



Die Teilnehmer an der Kochshow waren mit Engagement bei der Sache und nahmen auch die Tipps von Jochen Gerber (Dritter von links) vom „Dragonerbau“ gerne auf.



Was man mit einem Küchengerät alles in kurzer Zeit herstellen kann – beispielsweise eine Grüne Soße in zehn Sekunden – führte Reiner Neidhart ebenfalls vor.

SELBOLDER MUNDART

Gute Wünsche zur Mahlzeit

Langensibold – In unserer Samstagrubrik, die der Selbolder Mundart gewidmet ist, geht es zurzeit um gesammelte „Schprich“ (Sprüche) aus dem bäuerlichen Milieu der Jahre 1942 bis 1970. Heute stellen wir den Spruch „Guden Abbedid, nix vetreibt on nix veschitt!“ vor. Ins Hochdeutsche übersetzt heißt das: „Guten Appetit, nichts vertröfelt, nichts verschüttet!“ Manfred Keil vom Verein für Geschichte und Heimatkunde erläutert dazu: „Das waren die einleitenden Worte der Hausfrau zu Beginn einer Mahlzeit. Das wurde dann zu einem geflügelten Wort in Selbold.“ leg

In zehn Sekunden Grüne Soße gezaubert

Reiner Neidhart und Jochen Gerber geben spannende Einblicke in die Welt des Kochens

VON ULRIKE PONGRAZ

Langensibold – Wer wollte nicht schon einmal mit einem Spitzenkoch gemeinsam Gemüse schnippeln, ein Hühnchen zerlegen oder eine Remoulade mit Grüner Soße herstellen? Mit zwei Küchenchefs, die zudem gut befreundet sind, wurde die Kochshow im Foyer der Klosterberghalle gestern nicht nur zu einer informativen, sondern auch zu einer sehr unterhaltsamen Veranstaltung.

HR-Fernsehkoch Reiner Neidhart aus Karben und Jochen Gerber vom Hotel und Restaurant „Dragonerbau“ in Langensibold ließen sich einen Vormittag lang an der Pfanne über die Schulter schauen, zeigten Tipps und Tricks für das Kochen zu Hause und beantworteten jede Frage. Die beiden Köche boten dabei den Kochkurs und den Selbolder Mittagstisch in Zusammenarbeit mit der Seniorenberatung der Gründastadt an. Zu Beginn überraschte Neidhart die Kursteil-

nehmer mit einem Begrüßungscocktail aus frischen Erdbeeren. Ruckzuck hatte er aus den Früchten, Maracuja- und Cranberrysaft, einem Spritzer Zitronen- und Eiswürfel im Küchengerät einen leckeren Drink gemixt und erklärte nebenbei die Vorteile des Küchengeräts. „Eine Grüne Soße ist in zehn Sekunden fertig.“ Quark, Schmand und dazu – fertig. Durch das schnelle Rotieren der Messer behalten die Kräuter ihre grüne Farbe.

Im Kurs zeigte der Spitzenkoch, wie mit Eigelb und Öl eine lockere Kräuterremoulade gemacht wird. Die Köche führten vor, wie sich mit „einfachen“ Zutaten – frisches Gemüse und Hähnchen – leckere und vielfältige Gummifreuden kochen lassen. Hessesches Gemüse lässt sich traditionell oder auch mal asiatisch zubereiten. Im Kochkurs frittierte Gerber als Snack zwischendurch mit Krebsfleisch oder Garnelen gefüllte Sticks. Neidhart kreierte eine Remoulade mit fri-



Reiner Neidhart führte anschaulich vor, auf was es in einer guten Küche alles ankommt. FOTO: ULRIKE PONGRAZ

schen „Grüne-Soße-Kräutern“, es gab Gemüse aus dem Wok mit asiatischer Tomatensoße und paniertes Hühnerfilet in Pankomehl. Schnell wurde deutlich, worauf es in einer guten Küche ankommt. Frische, hochwertige Zutaten, am besten aus der Region. „Saisonal geht vor regional“, sagte Neidhart, der in der Wetterau für sein Restaurant mit Erzeugern und Direktvermark-

tern zusammenarbeitet. In seiner Restaurantküche setzt er auf frische Zutaten und regionale Produkte. „Wir haben Glück, in der Wetterau werden inzwischen vieles angebaut, zum Beispiel auch Ingwer, Linsen oder Quinoa. Zur Wertschätzung qualitativoller Lebensmittel aus heimischer Produktion gehört auch, dass so gut wie nichts weggeworfen und Gemüse komplett verarbeitet

wird. Aus den Schalen von Kohlrabi oder Spargel lassen sich leckere Suppen zubereiten, das Grün der Möhren ergibt ein leckeres Pesto.

