

TERMINE

SAARBRÜCKEN

Wandern auf dem Höhenweg

Zur 4,5-stündigen Wanderung auf dem Saarbrücker Höhenweg lädt der Verein Geographie ohne Grenzen (Gog)/StattReisen Saar am Sonntag, 1. April, ein. Treffpunkt: 10.30 Uhr auf dem Daarler Markt. Die Route führt über Winterberg, Reppersberg, Nussberg, Triller und Ordensburg zum Messiegelände. Teilnahmegebühr: 8 Euro, ermäßigt 5 Euro, für Gog-Mitglieder frei. red

• Infos: (06 81) 30 14 02 89.

MALSTATT

Arbeiterwohlfahrt lädt zum Osterkaffee

Zum Osterkaffee lädt die Arbeiterwohlfahrt (Awo) am Montag und Mittwoch, 2. und 4. April, jeweils um 14.30 Uhr in ihre Begegnungsstätte im Johanna-Kirchner-Haus. Das Awo-Team hat kleine Überraschungen vorbereitet. red

PRODUKTION DIESER SEITE: F. BOSSE, J. LASKOWSKI, A. WILL, F. KOHLER

SAARBRÜCKER ZEITUNG

Regionalredaktion Mitte
Dr. Ilka Desgranges (des/Regionalleitung), Doris Döpke (dd), Dr. Alexander Will (aw) (beide stv. Regionalleitung), Lokalreporter: Peter Wagner (wp)

Saarbrücken:
Gutenbergstraße 11-23
66117 Saarbrücken
Telefon (06 81) 5 02 22 81
E-Mail redstvs@sz-sb.de
Dr. Ilka Desgranges (des), Dr. Alexander Will (aw), Susanne Brenner (bre), Fabian Bosse (fab), Ulrike Conrath (uc), Frank Kohler (ole), Jörg Laskowski (litz), Ulrike Paulmann (up), Martin Rolshausen (ols), Markus Saefelt (sm)

Sulzbachtal:
Telefon (0 68 97) 9 24 77 11
E-Mail redsul@sz-sb.de
Thomas Feilen (thf), Michèle Hartmann (mh)

Völklingen und Warndt
Rathausstraße 24, 66333 Völklingen
Telefon (0 68 98) 9 14 84 50, Fax -59
E-Mail redvw@sz-sb.de

Doris Döpke (dd), Angelika Fertsch (af), Bernhard Geber (er)

Gewerbliche Anzeigen für Saarbrücken, Sulzbachtal, Völklingen und Warndt:
Telefon (06 81) 5 02 32 30
Fax (06 81) 5 02 79 32 39

Köllertal
Am Hirtenbrunnen 6, 66265 Heusweiler
Telefon (0 68 06) 30 98 54, Fax -59
E-Mail redkt@sz-sb.de
Michael Emmerich (me), Marco Reuther (mr), Peter Wagner (wp)

Gewerbliche Anzeigen:
Telefon (0 68 06) 30 98 31
Fax (0 68 06) 30 98 39

Auch beim Abendbrot wurde gearbeitet

Wissenschaftsjournalisten aus ganz Europa erkunden die Saar-Uni

Die Informatik und Materialwissenschaft der Universität in Saarbrücken waren das Ziel von zehn Wissenschaftsjournalisten aus ganz Europa. Die Uni hofft nun auf viele gute Geschichten in Europas Zeitschriften.

Von SZ-Redakteur Peter Wagner

Saarbrücken. Journalisten für mehrere Tage ins Saarland zu locken und dann auch noch zu hoffen, dass sie später wohlwollend über ihre Eindrücke be-

Zu Gast in Saarbrücken SZ-Serie

richten, ist ein kompliziertes Unterfangen. Umso bemerkenswerter ist es, dass eben dies der Universität des Saarlandes im Zusammenwirken mit einigen verbundenen Instituten

glückte: Zehn Wissenschaftsjournalisten sind am Mittwoch per Flugzeug, Auto und Bahn nach Saarbrücken gekommen, um drei Tage lang die Informatik und die Materialwissenschaft zu erkunden.

