

Höchststadt

SCHÜLER ERFREUEN
DIE SENIOREN

HÖCHSTADT UND SEIN UMLAND, SEITE 13

Wetter an Aisch und Aurach

Tauwetter an Weihnachten

Heute strömt mildere Luft als gestern zu uns. Es kann regnen. Die Temperaturen steigen im Laufe des Tages bis zum Abend auf +5 Grad.

Der erste Feiertag wird ungemütlich. Kräftiger Regen wird erwartet, der auch in Schneeregen übergehen kann.

Heiter und trocken

Dennoch hält das Wetter zu Weihnachten auch Gutes bereit: Der zweite Weihnachtsfeiertag wird heiter und trocken bei maximal 2 Grad Tagestemperatur. Für Sonntag haben sich dann die nächsten Schnee- und Schneeregenfälle angesagt.

Realschule Baiersdorf kommt nicht

Baiersdorf – Von einer „Hiobsbotschaft vor Weihnachten“ sprach Andreas Galster (CSU). Der Bürgermeister hatte so sehr auf die Gründung einer Realschule in Baiersdorf gehofft. Doch Josef Lobenhofer, der Ministerialbeauftragte für Realschulen in Mittelfranken, teilte mit, dass sich nach der Informationsveranstaltung (8. Dezember) nicht genügend Eltern angemeldet hätten. „Die notwendige Schülerzahl wurde nicht erreicht.“ Die Datenlage lasse die Schulgründung nicht zu, sagte Lobenhofer: Er werde das Ministerium „entsprechend informieren“.

Das sei „ein herber Rückschlag für den Schulstandort Baiersdorf“, sagte Galster. Den Hauptschullehrern, die die Kooperation mit der Realschule nicht gewollt hätten, warf er vor, die „Eltern verunsichert“ und der Schule einen „Totengräberdienst“ erwiesen zu haben. Ohne die Kooperation sei langfristig auch die Existenz der Hauptschule gefährdet. *roe*

Unfallfahrer flüchtet

Höchststadt – Noch unbekannt ist der Verursacher eines Unfalles, der sich bereits in der Nacht vom 16. auf 17. Dezember ereignet hatte. Während dieser Zeit wurde ein auf dem Parkplatz Am Graben in Höchststadt abgestelltes Auto im Bereich der rechten hinteren Tür angefahren und leicht beschädigt. Der Unfallverursacher kümmerte sich nicht weiter um den angerichteten Schaden und entfernte sich von der Unfallstelle.

Zitat des Tages

Wir haben vor den Feiertagen die Hürde für Entlassungen auf ein niedriges Niveau gesenkt.

Herbert Hirschmann, stellvertretender Verwaltungsleiter am Krankenhaus St. Anna in Höchststadt



Die ehemalige Oberschwester Margaretha Dresel hofft, heute noch das Krankenhaus verlassen zu dürfen. Gestern bekam sie Besuch von Landrat Irlinger, Dekan Kemmer, Pfarrer Schäfer, Inneren-Chefarzt Dr. Laugwitz und Diakon Paszek (von links). Foto: Andreas Dorsch

50 Patienten bleiben im Krankenhaus

WEIHNACHTEN Vor den Feiertagen werden in St. Anna so viele wie möglich entlassen. Der Landrat und die Geistlichkeit überbrachten gestern Genesungswünsche.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED ANDREAS DORSCH

Höchststadt – Margaretha Dresel darf sich freuen: Die ehemalige Oberschwester aus Höchststadt kann „ihr“ Krankenhaus heute verlassen, nachdem sie einen Herzschrittmacher implantiert bekommen hat. Weihnachten im Krankenhaus verbringen muss dagegen Elsa Hörlein aus Adelsdorf. Die Sozialdemokratin freute sich dafür umso mehr, als gestern ihr Parteifreund und Landrat Eberhard Irlinger ans Krankenbett kam.

Der Landrat startete seinen traditionel-

len Rundgang, im Gefolge die Chef- und Assistenzärzte und die Geistlichen beider Konfessionen. Für alle gestern noch im Haus liegenden Patienten hatten die Besucher aufmunternde Worte parat und von Irlinger gab es zum Fest eine Packung Landrats-Früchtete in roter Tüte.

