LEBEN im Paderborner Land

★★★★★
für Sie gratis!

Medienpartner der Landesgartenschau Bad Lippspringe 2017

WERBEMAGAZIN

Mai/Juni 2016 | Ausgabe 07

Garten IM FRÜHLING!

MANN OH MANN!

Spargelzeit



DELBRÜCK ERLEBEN
ORTSVORSTELLUNG

HEGGEMANNMEDIEN



Jede

Premium Kunststoffgläser

extra dünn



superentspiegelt

gehärtet

ein Preis

Fern-/ oder Lesebrille	111 €
Gleitsichtbrille	222 €

Alles inklusive

eyes + more Paderborn

Westernstraße 42
Tel.: 05251 1809037

Mo. - Fr. 10:00 - 19:00 Uhr
Sa. 10:00 - 18:00 Uhr

eyes + more Gütersloh

Berliner Straße 53
Tel.: 05241 1798314

Mo. - Fr. 10:00 - 19:00 Uhr
Sa. 10:00 - 18:00 Uhr

eyes + more Detmold

Lange Straße 57
32756 Detmold

Mo. - Fr. 10:00 - 18:30 Uhr
Sa. 10:00 - 17:00 Uhr

www.eyesandmore.com

eyes + more®

Inhaber: Uwe Herbrügger, Berliner Straße 53, 33330 Gütersloh, UST: DE 257981092, HWK: 710 610



VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

in dieser Ausgabe des Magazins „Leben im Paderborner Land“ erleben Sie unsere liebenswerte Stadt in Wort und Bild, erfahren dabei gleichzeitig sehr viel über „Delbrück – 10 Orte eine Stadt“ und über die Menschen, die hier leben, wohnen und arbeiten. So hat jeder unserer 10 Ortsteile einen ganz besonderen Reiz und viel zu bieten. Denn neben einer Vielfalt an kulturellem Leben und lebendiger Vereinstätigkeit verbindet sich hier bei uns Traditionsbewusstsein mit einer dynamischen und modernen Entwicklung unter dem Motto „Delbrück - immer besser“. Darüber hinaus genießt Delbrück weithin einen ausgezeichneten Ruf als Einkaufsstadt, insbesondere durch inhabergeführte Geschäfte und bietet als Wirtschaftsstandort allen Gewerbetreibenden ideale Entwicklungsmöglichkeiten.

Das ausgelassene Feiern von kleineren Festivitäten bis hin zu begeisternden, regionalübergreifenden Events gehört zu unserer Lebensart, schafft ein großes Stück Lebensqualität und sagt gleichzeitig viel über die Menschen in unserer Region, sagt viel über uns selbst aus. So bieten unsere Feste allen Generationen andächtige, besinnliche und freudige Momente sowie viel Abwechslung, eine ausgeprägte Erlebniswelt, pures Einkaufserleben und gleichzeitig Erholung vom Alltag. Unsere Feste sind stets geprägt von viel Spaß miteinander, Sorge füreinander und Verständnis untereinander und sind somit besondere Sympathieträger unserer Stadt. Stellvertretend sei hier der Katharinenmarkt mit über 300.000 Besuchern genannt.

Nun darf ich Sie herzlich einladen, unsere liebens- und lebenswerte Stadt auch persönlich kennen zu lernen. „Kommen, erleben und staunen Sie, denn Delbrück ist in jeder Beziehung verführerisch lebendig“.

Wir freuen uns auf Sie.

Werner Peitz
Bürgermeister der Stadt Delbrück

INHALT

HAVE FUN!



12 | DELBRÜCK ERLEBEN



38 | FIT & GESUND

IN DEN FRÜHLING



51 | SCHÜTZENFEST-SAISON 2016



62| GARTEN IM FRÜHLING

ALLES IM GRÜNEN BEREICH



66 | DIE GRILLSAISON IST ERÖFFNET

TIPPS UND LECKERE REZEPTE

70 | MANN OH MANN





VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

die Delbrücker Marketinggemeinschaft vertritt heute durch ihre rund 150 Mitglieder den Einzelhandel, die Gastronomie und Hotellerie sowie den Dienstleistungssektor und das Handwerk. In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen gern die Einkaufsstadt Delbrück präsentieren. „Hier bedient Sie der Chef noch selbst" ist in unserer Stadt, in der der Einzelhandel zu mehr als 50% inhabergeführt ist, nicht nur eine Worthülse. In einer Zeit, in der das Geld nur einmal ausgegeben werden kann und das Angebot im Internet riesig ist, wird es für die Einzelhändler in der Tat schwieriger. „In der Stadt schauen – im Internet Kaufen" ist immer öfter Realität. Unseres Erachtens erhalten Begriffe wie: Beratung, Service, Individualität und Erlebniseinkaufen eine immer größere Bedeutung.

Für den stationären Handel sprechen noch weitere Argumente: Im gleichen Maße, wie uns die Errungenschaften des Internets und der IT zu mündigen Kunden gemacht haben, werden wir durch sie auch wieder entmündigt. Käufer im Netz sind heute durchschaubar und transparent. Niemals zuvor in der Geschichte wussten die Online-Händler mehr über ihre Kunden. Und Sie werden diese Informationen nutzen. Sie müssen es, wollen sie überleben. Für den stationären Einkauf wäre diese Art des „gläsernen Kunden" undenkbar.

Delbrück hat Potenzial. Der hohe Anteil inhabergeführter Geschäfte bedeutet auch eine hohe Identifikation. Mit unseren gemeinsamen Aktivitäten, den Veranstaltungen fördern wir die Solidaritätsgemeinschaft und stärken damit den Einzelhandelsstandort. Die gute Erreichbarkeit unserer Innenstadt – für alle Verkehrsteilnehmer d.h. Auto, Fußgänger und Radfahrer – können wir da in die Waagschale werfen. Sie ist für unsere Geschäfte und Gastronomie, verknüpft mit kostenlosem Parken, ein Muss. Darüber hinaus, erhält die Aufenthaltsqualität im Rahmen des integrierten Handlungskonzeptes eine noch größere Bedeutung. Fazit: Durch die Neugestaltung der gesamten Innenstadt in den nächsten Monaten bekommt Delbrück „ein neues Kleid".

Zu den Kundenbindungselementen gehören u.a. der Delbrücker Einkaufsgutschein, das Weihnachtsgewinnspiel, sowie die hohe Beteiligung aller Mitglieder an den verkaufsoffenen Sonntagen. Delbrück ist mit seinem sehr differenzierten Angebot und den vielen inhabergeführten Fachgeschäften wie ein „großes attraktives Kaufhaus" zu sehen. Wir haben bereits heute, und künftig noch verstärkt, eine hervorragende Einkaufsatmosphäre – bereits jetzt kommen zu unseren Volks- und Stadtfesten jährlich mehr als 500.000 Besucher aus der gesamten Region. Ein besonderes Highlight ist auch in diesem Jahr wieder das Stadt- und Spargelfest am 21. und 22. Mai, mit einem neuen Konzept, zu dem ich Sie schon heute herzlich einlade!

Meinolf Päsch
1. Vorsitzender der Delbrücker Marketinggemeinschaft e.V.

PADERBORN gehört zu den **schnellsten Mobilfunk-städten** in Deutschland

- Telekom versorgt Paderborn mit schneller LTE Cat-6-Mobilfunktechnik
- Moderne Online-Dienste überall mit hohem Tempo nutzen
- Mit Hybrid-Router Mobilfunk und Festnetz kombinieren

Paderborn gehört zu den schnellsten Mobilfunk-Städten in Deutschland: Mit bis zu 300 Megabit pro Sekunde (MBit/s) können Bürgerinnen und Bürger hier mobil im Internet surfen. Möglich macht dies LTE Cat-6, die neueste Ausbaustufe der LTE-Mobilfunktechnik, die die Telekom in ausgesuchten Städten installiert. Das schnellste LTE eignet sich ideal für datenintensive Streaming- Anwendungen - wie MobileTV und das Nutzen von Cloud-Angeboten wie dem Datenaustausch mit Freunden über die MagentaCLOUD. Dazu passt auch das rasante Upload-Tempo mit bis zu 50 MBit/s – Daten, Fotos und Videos sind im Nu hochgeladen und geteilt.

Paderborn ist in punkto Mobilfunk eine unserer Visitenkarten in Deutschland", sagt Bruno Jacobfeuerborn, Geschäftsführer Technik Telekom Deutschland. „Immer mehr Menschen greifen von unterwegs auf das Internet zu – und erwarten Festnetztempo." Beim größten sozialen Netzwerk Facebook beispielsweise erzeugen die mobilen Teilnehmer mittlerweile rund 50 Prozent des Datenverkehrs – Tendenz rasant steigend.

Darüber hinaus macht der schnelle Mobilfunk moderne Dienste wie standortunabhängige Zusammenarbeit mit mobilen Office-Anwendungen und Videokonferenzen erst möglich. „LTE ist ganz klar ein Standortvorteil. Mit dem Mix aus Festnetz und schnellem Mobilfunk wie in Paderborn schaffen wir die Voraussetzung für die Digitalisierung unserer Gesellschaft", ist Jacobfeuerborn überzeugt.

SO FUNKTIONIERT LTE:

LTE steht für Long Term Evolution – die vierte Mobilfunkgeneration. Ein LTE-Standort versorgt die Bewohner im Umfeld von bis zu 10 Kilometern mit schnellem Internet. Die Telekom nutzt dafür die Funkfrequenzbänder 800, 1.800 und 2.600 Megahertz (MHz). Sie kombiniert deren Stärken, etwa die große Reichweite, die gute Verfügbarkeit in Gebäuden – und eben die hohe Übertragungsgeschwindigkeit von bis zu 300 MBit/s.

Moderne Handys, Smartphones und Tablets können LTE standardmäßig empfangen. Viele Modelle beherrschen bereits die LTE Cat-6-Technik und sind damit fit für das schnelle mobile Internet mit bis zu 300 MBit/s. Ältere Laptops und PC lassen sich per USB-Stick nachrüsten.

Außerdem bietet die Telekom einen Hybrid-Router an. Dieser bündelt beim Surfen zu Hause automatisch die Bandbreite aus Festnetz und Mobilfunk. DSL und LTE arbeiten Hand in Hand und ermöglichen auch in weniger gut versorgten Gebieten einen schnellen Zugang zum Internet. Der Router nutzt für den Datentransport zunächst die Festnetz-Leitung und holt bei Bedarf zusätzliche Bandbreite aus dem Mobilfunknetz dazu. So können Nutzer zu Hause über das LTE-Netz Spitzengeschwindigkeiten erreichen.

Wo LTE bereits verfügbar ist, zeigt die Telekom im Internet unter www.telekom.de/netzausbau. Natürlich weiß auch der Fachhändler vor Ort Bescheid. Wer sich für einen LTE- oder Hybrid-Tarif und das passende Gerät interessiert, kann sich außerdem unter der kostenlosen Rufnummer (0800) 330 1000 beraten lassen.

ÜBER DIE DEUTSCHE TELEKOM

Die Deutsche Telekom ist mit über 156 Millionen Mobilfunkkunden sowie 29 Millionen Festnetz- und rund 18 Millionen Breitbandanschlüssen eines der führenden integrierten Telekommunikationsunternehmen weltweit (Stand 31. Dezember 2015). Der Konzern bietet Produkte und Dienstleistungen aus den Bereichen Festnetz/Breitband, Mobilfunk, Internet und Internet-basiertes Fernsehen für Privatkunden sowie ICT-Lösungen für Groß- und Geschäftskunden. Die Deutsche Telekom ist in über 50 Ländern vertreten und beschäftigt weltweit rund 225.200 Mitarbeiter. Im Geschäftsjahr 2015 erzielte der Konzern einen Umsatz von 69,2 Milliarden Euro, davon wurde rund 64 Prozent außerhalb Deutschlands erwirtschaftet.

MOBILITÄT, LEBENSQUALITÄT UND SICHERHEIT – ***AUCH IM ALTER!***



Das Auto ist auch im Alter ein wichtiger Faktor für ein selbstbestimmtes Leben. Allerdings wird der Autofahreralltag mit zunehmendem Alter nicht einfacher. Vor allem das Garagentor kann zu einem schweren Hindernis werden. Ein elektrischer Garagentorantrieb hilft.

Bequemes Öffnen Ihres Garagentores mit einem Handsender, bequem und direkt aus Ihrem Fahrzeug, egal ob bei Schnee oder Regen.



Eine aktuelle Studie des Bundesministeriums für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) erläutert, was ältere Menschen mit Mobilität verbinden und was sie sich von ihrer eigenen Mobilität erhoffen.

Der Ausdruck persönlicher Autonomie, Freiheit und Unabhängigkeit waren für die Befragten Kernaspekte. Im Zusammenhang damit steht der Wunsch, möglichst lange selbständig im eigenen Zuhause zu wohnen. Zum Erhalt dieser Lebensqualität leisten technische Systeme, wie elektrische Garagentorantriebe, einen wesentlichen Beitrag.

Als Inbegriff der Mobilität und Unabhängigkeit auch im Alter sehen viele Deutsche das eigene Auto. Der wöchentliche Einkauf, das Besuchen von Verwandten oder Arztbesuche sind so bequem selbst zu bewerkstelligen. Um diese Selbständigkeit zu unterstützen und den Zugang zum Auto barriere-frei zu gestalten, bietet sich ein elektrischer Garagentorantrieb an. Dadurch muss das Tor nicht mühsam von Hand geöffnet, sondern kann bequem aus dem Auto mithilfe eines Handsenders bedient werden.

Zudem wird durch die Installation eines Garagentorantriebs die Einbruchsicherung optimiert. Hochwertige Geräte verfügen über eine Aufschiebesicherung. Diese verhindert ein Aufschieben des Tores, selbst bei Stromausfall.

Da die Umrüstung und die entsprechenden TÜV-Gutachten nicht von Laien ausgeführt werden können, sollte hier ein Profi helfen. Die Firma ConTor Manfred Eggers in Paderborn berät Sie gerne bei allen Fragen rund um die optimale Lösung für Ihr neues Garagentor und die Absicherung Ihres separatem Zuganges zur Garage und Ihrer Immobilie. Mehr Bequemlichkeit und mehr (Einbruch)-Sicherheit sind günstiger, als Sie denken.

ConTor
Manfred Eggers

ConTor - Manfred Eggers
Waldenburger Straße 1
33098 Paderborn
Telefon 0 52 51 750 841
Mail: info@contor-eggers.de

www.Die-Garagentor-Profis.de

121.000 EURO
FÜR SOZIALE ZWECKE


Foto: cpd / Sauer

Stellte 2015 121.000 Euro für soziale Zwecke zur Verfügung: Die CaritasStiftung für das Erzbistum Paderborn mit (von links) Geschäftsführer Dr. Dirk Lenschen, Vorstandssprecher Karl Jürgen Auffenberg und Vorstand Pfarrer Jürgen Hülseweh.

DIE CARITASSTIFTUNG FÜR DAS ERZBISTUM PADERBORN FÖRDERT 2015 VIELFÄLTIGE PROJEKTE UND WIRD MIT DEM GÜTESIEGEL VON TRANSPARENCY INTERNATIONAL AUSGEZEICHNET.

Paderborn. (cpd) – Insgesamt 121.000 Euro hat die CaritasStiftung für das Erzbistum Paderborn zusammen mit ihren Treuhandstiftungen im Jahr 2015 zur Förderung von sozial-caritativen Projekten zur Verfügung gestellt. Dies gab die Stiftung im Rahmen einer gemeinsamen Sitzung von Vorstand und Kuratorium bekannt. Die CaritasStiftung wurde zudem kürzlich mit dem Gütesiegel von Transparency International ausgezeichnet.

„Die CaritasStiftung und ihre Treuhandstiftungen fördern die gesamte Bandbreite der sozialen Arbeit", erklärt der Vorstandsvorsitzende der Stiftung, Karl Jürgen Auffenberg. „Angefangen von Projekten für benachteiligte Kinder und Jugendliche über die Hilfe für Menschen mit Behinderung bis hin zur Unterstützung von wohnungslosen oder straffällig gewordenen Menschen." So habe die CaritasStiftung zum Beispiel die Anschaffung von Mobiliar, Werkzeug und Saatgut für den im letzten Jahr eingeweihten Don-Bosco-Hof in Delbrück-Bentfeld unterstützt. In der vom SKM – Katholischer Verein für soziale Dienste in Paderborn betriebenen Einrichtung können straffällig gewordene junge Menschen ihre vom Gericht angeordneten Sozialstunden ableisten. Gleichzeitig bietet die Einrichtung ein Angebot für ambulant betreute ehemalige Wohnungslose.

Von den insgesamt 121.000 Euro wurden 25.000 Euro durch die Dachstiftung ausgeschüttet. Die restlichen 96.000 Euro verteilen sich auf die acht Treuhandstiftungen, die von der CaritasStiftung verwaltet werden. Die 2004 gegründete CaritasStiftung fördert caritative bzw. soziale Projekte, bei denen eine staatliche Förderung oder sonstige Finanzierungsquellen nicht oder nicht in ausreichendem Maße zur Verfügung stehen. „Daneben unterstützt und würdigt die Stiftung mit dem einmal jährlich verliehenen Pauline-von-Mallinckrodt-Preis Frauen und Männer, die sich ehrenamtlich in der Caritas engagieren", erklärt Dr. Dirk Lenschen, Geschäftsführer der Stiftung.

Die CaritasStiftung ist eine Gemeinschaftsstiftung und darauf ausgerichtet, den verschiedenen Stiftungsaktivitäten auf dem caritativen bzw. sozialen Feld im Erzbistum Paderborn ein gemeinsames Dach zu bieten. Dies bedeutet, dass sowohl Privatpersonen als auch sozial engagierte Vereine im Erzbistum Paderborn unter dem Dach der CaritasStiftung eine eigene Treuhandstiftung gründen können.

„Ein wenig stolz sind wir darauf, dass die CaritasStiftung kürzlich das Gütesiegel von Transparency International erhalten hat", sagt Lenschen. Transparency international ist eine weltweit agierende Nichtregierungsorganisation mit Sitz in Berlin, die sich in der nationalen und internationalen volks- und betriebswirtschaftlichen Korruptionsbekämpfung engagiert. Institutionen, die das Gütesiegel von Transparency international tragen dürfen, verpflichten sich zu einer breiten Transparenz gegenüber der Öffentlichkeit. So hat die CaritasStiftung auf ihrer Homepage unter anderem Informationen zur Satzung, zum Freistellungsbescheid, zum Tätigkeitsbericht sowie zur Mittelherkunft und Mittelverwendung veröffentlicht. Die Informationen sind ab sofort im Internet unter www.caritasstiftung-paderborn.de abrufbar.



AUF GEHT'S INS WASSER –

MIT DER NEUEN BADEMODE VON EVA M. WÄSCHETRÄUME

Bald ist es wieder soweit. Für viele kommt jetzt der erste Strandurlaub des Jahres. Was gibt es nach dieser nassen und kalten Zeit Schöneres, als sich im warmen Sand zu aalen und sich in die Fluten zu schwingen?! Aber wehe der Badeanzug oder der Bikini von letztem Jahr sitzt nicht mehr. Gerade wenn Frau nicht die klassischen 90-60-90 Maße hat, ist da manchmal Panik angesagt. Aber das muss nicht sein.

EVA M. Wäscheträume in Elsen bietet uns Frauen nämlich nicht nur traumhaft schöne Dessous in einer prima Passform, sondern auch wunderschöne Bademoden. Frau Helmer, die Inhaberin von Eva M. zeigte uns die neuen Kollektionen von Primadonna, Anita, Sunflair und Charmeline.

Seit 1999 gibt es das Wäschefachgeschäft EVA M. Wäscheträume in Paderborn Elsen. Das Geschäft ist bekannt für fachliche und kompetente Beratung verbunden mit hochwertigen Markenfirmen, die für Qualität und aktuellen Design stehen. Die Kunden schätzen die Spezialisierung auf große Cups, EVA M. Wäscheträume führt über 100 Größen von Cup A – L Unterbrust 65 – 120 Konfektion 36 – 52.

EIN MIT LIEBE AUSGESUCHTES SORTIMENT IST STÄNDIG VORRÄTIG.

So finden Sie die zu Ihren Körper passende Schnittform und Größe, um Ihre fraulichen Formen optimal zur Geltung zu bringen. Zum Sortiment gehören schöne Dessous funktionelle Miederwaren und je nach Saison eine große Auswahl an modischen Bademoden mit passendem Zubehör wie Pareo-Strandkleider. Bequeme Nachtwäsche, Freizeitmode oder kuschelige Bademäntel und Hausanzüge gehören ebenfalls zu Sortiment.

Kostenlose Parkplätze vor der Tür machen den Einkauf stressfreier.

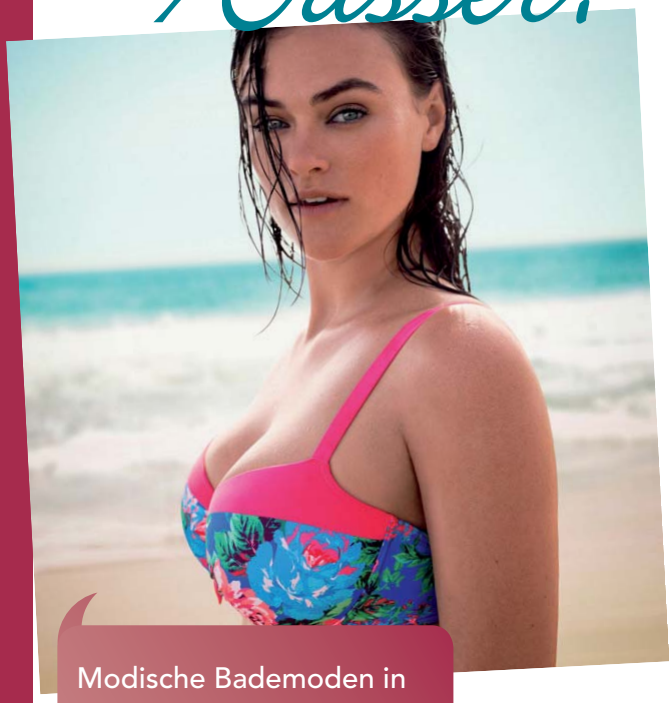
Gerne berät Sie das Team von EVA M. Wäscheträume in Elsen in der Gesselner Straße 1 und zeigt Ihnen die aktuellen Kollektionen.

Es freut sich auf Ihren Besuch
EVA M. Wäscheträume mit Team

EVA M. Wäscheträume

Auf geht's ins

Wasser!



Modische Bademoden in trendigen Farben sind DER Hingucker im Schwimmbad und am Strand.

Erleben Sie jetzt bei uns die neuesten Kollektionen!

PrimaDonna swim

Einmalig in Ihrer Nähe!

Eva M. Wäscheträume
Gesselner Straße 1
33106 Paderborn-Elsen
tel.: 0 52 54.95 33 77
fax.: 0 52 54.95 38 77
www.eva-m-waesche.de
eva-m-waesche@t-online.de

www.facebook.de/eva.m.wasche





PROFESSIONELLE RETTUNG AUS DER LUFT:

ZIVILE LUFTRETTUNG IN DEUTSCHLAND ZUVERLÄSSIG EINSATZBEREIT

Deutschland verfügt über ein flächendeckendes, professionelles Luftrettungssystem, das durch die DRF Luftrettung, die ADAC Luftrettung und die Bundespolizei mit hochmodernen Hubschraubern an 365 Tagen im Jahr, teilweise rund um die Uhr, sichergestellt wird. Ob Herzinfarkt, Schlaganfall oder Verkehrsunfall auf der Autobahn: Zusammen leisten die zivilen Luftretter in Deutschland über 100.000 Rettungseinsätze pro Jahr.

„Aufgabe der zivilen Luftrettung ist der Einsatz von Hubschraubern in der Notfallrettung sowie der Transport intensivpflichtiger Patienten zwischen Kliniken. Dazu sind alle in der Luftrettung eingesetzten Hubschrauber in Deutschland mit erfahrenen Piloten, Notärzten und Rettungsassistenten besetzt und medizintechnisch als fliegende Intensivstationen ausgestattet", erklärt Dr. Hans Jörg Eyrich, Vorstand der DRF Luftrettung. Die Organisation des Rettungsdiensts liegt in Deutschland in der Verantwortung der einzelnen Bundesländer. Dazu gehört auch die zivile Luftrettung. Die Bundeswehr ist an der zivilen Luftrettung in Deutschland seit dem Jahr 2006 nicht mehr beteiligt. Sie ist im Auftrag des Bundesverkehrsministeriums zuständig für den SAR-Dienst (Search and Rescue). Originärer Einsatzzweck des SAR-Dienstes ist die Suche und Rettung vermisster Insassen von Wasser- und Luftfahrzeugen. Der SAR-Dienst der Bundeswehr ist damit nicht zu verwechseln mit der zivilen Luftrettung in Deutschland.





ALLIANZ GENERALVERTRETUNG ALEXANDER RESSEL:
Ihr Versicherungsexperte in Elsen

Seit mittlerweile 20 Jahren ist Allianz Ressel Ihr verlässlicher Ansprechpartner der Allianz-Versicherung in Elsen. Am 30. April verabschiedete sich Roland Ressel nun nach 30 Jahren bei der Allianz in den Ruhestand. Doch das Büro und die sich darin befindende Allianz Generalvertretung seines Sohnes Alexander Ressel, mit dem sich Roland Ressel 10 Jahre lang als Geschäftspartner die Räumlichkeiten in der Sander Straße 18 in Elsen teilte, bleiben weiterhin bestehen. Zudem wurde die gesamte Mitarbeiterschaft des Büros von Alexander Ressel übernommen. Somit können die vielen zufriedenen Kunden auch in Zukunft auf die Allianz Generalvertretung von Alexander Ressel, der schon seit insgesamt 15 Jahren für die Allianz tätig ist, als gewohnt verlässlichen, kompetenten und freundlichen Ansprechpartner für die unterschiedlichsten Versicherungsmöglichkeiten und –anliegen zählen.

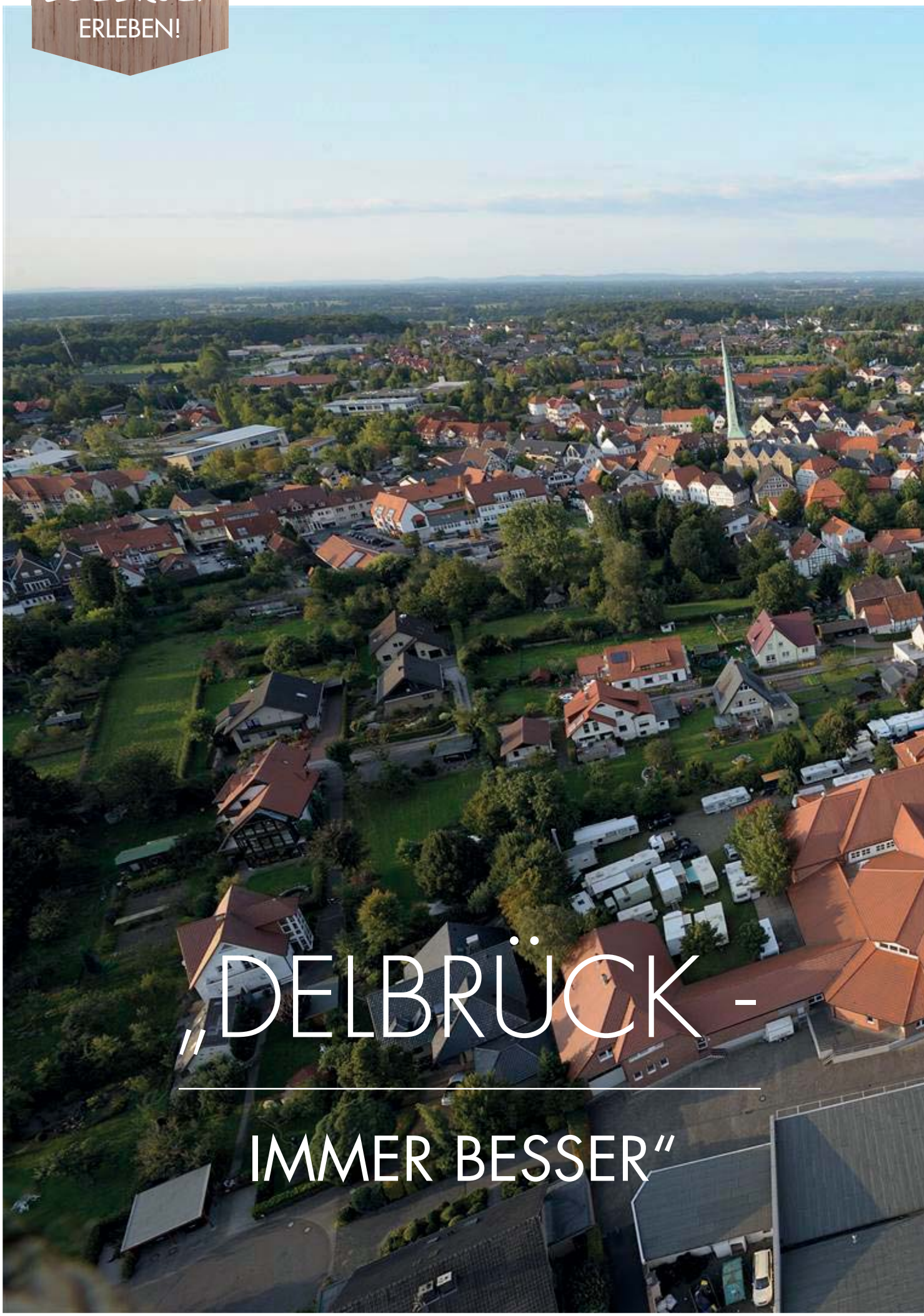


Bei der Wahl der für Sie richtigen und wichtigen Versicherungen sollten Sie auch einen Blick auf die Pflegezusatzversicherung werfen. Immer mehr Menschen sorgen heutzutage schon sehr früh für das Alter vor. Sie möchten später ihren Kindern nicht zur Last fallen und entscheiden sich so unter anderem auch für eine Pflegezusatzversicherung der Allianz, die dazu dient, die Versorgungslücke zu schließen, welche die gesetzliche Pflegeversicherung hinterlässt. Schließlich deckt diese zumeist nicht die kompletten Kosten für die jeweilige Pflege ab. Die Kostendifferenz müssen letzten Endes die entsprechenden Angehörigen der pflegebedürftigen Person tragen, was ziemlich belastend sein kann. Um diese Situation erst gar nicht entstehen zu lassen, bietet die Allianz Generalvertretung Alexander Ressel die beiden Pflegezusatzversicherungen PflegetagegeldBest und PflegeBahr an.

