

## Gegen den Weihnachtswang



Schwarwel präsentiert sein Gekochtes nicht nur seinem Arbeitskollegen, sondern auch den Animationsfiguren Iron Doof (M.), Schweinevogel (r.) und Co., alle sollen das Menü für den 26. schon mal vorkosten.  
Foto/Montage: N. Scholz/Schwarwel

Weihnachten ist für viele Menschen das Fest, auf welches sie sich das ganze Jahr freuen, denn endlich sieht man seine ganze Familie wieder. Für Schwarwel sind die Feiertage eher nur Daten im Kalender.

„Am 24. begehen wir das Fest im Kreise der engsten Familie mit unseren Kindern“, erzählt der Familienvater.

Am Abend gibt es dann traditionell Würstchen und Kartoffelsalat, welchen er höchst persönlich zubereitet. Danach geht es ans Geschenkeauspacken. „Dieses Jahr gibt es hoffentlich keinen Weihnachtsbaum im Wohnzimmer, schließlich haben wir ja eine Tanne im Garten stehen, das sollte doch reichen“, so der 39-Jährige. So wirklich Lust auf Weihnachtsschmuck hat der Animationsregisseur nicht.

Aber da hat seine Freundin, die am 24. meist arbeiten muss, auch noch ein Wörtchen mitzureden. Im vergangenen Jahr

bekam er von einem Verwandten einige Tannenzweige geschenkt, die allerdings bis zum Februar auf dem Balkon ein einsames Dasein fristeten.

„Weihnachten ist irgendwie ein Zwang in Deutschland, man muss sich mit der Familie treffen, Geschenke machen und seine Wohnung mit Dekoelementen verschönern“, erzählt der Artdirector der deutschen Superstars und Spaßpunkband „Die Ärzte“ nicht gerade begeistert.

### Kirschsafft statt Bier

Doch Weihnachten ist auf der ganzen Welt das Familienfest des Jahres, und somit muss sich auch Schwarwel seiner Familie zum Teil fügen. Nachdem die Geschenke ausgepackt wurden, gönnt sich der erfolgreiche Leipziger zur Feier des Tages einen Kirschsafft, denn Alkohol ist nicht mehr sein Ding.

Am ersten Weihnachtsfeiertag gibt es Gänsebraten – im Kreise

der restlichen Familie. Den 26. Dezember nutzt er zum Entspannen. Doch bis dahin hat der Comiczeichner noch einiges zu tun. Schließlich soll im Juni 2008 sein neues Projekt erscheinen: der 15-minütige Animationsfilm „Schweinevogel – Es lebe der Fortschritt“. Schweinevogel ist kein Unbekannter in verschiedensten Printmedien und seit Jahren eine erfolgreiche Comicfigur.

Nun gehen Schwarwel und sein Kompagnon Thomas Reichl einen Schritt weiter. Es ist nämlich an der Zeit, Schweinevogel, Iron Doof und Co. nun auch das Laufen und Sprechen beizubringen.

Der Film ist für alle Altersgruppen geeignet, wird auf verschiedenen Festivals präsentiert und soll als Vorfilm in die Kinos kommen. Da sollte man sein Popcorn langsam essen, um sich beim Lachen nicht zu verschlucken. Na dann, auf ein schnell vorbeigehendes Weihnachtsfest ...  
Nicole Scholz

Vorgestellt:

## Schwarwel

Der gebürtige Leipziger, der 1968 das erste Mal einen Schrei in die Welt hinaus ließ, ist gelernter Dachdecker. 1988 zeichnete er erste Comicstrips zur Veröffentlichung und eröffnete fünf Jahre später seinen eigenen Comicladen. Bekannt ist er vor allem als Artdirector der „Ärzte“ geworden. Nun trifft man ihn als Animationsregisseur bei der „Agentur glücklicher Montag“ in Leipzig an.



## Iron Doofs

### Weihnachtsfrühstück

Iron Doofs Weihnachtsfrühstück besteht aus Schwiegermutter's Lieblingskäse, Glibbertoast und Auberginenmampf, reicht für vier Personen und sollte am 26. Dezember, wenn alle im Hause durchhängen, verzehrt werden. Den Schafskäse in eine Auflaufform geben. Die Oliven auf der einen, die Peperoni auf der anderen Seite anordnen. Zwei bis vier Knoblauchzehen zerdrücken und auf die Oliven und einen Teil des Käses legen. Auflaufform in den vorgeheizten Backofen (Umluft 180 Grad, Ober- und Unterhitze 220 Grad) geben und circa 20 Minuten backen lassen. Wenn der Käse auf der Oberfläche braun ist, servieren.

