

Angela Dörfler Einrichtungshaus Dörfler

Wenn ich eine Zeitmaschine hätte, würde ich sie unserem kleinen Johannes schenken, damit er sie in alle Teile zerlegen kann, denn er bastelt gerne und ich benötige die Zeitmaschine nicht, denn ich bin glücklich darüber, dass ich heute lebe.

Als ich klein war, wollte ich alle Häuser und Wohnungen der Welt renovieren und umbauen, damit alle Menschen wunderschön leben können.

Wenn ich 70 bin, möchte ich genauso glücklich und gesund sein wie heute.

Ich ärgere mich über mich selbst, wenn ich jemandem Unrecht getan habe.

Am meisten in meinem Leben beeinflusst haben mich mein Vater und meine Mutter.

Meine Lieblingspeise in meinem Lieblingslokal ist das Essen von Freundinnen oder Freunden, mit Liebe gekocht und zubereitet in ihren eigenen vier Wänden.

Mein/e Lieblingskünstler/in aus der Region heißt ... es gibt einige Künstler in der Region, die ich liebe und schätze, über die ich froh bin, dass sie unter uns leben und deren Bilder wir ausgestellt haben.

Mein Lieblingsbuch ... ist immer das, was ich gerade mit Überzeugung gelesen habe. Im Augenblick hat mich das Erlanger Poetenfest inspiriert, mich mehr mit den russischen Schriftstellern zu befassen. Ljudmila Ulitzkaja beeindruckte mich mit ihrem Buch »Die

Lügen der Frauen« und ich möchte gerne mehr von ihr lesen, denn sie gibt mir Antworten auf Fragen, die ich mir über die russischen Menschen stelle.

Als Politiker/in schätze ich die Menschen, die ehrlich und mutig ihre Meinung äußern, auch wenn sie einmal nicht in das Konzept ihrer Partei passt.

Wenn ich einer Bettlerin, einem Bettler auf der Straße begegne, dann überlege ich, wie dieser Mensch wohl in diese Situation gekommen ist und welche andere Wege es auch noch geben könnte.

Als größte Ungerechtigkeit empfinde ich, wenn wir die Welt nur von unserem Standpunkt aus beurteilen und nicht die Vielfalt der Lebensmöglichkeiten beachten.

Am Straßenkreuzer gefällt mir, dass dieses Magazin für gegenseitigen Respekt und Toleranz wirbt.

Angela Dörfler, Innenarchitektin, führt seit 35 Jahren gemeinsam mit ihrem Mann Hartmut begeistert das gleichnamige Einrichtungshaus Dörfler in Erlangen. Mutter von zwei Kindern, zwei Enkelkinder, engagiertes Mitglied von »Soroptimist International«, einem Service-Club für berufstätige Frauen, gründete den Club Soroptimist in Wladimir, der Partnerstadt von Erlangen.

Foto: privat

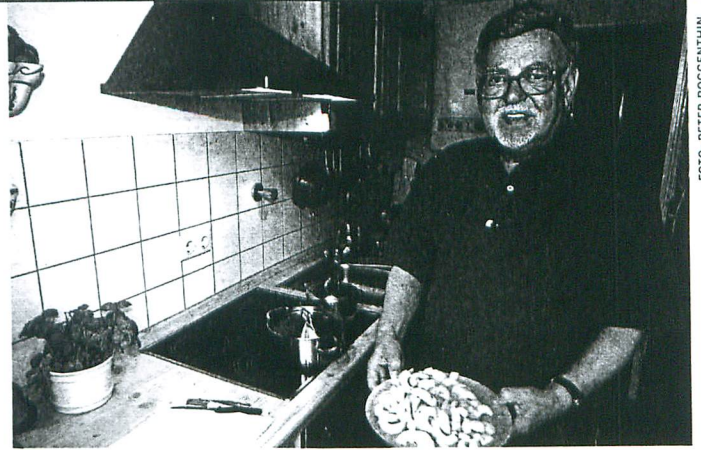


FOTO: PETER ROGENTHIN

Jochen Banzhaf hat von seinen bislang 65 Lebensjahren 46 in ganz Deutschland als Restaurantfachmann und Koch gearbeitet. Zuletzt sorgte der gebürtige Oberpfälzer im renommierten »Goldenen Posthorn« am Sebalder Platz dafür, dass der Service bestens klappt. Ein Anspruch, den er auch im Straßenkreuzer erfüllt.

Unter dem Motto »Aus weniger mach mehr« serviert der Profi leckeres Essen, bei dem eine Prise Fantasie wichtiger ist als eine dicke Portion Euro!

Die Tatsachen: Das Märchen vom dicken fetten Pfannkuchen kennen Sie vielleicht. Darin springt der heiße runde Leckerbissen drei Frauen aus der Pfanne, rollt »kantapper, kantapper« auf und davon, muss vielen gierigen Gesellen entkommen und lässt sich schließlich von drei Waisenkindern essen. Was uns das sagt? Dass Pfannkuchen für jeden ein Festessen sein können und am besten in großer Runde die Seele wärmen. Lassen Sie sich überraschen!

Das Rezept: Gebratener Schweinebauch mit Kraut- oder Wirsingfleckern und Pfannkuchen

1 kg Schweinebauch	ca. 4,00 EUR
1 kg Weißkraut oder Wirsing	ca. 0,99 EUR
100 g Zwiebeln	ca. 0,30 EUR
1/8 Ltr. Sahne, Salz, Pfeffer, Gewürze, etwas Brühe und Dunkelbier	ca. 0,50 EUR
<i>Für die Pfannkuchen:</i>	
250 g Mehl, 2 Eier	ca. 0,75 EUR
1/2 Ltr. Milch, ca. 1/2 Tasse Mineralwasser, wenig Öl	ca. 0,50 EUR
zusammen	7,04 EUR
macht bei 6 Personen	je 1,17 EUR

Los geht's: Schweinebauch in Streifen schneiden. In Schmalz oder Öl kurz und scharf anbraten, dann bei 80-90 Grad warm stellen. Klein geschnittenes Kraut in das Bratenfett geben, kurz anbraten und mit Brühe und etwas Dunkelbier aufgießen. Ca. 10 Min. geschlossen kochen lassen, dann mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Pfannkuchen: Zutaten glatt verrühren, am Schluss ein paar Tropfen Öl dazu (kein Olivenöl!), ca. 1 Stunde ruhen lassen! Beim Ausbacken nur Butterschmalz oder Margarine mit etwas Butter verwenden und nicht zu heiß braten. Sonst wird er hart, wenn er kalt ist! Ergibt acht Pfannkuchen, die in Flecken geschnitten werden. Zum Kraut geben und nochmals kurz aufwallen lassen. Dann das gebratene Fleisch dazu, mit Sahne ablöschen und vom Feuer nehmen, sonst gerinnt die Sahne!

Falls Sie lieber Wirsing verwenden, ist zu beachten: Beim Auffüllen kein Bier, lieber etwas Weißwein nehmen. Zum Würzen statt Kümmel etwas Muskat und Curry nehmen.

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

Gutes Gelingen, ein frohes Fest und ein segensreiches 2004 wünscht Jochen

P.S.: Es gibt auch diesmal ein zweites Rezept, das sich unser Verkäufer Klaus-Peter Bartsch gewünscht hat. Es heißt »Studenten-Schnitzel« und wird gerne gemailt, gefaxt oder per Post geschickt!