



Voerder Schützen bekommen 22.000 Euro

Ennepetal. Gute Nachrichten für alle Aktiven des Voerder Schützenvereins. In der aktuellen Förderrunde des Sportstättenförderprogramms „Moderne Sportstätte 2022“ erhält der Verein 22.000 Euro Fördermittel für die Modernisierung der Schießanlage. Die Gesamtkosten der Modernisierungsmaßnahme betragen 27.000 Euro.

„Ich freue mich sehr, dass der Voerder Schützenverein nun die Möglichkeit hat, seinen Mitgliedern eine moderne und bedarfsgerechte Sportstätte anzubieten“, so Helmut Diegel, CDU-Landtagsabgeordneter für den EN-Kreis. Mit den Förderbescheiden könnten die Verantwortlichen mit den Arbeiten jetzt beginnen. Mit „Moderne Sportstätte 2022“ hat die NRW-Koalition das größte Sportförderprogramm aufgelegt, das es je in Nordrhein-Westfalen gegeben hat – Gesamtvolumen: 300 Millionen Euro. Damit sollen die Vereine eine nachhaltige Modernisierung, Sanierung sowie Umbau ihrer Sportstätten und Sportanlagen durchführen können.

Pedelec-Fahrerin bei Zusammenstoß verletzt

Ennepetal. Ein 33-jähriger Gevelsberger fuhr am Montagmittag mit seinem Seat auf der Deterberger Straße in Richtung Rüggeberger Straße. Auf Höhe der Hausnummer 51 bemerkte er, dass er falsch fuhr, weshalb er kurz anhielt, wendete und vom linken Fahrbahnrand wieder anfuhr. Dabei übersah er eine von oben aus Richtung Rüggeberger Straße kommende 16-Jährige auf ihrem Pedelec und es kam zum Zusammenstoß. Die 16-jährige Ennepetalerin wurde leicht verletzt, eine sofortige ärztliche Behandlung benötigte sie aber nicht.

Aus Garageneinfahrt BMW X1 gestohlen

Ennepetal. In der Nacht zu Montag entwendeten Unbekannte einen in der Ulmenstraße abgestellten BMW X1. Das schwarze Fahrzeug war in einer Garageneinfahrt vor dem Wohnhaus geparkt. Bei dem BMW handelt es sich um ein sechs Jahre altes Dieselfahrzeug mit einem Kilometerstand von fast 80.000 Kilometern. Der BMW verfügt über ein Keyless-Go-System.

Feuerwehr öffnet Haustür

Ennepetal. Zu einer hilflosen Person wurde die Ennepetaler Feuerwehr am Dienstag um 1.14 Uhr alarmiert. Die Haustür musste gewaltsam geöffnet werden, damit die Patientin dem Rettungsdienst übergeben werden konnte. Der Einsatz endete um 1.59 Uhr

Das müssen Sie über Pilze wissen

Von der Vorbereitung bis zur Zubereitung: Der Pilzsachverständige Benedikt van Acken erläutert, worauf zu achten ist. Nur Exemplare sammeln, die zu 100 Prozent bekannt sind

Von Carmen Thomaschewski

Gevelsberg. „Pilze sind eine Welt für sich“, sagt Benedikt van Acken. Er ist seit 33 Jahren Pilzsachverständiger und fasziniert von den Exemplaren, die weder Pflanze noch Tier sind, super schmecken und doch so gefährlich sein können. Von der Vorbereitung bis zur Zubereitung: Hier gibt der Experte wertvolle Tipps für Pilzsammler und für alle, die es werden wollen.

Die Vorbereitung

Pilze gehören in einen gut belüfteten Korb und auf keinen Fall in eine Plastiktüte. Dort würden sie schnell schwitzen und anfangen zu faulen. Ein scharfes Messer sei zwingend, um die Pilze abzuschneiden. Ein Behälter gehört auch dazu, in dem alle Pilze landen, bei denen man sich nicht zu 100-prozentig sicher ist. Der Pilzsachverständige rät jedem Sammler, immer ein Pilzbestimmungsbuch dabei zu haben.

