

SCHNELLE HILFE



Polizei: 110
Polizeirevier Überlingen: 0 75 51/80 40
Wasserschutzpolizei-Station Überlingen: 0 75 51/94 95 90
Feuerwehr: 112

Rettungsdienst: 1 92 22

Telefonseelsorge: 08 00/1 11 01 11 für Erwachsene

08 00/1 11 03 33 Kinder- und Jugendtelefon
Gift-Notruf: 07 61/1 92 40 Info-Zentrale für Vergiftungsfälle der Uni-Kinderklinik Freiburg, rund um die Uhr

Wasserrettung im Bodenseekreis: Telefon 1 92 22 (ohne Vorwahl)

Ärztlicher Bereitschaftsdienst für Überlingen, Owingen, Sipplingen: von Mo. 8 Uhr, bis Sa. 8 Uhr, ist der jeweilige Hausarzt zu verständigen

Apotheken-Notdienst:

Überlingen: Apotheke Dr. Vetter, Stockach, Tuttlinger Straße 7, Telefon (07771) 69 00

Meersburg: Kloster-Apotheke, Oberuhldingen, Aachstraße 29, Telefon (07556) 53 56

JUBILARE

FRICKINGEN

Margot Ziefle, feiert heute in der Birß 6 ihren 78. Geburtstag. Das Fest der Goldenen Hochzeit können heute die Eheleute **Inga und Norbert Otterbeck** feiern.

UHLINGEN-MÜHLHOFEN

Geburtstag feiern heute: **Gebhard Allgäuer**, im Öschle 1a, 74 Jahre und **Karl Bauer**, Waldweg 10, 73 Jahre.

Der SÜDKURIER gratuliert!

KURZ NOTIERT

Der Rosa-Wieland-Kindergarten veranstaltet am Samstag, 8. März, von 14 bis 16 Uhr einen Basar rund ums Kind. Im Dorfgemeinschaftshaus Nußdorf werden dabei Kleidung, Spielzeug, Autositze, Bücher und vieles mehr angeboten.

Fundsachenversteigerung: Der Bürgerservice „Ü-Punkt“ versteigert am Samstag, 8. März, ab 9.30 Uhr Fundsachen wie Fahrräder, Schmuck, Handys, eine Gitarre, einen Münz-Gedenksack und mehr. Die Gegenstände können ab 9 Uhr im Torhaus, Christophstraße 1, besichtigt werden.

Sonntags-Lese-Reihe: Johanna Wolf liest von Alissa Walser „Die Lust der Gans beim Gestopftwerden“. Die 50minütige Lesung findet am Sonntag, 9. März, um 11 Uhr im Kulturcafé Drehscheibe statt.

Katholische Landfrauenbewegung: Georg Zimmermann referiert zum Thema „Familienpolitik in Deutschland“. Der Diskussionsabend findet morgen, Donnerstag, um 19.30 Uhr im Bürgersaal in Herdwangen statt. Der Eintritt beträgt 3 Euro.

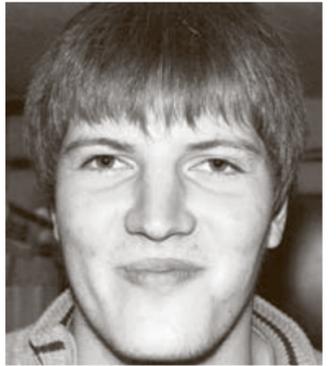
250 EURO FÜR DEN SPORT-NACHWUCHS DES TUS HÖDINGEN



Sportlehrungen Überlingen: Erstmals vergeben worden ist der von der Firma Terra-S unterstützte Nachwuchs-Förderpreis in Höhe von 250 Euro. Empfänger ist der Turn- und Sportverein Hödingen. Unser Bild zeigt von

links Engelbert Sigwarth (Vorsitzender des TuS), Lothar Thum (Ortsvorsitzender Hödingen), Michael Stehle (Geschäftsführer Terra-S) und Oberbürgermeister Volkmar Weber.