„Nachhaltiges Arbeiten beim Kochen“ nennt Neidhart eine kluge Verwertung. Hier kann man viel Geld sparen. Gemüschalen landen in einem großen Topf, werden ausgekocht und ergeben eine gute Brühe. „Nur die Kartoffelschalen nicht – daraus lassen sich Chips zubereiten“, sagte Neidhart. Röhre Gemüsereste wie Stünke werden gewaschen, im Ofen getrocknet, zu Pulver zerstoßen und ergeben eine leckere gekörnte Brühe.

Reiner Neidhart zeigte, wie ein Hähnchen richtig und geschwind zerlegt wird. „Führen Sie das Messer so, dass es wie von selbst läuft.“ Aus Hühnerbrust, Keulen, Flügel, Haut und Resten lassen sich jeweils unterschiedliche Gerichte zubereiten.

Während die Kursteilnehmer Hähnchen zerlegen und Gemüse klein schneiden, be-

reitet Jochen Gerber „eine „Mega-mega-Brühe“ zu. Um ein leckeres Röstaroma zu erhalten, werden die Zutaten zuerst angebraten, ehe sie im Wasser köcheln. „Für ein Hühnerfrisssee bereiten Sie zuerst die Brühe zu, dann geben sie die Keulen- und zum Schluss die Filetstücke dazu“, raten die Köche den Kursteilnehmern. „Dann bleibt das Fleisch zart und saftig.“

Im Kurs werden die Hähnchenteile paniert – Mehl, Eier und Panko-Paniermehl – und frittiert. Das grobkörnige weiße Paniermehl bildet eine besonders krosse Kruste. „Man kann statt Hähnchen auch Gemüse auf diese Art zubereiten. Damit kriegen Sie auch die Kinder“, schmunzelte Neidhart, der auch mit Kindern zusammen kocht. „Wir haben eine Verantwortung den Kindern gegenüber.“

Neidharts Haltung ist überzeugend, weil der Spitzenkoch so locker darüber spricht und das Kochen mit ihm großen Spaß macht. Und es auch gut schmeckt.

Vatertagsfeier auf dem Baumwieserhof

Langensibold – Nach der 1. Mai-Feier ist auf dem Baumwieserhof vor der Vatertagsfeier. Nachdem das Wetter am Mittwoch perfekt mitspielte, hofft die Familie Reichert auch für Donnerstag, 9. Mai, auf schönes Wetter, damit Tausende den Himmelahrtstag bei ihnen verbringen. Los geht die Vatertagsfeier um 11 Uhr. Natürlich gibt es wieder reichlich Speisen und Getränke. Für Kaffee und Kuchen werden die Handballer des TVL sorgen, Thomas Richter die passende Musik beisteuern. Auf die kleinen Besucher wartet unter anderem eine Hüpfburg. leg

Gasortsnetzleitung wird ausgetauscht

Langensibold – Die Main-Kinzig Netzdienste GmbH beginnt am Montag, 6. Mai, in der Rhönstraße mit der Auswechslung von 250 Metern Gasortsnetzleitung. Die Baustelle befindet sich zwischen den Einmündungen Leipziger Straße und Schiefhütte. Die Arbeiten sollen bis Ende Juli dauern. leg

WIR GRATULIEREN

- ... am heutigen Samstag:
- Bruchköbel:** Margot Heynitz (95), Christel Pribsky (80).
- Erlensee:** Das Fest der **diamantenen Hochzeit** feiern heute Ursula und Bernhard Vieweg.
- Nidderau:** Grazyna Bansenmir (70), Ulrich Kasimir (70), Edith Schwind (70).
- Ronneburg:** Charlotte Emmrich (85).
- Schöneck:** Bernd Matz (70), Erich Hutter (75), Manfred Endreß (80), Ursula Simon (90).
- Gründau:** Waltraud Pigetzki (75), Hermine Niebling (85).

- ... am Sonntag:
- Langensibold:** Günter Delz (85), Wilma Simon (85).
- Neuberg:** Marlene Gernhard (75).
- Nidderau:** Marguerite Ladiges (75), Ingrid Menzel (75), Manfred Gerum (70).
- Niederodorfelden:** Christa Grief (80).
- Rodenbach:** Robert Koenig (85), Heidi Schiffer (75).
- Ronneburg:** Hildegard Wehrenbrecht (90).
- Gründau:** Gudrun Feindura (85), Marianne Landschreiber (75), Marita Hebler (75).

