

Bauarbeiten dauern vier Wochen länger

Minden (mt/cpt). Die Bauarbeiten an der Hahler Straße, die bis zum 24. September vorgesehen waren, dauern vier Wochen länger. Die Hahler Straße bleibt im Bereich der Mittellandkanalbrücke daher bis Freitag, 22. Oktober, halbseitig gesperrt. Grund für die Sperrung sind Wartungsarbeiten am Brückenbauwerk. Eine Umleitung wird nicht ausgeschildert. Anlieger haben freie Fahrt bis zur Baustelle. Auch der Geh- und der Radweg sind von der Sperrung betroffen. Für Fußgänger und Radfahrer ist eine zusätzliche Ampelanlage eingerichtet.

KURZ NOTIERT

■ **Blutspende:** Das Deutsche Rote Kreuz veranstaltet am Freitag, 1. Oktober eine Blutspendeaktion in Meißeln. Die Helfer stehen im Zeitraum von 15.30 bis 19 Uhr auf dem Gelände der ehemaligen Grundschule Meißeln in der Forststraße 23 bereit. (mt/pos)

■ **Knobelabend:** Der nächste Knobelabend des SoVD Ortsverband Hahlen findet am Samstag, 2. Oktober um 17 Uhr in der „Hahler Dorfschänke“ statt. Anmeldung unter Telefon (05 71) 4 17 36 oder Telefon (05 71) 4 70 50.

Sinnliches Theater zum Probieren

Massimo Catalano als Live-Koch in „Pasta et Basta“ / begeisterte Zuschauer fragen nach Rezept

Von Marie Mohnfeld

Minden (mac.) Die Lichter auf der Bühne des Stadttheaters wurden angestellt, genauso wie die Herdplatten: Nach genauen Zeitvorgaben bereitete Massimo Catalano, Chefkoch in der Inszenierung „Pasta et Basta“, ein mehrgängiges Essen zu.

„Eigentlich ist Kochen eher ein Hobby von mir. Es freut mich aber sehr zu hören, dass es den Schauspielern und auch den Zuschauern so gut schmeckt“, erklärte der Mindener Geschäftsmann Massimo Catalano, der Inhaber einer Weinhandlung ist. Fürs Kochen hole er sich auch gerne mal Tipps von seinem Bruder, der ein Restaurant in Italien betreibt. „Theater habe ich das letzte Mal als Zehnjähriger in der Schule gespielt. Vor der ersten Aufführung hatte ich schon ein wenig Lampenfieber. Aber die Truppe hat mich sehr herzlich aufgenommen“, so Catalano.

Der Italiener musste in „Pasta et Basta“ nämlich nicht nur kochen, sondern auch sein schauspielerisches Können unter Beweis stellen. Der Regisseur Dietmar Loeffler klärte



Massimo Catalano verrät sein Rezept. Foto: Alexander Lehn

auf: „Normalerweise wechseln die Gastköche bei unseren Vorführungen in Hamburg. Doch Herr Catalano ist erstmalig die ganze Zeit mit dabei und er macht seine Sache sehr gut. Viele Zuschauer konnten

sich nicht vorstellen, dass er eigentlich gar nicht Schauspieler ist.“ Auch die Intendantin des Stadttheaters Minden, Andrea Krauledat, äußerte sich begeistert: „Wenn man in oberen Rängen sitzt und von unten die

leckeren Düfte hochwehen, bekommt man richtig Appetit. Mal abgesehen vom köstlichen Essen spielt Herr Catalano seine Rolle gut. Und das immerhin jeden Abend vor 4500 Leuten.“

Das sahen auch die Zuschauer so. In E-Mails und persönlichen Rückfragen wollten sie das geheime Nudelrezept des Italieners in Erfahrung bringen. Massimo Catalano war daraufhin bereit das Geheimnis seiner „Farfalle alla Massimo“ zu lüften. Das Rezept sei einfach zu kochen und sehr lecker. „Die Zutaten sind im Wesentlichen Farfalle, das sind Schmetterlingsnudeln, Zucchini, Scampi oder Garnelen, Sahne, Weißwein, Salz und Pfeffer, Öl, ein bisschen Knoblauch und Gemüsebrühe“, zählte Massimo Catalano auf.

