



Als Schelm, so kannten und liebten die Menschen den Clown Oleg Popov. Für den damaligen Betzdorfer Bürgermeister Michael Lieber war es eine Ehre, den großen Künstler im Rathaus begrüßen zu dürfen. Archivfoto: Markus Döring

Eine Clownsmütze im Goldenen Buch

Erinnerungen Wie Oleg Popov 2005 nach Betzdorf kam

■ **Betzdorf.** Betzdorf hat eine bleibende Erinnerung an den jetzt im Alter von 86 Jahren verstorbenen Clown Oleg Popov. Denn vor elf Jahren, im Mai 2005, gastierte der weltbekannte Künstler mit dem Russischen Staatszirkus in der Stadt an Sieg und Heller. Als Zirkusfan war es damals dem Musiker und Hobbyclown Manfred Kessler – leider viel zu früh verstorben – gelungen, einen der wohl berühmtesten Spaßmacher der Welt nach Betzdorf zu holen.

Denen, die dabei waren, wird der Besuch und der Empfang Popovs im Betzdorfer Rathaus in Erinnerung bleiben. Wie viele prominente Gäste vor ihm, sollte sich der damals 74-Jährige selbstverständlich ins Goldene Buch der Stadt eintragen. Doch ein Clown leistet nicht einfach nur eine Unterschrift: Popov zelebrierte geradezu seinen Eintrag. Erst malte er mit leichter Hand eine lustige Clownsmütze, dann setzte er darunter sein Autogramm. Der damalige Bürgermeister Michael Lieber und alle Anwesenden freuten sich über die-

sen kleinen Schabernack. Vor einem gemeinsamen Mittagessen nahm sich der sympathische ältere Herr Zeit zum Plaudern.

„Clowns werden da sein, solange die Sonne scheint, weil sie Farbe ins Leben bringen“, antwortete er mit einem verschmitzten Lächeln auf die Frage nach der Zukunft seiner Zunft. Diese hat es momentan nicht leicht: Denn durch das Unwesen, das die „Horror-Clowns“ treiben, sind die Spaßmacher in Verruf geraten. Ein Umstand, der Popov sicherlich traurig gestimmt hätte.

„Clowns werden da sein, so lange die Sonne scheint, weil sie Farbe ins Leben bringen.“

Oleg Popov

schers weiter, sei ein erster Job, für ein anspruchsvolles Publikum: „Für Erwachsene muss man gut arbeiten – für Kinder noch besser.“ Ans Aufhören dachte er damals, mit 74 Jahren, ganz und gar noch nicht: „Einen Clown Popov in Rente wird es nicht geben. Das hieß, mich selbst zu begraben.“ Der Stadt Betzdorf hat er auf jeden Fall den originellsten Eintrag ins Goldene Buch hinterlassen.

Claudia Geimer

Wein im Westerwälder Klima

Natur Familie Igumanovic aus Wallmenroth erntet jeden Herbst Trauben im heimischen Garten

Von unserer Mitarbeiterin Claudia Geimer

■ **Wallmenroth.** Diese Trauben sind echt – und keine Dekoration, wie es vor Jahren eine Nachbarin vermutet hatte. Familie Igumanovic aus Wallmenroth erntet jedes Jahr im Spätherbst auf ihrem Grundstück zwischen 200 und 300 Kilogramm spanische Weintrauben – „intensiv riechend und bitter im Geschmack“, sagt Mutter Biggi (48) und reicht eine Kostprobe.

Ja, tatsächlich, zum direkten Verzehr sind sie nicht unbedingt geeignet. Aber, dafür lassen sich andere Köstlichkeiten aus der Ernte herstellen: Die Frau des Hauses verarbeitet die Trauben zu Gelee und Saft. Weil die Kerne bitter sind, werden die Beeren Stück für Stück durch eine Maschine gepresst, bis nur der reine Saft übrig bleibt, erzählt die Wallmenrotherin. Und der sei wirklich lecker.

Vor zehn Jahren hat Ehemann Mico (52), ein studierter Agrarwirt, zum ersten Mal die Reben auch zu Wein verarbeitet – ein ziemlicher Aufwand. „Mein Mann hat sich in die Materie eingelesen und alles bestellt, was er brauchte“, erzählt die Gattin rückblickend. In dieser Zeit habe sie ihn kaum zu Gesicht bekommen: „Er war permanent im

„Ohne Zusatzstoffe und nicht gespritzt.“

Familie Igumanovic aus Wallmenroth erntet jeden Herbst spanische Weintrauben im heimischen Garten. Sie werden zu Saft und Gelee verarbeitet.

