



Über die festlich gedeckte Tafel mit dem Osterlamm-Kuchen geht der Blick in den wundervollen Garten, der zu neuem Leben erweckt ist. FOTOS (2): DORIS ZEH

Ostertafel mit Tulpen und Porzellan zelebrieren

Doris Zehr liebt altes Porzellan. An Ostern gibt es auf ihrem Herrensitz bei Kempen eine festliche Tafel. Auf die Teller kommt Spargel.

VON HERIBERT BRINKMANN

KEMPEN Eine spanische Freundin bescheinigt ihr, sie sei keine Köchin, sondern eine Zauberin. „Sie ist gebündelte Kreativität“ – und die hat Doris Zehr bereits in zwei wunderschönen Büchern ausgelebt. Die Stylistin, die in der Düsseldorfer Karlstadt ein Geschäft für Porzellan und Schmuck betreibt, liebt altes Porzellan über alles. Ihr Vorschlag für ein Ostermenü ist aber überhaupt nicht abgehoben, sondern leicht nachzukochen. Edles Porzellan und frische Blumen gehören für sie unbedingt dazu.

In ihrem ersten Kochbuch „Von Prinzessböhnchen und armen Rittern“ beschreibt sie auch ein Ostermenü. Als Starter sieht sie kleine Pumpnickel-Scheiben mit Forellenschale und Wachteleiern vor. 200 Gramm geräucherte Forellenfilets, ein Esslöffel Crème fraîche und ein Esslöffel Zitronensaft werden püriert. Auf die Creme kommen dann eine Scheibe Wachtelei und etwas Forellenkaviar.

Der erste Gang ist eine Avocado-creme mit Lachs, Crème fraîche und

Wachteleiern. Die ausgelöste Avocado wird mit einer Gabel zerdrückt und mit Zitronensaft, Ingwer, Salz und Pfeffer sowie Koriander vermischt. Die Creme in einen kleinen Metallring streichen und vorsichtig lösen, mit einer Scheibe Räucherlachs bedecken, darauf Crème fraîche und Wachtelei dekorieren.

Als Hauptgang gibt es gebratenen (!) Spargel mit Parmesan und Salzkartoffeln. Durch das Anbraten bleibt der Spargel knackiger als beim Kochen im Wasser. Den Spargel schälen und in Olivenöl mit etwas Salz scharf anbraten. Bei gedrosselter Temperatur dann 20 Minuten garen. Parallel die Kartoffeln kochen. Die Spargelstangen dann auf Rucolalatt legen, dazu kommt ein Hauch Chili und gut geriebener Parmesan. Die Kartoffeln kurz in Butter schwenken. Wer will, kann dazu gekochten Rosmarin- oder Parmaschinken servieren.

Für die Nachspeise sieht Doris Zehr Griechischen Yoghurt mit Himbeeren vor. Dazu werden Himbeeren mit ein wenig Rohrzucker und Zitronensaft in ein schönes Glas gegeben und mit zwei, drei Löffeln

Yoghurt abgedeckt. Die Nachspeise mit einer Himbeere obendrauf dekorieren und bis zum Servieren im Kühlschrank lassen. Zum Schluss gibt es noch Pralinen, Schokolade und einen heißen Espresso. „Das Aroma von Kaffeebohnen wirkt positiv auf den Geist und verströmt ein wunderbares Raumparfüm.“

Auf ihre weißgedeckte Tafel kommt ein ausgesuchtes Service alten Porzellans. Die Stylistin möchte jedermann motivieren, die Porzellan-Schätzchen vom Dachboden oder aus dem Keller zu holen und auch zu benutzen. Sie weiß von vielen Erben, die wertvolles Geschirr von ihren Eltern übernommen haben, aber Angst haben, es zu benutzen. Man könne es ja nicht einfach in die Spülmaschine stecken. Mit altem Porzellan gelinge es nebenbei ganz einfach, den Alltag nicht alltäglich sein zu lassen. Und an Festtagen ist die besonders gedeckte Tafel ein Muss. Die frisch vom Feld geschnittenen Tulpen steckt Doris Zehr einzeln in Sektflöten und verteilt sie auf dem Tisch. Für die Ostereier hat sie aus Weizenkörnern grüne Nester gezogen.



Doris Zehr beim Dekorieren: Mit ihrem Mann lebt sie auf einem 750 Jahre alten Rittergut bei Kempen, das schon öfter Kulisse für Fotoshootings war. FOTO: WOLFFEN

INFO

Doris Zehr: „Aus jedem Essen ein Fest machen“

Doris Zehr: Von Prinzessböhnchen und armen Rittern. Leben und Speisen auf einem Rittersitz. Verlag Anna van Neerhave, 2015. 244 Seiten, 39,95 Euro. ISBN 978-3-00-049004-0, zu bestellen zuzüglich Versandkosten bei anna@vanneerhave.de oder im Buchhandel. Oder im Mode-Kunst-Antiquitätenladen Van Neerhave, Bastionstraße 8 in Düsseldorf.

