

TERMINE IN
GROßENKNETEN

HEUTE

VERANSTALTUNGEN

Ahlhorn
16 bis 20 Uhr, **Dorfgemeinschaftshaus**: Blutspendeaktion

Huntlosen
19 Uhr, **Schützenhaus**: Freundschaftsschießen der Vereine aus Hatten und Huntlosen

NOTRUF

Polizei Tel. 110; Feuerwehr, Rettungsdienst Tel. 112; Giftnotruf: Tel. 0551/19240; EWE Strom Tel. 0180/1393111, Gas Tel. 0180/1393200; OÖWV-Notruf Tel. 04401/6006

APOTHEKEN-BEREITSCHAFT

Wildeshausen
Kronen-Apotheke: Westerstraße 48, Tel. 04431/93680

ÄRZTE-NOTDIENST

Notfall-Rufnummer: 116 117
Wildeshausen
Zentrale ärztliche Bereitschaftsdienstpraxis am Krankenhaus Johanneum: 17 bis 19 Uhr Sprechzeiten, Rufbereitschaft ab 13 Uhr, Feldstraße 1, Tel. 04431 / 982 10 10

ZAHNÄRZTE-NOTDIENST

Sandkrug
ZA Dr. Vokke Meyer: 17 bis 18 Uhr, Notfallsprechstunde, Bahnhofstr. 41, Tel. 04481/98200

JUGEND

Ahlhorn
Jugendzentrum: 14 bis 20 Uhr, offener Treff ab 10 Jahre, Sandhorn 15 b

Großenkneten
Jugendzentrum: 14 bis 20 Uhr, offener Treff ab 8 Jahre, Efeuweg 3

Huntlosen
Jugendzentrum: 15 bis 19 Uhr, offener Treff ab 8 Jahre, Bahnhofstraße 82

RATHAUS

Großenkneten
Rathaus: 8 bis 12 Uhr, Zentrale der Gemeindeverwaltung Tel. 04435/6000; Mobiler Bürgerberater Hartmut Steinmann Tel. 04435/600-131, Markt 1

BÜCHEREI

Großenkneten
Bücherei: 14 bis 18 Uhr, Efeuweg 3

Huntlosen
Bücherei: 9.30 bis 12 Uhr, 14 bis 18.30 Uhr, Bahnhofstraße 82

MORGEN

APOTHEKEN-BEREITSCHAFT

Ahlhorn
Ahlhorer Apotheke: Wildeshauser Str. 7 c, Tel. 04435/1202

ÄRZTE-NOTDIENST

Notfall-Rufnummer: 116 117
Wildeshausen
Zentrale ärztliche Bereitschaftsdienstpraxis am Krankenhaus Johanneum: 19 Uhr, Rufbereitschaft, Feldstraße 1, Tel. 04431 / 982 10 10

JUGEND

Ahlhorn
Jugendzentrum: 14 bis 18 Uhr, Kindertag (6 - 11 J.), Sandhorn 15 b

KONTAKT

Großenkneten
Redaktion: Klaus Derke
☎ 04431/9988 2704
Anzeigenberatung: Thomas Koscheike
☎ 04407/9988 4910

Hobbyköche sind ganz wild auf Wild

KOCHKURSUS Uwe und Petra Meyer zeigen, wie Picata vom Rehrückenfilet zubereitet wird

Frische Produkte stehen im Mittelpunkt des Kochseminars. Neben Tipps für die Zubereitung erhalten die Teilnehmer das Rezept.

VON CHRISTINE HENZE

HUNTLOSEN – Warmer Kerzenschein dringt durch die Fenster in Meyer's Kochwerkstatt „Der Spieker“ in Huntlosen. Der Duft von geschmolzener Butter liegt in der Luft. In einer Küche haben sich vier Frauen und sieben Männer mit blauen Schürzen um eine riesige Anrichte herum versammelt. Koch und Ge-

schäftsführer von Meyer's Gasthaus, Uwe Meyer, erklärt den Teilnehmern des 9. Wildkochkurses die Handgriffe für den Hauptgang. Es gibt: Picata vom Rehrückenfilet auf Johanniseerspaghetti. Hasensuppe und Wildschweinfilet auf Apfel-Linsensalat haben die Teilnehmer bereits als Vorspeisen zubereitet. „Wir bieten den Kochkurs im Rahmen der Wildwochen an“, sagt Ehefrau Petra. Es ist der vorletzte Kurs in diesem Jahr – auch der am kommenden Montag ist schon ausgebucht.

