

Wochenmärkte

Vellmar · Rathausplatz · 34246 Vellmar

Wann? Mittwoch und Samstag, 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Lohfelden · Lange Straße/Rathaus · 34253 Lohfelden

Wann? Freitag, 12.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Bauatal · Marktplatz · 34225 Bauatal

Wann? Samstag und Mittwoch,
7.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Wolfhagen · vor dem Alten Rathaus/Altstadt
34466 Wolfhagen

Wann? Freitag, 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Hofgeismar Töpfermarkt

Markt-/Mühlenstraße · 34369 Hofgeismar

Wann? Donnerstag, 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr



Landkreis Kassel spezial

Jetzt als ePaper lesen

Lesen Sie gleich los:
epaper.wittich.de/1512

Arnold Fawier schießt Langbogen

Achtfacher deutscher Meister aus Nordhessen

Neuental. Wenn im Fernsehen Bogenschießen gezeigt wird, dann sehen wir meist Bögen mit Stabilisatoren und Zielvorrichtungen, die wie Hightech-Werkzeuge und irgendwie unnatürlich wirken. Auch mit ihnen fliegt der Fall allerdings nicht von selbst ins Ziel, viel Training gehört immer dazu. Doch es gibt sie auch, die Bögen wie zu Zeiten von Robin Hood, pur und ohne Hilfen zum Zielen. In Nordhessen beherrscht diese Langbögen – wie sie genannt werden – einer, wie kaum ein anderer in der Republik: Eigentlich hat Arnold Fawier 2004 auf einer Veranstal-

lung in seinem Heimatort Neuental den Bogen nur mal ausprobieren wollen. So richtig Spaß gemacht hat es ihm draußen auch gar nicht. Dann aber fand ein Turnier Zimmersrode statt und auf der Suche nach einem neuen Hobby, beschloss er die Teilnahme und mit sich selbst einen Deal: „Wenn ich nicht Letzter werde, dann mache ich weiter!“ Er wurde nicht Letzter, die Motivation stieg und in der folgenden Hallensaison kamen auch die Freude am Sport und die entsprechende Leistungsbereitschaft dazu.

Neue Leidenschaft mit 54

Schnell wurde aus dem anfänglichen Zeitvertreib eine echte Leidenschaft. Immerhin war der Schütze damals bereits 54 Jahre alt. Fürs Bogenschießen offensichtlich kein Problem. Seitdem sammelt er deutsche Rekorde und es stehen 8 deutsche Meisterschaften in allen Altersklassen, nicht nur bei Senioren, zu Buche. Über die letzte WM in Frankreich spricht er nicht gerne, aber sein Ziel ist immer die Nationalmannschaft



Zielen und Schießen ohne Zielvorrichtung – Arnold Fawier im Trikot der Nationalmannschaft
Fotos: Rainer Sander



Arnold Fawier im Trikot der Nationalmannschaft

und die nächste WM. Am Silbersee in Frielendorf hat Arnold Fawier einen 6,5 Kilometer langen 3D-Kurs aufgebaut. Versteckt zwischen Bäumen und in malerischer Landschaft des ehemaligen Braunkohlereviere, sind 28 Ziele, alles lebensgroße Kunststofffiguren von Bären, Rehen, Füchsen, Hasen und anderen Tieren aufgebaut, auf die – satt auf eine Scheibe – mit Holzpfeilen geschossen wird. Auch dafür gibt es Meisterschaften und die stehen in 2018 gerade an.

Bogensportschule Schwalm-Eder

Arnold Fawier hat inzwischen mit der Bogensportschule Schwalm-Eder e.V., die aber auch Mitglieder aus dem Landkreis Kassel aufnimmt, einen eigenen Verein aufgebaut, in dem er sein Können und seine Erfahrung mit anderen teilt. Am Ende, so sagt der Meisterschütze, ist alles eine Frage der mentalen Einstellung

(Rainer Sander)

