

## Höxter



## Notdienste

Ärztlicher Notfalldienst  
Telefon: 116117  
Feuerwehr/Rettungsdienst  
Telefon: 112  
Polizei  
Telefon: 110  
■ NOTFALLPRAXEN  
Klinikum Warburg: 8 bis 22 Uhr.  
St.-Ansgar-Krankenhaus  
Höxter 8 bis 22 Uhr. Als Infektpatient bitte erst melden, Telefon 0160/93130438 oder 05271/6946934.

■ KINDERÄRZTE  
Höxter: Samstags 8 bis 9 Uhr zentrale Notrufnummer Telefon 116 117, außerhalb dieser Zeiten: Kinderärztliche Ambulanz des St. Ansgar-Krankenhauses Höxter.  
Altkreis Warburg/Brakel/Bad Driburg: Notfallpraxis Medico Paderborn, Huse-nerstr. 50: Erwachsene 8 bis 22 Uhr; r Kinder: 9 bis 21 Uhr.

■ APOTHEKEN  
Samstag: Hirsch-Apotheke, Kasseler Str. 4, Warburg, Tel. 05641/2420; Mühlen-Apo Mühlenstr. 27a, Beverungen, Tel. 05273/367999; Petri-Apotheke, Papenbrink 18, Höxter, Tel. 05271/31133.  
Sonntag: Teutonenburg-Apotheke, Paderborner Tor 110, Warburg, Tel. 05641/2854 Landgrafen-Apotheke, Bergstraße 6, Bad Karlshafen, Tel. 05672/2550; Brunnen-Apotheke, Lange Str. 119, Bad Driburg, Tel. 05253/2311.

Montag: Schildkröten-Apotheke, Sternstr. 7, Warburg, Tel. 05641/8600; Apotheke St. Georg, Lange Str. 65, Beverungen, Tel. 05273/6081 Dom Apotheke, Neuer Platz 2, Paderborn, Tel. 05251/282865; Kur-Apotheke, Am Wildenkiel 2, Holzminden, Tel. 05536/405.  
Dienstag: Altstadt-Apotheke, Am Markt 7, Warburg, Tel. 05641/6122; Rosen-Apotheke, Karlshafener Straße 8, Trendelburg, Tel. 05675/353; Malteser-Apotheke, Marktstraße 4, Höxter, 05271/33663 Amts-Apotheke, Windmühlweg 1, 37696 Marienmünster, Tel. 05276/1070.  
Änderungen vorbehalten, Tel. 08000022833, akwl.de

■ ZAHNÄRZTE  
Altkreis Warburg: 0180/5986700 (14 Cent pro Minute aus dem dt. Festnetz).  
Altkreis Höxter: 0180/5986700 (14 Cent pro Minute aus dem dt. Festnetz).

■ TIERÄRZTE  
Bad Driburg: Die jeweils diensthabende Praxis zu erfragen über: Beate Schramm, Tel. 05253/9744997; Herrn Möhring, Tel. 6886; Dr. Stephan Purschke, Tel. 1844.  
Brakel: Gemeinschaftspraxis Dr. Andreas Dietz/Dres. Mrugalla-Rox und Tierärztin Rox, Am Schützenanger 9a, Telefon 05272/1517.

Höxter: Zu erfragen beim Haustierarzt.  
Marienmünster: Dr. Andreas Hanen, 05276/95960.  
Behörden: 05271/9657171.  
Willebadessen: Dres. Schültken/Busch, Am Neuen Teich, Peckelsheim, 05644/701.  
Warburg: Praxis Dr. Elmar Rieland, Telefon 05641/2222.  
Rufbereitschaft Veterinär-dienst, Lebensmittelüberwachung: 05271/9657171.



Eine Runde Likör für alle, die mögen: Dozentin Iara weiss, wie man Speisen und Getränke ansprechend präsentiert.



Der Keim muss raus, damit beim Küssen der Knoblauchduft nicht stört, weiß die Fachfrau.



Das ganze Menü: Brasilianischer Kasslerbraten mit Mayonnaise-Salat, Reis, Farofa und Nachtisch.



Brasilianischer Kasslerbraten mit Mayonnaise-Salat, Reis, Farofa und Nachtisch: Dieses Festtagsmenü aus ihrer Heimat zubierte Iara Abrantes-König mit ihren Teilnehmerinnen und Teilnehmern.  
Fotos: Iris Spieker-Siebrecht



Farofa wird aus einer Mehlmischung, die mit Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl in einer Pfanne knusprig gebraten wird, zubereitet.



Simone Stiefel, Christa Golüke und Heidrun Pieper mit dem Fleisch, dass auch ungegart schon eine Augenweide ist.

