

DORSTEN



Grundschüler machen ihre Schule schön

Künstler hilft Kindern in der Schermbecker Gemeinschaftsgrundschule **Seite 5**

»Ich kann mir nicht vorstellen, dass wir untergehen«

Wolfgang Pantförder, Bürgermeister in RE, zum Prozessauftakt vom Verfassungsgericht

BSV Wulfen startet erneut mit Heimspiel gegen Herten

Spielplan beschert Schierenbeck ein frühes Wiedersehen mit Bernau **Lokalsport**



DAS WETTER

Heute	Morgen
15° 20°	12° 20°

Noch immer kein Lichtblick, sprich Sonnenschein: Es regnet bei schwachem Westwind.

Dorstener mit Lkw tödlich verunglückt



Der Lkw überschlug sich, der Fahrer war eingeklemmt. Foto: Polizei

Dorsten/Kamp Lintfort. Am Dienstagmorgen gegen 5.40 Uhr erlitt ein 52-jähriger Mann aus Dorsten bei einem Verkehrsunfall auf der B 510 in Kamp-Lintfort tödliche Verletzungen. Der 52-Jährige befuhr die B 510 mit einer Sattelzugmaschine mit Tankauflieger in Richtung Kamp-Lintfort. Aus bisher ungeklärter Ursache kam er nach rechts von der Fahrbahn ab. Das mit mit Butyraldehyd beladene Gefährt überschlug sich. Ein Notarzt konnte nur noch den Tod des Mannes feststellen, der im Fahrzeug eingeklemmt war. Für die Dauer der Unfallaufnahme sperren Polizeibeamte die B 510 zwischen der Ab- und Auffahrt zur A 57 und der Prinzenstraße und leiteten den Verkehr ab.

Mit Segen vom Sternekoch

Björn Freitag nahm den Menüplan des Super-Cups für F-Jugend-Fußballer unter die Lupe und gab wichtige Tipps

Felix Hoffmann

Dorsten. Der Super-Cup (23. bis 25. Juni) ist eine Herausforderung an alle Ehrenamtlichen des SV Dorsten-Hardt. Der Super-Cup ist aber vor allem auch eine Herausforderung für alle Jugendfußballer, die ab Donnerstag mit großem Herz um den Turniersieg kämpfen. Ordentliches Essen soll die Grundlage bilden. Die WAZ bat Sternekoch Björn Freitag darum, einen kritischen Blick auf den Menüplan zu werfen.

Die Küchen-Mannschaft des SV Hardt hatte sich im Vorfeld des riesigen Jugendfußball-Turniers wieder viele Gedanken gemacht. Andrea Robert, Birgit Glorius und Co. müssen schließlich mehr als 500 Jugendfußballer beköstigen. „Spaghetti waren tabu. Das bekommen die Teams bei fast allen Turnieren. Auch Schweinefleisch sollte nicht dabei sein, damit auch unsere türkischen Fußballer ordentlich zulangem können“, erklärt Birgit Glorius. Herausgekommen ist ein Menüplan (siehe



Birgit Glorius, Annette Möhring und Jugendfußballer Gian-Luca John schauen Björn Freitag (v.l.) in den Kochtopf. Der Sternekoch hatte einige Tipps und Anregungen für den Menüplan des anstehenden Super-Cups beim SV Hardt. Foto: André Elschenbroich

MENÜPLAN

Alles drin

Samstag: Hähnchenfilet, Gemüse, Kartoffelpüree.

Sonntag: Putenfleisch, Rahmsauce, Spätzle.

Ganztägig: Obst in allen Variationen, Wasser und Apfelschorle.

Infobox), den Sternekoch Björn Freitag auf Herz und Nieren prüfte.

„Vorab: Für mehr als 500 Menschen genau das Richtige zu kochen, ist nahezu unmöglich. Da muss man Kompromisse machen. Und genau das ist dem Verein wirklich gelungen“, sagt Freitag. Der 38-Jährige lobt die Zusammen-

stellung von Kohlenhydraten, Ballaststoffen und Eiweißen. Genau richtig für die Ansprüche von jungen Sportlern. „Richtig gut ist auch, dass die Kinder ordentlich mit Vitaminen und Mineralstoffen versorgt werden“, führt Freitag fort. Neben den Mittagsmahlzeiten bietet der SV Hardt den Fußballern Obst in allen Varia-

tionen an. Zu Trinken gibt es dagegen nur Wasser und Apfelschorle. Auch das mit Bedacht. Freitag: „Die Flüssigkeitsaufnahme ist bei Sportlern enorm wichtig. Bessere Alternativen gibt es nicht.“ Freitag, der auch für die Profis von Schalke 04 kocht, gibt der Küche des SV Hardt aber auch Tipps mit auf den Weg: „Salat

sollten die Fußballer am Mittag nicht unbedingt essen. Das beschäftigt zu sehr die Verdauung. Und die Jungs wollen ihre Kraft doch lieber auf das Spiel mit dem Ball konzentrieren.“ Die Rahmsauce zum Putenfleisch sei nicht optimal, aber zu tolerieren: „Die Kicker werden das Fett auf dem Spielfeld schnell verbrennen.“

TAGEBUCH

Sonne an!

