

Wegweiser

Wein- & Lukull-Wochen

Im Nürnberger Hotel Restaurant **Steichele** (Knorrstraße 2-8) klingen am Samstag mit Weinschmankerln und passenden Gerichten aus Franken die kulinarischen Wein- und Lukull-Wochen aus. Zusätzlich kann edler Rebensaft unter professioneller Anleitung verkostet werden.

Hummer-Woche

Die Hummerwoche im Hotel **HerzogsPark** in Herzogenaurach endet am Samstag. Wer den edlen Genuss raffinierter Hummer-Kreationen noch erleben möchte sollte sich also beeilen.

Nitrat in Kartoffeln

„Öko-Test“ warnt Kartoffelliebhaber: manche Knollen sind gar nicht so gesund wie sie sein sollten. Denn durch übermäßige Düngung reichern sich Nitrate an. Diese Salze können Krebs verursachen und sorgen für einen faden Geschmack. In der aktuellen Ausgabe von „Öko-Test“ stehen die Testergebnisse von 25 Kartoffelmarken.

Historische Speisen

Noch bis Sonntag können Sie in **Ansbach** besondere Gerichte zu genießen. Denn zwölf verschiedene Gasthöfe bieten Gerichte zu zwölf verschiedenen Themen und Ländern an. Zum Beispiel Speisen aus den Töpfen der Azteken, aus Mexiko und von denen in der Bibel erzählt wird. Infos unter: 0981-51243

Fischernte

Der Museumsweiher in **Bad Windsheim** wird am heutigen Samstags abgelassen. Fisch-Experten demonstrieren zwischen 10 und 15 Uhr, wie Karpfen und andere Teichfische filetiert und entgrätet werden. Dazu werden kleine Schmankerl zum Probieren angeboten. Außerdem locken besondere Fischgerichte ins Museums-Gasthaus.



Daumen hoch für die doch recht ungewöhnliche Karpfenbratwurst: Stadtrechtsdirektor und Broadwoschd-Experte **Hartmut Frommer** beim Testen. Foto: Giulia Iannicelli

Karpfenbratwurst - hui oder pfui?

Neues-im-Weggla und Sushi-Fest: Hits von den Fischtagen

NÜRNBERG Lorenz Jordan aus dem Aischgrund wollte mehr aus dem Karpfen machen als ihn nur gebacken oder blau zu servieren: Er erfand die „Karpfenbratwurst“. Hoppla – schwimmt da ernsthafte Konkurrenz für unsere Nürnberger Drei-im-Weggla heran? Einer muss es wissen: Hartmut Frommer, Stadtrechtsdirektor und Vorsitzender des Schutzverbandes Nürnberger Bratwürste. Anfangs noch etwas skeptisch, ob die Karpfenbratwurst rechtlich überhaupt duldbar ist, gehen seine Mundwinkel beim ersten Biss leicht, aber sichtbar nach oben. „Geschmacklich sehr apart“, urteilt der Experte und sieht dem Produkt optimistisch entgegen.

Unsere Seefahrernation Franken mit seinem Weltmeer Dutzendteich präsentiert heuer schon zum siebten Mal die Nürnberger Fischtage. Vom 17. bis 26. Oktober findet man hier alles zum Thema



Überbürgermeister Ulrich Maly schaut genau hin, wie **Aal-Uwe** (rechts) und **Gottlob Krug** richtig den Fisch aus der Hand essen. Foto: G. Iannicelli

Fisch und was zu einer ordentlichen Mahlzeit dazu gehört.

„Der Fischmarkt bringt Leben in die Zeit zwischen Altstadtfest und Christkindlesmarkt“, so OB Ulrich Maly gestern bei der Eröffnung mit Matjesessen und anschließendem Bieranstich, musikalisch begleitet vom Nürnberger Seemannschor, der mit Shanties – Seemannslieder – auf Aal und Hecht einstimmt.

1997 führte Cheforganisator Gottlob Krug den Fischmarkt in Nürnberg ein und lockt seither selbst Marktschreier aus Hamburg die sogenannten Rapoverkäufer in die Stadt.

