

Heimenkirch, Opfenbach, Hergatz



Bankettschäden an der Kreisstraße

Heimenkirch Auf Schäden am Bankett entlang der Straße zwischen Meckatz und Wohmbrechts wies Gemeinderätin Sölve Kanetzki in der Sitzung hin. „Da könnten eventuell Gefahrenstellen entstehen“, vermutet sie vor allem vor dem Hintergrund, dass die Strecke derzeit wegen der Baustelle auf der B 32 auch für den Schwerverkehr freigegeben ist. Bürgermeister Markus Reichart will den Hinweis ans Landratsamt weitergeben, das für die Kreisstraße verantwortlich ist. Die Straße soll im Abschnitt Wohmbrechts – Hämmerle noch in diesem Jahr, im restlichen Bereich im Jahr 2018 saniert werden. (ins)



Stromtankstelle ist in Betrieb

Eine Stromtankstelle mit zwei Ladestationen ist seit zwei Wochen in Heimenkirch in Betrieb. Sie wird laut Bürgermeister Markus Reichart eifrig genutzt. Auf Anregung des Energieteams hatte sich die Marktgemeinde bei einer entsprechenden Aktion der Voralberger Kraftwerke beworben. Diese haben die Anlage in der Bahnhofstraße installiert. Heimenkirch beteiligte sich an den Kosten mit 7000 Euro, die Vkw tragen in etwa den gleichen Anteil. Das Stromunternehmen wickelt den Betrieb ab. (Foto: Ingrid Grohe)

VON MANFRED SENDLINGER

Lindenberg Etwas essen und Nahrung zu sich nehmen – das sind für Bernhard Rosa aus Lindenberg zwei grundverschiedene Dinge. Erstgenanntes fängt bei ihm bereits beim Einkauf sowie bei der generationenübergreifenden Zubereitung der Speisen an der Arbeitsplatte und am Herd statt – und findet seinen Höhepunkt beim gemeinsamen Mahl bei dem geredet, gelacht und Zusammengehörigkeit gelebt wird. „In meinem Elternhaus stand nicht nur meine Mutter am Herd. Auch mein Vater hat viel und sehr gut gekocht, so dass meine Geschwister und ich mit einer für uns enorm wichtigen Esskultur großgeworden sind“, erinnert sich Bernhard Rosa.

Der 1963 geborene und in Lindenberg groß gewordene waschechte Westallgäuer („ich bin mit Käspätzle und Rindsrouladen aufgewachsen“) hat dann aber schnell über den Tellerrand der Allgäuer Spezialitäten hinausgeblickt. Als er Mitte der 80er-Jahre erstmals nach Thailand geflogen ist, hat ihn die dortige Küche auf Anhieb begeistert. „Lecker, abwechslungsreich, gesund, scharf und ohne ein Völlgefühl zu hinterlassen“, beschreibt Rosa seine damaligen ersten Erfahrungen mit der Thai-Küche.

Von damals bis heute hat sich viel getan. Während der zahlreichen weiteren Thailand-Urlaube wurde der Kontakt zu einer einheimischen Familie immer herzlicher, so dass er mittlerweile sogar von „Familienanschluss“ spricht. „Diese Familie in Thailand gehört zu den Koryphäen der unverfälschten, authentischen thailändischen Küche. Jeden Morgen wird um 5 Uhr aufgestanden, dann werden mehrere Gerichte gekocht, in Edelstahltopfe gefüllt und zum Verkauf an den Marktstand gefahren“, schildert der Hobbykoch den dortigen Tagesablauf.

Über diesen Familienanschluss ist Rosa auch zum Großteil seiner Rezepte in seinem Ende Juli erschienenen Buch „Geheimnisse der Thai-Küche“ gekommen: „Ich kenne in

Scharf, lecker, gesund

Küche Hobbykoch Bernhard Rosa aus Lindenberg hat ein Kochbuch mit thailändischen Rezepten und Zutaten geschrieben. Wie er dazu kam – und was ihn daran so fasziniert



Bernhard Rosa hat viele leckere Rezepte gesammelt.