Kassler, Mayonnaise und ganz viel Musik: Kochkurs macht mit Weihnachtsbräuchen aus Brasilien vertraut

## Feiern wie in Rio: Iara Abrantes-König zeigt Gerichte ihrer Heimat

Von Iris Spieker-Siebrecht

**HÖXTER (WB).** Andere Länder, andere Gebräuche: Während wir in Deutschland auf weiße Weihnachten hoffen, feiert man in Rio de Janeiro am Heiligen Abend in Rio de Janeiro bei 40 Grad im Schatten mit einem opulenten Essen, viel Musik und der Verwandtschaft bis morgens um drei.

Es ist an einem Donnerstagabend, Ende November in Höxter, das Wetter kalt und regnerisch. In der Küche der Sekundarschule aber sind es gefühlte 35 Grad, heiße brasilianische Rhythmen erklingen, lautes Gelächter und einladende Gerüche erfüllen den Raum. „Ein bisschen wie in Rio“, lächelt Dozentin Iara Abrantes-König.

An diesem Abend zeigt sie in einem Kurs der Volkshochschule Höxter-Marienmünster, wie man ein weihnachtliches Menü in ihrer Heimatstadt Rio De Janeiro zubereitet. Sie ist vor 16 Jahren nach Deutschland gekommen, hat hier ihre Liebe und ein neues Zuhause gefunden – und gewährt in verschiedenen Sprach- und Kochkursen der Volkshochschule einen Einblick in die brasilianische Lebensart.

„Wir feiern auch den Heiligen Abend, aber in Rio ist es warm, 35 oder 40 Grad im Schatten. Die ganze Familie, alle Generationen, sind zusammen. Es gibt viele ver-

schiedene Gerichte, Huhn und Pute, Kassler und andere Braten, Gemüse, Salate, Süßspeisen. Wir sitzen die ganze Nacht beisammen und erzählen, lachen, tanzen, trinken und essen. Jeder isst ein bisschen von diesem und von jenem, wie und wann er möchte“, erzählt die temperamentvolle Frau.

### „Kochen ist keine Arbeit für uns“

Als junges Mädchen sei sie immer schon morgens zum Strand gegangen, um sich mit Freunden zu treffen, während ihre Mutter Köstlichkeiten für das abendliche Buffet zubereitete. „Aber Kochen, das ist keine Arbeit für uns, das ist Leben, das ist Familie“, sagt sie lächelnd. Während sich die Erwachsenen schon an dem Abend gegenseitig beschenken, finden die Kinder die Geschenke vom Weihnachtsmann morgens nach dem Wachwerden – „und er sieht aus wie in der Werbung, dick und mit einem roten Anzug und dem weißen Bart“, erinnert sie sich.

Die Rezepte, die sie an diesem Abend mitgebracht hat, sind traditionelle Gerichte ihrer Familie, auch wenn einzelne Zutaten, die hier schwer zu bekommen sind, durch andere ersetzt wurden. So hat sie eine eigene Mischung aus Quinoa-Flakes, Sesam, Paranuss, Leinsamen und Chia-Samen entwickelt, die ge-

mahlen das fehlende Maniok-Mehl ersetzen. „Meine Mutter hat es bei einem Besuch geprüft und gut gefunden“, verrät sie. Diese Mischung benötigt sie für Farofa, eine Art Topping, das in Brasilien zu vielen Speisen gereicht wird.

Der Abend beginnt aber mit der Zubereitung des Kasslers, der mit gesalzener Butter ein-



Eine Kostprobe vom Mayonnaise-Salat? Bernd Eikenberg ist mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

gerieben wird, dann mit Orangensaft und Honig beträufelt und mit Nelken wickelt. Um den Braten herum sind Ananas-Scheiben und Kirschen drapiert, das Gericht macht auch ungegart schon den besten Eindruck – das finden auch Iaras „Schüler“ an diesem Abend.

Vanessa Marx und Susanne Stiefel sind als Tochter-Mutter-Gespann schon bei mehreren Kursen von Iara gewesen, ebenso Bernd Eikenberg, der eigentlich gemeinsam

mit seiner erkrankten Frau Gabi kochen wollte. Christa Golüke ist ebenfalls „Wiederholungstäterin“ und hat ihre Cousine Heidrun Pieper mitgebracht. „Es macht immer wieder so viel Spaß, wir lachen viel, Iaras Rezepte sind verständlich und gut nachzukochen, und es ist spannend, nicht nur das Essen, sondern auch eine gute Portion von brasilianischen Alltag kennenzulernen“, sind sich die Kurs-Teilnehmer einig.

