



Zu Besuch auf Hof Mertenskötter



Wenn man den Fotografien im Hofladen von Mertenskötter an der Walstedder Straße in Ahlen Glauben schenken will, dann bringt der Osterhase die bunten Eier tatsächlich. Bild: Privat



Palettenweise weiße und bunte Eier warten in den Betriebsräumen von Hof Mertenskötter in Ahlen auf ihre Auslieferung. Ostern ist laut Seniorchef Theo Mertenskötter ein Stoßgeschäft. Lieber sei ihm die Adventszeit, in der der Absatz dank der Weihnachtsbäckerei kontinuierlich hoch sei. Bild: Wittmann

Hintergrund

Hennen legen mittlerweile das ganze Jahr über Eier – ausgenommen die Legepause in der Mauser. Von der Genetik her sind sie laut Theo Mertenskötter so veranlagt, dass sie sich im Winter regenerieren. Um in der kalten Jahreszeit dennoch Eier zu haben, habe man sie früher in Roggen gelegt, um sie haltbarer zu machen, weiß er aus Erzählungen seiner Eltern. Zum Eierfärben gibt es verschiedene Erklärungen. Rot gefärbte Eier sollten im Mittelalter an das vergossene Blut Jesu bei seinem Tod am Kreuz erinnern. Ein anderer Grund ist die Fastenzeit, die Fleisch und Eier verbietet. Um diese haltbar zu machen, sind sie gekocht sowie zur Kennzeichnung eingefärbt worden. (wit)

# Ostern – ein Spekulationsgeschäft

Von unserem Redaktionsmitglied ANDREA WITTMANN

**Ahlen (at).** Viele bunte Eier machen das Osterfest erst rund. Aber: Wie schaffen die Hennen das? Legen sie vor dem Fest eine Extralage? Welche Tricks gibt es, um sie zu Höchstleistungen zu animieren? „Ich mache das Licht zwei Mal an und aus“, sagt Theo Mertenskötter (68), Seniorchef auf dem Hof Mertenskötter an der Walstedder Straße, verächtlich über diesen Witz lachen vermute ich die Hühner.

Denn für sie geht in der Zeit vor Ostern alles seinen gewohnten Gang. Sie müssen beim Eierlegen auch keinen Zahn zulegen.

Im Durchschnitt tummeln sich 18 000 Hennen auf dem Bauernhof „Am dicken Ei“. Und auch vor Ostern seien es nicht mehr. „Die Planung für die Hühner läuft das ganze Jahr“, erläutert Mertenskötter. Man müsse aber, wenn ein Wechsel der Belegschaft anstehe, darauf achten, dass nicht ausgerechnet vor Ostern einer der vier Ställe leer sei. „Wir versuchen, das Herdenmanagement entsprechend zu gestalten und die Umstallphase in eine schwächere Zeit, etwa in die Ferien, zu legen.“

Dass Ostern in diesem Jahr so früh liegt, bekomme man zu spüren – vor allem beim Absatz der bunten Eier. Das Ostergeschäft sei eh ein eher kurzzeitiges. Ein „Stoß- und Spekulationsge-

schäft“, wie Mertenskötter es nennt. Man könne damit Geld verdienen oder auch nicht – etwa, wenn man sich bei der Einschätzung der Nachfrage verkalkuliere.

Lieber sei ihm die Weihnachtszeit, wenn acht Wochen lang kontinuierlich gebacken werde. Auch das geänderte Essverhalten bestimme den Absatz mit: „Wer macht denn heute noch Eierwetten?“, fragt Mertenskötter und erinnert an den einstigen Brauch, am schnellsten zehn Eier zu vertilgen.

Heutzutage färben die Leute nur noch wenige Eier selber, meint der Seniorchef. Und verrät ein weiteres Betriebsgeheimnis, wie man die Eier so schön bunt

macht: „Die Hühner bekommen eine Farbtube an den Hintern“, sagt er und lacht wieder. Diese Geschichte erzählt er Kindern, wenn sie danach fragen.

