

Die Sehnsucht nach Freiheit

Volkslied der Woche:

Die Gedanken sind frei

STUTTGART (gk). Einst waren es aufmüpfige Studenten, die das Lied als Ausdruck ihrer Unzufriedenheit über die politischen Zustände in Deutschland anstimmten. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden liberale und nationale Gruppierungen bekämpft, Presse- und Meinungsfreiheit unterdrückt. Der Text stammt aus süddeutschen Flugblättern aus den Jahren 1780–1800. Die heute bekannte Fassung wurde von August Heinrich Hoffmann von Fallersleben, dem Dichter der Nationalhymne, 1842 veröffentlicht. In der Geschichte gab es viele Anlässe, dieses Freiheitslied zu singen. So ertönte es am 9. September 1948 vor der Ruine des Berliner Reichstagsgebäudes. Bürgermeister Ernst Reuter hielt dort, auf dem Höhepunkt der Blockade, eine Rede, in der er an die „Völker der Welt“ appellierte. Danach stimmten die Bürger spontan das Lied an.

Sophie Scholl soll die Melodie an der Gefängnismauer gespielt haben, hinter der ihr Vater wegen hitlerkritischen Äußerungen in Haft saß.



Vögel im Käfig illustrieren den Drang nach Freiheit Foto: Carus

Im Rahmen des Benefizprojekts „Volkslieder“ von Carus-Verlag und SWR 2 wird das Lied immer am Freitag um 17.50 Uhr im Radio vorgestellt. Auf dieser Seite drucken wir Auszüge davon. Auf unseren Internet-Seiten finden Sie das Lied zum Mitlesen und Mitsingen sowie ein PDF mit Noten und Text zum Download.

Die Gedanken sind frei

1. Die Gedanken sind frei!
Wer kann sie erraten?

Sie fliehen vorbei wie nächtliche Schatten.
Kein Mensch kann sie wissen,
kein Jäger erschließen,
es bleibt dabei: Die Gedanken sind frei!

www.stuttgarternachrichten.de/lieder

Führung für Hörgeschädigte

LUDWIGSBURG (gk). Das Schloss Ludwigsburg bietet ab sofort auch eine Führung in Gebärdensprache an. Was bei Hörenden über den Tonfall und eine farbige Erzählung transportiert wird, muss bei Hörgeschädigten über das Auge vermittelt werden, etwa mit Bildern, prachtvollen Räumen und Gegenständen. Für taube Kinder gibt es ein entsprechendes Angebot im Kinderreich. Schon länger im Programm sind Führungen für Blinde. Die neue Führung für Hörgeschädigte wird immer am dritten Sonntag im Monat (nächster Termin 19. 12., 16 Uhr) im Schloss Ludwigsburg angeboten. Infos und Anmeldung Telefon 0 71 41 / 18 20 04.

Hier ist was los

Nepal-Basar

STUTTGART. Handgeschöpftes Papier, Silberschmuck, Tücher, Buddhastatuen, Klangschalen und vieles mehr erwartet Besucher auf dem Nepal-Basar im Linden-Museum Stuttgart an diesem Wochenende. Freitag und Samstag jeweils von 10 bis 18 Uhr, Sonntag von 10 bis 17 Uhr. Der Eintritt ist frei.

Kerzenschein und Glühwein

MAULBRONN. Der Rundgang bei Kerzenschein und Glühwein durch das Kloster Maulbronn ist ein Renner. Wegen der großen Nachfrage bietet das Team an diesem Samstag, 20 Uhr, einen zusätzlichen Termin an. Kosten: zwölf Euro. Anmeldung unter 0 70 43 / 92 66 10.

Volldampf auf der Waldbahn

SCHORN DORF. Der Nikolaus-Express mit einer Dampflok aus dem Jahr 1937 fährt dieses Jahr an allen vier Adventssonntagen durchs Wieslaufal. Während der Fahrt verteilt der Nikolaus kleine Geschenke. Abfahrt am Bahnhof Schorn Dorf um 10 und 13 Uhr, Rückfahrt in Welzheim um 11.30 Uhr und 14.30 Uhr. Fahrkarten unter 07 00 / 32 58 01 06.

Modelleisenbahnen

STUTTGART. Mehr als 15 Modellbahnanlagen der Spurweiten 1, 0, H0 und N fahren bei der Jubiläumsschau „Alte Spielzeugbahnen“ an diesem Wochenende (Sa 12–18 Uhr, So 11–16.30 Uhr) im Häussler Bürgerforum in Stuttgart-Vaihingen. Eintritt: vier Euro, Kinder ein Euro.

