

Persönliches

Bruno Mars Auf dem „Playboy“-Titel

Normalerweise posieren (halb-)nackte Frauen auf dem Cover des Männermagazins „Playboy“. Jetzt hat es ein Mann auf den Titel geschafft, wenn auch angezogen: Bruno Mars. Der 26-jährige Sänger ist laut US-Medien erst der zehnte Mann in der Geschichte, dem diese Ehre zuteil wird. Der Grammygewinner trägt auf dem Bild Anzug und Gitarre, aber weil es ganz ohne Frauen doch nicht geht, liegt ihm Raquel Pomplun zu Füßen, Miss April. Das Heft erscheint morgen. Zuletzt hatte es der Schauspieler Seth Rogen 2009 auf den „Playboy“ geschafft. Peter Sellers war 1964 der Erste, mit dabei war auch Leslie Nielsen (1996). StZ

Prinz Harry

Wie im Märchen? Schön wär's!

William und Harry waren ihren Adelstel manchmal gerne los. „Oft wünschen sich mein Bruder und ich, vollständig normal zu sein“, sagte Prinz Harry dem US-Sender CBS in einem seiner seltenen Interviews. Ein Leben als Prinz könnte mit den Darstellungen im Märchen nicht mithalten. „Da können Sie jedes Mädchen fragen. So à la „Oh mein Gott, er ist ein Prinz“ – das täuscht, damit ist ein Job verbunden.“ Daher sei eine Beziehung schwierig. Der „Daily Mirror“ machte sich einen Spaß aus Harrys Aussagen und schaltete gleich eine Kontaktanzeige: „Heißer Single (27) (...) hat eigenen Palast (...) und guten Sinn für Humor (...).“ StZ

Michael Schumacher

Haare gefärbt

Der Formel-1-Pilot Michael Schumacher lüftet in der „Bunten“ ein gut gehütetes Geheimnis: Der 43-Jährige färbt sich seit Jahren die Haare. „Mit 30 habe ich die ersten grauen Stellen entdeckt“, sagte er. „Ich mag keine grauen Haare an mir und habe kein Problem, was dagegen zu tun.“ Er sei sehr eitel. Allzu oft hat die Öffentlichkeit nicht die Gelegenheit, seine Haare zu analysieren: Schumi trägt gern Käppi. StZ

Zitat des Tages

„Nicht umsonst hat Jesus Wasser in Wein verwandelt.“

Der Schriftsteller Wladimir Kaminer erklärt im „Playboy“, dass Alkohol Verklemmungen löse und in einer Partnerschaft daher wichtig sei.

Kontakt

Redaktion Aus aller Welt

Telefon: 07 11/72 05-11 60
E-Mail: vermisches@stz.zgs.de

Zwiebeln mit Ruß und Soße

Spanien Mit einem kuriosen Fest feiern die Katalanen das gesunde, aber nicht gerade leicht verträgliche Gemüse. Von Annika Müller

So viel Aufwand für ein paar verkohlte Zwiebeln! Seit dem Vormittag haben die Organisatoren und Gäste die „Calçotada“, wie die Frühlingsfeste in Katalonien heißen, vorbereitet. Prächtige Frühlingszwiebeln wurden auf lange Drähte gefädelt oder auf Grillroste verteilt. Ein großes Feuer wurde entfacht und bis auf die richtige Flammenstärke herunterbrennen lassen. Die Männer hatten dafür Rebholz gehackt, während die Frauen Mandeln und Knoblauch für die Salvitxada, eine Art Romesco-Soße, kleingestampft. Es zischt und qualmt, als die Zwiebelkränze aufs Feuer geworfen werden. Schwarz verkohlt werden die Frühlingszwiebeln aus den Flammen geangelt und sofort in Zeitungspapier gewickelt, wo sie fertig garen.

Das soll nun also einer der kulinarischen Höhepunkte der nordspanischen Region Katalonien sein? Kaum vorstellbar, dass jedes Jahr Tausende von Touristen dafür anreisen und die Katalanen während des gesamten Frühjahrs Wochenende für Wochenende aufs Land ziehen, um wahre Zwiebelorgien zu feiern. Im katalanischen Hinterland brennen von Februar bis Ende April überall die Rebholzfeuer, der typische Ruß- und Zwiebelgeruch hängt über den trockenen Feldern.

