

Förderverein Pit Weber

Projekt für Schüler: eine Woche lang Kunst entdecken

Oelde (re). Der Kunstförderverein Pit Weber bietet in der zweiten Woche der Herbstferien von Montag, 6., bis Freitag, 10. Oktober, ein Kunstprojekt für Schüler an. In drei Altersgruppen (6 bis 11 Jahre, 12 bis 14 Jahre und 15 bis 17 Jahre) heißt das Motto: „Wir entdecken Kunst“. Die jüngste Gruppe kommt täglich

von 10 bis 12.30 Uhr zusammen, die mittlere Gruppe von 13.30 bis 16 Uhr und die älteste von 16.30 bis 19 Uhr. Ermöglicht wird das Projekt durch die „Wunschbaum-Aktion 2008“ der Sparkasse Münsterland Ost. Verschiedene Künstler werden Workshops zu Kunst und Musik anbieten. Bei Bruno Büchel steht

großflächiges Malen zu Musik mit Gouache-Farben auf dem Programm. Das Kennenlernen von Instrumenten und das Erarbeiten eines Projekts zum Vorführen bietet Olaf Wittelmann an. Eine Einführung in die Schnitt- und Drucktechniken beim Linolschnitt gibt Manfred Spernau. Die Gruppe der 12- bis 14-Jährigen

beschäftigt sich unter Anleitung von Elisabeth Thüner-Loges mit Tonarbeiten. Figuren für eine Krippe sollen erstellt werden. Ziel ist es, an der Krippenausstellung in Telgte kommendes Jahr teilzunehmen. Anmeldeformulare gibt es Schülern, der Sparkasse Münsterland Ost oder beim Kunstförder-

verein. Die Kosten pro Person betragen 30 Euro (inklusive Material). Sollten sich mehrere Kinder einer Familie anmelden, gebe es Rabatt, teilt der Kunstförderverein mit. Für Familien mit finanziellen Problemen gebe es nach Rücksprache schon ab dem ersten Kind eine Vergünstigung, heißt es in der Mitteilung.

Kolping

Stammtisch beim Herbstfeuer

Oelde (gl). In Verbindung mit dem Herbstfeuer der Kolpingsfamilie Oelde am Samstag, 13. September, soll auch der erste Stammtisch nach der Sommerpause stattfinden. Wer Informationen über geplante neue Aktionen erhalten, das Programm mitgestalten oder Anregungen geben möchte oder einfach nur Unterhaltung sucht, ist eingeladen, ab 17 Uhr auf den Hof Stricker, Kurenholtweg 10, zu kommen. Während eine Kartoffelspezialität in einer großen Schwenkpfanne gebraten wird, haben Kinder die Möglichkeit zum Spielen oder Stockbrocken. Die Stücke dazu sollten möglichst mitgebracht werden. Bratwürstchen und verschiedene Getränke ergänzen das Angebot.

VHS

Englisch kompakt auffrischen

Oelde / Ennigerloh (gl). Die VHS Oelde-Ennigerloh bietet einen Auffrischkursus an, der sich jeweils montags und mittwochs von 18.30 bis 20 Uhr in der VHS im Gymnasium an Interessenten richtet, die mehrere Jahre Englisch in der Schule oder in der VHS gelernt haben, aber über längere Zeit ihre erworbenen Sprachkenntnisse nicht angewendet haben. Der Kursus bietet Gelegenheit, an die vorhandenen Kenntnisse anzuknüpfen und in einem schnellen Sprachfortschritt auszubauen. Dabei werden Grammatikstrukturen systematisch wiederholt. Dieser Kursus ist ideal geeignet zum Nachholen von Englisch für die Fachoberschulreife (Realschulabschluss). Der erste Kurstermin ist am Montag, 15. September. Anmeldungen sind in der ersten Unterrichtsstunde bei der Dozentin Stefanie Dillon möglich.