Das kann doch bloß ein Irrtum sein! Wir haben Sommer und draußen sieht es aus wie im Herbst. Vor dem Haus liegt so viel Laub, dass man täglich harken könnte. Der Sturm verweht das Haar und lässt das (zu) dünne Sommerblüschchen flattern. Bitte mal Wind weg und Sonne an! -U.H.-

Stadtwerke: Direkter Draht übers Forum

Dorsten. Die Informationsplattform zur Stadtwerke-Diskussion auf der Homepage der Stadt Dorsten wurde um ein Forum ergänzt: jetzt können Anregungen, Diskussionsbeiträge und Ideen direkt an die zuständigen Mitarbeiter der Verwaltung – insbesondere den Kämmerer – gemailt werden. Die Beiträge werden dann mit der Antwort ins Netz gestellt.

Außerdem ist der Informationspool erweitert worden, so dass inzwischen zehn Datensätze, die im direkten Zusammenhang mit der Diskussion um Stadtwerke in Dorsten stehen, als PDF-Datei zur Verfügung stehen.

Alle, die sich für den aktuellen Stand der Stadtwerke-Diskussion interessieren, können unter www.dorsten.de, Verwaltung & Service/Rat, anschließend im linken Frame unter „Rat und Verwaltung“ das Stichwort „Stadtwerke-Diskussion“ anklicken.

Homepage der Stadt www.dorsten.de

Marktfrühstück lockt zum Dom

Am 2. Juli vor St. Agatha

Ute Hildebrand-Schute

Dorsten. Bisher lachte jedes Mal die Sonne, wenn Markthändler, Dorstener Interessengemeinschaft Altstadt (DIA) und Ordnungsamt zum Marktfrühstück einluden. So soll's auch beim nächsten Mal sein: Das 4. Marktfrühstück steigt am Samstag, 2. Juli, diesmal auf dem Kirchplatz von St. Agatha.

»500 Eier werden zur Rührei verbrutzelt«

Die Resonanz auf das Frühstück im Freien, gedacht als Dankeschön an die Kunden der Altstadt und des Wochenmarktes, war gleich beim ersten Mal riesig. „Wir hatten mit 100 Gästen gerechnet, gekommen sind 200“, erinnert sich der DIA-Vorsitzende Thomas Hein. Und im letzten Jahr standen gleich beim Start um 9 Uhr 200 Gäste auf der Matte, über 400 waren es insgesamt.

Die Organisatoren werden gewappnet sein: die Schnibbele für den Obstsalat startet beim ersten Hahnenschrei, dann werden auch die frischen Brötchen, Wurst und Käse geliefert, während parallel die Tische auf dem Kirchplatz schön

gedeckt und mit Blumenschmuck versehen werden. Alles was auf den Tisch kommt, liefern die Markthändler und die Händler aus der Altstadt, für Nachschub ist jederzeit gesorgt.

Direkt vor Ort soll an einem Stand das Rührei gebrutzelt werden. Dafür sind 500 frische Eier und 10 Liter Vollei bestellt! Ringsherum wird das Frühstücksbüfett aufgebaut.

Die Metzgerei Bellendorf stellt den Organisatoren ihre Küche zur Verfügung. Hier werden die Vorbereitungen getroffen und zwischendurch immer wieder Geschirr gespült, denn serviert wird auf Porzellan, nicht auf Einweggeschirr. Hilfe haben sich Markthändler und DIA bei den Zwölfklässlern des Petrinums gegen eine großzügige Spende für ihre Abi-Kasse gesichert. Fachkundige Helfer stellt das Atlantis mit seinen Auszubildenden, für die das Marktfrühstück ein Stück Praxistest wird.

Die Karten fürs Marktfrühstück kosten fünf Euro und sind ab sofort bei den Volksbanken, der Hauptstelle der Sparkasse Vest, Mensing, Interevent und beim Gemüsehandel Unnebrink auf dem Wochenmarkt erhältlich.

Fronleichnam 09-18 Uhr geöffnet - Gratis Parken !

Ahaus-Alstätte, Fahrtrichtung Haaksbergen
Tel.: 0031-53-5693569
Öffnungszeiten: Montag: 11-18 Uhr, Dienstag-Freitag 9-18 Uhr, Samstag u. Sonntag 9-17 Uhr

Melitta Bistro Kaffee Mild o. Kräftig 500 g 2.29	Lazarro Kaffeebohnen Crema Schümli o. Espresso 1000 g 6.98	Melitta Cappuccino Choco o. Classico 200 g 0.99	Ter Huurne Kaffee-Pads Mokka oder Regular 36 Pads 2.99
Ratiopharm Ibuprofen 400 mg 20 Tabletten 1.49	Aprikosen getrocknet 500 g 2.99	Serrano Schinken am Stück 1 kg 13.98	Nestlé All Stars Mini's XL 559 g 3.99
Ratiopharm Acetylcysteine 600 mg 20 Brausetabletten 4.99	Holl. Matjes Neuer Fang 4 Stück 5.95	Holländischer Mai-Gouda 1 kg 4.98	Coca Cola, Coca Cola Light oder Fanta 500 ml 0.59

Mehr Angebote unter: www.terhuurne.nl