

Gerüstet für das Spiel mit den Bällen

EINWEIHUNG Bolzplatz am Wallufer Platz eröffnet

Von Luise Land und Lisa Christ

WIESBADEN. Ab sofort können Kinder und Jugendliche aus dem Rheingauviertel „einen der meist bespielten Plätze“ wieder nutzen, sagt die scheidende Ortsvorsteherin Angelika Kopp bei ihrer letzten Amtshandlung. Mit dem Bolzplatz am Wallufer Platz wurde die „Sanierung des Platzes erfolgreich abgeschlossen“, verkündet Grünflächendezernent Oliver Franz.

Das Areal, das sowohl Flächen für Basketball- als auch Fußballspielen bietet, war in die Jahre gekommen. Ein in weiten Teilen mangelhafter Fallschutz sowie ein Zaun mit unzureichender Schalldämmung entsprachen nicht mehr dem heutigen Standard.

Da der 1999 erschaffene Bolzplatz und angrenzende Kinderspielplatz intensiv genutzt werden, erschienen Reparaturarbeiten nicht sinnvoll. „Stattdessen haben wir uns entschieden, den Bolzplatz umfangreich zu sanieren“, er-

klärt Franz. Dafür wurden seit Juni 2015 vorbereitende Arbeiten am Ballfangzaun sowie der Dachabdichtung der Tiefgarage durchgeführt. Des Weiteren fand eine Erneuerung des Fallschutzbelages statt. Im April 2016 konnte mit den abschließenden Arbeiten am Ballfangzaun begonnen werden, welche nun ein Ende gefunden haben. Die neuen Zaunelemente sind speziell für Bolzplätze entwickelt worden, sie zeichnen sich durch eine „optimale Geräuschdämmung“ aus. „Die Anwohner waren sehr geduldig, doch nun hat sich alles prima gefügt“, so Ortsvorsteherin Kopp.

Angelika Kopp nahm mit der Einweihung des Bolzplatzes ihre letzte Amtshandlung vor. Nach 35 Jahren scheidet sie aus dem Amt als Ortsvorsteherin aus. Die Kosten für Instandsetzung des Zauns hat das Grünflächenamt finanziert und liegen bei 50 000 Euro. Die Gesamtkosten für die Sanierungsmaßnahme belaufen sich auf 115 000 Euro.



Die Sanierung ist abgeschlossen. Auf dem Bolzplatz am Wallufer Platz darf wieder gekickt werden. Foto: RMB/Heiko Kubenka

Innehalten im Stil von Giacometti

WOCHE DER STILLE Kunstkurs des Gymnasiums Am Mosbacher Berg entwirft Skulpturen

Von Hendrik Jung

WIESBADEN. Ab kommenden Mittwoch läuft in Wiesbaden die Woche der Stille. Kunstlehrerin Barbara Braun hat bereits im ersten Schulhalbjahr eine Ausschreibung des Kirchenfensters Schwalbe 6 zum Anlass genommen, um mit einem Kunstkurs des Gymnasiums Am Mosbacher Berg zu dem Thema zu arbeiten. Die 21 Schülerinnen und Schüler der Qualifizierungsphase haben sich zunächst dafür entschieden, dass sie dabei nicht zweidimensional, sondern plastisch arbeiten möchten. „Das habe ich im Kunstunterricht noch nie gemacht und finde es besser, als zu malen“, erläutert die 17-jährige Anna. Andere Kursmitglieder sind dafür gewesen, weil eine Skulptur mehr als nur eine Ansicht bietet.

Hand aufs Herz

Nach der Auseinandersetzung mit der Arbeitsweise von Künstlern wie Picasso, Michelangelo oder Zadkine haben sie schließlich Plastiken zum Thema Innehalten im Stil des Schweizer Bildhauers Giacometti gestaltet. Dazu einen Sockel gestaltet und mit schwarzem Künstlerwachs überzogen. Eine der Stabfiguren hält die Hand aufs Herz. Eine andere stützt sich mit den Armen auf die Knie und wirkt dabei wie beim Atem holen nach einem Lauf. Gleich mehrere nehmen Positionen aus dem Yoga ein.

