

„Wilde Nudel“ fegt durchs Museum

BONN. Beim Kinder-Workshop „Blumenkinder“ ging's im Bonner Kunstmuseum jüngst hoch her. Statt der erwarteten 20 Pänz tobte eine 50-köpfige Rasselbande durch die edlen Räume mit edler Kunst des 19. und 20. Jahrhunderts auf der Suche nach dem Frühling – darunter ein äußerst agiler Steppke, der auf den Spitznamen „wilde Nudel“ hörte. Der Workshop, den die Leiterin der pädagogischen Abteilung des Bonner Kunstmuseums, **Sabine Leßmann**, konzipiert hatte,

IHR DRAHT
ZU DIESER SEITE

Tel.: 02 28/98 42-213
Fax.: 02 28/98 42-230
bonner.rundschau@
kr-redaktion.de

wurde von dem Unternehmen **Profession & Passion-Team** unterstützt. Nach dem Streifzug durch die Sammlung entwarfen die Kinder eigene Blumenkunstwerke, dann gab's ein Foto-Shooting mit anschließender Grafikbearbeitung am Rechner. Last but not least verspeisten die Pänz frittierte Blumen und Blüten, die natürlich essbar waren. Schließlich rückte der Sponsor noch einen überdimensionierten 500-Euro-Schein heraus, symbolisches Zeichen für eine Spende an die pädagogische Abteilung des Kunstmuseums. „Wilde Nudel“ ließ es sich natürlich nicht nehmen, mit dem großen Euro-Schein zu posieren. (al)

MECKENHEIM. Die Schüler- und Jungschützen der St. Sebastia-



So schön glänzt ein 500-Euro-Schein, wenn ihn eine „wilde Nudel“ in Händen hält.

nus Schützenbruderschaft Ersdorf-Altendorf e. V. wählten einen neuen Jugendvorstand. Die Leitung und Vertretung der Jugendabteilung oblag seit über neun Jahren dem Jungschützenmeister **Christian Klein**. Sein Stellvertreter **Peter Radermacher** war in seinem Amt sogar noch länger tätig. Nun meinten beide, dass es an der Zeit sei, zurückzutreten und andere ans Werk zu lassen. Da Christian Klein seit 2003 auch



Strahlende Schützen: (v.l.) Christian Klein, Franziska Eitle, René Hatesaul, Anne Klein, Victor Albrecht und Mike Rolef.

Vorsitzender der Bruderschaft ist, macht diese Veränderung für ihn zusätzlich Sinn. Aufgrund des über die Jahre stark angestiegenen Aufgabenfeldes entschied sich die Jugend dafür, zusätzlich zu den beiden Jungschützenmeistern noch einen Jugendkassierer und einen Jugendschritfführer zu wählen. Der neue Jugendvorstand ist nun wie folgt aufgestellt: Jungschützenmeisterin: **Anne Klein**; stellvertretende Jungschützenmeisterin: **Franziska Eitle**; Jugendkassierer: **René Hatesaul**; Jugendschritfführer: **Mike Rolef**. Zudem wurde **Viktor Albrecht** zum neuen Jugendsprecher gewählt. Er wird den neuen Jugendvorstand gemeinsam mit Brudermeister Christian Klein unterstützen. Ein erstes Treffen um gemeinsame Ziele zu definieren, Aufgaben zu verteilen und Absprachen zu treffen ist bereits geplant. (EB)

WACHTBERG. Es muss nicht immer der Millionen-Jackpot sein. Denn dass auch kleine Summen glücklich machen können, zeigte jetzt das Gewinnsparen der Raiffeisenbank Grafschaft Wachtberg eG: Ein 5000-Euro-Hauptgewinn ging jetzt in das Einzugsgebiet der Geschäftsstelle Lantershofen. Vorstand **Heiko Ulrich** überbrachte die gute Nachricht. **Martin Tempel** war der überraschte Kunde. Der 75-jährige Rentner durfte sich außerdem über einen Blumenstrauß freuen, den Ulrich bei der Übergabe der Gewinnmitteilung dabei hatte. Außer dem Hauptgewinn von 5000 Euro waren im April noch drei weitere 500-Euro-Gewinner mit dabei. (EB)

KOCHTIPP



Bruno Straub bezeichnet sich selber gerne als „Schweizer

Rheinland“. Das Siebengebirge ist inzwischen zu seiner Heimat geworden. In Rheinbreitbach hat Straub kürzlich das Hotel und Restaurant Haus Bergblick erworben. Hier verwöhnt er die Kundschaft unter anderem mit Spezialitäten schweizerischer Herkunft. Zuvor hatte der 51-Jährige mehrere Jahre die alte Kapelle in Rhöndorf bewirtet. Den Rundschau-Lesern stellt er heute sein Rezept für Berner Gelbe Erbsensuppe nach Bauern Art vor. **Zutaten** (für fünf bis sechs Personen): 500 g getrocknete gelbe Erbsen, 2 L Wasser, 100 g Speckwürfel, 1 große Zwiebel, 1 Stange Lauch, 1 Rüebli (Karotte), 1 kleine geschälte Sellerieknolle, 4 Scheiben Toastbrot, 3 EL Butterschmalz. **Zubereitung:** Die Erbsen etwa 12 Stunden in 2 Litern Wasser einweichen. Die Speckwürfel in der Pfanne auslassen, das Gemüse waschen, grob schneiden und kurz mitdünsten. Dann die Erbsen mit dem Wasser begeben und ca. zwei Stunden köcheln lassen. Vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden, anschließend in Butter goldgelb rösten und separat zur Suppe servieren. (msa)