

Infos rund um die Altbausanierung

Münster. Alte Fenster austauschen oder Fassade, Dach und Kellerdecke dämmen – das spart Energie und Geld. Die Stadt gibt über ihr Förderprogramm Altbausanierung finanzielle Hilfe. Wer mit der energetischen Sanierung Neubaustandard erreicht, kann sogar mit einem satten Bonus rechnen. Zu den Fördermitteln informiert am Montag (13. Juli) Energieberater Hartmut Weissler von der Verbraucherzentrale. Er ist von 9 bis 13 Uhr in der Umweltberatung im Stadthaus 3, Albersloher Weg 33, Telefon 492 67 67, zu erreichen.

Textilarbeit in El Salvador

Münster. Auf Einladung der in Münster ansässigen Christlichen Initiative Romero (CIR) berichtet die Textilarbeiterin und Gewerkschafterin Mariela Quintanilla aus El Salvador am Dienstag (14. Juli) um 20 Uhr im Forum der Katholischen Studenten- und Hochschulgemeinde (KSHG), Frauenstraße 3-6, über ihre aktuellen Recherchen zur Herstellung von Outdoor-Kleidung in ihrem Heimatland. Der Informationsabend ist Teil der von der Christlichen Initiative Romero mitgetragenen Kampagne für „Saubere“ Kleidung, heißt es in der Ankündigung der Veranstalter. Der Eintritt ist frei.

Radtour zu Naturdenkmälern

Münster. Am Sonntag (12. Juli) bietet Statt-Reisen um 14 Uhr unter dem Titel „Himmelstrebend – erdverbunden“ eine Radtour zu Naturdenkmälern in Münster und Umgebung. Die ca. 30 Kilometer lange Strecke führt auf schönen Wegen durch den Süden Münsters und Hilstrup. Erzählt wird dabei von alten Mythen, Bräuchen und Heilkräften, aber auch welche Bedeutung die Baumvetanen im Kampf gegen Luftverschmutzung und für ein besseres Klima spielen. Eine Station wird Haus Sentmaring sein, wo nur die alten Bäume und Wege noch an eine klösterliche Vergangenheit erinnern. Treffpunkt ist am Hauptportal der Überwasserkirche. Für diese Touren ist keine Anmeldung nötig. Karten sind am Ort erhältlich.

Von Hildegard Möller

Münster. Manche macht es nervös, mit mehreren Köchinnen und Köchen in den Töpfen zu rühren, andere dagegen finden gemeinsame Kocherevents sehr unterhaltsam. So auch Regierungsvizepräsidentin Dorothee Feller-Elverfeld: „Ich komme aus einer Großfamilie und bin den Trubel in der Küche gewöhnt. Wir waren fünf Kinder und mussten immer mit anpacken.“

Gute Voraussetzungen also für regelmäßige Kochmeetings mit Freunden oder den Führungskräften aus dem Organisationsdezernat, dessen Chef sie eine Zeitlang war. Probleme, sich in einer fremden Küche zurechtzufinden, hat sie offenbar nicht. „Damit gehen wir ganz locker um“, sagt die 42-jährige.

Bedingung für stressfreies

„Ich komme aus einer Großfamilie und bin den Trubel in der Küche gewöhnt“

Dorothee Feller-Elverfeld

Kochen in der Gruppe sei allerdings eine große Küche. „Wenn man ständig mit den Leuten aneckt, dann finde ich das nervig.“ Sogar während des Studiums habe sie sich schon mit Freunden bei einem Kommilitonen zum Kochen verabredet – da allerdings fing man erstmal mit dem Aufräumen der Küche an...

Gelernt hat die gebürtige Dorstenerin das Kochen und Backen nicht nur von ihrer Mutter. Auch ihre zehn Jahre ältere Schwester, von Beruf Ökotoxikologin, war maßgebend.



