

Panorama

LEUTE



Sonya Kraus, 48, trägt unverdrossen ihre gute Laune zur Schau. Dieser Trotz ist allem bemerkenswert, auch und vor allem, nachdem

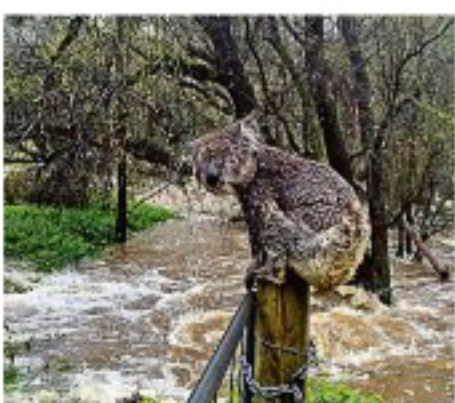
die Moderatorin ihre Krebserkrankung öffentlich gemacht hat. Das führt sie jetzt in einem Video auf Instagram vor, in dem sie zeigt, wie schütter ihre Haare durch die Chemotherapie geworden sind. „Alle wollen wissen: Was ist mit deinen Haaren?“, so kommt Kraus auf ihr Thema zu sprechen: „Tja, da ist nicht mehr viel übrig ... Aber egal, denn ich liebe meine Perücken!“ Und dann preist sie mit leicht überdrehter Stimme die Vorzüge des Haarsatzes: Nicht nur könne man jeden Tag eine andere Frisur tragen, wenn man wie sie über eine etwas größerer Perückenammlung verfüge; vielmehr würde auch das zeitraubende Zurechtmachen, Schneiden, Kämmen, Färben und Pflegen der echten Haare entfallen. Kurzum: „Augenmerk immer auf die positiven Seiten des Lebens! Perücken sind toll.“ Den Ernst der Lage verkennt Kraus indes nicht, sie ruft alle Frauen auf, zu Vorsorgeuntersuchungen zu gehen. „Wäre ich nicht zum Routine-Check-up gegangen, würde ich vielleicht nicht mehr leben.“



Ottfried Fischer, 68, setzt ebenfalls einen eher heiteren Ton. Und zwar auf seine ganz eigene, immer etwas verquere Weise. Der

Schauspieler ist seit Jahren an Parkinson erkrankt, aber hadert keineswegs mit seinem Schicksal: „Ich habe keine Schmerzen, keine offenen, nässenden Wunden und kann aus dem Haus gehen.“ Überdies fehle ihm auch die Angst vor dem Tod, begründet Fischer seine Gelassenheit. „Ich packe das Schicksal gedanklich zusammen und stelle es dann irgendwo ab. Da steht es dann. Und dann schnüre ich ein neues Päckchen auf, das heißt: Gute Laune trotz Parkinson.“ (schl.)

TIERE



Ein nasser Koala sitzt auf einem Zaunpfahl in einem Flutgebiet. DPA

Sintflut in Australien. Tagelanger Starkregen hatte bereits im Februar und März zu historischen Überschwemmungen im Norden des Bundesstaates New South Wales geführt. In den vergangenen Tagen gab es hier erneut heftige Niederschläge. Die Zeitung Sydney Morning Herald berichtet von „ins Meer geschwemmten Süßwasserschilkröten, durchnässten Ameisenigel, Nasenbeutelern, Wombats und Vögeln, verhungerten Schlangen, verlassenen Känguru-Jungen und Tausenden toter Nutztiere“. Unser Bild zeigt einen Koala, der vor den reißenden Fluten auf einen Zaunpfahl geflüchtet ist. (schl.)



Steffi Heidrich in ihrem Käselager DPA/SINA SCHULDT

Der rollende Bauernhof

Steffi Heidrich fährt mit ihrer mobilen Käserei dorthin, wo die Kühe sind

HELEN HOFFMANN

Sie verwandelt Milch in Käse. Dafür fährt Steffi Heidrich mit ihrem umgebauten Lastwagen zu Bauernhöfen in Norddeutschland. An diesem Vormittag steht „Heidi's mobile Käserei“ auf einem Betrieb in der niedersächsischen Gemeinde Wilstedt im Kreis Rotenburg. Kurz nach der Ankunft fließen rund 1000 Liter Milch durch Schläuche in einen großen Edelstahlbehälter, der im Innenraum des Lastwagens steht. Es brummt, manchmal zischt es. Routiniert drückt die 39-Jährige verschiedene Knöpfe an der Anlage, dann kontrolliert sie die Temperatur der Milch im Käsekessel.

Die mobile Käserin mit Haarnetz, Schürze und blitzblanksauberen Gummistiefeln gießt Lab in den Kessel – ein Enzym, das die Milch zum Gerinnen bringt. Die Milch wird dicker. Um kleinere Bruchstücke zu bekommen, zerteilt Heidrich die Masse mit einem Schneidewerkzeug, der sogenannten Käseharfe. Immer wieder riecht und fühlt sie, um zu wissen, wann und wie schnell sie den sogenannten Bruch schneiden sollte. „Das ist Handarbeit“, sagt sie sichtlich zufrieden. Nachdem die Molke abgeflossen ist, füllt die Käserin die krümelige Masse in runde Formen. Das Flechtmuster am Boden wird die Käserinde prägen.

