

## Guten Tag

### Warburg

Händeringend suchte Wilhelmine nach einer Geschenk-Idee für ihren Mann. Eine echte Überraschung sollte es schließlich sein. Im gemeinsamen Urlaub hatte sie dann das Aha-Erlebnis: Nach dem Frühstück bestellte er sich regelmäßig einen Espresso. Jawoll, eine solche Maschine wäre auch eine Bereicherung fürs Zuhause, meinte Wilhelmine. Aber wie die Überraschung einkaufen, wenn der Ehemann doch meistens beim Einkauf mit dabei ist? Bis eines Morgens der Göttergatte das Thema von sich aus sprach: „Was hältst Du denn davon, wenn wir uns dieses Jahr ge-

meinsam etwas zu Weihnachten schenken? Wie wär's denn mit einer Espresso-Maschine?“ Wilhelmine fiel stauend aus allen Wolken, vollführte einen indianischen Freudentanz und stimmte begeistert zu: „Wir sind eins: Wir haben die gleiche gute Idee!“ Gemeinsam kauften sie das gute Stück. Doch nach dem ersten Freudentaumel kam die Ernüchterung: Sie hätte zu dem Vorschlag entrüstet „Nein“ sagen sollen. Denn nun hat Wilhelmine wieder keine Weihnachts-Überraschung für den Liebsten und beginnt das Grübeln von vorn. Eine sehr nachdenkliche  
*Wilhelmine*

## Krippenfeier in Schweckhausen

■ **Schweckhausen.** In 2006 wurde die Krippenfeier in Schweckhausen nach mehr als 30 Jahren erstmals wieder ins Leben gerufen. Und so öffnen sich auch in diesem Jahr die Kirchentüren am Heiligen Abend um 16.30 Uhr zur Krippenfeier. Elf Kinder üben bereits fleißig das Krippenspiel „Gott liebt auch das Wertlose“ ein. Die Organisatoren empfehlen: „Die Krippenfeier ist eine gute Gelegenheit, sich bei Kerzenschein, dem Krippenspiel, Liedern und Musik von den hektischen Vorbereitungen zu erholen, zur Ruhe zu kommen und sich auf die eigentliche Bedeutung des Festes zu besinnen.“

## Boule-Turnier in Herlinghausen

■ **Herlinghausen** (v. R.). Der Spiel- und Sportverein SSV Herlinghausen lädt am zweiten Weihnachtsfeiertag, 26. Dezember, um 13 Uhr zum 7. Boule-Weihnachtsturnier ein. Alle Freunde des Spiel mit den silbernen Kugeln sind willkommen. Die Spiel-Paarungen werden vor dem Breitensportturnier ausgelost. Es gibt Pokale zu gewinnen. Es dürfen auch gemischte Mannschaften gemeldet werden. Anmeldungen bis kurz vor Turnierbeginn bei Andrea Schwaiger und vorher unter Tel. (01 78) 8 25 67 03. Für das leibliche Wohl wird von den Mitgliedern des Sportverein Herlinghausen gesorgt.

## Christvesper am Zionsberg

■ **Scherfede.** Die Schwestern vom Zionsberg in Scherfede laden am Heiligen Abend, 24. Dezember, um 17 Uhr zur Christvesper in die Kapelle ein. Alle Einsamen und Alleinstehenden, die gerne noch zum anschließenden Abendessen bleiben möchten, sind auch dazu eingeladen. Die Schwestern bitten um Rückantwort (fürs Essen) bis zum Morgen des 24. Dezember, Tel. (0 56 42) 53 33. Außerdem laden sie ein zum Singen am Baum und an der Krippe am Mittwoch, 28. Dezember, um 19.45 Uhr.

## Schwelbrand nach technischem Defekt

■ **Natzungen.** Kurz nach Mitternacht wurde die Feuerwehr am Dienstag in Natzungen alarmiert. In einem Haus an der Schlossstraße war es nach Angaben der Polizei im Bereich eines Solariums zu einem Schwelbrand gekommen, der schnell gelöscht wurde. Es entstand ein Sachschaden am Teppichboden und an der Holzvertäfelung, den die Polizei auf rund 500 Euro schätzt. Nach ersten Erkenntnissen der Ermittler wird ein technischer Defekt als Brandursache angenommen.

