

Dienstag, 30. April 2019

Infotreffen

Kindern Zeit und Hoffnung schenken

Filder Zu oft entscheidet in Deutschland noch immer die soziale Herkunft über den schulischen Erfolg. Die gemeinnützige Organisation Kinderhelden möchte das ändern. Das Ziel des Projekts „Ich kann's!“ ist es, zu mehr Chancengleichheit, Integration und Bildungsgerechtigkeit beizutragen. Dazu sucht die Organisation ehrenamtliche Mentoren. Diese fördern in regelmäßigen Treffen Stuttgarter Grundschulkindern mit schwierigen Startbedingungen. Das Tandem liest und lernt gemeinsam oder macht mal einen gemeinsamen Ausflug. Die wöchentlichen Treffen sollen etwa zwei Stunden dauern.

Die Organisation sucht Kinderhelden für Kooperationsschulen in Büsnau und auf dem Fasanenhof. Wer Interesse hat und einem Kind Zeit schenken und es in seiner Entwicklung begleiten möchte, meldet sich bei Franziska Krumme unter Telefon 0711/34247713 oder per Mail an franziska.krumme@kinderhelden.info. Zudem gibt es zwei Informationsveranstaltungen. Diese sind am Mittwoch, 8. Mai und 26. Juni. Beginn im Café Faust an der Geschwister-Scholl-Straße 24C ist jeweils um 18 Uhr. Weiter Infos stehen auch im Internet unter www.kinderhelden.info. atz

Albverein

Stadtführungen und eine Schifffahrt

Vaihingen Der Schwäbische Albverein unternimmt vom 16. bis 20. Juni eine Erlebnisfahrt an die Mosel. Die Vereinsmitglieder wohnen im Weinhaus Schieferfels in Veldenz. Auf dem Programm stehen unter anderem Stadtführungen durch Trier und Lüttich sowie eine Schifffahrt auf der Mosel. Die Teilnahme kostet inklusive Halbpension, Busfahrt und diversen Ausflügen 420 Euro im Doppelzimmer und 460 Euro im Einzelzimmer. Wer mitfahren möchte, meldet sich bei Hella Günther unter Telefon 0711/682512. Gäste sind willkommen. atz

Kurz berichtet

Fasanenhof

Film über Israel

Das Team des Wohncafés lädt heute, Dienstag, 30. April, zu einem Diavortrag über Israel ein. Beginn in den Räumen am Ehrlichweg 21 Dist um 15 Uhr. Zudem gibt es Kaffee und Kuchen. Der Eintritt ist kostenfrei, um Spenden wird gebeten. atz

Rohr/Dürrlewang

Die Geschichte der Wilhelma

Um die Geschichte der Wilhelma geht es am Donnerstag, 2. Mai, beim Seniorenclub Heilige Familie. Beginn im Gemeindezentrum an der Dürrlewangstraße 36 ist um 14.30 Uhr. atz

Vaihingen

Jazz-Frühstück im Waldheim

Die evangelische Kirchengemeinde lädt ein zu einem Jazz-Frühstück. Am Mittwoch, 1. Mai, stehen die Mitglieder der Gruppe Vinylrauschen am Plattenteller und machen Musik. Obwohl es ein Mittwoch ist, bietet das Team der Sonntagsbewirtung warme und kalte Speisen zu familienfreundlichen Preisen an. Das Waldheim an der Waldburgstraße 180 hat von 10 bis 14 Uhr geöffnet. Der Erlös geht an den Förderverein des Evangelischen Jugendwerks. atz

Lokales Impressum

Filder-Zeitung

Der gemeinsame Lokalteil

STUTTGARTER ZEITUNG

www.filder-stuttgarter-zeitung.de

STUTTGARTER NACHRICHTEN

www.filder-zeitung.de

Redaktion Filder-Zeitung:

Pleninger Straße 150, 70567 Stuttgart
Verantwortlich: Holger Gayer, Jan Sellner
Leitung: Judith A. Sägeser, Rüdiger Ott
Fon: 07 11/72 05 89 57
Fax: 07 11/72 05 89 59
redaktion@filder-zeitung.zgs.de

