

Lust auf Cornwall

Der Bildatlas von DuMont ist erschienen

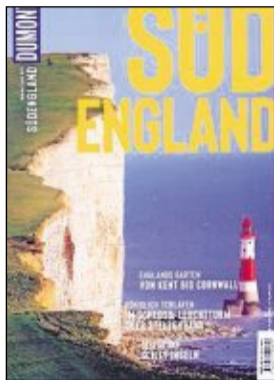
OSTFILDERN. Penzance ist unsere Partnerstadt in Cornwall. Und alleine schon deswegen ist der neue Bildatlas „Südengland“ (ISBN 978-3-7701-9184-0) aus dem Hause DuMont für Cuxhavenerinnen und Cuxhavener interessant.

Autorin Tanja Müller-Jonak führt die Leserinnen und Leser an die Punkte, die einige von uns bereits kennen. Und Fotograf Gerald Hänel setzt diese wunderbar in Szene.

Ausflug auf die Scilly-Inlands darf nicht fehlen

Idyllische Buchten wie auf der Halbinsel The Lizard auf der einen Seite, Hafenstädte wie Weymoth und der magische Steinkreis von Stonehenge dürfen da natürlich nicht fehlen. Ebenso wenig der Abstecher auf die unglaublichen Scilly-Inlands, wo sich Abbey Gardens auf

der Insel Tresco als subtropisches Naturparadies präsentiert. Penzance findet Erwähnung. Mousehole und St. Michaels Mount sind ja auch in der Nähe und beliebte Ausflugsziele. Devon bietet unglaubliche Steilküsten und Bath macht seinem Namen alle Ehre. Der Bildband zeigt Südengland, wie es ist. Faszinierend und für jeden Geschmack ist etwas dabei. Abgerundet wird der



umfangreiche Bildatlas durch die Rubrik „Hilfreich & Nützlich“.



Idyllische Ruhe im Hafen von Penzance, der Partnerstadt von Cuxhaven. Foto: Witthohn

Die Kochzutaten gibts bei **S. Golly** am Feldweg 15 • 27474 Cuxhaven

Überbackener Romanesco

Mit der Profi-Küche immer etwas Leckeres zubereiten

In der heutigen Ausgabe unserer „Profi-Küche“ möchten wir Ihnen zusammen mit Wirths PublicRelations folgendes zubereiten: Überbackener Romanesco.