„Pilze können übrigens fünf Zentimeter innerhalb weniger Stunden wachsen.“

Benedikt van Acken, seit 33 Jahren Pilzsachverständiger

„Es gibt derzeit 14.000 verschiedene und verzeichnete Pilze.“ Sein Buchtipp ist „Der große Kosmos Pilzfürer“, der etwa 1200 Exemplare abgebildet hat. Wichtig sei auch, alle zwei, drei Jahre eine Neuaufgabe zu kaufen. „Pilze, die früher als essbar deklariert waren, können mittlerweile als giftig enttarnt werden“, erklärt Benedikt van Acken. Essgewohnheiten der Menschen würden sich ändern, Unverträglichkeiten würden dazu kommen. Was früher gut gewesen sei, könne heute schon zu Bauchschmerzen führen. Und noch etwas gehört zur Pilzausrüstung: Ein Taschenspiegel, um sich den Pilzkopf von unten anzuschauen.

Der entscheidende Tipp

Ein Spiegel ist wichtig, um zu erkennen, um was für einen Pilz es sich handelt. Benedikt van Acken entscheidet den Tipp für Anfänger ist: „Nur Röhrenpilze sammeln.“ Die seien daran zu erkennen, dass sie unter dem Kopf gelbe Röhren hätten.



Ab vor die Tür!

SERIE

Freizeiterleben

- 25. August: Ungewöhnlich übernachten
- 1. September: Südspitzenwanderung
- 8. September: Mountainbiking
- 15. September: Tipps für Sport im Freien
- 22. September: Nachtwächtertour
- 29. September: Kulinarische Wanderung
- 6. Oktober: Die 10 größten Fehler auf einer Tour
- Heute: Pilzwanderung**
- 20. Oktober: Bauernhoferebnisse
- 27. Oktober: Besondere Landmarken
- 3. November: Tipps der Redaktion für die dunkle Jahreszeit
- 10. November: Serienabschluss



Der Pilzsachverständige Benedikt van Acken weiß, welcher Pilz zu verzehren ist und welcher nicht. Er hat für Anfänger einen wichtigen Tipp: Erst einmal nur Röhrenpilze sammeln. FOTO: ANKE LOHMANN

ten, die wie ein Schwamm aussehen würden. Steinpilze zählen dazu, Rotfußröhrlinge, Ziegenlippen und zum Beispiel Maronröhrlinge. „Pilze mit weißen Lamellen sollten stehen gelassen werden.“ Viele davon können giftig sein. Der Experte macht deutlich: nicht den Pilz einfach herausreißen, sondern vorher nachschauen.



Pilze gehören in einen Korb und niemals in eine Plastiktüte. FOTO: ANKE LOHMANN

Die Bedeutung

Pilze hätten eine nämlich eine große Bedeutung für das gesamte Ökosystem. Benedikt van Acken sagt: „Pilze sind die Müllabfuhr im Wald.“ Ob schmackhaft oder giftig: Pilze schaffen es, einen Baumstamm zu zersetzen. Diese daraus gewonnenen Nährstoffe geben sie dem Boden und damit den anderen Pflanzen wieder zu.

Die Gefahren

Benedikt van Acken betont, dass Pilze, die giftig sind, nicht immer zu erkennen seien. Wenn sie gegessen würden, könne das schwere Langzeitfolgen bringen und sogar tödlich sein. „Es sollten nur Pilze gesammelt werden, die man kennt.“ Sein Rat, wer sich ein Mahl zubereit

et, sollte etwas immer aufbewahren, etwa drei Tage lang. Nur für alle Fälle. Falls nämlich doch ein giftiges Exemplar in der Pfanne gelandet ist, könne es so bestimmt werden.