In Wahrheit werden Eier der Größe M (die seien am stabilsten) nach Sassenberg zu einem Betrieb gebracht, wo sie in einem Aufwasch gekocht und gefärbt werden. Erhältlich seien „Gesprühte“ und „Gerollte“, zeigt Mertenskötter auf die bunten Eier.

Die „Gesprühten“ seien, trotz maschineller Unterstützung, aufwändig in der Herstellung. Und angesichts des kunstvoll verlaufenden spiralförmigen Musters erscheinen sie schon fast zu schade zum Essen.

Zum Thema

Tipp von Hühner- und Eierfachmann Theo Mertenskötter, Ahlen: Zum Färben keine ganz frischen Eier verwenden. Begründung: „Ein frisches Ei hat nur eine kleine Luftblase. Wenn es gekocht wird und sich der Inhalt ausdehnt, dient die Luftblase als Puffer. Frische Eier platzen schneller.“ Da ein Ei atme, werde die Luftblase im Laufe der Zeit größer. Während man zum Ba-

cken und Braten frische Eier verwenden, könne man die zum Färben erst einmal 14 Tage stehen lassen.

Ungekochte Eier bekämen ab dem Legetag ein Haltbarkeitsdatum von vier Wochen. Wer sie selbst färbt, etwa mit Wasserfarben oder Naturmaterial wie Zwiebelschalen, dem empfiehlt Mertenskötter, dass man diese ebenfalls nach vier Wochen ver-

braucht haben soll.

Anders sei es bei maschinell gefärbten: Die hielten sich bis zu drei Monaten. Grund: Das gekochte, noch warme Ei werde mit Farbe belegt und danach heruntergekühlt. Dadurch ziehe es sich zusammen, die Poren verschließen sich und die Farbe wirke wie ein Schutzmantel. „Damit hat man es vakuumverpackt“, erklärt der Fachmann. (wit)



Blick auf die Terrasse: der Auslauf an einem der vier Hühnerställe. Michael Mertenskötter hält im Durchschnitt 18 000 Hühner.

Test für „City of Hope“

## Friedrich-Ebert-Halle wird zum Drehort für soziales Filmprojekt

Von unserem Redaktionsmitglied DETLEF PETER JOTZEIT

**Ahlen (at).** „Ruhe bitte – wir drehen.“ Kaum hat Regieassistentin Larissa Kathan ihre Anweisung beendet, lässt Simon Göbel die Klappe fallen. Stephan Zwickirsch fixiert derweil mit seiner Kamera Hauptdarstellerin „Selma“ (alias Simge Kütük) und dreht die Szene.

Am Donnerstag hat sich die Umkleidekabine 016 der Friedrich-Ebert-Sporthalle mit der roten Zahl fünf auf der Stahltür in einen Drehort verwandelt. Wo sich sonst Sportler umziehen, herrscht am Vormittag rege Betriebsamkeit. Es ist der erste von vier Testdreh-Tagen für den Pilotfilm der Münsterländer Serie

„City of Hope“ (Stadt der Hoffnung). Geprüft wird das Zusammenspiel von Schauspielern und Technik. Zudem werden verschiedene Örtlichkeiten unter die Lupe genommen.

Vollen Einsatz zeigt die gebürtige Berlinerin Julia Jacob. Anschaulich erklärt die Produzentin des sozialen Kinofilmprojekts den sieben Laienschauspielerinnen, wie sie sich verhalten und bewegen sollen. „Sprecht ganz normal miteinander“, schärft sie ihnen freundlich ein. „So, als ob ihr gleich zum Spiel aufs Feld rausgeht.“

Die Theaterwissenschaftlerin Julia Jacob ist zugleich Geschäftsführerin der gemeinnützigen Filmproduktionsfirma „Die Zweite Seite“. Besonders froh ist

sie, dass endlich alle Weichen gestellt sind, um den inklusiven Kinofilm „City of Hope“ realisieren zu können. Bis vor Kurzem war die Finanzierung des Projekts noch nicht sichergestellt. „Mittlerweile steht alles“, sagt sie. Das Ministerium für Kultur und Wissenschaft des Landes Nordrhein-Westfalen habe grünes Licht für die Fördergelder gegeben. „Jetzt kann es losgehen.“