Von acht Uhr morgens bis neun Uhr abends bieten diese an ihren Ständen den eingelebtesten Fischfreunden für durchschnittlich drei Euro alles an Fischspezialitäten, was auch der Franke begehrt: vom Aal über die Forelle bis hin zum Zanderfilet.

Ferner findet unter dem Motto „Sushi und Sardinenweggla“ erstmals das Sushi-Festival auf dem Fischmarkt statt und zeigt alles rund um die japanische Spezialität. Da bleiben keine Fragen mehr offen. Nur noch eine: Welche Überraschung erwartet uns wohl nächstes Jahr? Der Karpfenleberkäse? **HdO**

Gratis zur regionalen Koch-Show

Aktion von Möbelmachern und Bayerischem Rundfunk auf der 50. Consumenta

Original regional genießen! Der Bayerische Rundfunk bietet zusammen mit dem Verein „Original Regional“ und der Einrichtungsfirma „Die Möbelmacher“ aus Unterkrumbach bei Hersbruck einen Augen- und Gaumen-

schmaus für die Besucher der Jubiläums-Consumenta 2003: Fränkische Spitzenköche zaubern Köstliches auf dem Messtand des BR. Alles ist regional: Die Köche, die Zutaten, sogar das Holz und die Macher der Schauküche aus Eiche, Edelstahl und Granit stammen aus der Region. Vier AZ-Leser können gratis dabei sein!

Rufen Sie am **Montag um**

13.30 Uhr unter der Nummer 0911/ 20 44 60 an. Wir verlosen unter den ersten 10 Anrufern je zwei Plätze an der festlich gedeckten Testesser-Tafel für den 27. Oktober um 11 und um 16 Uhr. Außerdem gib'ts je zwei Eintrittskarten für die Consumenta gratis dazu. Das Programm der Koch-Shows und die Rezepte sind unter www.die-moebelmacher.de/consumenta zu finden.



Möbelmacher Herwig Danzer (re.) und die fränkische Koch-Elite, die in der Musterküche im Messstudio des Bayerischen Rundfunks auf der Consumenta originale regionale Spezialitäten kochen wird. Foto: privat

Verlags-Sonderveröffentlichung

PFLEGE & SOZIALBERUFE

Qualitätsoffensive am Runden Tisch

Die Pflege soll besser werden: Beteiligte und Betroffene überlegen gemeinsam

Mehr Qualität und Sicherheit in der Pflege – unter diesem Motto initiierten die beiden Ministerinnen Ulla und Renate Schmidt einen „Runden Tisch“, der Wohlfahrtsverbände, private Pflegeeinrichtungen und Kostenträger zusammenbringt. „Ziel ist es, konkrete Anstöße zu entwickeln, um die pflegerische Versorgung zu verbessern“, erklärte Familienministerin Renate Schmidt. „Dabei geht es um praxis- und handlungsorientierte Maßnahmen,

die trotz knapper Finanzmittel wirksam umgesetzt werden können.“ Und zwar von den an der Pflege beteiligten selbst, ohne dass dazu lange Gesetzgebungswege eingeschlagen werden müssen.

Best-Practice-Beispiele sollen Orientierungs-Hilfen für andere Einrichtungen geben: Gute Arbeit soll Vorbild für andere sein. Auch Fehler in der ambulanten und stationären Pflege gilt es aufzuspüren. Insgesamt wurden vier Arbeitsgruppen gebildet, die Ideen, Erfahrungen und Ergebnisse zusammenführen und verbreiten. „Die Qualität in der Pflege und Betreuung durch ambulante Dienste und Heime muss in der Breite gesichert werden“, betonte Sozialministerin Ulla Schmidt.

Fünf Prozent aller Bayern leben im Altenheim

Mehr als fünf Prozent aller Bayern über 65 Jahre leben im Altenheim. Wie das Bayerische Landesamt für Statistik mitteilte, waren Ende des vergangenen Jahres rund 110 000 Menschen in entsprechenden Einrichtungen untergebracht. Mehr als 80 Prozent von ihnen waren pflegebedürftig. In den Heimen sind den

Angaben zufolge 74 000 Mitarbeiter beschäftigt, knapp die Hälfte als fest angestellte Kräfte. Der Großteil von ihnen arbeitet im Pflegedienst.

