

GETESTET

Digitalkameras mit Superzoom: Teuerste schnitt am besten ab

Produkt	Note	Preis ca.
Canon Powershot S2 IS	1,6	440 €
Kodak Z740	1,8	280 €
Panasonic Lumix DMC-FZ5	1,9	380 €
Fujifilm Finepix S5500	1,9	250 €
Panasonic Lumix DMC-FZ4EG-S	2,0	370 €
Konica Minolta Dimage Z5	2,3	360 €
Nikon Coolpix 4800	2,5	340 €
Yakumo Mega-Image 84D	2,6	230 €

Quelle: Digital.World 7+8/2005

Sechsmal „gut“, zweimal „befriedigend“: Das ist das Ergebnis der Zeitschrift Digital World, die acht Superzoom-Digitalkameras verglichen hat. Alle Modelle im Test brachten vier bis fünf Megapixel Auflösung sowie einen 8fach- bis 12fach-Zoom mit.

In die Gesamtwertung gingen folgende Kriterien ein: Ausstattung, Bedienung, Bildqualität und Preis-Leistungs-Verhältnis.

Testsieger ist die Canon Powershot S2 IS, mit 440 Euro die teuerste Kamera im Feld. Sie hat einen optischen 12fach-Zoom und erhält die Note 1,6. Ihr Plus sei die hervorragende Makrofunktion, als Minus vermerkten die Experten, dass ihr Objektivdeckel schnell abfalle.

Den Preistipp sprechen die Tester für den Zweitplatzierten aus – die Kodak Z740 mit optischen 10fach-Zoom. Sie kostet 280 Euro und erhält die Note 1,8. Ihr Plus sei die einfache Bedienung, ihr Minus, dass sie keine Dioptrieneinstellung mitbringe.

Die Panasonic Lumix DMC-FZ5 und die Fujifilm Finepix S5500 landen mit einer Note von 1,9 gleichauf. Erstere glänze durch ein besonders großes Display, letztere mit viel Technik und solider Verarbeitung zum Preis von 250 Euro.

Mit „befriedigend“ schneidet die Nikon Coolpix 4800 ab. Sie ist der kompakteste Superzoomer im Testfeld. Das Experten-Urteil: „Sie passt in jedes Handgepäck“. Ein Minus sei jedoch, dass ihr Akku recht locker sitze.

Mit 2,6 die schlechteste Gesamtnote erhält die Yakumo Mega-Image 84D. Sie sei das Schwergewicht unter den Kameras im Test, beweise aber mit ihrem Preis von 230 Euro, dass billig nicht gleich schlecht sein muss. In Ausstattung und Bedienung erhält sie jeweils ein „befriedigend“, Bildqualität und Preis-Leistungs-Verhältnis bewerten die Tester mit „gut“.

URTEIL DES TAGES

Eigenheimzulage

Die Eigenheimzulage darf nach einem Urteil des Landessozialgerichts Hamburg nicht als Einkommen auf das Arbeitslosengeld II angerechnet werden.

Zu Unrecht sei die Eigenheimzulage eines Klägers in Höhe von 468,88 Euro von den Leistungen zur Sicherung des Lebensunterhalts abgezogen worden, so das Gericht.

Mit dieser Entscheidung gab es der Beschwerde eines Hamburgers gegen ein Urteil des Sozialgerichts in der ersten Instanz statt.

Die Zulage diene ausschließlich der Förderung der Anschaffung eines selbst genutzten Eigenheims und nicht der Bestreitung des Lebensunterhalts, befand das Landessozialgericht.

Sie sei für den Hilfebedürftigen „ein reiner Durchlaufposten“. dpa Aktenzeichen L 5 B 116/05 ER AS

Redaktion: Nadine von Wille  
E-Mail: ratgeber@bvz.de

GENUSS

Rezept für eine einzigartige Grillparty

Barbecue und Haute Cuisine gehören zusammen – Chefkoch Daniel Schmidt empfiehlt: Kalbskotelett mariniert

Von Volker Kühn

Es muss nicht immer die grobe Thüringer sein, die auf den Grillrost kommt. Wer seine nächste Gartenparty zu einem unvergesslichen Erlebnis machen will, könnte es zur Abwechslung ja mal mit mariniertem Kalbskotelett versuchen. Chefkoch Daniel Schmidt verrät das Rezept für einen kulinarischen Sommertraum.