Die Männer und Frauen reisten auf eigene Kosten an, für gemeinsame Unterbringung in einem guten City-Hotel und die Beköstigung sorgt die gastgebende Wissenschaft.

Die Besucher kommen aus Belgien, Dänemark, Holland, Österreich, Rumänien, Spanien, Ungarn und Russland. Manche sind im Auftrag ihrer Verlage angereist, die meisten arbeiten aber freiberuflich, bilden sich hier quasi im Selbststudium fort und müssen zusehen, dass sie ihre Kosten durch möglichst viele gute Geschichten, die sie an Zeitungen und Zeitschriften verkaufen, wieder hereinbekommen. So wird verständlich,



Die Journalisten besichtigten auch das Max-Planck-Institut. FOTO: BECKER & BREDEL

dass für Vergnügungen am Rande oder Shopping keine Zeit ist. Jede Minute ist kostbar. Für die Gäste führte der erste Weg nach der Ankunft direkt in den Hörsaal des Max-Planck-Institutes, wo ein Vortrag über Computergrafiken angeboten wurde.

Am Donnerstag ging es zur Abwechslung im Bus zum Leibniz-Zentrum für Informa-

tik nach Wadern-Dagstuhl. Uni-Sprecherin Friederike Meyer zu Tittingdorf und Informatik-Sprecher Gordon Bolduan, die beiden Organisatoren, trugen mit einem straffen Programm Sorge, dass die Gäste mit all ihren Fragen immer an die „richtigen“ Wissenschaftler herankamen. Sogar beim Abendessen in einem Lokal in Alt-Saarbrü-

cken am Mittwoch waren drei Hochschullehrer am Tisch. Man verständigte sich übrigens die ganze Zeit über in Englisch.

Nun warten alle Hiesigen gespannt darauf, wann und wo die Journalisten über die Saarbrücker Spitzen-Wissenschaftler berichten, damit die Früchte dieses Programmes auch geerntet werden können.

Strenge Regeln, einfach erklärt

Die Autorin Lea Fleischmann las in Saarbrücken aus ihrem Buch über jüdische Speiseregeln

Was ist koscher? Und warum dürfen Milch und Fleisch nicht gemischt werden? Mehr als 150 Besucher erfuhren das bei einer Lesung aus dem Buch „Heiliges Essen – Das Judentum für Nichtjuden verständlich gemacht“.

Von SZ-Mitarbeiterin Marija Herceg

Saarbrücken. Über 150 Besucher begrüßten die Sparkasse am Neumarkt und die Deutsch-Israelische Gesellschaft am Dienstag zur Autorenlesung mit der israelischen Schriftstellerin Lea Fleischmann. Die Autorin las aus ihrem Buch „Heiliges Essen – Das Judentum für Nichtjuden verständlich gemacht“. Ein Buch, das die komplexen, jüdischen Speisegesetze mit vielen, kleinen Geschichten für jeden erfahrbar macht. Fleischmann erklärte zu Beginn, dass ihre Bücher eng mit ihrem Leben verwoben sind. Dass sie sich mal für Küchenarbeit in-

teressieren würde, glaubte die junge Fleischmann nicht. 1947 wird sie in einem Lager für Vertriebene in Ulm geboren. Ihre Eltern sind Holocaust-Überlebende, vom Krieg traumatisiert, die ihrer Tochter ein Deutschlandbild vermitteln, das „von Nazis, Mördern und Verbrechern“ geprägt ist. Sie selbst lernt in der Schule in Frankfurt am Main ein anderes Deutschland kennen: „Die Lehrer sind nett, auch die Mitschüler. Doch beide Bilder waren Realität: Ich hatte keine Onkel, keine Tanten“ – Fleischmanns Familie waren Opfer des Zweiten Weltkriegs. Als junge Frau, geprägt von der 68er-Bewegung, hält sie nichts von den drei Ks: Kinder, Küche und Kirche. „Wir alle waren Atheisten. Gott war nie Thema.“ Fleischmann studiert, wird Lehrerin und beschäftigt sich in den 70er-Jahren mit dem Dritten Reich. 1979 verlässt sie Deutschland, baut sich ein neues Leben in Jerusalem

auf, gibt ihre deutsche Staatsbürgerschaft auf und wird Israelin. In ihrer neuen Umgebung findet sie „Religion, ohne sie gesucht zu haben“. Dazu gehört auch das koschere Essen. Ihre Entdeckungsreise wird auch die der Zuhörer.