In Valls in der Provinz Tarragona, der unoffiziellen Hauptstadt der Zwiebelfeste, wird die Saison Ende Januar mit der „Gran Festa de la Calçotada“ eröffnet. Mehr als 30 000 Besucher drängen sich dann durch die engen Gassen der Altstadt, um bei traditioneller katalanischer Musik und Sardana-Tanz Berge

der süßlich-milden Zwiebeln zu essen. Einer der Höhepunkte in Valls ist neben der Prämierung der schönsten Zwiebel und der besten Soße das Wettessen. Adrià Wezgrzyń, Sieger der dritten Ausgabe des Wettbewerbs, hatte 2,7 Kilo – etwa 380 Zwiebeln – in 45 Minuten verdrückt. Dafür braucht man nicht nur einen strapazierfähigen Magen, sondern vor allem viel Geschick. Es dauert eine Weile, bis Anfänger den Trick heraushaben: Man hält das Gemüse an der verkohlten Außenhaut, packt mit der anderen Hand den grünen Schopf und zieht das weiche, elfenbeinfarbene Innere heraus. Dann werden die schlüpfrigen Gemüsefasern durch den Soßengemeinschaftsstopp gezogen und – den Kopf weit in den Nacken gelegt – mit einem schlurfenden Geräusch in den Mund gesaugt. In der Tat schmeckt das zarte Gemüse außergewöhnlich gut. Ein schöner Anblick ist das Essen allerdings nicht, da Gesicht, Hände, Tisch und Kleidung im Nu mit Ruß und Soße verschmiert sind. Die Katalanen lieben indes gerade das Rustikale an ihren Festen.

Da die Zwiebeln zwar gesund, aber nicht gerade leicht verträglich sind, isst man dazu große Mengen sogenanntes Pà amb tomaquet, typisches Tomatenbrot, und lässt den Wein in kräftigem Strahl aus dem Porró genannten Trinkgefäß direkt in den Mund schießen. Eine Calçotada zieht sich meist über den ganzen Tag hin, denn oft wird nach einer längeren Pause Fleisch und Wurst auf die Glut gelegt. Diese immer gleiche Menüabfolge kann die Einheimischen auch nach der sechsten oder siebten Calçotada noch immer in Verzückung versetzen.

55 Millionen Calçots werden üblicherweise von Januar bis April in Katalonien verkauft, damit wird etwa 3,5 Millionen Euro Umsatz gemacht – und das obwohl jeder Dritte der 7,5 Millionen Einwohner der Autonomieregion seine Zwiebeln selbst anbaut. 2012 war bisher allerdings ein schlechtes Zwiebeljahr: Statt der gewohnten milden 15 bis 20 Grad hatte das Thermometer im Februar wochenlang unter minus 10 angezeigt. Das hat nicht nur die Feierlaune getrübt, sondern auch einen Teil der Zwiebelernte vernichtet. Das lange Warten lässt die Liebhaber dafür im März und April nun umso kräftiger zuschlagen.

Lecker! Laut schlurfend saugt man die Fasern aus der Zwiebel.



Die prächtigen Lauchzwiebeln werden gegrillt, bis sie schwarz sind.

Fotos: Annika Müller

CALÇOTADA – EIN FESTESSEN

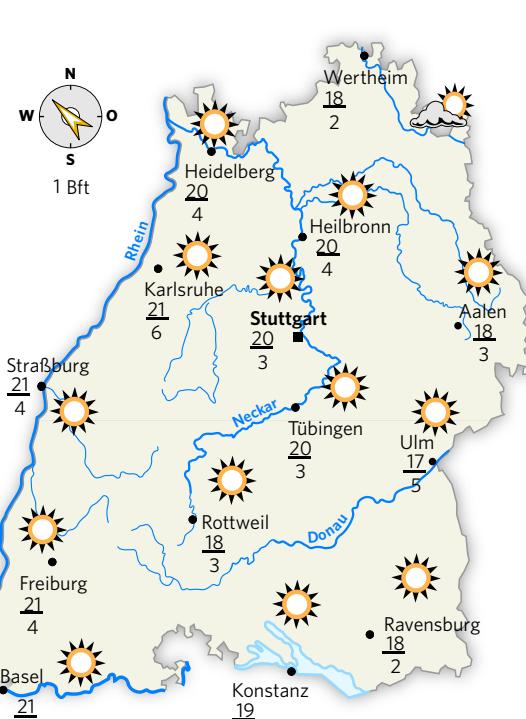
Wortursprung Die katalanische Bezeichnung Calçotada meint sowohl das traditionelle Volksfest in Katalonien, das ursprünglich in Valls beheimatet war, als auch die Spezialität der katalanischen Küche. Neben den Calçots, einer Art Frühlings- oder Lauchzwiebel, wird zum Fest auch gegrilltes Fleisch gegessen.

