Gindorferin backt Mutzen nach Uralt-Rezept

Ulrike Bochinsky aus Gindorf ist für ihre besonders leckeren Mutzen bekannt. Sie backt am heutigen Karnevalsfreitag alleine 300 Mutzen für die Generalprobe zur Kindersitzung. Die NGZ schaute ihr beim Backen zu und probierte.

VON GUNDHILD TILMANNS

Der Weg zu perfekten Mutzen: 1. Teig rühren, 2. Bällchen in heißem Fett ausbacken, 3. mit Puderzucker bestreuen, 4. an Duft und Geschmack erfreuen: Guten Appetit! FOTOS: GUNDHILD TILLMANNS

GINDORF Der betörende Duft von frisch gebackenen Mutzen lockt alle an: Zuerst kommt Hündin Lilly schwanzwedelnd und bettelnd in die Küche von Ulrike Bochinsky. Kurz darauf biegt Sohn Mario um die Ecke: „Hhmm, hier riecht es gut! Es gibt Mutzen!“ Und so duftet im Hause Bochinsky in Gindorf auch der Karneval nach Mutzen, die die 50-Jährige nach einem uraltem Familienrezept jedes Jahr nur zu den tollen Tagen backt: „Ich kann mich noch daran erinnern, dass meine Mutter das Rezept von meiner Oma hatte. Die muss es aber ihrerseits schon von ihrer Oma und Uroma überliefert bekommen haben“, erzählt die zweifache Mutter.

Was vor vielen Jahren im Familienkreis begonnen hat, ist für Ulrike Bochinsky mittlerweile immer am Karnevalsfreitag zu einer Großbäckerei geworden: Für die Karnevalstage in Gustorf und Gindorf backt sie jedes Jahr nicht weniger als 300 Mutzen: Und die gehen weg „wie warme Semmeln“. Ihr Geheimnis: „Die Mutzen müssen möglichst frisch gegessen werden. Und ich gebe viel Quark und einen Teelöffel Natron in den Teig, damit er schön locker bleibt“, verrät sie.

So wie bei Familie Bochinsky kein Karneval ohne Mutzen gefeiert wird, so gibt es in Gustorf auch keine närrische Session ohne die Bochinskys – und das nicht nur wegen der leckeren Mutzen. Sohn Mario (23) ist in diesem Jahr Elferratspräsident, Ehemann Michael war bis zum vergangenen Jahr im Vorstand des KV „De Lehmdeere“ aktiv. Tochter Nadja (26) hat bei der Funkengarde mitgetanzt, bis sie jetzt selbst Mutter eines kleinen Jungen geworden ist: „Mein Enkel ist noch kein Jahr alt, er war aber schon bei einer Kindersitzung mit dabei“, erzählt Ulrike Bochinsky stolz. Sie selbst ist als gebürtige Gustorferin von Kindheit an mit dem närrischen Bazillus infiziert und trainiert seit 26 Jahren die Tanzgarde. Aktiv war sie auch in mehreren Sportvereinen.

Und heute steht Ulrike Bochinsky wieder besonders früh auf, um mit ihrem Backpensum durchzukommen und pünktlich zum Beginn des Karnevalstreibens mit ihren lecker duftenden und noch warmen 300 Mutzen anzurücken. Dafür braucht sie immerhin zwei bis drei Stunden reine Backzeit an zwei Friteusen gleichzeitig und die nötige Geduld. Denn die Mutzen sind nur gut, wenn sie im sprudelnden Pflanzenfett ausreichend Zeit hatten, goldgelb von allen Seiten auszubacken.

An besonderen Tagen wird dann auch mal eine Ausnahme gemacht und die noch sehr verspielte, erst einjährige Mischlingshündin Lilly bekommt auch eine Mutze zum Probieren. Dafür hat Lilly aber auch zunächst alle Register gezogen und in der Küche die altbewährten Bettelpositionen eingenommen, inklusive auf dem Rücken liegen und mit den Pfötchen „Bitte, bitte machen“. Hat Lilly schließlich ihre „Beute“ erwischt, verzieht sie sich aber ganz schnell mit der Mutze in eine stille Ecke, damit sie ihr niemand mehr wegnehmen kann: Ulrike Bochinskys Mutzen schmecken eben allen, egal, ob Mensch oder Tier.

