

Samstag, 12. Dezember 2015
NR. 290 RBOA1[Stern]

ALTENBERGE

Altenberge



ADVENTSKALENDER

Maniküre und Einkaufsgutscheine

ALTENBERGE. Im Rahmen des Adventskalenders haben am **Samstag (12. Dezember)** folgende Nummern gewonnen: 1550 (25-Euro Maniküre-Gutschein), 1831 (20-Euro-Essensgutschein), 1926 (20-Euro-Einkaufsgutschein), 1959 (30-Euro-Verzehrgutschein), 648 (Kostenlose Vermietung einer Immobilie), 870 (Gutschein für Entspannung und Wellness),

1046 (20-Euro-Einkaufsgutschein), am **Sonntag (13. Dezember)** haben folgende Nummern gewonnen: 1054 (Stand auf dem Frauenflohmarkt), 1184 (30-Euro-Verzehrgutschein), 544 (20-Euro-Einkaufsgutschein), 577 (20-Euro-Einkaufsgutschein), 947 (Instrumental-Schnupperkurs), 958 (Einen Tannenbaum).

NACHRICHTEN

Gottesdienst für Familien

ALTENBERGE. Auch am dritten Adventssonntag (13. Dezember) lädt die Kirchengemeinde St. Johannes Baptist alle Familien mit ihren Kindern

um 11 Uhr in die Pfarrkirche ein. Diese Messe ist als Familien-Gottesdienst vorbereitet und wird von den „Familienmusikern“ gestaltet.

„Musik ist Sprache der Herzen“



Freuen sich auf das Konzert am Mittwoch (v.l.): Jochen Paus, Lucie **Stapanova** und Marco **Schomacher**.

ALTENBERGE. Am kommenden Mittwoch (16. Dezember) findet um 19 Uhr in der Pfarrkirche St. Johannes Baptist ein Benefizkonzert unter dem Titel „Musik ist die Sprache der Herzen“ statt. Auf Initiative der ehrenamtlich in der Flüchtlingsbetreuung tätigen Cellistin Lucie **Stapanova** werden nach dem Konzert Spenden zur Einrichtung von Betreuungsguppen und zur Beschaffung von Materialien für den Deutschunterricht der

Flüchtlingskinder in Altenberge gesammelt. Gemeinsam mit Kirchenmusiker Marco **Schomacher**, der den Orgelpart des Konzertes übernehmen wird, lässt die studierte Musikerin auf ihrem Violoncello Werke von Bach, Brahms, Bruch, Schubert und Anderen erklingen. Bei einem Treffen mit Bürgermeister Jochen Paus informierte sich dieser gestern Vormittag über das geplante Konzert und dankte den Musikern für ihr Engagement.

SAMSTAG

- **Allgemeines**
Lebendiger Adventskalender, 8 Uhr Familienfrühstich in der Pfarrkirche,
- **Ausstellungen**
Fotoausstellung „Kabuler Ansichten“, Kulturwerkstatt
- **Hallenbad**
10.30 bis 12.30 Uhr Schwimmverein, 13.30 bis 15 Uhr Behindertenschwimmen, 15 bis

- 18 Uhr Familienbad, 18.30 bis 20 Uhr DLRG
- **Kirche**
Morgenmeditation, Katholische Pfarrkirche St. Johannes Baptist, 6.45 bis 7.15 Uhr
- **Theater**
KLB: Aufführung des plattdeutschen Theaterstückes „Dat Mallörken“, Gaststätte Bornemann, 19.30 Uhr

SONNTAG

- **Allgemeines**
Lebendiger Adventskalender, 11 Uhr Familienmesse in der Pfarrkirche, 16.30 Uhr adventlicher Bußgottesdienst, 17.30 Uhr Messdiener **Hansell** (Pfarrheim)
- **Ausstellungen**
Fotoausstellung „Kabuler Ansichten“, Kulturwerkstatt
- **Bücherei**

- KÖB geöffnet, Karl-Leisner-Haus, 10 bis 12.30 Uhr
- **Hallenbad**
8 bis 9 Uhr Erwachsene, 9 bis 12 Uhr Familienbad, 18 bis 19.30 Uhr DLRG
- **Theater**
KLB: Aufführung des plattdeutschen Theaterstückes „Dat Mallörken“, Gaststätte Bornemann, 16 Uhr

Redaktion Altenberge:
Martin Schildwächter, Telefon 0 25 52/93 95 72
Fax: 0 25 52/93 95 79
E-Mail: redaktion_bor@wn.de

