Drensteinfurt Rinkerode Walstedde

Nachrichten

CORONA-VERLAUFSZAHLEN FÜR DRENSTEINFURT

Aktuell Infizierte	Gesamtzahl	Gesundete	Inzidenzzahl*
65 (47)	5983 (5963)	5911 (5909)	617,8

Quelle: Kreis Warendorf, Stand 5.8.2022 (Zahlen bilden das Infektionsgeschehen von vorgestern ab); Angaben in Klammern: Vortag; *kein amtlicher Wert

Aktuelles am Wochenende

SAMSTAG

Freibad Drensteinfurt

Erlbad geöffnet, 8 bis 20 Uhr

Flohmärkte Drensteinfurt

Büchermarkt der KöB, Altes Pfarrhaus, 10 bis 13 Uhr; bei Regen im Pfarrsaal

Verbände Walstedde

Kolpingsfamilie: Fahrrad-Sternfahrt nach Ahlen, Pfarrheim St. Lambertus, 14.30 Uhr; Treffen für Nicht-Radler um 16 Uhr am Pfarrheim St. Marien in Ahlen

Vereine Drensteinfurt

Junggesellen Schützenverein: Mitgliederversammlung, Gaststätte Averdung, 20 Uhr

SONNTAG

Freibad Drensteinfurt

Erlbad geöffnet, 8 bis 20 Uhr

Konzerte Drensteinfurt

„Opera meets Jazz", Wald- und Wiesenkonzert mit Sebastian Netta, Erlbad, 20 Uhr, Einlass ab 19.30 Uhr

(Angaben ohne Gewähr)

Regelmäßige Termine

SAMSTAG

Vereine Drensteinfurt

Kleiderkammer, Malteser-Unterkunft, 9 bis 11.30 Uhr (2G)

Müllabfuhr Drensteinfurt

Wertstoffhof, Gewerbegebiet Viehfeld, Bürener Brok/Gildestraße, 8 bis 12 Uhr

Rat & Tat Drensteinfurt

Tafel: Lebensmittelannahme, Ladenlokal, Westwall 46, 9 bis 10 Uhr
Corona-Schnellteststellen unter (www.kreis-warendorf.de/aktuelles/presseinformationen/aktuelle-informationen-zum-coronavirus)

SONNTAG

Bücherei Drensteinfurt

KöB St. Regina, Altes Pfarrhaus, Markt 3, 10 bis 12 Uhr

Rinkerode

kath. Bücherei, Pfarrhaus, Kirchplatz, 10 bis 11.30 Uhr

Walstedde

kath. Bücherei, Pfarrheim, 10.15 bis 12 Uhr

Sonstiges Drensteinfurt

Mahnwache zum Frieden in der Ukraine, Alte Post, 14 Uhr

(Angaben ohne Gewähr)

Glückwunsch

Franz Zulka, Göttendorfer Weg 26 in Rinkerode, feiert heute seinen 90. Geburtstag.

Arzt & Apotheke

Telefonansage des Apotheken-Notdienstes, ☎ 08 00 / 0 02 28 33 oder www.akwl.de.
Ärztlicher Notdienst werktags von 18 bis 8 Uhr, mittwochs und freitags von 13 bis 18 Uhr am Folgetag: ☎ 116 117, Notfallpraxen sind im St.-Franziskus-Hospital Ahlen, an der St.-Barbara-Klinik in Hamm-Heessen und in der Raphaels-Klinik in Münster.

Westfälische Nachrichten

Servicepartner: Spartmann Die Bücherecke, Wagenfeldstraße 37, 48317 Drensteinfurt, Mo-Fr 9-12.30 Uhr,14.30-18.30 Uhr, Sa 9-13 Uhr; Markt Nr. 1, Markt 1, 48317 Drensteinfurt, Mo-Do 7.30-12.30 Uhr und 14.30-18 Uhr, Sa 7.30-13 Uhr
Anzeigen-/Leserservice: 0 25 08 / 99 08 11
Fax: 02 51 / 6 90 45 70
E-Mail: Kundenservice@wn.de
Lokalredaktion: Markt 1 · 48317 Drensteinfurt
Nicole Evering (-ne-): 0 25 08 / 99 08 70
Dietmar Jeschke (-dje-): 0 25 08 / 99 08 71
Lokalsport: 0 25 08 / 99 18 71
Fax: 0 25 08 / 99 08 59
E-Mail: redaktion.dre@wn.de
wn.de

