

Mit uns durchs Jahr

Auf ein Wort

Christliche Gedanken von Schwester Engelberta Schalk

Gott Raum geben!

Wenn ich so zurückblicke auf die Jahre hier in den Pfarreien Virnsberg und Sondernohe, dann durfte ich erfahren: „Gott führt, ER geht alle Wege mit und ER schenkt Nähe.“ Ich brauche nichts dazutun, ich brauche nur offen sein für seine Gegenwart, für sein Einbrechen in meinen Alltag. So manches Mal musste ich erfahren, alles „Planen“, alles „Wollen“ kam ganz anders, als ich es meinte. Und so musste ich erkennen: Gott handelt so ganz anders: Unbegreiflich, Wunderbar! Wir brauchen nur offen und empfänglich zu sein. Im Rückblick gesehen war alles gut so, auch wenn es manchmal schmerzlich und unbegreiflich war. Es fügte sich zum Guten, es war für mich gut so. Was ich daraus lernte: Lassen, los-lassen und Gott wirken lassen! – Tief in mir die Gewissheit spüren: Gott macht alles gut. ER zeigt sich als ein liebender Gott für mich! Zurückschauen – anschauen und erkennen – Gott war in jedem Augenblick anwesend. Es war für mich Zeit voller Erfahrungen. Ich durfte viele Menschen kennen und schätzen lernen. Mir wurde Vertrauen geschenkt. Kinder und Jugendliche gingen auf mich zu und erzählten mir von Freud und Leid. Alte und kranke Menschen öffneten ihr Herz. Dankbar schaue ich auf diese Zeit zurück als ein Geschenk in meinem Leben. Gott Raum geben, absehen von sich und sich dem zuwenden, der mir gerade begegnet. Wäre das nicht ein Weg auf Ostern hin? Gott Raum geben, offen und empfänglich werden für sein Wort, sein Da-Sein im Leben. Das wünsche in Ihnen allen für die kommende Fastenzeit!

Schwester Engelberta Schalk

Die christlichen Gedanken wurden von der WZ ungekürzt übernommen und geben daher ausschließlich die Meinung des Verfassers wieder.

Moment mal Von Martina Schürmeyer

Babylonischer Talmud zum Thema: Gelassenheit

„Denen gegenüber, die mir Böses wollen, lass mich angemessen reagieren, und meine Seele möge gelassen bleiben, was auch geschieht.“

Ärger, Unachtsamkeit und Boshaftigkeit – dagegen ist keiner gefeit! Erst einmal eine Nacht darüber schlafen?! Wenn Sie sich über eine unangebrachte Bemerkung oder ein Ereignis ärgern, dann fragen Sie sich, ob Ihre Aufregung wirklich lohnt. Häufig reagieren wir überzogen und unangemessen, um unsere eigene Unzufriedenheit zu kompensieren. Spannungen nützen uns wenig, vielmehr blockieren sie uns und treiben uns zu überlegten Handlungen und Äußerungen. Bleiben Sie gelassen.

Angreifbar sind wir meist dann, wenn wir nicht in unserer Mitte stehen.

Bestattermeister
Würdinger
BESTATTUNGEN

Herrleden
Hintere Gasse 2
Tel. 0 98 25 /
2 03 08 70
Ansbach
Triedorfer Str. 32
Tel. 09 81 /
97 04 20

Erledigungen aller Formalitäten
auch an Sonn- und Feiertagen
Bestattungsbedarf - Überführungen
Beratung - Vorsorge - Trauerhalle
Aufbahrungsräume - Café
Kundenparkplatz vorhanden

WZ-Interview präsentiert von Werner Optik

Aus Wirtschaft und Gastronomie

Kleinod kulinarischer Köstlichkeiten

„Große Weine, kleine Sünden“ – Einblick in das Innenleben von La Corona in Ansbach

Fortsetzung von Seite 1

Ein voller Terminkalender, Stress und Hektik. Wenn es besonders schnell gehen muss, greifen wir gerne mal zu Fast Food und Fertigprodukten. Geschmack ist dabei Nebensache. Dem Trend des schnellen Essens setzen Vertreter der Slow-Food-Bewegung eine Kultur des bewussten Genießens entgegen. Slow Food steht für einen genussvollen Umgang mit Lebensmitteln, die auf natürliche und ursprüngliche Art und Weise hergestellt werden. Das La Corona in Ansbach, Restaurant und Vinothek zugleich, basiert auf dem Grundsatz des Slow-Food-Manifests. Die Inhaber Sigrun und Donat Gerg schilderten im WZ-Interview, was Slow Food auszeichnet und wie sie trotz einer ständigen Überarbeitung ihrer Speisekarte ihre Besucher immer wieder aufs Neue kulinarisch verzaubern.