Beide Versicherungen umfassen sowohl eine zuverlässige, lebenslange Absicherung für alle Pflegestufen (0-III) als auch hohe Leistungen im Falle einer Demenz. Ein großer Vorteil von PflegetagegeldBest und PflegeBahr ist die Möglichkeit der ganz individuellen Gestaltung des Versicherungsumfangs: Sie können mit den günstigen, monatlichen Beiträgen für die Pflegezusatzversicherungen der Allianz je nach Wunsch die in der gesetzlichen Pflege bestehende Versorgungslücke nur verringern oder auch komplett schließen. Zudem umfasst PflegetagegeldBest im Pflegefall auch eine persönliche Beratung für Zuhause, während PflegeBahr zusätzlich die Möglichkeit einer staatlichen Förderung enthält.

Finanzielle Sicherheit im Pflegefall ist heutzutage eine Frage der richtigen Planung und Beratung. Alexander Ressel und seine Mitarbeiter bei Allianz Ressel in der Sander Straße 18 in Elsen beraten Sie gerne im persönlichen Gespräch dazu, welche der günstigen und leistungsstarken Pflegeversicherungen der Allianz für Ihre Wünsche und Ansprüche am besten geeignet ist.





„DELBRÜCK - IMMER BESSER“





GESCHICHTE – STADT DELBRÜCK

Archäologische Funde lassen vermuten, dass sich bereits vor 3000 Jahren Menschen im Delbrücker Land aufgehalten haben. Delbrück selbst wurde zwischen 1219 bis 1238 erstmals von einem Abt urkundlich erwähnt. Die Schreibweise mit dem Grundwort Brugge für Brücke wie Dellebruggen oder Delbrugge wechselte im Laufe der Jahrhunderte. Delbrück kann übersetzt werden mit Dielenbrücke. Sie war Bestandteil des alten Amtswappens. 1802 wurde das Fürstbistum Paderborn dem Königreich Preußen zugesprochen und Delbrück verlor die genossenschaftliche Selbstverwaltung. 1807 fiel das Land an Napoleon, war Teil des Königreiches Westfalen und Delbrück als Kanton in sechs Kommunen aufgeteilt. 1813 kam es wieder zu Preußen, 1815 erfolgte die Gründung der Provinz Westfalen und Delbrück wurde Sitz einer Amtsverwaltung.

Die Stadt Delbrück mit ihren zehn Ortsteilen, wie wir sie heute kennen, entstand 1975 im Zuge der kommunalen Neugliederung aus dem ehemaligen Amt Delbrück mit seinen Gemeinden Delbrück, Hagen, Ostenland, Westenholz und Westerloh (also den heutigen Ortsteilen Lippling, Schöning, Steinhorst) sowie den Lippegemeinden Anreppen, Bentfeld und Boke.

Über Jahrhunderte war die Einzelhofstruktur typisch für das hauptsächlich ländliche Gebiet. Inzwischen präsentiert sich die Region mit ihrer vielfältigen Wohn-, Dienstleistungs-, Gewerbe- und Industriestruktur sehr viel facettenreicher. Delbrück überzeugt mit dem Potential eines modernen Mittelzentrums. Trotz einer überaus rasanten städtebaulichen Entwicklung hat Delbrück seinen kleinstädtischen, durch Tradition und Vielfalt geprägten, Charakter bewahren können.





QUALITÄTSKÜCHEN mit perfekter Planung



Sie spielen mit dem Gedanken, sich eine neue Küche anzuschaffen? Dann ist ZeDe Küchen Ihr erstklassiger, kompetenter Ansprechpartner in Delbrück. Seit dem 11. März haben die Küchenexperten von ZeDe Küchen ihr Geschäft in dem lichtdurchfluteten Glasgebäude des früheren Autohauses Schniedertüns in der Boker Straße 8 in Delbrück, und schon jetzt sind zahlreiche Kunden überglücklich mit ihrer neuen Küche von ZeDe.

QUALITÄT STATT QUANTITÄT IST DAS MOTTO BEI ZEDE KÜCHEN.

Das Delbrücker Unternehmen legt in seiner geräumigen Ausstellung Wert darauf, qualitativ hervorragende Küchen mit dem gewissen Etwas zu präsentieren, denn kreatives Küchendesign, praktische Funktionalität und individuelle Gestaltungsmöglichkeiten liegen dem innovativen Team um Andre Willers, Theo Zeyen, Dirk Konerding, Robert Kösters und Anna Zeyen sehr am Herzen. Ob farblich nach individuellen Wünschen gestaltete Küchen der Firma Rotpunkt, Massivholzküchen aus Eiche mit Eisengriffen, klassische Landhausküchen oder moderne, hochwertige Keramikküchen – das exklusive Küchenangebot von ZeDe Küchen lässt keine Wünsche offen.

Der Kauf einer Küche ist eine langfristige Anschaffung, die Ihnen sowohl in naher als auch in ferner Zukunft zusagen muss. Sie soll Ihnen nicht nur als Ort zum Kochen und Essen, sondern auch gemeinsam mit Ihrem Wohnzimmer als Mittelpunkt Ihrer Wohnung dienen. Damit diese Vorstellung Wirklichkeit wird, nimmt sich das professionelle, freundliche Team von ZeDe Küchen ganz unabhängig von Budget und Grundriss gerne viel Zeit für eine ausführliche, gut durchdachte Planung Ihrer ganz persönlichen Küche.

Maximale Funktionalität, hochwertige Materialien, grenzenlose Kreativität und einfallsreiches, schickes Design zu einem erstklassigen Preis-Leistungsverhältnis - von all diesen Vorteilen profitieren Sie bei ZeDe Küchen. Wenn auch Sie beim Kauf Ihrer neuen Küche nicht auf diese Vorteile verzichten wollen, freut sich das leidenschaftlich arbeitende Team von ZeDe Küchen bereits darauf, mit Ihnen gemeinsam Ihre Traumküche zu planen.

ZeDe
KÜCHEN
DELBRÜCK (ehemals Autohaus Schniedertüns)
Wo hört die Küche auf? Wo fängt der Wohnraum an?
KOCHEN • WOHNEN • LEBEN
Höchste QUALITÄT Tiefste PREISE
Dunstabzug versenkt
Dunstabzug geöffnet
Entdecken Sie die Vielfalt und Gestaltungsmöglichkeiten unserer aktuellen Küchenkollektion. Ob Designküchen, Küchen im Materialmix, moderne Klassiker oder Küchen im modernem Landhaus-Look – bei uns finden Sie bestimmt Ihren Favoriten.
Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr. 10 bis 19 Uhr
Samstag 10 bis 14 Uhr
Kaunitz
DELBRÜCK
Hövelhof
Westenholz
B 64
B 64
Wiedenbrück
Salzkotten
Paderborn
HERZLICH WILLKOMMEN
ZeDe Einrichtungs-GmbH
info@zede-kuechen.de www.zede-kuechen.de
Boker Str. 8 - 33129 Delbrück
Tel.: 0 52 50 / 99 52 98-2 Fax: 0 52 50 / 99 52 98-3







LAGE

Die Stadt liegt 30 Kilometer südlich von Bielefeld im Mittelpunkt der nahe gelegenen Städte Paderborn, Gütersloh und Lippstadt. Die verkehrsgünstigen Autobahnanbindungen über die Bundesstraße 64 und die unmittelbare Nähe zum Regionalflughafen Paderborn/Lippstadt bieten ideale Voraussetzungen für den leistungsstarken Wirtschaftsstandort. Davon profitieren bereits viele Unternehmen und Betriebe in den Industrie- und Gewerbegebieten.

Als wichtige Einkaufsstadt übernimmt Delbrück überregionale Versorgungsfunktionen für sein Umland. Absoluter Pluspunkt im Vergleich zu den Oberzentren ist der autarke, überwiegend inhabergeführte Einzelhandel. Die freundliche Kompetenz und eine große Branchenvielfalt sind bei der Kundschaft sehr beliebt.





Das Gärtnerteam der Landgärtnerei Sporkmann im Herzen von Ostenland stellt sich vor: v.l. Daniel Heimann, Josefine Lang, Johannes Sporkmann, Ulrike Berhorst, Erwin Peterburs, Gisela Austenfeld, Ramona Beer

LANDGÄRTNEREI SPORKMANN:

Blumen so weit das Auge reicht: Schon seit 1920 ist die beliebte und bekannte Landgärtnerei Sporkmann im Delbrücker Stadtteil Ostenland im Dienste ihrer Kunden tätig. Auf insgesamt 10.000 qm Gewächshausfläche und riesigen 2 ha Freilandfläche produziert die Traditionsgärtnerei, in der Familienmitglieder der Familie Sporkmann aus der dritten und vierten Generation mitarbeiten, Schnittblumen und Topfpflanzen für die ganze Region Delbrück und das Paderborner Land.

Ihre riesige Auswahl an frischen Blumen bietet die Landgärtnerei Sporkmann in ihrem Stammsitz in Ostenland (Osterloher Straße 84), in ihren Filialen in Hövelhof (Bielefelder Straße 38) und Paderborn-Dahl (Am Stadtberg 9) sowie regelmäßig auch auf den Wochenmärkten in Paderborn und Schloß Neuhaus an.

Jährlich wachsen in der Gärtnerei Sporkmann tausende und abertausende Blumen und Pflanzen für die Region. Hier erhalten Sie einen Überblick über die unglaubliche Menge an Blumen, die die Gärtnerei Sporkmann das ganze Jahr über anbietet:

10 Tonnen Speise- und Zierkürbisse
500.000 Tulpen · 100.000 Chrysanthemen
80.000 Hornveilchen · 60.000 Eisbegonien
60.000 Geranien · 60.000 Primeln
60.000 Sommerastern · 50.000 Stiefmütterchen
40.000 Sonnenblumen · 40.000 Zinnien
30.000 Bartnelken · 30.000 Dahlien
20.000 Sanvitalia · 20.000 Tagetes
20.000 Weihnachtssterne · 10.000 Alpenveilchen
10.000 Bellis · 10.000 Fleißige Lieschen
10.000 Fuchsien · 10.000 Gemüsejungpflanzen
10.000 Löwenmäulchen · 10.000 Osterglockentöpfe
10.000 Ranunkeln · 8.000 Glockenblumen
8.000 Kap-Margeriten · 8.000 Schneeflöckchen
5.000 Erdbeerpflanzen · 5.000 Gazanien
5.000 Geranien · 5.000 Steinkraut
5.000 Tomatenpflanzen · 5.000 Vanilleblumen
5.000 Vergissmeinnicht · 4.000 Knollenbegonien
3.500 Hortensien · 3.000 Gurkenpflanzen
1.000 Zucchinipflanzen

RIESIGE BLUMENAUSWAHL, UNERREICHTER SERVICE

Alle Pflanzen wachsen nach alter Gärtnertradition langsam und umweltschonend ohne den Einsatz von Wachstumsbeschleunigern heran. Dafür steht Johannes Sporkmann, Gärtnermeister seit 40 Jahren und Betriebsinhaber in der 3. Generation, mit seinem Namen. Alle Artikel sind direkt bei der Gärtnerei oder den genannten Filialen zu Erzeugerpreisen erhältlich.

Bei Floristikdienstleistungen für jeden Anlass zeigen die Floristenteams der Sporkmann-Filialen und des Gartencenters in Ostenland ihr ganzes Können. Die insgesamt 20 Mitarbeiter, darunter fünf Azubis und drei Familienmitglieder der Familie Sporkmann, sind stets mit Leidenschaft bei der Sache und fertigen wunderschöne Kreationen von topmodernen Arrangements bis hin zu ganz traditionellen Zusammenstellungen. Die kreativen Dekorationen der Floristenteams sind ebenso beliebt wie der zuverlässige und schnelle Blumen-Lieferservice der Landgärtnerei Sporkmann. Zudem besteht die Möglichkeit, die Sporkmann-Blumen über Fleurop und Euroflorist in die ganze Welt zu verschicken.

Überzeugen Sie sich selbst von der riesigen Blumenauswahl und dem hervorragenden Service der Landgärtnerei Sporkmann. Johannes Sporkmann und sein Floristikteam freuen sich bereits auf Sie.

Landgärtnerei
SPORKMANN
Delbrück-Ostenland
- Seit 1920
Ortsmitte, direkt neben der Kirche

Ostenloher Str. 84 · 33129 Delbrück
Telefon: 05250 53209 · www.sporkmann.de





SEHENSWÜRDIGKEITEN

Tradition und Moderne, Natur und Kultur, all das und noch vieles mehr finden Sie in der Region zwischen Lippe und Ems.
Lassen Sie sich im „Gastlichen Dorf" Sudhagen in historischen Fachwerkhäusern bewirten oder besuchen Sie mit Kind und Kegel den privaten Tierpark Nadermann in Schöning.

Meisterbetrieb



SANITÄR
HEIZUNG
SOLARTECHNIK

Appelbaum Sanitär, Heizung GmbH





Moderne Badsanierung
Wohlfühlbäder
Wohnbadoase

Johannes Appelbaum
Wirkshof 14
33129 Delbrueck-Bentfeld

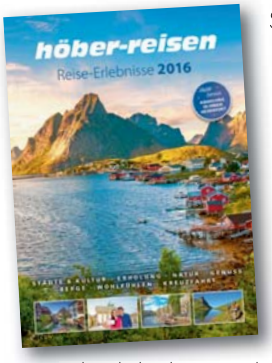
Tel.: 05250/930378
Fax: 05250/930379
Mobil: 0170-3899918

eMail: info@johannes-appelbaum.de
Internet: www.johannes-appelbaum.de

In Delbrück-Anreppen legten die Römer am Lippeufer für ihre Angriffskriege gegen die Germanen im 1. Jahrhundert n. Chr. ein Legionslager für rd. 6.000 Soldaten (eine Legion) und Hilfstruppen an. Historisch Interessierte finden dort wertvolle Informationen.

Naturliebhaber haben Gelegenheit, die Pflanzen- und Tierwelt in dem größten, künstlich angelegten Biotop dieser Art in Nordrhein-Westfalen, dem Steinhorster Becken, mit der gebotenen Rücksichtnahme zu beobachten.

Über 50 Jahre Erfahrung im Dienste der Mobilität



Seit Heinrich Höber, der Vater des jetzigen Firmeninhabers Eberhard Höber, 1963 den Omnibusbetrieb in Lippling gegründet hat, ist "Höber-Reisen" zu einem fortschrittlichen Reiseunternehmen herangewachsen. Aus anfänglich einem Bulli für den Berufsverkehr entwickelte sich eine Fahrzeugflotte von 20 modernen Bussen und 2 Bullis mit einer Kapazität von 985 Sitzplätzen. Während sechs komfortable Fernreisebusse im nationalen und internationalen Reiseverkehr zum Einsatz kommen, sind die weiteren Busse im öffentlichen Personennahverkehr der Deutschen Bahn, Veolia und GO.ON im Einsatz.

"Höber-Reisen" hat sich auf Urlaubsreisen, ausgetüftelte und servicefreundliche Städtereisen, Rund- und Studienreisen, Tagesfahrten und nicht zuletzt auf Vereinsreisen spezialisiert. Neben einer kundenfreundlichen Reiseorganisation und Betreuung stehen für besondere Aktivitäten Spezialanhänger zur Verfügung, in denen zusätzliches Gepäck, Surfbretter und andere Ausrüstungen transportiert werden können.

Sicherheit steht bei Hardy Höber und seinen 25 Mitarbeitern an erster Stelle. Neben der alle drei Monate stattfindenden Sicherheitsprüfung durch die DEKRA-Organisation, werden in der eigenen Werkstatt an der Westerwieher Straße in Lippling die Fahrzeuge technisch und optisch perfekt gepflegt und gewartet. Ein regelmäßiges Fahrsicherheitstraining sowie Weiterbildungen für die Omnibusfahrer und Büropersonal gehören zum Fortbildungsstandard - denn Reisen ist Vertrauenssache.

Bei einer Kapazität von 985 Sitzplätzen und einer modernen Fahrzeugflotte von 8 bis 58 Sitzplätzen findet jede Gruppe bei uns den richtigen Bus.



Kleiner Auszug aus dem aktuellen Reisekatalog

9 Tage Große Schottland-Rundreise

vom 17. - 25.05. und 31.07. - 08.08.2016
inkl. Busfahrt, Fährüberfahrten, Halbpension und Führungen
Preis: DZ ab 1.099,– Euro / EZ + 299,– Euro

4 Tage Traumh. Seenlandschaft Oberbayerns

vom 09. - 12.06. und 04. - 07. 08. 2016
inkl. Busfahrt, 3x HP, Reiseleitung Tegernsee u. Schliersee,
1x Schifffahrt, Preis: DZ ab 355,– Euro / EZ + 89,– Euro

7 Tage Normandie & Bretagne

vom 30.05. - 05.06. und 12. - 18.09.2016
inkl. Busfahrt, 6 x HP, attraktives Ausflugsprogramm mit Führungen
Preis: DZ ab 689,– Euro / EZ + 175,– Euro

Höber-Reisen · Westerwieher Str. 11 · D-33129 Delbrück-Lippling · Telefon: 05250-9862-0 · info@hoeber-reisen.de · www.hoeber-reisen.de



RAIFFEISEN CENTRALE: UNIVERSELLES ANGEBOT RUND UM HAUS, TIER UND GARTEN

In der Raiffeisen Centrale in der Lipplinger Straße 7 mitten in Delbrück finden Sie alle Artikel rund um Haus, Tier und Garten. Hier können Sie sich pünktlich zur Gartensaison mit Qualitätsgartengeräten, Blumenerde, Dünger und Pflanzenschutz eindecken. Aber auch für Reitsportbegeisterte bietet die Raiffeisen Centrale Delbrücker Land eine erstklassige Abteilung, in der sämtliches Zubehör für Pferd und Reiter zu finden ist. Auch Futter und die unterschiedlichsten Artikel für alle Heimtiere, Zubehör für die Landwirtschaft sowie Arbeits- und Freizeitbekleidung zählen zu dem facettenreichen Sortiment des Delbrücker Geschäftes.

Außerdem gibt es auf einer eigenen 250 qm großen Etage eine große Auswahl an Deko-Artikeln für Haus und Garten. Lassen Sie sich von den freundlichen Mitarbeitern in der Raiffeisen Centrale kompetent beraten und schauen Sie sich in Ruhe um; Sie werden bestimmt das Passende für sich finden, denn die Raiffeisen Centrale ist ein universeller Markt für die vielfältigsten Einkaufswünsche.

Raiffeisen-Centrale Delbrücker Land eG
Lipplinger Straße 7 | 33129 Delbrück
Tel.: 05250 / 99769-0 | Fax: 05250 / 99769-26
E-Mail: raiffeisen.delbrueck@t-online.de
www.raiffeisenmarkt-delbrueck.de









SEHENSWÜRDIGKEITEN





Wer Reiten, Kanu fahren, Segeln, Swin-Golf oder Tennis spielen will, kommt in Delbrück ebenfalls auf seine Kosten.

Besonders sehenswert präsentiert sich der Delbrücker Kirchplatz. Rund um die kath. Pfarrkirche St. Johannes Baptist, deren schiefer Kirchturm schon von weitem zu sehen ist, findet sich ein einzigartiges Ensemble historischer Fachwerkhäuser. Bereits um 1180 wurde mit der Errichtung eines Steinbaues für die Kirche begonnen.

Ein Zwischenstopp über Nacht in den Familienhotels oder im Heuhotel lohnt sich auf jeden Fall.

Die Gastronomie lädt mit ortstypischen Gaumenfreuden zum Schlemmen und Verweilen ein.

„DELBRÜCK – IMMER BESSER“

BRAUTMEIER SPARGELKULTUREN:

REGIONALER SPARGEL AUS BESTER HAND

Die Spargelzeit hat begonnen – nicht nur für die vielen Liebhaber des weißen Stangengemüses, bei denen der Spargel auf dem Herd landet, sondern auch für Spargelanbauer wie den Betrieb Brautmeier Spargelkulturen aus Delbrück.
Der Spargelanbau von Brautmeier Spargelkulturen hat große Tradition. Der Betrieb besteht schon seit 1964. Damals fingen Hans und Ruth Brautmeier, die Eltern des heutigen Inhabers Hans-Josef Brautmeier, zunächst mit dem Anbau von Erdbeeren an, bevor sie mit dem ersten Anbau von Spargel in Delbrück sozusagen Pionierarbeit leisteten. Hans-Josef Brautmeier übernahm den Betrieb dann im Jahr 1979. Er führt ihn heute gemeinsam mit seiner Frau Brigitte und auch sein Sohn Christoph steht schon in den Startlöchern. Er möchte das Unternehmen mittelfristig von seinem Vater übernehmen und das Unternehmen somit in die dritte Familiengeneration führen. Der Betrieb von Hans-Josef Brautmeier ist inklusive Anbauflächen 66 ha groß, zur Spargelsaison beschäftigt er 60 Mitarbeiter.
Neben Spargel werden seit 2014 auf den Feldern auch Kartoffeln angebaut. Da die Nachfrage nach regionalen Produkten immer weiter steigt, baut Hans-Josef Brautmeier seit diesem Jahr auch Süßkartoffeln, neun andere, exotische Kartoffelsorten sowie Speisekürbisse an. Spezielle Kühllager für die Kartoffeln sorgen übrigens dafür, dass die Brautmeier-Kartoffeln nicht mit keimhemmenden Mitteln behandelt werden müssen und auch beim schonenden Anbau des Spargels direkt aus der Region Delbrück können Sie Brautmeier Spargelkulturen vertrauen.
Spargel ist nicht nur eine Vitaminbombe, die die Vitamine A, B1, B2 und C enthält, sondern auch sehr schmackhaft und kalorienarm. Doch wie verläuft überhaupt der Anbau des beliebten Stangengemüses bei Brautmeier Spargelkulturen? Zunächst stehen einmal gepflanzte Spargelkulturen insgesamt 10 Jahre lang. Erst im dritten Jahr nach dem Pflanzen des Spargels wird er zum ersten Mal geerntet. Ab dann findet die Ernte auch in jedem Jahr statt. Die Spargelsaison läuft jedes Jahr von Mitte April bis Ende Juni. Dies liegt daran, dass der durch das Stechen extrem unter Stress gesetzten Spargelpflanze ab Ende Juni wieder bis zum nächsten Frühjahr Zeit gegeben werden muss, sich zu erholen und Nährstoffe zu sammeln, bevor die Ernte aufs Neue beginnen kann.



Der Spargel bei Brautmeier wird übrigens nach zwölf verschiedenen Faktoren wie zum Beispiel Farbe (weiß und violett), Stangenstärke und Krümmung sortiert. Alle zwölf verschiedenen Sortierungen des Brautmeier-Spargels gibt es nur beim Erzeuger selbst und das noch dazu zu sehr fairen Preisen. Es lohnt sich also durchaus, Brautmeier Spargelkulturen Am Bauhof 1 in Delbrück den einen oder anderen Besuch abzustatten und sich die verschiedenen Spargelsortierungen einmal direkt im Hofladen des Erzeugers anzusehen. Außerdem können Sie den leckeren, frischen Spargel von Brautmeier auch an zwei Verkaufsstellen in Paderborn, einer in Büren, einer in Verl, im Einzel- sowie im Großhandel bekommen. Brautmeier Spargelkulturen bietet Ihnen regionalen Spargel aus bester, vertrauensvoller Hand. Ob als Suppengemüse, in Aufläufen oder Salaten, ob gekocht oder gedünstet - Hans-Josef Brautmeier wünscht Ihnen guten Appetit bei den vielen kreativen Spargelgerichten in dieser Spargelsaison.

Brautmeier

Brautmeier Spargelkulturen
Am Bauhof 1 · 33129 Delbrück
Telefon: 05250/ 9766-0
E-Mail:spargel@brautmeier.de · Internet: www.brautmeier.de

EIN ***HERZ*** FÜR TIERE

Der Tod eines geliebten Tieres ist für jeden Besitzer ein schmerzhafter Verlust. Einen friedlichen Ort für Trauer und für einen würdevollen Abschied hat Birgit Bartsch in Delbrück geschaffen. Der Tierfriedhof Delbrück existiert bereits im zwölften Jahr und ist für viele liebgewonnene Tiere zur letzten Ruhestätte geworden.



Birgit Bartsch schätzt den ehrlichen und offenen Kontakt zu den Menschen, die ihr ihre verstorbenen Tiere anvertrauen. So kümmert sie sich um alles. Sie holt die Tiere ab, kümmert sich um die Überführung, um die Einäscherung oder um die Beisetzung. Und sie ist gerne Gesprächspartnerin. Das alles tut sie an sieben Tagen in der Woche mit viel Herz und offenen Ohren für die Bedürfnisse der Tierbesitzer.

Das verstorbene Tier kann direkt auf dem Friedhof beigesetzt werden, auch für eine Urnenbeisetzung gibt es verschiedene Möglichkeiten. In einem Rosenbeet, auf einer Streublumenwiese oder im sogenannten Friedwald. Immer wird ein Ort für Besinnung und Trauer geschaffen und dem Tier eine würdevolle Ruhestätte geschenkt. Liebevoll gestaltete Namensschilder erinnern an den einst treuen Weggefährten. Selbstverständlich kann die Urne auch mit nach Hause genommen werden.



Sprechen Sie gerne auch frühzeitig mit Frau Bartsch und lassen Sie sich beraten, dann sind Sie im Fall der Fälle nicht allein.

TIERFRIEDHOF-DELBRÜCK

Birgit Bartsch
Jüdendamm 19 · 33129 Delbrück
Tel 05250 930610 · Mobil 0170 9982005
www.tierfriedhof-delbrueck.de
info@tierfriedhof-delbrueck.de

Sprechzeiten: Montag – Sonntag 8.00 bis 21.00 Uhr



RADLERPARADIES

Gute Laune und Luft in den Reifen, mehr brauchen Sie nicht, wenn Sie sich zu einer Radtour im Delbrücker Land aufmachen. Wie weit Sie fahren wollen, ist Ihnen überlassen, denn insgesamt stehen Ihnen über 500 km asphaltierte Rad- und Wirtschaftswege zur Verfügung.

Jeder Ortsteil hat seinen eigenen Rundweg mit Streckenlängen von 10 bis 25 km. Drei Radrundwege verbinden mehrere Ortsteile und Sehenswürdigkeiten miteinander:

Die Spargelroute führt auf 33 Kilometern entlang der Spargelfelder des Delbrücker Landes und natürlich auch vorbei an den Spargelanbaubetrieben mit ihren Hofläden.

VERKAUFSOFFENER SONNTAG
AM 22. MAI 2016 AB 10.00 UHR

Seit mehreren Jahren, immer gleichzeitig mit dem Frühlingsfest, dem Stadt- und Spargelfest und dem Katharinenmarkt, lädt der Straußenhof Daniel zum verkaufsoffenen Sonntag ein. Es finden ab 11.00 Uhr stündlich kostenlose Führungen statt, bei denen Sie sowohl die Elterntiere als auch die Straußenküken zu sehen bekommen.

Für das leibliche Wohl der Gäste wird mit gegrilltem Straußensteak und Kuchen aus Straußeneiern bestens gesorgt.
Im Hofladen können Sie sich mit Straußenfleisch oder Straußenwurst eindecken. Auch gibt es Nudeln und Likör mit Straußeneiern. Die Federn des Straußes werden zu Staubwedeln verarbeitet und aus dem Straußenleder werden Handtaschen hergestellt. Die leeren Eierschalen des Straußeneis können ebenso gekauft werden wie Lampen aus diesen.



Ausserdem werden noch weitere Aussteller das Programm abrunden:
Lassen Sie sich überraschen.

