

# LEBEN

★★★★★  
für Sie gratis!

Medienpartner der  
Landesgartenschau  
Bad Lippspringe 2017



WERBEMAGAZIN

Mai/Juni 2017 | Ausgabe 12

im Paderborner Land



Landesgartenschau  
Bad Lippspringe

WIR L(I)EBEN  
LECKER!

SCHÖNER  
WOHNEN

HEIRATEN –  
SO INDIVIDUELL WIE  
DU SELBST!

HEGGEMANNMEDIEN

DELBRÜCK  
ERLEBEN  
Seite 44-61!



  
AIGNER  
PARFUMS

CARA MIA  
TI AMO

AIGNERPARFUMS.COM

THE NEW FRAGRANCE FOR HER.





## Liebe Leserinnen und Leser,

endlich ist sie da – die Freiluftsaison!

Die Sonne lockt uns endlich wieder nach draußen. Vögel zwitschern, frisch gemähtes Gras duftet und überall leuchten blühende Blumen und zaubern ein Lächeln auf die Gesichter.

In diesem Sommer erleben wir ein ganz besonderes Highlight in der Region. Die Landesgartenschau 2017 in Bad Lippspringe. Zum ersten Mal wird auf einer Gartenschau auch ein Waldbereich präsentiert. Das findet Gefallen bei den Besuchern. Sie zeigen sich begeistert von der Kombination Waldidylle und Blumenpracht. Die Vielfalt der zur Schau gestellten Bereiche ist wirklich großartig und bietet für jedes Alter und jeden Geschmack das Richtige. Rund 1.500 Veranstaltungen bereichern in diesem Sommer das Angebot an Freizeitvergnügen, das sollten auch Sie sich nicht entgehen lassen. Einige Eindrücke präsentieren wir Ihnen in diesem Magazin.

Natürlich widmen wir uns auch den kulinarischen Köstlichkeiten des Sommers. Rezepttipps für den nächsten Grillabend mit Freunden und süße Beerenträume sind unsere Themen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

**Ihr Team vom „Leben - im Paderborner Land“**

LEBENS  
FREIZEIT  
MAGAZIN

**18 | LANDESGARTENSCHAU**  
BAD LIPPSRINGE 2017



**28 | WIR L(I)EBEN LECKER!**

**34 | HEIRATEN**

SO INDIVIDUELL WIE DU SELBST

**44 | DELBRÜCK ERLEBEN**

ORTSVORSTELLUNG

DELBRÜCK  
ERLEBEN!



**62 | SCHÖNER WOHNEN**

DIE NATUR  
NACH HAUSE HOLEN

**68 |**

**MANN OH MANN**



## Liebe Leserinnen und Leser,

mit großer Freude spüren wir, dass viele Menschen durch die Landesgartenschau wieder auf Bad Lippspringe aufmerksam werden. Nach etwa sechs Wochen können wir eine positive Zwischenbilanz ziehen. Die Landesgartenschau ist ein großer Anziehungspunkt für viele Menschen aus nah und fern. Mit der Eröffnungsphase und der Besucherresonanz sind wir sehr zufrieden. Deutlich mehr als 100.000 Besucher waren schon bei uns zu Gast!

Wir haben bereits heute eine mediale Außenwirkung erzielt, die Bad Lippspringe noch nicht erlebt hat. Allein in den ersten Wochen konnten wir eine mediale Reichweite von rund 300 Millionen Lesern, Hörern und Zuschauern in Print, Hörfunk und Fernsehen erreichen.

Neben den klassischen Elementen mit prächtigen Blumen und attraktiven Gärten bietet unsere Gartenschau eine einzigartige Waldkulisse und eine große Spielwelt, die viele Besucher begeistern. Die überwältigende positive Resonanz bestätigt, dass wir mit unserem Konzept richtig liegen. Wir erreichen mit unserem Angebot verstärkt auch junge Familien, die wir für einen Besuch der Gartenschau begeistern wollen.

Ich freue mich darauf, viele von Ihnen in diesem Sommer in Bad Lippspringe begrüßen zu können. Erleben Sie unsere Blumenpracht und Waldidylle!

**Andreas Bee**  
**Bürgermeister Bad Lippspringe**

VORWORT

# Kindergruppe der Caritas ist bundesweit Projekt des Monats

**Paderborn.** Seit elf Jahren treffen sich Kinder in einer Gruppe, die der Caritasverband Paderborn eingerichtet hat. Sie alle haben suchtkranke Eltern. In der Gruppe finden sie Entlastung, Förderung und Unterstützung. Dieses Konzept hat Marlene Mortler, die Drogenbeauftragte der Bundesregierung, so sehr überzeugt, dass sie die Paderborner Gruppe „KiSuFa“ zum Projekt des Monats Mai erklärt hat: als bundesweit bedeutsames Beispiel für neue Wege in der Suchtarbeit.

„Die Auszeichnung zum Projekt des Monats hat sich dieses Angebot wirklich verdient“, stellt Petra Erger fest, Jugendamtsleiterin der Stadt Paderborn. „Das Jugendamt hat immer wieder mit Kindern in suchtbelasteten Familien zu tun und weiß, wie prägend die familiäre Situation für das zukünftige Leben der Kinder ist.“ Die Stadt finanziert zusammen mit dem Kreis Paderborn die Gruppe. Dank dieser freiwilligen Leistung läuft das Projekt seit mittlerweile elf Jahren.

In der Gruppe können sich die Kinder mit Belastungen, Sorgen und Nöten und familiären Überforderungen auseinandersetzen und Strategien entwickeln, damit förderlich umzugehen. „Allein, dass Kinder die Erfahrung machen, dass sie nicht die einzigen sind, die in einer solchen Situation leben, stärkt bereits und wirkt als Resilienzfaktor“, sagt Petra Erger.

Eine fachübergreifende Kooperation prägt die KiSuFa-Gruppe, denn die Caritas-Suchtkrankenhilfe und die Erziehungsberatungsstelle des Verbandes gestalten das Programm zusammen. Auch die Mitarbeiterinnen kommen aus beiden Einrichtungen: Brigitte Dierkes (Suchtkrankenhilfe) und Christine Isermann (Erziehungsberatungsstelle) betreuen die bis zu acht Mädchen und Jungen im Grundschulalter.

Bei ihrer Arbeit ist Geduld wichtig. Manchmal dauert es lange, bis sich die Kinder öffnen. Sie haben es gelernt, den Schein zu wahren. Oft müssen sie die Verantwortung im Familienalltag übernehmen – eine Aufgabe, die sie überfordert. In der Gruppe können sie wieder Kinder sein: Es wird nicht nur geredet, sondern vor allem viel gespielt. Langsam lernen die Mädchen und Jungen so, ihren Gefühlen zu vertrauen.

„Ach wie gut, dass (k)einer weiß, ...“ heißt eine Ausstellung mit Bildern, die in der Kindergruppe entstanden ist und auf die jetzt auch die Internetseite der Bundes-Drogenbeauftragten verweist. Der Betrachter ahnt die traumatischen Erfahrungen, aber auch die aufkeimende Hoffnung auf neue Perspektiven. Das beweist den Erfolg der Gruppe und ihre auf lange Dauer angelegte Qualität – eine Qualität, die die Drogenbeauftragte der Bundesregierung jetzt gewürdigt hat.

Kontakt:

[brigitte.dierkes@caritas-pb.de](mailto:brigitte.dierkes@caritas-pb.de) oder

[christine.isermann@caritas-pb.de](mailto:christine.isermann@caritas-pb.de)

[www.drogenbeauftragte.de](http://www.drogenbeauftragte.de)



Christine Isermann (links) und Brigitte Dierkes mit einem Bild, das in der Kindergruppe entstanden ist.

Foto: Flüter



Ortsheimatpfleger und Ortschronisten bei der Frühjahrstagung vor dem „Alten Gericht“ in Fürstenberg: oben Mitte v.l.: stellvertretende Landrat Vincenz Heggen, Bürgermeister Christoph Rütter, stellv. Kreisheimatpfleger Rudolf Koch und Matthias Graf von Westphalen (Foto: Kreis Paderborn, Romana Papenkordt)

**Kreis Paderborn** (krpb). Ihnen liegt die Natur- und Kulturlandschaft sowie das kulturelle Leben in den zehn Städten und Gemeinden des Kreises Paderborn am Herzen: Den Ortsheimatpflegerinnen und –heimatpflegern sowie Ortschronistinnen und Ortschronisten aus dem Kreis Paderborn. Im Frühjahr und Herbst tagen sie auf Einladung von Kreisheimatpfleger Michael Pavlicic, tauschen sich aus und stellen sich gegenseitig ihren Heimort vor – diesmal ging es um den Bad Wünnenberger Stadtteil Fürstenberg.

Der stellvertretende Landrat Vincenz Heggen und Bad Wünnenbergs Bürgermeister Christoph Rütter begrüßten über 50 Heimatpfleger in Fürstenberg und erklärten die Bedeutung der Heimatpflege für die Gesellschaft. Vincenz Heggen betonte, wie wichtig es für die Zukunftsfähigkeit ist, dass sich auch junge Menschen in der Heimatpflege ihres Ortes engagieren.

Bernhard Nolte, Antonius Monkos und Clemens Henkel aus Fürstenberg führten die Heimatpfleger und Ortschronisten durch ihren Stadtteil. Sie berichteten, dass das Dorf und die Gemarkung Fürstenberg seit ihrer Gründung 350 Jahre lang zum Hochstift Paderborn gehörten und unter preußischer Verwaltung im 19. Jahrhundert dem Kreis Büren zugeordnet wurden.

Zur Führung gehörten auch das ehemalige Patrimonialgericht und Informationen über das Schloss des Grafen von Westphalen zu Fürstenberg. Das "alte" Fürstenberger Gerichtsgebäude wur-

de im Jahr 1736 erbaut und repräsentiert die vom Mittelalter bis ins frühere 20. Jahrhundert geltende, frühere Zivil- und Kriminalgerichtsbarkeit des Paderborner Landes. Zwischen 1737 und 1848 wurden dort Zivil- und Kriminalfälle verhandelt. Besonders beeindruckt waren die Heimatpfleger und Ortschronisten vom Original-Gefängnis mit seinen sieben Zellentrakten im Keller des Gebäudes.

Nach der Besichtigung wurde die Tagung unter Leitung des stellvertretenden Kreisheimatpflegers Rudolf Koch aus Altenbeken im Fürstenberger Jugendtreff mit allgemeinen Themen der Heimatpflege fortgeführt. Erik Beck, der wissenschaftliche Volontär des Kreismuseums Wewelsburg, informierte über seine Forschungen zur Publikation „Menschenschicksale“, die von Opfer und Widerstandskämpfer im Kreis Paderborn während des Zweiten Weltkrieges handeln soll.

Jonas Eberhardt berichtete als stellvertretender Leiter des Kreis- und Stadtarchivs Paderborn über die Aktivitäten der Anfang des Jahres zusammengestellten Archive.

SETZEN SIE AUF **STARKE PARTNER** BEIM IMMOBILIENBAU.

**ACCENT**  
Bau & Handelshaus für Immobilien

Die Architekten Werner und Philipp Niggemeier mit ihrem Team von Accent stehen Ihnen als kompetente Ansprechpartner vom ersten Beratungsgespräch bis hin zur Schlüsselübergabe zur Seite – egal ob Eigenheim, Neubau, Umbau oder Industriebau.



Jonas Meermeier aus Hövelhof auf Plakat zu sehen

# NEUE PLAKATAKTION MIT JUNGBAUERN IM KREIS:

Landwirtschaft -  
Das sind wir!

Paderborn /wlv (Re) „Wir l(i)eben Landwirtschaft mit Leidenschaft“, diese bildhafte Botschaft junger Landwirte und Landwirtinnen möchten neue Großplakate im Kreis vermitteln. Sie sind derzeit im ganzen Kreis Paderborn zu sehen. Jungbauern, wie Jonas Meermeier aus Hövelhof, zeigen, sie sind mit Herzblut, Hingabe und Freude bei ihrer Arbeit, sie l(i)eben ihren Beruf. Und sie sagen: „Landwirtschaft - Das sind wir!“

Es wird viel diskutiert über Tierhaltung, Tierwohl und Tiergesundheit, über Naturschutz und unsere Lebensmittel. „Wir möchten mit den Plakaten veranschaulichen, wer hinter der Landwirtschaft steht und das mit echten Bildern und echten Landwirten“, erklärte der Vorsitzende des Landwirtschaftlichen Kreisverbandes Paderborn Hubertus Beringmeier. „Landwirtschaft, das sind wir Bauern hier im Land, in der Region – vor Ort und

spricht mehr mit uns, das ist besser als über uns“, so die Aufforderung des Vorsitzenden zum Dialog. Beringmeier: „Unser Anliegen ist, mehr öffentliche Akzeptanz für unseren Berufsstand zu schaffen und den Menschen die heutige Landwirtschaft wieder nahe bringen.“ Der Austausch mit den Verbrauchern sei vielfach eingeschlafen, dadurch entstehe oft Unverständnis und Misstrauen. „Dass wir die Fütterung der Schweine mit dem Smartphone steuern, passt für viele nicht in das romantisierte Bild der Bauernhof-Idylle“, bemerkt der Vorsitzende.

Die Plakate zeigen, was der Beruf Landwirt ausmacht: Der Umgang mit Tieren, das Arbeiten in und mit der Natur, auf dem Hof und über Generationen. „Außerdem nutzen wir Fortschritt, Entwicklung und Innovationen für unsere tägliche Arbeit, wie in anderen Berufszweigen auch“, so der Vorsitzende. „All das gehört zu unserem vielfältigen und schönen Beruf.“ Die neue Plakatserie sei ein Baustein. „Wir wollen mit regelmäßig wechselnden Motiven auf sympathische Art die Aufmerksamkeit für die Landwirtschaft wecken“, bekräftigt Beringmeier. Und die jungen Bauern seien die besten Botschafter ihres Berufsstandes. Denn nichts sei überzeugender als authentische und glaubwürdige Landwirte und Landwirtinnen.



## Bilder sagen mehr als Worte

Nach dem Motto „Bilder sagen mehr als Worte“ ist auf den Plakaten zu sehen, was heute auf den Bauernhöfen los ist. Junglandwirte und -landwirtinnen mit Schwein, Kuh, Kalb, mit Bullen, auf dem Acker oder mit Laptop – das sind die Motive.



„Wir sind Bauern von Beruf und aus Berufung.“ Mit den Plakaten wollen die jungen Bauern ihre Leidenschaft nach außen tragen. „Wir arbeiten mit Passion“ – dafür stehen neben Jonas Meermeier aus Hövelhof, Hanno Winkelmann aus Rahden - Pr. Ströhen, Friedrich Wilhelm Niemeier aus Dörentrup, Max Schwanhold aus Werther, Gerke Meyer zu Rahden aus Werther-Häge, Ann-Kathrin Ahlbrecht aus Hunzen (Holzminden) und Florian Hellmann aus Melle.

## Fotos von Schülern

Die Fotos der Plakataktion sind von Schülern der Landwirtschaftlichen Fachschule für Agrarwirtschaft in Herford erstellt worden. Der Landwirtschaftliche Bezirksverband Ostwestfalen-Lippe und die Landwirtschaftliche Fachschule für Agrarwirtschaft haben gemeinsam einen Wettbewerb unter den Schülern im Rahmen des Schulprojektes „Landwirtschaft und Öffentlichkeitsarbeit“ ausgeschrieben.

### Platz 1

"Wir machen glückliche Schweine"  
Hanno Winkelmann, Rahden, Minden-Lübbecke,

**Platz 2** (2 x vergeben, beide Plakate gleiche Thema Generation)

"Wir machen Nachhaltigkeit seit Generationen"  
Max Schwanhold, Werther

### Platz 2

"Wir machen seit Generationen Qualität"  
Friedrich Wilhelm Niemeier, Dörentrup

### Platz 3

"Wir machen mit schmutzigen Händen saubere Arbeit"  
Gerke Meyer zu Rahden, Häger, Werther

### Sonderpreise

Sonderpreisträger:

"Wir machen perfektes Futter - Tag für Tag"  
Jonas Meermeier, Hövelhof

Sonderpreisträger:

"Wir machen alles für das Wohl unserer Tiere"  
Florian Hellmann, Melle

Sonderpreisträger:

"Wir machen ihre Milch"  
Ann-Kathrin Ahlbrecht, Hunzen, Holzminden





# Schiffstaufe mitten in Paderborn

Wander- und Hausboot „Lioba Cara“ des IN VIA St. Lioba Berufsförderzentrums steht nach einjähriger Bauzeit vor dem Einsatz

**Paderborn.** Schiffstaufe mitten in Paderborn: Nach einjähriger Bauzeit hat am Samstag, 13. Mai, Diözesan-Caritasdirektor Josef Lüttig das Wander- und Hausboot „Lioba Cara“ des IN VIA St. Lioba Berufsförderzentrums symbolisch getauft. Bevor standesgemäß die Flasche Sekt am Rumpf des 12,5 Meter langen und 4,5 Meter breiten Bootes zerschellte, hatte Diakon Alfons Neumann der „Lioba Cara“ den kirchlichen Segen erteilt. Rund 150 Personen verfolgten im Rahmen eines Tages der offenen Tür die Zeremonie und erlebten angesichts der gereichten Fischbrötchen die passende Waterkant-Atmosphäre.

Beeindruckt zeigten sich die Besucher anschließend von der Ausstattung des Bootes. Vom lichtdurchfluteten Wohn- und Freizeitraum über Küche und Sanitärbereich ist alles hochwertig und mit viel Liebe zum Detail konstruiert worden: Geranien an den Fenstern und Kunststrassen auf dem geräumigen Oberdeck – so manch einer bekam Lust auf eine gemütliche Flusskreuzfahrt. Professionell ist auch die Technik: Bug- und Querstrahlruder sowie ein GPS-Echolotsystem sorgen für die nötige Sicherheit beim Navigieren. Angetrieben wird das Boot von einem auf 80 PS gedrosselten Mercedes-Motor. Anfang Juni wird ein Spezialtransporter das Boot dann zur Weser bei Rinteln bringen. Ermöglicht wurde der Bau mit finanzieller Hilfe des Diözesan-Caritasverbandes sowie mit Mitteln der Lotterie Spiel 77.

In die Planung und Umsetzung wurden junge Menschen mit Handicap, die im IN VIA St. Lioba Berufsförderzentrum an der Maßnahme „Produktionsschule NRW“ teilnehmen, aktiv miteinbezogen. Für die Jugendlichen, die bereits Erfahrungen in der Herstellung von Metall- oder Holzprodukten für den Alltag sammeln konnten, war dies eine ganz neue Herausforderung. Ludger Lamping, langjähriger Leiter des Berufsförderzentrums, hat die Begeisterung der jungen Leute gespürt, aber auch das Gefühl für Solidarität, das sich während der Bauzeit entwickelt habe. „Wenn alle an einem Strang ziehen, kann Großes und Nachhaltiges geschaffen werden.“ Beeindruckt



Beim Tag der offenen Tür nutzten zahlreiche Gäste die Gelegenheit zur Bootsbesichtigung und Führung von Ludger Lamping (links), Leiter des IN VIA St. Lioba Berufsförderzentrums. Die Gelegenheit nutzten u. a. Landrat Manfred Müller, IN VIA Vorstand Annette Lödige-Wennemaring, Diözesan-Caritasdirektor Josef Lüttig, stv. Bürgermeister Martin Pantke, stv. Diözesan-Caritasdirektor Meinolf Flottmeier und Diakon Alfons Neumann. Stolz auf ihr Boot sind auch die Jugendlichen des Berufsförderzentrums, stellvertretend (v. l.) Marc Schröder und Tim Sülwold.

