

## FDP für zügigen A 98-Ausbau

**Hochrhein** – Zum Gedankenaustausch trafen die FDP-Kreistagsfraktionen der Landkreise Lörrach und Waldshut zusammen. Unter Führung der Vorsitzenden Mario Perinelli (Lörrach) und Heinz-Walter Kistler (Waldshut) wurden regionale Themen diskutiert, wies in einer gemeinsamen Pressemitteilung heißt.

Beide Fraktionen stimmen in der Bedeutung einer zügigen Umsetzung der Hochrheinautobahn A 98 überein. Die momentane Trassendiskussion im Abschnitt Schwörstadt-Wehr darf nicht dazu führen, dass der Weiterbau auf lange Zeit verhindert wird. Einmütig sprachen sich die FDP-Kreistage auch für die Elektrifizierung der Hochrhein-Strecke aus, um den Personenverkehr auf der Schiene und den Anschluss in Richtung Osten verbessern zu können. Gleichzeitig wurde einem etwaigen Güterverkehrsbypass zur Umfahrung von Basel eine Absage erteilt.

Breiten Raum nahm das Thema Abfallentsorgung ein. Nur die grenzüberschreitende Zusammenarbeit gewährleistet nach Ansicht der Liberalen, dass die Gebührenbelastung für den Bürger nicht zunimmt. Vertiefte Überlegungen wollen die FDP-Kreistage in einer nächsten Sitzung hinsichtlich weiterer Möglichkeiten interkommunaler Zusammenarbeit beider Landkreise anstellen. Mit dem gemeinsamen Flurneuordnungsamt besteht bereits eine Kooperation, weitere Aufgaben im back-office-Bereich sollen auf ihre Eignung untersucht werden, ohne dass der Vor-Ort-Service für den Bürger betroffen ist. Es wurde vereinbart, dass das nächste Treffen unter Beteiligung der FDP-Kollegen in den Großräten der Kantone Aargau und Basel-Stadt sowie des Landrates des Kantons Basel-Land erfolgen soll.

## 500 Euro Schaden an geparktem Auto

**Bad Säckingen** – Hinweise aus der Bevölkerung erhofft sich das Polizeirevier Bad Säckingen nach einer Verkehrsunfallflucht. Am Samstagmorgen zwischen 8.45 Uhr und 11 Uhr wurde ein auf dem Parkplatz des Bahnhofs in Bad Säckingen geparkter Renault Wind, Farbe schwarz, angefahren. Am Auto entstand Sachschaden von rund 500 Euro. Der Verursacher entfernte sich unerlaubt von der Unfallstelle. Um Hinweise bittet die Polizei unter der Telefonnummer 07761/93 40.

## 58-Jährigem droht Fahrverbot

**Rickenbach** – Ein 58-jähriger Autofahrer geriet am Samstag gegen 0.20 Uhr in Rickenbach in eine Verkehrskontrolle der Polizei. Es wurde Alkoholbeeinflussung in Höhe von 0,6 Promille festgestellt. Der Mann muss neben einem Bußgeld von 500 Euro mit einem einmonatigen Fahrverbot rechnen, so die Polizei.

# Komponieren mit dem Kochlöffel

**SÜDKURIER-Promikochen:** Mit „Tagliatelle à la Gloriana“ feiern Jochen Frank Schmidt und Alexander Dieterle ihre gelungene Premiere am Induktionskochfeld

VON MARKUS BAIER  
UND MONIKA OLHEIDE

**Bad Säckingen** – Jochen Frank Schmidt als erfolgreicher Musical-Komponist kennt man nicht nur in Bad Säckingen. Dass er seine Kreativität aber auch am Herd nutzt, weiß nicht jeder: „Wir bereiten heute ein Gericht zu, das ich während der Studienzeit oft gekocht habe, und das im Laufe der Jahre immer weiter verfeinert wurde.“ Die Komposition heißt „Tagliatelle à la Gloriana“ – natürlich benannt nach dem Gloria-Theater. Das übernahm Schmidt mit Produzent Alexander Dieterle 2007. Ein Erfolg hinter dem Teamwork steckt.

