



„Engel“ im Leben und im Film: Britta Konradt (li.) und Katja Weitzenböck Foto: Huneck

Kampf gegen Ärztefus

„Arzt verwechselt Arm mit Bein“, „Chirurg amputiert falsche Brust“ – immer wieder stolperte TV-Produzent Wolfgang Rademann bei der Zeitungslektüre über solche Horrorklatschzeilen. „Als alter Reporter wusste ich sofort, dass das ein Riesenthema ist“, erzählt der *Traumschiff*-Macher im *tz*-Gespräch. Also sammelte er zwei Jahre lang die Berichte über Ärztefus. „Am Ende hatte ich einen dicken Ordner voll Geschichten und die Idee, das Thema im Film umzusetzen.“ Mit *Engel der Gerechtigkeit* zeigt Rademann am Sonntag ein neues mitreißendes Drama der losen ZDF-Reihe.



Wolfgang Rademann Foto: dpa

„Die Fälle von Ärztefus, die in unseren Filmen vorkommen, sind im Kern wirklich so passiert“, sagt Rademann. Zum dritten Mal kämpft Katja Weitzenböck als Dr. Patricia Engel, die sich als Juristin auf Arzthaftungsrecht spezialisiert hat, für geschädigte Patienten. Im Drama *Ärztefus* will sie Sonja Paulsen (Brigitte Karner) helfen, die an Brustkrebs leidet und der fälschlicherweise beide Brüste abgenommen wurden.

Den *Engel der Gerechtigkeit* gibt es auch im echten Leben. Zufällig begegneten sich Rademann und die Anwältin Dr. Britta Konradt auf einer Veranstaltung. „Nach einem kurzen Gespräch mit ihr wusste ich, dass sie das beste Vorbild für die Reihe ist.“ Konradt will vor allem, dass die Haftung anerkannt wird: „Dann können wir den Fall außergerichtlich regeln und über Entschädigung und Schmerzensgeld reden.“

Für Wolfgang Rademann privat glücklicherweise kein Thema. „Ich bin bisher ganz gut über die Runden gekommen. Noch hat mir keiner an der falschen Stelle was abesägt“, sagt der Berliner, der am Sonntag seinen 79. Geburtstag feiert. „Für mein Alter ist mein Körper fabelhaft in Schuss.“ A. KISTNER

„Engel der Gerechtigkeit: Ärztefus“, Sonntag, 20.15 Uhr im ZDF

Neue Folgen „herzhaft & Süß“ mit Schuhbeck und Schwalber Kleine, feine Schmankerl – auch zum Nachbacken

Mmmh, jetzt wär' was Kleines zum Essen recht... Da wollen die bayerische Meisterkonditorin Angelika Schwalber und Sternekoch Alfons Schuhbeck Abhilfe schaffen: In der neuen Staffel der BR-Serie *herzhaft & süß* präsentieren sie feine Kleinigkeiten. Zunächst in fünf weihnachtlichen Folgen. „Uns ist wichtig, dass wir einfache Gerichte zeigen“, verrät Angelika Schwalber vorab der *tz*. Es gehe vor allem um Gerichte, die man einfach zu Hause nachkochen oder -backen kann. So gibt's in der ersten Folge Cakepops, Kuchen am

Stiel, und Schuhbecks Antwort darauf: eine weiße Bohnensuppe mit einem adventlichen Dattel-Lammspieß.

Weiß Angelika Schwalber auch, wie man stressfrei durch den weihnachtlichen Plätzler-Marathon kommt? „Man kann ja schon früh anfangen“, rät die 39-Jährige. Ein Mürbeteig etwa halte sich eine Woche im

Kühlschrank. „Spitzbuben backe ich dann entspannt, wenn ich grad Zeit habe.“

Schwalber freut sich auch schon aufs Backen mit ihren Kindern (4 und 2). „Für sie sind das Wichtigste die Glitzerperlen zur Verzierung.“ Für die Zuschauer der Sendung gibt's dafür „Beschwipste Engel“. Was das ist? Lassen Sie sich überraschen!

Wollen Sie Alfons Schuhbecks und Angelika Schwalbers Schmankerl auch probieren? Die *tz* verlost:



■ zwei Gutscheine für je eine Person für ein Vier-Gänge-Menü im Wert von je 98 Euro in Schuhbecks Südtiroler Stuben,

■ fünf 20-Euro-Gutscheine für Schuhbecks Gewürzläden

■ und fünf Bücher zur Sendung *herzhaft & süß* à 14,95 Euro.

Wer gewinnen will, ruft dieses Wochenende an unter **Telefon 0137/808400573** und spricht dort das Stichwort **Herzhaft**, seinen **Namen, Adresse und Telefonnummer** aufs Band oder schickt eine **SMS mit tz win herzhaft** und seinen persönlichen Daten an die **52020***.

