



Notizbuch der Woche

Private Perspektiven

Von Thomas Kirstein

Die Offenbacher CDU probt fundierte Opposition und versucht, mit ausgearbeiteter Argumentation alternative Wege in wichtigen Zukunftsfragen der Stadt aufzuzeigen. Während koalitionsfähige Zeichen auf Rekommunalisierung und Erhaltung größtmöglichen örtlichen Einflusses stehen, spielt die Union offensiv wie selten zuvor die Privatisierungskarte. Beim Stadtbetrieb ESO überholt sie damit sogar die FDP.

Deren Vorsitzender Paul-Gerhard Weiß hatte zu seinen jüngst beendeten Stadttratszeiten die Gründung einer hundertprozentigen Stadt-Tochter befürwortet, die es erlaubt, europaweite Ausschreibungen von Dienstleistungen zu vermeiden. Auch die liberale Sichtweise tendiert dahin, dass der Stadt und ihrer Bevölkerung eher mit einem politisch betreuten Betrieb gedient wäre, auf den in Sachen Gebühren, Arbeitsplätze oder kurzfristig notwendige Zusatzleistungen direkter eingewirkt werden kann.

Dem Vernehmen nach sollen die Unionsvertreter in den zur Vertraulichkeit verpflichteten Aufsichtsgremien des ESO keine Einwände gegen das „Konzept 2013“ der Geschäftsleitung gehabt haben, das eine Aufspaltung in den reinen Stadtbetrieb und eine die Privat- und Fremdaufträge erledigende Kooperation mit der Firma Meinhardt gehabt haben. Ein möglicher Sinneswandel könnte vom örtlichen Gewerbe beeinflusst worden sein, wo der ESO bisweilen als städtischerseits bevorzugte Konkurrenz betrachtet wird. Dabei ist eine CDU-Frage durchaus bedenkenswert: Warum muss eigentlich die Zusammenarbeit des ESO mit der Hofheimer Städtereinigungsfirma so festgeschrieben werden – sollten nicht andere zumindest die Chance einer Beteiligung bekommen?

Beim Klinikum aber sind CDU und FDP wieder auf einer Linie, sprechen sich unisono für eine Fortführung des vom Regierungspräsidenten auferlegten „Markterkundungsverfahren“ aus. Das kann indes nur als Offenhalten des Privatisierungstürchens interpretiert werden: Denn die drei kommunalen Interessenten, die noch im Rennen sind, dürften ausscheiden, weil sie höchstwahrscheinlich zu den hessischen Krankenhäusern zählen, die bei dem von Sozialminister Stefan Grüttner (CDU) initiierten Klinikverbund mitmachen wollen.

Zu weit hergeholt und zu verschwörungstheoretisch dürfte in diesem Zusammenhang der Verdacht sein, an einer Beteiligung des höchstverschuldeten Offenbacher Hauses sei man in Wiesbaden gar nicht richtig interessiert, stattdessen werde auf einen Komplettverkauf hingearbeitet – möglichst an den Konzern Sana, in dessen Aufsichtsrat die in die Versicherungswirtschaft gewechselte Grüttner-Vorgängerin Silke Lautenschläger sitzt.

Nicht wegzuwischen ist das Argument gegen die von CDU und FDP befürwortete Fortführung der Partnerschaft: Es würde doch teurer für die Stadt, eine dreieitrig Million an Beraterkosten ist schon weg, weitere Vertragsverhandlungen mit fünf Bewerbern dürften nochmal kräftig zu Buche schlagen, ohne dass ein konkretes Ergebnis zu erwarten wäre. Ein Weitermachen kann nur die Anwälte und die, wie sie auf Neudeutsch heißen, Consultants erfreuen.

