

GUT ZU WISSEN

Wanderung durchs Fuldataal

FULDA (MK). Die Volkshochschule der Stadt Fulda bietet in Zusammenarbeit mit dem Rhönklub am Mittwoch, 14. Mai, eine Wanderung von Gläserzell durch das Fuldataal nach Maberzell an. Nach einer Einkehr im Theresienhof wird nach Horas gewandert, von dort geht es mit dem Bus wieder ins Zentrum. Treffen ist um 13 Uhr an der Treppe am ZOB. Anmeldung unter Telefon (0661) 1021477.

Plätze frei beim Kinderflohmarkt

EICHENZELL (MK). Für den Kinderflohmarkt beim Weckfresserfest am 18. Mai in Eichenzell sind noch Standplätze frei. In der Zeit von 15 bis 18 Uhr können Kinder und Erwachsene kindertypische Artikel wie Spielwaren, Bekleidung, Bücher auf dem Kirchplatz verkaufen. Anmeldung bei der Gemeinde Eichenzell, Telefon (06659) 97943, weber@eichenzell.de.

Einbahnstraßen wegen RETTmobil

FULDA (MK). Anlässlich der Messe RETTmobil auf dem Messegelände Fulda-Galerie werden die Wolf-Hirth-Straße zwischen dem Kreisverkehrsplatz und der Emil-Nolde-Allee in Fahrtrichtung Sicksels und die Ernst-Barlach-Straße in Fahrtrichtung Paul-Klee-Straße von Mittwoch, 14., bis einschließlich Freitag, 16. Mai, als Einbahnstraße ausgewiesen.

Spargel vor Ort schälen lassen

FULDA (MK). Eine Spargelaktion am Freitag, 16. Mai, von 10.30 bis 14 Uhr in der ehemaligen Eingangshalle des Klunkums Fulda geht zugunsten des Förderverein Känguruh sowie Seestern. Der Spargel wird auf Wunsch vor Ort geschält. Im Foyer wird zudem Spargelcremesuppe angeboten.

Über Adoption

FULDA (MK). Die Adoptionsvermittlungsstelle des Sozialdienst katholischer Frauen bietet am Donnerstag, 15. Mai, um 19 Uhr in der Friedrichstraße 22 einen Informationsabend für an einer Adoption Interessierte an. Anmeldung unter Telefon (0661) 839421 oder 839429 oder per E-Mail an adoption@skf-fulda.de.

Treffpunkt für Mädchen

FULDA (MK). Einen neuen Mädchentreff richtet „Die Mütze“ am Gallasiniring 8 ein. Ab 20. Mai können dort dienstags von 15.30 bis 17.30 Uhr Mädchen im Alter von sieben bis elf Jahren tanzen, basteln, Theater spielen, Schmuck gestalten und mehr. Info unter Telefon (0661) 8050.

„Mmmh“ – Bürgermeister Vollmöller kann auch lecker!

Lauterbachs „First Strolch“ servierte dem MK köstliches Nudelgericht

LAUTERBACH. Lauterbachs Bürgermeister ist ein kochendes Understatement. Rainer-Hans Vollmöller kann nicht nur Akten bearbeiten, er kann auch lecker! Der „First Strolch“ der Kreisstadt hatte Ute Kirst und Gerhard Otterbein für den MK zu Tisch gebeten und lauthals verkündet, die Erwartungen an seine Kochkünste nicht zu hoch zu schrauben.

Von Gerhard Otterbein

„Es sind die einfachen Gerichte und nicht die ‚Nouvelle Cuisine‘, die mir in die Töpfe kommt.“ Dennoch resultiert sein Gericht vom Spaziergang über den Markt von Lézignan. Es war der Duft der Kräuter Südfrankreichs und der aromatische Weißwein der Region der Partnerstadt, welcher ihn zu Bandnudeln mit grünem Spargel, Cocktailtomaten und Garnelen in Lauchkräutersoße inspiriert hat.

Ute Kirst war sprachlos, was ihr sehr selten passiert. Ein einziges, langes „Mmmh“ kam über ihre Lippen, als sie die Schmandsoße als Erste probieren durfte. Dieses „Mmmh“ übertraf sogar das legendäre „Mmmh“ von Fernsehkochlegende Alfred Biolek bei weitem. Sein Name fiel öfter in der Küche der „Vogelsberg Schule“, zumal der „First Strolch“ gerne mit dem Altmeister aller Küchenweine und Hochgenüsse an einem Herd gestanden hätte. Biolek als kochendes Vorbild. Neben Alfredissimo spricht er gerne über die Kochkünste seiner Großmutter und den Duft ihres Sonntagsbratens sowie ihrer Kartoffelpuffer, wo der kleine Rainer-Hans locker 17 bis 19 Stück verspeisen konnte. Es ist die Hausmannskost, welche die Vollmöller'sche Geschmacksnerven treffen.

