

# Zwei junge Gesichter an der Spitze der ejuBIG

Evangelische Jugendvertretung stellt sich neu auf und freut sich auf Jugendtreffen am Ostermontag, 22. April, in Holzhausen/Hünstein

Während der konstituierenden Sitzung haben jetzt die Jugendvertreter der evangelischen Kirchengemeinden und die ehrenamtlichen Mitarbeiter in der Jugendarbeit die Weichen für die Zukunft der Evangelischen Jugendvertretung im Dekanat Biedenkopf-Gladenbach (EJVD) gestellt.

von Jürgen Jacob

In der Freizeit- und Bildungsstätte der Evangelischen Jugend im Dekanat Biedenkopf-Gladenbach (ejuBIG) in Dautphetal-Holzhausen wählten sie den Vorstand der Dekanatsjugendvertretung und die Delegierten in der Region und der Landeskirche.

Nach einer Begrüßung und Einleitung durch Dekan Andreas Friedrich stellte Dekanatsjugendreferent Klaus Grübener den knapp 50 interessierten Ehrenamtlichen zunächst kurz die Strukturen innerhalb der Kirchengemeinden und darauf aufbauend die Struktur der ejuBIG vor. Zudem gab es noch einen Blick auf die geografische Ausdehnung des Dekanates von den nördlichen Gemeinden im oberen Edertal über die Orte im Hinterland bis zu dem Lahnauer Ortsteil Waldgirmes und den Wetzlarer Stadtteilen Her-

mannstein und Naunheim. In der EJVD sind sowohl die Mitarbeitenden der Kinder- und Jugendarbeit in den 48 Kirchengemeinden des Dekanates Gladenbach als auch diejenigen ehrenamtlichen Mitarbeiter, die sich beispielsweise im „JuGo (Jugendgottesdienst)-Team“ und „Mitarbeiterkreis (MAK)“ der Dekanatsjugend engagieren.

Ein Wahlmarathon, bei dem deutlich wurde, wie engagiert die Jugendlichen bei der Sache sind, schloss sich an. „Wir sind dankbar dafür, dass sich so viele junge Menschen zur Wahl gestellt haben und danken auch denen, die nicht gewählt wurden, für ihre Bereitschaft“, so Dekanatsjugendreferent Klaus Grübener.

Als Vorsitzender der neuen EJVD wurde der 19-jährige kaufmännische Auszubildende Luca Achenbach (Kirchengemeinde Oberhörlen) gewählt. Zu seinem Stellvertreter wurde der 18-jährige Abiturient Elian Lorenz (Allendorf/Hohenfels) gewählt. Beide sind bereits seit mehreren Jahren in verschiedenen Gremien der ejuBIG aktiv. Mit dem bisherigen Vorsitzenden Mark Weber (Kirchengemeinde Runzhausen) und den langjährig engagierten Teamern Luisa Wagner (Bottenhorn), Jan Muhm



Gemeinsam mit Dekanatsjugendpfarrer Stefan Föste (links), den Dekanatsjugendreferenten Florian Burk (zweiter von rechts) und Klaus Grübener (rechts) freuen sich der zweite Vorsitzende Elian Lorenz (zweiter von links), Vorsitzender Luca Achenbach (dritter von links) und die Beisitzer Lena Becker, Jan Muhm, Luisa Wagner und Mark Weber über die Wahlen in den EJVD-Vorstand. Foto: Jürgen Jacob

(Eschenburg-Roth) und Lena Becker (Mornshausen/S.) stehen ihnen erfahrene Beisitzer zur Seite. Für ihr langjähriges Engagement dankte Klaus Grübener der bisherigen zweiten Vorsitzenden Sarah Dietrich und dem bisherigen Vorsitzenden Mark Weber. Eric Donges (Kombach), Hannes Rudolph (Niederweidbach), Eli-

an Lorenz und Luca Achenbach vertreten die ejuBIG bei der Vollversammlung der „Evangelischen Jugend in Hessen und Nassau“. Florian Burk (Dekanatsjugendreferent), Annelina Rudolph (Niederweidbach), Dominik Bardhi und Leon Bardhi (beide Hatzfeld) sind deren Vertreter. In die Dekanatsynode wurden

