Unbezahlbar: Wasser fürs Überleben

Spendenaufruf Der Freundeskreis Asyl und die Evangelische Kirchengemeinde Hall bitten um Unterstützung.

Schwäbisch Hall. Täglich erreichen uns Nachrichten von verheerenden Zerstörungen und zahlreichen Opfern des Krieges im Gazastreifen. „Mehr als 2,1 Millionen Menschen sitzen hier fest, werden bombardiert und müssen hungern“, heißt es in einer Mitteilung der großen Hilfsorganisationen der Vereinten Nationen. Aktuell fehlt den Geflüchteten sogar das Nötigste zum Leben: Wasser, schreibt der Freundeskreis Asyl. „Die Menschen haben keinen Zugang zu Trinkwasser mehr“, berichtet Fahed aus Gaza, der seit vier Jahren mit seiner Frau und den drei Kindern (14, 12, 9 Jahre) in Schwäbisch Hall wohnt und arbeitet. Seine Familie ist in ein Flüchtlingscamp in Nordgaza geflüchtet, wo derzeit etwa 200 Familien – also mindestens 1000 Personen – leben.

Infrastruktur ist zerstört

Fahed schildert die Situation vor Ort: „Das Wasserleitungssystem ist vollkommen zerstört.“ Solarpumpen oder Dieselmotoren pumpen Wasser hoch, es wird in Kanister oder Eimer abgefüllt. 1000 Liter Wasser kosten rund 70 Euro. Das Camp und die Familien brauchen täglich mindestens einen Lastwagen mit 3000 Liter – also maximal drei Liter pro Person. Das bedeutet: Es werden 210 Euro pro Tag, 6300 Euro pro Monat benötigt, damit die Menschen nicht verdursten. Diese Summe können die dort lebenden Angehörigen nicht aufbringen.

In höchster Not haben der 38-Jährige und seine Freunde die Spendenaktion „Wasser Nordgaza“ ins Leben gerufen und den Freundeskreis Asyl/Verein Grenzenlose Freundschaft SHA e.V. um Hilfe gebeten. Auch der evangelische Kirchenbezirk Schwäbisch Hall unterstütze die Aktion, heißt es in dem Schreiben. Ein Drittel des Betrags hat der Verein überwiesen – und gibt die Bitte um Spenden weiter. Fahed sagt: „Ich möchte nur, dass dieser Krieg gestoppt wird – Israelis und Palästinenser sollen leben!“

Info Spende auf das Konto des Vereins Grenzenlose Freundschaft SHA e.V.; IBAN DE65 6005 0101 0004 1602 83; Stichwort: Wasser für Nordgaza; Bitte Post-Adresse angeben für Zusendung einer Spendenbescheinigung (ab 50 Euro).

Nordgaza: Wasser wird hochgepumpt und in Kanister oder Eimer abgefüllt. *Foto: privat*

Der Unterwöhrd lädt wieder zur Erholung ein

Der Haller Unterwöhrd lockt zu jeder Jahreszeit zum Spazieren, ganz besonderes aber im Frühling, wenn die Frühblüher Farbe in die Blumenbeete bringen. Lange war das Gelände nur eingeschränkt begehbar, jetzt sind die Baumaßnahmen fast fertig und viele Bereiche stehen wieder offen. Bei milden Temperaturen und trockenem Wetter laden die großzügigen Sitz- und Liegebänke zum Verweilen ein. Dann lassen sich die historische Häuserkulisse der Stadt, der Fluss, das Flanieren der weiteren Besucher beobachten. *Foto: Thumilan Selvakumaran*

Brot, nicht nur Geschmackssache

Lebensmittel Geschulte Experten nehmen das Brot einiger Hohenloher Bäcker unter die Lupe – und das öffentlich. Auf dem Markt werden ihnen am Mittwoch viele Fragen gestellt. *Von Sonja Alexa Vollmann*

