

# Närrische Köstlichkeiten aus Venedig

Sabine Wentzel-Lietz aus Bingen kocht in der SWR-Sendung „Fröhlicher Weinberg“

**MAINZ/BINGEN.** Zu Humba-Humba-Tätärä passen nur Weck, Woscht un Woi? Falsch. Die Binger Koch-Autodidaktin Sabine Wentzel-Lietz, 51, gibt am Freitagabend in der SWR-Sendung „Zum Fröhlichen Weinberg“ Tipps für Fastnachtsrezepte aus anderen Ländern.

Von  
Christine Tscherner

Kochsendungen im Fernsehen haben nach wie vor Konjunktur. Dass der Zuschauer via Matscheibe weder schmecken noch riechen kann, das stört anscheinend wenig. Die Quoten sprechen für sich. Nur zu kompliziert darf die Zubereitung nicht sein.

„Überkandidelte Küche“ ist der Kulturbotschafterin mit dem Kochlöffel ohnehin ein Graus. Gern mag Sabine Wentzel-Lietz unpräzise Gerichte mit dem gewissen Pfiff und einer runden Entstehungsgeschichte. Von Reisen ins Ausland bringt die VHS-Kursleiterin gern Rezeptimpulse mit. Kochen mit frischen Produkten ist ihr Credo.

Was ankommt oder durchfällt, das spürt sie schnell im Testlauf ihrer Volkshochschul-Kurse. Die 51-Jährige gibt seit Jahren Männer-Kochkurse, bindet Kindern die Küchenschürze um, bietet regelmäßige Kochtreffs an und lädt auch ausländische Sprachschüler gern in der eigenen Altbau-Küche zum Rühren, Schnipseln und Abschmecken ein.

Die Leidenschaft für kitzelnde Gaumenfreuden ist neben lokalpolitischem Engagement bei der Binger Bündnisgrünen ein stetig wachsendes Feld. Das Menü zur Winzerfest-Weinprobe hat sie engagiert auf neue Füße gestellt, die Gastronomen des Rhein-Nahe-Städtchens zur Zusammenarbeit und für mehr Qualität auf dem Teller an einen



Mit närrischen Gerichten aus Venedig, New Orleans und Basel will Sabine Wentzel-Lietz aus Bingen am Freitag in der SWR-

Sendung „Fröhlicher Weinberg“ dem Publikum den Mund wässrig machen. Foto: SWR

## Termin

Die Aufzeichnung wird am Freitag, 13. Februar um 20.15 Uhr im SWR-Fernsehen ausgestrahlt.

Tisch geholt. Auch die Mainzer Studios der SWR setzen mit ihrem „Fröhlichen Weinberg“ zur Fastnachtssaison auf Kulinarisches. Als Lafer-Nachfolgerin kann und will die Autodidaktin am Herd nicht gelten. Aber immer neue VHS-Kursideen und eine Radiosendung übers Kochen in der Faschingszeit („mit Topfklappern als Hintergrundgeräusch“) wurden Auslöser für den Fernsehauftritt.

Die Küchen-Kreative stellt in der TV-Sendung Fastnachtschmaus aus Venedig, New Orleans und Basel vor. Dass sie

jemals in bunte Kostümierung schlüpfen würde, das hätte Sabine Wentzel-Lietz kategorisch ausgeschlossen. „Eigentlich bin ich eher eine Faschingsflüchterin.“ Für die Fernseh-Aufzeichnung tauscht sie dennoch die Kochkluft gegen den Bajazz-Kittel ein.

Neben Fastnachtsurgesteinen wie Margit Sponheimer und Thomas Neger wagt sie den Blick über den Tellerrand. Zu „Heile, heile Gänsje“ passt eben nicht nur der Fleischwurst-Ring und der Weißmehl-Paarweck, ist ihre Devise.

Vor laufenden Kameras zauberte die studierte Germanistin und Politologin „Kulinarisches aus aller Welt“ passend zum Fastnachtsthema: Traditionelle „Basler Chaswaie“, ein Quiche-Gericht, steht stellvertretend für die Schweiz. Der „Mardi gras Gumbo“, ein reichhaltiges Südstaaten-Reis-

gericht ähnlich der spanischen Paella, entführt den Zuschauer nach New Orleans. Und „Radichio in Saor“ hat die Köchin für den Karneval in Venedig ausgesucht, süß-sauer marinierte Salatblätter. Als Menü-Begleiter greift Sabine Wentzel-Lietz allerdings auf klassisch rheinhessische Tropfen aus ihrer Heimatstadt zurück. Der Wein stammt aus den Kellern des Weingutes Frank Hemmes. Auch wer nicht zu den Standard-Zuschauern des „Fröhlichen Weinbergs“ zählt, für den lohnt sich am Freitag der Fernsehabend.