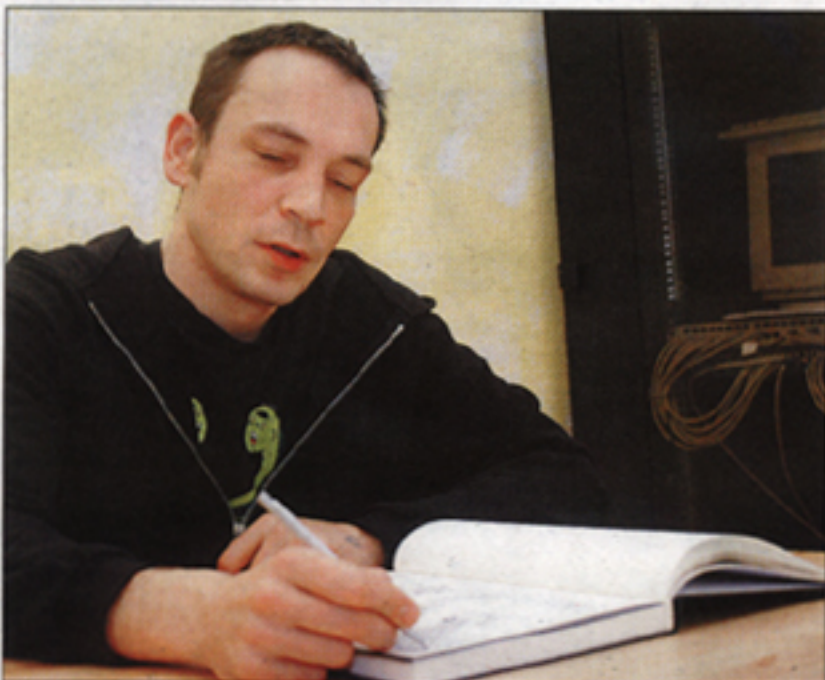
Für den Glibbertoast die Toastscheiben in der Mitte mit einem ca. sechs Zentimeter großen Loch ausstanzen und in die gebutterte Pfanne legen, einseitig anbraten. Nach dem Wenden vorsichtig Spiegeleier

in das Mittelloch einfüllen, leicht salzen und zu Ende braten. Den Rucolasalat als Unterlage auf die Teller verteilen und den fertigen Glibbertoast auflegen. Mit Tomatenscheiben den Tellerrand aufhübschen. Mit den ausgestanzten Brotkrumen beim anschließenden Spaziergang die Vögel füttern!

Für den Auberginenmampf die Auberginen in großzügige Scheiben schneiden und auf einem gut geölten Backblech verteilen. Zwei bis vier Knoblauchzehen zerdrücken und gleichmäßig auf die Auberginenscheiben verteilen und mit viel Öl einsuppen. Backblech in den vorgeheizten Backofen (Umluft 180 Grad, Ober- und Unterhitze 220 Grad) geben und zirka 20 Minuten backen lassen. Restliche Oliven und Peperoni können als zusätzliche Dekoration verbaut werden. Dazu wird stilles Wasser gereicht. Danach gibt's starken Kaffee – aber den guten!

Zutaten für vier Personen:  
Schafskäse, mild-pikante Peperoni, schwarze Oliven, Vollkornbrot,

Rucolasalat, Auberginen, Eier, Tomaten, frischer Knoblauch, Olivenöl, Butter und Salz



Seine Ideen bringt Schwarwel immer gleich in seinem Skizzenbuch zu Papier, damit auch ja kein Einfall verloren geht.  
Foto: N. Scholz

## AUCH BEI DER SICHERHEIT EIN VORBILD.

Der neue Fiat 500.  
5 Sterne beim Euro NCAP-Crashtest.



Abb. enthält Sonderausstattung.



- 7 Airbags serienmäßig
- Alle Motoren erfüllen schon jetzt die Abgasgrenzwerte der zukünftigen Euro-5-Norm
- Über 500 000 Möglichkeiten der Personalisierung
- Bestnote von 5 Sternen beim Erwachseneninsassenschutz

Ihr Fiat Händler:

**Zimmermann Automobile GmbH**

Hohentichelnstrasse 22 · 04328 Leipzig-Paunsdorf

Tel.: 03 41/4 80 60 00 · [www.fiat-partner.de/zimmermann](http://www.fiat-partner.de/zimmermann)

