

Bauarbeiten in der Zeppelinallee

Frankfurt. In der Zeppelinallee stadtauswärts zwischen Bockenheimer Landstraße und Sophienstraße wird von heute, 4. April, bis Donnerstag, 7. April, der Fahrbelag erneuert. Die Arbeiten werden zwischen 9 und 15 Uhr ausgeführt, es stehen nicht alle Fahrstreifen zur Verfügung. Weitere aktuelle Verkehrsinformationen gibt es im Internet unter www.mainziel.de *pia*

Bilder vom Brücken-Abriß

Frankfurt. Hessen ist stets im Wandel: Bedingt durch ein starkes Verkehrsaufkommen, im Durchschnitt höher als das der übrigen Republik, unterstehen insbesondere die hessischen Brücken dem Wandel der Zeit. „Wenn Altes Neuem weichen muss“ heißt eine Ausstellung, die im Amt für Straßenbau und Erschließung, Adam-Riese-Straße 25, vom 8. April bis 3. Juni zu sehen ist. Im Mittelpunkt stehen die Brückenabrisse der A5 und der A67 in den Jahren 2011 und 2013. Geöffnet ist montags bis freitags von 8 bis 17 Uhr. *pia*

Kreuzung wird umgebaut

Frankfurt. Die Kreuzung Elkenbachstraße/Merianstraße wird von heute bis Ende April umgebaut. Zunächst werden unter einer Teilsperrung der Fahrbahn die Gehwege barrierefrei ausgebaut. Eine gesicherte Fußgänger- und Radfahrerführung bleibt gewährleistet. Gegen Ende der Arbeiten wird der Asphalt unter Vollsperrung der Kreuzung eingebracht. Eine Umlenkung ist ausgeschildert. *pia*

Morgen rollen die Skater wieder

Frankfurt. Am Dienstag, 5. April, findet die zweite Tour der „Tuesday Night Skater“-Saison statt. Dieses Jahr gibt es 15 verschiedene Touren, die eine Länge von 22 bis 37 Kilometern haben. Um 20.30 Uhr starten die Skater am Hafencampus, Mayfarthstraße, im Ostend. *pia*

Kurden-Demo gegen Kämpfe in der Türkei

Frankfurt. 2000 Kurden demonstrieren am Samstag in der Innenstadt gegen die türkischen Militäreinsätze im Südosten des Landes und forderten eine Autonomie für die Region. „Zur Stunde kämpfen dort Zivilisten um ihr Überleben“, mahnte eine Sprecherin. Abgesehen von einem Platzverweis und einer Identitätsfeststellung wegen des

nachdem es vor einer Woche bei einer Demonstration in Aschaffenburg zu Auseinandersetzungen zwischen Türken und Kurden gekommen war. In Frankfurt gelang es, den Zug und eine Gegenkundgebung türkischer Demonstranten voneinander fernzuhalten. *pvf*



Verschiedene Forderungen sowie Bilder des inhaftierten Kurdenführers Abdullah Öcalan trugen die Kurden durch die Straßen. Foto: von Freyberg

Weitere Fotos von der Demonstration finden Sie unter: www.fnp.de/demo

unerlaubten Mitführens eines Schlagstocks blieb es eine friedliche Kundgebung, die vom Kaisersack zur Hauptwache führte. Dennoch war die Polizei mit rund 300 Beamten samt Wasserwerfer vertreten,

Was die Frankfurter so lecker macht

Morgen startet auf der Dippemess' der Wettbewerb um das beste Würstchen der Stadt

Morgen starten die Metzger auf der Dippemess' ihren Wettbewerb um das beste Frankfurter Würstchen. Michael Ebert ist als Titelverteidiger dabei.

VON INGA JANOVIC

Frankfurt. Frankfurter Würstchen sind eine Spezialität mit jahrhundertelanger Historie – Metzgermeister Michael Ebert hat mit den schlanken Räucherwürsten seine ganz eigene Geschichte. Morgen geht er als Titelverteidiger in die erste Runde des „Frankfurter Würstchenfestivals“. Im Festzelt auf der Dippemess' tragen die Metzger aus der Region ihren Wettbewerb um die wohlgeschmeckteste Wurst nach original Frankfurter Rezept aus. Wer gewinnt, entscheidet das Publikum – 2015 wählte es Eberts Beitrag als Siegerwürstchen aus.