Seit 1992
Gesunde Delikatessen vom Strauß!
Straussenhof Daniel
Besuchen Sie unseren Straußenhof am
22.05.16 ab 10.00 Uhr
zum verkaufsoffenen Sonntag mit kostenlosen Besichtigungen
Ein Markt mit altem Handwerk für Jung und Alt!
Im Hofladen:
• Straußenfleisch • Straußenwurst • Nudeln • Likör • Bonbons • Leder • Dekoeier • Hundeleckerchen.
Für das leibliche Wohl wird bestens gesorgt.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihre Fam. Daniel
www. Straussenhof-Daniel.de
Spechtweg 14 · Zwischen Windrädern + B64
Westenholz · Tel. 0 52 44 / 73 10



Westfälische Spezialitäten

Essen, Trinken und Klönen im CAFÉ BRINKMEIER

Das Café Brinkmeier, eines der größten, echten Bauernhof-Cafés und Restaurants im Paderborner Land, liegt in der wunderschönen Idylle des Naturschutzgebietes Steinhorster Becken. Sowohl der Emsradweg als auch die Paderborner Land-Route verlaufen entlang des Cafés. Nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter lädt das beliebte Café Brinkmeier somit regelmäßig Wanderer, Radfahrer, aber auch Auto-Ausflügler zur Kräftigung bei Kaffee und Kuchen, hochwertigen Buffets und vielen leckeren, warmen Speisen ein. Das gemütliche Café und Restaurant, das dieses Jahr im April seit 10 Jahren besteht, bietet mit 30 Sitzplätzen im Parterre und 45 Sitzplätzen auf der Galerie reichlich Platz für viele Gäste. Zusätzlich lädt das Restaurant mit einem abgetrennten Raum, welcher noch einmal 45 Plätze umfasst, zu Feierlichkeiten aller Art ein.

Das Café Brinkmeier ist nicht nur Café, sondern auch Restaurant und bietet täglich durchgehend sehr schmackhafte, warme Küche. Unter anderem dürfen die hungrigen Gäste deftige Speisen wie gebratene Blut- und Leberwurst, typisch westfälischen Pickert, Flammkuchen, verschiedene Bratkartoffelgerichte sowie hochwertige Fleischspezialitäten genießen. Für die Kuchen- und Tortenliebhaber steht in dem 250-Jahre alten Fachwerkhaus ein variierendes Tortenangebot von etwa 30 verschiedenen, im Hause Brinkmeier selbst zubereiteten Torten auf dem Speiseplan. Klassiker wie Apfelstreuselkuchen oder Schwarzwälder-Kirsch-Torte sind immer mit dabei und werden von leckeren, besonderen Kreationen wie zum Beispiel Stachelbeerbaisee, Mango-Joghurt- oder auch Heidelbeer-Cappuccino-Torte ergänzt.

Sehr beliebt bei den vielen zufriedenen Gästen des Cafés und Restaurants Brinkmeier ist auch der Frühstücksbrunch, welcher immer am Sonntagmorgen ab 9:00 Uhr angeboten wird. Hier servieren die sympathischen und freundlichen Bedienungen je nach Geschmack Antipasti, Tomate-Mozzarella-Platten, Käsespezialitäten, Müsli und noch viel mehr. Ein weiteres kulinarisches Highlight an jedem Sonntag ist auch der klassische Sonntagsbraten, der im Café Brinkmeier nach wie vor mit viel Liebe und Tradition zubereitet wird. Darüber hinaus bietet auch das rustikale Abendbrot seinen Reiz, bei dem sich die Gäste unter anderem an verschiedenen Hausmacher-Wurstsorten und Schinken aus der hauseigenen Produktion erfreuen dürfen.
Sobald die Sonne herauskommt und die Temperaturen im Frühjahr stetig steigen, ist der gemütliche Biergarten des Café Brinkmeier in der gesamten Sommerzeit ein Ort, an dem man es sich gut gehen lassen kann. 150 Gäste finden dort Platz und können viele entspannte Stunden bis hinein in die lauen Sommerabende bei frisch gezapftem Weizenbier und schmackhaftem Grillfleisch aus der Grillhütte verbringen. Auch eine umfangreiche Eiskarte mit vielen leckeren Eissorten darf im Sommer natürlich nicht fehlen.

Zur Winterzeit stehen spezielle Buffetabende von leckeren Grünkohlbuffets über schmackhaftes Wildbuffet und typisch westfälisches Buffet bis hin zu einem speziellen, vorweihnachtlichem Buffet auf der abwechslungsreichen Speisekarte.

Egal ob Familienausflug, Wander- und Radausflüge, Feierlichkeiten oder Betriebsausflug - lassen Sie es sich gut gehen: Speisen und trinken Sie im stimmungsvollen, rustikalen Ambiente eines echten Bauernhauses bei Café Brinkmeier in der Neubrückstraße 19 in Delbrück.



Das rustikal-gemütliche Bauernhof-Café direkt am Steinhorster Becken!

Café Brinkmeier: Täglich geöffnet
Im Sommer: Montag-Samstag 11:00-22:00 Uhr
Im Winter: Montag- Samstag 14:00-18:30 Uhr
Sonntags im Sommer und Winter immer ab 9:00 Uhr Brunch

Café Brinkmeier
Neubrückstraße 19 | 33129 Delbrück-Steinhorst
Telefon 05294 932750 | Fax 05294 932751
info@cafe-brinkmeier.de | www.cafe-brinkmeier.de

DELBRÜCK ERLEBEN!





RADLERPARADIES

Der Kapellenweg verbindet auf 45 Kilometern nicht nur zahlreiche Kapellen und Kirchen sondern führt auch entlang der Lippe, des Boker-Heide-Kanals und vielem mehr.

Mit rund 80 Kilometern stellt die GenussRoute die längste Tour dar. Sie verbindet die kulinarischen, natürlichen und historischen Besonderheiten des Delbrücker und Rietberger Landes miteinander.

So können Radbegeisterte das gesamte Stadtgebiet von Delbrück im wahrsten Sinne des Wortes erfahren.



Baumschule Schnittker:

Kunstvolle Formpflanzen aller Art



Die Baumschule Schnittker ist mit über 1000 phantasievoll und sorgfältig zugeschnittenen Formpflanzen ein wahres Paradies für alle, die kunstvoll geformte Pflanzen lieben. Egal ob Kugeln, Kegel, Pyramiden, Spiralen, waagerechte Flächen oder besondere Schnitte wie Herzen, Tierformen und Phantasie-Formen finden Sie hier. Sie werden hauptsächlich aus Eiben, Buchsbäumen, Lebensbäumen, Zypressen, aber auch aus Zedern, Lärchen oder Wacholdern geschnitten.

Jede der unzähligen Formpflanzen, die er mit viel Liebe und Begeisterung aus den verschiedenen Pflanzen zuschneidet, ist ein langfristiges Projekt. Doch wie entstehen die ästhetisch bearbeiteten Pflanzenkunstwerke? Zu Beginn legt Herr Schnittker durch einen Grundschnitt die Basis für die spätere Form der Pflanze. Im weiteren Verlauf werden die Heckengewächse durch langfristiges, regelmäßiges Zurückschneiden immer dichter. Dadurch lassen sich mit der Zeit immer genauere, harmonische Formen schneiden bis schließlich die endgültige Form der Pflanze erreicht ist.

Die Pflanzen der Baumschule Schnittker zeichnen sich durch eine vollendete Form aus, sie sind sehr robust und gesund, auf die Ausbildung eines kräftigen Wurzelballes wird geachtet, denn er ist die Basis für ein sicheres Anwachsen der Pflanze in Ihrem Garten gelegt.



Ob als Blickfang im Garten, im Hauseingang oder im gewerblichen Eingangsbereich – dem Einsatz der kunstvoll gestalteten Formpflanzen aus der Baumschule von Hans-Josef Schnittker sind keine Grenzen gesetzt.



Besuchen Sie die Baumschule Schnittker in der Schöninger Straße 93 in Delbrück an einem der Schautage, die immer sonntags von 11 bis 18 Uhr stattfinden, und lassen Sie sich inspirieren oder vereinbaren Sie am besten einen Termin.

Baumschule Schnittker
Telefon: 05250 5540
Handy: 0151 53262823
Email: hjs@formpflanzen-schnittker.de
Website: www.formpflanzen-schnittker.de



Yummi, yummi, yummi ...

Spaghetti-Time im *VENEZIA* in Delbrück

Jeden Morgen steht Eiskonditor Claudio Baseotto an seiner Eismaschine und stellt mit Milch und frischen Früchten Eiskreationen nach original italienischer Art her. Nur beste Zutaten kommen in das Eis, das die Auslagen im Venezia in Delbrück ziert und viele Gäste anlockt. Schlange steht man hier gerne, wissen die doch Gäste längst, dass das Eis hier noch echte Handwerkskunst ist und ganz besonders lecker schmeckt.

Fast vierzig Eissorten laden hier zum Genuss ein, und rund neunzig Eisspezialitäten werden auf Wunsch damit kreiert. Klassiker wie das Spaghetti-Eis gibt es in diversen Variationen. Ob mit Schokolade, Kiwi, Joghurt oder frischen Erdbeeren, Schlemmermäulen kommen hier voll auf ihre Kosten. Das Besondere im Venezia ist, das wirklich alles selbst gemacht ist. Die Erdbeersauce wird aus frischen Erdbeeren und die Schokoladensauce aus bestem Kakao hergestellt. Claudio Baseotto kennt man in Delbrück bereits seit 1979. Lange Handwerkstradition, die ihresgleichen sucht.



Begrüßen Sie den Frühling mit Köstlichkeiten aus dem Venezia. Jeden Morgen ab 9 Uhr ist man in der Lange Straße 29 für Sie da. In den Frühlingsmonaten hat das Venezia bis 21 Uhr geöffnet, in den Sommermonaten bis 22 Uhr.

Eiskonditorei Venezia · Lange Straße 29 · 33129 Delbrück · Telefon 05250 7365





Vor 60 Jahren begann die Geschichte des Delbrücker Spargels. Es dauerte noch mehr als 30 Jahre, bis aus den ersten privaten Versuchen der gewerbliche Anbau entstand. Heute sind es sechs Unternehmen, die rund 350 Tonnen Spargel im Jahr ernten.

Diese erfreuliche Entwicklung hat Gründe: Im Laufe der Jahre stellte sich nämlich heraus, dass der warme Sandboden, die Grundwasserverhältnisse und die mineralische Zusammensetzung des Bodens in Delbrück einen entscheidenden Anteil am guten Geschmack des Spargels haben.

SPARGELROUTE UND GESCHICHTE DES DELBRÜCKER SPARGELS

Die Delbrücker Spargelroute führt an den Spargelfeldern des Delbrücker Landes und an vielen Spargelanbaubetrieben vorbei. Machen Sie unterwegs eine Pause und besuchen Sie auf Ihrer Spargel-Radwandertour die Delbrücker Spargelanbaubetriebe und überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und den hohen Ansprüchen, die diese Betriebe an sich selbst stellen.

Bitte beachten Sie, dass die Spargelzeit, je nach Wetter, Mitte bis Ende April beginnt und am 24. Juni, am „Spargelsilvester" endet. Die Tour ist natürlich das ganze Jahr befahrbar und stellt immer ein Paradies für Radfahrer dar.



Depenbusch sorgt für Antrieb

Die Firma Depenbusch Elektro-Motoren-Service GmbH in Delbrück sind die Experten bei allen Fragen rund um Antriebstechnik. Wo immer Elektromotoren, Getriebe oder Servomotoren im Einsatz sind, berät, montiert, optimiert und repariert das Team Depenbusch, so dass Sie sicher gehen können, dass anschließend alles rund läuft.

Reinhard Protte ist Elektromaschinenbau-Meister und seit 25 Jahren selbständig. Er übernahm seinen einstigen Lehrbetrieb Depenbusch, hat das Unternehmen weiter ausgebaut und arbeitet heute mit fünf Mitarbeitern, einem Auszubildenden + seiner Ehefrau zusammen. Kundenservice wird bei den Prottes groß geschrieben, eine fundierte und lösungsorientierte Beratung ist selbstverständlich. Ein umfassender Lagerbestand gewährleistet schnelle und unkomplizierte Hilfe bei Reparatur- und Ersatzteilen.

Auch der werkstatteigene Zusammenbau von Getriebemotoren gehört jetzt zum Angebot von Depenbusch Elektro. Sonderanfertigen stellen für die Elektroexperten kein Problem dar. Die Zusammenarbeit mit namhaften Herstellern auf dem Gebiet der Antriebstechnik sorgt für einwandfreie Logistik, auch wenn mal ein Teil nicht auf Lager sein sollte. Ob Reparaturen von Kleinmaschinen für den Handwerker und Privatmann oder die Betreuung von Industriemaschinen - die Firma Depenbusch Elektro-Motoren-Service GmbH setzt ihre Fachexpertise überall dort ein, wo reibungsloser Antrieb gebraucht wird.

Beim Einsatz von hochwertigen Edelstahlpumpen stellt das Depenbusch-Team gerne sein Know-How jedem Interessierten zur Verfügung. Wartungssicherheit, Effizienz und Langlebigkeit sind die bestimmenden Faktoren beim Einsatz dieser Pumpen. Gleiches gilt für alle Antriebe aus dem Hause Depenbusch. Beste Qualität, Serviceorientiertheit und ein hochmotiviertes und bestens geschultes Team sorgen für den richtigen Antrieb bei einer Vielzahl zufriedener Kunden.



Depenbusch
Elektro-Motoren-Service GmbH

Reinhard Protte
Südstraße 29
33129 Delbrück

Telefon: 05250 - 53214
Fax: 05250 - 1049

info@depenbusch-elektromotoren.de
www.depenbusch-elektromotoren.de

HIER, WO DAS *HERZ* NOCH ZÄHLT

Genießen mit allen Sinnen und am besten mit Freunden. Das Spargel-Schlemmerzelt auf dem Spargelhof Grewing folgt genau dieser Devise. Seit sechs Jahren verbindet es Menschen, die das königliche Gemüse schätzen und lieben. Und zwar genau so herzlich und unkompliziert, wie die Familie, deren Name der Spargelhof trägt.

Grewings Spargelhof ist in den Sommermonaten ein Eldorado für Spargelfreunde. Aus dem Schlemmerzelt geht keiner heraus, ohne sich satt gegessen zu haben. Diese Regel hat Hofinhaber Alois Grewing selbst aufgestellt und seine Gäste halten sich gerne daran. Am Spargelbuffet locken feinste Köstlichkeiten, die den Genuss des königlichen Gemüses abrunden: Schnitzel, Hähnchencrossies, Rouladen, Rühreier, Kartoffeln, Suppen, Desserts. Und natürlich frisch gezapftes Bier. So geht Wohlfühlen im Delbrücker Land.

Im Hofladen, der jeden Tag geöffnet hat, gibt es weißen und grünen Spargel und alles, was man für ein gelungenes Spargelessen braucht. Frische Kartoffeln, Schinken, Eier und auch Bioweine. Grewings Spargel können Sie auch im Hofladen Engels in Geseke, bei den Genossenschaften in Salzkotten und Delbrück und an vielen Ständen im Delbrücker Land kaufen.

DIE Spargel-saison IST ERÖFFNET!



Öffnungszeiten Hofladen
Mo – So durchgehend 8 – 18 Uhr

Öffnungszeiten Schlemmerzelt
Fr + Sa ab 18 Uhr · Mi ab 19 Uhr
an Sonn- u. Feiertagen von 11 – 20 Uhr durchgehend warme Küche

SPARGELHOF GREWING
Inhaber Alois Grewing
Lippstädter Straße 120 · 33129 Delbrück
Telefon: 02948 29016 · www.spargelhof-grewing.de



SPARGELDUFT LIEGT IN DER LUFT!

ZWEI TAGE SPARGELGENUSS UND EINKAUFSVERGNÜGEN PUR BEIM DELBRÜCKER STADT- UND SPARGELFEST AM 21. UND 22. MAI



Delbrück (DEMAG). Alles bleibt neu! - heißt es in diesem Jahr beim Stadt- und Spargelfest am 21. und 22. Mai. Zwei Tage lang dreht sich in der westfälischen Stadt am schiefen Kirchturm wieder alles um die Vielfalt des Delbrücker Einzelhandels und um das weiße Feinschmeckergemüse, den „Delbrücker Spargel". Vor dem Hintergrund der Baustellensituation Oststraße/Wiemenkamp und den Erfolgen des Sommerfestivals „Mittwochs in Delbrück", heißt der neue Standort der Spargelschlemmermeile – „Himmelreich". Längst hat sich das zweitägige Fest zu einem der jährlichen Höhepunkte im Delbrücker Veranstaltungskalender entwickelt. Es verbindet auf optimale Art und Weise das traditionelle Stadtfest, das die Leistungsfähigkeit der Delbrücker Geschäfte dokumentiert, mit einem der Spitzenprodukte der Stadt, dem Spargel.

9. DELBRÜCKER SPARGELRALLYE FÜR OLDTIMER-FAHRZEUGE IMMER BELIEBTER

Am Samstag, 21. Mai 2016, um 12 Uhr, startet auf dem Parkplatz an der „Himmelreichallee" die 9. Delbrücker Spargelrallye für Oldtimer-Fahrzeuge. Bereits ab 10 Uhr treffen die Teilnehmer mit ihren historischen Fahrzeugen (bis Baujahr 1986) am Startpunkt ein. Dort erfolgen eine technische Abnahme sowie die Bekanntgabe der Fahrtroute, die die Oldtimer durch das Delbrücker Land führt. Auf ihrer Route durch die Region fahren die Teilnehmer mehrere Stationen an, an denen sie kleine Aufgaben lösen müssen. Viele Prüfungen stehen im Zusammenhang mit dem Spargel, so dass es auch inhaltlich eine optimale Einbindung in das Stadt- und Spargelfest gibt. Ab 16 Uhr treffen die Teilnehmer auf dem Parkplatz „Himmelreichallee" ein. Die Siegerehrung mit Verleihung der Pokale findet ab 18 Uhr auf der Bühne des Stadt- und Spargelfestes im Spargelschlemmerzelt statt. In dieser Zeit können die Fahrzeuge von den Besuchern des Festes auf dem Parkplatz „Himmelreichallee" bewundert werden.
Hilfe bekommt die DEMAG bei der Durchführung der 9. Delbrücker Spargelrallye von dem Alt-Opel Stammtisch Delbrück. Zudem wird die Oldtimer-Veranstaltung von der Stadtsparkasse Delbrück, dem Autohaus Thiel, dem Einrichtungshaus Hansel dem Modehaus Dunschen und Swin-Golf Meiwes, unterstützt.



Die Oldtimerrallye startet am Samstag um 12 Uhr auf dem Parkplatz „Himmelreichallee".



REZEPTE

GRÜNER SPARGEL MIT SPECK

Gemüse für alle Sinne

ZUTATEN:

Für die Kerbel-Hollandaise:

4 Eigelb
Ein guter Schluck trockener Weißwein
1/2 TL Salz
1 TL Zucker
1/2 Zitrone
125g Butter
1/2 Bund frischer Kerbel

Für den Spargel:

500g Grüner Spargel
12 Scheiben geräucherter Bauchspeck

Für die Brot-Croutons:

4 dicke (2cm) Scheiben Sauerteig-Brot
4 EL Traubenkernöl

ZUBEREITUNG:

Für die Kerbel-Hollandaise:

Die Butter in einem Topf schmelzen bis sie einigermaßen klar ist, aber noch nicht begonnen hat zu bräunen.
Eigelb, Salz, Zucker und Weißwein in einen Topf mit schwerem Boden geben, vorsichtig erhitzen und cremig aufschlagen. Sobald die Masse anfängt einzudicken, den Topf von der Flamme ziehen und die Masse weiter cremig aufschlagen. Das geht am einfachsten auf einem Induktionsherd oder aber im Wasserbad. Dazu eine Metall-Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser setzen und die Eier darin schaumig aufschlagen. Das Wasser im Wasserbad sollte gerade so noch nicht kochen. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Butter in dünnem Strahl unter die Eimasse geben, jeweils nur so viel, dass das Fett der Butter und das Ei-gelb gut emulgieren. Kerbel waschen, fein hacken und unter die Sauce heben. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Spargel:

Spargel gründlich waschen. Das untere, holzige Drittel der Spargelstangen abschneiden oder abbrechen.
Evtl. noch vorhandene Knochen aus dem Speck entfernen. Speck um die Spargelstangen wickeln. Alle Spargelstangen nebeneinander legen und oben und unten mit zwei Grillspießen durchstechen, so dass alle Spargelstangen zusammen auf den Grill befördert werden können.Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten.
Den Spargel insgesamt 10 Minuten von beiden Seiten grillen, dabei jeweils nach einer Minute wenden.

Für die Brot-Croutons:

Brot entrinden und in 2-3 cm große Würfel schneiden. Brotwürfel in einer Pfanne im Öl rundherum knusprig anbraten.



PIKANTE SPARGELQUICHE

(für eine Quiche mit ca. 20 cm Durchmesser)

Zutaten:
200 g Mehl
150 g Chili Paprika Butter von Kerrygold
1 Eigelb
100 ml Weißwein
1 EL Olivenöl
1 Bund grüner Spargel (ca. 400g)
250g Ricotta Käse
4 Eier
60g geriebener Parmesan Käse
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Chili-Paprika-Butter von Kerrygold in Scheiben schneiden und zusammen mit 200g Mehl, Eigelb, Weißwein und Öl in eine Schüssel geben. Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Die Enden vom Spargel abschneiden, ggf. schälen und 5 Minuten in Salzwasser kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Für die Creme den Ricotta, die restlichen Eier und den Parmesan gut verrühren. Die Ricotta-Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Die Tarteform mit Olivenöl einfetten oder mit Backpapier auslegen und mit dem Teig auskleiden. Den Spargel längs nebeneinander darin verteilen, die Ricotta-Creme darüber geben und im Ofen bei 200 °C (Umluft) ca. 45 Minuten backen.





VERANSTALTUNGEN

Das ganze Jahr wird dem Gast im Delbrücker Land etwas geboten: Die drei „K" Karneval, Kreuztracht und Katharinenmarkt sind nicht nur im Paderborner Land bekannt und haben alle drei eine lange Tradition.

KARNEVAL

Karneval in der ostwestfälischen Narrenhochburg Delbrück - das sollten Sie unbedingt miterleben. Die Jecken in Delbrück-Mitte blicken stolz auf ihre „Eintracht von 1832", dem ältesten Verein im Bund Westfälischer Karneval. Alle sind von dem Bazillus infiziert, denn inzwischen hat jeder Stadtteil einen eigenen Verein. In den Prunksitzungen lassen es die Närrinnen und Narren so richtig krachen. Höhepunkte für die kleinen und großen Karnevalisten sind die Umzüge. Tausende von Aktiven reihen sich in den Kinderzug am Karnevalssonntag und den großen Rosenmontagszug ein. Plumpe Werbung ist verpönt, ideenreiche Motivwagen und Fußgruppen schlängeln sich durch die dicht gesäumten Straßen. Für beste Stimmung sorgen die zahlreiche Kapellen und Spielmannszüge. Da springt der Funke über und die Zuschauer feiern mit.



KREUZTRACHT

Mit der Kreuztracht am Karfreitag findet in Delbrück die über 300-jährige Tradition der Kreuzverehrung ihren Ausdruck. Tausende von Pilgern beten gemeinsam den Kreuzweg. Sie begleiten einen Jesusdarsteller, der anonym bleibt. Er trägt das schwere Holzkreuz hinauf zur Kreuzkapelle. An diesem stillen Feiertag finden sich die Gläubigen aus Delbrück und der weitläufigen Umgebung auf dem historischen Kirchplatz ein. Dort beginnt die große Prozession.

DIE SPATZEN PFEIFEN'S VON DEN DÄCHERN

Die Möglichkeiten mit Holz zu bauen sind beinah unendlich. Einer, der sich mit diesem wunderbaren Rohstoff bestens auskennt, ist Handwerksmeister Walter Linnenbrink aus Delbrück. Zusammen mit seinem leistungsstarken Team macht er fast alles möglich.

Ob große Bauvorhaben oder kleine Umbauten, ob Terrasse, Dach oder Fachwerk – mit Präzision und Perfektion wird jedes Gewerk geplant und ausgeführt. Insbesondere bei Dachkonstruktionen, Dachsanierungen oder dem Bau von Dachgauben hat sich die Zimmerei Linnenbrink einen Ruf erarbeitet, der sie ganz oben in der Spitze der Holzbauexperten des Delbrücker Landes ansiedelt.

Mitunter ist eine Dachsanierung unumgänglich, da sich altersbedingte Schäden nicht immer vermeiden lassen. Bei jeder Sanierung spielen auch energetische Gesichtspunkte eine große Rolle. Mit dem natürlich nachwachsendem Rohstoff Holz wird ein wohngesundes Raumklima geschaffen, durch CO2-Minderung wird die Umwelt geschont und letztendlich bedeutet das eine Wertsteigerung für jede Immobilie.

Was immer Sie an Ihrer Immobilie planen, sprechen Sie vorab mit Handwerksmeister Walter Linnenbrink. Es gibt ganz bestimmt eine Lösung aus Holz. Eine Lösung, die Sie begeistern wird.





Walter Linnenbrink
ZIMMEREI & HOLZBAU

Zimmerei + Holzbau
Handwerkmeister Walter Linnenbrink
Luckenwalder Straße 4 · 33129 Delbrück
Tel. 05250-919577
Mobil 0175-3660703
info@walter-linnenbrink.de
www.walter-linnenbrink.de



Die Blumen-Boutique macht Lust auf Sommer

Verspüren Sie auch schon Lust auf den Sommer und darauf, Ihren Balkon, Ihren Garten oder Ihren Hauseingang im Sommer mit wunderschönen Blumen und passenden Dekorationen sommertauglich zu machen? Dann sind Sie bei der Blumen-Boutique in der Lipplinger Straße 3 in Delbrück genau an der richtigen Adresse. Die große Auswahl an zur Saison passenden Blumensorten, Sträußen, Gestecken, künstlichen Blumen und unterschiedlichsten Deko-Artikeln lässt jedem Blumenliebhaber das Herz aufgehen. Auch schicke Hochzeitsdekorationen und stilvolle Trauerfloristik gehören zum Repertoire von Inhaberin Isolde Westerwalbesloh.

Die Blumen-Boutique in der Delbrücker Innenstadt ist seit mittlerweile 28 Jahren eine feste Institution mit vielen hochzufriedenen Stammkunden. Isolde Westerwalbesloh und ihre Mitarbeiterin Simone Frensemeier freuen sich auf Sie und beraten Sie gerne ganz individuell mit vielen frischen, kreativen Ideen bezüglich Blumen und Dekorationen.

Blumenboutique
Westerwalbesloh
Lipplinger Str. 3 | 33129 Delbrück
Tel.: 05250 / 54074
Fax: 05250 / 930403





KATHARINENMARKT

Der Katharinenmarkt im September gilt in der Region als Volksfest der Superlative. Er beruht auf einer über 400 Jahre alten Tradition als Vieh- und Krammarkt. In vier Tagen locken Bauernmarkt, Wirtschaftsschau, Krammarkt, eine große Kirmes und das Non-Stop-Unterhaltungs-Programm mehr als 300.000 Besucher nach Delbrück.

1610 bekam der Ort Delbrück das Marktrecht. Am 25. November, dem Namenstag der Heiligen Katharina, sollte der Katharinenmarkt abgehalten werden. Anfang der 70er Jahre initiierte die Stadt erste wichtige Veränderungen zur Belebung des Festes. Der Markttermin wurde wegen der günstigeren Wetterbedingungen auf das dritte Septemberwochenende vorverlegt. Kirmes und Krammarkt - inzwischen über 130 Schausteller und Beschicker auf 1.500 Frontmetern - ließen ihn zum zweitgrößten Volksfest im Kreis Paderborn werden. Der Bezug zum bäuerlichen Ursprung blieb erhalten.
Weiteres Standbein des Großereignisses ist seit den 70ern die große Wirtschafts- und Verkaufsschau. Auf inzwischen 4.500 Quadratmetern Zeltfläche und 6.000 Quadratmetern Freigelände zeigen 135 Aussteller einen Querschnitt ihrer Produkte und Leistungen.

Im Jahr 1989 fand in der Delbrücker Innenstadt am Festsamstag und -sonntag der erste Bauernmarkt statt. Längst hat er seinen neuen Platz rund um das Rathaus gefunden, denn er hat sich zum größten Bauernmarkt in der Region gemausert. Als kulinarischen Treffpunkt präsentiert die Marketinggemeinschaft (DEMAG) vor der Delbrücker Stadthalle das schmucke Fachwerkdorf „Alt Delbrück". Unter dem Motto „10 Orte - eine Stadt" übernehmen die Heimatvereine Patenschaften für die Häuschen. Heimische Gastronomen bieten regionale Köstlichkeiten an.

Der Katharinenmarkt bietet noch viel mehr: viele Stunden Programm in der Zeltstadt, den größten Kinderflohmarkt in OWL, den herbstlich-bunten Festumzug, die einzigartige Lotterie, offene Geschäfte am Sonntag und einen Volkslauf.