Jetzt kann nichts mehr schiefgehen

Ein Weihnachtsmenü von Rüdiger Martens

Von Tobias **Denne**

ALTENBERGE. Sein Weihnachtsmenü ist einfach. Aber man soll nicht den Spaß am Kochen verlieren“, erklärt Rüdiger Martens sein Drei-Gänge-Menü für die Westfälischen Nachrichten. Zwar weiß der Altenberger Küchenmeister, dass man das Rad nicht neu erfinden

»Ich würde es wieder so machen.«

Rüdiger Martens, Koch und Lehrer am Adolph-Kolping-Berufskolleg

können, aber „man kann es erweitern“. Daher versuche er immer wieder neue Kreationen, um Gästen ein perfektes Essen zuzubereiten. Mögliche Stolperfallen in den Rezepten wurden direkt ausgemerzt, sodass am großen Tag nichts schiefgehen kann.

Als Vorspeise hat sich Martens eine Frischkäseplatte mit Räucherlachs und einem kleinen Salat einfassen lassen. Besonders hierbei ist die Gelatine, die mit Frischkäse und Joghurt vermischt wird. Salz, Pfeffer, Tabasco und Zitronensaft dürfen nicht fehlen. Mit Dill, Räucherlachswürfeln vermengen und in die vorbereitete Terrinenform geben.

Die Gelatine sorgt dafür, dass das Gericht auf der Zunge etwas verläuft und sich der Geschmack auf einmal entfaltet. Da es eine kalte Vorspeise ist, kann diese auch schon einen Tag vorher zubereitet werden, falls es denn Platz im Kühlschrank gibt. Das bietet dann einen sanften Einstieg in die kochintensive Weihnachtszeit.

Das Hauptgericht besteht aus geschmorten Kalbsbäckchen mit Kräuterseitlingen und dazu Kartoffelpüree. Ein Tipp des Kochmeisters: Das Fleisch am besten drei bis

vier Tage vorher beim Fleischer des Vertrauens bestellen. Alternativ eignet sich auch ein Kalbsbraten, wenn der Fleischer die Bäckchen nicht vorrätig hat.

Den warmen Abschluss bildet ein Schokoladenkuchlein mit weichem Kern. Nach der Vorbereitung sollte der Teig in Souffleformen für zwei Stunden ruhen. Wenn das Dessert ansteht, einfach zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen und danach zwei Minuten auskühlen lassen – fertig. Das Rezept ist für sechs Personen ausgelegt, weil man ja gerne noch ein zweites essen möchte, so Martens mit einem Lachen. Er empfiehlt das Rezept einmal vorher zu testen, weil jeder Backofen unterschiedlich ist und die Garzeit daher variieren kann.

Martens kauft am liebsten in der Region, denn wichtig sind für ihn kurze Lieferwege, um „alle Erzeuger mit ins Boot zu holen“. Alle Rezepte des Weihnachtsmenüs sind auch bereits in seiner Unterrichtsreihe „gelauten und sehr einfach nachzukochen“. Als Lehrer des Adolph-Kolping-Berufskollegs versucht er, den Schülern den Spaß am Kochen zu vermitteln und so den Nachwuchs auszubilden. Dabei sieht er sich nicht als allwissender Lehrer, sondern eher als „Kollege, der etwas mehr weiß“. Das wissen auch die Schüler zu schätzen. In seiner 35-jährigen Laufbahn hat er schon zahlreiche Gerichte zubereitet, aber der Spaß am Kochen ist ihm nicht abhandelschrank gekommen. „Ich würde es wieder so machen“, erzählt Rüdiger Martens.

■ Alle Rezepte zum Menü sind im Online-Auftritt der Westfälischen Nachrichten zu finden.

➤ Mehr zum Thema finden Sie im Internet-Portal unserer Zeitung



Zur **Vorspeise** hat Rüdiger Martens eine Frischkäseplatte mit Räucherlachs und einem Salat zubereitet. Foto: Tobias **Denne**

Schokoladenkuchlein mit weichem Kern (Rezept für 6 Personen)

- 150 g Butter
- 125 g grob gehackte, dunkle Schokolade (70% Kakaoanteil)
- 4 Eier der Größe M
- 100 g Zucker
- 75 g gesiebes Weizenmehl (Type 405)
- 2 Messerspitzen Backpulver

6 ausgebutterte Souffleformen (Inhalt: 150 ml)

Den Backofen auf 200° Celsius (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Schokolade zusammen mit der Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen und glatt rühren.