Zarter Schmelz

Chocolatiers zeigen Laien die Kunst der Pralinen- und Schokoladenherstellung

Mit einem leisen Knacken zerbricht die braune Hülle, sahniger Schmelz zergeht auf der Zunge, hmm . . . Augen schließen und genießen. In vielen Schokoladen-Manufakturen können sich Naschkatzen selbst in der hohen Kunst der Confitserie versuchen.

VON PETRA S. HARDT

In ihrem Café am Rande der Herrenberger Altstadt laden Natalia und Xavier Bonilla Schokoladenliebhaber zum Workshop. Vor drei Jahren haben der französische Koch und Chocolatier und seine Frau ihre kleine Schokoladenmanufaktur eröffnet. Hier entstehen edle Schokoladenkompositionen, handgefertigte Trüffel und Pralinen wie Cassis-Marzipan, Basilikum-Limette oder Ingwer-Limone und als besondere Spezialität: der Herrenberger Taler. Die zarte Intarsienarbeit zeigt die stilisierte Kuppel der Herrenberger Stiftskirche.

Nicht erst seit Vianne Rocher alias Juliette Binoche in dem Film „Chocolat“ das Publikum mit Pralinenkreationen begeistert, erlebt die Schokolade ihren Höhenflug. Mehr als elf Kilogramm vertilgt jeder Deutsche im Jahr. Das köstliche Geschmackserlebnis verdanken wir den Früchten des Kakaobaums – und den Azteken, die bereits vor mehr als 3000 Jahren Ka-

kaobohnen für die Herstellung eines besonderen Getränks, des Xocolatl Trunks, nutzten. Doch von der Kakaobohne im südamerikanischen Urwald bis zum Pralinenengenuss an europäischem Gaumen ist's ein weiter Weg. Den ersten Teil der Reise absolvierten die heute so hoch geschätzten Früchte im Gepäck spanischer Eroberer. Sie brachten die braunen Bohnen im 16. Jahrhundert nach Europa, wo findige Köche das ursprünglich bitter-herbe Gebräu durch Aufkochen und Zugabe von Zucker und Gewürzen wie Zimt und Vanille verfeinerten.

Achtsamkeit und Wertschätzung für das Lebens- und Genussmittel Schokolade möchten die Bonillas in ihrem Workshop vermitteln. Einem Ausflug in die Theorie der Kakaogewinnung – mit Kakaoschoten zum Anfassen und bitter-süßen Kakaobohnen zum Kosten – folgt die spannende Schokoladenherstellung. Eine komplizierte und zeitaufwendige Technik, in der Kakaotrockenmasse, Kakaobutter, Zucker und Milch vermischt, geknetet, gewalzt und conchiert, das heißt stundenlang erwärmt und gerührt werden. Je nach Kreativität des Chocolatiers wird die Grundmasse mit Gewürzen wie Vanille, Chili oder Zimt verfeinert. „Wir verwenden für unsere Schokoladenkreationen reine Originalzutaten, keine Zusätze wie Farbstoffe, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker“, versichert Xavier Bonilla. Spätestens nach der Schokoladenverkostung – mit geschlossenen Augen, um sich

ganz auf den Geschmack zu konzentrieren – wollen alle selbst mit dem köstlichen Stoff arbeiten, ihn schmelzen, temperieren und mit verschiedenen Nüssen, Gewürzen und getrockneten Früchten zur eigenen Lieblingsschokolade gießen.

Ursprünglich kommt der Kakaobaum aus den Tropen Südamerikas, heute liegen die größten Anbaugelände in Afrika. Von den zwanzig verschiedenen Baumarten werden nur drei für die Herstellung von Kakao verwendet. Die herben Forasterosorten liefern 80 Prozent des Kakaogebots, edler, aber auch empfindlicher ist das Kakaopulver der Criollo- und Trinitariopflanzen.

Bei 36 Grad hat die Schokolade die richtige Temperatur

In der Confitserie Gmeiner im badischen Appenweiler wird ausschließlich Criollo-Kakao verwendet. Ursprünglich – vor mehr als 100 Jahren – als Bäckerei gegründet, ist Gmeiner seit über dreißig Jahren spezialisiert auf feine Pralinen und Schokoladen. Mit einem Gläschen Sekt begrüßt Konditor und Chocolatier Daniel Hormann die Schokofans im „Großen Schokoladenseminar“. Natürlich gibt es auch hier den Ausflug in die Geschichte, plaudert Chocolatier Hormann über die Herkunft der Schokolade, erklärt, wie und wo der Kakao wächst, was man für die Herstellung einer guten Schokolade braucht und warum sie uns so gut schmeckt. Dann geht es ans Praktische: Schokolade schmelzen, temperieren und auf einer Marmorplatte für die Weiterverarbeitung herunterkühlen.