BILD: KLEINSTÜCK



Johannes Hildebrandt, Hobby-Astronom aus Überlingen. BILD: HILSER

Meteorit verschlafen

Hildebrandt: Himmelsforscher

Es war wohl nur ein dummer Zufall, dass ich nichts mitbekommen habe.“ Johannes Hildebrandt aus Überlingen, junger Hobby-Astronom, hätte den Niedergang eines Meteoriten in der Bodensee-Region gerne mit eigenen Augen gesehen. „Ich lag aber mit einer Erkältung im Bett.“ Ist er dagegen bei Kräften, schaut der 19-Jährige öfter in den Nachthimmel. Es hätte zu einem seiner Höhepunkte als Himmelsgucker gezählt, hätte auch er in der Nacht auf Sonntag den Feuerball am Himmel gesehen. „Im Prinzip war das wohl ein Brocken, der etwas größer ist als eine normale Sternschnuppe“, sagt Johannes Hildebrandt, der einen Meteoriten dieser Größe nur von Videoaufzeichnungen kennt.

Nun wird nach Gesteinsbrocken gesucht, nach haselnussgroßen Resten eines Meteoriten, die vermutlich im Bodenseeraum einschlugen. Hildebrandt zählt nicht zu denen, die den Garten nach Material aus dem Weltall absuchen. Denn er ist sich sicher: „Wäre bei uns etwas gelandet, hätte ich es mitbekommen. Das hätte man gehört.“ Einige Beobachter berichten in der Tat von einem Donnerrollen, das sie vernahmen, nachdem der Feuerball auf die Erde sauste.

Johannes Hildebrandt ist Mitglied im Andromedaforum (www.andromedaforum.de), einem virtuellen Treffpunkt für jugendliche Himmelsforscher. Einmal im Jahr treffen sie sich auch außerhalb des Internets. Vergangenes Jahr war er um den 12. August herum in Österreich auf der Silvretta-Hochalpenstraße, um mit Teleskopen und dem bloßen Auge Sterne und Sternschnuppen zu beobachten. Der 12. August ist deshalb interessant, weil die Erde sich an diesen Tagen durch den „Strom der Perseiden“ bewegt und von ungewöhnlich vielen Kometenteilchen getroffen wird, die hier wiederum als Sternschnuppen sichtbar werden.

In wenigen Wochen legt Hildebrandt sein Abitur am Technischen Gymnasium ab. Sein Hobby zum Beruf machen will er übrigens nicht. „Ich möchte mit eigenen Augen das Universum erkunden und nicht nur am Computer sitzen.“

STEFAN HILSER

@ Diskutieren Sie mit auf <http://meteor.suedblog.de>

Michael Reutlinger übergibt 3333 Euro aus seiner Aktion „Narr mit Herz“ an Narrenzunft

Ein dicker Scheck für die Jugend

Mit den Jugendfeten im Zelt auf dem Pflummernplatz gelingt es der Narrenzunft in Kooperation mit den weiteren Faschnachtsvereinen der Stadt seit zwei Jahren erfolgreich, den Jugendlichen während der Fasnet ein Angebot zu schaffen. Für den Jugendfonds, den die Zunft dafür eingerichtet hat, spendete Michael Reutlinger jetzt 3333 Euro, die 2008 und 2007 bei seiner Aktion „Narr mit Herz“ zusammen kamen.