Schmidt ist zwar erst 26, in Sachen guten Geschmacks aber weit bewandert. Aus exquisiten Küchen von Schweden bis China hat er Anregungen mitgebracht, die das genussreiche Wissen verschiedenster Kulturen vereinen. Aus Südafrika etwa stammt das Rezept mit dem klangvollen Namen „Mariniertes Kalbskotelett mit Sauce Aioli von geröstetem Knoblauch“.

Als Chef de Cuisine im Restaurant „The Grill“ im Wolfsburger Ritz Carlton verwehnt Schmidt damit die Gaumen gut situierter Feinschmecker. Das Kotelett lässt sich aber auch auf dem heimischen Holzkohlegrill zubereiten. Schmidt erklärt, worauf Hobbyköche dabei achten müssen: „Das Wichtigste sind absolut frische Zutaten. Das gilt grundsätzlich immer beim Kochen.“

Die meisten Bestandteile seien in jedem guten Supermarkt zu bekommen. Komplizierter verhalte es sich lediglich beim Kotelett selbst, bei dem Schmidt auf eine Besonderheit achtet: Aus dem zarten Fleisch ragt eine lange Rippe. „Das bekommen Sie in der Form nur, wenn Sie rechtzeitig beim Schlachter vorbestellen.“ Geschmacklich ändere die Rippe nichts, optisch verleihe sie dem Gericht aber eine besondere Note.

Sind alle Zutaten beschafft (komplette Liste in der Infobox), kann die Vorbereitung beginnen. Zunächst vermischt Schmidt die zerkleinerten Gewürze in einer Schale mit Honig, Weißweinessig, Orangensaft und Olivenöl. Anschließend legt er die Koteletts hinein. Vier Stunden muss das Fleisch darin kühl lagern, erst dann hat es ausreichend Geschmack angenommen.

In der Küche des Ritz Carlton verwendet Schmidt einen Elektrogrill, den er auf 150 Grad bringt. Bei einem Holzkohlegrill ist Feingefühl gefragt. Ist die Glut zu heiß, verbrennt das Fleisch. Bei Bedarf muss der Rost höher angebracht werden.

Schmidt empfiehlt, nicht zu dickes Fleisch zu verwenden. Sonst müsse man es im Backofen weiter erhitzen, wenn es äußerlich angebraten sei. Das typische Grillmuster erhält das Fleisch, wenn man es auf dem Rost im rechten Winkel dreht, sobald sich die ersten Streifen abzeichnen. Je nach Hitze ist das Kotelett nach wenigen Minuten fertig.

Dazu empfiehlt Schmidt eine Sauce Aioli aus Knoblauch, Mayonnaise, Olivenöl und Paprika. Wer sie nicht selbst zubereiten möchte, wird im Supermarktregal fündig.

MAN NEHME

- ▶ 4 Kalbskotelett, 350 g mit Knochen
- ▶ 1 Knoblauch-Zehe
- ▶ 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- ▶ 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- ▶ 1 Teelöffel Korianderkümmel
- ▶ 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ▶ 2 Esslöffel Weißweinessig
- ▶ 3 Esslöffel Orangensaft
- ▶ Orangenfilets von 1 Orange
- ▶ 1 Esslöffel dünnflüssiger Honig
- ▶ 3 Esslöffel Olivenöl
- ▶ Rosmarin und Thymian

(Mengen für 4 Personen)



Ein Meister seiner Kunst: Daniel Schmidt ist Chef de Cuisine im Restaurant „The Grill“, das zum Ritz Carlton in Wolfsburg gehört.



Am Ziel der Träume: Kalbskotelett mariniert an Sauce Aioli. Fotos: Comes

GESUNDHEIT

Wie wird eine gestörte Darmflora behandelt?

Die Diagnose einer gestörten Darmflora ist schwierig. Meist werden frische Stuhlproben auf ihren Keimgehalt untersucht. Die Behandlung besteht aus verschiedenen – sich ergänzenden – Methoden, die sich nach der Schwere des Krankheitsbildes richten.

Zum einen ist da die Umstellung der Ernährung auf eine ballaststoffreiche Kost. Sie sollte zuckerfrei sein und nur beschränkt tierische Eiweiße und Fette enthalten.

Ergänzend steht die gezielte Beseitigung krankheitserregender Keime im Darm an. Dazu gibt man Milchsäure und Vitamine, um die Verdauung zu aktivieren. Dann folgt die Zufuhr von nützlichen Darmkeimen. Die Präparate enthalten die



Dr. Sayed Tarmassi, Praktischer Arzt, Braunschweig

Keime in vermehrungsfähiger Form. Zur Umstimmung des Immunsystems können auch Keime in abgetöteter Form gegeben werden.