Profis erkennen die richtige Temperatur (unter 36° Grad) an Glanz und Fließgeschwindigkeit der Schokoladenmasse, allen anderen hilft ein Thermometer oder der Test an der Unterlippe. Für die Eigenkreationen werden die Schokoladentafeln mit Nüssen oder fruchtigen Noten verfeinert. Als Anregung dient das Gmeiner Schokoladensortiment: 50 verschiedene Sorten aus weißer, Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade.

Und woran erkennt man nun eine gute Schokolade? „Entscheidend ist der Geschmack“, findet Daniel Hormann. „70 Prozent Kakaanteil in einer 50-Gramm-Tafel zum rekordverdächtigen Preis von 5,80 Euro bedeuten nicht, dass die Schokolade gut schmeckt.“ Höhepunkt des Seminars sind die selbst gemachten Pralinen: Da wird Trüffelmasse (Ganache) gekocht – aus reichhaltigen Zutaten wie Schokolade, Butter, Sahne und Alkohol – und in Pralinen gefüllt, werden Trüffel gerollt, garniert, verziert. So weiß nach drei Stunden Seminararbeit jeder Teilnehmer die hohe Kunst der Confitserie zu schätzen.

Info

Auswahl an Kursen und Festivals rund um Schokolade

- Café & Chocolat Bonilla, 71083 Herrenberg, Telefon 0 70 32 / 91 67 02, www.bonilla-schokolade.de. Ein Schokoladen-Workshop (Dauer 2,5 Stunden) kostet 25 Euro pro Person; Trüffel- und Pralinenseminar (3,5 Stunden) 35 Euro pro Person.
- Confitserie Gmeiner, 77767 Appenweiler, Telefon 0 78 05 / 9 16 97 11, www.chocolatier.de. Großes Schokoladenseminar (drei Stunden) 69 Euro pro Person.
- Barbaras Kochschule, 68723 Schwetzingen, Telefon 0 62 02 / 92 41 36, www.bw-y.de. Ein Pralinenkurs (vier Stunden) kostet 79 Euro pro Person.
- Chocolaterie im Lagerhaus an der Lauter, 72532 Gomadingen-Dapfen, Telefon 0 73 85 / 96 58 25, www.lagerhaus-lauter.de. Jeden Mittwoch können Besucher Konditoren und Chocolatiers kostenlos über die Schulter schauen.
- Schell Schokoladenmanufaktur, 74831 Gundelsheim, Telefon 0 62 69 / 350, www.schell-schokoladen.de. Kleines Pralinenseminar (drei Stunden) 40 Euro, großes Pralinenseminar (sechs Stunden) 50 Euro pro Person, handgeschöpfte Schokolade (2,5 Stunden) 30 Euro pro Person.
- Ritter Sport Schokolade, 71111 Waldenbuch, Telefon 0 71 57 / 9 77 04, www.rittersport.de. Schoko-Werkstatt für Kinder ab 7 Jahren (1 Stunde) 6 Euro pro Kind.
- Das Schokoladenfestival findet vom 30. November bis zum 5. Dezember in Tübingen statt. Es gibt einen Schokomarkt sowie ein umfangreiches Rahmenprogramm wie Schoko-Kulinarium, Ausstellung zur Schokoladengeschichte, Kakaomalerei, Schoko-Massagen, Schoko-Tastings und vieles mehr. Infos beim Verkehrsverein Tübingen, Telefon 0 70 71 / 9 13 60, www.chocolart.de und www.tuebingen-info.de (psh)

Krautknöpfe und Budenzauber im Höllental

Eine Auswahl kleiner Weihnachtsmärkte auf der Schwäbischen Alb, im Schwarzwald und am Bodensee

VON GABRIELE KIUNKE

STUTTGART. Wer keine Lust auf das Gedränge der großen Weihnachtsmärkte hat, der findet in Baden-Württemberg auch viele kleine, weniger überlaufene Märkte. Eine Auswahl.

