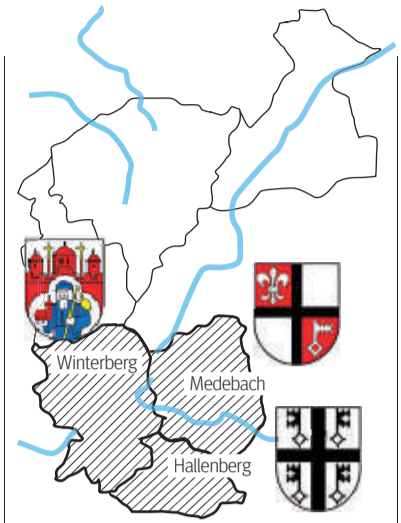


HOCHSAUERLAND



KOMPAKT

Büchersammlung für das Abenteuerdorf

Winterberg/Bad Berleburg. In allen Kirchen und Kindergärten des Evangelischen Kirchenkreises Wittgenstein stehen ab dem morgigen Sonntag, 2. April, große Pappkartons. Der Grund: Zwischen Wenholtshausen, Winterberg, Wunderthausen und Welschengeheue werden für das Abenteuerdorf Wemligshausen gebrauchte Abenteuerbücher gesammelt. Das Abenteuerdorf, das am 15. Juni eröffnet werden soll, ist eine Einrichtung aller 15 Wittgensteiner Kirchenkreismunicipalitäten. Deshalb können die Bücher dort vor Ort gespendet werden, auch wenn im Abenteuerdorf selbst und im Berleburger Haus der Kirche ebenfalls eine Sammelbox steht.

Hauptversammlung des Ortsverbands Niedersfeld

Niedersfeld. Zur Jahreshauptversammlung lädt der Ortsverband Niedersfeld seine Mitglieder für Dienstag, 4. April, ab 20 Uhr in das „Hotel Niedersfeld“ ein. Außer Wahlen stehen aktuelle Themen des Jahres auf dem Programm. Der Vorstand freut sich auf eine aktive Beteiligung an der Versammlung und Anregungen für die laufende Vereinsarbeit.

Sprechstunde mit dem Bürgermeister

Winterberg. Die nächste Bürgermeistersprechstunde findet am Dienstag, 4. April, in der Zeit zwischen 17 und 20 Uhr im Dienstzimmer des Bürgermeisters, Fichtenweg 10 in Winterberg, statt. Die Bürgerinnen und Bürger haben zudem die Möglichkeit, auch außerhalb dieser Sprechstunde über das Sekretariat (☎ 02981-800 112) einen Termin mit Bürgermeister Werner Eickler zu vereinbaren.

Gemeinsames Singen in der Alm-Stub'n

Winterberg. Die Kolpingsfamilie und die kfd Winterberg laden zum gemeinsamen Singen ein. Treffpunkt ist am Freitag, 7. April, ab 14.30 Uhr in der Alm-Stub'n, Hauptstraße 28. Alle, die Spaß am Singen haben, sind zu der Veranstaltung eingeladen.

„Saubere Landschaft“ rund um Braunshausen

Braunshausen. Alle Einwohner von Braunshausen sind dazu aufgerufen, am Samstag der nächsten Woche, 8. April, bei der Aktion „Saubere Landschaft“ mitzuhelfen und so die Felder und Wiesen rund um Braunshausen von Müll zu befreien. Treffpunkt dazu ist um 15 Uhr am Jugendraum. Mitzubringen sind lediglich Handschuhe, für Getränke wird gesorgt.

Den Frühling in die Küche holen

Jetzt ist Bärlauchzeit. Wir waren mit Chefkoch Marcus Elsenheimer aus Medelon unterwegs und haben im Selbstversuch einfache Rezepte mit Pfiff ausprobiert.

Von Rita Maurer

Medelon. Frühlingszeit, Bärlauchzeit. Bärlauch ist gesund und superlecker. Theoretisch weiß ich das. Aber was kann ich praktisch alles damit machen? Und vor allem – wo finde ich Bärlauch?

