

Nach der Kritik Heute Aktion in Hasperbach: Straße gesperrt

Ennepetal. (HJS) Nach der Kritik des EWG-Politikers Friedrich Wilhelm Hückinghaus (unterstützt durch SPD-Stadtrat Christian Zink) am „Nichthandeln der Stadtverwaltung“ (die WR berichtete), wird nun gehandelt.

Unter der Aufsicht des Ordnungsamtes der Stadt werden am heutigen Samstag zwischen 9.30 Uhr und 13 Uhr an der Hagener Straße in Hasperbach - zwischen Mühlenstraße und Buntebuch - weitere Gefahrenbäume gefällt. In dieser Zeit wird die Hagener Straße in dem Bereich für den Verkehr gesperrt. Eine Umleitung wird nicht eingerichtet, aber Vorwegweiser werden aufgestellt. Es wird versucht, den Bus-Linienverkehr aufrecht zu erhalten.

Wie die Stadtpressestelle mitteilt, hat der Bürgermeister die Aktion veranlasst. Darüber hinaus werde das Forstamt eine weitere Durchforstung des Hanges mit einer Fachfirma durchführen. Auch weitere gefährdete Stellen im Stadtgebiet sollen überprüft werden, teilt Stadtsprecherin Anke Velten-Franke mit.

Voranfrage durch 27 Häuser auf Grabeland

Ennepetal. (HJS) Auch die letzte Hütte der Grabeland-Gärtner von der Wiesenstraße in Voerde ist jetzt abgerissen.

Am Donnerstag passierte die Bauvoranfrage zur Errichtung von 27 Einfamilienhäusern auf dem Grundstück der Evangelischen Kirchengemeinde Voerde den Ausschuss für Stadtentwicklung. Dennoch gab es Bedenken von Peter Schnurbusch (SPD) und Rolf Hüttebräuer

Bauer Hans-Peter Schmidt „flüchtet“ für seine Hausmacherwurst

Wenn der mobile Fleisch

Von Angelika Trapp

Ennepetal. Sechs Monate wurde gegrunt und mit dem Ringelschwänzchen gewedelt. Immer dann, wenn sich Bauer Schmidt näherte. Bis zu 130 Kilo brachten sie in dieser Zeit auf die Waage.

Der Landwirt Hans-Peter Schmidt aus Richlingen hinter Rüggeberg sitzt auf einem Schemel im Kuhstall - ja bewusst im Kuhstall! - und denkt an seine vier Schweine, die gleich nebenan „open Air“ zu Wurst verarbeitet werden. Zu leckerer Hausmacherwurst, die „so typisch nach Land“ schmeckt. Hans-Peter Schmidt stützt sich mit den Armen auf seinen Oberschenkeln ab. Er will gar nicht hinsehen zur Säge und den langen Tranciermessern, sagt aber: Es muss sein! Verwandte, Freunde und Nachbarn wolle er mit der „sauguten“ Wurst beglücken.

Die halben Schweine hängen im Kühlwagen, eine Niere pendelt hin und her. Schon erzählt Hans-Peter Schmidt, was man alles aus einem rosa Glücksbringer zaubern könne. Dafür hat er den mobilen 28-jährigen Fleischermeister Matthias Kürten aus Alfen bei Wipperfürth engagiert, der alles im Wagen hat, was von der Schlachtung bis zur Wurst-

verarbeitung benötigt wird. Das Gute dabei sei, so Kürten, dass kein Transport der Schweine anfallt. Sie werden keinem Stress ausgesetzt, da sie vom Stall aus sozusagen direkt auf dem großen Schlachttertisch landen. Nach der Betäubung vor Ort und anschließender Schlachtung müssen die Tiere bis zu 3 Tagen abhängen.

Die Planen über dem mobilen Verarbeitungsort, die mit Eisenstangen gesichert sind, wackeln dennoch bedenklich. Windstärke 12 - die beschert den Schweinehälften frische Luftzüge zusätzlich, wenn sie aus dem Kühlwagen herangeschleppt werden. Matthias Kürten kommt stets allein. Entsprechende Helfer müsse der jeweilige Bauer stellen. „Jeder muss mithelfen“, so Kürten.