Das Timing

Das Wetter ist entscheidend. Wichtig sei, dass es einige Tage vorher stark geregnet hat. „Pilze wachsen nur bei Temperaturen von 10 bis etwa 22 Grad und sie brauchen Feuchtigkeit.“ Wer eine große Ausbeute haben will, sollte vormittags in den Wald gehen. Dann seien nicht so viele andere Sammler unterwegs. Außerdem haben Tiere Pilze ebenfalls auf ihrem Speiseplan. „Pilze können übrigens fünf Zentimeter innerhalb weniger Stunden wachsen“, erklärt der Sachverständige, viele kämen quasi über Nacht. „Nicht umsonst gibt es die Redewendung: Sie schießen wie Pilze aus dem Boden.“

Der Ort

Der Mischwald biete die größten Erfolgsaussichten. Pilze würden oft mit Bäumen eine Lebensgemeinschaft eingehen, vor allen mit Nadelbäumen, aber eben auch mit Laubbäumen. Wo Brombeeren und Farn wachsen, da brauche man gar

nicht zu schauen, verrät der Fachmann. Die würden in nährstoffreichem Boden wachsen, Pilze bräuchten nährstoffarmen. Steinpilze können sich am Fuße von Kiefern und Fichten ansiedeln, aber auch bei Buchen und Eichen. Lärchenröhrlinge sind, wie der Name schon sagt, nur unter Lärchen zu finden. Pfifferlinge seien nicht so festgelegt bei der Baumwahl, seien aber auch seltener zu entdecken.

Das Fundstück

Wenn der Pilz entdeckt und für gut befunden wurde, geht es an den Schnitt. Der Fachmann erklärt: Das Messer sollte leicht unterhalb der Erdoberfläche angesetzt werden. „Danach bitte etwas Erde oder Moos auf die Stelle geben, damit nichts fault und der Pilz wieder kommen kann.“ Wie der Pilz am Ende zubereitet wird, sei jedem selbst überlassen und hänge vom Geschmack ab. Der Pilz sollte aber nicht zu groß sein, dann sei er nämlich zu alt. Das erkenne man auch daran, wenn er nicht mehr so anscheinlich sei. Schlecht wird ein Pilz außerdem, wenn er länger als einen Tag unverarbeitet im Kühlschrank aufbewahrt wird. Und noch ein Tipp vom Pilzsachverständigen Benedikt van Acken zum Abschluss: „Man sollte nie jemanden zum Pilze essen einladen.“ Was einem selbst bekommt, könne für einen anderen ungenießbar sein.

Aktuell weniger Pilze als sonst

Der Sommer war zwar verregnet, der September aber zu trocken

Benedikt van Acken hat auf Einladung der Kluterthöhlen- und Freizeit GmbH sowie der AG Wandern am vergangenen Sonntag viele Interessierte auf eine Pilzwanderung mitgenommen. Das Angebot, das einmal im Jahr veranstaltet wird, sei immer ausgebucht, freut sich die Organisatorin Anke Lohmann. Dieses Jahr ging es in Ennepetal zum Krenzer Hammer. Dort wurden die Pilze auch anschließend gemeinsam zubereitet und gegessen. Dabei war bis kurz vor Start nicht klar, ob diese Tour überhaupt stattfinden konnte. Das Wetter war schuld.

Zwar sei der Sommer - aus Pilzsicht - super gewesen. Es gab einen nicht zu heißen und sehr nassen Juni, Juli und August. „Aber der September hat alles kaputt gemacht“,

sagt Benedikt van Acken. Dieser Monat sei nämlich viel zu trocken gewesen. Auch wenn im Juni die ersten Pilze zu finden sind, die Hauptsammelzeit beginne erst im Oktober. Saisonende sei meist im November. „Wenn der Dezember mild ist, dann kann es auch noch bis Weihnachten Pilze geben.“ Der Fachmann erklärt, dass vor allem der Semmelstoppelpilz verbreitet



