

## Tradition und Moderne

Weinfest mit Stil



Herbert Kriener  
© 0151-12100840

**BOULEVARD  
WÜRZBURG**

Wenn am Mittwoch, 6. Juni, das Hofschoppenfest im Bürgerspital zum Hl. Geist um 14 Uhr eröffnet wird, dann trifft Tradition auf Moderne, die Jugend auf gereifte Jahrgänge, der Einheimische auf Gäste aus aller Welt. Bis zum 16. Juni dürfen die Besucher im wunderschönen Innenhof vor der prächtigen Kulisse des dreiflügeligen Roten Baues von 15 bis 23 Uhr die regionalen Weine des Bürgerspitals genießen, von den einfachen Gutsweinen bis hin zu den Großen Gewächsen. Gastgeber ist die Familie Wieseneck, die seit über 25 Jahren die Bürgerspital-Weinstuben betreibt, die zweitgrößten ihrer Art in Deutschland. Und so gibt es zum Wein nicht nur die Weinfestklassiker wie Gerupfter und Brezeln oder Knochenschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat von **ANGELIKA WIESENECK**, sondern auch wechselnde Tagesgerichte. Küchenchef **ALEXANDER WIESENECK**, der sich hier mit Vater **PETER WIESENECK**, von Lisa einen Wein einschenken lässt, verwendet nur Produkte aus der Region. Für sein ehrliches Kochhandwerk ohne Fertigprodukte und Geschmacksverstärker wurde er in



den Kreis von Euro-Toques aufgenommen. Fürs junge Lebensgefühl ist unter den großen Schirmen im Hof auch eine Weinbar aufgebaut, wo es auch Sekte und Weincocktails mit selbstgemachten Aromenkonzentrat aus frischen Früchten und Kräutern gibt. Wer nach 23 Uhr noch weiterfeiern möchte, ist in die Weinbar des Hauses eingeladen. Nebenbei gilt das Weinglas auch als Eintrittskarte ins „Studio“ unweit des Bürgerspitals.

Der Würzburger Mund- Kiefer- und Gesichtschirurg **JOSIP BILL** (hier mit einer guten Freundin, der Schauspielerin **MARIE-LUISE MARJAN** alias Mutter Beimer) feiert am 6. Juni seinen 50. Geburtstag. Er lebt seit fast 30 Jahren in Würzburg und war viele Jahre an der Würzburger Universitäts-Zahnklinik aktiv. Seit 2005 hat er eine eigene Praxis in der Theaterstraße und seit vergangenen Jahr auch eine Praxis in der Friedenstraße in Be-



trieb genommen. Zu seiner Geburtstagsparty hat Josip Bill viele Freunde und Weggefährten aus dem In- und Ausland eingeladen. Sein Geburtstagswunsch: Keine Geschenke! Stattdessen hat Dr. Bill am Dienstag, 5. Juni, ein Benefizkonzert mit der Deutschen Kammerphilharmonie Bremen und der Pianistin **CASSANDRA WYSS** aus Liechtenstein in der Residenz organisiert. Der Erlös des Konzertes geht in voller Höhe (geschätzt 25 000 Euro) an die Kinder-Krebsstation der Universitätskinderklinik Würzburg. Die Schirmherrschaft für das Konzert hat Landtagspräsidentin **BARBARA STAMM** übernommen, die das Konzert auch besucht.

Anregungen für „Boulevard Würzburg“ nimmt Autor Herbert Kriener gerne entgegen: herbert.kriener@mainpost.de



Küchenchefin in Aktion: Die Südkoreanerin Myung Shin Om zaubert in ihrem Würzburger Cateringbetrieb original koreanische Gerichte. FOTO: H. FEILITZSCH

# Germanistin schwingt Kochlöffel

15 Privatleute helfen Südkoreanerin einen eigenen Cateringservice zu eröffnen

Von unserer Mitarbeiterin  
**HENRIETTE VON FEILITZSCH**

**WÜRZBURG** Myung Shin Om rührt mit dem Kochlöffel. Im Topf auf dem Herd schmoren Schweinerippchen mariniert in Sojasoße und Frühlingszwiebeln. „Galbizim“ heißt das Gericht bei uns“, sagt die Südkoreanerin. In einem zweiten Topf köchelt „Dakdori-tang“: Hühnerfleisch mit Karotten und Shiitakepilzen. „Heute haben sich zwei Gäste zum Mittagstisch angemeldet“, erzählt Myung Shin Om. Seit etwa einem halben Jahr zaubert die 47-Jährige in ihrer Cateringküche in der Hertzstraße original koreanische Gerichte.

„Frau Om kocht“ nennt sie ihr Unternehmen. Von hieraus könne sie Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen stemmen. Ihre Selbstständigkeit verdankt sie ihren Kochkünsten und nicht zuletzt einem innovativen Unterstützungsmodell: dem „Kulinarischen Kollektiv“.