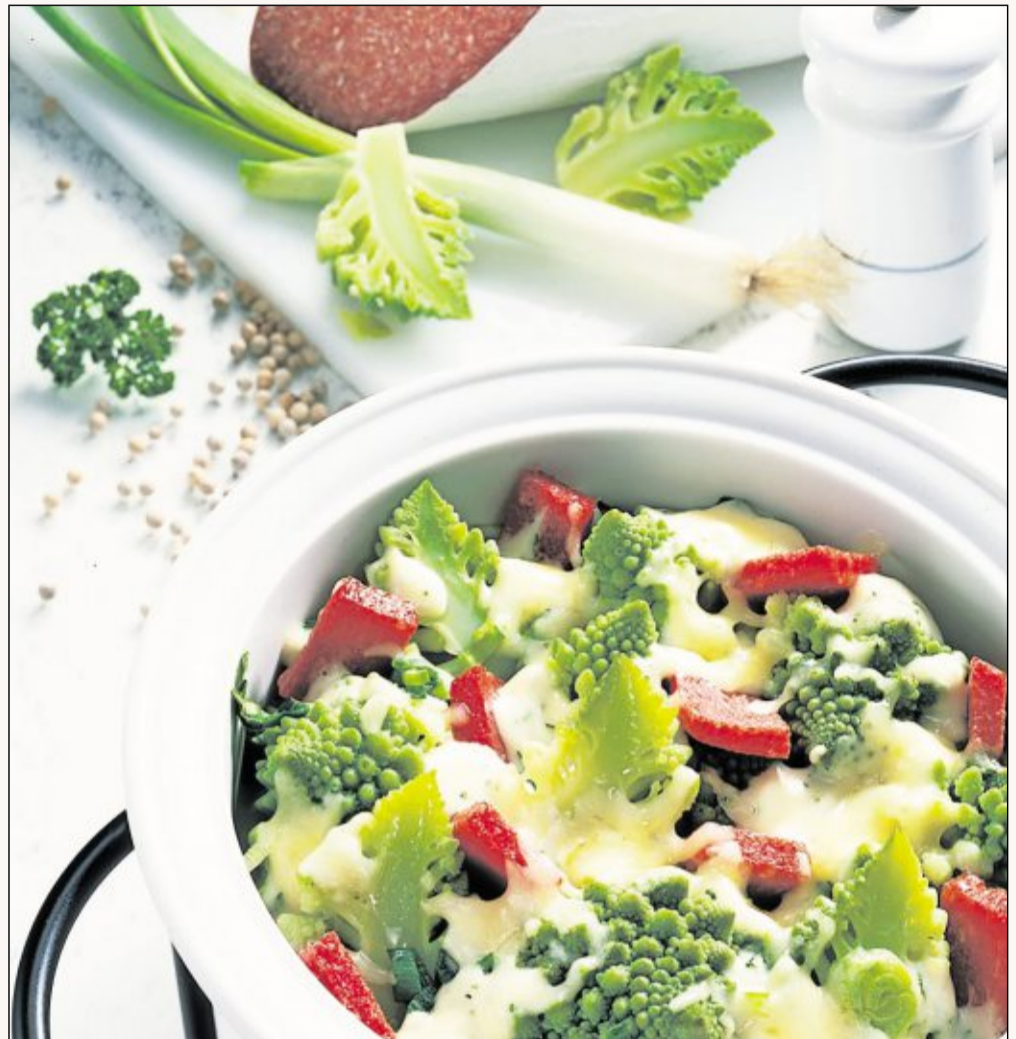
ZUTATEN

Für „Überbackener Romanesco“ benötigen wir für vier Personen:

800 g Romanesco (geputzt), 3 EL Sonnenblumenöl, 2-3 Frühlingszwiebeln mit Grün, 40 g Mehl, 100 ml Milch, 400 ml Gemüsefond, weißer Pfeffer, Muskat, 125 g Emmentaler und 125 g Salami.

Zunächst den Romanesco in Röschen teilen und knapp mit Salzwasser bedeckt zwölf Minuten garen. Abgießen und den Sud auffangen.

Anschließend das Öl in einem Topf erhitzen, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und darin andünsten, das Mehl darüber stäuben und alles unter Rühren hell anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Mehlschwitze mit Milch ablöschen, klumpenfrei verrühren und unter weiterem Rühren



etwa 400 ml Gemüsefond einrühren.

Alles kurz aufkochen lassen. Dann die Sauce mit den Gewürzen abschmecken. Den Käse reiben. Das Gemüse in eine Gratinform

geben, die in dicke Scheiben geschnittene Salami würfeln und zwischen den Romanesco stecken, die Sauce darüber verteilen und das Ganze mit geriebenem Käse bestreuen. Im

vorgeheizten Backofen bei 200 °C überbacken, bis der Käse schmilzt.

Und schon sind wir fertig. Na dann, guten Appetit!

hwi/Foto: WirthsPR

BARUNKEKÜCHEN GMBH



www.barunkekuechen.de
Grodener Chaussee 63 – 65 · Cuxhaven
Telefon 04721 - 74410

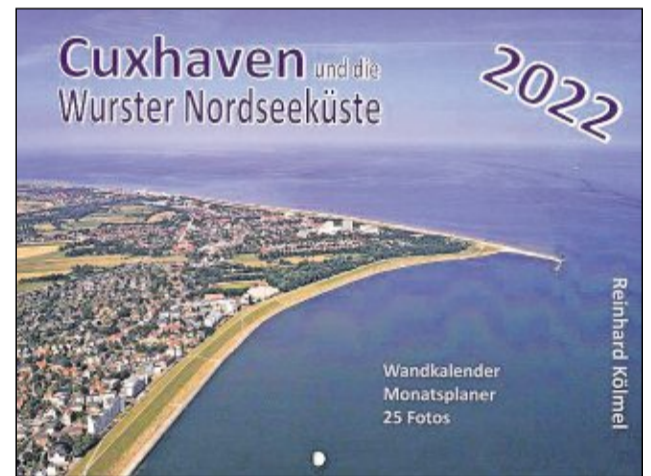
Cuxhaven und die Wurster Nordseeküste 2022

KREIS CUXHAVEN. Fotowandkalender und zugleich Familienplaner für 2022 - das ist der neue Wandkalender „Cuxhaven und die Wurster Nordseeküste“ von Reinhard Kölmel. Er hat das Format Din A4, man hängt ihn an die Wand und sieht dann zwei Seiten übereinander. Auf 24 Seiten bietet er zu jedem Monat ein blattfüllendes Foto aus der Region und darunter ein Kalendertableau mit Platz für Einträge

zu jedem Tag des Monats sowie unten eine abschließende Panoramasicht. Die Fotos stellen 13 verschiedene Themen und Einblicke in das Küstenleben vor. Cuxhavener Strandleben, die kräftigen Neuwerker Wagenpferde im Watt, die Ankunft des Krabbenkutters in Dorum oder Luftbilder mit winziger Kugelbake, der Stadt oder dem fast an der Weser liegenden Ochsenturm. Die unten abschließenden Bild-

