

Hammermäßig?

Deutschland sucht den Superstar



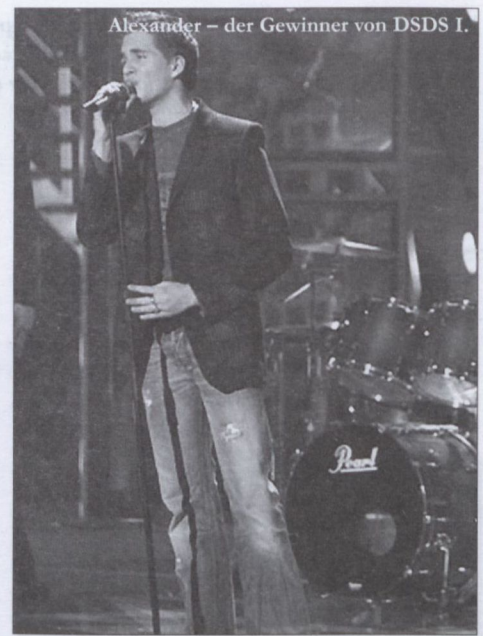
Die Jury besteht aus vier Personen: *Thomas Stein* (BMG-Chef), *Thomas Bug*, *Shona Frazer* und *Dieter Bohlen*, der ehemalige Kopf von Modern Talking. Er ist sogar der Produzent der Sendung. Sie kritisieren die Kandidaten von Angesicht zu Angesicht. Manchmal müssen sie recht harte Kritiken erleiden: „Damit würdest du nicht mal in der Fußgängerzone Geld verdienen“ (Thomas Stein), „Höchstens das Niveau eines Schulfestes“ (Shona Frazer), „Du hast ganz schlecht gesungen“ (Dieter Bohlen). Manchmal aber lobt die Jury

„Deutschland sucht den Superstar“ (DSDS) ist ein Wettkampf zwischen Sängern, die um den Titel Superstar kämpfen. Aus 10 000 Kandidaten wählt man die zwölf Finalisten aus. Dies ist die gleiche wie die in Ungarn unter dem Titel „Megasztár“ bekannte Sendung. Die Serie läuft auf RTL jeden Samstag Abend. DSDS I. wurde Woche für Woche von 10 Millionen Zuschauern deutschlandweit gesehen. Die Show wurde zum Teil des Alltagslebens, alle sprachen darüber, wochenlang hat man in den Zeitungen über kaum etwas anderes gelesen. Die zwei Moderatoren wurden durch die Show auch sehr berühmt. Die Rolle der Moderatoren ist sehr wichtig in Deutschland. Die wunderschöne *Michelle Hunziker* wurde in der Schweiz in Lugano geboren und hatte schon mit 17 Jahren einen Modellvertrag. Sie wurde durch die Ehe mit dem italienischen Popstar *Eros Ramazzotti* bekannt. Nach der Scheidung von *Ramazzotti* geriet sie in Vergessenheit, aber seit November 2002 ist sie als Moderatorin so berühmt wie nie geworden. Viele sagen, sie sei die schönste Frau im TV. Ihr Partner in der Sendung ist *Carsten Spengemann*. Er spielte vor DSDS eine Rolle in einer populären Seifenoper.

auch wie etwa *Dieter Bohlen* mit seinem Lieblingswörtchen: „hammermäßig“. Jede Schwäche der Finalisten stellt sich heraus und wird in den Medien ausgeschlachtet. *Juliette* (Nr. 2. der ersten „Superstar“-Staffel) hat sich die Brüste zur Steigerung des Selbstbewusstseins vergrößern lassen.

Die Kandidaten geben alles auf, sogar ihre Persönlichkeit. Sie wollen um jeden Preis Superstars werden. Brauchen wir das? Brauchen wir noch mehr neue Stars? Es gibt so viele neue Gesichter in den Medien, auf MTV und VIVA. Es gibt aber keine großen Persönlichkeiten mehr. Diese neuen Stars sind nach demselben Schema zusammengestellt. Sie sind alle superschön und perfekt. Superfrauen und Supermänner. Ob sie wirklich eine Stimme haben oder ihre CDs nur mit dem Computer gemacht werden, weiß man nicht. Diese „Superstars“ sind austauschbar, sie sind einander so ähnlich.

