

Altes Dorf auf neuer Sammlertasse

Erhältlich mit Kaffee im Hertener Rathaus



Das gute Stück und der fair gehandelte Kaffee. Foto: privat

Die neuen Hertener Sammler-Kaffeetassen sind im Rathaus Hertens eingetroffen. Im letzten Jahr fand bereits das erste Motiv dieser Sammlerei reißenden Absatz. Damals zierte ein Bild des Wasserschlosses Hertens die Tasse. In diesem Jahr schmückt die Tasse ein Bild vom Alten Dorf Westerholt. Die spülmaschinenfeste Tasse kann einzeln oder im Set mit fair gehandeltem Hertener-Kaffee gekauft werden. Einzeln kostet sie 4,50 Euro, im Set 7 Euro. An der Rathaus-Pforte in Hertens, Kurt-Schumacher-Straße 2, können die Sammlertasse und der Kaffee erworben werden.

Stromwechsel: Grüne laden zur Party ein

Die Gelsenkirchener Grünen veranstalten am Donnerstag, 13. Dezember, ab 18.30 Uhr eine Stromwechsellparty im Museumscafé in Buer, Horster Straße 5 bis 7. Das Motto der Party: „Mit Ökostrom das Klima schützen und einfach wechseln!“ Interessierte sollen ihre aktuelle Stromrechnung mit Zähler-Nummer und Zählerstand mitbringen. Auf der Party kann dann das Vertragsformular eines Ökostromanbieters ausgefüllt werden (mehr Infos zu den Anbietern im Internet unter www.atom-ausstieg-selber-machen.de).

Der unterschriebene Vertrag werde am gleichen Abend abgeschickt – um den Rest kümmert sich der neue Stromversorger, teilen die Grünen mit. Rund um den Stromwechsel wird an diesem Abend ein Programm geboten. So hält der Energie-Experte der Grünen Landtagsfraktion, Reiner Priggen, einen Vortrag zum Klimawandel und seinen Folgen. Der Zauberer Erik Freedman sorgt für Unterhaltung.

Verkäuferin zur Seite geschubst

Am Montag gegen 12.45 Uhr betrat ein Pärchen einen Drogeriemarkt auf der Bahnhofstraße in Westerholt. Eine Angestellte beobachtete den Mann dabei, wie er Waren unter seinen Pullover steckte. Als sie ihn am Ausgang ansprach, schubste er sie gegen einen Wagen und flüchtete mit seiner Begleiterin in unbekannter Richtung. Täterbeschreibungen: 1. Person: männlich, ca. 20 Jahre alt, 170 cm groß, dunkle, vorn rot eingefärbte Haare, im Nacken länger, vorne kürzer, trug eine hellblaue Jeans und einen schwarzen Kapuzenpullover mit gelben Streifen. 2. Person: weiblich, ca. 16 Jahre alt, 150 cm groß, lange, schwarze Haare, trug Jeans, pinkfarbenen Pulli und eine schwarze Jacke. Hinweise erbittet das Regionalkommissariat Tel. 02361/550.

Geänderte Öffnung im SPD-Bürgerbüro

Das SPD-Bürgerbüro, Goldbergstraße 1 in Buer (Busbahnhof), ist am Mittwoch, 12. Dezember, und Donnerstag, 13. Dezember, nur von 9 bis 15 Uhr geöffnet. Am Freitag, 14. Dezember, bleibt das Büro ganz geschlossen.

„Ich liebe Kartoffelsalat“

Der Klassiker unter deutschen Gerichten kommt zum Jahresende meist groß raus. Der Westerholter Koch Christian Lippemeier schlägt einen Basilikum Kartoffelsalat vor. Im WAZ-Forum können Leser Rezepte präsentieren



Gut durchgezogen: Der Basilikum Kartoffelsalat, hier mit Gambas serviert, wie ihn Christian Lippemeier zubereitet.

Fotos (3): WAZ, Thomas Schmidtke

Von Günter Mydlak

Manchmal reichen drei Worte: *Kartoffelsalat mit Würstchen*. Wer kennt und mag diese Speise nicht? Selbst Vegetarier nehmen gerne an dieser Schlüssel Platz, denn die Würstchen sind ja schließlich kein Muss. Aber der Kartoffelsalat! Und das Verrückte ist: Jeder schmeckt anders, wirklich jeder; aber der eigene immer noch am besten – oder?

Wie auch immer: Zum Jahresende steht *Kartoffelsalat mit Würstchen* häufig auf dem Speiseplan. Wer meint, er verfüge über ein besonders leckeres Rezept, den möchten wir bitten, dieses Rezept im **WAZ-Forum** zu veröffentlichen. (siehe *Kasten rechts*).