INFO

Rheinisches Siedegebäck für die Karnevalszeit

Mutzen oder Muzen sind ein rheinisches Siedegebäck, das traditionell zu Karneval und Silvester hergestellt wird.

Zutaten Mehl, Eier, Zucker und Aromen

Regionen Mutzen werden vorwiegend im Großraum Köln, am Mittleren Niederrhein, in Regionen des Bergischen Landes, am Mittelrhein und in der Eifel gebacken.

Rezept Ulrike Bochinsky braucht für 100 Mutzen ein Kilogramm Mehl, ein Kilogramm Quark, acht Eier, 16 Esslöffel Zucker, acht Päckchen Vanillezucker, einen Teelöffel Natron und Pflanzenfett zum Ausbacken in der Friteuse.

Internet Mehr Bilder und ein Video gibt es unter www.ngz-online.de/grevenbroich.

Schlossgespräch zur Terrorabwehr

GREVENBROICH (NGZ) Die Reihe der „Grevenbroicher Schlossgespräche“ der Konrad-Adenauer-Stiftung unter der Schirmherrschaft von Bundesgesundheitsminister Hermann Gröhe wird am Freitag, 3. März, 18 Uhr, fortgesetzt. Diesmal geht es im Rittersaal um das Thema der inneren Sicherheit. Hans-Georg Maaßen, Präsident des Bundesverfassungsschutzes, wird zu Gast sein und seine Sichtweise auf die Herausforderungen in Deutschland verdeutlichen. Danach wird er sich den Fragen der Zuhörer stellen.

„Die sicherheitspolitische Lage ist nach wie vor besonders angespannt – weltweit. Aktuelle Diskussionen, etwa um ‚Gefährder’ oder die elektronische Fußfessel, zeigen zudem: Der Kampf gegen den Terror ist längst zu einer der wichtigsten politischen Aufgaben geworden“, sagt Hermann Gröhe. Er freue sich darüber, dass Hans-Georg Maaßen für die Veranstaltung in Grevenbroich gewonnen werden konnte. „Er ist einer der erfahrensten sicherheitspolitischen Experten Deutschlands“, meint der Minister.

Der Eintritt zum „Grevenbroicher Schlossgespräch“ ist frei, eine vorherige Anmeldung ist allerdings erforderlich. Interessierte können sich unter der Telefaxnummer 0211 83680569 oder per E-Mail an kas-rheinland@kas.de an das Düsseldorfer Büro der Konrad-Adenauer-Stiftung wenden.

Porträt ANZEIGE

Große Spendenübergabe bei Segmüller in Pulheim

30.000 Euro für die Behindertensportabteilung des Pulheimer SC

Seit gut zwei Monaten ist das neue Einrichtungshaus von Segmüller in Pulheim nun eröffnet. Zur damaligen feierlichen Eröffnungsgala Anfang Dezember 2016 bat Segmüller seine geladenen Gäste, auf Geschenke für das Unternehmen zu verzichten und stattdessen eine Spende für die Behindertensportabteilung des Pulheimer SC zu leisten.

Der Erfolg dieses Aufrufs war enorm, denn bis letzte Woche noch trafen Spenden auf dem Konto des Pulheimer SC ein, über die sich der Sportverein hoch erfreut zeigte. Schließlich hat auch Segmüller mit einem nicht unerheblichen Beitrag die Gesamtsumme nochmals aufgestockt, so dass insgesamt 30.000 € für die sportliche Förderung behinderter Menschen zusammen kamen.

„Wir waren zunächst überrascht darüber, überhaupt für diese Spendenaktion ausgewählt worden zu sein. Was schließlich aber an Spenden bei uns eingegangen ist, hat auch unsere kühnsten Erwartungen übertroffen.“, so Ursula Schönewerk des Pulheimer SC. „Unser großer Dank richtet sich an das Unternehmen Segmüller. Mit dieser finanziellen Unterstützung sind nun zahlreiche Projekte unserer Behindertensportabteilung realisierbar.“

Grund genug also, zu diesem Anlass ein offizielles Treffen zu arrangieren. So überreichte am vergangenen Samstag Jürgen Hallbauer, Geschäftsleiter der Filiale Segmüller in Pulheim, vor Ort den symbolischen Scheck in Höhe von 30.000 € an Verantwortliche des Pulheimer SC.

