

Alkoholisierten Pkw-Fahrer verfolgt

Polizisten stoppen 36-Jährigen

WÜRZBURG (mr) In der Nacht zum Sonntag wurde ein stark alkoholisierte Opel-Fahrer von einer Streifenbesatzung der Polizeiinspektion Würzburg-Stadt am Kranenkai aus dem Verkehr gezogen. Aufgrund seiner Alkoholisierung musste er sich einer Blutentnahme unterziehen und seinen Führerschein abgeben, berichtet die Polizei.

Es war gegen 2.30 Uhr, als einer Streifenbesatzung ein Opel-Fahrer aufgefallen war, da er ohne Licht unterwegs war und während der Fahrt einen Bordstein touchiert hatte. Während die Beamten zur Durchführung einer allgemeinen Verkehrskontrolle wendeten, beschleunigte der 36-Jährige sein Fahrzeug und flüchtete. Kurze Zeit später konnte er jedoch von den Beamten eingeholt und angehalten werden.

Polizeibericht

Polizei kontrolliert Besucher eines Konzerts in der Posthalle
Die Würzburger Polizei kontrollierte am Samstagabend die Besucher eines Konzerts mit elektronischer Musik, das rund 3000 Menschen in die Posthalle lockte. Ziel dieser Kontrollen war es, neben Belangen des Jugendschutzes auch sicherzustellen, dass weder Waffen, verbotene Gegenstände noch illegale Betäubungsmittel in die Veranstaltungsräume gelangten. 49 Ermittlungsverfahren wegen Handels oder Besitzes von Betäubungsmitteln wurden eingeleitet. Zumeist handelte es sich um kleinere Mengen. Bis auf drei Frauen waren die Beschuldigten alle Männer, teilte die Polizei mit.

Gebäude mit Schriftzügen beschriftet

In der Nacht auf Sonntag hat eine unbekannte Täterin ein Gebäude in der Domerschulstraße mit schwarzer Farbe beschriftet. Die junge Frau war mit einer fünfköpfigen Personengruppe unterwegs und brachte mehrere Schriftzüge an der Gebäudefassade an. Eine Zeugin hatte die Polizei informiert. Der Schaden beläuft sich auf 250 Euro. Die gesuchte Frau ist schlank, etwa 170 Zentimeter groß und 20 Jahre alt. Sie hatte ihre braunen, schulterlangen Haare zu einer Palme aufgestellt und war mit einem auffälligen, roten und knielangen Mantel bekleidet.

Hinweise: ☎(0931)447-22-30.