Der 50-Jährige, der den Familienbetrieb mit Filialen auf der Freßgass' und unweit der Zeil in vierter Generation führt, sagte natürlich sofort zu, als er erstmals zum Würstchen-Wettstreit eingeladen wurde. „Es geht ja um unser Handwerk und auch darum, bekannt zu machen, dass die kleineren Metzgereien die Frankfurter jetzt wieder selber machen“, erklärt Ebert das

Festival, das der Gastronom Kai Mann mit der Fleischer-Innung ins Leben gerufen hat. Jahrelang hatten es die Frankfurter Metzgereien den Großbetrieben mit Traditionenamen wie Wirth und Müller in Neulsenburg überlassen, die berühmten Frankfurter herzustellen. „Auch wir haben sie immer zugekauft und nicht selbst hergestellt“, bekennt Ebert. Doch dann zog der Hersteller Müller mit seiner Fabrik nach Lich – und dass es gar keine Original-Frankfurter geben sollte, die

wirklich auch von dort kommen, das konnte die Innung nicht auf sich sitzen lassen. Und so startete nicht nur Eberts Betrieb wieder mit der Herstellung der 1487 erstmals erwähnten Delikatesse, die seit eh und je von Kinder wie von Königen geliebt wird.

Vorrunde nicht geschafft

So groß der Elan, so krachend die Niederlage: „Vor zwei Jahren sind wir schon in der Vorrunde rausgeflogen“, erzählt Ebert. 2014 war der



Firmenchef Michael Ebert (l.) und sein Metzgermeister Peter Schulte bereiten die Frankfurter Würstchen für den Wettbewerb zu. Foto: Hamerski

Titel an die Metzgerei Baumann aus Gründau gegangen, die Frankfurter Metzgerei Waibel schaffte es immerhin auf den dritten Platz. Das konnte Ebert nicht auf sich sitzen lassen. „Ein Jahr lang haben wir experimentiert, das Rezept wieder und wieder verbessert.“ Ganz einfach seien die Schweinewürstchen im Saitling nicht herzustellen, auch wenn die Zutaten klar sind: Muskelfleisch vom Schwein, Fett, Wasser, Gewürze. Die Mischung macht's. „Und dann muss man noch die richtige Räucherfarbe hinkriegen“, so Metzgermeister Ebert.

Alle wollen die Sieger

Vor dem Wettbewerb 2015 stand der Chef selbst an der Würstmaschine, mischte die Würzmischung an – und stellte, wie sich dann herausstellte, das „Siegerwürstchen“ her. Als solches gehen die Frankfurter seither Woche für Woche zu Hunderten über die Theke. Ebert hat sogar noch einen hauseigenen Senf dazu kreiert.

Seitdem steht das Familienrezept, das heute Abend alle testen werden, die ins Festzelt auf der Dippemess' kommen. Acht Metzgereien – neben Ebert die Frankfurter Firmen Dey und Elzenheimer, dazu Betriebe aus der Region – geben ab

19 Uhr ihre Würstchen in den Wettbewerb. Das Publikum und einige bekannte Frankfurter stellen die Jury. Paar für Paar – bereits seit 1895 kommt in Frankfurt ein Würstchen allein auf den Teller – werden die Würstwaren betrachtet, berochen, gekostet und benotet. Erst am Ende erfahren die Juroren, aus welchen Häusern die Schmeckhaften kamen.

Drei Metzgereien kommen weiter, genau wie am Mittwochabend, wenn die zweite Vorrunde ausgetragen wird (wieder ab 19 Uhr, Einlass ist jeweils schon um 18 Uhr). Dann gibt sogar Innungschef Thomas Reichert, der eine Metzgerei in Höchst betreibt – seine Würstchen in die Verkostung.