Wer kann solche Fragen besser beantworten als ein Koch, der auf regionale und saisonale Küche setzt? Marcus Elsenheimer, der mit seiner Frau das Müllers Landhotel in Medelon betreibt – landläufig bekannt unter dem Hausnamen „Brümmes“, nimmt mich mit auf Bärlauch-Pirsch ins Orketal und verspricht, einige ganz einfache Rezepte zum Nachkochen für die WP-Leser herauszusuchen.

„Bärlauch möglichst bis zum Mittag ernten.“

Marcus Elsenheimer, Inhaber von Müllers Landhotel in Medelon

Bevor wir den Bärlauch in einem Laubwald bei Elkeringhausen sehen, können wir ihn schon riechen: Es liegt ein ganz intensiver Knoblauchduft in der Luft. Der Boden ist mit den markanten Blättern förmlich übersät, die vornehmlich an schattigen und feuchten Stellen wachsen.

Einfache Rezepte mit Profitipps

„Bärlauch sollte man möglichst bis zum Mittag ernten, dann hält er sein Aroma am besten.“, empfiehlt Marcus Elsenheimer. Ein Specht hämmert direkt über uns an einem Baumstamm, während wir ruckzuck einen großen Korb voll



Keine zehn Minuten für die Zubereitung braucht Marcus Elsenheimer für sein Bärlauch-Pesto, was dann in verschlossenen Schraubgläsern monatelang im Kühlschrank hält.

FOTOS: RITA MAURER

Bärlauch gesucht haben.

In der Küche geht's dann ans Waschen. Was kochen wir? Bärlauch-Spaghetti mit Kirschtomaten, Suppe und außerdem ein kalt zubereitetes Pesto, was sich lange im Kühlschrank hält, lautet der Vorschlag vom Chefkoch. Als erstes pürieren wir eine große Schüssel Bärlauchblätter ganz einfach mit einem Schuss Wasser. Das funktioniert am besten mit einem Standmixer oder dem Thermomix, aber ein Pürierstab reicht auch aus. Die Masse lässt sich sogar z.B. in Eiswürfel-Bereitern einfrieren und eignet

sich prima zum Verfeinern von Dips, Soßen, Suppen (s. Rezept rechts). Für die Riesengarnele, die wir als Einlage in die Suppe anbraten, hat Marcus Elsenheimer noch einen Profitipp: Die dicke Seite zur Hälfte einschneiden, dann wölbt sich die Garnele beim Braten automatisch auf und wird zum echten Hingucker!

Es reicht erstaunlich wenig Bärlauch, um ein ganz intensives und auch scharfes Aroma zu erzeugen. Man kann Bärlauch pur verwenden oder zu einem Pesto (s. oben) weiter verarbeiten. Wenn es mal ganz schnell gehen muss und dazu auch noch richtig gut aussehen soll, sind die Bärlauch-Spaghetti (s. links) ideal.

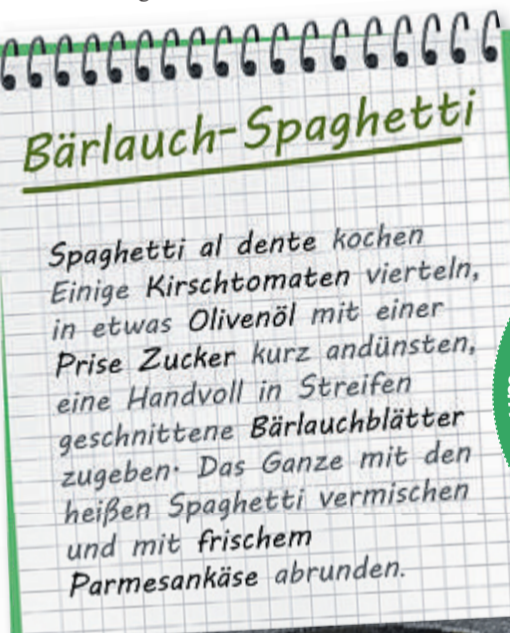
Spargel in gelber und grüner Sauce

Weil im Landhotel gerade die erste Spargellieferung eingetroffen ist, machen wir spontan noch Spargel mit Sauce Hollandaise und verfeinern diese mit Bärlauch verfeinert wird. Rund eine Tonne Spargel bereitet Marcus Elsenheimer bis zum Ende der Saison für seine Gäste zu, heute tun es 500 Gramm. Und wieder ein Tipp: Ins Kochwasser zusätzlich eine abgeriebene Zitrone geben. Oder erst die Schalen darin kochen, das verstärkt den Geschmack!

