

WDR-Sendung „Land und lecker“



Karree vom Longhorn-Rind bereitet Elisabeth Bremehr zu.



Das Endergebnis: In drei Kategorien gab es Punkte.



Hildegard Möllenhoff prüft, ob der Ofen im Backhaus richtig angeheizt ist.



42 von 50 Punkten erhielt Elisabeth Bremehr für die Deko.



Im Juli waren die Bäuerinnen mit dem Land-und-lecker-Bus am Schmiedestrang vorgefahren. Elisabeth Bremehr hatte mit ihrer Familie ein Menü vorbereitet. Gestern wurde die Sendung ausgestrahlt. Bilder: Steinecke

## 133 Punkte für Elisabeth Bremehr

Von unserem Redaktionsmitglied CHRISTOPH ACKFELD

Verl (gl). Elisabeth Bremehr läuft jubelnd in die Küche und herzt ihre Familie. Der Nachtisch ist gerade abgeräumt, das Land-und-lecker-Menü aufgegessen, der Druck fällt ab. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen: 133 Punkte erhält die Verler Landwirtin. Für ihr Menü, die Dekoration und den Hofbesuch insgesamt.

Am Montagabend hat der WDR die Sendung mit Elisabeth Bremehr ausgestrahlt. Darin wird auch der Hof vorgestellt. Die Landfrauen machten auf dem Weg zum Schmiedestrang zudem einen Stopp in der Likörmanufaktur Schroeder.

„Ich habe das Gefühl, dass es ganz gut gelaufen ist“, resümiert Elisabeth Bremehr im Anschluss an das Menü. Drei Monate hatte sie sich auf den Tag vorbereitet. Ihr Mann Ludger hatte sie für die WDR-Sendung „Land und lecker“ angemeldet. Sechs Bäuerinnen treten in der Staffel gegeneinander an. Bewertet werden nicht nur das Drei-Gang-Menü, sondern auch die Dekoration und der Hofbesuch insgesamt.

Ihr Ergebnis bringt Elisabeth Bremehr vorläufig den zweiten Platz. Zwei Sendungen stehen noch aus. 44 von 50 möglichen Punkten bekommt die Bäuerin für ihre Kochkünste. Als Vorspeise gab es Bentheimer Schinken, Gartensalat und Selleriegemüse. „Der Schinken war sehr mild, aber doch aromatisch“, lobt

Alina Schmittgen. Landfrau Helga Trimborn gefällt die ungewöhnliche Mischung mit Salat und Gemüse.

Gut an kommt der Hauptgang: Karree vom Longhorn, dreierlei Bohnen und Drillinge. Elisabeth Bremehr hatte noch Sorge: „Das Fleisch muss punktgenau aus dem Ofen.“ Aber ihr Ehemann Ludger war vorm Essen mit den Frauen auf dem Hof unterwegs. „Ich habe noch nie erlebt, dass er pünktlich zum Essen gekommen ist“, sagt die Landwirtin und lacht. Diese Sorge ist unbegründet. Rechtzeitig holt Ludger Bremehr das Stück Fleisch aus dem Ofen. „Es sieht super aus. Ein Lob dem Hofherren“, sagt Elisabeth Bremehr in der WDR-Sendung. Auch die fünf Landfrauen, die von anderen Höfen in Nord-

rhein-Westfalen kommen, sind begeistert. „Das Fleisch war richtig, richtig gut“, erklärt etwa Andrea Strothlüke aus Ummeln.

Es läuft gut für Elisabeth Bremehr. Nur bei der Nachspeise ist sie nicht zufrieden. Es gibt Himbeer-Hirse-Dessert. „Es hätte etwas breiiger sein können“, sagt die Verlerin nach dem Probieren in der Küche. Auch bei den Landfrauen gibt es unterschiedliche Ansichten. „Lecker“, so Lisa Anschütz. „Für mich war das nichts“, sagt Helga Trimborn. „Ich war verwundert, dass es noch so viel Biss hatte“, erklärt Andrea Strothlüke. Viele Punkte gibt es dennoch. Und auch der Hofbesuch insgesamt wird mit 47 von 50 Zählern bestens bewertet. Für die Dekoration erhält Elisabeth Bremehr 42 Punkte.

Sauerkraut hergestellt

## Schweißtreibende Angelegenheit

Verl (matt). Rund 400 Kilogramm Weißkohl schlummern jetzt geschräddert, gestoßen und gesalzen in zahlreichen Tontöpfen und fermentieren in den kommenden sechs Wochen. Dann, wenn die Adventszeit beginnt, ist es fertig: das selbstgemachte Sauerkraut. Rund 30 Verler haben sich am Samstag auf dem Ewershof getroffen, um das Kraut herzustellen.