Die sechs Metzger, die den Geschmack des Publikums am besten trafen, treten dann am Freitag, 8. April, im großen Finale erneut gegeneinander an. An allen drei Abenden führt der Frankfurter Comedian Bappi La Belle durch das Programm, zu dem neben dem Würst-Wettbewerb viel Musik und Witz gehören.

Karten für das Frankfurter Würstchen-Festival kosten 12 Euro und können über die Internetseite www.frankfurter-wuerstchen-festival.de bestellt werden.

Der Anwalt und sein Roter Adam

Jurist aus Frankfurt kreiert den ersten roten Apfelwein ohne Zusatz von Beeren – Präsentation bei Apfelweinformesse

Ein bekannter Frankfurter Rechtsanwalt will die Apfelweinszene aufmischen: Er hat einen reinen roten Apfelwein kreiert. Nächsten Sonntag stellt er ihn der Öffentlichkeit vor. Doch seine Pläne sind größer.

VON THOMAS RUHMÖLLER

Frankfurt. Als Anwalt hat er Schlachten vor Gericht ausgetragen, die in die Rechtsgeschichte Hessens eingehen werden. Er verhält vier Steuerfahndern, die mit Falschgutachten für verrückt erklärt und von der Behörde zwangspensioniert worden waren, zu Schadensersatz in insgesamt sechsstelliger Höhe. Mit seiner Hilfe wurde ein Frankfurter Kriminalbeamter, der von der heutigen LKA-Chefin jahrelang mit falschen Anschuldigungen ausgegrenzt worden war, vollständig rehabilitiert, der Mann bekam dazu 8000 Euro Schmerzensgeld. Er erkämpfte für einen Polizeiführer, der bei einer Beförderung vom damaligen Innenminister Bouffier widerrechtlich übergegangen worden war, 50.000 Euro... Harald F. Nolte – der Name dieses Anwalts dröhnt wie Donnerhall in den Ohren hessischer Behördenleiter. Jetzt, mit 66 Jahren und vorm Übergang ins Rentenalter, hat sich der Spezialist für beamtenrechtliche Problemfälle noch einmal voll in Arbeit gestürzt, allerdings auf ganz neuem Terrain:

Er hat den ersten reinen roten Apfelwein, ja, man kann sagen: der Welt kreiert! Nächsten Sonntag, wenn im Gesellschaftshaus des Palmengartens die 8. Internationale Apfelweinformesse stattfindet, präsentiert er seinen „Roten Adam“ der breiten Öffentlichkeit.

Ein Roter ohne Beeren

Um Missverständnissen vorzubeugen: Es gibt natürlich schon roten Apfelwein. Aber der ist nur deshalb rot, weil Beerensäfte dem Apfelmost beigemischt werden. „Bei meinen Selectionen“, erzählt Nolte voll Stolz, „beruhen die roten Nu-

ancen ausschließlich auf dem roten Fruchtfleisch verschiedener Apfelsorten“. Er kreiert also sozusagen reinrassigen roten Apfelwein! Der hat natürlich nicht diesen satt-dunklen Farbton des roten Traubenweins. Doch der Liebhaber des hessischen Nationalgetränks weiß: Reinen rotfarbenen Apfelwein – so etwas gibt's wirklich noch nicht!

Wie kommt ein Rechtsanwalt, dessen Brotberuf doch eigentlich das Parlieren mit Paragrafen ist, zu einer derart süffigen Beschäftigung? Wenn Nolte davon erzählt, ist er nicht wiederzuerkennen:

Der Mann, der in Gerichtssälen durch profunde Kenntnis furztrockener Verwaltungsmaterie besticht, zeigt plötzlich Emotionen, Begeisterung! Schon immer habe er sich für die Apfelmaterie interessiert, „das habe ich von meinem Großvater Oskar mitbekommen“. Er habe sich dann in die Materie reingekniet, habe Schoppen für den privaten Genuss gekeltert – und eines Tages Äpfel mit rotem Fruchtfleisch angeboten bekommen. „Ich kannte diese Sorte nicht. Aber ich ahnte sofort: Daraus müsste man roten Apfelwein machen können!“

Manufactur Apfeltraum

Er recherchierte im Internet, erfuhr, dass rotfleischige Apfelsorten nur selten angepflanzt werden, weil sie wegen ihres speziellen Säuregehalts für den Verzehr nur bedingt geeignet sind. Er fuhr tausende Kilometer, um die Obstbauern aufzusuchen, die diese Früchte noch anbauen. Er fand sie im Alten Land bei Hamburg, am Niederrhein, in der Schweiz und – Überraschung! – in Hessen: Das Obstbau-Institut Geisenheim züchtet eine rotfleischige Sorte namens „Pomfital“.