Doris Zehr: Von Prinzessböhnchen, Armen Rittern und Weißem Gold, 2018, 224 Seiten, 49,95 Euro, ISBN 978-3-88117-205-9.

In den Büchern geht es nicht nur um Rezepte, sondern generell um das Thema Achtsamkeit bei Essen und Gastlichkeit. Dabei achtet sie auf regionale Produkte vom Niederrhein. Gern kauft sie auf dem St. Töniser Obsthof ein.



Mit Tulpen kann man den Frühling ins Haus holen. Auf der festlichen Ostertafel sollten sie nicht fehlen, ob in eine Vase oder einzeln in Sektgläser gesteckt.

Niersexpress: Baustellen sorgen für Ärger in Zügen

VON SEBASTIAN LATZEL

KEMPEN Wieder gibt es Probleme beim Niersexpress. Probleme freilich, die diesmal nicht unbedingt hausgemacht sind. Denn die Deutsche Bahn arbeitet an den Bahnsteigen. Das hat Folgen für den Niersexpress (RE 10). Wegen der Bauarbeiten kommt es bis zum 9. Mai zwischen Krefeld-Oppum und Düsseldorf zu ganztägigen Zugausfällen. Wer aus Richtung Kevelaer oder Weeze nach Düsseldorf fahren will, kann mit dem Niersexpress bis nach Duisburg umsteigefrei fahren. Ab Duisburg müssen die Fahrgäste dann in die Züge des Nahverkehrs in Richtung Düsseldorf umsteigen. Zu einigen Zeiten ist ein Umsteigen allerdings nicht nötig. Montags bis freitags können vier Züge von Kleve nach Düsseldorf mit Umleitung über Duisburg umsteigefrei genutzt werden. Es handelt sich um den RE 10, der um 5.51 Uhr, 14.21 Uhr, 15.21 Uhr und 17.21 Uhr in Kleve abfährt.

Wer in die Gegenrichtung fahren will, also von Düsseldorf Richtung Kevelaer oder Weeze, der muss vom Hauptbahnhof der Landeshauptstadt mit einem Nahverkehrszug nach Duisburg fahren. Von dort geht es dann weiter in Richtung

Kevelaer. Auch hier gibt es wieder einige Züge, die direkt ins Gelderland mit der Umleitung über Duisburg durchfahren. Es handelt sich um die Fahrten um 7.58 Uhr, 16.19 Uhr, 17.19 Uhr und 19.18 Uhr ab Düsseldorf Hauptbahnhof.

Das Unternehmen teilt mit, dass während der Bauarbeiten die Fahrkarten von und nach Düsseldorf auch über den Hauptbahnhof Duisburg gültig sind.

Die neue Situation sorgt offenbar für Ärger bei vielen Pendlern. Betroffene berichten von Zugausfall, plötzlichem Gleiswechsel in Duisburg oder totaler Überfüllung des Zuges, weil nur ein Wagen bereitgestellt wurde. Kritisiert wird auch, dass manche Züge an den Anzeigetafeln am Bahnhof gar nicht auftauchten. „Für Pendler ist das eine absolute Katastrophe“, hieß es.



Weil die Bahn an Bahnsteigen arbeitet, kann der Niersexpress momentan nicht durchfahren. ARCHIVFOTO: EVERIS

KENDELBÜHNE

Alles ganz fest im Griff

ST. HUBERT (RP) Nach eigenem Bekunden hat die St. Huberter Kendelbühne alles fest im Griff. Das bedeutet: Das neue Stück für das laufende Jahr steht fest. Denn „Alles fest im Griff“ lautet der Titel des Schwanks in drei Akten von **Erfried Smija**, den **Johannes Dicks**, Vorsitzender des Amateurtheaters, bei der Hauptversammlung vorstellte. Premiere ist am 16. November, 19 Uhr, im Forum. Es folgen weitere Aufführungen. Der Vorverkauf beginnt wie üblich nach den Sommerferien, der genaue Termin wird noch bekannt gegeben.

Zu Beginn der Versammlung dankte Dicks dem gesamten Team, das im vergangenen Jahr zur Aufführung von „Eine verrückte Familie“ beigetragen hat. Es war ein anspruchsvolles Stück mit viel Situationskomik, das den Akteuren einiges abverlangte. Eine besondere Herausforderung war der ungewohnte Einsatz von Headsets.