Maximilian Kraft (Eckelshausen) und Mark Weber delegiert. Eine Delegation in den Kreisjugendring Marburg-Biedenkopf erhalten Eileena Wagner (Dexbach) und Jonas Biber (Holzhausen/Eder), deren Vertreter sind Johanna Rompf (Biedenkopf) und Taya Otto (Holzhausen/Eder). In den kommenden Monaten

wollen sich die Mitarbeiter untereinander besser kennenlernen, aber auch gemeinsam Aktionen gestalten. Zur besseren Identifikation haben sich viele auch ejuBIG-Shirts bestellt. „Ich bin hoch erfreut, dass sich die Jugendarbeit unseres Dekanats so motiviert zeigt“, so Dekan Friedrich, „ich habe zahlreiche engagierte, interessierte, aufgeweckte und inspirierte Jugendliche erlebt, die gemeinsam mit unseren Dekanatsjugendreferenten Klaus Grübener und Florian Burk und unserem Dekanatsjugendpfarrer Stefan Föste eine sehr segensreiche Arbeit machen“.

Die nächste öffentliche Aktion der ejuBIG steht schon in wenigen Tagen an: Am Ostermontag, 22. April, beginnt um 10.30 Uhr das traditionelle Osterfest der Dekanatsjugend mit einem Gottesdienst in der Aufferstehungskirche Holzhausen/Hünstein. Anschließend gibt es unter dem Motto „Schalom“ zahlreiche Aktionen, Spiele und Verpflegung rund um die Freizeit- und Bildungsstätte am Waldschwimmbad. Die nächste Sitzung der Dekanatsjugendvertretung findet am Mittwoch, 8. Mai, in Bad Endbach statt. Weitere Infos gibt es aktuell auf der Homepage [www.ejuBIG.de](http://www.ejuBIG.de)



## Die Fleischer-Innung Biedenkopf empfiehlt zum Osterfest



**HANDWERKLICHE MEISTERQUALITÄT**



## Pfeiffer's Hofladen

**Aus der Region – für die Region**  
TOP-Qualität durch eigene Haltung und Aufzucht!

Buchenauer Straße 14  
35232 Dautphetal – OT Elmshausen  
Tel.: 0 64 66 / 12 12

## Fleischerei Schneider

Ihr Partner in Sachen Wurst und Fleisch

◆ Heiße Theke ◆ Eigene Schlachtung  
◆ Täglich wechselnder Mittagstisch ◆ Partyservice

Fleischgerichte aus hochwertiger hauseigener Schlachtung

Neue Landstrasse 43 • 35232 Dautphetal-Buchenua  
☎ 06466/1219 • Fax 06466/7689 • Handy 0177/2661899



## Fleischerfachgeschäft Rüdiger Müller

35239 Niedereisenhausen  
Schelde-Lahn-Straße 16, Tel. (064 64) 65 36

**Tägliche Frische & Qualität garantiert!**

• Partyservice • Eigene Schlachtung

Beachten Sie jeden Mittwoch unsere wechselnden Wochenangebote



Hinterlandstraße 25 • 35239 Steinperff • Telefon (064 64) 3 11

## Bestes für die besonderen Anlässe

Ob Ostern oder Muttertag: Mit feiner Geflügelküche kann man besonders gut feiern

Ob Ostern, Muttertag oder Pfingsten, ein Geburtstag oder das Sonntagsgessen – Gründe zum Feiern gibt es immer. Die kulinarische Hauptrolle bei besonderen Anlässen spielen oft Hähnchen, Pute und Co.

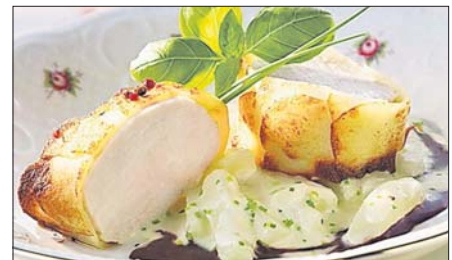
Bei Geflügelfleisch ist der Vorbereitungsaufwand gering, die Garzeiten sind kurz und die Auswahl an Teilstücken bietet viele Variationsmöglichkeiten. Zudem schmeckt das milde Fleisch zu jeder Beilage. Geflügelfleisch liegt dank seines geringen Fettgehalts nicht schwer im Magen, verfügt über viele wichtige Nährstoffe und macht wegen des hohen Eiweißgehalts lange satt. Beim Einkauf sollte man auf die deutsche Herkunft achten. Mehr Infos und viele Rezepte gibt es unter [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de).

