



Prozess
Ein Fahrraddieb
wird erwischt und
rastet aus, Seite 37

Illertissen

Ernährung
Öko-Modellregion will
zum nachhaltigen
Kochen bewegen, Seite 38



MONTAG, 21. DEZEMBER 2020 NR. 295

www.illertisser-zeitung.de

35

Kultur im Schloss wagt den Neustart

Konzerte sollen Ende
Januar wieder starten

Illertissen Die Zeiten sind unsicher, gerade für Kulturschaffende. Konzerte und Aufführungen können derzeit nicht stattfinden. Doch der Illertisser Verein Kultur im Schloss wagt trotzdem die Planung für das neue Jahr. „Wir haben den Mut, trotz Corona ab Ende Januar 2021 Konzerte durchzuführen“, sagt Fritz Unglert. „Denn wir sind der Meinung, dass wir unseren wunderbaren Mitgliedern und allen treuen Konzertbesuchern aus der ganzen Region einfach Kultur anbieten wollen.“

Das Festival „Junge Künstler-Stars von Morgen“ im Oktober hatte stattfinden können, auch wenn die Pandemie zu einigen Änderungen zwang (wir berichteten). Der Lohn für Unglert und seine Mitstreiter: „Es wurden alle Konzerte begeistert angenommen. Die Besucher waren zufrieden und haben sich sehr gefreut.“ Genauso hofft der Verein nun, dass sich auch 2021 die Menschen auf Kultur freuen und die Konzerte stattfinden können.

Das erste Konzert soll bereits am 23. Januar stattfinden: Um 16 und noch mal um 19.30 Uhr ist in der Festhalle des Kollegs die Operetten-Gala zum Fasching geplant. Es singen und spielen Elke Kottmair, Sopran, Simone Werner, Mezzosopran und Hubert Schmid, Tenor. Begleitet werden sie am Klavier von Simone Resch-Unglert und am Kontrabass von Ivo Deininger. Am Sonntag, 28. Februar, soll dann Albrecht Mayer, der weltbekannte Oboist der Berliner Philharmoniker, wieder nach Illertissen kommen. Unterstützt wird er von Christoph Eß, einem der führenden Hornisten seiner Generation, und Evgenia Rubinova, die am Leopold-Mozart-Konservatorium Augsburg Klavier lehrt. Auch dieses Konzert in der Festhalle des Kollegs findet zweimal, um 16 und 20 Uhr, statt.

Eine Aufforderung zum Tanz kommt von Sabine Meyer (Klarinette) und dem Alliage-Quintett mit Daniel Gauthier, Sopransaxofon, Miguel Valles Mateu, Altsaxofon, Simon Hanrath, Tenorsaxofon, Sebastian Pottmeier, Baritonsaxofon und Jang Eun Bae, Klavier. Kammermusikalische Werke, unter anderem von George Gershwin und Alexander Borodin, stehen am Samstag, 20. März, um 16 und 19.30 Uhr auf dem Programm. Das Varian Fry-Quartett mit Mitgliedern der Berliner Philharmoniker hat sich für Samstag, 17. April, 16 und 19.30 Uhr angesagt.

Den vorläufigen Abschluss bildet am Sonntag, 13. Juni, um 16 und 19.30 Uhr das Konzert von Jörg Widmann mit dem Münchner Streichquartett. Auf dem Programm stehen Stücke von Joseph Haydn, Carl M. von Weber und Franz Schubert. Das Konzert hätte eigentlich bereits im März in Illertissen stattfinden sollen. (az)

Kontakt Karten und Informationen unter schloss-classics.de



Elke Kottmair ist eine der Künstlerinnen, die beim ersten Konzert im Januar auftreten soll. Foto: Kottmair

Das kommt in Loket, Vizille und Co. auf den Plätzchenteller

Backgeschichten Wir haben uns in Illertisser und Vöhringer Partnerstädten umgehört, was dort als traditionelles Weihnachtsgebäck zubereitet wird. Ihre Rezepte haben alle gerne geteilt

VON URSULA KATHARINA BALKEN
UND REGINA LANGHANS

Vizille Was für die Deutschen der deftige Weihnachtsstollen mit Butter, Rosinen und Mandeln und für die Italiener der fluffige Panettone aus Hefeteig ist, für die Franzosen das hauchzarte Gebäck „Boules de neige au coco“ – kleine Schneebällchen mit Kokosraspeln. Die IZ hörte sich in den Partnerstädten um, was dort zum Christfest an Backwerk angeboten wird. Olivier Dubois aus der Vöhringer Partnerstadt Vizille erklärt, was es mit den „Schneebällchen“ auf sich hat.

Bevor Monsieur Olivier die Backschüssel und den Schneebesen in die Hand nimmt, setzt er seine „Bonnet de police“ auf, eine Mütze, die ihn als Mitglied des traditionsreichen Régiment du reconstruction auszeichnet. „Das ist eine Gemeinschaft, die zeitgetreu historische Ereignisse aus verschiedenen Epochen nachstellt“, erklärt er. Mit diesem besonderen Kopfputz entfaltet er offenbar auch eine besondere Kreativität.

