



AUFGEESSEN

Immer wieder gerne

Viele Wege führen nach Rom, sagt man. Viele schöne Routen führen von Pforzheim über den Enzkreis nach Bad Herrenalb, sagen wir – und kehren immer wieder gerne ein in einem Bilderbuch-Landhotel samt ausgezeichnetem Restaurant an einer der Einfallstraßen hin zum Austragungsort der nächstjährigen Landesgartenschau: Im Ortsteil Rotensol – zusammen mit Neusatz, Schwann und Conweiler eine grandiose Aussichtsterrasse mit Blick weit in die Rheinebene, die Vogesen, den Pfälzer Wald und den Odenwald – steht das „Lamm“. Es geht auf Sonntagmittag zu, und nur mit Glück erhaschen wir auf den letzten Drücker ohne Reservierung noch ein Plätzchen. Wäre auch schade gewesen, denn sonst wäre uns



Karl Schwemmler ist Patron des „Lamm“.

entgangen, was Oma Else ihren Nachkommen mit auf den Weg gegeben hat: das namensgebende Spargelgemüse mit Kräuterflädle zum Mistkratzerle vom Neusatz Schwalbenhof – Brust und Keule mit Biss statt labbrigem Aas aus

der Massenhaltungs-Hölle. Das knusprig gebratene Freilandhähnchen ist Bestandteil eines von vier Menüs an diesem Tag, das mit einer Geflügel-Minestrone ihren Auftakt genommen hat und mit einem Aprikoseneis endet (28,90 Euro). Das auf der anderen Tischseite verputzte Jahreszeiten-Menü (39,50 Euro) beinhaltet nach der perfekt temperierten Perlhuhnerrine mit Cumberland-sauce, Apfelsalat und schwarzen Nüssen vorweg, einer weißen Tomatensuppe mit Trüffel-Ricotta-Öl, einen Fischsteller, wie ihn ausweislich der Speisekarte „Lamm“-Wirt Karl Schwemmler – ein leidenschaftlicher Patron der alten Schule – am liebsten mag: Seeteufel, Steinbeißer, Dorade, Seesunge und eine große Gamba. Zum Abschluss einen Nektari-

nensalat mit diversen Sorbets. Ende der Fahnenstange, mehr geht an diesem Mittag nicht, man will ja vom freundlichen Personal nicht zum Parkplatz hinausgerollt werden. Schwemmler hat in seiner sternewürdigen Wein-Bibel nicht nur die bekannten großen Namen versammelt, sondern auch Geheimtipps (alles auch zum Außer-Haus-Verkauf). Ein Grund mehr, bald wieder vorbeizuschauen. Zumal wir wissen wollen, wie Oma Else seinerzeit den Kartoffelstampf zubereitet hat – den

gibt's nämlich zu Short Rib und Tournedos vom Albtaler Weiderind der Metzgerei Glasstetter mit Ochsenmaultaschle.

„Hotel Restaurant Vinothek Lamm“, Mönchstraße 31, 76332 Bad Herrenalb-Rotensol, www.lamm-rotensol.de, Telefon (0 70 83) 92 44 0, Montag Ruhetag, Dienstag bis Sonntag 12 bis 14 Uhr sowie 18 bis 21 Uhr warme Küche, dazwischen hausgemachte Kuchen und Vesper.



Olaf Lorch-Gerstenmaier PZ-Redakteur



APP DER WOCHE

Flüchtlingshilfe via Smartphone

WER SICH FÜR GEFLÜCHTETE einsetzen möchte, dem fehlen oft die Anknüpfungspunkte: Was wird wo gebraucht, und was bin ich überhaupt bereit oder in der Lage zu leisten? Hier setzen die Deutsche Kinder- und Jugendstiftung und das Bundesfamilienministerium mit der neuen App „Willkommen bei Freunden“ an: Die Helfer in spe können angeben, wo und



wie sie unterstützen wollen. Daraufhin zeigt die für Android und iOS verfügbare App dann an, welche Kommunen, Hilfsorganisationen oder Flüchtlingsinitiativen vor Ort genau diese Art der Unterstützung suchen. In diese App fließen den Angaben zufolge auch Daten der bestehenden Hilfeportale „Help-to.de“, „Ich helfe jetzt“ und „Clararat.org“ ein. *dpa*

WAS OMA NOCH WUSSTE ...