# Publikum fühlt sich in Scheune pudelwohl

Martina Keiffenheim erzählt von sechs Jahren Arbeit als Theaterchefin der Kleinkunst-Bühne in Saulheim

**SAULHEIM.** Ob Kabarett, Musik oder Kindertheater – die Kleinkunst ist an verschiedenen Orten in Rheinessen zu Hause. In einer Serie stellen wir Bühnen in der Region vor – sowie die Leute, die dort hinter den Kulissen stehen.

Von  
Sonja Probst

„Am Anfang haben mich viele für verrückt erklärt“, blickt Martina Keiffenheim auf die Anfänge der Kleinen Kunstbühne in Saulheim zurück. Mittlerweile gibt der Erfolg der engagierten Theaterchefin in der 7000 Einwohner zählenden Gemeinde jedoch recht: Die Kleinkunstbühne in dem idyllischen, mehr als 300 Jahre alten barocken Viereckhof besteht inzwischen im siebten Jahr. So mancher Künstler, wie Rolf Miller etwa, fühlt sich hier so wohl, dass er in Saulheim jeweils die Premieren seiner neuen Programme feiert. Einige Stammzuschauer sind nicht mehr wegzudenken und auch der finanzielle Rahmen stimmt: „Das Theater trägt sich – Gott sei Dank – von Anfang an“, sagt Martina Keiffenheim. Die meisten Veranstaltungen sind ausverkauft.

## Kleinkunst

Künstler und Publikum fühlen sich in der heimeligen Atmosphäre gleichermaßen wohl. Die alte Scheune, in der die Bühne untergebracht ist, bietet im hinteren Bereich Platz für eine Theke, an der die Zuschauer in den Pausen Weine regionaler Winzer kosten können. Und selbst die beiden Theater-Katzen Hermine und Penelope versuchen immer wieder einmal, Saulheimer Bühnenluft zu schnuppern – verbotenerweise allerdings. Zweimal haben sie es in den vergangenen Jahren trotzdem geschafft, einen kurzen Theater-Auftritt in der Scheune



Martina Keiffenheim betreibt seit mehr als sechs Jahren die Kleinkunstbühne in Saulheim. Ab März startet der Vorverkauf für die neue Saison. Foto: Axel Schmitz

hinzulegen. Für die neue Spielsaison 2009/2010 hat Martina Keiffenheim wieder ein Programm mit zwölf Veranstaltungen zusammengestellt. Sobald das Programmheft im März in gedruckter Form herauskommt, startet der Vorverkauf.

Den ersten Theaterabend überhaupt hat die freie Journalistin, die Sport und Germanistik studiert, aber auch eine Schauspielerausbildung absolviert hat, bereits im Jahr 2000

– als Geschenk – zum 75. Geburtstag ihrer Mutter organisiert. Diese hatte in den 1950er Jahren am Staatstheater in Wiesbaden das Stück „Die Langusten“ gesehen – ein Erlebnis, von dem sie auch Jahrzehnte später noch schwärmte. Martina Keiffenheim machte sich daher daran, eine Kulisse zu bauen, schleppte Stühle in die Scheune und engagierte eine Schauspielerin, die für den Abend eigens aus Stuttgart kam. Die Theater-

premiere in der Scheune gelang, die Familie war hellaufliegend begeistert – und Martina Keiffenheim hatte Feuer gefangen: „Das muss doch auch andere Leute faszinieren“, dachte sie und begann ihren Traum von der eigenen Kleinkunst-Bühne zu realisieren. Am 22. Juni 2002 war die Eröffnungsfest. Zunächst habe sie damals nur sechs Vorstellungen geplant, aber „das lief so gut, das lief bombastisch“, dass sich die nächste Spielzeit ganz auto-

## Die Bühne

Kleine Kunstbühne, Hintertgasse 1, 55291 Saulheim, Kartentelefon (067 32) 96 23 10, E-Mail: info@kleinekunstbuehne.de; Homepage: www.kleinekunstbuehne.de

Das neue Programmheft kommt im März heraus, dann beginnt auch der Vorverkauf für die neuen Veranstaltungen, im Internet kann man sich schon einmal vorab einen Überblick verschaffen.

