

BRAUNSCHWEIGER ZEITUNG

Wetter

4° Samstag -2° nachts 3° Sonntag

Jetzt probieren

Meyer Menü
LIEFERT LECKER

Unseren Menüplan finden Sie in dieser Zeitung.

UNABHÄNGIG | NICHT PARTEIGEBUNDEN

Samstag, 25. November 2023 | www.braunschweiger-zeitung.de

» Ein Titel der **FUNKE Mediengruppe**

Nr. 318 | 78. Jahrgang | 2,60 €

Debatte

Abschied vom Auto

Gratis Deutschlandticket für Senioren, die ihren Führerschein abgeben?

Debatte, Niedersachsen, Panorama

Abschied von „Wetten dass..?“

Am Samstag präsentiert Thomas Gottschalk zum letzten Mal die Unterhaltungsshow.

Wochenend

Ab in die große weite Welt

Anna Jesse und Mario Frigge betreiben einen Reise-Blog.

Kommentar

VW wird noch chinesischer

Andreas Schweiger
zum VW-China-Geschäft

VW löst Chinageschäft von Wolfsburg

In der Millionenstadt Hefei entsteht das größte Entwicklungszentrum außerhalb Deutschlands.

Andreas Schweiger

Wolfsburg. Volkswagen in China wird selbständiger und koppelt sich vom Stammsitz Wolfsburg weiter ab. Damit reagiert der Autobauer auf die schleppende Entwicklung des Geschäfts auf seinem größten und wichtigsten Einzelmarkt. Mit einem groß angelegten Rundumschlag soll das Ruder herumgerissen werden. Das Motto: In China für China. Die Ziele: deutlich kürzere Entwicklungszeiten, passgenauere Fahrzeuge für die chinesischen Kunden, geringere Kosten.

Wie der Autobauer am Freitag mitteilte, wird dazu der Standort in der ostchinesischen Millionenstadt Hefei zu einem Produktions-, Entwicklungs- und Innovations-Zentrum nach neuesten technischen Standards ausgebaut. VW spricht mit Blick auf die Stadt vom „Silicon Valley Chinas“. Entstehen soll dort das größte Entwicklungszentrum des VW-Konzerns außerhalb

Deutschlands – die Volkswagen-China-Technology-Company (VCTC).

In diesem Zentrum sollen alle Entwicklungseinheiten und Entscheidungsprozesse gebündelt werden, die sich mit den für den chinesischen Markt vorgesehen Autos befassen. Diese Zentralisierung solle Entscheidungswege verkürzen und so die Effizienz erhöhen. VW nennt es „China-Speed“, das chinesische Tempo. Der riesige Staat ist bekannt für schnelle Entschlüsse samt Umsetzung und rasante Technologiesprünge – in einer Geschwindigkeit, der Unternehmen wie VW nicht immer folgen können.

Derzeit arbeiten laut VW 1200 Menschen für die VCTC, bis Ende 2024 sollen es demnach 3000 sein. Verbrenner spielen dort keine Rolle mehr. Entwickelt werden sollen intelligente und vollvernetzte Fahrzeuge mit E-Antrieb. Und das in vergleichsweise kurzer Zeit. VW spricht von Entwicklungszyklen,

die um ein Drittel kürzer sind als bisher. Innerhalb von drei Jahren soll etwa eine Plattform für Elektrofahrzeuge im Einstiegssegment entstehen. Dabei soll der Standort Hefei seine Vernetzung im VW-Konzern nutzen, denn die Plattform soll abgeleitet werden vom MEB, dem Modularelektro-Baukasten. Eng verknüpft mit der Plattform soll es zudem Batterien, E-Antriebe und E-Motoren speziell aus und für China geben.

Die Wolfsburger kündigen an, dass in Hefei ein 450.000 Quadratmeter großer Lieferantenpark entsteht. Von dort würden rund 1100 lokale Zulieferfirmen Hard- und Software liefern. „So können modernste Technologien und Anwendungskonzepte frühzeitig in neue Produkte integriert werden“, begründet der Autobauer seine Strategie. Perspektivisch sollen alle Teile und Komponenten aus lokaler Produktion kommen. Auch das soll Kosten senken.

