

Polizei nahm fünf KSV-Fans kurzzeitig fest

KASSEL. Nach dem Spiel des KSV Hessen gegen Offenbach am Freitagabend im Auestadion hat die Polizei fünf KSV-Fans kurzzeitig festgenommen. Dies sind drei Personen mehr, als die Polizei zunächst mitteilte. Während es vor und während des Spiels relativ ruhig blieb, warfen KSV-Fans nach dem Spiel vor dem Stadion Böller und versuchten, an den Polizeiketten vorbei zu den Offenbacher Fan-Bussen zu gelangen. Dies konnten die Beamten verhindern.

Bei Auseinandersetzungen vor der Fan-Kneipe Rauchfang an der Frankfurter Straße wurde nach dem Spiel ein Polizist leicht verletzt und ein Tatverdächtiger vorläufig festgenommen. Ein Kasseler muss sich wegen Zeigens des Hitlergrußes verantworten. Auch er wurde festgenommen. Gegen zwei Fans wird wegen Beleidigungen von Polizisten ermittelt.

Die Frankfurter Straße wurde von 21.30 bis 22 Uhr kurzfristig stadteinwärts gesperrt, weil Kasseler Problemfans auf der Straße herumliefen.

Bei einer Personenkontrolle vor dem Spiel fischte die Polizei vier OFC-Anhänger heraus, die am Spielfeldsturm beim Relegationsrückspiel der Kickers zur 3. Liga am 31. Mai gegen Magdeburg beteiligt gewesen sein sollen. Die 17 und 18 Jahre alten Offenbacher erwarten Strafanzeigen wegen Hausfriedensbruchs.

„Unser Einsatzkonzept der konsequenten Fan-Trennung ist aufgegangen“, sagte Polizeidirektor Michael Tegethoff. Einige KSV-Anhänger suchten immer wieder die Auseinandersetzung mit gegnerischen Fans. Wenn diese weg seien, sei scheinbar die Polizei der Gegner. (bal)

Kurz notiert

Rückengymnastik

Der Freundeskreis der Wirbelsäulen- und Osteoporose-Erkrankten bietet ganzjährig Rücken- und Wirbelsäulengymnastik in der Kurhessen-Therme, Wilhelmshöhe Allee 361, an. Der Vereinsbeitrag beträgt 30 Euro pro Jahr, hinzu kommen Kosten für Therapeuten und Eintritt. Weitere Termine werden beim CVJM, im Bürgerhaus Harleshäuser und in Kaufungen angeboten. Infos bei Helmut Czascz, Tel. 0 56 09/27 40. (ria)



Wiederentdeckung des Strünkchen-Geschmacks von früher: In der Markthalle gab es am Samstag Kostproben. Von links Bärbel Opfermann vom Grebensteiner Gemüseanbaubetrieb Opfermann, Rudolf Prammer vom Kochclub Kassel, Hanns-Ernst Kniepkamp von Slow Food Nordhessen, Robert Lohmann (Kochclub) und Strünkchen-Produzent Manfred Opfermann.

Fotos: Zgoll

Kassel-Gemüse startet durch

Das Kasseler Strünkchen ist wieder in und wurde zur schützenswerten Art erklärt

VON AXEL SCHWARZ

KASSEL. Nordhessen soll neben der Ahlen Wurst ein weiteres kulinarisches Aushängeschild bekommen: Das Kasseler Strünkchen, eine früher beliebte und heute weitgehend vergessene Gemüsespezialität, wird gerade von Gartenbauern und Genuss-Aktivistinnen wiederentdeckt. Mehrere Betriebe, die in der Markthalle vertreten

sind, bauen die regionale Salatpflanze noch oder wieder an.

Dort fand am Samstag zum Lobpreis des Kasseler Strünkchens eine Info- und Probieraktion statt, die großen Anklang fand und Erinnerung an frühere Familienküchen-Erfahrungen weckte. Organisiert wurde die Aktion vom Verein „Slow Food Nordhessen“. Der Anlass: Vor Kurzem hat die internationale Besser-essen-Bewegung Slow Food das Kasseler Strünkchen in ihre „Arche des Geschmacks“ aufgenommen und es damit – wie zuvor schon die Ahle Wurst – gewissermaßen zum kulinarischen Welterbe bedrohter und besonders guter Regionalprodukte geädelt.

Der Koch-Club Kassel präsentierte das Strünkchen zum Probieren in der traditionellen Zubereitungsvariante „Schlubberkohl“, wobei Blätter und Stängel mit einer Art Béchamelsoße serviert werden. Von den Profis schmeckte das noch besser als früher daheim, fand etwa Markthallenbesucherin Susan Köster: „Meine Mutter hat das auch immer gekocht.“

Lange Zeit fast verschwunden

Strünkchen-Fans sind auch Reinhard und Edith Klapp, bei denen das nach zartem Kohlrabi, Blumenkohl und Kartoffel schmeckende Traditions Gemüse ein-, zweimal pro Saison auf den Tisch kommt. „Lange Zeit konnte man das ja praktisch nirgendwo bekommen“, sagt Reinhard Klapp. Dann sei das Strünkchen auf einmal wieder beim Markthallenbetrieb Schminke aufgetaucht. „Seitdem bestellen wir da immer schon vor.“

Auch beim Markthallenstand Opfermann ist gerade Strünkchen-Saison. Bis zu 1000 Pflanzen zieht Manfred Opfermann in seinem Grebensteiner Betrieb, bis etwa September

reiche das Angebot. „Früher“, so erinnert er sich, „wurden die Strünkchen kleingeschnitten und für den Winter wie Sauerkraut eingesalzen.“ Wenn dann geschlachtet wurde, habe es Rippchen dazu gegeben.