Burg Hohenzollern: Ein königlicher Weihnachtsmarkt lockt an diesem Wochenende auf den Hohenzoller'schen Stammsitz (Fr 14–22 Uhr, Sa 11–22 Uhr, So 11–20 Uhr). Im Burggarten, den Burghöfen, im Tortum und im Grafensaal präsentieren Anbieter Accessoires und Weihnachtliches. Umrahmt wird der Markt von einem musikalischen und künstlerischen Programm. Der Eintritt (inkl. Parkgebühren und Pendelbus-Service) kostet neun, ermäßigt sieben Euro, Kinder bis 17 Jahren sind frei. Praktisch: An allen drei Tagen fährt vom Stuttgarter Busbahnhof ein Bus (Abfahrt 12 Uhr, Rückfahrt 18 Uhr, Kosten: 23 Euro, inkl. Eintritt). Anmeldung bei Binder-Reisen, Telefon 07 11 / 1 39 65 20.

Schloss Sigmaringen: Vornehm ist der Rahmen auch beim ersten Weihnachtsmarkt im Schloss Sigmaringen (Mittwoch, 1., bis Sonntag, 5. Dezember), zu dem sich 40 Kunsthandwerker, Künstler und Gastronomen angekündigt haben. Kinder können bei Mitmach-Aktionen teilnehmen. Der Eintritt ist frei. www.schloss-sigmaringen.de

Heidenheim: „Weihnacht unterm Hellenstein“ ist das Motto der Holzbuden unterhalb des Heidenheimer Schlosses. Vom 9. bis zum 12. Dezember werden dort Geschenke für die ganze Familie verkauft.

Tübingen: Alles Marke Eigenbau – der Tübinger Weihnachtsmarkt (Freitag, 10., bis Sonntag, 12. Dezember) ist dominiert von selbst gemachten Dingen aller Art wie Socken, Marmelade, Töpferwaren, Bilder, Schnitzereien und Gutsle, verkauft von Vereinen, Schulklassen und sozialen Einrichtungen in meist selbst gezeimerten und fantasievoll gestalteten Buden (Fr und Sa 10–21 Uhr, So 11–19 Uhr).

Giengen/Brenz: In der Woche vor dem zweiten Advent (Mittwoch, 1., bis Sonntag, 5. Dezember) verwandelt sich der Platz vor dem Steiff-Museum in ein Weihnachtswunderland. Am Samstag, 4. Dezember, signiert der Urgroßneffe von Margarete Steiff Teddybären (12 bis 16 Uhr). Am Sonntag kommt der Nikolaus ins Museum (Eintritt: acht Euro, täglich 10 bis 18 Uhr geöffnet).

Gutach: In den alten Bauernhäusern des Freilichtmuseums Vogtsbauernhof präsentieren 40 Aussteller traditionelles Handwerk und einheimische Produkte. Lesungen, Musik und Kinderaktionen wie Sterne filzen ergänzen den Markt (Freitag, 10., bis Sonntag, 12. Dezember, Fr 17–21 Uhr, Sa 13–21 Uhr, So 11–19 Uhr). Am Freitag ist der Eintritt frei, sonst zwei Euro, www.vogtsbauernhof.org.

Gengenbach: Der weltgrößte Adventskalender hängt am Gengenbacher Rathaus. Täglich um 18 Uhr wird ein Türchen geöffnet. So lässt sich ein Bummel über den Advents-

markt (27. November bis 23. Dezember, Mo–Fr 14.30–20 Uhr, Sa und So 12–20 Uhr) stimmungsvoll abschließen.

Stein am Rhein: Das Schweizer Städtchen am Bodensee verwandelt sich in der Adventszeit in eine Märlistadt (1. bis 31. Dezember), in der sich alles um Märchen dreht. Zudem locken eine lebensgroße Krippe und ein Handwerkermarkt, www.maerlistadt.ch.

Höllental: Unter dem steinernen Viadukt der Höllentalbahn, am Ausgang der Ravensnaschlucht, findet der erste Hochschwarzwälder Weihnachtsmarkt statt. Schupfnudeln, Krautknöpfe, Schwarzwälder Schinken, Wildschwein, Bauernraclette – an Leckereien und Spezialitäten fehlt es genauso wenig wie an Kunsthandwerklichem, Krippen und Dekorativem. Am zweiten, dritten und vierten Adventswochenende sind die 30 Holzhütten rund um das Hofgut Sternen geöffnet (Fr und Sa 14–20 Uhr, So 12–19 Uhr). Vom Bahnhof Himmelreich an der Höllentalbahn fahren Busse zum Hofgut Sternen.