

Dieses Silvester-Menü empfehlen die Landfrauen

Verein Barsinghausen besteht seit 75 Jahren / Frauen setzen auf moderne Themen und freuen sich über neue Mitstreiterinnen

Von Britta Mahrholz

Barsinghausen. Leckeres Kochschinken-Carpaccio mit Walnuss-Petersilien-Vinaigrette, deftiger Schweinefilet-Topf, würzige Mitternachtsuppe – dieses Silvester-Menü empfiehlt der Landfrauenverein Barsinghausen zum Jahreswechsel. Die Gänge sind nicht nur wahre Gaumenfreuden. „Sie sind auch gut vorzubereiten und lange warm zu halten“, sagt Bettina zur Horst, die zum zehnköpfigen Vorstand gehört. Zusammen mit den beiden Vorsitzenden Carola Busse und Renate Zingler sowie mit Marlies Flasbart und Renate Voges hat die Landringhausenerin das Menü zusammengestellt.

Natürlich können die Landfrauen Barsinghausens 365 Tage im Jahr gut kochen – doch darauf lassen sie sich nicht reduzieren. „Ländlich, weiblich, innovativ“, lautet ihr Motto. Die Frauen, die heutzutage auf dem Land wohnen, sind modern, kreativ, stehen mit beiden Beinen im Berufsleben, kennen sich mit Internet und Social Media aus. Kommu-



Kochen gerne: Renate Zingler (von links), Marlies Flasbart, Carola Busse, Bettina zur Horst und Renate Voges.

FOTO: BRITTA MAHRHOLZ

niziert wird mittlerweile über Whatsapp, und auch Videokonferenzen sind kein Tabu.

2022 feierte der Verein sein 75-jähriges Jubiläum. Dass die Gemeinschaft so lange besteht, liegt auch daran, dass die Frauen immer mit der Zeit gegangen sind. Rund 135 Mitglieder hat der Verein. Für den kurzen Draht zu ihren Mitstreiterinnen sorgen 17 Ortsvertreterinnen.

Das Jahresprogramm der Landfrauen dauert von September bis April. „Das hat damit zu tun, dass sie

früher in den Sommermonaten bei der Ernte geholfen haben“, sagt Renate Zingler. Mittlerweile gibt es kaum noch Mitglieder mehr, die eine Landwirtschaft haben. Die Frauen sind Bankerinnen, Lehrerinnen, Arzthelferinnen und Sekretärinnen – oder in Rente. Deshalb werden inzwischen im Sommer auch Ausflüge, Wanderungen, Radtouren und Reisen unternommen. Das Jahresprogramm bietet interessante Vorträge, die sich unter anderem mit den Themen Gesellschaft, Gesundheit und Kultur befassen.

Was wünschen sich die Frauen für 2023? Neue Mitstreiterinnen. Im alten Jahr hatte die Nachwuchsgewinnung ganz gut funktioniert, berichtet Carola Busse: „Wir haben von der Mund-zu-Mund-Propaganda profitiert.“

Wer den Verein kennenlernen möchte, hat am Sonnabend, 14. Januar, ab 9.30 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus Stemmen die Möglichkeit dazu beim Landfrauenfrühstück. Anmeldungen sind dringend erforderlich bei Carola Busse unter Telefon (051 05) 8 14 23 oder bei Renate Zingler (051 05) 17 59.

Die Rezepte – alle Angaben für jeweils vier Personen

Kochschinken-Carpaccio mit Walnuss-Petersilien-Vinaigrette

Zutaten: 300 Gramm Kochschinken (ganz dünne Scheiben), 3 Esslöffel (EL) Walnusskerne, Salz, 1/2-1 EL Honig, 3 EL milder Weißweinessig, 5 EL Olivenöl, Bund Petersilie, 1-2 Teelöffel (TL) mittelscharfer Senf, 50 Gramm geputzte Wintersalate.

Zubereitung: Schinken auf einer Platte wie ein Carpaccio verteilen, Wallnüsse grob hacken und in einem kleinen Topf ohne Fett rösten, salzen. Honig zugeben, einmal aufkochen und mit Essig ablöschen. Öl zugeben. Ebenso fein gehackte Petersilie. Senf zugeben und alles zu einer cremigen Vinaigrette verrühren. ½ des Dressings über dem Schinken verteilen. Salate mit dem Rest mischen und mittig auf den Schinken ge-

ben. Dazu passt geröstetes Brot.

Schweinefilet-Topf

Zutaten: 1 kg Schweinefilet, 10 Scheiben Chesterscheibletten, 3 kleine Dosen Champignons (ersatzweise frische Champignons), ein Becher süße und ein Becher saure Sahne, Salz, Pfeffer. **Zubereitung:** Das Filet in dünne Scheiben schneiden und anbraten. In feuerfester Form abwechselnd Fleisch, Käse und Champignons schichten. Mit Salz und Pfeffer vermischte Sahne darüber gießen. 45 Minuten mit Deckel und 15 Minuten ohne Deckel im Backofen bei 200 Grad garen. Dazu passen beispielsweise Reis oder Baguette.

Mitternachtsuppe

Zutaten: 3 EL Öl, 250 Gramm Hackfleisch, 3-4 Stangen Zwiebeln, 1 Stange

Porree, 3 grüne Paprika, eine große Dose rote Bohnen, 1 Liter Brühe, ½ TL Salz, Prise Zucker, ½ TL Majoran, 1 TL Chilipulver, Prise Thymian und Oregano, ½ TL Paprikapulver, ½ TL Chinagewürz, ¼ Liter Sahne, 1 Becher Joghurt und ½ Zitrone.

Zubereitung: Porree in Ringe und Paprika in Streifen schneiden. Öl, Hack und Zwiebeln anbraten. Alle anderen Zutaten dazugeben und 20 Minuten dünsten. Mit Salz, Zucker, Majoran, Chilipulver, Thymian, Oregano, Paprika und Chinagewürz abschmecken. Sahne, Joghurt und Zitrone dazugeben und kurz aufkochen lassen – fertig.

Zitronenmousse

Zutaten: 250 Gramm Joghurt natur, 50 Gramm Crème fraîche, Saft von 2 Zitronen, ein Päckchen Va-

millinzucker, 90 Gramm Zucker, 4 Blatt Gelantine, 250 ml Sahne, 500 Gramm TK-Waldbeerenmischung, 50 Gramm Zucker.

Zubereitung: Gelantine etwa zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle bei 450 Watt etwa 15 Sekunden lang auflösen. Joghurt, Crème fraîche, Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft miteinander verrühren. Etwa einen EL Joghurt zur Gelantine geben und unter die Joghurtmasse heben. Kühl stellen. Wenn das Mousse steif wird, steif geschlagene Sahne unterrühren. Früchte mit Zucker bestäubt bei 150 Watt etwa 10 Minuten in der Mikrowelle auftauen und auf vier Teller verteilen. Von der Creme Nocken austechen und auf die Früchte setzen. Mit Zitronenschalenspiralen dekorieren.