

... UND FERTIG

Kulinarisches

Leben auf dem Lande zwischen Laptop und Kochpott. Es ist schön und schrecklich und wert, davon zu erzählen.

VON ASTRID FERTIG

Ich habe ja bereits geschildert, dass in unserem Haushalt mit zwei Teenagern eine Unabhängigkeit ausgebrochen ist, die mich manchmal etwas ratlos zurücklässt. Aber die neue Selbstständigkeit hat auch sehr positive Seiten. Als ich letztes nach Hause kam, empfingen mich wohlige Wärme und der leckere Duft nach Frischgebackenem. Madame stellte Glückskekse her. Die wollte sie Deike zum Geburtstag schenken, und damit sie auch gut werden, war Probepack angehängt. Das ist mit diesen Dingerchen so ähnlich wie mit Neujahrskuchen: Sie müssen, wenn sie aus dem Ofen

kommen, ganz schnell in Form gebracht werden, sonst werden sie dafür zu hart. Anders als bei Rullekes muss in die Glückskekse aber auch noch ein Zettel mit einem weisen Spruch eingewickelt werden.

Bei den warmen Übungsstücken waren einige Sprüche so in den Teig eingehüllt, dass wir uns die Weisheit bloß noch direkt einverleiben konnten. Aber bei den meisten ließ sich die Gebäckhülle vorsichtig abknabbern, um dann den Spruch zu empfangen. Ich dachte im Stillen: So viel Aufwand würde ich für ein Geburtstagsgeschenk nicht betreiben. Der Enthusiasmus nimmt ab. Da ist es doch schön, dass sich in der nächsten Generation Experimentierfreude und Entdeckungslust gerade erst richtig zu entfalten beginnen. So wird es für alle Zeiten Glückskekse geben.

Madame wird auch sonst kulinarisch zunehmend ihr eigener Steuermann. Nachdem ich gefühlte Jahrhunderte morgens Schulbrote schmierte, für ihn mit Mortadella, genannt „Mauswurst“, und für sie mit Käse, belege ich inzwischen nur noch eine Schnitte für den Lütten. Sie gestaltet ihr Frühstück selbst. Und zwar ausschließlich vegetarisch. Ich muss annehmen, dass das politische Gründe hat, denn bei der Zubereitung verzehrt unsere Vegetarierin erstmal ein Mauswurstbrot. Aber für die Schule schnibbelt sie sich liebevoll Gurken, Äpfel und Wurzeln klein.

Damit ich ihren Ansprüchen gerecht werde, war ich letztes im Supermarkt vegetarische Mortadella kaufen. Mauswurst, für die niemand sterben musste. Leider bin ich kulinarisch so konventionell

eingestellt, dass ich nicht mal wusste, wo ich vegetarische Würstchen suche sollte. An der Fleischtheke mochte ich nicht fragen. Nachher fühlen sich die Fachfrauen für Koteletts & Co. beleidigt. Ich habe dann in der Gemüseabteilung nachgefragt. Wie sich herausstellte, hat der Vollsortimenter meines Vertrauens ein ganzes Kühlregal für Vegetarisches. Das ist mir nur noch nie aufgefallen, während ich direkt dran vorbei mit Tunnelblick zur Fleischtheke gestiefelt bin.

Unser Sohn futtert übrigens so ziemlich alles, was ich ihm vorsetze: Würstchen, Braten, Frikadellen und Schinkenwürfel. Den Zusammenhang zwischen dem Essen auf dem Teller und den Schweinchen auf der Gaste verdrängt er ebenso gepflegt wie ich. Der Junge mag Katzen. Aber die möchte er bloß streicheln, nicht essen. Und fertig!

KOLUMNE



... und Fertig

„Frohe Runde“ fällt aus

WESTRHAUDERFEHN - Wegen der Straßenbauarbeiten und der Sperrung der Kirchstraße fällt das Treffen der

„Frohen Runde“ in St. Bonifatius Rhauderfehn aus Sicherheitsgründen in diesem Monat aus.

KS-Senioren treffen sich

WESTOVERLEDINGEN - Am Mittwoch, 10. Oktober, treffen sich die KS-Senioren wie-

der in Papenburg zur Monatsversammlung. Beginn ist um 15 Uhr im Hotel Hilling.

Mehrheit wünscht sich Logo mit Fehnbrücke

BILDUNG Abstimmung der Schule am Osterfehn / Endgültiger Beschluss steht aus

OSTRHAUDERFEHN - „Die Schulöffentlichkeit der Schule am Osterfehn hat sich auf dem vergangenen Schulfest für das Schullogo mit der Fehnbrücke entschieden.“ Das teilte die Haupt- und Realschule in Ostrhauderfehn mit. Zur Wahl gestanden hatten auch ein Boot sowie ein Wappen mit Ostrhauderfehner Farben. Die Hälfte der

Befragten stimmte demnach für die Brücke, 26 Prozent waren für das Wappen und 24 Prozent für das Bootsmotiv. Insgesamt wurden 264 Stimmen abgegeben. „Mit dem eindeutigen Meinungsbild geht es im Dezember auf der nächsten Gesamtkonferenz in die endgültige Abstimmung“, heißt es weiter.

