

Kurz notiert

Lernen am Tier

**Auerbach.** (cs) An der Bela Veta e.V. Schule mit Tierhilfshof beginnt Anfang März ein neuer Lehrgang in alternativer Tierheilkunde für Hund, Katze, Pferd, Ziege, Schaf u.a. Der Lehrgang findet einmal im Monat, Samstags und Sonntags ganztags statt. Es sind insgesamt 13 Wochenenden. Am letzten Wochenende besteht die Möglichkeit, die Prüfung zum Tierheilpraktiker zu absolvieren. Die Kenntnisse werden praktisch am Tier erlernt. Der Lehrgang ist auf acht Teilnehmer begrenzt. Weitere Informationen gibt es unter den Telefonnummern 09254-7583 und 0160-92 98 15 52.

Polizeibericht

Einbruch in Wohnhaus

**Lindenhardt.** (blm) Wie erst jetzt festgestellt wurde, drang im Zeitraum zwischen Anfang Februar bis zum Wochenende ein bisher unbekannter Täter in ein Haus in der Marktstraße ein und entwendete daraus Haushaltsgegenstände im Wert von ca. 500 Euro. Der dabei angerichtete Schaden beträgt rund 300 Euro. Hinweise nimmt die Polizei Pegnitz unter Tel. 09241/9906-0 entgegen.

Notdienst

Apotheken

Marien-Apotheke, Auerbach.

# Was anderes als Pommes mit Mayo

Zehntklässler der Christian-Sammet-Realschule kochen bei Schulprojekt im „Soulfood“ auf

**Auerbach/Pegnitz.** (swt) Ein Schulprojekt der besonderen Art begleitet derzeit das Restaurant „Soulfood“ in Auerbach, das seit dem vergangenen Herbst vom Gault-Millau-Restaurantführer empfohlen wird. Die Klasse 10 M der Christian-Sammet-Realschule hat sich im Bereich Soziales ein Viergänge-Menü vorgenommen.

Lehrkraft Bettina Ondrusek stellte den Kontakt zu Restaurant-Chef Michael Laus her, mit dem Gedanken, einmal anspruchsvolle Küche jungen Leuten zu vermitteln. Ein Schüler der achten Klasse hatte ein Praktikum in dem Auerbacher Restaurant gemacht. Beim Betreuungsbesuch der Lehrerin hat diese sofort gesehen, dass hier eine anderer Atmosphäre als in üblichen Lokalen herrscht.

Essen schmackhaft machen

„Das hebt sich ab, hier herrscht ein frischer Wind und ich fragte an, ob es nicht möglich wäre ein Projekt mit unseren Schülern zusammen zu machen.“ Laus und seine Lebensgefährtin Christine Heß überlegten nicht lange, weil sich hier die Gelegenheit bot, jungen Menschen gutes Essen schmackhaft zu machen. Dabei steht nicht nur das Essen an sich im Vordergrund, sondern auch das ganze „Drumherum“ wie die Lehrerin Bettina Ondrusek betont. Das beginnt bei der Planung der saisonalen und regionalen Zutaten, den Einkauf, aber auch bei der Vorbereitung des Tisches, der Dekoration und natür-



Bevor die Töpfe brodelten, rauchten erst einmal die Köpfe für die Schüler der Christian-Sammet-Schule, Pegnitz. Sie kreierten zusammen mit „Soulfood“-Chef Michael Laus und Service-Chefin Christine Heß ein Viergänge-Menü. Bild: swt

lich dem Service. Begeistert sind die Schüler auch bei diesem Teil des Projektes bei der Sache. Bevor es in der Schulküche der Christian-Sammet-Schule an die Kochtöpfe geht, rauchten am Montag im Restaurant „Soulfood“ erst einmal die Köpfe. Welche Gerichte sollen es sein, was braucht man im Vorfeld, welches Geschirr ist notwendig, passende Servietten, Tischdecken und wie serviert man richtig... waren Eckpunkte der mehrstündigen Arbeitssitzung.

