

GUT ZU WISSEN

Computerspiele im Fokus

FULDA (MK). Unter dem Titel „Was wird hier gespielt? – Computerspiele in Familie 2020“ veranstaltet das Bonifatiushaus am 20. und 21. Mai eine Fachtagung. Anmeldung unter Telefon (0661) 839 8114. Am Dienstag, 20. Mai, findet um 19.30 Uhr eine Abendveranstaltung zum Thema „Faszination Computerspiel – Anfassen erlaubt!“ statt. Die Teilnehmer können gemeinsam mit Fuldaer Schülern an 15 Spielstationen aktuelle Trendsetter und erprobte Klassiker ausprobieren. Der Eintritt hierzu ist frei.

Spannende Jugendseminare

FULDA (MK). Die BUNDjugend veranstaltet spannende Jugendseminare im Frühling und Sommer. Zur Auswahl stehen unter anderem ein RhönSchaf-Seminar, Gärtnern in der Stadt, Theater, Musik und Action sowie Abenteuer und Naturerleben und ein Eine-Erde-Camp. Das komplette Programm steht unter www.bundjugendhessen.de als Download bereit. Info auch unter Telefon (069) 6773 76 30.

Rentenexperte gibt Auskunft

FULDA (MK). Die nächste Rentenberatung von IG Metall/DGB findet am Mittwoch, 21. Mai, von 9 bis 15 Uhr in der Heinrichstraße 79 statt. Der Experte Günther Brand gibt Auskunft in Renten- und Sozialfragen und nimmt Anträge entgegen. Terminvereinbarung unter Telefon (0661) 9 02 86 20.

Faul, dick, krank?

FULDA (MK). Viele Krankheiten werden heute durch mangelhafte und zugleich üppige Ernährung hervorgerufen. Die Zusammenhänge zwischen unserer Ernährung und heutigen Zivilisationskrankheiten erläutert der Arzt Alexander Bakhov am Montag, 19. Mai, ab 19.30 Uhr im Gesundheitstreff Fulda. Der Eintritt ist frei.

VEREINE/ VERBÄNDE

Prostatakrebs Selbsthilfegruppe Fulda. Vortragsabend „Information – ein Schritt auf dem Weg zum mündigen Patienten“ mit Paul Enders, Meckesheim am Mittwoch, 21. Mai, um 17 Uhr im Bonifatiushaus. Gäste willkommen. Info unter Telefon (06657) 60 95 71.
Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen. ELSA-Schulung am Mittwoch, 28. Mai, von 9.30 bis 13 Uhr in Petersberg, Kreuzgrundweg 1b.
Sozialdienst kath. Frauen Fulda. Beratung zum Thema „rechtliche Betreuung und Vorsorgeverfügung“ am Montag, 19. Mai, ab 16 Uhr im Cafe Lichtblick des Seniorenpflegeheimes Mutter Teresa in Neuhof.



Der große Moment, bevor was Gutes auf die MK-Teller kommt: Der Koch Dirk Kurzawa war zufrieden mit seinem Ergebnis.

Fotos: go

Skuddenkotelett und Kräuter aus Kurzawas eigener Zucht

Bürgermeisterkandidat schwingt in der MK-Küche den Kochlöffel

LAUTERBACH. Kennen Sie den Unterschied zwischen Kochlegende Alfred Biolek und Dirk Kurzawa? Biolek hatte beim Kochen immer großen Durst nach Küchenwein und Dirk Kurzawa hat beim Kochen die weitaus größere Weinauswahl. Der Besitzer des „Lauterbacher Weinkontor“ handelt sogar damit und ist der zweite Strolch am Herd unserer Serie.

