

Lies mich!

VON MICHAEL LINDNER

» redaktion@neuburger-rundschau.de

Es wird international

Im Fernsehen wird seit einigen Wochen wieder geflirtet, gekuschelt und fremdgeschämt. Moderatorin Inka Bause, die personalisierte Kreuzung aus den Liebesgöttern Amor und Aphrodite, versucht bei *Bauer sucht Frau*, liebeshungrige Landwirte zu verkuppeln. Nur selten gibt es ein Happy End wie beim Kult-Traumpaar Josef und Narumol. Doch darum geht es vielen Zuschauern auch gar nicht. Vielmehr wollen sie die ungeschickten Annäherungsversuche der Langzeit-Singles sehen und sich an den Alliterationen des Senders erfreuen. Wer erfreute sich nicht an dem kernigen Kartoffelbauern, dem zärtlichen Ziegenwirt oder dem fröhlichen Friesen? Doch mit solchen Spielereien ist bei *Bauer sucht Frau* jetzt Schluss; dafür wird die Sendung in Zukunft internationaler!

Es ist nur noch eine Frage der Zeit, bis der rassistige Rodrigo aus Portugal bei *RTL* eine Frau fürs Leben sucht. In Schweden ist Elchfreund Erik verzweifelt hinter einer Partnerin her, während sich in Russland der alkoholfreudige Anatolij im Winter ganz allein den Allerwertesten abfriert. Der japanische Sushifan Sota möchte mit einer Geisha endlich glücklich werden, und auch der jamaikanische Jointdreher Jayden sucht fieberhaft nach einer Frau. Ob sie alle eine Partnerin finden werden, ist zu bezweifeln. Aber Kuppel-Königin Inka Bause wird wieder alles für die glückliche Zweisamkeit geben. Genau wie bei Josef und Narumol.

Buch-Tipp

Was macht uns wirklich schön?

Mit dieser Frage hat sich Lauren Conrad ihr bisheriges Leben lang beschäftigt. Ihr Wissen möchte sie in ihrem Buch „Beauty - Meine Schönheitsgeheimnisse“ mit allen Frauen auf der Welt teilen. Es ist sowohl für jüngere Leser, als auch Ältere gedacht. Sie beschäftigt sich mit der zentralen Frage „Was macht uns schön?“ und zeigt den Weg auf, den sie gegangen ist, bis sie ihren eigenen Stil gefunden hat. Das Buch ist keine typische Schönheitsbibel, sondern sollte jeden dazu auffordern, sich selbst zu finden. Sie widmet sich der weiblichen



Schönheit und möchte zeigen, wie man das Beste aus dem eigenen Typen herausholen kann. Ihre Tipps sind eine Mischung aus dem, was sie als junges Mädchen von ihrer Mutter gelernt hat und von dem, was sie über die Jahre von verschiedenen Stylisten und Profi's gelernt hat. Sie erklärt unter anderem einfache Pflegetipps für Haut und Haare und verschiedenste Techniken zum Schminken. Ebenso zeigt sie verschiedene Stylingideen für spezielle Anlässe. Ihre Tipps unterstreicht sie mit illustrierten Anleitungen. Wenn ihr noch einen heiligen Gral in Sachen Schönheit braucht, ist dieses Buch das Richtige für euch. (jule)

Wir suchen DICH!

Wenn Du zwischen 14 und 22 Jahre alt bist und Lust hast, für Klar.Text zu schreiben oder Fotos zu schießen, bist DU genau die/der Richtige. Besuch uns einfach in der Redaktion der Neuburger Rundschau in der Färberstraße C 89 (Fürstgartencenter). Ansprechpartner: Benjamin Reif

☎ Telefon: 08431/6776-53
✉ E-Mail: klartext@neuburger-rundschau.de



Kopfstände und akrobatische Drehungen sind oft das Sahnehäubchen bei Breakdance-Choreografien. Gerade ein „Freeze“ („Einfrieren“) in dieser Position sieht sehr cool aus, ist aber höchst anspruchsvoll. In der Neuburger Tanzschule „Taktgefühl“ ist montags immer von 16.30 Uhr bis 18.30 Uhr Breakdance-Unterricht mit Montri Thaomit (hinten am Tresen). Fotos: Benjamin Reif

Hauptsache Style

Akrobatik Beim Breakdance geht es cool, aber auch kunstvoll zu. In Neuburg unterrichtet ein „alter Hase“ der Szene

VON BENJAMIN REIF

Neuburg Die Quintessenz seines Sports bringt Montri Thaomit quasi im Vorbeigehen auf den Punkt. Er hat gerade vorgemacht, wie die Kinder des Beginnerkurses Breakdance aus dem Liegen über eine Bewegungsfolge artistisch aufstehen können. Arme und Beine hochstrecken, mit dem rechten Arm und der Hüfte Schwung holen, dann schräg auf den rechten Arm gestützt aufspringen. „Beim Breakdance gibt es kein richtig und falsch. Aber manches sieht halt nicht so cool aus“, sagt Thaomit, während er mit seinem federnen Gang um seine Schützlinge herumläuft. Er begutachtet die Versuche der sechs Schüler des Beginnerkurses, die ihm in der Tanzschule „Taktgefühl“ nacheifern.

