



Verantwortung: Hohenwarterin Gabriele Hofmann für 850 Geistliche zuständig. Seite 31



Im TV: Familienfilm
Johanna Christine Gehlen in „Wohin der Weg mich führt“. Seite 29

LEBENSWELTEN

FREITAG, 16. NOVEMBER 2012

TESTS • INFOS • TIPPS

PFORZHEIMER ZEITUNG | 27

JOURNAL

Virtuelle Desktops schaffen Ordnung

BERLIN. Einer zum Arbeiten, einer zum Spielen und einer für den Bürokrampf: Mit dem Programm Dexpot können Windowsnutzer mehr als einen Desktop einrichten. Die zusätzlichen sogenannten virtuellen Desktops bieten Ablagefläche für Fenster, Dateien und Verknüpfungen. Nach dem Start erscheint Dexpot als kleines Symbol in der Taskleiste. Per Klick schaltet man zwischen den Desktops um. Dexpot ist für Privatnutzer kostenlos. **tmn**
Kostenloser Download Dexpot: <http://dpaq.de/GnetJ>

IRRSINN DES TAGES Fröhliche Weihnachten

Schokoladengefüllte Adventskalender mit kindlich anmutenden Motiven sind häufig nicht für Kinder geeignet. Denn sie enthalten alkoholische Süßigkeiten, auf die meist erst im Kleingedruckten auf der Packungsrückseite hingewiesen wird. Das ergab eine Stichprobe der Verbraucherzentrale Hessen. **tmn**

Antibiotika oft überflüssig

FRANKFURT. Die Entwicklung der Antibiotika gehört zu den Meilensteinen der modernen Medizin: Sie können etwa bei einer Lungenentzündung oder einer Blutvergiftung Leben retten. Und sie können die Symptome bakterieller Erkrankungen lindern und die Genesung beschleunigen. Im Vertrauen auf diese hohe Wirksamkeit werden jedoch mehr und



Zu häufig werden eingenommen: Antibiotika. FOTO: REMMERS

häufiger Antibiotika verordnet und eingenommen, als notwendig und sinnvoll ist. Die große Gefahr dabei: Die Antibiotika wirken über kurz oder lang nicht mehr. Der Europäische Antibiotikatag am Sonntag soll auf dieses Dilemma aufmerksam machen. **tmn**

Pforzheimer Zeitung

Sie haben Fragen an unseren Zustelldienst?
Rufen Sie an: 072 31-933 210

Redaktion Lebenswelten:
072 31-933 152
Poststraße 5, 75172 Pforzheim
Fax: 072 31-93 33 22 23
E-Mail: lebenswelten@pz-news.de
Internet: www.pz-news.de

- Animalisches aus der kuriosen Tierwelt im PZ-Forum.
- Der Biologe Dr. Mario Ludwig weiß, wie Wissenschaft Spaß macht.

MICHAEL SCHENK | PFORZHEIM

Einfach ein tierischer Abend? Genauer gesagt, ein „saTierischer“. So war das Stelldichein mit Mario Ludwig im PZ-Forum am Mittwoch angekündigt; und so viel vorweg; genauso animalisch wurde es dann. Das Theater Pforzheim hatte tief in seinen Fundus gegriffen und illustre, pelzige sowie fedrige Requisiten drapiert. Geier, Krähe, dazu ein Geselle im Bärenkostüm, sie tummelten sich um den Biologen und renommierten Buchautor aus Karlsruhe. Damit Ludwig sich nicht allein im Dschungel fühlte, standen ihm Radiomoderator Johannes Stier vom Mitveranstalter SWR 4 und PZ-Redakteur Thomas Kurtz als Stichwortgeber zur Seite.

Ihnen gegenüber ein interessantes Publikum in dem ausverkauften Saal. Es erfuhr in gut zwei Stunden Kurioses über alles Mögliche, was da krecht und fleucht. Etwa Heringe, die durch „Blähungen“ und deren Blasen blubbernd kommunizieren, sexbesessene Bonobos, die mit ihren Penissen Gefechte austragen, schwule Geier oder Delfine, die im Rudel Weibchen jagen und „vergewaltigen“. Da sind Maulwürfe, die ihr Weibchen mit Harz nach dem Geschlechtsakt „verkorken“ oder Würmer, die das Geschlecht je nach Sättigungsgrad wechseln. Ein Fülle schlüpfriger, weitgehend unbekannter Details aus der Fauna präsentiert Ludwig zur Erheiterung – liefert aber meist die wissenschaftliche Erklärung dafür ab.