Als jüngstes Mitglied der „Ludderbacher Saalzekuchejonge“ bekennt er sich öffentlich zu regionalem



Ute Kirst überzeugt Holger Arnold für den MK zu kochen.



Guten Appetit: Bürgermeister Völlmöller serviert Ute Kirst „Lézignanener Nudeln“.

Foto: go

Geschmack und kulinarischen Traditionen. „Sollte mein beruflicher Werdegang mich mal in eine andere Richtung führen, könnte ich mir vorstellen, mit einer Kneipe mit Hausmannskost meinen Lebensunterhalt zu verdienen“, lächelte der Magistrat, der am 25. Mai zum vierten Mal zur Bürgermeisterwahl antritt.

Warum kocht ein Politiker für eine Sonntagszeitung und warum so viel Zusatzstress vor der Wahl? „Kochen ist für mich Entspannung. Außerdem möchte ich keine Gelegenheit auslassen, um für mein, für unser Lauterbach



Rainer-Hans Völlmöller beweist in der MK-Küche Kochtalent.

zu werben, und ‚Strolch Cooking‘ finde ich eine gute Werbung.“ Er ist eben ein echter Strolch.

Für Lauterbach und Maar hat er Fußball, für Frischborn Handball gespielt und die Vereinsfahne hochgehalten. Mit der Lauterbacher Feuerwehr hat er Einsätze gefahren, um Leben seiner Mitmenschen zu retten. Für den Tumaba und den LCV machte er sich schon mal in der Bütt zum Narren gemacht.

Nur ein Missgeschick

Eigen war der gebürtige Lauterbacher, der schon im Kindergarten wusste, dass sein Berufsziel Bürgermeister lautet, schon immer. Willi Fiedler war damals sein großes Vorbild. In Zeiten, wo Jungs lange Haare und legere Klamotten trugen, war er mit einer Fliege um den Hals, Hemd und Cordhosen unterwegs. „Strolch sein, heißt auch sich treu bleiben und nicht nur mit dem Strom schwimmen. Ich fand die Fliege schick.“

Die Finger des Bürgermeisters sind unversehr geblieben. Was soll auch mit einem Strolch auf der Brust schiefe gehen? Einziges Missgeschick, das Nudelwasser

koche leicht über. Wer so gut vorbereitet und mit einer Schürze ausgestattet an den Herd herantritt, den bringt so schnell nichts aus dem Takt. Im Gegenteil. Ute Kirst würde das Menü mit fünf Strolchen auszeichnen und bescheinigte dem Kandidaten humorvolle Ausgeglichenheit. Vielleicht lag das gewisse Etwas der Speise auch am „Duft der Maccia“ (korsische Kräuter). Der Bürgermeister mag es nach vielen Stunden im Amt öfter mal mediterran. Für diesen Zweck bedient er sich der Tegut-Gewürzmischungen plus guter Lebensmittel. Dass dabei wahre Geschmacksexplosionen entstehen können, ist ein schöner Nebeneffekt.

Der MK bedankt sich bei Holger Arnold, dem Leiter der Vogelsbergschule Lauterbach und bei Bernd Vogel dem Fachlehrer und Leiter der Küche für den herzlichen Empfang und die Überlassung der Räumlichkeiten sowie die Unterstützung durch Know-how und Equipment. Holger Arnold hat versprochen, im Mai für die Serie seinen Strolch zu stehen. Die Strolch-am-Herd-Schürze gibt es zu kaufen. www.lauterbacherstrolch.com/

KURZ NOTIERT

Dem Leben und Sterben begegnen

FULDA (MK). Unter dem Titel „Dem Leben und Sterben begegnen mit der hl. Gertrud von Helfta“ findet am Samstag, 17. Mai, von 10 bis 17 Uhr ein Geistlicher Tag in der Abtei zur Hl. Maria statt. Elemente sind die Beschäftigung mit Quellentexten, Gruppenarbeit und Meditation; die Leitung des Tages hat Sr. Andrea Przywara OSB. Anmeldung unter Telefon (0661) 9024513, E-Mail: andrea@abtei-fulda.de.