(Fotos: cpd/Saver)

zeigten sich Landrat Manfred Müller und Diözesan-Caritasdirektor Josef Lüttig: „Die Jugendlichen haben etwas Bemerkenswertes geschaffen“, so die einhellige Überzeugung.

Die beim Bau verwendeten Materialien garantierten eine langjährige Nutzung des Bootes. Aufgrund der Konstruktion und Ausstattung sei ein barrierefreies, sehr sicheres Wander- und Hausboot geschaffen worden, das im Rahmen von erlebnispädagogischen Angeboten auch von anderen Gruppen genutzt werden könne, so Ludger Lamping. Das Zusammenleben auf dem Boot fördere Identität und Solidarität nach dem Motto „Alle sitzen in einem Boot“. Im Erleben von Flusslandschaften ließen sich den Teilnehmern Ökologie und Kultur nahe bringen.

# ERFAHRUNG, DIE MAN SIEHT UND FÜHLT

MEYER SCHUHWERK:  
ORTHOPÄDIESCHUHTECHNIK  
SCHUHREPARATUR: JETZT AM  
KÖNIGSPLATZ 5 IN PADERBORN



Fachmännische Schuhreparaturen aller Art und meisterhafte Orthopädienschuhtechnik finden Sie bei Meyer Schuhwerk mitten in Paderborn. Der sympathische Familienbetrieb um Schuhmachermeister Volkmar Meyer, seiner Frau Petra Meyer und Sohn Maurice Meyer (Orthopädienschuhmachermeister) ist am 13. März von den alten Räumlichkeiten am Königsplatz 4 einmal um die Ecke zum Königsplatz 5 (zwischen Eiscafé Artusa und Combi) umgezogen. Die Umbauphase des Königsplatzes ist sehr weit vorangeschritten, so dass Sie Meyer Schuhwerk ganz bequem erreichen können. Sobald der Umbau des Königsplatzes ganz abgeschlossen ist, können Sie übrigens als Kunde von Meyer Schuhwerk eine Stunde kostenlos im neuen Parkhaus am Königsplatz parken.

Fußgesundheit ist ein oft unterschätztes Thema, auf das man sich bei Meyer Schuhwerk spezialisiert hat. Als Orthopädienschuhmachermeister ist Maurice Meyer ein absoluter Experte auf diesem Gebiet: „Fußfehlstellungen sind oft der Grund für hartnäckige Knie- oder Rückenprobleme. Deswegen ist die Orthopädienschuhtechnik sehr wichtig. Durch sie kann ich Schuhe so anpassen, dass sie Fußfehlstellungen ausgleichen und auch Fußfehlstellungen vorbeugen. Das wirkt sich nicht nur positiv auf die Belastung von Rücken und Knien aus, sondern ist auch gut für die Körperhaltung.“

Für die Herstellung der individuellen und auf jeden Schuhtyp passgenau zugeschnittenen Einlagen werden bei Meyer Schuhwerk die Füße des jeweiligen Kunden gescannt. Durch die bequemen, orthopädischen Einlagen werden Beschwerden aufgrund eines Senk- oder Spreizfußes deutlich vermindert. Die Beratung des Kunden und das Scannen der Füße geschehen in aller Ruhe; Volkmar und Maurice Meyer nehmen sich Zeit für ihre Kunden, damit die am Ende gefertigten Einlagen von höchster Qualität sind und voll und ganz den Vorstellungen der Kunden entsprechen. Darüber hinaus ist auch die Anfertigung von Maßschuhen bei Meyer Schuhwerk möglich – nicht nur im Orthopädiebereich, sondern auch für gesunde Füße.

Außerdem können Sie durch die erstklassigen Schuhreparaturen bei Meyer Schuhwerk ihren alten Lieblingsschuhen wieder zu neuem Glanz verhelfen. Kaputte Schuhe müssen so nicht mehr weggeworfen werden. Sie werden professionell repariert, so dass sie wieder wie neu sind. Zudem können Sie durch den erstaunlich schnellen Expressreparaturservice Ihre Schuhe bei Meyer Schuh-



werk abgeben, kurz zum Einkaufen in die Stadt gehen und nach nur einer halben Stunde Ihre frisch reparierten Schuhe wieder abholen. Dieser besondere Service ist möglich, da alle Schuhreparaturen bei Meyer Schuhwerk von Volkmar und Maurice Meyer persönlich in der eigenen Werkstatt vor Ort durchgeführt werden.

Lassen Sie sich bei Meyer Schuhwerk Ihre Schuhe neu besohlen oder komplett reparieren, lindern Sie körperliche Beschwerden mit orthopädischen Einlagen oder lassen Sie sich komplette Maßschuhe anfertigen. Meyer Schuhwerk erfüllt Ihre Wünsche gerne.

**Aktion:** Bei vier Paar Absätzen, bekommen Sie ein Paar Absätze kostenlos.

**Wir sind für Sie da**  
Montag-Freitag: 9:00-18:30 Uhr, Samstag: 9:30-15:00 Uhr

Telefon: 05251 21422  
[www.meyer-schuhwerk.de](http://www.meyer-schuhwerk.de)

Bei 4 Paar Absätzen gibt es 1 Paar Absätze gratis

Außerdem ganz neu in Paderborn: Schuhe von Sandor Kiss und Handmacher Maßkonfektionsschuhe zu fairen Preisen. (Rahmengenähte Schuhe in Maßschuhqualität direkt aus Budapest)



# KINDER PFLANZEN BAUM MIT DEM BÜRGERMEISTER

FICHTE BAUM DES JAHRES 2017

Mädchen und Jungen des Waldkindergartens Haxtergrund pflanzten gemeinsam mit Bürgermeister Michael Dreier und ihren Erzieherinnen im Arboretum am Knickweg eine Fichte als Baum des Jahres 2017.

Mit im Gepäck hatten die Kinder ein schönes Lied über die Fichte und selbstgebastelte Bienen aus Fichtenzapfen als Schmuck für den Baum und als Geschenk für die Erwachsenen. Zudem erlangten die Kinder viel interessantes Wissen über Bienen von dem Bürgermeister, der selbst einige Bienenvölker besitzt.

Stadtförster und Vorsitzender der Kreisgruppe Paderborn der „Schutzgemeinschaft Deutscher Wald“ Klaus Wullenweber steuerte dann noch etwas zur Fichte selbst bei, die seit ca. 200 Jahren als „Brotbaum der Forstwirtschaft“ in von Menschen angelegten Monokulturen das Bild unserer Landschaft prägt, oft auf Böden die sie gar nicht mag, früh krank wird und auch dem Klimawandel nichts entgegensetzen hat.



Kinder und Erwachsene präsentieren die neu gepflanzte Fichte (v.l.): Michael Dreier (Bürgermeister), Klaus Wullenweber (Stadtförster), Sabine Lück (Leiterin Waldkindergarten), Michael Schrader (Waldpädagoge), Claudia Warnecke (Technische Beigeordnete), Kerstin Schmidt und Violetta Drescher (Erzieherinnen Waldkindergarten), Toni Wiethaup (Städtisches Umweltamt) gemeinsam mit den Mädchen und Jungen des Waldkindergartens. Foto: Drago Sonntag



# MarieMoritz

## Kindermode und Filati Wollfachgeschäft

Vor genau 25 Jahren brachte Doris Utermöhle die Kindermoden in das mütterliche Wollfachgeschäft am Westerntor ein. Mit der Eröffnung der Rathaus-Passage 1997 erfolgte dann der Umzug mit beiden Sortimenten an die neue Adresse: Rathaus-Passage (Rosenstraße 13-15), wo in diesem Jahr auch das 25-jährige Firmenjubiläum gefeiert wird.

Heute finden Sie bei MarieMoritz ein kleines, aber feines Sortiment an ausgesuchter Kindermode in den Größen von 56 bis 164. Die Kleidung für Kinder bei MarieMoritz ist von exzellenter Qualität: Von Jeansjacken und trendigen Latzhosen über Kleider mit floralen Mustern und Jumpsuits für Mädchen bis hin zu Babystaplern finden Sie hier alles, was das Kindermoden-Herz begehrt. Mit pfiffigen und schicken Outfits von erstklassigen Marken, wie zum Beispiel Cakewalk, sigikid, Catimini, Steiff, Petit Bateau oder Marc O'Polo, wird bei MarieMoritz Exklusivität für Ihre Kleinen geboten.

Doch in dem von Doris Utermöhle geführten Geschäft gibt es nicht nur Kleidung für Kinder, sondern auch – entsprechend der Tradition - ein großes, außergewöhnliches Wollsortiment mit edlen italienischen Garnen der Firma „Lana Grossa“.



Beim Verkauf der gefragten Kindermode und auch der Wolle steht für Doris Utermöhle die Kundenzufriedenheit an oberster Stelle. Daher legt die MarieMoritz-Inhaberin besonderen Wert darauf, ihre Kunden auch bestmöglich zu beraten: „Das Gespräch ist mir sehr wichtig, damit meine Kunden die richtige Wahl treffen und sowohl die Eltern als auch die Kinder rundum glücklich sind mit ihren neuen Kleidungsstücken.“

Überzeugen Sie sich selbst vor Ort von der Vielfalt und herausragenden Qualität der Kindermode oder statten Sie dem Filati - Wollfachgeschäft für die Auswahl des richtigen Wollfadens einen Besuch ab. Doris Utermöhle freut sich bereits auf Sie und wird sie mit viel Fachwissen beraten.

*Für unsere Kinder nur das Beste!*

### MarieMoritz Filati Wollfachgeschäft

Rathauspassage  
Rosenstraße 13 - 15 | 33098 Paderborn  
Tel.: 0 52 51 / 29 61 66  
Fax: 0 52 51 / 31 06 85

Öffnungszeiten von  
Mo.- Fr. 9.30 Uhr - 18.00 Uhr  
Sa. 9.30 Uhr - 16.00 Uhr

MarieMoritz  
made für kids





# GOLFEN UND HELFEN – GEMEINSAM GEGEN KREBS

*Der Senne Golfclub Gut Welschhof e.V.  
erspielte 2.975 Euro für die Deutsche KinderKrebshilfe*

**Schloß Holte-Stukenbrock.** – 113 Golferinnen und Golfer verbanden am 1. Mai 2017 im Senne Golfclub Gut Welschhof e.V. beim Benefiz-Golfturnier zugunsten der Stiftung Deutsche KinderKrebshilfe ihren Sport mit der Hilfe für krebskranke Kinder und Jugendliche. Im Rahmen der 36. bundesweiten Golf-Wettspiele unterstützten sie die gemeinnützige Organisation mit 2.975 Euro.

Neben der Hilfe für krebskranke Kinder und Jugendliche spielten die Teilnehmer auch um den sportlichen Erfolg: Den Bruttosieg erzielten Ulrike Springer und Simon Mayhew. Die ersten Plätze in den Nettoklassen konnten sich Frank Thäter, Markus Nolle und Sylvia Pieper sichern. Alle fünf Erstplatzierten haben sich für eines von drei Regionalfinalen qualifiziert und spielen dort in getrennten Turnierwertungen um den Einzug in das Bundesfinale. Das Finale findet statt am 7. Oktober 2017 im Spa & Golf Resort Weimarer Land.

Das Benefiz-Turnier in Schloß Holte-Stukenbrock war eines von bundesweit rund 120 Turnieren, die von März bis August im Rahmen von Europas größter Benefiz-Golfturnierserie stattfinden. Dank der Spendenbereitschaft engagierter Bürgerinnen und Bürger und auch dank der Erlöse aus den 36. bundesweiten Golf-Wettspielen können die Deutsche Krebshilfe und ihre Stiftung Deutsche KinderKrebshilfe auch weiterhin richtungweisende Projekte zur Verbesserung der Versorgung krebskranker Kinder und Jugendliche auf den Weg bringen und finanzieren. Denn die Arbeit der gemeinnützigen Organisation wird ausschließlich durch Spenden und freiwillige Zuwendungen finanziert.

Große Unterstützung erhalten die 36. Golf-Wettspiele von dem langjährigen Generalsponsor DekaBank. Das Wertpapierhaus

der Sparkassen stellt die Siegerpreise für die gesamte Turnierserie. Somit kommt der gesamte Spendenerlös aller im Rahmen der Golf-Wettspiele ausgetragenen Turniere unmittelbar der Deutschen Krebshilfe und ihrer Stiftung Deutsche KinderKrebshilfe zugute.

Weitere Informationen zu den bundesweiten Golf-Wettspielen, zur Deutschen Krebshilfe und zum Thema Krebs gibt es unter der Telefonnummer 02 28 / 7 29 90 0 und im Internet unter [www.krebshilfe.de](http://www.krebshilfe.de).

## HINTERGRUND-INFORMATIONEN: STIFTUNG DEUTSCHE KINDERKREBSHILFE

Die Stiftung Deutsche KinderKrebshilfe – eine Tochterorganisation der Deutschen Krebshilfe – engagiert sich für die Bekämpfung von Krebserkrankungen im Kindesalter. Zu den von ihr geförderten Projekten zählen unter anderem der Auf- und Ausbau von Kinderkrebs-Zentren, die Entwicklung neuer Therapien sowie die Einrichtung von Elternhäusern und -wohnungen in Kliniknähe. Die Deutsche Krebshilfe und ihre Stiftung Deutsche KinderKrebshilfe finanzieren ihre Aktivitäten ausschließlich aus freiwilligen Zuwendungen der Bevölkerung. Sie erhalten keine öffentlichen Mittel. Weitere Informationen zur Deutschen KinderKrebshilfe gibt es unter der Telefonnummer 02 28/ 7 29 90-0 und unter [www.krebshilfe.de](http://www.krebshilfe.de). Spendenkonto: Kreissparkasse Köln, IBAN: DE65 3705 0299 0000 9191 91, BIC: COKSDE 33XXX



## Auf Erfolgskurs im schönsten Frauenberuf: ZERTIFIZIERTE KOSMETIKERIN ODER ALS KOSMETIKFACHBERATERIN MIT ZERTIFIKAT

„Anders Als Andere“ unter diesem Motto steht die Arbeit von Christa Elwing, Kosmetikerin und Schulleiterin des 1. Paderborner Cosmetic College. Seit über 30 Jahren ist sie auf Erfolgskurs im schönsten Frauenberuf und sagt: „In der Kosmetik zu arbeiten und Kosmetik bewusste Damen, Kinder und auch die Herren der Schöpfung mit den richtigen Produkten erfolgreich zu pflegen macht einfach Spaß.“ Seit 2005 arbeitet sie mit den Kosmetikprodukten der Schweizer Premium Kosmetik „DÉESSE“, was in der französischen Dichtsprache „Göttin“ bedeutet, denn das Beste ist gerade gut genug für unser größtes Organ: die Haut, die mit ca. 1,8 qm unseren Körper bedeckt und unsere schützende Hülle vom „Ich“ nach Außen ist. Sie hat viele Aufgaben zu erfüllen und ist ein Geschenk der Natur. Mit einer gezielten Pflege können wir unsere Haut lange gesund und schön erhalten. Hierfür setzt Christa Elwing in der Ausbildung zur Kosmetikerin an ihrem Cosmetic College hohe Maßstäbe an die Lehrer, die an ihrer Schule unterrichten und auch an die Kosmetikerinnen, die die kosmetische Praxis vermitteln sowie an die Kosmetikprodukte, mit denen gearbeitet wird. Die Produkte von DÉESSE sind auf dem neusten Stand der Wissenschaft und werden daher auch als Dermaceuticals/Cosmeceuticals bezeichnet, d.h. sie sind Pflege ganz nah an der Medizin. Das ist für Christa Elwing enorm wichtig, denn hierbei geht es um den Einsatz von Cremes mit Fruchtsäure, Apfelmastzellen, Hyaluronsäure, Seren mit Phytohormonen, Argireline – eine neue Dimension von Serum und Creme statt Botox u.v.m. Dieses Fachwissen ist ein Teil des Unterrichtes für die angehenden Kosmetikerinnen und auch für die Kosmetik-Fachberaterinnen, die von DÉESSE eine kostenlose Ausbildung zur Kosmetik-Fachberaterin erhalten können in Verbindung mit der Arbeit dieser hochwertigen Produkte.

Die Berufswahl für die Ausbildung zur Kosmetikerin, denn dies ist immer noch der Beruf mit Zukunft für

eine gesicherte Zukunft – vorausgesetzt man beginnt die Ausbildung an einer qualifizierten Schule. Auf hohem Niveau auszubilden ist das Grundprinzip am Paderborner Cosmetic College, und das Jahr 2017 hat wieder mit neuen Herausforderungen begonnen, so dass ein neuer Abschluss am Paderborner Cosmetic College für 2018 geplant ist. Dies ist auch für ehemalige Absolventen ein weiteres, lohnendes Ziel.

Für die im September beginnende Ausbildung werden bereits die Informationen herausgegeben. Wir informieren Sie herzlich gerne über die vielen Arbeits-Möglichkeiten in der Kosmetik, um sich eine sichere Existenz aufzubauen. Christa Elwing sagt: „Ein Tag, ohne Schönheitspflege für unser schönstes Kleid, die „Haut“ – ist ein verlorener Tag“. Sie können uns erreichen unter der Telefon-Nr. 05251 – 87 87 676 oder per email: c-elwing@versanet.de oder [www.paderborner-cosmetic-college.de](http://www.paderborner-cosmetic-college.de). Auf unsere Webseite erfahren Sie viel über unser Ausbildungskonzept.



**SEIT 1986** erfolgreich  
in der Kosmetikausbildung  
INTERNATIONALE CIDESCO-SCHULE

ERSTES PADERBORNER COSMETIC-COLLEGE

**BERUFE MIT ZUKUNFT MIT ZERTIFIKAT**

**GANZHEITS-KOSMETIKERIN**

**NEU:** • **MEDICAL COSMETOLOGE/IN**  
• **KOSMETIK-FACHBERATER/IN**

**WEITERE FORTBILDUNGEN: FUßPFLEGE-SPEZIALIST/IN, VISAGIST/IN,  
WELLNESS-EXPERTE/IN, NAGELMODELLAGE ETC.**

**WIR INFORMIEREN SIE KOSTENLOS UND UNVERBINDLICH**

PADERBORNER COSMETIC COLLEGE: LE MANS WALL 21A - 33098 PADERBORN - TEL. 05251-8787676  
[www.paderborner-cosmetic-college.de](http://www.paderborner-cosmetic-college.de) - EMAIL: c-elwing@versanet.de

[www.paderborner-cosmetic-college.de](http://www.paderborner-cosmetic-college.de)



## GELUNGENES KONFERENZ-DEBÜT AM FLUGPLATZ HAXTERBERG

*Die 15. Deutsche Flugsimulator Konferenz  
fand Anfang Mai erstmals am Paderborner  
Flugplatz Haxterberg statt*

**Paderborn.** Bei bestem Wetter konnten sich mehr als 500 flugsimulations-begeisterte Besucher Anfang Mai einen Eindruck über Neuheiten aus dem Bereich der Flugsimulationsspiele für den PC machen.

