

Hühner und Äpfel vor der Linse

Essen in der Fotografie: Die neue Ausstellung im Fleischermuseum trägt den Titel „Fo(o)dografie“.

BÖBLINGEN. Das Fotografieren von Essen ist inzwischen alltägliche Übung geworden. Ebenso wie das Fluten des Netzes mit den Aufnahmen unter Schlagworten wie #foodporn, #foodphotography und dergleichen. Doch was und wie fotografieren Profis und Fotokünstler in Sachen Essen, Nahrungsmittel und Ernährungsthemen heute? Darum geht es in der neuen Sonderausstellung im Deutschen Fleischermuseum am Marktplatz 27. Am Donnerstag, 16. November, um 19 Uhr wird „Fo(o)dografie. Essen in der Fotografie“ eröffnet.

Vivi D'Angelo hat Bilder vom Schlachten von Schweinen, Hühnern und Rindern gemacht und schaute ganz genau hin. Julia Hildebrand und Ingolf Hatz zeigen eine intensive Auseinandersetzung mit den Themen Äpfel und Streuobstwiesen und einen Querschnitt durch ihr foodfotografisches Werk. Bernhard Kahrmann hat sich zum ersten Mal für eine Ausstellung auf eine explizit foodige lichtbildnerische Fragestellung eingelassen und in der Metzgerei Beck (Wäschenbeuren) das alltägliche Geschehen intensiv beobachtet und sorgfältig dokumentiert.

Für das schrägste Haus der Stadt haben die Künstler eine gemeinsame und überaus vielschichtige, multiperspektivische Gruppenausstellung geschaffen, wirbt das Museum, das mit seiner Ausstellung große und kleine Fragen, ethische und kulinarische Positionen, kollektive und singuläre Verhalten abbilden und zur Diskussion stellen will. Am Eröffnungsabend werden alle Künstler anwesend sein. red

→ **Weitere Informationen** über die Künstler*innen dieser Ausstellung finden sich online unter www.vividangelo.com, www.bernhardkahrmann.com, www.augustundjuli.de.

Termine

Was tun nach einer Bauch-OP?

SINDELINGEN. Im Rahmen der kostenfreien Vortragsreihe „Medizin für Sie“ informiert der Chefarzt Prof. Dr. Stefan Benz, Klinik für Allgemein-, Viszeral-, Thorax- und Kinderchirurgie, Kliniken Böblingen, am Dienstag, 14. November, um 19 Uhr an den Kliniken Sindelfingen (Chesterfield-Saal) über die verschiedenen Operationstechniken und erklärt, warum die Minimalinvasiven Methoden, besonders auch Operationen mit dem DaVinci-OP-Roboter für Patienten Vorteile darstellen und wie sich die Genesungszeit verkürzt. Er erklärt außerdem, wie Patienten den Genesungsprozess aktiv unterstützen können. Es gibt Zeit für individuelle Fragen.

Geburtstagsfeier im Bären

BÖBLINGEN. Amilia, die Beratungsstelle bei Häuslicher Gewalt, feiert am Mittwoch, 15. November, ab 15.30 Uhr im Filmzentrum Bären ihr zehnjähriges Bestehen. Es wird einen Empfang und eine Lesung zum Thema häusliche Gewalt „AktenEinsicht“ von Christina Clemm geben. Der Eintritt ist frei. Um Anmeldung unter info@amilia-beratung.de wird gebeten.

Bürgeramt am Mittwoch zu

BÖBLINGEN. Die Mitarbeitenden des städtischen Bürgeramts befinden sich am Mittwoch, 15. November, auf einer ganztägigen Fortbildung. Daher bleibt das Bürgeramt im Neuen Rathaus an diesem Tag geschlossen.

Lehren aus dunklem Film

WALDENBUCH. Am Mittwoch, 15. November, um 19.30 Uhr wird die EineWelt-Gruppe Waldenbuch e.V. in Kooperation mit dem Kulturwerk Waldenbuch/kino vor ort im Forum der Oskar-Schwenk-Schule, Schulstraße 2, eine Filmvorführung präsentieren. Der Film „Der vermessene Mensch“ beleuchtet ein dunkles Kapitel der deutschen Kolonialgeschichte. Der Eintritt zu der Veranstaltung ist frei, Spenden sind willkommen.