VON MARTIN BAUR

Überlingen – Vor der „Laetare-Sitzung“ am Montagabend, der Hauptversammlung der Narrenzunft, überreichte Michael Reutlinger den dicken Scheck in Höhe von 3333 Euro. „Das ist ein wirklich stattlicher Betrag“, dankte Narrenmutter Wolfgang Lechler, „die Kinder werden es Euch danken“. Lechler versprach, dieses Geld komme „Eins zu Eins“ der Jugendarbeit zugute und er hoffe, im kommenden Jahr ein „drittes Standbein“ zu schaffen. Will heißen, aus den bisher zwei Jugendfeten im „Altwieberiche-Zelt“ auf dem Pflummernplatz am Schmotzigen Dunschdig und Fastnachtsonntag sollen drei werden. Denn am Haupttag der Überlinger Fastnacht, dem Samstag, fehlt bisher ein Angebot für die Jugend. Ob wieder am Pflummernplatz oder an einem anderen Ort, das ist noch offen.



Bei der Scheckübergabe (von links): Karin Schmelzle, Birgit Bertsche, Barbara Baur-Lochmann, Michael Reutlinger, Uli Messerschmidt, Thomas Pross, Wolfgang Lechler und Zunftkassier Volker Nies.

BILD: BAUR

„Ich hätte nie gedacht, dass das so einschlägt“, freute sich Lechler über den Erfolg der Jugendfeten, zu denen die 14- bis 18-Jährigen dieses Jahr teils in 20 Meter langer Schlange anstanden. Er glaube, die gemeinsame Jugendarbeit der fastnachtsreibenden Vereine komme auch in der Bevölkerung gut an. Michael Reutlinger, selbst Gastronom in „Anusch's Pub“, bestätigte dies und erinnerte an die mit Erwachsenen überfüllten Lokale, die für

unter 16-Jährige tabu sind. Er erklärte den Grund, weshalb das Geld in den Jugendfonds fließe: „Wenn wir nichts anbieten, laufen die Jugendlichen halt mit alkoholgefüllten Rucksäcken auf der Straße rum.“

Mit am langen Tisch in der Zunftstube, sonst Männern vorbehalten, saßen vier Frauen, die sich maßgeblich beim Verkauf der „Narr mit Herz“-Bündel und bei den Jugendfeten engagieren. Uli Messerschmidt

und Birgit Bertsche von den „Alten Wiebern“ und Barbara Baur-Lochmann und Karin Schmelzle von den „Löwen“. Sie waren sich mit Lechler und Narrenvater Thomas Pross einig, auf dem richtigen Weg zu sein, um die Jugend von der Straße zu holen. Einigkeit herrschte, dass die Erweiterung der Altersgrenzen dieses Jahr auf 14 bis 18 und der kontrollierte Ausschank von Bier und Sekt mit verantwortlich dafür sind, dass die Feten so angenommen werden. Viel Lob gab es dabei für das städtische Jugendreferat, das bei Organisation und Kontrollen mit im Boot ist.

Narrenvater Pross: „Hier begegnen sich zwei Erfolgsgeschichten.“ Die Jugendfeten und die Aktion Reutlingers, dem er sagte: „Den Einsatz, den Du da bringst, finde ich grandios.“ Seit neun Jahren verkauft Reutlinger die Bündel und längst sind sie zu einem Zeichen dafür geworden, dass Menschen, die selbst feiern, auch an andere denken. Der Erlös war früher beispielsweise an Multiple Sklerose-Erkrankte und an Kindergärten gegangen. Zusammen mit den „Alten Wiebern“ und den „Löwen“ entschied Reutlinger, das Geld dieses Mal in den Jugendfonds zu geben. Baur-Lochmann: „Das sind die, die später unsere Fasnet machen.“

Neben den Frauengruppen und Reutlinger verkauften die Bündel auch noch die Gärtnerei Widmer, das Wirtshaus zum Gundele, das Gasthaus Zur Kanzlei, die „Ranzengarde“, und die Tschibo-Filiale.