Lea Fleischmann

Als koschere, also reine, Lebensmittel gelten Pflanzen, Säugetiere wie Rind, Schaf und Ziege, Fische mit Flossen und Schuppen, aber keine Meeresfrüchte sowie Vögel, die weder Raubvögel noch Aasfresser sind, erklärt Fleischmann. Auch Milch- und Fleischspeisen werden getrennt. Die strengen Regeln erläutert sie ihrem Buch erzählerisch. Fleischmann verpackt für die Zuhörer die jüdischen Speisegesetze, die in der Thora, den fünf Büchern Mose, niedergeschrieben

sind, in einprägsamen Erzählungen. Die Ich-Erzählerin ist die unbedarfte Schülerin, die sich von der Rabbinerin Malka in ihrem „Wohn-, Ess- und Studierzimmer“ die jüdischen Speisegesetze erklären lässt.

Der Dialog zwischen der Rabbinerin und der Ich-Erzählerin ist lehrreich, weil die Erzählerin Fragen aufwirft und kritisch nachhakt. Der Zuhörer merkt schnell: Essen ist bei Juden immer ein Ritual: Hände müssen zuerst gewaschen werden, nichts kommt in den Mund, bevor ein Segen gesprochen ist, und koscheres Essen ist zeitintensiv, aber sehr bewusst. Und hier entdeckt der Besucher, obwohl die Thora schon 3500 Jahre alt ist, auch ein aktuelles Thema: Essen wird heutzutage nicht mehr als Geschenk begriffen, sondern ist in der modernen Welt zur stumpfen Nahrungsaufnahme mutiert. Fleischmann appelliert, sich Zeit zu nehmen.

Regelmäßiges Ponyreiten ab sofort im Wildpark

Saarbrücken. Im Saarbrücker Wildpark gibt es jetzt regelmäßige Ponyreiten für Kinder. Das teilt die Naturakademie im Saarland mit. Immer bei trockenem Wetter werde ab sofort freitags, samstags und sonntags, aber auch an Feiertagen von 14 bis 17 Uhr geritten. Treffpunkt sei der sogenannte „Ponybahnhof“ gegenüber dem Uhugehege. Der Reiten kostete 2,50 Euro. Die Ausweitung des Angebotes sei auf Grund der Zusammenarbeit zwischen Stadt und Naturakademie möglich gewesen, heißt es in einer Pressemitteilung. Zukünftig werde es auch die Möglichkeit geben, ein Pony zum Beispiel für Kindergeburtstage zu mieten. red

• Ansprechpartner für das Ponyreiten im Wildpark ist Vladimir Terrej, Tel. (01 57) 84 12 30 81. Weitere Informationen über dieses Angebot gibt es auch im Wildparkpavillon unter Telefon (06 81) 98 82 12 99.



