Huml reaktiviert Pflegepool

München – Bayerns Gesundheitsministerin Melanie Huml (CSU) bittet alle Pflegekräfte eindringlich um Hilfe bei der Bewältigung der Corona-Pandemie. Alle Fachkräfte, die aktuell nicht in der Pflege arbeiteten und nicht zu einer Risikogruppe gehörten, sollten sich bitte zur freiwilligen Unterstützung der Alten- und Pflegeheime sowie Krankenhäuser melden, sagte Huml. „Denn jede helfende Hand zählt jetzt!“ Die Situation in den Pflegeeinrichtungen und den Krankenhäusern spitze sich weiter zu. „Die Pandemie trifft das Land und die beruflich Pflegenden mit noch viel größerer Wucht als im Frühjahr“, berichtete Huml. Deshalb werde nun der Pflegepool, der den Einrichtungen damals viel Entlastung gebracht habe, reaktiviert.

Der Aufruf richtet sich diesmal neben ausgebildeten Pflegekräften auch an Pflegehilfskräfte und Menschen mit einer Ausbildung oder Erfahrung im Gesundheitswesen. Freiwillige können sich über www.pflegepool-bayern.de melden. Dort ist auch zu sehen, wo aktuell Bedarf an Helfern ist. Arbeitgeber bekommen einen finanziellen Ausgleich, wenn sie Mitarbeiter für einen Einsatz im Pflegepool freistellen. lby

Insektizid gegen Zuckerrüben-Virus

München – Um Zuckerrüben-Anbauer im Kampf gegen das Vergilbungsvirus zu unterstützen, hat Bayern eine Notfallzulassung für den Einsatz sogenannter Neonikotinoide beantragt. Mit dem Insektizid soll das Zuckerrübensaatgut behandelt werden. Viele Neonikotinoide dürfen in der Landwirtschaft eigentlich nicht mehr eingesetzt werden, weil sie als Nervengifte den Insekten schaden.

Das bayerische Landwirtschaftsministerium betont, die Zulassung soll unter strengen Vorgaben auf das besonders betroffene Anbaugebiet Franken begrenzt bleiben. Es werde ein amtliches Monitoring geben, Landwirte würden verpflichtet, alle erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen, dass Insekten wie Bienen und andere Bestäuber nicht gefährdet werden. Laut Angaben des Ministeriums sind in Franken auf 87 Prozent der Anbaufläche Vergilbungssymptome aufgetreten, die Schäden seien für die betroffenen Landwirte existenzbedrohend.

In Nordrhein-Westfalen wurde bereits eine Notfallzulassung erteilt. Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz haben ebenfalls Anträge gestellt. Umweltschützer sehen die Notfallzulassung des Neonikotinoids kritisch. mm

IN KÜRZE

Vier tote Bussarde auf Feldweg

Eine Spaziergängerin hat auf einem Feldweg im unterfränkischen Giebelstadt (Landkreis Würzburg) vier tote Bussarde gefunden. Die Ermittler gehen davon aus, dass sie gezielt getötet wurden, wie die Polizei mitteilte. Sie untersuchen gemeinsam mit Jagdpächter und Veterinäramt den Fall. lby

Hund massakriert 16 Hühner

Ein streunender Hund 16 Hühner getötet. Das Tier sei in Tussenhausen (Landkreis Unterallgäu) seinem Besitzer entlaufen, habe einen Hühnerstall entdeckt und sich über dessen Bewohner hergemacht, teilte die Polizei mit. Danach fand man den Hund schlafend im Stall, inmitten der getöteten Vögel. lby

Ermittlungen gegen Erdinger Firma

Landeskriminalamt und Polizei ermitteln gegen ein Unternehmen in Eitting (Kreis Erding). Die Firma soll über mehrere Jahre abesthaltigen Abfall, Klärschlamm und belastetes Altholz falsch gelagert haben. Möglicherweise bestand eine Gefahr für Boden und Luft. ham

Entwarnung beim Baumschädling

Der Schwammspinner wird sich 2021 nicht mehr massenhaft vermehren – damit rechnet jedenfalls die Bayerische Landesanstalt für Wald und Forstwirtschaft (LWF). Waldforscher hätten bei ihren jüngsten Voruntersuchungen deutlich weniger Eigelege des Schmetterlings registriert als in den vergangenen Jahren, teilte die LWF in Freising mit. lby

Anklage gegen Abi-Diebe

Die Staatsanwaltschaft hat Anklage gegen drei junge Männer erhoben, die in Bamberg Prüfungsaufgaben für das Deutsch-Abitur gestohlen haben sollen. Sie müssen sich wegen besonders schweren Diebstahls und anderer Delikte verantworten, bestätigte die Staatsanwaltschaft. lby

Die Box, die jeden zum Gourmetkoch macht

Drei ambitionierte Gastronomen wagten sich in Finning (Kreis Landsberg) an ein Feinschmeckerlokal jenseits der Großstadt. Trotz Corona ein Erfolg – bis zum zweiten Lockdown. Doch mit ihrer Vier-Gänge-Menübox sollen nun die Gäste zu Gourmetköchen werden – in den eigenen vier Wänden.

