

STADTMENSCHEN

Led-Zeppelin-Nacht im Jazzkeller

Am Freitag, 21. März, ab 21 Uhr, ist es wieder einmal soweit: Im Jazzkeller an der Lohstraße ist Led Zeppelin angesagt. Die Band The Song Retains The Name (ein Wortspiel mit dem Titel des Kultband-Films) wird mit dem des Originals entsprechender Ausdauer die Titel der Band mit Robert Plant, Jimmy Page, John Paul Jones und dem verstorbenen Drummer John Bonham covern. Seit 1996 ist die aus Duisburgern und Krefeldern bestehende Band in Sachen Led Zeppelin unterwegs: Sänger **F.Z.**, Gitarrist **Ralf**, Bassmann **Eddie**, Keyboarderin **Julia** (sie ist später hinzugekommen) und Drummer **Moschus**. Freitagabend werden sie im Keller den bleiernen Zeppelin wieder auf die Treppe zum Himmel schicken. *al/Foto: Archiv*



Krefelderin im Finale für den „Gloria Award“

Für das Finale im Wettbewerb um den Deutschen Kosmetikpreis 2014, den „Gloria Award“, hat sich auch eine Krefelderin qualifiziert. In der Kategorie Fußpflegepraxen ist **Gudrun Claasens** (Praxis für Podologie) nominiert worden. Veranstalter ist der Verlag Kosmetik International. Die Gala-Veranstaltung mit „Gloria“-Übergabe findet morgen, Freitag, ab 19 Uhr im Hilton Düsseldorf statt.

Textor für Gesellschaft für Familienkunde

Die Westdeutsche Gesellschaft für Familienkunde, Bezirk Krefeld, hat auf der Jahreshauptversammlung einen neuen Vorstand gewählt. Vorsitzender wurde **Klaus Textor**, zur Stellvertreterin bestimmten die Mitglieder **Margit Hübbbers**. Zur Schriftführerin wurde **Marlene Hermanns** gewählt, die Öffentlichkeitsarbeit hat **Heinrich van Vlodrop** übernommen, die Bibliothek **Elvira Klektau**.

ROLLSTUHLTANZEN

Krefelder Ehepaar Vizemeister

Vizemeister im Rollstuhlтанz (Klasse LWD 2, Standard) ist bei den offenen Deutschen Meisterschaften in Rheinsberg in Brandenburg das Krefelder Ehepaar Thomas und Eva Hassa von TC Seidenstadt geworden. Der Tanzclub, der im Hauptbahnhof sein Domizil hat, schickt alljährlich meisterliche Tanzpaare zu Turnieren.

„Buere stont“ - und das schon seit 50 Jahren



„Buere stont“ - Bauer steht. Unter diesem Namen taten sich vor 50 Jahren acht junge Männer zu einem Kegelclub zusammen. Inzwischen sind es zehn Kegelbrüder, bei denen sportlicher Wettkampf und Geselligkeit gleichen Rang haben. Fünf der Grünungsmitglieder sind heute noch mit von der Partie, wenn in der „Martinschänke“ an der Gladbacher Straße die Kugeln auf die Neune geschoben werden. In jedem Jahr macht „Buere stont“ einen Kegelausflug – stets im September auf das sonnige Mallorca.

„Buere stont“ - Bauer steht. Unter diesem Namen taten sich vor 50 Jahren acht junge Männer zu einem Kegelclub zusammen. Inzwischen sind es zehn Kegelbrüder, bei denen sportlicher Wettkampf und Geselligkeit gleichen Rang haben. Fünf der Grünungsmitglieder sind heute noch mit von der Partie, wenn in der „Martinschänke“ an der Gladbacher Straße die Kugeln auf die Neune geschoben werden. In jedem Jahr macht „Buere stont“ einen Kegelausflug – stets im September auf das sonnige Mallorca.

Foto: privat

NACHTLEBEN

„Ladies Lounge“ in der Königsburg

Kulturfabrik: Eine Weltreise voller Erlebnisse, Bilder und Musik wird morgen in der Kufa an der Dießemer Straße 13 geboten. Einlass ist um 19 Uhr. Depeche-Mode-Fans kommen am Samstag auf ihre Kosten. Um 22 Uhr geht es los. Weitere Infos unter: www.kulturfabrik-krefeld.de

Schlachthof: Das Beste aus allen Musikgenres wird morgen ab 23 Uhr an der Dießemer Straße 9 gespielt. Samstag findet die „Yum Yum“ mal wieder statt. Los geht es ebenfalls um 23 Uhr.