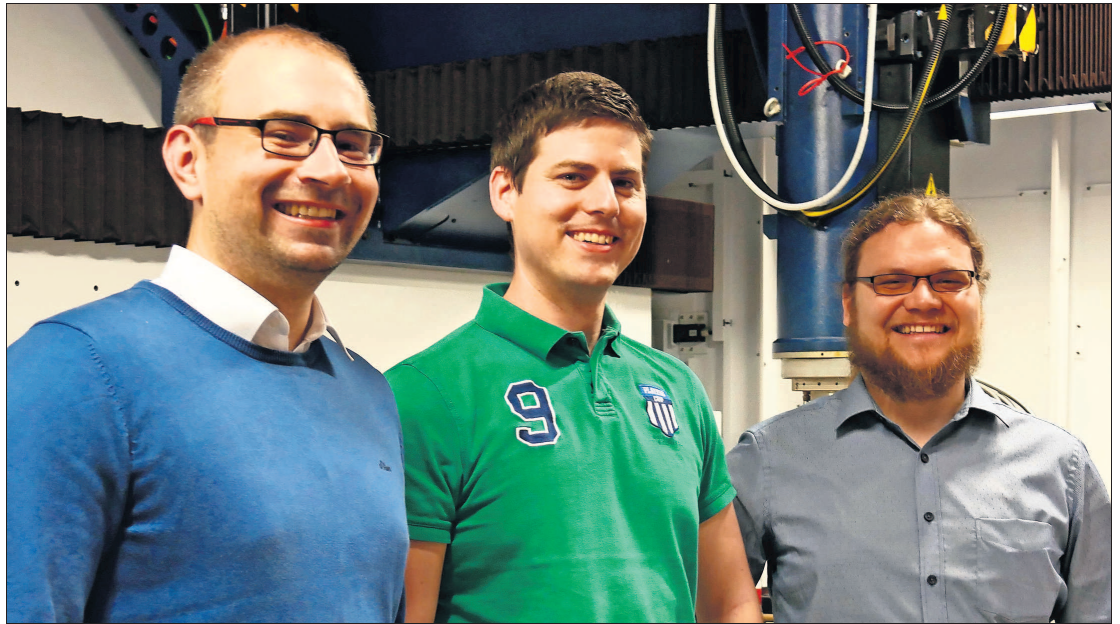
Anzeigen:

Verantwortlich: Oliver Nothelfer
Fon: 07 11/72 05-15 01
Fax: 07 11/72 05-15 09
anzeigen@filder-zeitung.zgs.de

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr.1 vom 1.1.2019

Verlag:

Stuttgarter Zeitung Verlagsgesellschaft mbH
Pleninger Straße 150 (Pressehaus Stuttgart)
70567 Stuttgart



Christian Freitag, Meiko Boley und Daniel Förster (von links) bearbeiten mit dem Laser normalerweise Blech.

Foto: Eileen Breuer

Ein Laser kredenzt das besondere Käseerlebnis

Vaihingen Raclette mit Strahlen beschießen? Das geht! Drei ehemalige wissenschaftliche Mitarbeiter des Instituts für Strahlwerkzeug haben es ausprobiert. Ob es die Zubereitung des Partyklassikers revolutioniert, ist aber fraglich. Von Eileen Breuer

Bei den meisten Familien liegt der Raclettegrill im obersten Fach des höchsten Kellerregals, eingepackt in den originalen Pappkarton. Man holt ihn nur zu Weihnachten und Silvester hoch in die Wohnung, denn das Schrubben nach dem Käsedebakel ist aufwendig. Ehemalige wissenschaftliche Mitarbeiter des Instituts für Strahlwerkzeug bieten die Lösung: Laser statt Racletteofen. Mit einem Festkörperlaser haben sie auf dem Campus in Vaihingen bewiesen: Den Käse kann man auch mit Strahlen schmackhaft zubereiten. „Im Gegensatz zu sonst war der Käse extrem fluffig“, sagt der Feinschmecker Daniel Förster. Gemeinsam mit Christian Freitag und Meiko Boley hat er den Käse mit Strahlen beschossen und ihn zum Schmelzen gebracht.

