

CDU: Stabiles Team, viele Schauplätze

Jahrestreffen in Oberveischede

Oberveischede. Mit dem gleichen Team an der Spitze geht der CDU-Ortsverband Oberveischede-Neger-Griesemert in die nächste Zeit.

Wahlen

In der Jahreshauptversammlung wurden sämtliche Vorstandsmitglieder jeweils einstimmig bestätigt. Den Vorstand bilden: Tim Mynar (Vorsitzender), Frank Wolfschläger (Schriftführer), Michael Reuber (Beisitzer für Neger), Albert Schneider (Beisitzer für Oberveischede), Verena Stahl (Beisitzerin für Griesemert). Dem erweiterten Vorstand gehören an: Lothar Epe, Lothar Sabisch und die Ortsvorsteher, die Ortsvorsteherin aus den drei Orten.

Jahresbericht

Vorsitzender Tim Mynar ging in seinem Bericht auf die drei Gefährdungspotentiale CP-Anlage, Windräder und Höchstspannungsleitung ein. Sein Dank galt dem Vorstand des örtlichen Wasserbeschaffungsverbandes, der tatkräftig mitgeholfen habe, dass die von Remondis oberhalb des Wasserschutzgebietes geplante Behandlungsanlage für giftige Abwässer verhindert werden konnte.

Arbeitskreis Windkraft

Kreistagsmitglied Lothar Sabisch stellte auszugswise die Zielsetzung und die Strategie des Arbeitskreises Windkraft vor. Er attestierte der Stadt Olpe eine abwartende Haltung. Albert Schneider informierte die Mitglieder über den Verlauf der Erdbohrarbeiten in Rahrach für die noch zu verlegende Stromleitung von den Windrädern oberhalb Apollmicke zum Einspeisepunkt auf der Rahracherhöhe. Die Vorgehensweise der Efi Wind GmbH habe gezeigt, mit welchen Bandagen beim Bau von Windkraftanlagen gekämpft werde.

Amprion-Leitung

Der CDU-Ortsverband ist bezüglich der von Amprion geplanten Höchstspannungsleitung federführend in Oberveischede aktiv. Die vor einigen Wochen von Amprion geplante Informationsveranstaltung wurde zu einer Demoveranstaltung für die Geschlossenheit im Dorf. Alleine die Anwesenheit von 70 besorgten Bürgern habe zu ratlosen Minen bei den Amprion-Mitarbeitern geführt. Durch die Absenkung der Stromleitungen im Bereich von Apollmicke sollen die Schwarzstörche geschützt werden. Lothar Sabisch hofft, dass durch die Stellungnahme der Stadt Olpe und den zahlreichen privaten Einwänden die Trassenführung optimiert wird.

Leader-Projekt

Rüdiger Schnüttgen berichtete über Neuigkeiten aus dem Rathaus. In Neger hat die Lösung der Lärmschutzproblematik im Leader-Projekt Dorfplatz Priorität, für Griesemert der im Bau des Radwegs über Siele nach Olpe. In Oberveischede nehmen die Breitbandverkabelung und das Baugebiet Am Knapp mit acht Bauplätzen Gestalt an.

Ausblick

Vorsitzender Tim Mynar wagte einen Ausblick: Digitalisierung voran treiben, Jugendarbeit etablieren, Mitgliederzahl konstant halten oder erhöhen und die Lebensqualität in den Dörfern ausbauen. Mynar möchte den Auftritt in den sozialen Medien weiter forcieren, um auch die junge Generation zu erreichen.



Sobald die ersten Sonnenstrahlen herauskommen, erfreut sich das Eiscafé Bortolot in der Olper Innenstadt großer Beliebtheit.

FOTO: LINDA SONNENBERG

Neue Eistrends locken den Frühling

Mit den steigenden Temperaturen besuchen immer mehr Menschen die Eisdielen. Was sind die beliebtesten Sorten? Und was kommt gar nicht gut an?

Von Linda Sonnenberg

„Das habe ich selbst probiert und schon da gesagt: Das wird nichts.“

Mario Matos, Inhaber des Eiscafé La Perla, über seine Kreation Tomato-Mozzarella

Kreis Olpe. Der Frühling steht vor der Tür, man merkt es an den immer wärmeren Temperaturen. Und nun beginnt auch für die Eisdielen im Kreis so langsam die Saison. Doch welche Eistrends erwarten die Kunden in diesem Jahr? Und was ist die Lieblingsorte der Inhaber? Drei Eiscafé-Besitzer berichten von ihren größten Tops und Flops der vergangenen Jahre.