Während sich eine Gruppe des Rehs annimmt, es schneidet und klopft, raspelt die andere Gruppe Parmesan und gibt Eier hinzu. „Fleisch, Mehl, Ei, Pfanne“, sagt Koch Meyer. Und die Teamarbeit funktioniert. Teilnehmerin Wiebke Kolbe aus Wahnbeck ist für das Braten des Fleisches zuständig. „Kochen macht mir Spaß. Ich bin das zweite

Mal dabei“, sagt sie.

Im Kochseminar kommt auch die Gemütlichkeit nicht zu kurz. Mit einem Glas Wein in der Hand tauschen die Teilnehmer Rezeptideen aus. Einige der Hobbyköche sind das erste Mal dabei. Dem Oldenburger Hans-Jürgen Janßen kribbelt es schon jetzt in den Fingern, das Gericht nachzukochen.

Zum Fleisch gibt es Nudeln, die mit Johanniseergelee und frischen Johanniseeren veredelt werden. Das sorgt für Säure und gleichzeitig Süße, so Meyer. Auf Frische legt der Koch bei der Auswahl der Produkte viel Wert. „Wenn ihr einmal frische Nudeln gegessen habt, wollt ihr keine anderen mehr haben“, sagt Meyer. Nachdem alles gar und angerichtet ist, wird diniert. Petra Meyer kümmert sich danach um den Abwasch. „Der Kochkurs macht jedes Mal Spaß“, resümiert sie lächelnd.

MEYERS REZEPT IM DETAIL

Zutaten: 600 Gramm Rehrückenfilet, 250 Gramm Spaghetti, 60 Gramm Zwiebeln, 150 Milliliter Balsamico-Essig, 150 Milliliter Wildfond, 70 Gramm Johanniseerkonfitüre, 200 Gramm Johanniseeren, 2-3 EL Mehl, 1 Ei, 3 EL geriebenen Parmesankäse, Butterfett, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

■ Das Rehrückenfilet abspülen, trocken tupfen, in acht Scheiben schneiden und würzen.

■ Die Filets erst in Mehl, dann in Ei und Parmesan wälzen und anschließend panieren.

■ Das Butterfett in der Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin goldbraun braten.

■ Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.

■ Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

■ Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten. Rotwein, Balsamico und Wildfond zugießen, Johanniseerkonfitüre unterrühren und die Sauce auf etwa 150 Milliliter einkochen. Abschließend Salz und Pfeffer dazugeben.



Begeisterte Hobbyköche: Koch Uwe Meyer (links) erklärt den Teilnehmern des Wildkochkurses Rezept und Handgriffe.

BILD: CHRISTINE HENZE

Ulrike Binias lädt zu Filmvorführung und Diskussion

VERANSTALTUNGSREIHE Großenkneterin möchte auf Missstände in der Welt hinweisen

HUNTLOSEN/LD – Die Großenkneterin Ulrike Binias sieht viele Probleme in der Welt: Klimawandel, Flüchtlingsströme, Fleischskandale, Umweltkatastrophen und Regierungen, die all dem „scheinbar“ hilflos gegenüber stehen. „Lange Zeit habe ich gedacht, es reicht, per Einkauf all das zu boykottieren, was unseren Planeten zerstört. Wenn genügend Menschen mitmachen, wird es schon besser“, sagt Ulrike Binias. „Das dies nicht so ist, dürfte immer deutlicher werden.“

Welche Idee Ulrike Binias für eine bessere Welt verfolgt,

wird sie ab Freitag, 29. November, immer freitags ab 20 Uhr im Restaurant Schalotte, Bahnhofstraße 9 in Huntlosen interessierten Besuchern vorstellen.

„In den letzten zwei Jahren stolperte ich wiederholt über den Begriff Transition (Übergang) und wurde neugierig. Inzwischen hat mich das Konzept überzeugt“, sagt Binias. Was genau Transition in ihrer Vorstellung

ist, wird sie bei der Auftaktveranstaltung erläutern. Zunächst wird an diesem Abend die Dokumentation „In Transition 1.0“ (mit deutschen Untertiteln) gezeigt.