Verwaltung und Ärzte hatten es zuvor dem Landrat leicht gemacht und die Zahl der Patienten auf nur noch rund 50 reduziert. „Wir haben vor den Feiertagen die Hürde für Entlassungen auf ein niedriges Niveau gesenkt“, sagte der stellvertretende Verwaltungsleiter Herbert Hirsch-

mann im Gespräch mit dem FT. Die Patienten werden auch noch „räumlich konzentriert“, um dem an den Feiertagen zahlenmäßig reduzierten Pflegepersonal die Arbeit zu erleichtern.

Über die Feiertage läuft im Kreiskrankenhaus St. Anna der Betrieb wie an den normalen Wochenenden. Für Notfälle ist man natürlich gerüstet. Und wenn es ganz dick kommen sollte, sieht Hirschmann auch keine Probleme in der Versorgung: „Unser bodenständiges Personal aus dem Raum Höchststadt ist im Ernstfall schnell verfügbar.“

Rauch tötet 52-Jährige in Neuhaus

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
ANDREAS DORSCH

Neuhaus – Was genau in der Nacht zum Dienstag den Brand in dem Neuhauser Wohnhaus ausgelöst hat, konnten die Brandexperten der Erlanger Kripo, die bei den Ermittlungen von einem Sachverständigen des Bayerischen Landeskriminalamtes unterstützt wurden, nicht mehr endgültig klären. Bei dem Brand in der Schlossstraße des Adelsdorfer Ortsteils war die 52-jährige Eigentümerin des Hauses, die dort alleine lebte, ums Leben gekommen.

An Rauchgas gestorben

Gestern bestätigte die Polizei, dass die Frau nach bisherigen Erkenntnissen an den Folgen des Brandes gestorben war. Die Obduktion habe ergeben, dass die Neuhauserin einer Rauchgasvergiftung erlegen ist, sagte Polizeisprecherin Simone Wiesenberg. Keine Spuren gebe es von einer Fremdeinwirkung. Ausgeschlossen werde auch der Einsatz von „Brandmitteln“. Ein Brandmittel-Spürhund habe nichts gefunden.

Fest steht für die Kripo, dass das Feuer in einem Wohnraum im ersten Stock ausbrach, während die 52-jährige Bewohnerin im Schlafzimmer am anderen Ende des Geschosses lag.

Wieder aus dem Krankenhaus entlassen wurde gestern der Feuerwehrmann aus Aisch, der bei dem Einsatz eine leichte Rauchvergiftung erlitten hatte. Er musste lediglich die Nacht unter ärztlicher Aufsicht verbringen.

Beim Karpfendoktor gibt es Schleie blau

UMFRAGE Der FT hat sich umgehört, was am Geburtstag des Herrn auf fränkischen Tischen steht. Auch Bratwürste haben Tradition, und vielleicht bald auch das Käsefondue, das schon heute bei Vegetariern begehrt ist.

VON UNSERER MITARBEITERIN PAULINE LINDNER

Höchststadt – „Ich esse keinen Karpfen an Heiligabend“, reagiert **Martin Oberle** prompt, kaum dass man die zwei Wörter „Karpfen“ und „Weihnachten“ ausgesprochen hat. Aber er steht mit vielen bekannten Persönlichkeiten der Region in einer Linie, wenn es darum geht, die Festtage nach einer Familientradition zu begehen.

In der Familie Oberle ist das zwar das Essen am Heiligabend und es gibt Fisch, aber eben keinen Karpfen, sondern Schleie blau. „Sie kann ich allen empfehlen“, setzt der Fachmann für Süßwasserfische nach. Der Sud ist derselbe, wie man ihn für Karpfen, Forelle oder Bratwürste blau zubereitet. Mit Essig, „Fischgewürz“, Karotten und Zwiebelringen.

Oberle ist der Meinung, Bratwürste oder Blaue Zipfel seien das beliebteste Essen vor der Bescherung. Die Weihnachtskarpfentradition ordnet er eher Böhmen oder Schlesien zu. In Sachsen sei er die traditionelle Silvesterspeise.