Die Frage, ob der Geschäftsmann sich vorstellen könne irgendwann noch mal auf der Bühne zu stehen, beantwortete er klar mit Ja: „Theater ist ein sehr schönes Hobby. Ich bin auch traurig, dass meine Zeit hier nun vorbei ist. Das einzige Problem, das ich hatte, war das Schminken in der Maske. Ich wollte nämlich lieber so aussehen, wie man mich im richtigen Leben kennt.“

REZEPT

„Farfalle alla Massimo“

■ **Zutaten:** 1 Kg Farfalle (Schmetterlingsnudeln), 1 Zucchini, 400 gr Scampi oder Garnelen (gefroren), 500 ml Sahne (am Besten pflanzlich), 0,2 l Weißwein, Salz (fein und grob), Pfeffer, Olivenöl, Knoblauch, Gemüsebrühe.

■ **Zubereitung:** Die Nudeln mit grobem Meersalz al dente (bissfest) kochen. Olivenöl bei schwacher Hitze erwärmen, klein gehackten Knoblauch dünsteln. In kleinen Würfeln Zucchini zufügen und anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss klein gehackte Petersilie dazugeben. Alles zehn Minuten dünsteln und ein wenig Gemüsebrühe dazugeben. Die Scampi in kleine Stücke schneiden und in die Pfanne dazugeben. Temperatur erhöhen und circa zehn Minuten anbraten. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Wenn der Weißwein verdunstet ist, wird die Temperatur auf null gestellt und Sahne hinzu gefügt. Nudeln und Soße mischen und das Gericht mit Petersilie dekorieren. Basta! Buon appetito!

Eine Rose gegen das Vergessen

Verwöhnnachmittag für Angehörige von Menschen mit Demenz

Von Ulrike Mißbach

Minden (mt). Sich entspannen und es sich bei Kaffee und Kuchen gut gehen lassen. Davon können pflegende Angehörige oft nur träumen.

Am Weltalzheimertag sorgte der Verein „Leben mit Demenz – Alzheimergesellschaft Kreis Minden-Lübbecke“ dafür, dass sich rund 80 pflegende Angehörige im Café Prinz Friedrich an der Johannisstraße für ein paar Stunden entspannen konnten. Als Zeichen der Anerkennung für ihre Arbeit gegen das Vergessen erhielt jeder Gast eine Rose überreicht.

„Einen Nachmittag lang soll sich einmal alles nur um Sie drehen“, erklärte Dr. Harriet Heier, Vorsitzende des Vereins. Und damit die pflegenden Angehörigen den Nachmittag auch richtig genießen konnten, wurden die Demenzkranken in einem Nebenraum des Cafés von ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern betreut.

„Auf Flügen weist die Stewardess ihre Passagiere stets darauf hin, dass sie sich bei Druckabfall zunächst selber eine Sauerstoffmaske aufsetzen und danach hilfsbedürftigen Personen in ihrem Umfeld zur Seite stehen sollen“, erklärte Harriet Heier. „An diesem Beispiel sehen Sie, dass es legitim ist, auch an sich selbst zu denken.“ Respekt und Anerkennung zollte Landrat Dr. Ralf Niermann in einem Grußwort allen pflegenden Angehörigen. „Ich kann nur ahnen, wie schwierig es sein muss, sich liebevoll um einen Menschen zu kümmern, mit dem man nicht mehr kommunizieren kann und der einen nicht mehr erkennt“, betonte Ralf Niermann. „Ich habe große Wertschätzung für ihre Arbeit.“