„Wir haben Vorschläge gemacht, was denn derzeit an regionalen Lebensmitteln zu bekommen ist, haben aber auch die Vorlieben der Schüler mit eingebaut“, verrät uns Küchenchef Michael Laus. Auch wurden die Arbeitsgruppen eingeteilt. So werden

acht Schüler in der Küche arbeiten, fünf im Service. Unter dem Motto „Perfekter Service präsentiert Gaumenfreuden moderne Küche“ hat die Lehrerin das Arbeitsprojekt gestellt. Ein Menü für 20 Personen soll es werden, das am kommenden Montag dann zubereitet und auch einigen Gästen sowie den Schülern selbst schmecken soll.

Garnelen und Kräuter

„Die Schüler in der Gruppe essen gerne. Das ist schon mal ein Vorteil“, lobt Bettina Ondrusek ihre Schützlinge. Auch haben einige daheim schon mal den Kochlöffel geschwungen. „Nudeln“ kommt wie aus der Pistole geschossen als Antwort, als wir unter den Jungs und Mädels nachfragen,

was sie gekocht haben. Pizza oder Pommes traut sich kaum einer sagen, verraten sie schmunzelnd. Davon ist auf der Menükarte dieses Mal nichts zu finden. Neugierig sind sie auf das was sie zusammen erarbeitet haben.

Knusprige Garnelen mit Wasabi-Mayonnaise und Wildkräutersalat etwa als Vorspeise zu zaubern, oder sich an selbst gemachten Spinatcottage mit Parmesanschaum zu versuchen, ist ebenso eine Herausforderung wie die Maishähnchenbrust mit Karottencreme und Lauchgemüse. Ganz nach ihrem Geschmack klingt der Nachtisch, die Schokovariationen mit karamellisierten Bananen. Die Schüler freuen sich auf das Ergebnis ihrer Arbeit, das sie dann selbst genießen dürfen.

# Viel Arbeit lastet auf nur wenigen Schultern

Unter-Uns-Schützenmeister Josef Geyer sehr enttäuscht über fehlende Mitarbeit – Neues Gewehr für die Jugend

**Nitzlbuch.** (cs) Durch zahlreiche Veranstaltungen, die 1. Schützenmeister Josef Geyer zur Jahreshauptversammlung der Unter-Uns-Schützen (wir berichteten) aufgelistet hatte, war das Schützenheim das ganze Jahr hindurch belebt. Große Probleme bereitete die Sanierung des Giebels an der Ostseite des Schützenheimes. Tacheles redete Geyer, als es um „Hand- und Spanndienste“ ging. „Manchmal hätte ich schon am liebsten alles hingeworfen, weil sich niemand auf der Baustelle sehen ließ“.

Deshalb habe sich die Sanierung auch über drei Monate hingezogen. So war auch die Arbeit, mit der Schubkarre sechs Tonnen Schotter zu

verfüllen, an ihm alleine hängen geblieben. Das ganze Ausmaß habe sich erst nach der Freilegung gezeigt. „Man hätte meinen können, es gäbe einen Mauerwurm, der da frisst“, so zerfault seien Teile der Kellertreppe und der Außenmauer gewesen.

Den wenigen Helfern, darunter Anton Kugler, Bernhard Gradl, Michael Trenz, Herbert Schmidt und Thomas Heberl, galt der Dank des Schützenmeisters. „Es hätten einige mehr sein können, durch mehr Eigenleistung hätten sicherlich einige Euro eingespart werden können.“ Er selbst könne sich nicht noch mehr einbringen als dies in den vergangenen zwei Jahren der Fall gewesen sei. Als Lehre ziehe er aus dieser Erfah-

rung, dass man künftig bei solchen baulichen Maßnahmen nicht mehr auf Eigenleistungen setzen könne, sondern diese geplant, finanziert und an Handwerksbetriebe übergeben werden müssen. „Doch dafür müsste eben das Geld erst da sein.“

Sollte in Zukunft keine Bereitschaft zu mehr Mithilfe vorhanden sein, sei es unumgänglich, anderweitig über Mitgliedsbeiträge oder Eintritte bei Veranstaltungen zusätzliche Einnahmen erzielen zu müssen. „Ich muss an meine Mitarbeiter denken, es geht an die Substanz“. Deshalb werde er über Veränderungen nachdenken.

