



Tipps & Tricks

DER SCHWARZE TIPP



Barbara Frick
Leiterin der
Gemeindebücherei

„Drachenläufer“

Khaled Hosseini, Berlin Verlag 2003

Afghanistan 1975: In Kabul wächst der 12-jährige Amir, Sohn eines wohlhabenden Händlers, zusammen mit seinem etwa gleichaltrigen Diener Hassan auf. Trotz der unterschiedlichen sozialen Stellung verbindet die beiden eine innige Freundschaft, welche jedoch jäh zerstört wird: Amir schafft es nicht, Hassan gegen eine Bande Straßenkinder zu verteidigen. Von schlechtem Gewissen getrieben, sorgt er dafür, dass Hassan sein Haus verlassen muss. Jahre später - durch den Einmarsch der Russen wurden Amir und sein Vater zu Flüchtlingen - kehrt er zurück und versucht, seinen Verrat wiedergutzumachen. Ist es dafür schon zu spät?

Der 1965 in Kabul geborene Autor lebt heute als Arzt in Nordkalifornien. In seinem spannenden, einfühlsamen Debütroman verknüpft er gekonnt tragische Familiengeschichte mit der leidvollen Geschichte Afghanistans.

DER WEISSE TIPP



Bayerisches Jagd- und
Fischereimuseum
München

Im Herbst ins Museum

Der Herbst macht's möglich: Endlich hat man wieder Zeit für Museen, Ausstellungen und Theaterbesuche.

Bis zum Oktober ist im Bayerischen Jagd- und Fischereimuseum in Münchens Fußgängerzone, - genau, da wo der Bronzene Eber und der bronzene Fisch vor der Tür stehen - eine Sonderausstellung zu besichtigen.

„Die Fischhautmenschen“ ist diese Ausstellung überschrieben. Sie handelt von einem im Aussterben begriffenen Volksstamm aus Sibirien, die „Amur“, deren Kultur völlig auf Fische abgestellt ist. Kleider, Kunstobjekte und viele andere Ungewöhnliche aus der Kultur dieses Naturvolkes ist zu sehen. Blicke zu sagen, dass natürlich der Besuch des Museums auch ohne Sonderschau informativ ist.

Also, anschauen und dann auch gleich noch auf den Turm der Frauenkirche steigen (86 Stufen, dann Aufzug) traumhaft an einem Herbsttag mit klarer Sicht. *fok*

DER GUTE TIPP



Flori Eiter
Hobby-Bäckerin
Seeshaupt

Vollkorn-Äpfelkuchen

Teig: 100 g Butter, 100 g Honig, 2 Eier, 1/4 Teelöffel Zimt, 1 Prise Salz, 125 g Vollkorn-Weizenmehl, 1 Teelöffel Backpulver

Belag: 750 g Äpfel, 250 g Magerquark, 200 g Creme fraiche, 75 g brauner Zucker, 2 Eier, 50 g Walnusskerne

Backtemperatur: 180° C

Weiche Butter, Honig und Eier miteinander verrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt darüber sieben und gleichmäßig unterrühren. Den Teig in eine mit Butter gefettete Pie-Form streichen. Die Äpfel schälen, entkernen, in dünne Spalten schneiden und schuppenartig auf dem Teig verteilen. Aus Quark, creme fraiche, Zucker und Eiern eine cremige Masse rühren und gleichmäßig auf die Äpfel streichen, mit den gehackten Walnusskernen bestreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 40-50 Minuten backen, auskühlen lassen. Guten Appetit.