

SPANGENBERGER Zeitung

Die Wochenzeitung für **LANDKREUTE** in der Liebenbachstadt
Nr. 8 • 20. Februar 2002 • (Sp) • Auflage 2.700 • Tel. (0 56 61) 92 09 96 94. Jahrgang

Kleinanzeigen-Service TELEFLOH
Tel. 0 18 03 / 79 79 79 • Fax 79 79 80



Kinder kochen für Kinder

Spangenberg. Im stilvollen Restaurant „Ratskeller“ am Spangenberg Marktplatz fand außer der Reihe am 9. und 10.2. ein Kinder-Kochkurs statt. Wenn es nach dem Sprichwort gehen sollte, dass viele Köche den Brei verderben, hier galt dies sicherlich nicht.

Vielleicht trifft das nicht auf Kinder zu, denn im Gegenteil, alles klappte bestens, dank der organisatorischen Meisterleistung des Küchenmeisters Matthias Blackert. Rationelle Aufteilung in Gruppen erfolgte, und das Herumtoben wurde in kontrollierte Handlungen umgelenkt (so etwas nennt man Gruppen-Dynamik?). Die einen konzentrierten sich zunächst auf das Schneiden von Pilzen, die anderen erschuften quasi aus dem Nichts einen Nudelteig. Lauch wurde geschneitelt, zwischendurch Nüsse zerkleinert, Äpfel geschält und in einer Hingabe als hätten die Kids in ihrem bisherigen Leben nichts anderes getan. Mit ihren hohen Mützen (konnte jeder zum Schluss mit nach Hause nehmen), machten sie ohnehin einen durchaus professionellen Eindruck. Praktischerweise stand der Name drauf, und so konnte jeder Koch oder jede Köchin direkt angesprochen werden. Das galt denn auch bis zum Zeitpunkt eines fröhlichen Mützenvertauschens. „Kinder sind schnell“, so der Küchenchef, „sie arbeiten flinker als Erwachsene“. Das weiß er aus Erfahrung, denn gelegentlich finden in dieser Küche auch Kurse



Waldpilze werden zerkleinert - Finger noch alle dran?

(Foto: dk)

für Erwachsene statt. So musste der gelernte Küchenmeister lediglich aufpassen, dass die Lern- und Arbeitswilligen nicht zu rasant in der Küche herumliefen und würzte seine Ermahnungen mit schwarzem Humor: „Vorsicht beim Herumtoben, es könnte sein, dass gerade jemand mit einem Messer hantiert!“ Oder: „Sind noch alle Finger dran?“

Was zum einen den Kids viel Spaß machte, diente zum anderen einem guten Zweck. Das Motto nämlich war: „Kinder kochen für Kinder“. Denn zum

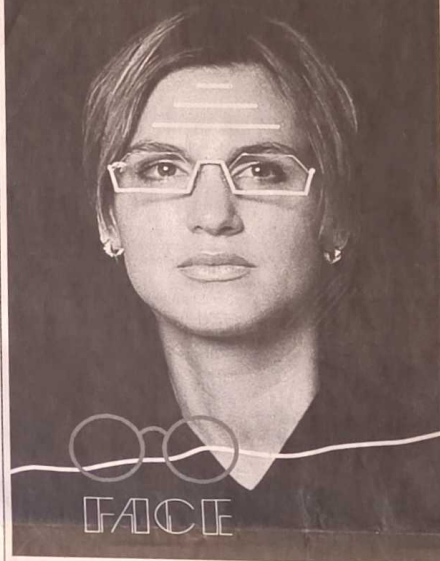
Schluss spendeten Inhaber Matthias Blackert und seine Frau die Einnahmen anderen Kindern. Je zur Hälfte gingen sie an die Kinderkrebs-Station im Klinikum Kassel (die Kassen zahlen z.B. nicht für flankierende therapeutische Maßnahmen u.a.m.) und an ein Waisenhaus für Straßenkinder nebst Kinder mit Handicaps in Brasilien. Ein Projekt, bei dem die Melsungerin Gisela Witzel die Schirmherrschaft inne hat, da ist immer Geld nötig - soweit der Hintergrund zu dieser Aktion. Sich an einen reglosen riesigen Lachs auf dem Küchen-

tisch heranzutreten, war seitens der Kursteilnehmer nicht jedermanns Sache, obwohl dieser mit keiner Flosse mehr zuckte. Da wollte sich die Jugend lieber mit der Herstellung von Feinheiten aus Kartoffeln und anderen Sachen befassen.