Schwälmer Klöße mit Specksoße

„Ich koche für mein Leben gerne, denn Kochen ist für mich Leidenschaft“, sagt Claudio Korff: „Es ist so leicht, aus frischen Lebensmitteln schnell und einfach genussvolle Gerichte zu zaubern!“ Nach 32 Berufsjahren als Koch in verschiedenen Restaurants und Hotels sowie Erfahrungen aus der Sternküche muss er es wissen. Die Ausbildung zum Koch begann 1986, danach folgten Stationen wie das Hotel „Hetzel“ (Schluchsee), Hotel „Haus Wünsche“ (Schwelm), Restaurant „Amadeus“ (Schweiz), Restaurant „Graues Haus“ (Rheingau - 1 Michelin-Stern). Danach war er als Küchenchef 16 Jahre lang verantwortlich für den ausgetzeichneten Ruf des Hotels „Combecher“ in Neukirchen/Knüll. Seit 2008 ist er Küchenleiter in der „Senioren-pflege am Sonnenhang“ (Schwarzenborn) mit dem dazugehörigen „Panorama-Café“ (Feierlichkeiten und Partyservice). In Frielendorf-Linsingen hat er eine eigene Lehrküche eingerichtet. Dort gibt er sein

Wissen in Kursen gerne an Hobbyköche weiter. „Was mich am Kochen fasziniert, ist die Kreativität. Mit etwas Experimentieren lassen sich aus einfachen Gerichten kulinarische Wunderwerke erschaffen. Das möchte ich gerne weitergeben. Wenn die Kochshows über Bildschirme flimmern, bekommt man ordentlich Appetit! Wer würde dann nicht gerne selbst etwas Leckereres ausprobieren? Für Landkreis-Kassel spezial hat Claudio Korff seine schönsten Rezepte aus der Region aufgeschrieben. Das erste Gericht der Serie sind Schwälmer Klöße mit Specksoße. Landkreis-Kassel spezial wünscht gutes Gelingen! (rs)

Die Zutaten für 4 Portionen (je 2 Klöße):

| Für die Klöße | |
|---|---------------------------------------|
| 900g | geschälte Kartoffeln (mehlig kochend) |
| 400g | geschälte Kartoffeln zum Reiben |
| 150g | Lauch |
| 2 | Brötchen |
| 80g | Ahle Worscht |
| 2 | Eier |
| 230g | Kartoffelmehl |
| Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Muskatnuss | |

Für die Specksoße:

| | |
|------------------------------------|-------------------------|
| 500ml | Kloßbrühe |
| 200ml | Sahne |
| 100ml | Milch |
| 150g | geräucherten Bauchspeck |
| 2 | mittelgroße Zwiebeln |
| Etwas Mondamin zum Binden der Soße | |
| Salz und Pfeffer | |

Die Zubereitung Die Klöße

900 g geschälte Kartoffeln garkochen. Anschließend abschütten, durch eine Presse drücken und die Masse abkühlen lassen. Den Lauch längs halbieren, in feine Streifen schneiden und waschen. Die Brötchen würfeln. Die restlichen rohen Kartoffeln reiben, durch ein Tuch auspressen und zur Kartoffelmasse geben. Lauch, Brötchen, Eier und Kartoffelmehl ebenfalls hinzufügen und zu einem Teig vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Muskatnuss abschmecken. Falls der Kartoffelteig - abhängig von der Kartoffelsorte - zu weich ist, lässt er sich mit etwas Kartoffelmehl leicht binden. Die Kartoffelmasse zu 8 Klößen formen und ein Stück „Ahle Worscht“, ohne Schale, in die Mitte drücken. In reichlich Salzwasser einmal aufkochen und dann circa 25 Minuten ohne Sprudeln sieden lassen. Die beste Gelegenheit, jetzt die Specksoße zu zubereiten.

Die Specksoße:

Den geräucherten Bauchspeck würfeln und im Topf anschwitzen. Die Zwiebeln in Würfel schneiden und zum Speck geben. Wenn der Speck und die Zwiebeln eine schöne angebräunte Farbe haben, mit der Kloßbrühe, der Milch und der Sahne auffüllen. Kurz aufkochen lassen, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Mondamin in kaltem Wasser auflösen und dazugeben, damit eine sämige Soße entsteht. Die Schwälmer Klöße auf einem Teller anrichten und mit der Specksoße übergießen.

Guten Appetit!

Rezepte AUS DER REGION



Claudio Korff veröffentlicht seine besten Rezepte aus der nordhessischen Region

(Foto: Rainer Sander)

