

POLIZEIBERICHT

Kind nach Unfall gesucht

Am Freitag um 16.30 Uhr sah eine Zeugin in der Vogelsangstraße in Freiberg ein Kind auf seinem Fahrrad vom Gehweg gegen einen geparkten Daimler fallen – Sachschaden: etwa 6000 Euro. Sie sprach das Kind an, das seine Eltern verständigen wollte. Es kam nicht wieder. Es handelt sich laut Polizei um einen Jungen im Alter zwischen acht bis zehn Jahren mit gelber Jacke und einem schwarzen Mountainbike. Zeugen melden sich unter der Telefonnummer (07144) 90 00.

Streit im Bus

Am Donnerstag ist es gegen 12 Uhr in Ludwigsburg in der Buslinie 421 Richtung Ossweil zu einer verbalen Auseinandersetzung zwischen einem männlichen Fahrgast und dem Busfahrer gekommen. Wie die Polizei in einer Mitteilung vom Wochenende vermutet, war die Ursache für den Streit die Aufforderung des Vorzeigens eines Fahrscheins. Zu dem Zeitpunkt befanden sich etwa 30 Fahrgäste in dem Bus. Aufgrund eines Buswechsels konnten diese allerdings nicht mehr von Beamten angetroffen werden, hieß es. Zeugen melden sich unter der Telefonnummer (07141) 18 50 50 beim Polizeirevier Ludwigsburg.

Neunjähriger verletzt

In Möglingen ist am Samstagabend ein Kind von einem Opel erfasst und leicht verletzt worden. Wie die Polizei mitteilte, wollte ein Neunjähriger auf seinem Skateboard eine Kreuzung überqueren. Dabei prallte er auf die Beifahrerseite eines Opels, der von einem 49-Jährigen gesteuert wurde. Der Junge kam zur ambulanten Behandlung in ein umliegendes Krankenhaus. An dem Opel entstand ein Sachschaden von etwa 400 Euro. Möglicherweise war die Sicht für den Mann durch eine hohe Hecke beeinträchtigt, teilt die Polizei mit. bz

REDEN SIE MIT!



Die Beiträge der Bietigheimer, Sachsenheimer und Bönnigheimer Zeitung können Sie jederzeit aktuell im Internet kommentieren und mit anderen Lesern diskutieren. Klicken Sie sich rein und registrieren Sie sich auf www.bietigheimerzeitung.de

facebook
Ihre Meinung ist auch auf Facebook gefragt
www.facebook.com/bietigheimerzeitung



bietigheimerzeitung.de/digital



Die Autorin bei einem wichtigen Teil ihrer Arbeit in ihrer Küche: Gabriele Lendle aus Korntal-Münchingen. Hier bereitet sie Sauerkraut zu. Foto: Martin Kalb

Bücher für veganes Kochen

Autorin Gabriele Lendle aus Korntal-Münchingen „veganisiert“ Rezepte

Gabriele Lendle aus Korntal-Münchingen veröffentlicht Kochbücher für Veganer. Aus gesundheitlichen Gründen stelle sie ihre Ernährung um. Neu kreierte Rezepte kocht oder backt sie, bis sie sitzen.

KERSTIN HÖLZEL

Korntal-Münchingen. Ein Kochbuch zu schreiben – das war schon lange der Traum von Gabriele Lendle. Er ging in Erfüllung. Fünf hat sie bis heute veröffentlicht, das sechste ist in Arbeit. Alle handeln von veganem Essen. Denn so ernährt sich die Korntalerin seit 2010. Nachdem sie 2000 an Rheuma erkrankte, stellte sie ihre Ernährung auf Anraten einer Ärztin um, wurde Vegetarierin. Vor fünf Jahren bekam sie einen Gichtanfall. Sie überdachte ihre Ernährung erneut, wurde Veganerin. Und sagt heute: „Ich bin von meiner Rheumakrankheit vollständig befreit.“

Gabriele Lendle wurde oft gefragt, was sie denn ohne Fleisch, Fisch, Käse, Quark, Milch, Eier oder Butter überhaupt noch essen könne. Nicht viele vegane Kochbücher waren damals auf dem Markt. Genug Gründe, ihren Traum von eigenem Kochbuch zu verwirklichen. „Ich koche schon seit meiner Jugend super gerne und hatte schon immer, also auch als Fleischesserin, einfach Lust darauf ein Kochbuch zu schreiben“, blickt sie zurück. Ihr erstes eigenes Kochbuch „Ab jetzt vegan“ erschien 2012 und ist damals eines von 20 Neuerscheinungen

veganer Kochbücher. „Heute kommt fast jeden Tag ein neues auf den Markt.“ Mittlerweile sind neben „McVeg – 80 vegane Schnellrezepte“ und „Vegan international“ auch die Werke „Schmerzfrei durch richtige Ernährung“ und „Peacefood“ erschienen, die Gabriele Lendle gemeinsam mit Dr. Rüdiger Dahlke veröffentlicht hat.

