KALENDERBLATT

Montag, 12. Dezember

Man erinnert sich: 1956: Das erste Programm des politischen Kabaretts Münchner Lach- und Schießgesellschaft mit Ursula Herking, Hans Jürgen Diedrich, Klaus Havenstein und Dieter Hildebrandt hat Premiere. 1968: Winnetou und Shatterhand im Tal der Toten, die letzte Karl-May-Verfilmung mit Pierre Brice und Lex Barker hat ihre Uraufführung im Mathäser-Filmpalast in München. 1999: Der maltesische Öltanker Erika der TotalFina sinkt vor der bretonischen Küste und löst die schlimmste Ölpest in der französischen Geschichte aus.
Todestage: 1963: Theodor Heuss, deutscher Politikwissenschaftler, Politiker, MdB, erster Bundespräsident der Bundesrepublik Deutschland; 2007: Ike Turner, US-amerikanischer Musiker und Produzent
Nordkirchener Geburtstage: Friedrich Behlert wird heute 82 Jahre alt.

NORDKIRCHEN HEUTE

Bewegung

DRK
Gymnastik für Senioren // DRK-Heim, Mühlenstr. 37, 9–10 Uhr

FC Nordkirchen
Bodyshaping // Treffpunkt: Mauritiusgrundschule, 19–20 Uhr

Treffen

DRK
Jugendrotkreuz (bis 12 J.) // DRK-Haus, Mühlenstr. 37, 18–19.30 Uhr

Feuerwehr Südkirchen
Dienstabend // Gerätehaus, Cappenberger Str. 8, 19.30 Uhr

JuNo
Offener Treff, 14–20 Uhr, Kindertreff (6-12 J.), 15–17 Uhr // Am Wehrturm 2

Kreuzbund
Selbsthilfegruppe für Suchtkranke und Angehörige // Pfarrheim St. Mauritius, Raum 2, Mauritiusstr., Telefon 0174-2413891 (Matthias Bürger), 19 Uhr

VHS
Multivisions-Vortrag Vom Watt zum Watzmann // Bürgerhaus, Am Gorbach 2, 19 Uhr

Musikproben

MGV Harmonie
Schlaun-Café, Mauritiusplatz 5, 20 Uhr

Für Kinder

Kindertreff Nordkirchen
Jugendzentrum Nordkirchen, 15–17 Uhr

Öffnungszeiten

zusammengestellt von

coolibri

Tourist Information
Schloßstr. 11,
9.30–12.30 + 14–17 Uhr

Sprechstunden

Pflege- und Wohnberatung des Kreises Coesfeld
Termine unter
Telefon 02541-185520 oder pflegeberatung@kreis-coesfeld.de, 8.30–12 Uhr

Store & more
Flüchtlingsberatung // Ludwig-Becker-Platz 3, 17–19 Uhr

Weißer Ring
Telefon 02502-223609

Service

✚ NOTFALLDIENSTE

Ärztlicher Notfalldienst
Telefon 116117
Mo., Di., Do. 18–8 Uhr
Mi., Fr. 13–8 Uhr
Lebensgefahr: Tel. 112

Hospizgruppe Selm-Olfen
Telefon 02592-9786156

Zahnärztlicher Notdienst
Telefon 02591-948001

Apotheken-Notdienst
Folgende Notdienst-Apotheken sind am **Montag** 9 Uhr bis 9 Uhr am Dienstag dienstbereit:

- Westerwinkel-Apotheke
  Merschstraße 1,
  Ascheberg,
  Telefon 02599/7599 275
- Apotheke am Steinhaus
  Moormannplatz 16,
  Werne,
  Telefon 02389/51599

Weitere Termine und Notdienste aus der Region auf der 2. Lokalseite Selm

Die Kinder aus den Gitarrenkursen des Grundschul-Fördervereins Capelle zeigten, was sie gelernt haben: Mit klassischen Werken von Mozart und Haydn bis zu modernen Stücken, zum Beispiel von Drafi Deutscher, begeisterten die Musikschüler. RN-FOTO DORN

Musiker mit Feuereifer

Gitarren-Schüler bekamen viel Beifall für ihr Konzert im Capeller Heimathaus

CAPELLE. Die rund 30 Schülerinnen und Schüler aus den Gitarrenkursen des Fördervereins der Grundschule Capelle haben am Freitagabend ihr Können gezeigt. Das Heimathaus war voller erwartungsfroher Angehöriger der Kinder und Jugendlichen. Kursleiterin Renate Bremer koordinierte ruhig und liebevoll die Auftritte der Nachwuchsmusiker, moderierte und spielte auch selbst mit.