Ihre ganz eigene Weihnachtstradition pflegt die Familie des Röttenbacher Bürgermeisters **Ludwig Wahl** (FW), seit vor 13 Jahren der Tag zum ersten Mal

ganz anders verlief. Denn damals wurde der Sohn Johannes geboren. Seither beginnt der Heiligabend schon am Mittag – mit einem Geburtstagsessen im Kreise der nahen Verwandten. Dieses Jahr hat sich Johannes Bratwürste gewünscht. Danach findet eine kleine Geburtstagsfeier statt, bis die Familie zur Christmette geht. Danach serviert **Sabine Wahl** gebackenen Karpfen.

Johannes feiert am Namenstag

Das ist zum einen ein Stück der familiären Gepflogenheiten, für die Hausfrau aber auch ein Stück Arbeitserleichterung, denn der Fisch wird fertig ins Haus geholt. „Der Tag ist bei uns immer volles Programm“, sagt sie. Auch wenn der eigentliche Kindergeburtstag mit kleinen Gästen und allerhand Spielen erst im Sommer gefeiert wird. Am Johannstag, dem 24. Juni. Der Tag liegt genau in der Mitte zwischen den echten Geburtsdaten und ist Johannes' Namenstag. So musste sich der Junge gegenüber anderen Kindern nicht benachteiligt fühlen, weil er einen Festtag weniger als sie begehen kann.

Die Tage zwischen Advent und dem Jahreswechsel sind für Gastwirte bestimmt ausgefüllt.



Ob blau, gebacken oder in anderer Zubereitung - viele Familien essen heute Abend Karpfen. Foto: privat

Weihnachtsfeiern, Firmenessen und private Feiertagsaktionen nach dem Motto „Heute bleibt die Küche kalt“ bestimmen ihren Arbeitsrhythmus. „Ich mache das gerne“, sagt **Monika Wirth**, die Chefin vom Brauereigasthof „Zum Löwenbräu“ in Neuhaus. Und: „An Heiligabend ist unser Gasthaus zu.“ Diese Freiheit nimmt sich die leidenschaftliche Wirtin. Sie legt großen Wert darauf, dass dieser Tag ein Tag der Familie ist und bleibt. Auch wenn in diesem Jahr die Tochter nicht zu Hause feiern kann. Sie ist in der Gastron-

omie in Österreich tätig und hat Dienst.

Wirth schwankte, als wir sie vor einigen Tagen anriefen, noch ein wenig, was sie ihrer Familie servieren wird. Forelle Müllerin mit Sahnemeerrettich käme ihr zupass. Aber wahrscheinlicher greift sie auf das Rezept der vor einigen Wochen verstorbenen Seniorchefin Marie Wirth zurück. Die alte Dame schätzte als Essen am Heiligabend überaus Bratwürste mit Spargelsalat. Dafür hat sie in der Saison immer schon die nötige Menge vakuumverpackt und tief gefro-

ren. Karpfen und andere Süßwasserfische kontra Bratwürste – bisher halten sich die Vorlieben und Gewohnheiten die Waage. Die Waagschale schlägt zu Gunsten des Karpfens bei **Dekan Kilian Kemmer**.

Naturngemäß hat er als katholischer Pfarrer an Heiligabend ein großes Pensum zu absolvieren. Aber für eine gemeinsame Mahlzeit am Abend hat er genügend Zeit eingeplant. Zu fünf wird man essen, ehe sich Kemmer gegen 20.30 Uhr auf den Weg macht, um die Diensthabenden in Altenheimen, Krankenhaus, Polizei usw. zu besuchen. Kemmer, sein Kaplan und drei ältere allein stehende Gäste werden vorher gebackenen Karpfen verzehren.

Aus der fränkischen Tradition bricht gänzlich **Thomas Franke**, Mitglied des Naturschutzbeirats des Landkreises Erlangen-Höchststadt, aus. In seiner Familie wird am Heiligen Abend ein Käsefondue zubereitet. Der Gemütlichkeit wegen. Da könne man in aller Ruhe speisen und plaudern. Dieser Idee werden sich etliche Familien angeschlossen haben, vor allem auch solche, in denen Vegetarier zu verköstigen sind, meint der Fachmann für die hiesige Teichlandschaft.