

Donaufest **Zweites Donau-Brücken-Frühstück**



Spezialitäten aus den Donauländern und das zum Frühstück? Natürlich drängeln sich da die Leute. © Foto: Matthias Kessler

Ulm / Beate Rose 16.07.2018

Monika Bartl (76) hat am Sonntag daheim in Ludwigsfeld nur einen Kaffee getrunken. Dann hat sie sich ihr Rad geschnappt und ist zum zweiten Donau-Brücken-Frühstück gefahren. Beim ersten war sie nämlich auch schon dabei, daher wusste sie: „Vorher darf man nichts essen.“ Zu reichlich sind die angebotenen Speisen und viel zu gut, als dass man sie ausschlägt.

Beim zweiten Donau-Brücken-Frühstück wurden gestern Vormittag auf der Herdbrücke, die Ulm und Neu-Ulm verbindet, Essen aus den Donauländern aufgetischt. Die Aktion für den letzten Festtag hatten die Danube Networkers organisiert, einem Bildungsnetzwerk, dessen Vorsitzende Carmen Stadelhofer ist. Sie begrüßte übers Mikrofon die Gäste und forderte sie auf, mit jenen ins Gespräch zu kommen, die nicht aus Deutschland kommen. Stadelhofer dankte den Bürgermeister von Ulm und Neu-Ulm, dass sie die Brücke fürs Frühstück gesperrt hatten.

56 Patentische waren aufgestellt, bestückt wurden sie von hiesigen Gruppierungen, die „zivilgesellschaftlich organisiert sind“ (Stadelhofer). Dazu zählte unter anderem der Tafelladen, die Hochschule Neu-Ulm, der Interkulturelle Garten. Bestückt wurde das Frühstück auch von jenen 84 Leuten aus 11 Donauländern, die die Danube Networkers eingeladen hatten.

Zu ihnen gehört Valentina aus Bulgarien, die aus Ruse stammt, der fünftgrößten Stadt des Landes. Valentina lehrt dort an der Uni Pädagogik, in Ulm hat sie am Samstag bei ihrer Gastfamilie fürs Brückenfrühstück gebacken, Baniza etwa, herzhaftes Gebäck aus Blätterteig. Das reicht sie beim Brückenfrühstück umher, bietet dazu getrocknete Pflaumen an und Sucuk, eine Knoblauchwurst. Die Leute greifen zu. „We have fresh Schnittlauch“, kommt Brigitte Doster an den Stand, ihr Schild weist sie als „Helferin“ aus. Am Tisch der Bulgaren braucht das niemand, Doster geht weiter.

Aufs Donauwasser verzichtet

Abnehmer findet sie für den Schnittlauch am Tisch der Gesellschaft der Donaufreunde. Fürs Brückenfrühstück hat Donaufreund Ralph Seibold von der Schapfenmühle Brote backen lassen. Die Wurst fürs Brot hat Gunther Kühle von der Platzmetzgerei Weißenhorn entwickelt. In der Schachtelwurst, Schinken- oder Leberwurst, sei alles, was an der Donau gern gegessen wird, „nur aufs Donauwasser haben wir verzichtet“, sagt Kühle. Die Schachtelwurst wird am Sonntag von Donaufreunden aufs Brot geschmiert, obendrauf gibt's Tomate oder Paprika und alles zusammen schmeckt herzhaft-pikant. Stadelhofer schätzt, dass um die 2000 Leute gestern das Brücken-Frühstück genossen haben. Eine von ihnen war Monika Bartl, die umher schlenderte und immer wieder probierte. Eines der Rezept hat sie sich mitgenommen, für bulgarisches Osterbrot. Für sie ist das Frühstück auf der Brücke „rundum schön“.

100

Brote hat Donaufreund Ralph Seibold, Geschäftsführer der Schapfenmühle, fürs Brückenfrühstück backen lassen, aus Emmer und aus Vierkorn. Der besondere Clou daran: Jedes Brot ziert die Grafik einer Ulmer Schachtel, die mit hellem Mehl aufgedudert ist. Eigentlich viel zu schade zum Anschneiden, fanden manche Besucher.



JETZT REGISTRIEREN **Abonnieren Sie das Morning-Briefing aus der Chefredaktion**

(https://erleben.swp.de/morning-briefing/?utm_source=swp&utm_medium=articlelink&source=swp_article_link)

Zurück zur Startseite ()