

Weniger Ansteckung in Haushalten durch Impfung

LONDON Schon eine erste Dosis der Impfstoffe von Biontech und Astrazeneca kann einer Studie zufolge das Risiko deutlich reduzieren, das Coronavirus im eigenen Haushalt weiterzutragen. Die Effekte der ersten Impfung verringern das Risiko einer Ansteckung innerhalb von Haushalten um 38 bis 49 Prozent, wie die Gesundheitsbehörde Public Health England gestern mitteilte. Sie hatte für ihre Auswertung Infektionsketten in englischen Haushalten analysiert und auf dieser Basis die Wahrscheinlichkeit einer Ansteckung berechnet.

Die Auswertung von Public Health England liefert weitere Hinweise darauf, dass die eingesetzten Impfstoffe wohl nicht nur vor schweren Covid-19-Erkrankungen schützen, sondern auch das Risiko einer Übertragung des Virus auf andere reduzieren. Frühere Studien gaben bereits ebenfalls Anlass zu dieser Hoffnung. *dpa*

Umfrage: Hohe Akzeptanz für Wölfe

BERLIN Die Wiederansiedlung von Wölfen wird laut einer Forsa-Umfrage im Auftrag des Nabu von einer großen Mehrheit in Deutschland befürwortet. Insgesamt 77 Prozent der Befragten fänden es erfreulich, dass Wölfe wieder in Deutschland lebten, erklärte der Nabu gestern in Berlin.

Drei Viertel (75 Prozent) bejahten, die Lebensweise von Wölfen spannend zu finden. Zwei Drittel (65 Prozent) der Bundesbürger teilten die Einschätzung, dass die von Wölfen ausgehenden Risiken in den Medien übertrieben dargestellt würden.

Forsa hatte den Angaben zufolge im März 2360 erwachsene Bundesbürger befragt. Anlass war der diesjährige Tag des Wolfes (30. April). Laut der Umfrage ist die Ablehnung der Tiere in Regionen mit Wölfen nur geringfügig höher als im Durchschnitt. Menschen in sogenannten Wolfsgebieten seien zwar eher von der Rückkehr der Tiere betroffen. Ein steiles Meinungsgelände zwischen Stadt und Land sei aber nicht erkennbar, erklärte der Nabu. *epd*

SPRUCHREIF

Lencke (4) will draußen spielen, Oma sagt: „Das geht nicht, es regnet.“ Lencke: „Was müssen die Engel auch immer so viel trinken!“ „Wie meinst du das?“ fragt Oma. „Wenn sie viel trinken, müssen sie viel Pippi machen, und dann regnet es. Toiletten haben die da oben nicht.“

➔ Schnelle Kindersprüche können Sie uns senden per Mail an: unterhaltung@noz.de oder per Brief an: Neue Osnabrücker Zeitung, Breiter Gang 10-16, 49074 Osnabrück.

Das Schneewittchen der Backwelt

Schwarzwälder Kirschtorte weltweit bekannt / Guter Biskuitteig und richtige Menge Obstbrand für perfekten Geschmack

Weisse Sahne-creme, rote Kirschen und dunkle Schokospäne: Die Schwarzwälder Kirschtorte könnte man wohl als das Schneewittchen der Tortenwelt bezeichnen. Und auch was die Bekanntheit angeht, dürfte die cremige Kalorienbombe der Märchengestalt in nichts nachstehen.

Zumindest in der Region ist man sich ganz sicher: Die Schwarzwälder Kirschtorte kommt von hier – und ist den Menschen fast überall auf der Welt ein Begriff. Ihr zu Ehren gab es am Sonntag im Schwarzwaldort Todtnauberg nun wieder ein Festival, erstmals digital wegen der Corona-Pandemie.

Mitinitiator ist Alfred Boch, Hotelinhaber und Küchenchef. Boch darf man wohl eine Instanz in Sachen Schwarzwälder Kirschtorte nennen. Seit über 25 Jahren backt er sie unter anderem für die Gäste seines Hotels.

Bochs Geheimnisse für den perfekten Geschmack? Da ist zum einen die richtige Menge Kirschwasser. Vier bis fünf Schnapsgläschen müssten es schon sein pro Torte – auf den Biskuit geträufelt, am besten nicht in die Sahne, sagt er. „Es muss einfach harmonisch miteinander schmecken.“ Und dann sei da der Biskuitteig selbst. Mit einem normalen Handmixer könne der nicht wirklich gut werden. Nur mit



Cremige Kalorienbombe: Beim Kirschtortenfestival treffen sich alle zwei Jahre professionelle Zuckerbäcker und Hobbykonditoren zum Wettbewerb. Über die Herkunft der Torte gibt es unterschiedliche Theorien. Foto: dpa/Philipp von Diefurth

speziellen Teigmaschinen teigboden, Marmelade, Biskuitteig, wieder Marmelade, abgetropfte Kirschen und Kirschwasser. Darüber dann zweimal jeweils Sahne, Biskuit und Kirschwasser. Und obenauf wieder Sahne, Schokospäne und Kirschen.

