

## Letzte Überlebende ist tot

**Weißerose** Traute Lafrenz brachte unter anderem Flugblätter der berühmten Widerstandsgruppe nach Hamburg.

**München/South Carolina.** Die letzte Überlebende der Widerstandsgruppe Weiße Rose, Traute Lafrenz, ist tot. Sie starb am 6. März im Alter von 103 Jahren im US-Bundesstaat South Carolina, wie die Weiße Rose Stiftung am Donnerstag mitteilte. „Mit Trauer und großer Anerkennung würdigt die Weiße Rose Stiftung ihren mutigen Widerstand und ihr bleibendes Zeugnis.“

Lafrenz kam 1919 in Hamburg auf die Welt und wechselte 1941 als Medizinstudentin von der Hansestadt an die Münchner Universität. Im Sommer lernte sie Hans Scholl kennen, die beiden waren eine Zeit lang verliebt. Als Mitwirkende der Gruppe brachte sie unter anderem Flugblätter der Weißen Rose nach Hamburg.

Nach der Verhaftung von Hans und Sophie Scholl im Februar 1943 fuhr Lafrenz nach Ulm und informierte die Familie. Im März 1943 wurde Lafrenz selbst festgenommen, im April angeklagt und wegen „Mitwisserschaft“ zu einem Jahr Gefängnis verurteilt. Nach ihrer Entlassung aus einem Münchner Gefängnis kehrte sie nach Hamburg zurück, kam dort aber nach Ermittlungen gegen den „Hamburger Zweig der Weißen Rose“ in Untersuchungshaft – und war in mehreren Gefängnissen inhaftiert. 1947 emigrierte sie in die USA. *dpa*

## Anschlag geplant?

**Terrorverdacht** Ermittler nehmen bei Passau einen jungen Mann fest.

**Passau.** Hessische Ermittler haben an der deutsch-österreichischen Grenze bei Passau einen 18 Jahre alten Mann festgenommen, der in Frankfurt am Main einen islamistisch motivierten Anschlag geplant haben soll. Der Deutsche habe in den Irak reisen wollen, um sich dort der Terrorgruppe Islamischer Staat (IS) anzuschließen, teilten das Landeskriminalamt (LKA) in Wiesbaden und die Staatsanwaltschaft in Frankfurt am Main am Donnerstag gemeinsam mit. Der Verdächtige kam in Untersuchungshaft.

Der Mann steht im Verdacht, eine schwere staatsgefährdende Gewalttat vorbereitet zu haben. Unter anderem besorgte er sich den Angaben zufolge Baupläne für Spreng- und Brandvorrichtungen. *dpa*



Zusammenspiel von Süße, Säure und Kräuternote: ein Saft aus Karotte und Orange mit etwas Rosmarin.

Foto: © Kristina/adobe.stock.com

# „Genauso intensiv wie Wein“

**Kulinarik** Alkoholfreie Alternativen zu Bier und Co. werden immer beliebter. Das verhilft auch dem Saft zu neuen Ehren. Inzwischen gibt es sogar Saft-Sommeliers. *Von Tanja Wolter*

Den Wein-Sommelier – oder die Wein-Sommelière – gibt es seit Jahrzehnten, vor knapp 20 Jahren kamen die ersten Bier-Sommeliers hinzu, und der letzte Schrei waren zuletzt die Wasser-Sommeliers. Damit dürfte das Feld der Getränke-Beratung für Feinschmecker abgesteckt sein, könnte man meinen. Weit gefehlt: Der neueste Job auf diesem Gebiet dreht sich um Saft, genauer um hochwertige Frucht- und Gemüsesäfte. In der Spitzengastronomie ist der Trend bereits angekommen: Edelsaft-Kreationen als alkoholfreie Speisenbegleitung, ob aus Pflaumen, Fenchel oder fein mit Nelke abgeschmeckt.

Peter Schropp von der privaten Doemens Akademie in München hat vor elf Jahren schon die Ausbildung zum Wasser-Sommelier erfunden. 2019 startete der promovierte Lebensmittelchemiker den ersten Lehrgang zum Fruchtsaft-Sommelier. „Wir sind da die einzigen bundesweit, vermutlich sogar weltweit“, betont Schropp. Besondere Fähigkeiten brauchen die Teilnehmer nicht. „Ob man sensorisch gut oder schlecht ist, weiß man erst hinterher“, sagt der Seminarleiter. Leidenschaft für das Thema Saft sollte aber vorhanden sein.