Zur Einstimmung auf das Thema hat die WAZ Buer einen professionellen Koch gebeten, einen Rezeptvorschlag für einen Kartoffelsalat zu machen. **Christian Lippemeier** (40, Restaurant Altes Dorf in Westerholt) hat schmunzelnd eingewilligt. Schließlich, so gibt er zu bedenken, sei der Kartoffelsalat eine Domäne der Hausfrauen, vor deren Kochkünsten er höchsten Respekt habe. „Gute Köche verstehen zwar, für 100 Leute gleichzeitig und auf hohem Niveau zu kochen, aber wenn ein Koch und eine Hausfrau nebeneinander für wenige Leute das gleiche kochen, dann sei mal dahingestellt, wer dieses Duell gewinnt“, sagt er.

Egal – in Sachen Kartoffelsalat entschied sich Christian Lippemeier für einen

Basilikum Kartoffelsalat

Dazu benötigt man folgende Zutaten (für 10 Personen):

1,5 kg Kartoffeln, festkochend
125 ml Essig
250 ml Olivenöl
1 EL Senf
100 g Zucker
50 g feine Zwiebel-Würfel
50 g Gewürzgurken-Würfel
1 Bund frischer Basilikum
Salz / Pfeffer
Pinienkerne
200 g frischer Parmesan

„Bloß nicht mit Zucker sparen“, sagt er und charakterisiert seinen Salat als „leicht und mediterran.“ Auffällig: keine Mayonnaise, dafür 1/4 l Olivenöl; und Pinienkerne, die hervorragend zum Basilikum passen. Ganz wichtig: „Den Kartoffelsalat einen Tag vor dem Essen zubereiten, damit er durchziehen kann. Dann



Die bekannte Laterne des Restaurants Altes Dorf. Foto: Mydlak



Gestatten: der Basilikum Kartoffelsalat und seine Zutaten.

früh aus der Kühlung nehmen, denn bei Raumtemperatur schmeckt er am besten.“ Lippemeier empfiehlt dazu Gambas oder gegrilltes Lachsfilet.

Zum **klassischen Rezept** mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Eiern und Mayonnaise rät er: „Ein bisschen Sahne unterrühren – das macht's homogener.“ Wer verhindern möchte, dass der Kartoffelsalat noch Stunden später pappig im Magen liegt (so lecker er auch war), dem empfiehlt er, ein paar Tomatenwürfel oder Schlangengurken-Würfel unterzurühren. Zum Klassiker-Salat gehört für den Westerholter eine Bockwurst („ein knackiger Seidling“) oder eine Frikadelle sowie ein Salzbraten.

Den Basilikum Kartoffelsalat gibt's übrigens bei den Lippemeiers daheim zu Heiligabend. Und schließlich muss der Chef des Hauses noch ein Bekenntnis loswerden: „Ich liebe Kartoffelsalat.“



Guten Appetit: Der Westerholter Koch Christian Lippemeier mit seinem Vorschlag für die Feiertage.

Die besten Rezepte

Auch Sie lieben Kartoffelsalat? Und Sie haben ein Rezept, das selbstverständlich das allerbeste westlich von Waltpop ist? Dann lassen Sie das uns und andere WAZ-Leser doch wissen.

Wie?
Auf unserer Internetseite www.derwesten.de/buer gelangen Sie über den Bereich **Community ins Forum** und dort ins Forum von **Buer**.

Wer nicht über einen Internet-Zugang verfügt (aber über

ein gaaanz tolles Kartoffelsalat-Rezept, das sogar noch östlich von Waltpop Anerkennung findet), der kann sich wie folgt an dieser Aktion beteiligen. Geben's Sie's uns. Auf Papier. Wir schreiben's dann ins Internet. Mit bloßen Händen.

Einige der im Internet veröffentlichten Rezepte werden wir auch in der Zeitung abdrucken, so dass alle von allen profitieren können. In diesem Sinne: Wohl bekomm's! **lak**

LESERBRIEF

»UNFALLBERICHT

Absicherung war nicht vorhanden

Bei ihrer Berichterstattung über diesen bedauernden Unfall (Radfahrer fuhr gegen Hydranten, Ausgabe vom 8. Dezember) hat mich vor allem gestört, wie Sie dieses auf einem öffentlichen Rad-/Gehweg befindliche Hindernis in ihrer Meldung bezeichnet haben. „Auffälligen Hydranten“ bzw. „durch einen Blechkasten gut sichtbar gesichert“. Ich kann mir nicht vorstellen, dass diese Einschätzungen aus der Feder eines ihrer Mitarbeiter stammen. Nach meiner Information sind Hindernisse auf öffentlichen Verkehrswegen, also auch auf Rad- und Gehwegen bei Dunkelheit zu beleuchten bzw. durch Warnblinkanlagen zusätzlich zu sichern. Die Fahrbahn der Polsumer Straße ist zwar beleuchtet. Es reicht aber vor allem bei Dunkelheit und Regenwetter die Straßenbeleuchtung für die Kenntlichmachung eines derartigen Hindernisses auf dem Rad-/Gehweg nebenan nicht aus. Zum Unfallzeitpunkt war es dunkel, und es war Regenwetter. Eine Absicherung dieses Hindernisses für die freie Durchfahrt durch zusätzliche Warnbeleuchtung war nicht vorhanden. Sie war auch bisher, bei anderen, und nicht einmal durch einfachere Vorrichtungen gesicherte Hindernisse, sprich Hydranten für andere Veranstalter, nie vorhanden. Es ist schon erstaunlich, dass es dort noch nicht mehr Unfälle gegeben hat. Die zuständigen Stellen bei der Stadt habe ich seit mehr als vier Jahren auf diese Mängel immer wieder mündlich und als ehemaliger Bezirksverordneter auch sogar schriftlich hingewiesen. Leider bisher ohne Erfolg.