Die über 20 Aussteller aus 5 Ländern zeigten im Segelflughangar ihre Software, Hardware oder Dienstleistungen für den Wohnzimmerpiloten. Hier gab es neben der neuesten Simulationssoftware auch viel Hardware, von einfachen Ruderpedalen bis zum kompletten 737 oder A320 Cockpit, zu sehen und zu testen. Darüber hinaus wurden innerhalb des Konferenzprogramms neue Flugsimulationsprogramme und Zusatzsoftware von den Entwicklern vorgestellt.

Die Bürener Firma Aerosoft, als Veranstalter, konnte in diesem Jahr fast 40 Softwareentwickler aus 13 Ländern, u.a. England, Spanien, Frankreich,

Polen, Russland, begrüßen. Diesen bot das „Captain's Dinner“ am Abend dann reichlich Gelegenheit zum Gedanken- und Erfahrungsaustausch.

Die Kombination aus der virtuellen Luftfahrt im Hangar und dem regen Flugverkehr draußen kam bei den Besuchern aus nah und fern gleichermaßen gut an. Im nächsten Jahr wird die Konferenz dann nach Süddeutschland wandern.



**camel  
active**

## HOCHWERTIGER LEDERBEZOGENER SCHUHANZIEHER

BEIM KAUF VON EINEM  
PAAR *CAMEL ACTIVE*  
SCHUHEN ERHALTEN SIE  
DIESES GESCHENK DAZU.  
DAS ANGEBOT GILT NUR,  
SOLANGE DER VORRAT  
REICHT.



Schuhe für jede Gelegenheit!  
**ZEHANCIUC**

Lange Straße 27 | 33154 Salzkotten  
Telefon: 05258 8040 | [www.zehanciuc.de](http://www.zehanciuc.de)  
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 9 - 19 Uhr | Sa. 9 - 18 Uhr

# Landesgartenschau Bad Lippspringe

## Fakten: Zahlen und Daten zur Landesgartenschau

**Veranstaltungszeitraum:** 12. April bis 15. Oktober 2017

**Motto:** Blumenpracht & Waldidylle

**Ausstellungsbereiche:** Kaiser-Karls-Park | Waldpark | Arminiuspark

**Fläche:** 33 Hektar Ausstellungsfläche

**Erwartete Besucher:** 480.000

**Veranstaltungsbereiche:**

- Adlerwiese im Waldpark
- Wiese im Arminiuspark
- Kongresshaus am Arminiuspark

**Parken:** Das Parken und der Shuttleservice zum Haupteingang sind kostenfrei.

**Kosten:**

- Investitionshaushalt: 8,5 Mio. Euro
- Förderung durch das Land NRW: 5,0 Mio. Euro

**Führungen:**

- Landesgartenschauführungen
- Stadtführungen

**Programm:**

- Wechselnde Themenausstellungen
- Veranstaltungen für Jung und Alt:  
Musik | Kleinkunst | Theater | Tanz | Lesungen | Zauberei

### Öffnungszeiten

Unsere Kassen sind täglich von 9.00 bis 19.00 Uhr geöffnet. Gerne können Sie sich bis 21.00 Uhr und maximal bis Einbruch der Dunkelheit im LGS-Gelände aufhalten.

### Dauerkarten

Am besten tauschen Sie Ihren Dauerkarten-Gutschein vor Ihrem ersten Besuch der LGS in der Tourist Information Bad Lippspringe gegen Ihre personalisierte Dauerkarte. Da Sie für Ihre Dauerkarte fotografiert werden, ist es erforderlich, dass jeder Dauerkartenbesitzer persönlich die Tourist Info besucht: Lange Straße 6, 33175 Bad Lippspringe,

Telefon 05252 / 97700, E-Mail: [marketing@bad-lippspringe.de](mailto:marketing@bad-lippspringe.de)

### Eintrittskarten

Bitte informieren Sie sich auf unter [www.lgs2017.de](http://www.lgs2017.de) über unseren Webshop und unsere Vorverkaufsstellen. Selbstverständlich können Sie Ihre Eintrittskarten auch am Tag Ihres Besuchs an der Kasse erwerben. Hier können Sie bar oder mit EC-Karte zahlen.

### Ermäßigungen

Der ermäßigte Eintrittspreis von 14,00 Euro für die Tageskarte und 105,00 Euro für die Dauerkarte gilt für Schüler ab 18 Jah-

re, Studenten, Auszubildende, Sozialhilfeempfänger, Arbeitslose, Arbeitslosengeld-II-Empfänger, Grundsicherungsempfänger, Teilnehmer Bundesfreiwilligendienst und Freiwilliges Soziales Jahr, Menschen mit Behinderung ab 70 Prozent; jeweils mit gültigem Ausweis. Freien Eintritt haben Begleitpersonen von Menschen mit Behinderungen mit Zusatz H und/oder B sowie Begleiter von Jugend-/Kindergruppen (pro 10 Kinder ist 1 Begleiter frei)

### Führungen

Unser Angebot: Kaiser-Karls-Park und Waldpark, Arminiuspark und Quellen so-



INFO

wie historische Stadtführung. Die Führungen dauern ca. 1,5 Stunden. Fragen Sie auch nach unseren Ausflugsprogrammen.

### **Barrierefreiheit**

Die Hauptwege im LGS-Gelände sind barrierefrei angelegt, so dass Sie weite Teile der Gartenschau auch mit Mobilitätshilfen oder Kinderwagen besuchen können. Zwischen beiden Parkteilen wird eine Bahn verkehren.

### **Bollerwagen**

Am Eingang zum LGS-Gelände können Sie gegen Pfand Bollerwagen ausleihen, die wir in Kooperation mit der Caritas anbieten.

### **Fahrräder und andere Sportgeräte**

Wir bitten um Verständnis, dass Fahrräder und andere Sportgeräte im Gelände nicht gestattet sind. Nahe den Eingangsbereichen finden Sie Fahrradständer.

### **Gastronomie**

Kulinarisches für jeden Geschmack und Geldbeutel: Martinus im Park, Mersmannenteiche, Imbissstände im LGS-Gelände sowie Restaurants und Eiscafés auf der Flaniermeile. Reservierungen für Gruppen: Polster Catering, Telefon 0 52 52 / 268 97 61,

Mobil 01 62 - 933 52 60, Email: lgs-bad-lippsspringe@polster-catering.de.

### **Hunde**

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Hunde wie bei allen Landesgartenschauen auch in Bad Lippspringe nicht auf das LGS-Gelände mitgenommen werden dürfen. Ausgenommen sind Begleithunde für Menschen mit Behinderungen.

### **Hochzeitspaare**

Gerne gewähren wir Hochzeitspaaren freien Eintritt, um Fotos im LGS-Gelände aufzunehmen. Hochzeitsgäste und Fotografen benötigen eine Eintrittskarte. Trauungen auf dem LGS-Gelände sind im GlaubensGarten möglich. Ansprechpartnerin ist Pfarrerin Antje Lütke-meier (E-Mail antje.luetkemeier@kk-ekvv.de).

### **Kinderprogramm / Kindergeburtstage**

Auf unserer Internetseite finden Sie alle Informationen zum Angebot für Kinder und Jugendliche. Das Programmheft steht auf [www.lgs2017.de](http://www.lgs2017.de) zum Download zur Verfügung. Gerne beantworten wir Ihre Fragen unter der Telefonnummer 05252 / 26-189 oder per E-Mail an [kindergeburtstage@lgs2017.de](mailto:kindergeburtstage@lgs2017.de).

### **Servicetelefon**

Sie haben Fragen, die hier nicht beantwortet werden? Dann wenden Sie sich gerne an Annegret Hoffmann und Isabelle Kertscher in der LGS-Geschäftsstelle unter 05252 / 26-189 oder per E-Mail an [info@lgs2017.de](mailto:info@lgs2017.de).



# MYSTISCHE SPIELWELT DER ELFEN UND TROLLE

Mit einem speziellen Spielkonzept verleiht Bad Lippspringe der Landesgartenschau 2017 eine besondere Note. Im Waldpark können kleine und große Besucher die mystische Welt der Elfen und Trolle entdecken. Die große Kletterlandschaft „Elfenheim“ und die sechs Meter hohe „Trollenburg“ zählen zu den Hauptattraktionen. Die Spielpunkte führen an besondere Orte heran, die im Wald verborgen sind.

Der große Waldspielplatz „Elfenheim“ befindet sich oberhalb der Veranstaltungsfläche Adlerwiese und bietet ausgiebigen Kletterspaß zwischen den Bäumen. Die Spielpunkte in der Welt der Elfen sind filigran gestaltet mit schmalen, in die Natur eingefügten Holzstämmen und schwebenden Kokons. Netzkletterflächen und Rutschstangen sorgen für Abenteuerspaß und geben der Spielwelt eine beeindruckende Transparenz.

Die markanteste Station in der Welt der Trolle ist der Waldspielplatz „Trollenburg“, bei dem Abenteuerlustige voll auf ihre Kosten kommen. Der sechs Meter hohe und wuchtige Turm aus großen Baumstämmen mit Kettenvorhang und einer acht Meter langen Röhrenrutsche in Rost-Optik stellt das Pendant zur feinen Welt der Elfen dar.

In der Welt der Elfen gibt es drei weitere Spielpunkte: die blattförmigen, an Bäumen hängenden „Elfenschaukeln“, die drehbaren Sitzskulpturen „Blütensitze“ und die „Elfenschleife“. Die Welt der Trolle beinhaltet die folgenden weiteren Orte: ein überdimensionaler Sitz mit Rückenlehne („Trollenthron“), das „Trollenterrain“, der „Balkensteig“, „der Trollenring“, das „Trollenseil“ und das „Trollentor“.



# GRILL-SHOW MIT STAR-KOCH BJÖRN FREITAG

Unternehmer Clemens Tönnies machte das  
Highlight auf der Gartenschau möglich

Heute konnten sich die Besucher der Landesgartenschau 2017 in Bad Lippspringe auf ein besonderes Schmankerl freuen, das auf Initiative des Fördervereins zustande gekommen ist. Der bekannte Fernseh-Koch Björn Freitag hat im Rahmen einer Grill-Show dem Publikum auf der Adlerwiese kräftig eingeheizt.

Der Star-Koch bereitete auf der Bühne zwei Fleischgerichte sowie dazu passende Saucen und Beilagen live zu. Dabei ging ihm der bekannte Unternehmer Clemens Tönnies aus Rheda-Wiedenbrück, der das Event ermöglichte, zur Hand. Freimütig bekannte der prominente Unternehmer: "Mein dritter Besuch in Bad Lippspringe fühlt sich wie ein Heimspiel an. Das ist eine herrliche Gartenschau, ich wünsche Ihnen einen Riesenerfolg!".

Im Anschluss konnten die Besucher der Landesgartenschau die fertigen Köstlichkeiten verkosten.





# MAX MUTZKE UND „THE BASEBALLS“ im Arminiuspark

Das nächste Highlight vermeldet das Bad Lippspringer Stadtmarketing zur Landesgartenschau 2017. Zu einem großen Open-Air-Konzert finden sich am Samstag, 24. Juni, zwei bekannte Musikgrößen zusammen. Max Mutzke und „The Baseballs“ geben ein Doppelkonzert mit einem jeweils 90-minütigen Programm. Der sympathische Songwriter, Popsänger, Jazzer und Vollblutkünstler Max Mutzke wird zusammen mit seiner Band monoPunk zu sehen sein. Wie wandlungsfähig und facettenreich er arbeitet, hat Mutzke sowohl auf seinem Nummer-Eins-Debütalbum als auch mit seinen Nachfolgewerken bewiesen. Nach einer Exkursion in die Welt des Jazz konzentriert sich Max Mutzke wieder verstärkt auf seinen kraftvollen Signature-Sound aus Pop, Soul und Funk. Die perfekte Symbiose aus Emotion und Energie, die mit englischen und deutschsprachigen Vocals sofort tief unter die Haut geht.

Auf bisher vier erfolgreichen Studioalben widmete sich die Band „The Baseballs“ populären Songs der Neuzeit und verpasste ihnen das Rock'n'Roll-Lebensgefühl der 50er und 60er Jahre. Seit jeher zeichnet „The Baseballs“ aus, viel mehr als zu covern – die Band gewann in der Vergangenheit begehrte Preise wie den EBBA (European Border Breakers Award) und gleich zwei Mal den ECHO. Erstmals hat die Band nun ausschließlich Songs aus den 90er Jahren interpretiert. Das Ergebnis ist eine kunterbunte Reisegruppe, bestehend unter anderem aus Take That, No Angels, Westlife, Salt-N-Pepa, Britney Spears, den Backstreet Boys, Ace of Base und R. Kelly. Damit treten „The Baseballs“ eine gut gelaunte Zeitreise in jene Ära an, als Lederjacken, Petticoats und Tolle zur jugendlichen Grundausstattung gehörten. Der Band gelingt auf „Hit me baby ...“ das Kunststück, den zigmal gehörten Songs aus den 90ern nicht nur

auf mitreißende Weise neues Leben einzuhauchen, sondern ihnen auch eine ungeahnte Vielschichtigkeit zu verleihen.

Das Open-Air-Doppelkonzert beginnt um 19.00 Uhr; Einlass ist um 17.00 Uhr. Tickets kosten 37,00 Euro; Ermäßigte zahlen nur 33,00 Euro (gültig für alle LGS-Dauerkartenbesitzer, Bali-Karteneinhaber, Schüler und Studenten und Schwerbehinderte ab 80%). Erhältlich sind die Karten ab sofort bei der Tourist-Information in der Lange Straße in Bad Lippspringe (Telefon 05252/97700) online unter [www.reservix.de](http://www.reservix.de) und [www.adticket.de](http://www.adticket.de) sowie in allen bekannten Vorverkaufsstellen.



# MÄRCHENHAFTE STADTFÜHRUNGEN

## zu Landesgartenschau in Bad Lippspringe



Die erfahrene Märchenerzählerin Sieglinde Schröder führt seit Beginn der Landesgartenschau in Bad Lippspringe neugierige Besucher zu bekannten und unbekanntenen Stellen der Badestadt. Nicht Zahlen, Daten und Bauwerke stehen im Mittelpunkt ihrer märchenhaften Stadtführungen, sondern die Geschichten hinter den Fassaden, ebenso die Menschen, die die Geschichten schrieben.

Unter den Geschichtenlieferanten sind so bekannte Besucher wie Karl der Große, aber auch unbekannte Stadtbewohner wie der Wagenbauer Walter. Denn manchmal sind es gerade die kleinen Geschichten am Rande des großen Weltgeschehens, die nicht in Vergessenheit geraten sollten. Und so nimmt Sieglinde Schröder all die mit, die Spaß und Freude daran haben, die Kurstadt mal von einer ganz anderen Seite kennenzulernen. Zum Lachen, Nachdenken und Staunen gibt es genug auf der rund zweistündigen Stadtführung.

Die Führungen beginnen immer am Schäferbrunnen, führen durch die Fußgängerzone, machen Halt am Löwen-Denkmal und dem Rathaus, vorbei an historischen Gebäuden, an Lippequelle, Arminiusquelle und Liboriusquelle, um dann vorbei an Burgruine und Prinzenpalais an der malerischen Jordanquelle zu enden.

Auf dieser unvergesslichen Reise durch Bad Lippspringe erfahren die Besucher Spannendes über den ersten Bürgermeister Franz Casimie Diwel, vom Kupferhufschmied Wilhelm Fischer, der das erste Badehaus erbaute und natürlich auch vom legendären Cheruskerfürsten Arminius, sowie vom dem Entdecker des Tuberkulose-Bazillus Robert Koch. Auch der Herzog von Nassau und sein besonderer Falke steuern ihre Geschichte bei.

Die märchenhaften Stadtführungen finden jeden Mittwoch, Samstag und Sonntag jeweils von 14 Uhr an statt. Treffpunkt ist am Schäferbrunnen. Die Führungen dauern circa 90 bis 120 Minuten und kosten für Er-

wachsene 12, für Kinder 5 Euro. Für Gruppen und Schulen gibt es Sonderpreise.

Voranmeldungen unter [maerchen@badlippspringe.info](mailto:maerchen@badlippspringe.info) oder 05252 9375982.



### Märchenhafte Stadtführungen...



**Märchen, Geschichten & Sagen aus Bad Lippspringe für Jung und Alt erzählt...**

**Treffpunkt:** Am Schäferbrunnen  
**Abschluss:** An der Jordanquelle  
**Dauer:** 90-120 Minuten  
**Beginn:** Zur Landesgartenschau jeden Mittwoch, Samstag und Sonntag, jeweils um 14 Uhr, weitere Termine auf Anfrage.

**Preis:** 12 Euro pro Person, Kinder von 6-14 Jahren 5 Euro, Gruppenpreis ab 150 Euro bei max. 30 Personen.

**Anmeldung erforderlich unter:**  
Sieglinde Schröder  
[maerchen@badlippspringe.info](mailto:maerchen@badlippspringe.info)  
Tel.: 0 52 52 / 9 37 59 82 oder 0 160 95 61 45 14

[www.dasmaerchenkommt.de](http://www.dasmaerchenkommt.de)



Der Westfälisch-Lippische Landwirtschaftsverband (WLV) spendet dem BIG Challenge-Team einen Scheck von über 1.000 Euro für die Deutsche Krebshilfe. (von links nach rechts: Thomas Biesenbaum (WLV), Georg Biedemann (BIG Challenge-Team), Hubertus Beringmeier (Kreisverbandsvorsitzender) und Franz Jöring (Landwirtschaftlicher Ortsverband BadLippspringe) und Bürgermeister Andreas Bee. Foto von Rita Rehring

## RADELN FÜR DEN GUTEN ZWECK:

### „BIG Challenge on Tour“ macht Station auf Landesgartenschau Heimische Landwirte nehmen Radler in Empfang

**Paderborn /WLV (Re)** Per Rad aus dem Land der Tulpen zur Landesgartenschau nach Bad Lippspringe – und dann für die gute Sache "Aktiv gegen Krebs zu Gunsten der Deutschen Krebshilfe " weiter nach Berlin: Radelnde Landwirte und Freunde der Landwirtschaft haben am Montag (15.5.2017) im Rahmen ihrer sportlichen Radtour des Vereins „BIG Challenge“ Station auf Landesgartenschau gemacht. Vertreter der heimischen Landwirtschaft und der Landesgartenschau, Bürgermeister Andreas Bee und Landrat Manfred Müller haben sie am Gartenschau-Eingang Arminiuspark/Lippequelle in Empfang genommen. Zuvor sind sie ab Marienloh von radelnden Landwirten aus Bad Lippspringe und Umgebung sowie Ex-Bürgermeister Willi Schmidt begleitet worden.

