

Der Altstadt-Papagei krächzt in Bad Elster

Der Kunstvogel mit den gelben Federn lebt seit fünf Jahren in einem Hotel. Die Junior-Chefin will das Tier demnächst aufpolieren.

Von Julia Ertel

Hof/Bad Elster – „Wen haben wir denn da? Willst du ein Geschenk? Ara ist lieb!“ – diesen Sermon haben die Hofer und Besucher der Stadt 22 Jahre lang gehört. An sechs Tagen in der Woche, 3600 Mal am Tag. Als „Werbe-Gag“ vor dem Zeitungsladen von Markulf und Rosemarie Drechsler krächzte er Kunden ins Geschäft herbei. Oder er jagte sie davon. Denn der Papagei polarisierte: Die einen mochten den schrägen Vogel, der zu einem Markenzeichen der Stadt geworden war; die anderen fanden sein Gerede nervig. Als die Drechsler im Februar 2013 in Rente gingen, wurde auch Aras Stecker gezogen. Vor fünf Jahren fand der Elektro-Vogel schließlich sein neues Zuhause im Hotel Goldner Anker in Bad Elster. Für die 36-jährige Junior-Chefin Nicole Schneider ging damit ein Kindheitstraum in Erfüllung.

Seine neue Wirkungsstätte ist der Durchgang zur Terrasse hinter dem Hotel. Hier laufen die Hotel- und Restaurantgäste vorbei, und Ara bedenkt sie zuverlässig mit seinen Sprüchen. „Es sind auch viele Hofer darunter. Sie kennen den Papagei und freuen sich, ihn zu sehen“, sagt die 36-Jährige und legt eine Hand auf den gelben Käfig. Da nicht alle Gäste und Mitarbeiter imstande sind, dem Vogel voller Gelassenheit einen ganzen Tag lang beim Philosophieren zuzuhören, soll er demnächst einen Bewegungsmelder bekommen. „Er

soll nur dann sprechen, wenn jemand an ihm vorbeigeht.“ Außerdem steht eine Frische-Kur an, denn die Farbe ist an einigen Stellen abgeplittert. Auch soll der Vogel wieder als Spender von Überraschungseiern in Betrieb gehen.

Nicole Schneider hat eine besondere Beziehung zu dem Papagei. „Als ich mit meiner Familie 1989 kurz nach der Wende das erste Mal in Hof war, war ich sofort von ihm fasziniert“, erzählt sie. Damals war sie sechs Jahre alt. Zusammen mit ihrer dreijährigen Schwester habe sie dem Vogel entzückt und gebannt zugehört: „Bei uns im Osten gab es ja so etwas nicht.“

Auch bei weiteren Besuchen in Hof steuerten sie den Papagei an, „das war das Highlight“ – und durften sich auch für eine Mark ein Überraschungsei kaufen. „Dieses Feeling war unbeschreiblich.“ Der Papagei bleibt mit ihrer Kindheit verbunden. Auch als sie in einem Hofer Hotel als junge Frau ihre Ausbildung machte, machte sie immer halt bei Ara.

Vor fünf Jahren dann, im Mai 2014, lernte sie zufällig die Besitzer des Papageis, die Drechsler, kennen. „Sie waren Gäste in unserem Restaurant, und wir kamen miteinander ins Gespräch.“ Sie bat die Drechsler, ihn den Papagei zu verkaufen. Die beiden stimmten zu.

Denn sie waren zu dem Zeitpunkt mit dem Schicksal des Vogels nicht glücklich: „Nachdem wir in Rente gegangen waren, haben wir den Vogel dem neuen Betreiber, der in den Räumen einen Obstladen eröffnet hatte, zur Verfügung gestellt“, erzählt Markulf Drechsler am Telefon. Ara sollte auch weiterhin die Geschäfts-Pforten zieren und seinen Job als Lock-Vogel verrichten. Es lief aber anders: Immer wieder hätten



Nicole Schneider ist das neue Frauchen des Hofer Altstadt-Papageis. Er lebt in ihrem Hotel in Bad Elster. Ein Video vom Papagei ist online unter www.frankenpost.de zu finden. Foto: Ertel

ihn Hofer zu Hause in Selb angerufen und erzählt, dass der Papagei oft fehle. „Mal stand er da, mal nicht. Das fand ich schade“, sagt Drechsler. Er selbst hatte den Käfig jeden Morgen um 7 Uhr vor die Tür gestellt und bei Ladenschluss hereingeholt. „Dass wir Nicole Schneider kennenlernten und sie den Vogel haben wollte, war ein toller Zufall“, sagt Drechsler.

In den vergangenen 28 Jahren zwischen den zwei Stationen in Hof und Bad Elster war der Papagei mehrmals unterwegs: Einmal, als ein Wartungstechniker ihn von Mark auf Euro um-

rüstete, und einmal buchte ihn eine Gruppe von Studenten für ihre Weihnachtsfeier. Ende der 90er-Jahre tauschten die Drechsler den Papagei gegen ein neue Attraktion aus – einen Schellen schlagenden Affen. Das war der Rat des Werbeunternehmens, bei dem sie den Papagei erworben hatte. Doch der Affe brachte nur Beschwerden ein, und nach zwei Wochen holte Drechsler den Papagei wieder zurück. Auch als Schauspieler hat Ara sich versucht: Er spielte im Februar 2013 eine kleine Rolle im Stück „Hochzeit mit Hindernissen“

am Hofer Theater. Er erschien in einer Szene, in der dem Brautpaar die skurrilsten Hochzeitsgeschenke überreicht wurden.