„Man weiß das ganz anders wertzuschätzen“, erklärt Katja Lienenlücke, während ihre beiden Armen tief in der Zinkwanne mit gehobelten Weißkraut stecken, das gesalzen und immer wieder gewendet werden muss. Die Verlerin ist zum ersten Mal beim Sauerkrautmachen des Heimatvereins dabei. Eine durchaus schweißtreibende Angelegenheit. Denn es ist Körpereinsatz ge-

fragt: Nachdem der Weißkohl halbiert und der Strunk entfernt wurde, muss er gehobelt und mit Salz vermengt werden, damit die Milchsäuregärung in Gang kommt. Das ist allerdings nur die Vorarbeit. Der anstrengende Teil kommt noch: Hand für Hand werden die Kohlstreifen in den Tontopf gegeben und mit viel Geduld zerstoßen. Die wichtigste Phase, denn Geduld und Kraft entscheiden letztlich über die Qualität des Sauerkrauts.

Ob mit Wacholder oder Lorbeer gewürzt oder – wie Puristen ihn am liebsten mögen – einfach nur gesalzen, ist letztendendes egal. Entscheidend für den Geschmack ist, das Zerdrücken und Abschöpfen der Flüssigkeit. Wenn die Strukturen des Weißkohls nicht ausreichend gebrochen werden, kann auch kein anständiges Sau-

erkraut daraus werden, vorausgesetzt man lässt das Kraut in den kommenden vier bis sechs Wochen in Ruhe und die Gärung ihre Arbeit machen.

Der Weißkohl ist in diesem Jahr kleiner geraten und teurer. Grund ist, na klar, der trockene Sommer. „Dafür ist er bestimmt haltbarer, weil er durch das langsame Wachstum nicht so viel Stickstoff gebunden hat“, weiß Michael Schwan vom Heimatverein. Der Stickstoffanteil ist wichtig, wenn das Kraut im luftdicht verschlossenem Tontopf langsam vor sich hin gärt und in diese leckere Vitamin C-reiche Winter-Delikatesse verwandelt. „Der Geschmack ist mit gekauftem Sauerkraut nicht zu vergleichen“, sagt Rainer Kasel. Er ist einer von vielen Wiederholungstätern bei dem Aktionstag des Heimatvereins.



Die Vorfreude auf das selbstgemachte Sauerkraut ist (v. l.) Katja Lienenlücke, Margret Braun, Annegret Schneider, Mia Brachmann, Elena Hauf und Yusuf Sarikaya anzumerken, auch wenn die Herstellung durchaus mit Anstrengung verbunden ist. Bild: Tschackert

12. November

## Lesung ist ausverkauft

Verl (gl). Mit ihrem Roman „Verzogen“ ist Bestsellerautorin Susanne Fröhlich am Montag, 12. November, bei den Verler Literaturtagen zu Gast. Inzwischen sind alle Tickets für die Lesung, die um 19.30 Uhr auf dem Partyhof Müller beginnt, vergriffen. Karten sind momentan unter anderem noch für den Krimi-Abend „Lesen... bis der Mord kommt“ am 10. November im Gartencenter Engelmeier und für die Lesung von Jule Vollmer am 11. November im Grünen Haus erhältlich. Einen Überblick über alle Angebote der Literatortage finden Interessierte unter [www.verl.de](http://www.verl.de).

Einzelhandel



Ausgezeichnet: (v. l.) Lüning-Mitarbeiter Jens Krukenmeyer, Hans-Peter Obermark vom Handelsverband OWL, die stellvertretende Marktleiterin Michelle Eichhorn, Benjamin Petzold (Elli Neuenkirchen) und Norbert Kyro (Elli Langenberg). Bild: Steinecke

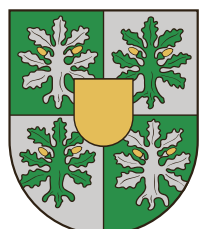
## Erste Auszeichnung für Sürenheider Elli-Markt

Sürenheide (rast). Gutes Einkaufen für alle Altersklassen. Unter diesem Motto ist am Montag das Zertifikat „Generationsfreundliches Einkaufen“ vom Handelsverband OWL in Bielefeld an den Elli-Markt in Sürenheide verliehen worden.