„Ich wollte die Schwierigkeit des Innehaltens zeigen“, erläutert die 17-jährige Sara, die selbst kein Yoga praktiziert. Die von ihr dargestellte Übung mit dem Namen Baum wird eigentlich mit über dem Kopf geschlossenen Armen ausgeführt. Sie lässt ihre Skulptur je-



Die kleinen Werke von Burcu, Niklas, Sophie, Martha und Anna sind ab 27. April im Kirchenfenster Schwalbe 6 zu sehen. Foto: wita/Uwe Stotz

doch die Arme zur Seite strecken, weil diese um Halt ringt. Der gleichaltrige Niklas hat sich bei seiner Plastik für eine liegende Position mit hinter dem Kopf verschränkten Armen entschieden. Die ebenfalls 17-jährige Burcu hat eine sitzende Frau gestaltet, die Tee trinkt. Ihr ist es dabei wichtig gewesen, dass die Skulptur die Tasse in beiden Händen hält, weil die Form dadurch geschlossen ist. „Sie ist in sich ge-

kehrt. Es gibt keine äußeren Faktoren“, erläutert sie. Für einige ist auch die Gestaltung des Sockels von großer Bedeutung. Etwa bei dem gläubigen Muslim Abdel, der die Miniaturausgabe eines Gebets-teppichs für die Gestaltung verwendet hat. „Für mich ist Innehalten die Auseinandersetzung mit meinem Gott“, so der 17-Jährige. In anderer Form findet sich das Gebet mehrfach unter den Arbeiten. Eine der Skulptu-

ren kniet dabei auf einem Sockel, der von der Künstlerin grau angemalt und mit der Struktur von Pflastersteinen versehen worden ist. „Das ist eine betende Figur, die auf der Straße sitzt, weil sie in der aktuellen Lage vielleicht keinen Anschluss hat“, deutet die 16-jährige Sophie an, dass es sich um einen Menschen auf der Flucht handeln könnte. Nur ein Beispiel für die guten Gedanken, die einem in einem Moment

des Innehaltens kommen können.

Die Arbeiten des Kunstgrundkurses vom Gymnasium Am Mosbacher Berg werden ab der kommenden Woche in einer Ausstellung gezeigt. Sie ist vom 27. April bis zum 17. Juni im Kirchenfenster Schwalbe 6 in der Schwalbacher Straße zu sehen. Weitere Informationen zur Woche der Stille unter www.wiesbadenhaeltinne.de

AUF DEM WOCHENMARKT

Ein bunter Strauß zum Knabbern

RADIESCHEN Die würzigen Knöllchen gibt's jetzt frisch und in vielen Farben

WIESBADEN. Wer sagt, dass Radieschen immer rot sein müssen? Am Stand der Schiersteiner Gärtnerei Schäfer lachen sie einen derzeit auch in Weiß, Gelb, Rosa und Rot mit weißen Spitzen an. Das sieht fast schon wie ein kleiner Blumenstrauß aus – und macht richtig Lust auf Frühling. Bei Schäfers kommen die Radieschen derzeit aus dem unbeheizten Gewächshaus, „und sind richtig saftig, knackig und aromatisch“, schwärmt Ellen Schäfer. Wer es gerne scharf mag, dem empfiehlt sie die Gelben, „Kartoffelfarbigen“, wie sie sagt, „die haben eine angenehme Schärfe“. Am mildesten hingegen sind die länglichen roten Radieschen mit den weißen Spitzen, eine französische Sorte, wie sie erklärt. Innen sind sie übrigens alle weiß.

Die Schärfe der kleinen Wurzelknollen hängt zum einen von

der Sorte ab, zum anderen aber auch, mit wie viel Sonne und Wasser die Pflanzen versorgt werden. Deshalb können die Sommeradieschen einem schon mal richtig die Tränen in die Augen treiben, wenn sie eine längere Dürreperiode durchmachen mussten, weiß der Frankfurter Gärtnermeister Christoph Stoll. Derzeit bietet er Radieschen aus der Pfalz an, in etwa zwei Wochen hat er eigene, ebenfalls in verschiedenen Farben.

Radieschen gehören zur Familie der Rettiche, denen sie ja auch geschmacklich ähneln. Ihre Schärfe verdanken sie ihren Senfölen, die zudem gut für die Verdauung sind und eine antibakterielle und harntreibende Wirkung haben –



Nicola Böhme

also genau richtig für eine Frühjahrskur. Außerdem haben sie kaum Kalorien, dafür aber die Vitamine C und B sowie die Mineralstoffe Kalzium, Eisen, Natrium, Kalium und Phosphor.

Radieschen schmecken frisch geknabbert, in Scheiben geschnitten auf dem Butterbrot, als Farbtupfer im Salat oder als Dekoration auf kalten Platten. Bei Karen Schlinkert vom Kalika-Stand gab es zuhause Radieschen „als kurzes Häppchen während des Kochens, wenn das Kind quengelte“.