Carolin Mertens, Elena Neuhaus, Luisa Hardenberg und Niclas Bremer eröffneten das Programm. Ihr Repertoire reichte von klassischen Werken von Haydn und Mozart bis zum modernen „Marmor, Stein und Eisen bricht“ von Drafi Deutscher. Für exotische Klänge sorgte Carolin Mertens. Sie hatte nicht nur ihre Gitarre mitgebracht, auf ihrer Ukulele spielte sie „De la caña se hace el guaro“ – ein Lied aus Costa Rica. „Eine Ukulele ist wie eine kleine Gitarre, allerdings hat man nur vier Saiten. Carolin hat sich aus ihren Vorkenntnissen heraus die Töne alleine zusammengesucht“, erklärte Renate Bremer.

Wohlklingende Melodien

Dass es möglich ist, bereits nach kurzer Zeit wohlklingende Melodien auf einer Gitarre zu spielen, bewiesen die Kinder, die erst seit vier Wochen am Gitarrenkurs teilnehmen. Drei Töne reichten für ihr „Glocken machen Bim Bam“.

Schwierigere Akkorde hatte sich Niclas Bremer ausgesucht. Mit einem Verstärker an seiner Gitarre wagte er sich an die Komposition „Czardas“ von Monti. Als Vorbild diente ihm ein Youtube-Video des als „Teufelsgeiger“ bekannten David Garrett. Niclas trug das Stück zwar langsamer, aber sehr schön vor.

Wie gut die Fortgeschrittenen mit der Gitarre umgehen können, zeigte auch Sebastian Merkl. Indem er die tiefen Töner stärker als die hohen anschlug, kam die Melodie bei „Prelude“ von F. Carulli besonders gut heraus. Ob bekannte Weihnachtslieder, gängige Ohrwürmer, schwierige Passagen von Mozart oder Händel, das Publikum summte immer wieder begeistert mit.

Die Gitarrenschüler meisterten bei ihrem Konzert auch schwierige Stücke. RN-FOTO DORN

Volle Spendenkasse

Es war deutlich zu spüren, dass alle mit Feuereifer bei der Sache sind. Die Gruppen und Solisten hatten sich ihren jeweiligen Beifall sehr wohl verdient.

Im Laufe des Abends füllte sich auch die Spendenkassette des Fördervereins. „Es ist schön, dass solche Kurse hier in Capelle angeboten werden und die Kinder auch über die Grundschulzeit hinaus teilnehmen können“, begründeten viele Zuhörer ihre Spendenbereitschaft. *Beate Dorn*

Büro im Quartier schließt

„Wohn-Zukunft“

SÜDKIRCHEN. Nach einjähriger Projektlaufzeit übergibt das Quartiersmanagement Wohn-Zukunft Südkirchen den Staffelstab wieder an die Gemeinde Nordkirchen. Im Laufe dieses Jahres hat das Quartiersmanagement in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Nordkirchen unterschiedliche Projekte und Aufgabenfelder aufgegriffen, um den Ortsteil Südkirchen mit seinen Ein- und Zweifamilienhausgebieten der 1950er- bis 1980er-Jahre als lebenswerten Ort für die jetzige Bewohnerschaft zu sichern und für die zukünftigen Generationen fit zu machen.

Das Quartiersbüro war Anlaufstelle für Bürgerinnen und Bürger, die Alternativen zu ihrem Eigenheim für das Wohnen im Alter suchen oder auch für junge Familien auf der Suche nach Baugrundstücken oder Gebrauchtimmobilien.

Die Quartiersmanagerinnen **Adriana Haberer** (Foto) und Tülin Kabis-Staubach werden ein Fazit ihrer Arbeit öffentlich in der Sitzung des Ausschusses für Bauen und Planung am Dienstag, 17. Januar, um 17.30 Uhr im Bürgerhaus, Am Gorbach 2, vorstellen.

Am 15. und am 22. Dezember (Donnerstag) besteht jeweils von 12 bis 18 Uhr noch einmal die Möglichkeit, das Quartiersbüro zu besuchen. Ab dem 23. Dezember ist es geschlossen.

