



Foto: Gietl Verlag

Hier frühstückt Regensburg: Das Orphée, ein französisches Lokal, in der Unteren Bachgasse. Im Sommer sind die Plätze draußen besonders begehrt.

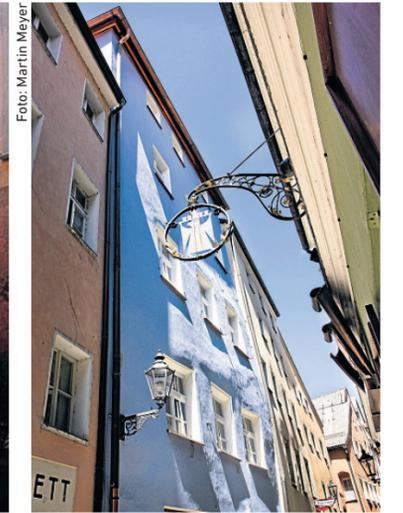


Foto: Martin Meyer

Der Blaue Turm in der Tändlergasse: ein einmaliges Ensemble, das liebevoll restauriert ist und in dem heute Gästezimmer untergebracht sind.

STÄDTEREISEN

Lieblingsorte – gesehen durch die Brille zweier Frauen

Von Gabriele Ingenthron

Dies ist kein gewöhnlicher Stadtführer. „In Love with Regensburg“ ist von Frauen für Frauen geschrieben. Das Autorenduo, Karin van Tholen und Carola Kupfer, kapriziert sich auf Themen, die den Frauen ihrer Meinung nach gefallen. Eine Stadtführung aus weiblicher Sicht sozusagen. Denn: „Regensburg ist die Stadt der Frauen“, finden die beiden Autorinnen. Dieser Meinung muss man sich nicht anschließen. Diese traumhafte Altstadt mit ihren schmalen Gässchen ist auf jeden Fall das Zuhause der beiden Frauen, das sie wie ihre Handtasche kennen. Und so kommen die beiden mit vielen Tipps, Adressen und Lieblingsplätzen daher, die eben nur Einheimische kennen. Das macht den Stadtführer so besonders. Als würde eine gute Freundin einem erzählen, wo man am besten einen grandiosen Tag verbringt.

Acht Frauentypen

Die Freundin würde einen selbstverständlich genau kennen und wüsste, was einem gefällt. Das tun die Autorinnen natürlich nicht. Doch das Manco machen sie wett, indem sie die Frauen in acht Kategorien einteilen. Wo würde eine Romantikerin am liebsten spazieren gehen? Was kann die Familienmanagerin mit ihren Kin-



Foto: Gietl Verlag

Die beiden Autorinnen Carola Kupfer (links) und Karin van Tholen haben einen Stadtführer mit dem Titel „In Love with Regensburg“ (Gietl Verlag, 14,90 Euro) geschrieben. Es ist der erste Stadtführer nur für Frauen. „Egal ob Frau mit Freundinnen ein Gläschen Cremant in der charmanten Altstadt genießt oder in einer der vielen spannenden Galerien die neueste Ausstellung bewundert oder auf High Heels die Nacht durchtanzt... Regensburg ist die Stadt der Frauen.“

dem in Regensburg unternehmen? Gibt es Top-Adressen für Modebegeisterte? Und wo verbringt eine Genießerin am liebsten den Abend? Acht Bedürfnisse, acht Kapitel. Das Bändchen ist untergliedert in Frauentypen. In welcher man sich wieder erkennt, an die möge man sich halten. Angesprochen werden ebenso die Traditionsbewusste, die Stilvolle, die Aktive und die Kunstsinne. Wer sich nicht kategorisieren lassen will, liest quer und pickt sich einfach die besten und feinsten Sachen aus allem heraus. Jedes Kapitel ist unterteilt in Einkaufen und Flanieren, Essen und Trinken, Bewusst und Gesund, Kultur und Design, Freizeit und Beauty, Nachtleben und Hotels. Zwei Highlights im Jahreskalender werden auch vorgestellt, die einen Besuch wert sind. Der Theaterball zum Beispiel oder die Weihnachtsgala im Orphée. Zum Schluss jedes Kapitels wird der Lieblingsort des jeweiligen Frauentyps vorgestellt. Zusammengefasst werden die Tipps in einem alphabetisch geordneten Verzeichnis. Dieser Stadtführer ist ein Brevier für Frauen, die wissen, was sie wollen. Frauen, die „Wert auf Klasse statt Masse“ legen, die wissen wollen, wo es „das Beste und Feinste“ gibt, die Wert auf „herausragende und regionale Küche“ legen und die „ungewöhnliche Spaziergänge mit Ambiente“ schätzen, wie es die Autorinnen formulieren. Wenn sich „die Stilvolle“ Ein-