Das zeigt sich am Herd: Nun steht das Gloria-Team erstmals am Induktionskochfeld – und beweist nach kurzer Einweisung Gefühl für die Technik. Und auch die Handgriffe mit Messer und Schneebesen gehen beiden geschickt von der Hand. SÜDKURIER-Redakteur Markus Baier legt sich mächtig ins Zeug und schnippelt Knoblauch und Speck. Doch der Perfektionismus der Musical-Macher ist dabei in der Küche nicht zu übersehen: „Das Zwiebel schneiden ist erfolgt nach einer speziellen Schmidt-Technik“, erklärt Dieterle. Die Zwiebel wird erst halbiert dann horizontal bis zu einer „Griff-Kante“ in Streifen geschnitten, dann umgedreht und weiter geschnitten: „So entstehen exakte Würfel“, freut sich Schmidt. Für Dieterle und das scharfe Messer kein Problem, auch wenn der Produzent selber lieber



Gute Laune am Herd: SÜDKURIER-Redakteur Markus Baier mit den Musical-Produzenten Jochen Frank Schmidt und Alexander Dieterle (von links) bei der Zubereitung der „Tagliatelle à la Gloriana“. BILDER: OLHEIDE

grillt und auch über fundierte Kenntnisse in der Nudel-Produktion verfügt.

Die Leidenschaft für's Kochen teilen Schmidt und Dieterle. „Es macht Spaß und wir haben erlebt, dass gemeinsames Essen, privat, aber auch innerhalb der Musical-Crew, die Gemeinschaft stärkt“, erklärt Schmidt. Gerade in diesen Monaten der intensiven Proben für die Premiere des Musicals Lichterloh im Herbst sei die Zeit. „Da muss es manchmal schnell gehen.“

Hinsichtlich des Zeitfaktors überzeugen die Tagliatelle des Gloria-Teams auf der ganzen Linie: „Kocht man die Nudeln zeitgleich, schafft man es in 15 Minuten“, freut sich Schmidt. Er zeigt sich

bei der Zubereitung routiniert: Ohne großes Abmessen fügt er die Zutaten der Sauce hinzu und verweist auf eine besondere Raffinesse: „Ich schneide von zwei Peperonis den Strunk ab und lasse sie für einige Minuten mitkochen.“ Das gibt eine minimale Schärfe und peppt die Pasta auf. „Natürlich kann jeder die Zutaten selbst etwas variieren“, versichert Schmidt. Er selbst bezeichnet seinen Stil als „Kochen auf Sicht“ mit viel künstlerischer Freiheit. Das Fazit des SÜDKURIER-Teams: Es funktioniert!

Alle Serienteile, Rezepte und viele Bilder aus den Bad Säckinger Promi-Küchen unter: [www.suedkurier.de/sk-promikochen](http://www.suedkurier.de/sk-promikochen)



Das Ergebnis kann sich sehen lassen und schmeckt ausgezeichnet: Monika Olheide, Alexander Dieterle, Markus Baier und Jochen Frank Schmidt (von links).

## Tagliatelle à la Gloriana

► **Zutaten für vier Personen:**

800 Gramm Tagliatelle, 200 Gramm Parmesan, eine Knoblauchzehe, Öl, sechs Eier (getrennt, nur Eigelb), 400 Milliliter Schlagsahne, reichlich Schinkenspeck, zwei scharf eingelegte rote Peperoni, eine Zwiebel.

► **Die Nudeln** in einem Topf mit gesalzenem Wasser al dente kochen. Parallel dazu die Sauce zubereiten.