Der offizielle Startschuss für die Dreharbeiten fällt am 16. Juli und zieht sich bis zum Ende der Sommerferien hin. Drehorte sind Ahlen (85 Prozent), Ibbenbüren (zehn Prozent) und Münster (fünf Prozent). „Geplant sind vier Episoden, jeweils 20 bis 30 Minuten lang“, erklärt die erfahrene Regisseurin. Lokalseite 3



Letzte Einstellungen für die nächste Szene in der Umkleidekabine der Ahleener Friedrich-Ebert-Turnhalle: (v. l.) Lukas Kirfel (Ton), Stephan Zwickirsch (Kamera) und Simon Göbel (Klappe) haben alles im Blick.



In der Friedrich-Ebert-Halle in Ahlen findet der Testdreh statt. Das Bild zeigt (v. l.) Julia Jacob, Simge Kütük, Ilayda Cilingir und Larissa Kathan.

Kalenderblatt

Freitag, Samstag, Sonntag, Montag: 30. März - 2. April

Namenstage: Dodo (30.), Kornelia, Goswin (31.) Irene, Hugo (1.), Franz von Paola (2.)

Tagesspruch: Wer liebt und geliebt wird, hat die Sonne von beiden Seiten. Phil Bosmans

Gedenktage: Karfreitag. - 1818 Friedrich Wilhelm Raiffeisen, deutscher Sozialreformer, geboren. - 31. März: Karssamstag. - 1893 Clemens Krauss, österreichischer Dirigent, geboren. - 1. April: Ostern. - 1868 Edmond Rostand, französischer Dramatiker („Cyrano de Bergerac“), geboren. - 2. April: Ostermontag. - 1118 Balduin I., Graf von Edessa und König von Jerusalem, gestorben.

ANZEIGE

**Glas-Reparatur-Schnelldienst**  
**GLAS-NOVAK**  
Oststr. 6 | Beckum | 02521/6538  
Reparaturannahme:  
Di. + Fr. 15-18, Mi. + Sa. 9-12 Uhr

Gestorben

### Trauer um Helmut Krainski

**Vorhelm (dl).** Völlig überraschend ist Helmut Krainski am Mittwochmorgen gestorben. Der 57-jährige Vorhelm stand seit 2011 an der Spitze der Karnevalsgesellschaft (KG) Klein-Köln. 1961 im Emsland geboren, zog es ihn nach Jahren bei der Marine ins Wibbeltdorf, wo er sich niederließ. Helmut Krainski hinterlässt seine Ehefrau Heidi und seinen erwachsenen Sohn Sebastian. Lokalseite 2



ANZEIGE

**WERKSVERKAUF**  
Click-Vinyl ab 17,95 €/qm  
Paneele ab 4,99 €/qm  
Leisten, Treppenrenovierung  
B.S. Bauprogramm GmbH  
Telefon 05244/49163  
Rüschfeld 1 • 33397 Rietberg

14. April

### Landfrauen gehen zur Modenschau

**Ahlen (at).** Am Samstag, 14. April, findet im Modehaus Cruse, Wagenfeldstraße 13 in Drensteinfurt, eine Modenschau von und für die Ahleener Landfrauen statt. Anmeldungen nimmt Marlies Rogge, ☎ 02382/86057, entgegen.

Ahleener Tageblatt  
die guten Seiten des Tages

Ihr Draht zu uns

**Lokalredaktion**  
E-Mail ..... at@die-glocke.de  
Telefon ..... (0 23 82) 89 01 - 20  
Telefax ..... - 19  
Maria Kessing (Leitung) ..... - 21  
Detlef P. Jotzeit (Stv. Leit.) ..... - 26  
Dominik Lange ..... - 25  
Rudolf Rademacher ..... - 23  
Dirk Werner ..... - 24