kaufstipps zum Flanieren holt, wird sie zu den besten Adressen der Stadt geleitet, zu „Brosi“, dem Schuhladen für Maßanfertigungen, zum Lampendesigner „Blochberger und Weiss“ oder zum „Schreiner“, dem Traditionsgeschäft für die edle Genuss- und Tischkultur. Sicherlich macht es der Shopping-verwöhnten Frau Freude, überall dort einen Blick hineinzuwerfen. Wer wirklich einkaufen will, muss dafür aber tief in die Tasche greifen. Doch keine Sorge, die wunderschönen Ensembles rund um die Plätze der Altstadt, die über die Jahrhunderte gewachsen sind, kommen dabei nicht zu kurz und sind ebenso beschrieben wie die farbenfrohen Häuserzeilen mit ihren schiefen Wänden und Giebeln. Einblicke in die lebendige und pulsierende Stadt, die bei allem Geschichtsbewusstsein auch viel Modernes zu bieten hat, bekommt man auf jeden Fall.

Genießen mit allen Sinnen

Die Geschichte von Regensburg wird in abgekürzter Form abgehandelt. Auf das Wesentliche reduziert, informiert die Einleitung über die wichtigsten historischen Daten und Fakten der Stadt. Wer sich mit den unzähligen Denkmälern und Weltkulturerbe-Attraktionen beschäftigen möchte, „kann dies tun, muss es aber nicht, um Regensburg zu erleben“, schreiben die Autorinnen.

Eine Reise in die Vergangenheit bietet vor allem das Kapitel der „Traditionsbewussten“ an. Das Miteinander von römischen Relikten, mittelalterlichen Häusern und Gassen, barocken Gesandtenpalästen kann man am besten hier nachlesen und erfahren. Karin van Tholen ist gebürtige Oberpfälzerin und lebt seit rund 35 Jahren in Regensburg. Sie arbeitet selbstständig in der Touristik-Branche und kennt sich in der Region aus. Ihr Steckenpferd sind außergewöhnliche Dekorationen, Geheimtipps in Sachen Essen, Mode und Wellness – und sie liebt es, besondere Orte zu entdecken. Carola Kupfer lebt zwar erst seit 2008 in Regensburg. Die Schriftstellerin, die bereits mehrere historische Romane veröffentlicht hat, engagiert sich aber in der regionalen Kulturszene. Auf welchen Bühnen man was erwarten darf, erfährt man von ihr am besten. Ein kleiner Stadtplan am Ende jedes Kapitels hilft bei der Planung und illustriert übersichtlich, welche Wege durch die Stadt für wen Sinn machen. Dabei haben die Autorinnen auch an Praktisches gedacht. Gleich am Anfang erfährt man, was die drei „Ps“ der Stadt sind: Pipi, Parken und Pumps. Denn Parkplätze und öffentliche Toiletten sind rar in der Stadt. Für Letzteres sollte man in Restaurants ausweichen. Und High Heels auf dem Kopfsteinpflaster? Am besten hat man eine flache Alternative in der Handtasche, raten die beiden. ■