Viele denken, dass der einzige Gewinner der DSDS Show nur *Dieter Bohlen* ist, der den Gewinn einstreicht und es ihm egal ist, wer seine Lieder singt. Ich persönlich mag *Bohlens* Lieder nicht. Wenn ein *Modern Talking* Hit im Radio läuft, schalte ich schnell aus. Zu Weihnachten



wurde *Dieters* Haus ausgeraubt. In der Sendung *TV Total* hatte danach *Stefan Raab* gesagt: Alle drei Akkorde wurden ihm gestohlen. Die Lieder (*We have a Dream*, *Magic of Music*, *We believe in Miracles* usw.), die *Bohlen* den Superstars geschrieben hatte, kann man mit einem Wort charakterisieren: Kitsch. Jemand nannte einmal *Bohlens* Lieder einfach „*Bohlensche Hippy Happy* Kompositionen“. Wer die Serie gewinnt, wird wirklich Superstar? *Alexander* hat DSDS I. gewonnen und hat einen Vertrag bekommen. *Alexander* war der erfolgreichste Single-CD-Interpret in Deutschland im Jahre 2003, hat sich aber im internationalen Vergleich lächerlich gemacht. *Herr Bohlen*, das ist doch hammermäßig!

Annamária Széll
szancsi@yahoo.com

Sissi, Sachertorte und Sezession

Das Wiener Café in Szeged

Gestern habe ich mit meiner Freundin beschlossen, das Wiener Café in der Innenstadt zu besuchen. Ich habe so viel Positives und Gemütliches über dieses Kaffeehaus gehört, dass ich es unbedingt mit meinen eigenen Augen sehen wollte. Es ist tatsächlich wunderschön und sehr gemütlich. In einer Ecke sitzt ein Klaviervirtuose und spielt still Klavier, in der anderen Ecke spielt eine Gesellschaft an einem Tisch Schach. Das gefällt mir gleich sehr. Die Kellner kommen und gehen in Uniform: sie tragen weiße Blusen, schwarze Hosen und bordeauxrote Schürzen, in derselben Farbe wie die Wände. Ich fühle mich so, als ob ich in einem Film wäre.

An einem Tisch sitzt der Eigentümer, der fast so alt ist wie ich. Er ist sehr sympathisch und sehr hilfsbereit. Ich fragte ihn, wie er so jung ein solches Café aufbauen konnte. „Wenn wir jung sind, versuchen wir alles zu verwirklichen, was wir wollen“, kommt die Antwort. Er arbeitet im Café mit vierzehn Angestellten und alle sind unter dreißig.

Das Wiener Café in Szeged liegt in der Mitte der Innenstadt in der *Feketesas Straße*. Das Gebäude, das das Café Wien beherbergt, wurde von *Ede Magyar* entworfen. Vor dem großen *Szegediner*

Hochwasser 1879 fungierte dieses sogenannte *Burghart-Haus* als Kaffeeausschank und als Kaffeehalle. Das Bild des L-förmigen Gebäudes wird von der Straße her durch die mächtigen Bogenfenster geprägt, an denen die Vorhänge an Kupferkarniesen die Gäste vor den Blicken von draußen schützen. Die ästhetische Erscheinung wird durch den Sezessionsstil, die Gemälde von *Alfonz Muna* und die tiefbordeauxroten Oberflächen bestimmt. An allen Glasflächen erscheint das Wappen der Monarchie mit seinem zweiköpfigen Adler.



Das Gebäude diente bis 2000 als ein Bekleidungs-geschäft. Nach dem Verschaffen des Bestandsrechtes begann der Umbau des Geschäftes zum Café. Das Kaffeehaus wurde nach persönlichen Ideen und nach den zeitgenössischen Beispielen der Monarchie, entsprechend der heutigen Zeit eingerichtet. Die Beleuchtung erfolgt durch metallene Bogenlampen und die vielarmigen Kronleuchter an der Decke. Der Innenraum ist sehr hoch. 120 Gäste können an den Thonet-Tischen und Stühlen, den aus beigefarbenem Holz gemachten Möbelstücken nach M. Thonet, Kaffee trinken, Zeitungen lesen oder sich mit Schach, Domino und Gesellschaftsspielen die Zeit vertreiben. Der Privatraum, der zirka 30 Menschen fasst, bietet sich für alle an, die ein bisschen stiller die Zeit verbringen möchten. Die wunderschönen Dekorationen im Haus wurden nach dem zweiten Weltkrieg zerstört und sind verschwunden. Danach konnte man nur die adlerköpfigen Verzierungen der Stütze über dem Zentraleingang restaurieren.



Die Erscheinung des Cafés brachte in die Lokalszene von Szeged ein neues Licht. Zum ersten Mal gab es dem in Europa so beliebten Lokaltyp einen Platz. Das Café Wien vermittelt die Stimmung der Wiener Kaffeehäuser allen hierher einkehrenden Gästen. Am wichtigsten war und blieb heute auch noch die Kost. So kann man auf der Speisekarte Frühstücks- und Jausengetränke, Tee, Frühstücks- und Jausengebäck, dann ein Frühstücksmenü bis 11 Uhr, natürlich Kaffee, Kaffeespezialitäten, Mehlspeisen, Torten, Kalte Küche, Erfrischungsgetränke, alkoholische und alkoholfreie Getränke und Cocktails finden. Und auch wir Studenten können uns das leisten. Es gibt auch Sonderaktionen, bei denen man noch billiger essen oder trinken kann, wie

die Veranstaltungen, bei denen man z.B. einen Ballantines mit einem Red Bull Energiegetränk für 650 Forint kaufen kann, oder eine Sierra Tequila Promotion: Man bezahlt 2 Tequila, bekommt aber 3. Es gibt noch eine besondere Möglichkeit im Café. Junge und begabte Musiker und Darsteller können hier erstmals öffentlich auftreten. Ich kann das Café Wien jedem empfehlen. Im Gästebuch steht auch: „Das Café Wien ist für mich wie Rauschgift.“ Diese metaphorische Formulierung ist sehr treffend, sogar besser als richtiges Rauschgift.