Stromberger Pflaumenmarkt

Neue Königin übernimmt Zepter

Stromberg (gl). Der Pflaumenmarkt in Stromberg ist inzwischen weit über die Kreisgrenzen hinaus bekannt. Kein Wunder, bietet er doch eine schöne Atmosphäre mit Spezialitäten, die Pflaumenliebhaber begeistern. An diesem Wochenende veranstaltet die Stromberger den 5. Pflaumenmarkt. Am morgigen Samstag wird zunächst das Pflaumenfest auf dem Marktplatz gefeiert. Beginn ist um 19 Uhr. Die offizielle Eröffnung folgt um 20 Uhr. Um 21 Uhr spricht die amtierende Pflaumenkönigin Sylvia I. zu den Gästen. Im Anschluss daran werden die Hofdamen gekürt und die neue Pflaumenkönigin gekrönt. Sie wird dann für zwei Jahre regieren. Am Sonntag beginnt der Markt um 12 Uhr, um 13 Uhr ist offizielle Eröffnung. **Sonderseiten**

Mehr Platz, brillante Bilder



Thomas Fußner bringt frischen Wind ins Oelder Filmzentrum. Saal 1 hat er von Grund auf überholt. Viel Beinfreiheit, bequeme Sessel und eine neue Leinwand für brillante Bilder sollen den Besuchern Kinospaß bringen. Bild: Reimann

Film ab für eine neue Ära im Kino

Von unserem Redaktionsmitglied KNUT REIMANN

Oelde (gl). Eine Leinwand aus den USA, Stühle aus Lippstadt: das sind zwei der Zutaten, die Thomas Fußner verwendet hat, um neuen Glanz in Saal 1 des Oelder Filmzentrums zu bringen. Mit Erfolg. Der Nikotin-Geruch ist weg, brillante Bilder und eine angenehme Atmosphäre erwarten die Kinobesucher.

Mit seinen 22 Jahren gehört Thomas Fußner zu den Jungen in der Kinobranche. Doch unerfahren ist er nicht. Und weder bei der Qualität der Filme noch bei der Projektion gibt sich der ausgebildete Fotograf mit halben Sachen zufrieden.

Die neue beschaltete Leinwand aus den USA soll im Saal 1

genauso zu einer optimalen Bildwiedergabe beitragen wie der neu ausgerichtete Projektor, der mit einem neuen Objektiv für das Breitwandformat versehen wurde. Selbst die Scheibe zwischen Vorführraum und Kinosaal hat Thomas Fußner verändert. Vorher ließ sie sich nicht öffnen und nicht säubern. Jetzt ist dies möglich, und das Licht kann ungehindert den Weg zur Leinwand finden.

Im Frühjahr hat Thomas Fußner die Sessel aus Lippstadt abgeholt. Diese waren nur ein Jahr genutzt und dann mehrere Jahre eingelagert. Er habe sofort gesehen, dass dies die richtigen Sessel für sein Kino seien, berichtet er begeistert.

Anstelle der ursprünglich 90 Sessel hat er nur 78 aufgestellt. Das bedeutet mehr Beinfreiheit

für jeden Besucher und bietet Platz für zwei Rollstuhlfahrer, die nun nicht mehr ihr Gefährt im Gang abstellen müssen. „Schüler der Erich-Kästner-Schule sind oft hier“, berichtet Fußner. Deshalb war für ihn klar, dass mindestens zwei Plätze für Rollstuhlfahrer freigelassen werden sollten.

Harte Arbeit war es, den Geruch aus dem Kino zu verbannen, der sich über die Jahre durch den Zigarettenqualm überall festgesetzt hatte. Mit schützendem Müze und Essiglösung ausgerüstet, ist der junge Kinobetreiber sogar in die Lüftungsschächte vorgezogen, um Nikotinreste zu beseitigen.