Hubertus Beringmeier, Vorsitzender des Landwirtschaftlichen Kreisverbandes Paderborn überreichte dem BIG Challenge-Team einen Scheck von über 1.000 Euro, den der Westfälisch-Lippische Landwirtschaftsverband (WLV) für die Deutsche Krebshilfe spendet. „Wir unterstützen gern die Tour und den guten Zweck“, so Beringmeier. Das Engagement sportlich aktiv gegen Krebs, der Radler und des Vereins BIG Challenge sei absolut wichtig und richtig. „Mitradeln

– Mitreden – Mithelfen zu Gunsten der Deutschen Krebshilfe, wir Landwirte und Landwirtinnen unterstützen gern diese gute Sache und wünschen den Radfahrern auf ihrer Strecke nach Berlin noch ganz viel Erfolg.“

„Unser Motto lautet ‚Gemeinsam über Grenzen gehen‘“, erklärt Georg Biedemann, Schweinehalter aus Kavelaer und erster Vorsitzender des Vereins BIG Challenge. Die 30 Radler seien vom 12. bis 19. Mai 2017 unterwegs. Start sei in Amsterdam, beim KWF – die holländische Krebsstiftung - gewesen. „Die Radtour geht über insgesamt acht Stationen, Städte und Dörfer, bis wir Sportler am 19. Mai 2017 in Berlin die Deutsche Krebsstiftung mit dem Rad erreichen“, berichtet Biedemann. „An acht Tagen legen die Radler jeweils zwischen 80 und 190 km zurück, um pünktlich an dem 19. Mai um 11 Uhr in Berlin Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt zu treffen.“

#### "Aktiv gegen Krebs"

BIG Challenge sei ein Verein von Freiwilligen, die sich mit der Landwirtschaft leidenschaftlich verbunden fühlen. „Dieser Verein küm-

mert sich um seine Mitmenschen, vor allem um die, die von Krebs betroffen sind“, so Brüggemann. BIG Challenge sammle Spenden für die Krebsforschung und mache dieses öffentlich und sportlich aktiv gegen Krebs. Die Aktion im Jahr 2016 habe eine Spendensumme von mehr als 233.000 Euro eingebracht. „Durch die zu 100 Prozent freiwillige Arbeit kommt jeder gespendete Euro bei der Krebsforschung direkt an“, versichert Biedemann. Die BIG Challenge on Tour werde organisiert, um die Arbeit von BIG Challenge bekannter zu machen: „Spenden sammeln für die Krebsforschung“, ergänzt Brüggemann.

### Auf zur Bergetappe

In Bad Lippspringe sind die Sportler nach dem „Offiziellen“ auf der Landesgartenschau in der Landwirtschaftshalle („Treffpunkt Landwirtschaft“) im Arminiuspark empfangen und bewirtet worden. In geselliger Runde haben sie mit hiesigen Landwirten und Landwirtinnen Erfahrungen und Erlebnisse ausgetauscht. Der Bad Lippspringer Anton Bunse hat für Unterhaltung am Abend gesorgt. „Wir hatten sehr interessante Gespräche und Stunden. Wir sind alle beeindruckt von dem Einsatz und die Leistung der Sportler“, unterstreicht Franz Jöring vom Landwirtschaftlichen Ortsverband Bad Lippspringe. Nach der Übernachtung in der Turnhalle und gestärkt mit einem Frühstück haben sich die Radler dann weiter auf der insgesamt 1000 km

langen Etappe Richtung Berlin gemacht. Endstation des Tages ist Göttingen. „Dies ist unsere Bergetappe der Tour und wird uns mit knackigen Anstiegen dies- und jenseits der Weser und über rund 120 km einiges abverlangen“, so Christian Brüggemann von BIG Challenge on Tour. Eine letzte Stärkung in Nordrhein-Westfalen sei in Beverungen-Herstelle auf dem Hof Köhler, dem Erlenhof-Cafe, bevor es dann nach Niedersachsen gehe.

„Aktiv gegen Krebs“ ist das Motto von BIG Challenge Deutschland. Der von Landwirten gegründete Verein sammelt mit Radsport-Aktivitäten und weiteren Events Spenden für die Deutsche Krebshilfe. In den ersten beiden Jahren seines Bestehens haben 550 Radfahrer und Läufer aus ganz Deutschland insgesamt 453.000 Euro für die Krebshilfe gesammelt.

## GLAUBENS GARTEN SENDET FRIEDENSBOTSCHAFT

GlaubensGarten auf der LGS Bad Lippspringe offiziell eröffnet



wels/FOTO: HEIDE WEISLAU

Indische Tänze der Sikhs begeisterten neben vielen anderen Beiträgen während der offiziellen Eröffnung des GlaubensGartens auf der Landesgartenschau in Bad Lippspringe die rund 300 Besucher. Der einmalige GlaubensGarten in Projektträgerschaft des Evangelischen Kirchenkreises Paderborn umfasst sieben Gärten von zehn Konfessionen aus sieben Religionsgemeinschaften: Bahá'í, Buddhismus, Christentum, Hinduismus, Islam, Judentum und Sikhismus. Im Zentrum steht ein neutraler, transparenter Pavillon für die täglichen Gebete und Meditationen (vollständiges Programm unter: [www.glaubensgarten.de](http://www.glaubensgarten.de)). Landeskirchenrat Fred Sobiech, Evangelische

Kirche von Westfalen, zeigte sich in seinem Grußwort beeindruckt davon, dass mit dem GlaubensGarten ein gemeinsamer Ort der Religionen, der Begegnung und des Dialogs Realität geworden ist. Als Beweis dafür, dass „Religionen eine Brücke des Friedens und der Gemeinschaft bauen können“, wertete Dechant Domkapitular Benedikt Fischer, römisch-katholische Kirche Paderborn, den GlaubensGarten.

Seine Durchführung bis Mitte Oktober ermöglichen 370 Ehrenamtliche und 35 Sponsoren.



# DIE GRILLSAISON AUF DER LANDESGARTENSCHAU OFFIZIELL ERÖFFNET

## Wie steht es um Tierwohl und Zukunftsstrategien?

WLV (Re) Mit der schönen Jahreszeit beginnt sie wieder - die Grillzeit. Der Landwirtschaftliche Bezirksverband Ostwestfalen-Lippe hat die Grillsaison auf der Landesgartenschau in Bad Lippspringe beim „Treffpunkt Landwirtschaft“ im Rahmen des deutschlandweiten Aktionstages des Deutschen Bauernverbandes am Mittwoch (26. April 2017) eröffnet. Verschiedene Grillshows mit Zubereitung vom Grillgut bis zur Grillsauce, vielen kreativen Rezepten, umfassender Warenkunde sowie Tipps und Tricks ... vom Grillmärchen bis zur wahren Geschichte sind von den Besuchern interessiert aufgenommen worden. Auch der General-Caterer der Gartenschau hatte an diesem Tag Gegrilltes für die Besucher im Programm.

Grillen ist voll im Trend. Unter dem Stichwort „Grillen 2.0“ hat sich mit enormer technischer Aufrüstung die Neuerfindung des Barbecues vollzogen. Schon Frühmenschen bruzelten Fleisch am Feuer. Doch heute ist diese alte Kulturtechnik zum „Livestyle“ geworden. Das spiegeln nicht nur die Erfolge verschiedener Hochglanz-Magazine zum Thema Fleisch wieder. Vom Profi- bis hochpreisigen Premiumgrill der neuesten Generation: Die „German Barbecue Association“ schätzt den Umsatz, der 2016 allein mit Grill-Zubehör gemacht wurde, auf rund 1.2 Milliarden Euro. Der Umsatz des Grillgutes ist darin nicht enthalten. „Grillen ist eine der beliebtesten Freizeit-Beschäftigungen der Deutschen nicht nur in der warmen Jahreszeit“, berichtet der Bezirksverbandsvorsitzende Hubertus Beringmeier. Neben Wintergrillen seien Gourmetgrillen, Grillseminare und Grillschule angesagt – Experten würden sogar von der trendigen Akademisierung der alten Zubereitungstechnik sprechen. Ein weiterer Wandel in der Grillkultur: „Die Herkunft des Grillguts spielt eine viel größere Rolle als noch vor zehn Jahren“, so der Vizepräsident des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes Wilhelm Brüggemeier. „Diese Entwicklung begrüßen wir.“ Den teuersten Grill, aber das billigste Steak, dass passe doch nicht zusammen. Lebensmittel seien mehr wert, gute Qualität „Made in Germany“ hätte nun mal ihren Preis. Das Bestreben mit der Angrill-Aktion sei auch, den Mehrwert von deutschen Erzeugnissen für den Verbraucher herauszustellen. Es gelte nicht nur über Nachhaltigkeit zu reden und sie zu fordern, sondern auch, danach zu handeln.



Um die Themen Tierschutz, Tiergesundheit, Tierwohl informierte der Landwirtschaftsverband in einem Pressegespräch auf der Landesgartenschau (von links nach rechts): Hermann Seeker (stellvertretender Bezirksverbandsvorsitzender), Wilhelm Brüggemeier (WLV-Vizepräsident) und Hubertus Beringmeier (Bezirksverbandsvorsitzender)



Tierschutz, Tiergesundheit, Tierwohl und Zukunftsstrategien – rund um diese Thematik informierte der Landwirtschaftliche Bezirksverband Ostwestfalen-Lippe weiter im Pressegespräch. „Unter dem Motto ‚Veränderung gestalten‘ sind wir Landwirte für eine sinnvolle Weiterentwicklung der Tierhaltung offen“, so Beringmeier. „Doch wir Bauern schaffen uns nicht selbst ab.“ Landwirte müssen in einem Spagat zwischen Verbrauchererwartungen, globalen Märkten und ökonomischen Zwängen agieren. Sie würden mit immer höheren Anforderungen konfrontiert. Auf der einen Seite wüchsen die Ansprüche an eine Tierhaltung und an den Naturschutz enorm. Immer mehr Auflagen erhöhten die Kosten der Erzeugung. Auf der anderen Seite seien der Lebensmittelhandel und die Ernährungswirtschaft bisher kaum bereit, solche Qualitäten und Produktionsprozesse zu honorieren, die den Verbrauchererwartungen entgegenkommen.

Als das erfolgreichste Beispiel für solche Verbesserungen in Nutztierställen nannte Dr. Bernhard Schindwein, Referent für Tierhaltung beim Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverband (WLV)



Die Grillsaison ist auf der Landesgartenschau offiziell eröffnet worden (von links nach rechts): Hermann Seeker (stellvertretender Bezirksverbandsvorsitzender), Hubertus Beringmeier (Bezirksverbandsvorsitzender), Eventkoch Christoph Klare und Wilhelm Brüggemeier (WLV-Vizepräsident)

die Initiative Tierwohl (ITW). Während bisherige Labels lediglich geringfügige Marktanteile erreicht hätten, sei es mit der Initiative Tierwohl erstmals gelungen, höhere Tierwohlstandards außerhalb der Marktnische zu etablieren. Die tiergerechtere Haltung komme 14 Millionen Schweinen und 235 Millionen Hähnchen und Puten zugute. Dass nun geplante zusätzliche staatliche Tierwohllabel dürfe diesen erfolgreichen Ansatz nicht gefährden. „Dass die Initiative Tierwohl in der Breite der Tierhaltung in kurzer Zeit so umgesetzt werden konnte, ist bisher noch keiner Organisation und keinem Label gelungen“, bemerkt Dr. Schlindwein. Daher sollte das staatliche Label mit der Initiative Tierwohl verzahnt und vorhandene Strukturen genutzt werden. „Wir unterstützen die Ausgestaltung des Labels und sehen dieses als mögliche Ergänzung zur Initiative Tierwohl“, unterstreicht der Fachmann. „Wir sind der Auffassung, dass das staatliche Label nur dann erfolgreich am Markt sein kann, wenn die Initiative Tierwohl auf deutlich breiteren Füßen gestellt wird.“ Die Bauern bräuchten keine zusätzliche Bürokratie und komplizierte Organisationsstrukturen. Der Verband sieht die Initiative Tierwohl (ITW) weiter auf einer sicheren vertraglichen Basis. So wurde Ende 2016 eine Verlängerung bis 2020 beschlossen. Getragen wird die Initiative Tierwohl ab 2018 nach derzeitigem Stand von ALDI Nord, ALDI Süd, EDEKA, Kaufland, LIDL, Netto, Penny, REWE und Wasgau. Das Handelsunternehmen Real ist bis zum Ende der ersten Vertragsperiode am 31.12.2017 Partner der ITW. Zum Hintergrund: „Bei der Initiative wollten mehr Landwirte mitmachen als erwartet, das Geld reichte aber nur für die Hälfte der Antragssteller. Die Marktbeteiligten haben sich Ende letzten Jahres geeinigt, dass die Initiative Tierwohl für 2018 bis 2020 mit mehr Geld ausgestattet wird und die über 2.000 wartenden

Schweinehalter auch an der Initiative Tierwohl teilnehmen können. Bei der Initiative bekommt der Landwirt einen Kostenausgleich für Maßnahmen, die über das gesetzliche Maß hinausgehen wie mehr Platz, größere Fenster und mehr Lebensqualität für ihre Tiere.

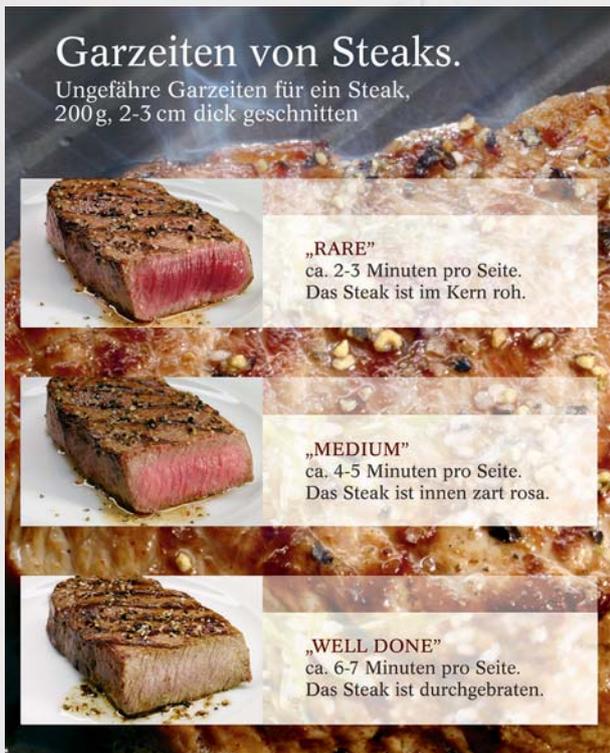
Vizepräsident Wilhelm Brüggemeier verdeutlichte zudem, dass gesellschaftlich und politisch verlangte Veränderungen nicht dazu führen dürften, dass die Höfe überfordert oder dass die Tierhaltung gar aus Deutschland verdrängt würde. Es dürfe nicht vergessen werden: Deutschland habe einen sehr hohen Standard und verfüge über eines der strengsten Tierschutzgesetze weltweit! Klar müsse auch sein, dass solche Verbesserungen für die Konsumenten nicht zum Nulltarif zu haben seien. „Hinsichtlich nichtkurativer Eingriffe setzen wir auf technische Innovationen, mit denen der Tierschutz in der Praxis vorangebracht werden kann, ohne dass die Wirtschaftlichkeit der Tierhaltung leidet“, betont Beringmeier. Er unterstreicht abschließend: „Wir befinden uns in einem steten Wandel mit dem Ziel, das Wohl der Tiere zu verbessern.“ Entwicklungen müssten auf der Grundlage der Beobachtungen und Erfahrungen der Landwirte in Kombination mit wissenschaftlichen Erkenntnissen stattfinden.



WIR  
L(I)EBEN  
LECKER!

# RUMPSTEAKS VOM GRILL MIT PIKANter PROVENZALISCHER SAUCE

**Zutaten für 2 Personen:** 2 Rumpsteaks à 180 g, 1 Schalotte, 2 Knoblauchzehen, 1 Sardellenfilet (in Salz), 1 frische rote Chilischote, Olivenöl, 50 ml Rotweinessig, 1 kleiner Zweig Thymian, 1 TL Mehl, 250 ml Rinderbrühe, 1 kleines Pfeffergürkchen, ½ EL Kapern, Salz, Block House Steak Pfeffer



## Zubereitung:

Steaks trocken tupfen, mit etwas Olivenöl bestreichen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Sardellenfilet abspülen, trocken tupfen und feinhacken. Chilischote entkernen, feinhacken. In einer Kasserolle 1 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten darin anbräunen. Knoblauch, Sardelle, Essig und Thymianzweig zugeben, den Essig vollständig einkochen lassen. Mehl einrühren und leicht anbräunen. Nach und nach die Brühe angießen, aufkochen und etwa 15 Min. leise köcheln lassen, bis die Sauce glatt und gebunden ist. Pfeffergürkchen und Kapern feinhacken, unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grill anheizen.

Steaks bei starker Hitze je Seite 3–5 Min. (rosa bis medium) grillen. Die Steaks mit Block House Steak Pfeffer würzen und mit der warmen Sauce anrichten. Ideal dazu: Kartoffelhälften vom Grill. Wie lange das Steak auf dem Grill bleibt, ist eine Frage des Geschmacks. Die Zeiten richten sich nach dem Gewicht und der Dicke des Fleisches. Zum Steak gehören leckere Gewürze, Saucen und Beilagen. Im Lebensmitteleinzelhandel finden Sie eine große Auswahl an Block House Produkten in Restaurant-Qualität. Steak Pfeffer, Knoblauchbrot, Sour Cream und Steak Sauce sowie verschiedene Burger Sorten aus dem Tiefkühlregal lassen Griller-Hezen höher schlagen.

# ZUM START DER GRILLSAISON: TIPPS UND TRICKS RUND UMS GRILLEN

Grillen – die Deutschen lieben es!

WLV (Re): Die schöne Jahreszeit bietet viele Gelegenheiten für ein besonders kulinarisches Vergnügen: das Grillen. Ob Balkon oder Garten, Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill, mit Familienmitgliedern, Freunden oder Nachbarn - Grillen ist eine der beliebtesten Freizeitbeschäftigungen hierzulande. Passend zur Saison gibt der Landwirtschaftliche Bezirksverband Ostwestfalen-Lippe im Rahmen des deutschlandweiten „Angrillens“ des Deutschen Bauernverbandes am 26. April Tipps und Tricks rund ums Grillen.

„Grillen ist voll im Trend“, weiß der Bezirksverbandsvorsitzende Hubertus Beringmeier. Schon Frühmenschen bruzelten Fleisch am Feuer. Doch heute habe sich diese alte Kulturtechnik zum „Lifestyle“ entwickelt. Vom Profit bis hochpreisigen Premiumgrill der neuesten Generation: „Grillen ist eine der beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Deutschen nicht nur in der warmen Jahreszeit, neben Wintergrillen, Gourmetgrillen sind Grillseminare und Grillschule schwer angesagt“, berichtet Beringmeier. Weil Grillen so aktuell ist, gab es in den letzten Jahren zahlreiche Studien und Umfragen dazu. Was alle Studien sagen: Grillen wird immer beliebter! So grillen nach einer Grill-Studie von Nielsen Deutschland 2015 fast 90 Prozent aller Haushalte mindestens einmal pro Jahr! Im Frühjahr und Herbst wird im Schnitt rund einmal im Monat gegrillt, im Sommer etwa dreimal pro Monat.

## Was wird gegrillt?

Obwohl man vieles grillen kann, landet bei uns zu 98 Prozent Fleisch auf dem Rost. Favorit ist dabei Schweinefleisch, gefolgt von Geflügel und Rind. Am häufigsten kommen Fleischstücke auf den Grill, direkt danach Würstchen. Mit einigem Abstand folgen dann Spieße. Anderes, wie gefüllte Fleischtaschen usw., werden deutlich seltener gegrillt.