Keller.“ Der Geruch des Gärprozesses zog von unten hoch ins Haus. Der Einsatz indes lohnte sich: Die Hobbywinzer aus dem Westerwald konnten rund 30 Flaschen Weißwein aus eigener Produktion einkellern, für den eigenen Bedarf und als Geschenk an Bekannte, Freunde und Verwandte. „Alle haben Wein getrunken, auch die Jugend“, erinnert sich die Hausherrin und lacht.

Sie hat sogar eigene Etiketten für die Flaschen entworfen. Auch unter dem Tannenbaum an Heiligabend ließen sich die Eheleute das gute Tröpfchen als „Weihnachtswein“ aus eigener Lese schmecken. Seitdem, berichtet Biggi Igumanovic,



Auch in diesem Herbst fiel die Weintraubenernte bei Familie Igumanovic aus Wallmenroth üppig aus – Mutter Biggi verarbeitet die Beeren zu Gelee, Saft und ab und zu auch zu Wein.

Foto: Claudia Geimer

haben sie nur noch einmal die Trauben zu Wein verarbeitet. Zum einen sei der Aufwand groß, und zum anderen müsse auch der Zuckergehalt der Reben passen. „Vielleicht versuchen wir es im nächsten Jahr noch einmal.“

Aber auch Gelee und Saft finden reißenden Absatz. Vor allen Dingen, wenn die beiden erwachsenen Kinder, Sohn Dragan (26) und Tochter Diana (23) am Wochenende von der Arbeit beziehungsweise

vom Studium von Köln nach Hause kommen. Zurück in die Domstadt fahren beide gut versorgt, und sie nehmen gleich auch Gelee und Saft für ihre Freunde mit. „Alles sehr gesund, ohne Zusatzstoffe und nicht gespritzt.“

Die Trauben wachsen und gedeihen über einer Gartenlaube und über der Garage. Dort bekommen sie viel Sonne ab. Vater Mico ist für die Pflege verantwortlich. Ihr Mann beherrsche die Kunst des richtigen

Rückschnittes, sagt Biggi Igumanovic. Mittlerweile hat der Herr des Hauses Routine. Denn die Trauben wachsen schon seit gut 15 Jahren im heimischen Garten. Sie hätten damals, erzählt die Gattin, Ableger aus dem Urlaub bei den Schwiegereltern im ehemaligen Jugoslawien mitgebracht.

Und siehe da: Die Trauben gedeihen nicht nur unter südlicher Sonne, sondern auch im Westerwälder Klima.

ANZEIGE

SENSATIONELLE AKTION MIT SILESTONE®-ARBEITSPLATTEN

VON MITTWOCH BIS SONNTAG BIETEN WIR IHNEN DIESES HOCHWERTIGE ARBEITSPLATTENMATERIAL GRUNDSÄTZLICH ZUM 1/2 PREIS AN!

Zum 1/2 Preis!

- **KEINE KRATZER**
SILESTONE ist äußerst widerstandsfähig, sogar gegen Messerschneide
- **KEINE FLECKEN**
SILESTONE besitzt eine nicht-poröse Oberfläche, die besonders resistent gegen Flecken ist.
- **ANTIBAKTERIELL**
SILESTONE Arbeitsflächen verfügen über einen integrierten, wirksamen Hygienestruktur, der das mechanisch gefährliche Bakterien und Keime vermindert.
- **IN ÜBER 50 FARBEN** erhältlich

Sonntag KOCHSCHAU
Lassen Sie sich von den Kochkünstlern unseres Meisterkuchs verwöhnen und inspirieren!

BOSCH

Sonntags-Verkauf

ab 11.00 Uhr geöffnet
erst ab 13.00 Uhr
Beratung und Verkauf

Küchen Aktuell GmbH
Florinstr. 5
56218 Mülheim-Kärlich
Tel.: 0261 - 29177-0
www.kuechenaktuell.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 10.00 - 19.00 Uhr
Jeden Sa. 9.00 - 18.00 Uhr

KÜCHENAKTUELL
Ihr sympathischer Küchengigant

