

Thema: Der Kurier tischt auf

Live in den Kochtopf gucken

wü. WIESBADEN Was knabbert man abends auf der Couch vor dem Fernseher, wenn es nicht gerade fettlastige Kartoffelchips sein sollen? Darf man jeden Abend sein Gläschen Wein oder Bier trinken, oder schadet das der Gesundheit? Was koche ich, wenn ich eigentlich gar keine Zeit habe und es trotzdem schmecken soll?

Diese und andere Fragen haben sich in den vergangenen Wochen unter dem Motto „Der Kurier tischt auf“ schon beschäftigt, heute lesen Sie auf dieser Seite etwas darüber, wie es hinter den Kulissen von „Walters Futterkrippe“ zugeht. Für Mittwoch, 27. September, 19.30 Uhr, lädt der Kurier zu einer Koch- und Talk-Runde auf den Marktplatz zwi-



schen Rathaus und Marktkirche ein. Für das Stadtfest „Sieben Tage. Sieben Tische“ haben Wiesbadener Gastronomen hier eine komplette Küche aufgebaut, so dass live gekocht werden kann. Am Herd stehen an diesem Abend **Gisela Eismann**, 1. Vorsitzende der Igstädter Landfrauen, **Markus Seeger**, Inhaber des Hotel de France und Chef im Restaurant „M“ sowie die bekannte Rheingauer Mundartkünstlerin, Kabarettistin und Chansonette **Ulrike Neradt**.

Und während die drei am Herd jeweils ein von ihnen kreiertes leckeres Gericht zubereiten, diskutiert der Kurier mit dem Ernährungswissenschaftler **Dr. Nicolai Worm** aus München, mit der Ernährungswissenschaftlerin und -beraterin **Professor Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser** von der Uni Gießen, dem Rüdeshheimer Arzt **Dr. Johannes Scholl** und der evangelischen Stadtkirchpfarrerin **Annette Majewski**, die sich unter anderem auch dem Thema Esskultur verschrieben hat. Das Publikum ist eingeladen, mitzureden.

Es moderieren Ulrike Würzberg, stellvertretende Leiterin der Lokalredaktion, und Kurier-Redakteurin Nicola Brauch.

WIESBADEN Im Rahmen unserer Serie „Der Kurier tischt auf“, die sich unter anderem mit gesundheitsbewusstem Essen und Esskultur befasst, haben wir diesmal vor und hinter die Kulissen eines Imbiss-Standes geschaut: Wir waren bei Walters Futterkrippe am 2. Ring.

Von Astrid Moos-Philipp

Die beiden stämmigen Männer am Alu-Stehisch bei Walters Futterkrippe lachen herzlich, als sie hören, dass der Artikel über den Imbiss-Stand in der Kurier-Serie „Gesund essen, fit genießen“ erscheint. Ist ein Imbiss der falsche Ort, um dazu Erkundigungen einzuziehen? Die Gespräche und Beobachtungen vor wie hinter den Kulissen von Wiesbadens zweitältestem und in der Region berühmtesten Imbiss ergeben, dass es zumindest bei Walters Futterkrippe Esskultur, Benimmregeln und Genuss gibt. Die Menschen am Tresen und an den Tischen besitzen durchschnittlich schlanke bis wohlproportionierte Figuren und auch ein Ernährungsbewusstsein ist vorhanden: Die meisten wissen ganz genau, dass das, was sie am Stand verzehren, nicht gerade das ist, was ein Ernährungsberater auf den Speiseplan setzen würde.

„Wurst, Pommes, Mayo, ohne Cola“, die Bedienung versteht und liefert. Am Imbiss sind die Bestellungen so knapp wie die Zeit der Leute vor und hinter dem Tresen.

Kaum eine Viertelstunde verbringt der 50-jährige Geschäftsmann aus Wiesbaden an Walters Futterkrippe. Er hat gerade den Imbiss-Klassiker verzehrt, Currywurst mit Pommes. Für ihn eine „absolute Notlösung“ an einem Tag, der ihm mit einer Geschäftsreise nach Stuttgart gerade mal Zeit

amp. WIESBADEN / RÜDESHEIM Wäre doch der Kaloriengehalt der Imbissmenüs ebenso knapp bemessen wie die Zeit an den Stehtischen. Um eine Vorstellung davon zu bekommen, wieviel Fett der Imbissbuden-Klassiker enthält, hat die in Wiesbaden lebende Ökotrophologin Nadja Petroll für den Kurier den Fettgehalt von Currywurst mit Pommes rotweiß und einer



Schon zum Frühstück kommen die hastigen Hungrigen. Ida Casa di Bari brät ihnen Rührei mit Schinken.