Exoten kommen nicht immer gut an

Um sich von der Konkurrenz abzuheben, versuchen die Eisdielen ihre Kunden zum einen durch Qualität, aber auch durch immer neue Kreationen zu begeistern. Damit treffen sie allerdings nicht immer den Geschmack der Masse, wie auch Mario Matos vom Attendorfer Café „La Perla“ feststellen musste. Sein größter Flop war die Kreation Tomato-Mozzarella. „Das habe ich selbst probiert und schon da gesagt: Das wird nichts“, gibt der Inhaber lachend zu. Ansonsten trifft Matos mit seinen Kreationen allerdings immer den Geschmack seiner Kunden, sei es mit einer Sonderkreation Pfirsich-Schmand oder anderen fruchtigen Neuerungen. „Neben den klassischen Geschmacksrichtungen wie Vanille und Erdbeere mögen die Kunden aktuell auch gerne die fruchtigen Sorten, wie Mango.“ Matos selbst isst am liebsten Vanille oder Pfirsich-Schmand. In seiner „La Perla“ kostet eine Kugel in diesem Jahr 1,10 Euro. „Die bringt dann aber auch 90 Gramm auf die Waage. Wir haben immer sehr große Kugeln“, betont der Besitzer.

Klassiker nach wie vor sehr beliebt

Mit solch ungewöhnlichen Eiskreationen wie sein Kollege hat es Giovanni Alo von „Riviera by Giovanni“ bisher noch nicht versucht: „Wir haben eher das klassische und fruchtige Angebot bei uns.“ In dieser Saison wird der Eisladen in Lennestadt-Altenhundem allerdings mit Joghurt-Mandarine und Yogurette versuchen den Geschmack der Kunden zu treffen. In der Vergangenheit hatte Giovanni Alo, der seine Kugeln für einen Euro anbietet, es schon mal mit einer alkoholischen Rum-Krokant-Mischung probiert. „Das kam we-

niger gut an, wir haben es dann auch wieder raus genommen.“ Er selbst genehmigt sich am liebsten Nuss-, Schokoladen- oder auch Pistazien-Eis.

Eisorten zum Schützenfest

Fulvio Pampanin vom Eiscafé Bortolot in Olpe hingegen kann sich gar nicht mehr an seinen größten Eisflop erinnern: „Man hat immer mal wieder Sorten dabei, die nicht den Geschmack treffen. Da muss man viel probieren und kreativ sein, aber auch einsehen, wenn es einfach nicht passt.“ Er selbst setzt bei seinem Eis, das er nun schon in der vierten Generation verkauft, vor allem auf die Frische: „Wir erstellen alles

German Black Forest zur Eissorte des Jahres gewählt

Für 2018 wählte der Verband der italienischen Speiseeishersteller in Deutschland (**Uniteis**) „German Black Forest“, in Anlehnung an die Schwarzwälder Kirschtorte, zur **Sorte des Jahres**.

Der neueste Trend aus den USA sind hingegen **bunt gefärbte Eiswaffeln**. In Deutschland setzen sich die bisher nicht durch, die heimischen Eisliebhaber sind eher traditionell.

selbst und machen alle Früchtesorten mit frischen Zutaten.“ Insgesamt sind knapp 30 unterschiedliche Sorten im Angebot. „Gerade jetzt, wo es nun hoffentlich wärmer bleibt, stehen Mango, Himbeere und grüner Apfel ganz oben auf der Wunschliste der Kunden“, weiß Pampanin. Aber auch Klassiker wie Vanille und Schokolade laufen nach wie vor gut. Auch wenn sie im Bortolot zum Teil in leicht abgewandelter Form serviert werden: „Wir haben nicht nur Schokoladen-Eis, sondern auch Zartbitter. Das nehmen die Kunden sehr gerne, weil es einfach mal eine kleine Abwechslung vom üblichen Geschmack bringt.“ Und zu bestimmten Anlässen, lässt sich der Inhaber auch immer wieder kleine Besonderheiten einfallen. Im vergangenen Jahr gab es zum

Schützenfest die Spezial-Eisorte Gudder Fierdahe. „Wir haben immer viele Ideen und kreieren immer Neues“, verspricht Pampanin, bei dem eine Kugel Eis in diesem Jahr auch einen Euro kostet.