Ursprünglich sah ihr Lebensplan ganz anders aus. 1987 kommt die damals 22-jährige Germanistikstudentin mit großen Hoffnungen und Träumen nach Würzburg. „Ich bin wegen der guten Bildung gekommen“, erzählt Om. Ihr Studium finanziert sie sich mit einem Nebenjob in einem Schnellrestaurant. Sie absolviert erfolgreich ihren Magister und beginnt sogar mit einer Doktorarbeit. Über 70 Bewerbungen schreibt sie an Unternehmen und hofft auf eine Stelle als Übersetzerin oder Dolmetscherin.

Niemand gibt der jungen Frau eine Chance. Als sie schwanger wird, scheint es endgültig aus mit ihren Träumen. Der Nebenjob wird zur



Frisch und exotisch: Manche Zutaten importiert Myung Shin Om direkt aus Korea. FOTO: BIANCA GÖSS

Vollzeitbeschäftigung und Myung Shin Om versucht sich und ihren Sohn über Wasser zu halten.

### Frank Nägler war begeistert

Doch dann ergibt sich eine Chance: In ihrer Freizeit bereitet sie asiatische Buffets für Feste von Freunden zu. „Ich war total begeistert, so etwas hatte ich noch nie gegessen“, sagt Frank Nägler. Zwei Jahre ist es her, dass der Würzburger Unternehmer bei einer Faschingsfeier das Essen der koreanischen Köchin probierte. „Ich wollte wissen, wo man das bestellen kann und konnte es nicht fassen, dass es nur ein Freundschaftsdienst war“, erzählt er.

Die sympathische Frau mit ihren koreanischen Gerichten geht ihm nicht mehr aus dem Kopf. „Es kann

haben wir Verträge gemacht, aber wir haben ihr das Geld ohne Verpflichtungen gegeben. Auf viele Schultern verteilt, ist das Risiko für jeden Einzelnen sehr gering“, so Nägler. Doch eigentlich sei das finanzielle eher Nebensache gewesen. Wichtiger sei gewesen, dass die Köchin Erfolg habe. „Unser Kollektiv bildet ein Netzwerk an Kontakten und Erfahrungen, von dem Myung Shin profitieren kann“, erklärt Nägler die „Hilfe zur Selbsthilfe“.

### Uroma kochte im Kaiserpalast

Der Unternehmer stellt Räumlichkeiten zur Verfügung, der Architekt kümmert sich um die Küche, andere übernehmen Werbung oder Internetauftritt und lassen ihre Kontakte spielen – „Frau Om kocht“ bekommt die ersten Aufträge. „Ich bin total dankbar für diese Chance. Kochen habe ich zwar nie richtig gelernt, aber ich habe meiner Mutter, meinen Tanten und Schwestern über die Schulter geschaut“, erzählt Om. Sie legt großen Wert auf Originalität: Adlerfarn sammelt sie selbst, Wildseesam und Glockenblumenwurzeln baut sie an, die Zucchini kommt aus ihrem Garten. „Es ist einfach mal was völlig Anderes, exotisch und lecker“, sagt Nägler.

Die Köchkin hat in Oms Familie übrigens bereits seit über einem Jahrhundert Tradition. „Meine Urgroßmutter hat bereits im koreanischen Kaiserpalast gekocht“, erzählt sie, öffnet den Topfdeckel und widmet sich wieder Rippchen, Hühnerfleisch und Pilzen. Gleich kommen die Gäste.

Mehr Infos: [www.frau-om-kocht.de](http://www.frau-om-kocht.de)

# Ein Stallhase auf großer Reise in die Schweiz

Würzburger Künstlerin Claudia Rohleder für Bronzeplastik von Fachjury ausgezeichnet

**WÜRZBURG/ERFURT** (mr) „Der Stallhase“ ist eine naturnahe Tierplastik aus Bronze mit einer braunen Patina, kreierte wurde die Plastik von Claudia Rohleder. Die Würzburger Künstlerin präsentiert neben dem Hasen auch noch einen Jagdhund aus gebranntem, glasiertem Ton bei der 24. Kunstausstellung der Stiftung Bahn-Sozialwerk (BSW). Im Erfurter egapark sind in einer Halle auf dem ehemaligen Landesgartenschau- Gelände noch bis zum 17. Juni mehr als 300 Exponate von 180 Künstlern zu sehen, darunter Öl-, Acryl-, Pastell- und Aquarellbilder sowie Ton-, Holz-, Bronze- und Steinplastiken.

Aber nur 25 Werke dürfen vom 4. bis 7. Oktober die Reise zur internationalen FISAIC-Ausstellung in Luzern/Schweiz unternehmen. Sie wurden von einer fachkundigen Jury

ausgewählt, darunter ist eben auch Rohleders Stallhase.

Erfurt ist ein gutes Pflaster für Claudia Rohleder. Denn bereits im Jahre 2008 war sie in der thüringischen Landeshauptstadt mit einem Spitzmaulnashorn aus gebranntem Ton erfolgreich. Als Belohnung ging es danach zur damaligen FISAIC-Ausstellung nach Paris, wo das Nashorn prompt eine Bronzemedaille in der Kategorie „Skulptur“ gewann.