Neben Jens Ueschner packen Verwandte von Bauer Schmidt mit an. Die verschweißten Koteletts und Bratenstücke in Behältern, Fleisch, das für die Kühltruhe bestimmt ist. Unter der Plane ist es zumindest an den Füßen angenehm warm. Anders bei den Schweinen: Die behalten ihre (leckeren) Eisbeine. In einem riesigen Topf quackern die verschiedenen Körperteile, die etwa 2 Stunden gekocht werden, bis sich das Fleisch von den Knochen gelöst hat. Das gar gekochte

Fleisch werde durch den Fleischwolf gedreht, in eine Mengenumulde gegeben und mit Kräutern und Gewürzen angereichert. Je nach Wurstsorte wählt Matthias Kürten andere Kräuter. Für die Leberwurstherstellung greift Kürten zu Majoran, Salz, Pfeffer und Thymian. „Majoran gehört in jede Hausmacherwurst“, weiß der Fachmann. Zur Blutwurstherstellung wird das aufgefangene Blut der Schweine benötigt. Hinzu kommen Speckwürfel, Zungenstückchen und zusätzlich noch Muskatnuss.

Die gewürzte Wurstmasse wandert in Naturdärme per Wurstfüllmaschine. Gleich danach werden die Würste noch einmal gekocht, um sie steril und haltbar zu machen. Mettenden werden zusätzlich geräuchert. Eine Hausmacher-Leberwurst wiege bei Kürten 1,5 Kilo. Beginnt man morgens in aller Frühe, ist abends die Wurst fertig. Und erst die Wurstbrühe, in der kleine Wurststückchen schwimmen! „Wir waren immer froh, wenn eine Wurst platzte“, erinnert sich Schmidt. Es habe eine Zeit gegeben, so Bauer Schmidt, da wurden künstliche Därme eingesetzt. Aus denen quoll keine Wurstmasse in die Brühe. Doch jetzt verbreitete sich die Wurstmasse in der Brühe. Die Speisekammer ist nach der Wurstverarbeitungsaktion gut gefüllt. Nun kann auch Hans-Peter Schmidt wieder lächeln. „Die Schweine konnten auf dem Hof frei laufen. Sei hatten ein schönes Leben“, zieht Schmidt ein Restimee aus „sechs Monaten mit den Sauen“.

Einen Tag vor der Wurstverarbeitung prüft das Veterinäramt, hier Frau Hieronymus, die Fleischqualität. Erst dann wird das Fleisch der Schweine zur Verwurstung frei gegeben. Fleischermeister Matthias Kürten hatte Bauer Schmidt das erste Mal besucht. In Ennepetal ist Kürten auf verschiedenen Höfen tätig.



Landwirt Hans-Peter Schmidt im Stall. (WR-Bild: Speckenwirth)

Vorsichtige Äußerung des Bauordnungsamtes - Unternehmer I

erst in den Kuhstall

ner kommt...



Der mobile Fleischermeister Matthias Kürten auf dem Hof Schmidt in Richlingen bei Rüggeberg. (WR-Bild: V. Speckenwirth)

NFOS:

Der Weg zur Wurst

- Der mobile Fleischermeister Matthias Kürten wohnt in Alfien bei Wipperfürth. Der 28-Jährige besucht mit seinem Kühlwagen Bauernhöfe, schlachtet und verwurstet vor Ort.
- Sein These: Da ein langer Transport entfalle, entstehe bei den Tieren kein Stress.
- Vor der Wurstverarbeitung prüft das Veterinäramt die Fleischqualität. Erst dann ist die Verwurstung frei gegeben.
- Zuvor jedoch müssen die geschlachteten Tiere bis zu drei Tagen abhängen.
- Wenn Matthias Kürten auf einen Hof kommt, muss der Landwirt Helfer stellen.