Friedrich und Süß machen Inventur

Theater am Neunerplatz

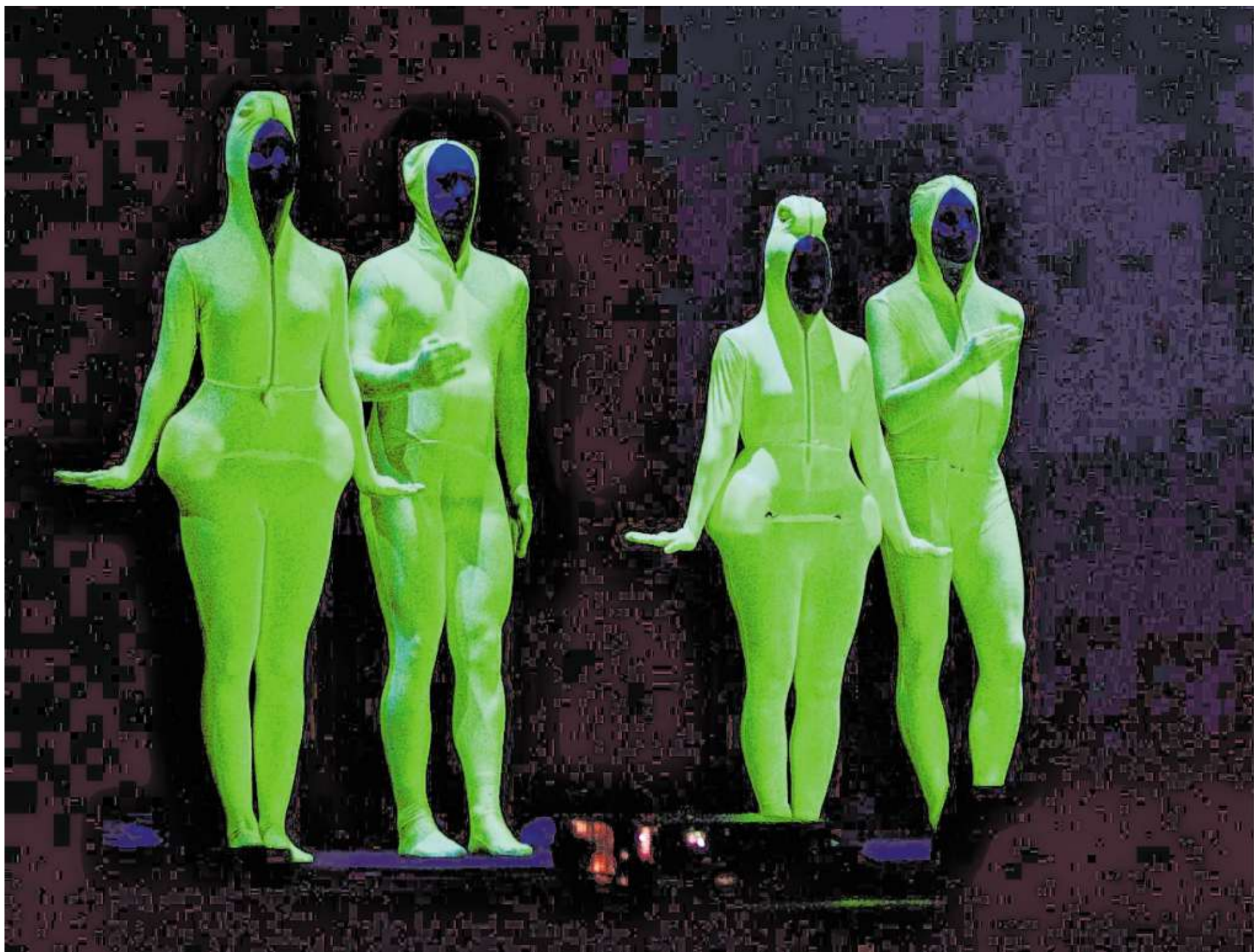
WÜRZBURG (scht) Einen „kabarettistischen Schlagabtausch der Extraklasse“ versprechen die Künstlerinnen Birgit Süß und Heidi Friedrich zum Jahresende. „Inventur 2017 – Willkommen im BlaBlaLand“ heißt ihr traditioneller Jahresrückblick.



Birgit Süß und Heidi Friedrich.
FOTO: THEATER AM NEUNERPLATZ

Und offenbar haben die beiden nichts vergessen: G7 und G20, Wahlkampf, Merkel, Schulz, Trump, Putin, Neonazis bei der Bundeswehr, die Kohl-Beerdigung, der „im Dickicht lauernde Seehofer“ ... alle müssen dran glauben. Dazu gibt es „herzergreifende Melodien und aberwitzige Tanzinlagen“ – also zwei Stunden „Spaß mit viel Ernst dahinter“. Premiere ist am Donnerstag, 14. Dezember um 20 Uhr. Weitere Termine im Dezember: 16., 17., 26., 27., 28., 29., 30.; im Januar: 2., 3., 4.

Kartenreservierung: ☎(0931) 41 54 43 oder theater@neunerplatz.de



Immer für eine überraschende Optik gut: die Künstler der Traumfabrik.

FOTO: PATTY VARASANO

Jeder findet etwas zum Lachen und Staunen

Tanz, Theater, Lichtspektakel: Die Show der Traumfabrik bietet überraschende Einblicke in eine andere Welt.