Zeit- und Kostenvorteile sollen ferner durch die enge Vernetzung mit den Unternehmen entstehen, an denen VW in China beteiligt ist. Dazu zählen SAIC-Volkswagen, FAW-Volkswagen und Volkswagen Anhui. Beteiligt ist VW zudem am Batteriehersteller Gotion und dem chinesischen Autobauer Xpeng. In Hefei wird darüber hinaus die eigene Software-Tochter Cariad in die Entwicklung eingebunden, und mit ihr deren auf Software und das autonome Fahren spezialisierte Partner Horizon Robotics, ARK und Thundersoft.

Die Wolfsburger kündigen für Hefei den Einsatz modernster Technik an, um ihre ehrgeizigen Ziele zu erreichen. Gar eine Weltneuheit sei ein E-Auto-Test während der Entwicklung. Bei diesem neuen Verfahren würden Erprobungen auf Teststrecken ersetzt durch solche in speziellen Anlagen. Dadurch würde die Erprobungsphase von drei Monaten auf einen Monat verkürzt.

1:2 – Kaufmanns Treffer reicht der Eintracht nicht

Braunschweig. Auch eine Leistungssteigerung in Hälfte 2 hat Eintracht Braunschweig nicht gereicht, um beim Hamburger SV den ersten Auswärtspunkt dieser Saison in der 2. Fußball-Bundesliga zu ergattern. Beim 1:2 (0:2) setzte es am Freitagabend für das Team von Trainer Daniel Scherning in Hälfte 1 einen Doppelschlag durch die Tore von Guilherme Ramos (25. Minute) und Immanuel Pherai (26.). Der ehemalige Braunschweiger, der im Sommer zum HSV gewechselt war, erzielte damit seinen ersten Treffer für seinen neuen Klub.

In Hälfte 2 brachte Fabio Kaufmann die Blau-Gelben mit einem schönen Tor aus der Distanz zum 1:2 zurück ins Spiel (62.). Der Offensive traf wenig später zum zweiten Mal an diesem Abend, doch dieser Treffer wurde von den Unparteiischen aberkannt. Kaufmann hatte wenige Zentimeter im Abseits gestanden. „Der Auftritt in Hälfte 2 macht mir Mut“, sagte der Torschütze. **leha Sport**

Wolfsburg. Kein Markt ist für VW so wichtig wie China. Ausgerechnet dort läuft es aber nicht mehr rund. Daher ist ein Update der VW-China-Strategie folgerichtig. Die Konsequenz: Das China-Geschäft wird noch mehr abgekoppelt von Wolfsburg. In China soll für China entwickelt und produziert werden. Der Vorteil: Mit der neuen Strategie kann VW passgenauere Produkte in kürzerer Zeit anbieten. Das sind gute Voraussetzungen im Kampf um Marktanteile.

Dagegen sind die Langfristfolgen kaum abzusehen. Klar ist: China wird selbstbewusster. Durch die Abkopplung des China-Geschäfts von Wolfsburg dürfte auch in der chinesischen VW-Zentrale Hefei das Selbstbewusstsein zunehmen. Perspektivisch könnte das die Führung des verschachtelten Konzerns erheblich erschweren. Zudem bekommen die Wolfsburger Entwickler ungemütliche Konkurrenz. Und es naht der Tag, an dem billige VW-Stromer aus China den deutschen und europäischen Markt fluten – und die hiesigen Werke gefährden.

Leserservice

Web: aboservice.
braunschweiger-zeitung.de
Mail: vertrieb-bzv
@funkmedien.de
Tel.: 0800 077 11 88 20*
(*kostenlose Servicenummer)



Gewalt gegen Frauen: Sozialverband fordert mehr Hilfe für Opfer

Michael Ahlers

Hannover. Als „erschütternd und besorgniserregend“ hat Niedersachsens Landesregierung zum „Orange Day“ die anhaltende Gewalt gegen Frauen und Mädchen bezeichnet.

