

# Zu viel Vertrauen in die Lebensmittelindustrie

TV-Starkoch Ralf Zacherl kam in die neue Koch- und Grillschule im Alten Hallenbad – Die RNZ traf ihn zum Interview

Von Tillmann Bauer

**Bergheim.** Wenn Ralf Zacherl über Essen redet, merkt man sofort, dass Kochen seine Leidenschaft ist. Deshalb reist der TV-Starkoch durch ganz Deutschland, um den Teilnehmern mehrerer Kochkurse zu zeigen, dass der Kreativität in der Küche keine Grenzen gesetzt sind – getreu seinem Motto: „Der Topf ist rund, damit das Kochen die Richtung ändern kann.“ Durch die Organisation der Triologie-Unternehmensgruppe Heidelberg kochte er mit 25 Teilnehmern in der neu eröffneten „1. Heidelberger Koch- und Grillschule“ im Dachgeschoss des Alten Hallenbads. Im RNZ-Interview spricht Zacherl über Heidelberg, die Koch- und Grillschule und seine bisherigen TV-Auftritte.



Für die RNZ probierte Ralf Zacherl vor dem eigentlichen Kochkurs schon mal den Herd aus und flambierte Bananen. Foto: Rothe

## > Herr Zacherl, waren Sie denn schon einmal in Heidelberg?

Ich habe auf der Fahrt hierher schon darüber nachgedacht. Definitiv bin ich schon einmal in Heidelberg und der schönen Altstadt gewesen, kann aber zeitlich nicht mehr genau eingrenzen, wann das war.

## > Wie sind Sie dann auf die „1. Heidelberger Koch- und Grillschule“ gekommen?

Mein Management hat mich auf die neue Kochschule hier in Heidelberg aufmerksam gemacht. Ich finde den Ansatz, dass die Teilnehmer zuerst alleine einkaufen müssen, ganz cool. Dadurch, dass es drei Gruppen gibt, die separat für Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise zuständig sind, haben wir eine Art Wett-

kampf mit abschließender Bewertung.

## > Was wird denn gekocht?

Als Vorspeise ist ein gratinierter Kabeljau auf roh mariniertem Kohlrabi geplant. Dazu servieren wir einen „Brunnenkresseshooter“ – das gibt dem Ganzen eine frische, mineralische Note. Zum Hauptgang braten wir den Kalbsrücken rückwärts: Das heißt, er wird anfangs mit ganz wenig Hitze im Backofen gegart, so dass das Fleisch nicht umfärbt. Kurz vor dem Servieren grillen wir es dann erst richtig an und geben volle Hitze dazu. Der Vorteil ist, dass das Fleisch wesentlich entspannter ist und direkt heiß auf den Teller kommt. Gerade für Menschen zu Hause, die sich Gäste einladen, ist es somit viel einfacher zu planen. Man hat ein viel größeres Zeitfenster, denn die Temperatur ist exakt so bestimmt, dass das

Eiweiß zwar denaturiert, aber nicht umfärbt – also stressfrei für Fleisch und Koch. Als Dessert backen wir einen halbfesten Schokoladenkuchen mit Erdbeeren und süßem Pesto. Dadurch, dass die Teilnehmer aber selbst einkaufen, kann es natürlich sein, dass es am Ende dann doch etwas anderes gibt.

## > Sie haben mal gesagt: „Ich und Fernsehen? – dafür bin ich völlig ungeeignet!“ Sehen Sie das jetzt nach Ihren vielen TV-Auftritten genauso?

Es fällt mir schwer, so etwas zu beurteilen. Wenn ich Fernsehen mache, dann geht es ja immer um Essen – sprich Speisen zubereiten oder bewerten. Das ist eben eine Kompetenz, die ich, denke ich, habe – dabei fühle ich mich auch wohl. Mittlerweile ist es auch egal, ob ich das auf einer Bühne, mit fremden Menschen, mit

Hausfrauen, mit Profis oder vor der Kamera mache. Letztendlich ist es immer Essen zubereiten oder bewerten. Fernsehen fühlt sich auf jeden Fall nicht mehr falsch an.

