

Heimatverein lädt zum Panhasessen

Dönekes rund ums Schlachtfest



Peter Pawliczek

Der Verein für Orts- und Heimatkunde Kirchhellen veranstaltet für seine

Mitglieder und Gäste ein Panhasessen im Waldpädagogischen Zentrum am

Ruhehorst am Dienstag, 24. Februar, um 19 Uhr. Anders als das jährliche Grünkohlessen wird es bei dieser Veranstaltung kein festes Programm geben, sagt der Vereinsvorsitzende Peter Pawliczek: „Es geht vor allem um ein gemütliches Beisammensein. Vielleicht erzählen wir ein paar Dönekes rund ums Schlachten.“ Panhas war nämlich in früheren Zeiten eine klassische Schlachtfest-Speise. weil die Speise in Westfalen aus Speck, Knochenbrühe, Schweineblut und Buchweizenmehl hergestellt wurde. Anders übrigens im Münsterland: Dort wurde nämlich aus der Brühe, die beim Wurstkochen verwendet wurde, mit viel Mehl und Gewürzen eine feste Masse gekocht, der „weiße Panhas“, gern mit Rübenkraut gegessen.