„Sie ist mit keinem Gesetz, mit keiner Religion, mit keinem Argument der Welt zu rechtfertigen und bis heute die häufigste Menschenrechtsverletzung“, erklärte Niedersachsens Sozial- und Frauenminister Andreas Philippi (SPD). In Deutschland werde mutmaßlich jede dritte Frau einmal im Leben Opfer physischer und/oder sexualisierter Gewalt. Dazu komme eine Dunkelziffer. In einer Erklärung der

Grünen heißt es, in Niedersachsen sei die Zahl von häuslicher Gewalt laut Bundeslagebild 2022 im Vorjahr um 11 Prozent gestiegen. „Sie liegt damit noch über dem Bundesdurchschnitt mit 8,5 Prozent“, so die Grünen.

Laut Sozialverband Deutschland gab es in Niedersachsen 2022 täglich durchschnittlich 74 polizeilich erfasste Fälle häuslicher Gewalt – also rund 27.000 innerhalb eines Jahres. Sozialverband und Grüne forderten mehr Beratungsstellen und Frauenhausplätze. Jedes Jahr suchten in den 45 Frauenhäusern rund 2200 Frauen und 2.000 Kinder Schutz. Immer wieder müssten Frauen aber auch abgewiesen wer-

den, weil die Häuser überfüllt seien. „Diese Zahlen machen sehr deutlich, wie schlecht es um die Versorgung von gewaltbetroffenen Frauen in Niedersachsen steht“, betont Annette Krämer vom Sozialverband. Der „Weiße Ring“ beklagte, dass 2022 fast jeder zweite Antrag nach dem Opferentschädigungsgesetz abgelehnt worden sei.

Philippi verwies als Fortschritt auf das Netzwerk „ProBeweis“. Damit könnten Frauen Beweise sichern lassen, falls sie später Anzeige erstatten wollten. Ab 2024 werde diese Untersuchung in Niedersachsen als Leistung der Krankenkassen angeboten. Der Tag gegen Frauengewalt geht auf die UN zurück.

Anzeige

HANNOVER

Ihre Hotline: 0511 12345-111

www.visit-hannover.com

Mit Niveau, aber rustikal dinieren in Braunlage

Im „The Hearts Hotel“ bietet Küchenchef Thomas Barth gehobene Speisen an, die in lässiger Manier serviert werden.

Marleen Gaida

Die Servietten wirft Celine Mehmke einfach zwischen das Besteck auf den Tisch, weder gefaltet noch gebügelt. Die 24-Jährige ist Servicekraft im „Leo's“ im „The Hearts Hotel“ in Braunlage.

Seit ein paar Monaten ist sie Teil des Restaurantteams, und so einiges läuft hier anders als in anderen Gastronomien, in denen sie vorher gearbeitet hat. Es ist lässig, aber dennoch gehoben. Restaurantleiter Yves Bilsing fasst es so zusammen: „Das kleine Schwarze kann im Schrank bleiben.“ Hier können die Gäste auch im Pulli speisen, erklärt der 41-Jährige, der zuvor für den bekannten TV- und Sterne-Koch Robin Pietsch in Wernigerode gearbeitet hat. Auch er ist erst seit ein paar Monaten Teil des unkonventionellen Hearts-Teams.

Es sind die „Hipster“, also die trendigen Großstädter im Alter von 20 bis 35 Jahren, die ins „Hearts“ kommen, um sich vom Alltagsstress zu erholen. Sie schätzen die Designlinie, die sich durch wiederholende Holz- und Stahl-Elemente, kombiniert mit weißem Stoff und Fellen, dazu gedämpftes Licht, auszeichnet. Edle Gemütlichkeit ohne übertriebene Etikette ist wohl das, was diese Generation hier so schätzt.

Auffallend viele Pärchen sitzen an diesem Abend an den kleinen Zweier-Tischen, um die Küche von Thomas Barth (42) zu probieren. Der Koch ist seit Februar Chef der Küche und hat vorher 15 Jahre in dem Fünf-Sterne-Haus „Zu den Rothen Forellen“ und im Hotel „Alte Münze“ in Goslar gekocht. Warum er in Braunlage angeheuert hat? „Ich stehe' mehr auf Natur, und mich reizt an dem Projekt das Junge, Lockere“, erklärt er. Im „Leo's“ ist Barth verantwortlich für die zwei Bögen umfassende und in Leder eingebundene Karte.