Neue Steine für die Hohe Gaste

VERKEHR Ein 100 Meter langes Teilstück in Holte wird für 45 000 Euro erneuert



Spätestens Ende kommender Woche sollen die Bauarbeiten an der Hohen Gaste voraussichtlich fertig sein.

BILD: WAGNER

Die Strecke war laut Rhauderfehner Bauamt abgenutzt. Es habe eine Gefahrenstelle in der Kurve gegeben, weil sich bei Regen viel Wasser auf der Fahrbahn sammelte.

VON SVENJA WAGNER

HOLTE - Die Straße Hohe Gaste in Holte wird seit ver-

gangener Woche auf einem Teilstück erneuert. Der Grund: Die etwa 100 Meter lange Strecke zwischen der Griepenburger Straße und dem Boester Poel war abgenutzt, sagte Diplom-Ingenieur Joachim Frerichs vom Bauamt der Gemeinde Rhauderfehn auf Nachfrage des GA. „In der Kurve gab es eine Gefahrenstelle, da sich dort bei Regen viel Wasser auf der Fahrbahn sammelte.“

Voraussichtlich bis Mitte oder Ende kommender Woche sollen die Bauarbeiten mit einem Kostenpunkt von 45 000 Euro abgeschlossen sein, so Frerichs. Die alte Straße sei bereits gewichen und derzeit fülle man das Straßenbett mit Schotter auf. Bislang habe es bei den Bauarbeiten keine Probleme gegeben, und auch „von den Anwohnern gab es keine Beschwerden. Die wurden im

Voraus über die Sanierung informiert“, sagte Frerichs.

Wie zuvor solle der landwirtschaftliche Weg aus Pflastersteinen bestehen und 3,50 Meter breit werden. Auch ein Bürgersteig werde, wie zuvor, nicht gebaut, da es dafür an der Stelle keinen Bedarf gebe.

Mit den Arbeiten ist die Firma Haak's Containerdienst aus Elisabethfehn beauftragt worden.

Viel zu entdecken auf dem Staudenmarkt

FREIZEIT Melkhuske Schatteburg lud Gartenfreunde ein zum Kaufen und Tauschen

SCHATTEBURG / HWE - Das Ehepaar Hellmers vom Melkhuske in Schatteburg hatte am Tag der Deutschen Einheit zum zweiten Pflanzen- und Staudenmarkt eingeladen. Sechs Hobbygärtner und Gartenfreunde aus der Umgebung verkauften ihre Produkte oder boten sie zum Tausch an.

Das Angebot war vielfältig: Dahlien, Goldregen, Lupinen, Goldrute, Sonnenhut in Rot und Gelb, Waldmeister, Eisenhut, Rhabarber, Fingerhut, Dreimasterblumen, Taglilien, Lampenputzer, Bergenieen, Sommerflieder und viele Pflanzen mehr gab es zu entdecken.

Die Hitze gut überstanden hatte offenbar auch der Apfelbaum, der auf dem Gelände des Melkhuske steht. Die Äste waren schwer von Rotem Boskop: „Der heiße Sommer hat ihnen nicht geschadet“, freute Frank Hell-



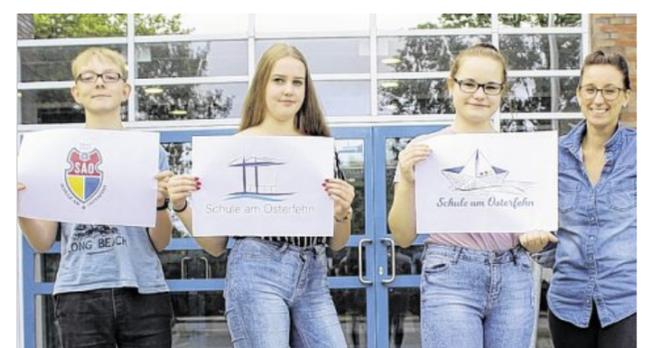
Vielerlei Pflanzen wurden in Schatteburg angeboten.

BILD: WEERS

mers, der zusammen mit seiner Frau Kristina und den Kindern den Hof bewirtschaftet. Die heimischen, unbehandelten Äpfel sowie Honig wurden gleichfalls

zum Kauf angeboten. Wer zwischenzeitlich Hunger und Durst verspürte, für den standen Kaffee und Kuchen bereit. Naturliebhaber konnten sich zudem im Gemüsegar-

ten der Familie Hellmers umschauen, wo Rhabarber, Johannisbeeren, Kürbisse, Peperonis, Kartoffeln, Tomaten, Gurken und viele Dinge mehr wuchsen.



Die Schüler Darian (von links), Aagje und Lea sind stolz auf ihre Motive, die sie mit Unterstützung von Denise Fockens erstellt haben.

BILD: PRIVAT