Dorothee Feller-Elverfeld

Team-Spielerin in der Küche

Regierungsvizepräsidentin Dorothee Feller-Elverfeld kocht gerne mit Freunden

lich daran beteiligt, der jüngeren Schwester Kochpraxis mit auf den Weg zu geben. „Als sie anfing, an einer Berufsschule zu unterrichten, hat sie immer die Arbeitsanweisungen an mir ausprobiert. Da hieß es ständig: Mach das mal...“ Doch heute lacht die Regierungsvizepräsidentin darüber und ist über das erworbene Koch-Know-How in der „Privat-Kochschule“ ihrer Schwester froh.

Die klassische Küche ihrer Mutter hat Dorothee Feller-Elverfeld mittlerweile abgelegt. Statt Schnitzel, Braten und Rouladen gibt es bei ihr mediterrane Küche, zubereitet mit heimischen Produkten. Gerne kauft sie hierfür am Wochenende mit ihrem Mann Obst, Gemüse und Fleisch auf dem Wochenmarkt ein.

Zu ihren Lieblingsgerichten gehören Kalbsrouladen, die sie mit getrockneten Tomaten, Bacon und Basilikum füllt und in Weißwein schmort. „Vom Schweinefleisch bin ich ganz weg“, erklärt sie, geschmacklich sage ihr das überhaupt nicht mehr zu, genauso wenig wie Wurst zum Belegen von Brot. Stattdessen gönnt sie sich einen guten Käse, beispielsweise einen würzigen Bergkäse oder einen alten Gouda.

Das Nonplusultra für eine köstliche Stulle allerdings ist ein süßer Brotaufstrich aus Österreich: Staud's Marillenkompfitüre. Für ihren Vorrat bringt sie das köstliche Fruchtmas aus dem Urlaub mit, denn „bei uns ist diese Marmelade ziemlich teuer, und man bekommt sie nur im Feinkostgeschäft. In Österreich gibt es sie in jedem normalen Supermarkt.“ Spitzmäßig findet sie auch den Weißwein aus dem Burgenland.

Doch manchmal zieht es die Regierungsvizepräsidentin genau in die entgegengesetzte Richtung – dann nämlich geht es an die Ostsee, wo sie in Darß-Zingst mit ihrem Mann Urlaub macht. 14 Tage lang steht dann Fisch auf ihrer Speisekarte – mit Ausnahme von Heringen, „die sind nicht mein Ding, ich esse eigentlich nur Fischfilet. Man darf den Fisch nicht mehr erkennen. Kopf, Gräte und Flossen müssen auf jeden Fall entfernt sein.“



Dorothee Feller-Elverfeld schwärmt für die mediterrane Küche, die sie mit heimischen Produkten zubereitet.

Foto: Oliver Werner

Rezept

Limetten-Suppe und Rouladen vom Kalb

Erbsen-Limetten-Suppe: 125 g Porree, 150 g Kartoffeln, 25 g Butter, 750 ml Gemüsebrühe, 450 g TK-Erbsen, 50 ml Sahne, 1 EL abgeriebene Limettenschale, 2 EL Limettensaft, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, 75 g Creme fraîche, einige Zweige Zitronenmelisse.

Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Porree und Kartoffeln in Butter andünsten, mit der Brühe ablöschen und aufkochen. Die Erbsen zugeben und zugelegt 15 Minuten garen. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Die Sahne unterrühren und mit Limettenschale und -saft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Creme fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren. Die Suppe portionsweise mit einem Klecks Creme fraîche und Zitronenmelisse anrichten.

Kalbsrouladen:

2 Zwiebeln, 50 g Bacon, 50 g getrocknete Tomaten, 4 EL Öl, 2 EL Tomatenmark, 4 dünne Scheiben Kalbsrouladen (à 140 g), Salz, Pfeffer, 12 Basilikumblätter, 140 ml Weißwein, 400 ml Kalbsfond, 200 ml Sahne

Die Zwiebeln schälen. Zwiebeln, Bacon und Tomaten fein würfeln und in der Hälfte des Öls glasig dünsten. Tomatenmark unterrühren. Rouladen auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bacon-Tomaten-Paste gleichmäßig auf die Rouladen streichen. Basilikumblätter darauf verteilen, die Seiten etwas einschlagen und die Rouladen fest aufrollen. Die Rouladen mit Holzstäbchen feststecken.