* (dpa-infocom, 0,50 Euro pro SMS bzw. Anruf a. d. dt. Festnetz; ggf. abweichende Tarife a. d. Mobilnetz)

„herzhaft & süß“, sonntags, 17 Uhr im BR



Harmoonieren nicht nur kulinarisch: Alfons Schuhbeck und Angelika Schwalber Foto: BR

„Troja im grünen Kranz“: Zehnjähriges Jubiläum

ANZEIGE

Mitten im fast dörflich-bayerischen Umfeld gelegen, ist das mehrfach ausgezeichnete Lokal über die Grenzen des Viertels bekannt:

Griechische und mediterrane Spezialitäten

Eine riesige Auswahl vorzüglicher griechischer und mediterraner Spezialitäten zu absolut erschwinglichen Preisen mitten im fast dörflich-bayerischen Umfeld von Laim – das kann in dieser Weise nur das „Troja im grünen Kranz“ an der Stürzerstraße 38 versprechen. Das im Viertel sehr beliebte Lokal, das wiederholt und auch jüngst wieder mit dem „Gastro Gold 2013“ und dem „Gastro Award 2012“ ausgezeichnet wurde, ist nicht nur eines der wich-

tigsten informellen Kommunikationszentren des Stadtteils, sondern auch für seine reichhaltige Palette an edlen Tropfen aus der griechischen Heimat von Inhaber Kostas Paphimias weit über die Grenzen des Münchner Westens hinaus bekannt. Das Lokal verfügt über zwei Nebenräume mit 25 und 45 Plätzen für Feiern sowie eine Kegelbahn im Erdgeschoss.

Nur die besten Winterprodukte finden einen Platz in seinem Weinkeller mit über 1000 Flaschen. Darunter befinden sich viele hochwertige Weine aus Griechenland sowie Weine aus anderen führenden Weinanbauregionen. Gerne ist das erfahrene, junge Team bei der Auswahl des passenden Tropfens zu dem jeweils gewählten Menü behilflich. Geboten werden Weine, die man sonst kaum in München findet. Zur rauschenden Silvesterparty empfängt das



Die warmen Farben verleihen dem „Troja im grünen Kranz“ in Laim eine sehr angenehme Atmosphäre. Foto: rk

„Troja im grünen Kranz“ seine Gäste mit einem Glas Champagner, einem mediterranen Buffet, einem Feuerwerk und bekanntem DJ für insgesamt 55 Euro.

Einen Traum hatte sich Paphimias verwirklicht, als er das traditionsreiche Restaurant mitten in Laim als Pächter übernahm. Nun kann er schon sein zehnjähriges Jubiläum feiern. Immerhin

schon seit 1928 beherbergt das denkmalgeschützte Haus eine Gastwirtschaft. Der Inhaber arbeitet immer weiter eifrig daran, diesem Schmuckstück mit innovativen Ideen neuen Glanz zu verleihen. Für das nächste Jahr ist eine Renovierung und der Anbau eines Wintergartens geplant. Zusammen mit seinem multikulturellen Team, das er um sich geschart hat, ist er vor al-

lem darum bemüht, den Gästen eine gute Atmosphäre, freundlichen Service, Professionalität

und ständige Qualitätssteigerung zu bieten. **Infos: Tel. 562470, www.troja-munich.de**

SCHNEIDER
München

Wir sind Ihr kompetenter Partner für Gewerbe- und Großküchenplanung, Großküchengeräte, Porzellan, Glas, Besteck, Küchen- und Barzubehör.

- Verkaufsraum mit riesigem Sortiment
- Lieferservice
- Beratung, Planung und Betreuung

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Gerne beraten Sie auch unsere Außendienstmitarbeiter vor Ort.

Floßbergasse 4
81369 München
Telefon 089 747 13 00
www.schneider-gastronomie.de

FRUGALIS
www.frugalisandmore.de

Früchte | Gemüse | Kräuter | and more

Schäftlarnstraße 10
81371 München
Tel. 0 89 / 33 09 75 37

KASSEN MERKL
ABRECHNUNGSSYSTEME

VECTRON matrix POS

Telefon (089) 17 04 88
www.kassenmerkl.de

IHR PARTNER FÜR
HANDEL & GASTRONOMIE

Himmel der Bayern

Hacker-Öschorr
MÜNCHEN

PAPAZOF GmbH

MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN UND MEER

Lagerhausstr. 5 (Grossmarkthalle)
81371 München
Tel.: 089 - 77 93 55
www.papazof.de

Unser Sortiment:

- Oliven aller Art aus Griechenland und Spanien
- Olivenöle extra virgin aus Kreta und Kalamata
- Schafskäse, Joghurt und Gemüsekonserven
- Ausgesuchte Weine aus Griechenland
- Eingelegte Meeresfrüchte und Gemüse aus Italien
- TK-Produkte Fisch und Fleisch, sowie frische Fische aus Griechenland, Italien, Dänemark und Spanien