

# Herbstliches Vergnügen

## Einweihung der Feuerstelle am Soziokulturellen Zentrum Isy7

**Espelkamp** (ko). Die Feuerprobe ist bestanden: Das Jugendzentrum Isy7 hat Freitagabend seine offene Feuerstelle rechtzeitig fertiggestellt und eingeweiht. Lagerfeuer-Stimmung herrschte bereits als die ersten Kinder und Jugendlichen ankamen. Im wahren Sinne des Wortes in gemütlicher Runde backten die jüngeren und älteren Gäste Stockbrot. Dabei saßen sie auf der Bruchsteinmauer, die wiederum mit Steinen ummauerte Feuerstelle umgibt. Sie grillten aufgespießte Würstchen oder rösteten Marshmallows. Den Teig für das Stockbrot haben die Ehrenamtlichen des Jugendzentrums in der hauseigenen Küche selbst angerührt.

Frank Heidmeier von euwatec war kurz vor Beginn der Einweihungsfeier noch in den kleinen an das Jugendzentrum angrenzenden Wald gegangen. Von dort holte er herumliegende Äste und Zweige für das Feuer. Ulrike Meier-Hohmann kochte im Isy7 eine Kürbissuppe. In einem großen Kessel über einem Grill wurde diese später warm gehalten. Bis zum Einbruch der Dunkelheit spielten die meisten Kinder noch auf dem Bolzplatz Fußball. Jule Thormeier aus Gießen und ihre Oma



Shalice Högemeier und Jule Thormeier haben ihren Spaß bei der Einweihung der neuen Feuerstelle am Isy7. Foto: Andreas Kokemoor

Helga Müller gehörten zu den ersten Besucherinnen, die vor dem Lagerfeuer saßen. Eren, Alper und Furkan staunten nicht nur über den in Eigenleistung erstellten Feuerplatz. Sie interessierten sich ebenfalls für den großen ausgehöhlten Kürbis, der auf dem Wall vor dem Jugendzentrum stand. In der Schale war der Name des Unterstützers eingeschnitzt: X-Culture. Ein Teelicht erleuchtete am Abend den Kürbis.

Viele Betreuer passten während der Veranstaltung auf, dass die Sicherheit der Besucher gewahrt blieb. Bis in die frühen Abendstunden dauerte die Feier.

Karola Thielking vom Jugendzentrum sieht viele Nutzungsmöglichkeiten für die Feuerstelle: Sommer-Ferienzeltlager, Gitarrenspiel-Abende, Kindergeburtstage. Ideen hat das Isy7 schon jetzt erhalten.

### Kürbis-Rezept

**Kürbissuppe:** 1,5 Kilogramm Kürbis, eine Möhre, zwei bis drei Zehen Knoblauch, 100 bis 150 Gramm Zwiebeln oder Schalotten, Olivenöl, ein Liter Gemüsebrühe, 20 Gramm Ingwer, Salz, Pfeffer, Curcuma oder Curry, 100 Milliliter Schmand, 100 Milliliter Sahne, Petersilie.

**Zubereitung:** Den Kürbis putzen, würfeln und weich dünsten. Die Möhre fein reiben, Knoblauch und Zwiebeln putzen, klein schneiden und alles zusammen in etwas Olivenöl andünsten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und etwas kö-

cheln lassen, dann mit fein gehacktem Ingwer, Salz, Pfeffer und Curcuma oder Curry würzen. Alles zusammen pürieren und mit Schmand und Sahne glattrühren, mit etwas Petersilie garnieren.

**Tipp 1:** Ulrike Meier-Hohmann empfiehlt Hokkaido-Kürbisse, „weil sie vom Geschmack noch intensiver sind“. Außerdem könne man die Schale des Hokkaido-Kürbisses mitverwerten.

**Tipp 2:** Die Kürbissuppe schmeckt besonders gut, wenn man einen Teelöffel Honig und etwas Muskatnuss hinzufügt.