Da ist doch ein Stand, der sonst nicht dort ist?, mag sich mancher Haller am Mittwoch gedacht haben. Und zwar ein sehr attraktiver Stand: Brote unterschiedlichster Sorten liegen nebeneinander. Hinter dem Tisch stehen zwei Männer, die der ein oder andere als den Sulzdorfer Bäcker Eberhardt Glück und den Schrozberger Bäcker Georg Friedel identifiziert. Auf einem Stuhl, hinter einem Laptop, im weißen Kittel mit der Aufschrift „Deutsches Brotinstitut“ sitzt Manfred Stiefel. Der Bäcker und Brotsommelier aus Weinheim nimmt sich Brot für Brot vor und prüft es mit allen Sinnen. Die Brote wurden von sechs Bäckern aus dem Landkreis zur Probe gebracht.

Zunächst schaut der Prüfer sich das Brot an. Entspricht es dem, was der Kunde will? Farbe, Form sollen so sein, wie man es von der Brotart erwartet: Ein Oberländer hat Löcher in der Kruste, ein Genetztes eine glänzende Oberfläche und nicht zuletzt: „Ein rundes Brot soll rund sein und kein Osterei“, so Stiefel.

Dann nimmt Stiefel das Brotmesser und schneidet den Laib in der Mitte durch. Bleibt Teig am Messer hängen, ist das ein Zeichen, dass das Brot zu kurz gebacken ist. Er schaut sich das Innere an. Wie ist die Porung, und passt sie zur Getreideart und zum Brottyp? Er tippt ein paar Beobachtungen in den Laptop, dann drückt er seinen Daumen mehrmals kräftig ins Brot. Er testet damit die Krume – das Innere des Brotes. „Das Brot muss elastisch sein, nachfedern.“ Er knibbelt ein Loch in eine abgeschnittene Scheibe, knetet sie kurz und steckt sie in den Mund. Er testet, ob sie klebt. Dazu sagt der Fachmann: „Die Krume ballt am Gaumen.“ Wenn sie das tut, ist es ein Mängelkriterium. „Wenn sie sich anfühlt wie Kaugummi im Mund, dann verdauen wir sie auch schlecht.“

Manfred Stiefel riecht an einem Brot. Neben ihm stehen die Bäcker Georg Friedel (mit Kappe) und Eberhardt Glück. *Foto: Sonja Alexa Schmitz*

Nun geht es an den Geruch. Manfred Stiefel riecht an dem aufgeschnittenen Laib. Es darf nach Butter oder Karamell riechen, Getreide-, Fermentations- und Hefenoten aufweisen. Die Brottester haben da ihr eigenes Vokabular, ähnlich den Weinsommeliers.

Die Qualität ist gut

Mit der Qualität der getesteten Hohenloher Brote ist der Fachmann sehr zufrieden. Er hat so gut wie keine Fehler festgestellt. Die könnten sein: zu viel oder zu wenig Salz, bei Sauerteigbroten zu viel Säure, ranzige Nüsse oder Saaten, zu hell oder zu dunkel gebacken und vieles andere mehr.

„Aber das ist doch immer Geschmackssache“, wundert sich eine Interessierte am Stand, ob man das Brot gut oder nicht gut empfindet. „Natürlich habe ich auch meinen eigenen Geschmack und Vorlieben. Aber wenn ich arbeite, dann gibt es neutrale Kriterien, an denen ich mich orientiere“, so Stiefel. Viele Menschen bleiben stehen und nehmen gerne gegen eine Spende ein Stück getestetes Brot mit nach Hause.

Fragen von Hobbybäckern

Natürlich kommen manche Passanten auch mit Fragen. Zum Beispiel, welches Brot man als Diabetiker essen darf. Oder wie man es als Hobbybäcker zum perfekten Brot bringt? „Es wird nie Bäckerqualität“, tröstet Eberhardt Glück die Misserfolge des ein oder anderen Amateurs. Aber er gibt ein paar Tipps zu Sauerteigbrot: Er habe ideale Bedingungen, eine Gärkammer mit 40 Grad Wärme und 60 Prozent Luftfeuchtigkeit. Der Hobbybäcker sollte also seinen Vorteig möglichst warm stellen und immer mal wieder mit Wasser besprühen. Er darf keine Kruste bilden in der Gärzeit, sonst kann er nicht mehr aufgehen. Der Wasseranteil im Brot sollte 75 bis 80 Prozent betragen und geknetet wird so lange, bis ein glatter Teig entsteht. Mit der Knetmaschine auf kleinster Stufe knete er 15 Minuten.