NOTIZEN

kfd trifft sich zum Stricken

NORDKIRCHEN. Die kfd Nordkirchen lädt für Dienstag, 13. Dezember, wieder zum Stricken unter Leitung von Helga Haase ein. Beginn ist um 18 Uhr im Pfarrheim St. Mauritius, Mauritiusplatz.

ANZEIGE

DAS LANDLEBEN-ABC

Landwirtschaft als Studienfach

Das I im Landleben-ABC

SELM. Es gibt viele Themen rund um die Landwirtschaft – und auch viele Begriffe und Fachwörter. Die Katholische Landjungendbewegung (KLJB) Selm, Bork, Cappenberg, erklärt sie in den kommenden Wochen in unserem Landleben-ABC. 26 Buchstaben im Alphabet bedeuten: 26 Wochen lang 26 erklärte Begriffe. Dazu gibt es jede Woche ein Gewinnspiel.

I wie Ingenieur:
In Deutschland gibt es zehn Universitäten und elf Fachhochschulen, an denen man Agrarwissenschaften studieren kann. Von den 21 Standorten befinden sich zwei bei uns in NRW; die Universität Bonn und die Fachhochschule in Soest.

Das Studium an der Universität Bonn wird im Folgenden als Beispiel vorgestellt. Was kann man sich unter dem Studium der Agrarwissenschaften vorstellen? Das Studium ist sehr vielfältig. Es werden Themen wie Biologie der Pflanzen und Tiere, Technik, Wirtschaft und viele weitere Bereiche behandelt. Studiert man an der Universität Bonn, so hat man die ersten vier Semester grundlegende Fächer in allen Bereichen, wie beispielsweise Biologie der Nutztiere und -pflanzen oder Volks- und Betriebswissenschaftslehre (VWL und BWL). Anschließend findet die Schwerpunktwahl für das 5. und 6. Semester statt.

In Bonn gibt es folgende Schwerpunkte: Nutztierwissenschaften, Nutzpflanzenwissenschaften und Wirtschaft. Nach dem 6. Semester wird das Studium mit einer Bachelorarbeit beendet.

Nach dem Bachelorstudium besteht die Möglichkeit ein Masterstudium, welches vertiefender auf die Schwerpunkte eingeht, zu absolvieren. Bei einem Studium denken viele an Hörsäle und einen Professor, der Vorlesungen hält. Doch gerade im Bereich der Agrarwissenschaften besteht die Möglichkeit eines praxisbezogenen Studiums. Es werden zusätzlich zu den Vorlesungen Exkursionen zu landwirtschaftlichen Betrieben, Firmen, die im Agrarsektor tätig sind (Schlachthöfe, Molkereien) oder auch großen Landmaschinenherstellern angeboten.

Von Forschung bis Futter

Zudem hat die Universität drei eigene landwirtschaftliche Versuchsbetriebe, auf denen Tierhaltung, Ackerbau, Obstbau und auch die biologische Landwirtschaft den Studenten nahegebracht wird. Es finden Übungen auf den Feldern und im Stall statt und auch die Landmaschinen werden von den Studenten unter die Lupe genommen.

Nach dem Studium kann ein Agraringenieur in verschiedenen Bereichen arbeiten. Nahe liegt, dass man nach dem Studium einen Hof leitet. Aber auch im Bereich der Fütterung, der Forschung, im Bankwesen und im Journalismus und vielen anderen Branchen werden Agrarwissenschaftler gesucht.

Isabelle Kuhn (KLJB Selm)

Unser Quiz zu I wie Ingenieur

- **Die Quiz-Frage:** An welcher Universität in NRW kann man Agrarwissenschaften studieren?
- **Das Quiz** richtet sich an Kinder von 8 bis 14 Jahren.
- **Zu gewinnen** gibt es einen Tag auf dem Bauernhof mit Spiel und Spaß für Kinder und einer Planwagenfahrt. Der Hoftag soll voraussichtlich im Mai 2017 stattfinden. Bis dahin kann jede Woche ein Kind gewinnen und dann im Mai auch noch einen Freund mitbringen.
- **Wer gewinnen will,** schickt die richtigen Antworten auf die Quizfrage per E-Mail bis Mittwoch an kinder-auf-dem-bauernhof@web.de oder nutzt das Formular auf www.kljb-selm.de. Bitte Namen, Alter und Telefonnummer oder E-Mail-Adresse angeben.
- **Die Gewinner** werden auch auf der Homepage der Landjugend Selm veröffentlicht. **ww.kljb-selm.de**

