

## „Die Menschen sehnen sich nach Kultur“

Museum setzt auf Online-Ticketing und den 7. März

Von Birgitta Lamparth

**WIESBADEN.** Andreas Henning und seine Mitarbeiter hoffen auf die Zahl 35. Das ist der Corona-Inzidenz-Zielwert auch für Wiesbaden, bei dem das Landesmuseum nach dem 7. März wieder eröffnen könnte. „Wir sind dafür gerüstet“, sagt der Museumsdirektor. Jetzt auch mit Online-Ticketing, dank Unterstützung aus dem Ministerium. „Das haben wir im zweiten Lockdown eingeführt, um dann noch besser aufgestellt zu sein.“ Damit kann man über die Website des Museums Zeitfenster im Halbstundentakt buchen.

Er gehe zwar davon aus, dass nicht unbegrenzt Besucher eingelassen werden können, aber bei über 7000 Quadratmetern Ausstellungsfläche könne man sich im Haus ja weiträumig verteilen. „Das ist

### KEINE KURZE NACHT

Auch in diesem Jahr wird es keine „Kurze Nacht der Galerien und Museen“ geben. Die Veranstalter haben das Groß-Event jetzt abgesagt: „Was den Apriltermin 2022 betrifft, sind wir versichtlich – es wird dann sicher eine besondere, die 20. Kurze Nacht.“

auch der Grund, warum Bund und Länder die Museen in die erste Lockerungsphase mit hineingenommen haben“, meint Andreas Henning. Der Hunger nach Kultur sei im zweiten Lockdown noch gestiegen: „Wir erhalten so viele Anrufe von Menschen: Wann könnt ihr endlich wieder öffnen?“ Die Online-Führung von Roman Ziegglängsberger durch die Macke-Schau war so gut besucht, „dass unser Server in die Knie gegangen ist“. Über Youtube war dann eine Teilnahme möglich. Henning: „Das sagt etwas aus über die Sehnsucht nach Kultur.“

Besucher erwarten neben der Macke-Schau (bis 9. Mai), auch zwei fertig gehängte Ausstellungen, die noch gar nicht gezeigt werden konnten: Eine zur seltenen, in unserer Region aber heimischen Äskulap-Natter in der Natur (bis 18. Juli) sowie „Exquisit“ mit Kunst des 19. Jahrhunderts aus der Sammlung Jan und Friederike Baechle (bis 26. September). Vollrad Kutscher kann man nur noch bis 14. März sehen. Da Führungen in absehbarer Zeit nicht stattfinden können, bietet das Museum zu allen Ausstellungen einen Audioguide an, der kostenlos in der App des Museums auf das eigene Smartphone geladen werden kann.

## Projekte unter freiem Himmel oder in kleinen Gruppen

Bei „Wiesbaden engagiert!“ kommen Unternehmen und gemeinnützige Einrichtungen zusammen

Von Anja-Baumgart-Pietsch

**WIESBADEN.** Fotos der vergangenen Aktionen von „Wiesbaden engagiert“ zeigen nur fröhliche Menschen bei der Arbeit. Miteinander Spaß zu haben, ist auch ausdrücklich eines der Ziele der Aktion. 2005 wurde sie auf Initiative der verstorbenen Hildegunde Rech ins Leben gerufen. Die Idee: Unternehmen und gemeinnützige Einrichtungen unkompliziert und niedrigschwellig zusammenbringen. Handwerkliches, Gartenarbeit oder die Organisation kleiner Veranstaltungen, aber auch Bewerbungstrainings oder die Programmierung einer neuen Website sind Beispiele.

Normalerweise werden die Aktionen im Frühjahr koordiniert, im Sommer findet dann die Aktionswoche statt. Das alles ist natürlich unter den herrschenden Bedingungen eine besondere Herausforderung. Auch im vergangenen Jahr war das bereits so, aber gerade deswegen, so hoffen die Organisatorinnen Corinna Bewersdorf und Karoline Deissner vom Amt für Soziale Arbeit, könne man auf die hier gesammelten Erfahrungen zurückgreifen. Zwar hätten sich die Aktivitäten im Sommer 2020 halbiert, denn viele Projekte können unter den derzeitigen Bedingungen gar nicht stattfinden.

„Wir hoffen aber, in diesem Jahr vielleicht zwei Drittel zu schaffen“, gibt sich Deissner optimistisch. Mehr Projekte unter freiem Himmel oder mit zahlenmäßig kleinerer Beteiligung könnten sicher durchgeführt werden. In einem ersten virtuellen Kennenlern- und Informationstreffen per „Zoom“ gab es zahlreiche Interessenten auf beiden Seiten.