IN DIESEM JAHR FINDET DER KATHARINENMARKT VOM 16. - 19.09. STATT.

SCHLAFEN SIE GUT!





Ein Drittel unseres Lebens verbringen wir im Bett. Und nichts ist so wichtig für ein aktives Leben wie erholsamer Schlaf. Grund genug also, sich mal wieder um seine Schlafstätte zu kümmern.

Das Familienunternehmen CHRISDA in Delbrück produziert seit 25 Jahren hochwertige Boxspringbetten, Lattenroste und Matratzen. In der eigenen Werkstatt wird alles nach Maß handgefertigt. Die Boxspringsysteme von CHRISDA haben ein Untergestell aus Massivholz, bei denen der Kunde aus fünf verschiedenen Boxenhöhen wählen kann. Obermatratze und die für Boxspringbetten typische Auflage (Topper) kann der Kunde ebenfalls frei wählen. So wird jedes Bett ein Unikat und speziell auf die Kundenwünsche und dessen Schlafgewohnheiten abgestimmt. Selbstverständlich bestimmt der Kunde auch die Stoffe und Farben seines neuen Boxspringbettes. Produktqualität und erstklassige Beratung sind im Hause CHRISDA Markenzeichen. Zählt doch das Unternehmen schon seit Jahren zu den führenden Ausstattern von namhaften Hotelketten, die ihre Gäste gerne und gut in Boxspringbetten schlafen lassen.

Doch nicht nur maßgefertigte Boxspringbetten hat das Haus CHRISDA zu bieten. Auch Lattenroste und Matratzen werden in der firmeneigenen Werkstatt gerne auch in Sonderlängen produziert. Wenn Sie Ihre Matratze zuhause testen möchten, liefert Ihnen CHRISDA eine der Testmatratzen unkompliziert nach Hause. Sollten Sie sich für ein Produkt aus dem Hause CHRISDA entscheiden, hilft man Ihnen bei Aufbau und auch beim Entsorgen des Altproduktes.

Schlafen Sie gut in Ihrem neuen Boxspringbett von CHRISDA.

CHRISDA
Anschrift: Springpatt 13, 33129 Delbrück
Ausstellung: Wiebeler Str. 62, 33129 Delbrück
Telefon:02944 - 58 78 08 · Telefax: 02944 - 58 78 04
Mobil: 0160 - 97 93 67 50 · E-Mail: gottfried-daniel@t-online.de
www.chrisda.de

Öffnungszeiten

Mo., Di. u. Fr.	09:00 Uhr - 12:00 Uhr & 14:00 Uhr - 17:00 Uhr
Sa.	09:00 Uhr - 12:00 Uhr
	oder nach Absprache

EINKAUFEN AUF DEM BAUERNHOF

Der Hof der Familie Schulte-Hörster ist ein landwirtschaftliches Idyll zwischen Anreppen und Boke. Kühe, Rinder, Schweine, Futterbau und ein wunderbarer Hofladen mit wahren Kostbarkeiten für den Gaumen. Fleisch- und Wurstwaren, Selbstgekochtes in Dosen, Kartoffeln, Eier, Konfitüren und vieles mehr.

Die Wurst wird auf dem Hof selbst produziert und lässt Feinschmecker schwärmen. Luftgetrocknete westfälische Mettwurst oder auch der westfälische Knochenschinken sind Spitzenprodukte, die hier mit Stolz verkauft werden. Auch andere Wurstsorten gibt es hier zu entdecken und bei dem angebotenen Frischfleisch weiß ein jeder genau, wo es herkommt.

Einen ganz besonderen Service hat die Familie Schulte-Hörster mit ihrem Partywagen ins Leben gerufen. Ob Geburtstag, Hochzeit, Polterabend, Firmenfeier oder andere Veranstaltung – direkt aus dem Partywagen gibt es frisch gegrillte Köstlichkeiten: Brutzelfleisch, Bratkartoffeln mit Speck, Steaks, Bauchfleisch, Bratwurst oder Hähnchenvariationen. Leckere Beilagen, Salate und Dipps runden das Angebot an.

Genießen Sie Herzhaftes direkt vom Erzeuger und genießen Sie das gute Gefühl, dass Sie ganz genau wissen, wo es herkommt.



Martin Schulte mit seinen selbstproduzierten Wurstwaren

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo. 08.30 – 19.00 Uhr | Di. 08.30 – 19.00 Uhr
Mi. geschlossen | Do. 08.30 – 19.00 Uhr
Fr. 08.30 – 19.00 Uhr | Sa. 08.30 – 13.00 Uhr

Direkt vom Bauernhof
Schulte-Hörster
33129 Delbrück-Anreppen
Im Hagen 1 • ☎ 05250/7691

Hofladen Schulte-Hörster

Martin Schulte
Im Hagen 1
33129 Delbrück-Anreppen
Telefon: 05250 7691
www.schulte-hoerster.de
info@schulte-hoerster.de

VERANSTALTUNGEN

Die verkaufsoffenen Sonntage, wie das Stadt- und Spargelfest im Mai oder auch der Frühlingsmarkt, im Städtchen unter dem schiefen Kirchturm sind im weiten Umkreis sehr beliebt. In Scharen bummeln die Besucher durch die autofreie Innenstadt, die sich in eine attraktive Shopping-Meile verwandelt. Die Delbrücker Marketinggemeinschaft (DEMAG) präsentiert Vielfalt und Kompetenz der Geschäftsleute, ein interessantes Programm für Jung und Alt sowie jede Menge Genuss für Augen, Ohren und Gaumen. Es ist diese Mischung, die den besonderen Reiz ausmacht. Verkaufsoffene Sonntage in Delbrück laden zum erlebnisreichen Ausflug für die ganze Familie ein.

Der Stadtsportverband richtet auch in diesem Jahr wieder gemeinsam mit dem Arbeitskreis Integration der Gemeindekonferenz die Veranstaltung „2in1" aus. Hier verbindet sich der Happe run ´n´roll mit der Veranstaltung „Delbrück eine Heimat für alle". Neben verschiedenen Läufen wird hier auch ein tolles Rahmenprogramm für Jung und Alt und natürlich kulinarische Highlights aus den verschiedensten Ländern angeboten.

Eine Neuauflage erlebt die in 2014 erstmals durchgeführte Open-Air-Konzertreihe „Mittwochs in Delbrück" in den Sommerferien auf dem Platz am Himmelreich. Am 20. Juli, 27. Juli und am 03. August laden heimische Bands wie „Daniel Ligges Band" und „Matthias Lüke mit Band" ein, unter freiem Himmel und bei freiem Eintritt gemeinsam die Sommerabende zu genießen.



OPEN-AIR KONZERTREIHE „MITTWOCHS IN DELBRÜCK"





Heinke Meininghaus, Martin Rehbein, Anna-Marie Nolte, Diana Schlüter. Nicht im Bild Lena Maria Gehner.

REHBEIN OPTIK
Martin Rehbein

Lange Straße 39
33129 Delbrück
Telefon: 05250 - 932125

www.rehbein-optik.de

Wenn die *OPTIK* stimmt

Seit fast 25 Jahren kennen die Delbrücker ihren Optikermeister Martin Rehbein und sein Fachgeschäft in der Lange Straße 39. Höchste Qualitätsstandards, beste technische Ausstattung und handwerkliche Perfektion sind die Grundlage für höchste Kundenzufriedenheit. Insbesondere als Spezialist für Gleitsichtbrillen hat sich Optik Rehbein einen Namen gemacht. Mit vollpersonalisierten Gläsern sorgt der Optikermeister für den optimalen Zuschnitt auf die ganz individuellen Tragebedingungen.

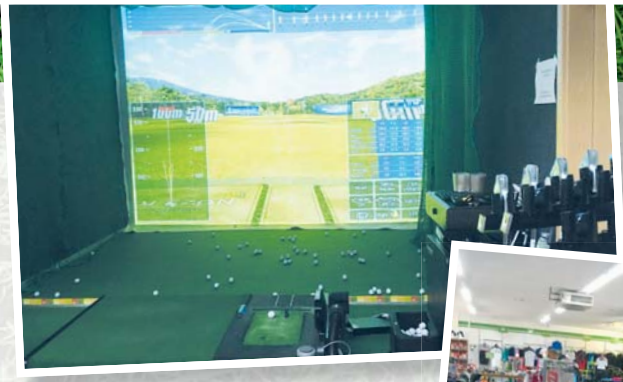
Mit seiner eigenen Brillenkollektion, den Delbrücker Meisterstücken, hat Optikermeister Martin Rehbein bewiesen, was modernes und innovatives Brillenhandwerk heute kann. Jedes Stück dieser Serie, für die Baumwollacetat als Ausgangsmaterial dient, ist ein Unikat und so einzigartig wie sein Träger.



Auch sonst lässt die Auswahl an Brillengestellen, die in der hauseigenen Werkstatt bearbeitet und optimiert werden können, keine Wünsche offen. Alle namhaften Hersteller von klassisch bis modern sind auf den über 140 Quadratmetern Ausstellungsfläche zu finden. Moderne und innovative Handwerkskunst wird im Hause Rehbein mit einem ebenso freundlichen wie kompetenten Mitarbeiterteam vertreten. Perfektion für Ihre Augen – damit die Optik stimmt.

Golfspaß auf der *DRIVING RANGE*

Das Fachgeschäft für Golfsport in Delbrück im Schwalbenweg 9 bietet für Freunde des Golfsports nicht nur eine hervorragende Beratung, sondern mit der einzigartigen Driving Range auch die Möglichkeit, sich selbst und alle Schläger auszuprobieren. Ausgewählte Top-Marken in überwältigender Auswahl lassen Golfsportler von weit her anreisen oder die Möglichkeit nutzen, alles über den Internetshop zu bestellen. Golfexperte und Inhaber Maurice Mulcahy macht zudem jeden Schläger passgenau. Kürzen, Verlängern oder die Änderung von Griffen wird gerne übernommen.
Angefangen hat alles im Jahre 2009 mit der Idee, Golfbälle zu bedrucken. Das wird auch zur Freude der Kunden heute noch gemacht, bereits ab einem Golfball. Ob für das eigene Spielvergnügen oder als Geschenkidee, die einzigartigen Golfbälle sind immer ein Hingucker. Das Ladengeschäft bietet zudem alles, was ein Golfspieler für sein liebstes Hobby braucht. Umfangreiches Equipment, Schuhe und Bekleidung, farbenfroh und alltagstauglich, machen Lust aufs Stöbern und Entdecken.





Freunde des Golfsports und natürlich all die, die es werden wollen, sind herzlich eingeladen, ihr Können auf der Driving Range zu testen. Das Team von golf-express24.de wird auch Sie für diese wunderbare Sportart begeistern.

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag - Freitag 9.00 - 17.00 Uhr
Samstag 10.00 - 14.00 Uhr

Golf-express24.de
Inhaber Maurice Mulcahy
Schwalbenweg 9 | 33129 Delbrück
Telefonische Beratung 05250/54424
www.golf-express24.de



DELBRÜCK ERLEBEN!

Am 1. Advent (26. – 27.11.2016) ist der historische Kirchplatz der Veranstaltungsort des Delbrücker Adventsmarktes, der von der Delbrücker Marketinggemeinschaft in Kooperation mit der Kirchengemeinde St. Johannes Baptist ausgerichtet wird.

Auch in den Ortsteilen findet eine Vielzahl an ortstypischen Veranstaltungen statt. Hier locken Schützenfeste, Sportfeste, Entenrennen, Reitturniere und vieles mehr.

VERANSTALTUNGSHIGHLIGHTS 2016:

07.05.	„2in1" mit Happe run ´n´ roll
14. – 16.05.	Schützenfest in Anreppen und Westenholz
21. – 22.05.	Stadt und Spargelfest (verkaufsoffener Sonntag)
11. – 13.06.	Schützenfest Delbrück
18. – 20.06.	Schützenfest Lippling
25.06.	Hülsberg-Festival
09.07.	Open-Air-Konzert Alter Markt
20.07., 03.08., 10.08.	Mittwochs in…
23. – 25.07.	Schützenfest Ostenland
06. – 08.08.	Schützenfest Boke und Steinhorst
19. – 21.08.	Schützenfest Sudhagen
20. – 22.08.	Schützenfest Bentfeld
27.08.	See-Nachts-Fest
16. – 19.09.	Katharinenmarkt (verkaufsoffener Sonntag)
25.09.	Ostenländer Markt
02.10.	Erntedankumzug Westenholz
06.11.	Martinsumzug
17.11. – 17.12.	Weihnachtsgewinnspiel (Verlosungsveranstaltung am 17.12.)
26. – 27.11.	Adventsmarkt (verkaufsoffener Sonntag)

KOMMEN, ERLEBEN UND STAUNEN SIE WIE VERFÜHRERISCH LEBENDIG DELBRÜCK IST.

Fotos: Stadt Delbrück, Lina Loos, Willy Lichtenauer



„DAS GASTLICHE DORF“ AN DER DEUTSCHEN ALLEENSTRASSE - *DAS GANZE JAHR EIN AUSFLUGSZIEL*

„Das gastliche Dorf“ in Delbrück ist ein Ensemble verschiedener original restaurierter Bauernhöfe aus dem 16. und 18. Jahrhundert. Der „Hof Nelling“ von 1765 bildet mit seinen gemütlichen Stübchen und der Sonnenterrasse das Herzstück der Gastronomie. Bei Kaffee und hausgebackenem Kuchen werden Gedanken an die guten alten Zeiten wach. Eine Spezialität des Hauses ist das deftige Holzofenbrot aus dem eigenen Backhaus von 1860, das nach alter Rezeptur gebacken wird. Der Hof Westermeier mit seinen individuellen Räumen, wie Weinkeller, Oma Wilmas Stube und gemütlicher Deele bietet Platz für Feierlichkeiten aller Art bis 300 Personen. Leckere Buffets und Menüs, sowie der komplette Service werden angeboten.

Ein Dorfladen, der verschiedenste Einkaufsmöglichkeiten bäuerlicher Spezialitäten bietet und eine ökumenische Hirtenkapelle, die zur Besinnung einlädt, ergänzen das vielfältige Angebot. Zudem laden angrenzende Wanderwege, ein Wassertretbecken und ein liebevoll angelegter Bauerngarten zum Verweilen ein. Darüberhinaus finden unsere Gäste noch einige Tiere, einen Bienenlehrpfad und einen Fahrradverleih bei uns auf der Anlage. Übernachtungsmöglichkeiten bietet das Landhotel Altes Kontor, das sich auf dem Gelände des Gastlichen Dorfes befindet. Montags bis Mittwoch von 14-18 Uhr bietet das Kaffeestübchen Altes Kontor Radfahrern und Wanderern eine Möglichkeit zur Rast und Einkehr.

Öffnungszeiten

Donnerstag und Freitag 12:00 - 18:00 Uhr
Samstag und Sonntag 9:30 - 20:00 Uhr
Sonderöffnungszeiten Januar bis März und im November:
Samstag und Sonntag 09:30 - 20:00 Uhr

Das gastliche Dorf
Lippstädter Straße 88 | 33129 Delbrück
Tel.: 05250-514-167
www.das-gastliche-dorf.de
info@das-gastliche-dorf.de

Öffnungszeiten

Kaffeestübchen Altes Kontor:
Montag bis Mittwoch 14:00 – 18:00 Uhr



SPARGELZEIT

WIR KOCHEN VOR FREUDE

Partyservice

Frische und hochwertige Zutaten sind ein Muss in der Küche des Partyservices von Magdalene Hessel in Delbrück. Ist doch der Name Hessel seit mehr als 100 Jahren ein Garant für beste Qualität, wenn es um Gastlichkeit und Genuss geht. Hier wird noch richtig gekocht. Industrieware und Convenienceprodukte haben in der Küche nichts zu suchen. Den Einkauf der Zutaten überwacht Frau Hessel selbst und legt dabei größten Wert auf kurze Lieferwege und regionale Anbieter. Frischfleisch, Geflügel, Obst und Gemüse – alles stammt aus dem Delbrücker Land.

Ob kleine Familienfeier, Festball oder große Unternehmensveranstaltung, für jedes Fest bietet der Partyservice die kulinarische Rundumversorgung. Die Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Fleisch- und Fischgerichten verwöhnt auch anspruchsvolle Gaumen. Jedes Fest und jede Veranstaltung wird mit dem Partyservice Hessel zu einem ganz besonderen Genussereignis. Eine exquisite Beratung und Betreuung ist selbstverständlich. Vom ersten Kontakt bis zum Spülen des letzten Tellers steht Ihnen ein kompetentes Team zur Seite, so dass Sie sich entspannt um jeden Ihrer Gäste kümmern können.

Jetzt zu Beginn der Spargelzeit beginnt in der Küche wieder eine ganz besonders genussvolle und kreative Zeit. Herrliche Spargelrezepte warten schon auf Umsetzung. Freunde dieses edlen Gemüses werden bei den Kreationen aus dem Hause Hessel ins Schwärmen geraten.

Wenn Sie jetzt Appetit bekommen haben, dann schauen Sie doch mal auf der Webseite des Partyservice Hessel vorbei und lassen Sie sich von den Buffet- und Menüvorschlägen inspirieren. Das Team des Partyservices Hessel freut sich auf genussvolle Momente mit Ihnen.

Guten Appetit!



Inhaberin Magdalene Hessel

Partyservice Hessel

PARTYSERVICE HESSEL
Schöninger Straße 74
33129 Delbrück-Schöning

Tel.: 05250 / 930 371
Fax: 05250 / 930 373

info@partyservice-hessel.de
www.partyservice-hessel.de



FIT und GESUND in den FRÜHLING

Frühlingszeit ist *POLLENZEIT*

Im Frühling setzt mit den milden Temperaturen und der wiedererwachenden Natur auch die Heuschnupfensaison ein: Die Pollen von blühenden Gräsern, Blumen und Bäumen – wie aktuell der gelbe Staub der Birke – machen Allergikern das Leben schwer. Die Württembergische Krankenversicherung, ein Unternehmen des Vorsorge-Spezialisten Wüstenrot & Württembergische (W&W), gibt Tipps, wie Betroffene dem Pollenflug entgegenwirken können.

Kratzen und Kribbeln im Hals, eine laufende Nase und tränende Augen, dazu Niesattacken, die den ganzen Körper schütteln – was sich wie eine Erkältung anfühlt, wird nicht durch Krankheitserreger ausgelöst, sondern ist eine Abwehrreaktion unseres Körpers auf eigentlich harmlose Substanzen: Blütenpollen. Bei Heuschnupfenpatienten reagiert das Immunsystem auf bestimmte Proteine, aus denen die Pollenkörner aufgebaut sind. Es nimmt diese als Gefahr wahr und reagiert, indem die Abwehrzellen Entzündungsbotenstoffe ausschütten. Diese Botenstoffe, darunter Histamin, sorgen für die typischen Beschwerden einer Allergie wie Niesreiz und gerötete Augen.

Heuschnupfen-Symptome sollten auf jeden Fall behandelt werden. Denn wird die Allergie auf die leichte Schulter genommen, besteht die Gefahr eines „Etagenwechsels", bei dem sich die Reizung von Nase und Augen zu allergischem Asthma weiterentwickeln kann. Zur Behandlung haben sich Antihistaminika bewährt. Sie sind rezeptfrei in Apotheken erhältlich und wirken, indem sie die Histamin-Rezeptoren blockieren und so die Wirkung des körpereigenen Botenstoffes schwächen. Neben lokal angewendeten Mitteln wie Augentropfen oder Nasenspray lindern Tabletten die Symptome.

Eine Möglichkeit, Heuschnupfen oftmals dauerhaft loszuwerden oder zumindest die Beschwerden zu lindern, ist die Hyposensibilisierung. Bei dieser „Allergie-Impfung" erhält der Patient das für ihn relevante Allergen in steigender Dosis meist über einen längeren Zeitraum. Ziel ist es, das Immunsystem an die allergieauslösenden Stoffe zu gewöhnen und dadurch Reaktionen zu vermeiden. Auch die Alternativmedizin bietet Behandlungsmöglichkeiten, darunter homöopathische Medikamente und Akkupunktur.

GENERELL SOLLTEN ALLERGIKER ALLERGIEAUSLÖSENDE STOFFE VERMEIDEN.

FOLGENDE TIPPS HELFEN, DEN KONTAKT MIT POLLEN ZUMINDEST EINZUSCHRÄNKEN:

Fenster zu? Richtig Lüften bei Pollenalarm

Wer seine Wohnung pollenfrei halten muss, hält die Fenster möglichst geschlossen und lüftet lediglich einmal täglich. Städter öffnen die Fenster am besten morgens zwischen 6 Uhr und 8 Uhr, dann ist die Pollenkonzentration am geringsten. Während sie abends zwischen 18 Uhr und 24 Uhr das Fenster unbedingt geschlossen halten sollten, dürfen Landbewohner ab 19 Uhr frische Luft in die eigenen vier Wände lassen. Vor dem Schlafengehen sollten aber auch sie die Fenster wieder schließen, denn auf dem Land herrscht zwischen 4 Uhr und 6 Uhr morgens die höchste Pollendichte. Pollenschutzgitter vor den Fenstern helfen zusätzlich. Auch beim Autofahren gilt: Fenster möglichst geschlossen halten. Pollenfilter in Lüftung und Klimaanlage lohnen sich, sollten aber jedes Jahr ausgetauscht werden.

Zuhause sollte insbesondere das Schlafzimmer pollenfei sein. Allergiker ziehen sich am besten vor dem Schlafengehen in einem anderen Zimmer um und bewahren die getragene Kleidung dort auf. Ein frisch gewaschenes Handtuch über dem Kopfkissen schützt vor Pollen in der Kissenfüllung. Da Pollen an der Kleidung haften, sollte man frische Wäsche besser nicht im Freien trocknen.

Pollen einfach wegwaschen

Haarewaschen vor dem Schlafengehen hilft Heuschnupfengeplagten, entspannt zu schlafen. Eine Nasenspülung mit Kochsalzlösung reinigt die gereizten Schleimhäute und schafft zusätzlich Entspannung. Doch nicht nur der Körper sollte gereinigt werden: Tägliches Staubsaugen – am besten mit einem Gerät, das mit Pollenfilter ausgestattet ist – und Bodenwischen halten Haus oder Wohnung pollenfrei. Im Idealfall putzen Allergiker allerdings nicht selbst. Die beste Zeit, sich draußen aufzuhalten, ist für Pollengeplagte übrigens dann, wenn die Luft „frisch gewaschen" ist: nach einem Regenschauer.

Ab in die pollenfreie Zone

Ganz entgehen kann den Pollen, wer ans Meer oder in die Berge reist. Am Meer kommt der Wind meist übers pollenfreie Wasser und in den Bergen ist es ab 1.600 Metern pollenfrei, weil der Wind den Blütenstaub nicht höher hinaufträgt.



DIE BEKANNTESTE RADROUTE DES PADERBORNER LANDES FEIERT GEBURTSTAG:

DIE „PADERBORNER LAND ROUTE“ WIRD ZEHN!

Wewelsburg und Emsquellen, Schloß Neuhaus und Aabach-Talsperre. Wer die kulturellen und natürlichen Sehenswürdigkeiten des Paderborner Landes mit dem Fahrrad auf einer gut beschilderten Route entdecken möchte, kommt an ihr nicht vorbei – der „Paderborner Land Route“. Der bei Gästen aus ganz Deutschland und den westlichen Nachbarländern Niederlande und Belgien bekannteste Radweg im Kreis Paderborn feiert jetzt Geburtstag: Vor genau zehn Jahren wurde der 252 km lange Radrundweg eröffnet und darf stolz sein, die erste und bislang einzige vom ADFC zertifizierte Radroute in Ostwestfalen-Lippe zu sein.

Die „Paderborner Land Route“ ermöglicht beides, einen ausgedehnten Rad-Urlaub in zehn Etappen auf 252 Kilometern und kompakte, erlebnisreiche Tagesausflüge auf Teilstrecken des Rundkurses. Natur-Landschaftserlebnisse sind auf jeder Etappe anders. Im Süden führt die „Paderborner Land Route“ durch Bad Wünnenberg und vorbei an der Aabach-Talsperre durch die Hügellandschaft des nördlichen Sauerlandes. Die tiefen Wälder der Egge hingegen prägen das Landschaftsbild im Osten, wo die Route Europas gewaltigste Kalksandsteinbrücke, den Altenbekener Viadukt, und das Kloster Dalheim mit seiner einzigartigen Ausstellung zur Klosterkultur verbindet. Auf steigungsfreien Wegen zwischen den Quellen der Ems, der Lippe und der Pader genießen Radler im Norden die Heidelandschaft der Senne und die Baudenkmäler der 1200 Jahre alten Stadt Paderborn. Im Westen schließlich erleben Speichenritter zwischen der dreieckigen Wewelsburg bei Büren und dem schiefen Kirchturm von Delbrück die Karstflüsse der Paderborner Hochfläche.

Allen Landschaften gemeinsam sind zudem die zahlreichen Wasserläufe, denen die Route auf weiten Strecken folgt. Von ganz besonderem Reiz ist der Lauf der Alme, die streckenweise im porösen Kalkstein verschwindet, um andernorts überraschend wieder aufzutauchen. Das kapriziöse Flüsschen gehört zu den spannenden Karst-Phänomenen der Paderborner Hochfläche. An den Oberläufen von Ems und Lippe prägt ein weit verzweigtes Kanalnetz das Bild der Landschaft. Das zentrale Wasserbauwerk, den mehr als 150 Jahre alten Boker-Heide-Kanal mit seinem historischen Schleusensystem, lernen Radler auf der „Paderborner Land Route“ auf einigen Kilometern näher kennen. Und sogar auf dem Weg mitten ins historische Herz der jungen Universitäts- und alten Bischofsstadt Paderborn folgt der Radweg einem Wasserlauf: Von der Mündung in die Lippe am Schloss Neuhaus bis zur Quelle im Schatten des ro-

manischen Doms erleben Radler Deutschlands kürzesten Fluss, die nur vier Kilometer lange Pader.

Die Idee zu einer Radroute, die sowohl die bekanntesten Sehenswürdigkeiten als auch die Zentren aller Städte und Gemeinden des Paderborner Landes miteinander verbindet, hatte der Geschäftsführer der Touristikzentrale Paderborner Land, Herbert Hoffmann, Anfang der 2000er Jahre – bei einer Wanderung im Eggegebirge mit Blick ins Paderborner Land. Die Touristikzentrale setzte diese Mammutaufgabe, unterstützt von den jeweiligen lokalen Touristik-Infos, alsbald in die Realität um. Routenführung , Beschilderung, Karten, Werbematerial und ein eigener Internetauftritt wurden erarbeitet und am 2. April 2006, vor genau zehn Jahren, wurde die „Paderborner Land Route" anlässlich des Bahnhofsfestes in Hövelhof vom Vorsitzenden der Touristikzentrale Paderborner Land, Landrat Manfred Müller, mit angereister politischer Prominenz aus Berlin und Düsseldorf sowie internationalen Gästen feierlich eröffnet.

Inzwischen zählt die Paderborner Land Route zu den bekanntesten Radrouten Deutschlands, was den Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC) veranlasste, den 252 km langen Radrundweg nach strenger Prüfung zahlreicher Kriterien 2014 mit drei Qualitätssternen auszuzeichnen.

Doch die Touristikzentrale ruht sich auf diesem Erfolg nicht aus, regelmäßige Routenkontrollen durch externe Prüfer, hochwertige Informationsangebote – erst 2015 wurde ein neuer detaillierter Routenführer vorgestellt – und der stets aktuelle Internetauftritt mit Infos auch in den sozialen Netzwerken gehören zum Pflichtprogramm der heimischen Touristiker. „Mit unserem Qualitätskonzept werden wir die Paderborner Land Route während der kommenden Jahre noch weiter optimieren", so Landrat Müller. Denn die drei Sterne, mit denen der ADFC die Route im vergangenen Jahr dekorierte, stehen schon 2017 wieder auf dem Prüfstand. „Bis dahin wollen wir die Kriterien erfüllen, um vielleicht sogar einmal als Vier-Sterne-Route anerkannt zu werden."

www.paderborner-land.de,
www.paderbornerlandroute.de



WIRTSCHAFTSKRAFT TOURISMUS IM PADERBORNER LAND



ÜBERNACHTUNGSTOURISMUS:

Im Paderborner Land geben Übernachtungs-Gäste durchschnittlich 124,00 pro Tag aus. So wurden 2015 allein im gewerblichen Tourismus (Betriebe ab 10 Betten) über ca. 117,3 Mio. umgesetzt. Hinzu kommen die nicht erfassten Ausgaben der Übernachtungs-Gäste in Privatpensionen und Ferienwohnungen sowie privater Buchungsplattformen.

TAGESTOURISMUS:

In Nordrhein-Westfalen gibt der Tagesgast durchschnittlich 28,90 aus. Neben den Ausgaben aktiver Rad- und Wandertouristen kommen die Ausgaben von Tagesreisenden (Tagesausflüge / Tagesgeschäftsreisen) hinzu. Nach wissenschaftlichen Berechnungen führten 2015 9,1 Mio. Tagesreisen in den Kreis Paderborn und generierten einen weiteren Umsatz von ca. 265,3 Mio. .