Er hat sich am Herd ans Werk gemacht und seine Zutaten bereitgestellt, um „Boules de neige au coco“ zu zaubern, kleine Kugeln aus Kokosraspeln und Puderzucker. Ein äußerst leichtes Backwerk, wobei backen nicht ganz die Art der Herstellung trifft. Denn die Kugeln werden bei 160 Grad Wärme eher getrocknet. Die Zubereitung ist einfach.

„Das ist ein uraltes Rezept aus der Toscana“, sagt Dubois. Es geht zu Weihnachten auch Cantuccini, die auch in Deutschland bekannt sind und als Nachspeise gereicht werden, dazu ein süßer Dessertwein. Aber die „Schneekugeln“ sind nicht nur zur Weihnachtszeit etwas Besonderes, sie schmecken das ganze Jahr über.

Für die Boules de neige au coco werden vier Eiweiße steif geschlagen, 200 Gramm Puderzucker langsam hinzugefügt, 200 Gramm Kokosraspeln beigemischt und dann alles gut umgerührt.

Aus der Masse werden Schneebällchen geformt, die dann etwa 20 Minuten bei 160 Grad im Backofen bleiben. Die Kugel zwischen den Handflächen zu formen, ist eine Kunst für sich. Denn es muss schnell gehen, damit die Masse durch die Wärme der Hände nicht zu weich wird. Sie sind eine süße Delikatesse, zart und weich, einfach lecker.

Ebenfalls typisch französisch zur Weihnachtszeit ist der „Bûche de Noël“. Die mit Mousse gefüllte Biskuitrolle im Aussehen eines Baumstamms gehe auf keltische Traditionen zurück, erzählt Marie-Claire Ézan, Partnerschaftspräsidentin in der Illertisser Partnerstadt Carnac. „Bretonische Weihnachten sind Feste, die von Magie und Legenden durchdrungen sind“, so Ézan. Sie hat sich für unsere Redaktion von betagten Landsleuten erzählen lassen, woher die Weihnachtstraditionen kommen.

In der Bretagne erzählt man sich Folgendes: Lange bevor das christliche Weihnachtsfest eingeführt wurde, feierten die Kelten am 25. Dezember den Sonnengott Mithras. Sie widmeten dem Tag eine Tanne. Die tief katholischen Bretonen vergaßen ihre keltischen Wurzeln nicht und zündeten vor dem Gang zur Mitternachtsmesse im Ofen das „Weihnachtsprotokoll“ an, ein starker



Olivier Dubois aus Vizille zeigt, wie man „Boules de neige au coco“, Schneebällchen mit Kokos, herstellt. Bei ihm gibt es zu Weihnachten außerdem italienischen Panettone und Cantuccini. Foto: Ursula Balken



Für ihre Freunde in Illertissen haben die Loketer ihre altböhmischen Ingwerkekse hübsch verziert. Foto: Jana Motliková

Baumstamm, der mit Weihwasser und Salz eingerieben war. Das Verbrennen konnte bis Dreikönig dauern, musste aber an Heiligabend nach der Messe besonders viel Hitze erzeugen. Die Glut wurde gesammelt, da sie Heil- und Schutzkräfte besitzend sollte. Längst haben andere Heizmethoden den vor sich hinglimmenden Holzstamm abgelöst, nicht aber die Tradition des Weihnachtsprotokolls. Heute kommt in Frankreich Jahr für Jahr zum Fest der Baumstamm in Form einer Biskuitrolle mit Schokomousse oder Buttercremefüllung auf den Tisch. Ézan erklärt, wie man den „Bûche du Noël“ macht:

Für den Biskuit werden vier Eier, 120 Gramm Zucker, 140 Gramm Mehl, eine Prise Salz benötigt. Für die Mousse braucht es drei Eier, 130 Gramm dunkle Schokolade (60 Prozent Kakao), 50 Gramm Zucker. Die Schokoladenglasur beinhaltet 100 Gramm dunkle Schokolade und 50 Gramm Sahne.

Für den Biskuit in einer Schüssel Eigelb und Zucker schlagen, bis die Mischung weiß wird. Dann das Mehl unterrühren und ebenso das geschlagene Eiweiß mit einer Prise Salz. Den Teig auf ein rechteckiges, mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen. Zehn bis 15 Minuten in dem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen backen. Den Biskuit auf ein feuchtes Tuch stürzen, sofort aufrollen und abkühlen lassen. Sodann die Mousse vorbereiten, wofür die Eier getrennt und das Eigelb mit Zucker geschlagen wird. Vorsichtig die geschmolzene Schokolade hinzufügen, das

geschlagene Eiweiß unterheben und eine Stunde im Kühlschrank aufbewahren. Dann den Biskuit ausbreiten, die Schokoladenmousse verteilen und vorsichtig wieder aufrollen. Die Enden werden abgeschnitten. Für die Glasur Schokolade und Sahne schmelzen. Damit den Stamm „bürsten“ beziehungsweise als Struktur auftragen. Die Bûche auf eine Schale legen und im Kühlschrank aufbewahren.