Zum Schluss war das Menü komplett, nämlich: Hausgemachte köstliche Nudeln mit Waldpilzsauc; Fjordlachsmedaillon mit Kartoffelschuppen auf cremigem Lauch und Kartoffelpüree; zum Schluss folgte Apfelstrudel mit hausgemachtem Haselnussseis. Was mit soviel Aufwand und Liebe zubereitet worden war, sollte jetzt ausgiebig gewürdigt werden. Klar, dass es allen an der großen, stillvoll vorbereiteten Tafel sehr gut schmeckte. Gelernt haben alle was, und es hat darüberhinaus viel Spaß gemacht. - Vielleicht sind sie beim nächsten Mal wieder dabei?

(dk)

Blicken Sie noch durch?



Egal wo gekauft

Wir reparieren alle Fabrikate egal wo gekauft.

Egal wo Sie Ihre Geräte wie Unterhaltungselektronik oder Elektrohaushaltsgeräte erworben haben, ob Warenhaus, Super- oder Fachmarkt

Die Rep.- und Service-Werkstatt ganz in Ihrer Nähe. Selbstverständlich können Sie weiterhin Ware von uns beziehen

Service- und Reparatur-Center Spangenberg
S. Kubik Meisterbetrieb Tel. 05663 / 930077
34286 SPANGENBERG Klosterstr. 10

Zwei starke Partner für Sie

289

Ihre Service-Nummer für
TV • HiFi • Video • Foto
CD • Telekommunikation • Elektro

289



Wir erledigen auch Kleinigkeiten für Sie:
schneller Wechsel Ihrer Uhrenbatterie

Spangenberg

heute Morgen ÜBERMORGEN

PHOTO
PORST

Neustadt 16

Meine Erfahrungen in über 10 Jahren Baufinanzierungen, zahlen sich für Sie aus!

Ab jetzt bin ich auch für Sie da!

Darlehen für Neubau, Renovierung, Modernisierung, Ausbau und Umschuldung!

So sollte Ihre Baufinanzierung aussehen:

- Flexibel (Sonderzahlungen)
 - Kostengünstig (niedrige Zinsen)
 - Zinssicher (ohne finanzielles Risiko)
 - Einbindung von staatlicher Förderung
- aber vor allem individuell zu Ihnen passen

Baudarlehen
bis 2,75%, eff. 3,16%



und mit **4P** sichere ich Ihre staatlichen Prämien incl. Riester-Rente

Schwäbisch Hall

Auf diese Steine können Sie bauen



Bezirksleiter
Peter Junghans

Hauptstrasse 26
34286 Spangenberg
Telefon: 05663-930096
Telefax: 05663-930097
D2-Mobil: 0172/7329123
eMail: Pjunghans@t-online.de
www.schwaebisch-hall.de/home/Peter_Junghans.de

Komplettpreis 101,- €

alles inklusive*

Preise für eine komplette optische Brille sind heute kaum noch auf einen Blick erkennbar. Meist kommen noch teure Extras hinzu: Entspiegelung oder Härtebeschichtung, Kunststoff oder Glas. Damit Sie bald wieder den Durchblick bekommen, haben wir für Sie ein Komplettangebot gerechnet:

- elegante Fassung + 2 Gläser
- Superentspiegelung
- Härtebeschichtung
- Cleanschicht
- + in Kunststoff oder Glas

101,- € alles inklusive

* Lieferbare Stärken bis +/- 4.0 cyl. +2.0 Fern oder Nahsicht
* Anteil der gesetzl. Krankenkasse reduziert den Komplettpreis!



Oberzwehren-Str. 72 Kassel • (0561) 40 75 36
Brückenstraße 22 Melsungen • (05661) 92 22 03

Feste feiern ... es gibt viele Anlässe

Anregungen zu Tischdekorationen



Nur eine Variante der kreativen Tischdekorationen.

Kreative Tischdekorationen zeigen eine persönliche Note und Eigenwilligkeit, sie schaffen Impressionen und Stimmungen.

Breite Glasharfen gefüllt mit Sand, Muscheln, Treibholz und Strandhafer signalisieren Strand und Meer. Der mediterrane Stil ist schlicht, rustikal und farbenfroh.