Den inzwischen vierten Kurs startet die Akademie Ende März. Die jeweils 16 bis 18 Teilnehmer, zumeist aus der Fruchtsaftbran-

che oder der Gastronomie, kommen aus ganz Deutschland, aber auch aus Südtirol und der Schweiz. Der insgesamt zweiwöchige Lehrgang umfasst drei Module: Zunächst geht es um die Herstellung von Säften, um geeigneten Früchte, verschiedene Saft-Typen und andere Spezial-Kenntnisse. In Teil zwei wird es sinnlich: „Da wird Saft in all seinen sensorischen Facetten beleuchtet“, sagt Schropp. Es geht um Aussehen, Geruch, Aromen, Textur, Haptik im Mund und Abgang nach dem Schlucken, aber auch um „Saftfehler“, etwa durch Oxidation. Anders als bei vielen Wein-Verkostungen wird der Saft beim Probieren übrigens nicht ausgespuckt. Davon betrunken werden kann man ja nicht.

Das dritte Modul widmet sich der Vermarktung und Präsentation, aber auch dem Thema „Food Pairing“. Welcher Saft passt als Begleiter zu welchen Speisen?

„Da wird dann auch gekocht und probiert“, berichtet Schropp aus seinen Kursen. Seine persönliche Empfehlung: Zu Wild dunkle und herbe Säfte aus Sauerkirschen oder Johannisbeeren. Einem scharfen Gericht würde er Mango entgegensetzen. Es gebe aber keine Regeln, was zusammengehört und was nicht. „Food Pairing ist immer auch subjektiv.“



Peter Schropp bildet Sommeliers aus. Foto: Doemens Akademie GmbH

Auch was ein hochwertiger Saft ist, sei individuell. Das kann also ein Direktsaft aus Orangen sein, den es in jedem Supermarkt in Kühlregal gibt, oder auch ein sortenreines Produkt aus einer kleinen Manufaktur. Thomas Kohl aus Südtirol etwa stellt Säfte aus Bergapfelsorten her, auch „Grand Crus“, die auf der Homepage inszeniert werden wie ein Spitzen-Bordeaux aus dem Saint-Émilion. Dieses Saft-Erlebnis hat allerdings seinen saftigen Preis: Eine 1,5-Liter-Flasche von der alten Apfelsorte Wintercalville schlägt mit 28 Euro zu Buche. „Goldgelb, würzig und aromatisch, mit charakteristischem Duft nach weißem Pfirsich, saftigen, gelben Pflaumen und Honig“, heißt es in

der Beschreibung für die Apfelerarität. 0,75 Liter vom gewöhnlichen Elstar gibt es für 5,70 Euro.

In der gehobenen Gastronomie wird inzwischen oft eine alkoholfreie Speisenbegleitung zum Menü angeboten – auf der Basis von Säften, Fruchtseccos, Kräutertelxieren oder Gewürz-Suden. „Das hat Potenzial“, sagt Schropp auch mit Blick auf die angehenden Fruchtsaft-Sommeliers, die den Kurs zumeist als Zusatzausbildung belegen. In München hat etwa das Gourmet-Restaurant Brooding einen eigenen Mitarbeiter speziell für dieses Fach. In Berlin-Kreuzberg bietet das sternegekrönte „Horváth“ hausgemachte, alkoholfreie Kreationen als Wein-Alternative.

Schropp ist inzwischen selbst voll auf den Saft gekommen. „Saft kann genauso intensiv sein wie Wein“, betont der Experte. Zu seinen Lieblingsäften zählt ein Apfelsaft aus der Sorte „Roter Mond“ – herb und mit Anklängen an Rhabarber. Der ungewöhnlichste Saft, den er je getrunken hat, war aus Wintermelone, einer asiatischen Kürbis-Art – „in keinster Weise fruchtig, eher malzig und brotartig“. Bei einer Saft-Begleitung zu einem Menü empfiehlt er übrigens, nur jeweils kleine Mengen zu sich zu nehmen und dazu Wasser zu trinken, ähnlich wie beim Wein. „Bei Saft handelt es sich um Nahrung. Man trinkt da nicht einen ganzen Liter.“

## Leute im Blick



**Goldie Hawn** Die Schauspielerin bereut es, die Oscar-Trophäe für ihre erste Filmrolle in „Die Kakustulblüte“ 1970 nicht persönlich angenommen zu haben. Der 77-jährige Komödien-Star hatte nach eigenen Worten nicht erwartet, den Oscar zu gewinnen – und die Verleihung damals sogar vergessen. An ihrer Stelle trat Schauspielerin Raquel Welch in Los Angeles auf die Bühne, nahm den Preis entgegen und sagte, Hawn sei wegen Dreharbeiten verhindert.