ESSEN & TRINKEN

Rezepte aus alten Zeiten, heute ganz frisch

SÜDKURIER-Aktion: **Linzgau-Köche** laden zu kulinarischer Zeitreise ein – Historische Gerichte für Genießer von heute

Die Linzgau-Köche haben in Erinnerungen, Erzählungen und vergilbten Kochbüchern gekramt. So entstand eine kulinarische Zeitreise, die bei Karpfenklößchen und Kalbskopf Station macht, die zu Begegnungen mit Kretzer in einer Sauce nach einem Rezept aus dem 17. Jahrhundert und Überlinger Bohnen ermuntert. Bis zum 30. März stehen die historischen Gerichte auf der Speisekarte der Linzgau-Köche und verlocken zu einer Entdeckungstour.

Mitmachen lohnt sich auch noch aus anderen Gründen: Denn mit der Punktwertung der Gäste für die einzelnen Gerichte wird am Ende die Lieblingspeise gekürt und der Gourmet-Orden 2008 verliehen. Die Auszeichnung findet bei einem Menü im Rittersaals im Schloss von Heiligenberg am 16. April statt. Wer sich an der Abstimmung beteiligt – ob mit einer oder zehn Bewertungen – der hat drei

Kulinarische Zeitreise

Ausschnitt der Gerichte:

Baader (Heiligenberg): Flusskrebsvariationen, Gruler (Uhldingen): Karpfenklößchen, Hallerbach (Immenstaad): Badischer Markgrafenschmarrn, Heinzler (Immenstaad): Kretzer im Bierteig, Hügle (Steigen): Fischfarce im Wurtsdarm, Off (Meersburg): Kretzerfilet in Agrest-Sauce von 1672, Klemm (Owingen): Eingemachtes Kalbfleisch, Keller (Lippertsreute): Das Beste vom Kalbskopf,

Liebig (Andelshofen): Schweinsfuß mit Perlgrauen-Risotto, Metzler (Überlingen): Überlinger Bohnen mit Kaninchen, Öxle (Markdorf): Kalbsbrües in Weißwein, Pfaff (Altheim): Geschmorter Gickerler, Schiele (Salem): Dampfnudeln, Reck (Salem): Gänseleber auf Kartoffelpüree, Schirmmeister (Sipplingen): Geschmortes Zicklein, Vögele (Lippertsreute): Kalbsnierenbraten, Waizenegger (Limpach): Kotelette vom Bioschwein, Wiest (Heiligenberg): Ochsen-schwanzragout, Popp (Überlingen): Feine Confitserie.

Chancen, zwei Eintrittskarten für den nächsten Feinschmeckerabend der Linzgau-Köche am 12. November im Kursaal zu gewinnen. Faltblätter mit allen Ideen und einem Bewertungsbogen gibt es in den Lokalen. Einsende-

schluss ist der 1. April. „Jeder der Köche hat sich ins Zeug gelegt und ein typisches Gericht aus früheren Zeiten recherchiert“, sagen Erich Schütz und Njoschi Weber, die die appetitliche Tour gemeinsam mit den Küchen-

chefs auf die Beine gestellt haben. Und sie machen Mut, dem Gaumen einige neue Entdeckungen zu gewähren.

Kalbsnierenbraten der besonderen Art servierte Peter Vögele vom „Adler“ in Lippertsreute zum Auftakt und wird dies auch in den kommenden Wochen tun. Pate gestanden hatte ein Original-Rezept des Mädcheninstituts St. Agnes in Freiburg aus dem Jahr 1907. Für sein Restaurant und die ganz frische Zubereitung à la minute für jeden Gast hat Vögele das Rezept etwas adaptiert. Der Küchenchef nimmt ein Stück vom Kalbsrücken und bettet die Nieren in eine Farce. Zusammengeklappt, zugebunden angebraten und dann schonend gegart, damit die Nieren ja nicht trocken werden, so serviert Vögele heute sein Gericht. Da kann man nur guten Appetit wünschen.

HANSPETER WALTER



Kalbsnierenbraten serviert Küchenchef Peter Vögele während der kulinarischen Zeitreise der Linzgau-Köche. BILD: WALTER