ANZEIGE

Gestecktes Ziel deutlich übertroffen

Für Aris sind bereits fast 17 500 Euro an Spenden zusammengekommen

VON LARS-ERIK GERTH

Langensibold – Die Spendenbereitschaft für den siebenjährigen Aris ist überwältigend. In dieser Woche konnte bereits die angepeilte Marke von 16 000 Euro übertroffen werden. Damit kann die Familie Zeinert die Delfintherapie für ihren Sohn finanzieren, die am 20. Juli im türkischen Kemer beginnt.

Wie ausführlich berichtet, leidet der junge Langensibold seit seiner Geburt an einem seltenen Gendefekt (GRIN2B). Aris kann weder sprechen noch selbst schlucken oder sitzen. Susi und Andreas Zeinert hoffen nun darauf, dass der Siebenjährige bei der Therapie mit den Delfinen die ihm fehlenden Fähigkeiten erlernen kann.

Familie Zeinert ist überwältigt und voller Dankbarkeit

Die Eltern sind überwältigt von der großen Spendenbereitschaft, die weit über die Grenzen der Gründastadt hinausgeht. Stand gestern um 17.30 Uhr sind auf der Internetseite www.gofundme.com/fetqbe3-delfintherapie fast 17 500 Euro zusammengekommen. Insgesamt hatten sich bis zu diesem Zeitpunkt 341 Personen an der am 19. April gestarteten Spendenaktion beteiligt.

Auf der Internetseite bedanken sich Susi und Andreas Zeinert gemeinsam mit ihren drei Kindern (Aris hat noch eine jüngere und eine

ältere Schwester) für die großartige Unterstützung bei allen Spendern. „Wir erhoffen uns, dass Aris vielleicht sprechen lernt, sich motorisch weiterentwickelt oder sogar eigenständig Nahrung zu sich nehmen kann“, schreibt Andreas Zeinert über die Hoffnungen, die seine Frau und er in die Delfintherapie setzen.



Von der Delfintherapie erwartet sich Andreas Zeinert für seinen Sohn Aris sehr viel. Die Spendenaktion für den Siebenjährigen geht derweil weiter. FOTO: AXEL HÄSLER

Zugleich erläutert Zeinert die Beweggründe, die Spendenaktion fortzusetzen. „In der Hoffnung, dass die erste Delfintherapie positiv verlaufen wird, macht es Sinn, sich über eine zweite Gedanken zu machen“, erklärt Aris' Vater das Vorgehen bezüglich der Spendenaktion. Zudem erwähnt er einen zusätzlichen finanziellen Aspekt, der

auf die Familie zukommt: „Auch wird im Anschluss an die Delfintherapie eine intensive Nachsorge beziehungsweise Betreuung notwendig sein, die leider nicht von der Krankenkasse übernommen wird.“ Um diese Kosten begleichen zu können, ist die Familie Zeinert ebenfalls auf Spenden angewiesen.

Aktion geht weiter, um zweite Therapie zu finanzieren

Die tolle Unterstützung für Aris geht im Übrigen auch unabhängig von der Spendenaktion auf der Crowdfunding-Plattform „gofundme“ weiter. So hatten Alexandra Schroth und Stefan Rohling vom Handel- und Gewerbeverein (HGV) bereits beim Jahresempfang der Stadt Langensibold angekündigt, dass der Erbeersamstag diesmal unter dem Motto „Wir für Aris“ stehen wird. So soll auch bei dieser Langensibolder Großveranstaltung am Sonntag, 9. Juni, für den Siebenjährigen gesammelt werden, um ihn noch weiter unterstützen zu können.

Die Eltern hoffen nun zunächst, dass die zweiwöchige Delfintherapie im Sommer Erfolg haben wird, damit Aris jene Fähigkeiten langsam erlernt, die ihm bisher fehlen. Die Hoffnung darin ist groß, wie Andreas Zeinert auf der Website von „gofundme“ schreibt: „Wir glauben ganz fest daran, dass diese Therapie ein Wendepunkt für Aris sein kann.“

STERNTALER

ROMEO UND JULIA

DIE GÄNSEMAGD

DER GESTIEFELTE KATER

40. BRÜDER GRIMM FESTSPIELE HANAU

Amphitheater Hanau

10. MAI – 28. JULI 2024

www.festspiele-hanau.de