Ohne die Mitarbeit seiner Ehefrau Hildegard und weiterer Familienmit-

glieder sowie Karoline Lutz, Renate Gradl und Christine Sczudlik wäre das gute finanzielle Abschneiden im abgelaufenen Vereinsjahr nicht zu erzielen gewesen. An diese guten Geister wie auch an die Kuchenbäckerinnen und Spender ging ein dickes Dankeschön.

Geyer warb darum, sich selbst zur Mithilfe anzubieten und nicht erst darauf warten, angesprochen zu werden. Dies gelte auch für anstehende Arbeiten bei der Pflege der Außenanlagen, der Müllbeseitigung oder beim Schneeräumen. Alle, die sich für Feierlichkeiten im Schützenheim entscheiden, würden aufgrund dieser Einnahmen beim Wirtschaftsbetrieb und durch Mieteinnahmen für die

Räumlichkeiten mit zur positiven finanziellen Entwicklung beitragen. Durch den von Jugendleiter Joachim Kugler abgewickelten Verkauf einiger alter Luftgewehre bilden die erzielten 200 Euro den Grundstock für ein neues Jugendgewehr. Einem vor kurzem angeschafften soll laut Vorstandsbeschluss ein weiteres folgen.

Mit dieser Investition von rund 700 Euro reagieren die Verantwortlichen darauf, dass sich wieder mehr Jugendliche an den Ständen einfinden. Soweit Besitzer von alten Luftgewehren ihre Waffen aussondern, werden diese gerne vom Schützenverein angenommen. Außerdem ist eine Nachrüstung für neue Schießjacks in Auge gefasst.

**WeightWatchers**  
Weil's funktioniert.

**EIN TOLLES GEFÜHL, WENN DIE PFUNDE SCHMELZEN!**  
KATARINA WITT

**JETZT KOSTENLOS STARTERPLAN\* ANFORDERN UNTER: 01802-21 47 42\*\***

\*Fördern Sie den kostenlosen Starterplan bis zum 23.03.2013 unter oben angegebener Rufnummer an. Solange der Vorrat reicht. Weight Watchers ist für Minderjährige, Schwangere, krankhaft Übergewichtige nicht geeignet. Vor Beginn einer Abnahme sollte stets ärztlicher Rat eingeholt werden. © 2013 Weight Watchers International Inc. Alle Rechte vorbehalten.

\*\*Nur 6 Cent pro Anruf aus dem dt. Festnetz. Mobilfunkpreise höchstens 42 Cent/Min.

weightwatchers.de

**Auf geht's zum zünftigen Bockbierfest!**

**Freitag, 22.02.**  
Beginn: 19 Uhr

Es spielt für Sie das „Duo Evergreen“ aus Pilsen.

**Wir freuen uns auf Ihr Kommen!** Jakob Klan u. Fam. Eberwein  
Luitpoldplatz 15 · 92237 Sulzbach-Rosenberg · Tel. 09661 / 51700

[www.bayerischerhof-su-ro.de](http://www.bayerischerhof-su-ro.de)

**Sport tut Deutschland gut.**

BEWEG DICH!

**DEUTSCHER SPORTBUND**  
www.dsb.de

**Metzgerei Heldrich GmbH**

**Hausmacher Stadtwurst 100 g -90**  
**Wiener ..... 100 g -90**  
**Pfefferbeisser ..... 100 g -95**  
**Bierschinken ..... 100 g 1,10**

**Schweinebauch mager zugeschnitten ..... 1 kg 4,50**  
**Schäufel ..... 1 kg 4,50**  
**Schweinehals ohne Knochen ..... 1 kg 6,00**  
**Schweineschnitzel Oberschale oder Rücken ..... 1 kg 7,00**

**Heute frisches Kessefleisch!**

**92265 Edelsfeld · Telefon 09665/753**  
*Fleisch nur aus eigener Schlachtung im eigenen Betrieb von einheimischen Bauern*

**Bulle: Pürner, Oberreimbach**  
Jeden Freitag sind wir auf dem Wochenmarkt in Sulzbach-Rosenberg

Immer up-to-date mit dem

**Veranstaltungskalender**

auf

[www.OberpfalzNETz.de/Veranstaltungen](http://www.OberpfalzNETz.de/Veranstaltungen)