**Lokalsport**  
E-Mail ..... at-sport@die-glocke.de  
Telefax ..... - 19  
Uwe Gehrman ..... - 30

**Geschäftsstelle**  
Öffnungszeiten  
Mo.-Do. 8.30 bis 13 Uhr und 14.30 bis 17.30 Uhr  
Fr. 8.30 bis 13 Uhr und 14.30 bis 16.30 Uhr  
Anschrift  
Gerichtsstraße 3 • 59227 Ahlen  
Postfach 363 • 59204 Ahlen

**Servicecenter**  
Aboservice  
Telefon ..... 0 25 22 / 73 - 2 20  
Anzeigenannahme  
Telefon ..... 0 25 22 / 73 - 3 00  
Telefax ..... 0 25 22 / 73 - 2 21  
E-Mail  
servicecenter@die-glocke.de  
Öffnungszeiten  
Mo.-Do. 6 bis 17.30 Uhr  
Fr. 6 bis 16.30 Uhr  
Sa. 7 bis 12 Uhr

**Internet**  
www.die-glocke.de



Eiersuchen ist Ostersonntag bei Attilas Kollege angesagt. Schon jetzt ist er gespannt, ob sein Trick noch funktioniert: Die von den Kindern gefundenen Eier immer wieder neu zu verstecken. Attila und das „AT“-Team wünschen auf jeden Fall allen „Frohe Ostern“.

Lammzeit bei Familie Große Kleimann

# Schafzucht heißt Arbeit nahezu rund um die Uhr

Von unserem Redaktionsmitglied ANDREA WITTMANN

**Ahlen/Beckum (at).** Gerade im Winter, wenn einem nach idyllischen Abenden mit Einkuscheln und viel Schlaf zumute ist, haben Karola und Karl Große Kleimann die kürzesten Nächte des Jahres. Denn die Hauptlammzeit ist im November, Dezember und Januar. Und für die beiden Schafzüchter heißt das, kurz vor Mitternacht die letzte Runde bei ihren Herden zu machen und früh um 6 Uhr schon wieder auf der Matte zu stehen.

Zum Osterfest sind die ersten Lämmer im Alter von vier, fünf Monaten schlachtreif. „Osterlamm steht in Westfalen oft auf der Speisekarte“, sagt Karl Große Kleimann. Und seine Frau Karola will an den Festtagen einen Lammrücken zubereiten.

Bis zum 1. Mai bekommen die meisten ihrer 300 Mutterschafe ihren Nachwuchs. Auch später kann es noch einige Nachzügler geben. Ein halbes Dutzend Böcke sorgt dafür, dass jedes Schaf trächtig wird. In der aktuellen Saison sind bereits 400 Lämmer geboren worden. In der Karwoche kam ein recht großes Lamm auf die Welt. Die Große Kleimanns müssen dann auch schon mal Geburtshilfe leisten.

Seit gut 50 Jahren züchten sie Deutsche schwarzköpfige Fleischschafe, und auch ihr Sohn Johannes (19) ist – wie seine El-

tern – mit Herzblut dabei. Vor neun Jahren zog die Familie ein paar Kilometer weiter und übersprang dabei die Grenze von Ahlen. Offiziell sind die Große Kleimanns, die nun in der Nähe des Kreisverkehrs bei Brulands Eck wohnen, also Beckumer. Viele ihrer Schafe sind aber nach wie vor gebürtige Ahlener, denn vor dem Ablammen kommen die Mutterschafe immer noch in den gewohnten Stall auf einem Ahlener Hof an der Beckumer Straße. Dort bleiben sie, auf weiches Stroh gebettet, mit ihren Lämmern ein paar Tage, bis es wieder raus ins Grüne geht.

„Uns ist es am liebsten, wenn ein Schaf ein oder zwei Lämmer hat“, sagt Karl Große Kleimann. Denn Drillinge und Vierlinge machten viel Arbeit. Da die Milch nicht für alle reiche, müsse man Lämmchen wegnehmen und mit der Flasche aufziehen. Das heißt: alle drei Stunden tränken. Mit etwas Glück nähmen andere Schafe als Leihmütter die Lämmer an.

