

## Heimatverein bittet an den Herd

Ahlterer kochen Lächtebohnen, Steckrübeneintopf und Welfenspeise nach alten Rezepten

**AHLTEN:** Der Heimatverein Lebendiges Ahlten hat zum Nachkochen alter Rezepte eingeladen und damit einen Volltreffer gelandet. Zum gemeinsamen Kochabend im Pfarrhaus trafen sich 13 Teilnehmer – mehr konnten aus Platzmangel nicht aufgenommen werden. Die Rezepte stammten aus dem vom Heimatverein 2009 herausgegebenen Kalender.

Unter Anleitung von sechs Mitgliedern des Vereinsvorstandes und der Gesamtleitung der Heimatvereinsvorsitzenden Ursula Prüße machten sie sich nach einem Cocktail an die Arbeit. Prüße erläuterte, welche Gerichte zum Kochen ausgesucht worden waren. Als Vorspeise sollte es einen Heringssalat geben, dann als ersten Gang Lächtebohnen mit Äpfeln und Salzkartoffeln sowie Beefsteaks mit Speck und Zwiebeln. Steckrübeneintopf mit Bauchfleisch und Bregenwurst kam als zweiter Gang auf den Tisch und als Nachtisch eine Welfenspeise.

Drei Kochgruppen mit zugelosten Mitgliedern bereiteten die Speisen vor. Es wurde eifrig gewaschen, geschält und geschnippelt, gekocht, gebraten und abgeschmeckt, bis alle Hobbyköche, darunter vier Männer, mit dem Ergebnis zufrieden waren. Neben der Küchenarbeit blieb auch Zeit für Fröhlichkeit, Lachen und Spaß. Pünktlich um 12 Uhr, wie man es in früherer Zeit gewohnt war, waren alle Speisen fertig. Mit ihrer Arbeit zufrieden, setzten sich die Köche an den festlich gedeckten Tisch und genossen das von ihnen zubereitete Menü, abgerundet von einem guten Wein oder einem Bier. Als Überraschung gab es



Der Heimatverein Lebendiges Ahlten hat zum „Kochen nach alten Rezepten“ eingeladen: Die Vorsitzende Ursula Prüße bereitet mit ihrer Schwiegermutter Ilse Prüße die Spezialität „Lippische Rosen“ zu (großes Bild), während Ilona Haut (kleines Bild von links), Marlies Müller, Gabriele Lönink, Bärbel Halamoda und Renate Warnecke für die Hauptgerichte schnippeln.

zum Abschluss noch „Lippische Rosen“, die die 87-jährige Ilse Prüße frisch gebacken hatte. Zur Erin-

nerung erhielt jeder Teilnehmer die mit einer gelben Schleife zusammengebundenen Rezepte und

einen Kochlöffel mit dem Datum der Veranstaltung und dem eigenen Vornamen.