Foto: Manfred Sendlinger

Thailand etwa 20 Köchinnen und Köche, von denen ich viel Wissenswertes und vor allem Authentisches erfahren habe.“ Dass er mittlerweile was von der Materie versteht, bewies der Westallgäuer, als er als bisher einziger Europäer in einer thailändischen Koch-Show auftreten durfte und sich dort mit seinem Wissen über Kräuter, Zutaten und Kochvorgänge sehr viel Respekt erworben hat. Außerdem hat er aufgrund eines Notfalls sogar kurzfristig die Küche eines kleinen Thai-Restaurants geführt – zur vollen Zufriedenheit der Gäste, wie er sagt. Dabei hat er sich mittlerweile viele wichtige Redewendungen des Thailändischen angeeignet.

„Ich finde es spannend, nicht bloß mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln zu arbeiten. Die Verwendung von Zitronengras, Kardamom, Korianderwurzel, Kurkuma und Muskatblüten macht eine Mahlzeit erst zum

Erlebnis“, beschreibt Rosa seine Faszination an fremdländischer Kochkunst. Dass aus dem Hobby Kochen – Rosa ist gelernter Fotograf und arbeitet eigentlich in der EDV-Branche – nun ein Buch entstanden ist, war so nicht geplant. Der Lindener gibt seit etwa drei Jahren Kochkurse zwischen Friedrichshafen, Ravensburg und dem Westallgäu. 500 Kochschüler weicht er dabei jährlich in die Kunst der Thai-Küche ein. Und so ergab sich, dass er immer wieder auf Rezepte angesprochen worden ist. Diese hat er nun in gebündelter und übersichtlicher Form zusammengefasst: „Es gibt auch viele Infos, die über's Kochen hinausgehen wie etwa Kräuterkunde, die Fabrikation von Mörsern und Woks oder Eindrücke vom Besuch eines Betriebs der Fischsoße herstellt.“

Alle bisherigen Aufenthalte zusammengerechnet hat Bernhard

Rosa mittlerweile vier Jahre in dem südstasiatischen Königreich verbracht. Für Ostern 2018 ist sein nächster Aufenthalt mit Familienanschluss und Koch-Abenteuern geplant. „Ich brauche etwa drei bis vier Tage, dann hat sich mein Magen akklimatisiert und ich esse dort wie ein Einheimischer“, sagt er. Sein Erfolgsrezept in Thailand, um bei jedem Urlaub an neue, „geheimere“ Rezepte zu kommen: „Respekt zeigen für die dortige Kultur, Religion und im Umgang mit Einheimischen.“

Kontakt: Bernhard Rosa stellt sein Buch am heutigen Samstag an einem Stand beim Käse- und Gourmetfest in Lindenberg vor – und fachsimpelt dort mit den Besuchern gerne über die „Geheimnisse der Thai-Küche“. Er führt zudem im Internet einen Onlineshop für exotische Kräuter und Gewürze aus aller Welt unter www.bundb.shop

Bei He auf Bahn eine

Heimenkirch hat der F Donnerst schiert. D 18.30 U) Baum en Bahngleis wurde di enkirch Zugverke Bahnmar nes Licht die Rett räumten Komman rauflin v Uhr wiec war mit 2 gen gut e Das U ren Stelle weiler stt fe. In Wt los und li der Stur rung um Wehr ein gemeldet aber aus.

Blickp

LINDAU
Grunde einer Ö
Ein Grun Bürger so referiert I Verantag, 29. A Gasthaus Anschluss

LINDAU
Erstwät JU mit I
Die Junge Vorfald Verantst ler an: ein und Bund Müller, d tag, 1. Sep „Gerd um Uhr auf d bank Linc

Samstag 26. August 2017 „Der Westallgäuer“