Sowohl Unternehmen als auch gemeinnützige Träger waren gut vertreten, und das Team vom Amt für Soziale Arbeit hatte dazu einige eingeladen, die sich bereits lange Zeit beteiligen und sehr positiv berichten konnten. Das freute auch Sozialdezernent Christoph Manjura (SPD), der per Zoom die Interessenten willkommen hieß und sein großes persönliches Interesse an der Veranstaltung bekundete. Man sei optimistisch, dass auch in diesem Jahr ein sinnvoller Verlauf möglich sei. Ende März soll eine – gegebenenfalls wieder virtuelle – Projektbörse stattfinden, bei der sich dann die Partner konkret zusammenfinden. Im Juni soll die Aktionswoche über die Bühne gehen, möglicherweise werde wieder, wie 2020, das Ganze etwas entzerrt und ohne echten Kick-Off und Abschlussparty stattfinden. Mehr unter <https://aktionswoche-wiesbaden-engagiert.de>

# Bewohner stärken, stützen, motivieren

Die Sozialpädagogin Angelika Wust engagiert sich als Quartiersmanagerin auf dem Gräselberg

Von Anja Baumgart-Pietsch

**WIESBADEN.** Zurzeit finden nicht so viele persönliche Begegnungen statt. Das ist für die Arbeit einer Quartiersmanagerin schon eine Herausforderung. Aber Angelika Wust, die schon vor der Pandemie ihren Posten auf dem Gräselberg angetreten hatte, fühlt sich bereits gut vernetzt und im Stadtteil zu Hause. Deswegen ist sie natürlich auch alles andere als untätig und arbeitet an den unterschiedlichsten Projekten weiter.

Die Sozialpädagogin mit reicher Erfahrung in Altenarbeit, Krankenpflege, Jugendarbeit, Heimleitung, Coaching und Qualitätsmanagement fühlt sich hier genau an der richtigen Stelle. Der Stadtteil ist, wie noch andere in Wiesbaden, mit „besonderer sozialer Bedarfslage“, in das Programm „Sozialer Zusammenhalt“ aufgenommen worden. Dieses städtebauliche Entwicklungsprogramm will den Zusammenhalt stärken, die Bewohner aktivieren und somit die Wohn- und Lebensbedingungen verbessern. Zentrales Element ist ein Quartiersmanagement.

Beratung derzeit nur nach telefonischer Vereinbarung

In Wiesbaden bewerben sich unterschiedliche Träger um diese Funktion. Angelika Wust ist für das Diakonische Werk tätig. Ihr Büro befindet sich in den Räumen der evangelischen Lukasgemeinde, in direkter Nachbarschaft zur „Fachberatung Demenz“, die ebenfalls das Diakonische Werk hier für ganz Wiesbaden anbietet. Hier berät sie – momentan nur nach telefonischer Vereinbarung – Ratsuchende. Ansonsten sieht sie ihre Aufgabe hauptsächlich in der Vernetzung, im Zusammenbringen von Menschen.



Angelika Wust mit Breakdancer Maxim Seth nach einer Aufführung im Gräselberg.

Archivfoto: Isabel Schäfer

Viele lebten im Stadtteil eher „nebeneinander her“, obwohl das Quartier über viel Grün, viel Platz, verhältnismäßig viel Ruhe verfüge und Potenzial habe, meint Angelika Wust. Durch Veranstaltungen, bauliche Veränderungen, Beratungs- und Unterstützungsangebote soll hier ein Bewusstsein geschaffen werden. Dafür gab es bereits viele Aktionen: 2019 organisierte sie gemeinsam mit dem Stadtteilzentrum ein großes Sportfest. Ein Berliner Gestaltungsbüro ist für ein Grün- und Wegekonzept engagiert, hier gab es einige Bürgerbeteiligungaktionen. Angelika Wust freut sich, dass im Zuge dessen bereits mehrere schöne Aufent-

haltsorte entstanden sind, die gut angenommen werden: So gibt es ein Balancierobjekt vor einem Haus in der Wörthersee-Straße auf dem Weg zur Grundschule, an der Ecke zum Klagenfurter Ring wur-



den Holzbänke und -objekte gebaut. Ein Schriftzug aus großen, orangefarbenen Holzbuchstaben buchstabiert „GRÄSELBERG“ und bunte

Wimpel markieren die Mitte des Stadtteils. Angelika Wust hat aber auch in Corona-Zeiten einige kleinere Veranstaltungen organisieren können. Breakdancer, Musiker und Clowns traten auf, und der Vorlesetag fand als Verteilung von Büchertaschen für die Kinder des Stadtteils statt.