Fazit: Der Tourismus stellt mit ca. 382,6 Mio. Umsatz im Jahr 2015 einen wichtigen Wirtschaftsfaktor im Kreis Paderborn dar!

(Berechnungen auf Grundlage von Angaben des Landesamtes für Datenverarbeitung und Statistik IT.NRW, 2015, des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr e. V. an der Universität München, 2005/2007/2010)







DIE SCHÖNSTEN *CAMPING-PLÄTZE* IN DEUTSCHLAND

EINE OASE FÜR CAMPER – GANZ IN IHRER NÄHE!







Rund 25 Km von Paderborn entfernt finden Sie einen der schönsten Campingplätze, den wir kennen: der **Campingplatz Am Furlbach** in Schloß Holte-Stukenbrock. Liebevoll betreut vom Team rund um die Familie Auster-Müller entstand hier ein kleines Paradies. Seit über 50 Jahren kümmert man sich liebevoll um alle Gäste.

Hier ist die Familie mit kleinen Kindern genauso herzlich willkommen, wie z.B. die Generation ab 50.

Wunderschöne Wanderwege und viele Attraktionen, nicht nur der Zoo-Safari-Park, sind ganz in der Nähe und machen diesen Platz so einzigartig. Die einzigartige und lebendige Natur steht absolut im Mittelpunkt und der bekannte Spruch „Hier bin ich Mensch – hier kann ich es sein" könnte im Furlbach erfunden worden sein.

Erholen Sie sich von dem stressigen Arbeitsleben auf einem der großzügig geschnittenen Stellplätze oder verbringen Sie eine romantische Übernachtung in den rustikalen Schlaf-Fässern. Diogenes lässt grüssen! Genießen Sie das schöne Wetter, während sich Ihre Kinder auf der Nestschaukel, dem Wasserspielparadies oder auf einem anderen Spielplatz austoben können. Zahlreiche Tipps für spannende Unternehmungen finden Sie auf der Internetseite (siehe unten).

Neben den zahlreichen Möglichkeiten im 6 Km entfernten Ortskern (große Supermärkte, Banken, Apotheken, Ärzte oder schöne Restaurants vieler Nationalitäten) finden Sie direkt vor Ort ein Lädchen für den täglichen Bedarf.

Kurzum: nur einen Katzensprung von Paderborn entfernt in einer unglaublich romantischen Gegend zum vernünftigen Preis…SO stellen wir uns einen optimalen Campingplatz vor. Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt?

Nähere Informationen und noch mehr Bilder finden sie auch auf der interessanten Internetseite **www.campingplatzamfurlbach.de**

Unser Fazit: fahren Sie einfach mal hin und dann können Sie unsere Begeisterung verstehen :-)

Campingplatz Am Furlbach

Am Furlbach 33 | 33758 Schloß Holte-Stukenbrock
Tel. 0 52 57 / 33 73 | Tel. 0 52 41 / 340 230
Fax: 0 52 57 / 940 373
E-Mail: info@CampingplatzAmFurlbach.de

LEBEN IM PADERBORNER LAND IST JETZT OFFIZIELLER MEDIENPARTNER DER LANDESGARTENSCHAU 2017



V. li. Erika Josephs, Geschäfsführerin der Landesgartenschau; Matthias Hack, Pressesprecher der Landesgartenschau und Verleger Heinz Georg Heggemann bei der Vertragsunterzeichnung der Medienpartnerschaft

„Offizieller Medienpartner der Landesgartenschau Bad Lippspringe 2017" darf sich jetzt das Medienhaus HEGGEMANNMEDIEN nennen. Die rund 40 Mitarbeiter des Medienhauses freuen sich seit der letzten Woche über diesen Vertragsabschluss. Zuvor war es der Geschäftsführung gelungen, die Verantwortlichen der Landesgartenschau davon zu überzeugen, was für einen Stellenwert das Haus HEGGEMANNMEDIEN in Sachen Printmedien in Ostwestfalen-Lippe einnimmt. 10 regelmäßig erscheinende Publikationen werden herausgegeben. Das sind zunächst die Zeitungen: Paderborner Journal, Bad Lippspringer Nachrichten, Schloß Neuhäuser Nachrichten, Elsener Rundschau, Salzkottener Nachrichten und in Bad Lippspringes Partnerstadt das Templiner Kurstadt Journal. Im Bereich Magazine: Leben im Paderborner Land, Typisch Frau Paderborn, Typisch Frau Gütersloh und Typisch Frau Herford. Desweiteren publiziert das Haus HEGGEMANNMEDIEN im Bereich Städteverlag ca. 30 jährlich erscheinende Broschüren in den Bundesländern Nordrhein Westfalen, Niedersachsen und Brandenburg.

Bereits seit vielen Jahren informiert HEGGEMANNMEDIEN über die Aktivitäten rund um die Landesgartenschau Bad Lippspringe 2017. Bei der Einreichung der Bewerbungsunterlagen reiste man mit und auch als in Düsseldorf der Zuschlag verkündet wurde, war man live dabei. Berichte über die Planungen, die Gründung des Fördervereins Landesgartenschau und geplante Umbaumaßnahmen folgten. Inzwischen sind viele Projekte, die im kommenden Jahr die Besucher begeistern sollen, fertig gestellt. In den letzten zwölf Monaten vor der Eröffnung wird nun hauptsächlich gepflanzt, neue Blickwinkel, wie die entstandene Dünenlandschaft an den Mersmann-Teichen – rekonstruiert nach ursprünglichen Begebenheiten, werden in Szene gesetzt. Viele Menschen im ganzen Kreis Paderborn verfolgen das Geschehen interessiert, was auch an den Teilnehmerzahlen der monatlichen Baustellenbesichtigungen deutlich wird.

Ab sofort wird das Haus HEGGEMANNMEDIEN über dieses bevorstehende Großereignis in Zusammenarbeit mit der Landesgartenschau Bad Lippspringe 2017 GmbH in allen Medien noch intensiver und zum Teil auch exklusiv berichten.

ÜBER 500 BESUCHER UND STRAHLENDER SONNENSCHEIN BEIM ERSTEN COUNTDOWN-FEST FÜR DIE LANDESGARTENSCHAU 2017

Am 12. April 2016, exakt ein Jahr vor der Eröffnung, war es soweit, die LGS GmbH stimmte die Bevölkerung mit einem kurzweiligen Programm auf das Großereignis ein. Bilderbuchwetter und über 500 Besucher sorgten für eine tolle Kulisse. Gemeinsam mit Ministerialrat Martin Hannen (Land Nordrhein-Westfalen), Manfred Lorenz (Landesarbeitsgemeinschaft Gartenbau und Landespflege LAGL) und Uhrmachermeister Raphael Schäfers gab Bürgermeister Andreas Bee den Startschuss für die heiße Phase der Vorbereitung. Sie setzten beim Countdown-Fest eine Uhr am Rathaus in Gang, auf der die Tage bis zum Start der Landesgartenschau heruntergezählt werden. Nach der Eröffnung werden dann die Tage bis zum Abschluss am 15. Oktober 2017 gezählt.

Im Anschluss gab es viel Beifall für den Lippolino-Song. 40 Mädchen und Jungen der Lippspringer Grundschulen sangen unter Beteiligung des LGS-Maskottchens und seinen Freunden das Lied der Gartenschau 2017 zum ersten Mal vor Publikum: Grüner Hut und große Schuh`, Lippolino das bist Du …

Zu schmissiger Musik demonstrierte danach die Tanzgruppe S.W.I.T. aus Schlangen ihr Können. Klingende Untermalung gab es zum Abschluss durch den Musikzug der Freiwilligen Feuerwehr Bad Lippspringe.

Das Countdown-Fest markierte den Auftakt für weitere monatliche Events: Ab jetzt wird es immer am 12. eines Monats spezielle Aktionen im Hinblick auf die Landesgartenschau 2017 geben.







Foto: Touristikzentrale Paderborner Land e.V.

Ein ganz besonderer Fluss



Fotos: Dietmar Gröbing





Freunde der Pader würdigen den Wasserlauf

Paderborn. (dg) Die Paderstadt besitzt etliche Attraktionen. Einige davon befinden sich direkt im Herzen der Stadt und tragen damit zur Attraktivität des Oberzentrums bei. Wie das Paderquellgebiet, das anhand seiner vielseitigen Beschaffenheit als beliebter Anlaufort für Jung und Alt dient.

Um das zentral gelegene Areal weiter aufzuwerten, haben engagierte Bürger die Initiative „Freunde der Pader" gegründet. Ziel des Vereins ist es, das in der Ortsmitte beheimatete Quellgebiet als Identifikationsort in den Fokus zu rücken. Konkret geht es um Ideen, wie sich Pader und Paderquellgebiet weiter aufwerten lassen.

Etwa mit Hilfe spezieller Aktionen, wie sie der „Tag des Wassers" bereit hielt. Eingeleitet wurde das Event durch eine Wanderung entlang der Pader. Ausgehend von der Abdinghofkirche arbeiteten sich die zahlreichen Teilnehmer zu neuralgischen Punkten vor. Vorzüge und Highlights des kürzesten Flusses Deutschlands wurden hervorgehoben und erläutert.

Der anschließende Programmpunkt führte ins Rathaus, wo ein Kurzfilm das jüngst Gesehene mit Hilfe bewegter Bilder aufarbeitete. „Die Paderquellen als faszinierende Lebensräume" offerierte nie gesehene Bilder. Faszinierende Über- und Unterwasseraufnahmen zeigten die vielen Besonderheiten des Wasserlaufs. Überdies identifizierte der Streifen Paderborn als kleine, aber äußerst lebenswerte Großstadt.





Fotos: Dietmar Gröbing



Was die im Anschluss vorgestellte Studie der Universität Paderborn nachhaltig belegte. Nancy Wünderlich referierte zum Thema „Die Wahrnehmung der Attraktivität Paderborns aus Sicht der Studierenden." Unter den Faktoren, die die Stadt für Studenten attraktiv machen, rangieren das Paderquellgebiet und die Paderwiesen weit vorn. Laut Ergebung ist das Areal „gut für die Erholung und um aus dem städtischen Lärm rauszukommen." Der beliebte „Treffpunkt für sozialen Austausch" wird überdies als „grüner Hotspot" empfunden.

Den Abschluss des Thementages bildete eine Inforunde der Paderfreunde. Dabei ging es um die „Pader als Imagefaktor." Der Vorsitzende des Vereins, Dietrich Honervogt, stand interessierten Bürgern Rede und Antwort.

Charmantes Areal: Das Paderquellgebiet

lädt ein zum Entspannen,
Relaxen und zum Freunde treffen …



WIE IST DIE AUSSICHT AUF IHRER TERRASSE?

Der Haxterpark ist ein schönes Ausflugsziel direkt in Paderborn. Boule, Bogenschießen und Golf kann man hier sehen aber auch selber machen!
Am 8. Mai findet der Golf- und Bogen- Erlebnistag statt. Von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr kann jeder ohne Anmeldung mal ausprobieren, was dahinter steckt. Der Haxterpark liegt am Pohlweg auf dem Weg zum Segelflugplatz. Und wer nicht selber sportlich aktiv werden möchte, kann sich das bunte Treiben von zwei großen Sonnenterrassen aus ansehen.
Das Gasthaus bietet wirklich frische Speisen und herrlichen Kuchen in großer Auswahl. Auf Menschen mit Behinderung ist man hier ebenfalls gut eingestellt. Alle Bereiche sind barrierefrei, etliche Menschen mit Behinderung sind hier beschäftigt. Besonders gut eignet sich der Haxterpark auch für Feiern und Veranstaltungen. Im Innern des Gasthauses stehen in dem 130 Jahre alten Gebäude schöne Räumlichkeiten zur Verfügung. Vom Gewölbekeller für 50 Personen bist zu einem Veranstaltungsraum für mehr als 140 Personen wird hier schönes Essen, Trinken oder Tagen in geschmackvoller Atmosphäre geboten. Gepaart mit einem Schnupperkurs im Golf, Bogenschießen oder Boule wird eine Veranstaltung im Haxterpark oft zu einem unvergesslichen Erlebnis. Die drei Esel Lotte, Anton und Liesel gehören auch mit dazu. Manchmal sieht man sie auf dem Golfplatz weiden, meistens jedoch warten sie im Innenhof auf Streicheleinheiten.





GASTHAUS HAXTERPARK
Haxterhöhe 2
33100 Paderborn
Telefon: 05251 - 709 88 17
www.haxterpark.de

Wie es im Haxterpark so ist, sieht man sehr gut auf der Internetseite: haxterpark.de. Hier ist auch die stets aktuelle Wochenkarte einzusehen oder die neue Speisekarte für die Sommermonate.

Telefonisch landet man unter der Nummer 05251 604242 an der benachbarten Golfakademie, die sich gerne um alle sportlichen Anfragen kümmert, das Gasthaus Haxterpark ist unter 05251 - 709 88 17 zu erreichen. Aber: Montags ist im Gasthaus Ruhetag.



Stellen das Programm vor: (v. l.) Michael Berens (Bürgermeister Hövelhof), Friedhelm Kaup (Jugendhilfe Paderborn), Edith Rehmann-Decker (Jugendamt Kreis Paderborn), Günther Uhrmeister (Leiter Jugendamt Kreis Paderborn) und Manfred Müller (Landrat). Foto: Kreisverwaltung Paderborn

KREISFAMILIENTAG

lockt am Sonntag, 29. Mai, von 11-18 Uhr nach Hövelhof

Paderborn/Hövelhof. (dg) Der Kreis Paderborn verfügt über eine breite Angebotspalette im Hinblick auf öffentliche und private Einrichtungen. Ein wahrer „Markt der Möglichkeiten" tut sich auf. Man muss nur genau hinsehen. Gelegenheit dazu besteht am Sonntag, 29. Mai, wenn der Kreisfamilientag nach Hövelhof lockt.

Rund um das Schützen- und Bürgerhaus versammeln sich zwischen 11 und 18 Uhr insgesamt 140 Aussteller, die sich und ihre Angebote in den Mittelpunkt des Interesses rücken. Vereine, Verwaltungen, Kindergärten und Schulen sowie Hilfseinrichtungen stellen eine riesige Aktionsmeile auf die Beine. Eingeladen sind Familien mit und ohne Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Senioren, Menschen mit Migrationshintergrund beziehungsweise Menschen mit Behinderung.

Allen Interessierten wird gezeigt, an wen sie sich im Kreis Paderborn wenden können, wenn sie Unterstützung benötigen. Zahlreiche Sachverständige helfen bei der Orientierung und stehen mit Rat und Tat zur Seite. Auch im Hinblick auf das anberaumte Unterhaltungs- und Verpflegungsmöglichkeiten, denn für beide Segmente ist gesorgt. Auf zwei Bühnen wird das Entertainment groß geschrieben, während dem Hunger- und Durstgefühl mit Hilfe von Speis und Trank entgegen gewirkt wird.

Resultat ist ein breitenwirksames Event, das den Info- und Entertainmentgedanken unter einen Hut bringt. Und nicht zuletzt über den Tellerrand hinausblickt, denn am Rande der siebenstündigen Veranstaltung gilt es die kreativen Arbeiten von Kindern und Jugendlichen zu würdigen. Die zwischen 6 und 21 Jahren jungen Preisträger des Wettbewerbs „Was heißt schon arm?" rücken sich und ihre Ergebnisse ins rechte Licht.

Der Kreisfamilientag findet im Zweijahresrhythmus an wechselnden Standorten statt. Ziel ist es, lokale Akteure und Kreisbewohner zusammen zu bringen, um so eine bestmögliche Vernetzung zu erreichen. Als Schirmherr der Veranstaltung fungiert Landrat Manfred Müller.

„Ein großer Kessel mit Spiel, Spaß und Beratung"

- 140 Aussteller und über 500 Akteure auf zwei Bühnen gestalten den Kreisfamilientag



Bildnachweis: NWB/Detlef Heese

MODERNE SCHATZSUCHE mit der NordWestBahn

Verbrannte Kanten, löchriges Papier und ein großes X in der rechten Ecke – mit dieser klassischen Fantasie hat Schatzsuche heutzutage nur noch wenig zu tun. Heute begibt man sich anhand von Geokoordinaten mit einem GPS-Gerät oder einer Smartphone-App auf die Suche, das Ganze nennt sich „Geocaching" und ist der neue Outdoor-Trend. Ziel dieser modernen Schatzsuche ist es, so genannte „Geocaches" zu finden. Diese sind meist kleinere Behältnisse, manchmal größere Dosen oder auch etwas ganz anderes, viel Größeres. Die Geocaches enthalten ein Logbuch und nicht selten kleinere Gegenstände, die gegen andere getauscht werden können. In der Regel sind sie gut versteckt und nicht leicht zu entdecken. Nur wer weiß, wo ein solcher Cache liegt, hat auch eine reelle Chance, ihn zu finden. Mehr als 350.000 solcher Geocaches sind allein in Deutschland versteckt, was von der großen Popularität dieser Freizeitaktivität zeugt.

Geocaching und Freizeit-Angebote auf www.frischluft-tanken.de

Mehr Infos rund um das Thema „Geochaching" finden Abenteuerlustige auf dem Online-Freizeitportal der NordWestBahn unter www.frischluft-tanken.de. Dort wird nicht nur erklärt, wie Geocaching funktioniert, wie sich einzelne Geocaches unterscheiden und was bei der modernen Schatzsuche erlaubt und verboten ist. Das Portal stellt zudem ein paar gute Routen im Paderborner Land vor: Beim „Bummel durch Paderborn", der „GeoTour Altenbeken" oder der „GeoTour Paderborner Land" können Einsteiger erste Geocaching-Luft schnuppern und die spannende Suche nach den kleinen Schätzen ausprobieren. Aber auch viele andere lohnenswerte Ausflugsziele in der Region gibt es dort zu entdecken: Ob mit viel Bewegung und Action, zur Entspannung oder für die ganze Familie –Unternehmungslustige finden auf dem Portal zahlreiche Ideen für Ausflüge in die Region. Mit einem Blick auf die Seite zeigt sich, wie viele attraktive Ausflugsziele schon gleich um die Ecke liegen und Erholung und Abstand zum Alltag bieten. Und alle Freizeitziele, in deren Nähe sich eine Möglichkeit zum Geocachen bietet, sind durch einen extra Hinweis gekennzeichnet.

Die NordWestBahn verbindet die Region

Eines haben alle ausgewählten Ausflugsziele auf www.frischluft-tanken.de außerdem gemeinsam: Sie sind aus dem Paderborner Land entspannt, sicher und zuverlässig mit der NordWestBahn erreichbar. Mit den Linien RB 74 „Senne-Bahn" (Paderborn – Bielefeld), RB 84 „Egge-Bahn" (Paderborn – Holzminden – Kreiensen) kommen Reisende aus dem Paderborner Land schnell in die Stadt, gleichzeitig geht es auch ohne Probleme aus der Stadt ins Umland. Durch die über die RB 84 direkt an Paderborn angebundene RB 85 „Oberweser-Bahn" (Ottbergen – Göttingen) gelangen die Fahrgäste ohne Umstieg über die Landesgrenze hinaus direkt bis nach Göttingen und zurück.



Unterwegs im Auftrag von:

NWL LNVG NVV

NordWestBahn

Wir sind transdev



ATTRAKTIONEN
am laufenden Band

Schloß Neuhaus. (dg) Es ist soweit: Ab Sonntag, 1. Mai, läuten die Neuhäuser wie gewohnt ihre Freiluftsaison ein. Mit Hilfe des Schloßsommers platzieren die Verantwortlichen zahlreiche Aktionen und Attraktionen im Herzen von Schloß Neuhaus. Zum 22. Mal erwachsen das Schloss, der Barockgarten und das angebundene Gelände zum Ereignisfeld für thematisch breit gefächerte Events.



Magnetwirkung: Der Schloßsommer zieht alle Generationen an.

Fotos: Dietmar Gröbing

Veranstaltungen für Groß und Klein ergänzen sich mit Interessantem aus dem Musik-, Kunst-, Theater-, Tanz- und Showbereich. Ergänzung erfährt die reichhaltige Palette in Form von kulinarischen Kostbarkeiten, die sowohl flüssigen wie festen Ursprungs sind. Es steht also für jeden Geschmack etwas auf dem Angebotszettel.

Der Schlosssommer resultiert aus der Landesgartenschau, die 1994 in Paderborn stattfand. Die Großveranstaltung war nicht nur ein Publikumserfolg, sondern bescherte der Paderstadt obendrein einen nachhaltigen Effekt in Form des Schlosssommers, der 1995 an den Start ging. Inzwischen ist das bis Oktober andauernde Event zu einer Marke geworden.

Selbige schließt wechselnde Kunstausstellungen im Gewölbesaal ein. Talentierte Gestalter aus der Region präsentieren Zeichnungen, Gemälde und Objektkunst. Der Eintritt ist frei. Weniger Meter weiter kann man Fotokunst zum Thema „Wüstenlandschaften" betrachten. Bis zum 3. Juli hält das Naturkundemuseum Bilder von George Steinmetz bereit. „Desert Air – Wüsten von oben" zeigt beeindruckende Luftaufnahmen aus Bolivien, Algerien, der Mongolei und der Antarktis.



Veranstaltungen

Eröffnung des 22. Schloßsommers
1. Mai 2016

Schloß Neuhäuser Biergarten
5. bis 8. Mai 2016

Pader-Kultour - Kunstaktionen, Musik, Theater, Tanz und mehr entlang der Pader
15. Mai 2016

15. Paderborner Fahrradtag und Römer-Lippe-Routen Fest
Ein buntes Fest rund um das Fahrrad
22. Mai 2016

Internationales Fest der Begegnung
29. Mai 2016

Circus Roncalli
6. bis 12. Juni 2016

Hedera & Bux
Schloß Neuhäuser Gartentage
Stilvoll für Drinnen und Draußen
18. und 19. Juni 2016

Rio-Fest
24. bis 26. Juni 2016

14. Tag des Paderborner Sports
3. Juli 2016

Musiksynchroner Feuerwerkswettbewerb - "Feuerzauber"
- Der Wettstreit der Pyrotechniker
13. August 2016

Paderborner Weindorf
26. bis 28. August 2016

Museumsnacht
27. August 2016

Straßenkünste der Welt
10. PERFORMANCE
5. - 7. September 2016

Schloß Nauhaus feiert...
1000 Jahre Schloß Neuhaus
17. und 18. September 2016

Tag der Regionen
Sparkassen-Schloßsommer-Ausklang
3. Oktober 2016





START IN DIE SCHÜTZENFEST-SAISON 2016!

Schützenvereine haben eine herausragende Bedeutung für das gesellschaftliche Leben in der Region. Laut Definition ist das Ehrenamt ein freiwilliges Amt, das nicht durch ein Entgelt vergütet wird. Es wird für eine bestimmte Dauer regelmäßig im Rahmen von Vereinigungen, Institutionen oder Initiativen geleistet. Besonders im Schützenwesen ist das Ehrenamt stark vertreten. Sei es die Arbeit im Schützenvorstand oder die über das Jahr verteilten Veranstaltungen, Hilfen und Unterstützungen der Gemeinschaft, der große Wert der ehrenamtlichen Schützenarbeit für die Gemeinschaft ist kaum aufzurechnen. Bei Dorfreinigungen, Spenden für soziale Einrichtungen oder aber die Unterstützung von in Not geratenen Personen - um nur einige von unzähligen Beispielen zu bringen -, der Schützenverein ist getreu seines sozialen Grundgedankens stets mit Rat und Tat zur Stelle. Und das mit einem Zusammenhalt von jung und alt, arm und reich, der in kaum einer anderen Gemeinschaft in dieser Art und Weise vorliegt. In Deutschland und europaweit bringen sich Millionen Menschen ehrenamtlich in das Schützenwesen und seine Prinzipien ein. Die großen sozialen Leistungen der vielen Mitglieder in den Schützenvereinen wären mit Geld auch gar nicht zu bezahlen.

Einmal im Jahr wird in der Regel das Schützenfest gefeiert. Ein Termin bei dem man fast alle Dorfbewohner trifft. Anfang Mai startet auch im Paderborner Land wieder die Schützenfest-Saison. Die ersten Termine finden Sie in unserem kleinen Kalender.



Wenn Sie weitere Informationen zum Thema Schützenfeste im Kreis Paderborn suchen, so schauen Sie einfach mal unter
www.schuetzen-journal.de



Ingenieurbüro für technische Gebäudeausrüstung
Dipl.-Ing. Manfred Rehaag

UNSERE LEISTUNGEN:
· Heizungstechnik
· Lüftungs- und Klimatechnik
· Sanitär- und Abwassertechnik
· MSR-Technik

Alte Beke 15
33104 Paderborn

Tel.: 0 52 52 / 93 59 180
Fax: 0 52 52 / 93 59 182

e-Mail: info@manfredrehaag.de
www.manfredrehaag.de



Foto: Hansgrohe SE/Braxart/spp-o

SPIELERISCHER UMGANG MIT WASSER:

HAARE WASCHEN LEICHT GEMACHT

spp-o Für viele Eltern ist das Haare waschen der Kinder ein Kraftakt. Nicht selten endet das Bad mit den Kleinen in Geschrei, ängstlichen und traurigen Gesichtern. Denn die meisten Sprösslinge haben Angst vor Wasser. Schon seit 20 Jahren unterstützt die Kinderbrause Joco von Hansgrohe mit verschiedenen Farben und Strahlarten die Erwachsenen, um den wasserscheuen Jungen und Mädchen die Furcht zu nehmen. Auf spielerische Wese lernen so die Knirpse das Element kennen. Die Kinderbrause lässt das Wasser mit dem Normalstrahl fließen oder mit dem Soft-Strahl sanft über die kleinen Kinderköpfe rieseln.

Gegen das Verkalken gibt es ein Rezept: Ein leichter Dreh am Brausenkopf genügt und dem Kerlchen wächst ein Bart. Die grünen Bartstoppeln entfernen eventuelle Kalkablagerungen im Nu. Die Farben der Joco können besonders gut von Säuglingen wahrgenommen werden. Die Bad- und Sanitärspezialisten (www.hansgrohe.de) haben Joco 1995 gemeinsam mit ihrem langjährigen Designpartner Phoenix Design entwickelt. Das Produkt ist speziell auf die Bedürfnisse von Kindern zugeschnitten. Eine tierähnliche Erscheinung mit einem Kamm auf dem Kopf zum Ertasten und faszinierende Wackelaugen machen die Brause lebendig und witzig.

MODE IM FRÜHJAHR:

SPORTLICH-ELEGANTE KOMBI-MODE

(akz-o) Im Frühjahr gibt es viele tolle Jacken-Typen, Tuniken, Tops und Blusen, Hosen gehören natürlich dazu. Sie sind schmal geschnitten, oftmals mit kleinen Musterungen.

GUT ANGEZOGEN

Mit Mona Lisa, dem Markenhersteller, der ganz speziell Mode für Frauen ab Konfektionsgröße 40 macht, sind Sie immer gut angezogen.
Die Farben mit einer wunderschönen Palette von hellen Naturtönen, viel Weiß und als Kontrast frisches Koralle. Delfter Blau setzt auch bei den Musterungen neue Akzente.

Jede Frau kann damit ihre Mode so zusammenstellen, wie es ihrem Geschmack entspricht. Die Plus-Size-Mode von Mona Lisa – immer attraktiv!



Foto: Mona Lisa by, Interchic, 33334 Gütersloh/akz-o

JETZT NEU!

DAMENMODE · ACCESSOIRES · WOHNDEKO

angelique

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 11 - 19 Uhr
Samstag 11 - 15 Uhr
Jeden 2. Sonntag 14 - 18 Uhr

Detmolder Str. 144
33175 Bad Lippspringe
Telefon: 05252 /

Von A wie Anfänger
bis S wie Schwimmer.

WESTFALEN THERME





Das beste Geschenk zu deinem Kindergeburtstag!

4 Stunden Badespaß

inkl. 1 Freigetränk, ein Essen und gedecktem Geburtstagstisch.*

Preis pro Kind 11,- €

Anmeldung und Einladungskarten unter:
www.westfalen-therme.de/kindergeburtstag oder **Tel.: 05252 964-0**

*nur an Werktagen, Mo. – Fr., ohne Ferien

Wellness Erlebnis Fitness Restaurant Hotel

Westfalen-Therme GmbH & Co. KG
Schwimmbadstraße 14 · 33175 Bad Lippspringe
www.westfalen-therme.de

GATE 20|16

Die Lifestylemesse am Airport PAD

Vom 3. bis 5. Juni 2016 feiert die Lifestylemesse GATE 20|16 am Paderborn-Lippstadt Airport Premiere! Die Schirmherrschaft übernimmt für dieses Jahr die Stadt Büren. Schauplatz sind die Innen- und Außenflächen des Quax-Hangars sowie das gesamte Airport-Forum:

DIENSTLEISTUNG & HANDEL

Die Erlebnisgasse Dienstleistung und Handel ist ein Paradies für alle Shopping-Verrückten. Entdecken Sie die neuesten Produkte der Saison.