Ein Agraringenieur lernt in sechs Semestern Studium viel über Pflanzen, Tiere und Betriebswissenschaft. FOTO DPA

KURZ BERICHTET

Kreis fördert Streuobstwiesen

KREIS UNNA. Obstbäume prägen die Landschaft und sind gut für den Naturhaushalt. Deshalb fördert der Kreis auch in diesem Jahr das Anlegen von Streuobstwiesen. Es wird aber nicht nur auf kreiseigenen Flächen gefördert und gepflanzt, sondern auch private Flächen können ökologisch angereichert und aufgewertet werden. Hierzu werden hochstämmige Obstbäume vom Kreis zur Verfügung gestellt. Anträge können bis zum Ende des Sommers 2017 eingereicht werden. Infos unter Suchbegriff Obstwiesen: **ww.kreis-unna.de**

BLICKPUNKT WALNUSS — Das Jahr 2016 hat der Region eine gute Walnuss-Ernte beschert

Viel Genuss und viel Arbeit

Mechthild Heidemann gibt Tipps für Walnuss-Liebhaber

NORDKIRCHEN. Sie schmecken roh, sie schmecken in Plätzchen oder in Torten und im Brot verbacken, sie schmecken im Salat und verarbeitet als Öl. Über Walnüsse, ihren Nährwert und Verarbeitungsmöglichkeiten sprachen wir mit Mechthild Heidemann aus der Nordkirchener Bauerschaft Piekenbrock.

In luftigen Stiegen trocknen die Walnüsse im Keller von Mechthild Heidemann. Rund vier Wochen nach der Ernte sind die Walnüsse getrocknet und können gegessen werden– nach viel Arbeit. RN-FOTOS (3) NIERMANN

Auf dem Hofgelände an der Ascheberger Straße stehen vier Walnussbäume. „Zusätzlich darf ich zwei weitere Bäume eines Nachbarn beernten“, erzählt Mechthild Heidemann. Vor dem Genuss der Walnüsse steht allerdings eine Menge Arbeit. Diese tut die Nordkirchenerin offensichtlich gerne. Sie gibt ihre Freude an dieser Arbeit und ihr Wissen über die Walnuss, gerne weiter. Sie berichtet davon, wie vielfältig die Walnuss genossen und verarbeitet werden kann.

Sobald im September die ersten reifen Nüsse fallen, werden sie von Mechthild Heidemann zweimal täglich geerntet, damit sie niemals zu lange auf dem feuchten Boden liegen. Die Ernte dauert dann bis Ende Oktober. Mechthild Heidemann legt die Nüsse auf den Boden ihrer Stapelkisten und stellt diese auf einen Wagen. Diesen rollte sie tagsüber in die Herbstsonne, und nachts ins Gebäude. „So können die Nüsse schon einmal vortrocknen“, sagt die Fachfrau.

Schnelles Trocknen wichtig

Später werden die Kisten dann in einen trockenen, leicht temperierten, Keller-Raum gestellt. Das Trocknen dürfe nicht zu lange dauern, sagte sie, ansonsten schmecken die Nüsse nicht. „Während des gesamten Trocknungsvorganges schüttel ich die Kisten einmal täglich durch, damit die Nüsse gleichmäßig trocknen und ich am Ende eine gute Qualität habe“. Außerdem fällt der Schmutz durch das Schütteln von den nicht immer ganz sauberen Schalen. Ungefähr vier Wochen nach der Ernte sind die Nüsse trocken und für den Verzehr und zur Weiterverarbeitung geeignet.

Und was macht Familie Heidemann mit der Ernte eines Jahres? „Oh, das ist überhaupt kein Problem“, sagt Mechthild Heidemann. „Meine gesamte Familie, das sind Ehemann Wienhold und fünf Kinder, mögen Walnüsse gerne, roh und verarbeitet.“ Bei so vielen Nüsse-Knackern in einem Haushalt komme der Staubsauger eben häufiger zum Einsatz, sagt Mechthild Heidemann. Und da sie so gerne backt, gibt‘s eben Walnuss-Plätzchen, Wallnusskuchen und Walnussbrot.

