



LOKALSPITZE

Osterfest mit Glockenläuten

Das Osterfest, das wir morgen begehen, ist ein fröhliches Fest. Man stellt sich Ostern immer mit lächelndem Sonnenschein vor, mit jungem Grün und erstem Blühen, mit kleinen, gelben Küken und langohrigen Osterhasen. Und weil sich die Menschen nur ungern von dieser schönen Vorstellung abbringen lassen, werden alle Pläne für die Osterfeiertage eigentlich nur in der Hoffnung auf eine Schönwetterlage entworfen. Ob die Kinder die Ostereier im Garten suchen können, ob man im neuen Frühjahrskostüm spazieren gehen kann? Immer schon hat sich das Fest der Auferstehung als gemeinsames Erlebnis des Frühlings gezeigt, als Ja-Sagen zu einem Neubeginn und als Bestätigung optimistischer Lebensanschauung. Die Kirche feiert mit frohem Glockenläuten die Auferstehung Christi, und in Domen, Münstern, Kirchen und Kapellen wird der Christenheit verkündet: „Er ist auferstanden, er ist wahrhaftig auferstanden!“ Dem Christen wächst aus dieser Botschaft eine wahrlich beglückende Kraft zu, das Dasein zu tragen und in der Hoffnung auf Erfüllung täglich neu zu beginnen. An keinem Feiertag des Jahres verbindet sich christlicher Glaube und lebendige Natur so eng, werden sie zu einer so vollendeten Harmonie wie an dem Osterfest. „Und wenn es nun regnet?“, werden die Skeptiker fragen. Nun, die Glocken der Kirchen werden von der Auferstehung künden, Kinderfreude wird aufklingen – es wird trotzdem morgen Ostern sein! Und so wünschen wir allen unseren Leserinnen und Lesern gesegnete und erholsame Feiertage!

Anzeige

www.lieber-gleich-richtig.de

Jugendlicher wird beraubt

Herrenberg – Kurz vor Mitternacht war am Gründonnerstag ein 16-jähriger Jugendlicher aus Herrenberg zu Fuß unterwegs. Auf Höhe der Stadiongaststätte kamen ihm sechs Personen entgegen. Unvermittelt wurde er von zwei Personen festgehalten, während ihn eine weitere Person „durchsuchte“. Dabei wurden dem Jugendlichen 20 Euro Bargeld entwendet.

-pb-

Motorrad-Fahrer bei Kollision verletzt

Mötzingen – Beim Zusammenstoß zwischen einem Motorrad und einem Auto wurde am Donnerstagmittag ein 62-jähriger Motorrad-Fahrer in Mötzingen leicht verletzt. Der Fahrer eines Mini Cooper fuhr von der Öschelbronner Straße in die Nagolder Straße ein. Dabei beachtete der 57-jährige Mann nach Polizeiangaben nicht die Vorfahrt des Motorrad-Fahrers, der in Richtung Nagold fuhr. Bei der Vollbremsung stürzte der Zweirad-Fahrer und zog sich leichte Verletzungen zu. Er kam zur Behandlung in ein Krankenhaus. An seiner Yamaha entstand nach Angaben der Polizeidirektion Böblingen Sachschaden in Höhe von 3 000 Euro.

-pb-

Unfallverursacher fährt weiter

Jettingen – Eine 42-jährige Fahrzeuglenkerin fuhr am Donnerstagmittag um 15 Uhr mit einem Opel-Kleinbus auf der Kreisstraße von Emmingen in Richtung Oberjettingen. Ein entgegenkommender weißer VW-Bus streifte den linken Außenspiegel des Opel, welcher hierdurch beschädigt wurde. Der Fahrer des VW-Busses fuhr ohne anzuhalten weiter. Hinweise zu dem Verursacher erbittet an Polizeirevier Nagold, unter der Telefonnummer (0 74 52) 9 30 50.

-pb-

Wasserkocher gerät in Brand

Böblingen – In der Teeküche einer Firma in einem Bürogebäude in der Hanns-Klemm-Straße in Böblingen geriet am Donnerstagmittag ein elektrischer Wasserkocher in Brand. Es entstand nur geringer Brandschaden, allerdings wurden die Räume durch Rußniederschläge verunreinigt. Die Beschäftigten konnten das Gebäude selbst verlassen und kamen nicht zu Schaden. Die Feuerwehr war mit 59 Einsatzkräften vor Ort.

-pb-

Osterhasen zeigen sich von der Schokoladenseite

Herrenberg: Natalia und Xavier Bonilla arbeiten vor den Feiertagen in ihrer Chocolaterie auf Hochtouren

Routiniert gießt Xavier Bonilla flüssige, duftende Schokolade aus einer Schöpfkelle in Formen. Es bildet sich eine Schicht, die zunächst abkühlen muss, bevor der 37-jährige die nächste Lage einfüllt. So entstehen in der Herrenberger Chocolaterie Bonilla Osterhasen, wahlweise in Vollmilch, Zartbitter oder weißer Schokolade.