Tipps vom Profi aus dem Festival-Livestream: auf keinen Fall den Ofen aufmachen, wenn der Biskuitteig noch nicht fertig ist. Beim Schneiden den Teig drehen und erst gegen Ende mit dem Messer

„Es muss harmonisch miteinander schmecken.“

Alfred Boch

Hotelinhaber und Küchenchef

bis zur Mitte vorstoßen. Und auch beim Bestreichen mit Sahne: immer drehen. Über die Herkunft der Torte gibt es unterschiedliche Theo-

rien, die die Bäckerinnung Baden auf Anfrage verschickt. Ganz klar: Die Schwarzwälder seien sicher, dass die Torte aus einem schon lange bekannten Sahne-Kirsch-Dessert der Region hervorgegangen sei. Aber auch die aus der Schweiz stammende Schwarzwaldtorte könnte zum Beispiel ein Vorläufer gewesen sein, heißt es. Der fehle jedoch das Kirschwasser, und es seien Nüsse drin. Oder war der schon vor 40 Jahren verstorbene Kondi-

tor Josef Keller der Erfinder? Er behauptet den Angaben zufolge, die Torte 1915 in Nordrhein-Westfalen erfunden zu haben – aber diese Torte wiederum soll nicht „mehrgeschossig“ gewesen sein. Und dann ist da laut den Infos der Innung noch der Tübinger Stadtarchivar Udo Rauch, der den Ursprung der heute bekanntesten Torte Deutschlands bei einem Konditor in einem Tübinger Café verortet. *dpa*

GESCHMACKVOLL

Max is(s)t rezeptorisch ...

Michael H. Max Ragwitz

Zur Klarstellung kündigt ich vorweg an: Heute gibt's mal wieder eine Kolumne vom Stamm „Klaukschieter“, wie das im Norden freundlich genannt wird. Aber ganz im Ernst, ich möchte schon, dass Sie beim Kochen ein wenig in geschmacklich-kombinatorische Zusammenhänge eindringen. Wenn man Sie also nach den verschiedenen Geschmacksrichtungen fragt: Wie viele bekommen Sie dann zusammen? Kleiner Tipp: Heiß und kalt gehören

nicht dazu. Spaß beiseite: Süß, sauer, salzig und bitter – das sind die aufrechten vier, die unsere Geschmacksnerven aufnehmen.

Die fünfte im rezeptorischen, den Geschmack erfassenden Reigen aber ist „umami“. Sie ist von der Definition her vielseitig besetzt. Ich halte es dabei mit den Begriffen „wohlschmeckend, köstlich, würzig“. Darüber hinaus, so kennt man mich, beziehe ich auch „fleischig“ mit ein. Der Umami-Geschmack hat auch etwas mit dem Glutamat-Gehalt

zu tun. Kein Wunder, dass es längst Pasten und Gewürze aller Art mit mehr oder weniger (un-)sinnigen Bezeichnungen gibt, die das Geschmacksereignis Umami auslösen (wollen).

Das geht aber besser und günstiger, weiß mein kochender Freund Sebastian Rauer, Küchenchef im Restaurant Fackelgarten in Plau am See. Der zieht umami nämlich aus natürlichen Zutaten, schafft sich seine Würze selbst und weiß deshalb genau, was drin ist. Er entsaftet beispielsweise Tomaten und reduziert den gewonnenen Saft. Oder er röstet Sellerie mit Zwiebeln und Pilzen an, gibt Gemüsfond dazu, kocht alles aus, und reduziert die-

sen Sud ebenfalls. Das ist seine kochtechnische Munition für Umami-Bomben. Die kann man aber auch anders herstellen, indem man umamihaltiges Gemüse zu einem schmackhaft knackigen Salat komponiert.

Dafür können Sie Gurke und Cherrytomaten, Staudensellerie und Oliven klein schneiden und mit Zitronengras vermischen. Das Ganze vermengen Sie gut mit einer würzigen Marinade, die Sie aus Weinessig, Oliven- und Chiliöl sowie Gewürzen wie Blütenmischungen und etwas Ingwerpulver zubereiten sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren heben Sie dem Salat noch Rucola oder Feldsalat unter.