Kulturrampe: Die Chili-Peppers-Tribute-Band Psycho Sexy spielt am Samstag ein Konzert an der Oppumer Straße 175. Einlass ist um 20 Uhr. Weitere Infos unter www.kulturrampe.de.

Meilenstein: Der Rapper Kollegah besucht den Club am Hauptbahnhof 1. Um 22 Uhr geht es los. Zur Musik der 90er wird am Samstag ab 22.30 Uhr im Meilenstein gefeiert. www.meilenstein-club.de

Mikroport: „Anno meets Druckfabrik“ heißt es morgen an der Dießemer Straße 22. Es folgt die Tom-Hades-Album-World-Tour am Samstag.

Königsburg: Die „Ladies Lounge“ wartet morgen mit einer Pin-up-Edition auf feierwütige Gäste. Um 22 Uhr geht es los. Die „Fabulous-Hype“-Party folgt am Samstag ab 22 Uhr.

Magnapop: Electro, Dance-Punk und Indietronics gibt es morgen ab 23 Uhr an der Dießemer Straße 24. Es folgt die neue Party Gen-e-tec. *csk*



Der Ponzelar (Klaus Drenk) wartet schon. Ab 4. April kann er wieder Besucher im Haus der Seidenkultur begrüßen.

Foto: Dirk Jochmann

Ein lebendiges Museum

TEXTILGESCHICHTE Am 4. April eröffnet das neue Haus der Seidenkultur an der Luisenstraße. Bis dahin bleibt noch einiges zu tun.

Von Gabriele M. Knoll

Am 4. April wird jeder im Förderverein Haus der Seidenkultur aufatmen und glücklich über das Erreichte sein: Nach gut zwei Jahren Sanierungsarbeiten kann das Museum an der Luisenstraße in neuem Glanz wiedereröffnen.

„Der Motor waren die über 100 Spender.“

Hansgeorg Hauser, Vorsitzender des Fördervereins

„Es hat sehr viele Wellenbewegungen gegeben, wo ich das Handtuch hätte werfen können“, gesteht der Vereinsvorsitzende Hansgeorg Hauser. „Aber der Motor waren die über 100 Spender in Krefeld und die Aktiven im Verein, die nicht von der Fahne gegangen sind.“ Ein großes Lob spricht er nun im Endspurt vor der Museumseröffnung dem Team der Ehrenamt-

ler aus, deren Engagement viel zu verdanken sei. Sie vereinen durch ihre berufliche Erfahrung so viele Kompetenzen, dass es für vieles Fachleute in den eigenen Reihen gab, sagt Hauser.

Ganz abgeschlossen werden die Restaurierungsarbeiten am 4. April noch nicht sein. Die Fassade des 1867/68 errichteten Gebäudes mit ihren neoklassizistischen Putzquadern muss noch restauriert werden. Dabei wird der Förderverein von seinen inzwischen reichen Erfahrungen im Umgang mit der Denkmalpflege, Handwerkern und Fragen der Finanzierung profitieren. „Für die Arbeiten an der Fassade werden Sie locker noch einmal 80000 Euro los. Das geht nicht!“, erklärt Hauser. Aber dieses Problem wird der Förderverein nach der rheinischen Devise „Kommen wir über den Stütz“ sicherlich auch noch lösen.

Vieles ist in dem Haus, das Hubert Gotzes 1908 kaufte und

■ HAUS DER SEIDENKULTUR

GESCHICHTE Die ehemalige Paramentenfabrik Hubert Gotzes war bis 1992 in Betrieb. 2001 wurde sie zu einem Museum umfunktioniert.

UMBAU Im September 2011 schloss die Bauverwaltung das Museum wegen Mängeln im Brandschutz. Der Förderverein sammelte 350 000 Euro Spenden für die Sanierung.

ADRESSE Luisenstraße 15

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN Mi., Do., Fr., 15-18 Uhr, So., 13-17 Uhr. Jeden 1. und 3. Sonntag im Monat findet um 15 Uhr eine Führung statt.