Samstag, 24. April, 20 Uhr: Philipp Weber: „Honeymoon Massaker!“

Herbstprogramm: Freitag, 25., und Samstag, 26. September, jeweils 20 Uhr: Rolf Miller zeigt erstmals sein neues Programm.

matisch ergab. Inzwischen reisen die Zuschauer der Kleinen Kunstbühne aus Mannheim, Wiesbaden, Frankfurt und Koblenz an.

Die Künstler freuen sich derweil, dass sie in Saulheim persönliche Betreuung, gemütliche Hofgespräche am Abend und eine schnuckelige Künstlerwohnung im umgebauten ehemaligen Kuhstall erwartet. „Das spricht sich herum“, weiß Martina Keiffenheim, wie man Künstler manchmal auch ohne großes Budget locken kann.

Das Familienunternehmen funktioniert, Martina Keiffenheim plant das Programm, reißt die Karten ab, macht die Pressearbeit und putzt das Theater. Ihr Mann, der hauptberuflich Regisseur ist, kümmert sich um Technik, Regie und den Gastronomiebereich, während Sohn Lukas (16 Jahre) ab und zu hinter der Theke aushilft. „Noch macht das wirklich Spaß“, fasst Martina Keiffenheim zusammen. „Das Experiment ist absolut gelungen.“

# „Einzelgänger mit Imponiergehabe“

Prozess um Attacke auf Polizisten in Frankenthal

Von  
Christina Jost-Mallrich

**FRANKENTHAL/LIMBURGERHOF.** Mit einer Überraschung endete der zweite Prozesstag am Frankenthaler Landgericht um die brutale Attacke auf den Polizisten beim Limburgerhofer Straßenfest.

Nach einer über eineinhalbstündigen Beratungszeit entschied die Große Strafkammer als Jugendkammer, den beiden Beweisunterlagen des Verteidigers nachzugehen. „Wir werden einen Rechtsmediziner befragen und die Blutprobe des Anklagten an der Universität Mainz oder Freiburg nach „Spice“ untersuchen lassen“, sagte der Vorsitzende Richter Michael Wolpert. Rechtsanwalt Jochen Hoos beantragte die Einholung eines rechtsmedizinischen Gutachtens, ob der Kopf des Polizisten direkt auf den Gehwegboden auflag. Außerdem beantragte er die Einholung eines toxikologischen Gutachtens über die Wirkung der Modedroge „Spice“. Staatsanwalt Pittner bat, die Beweisunterlagen abzuweisen, „da der Arzt die lebensbedrohlichen Tritte bestätigte und sämtliche Zeugen von keinen Einschränkungen des Angeklagten berichteten“.

Mit Fußfesseln und gesenktem Kopf verfolgte der 19-jährige Libanese die Zeugenaussagen und Sachverständigen-gutachten auf der Anklagebank. Drei junge Männer, die an der Schlägerei in der Nacht vom 5. auf den 6. September 2008 beteiligt waren, erinnerten sich teilweise nicht mehr, hätten bei der Polizei nicht alles gesagt und wollten nur helfen.

Als „aggressiv“ bezeichnete der Polizeikommissar den Angeklagten, den er auf dem Fest

festnahm. Das Ausmaß der Verletzungen des Polizisten schilderte der Arzt, Dr. Jochen Deutsch. Er berichtete von einer „komplexen Mittelgeichtsfraktur, wobei die Augenhöhle, das Jochbein und der Oberkiefer gebrochen sowie die Nase zertrümmert war“. Mehrere Operationen, Nasenplastik und Kieferfixierung seien notwendig gewesen. „Die Verletzungen waren schwerwiegend, sehr ausgeprägt, aber nicht lebensbedrohlich“, sagte der Arzt. „Wenn der Fußtritt weiter oben am Kopf getroffen hätte, wäre eine Schädelfraktur, die zum Tode führen kann, möglich gewesen.“