HAUS & GARTEN

Profitieren Sie von den Tipps der Experten – sei es zum Umbau des Eigenheims, zur Verschönerung der Wohnung oder lernen Sie aktuelle Trends im Gartenbereich kennen.

MOBILITÄT

Einsteigen, losfahren, schnell, aber vor allem sicher und bequem ankommen ist der Standard in der heutigen Zeit. Gewinnen Sie einen Einblick in die Automobilindustrie von morgen!

FREIZEIT & GESUNDHEIT

Gesundheit ist unser höchstes Gut und mehr als nur das Gegenteil von Krankheit. Gesundheit, Wellness, Beauty, Freizeit, Tourismus und Altenpflege – jeder Bereich birgt eine Fülle von Angeboten und Informationen.

HIGHLIGHTS:

- Helikopter-Rundflüge – Vorverkauf unter 02955 760340 (Die Rundflüge finden am Samstag und Sonntag statt).
- Großes Gewinnspiel – Heißluftballonfahrt und viele weitere Preise
- Exklusive Modenschau – Mode, Trends und Mehr
- Bogenschießen (ab 12 Jahren) mit dem deutschen Juniormeister 2010 Mike Webkamp
- Historischer Doppeldecker „Boeing Stearman PT17"
- Spektakuläre Shows und Tipps der Flughafen-Feuerwehr – u.a. Vorführungen Fettexplosion, Handhabung mit Feuerlöschern, Beratung Rauchmelder uvm.
- „Crazy Cars" für Kids, Hüpfburgen, Kinderkarussell
- Skateshows vom Slider-Team und Longboard-Testcenter
- Teststrecke für E-Bikes und Fahrrad-Stuntvorführungen und vieles mehr!

Viel Spaß!

Als Hauptsponsor konnte die Volksbank Brilon-Büren-Salzkotten, sowie als Partner u.a. die Stadtwerke Paderborn, gewonnen werden. Wir wünschen Ihnen viel Spaß auf der Messe direkt am Flughafen und ein tolles Wochenende vom 3. bis zum 5. Juni.

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag, den 3. Juni 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag, den 4. Juni 10:00 – 18:00 Uhr
Sonntag, den 5. Juni 10:00 – 18:00 Uhr

EINTRITTSPREISE

Freitag 3,- € | Samstag 5,- € Sonntag 5,- €
Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren haben an allen Tagen freien Eintritt.



Versicherung, Fondsgesellschaft, Vermögensverwalter, Kreditgeber, Mittelstandsfinanzierer, Existenzgründungshelfer, Bausparkasse, Bank:

Unsere genossenschaftliche Beratung hat viele Namen.

Schwäbisch Hall | R+V | Union Investment | easyCredit | DG HYP | DZ PRIVATBANK | MünchenerHyp | VR LEASING
DZ BANK | WGZ BANK | WL BANK | Werte schaffen Werte. | Genossenschaftliche FinanzGruppe Volksbanken Raiffeisenbanken

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Jetzt beraten lassen!

Nutzen Sie unsere ganzheitliche und faire Beratung für Ihren Erfolg: mit unseren starken Partnern der Genossenschaftlichen FinanzGruppe. Gut beraten. Besser beraten. Genossenschaftlich beraten.
www.vb-bbs.de

Volksbank Brilon-Büren-Salzkotten eG
»Meine Bank in der Region«

stadtwerke paderborn

JETZT WECHSELN

Strom. Mein Leben. Meine Leidenschaft. Mein Job. Mein Gefühl. Meine Freunde. Mein Antrieb. Meine Entscheidung. Meine Stadtwerke Paderborn. Mein Werk. Meine Ideen. Mein Auto. Meine Familie. Meine Hobbys. Meine Leidenschaft. Meine Energie. Mein Kreis. Mein Beruf. Mein Antrieb.

UNSER ANGEBOT FÜR SIE:

naturstrom PB

naturheizstrom PB

erdgas PB

Besuchen Sie uns in unserem Kundenzentrum – wir beraten Sie gerne!
Rolandsweg 80 | 33102 Paderborn
T 05251/185480
Stadtwerke Paderborn GmbH
www.stadtwerke-pb.de

ECHT. STARK. VOR ORT.

BÜREN
ENTDECKEN

= deine Zukunft entdecken

Scan' das!

Bürener Job- und Ausbildungsbörse online

www.bueren.de



Fotos: Dietmar Gröbing

In guter Gesellschaft: Robert Husemann (links) neben seinen Kollegen.



Hält die Fäden in der Hand: Robert Husemann zeigt eine seiner Marionetten.

VOLLENDETE HANDWERKSKUNST

Nelo Thies & Robert Husemann lassen Puppen sprechen

Paderborn. (dg) Robert Husemann ist ein Handwerker im besten Sinne. Denn das Handwerk ist Grundlage für jedwede Form von Kunst, was der heimische Puppenspieler regelmäßig unter Beweis stellt. Seine Extremitäten und Stimmbänder perfekt beherrschend, haucht Husemann den mit beiden Armen geführten Figuren Leben und Streben ein.

Resultat ist ein tragikomisches Miniaturenkabinett und musikalisches Puppentheater, das für Alt und Jung konzipiert ist. Zusammengefasst ist das Ganze unter dem Titel „Paderborner Puppenspiele." Aufgeführt werden die Stücke in der Kulturwerkstatt, wo Husemann Arien und Liebeslieder, Duette und Solostücke zu kleinen Gesamtkunstwerken verschweißt. Und mögen die Stoffe noch so disparat sein, eine verbindenden Rahmenhandlung fungiert als Schmierstoff. „Wenn die Figuren zum Leben erwachsen, ist das ein magischer Moment", weiß Robert Husemann um den Zauber des Puppenspiels.

Genau wie Nelo Thies, die im gleichen Fach zu Hause ist. Allerdings hat sich die Borchnerin im Gegensatz zu Robert Husemann auf ein ganz junges Publikum spezialisiert. Kinder ab 3 Jahren sind aufgerufen, die abgewandelten Märchenstoffe zu begutachten. Zu sehen sind die Werke ebenfalls in der Kulturwerkstatt, wo in der Regel sonntags nachmittags gewirkt wird.

Wer kommt, kann bekannte Geschichten in neuen Erscheinungsformen sehen. Das liegt an Nelo Thies´ Neigung, althergebrachte Storys zu variieren. Als Resultat fungieren zeitgemäße Interpretationen klassischer Vorlagen. Gespielt wird mit kleinen wie großen Figuren, denn Nelos Thies beherrscht sämtliche Gegebenheiten. Sogar die Regeln des Mitmachtheaters. Klein und Groß sind aufgefordert zur Interaktion, was seitens der Puppenspielfans auf viel Gegenliebe stößt.



Bedient beide Geschlechter: Nelo Thies führt Prinz und Prinzessin zusammen.



Breites Spektrum: Nelo Thies mit einer Auswahl ihrer Figuren.

DER *TOD* GEHÖRT ZUM *LEBEN*...



Irgendwann müssen wir Abschied nehmen von unserem geliebten Haustier. Wissen Sie schon, dass Sie ganz in Ihrer Nähe ein Tierkrematorium finden? In der Region Willebadessen hat Herr Flore ein parkähnliches Gelände auf 5 ha anlegen lassen, gesäumt von einer Teichanlage, Rosenbeeten und Birken mit schönen Spazierwegen, die zum Verweilen einladen. Das Phönix Tierkrematorium weiß, dass ein Haustier in vielen Jahren der angenehmen Begleitung nicht einfach nach dem Tod „entsorgt" werden soll.

Ein würdiger Abschied wird mit dieser Alternative zur Tierkörperbeseitigungsanstalt ermöglicht. Was ist das Besondere Herr Flore? Michael Flore: „In unserem Tierkrematorium haben Sie die Möglichkeit zur Einzel- oder Sammeleinäscherung. Außerdem können Sie in unserem Tierkrematorium Abschied in unserem Trauerraum von Ihrem geliebten Tier nehmen. Das Tierkrematorium Phönix stellt Ihnen Musik, Blumenschmuck etc. für Ihre Trauerfeier zur Verfügung."

Auf der Homepage des Phönix Tierkrematoriums erhalten Sie alle wichtigen Informationen und den besonderen Service:
www.phoenix-tierkrematorium.de

Brauchen Sie einen Ansprechpartner vor Ort, rufen Sie Herrn Flore an. Dort erhalten Sie alle wichtigen Adressen, Kontaktdaten und die Informationen, die Sie benötigen. Ermöglichen Sie Ihrem Liebling einen würdevollen Abschied.

Service Telefon: 05644/ 981566.

ABSCHIED NEHMEN...



GARTENANLAGE AM TIERKREMATORIUM





Phönix Tierkrematorium GmbH
Helmernsche Strasse 20 I 34439 Willebadessen I Telefon 05644 / 981566

E-Mail: kontakt@phoenix-kleintierbestattungen.de
www.phoenix-tierkrematorium.de

KULTURNADEL
für drei Persönlichkeiten

Würdigung der Stadt Paderborn ür kulturelles Engagement

Die Paderborner Dr. Rainer Decker, Hansgeorg Enzian und Christa Hökel werden in diesem Jahr mit der Kulturnadel der Stadt Paderborn geehrt. Das hat die Jury unter Vorsitz des Bürgermeisters Michael Dreier entschieden.

Dr. Rainer Decker hat sich als Historiker überregional einen Namen gemacht. National bekannt wurde der langjährige Geschichtslehrer des Goerdeler-Gymnasiums mit seinen Forschungen über die Hexenverfolgung in Deutschland, mit denen er sich zum Beispiel auch als wissenschaftlicher Berater von TV-Dokumentationen profilierte. Darüber hinaus hat Dr. Rainer Decker regionalgeschichtliche Themen bearbeitet.

Der zweite Preisträger, Hansgeorg Enzian, ist Mitbegründer und Vorsitzender des Vereins Amalthea Theater Paderborn e.V. Dieser betreibt seit 1997 das Amalthea Theater am Paderborner Jühenplatz. Kleine Formen wie Lesungen, Theaterproduktionen mit wenigen Personen, Musikveranstaltungen und Kabarett prägen das Profil der Bühne.



Die Jury hat entschieden: Hansgeorg Enzian vom Paderborner Amalthea-Theater ist einer der Preisträger der Kulturnadel 2016.



Der ehemalige Gymnasiallehrer Herr Dr. Rainer Decker bekommt die Kulturnadel 2016.

Christa Hökel ist als Theaterpädagogin tätig. Sie arbeitet insbesondere mit der Gruppe „Menschen-Künstler", bei der Menschen mit Handicap aus den Schlosswerkstätten und Werkstätten St. Nikolaus des Vereins Caritas Wohn- und Werkstätten Theater spielen.

Zur Jury gehörten neben dem Bürgermeister Mitglieder des Kulturausschusses sowie der Kulturdezernent Carsten Venherm und der Kulturamtsleiter Christoph Gockel-Böhner. Sie wählten unter 14 Personen, die von der Bevölkerung vorgeschlagen wurden, die drei Preisträger aus. Der Termin der Verleihung steht noch nicht fest. 2017 wird es keine Kulturnadel-Verleihung geben, da der Kulturpreis vergeben wird.

Die Auszeichnung verschafft seit 2009 besonders dem kulturellen Engagement im Ehrenamt öffentliche Anerkennung. Mit der Kulturnadel werden in Paderborn Menschen geehrt, die sich um das kulturelle Leben in Paderborn besonders verdient gemacht haben, sei es künstlerisch, organisatorisch, wissenschaftlich, publizistisch oder in anderer Weise. Ausgezeichnet wurden in den letzten Jahren einige, die sich in Vereinen engagierten (Philharmonische Gesellschaft, Jazz-Club, Freilichtbühne, Freie Kulturszene, Heimatbühne, Musikverein, Tanzhaus), aber auch ausübende Künstler, Kulturwissenschaftler und Kulturförderer verschiedenster Art. Maximal drei Kulturnadeln kann die Jury vergeben.



VAAN LOUNGE – Feiern und tagen

EIN ORT

- für besondere Momente
- an dem Ideen entstehen
- an dem jedes Event mit viel Leidenschaft umgesetzt wird
- mit einem außergewöhnlichen Raumkonzept
- der Sie und Ihre Gäste begeistern wird
- für private und geschäftliche Events ab 10 Personen, Jubiläen, Geburtstage, Meetings, Hochzeiten, Seminare, Produktvorstellungen, Taufen, Weihnachtsfeiern für Firmen und Vereine, Kommunion und Konfirmation uvm.

UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK:

- Band-, DJ- und Künstlerbuchung
- Technikbuchung, Licht, Ton, Laser…
- Zusätzliche Dekoration für Mottoveranstaltungen, Hochzeiten, Firmenevents, Kindergeburtstage, Taufen und Kommunion
- Catering, Buffet, Fingerfood, Torten
- Bild- und Videodokumentation Ihrer Veranstaltung

Ihr Event ist unser Job!

Die VAAN LOUNGE macht Ihr Event mit einem ausgefallenen Konzept, sicherer Technik, zuverlässigen Partnern und Serviceteam sowie professioneller Umsetzung zu einer beeindruckenden Veranstaltung, an die Sie und Ihre Gäste noch lange denken werden.

Wir planen, Sie feiern!

Ihr Team der VAAN LOUNGE

Bevor Sie Ihre Gäste einladen, lädt die VAAN LOUNGE Sie ein. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns und lassen Sie sich von unseren Möglichkeiten inspirieren.

VAAN LOUNGE
Dubelohstr. 260 | 33104 Paderborn | Telefon: 05254 / 7464
E-Mail: buchung@vaan-lounge.de | www.vaan-lounge.de

Lage und Erreichbarkeit:

Die zentrale Lage in Paderborn-Schloß Neuhaus und eine perfekte Verkehrsanbindung mit der Nähe zur Autobahn A33 bieten beste Voraussetzungen für unvergessliche Stunden mit Ihren Kunden, Mitarbeitern oder im Familien- und Freundeskreis. Zahlreiche kostenlose Parkplätze rund um die VAAN LOUNGE sind vorhanden.

WELLNESS – Ihr Wohlbefinden

Seit Jahren liegt Wellness absolut im Trend, ein Abklingen dieses Booms ist nicht in Sicht, im Gegenteil. Da immer mehr Menschen zunehmendem Stress und Doppelbelastungen im Alltag ausgesetzt sind, ist es umso wichtiger, sich kleine Auszeiten mittels Wellness zu gönnen. Dementsprechend groß und vielfältig ist auch das Angebot rund um Wellness. Wellness kann auch ganz einfach zu Hause gelingen.

LEITGEDANKE VON WELLNESS

Einfach mal den Alltag und die damit verbunden Sorgen hinter sich lassen und sich selbst den Luxus gönnen, sich etwas Gutes zu tun. Der Leitgedanke von Wellness ist Entspannung. Ruhe und das Genießen von Zeit spielen bei Wellnessbehandlungen eine große Rolle, Lärm und Hektik haben hier nichts zu suchen. Auch wenn Sie sich Zuhause mit Pflegearrangements verwöhnen möchten, gilt es Störfaktoren von vorneherein zu vermeiden. Nur dann können Sie Ihr Wellness-Programm auch wirklich richtig genießen und neue Kraft tanken. Sich von Kopf bis Fuß ohne Kompromisse zu verwöhnen, steigert die Lebensqualität und kann die eigene Gesundheit positiv fördern. Verwandeln Sie doch einfach mal Ihr Badezimmer in einen SPA-Tempel. Was Sie dazu brauchen? Ein angenehmes Licht, einen sinnlichen Duft und ein wohltemperiertes Klima. Auch durch Farben in Form von Tüchern oder Vorhängen können Sie Atmosphäre schaffen.

WELLNESS-WANNE FÜR ZUHAUSE

Ein wunderbarer Einstieg in das Home-Wellness kann das Abtauchen in der eigenen Wanne sein. Während das Wasser einläuft, können Sie die passende Musik für den Hintergrund auswählen. Hier gilt: Wählen Sie die Musik, die Ihnen gerade gut tut. Ob Meeresrauschen, Vogelgezwitscher, klassische Musik, Jazz oder auch Rock und schnellere Klänge, erlaubt ist, was Ihnen gefällt und was Sie persönlich entspannt.

Damit Sie Ihr persönliches SPA mit allen Sinnen genießen können, suchen Sie sich vorher am besten einen Badezusatz aus, der gerade zu Ihrer Gemütsstimmung passt. Um die Laune zu heben, eigenen sich Zitrusdüfte sehr gut. Viele Badeprodukte sind bereits mit Aromaölen angereichert, Sie können aber auch in der Apotheke ein Basisbad mit passenden Aromaölen erwerben, wichtig ist dann, sich an die empfohlene Menge der Aromatropfen zu richten.

KÖRPERPFLEGE: PEELING UND HAARKUR

Reinigen Sie Ihr Gesicht und tragen Sie nach einem Peeling eine passende Maske oder Packung auf. Während des Badens können Sie einfach die Augen schließen und sich Ihren Gedanken hingeben oder sich mit einem Buch die Zeit vergnügen. Dann folgt die Körperenthaarung und ein Körperpeeling. Währenddessen kann eine Haarkur einwirken und für gesunden Glanz im Haar sorgen.

Wer keine Badewanne hat, braucht auf das private SPA nicht zu verzichten. Eine erfrischende Wechseldusche kann die Durchblutung fördern und mit einem betörenden Duft des Duschzusatzes ebenfalls für großes Wohlbefinden sorgen. Nach dem SPA sollten Sie unbedingt noch eine Ruhephase einlegen. Am besten dick eingepackt im Bademantel eine bequeme Haltung auf dem Sofa einnehmen und zur inneren Erwärmung einen Kräuter- oder Früchtetee trinken.

FUSSMASSAGE UND HANDMASKE

Gleichzeitig können Sie sich eine eigene Fußmassage gönnen. Dazu verwenden Sie einfach sogenannte Igelbälle mit Massagenoppen. Die Reflexpunkte am Fuß werden durch Kreisen der Bälle sanft stimuliert und sorgen für ein absolutes Wohlgefühl. Damit alltagsgeschädigte und strapazierte Hände sich nach dem Wellness in kleine Samtpfoten verwandelt haben, können Sie nun eine spezielle Handmaske auftragen und diese für etwa 15 Minuten einwirken lassen. Je nachdem, wie viel Zeit Sie für Ihr Home-Wellness einplanen, können Sie entweder ein großes Programm oder immer mal wieder zwischendurch kleine Auszeiten wählen.

Das Wellness-Programm kann durch leichte Speisen wie Obst, Gemüse und Salat sowie frischen Fruchtsäften komplettiert werden. Zwischendurch ruhig ab und an mal ans Fenster stellen und frische Luft tief einatmen. Das erfrischt den Geist und Sie werden sich schnell fit fühlen. Nach dem Home-Wellness ist Ihre Batterie wieder aufgeladen und Sie werden genug Elan und Schwung für neue Herausforderungen des Alltags haben.









GENIESSEN UND ENTSPANNEN IM UND UM DAS *PARKHOTEL HEGERS* IN BAD WÜNNENBERG

Lassen Sie die Hektik des Alltags hinter sich und nehmen Sie sich wieder einmal Zeit für sich selbst. Natürlich in Bad Wünnenberg, denn der Kneipp- und Luftkurort lebt und belebt mit seiner Natur. Das nördliche Sauerland und das südliche Paderborner Land umgeben unsere kleine Stadt. Mit wunderschönen Wäldern, sanften Bergen und der Paderborner Hochfläche bietet Bad Wünnenberg eine abwechslungsreiche Landschaft. Das naturnahe Aatal liegt umgeben von Wäldern und Wiesen am Fuße der Aabach-Talsperre. Ein Erlebnis für die ganze Familie. Erfahren Sie das in Bad Wünnenberg allgegenwärtige Element Wasser in Form von kleinen Bächen und Flüssen, Teichen und der großen Wasserfläche der Talsperre. Aber auch die zahlreichen Kneipptretbecken laden immer wieder zum Eintauchen in dieses kostbare Element ein und im Kurpark spazieren Sie durch eine blühende Parkanlage.
Das „Parkhotel" der Familie Hegers liegt direkt an diesem idyllischen Kurpark. Wir sind ein kleines Hotel mit feinen Besonderheiten. Ganz klar im Vordergrund steht die gute Küche unseres Hauses. Ob Business Lunch am Mittag (für € 9,90) oder die Gerichte der aktuellen Standartkarte, bei uns wird stets lecker, frisch und kreativ gekocht, sehr gerne mit regionalen und saisonalen Produkten.

Am Sonntag beginnt der Tag bei uns genussvoll mit einem liebevollen Frühstück-Büffet, das keine Wünsche offen lässt. Traditionell gekochte Konfitüren des Heimatvereins, Honig von Imkern aus dem Umland, Bio-Müsli, knusprige Brötchen von unserem Bäcker, besondere Qualitäten an Wurst, Schinken und Käse, Frischfruchtsalat und noch vieles mehr, was unser Frühstück so besonders macht.

Am Nachmittag locken hausgebackene Kuchen und Torten, allen voran unsere besonders beliebe köstliche „Himmelstorte".

Ab Mai möchten wir gerne einen „Damentag" im Restaurant etablieren, an dem sich Freundinnen, Nachbarinnen, Kolleginnen etc. bei uns verabreden. Jeden Mittwoch bieten wir dann zu einem attraktiven Preis feine leichte Gerichte an, die besonders von unseren weiblichen Gästen geschätzt werden, wie zum Beispiel kreative Salate oder Pasta.

Das schöne Ambiente unseres Restaurants bietet aber auch den passenden Rahmen für Ihre Feier, ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Kommunion oder sonstiger Anlass. Fliegendes oder klassisches Büffet, serviertes Menü oder Imbiss, im gemeinsamen Gespräch finden wir das richtige Essen für Ihr Fest. Und für Ihre auswärtigen Gäste haben wir gemütliche zeitgemäße Hotelzimmer.

Besuchen Sie unsere website www.parkhotel-hegers.de, dort finden Sie alle Informationen zu unserem Haus.

Herzlich willkommen! Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Familie Hegers und alle Mitarbeiter

PARKHOTEL
„Essen und Trinken am Park"
Hotel – Restaurant - Café

Unsere Öffnungszeiten:
Mittwoch - Samstag 12.00 - 14.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr
Sonntag 09.00 - 22.00 Uhr

Familie Hegers · Hoppenberg 2 · 33181 Bad Wünnenberg
Telefon 02953-8349 Fax 02953-7774
info@parkhotel-hegers.de · www.parkhotel-hegers.de

Keine Lücken im *GESUNDEN RASEN*

Ein Rasen sollte nicht nur schön aussehen, sondern auch leuchtend grün, dicht und robust sein. Leider entstehen auch bei gesundem Rasen hin und wieder Lücken - aus den unterschiedlichsten Gründen. Oft hinterlässt ein kalter Winter Spuren an den Gräsern, doch auch das Werk eines Maulwurfs, ein länger aufgebautes Zelt oder Planschbecken können dem Rasen zusetzen: Entweder er ist komplett verschwunden oder die Gräser sind gelb geworden.



Ob zur Entspannung oder zum Toben: Ein gesunder, robuster Rasen hält viel aus, wenn die Grünfläche von Beginn an mit genügend Nährstoffen versorgt wird.



Rasen neu anzulegen ist einfach - wenn das Saatgut von Anfang an mit dem richtigen Startdünger kombiniert wird.

Schnelle Hilfe bei der Rasenreparatur bieten spezielle Rasensamen-Mischungen wie zum Beispiel TerraVital NachsaatRasen. Der Mix enthält nicht nur strapazierfähige und robuste Spitzensorten für belastbaren Rasen, sondern verbessert durch Mykorrhiza auch ganz natürlich die Bodenstruktur und das Wurzelwachstum. Das unterstützt das Anwachsen der neu ausgebrachten Saat und sorgt für einen nachhaltigen Rasenbestand. (txn-p.)

DEN SAAT-MIX EINFACH GLEICHMÄSSIG PER HAND ODER STREUWAGEN AN GEWÜNSCHTER STELLE AUSBRINGEN, ANSCHLIESSEND GUT WÄSSERN UND FEUCHT HALTEN.

Fotos: Neudorff/txn



Textquelle: txn-p

FÜR *GESUNDE* BUCHSBÄUME:

> Pilzbefall vorbeugen und heilen <

Buchsbäume setzen in jedem Garten gestalterische Highlights. Ob als komplette Hecke oder als in Form geschnittenes Einzelgewächs. Allerdings kann es mit der sorgfältig gepflegten grünen Pracht schneller vorbei sein, als es den meisten Hobbygärtnern lieb ist: das sogenannte Buchsbaumsterben breitet sich immer weiter aus.

Für diese Erkrankung ist ein Pilz verantwortlich, der sich durch braun-schwarze Blattflecken und schnellen, starken Blattverlust zu erkennen gibt. Weitere Anzeichen sind schwarze Längsstreifen an den Trieben und ein weiß-grauer Pilzrasen. Betroffene Buchsbäume müssen sofort zurückgeschnitten und das Schnittgut entsorgt werden.

Darüber hinaus ist eine Behandlung mit Fungisan Rosen- und Gemüse-Pilzfrei von Neudorff empfehlenswert. Das Flüssigkonzentrat bekämpft nicht nur zuverlässig Pilzkrankheiten, sondern wirkt auch vorbeugend, damit der Pilz gar nicht erst entstehen kann. Auf die Blätter gesprüht wird das Pflanzenschutzmittel vom Gewächs aufgenommen und bietet dann für mehrere Wochen Schutz vor dem Pilz.





Gärtnerei Rodenbröker:

AUS TRADITION FRISCHES, GESUNDES GEMÜSE

Die Gärtnerei Rodenbröker, die heute Im Dörener Feld 33 in Paderborn zu finden ist, besteht schon seit 70 Jahren und ist ein echter Familienbetrieb. Im Jahr 1946 wurde die Gärtnerei vom Großvater der heutigen Inhaberin Beate Rodenbröker gegründet. Die Mutter von drei Kindern führt die vielseitige Gärtnerei seit 2015 gemeinsam mit ihrem Ehemann Jens Höschen mit viel Leidenschaft für die wachsenden Pflanzen und Blumen.

In der Gärtnerei Rodenbröker wird großer Wert auf Vielseitigkeit gelegt. Dies betrifft nicht nur die reichhaltige Auswahl an unterschiedlichen Blumen, sondern auch den Anbau von Gemüse, der in der Gärtnerei eine große Rolle spielt. So werden große Mengen an Gurken, Tomaten, Paprika und Feldsalat im 17.000 qm großen Gewächshaus angebaut. Die verschiedenen frischen Gemüsesorten können Sie bei der Gärtnerei Rodenbröker selbst oder auch an dem gärtnereieigenen Stand auf dem Paderborner Wochenmarkt bekommen.

Die leckeren, saftigen Tomaten wachsen in der Gärtnerei Rodenbröker und werden sowohl an Privatkunden als auch an den Großhandel verkauft. Die Tomatenpflanzen werden teilweise bis zu 17 Meter lang und werden in verschiedenen Sorten angebaut. Für die Bestäubung der Tomatengewächse sorgen übrigens Hummeln, die die Gärtnerei Rodenbröker extra im Gewächshaus zu diesem Zweck einsetzt.

Natürlich finden Sie bei der Gärtnerei Rodenbröker passende Frühjahrsblumen. Für den Sommer bieten wir eine große Auswahl an Beet- und Balkonpflanzen, wie zum Beispiel Geranien, Dukatenblumen und Petunien an.

Ein Punkt, der der Gärtnerei Rodenbröker bei ihrer Gemüseproduktion ganz besonders am Herzen liegt, ist das möglichst umweltschonende Züchten der Pflanzen. Die umweltfreundliche Energieaufwendung zum Heizen der Gewächshäuser, hierzu verwendet die Gärtnerei einen großen Holzofen sowie die Biogasanlage des Nachbarn. Die Bewässerung und Düngung wird mit einem Klimacomputer optimal gesteuert, sodass der Jahreszeit und dem Wetter entsprechend gedüngt wird – ganz so, wie die Pflanze es benötigt. Zur Schädlingsbekämpfung werden jede Woche Nützlinge ausgesetzt.

Die sehr umweltschonende und gesundheitsbewusste Anbaumethode des Gemüses und der Blumen wurde bereits von Beate Rodenbrökers Vater entwickelt und hat somit Tradition in der Gärtnerei.
Neben dem Verkauf an Privatkunden und an den Großhandel engagiert man sich in der Gärtnerei Rodenbröker auch für gesunde Ernährung in Schulen und Kindergärten. Regelmäßig nehmen Schulklassen verschiedener Schulformen und auch Kindergärten an Führungen durch die Gärtnerei teil, bei denen den Kindern vermittelt wird, wie wichtig richtige und gesunde Ernährung ist. Darum beteiligt sich die Gärtnerei Rodenbröker auch am NRW-Schulkostprogramm, für das dreimal in der Woche jeweils frisches Obst und Gemüse an die teilnehmenden Paderborner Schulen geliefert wird, um den Kindern das schmackhafte, frische Gemüse und Obst näher zu bringen.

