

## Chinesische Impressionen in nass-grauer Trübnis

Dauerregen bescherte dem Shenzhen-Abend auf dem Volksfest nur wenige Zuschauer — Enttäuschung bei Künstlern und Organisatoren

VON KATHARINA WASMEIER

Lampions baumeln im Wind, von den prächtigen Löwen-Figuren tropft der Regen auf den Teppich. „Franken grüßt Shenzhen“, so das Motto am vergangenen Mittwoch im Themenzelt am Eingang Bayernstraße des Nürnberger Volksfestes.

Nun – Franken hätte Shenzhen begrüßt. Hätte sich nicht ein übles Gewitter angeschickt, kurz vor Beginn des Show-Programms über Nürnberg ab- und kurzum in Dauerregen überzugehen.

„Ich bin mir sicher, der Platz wäre gut gefüllt“, spricht Alt-OB Dr. Peter Schönlein in die kleine Zuschauerschar, „wenn das Wetter mitspielen würde. Nichtsdestotrotz freuen wir uns auf die schönen Darbietungen, die ihren Beitrag zur Vertiefung der Völkerfreundschaft und Verstärkung der Städtepartnerschaft leisten.“

Die besteht nämlich seit nunmehr 15 Jahren zwischen Nürnberg und der chinesischen 13-Millionen-Metropole.

### Lang Vorbereitung

In Zusammenarbeit mit dem Amt für Internationale Beziehungen der Stadt Nürnberg hatte das Konfuzius-Institut Nürnberg-Erlangen ein vielfältiges Programm erarbeitet, „und zwar über drei Monate lang, da sich beispielsweise die Organisation der Visa für die Gäste recht lang hingezogen hat“, berichtet Nadine Paulick, die als studentische Mitarbeiterin am Konfuzius-Institut beschäftigt ist. „Das ist jetzt schon alles wirklich sehr ärgerlich.“

Umdisponieren und das Beste draus machen, war angesagt. Während Wang Huanhuan, Harfenistin der Nürnberger Symphoniker, nach allen Regeln der Kunst versucht, mit ihrer chinesischen Zither gegen die dröhnenden Chart-Hits der gegenüberliegenden Achterbahn anzu-



Einsam fuhr der Rikscha-Fahrer durch den Regen am Festplatz (oben). Drinnen war es wenigstens trocken. Kalligraphie-Künstlerinnen ließen sich bei ihrer Arbeit zusehen, während der Drachentanz in einer Hütte am fehlenden Platz scheiterte. Fotos: New 5/Stefan Hippel



spielen, baut Heike Hahn im gefluteten Biergartenbereich des Frankendorfes ihren Kalligraphie-Tisch auf. Hier möchte die bildende Künstlerin den

Gästen die chinesischen Tierkreiszeichen näher- und beibringen.

Parallel dazu verteilt eine Mitarbeiterin des Instituts Drachenlaternen.

250 hat sie dabei, circa 230 wird sie wohl wieder mit nach Hause nehmen müssen. Die Frankendorf-Band spielt „Wenn I' mit dir tanz'“, während die

traurig-triefende Lampions im Wind.

@ Bildergalerie zu dem Abend unter [www.nn-online.de](http://www.nn-online.de)

Künstler versuchen, ihre traditionellen Trachten und Kostüme unbeschadet durch die großen Pfützen zu manövrieren. Barbara Lauterbach vom Schaustellerverband und Mit-Organisatorin des chinesischen Abends, hat alle Hände voll damit zu tun, einen Plan B zu ersinnen. Die kostbaren Requisiten für Löwen- und Drachentanz sollten dem strömenden Regen besser nicht ausgesetzt werden.

### Tanz in der Hütte

Man weicht schließlich in eine der Hütten aus, um den wenigen Besuchern die Gelegenheit geben zu können, dem glücksbringenden Tanz des Löwen beizuwohnen. Doch ein Fabel-Löwe braucht Platz, um sich in voller Pracht entfalten zu können, und den bieten die wenigen Quadratmeter zwischen Stühlen und Tischen kaum. Bevor doch noch eine Lampe zu Bruch gehen kann, tanzt das silbern funkelnde Tier lieber doch nach draußen. Cui Yang, Chinesisch-Dozentin am Institut, weiß hingegen die beschränkten Räumlichkeiten für ihren graziösen „Alamuhan“-Tanz geschickt zu nutzen. Ein zierlicher, goldgelb glitzernder Lichtblick in grauer Trübnis. Doch nicht nur die Künstler und Organisatoren sind enttäuscht.