Nolte kaufte die Äpfel in Mengen, holte sie mit einem Anhänger ab, ließ sie pressen und den Most in angemieteten Tanks zur Gärung bringen. Nach etlichen Versuchen hatte er's geschafft: Der rotfarbene Apfelwein mundet vorzüglich! Und eine Geschäftsidee war geboren:

Unterstützt von Ehefrau Magda-



Harald F. Nolte in seiner Kanzlei in der Frankfurter Saalgasse. Die Gesetzbücher signalisieren: Der Juristerei will sich der Anwalt auch mit 66 Jahren noch widmen. In seiner Freizeit kümmert er sich mit großer Leidenschaft um den „Roten Adam“, seinen Apfelweinen und Apfelscecco. Foto: Heike Lyding

lene und den zwei Töchtern ließ der Anwalt einige tausend Flaschen abfüllen. „Manufactur Apfeltraum“ nennt er sein kleines Unternehmen, fürs Getränk selbst ließ er sich die Markenbezeichnung „Roter Adam“ schützen. Dieser Name, da formuliert der gewöhnlich nüchtern-rationalen Jurist plötzlich richtig prosaisch, „stelle eine symbolische Verbindung unserer heute noch wachsenden rotsaftigen Wild-äpfel zum Paradies von Adam und Eva mit Lust auf Versuchung und Sinnlichkeit her.“

Zwei Weine gab die Apfelernte 2015 her: „Selection Tönisforst“ und „Selection Altes Land“, Erstere, beschreibt Nolte, verbinde die Note des frischen Apfels im Nachgang mit dem Duft eines Weinbergpfirsichs, letztere „mundet fruchtig-kerbig und entfacht nach einiger Zeit im Glas eine Grapefruit-Note“.

Apfelscecco an Bühne 16

Auch rotfarbigen Apfelscecco produziert er, seinen „Tönisforst“ beschreibt Nolte als „mitra perlendes, trockenes Schaumwein-Cuvee, das

aus den Sorten Weirouge und Redloulou mit einer kleinen Umarmung von Gala Royal entstanden ist“, wobei im Nachgang „ein Hauch von Pfirsich erlebbar“ sei. Sein „Apfelscecco Pomswiss“ aus Schweizer Redlove-Äpfeln entwickle dagegen eine extravagante Cranberry-Note.

Ziel erreicht – nun zufrieden? Mitnichten, das entspräche auch nicht Noltes Naturell! Seine Apfelscecco, so überlegt er schon, dürften eigentlich nicht nur den Hessen vorbehalten bleiben. Sie müssten auch dort genossen werden kön-

nen, wo die rotfleischigen Äpfel angebaut werden. „Mein Traum wäre“, verrät Nolte, „dass auch die Nordfriesen eines Tages meinen fruchtig-herben Apfelwein aus dem Alten Land zu ihren Fischgerichten genießen, und dass der Rote Adam als Apfelscecco an Bühne 16 am Sylter Sandstrand ausgeschenkt wird.“

Mehr Infos zu Harald F. Noltes Weinen im Internet unter www.rotadam.de. Die 8. Internationale Apfelweinformesse findet am 10. April von 11 bis 18 Uhr im Gesellschaftshaus des Palmengartens statt: www.apfelweinweltweit.de