Trinkfeste Singvögel

So pinkeln manche Pandas im Handstand Bäume an, um durch die Höhe der Duftmarkierung Rivierivalen ein Plus an Körpergröße vorzuspiegeln. So jedenfalls interpretiert es Ludwig schmunzelnd. Zudem erläutert er, dass Alkohol in der Tierwelt häufiger eine Rolle spielt, als man gemeinhin glaubt. Insbesondere Singvögel seien dank eines Enzyms beson-



Amüsantes aus der Fauna präsentierten PZ-Redakteur Thomas Kurtz, Mario Ludwig und SWR-4-Moderator Johannes Stier am Mittwochabend. FOTOS: KETTERL

Tierisch schlüpfrig



Thomas Kurtz eröffnete den Abend mit launigen Worten.



Ausverkauft war der kurzweilige Abend im PZ-Forum, den SWR-4-Badenradio mitveranstaltete.

ders „trinkfest“. Dies sei auch notwendig, weil sie oft vergorene Früchte fressen. Stets menschelt es intensiv, wenn Ludwig zum tierischen Erzählen anhebt. Doch will der künftige PZ-Kolumnist (ab Januar 2013) „nicht Tiere vernemenschlichen, sondern aus menschlichem Blickwinkel betrachten“. „Ich will unterhalten, und wenn man dabei etwas lernt, umso besser“, sagt er und liest noch zwei Kapitel aus seinem

Buch „Die Wanderbibel“. So schildert er die Qualen im Mehrbettlager von Berghütten ebenso spitz und anschaulich, wie er Wandersleute typisiert. Da erweist er sich als gnadenlos scharfer Beobachter. Ebenso unterhaltsam kann er seine Erlebnisse mit Berggorillas und Elefanten schildern.

Insbesondere mit Jumbos kennt er sich aus. Zusammen mit seiner Frau habe er den „Elefantenführerschein“ erworben. Auch

über heimische Gefilde klärt Ludwig sein amüsiertes Publikum auf. So warnt er vor dem jüngsten Migrationstier, dem „Tigermoskito“, der Krankheiten überträgt.

Dann erzählt er kurzweilig vom amerikanischen Ochsenfrosch, der aus den Rheinauen vertrieben werden soll. Exotik oder Heimat: Den tierischen Daseinszweck bringt Ludwig einfach auf den Punkt: „Sex, fressen und bloß nicht gefressen werden.“

KIEFERLES KÜCHENPHILOSOPHIE

Auf Schnitzeljagd



ROY KIEFERLE
Inhaber des „Wagnerstübli“ in Döbel

„Das bei der Tiermast entstehende Treibgas schadet der Umwelt.“

NUR EIN BILLIGES SCHNITZEL IST EIN GUTES SCHNITZEL. Mit dieser Meinung können Sie die im Moment geführte Diskussion um die Tierhaltung in den konventionellen, teils monströsen Mastbetrieben, insbesondere in den osteuropäischen Ländern, wo tonnenweise antibiotische Substanzen verfüttert werden, getrost vergessen. Nach der ersten Depression wird

das Ganze vom Verbraucher erfolgreich verdrängt und die Schnitzeljagd beginnt aufs Neue.

Serviert wird das Fleisch mit einer nachtschwarzen Soße, von der niemand außer der Versorgungsindustrie weiß, wie sie zustande kommt und wie das eine oder andere Schnitzel zusammengeklebt wurde. Da müssen in den zuständigen Ministerien fürchterlich die Alarmsirenen geschallt haben, dass dort die dafür zuständigen Leute den Einsatz von Antibiotika nun gesetzlich regulieren wollen.

Aber es ist nicht nur die Chemie, ohne die es nicht möglich wäre, täglich zig Tonnen von Frischfleisch in die Verkaufstheken zu bringen. Das andere Übel ist das bei der Tiermast entstehende Treibgas, das der Umwelt schadet und unser Ökosystem aus dem

Gleichgewicht bringt. Ein Schnitzel kann eine kulinarische Offenbarung sein, wenn die Genuss-Regeln eingehalten werden. Bei einem guten Stück Fleisch, möglichst aus artgerechter Haltung und Fütterung vom Bauernhof aus der Region, gut abgehängt und mit guten Zutaten zubereitet, kommt Appetit auf.