Das Gespräch führte
ERNST JERG

Tanz, Akrobatik, Varieté – und das alles in einer international besetzten Show: Die Traumfabrik von Macher Ingo Pawelke kommt am Samstag, dem 20. Januar, um 16 und 20 Uhr und am Sonntag, dem 21. Januar, um 14 und 18 Uhr für vier Aufführungen nach Würzburg ins Congress Centrum. Pawelke erklärt im Interview, was die Traumfabrik so besonders macht und warum die Musik genauso wichtig ist wie die Künstler.

FRAGE: Wie oft waren Sie mit Ihrem Ensemble für Gastspiele schon in Würzburg und waren sie erfolgreich?

INGO PAWELKE: Unser erstes Gastspiel in Würzburg im Jahr 2015 war so erfolgreich, dass wir seitdem jedes Jahr ins CCW kommen. Das ist unser viertes Mal. Wer hat schon die Ehre, viermal vor vollem Haus spielen zu dürfen?

Was macht die Traumfabrik so besonders?

PAWELKE: Das macht die Mischung aus Akrobatik, Comedy und Poesie. Jeder Besucher findet etwas zum Staunen, Lachen und Träumen. Aber vor allem sieht man bei uns Darbietungen, die man weltweit auf keiner Bühne zu sehen bekommt. Wir passen nicht in die Schublade Varieté, Zirkus oder Theater. Wir sind eine Synthese daraus.

Was sind denn Ihre ganz persönlichen Favoriten in der Show?

PAWELKE: Es wird feurig und das im wahrsten Sinne des Wortes, denn wir haben die besten Feuer-Jongleure aus Österreich auf der Bühne. Außerdem springen die Schleuderbrett-Akrobaten aus Brasilien, Weißrussland und Norwegen mit feurigem Temperament an die Decke des Congress Centrums. Natürlich wird es auch wieder sehr poetisch. Und unsere „Greatest Hits“ sind natürlich auch wieder dabei.

Wie lange dauert so eine Traumfabrik?
PAWELKE: Zwei Stunden und eine Pause.

Wo finden Sie ihre besonderen Künstler und wie lange dauert so eine Suche für eine neue Tournee?

PAWELKE: Unser eigenes Ensemble steht immer fest. Die Gespräche mit den Gastkünstlern beginnen wir gut zwei Jahre vor jeder Tournee. Wir bekommen jede Woche Bewerbungen von Künstlern, die mit uns zusammenarbeiten möchten. Aber wir gehen auch direkt auf außergewöhnliche Artisten zu.

Gibt es Artisten, die immer im Programm sind?

PAWELKE: Unser Ensemble besteht aus zwölf Künstlern, die das ganze Jahr über neue Nummern entwickeln und proben. Sie sind auf jeder Tournee dabei. Es sind Profi-Tänzer, Schauspieler und Zauberer.

Wie wichtig sind Licht und Musik in der Traumfabrik?

PAWELKE: Licht und Musik sind neben den Künstlern die gleichberechtigten Hauptdarsteller unseres Showtheaters. Wir verwenden sehr viel Zeit und Liebe auf die Auswahl



Ingo Pawelke ist einer der Macher der Traumfabrik. Die Show gastiert am 20. und 21. Januar im Congress Centrum Würzburg.
FOTO: PATTY VARASANO

der Musikstücke und auch auf die Lichtkomposition. Dabei ist es uns wichtig, dass wir neben aktuellen und beliebten Stücken auch klassische und poetische Lieder auswählen. Und auch beim Licht sind wir der Gegenpol zum 'schneller, lauter, greller'. Wir fahren mit einem 40-Tonner voller Lampen und Soundboxen vor und bauen dann zwei Tage lang auf. Aber diese umfangreichen Mittel setzen wir nicht alle gleichzeitig ein, sondern konzentriert und ausgewählt, um den Zuschauer in eine Traumwelt zu entführen.