### Schwacher Trost

Haida Wang (27) und Kexin Fan (25) aus Nordchina studieren in Nürnberg und sind eigens auf den Volksfestplatz gekommen, um ein Stück Heimat zu finden. Jetzt sind sie nur auf der Suche nach einem trockenen Plätzchen. Das ist wohl der einzige Trost der vielen Schausteller, die sich auf dem Festplatz für den chinesischen Abend extra kostümiert haben: In ihren Geschäften ist es wenigstens warm und trocken. Außen baumeln

## Einfache Zutaten – höchster Genuss

In der Sommerküche geht es heute um Sardinen und die Frage, ob man sie essen darf

Um die Herkunft der Kreatur, die auf unseren Tellern landet, geht es im fünften Teil unserer Rezeptserie mit dem Motto „Sommerküche“. Das Rezept unseres Redaktionskochs Peter G. Spandl passt als Vor- und Hauptspeise und auch in jeden Picknick-Korb.

trauens werfe, versuche ich stets, mich darüber zu informieren, welche Fische man derzeit überhaupt zubereiten und essen darf.

So gibt es einige Fischarten, die wir fast komplett von unserem Speiseplan

welche Fische man vom Speiseplan nehmen sollte und welche nicht, gibt es verschiedene Informationsquellen.

Am fragwürdigsten sind dabei natürlich die Organisationen, die sehr eng mit den Fangflotten dieser Welt verbandelt sind und Siegel verteilen, die den Verbraucher in Sicherheit wiegen wollen.

Eine bessere Quelle sind da schon Greenpeace und der WWF. Die beiden Organisationen kommen allerdings nicht immer zu den gleichen Empfehlungen. Nach meinem letzten (vorher unüberprüften) Fang, dem winzigen Teil eines Sardinenschwarms aus dem Nordatlantik, konnte ich feststellen, dass der WWF in seinem aktuellen Einkaufsführer angibt, Sardinen sollten auf dem Speisezettel prinzipiell nur zweite Wahl sein.

Und Greenpeace macht in seinem Fischratgeber darauf aufmerksam, dass Sardinen nur noch gegessen werden sollten, wenn sie aus dem Nordost-Atlantik kommen. Siehe die sehr sehr langsame Website von Greenpeace zu diesem Thema.

Fakt ist, es lohnt sich also, auf jeden Fall zu überprüfen, aus welchen Teilen der Weltmeere unser Fisch kommt. Sardinen aus dem Mittelmeer sind definitiv tabu. Und um in einer Dose zu landen, dafür sind Sardinen ohnehin viel zu schade. Wenn Sie frische Sardinen aus dem richtigen Teil der Meere mit Ihrem Einkaufsnetz gefangen haben, bereiten Sie sich lieber das nebenstehende Rezept zu.

Das ist der Sardine würdig und Sie haben nicht nur Vorfreude damit.

### SOMMER-KÜCHE

gestrichen haben. Dazu gehört zum Beispiel Thunfisch, bei dessen Fang nicht selten Delfine mit im Netz landen und dann zum Teil grausam abgeschlachtet werden.

Als Verbraucher mit einem Gewissen der Kreatur gegenüber, die man sich auf den Teller lädt, hat man es aber nicht leicht. Um festzustellen,

Lässt man Fondue und Raclette, die beide schon fast zu den Gesellschaftsspielen gehören, außer Acht, dann ereilt jedes Gericht, und sei es noch so aufwendig gekocht, das gleiche Schicksal. Trotz stundenlanger Kochezeit, viel Geschnipsel, Geköchel, Geschmurgel, womöglich noch Reduzierung und Aufschäumerei – kaum steht das Essen auf dem Tisch, schon ist es in kürzester Zeit vertilgt.

Besonders viel Vorfreude hat man dafür bei Gerichten, die eine sehr lange Marinierzeit haben und trotzdem schnell zubereitet sind. In diese Kategorie gehört die venezianische Spezialität „Sarde in Saor“, also Sardinen süß-sauer. Denn die Erfahrung lehrt: Die einfachsten Zutaten in sehr guter Qualität und in der richtigen Kombination ergeben immer das beste Essen.

