

TERMINE

KUNST & KULTUR

Alte Feuerwache, Brückenstraße 2, 20 Uhr: 11 Freunde live - Autoren-Lesung: Fußball - vielfältig, bunt und lustig.

Community Art Center, Laurentiusstraße 16, 19 Uhr - Vernissage: FRISCHE KUNST 2024 - Support Your Local Artist - Kunstausstellung, mit Werken von Hanna Heidt, Kathrin Schneider, u.a.; Eintritt frei.

Döbele Kunst, Richard-Wagner-Straße 51, 18 Uhr - Eröffnung: Herta Günther (1934 - 2018) posthum zum 90. Geburtstag - Ölbilder, Pastelle, Zeichnungen, Farbradierungen.

Ella & Louis, Rosengartenplatz 2, 20 Uhr: Fred Wesley Generations Trio - Genre: Jazz, Soul, Funk.

Franziskushaus, Speckweg 6, 20 Uhr: Liebe, Sex und Ehefrucht - Komödie, Original von Hans Schimmel.

Junges Nationaltheater, Brückenstraße 2 (Alte Feuerwache), 10 Uhr: Wenn ich's nicht tanzen kann, fühl ich's nicht (UA) - von Martin Nachbar, ab 7 Jahren.

Kammermusiksaal Musikhochschule, N 7, 17, 18 Uhr: Klavierabend - mit Studierenden der Fachgruppe Klavier; Eintritt frei.

LAB - Ort für zeitgenössischer Tanz und digitale Kunst, Jungbuschstraße 15, 20 Uhr: Looking For Someone To Be - Choreografie von Seung Hwan Lee.

Nationaltheater Altes Kino Franklin, Abraham-Lincoln-Allee 1, 19.30 Uhr: Jeeps - Komödie von Nora Abdel-Maksoud.

Raum S4.17 (ehemalige Stadtgalerie), S 4, 17, 19.30 Uhr: Nachtlyrik trifft Edgar Schmandt - Lyrik-Lesung zu den Kunstwerken.

Rhein Neckar Theater, Alte Seilerei, Angelstraße 33 Zufahrt, 18 Uhr: Du bisch so heef wie ään Vulkan - Mundart-Schlagler-Revue.

Staatliche Hochschule für Musik und Darstellende Kunst Mannheim, N 7, 18, 18 Uhr: Klavierabend - Studierende der Fachgruppe Klavier; Eintritt frei.

Theaterhaus G7, G7 4b, 20 Uhr: Mieter - Theaterstück von Paco Gámez.

VEREINE & INITIATIVEN

Am Stich, Sandhofer Straße 266, 11.30 - 12.30 Uhr: Infostand der SPD - mit Dr. Stefan Fulst-Blei (Mdl) und Dr. Maria Parianou-Winter.

Freyplatz, 10 - 11 Uhr: Infostand der SPD - mit Dr. Stefan Fulst-Blei (Mdl) und Stefan Höß (Stadttrat).

Pfarrsaal St. Sebastian, F 1, 16 Uhr: Die Zukunft der Innenstadt - Informationsveranstaltung des CDU Ortsverband Innenstadt/ Jungbusch und Michael Grötsch.

PEGELSTAND

Rhein: Maxau 513 (+2), Speyer 373 (+1), Mannheim 295 (+1), Worms 199 (-1).

Neckar: Plochingen 159 (+4), Gundelsheim 219 (-7), Heidelberg 215 (+2).

BEILAGENHINWEIS

Der heutigen Ausgabe (ohne Postvertriebsstücke) liegen Prospekte folgender Firmen bei:

POLSTEREI KRAFT, Ilvesheim, Schlossstr. 30

Einem Teil der heutigen Ausgabe (ohne Postvertriebsstücke) liegt ein Prospekt der Firma

EINRICHTUNGSHAUS EHRMANN, Reilingen bei Hockenheim, Hauptstraße 201 bei.