VON-BROICHHAUSEN-STIFT

Besuch vom singenden Friseur

KEMPEN (RP) Dario Perrone, der singende Friseur aus Brüggen, legte im Von-Broichhausen-Stift einen ebenso charmanten wie sonnigen Auftritt hin. Mit Hits wie „Mama“, „Hallelujah“ oder „Seasons in the Sun“ eroberte der Entertainer die Herzen der Besucher im vollbesetzten **Café Eiger** im Sturm. Im August vergangenen Jahres hatte der 53-Jährige im St. Peter-Stift seine Kempen-Premiere gegeben und versprochen: „Ich komme wieder.“ Dieses Versprechen löste er ein.

Natürlich spielte das italienische Element bei dem Entertainer, der Wurzeln in **Apulien** hat, auch im Von-Broichhausen-Stift eine Rolle: Die Palette der Songs reichte von Adriano Celentano über Paolo Conte bis Eros Ramazzotti. Dario Perrone, der seit 26 Jahren als selbstständiger Friseur in Brüggen arbeitet, tourt auch als Unterhaltungskünstler über den Niederrhein. Wegen seines Einsatzes, in seinem Salon bevorzugt Menschen

Notiert von
Redaktion Kempen
kempen@rheinische-post.de
Telefonnummer 02152 20 64 22

Heimatreporter

Osterfeuer auf dem Mengelshof

KEMPEN (hd) Das traditionelle Osterfeuer auf dem Mengelshof, Unterweidener Straße 1, findet am Ostersonntag ab 17 Uhr statt. Familie Höfkes und die Schützenbruderschaft St. Josef freuen sich auf viele Gäste. Für die kleinen Besucher gibt es Stockbrot am Osterfeuer, ein Luftballonkünstler hat sich ebenfalls angesagt. Getränke und Gegrilltes werden zu familienfreundlichen Preisen angeboten. Außerdem werden Kleiderspenden entgegengenommen, der Erlös ist für die Hospizbewegung der Malteser bestimmt.

KINO

DONNERSTAG

KEMPEN

Kempener Lichtspiele, Buttermarkt 15, Tel. 02152 54141
Der Fall Collini 17 und 20 Uhr
After Passion 14.30, 17 und 20 Uhr
Friedhof der Kuscheltiere 20 Uhr
Shazam! 17 Uhr
Dumbo 14.30 Uhr
Willkommen im Wunder Park 14.30 und 17 Uhr
Monsieur Claude 2 14.30 und 20 Uhr

NOTDIENSTE

DONNERSTAG

Feuerwehr: ☎ 112

Polizei: ☎ 110

Ärztlicher Notruf: Bundesweite Notrufnummer 116117 (kostenfreie Fax-Nummer für Sprach- und Hörgeschädigte: 0800 5895210).

Apotheken: Enger-Apotheke, Kempen, Engerstr. 13, ☎ 02152 52717, Do 9-Fr 9. Thomas-Apotheke, Kempen, Thomasstr. 25, ☎ 02152 2424, Mi 9-Do 9.

Ärzte: Notdienstpraxis Viersen, Ruf 0180 2112333, Notdienstpraxis, Hoserkirchweg 63, 6 ct./Min. Festnetz, Mobilfunk max. 42 ct/Min.

Zahnärzte: Zahnarzt-Notdienst, ☎ 01805986700, 14 ct/Minute aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/Minute.

RP GRATULIERT

FREITAG, 19. APRIL

Walter Weis, Kempen, wird 85 Jahre alt.

IHR THEMA?

Darüber sollten wir mal berichten? Sagen Sie es uns!

✉ kempen@rheinische-post.de
02152 2064-22

📘 RP Kempen

📞 rp-online.de/whatsapp

FAX 02152 2064-25

Zentralredaktion

Tel.: 0211 505-2880

E-Mail: redaktionssekretariat

@rheinische-post.de

Leserservice

(Abonnement, Urlaubs- und Zustellservice)

Tel.: 0211 505-1111

Online: www.rp-online.de/leserservice

E-Mail: Leserservice

@rheinische-post.de

Anzeigenservice

Tel.: 0211 505-2222

Online: www.rp-online.de/anzeigen

E-Mail: mediaberatung

@rheinische-post.de

ServicePunkt

Medien- und Serviceagentur Bildstein, Engerstraße 20, 47906 Kempen

RHEINISCHE POST

Redaktion Kempen:

Engerstraße 20, 47906 Kempen; Redaktionsleitung: Andreas Reiners; Vertretung: Heiner Deckers; Feuilleton: Dr. Inge Schnettler.

Für unverlangte Einsendungen wird keine Gewähr übernommen. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die Abonnementgebühren sind im Voraus fällig. Abonnementkündigungen werden nur schriftlich beim Verlag oder einem Service Punkt mit einer Frist von 6 Wochen zum Quartalsende entgegengenommen. Freitags mit prisma - Wochenendmagazin zur Zeitung. Zur Herstellung der Rheinischen Post wird Recycling-Papier verwendet.



Dario Perrone hat die Besucher voll und ganz begeistert. FOTO: KÜPPERS