**Rezeptipp 1: Hähnchenschmel mit Sauerkirschen und Pastinakenpüree**  
Zutaten (für 4 Personen):  
4 Hähnchenschmel, 400 ml Portwein, 900 ml Geflügelbrühe, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 4 EL Sauerkirschaft,

4 Zweige Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 Zimtstange, 100 g getrocknete Sauerkirschen, 500 g Pastinaken, 30 g Butter, 75 g Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

**Zubereitung:**  
Haut der Hähnchenschmel einschneiden. Schmel in Öl goldbraun anbraten. Geachtelte Zwiebeln anschwitzen, gehackten Knoblauch zufügen. Wein und 400 ml Brühe auf je 250 ml reduzieren, mischen, mit Kirschsaff, Thymian, Lorbeer, Zimt und Sauerkirschen aufkochen, Hähnchenschmel hineinlegen und 40 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig mit dem Sud übergießen. Pastinaken in 500 ml Brühe garen, mit Butter und Sahne pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und das Ganze servieren.

**Rezeptipp 2: Hähnchen im Kartoffelmantel auf Rahm-Kohlrahi und Portweinbutter**  
Zutaten (für 4 Personen):  
4 Hähnchenbrustfilets, 1/2 Bund Thymian, 80 g Zucker, 400 ml Rotwein, 200 ml Portwein, 1 EL Speisestärke, 50 g kalte Butter, 600 g Kohlrahi, Schnittlauch, 50



Hähnchen im Kartoffelmantel auf Rahm-Kohlrahi und Portweinbutter: Geflügelfleisch liegt dank seines geringen Fettgehalts nicht schwer im Magen. Foto: djf/Deutsches-Geflügel

Butter, 1 TL Mehl, 100 ml Geflügelfond, 200 ml Sahne, Muskatnuss, 2-3 Kartoffeln, 1 EL Butterschmalz.  
**Zubereitung:**  
Zucker schmelzen, mit Rot- und Portwein auf 1/3 einkochen, mit Stärke binden und Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Später Butter unterrühren. In Stifte geschnittene Kohlrahi anbraten, mit Mehl bestäuben, mit Fond und Sahne 6 bis 8 Minuten köcheln,

mit Muskat und Schnittlauch vermengen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. Hähnchenbrustfilets würzen, in die Kartoffelscheiben einwickeln, in Butterschmalz anbraten und bei 175 Grad Celsius im Ofen 7 bis 8 Minuten garen. Kohlrahi und Hähnchenbrustfilets mit Portweinbutter beträufeln und servieren. (djf)

**Zum Osterfest empfehlen wir Ihnen frisches Lammfleisch**

Handwerkliche Meisterqualität  
Eigene Schlachtung  
...Tiere aus heimischer Region



Hausmacher Spezialitäten  
Kalte und warme Platten  
Wurstkonserven

35232 DAUTPHTAL-MORNSHAUSEN  
TELEFON: 0 64 66 - 5 80  
FAX: 0 64 68 - 6 41 80

ÜBER 60 JAHRE  
...nachhaltig und ethisch produziert...

## FLEISCHEREI RÖHR

• Eigene Schlachtung  
• Partyservice

35236 Breidenbach-Oberdielen • Dietestraße 40  
[wirhabenhunger@sch-hof.de](mailto:wirhabenhunger@sch-hof.de)  
Telefon 0 64 65 / 43 25  
Telefax 0 64 65 / 91 21 46



# Die Fleischer-Innung Biedenkopf empfiehlt zum Osterfest



## Bratwurst bleibt auf dem Grill die Nummer eins

Kreativität und Natürlichkeit prägen 2019 das Grillgeschehen

Experimentierfreude und Kreativität prägen auch in dieser Saison das Grillgeschehen: Ob Bluetooth-Thermometer für die Generation Smartphone, „New Cuts“ oder Zedernbretter für ein tolles Raucharoma – die Grillfreunde können sich in dieser Saison auf jede Menge neuer Ideen freuen.

In Sachen Equipment sind Pellet-Grills aus den USA und Plancha-Grills aus Spanien echte Geheimtipps. Ganz stark im Trend: Natürliche Zutaten, wenig Verpackung und Rücksicht auf die Nachbarn. Ungebrochen ist die Liebe der Deutschen zu ihrem Grill-Favoriten: Bratwurst führt seit Jahren die Hitliste an und konnte die Poleposition auf dem Grill im Supersommer 2018 sogar weiter ausbauen.

