

Ausgabe: SN Datum: 26.03.2007

## Biosahne und Trüffel mit Basilikum

### Heuhotel im Zeichen der Frühjahrsausstellung

Gelldorf. Zwei Tage lang hat die bereits traditionelle Frühjahrsausstellung wieder zahlreiche Besucher in die Räume des Heuhotels und Hofcafés Eggelmann gelockt. Beteiligt waren daran Frauen mit ausgeprägtem handwerklichen Geschick und der ohnehin mit seiner Drechsler-Werkstatt auf dem Hof angesiedelte Alexander Bellendir.

Diese Ausstellung in Reichweite des Osterfestes hat in Gelldorf inzwischen gute Tradition. Die meisten Gäste kommen erfahrungsgemäß am Sonntag. Diesmal hatte das noch einen besonderen Grund: Die Sonne schien und sorgte nach einem nicht mehr erwarteten winterlichen Zwischenspiel für Aufbruchstimmung. Da lohnte es sich, das Fahrrad aus dem Schuppen zu holen oder auf Schusters Rappen nach Gelldorf zu kommen.

Auf das bevorstehende Osterfest abgestimmten Angebote dominierten das Angebot. Dazu gehörten Holzarbeiten, floristische Kreationen und in Serviettentechnik verzierte Dachpfannen, Kacheln und anderes mehr. Am Stand von Kathrin Güsewelle gab es zum Beispiel viele Hasen und Hühner, aber auch Schmetterlinge sowie Tulpen aus dem natürlichen Werkstoff Holz.

Dachziegel als Willkommensgruß

Helene Gaarsch aus Porta Westfalica wartete mit Windlichtern auf, die aus einlamierten Servietten mit Tier- und Frühlingsmotiven bestanden. Dana Behne aus Bückeberg zeigte auf gleiche Art verzierte Dachziegel als freundlichen Willkommensgruß an der Haustür oder am Gartentor und Schmuckkacheln.

Bereits seit Jahren dabei ist die mit immer neuen floristischen Ideen aufwartende Gelldorferin Andrea Timmermann. Zu deren Angebot gehörten schwebend aufgehängte Füllhörner aus Moos, Efeu, Seidenblumen und Schleifenbändern. Diesmal kombinierte sie außerdem Dachpfannen mit Primeln und Buchsbaum.

Anita Denker aus Nienstädt erzählt zu ihren Arbeiten: „Ich habe zwar Multiple Sklerose im Anfangsstadium, möchte meine Hände aber nicht in den Schoß legen. Deshalb befasse ich mich mit dem Herstellen von Schmuck.“ Ihr Werk sind lange Halsketten in bunter Vielfalt. Im Vorraum des Heuhotels stellt Manuela Thierling aus Westendorf aus, die in Handarbeit Glasperlen aus Muranoglas formt.

Ansehnliches für das Auge und Wohlschmeckendes für den Gaumen lieferte Kirstin Koch aus Minden. Sie produziert hochwertige Schokolade und Pralinen und setzt dabei außer Biosahne weitere erstaunliche Zutaten ein. So gibt es zum Beispiel eine Kombination von Schokolade, Kürbis und Apfel sowie Trüffelmasse mit Basilikum. Auch der Einsatz von Chili und des Kaffee-Sahne-Likörs Baileys in Zusammenhang mit Schokolade ist ungewöhnlich. „Im Übrigen stelle ich mich auch gern auf Kundenwünsche ein“, erklärt sie weiter. sig