## > Immer mehr Leute verzichten auf Fleisch oder ernähren sich sogar vegan. Wie sehen Sie diese Entwicklung? Kochen Sie auch privat vegetarisch oder vegan?

Ich sage immer: Von der Ameise bis zum Zebra, jedes Vieh weiß, was es essen muss, wenn es krank ist, wenn es schwanger ist oder wenn es auf Wanderschaft geht. Und jetzt brauchen wir Menschen, die „Krone der Schöpfung“, Ernährungsberater. Dadurch, dass wir immer weniger selbst das Essen zubereiten, vertrauen wir uns fast vollkommen der Lebensmittelindustrie

– nur in „Lebensmittelindustrie“ steckt nun mal das Wort „Industrie“. Wir essen ja nicht jedes Jahr mehr, es wird nur billiger produziert. Mittlerweile gibt es in vielen zubereiteten Produkten Fette, die so in der Natur nicht auftauchen. Die können wir nicht einmal verdauen. Das Problem ist also: Wir Menschen wissen über uns und unsere Verdauung fast nichts. Deswegen hat Selbstkochen für mich einen entscheidenden Vorteil: Man weiß, was man sich in den Mund schiebt. Ich habe auch kein Problem damit, vegan zu kochen, aber esse einfach viel zu gerne Tiere, um komplett auf Fleisch zu verzichten. Im Schnitt esse ich aber auch zwei Tage die Woche kein Fleisch, denn es gibt auch so viele leckere, fleischlose Gerichte. Es ist aber ein Trugschluss, dass man durch den Verzicht auf Fleisch Geld einspart.

## Die passende Behandlung

Kosmetik in der Bahnstadt

**Bahnstadt.** (Kaz) In der Bahnstadt als jüngstem Heidelberger Stadtteil siedeln sich immer mehr Geschäfte an. Jetzt eröffnete Annette Eichler in der Pfaffengrunder Terrasse ihre Kosmetik- und Naturheilpraxis „Quintessence“. Die gebürtige Holländerin, ausgebildete Heilpraktikerin, Kosmetikerin und Visagistin, wohnt mit ihrer Familie selbst in der



Annette Eichler in ihrem neuen Studio „Quintessence“ in der Bahnstadt. Foto: kaz

Bahnstadt. Die Angebotspalette in ihrer Praxis mit zwei Behandlungsräumen ist groß, reicht vom Haut-Check über Make-Up mit Mineralogie-Produkten bis zur Fußreflexzonenmassage. „Durch meine langjährige Berufserfahrung führe ich die klassische Kosmetik mit naturheilkundlichen Behandlungen zusammen“, heißt es auf einem Flyer. Außerdem verspricht die Inhaberin: „Egal mit welchem Anliegen Sie zu mir kommen – zusammen werden wir eine passende Behandlung finden.“ Für die Hautpflege nur Hochwertiges zu verwenden, ist für Eichler eine Selbstverständlichkeit.

Info: „Quintessence-Cosmetic“, Pfaffengrunder Terrasse 4, geöffnet montags bis freitags von 10 bis 13 Uhr und von 15 bis 18 Uhr, samstags von 10 bis 15 Uhr. Behandlungen sind werktags zwischen 8 und 19 Uhr möglich sowie samstags oder nach individueller Vereinbarung. Telefon: 06221 / 3285662.

## Hier gibt es echte Hausmannskost

Die Gaststätte „Zum Erbprinzen“ feiert Jubiläum

**Rohrbach.** (pop) Ausgerechnet an einem 1. April eröffneten Heidi und Otto Moser die Gaststätte „Zum Erbprinzen“ in der Rohrbacher Heinrich-Fuchs-Straße 26. Das sollte sich jedoch nicht als Aprilscherz erweisen, sondern als Auftakt zu einer 40 Jahre währenden Familientradition. Denn in diesen Tagen übernimmt Sohn Uwe die Gaststättenleitung. Ihm zur Seite steht vorübergehend zum einen sein Bruder Thomas, zum anderen bekommt er Unterstützung von seiner Mutter Heidi – der „guten Seele in der Küche“, wie ihre Sprösslinge berichten. Von Otto Moser hatten seine Angehörigen 2003 Abschied nehmen müssen.



