

## Nicht nur Geld hilft

Der Zonta Club Nürnberg feiert seinen 20. Geburtstag

Der Nürnberger Zonta Club wird 20 Jahre alt – und schenkt der Stadt ein Rosenbeet. Fragen an Zonta-Präsidentin Dorle Messerer-Schmid (57).

*Frau Messerer-Schmid, eigentlich bekommen Geburtstagskinder Geschenke. Sie drehen den Spieß um...*

**Dorle Messerer-Schmid:** ... und tun etwas, wovon alle profitieren. Gelbe Rosen, die an der Karlstraße blühen. Übrigens ein gutes Beispiel dafür, wie sich unsere Frauen einbringen. Eine Künstlerin hat die stählerne Einfassung entworfen, eine Landschaftsarchitektin die Bepflanzung organisiert.

*Wohltätigkeit bedeutet also nicht nur den Griff zum Portemonnaie?*

**Messerer-Schmid:** Nein, es geht auch um soziales Engagement. Gerade organisieren wir die Reihe „Jung, kompetent, selbstbewusst“, die gezielt junge Mädchen ansprechen soll. Da finanzieren wir die Referentinnen – und kümmern uns um Kontakte zu Schulen und vieles mehr. Das ist manchmal sauuuviel Arbeit!

*So einen Kurs hatten Sie selbst garantiert nie nötig.*

**Messerer-Schmid:** Ich hatte ein starkes Elternhaus, von dem ich sehr profitiert habe. Übrigens bin ich ein Rotarier-Kind. Die Idee der Service-Clubs war mir also schon immer sehr vertraut.

*Wie sind Sie zu Zonta gekommen?*

**Messerer-Schmid:** Ich habe in den 1980er Jahren in München als Informatikerin der Medizin an der Uni

gearbeitet. Dann wurde ich gefragt, ob ich mitmachen würde. Es war eine Wohltat, endlich aus dem Elfenbeinturm rauszukommen und mit ganz anderen Menschen zusammenzuarbeiten. 1992 habe ich dann den Nürnberger Club gegründet.

*Einen Mitgliedsantrag kann man bei Ihnen nicht ausfüllen. Nach welchen Kriterien werden die Frauen angesprochen?*

**Messerer-Schmid:** Sie sollten engagiert und in herausgehobener Position sein. Deshalb wird längst nicht jede neue Chefärztin angefragt. Nicht das Scheckbuch, auch die Bereitschaft, etwas zu tun, ist uns wichtig. Das kann auch der Garderobieren-Job bei einer Benefizveranstaltung sein.

*Wer sind die Zonta-Mitglieder?*

**Messerer-Schmid:** In Nürnberg sind wir 40, von der Akademikerin über die Goldschmiedin bis hin zur Krankenschwester. Männer sind als Referenten willkommen, bei unseren Monatstreffen bleiben wir lieber unter uns.

*Ist Zonta ein elitärer Club?*

**Messerer-Schmid:** Das stimmt nur insofern, als wir besonders hohe Ansprüche an uns selbst stellen. Deshalb halten wir uns aber keineswegs für etwas Besseres.

Interview: CLAUDINE STAUBER

① Am Samstag, 15. September, von 10 bis 16 Uhr präsentiert Zonta im Heilig-Geist-Saal, Hans-Sachs-Platz 2, seine Projekte und lädt zum Künstlerinnen-Basar.



Gründete Zonta Nürnberg: Dorle Messerer-Schmid F.: privat

## Wie aus Reifen Gürtel werden

Studentin recycelt Altgummi zu Hause — Idee in Berlin aufgeschnappt



Aus Alt mach Neu: Studentin Cathrin Zajber schneidet den Wulst eines alten Reifens weg, aus dem später ein Gürtel für die Hose werden soll. 75 Gürtel hat sie in ihrem Wohnzimmer bereits produziert. Foto: Michael Matejka

VON ALEXANDER BROCK

Abgefahren: Eine Studentin wandelt alte Fahrradreifen in Gürtel um. Die Mäntel recycelt die 32-Jährige in ihrem Wohnzimmer.

„Gib Gummi“ – ein Slogan, der an Cathrin Zajbers Wohnungstür in der Austraße noch fehlt. Denn seit einem Jahr sammelt sie Fahrradreifen. Aus den Mänteln produziert sie auf dem Sofa Gürtel für Hosen – eine ungewöhnliche Form, Schrott zu recyceln. Der Couch gegenüber steht ein Sessel: Der Bezug des alten Ikea-Sessels aber ist aus Gummi. Genauer: Zajber hat unbrauchbare, geflickte Fahrradschläuche zu einer Sitzfläche geflochten.