Diese Branche braucht sich ohnehin nicht über Offenbach zu beklagen, da gibt's noch genug zu verdienen. Es kostet, ohne Anspruch auf Vollständigkeit, teils fürstliches Honorar für fachliche und juristische Beratung: die Gründung einer Besitz- und einer Betriebs-GmbH für das Klinikum; die Unterstützung der Klinik-Geschäftsführung durch die weltgrößte Beraterfirma McKinsey; die Auseinandersetzungen mit dem Schulbau-Partner Hochtief über die Erfüllung vereinbarter oder die Bezahlung zusätzlicher Leistungen; diverse, nicht mehr nur an zwei Händen abzuzählende Gutachten und Expertisen auch für den Stadtkonzern. Der Bedarf der armen Stadt an gutem Rat ist längst ein Millionen-geschäft für externe kluge Köpfe geworden. Sicher deshalb, weil alles immer komplizierter und undurchschaubarer wird, aber auch weil man sich im Zuge der Haushaltssanierung das Vorhalten eigenen Sachverständigen nicht mehr leisten mag oder kann. Das Paradoxe bleibt: Sparen wollen kostet Offenbach sehr viel Geld.



Hoffnung beerdigt

Von Matthias Dahmer

Es gilt, Abschied zu nehmen. Mit der gefühlt 1000. Debatte um die Zukunft des Klinikums und den folgenden Beschlüssen hat das Stadtparlament am Donnerstagabend die Vorstellung zu Grabe getragen, die Stadt werde maßgeblichen Einfluss auf das Krankenhaus behalten können. Es ist noch gar nicht so lange her, da wurde jede Diskussion zum künftigen Kurs des Hauses regelmäßig mit dem Zusatz versehen, oberstes Ziel sei, das Klinikum in kommunaler Hand zu halten. Und narkotisiert von den aufgeschönten Zahlen beruhenden Versprechen der damaligen Geschäftsführung hat man daran wohl auch fest geglaubt.

Davon kann keine Rede mehr sein. In Zeiten eines Defizits, das ungeahnte Ausmaße angenommen hat, wird nur noch versucht, mit einem blauen Auge in Form der aufgelaufenen Altschulden davonzukommen. Klar ist indes: Selbst beim Mitmachen in einem kommunalen Verbund – der derzeit favorisierten Lösung – würde eintreten, was bei der Übernahme durch einen Privaten stets als Teil eines Schreckensszenarios gehandelt wurde. Dass nämlich nicht mehr allein Offenbach, sondern im konkreten Fall eine Management-Holding das Sagen am Starkenburgring hat.

Bei einer weiteren Folge der Teilnahme am Grüttner-Konzept hat die Koalition wohl bewusst vielsagend geschwiegen: den Auswirkungen der Holding-Lösung auf die noch 1600 Beschäftigten. Denn ähnlich wie bei einer Privatisierung befürchtet, werden in einem geschrumpften, sich in einem Klinikverbund spezialisierten Offenbacher Krankenhaus mit Sicherheit Arbeitsplätze wegfallen.



Aus fernen Ländern nach Offenbach: Stefan Heininger bietet neben Flug-Mangos aus Brasilien auch Granatäpfel aus Israel an. • Foto: bg

Knackig dank Anti-Aging

Von Jenny Bieniek

OFFENBACH • Möglichst klimaneutral zu leben ist „in“. In Zeiten von globaler Erderwärmung und in Rekordschnelle schmelzendem Polareis greifen viele Menschen bewusst auf Obst und Gemüse aus der Region zurück, um lange Transportwege zu vermeiden.

Trotzdem: Die Zeiten, in denen es Orangen nur an Weihnachten gab, sind lange vorbei. Dank weltweit agierender Lieferketten finden sich sämtliche Obst- und Gemüsesorten inzwischen ganzjährig im Supermarkt. Deren Öko-Bilanz fällt meist aber vernichtend aus.

Wer Frisches aus heimischen Ländern will, wird bei den Marktbesuchern fündig. Deutsche Quitten und Birnen, deutscher Rucola (Rauke), deutsche Spät-Zwetschgen und Kartoffeln. Daneben finden sich am Wil-

Marktbummel: Wer Wert auf heimische Waren legt, ist am Wilhelmplatz richtig. Doch auch so manches weit Gereiste findet sich in der Auslage.

helmsplatz zahlreiche Vitaminspender aus aller Welt: Mandarinen aus Argentinien, Granatäpfel und Datteln aus Israel, Grapefruits aus Südafrika, Limetten aus Mexiko, Ananas aus Costa Rica. Ohne Schiff und Flugzeug wäre die Auswahl in den Auslagen um einiges kleiner.

