



FAMILIEN KOCHEN MIT DIABOLINOS

Die WattExtra-Kochkursräume kann man auch für private Zwecke **MIETEN**

Wenn das eigene Kind Diabetes bekommt, ist die **GANZE FAMILIE** betroffen. Der Verein Diabolinos hilft bei der Bewältigung des Alltags – auch mal mit einem Kochabend.

Die WattExtra-Kurse sind Inspiration und Begegnungsstätte zugleich. Das dachte sich auch Susanne Tapaße vom Verein Diabolinos e.V. und fragte bei Kevin Meier wegen eines privaten Termines für die Vereinsmitglieder an. „Wir hatten Glück und bekamen noch einen Termin“, freut sich die Bocholterin noch heute. Diabolinos ist eine Elterninitiative von Kindern mit Diabetes I und II. „Wir tauschen unser praktisches Wissen mit der Krankheit aus und stehen in engem Kontakt mit dem St.-Agnes-Hospital in Bocholt und dem Marienhospital in Wesel, um für betroffene Eltern eine schnelle Anlaufstelle zu sein“, erklärt die sympathische Mutter und beschreibt, wie bei ihrer Tochter Marie mit acht Jahren die Krankheit ausbrach: „Es fiel uns auf, dass sie extrem viel trank und aß, aber immer dünner wurde“. Ein deutliches Zeichen für den Ausbruch dieser Krankheit. Andere Symptome wie häufiges Wasserlassen, oder ungewohntes nächtliches Einnässen können ebenfalls Anzeichen für die vererbte Krankheit sein.

Steht die Diagnose für Diabetes fest, hat die Krankheit meist die ganze Familie schlagartig im Griff: „Es gibt plötzlich so viel zu beachten. Kein Tag ist identisch, die Dosis, die ein Kind

an Insulin braucht oder an so genannten Brot-einheiten an einem Tag verträgt, hängt von so vielen Faktoren ab, die man zudem nicht immer beeinflussen kann.“

NORMALES WIRD ZUR TORTUR

Der Alltag, ja jeder Kindergeburtstag, wird zur Belastungsprobe, versucht die Schriftführerin von Diabolinos die Not der Eltern zu beschreiben und fährt fort: „Bei Diabolinos können sich Eltern Hilfe, Tipps, aber auch Mut und Kraft holen, weil sie andere Eltern treffen, die das alles auch erlebt haben und erleben. Deshalb veranstalten wir regelmäßige Sommerfeste, Vater-Kind-Campingwochenenden oder eben auch diesen Kochkurs.“ Dabei erinnert sich Susanne Tapaße an das tolle Engagement von Kursleiterin Juliane Görke: „Sie hat sich vorab informiert, was wichtig ist, welche Zuckerersatzstoffe gut zum Kochen geeignet sind und hat Rezepte rausgesucht, die man super umrechnen kann und auch gesund waren!“

REDEN, KOCHEN, ESSEN

Und während des Kochens gab es jede Menge Redebedarf, erinnert sich Tapaße: „Eine neue Mutter, deren 5-jähriger Sohn gerade erkrankt ist, unterhielt sich den ganzen Abend mit einer Mut-

ter, deren inzwischen erwachsener Sohn ebenfalls in diesem Alter an Diabetes erkrankte. So ein Erfahrungsaustausch ist das Beste, was einem passieren kann!“ Und so hofft der Verein, dass er auch im kommenden Jahr wieder einen Termin für die Küche bekommen kann. ■

INTERESSE?

Dann melden Sie sich an unter www.wattExtra.de oder bei unserem BEW-Energieberater Kevin Meier unter Telefon (0 28 71) 9 54-22 03, montags bis donnerstag von 8.00 bis 17.00 Uhr und freitags von 8.00 bis 14.00 Uhr. Die Teilnehmerzahl pro Kurs ist auf 16 begrenzt. Jeder kann maximal einen Kurs belegen. Gehen mehr als 16 Anmeldungen zu einem Kurs ein, entscheidet das Los! Kosten pro Person: 10 Euro. Bei Familien-Kochkursen zahlen Erwachsene 5 Euro und Kinder 2,50 Euro. Die Kochkurse finden im WattExtra-Kochstudio der BEW (Eingang Kundenparkplatz), Kaiser-Wilhelm-Straße 1 in Bocholt statt. Die BEW wünscht schon jetzt viel Spaß! Mehr unter: → www.wattExtra.de



Die Vereinsmitglieder des Diabolinos e.V. kochten mit Kursleiterin Juliane Görke leichte mediterrane Küche.