### Natürlichkeit ist und bleibt Trumpf

Experten beobachten, dass das Grillen nachhaltiger wird. Von der Popularität der Gas- und Lotusgrills profitieren auch die Nachbarn, denen blaue Rauchschwaden damit erspart bleiben. Ein Berliner Start-up bringt Grillkohle aus Mais-Spindeln und Bio-Flüssigganzünder aus pflanzlichen Abfällen auf den Markt. Fleisch und Wurst werden zunehmend in praktischen Mehrwegboxen verkauft, die in vielen Fachgeschäften bereits zum Standard gehören. Und auch bei der Wurststelle achtet man im Sommer 2019 mehr denn je auf Natürlichkeit: Saitling statt Plastik, Schweinedarm statt Kunsthülle, so die Devise. Die Vorteile liegen auf der Hand: Naturdarm lässt das Würstaroma gut zur Geltung kommen und



Grillfreunde können sich in dieser Saison auf jede Menge neuer Ideen freuen. Foto: djd/www.naturdarm.de/bernardbodo - stock.adobe.com

sortiert für den knackigen Biss. Zudem ist der Darm von Schaf, Schwein und Rind eine ganz natürliche Ressource, muss nicht extra hergestellt werden und wird ganz einfach mitgegessen.

### Geschmack und Herkunft als Qualitätsmerkmal

Bei aller Freude am Ausprobieren sind die Deutschen unerschütterlich in ihrer Wahl: Die Bratwurst bleibt der Favorit auf dem Grill, gefolgt mit Abstand von Schweinesteaks, Koteletts und Rindersteaks. Wurst mit Chili und Hanfö, Dry-Aged-Bratwurst, Gyros-Griller und Kalbsbratwurst auf Spitzkochniveau: In Sachen Produktinnovationen lassen

Fachgeschäfte und Lebensmittelhandel keine Wünsche offen. Und setzen dabei verstärkt auf Regionalität. Denn die Kunden kaufen gern Produkte aus der Region. „Bratwurst mit Heimatbezug“ gilt als Verkaufsschlager, ebenso Produkte mit dem begehrten EU-Herkunftszertifikat „geschützte geografische Angabe“. Dazu gehört unter anderem die berühmte Original Thüringer Rostbratwurst, die übrigens auch nur in Naturdarm abgefüllt werden darf.

### Beim Bratwurstgrillen ist Geduld gefragt

**Einige Empfehlungen von der Fleischer-Innung:**  
- Erst mit dem Grillen beginnen,

wenn die Kohle gut durchgeglüht ist.  
- Der Abstand zwischen Glut und Rost sollte etwa eine Handbreit betragen.  
- Bratwürste im Naturdarm haben einen besseren Geschmack und einen knackigen Biss.  
- Grillwürste vertragen keine allzu hohen Temperaturen. Bei über 160°C platzt die Pelle, das Fett tropft auf die Glut und fängt Feuer.  
- Bratwurst sollte zunächst direkt über der Glut schön braun gegrillt werden. Danach lässt man sie etwas abseits der Glut bei niedrigerer Hitze fertig ziehen.  
- Wer einen Grill ohne Deckel hat, rollt die Würstchen dabei einfach öfter hin- und her. (djd)

## Etwas Neues auf dem Rost

Beim Grillen 2.0 kommt es auf raffinierte Aromen und eine kreative Zubereitung an

Grillen mag jeder – bei schönem Wetter am liebsten täglich. Für kulinarische Abwechslung frisch vom Rost können leidenschaftliche Grillprofis dabei mühelos sorgen.

Raffinierte Aromen, besondere Zutaten und eine kreative Zubereitung – darauf kommt es beim Grillen 2.0 an. Der Freizeitgrillmeister darf mit Gewürzen experimentieren und Zutaten wie etwa Erdnüsse verwenden. Denn die schmecken nicht nur als Snack zwischendurch, sondern auch als Zutat in leckeren und raffinierten Rezepten.

In der Erdnuss steckt viel mehr, als mancher vermuten würde – vor allem an wertvollen Nährstoffen, Vitaminen und Mineralien. So

enthalten 100 Gramm Erdnüsse 216 Milligramm Magnesium, das entspricht 58 Prozent des Tagesbedarfs. Dieselbe Menge Erdnüsse deckt zudem ein Drittel des täglichen Zinkbedarfs sowie 109 Prozent der Tagesmenge an Niacin ab. Dieses Vitamin hilft, die Haut gesund zu halten. Auch Grillfans kommen mit der Erdnuss auf ihre Kosten, etwa als Basis für einen exotisch abgeschmeckten Dip zum Putenspieß.

### Rezeptipp: Zitronengras-Putenspieße mit Erdnuss-Kokos-Dip und Mangold

Zutaten für 4 Personen:  
1 Stück (etwa 20 g) Ingwerknolle, 3 Knoblauchzehen, 3 EL Pflanzenöl, 1 EL Currypulver, Salz, Pfeffer, 800 g Putenbrust, 4 Stän-

gel Zitronengras, 700 g Mangold, 300 g Kirschtomaten an der Rispe, 1 Bio-Orange, 3 EL Olivenöl, 300 ml Kokosmilch, 1 EL rote Currypaste, 2 EL Erdnussmus, Saft von 1 Zitrone, 40 g Erdnüsse geröstet und gesalzen, Grillschale.