„Eingeladen sind Menschen jeden Alters. Der Eintritt ist kostenlos.“ „Anschließend werden wir darüber sprechen, inwiefern dies auch für Huntlosen relevant sein könnte“ erzählt Binias.

Neben weiteren Filmab-

den, auf denen spannende Dokumentationen gezeigt werden sollen, sind außerdem Informationsabende und Podiumsdiskussionen mit ausgewählten Experten zu Themen wie „Wiedererlernen vergangener Kulturtechniken“, „Erdölfördermaximum“, „Lokale Autonomie“ und „Regional & Saisonal“ und ähnliches geplant.

Unverbindliche Anmeldungen für die Veranstaltungen nimmt Ulrike Binias telefonisch unter ☎ 04487/233602 oder per E-Mail unter transition-huntlosen@online.de entgegengenommen.

Laubsammeln in Großenkneten

GROßENKNETEN/LD – Auch 2013 bietet die Gemeinde Großenkneten eine Laubsammelaktion mit Containern an. Geplant ist sie am Sonnabend, 23. November, zwischen 9 und 12 Uhr. Die Container werden in Ahlhorn auf dem Dorfplatz an der Katharinenstraße sowie auf dem Busparkplatz der Graf-von-Zeppelin-Schule stehen. In Großenkneten stehen die Container auf dem Wilhelm-Wellmann-Platz und auf dem Bauhof, in Huntlosen auf dem Dorfplatz an der Grundschule sowie auf dem Buswendeplatz am Reiterhof Hosten auf der Hegeler-Waldstraße.

Neue Stallbauten im Windschatten der Windenergie?

ERNEUERBARE ENERGIEN In Döhlen und Bissel neue Anlagen geplant – Höhe bis zu 210 Metern

GROßENKNETEN/RIT – Windenergie und Stallbauten – auf den ersten Blick hat das nicht viel miteinander zu tun. Im Planungsausschuss der Gemeinde Großenkneten allerdings wurde der ungewöhnliche Zusammenhang schnell klar. Denn im Flächennutzungsplan für den Windpark Döhlen ist nicht nur die Höhe der Windräder und die Abstände zu den nächsten Wohngebieten festgelegt, son-

dern auch, dass auf den Flächen um die Windräder Stallbauten möglich sind. Und darüber wurde sehr viel intensiver diskutiert als über die Höhe neuer Windkraftanlagen.

In Döhlen stehen derzeit sechs Windräder in dem Gebiet. Vier (Durchmesser 66 Meter) sollen abgebaut und dafür will der Betreiber drei neue (Durchmesser 115 Meter, Höhe 206 Meter) aufgestellt werden. Zwei weitere

Räder (Durchmesser 70 Meter) bleiben erhalten. Die Leistung verdoppelt sich damit von 17 auf 35 Millionen Kilowattstunden. Eine Vergrößerung des Windparks in Bissel ist ebenfalls geplant. Hier soll die Zahl der Windräder von fünf auf sieben steigen. Wie in Döhlen sind 206 Meter hohe Anlagen geplant.

Im Ausschuss gab es quer durch die Fraktionen eine Zustimmung, zumal umfangrei-

che Prüfverfahren und eine frühzeitige Anwohnerbeteiligung von Seiten der Betreiber erfolgen soll.

Bei der Frage, was in Döhlen außer Windrädern noch möglich sein darf, war es aber mit der Einigkeit vorbei. Denn am Boden sollen gewerbliche Ställe möglich sein. „Diese Änderung hätte zufolge, dass auch große Tierhaltungsanlagen mit mehr als 1500 Schweinen und 30 000 Hähnchen ex-

plizit zulässig wären“, meint Ratsherr Uwe Behrens (KA). Er forderte im Ausschuss vergeblich eine Beschränkung auf rein landwirtschaftliche Stallbauten. „Es steht zu befürchten, dass ein solches Sondergebiet für gewerbliche Großställe zahlreiche Investoren anziehen wird“, so Behrens. Die Mehrheitsgruppe CDU-FDP setzte sich jedoch mit fünf zu vier Stimmen gegen KA und SPD durch.