Anzeige

MITTAGSPAUSE

Tagesmenüs in Ihrer Region vom 2. bis 7. April 2012

Anzeige

Restaurant im Globus Güdigen				Cafeteria im Knappschaftskrankenhaus Sulzbach				Cafeteria im Knappschaftskrankenhaus Püttlingen			
Wolfsau 4	MO	Käsespätzle mit Salatbeilage	3,95 €	An der Klinik 10	MO	Ungarisches Gulasch, Fusilli-Nudeln	4,60 €	In der Humes 35	MO	Kalbsfriskasee mit Champignons Spätzle, Salat vom Buffet	5,00 €
66130 Saarbrücken	DI	Gemüseintopf dazu 1 Globus Wiener	3,95 €	66280 Sulzbach	DI	Spaghetti in Pilz-Rahm-Sauce	3,50 €	66346 Püttlingen	DI	Cordon bleu Kartoffelbällchen, Kaisergemüse	5,00 €
☎ (06 81) 8 76 74 74	MI	Schweineleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree	3,95 €	☎ (0 68 97) 5 74 14 58	MI	Münchener Wurstsalat, Bratkartoffeln	4,60 €	☎ (0 68 98) 55 22 07	MI	Rinderroulade „Art des Hauses“ Kartoffel, Möhren	5,00 €
Stehcafé:	DO	2 Eier in Sensesauce auf Spinat dazu Püree	3,95 €	Samstag/Sonntag geöffnet.	DO	Spargelomelette, Petersilien-Kartoffeln, Spinat	4,80 €	Alle Gerichte können auch mitgenommen werden!	DO	Pizza Rucola mit Parmesanobel Salat vom Buffet	5,00 €
1 doppelter Espresso statt 2,50 Euro	FR	Karfreitag	3,95 €	Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!	FR	Atlantik-Zungen-Röllchen in Dill-Sahne-Sauce, Gemüsestreifen, Butterkartoffeln	5,20 €		FR	Hokifilet in Weißweinsauce Kartoffel, mediterranes Gemüse	5,00 €
nur 1,75 Euro											

CaritasKlinikum Saarbrücken St. Theresia				Bistro der SHG Kliniken Völklingen				Casino der Saarbrücker Zeitung			
	MO	Flammkuchen mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln, dazu Salat	6,80 €	Richardstr. 5-9	MO	Hähnchenschnitzel natur auf gedünstetem Blattspinat, Gnocchi	0,75 €	Gutenbergstr. 11-23	MO	Hackfleischbällchen mit Käse gefüllt in Tomatensauce u. Nudeln	4,80 €
Medirest GmbH&Co. OHG	DI	Schweinemedaillons, Waldpilze, Rahmsauce, Kräuterspätzle, Salat	7,20 €	66333 Völklingen	DI	Schweinskopsülze mit Musik, Bratkartoffel, Salat	0,75 €	66117 Saarbrücken	DI	Gemüsestrudel mit Fingermöhren und Würfelkartoffeln	4,80 €
Rheinstr. 2	MI	Bunter Salatteller mit gebr. Rindfleischstreifen u. Champignons	6,70 €	☎ (0 68 98) 12 12 15	MI	Pik. Lammgulasch im Kräutersud, Butterspätzle, Speckbohnen	0,75 €	☎ (06 81) 502 14 30	MI	Mexikanischer Bohneneintopf mit Mettwurst und Brot	4,80 €
66113 Saarbrücken	DO	Ingwerpfanne m. Schweinefleischstreifen, Chinakohl, Frühlingzwiebeln, Sesam, Mie-Nudeln, Salat	7,10 €	Preisangabe bezieht sich auf 100 Gramm	DO	Saarl. Currywurst, Pommes frites, Salatteller	0,75 €	von 11.45 - 13.15 Uhr	DO	Rührreier mit Speck, Rahmspinat, Salzkartoffeln und Dessert	4,80 €
☎ (06 81) 4 06 29 30	FR	Fischfilet mit Dillsoße, Salzkartoffeln, Gurkensalat	6,00 €	Auswahl aus 3 Menüs auch am Wochenende	FR	Kabeljau-Schlemmerfilet „Bordelaise“, Schwenkkartoffeln, grüner Salat	0,75 €	Täglich	FR	Feiertag	4,80 €
								2 Menüs zur Auswahl			

Die nächste „MITTAGSPAUSE“ erscheint am kommenden Samstag. Anzeigenschluss jeweils Donnerstag, 10 Uhr. Buchung unter (0681) 502-5530, Fax: (0681) 502-509, E-Mail: anzeigen@sz-sb.de