann man die Hobby-Artisten des Zirkus „Salto Geniale“ bewundern, nachdem sie eine Woche lang in der Zirkusschule trainiert haben. Ab sechs Jahren zahlt man hierfür 4,50 Euro und ab 16 Jahren sechs Euro.

Für zehn Euro können am Samstag, 25. August, die Sechs- bis 14-Jährigen einen köstlichen und gesunden Obstsalat zubereiten. Diese Aktion dauert von 15 bis 17.30 Uhr. Von 7 bis 17 Uhr findet in der fünften Augustwoche im

Klinikum die Ferienbetreuung für 89 Euro statt. Es wird garantiert nicht langweilig, versprechen die Organisatoren. Zwischen sechs und zwölf Jahren sind alle willkommen.

Wer zwischen 12 und 16 Jahren alt ist, kann für 65 Euro im Yacht-Club Noris auf dem Dutzendteich Segeln lernen. Der Kurs findet jeweils in der fünften und sechsten Ferienwoche von Montag bis Freitag, immer von 9 bis 16.30 Uhr, statt.

Zu den Ferienangeboten kann man sich von Montag bis Freitag, 8.30 bis 12.30 Uhr, im Jugendamt anmelden. Hierbei sollte man das Angebot bar bezahlen. Ermäßigungen gibt es für Inhaber des Nürnberg-Passes oder einer Familienkarte. Telefon: (0911) 231-10335. /k

Nach vier Minuten in den Sommerabend

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Knollen Rote Bete (gekocht), etwa 400 g
- 2-3 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Für die Joghurtgeschichte:

- 300 g griechischer Joghurt (10%)
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 2-3 EL weißer Balsamico
- 2 TL flüssiger Honig
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- einige Walnüsse. Dazu passt natürlich frisches Baguette.

Die Zubereitung in den versprochenen vier Minuten: Die Rote Bete in Stücke schneiden und mit zwei bis drei Esslöffeln Zitronensaft im Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Fertig. Zwei Minuten sind um.

Den Ziegenfrischkäse mit dem Joghurt glatt rühren, dann den flüssigen Honig und den Balsamico-Essig unterziehen. Kräftig mit dem weißen Pfeffer aus der Mühle würzen. Fertig. Weitere zwei Minuten sind um.

Die Joghurt-Ziegenkäsecreme und das Rote-Bete-Püree nacheinander in Gläser, Teller oder Glasschüsseln füllen und kühl stellen. Um mehrere Schichten zu erzeugen, empfehlen sich schlanke, hohe Gläser.

Löffeln Sie die Schichten vorsichtig aufeinander (was aber etwas mehr Zeit benötigt). Kühl stellen. Vor dem Servieren noch einige Walnüsse darübergeben.

@ www.aus-meinem-kochtopf.de

Rote Bete ist der natürliche Feind der Sommerbluse

In dem stark färbenden Wurzelgemüse steckt mehr, als sein zweifelhafter Ruf als süß-saure Beilage erwarten lässt

Jetzt kommen sie – die heißen Sommertage! Das neue Rezept unter dem Motto „Sommer-Küche“ unseres Redaktionskochs Peter G. Spandl wird kalt serviert. Er verspricht uns eine Zubereitungszeit von knapp vier Minuten.

Dass Rote Bete in der Schweiz als „Rande“ und in Österreich als „Rahner“ bezeichnet werden, war mir bis vor kurzem neu. Überhaupt fristet die Rote Bete in unseren Breiten graden ein seltsames Dasein. Am häufigsten dürften Rote Bete in Franken heute noch in den Konserventeilen großer Supermärkte vorkommen.

Allerdings nur im Glas. In meiner Familie zumindest kam die rote Wur-

SOMMER-KÜCHE

zel jahrzehntelang nur an Festtagen, nämlich zum Gänsebraten in der Weihnachtszeit, als Salat auf den Tisch.

Was in meinem Gedächtnis ebenfalls hängen blieb, ist der Saccharin-Nachgeschmack, den der chemische Süßstoff (E 954) in den Konserven und somit auf meiner Zunge hinterließ. Dazu Erfahrungen, die das Leben schreibt. Egal ob gestiftelt, in Scheiben oder in Form von lustigen kleinen Kugeln, die sich hartnäckig weigern, aufgespießt zu werden, zurück ließen die Rote Bete immer kleine rote Flecken auf dem Festhemd, denn dass eine Scheibe von der Gabel zurück in die Salatsoße fällt und die stark färbende Salatsoße der Rube durch die Gegend spritzt, das



Wird die Joghurtcreme mit den Roten Beten in dieser Form angerichtet, so dauert das leider etwas länger als die versprochenen vier Minuten. F.: Peter G. Spandl

gehörte zum Gänsebraten dazu wie der Salat selbst. Die Rote Bete kann also, ebenso wie die Tomatensoße, als natürlicher Feind des Oberhemdes und der Bluse bezeichnet werden.

Was nun die Rote-Bete-Population in anderen Gegenden der Republik angeht, so belässt man sie dort nicht so ohne weiteres im Supermarkt. In Norddeutschland, Dänemark, Schweden und auch in Norwegen werden Rote Bete zum klassischen Labskaus verarbeitet, an dem sich meist nur die Einheimischen erfreuen.

Wer nichts mit dem Begriff Labskaus anfangen kann: gepökeltes Rindfleisch wird in Wasser gekocht und mit eingelegten Roten Beten, Salzgurken, Zwiebeln, Speck und Matjesfilets durch den Fleischwolf gedreht. Anschließend wird die Masse in Schweineschmalz gedünstet und mit Gurkenwasser versetzt gekocht. Zum Schluss werden gestampfte Kartoffeln untergerührt. Na Mahlzeit!

Das Gericht geht wohl auf die Seeleute vergangener Jahrhunderte zurück, die wegen Mangelernährung

an Skorbut litten. Damit einher gingen oft schmerzende Zähne. Seemänner hatten deshalb keine Lust, feste Nahrung zu sich zu nehmen, weshalb man dieses Püree erfand, mit dem ich Sie nun aber nicht mehr weiter belästigen möchte.

Die Spatzen pfeifen es von den Dächern, Sven Plöger vom „Wetter im Ersten“ hat es angekündigt, der Bayerische Rundfunk und auch der Wetterochs haben es bestätigt: Es kommen nochmals richtige Sommertage auf uns zu. Und zwar gleich solche, an denen die Außentemperatur auf Werte steigt, die nahe an Ihrer Körpertemperatur sind. Und mit Ihrer Körpertemperatur ist ja hoffentlich alles in Ordnung! Spätestens ab Sonntag – und erst recht ab Montag, wenn all jene wieder arbeiten müssen, die entweder noch gar keinen Urlaub hatten oder deren Urlaub schon wieder vorbei ist, dann wird es echt tierisch warm.

Spannende Kombination

Wenn Sie bereits jetzt an einem kühlen Ort darüber nachdenken, was es an diesen Tagen zu essen geben könnte, vielleicht gefällt Ihnen ja mein vegetarischer Vorschlag: Wegen der angekündigten Hitze geht es auch in dieser Woche wieder um ein kaltes Gericht, das in der Kombination ungewöhnlich und spannend ist und dessen Zubereitung kaum länger als vier Minuten dauert.

Vorausgesetzt, die Roten Bete sind beim Kauf bereits gekocht und geschält. Wenn Sie einen echten „Hingucker“ daraus machen möchten, wie auf dem Foto zu sehen, dauert es allerdings ein paar Minuten länger.