Die Behandlung hat keine Nebenwirkungen, erfordert jedoch Geduld, da nicht in wenigen Wochen repariert werden kann, was jahrelang gestört wurde. Meist dauert sie drei bis sechs Monate.

TIERE

Wann sollte ich mit meinem Tier zum Arzt gehen?

Es ist zu empfehlen, jedes neu erworbene Tier dem Tierarzt vorzustellen, um den allgemeinen Gesundheitszustand und gegebenenfalls das Geschlecht zu bestimmen.

Zudem kann das Tier bei der Gelegenheit auf Parasitenbefall untersucht werden. Kaninchen zum Beispiel benötigen zwei Impfungen, nämlich gegen Myxomatose und gegen RHD. Ein wichtiger Grund, Meerschweinchen oder Kaninchen in der Praxis vorzustellen, ist eine plötzliche oder allmählich auftretende verminderte Futteraufnahme, die zu Gewichtsverlust führt.

Schlecht abgeriebene Zähne können die Ursache sein. Da man wegen des wuscheligen Fells oft die Abmagerung nicht früh genug sieht, sollten Heimtiere einmal wöchent-



Andrea Stolz, Fachtierärztin für Kleintiere

lich gewogen werden. Struppiges Fell und Durchfall sind ebenso wie verstärkte Atmung oder Augenausfluss weitere dringende Gründe, ihr Haustier in die Praxis zu bringen.

Krustige Beläge an den Ohren oder Ekzeme im Fell sollten ebenfalls schnellstmöglich tierärztlich behandelt werden. Auch bei einem Befall mit Fliegenmaden, suchen Sie bitte sofort einen Tierarzt auf.

KINDER

Wie wichtig ist regelmäßige Bewegung für mein Kind?

Von Haus aus ist der Mensch ein „Geher“. Nicht umsonst haben wir uns im Verlauf der Evolution den aufrechten Gang mühevoll erworben. Die Entwicklung des gesamten Organismus baut auf dieser Bewegung auf und mit ihr auch die Leistungen unseres Gehirns: Rückwärtsgehen hat zum Beispiel etwas mit Minusrechnen zu tun, eine sichere Auge-Hand-Koordination hilft beim Schreiben.

Bewegungsmangel hat weit mehr Folgen als Dicksein. Denn wer sich bewegt, macht körperliche Erfahrungen. Das baut das Selbstbewusstsein auf und fördert das Gefühl den Körper. Das eigene Muskelspiel macht den ganzen Körper, seine Grenzen und Möglichkeiten erleben.



Monika Dittmer, Leiterin des Kindergartens Löwenzahn, Goslar-Jerstedt

bar. Es fördert die Standhaftigkeit und die Balance. Ein Kind, das sich bewegt, lernt, seine Fähigkeiten einzuschätzen.

Verschaffen Sie sich und Ihrem Kind Bewegung und gehen Sie mal wieder wandern, schwimmen, turnen, Rad fahren, joggen oder klettern.

KitaLoewenzahn@goslar.de

DIGITALE WELT

Wie kann ich mit dem Drucker Großformate fertigen?

Ein schönes Panoramafoto kommt meist erst zur Geltung, wenn dies großformatig ausgedruckt wird.

Ebenso sind selbst gedruckte Stadtpläne meist erst nützlich, wenn diese deutlich größer als eine DIN-A4-Seite sind. Druckertreiber bieten nur äußerst selten die Option ein Bild auf mehreren Seiten auszudrucken. Falls die Option verfügbar ist, werden häufig keine Kleberänder, oder Schnittmarken – welche einem später helfen, die vielen Seiten zu einem Gesamtbild zu bringen – hinzugefügt.

Die Shareware BookPrint ermöglicht es, jedes beliebige Bild im Postformat auf 2, 4, 8 oder 16 DIN-A4-Seiten auszudrucken. Die nicht registrierte Version ist dadurch eingeschränkt, dass jede fünfte ge-



Robert Wiedekind, Wirtschafts-Gymnasiast in Goslar

druckte Seite eine Werbeseite ist. Wen dies zu sehr stört, der registriert sich für 19,90 Euro.

BookPrint bietet zum Beispiel auch die Möglichkeit, im Buchformat zu drucken. Auch können beispielsweise Wasserzeichen hinzugefügt werden. Den Download der Shareware finden Sie unter:

http://download-tipp.de/shareware\_und\_freeware/6405.shtml