## Gut aus der Region

Wir wünschen eine schöne Grillsaison“, so der Vorsitzende und unterstreicht: „Die heimischen Landwirte bieten Fleischgenuss mit Heimvorteil: denn Fleisch aus der Region hat kurze Transportwege und bietet beste Qualität.“

## Tipps und Tricks rund ums Grillen:

Grillen lässt sich grundsätzlich fast jedes Fleisch. Die Auswahl des Grillgutes ist vielfältig. Ob Schwein, Rind, Geflügel oder Lamm, ob Spieß, Fackel oder Würstring – eine reichhaltige Palette, auch an vorbereiteten, grillfertigen, marinierten Grillprodukten werden den Verbrauchern heute mehr denn je geboten. Wer nicht die fertige Variante möchte, kann sein Grillgut auch prima selbst vorbereiten. Sehr würzig schmeckt Grillfleisch, wenn es zuvor einige Stunden oder sogar über Nacht in der Marinade eingelegt wird. Je länger es mariniert wird, desto intensiver später das Aroma. Ob fruchtig oder scharf, mit Gartenkräutern oder besonderen Gewürzen: Eine gute Marinade verleiht dem Grillgut nicht nur schmackhafte Würze sondern auch einen saftigen Genuss. Selbstgemachte Marinaden auf der Grundlage von Öl und Kräutern sind besonders geeignet. Marinieren geht schnell und ist unkompliziert – probieren Sie's.

- Marinaden mit hohem Zucker, Honig- oder Ketchupanteil sollte vor dem Grillen abgestreift oder dem Küchenpapier abgetupft werden.

Das Grillgut wird sonst eher „schwarz“, als das Fleisch gar ist. Fleischmarinaden sollten zudem nicht gesalzen werden, da das Fleisch ansonsten weniger Röststoffe bildet. Generell gilt: Alles, was von Marinade umhüllt ist, sollte nur kurz angegrillt und dann in die indirekte Hitze gelegt werden, damit die Marinade nicht in die Glut tropft.

- Bei Grillsteaks ohne Marinade empfiehlt es sich, beim Würzen darauf zu achten, dass der Geschmack des Fleisches betont, aber nicht übertüncht wird. Für Rind- und Lammfleisch eignen sich beispielsweise gut Salbei und Rosmarin, für Schweinefleisch Majoran, Oregano und Basilikum.

- Gemüse, Kartoffeln und Obst vom Grill: Ob gegrilltes Gemüse oder Gemüsespieße in kreativer Vielfalt zusammengestellt oder gegrilltes Obst als gelungenen süßen Abschluss, die heimische Landwirtschaft bietet eine breite Palette an regionalen Erzeugnissen. Damit die verschiedenen Gemüse- oder Obstsorten gleichzeitig gar werden, sollten die Stücke vorher möglichst gleich groß sein.

## REZEPTTIPP MARINIERTER SCHWEINESTEAKS

Rezept für 4 Personen  
8 Schweinesteaks

### Zutaten:

etwa 1/4 Liter Rapsöl  
1 Schuss Zitronensaft  
grober Pfeffer aus der Mühle  
frischer Thymian, Salbei und Petersilie  
Basilikum, Oregano  
Saft einer Zitrone

### Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade gut aufschlagen. Das Fleisch mit der Marinade gut einstreichen und über Nacht durchziehen lassen. Die Schweinesteaks etwa 4 Minuten von beiden Seiten grillen. Anrichten, fertig!



# EIN KLASSIKER WIRD AUFGEPEPPT

## Rezepttipp für die Grillsaison: Kartoffeln mit Kräuterquark, Paprika und Krabben



Kartoffeln mit Kräuterquark lassen sich ganz einfach aufpeppen: Ein Topping aus Paprika und Krabben, Lachs oder gegrillten Putenstreifen sorgt für das gewisse Extra.

Foto: djd/Exquisa

WIR  
L(I)EBEN  
LECKER!

(djd). Die warme Jahreszeit steht vor der Tür - und damit auch der Startschuss in die Grillsaison. Egal ob auf dem Balkon oder im Garten, ob mit Gas oder Kohle - auf dem Rost entstehen schnell abwechslungsreiche Gerichte. Dabei sind der Kreativität auch in puncto Beilagen keine Grenzen gesetzt. Wie wäre es etwa mit dem Klassiker "Kartoffeln mit Kräuterquark" als Add-on zu Fleisch, Würstchen und Co.? Ein kulinarisches Highlight - die Hauptzutaten harmonisieren geschmacklich bestens. Folien- oder Pellkartoffeln mit Kräuterquark sind zudem einfach zubereitet und ideal für die Gartenparty mit vielen Gästen oder als schnelles Abendessen.

### Topping für das gewisse Extra

Besonders schnell gelingt der Klassiker etwa mit fertigem Exquisa KräuterQuark. Fein abgestimmte Kräuter und die besondere Cremigkeit sorgen für ein würzig-frisches Geschmackserlebnis. Kartoffeln mit Kräuterquark lassen sich ganz einfach aufpeppen: Ein Topping aus Paprika und Krabben, Lachs oder gegrillten Putenstreifen sorgt für das gewisse Extra. Das Duo steckt auch voller wertvoller Inhaltsstoffe: Kartoffeln sind reich an Vitamin C, Ballaststoffen und B-Vitaminen und dabei relativ kalorienarm. Der Kräuterquark punktet mit Proteinen und Kalzium. Rezepttipps mit Kartoffeln und Kräuterquark gibt es etwa unter [www.exquisa.de](http://www.exquisa.de).

Rezepttipp: Kartoffeln mit Kräuterquartopping, Paprikasalsa und Krabben

Zutaten (für 4 Personen):

4 große Back-Kartoffeln, 3 EL Olivenöl, 1 TL grobes Meersalz, je 1 rote und gelbe Paprikaschote, 3 Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 100 g Cheddar-Käse am Stück, Schnittlauch, 4 TL weiche Butter, 2 Packungen Kräuterquark, etwa von Exquisa, 1 Packung Nordsee-Krabbenfleisch.

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen, trocken reiben und auf ein Backblech legen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 225 Grad Celsius, Umluft 200 Grad Celsius) etwa 1 Stunde backen. In der Zwischenzeit Paprika waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Paprikawürfel und Lauchzwiebeln mit 2 EL Olivenöl in einer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käse fein reiben, Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Ein paar Schnittlauchspitzen beiseitelegen, Rest in Röllchen schneiden und Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Jede Kartoffel längs tief einschneiden. Kartoffelinneres mit einer Gabel auflockern, in jede Kartoffel 1 TL Butter und etwas Käse geben und mit dem Inneren vermengen. Kräuterquark als Kleckse in die Kartoffeln geben. Paprikasalsa und Krabben darauf verteilen. Auf Tellern anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit Schnittlauchspitzen garnieren.

# GRILLSPASS MIT GEFLÜGEL-GRILLSPIESSEN

## Rezepttipp für den BBQ-Genuss mit Geflügel: Fruchtige Entenbrustspieß

(djd). Jetzt wird angegrillt - denn es startet die Sommerzeit und damit die Hochsaison für alle Grillfans. Während im Frühjahr und Herbst etwa einmal im Monat der Grill angeheizt wird, sind es in den wärmsten Monaten des Jahres der Nielsen-Grill-Studie zufolge sogar dreimal pro Monat. Am häufigsten im eigenen Garten, gefolgt von Balkon und Park. Und am liebsten zusammen mit Freunden, die bei mehr als der Hälfte der BBQ-Parties zu Besuch kommen.

Wer bei so viel sommerlicher Schlemmerei abwechslungsreich genießen möchte, setzt auf zartes Geflügelfleisch. In diesem Jahr besonders beliebt: farbenfroh mit Obst und Gemüse gespickte Geflügelspieße mit Hähnchen, Puten- oder Entenfleisch. Denn neben dem zarten Geflügel geben auch die meisten Gemüse- und sogar einige Obstsorten eine hervorragende Figur auf dem Rost ab. Ob pikant und würzig mit Zwiebeln oder fruchtig-süß mit Ananas und Papaya - in Kombination mit Geflügelfleisch können Griller und Genießer ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Und ganz nebenbei lassen sich damit das saisonale Angebot und die Aromen des Sommers genießen, die den Körper mit einer Nährstoffmischung aus Geflügeleiweiß und den Vitalstoffen der Früchte versorgen.

Beim Geflügeleinkauf für das Grillvergnügen sollte man zu Hähnchen-, Puten- und Entenfleisch aus Deutschland greifen - schnell und einfach zu erkennen an den "D"s auf der Verpackung. Sie stehen

für eine streng kontrollierte heimische Erzeugung nach hohen Standards für den Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutz.

### REZEPTTIPP: FRUCHTIGE ENTENBRUSTSPIESSE

Zutaten für 4 Personen: 2 Entenbrüste à 300 g, 1 Ingwerknolle, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 4 EL Sojasauce, 2 EL brauner Zucker, 2 EL Mirin, 1 Ananas, 4 Stangen Zitronengras, 2 Möhren, 2 Stangen Staudensellerie, 1 EL Öl, 1 Limette.

#### Zubereitung:

Für die Marinade Ingwer, Knoblauch und Chili würfeln, mit Sojasauce, Zucker und Mirin verrühren. Die Entenbrüste würfeln und die Ananas in Stücke schneiden. Das Zitronengras vorne spitz zuschneiden. Fleisch und Ananas abwechselnd auf die Zitronengras-Spieße schieben, mit 3/4 der Marinade bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank etwa 2 Stunden marinieren. Möhren und Staudensellerie in Stifte schneiden, in Öl und der übrigen Marinade anbraten. Mit 200 ml Wasser auffüllen und etwa 8 Minuten kochen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Spieße circa 2 Minuten von allen Seiten direkt grillen und etwa 5 Minuten indirekt weitergrillen. Mit dem Gemüse servieren und genießen.

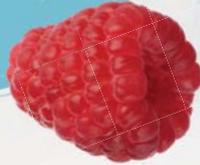
# Eine Perle der Natur.

Mit Felsquellwasser gebraut.



**ÖKO-TEST**  
RICHTIG GUT LEBEN  
Krombacher Pils  
Gesamtwert:  
**sehr gut**  
Ausgabe 08/2009

WIR  
L(I)EBEN  
LECKER!



# DIE BEEREN SIND LOS

Rezepttipps: Frische  
Fruchtaufstriche selbst zubereiten

(djd). Sommerzeit ist Beerenzeit: Die kleinen, fruchtig-süßen Vitaminbomben sind jetzt buchstäblich in aller Munde - egal ob frisch gepflückt und direkt genascht oder auch als verführerische Zutat in Fruchtaufstrichen und Gelees. Mit den passenden Rezepten und Tipps ist es ganz einfach, Familie und Freunde mit fruchtigen Brotaufstrichen zu überraschen.

## Frische Fruchtaufstriche im Handumdrehen

Fruchtaufstriche müssen heute nicht mehr zwangsläufig gekocht werden: Mit dem Gelierzauber von Diamant Zucker gelangen sie im Handumdrehen. Nur 45 Sekunden mit einem Pürierstab mixen, schon ist der Fruchtaufstrich fertig - ganz ohne Kochen. Speziell auf die Anwendung mit Fruchtsäften wiederum ist der Gelierzucker für Gelee abgestimmt. So lassen sich im Sommer je nach Erntesaison immer wieder neue Köstlichkeiten zubereiten - denn selbstgemacht schmeckt es einfach am besten.

Hier das Rezept für einen besonders raffinierten Fruchtaufstrich aus frischen Himbeeren und Kokosnuss:

Himbeer-Kokos-Aufstrich (für 2 Gläser à 200 ml)

Zutaten:

175 g Himbeeren (gewogen)

75 ml Kokosmilch (ungesüßt)

185 g Diamant Gelierzauber

## Zubereitung:

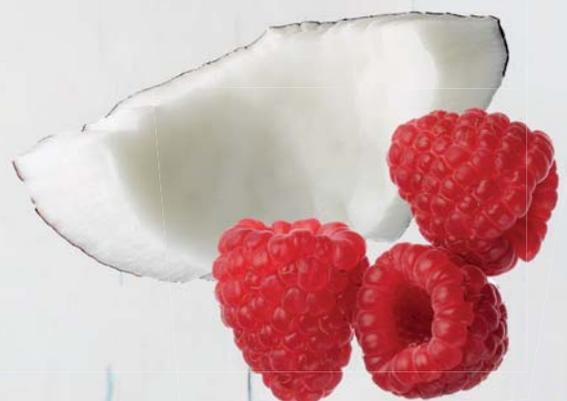
1. Himbeeren waschen, verlesen und 175 g abwiegen. Zusammen mit Kokosmilch und Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben.
2. Circa 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Noch ein Tipp: Nach Geschmack kann man noch 2 bis 3 TL Rum mit Kokosnussaroma unter den Fruchtaufstrich rühren.



Fruchtig und exotisch zugleich: Ein Himbeer-Kokos-Aufstrich lässt sich ganz einfach, schnell und ohne Kochen zubereiten.

Foto: djd/Diamant Zucker



# DIE LECKEREN SEITEN DES SOMMERS

Rezepttipps: Eis in vielen Variationen  
ganz einfach selbst zubereiten

(djd). Hier dürften wohl Genießer jeden Alters zustimmen: Eis gehört zu den leckersten Dingen, die der Sommer zu bieten hat. Und es schmeckt doppelt so gut, wenn die kühle Erfrischung selbst zubereitet wurde. Das ist viel einfacher, als man auf den ersten Blick vermuten würde - noch nicht einmal eine Eismaschine ist dafür in der heimischen Küche notwendig. Schon die Zubereitung wird zum Erlebnis für die ganze Familie, denn bei den Rezepturen kann jeder der eigenen Kreativität freien Lauf lassen. So entstehen immer wieder verführerische Geschmackskombinationen.

## Cremiges Eis ohne viel Aufwand

Das persönliche Lieblingseis herzustellen, gelingt besonders einfach mit Diamant Eiszauber. Mit den drei Sorten für Milch, für Joghurt oder für Früchte lässt sich cremiges Eis zu Hause sogar ohne Eismaschine selbst machen. Einfach nach jeweiliger Packungsanleitung mit den Zutaten der eigenen Wahl vorbereiten und danach für mindestens fünf bis acht Stunden im Gefrierschrank durchfrieren lassen - so gelingen leckere und abwechslungsreiche Eiskreationen. Selbst Klassiker, wie das bei jedem beliebige Erdbeereis, lassen sich noch abwandeln - zum Beispiel in Verbindung mit einer exotischen Kokosnote. Hier das Rezept:

Rezept für Erdbeer-Kokos-Eis (etwa 20 Stück)

Zutaten:

- 4 Kokospralinen
- 2 EL Kokosraspel
- 4 EL und 100 ml Kokosmilch
- 150 g Erdbeeren (gewogen)
- 100 g Joghurt
- 200 g Diamant Eiszauber für Joghurt

## Zubereitung:

1. Kokospralinen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank legen. Kokosraspel in 4 EL Kokosmilch einweichen.
2. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. 150 g Erdbeerpüree mit 100 ml Kokosmilch und Joghurt in ein ausreichend großes (etwa 1,5 Liter), schmales Rührgefäß geben.



*Fruchtige und kühle Erfrischung: Eis lässt sich ganz einfach und schnell zubereiten. Bei den Rezepten kann sich jeder kreativ entfalten, etwa mit einem Erdbeer-Kokos-Eis.*

*Foto: djd/Diamant Zucker*

3. Diamant Eiszauber für Joghurt hinzugeben und mit einem Handrührgerät 1 Minute vorsichtig auf niedrigster Stufe verrühren. Danach weitere 2 Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen.
4. Gefrorene Kokospralinen hacken und zusammen mit den eingeweichten Kokosraspeln mit dem Handrührgerät unterrühren.
5. Eismischung in Stieleisformen füllen und mindestens 5 bis 8 Stunden, am besten über Nacht, im Gefrierschrank bei -18 Grad Celsius einfrieren.

**Noch ein Tipp:** Für eine Kokoshaube die Eisspitze in etwas cremigen Joghurt tauchen und mit Kokosraspeln bestreuen. 1 bis 2 Stunden im Gefrierschrank fest werden lassen.





*HEIRATEN* –  
SO INDIVIDUELL,  
WIE *DU* SELBST!



# IM PADERBORNER LAND SAGT MAN „JA“ AN BESONDEREN ORTEN!



## **BAD WÜNNENBERG – TRAUZIMMER „WEHRTURM“**

Ein besonderes Ambiente für einen ganz besonderen Anlass finden Sie im Wehrturm in der Bad Wünnenberger Oberstadt - 35 Stufen führen zum Glück. Hier können Sie sich unter dem tonnenschweren Dachstuhl das Ja-Wort geben - Sitzplätze für ca. 26 Personen.  
Tel. 02953/709-34

## **ALTENBEKEN – EGGEMUSEUM**

Für Ihre besondere „Hoch-Zeit“ bietet das Standesamt Altenbeken Eheschließungen in der beeindruckenden Atmosphäre des Egge-Museums an (zu erreichen unter Tel. 05255 / 9349757; Infos auch unter [www.museumsstuben.com](http://www.museumsstuben.com)). Der Ringtausch wird so zu einem unvergesslichen Erlebnis für das Hochzeitspaar und seine Gäste.



## BAD LIPPSPRINGE – BURGRUINE

In Bad Lippspringe können Sie sich in der Burgruine, zu deren Füßen die Lippe entspringt, trauen lassen. Von Mai bis September können Sie sich dort bei trockener Witterung im Innenhof das Jawort geben.

Tel. 05252 / 26136 oder 05252 / 26135



## HÖVELHOF – RAMSELHOF

Sie können in Hövelhof nicht nur im Trauzimmer des Standesamtes, sondern auch auf der Deele des Unterramselhofes heiraten. Er gehört zu den ältesten Höfen in Hövelhof. Im gemütlichen Innenhof werden Sie und Ihre Gäste in Empfang genommen. Mit viel Liebe zum Detail wird die Deele für Sie zu einem stilgerechten Trauzimmer hergerichtet.

Tel. 05257 / 5009-103



## BÜREN – FLUGHAFEN PADERBORN/LIPPSTADT

Sie können sich am Flughafen Paderborn/Lippstadt das Jawort geben. Am Flughafen können Sie zwischen drei Locations wählen: der alten Towerkanzel, dem Quax-Hanger oder im Flugzeug über den Wolken.

Tel. 02951 / 970-109



## DELBRÜCK – HIRTENKAPELLE SUDHAGEN

Das Trauzimmer im Rathaus ist stilvoll eingerichtet und bildet damit sicherlich einen festlichen Rahmen für Ihren Ehrentag.

Weiterhin besteht aber auch die Möglichkeit, in der „Hirtenkapelle“ im Delbrücker Stadtteil Sudhagen zu heiraten. Tel. 05250 / 996-201, Tel. 05250 / 996-202 oder Tel. 05250 / 996-200



## Planung ist das halbe Hochzeitsglück

Ein Polterabend macht ein Haufen voller Scherben, den – wie es der Brauch verlangt – das zukünftige Brautpaar zusammenfegen muss. Wer statt lange aufzuräumen lieber schnell mit seinen Gästen feiern möchte, hat vorgesorgt und eine Poltermulde bestellt. Damit auch die Optik passt, liefert Dutschke Mulden-Container-Service für diese Zwecke eine Mulde im Hochzeitsdesign.

Tel.: 0 52 51 - 7 22 35  
www.dutschke-container.de



# Strahlend schön am großen Tag – Styling und Makeup für die Braut

Vom Profi oder selbst gemacht – durch die richtige Vorbereitung bezaubernd aussehen

Am Tag der Hochzeit soll alles stimmen, geplant bis ins kleinste Detail. Die Blumen passen zu den Servietten und die Krawatte des Bräutigams zum Brautkleid – nicht zu vergessen das Styling und Make-up, um den Look perfekt zu machen. Doch wie wird man zum Blickfang ohne verkleidet oder überschminkt zu wirken?