Ideen für den sommerlichen Grillabend

Auch Rehe mögen Lupinen

Die Freunde Eva Bruns (v.l.), Gudrun Meyer, Viktoria und Burkhard Voß, Ingo Meyer, Martina Wilmers und Michael Bruns treffen sich im Sommer häufiger zum gemeinsamen Grillen. An diesem Abend kommen Wildfleisch und Produkte aus den hofeigenen Lupinen auf den Tisch. Fotos: Nicole Evering

Von Nicole Evering

RINKERODE. Für viele Menschen ist Grillen nicht bloß eine Alternative zum Kochen auf dem Herd oder im Backofen. Es ist eine Passion. Und da spielt es eben auch eine entscheidende Rolle, was obendrauf kommt auf den Rost.

An diesem lauen Sommerabend sind die Familien Meyer, Bruns und Wilmers auf dem Hof Voß in der Bauerschaft Eickenbeck zusammengekommen. Die letzten Tage boten wenig Gelegenheit für Muße und Entspannung, die Ernte war in vollem Gange. Heute aber will man sich Zeit nehmen. Fürs Gesellige und fürs Lukullische. Auf dem Grill sollen keine Steaks oder Gemüsespieße landen. „Wild meets Lupine" lautet das Motto des Abends.

Erst zwei Jahre ist es her, dass Viktoria und Burkhard Voß ihren Betrieb anders aufgestellt haben. „Ich bin jetzt die zehnte Generation hier auf dem Hof. Und irgendwann haben wir uns die Frage gestellt: Was kann man eigentlich machen mit den ganzen alten Gebäuden? Ich wollte mir etwas Neues überlegen", blickt Landwirt Voß zurück. Damals gab es Schweine in den Ställen, Weizen, Gerste, Raps und Mais auf den Feldern. Voß aber wollte eine nachhaltige, gesunde und umweltschonende pflanzliche Alternative. Soja? „Da habe ich als Westfale gesagt: never." Zusammen mit dem Ernährungswissenschaftler und Lebensmittel-Experten Prof. Dr. Guido Ritter von der FH Münster habe er sich auf die Suche gemacht – und die Lupine gefunden. Die wächst heute auf rund sieben seiner insgesamt 180 Hektar Ackerfläche. Und hat der Marke „Eickenbecks Hofgenuss" in kurzer Zeit viel Aufmerksamkeit beschert.

> **»Die Lupine braucht keinen Dünger und nur ganz wenig Pflanzenschutz.«**
> Landwirt Burkhard Voß

Nur ein Jahr war von der Idee bis zur Markteinführung 2020 vergangen. „Das ging alles ratzfatz." Mit vier Produkten ging es los: Falafel, Burger-Patties, Nudeln und Humus. Mittlerweile bietet der Hof auch Mehl und Schrot aus den nährstoffreichen Lupinen an, und Viktoria Voß sind die Ideen noch längst nicht ausgegangen. Ein Kaffeepulver ist in Arbeit, eine Cremesuppe will sie bald ebenfalls ausprobieren. Gemeinsam mit den Kindern lässt sie sich oft neue Kreationen einfallen. Und wenn's zum Beispiel um die Verpflegung der Hof-Mitarbeiter geht, hat die Lupine ebenfalls einen enormen Vorteil: Sie sättigt besser. „Da reichen einem gestandenen Mann drei statt der üblichen fünf Reibeplätzchen", sagt Burkhard Voß schmunzelnd.

Bratlinge und Patties landen an diesem Abend auf dem Grill. Dazu hat Viktoria Voß einen Lupinen-Nudelsalat mit Rucola, Pilzen und getrockneten Tomaten zubereitet. Das schmeckt keineswegs nur Vegetariern. „Wobei die immer anspruchsvoller werden", weiß die Hofherrin, dass es heute nicht mehr ausreiche, bloß die Fleisch-Komponente auf dem Teller wegzulassen. Immer mehr Restaurants hätten verschiedene kreative Gerichte auf der Karte. „Und beim Grillen geht es eben auch anders als nur mit dem obligatorischen Gemüsespieß", sagt sie.

