

# Hinterm Ararat den Tank gefüllt

Stalekers Multivisionsschau im Häberlen – Fernweh garantiert – Bikertour durch den Kaukasus

Es war ein Abend für Fernwehgeplagte. Eine Reise in 1001 Nacht, unterlegt mit schönen Songs, drei Stunden mit netten Leuten und dann raus aus dem Häberlen in die gefühlten 15 Grad minus auf der Karlstraße.

CORNELIA KAUFHOLD

Gaildorf. Viereinhalb Wochen waren sie mit dem Motorrad unterwegs, 13 000 Kilometer von Reubach bis Baku, die Hälfte davon auf dem Bike. Bei der Reise, so das Lehrer-Ehepaar Michaela und Udo Staleker, haben sie ihren Tank so voll getankt, dass er über den Winter reicht. Am Donnerstagabend gaben

## Zum Nachtisch einen Sternenhimmel

sie von ihrer Tankfüllung an die Gäste der Kulturkneipe Häberlen ein paar kräftige Schlucke ab.

1400 brillante Fotos haben sie zu einer Multivisionsschau verarbeitet. In Überblendtechnik geht es zu Popp, Instrumentalmusik und authentischer Folklore durch die Südtürkei nach Georgien über die maleische Heerstraße nach Aserbaidschan und in den Iran. Michaela Staleker, Rektorin der Schloss-Realschule Gaildorf, und ihr Mann nehmen die Gäste auf ein fantastisches Abenteuer mit. Sie erzählen von Schwierigkeiten am Zoll und Momenten, die sie ihr Leben lang nicht vergessen wollen, und das dann ganz poetisch – „zum Nachtisch einen Sternenhimmel“. Sie zeigen Fo-



Sie sprechen natürlich übers Motorradfahren – was sonst? Tourenfahrer Udo Staleker (Mitte). Fotos: Cornelia Kaufhold

tos von lachenden Gesichtern, dem Hirtenjungen, sie fotografieren Menschen auf der Straße, in der Restaurantküche und hinterm Marktstand, Esel, Pferde, Hunde, Wasserbüffel, die imposante Landschaft des Kaukasus mit tiefen Schluchten, klaren Flüssen, Serpentinafen und Schotterpisten, Klöster und Höhlen, Zeugnisse der Hochkultur der Hethiter und Paläste orientalischer Khans. Im Kontrast dazu das Elend der Hinterhöfe, die Perspektivlosigkeit mancher ihrer Bewohner, der ausrangierte Zug, in dem Menschen wohnen.

20 Jahre ist er nicht mehr Enduro gefahren, erzählt der Haller Feuerwerker Udo Schanz beim Abschied an der Garderobe. In diesem Jahr will er mit dem Bike – in den Iran.

Info Weitere Infos online unter [www.starapower.de](http://www.starapower.de)



Eingefleischte Biker blättern in den Magazinen „Tourenfahrer“.



Und wohin fahren wir in den Ferien?



Michaela Staleker und Jürgen Dümmel.



Begegnungen während der Pause.

Anzeige  
i-m@xx EDV-Service: [www.zweit-pc.de](http://www.zweit-pc.de)  
**Daten weg?**  
Michelfeld, Im Buchhorn 7, 0791-56479

# Genussvoll wandern und im Schloss dinieren

Auf der Wanderrunde bei Döttingen erwartet uns ein langer Aufstieg – Als Belohnung gibt es Schweinsbäckchen



Serie **Kulinarische Spaziergänge**

GUIDO SEYERLE

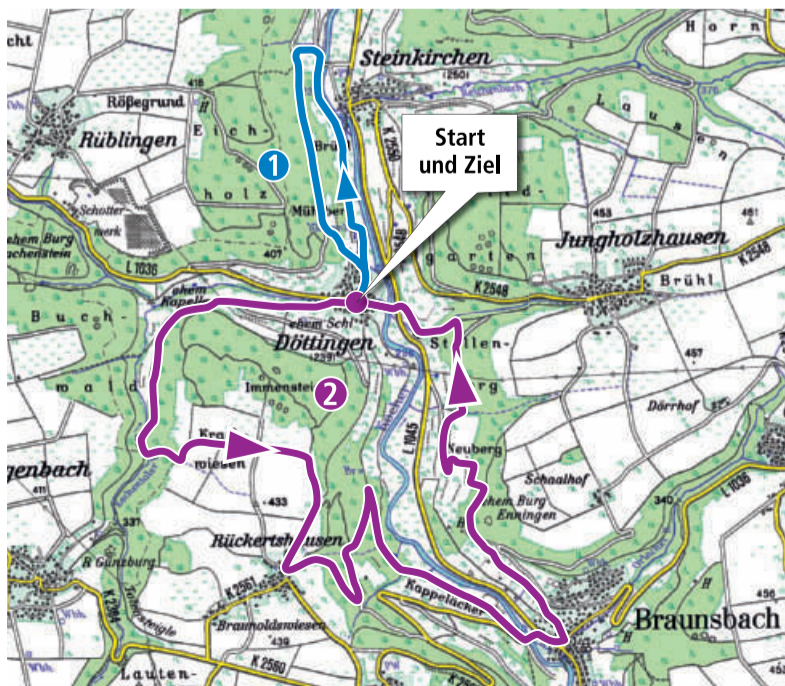
Sportlich wandern und danach im Schloss dinieren – dazu lockt die Gegend rund um Döttingen. Egal zu welcher Jahreszeit, das Kochertal zwischen Braunsbach und Steinkirchen hat Reiz. Im Frühjahr sprießen in warmen Hanglagen die ersten Blütenpflanzen. Im Sommer kann man in den Trockenmau-