Die Entscheidung, ob die Braut selbst Hand anlegt oder doch lieber einen Profi engagiert, will gut überlegt sein. Deutschlands meistbesuchtes Hochzeitsportal weddix.de wollte es genauer wissen, und fragte seine Userinnen in einer Online-Umfrage: „Styling am Hochzeitstag – lassen Sie sich professionell stylen oder setzen Sie auf Altvertrautes?“

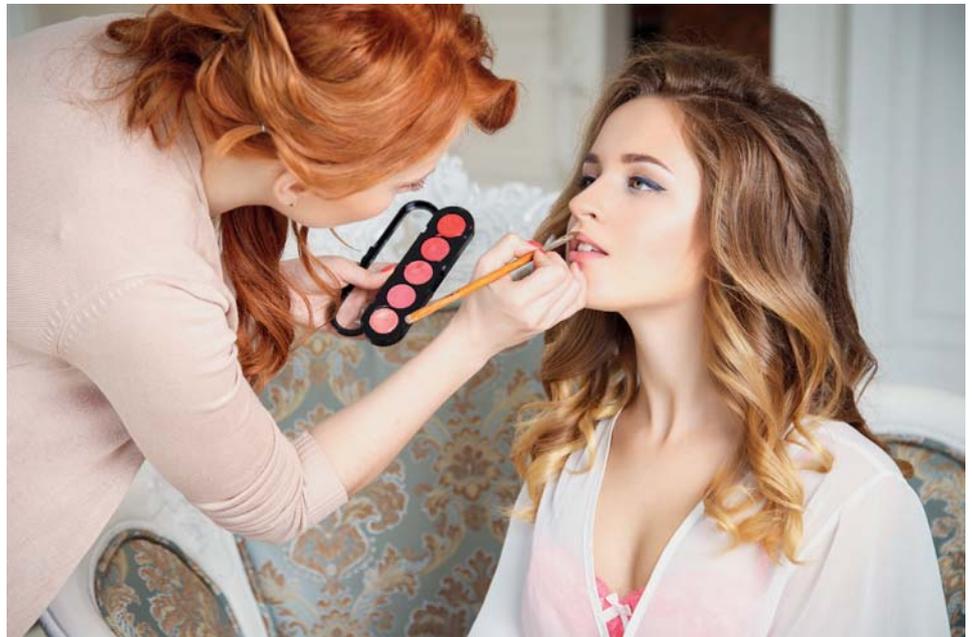
Das Ergebnis aus über 230 Votes geht klar hervor: 76 % der Userinnen beantworten die Frage mit: „JA! Ein professionelles Styling ist ein absolutes MUSS! Make-up und Frisur sollen schließlich den ganzen Tag lang halten.“

Mit 22 % und damit auf dem zweiten Platz meinen die Bräute: „Teils-teils. Ich gehe erst zum Friseur und schminke mich dann selbst. Ich lasse mir von meiner Freundin oder Mutter helfen.“ Keinen Friseur oder Visagisten nehmen nur 2 % der Umfrageteilnehmerinnen in Anspruch.

## Drei von Vier Bräuten setzt sich also bei den Hochzeitsvorbereitungen mit dem Thema professionelles Styling auseinander. Was gibt es hierbei zu beachten?

Sylke Mann, Geschäftsführerin von weddix.de, rät aufgrund der teilweise langen Vorlaufzeiten der Stylisten die erste Terminabsprache bereits ca. 3 Monate vor dem eigentlichen Hochzeitstermin zu vereinbaren: „Für dieses erste Beratungsgespräch sollte sich die Braut wirklich viel Zeit nehmen, um alle Details ausführlich besprechen zu können. Im Idealfall ein Foto des Brautkleids und des Brautschmucks mitnehmen. Der Stylist erstellt dann ein ganzheitliches Konzept, im perfekten Zusammenspiel der einzelnen Komponenten.“

Dabei achtet dieser nicht nur auf persönliche Vorlieben der Braut, sondern versucht auch ihren individuellen Typ zu unterstreichen. Handelt es sich zum Beispiel beim Kleid eher um ein romantisches,



verspieltes Modell mit vielen Details, so wird dieser mit Locken oder Teilsteckfrisuren den Look abrunden. Bei klassischeren Kleidern können etwas strenger gehaltene Knoten und Hochsteckfrisuren ein perfektes, klares Gesamtbild erzielen.

Ebenso wird auch das Make-up passend zu Frisur, Typ und Kleid abgestimmt. An erster Stelle sollte die Braut natürlich aussehen und nicht überschminkt wirken. Aber Vorsicht – auch nicht zu dezent schminken, damit die Braut auf den Fotos nicht blass wirkt!

Wichtig ist, dass die Haltbarkeit von morgens bis abends gewährleistet ist. Dies wird am besten durch wasserfeste Produkte sichergestellt, denn so kann auch hier und da ein Tränchen der Rührung ohne bleibenden Schaden vergossen werden. Damit die Haut ebenmäßig und rein erscheint, sollte ein Make-up im Hautton und Concealer aufgetragen werden, um Augenringe, sowie Schatten an den Augenwinkeln zu kaschieren. Allgemein gilt, dass Augen und Lippen niemals gleich stark zu betonen sind. Fällt also das Augen Make-up üppiger aus, empfehlen sich Lippenstifte in Rosé oder Nudetönen, denn weniger ist beim Brautlook mehr!

Die Kosten für ein Probestyling belaufen sich meist auf 80-120 Euro, die gleiche Summe kostet dann auch das finale Styling am Tag der Hochzeit plus Anfahrtskosten. Für den großen Tag sollte der Termin mindestens 3-4 Stunden vor der eigentlichen Trauung angesetzt werden, damit keine Hektik entsteht und sich die Braut noch an Frisur und Make-up gewöhnen kann.

© www.weddix.de



# Eine Fleischerei mit Partyservice und einem Grill am Markt

Der Fleischerei & Partyservice H Sander hat ein umfangreiches Portfolio

Das Leistungsangebot einer Fleischerei ist vordefiniert und eigentlich wenig überraschend. Es sei denn, eine Fleischerei hat noch deutlich mehr im Angebot. So wie der Fleischerei & Partyservice H. Sander, aus der Bokelfenner Straße 8 in Schloß Holte-Stukenbrock und der dazugehörige Grill am Markt, ansässig in der Ottenheide 1, ebenfalls in Schloß Holte-Stukenbrock.

„Wir sind die richtige Adresse für Partyservice, Mittagstisch und frische Wurst- und Fleischwaren und wollen unsere Kunden mit der ganzen Bandbreite unseres Portfolios begeistern“, sagt Inhaber Heinrich Sander jun. Im Ladengeschäft in der Ortsmitte von Stukenbrock, in der Nähe der Kirche, können sich die Kunden individuell in Sachen Partyservice beraten lassen. Auf der Karte stehen neben kalten Platten und belegten Brötchen, auch Frühstücksvarianten, Fingerfood sowie individuell gestaltbare Menüs und Buffets. Im Ladengeschäft selbst gibt es in der Theke eine reichhaltige Auswahl an Wurst- und Fleischprodukten sowie weiteren Spezialitäten. Ebenso wird ein stetig wechselnder Mittagstisch geboten. Dieser ist besonders im „Grill am Markt“ reichhaltig. „Wir bieten montags bis freitags zu unseren Wochenangeboten mehrere wechselnde Menüs von deftigen Hauptgerichten, über vegetarische Speisen bis zum knackigen Salatteller an. Hier ist für jeden et was dabei“, verspricht Sander. Alle Mahlzeiten gibt es natürlich auch zum Mitnehmen. Die Kaffeespezialitäten kommen dort vom Cup&Cino. Geöffnet hat der Grill am Markt montags bis samstags von 11 bis 20.30 Uhr. Der Fleischerei & Partyservice ist montags bis freitags von 7

bis 13 Uhr und dann wieder von 15 bis 18.30 Uhr sowie samstags von 7 bis 13 Uhr für seine Kunden da. Telefonisch ist er über die 05207-3769 oder per Mail an [post@party-service-sander.de](mailto:post@party-service-sander.de) erreichbar.

*festlich · köstlich · einzigartig*



Wir liefern Speisen von rustikal bis fein für Ihren Polterabend, Hochzeit, Richtfest, Sommerfest, Oktoberfest und was auch immer Sie feiern, aber natürlich auch für kleine Familienfeiern ab 10 Personen.

Grillwagen / Grillbuffet,  
verschiedene Suppen,  
Fingerfood,  
kalte und warme Buffets / Platten,  
komplette Menüs,  
Desserts, Servicepersonal,  
jegliche Art von Geschirr,  
jegliche Art von Getränken,  
Bestuhlung, Stehtische,  
Pavillons auch mit Boden,  
Toilettenwagen, Heizung,  
Partyattraktion (Bullriding etc.),  
Vermittlung von Partyräumen

**Sprechen Sie uns an,  
wir beraten Sie gern.**

**Sie feiern und wir kümmern  
uns um den Rest.**

FLEISCHEREI  PARTYSERVICE

**H. Sander**  
ESTABLISHED 1950

Bokelfenner Straße 8  
Schloß Holte-Stukenbrock  
Tel. 05207 3769 · Fax 921 252  
[www.party-service-sander.de](http://www.party-service-sander.de)



## DAS TRÄGT DIE BRAUT 2017

(akz-o) Brautkollektionen mit hauchzarten Designs, die zeitlose Eleganz mit modernen Elementen verbinden und eine duftige Leichtigkeit versprühen.

Inspiziert von blauem Himmel und weichen Wolken verführt die Lilly-Kollektion 2017 mit zarten Designs. Die ideenreichen Kleider überraschen mit Tüll, Spitze und Organza in A-Linie oder schmal und körperkonturierend. Florale Tattoo-Effekte an den Dekolletés, Rückenausschnitten oder Ärmeln sorgen für einen verführerischen Look. Wer einen zauberhaft-leichten Look mit romantischem Touch sucht, ist hier richtig.

Schlicht. Authentisch. Pur. – Das ist die Brautkollektion „Pure White“. Klassische Kleider mit klaren Schnittführungen und perfekte Silhouetten im Mermaid-Style oder in A-Linie mit rückseitigen Kellerfalten für mehr Rockvolumen. Für einen Hauch Luxus sorgen sanft schimmernder Satin oder bezaubernder Jacquard ([www.lilly.de](http://www.lilly.de)). Die Kollektion im klassisch-eleganten Styling gibt es zu attraktiven Preisen.

Die Erfolgsstory geht weiter: Auch diese Saison präsentiert sich die Brautkollektion „Passions“ im facettenreichen Kombi-Style. Dabei bezaubern schlichte Satinkleider in pudrigen Pastellnuancen wie Peach, Schoko, Grey, Blue oder Creme und duftige Tüll-Kleider in zartem Rosé, Creme und Nude. Mit aufwendig bestickten Spitzen-

LOVE



Fotos: Lilly/akz-o

Überkleidern kombiniert versprühen sie einen atemberaubenden Vintage-Flair und sorgen so für Furore.

„Diamonds“ – die topmodische Kollektion mit 50's Flair in der Rocklänge Mini und Midi ist ideal für das Standesamt oder eine legere Strandhochzeit. Highlights sind schlichte Satin-Kleider mit schwingendem Rock, in Pastellönen wie Creme, Rose, Blue oder Nude, die mit Spitzen-Überkleidern kombiniert verführerisch mit Transparenz spielen. Eleganten Blütenzauber versprechen Etui-Kleider aus weicher Spitze, die körperkonturierend die feminine Silhouette umgarnen. Très chic!



## FINGERFOOD MIT EINER EIGENEN HANDSCHRIFT

**Paderborn.** Bei vielen Veranstaltungen ist das Catering das Highlight nach oder vor dem eigentlichen Highlight. Kreativ und lecker, sorgt besonders liebevoll angerichtetes Fingerfood bei den Gästen für ein angenehmes Gettogether. Fingerfood Robrecht ist bereits seit 12 Jahren auf Canapés und Fingerfood der Extraklasse spezialisiert und beschäftigt derzeit 10 Mitarbeiterinnen.

„Bei mir werden nur frische Lebensmittel verarbeitet. Convenience nutze ich so gut wie gar nicht“, betont Barbara Robrecht. Sie ist Inhaberin des Catering-Unternehmens, das sich bei Privat- und Geschäftskunden einer großen Beliebtheit erfreut. „Ich glaube, dass es auch an der Detailverliebtheit liegt, mit der wir das Essen zubereiten. Wir geben ihm eine eigene Handschrift. Gleichzeitig haben wir immer wieder neue Geschmacksvariationen und saisonale Köstlichkeiten dabei. Schließlich soll keine Langeweile aufkommen und nicht auf jeder Veranstaltung das Gleiche auf dem Teller liegen“, nennt Barbara Robrecht ein Alleinstellungsmerkmal ihres Unternehmens. Die Leidenschaft für das Kochen und das Backen entwickelte sich bereits im Alter von sechs Jahren in der Küche ihrer Mutter. Seitdem lässt es sie nicht mehr los. „Lebensmittel bieten unglaublich viele leckere Möglichkeiten. Das fasziniert mich.“

Das Catering wird verzehrfertig auf Tablett mit feinem weißen Ge-

schirr und dekorativen Gläsern geliefert und auf Wunsch auch aufgebaut. Bei Bedarf stehen auch Servicekräfte für die Zeit der Veranstaltung zur Verfügung. „Das Essen kann aber auch abgeholt werden. Es ist für jeden Geldbeutel etwas dabei“, sagt Barbara Robrecht. Das Angebot ist äußerst vielfältig, von herzhaft über süß, mediterran oder regional, Fleisch, Fisch oder vegetarisch. „Ich passe mich an die individuellen Wünsche meiner Kunden an. Bislang war immer für jeden Geschmack etwas dabei“, lacht Barbara Robrecht und gibt besonders den Herren der Schöpfung einen Hinweis mit auf den Weg. „Ich erlebe es immer wieder, dass gerade die Männer bei der Zusammenstellung der Speisen auf das Dessert verzichten möchten. Dabei ist gerade eine liebevoll hergerichtete Süßspeise ein beliebter Abschluss eines gelungenen Buffets.“

Bei „Fingerfood Robrecht“  
kommt keine Langeweile auf.  
**Kreative  
Geschmacksvariationen  
und saisonale  
Köstlichkeiten!**

Erreichbar ist Fingerfood Robrecht über die Homepage [www.barbara-robrecht.de](http://www.barbara-robrecht.de) oder telefonisch unter 05254-9311393 beziehungsweise unter 0151-70536305. Anfragen können darüber hinaus auch an [br@barbara-robrecht.de](mailto:br@barbara-robrecht.de) gesendet werden.

**Barbara Robrecht /  
Canapés & Fingerfood**  
33104 Paderborn



# 5 TIPPS FÜR EINE ENTSPANNTE HOCHZEITSPANUNG

Mit cleverer Vorbereitung stressfrei heiraten

Egal ob märchenhafte Feier auf einem Schloss oder romantische Boho-Hochzeit am Strand – damit die Heirat auch wirklich zum schönsten Tag im Leben des Brautpaares wird, muss eine Menge organisiert und erledigt werden. Das bedeutet aber nicht, dass die Hochzeitsplanung stressig sein muss: Mit diesen fünf Tipps wird die Vorbereitung zum Kinderspiel.

## 1. Frühzeitig mit der Planung anfangen

Um in Ruhe planen zu können, sollten Paare am besten schon 8 bis 12 Monate vor der Hochzeit mit den Vorbereitungen anfangen. Grundsätzlich gilt: Je früher Sie buchen, desto größer ist die Auswahl an Terminen und Locations, die Ihnen zur Verfügung steht. Bei Standesämtern ist eine verbindliche Anmeldung zur Eheschließung nicht mehr als 6 Monate im Voraus möglich, Brautpaare können jedoch schon früher nach einer Vorreservierung ihres Wunschtermins fragen.

Begehrte Räumlichkeiten sind ebenfalls oft schon lange im Voraus ausgebucht. Um den perfekten Hochzeitsort zu finden, ist es daher besonders wichtig, sich frühzeitig zu informieren und Besichtigungstermine wahrzunehmen.

## 2. Mit einer Checkliste den Überblick behalten

Eine übersichtliche To do-Liste, am besten mit einem ungefähren

Zeitplan verknüpft, erleichtert die Hochzeitsvorbereitungen enorm. Damit behalten Sie den Überblick über alle zu erledigenden Aufgaben und Termine und vergessen keine wichtigen Details. So einen praktischen Hochzeitsplaner müssen Paare nicht einmal selbst erstellen, Vorlagen dafür stellen Hochzeitsportale wie weddix.de zur Verfügung.

Gerade in der aufregenden Zeit kurz vor der Hochzeit gibt es übrigens kein besseres Mittel zur Entspannung als nochmal einen Blick auf die abgehakte Checkliste zu werfen. An ihrem großen Tag sollte dann sowieso nur noch Genießen auf der Agenda stehen.

## 3. Hilfe annehmen

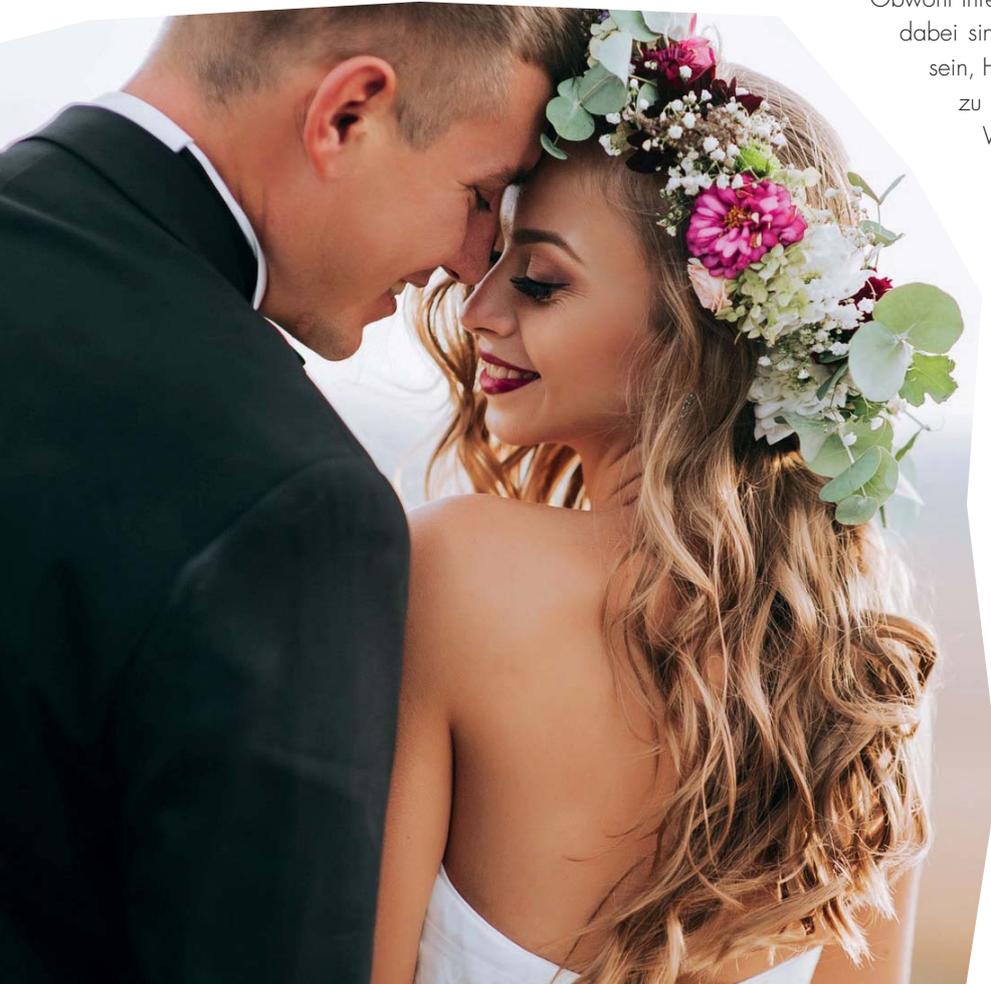
Die Planung der perfekten Traumhochzeit kann sehr aufwändig und zeitraubend sein, doch zum Glück müssen Brautpaare diese Aufgabe nicht allein stemmen. Freunde und Familienangehörige sind sicher gern bereit, Braut und Bräutigam bei den Vorbereitungen zu unterstützen. Zusammen machen die Hochzeitsvorbereitungen in jedem Fall mehr Spaß: Warum nicht aus dem lästigen Einladungen adressieren einen lustigen Mädelsabend machen? Auch am Tag der Feier können hilfsbereite Hochzeitsgäste dem Paar in vielen Bereichen helfend unter die Arme greifen, indem sie zum Beispiel Deko aufbauen, Kinder betreuen oder Sitzplatzanweiser spielen.