## Nachbarschaft

Der psychiatrische Gutachter Dr. Ralf Werner attestierte dem „Einzelgänger mit Imponiergehabe“ ein deutliches Entwicklungsdefizit, bezweifelte den hohen Alkohol- und Drogenkonsum und plädierte auf uneingeschränkte Schuldfähigkeit. Der Psychiater stellte dem jungen Mann keine günstige Prognose: „Er ist weiterhin gefährlich und immer noch zu solchen überschießenden Handlungen in der Lage.“

Den Konsum von „Spice“ habe der Angeklagte erst bei der Hauptverhandlung angegeben – über die Wirkung konnte er nichts sagen. Die Vertreterin der Jugendgerichtshilfe zeichnete ein anderes Bild des Angeklagten: „Er zeigte sich einsichtig, geständig und bereute die Tat.“ Der Angeklagte konsumiere regelmäßig Drogen und Alkohol. Als sie berichtete, dass er nicht zugetreten hätte, wenn er gewusst hätte, dass der Mann Polizist sei, ging ein Raunen durch den Saal. Sie attestierte Reifeverzögerung und konnte schädliche Neigungen nicht ausschließen.

# Erfahrungen austauschen

Unternehmerfrauen im Handwerk tagen

Von  
Gabi Rückert



## Rheinessen

**RHEINESSEN.** Die Unternehmerfrauen im Handwerk, Arbeitskreis Rheinessen e.V. (UFH) haben auf ihrer Jahreshauptversammlung einen neuen Vorstand gewählt. Der alte Vorstand ist weitestgehend wieder bestätigt worden: Vorsitzende ist nach wie vor Christine Merkel-Köppchen (Gau-Odernheim) mit ihren Stellvertreterinnen Pia Straus (Mainz) und neu aufgerückt Gerlinde Schidrich (Gundheim). Marina Balz (Westhofen) hat nicht mehr kandidiert. Kassenwartin bleibt Yvonne Färber (Udenheim) und als Beisitzerin wurden Angelika Weisenborn (Nieder-Olm), Christine Hardt (Framersheim) und Marianne Mayrock (Worms) wieder gewählt. Die Vorsitzende hatte zuvor in ihrem Jahresbericht „die harmonische Zusammenarbeit im Vorstand“ betont und die vielfältigen Aktivitäten aus dem vergangenen Jahr noch einmal Revue passieren lassen. Schwerpunkt bei den Veranstaltungen 2009 werden betriebswirtschaftliche Themen sein. Los ging es direkt nach den Vorstandswahlen mit dem Thema „Diebstahl und Spesenbetrug im eigenen Betrieb“, bei

dem die Handwerksfrauen sich wertvolle Tipps von Rechtsanwalt Tobias Schuhmacher holten. Rechtlich fällt dieses Thema unter den Aspekt „Verhaltensbedingte Kündigungen“. Nachdem Schuhmacher auf die vielen individuellen Fragen eingegangen war – das ging von dem verschenken von Fleischwurststücken bis zur extremen privaten Nutzung der Dienstwagen – gab der Experte den Rat: „Nur was im Vertrag steht und ausdrücklich verboten ist, ist sanktionierbar.“ Eine Checkliste, die der Rechtsanwalt austeilte, soll den Unternehmerfrauen in Zukunft helfen, im Ernstfall verhaltensbedingte Kündigungen zu prüfen und rechtlich waserdicht abzuarbeiten. Die Unternehmerfrauen im Handwerk, Arbeitskreis Rheinessen, haben rund 70 Mitglieder und haben sich der Weiterbildung und dem Erfahrungsaustausch verpflichtet.

## Blickpunkt

# Neue Erkenntnisse zu Kernobst

**OPPENHEIM (rhd).** Vom 17. bis 19. Februar veranstaltet das Kompetenzzentrum Gartenbau im DLR das 29. Bundeskernobstseminar unter dem Motto „Nachhaltige Qualitätsproduktion durch Anwendung neuester Erkenntnisse“. Angesprochen sind Obstbauern sowie Fachberater, die aus dem

Bundesgebiet und dem benachbarten Ausland anreisen, um sich über den aktuellen Stand in der Kernobstproduktion zu informieren. Themen sind unter anderem Agrarpolitik, Qualitätsoptimierung, die Präsentation neuer Obstsorten, Pflanzenschutz sowie Erziehungs- und Schnittmethoden.