Foto: wita/Müller

für „zwei halbe Brötchen“ gelassen hatte. Einmal im Halbjahr stehe er am Imbiss. Genuss und Esskultur? Seine zahlreichen Geschäftssessen hätten da „natürlich ein anderes Niveau“.

Die junge, schlanke Frau im Nadelstreifenanzug lässt sich am Tresen Würstchen und Schnitzel fürs Abendessen mit ihrem Mann einpacken. Einbis zwei Mal im Monat, wenn sie abends „absolut keine Lust“ mehr habe, selbst zu kochen, kommt die gehaltvolle Schnell-

kost bei der 27-jährigen aus dem Rheingau auf den Tisch.

Mirko Glass (35) aus der Nähe von Koblenz und Matthias Gärtner (40) aus Bad Schwalbach sind Außendienstmitarbeiter und seit 15 Jahren Stammgäste bei Walters Futterkrippe, „mit Abstand der beste Imbiss im Rhein-Main-Gebiet“ und in Sachen Fastfood in Wiesbaden eine Institution. Und sie müssen es wissen, sie kommen viel rum und sind berufsbedingt auf die Zeit sparende Verköstigung ange-

wiesen. Irgendwo „reingehen, sich setzen, auf die Bestellung warten“, können sie sich nicht leisten.

Die Sauberkeit, das hygienisch verpackte Besteck („Richtige Messer, nicht die aus Plastik!“), die auf Tellern servierten Mahlzeiten, der Kaffee in Tassen: Doch, von Esskultur könne man bei Walters Futterkrippe durchaus sprechen, meint Mirko Glass. Das sehe man auch an den Manieren der Gäste, die selbst abräumen, wenn sie den Stehtisch

verlassen. „Und schau'n Sie mal, die Pommes“, sagt Glass und weist auf die Alu-Abgabe über den Frittier-Wannen. Anderswo lägen dort die fertigen Pommes, in der Futterkrippe sind es die Frischen. Die Gäste schätzen diese Transparenz. Sie sehen, was sie kriegen und wie es zubereitet wird.

Rechenmaschine, Computer, Flachbildschirm. Der Wirtbetrieb des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes und das „Imbissdiplom“ für zukunftsorientierte Schnellgast-

ronomen schmücken die Wände. Das Büro von Dietmar Hithaler wirkt genauso proper wie die Futterkrippe, die er 2002 von seinem Vater Walter übernommen und im Zuge dessen modern ausgebaut hat. Doch Hithaler steht lieber „an der Front“, wie er den Arbeitsplatz seiner 16 Angestellten hinter der Theke nennt. Besonders mittags, wenn zusätzlich zu den Gästen am Stand zahlreiche Bestellungen von Firmen fertigzumachen sind, manchmal bis zu 25 Portionen in einer halben Stunde. „Der Wahnsinn, was dann abgeht.“ Diese „tolle Äktschen“ sagt er und grinst, lasse er sich nicht nehmen.

Er weiß, was seine Gäste schätzen: Neben schneller, freundlicher Bedienung vor allem den guten Geschmack. „Mensch, Deine Rindswurst ist einfach prima“, hört er oft. Der Vater habe nicht eher geruht, bis sein Hersteller und Lieferant diese Wurst so würzte, wie er es sich vorstellte. Und auch beim Rezept für Curry-Ketchup habe er in der Münchener Fabrik so lange mitgemischt, bis die Soße geschmacklich mit der Wurst harmonierte, berichtet Hithaler. Das jahrelange Vertrauen in die Qualität der Produkte von Lieferanten und Herstellern ist eines der Erfolgsrezepte der Futterkrippe, was Stammgäste bestätigen.