Das restliche Öl erhitzen und die Rouladen darin rundherum braun anbraten, mit dem Wein ablöschen. Den Wein reduzieren und den Fond zugeben. Die Rouladen ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze schmoren. Dazu passen Spätzle mit Muskatbutter und Romanesco.

Innenstadt auf dem Prüfstand

Innenstadt-Kaufleute starten Umfrage



Student Sebastian Hertwig, Matthias Lückertz, Bernadette Spinnen und Tobias Viehoff (v.l.) freuen sich auf die Ergebnisse der Umfrage.

Münster. Mittlerweile gibt es die Initiative starke Innenstadt (ISI) seit mehreren Jahren. Die Partner aus Handel, Gastronomie und Immobilienwirtschaft verbindet – unterstützt vom Münster-Marketing – der Wille, für die Innenstadt von Münster einzutreten, heißt es in einer Pressemitteilung.

Um in Zukunft Aktivitäten, Projekte und Akquisition besser steuern zu können, sei es wichtig, eine Einschätzung der Akzeptanz des ISI-Bündnisses zu erhalten. Sebastian Hertwig, Student an der Fachhochschule, soll daher eine Umfrage durchführen. Sie startet Mitte Juli. Innerstädtische Händler und Immobilien-Eigentümer werden angeschrieben.

ISI-Sprecher Matthias Lückertz: „Wir hoffen, dass möglichst viele Mitglieder und Interessierte mitmachen, damit wir ein fundiertes Ergebnis bekommen, das uns weiterhilft unsere Ziele zu erreichen.“ ISI-Sprecher Tobias Viehoff ergänzt: „Das Feedback der Innensicht hilft uns enorm, in Zukunft unsere Aktivitäten besser zu steuern.“

Bernadette Spinnen (Leiterin Münster-Marketing) betont zudem: „Neben der Fremdbildanalyse der Stadt ist die Umfrage ein weiteres Instrument, um Hinweise zu erhalten, wie Münster im innerstädtischen Wettbewerb besser bestehen kann.“

Informationen erteilt Holger Dietrich unter Telefon 0177/3 25 31 94.

Bauprogramm: Tiefbauamt liegt im Zeitplan

In der kommenden Woche starten weitere Bauarbeiten

Münster. Orléans-Ring, Grevener Straße, Kolde-Ring, Kanalstraße, Bröderichweg und Thierstraße – sechs große Ferienbaustellen hat das Tiefbauamt in dieser Woche nach eigenen Angaben erledigt. Das Bauprogramm für die Sommerferien liege damit gut im Plan. In der kommenden Woche stehen weitere Bauarbeiten an.

Am Kardinal-von-Galen-Ring baut das Tiefbauamt zwischen Torminbrücke und Mecklenbecker Straße von Montag bis Mittwoch vorwiegend nachts. Weil an der Mecklenbecker Straße ebenfalls Reparaturen anstehen, ist die Mecklenbecker Straße von der Kreuzung aus bis zur Bonhoe-

ferstraße – auch tagsüber – gesperrt. Umleitungen weist das Tiefbauamt aus. Ab Donnerstag bekommt die Boeselagerstraße neue Radwege.

Am Dienstag nimmt das Tiefbauamt die Westfalenstraße vom Hiltruper Friedhof bis zur Stadthalle in Angriff. In Höhe Hummelbrink wird eine

Baustellenampel aufgestellt. Außerdem baut das Tiefbauamt die Einmündung der Hülsebrockstraße in die Straße Osttor neu. Von Mittwoch bis Freitag können Autofahrer von dieser Seite her nicht in die Hülsebrockstraße hinein fahren.

Am Cherusker-Ring, in der

Weseler Straße/ Sperllichstraße, an der Siemensstraße und im Heumannsweg gehen die Bauarbeiten weiter. Der Heumannsweg bleibt auch in der kommenden Woche gesperrt.

