MTV-Damen wachsen mit ihren Aufgaben

Basketball Die MTV Stuttgart-Damen spielen gegen die SpVgg Möhringen. *Von Benjamin Bauer*

In der Tabelle kann es für die Damen des MTV nicht weiter aufwärts gehen – nach dem 87:28-Statement gegen den KIT SC Karlsruhe haben sich die Stuttgarterinnen da recht komfortabel eingerichtet. Trotzdem ist das Team von Zlatko Nikolic im Begriff, sich gleich in zweierlei Hinsicht zu steigern. Zum einen steigt die spielerische Qualität der Mannschaft: „In der Offensive läuft es immer besser“, sagt Spielerin Nina Ramacher. „Im letzten Spiel hatten wir mehr Assists und eine richtig gute Wurfquote. Wir haben uns im Training darauf konzentriert, und das hat sich definitiv ausgezahlt.“

Zum zweiten steigt auch das Niveau der Gegner. „Leimen, Freiburg, Ludwigsburg – die wirklich starken Mannschaften kommen erst noch“, sagt Ramacher. Möhringen ordnet die Flügelspielerin irgendwo im Mittelfeld ein. „Wir haben letztes Jahr schon zweimal gegen Möhringen gewonnen. Wir denken, das können wir wiederholen.“ Trotzdem solle keine Überheblichkeit aufkommen. Zum einen sei es auswärts immer schwierig, zum anderen habe Möhringen zwei gefährliche Spielerinnen. Die Aufmerksamkeit der MTV-Defensive gilt insbesondere den Möhringer Topscorerinnen Tanja und Sandra Süßmuth. Tanja ist mit 40, Sandra Süßmuth mit 22 Zählern in der Ligastatistik geführt. Im Spiel gegen den DJK/SB Ulm machte Tanja Süßmuth alleine 18 Punkte.

Trotzdem sieht Nina Ramacher den MTV klar als Favorit in der Partie. „Möhringen hat einen kleinen Kader, wir hingegen können am Wochenende auf zehn Mitglieder zurückgreifen. Da sehe ich den Vorteil schon auf unserer Seite.“ Josipa Simic und Carolin Hauber werden nach einem versäumten Spiel wieder dabei sein.

Auge in Auge mit den Tiefstaplern

Basketball Am Samstag spielt der MTV Stuttgart gegen den Zweiten der Regionalliga, MTV Kronberg. *Von Benjamin Bauer*

Nach drei Siegen und einer Niederlage steht der MTV Stuttgart kurz vor Spieltag Nummer fünf auf einem komfortablen fünften Platz der Regionalliga Süd-Tabelle. Anlässlich des aktuellsten Triumphs, dem 93:85-Auswärtssieg gegen die Baskets 98 Völklingen-Warndt vergangenes Wochenende, ließ sich der sonst eher vorsichtige Coach des MTV, Kresimir Miksa, sogar dazu hinreißen, von einem „guten Start“ seiner Mannschaft in die neue Saison zu sprechen. Allerdings nur, um im Hinblick auf den nächsten Gegner wieder zu mahnen: „Das Spiel gegen Kronberg wird schwierig, definitiv“, sagt Miksa. „Ganz ehrlich, ich seh’ die momentan leicht als Favorit in der Liga.“

> „Die cleverere Mannschaft wird das Spiel gewinnen.“
>
> Kresimir Miksa, Trainer MTV Stuttgart

Die Hessen nennen zwei ehemalige Bundesligaspieler ihr eigen. Mit einem, Andreas Hornig, hat Miksa sogar schon einmal in der Basketball-Bundesliga zusammen gespielt. „Die haben viele gute Jungs, aber Hornig sticht heraus. Genauso der andere ehemalige Pro-A-Spieler, Yannick Schicktanz“, sagt der MTV-Trainer. „Außerdem sind sie momentan die beste Offensiv-Mannschaft der Liga.“ Kronberg führt die Ligastatistik mit 374 Punkten an, der MTV Stuttgart steht auf Platz acht mit 292 Punkten.

Abgesehen von einzelnen Leistungsträgern schätzt Miksa das Team aus dem Taunus auch insgesamt als sehr stark ein. Zum einen spielten die Kronberger aggressiv und schnell, zum anderen seien sie auch bei den Distanzwürfen gefährlich. Deswegen will der MTV-Trainer auch nicht den Fokus auf viele Punkte in der Offensive legen. „Wichtig ist, dass wir in der Defensive funktionieren, alles andere kommt von selbst. Wir müssen die Dreier von denen unterbinden und vor allem gut rebounden“, sagt er. „Außerdem wünsche ich mir, dass wir wieder, wie gegen Völklingen, guten Teambasketball spielen“, sagt Miksa.