## 2.900 Euro für Vereine



**Vorgezogene Bescherung:** Vera Audi (Musikfreunde Warburg), Heike Kevenhörster (Förderer der Falkschule), Dieter Mensch (Lions Club Warburg), Heidi Hartmann (Motorsportclub Daseburg; vorn, v. l.), Thomas Käbsch (Lions Club), Peter Kohlschein (Heimat- und Verkehrsverein), Sonja Stratmann vom Volksbank-Team (Mitte, v. l.), Ulrich Lüke, Niklas Kluge, Kurt Michel (beide DLRG Warburg), Dirk Borchert (LG Bauerkamp; hinten, v. l.). FOTO: JESSICA KLEINEHELFTEWES

■ **Warburg** (jkl). Über eine Finanzspritze in der Vorweihnachtszeit freuten sich verschiedene Vereine und Einrichtungen in Warburg. Insgesamt überreichte Ulrich Lüke, Leiter der Volksbank Paderborn-Höxter-Detmold in Warburg, eine Spendensumme in Höhe von 2.900 Euro. „Bei unserem gesellschaftlichen Engagement unterstützen wir gerne Projekte in der Region“, betonte Filialleiter Lüke bei der Spendenübergabe im Hotel Alt Warburg. Fördern wolle

man dabei vor allem den Einsatz in den Bereichen Jugend-, Kultur- oder Sportförderung. In gemütlicher Kaffee-Runde überreichte Lüke den Vertreter von folgenden Institutionen einen Spendenscheck: Heimat- und Verkehrsverein Warburg, Lions Club Warburg, Deutsche Leobens-Rettungs-Gesellschaft (DLRG) Warburg, Verein der Freunde und Förderer der Falkschule, LG Bauerkamp, Musikfreunde Warburg sowie an den Motorsportclub Daseburg.

# So gelingt das Weihnachtsessen

Ein Küchenmeister verrät Tipps und Tricks, damit das Fest kulinarisch nicht ins Wasser fällt

VON JESSICA KLEINEHELFTEWES

■ **Warburg.** Die Gans ist angebrannt, die Klöße fallen auseinander: Frust statt Lust beim Weihnachtsessen. „Keine Hektik“, lautet da die Devise von Küchenmeister Jens Rose vom gleichnamigen Gasthof in Scherfede. Im Gespräch mit der NW verrät der Experte Tipps und Tricks für ein gelungenes Festessen.

„Planung ist alles“, weiß der 33-Jährige aus Scherfede. Wer sich gut sortiert an die Küchenarbeit mache, müsse nicht in Panik verfallen, weil plötzlich eine Zutat fehle. Darum fängt der Kochen schon mit einer detailliert geplanten Einkaufsliste an. Anschließend wird alles gut sortiert in Reichweite aufgestellt. So könne schlechte Laune in der Küche schon zu Beginn im Keim erstickt werden.

Die größten Probleme der Hobby-Köche entstünden aber meistens bei der richtigen Zubereitung der Hauptspeise. „Über eine angebrannte Weihnachtsgans oder einen verkohlten Braten freut sich niemand“, sagt der Fachmann schmunzelnd. Wer den Vogel oder das Fleisch bei zu hoher Temperatur im Backofen gart, verpasse oft den richtigen Zeitpunkt. „Für 30 Minuten den Ofen auf 160 bis 170 Grad stellen, um das Fett auszubraten“, rät Rose, der im elterlichen Betrieb in Scherfede kocht.

### »Schon am Vortag vorbereiten«

Danach reiche es vollkommen aus, wenn der Vogel bei etwa 120 Grad für eineinhalb Stunden zieht. „Die Garzeit ist natürlich von der Größe der Weihnachtsgans abhängig“, gibt er zu bedenken. Dieser Tipp gelte generell für alle Fleischsorten – egal ob Gans, Wild, Schwein oder Rind. „Lieber die Temperatur runter drehen, dann bleibt das Fleisch saftig.“ Natürlich erspare das nicht den regelmäßigen Blick in den Backofen. Bei Rehrücken oder Filet rät der Koch: „Immer im Ganzen anbraten und anschließend für kurze Zeit in den Backofen.“ Auch das trage zu einem saftigen Weihnachtsessen bei.