Auf der ersten Seite werden die veganen und vegetarischen Speisen aufgelistet. Aber davon darf man sich nicht täuschen lassen: Im „Leo's“ essen die jungen Paare am Wochenende vor allem eines gerne



Küchenchef Thomas Barth (42).

THE HEARTS HOTEL/FMN

– Fleisch. Barth: „Es kommt super an. Das läuft zwischen Donnerstag und Samstag am meisten.“ Und auch wenn das „Leo's“, wie Restaurantleiter Bilsing erklärt, „rustikal, regional, echt, aber auf gehobenem Niveau“ sein will, ist das in der Realität nicht immer ganz so einfach.

Küchenchef Barth erklärt: „Ich habe versucht, mit dem Fleisch des Harzer Höhenviehs zu kochen. Aber es schmeckt einfach nicht. Es ist zu zäh.“ Es sei nun mal ein Nutztier und nicht unbedingt als Produzent für feines Rinderfilet geeignet.

Und so kommt das beliebte Tomahawk-Steak mit Gemüse für zwei Personen (79 Euro), das am Knochen auf einer Platte auf den Tisch gebracht wird, aus Irland. Das macht es nicht weniger lecker. Ganz im Gegenteil: Die Fleischqualität sei hervorragend, erklärt Barth. Da hänge man bezüglich der Fleisch-

produktion in Deutschland gegenüber anderen Ländern immer noch hinterher.

Natürlich gebe es Speisen, die aus regionaler Produktion seien. Bisher beziehe er den Honig aus Goslar, die Forellen aus dem Bodetal und die Wurstwaren für das Frühstück von einem Schlachter aus Osterwieck. Aber das reicht Barth noch nicht. Er will mehr: Diese Woche habe er ein Treffen mit einem Rinderzüchter aus Bad Harzburg. „Mein Ziel ist, noch mehr regional arbeiten zu können. Ich arbeite lieber mit den Produzenten vor Ort zusammen als mit den Großhändlern.“

Auch die Nachfrage nach Gemüse-Speisen ist hoch. Und so stehen auf der Karte Pilzstrudel mit Ofen-gemüse und Tomate (24 Euro) und Pilzcremesuppe mit Ravioli und Kräutern (9,50 Euro). Aber eigent-



Das Ambiente des Restaurants „Leo's“ im „The Hearts“-Hotel ist urig und entspannt. THE HEARTS HOTEL/FMN

lich koche er am liebsten aus dem Bauch heraus und interpretiere bekannte Klassiker wie „Leipziger Allerlei“ und „Chicken Tikka Masala“ einfach mal neu.

Derzeit sei das „Leo's“ mit 72 Plätzen im Restaurant am Limit angelangt. Bis jetzt. Aber Meik Lindberg, Betreiber des Hotels, wäre nicht er, wenn er nicht weitere Umbaupläne in der Schublade hätte. Der Unternehmer, der gebürtig aus dem Raum Hildesheim stammt, hat den Gebäudekomplex, der zuvor ein Erholungsheim der Barmer Versicherung war, 2018 gekauft und umfassend saniert. Am 1. Juli 2021 folgte die Eröffnung.

Über seine Motivation sagt er: „Ich wollte ein richtig cooles Hotel machen.“ Dabei herausgekommen ist eine Herberge mit 65 Zimmern, die zu 60 Prozent Boutique-Hotel und zu 40 Prozent Eventresort sei, so Lindberg. Gerade plane er eine Outdoor-Küche mit Überdachung und Schwenkgrill, die 2024 fertig werden soll. Und auch ein neuer Anbau aus Holz mit einer Teestation und Räumen für Massage-Anwendungen sei in Planung.

Besonders die familiäre Beziehung zu seinen Mitarbeitern, aber auch den Hotelgästen liege ihm am Herzen. Diese kämen überwiegend aus Städten wie Hamburg oder Berlin angereist – dicht gefolgt von Braunschweig und Wolfsburg. Und die wollen vor allem eines, wie Restaurantleiter Yves Bilsing erklärt: „Ankommen und runterkommen.“ Und das – na klar – ohne Etikette und Dresscode.