„Vieles aus Spanien und Italien ist einfach noch nicht so weit“, weiß Verkäuferin Bärbel am Stand vom Obst- und Gemüsehandel Schupp. Nachreifendem Obst wie Äpfeln, Bananen oder Mangos machen lange Transportwege nichts aus. Sie reifen auch

nach der Ernte natürlich weiter und landen verzehrbereit beim Kunden.

Bei Zitrusfrüchten und Ananas funktioniert das nicht. „Ihr Reifeprozess wird mit der Ernte unterbrochen“, erklärt Obst- und Gemüsehändler Stefan Heininger. Noch unreif geerntet, werden sie später in Reifekammern mittels Wärme oder Chemie künstlich nachgereift.

„Aber dass denen die Sonne fehlt, schmeckt man natürlich“, findet Bärbel am Stand nebenan. „Oft bestehen unsere Kunden darauf, dass sie Waren kriegen, die reif geerntet wurden. Die kennen sich aus“, weiß sie.

Doch auch nachreifende, sogenannte klimakterische Früchte, können bei niedrigen Temperaturen und unter kontrollierter Atmosphäre mitunter monatelang gelagert werden. Die Kombination aus niedrigem Sauerstoff- und hohem Stickstoffanteil

in der Luft und wenigen Grad Umgebungstemperatur lässt die Früchte in ein „künstliches Koma“ fallen. Was wie der Traum aller Entwickler für Anti-Aging-Produkte im Drogeriesektor klingt, erweist sich in der Lebensmittelpraxis als notwendig. Weil die Luftfracht wegen der besseren CO₂-Bilanz in zwischen vielerorts durch Seetransporte ersetzt wird, sorgt dieses Vorgehen dafür, dass die Ware für den Handel länger attraktiv bleibt.

Viele Kunden zögen die Marktware deshalb der aus dem Supermarkt vor, so Bärbels Beobachtung. „Da holt man das Zeug morgens aus dem Kühlager, kauft es fest und knackig, und abends fällt es plötzlich zusammen und ist matschig“, schildert Marktbesucherin Relinde Stirnweiß-Frost ihre Erfahrung. „Da bezahl' ich lieber 'n Tick mehr und hab' was Gescheites.“

REZEPTE

Mango - Aufstrich

Zutaten (für eine Portion)
1 reife Mango
1 TL Curry
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Zitronenpfeffer
1 Schuss Ahornsirup
1 Limette, davon Saft und Schale
1 Frühlingszwiebel
1 EL Butter

Zubereitung

Mango schälen und ein Drittel der Frucht klein schneiden. Zwei Drittel pürieren und mit den Gewürzen mischen. Den Ahornsirup, tropfenweise den Limettensaft und etwas abgeriebene Schale einrühren. Frühlingszwiebel klein schneiden und mit den Fruchtstücken unter das Fruchtpüree mischen. Zum Schluss die Butter unterrühren. Kann als Brotbelag, Dip, Soße, Creme oder als Grundlage für ein Salatdressing verwendet werden.

Mango-Tiramisu

Zutaten (für acht Portionen)
2 reife Mangos
250 ml Mangosaft
23 Löffelbiskuits
250 g Mascarpone
180 ml Natur-Joghurt
180 ml Sahne, geschlagen
1 Orange, nur Saft davon
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Schuss Marsalawein

Zubereitung:

Mangos schälen und pürieren. Mango- und Orangensaft mit Marsala mischen. Löffelbiskuits in einer hohen Auflaufform auslegen und mit dem Saft beträufeln. Mangomus darauf verteilen. Mascarpone, Joghurt, Zucker und Vanillezucker miteinander vermischen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf den Mangomus verteilen. Drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

→ Quelle: www.chefkoch.de

Amüsant, aber niemals flach

T-Raum-Theater spielt im Hinterhof

Von Stefan Mangold

OFFENBACH • Es gibt Menschen, die verdienen tüchtig und erben obendrein ein sattes Vermögen. Doch genießen können sie den Reichtum nicht, weil sie ständig das Gefühl beschleicht, jemand wolle ihnen die Wurst vom Teller ziehen. Mimen könnte Sarah C. Baumann einen solchen Charakter bestimmen, eine Art weiblicher Harpagon aus der Komödie „Der Geizige“ von Molière. Selbst hat die Schauspielerin mit dessen Furchtsamkeit nichts gemein. „Ich bin kein Jammertyp, den umtreibt, was fehlt“. Sehe sie einen Raum, überlege sie: „Was lässt sich daraus machen?“