BEGEHRTE KURSE



Die WattExtra-Kurse sind so gefragt, dass sich oft mehr anmelden, als Plätze vorhanden sind. „Pro Halbjahr haben wir rund 1200 Anmeldungen, davon bekommen zirka 700 eine Zusage und etwa 500 Kunden eine Absage.“, erklärt BEW-Energieberater Kevin Meier. Damit die Verteilung fair abläuft, werden die Teilnehmer aus allen Anmeldungen ausgelost: „Da das Magazin nicht gleichzeitig an alle Haushalte verteilt wird, haben wir uns für diese Methode entschieden.“ Bei soviel Interesse stellt sich natürlich die Frage, ob man noch mehr Kurse anbieten kann: „Als ich vor rund sieben Jahren die Organisation übernahm, waren es je nach Halbjahr noch 20 oder 25 Kurse“, erklärt Kevin Meier und fährt fort: „Heute sind es bereits 40 oder 45. Sollen es mehr werden, müssten wir die dafür benötigte Zeit von den Privatbuchungen abzwiegen und die sind ebenfalls heiß begehrt“, bedauert Meier.

Die Terminvergabe für Privatbuchungen finden für das kommende Jahr immer nach den Sommerferien statt und sind ebenfalls meist spätestens Anfang November komplett ausgebucht.

Mehr Infos gibt es bei Kevin Meier unter Telefon: (0 28 71) 9 54-22 03.

NEUE WATTEXTRA-KOCHKURSE

Die vielfältigen Kurse im WattExtra-Kochstudio richten sich auch im Winterhalbjahr 2017/2018 exklusiv an die WattExtra-Kunden der BEW. Das Kursleiterteam hat die Abende thematisch wieder so zusammengestellt, dass sicherlich für jeden etwas dabei ist.

Streifzüge durch die europäische Küche

Kurs Nr. 1, Montag, 6. November, 19 Uhr mit Gaby Puschmann

Die Jagd hat Saison

Kurs Nr. 2, Donnerstag, 9. November, 19 Uhr mit Renate Brüggemann

Überraschungsmenü

Kurs Nr. 3, Montag, 13. November, 19 Uhr mit Jan Küpper

Jetzt wird's wild – Klassische und moderne Gerichte

Kurs Nr. 4, Mittwoch, 15. November, 19 Uhr mit Mechthild Feldhaar

Das Beste von Gans und Ente – Deftig, raffiniert und fein

Kurs Nr. 5, Dienstag, 21. November, 19 Uhr mit Mechthild Feldhaar

Wintergemüse mal anders

Kurs Nr. 6, Donnerstag, 23. November, 19 Uhr mit Renate Brüggemann

Fleischlos glücklich (vegetarisch)

Kurs Nr. 7, Montag, 27. November, 19 Uhr mit Gaby Puschmann

Patato-Abend

Kurs Nr. 8, Mittwoch, 29. November, 19 Uhr mit Jan Küpper

Tapas, Mezze, Antipasti (Fingerfoodbuffett)

