

„Jugend musiziert“ in Bad Fredeburg

Regionalwettbewerb vor großem Publikum

Bad Fredeburg. Musik aus vielen Epochen und für unterschiedliche Besetzungen – unter anderem für Streicher, Holzbläser, Zupfinstrumente, Klavierkammermusik sowie Schlagwerk – erklingt am heutigen Samstag, 30. Januar, und Sonntag, 31. Januar, im Musikbildungszentrum (MBZ) Südwestfalen in Bad Fredeburg. In den neuen Konzert- und Probenräumlichkeiten findet der Regionalwettbewerb „Jugend musiziert – Südwestfalen“ für den Hochsauerlandkreis und die Kreise Olpe und Siegen statt.

Musikfreunde sind zwischen 9 und 18 Uhr zum Zuhören eingeladen. Alle Vorträge des Regionalwettbewerbs sind öffentlich und der Eintritt ist frei. Die jungen Musiker würden sich freuen, ihr Können vor einem möglichst großen Publikum präsentieren zu können.

Landesentscheid im März

Auch in diesem Jahr bietet der Regionalwettbewerb „Jugend musiziert“ ein umfassendes Programm mit rund 100 Teilnehmern in Solo- und Ensemblewettbewerben. Informationen zum Wettbewerb sowie detaillierte Ablaufpläne befinden sich auf der Homepage von „Jugend musiziert“ www.jugend-musiziert.org unter der Region „Südwestfalen“.

Der Wettbewerb startet 2016 in mehr als 140 Regionen Deutschlands. Die Preisträger der Regionalwettbewerbe nehmen anschließend im März an den Landeswettbewerben teil. Die ersten Preisträger aller Bundesländer sind schließlich zum Bundeswettbewerb eingeladen. Dieser findet vom 12. bis 19. Mai in Kassel statt.

Veranstaltet wird „Jugend musiziert“ vom Deutschen Musikrat; Schirmherr ist der Bundespräsident. Die Finanzierung der Regionalwettbewerbe liegt in den Händen der Kommunen, vertreten durch die Kreise. Die Sparkassen sind größter Einzelförderer aus der Wirtschaft.

Beratung zur Erziehung

Sprechstunden im Familienzentrum

Dorlar. Im Alltag mit Kindern gibt es immer wieder Situationen, in denen Eltern Unterstützung Ansprechpartner suchen, mit denen sie unverbindlich aber fachkompetent Erziehungsfragen besprechen können. Die Beratungsstelle für Eltern, Kinder und Jugendliche bietet deshalb regelmäßig Sprechstunden in den fünf Familienzentren im Stadtgebiet SchmalleMBERG an.

Eltern können kurzfristige Beratungstermine bei Klaus Fischer, Leiter der SchmalleMBERger Beratungsstelle, in Anspruch nehmen, um Fragen zur Erziehung, zur Entwicklung der Kinder und zum Zusammenleben in der Familie zu besprechen. Die Beratung erfolgt kostenlos, freiwillig und vertraulich. Termine können über das jeweilige Familienzentrum oder direkt über die Beratungsstelle vereinbart werden.

i Die nächsten Sprechstunden finden statt am kommenden Dienstag, 2. Februar, von 9 bis 12 Uhr im Familienzentrum Hand in Hand, Kindergarten Dorlar, ☎ 02972/980433. Terminvereinbarung: Familienzentrum oder Beratungsstelle, ☎ 02972/2288.



Kämmerer Burkhard König (Mitte) und Bürgermeister Bernhard Halbe (rechts) testen gemeinsam mit den Vorschulkindern Elea (von links), Noah und Lion das Essen – heute gibt es Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelbrei.

FOTO: KATRIN CLEMENS

Stadt stellt Essen in Kitas um

Zubereitung läuft neuerdings nach dem Verfahren „Cook and Chill“

Von Katrin Clemens

SchmalleMBERG/Bad Fredeburg. Seit Beginn des Jahres heißt es für neun Kindergärten im Stadtgebiet „Cook and Chill“ – hinter dem Begriff verbirgt sich eine neue Verfahrensweise bei der Essenslieferung. Gekocht wird dabei auf herkömmliche Weise in der Küche der Akademie in Bad Fredeburg. Was neu ist: Direkt danach werden die Speisen innerhalb kurzer Zeit auf eine Temperatur von vier Grad Celsius heruntergekühlt. So können sie mehrere Tage lang aufbewahrt und direkt vor dem Essen wieder erhitzt werden.