Von Andrea Hammerl

Ein urig-gemütlicher Gastraum, freundlicher, persönlicher Service, ausgesuchte Zutaten und alles selbst zubereitet – was will der Steak- und Burger-Liebhaber mehr? Im Steakhouse „Steakado“ an der Ingolstädter Straße in Neuburg steht die Chefin persönlich in der Küche. Christine Kling hat das Steakhouse, das sie als Mitarbeiterin vor knapp zwei Jahren mit aufgebaut hat, vor fünf Monaten übernommen und die Speisekarte Kundenwünschen entsprechend ausgebaut. Die 54-Jährige ist „Köchin aus Leidenschaft“ und hat ihren Beruf von der sprichwörtlichen Pike auf gelernt, zunächst in Kochl am See, später unter anderem in Oberstdorf. Wegen der familienfreundlichen Arbeitszeiten kocht die zweifache Mutter seit 16 Jahren in der Großküche der Kliniken St. Elisabeth. Ihre Kreativität aber lebt sie im eigenen Restaurant aus, unterstützt von ihrem Team aus zwei weiteren gelernten Köchen, Reiner Kravanya, der zusätzlich Metzger ist, und Anna Moutafi, die meist bedient, aber auch in der Küche aushelfen kann. Dort werden die Semmeln für die Burger jeden Tag frisch gebacken, alle Soßen von der Barbecue-Soße bis zur Sour Creme zu den Baked Potatoes selbst gemacht. Das Steakfleisch stammt von argentinischen Rindern aus der Region La Pampa, Spareribs und das Burgerfleisch, das in der Steakado-Küche frisch zu Hack verarbeitet wird, von einem



Foto: Hammerl

AUFGETISCHT

Ein Dorado für Steakliebhaber

Restaurant:
Steakado
Ingolstädter Straße 5
86633 Neuburg
www.steakhouse-in-neuburg.de

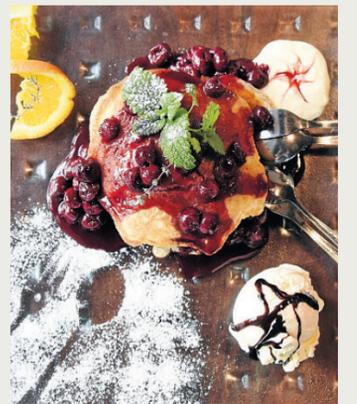
Besitzerin:
Christine Kling



Metzger aus dem Donaumoos. Die Speisekarte ist groß und vor allem flexibel genug, um jedem Geschmack gerecht zu werden. Beilagen sind frei kombinierbar, die Salatkarte amerikanisch mit Cowl Slaw und Buffalo Chicken Salat. Das T-Bone-Steak ist wunderbar medium gebraten (Preise für Steaks zwischen 14,30 und 26,80 Euro), das Grillgemüse knackig, gut gewürzt und delikat. Die Wedges zum üppig ausfallenden Steak Burger sind knusprig, Soße, Rucola und Cheddar-Käse runden das Geschmackserlebnis ab und erinnern an den USA-Urlaub, wo Burger nicht

zwangsläufig Fastfood sind. Die Burger (zwischen 11,90 und 16,80), vor allem der XXL-Monster Burger, den überwiegend männliche Jugendliche ordern, erfordern Messer und Gabel. Donnerstags gibt es hier Spareribs „all you can eat“. Ein neues Angebot sind „Burger to go“. Zu den Rennern gehören der Western Burger mit Röstzwiebeln, der Route 66-Burger, und natürlich alle Steaks – vom Entrecote (16,80) über Roastbeef bis zum Filetsteak. Demnächst soll es auch 1100 bis 1200 Gramm schwere Tomahawk-Steaks geben. Im Sommer kann man das alles auch im Biergarten genießen. ■

REZEPT VOM CHEF



French Pancakes

Zutaten:
Mehl • Eier • Milch • Joghurt • Quark • eine Prise Backpulver • Vanillezucker

Zubereitungszeit etwa 30 Minuten:

Die Eier trennen, Eigelb mit Mehl und darunter gemischtem Backpulver, Milch, Joghurt, Quark und Vanillezucker zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Dann den geschlagenen Eischnee unterheben. Die Masse dann sofort in einer frisch gefetteten Pfanne goldgelb braten. Danach die Kirschen aufkochen und mit etwas Stärke abbinden, mit Honig oder Zucker süßen und die Pancakes damit füllen. Das Ganze kann man dann mit Vanilleeis servieren.