Mit Lavendel, Kräutern, Muscheln aller Art, Original-Olivendosen und sonnengebleichtem Terrakotta lassen sich ebenfalls glaubwürdige Dekorationen schaffen.

Ein wunderschönes Arrangement sind bauchige Glasvasen mit unterschiedlich großen Schneckenhäusern und filigranen Pflanzen.

Vasen und Kerzen können mit den unterschiedlichsten Materialien umwickelt werden, so dass sie sich damit einer Dekoration anpassen oder sie inszenieren.

Blumen kommen wundervoll zur Wirkung, wenn sie zusammen-

gebunden in hohe Vasen gestellt werden. Die Vasen noch halbvoll mit Kieselsteinen gefüllt geben einen zusätzlichen Effekt.

Früchte und Obst wie Kürbisse, Artischocken, grüner Spargel, Trauben, Birnen, Feigen und Granatäpfel sind sehr schöne Gestaltungselemente für eine Tafel. Kürbisse lassen sich in Form und Farbe zu kleinen Kunstwerken arrangieren.

Artischocken können zu einer geschmackvollen und dekorativen Vorspeise werden, wenn man die äußeren Blätter abzupft, kreisförmig auf die Vorspeisenteller legt und diese Zier- und Gemüsepflanzen darin arrangiert. Durch das Besprühen mit Farbe lassen sich Blumen, Blattwerk, Samenstände und Früchte eine eigenwillige und interessante Note verleihen.

Es muss nicht nur organisches Dekor verwendet werden um Aufmerksamkeit zu erregen, beispielsweise auch Glasperlen oder -ornamente in glanzvollen Farben können Romantik und Exklusivität dekorativ in Szene setzen.

Darüber hinaus kann man für eine Tafeldekoration auch schlichte Elemente bevorzugen und mit wenig Dekor effektvolle Highlights schaffen.

Sollte eine Dekoration minimalistisch puristisch sein, desto perfekter müssen dann die einzelnen Elemente aufeinander abgestimmt werden, um eine äußerst elegante Tafeldekoration zu erhalten. Da unterschiedliche Farbgebungen verschiedene Wirkungen auslösen, ist es notwendig sich bei diesem Dekorationsstil auf zwei Farben zu beschränken und mit nur wenig Dekor Akzente setzen.

Für die Dekoration und Gestaltung von festlichen Tafeln und Tischen müssen solche Accessoires benutzt werden, die Impressionen, Stimmungen und Farbzusammenstellungen ergänzen und betonen.

Sehr wichtig ist, jede Tafeldekoration unter dem ästhetischen Aspekt zu betrachten, denn eine Dekoration darf nicht übertrieben werden und der Mittelpunkt sein. Ihre grundsätzliche Aufga-

be ist zu helfen, die passende Atmosphäre für das Mahl zu schaffen.

Österreichische Tischdekoration
Bunte Ostereier, edles Geschirr und duftende Frühlingserbsen gestalten die Ostertafel. Zur Tischdekoration eignen sich alle kurz vor der Blüte stehenden Zweige und alle Pflanzen, die jetzt blühen. Tulpenknospen, Osterglocken und Narzissen spritzen sehr dekorativ aus bemalten Gefäßen.

Auch ein Arrangement aus farbenfrohen Primeln mit kleinen Stoffhasen verziert, verzaubert jeden Ostertisch. Ein Kerzenständer mit Windlichtgläsern lässt sich leicht zu einer Osterpyramide gestalten. Neben den bunt gefärbten Ostereiern können Mini-Straußen aus Frühlingsblumen, Reisig-Eier, Schokoladen-Eier und -Hasen arrangiert werden.

Der Ostertisch soll aber nicht nur festlich, sondern auch fröhlich aussehen. So gehören zur Tischdekoration natürlich Tischdecken, Servietten und Geschirr in den frischen Frühlingsfarben.

Zu erlesenem Geschirr gehört auch ein schönes Besteck, das noch feiner zur Geltung kommt, wenn man es mit einem zarten Seidenband zusammenbindet und durch die Schleife dekoriert. Kleine Eiermesser können statt mit Stroh mit naturfarbenem Ostergras oder frischem Moos ausgelegt werden. Die Eier können auch dekorativ in hauchzarten Organza verpackt sein. Auch ein mit Federn ausgelegter Korb voller Schokoladen- und bemalter Eier ist eine hübsche Tischdekoration.