ern Eidechsen beobachten. Der Herbst legt in die Hang-Laubbwälder seinen gelb-roten Teppich. Im Winter kann der Wanderer Aussichten genießen, die er sonst nicht zu Gesicht bekommt. Wir parken in der Nähe von **Schloss Döttingen**. Die **kurze Tour** beginnt im Weidenweg und folgt flussabwärts dem Kocherjagst-Radweg. Diesen verlassen wir bei der Brandklinge und steigen bis zum ersten querenden Waldweg auf. Auf Höhe des Friedhofs steigen wir bei der Brandklinge und steigen bis zum ersten querenden Waldweg auf. Auf Höhe des Friedhofs steigen wir bei der Brandklinge und steigen bis zum ersten querenden Waldweg auf. Auf Höhe des Friedhofs steigen wir bei der Brandklinge und steigen bis zum ersten querenden Waldweg auf.

sen vorbei erreichen wir Braunsbach und wandern über den Neuberg zurück zum Startpunkt. Josef Dumler erwartet uns bereits. Es gibt Deftiges aus seiner Oberpfälzer Heimat. Die **Schweinsbäckchen** sind auf den Punkt geschmort: herrlich zart, ohne dass sie beim Zerschneiden zerfallen. Bei der aromatischen Sauce merkt man, dass Dumler über Jahrzehnte an Kocherfahrung verfügt: Auf dem Gaumen entwickeln sich Tomaten-, Thymian- und Sellerie-Geschmack, unterlegt von einem feinen Rotweinaroma. Das frisch gezapfte **Pils vom Fass** macht das Wanderer-Mahl perfekt. Als Nachtisch dann noch etwas Außergewöhnliches: feines Ingwerreis.

## Info

Gasthaus: Schloss Döttingen  
Spezialitäten: Provenzalische Fischsuppe, Kraftbrühe vom Tafelspitz; geschmälzte Kässpätzle, Ofenkartoffel, Hohenloher Kräuterspätzle, Döttinger Schlosspfännchen, Barbarie-Entenbrust, Fasanenbrust, Lammrückenfilet; Ingwerreis mit Früchten  
Lieblingsgericht des Chefs: (im Menü inklusive Suppe und Salat) in Trollinger und Gemüse geschmorte Schweinebäckchen mit Spätzle, 17,90 €  
Öffnungszeiten: täglich von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 21.30 Uhr; kein fester Ruhetag – deshalb besser kurz vorher anrufen  
Kontaktadressen: Schloss Döttingen, Restaurant im Grünen, Braunsbach; 079 06 / 10 10  
Internet: [www.schloss-doettingen.de](http://www.schloss-doettingen.de)  
Zeitbedarf für Wandertouren: kurze Tour 1 Stunde, 3,9 Kilometer, 110 Höhenmeter; lange Tour 3 Stunden, 11,3 km, 440 Hm  
Beste Jahreszeit: ganzjährig  
Kindereignung: ja, aber beide Touren nicht für Kinderwagen geeignet



Die zarten Schweinebäckchen mit Spätzle und Rosenkohl.

## Rezept

Zwiebeln, Karotten und Knollensellerie in kleine Würfel schneiden und in Öl im Schmortopf anbraten. Den in dünne Ringe geschnittenen Lauch dazu geben und zwei Minuten mitbraten. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und alles bei schwacher Hitze einige Minuten rösten. Den Rotwein auf zweimal hinzugeben und immer wieder etwas einkochen lassen. Die Brühe, die Knoblauchzehen sowie Lorbeerblatt und Thymianzweige hinzufügen und aufkochen lassen. Die Schweinebäckchen hinzufügen und bei geschlossenem Deckel eine Stunde bei schwacher Hitze weich schmoren.



Josef und Brigitte Dumler beim Getränke-Ausschank. Fotos: sey