Die Funktionsweise des Laserraclettes ähnelt der originalen Zubereitung: Normalerweise erhitzt ein Heizwedel den Käse großflächig und wärmt ihn damit langsam auf. Wenn er schmilzt, schabt man ihn vom Leib direkt aufs Brot. Auch der Laser funktioniert als Heizquelle. Der Laserstrahl ist jedoch ein kleiner Punkt, der sich schnell über den Käse bewegt. Der Laser kann mehr leisten als ein Heizwedel: „Er ist ungefähr so stark wie acht Raclettegeräte auf



Der mit dem Laser beschossene Käse sei fluffig, so die Wissenschaftler. Foto: privat/IFSW

einem Fleck mit einem Durchmesser von einem Millimeter“, sagt Boley, der die Technik entwickelt hat.

Dadurch, dass der Laser nicht die Oberfläche aufheizt, sondern in tiefere Schichten des Milchprodukts eindringt, blubbert der Käse vor sich hin. Und das führt laut den drei Technologen zu einem besseren Geschmackserlebnis als bei gewöhnlichen Raclettegrills. Damit diese Technik funk-

tioniert, musste Boley lange herumbasteln: „Die Technik ist nicht für Raclette ausgelegt. Deswegen bin ich zum Supermarkt gefahren und habe den günstigsten Emmentaler geholt, den ich finden konnte. Damit habe ich eine Versuchsreihe durchgeführt.“ Und es funktionierte: Bei ihrem Auszustand am Institut, wo sie als wissenschaftliche Mitarbeiter angestellt waren, konnten die drei Laserexperten die Funktion nicht nur demonstrieren: Sie servierten ihren Kollegen den schmackhaften Raclette-Käse auch direkt auf den Teller.

Die Laserexperten sind sich sicher, dass man daraus auch eine Geschäftsidee entwickeln könnte: „Wenn die Chefetagen den fluffigen Käse erst mal probiert haben, gibt es kein Halten mehr“, sagt Förster. Kunden gibt es, da sind sie sich einig: „Wenn ein Restaurant das haben will, kann es das bekommen. Das ist eine reine Preisfrage.“

Denn während man einen Raclettegrill bei Onlinehändlern schon für ein paar Euro ergatteren kann, kostet eine Laseranlage schnell mal Hunderttausende von Euros. Und ganz ungefährlich ist so ein Laser auch nicht: „Mit einem normalen Raclette kann man sich die Augen nicht ausschließen“, sagt Freitag. Denn in dem Laser steckt so viel Energie, dass man damit sein Augen-

licht verlieren könnte. Strenge Sicherheitsvorkehrungen sind deshalb das A und O beim Umgang mit einem Laser: Immer, wenn der Laser den Käse befeuert, sind die Sicherheitstüren der Anlage geschlossen. Nur durch ein Fenster können die Hobbyköche verfolgen, wann der Käse auf den Teller tropft.

Spruchreif ist diese Idee deshalb noch lange nicht – sie war ja eigentlich auch nur als ein Scherz zum Auszustand von Freitag, Boley und Förster gedacht. Weil sie das Institut für Strahlenschutz hinter sich ließen, hatten sie für ihre Kollegen noch mal eine kleine Feier organisieren wollen. Und das Raclette-Essen hat am Institut Tradition: Denn zwei der Chefs kommen aus der Schweiz: „Es hat sich als Teambuilding etabliert“, sagt Förster. Mit einer Tradition mussten die drei Erfinder brechen: Sie servierten keinen Käse aus der Schweiz, sondern einen französischen. Trotzdem sagt Förster: „Es war ein einzigartiges Käseerlebnis.“

In Zukunft werden sich die drei jedoch wieder Blechen zuwenden: Die schneiden, bohren und schweißen sie nämlich normalerweise mit dem Laser – und können so Schränke, Autotüren oder auch Minimobile für den Weihnachtsmarkt herstellen.