Reifezeit Calçots sind nicht irgendwelche Zwiebeln. Es ist eine bestimmte Sorte, die Blanca gran de Lleida, die nach einem raffinierten Kultivierungsprozess erst nach ganzen 18 Monaten Reifezeit erntefähig ist. Ende des 19. Jahrhunderts hatte der pfiffige Bauer Xat de Benaiges entdeckt, wie man aus

gewöhnlichen Speiz zwiebel-schößlingen die zarten Calçots züchtet. Voraussetzung ist ein mildes Mittelmeerklima und besonders fruchtbare Boden. Es gibt sogar eine mehrere Seiten lange EU-Norm, die regelt, wann sich eine Frühlingszwiebel Calçot oder gar Calçot de Valls nennen darf. am

DAS WETTER

Nach Nebel viel Sonnenschein und frühlinghaft mild // Die interaktive Wetterkarte und Prognose finden Sie auf www.stuttgarter-zeitung.de/wetter



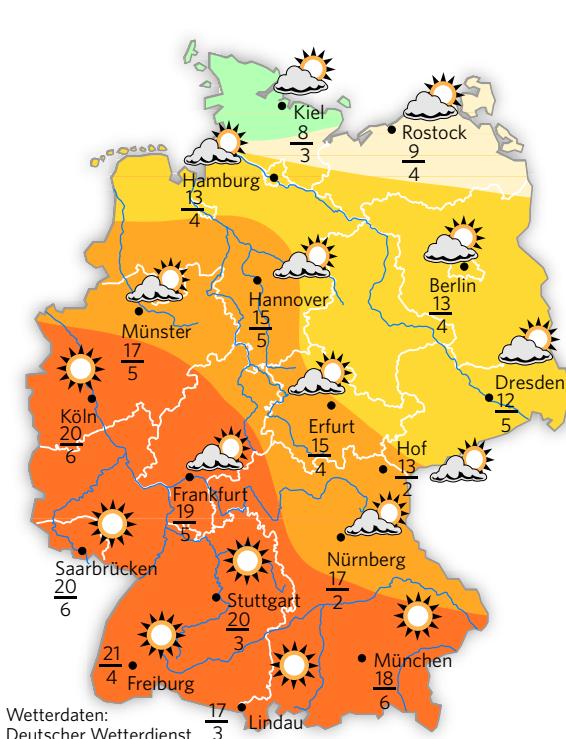
Wetterlage: Ein Hoch mit trockener, milder Luft wird wetterbestimmend.

Heute: Nach Auflösung von örtlichen Nebelfeldern wird es verhältnismäßig sonnig. Die Temperatur steigt auf frühlinghaft 17 bis 21 Grad. Der Wind weht schwach aus südöstlichen Richtungen. In der Nacht meist klar, lokal können sich Nebelfelder bilden.

Aussichten: Morgen wird es nach örtlichem Nebel sonnig. Samstag erst sonnig, später ziehen teils stärkere Wolken durch.

Biowetter: Das Wohlbefinden wird nicht ungünstig beeinflusst, und die Stimmung ist meist ausgeglichen.

Pollenflug: Es wird schwache Belastung durch Hasel- und mäßige Belastung durch Erlenpollen erwartet.

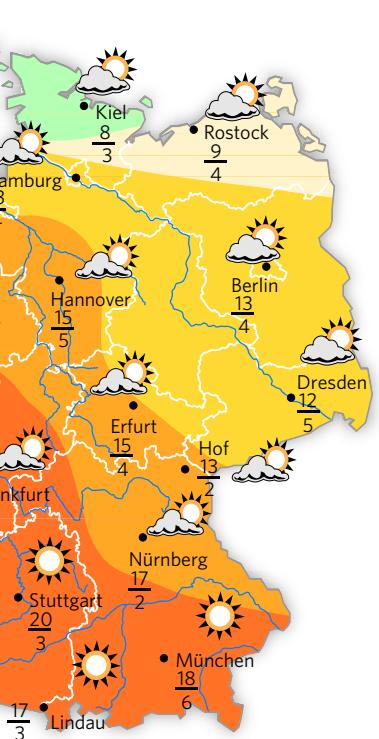


WETTERREKORDE STUTTGART

Temperaturen am 15. März
Höchstwert: 18,8°C im Jahr 2011
Tiefstwert: -6,3°C im Jahr 1958

SONNE UND MOND

6:36 Uhr 18:29 Uhr 2:17 Uhr 11:02 Uhr
15.3. 22.3. 30.3. 6.4.