Mit einer Spezialschere schneidet sie der Länge nach die Wülste eines Reifens ab, trennt das Drahtgeflecht heraus, so dass nur noch das Profil übrig bleibt. Dann stopft sie die Reifen in die Waschmaschine, stanzt anschließend Löcher rein und schraubt die Schnalle dran – fertig. Die Idee hat sie in Berlin auf-

geschnappt, bei einem fliegenden Händler im Mauerpark. Sie kaufte sich einen Gürtel. Ein Freund beschwerte sich, dass sie ihm nicht auch einen mitbrachte. „Also hab' ich mal probiert, es selber zu machen.“ Immer mehr Bekannte fragten nach, ob sie ebenfalls Gürtel haben könnten. Seit November vergangenen Jahres bis heute hat sie rund 75 Altreifen umgewandelt. In einigen Läden liegen sie bereits in den Regalen – sie verdient 60, die Geschäftsinhaber 40 Prozent am Verkauf. Dass Zajber damit nicht viel Geld verdienen wird, wusste sie schon beim ersten Reifen. Es ist die Idee, die sie begeistert. „Die alten Reifen wären sonst auf dem Müll gelandet.“

Tourenräder, Mountainbikes und Rennräder – 200 verschiedene Mäntel lagern mittlerweile in ihrem Keller. Die Studentin für Pflegepädagogik klappert immer wieder Fahrradgeschäfte ab. „Die sind froh, wenn sie einen Abnehmer für Altreifen haben – die Entsorgung kostet sie schließlich Geld.“ In Gebrauchtwaren-

renläden stöbert sie nach alten Gürteln, auf deren Schnallen sie aus ist.

Die Reifen von Mountainbikes verarbeitet die gelernte Krankenschwester aber nicht so gerne – die sind dick und passen kaum durch die Gürtelschlaufen. Einige Kunden wollen ganz individuelle Gürtel: Der eine ist scharf darauf, möglichst viel Profil drauf zu haben. Dem anderen ist es wichtig, den abgefahrenen Reifen zu sehen – als Beleg dafür, dass er mit seinem Fahrrad viel Gummi auf der Straße gelassen hat.

Derzeit aber stockt die Herstellung im Wohnzimmer an der Austraße. Zajber wächst die Arbeit über den Kopf: Für ihr Studium an der evangelischen Hochschule absolviert sie ein Praktikum, darüber hinaus arbeitet sie in einer Einrichtung für behinderte Menschen in Boxdorf. Doch einstellen will die 32-Jährige die Produktion nicht. „Die einen stricken, ich bastle Gürtel – es ist auch entspannend“, sagt sie. Doch der Winter kommt bestimmt. „Dann werde ich wieder mehr Zeit dafür haben.“

## DER POLIZEIREPORT

### Ausgeraubt und getreten

Einem 38-Jährigen ist in der Nacht auf Montag am Bahnhofplatz der Rucksack geraubt worden. Vorher war es zwischen dem Opfer und einer circa zehnköpfigen Gruppe zum Streit gekommen. Einer versetzte ihm einen Faustschlag. Als der 38-Jährige zu Boden ging, wurde er getreten und beraubt. Dann flüchtete die Gruppe. Zwei Zeugen nahmen die Verfolgung auf und eroberten sogar die Beute

zurück. Fünf Personen wurden von der Polizei gefasst. Wer was gemacht hat, ist allerdings unklar. Die Polizei sucht Zeugen.

### Hohe Beute bei Einbruch

Mit Hilfe der DNA ist ein 49-Jähriger ermittelt worden, der vor einem Jahr in einen Lottoladen im Stadtteil Rennweg eingestiegen ist. Er hatte Waren im Wert von 24 000 Euro erbeutet. Der Täter sitzt derzeit in Haft. *nn*

## Süßes muss nicht aus der Tüte kommen

Redaktionskoch Peter G. Spandl über „Heiße Liebe“ und andere Langweiler auf der Karte

Ein Dessert kann so viel mehr sein als immer nur Eis mit heißen Himbeeren. Im fünften und letzten Teil unserer Rezeptserie mit dem Motto „Sommerküche“ tritt unser Redaktionskoch Peter G. Spandl den Beweis an.

Kürzlich habe ich genau an dieser Stelle die Tatsache bejammert, dass so etwas wie eine Dessert-Auswahl auf den Speisekarten vieler fränkischer Landgasthöfe und Restaurants gar nicht existiert.

Denn wir leben zwar in einer schönen Gegend, aber definitiv auch in einer Suppen- und Dessert-Diaspora. Genau dort, wo der gemeine Brühwürfel die Grundlage der Suppenauswahl bildet, wird uns auch „Heiße Liebe“ verkauft. Und das hat nicht einmal etwas mit Erotik zu tun.

„Heiße Liebe“ ist in Wirklichkeit die Kopfgeurt einer kreativen Wirtin, die ihre Gäste verwirren wollte, indem sie die beiden rätselhaften Worte anstelle des üblichen „Vanilleeis mit heißen Himbeeren“ auf die Karte gesetzt hat. Und das ist schon das Nonplusultra auf der marmorier-

ten Seite in der abgegriffenen Prospekthülle. Nur noch getoppt von den unmittelbar folgenden Apfelküchlein mit Vanilleeis.

Von diesen Dingen wissen wir überaus genügsamen fränkischen Gäste aber, dass unmittelbar nach unserer Bestellung im Kühlraum lediglich Packungen geöffnet werden, deren Inhalt anschließend entweder in der

### SOMMER-KÜCHE

Mikrowelle oder in der Pfanne landet. Vermutlich mögen es die Franken so. Dem Koch sollte ja auch nicht zu viel zugemutet werden...