Was muscht eigentlich tu, wenn de dir de Rotwoi übers Kleid gläbbert hasch? Ha, ganz ofach: Tusch de Flecke mit Salz bschtreue, tauschs die Stell in kalts Wasser und reibsch de Flecke vorm Wasche aus!



TWEET DER WOCHE

In den Klauen des One-Night-Stands



IN DER REGEL laufen One-Night-Stands folgendermaßen ab: Man lernt sich kennen, landet im Bett und am nächsten Morgen ist die Zweisamkeit oft schon wieder vorbei, indem mindestens eine Seite schnell das Weite sucht. In Bielefeld hat ein Student diese Woche etwas zu lange gebraucht, um die Fliege zu machen. Prompt musste er unfreiwillig einige Stunden in der Wohnung seines One-Night-Stands verbringen – alleine. Die junge Frau aus der Nacht war früh morgens in die Vorlesung gegangen und hatte ihre Wohnungstüre ausversehen abgeschlossen. Doch anstatt den Kopf in den Sand zu stecken, ließ der Liebhaber auf Twitter Tausende an seinem Tag in fremden Gefilden teilhaben:

Studentenleben | **Liebe Damen,** wenn ihr Männerbesuch habt und morgens früh die Wohnung verlasst, schließt bitte nicht die Haustür ab.

Grüße, ein Gefangener.

Studentenleben | **"Wann kommst du wieder?"** "Heute Abend erst. Kannst ja in der Zwischenzeit bisschen putzen."

Ähm. Okay. Was.

Studentenleben | **Wie hieß nochmal diese MTV Show,** bei der immer die Zimmer vor potentiellen Dates durchsucht wurden?



Studentenleben | **Pluspunkt!** Es gibt weder Nutella noch eine Kaffeemaschine. Eine Hochzeit ist damit schon mal ausgeschlossen.

Studentenleben | **Richtigstellung:** Sie hat eine halbe kalte Pizza im Kühlschrank. Hochzeit wieder möglich.

Studentenleben | **Sie ist wieder da und hat Kaffee** mitgebracht. Die Story endet also an dieser Stelle. Über Hochzeitspläne halte ich euch auf dem laufenden <3

Studentenleben | **Aufgestanden, Kaffee gekocht,** nicht eingesperrt gewesen...

In meinem Wochenverlauf zeichnet sich bereits jetzt ein klarer Aufwärtstrend ab.



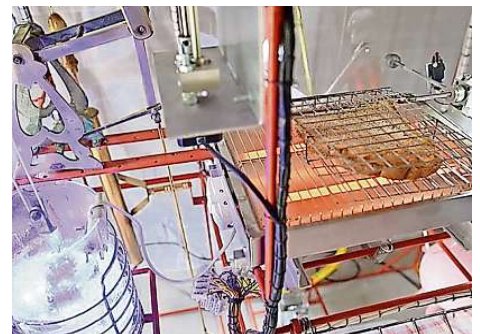
INS NETZ GEGANGEN

Eier, wie von Geisterhand

MANCHMAL MUSS ES MORGENS SCHNELL GEHEN: Während die Kaffeemaschine eine Tasse Wachmacher aufbrüht, wird unter der Dusche die obligatorische Körperpflege betrieben. Danach lässt der Blick auf die Uhr manchmal jede

Hoffnung auf ein ausgedehntes und reichhaltiges Frühstück dahinschwinden. Mit der Erfindung von Peter Browne könnte sich das ändern (pzlink.de/k6). Der 69-Jährige hat eine Maschine konstruiert, die ihm vollautomatisch seine morgendliche Mahlzeit zubereitet: Kaffee, Tee, Toast und Frühstücksei – mit nur einem Knopfdruck. Selbst das Aufräumen erledigt die Eigenkonstruktion selbst.

Ob die Frühstücksmaschine bald auf dem Markt erhältlich ist, bleibt jedoch fraglich. Und auch ob Browne sie entwickelt hat, um wirklich Zeit zu sparen. Schließlich hat er 1000 Stunden Arbeit investiert, bevor sein Frühstücksmorgens ohne großen Aufwand auf dem Tisch stand. *kri*



Links kocht das Frühstücksei, rechts wird das Weißbrot getoastet. Die Eigenkonstruktion von Peter Browne bereitet alles per Knopfdruck zu. Foto: Screenshot