VON ESTHER ELBERS

Eine ruhige Hand und Fingerspitzengefühl sind gefragt, um die 2,5 Kilo schweren Schokoladen-Blöcke in kleine Kunstwerke zu verwandeln. Mit einer Spritztüle malt Xavier Bonilla mit dunkler Schokolade Ostermotive auf graze Taler. Die Schoko-Münzen gibt es nicht nur als Ostervariante, sondern auch als sogenannte Herrenberger Taler, verziert mit der Stiftskirchensilhouette, und – versehen mit Namenszügen – als eine Art Tischkärtchen. „Wir haben auf Bestellung auch schon Taler mit Firmenlogos angefertigt“, erzählt Natalia Bonilla, die die Chocolaterie „Caffé und Chocolat Bonilla“ in der Tübinger Straße zusammen mit ihrem Mann Xavier Bonilla betreibt. Die Schriftzüge schreibt der gelernte Koch in Spiegelschrift in Formen – und kreiert dabei lauter Unikate. Bei den Osterhasen kann es vorkommen, dass ein Schokotier etwas mehr wiegt als ein anderes. „Aber das ist Handarbeit. Das wollen die Leute“, sagt Natalia Bonilla.

Das Ehepaar hat sich vor zwei Jahren mit der Chocolaterie einen Traum erfüllt. Einen Traum, der über die Jahre entstanden ist: Kennengelernt haben sich Natalia Bonilla, die aus Südsibirien stammt, und der Franzose Xavier Bonilla 1995 in Freiburg. Dort arbeitete die 37-Jährige, die in Russland Deutsch und Englisch studiert hat, in einer Vertretung der russischen Föderation. Xavier Bonilla war damals in einem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Freiburger Restaurant tätig. Vor fünf Jahren zog das Ehepaar nach Herrenberg: Xavier Bonilla bekam eine Stelle als Restaurant-Manager in Böblingen, während seine Frau als Vertriebspartnerin einer italienischen Kaffeemarke unterwegs war. Im März 2007 machten die Bonillas in den Geschäftsräumen in der Tübinger Straße – in denen sich früher die christliche Bücherstube befand – ein Einzelhandelsgeschäft für italienischen Kaffee und Pralinen auf.

Der Wendepunkt, an dem sich das Ehepaar für Schokolade und Pralinen aus eigener Produktion entschied, kam im Herbst 2007 – vor Beginn der Wintersaison. Als eine Lieferung italienischer Pralinen ausblieb, half Xavier Bonilla aus. Für ihn war das kein Problem, denn während seiner Kochausbildung in Frankreich beschäftigte er sich auch intensiv mit der



Xavier und Natalia Bonilla gießen Osterhasen aus Schokolade
GB-Foto: Holom

Herstellung von Süßspeisen, Gebäck und Pralinen. „Das klappte sehr gut“, blickt Natalia Bonilla zurück. Seither ist ihr Mann für die Produktion der Schokolade, Pralinen und Trüffel zuständig, und sie übernimmt die Organisation, Planung und die Buchhaltung des Geschäfts.

Anfänglich war die Chocolaterie noch ein Geheimtipp, aber das änderte sich mit der Zeit: „Letztes Jahr vor Weihnachten haben wir gemerkt: Das kommt an“, sagt Natalia Bonilla, die die Leckereien auch schon auf Veranstaltungen wie dem Herrenberger Handwerkermarkt und dem Tübinger Schokoladenfestival präsentiert hat. „Das war ein hartes Stück Arbeit, aber wir sind froh, diesen Weg gewählt zu haben.“ Sie ist von der Arbeit in der Chocolaterie begeistert: „Seit wir das Geschäft haben, lernen wir Herrenberg von einer ganz anderen Seite kennen.“ Denn es kommen nicht nur Kunden, die einen Kaffee trinken oder ein Schokoprodukt erstein wollen – vielmehr suchen viele

Besucher auch das Gespräch. „Die Menschen erzählen ihre Geschichte und berichten von früher. Das ist sehr persönlich und rührend.“

Gefragt sind in der Chocolaterie sowohl klassische Schokoladen-, Pralinen- und Trüffelsorten als auch exotische Varianten mit Lavendel, Ingwer oder Basilikum-Limette. „Wenn wir eine Idee haben, probieren wir sie gleich aus und sehen, ob die Kunden das mögen“, erklärt Natalia Bonilla. Sie hat festgestellt, dass die Menschen gerne etwas Neues ausprobieren. Das zeigt sich auch in den Schokoladen-Seminaren, die die Bonillas in ihrem Geschäft veranstalten. Im praktischen Teil können die Teilnehmer eine Schokolade nach eigenen Wünschen herstellen und nach Belieben mit Zutaten und Gewürzen versehen. Auf diese Weise sind schon wilde Mischungen entstanden.