Aktuelle Prospekte Online!

mannheimer-morgen.de/prospekte

NOTDIENSTE

Notruf Feuerwehr/Rettungsdienst/Notarzt: 112. Polizei: 110. Allgemeinarztlicher Dienst: Notfallpraxis am Universitätsklinikum, Theodor-Kutzer-Ufer 1-3, Haus 2, Ebene 1, Fr, 19-23 Uhr, 116 117.

Kinderärztlicher Dienst: Notfallpraxis am Universitätsklinikum, Haus 31, Zugang über Haus 29, Ebene 1, Fr, 19-22 Uhr, 116 117.

Zahnärztlicher Notfalldienst: Facharztzentrum, Collinistr. 11, durchgehend von Freitag, 19 Uhr bis Montag, 5 Uhr (telefonische Anmeldung nicht erforderlich).

Akut-Dienst Privatpatienten (24 Std.), 01805/30 45 05.
Privatzahnärztliche Notdienstgemeinschaft: (nur für Privatpatienten) 0175/8 55 77 72.

Krankentransport: 0621/192 22.
TelefonSeelsorge Rhein-Neckar: 0800/11 10 111 und 0800/11 10 222.
Tierärztlicher Notdienst: 0621/1 35 71 (AB).

Apotheken

Ab Freitag, 8.30 Uhr, bis Samstag, 8.30 Uhr, dienstbereit: Florian-Apotheke, Rheinau, Neuhöfer Str. 42, Tel. 0621/89 58 42; Niederfeld-Apotheke, Niederfeld, Ludwig-Beck-Str. 9-11, Tel. 0621/81 28 74; Schwan-Apotheke, Innenstadt, E 3, 14, Tel. 0621/2 67 01.
Apotheken-Notdienst-Mobil: 2 28 33 (ohne Vorwahl von jedem Handy).



Metzgermeister Jürgen David zeigt den Gästen Fleischstücke, die an dem Abend verzehrt wurden.

BILDER: MICHAEL RUFFLER

Ein ganz besonderer Abend voller Genuss

Leseraktion: Zum dritten Mal gab es exklusiv für Leserinnen und Leser ein Tasting bei Jürgen David mit Weinen auf dem BASF-Keller

Von Kilian Harmening

Zartes Fleisch trifft edlen Wein. Gläser klirren, perfekt gegrillte Steaks werden auf Präsentier-Platten in den Raum getragen. Aufmerksame Kellner fragen nach, ob sie etwas aus der Sechsliter-Weinflasche nachschenken sollen, in der sich der 2010er Château Croix du Rival aus Lussac-St.Emilion befindet. Die Cuvée 261 von Croix du Rival ist der erste Bordeaux-Wein, der exklusiv für den BASF-Weinkeller abgefüllt wurde. Und der durfte an diesem Abend, an dem Metzgermeister Jürgen David ganz besonderes Fleisch ausgesucht und Vertriebsleiter Marc Oliver Heilos vom BASF-Weinkeller tief in seiner Schatzkammer gesucht hatte, nicht fehlen.

Es ist ein Ort, an dem sich Gourmets treffen: die „Hall of Beef“ – angrenzend an die Metzgerei David in Worms. Im Angesicht von Rinderrücken, die hinter Glas hängen, zwischen rustikalem Ambiente und mit erlesenen Weinen fand dort zum dritten Mal eine exklusive Verkostung für 43 „MM“-Leserinnen und -Leser statt.

„Ich dacht' immer, ich wär' schlau“, sagt Hermann Haupt, der leidenschaftlich gerne am Grill steht. Doch Metzgermeister Jürgen David hat ihn eines Besseren belehrt. „Jetzt bin ich ein Stück schlauer“, weiß der Besucher. Bei dem Abend in Worms hat er ein neues Auge für die richtige Zubereitung von Fleisch entwickelt. „Das ist nicht nur Kino hier, das ist ganz großes Kino“, bringt Haupt seine Faszination auf den Punkt. Das Wissen über das „perfekte Steak“, das Jürgen David in sich trägt, fasziniert über die Region hinaus. Der Mann vom Fach ist deutschlandweit Pionier im Dry-Aged-Verfahren zur Reifung von Fleisch.