Zwei Standardsorten stellt die gelernte Molkereifachfrau in ihrer mobilen Käserei her – halbfesten Schnittkäse und Halbhartkäse. Sie bilden die Grundlage für sieben Varianten – etwa mit verschiedenen Kräutern. Auf Wunsch sind weitere Käsesorten möglich. Genau gleich schmeckt es Heidrich zufolge nie. „Der Rohstoff Milch ist ganz, ganz spannend“, sagt sie sichtlich begeistert von ihrem Job. Jede Milch sei anders. „Das sehe ich beim Käsen selber und auch geschmacklich – wie unterschiedlich die Käse sind, das ist unglaublich.“

Milch ist nicht gleich Milch

Landwirt Ralf Meyer bestätigt das. „Milch ist definitiv nicht gleich Milch“, sagt er. Der Chef des Milchkontors Wilstedt erklärt, dass die Art des Futters für die Kühe und die Rasse der Tiere Einfluss auf den Geschmack der Milch haben. Sein Betrieb hat knapp 60 Kühe. „Wir sind ein Mini-Betrieb“, sagt er. Hauptstandbein ist der Verkauf von Eis und anderen Milchprodukten an Restaurants und Cafés sowie der Betrieb eines Hofladens und einer Eisdiele. „Für uns war es eine schöne Ergänzung, den Käse zu machen.“ Aus den rund 1000 Litern Milch, die an diesem Morgen in den Lastwagen fließen, werden 100 Kilo Käse.

Rund 60 Kunden hat inzwischen „Heidi's mobile Käserei“ (der Name spielt auf Steffi Heidrichs Nachna-

men und die berühmte Kinderbuchfigur von der Alm an) – ihr im Jahr 2018 gegründetes Unternehmen ist kräftig gewachsen. Anfangs arbeitete die Mutter von drei Kindern in einem speziell eingerichteten Anhänger, nun fährt sie einen Zwölftonner im Wert eines kleinen Einfamilienhauses.

Sie hat neun Angestellte – darunter ihren Mann, der auch Käse herstellt. Andere Beschäftigte sind für die Käsepflege zuständig. Im Lager werden die Laibe regelmäßig mit Bakterien eingerieben, welche die Rinde bilden. „Der Käse lebt. Er verändert sich“, erklärt die 39-Jährige. In der Regel reift ihr Käse mindestens fünf Wochen.

Die Pandemie hat der mobilen Käserei Auftrieb gegeben. „Mir hat Corona voll in die Hände gespielt“, erzählt Heidrich. „Viele Leute wollten nicht mehr in den Einkaufsläden, sie wollten regionale Produkte.“ Nach Angaben der Verbraucherzentrale ist die Nachfrage nach regionalen Produkten in den vergangenen Jahren gestiegen. „Regionalität ist ein Qualitätsmerkmal“, sagt die Ernährungsexpertin Anneke von Reeken. Bei Hofkäse wüssten die Kunden, was im Produkt drinsteckt. „Der Vorteil ist, dass es genau die Milch von dem Hof ist und keine Vermischung stattfindet“, so von Reeken. Kundinnen und Kunden könnten sehen, wie die Kühe gehalten werden.

Für Landwirte und Landwirtinnen sind mobile Käsereien eine Möglichkeit, den Einstieg in die eigene Milchverarbeitung zu testen, wie Marc Albrecht-Seidel vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung sagt. Er weist darauf, dass die Betriebe keine teuren Investitionen in Gebäude und Technik brauchen. „Beides bringt die mobile Käserei mit.“ Die Käse werden in der Regel an einem Standort der mobilen Käserei gereift und dann dem Milchviehbetrieb zurückgegeben. Die Auszahlungspreise der Molkereien sind für kleine Betriebe mitunter nicht ausreichend. „Wenn die Betriebe nicht wachsen wollen, ist die hofeigene Milchverarbeitung eine gute Möglichkeit, die Wertschöpfung auf gleicher Fläche zu steigern.“

Die Nachfrage steigt

Rund 20 mobile Käsereien gibt es dem Verband zufolge derzeit in Deutschland. „Für die nächsten Jahre ist ein weiteres Wachstum sehr wahrscheinlich“, so Albrecht-Seidel. Käserin Heidrich freut sich über die Entwicklung. „Es sind Gott sei Dank noch ein paar mobile Käser dazugekommen“, sagt sie mit Blick auf neue Kollegen. Auch sie erwartet, dass die Nachfrage nach Hofkäse weiter steigt. „Kurze Produktionswege und die handwerkliche Herstellung werden die Zukunft sein.“ (dpa)