Denn es entspricht prinzipiell nicht der fränkischen Mentalität, andere in Kalamitäten bringen zu wollen oder Probleme offen anzusprechen. Viel lieber murmeln wir leise und nur auf die Nachfrage hin, wie es denn geschmeckt habe, „gut“, noch während der Schweinebraten-Teller mit den Resten des vollkommen inakzeptablen Gerichts abgetragen wird.

Hauptsache, es war sehr viel. Und preisgünstig. Wert auf Qualität legt der deutsche Durchschnittsbürger nur beim Bild seines einen Meter dreißig breiten Fernsehapparates. Aber nicht auf das Programm, das uns darauf präsentiert wird. Wert legen wir auch auf die Qualität unserer Autos. Auch wenn wir damit oft nur sehr bequem im Stau stehen.

Nur bei der Ernährung, da schauen die Leute sehr schnell auf den Preis – kaufen ihren Kindern dann aber trotzdem den Fertigpudding im Becher, anstatt selbst frischen zu kochen.

Und so begnügen wir uns auch im Restaurant mit „Heiße Liebe“ oder den Apfelküchlein aus der Tüte. Dabei gibt es, speziell im Dessert-Bereich, ungezählte Möglichkeiten und Varianten, die nur aus Bequemlichkeit außer Acht gelassen werden. Eine dieser möglichen Varianten habe ich in meinem heutigen Rezept für Sie zusammengestellt.

Aus einer einfachen Panna Cotta, im Prinzip auch solch ein ewiger Langweiler auf der Dessert-Karte, nur eben im italienischen Ristorante um



Rosmarin-Sauercrème mit Würz-Pfirsich an Himbeerpüree: Sieht aus wie ein Spiegelei und ist schnell frisch zubereitet. Foto: Peter G. Spandl

die Ecke serviert, wird am Schluss eine Sauercrème, die mit Rosmarin gewürzt ist. Verteilt man diese auf einem Teller und legt einen halben geschälten Pfirsich in die Mitte, so kann man damit einen schönen Effekt

erzielen, der stark an ein Spiegelei erinnert. Oder Sie geben noch ein paar Amarettinis und ein feines Himbeerpüree dazu. Fertig ist das Dessert. Ihre Gäste und deren Geschmacksnerven werden staunen!

## Rosmarin gibt dem Dessert richtig Pfiff

beim Kochen ausflocken, die Creme wird dann nicht mehr glatt. Was die Menge der Gelatine angeht: Wir streben keine schnittfeste Mousse an, sondern nur eine leicht angedickte Creme.

Die Gelatine für fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken. Die Rosmarinzwiege jetzt aus dem Milch-Sahne-Gemisch herausnehmen, dieses nochmals kurz anwärmen, um die Gelatine dann in der Flüssigkeit durch

Rühren komplett aufzulösen. Wieder etwas abkühlen lassen, dann erst die saure Sahne zufügen, alles glatrühren und möglichst kreisförmig auf (wenn vorhanden: dunklen) Tellern verteilen.

Den Backofen vorheizen. Die Pfirsiche werden halbiert, der Kern entfernt und die Hälften in einem kleinen Topf mit dem Sud aus den oben aufgeführten Zutaten im Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der zweiten Schiene von unten für 15 bis

20 Minuten geschmort. Dabei mehrmals den Sud über die Pfirsichhälften lassen und die Hälften jeweils in die Mitte der Creme platzieren. Kühl stellen. Die einfache Variante des Desserts ist schon fertig.

Optisch kann diese einfache Version durch die Zugabe eines Himbeerpürees noch zum Hit werden. Dazu die Himbeeren in einem Topf mit dem Zucker erhitzen und einige Minuten köcheln, bis sich die Beeren

alle richtig verflüssigt haben und die Gesamtmenge etwa um ein Viertel weniger geworden ist. Die Früchte nun durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

Das Himbeerpüree auf die Teller neben die (noch nicht gelierte) weiße Creme schöpfen und mit Hilfe eines kleinen Holzstäbchens Muster in die Massen zeichnen. Mit den Amarettinis bestreuen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Ⓜ Dieses und viele weitere Rezepte finden Sie auch im Internet unter <http://aus-meinem-kochtopf.de>

Die Zutaten für 4 Personen für die Rosmarin-Sauercrème: 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 200 ml saure Sahne, 50 g Zucker, 3 Rosmarinzwiege, 3 Blatt Gelatine. Für die Würz-Pfirsiche: 2 Pfirsiche, 1 Zweig Rosmarin, 1 Stange Zimt, Mark einer halben Vanilleschote, 100 ml Weißwein, 2 El Honig. Für das Himbeerpüree: 400 g Himbeeren (TK), 4 El Zucker. Außerdem: 50 g Amarettini.

Zunächst Milch, Sahne, Zucker und Rosmarinzwiege in einem Topf aufkochen, dann von der Platte nehmen und einige Minuten durchziehen lassen. Hinweis: Keinesfalls die saure Sahne mitkochen, denn diese würde