Heute schwärmt sie für eine Tarte, die mit Spargel und Quark/Ricotta gefüllt und von Zucchini-streifen ummantelt sowie mit Radieschen, Wildkräutern und geviertelten Eiern bestreut wird.

Ellen Schäfer mag Radieschensalat, für den sie die Knöllchen in Scheiben hobelt, mit Schnittlauch mischt und mit einer Vinaigrette aus Honigessig, Rapsöl, Pfeffer und Salz übergießt. Sehr lecker seien sie auch grob raspelt mit Quark, Knoblauch, Pfeffer und Salz gemischt. Dazu gibt es Brot oder auch Pellkartoffeln. „Da kann man auch gut einige gehackte Radieschenblätter druntermischen“, empfiehlt sie. Wie generell die grünen Blätter der Kreuzblütler nicht zu vernachlässigen seien, denn auch hier stecken viele Vitamine und Mineralstoffe drin. „Außerdem erkennt man an ihnen, wie frisch

die Radieschen sind“, meint Christa Jähnel am Stand der Domäne Mechtildshausen, die ebenfalls erst in etwa 14 Tagen eigene Radieschen anbietet. Christoph Stoll verwendet die Blätter sogar für Pesto (siehe Rezept). „Das schmeckt ein bisschen scharf, sehr würzig und frisch – so richtig nach Frühling“, meint der Gärtnermeister. Zudem käme der Radieschengeschmack richtig zur Geltung. Die Alzeyer Marktfrau Ulrike Wolf-Schäfer mischt ihre Vinaigrette übrigens aus Haselnussöl, Aceto Balsamico, Senf, Pfeffer, Salz, „und etwas Maggi“. Das nussige Öl harmoniere wunderbar mit den würzigen Radieschen, sagt sie. Zu lange sollte man solch einen Salat übrigens nicht ziehen lassen, da die Radieschen sonst zuviel Saft verlieren und grau werden.

Ohne Grün und Wurzelspitze, am besten gewaschen, halten sich Radieschen in einer Plastikdose oder -tüte mit etwas feuchtem Küchenpapier im Gemüschfach des Kühlschranks gut eine Woche, meint Ellen Schäfer.

Radieschenblatt-Pesto

- Radieschenblätter
 - Olivenöl
 - Pinienkerne
 - Knoblauch
 - Parmesan und/oder Pecorino
- Radieschenblätter waschen und trockentupfen. Mit Knoblauch, Pinienkernen, dem Käse und ordentlich Olivenöl mischen und pürieren. Gegebenenfalls mit Salz abschmecken.



Buntes Potpourri: frische Radieschen auf dem Markt. Foto: Nicola Böhme

– Anzeige –

Einzigartige Türenaustellung bei Wiesbadens Nr. 1!
Über 1000 Varianten für jeden Anspruch: Landhaustüren · Stiltüren · Designtüren · Glastüren · Glasschiebetüren · Glastüren · Funktionstüren · Sicherheitstüren · Falttüren

Die größte Auswahl im Rhein-Main-Gebiet!



Erleben Sie ausgewähltes Glasdesign für ein individuelles und außergewöhnliches Wohnambiente



Die perfekte Kombination – Weißlacktüren zu Parkett- und Dielenböden



Holz- und Dekortüren schaffen ein großzügiges Wohngefühl für jeden Einrichtungsstil

LIEFERSERVICE

mit eigenem Fuhrpark, auch Samstags, im Umkreis von 50 km!



MIETSERVICE

- Parkettschleifmaschinen
- Parkettpoliergeräte
- Walzenschleifer für Dielenböden
- Teppichboden-Stripper
- Terrassendielen-Reiniger

BODENWELT mit über 800 Böden
INNENTÜRENWELT mit 120 Innentüren
VERTÄFELUNGSWELT mit 400 Vertäfelungen
RIEßIGE GARTENWELT

Alle Preisklassen
 Express-Lieferservice
 Kompetente Fachberatung
 Zuschnitt millimetergenau
 Aufmaß-Service
 Seminar-Service
 Montageservice

Schau-Sonntag jeden Sonntag 12-17 Uhr
 (keine Beratung, kein Verkauf)

www.ms-holz.de
Holz von seiner schönsten Seite
MSHOLZ GMBH
FACHMARKT

Borsigstraße · Gewerbegebiet direkt an der A 66 · Wiesbaden-Nordenstadt
 Telefon (0 61 22) 8 00 00 · Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 9-14 Uhr