Es ist die erste Auszeichnung, die der Nahversorger erhält. Für die gleichzeitig ausgezeichneten Märkte in Rietberg-Mastholte, Neuenkirchen und Langenberg ist es die dritte Urkunde. Die Supermärkte werden von der Rietberger Lüning-Gruppe, die 21 Lebensmittelgeschäfte und 10 Geschäfte mit Handelswaren

betreibt, zur Teilnahme angemeldet. Das Zertifikat ist drei Jahre lang gültig.

Das Projekt, das von Hans-Peter Obermark betreut wird, wurde 2010 vom Handelsverband ins Leben gerufen. Der unangemeldete Besuch des Sürenheider Markts fand Ende August statt. Ein Kriterium ist zum Beispiel der Parkplatz, ob es dort Behinderten- und Familienplätze gibt. Drinnen wird auf ausreichend breite Gänge, rutschsichere Bodenbeläge oder eine gut sichtbare Beschilderung der einzelnen Abteilungen geachtet. Und ganz wichtig: Wie gut ist das Personal.



Verl

Ausstellung

## Heimatverein fährt nach Bielefeld

Verl (gl). Der Verler Heimatverein besucht die Ausstellung „Neue Gärten“ im Museum Hülsmann, Ravensberger Park 3 in Bielefeld. Es sind noch Anmeldungen möglich. Am Samstag, 27. Oktober, treffen sich die Teilnehmer um 14.15 Uhr am Heimathaus an der Sender Straße. Dort werden Fahrgemeinschaften gebildet. Anmeldungen nimmt der Vorsitzende Matthias Holzmeier unter ☎ 0171/2140551 entgegen.

Fundtiere

## Drei Katzen aufgelesen

Verl (gl). In Verl sind drei zahme Katzen als zugelaufen gemeldet worden. Es handelt sich um einen zirka sechs Monate alten grau-getigerten Kater und um zwei Katzen, die knapp ein Jahr alt sein dürften und schwarzes beziehungsweise beige-schwarzes Fell haben, wie die Stadtverwaltung in einer Mitteilung schreibt. Die beiden Katzen wurden an der Osterwieher Straße in der Nähe des Reckerdamms gefunden, der Kater an der Rolandstraße. Die Eigentümer können sich unter ☎ 05246/961167 an Werner Landwehr bei der Stadt Verl wenden.

## Termine & Service

► Verl

Dienstag,  
23. Oktober 2018

### Aktuelles

**Sportabzeichen:** 18 bis 19.30 Uhr Training und Abnahme, Sportplatz im Schulzentrum.

**Heimatverein:** 19.30 Uhr Vortrag zum Thema „Einfach clever – geniale Erfindungen aus Nordrhein-Westfalen“, Heimathaus.

**Filmreihe für Senioren:** 15.45 Uhr Komödie „Lina Braake“, St.-Anna-Haus.

### Service

**Apothekennotdienst:** (von 9 bis 9 Uhr des Folgetags) Markt-Apotheke, Bahnhofstraße 8, Verl, ☎ 05246/936388.

**Bürgerservice im Rathaus:** 8 bis 12.30 Uhr und 14 bis 17 Uhr geöffnet.

**Bibliothek:** 11 bis 18 Uhr geöffnet.

### Beratung & Soziales

**Kreuzbund Verl:** 19 Uhr Selbsthilfegruppe für Suchtkranke und Angehörige, Pfarrzentrum St. Anna, ☎ 05246/3738 (Brinkmann).

**Hospizgruppe:** 9 bis 12 Uhr Sprechstunde, Stahlstraße 35, ☎ 05246/700315.

**Caritas-Secondhand-Shop:** von 16 bis 18 Uhr Kleideranbahnung, Gütersloher Straße 44 in Verl.

**Droste-Haus:** 14 bis 18 Uhr Anmeldebüro am Schillingsweg geöffnet.

### Senioren

**Gehtriff:** 15 Uhr ab Geschäftsstelle des TV Verl, St. Anna-Straße; 14 Uhr ab Haus Ohlmeyer, Brummelweg 125 in Sürenheide; sowie 14 Uhr ab Tankstelle Bornholte, Bergstraße 15.

### Kinder & Jugendliche

**Kinder- und Jugendnetzwerk im Pastoralverbund:** St. Anna: 15.30 bis 19.30 Uhr Jungentreff (bis 17 Uhr für Jungen ab elf Jahren, danach für Jungen ab 14 Jahren).

**Jugendhaus Oase:** 8.30 bis 13 Uhr Ferienspiele (inklusive Mittagessen), Königsberger Straße in Sürenheide.