Rezepte abwandeln

„Oft wandele ich Rezepte ab: anstelle von Mandeln oder Haselnüssen nehme ich einfach unsere Walnüsse“, sagt sie. Diese vielen Produkte kann die Familie nicht alleine essen. So backt die Nordkirchenerin auch für Direktvermarkter, für einen Basar, oder auch für jemanden, der an der Haustür nach Brot oder Plätzchen fragt. So macht sich die Freude am Backen ein wenig bezahlt.

Öl aus kiloweise Nüssen

Ein Verarbeitungs-Produkt der Walnuss ist das Öl. Dafür ist die Vorbereitung aber besonders aufwendig. Denn die Mühle in Stuttgart, bei der Familie Heidemann pressen lässt, nimmt nur die Walnusskerne an. Da heißt es fleißig knacken. Um sieben bis acht Liter Walnussöl zu erhalten müssen 36 Kilogramm Wallnüsse geknackt werden. Die ergeben dann rund zwölf Kilogramm Kerne. Und so viele müssen es schon sein, damit die Mühle sie annimmt. „Dazu haben wir im vergangenen Jahr Verwandte und Nachbarn aktiviert. Das Knacken der Nüsse war eine schöne Gemeinschaftsaktion“, erinnert sich Mechthild Heidemann. „Trotzdem waren am Ende des Tages alle froh, als die Arbeit geschafft war.“

Wie bei allen Früchten ihres Gartens und der Obstwiesen achtet Mechthild Heidemann auch bei den Walnüssen darauf, dass keine Nüsse verderben. Das mag sie gar nicht.

Wer sich für Selbstgemachtes von Mechthild Heidemann interessiert: Tel. (02596) 24 11.

DAS REZEPT

Nussiges Vollkornbrot mit Honig

Mechthild Heidemann verrät ihr Back-Rezept für hausgemachtes Walnuss-Hefebrot

Mechthild Heidemann zeigt uns, wie sie das Walnussbrot backt: Sie arbeitet mit einer Knetmaschine. „Die nehme ich nicht für alle Brotsorten“, sagt sie. „Bei manchen Brotsorten muss ich mit der Hand spüren, ob der Teig gut ist. Bei dem Walnuss-Brot geht das mit meiner Knetmaschine gut.“

Mit einem Vorteig arbeitet sie nicht. „Bei der Arbeit mit Hefe muss man sich einfach nur Zeit lassen, den Teig vergessen, eine andere Arbeit machen. Dann geht der Teig gut auf. Dann darf es auch weniger Hefe sein und das Brot schmeckt anschließend besser“, rät die erfahrene Bäckerin.

„Nicht die augenscheinlich größte Walnuss hat die beste Qualität. Der Kern einer kleineren Nuss ist oft schwerer, als der große Kern. Damit ist er ölhaltiger.“

Mechthild Heidemann

So gibt sie Mehl, Nüsse, Olivenöl, Wasser, Honig und Salz in die Maschine und lässt so lange kneten, bis sich der Teig gut vom Schüsselrand löst. Da sie das Brot frei backen möchte, das heißt ohne Form, mach sie den Teig ein wenig fester.

Dann formt sie das Brot, dekoriert es noch mit einigen Walnüssen und schiebt es bei 200 Grad Ober- und Unterhitze in den Ofen. „Umluft ist für das Brotbacken nicht so gut. Das Brock trocknet eher aus.“

Eine Tasse Wasser im Backofen helfe auch gegen das Austrocknen, sagt Mechthild Heidemann.

Nach 45 Minuten prüft sie das Brot. Mit einem Tuch nimmt sie es heraus und klopft auf den Boden. „Wenn das richtig hohl klingt, ist das Brot durchgebacken.“ Die noch warme Scheibe Walnussbrot mit Butter bestrichen – lecker! *nier*

Die Zutaten verknetet Mechthild Heidemann mit der Maschine. Fertig geformt kommt das Brot für 45 Minuten in den Ofen. Erst wenn das Klopfen am Boden ein hohles Geräusch ergibt, ist das Brot gar. RNF-FOTOS (5) NIERMANN

Nach dem Backen

Die Zutaten fürs Walnussbrot

- 400 g Weizen-Mehl (550-er)
- 400 g Weizenvollkorn-Mehl oder 1050er Weizenmehl
- 200 g Walnüsse
- 75 g Olivenöl
- 450 ml Wasser
- 1 Eßl. Honig
- 1,5 Teel. Salz