Uwe Moser übernimmt unterstützt von Mutter Heidi und Bruder Thomas (v.l.) die Geschäftsführung im „Erbprinzen“. Foto: pop

Als die Mosers am 1. April 1975 zu Wirtten des Gasthauses wurden, waren sie keine Neulinge: In den vier Jahren zuvor verwehnten sie die Gäste des Wirtshauses auf dem HTV-Sportplatz. Einfach war der Anfang im Rohrbacher Westen nicht. Denn damals wurden die Straßenbahnschienen der Linie 6, die von der Innenstadt bis hin zum Kirchheimer Rathaus fuhr, aus der Heinrich-Fuchs-Straße herausgerissen. Wie sich Baumaßnahmen im Straßenbereich auswirken können, sollten die Geschäftsleute 30 Jahre später im Ortskern beim Einbau der Gleise für die Tramlinie 26 erfahren. Angeboten wird im Erbprinzen noch heute Hausmannskost, etwa Sauerbraten. Am ersten Donnerstag eines jeden Monats gibt es Saure Nieren, am zweiten Rinderleber, am dritten Schlachtplatte und am vierten Schweinepfeffer.

Info: „Zum Erbprinzen“, Heinrich-Fuchs-Straße 26, Telefon 06221 / 372265, geöffnet Dienstag bis Sonntag: 10.30 bis 1 Uhr.

## Diese Pflege geht unter die Haut

Das Dermokosmetische Institut „Beauty Team Pinter“ feiert sein 25-jähriges Bestehen

**Ziegelhausen.** (Kaz) Für ihr Unternehmen ist Andrea Pinter selbst das beste „Aushängeschild“. Als sie vor 25 Jahren als staatlich anerkannte Kosmetikerin ihr erstes Studio in Ziegelhausen eröffnete, zählte sie zarte 22 Lenze, ist aber auch als Geschäftsfrau jung geblieben und verfügt immer noch über einen strahlenden Teint. Längst ist sie zur „Frontfrau“ im „Beauty Team Pinter“ des Dermokosmetischen Institutes geworden.

Dort kommen nur Pflegeprodukte höchster Qualität oder Verfahren wie die Mikrodermabrasion beziehungsweise die Massage via Ultraschall zum Einsatz, die unter die Haut gehen und diese nachweisbar verjüngen. Betreffs der angewandten Methoden bilden sich Pinter und ihr Team ständig weiter, sind aber auch bezüglich Hautproblemen wie Akne oder Neurodermitis ge-



Kleine Überraschungen gibt es ab heute zum Jubiläum des Dermokosmetischen Instituts „Beauty Team Pinter“. Foto: kaz

schult und bieten in solchen Fällen auch die passende Pflege an. Ansonsten gibt es im Institut eben alles, was schöner macht, dazu gehören auch Fußpflege und Nageldesign.

Die Aktionswoche zum 25-jährigen Bestehen startet ab morgen. Der „Visa-

gistentag“ am Mittwoch, 22. April, ist allerdings schon ausgebucht. Um „Haut und Sonne“ geht es am Donnerstag, um Nageldesigns am Freitag. Samt Maniküre kosten diese dann 25 Euro. Bei der Jubiläumsparty, am Samstag, 25. April, gibt es zwischen 12 und 18 Uhr nicht nur einen Sektempfang, sondern auch kostenlose Hautanalysen, verschiedene Kennlernaktionen und Testbehandlungen. Derweil hält das Beauty Team Pinter die ganze Woche über kleine Überraschungen bereit. Die Gäste sollten also neugierig bleiben.