Im vergangenen Jahr hat Xavier Bonilla etwa 400 Kilogramm reine Schokolade verarbeitet. Dabei mehr als die Hälfte ab

September – denn dann beginnt die Hauptsaison in der Schokoladen-Branche. Aber auch in den warmen Monaten ist die Süßigkeit gefragt. Bei den Bonillas besteht das Sommersortiment unter anderem aus weißem Nougat, Sahnekaramellbonbons und selbst gemachten Florentinern. Die Schokolade sowie das Nougat und Marzipan, das Xavier Bonilla verwendet, stammt aus Lübeck. „Wir haben uns bewusst für einen deutschen Hersteller entschieden, weil wir alle Produkte aus einer Hand wollen“, erklärt Natalia Bonilla.

In den Tagen vor Ostern arbeitet das Ehepaar unter Hochdruck. Denn im vergangenen Jahr war bei ihnen zu diesem Zeitpunkt sogar mehr los als an Weihnachten. Von dem Andrang überrumpelt mussten die Beiden Extra-Schichten einlegen. „Dieses Mal haben wir besser kalkuliert“, sagt der Chocolatier. Zur Unterstützung hilft in diesen Tagen auch ein Praktikant, so dass ein zahlreicher Schoko-Häschnachwuchs garantiert ist.

Ein Hoffnungszeichen im Leidensweg Jesu

Tailfingen: Bilderzyklus zeigt die Geschichte beim ökumenischen Jugendkruzweg

Eine ungewöhnliche Andacht erlebten Jugendliche und Junggebliebene am Gründonnerstag in der evangelischen Tailfinger Kirche beim ökumenischen Jugendkruzweg. Der Gottesdienst mit begleitenden Texten und Liedern rankte sich um einen farbenprächtigen Fries vielschichtiger Bilder der niederländischen Künstlerin Cynthia Anna-Maria Tokaya. Darauf dargestellt: sieben Stationen auf dem Leidensweg Jesu.

VON RENATE MEHNERT

Viele Jugendliche leben heute mit Zweifeln. Wo ist ihr Platz, wer kümmert sich um ihre Sehnsüchte und Bedürfnisse? Immer mehr fragen sich, ob sie in der hektischen Zeit mit ihren steigenden Anforderungen geliebt und anerkannt werden, so wie sie sind, mit ihren Zwiespälten, Schwächen und oft quälender Beklommenheit. Der Jugendkruzweg griff dieses Thema auf. Die zentrale Frage lautete: „Siehst du mich? Kennst du mich? Hörst du mich? Schätzt du mich? Kann ich dir vertrauen?“ – und zieht den Schluss: Meine Fragen sind deine Fragen.

Zahlreiche junge Menschen fühlten sich am Donnerstag in der Tailfinger evangelischen Kirche angesprochen. Bereits seit über 20 Jahren beten und bereiten ihn Jugendliche vor, berichtete der evangelische Pfarrer Michael Lang. Begleitet von Chor und Musikgruppe der „Klangfarben“ gestalteten sie auch dieses Jahr über Konfessionsgrenzen hinweg die auf das Geschehen an Karfreitag hinführende Andacht, auf die Leidensgeschichte Jesu, die trotz aller Düsternis eine Botschaft des Lichts und der Hoffnung enthält.



Gesang gehört zum ökumenischen Kruzweg dazu
GB-Foto: Holom

Im Mittelpunkt standen dabei farbinvasive, vielschichtige Gemälde der 1969 geborenen und seit 1991 in Düsseldorf lebenden niederländischen Künstlerin Cynthia Anna-Maria Tokaya, die von innen heraus zu strahlen scheinen. Die beeindruckenden sieben als Fries großformatig gemalten Bilder der Leidens- und Erlösungsgeschichte Jesu, die seit 2005 ihren festen Platz in der katholischen Kirche St. Bruno in Düsseldorf haben, können junge Menschen ermuntern, sich angenommen und geliebt zu fühlen. Besonders in unserer Zeit, in der oft Lieblosig-

keit und Gleichgültigkeit herrschen. Teilweise selbst verfasste Texte und Kommentare zu den auf eine große Leinwand über dem Altar projizierten Bildern stellten den Bezug her zu oft erlebter Verzweiflung, Hoffnungslosigkeit, Hass und Gewalt.

„Obwohl Gott uns doch zum Glück bestimmt hat“, sagte Pfarrer Michael Lang. Jesus von Nazareth bringe die Zuversicht, er zeige den Weg zum Licht. Jeden und jede Einzelne sehe er und sei mit den Menschen. „Du hast die Wahl“, meinte der Theologe, „du kannst hin- oder wegschau-

en, versuchen, etwas zum Besseren bewegen oder es beim Alten belassen.“

Der anlässlich des Deutschen Katholikentages 1958 zum ersten Mal als Brücke zwischen Ost- und Westdeutschland gebetete Jugendkruzweg wird seit 1972 als ein gemeinsames, oft an Palmsonntag gefeiertes, ökumenisches Gebet gefeiert, jedes Jahr steht ein anderes Thema dabei im Mittelpunkt. Vorbereitet wird der Jugendkruzweg alljährlich von einem Redaktionsteam, dem Vertreter katholischer und evangelischer Institutionen angehören.