Während der Coronazeit sei es eine Herausforderung gewesen, sich ein Netzwerk mit Vertriebspartnern aufzubauen. Manchen sei die Lupine einfach noch zu unbekannt gewesen. Das sieht nun etwas anders aus. „Einige, die ich damals angesprochen oder angeschrieben hatte, melden sich jetzt von selbst wieder und wollen unsere Produkte doch aufnehmen", freut sich Viktoria Voß. „Die Nachfrage ist da." Wichtig sind der Familie kurze Wege. Mit Hofläden, Restaurants und sogar Metzgereien in der Region arbeitet sie mittlerweile zusammen. Dort könne dann neben dem Grillfleisch auch gleich das vegetarische Pendant eingekauft werden.

Wer allerdings Geschmack am tierischen Produkt findet, für den hat Ingo Meyer an diesem Abend das Passende mitgebracht: Rehfleisch und Wildschweinwürstchen. „Wild ist meiner Meinung nach ein völlig unterschätztes Produkt", sagt der passionierte Jäger und Vorsitzende des örtlichen Hegerings. Die Tiere lebten bis zum Schluss in Freiheit. Kein Stall, kein Stress, keine Medikamente: Mehr Tierwohl geht kaum. Er glaubt, dass mehr Menschen gerne Wild essen würden – aber entweder nicht wissen, woher sie es beziehen, oder aber, wie sie es zubereiten sollen. Deshalb war der Hegering Ende 2020 eine Kooperation mit der Rinkeroder Landfleischerei Lechtermann eingegangen (diese Zeitung berichtete). „Ich kenne das aus meiner Kindheit noch so: Freitags gab es nie Fleisch und sonntags immer Wild", erinnert sich Burkhard Voß. Wobei sein Vater ebenfalls Jäger gewesen sei. Doch statt des früher üblichen Rehbratens oder Hirschgulaschs ließe sich Wild heute auch ganz anders auftischen.

> **»Wild ist meiner Meinung nach ein völlig unterschätztes Produkt.«**
> Ingo Meyer, Hegering

Ingo Meyer hat verschiedentlich mariniertes Rehfleisch mitgebracht: in Rosmarin, in Rotwein sowie in Olivenöl und buntem Pfeffer. Das landet kurz auf dem heißen Grill, alle am Tisch probieren, am Ende hat jeder seinen persönlichen Favoriten. Dazu passt die selbst gemachte Kräuterbutter, in der Salbei, Basilikum und Zitronenthymian für die sommerlich-frische Note sorgen. Auch die Wildschweinwürstchen schmecken den Gästen. Denen müsse allerdings, erläutert Meyer, normales Schweinefleisch beigemischt werden. „Wildfleisch selbst hat zu wenig Fett." Was ja eigentlich ein Vorteil sei.

Jäger und Landwirte am Tisch sind sich einig, dass sich in Sachen Ernährung etwas ändern muss, insbesondere an den Strukturen. „So einen großen Umbruch wie derzeit hatten wir in der Landwirtschaft wohl noch nie", so Burkhard Voß. Er könne jetzt noch nicht sagen, ob der Hof in der elften oder zwölften Generation noch so geführt werde wie heute. „Aber wenn jeder Betrieb auf Bio umstellen würde, dann könnten sich die ganzen kleinen Bauern auf Dauer nicht halten", plädiert er für ein Nebeneinander von konventioneller und ökologischer Landwirtschaft. Zumal Bio nicht unbedingt effizient und wirtschaftlich sei. „Damit lässt sich die Welt nicht ernähren." Entscheidender sei es, meint Voß, vor dem Hintergrund von Ernährungssicherheit und regionaler Wertschöpfung den CO_2-Fußabdruck von Nahrungsmitteln sowie deren Umweltverträglichkeit stärker in den Blick zu nehmen. Und da sei die Lupine ganz vorne dabei: „Die braucht keinen Dünger und nur ganz wenig Pflanzenschutz." Und, da schließt sich heute der Kreis, auch beim Wild sei sie ungeheuer beliebt, weiß Ingo Meyer. Was Burkhard Voß nur bestätigen kann: „Die Rehe fressen uns da gerne mal alle Blüten ab."

Viktoria Voß bei der Zubereitung der Falafel: Sie hat immer wieder neue Ideen, welche Produkte sich aus den hofeigenen Lupinen herstellen lassen. Die Marke „Eickenbecks Hofgenuss" wächst.