In Loket wurden heuer als Überraschung für die Freunde in Illertissen typisch tschechische Weihnachtsplätzchen gebacken. Jana Motliková vom Partnerschaftsverein Illertissen in Elbogen sagt: „Wir können unsere Freunde in der Partnerschaftsstadt, die Politiker, Vereine und Privatleute, doch nicht vergessen.“ Inzwischen haben die weihnachtlichen Grüße ihre Empfänger in Illertissen wohl erreicht, sodass dieser Artikel wohl niemandem die Überraschung verdirbt. Die Elbogener Großmutter-Lebzelten sind der Hit unter den böhmischen Weihnachtsplätzchen und werden auch in der Vöhringer Partnerstadt sicher gut ankommen. Jana Motliková hat für die Leser der Illertisser Zeitung drei nicht alltägliche Rezepte ausgesucht und wünscht genussliches Verzehren.

Für die Elbogener Großmutter-Lebzelten braucht man zwei Eier, 140 Gramm Zucker, 140 Gramm geriebene Mandeln, 40 Gramm feingehacktes Zitronat sowie je eine Messerspitze Kardamom und Nelken. Für die Zubereitung die Eier trennen, Eigelb und Zucker schau-



Der französische Weihnachtskuchen „Bûche de Noël“ sieht wie ein Baumstamm aus. Foto: Regina Langhans

Adventskalender

Sportlich ins neue Jahr

GEWINNZAHLEN VOM 21. DEZEMBER
www.lions-illertissen.de

So langsam wird es Zeit, auch ans nächste Jahr zu denken – zum Beispiel an die Dinge, die dieses Jahr ausfallen mussten und 2021 nachgeholt werden sollen. Illertissens Sport- und Musikevent Run-Bike-Rock zum Beispiel. Auch hier hat das heutige Türchen des Lions-Adventskalenders etwas zu bieten.

Vom Autohaus Gutter kommt ein Zehner-Block Waschkarten für die Nummern 0201 und 1120. Triamedica hält je ein Fasziennrollen-Starterset für die Nummern 0116 und 3780 bereit. Je einen Fitnessgutschein von Wolf-Fitness & Gesundheit können sich die Besitzer der Adventskalender mit den Nummern 5885, 0214 und 5217 abholen. Einen Grillkurs Basic für zwei Personen von Iller-Factory hat die

Nummer 5387 gewonnen. Bei Triamedica gibt es je ein Lauftraining als Vorbereitung auf Run-Bike-Rock 2021 für die Nummern 7247 und 3655. Im Instru-

mentenstüble Binder wartet eine Mundharmonika auf die Nummer 6640. Von Schnitzleins Sanitäts- und Wundschmerzmittelhaus geht ein Paar Duflex Bequemenschuhe in Wunschkfarbe an die Nummer 4880. Die Carbuna AG hält Plan Beet Bioaufbaustrohmatten und -dünger für die Nummern 1941, 5601 und 6637 bereit. Vom Instrumentenstüble Binder geht eine Tischtrommel „Cajon“ an die Nummer 4877. Ein Wochenende lang kann der Gewinner mit der Nummer 1038 einen Neunsitzer fahren, gestiftet vom Autohaus Weikmann. Ein Büchergutschein von der Schlegelschen Buchhandlung geht an die Nummer 5463.

Die Gewinner können ihre Preise gegen Vorlage des Adventskalenders direkt bei den Sponsoren abholen.

Polizeireport

ILLERTISSEN

Unbekannter klaut einem 14-Jährigen das Fahrrad

Einem Jugendlichen ist am Samstag sein Fahrrad geklaut worden. Das teilt die Polizei mit. Am Mittag fuhr der 14-Jährige mit seinem Rad zum Bahnhof nach Illertissen. Dort stellte er es ab und versperrte es ordnungsgemäß. Einige Stunden später kam der Teenager zurück. Er stellte fest, dass das schwarz/blaue Mountainbike der Marke Bulls gestohlen wurde. Nach Schätzungen der Polizei beläuft sich der Schaden auf circa 400 Euro. (az)

Zeugen Hinweise nimmt die Polizei unter 07303/96510 entgegen.

Kontakt

Illertisser Zeitung
Marktplatz 11, 89257 Illertissen

Abo-Service und Zeitungszustellung
Telefon: 07303/175-70
abo@illertisser-zeitung.de

Anzeigenservice:
Telefon: 07303/175-90
anzeigen@illertisser-zeitung.de

Lokalredaktion von 9 bis 18 Uhr:
Telefon: 07303/175-28
Telefax: 07303/175-22
redaktion@illertisser-zeitung.de
www.illertisser-zeitung.de

Zentralredaktion Augsburg:
Chefredaktion: 0821/777-2033
Bayern, Politik: 0821/777-2054
Sport: 0821/777-2140