### Fröhliche Runde hört brasilianische Musik

Während drei sich mit dem Fleisch beschäftigen, bereitet Vanessa Marx den Reis zu. Hier kommt auch Knoblauch zum Einsatz – „aber den inneren Keim musst du heraus-schneiden, der sorgt für den Mundgeruch. Das wollen wir nicht, dazu küssen wir Brasilianer zu gern“, weist die Dozentin sie mit einem Augenzwinkern an.

Bernd Eikenberg ist nun fertig mit dem Schnippeln der Zutaten für den Salat, Möhren und Kartoffeln werden gekocht und nach dem Erkalten mit Mais, Erbsen, Zwiebel und grünen Oliven gemischt – und mit sehr viel Mayonnaise. „Er heißt ja auch ‚Mayonnaise-Salat‘, meint Iara achselzuckend. Wichtig sei hier allerdings eine ganz bestimmte Marke, die dem brasilianischen Geschmack am nächsten kom-

me. Wer keine „Hellmanns“ hätte, sollte andere Sorten mit etwas Senf ergänzen.

Es gibt auch Nachtisch. Vanessa Marx bereitet ihn nach dem Reis zu, die „Mousse de Caipirinha“ enthält gezuckerte Kondensmilch, Mascarpone, Limettensaft und einen ordentlichen Schluck des alkoholischen Getränks. „Da muss man nicht so kleinlich sein“, finden sie und die anderen Köche übereinstimmend.

Die fröhliche Runde fachsimpelt beim Kochen und hört brasilianische Musik. Iara serviert stillvollendet jedem, der möchte, einen Likör. Als Servicekraft im Berufsleben und Bloggerin („wie.in.rio“) kennt sie sich mit der Präsentation von Speisen und Getränken bestens aus. Dementsprechend ist auch die Tafel geschmückt, an der sich alle zum Verzehren der Köstlichkeiten niederlassen. Zwei Stunden kochen, eine Stunde essen, dann noch spülen, Utensilien wegräumen und die Reste des Festmahls in Tupperdosen verstauen – das war der brasilianische Kochkurs „Festliches Menü aus Brasilien“. Schön war es, und so scheint es zumindest, es ist gar nicht mehr so kalt, als die Kursteilnehmer in die Nacht heraustreten.

Mehr Bilder zum Thema in den Fotogalerien auf [www.westfalen-blatt.de](http://www.westfalen-blatt.de)

## Gewinnen mit Lions

**HÖXTER (WB).** Das Adventskalender-Gewinnspiel des Lions-Clubs Höxter-Corvey geht zu Ende. Es hat vielen Menschen Freude bereitet.

An diesem Samstag, 23. Dezember, gibt es folgende Preise zu gewinnen: einmal 100 Euro Weihnachtsgeld, Sponsor ist die Firma Weser-Diemel-Beton, abzuholen im Bürgerbüro, Losnummer 1580, und drei Einkaufsgutscheine für je 50 Euro, ge-

sponsert vom Mode- und Sporthaus Klingemann, Losnummern 0206, 1967 und 2154. Am Sonntag, 24. Dezember, sind die Hauptpreise zu gewinnen: ein 500-Euro-Reisegutschein von Risse-Reisen, Sponsor Noelle und von Campe, Losnummer 2892, und einmal 1000 Euro Weihnachtsgeld, gesponsert von der Firma ELF, abzuholen im Bürgerbüro, Losnummer 2674.

## Weihnachten im Museum

**HÖXTER (WB).** Wer an den Weihnachtsfeiertagen zwischen den Weihnachts-gans und Plätzchen noch einen kleinen Ausflug machen will, kann sich aufmachen ins Museum im Hütteschen Haus in Höxter. Dort zeigt die Weihnachtsausstellung mehr als 100 Krippen aus aller Welt. Neben Krippen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz sind Krippen aus Italien, Portugal, Spanien,

Polen, Afrika, Mittel- und Südamerika und von den Philippinen zu sehen. Große, kleine, winzige, nostalgische, moderne Krippen finden sich ebenso wie vielfältige. Manche mag die große Barbiekrippe im Stil neapolitanischer Krippen mit über 60 Figuren verblüffen, andere mögen sich verzaubern lassen von geschnitzten Figuren aus dem Alpenraum oder Künstlerkrippen. Die Stile

sind ebenso vielfältig wie die Materialien. Die Ausstellung ist auch für Kinder geeignet.