Franz Röhling

Jeder kennt Symptome der Erkrankung

Gottesdienst für und mit Menschen mit Demenz

Ein Adventsgottesdienst für demenzkranke Menschen und ihre Angehörigen findet am Samstag, 15. Dezember, ab 15.30 Uhr in der St. Urbanus Propsteikirche in Buer statt. Der für alle Konfessionen offene Gottesdienst berücksichtigt die Erkrankung der Menschen, und eventuelle Verhaltensauffälligkeiten werden nicht als störend empfunden.

„Es nimmt den Druck von den Angehörigen oder Freunden demenzkranker Menschen, weil hier jeder die Symptome der Erkrankung kennt“ sagt Marita Ingenfeld, Gerontologin und Leiterin von Horizont, der Fachstelle Demenz des Caritasverbandes. So könne der Gottesdienst gemeinsam und entspannt erlebt werden.

Religiöse Erlebnisse und Erfahrungen gehörten zur Biografie vieler an Demenz erkrankter Menschen. Die Teilnahme am religiösen Leben wecke bei ihnen viele Erinnerungen. Lieder, Gebete, Rituale und die besondere Atmosphäre einer Kirche seien ihnen bekannt und vertraut. „So wird der Gottesdienst für Erkrankte auch zu einem wichtigen Stück Erinnerungsarbeit, das ihnen einen wichtigen Teil ihres Lebens bewahrt und ihnen ein Gemeinschaftsgefühl gibt“, erläutert Halina Niemann von der Fachstelle Demenz.

Zur Teilnahme am Gottesdienst sind alle Menschen eingeladen, auch wenn sie keinerlei Erfahrungen mit der Krankheit Demenz haben. Schließlich soll das Thema Demenzerkrankung „in die Gemeinden hineingetragen und die Öffentlichkeit stärker sensibilisiert werden“.

Gospel-Chor holte den Advent ins Hospital

Die Sängerschar „Good News“ sang in der Kapelle des St. Marien-Hospitals Buer vor Patienten, Mitarbeitern und Besuchern, die sich gerne auf die Vorweihnachtszeit einstimmen ließen

„Good News“ - also gute Nachrichten - verkündete der gleichnamige Gospelchor der St.-Suitbert-Gemeinde Sonntagmorgen in der Kapelle des St. Marien-Hospitals Buer (MHB) mit seinen Liedern. Gut 50 Zuhörer – Patienten, Mitarbeiter und Besucher von außerhalb – fanden den Weg in die kleine Kapelle des Kran-

kenhauses zum Advents-Gospelkonzert.

„Wir versuchen, die Adventszeit so festlich wie möglich zu gestalten, so dass diese Zeit nicht am Klinikalltag vorbeizieht“, sagte Uwe Becker, der Pressesprecher der buerischen Klinik, zur Begrüßung des Publikums.

Das musikalische Potpourri,

das Chorleiter Andreas Luttmann zusammengestellt hatte, reichte von typischen Gospels wie „I will follow him“ oder „My God“ bis hin zu bekannten Weihnachtsliedern. So boten die Sängerinnen und Sänger neben ruhigen und besinnlichen Songs auch heitere und bewegte Stücke wie „Goin' up yonder“, die zum Mitklat-

schen einladen und von Leiter Luttmann am Keyboard musikalisch begleitet wurden. Bei dem a-capella-song „Elijah Rock“ stellten die Chormitglieder ihre klaren und kräftigen Stimmen nochmals pur unter Beweis.

Mit den Weihnachtsliedern „Jingle Bells“, „Winter Wonderland“ und „Joy to the

world“ stimmte der Chor Patienten, Besucher und Mitarbeiter auf die besinnliche Zeit des Jahres ein.

Die Zuhörer waren von der Darbietung der Sängerinnen und Sänger begeistert und spendeten Beifall. Abschließend stimmten alle Anwesenden bei dem Lied „Von guten Mächten“ mit ein. **lys**