Ob Falco Meyer-Hübner (rechts) am Samstag gegen den MTV Kronberg zum Einsatz kommt, ist noch nicht sicher, er kämpft noch mit einer Erkältung. Foto: Günter Bergmann

Bei zwei Mitgliedern dieses Teams ist noch nicht sicher, ob sie gegen Kronberg auflaufen können. Falco Meyer-Hübner hat sich eine Erkältung eingefangen und hat am Montag gar nicht, am Mittwoch nur mit angezogener Handbremse trainiert. Alexander Komitakis plagt eine Rückenverletzung, er musste beim Mittwochstraining aussetzen. „Ich denke aber, dass bis Samstag alle wieder fit sind“, sagt Miksa.

Der MTV Kronberg bezeichnet das Samstagsmatch auf seiner Homepage als „Spitzenspiel“ und einen Sieg gegen die Stuttgarter als „Sensation“. Da muss Kresimir Miksa lachen. „Die stapeln viel zu tief“, sagt er. „Die Kronberger sind nicht umsonst Tabellenzweiter. Ich sehe unsere beiden Teams als gleichwertig. Letztlich wird aber die cleverere Mannschaft siegen – und wir wollen zu Hause natürlich gewinnen.“

Volleyball

Der Pokalknüller vor dem Pokalknüller

Als ob Allianz MTV Stuttgart II den Regionalpokal Süd abonniert hat – wieder einmal steht der Erstliganachwuchs im Entscheidungsspiel zum Einzug ins Achtelfinale des DVV-Pokals. Am Sonntag um 16 Uhr kommt es zur Wiederauflage des 80er-Jahre-Klassikers SV Lohhof gegen Stuttgart. Die beiden Zweitligisten kämpfen in der Sporthalle des Carl-Orff-Gymnasiums um das Ticket, den Erstligisten USC Münster im Achtelfinale zu empfangen. Möglich gemacht hat dies eine bislang makellose Bilanz beider Mannschaften. Während bereits die Spiele zum Verbandspokal 2013/2014 starten, ist das Stuttgarter Team von Trainer Manuel Hartmann immer noch im Rennen des Vorjahreswettbewerbs. Als Sieger des Württembergischen Wettbewerbs hat das junge Stuttgarter Team vor knapp zwei Wochen den SVK Beiertheim klar mit 3:0 geschlagen. „Ich sehe das Spiel mit der verlockenden Herausforderung, dann einen Erstligisten zu empfangen“, sagt Trainer Manuel Hartmann. „Und außerdem ist eine prima Testspiel gegen ein sehr gutes Zweitligateam.“ *tob*

Ergebnisse

Fußball

Bezirkspokal, Auslosung 3. Runde
KV Plieningen – Sportfreunde Stuttgart
MTV Stuttgart III – KF Kosova Bernhausen
VfL Kaltental – SV Sillenbuch
TSV Rohr – SV Grün-Weiß Sommerrain
SSV Zuffenhausen II – MTV Stuttgart
TV Zazenhausen – TB Untertürkheim
FC Stuttgart-Cannstatt – ASV Botnang
TSV Georgii Allianz – TSV Bernhausen
SG Weilimdorf – NK Croatia Zagreb Stuttgart
SV Gablenberg – SC Stammheim
ASV Botnang II – SV Bonlanden II
Spvgg Cannstatt – Calcio Leinfelden-Echterdingen
TV Kemnat – Calcio Leinfelden-Echterdingen II
VfB Obertürkheim – NAFI Stuttgart
1. FC Lauchhau-Lauchäcker – Spvgg Möhringen
Freilos: 1. FV Stuttgart 1896, nach Rückzug von SV Nefis Stuttgart II

Spieltermin ist Sonntag, 1. Dezember. Für die weiteren Runden im Wettbewerb sind folgende Termine vorgesehen: Achtelfinale: Donnerstag, 17. April. Viertelfinale: Donnerstag, 1. Mai. Halbfinale: Mittwoch/Donnerstag, 28./29. Mai. Endspiel: Donnerstag, 19. Juni.

Internationale Küche

Für jeden Geschmack das Richtige

Anzeige

Die Elemente Chiles

Einsame Täler, belebte Städte, schneebedeckte Gipfel und heiße Sommer: die chilenische Küche ist so vielseitig wie das Land. Rind, Schaf und Ziege, Fisch und Meeresfrüchte, Hülsenfrüchte und frisches Gemüse sind Zutaten für traditionelle Gerichte und erzählen vom Erntereichtum des südamerikanischen Landes. Im Restaurant Tierra del Fuego lässt sich der Andenstaat kulinarisch erfahren. Da die Rezepte sehr regional geprägt sind und vor allem aus Produkten der unmittelbaren Umgebung bestehen, legen Hauschef Ricardo Pizarro und sein Team den Schwerpunkt auf die Küche Feuerlands, servieren aber auch andere Gerichte aus dem Land am südlichsten Zipfel der Welt. Mit typischen Tablas geht es auf Streifzug durch die Weidegründe Patagoniens oder durch den Atlantik, dazu passen Weine von ausgesuchten Qualitätsweingütern Chiles. Neu im Tierra del Fuego: der Sonntagsbrunch mit internationalen Köstlichkeiten (10.30-14.30 Uhr). *nic*