Shebeen im Blauen Haus

BÖBLINGEN. Am Mittwoch, 15. November, tritt um 20.30 Uhr die Band Shebeen wieder im Blauen Haus auf. Der Kern der Gruppe besteht aus Arno Sälzer (Bass), Günther Geiger (Tasten), Michael Germer (Schlagzeug) sowie Stefan Kahne (Guitar) in fester Besetzung. Hinzu kommen immer wieder Gäste, zudem mit Isaac Roosevelt, Klyvie, Soul Elements, Pamela O'Neal und anderen Sängern. Der Eintritt kostet 15 Euro. red

VON BERND EPPLE

BÖBLINGEN. Rund 100 Gäste ließen es sich nicht nehmen, am Sonntagvormittag im Museum Zehntscheuer der Preisübergabe an drei herausragende Kulturschaffende beizuwohnen. Kaum mehr aus Böblingen wegzudenken sind die Formate „Internationales Pianistenfestival“ und die „JazzTime“. Dass die Musik aus den Genres Klassik und Jazz Jahr für Jahr Musikbegeisterte aus nah und fern in die Kongresshalle lockt, ist den rührigen Machern der Reihen zu verdanken: Ulrich Köppen (Pianistenfestival), sowie Tilman Jäger und Ralf Püpcke (JazzTime).

In einer lebendigen, teils humorvollen, aber auch nachdenklichen Laudatio, fand Oberbürgermeister Stefan Belz die treffenden Worte für die drei Preisträger. Zur Begrüßung wollte er es nicht versäumen, auf die aktuelle Weltsituation mit Krieg, Hass und Zerstörung hinzuweisen und damit umso mehr die Bedeutung des kulturellen Austausches zwischen den Menschen hervorzuheben.

„Sie setzen sich dafür ein, dass Böblingen klingt und groovt, schwelgt und swingt.“

OB Stefan Belz über die Preisträger

Der musikalische Rahmen, der die Reden zierte, hätte kaum besser gewählt werden können. Die Schönaicher Kontrabassistin Judith Goldbach, ehemalige Schülerin des Albert-Einstein-Gymnasiums (AEG) und in der deutschen Jazzszene längst keine Unbekannte mehr, schuf mit ihren New Quintet-Arrangements eine wunderbare Melange aus Bartók-Kompositionen des 19. Jahrhunderts, Weltmusik und temporärem Jazz. Dafür gab es lautstarken Applaus und der Vortrag durfte den drei Preisträgern, in verschiedenen Musikstilen beheimatet, ebenfalls mitten ins Herz gegangen sein.

Belz wies in seiner Laudatio auf die Vielfältigkeit der Böblinger Kulturszene hin und auf das verbindende Element Kultur, als „Pflege der geistigen Güter“. Dazu brauche es auch Pfleger, moderner ausgedrückt Macher oder Kulturmanager. „Die drei Preisträger bereiten Böblinger Bühnen, sie beleben die Kongresshalle, unsere ‚gute Stube‘. Mit ihren Musikreihen setzen sie sich dafür ein, dass Böblingen klingt und groovt, schwelgt und swingt, klatscht und bebt“, lobte er.

Danach gab Belz einen Einblick in Köppens Vita, zu der auch seine freie Mitarbeit bei unserer Zeitung gehört und in welcher der OB auch immer mal wieder „einen Köppen“ lese. Als Macher hat Köppen bereits seit den 1980er Jahren in Böblingen Klavierkonzerte organisiert und Ende der 1990er dann das Pianistenfestival gegründet. „Kultur-mensch, Kommunikator, Kümmerer und Netzwerker – all das sind Sie, Herr Dr. Köp-

Ein Loblied auf Musikliebhaber

„Pianistenfestival“ und „JazzTime“: Die Veranstalter dieser Böblinger Reihen werden von der Stadt mit dem Kulturpreis geehrt.



Kultur-mensch, Kommunikator, Kümmerer: Ulrich Köppen (Mitte) nimmt von Sven Reisch die Auszeichnung entgegen. Fotos: Bernd Epple



OB Stefan Belz gratuliert und dankt Tilman Jäger (Mitte) und Ralf Püpcke.