Wer mag, kann zusätzlich mit Parmesan bestreuen und ein Roggenknusper hinzufügen. Dazu nimmt der Küchenchef entridetes Sauerbrät und pupft es in „gefällige Bröcklein“, die er in reichlich Nussbutter goldgelb brät oder frittiert und mit Salz und Meerrettich-Pulver würzt. Dem Salat kann man auch ein unpaniertes Schnitzelchen (merke: Fleisch hat eine umamihaltige Komponente) und den Spargel als warme Bestandteile beifügen.

Keine schlechte Idee ist es auch, Kartoffelpuffermasse neben zwei Eiern fein geschnittene Frühlingszwiebeln unterzujubeln, mit Salz, Pfeffer und Muskat abzu-

schmecken und goldgelb auszubacken. Darauf können Sie eine Umami-Ratatouille geben, deren Zubereitung in meiner virtuellen Rezeptothek beschrieben sind. Auf jeden Fall können Sie auf diesem Weg Ihrem kulinarischen Umami-Affen viel Zucker geben, sprich: kombinatorische Fantasie beweisen. Die goldene Regel lautet: Ihnen (und Ihren Gästen) muss es schmecken.

Der Autor gibt in seinen kulinarischen Kolumnen Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche. www.kulinarische-portraits.de



„Im Impfneid liegt auch etwas Gutes“

Sozialpsychologe: Menschen werden motiviert, sich impfen zu lassen, und strengen sich an, einen Termin zu bekommen

Anke Janßen

KÖLN Immer mehr Menschen in Deutschland erhalten ihre Corona-Schutzimpfung, doch der Großteil der Bevölkerung muss warten. Die Debatte um Freiheiten für Geimpfte schürt den Impfneid umso mehr. Warum Impfneid aber auch etwas Positives sein kann, erklärt der Neidforscher und Sozialpsychologe Dr. Jan Crusius.

Herr Crusius, hören wir aus dem Bekanntenkreis, dass jemand bereits geimpft wurde, können wir uns für denjenigen freuen, aber uns selten von der Frage „Und was ist mit mir?“ frei machen. Ist das Neid?

Eine weit verbreitete Definition in der Psychologie ist, dass Neid entsteht, wenn wir uns mit jemandem vergleichen, der etwas hat, das wir auch gerne haben wollen. Neid beruht also immer auf einem sozialen Vergleich. In der Folge entsteht ein Schmerz und eine gewisse Frustration. Und dieses Gefühl trifft in der aktuellen Situation gerade auf viele von uns zu, und das ist auch verständlich und sehr menschlich.

Gibt es auch etwas Positives an dieser Emotion?

Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, mit Neid umzugehen. Entweder, man versucht auch das zu bekom-



Jan Crusius ist promovierter Sozialpsychologe. Foto: Jan Crusius

men, was die andere Person hat, und strengt sich mehr an, oder man macht die andere Person schlecht und versucht ihr vielleicht sogar im schlimmsten Fall etwas wegzunehmen. Im Impfneid liegt aber auch etwas Gutes, denn es motiviert die Menschen, sich impfen zu lassen, und genau das wollen wir ja errei-

chen, um die Pandemie zu beenden. Die Impfstoff-Knappheit gießt natürlich Öl ins Feuer und sorgt für Emotionen wie Neid und Frustration. Aber dadurch, dass der Impfstoff so begehrt ist, strengen sich die Menschen an, einen Termin zu bekommen. Sie informieren sich, wie andere das geschafft haben. Wir sehen bereits Geimpfte als Vorbilder, das motiviert uns und gibt uns wertvolle Informationen.

Kann die Politik denn dafür sorgen, dass die Bevölkerung gelassen bleibt?

Es ist wichtig, möglichst transparente Kriterien zu schaffen. Neid schlägt vor allem in Missgunst um, wenn

„Neid schlägt vor allem in Missgunst um, wenn man selber ein Gefühl von Ohnmacht hat und denkt, dass die anderen es nicht verdient haben.“

man selber ein Gefühl von Ohnmacht hat und denkt, dass die anderen es nicht verdient haben.

Haben Sie Tipps, wie man es schafft, ruhig zu bleiben?

Wichtig zu wissen ist: Es schließt sich auch nicht aus, dass man sich für jemanden freut und gleichzeitig einen

leichten Schmerz empfindet. Emotionen sind sehr komplex. Jeder kann aber daran arbeiten, Situationen anders zu interpretieren. Um nicht in eine feindselige Haltung zu verfallen, kann man sich zum Beispiel fragen, warum die andere Person die Impfung verdient hat. Eine gute Strategie ist außerdem, sich abzulenken oder an Menschen zu denken, die in der gleichen Situation sind wie man selbst. Zudem kann man sich Gedanken darüber machen, warum es gut ist, dass andere geimpft sind, und warum das wichtig für die Gemeinschaft ist. Diese Interpretation kann helfen, dieser frustrierenden Ungleichheit mehr Sinn zu geben.