Exotischer Genuss

Indien – das ist ein Subkontinent mit kräftigen Farben und Gerüchen, uralten Traditionen und Bräuchen, modernster Technik und vielseitigster für unsere Breiten exotischer Küche. Original indisch zubereitete Speisen schmecken so exotisch wie die Provinznamen Rajastan, Kashmir, Assam und Punjab klingen. Es sind vor allem Gewürze wie scharfes Curry, frischer Ingwer, aromatischer Knoblauch, säuerliche Tamarinde, und süße Kokosmilch, die den Gerichten ihren sinnlichen Geschmack verleihen. Bei Prince of India im Stuttgarter Osten werden traditionelle Spezialitäten aus Indien authentisch zubereitet, dazu gehören Lamm-, Fisch- oder Hähnchengerichte, vegetarische Speisen mit frischem Gemüse sowie hausgemachte Frischkäse-Gerichte. Dazu passen indischer Wein, indisches Bier, Gewürztee oder erfrischende Lassis. Alle Speisen können auch mitgenommen werden. Zudem wird mittwochs und donnerstags ein Mittags- und Abendbuffet angeboten. *nic*

Tägliches Highlight

Ein leckeres Menü ist wie ein gutes Musikstück: es gibt rasante Momente, genussvolle, ruhige Passagen und ein krönendes Finale. Für erstklassige kulinarische Kompositionen kommen im Ristorante Musica é ausschließlich frische Zutaten in den Topf, zum Beispiel selbst gemachte Pasta – mal gefüllt, mal mit verführerischer Soßen-Kreation – oder als erstklassige Pizza. „Viele Gäste kommen eigens wegen unserer Pizzen zu uns, und immer wieder hören wir, sie gehören zu den besten der Stadt“, freut sich Inhaber Paolo, der das Restaurant gemeinsam mit seiner Frau Francesca leitet. Bei allem Anspruch an Qualität und hochwertigen Service: „Wir wollen kein elitärer Gastrobetrieb sein, sondern ein familiäres Restaurant, in dem sich jeder wohlfühlen kann“, so Paolo. Deshalb gibt es alle drei Wochen ein Gericht zum kleinen Preis. Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen und vor allem Schüler und Berufstätige freuen sich über vier wechselnde Tagesmenüs. *nic*

Vielfalt genießen

Die indische Küche ist facettenreich. Wichtige Aspekte sind die richtige Verwendung der Gewürze und die Zubereitung. Dazu gehört etwa, die Speisen im Tandoori-Ofen aus Lehm zu garen – eine Tradition, die im Restaurant Namaste weiter geführt wird. Ramesh Taneja und sein Team mit Profi-Köchen aus Indien verwöhnt ihre Gäste mit nordindischen Leckereien: Als Vorspeise empfehlen sie Papadh, knusprige Linsenteig-Chips oder Bhaji Samosa, mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Ingwer und Gewürzen gefüllte Teigtaschen. Bei den Hauptgerichten stehen vegetarische Gerichte sowie Enten-, Hähnchen-, Fisch-, Reis- und Tandoori-Grillspezialitäten zur Wahl. Desserts wie Milchquarkbällchen mit Nüssen und Rosenwasser runden den sinnlichen exotischen Genuss ab. Alle Speisen sind glutamat- und glutenfrei. Ab November können die Gäste die Zutaten der Hauptgerichte selbst wählen. Auch das Mittagsbuffet wurde erweitert. *nic*

Echt afrikanisch

Ein Besuch im Restaurant Madagascar ist mehr als ein Abendessen, es ist eine kleine Reise in eine exotische Welt: mit Sand, Tüchern, Masken, Kerzen und schamanischen Utensilien schuf Inhaber Daniel Yaccob eine Zelt-Oase mit ganz besonderem Flair, während sich der Bereich um die Bar eher stylish zeigt. So außergewöhnlich wie das Ambiente präsentiert sich die Speisekarte, auf der sich übrigens auch Gerichte vom afrikanischen Festland tummeln: Antilopenschinken mit Wildkräutersalat und kreolischer Thunfischsauce, Omby Paw Paw – mit frischem Papayasaft mariniertes Rinderfilet mit madagassischem Pfeffer – oder Kingklip – also südafrikanischer Salzwasserfisch mit Kokosmilchsauce, Kardamom, heißer Vanille und Süßkartoffeln – verführen zu ungewöhnlichen, aromareichen Geschmackserlebnissen: Mutige Feinschmecker setzen auf das Überraschungsmenü, das es in Fleisch-, Fisch- oder vegetarischer Variante gibt. *nic*

Fragen zu Anzeigen auf dieser Sonderseite beantwortet Ihnen gerne Regine Schönenberger unter Telefon 0711/7205-1741 oder per E-Mail unter r.schoenenberger@stzw.zgs.de