NACHRICHTEN

Polizisten gedenken ihrer getöteten Kollegen

Nach einer Schweigeminute für die in der Westpfalz getöteten Polizisten sind mehrere Hundert Kollegen aus ganz Deutschland durch die Mainzer Innenstadt gezogen. Aufgerufen hatten zu der Veranstaltung am Montag die Gewerkschaft der Polizei, die Deutsche Polizeigewerkschaft sowie der Bund Deutscher Kriminalbeamter. Sie stand unter dem Motto „In Gedenken an Yasmin und Alexander, zur Stärkung von Demokratie und Rechtsstaat und für Frieden und Freiheit“. Viele Teilnehmer hielten weiße Rosen in den Händen, zu sehen waren auf Uniformen etwa Landeswappen aus Hamburg, Niedersachsen, Thüringen oder auch dem Saarland, von wo die beiden getöteten Polizisten, die im Dienst der Landespolizei Rheinland-Pfalz standen, herkamen. Die 24-Jährige und der 29-Jährige waren am 31. Januar während einer Fahrzeugkontrolle erschossen worden. (dpa)

Münze zum 120. Geburtstag von Peter Hase

Zum 120. Geburtstag von Peter Hase würdigt Großbritannien die Kinderbuchfigur mit einer farbigen Gedenkmünze. Das am Montag veröffentlichte Geldstück im Wert von fünf Pfund (knapp sechs Euro) zeigt das Kaninchen in seinem blauen Mantel in einer Blumenwiese, umschwirrt von Vögeln und Schmetterlingen. Das Buch „Die Geschichte von Peter Hase“ (The Tale of Peter Rabbit) der britischen Autorin Beatrix Potter erschien 1902 und wurde sofort zu einem Klassiker der fantastischen Kinderliteratur. In jüngerer Zeit erschienen zwei Filme über das eigen- und leichtsinnige Kaninchen. (AFP)



Münze im Wert von 5 Pfund mit dem Motiv der Kinderbuchfigur Peter Hase DPA

Becker wollte Geld vor Insolvenzverwalter retten

Im Londoner Strafprozess gegen Boris Becker hat die Anklage dem Ex-Tennisstar erneut mit Nachdruck vorgeworfen, seinem Insolvenzverwalter die Unwahrheit gesagt zu haben. Becker habe nach seiner Privatinsolvenz im Juni 2017 absichtlich hohe Summen auf andere Konten überwiesen, um das Geld dem Zugriff zu entziehen, sagte Staatsanwältin Rebecca Chalkley am Montag. Sie sagte, Becker versteckte sich hinter seinen Beratern und stelle sich unwissend. Es sei seine Pflicht gewesen, seinem Insolvenzverwalter alle Besitztümer offenzulegen. Der 54-Jährige wies die Vorwürfe zurück. Dem ehemaligen Sportstar wird vorgeworfen, Vermögenswerte nicht ordnungsgemäß angegeben zu haben. Insgesamt handelt es sich um 24 Anklagepunkte. Bei einer Verurteilung drohen Becker bis zu sieben Jahre Haft. (dpa)

Helgoland öffnet alten Bunker

Für ein Geschichtsprojekt wird der Stollen auf der Nordseeinsel Besuchern zugänglich gemacht

In einem alten Bunkerstollen sollen Touristen ab Ende des Sommers mehr über die Geschichte von Helgoland erfahren. Derzeit laufen die Arbeiten auch Hochtouren, der Eingang wird am Fahrstuhl mitten im Ort im sogenannten Unterland sein. Der Leiter des Museums Helgoland, Jörg Andres, geht von rund 3,5 Millionen Euro Kosten aus.

Der Tunnel war nach Angaben von Andres durch Sprengungen der Alliierten nach dem Zweiten Weltkrieg verschüttet worden. 250 Meter dieses Stollens werden für Besucher wieder begehbar sein. Doch dafür musste erst einmal über viele Mo-

nate ein Zugang in den Fels gebaut werden, um den bestehenden Tunnel zu erreichen. Dieser Bunkerstollen sei eigentlich ein Verbindungsgang gewesen, schilderte Andres. „In diesen konnten die Leute im Unterland hineinflüchten und dann unterirdisch zu ihren Bunkerplätzen im Oberland gelangen.“

Im Zweiten Weltkrieg wollten die Nationalsozialisten mit dem Projekt „Hummerschere“ durch Aufspülungen und Betonbauten einen riesigen Marinehafen als Flottenstützpunkt errichten. Es kam zu Luftangriffen, die die Insel unbewohnbar machten. Schließlich übernahmen die Briten



Jörg Andres, Direktor des Museums Helgoland, in einem alten Bunkerstollen DPA

die Kontrolle und nutzten die Nordseeinsel jahrelang als Bomben-Übungslande. 1947 sprengten die Briten zudem mit 6700 Tonnen Munition beim „Big Bang“ alle militärischen Anlagen. Als Helgoland 1952 freigegeben wurde, war die Insel nur noch eine Ruinenlandschaft.

Geplant ist, dass die Besucher selbstständig durch den Stollen gehen und Informationen mittels Szenen, Exponaten, Bildern oder Tafeln erhalten. Die Arbeiten kommen gut voran, ab Mai sollen die Ausstellungsstücke eingebaut werden. Der Eintritt wird nach derzeitiger Planung sieben Euro kosten. (dpa)