Lieferung zweimal pro Woche

„Es ist logistisch viel besser zu planen“, sagt Kämmerer Burkhard König. Der Caterer fährt nicht mehr täglich seine Runde durch alle Orte, sondern liefert das Essen

nur noch zweimal pro Woche aus. Das hat Vorteile für beide Seiten: In der Küche können sich die Mitarbeiter ihre Arbeit besser einteilen und können auch die Nachmittage zum Kochen nutzen. Die Kitas haben spezielle Öfen bekommen, in denen sie die Mahlzeiten kurz vor dem Servieren erhitzen – so sind sie in jedem Fall heiß.

„Es ist logistisch viel besser zu planen.“

Burkhard König, Erster Beigeordneter und Kämmerer

Früher sei das Essen bis zur Mittagszeit oft schon abgekühlt gewesen, berichtet Kerstin Schulze, Leiterin der Kita Lollipop in Bad Fredeburg. Seit der Umstellung des Caterings nach den Weihnachtsfe-

rien sei das anders. „Nach den ersten Wochen sind wir sehr zufrieden – das Essen ist viel besser als es vorher war“, sagt sie.

Jutta Gerhold vom städtischen Jugendamt bestätigt diesen Eindruck: „Es läuft bisher reibungslos ab und der Speiseplan ist sehr abwechslungsreich“, sagt sie. Maximal alle sechs Wochen wiederhole sich ein Speiseplan. Der wird jeweils eine Woche zuvor veröffentlicht, so dass Eltern ihre Bestellungen abgeben können. 2,80 Euro Mittagessen müssen sie zahlen und haben die Wahl zwischen einem Vollwertgericht und einer vegetarischen Variante.

Zum Probessen mit Vertretern der Stadt gibt es Kassler, Sauerkraut und Kartoffelbrei. „Wir sind gerade in der Probephase, um zu schauen, welche Gerichte die Kinder gerne essen und was nicht so gut ankommt“, sagt Gerhold. Kar-

Akademie beliefert auch Mensa am Schulzentrum

Fast 2000 Portionen hat die Akademie Bad Fredeburg im Januar an die städtischen Kitas ausgeliefert.

Außerdem liefert sie das Essen für die Mensa am Schulzentrum.

Die Schüler der Erich-Kästner-Realschule essen direkt vor Ort in den Räumen der Akademie.

toffelbrei und Fleisch sind recht beliebt, Sauerkraut ist für einige Kinder noch gewöhnungsbedürftig. Zum Nachtisch gibt es Stracciatella-Creme – die landet in fast allen bunten Schüsselchen und wird bis zum letzten Löffel verputzt.

SERIE

Am Samstag

Heute: Hubertus Greißner

Hubertus Greißner ist Förster und Sprecher des Hege-Rings SchmalleMBERG. FOTO: KATRIN CLEMENS



1. Von wem haben Sie Kochen gelernt?

Im Elternhaus und von meiner Frau – ein begnadeter Koch bin ich aber nicht.

2. Sind Sie eher Grillmeister oder Zuckerbäcker?

Auf jeden Fall Grillmeister.

3. Wen bekochen Sie am liebsten?

Am liebsten für meine Familie.

4. Was gehört für Sie zu einem perfekten Abendessen dazu?

Ein guter Rotwein.

5. Welches Gericht verbinden Sie mit Urlaub?

Gegrillte Meeresfrüchte.....



DAS REZEPT

Zucchini mit Mett

Zutaten für 4 Portionen:

- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 3 Zucchini
- ★ 500 g Mett
- ★ 200 g Crème fraîche
- ★ 1 große Dose Tomaten
- ★ Salz und Pfeffer
- ★ Paprika edelsüß
- ★ Olivenöl

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden beziehungsweise hacken. Beides in einer Pfanne andünsten. Das Mett dazugeben und braten, bis es krümelig wird. Die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden, dann ebenfalls mitbraten. Zum Schluss Tomaten und Crème fraîche dazugeben und erhitzen. Das Ganze mit Gewürzen abschmecken und servieren.