**Zubereitung:**  
- Ingwer und Knoblauch schälen und würfeln. Mit Pflanzenöl, Curry, Salz und Pfeffer mischen. Putenbrust waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und mit dem Würzöl vermengen. Zitronengras waschen und längs halbieren. Je 4 Putenbruststücke auf einen Zitronengrasspieß stecken und unter Wenden etwa 10 Minuten grillen.  
- Mangold putzen, waschen und in Stücke schneiden. Rispetomaten waschen. Mangold und Tomaten in eine Grillschale

legen. Orange waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Orange halbieren und auspressen. Orangenschale und -saft, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Mangold damit beträufeln. Gemüse auf dem Grill etwa 6 Minuten garen.  
- Für den Dip Kokosmilch, Currypaste und Erdnussmus in einem Topf unter Rühren erhitzen. 100 ml Wasser und Zitronensaft zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse vom Grill nehmen. Mit Putenspießen auf Tellern anrichten. Mit etwas Erdnuss-Kokos-Dip beträufeln. Erdnüsse hacken und über die Putenspieße streuen. Den übrigen Erdnuss-Kokos-Dip dazureichen. (djd)

**Wir wünschen allen Kunden ein frohes Osterfest!**

**FLEISCHER-INNUNG**  
**BEKANNT DURCH QUALITÄT**  
**METZGEREI GREBE**  
WIR SCHLACHTEN SELBST

**Wochenmärkte**  
**Dry Aged Beef**  
**Partyservice**  
**Grillspezialitäten**

**Wir freuen uns über Ihren Besuch!**

35216 Biedenkopf-Kombach · Bergstraße 21 · Telefon 06461 - 2502  
info@metzgerei-grebe.de · www.metzgerei-grebe.de



Erdnüsse und Fleisch sind ein echtes Dreamteam. Foto: djd/ulfe GmbH/Food & Foto Hamburg

**Genießen Sie das Osterfest**  
Wir erwarten Sie mit Qualität und Frische aus eigener Schlachtung und Herstellung!  
- Geben Sie frühzeitig Ihre Bestellung zu Ostern auf. -

Fleischer-Fachgeschäft  
**KARL VELTE**  
Bahnhofstraße 1  
35216 Wallau  
Telefon 0 64 61/82 63 · Fax 98 38 50

**Sicher ein Genuss!**  
Genießen Sie, schon beim Einkauf, garantiert beste Qualität aus eigener Schlachtung von heimischen Höfen unserer Region.  
- Nutzen Sie unseren Plattenservice! -

Auch dieses Jahr zu Ostern erwarten wir Sie wieder mit einer Vielzahl an Spezialitäten.

Fleischerfachgeschäft  
**Schmidt**  
Inh. S. Schmidt  
35080 Bad Endbach  
Am Kurpark 15  
Telefon: (0 27 76) 4 44

**Denken Sie bitte an die rechtzeitige Bestellung für Ostern!**

**METZGEREI**  
**Unkel e.K.**  
Inh.: Alexander Acker  
Hainstraße 12 · 35216 Biedenkopf  
www.metzgerei-unkel-biedenkopf.de

**Sonderveröffentlichung**

Auch online unter [www.op-marburg.de](http://www.op-marburg.de)

über 100 Jahre Geschmack und Qualität  
www.fleischerei-meissner.de

**Fleischerei Meissner**  
Eigene Schlachtung · Partyservice · Wurstspezialitäten

Bei uns finden Sie den besonderen Genuss

**Allen Kunden wünschen wir ein frohes Osterfest**

Fleischerei Meissner GmbH  
Hauptstr. 22 · 35236 Breidenbach · Telefon 0 64 65/42 06  
Hauptstr. 15 · 35216 Breidenstein · Telefon 0 64 61/98 96 06

Kurze Transportwege, stressfreie Schlachtung und traditionelle Herstellung zeichnen unsere Fleisch- und Wurstwaren aus.

**Metzgerei Schmidt**  
Ihr Fleischerfachgeschäft in Gönnern und Wallau/Lahn

Denken Sie an die rechtzeitige Bestellung zum Osterfest!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Gönnern, Tel. (0 64 64) 91 17 05 · Wallau, Tel. (0 64 61) 82 34