► **In einer Pfanne** Öl erhitzen und Zwiebelwürfel anbraten. Schinkenspeckwürfel und die zerkleinerte Knoblauchzehe hinzugeben. Einige Minuten braten, dann mit Wasser ablöschen und Schlagsahne einrühren. Zwischenzeitlich die zwei ganzen Peperonis ohne Strunk einige Minuten mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

► **Auf ganz italienische Art** die Nudeln zur Sauce geben und gut durchmischen. Nun das Eigelb und den Parmesankäse unterrühren. Noch ein paar Minuten bei Restwärme ziehen lassen – fertig! (msb/mol)

## 327 schwimmen die 3,5 Kilometer

Zweibrückenschwimmen im Wetterglück. Traditionsveranstaltung ohne Zwischenfälle

**Bad Säckingen** (mas) Einen grenzüberschreitenden Erfolg feierten die Schweizerische und die Deutsche Lebensrettungsgesellschaft am vergangenen Wochenende. Zum bereits 27. Mal veranstalteten die SLRG Sektion Fricktal zusammen mit der DLRG Ortsverband Bad Säckingen das beliebte Zweibrückenschwimmen.

Bei strahlendem Sonnenschein kamen insgesamt 327 schwimmbegeisterte Besucher von beiden Seiten des Rheins zusammen. „Dank der guten Witterung haben so viele teilgenommen, was uns natürlich sehr freut. Und glücklicherweise gab es keine schlimmen Zwischenfälle“, berichtet Walter Rech vom Organisationskomitee.

Gemeinsamer Start- und Zielpunkt der Schwimmer war das Rheinufer in Mumpf. „Jeder muss sich zuerst registrieren und bekommt dann eine Nummer, die auch auf seiner verpflichtenden



Viele Schwimmer lockte das traditionelle Zweibrückenschwimmen bei herrlichem Wetter zum Rhein. Gestartet wurde unterhalb des Rheinkraftwerks in Bad Säckingen. BILDER: SCHLAGETER

Badekappe abgedruckt ist. So behalten wir den Überblick“, erklärt Rech. Mit der Unterstützung des Pontonier-Fahrvereins wurden die Rheinschwimmer dann mit dem Boot nach Bad Säckingen gefahren, von wo aus das Zweibrückenschwimmen traditionell startet. Unterhalb des Kraftwerks stiegen die Teilnehmer schließlich in das kühle Wasser, bevor es dann schwimmend rheinabwärts, unter der Holz- und der Fridolinsbrücke

hindurch, wieder zurück in Richtung Mumpf ging.

3,5 Kilometer ist die Strecke auf dem Rhein lang, was manche leicht unterschätzen.

Die Sicherheit wird von den Veranstaltern daher groß geschrieben, wie Rech deutlich macht: „Jeder muss sich an die Regeln für Schwimmen in öffentlichen Gewässern halten. Neben den Begleitbooten der Rettungseinheiten muss zu-

dem jeder eine Schwimmhilfe bei sich haben.“ Neben der DLRG und der SLRG waren auch die Feuerwehr und das technische Hilfswerk vor Ort im Einsatz. „Insgesamt sind wir hier mit etwa 50 ehrenamtlichen Helfern vertreten“, weiß Rech. Parallel zum Zweibrückenschwimmen fand außerdem das Fischessen des Pontonier-Fahrvereins statt, das mit einer vielfältigen Speisekarte viele angestregten Schwimmer lockte. „Mit dem Fahrservice unterstützt uns der Pontonier-Verein sehr und es ist toll, dass für sie ihr Fest so erfolgreich läuft“, freut sich Rech, der nach der Veranstaltung ein positives Resümee ziehen konnte. Ebenfalls begeistert waren die vielen Teilnehmer, die teils bereits mehrfach an dem Zweibrückenschwimmen teilgenommen haben. Für einige war es jedoch das erste Mal, wie Anna Kaiser erzählt, die zurzeit Kurgast in Bad Säckingen ist: „Es war für mich eine tolle Erfahrung. Ich bin zuvor noch nie in offenem Wasser geschwommen.“

Bildergalerie im Internet: [www.suedkurier.de/bilder](http://www.suedkurier.de/bilder)

## Auszeichnung für Christel Andrea Steier

Bernauer Künstlerin erhält Naturenergie-Förderpreis. Ausstellung mit Bildern und Objekten der Preisträgerin im Hans-Thom-Museum eröffnet