Die Innentemperatur jedes Steaks wird nachgemessen

In Zusammenarbeit mit dem BASF-Weinkeller, dessen Team mit geballter Kompetenz vor Ort in Worms war, stand der Mittwochabend unter dem Motto: Zu welchem Fleisch passt welcher Wein am besten? „MM“-Projektleiter Stephan Eisner spricht von einer „Komposition, die es so nicht gibt“ – eine Verkostung von Steak und Wein zugleich – David und der renommierte BASF-Weinkeller, mit seinem gewaltigen Fundus von rund einer Million Weinflaschen. Stolz hält Eisner, der die Idee zu der Veranstaltungsreihe hatte, zur Begrüßung fest: „Es ist auch eine lehrreiche Veranstaltung, wie es sich für ein Medienhaus, das dahintersteht, gehört.“

Denn Jürgen David führt die Besucher in die Kunst der richtigen Steak-Zubereitung ein und lässt damit selbst ausgebildete Gastronomen nicht unbeteiligt zurück. Bei einem Steak lägen zwischen einer Temperatur von 52 oder 58 Grad Welten, mahnt David. Bevor er eines serviert, misst er daher grundsätzlich mit einem Kernthermometer die Innentemperatur nach. Dazu legt er sich im Zweifelsfall auch mit Profiköchen an, die ihm schon vorgeworfen hätten, dass er keine Ahnung von seinem Handwerk habe.

David weiß, wie er darauf reagiert: „Fährst du noch öfter Auto, als du Steaks servierst?“, fragt er dann und erhält meist ein Ja als Antwort. „Dann setze dich doch mal ins Auto und fahre aufgrund deiner Routine konstant 30 Stundenkilometer. Aber ich halte dir den Tacho zu.“ Wie beim konsequenten Einhalten der Geschwindigkeit komme es auch bei Steaks darauf an, sie exakt auf den Punkt zu braten, erklärt David.

„Fleisch hat keine Poren“, räumt er mit einer anderen Legende auf.

„Fleisch hat Fasern! Haut hat Poren“, erklärt er. Und überrascht mit folgender Aussage: „Die Haltung eines Tiers hat fast keinen Einfluss auf die Genussqualität.“ „Bio“ stehe für bessere Haltung, besseres Futter, weniger Medikamente, aber für keine Standardisierung in Sachen Genuss. „Das kann jedes Tier sein, ein Mix aus allem, Hauptsache Bio.“ Deswegen habe er sich dagegen entschieden, als rein „Bio“-zertifizierte Metzgerei aufzutreten.

Entscheiden ist, dass ein Steak nicht zu viel Flüssigkeit verliert „Kriegsentscheidend“ ist für David auch ein anderer Faktor: „Ein Steak sollte ein paar Minuten ruhen, bevor man es anschneidet.“ Die Hitze, die beim Grillen auf das Steak wirkt, komme erst zeitversetzt innen an. Solange die Hitze noch wirke und die Muskelfasern im Inneren sich noch zusammenziehen, wäre es fatal, dies durch einen Anschnitt zu unterbrechen. Sonst droht Flüssigkeitsverlust. Um so viel Flüssigkeit wie möglich zu erhalten, setzt David bei den

meisten Fleischsorten auch auf einen langen Zubereitungsprozess: „So ein Steak braucht in meiner Welt ein bis zwei Stunden, bis es auf Kerntemperatur ist.“

Und Steaks gibt es an diesem Abend reichlich. Meist liegen zwei verschiedenen Varianten nebeneinander auf den Platten – zum direkten Vergleich. Marc Oliver Heilos hat dazu dann auch noch jeweils zwei Weine ausgesucht. Zum Flat Iron Steak, das aus der vorderen Schulter geschnitten wird, gesellen sich Bavettes, Stücke aus der Flanke. Und obendrauf gibt es Teres Major aus der Rinderschulter. Dazu serviert das Team des BASF-Kellers zwei Weine – einen aus Spanien und einen aus der Pfalz. Der 2021er Eiguren Ugarte Garnacha Blanca kommt aus dem Rioja, der Chardonnay Letten Réserve vom Weingut Bernhard Koch. „Zwei ganz Große“, so Heilos.