## 4. Auf Profis vertrauen

Obwohl Ihre Lieben sicher mit Begeisterung bei der Planung dabei sind, kann es in manchen Bereichen doch sinnvoll sein, Hilfe von professionellen Dienstleistern in Anspruch zu nehmen. Experten stehen Brautpaaren auf dem Weg zur persönlichen Traumhochzeit mit Rat und Tat zur Seite. Wenn Sie dann Jahre später das Hochzeitsalbum zur Hand nehmen, um noch einmal die traumhaften Bilder zu bestaunen, werden Sie froh sein, in einen fähigen Fotografen investiert zu haben.

## 5. Auszeit zu zweit

Bei all den Planungen, Terminen und Erledigungen in den Monaten vor der Hochzeit kann es schnell passieren, dass für Romantik nicht mehr viel Zeit bleibt. Doch Sie werden sehen: Wer ab und zu gemeinsam ein „hochzeitsfreies“ Wochenende einlegt, geht danach mit neuem Elan an die Vorbereitungen heran. Eines sollte man bei allem Planen und Organisieren auf keinen Fall vergessen: Der Kuss vor dem Altar ist der Moment, der am häufigsten geprobt werden sollte.





**DER  
GASTLICHE  
SAAL  
in Elsen**

## BEI HANSI WIRD GEMÜTLICHKEIT NOCH GROSS GESCHRIEBEN

Hansis Bierhaus ist seit über 20 Jahren eine feste Institution in Elsen

**Paderborn-Elsen (MH).** Orte, wie Hansis Bierhaus findet man heutzutage nur noch selten. Im urigen Gasthaus, ansässig Am Mühlenteich 10 in Elsen, steht die Gemütlichkeit an erster Stelle.

„Ich kann mit jedem Reden und habe für alle ein offenes Ohr. Das ist mir immer schon wichtig gewesen“, sagt Inhaber Johannes „Hansi“ Gladbach. Vor über 20 Jahren eröffnete er das Bierhaus und bietet seitdem, neben den bekannten Bier- und Getränkesorten, eine gutbürgerliche Küche an. Viele Gäste, besonders die Stammkunden, freuen sich aber auch stets auf die besonderen Aktionen, die Hansi über das Jahr veranstaltet. „Letztes haben wir die Grillsaison eröffnet. Ich lasse mir immer wieder etwas einfallen.“ Am Wochenende wird natürlich Bundesliga geschaut. Der Nachname Gladbach ist da natürlich Programm.



„Gastlicher Saal“ trägt, zu Hansis Bierhaus. „Wir können im Saal große Gesellschaften bewirten“, erzählt Gladbach. Besonders für Hochzeitsgesellschaften ist der Gastliche Saal interessant. Bis 150 Personen passen in den rund 200 Quadratmeter großen Raum, zu dem auch ein Thekenbereich gehört. Die Anordnung der Tische, die Position der Musik und weiterer Dinge sind frei gestaltbar. „Wir sind komplett flexibel und versuchen umzusetzen, was möglich ist“, so der Inhaber. Das gelte auch für die Essenswünsche des Hochzeitspaares. „Wir haben für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel etwas dabei“, sagt Gladbach.



Geöffnet hat Hansis Bierhaus unter der Woche ab 18 Uhr sowie samstags und sonntags ab 15 Uhr. Weitere Informationen gibt es auf der Homepage [www.hansis-bierhaus.de](http://www.hansis-bierhaus.de) oder per Telefon über die 05254-66988.

Ein Teil des Gaststättenbereichs ist mit Vereinsutensilien geschmückt, im Boden ist ein Emblem der Fohlen eingelassen und ein Gullideckel vor der Gaststätte trägt ebenfalls das Wappen der Borussia aus Mönchengladbach. Neben dem Schankbereich gehören auch noch ein gemütlicher Biergarten sowie ein Saal, der den passenden Namen

Hansi's  
**BIERHAUS**  
am See

  
**Krombacher**  
EINE PERLE DER NATUR

**GETRÄNKE  
DRILLER**  
Paderborn-Telefon 05251/ 500115C

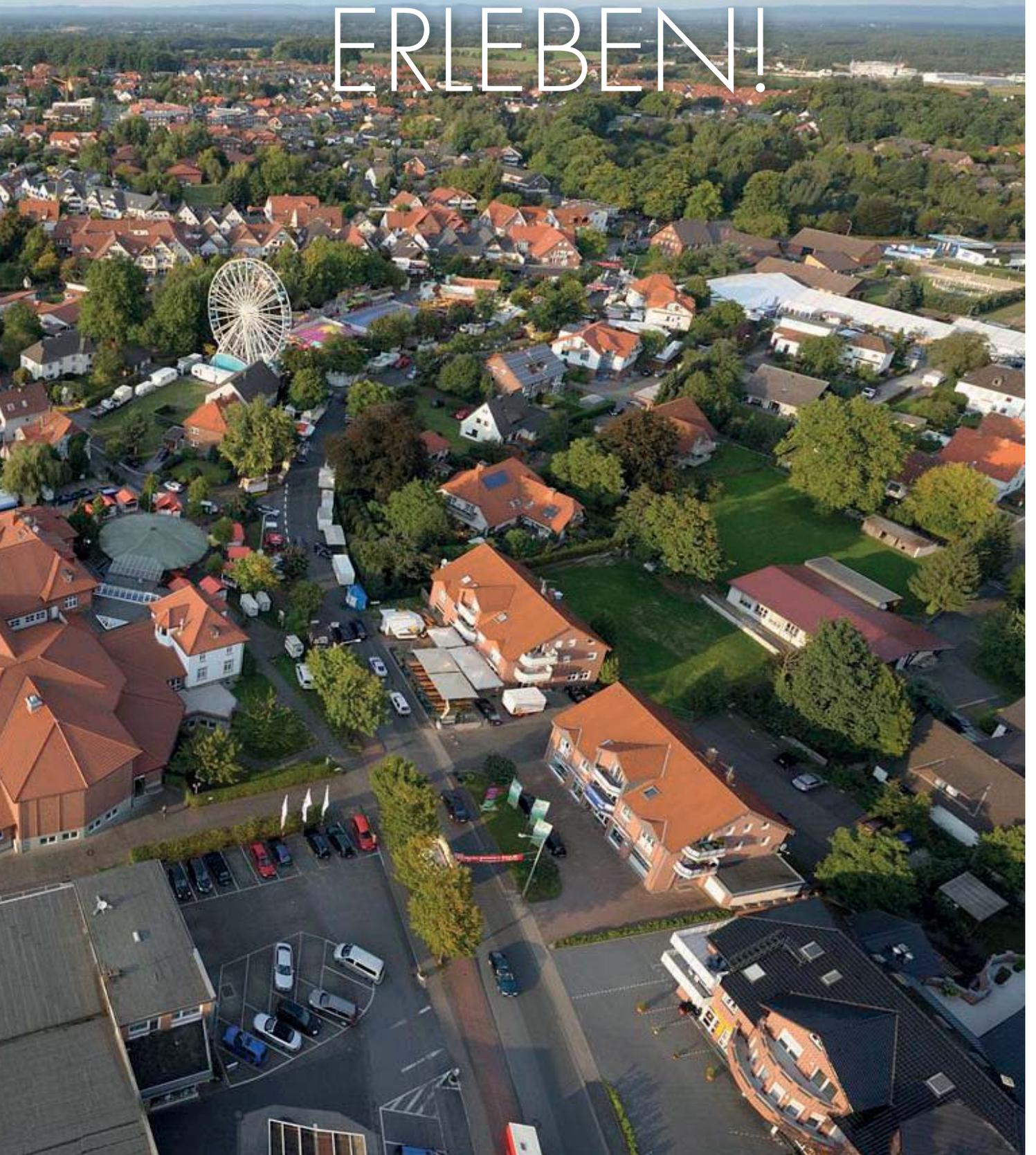
**Carolinen**  
Aus gutem Grund

Am Mühlenteich 10  
33106 Paderborn-Elsen  
Tel: 05254 66 9 88 · Fax: 05258 931108  
E-Mail: [info@hansis-bierhaus.de](mailto:info@hansis-bierhaus.de)

DELBRÜCK  
ERLEBEN!



# DELBRÜCK ERLEBEN!



DELBRÜCK  
ERLEBEN!



## FREIER EINTRITT, FREIER HIMMEL

### DREIMAL GIBT ES DAS SOMMERFESTIVAL „MITTWOCHS IN DELBRÜCK“

Nach dem Erfolg der letzten Jahre gilt auch für 2017: Unter freiem Himmel und vor allem bei freiem Eintritt gemeinsam die Sommerabende genießen. Dieses besondere Highlight bietet erneut in den

Sommerferien die Delbrücker Marketinggemeinschaft e.V.: Am 19. Juli, am 02. und 23. August gibt es das Sommerfestival „Mittwochs in Delbrück“ mit drei heimischen Bands auf der Bühne am Platz am Himmelreich.



- Treppengeländer
- Balkongeländer
- Ziergitter
- Stahltreppen
- Stahlhallen
- Türen und Tore
- Reparaturen
- Edelstahlverarbeitung
- Aluminiumverarbeitung
- Stalleinrichtungen und Zubehör

Im Bruch 20 · 33129 Delbrück · Tel. 02948 2096 · Fax: 02948 2451  
info@huelmeier.de · www.huelmeier.de

Die drei heimischen Bands, „The Juniors“, „Goodbeats“ und die Partyband „Livehaftig“ spielen jeweils von 18 bis 22 Uhr. Die optimale Zeit für alle Arbeitnehmer, die einen After-Work-Abend mit den Kolleginnen und Kollegen verbringen möchten. Außerdem sind besonders die „Daheimgebliebenen“ in den Sommerferien eingeladen, einen schönen Sommerabend zu verbringen.



## KÜCHENMONTAGE UND WEIHNACHTSMÄRKTE

Hans Schumacher baut seit 25 Jahren Küchen auf und hat eine Hütte für Weihnachtsmärkte konstruiert

**Delbrück (MH).** In Sachen Küchen macht Hans Schumacher niemand mehr etwas vor. Er ist seit 25 Jahren Experte für Küchenmontagen und Inhaber der SKM Küchenmontage Hans Schumacher e.K., ansässig in der Michaelstraße 11 in Delbrück. Im September 2001 hatte sich Hans Schumacher selbstständig gemacht. Doch auch auf den Weihnachtsmärkten der Region ist der umtriebige Handwerker zu finden.

„Jede Küche ist eine Herausforderung, weil sie zumeist individuell auf die Räume zugeschnitten ist“, sagt Schumacher, der hauptsächlich mit Küchenstudios arbeitet, aber auch privat gebucht werden kann. „Die Küche wird bestellt, ich fahre dann zum Kunden und baue sie auf. Oder der Kunde meldet sich direkt bei mir“, beschreibt Schumacher einen üblichen Ablauf. Zeitlich ist er flexibel und richtet sich nach den Wünschen des Kunden. Bei so weitreichender Erfahrung in der Küchenmontage sind Veränderungen in der Bauweise natürlich kein Problem. „Die Dunstabzugshaube wird zum Beispiel nicht mehr an der Wand montiert, sondern der Abzug sitzt jetzt am Boden. Oftmals haben Küchen auch keine Griffe mehr“, beschreibt Schumacher. Erreichbar ist der selbständige Küchenmonteur über die Handynummer 0172-7731478. Über diese Nummer erreichen Interessenten Hans Schumacher auch in einer anderen Angelegenheit. „Ich baue mir gerade ein zweites Standbein auf und vermiete eine Holz-Hütte, wie sie üblicherweise auf Weihnachtsmärkten steht.“ Unter dem Namen „Hütten-Hans“ gibt es aktuell ein Modell, welches er eigenständig



konstruiert und zusammengebaut hat. Die Hütte hat einen Umfang von 5 x 3 Metern und bietet an drei Seiten eine Verkaufsfläche. Sie eignet sich daher auch als Getränkestand. Ausgestattet ist sie zudem mit einem festen Boden und einem Dach. „Aufgrund der guten Auslastung sollen in der Zukunft noch weitere Hütten dazukommen. Die Nutzung spreche ich dann individuell mit den Interessenten ab“, erklärt Schumacher.

**Hans Schumacher**



**KÜCHENMONTAGE**  
 Michaelstr. 11 • 33129 Delbrück-Steinhorst  
 Mobil 0172 / 773 14 78



Hütten-Verleih und -Verkauf • Tel. Nr. 0172-7731478  
[www.huettenhans.de](http://www.huettenhans.de)

SOMMERFESTIVAL  
„MITTWOCHS IN DELBRÜCK“



Die Konzertreihe „Mittwochs in Delbrück“ vierten Mal statt. „Insbesondere in den Sommermonaten stellt die Konzertreihe „Mittwochs in Delbrück“, eine Bereicherung des Kultur- und Freizeitangebotes für alle Bevölkerungsschichten der Stadt Delbrück dar“, so Meinolf Päscher Vorsitzender der DEMAG.

*THE JUNIORS, GOODBEATS UND  
LIVEHAFTIG HEIZEN DEN BESUCHER  
BEI „MITTWOCHS IN  
DELBRÜCK“ SO RICHTIG EIN!*

Zu den Konzerten wird kein Eintritt erhoben. Die Besucher benötigen allerdings für den Getränkekauf einen eigens hergestellten Festivalbecher. Dieser kostet 3,- Euro und kann bei allen Veranstaltungen genutzt werden. Einzelne Getränkechips, die wie Wertmarken gelten, werden bei der Veranstaltung für 2,- Euro für ein 0,3 l Getränk verkauft. Im Vorverkauf sind der Becher sowie die Getränkechips in der DEMAG-Geschäftsstelle erhältlich. Für einen Imbiss zu den Veranstaltungen ist selbstverständlich gesorgt. Zusätzlich gibt es für alle Wein-Liebhaber einen Weinstand. Auch die "Kleinen" Besucher werden an diesen Abenden wieder bestens versorgt.

Der erste Konzertabend startet am 19. Juli mit der Band. „The Juniors“ auf Wunsch mit doppelter Frauenpower. The Juniors sind Birgit Auel, Kirsten Denzer, Heiner Steppeler, Frank Pepping und Dietmar Gebing. Die Partyband begeistert schon seit mehr als 20 Jahren ihr Publikum im ganzen Delbrücker Land und weit darüber hinaus bei Schützenfesten, Karnevalsveranstaltungen, Firmen- und Privatfeiern. Show, Animation, Spielfreude und Flexibilität zeichnet die Band aus. Top 40 Hits, Evergreens, Rockklassiker, Kuschelrock, Schlager & Discocharts stehen bei mittwochs in Delbrück auf dem Programm. Auch die kleinen Gäste werden mit in das Showprogramm auf der Bühne einbezogen und können Ihr Talent bei der „großen Luftgitarrenshow“ zum Besten geben.



**Brot aus  
handwerklicher  
Fertigung:**

Andreas Niermann,  
Inhaber der Hofbäckerei  
Niermann, steht vor der  
Theke des neuen Standorts  
am Angelnweg in  
Paderborn.

## BACKWAREN AUS FEINSTEN ZUTATEN

Die Hofbäckerei Niermann betreibt nun auch zwei Standorte in Paderborn. Handwerkliche Produktion und traditionelle Qualität gehören zur Unternehmensphilosophie.

**Delbrück (MH).** Wenn handwerkliche Tradition, auf Liebe zum Detail und einen ausgeprägten Sinn für Qualität treffen, dann kann es eigentlich nur lecker werden. So wie bei der Hofbäckerei Niermann. Das Delbrücker Unternehmen hat in Paderborn in den vergangenen Wochen gleich zwei Filialen eröffnet.

Im Februar startete die Hofbäckerei am Standort Angelnweg 2, etwa einen Monat später öffnete eine weitere Filiale im neuen Toom Baumarkt an der Straße Grüner Weg 41 ihre Türen. 11 Standorte mit 95 Mitarbeitern und Auszubildenden hat die Hofbäckerei Niermann insgesamt. Dazu kommen noch drei Lebensmittelmärkte in Sudhagen, Salzkotten und Lippling. Hauptsitz ist allerdings weiterhin der 2.200 Quadratmeter und 2015 neu fertiggestellte Produktionsstandort an der Schlinger Str. 24 in Delbrück. Von dort aus werden die Filialen mit feinsten Backwaren vom Brot über Brötchen, bis hin zu Kuchen und Torten beliefert. „Besonders unserer Körnerbrötchen und Brote sind beliebt, weil wir gehaltvolle Inhaltsstoffe verwenden. Wir legen sehr viel Wert auf die Zutaten und die handwerkliche Produktion. Mit den sonst üblichen Zusatzstoffen können wir nichts anfangen“, beschreibt Inhaber Andreas Niermann ein Grundkonzept seiner Hofbäckerei. Nur in dieser Form sei es möglich, die Kontrolle über die Qualität der Produkte zu behalten.

„Letztendlich merkt der Kunde das am individuellen Geschmack“, ist sich Niermann sicher. Wer jetzt schon Hunger hat, kann das zur Grillsaison beispielsweise gleich mit dem Paprika-Tomaten-Baguette ausprobieren, welches Niermann als „würzig“ beschreibt. Auch Flammkuchen, belegte Brötchen, Pizzen und weitere kalte oder warme Speisen liegen in der Ladentheke. Morgens kann in den Standorten zudem gefrühstückt werden. Ab dem 3. Juli läuft auch der Frühstücksbetrieb des angrenzenden Hotels im Angelnweg über die Filiale der Hofbäckerei Niermann. Bei den Torten und Kuchen stehen aktuell Stachelbeer-Schmand und Apfel-Schmand hoch im Kurs. Ebenso umfassend wie das Sortiment an Backwaren, ist auch die Auswahl an Kaffee-Sorten. Die Hofbäckerei Niermann setzt dabei auf den österreichischen Kaffee-Hersteller Schärp und eine Siebträgermaschine, die ebenso noch handwerkliche Fertigkeiten benötigt. Der Standort im Toom-Baumarkt hat montags bis samstags von 8 bis 20 Uhr geöffnet. Die Filiale im Angelnweg ist montags bis freitags von 6 bis 18:30 Uhr, samstags von 6 bis 17 Uhr sowie sonntags und an Feiertagen von 8 bis 18 Uhr für Kunden da.