Ein neuer Teppichboden mit eingelassener Leuchte – wasserfest, falls mal eine Cola umfällt – und neue Wandverkleidun-

gen komplettieren die Rundumerneuerung. Dabei hat Fußner sogar darauf geachtet, dass zu spät kommende Kinofreunde möglichst leise zu ihren Plätzen kommen. „Der Gang ermöglicht gedämpftes Laufen und soll den Schall, zum Beispiel von Stöckelschuhen schlucken“, betont Thomas Fußner. „Ich habe versucht, alles zu bedenken“, sagt er und blickt stolz in den Saal.

Im November soll dann auch Saal 2 an die Reihe kommen, damit dann alle drei Zuschaueräume erneuert sind.

Wie gut das neue Kino bei den Besuchern ankommt, zeigen die Einträge in das Gästebuch auf der Internetseite. Auf dieser Seite sind auch Bilder vom Umbau zu finden.

www.kino-oelde.de

Sachschaden

Zusammenstoß beim Abbiegen

Stromberg (gl). Bei einem Verkehrsunfall an der Einmündung des Wiedenbrücker Tors auf die Straße Auf der Schanze am Mittwoch gegen 12.30 Uhr ist in Stromberg ein Sachschaden in Höhe von zirka 3000 Euro entstanden. Ein 54-jähriger Vectrafahrer aus Stromberg übersah beim Abbiegen nach links den von dort kommenden Opel-Corsa eines 22-jährigen Warendorfers, der sich auf der Vorfahrtsstraße befand. Es kam zum Zusammenstoß.

Für Jugendliche

Kickerturnier in der Alten Post

Oelde (gl). Am Mittwoch, 17. September, findet von 16 bis 18 Uhr im Jugendcafé der Alten Post erneut ein Kickerturnier statt. Jugendliche im Alter von 11 bis 15 Jahren sind eingeladen, um Preise zu spielen. Die Anmeldung beginnt am Mittwoch um 15.30 Uhr mit anschließender Auslosung der Gegenspieler. Mit einer Siegerehrung endet schließlich das Turnier gegen 19 Uhr. Die drei besten Spieler werden dann für ihr Können belohnt. Als Hauptgewinn des Nachmittags gibt es einen Kinogutschein. Informationen gibt es bei Bastian Klomke in der Alten Post unter ☎ 02522/960570.

Heute

Anonymus IV geben Konzert

Oelde (gl). Am heutigen Freitag sind die Bands Anonymus IV und Finnish Lapp in der Alten Post in Oelde zu Gast. Die Veranstalter versprechen ein Programm, das vielschichtiger nicht sein könnte.

So böten die Musiker von Finnish Lapp russischen Folk-Rock, während die Musiker von Anonymus IV sich dem Glam-Rock verschrieben hätten. Beginn des Konzerts ist um 21 Uhr.

Ev. Kirche

Männerkreis bei Haver & Boecker

Oelde (gl). Der Männerkreis der Evangelischen Kirchengemeinde Oelde trifft sich am Dienstag, 16. September, zur Betriebsbesichtigung von Haver & Boecker. Treffpunkt ist 16.30 Uhr an der Drahtweberei beim Pförtner. Informationen gibt es bei Karl-Heinz Figgner, ☎ 02522/3796.

Ihr Draht zu uns

Die Glocke
Telefon: (02522) 73340
Telefax: (02522) 73329
E-Mail: oe@die-glocke.de

Lokalredaktion:
Am Markt 1 · 59302 Oelde
Dirk Baldus (Leitung),
Eva Haunhorst (stv. Leiterin),
Anke Rautenstrauch, Knut Reimann,
Karl Werner
Lokalreport:
(02522) 73126
Klaus Weber
Kreisredaktion:
(02521) 9310-40
Annette Mehl
Geschäftsstelle:
Ruggestraße 22 · 59302 Oelde
Postfach 3240 · 59281 Oelde
Telefon: (02522) 73-300
Telefax Anzeigenannahme:
(02522) 73241
E-Mail: gs-oe@die-glocke.de



Sie sind Fachfrauen in Sachen Pflaumenpfannkuchen: die Stromberger Landfrauen (v. l.) Marie-Theres Winter, Marie-Theres Surmann und Lies Grofherode. Bild: Grosch