Hansi Strohmeier wurde von seinem langjährigen Bekannten Uwe Geier überredet, am Steak-Tasting teilzunehmen. „Das, was ich hier erlebe habe: Total gut. Ich habe viel über die Weine gelernt.“ Strohmeier übt sich seit Kurzem in einer Entschlackungskur: „Das hat mir jetzt total einen Strich durch die Rechnung gemacht. Aber das war's wert.“ Die Kur verlängert er nun um eine Woche. Uwe Geier lobt das Team des BASF-Weinkellers: „Der junge Mann hier ist absoluter Experte.“

Entrecôtes vom Donnersberger Rind treffen nun auf die Rubia Gallega. Die alte spanische Kuh ist der Inbegriff der Nachhaltigkeit. Generationen von Kälbern hat sie das Leben geschenkt, bevor das geschmackstensive Tier aus Nordspanien auf dem Teller landet. Die außergewöhnliche Fleischpaarung braucht auch außergewöhnliche Begleiter. Ein 2016 Reserva Edicion Limitada, eine BASF-Exklusiv-Abfüllung von Eiguren Ugarte im Rioja, kommt in der Neun-Liter-Flasche daher. Ein herausragender Tropfen. Die Pfälzer Alternative kommt von einem deutschlandweit bekannten Weingut, von Markus Schneider. Die 2021er Auszeit Rotwein-Cuvée trocken, wird in der Drei-Liter-Flasche ausgedient.

Zum großen Finale geht es nach Japan. Wagyu ist zart und geschmackvoll, zählt zu den teuersten Fleischsorten – ist allerdings auch sehr fett. Da stöhnen die Gäste. Dazu gibt es einen besonderen Wein: einen 2021er Redoma Branco Reserva von Niepoort im portugiesischen Douro. Beate Ochsennecht, die Schwester des bekannten Schauspielers, sagt schmunzelnd: „Sensationell, was ihr hier macht.“



Marc Oliver Heilos vom BASF-Weinkeller erklärt, was sich gerade für ein Tropfen in den Gläsern der Leserinnen und Leser befindet.



Kräftig zugreifen hieß es für die Gäste in der „Hall of Beef“ der Metzgerei David in Worms. Fleisch und Wein lautete die Devise.

Seniorenrat: Es geht um Energie

Veranstaltung: Fragerunde mit MVV-Chef Georg Müller

„Energiepolitik – Energieversorgung – ein unlösbarer Gordischer Knoten?“ lautet der Titel einer Veranstaltung, zu der der Seniorenrat der Stadt Mannheim am Dienstag, 16. April, um 18 Uhr in den großen Besprechungsraum im Erdgeschoss des MVV-Hochhauses (Luisenring 49) einlädt. Den Fragen und kritischen Anmerkungen der Seniorinnen und Senioren wird sich dann der Vorstandsvorsitzende der MVV Energie AG, Georg Müller, stellen.

Kaum ein aktuelles Thema – außer dem Leid und den Kriegen in der Welt – elektrisiert gegenwärtig die Bürgerschaft Deutschlands mehr als die Energiepolitik. Natürlich auch die Seniorinnen und Senioren in Mannheim. Die Vielfalt der Thematik erscheint wie ein unlösbarer „Gordischer Knoten“.

Auf viele Fragen müssen Antworten gefunden werden

Fragen wie: Energieabhängigkeit, Energieversorgung, Ablösung atomarer und fossiler Stromerzeugung, Ausbau der Windkraftanlagen, Wärmeplan der Kommune, CO₂-Bepreisung, Stabilität der Energieversorgung, Zukunft der Gas- und Fernwärmenetz-Leitungen, „Kann ich meine Energieversorgung noch bezahlen?“ stellen sich den Menschen und sind oft nur schwer zu beantworten. Die Veranstaltung soll dazu beitragen, mehr Klarheit zu diesen Themen zu schaffen.