Sorgen für den perfekten musikalischen Rahmen: Judith Goldbach und ihre Begleiter

pen, und mit all diesen Eigenschaften prägen Sie das, nein, prägen Sie *Ihr* Internationales Pianistenfestival Böblingen!“

Bevor die „JazzTime“-Macher zu Ehren kamen, überreichte Belz neben der Urkunde auch ein Gemälde des deutsch-ukrainischen Künstlers Ivan Zozulya. Wie die beiden anderen Gemälde, die Jäger und Püpcke nach erhalten sollen, sind diese eigens für den diesjährigen Kulturpreis entstanden.

„Am 9. November 2001, also fast genau vor 22 Jahren, fand das erste Konzert der „JazzTime“ statt“, kam Belz auf dieses Format zu sprechen und ging zunächst auf Jägers Verbindung zu Pädagogik mit Jazz ein. Als ehemaliger Lehrer des AEG hatte er in den 90ern die AEG Bigband aufgebaut, aus der in den Folgejahren so manche Jazzheroen der deutschen Szene hervorgingen. Und bereits 1998 wurde Jäger Jazzbeauftragter des Landes, bevor er 2004 eine Professur an der Musikhochschule München annahm.

„Für die Stadt Böblingen allerdings und für die ‚JazzTime‘ galt, und darüber sind wir froh: Sie waren nie weg“, freute sich Belz. Schließlich leitet der Mitorganisator, künstlerische Leiter und Pianist der „JazzTime“ auch noch das Böblinger Vokalensemble, das am letzten Novemberwochenende in der Stadtkirche mit „Songs of Hope“ zu hören sein wird. Jägers Organisationspartner Ralf Püpcke entstammt, wie könnte es anders sein, der Talentschmiede des AEG, wo er als Drummer der Bigband bereits musikalisch mit Jäger zusammenarbeitete.

„Architektur und Musik sind die einzigen Künste, die Räume schaffen!“

Sven Reisch zitiert Roger Willemsen

Noch heute schwingt er die Trommelstöcke bei der Sindelfinger STB-Bigband und ist so seinem Hobby treu geblieben. „Beruflich hat es ihn eher hinter die Bühne verschlagen. Das aber sehr konsequent, mit großer Leidenschaft und immer im Dienste der Kultur“, betonte Belz. Mittlerweile ist Püpcke Geschäftsführer des Tonkünstlerverbandes Baden-Württemberg und nicht zuletzt, als ehemaliger Böblinger, dessen Eltern noch hier leben, der Stadt und dem hiesigen Kulturleben verbunden.

Nach der Preisverleihung beinhalteten die Dankesreden der Preisträger unisono den Verweis auf Bedeutung der Kultur in einer Zeit, in der gesellschaftlicher Zusammenhalt von oberster Priorität ist.

Die kurzweiligen Vorträge beendete Kulturamtsleiter Sven Reisch mit einem Epilog aus Roger Willemsens Buch „Musik!“ Neben allerlei amüsanten Zitaten bleibt vor allem eines haften: „Architektur und Musik sind die einzigen Künste, die Räume schaffen!“. In diesem Sinne erscheint die Wahl auf die Kulturpreis-Empfänger genau richtig.

Team aus dem Ländle punktet am Grill in Tennessee

Acht Hobbygriller, zum Teil aus Malmsheim und Perouse, haben es bei der Barbecue-WM in Tennessee unter die Top 10 geschafft.

VON SOPHIA HERZOG

RENNINGEN/TENNESSEE. Pulled Pork, Beef Brisket, Spareribs: Geht es um Barbecue, die amerikanische Grilltradition, sind diese drei Gerichte die Königsdisziplin. Dass sein Team in der Kategorie „Pulled Pork“ bei der Barbecue-WM in Lynchburg, Tennessee, den achten von rund 90 Plätzen belegt hat, macht den Malmsheimer Dirk Schaff deshalb besonders stolz. „Wenn man da unter den Top 10 ist, dann fühlt man sich durchaus geehrt.“ Mit sieben anderen Grillenthusiasten war

Schaff, der eigentlich Banker ist, jüngst mehrere Tage in Tennessee, um an der vom amerikanischen Whiskey-Label „Jack Daniel's“ veranstalteten „World Championship“ des Barbecues teilzunehmen. Schaff war bereits zum dritten Mal dabei – rekrutiert von Teamcaptain Heinz Schaal, Tübinger Metzgermeister und Inhaber eines Cateringservices. Schaal wiederum hat in diesem Jahr zum 22. Mal teilgenommen. Weil er vor einigen Jahren den Weltmeistertitel in der Kategorie „Beef Brisket“ holte, kann er mit seinem Team jederzeit bei dem Event teilnehmen –



Das achtköpfige Team um Heinz Schaal (obere Reihe, links) und Dirk Schaff (untere Reihe, dritter von links) war bei der BBQ-WM besonders in einer Kategorie erfolgreich. Foto: privat

obwohl internationale Teams eigentlich nur auf Einladung dabei sein dürfen.