Mit Zimt und Zucker genießen

Ähnlich wie beim Teig müssen auch die verwendeten Pflaumen bestimmte Kriterien erfüllen. „Die Stromberger Pflaume ist einfach am besten für das Backen. Sie hat einen relativ geringen Saftgehalt und schmeckt trotzdem nicht trocken“, erklärt Marie-Theres Surmann. Andere Pflaumensorten seien sehr saftig und daher nicht vorteilhaft für

Pfannkuchen. Die Pflaumen werden halbiert und entsteint. Wenn eine Kelle Teig frisch in die heiße Pfanne gegeben wurde, legt man anschließend die halbierten Pflaumen mit der Schnittstelle nach unten auf den Teig.

Schwierig sei es, den Pfannkuchen zu wenden, meint die 51-jährige Marie-Theres Surmann. „Man lässt den Pfannku-

chen mit den Pflaumen nach oben auf einen Deckel oder Teller gleiten. Mit Schwung wird er dann mit der Pflaumenseite zuerst wieder in die Pfanne gegeben.“

Wenn der Pfannkuchen goldbraun gebacken ist, wendet man ihn erneut und legt ihn – mit der Pflaumenseite nach oben – auf einen Teller und streut Zucker oder Zimt darauf. (gro)

Mineralwasser lässt den Pfannkuchenteig schön locker werden

Stromberg (gro). Die Stromberger Pflaume ist eine ganz besondere Frucht. Schon 1800 war sie ein wichtiger Bestandteil des Wirtschaftslebens im Burgdorf. Die Pflaumenbäume wachsen auf dem kalkreichen Stromberger Boden sehr gut. Und ein traditionelles Gericht, für das sich die Stromberger Pflaume gut eignet, ist der Pflaumenpfannkuchen.

Wie die süße Teigspise am besten gelingt, verraten die Stromberger Landfrauen Marie-Theres Winter, Lies Grofherode und Marie-Theres Surmann. Für drei bis vier Portionen benötigt man drei Eier, etwas Salz, 250 Gramm Mehl und einen viertel Liter Milch. Diese Zutaten müssen zu einem Teig verarbeitet werden. Doch schon hier sollte man auf einige Dinge achten. Als erstes werden die Eier aufgeschlagen, dann kommt die Milch hinzu und unter ständigem Rühren wird erst dann das Mehl untergerührt. „Somit verklumpt der Teig nicht so schnell“, meint Marie-Theres Surmann.

Auch bei der Milch sollte man darauf achten, welche Sorte man nimmt. Für figurbewusste Menschen kommt meist fettarme

H-Milch in Frage. „Vollmilch schmeckt aber einfach besser“, meint Marie-Theres Winter, die beim Stromberger Pflaumenmarkt den Pfannkuchen mit den anderen Landfrauen backen wird. Auch für das Einfeiten der Pfanne haben die Landfrauen einen Tipp: Es seien Margarine oder Sonnenblumenöl zum Backen des Pfannkuchens besser geeignet, Raps- oder Olivenöl hinterließen einen seltsamen Nachgeschmack.

Auch die Konsistenz des Teiges spielt nach Ansicht der Stromberger Frauen eine große Rolle beim Herstellen eines Pfannkuchens. „Wenn ich auf dem Pflaumenmarkt, der jedes Jahr im September stattfindet, in einer großen Pfanne backe, dann kommen mehrere Teigöffel nebeneinander in eine große Pfanne. Damit der Teig dann nicht ineinander läuft und man ihn besser wenden kann, muss er relativ fest sein. Zu Hause kann er ruhig flüssiger sein, da ich dort eine kleine Pfanne verwende“, verrät Marie-Theres Surmann.

„Wenn der Teig später schön locker sein soll, gebe ich immer einen Schuss Mineralwasser in den Teig“, verrät die 74-jährige Lies Grofherode.