Die Pilze werden gemeinsam zubereitet. FOTO: ANKE LOHMANN

sei. In den vergangenen Jahren würden sich auch immer mehr neue Pilze ansiedeln. „Daran erkenne man auch den Klimawandel“, erklärt der Pilzsachverständige. Pilze, die es sonst nur in Italien oder Portugal gab, seien auch hier heimisch geworden. „Ich entdeckte hier immer wieder neue Sorten.“ Wildpilze dürfen übrigens nie roh gegessen werden, wegen möglicher Bakterien durch Exkremente von Wildtieren. Und zum Schluss noch ein Rezept: Pilze am besten mit Butter oder Butterschmalz in der Pfanne braten, mindestens 12-15 Minuten. Wahlweise mit frischen Kräutern (Petersilie, Schnittlauch) und Salz und Pfeffer abschmecken. Wer möchte, kann auch etwas Würfelspeck, Sahne oder Crème fraîche zugeben. CT

Patenschaft für Klimabaum übernehmen

Bis zum 16. Oktober für Aktion bewerben

Ennepetal. Einen Baum pflanzen und dadurch das Klima schützen? Das gelingt ganz einfach mit einem der kostenlosen Klimabäume, die die Stadt Ennepetal gemeinsam mit dem Regionalverband Ruhrgebiet und der Zukunftsinitiative „Wasser in der Stadt von Morgen“ der Emsschergenossenschaft am 30. Oktober 2021 kostenlos verteilt.

Bei den Klimabäumen handelt es sich um die heimischen Tafelobstgewächse Apfel, Birne, Kirsche und Pflaume. Die Bäume sind noch relativ klein, so dass man sie bequem transportieren kann. Später erreichen sie eine Höhe von 2,5 bis 4 Meter. Der Durchmesser wird bis etwas 3,5 Meter betragen. Neben ihrem positiven Beitrag zum Klima liefern sie auch gesunde Früchte und ein schattiges Plätzchen für heiße Sommertage.

Abholung am 30. Oktober

Und so können Ennepetalerinnen und Ennepetaler mitmachen: Wer eine Patenschaft auf dem eigenen Grundstück übernehmen möchte, kann sich noch bis zum 16. Oktober über die Webseite www.klimabaue-ruhr.de mit seinen Kontaktdaten und einem Bild vom Pflanzort bewerben. Abgeholt werden kann der Baum am 30. Oktober vormittags in Ennepetal. Der genaue Zeitpunkt und Abholort wird den jeweiligen Bewerber/innen persönlich mitgeteilt.

Das Projekt Klimabäume wird von der Bezirksregierung Münster aus Mitteln des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur und Verbraucherschutz des Landes NRW gefördert.

Betrunkener Ennepetaler randaliert in Hagen

Ennepetal/Hagen. Polizisten nahmen einen 23-jährigen Ennepetaler in Gewahrsam, nachdem er am Samstag gegen 3 Uhr in der Nacht in einer Hagener Diskothek in der Dödterstraße randalierte.

Der Mann aus Ennepetal pöbelte mit einer weiteren männlichen Person Gäste an. Im weiteren Verlauf versuchte er unter anderem Alkoholfaschen aus der Barauslage zu entwenden. Im Kassenbereich wollte er diesen schließlich ohne seine Rechnung zu begleichen verlassen. Als ihn Security-Mitarbeiter daran hinderten, wurde er zunehmend aggressiver. Auch bei Eintreffen der Polizei beruhigte er sich nicht.

Er kam in das Polizeigewahrsam. Ein dort freiwillig durchgeführter Atemalkoholtest ergab einen Wert von rund 1,3 Promille.

Lupinenweg wird zwei Mal gesperrt

Ennepetal. Wegen Kranarbeiten für die Aufstellung eines Fertighauses muss der Lupinenweg für den Fahrzeugverkehr gesperrt werden. Die erste Sperrung findet in der Zeit vom 18. bis zum 28. Oktober statt, eine weitere Sperrung ist in der Zeit vom 15. bis 26. November notwendig. Die Sperrung erfolgt jeweils werktags in der Zeit von 7 bis 18 Uhr. Die betroffenen Anwohner werden rechtzeitig vor Beginn der Arbeiten durch Handzettel informiert.