Die meisten Hobby-Köche machten sich gerade an besonderen Feiertagen regelrecht verrückt. „Da wird auf einmal alles aufgefahren, was das Kochbuch hergibt“, weiß Rose. Bei drei Gängen oder mehr könne man schon mal ins Rotieren geraten. Deshalb gilt für ihn: Wer anstelle von Konserven oder Tiefgefrorenem lieber zu frischen Zutaten greift, sollte frühzeitig mit der Zubereitung beginnen. Denn egal ob Suppe, Klöße, Rotkohl oder Eiscreme: „Vieles



Süßer Genuss: Küchenmeister Jens Rose empfiehlt Zimt-Parfait mit Zwetschgenmus zum Nachtisch.

FOTOS: JESSICA KLEINEHELFTEWES



Gänsebrust: Das Festessen sollte man immer im Auge behalten.

kann man schon am Vortag vorbereiten“, sagt Rose, der unter anderem zwei Jahre lang in der Schweiz gearbeitet hat. Dann

muss es am besagten Tag nur noch aufgewärmt werden, und man könne sich ganz auf den Hauptgang konzentrieren.

Allen Hobby-Köchen rät Jens Rose: „Niemand ist perfekt.“ Das Weihnachtsessen müsse ja nicht aussehen, als wäre es ge-

kauft. Und wer sich den Stress in der Küche ersparen möchte, der geht an Weihnachten aus und lässt sich bekochen.

### INFO

#### Zimt-Parfait mit Zwetschgenmus

- ◆ Zutaten: 4 Eier, 200 g Eigelb, 125 g Zucker, 50 g Ahornsirup, 25g Honig, 1 Liter Sahne, 1 Vanilleschote, 1,5 Esslöffel Zimt, Weinbrand und Amaretto zum Abschmecken.
- ◆ Eier, Eigelb, Zucker, Sirup und Honig mischen. Im Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen. Vom Herd nehmen, ehe das Eigelb stockt.
- ◆ Zum Abkühlen in die Küchenmaschine geben.
- ◆ Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Eimasse heben. Anschließend in Formchen oder Schälchen füllen und über Nacht einfrieren.
- ◆ Nach Geschmack mit Zwetschgenmus, Schokoladen-Sauce oder Pfefferminzblättern garnieren. (jkl)

### Umfrage ■ Umfrage ■ Umfrage ■ Umfrage

## Soll Wulff zurücktreten?

■ Bundespräsident Christian Wulff gerät zunehmend in Bedrängnis. Erst wurde bekannt, dass Wulff im Jahr 2008, damals noch Ministerpräsident von Niedersachsen, einen Kredit in Höhe von 500.000 Euro von der Ehefrau des Unternehmers Egon Geerkens erhalten hat. Dann folgten neue Berichte denen zufolge Anzeigen für das Wulff-Buch „Besser die Wahrheit“ vom Unternehmer Carsten Maschmeyer bezahlt wurden. Jessica Kleinhelftewes fragte die Menschen im Warburger Land, was sie von den Vorwürfen gegen den Politiker halten – und ob sie der Meinung sind, dass Wulff aufgrund der immer neuen Vorwürfe zurücktreten sollte.



Claus Herr, 64 Jahre Warburg

»Ich finde nicht, dass Christian Wulff zurücktreten sollte. Dennoch finde ich es nicht gut, dass er nur scheinbar Neuigkeiten preisgibt. Herr Wulff sollte offensiver vorgehen.«



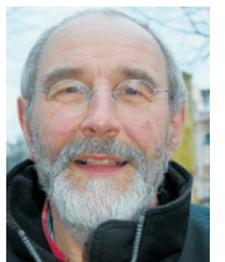
Bernhild Fischer, 59 Jahre Warburg

»Christian Wulff hätte von Anfang an ehrlich sein müssen. Als Politiker muss man integer sein. Aber ich möchte ihn nicht zu schnell verurteilen. Man weiß ja nicht, was man glauben kann.«



Manfred Wiegard, 49 Jahre Scherfede

»Christian Wulff ist in Ordnung. Er steht zu den Vorwürfen und ist meiner Meinung nach vertrauenswürdig. Deshalb finde ich, dass er als Bundespräsident nicht zurücktreten sollte.«



Ralf Filker, 59 Jahre Herlinghausen

»Er hätte eher etwas sagen müssen. Eine peinliche Geschichte. Ich hoffe nicht, dass er zurücktritt. Es wirft kein gutes Licht auf Deutschland, wenn die Bundespräsidenten ständig wechseln.«