Bécsi Kávéház (Café Wien)
 Szeged, Feketesas utca 19-21.
 Montag bis Donnerstag: 7-23 Uhr
 Freitag bis Samstag: 7-02 Uhr
 Sonntag: 9-23 Uhr
Internet:
www.becsikavehaz.hu

Nikoletta Ferenczi

Kochrezepte

Reis-Quiche

Zutaten: 200 g Langkornreis, Salz, 325 g Champignons, 1 große rote Paprikaschote, 2 EL Butter, Pfeffer, 250 g Schlagobers, Curry, 40 g Speck in Scheiben, 4 Eier, 1 kleines Stück Ingwerknolle, Bund Schnittlauch, 250 g Schmand, Petersilie

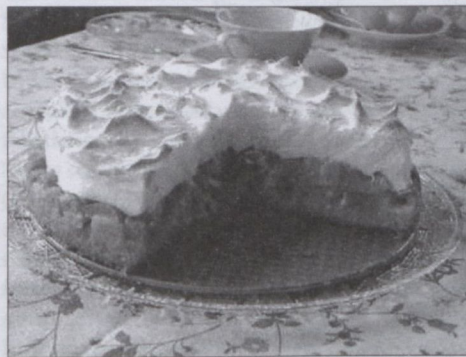
1. Reis in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten aufquellen lassen. Auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Pilze halbieren. Paprika in Streifen schneiden. 1 Esslöffel Butter erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne ablöschen, kurz aufkochen, mit Petersilie würzen und etwas abkühlen lassen.
2. 1 Esslöffel Butter erhitzen. Paprikastreifen darin kurz anbraten. Reis hinzufügen, mit Curry bestäuben und kurz vermischen. Etwas abkühlen lassen. Speck in Stücke schneiden, Eier verquirlen. Alle vorbereiteten Zutaten mischen, in eine Quicheform füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
3. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Beides mit dem Obers verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quiche in Tortenstücke schneiden und mit je einem Klecks Obers servieren.
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten.

Kartoffel-Gemüse-Eintopf

Zutaten: 2 Zwiebeln, 1,25 kg Kartoffeln, 4 Stangen Porree, 600 g dicke Karotten, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, 1,25 l Gemüsebrühe (instant), 4 Frankfurter, halb Bund Petersilie

1. Zwiebeln fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in kleinere Stücke schneiden. Porree

- putzen und in Scheiben schneiden. Karotten schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Kartoffeln, Karotten und Porree zu den Zwiebeln geben und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen.
 3. Frankfurter in Scheiben schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit zum Eintopf geben und darin erhitzen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken, über den Eintopf streuen.
Zubereitungszeit: 30 Minuten



Rhabarbertorte

Zutaten: 75 g Butter, 275 g Zucker, 2 Eier, 150 g Mehl, TL Backpulver, 100 ml Milch, 9 Blatt Gelatine, 450 g Rhabarber, 350 ml Sauerkirchsensaft, 1 Päckchen Puddingpulver „Vanillegeschmack“, 200 g Mascarpone, 200 g Magertopfen, Fett und Paniermehl für die Form

1. Butter und 75 g Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver

- mischen. Im Wechsel mit 5 Esslöffeln Milch unterrühren. In eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (24 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Abkühlen und aus der Form lösen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber in Stücke schneiden und mit Kirschsafft 5 Minuten köcheln. Puddingpulver, 200 g Zucker und 8 Esslöffel Wasser verrühren, in das Kompott rühren, aufkochen, etwas abkühlen lassen.
 3. Mascarpone, Topfen und 50 ml Milch verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unterrühren. Jeweils die Hälfte Creme und Grütze verrühren. Übrige Creme mit einviertel Grütze verrühren. Boden mit dem Formrand umschließen. Erst die dunkle Creme, dann die hellere Creme einfüllen. 1 Stunde kühlen.
 4. Den Rest der Grütze nochmals leicht erwärmen, auf der Torte verteilen. Ca. 30 Minuten kalt stellen, mit Sahne verzieren. Diese Torte kann man auch mit anderen Früchten bereiten z.B. mit Himbeeren.
Zubereitungszeit: 75 Minuten

Tünde Mészáros
 m.tundike@freemail.hu