Die Unverträglichkeiten nehmen zu

Aber noch einen Trend bemerken die Eisverkäufer in den vergangenen Jahren: Immer mehr Kunden haben mit Allergien oder Intoleranzen zu kämpfen. Doch auch darauf haben sich die Inhaber eingestellt, wie Fulvio Pampanin berichtet: „Alle unsere Früchtesorten stellen wir laktosefrei her. Und auch die Milchshakes können auf Wunsch mit laktosefreier Milch zubereitet werden.“ Damit trifft das Familienunternehmen die Wünsche der Kunden: „Wir haben immer mehr Anfragen. Als meine Großeltern unsere Eisdielen noch geführt haben, gab es keine Fragen nach laktosefreien Sorten, inzwischen passiert es allerdings doch schon sehr häufig, das Kunden uns auf Unverträglichkeiten hinweisen“, berichtet Pampanin. Aber nicht nur Unverträglichkeiten, auch der bewusste Eisgenuss von Veganern hatte in der letzten Zeit immer mehr genommen. Doch auch darauf ist das Bortolot-Team eingestellt: „Wir führen nun auch mehrere vegane Eisorten.“



Besonders fruchtige Eis-sorten sind bei den Gästen beliebt. FOTO: LINDA SONNENBERG

Vor die kleinen Gäste freuen sich auf die Eis-saison. FOTO: WALTER FISCHER / FUNKE

Experimente: Mathematik zum Anfassen

Professor Beutelspacher referiert am 23. April

Olpe. Die Sekundarschule Olpe-Drolshagen lädt Schüler, Eltern und Bürger zum Vortrag von Prof. Dr. Dr. hc. Albrecht Beutelspacher „Mathematische Experimente“ am 23. April um 19 Uhr ins Forum der Schule am Quellenweg 10, ein. In diesem Vortrag führt Prof. Beutelspacher mit Hilfe einfachster Materialien, faszinierende Experimente vor und erläutert deren mathematische Bedeutung.

Vorstellungen und Einsichten

Die Idee von „Mathematik zum Anfassen“ ist, dass sich die Faszination der Mathematik auch im Umgang mit realen Objekten und Experimenten zeigt. Ein gutes mathematisches Experiment ist technisch gesehen ganz einfach, entfaltet aber ein enormes geistiges Potential: man entwickelt Vorstellungen und bekommt Einsichten. In dem interaktiven Vortrag werden zahlreiche Experimente gezeigt, die meisten sind so, dass sie die Zuhörer anschließend selbst machen können. Dabei geht es sowohl um geometrische Figuren und Körper als auch um den Umgang mit Zahlen. Insgesamt ein sehr unterhaltsamer - und lehrreicher Vortrag.

Beutelspacher ist Professor für Geometrie und Diskrete Mathematik am Mathematischen Institut der Justus-Liebig-Universität Gießen. Professor Beutelspacher wurde mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Communicator Preis für herausragende Leistungen in der Vermittlung seiner Wissenschaft in die Öffentlichkeit.

Der Eintritt ist kostenlos. Spenden für den Förderverein der Schule sind willkommen.

Reservierung für Eintrittskarten: www.sekundarschule-olpe.de

Anzeige

Gold + Silber
Goldankauf in Olpe
Ankauf von Gold, Silber, Schmuck und Zahngold, Umarbeitungen, Wertermittlung, Kommissionsverkäufe, Reparaturen und Gravuren
Nur der Fachmann garantiert eine sach- und fachgerechte Abwicklung!

Zimmermann Juwelier
Gold + Silber · Westfälische Straße 12
57462 Olpe · Telefon 0 27 61 / 4 06 08

Frauenfrühstück im Kulturhaus

Finnentrop. Das Kinder-Jugend-& Kulturhaus der St.-Johannes-Nepomuk-Gemeinde lädt am Donnerstag, 19. April, von 9.30 bis 12 Uhr zum Frauenfrühstück ein. Unter anderem geht es diesmal auch um die Planung der Ausflüge und Abendaktionen für den Sommer 2018.

Weitere Infos: ☎ 02721-50748, www.kinderjugendkultur-haus.de

Wahlen und Ehrungen bei Awo

Wenden. Der Awo-Ortsverein Wenden lädt alle Mitglieder zur Jahreshauptversammlung am Donnerstag, 19. April, um 18.30 Uhr in die Awo-Begegnungsstätte Wendebachstrasse 9 ein. Auf der Tagesordnung stehen Wahlen und Ehrungen.