

KAB-Kochgruppe

Kürbis-Suppe

□ **Zubereitung:** Einen Hokkaido-Kürbis (1 kg) würfeln, mit einer gehackten Zwiebel und kleingewürfeltem Knoblauch (3 Zehen) in Olivenöl andünsten. Salzen, pfeffern, mit 3 Litern Gemüsebrühe aufgießen. Drei Basilikum-, einen Rosmarin- und einen Thymianzweig und einen Schuss Balsamicoessig zufügen. Köcheln lassen bis der Kürbis zerfällt. Kräuter herausfischen, Suppe aufmixen und abschmecken. Vier Baguettescheiben würfeln und im heißen Öl goldbraun werden lassen. Zwei gepresste Knoblauchzehen hinzufügen und zwei grob geschnittenen Salbeiblätter, Parmesan krümeln und mit den Croutons und einem Schuss Balsamico auf der Suppe verteilen.



Eine starke (Koch-)Truppe: (v. l.) Maria Bühlhoff, Andreas Ostermann, Hubert Papenfort, Dirk Kortjan, Klaus Bühlhoff, Christoph Rauf, Andreas Schneider, Andreas Papenfort, Reiner Krimphove und Stefan Bagert in der Küche des Vorhelmer Pfarrheims. Bilder: Husmann

Weincreme

□ **Zubereitung:** 6 Blatt Gelatine einweichen. 4 Eigelbe mit 75 g Zucker, einer Prise Salz und Vanillezucker schaumig rühren, 1/4 Liter Weißwein, Saft einer Orange und einer Zitrone zugeben. Im kochendem Wasserbad 3 Minuten rühren. Rausnehmen. Ausgedrückte Gelatine in heiße Creme rühren. So lange rühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Creme in den Kühlschrank stellen. Kurz bevor sie fest wird, steif geschlagenes Eiweiß von 2 Eiern unterheben. Sahne steif schlagen und unterheben. 12 Löffelbiskuits mit 4 Esslöffeln Orangenlikör beträufeln. Hälfte der Creme in eine Schüssel füllen, dann die Löffelbiskuits und den Rest der Creme. 60 Minuten kühlstellen.



Kürbis-Kamikaze: Andreas Ostermann und Hubert Papenfort.



Die Fleisch-Fraktion: (v. l.) Andreas Papenfort und Andreas Schneider kümmern sich um die Schnittel, Reiner Krimphove um den Salat.

Männer am Herd sind Goldes wert

Von unserem Redaktionsmitglied ANJA HUSMANN

Vorhelm (at). Gerade hat Maria Bühlhoff erklärt, was alles gekocht werden soll. Neun Männer aus der KAB Vorhelm haben der Diplom-Oecotrophologin mehr oder weniger aufmerksam zugehört. Obgleich noch nichts im Topf oder in der Pfanne schmurgelt – die Stimmung in der Pfarrheimküche kocht schon jetzt: Alle freuen sich auf einen geselligen Kochabend, der mit einem hoffentlich leckeren Essen endet.

„Den Nachtschicht mache ich“, ruft Pastoralreferent Stefan Bagert. „Du bist doch nur auf den Cointreau aus“, kommt es feixend aus der Runde. Wo seit nunmehr fünf Jahren (jeden ersten Dienstag im Monat) zusammen gekocht wird, da fallen auch Späne – pardon Raspeln. Maria Bühlhoff hat bereits alle Zutaten nach Gerichten sortiert und zusammen mit einem Rezept auf den Arbeitsflächen verteilt. Alleine oder zu zweit sucht sich jeder eine Aufgabe und die Utensilien dafür. Reiner Krimphove nimmt sich den „würzigen Salat“ vor und das Spülbecken zum Salat-Waschen in Beschlag. Das Essen, das man zusammen kochte sei „mindestens