Zum Ausgleich im überwiegend kalorienlastigen Angebot hat Hithaler einen gemischten Salat mit Dressing nach Wahl und Folienkartoffel mit Kräutertau. Zum Ausgleich für die Steherei, die den Rücken belastet, und die stressige Arbeit finanziert Hithaler seinen Leuten die Mitgliedschaft in einem Fitnessstudio, was einige auch nutzen. Und der 45-jährige Familienvater selbst findet seine Erholung in den Wäldern am Frauenstein auf dem Mountainbike.

Die schnelle Nahrungsaufnahme bleibt im Trend

Aber mehr gesundes Fastfood wird gewünscht / Ein „Biosk“ soll noch dieses Jahr die Marktlücke schließen

Dose Cola „übersetzt“: Dieses „Menü“ ist so gehaltvoll, als lutschte man sieben Portionen der kleinen 15-Gramm-Frühstücksbutter und zwölf Stück Würfelzucker. 1160 Kilokalorien und 85 Gramm Fett schlagen zu Buche. Empfohlen sind 60 bis 70 Gramm täglich. „Das erklärt, warum die Figur nicht im Rahmen bleibt“, sagt Petroll. Von einer Verteufelung der gehaltvollen Mahlzeiten

hält sie indessen wie viele Experten wenig. „In Maßen“ lautet auch bei der klassischen Imbiss-Kost die Zauberformel. Auch Ausgleich durch Bewegung und Ergänzung mit Obst- und Gemüse-Mahlzeiten werden empfohlen.

Indessen bestätigen die Ergebnisse einer kürzlich veröffentlichten, repräsentativen Umfrage der DAK und der Zeitschrift „healthy living“ die

zufälligen Beobachtungen an Walters Futterkrippe. Laut Umfrage essen lediglich noch acht Prozent mehrmals pro Woche Fastfood, bei 60 Prozent der Befragten stehen die schnellen Dickmacher nur einmal im Monat auf dem Speiseplan. Über die Hälfte wünscht sich ein größeres Angebot an gesundem, vitaminreichem und fettarmem Fastfood, das aber gegenwärtig noch den

Status einer Marktlücke besitzt. Die in der Region noch in diesem Jahr kleiner werden könnte.

„Das ist ja genau meine Geschäftsidee“, sagt Michaelbernd Fuhr (45) aus Rüdeshheim. Bei der Wiesbadener Existenzgründungsagentur Exina schreibt er momentan an seinem Businessplan für seinen „Biosk“. Als Liebhaber gesunder Snacks habe er selbst un-

terwegs oft festgestellt, dass das Angebot klein ist. Die Idee zum „Biosk“ stamme von seiner Lebensgefährtin Christiane Steinbrecher (32), die Ernährungsberaterin ist.

Die beiden planen, einen Laden als Stützpunkt zu eröffnen, der von einem mobilen „Biosk“ ergänzt wird, der dorthin fährt, wo die Hungrigen sind. Fuhr will noch in diesem Jahr starten.

Döring tritt an gegen Knüttel

sus. NIEDERHAUSEN Der amtierende Niederrhauer Bürgermeister Günter Döring (SPD) bewirbt sich bei der Direktwahl am 4. März um eine dritte Amtszeit als Rathauschef. Dies hat Döring am Sonntag beim Empfang anlässlich seines 60. Geburtstages bekannt gegeben.

Dörings Herausforderer ist der derzeitige Ortsvorsteher von Wiesbaden Südost, Andreas Knüttel, der für die CDU Niederrhauen antritt. Knüttel erhielt in der Mitgliederversammlung der Niederrhauer CDU am Freitagabend 36 von 63 Stimmen und setzte sich damit klar gegen die beiden ortsansässigen CDU-Bewerber, den CDU-Fraktionsvorsitzenden Achim Belak und die stellvertretende Parteivorsitzende Isolde Ehrhart, durch. Für Belak stimmten acht CDU-Mitglieder, Isolde Ehrhart konnte 17 Stimmen hinter sich bringen. Andreas Knüttel ist 58 Jahre alt und arbeitet hauptberuflich als Referent der CDU-Rathausfraktion in der Landeshauptstadt.