Zu der Diskussionsrunde mit MVV-Chef Müller ist eine Anmeldung unter Telefon 0621/293 95 16 bis spätestens an diesem Freitag, 12. April, erwünscht. *red/sko*

MANNHEIMER MORGEN

MANNHEIMER MORGEN
Großdruckerei und Verlag GmbH
Vorsitzender der Geschäftsführung:
Florian Kranetzki
Kaufmännischer Geschäftsführer:
Robert Schmidtlein
Chefredakteur:
Karsten Kammlott (V.i.S.d.P.)
Geschäftsführer/Redakteur:
Prof. Dr. Manfred Lohmeier
Nachrichtenteilung:
Madeleine Bierlein, Marco Pecht;
Stellvertretung: Anja Görz, Dirk Jansch, Daniel Kraft
Teamleitung:
Mannheim: Florian Karlein, Timo Schmidhuber (Stv.);
Metropolregion: Bernhard Zinke, Julian Eisetter (Stv.);
Susanne Wassmuth-Gumbel (Stv.);
Kultur: Stefan Dettlinger, Jörg-Peter Klotz (Stv.);
Wirtschaft: Bettina Eschbacher, Sport: Christian Rotter;
Layout: Tobias Dolch; Projekte: Stephan Eisner
Technologische Transformation: Matthias Schmeing
Chefredakteur: Peter W. Ragg
Berlin: Jochen Gaegele, Jörg Quos
Stuttgart: Michael Maurer, Dr. Christoph Reisinger
Leitung Mediaverkauf:
Franziska Jaster, Yvonne Wenzel
Technische Herstellung: Guido Moch
Pflichtblatt der Wertpapierbörse in Stuttgart.
Erscheint täglich außer sonntags und feiertags.
Jeden Dienstag Beilage „Prisma“
Für unverlangt zugesandte Manuskripte
übernehmen wir keine Gewähr.
Postanschrift Verlag und Druck:
MANNHEIMER MORGEN
Dudenstraße 12/26, 68167 Mannheim.
Zustellservice: Telefon 06 21/3 92 22 00,
außerhalb der Bürozeit 06 21/3 92 01.
Bezugspreis monatlich 64,90 Euro
(mit Morgencard Premium 67,40 Euro)
inkl. Zustellgebühr, Postbezug 69,70 Euro,
E-Paper 39,99 Euro.
Weitere Bezugspreise auf
Anfrage unter Telefon-Service-Nr. 0621/
392-2200 und auf mannheimer-morgen.de.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. –
Abbestellungen nehmen wir telefonisch
unter der Rufnummer 0621/392-2330 entgegen.
Bei Nichterscheinen infolge Streiks, Aussperrung
und höherer Gewalt keine Entschädigung.
Zurzeit gilt Anzeigenpreisliste Nr. 75.
Alle Banken in Mannheim;
Postbankkonten: Karlsruhe 717 11-758,
Ludwigshafen/Rh. 1062 63-673.
Erfüllort und Gerichtsstand ist Mannheim.

KONTAKT

Leitung Mediaverkauf:
mediaverkauf.regional@haas-mediengruppe.de
Druckereileitung:
druckereileitung@mannheimer-morgen.de
Kundenservice:
kundenservice@mannheimer-morgen.de
Chefredaktion:
chefredaktion@mannheimer-morgen.de
Politik, Südwest, Aus aller Welt:
politik@mannheimer-morgen.de
Wirtschaft, Immobilien:
wirtschaft@mannheimer-morgen.de
Sport, Lokalsport: sport@mannheimer-morgen.de
Metropolregion: region@mannheimer-morgen.de
Mannheim: lokal@mannheimer-morgen.de
Ludwigshafen:
redaktion.ludwigshafen@mannheimer-morgen.de
Neckar-Berg:
neckar-bergstrasse@mannheimer-morgen.de
Kultur: kultur@mannheimer-morgen.de
Aktion: „Wir wollen helfen“:
www@mannheimer-morgen.de
Für die Herstellung des Mannheimer Morgen wird
Recycling-Papier verwendet.