Bärlauch-Suppe

100 ml Brühe und 1/2 l Sahne aufkochen
150 gr. pürierten Bärlauch und 50 gr Butter zugeben
mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Schuss Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken, mit Mondamin abbinden und vor dem Anrichten kurz mit einem Pürierstab aufschäumen.

Je nach Geschmack einige Bärlauchstreifen, eine angebratene Riesengarnele oder Jakobsmuschel als Garnit hinzugeben.



So einfach und so lecker: Spaghetti mit Bärlauch und Tomaten. Durch die scharfe Würze des Bärlauchs sind kaum weitere Zutaten nötig.

Ausstellung ehrt das Werk Günther Simons

Arbeiten in Kirche in Bielefeld zu sehen

Siedlinghausen/Bielefeld. Auf Initiative von Henning Rüschemschmidt, Lehrer an der Lisa-Tetzner-Schule in Schloss Holte, wurde eine Ausstellung des 2013 im Alter von 88 Jahren verstorbenen Künstlers Günther Simon (Siedlinghausen) in der Evangelischen Johanniskirche, Johanniskirchplatz 1, in Bielefeld eröffnet. Ein Anliegen des gebürtigen Sauerländers Rüschemschmidt ist es unter anderem, wie schon 2014 mit einer Ausstellung im Kulturkreis Schloss Holte, einen bekannten Sauerländer Künstler in seiner jetzigen ostwestfälischen Heimat vorzustellen.

17 Bilder zur Passion

Es werden 17 „Bilder zur Passion“ gezeigt. Die Darstellung der Passion Christi machte Günther Simon in seinem umfangreichen Schaffen immer wieder zum Thema. Gemeindepastor Christoph Steffen führte vor zahlreich erschienenen, interessierten Besuchern in die Ausstellung ein. Er fühlte sich besonders von der Emotionalität der Bilder angesprochen: „Sie machen den Betrachter zum Beteiligten. Es geht dabei um den Menschen heute, um Mitgefühl, um Gleichgültigkeit, um Kälte“.

Dagegen kam es Henning Rüschemschmidt in seiner Eröffnungsrede darauf an, von der Arbeitsweise, der Maltechnik (Wischtechnik), und seiner persönlichen Beziehung zu Günther Simon zu berichten. Er hatte ihn häufig in seinem Atelier besucht und ihm beim Malen zugesehen. Der Künstler, so Rüschemschmidt, stellte bei der Gestaltung der Passionsbilder nicht vorrangig das eigentliche Geschehen, sondern besonders die Perspektive der beteiligten Menschen in einer körperlichen und seelischen Ausnahmesituation in den Fokus.

Die Ausstellung ist bis zum 25. April zu sehen. Öffnungszeiten: dienstags 10 bis 12 Uhr, mittwochs und freitags 9 bis 12 Uhr, donnerstags 15.30 bis 17.30 Uhr und nach Vereinbarung unter ☎ 0521-65 11 5.



Eines der Werke von Günther Simon: Die Bilder des verstorbenen Winterberger Künstlers werden derzeit in Bielefeld ausgestellt.

FOTO: PRIVAT

Zum Verkaufsabend nur mit Partnern

Liesen. Die St.-Hubertus-Schützenbruderschaft lädt (nur Paare) zu einer Verkaufsveranstaltung der Fa. Rondo am Dienstag, 18. April, um 18.45 Uhr in der Lieser Schützenhalle ein. Angeboten werden orthopädische Betten, Gesundheitswäsche und Kochtöpfe.

Anmeldungen bitte nur bei Karl-Heinz Dollberg unter ☎ 02984-90 80 70.

Verwechslungsgefahr mit giftigen Pflanzen

■ Mit etwas Aufmerksamkeit kann man den Bärlauch nicht mit den giftigen Maiglöckchen oder der Herbstzeitlosen verwechseln.

■ Den Bärlauch erkennt man am Knoblauch-Duft; die Blattunterseite ist matt, es wachsen fast immer zwei Blätter aus dem Stiel.