Tickets gewinnen

Für die Vorstellung am Sonntag, 21. Januar, um 18 Uhr verlost diese Redaktion fünfmal zwei Tickets. Wer Karten gewinnen möchte, sollte an diesem Dienstag, 12. Dezember, bis 14 Uhr unter ☎(013 78) 0089 10 anrufen. Der Anruf kostet 50 Cent aus dem Festnetz.

In der Weihnachtsmetzgerei

21 Erstklässler der Grundschule Höchberg erhalten auf dem Weihnachtsmarkt einen Einblick in die Kunst der Wurstverarbeitung

WÜRZBURG/HÖCHBERG (ssc) Warum wird bei der Bratwurstherstellung Eis unter das Fleisch gemischt? Wie kommt das rohe Fleisch in den Darm? Und wo wohnen die Tiere, aus deren Fleisch die Wurst hergestellt wird? All das durften nun 21 Kinder der Klasse 1c der Grundschule Höchberg in der Weihnachtsmetzgerei auf dem Würzburger Weihnachtsmarkt erfahren.

Gemeinsam mit ihrer Lehrerin Patricia Hoffmann-Velte und Schüler-Mama Mara Weinhammer folgten sie der Einladung der Festwirtsfamilie Hahn zu „Hahns Herzle“ und erhielten einen kleinen Einblick in die handwerkliche Kunst der Wurstverarbeitung.

Vom rohen Fleisch zur Wurst

„Einmal mit Ketchup, bitte“, ruft eine Grundschülerin. Doch Lehrerin Hoffman-Velte muss das Mädchen enttäuschen: „Zuerst müsst ihr doch

lernen, wie die Würste überhaupt hergestellt werden.“ Hinter einer Glasscheibe werkelt Mitarbeiter Eugen mit rohem Fleisch und großen Gerätschaften, wie einem Fleischwolf oder einem Cutter. Serviceleiterin Tanja Göbel erklärt den neugierigen Kindern währenddessen, wie aus einem Stück Fleisch eine richtige Bratwurst entsteht.

Nachdem der Schlachter das Schwein grob mit dem Messer zerlegt hat, muss Eugen diese Stücke in einem Fleischwolf zu Hackfleisch verarbeiten. Anschließend kommt es gemeinsam mit Gewürzen und Eis in den sogenannten Cutter, eine ringförmige, sich drehende Metallwanne mit Klingen. Dort wird die Fleisch-Gewürzmischung so lange klein geschnitten und vermischt, bis das gewünschte Brät entsteht.

„Das Eis wird untergemischt, um eine zu starke Erwärmung zu verhin-



21 Kinder der Klasse 1c der Grundschule Höchberg folgten einer Einladung der Festwirtsfamilie Hahn und erhielten auf dem Weihnachtsmarkt einen Einblick in die Wurstverarbeitung. Im Bild: Tanja Göbel von „Hahns Herzle“ mit (von links) Julius, Mila, Jule und Leonard.
FOTO: SOPHIA SCHEDER

dern“, erklärt Tanja Göbel. Anschließend kommt der Füller zum Einsatz. Über eine Abfüll-Spritze wird der Darm wie ein Strumpf aufgezogen und so das Fleisch eingefüllt. Noch zuknoten, und fertig ist die Winzerbratwurst.

„Mmmh, lecker“

Und was passiert mit den Würsten, nachdem sie auf dem Grill gelandet sind? „Dann werden sie in unserem Mund zerkaut und landen ganz schnell in unserem Magen“, ruft der sechsjährige Julius laut. Das war das Stichwort, denn nun sind auch die Bratwürste für die Kinder und ihre beiden Begleiterinnen fertig. Nach und nach gibt Tanja Göbel die mit Winzerbratwürsten gefüllten Brötchen über die Theke. „Mmmh, lecker“, ertönt es aus den schmatzenden Mündern der Grundschüler.