Der Klassiker: Schnitzel. FOTO: BECHTLE

REZEPTIDEE

Schnitzel nach Wiener Art

Zutaten für zwei Personen:

4 dünne Kalbschnitzel à 80 Gramm (vom Metzger schneiden und klopfen lassen)
reichlich Semmelbrösel von altbackenen geriebenen Brötchen (sind beim Bäcker erhältlich, nicht aus der Tüte)
etwas Mehl
1 verquirtetes Ei
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Die Schnitzel mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in Mehl wenden, mit einer Gabel durch die Eiermasse ziehen und

danach in Semmelbröseln wenden. Alles gut andrücken, dann sind die Schnitzel fertig zum Braten. Das panierte Fleisch in reichlich heißem Fett von beiden Seiten – das heißt pro Seite zirka drei bis fünf Minuten – schön braun braten. Hafet nach Ihrem Geschmack zu viel Fett an den Schnitzeln, das Fleisch einfach auf ein Küchentrepp legen, so wird das überschüssige Fett vom Papier aufgesaugt. Die klassische Garnitur für ein Schnitzel nach Wiener Art wäre zu guter Letzt eine Zitronenscheibe belegt mit Sardelle und Kapern. Roy Kieferle

Telefon-Tipp Call-by-Call

Stand 15. November 2012, 17 Uhr. **Alle Angaben ohne Gewähr, da kurzfristige Preisänderungen möglich.** Tarife mit Einwahlgebühr oder Abrechnung schlechter als Minutentakt sowie kurzfristige Sonderangebote bleiben unberücksichtigt. Bei einigen Anbietern kann es wegen Kapazitätsgrenzen zeitweise zu Einwahlproblemen kommen. Nur Anbieter mit Tarifansage.

Ortsgespräche

Mo.-Fr.	Anbieter	Vorwahl	Ct./Min.
0-7 Uhr	sparcall	0 10 28	0,10
7-9 Uhr	0 10 88 Tel.	0 10 88	0,94
9-17 Uhr	0 10 88 Tel.	0 10 88	1,05
17-19 Uhr	freetel	0 10 19	0,72
19-24 Uhr	Tele2	0 10 13	0,42

Sa./So.	Anbieter	Vorwahl	Ct./Min.
0-8 Uhr	sparcall	0 10 28	0,10
8-19 Uhr	0 10 88 Tel.	0 10 88	1,45
19-24 Uhr	Tele2	0 10 13	0,39

Ferngespräche

Mo.-Fr.	Anbieter	Vorwahl	Ct./Min.
0-7 Uhr	sparcall	0 10 28	0,10
7-9 Uhr	0 10 88 Tel.	0 10 88	0,56
9-11 Uhr	01 00 52 Tel.	01 00 52	0,58
11-14 Uhr	01 05 9 GmbH	0 10 59	0,68
14-16 Uhr	01 00 18.com	01 00 18	0,62
16-17 Uhr	01 05 9 GmbH	0 10 59	0,68
17-18 Uhr	ventelo	0 10 40	0,58
18-19 Uhr	ventelo	0 10 40	0,56
19-24 Uhr	Tele2	0 10 13	0,43

Sa./So.	Anbieter	Vorwahl	Ct./Min.
0-8 Uhr	sparcall	0 10 28	0,10
8-9 Uhr	01 05 9 GmbH	0 10 59	0,68
9-11 Uhr	01 00 52 Tel.	01 00 52	0,58
11-14 Uhr	01 05 9 GmbH	0 10 59	0,68
14-16 Uhr	01 00 18.com	01 00 18	0,62
16-17 Uhr	01 05 9 GmbH	0 10 59	0,68
17-18 Uhr	ventelo	0 10 40	0,58
18-19 Uhr	ventelo	0 10 40	0,56
19-24 Uhr	Tele2	0 10 13	0,39

Alle Mobilfunknetze** Mo.-Fr.

Wochentag	Anbieter	Vorwahl	Ct./Min.
0-24 Uhr	01 00 52 Tel.	01 00 52	2,78

Sa./So., 0-24 Uhr

Uhrzeit	Anbieter	Vorwahl	Ct./Min.
0-24 Uhr	01 00 18.com	01 00 18	2,49

** Die hier angezeigten Anbieter berechnen für Anrufe in alle Mobilfunknetze den gleichen Preis.

Ausland Mo.-Fr.+Sa./So., 0-24 Uhr

Land	Anbieter	Vorwahl	Ct./Min.
Belgien	01 06 6 GmbH	0 10 66	0,84
Frankreich	01 06 6 GmbH	0 10 66	0,67
Großbritannien	01 06 6 GmbH	0 10 66	0,69
Italien	0 10 49 Tel.	0 10 49	0,49
Niederlande	01 00 18.com	01 00 18	0,54
Spanien	0 10 49 Tel.	0 10 49	0,49
USA	0 10 49 Tel.	0 10 49	0,73

QUELLE: billiger-telefonieren.de