Zu Ostern ist die Nachfrage nach Lamm übrigens nicht am größten. „Haupttag für uns ist das muslimische Opferfest Kurban“, sagt Karola Große Kleimann. Und das werde in diesem Jahr Anfang August gefeiert.

Lamm- und Schaffleisch sei vor allem bei Bürgern mit ausländischen Wurzeln beliebt. Und dank ihnen sei die vom Aussterben bedrohte Schafzucht erhalten geblieben, erläutert Karl Große Kleimann.



Was die Beiden sich wohl gerade zuflüstern? Schafzüchter Karl Große Kleimann Aug' in Aug' mit einem seiner Muttertiere und deren Lämmchen. Es wurde in der Karwoche geboren und verbringt die ersten Tage im weich eingestreuten Schafstall in Ahlen. Bild: Wittmann



Achtung, alle mal herhören! Hund Loni sitzt wie ein Lehrer vor der Klasse und passt auf die Schäfchen auf.

## Im Sommer wird Weideland knapp – und mancher fährt bis in den Norden

**Ahlen/Beckum (wit).** Im Winter fressen die Schafe der Familie Große Kleimann sogenannte Greening-Flächen ab, also mit Raps, Senf, Stoppelrüben und Marktstammkohl eingesäte Felder.

Schwieriger wird es im Sommer, denn es gibt nicht mehr viel Grünland. Karola und Karl Große Kleimann wissen von einem Kollegen, der mit seiner Herde daher von April bis November nach Norddeutschland geht –

weit weg von seiner Familie. Die Schafe der Große Kleimanns grasen im Sommer oft auf Brachflächen im Raum Ahlen/Hamm.

Schafhaltung sei eine arbeitsintensive Arbeit, erklären die beiden Züchter: In der Lammzeit müssten die Tiere immer unter Kontrolle sein. Zudem müssten sie geschoren und vier bis fünf Mal im Jahr entwurmt werden.

Erspart bleibe ihnen ein langer Transportweg zum Schlachten, denn die Große Kleimanns haben einen eigenen EU-Schlachtraum am Schafstall. Die Tiere bekommen es in ihrer gewohnten Umgebung laut Karola Große Kleimann somit gar nicht mit, wenn ihr Ende naht.

Bei der Geburt wiege ein Lamm vier bis fünf Kilogramm, nach fünf Monaten – wenn die ersten geschlachtet werden – rund 50 Kilogramm, ausgewachsen dann 100 Kilogramm und mehr.

### Hintergrund

Woher kommt der Brauch des Osterlammes?

□ Das Lamm gilt in der Bibel als Opfertier. Bereits im Alten Testament wurde dies meist auf dem Altar dargebracht.

□ Das Opferlamm ist auch ein jüdischer Brauch: Beim Passahfest der Juden wird des Auszugs der Israeliten aus Ägypten gedacht (das Blut der geopferten Lämmer wurde als Schutzzeichen vor dem Todesengel an die Türpfosten gestrichen). Das Schlachten des Lammes ist neben dem Backen von ungesäuertem Brot ein zentrales Ritual dieses Festes.

□ Im Neuen Testament wird von Jesus als „Lamm Gottes“ („Ag-

nus Dei“) gesprochen. Bei Johannes 1,29 ist geschrieben: „Seht, das Lamm Gottes, das die Sünde der Welt hinwegnimmt.“

□ Die Verletzlichkeit, Wehrlosigkeit und Unschuld des Lämmchens stehen stellvertretend für den am Kreuzigungstag gequälten Jesus, der laut Kirche mit seinem Tod und der Auferstehung die Menschen von ihren Sünden befreit und Erlösung bringt.

□ Bereits im Mittelalter wurden statt eines Lammbratens an Ostern zunehmend Hasen und Fasanen serviert. Und heutzutage stehen oft aus Kuchenteig gebackene, süße Osterlämmer auf dem Kaffeetisch. (wit)

Von Stürzen und Gewissensbissen

# Ehrlich bleiben – auch wenn der Lack ab ist

Etwas verlegen steht der kleine Junge vor dem ihm wildfremden Mann. In der einen Hand hält der Steppke eine große Tafel Schokolade, in der anderen einen Geldschein. „Entschuldigung, dass ich Ihr Auto angefahren habe“, murmelt er halblaut (die Mutter souffliert ein wenig), als er beides überreicht. Der Erwachsene ist ganz gerührt von dem Auftritt des Vierjährigen. Wenn jeder „Unfallflüchtige“ sich so entschuldigen würde, denkt er. Dann wäre die Welt ein Stück besser.