VON KLAUS MERGEL

Drei Freunde mit kreativen Ideen: Konrad und Veronika Wolfmiller und der Gourmet-Koch Dominik Schmid verkaufen eine Lebensmittelbox mit Rezepten, mit der jeder zu Hause Vier-Gänge-Menüs kochen kann. FOTO: KLAUS MERGEL

Finning – Dass das Projekt keine „g’mahte Wiesen“ werden würde, war klar. Ein Feinschmeckerlokal mitten in der Provinz? „Es war uns bewusst, dass es ein Risiko werden würde“, sagt Gourmetkoch Dominik Schmid. Finning liegt im Landkreis Landsberg am Lech, 50 Kilometer von München entfernt. Es ist keine Metropole. Dann auch noch der erste Lockdown, der die Eröffnung verzögerte. Und nun ist das Wirtshaus zum zweiten Mal dicht. Doch Schmid und das Gastronomen-Paar Veronika und Konrad Wolfmiller entwickelten eine neue Idee. Gourmet-Küche für zu Hause. Jeder kann jetzt mit ihrer Hilfe ein Vier-Gänge-Menü zu Hause kredenzen – und das Lob einstreichen.

Konrad Wolfmillers Passion ist es, auf hohem Niveau kreativ zu kochen. Früher betrieben der 51-Jährige und seine Frau das kleine Hotel „Le Chalet“ am Ammersee mit dem Restaurant „Fingerprint“. Dort lernte Dominik Schmid gerade sein Küchenhandwerk – die drei blieben in Kontakt.

2011 übernahmen die Wolfmillers den „Staudenwirt“ von Veronikas Familie: ein großer Betrieb, in der Region für sein gutbürgerliche Küche geschätzt. Doch der Wunsch, Haute Cuisine zu zelebrieren, blieb. „Unser großer Traum“, sagt Konrad Wolfmiller. „Wir waren sicher, dass es in der Ammerseeregion ein Publikum gibt“, sagt seine Frau. Anfang 2020 überzeugten sie ihren Freund Dominik Schmid, gemeinsam ein Restaurant-im-Restaurant-Konzept zu verwirklichen – im 80 Quadratmeter großen Nebenraum. Neben dem Staudenwirt wollten sie sich drei Tage pro Woche der Kür widmen: Gaumenfreuden im „Kaminzimmer“ – das war die Idee. Angeboten werden ausschließlich Menüs.

Die Kaminzimmerbox: Enthalten sind alle Zutaten sowie eine ausführliche Koch-Anleitung.

Man muss wissen: Schmid hat sich seit der Lehre zum kulinarischen Hochkaräter entwickelt. Der 33-Jährige arbeitete bei den Starköchen Gordon Ramsay, Joachim Wissler und Sergio Hermann (alle drei Michelin-Sterne). Zuletzt wirkte er als Souschef im Münchner „Werneckhof by Geisel“ (zwei Sterne). Mit ihm kamen als Restaurantleitung Kathrin Freudensprung sowie sein Bruder Stefan als Patissier nach Finning, beide Haute-Cuisine-erfahren.

Die Eröffnung sollte im Mai sein – dann kam der Lockdown. „Eigentlich gut, da wir genug Zeit für den Umbau hatten“, sagt Schmid. Und nach der Öffnung: weniger Tische, mit Maske bedienen, Gästeregistrierung und nur zwei Tage pro Woche – aber das „Kaminzimmer“ kam an. „Da viele Deutsche in diesem Jahr in Deutschland Urlaub machten, war hier viel los“, erzählt Veronika Wolfmiller. So geriet Finning in den Fokus der Gourmets.

Schon bald mussten Gäste eine Woche vorher reservieren. Lobende Erwähnung im „Falstaff“, „Neueröffnung des Monats“ im „Feinschmecker“, das „Chefs“-Magazin titelt „Ambitioniert am Ammersee“ und eine 7+ Pfannenbewertung im „Gusto“. Läuft in Finning.

Und nun der zweite Lockdown. Dennoch: „Die Stimmung ist gut“, sagt Konrad Wolfmiller. Das Restaurant funktioniert, das wissen sie – und mit ihrer „Kaminzimmerbox“ haben die drei nun eine außergewöhnliche Mitnahmeidee etabliert.

Das Konzept: Mit der Box kann jeder zu Hause ein Viergänge-Menü finalisieren – und nicht nur aufwärmen. Sondern wie Lafer, Wohlfahrt oder Haas den Kochlöffel schwingen. Alles ist frisch gekocht und vakuumiert und kostet für zwei Personen inklusive einer Flasche Wein 80 Euro. Natürlich mit Anleitung – denn ein bisschen was tun muss man schon. „Ist aber nicht schwer“, sagt Schmid. „Und wie wir von unseren Gäste wissen, zählt das Drumherum: gemeinsam ein Gläschen trinken, quatschen, lachen und sich auf jeden Gang freuen.“ Es sei, so Veronika Wolfmiller, „eine Mischung aus Essengehen und dem gemütlichen Kochen daheim“. Auf kulinarisch hohem Niveau eben.