**Wolfgang Puck** Der Starkoch (63) tischte zum 29. Mal nach der Oscar-Gala am Sonntag für die prominenten Gäste auf – auch diesmal hat er für den großen Appetit vorgesorgt. „Wir haben je 600 Portionen Fish and Chips und Filet Wellington, Tortellini, Edelpizzen mit Lachs, 1200 Chicken Pot Pies“, zählt der gebürtige Österreicher auf.

**Cara Delevingne** (30, „Carnival Row“) Das Model hat sich im vergangenen Jahr in eine Entzugsklinik eingewiesen. „Ich erkannte, dass eine Zwölf-Schritte-Therapie das Beste ist, und dass es darum geht, sich dafür nicht zu schämen“, sagte sie einem „Vogue“-Interview. Auslöser für ihre Suche nach Hilfe waren nach ihren Worten Paparazzifotos nach dem Burning Man-Festival im US-Bundesstaat Nevada, die sie sichtlich verwirrt und zerzaust an einem Flughafen in Los Angeles zeigen.



Foto: WANNEY LE CHERY/INVISION/AP/DPA

## Quoten Mittwochslotto

Lotto	unbesetzt, Jackpot
Gewinnklasse 1	23 310 272,70 €
Gewinnklasse 2	1 479 542,00 €
Gewinnklasse 3	22 300,30 €
Gewinnklasse 4	6240,20 €
Gewinnklasse 5	249,10 €
Gewinnklasse 6	56,00 €
Gewinnklasse 7	23,50 €
Gewinnklasse 8	10,90 €
Gewinnklasse 9	6,00 €

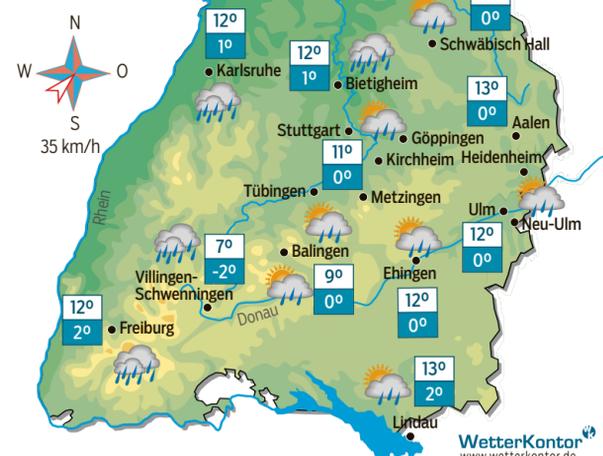
Spiel 77	
Gewinnklasse 1	3 777 777,00 €

ohne Gewähr

## Das Wetter heute: Wechselnd bis stark bewölkt, zeitweise Regenschauer und Sturmböen

### Sonne & Mond

06:44 21:40  
18:17 07:57  
15.03. 21.03.  
29.03. 06.04.



### Unsere Region

Dichte Wolkenfelder ziehen vorüber, und die Sonne zeigt sich nur hier und da. Gebietsweise gehen Regengüsse nieder. Die Höchsttemperaturen liegen zwischen 7 und 13 Grad. Der Wind frischt immer mehr auf und kommt aus Südwest. Im Tagesverlauf gibt es örtlich Sturmböen bis 80, im Hochschwarzwald bis 100 km/h.

### Weitere Aussichten

SA	SO	MO	DI
5° -2°	9° 2°	16° 6°	12° 3°

### Deutschland

Berlin	6
Dresden	12
Frankfurt/M.	13
Hamburg	4
Hannover	6
Köln	11
München	14
Rostock	3

### Welt

Delhi	34
Hongkong	25
Kairo	27
Kapstadt	22
New York	7
Peking	26
Sydney	28
Tokio	16

### Wetterlage

Mitteleuropa steht unter Tiefdruckeinfluss. Dabei fällt in der Mitte und im Süden in milder Luft zeitweise Regen, und im Norden schneit es bei kälteren Temperaturen. Auch in England und in Frankreich sorgt tiefer Luftdruck für nasses Wetter. Im Nordwesten Russlands und in Skandinavien ist es trocken und winterlich kalt.

### Biowetter

Zurzeit stellt das Wetter den Organismus auf eine Belastungsprobe. Personen mit niedrigem Blutdruck leiden verstärkt unter Kreislaufbeschwerden. Auch Kopfschmerzen oder Migräne treten auf.

### Ausflugswetter

Basel	13	Kl.walsertal	6
Bozen	18	Konstanz	13
Bregenz	13	Oberstdorf	11
Chiemsee	13	Salzburg	13
Feldberg	1	Verona	17
Garmisch	13	Würzburg	13
Innsbruck	14	Zugspitze	-6
Kempten	11	Zürich	12