Familienvater stirbt bei Brand im Ostend

Frankfurt. Ein Familienvater ist bei einem Feuer im Ostend gestorben. Mehrere Anrufer meldeten das Feuer am Sonntagmorgen gegen 5 Uhr über den Notruf. Für den 57-Jährigen kam jede Hilfe zu spät. Die Mitglieder der Familie wurden bei dem Feuer zum Teil schwer verletzt. Noch vor dem Eintreffen der Feuerwehr konnten sich die Mutter (42) und ein Sohn (7) vor den Flammen ins Freie retten. Die von den Einsatzkräften aus der Wohnung gerettete Tochter (17) wurde schwer verletzt in eine Spezialklinik gebracht. In ihrem Zimmer soll der Brand ausgebrochen sein: Ausgelöst wurde er durch eine Matratze, die an einen Nachtspeicherofen

angelehnt war. Ob ein technischer Defekt an dem Ofen vorliegt, muss noch geprüft werden. Nachzeitigem Kenntnisstand sind die Eltern durch die Hilferufe der Tochter geweckt worden, woraufhin der Vater in ihr Zimmer stürzte und die brennende Matratze in den Flur hinaustrug. Dort entfaltete sich der Brand erst richtig. Auch ein Ersthelfer erlitt leichte Verletzungen. Der Brand war im ersten Stock eines Mehrfamilienhauses in der Ostendstraße ausgebrochen. *red*

Bilder von dem Brand im Ostend gibt es im Internet unter www.fnp.de/ostend

Oper sammelt 5315 Euro für „Teachers on the Road“

Frankfurt. Die Oper Frankfurt hat gestern ein Zeichen gegen Fremdenhass gesetzt. Vor ausverkauftem Haus beteiligten sich Solisten aus aller Welt an der Initiative „Oper ohne Grenzen – Konzert für eine offene Kultur“. Die Sänger verzichteten auf ihre Gage. Die bundesweite Initiative geht auf die deutschsprachige Opernkonzert zurück, deren Vorsitzender der Frankfurter Intendant Bernd Loebe ist.

Nach der Veranstaltung wurden, wie es zuvor angekündigt wurde,

unter den Zuschauern an den Ausgangstüren Spenden für ein lokales humanitäres Hilfsprojekt gesammelt. Dabei kamen 5315,24 Euro zusammen. Die Spenden kommen dem Verein „Teachers on the Road“ zugute. Das ehrenamtliche Bildungsprojekt bietet Deutschunterricht für Flüchtlinge an. Im Mittelpunkt soll die Kommunikation und nicht die Grammatik stehen. Die Flüchtlinge werden aber auch bei der Wohnungssuche und Behördenangelegenheiten unterstützt. *red*

Was sind die Lieblingsorte in der Stadt?

Frankfurt. Am kommenden Freitag wird im Historischen Museum, Sonnemann-Saal, auf die Frankfurter Modell-Sommertour 2015 zurückgeblickt. Die Ausstellung kann zu den üblichen Museumsöffnungszeiten besucht werden.

Ein Wochenende lang sind im Historischen Museum die Ergebnisse einer Umfrage ausgestellt, die Fachleute als „partizipative Stadteilerforschung“ bezeichnen: Insgesamt 1333 Fragebögen, 28 Stadtteilkarten mit 1166 markierten Orten und elf gebastelte „Mental Maps“ wurden im Sommer gesammelt, unter anderem auf Straßenfesten in den Stadtteilen. Die Ausstellung fasst die vielfältigen Quellen zusammen und gibt einen Einblick in

das gefühlte Frankfurt: Was sind die Lieblingsorte der Frankfurter? Wie werden die unterschiedlichen Stadtteile beschrieben? Und welche Themen sind für ganz Frankfurt relevant?

Alle Besucher haben die Möglichkeit, ihren wichtigsten Frankfurter Ort mit einem mitgebrachten Objekt zu markieren. Gesammelt wird bis Sonntag, 15. April, und dann wird die gemeinsame Frankfurter-Sammlung fotografiert. Das mitgebrachte Objekt kann dem Modellbauer überlassen oder wieder mit nach Hause genommen werden. Der Abschluss des gesamten Projekts wird am Sonntag, 10. April, ab 15 Uhr mit Kaffee und Kuchen gefeiert. *pia*



Frankfurt, wo sind Deine Lieblingsplätze? Ein Team war mit Fragebögen dazu unterwegs. Foto: Kösling/pia