Das „Heute“

FULDA (MK). Ein biblisches Wochenende vom 16. bis 18. Mai im Bonifatiushaus steht unter dem Thema „Heute ist diesem Haus das Heil geschenkt (Lk 19,9)“. Dabei soll sich mit den Heuteworten Jesu bei Lukas beschäftigen und nach ihrer Bedeutung für unser eigenes „Heute“ gefragt werden. Info und Anmeldung unter www.bonifatiushaus.de, Telefon (0661) 8398117.

Vortrag im Kloster

FULDA (MK). Pater Dr. Sigfrid Klöckner OFM befasst sich am Mittwoch, 14. Mai, mit dem Thema „Selig, die hungern und dürsten...“. Beginn ist um 19.30 Uhr im Gästehaus des Franziskanerklosters. Info unter Telefon (0661) 109544, E-Mail sigfrid.kloeckner@franziskaner.de.

Heizenergieabend

FULDA (MK). Über regenerative und ressourcenschonende Heiz- und Solartechnik informiert am Mittwoch, 14. Mai, um 19 Uhr Thorsten Bappert im Umweltzentrum Fulda. Der Referent stellt die Unterschiede verschiedener Komponenten, Solartechniken, zeitgemäßer Brennwerttechnik und das Heizen mit dem Energiebündel Pellet vor. Der Eintritt ist frei.

VEREINE/ VERBÄNDE

Christen im Beruf, Chapter Fulda. Vortrag Hannes Steets „Perspektiven der Lebensfreude“ am Freitag, 16. Mai, ab 19.30 Uhr im Gasthaus Jägerhaus in Bronnzell. Gäste willkommen. Info unter Telefon (0661) 69184. **Naturheilverein.** Vortrag Michael Walz „Das Kind als Heiler“ am Montag, 12. Mai, um 19.30 Uhr im Gesundheitstreff, Johannisstraße/Hornungsmühle. Eintritt frei.

Fuldaer Kreis für eine offene Kirche. Vortrag und Diskussion „Auferstehung“ mit Dipl.-Theologe Sven Lichtenecker am Montag, 12. Mai, um 19.30 Uhr in den Bürgerstuben im Propsteihaus Petersberg. **Talent-Tausch-Ring Fulda.** Treffen für Mitglieder und Interessenten am Dienstag, 13. Mai, um 19 Uhr im Gasthof Felsenkeller. Info und Telefon (0661) 603806.

Das Rezept: Lézignanener Nudeln

Ein Nudelgericht nach Rainer-Hans Vollmöller – für 4 hungrige Ludderbacher und den Rest der Welt
Zutaten:
500 g Bandnudeln; 500 g grüner Spargel; 250 g Cocktailtomaten; 400g Garnelen; 200 g Dörrfleisch; 400 g Schmand oder Creme fraiche; 150 g; Parmesan gehobelt; 100 g schwarze Oliven ohne Stein; 30 ml Olivenöl; 50 ml trockenen Weißwein; 2

Zwiebeln; 3 Zehen frischen Knoblauch (wer Knoblauch mag) frische Kräuter der Provence oder Duft der Maccia (Tegut-Gewürzmischung)

- die Bandnudeln mit Biss abkochen und bereitstellen
- vom grünen Spargel ca. ein Drittel von unten schälen und die Stangen halbieren/ dritteln
- in eine Pfanne den Spargel mit wenig Olivenöl auf sehr kleiner

Flamme langsam mit wenig Farbgebung garen

- das Dörrfleisch mit den kleingeschnittenen Zwiebeln anbraten und auf mittlerer Flamme garen, ohne dass dieser kross wird und bereitstellen
- die Garnelen mit Olivenöl und Knoblauch nur kurz in der Pfanne ziehen lassen mit Weißwein ablöschen und den Schmand zugeben leicht einkochen lassen, die Kräuter der Provence mit

dem Spargel dazugeben und abschmecken

- in der benutzen Dörrfleischpfanne die halbierten gewaschenen Cocktailtomaten und die Oliven kurz anschwanken und leicht salzen und pfeffern und mit Kräutern der Provence leicht würzen
- Die Bandnudeln das Garnelen Spargel Ragout und den gehobelten Parmesan anrichten mit den Tomaten-Oliven garnieren