Dekorativ sind auch kleine Blumensträuße aus zartblauen Vergissmeinnicht, die in hellen Eier-schalen in Eierbechern gestellt oder gepflanzt, duftig zur Geltung kommen.

Veilchenblau und Blaugrün können eine Alternative zu den Frühlingsfarben Blau und Gelb sein. Veilchen sind auch eine entzückende Frühlingsdekoration, in kandierter Form als Speisendekoration oder als florale Arrangements.



Familienbetrieb
seit 1886

Hotel Restaurant Stöhr

Marktplatz 9 · 34286 Spangenberg · Tel. 05663/94870
www.hotel-stoehr.de

Wir machen Ihre Veranstaltungen zu etwas ganz besonderem!

- ✓ Profi-Partyservice bis 500 Personen
- ✓ Hochzeitssaal
- ✓ Tagungsräume mit hochmoderner Technik
- ✓ Einmal im Monat Brunch

Beauty-Tricks für Nachtschwärmer

Getrunken, getanzt und gelacht bis um vier in der Früh – und schon klingelt wieder der Wecker. Die glamouröse Partyqueen hat sich in ein jammern des Häufchens Elend verwandelt und jetzt ruft der Job! Auch wer noch ein bisschen blau ist, sollte nicht gleich blau machen: Hier die besten Tricks, wie Sie schnell wieder frisch, fit und fröhlich werden!

Durchblick für müde Augen
Gegen dicke Lider helfen spezielle Augenpads, die mit einer kühlenden Lotion getränkt sind.

Dadurch wird die angestaute Gewebeflüssigkeit zum Fließen gebracht und die Schwellung klingt ab. Falls solche Beauty-Helfer nicht zur Hand sind, können Sie

auch einfach zwei Beutel Schwarzte aufgießen, auskühlen lassen und auf die Augen legen oder zwei Esslöffel im Eisfach zwischenlagern und dann mit der gewölbten Seite auf die leidenden Lider drücken.

Schönmacher mit Blitzwirkung
Vitalisierende Schaummasken sorgen für glatte Haut und eine gute Make-Up-Grundlage. Nach einer durchtanzten Nacht mag auch ein kühlendes Fußgelenk gute Dienste leisten.

Aus der Do-it-yourself-Werkstatt: Einfach eine Grapefruit halbieren und damit das Gesicht abreiben. Weil Grapefruits weniger Säure als Zitronen haben, sind sie auch für empfindlichere Haut geeignet.

– **DuniceL-Mitteldecken**

– **DuniceL-Tischdeckenrollen**

– **Servietten versch. Qualitäten und Dekore**



FINK GmbH
ho-ga-in

Dekorationen für Ihre festliche Tafel von der Taufe bis zur goldenen Hochzeit

Industriestraße 13
36199 Rotenburg/Fulda
Tel.: 06623-9227-0
Fax: 06623-9227-27

Unser neues Sortiment für eine gelungene Fest-Dekoration ist eingetroffen!

Mo.-Fr. 9-13 Uhr; 14-18 Uhr • Di. + Do. 14-17 Uhr • Sa. 10-13 Uhr

Gaststätte

Dorfkrug

bei Eddy

Jetzt neu bei uns:

Jeden Sonntag wechselnder Mittagstisch, hausgemacht "wie bei Mutttern"

Wir gestalten Ihre Feier für Sie,

ganz individuell in gemütlicher Atmosphäre und mit gut bürgerlicher Küche (bis 50 Pers.)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Margarete und Eddy

Alheim/Sterkelshausen
Tel.: 06623/914832

Mobile Mucke
Ton- Licht- Showtechnik

- Veranstaltungsservice
- Verkauf und Verleih von Ton- Licht- & Bühnentechnik
- Verleih von Hüpfburgern
- DJ - Service
- Musikelektronik
- Veranstaltungstechnik

Nürnbergstraße 100
36199 Rotenburg - Lippenhausen
☎ 066 23 - 91 48 40
Fax 0172 44 144 52

Zum Ried 26
36211 Alheim - Oberellenbach
☎ 056 64 - 15 97
Fax 0162 83 032 27

www.mobile-mucke.de

Mobile Mucke
Ton- Licht- Showtechnik

Zum Ried 26 36211 Alheim

Tel: 0172 - 6099734

www: mobile-mucke.de

mobile-mucke@t-online.de

