

## AM RANDE

VON  
MARTIN DECK

## Weitsicht lohnt sich

Der Klimawandel ist nicht mehr zu leugnen. Während Sonnenanbeter in diesem Sommer ausgiebig auf ihre Kosten kamen, könnten Skifahrer in diesem Winter Probleme bekommen. Zwar hat sich der Schnee auch schon bei uns vorsichtig angekündigt, davon, dass dieser auch liegen bleibt, sind wir aber noch weit entfernt. Für die Betreiber der nahegelegenen Skigebiete ist das natürlich ein Problem. Um sich das lukrative Geschäft mit dem Skitourismus nicht entgehen zu lassen, haben sich findige Schneemänner deshalb etwas einfallen lassen: „Snow-Farming“ heißt das Zauberwort. In den Bergen wird der übrig gebliebene Schnee der vergangenen Saison in Schattenlöchern gesammelt und nun wieder auf den Pisten verteilt.

Dieses sehr erfolgreiche Verfahren könnte man auch auf andere Bereiche des Lebens anwenden. In diesem Jahr gab es Sonnenschein im Überfluss. Den hätte man sammeln können, um ihn jetzt an den trüben Herbst- und Wintertagen den Menschen zur Verfügung zu stellen. Mit „Sun-Farming“ gegen Winterdepressionen. Auch finanziell könnte sich ein derartiges Verfahren auszahlen. Nicht sofort benötigtes Geld wird schon lange auf Banken und in Matratzen und Sparschweinen gebunkert, um es in geldlosen Zeiten einzusetzen. Würde man den Vorgang nicht sparen, sondern „Money-Farming“ nennen, wäre er sofort ein cooler Trend. Interessant dürfte es auch auf politischer Ebene werden. Wenn im nächsten Jahr die Gemeinderäte neu gewählt werden, könnten vorausschauende Parteien profitieren – vorausgesetzt sie haben frühzeitig auf „Vote-Farming“ gesetzt und Stimmen vergangener Wahlen, die sie nicht benötigt haben, eingelagert.

## Überlingens erster Frikadellen-König

- Gaudi-Veranstaltung im Anusch's Pub
- 320 Euro Erlös für Aktion „Narr mit Herz“

VON HOLGER KLEINSTÜCK

**Überlingen** – Frikadelle, Bulette, Bratklops, Fleischpflanzerl oder Fleischküchle: Für den flachen, gebratenen Kloß aus Hackfleisch gibt es nicht nur die verschiedensten Namen, sondern auch die unterschiedlichsten Zubereitungsarten. Zutun gemacht hat sich das Michael Reutlinger vom Anusch's Pub. In der Musikkneipe zeichnete er vor Kurzem den ersten Frikadellen-König aus. „Es hat richtig Spaß gemacht, ich war erstaunt über die Anzahl von 16 Teilnehmern“, sagte er nach der Gaudi-Veranstaltung, die auch einen guten Zweck hatte: 320 Euro kamen an diesem Abend für die Aktion „Narr mit Herz“ zusammen. Reutlinger hatte sie im Jahr 2000 ins Leben gerufen. Bei der Aktion werden insbesondere zu Beginn und während der Fastnacht Bänder verkauft, deren Erlös hilfsbedürftigen Menschen, vor allem Kindern, zugutekommt.

Um was ging es beim Frikadellenwettbewerb? Jeder der 16 Teilnehmer – keinesfalls nur Stammgäste – musste mindestens acht selbst gemachte Fleischküchle mitbringen. Diese sollten einen Durchmesser von etwa sieben Zentimetern und eine Dicke von circa zwei Zentimetern haben. Ein qualifiziertes Juroren-Team aus Christian Fischer (Hotel-Restaurant Zur Rose) und Karl-Heinz Saum (Wirtshaus Zum Gundele) sowie Martin Kieninger (Altwieberich) bewertete die Frikadellen in drei Runden nach diversen Kriterien wie Geschmack, Konsistenz und Aussehen. Um Manipulationen auszuschließen, waren die Fleischküchle mit Länderfahnen versehen: Keiner der Teilnehmer wusste, welche Frikadellen seine eigenen Kreationen waren.



Die Jury des Frikadellen-Wettbewerbs (von links): Karl-Heinz Saum (Wirtshaus Zum Gundele), Martin Kieninger (Altwieberich) und Christian Fischer (Hotel-Restaurant Zur Rose). BILDER: HOLGER KLEINSTÜCK



Achim Friesenhagen erhielt für seinen Sieg den Pokal „Die Goldene Frikadelle 2018“.