Was war geschehen? Auf einer Fahrradtour der Mutter kommt der Vierjährige ins Straucheln und kippt um. Dass er dabei mit seinem Rädchen gegen einen Pkw stößt, bekommt die Mutter nicht mit. Wieder zu Hause angekommen, berichtet der Junge dem Vater von seinem Sturz und erwähnt auch, dass er dabei ein Auto berührt habe. Die Mutter macht sich flugs auf den Weg zu der Stelle, an der ihr Sohn gestürzt ist, sieht auch den Kratzer am Auto und findet in kurzer Zeit den Halter des Fahrzeugs heraus.

Der ist über den abendlichen Besuch überrascht und freut sich über das Bemühen und die Ehrlichkeit der Mutter. Es habe ihr keine Ruhe gelassen, dass er auf dem Lackschaden sitzenbleibe, erklärt die Frau dem Autobesitzer an dem Abend und nochmals, als sie einige Tage später mit ihrem Sohn erscheint, um die Rechnung für den überdünnigten Lackkratzer zu begleichen. Dafür gebe es schließlich Haftpflichtversicherungen, sagt sie. Viel wichtiger aber sei für sie, dass sie ein

schlechtes Gewissen habe, wenn sie sich nicht gemeldet hätte. Außerdem wolle sie ihre Kinder zu ehrlichen Menschen erziehen und dazu, für Fehler einzustehen. Das gehe nur, wenn sie mit gutem Beispiel vorangehe.

Ein Beispiel, dem andere Fahrrad-, Auto- oder Lkw-Fahrer folgen sollten. Denn obwohl zumindest die Kraftfahrer den Abschluss einer Haftpflichtversicherung nachweisen müssen, kommen der Redaktion immer wieder Polizeimeldungen auf den Tisch, in denen von Beschädigungen an Fahrzeugen und anschließender Unfallflucht berichtet wird. Ganz gleich, ob es dabei um einen Kratzer geht, der mit einem Lackstift für wenig Geld zu beheben ist, es sich um einen abgefahrenen Spiegel oder einen verbeulten Kotflügel handelt – sich als Verursacher aus dem Staub zu machen, geht gar nicht. Da ist Schicht im Schacht! Da fragt man sich, welche Kinderstube der Unfallflüchtige genossen hat und wie sein Rechtsverständnis ist.

Er sollte mal überlegen, dass er nicht nur jemanden mit einer mitunter teuren Rechnung hängen lässt, ob wohl er versichert ist. Er sollte auch daran denken, dass eine Unfallflucht für ihn selbst böse enden kann. Denn oft hat ja doch jemand den Unfall beobachtet und meldet ihn der Polizei. Nicht zuletzt sollte ihm bewusst sein, dass auch ihn das Schicksal eines Schadens ereilen könnte.

Also, nehmen wir uns ein Beispiel an dem Vierjährigen und seiner Mutter – und bleiben ehrlich.

Rudolf Rademacher



### Rezept

Die Lammkeule, wie sie die Schafzüchterin Karola Große Kleimann zubereitet. Das Rezept hat sie selbst kreiert.

An **Zutaten** braucht man neben einer Lammkeule noch Senf, Pfeffer, Salz, Knoblauch (nach Geschmack), Rotwein, zwei Packungen Blauschimmelkäse, zwei Esslöffel Paniermehl sowie ein Ei.

**Zubereitung:** Die Lammkeule häuten und Fett entfernen, das Fleisch abtrocknen, mit Senf einstreichen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. In einem Bräter das Fleisch gut anbraten, anschließend mit Rotwein ablöschen.