genussvoll leben!
DIE GROSSE REDAKTIONSSERIE VOM 26. SEPTEMBER BIS 07. NOVEMBER 2015

Rezepte entwickelt die Kochbuchautorin, indem sie ihre Lieblingsgerichte sozusagen „veganisiert“ wie beispielsweise Linsen und hand-

gemachte schwäbische Spätzle. „Aber mit der Zeit kommen immer neue Ideen, was man womit kombinieren kann, vor allem auch regionale und saisonale Zutaten.“ Man müsse Neues kreieren und auch mal experimentieren. Die Rezepte notiert die Korntalerin erst einmal nur grob. Gewogen, gemessen, ergänzt würde dann beim Kochen. Erst nach diesem Prozess schreibe sie das Rezept ins Reine. „Manche Rezepte koche oder backe ich auch zwei- bis dreimal, bis es wirklich sitzt“, sagt sie. „Der eifrigste Tester und Kritiker ist mein Mann.“ Etwa zehn Monate lang arbeitet Gabriele Lendle an einem neuen Kochbuch, das etwa 150 Rezepte enthält. Und das nebenberuflich.

Bis zum endgültigen Druck benötigt der Verlag dann inklusive der Food-Fotografie circa sechs Monate. Währenddessen korrigiert die Kochbuchautorin Umbrüche, falls

ein Rezept zu lang oder zu kurz für eine Buchseite ist, füllt diese mit Tipps oder Infos auf, kürzt Texte. „Manchmal geht es nur um zwei Zeilen, die zu viel sind“, fasst sie die Arbeit zusammen.

„Vegan international“ ist 2014 im Trias Verlag erschienen und kostet 12,99 Euro.

Foto: Trias Verlag



Ein Lieblingsrezept hat die Kochbuchautorin nicht. Sie lässt sich gern auf dem Markt inspirieren und kocht zu Hause etwas Leckeres spontan, „je nach augenblicklicher Lust und Laune.“

Restaurants und Produkte: Einige Tipps für Fleisch-Verächter

Restaurants Und was isst du dann? Vegetarier und Veganer müssen sich diesen Satz mindestens einmal in der Woche anhören. Dabei ist die fleischfreie Ernährung auch beim Essengehen an sich völlig unproblematisch. So finden sich auf den Speisekarten von asiatischen, orientalischen oder beispielsweise italienischen Restaurants hierzulande viele Vegi-Gerichte. Auch schwäbische Wirtshäuser und Restaurants mit deutscher Küche bieten zunehmend fleisch-

lose Gerichte jenseits von Salat und Kässpätzle an.

In der Region Um rein vegetarische oder vegane Lokale ist's im Landkreis Ludwigsburg jedoch eher mau bestellt. Einzig das Restaurant Amaranth in Marbach wirbt offensiv dafür, rein fleischfreie Küche anzubieten. Als Geheimtipp gilt zudem der Imbiss Mavi in der Ludwigsburger Seestraße. Der bietet veganen Döner, hergestellt aus Seitan, an. In Stuttgart bieten

die Restaurants Coox&Candy (Bad Cannstatt) sowie Körle und Adam (Feuerbach) ausschließlich vegetarische und vegane Küche an. Kult ist außerdem der Imbiss Veggie Voodoo King in der Steinstraße. Dort stehen auch Fleischliebhaber für die Falafel-Variationen Schlange.

Produkte Wer gern daheim kocht, hat auch keinen Mangel an Alternativen: Reformhäuser und Bio-Supermärkte, etwa der

in der Bissinger Rommelmühle, haben eine riesige Auswahl an Tofu-, Seitan- oder anderen Speisen. Doch auch die Discounter haben mittlerweile eine umfangreiche Palette in den Regalen, Aldi etwa oder Rewe. Und auch Unternehmen, die sich sonst eher mit Fleischprodukten hervortun, haben die Vegis als Kundschaft entdeckt. So hat beispielsweise der Ditzinger Maultaschen-Riese Bürger seit Kurzem die vegane Maultasche im Portfolio. chah

Tanzen zum Nachdenken für den Bildungsbürger

Forum am Schlosspark: Inszenierung „Made in Bangladesh“ kritisiert Missstände nicht nur in armen Ländern

Helena Waldmann entwickelte mit zwölf Tänzern eine Inszenierung, die Ausbeutung anprangert – und Parallelen zur Tanzindustrie aufzeigt.