40 Jahre Synagoge: „Ein Bethaus, das offen für alle ist“

Festakt in Wiesbaden in der Friedrichstraße / 40 Bäume in der „Allee der Gerechten“ für die Bürger der Landeshauptstadt

IS. WIESBADEN In der „Allee der Gerechten“ in der Holocaust-Gedenkstätte Yad Vashem, Jerusalem, erinnern Bäume an rechtschaffene Menschen: Beim Festakt „40 Jahre Synagoge Wiesbaden“ im jüdischen Gotteshaus an der Friedrichstraße überreichte gestern Nachmittag Gemeindevorstand Jakob Gutmark der Stadtverordnetenvorsteherin Angelika Thiels eine Schenkungsurkunde: 40 Bäume werden in der „Allee der Gerechten“ gepflanzt – für die Wiesbadener Bürger.

Mit Gebeten und Psalmen, mit einem Chor und vielen Gästen wurde der erste Akt des Doppeljubiläums gefeiert: Vor 60 Jahren wurde die jüdische Gemeinde Wiesbadens wiedergegründet und vor 40 Jahren weihte sie ihr neues Bethaus ein, nach dem die Gemeindeglieder nur noch auf „halbgepackten Koffern“ saßen. Bewegend der Bericht von Samuel Mandelbaum, der vor mehr als vier Jahrzehnten da-

Auf das Kapitel „Synagogen in Wiesbaden“ in Wiesbaden ging Salomon Korn vom Zentralrat der Juden in Deutschland ein. Er schilderte, wie im Zeitalter der Emanzipation und der Bürgerlichkeit am 15. August 1896 die Synagoge auf dem Michelsberg eingeweiht wurde. Mit diesem stadtbildprägenden Bau hätten deutsche Bürger jüdischen Glaubens eine „selbstbewusste Entscheidung“ getroffen. Ihre Synagoge, so Korn, war die prachtvollste in Deutschland. Kaiser Wilhelm I. kam zum Benefiz-Konzert aus Anlass der Einweihung. Mit der neuen Synagoge hatte man auch einiges aufgegeben. Das schlichte Haus des Lernens, des Betens, der Versammlung sei der exotische Bau nicht unbedingt gewesen. Die heutige Synagoge stehe an der Stelle der alten „Judenschule“, sie stehe in der Tradition eines lebendigen Judentums: „Sie besitzt keine Hierarchie, jeder ist Laienpriester in einem Bethaus, das offen für alle ist.“



Die prachtvollste Synagoge Deutschlands stand einst am Michelsberg und ein Kaiser kam zur Einweihung: Salomon Korn erinnerte in seinem Festvortrag daran. Foto: wita/Müller

Gutmark bezog sich in seiner Rede auf ein Korn-Zitat: „Wenn man ein Haus baut, will man bleiben.“ Das Haus als „elementare Metapher für Schutz und Geborgenheit, Si-

cherheit für den Körper, vor allem für die Seele.“ Sich einzurichten, ein Haus zu bauen, sei für Juden vor 60 Jahren schwer vorstellbar gewesen. „Zuerst stand für jüdische

Menschen der ersten Stunde das lebenserhaltene Prinzip Hoffnung.“ Nach dem Holocaust sei aber doch die „Notwendigkeit zum Zusammenhalt“ gesehen worden.

Staatsminister Stefan Grüttner überbrachte die Glückwünsche der Hessischen Landesregierung. Er mahnte zu Achtsamkeit. Es gelte, sich „alter und neuer antisemitischer Denkmuster“ zu erwehren.

Auf die Gemeinsamkeiten von Christen und Juden gingen der evangelische Dekan Hans-Martin Heinemann und sein katholische Kollege Johannes zu Eltz ein. Eltz: „Der Herr möge Ihr Haus segnen, das auch sein Haus ist“.

Wiesbaden und die Region

Sekretariat:
Sabina Hoffmann
Tel. 06 11/355-5380
Ursula Würthele -5381
Fax 06 11/355-5407

Redaktion:
Ingeborg Salm-Boost (isa) -5370
Michael Meinert (mt) -5381
Ulrike Würzberg (uwü) -5385

Reporter:
Christoph Cuntz (cc) -5365
Wolfgang Degen (deg) -5371

E-Mail:
kurier-lokales@vrm.de