Am Weihnachtsfest steckt wieder Leckeres in der Kaminzimmerbox: Wildterrine, Saibling, Lamm und Rumtopf mit Schokolade. Damit das Küchenteam alles frisch zubereiten kann, sollte man bis zum 20. Dezember unter info@staudenwirt.de vorbestellen. Und es gibt nun auch eine preislich günstigere „Staudenwirtbox“: mit Maronisuppe, Ente und Pannacotta. Denn, wie Schmid betont: „Wir kochen demokratisch für alle.“

WIR SCHÄTZEN IHRE SCHÄTZE

Unsere neue Serie

Vor allem jetzt, in der Corona-Zeit, stöbern viele Menschen auf ihren Dachböden und sortieren aus. Dabei kommt so manches zum Vorschein, das vielleicht schon lange in Vergessenheit geraten war. Ist es eine unerkannte Kostbarkeit oder doch nur wertloser Plunder? In unserer neuen Serie, die immer freitags erscheinen wird, lassen wir Fachleute und Experten aus den Bereichen Schmuck, Antiquitäten und Kunst erklären, wie man wertvolle Sachen erkennt – damit nicht ein unerkannter Schatz auf dem Müll landet oder zu günstig verscherbelt wird.

Wenn Sie auch Erbstücke oder andere schöne Dinge haben, deren Wert Sie gerne wissen würden, dann machen Sie ein Foto und schicken es per Mail mit einer kurzen Erklärung an buergeranwalt@tz.de. Die Redaktion trifft eine Auswahl und wird sie Experten vorlegen. Deren Einschätzung lesen Sie hier.

Die schönen alten Christbaum-Kugeln von der Urgroßmutter

München – Kostbarer Glasschmuck für den Christbaum sieht oft unspektakulär aus. Zum Beispiel die Glaskugeln aus der Biedermeier-Zeit, die die 13-jährige Anina Braun aus München von ihrer Urgroßmutter geerbt hat. Doch wer sie in die Hand nimmt, merkt schnell einen Unterschied zu modernem Glasschmuck. Die Kugeln sind sehr viel schwerer. Heute wird Glasschmuck fast ausschließlich maschinell hergestellt, früher wurde er mundgeblasen. Letzterer ist wertvoller. Die Kugeln von Anina Brauns Urgroßmutter haben ein sehr dickes Glas.

Die ältesten Christbaumkugeln wurden im thüringischen Lauscha anfangs mit einer giftigen Bleilegierung versilbert. Ab 1867 wurden sie immer leichter, denn der Bau einer Gasanstalt ermöglichte das Blasen großer, dünnwandiger Kugeln – mit einer heißen Gasflamme gelang es viel effizienter als zuvor über einem schwachen Öl- oder Paraffinlicht. Auch verwendete man dann ungiftige Versilberungen mittels einer Silbernitratlösung. Für die Kugeln auf Aninas Brauns Adventskranz bekommt man auf Auktionen 200 Euro.

Erbe der Uroma: Die alten Christbaumkugeln von Anina Braun stammen aus der Biedermeier-Zeit. FOTO: PRIVAT

Ungewöhnliche Formen sind beliebt – zum Beispiel diese Gurken-Kugel. WESTERMANN (2)

Der Volkskundler Thomas Schindler mit antiken Kugeln.

Übrigens: Es ist erst 300 Jahre her, als in der Münchner Residenz der erste Christbaum aufgestellt wurde. Den großen Siegeszug trat der geschmückte Baum im 17. Jahrhundert an. Seither wird Christbaumschmuck auch gesammelt. Eine der größten Sammlungen hat das Bayerische Nationalmuseum. Dort ist der Schmuck normalerweise an Weihnachten ausgestellt. Heuer wegen der Pandemie leider nicht. Der Volkskundler Dr. Thomas Schindler betreut die Ausstellung jedes Jahr. Er erklärt, dass man mundgeblasen Kugeln am oberen Ende erkennt. Dieses Ende ist bei mundgeblasenem Baumschmuck eher trichterförmig und hat einen leicht gezackten Abschluss, da er vom Blasrohr abgebrochen wurde. Sammler lieben wirklich alten Schmuck – runde Kugeln, aber auch außergewöhnliche Formen, zum Beispiel Gemüse, Obst oder Beeren. In Amerika machten sogar Gurken aus Glas Karriere. Letztere sind bei uns seltener und erzielen bei Auktionen beachtliche Preise. Weniger selten sind Vögel, Glocken und Kugeln. Aber auch sie können mehrere Tausend Euro wert sein.

Da früher die Kerzen am Christbaum eine teuere Angelegenheit waren, wurden Kugeln mit Reflektoren geblasen. Seltener Christbaumschmuck kann auf Auktionen Preise bis zu 1000 Euro erreichen. Für besondere Stücke wurden sogar schon 10 000 Euro bezahlt, erzählt Schindler. Aber es ist unwahrscheinlich, dass man solche Schätze im Keller oder auf dem Dachboden findet. Schmuck für ein paar hundert Euro wurden schon öfter entdeckt.

DIETMAR GAISER
SUSANNE SASSE