

DENK MAL

Ponchos II

Wie toll Ponchos sind, hat der Kollege jüngst an dieser Stelle beschrieben. Zumindest glaubte er das zu wissen. „Man steckt ja nicht unter den Ponchos“, war seine Aussage. Wie wahr das ist, dürfen die Kolleginnen regelmäßig erfahren, sobald die Männer auch nur den Hauch eines Ponchos wittern. Mit einem süffisanten Grinsen heißt es dann: „Naaaa, heute wieder im Poncho?!“ Haben die eine Ahnung! Bequem und chic sind die Dinger in der Tat. Das hat der Kollege gut erkannt. Wäre auch schlecht wenn nicht, schließlich hat schon Clint Eastwood das gute Stück in Western wie „Für eine Handvoll Dollar“ legendär gemacht. Aber dieses süffisante Grinsen – da möchte man dem Kollegen gerne einen Cowboyhut ins Gesicht werfen und in Clint-Eastwood-Manier davonreiten. (nu)

KURZ NOTIERT

Medienzentrum ist teils geschlossen

Vechta. Das Kreismedienzentrum und der Seniorenstützpunkt im Kreishaus bleiben heute ab 12.30 Uhr geschlossen. Darauf weist der Landkreis Vechta hin. Ausgeliehene Medien können dennoch zu den gewohnten Öffnungszeiten an der Telefonzentrale im Foyer zurückgegeben werden. Die Zentrale ist bis 16 Uhr besetzt.

Diebe stehlen vier Winterreifen

Bakum. Einen ganzen Satz Winterreifen haben unbekannte Diebe von einem VW Golf abmontiert und gestohlen. Laut Polizei machten sie sich zwischen vergangenem Donnerstag, 22 Uhr, und Freitag, 9 Uhr, an dem Auto zu schaffen. Es parkte auf einem Hof in der Märschendorfer Straße in Bakum. Schaden: 500 Euro. Hinweise nimmt die Polizei Bakum unter Telefon 04446/1637 entgegen.

Neubau für Verzinkerei

Holdorf. Neben der Feuerverzinkung haben Bauarbeiten begonnen. Hier entsteht eine 8000 Quadratmeter große Halle. Sie bietet Platz für einen der breitesten Verzinkungskessel Europas. ► SEITE 12

Festival ist nun für Juli geplant

Goldenstedt. „Afdreht ein Buten“ findet im Juli in Goldenstedt statt. Die Veranstalter hoffen, dass durch die Verlegung mehr Fans an den Hartensbergsee kommen. Denn in den vergangenen Jahren war das Festival im September und fiel mehrfach ins Wasser. Das Problem wollen die Organisatoren für dieses Jahr nun umgehen. ► SEITE 16

Schülerteams lernen richtig recherchieren

OV und LzO fördern junge Medien-Profis / Zweite Vorrunde der kreisweiten Internet-Rallye geht heute zu Ende

Das Schulprojekt trainiert die Lese und Medienkompetenz. In den vergangenen Tagen galt es erneut, fünf Fragen zu beantworten. Ab dem 15. Februar lesen die Projektteilnehmer zwei Wochen die Printausgabe der OV und lernen, selbst Berichte zu schreiben.

VON ULRICH SUFFNER UND LINDA BRAUNSCHWEIG

Landkreis Vechta. Richtige Recherche im Netz – das ist gar nicht mal so einfach. In den vergangenen Tagen habe diese Erfahrung auch die Lohner Realerschüler Marlene Rottinghaus, Jule Pundt, Pauline Theilen, Jonas Lenkering und Mark Bretz gemacht. Die fünf Jugendlichen besuchen die Klasse 8b der Lohner Albert-Schweitzer-Schule und sind eines von 90 Schülerteams, die sich in diesen Tagen an der zweiten Runde des kreisweiten Schulprojekts Medien-Profi beteiligen.

Wieder hatten die 500 Schülerinnen und Schüler aus 20 Klassen der 7. bis 10. Jahrgangsstufe eine Woche lang Zeit, knifflige Fragen durch seriöses Recherchieren im Internet zu beantworten. Am 2. Februar stehen die besten drei Teams jeder Schule als Haupttrunden-Teilnehmer fest. Ab 1. März wetteifern die besten Teams einer jeden Schule um den Kreismeistertitel und hohe Preisgelder.

Die von OV und LzO präsentierte Internet-Rallye hat zum Ziel, die Medienkompetenz von Kindern und Jugendlichen zu verbessern. „Darüber hinaus sind Leseförderung und Teamwork Schwerpunkte der Bildungsinitiative“, erklärt Projektleiterin



Tauchen tiefer ins Internet ein: (von links) Marlene Rottinghaus, Jule Pundt, Pauline Theilen, Jonas Lenkering und Mark Bretz nehmen mit der 8b der Lohner Albert-Schweitzer-Schule am Wettbewerb teil. Foto: Braunschweig



Kerstin Kaufmann von der Agentur Pro Media Maassen aus Alsdorf.

Unterstützt werden die Schülerinnen und Schüler durch Klassenpaten, die „ihren Klassen“ für ein Jahr die digitale OV zu Unterrichtszwecken zur Verfügung stellen. Klassenpaten sind neben der LzO die AOK,

Möbel Nemann, Big Dutchman, die Heinrich Wolking Mühlenbau, die Ludwig Bergmann GmbH und weitere Sponsoren.