Sozialpädagogin mit Schwerpunkt Frauen, Gruppen, Erziehung, Bewegung und Ritualarbeit sucht neues Betätigungsfeld in München. Chiffre ZA 3358180 an den Verlag.



Wir, das Städtische Krankenhaus München-Bogenhausen, ein eigenbetrieblich geführtes Haus mit 1010 Betten und 18 Fachabteilungen in ruhiger, verkehrsgünstiger Lage (U4 Arabellapark),

suchen für unseren Zentral-OP

Krankenschwestern/-pfleger Operationstechnische Assistenten/innen (OTA)

Unser Zentral-OP verfügt über 12 Operationssäle, die interdisziplinär von folgenden Fachdisziplinen genutzt werden:

- Chirurgie
- Urologie
- Orthopädie
- Neurochirurgie
- Plastische Chirurgie

Sie haben eine abgeschlossene Krankenpflegeausbildung oder OTA-Ausbildung und verfügen über praktische OP-Erfahrungen in mehreren Fachdisziplinen. Eine abgeschlossene Fachweiterbildung für den Operationsdienst wäre vorteilhaft. Ebenso wichtig sind uns ein hohes Maß an Flexibilität und Kooperationsbereitschaft.

Wir bieten Ihnen Vergütung nach BAT (Kr. V/Va/VI für KS/KP bzw. Kr. IV/V/Va für OTA's), umfassende Fortbildungsmöglichkeiten, preisgünstige Appartements, Kinderbetreuung in der eigenen Kindertagesstätte. Neben den üblichen Sozialleistungen des öffentlichen Dienstes erhalten Sie ein kostengünstiges Job-Ticket des Münchner Verkehrsverbundes (MVV).

Jetzt freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an: **Städtisches Krankenhaus München-Bogenhausen Pflegedirektor Manfred Kircher Engelschalkinger Str. 77 81925 München Tel. 089/9270-2431, eMail: Pflegedirektion@kh-bogenhausen.de**

Die Landeshauptstadt München fördert aktiv die Gleichstellung aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir begrüßen deshalb die Bewerbungen von Frauen und Männern unabhängig von ihrer Herkunft, Hautfarbe, Religion oder sexueller Orientierung. Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt.



Zeit für gemeinsame Gespräche: Nicht immer können sich Betreuer diese auch nehmen. Foto: ddp

Helfen will gelernt sein

Das Arbeitsamt fördert jetzt einen Fernlehrgang zum Sozialmanager

Soziale Arbeit erfordert Engagement und Menschlichkeit, in Leitungspositionen auch Führungsqualitäten. Immer mehr soziale Einrichtungen suchen deshalb Sozialmanager. Ihr Aufgabengebiet erstreckt sich über die Bereiche

der Betriebswirtschaft, Finanz- und Rechnungswesen, Personalführung bis hin zu Organisationsführung und Sozialmarketing. Die Einsatzbereiche sind vielfältig: Flutkatastrophen oder der Wiederaufbau in Afghanistan erfordert ebenso professionelle Abwicklung wie beispielsweise die Koordination freiwilliger Helfer in Krisen-Gebieten.

Der Fernlehrgang des Forums für Berufsbildung in Berlin richtet sich an Sozialpädagogen und Interessenten,

die über Berufspraxis im sozialen Bereich verfügen. Auch ehrenamtliche Helfer und Erzieher, die künftig Leitungsfunktionen übernehmen wollen, sollen sich angesprochen fühlen. Neu ist: Die Ausbildung wird im Fernlehrgang angeboten und erstmals vom Arbeitsamt gefördert. Sie dauert sechs Monate in Vollzeit oder 19 Monate in der berufsbegleitenden Variante.

Informationen gibt es beim Verein Forum Berufsbildung unter 0 30/2 59 00 80.