**Bernau** (sfi) 64 Thoma-Tage mussten vergehen, bis mit Christel Andrea Steier erstmals eine Bernauer Künstlerin den Naturenergie-Förderpreis erhielt. Achim Geigle, Vorstand der Naturenergie Rheinfelden, überreichte ihn gestern bei sprichwörtlichem Thoma-Wetter im Beisein zahlreicher Gäste, darunter mehrere ehemalige Preisträger, im Bernauer Kurpark. Der mit 5000 Euro dotierte Preis wird alle zwei Jahre an Künstler aus dem alemannischen Sprachraum verliehen, deren bisheriges Schaffen eine weitere künstlerische Entwicklung erwarten lässt. Die Preisverleihung findet jeweils am zweiten Augustwochenende,

dem traditionellen Hans-Thoma-Tag, in Bernau statt. Umrahmt war die Preisverleihung von mehreren, hervorragend einstudierten Musikstücken der beiden Bernauer Musikvereine und des Kirchenchors Bernau. Die Idee des Preises sei es, die Stärken der Region zu fördern, erläuterte Achim Geigle in seiner Ansprache.

Künstler hätten die Gabe, den Dingen oft eine überraschende, neue Sicht abzugewinnen. Diese innovative Kreativität sei es, die auch im nichtkünstlerischen Alltag gebraucht werde. Christel Andrea Steier ihrerseits bedankte sich in ihrer Ansprache bei den vielen Menschen, die ihr geholfen hatten, die umfangreiche Ausstellung vorzubereiten, die neben den Bildern und skulpturalen Werken im Thoma-Museum auch Installationen im Kurpark umfasst.

„So viel Natur wie heute war nie in Bernau“, eröffnete Jürgen Glocker, Kulturreferent des Landkreises, seine Laudatio.

Christel Andrea Steier habe die Menschen mit einer Ausstellung beschenkt, in der es ausschließlich um Natur gehe, um die Elemente Erde, Feuer, Wasser, Luft und dazu um ein spezifisch steierisches Naturelement: Natur in einer neuen Dimension. Ins Bild setze Steier die Naturelemente vor allem über Personifikation und über Symbole. Dabei gehe die Künstlerin letztlich den Spuren dessen nach, was die Welt im Innersten zusammenhält. Den Betrachtern indes würden sich ihre Werke, so Glocker, auf eine intuitive, unmittelbare Weise erschließen. Der Schlüssel dazu sei die ausdrucksstarke Farbigeit und der Schwung, der von diesen Bildern ausgehe.

Und dann hatten die Besucher Gelegenheit, sich im Hans-Thoma-Museum mit eigenen Augen vom dem Elan und der Farbigeit der steierischen Naturelemente zu überzeugen. Glockers Wort von Steiers „Personifikation der Naturenergien“ erschloss sich sofort angesichts ih-



Achim Geigle von der Naturenergie Rheinfelden überreicht den Förderpreis 2012 an Christel Andrea Steier. BILD: FILZ

rer großformatigen, vorwiegend in Rotönen gehaltenen Bilder zum fünften Element, das der Ausstellung den Titel gibt und als das Steier die Liebe setzt. Die Bilder mit Titeln wie Bindungsenergie, bedingungslos oder Kontemplation zeigen einzelne Männer und Frauen in ausdrucksstarker Körpersprache und Mimik, die mit ihrer farbigen Umgebung zu einer Einheit verschmelzen. Die Bilder vermenschlichen einerseits ein gemeintes menschliches Gefühl – Entschlossenheit, Hingabe, Genuss oder Versunkenheit –, andererseits vermitteln sie als Ganzes betrachtet, mal in durch-

scheinend zarten, mal in hochvitalen Farben, ein umfassenderes Sein, eine sich selbst lebende Kraft, von dem die dargestellten Menschen eben ein Teil sind. Eine der spektakulärsten Exponate ist Steiers Cluster mit großen Schnaken, das einen kleinen Ausstellungsraum des Museum fast ganz einnimmt. Gut ein Dutzend unterschiedlich großer, aus Seidenpapier geschaffener Insekt-Kreaturen schweben an durchsichtigen Fäden von der Decke herab und vermitteln trotz ihrer stattlichen Größe in ihrer Zartheit und Leichtigkeit vollkommen die Empfindung des Luftigen.