Vor sieben Jahren wusste Baumann die Antwort sofort. Da besichtigte die gebürtige Schweizerin Räume an der Wilhelmstraße 13, die Rainer Roth gehören, dem Inhaber des Koffer- und Taschengeschäfts am Marktplatz. Nicht viele wäre die Idee gekommen, auf 40 Quadratmetern dauerhaft ein Theater zu bespielen. Zum Startschuss im September 2005 fehlten Sitzmöglichkeiten. Was Baumann löste, indem sie vor der Premiere verkündete, kein Geld, sondern Stühle als Eintritt anzunehmen. Auf dem Programm stand „Es war die

Lerche“ von Ephraim Kishon, eine Beschreibung des Ehealltags von Romeo und Julia. In Kishons Version haben die zwei überlebt. Die Leidenschaft verlор sich indes längst. Den gealterten Romeo spielte Frank Geisler. Der Schauspieler ist Baumanns Gatte im realen Leben und engagiert sich wie seine Frau für das Theater im Hinterhof, das sich „T-Raum“ nennt.

Es sei schon Jahre ihr Traum gewesen, in Offenbach ein eigenes Theater auf die Beine zu stellen. Im Gegensatz zu manch anderen Vertretern des Metiers „bin ich ein praktisch veranlagter, rationaler Typ“, beschreibt sich Baumann. Sie habe viele Schauspieler erlebt, die auf der Bühne brillierten, im Leben jedoch untergingen, flankiert von einem Übermaß an Alkohol. Baumanns Eltern waren ebenfalls Schauspieler. „Irgendwann schreckte mich damals das unstete Leben“, erinnert sich die 50-jährige Mutter erwachsener Kin-



Die Schauspielerin Sarah C. Baumann betreibt seit 2005 zusammen mit ihrem Mann Frank Geisler das T-Raum-Theater an der Wilhelmstraße 13. • Foto: Mangold

der, die schon mit 17 eine Tochter bekam. Zur Schauspielerei fand die Sozialpädagogin erst später zurück.

Den T-Raum unterstützen 16 Helfer ehrenamtlich, sei es vorher und in Pausen an der Theke oder durch Gestaltung der Webseite. Normalerweise finden 38 Zuschauer Stühle. In Stücken, in denen die Schauspieler wenig Platz be-

nötigen, sind es maximal 44. „Dann geht keine Maus mehr rein.“ Zu 90 Prozent sind die Karten verkauft. Eine Komödie wie „Gatte gegrillt“ war über Monate ausverkauft. Was für den T-Raum ein Nachteil sein kann, „da denken manche, sie brauchen es nicht mehr zu versuchen“.

Ein kleines Theater muss sich für sein Repertoire Besonderes ausdenken. Das Ehepaar Baumann-Geisler arbeitet etwa Stoffe von Romanen. Baumann spielte schon „Madame Bovary“ von Gustave Flaubert als Ein-Frau-Stück. Im Original von Woody Allens „Spiel's nochmal, Sam“ sind neun Rollen zu besetzen. Der Germanist Geis-

ler schrieb es für drei Personen um. Um die Winnie in dem Zwei-Personen-Drama „Glückliche Tage“ von Samuel Beckett zu geben, „muss ich erst alt und klapprig werden“. Die limitierten Ressourcen bedingen eine eigene Ästhetik. In der intimen Atmosphäre kommt es auf jede Nuance an, „der Zuschauer sitzt da und sieht jede Falte“.

Die Protagonisten des T-Raums wollen unterhalten, doch das Brett nicht an der dünnsten Stelle bohren. Über sogenannte Comedians im Fernsehen kann Baumann nicht lachen. Der Anspruch lautet: „Es muss amüsant und darf nicht flach sein.“

→ www.of-t-raum.de

VEREINSPORTRÄT

Wir kontaktieren Klubs und Gemeinschaften für unser wöchentliches Vereinsporträt. Wer Interesse hat, kann sich direkt an unseren Mitarbeiter Stefan Mangold wenden. Er ist erreichbar unter ☎ 0177 2283548 oder per E-Mail: pressediens@mangold-mail.de.