at derzeit keine Geräte parat

GOTTESDIENSTE

Evangelische Gemeinden:
Voerde: Sonntag: 10 Uhr in der Johanneskirche (Pfrn. Martin). Martin-Luther-Kirche in Altvoerde: 10 Uhr (Pr. Schulte). Kreuzkirche Oberbauer: 9.30 Uhr (Pfrn. Fischer). Ludwig-Steil-Haus in Hasperbach: 11 Uhr (Pfrn. Fischer). **Milspe:** Sonntag: 9.30 Uhr in der Kirche (Pfr. Erbslöh). 11 Uhr Wichernhaus am Büttenberg (Pfr. Mertins). 18 Uhr in der Kirche Jugendgottesdienst (M. Lingenberg). Montag: 15 Uhr Seniorenzentrum an der Voerder Straße, 16 Uhr Haus Elisabeth und 17 Uhr Seniorenheim Brunnenstraße, jeweils mit Pfr. Erbslöh. **Rüggeberg:** Sonntag: 9.30 Uhr Gottesdienst (Pfr. Mertins). **Freie Evangelische Gemeinde, Loher Straße:** Sonntag: 10 Uhr, Gottesdienst mit Sonntagsschule. **Evangelisch-Freikirchliche Gemeinden:** **Milspe, Kreuzkapelle, Hartortstraße 8:** 10 Uhr Predigtgottesdienst und Kinderstunde. **Oberbauer, Gemeindehaus Kotthausstraße:** Sonntag: 10.30 Uhr, Gottesdienst/Kinderbibelclub. Mittwoch, 20 Uhr, Bibel- und Gebetsstunde. **Freie Christengemeinde, Ecke Schul-/Schillerstraße in Milspe:** Sonntag 10 Uhr Gottesdienst. **Katholische Gemeinden:** **Herz-Jesu-Milspe:** Samstag: 16.45 Uhr Hl. Messe in italienischer Sprache. Sonntag: 9.30 Uhr Hl. Messe. Mittwoch: 19 Uhr Hl. Messe mit Totengedenken. Freitag: 8.30 Uhr Hl. Messe, 14.30 Rosenkranzgebet Im Haus Elisabeth; dort anschließend 15 Uhr Wortgottesdienst. **Filialkirche St. Martin am Büttenberg:** Gottesdienste in kroatischer Sprache: Samstag 12 Uhr, Sonntag 10.30 Uhr; Dienstag 17 Uhr. Donnerstag: 15 Uhr Wortgottesdienst in deutscher Sprache, anschließend gemütliches Beisammensein der Senioren. **Sankt-Johann-Baptist, Voerde:** Samstag, 18 Uhr Vorabendmesse. Sonntag: 11.15 Uhr Hochamt. Dienstag: 8.05 Rosenkranzgebet; 8.30 Uhr Hl. Messe. Donnerstag: 19 Uhr, Hl. Messe mit Totengedenken. Freitag: 16 Uhr Wortgottesdienst im Altenheim Steinnockenstraße. **Neuapostolische Gemeinden (Rüggeberger Straße 2 in Milspe und Julius-Dorr-Straße**

15. Februar

nderung mit neeschuhen Züschen

elsberg. Passend zum terbeginn bietet die Ar-gemeinschaft der freien ulfahrtsverbände eine neeschuhwanderung im rland an. Diese findet am Donnerstag, 15. Feb. Treffpunkt ist um 6.30 am Gevelsberger Haupt-hof. Gemeinsam mit Zug geht es nach Winter-/Züschen. Dort beginnt zweistündige geführte neeschuhwanderung. Et-nach der Hälfte der Tour l eine Glühweinrast eingt. Gegen Mittag wird die ppe am Ausgangspunkt ick sein und zum Mittag-n einkehren. Die Rück-rt ist für 15.30 Uhr eingent, kann aber mit den Teil-mern noch variiert wer-
 er Teilnehmerbeitrag von Euro enthält die Zugfahrt, geführte Wanderung, die neeschuhe mit Stöcken l die Glühweinrast. gute Kondition ist Vorraus-zung, festes Schuhwerk l winterfeste Kleidung pfehlenswert. Die Durch-rung ist witterungsabhän-

Die Karten sind am Diens-, 30. Januar, an der Bürger-o im Rathaus erhältlich. s teilte Gevelsbergs Senio-beauftragte Daniela Alze t.

b 7. Februar

pielstunde ir Babys

evelsberg. Die bietet den us „Babys Spielstunde“ un-: der Leitung von Gabriele oppmann an: ab Mittwoch, Februar, von 10 bis 11.30 r im Bürgerzentrum in Ge-elsberg. Der Kurs richtet sich l Eltern mit ihren Kleinkin-ern im Alter von 6 bis 15 Mo-iten. Er zeigt ihnen, wie sie it Spiel- und Bewegungsan-gungen die Entwicklung ih-s Kindes unterstützen kön-en. Bei Interesse bitte hftlich anmelden. Ge-