Kochen, backen, essen und genießen – darum dreht sich unsere Samstagsrubrik. SchmalleMBERger verraten, für wen sie am liebsten am Herd stehen und welches ihr Lieblingsrezept ist. Es darf natürlich nachgekocht werden – guten Appetit!

Prinz Paul I. regiert 1956 die Narrenwelt

Vor 60 Jahren organisiert der MGV SchmalleMBERG die fünfte große Elferratssitzung

Von Helmut Voß

SchmalleMBERG. „SchmalleMBERG steht Kopf“ hieß das Motto 1956, das Präsident Toni Mohrhauer in der Stadthalle ausrief, worauf die einheimische Narrenwelt brausend Zustimmung jubelte. Der Präsident begrüßte Gäste und Honorationen, darunter Amtsbürgermeister Dameris und Bürgermeister Paul Falke.

Schlager und Büttendrede

Die prächtige Bühnenausstattung umfasste erstmals auch einen Thronessel mit Vorträgen seiner eigenen Karnevalsschlager, die von Heribert Falke vertont wurden. Der Refrain zündete prächtig: „Denn heute da feiern wir Karneval, wenn auch Aschermittwoch das Geld ist all...!“ Als Büttendredner trat der Attendorner Gast Mataik auf die Bühne und startete einen Angriff auf die Lachmuskeln der Zuschauer.

Eine weiterer Höhepunkt war der Auftritt der drei „Pawetos“, drei

SchmalleMBERger Jungens (Werner Leismann, Otto Hamm und Paul König), die als weinfröhliche Sänger im Rampenlicht standen.

„Hoch lebe unsere Vaterstadt“

Mit Hans Degen als „gleichberechtigter Ehemann“ kam die erste Kanone in die Bütt und landete den Volltreffer. Zwischendurch brachte „Kranzchensänger“ Adalbert Schulz mit dem Schlager „Alles von unseren Gröschelchen“ wieder stimmliche Bewegung in die Narrenmenge.

In toller Aufmachung als Stadtrat, mit Gehrock, Röhrenhose und „Bombe“, kam Hannelore Schenk auf die Bühne und öffnete die umfangreiche „Akte Stadtplanung“, in der auch das Fernziel „Kurort“ witzig angesteuert wurde.



Elferrat und Herold verfolgen das Programm direkt von der Bühne aus. Gerade schmettert Hans Degen (ganz links) einen Karnevalsschlager.



Unter dem Motto „SchmalleMBERG steht Kopf“ feiert der MGV 1848 seine Elferratssitzung in der Stadthalle.

FOTO: ARCHIV HELMUT VOß

Mit einem anrühigen Kehrreim „Es ist alles Käse“ hatte Fritz Hahn, ein alter Büttenstrategie, seinen Vortrag gewürzt. Seinen Schwanengesang des ersten Karnevalsprinzen

(1955) Karl Josef Leggen schloss dieser mit dem sinnvollen Aufruf: „Frisch auf zur neuen Narrentat – Hoch lebe unsere Vaterstadt“.

Als würdiger Prinzenachfolger von Franz-Josef Leggen wurde seine Tollität „Paul I.“ (Paul Jungblut) gekürt, nachdem er sich durch Verlesen der Narrenstatuten und eine zündende Ansprache eingeführt hatte.

Stadtchronik in Mundart

Eine enorme Leistung vollbrachte wieder einmal Hedwig Bergenthal mit ihrer Stadtchronik, einer in mundartlichen Versen zusammengefasste heimliche Vielzahl an kleinen und großen Tatsachen aus dem Geschehen in SchmalleMBERG.

Musikverein zieht Jahresbilanz

Bad Fredeburg. Die Generalversammlung des Musikvereins Fredeburg findet am Samstag, 13. Februar, um 20 Uhr im Vereinslokal Guntermanns Stuben statt. Auf der Tagesordnung stehen der Tätigkeits- und Rechenschaftsbericht des vergangenen Jahres sowie die Wahl des zweiten Vorsitzenden, des Schriftführers, eines Beisitzers und eines Kassenspielführers.