Vergewissern Sie sich selbst von der Frische des Gemüses der Gärtnerei Rodenbröker und verschaffen Sie sich einen Eindruck von dem umweltfreundlichen Gemüseanbau sowie der großen Blumenauswahl: Noch bis zum 25. Mai können Sie das Gewächshaus der Gärtnerei besichtigen und sich genauer über den Betrieb informieren. Beate Rodenbröker, Jens Höschen und ihre Mitarbeiter freuen sich bereits auf Sie.

Rodenbröker
GÄRTNEREI

Gärtnerei Rodenbröker
Im Dörener Feld 33 | 33100 Paderborn
Telefon 05251 527131 | Telefax 05251 527133
Email info@gaertnerei-rodenbroeker.de

www.gaertnerei-rodenbroeker.de





ROLLER ist nicht nur Experte im Bereich Möbel, auch rund um das Thema Küchen ist der Möbeldiscounter top aufgestellt. Als filialstärkster Küchenfachhändler und zweitgrößter Küchenverkäufer in Deutschland kann mit ROLLER auch jederzeit clever gekocht werden.

Das Expertenwissen ist vielfältig und beginnt bei der Planung der perfekten Küche für die verschiedensten Ansprüche. Kunden können sich von den ROLLER-Küchenplanern ausführlich beraten lassen und haben die Möglichkeit, durch den modernen 3-D-Planner vorab alle Varianten für ihre räumlichen Verhältnisse durchzuspielen – so ist eine komplett individuelle Küchenplanung mit viel Platz für Extrawünsche möglich. Natürlich kommen die Experten auch zum Kunden nach Hause, um exakt auszumessen und eine passgenaue Planung zu gewährleisten. Der Service wird durch Lieferung und Montage der Traumküche komplettiert, damit der Kunde mit Gefühl nach Hause gehen kann, dass die Küchenplanung in den besten Händen liegt.

Markenküchen zu super Preisen

Alle Küchen, die ROLLER anbietet, stammen aus deutschen Werken und überzeugen durch Qualität und Design. Als Discounter ist es dem Möbelgeschäft sehr wichtig, dem Kunden eine große Auswahl zu ermöglichen – deshalb findet man hier sowohl alle namhafte Marken als auch die ROLLER-Eigenmarke technolux. Der Kunde findet somit die gleichen Optionen wie in hochpreisigen Küchenstudios vor, nur wesentlich günstiger. Auch bei den verschiedenen Elektrogeräten, sozusagen dem Herzstück der Küche, bietet der Möbeldiscounter anspruchsvolle Produkte.

Küchen-Trends für 2016

Viele Kunden richten sich bei der Wahl ihrer Küche auch nach den aktuellen Küchentrends. Besonders angesagt im Moment: Farbenfroh und offen! Immer mehr Küchenkäufer wollen es farbig in ihrer freistehenden Küche haben, die Standard-Töne wie Grau und Braun gehören längst der Vergangenheit an. Auch praktische Lösungen wie Apothekerschränke und Topfkarussells oder technische Finessen wie Dunstabzugshauben, die in der Arbeitsplatte verschwinden, werden immer beliebter.

Energiekosten einsparen

Bei einem Küchenkauf bei ROLLER kann man nicht nur direkt bares Geld sparen, sondern auch im Nachhinein. Dabei ist es ganz wichtig auf die Elektrogeräte zu achten. Der Kunde sollte sich den genauen Verbrauch der einzelnen Produkte anschauen und mit anderen vergleichen. Zwar sind energiesparende Geräte meistens etwas teurer, jedoch holt man diese Kosten ganz schnell durch den geringen Energieverbrauch wieder herein. Die ROLLER-Mitarbeiter stehen dabei natürlich auch mit ihrem Fachwissen beratend zur Seite.

ROLLER®.de

Deutschlands filialstärkster Küchenfachmarkt



Tiefpreis Garantie*	Beste Beratung	Aufmaß vor Ort	Lieferung & Montage	Pünktliche Lieferung	Wunsch-Finanzierung

Der Größte macht den besten Preis*
über 50.000 begeisterte Kunden

33100 Paderborn MEGA KÜCHEN Welt | polster power | NORDISCHES MÖBEL-LAGER | Senefelder Str. 2 | ✆ 05251/50990 | Mo-Fr: 10-20 Uhr, Sa: 10-18 Uhr

ROLLER GmbH & Co. KG Willy-Brandt-Allee 72, D-45891 Gelsenkirchen-Buer, www.roller.de

* Sie erhalten die Differenz zurück, wenn Sie innerhalb von 5 Tagen nachweisen, dass Sie die gekauften Artikel bei gleicher Leistung anderswo günstiger bekommen.

02/60924

DIE GRILLSAISON IST ERÖFFNET!



GRILLTIPPS FÜR FEINSCHMECKER

txn-p. Ob Gartenparty, Geburtstagsfeier oder Familienfest: Köstlichkeiten vom Grill dürfen zu diesen Anlässen nicht fehlen. Dabei setzen immer mehr Grillfreunde auf Klasse statt Masse: Ein edler Tropfen, zwei bis drei Beilagen wie Salat, Baguette und Maiskolben sowie ein erstklassiges Stück Fleisch - mehr brauchen Feinschmecker nicht für einen gelungenen Grillabend. Steaks von irischen oder südamerikanischen Weideochsen gelten bei Profiköchen als besonders empfehlenswert. Kein Wunder, denn die Tiere grasen das ganze Jahr über auf Naturweiden, haben viel Bewegung und frische Luft. Das Fleisch ist daher sehr zart und aromatisch.

Manuel Almeida, Qualitätsmanager bei fleisch24.de, gibt folgende Tipps für die Zubereitung: „Bei hochwertigem Fleisch kann auf Marinaden getrost verzichtet werden. Sie würden den köstlichen Eigengeschmack nur überdecken. Das Steak sollte nicht kühlschrankkalt auf den Grill, sondern Raumtemperatur haben. Sind die Kohlen weißglühend, kann es auf den Grill. Ein fünf Zentimeter dickes Filet braucht ca. vier bis fünf Minuten von jeder Seite, um medium - also innen noch rosa - gebraten zu sein. Danach kommt das Steak in Alufolie und darf noch etwas ruhen. Gesalzen und gepfeffert wird es erst unmittelbar vor dem Servieren."



Foto: Monkey Business/Fotolia/fleisch24.de

AUF DIE HERKUNFT KOMMT ES AN

txn-p. Wer ein aromatisches, saftiges und zartes Stück Rindfleisch genießen möchte, sollte sich nicht nur bei der Zubereitung entsprechend Mühe geben, sondern auch auf die Herkunft achten. Manuel Almeida, Qualitätsmanager bei fleisch24.de, weiß: „Ein gutes Steak braucht Zeit - von Anfang an. Das Fleisch von südamerikanischen Weideochsen beispielsweise ist deswegen so aromatisch, weil die Tiere ganzjährig auf der Weide gehalten werden. Sie haben viel Bewegung und ernähren sich ausschließlich von frischem Gras. Unter natürlichen Lebensbedingungen wachsen die Tiere bis zur Schlachtung heran. Danach reift das Fleisch lange sechs Wochen während der Überfahrt nach Europa in einem Schiff."

Die kontrollierte Zartreifung macht sich in seinem hervorragenden Geschmack bemerkbar, auf den Spitzenköche aus aller Welt vertrauen. Das Steak braucht dann nur noch einen kurzen, aber intensiven Zwischenstopp auf dem Grill, etwas Ruhezeit sowie ein bisschen Salz und Pfeffer. Dann steht dem Geschmackserlebnis nichts mehr im Weg.

Foto: juefraphoto/fotolia/fleisch24.de



GRILLEN FÜR GENIESSER

VON WAGYU BIS BISON: FEINE FLEISCHSORTEN LIEGEN IM TREND

(djd). Es muss nicht immer das Würstchen sein - so sagt sich mancher begeisterte Grillfan und sucht geschmackliche Abwechslung, mit der er sich selbst und seine Gäste verwöhnen kann. Grillen ist längst zu einem Thema für Gourmets geworden, vor allem exquisite Fleischsorten stehen hoch im Kurs: „Ob Dry-aged-Beef, Wagyu oder Bison, immer mehr Verbraucher sind bereit, für hochwertige Spezialitäten auch entsprechendes Geld auszugeben", berichtet Martin Blömer vom Verbraucherportal Ratgeberzentrale.de. Wenn ein Steak aber 40 Euro und mehr koste, komme es aber umso mehr auf die richtige Zubereitung an.

FLEISCH-QUALITÄTEN KENNEN UND SIE UNTERSCHEIDEN

Außen knusprig und innen saftig, am besten noch zart rosa: So wünschen sich Steakliebhaber das gute Stück vom Rind. Dabei ist Steak längst nicht gleich Steak: Das besonders fettreiche Wagyu etwa schmeckt ganz anders als das eher fettarme Bisonfleisch, das leicht an Wild erinnert. Was es mit den angesagten Fleischsorten auf sich hat und wodurch sie sich unterscheiden, erläutert die Ratgeberzentrale unter www.rgz24.de/rindersteak. So wird etwa erklärt, wie beim sogenannten Dry-aged-Verfahren das Fleisch tatsächlich trocken reift. Zudem gibt es Tipps zur richtigen Zubereitung. Noch mehr Rezeptideen aus der Feder des Sternekochs Nelson Müller, die sich einfach am heimischen Grill nachkochen lassen, gibt es unter www.profagus.de.

AUSGEWÄHLTE ZUTATEN AUF UND UNTER DEM ROST

Zum genussvollen Grillen gehören in jedem Fall feine Zutaten - nicht nur auf, sondern auch unter dem Rost, unterstreicht TV-Koch Müller, selbst ein begeisterter Grillfan. Er empfiehlt, etwa bei der Grill-Holzkohle auf sortenreine Varianten zu achten, die frei von chemischen Zusätzen sind. Der deutsche Hersteller proFagus etwa hat sich selbst ein „Reinheitsgebot" auferlegt und verwendet nur reines Buchenholz für seine Produkte, die in vielen Bau- und Verbrauchermärkten erhältlich sind. Die naturbelassenen Resthölzer stammen aus der Säge- und Möbelindustrie - Tropenhölzer unbekannter Herkunft hingegen sind hier tabu.

REZEPTTIPP: GENUSSVOLL MARINIEREN

(djd). Erst eine würzige Marinade gibt Fleisch das perfekte Aroma. Sternekoch Nelson Müller etwa empfiehlt Tandoori: Dabei handelt es sich um eine indische Gewürzpaste, die neben Wasser und Salz auch pflanzliches Öl, Chilis, Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch, Ingwer, Zimt, Bockshornklee, Nelke und Lorbeer sowie einen Schuss Essig enthält.

Klassisch werden damit Fleischgerichte mariniert, die eine typisch rote Farbe bekommen. Mehr Tipps für die nächste Grillparty gibt der Kochprofi, bekannt aus vielen TV-Sendungen, unter www.profagus.de.



Ein gutes Stück Fleisch frisch vom Grill: Das bedeutet für viele pure Lebensqualität. Foto: djd/proFagus

GRILLEN FÜR FEINSCHMECKER

VOLLWERTIG, BIO ODER VEGAN - FÜNF TIPPS FÜR DEN GESUNDEN GENUSS IM FREIEN

(djd). An dem, was auf den Grill kommt, scheiden sich die Geister: Die einen wollen Bratwurst und deftige Beilagen, die anderen mögen's leicht und vielleicht sogar vegan. Gesünder ist die zweite Variante auf jeden Fall - und mit diesen Tipps so lecker, dass selbst eingefleischte Traditionalisten Appetit bekommen dürften.

Klassiker aufpeppen: Nudelsalat mit Schinken und Mayo - mehr Fett geht kaum. Alternative: Den Salat mediterran zubereiten mit Tomaten, Oliven, Knoblauch, wenig Olivenöl und etwas Balsamico-Essig. Wer mag, mengt noch frisch geriebenen Parmesan unter. Auch Kartoffelsalat schmeckt mit Brühe und Öl statt fettiger Soße.

Dips mit Mehrwert: Würzige Soßen aus natürlichen Zutaten passen perfekt aufs vollwertige Grillbüffet. Ganz pur im Geschmack und frei von Zusatzstoffen sind zum Beispiel die Gemüsepasten der ungarischen Manufaktur Tarpa. Nach traditionellen Rezepten werden reife, gegrillte Paprika, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln in offenen Kesseln zur transsilvanischen „Sakuska" eingekocht. Frei von Geschmacksverstärkern, Zusatzstoffen, Zucker und Konservierungsmitteln. Erhältlich sind diese und weitere vegane Spezialitäten in Bio-Läden oder auch im Online-Shop unter www.tarpa.de.

Päckchen packen: Tofu, Feta aber auch jede Art von Gemüse und Fisch kommen am besten in einem Päckchen aus Alufolie auf den Grill. Es sollte fest verschlossen sein, aber nicht zu eng am Gargut anliegen. Dann kann die heiße Luft im Innern zirkulieren, alles bleibt aromatisch und saftig.

Richtig marinieren: Gemüse, aber auch Fisch, Fleisch und Geflügel vertragen vor dem Grillen ein Bad in würziger Marinade. Wichtig: Das verwendete Öl sollte hitzebeständig sein, damit sich über der Glut keine schädlichen Stoffe entwickeln. Salz kommt erst kurz vor dem Essen zum Einsatz, denn es würde dem Grillgut während des Marinierens Wasser entziehen - das macht trocken und zäh.

Süßes auf den Grill: Blitzschnell und richtig lecker als Dessert sind dicke Scheiben von Ananas oder Wassermelone, die nur ganz kurz auf den Grillrost gelegt werden, bis der Fruchtzucker karamellisiert.



Foto: djd/Tarpa

REZEPT-TIPP

SCHICHTSALAT FÜRS SOMMERFEST

(djd). Als Beilage beim Grillen, leckerer Proviant für das Picknick oder auf dem Buffet des Gartenfestes - in der warmen Jahreszeit hat Salat Hochsaison. Wenn an heißen Tagen oder lauen Abenden das gemeinsame Essen am liebsten draußen stattfindet, sind vor allem Klassiker der leichten und leckeren Küche gefragt.

SALATKLASSIKER NEU ENTDECKT

Viele kennen die Salatklassiker noch aus ihrem Elternhaus. Auch heute ist der Schichtsalat, frisch und schnell zubereitet, ein echter Hit für jede Gartenparty. Das Besondere daran: Schicht für Schicht wandern einfach alle Lieblingszutaten in die Schüssel. Wie wäre es zum Beispiel mit knackigem Eisbergsalat, Ei, Avocado, Tomaten und Schinken? Dazu zunächst drei Eier in kochendem Wasser je nach gewünschter Konsistenz fünf bis zehn Minuten wachsweich oder fest kochen, danach vierteln oder achteln. 100 Gramm Eisbergsalat waschen, putzen und in Streifen schneiden. 250 Gramm Cocktailtomaten waschen und halbieren oder vierteln. Eine halbe Avocado in Würfel schneiden, 50 Gramm Schafskäse und 90 Gramm Kochschinken würfeln. Dazu die „Knorr Salatkrönung Salat der Saison für Schichtsalat" mit einem Esslöffel warmem Wasser anrühren und mit 75 Gramm Joghurt glatt rühren.

SCHICHTWEISE FRISCHER GENUSS

Jetzt geht es ans Anrichten: Zunächst den Eisbergsalat als Boden und eine der Schichten auslegen, darauf schichtweise Schafskäse, Schinken, Ei, Tomaten und Avocado verteilen. Das Dressing für Schichtsalat sorgt dafür, dass sich die einzelnen Zutaten geschmacklich perfekt miteinander verbinden. In einer Glasschüssel angerichtet, kommt der Schichtsalat besonders appetitlich zur Geltung. Mehr Rezeptideen gibt es unter www.knorr.de.

MANN OH MANN

AUFTAKT IN DIE GRILLSAISON MIT EINEM NEUEN GERÄT

DER SMOKER ÜBERZEUGT MIT SEINEM AMERIKANISCHEN DESIGN UND EINER QUALITATIV HOCHWERTIGEN VERARBEITUNG



Verschiedene Aromahölzer sorgen für echten Barbecue-Geschmack.





(djd-p/el). In Deutschland wird der sogenannte Vatertag immer an Christi Himmelfahrt, dem 40. Tag nach Ostern, gefeiert. Für viele Männer fällt an "ihrem" Tag - in diesem Jahr ist es der 5. Mai - auch der Startschuss in die neue Grillsaison. Wenn der Grill aus seinem Winterlager hervorgeholt wird, stellt man allerdings häufig fest, dass er seine besten Tage längst gesehen hat. Umso größer wird die Freude bei den Herren der Schöpfung sein, wenn sie von ihrer Familie zum Vatertag ein neues Gerät geschenkt bekommen.

Der "Grill'n Smoke Smoking Classic" beispielsweise überzeugt mit seinem amerikanischen Design und einer qualitativ hochwertigen Verarbeitung. Dieser Barbecue-Smoker mit seitlicher Feuerbox ist für das direkte und indirekte Grillen sowie zum "Smoken" oder Räuchern mit Holzkohle und Holz-Chunks geeignet. Auf der besonders großen Grillfläche in der Garkammer kann man ganze Braten zubereiten, in der seitlichen Feuerbox lassen sich beispielsweise Steaks "branden". Durch den gusseisernen Rost entsteht ein würziger Geschmack. In den Deckel, der zudem vor Wind und Regen schützt, ist ein Thermometer integriert.

Der Smoker ist für 369,90 Euro im Online-Shop www.bbq-laden.de inklusive Abdeckhaube, Grill-Lederhandschuhen und einem Grillbuch erhältlich. Zudem kann man dem Paket nach Wunsch Soßen, Gewürzmischungen, Räucherchips und sogenannte Grillplanken hinzufügen.

SEIT 10 JAHREN IN PADERBORN

FAHR FREUDE VERRÜCKT SEIT 1996
20 Jahre B&K

B&K jubiliert wie verrückt!

100 Jahre BMW · 20 Jahre B&K · 10 Jahre B&K Paderborn

B&K in Paderborn jubiliert diese Jahr gleich 3 fach. Der Standort Paderborn gehört inzwischen 10 Jahre zur Wellergruppe und ist eine der erfolgreichsten B&K Filialen.

Es wird gefeier!

Dieses Jahr ist für die WELLERGRUPPE ein ganz besonderes Jahr, denn die BMW- und MINI-Brand B&K feiert sein 20-jähriges Firmenjubiläum. „Als wir 1996 mit den ersten 4 B&K Filialen gestartet sind, konnten wir nicht erahnen wie sich B&K entwickeln würde. Heute verkaufen wir jährlich an 16 Standorten rund 20.000 Neu- und Gebrauchtfahrzeuge, führen ca. 100.000 Servicearbeiten durch und sind deutschlandweit größter BMW- und MINI-Vertragshändler. Diese Entwicklung macht uns alle stolz", so der geschäftsführende Gesellschafter Burkhard Weller.

Da dieses Jahr auch BMW sein 100-jähriges Bestehen feiert, hat B&K das doppelte Jubiläum zum Anlass genommen das gesamte Jahr unter dem Motto „YIPEEH YEAR" mit besonders vielen und besonders attraktiven Angeboten zu feiern. Dazu wurde unter www.20jahre.bundk.de eine eigene Internetpräsenz geschaffen, auf der sich Besucher auf eine kleine Zeitreise durch ein Jubeljahr voller Überraschungen begeben können. Das Highlight der Kampagne ist sicherlich das BMW-Klassiker Gewinnspiel, bei dem die Kunden aktiv bei der Auswahl und Restaurierung eines BMWs mitbestimmen dürfen und sich damit die Möglichkeit schaffen vielleicht am Ende des Jahres der glückliche Gewinner dieses restaurierten BMWs zu sein.

„Ich freue mich auf die zahlreichen Highlights unserer Jubiläumskampagne, hiermit werden wir unsere Kunden sowie Interessenten begeistern und viele Besucher in unsere B&K Autohäuser locken. Um die sich wandelnden Wünsche und Erwartungen der Kunden heute und in Zukunft erfüllen zu können, werden wir das BMW Future Retail Konzept an unseren B&K Standorten umsetzen. So wird zurzeit in Paderborn und Lüneburg aufgerissen, abgerissen, neu aufgebaut und eingerichtet. Ab April werden die Filialen Celle und Salzwedel folgen und bis Ende Juni fertiggestellt sein. Bis Ende des Jahres werden auch in Bad Oeynhausen, Höxter und Uelzen die Fliesen und Möbel des neuen Konzeptes eintreffen. Alle anderen Filialen der B&K Brand werden im Laufe des Jahres 2017 folgen – so dass dann alle B&K Standorte der neuen BMW CI entsprechen. Für dieses Jahr erwarte ich einen weiteren Wachstumssprung, so planen wir mit dem festen Absatz von über 55.000 Fahrzeugen. Ich bin mir sicher, dass B&K mit der Jubiläumskampagne und den neu umgebauten Standorten einen großen Beitrag zum Wachstum der WELLERGRUPPE leisten wird", ließ Burkhard Weller verlauten.

Die WELLERGRUPPE ist eine der größten Automobilhandelsgruppen in Deutschland und betreibt derzeit 35 Autohäuser der Marken Toyota/Lexus (AUTOWELLER), BMW/MINI (B&K) und VW/AUDI/SKODA/VW Nutzfahrzeuge (Max Moritz).



BMW 116i Limousine, 5-Türer

in der limitierten Ausstattungsvariante „HERO", 80 kW (109 PS), Schwarz uni, 18" LM-Radsatz, Regensensor und autom. Fahrlichtsteuerung, Intelligenter Notruf, Sitzheizung vorn, Lederlenkrad inkl. Multifunktion, Park Distance Control (PDC) hinten, Geschwindigkeitsregelung mit Bremsfunktion, Freisprecheinrichtung mit USB-Schnittstelle uvm. Kraftstoffverbrauch (l/100 km): innerorts 6,8 · außerorts 4,6 kombiniert 5,4 · CO_2-Emission kombiniert 126 g/km. Energieeffizenzklasse B. Angaben gemäß ECE-Fahrzyklus.

Fahrzeugpreis:	28.129,00 EUR
Einmalige Leasing-Sonderzahlung:	**0,00 EUR**
Laufzeit:	36 Monate
Laufleistung p.a.:	10.000 km
Nettodarlehensbetrag:	20.856,13 EUR
Sollzinssatz p.a.**	4,25 %
Effektiver Jahreszins	4,33 %
Mtl. Leasingrate*	**199,00 EUR**
Gesamtbetrag	7.164,00 EUR

Zzgl. 890 € für Überführung und Zulassung.

*Ein Angebot der BMW Bank GmbH, Heidemannstr. 164, 80939 München. Stand 04/16. **gebunden für die gesamte Vertragslaufzeit. Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise inkl. MwSt.

FAHR FREUDE VERRÜCKT SEIT 1996
20 Jahre B&K

B&K GmbH & Co. KG
Stedener Feld 2
33104 Paderborn
Tel 05251. 13 52-0
www.bundk.de

B&K

MACHT BIER DICK?

500 JAHRE REINHEITSGEBOT:
Rund um den Gerstensaft halten sich einige Mythen

(djd). Vor 500 Jahren, am 23. April 1516, wurde das Reinheitsgebot proklamiert: In Bier gehört nur Wasser, Hopfen und Gerste, später kam noch die Hefe als zulässiger Bestandteil hinzu. Die Bundesbürger sind stolz auf "ihr" Reinheitsgebot: In einer TNS-Emnid-Umfrage für die Brauerei C. & A. Veltins verbinden 83 Prozent der Befragten damit eine bestimmte Qualität des Bieres und 80 Prozent die traditionelle Herstellung. Untrennbar mit der langen Biertradition verbunden sind aber auch viele Mythen rund um den Gerstensaft.



1. BIER SORGT FÜR DEN BIERBAUCH

100 Milliliter Pils bringen es auf 43 Kalorien - die gleiche Menge Apfelsaft enthält 57 Kalorien, Sekt kommt sogar auf 83 Kalorien. So schafft Bier natürlich keinen Bierbauch! Allerdings kann Bier tatsächlich eine appetitanregende Wirkung haben, denn Kohlensäure und Alkohol verlocken dazu, dem Hunger nachzugeben. "Wer Bier ganz bewusst genießt, kann wegen des Biers eigentlich keine Probleme mit der Figur bekommen", meint Ulrich Biene von Veltins.



2. DAS PERFEKTE PILS BRAUCHT SIEBEN MINUTEN

Tatsächlich sollte ein frisches Bier in drei Minuten und drei Zügen gezapft werden. "Durch zu ausgiebiges Zapfen büßt Bier viel Kohlensäure ein", erklärt Ulrich Biene. Ein Bier gelinge perfekt, wenn man ein kalt gereinigtes Glas schräg halte und zunächst zu etwa zwei Dritteln anzapfe. Nachdem sich der erste kräftige Schaum abgesetzt hat, könne direkt nachgezapft werden. Beim dritten Mal wird das Glas nur noch mit einer ansprechenden Schaumkrone versehen.





BIER
- ein reines Männergetränk?

Bier ist längst kein „Männergetränk" mehr. Einer Studie des Max-Rubner-Instituts (MRI) zufolge - dies ist das Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel - trinken 48 Prozent der deutschen Frauen lieber Bier als Wein. Gerade bei den 19- bis 24-Jährigen gibt es keine „Geschlechterunterschiede" mehr: In dieser Altersgruppe konsumieren sowohl Männer als auch Frauen am liebsten Bier, wenn sie alkoholische Getränke genießen.

3. BIER AUF WEIN, DAS LASS SEIN

Eine Weisheit, die keine ist, aber sich hartnäckig hält. "Wissenschaftlich gesehen haben diese Sprüche keine Grundlage", so Ulrich Biene. Ihren Ursprung hätten sie stattdessen im Mittelalter, wo damit soziale Unterschiede benannt wurden: Bier galt als Getränk der einfachen Leute, Wein war der "besseren" Gesellschaft vorbehalten.

RASENDES VERGNÜGEN

Einsteigen, Gas geben und echtes Rennfeeling erleben. Die Indoor Kartbahn Werther bietet auf einer Gesamtfläche von 5.000 Quadratmetern perfekten Fahrspaß für große und kleine Rennfahrer. Die Strecke sorgt mit ihren Geraden und Kurven für einen spannenden Wechsel zwischen Top-Speed und Fliehkraft.

Die Kartflotte wird dabei höchsten Ansprüchen gerecht und optimiert Leistung mit Sicherheit. Formel-1-Ampelschaltung, Rennzeitanzeige und Warnleuchten wecken Wettkampfbegeisterung und sorgen Runde für Runde für ein perfektes Rennerlebnis. Die Zuschauer können alles genau mitverfolgen, ob an der Strecke, über die Monitore oder mit bester Sicht vom Restaurant.





Freundliches Personal überwacht Ihren Fahrspaß und steht insbesondere Kindern und Fahranfängern helfend zur Seite. Im Restaurant sorgen ausgewählte Speisen, bei denen höchsten Wert auf Frische und Regionalität gelegt wird, für die notwendige Stärkung der Rennfahrer.

Starten Sie durch! Das Team der Indoor Kartbahn Werther freut sich auf Ihren Besuch.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Do:	14.00 - 23.00 Uhr
Freitag:	14.00 - 24.00 Uhr
Samstag:	12.00 - 24.00 Uhr
Sonntag:	10.00 - 22.00 Uhr

Indoor Kartbahn Werther
Engerstraße 55
33824 Werther
Telefon : 0 52 03 88 42 88
E-Mail: info@kartbahn-werther.de
Internet: www.kartbahn-werther.de



Auf 5000 m2 Gesamtfläche bietet Ihnen die INDOOR KARTBAHN WERTHER viel Raum für Rennfeeling pur: Lange Geraden und abwechslungsreiche Kurven bieten spannende Wechsel zwischen Top-Speed und Fliehkraft. Leistungsstarke Karts sorgen für Fahrspaß, geprüftes Equipment und kompetentes Personal für Ihre Sicherheit.

2,- EURO SCHNUPPERGUTSCHEIN

+ Sturmhaube für eine 15 minütige Fahrt



Über 40 Jahre MAZDA in Paderborn

Modernes Schauraumkonzept nach Mazda Richtlinien umgesetzt

Dritte Generation setzt erfolgreiche Mazda Tradition fort

Patrick Vollmari ist in die Fußstapfen seines Vaters Wolfgang getreten

Generationenwechsel im Autohaus Vollmari

Paderborn. Das Autohaus Vollmari erstrahlt gut vierzig Jahre nach der Unterzeichnung des Mazda Händlervertrages in einem neuen Licht: Der Schauraum wurde nach den aktuellsten Mazda Richtlinien renoviert und empfängt die Kunden jetzt in einem noch freundlicheren und komfortableren Ambiente.