Ein großer Teil ihrer Arbeit ist auch die Akquise: Aus Troncmitteln konnte sie gerade einige Tablets anschaffen, die man künftig im Quartiersbüro ausleihen kann. Auch Corona-Einkaufshilfen konnte sie mit den Sportlern des örtlichen Fußballvereins organisieren.

Ideen für die Zeit nach der Pandemie hat sie ebenfalls:

Abfragen haben ergeben, dass viele sich Sportangebote wünschen, auch vereinsungebundene. Außerdem kann sich Angelika Wust einen Stadtteilchor vorstellen. Stadtteilspaziergänge zu bestimmten Themen oder gemeinsame internationale Kochaktionen sind weitere Ideen. Aber natürlich geht es ebenso um Verkehrsthemen, die künftige Ausstattung des Stadteilladens, Seniorenarbeit und vieles mehr. Die im Gräselberg lebenden Menschen zu stärken, zu unterstützen, zu motivieren, sich für ihren Stadtteil stark zu machen und zu vernetzen, sieht sie als ihr Ziel in der noch bis 2025 andauernden Förderungszeit an.

## Es muss nicht immer die Rote sein

Bete gibt es auch in Rosa, Gelb und Weiß / Roh und gekocht ein gesunder Genuss

**WIESBADEN.** Haben Sie mal wieder Lust auf etwas Buntes? So richtig knallig, das gibt es ja derzeit nicht so üppig. Aber bei Bete wären sie jetzt genau richtig. Die gibt es nämlich nicht nur in klassischem Dunkelrot, sondern auch in

Rosa und Gelb, zu meist mit hellen Ringeln, so wie in ganz Weiß. Der charakteristisch süßlich-erdige Geschmack ist ihnen allen gemein, „je heller die Bete jedoch ist, desto milder und teilwei-



AUF DEM WOCHENMARKT von Nicola Böhme

se auch süßer schmeckt sie“, hat Katja Kraus vom Kalika-Stand beobachtet. Für sie schmecken Rosa und Gelbe Bete „auch nicht so erdig“.

Leider verwäscht die Farbe der so schön geringelten Bete beim Kochen, doch man könne sie auch roh essen, zum Beispiel geraspelt im Salat oder in hauchdünne Scheiben gehobelt als Carpaccio, das in einer Vinaigrette aus Essig, Öl, etwas Orangensaft sowie Pfeffer und Salz ziehen darf, empfiehlt Jutta Hemmann. Der Orangensaft neutralisiere den erdigen Geschmack ein wenig,

also ein gutes Rezept für Bete-Einsteiger.

Übrigens könne man, wenn man die Knollen gut reinigt, die Schale auch gut mitessen – gekocht wie auch roh, meint Katja Kraus. Zum Beispiel in Kombination mit Äpfeln und Orangen

(siehe Rezept). „Eigentlich sollte man das alles ein wenig ziehen lassen und den Ziegenkäse erst kurz vor dem Servieren drüberbrökeln, da er sonst rosa wird“, sagt sie,

„doch das schaffe ich meist nicht – ich esse gleich alles weg, so lecker ist das“, gesteht sie.

Gut mache sich die Bunte Bete auch als farbenfrohes Ofengemüse auf dem Blech, kombiniert mit roten, gelben und orangefarbenen Urmöhren, bunten Kartoffeln (gibt es in Lila und Rosa) oder rosa und violetten Süßkartoffeln. Alles wird in Stücke oder Scheiben geschnitten und in einer Schüssel mit Olivenöl, einem Löffel Honig, Meersalz, und Pfeffer geschwenkt und auf einem Blech verteilt. Das Ganze wird dann etwa 15 bis 20 Minuten bei 180 bis 200 Grad im Ofen gebacken, „und sollte bissfest bleiben“.

Tom Gliesche am Stand der Gärtnerei Schäfer packt Gelbe Bete in Stifte geschnitten gemeinsam mit Zwiebeln, Flockensprossen, Pastinake, Karotten, Shitake-Pilzen und Asia-Salat in den Wok und würzt das Pfannengemüse dann nur noch mit Sojasauce, „Kokosmilch geht auch“, sagt er. Die Bete dürfe dabei noch schön bissfest bleiben, „dann schmeckt sie besonders gut“.