Im vorgeheizten Backofen zugedeckt bei 250 Grad Celsius zirka zwei Stunden garen lassen. Ab und an das Fleisch mit dem Sud begießen.

Dann den Blauschimmelkäse, das Paniermehl und das Ei miteinander verkneten.

Nach Ende der Garzeit die Lammkeule aus dem Bräter nehmen, mit der Käsesauce bestreichen und 15 bis 20 Minuten im Backofen ohne Deckel überbacken. Den Bratensud andicken und abschmecken.

Als Beilagen eignen sich laut Vorschlag von Karola Große Kleimann grüne Bohnen im Speckmantel, Salzkartoffeln oder Röstitaler.

**Anruf genügt**

**reiberg**  
TAPETEN FARBEN BODENBELÄGE  
Bunsenstraße 4 • 59229 Ahlen  
Telefon 0 23 82/7 41 20  
[www.reiberg.com](http://www.reiberg.com)

zeigen Sie es doch einmal den Anderen

ob Neueröffnung, Firmenjubiläum, Tag der offenen Tür

Ihre Ansprechpartner:

Werner Quibeldey  
Telefon 0 23 82 89 01 12  
quibeldey@die-glocke.de

Monika Berheide  
Telefon 0 23 82 89 01 13  
berheide@die-glocke.de

Gerichtsstraße 3  
59227 Ahlen



**EUSTERGERLING**  
**Rolladen Markisen**  
**markilux**  
Spilberkstraße 1-5  
Telefon 0 23 82/26 11



Johannes Große Kleimann mit einem gekauften Schafbock.



Auf dem Weg zur nächsten Wiese: eine Herde der Rasse Deutsche schwarzköpfige Fleischschafe. Im Sommer ist Weideland knapp.

Fortsetzung „City of Hope“

# Simge: „Das ist anstrengender als mein Handballtraining“

**Ahlen (det).** Mit den ersten Einstellungen beim Testdreh für den Film „City of Hope“ ist Julia Jacobs zufrieden. „Alle sind hochmotiviert und mit Eifer dabei“, stellt die Theaterwissenschaftlerin fest. Zwar habe sie eine gewisse Nervosität bei ihren Schauspielern ausgemacht. „Aber Lampenfieber ist ganz normal und gehört mit dazu“, sagt sie.

Während sich mal wieder die

Tür der Umkleidekabine 016 schließt, um Detailaufnahmen von der Hauptfigur Selma zu machen, steht Marvin Konrad, Produktionsleiter aus Ahlen, vor der Tür und gibt den sechs Laiendarstellern Ilayda Cilingir, Leah Böhle, Arzu Ilter, Julia Schein, Emma-Friederike Richter und Yagut Janzen weitere Instruktionen – ganz leise, um den Dreh nicht zu stören.

Fünf Minuten später gesellt sich Simge Kütük (Selma) hinzu. „Alles ist perfekt gelaufen“, schwärmt sie und ergänzt: „Das ist anstrengender als mein Handballtraining“. Und die 17-jährige Ahlenerin weiß, wovon sie redet. Nicht nur im Film spielt sie eine Handballtorhüterin. Im wahren Leben steht sie bei der dritten Damenmannschaft der ASG zwischen den Torpfosten.

### Hintergrund

Der Film „City of Hope“ behandelt die Identitätssuche von Selma (17), Selinay (18), Elias (20) und Enver (15). Die Gegenwartsgeschichte spielt im Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne. Sie erlaubt einen tiefen Einblick in die Lebenswelten von vier jungen Menschen mit familiärer Einwanderungsgeschichte,

die alle in Ahlen leben. Alle vier Erzählstränge werden im Münsterland gedreht. Der Fokus liegt auf Ahlen und Umgebung. (det)



Während in der Umkleidekabine 016 der Friedrich-Ebert-Halle in Ahlen gefilmt wird, besprechen (v. l.) Ilayda Cilingir, Leah Böhle, Arzu Ilter, Marvin Konrad, Julia Schein, Emma-Friederike Richter und Yagut Janzen die nächste Szene. Bild: Jotzeit