Der 31-jährige Thaomit hat schon viele Sportarten in seinem Leben ausprobiert. Aber wenn es viele Leute gemacht hätten, habe ihn irgendwann alles gelangweilt. Als er Ende der 90er mit der HipHop-Kultur und damit dem Breakdance in Berührung kam, war er aber gleich angefixt. Mit Gleichgesinnten fing er an, die „Moves“ und Choreografien aus Musikvideos nachzumachen und mit eigenen Kreationen zu kombinieren. Wie im Rap gilt nämlich auch im Breakdance: Die eigene Kreativität und der eigene Ausdruck (der „Style“) ist mit großem Abstand das Wichtigste am Tanz. Wer von anderen kopiert (im

Fachjargon: den „Style bitet“), dem wird in der Szene kein Respekt gezollt.

Doch aller Anfang ist bekanntlich schwer, wie sich auch in der Beginnergruppe zeigt. Manches, was die Kinder probieren, wirkt eher wie unkoordiniertes Herumhampeln. Doch ab und zu blitzt auch hier schon echtes Können auf, wenn einer der sechs Jungs zum Beispiel einen mehrsekündigen „Freeze“ (Erstarrten) im Kopfstand vollbringt.

Mühe geben sich alle Kinder – schließlich wollen sie in die „Auf-

trittsgruppe“, die im Anschluss trainiert. Bei den neun Tanzschülern dieser Gruppe merkt man bereits beim Warmmachen einen deutlichen Unterschied in deren Können. Deutlich eleganter, flüssiger und „cooler“ sehen deren Bewegungen aus.

Auch Thaomit hatte beim Breakdance einst Mentoren. Bei einem „Battle“ (einem freien Wettkampf) im Ingolstädter Jugendtreff um die Jahrtausendwende herum kam eine Crew aus deutlich älteren Tänzern auf die Bühne, die sich „Stylissimo“

nannte. Thaomit und seine Freunde verstanden sich auf Anhieb mit den Tänzern, und diese brachten ihnen in den folgenden Monaten einige Tricks bei. „Damals war man noch mehr darauf angewiesen als heute. Es gab ja kein Youtube auf dem Handy. Da musste man sich Moves und Choro's noch genau merken, wenn man zum Training ging und sie ausprobieren wollte“, erzählt Thaomit.

Der Ingolstädter machte sein Hobby mehr oder weniger zum Beruf: Mit seiner Crew „R2B“ wurde

er süddeutscher Meister, mit seiner derzeitigen Formation „Los Cabaleros“ gewann er erst kürzlich bei einem großen Battle in Budapest. Er schätzt am Breakdancen, außer der großen künstlerischen Freiheit, noch eine andere Tatsache besonders: „Mit dem Tanzen kann man junge Leute aus allen sozialen Schichten ansprechen.“ Unter seinen insgesamt rund 200 Schülern seien einige polizeibekannt und verhaltensauffällig. „Bei mir hören sie aber zu und machen, was ich sage“, sagt Thaomit stolz. Er habe aber auch brave Mädchen unterrichtet, die Ballett tanzten und im Breakdance den künstlerischen Kontrapunkt suchten. Alles sei bei der Körperkunst möglich.

Die neun Jungs in der Auftrittsgruppe haben sich inzwischen warmgetanzt und sind bereit, die Choreografie zu wiederholen, die Thaomit mit ihnen seit September einübt. Diese wollen sie gemeinsam am 13. Dezember beim Neuburger „Dance-Festival“ im Stadttheater aufführen. Sie besteht zu großen Teilen aus „Solos“, bei denen einzelne der jugendlichen Tänzer aus der Formation ausbrechen und eigene ausgedachte Kombinationen ausführen. „Diese Gruppe ist echt super, die machen voll mit, sind einfallreich und motiviert“, sagt Thaomit. Ein bisschen synchroner muss alles noch werden, aber kein Problem. Die Jungs haben schon den richtigen Style.



Die Coolness ist schon mal vorhanden. Auch in der Beginnergruppe wird schon stylisch posiert – eine der wichtigsten Fähigkeiten beim Breakdance. Alle trainieren gerade für den Übergang in die Auftrittsgruppe.