EINTRITTSPREISE Erwachsene: 4 Euro, ermäßigt 3 Euro, Führung: 3 Euro

KONTAKT Weitere Infos gibt es unter Telefon 51 08 11 sowie unter pf@hausergruppe.de

www.seidenkultur.de

in dem er seine Paramentenwerkstatt eröffnete, noch nicht fertig eingerichtet. Aber es sind schließlich noch gut zwei Wochen Zeit. Sehr einladend ist bereits der Eingangsbereich mit dem Museumshop und einem kleinen Bistro zur Straße hin.

Nach hinten schließen sich an den herrschaftlichen Flur die beiden Räume für Wechselausstellungen und ein Medien- bzw. Arbeitsraum für Veranstaltungen an. Über diesem Flügel befindet sich im ersten Obergeschoss die „Schatzkammer“ des Museums mit den acht historischen Webstühlen. „Das ist die

letzte funktionierende Jacquardweberei nördlich der Alpen, sogar von ganz Europa“, schwärmt der Vorsitzende.

Dem Förderverein liegt sehr daran, dieses Kleinod der Technikgeschichte zum Herzstück eines lebendigen Museums zu machen – von der Stadtgeschichte bis zum zweiten vatikanischen Konzil, das das Ende der Paramentenherstellung für die katholische Kirche bedeutete. Mit Aktionen für Kinder, Jugendliche und Erwachsene wird man gleich ab April Samt, Seide, Textilgestaltung und vieles mehr den Krefeldern nahebringen.

Ein grünes Gemüse als Frühjahrsgruß

STIELMUS Der Geschmack ist fein-säuerlich.

Von Chrismie Fehrmann

Rein küchentechnisch gesehen, handelt es sich beim Stielmus um die oberirdischen Triebe der Mairüben. Es ist ein typisches Frühjahrs Gemüse und gehört zu den ersten, die in unserer Region geschnitten werden.

Das Grün hat einen fein-säuerlichen Geschmack und wird am besten erntefrisch verwendet. Zurzeit kostet Stielmus drei Euro je Kilo, wird aber bald günstiger.

Marktbummel

Die zarten grünen Blätter des Gemüses welken leicht und sollten daher nur kurz im Kühlschrank bleiben.

Zur Zubereitung schneiden wir den Wurzelansatz ab, der die Blätter zusammenhält. Jetzt lassen sie sich gut waschen und nach dem Abtropfen je nach Re-

zept klein schneiden.

Früher wurde das Stielmus vornehmlich im Herbst geerntet, um es in großen Steintonnen unter Luftabschluss als Winter-vorrat einzumachen.

Geputzt und zubereitet wurde das Stielmus, indem die Blätter abgestreift, die Wurzeln und etwaige kleine Rüben abgeschnitten und die Stängel in einen Zentimeter lange Stücke geschnitten wurden. Leicht abgekocht und danach erkaltet, kam es in die Steintonne. 250 Gramm Salz gehörten auf fünf Kilo Stielmus.

Nach abgeschlossener Gärung wurde das Gemüse mit einem weißen Tuch und genau eingepassten Brettchen abgedeckt und mit einem dicken Pflasterstein belastet.

Alle zwei Wochen mussten Abdecktuch, -brettchen und -stein sowie die Tonne gereinigt und



Stielmus ist ein typisches Frühjahrs Gemüse.

Archivfoto: privat

das Eingemachte wieder mit Salzwasser bedeckt werden. Heutzutage ist die Küche leichter. Das Gemüse schmeckt sowohl roh als auch kurz gekocht.

Das Gemüse kann zu Eintopf oder Salat verarbeitet werden

Meist werden die Stiele gehackt und gedünstet zu Fleischgerichten gereicht. In weiteren traditionellen Zubereitungen wird Stielmus zu Eintopf oder eben roh zu Salat verarbeitet.

Wir bereiten einen leichten Salat zu: Rund 50 Gramm Dörrtomaten in kleine Würfel schneiden und mit vier Teelöffeln Bal-

samico, etwas Zucker und 50 Milliliter Wasser pürieren. Drei Esslöffel Olivenöl und das Öl von den Dörrtomaten zugeben und nochmals alles gut durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwei Bund Stielmus waschen, die Blätter in kleine Stücke zupfen und im Sieb gut abtropfen lassen. 100 Gramm Ziegenfrischkäse mit der Gabel zerdrücken, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchrühren. Von dieser Masse mit zwei Teelöffeln Nocken formen. Dressing und Nocken zum Stielmus geben.