Jutta Hemmann empfiehlt, Bunte Bete zu stifteln und in der Pfanne mit etwas Butter oder Öl zu braten, „mit Pfeffer und Salz abschmecken – fertig ist die Gemüsebeilage“. Gaby Baum am Stand der Domäne Mechtildshausen mag Rote Bete als Salat, „die gelbe oder ro-

sa ist mir zu mild“, gesteht sie. Dafür kocht sie die Knollen bissfest, lässt sie etwas abkühlen, brät Zwiebelwürfel an und lässt dieses ebenfalls abkühlen. Bete würfeln oder in Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln mischen und mit einer Vinaigrette aus Rapsöl, Distelöl, Aceto balsamico, Pfeffer, Salz sowie etwas Zitronensaft und Zucker übergießen und ziehen lassen, „das ist richtig lecker“. Zudem habe sie von einer Kundin erfahren, dass man die vorgekochte Bete auch gut in Scheiben panieren und als Schnitzel braten können, „das muss ich auch mal ausprobieren“.

Übrigens ist Bete auch ganz schön gesund: Sie enthält Fol-

säure, Eisen, Kalium, Magnesium, Zink, die Vitamine B und C und liefert dem Körper zudem Eiweiß und Ballaststoffe. Ihren Namen verdankt sie dem Farbstoff Betanin, der für ihr purpurrotes Aussehen sorgt und häufig auch zum Färben anderer Lebensmittel eingesetzt wird. Betanin gehört zu den sekundären Pflanzenstoffen, die als Antioxidantien freie Radikale abfangen und so das Immunsystem unseres Körpers stärken. Und ihre Folsäure soll gut für die Bildung roter Blutkörperchen sein. Im Gemüsefach im Kühlschrank hält sie sich in einer Tüte verpackt gut zwei Wochen, sie sollte nicht runzlig werden, meint Jutta Hemmann.



Bete gibt es nicht nur in klassischem Rot, sondern auch in Gelb, Rosa und Weiß. Foto: Nicola Böhme

Bete mit Apfel, Orangen und Ziegenfrischkäse

- Bete
- Apfel in Scheiben
- Orangen in Scheiben
- Walnusskerne
- Aceto balsamico
- Ziegenfrischkäse

Bete ungeschält, aber getrennt, kochen, damit das Rot nicht alles überdeckt. Die Knollen sollten bissfest bleiben. Lauwarm in Scheiben schneiden und mit den Apfel- und Orangenscheiben auf einen Teller legen. Mit Aceto balsamico beträufeln, Walnusskerne darüberstreuen und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Ziegenfrischkäse drüberbrökeln, sonst wird er rosa.

### WIESBADENER KURIER

**Herausgeber:** Hans Georg Schnücker  
**Verlag:** VRM GmbH & Co. KG, Erich-Dombrowski-Straße 2, 55127 Mainz (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für alle im Impressum genannten Verantwortlichen), Postfach 3120, 55021 Mainz, Tel. (06131) 48 30; Fax (06131) 48 58 68, AG Mainz HRA 0535, pG: VRM Verwaltungs-GmbH.  
**Geschäftsführung:** Joachim Liebler (Sprecher), Dr. Jörn W. Röper  
**Chefredaktion:** Lutz Eberhard (Mitglied der Geschäftsleitung), Lars Hennemann (redaktionell verantwortlich, Darmstadt), Stefan Schröder, Alexandra Eisen (Stv.), Olaf Streubig (Stv.)  
**Mitglied der Chefredaktion:** Andreas Härtel, Martin Schirring  
**Politik:** Christian Matz (Ltg. und Reporterchef)  
**Wirtschaft:** Ralf Heidenreich  
**Kultur:** Johanna Dupré  
**Sport:** Tobias Goldbrunner  
**Stadtausgabe Wiesbaden:** Olaf Streubig (Ltg.), Sina-Andrea Schreiner, André Domes (Vertretung)

**Bezirksgeschäft:** Sascha Kircher  
**Berliner Büro:** Kerstin Münstermann, Jan Drebes  
**Chef vom Dienst:** Klaus Kipper  
**Art Director:** Stefan Vieten  
**Leben/Wissen:** Monika Nellessen  
**Bildredaktion:** Sascha Kopp  
**Leitung Content Development:** Julia Lumma  
**Geschäftsleitung Markt:** Michael Emmerich  
**Anzeigen:** Marc Becker (verantwortlich)  
**Lesermarkt:** Angela Harms  
**Logistik:** Lars Groth  
**Druck:** VRM Druck GmbH & Co. KG, Alexander-Fleming-Ring 2, 65428 Rüsselsheim.  
 Für unverlangt eingesandte Manuskripte keine Haftung. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages.  
 Bei Lieferungsbehinderungen ohne Verschulden des Verlages oder infolge höherer Gewalt besteht kein Anspruch auf Entschädigung.  
 Anzeigenpreise laut Preisliste Nr. 49 ab 1. Januar 2021. Für private Gelegenheitsanzeigen gilt die Preisliste Nr. 19 vom 1. Januar 2021.