

RHEIN-SIEG-KREIS

Neuer Pegel an der Mündung der Nister

WINDECK/EITORF. Unterhalb der Nistermündung in der Nähe von Etzbach wird ein weiterer Hochwassergegel an der Sieg gebaut. Das wurde jetzt bei einem Treffen der Sieg-Anrainerkommunen im rheinland-pfälzischen Hamm bekannt. Ein Pegel an dieser Stelle ist vor allem für die Gemeinden Windeck und Eitorf wichtig, um die Hochwassergefahr nach dem Nisterzufluss besser einschätzen zu können. Wie der in der Windecker Gemeindeverwaltung für Natur und Umweltschutz zuständige Dr. Richard Grothus berichtete, ist die Finanzierung für das Projekt gesichert. Es müssten jetzt nur noch einige Formalitäten abgewickelt und entsprechende Verträge abgeschlossen werden. Das nächste der regelmäßigen Treffen, an denen neben den rheinland-pfälzischen Gemeinden auch der Wasserverband des Rhein-Sieg-Kreises und die Kölner Bezirksregierung teilnehmen, soll im Herbst im Windecker Ländchen stattfinden. (rö)

VOR 10 JAHREN

Erinnerung an Kurort mit Stolz und Wehmut

Mit Stolz und Wehmut, so die Rundschau am 27. März 2004, erinnerten sich die Mitglieder des Kneipp-Vereins anlässlich ihres 100-jährigen Bestehens der Zeit, als die Stadt Hennef das Prädikat „Kneipp-Kurort“ führte. 1960 hatte der Deutsche Bäderverband die Stadt an der Sieg in diesen Zirkel mit aufgenommen. 1984 entschied die Stadt, das Prädikat zurückzugeben. Man scheute die speziellen Anforderungen an die Infrastruktur, um den Titel weiterführen zu können. Damit aber habe Hennef ein wesentliches Merkmal verloren.

Terrassenverführer im Weinglas

Der „Lange Schluck“ in Hennef – Hier gibt es längst nicht nur Getränke

Von DÖRTE STAUDT

HENNEF. Zu einem guten Essen gehört auch ein guter Wein – und umgekehrt. Eine mediterrane Tischkultur, die Oliver Wirtz längst verinnerlicht hat. Deshalb gehörten für den Hennefer schon bei der Gründung seiner Weinhandlung essbare Köstlichkeiten oder die Zutaten für selbige dazu. „Am Anfang hatten wir vor allem Produkte aus Italien“, erzählt Wirtz, der vor 16 Jahren sein Geschäft auf der Bonner Straße eröffnete und im Februar 2011 in die historischen Gemäuer des Klosters Geistin-



gen, genauer in die ehemaligen Stallungen der Patres, umgezogen ist. Inzwischen aber sind weit mehr Bezugsregionen für Kulinarisches hinzugekommen. Die „Red Onion Marmalade“ etwa aus roten Zwiebeln im sämig-dunklen Sirup passt für Wirtz perfekt zu Rei-



„Divieto di Caccia“: Jagen verboten am Eingang.



Ein Hauch von Artischocke und eine Prise Gras: Der Diplom-Kaufmann mit Faible für Kulinarisches schwört auf Olivenöl von einem toskanischen Familienbetrieb.

bekuchen. Von der gleichen Marke – Stokes – liebt der Hennefer den „Chilli Jam“, der vom Hersteller zur Beigabe von Käse empfohlen wird, den der Hennefer aber für alles ans Herz legt, das nach feiner Schärfe verlangt. „Das ist ungeheuer fruchtig!“

Ebenfalls als Lieblingsprodukt – und wer hätte das gedacht von einem Weinhändler? – firmiert ein Ketchup in den Regalen des „Langen Schluck“. „Wer mal Lust auf eine Currywurst de luxe hat, wird begeistert sein“, meint Wirtz, der gerne auch seine Bolognese mit ein, zwei Esslöffeln aufpeppt. Und weil die Tomate ohnehin ein Problemprodukt ist, das je nach Jahreszeit oder Herkunftsort an Aroma zu wünschen übrig lässt, schwört Wirtz auch auf seinen Tomaten-Peperoni-Essig „Sweet & Sour Fire“ von der Bremer Manufaktur „Lapp & Fao“.