In der ersten Runde durften die Jurymitglieder die Fleischküchle nach Aussehen und Konsistenz mit vier bis 20 Punkten bewerten: Spanien, der spätere Zweite, setzte sich mit 18 Punkten an die Spitze, der spätere Sieger (Deutschland) tummelte sich zu diesem Zeitpunkt mit acht Punkten noch

im Mittelfeld. Vier Teilnehmer schieden aus. Im zweiten Durchgang wurde der Geschmack der kalten Hackbällchen mit zwei bis zehn Punkten bewertet. Spanien blieb an die Spitze, Deutschland schob sich hinter die USA auf Platz drei. Vier weitere Länder schieden aus. Dann folgte die finale Bewertungsrunde, bei der der Geschmack der warmen Frikadellen und die Konsistenz beurteilt wurden. Hier siegte Deutschland klar mit 20 Punkten und kam somit auf insgesamt 38 Punkte. Die gleiche Punktzahl erreichte zwar auch Spanien. Doch Reutlinger hatte im Regelwerk eine Klausel eingebaut, nach der bei einem Gleichstand die Runde davor zur Wertung herangezogen werden durfte.

Groß waren die Jubelschreie dann, als Reutlinger ab Platz acht aufwärts die Namen der Frikadellen-Köche verriet: Für Deutschland war Achim Friesenhagen angetreten, der mit Freude und zu seiner Überraschung den Pokal „Die Goldene Frikadelle 2018“ entgegennahm. „Ich habe einfach drauf los gebraten. Wichtig ist, die Frikadellen in Butter und Butterschmalz zu braten“, sagte er und verriet, dass sei-

ne Frikadellen neben Hackfleisch auch Zwiebeln, eingeweichte alte Brötchen, Petersilie und Maggi enthalten. Der Zweitplatzierte, der nur knapp geschlagene Martin Lang (Spanien), durfte sich wie die anderen Nachplatzierten über einen Gutschein freuen.

Wie kam Michael Reutlinger überhaupt darauf, so eine Veranstaltung zu organisieren? „Einige meiner Gäste haben immer mal wieder Frikadellen mitgebracht und jeder war der Meinung, dass er die besten macht“, erzählte er.

Eine Neuauflage des Frikadellen-Wettbewerbs könnte es schon bald geben. Denn bereits einen Tag nach der Veranstaltung seien mehrere Teilnehmer auf Reutlinger zugekommen und hätten gesagt, dass ihr Ehrgeiz nun geweckt sei und sie sich verbessern wollen: „Bis auf den Sieger findet sich keiner mit seiner Platzierung ab“, erzählte Michael Reutlinger.

Übrigens: Mit im Rennen war auch eine vegane Frikadelle. Diese landete aber auf dem 16. und damit letzten Platz. Nicht unbedingt aufgrund ihres Geschmacks, sondern vielmehr wegen ihrer Konsistenz.

ANZEIGE



## Wissensforum. 2018

Persönlichkeitsentwicklung – 8 Vortragsabende



„Denken Sie selbst,  
sonst tun es andere für Sie.  
Denn Nicht-Denken heißt  
glauben müssen,  
was andere sagen.“

www.vince-ebert.de

## 8. Vortrag am 06.12.2018

## Vince Ebert

Kabarettist, TV-Moderator, Physiker und Bestsellerautor

## Zufällig erfolgreich

Warum die Welt nicht berechenbar ist und wie wir das nutzen können

Wir glauben, wir verstünden die Welt, unseren Ehepartner und die Gesetze der Marktwirtschaft. In komplexen Systemen gibt es jedoch eine Menge Dinge, die per se nicht berechenbar und noch nicht einmal beeinflussbar sind. Der Faktor „Zufall“ spielt dabei eine wesentliche Rolle: Porzellan wurde erfunden, weil Johann Böttger Gold herstellen wollte. Tesafilm sollte Heftpflaster werden und Viagra wurde entdeckt, weil männliche Versuchspersonen ein Herzmedikament in der Testphase partout nicht mehr absetzen wollten. In seinem Vortrag erklärt Vince Ebert anhand von humorvollen Beispielen aus Naturwissenschaft, Neuromarketing und Chaostheorie, wo uns überall der Zufall begegnet und warum wir uns so schwer mit ihm tun.

## Veranstaltungsort:

BODENSEEFORUM KONSTANZ

Reichenaustraße 21, 78467 Konstanz

Jeweils donnerstags von 19.30 Uhr – 21.00 Uhr (Einlass 19.00 Uhr)

## Infos und Buchung bei der Veranstaltungsagentur:

SPRECHERHAUS®, www.sprecherhaus.de, +49 (0)7531 999.1048

www.sprecherhaus-shop.de/vortragsreihen/wissensforum-suedkurier-2018

(Erreichbarkeit: Montag bis Freitag zwischen 9.00–12.00 Uhr und 14.00–16.00 Uhr)

## Preise:

Einzelkarte

59,00 €

39,00 €\*

\*Vorteilspreis für Abonnenten des SÜDKURIER