Cake-Pop – Kuchen am Stiel

Backen Klar.Text hat sich am amerikanischen Rezept versucht. Nicht alles blieb unversehrt

VON DARLEEN BARTH UND KATRIN FISCHER

Neuburg Eine gute Freundin hat Geburtstag. Da ist ein Mitbringsel selbstverständlich. Etwas Süßes wäre ideal. Wie wäre es mit einem Kuchen? Keiner von den langweiligen Kastenkuchen, so viereckig und kantig. Schließlich verdienen besondere Freunde eine besondere Kreation. Das Internet bietet die nötige Inspiration und allerlei Gebäckideen. Von Buttercremetorten bis zum Schokobananen-Überraschungskuchen. Alles nicht das Richtige. Doch da war mal etwas ... etwas Amerikanisches. Wie wäre es mal mit Kuchen am Stiel? Die Cake-Pops sind im Trend, erst in den USA, aber jetzt auch in Deutschland.

Schritt eins: Teig anrühren

Butter, Zucker, Vanillezucker und die Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und ein bisschen Salz vermischen. Mehlgemisch und die Milch nach und nach hinzugeben und alles

gleich viel mehr Spaß. Ansonsten wäre es lästig, einfach nur darauf zu warten, bis die Kügelchen abgekühlt sind. Danach geht es endlich weiter. Die Schokolade, die man parallel zum Naschen und Warten schon mal schmelzen sollte, ist jetzt dran. Der nächste süße, herrliche Geruch.

gleich viel mehr Spaß. Ansonsten wäre es lästig, einfach nur darauf zu warten, bis die Kügelchen abgekühlt sind. Danach geht es endlich weiter. Die Schokolade, die man parallel zum Naschen und Warten schon mal schmelzen sollte, ist jetzt dran. Der nächste süße, herrliche Geruch.

Nach kurzer Zeit schon liegt der Geruch von frisch Gebackenem in der Luft. Was gibt es Schöneres beim Selbermachen? Naschen ist erlaubt. Vorsicht beim Verzehr der süßen, aber heißen Versuchung!

Schritt zwei: Raus aus dem Maker

Circa vier bis fünf Minuten backen lassen und danach vorsichtig herausnehmen. Anschließend gut abkühlen lassen.

Mit einer kleinen Nascherei zwischendurch macht das Ganze doch

gleich viel mehr Spaß. Ansonsten wäre es lästig, einfach nur darauf zu warten, bis die Kügelchen abgekühlt sind. Danach geht es endlich weiter. Die Schokolade, die man parallel zum Naschen und Warten schon mal schmelzen sollte, ist jetzt dran. Der nächste süße, herrliche Geruch.



Schritt drei: Stiele reinstecken

Einen Teil der Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Stiel eintunken. Diesen dann in ein abgekühltes Bällchen stecken. Das Ganze wieder gut abkühlen lassen.

Das Eisstäbchen taucht tief in die Schokolade und wird dann in die Kugel gesteckt, sodass alles auch gut zusammenklebt. Während die Cake-Pops langsam ihre Form annehmen, gleicht der Herd immer mehr einem Schokoladenschlachtfeld.

Die Schokolade muss fest werden. Währenddessen muss sich der Bäcker häufig als Wachmann versuchen, während Familienbeamte mit hungrigen Blicken durch die Küche streifen. So schnell wird der Konditormeister zum Sicherheitsbeamten. Im nächsten Schritt folgt die Wandlung vom Wachmann zum Schokoladensaubär.

Schritt vier: Verzieren

Im letzten Schritt die restliche Kuvertüre schmelzen und die Cake-Pops ein-

tauchen, bis sie komplett mit Schokolade überzogen sind. Streusel auf die noch flüssige Schokolade geben und den Cake-Pop in Styropor oder ein umgedrehtes Sieb stecken und wieder abkühlen lassen.

Jetzt fängt die Sauerei erst richtig an, denn die Cake-Pops bekommen ihren leckeren Schokoladenüberzug. Beim Streusel streuen ist Zielen nicht notwendig. Einfach großzügig darüber schütten. Jetzt ist es eh schon egal, und die Kügel sollen ja schön bunt werden. Sobald der erste Cake-Pop eingetunkt ist und den Tisch mit Schokolade volltrifft, ist das Chaos sowieso nicht mehr zu stoppen.

Schritt fünf: Ab damit in den Mund

Die Kuchen-Arie endet mit den geplanten kleinen Kuchen am Stiel: Die sind praktisch und lecker. Und was sagt das Geburtstagskind über die aufwendig hergestellten Cake-Pops? Nichts. Es ist mit Schmatzen beschäftigt. Was wohl als das schönste Lob für den Bäcker gelten kann.