PATRICIA FLEISCHMANN

Ludwigsburg. Schon optisch bestet große Ähnlichkeit zwischen dem Auf und Ab einer Nähmaschinennadel und dem indischen Kathakanz mit vornehmlich steifem Oberkörper, dafür umso schnelleren vertikalen Beinbewegungen. Mit „Made in Bangladesh“ zu Gast im Ludwigsburger Forum am Schlosspark, erzählt die Tanzregisseurin Helena Waldmann von den unmenschlichen Bedingungen, unter denen unsere Kleidung in Nähfabriken entsteht.

Zwölf bunt gekleidete Tänzer vorn an der Rampe bewegen sich auf den ersten Blick kaum. Und doch leisten sie eine Wahnsinns-Fußarbeit, stampfen in kurzen harten Tritten mit der Ferse auf, pressen die äußere Fußkante seitlich

oder leicht nach vorn versetzt in den Boden, klatschen mit dem Ballen und erzeugen so einen Rhythmus, der sich überlagert mit den zig Nähmaschinen in der breiten Videoproduktion. Unmerklich ändert sich dieser Rhythmus durch neue Impulse. Was anfangs noch meditativ gewirkt haben mag, erzeugt einen zunehmenden Druck. Ähnlich dem, den die Akkordnäher in den Fabriken aushalten müssen. Zahlenkolonnen werden eingeblendet. Eine Tabelle zeigt, das keiner sein Ziel je erreicht: „Wenn ich mein Stundensoll nicht erfülle, bekomme ich kein Mittagessen“, lautet eine Klage. Bis es heißt „We have visitors“. Alle lächeln für den Besuch. Lippenbekanntnisse wie „Yes, I am happy“ erschallen übers Mikrofon.

Tanzen und Nähen ergänzen sich gegenseitig – zwei Projektionen von einem eingestürzten Fabrikgebäude lassen den Tanz davor jedoch völlig in den Hintergrund treten. Die Fotografien berühren tief: ein im Tod umschlungenes Paar, das sich seiner letzten Umarmung zwischen geborstenem Beton hin-



Unliebsame Parallelen zeigten die zwölf Tänzer auf. Foto: Richard Dannemann

gibt. 2013 starben 1100 Textilarbeiter in einem Vorort von Dhaka. Eine riesige Schwarzweißfotografie zeigt das grausame Panorama der eingestürzten Fabrik mit Hunderten von Menschen, Überlebenden und verzweifelten Rettungsleuten davor. Wer würde sich nicht vornehmen, künftig noch besser darauf zu achten, wo er sein neues T-Shirt kauft. Umso verstörender die eindringliche Bitte einer Arbeiterin: Do

not boycott our products. Please. Bitte, boykottiert unsere Produkte nicht. Weil dann die Produktion ins nächste Billiglohnland abzieht.

Ein Dutzend Kathak-Tänzer aus Bangladesch hat Waldmann um sich versammelt, zuvor selbst Nähfabriken dort besucht. Entstanden ist aus diesem Gemeinschaftsprojekt ein intensiver Tanztheaterabend, welcher die Ausbeutung von Arbeitern dokumentarisch, textlich,

tänzerisch wie filmisch unter die Lupe nimmt. Jedoch nicht, wie der Titel „Made in Bangladesh“ suggeriert, allein dort. Nein, auch die Ausbeutung in unserer westlichen Welt, genauer die der Tanzindustrie.

Während Helena Waldmann schon in ihren früheren Produktionen stets soziale Missstände aufzeigte – in Palästina, Teheran, Südamerika etwa –, schlägt sie hier den Bogen in unsere Mitte, dorthin, wo es dem Bildungsbürger besonders wehtut: in die Kulturbetriebe, speziell die Tanzkompanien. Da ergeben sich mehr Parallelen, als einem lieb ist, während man so bequem in seinem Sessel im Parkett sitzt und die Sprünge auf der Bühne bestaunt: Unbezahlte Probenstunden, immer mehr Aufführungen für den gleichen Lohn. Und das für einen Knochenjob, den die meisten Tänzer mit 40 an den Nagel hängen müssen. „I earn less than the lady at the box office“ – Ich verdiene weniger als die Dame am Ticketschalter. Und eine weitere Parallele ist da zu den Näherinnen in Bangladesch: Wer aufmuckt, fliegt.