Verantwortliche des Pulheimer SC nahmen am vergangenen Samstag den Spendenscheck von Jürgen Hallbauer (Foto, Mitte) in Empfang: Hans-Wolfgang Mahrt, Ursula Schönewerk, Agnes Diederich, Gert Lauterbach (v. l. n. r.)

Workshop: Gut vorbereitet für Tests

Teilnehmer des Projekts „News to Use“ lernen Tipps zur Prüfungsvorbereitung.

GREVENBROICH (NGZ) Fit und gelassen in die Prüfung gehen – wie das gelingen kann, haben Teilnehmer des NGZ-Projektes „News to Use“ in einem Workshop gelernt. Referent Daniel Timpe vom psychologischen Institut „intakkt“ aus Krefeld stellte rund zehn Auszubildenden im Düsseldorfer Pressehaus Lösungen vor, um mit Prüfungsstress richtig umgehen zu können. Der Workshop enthielt neben theoretischen Informationen über Ursachen und Auswirkungen auch praktische Übungen zur Stressbewältigung wie Entspannungstechniken und Strategien zur optimalen Prüfungsvorbereitung. Zu diesem Seminar konnten sich die Auszubildenden des Projektes „News to Use“ anmelden. Es gehört zu einer Reihe von Veranstaltungen des Leseförderungsprojektes der Neuß-Grevenbroicher Zeitung. Dabei erhalten die Azubis die Neuß-Grevenbroicher Zeitung kostenlos auf ihren Frühstückstisch oder per App und beantworten im Gegenzug alle zwei Wochen Wissensfragen zu aktuellen Themen. Teilgenommen hat aus Grevenbroich der Caritasverband Rhein-Kreis Neuss.

Der Umgang mit Prüfungsstress war Thema des jüngsten Workshops. FOTO: A. ENDERMANN

DVB-T wird am 29. März abgeschaltet!

Wer jetzt nicht handelt, schaut bald in die Röhre

Rosenmontag haben wir von 09.00 Uhr bis 16.00 Uhr geöffnet.

Panasonic
LED-Fernseher TX-40DXF687
101 cm LED-Fernseher • 40 Zoll • 4K Ultra HD Quad Core Pro Prozessor • 1.000 Hz Bildwiederholungsrate • bmr Intelligent Frame Creation 4K • Bright Panel • DVB-T, DVB-T2, DVB-T2 HD, DVB-S, DVB-C, SAT>IP

freenet TV
freenet TV CI + Modul
Ermöglicht den Empfang verschlüsselt via DVB-T2 HD ausgestrahlter Sender des freenet TV Senderbouquets
• Inkl. 3-monatigem freenet Tv Gratis-Testzugang

800.- Setpreis

STRONG™
Set-Top-Box SRT 8540
DVB-T, DVB-T2, H.265 HEVC • Single-Tuner • freenet TV geeignet • EPG • Internet-Zugriff auf Online-Dienste • 700 Programmplätze • Videotext eingebaut • Digital-Ausgang koaxial • Netzwerk-Anschluss • HDMI Anschluss • Scart-Anschlüsse: 1 • USB-Anschluss

TELESTAR©
Set-Top-Box digiHD TT 5 IR
DVB-T, DVB-T2, H.265 HEVC • Single-Tuner • freenet TV geeignet • OSD mehrsprachig • Videotext eingebaut • Netzwerk-Anschluss • Ethernet max. 100 MBit/Sek. • HDMI-Anschluss • USB-Anschluss

EP:Bodewitz ElectronicPartner

LCD-/PLASMA-TV, VIDEO, HIFI, SATELLITEN-TECHNIK
Radio Bodewitz GmbH & Co. KG, Inh. Gerlinde u. Jürgen Müller
41515 Grevenbroich-Elsen, Königstraße 33
Tel. 02181-249070
www.ep-bodewitz.de

P

Top Händler 2011/2012 EP: