

# Reken

## Meldungen

### Zwei-Tagestour führt nach Minden

**BAHNHOF REKEN.** Die Zweitagestour der Kfd St. Elisabeth führt in diesem Jahr am 25. und 26. September nach Minden. Am ersten Tag stehen eine Modenschau und eine Schifffahrt zur Schachtschleuse und Schiffsmühle auf dem Programm. Der zweite Tag beginnt mit der Stadtführung, danach fahren die Teilnehmer weiter nach Bad Salzuflen mit Zeit zur

freien Verfügung und Gelegenheit zum Mittagessen, heißt es in einer Mitteilung. Die Kosten für Übernachtung und Busfahrt betragen 168 Euro. Der Einzelzimmerzuschlag beträgt 20 Euro. Interessierte aus den anderen Pfarrbezirken können auch teilnehmen, heißt es weiter. Anmeldungen für die Fahrt nimmt Ilka Pahlke unter Tel. 02864/2892 entgegen.

### Freie Plätze im Fitness-Kursus

**MARIA VEEN.** Der SV Benediktushof weist darauf hin, dass es noch freie Plätze im neuen Fitness-Kursus „Bodyworkout“ gibt. Laut Ankündigung handelt es sich um ein intensives Ganzkörpertraining mit einem Mix aus Kraft- und Kraufausdauer-Übungen sowohl mit Kleingeräten als auch mit dem eigenen Körpergewicht. Der Kursus sei für jeden geeignet, egal ob

Anfänger und Fortgeschrittener, der Lust hat sich auszupeinern und seinen Körper in Form zu bringen. Der Kursus startet am Donnerstag, 3. Mai. Er findet sechsmal von 19.30 bis 20.30 Uhr in der Turnhalle der Brückenschule Maria Veen statt. Infos und Anmeldung in der Geschäftsstelle oder im „benefit“ unter Tel. 02864/889264 oder Tel. 02864/889352

### Josef-Schutzfest und Mai-Andacht

**BAHNHOF REKEN.** Die Kolpingsfamilie St. Elisabeth feiert am Samstag, 28. April, das Josef-Schutzfest. Die heilige Messe beginnt um 16.30 Uhr. Danach findet ein gemütliches Beisammensein im Pfarrzentrum statt. Außerdem lädt die Kolpingsfamilie zur Mai-Andacht am Dienstag,

15. Mai, in die Maria-Königin-Kapelle in Hülsten ein. Die Teilnehmer treffen sich zur Abfahrt mit dem Fahrrad um 19 Uhr an der St.-Elisabeth-Kirche. Die Andacht in Hülsten beginnt um 19.30 Uhr. Die Kolpingsfamilie freut sich über eine rege Beteiligung, heißt es.

**Redaktion Reken**  
Tim Schulze (tim) Tel. 02861 944-173  
Fax 02861 944-179, reken@borkenerzeitung.de

## Marvin Buchecker liest Roman ist nichts für schwache Nerven

**GROSS REKEN (tim).** „Ich bin ein bisschen nervös“, gesteht Marvin Buchecker, bevor es losgeht. Der junge Autor präsentiert am Donnerstagabend Auszüge aus seinem Debüt-Roman „Monster muss man töten“ in der Gaststätte Tommy's in Groß Reken. In dem Lokal ist jeder Platz besetzt. Das Buch ist ein Psychothriller, der in Reken spielt – und definitiv nichts für schwache Nerven. Buchecker liest zunächst aus dem Prolog vor. Ein Junge, der in der Geschichte nur „Klein-Fetti“ oder „das Kind“ heißt, wird von zwei älteren Jungs drangsalieren. Das Geschehen spielt sich in der Vergangenheit ab. Der nächste Auszug beleuchtet „Klein-Fettis“ Kindheit genauer. Sein gewalttätiger Vater Rolf miss-

handelt sowohl ihn als auch seine Mutter. Bei mancher Beschreibung läuft es dem Zuhörer eiskalt den Rücken herunter. Immer wieder wird „Klein-Fetti“ von einem Monster heimgesucht. Es spricht zu ihm, doch existiert nur in seiner Vorstellung. „Die Gedanken des Kindes sind die Folgen der Martyrien, die es durchleben muss“, erklärt Buchecker den Zuhörern in einer kurzen Pause. Wer wissen möchte, wie die Kindheit von „Klein-Fetti“, das Monster und ein Mord in Reken zusammenhängen, kann den Roman von Marvin Buchecker im Internet bestellen – zum Beispiel beim „Just-Tales-Verlag“, der das Buch herausgegeben hat.

[www.justtales.de/](http://www.justtales.de/)



Marvin Buchecker bei seiner Lesung im Lokal Tommy's.

Foto: Schulze

### BZ-Reportage aus dem Labor

# So stellt die Eis-Lounge ihr Bier-Sorbet her

Von Tim Schulze

**MARIA VEEN.** An den silberfarbenen Hochschränken kleben Zettel mit den Rezepten. Weiße Plastikbehälter mit den Zutaten stehen oben drauf. Auf der Arbeitsplatte eine Waage. Damit misst Simone von Kuick die exakte Menge Bier ab, die sie für einen Produktionsvorgang benötigt. Die 48-Jährige stellt für die Eis-Lounge in Maria Veen das Eis her – in einem Labor unterhalb der Großküche des Benediktushofs. Die neueste Kreation für den Sommer: Bier-Sorbet.

Simone von Kuick ist gehörlos. Gerade weil sie sich nicht so sehr von Geräuschen in der Umgebung ablenken lasse, sei sie perfekt für den Job in der Produktion, sagt Eis-Lounge-Betriebsleiterin Elisabeth Kranz. Im Labor – der Begriff trifft es gut, denn der Raum wirkt steril – ist alles auf Simone von Kuick zugeschnitten. Sie hat das Sagen. Drei Mitarbeiter helfen ihr bei den Vorbereitungen.

### „Simone hat im Labor alles im Griff.“

Elisabeth Kranz leitet die Eis-Lounge

Simone von Kuick trägt Haarnetz, Arbeitskittel und Einweg-Handschuhe. Sie stellt einen großen Edelstahlbehälter auf die Waage. Von Kuick öffnet mehrere Flaschen des Keller-Josefsbieres mit einem „Plöpp“ und gießt die Flüssigkeit in den Behälter. Pause. Das Bier muss sich setzen. Noch etwas mehr Flüssigkeit hinein. Und wieder Pause. Der Prozess dauert, weil das Getränk so stark schäumt. Ein paar Tropfen sind auf der Arbeitsplatte gelandet, die Simone von Kuick sofort abwischt. „Sie achtet unheimlich darauf, dass alles sauber ist“, sagt Elisabeth Kranz.

In der Eisküche steht ein überdimensionaler Mixer. Simone von Kuick stellt den Behälter mit dem Bier unter den Rührstab und schaltet den Mixer ein. Sie gibt eine genau abgemessene Menge einer Trockenmischung in das Gefäß – hauptsächlich Zucker, aber auch vegetarisches Eiweiß und Kokosnussöl. Der Rührstab vermischt alles, die Masse geht auf.

Simone von Kuick macht sich an das Desinfizieren des Eis-Automaten. Die große, weiße Maschine ist das Herzstück im Labor der Eis-Lounge. Vorsichtig gibt Simone von Kuick die flüssige Masse in die Öffnung. Der Automat macht Geräusche wie eine Waschmaschine. Die



Der erste Arbeitsschritt: Simone von Kuick füllt das Keller-Bier aus der Josefsbrauerei in einen Edelstahlbehälter um.

Fotos: Schulze



Im Mixer werden die Zutaten zusammengemixt. In dem großen Messbecher befindet sich die Trockenmischung.



Das Bier-Sorbet wird als „Herren-Gedeck“ mit Zitronen-Sorbet, hausgemachter Erdbeer-Soße, karamelisierendem Malz und Weizenkorn serviert.

gelernte Köchin wedelt mit einer Hand vor ihrer Nase herum. „Sie mag den stechenden Geruch nicht, der bei der Produktion entsteht“, erklärt Elisabeth Kranz mit einem Lachen. „Als wir mit dem Bier-Sorbet angefangen haben, wollte sie nach einem Produktionsvorgang erst einmal ganz lange durchlüften.“ Inzwi-



schen habe sie sich aber an den Geruch gewöhnt.

Die Trommelwände der Maschine haben Minusgrade. Ein Stab im Inneren kratzt das Eis immer wieder von den Wänden ab. Dadurch gefriert die Masse und bleibt gleichzeitig luftig. Auf einem Display liest Simone von Kuick ab, wann das Eis fertig ist. Nicht länger als fünf Minuten braucht die Maschine. Das Wort „End“ leuchtet im Display auf, jetzt spuckt die Trommel das Eis aus. Mit einem Spachtel befördert Simone von Kuick das Eis von der Öffnung in eine Schale, die sie zuvor aus dem Kühlschrank geholt hat. Bei minus 39 Grad kommt das Eis für zehn Minuten in den Schockfroster und danach bei minus 18 Grad

in den Kühlschrank. Die genaue Rezeptur für das Bier-Sorbet behält die Eis-Lounge selbstverständlich für sich. Nur so viel dürfen wir verraten: Für eine Fünf-Liter-Schale Eis benötigt Simone von Kuick drei Liter Josefsbier.

**Ihr Kontakt zum Autor:**  
t.schulze@borkenerzeitung.de  
Tel.: 02861/944-173



Bier rein, Eis raus: So kommt das Bier-Sorbet aus der Eismaschine.

### Präsentation bei der „Grünen Woche“

Ihr Bier-Sorbet hat die Eis-Lounge jüngst auch auf der „Grünen Woche“ in Berlin präsentiert. „Die Gäste waren recht kritisch, aber auch total interessiert“, erzählt Betriebsleiterin Elisabeth Kranz. „Ich hatte das Gefühl, dass die Mischung aus Eis und Bier vor allem bei Frauen gut ankommt.“ Die Entwicklung der Rezeptur habe ein halbes Jahr gedauert. „Wir haben lange rumexperimentiert“, sagt Kranz. Die Idee fürs Bier-Sorbet sei entstanden, weil das

Josefsbier, das die Eis-Lounge anbietet, inzwischen viele Liebhaber gefunden habe. Das Bier kommt aus der Josefsbrauerei, die an das Josefsheim angeschlossen ist, das wiederum genau wie der Benediktushof unter der Trägerschaft der Josefsgesellschaft firmiert. Die Eis-Lounge gehört zum Integrationsbetrieb Transfair-Montage des Benediktushofs. 21 Mitarbeiter hat die Eis-Lounge in Maria Veen – davon acht mit einer Behinderung.

### Gymnasiasten aus Maria Veen in Frankreich

## Ein Tag an der Alabasterküste

**MARIA VEEN (pd).** Weiße Kreidefelsen mit imponierenden Steilküsten, gesäumt von Kieselstränden, markieren den beeindruckenden Küstenabschnitt der „Côte d'Albâtre“ in der französischen Normandie. Dieppe, das älteste Seebad Frankreichs, war nur ein Programmpunkt auf der an Erlebnissen reichen Liste des Frankreich-Austausches.

26 Schüler des Gymnasiums Maria Veen und die drei Lehrerinnen Elisabeth Reu-

ver, Susanne Ostendorf und Elisabeth Kleine-Jäger haben vom 13. bis 20. März eine Woche in Frankreich verbracht. Die Schüler besuchten ihre „correspondants“, die französischen Austauschpartner, in Crèvecoeur-le-Grand in der Picardie. Die Zeit sei mit vielfältigen Erlebnissen und Erfahrungen gefüllt gewesen, heißt es. Im Vordergrund habe das Erleben des französischen Alltags in der Schule und den Familien gestanden.



Schülerinnen des Gymnasiums Maria Veen bei einem Ausflug an die Alabasterküste.

Foto: pd

Höhepunkt der Reise sei für viele der Ausflug nach Paris mit Besuch des Louvre gewesen. Außerdem erstieg die Gruppe den Eiffelturm und

die Treppen der Basilica minor Sacré-Coeur auf dem Montmartre.

In der Woche schmiedeten die deutschen und französi-

schen Schüler Pläne für den Sommer. Einige „correspondants“ wollen sich aufmachen zum Besuch ihrer neuen Freunde in Deutschland.