genießbar“ sagt er, grinst und fügt hinzu, dass die Gerichte zu 95 Prozent wirklich gut gelingen. Ungenaue Rezeptangaben hätten der Gruppe am Anfang Probleme bereitet, doch jetzt sei das Kochen „pi-mal-Daumen“ kein Problem mehr. „Man traut sich mit der Zeit immer mehr“, ergänzt Christoph Rauf, der in der Nähe gefüllte Kartoffeln vorbereitet und für die Füllung Schinkenwürfel, Käse, Schmand und Senf miteinander verührt. Ein paar Meter weiter schnitzt Andreas Ostermann, von seinen Mitstreitern als ambitionierter Hobbykoch gepriesen, einen Kürbis für die mediterrane Kürbissuppe in kleine Stücke. Nebenan haben Hubert Papenfort und Dirk Kortjan ihre liebe Mühe, eine Krabben-Schinken-Kräuter-Mischung in Champignons zu füllen, die zu diesem Zweck eigentlich größer sein müssten. Allerdings: Das Kochen zu Hause, erfährt das „AT“ vor Ort, überlassen die meisten aus der KAB-Männerkochgruppe – sofern vorhanden – lieber ihren besseren Hälften. Zum Ausgleich werden diese dann einmal im Jahr von der Gruppe eingeladen. Dann setzen sich alle an den gedeckten Tisch im Nebenraum und lassen es sich gut schmecken.



Ein würziges Liebstockelpesto, das zu gefüllten Fischröllchen und gedämpftem Gemüse serviert wurde, bereitet Klaus Bühlhoff (r.) zu. Stefan Bagert war für die Weincreme verantwortlich.

Überbackene Champignon-Koteletts

□ **Zubereitung:** Zwei Knoblauchzehen schälen, längs halbieren und die 6 Schweinekoteletts (à 200 Gramm) damit einreiben. Koteletts pfeffern, aufeinander legen. Zwei große Zwiebeln schälen und fein hacken. 250 Gramm frische Champignons putzen und in Scheiben schneiden. 2 Esslöffel

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Koteletts auf jeder Seite 5 bis 7 Minuten braten, anschließend salzen. Fleisch nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Zwiebeln und die Champignons in zwei Esslöffeln Butterschmalz braten, mit Salz und Pfeffer würzen. 3 Esslöffel Semmelbrösel, ei-

ne halbe Tasse trockenen Weißwein und 1/8 Liter Sahne einrühren, aufkochen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Pilzmischung und 150 Gramm geriebenen Emmentaler über die Koteletts verteilen und auf mittlerer Schiene backen, bis der Käse hellbraun ist.

Gemeinsames Projekt von vier Schulen



Gemeinsam für den Spitzensport: (v. l.) Siegfried Knepper (Städtisches Gymnasium), Alois Brinkkötter (Fritz-Winter-Gesamtschule), Landtagsabgeordneter Bernhard Recker, Wolfgang Fischer (Innenministerium), Beate Lindner (Realschule) und Winfried Heimann (Berufskolleg). Bild: Ackfeld

Leistungssport und Schule unter einen Hut bringen

Ahlen (ack). Leistungssport und Schule lassen sich mitunter nur schwer vereinbaren. Das soll sich ändern. Vier Ahlener Lehranstalten, die Real- und die Fritz-Winter-Schule, das Städtische Gymnasium sowie das Berufskolleg, schließen sich zusammen, um gemeinsam Spitzensport zu fördern. Ein Projekt, das in den kommenden Monaten angeschoben werden soll. „Wir wollen, dass die Schüler einen Schulabschluss haben“, erläuterte Wolfgang Fischer, im Innenministerium Nordrhein-Westfalens für den Spitzensport zuständig. Das Land fördert die Maßnahme, die schon in 40 Städten erprobt wurde und zunächst auf den Nachwuchs der Spitzensportler zielt, auf Dauer aber eine Sogwirkung für die anderen

Schüler haben soll. Die Erfahrung zeige, dass sich die Zahl der geförderten Schüler schnell verdoppelt, sagte Fischer. Den Sportlern, unabhängig von der Sportart, soll die Möglichkeit gegeben werden, sich optimal schulisch zu entwickeln. Entsprechender Nachhilfunterricht wäre die Regel, um Versäumnisse, die durch Trainingseinheiten am Morgen entstanden sind, aufzuarbeiten. „Dabei geht es nicht um einen Schulabschluss light“, betonte Ministerialrat Fischer, sondern um individuelle Förderung der Sportler. Zugleich soll die Möglichkeit, sich als Sportschule zu präsentieren, den Stellenwert der Bildungsanstalt erhöhen. Bis es soweit ist, wird es aber noch dauern. Nach einem ersten Informationsgespräch am Diens-