Drei der acht Mitglieder, Schaff eingeschlossen, kommen aus Malmsheim und Perouse, das älteste Teammitglied ist 71, das jüngste 24 Jahre alt. Einige sind Metzger, andere arbeiten bei der Bank oder der Telekom. Alle vereint sie ihre Passion: Grillen. „Wir haben alle eine gewisse Armada von Grills zuhause“, berichtet Schaff. „Bei mir wird bald der vierte einziehen.“ Im Vorfeld der Barbecue-WM in den USA hätten sich die Teammitglieder zwar abgesprochen, etwa zu Rezepten oder Grillmethoden, ein Training war aber schon schwerer umzusetzen. „Wir wissen nie genau, welche Art von Grill wir bekommen“, sagt Schaff. „Jeder Grill ist anders.“ Für die internationalen Teams sei das jedes Mal eine besondere Herausforderung, weil sie – im Gegensatz zur amerikanischen Konkurrenz – nicht mit eigenem Equipment anreisen können.

Aufgeteilt wird der Wettbewerb in insgesamt sieben Kategorien. Die Teams müssen dabei etwa eine eigene Barbecue-Sauce kreieren, die – so will es der Veranstalter – einen Schuss Jack Daniel's enthält, grillen Hühnerchen, Spareribs, Gerichte aus ihrer Heimat und eben auch das Pulled Pork, auf Deutsch „Zerrupftes Schwein“. Das Gericht, bei dem Schweinefleisch lange gegart und dann in seine Fasern zerrupft wird, hat das Team um Captain Schaal mit der eigenen Barbecue-Sauce verfeinert. Und die sei wirklich gut gelungen, sagt Schaff. So gut, dass es sie beim Malmsheimer Metzger Martin Kohler, der ebenfalls an der WM teilgenommen hat, jetzt käuflich zu erwerben gibt.

Internationale Teams müssen Fleisch für ihre Gerichte vor Ort auftreiben.

Beim Wettbewerb werden die Gerichte der sieben Kategorien gestaffelt abgegeben, jede halbe Stunde haben die Teams zehn Minuten Zeit, um der Jury ihre Kreationen zu servieren. Für Gerichte wie Pulled Pork, das beim Altkreis-Team 22 Stunden gegart wurde, bedarf es einiger zeitlicher Koordination und Vorbereitung am Vortag. Weil in die USA kaum Lebensmittel eingeführt werden dürfen, müssen die internationalen Teams geeignetes Fleisch für ihre Gerichte vor Ort auftreiben. Gar nicht so leicht in den USA, wo es weniger Metzger als in Deutschland, sondern eher große Supermärkte gibt. Für die Lebensmittelbeschaffung wurde den Teams deshalb ein „Ambassador“, ein Botschafter, zur Seite gestellt. Das habe gut geklappt, sagt Schaff. Nur bei den Spareribs nicht – da habe man ein Stück Fleisch erwischt, das nicht die erhoffte Qualität hatte.

Auf die Rückreise nach Deutschland hat sich das Team schließlich mit Zufriedenheit gemacht. Und der Termin für die WM im kommenden Jahr sei dick im Kalender angezeichnet. Denn nicht nur am Grillen haben die Teammitglieder Spaß – auch am Austausch mit anderen Teilnehmern. Die 15 internationalen Teams werden bei dem Wettbewerb in einem Park in Lynchburg zusammen gruppiert. Während der Vorbereitungsphase könne man sich da mal bei anderen Teilnehmern umhören und – schauen. So habe Schaff sich vor einigen Jahren mit dem Captain der jamaikanischen Gruppe angefreundet. Das Rezept für sein Hühnchengewürz konnte Schaff ihm zwar nicht abschwatzen – dafür aber eine Dose, die er mit nach Hause nahm.