WZ: Frau Gerg, Herr Gerg, vor fünf Jahren waren Sie das letzte Mal bei der WZ zu Gast. Zwischenzeitlich haben Sie sieben Mal in Folge den begehrten BIB Gourmand des Michelin Restaurantführers erhalten. Dazu eine Vielzahl anderer Auszeichnungen. Was hat sich seitdem in Ihrem Restaurant verändert?

Sigrun Gerg: Grundlegendes nicht. Wir haben neue, sonnengelbe und sehr bequeme Stühle mit hoher Lehne angeschafft und einige Kunstobjekte von Professor Hörl und Gemälde von Gottfried Scheer integriert. Das Küchen- und Weinkonzept ist ziemlich gleich geblieben. Wir bieten weit über 1.000 Weine und ändern unsere Speisekarte immer noch alle vier bis sechs Wochen total.

WZ: Dieses Jahr feiern Sie den 15. Geburtstag Ihres Restaurants. In der heutigen schnelllebigen Zeit ist das nicht die Regel...

Sigrun Gerg: Ja, das stimmt, aber daran sieht man, dass sich unser Konzept bewährt hat. Durch die ständige Änderung des Speisenangebotes erfinden wir uns eigentlich immer wieder neu und es wird nicht langweilig. Vor allem unsere Gäste schätzen unsere kleine, aber feine Speisekarte und den ständigen Wechsel unserer kulinarischen Themen, wengleich daraus stets neue Herausforderungen für Küche und Service erwachsen.

WZ: Ein gutes Thema: Aktuell lautet Ihr Küchenmotto: „From nose to tail“. Was können sich unsere Leser darunter vorstellen?

Donat Gerg: „Vom Schnäuzchen bis zum Schwanz“ ist eine Tendenz in der europäischen Spitzen-gastronomie, die sich seit Jahren immer mehr durchsetzt. Wir haben das von Anfang an propagiert: Von einem geschlachteten Tier kann man eben nicht nur die Edelteile wie Filet, Kotelett oder Schnitzel essen. Der Respekt vor dem Individuum gebietet die Verwertung aller essbaren Teile. Der Londoner Spitzenkoch Fergus Henderson hat unter diesem Titel ein Kochbuch für die Hausfrau geschrieben und so hat sich die englische Bezeichnung international eingebürgert.

WZ: Wenn Sie das schon immer so sehen, warum haben Sie dann jetzt eine ganze Speisekarte unter dieses Motto gestellt?

Donat Gerg: Weil wir festgestellt haben, dass ein großer Teil unserer Gäste ganz bewusst so denkt und isst. Manche sagen: „Das habe ich noch nie gese-

sen, aber bei Ihnen würde ich es probieren.“ Und wir wollen eben auch auf den ethischen und den geschmacklichen Aspekt deutlich hinweisen. Professor Achim Spiller von der Uni Göttingen hat im Rahmen einer wissenschaftlichen Studie festgestellt, dass es bei den Konsumenten eine hohe Nachfrage nach sicheren und nachhaltigen Produkten verbunden mit dem Wunsch nach neuen Geschmackserlebnissen gibt.

WZ: Wie realisieren Sie das in Ihrem Restaurant?

Sigrun Gerg: Bei uns gibt es keine Produkte aus industrieller Massentierhaltung und wir achten auf hohe Produktqualität in allen Bereichen. Das kostet zwar etwas mehr, aber glauben Sie mir, man schmeckt es. Und darüber hinaus verhält man sich ethisch korrekt. Ist das nicht eine wunderbare Synthese?