Muss aber nicht sein: Das Strünkchen selbst ist der Gegenbeweis für die landläufige Ansicht, dass Nordhessens deftige Regionalküche nichts für Fleischlos-Esser anzubieten habe. Allerdings wüssten jüngere Leute oft gar nicht, wie sie das Traditionsgemüse zubereiten sollen, gab Kundin Edith Klapp zu bedenken. Bärbel Opfermann weiß Abhilfe: „Bei uns am Stand kann sich jeder ein gedrucktes Rezept dazu mitnehmen.“

Auch für regionale Restaurants sei es lohnend, sich auf das typisch Kasseler Gemüse zu besinnen und damit ein besonderes Stück Heimat auf der Karte zu haben, findet der nordhessische Slow-Food-Verein. Laut Vorstandsmitglied Dieter Rohde will der Verein dafür jetzt Überzeugungsarbeit leisten. ARTIKEL RECHTS



Strünkchen-Fans: Reinhard und Edith Klapp griffen beim Schlubberkohl gerne zu.

Stichworte

Strünkchen: Was es ist

Das Kasseler Strünkchen gehört zu den Römersalaten, manche sagen auch Schlubberkohl oder Sommerendivie. Die ursprüngliche Sorte ist botanisch schwer zuzuordnen, sie kam zu Beginn des 19. Jahrhunderts entweder aus Ostasien oder aus dem Mittelmeerraum nach Nordhessen. Bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts hinein wurde das Salatgemüse regelmäßig in Hausgärten der Region angebaut. Die Pflanzen werden 50 bis 60 Zentimeter hoch, die Erntesaison fängt im Juni an.

Slow Food

Die internationale Slow-Food-Bewegung wurde 1986 in Italien gegründet. Sie bemüht sich um die Erhaltung der regionalen Küchentraditionen mit heimischen, nachhaltigen Produkten und deren Erzeugung vor Ort. Kontakt: www.slowfood.de/nordhessen

Arche des Geschmacks

Slow Food führt eine weltweite Liste von gefährdeten Lebensmitteln, Kulturpflanzensorten und Nutzpflanzensorten, die angesichts einer globalisierten Lebensmittelwirtschaft im Fortbestand gefährdet sind und bei denen das traditionelle Wissen um ihre Herstellung zu verschwinden droht. Von bislang 1700 gelisteten Produkten sind 54 aus Deutschland, darunter seit 2004 die Ahle Wurst und nun auch das Kasseler Strünkchen.

REZEPTE

Kasseler Strünkchen

• **Deftig:** Blätter von 3-4 Strünkchen klein schneiden, den Strunk abschälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen in Salzwasser garen. 100 g Speck würfeln und ausbraten, 1 Zwiebel hacken und darin glasig braten. Etwa 2 Esslöffel Mehl zufügen, mit ein wenig Wasser ablöschen und mit 1/4 l Milch verrühren. Abgekochte Strünkchen und Blätter in diese Soße geben, mit Salz und Muskat abschmecken.

• **Fleischlos:** Blätter und Strunk wie oben vorbereiten. Die Strunkscheiben in etwas Gemüsebrühe dünsten, später die Blätter dazugeben. Mehl in Butter anschwitzen (je ca. 40 g), mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und so viel Milch unterrühren, dass eine nicht zu dicke Soße entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken.

HNA
ABO-BONUS

Der Wochenknüller vom 3. bis 8. August 2015

Sparen Sie 20 Euro!



(Solange der Vorrat reicht)

Gartenliege „Wellness XXL“, schwarz

Komfortable Gartenliege – Durch das erhöhte Gestell wird das Ein- und Aussteigen erleichtert. Zudem ist die Liege auch breiter und länger als in sonst üblicher Ausführung. Praktisch zusammenklappbar.

Material: 100% Polyester, Stahlgestell
Maße: ca. Liegefläche: ca. L 205 x B 55 cm
Sitzhöhe: ca. 44 cm
Farbe: schwarz

Exklusiv für Sie als HNA-Abonnent nur vom 3. bis 8. August 2015

statt 89,90 €

nur **69,90 €**

WOCHENKNÜLLER

Coupon

Den Coupon einfach per Post an HNA Marketing, Postfach 10 10 09, 34010 Kassel schicken oder faxen an 05 61 / 2 03 28 76

Hiermit bestelle ich den Wochenknüller vom 3. bis 8. August 2015, die Gartenliege „Wellness XXL“, für 69,90 € statt 89,90 € (inkl. Porto und Verpackung)

Vorname, Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Wohnort

Telefon (für eventuelle Rückfragen – unbedingt angeben)

Geburtsdatum E-Mail

Kundennummer

Ich erteile der Verlag Dierichs GmbH & Co. KG ein SEPA-Lastschriftmandat:

IBAN

Datum, Unterschrift

www.HNA.de/wochenkueller

HNA Immer dabei.