Geöffnet ist die Ausstellung an den beiden Weihnachtsfeiertagen von 14 bis 17 Uhr und lädt zu einem Familienausflug ein. Außerdem ist sie noch geöffnet vom 27. Dezember bis zum 30. Dezember von 14 bis 17 Uhr. An Heiligabend bleibt das Museum geschlossen ([www.hoexter-museum.de](http://www.hoexter-museum.de)).

## Tageskalender

## HÖXTER

■ **Westfalen-Blatt**  
Service-Punkt WESTFALEN-BLATT, Sa. 9 bis 14 Uhr  
Haushaltswaren Larusch, Weserstr. 9, 05271/38889.

■ **Rat und Hilfe**  
Frauen- und Kinderschutzhaus, 0171/5430155.  
Weisser Ring, Hilfe für Kriminalitätsoffer, Telefon 0151/55164762.  
Telefon-Seelsorge, Telefon 08 00/11 10 11 1 und 08 00/11 10 22 2.  
Palliative-Care-Netz im Kreis Höxter, 24-Stunden-Hotline, Telefon 0800/6646840.

■ **Kino**  
Kino Roxy Holzminden, Fürstenberger Str. 5, Telefon 05531/1279955, So. 10.30 Uhr, 11.15 Uhr Raus aus dem Teich, So. 11 Uhr Wonka, So. 11.15, 11.45 Girl You Know It's True, So. 11.30 Aquaman 2: The Lost Kingdom, So. 12.45 und Sa. 13 Uhr, 13.30 Wish, Sa. 13.15, 15.15 Uhr WOW! Nachrichten aus dem All, Sa. 13.20, 16.10, 16.15, 19 Uhr Wonka, Sa. 13.45, 16.45 Aquaman 2: The Lost Kingdom, Di. 14 Uhr, 16.45, 19.30 Wonka, Di. 14.10, 17.10 Uhr Aquaman 2: The Lost Kingdom, Di. 14.15, 16.50 Raus aus dem Teich, Sa. 15.25 Das Beste kommt noch!, Mo. 16.45 Raus aus dem Teich, Mo. 16.45, 19.30 Uhr Wonka, Di. 16.50, 19.40 Girl You Know It's True, Mo. 17 Uhr Aquaman 2: The Lost Kingdom, Mo. 17.15, 20 Uhr und Sa. 17.30, 17.45, 20.15 Uhr, 20.30 Girl You Know It's True, Sa. 19.15, Mo. 19.30 und Di. 19.30 Raus aus dem Teich 3D, Sa. 19.45, 21.30 Uhr und Mo. 20 Uhr und Di. 20.10 Uhr Aquaman 2: The Lost Kingdom 3D, Sa. 21.30 Uhr, 21.35 Uhr Saw X.

■ **Veranstaltungen**  
Weihnachtssingen in Höxter, Sa. 17 Uhr, Marktplatz.  
Ev. Gemeindehaus Höxter, So. 14.30 bis 20 Uhr Heiligabend gemeinsam verbringen: Kaffeetrinken und Weihnachtsbuffet mit geistlichen Impulsen.  
Weihnachts-Circus Höxter, Sa. 16 Uhr, So. 14 Uhr, Mo. und Di. 16 Uhr auf dem Gelände Obstplantage Wit-trock an der Albxer Straße.  
Tonenburg Albxen, Mo. 21 Uhr Felsenkeller-Revival-Party.  
kfd Ottbergen, Wiemers-Meyerscher Hof, Sa. 17 Uhr Mit-singkonzert mit gemütlichem Beisammensein.

■ **Weihnachtsmärkte**  
Innenstadt Holzminden, Sa. 11 bis 21 Uhr und Di. 13 bis 19 Uhr mit Eisbahn.  
Marktplatz Höxter, Sa. 11 bis 19 Uhr Weihnachtsmarkt.

■ **Wochenmärkte**  
Innenstadt Höxter, Sa. 8 bis 13 Uhr Wochenmarkt.

■ **Ausstellungen**  
Glas- und Heimatmuseum Silberborn, Sa. 14 bis 17 Uhr und So. 14 bis 17 Uhr.  
Museum im Hütteschen Haus, Höxter, Sa. 14 bis 17 Uhr, Mo. und Di. 14 bis 17 Uhr Weihnachtsausstellung mit 100 Krippen.

### Aktion Silberfisch macht Ferien

**HÖXTER (WB).** Die Seniorenhilfe „Aktion Silberfisch“ in Höxter hat Weihnachtsferien bis einschließlich 7. Januar 2024. „Wir starten am Montag, 8. Januar, um 14.30 Uhr für unsere Gäste mit dem traditionellen Montagskaffee in das Jahr 2024“, kündigt Vorstandsmitglied Waltraud Friedrichs an.