Neue Direktorin auf der Karlshöhe ab Frühjahr

Ludwigsburg. Dr. Dörte Bester wird neuer Theologischer Vorstand und Direktorin der Karlshöhe Ludwigsburg. Die 43-Jährige wurde vom Verwaltungsrat der Karlshöhe in seiner Sitzung am vergangenen Donnerstag einstimmig gewählt und wird im Frühjahr 2016 ihr Amt antreten als Nachfolgerin von Frieder Grau, der in den Ruhestand geht. Dies teilt Pressesprecher Jörg Conzelmann mit. Im dreiköpfigen Vorstand der Karlshöhe – mit Anne Hauser (Diakonischer Vorstand) und Frank Ger-



Dr. Dörte Bester wird neuer Theologischer Vorstand und Direktorin der Karlshöhe Ludwigsburg. Foto: Karlshöhe

hard (Wirtschaftlicher Vorstand) – wird sie die Funktion der Vorstandssprecherin ausüben. Dr. Bester ist derzeit Pfarrerin der evangelischen Kirchengemeinde Aich-Neuenhaus. Die promovierte Theologin absolvierte die Führungsakademie Baden-Württemberg. Sie ist verheiratet mit dem Leiter des landeskirchlichen Pastoralkollegs Dr. Ernst Michael Dörrfuß. Als Direktorin der Karlshöhe wird sie zugleich verantwortlich sein für die Berufungsvorbereitung und für die Berufung und Einsegnung von Diakonen. bz

NOTIZEN

Gesetzliche Betreuung

Elke Gehlen vom Betreuungsverein Ludwigsburg stellt am Dienstag, 27. Oktober, 18 Uhr im Kulturzentrum Ludwigsburg die Möglichkeiten einzelner Verfügungen und Grundzüge der gesetzlichen Betreuung vor. Schwerpunkt bilden die Themenbereiche Vollmacht, Betreuungsverfügung, Patientenverfügung und Generalvollmacht. Die Referentin erläutert an typischen Fallbeispielen, wie im Vorfeld und im Ernstfall Schritt für Schritt vorzugehen ist.

Besuch im Altenheim

Mit einer Reihe von Besuchen in den Ludwigsburger Alten- und Pflegeheimen soll laut einer Mitteilung der Stadt Interessierten die Möglichkeit geboten werden, sich in einer kleinen Gruppe über die verschiedenen Einrichtungen der stationären Pflege zu informieren. Am Montag, 2. November, um 14.30 Uhr findet der Besuch im mC-Seniorenstift Ludwigsburg statt. Treffpunkt ist der Eingangsbereich des Hauses an der Thouretallee 3. Wie immer ist der Pflegestützpunkt Ludwigsburg beim Besuch mit einer Ansprechperson vertreten. Anmeldung und weitere Informationen beim Pflegestützpunkt der Stadt Ludwigsburg, Telefon (07141) 9 10 31 23.

Kreisstraßen wieder frei

Wie das Landratsamt mitteilt, sind zwei jüngst sanierte Kreisstraßen wieder für den Straßenverkehr freigegeben: die K 1608 zwischen Steinheim-Kleinbottwar und dem Forsthof sowie die K 1615 zwischen Oberstenfeld-Prevorst und der Kreisgrenze.

Literarischer Salon

Der deutsche Jugendstil und die russische Moderne stehen im Mittelpunkt des literarischen Salons von Maria Pletinski am Freitag, 30. Oktober, 17 Uhr, in der Stadtbibliothek Ludwigsburg. Pletinski ist Kunsthistorikerin. Sie wurde in Russland geboren und wuchs in der Ukraine auf. Seit 1996 lebt sie in Deutschland. Sie beschäftigt sich laut einer Mitteilung der Stadt mit historischen und kulturellen Beziehungen zwischen Deutschland und Russland, im zweisprachigen Literatursalon knüpfe sie Verbindungen zwischen den beiden großen europäischen Kulturen. Eintritt ist frei, Anmeldung nicht nötig.

PowerPoint-Karaoke

Am Dienstag, 27. Oktober, präsentiert die Pädagogische Hochschule Ludwigsburg um 20 Uhr im Hörsaal 1.101 wieder ihr PH-PowerPoint-Karaoke. Zum 13. Mal treten Studenten und Dozenten und andere Ambitionierte im Sieben-Minuten-Takt gegeneinander an. Es geht, so eine Mitteilung aus der PH, um schlagfertige Aberwitzigkeiten und exorbitante Expeditionen in ungeahnte Wissensgebiete. bz