Tipp für schöne Kruste

Und der Backofen sollte 260 Grad haben, wenn das Brot hineingeschoben wird, erklärt Georg Friedel von der LBV Schrozberg. Ein Ein-Kilo-Brot müsse zirka 70 Minuten im Ofen backen. Die Temperatur solle man schrittweise auf 180 Grad senken. Wie schafft man es zur Königsdisziplin: eine schöne Kruste? Mit Dampf. Beim Vorheizen stelle man eine feuerfeste Schüssel mit Wasser mit in den Ofen. Wenn das Brot in den Ofen kommt, bleibt die Schüssel fünf bis zehn Minuten drin, dann herausholen.

Und Weizen? Ist er so schlecht, wie viele denken? „Nein“, sagt Friedel, „man kann natürlich nicht einen billigen Weizentoast mit einem guten Bio-Weizenvollkornbrot gleichsetzen.“

POLIZEIBERICHT

Einbruch in Turnhalle

Schwäbisch Hall. Ein Einbrecher verschaffte sich in der Nacht von Mittwoch auf Donnerstag zwischen 22.30 Uhr und 6.45 Uhr Zugang zu einer Halle in der Berliner Straße. Dort beschädigte er die Räumlichkeiten und versprühte Farbe. Die Polizei nimmt Hinweise unter der Telefonnummer 07 91 / 40 00 entgegen.

Mädchen belästigt

Schwäbisch Hall. Ein unbekannter Mann sprach am Mittwoch gegen 9.30 Uhr ein 15-jähriges Mädchen an einer Bushaltestelle in der Crailsheimer Straße an. Nachdem er zunächst normal mit dem Mädchen gesprochen hatte, begann er die Jugendliche verbal zu belästigen und nach sexuellen Handlungen zu fragen. Das junge Mädchen stieg in einen Bus und entfernte sich von der Örtlichkeit. Der Mann wird auf 50 bis 60 Jahre alt und etwa 170 bis 175 cm groß geschätzt. Er hatte blaue, auffallend schmale Augen und trug eine Brille. Er hatte eine dreieckige Gesichtsform sowie ein ungepflegtes Äußeres. Hinweise zum Täter nimmt die Polizei telefonisch unter 07 91 / 40 00 an.

Gang durch die Haller Stadtgeschichte

Schwäbisch Hall. Das Hällisch-Fränkische Museum in Schwäbisch Hall bietet am Sonntag, 27. April, um 14.30 Uhr eine Führung mit Edith Amthor zur Haller Stadtgeschichte an. Die Führung beginnt am Stadtmodell mit der Entstehung der Stadt und der Entwicklung der Saline. Die Teilnehmer erfahren, wie die Reformation und der große Stadtbrand 1728 Auswirkungen auf die Reichsstadt hatten. Weitere Schwerpunkte sind der Verlust der Selbstständigkeit im 18. Jahrhundert, als Schwäbisch Hall Oberamtsstadt wurde und in deren Folge die Saline verstaatlicht wurde.

Die Führung startet am 27. April um 14.30 Uhr. *Foto: HFM*

Hospiz

Besichtigung der Räumlichkeiten

Schwäbisch Hall. Aufgrund des Interesses am Stationären Hospiz Schwäbisch Hall und Anfragen aus der Bevölkerung wird ein Info-Termin mit Möglichkeit zur Besichtigung von einem Teil der Räumlichkeiten des Hospizes in der Gerhart-Hauptmann-Straße 42 in Schwäbisch Hall angeboten. Der Termin ist am Mittwoch, 23. April, um 15 Uhr. Eine Anmeldung ist per E-Mail unter susanne.klose@hospiz-sha.de oder telefonisch unter 01 76 / 47 33 04 34 möglich.