Von Gerhard Otterbein

Die Erwartungen an Wein und Menüauswahl waren von Beginn an hoch. „Wer vom guten Geschmack lebt, der muss wissen, wie’s geht“, setzt Ute Kirst voraus. Ihre Stirn legt sich wie immer dann in Fältchen, bevor sie den ersten Bissen ihren Geschmacksnerven überlässt. Wenn sie dann ihre Augen schließt, hat das Gericht mindestens fünf Kochlöffelstrolche verdient. Zuvor aber half die MK-Test-Esserin dem Gastgeber in die standesgemäße Weinrote „Strolch-am-Herd-Schürze“ aus ihrer Kollektion, was Spekulationen hervorrief. Machen Strolchschürzen kochende Männer sexy? „Die Frage kann ich nicht genau beantworten. Fakt ist, ich koche schon gerne mal zu zweit, und die Strolchschürze werde ich in Zukunft dabei anbehalten“, schmunzelt der bekennende Genussstrolch. Seine Devise: Wenig Aufwand – hohe Effektivität, so kocht und geht der Diplomkaufmann gebürtig aus Herten durchs Leben.

Mit elf am Kochherd

Behaupten kann jeder viel – an den Ergebnissen soll man die Strolche messen! Dirk Kurzawa legte sich ins Zeug. Mit dem Begrüßungsdrink – Prosecco mit selbst gemachtem Waldmeistersirup – gelang ihm schon mal die „volle Punktzahl“. Die Spargelcremesuppe, begleitet von einem Grünen Silvaner vom Weingut Paffmann aus der Pfalz, hielt den Pegel auf: schmeckt gut.

Jedoch die Geschmacksbombe ließ der Weinkenner

und Hobbykoch mit einem sardischen Rotwein, welcher dem Fass den Boden ausschlug, und Lammkotelett mit Spargel und Kartoffeln in Kräutertrilogie platzen. Die Raffinesse: Thymian fürs Fleisch, Salbei für den Spargel und Rosmarin für die Kartoffel – sonst nur Salz und Pfeffer. Lamm und Kräuter stammten aus eigener Zucht. Was für die MK-Mitarbeiter eine Ehre war, bedeutete für eines seiner Skuddenlämmer (die ostpreußische Skudde gehört zu den ältesten Hausschaffrassen) den Tod. Über 40 an

der Zahl nennt der „Freizeitschäfer“ sein Eigen. Die Fleischqualität steht ostfriesischen Dammlämmern an nichts nach. Wein & Mahl waren ganz nach Ute Kirsts Geschmack, so dass die Designerin der Strolchsouvenirs das eindeutige „Mmmhhhh!“ entfuhr.

Was macht einen Strolch aus? „Er isst keine Austern, Froschschinken oder Schnecken. Und er ist keck, frech, vorwitzig, weltoffen und kann über sich selbst lachen.“ Jeder trägt ein unterschiedliches Strolchbild in sich. „Und da ich in Lau-

terbach angekommen bin – auch kulinarisch – mache ich bei der Aktion mit.“ Dass man kein falsches Bild von Dirk Kurzawa erhält. Er wurde nicht mit dem goldenen Löffel im Mund geboren. Hausmannskost waren die alltäglichen Genüsse. Da er als Einziger in der Familie „Saure Nieren“ mochte, fing er mit elf Jahren als jüngster Spross der Familie zu kochen an. Kein Wunder, dass Blutkuchen von der Metzgerei Otterbein zu seinen Leibspeisen zählt.

Von Kartoffelwurst aus Metzgerhand oder Beutelleschen kann er nicht genug bekommen. Lauterbacher Spezialitäten sind dem Mann aus dem Ruhrgebiet schon lange nicht mehr fremd. Das Gefühl „Wir sind Strolch“ ist nicht nur den gebürtigen Lauterbachern vorbehalten. Natürlich ist es etwas Besonderes, wenn man mit Schrittsteinwasser freiwillig oder unfreiwillig getauft worden ist. Ein Bad in der Lauter kann die zarten Bande zur Fachwerkstadt fester schnüren. Der Mann aus Herten kann das jederzeit nachholen.

Kulinarisch weiter Horizont

Auf Weinreisen lernt er immer neue Rezepte und Genüsse kennen. Das erweitert den kulinarischen Horizont. Diese Erfahrungen spiegeln sich in seinen Weinevents wider. Diese sind immer rasch ausgebucht. Dirk Kurzawa hat sich als Kandidat zum Bürgermeisteramt aufstellen lassen. Gibt es sonst noch dunkle Seiten in seinem Leben, die vor der Wahl noch an die Öffentlichkeit müssen? Für einen Frankfurter Kranz könnte er auf die schiefe Bahn geraten. Zum Glück gibt es aber nur wenige Menschen, welche das Rezept der Buttercremetorte in Vollendung beherrschen, dass er dafür eine „Straftat“ begehen würde. Übrigens: Sollte er die Wahl gewinnen, wird das „Lauterbacher Weinkontor“ keinesfalls schließen.