Zuletzt war der Papagei vor rund einer Woche in Hof und hatte einen Auftritt beim Kunst- und Kulturfestival Hoftexplosion. „Mich freut es, dass die Hofer ihn noch kennen“, sagt Drechsler. Er und seine Frau besuchen den Vogel ab und zu in Bad Elster. „Im Goldenen Anker gehen wir Kaffee trinken und Windbeutel essen.“ Aber wirklich vermissen tun sie ihn nicht, nein.

Mensch des Tages

Andreas Fickenschner aus Münchberg hat in Kulmbach einen Backkurs geleitet, bei dem Menschen im Museumspädagogischen Zentrum ein Stück Heimat buken. Denn darum ging es: Die Teilnehmer zauberten aus heimischen Zutaten ein Heimatbrot. Fickenschner, Bäcker aus Münchberg, hat sich schon vor Jahren einen Namen mit diesem Ansatz gemacht: dem Heimatbrot, das er auch in seinen Filialen vertreibt. „Ich wollte Zutaten aus Oberfranken verbucken, vor allem solche, die möglicherweise sonst von der Bildfläche verschwinden“, sagt Fickenschner zu seiner Idee.



Für die Geschmacksfindung des „Heimatbrot“ wurden nicht nur 160 Oberfranken befragt, die angaben, welche Rohstoffe sie mit ihrer Heimat verbinden, sondern für die Geschmackskombinationen auch Fachstellen ins Boot geholt, bis hin zu Sternekoch Alexander Herrmann, der zusammen mit Andreas Fickenschner das „Heimatbrot“ zur „Heimatbrotzeit“ erweiterte. Die Rezeptur ist außergewöhnlich. Denn in das Sauerteigbrot, das zu 85 Prozent aus Roggenmehl hergestellt wird, kommt eine Rauchbier-Reduktion, versetzt mit Fichtenspitzensirup, der die Geschmacksnerven kitzeln soll; ebenso wie die Kartoffelkruste aus grob geriebenen Schwarz-Blauen Fränkischen Kartoffeln, gewürzt mit etwas Majoran und grobem Meersalz. Die 13 Backkurs-Teilnehmer, darunter sechs Männer, die sich am Donnerstagabend ans Kneten und Wirken machten, waren allesamt keine Neulinge in Sachen Kochen und Backen; vielmehr Halbprofis, die bereits zu Hause ihr eigenes Brot, Käse oder Nudeln herstellen.

ANZEIGE

Dein LIDL Preis

Dauerhaft im Sortiment

Dauerhaft billiger

Orangennektar
Fruchtgehalt: mind. 50 % Aus Orangensaftkonzentrat 1,5-l-Flasche Pfandfrei 1l = -53

Schokoriegel
Versch. Sorten. 270-g-/290-g-/300-g-Packung 1 kg = -40/-38/-36

Caramel & Biscuit

Cheese & Caramel

Peanut & Choco

Axe Bodyspray
Versch. Sorten. Je 150-ml-Dose 100 ml = 1.83

LIDL

Lidl lohnt sich

HÄNDLER DES JAHRES DEUTSCHLAND

2019-2020 DISCOUNTER

In 2019 über **670** Artikel dauerhaft im Preis gesenkt!

Burg Schöneck Jahrgangssekt
0,2-l-Flasche 100 ml = -45

Dove Cremedusche/Pflegedusche
Versch. Sorten. Je 400-ml-Flasche; 1l = 5.13

Rexona Roll-on
Versch. Sorten. Je 50-ml-Roller 100 ml = 3.30

Signal Zahnpasta
Versch. Sorten. Je 125-ml-Tube 100 ml = 1.-

Pampers Premium Protection
Gr. 1, 2-5 kg. 23er-Packung

billiger
Seit 10.8.2019 **-.79*** -0.85

-10%
Seit 13.9.2019 **-.89*** -0.99

billiger
Seit 20.9.2019 **2.05*** 2.15

billiger
Seit 4.10.2019 **1.55*** 1.65

-10%
Seit 19.9.2019 **1.25*** 1.39

billiger
Seit 20.9.2019 **2.95*** 3.15

*Dieser Artikel kann aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Alle Preise ohne Deko. Für Druckfehler keine Haftung. Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstr. 30, 74166 Neckarsulm • Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen unter www.lidl.de/filialsuche oder 0800 4353361. **Seit Januar 2019. *Online-Verbraucherbefragung in Deutschland im Zeitraum 04.06.2019 bis 27.08.2019, durchgeführt von Q&A Insights Europe BV. Insgesamt 168.898 Bewertungen in 31 Kategorien. Mehr Informationen unter www.haendlerdesjahres.de.