Kurs Nr. 9, Montag, 4. Dezember, 19 Uhr mit Gaby Puschmann

Vegetarisches Weihnachtsmenü

Kurs Nr. 10, Mittwoch, 6. Dezember, 19 Uhr mit Renate Brüggemann

Italienisches Verwöhnmenü zu Weihnachten

Kurs Nr. 11, Dienstag, 12. Dezember, 19 Uhr mit Mechthild Feldhaar

Jedes Gericht ein Tor – Eine kulinarische Reise durch die Bundesliga

Kurs Nr. 12, Donnerstag, 14. Dezember, 19 Uhr mit Jan Küpper

Raclette-Ideen – Ideal für Weihnachten und Silvester

Kurs Nr. 13, Montag, 18. Dezember, 19 Uhr mit Gaby Puschmann

Fisch für alle Tage – Mal anders zubereitet

Kurs Nr. 14, Mittwoch, 20. Dezember, 19 Uhr mit Renate Brüggemann

Wir bitten zur Asia-Tafel: Fernöstlich – einfach – köstlich

Kurs Nr. 15, Dienstag, 9. Januar, 19 Uhr mit Mechthild Feldhaar

Frohes Neues – Ein kulinarischer Jahresrückblick

Kurs Nr. 16, Mittwoch, 10. Januar, 19 Uhr mit Jan Küpper

30 Minuten Turboküche

Kurs Nr. 17, Montag, 15. Januar, 19 Uhr mit Gaby Puschmann

Italienische Küche: Pizza & Drei-Gang-Menü

Kurs Nr. 18, Donnerstag, 18. Januar, 19 Uhr mit Renate Brüggemann

Moin, Moin! Grüße aus der norddeutschen Küche

Kurs Nr. 19, Montag, 22. Januar, 19 Uhr mit Jan Küpper

Fit ins neue Jahr – Gesunde und leichte Rezepte aus Bella Italia

Kurs Nr. 20, Mittwoch, 24. Januar, 19 Uhr mit Mechthild Feldhaar

Süß & sauer – Nicht nur in der chinesischen Küche

Kurs Nr. 21, Dienstag, 30. Januar, 19 Uhr mit Renate Brüggemann

Lockvögel, denen keiner widerstehen kann – Leckere Geflügelgerichte

Kurs Nr. 22, Mittwoch, 31. Januar, 19 Uhr mit Gaby Puschmann

Köstliches aus Fluss & Meer

Kurs Nr. 23, Dienstag, 6. Februar, 19 Uhr mit Gaby Puschmann

Kölle Alaaf – Ein kölscher Abend

Kurs Nr. 24, Mittwoch, 7. Februar, 19 Uhr mit Jan Küpper



WAS KINDER LIEBEN – KINDERKOCHKURSE

(mindestens ein Erziehungsberechtigter und ein Kind ab 10 Jahren)

Leckereien für Seeräuber und Feen – Lässt Kinderherzen höher schlagen

Kurs Nr. 41, Montag, 26. März, 17.30 Uhr mit Juliane Görke

Küchenstars im Osternest – Kids kochen und backen

Kurs Nr. 42, Mittwoch, 28. März, 17.30 Uhr, mit Juliane Görke

Küchenstars im Osternest – Kids kochen und backen

Kurs Nr. 43, Dienstag, 3. April, 17.30 Uhr mit Juliane Görke

Leckereien für Seeräuber und Feen – Lässt Kinderherzen höher schlagen

Kurs Nr. 44, Donnerstag, 5. April, 17.30 Uhr mit Juliane Görke

Männerkurs:

Herzhafte Steaks mit Beilagen
Kurs Nr. 25, Dienstag, 13. Februar, 19 Uhr mit Renate Brüggemann

Valentinstag: Candlelight-Dinner für Paare

Kurs Nr. 26, Mittwoch, 14. Februar, 19 Uhr mit Mechthild Feldhaar

Schnitzelgerichte – Das Beste von Huhn, Pute & Schwein

Kurs Nr. 27, Montag, 19. Februar, 19 Uhr mit Gaby Puschmann

Kulinarische Reise durch NRW

Kurs Nr. 28, Mittwoch, 21. Februar, 19 Uhr mit Jan Küpper

Tafeln wie ein Maharadscha mit indischen Gerichten

Kurs Nr. 29, Dienstag, 27. Februar, 19 Uhr mit Mechthild Feldhaar

Ein österliches Festmenü mit Lamm und Geflügel

Kurs Nr. 30, Donnerstag, 1. März, 19 Uhr mit Renate Brüggemann

Internationale Frühlingsküche vom Feinsten mit Reis: Risotto, Paella und Pilaw

Kurs Nr. 31, Montag, 5. März, 19 Uhr mit Mechthild Feldhaar

Bärlauch & Co. – Feine Kräuterküche

Kurs Nr. 32, Mittwoch, 7. März, 19 Uhr mit Jan Küpper

Rouladen – Alles gerollt, von herzhaft bis süß

Kurs Nr. 33, Dienstag, 13. März, 19 Uhr mit Renate Brüggemann

Pasta-Küche zum Verwöhnen – Unwiderstehliche Rezeptideen

Kurs Nr. 34, Donnerstag, 15. März, 19 Uhr mit Gaby Puschmann

St. Patrick's Day – Irischer Abend

Kurs Nr. 35, Montag, 19. März, 19 Uhr mit Jan Küpper

Feines in Hülle & Fülle – Garen in der Folie oder mit essbaren Hüllen

Kurs Nr. 36, Mittwoch, 21. März, 19 Uhr mit Mechthild Feldhaar

Perfekt Braten mit neuen Panaden und Füllungen für bestes Fleisch

Kurs Nr. 37, Dienstag, 10. April, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

Mexikanische Küche

Kurs Nr. 38, Donnerstag, 12. April, 19 Uhr mit Gaby Puschmann

Männerabend:

Fleisch & Bier, das gönne ich mir

Kurs Nr. 39, Montag, 16. April, 19 Uhr mit Jan Küpper

Küche für Spießler – Verschiedene Spieße mit Soßen & Beilagen

Kurs Nr. 40, Dienstag, 24. April, 19 Uhr mit Renate Brüggemann