Für den MK und Ute Kirst nur das Beste aus dem Weinkontor.

Das Rezept

Spargelcremesuppe

Zutaten: Spargelschalen von etwa 1 Kilogramm Spargel; 1 Liter Wasser; Sahne; Salz; Pfeffer; Muskatnuss

Zubereitung: Spargelschalen etwa 20 Minuten in 1 Liter Wasser kochen. Mit einem Schuss Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer sowie etwas mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Etwas Mehl und Wasser glatt rühren und kochende Suppe damit leicht binden.

Kotelette von der Skudde in Kräutertrilogie

Zutaten: 700 Gramm Lammkotelett; 1 Kilogramm Spargel; 500

Gramm Kartoffeln; Thymian, Salbei, Rosmarin vom Strauch 20 Gramm Butter.
Zubereitung: Lamm mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Scharf anbraten und danach für etwa 45 Minuten bei 160 Grad in den Backofen. Spargel schälen und auf Alufolie, matte Seite nach außen, legen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Salbei und etwas Butter. Folie verschließen und im Backofen bei 160 Grad und 45 Minuten garen. Kartoffeln (kleine Knollen) mit Schale gut waschen. Etwas Öl in der Pfanne bei mittlerer Hitze garen, bis die Kartoffeln die gewünschte Bissfestigkeit haben. Würzen mit Salz, Pfeffer und Rosmarin. Mehr Infos zum Strolch: www.lauterbacher-strolch.com.

KURZ NOTIERT

Unvergessliches Ferienerlebnis

HOFBIEBER (MK). Die Bewerbungsfrist für das 6. RhönSprudel Biosphären-Camp „Kleinsassen“ endet am Samstag, 24. Mai. 36 kostenfreie Plätze für Kids von zehn bis zwölf Jahren stehen vom 19. bis 23. August bereit für ein unvergessliches Ferienerlebnis. Kleine Naturfreunde und Abenteurer können sich unter www.rhoensprudel-biosphaerencamp.de bewerben.

Info für Engagierte

FULDA (MK). Im Knotenpunkt für Engagierte erhalten Interessierte Info zu den Themen FSJ und Freiwilligen Engagement im Ausland, Entwicklungspolitischer Freiwilligendienst, IJFD Internationaler Freiwilligendienst, Au-pair, Demi-pair, Volunta-Kombi-Jahr in Bolivien, Schüleraustausch sowie Volunteering in Bolivien. Der nächste Termin ist am Freitag, 23. Mai, von 14 bis 16 Uhr. Info unter Telefon (0661) 97 42 91 02.

Angehende Zeltlagerküche

FULDA (MK). Die KJG Fulda veranstaltet am Samstag, 24. Mai, von 14 bis 18 Uhr eine Schulung für angehende Zeltlagerküchen im Bischöflichen Jugendamt Fulda. Inhalte sind der Umgang mit Lebensmitteln, der Einkauf für große Gruppen und eine Belehrung des Gesundheitsamtes. Teilnahme ab 15 Jahren. Info und Anmeldung unter Telefon (0661) 8 74 62 oder kjg@bistum-fulda.de.

LEUTE AKTUELL



Prof. Dr. Schrader Foto: privat

Zum ersten Mal hat der Niedersächsische Staatsgerichtshof einen Rechtsprofessor einer Fachhochschule als Richter. Bei den turnusmäßigen Mitgliedswahlen wählte der Landtag Prof. Dr. Christian Schrader von der Hochschule Fulda als eines von neun Mitgliedern des Gerichts. Prof. Christian Schrader hat seinen Wohnsitz in Niedersachsen und war bereits seit 2005 stellvertretendes Mitglied. Seit 1994 lehrt der 55-Jährige im Fachbereich Sozial- und Kulturwissenschaften an der HS Fulda Recht der Technikentwicklung sowie Verfassungs-, Umwelt und Technikrecht.