Von der Wiedergabe des Tieres ist Claudia Rohleder seit ihrer Kindheit fasziniert, seit 2001 beschäftigt sich die Grafikerin speziell mit Tierskulpturen aus Stein, Ton und Bronze.

Rohleder wird ihre Tierskulpturen bei den **Sommerhäuser Kunsttagen** vom 7. bis 10. Juni in der Galerie Diller-Königer präsentieren.



Ausgezeichnet: Die Würzburger Künstlerin Claudia Rohleder mit ihrer Bronzeplastik „Stallhase“. FOTO: ROHLEDER

# Schrenk folgt auf Hartenstein

Wechsel an Spitze der Bürgerforums-Fraktion

**WÜRZBURG** (mr) Mit Beginn des letzten Drittels der Amtszeit des Würzburger Stadtrats, die im April 2014 endet, hat Thomas Schrenk Reiner Hartenstein an der Spitze der Stadtratsfraktion des Bürgerforums Würzburg abgelöst. Nach Hartenstein (seit 2010) hat Schrenk nun den Vorsitz für die nächsten beiden Jahre inne. Er führt die Wählergruppe auch durch den nächsten Wahlkampf. Das Amt des stellvertretenden Fraktionsvorsitzenden bekleidet Charlotte Schloßareck.

Als Beispiel für die „konsequente und linientreue“ Arbeit des Bürgerforums führt Schrenk die Forderung nach der schnellstmöglichen Realisierung der Silgmüllerbrücke an. „Auch weil die Brücke in der Rottendorfer Straße dringend saniert werden muss und im Stadtrat eine Schließung des Oegg-Tor, übrigens ohne die Stimmen des Bürgerforums, beschlossen wurde“, führt Schrenk an. Außerdem spricht sich das Bürgerforum weiter gegen die Frankenhalle als Ausweich- und spätere Zweitspielstätte des Mainfranken Theaters aus. Schrenk ist sich sicher, dass es in Würzburg auch ohne Frankenhalle eine ausreichende Zahl an vorhandenen Ausweichmöglichkeiten gibt.

Ein weiteren Schwerpunkt sieht das Bürgerforum auch in der Weiterentwicklung des Einzelhandels. Und dazu gehört für die Fraktion der Bau einer Einkaufsgalerie auf dem Mozart-/Kardinal-Faulhaber-Areal in der Größenordnung von 14 500 Quadratmeter, wie dies vom Stadtrat einstimmig beschlossen wurde. Das Bürgerforum setzt sich auch für den Erhalt des Hallenbades Lindleinsmühle als Schul- und Vereinschwimmbad im Würzburger Norden ein.

### Leserforum

## Politik nach Gutsherrenart

Zur Diskussion um die geplante Straßenbahnlinie zum Hubland:

Das Verhalten der Interessengemeinschaft Würzburger Straßenbahn (IWS) ist sehr verständlich. Potenzielle Kritiker muss man gleich diskreditieren, bevor der Bürger wach wird und sich die Auswirkungen der „Linie 6“ mal genauer anschaut. Jetzt kommt durch den Zeitungsartikel vom 9. Mai zufällig auch noch heraus, dass der gesamte Landkreis-Busverkehr wegen der „Linie 6“ (bzw. Schließung Oegg-Tor) zukünftig über die Saalgasse/Dreikronenstraße – also auf der schon jetzt stark befahrenen linken Mainseite – verlaufen soll. Wo ist hier die vollmundig angepreisene Information und Bürgerbeteiligung seitens der Stadt Würzburg? Man fragt sich schon, wann das den Anwohnern der betroffenen Straßen mitgeteilt worden wäre. Vermutlich erst dann, wenn man die Haltestellen einrichtet und nichts mehr zu ändern ist. Dies ist Politik nach Gutsherrenart.

Monika Rückert  
97082 Würzburg

### Polizeibericht

#### Maulhardgasse: Flüchtiger Ladendieb gestellt

Am Freitagnachmittag hatte ein zunächst unbekannter Mann in einem Kaufhaus in der Innenstadt ein Hemd im Wert von 80 Euro mitgehen lassen. Am Tag darauf wurde der Dieb von dem Kaufhausdetektiven erkannt und angesprochen; er bat den Mann ins Büro. Auf dem Weg dorthin gab der Langfinger Fersengeld und flüchtete in die Maulhardgasse. Ein zufällig in seiner Freizeit vorbeikommender Polizist erkannte die Situation und stellte den Flüchtigen. Den 33 Jahre alten Ladendieb erwartet nun ein Strafverfahren.

#### In der Mönchbergstraße: Verteilerkasten umgetreten

In der Mönchbergstraße wurde in der Nacht zum Sonntag ein Stromverteilerkasten umgetreten. Schaden mehrere Hundert Euro. Hinweise: ☎(0931) 4 57-22 30.