Im Sommer 2015 ging Firmengründer Wolfgang Vollmari in den verdienten Ruhestand. Seitdem ist Sohn Patrick alleiniger Gesellschafter und Geschäftsführer. Eine seiner ersten Amtshandlungen war der Umbau der Ausstellungshalle: Unter anderem wurde der Kundenwartebereich mit neuem Mobiliar aufgewertet, kostenfreies W-LAN eingerichtet, die Fahrzeugbeleuchtung mit modernsten LED-Lichtbändern ausgestattet und der Boden mit hochwertigen großformatigen Fliesen ausgelegt. Die attraktive Mazda Modellpalette kommt in dieser Umgebung besonders gut zur Geltung, allen voran der neue MX-5, der seit mehr als einem Vierteljahrhundert das perfekte Roadster-Fahrvergnügen liefert. In der Version Prime-Line ist er bereits ab 22.990 Euro erhältlich und beinhaltet zahlreiche Komfort-Features wie beispielweise Voll-LED-Scheinwerfer mit automatischer Leuchtweitenregulierung und eine Klimaanlage.

Das Autohaus blickt auf eine lange Mazda Tradition zurück: Den Händlervertrag unterschrieb Wolfgang Vollmari 1975 noch in den Räumlichkeiten der Tankstelle seines Vaters August. Seit 1982 befindet sich das Unternehmen im Gewerbegebiet Frankfurter Weg. Unter der Leitung des 38-jährigen Geschäftsführers sind heute dreizehn Mitarbeiter angestellt.

Der Name Vollmari steht in Paderborn neben einer hohen Kundenzufriedenheit auch für eine herausragende Werkstattqualität. Neben den Mazda Modellen werden auch alle Fahrzeuge weiterer Marken gewartet und instandgesetzt.

Zu den Serviceleistungen zählen unter anderem Inspektions- und Wartungsarbeiten, ein Räder- und Reifenservice, die Unfallschadeninstandsetzung, die Diagnose mit modernsten Testcomputern, der Einbau von Zubehör- und Tuning-Artikeln, Smart Repair, Car Kosmetik und eine Waschstraße. Kürzlich in Betrieb genommen wurde ein Klimaanlagengerät zur Wartung von Anlagen mit dem neuen Kältemittel R1234YF und ein Abgasuntersuchungsgerät zur Prüfung von Euro 6-Fahrzeugen.



Kraftstoffverbrauch im Testzyklus: innerorts 7,7 l/100 km, außerorts 5 l/100 km, kombiniert 6 l/100 km. CO_2-Emission im kombinierten Testzyklus: 139 g/km.

1) Mazda6 Kombi Exclusive-Line SKYACTIV-G 165 Benzin

Kaufpreis €	31.010,00	Kalkulierte Schlussrate €	14.246,88
Nettodarlehensbetrag €	20.010,00	Gesamtbetrag €	20.010,00
Anzahlung €	11.000,00	Laufzeit gesamt Monate/Anzahl der Raten	36
1. monatliche Rate €	153,12	Effektiver Jahreszins %	0,00
35 Folgeraten à €	165	Fester Sollzinssatz p.a. %	0,00

Repräsentatives Beispiel: Vorstehende Angaben stellen zugleich das 2/3-Beispiel gem. § 6a Abs. 4 PAngV dar. Mazda VarioOption-Finanzierung, ein Finanzierungsbeispiel der Mazda Finance – einem Service-Center der Santander Consumer Bank AG (Darlehensgeber), Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach, bei 30.000 km Gesamtlaufleistung. Bonität vorausgesetzt. Angebot inkl. Überführung- und zzgl. Zulassungskosten. **2)** Inzahlungnahme-Bonus über DAT/Schwacke für Ihren Gebrauchtwagen beim Kauf eines neuen Mazda6. Der Inzahlungnahme-Bonus ist nicht mit der Finanzierung kombinierbar. Angebote gültig für Privatkunden und nicht mit anderen Rabattaktionen kombinierbar.

Abbildung zeigt Fahrzeug mit höherwertiger Ausstattung.

Autohaus Vollmari GmbH

Greifswalder Str. 7 • 33106 Paderborn

Tel. 05251 17 555 • www.Autohaus-Vollmari.de



Alle Fotos: Dietmar Gröbing

BASEBALL





Die Baseballer der Paderborn **UNTOUCHABLES** starten in die Heimpielsaison



Paderborn. (dg) Paderborn ist in vielerlei Hinsicht erstklassig. Unter anderem aufgrund seines sportlichen Angebots, das ein enormes Spektrum abdeckt. Viele Vereine und Sportarten sind in der Paderstadt zu Hause und werben anhand erstklassiger Leistungen für sich und die übergeordnete Sportart.

Zum Beispiel das heimische Baseball-Team, die Paderborn Untouchables. Die Mannschaft spielt in der 1. Bundesliga Nord und kämpft dort gemeinsam mit sechs weiteren Teams um die Meisterschaft. Ihre Heimspiele tragen die Untouchables im heimischen Ballpark an der Ahornstraße aus. Das zwischen Heinz-Nixdorf-Ring und Ahorn-Sportpark gelegene Gelände rückt erstmals am Sonntag. 1. Mai, in den Fokus, wenn die Baseballer ihre Heimspiel-Premiere abhalten. Gegner sind die Hamburg Stealers. Ab 13 Uhr wird das von Stefan Fechtig gecoachte Team versuchen, den Heimvorteil in die nötigen Punkte umzusetzen.

ERSTKLASSIGES AUSHÄNGESCHILD



Sportlich setzt das Team seine eingeschlagene Linie fort und verzichtet auch in dieser Spielzeit auf die Verpflichtung von Importspielern. Stattdessen vertraut man dem eigenen Nachwuchs und führt die heimischen Schlagstars sukzessive an die erste Mannschaft heran. „Die Jungs sollen Erfahrungen sammeln, von denen sie und wir langfristig profitieren", unterstreicht Stefan Fechtig die Vereinsphilosophie.

Gut aufgestellt sieht Fechtig den Erstligisten, der nach dem Willen des Trainers „mindestens in die Play-Offs kommen soll." Dabei hofft man auf die Unterstützung eines prominenten „Heimkehrers." Nach zweijähriger Verletzungspause kehrt Routinier Jendrick Speer in den Kreis der Untouchables zurück. Das Comeback des Infielders löst bei Fechtig nach eigenem Bekunden „ein Funkeln in den Augen" aus. Wenn es nach Stefan Fechtig geht, soll Jendrick Speer dieses Funkeln auf den Nachwuchs übertragen. Der Haudegen ist als Führungsspieler auf und abseits des Platzes eine gefragte Größe.





Die Heimspieltermine im Monat Mai:

Sonntag, 1. Mai: Paderborn Untouchables – Hamburg Stealers (13 Uhr)

Sonntag, 8. Mai: Paderborn Untouchables – Solingen Alligators (13 Uhr)

Sonntag, 22. Mai: Paderborn Untouchables – Hannover Regents (13 Uhr)

MÄNNER setzen Trends

Stylisch. Kernig. Schnittig.

Männer stehen im Hairstyling-Salon Schnittig hoch im Kurs. Mit dem besonderen Angebot „Sixpack" erhalten Männer ein Kombipack in Sachen Hairstyling: Waschen, Schneiden, Fönen, dazu gibt es die Kopfmassage, die Bartrasur und das Bartformen. Ein kühles Bier oder ein Radler wird dem serviert, der nach 16 Uhr kommt. Terminabstimmungen sind online rund um die Uhr möglich. Donnerstags und freitags hat der Salon bis 21 Uhr geöffnet und samstags bis 18 Uhr.

Schnittig Hairstyling/Make-up
Erik Schumann

Arminiusstr. 16
D-33175 Bad Lippspringe

Telefon 05252 8399288
Email salon@schnittig-schumann.de

www.schnittig-schumann.de



Live-Event am Pfingstmontag - 6 Monate glattes Haar in nur einer Stunde!

Präsentation des NEWSHA-Konzeptes mit Sekt und guter Laune am 16. Mai ab 15 Uhr.

HANDWERKSBÄCKEREI MERTENS
im Mai auch in Neuenbeken

Erstklassiges Brot und Backwaren sind die Kunden der Handwerksbäckerei Mertens in Marienloh, Bad Lippspringe und weiten Teilen von Paderborn längst gewohnt. Vom 3. Mai an dürfen sich auch die Neuenbekener über einen neuen Bäckereistandort der Bäckerei Mertens freuen. Jahrzehntelange Tradition und Erfahrung geben den Backwaren, Kuchen und Torten von Mertens den unverwechselbaren Geschmack.



Gutes von Ihrem Handwerks-Bäcker

Bäckerei Mertens

Seit 3. Mai auch in Neuenbeken!

Marienloh, Bad Lippspringe, Neuenbeken

Die Bäckerei mit Tradition:
02.04.1873 gegründet von Franz Koch
03.10.1949 übernommen von Adolf Mertens
Seit 01.07.1973 Reinhold Mertens
Seit 01.01.2009 Reinhold und Alexander Mertens
1962 - 2012 Reinhold Mertens **50 Jahre** Bäcker
Seit 2015 Alexander Mertens

Tradition & Kompetenz, die verpflichtet

DIE BÄCKEREI MIT TRADITION!

Handwerkliche Produktionsverfahren sichern die Spitzenqualität insbesondere bei dem beliebten Paderborner Brot. Die Verwendung von regionalen Rohstoffen ist für den Familienbetrieb selbstverständlich, nicht weniger der freundliche Service am Kunden. Brot, wie es schmecken soll, herzhaft westfälisch und einzigartig gut, dafür steht die Bäckerei Mertens.

MANN OH MANN!

DREI MÄNNER, 125 DIENSTJAHRE

FÜHRUNGSWECHSEL IN DER PADERBORNER KREISVERWALTUNG: LANDRAT MANFRED MÜLLER VERABSCHIEDET JOSEF HARDES, DIRK NÖLTING UND KARL HEINZ WIBBEKE IN DEN RUHESTAND

Die drei haben zusammen ein Stück Verwaltungsgeschichte geschrieben. Gemeinsam leisteten sie 125 Jahre im öffentlichen Dienst. Landrat Manfred Müller verabschiedete drei Führungskräfte der Paderborner Kreisverwaltung in den Ruhestand, die „allesamt mit dem Blick für das Wesentliche, mit Ideen, Weitsicht und Energie drei zentrale Ämter der Paderborner Kreisverwaltung leiteten", betonte er und dankte dem langjährigen Leiter des Kreisstraßenverkehrsamtes, Josef Hardes, dem Leiter der Kreisfeuerwehrzentrale, Dirk Nölting, und dem langjährigen Leiter des Fachbereiches „Büro des Kreistages und der Ausschüsse, Zentrale Aufgaben", Karl Heinz Wibbeke, für ihr jahrzehntelanges Engagement.



Foto: Kreisverwaltung Paderborn

Landrat Manfred Müller (von links) verabschiedet Josef Hardes, Dirk Nölting und Karl Heinz Wibbeke in den Ruhestand.

Karl Heinz Wibbeke blickt auf 43 Dienstjahre im öffentlichen Dienst zurück. Nach Tätigkeiten in der Bundes- und Landesverwaltung kam er 1990 zur Paderborner Kreisverwaltung. 2001 übernahm Wibbeke die stellvertretende Leitung des Büros des Kreistags und der Ausschüsse und zentrale Aufgaben, 2003 die Leitung. Er wusste stets, wie Verwaltung funktioniert und sorgte dafür, dass im Hintergrund alles wie am Schnürchen lief. Besonders wichtig war ihm auch der Tag der offenen Tür in der Paderborner Kreisverwaltung, den er organisierte und leitete. Tausende von Besucherinnen und Besuchern kamen.

Josef Hardes entschied sich 1969 für eine Beamtenlaufbahn im mittleren nichttechnischen Verwaltungsdienst des Kreises Paderborn. Daraus sollten 47 Jahre im Öffentlichen Dienst werden. Der gebürtige Schloß Neuhäuser arbeitete zunächst in der Kreispolizeibehörde, dem Sozialamt sowie dem Schulverwaltungsamt, bevor er 1998 die stellvertretende Leitung des Straßenverkehrsamtes übernahm. Seit 2004 bis zu seinem Ruhestand, also über 12 Jahre lang, leitete er jenes Amt.

Dirk Nölting (61) ist Feuerwehrmann mit Leib und Seele. Nach abgeschlossener Lehre als Auto- und Baumaschinenschlosser und Grundwehrdienst als Panzerpionier arbeitete er zunächst als KFZ-Mechaniker. Im Jahr 1980 begann seine Karriere als Berufsfeuerwehrmann beim Kreis Paderborn. 18 Jahre lang leitete er stellvertretend die Kreisfeuerwehrzentrale mit Sitz in Büren-Ahden. In 2013 wurde ihm die Leitung übertragen. Gemeinsam mit dem langjährigen Leiter Ulrich Hilkenbach baute er diese zum Dienstleistungszentrum für die örtlichen Feuerwehren mit Einrichtungen zur Deckung des überörtlichen Bedarfs, integrierter Leitstelle für Feuerwehr, Rettungsdienst und Katastrophenschutz sowie Brandschutzdienststelle und Rettungswache aus. Kurz vor seinem Ruhestand leitete er für ein halbes Jahr im Wege einer Abordnung wegen einer dort entstandenen Vakanz die Feuerwehr der Flughafen Paderborn – Lippstadt GmbH.

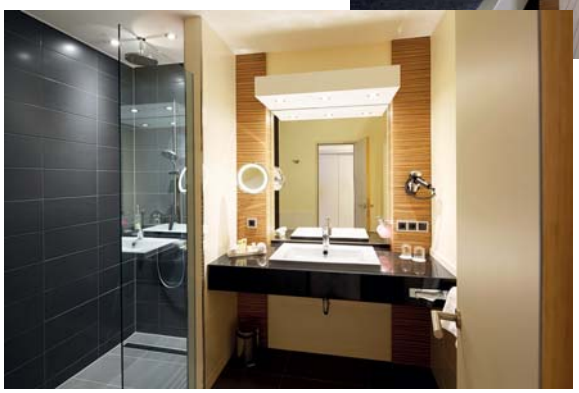
BEST WESTERN PREMIER PARK HOTEL & SPA, BAD LIPPSPRINGE

HOTELGÄSTE ERWARTET EIN PLUS AN DESIGN & KOMFORT

Das BEST WESTERN PREMIER Park Hotel & Spa in Bad Lippspringe ist mit der Renovierung von 36 Hotelzimmern in das neue Jahr gestartet. In nur sieben Wochen Bauzeit wurden die Zimmer und Badezimmer komplett umgestaltet und damit die neue Komfort-Plus Zimmerkategorie geschaffen.



Nicht nur der Kaiser-Karls-Park in Bad Lippspringe wird für die Landesgartenschau 2017 herausgeputzt. Auch im direkt angrenzenden BEST WESTERN PREMIER Park Hotel & Spa wurde zum Jahresbeginn fleißig renoviert. Mit der Unterstützung zahlreicher lokaler Handwerksunternehmen wurde in 36 Zimmern ein Plus an Komfort und Design geschaffen. Die großzügig geschnittenen Zimmer überzeugen mit einem frischen Farbkonzept und hochwertiger Ausstattung. Verschiedene Grautöne schaffen ein exklusives Ambiente. An den Kopfteilen der Betten wurden Wandelemente in Kontrastfarben oder aus Holz angebracht, die das gemütliche Flair der neuen Zimmer zusätzlich unterstreichen. Farbliche Akzente setzen auch die Polstermöbel in unterschiedlichen Violett Tönen und die Sofas können mit wenigen Handgriffen in ein drittes Bett verwandelt werden. Die neuen Doppelbetten sorgen Dank einer luxuriösen Matratzenhöhe von 22 cm und einem zusätzlichen viscoelastischen Topper für hervorragenden Schlafkomfort. Einige Zimmer wurden mit einem hochwertigen PVC Boden in Holzoptik ausgestattet und sind so für Allergiker besonders gut geeignet. Für ein außergewöhnliches Duscherlebnis wurden in den neu gestalteten Badezimmern zahlreiche Badewannen durch barrierefreie Regenduschen ersetzt. Das Anthrazit der Bodenfliesen findet sich auch auf den großzügigen Waschtischen und an den Wänden der Duschen wieder. Die Wandgestaltung unterstreicht durch die Kombination eines Creme Tons mit Fliesen in Holzoptik und Strukturfliesen den Wohlfühlcharakter dieser Badezimmer. „Mit einer Investitionssumme von rund 900.000 Euro bzw. rund 25.000 Euro pro Zimmer wurde so gut ein Viertel der Zimmer des 4-Sterne-Superior Hotels auf ein neues Niveau gehoben, das nicht nur den Wellnessgästen gut gefallen dürfte.“, zeigt sich der stellvertretende Direktor Sebastian Grosse überzeugt.



Durch die Positionierung als Wellness- und Tagungshotel verfolgt das BEST WESTERN Premier Park Hotel & Spa schon seit einigen Jahren die Strategie, sich unabhängig von dem schwierigen Paderborner Hotelmarkt zu machen. Durch die Verdreifachung der Hotelbetten in den letzten 10 Jahren sowie Rückgänge im Firmenbereich und bei den Airline-Crews strahlt der Paderborner Hotelmarkt schon heute praktisch nicht mehr auf Bad Lippspringe aus. Dieser Trend wird sich mit dem bevorstehenden Abzug der britischen Streitkräfte noch verstärken. „Daher freuen wir uns, dass wir mit dieser Zimmerrenovierung wieder ein großes Stück auf dem Weg zu einem einzigartigen Wellness- & Resorthotel, das zugleich über die besten Tagungsmöglichkeiten in der Region verfügt, vorangekommen sind“, so Geschäftsführer Torsten Kiene.

arminius therme & spa

Day-Spa-Angebot

Frühstücksbuffet, Wellness und Sauna auf über 1.500 qm, Saline und Aromaölmassage. **€ 50,-**

Termin-Vereinbarung: 0 52 52 / 9 63-445

www.parkhotel-lippspringe.de



beKü **bernhard küting**

tischlermeister und holztechniker

- möbel-innenausbau
- tischlerarbeiten aller art
- objekteinrichtungen
- aktuelles design

33098 paderborn · stargarder straße 7
telefon 0 52 51 / 77 91 92-0
fax 0 52 51 / 77 91 92-9
www.kueting-innenausbau.de
b.kueting@kueting-innenausbau.de



Besuchen den Kreis Paderborn und Landrat Manfred Müller (rechts): Dr. Gerhard Kalinka (Kreistagsvorsitzender Landkreis Teltow-Fläming, von links), Peter Ilk (Bürgermeister Baruth/Mark), Landrätin Kornelia Wehlan und Bäckermeister Stefan Sembritzki. Foto: Kreisverwaltung Paderborn

SEIT 26 JAHREN PARTNER:

Kreis Paderborn u. Landkreis Teltow-Fläming tauschen sich aus

AUSSTELLUNG:
„Hier lässt sich´s leben"
über den Landkreis Teltow-Fläming

noch bis zum 25. Mai im Kreishaus Paderborn zu sehen

Kreis Paderborn (krpb). Traditionsreiche Geschichte, spannende Gegenwart, ländliches Leben und unmittelbare Hauptstadtnähe – das ist der Landkreis Teltow-Fläming im Bundesland Brandenburg. Wie sich der heutige Landkreis nach der Gebietsreform im Jahr 1993 aus den Kreisen Jüterbog, Luckenwalde und Zossen entwickelt hat, zeigt die Ausstellung „Hier lässt sich´s leben" im Foyer des Kreises Paderborn. Auf 22 Stellwänden ist die Chronik des Landkreises noch bis Mittwoch, 25. Mai zu sehen.

Landrat Manfred Müller und Landrätin Kornelia Wehlan eröffneten die Ausstellung gemeinsam. „Der Austausch der beiden Kreisverwaltungen kurz nach dem Mauerfall hat dazu beigetragen, Grenzen in den Köpfen der Menschen zu überschreiten und Vorurteile abzubauen", sagte Landrat Müller.

Breits 1990 beschlossen die Kreistage des Kreises Paderborn und des Kreises Zossen eine Partnerschaft einzugehen. Beim Neujahrsempfang in Wewelsburg wurden 1991 die Partnerschaftsurkunden unterschrieben. Nach der Gebietsreform 1993 im Bundesland Brandenburg führt der Kreis Paderborn die Partnerschaft mit dem neu gebildeten Kreis Teltow-Fläming fort.

Konzipiert wurde die Ausstellung von Pressesprecherin Heike Lehmann. Anlass für die Chronik über den Landkreis war sein 20. Geburtstag im Jahr 2013. Für die Ausstellung im Paderborner Kreishaus hat Lehmann die Ausstellung mit zwei Tafeln über die Jahre 2014 und 2015 erweitert.

Auf jeder Tafel werden die Highlights der Jahre mit Text und Fotos vorgestellt. 2001 kam Hollywood nach Teltow-Fläming. Roman Polanski nutzte für den Film „Der Pianist" alte Kasernen. 2005 wird das Tourismus-Herz des Landkreises – die Fläming-Skate – mit dem Tourismuspreis des Bundeslandes Brandenburg ausgezeichnet und 2012 richtete der Landkreis den Deutschen Wandertag aus. Das Jahr 2015 ist den Flüchtlingen gewidmet.

Landrat Müller sieht es als „Herzensangelegenheit", dass es diesen Austausch mit den Menschen aus dem Landkreis Teltow-Fläming gibt. Im vergangenen Jahr präsentierte sich Teltow-Fläming auf dem deutschen Wandertag in Paderborn. Als neues Projekt wird die Kooperation der beiden Musikschulen angestrebt, sagte Müller. Die jungen Musiker wollen sich dazu Ende Mai in der Wewelsburg zum gemeinsamen Musizieren, Workshops, einem Austausch und einem Konzert treffen. Einen Vorgeschmack darauf gaben Robin und Annelie Fischer, Laura und Elisa Nestler, Milan Possehl und Marcel Matysik unter der Leitung von Uwe Kauert. Sie sangen unter anderem das Lied „Echt" von Glasperlenspiel.

Für Landrätin Wehlan ist die Kreismusikschule eine wichtige Institution. „Die Kreismusikschule ist unser Aushängeschild. Sie ist ein Wahrzeichen. So wird Kreisumlage erlebbar."

Um einen Vorgeschmack auf den Landkreis zu geben, brachten die Besucher regionale Produkte mit. Bäckermeister Stephan Sembritzki aus Baruth/Mark hat ein Brot mit den Logos der beiden Kreise gebacken und Bürgermeister Peter Ilk brachte einen Wein aus Baruth/Mark mit.



Landrat Manfred Müller und Landrätin Kornelia Wehlan eröffnen gemeinsam die Ausstellung „Hier lässt sich´s leben" über den Landkreis Teltow-Fläming. Foto: Kreisverwaltung Paderborn

DER LANDKREIS TELTOW-FLÄMING:

Einwohner: 165.000

Fläche: 2092 Quadratkilometer

Gründung: 1993 aus den Kreisen Jütebog, Luckenwalde und Zossen

Kreisstadt: Luckenwalde

Kommunen: 14 und 1 Amt (Vorstufe einer Gemeinde)

Berühmte Persönlichkeiten: Oskar Barnack (Erfinder der Kleinbildkamera), Hermann Henschel (Erfinder des Papptellers), Rudi Duschke (Wortführer der West-Berliner Studentenbewegung der 1960er Jahre)

DIE WEWELSBURG



Die Wewelsburg ist Deutschlands einzige Dreiecksburg in heute noch geschlossener Bauweise. Zwischen 1603 und 1609 wurde sie im Stil der Weserrenaissance als Nebenresidenz der Paderborner Fürstbischöfe hoch über dem Almetal auf einem Bergsporn erbaut. Die Wewelsburg liegt im gleichnamigen Ort (zugehörig zur Stadt Büren) im Kreis Paderborn.

Foto: Touristikzentrale Paderborner Land e. V.

LEBEN ★★★★★ für Sie gratis!
im Paderborner Land

IMPRESSUM

HERAUSGEBER
© **HEGGEMANN**MEDIEN
Burgstraße 2 | 33175 Bad Lippspringe

REDAKTION
Dietmar Gröbing
Monika Heggemann
Dennis Roger
Sandra Schröder

ANZEIGEN
Conny Adamietz | Stefanie Bensmain
Doris Clasbrummel | Ümran Kaya
Heike Knop | Susanne Rößler-Garbe

GRAFIK
Tanja Kuzia | Jeanette Riedel | Janine Rogalla

DRUCK
OFFSET + DIGITAL Druck Point
Burgstraße 2 | 33175 Bad Lippspringe

VERBREITUNGSGEBIET
Über 700 Auslagestellen im Kreis Paderborn

KONTAKT
Burgstraße 2 | 33175 Bad Lippspringe
Tel. 05252 9653-0 | Fax 05252 9653-19
E-Mail: info@heggemannmedien.de
www.heggemannmedien.de

PREIS? Kostet Sie nur ein Lächeln :)

Die Verwertung des Textes und der Fotos, auch auszugsweise, bedarf der Genehmigung des Verlages. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen. Die Gesamtherstellung der Druckauflage erfolgte gründlich und nach bestem Wissen, jedoch ohne Gewähr. Für eventuelle Fehler oder Differenzen wird keine Haftung übernommen.

PILOTPROJEKT

MIT LEUCHTTURMWIRKUNG

Bad Wünnenberg. (dg) John Lennon ist in Wünnenberg angekommen. Zumindest in Form einer Ausstellung. Eröffnet wurde sie am Freitag, 29. April, um 18 Uhr. Als Atelier fungiert in den kommenden zehn Wochen der an der Leiberger Straße 10 gelegene Spanckenhof.

JOHN-LENNON-AUSSTELLUNG BIS 10. JULI 2016 in Bad Wünnenberg

„The Art of John Lennon" nimmt verschiedene Stationen im Leben des Künstlers ins Visier und versucht, die Persönlichkeit hinter der öffentlichen Person zu erspüren. Zustande kommt die Kunstschau auf Betreiben der Bad Wünnenberger Touristik GmbH, der Gruppe Kunst & Kultur sowie der Volksbank Brilon-Büren-Salzkotten.



Echte Raritäten: Die Verantwortlichen locken mit seltenen Devotionalien. Foto: Dietmar Gröbing

Zu sehen gibt es unter anderem Zeichnungen und Karikaturen, die John Lennon zu Lebzeiten angefertigt hat. Lange bevor er zur Gitarre griff, nahm Lennon den Stift in die Hand und produzierte Illustrationen. Mehr oder weniger ausgefeilte, oft minimalistische Studien brachten Lennon im Jahr 1957 einen Studienplatz am Liverpooler College of Art ein.

Die Wünnenberger Ausstellung greift jene Phase auf und publiziert Schwarz-Weiß-Cartoons sowie farbigen Zeichnungen. Letztere stammen aus dem Besitz seiner zweiten Ehefrau Yoko Ono. Außerdem kommen Gitarren, Platin-Singles und Fotografien der Beatles-Begleiterin Astrid Kirchherr zur Ansicht. Exponate des Lennon-Vertrauten Klaus Voormann gesellen sich hinzu. Ein Musltimediablock schließt sich an



„Die Popkultur hält Einzug in den Spanckenhof", sagt Kurator Jürgen Franke, der ebenso wie Bürgermeister Christoph Rüther bemüht ist, die historische Stätte vermehrt in das kulturelle Angebot Wünnenbergs einzubeziehen. „Der Gang in den Spanckenhof lohnt sich ab Ende April umso mehr", weiß das Stadtoberhaupt um die nochmalige Aufwertung des Gebäudes.

Für zweieinhalb Monate wird der Spanckenhof zur Kunstgalerie und hält währenddessen eine acht Themenfelder umfassende Ausstellung bereit, deren Zielgruppe laut Jürgen Franke „keineswegs auf John Lennon- beziehungsweise Beatles-Fans begrenzt ist." Tatsächlich möchten die Organisatoren alle Altersgruppen, beiderlei Geschlechter und Musikfans im Allgemeinen ansprechen.

Die Ausstellung ist bis zum 10. Juli zugänglich. Geöffnet ist sie dienstags, mittwochs und donnerstags von 14-17 Uhr sowie sonntags von 10-12 und von 14-17 Uhr. Der Eintritt beträgt 5 Euro (inkl. Verzehrgutschein). Begleitend zur Ausstellung finden an allen Sonntagen Live-Konzerte statt, die sich auf die ein oder andere Weise mit John Lennon beschäftigen.

HEGGEMANN MEDIEN

Unsere Zeitungen













Unsere Magazine



Kreis Paderborn



Kreis Paderborn



Kreis Höxter



Kreis Paderborn



Kreis Gütersloh



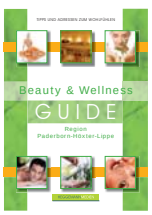
Kreis Herford

Unsere Broschüren













JASPER
Juwelier in Lippstadt und Paderborn



NOMOS
GLASHÜTTE

In der Ruhe liegt die Kraft

Juwelier Jasper

Marienplatz (13) · 33098 Paderborn · Tel. +49 (0)52 51/876 16-0
paderborn@juwelier-jasper.de · www.juwelier-jasper.de

Lange Straße (64) · 59555 Lippstadt · Tel. +49 (0)29 41/76 03-0
lippstadt@juwelier-jasper.de · www.juwelier-jasper.de

ROLEX · LONGINES · JAEGER-LECOULTRE · Wellendorff
OLE LYNGGAARD COPENHAGEN · Cartier · OMEGA · TAGHeuer
FOPE · TUDOR · BVLGARI · Pomellato