WZ: Das mag für Sie gelten, aber sieht nicht mancher Vegetarier oder Veganer das anders?

Donat Gerg: Das mag schon sein, aber jeder soll nach seiner Façon selig werden. Ich halte nichts von ideologischen Speisevorschriften mit messianischem Charakter. Wir leben in einem freien Land und wer auf tierisches Eiweiß verzichten möchte, soll und kann das tun. Wer aber gerne Fleisch isst und dabei noch auf den humanen Umgang mit den Tieren achtet, ist kein schlechterer Mensch! Und trotz einer Flut an veganen Kochbüchern erleben wir momentan eine Gegenbewegung, die man fast unter das Motto „Let's make Fleisch great again!“ stellen möchte.

WZ: Wie erleben Sie das und wie setzen Sie es kulinarisch um?

Sigrun Gerg: Ein Beispiel: Ochsen- oder Kalbsbäckchen sind Produkte, die vor 20 Jahren in Deutschland kaum gegessen wurden. Wie vieles andere auch wurden diese Teile komplett nach Frankreich verkauft. Heute findet man sie häufig in Lokalen unterschiedlichster Kategorien. Auch unsere Gäste schätzen solche Schmorgerichte sehr. Und das sind keine Ausnahmen. In so mancher Kochshow können Sie heute hören, welche Vorliebe Sterneköche für bodenständige Küche haben. Immer nur kurzgebratenes Filet ist eben doch langweilig!

WZ: Aber Ihre aktuelle Speisekarte bietet noch mehr als Schweinebacke.

Donat Gerg: Ja klar! Kalbshaxe kennt jeder, aber wer hat schon Hirschhaxe gegessen? Oder „hanging tender“, das „hängende Zarte“: Ein außergewöhnlich schmackhafter Muskel beim Rind. Da vergessen Sie gewiss jedes Filet! Und von unseren Göttdorfer Milch-Kälbern vom Bio-Bauernhof Fetzen bieten wir u.a. Herz, Bries, Nierchen und Zunge. Ein kulinarisches Eldorado für Menschen, die das Nichtalltägliche schätzen.

WZ: Ist es nicht ein hohes Risiko mit solchen „Exoten“ aufzuwarten?

Sigrun Gerg: Unsere Speisekarten stehen immer aktuell auf unserer Homepage. So kann sich jeder informieren und durch differenzierte Angebote gewinnen wir auch unterschiedliche Gästekreise. Und das ist für uns kalkulierbar, weil wir unsere Gäste kennen. Außerdem gibt es aktuell ja auch Schnitzelchen. Und die ersten Tage dieser Speisekarte geben uns recht. Voll wie immer und viele

glückliche Gesichter. Was gibt es Schöneres für einen Gast, wenn man Menschen für ein paar Stunden eine Auszeit vom Alltag bescheren kann. Erst am Wochenende hat ein Gast davon gesprochen, dass er sich nach dem Besuch bei uns völlig entspannt wie im Urlaub gefühlt hätte.

WZ: Ist es das, was Sie motiviert?

Donat Gerg: Ja, ganz sicher ist das ein wesentlicher Aspekt in unserem Leben als Restaurateure. Gastfreundschaft zu pflegen, gutes Essen und tolle Weine zu kredenzen und dabei zu erleben, wie sich Menschen bei uns einfach fallen lassen, ist ein wunderbares Erlebnis. Eine international bekannte Dame, die uns stets zur Bachwoche besucht, hat einmal zu mir gesagt: „Herr Gerg, ich sehe, Sie lieben Ihre Gäste!“. Da hat sie nicht ganz Unrecht!

WZ: Danke für diese „Einblicke“. Womit verwöhnen Sie denn Ihre Gäste demnächst?

Sigrun Gerg: Die nächste Karte nach Ostern heißt „AlpeAdria – Schlemmen im Herzen Europas“ und beschäftigt sich mit den Küchen südlich der Alpen zwischen Südtirol und Kroatien. Also einfach ein kleiner kulinarischer Ausblick in den nächsten Urlaub.

WZ: Vielen Dank für das Gespräch, Frau und Herr Gerg. Wir wünschen Ihnen und Ihrem Restaurant für die Zukunft alles Gute.