WERTE (Gestern)

Temperatur Stuttgart-Rot

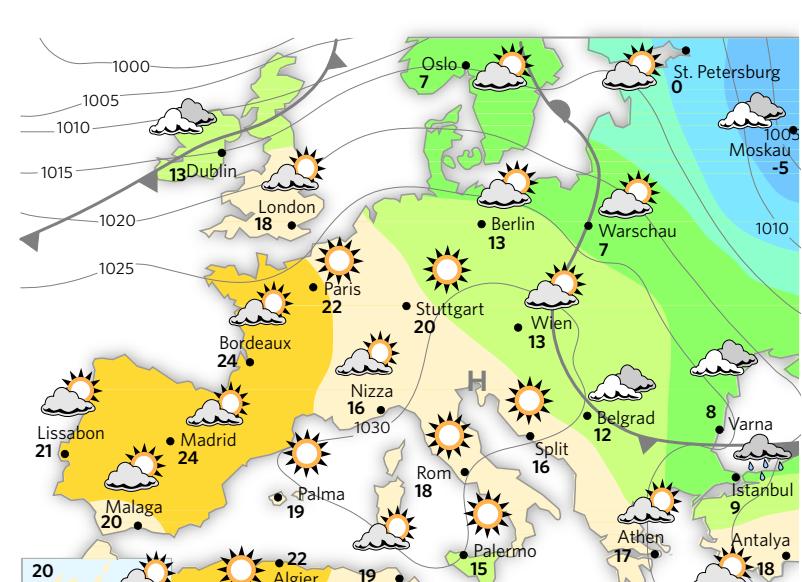
Max. bis 16 Uhr 11,9
Min. in der Nacht 5,5

Niederschlag Stuttgart

1/4m² bis 14 Uhr 0,0
PEGELSTÄNDE
Konstanz 293 Karlsruhe 430
Mannheim 221 Kaub 152
Plochingen 161 Gundelsheim 216

	Gestern	Heute
Baden-Baden	12 sonnig	21
Bremen	8 heiter	13
Dortmund	8 sonnig	17
Feldberg	11 heiter	13
Frankfurt/O	8 bedeckt	12
Freudenstadt	10 sonnig	18
Garmisch	14 sonnig	17
Kempten	12 sonnig	17
Leipzig	9 wolkig	14
Lübeck	11 sonnig	17
Oberstdorf	6 sonnig	15
Rügen	5 wolkig	6
Sylt	7 heiter	8
Wiesbaden	8 sonnig	19
Zugspitze	-3 sonnig	-1

	Gestern	Heute
Amsterdam	7 sonnig	17
Antalya	12 wolkig	18
Barcelona	19 sonnig	18
Bozen	20 sonnig	24
Brüssel	9 sonnig	18
Budapest	12 wolkig	13
Delhi	27 wolkig	31
Florenz	19 sonnig	22
Helsinki	2 wolkig	2
Heraklion	11 heiter	15
Hongkong	23 bedeckt	24
Innsbruck	13 sonnig	20
Johannesburg	25 Gewitter	23
Kairo	20 bedeckt	19
Kopenhagen	7 wolkig	8
Locarno	16 sonnig	22
Los Angeles	18 bedeckt	17
Madeira	20 wolkig	19
Mailand	17 sonnig	21
Mallorca	17 sonnig	19
Marseille	17 sonnig	20
Miami	28 Gewitter	28
New York	15 Schauer	14
Peking	10 bedeckt	12
Prag	6 wolkig	13
Rhodos	13 heiter	16
Rimini	13 sonnig	16
Rio de Janeiro	34 Regen	29
Salzburg	11 sonnig	17
San Francisco	16 Regen	14
Stockholm	4 wolkig	9
Sydney	27 bedeckt	29
Tel Aviv	17 Regen	17
Tokio	13 bedeckt	10
Tunis	19 heiter	19
Turin	19 sonnig	21
Uthai	17	9
Antalya	18	18



REISEWETTER

Nord- und Ostseeküste: Heiter, nur örtlich wolkig. Tageshöchstwerte 9 bis 16 Grad.

Alpenküste: Überwiegend sonnig. Temperaturen 16 bis 22, in Südtirol 24 Grad.

Österreich, Schweiz: Nach anfänglichen örtlichen Wolken meist sonnig, 13 bis 20 Grad.

Italien, Malta: Überwiegend sonnig und niederschlagsfrei. Höchstwerte 15 bis 22 Grad.

Spanien, Portugal: Weitgehend sonniges und trockenes Wetter, 18 bis 25 Grad.

Griechenland, Türkei, Zypern: Viel Sonne, nur örtliche Wolken, 13 bis 19, am Bosporus 9 Grad.

Benelux, Nordfrankreich: Überwiegend sonniges Wetter, trocken, 17 bis 22 Grad.

Südfrankreich: Überwiegend sonniges Wetter, Tageshöchstwerte 19 bis 24 Grad.

Madeira, Kanarische Inseln: Meist sonnig, am Nachmittag auf Madeira zeitweise Wolken, Temperaturen 18 bis 21 Grad.

Täler	Hochlagen
Deutschland	(Maximale Schneehöhen)
Baierbronn	0 cm 40 cm
Berchtesgaden	50 cm 200 cm
F	