Ganz offenbar hat der Diplomkaufmann, als er den früheren Beruf „Consultant“ an den Nagel hängt und seine Weinhandlung eröffnete, ein

Hobby zur Profession gemacht. Nicht nur, weil er von der Ware, die er verkauft, überzeugt ist. Sondern auch, weil er sie so ungenau bildhaft zu beschreiben weiß. „Der ist wie ein Lagerschwert“, fachsimpelt er mit einem Kunden über einen Weißwein, als „Terrassenverführer“ etikettiert er einen anderen. Wenn sich Oliver Wirtz so richtig auf das Thema Olivenöl einlässt, dann entsteht im Auge des Zuhörers die Vision einer toskanischen Landschaft. Grün, ja richtiggehend grasig, muss das Aroma eines „extra vergine“ sein, zart nach Artischocke schmecken und im Hals ein bisschen kratzen. Und warum das so ist, das weiß der Hennefer im Detail zu erklären. „Ich kann Produkte von Giovanni Giachi mit so großer Überzeugung verkaufen, weil ich die Herstellung mit eigenen Augen gesehen habe“, kommt er bei der Beschreibung des Familienbetriebs aus dem Chianti-Gebiet fast ins Schwärmen. Und gerade weil Wirtz weiß, dass Wein und Zutaten am besten beim handfes-



Ungeheure Vielfalt gibt es auch bei den Gewürzen – ein Genuss für den Gaumen und die Nase. (Fotos: Böschmeyer)

ten Test mit Auge, Nase und Gaumen überzeugen, bietet er in seiner kleinen Versuchsküche immer wieder Kurse der Köchin Petra Tabellion an. Grillseminare, beliebt vor allem bei Männern, sind allerdings oft Wochen zuvor schon ausgebucht. Oder Veranstaltungen wie „vino & kino“ im Hennefer Kurtheater. Das nächste Mal gibt es dort die cineastische Verkostung am

Montag und Dienstag, 5. und 6. Mai, zu dem Film „Micmacs – Uns gehört Paris!“ Eintritt: 22 Euro.

Der „Lange Schluck“ ist zu finden in der Waldstraße 21 in Hennef-Geistingen, 0 22 42/73 65. Öffnungszeiten Dienstag bis Freitag 10 bis 12 und 15 bis 18.30 Uhr, Samstag 10 bis 13 Uhr, Montag geschlossen.

www.langer-schluck.de

Für und Wider von Urnenwänden diskutiert

Gemeinderat soll nach seiner Neuwahl über die Einführung von Kolumbarien auf Eitorfer Friedhöfen entscheiden

EITORF. Sind Urnenwände eine sinnvolle Ergänzung für die Friedhöfe in der Gemeinde Eitorf? Möglicherweise. Das meinten SPD und BfE, als das Thema jetzt im Hauptausschuss auf der Tagesordnung stand. In der FDP gibt es kein einheitliches Meinungsbild.

Die CDU hingegen hält nichts von Kolumbarien auf den Eitorfer Friedhöfen. Angestoßen hatte die BfE die Diskussion. Am Ende wurde entschieden, dass der nächste Gemeinderat, der bei der Kommunalwahl am Sonntag, 25. Mai, gewählt wird, erneut über das Thema

diskutieren soll. Wie die Gemeindeverwaltung errechnet hat, würde die Gebühr bei einer Bestattung in einer Urnenkammer 1040 Euro betragen. Bei einem Urneneinzelgrab sind es derzeit 420 Euro.

Dieter Meeser (BfE) sagte, Urnenwände seien ein zusätz-

liches Angebot, das mit sehr niedrigen Kosten für die Pflege der Grabstätte verbunden sei. Rüdiger Gräf (FDP) meinte, Bestattungen dürfe man nicht ausschließlich unter finanziellen Aspekten betrachten. Vielmehr könnten mit Urnenwänden gerade auf den kleinen

Friedhöfen in Merten oder Alzenbach Platzprobleme gelöst werden. Allerdings sei die Situation derzeit nirgends angespannt.

Roger Kolf (CDU) hielt dem entgegen, dass auf den Eitorfer Friedhöfen bereits sehr unterschiedliche Formen der Be-

stattung möglich seien. Der Trend hin zur Urnenbestattung habe in den vergangenen Jahren zudem dazu geführt, dass es viele freie Grabstellen gebe, was zu allgemeinen Kostensteigerungen führe. Kolf: „In Eitorf besteht kein Bedarf für ein Kolumbarium.“ (sl)

JETZT KOMMT DER FRÜHLING IN IHRE KÜCHE

50%

KÜHL
GERÄTE

BACK
ÖFEN

KOCH
FELDER

ABZUGS
HAUBEN

GESCHIRN
SPÜLER

MIKRO
WELLEN

AKTION
GÜLTIG BIS
19. APRIL

alma KÜCHEN

direkt perfekt!

Mo.-Fr. 9:30-19:00 Uhr, Sa. 9:30-16:00 Uhr, So. 14:00-17:00 Uhr Sonntags keine Beratung, kein Verkauf. *Gilt beim Kauf einer neuen Küche. Ist nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.
 13 x in NRW: Ahaus, Bochum, Dortmund, Düsseldorf, Duisburg, Essen, Kleve, Köln, Krefeld, Münster, Recklinghausen, St. Augustin, Wuppertal © drubig-photo - Fotolia.com

www.alma-kuechen.de