Wie wichtig Lachen im Alltag und insbesondere in der Betreuung von Menschen mit Demenz ist, machte Doris Kaase (Lebens- und Sozialberaterin, selbstständige Geschäftsführerin für Senioren) deutlich. Lachen stärke die Lunge, das Herz und den Kreislauf, La-

chen rege die Verdauung an (ein Witzebuch auf der Toilette ist das beste Abführmittel), Lachen helfe bei Schlaflosigkeit und Kopfschmerzen und Lachen sei ansteckend. „Wenn Sie jemandem mit einem Lächeln auf den Lippen begegnen, wird er aller Wahrscheinlichkeit nach zurücklächeln“, erklärte Doris Kaase. Lachen verändere daher nicht nur den Alltag des lachenden Menschen selbst, sondern auch das der Menschen um ihn herum. „Lachen Sie also möglichst jeden Tag“, riet Doris Kaase. „Und wenn es Ihnen einmal überhaupt nicht zum Lachen ist, dann stellen Sie sich vor den Spiegel, seufzen kräftig und sagen dreimal: ich armer Mensch, ich armer Mensch, ich armer Mensch. Sie werden sehen, schon bald wird sich ein Lächeln auf Ihren Lippen breitmachen.“

Nach einer musikalischen Einlage der Minden Gospel Singers standen erneut Spaß und Unterhaltung mit Begegnungsc clown Elly (alias Doris Kaase) im Mittelpunkt des Nachmittages.



Beim Verwöhnnachmittag erhielten pflegende Angehörige eine Rose. Foto: Alexander Lehn

SIMPLY CLEVER



Škoda Fabia SPECIAL MIT DER LIZENZ ZUM SPAREN.

Sein Name:
FABIA SPECIAL

Seine Mission:
SPAREN

Sein Einsatzbereich:
ab € 10.680,-



Abbildung zeigt Sonderausstattung.

Škoda Fabia 1.2 Limousine Sonderaktion SPECIAL, 44 kW (60 PS)

- Inklusiv Metallic-Lackierung!
- Inklusiv Überführungskosten!
- Inklusiv Klimaanlage!
- Sofort verfügbar!

Škoda Fabia SPECIAL. Der Special-Agent für ein hervorragendes Preis-Wert-Verhältnis. Denn dank seiner Ausstattung wie Klimaanlage, Metallic-Lackierung, Zentralverriegelung, Fahrer- und abschaltbarem Beifahrerairbag, Seitenairbags, u.v.m. überzeugt er bei jedem Einsatz. Lernen Sie ihn jetzt kennen. Bei uns als Aktionszulassung ab € 10.680,-.

Unser Sonderfinanzierungsangebot der Škoda Bank: Kaufpreis € 10.680,-, Anzahlung € 3.351,92 (z.B. Ihr Altwagen), Laufleistung 10.000 km/Jahr, 35 monatliche Raten á 69,95 €, Sollzinssatz (gebunden) 1,50%, effektiver Jahreszins 2,90%; Schlussrate 5.509,88 € (nur falls Übernahme erwünscht). Nettodarlehensbetrag 7.403,20 €, Bearbeitungskosten 259,11 €, Gesamtbetrag 7.958,13 €. Vorstehende Angaben stellen zugleich das 2/3 Beispiel gem. §6a Abs. 3 PAngV dar. Kraftstoffverbrauch in l/100 km: kombiniert (5,7), innerorts (7,5), außerorts (4,7). CO₂-Emissionen kombiniert in g/km: 123. Gemessen nach 80/1268/EWG.

„ALL-INCLUSIVE“ Aktionsfinanzierung
mit nur 2,9 % effektivem Jahreszins:

monatl. nur € 69,95

autoForum
WIEGERS GmbH

autoForum Wiegers GmbH

Erbeweg 25, 32457 Porta Westfalica
Telefon (0571) 388260, www.wiegers.de

Kreditvermittler der Škoda Bank, Santander Consumer AG,
Bank Deutsches Kraftfahrzeuggewerbe AG und Honda Bank.