„Vor etwa 51 Jahren wurde mit dem Bau des höchsten deutschen Bauwerks begonnen. An welchem Datum wurde es eröffnet? Zu welcher Veranstaltung wurde die Kugel des Bau-

werks vor zehn Jahren umgestaltet? Und wie hieß deren Motto?“ Nur mit dem Internet-Lexikon Wikipedia lassen sich solche Fragen kaum beantworten. „Für eine gezielte Suche ist Wikipedia nicht geeignet“, sagt Lehrer Enno Burhorst, der die kreisweit erste Tablet-Klasse unterrichtet. Auch die richtigen Schlagwörter wollen erst einmal gefunden werden, um in Suchmaschinen zu den richtigen Seiten vorzudringen.

Um tiefer ins Internet vorzustoßen seien solche Fragen und damit der Wettbewerb genau richtig, findet Burhorst. „Man lernt, wie man anders recherchiert“, hat auch Jonas Lenkering erfahren. „Mit mehr Methoden findet man die Sachen auch schneller“, sagt Jule Pundt.

Nach der Hauptrunde erhalten ab 15. Februar alle teilneh-

menden Klassen zwei Wochen die Printausgabe der OV – sozusagen als Verschnaufpause in Sachen Internetrecherche. In diesem Zeitraum lernen die Schülerinnen und Schüler auch, selbst Berichte zu schreiben. Ihre Texte – zum Beispiel ein Firmenporträt ihrer Klassenpaten – werden in der OV veröffentlicht. Auch Besuche von OV-Redakteuren oder Vertretern des Hauptsponsors LzO sind möglich. Die Kontaktdaten finden sich in den Wettbewerbsunterlagen. Am 11. April beendet eine Preisverleihung im Schauburg-Kino in Vechta das Projekt.

■ Info: www.medien-profi.net

Ein Video zum Thema gibt es unter www.ov-online.de/youtube.

KOLUMNE: RYSCHKAS REZEPTE

Warum die passende Sauce zum Grünkohl kein Quatsch ist

VON DAMIAN RYSCHKA

Beim Grünkohl scheiden sich die Geister. Serviert man nun Sauce zu den Kartoffeln oder lässt man es sein? Keine Sauce, sagen die Puristen. Schon allein deshalb nicht, weil beim Grünkohlkochen im Gegensatz zu anderen Gerichten nichts entsteht, aus dem man ein Sößchen herstellen könne.

Im französischen Original: Demiglace, Sauce gibier, Velouté de veau, Velouté de volaille, Velouté de poisson, Sauce Béchamel, Sauce Hollandaise und Sauce Mayonnaise. Das musste früher jede Kochlehrling lernen. Heute lernt man das nur noch in sehr guten Restaurants. Leider. Terrapacks lassen grüßen: Aufschneiden und rein in den Topf. Aber was hilft uns das

Bauch kochen, 15 Minuten später die Würste mit hineingeben. Nicht ganz gar kochen. Fleisch aus dem Topf nehmen, das Kochwasser in ein anderes Gefäß geben.

Dann geht es los: Vier große Zwiebeln mit anständig viel Gänseschmalz glasig dünsten. Ein Kilo Kohl dazugeben. Von dem Fleisch-Kochwasser dazugeben. Aber für die spätere Sauce einen halben Liter zurückbehalten. In den Kohl kommt dann etwas Piment, schwarzer Pfeffer, Salz, etwas gekörnte Brühe, ein Esslöffel Zucker und zwei Hände voll Hafergrütze. Fleisch dazugeben und leise köcheln lassen. Vorsicht, dass es nicht anbrennt, besser einen großen Topf verwenden. Das Ganze muss mindestens eine Stunde köcheln. Einfach ausprobieren. Vielleicht noch Gänseschmalz dazugeben.

Und jetzt kommen wir zu der Sauce. Einen halben Liter vom restlichen Fleischwasser zum Kochen bringen. Einfach zwei Esslöffel Senf einrühren, nach Geschmack auch etwas mehr. Jetzt nur noch andicken. Ich persönlich empfehle dazu die



Frisch geerntet: Heute verrät Damian Ryschka, wie der Grünkohl lecker zubereitet wird. Foto: dpa / Jaspersen

Bratensauce von Knorr aus der Tube (unbedingt die aus der Tube). Zugeben, das ist ein Fertigprodukt, aber ein gutes. Und fertig ist die Sauce. Sie entwickelt ein herrliches Räucher-Aroma mit einer leicht säuerlichen Note von Senf. Sie passt hervorragend zu Salzkartoffeln. Und was trinken wir dazu? Selbstverständlich Bier, es darf auch ein Rotwein sein. Der muss allerdings angesichts des

deftigen Gerichtes geschmacklich einiges aushalten können. Interessant wäre ein Amarone oder ein Ripasso.

DER KOLUMNIST

Der Autor **Damian Ryschka** ist Wirtschaftsredakteur der OV und ein begnadeter Koch. Sie erreichen ihn unter info@ov-online.de



„Und was trinken wir dazu? Selbstverständlich Bier, es darf auch ein Rotwein sein.“

Bei Saucen ist es nämlich so: Sie entstehen nach einem bestimmten Prinzip. Vereinfacht ausgedrückt: Es gibt Grundsaucen, aus denen alle andere Saucen gemacht werden. Sie heißen – und jetzt kommt Wissen zum Angebot: dunkle Kraftsauce, Wildsauce, helle Kalbsauce, helle Geflügelsauce, helle Fischsauce, Milchsauce, holländische Sauce und Mayonnaisensauce.

beim Grünkohl? Es war eher Zufall, dass ich darauf gekommen bin. Beim herkömmlichen Grünkohlkochen. Und das geht so: Auf ein Kilo Grünkohl kommen vier Mettwürste, vier Pinke, 400 Gramm geräucherter Schweinebauch und 500 Gramm Kasselemacke. Das Fleisch in einem Topf mit 1,5 Liter Wasser kochen, kalt aufsetzen. Zunächst Kasseler und