Das Tomahawk-Steak mit Gemüse für zwei Personen wird am Knochen auf einer Platte serviert. Das Fleisch stammt aus Irland.

MARLEEN GAIDA/FMN

Ich habe versucht, mit dem Fleisch des Harzer Höhenviehs zu kochen. Aber es schmeckt einfach nicht.

Thomas Barth Küchenchef

Porridge – make Haferflocken great again

Kluskes Besserbissen: Wenn Sie vom Hafer gestochen werden, waren die Flocken vielleicht nicht zart genug.



Torsten Kluske von der Kochschule KochBlogHaus Braunschweig

Wenn einen der Hafer sticht, hat man vielleicht zu viel davon gegessen. Das Sprichwort geht auf Beobachtungen zurück, die man einst bei Pferden gemacht hat: Die drehten nach übermäßigem Genuss der Süßgräser völlig durch. Zunächst nahm man an, dieses

Verhalten liege an aufputschenden Inhaltsstoffen. Doch die sind nach heutigem Wissensstand im Hafer gar nicht enthalten. Im Gegenteil. Wenn überhaupt, wirkt er eher beruhigend. Und so liegt eine andere Erklärung näher: Die Pferde fraßen den Hafer mitsamt der Pelze, und das pickte ganz unangenehm nach der Darmpassage am Ausgang.

Die entspannende Wirkung, die einigen Inhaltsstoffen des Hafers zugeschrieben werden, könnte den großen Erfolg des Kornes erklären. Von Hafermilch über Porridge bis hin zum hippen Großstadt-Granola-Müslis heißt die Devise: Weg mit der Weizenwampe, her mit dem Hafer-Sixpack.

Glaubt man den TV-Ernährungsdocs, wird mit Hafer alles besser. Schon nach wenigen Wochen Haferkur sinkt der Blutzuckerspiegel, der Fettstoffwechsel reguliert sich und man verliert Gewicht. Leider auch jegliche Freude am Essen, denn die Kur besteht aus täglich drei Mahlzeiten mit je 75 g kernigen Haferflocken und 300 ml Wasser.

Wird man dann 100 Jahre alt? Nein, aber es kommt einem so vor.

Meinen Lieblingstipp zur Haferkur fand ich bei Dr. Riedl, der omnipräsenten Spitze der deutschen Ernährungspyramide: Für kulinarische Abwechslung empfiehlt er „täglich 100 g leckeres, gedünstetes

Gemüse, z.B. Brokkoli, Lauch oder Zucchini“. Vielleicht habe ich auch einfach eine andere Vorstellung von „lecker“.



Leckeres Porridge ohne Abnehm-Garantie.

TORSTEN KLUSKE

Warum muss es immer so verkrampt sein? Auch Haferflocken können richtig lecker schmecken, wenn man Wasser durch Milch und Honig ersetzt. Dazu ein paar Früchte und Nüsse und schon haben Sie ein schmackhaftes Porridge.

Mit einer Mikrowelle ist die Vorbereitung am Vorabend schnell erledigt: In jedes Schälchen 50 g Haferflocken füllen und mit 120 ml Milch begießen, sodass die Haferflocken bedeckt sind. Anschließend bei 600 Watt für 90 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen. Für mehrere Portionen können Sie die Milch natürlich auch in einem Topf bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Anschließend alles über Nacht quellen

lassen und am nächsten Morgen mit Früchten, Nüssen und Honig genießen.

Als ich kürzlich die Urlaubsvertretung im Mitarbeiterrestaurant eines Freundes übernommen habe, hat mir Rainer, der beste Mann und Facility-Manager der Firma, jeden Morgen solch ein schmackhaftes Porridge zubereitet.

Das war alles andere als eine Diätkur, denn es hatte zumindest bei mir genau die entgegengesetzte Wirkung: Ich habe tatsächlich ein bis zwei Pfündchen zugenommen. Das kann natürlich auch an den Mettbrötchen gelegen haben, die es eine Stunde später als zweites Frühstück gab.