tag soll nun ausgelotet werden, welche Kooperationen zwischen Schulen und Vereinen es schon gibt. Letztere werden nämlich in das Modell mit einbezogen, sie sollen alle sportlichen Dinge durch qualifizierte Trainer und Mitarbeiter abdecken. Entsprechend gilt es nun, die Kooperation zwischen den Schulen, zwischen den Vereinen untereinander und zwischen Schulen und Vereinen so weit auszubauen, dass ein tragfähiges Fundament entsteht. Ebenso muss festgestellt werden, wie viele Talente die Schulen in ihren Reihen haben. Schließlich zielt die Förderung zunächst auf den Spitzensport. Bei anderen Schülern den Ehrgeiz zu wecken, sich ebenfalls sportlich zu betätigen, ist ein gewünschter Nebeneffekt.

Wlfrid Smolibowski und Oberstudienrätin Irmgard Schneider

Lehrer haben Ruhestand bereits verplant

Ahlen (at). Das Städtische Gymnasium hat Studiendirektor Wilfried Smolibowski und Oberstudienrätin Irmgard Schneider seit in den Ruhestand verabschiedet. Beide waren über 30 Jahre an der Schule tätig. Schulleiter Siegfried Knepper würdigte in seiner Laudatio das Wirken der beiden Lehrkräfte. Wilfried Smolibowski begann seine Laufbahn am „Städtischen“ bereits 1971 als examiniert Student in einer Zeit, als in den mathematisch-naturwissenschaftlichen Fächern Lehramt herrschte, es schlossen sich Referendariat und Festanstellung an. Neben seinen Fächern Mathematik, Physik und Informatik engagierte er sich

auch im organisatorischen Bereich. Er vollzog in den 1980er Jahren bei der Stundenplanerstellung den Sprung von der Stecktafel zum Computer. Darüber hinaus übernahm er Verantwortung für die EDV-Ausstattung, bewirtschaftete den Schuletat und arbeitete im Verwaltungsbereich eng mit der Schulleitung zusammen. Aufgrund seiner fachlichen und methodischen Kompetenzen war er bei den Schülern, die ihn liebevoll „Smolli“ nannten, ein überaus beliebter Pädagoge. Die Kollegen schätzten ihn wegen seiner Hilfsbereitschaft und Kooperationsfähigkeit sowie seiner sympathischen Bescheidenheit. Peter Fink, Schulpflegschaftsvorsitzender

und ehemaliger Schüler des „Städtischen“, berichtete mit einem Schmunzeln, er habe, als er Smolibowski als Junglehrer bekommen habe, zum ersten Mal etwas in Mathe verstanden. Irmgard Schneider leitete 1977 als Deutsch- und Französischlehrerin am Städtischen Gymnasium. Wegen des Lehrermangels im künstlerischen Bereich machte sie schon bald ihr Hobby zur Profession und unterrichtete die Fächer Kunst und Textgestaltung. Parallel dazu studierte sie beide Fächer an der Hochschule in Münster. Auch in der Folgezeit lag der Schwerpunkt ihrer Tätigkeit im Fach Kunst. Mit ihrer Kreativität und den schier unerschöpflichen Ideen hat sie Schü-

lergenerationen künstlerisch inspiriert und in vielen Fällen den Grundstein zu Erfolgen in diesem Bereich gelegt. Mit stetig wechselnden Ausstellungen unzähliger Schülerarbeiten hat sie das Schulhaus immer wieder interessant und vielfältig bereichert. Das Kollegium verabschiedete die beiden verdienten Pädagogen mit dem selbst getexteten Lied „Zum Ruhestand viel Glück“. Beide können jetzt ihren lang gehegten Plänen für die arbeitsfreie Lebensphase nachkommen. Während Irmgard Schneider nun Zeit für ihre eigene Malerei findet, möchte Wilfried Smolibowski eine Indienreise antreten und sich in einem Seniorenstudium der Philosophie widmen.



Gute Wünsche gab Dr. Anne Giebel (Mitte), Lehrersvorsitzende am Städtischen Gymnasium, Wilfried Smolibowski und Irmgard Schneider mit auf den Weg, die ihren Ruhestand antreten.