Das Interview führten:
Martina Schürmeyer
und Daniel Klein

WZ-Aktuell kurz berichtet:

1. Ice Tigers: Saisonende für Leo Pföderl



Die THOMAS SABO Ice Tigers müssen bis zum Ende der laufenden Saison auf Leo Pföderl verzichten. Der 23-jährige Stürmer hat sich während des ersten Spiels der Playoff-Viertelfinale gegen die Augsburger Panther schwer an der rechten Schulter verletzt und muss operiert werden. Leo Pföderl hatte mit 22 Toren und 26 Assists aus 52 Spielen die beste Haupttrunde seiner noch jungen Karriere absolviert. Die THOMAS SABO Ice Tigers wünschen Leo Pföderl von Herzen alles Gute für die anstehende Operation und freuen sich auf eine Rückkehr des Nationalspielers zur neuen Saison!

2. Versteigerung von Fundsachen

Am 25. März 2017 führt die Stadt Ansbach wieder eine örtliche Versteigerung von Fundgegenständen durch. Neben den allgemeinen Fundsachen werden auch Fundfahräder versteigert. Die Veranstaltung beginnt um 9 Uhr und findet im Foyer des Tagungszentrums Onoldia statt.

3. Rund um die Uhr digitale Medien ausleihen

Mit der Onleihe „e-medien-franken“ kann ab sofort jeder Kunde der Stadtbücherei Ansbach rund um die Uhr aktuelle Bestseller oder Hörbücher ausleihen, egal ob von zu Hause oder unterwegs. Der zusätzliche Service ist für Bibliothekskunden kostenlos. Im Bestand der Onleihe befinden sich mehr als 26.000 Bücher, Hörbücher, Musik, Videos, Zeitschriften und Zeitungen in digitaler Form.

4. Buchs für Osterbrunnen gesucht

Auch in diesem Jahr möchte die Stadtgärtnerei in Ansbach wieder drei Brunnen entsprechend festlich dekorieren. Für diese Dekoration benötigen die Mitarbeiter der Stadtgärtnerei auch größere Mengen Buchsbaum. Da Ostern im Jahr 2017 relativ spät stattfindet und der Buchs, den es im Großhandel zu kaufen gibt, häufig schon früher im Jahr geschnitten, dann noch gelagert wird und somit nicht mehr solange hält, sucht die Stadt frischen Buchs aus der näheren Umgebung. Bürger, die Buchs spenden möchten, können sich gerne bei der Stadtgärtnerei unter der Telefonnummer 0981/15937 melden. Der Schnitt und die Abholung erfolgt dann durch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stadtgärtnerei.

WOCHENZEITUNG 91522 ANSBACH

Kanalstraße 16 - 18
Tel. 09 81 / 97 0 15 - 0
Fax 09 81 / 97 0 15 - 990
info.ansbach@wochenzeitung.de
www.wochenzeitung.de

Verlag und Postanschrift:
Amelia Informations GmbH, Bei den Kornschranen 18, 86720 Nördlingen, Tel. 0 90 81 / 21 04 - 0, Telefax 0 90 81 / 21 04 - 990.
Geschäftsführer:
Manfred Fink, Barbara Appl-Fink.
Im Verlag erscheinen im Verbund weitere Wochenzeitungen: **Aalen, Donauwörth, Heidenheim, Nördlingen, Weißenburg** sowie die **SonntagsZeitung Nördlingen**.
Geschäftsstellenleiterin: Verantwortlich für Anzeigen und Redaktion: Martina Schürmeyer (msc).
Beiträge und Leserzuschriften in der Wochenzeitung mit voller Namensangabe geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion wieder und werden von den Autoren/innen selbst verantwortet. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder kann keine Gewähr übernommen werden. Druck: Firmengruppe APPL, appl druck, Senefelderstr. 3-11, 86650 Wemding. Für gewerbliche Werbeanzeigen gilt z. Zt. die Preisliste Nr. 38a in Verb. mit den AGB des Verlages. Nachdruck, auch auszugsweise, von Anzeigen u. Texten nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages.
Eine Haftung für die Richtigkeit telefonisch aufgegebenen Anzeigen kann nicht übernommen werden.