Einen Überblick über die größeren Baustellen kann man sich im Internet verschaffen: Von www.muenster.de geht es mit einem Klick auf die Baustellenübersicht.

Postkarten-Aktion soll krebskranken Kindern helfen

„Münster zeigt Größe“: Verein hofft auf weitere Zuschriften

Münster. „Münster zeigt Größe“ – und das aus gutem Grund: „Wir haben das Projekt, die größte und wertvollste Postkarte der Welt zu erstellen, gestartet, damit der Verein zur Förderung krebskranker Kinder Münster zusätzliche Spenden erhält“, erklären die Organisatoren der Aktion, Daniel Heinen und Mario Zimmermann von der Deutsche BAV-Union. „Durch die Finanzkrise verschwanden die Kinder aus dem Blickfeld. Wir wollen sie jetzt wieder in den Mittelpunkt rücken.“

Der Förderverein hat nach eigenen Angaben im ersten Halbjahr 2009 rund 40 Prozent weniger Unterstützung durch Spender erhalten als im Vorjahreszeitraum. „Das ist für unsere Arbeit natürlich ein ernsthaftes Problem“, erläutert Vorstandsvorsitzende Christel Hüttemann und freut sich über die Idee zur Unterstützung.

Den Verein gibt es seit 1982. Er entstand aus einer Selbst-

hilfegruppe betroffener Eltern. Ziel ist es, krebskranken Kindern und Jugendlichen die oft lange Zeit der Behandlung mit den vielfach großen körperlichen und seelischen Strapazen erträglicher zu gestalten. „Auch Familien, die durch die Krankheit ihres Kindes in besonders schwere Notlage geraten, werden von uns unterstützt“, erläutert Christel Hüttemann das Arbeitsspektrum des Vereins, der 1985 ein Elternhaus eröffnete. Von weit außerhalb kommende Eltern erhalten dadurch die Möglichkeit, ohne große Wegstrecken zurücklegen zu müssen, täglich bei ihrem Kind in der Klinik zu sein und diesem beistehen zu können.

Weitere Tätigkeitsschwerpunkte des Fördervereins waren die Einrichtung einer Bibliothek mit Büchern für Kinder und deren Eltern, die Finanzierung von Kunst- und Musiktherapeuten, als Begleitung zur medizinischen Therapie, und einer Diplompäda-

gogin für die Betreuung der Eltern. Auch unterstützte der Verein die Anschaffung zahlreicher Einrichtungen auf der Station der Kinderonkologie im Uniklinikum, in der Ambulanz und im Labor. Auch Forschungsvorhaben zur Verbesserung der Therapie krebskranker Kinder oder die Förderung der Knochenmarktransplantation wurden unterstützt, berichtet der Verein.

Mit der Postkarten-Aktion soll der Verein nun zusätzliche Spenden erhalten. Mindestens ein Euro, gerne auch mehr, fließt durch jede Postkarte, die heute auch den Westfälischen Nachrichten beiliegt, dem Verein zu. Die ausgefüllte Postkarte kann entweder frankiert in den nächsten Briefkasten geworfen, bei der Bezirksregierung in Münster oder in den Geschäftsstellen der Westfälischen Nachrichten in Münster, Steinfurt, Warendorf, Gronau, Lengerich und Ahlen abgegeben werden.



Zum Thema

XXL-Postkarte

Die Größe, die es zu toppen gilt, hat Krefeld vorgegeben: Dort gibt es die „Rekord-Postkarte“, die eine Fläche von 42 Quadratmetern umfasst. Diese Maße wollen die Organisatoren von „Münster zeigt Größe“ überbieten. An Schulen, in Apotheken, Praxen und auch in

den Geschäftsstellen unserer Zeitung liegen die Karten aus. Der Mindestspendebetrag, der darauf vermerkt werden soll, liegt bei einem Euro – nach oben gibt es keinerlei Grenzen. Der Erlös geht komplett an den Verein zur Förderung krebskranker Kinder.