Info: Das Beauty Team Pinter ist seit vielen Jahren in der Kleingemünder Straße 22 ansässig. Telefonische Anfragen unter 06221 / 801913, oder per E-Mail an kontakt@beautypinter.de, Internet: www.beauty-pinter.de.

## Nicht nur was Wetter war traumhaft

Beim Wieblinger Gewerbefestival kamen alle kleinen und großen Gäste auf ihre Kosten

**Wieblingen.** (pop) Keine Frage, der „Ghibli“ ist ein echter Traum. Genau das wird er freilich auch für viele Zeitgenossen bleiben, denn dies ist der Name eines Maseratis, dessen Erwerb den Geldbeutel um rund 100 000 Euro erleichtert. Und daran dürfte sich selbst dann nichts ändern, wenn ein „Ghibli“ wie nun auf der Automeile des Wieblinger Gewerbefestivals mit gut 10 000 Euro Nachlass offeriert wird.

Ebenfalls keine Frage ist, dass manches Fahrvergnügen am Festivals tag entschieden billiger zu haben war. Wenn nicht sogar „ferme“, beispielsweise dann, wenn man im Wieblinger Gewerbegebiet mit jenem schmucken Bimmelbähnchen unterwegs war, das der Bund Wieblinger Selbständiger (BWS) als Festivalgastgeber in schöner Regelmäßigkeit die diversen Festivalstationen ansteuern ließ.

Sehr günstig weg kamen aber auch jene kleinen und großen Festivalgäste, die der in diesem Jahr ihren 250. Geburtstag feiernden Bäckerei Riegler die Aufwar-



In der Backstube der Bäckerei Riegler konnten die jungen Festivalgäste ihr Können im Bäckerhandwerk testen. Beim Orthopädie-Technik-Zentrum Maisch fand die Eröffnung des Gewerbefestivals statt. Fotos: pop

ten machten, sich durch die Backstube führen lassen und dabei auch selbst Hand ans Backwerk legen durften.

Insgesamt entpuppte sich das Festival, das mit dem Anschnitt eines Rie-



senhefepfopfes der Bäckerei Breitenstein durch den Eiskunstlaufstar Nathalie Weinzierl im Orthopädie-Technik-Zentrum Maisch eröffnet worden war, als genau das, was BWS-Vorsitzender Knut

## Radgutscheine



**Bahnstadt.** (eio) Zum „Heidelberger Familienradeln“ hatte die Sparkasse nicht nur ein Sicherheitspaket für die Familien gestiftet, sondern beim Abschlussfest auch ein Luftballon-Wettfliegen organisiert. Der weiteste Ballonflug hatte es bis Schrozberg im Landkreis Schwäbisch Hall geschafft. Er gehörte der 19 Monate alten Samira Laycock. Tina Sohns und Christopher Kulpinski von der Sparkasse überreichten ihr dafür in der Bahnstadtfiliale einen Fahrradgutschein. Foto: privat

Lunks in der Vorherrschaft so auf den Punkt gebracht hatte: „Hier hat man Experten vor sich, die ihr Handwerk verstehen, Spaß an ihrem Beruf haben und kundenspezifische Lösungen bereithalten.“

In der Tat war das Angebotspektrum dieser Leistungsschau mit über 30 Ausstellern enorm, denn zu diesem zählten beileibe nicht nur Fritzer und Brezeln. Sondern auch Informationen etwa aus dem Baustoff- und Getränkehandel, dem Zimmerer-, Dachdecker-, Raumausstatter-, Gartenlandschaftsbau- und Sattlerhandwerk sowie dem Steuerberatungs- und Energiemiet.

Wer sich keine der Offerten entgehen lassen wollte, hatte schon einige Meter zurückzulegen. Aber zum einen rollte ja besagtes Bimmelbähnchen, und zum anderen konnte man sich an vielen Festivalstationen zu erschwinglichen Preisen kulinarisch stärken. Apropos Preise: die Sieger des „Großen Gewinnspiels“ erhalten demnächst Post vom BWS.