streifen sind eine echte Bereicherung mit Details wie frischgefangenen „Krabben“, die für den Biologen Nordseegarnelen sind oder z.B. ein Panoramablick von Neuwerk aus auf die „Costa Cux“ mit ihren Hotels und Prunkbauten zwischen Kugelbake und Sahlenburg. Der handliche Kalender bietet nicht nur hübsche Ansichten, sondern mit seinem Planer auch einen praktischen Nutzen. Er erscheint

im Selbstverlag des Bildautors und ist in vielen Buchhandlungen zu haben. Reinhard Kölmel hat seit zehn Jahren die naheliegende Nordseeküste für seine fotografischen Arbeiten entdeckt. Er stellt seine Natur- und Landschaftsfotos in Museen an der Küste aus und hat ein Buch über die Nordsee und ihre Tiere und Pflanzen veröffentlicht. Bis 2009 leitete er das Natureum Niederelbe in Balje. ku/hwi



Der neue Wandkalender „Cuxhaven und die Wurster Nordseeküste“ von Reinhard Kölmel ist erschienen. Foto: Kölmel

Die Kalanchoë kann man auch jetzt noch pflanzen

Die aus den tropischen Gebieten Asiens und Afrikas stammende Sukkulente fühlt sich auch bei uns sehr wohl

DÜSSELDORF. Die Zeit rast dahin: Der Sommer ist leider schon wieder vorbei. Aber klagen wir nicht, sondern genießen wir lieber die schönen Tage, die jetzt hoffentlich noch kommen werden.

Glücklich, wer dann einen Balkon oder eine Terrasse besitzt, um dort bei Sonnenschein im Liegestuhl zu entspannen oder den Abend bei einem Glas Wein ausklingen zu lassen. Bei einem Blick über die im Frühjahr bepflanzen Kästen, Kübel und Töpfe könnte die Laune allerdings schon wieder etwas sinken. Denn hier und da entdeckt man eventuell schon die ersten Lücken. Ob Löwenmäulchen, Mittagsblumen oder Hornveilchen - die Blütenfülle vieler Gewächse geht bereits deutlich zurück oder ist sogar schon vorbei. Und die ein oder an-

dere Pflanze hat es womöglich auch etwas krummgenommen, dass wir 14 Tage im Urlaub waren und uns nicht ausreichend kümmern konnten. Aber keine Sorge: Wer keine Lust hat, auf die entstandenen kahlen Stellen oder gar leeren Töpfe zu blicken, pflanzt jetzt einfach noch mal nach. Eine Blume, die sich hervorragend dazu eignet, ist die Kalanchoë.

Viele halten die Kalanchoë zwar in erster Linie für eine Zimmerpflanze, tatsächlich fühlt sich die aus den tropischen Gebieten Asiens und Afrikas stammende Sukkulente aber auch bei uns im Sommer draußen sehr wohl. Ist es warm und sonnig, bringt sie zwischen ihren dunkelgrünen, fleischigen Blättern prächtige Dolden mit unzähligen kleinen Blüten hervor. Im Handel gibt es eine riesige Aus-



Wer keine Lust hat, auf kahle Stellen in Blumenkästen oder leere Töpfe zu blicken, pflanzt einfach noch mal nach. Eine Blume, die sich hervorragend eignet, ist die Kalanchoë. Foto: GPP

wahl in ganz unterschiedlichen Farbtönen. Von Pink, Lachs und Lila über Orange,

Gelb und Hellgrün bis hin zu Creme und Weiß reicht die Palette. Da findet sich für

jede Lücke auf Balkon und Terrasse schnell eine passende Pflanze. Und da Ka-

lanchoë nicht die Welt kosten, muss man auch nicht lange überlegen, sondern kann beherzt zugreifen.

Kalanchoë sind übrigens nicht nur schön, sondern auch ausgesprochen unkompliziert. Wenngleich sie an einem sonnigen Plätzchen besonders prächtig blühen, kommen sie auch in halbschattigen Bereichen gut zurecht. Sie lassen sich problemlos zusammen mit anderen Pflanzen in einen Kasten setzen, sind aber auch als Solistinnen im Topf bis in den Herbst hinein ein attraktiver Blickfang. Gegossen werden sollten Kalanchoë einmal in der Woche. Wird es mal vergessen, ist das aber nicht schlimm. Denn in ihren Blättern speichern die Sukkulente Wasser und können so auch eine längere Trockenperiode gut überstehen.