Die Zutatenliste ist extrem kurz, als Marinierzeit benötigt man mindestens 24 Stunden, und das Gericht passt toll in den Sommer.

Das einzige Problem, das man damit haben könnte, sind die Sardinen. Die armen Fischlein gehören nämlich zu den recht überfischten Arten in den Weltmeeren. Bevor ich mein Fangnetz in die Theke des Fischhändlers meines Ver-



Eine Spezialität und wunderbare Vorspeise aus Venetien sind diese süß-sauer eingelegten Sardinen. Eingeplant werden muss auf jeden Fall eine Marinierzeit im Kühlschrank von 24 Stunden. Foto: Peter G. Spandl

- Zutaten für 4 Personen:
- 500 g Sardinen
  - 50 g Mehl
  - 500 g weiße Zwiebeln
  - 1 Lorbeerblatt, 2 TL Salz
  - 40 g Sultaninen
  - 20 g Pinienkerne
  - 100 ml Olivenöl
  - 50 ml Balsamico Bianco
  - 100 ml Sonnenblumenöl

### Zwei Tage ab in den Kühlschrank

Zubereitung: Fische gut waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Sultaninen waschen und in etwas Wasser einlegen. 100 ml Olivenöl und 50 ml Wasser in einem Topf erhitzen, mit zwei Teelöffeln Salz und Lorbeerblatt würzen. Zwiebelringe darin zunächst anschwitzen und dann bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten köcheln. In der Mitte der Kochzeit Essig untermischen. Die Zwiebeln sollten noch al dente, das Wasser verkocht sein. Rosinen trocknen und unter die Zwiebeln mischen. Dann abkühlen lassen.

In einer Pfanne ohne Fett die Pinienkerne anrösten. Das Mehl auf einem Teller verteilen und die Sardinen darin wenden. Sonnenblumenöl erhitzen, die Sardinenfilets braten, bis sie Farbe angenommen haben. Zum Abkühlen auf Küchenpapier legen. Alle Zutaten abwechselnd in eine Schüssel schichten. Mit den Zwiebeln beginnen, darauf eine Schicht Sardinen legen und leicht salzen, dann wieder Zwiebeln und wieder Sardinen. Auf jeden Fall mit Zwiebeln abschließen.

Die eingelegten Sardinen müssen mindestens 24 Stunden kühl aufbewahrt werden. Sie sind dann noch zwei bis drei Tage haltbar.

## NÜRNBERGER NOTIZEN

### Stadionbad öffnet früh

Das Stadionbad hat für alle morgendlichen Schwammfreunde weiterhin wie gewohnt ab 8 Uhr bis 19 Uhr geöffnet. Nach nochmaliger Überprüfung entschied die Werkleitung des Eigenbetriebs NürnbergBad, das Stadionbad doch nicht erst ab 10 Uhr aufzusperren.

### „Gemecker hilft nicht“

„In Sachen Semesterticket hilft das SPD-Gemecker über eine angeblich abwartende Haltung der Staatsregierung inhaltlich nicht weiter“, antwortet CSU-Kreisvorsitzender Tobias Schmidt auf die Kritik des Nürnberger SPD-Chefs Christian Vogel (*wir berichteten*). Eigentlichiger Bremsklotz sei die Verzögerungstaktik des Verkehrsverbunds Großraum Nürnberg, der nicht vor 2014 Ergebnisse zur Realisierung liefern werde.

### Tatort Kurdistan

Bereits zum dritten Mal macht die bundesweite Kampagne „Tatort Kurdistan“ auch in Nürnberg auf die Situation in den kurdischen Gebieten der Türkei aufmerksam. Am Antikriegstag, 1. September, informieren mehrere linke und autonome Gruppen und Initiativen ab 13.30 Uhr am Aufseßplatz über die dortigen Menschenrechtsverletzungen und ihre Hintergründe.

### Busse fahren Umleitung

Am Sonntag, 2. September, fahren die VAG-Busse der Linien 51 (Frankenstraße-Kornburg), 67 (Frankenstraße-Fürth-Hauptbahnhof) sowie der Nightliner N5 (Nürnberg-Hauptbahnhof-Worzeldorf) stadteinwärts am Hasenbuck von 0.40 bis 10.30 Uhr eine Umleitung. Der Grund: Wegen Kanalarbeiten ist die Katzwanger Straße stadteinwärts gesperrt. **nn**