Eier und Zucker mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine zu einer dicklichen, cremigen Masse verrühren. Das Mehl mit einem Spatel unterheben und die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren.

Den Teig in die Souffleformen füllen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die kleinen Schokoladenkuchlein etwa 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch zu 40% flüssig ist. Nach dem Backen die Schokoladenkuchlein ca. 2 Minuten ruhen lassen und dann ganz vorsichtig aus den Souffleformen lösen.

Bemerkung: Diese Schokoladenkuchlein finde ich perfekt für ein Abendessen mit Freunden oder für besondere Anlässe. Ich fülle den Teig in die Formchen und stelle diese, bis ich sie benötige, in den Kühlschrank. Ein Dessert, was nicht sehr aufwendig ist, aber einen „Aha-Effekt“ garantiert. Denken Sie daran: die perfekten Schokoladenkuchlein gelingen meistens nicht beim ersten Mal. Jeder Backofen heizt ein bisschen anders. Probieren Sie es einfach mal aus, welche Garzeit für Ihren Ofen die richtige ist.



Pfarrgemeinde sucht Sternsinger

ALTENBERGE. Das Leitwort der Sternsingeraktion lautet in diesem Jahr „Respekt“. Überall auf der Welt gibt es Menschen, die die Grundregeln des zwischenmenschlichen Handelns vergessen zu haben scheinen. „Besonders auffällig wird dieses respektlose Verhalten im Moment auch vor unserer eigenen Haustür“, heißt es in einer Pressemitteilung der Gemein-

inde St. Johannes Baptist. „Durch die Missstände vor allem in Syrien sind viele Menschen gezwungen, ihre einst sichere und respektvolle Umgebung zu verlassen. Sie machen sich auf in eine ungewisse Zukunft und verdienen doch gerade für diesen Mut vollsten Respekt von den Menschen, die ihnen auf ihrem langen und beschwerlichen Weg bege-

nen. Gegen Diskriminierung und Ausgrenzung setzen sich in diesem Jahr auch die Sternsinger ein.“ Unter dem Motto „Respekt für dich, für mich, für andere“ wird vor allem auf die Probleme aufmerksam gemacht, die entstehen, wenn verschiedenste Kulturen aufeinander treffen. Nicht nur im Beispielland Bolivien werden Menschen wegen

ihrer Herkunft, ihres Aussehens oder ihrer Nationalität ausgegrenzt. „Doch Gottes guter Segen gilt für alle – ohne Unterschied“, so die Pfarrgemeinde weist. Dafür setzen die Sternsinger 2016 ein Zeichen. Die Termine der Sternsingeraktion 2016: Aussendung, in Altenberge am 4. Januar (Montag) um 9.30 Uhr (Festgottesdienst); 6. Ja-

nuar (Mittwoch) Hochamt zum Fest der Heiligen Drei Könige in der Pfarrkirche. ► Damit alle Familien in der Gemeinde besucht werden können, werden noch einige fleißige Helfer benötigt. Wer sich noch an dieser Aktion beteiligen möchte, möge sich im Pfarrbüro oder direkt beim Pastoralreferenten Norbert Westermann melden.

Über das Leben nachdenken

ALTENBERGE. Zu einem adventlichen Bußgottesdienst ist die Pfarrgemeinde am morgigen Sonntag (13. Dezember) um 16.30 Uhr in die Pfarrkirche St. Johannes Baptist eingeladen. Dieser Gottesdienst möchte eine Hilfe sein, über sein eigenes Leben nachzudenken. Neben diesem Bußgottesdienst besteht das Ange-

bot, das Bußsakrament zu empfangen. Jeweils an den Samstagen um 11 Uhr kann davon in der Altenberger Pfarrkirche Gebrauch gemacht werden. Darüber hinaus stehen die Priester von St. Johannes Baptist zu einem Beichtgespräch zur Verfügung. Diese Termine können über das Pfarrbüro verabredet werden.

Entspannung Sie suchen ein Geschenk zu Weinachten?
z.B. ein Geschenkgutschein für eine entspannende Gesichtsbehandlung ab 42,- €
Heliotrop plus Logena Naturkosmetik-Produkte

Kosmetik Burgsmüller
Alter Münsterweg 43, 48341 Altenberge • Tel.: 0 25 05/94 73 36

Sich selbst zu übertreffen ist die größte Herausforderung.
Für Sie haben wir es geschafft!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.
Wir machen den Weg frei.

Volksbank Greven eG
www.volksbank-greven.de