Zur Firmenfeier geht es nach Las Vegas

Filder Nullachtfünfzehn-Veranstaltungen waren einmal. Deshalb gibt es nun auch in Filderhalle 360-Grad-Projektionen. Von Felizitas Egloff

Das Oktoberfest in Stuttgart, ein Weinfest mitten in Leinfelden oder sogar feiern vor der Kulisse von Las Vegas? Das alles ist seit Kurzem in der Filderhalle möglich. Mithilfe von sechs Laserprojektoren lässt sich der Große Saal passend zur Feier optisch verwandeln. „Das ist natürlich eine besondere Dienstleistung, die wir unseren Kunden anbieten. Jedoch möchten wir uns auch von anderen Veranstaltern abheben“, sagt Nils Jakob, Geschäftsführer der Filderhalle. Für das Panoramabild muss der Saal mit langen Bahnen aus weißem Stoff abgehängt werden. Sie sind die Leinwand, auf der Beamer dann ihr Bild projizieren. „Das ist natürlich ein Arbeitsaufwand, und es dauert normalerweise einen Tag,

„Man kann auch ein Auto durch die Halle fahren lassen.“

Nils Jakob, Geschäftsführer

bis wir alles mit Stoff verhüllt haben. Die besondere Atmosphäre, die wir unseren Kunden dadurch geben können, ist die Arbeit aber wert“, sagt Jakob.

Die Kunden haben zwei Möglichkeiten, welches Motiv sie für ihre Veranstaltung wählen. Entweder sie entscheiden sich für eines der vorgegebenen Motive von der Filderhalle. Das kann zum Beispiel ein Wein-

dorf oder eine Winterlandschaft sein. Die andere Option ist, ein individuelles Motiv zu wählen. „Unsere Kunden können ihrer Kreativität freien Lauf lassen“, sagt Jakob. „Es ist zum Beispiel möglich, nur das Firmenlogo an die Wand zu projizieren. Man kann aber auch ein Auto durch die Halle fahren lassen.“ Neben den Hintergrundbildern sind also auch Videos drin.

Die individuellen Motive kann der Kunde zusammen mit der Filderhalle gestalten.



Nils Jakob zeigt die Technik in der Filderhalle. Die Projektionen entführen die Gäste zum Beispiel nach Las Vegas. Fotos: Egloff, Markus Schwarz

„Unsere Zielgruppe sind hauptsächlich Firmen, die eine Feier oder einen Kongress veranstalten“, sagt Jakob. Jedoch könne das Angebot ebenso für private Feiern genutzt werden. „Uns ist wichtig, dass wir in der Filderhalle eine gewisse Wandelbarkeit haben, sodass jeder Raum auf den einzelnen Kunden zugeschnitten werden kann“, sagt Jakob. Der besondere Flair ist übrigens nicht günstig. Ein Standardmotiv kostet 8000 Euro pro Abend.

Geht der Trend in der Veranstaltungsbranche also weg von Nullachtfünfzehn hin zu einem – optischen – Spektakel? Laut Andreas Janous von der Vaihinger Werbeagentur Follow Red sei das nicht der Fall.

„Die Menschen suchen aber immer mehr nach Veranstaltungen, die echt und emotional inszeniert ist“, sagt er. „Diese Möglichkeit geben uns die Themenevents.“ Auch die Vaihinger Firma richtet immer wieder solche Themenevents aus wie die Filderhalle. „Unsere Kunden sind hauptsächlich Unternehmen, aus den unterschiedlichsten Branchen“, sagt Janous.

Die Firmen buchen diese Events für Jubiläen, Preisverleihungen oder Konferenzen. „Wir passen unser Angebot an das Konzept des Unternehmens an. Je nach Wunsch kann dann mit Licht, Deko und dem Veranstaltungsort gespielt werden“, erklärt Janous.