Zudem ist die Hofbäckerei telefonisch über die 05250-981990 erreichbar. Weitere Informationen gibt es auf der Homepage [www.hofbaeckerei-niermann.de](http://www.hofbaeckerei-niermann.de) sowie im hauseigenen Facebook-Kanal.



Jung, frisch und stylisch! - So präsentieren sich am 02. August nicht nur die Musiker der "Goodbeats". So klingt auch ihre Musik: Rock & Pop aus den aktuellen Charts, Eurodance Hits aus den 90ern, Funk- und Souklassiker aus den 70ern, Latin Hits und Rock'n'Roll Klassiker aus den 50ern werden in reiner Rockbandbesetzung präsentiert: Zwei Gitarren, Bass, Drums sowie Gesang auf Englisch, Deutsch und Spanisch reichen den vier Goodbeats. Auf Effekte, Einspieler, oder Kostümierungen wird bewusst verzichtet. Bei den Goodbeats geht es um pure, echte Livemusik, die ins Blut geht und die Tanzbeine zum Schwingen bringt.

... da stehen 4 Musiker auf der Bühne, die Spaß haben, bei dem was sie da machen, und das spürt der Zuhörer vom ersten bis zum letzten Song!

Am 23. August bietet die Partyband "Livehaftig" das optimale Programm: Spielfreude pur und ein absolut breitgefächertes Repertoire machen einen Abend mit dieser Formation zu einem partygeladenen Event. Die fünf Musiker um die powergeladene Sängerin und den charismatischen Sänger, verstehen es, Schlager, Hits der 80er, Rockklassiker und aktuelle Chartbreaker so unter einen Hut zu bringen, dass selbst eingefleischten Party-muffeln die Beine zucken.

## SCHÄFERS

FUSSBODEN GMBH

### ESTRICH- UND BODENBELÄGE AUS EINER HAND

Unsere Ausstellung bietet Ihnen:  
Parkett · Holzdielen · Vinyl · Laminat  
Fliesen · Teppichböden · Estrich  
Color Estrich · Bautrocknung · Terrassone

Klosterweg 2 · 33129 Delbrück-Anreppen  
Telefon 0 52 50 / 98 29 00

[www.schaefers-fussboden.de](http://www.schaefers-fussboden.de)

**Beratung – Qualität – Garantie**

Es kommt eben doch darauf an, dass Mann und Frau die Songs richtig rüberbringen und gerade dieser Wechsel zwischen den verschiedenen Musikrichtungen macht das aus, was eine Party mit dieser Band so unterhaltsam macht.

Mitmachen und nicht nur zuschauen ist hier die Devise und so kommt bei „livehaftig“ neben der Musik, der Spaß nicht zu kurz. Viel Spaß mit „livehaftig“...

Die drei Konzertabende versprechen gute Musik und Unterhaltung und finden in enger Zusammenarbeit mit der Brauerei C. & A. Veltins, dem Westfälischem Volksblatt, den Getränkehändlern Hardy Pamme, Getränke Strunz und Getränke Wilmes sowie der Delbrücker Marketinggemeinschaft e.V. und der Stadt Delbrück statt.

KOMM  
NACH  
DELBRÜCK!

# Kösters

Garten- und  
Landschaftsbau



»So schön kann wohnen  
im Garten sein...«

**Mit Liebe zum Detail** führen wir Wünsche und Vorstellungen unserer Kunden aus. Jeder Kunde soll sich in seinem individuell angelegten Garten wohlfühlen und entspannen können.

Er kann dort das natürliche Gleichgewicht von Mensch und Natur durch harmonische Gartengestaltung erleben.



*Ihr Gartenprofi aus Delbrück*

Zaunkönigweg 2 · 33129 Delbrück  
Telefon 0 52 50 - 99 86 00  
[www.koesters-gartenbau.de](http://www.koesters-gartenbau.de)



**MONAS**  
FAMILIENSERVICE

HAUSHALTSHILFE

KONFLIKTBEWÄLTIGUNG

FAMILIENHILFE

SENIORENBETREUUNG

Monas Familienservice

Lange Str. 38 · 33129 Delbrück

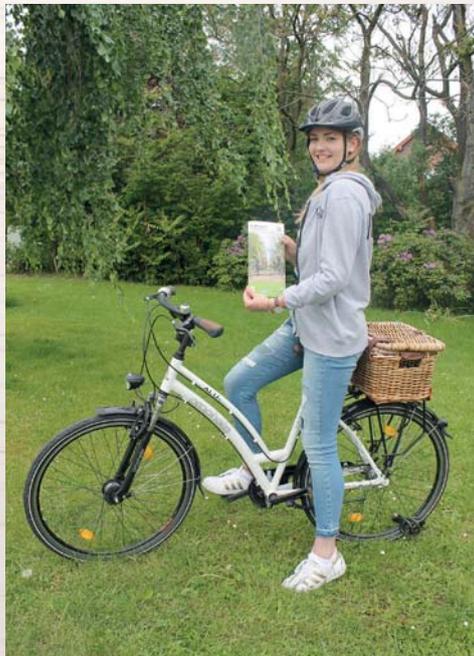
Telefon: 05250/9934861

Mobil: 0170/1857259

[monasfamilienservice@gmail.com](mailto:monasfamilienservice@gmail.com)

[www.monasfamilienservice.de](http://www.monasfamilienservice.de)

DELBRÜCK  
ERLEBEN!



## RADLERPARADIES DELBRÜCK

Heute schon geradelt? 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.

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.

**Große Auswahl!**  
Schautag sonntags von 11-18 Uhr  
Parken Sie gegenüber dem  
Landrestaurant Schnittker.

**Formpflanzen Schnittker**  
Baumschul-Manufaktur

Hans-Josef Schnittker 33129 Delbrück Mobil: 0 151 - 53 26 28 23  
Schöninger Straße 93 Tel.: 0 52 50 - 55 40 hjs@formpflanzen-schnittker.de

[www.formpflanzen-schnittker.de](http://www.formpflanzen-schnittker.de)



Hotel ★ ★ ★ Gasthaus  
**Appel Krug**  
Delbrück



*Ein Haus mit Tradition*



**Feiern für alle Anlässe / Biergarten hinter dem Haus**

Geburtstagsfeier, Hochzeit, Betriebsfeier oder Klassentreffen in gemütlicher Atmosphäre.

Unser Festsaal bietet in Verbindung mit unserer Bierstube ausreichend Platz für 130 Sitzplätze!

Oststraße 11 · 33129 Delbrück · Tel. 0 52 50 / 97 89-0 · Fax 0 52 50 / 97 89-10  
Internet: [www.appel-krug.de](http://www.appel-krug.de) · E-Mail: [info@appel-krug.de](mailto:info@appel-krug.de)

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. Einen Vorgeschmack auf die Rundwege und auch die überregionalen Radwege liefert die Broschüre „Radtouren im Delbrücker Land“. Die Broschüre ist kostenlos bei der Stadt Delbrück erhältlich, Tel. 05250 996-112, E-Mail: [tourist@stadt-delbrueck.de](mailto:tourist@stadt-delbrueck.de)

**FIT  
DURCH  
DELBRÜCK**

## SPARGELROUTE

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 SpargelRadwandertour 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. 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 500 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.



## KAPELLENWEG

Als Ausdruck einer besonderen Volksfrömmigkeit findet man im Delbrücker Land eine Vielzahl von Wegkreuzen und Kapellen. Auf dieser Radtour begegnen dem Pedalritter drei Kirchen, zehn Kapellen und ein besonderes Kreuz, das zum Gedenken an die Zeit aufgestellt wurde, als hier noch eine Hinrichtungsstätte des Delbrücker Gerichtes war.

Wir öffnen Türen.



**HORTON**

AUTOMATIKTÜREN	FENSTER & TÜREN	FASSADEN
----------------	-----------------	----------

Horton Automatiktüren GmbH    Tel.: 02944 / 58 78 10  
M. Neumann    Fax: 02944 / 58 78 11  
Am Grubebach 19    www.horton-automatik.de  
33129 Delbrück - Westenholz    kontakt@horton-automatik.de

Dem schiefen Kirchturm der Pfarrkirche St. Johannes Baptist folgend, gelangen Sie durch eines der Gässchen zum historischen Kirchplatz, der von jahrhundertealten Fachwerkhäusern umrundet ist. Das nostalgische Kopfsteinpflaster und der Baumbestand vervollständigen diesen einzigartigen Kirchplatz.

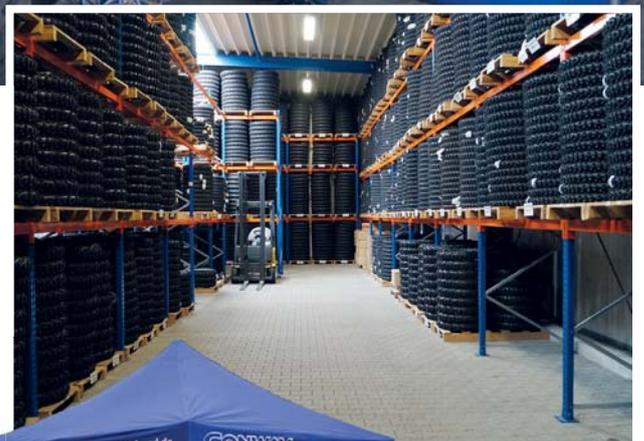


## WEIT MEHR ALS NUR EIN REIFENSHOP

Das Unternehmen Butzner-Reifenhandel aus Delbrück bietet neben Reifen für den Motorsport auch einen exzellenten Werkstatt- und Rennservice. Dazu werden Falzzelte verkauft.

Delbrück. Motorsportliebhaber wissen, bei einem Rennen ist der Verschleiß besonders bei den Reifen hoch. Gut, wenn man dann einen absoluten Profi wie das Unternehmen „Butzner Reifenhandel“ aus Delbrück an seiner Seite hat.

Vor 24 Jahren gründete Wolfgang Butzner sein Unternehmen in einer Scheune in Delbrück-Ostenland. Was klein anfang, entwickelte sich bis heute zu einer großen Lagerhalle mit sechs Mitarbeitern, Werkstatt und Service-Bereich. Ansässig ist das Unternehmen nun in der Fleite Heide 5, in Delbrück. „Wir bieten Motorradreifen und Zubehör für jegliche Art von Zweirad an. In unserer Werkstatt kommt, neben kleinen Wartungsarbeiten, auch die Reifenmontage dazu. Als zweites Standbein vertreiben wir außerdem qualitativ hochwertige Falzzelte. Diese sind in allen Größen erhältlich und können nach Belieben bedruckt werden“, sagt Wolfgang Butzner. Freundlicher, schneller und zuverlässiger Service steht dabei für Butzner und sein Team ganz oben auf der Agenda. Neben unseren Endkunden gehören auch Firmen und Vereine, wie der ADAC oder BMW, sowie auch kleine und mittelständische Unternehmen weltweit, zu unseren Kundenstamm. Ein besonderes Highlight des Butzner-Reifenhandels ist zudem sein Offroad-Rennservice, mit dem das Unternehmen jährlich bei den beliebten Enduro-Weltmeisterschaften und Europameisterschaften sowie bei den International Six Days Enduro vertreten ist. „Unsere Aufgabe ist, Fahrer und Teams zuverlässig mit dem nötigen Material zu versorgen“, erklärt



HOCHWERTIGE  
FALTZELTE

Wolfgang Butzner. Geöffnet hat der Butzner-Reifenhandel montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr. Auf der Homepage [www.butzner.de](http://www.butzner.de) ist auch der Online-Shop zu finden. Es lohnt sich darüber hinaus, auf der Facebook-Seite des Unternehmens vorbeizuschauen. Dort beantworten Wolfgang Butzner und sein Team alle Fragen zum Zweiradsport, sowie zum Motorradreifenservice. Telefonisch ist Butzner-Reifenhandel über die 05250-99470 erreichbar.

**Butzner Reifenhandel**  
Fleite Heide 5  
33129 Delbrück-Ostenland  
Tel.: 05250 / 9947-0  
[info@butzner-reifenhandel.de](mailto:info@butzner-reifenhandel.de)

[www.butzner.de](http://www.butzner.de)





## KAPELLENWEG

**Wir lassen Sie nicht im Regen stehen**

**Steildach • Gründach • Klempnerarbeiten • Flachdach • Fassaden**



Habichtsweg 4  
33129 Delbrück

Tel. (0 52 50) 5 33 68  
Fax (0 52 50) 5 29 66

Ihre Radtour führt Sie von hier aus an Kapellen aus unterschiedlichsten Zeiten und Historie. Die Kreuzkapelle von 1723, deren Standort bereits 1342 urkundliche Erwähnung findet, ist jedes Jahr Endstation der Delbrücker »Kreuztracht«. Der Standort der Rellerkapelle, die nach einem Blitzschlag 1869 wieder neu aufgebaut wurde, ist eine historische Kultstätte, bei der früher wichtige Handels- und Postwege zusammenliefen.

**AUTO DIENST**

WERKSTATT &  
HANDEL

Fon: 05250/ 98780  
[www.autohaus-protte.de](http://www.autohaus-protte.de)

Bursdamm 1  
Delbrück-Ostenland

**Unsere Leistungsschwerpunkte**

- Neuwagen
- Jahreswagen
- Gebrauchtwagen
- EU-Fahrzeuge
- Finanzierungen
- Reparaturen aller Fabrikate
- (ad-AUTO-DIENST Partner)
- Unfallinstandsetzung
- Karosseriearbeiten
- Glasbruchreparaturen
- Abschleppdienst 24h
- Mietwagen-Service bis zum 9-Sitzer-Bus
- Tankstelle
- Autowäsche

**PROTTE**

**Full Service rund um Ihr Auto!**

Aber nicht nur die vielen Kirchen und Kapellen entlang des Routenverlaufes sorgen für einen einzigartigen Eindruck, sondern ebenfalls die wasserreiche Landschaft. Sie fahren entlang des Boker-Heide-Kanals, überqueren den Haustenbach und haben die Möglichkeit, die noch junge Lippe zu erleben, die nach 255 km bei Wesel in den Rhein mündet. In früheren Zeiten war sie bis Anreppen schiffbar.

COLLECTION-CROISIERE  
CRUISE COLLECTION

# JANGALA



By Konstantin Subbotin

## GENUSSROUTE

Natur und Kultur, kombiniert mit westfälischer Gastlichkeit, stehen bei diesem Radrundwanderweg mit zahlreichen Besichtigungszielen im Mittelpunkt. Die Genussroute verbindet die beiden Städte Delbrück und Rietberg miteinander und führt vorbei an zahlreichen Sehenswürdigkeiten. Neben dem historischen Delbrücker Kirchplatz, dessen schiefer Kirchturm schon von weitem auf sich aufmerksam macht, dem Gastlichen Dorf, eine alte Bauernhofanlage, die zum Verweilen und Genießen einlädt, ist auch das Römerlager Anreppen einen Stopp wert. Ein Halt lohnt sich



## 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](mailto:raiffeisen.delbrueck@t-online.de) | [www.raiffeisenmarkt-delbrueck.de](http://www.raiffeisenmarkt-delbrueck.de)



auch am Steinhorster Becken, der größte von Menschenhand geschaffene Biotop in Nordrhein-Westfalen, über dessen Deich Sie radeln. Und natürlich darf der historische Stadtkern Rietberg, mit seinen zahlreichen Fachwerkhäusern, der Gartenschaupark und die Freizeitanlage Mastholter See nicht fehlen. Die Tour ist rund 80 km lang und kann auch als Zweitages-Tour geradelt werden. Immer wieder laden Bauernhofcafés und Gasthöfe zur Rast ein. Genießen Sie die heimischen Spezialitäten, wie Spargel, Knochenschinken und frisch gebackenes Steinofenbrot. Die Gastronomiebetriebe bieten typisch westfälische, den Jahreszeiten entsprechende Gerichte an.

Weitere Infos unter  
[www.genuss-route.de](http://www.genuss-route.de).

# ÜBERREGIONALE RADWEGE

Sechs überregionale Radwege verlaufen durch das Delbrücker Land. Von der familienfreundlichen Tour durch ehemalige Landesgartenschau-Gelände, über den Flussradweg, den Rundkurs quer durch das Paderborner Land bis zur Tour auf den Spuren der Römer oder auch auf alten Bahntrassen. Im Delbrücker Land haben Sie die Möglichkeit gleich bei mehreren Touren einzusteigen und die Vielfalt der zahlreichen Radtouren kennen zu lernen:

- Bahnradroute Teuto-Senne
- Emsradweg
- LandesGartenSchau-Route
- Paderborner Land Route
- Römer-Lippe-Route



## 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.

## höber-reisen



### Kleiner Auszug aus dem aktuellen Reisekatalog

**9 Tage Große Schottland-Rundreise zum Military Tattoo Edinburgh**  
vom 08. - 16.08.2017

inkl. Busfahrt, Fähriüberfahrten, Halbpension und Führungen  
Preis: DZ ab 1.399,- Euro / EZ + 299,- Euro

**7 Tage Wunderbare Fjordwelt Norwegen**  
vom 14. - 20.08.2017

inkl. Busfahrt, Fähriüberfahrten, Halbpension und Führungen  
Preis: DZ ab 1.195,- Euro / EZ + 295,- Euro

**5 Tage „Vier-Flüsse-Fahrt“**  
vom 21. - 25.06. u.v. 19. - 23.07. u.v. 28.08. - 01.09. u.v. 18. - 22.09.2017

inkl. Busfahrt, kein Hotelwechsel, 4 x HP, 4 x Schifffahrten, Weinprobe u. Führung  
Preis: DZ 395,- Euro / EZ + 80,- Euro

**4 Tage „Inselhüpfen Ostfriesland“**  
vom 15.06. - 18.6. u.v. 03. - 06.08. u.v. 17. - 20.09.2017

inkl. Busfahrt, Halbpension, Überfahrten nach Norderney u. Langeoog inkl. Führung  
Preis: DZ 355,- Euro / EZ + 65,- Euro

DELBRÜCK  
ERLEBEN!



## VERANSTALTUNGSHIGHLIGHTS 2017:

03. – 05.06.	Schützenfest in Anreppen und Westenholz
10. – 12.06.	Schützenfest Delbrück
17. – 19.06.	Schützenfest Lippling
24.06.	Hülsberg Festival in Delbrück-Mitte
15.07.	Open Air Konzert Alter Markt
19.07., 02.08., 23.08.	Mittwochs in Delbrück
22. – 24.07.	Schützenfest Ostenland
05. – 07.08.	Schützenfest Schöning
12. – 14.08.	Schützenfest Boke und Steinhorst
18. – 20.08.	Schützenfest Sudhagen
19. – 21.08.	Schützenfest Bentfeld
26.08.	See-Nachts-Fest
15. – 18.09.	Katharinenmarkt (verkaufsoffener Sonntag)
24.09.	Ostenländer Markt
01. – 03.12.	Adventsmarkt 25-jähriges Jubiläum

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

KOMM NACH  
DELBRÜCK!



# Urlaubs-Check

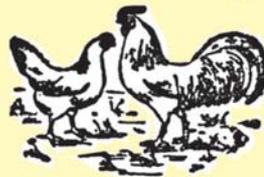
ab sofort bei uns! 

## Autohaus Kolodziej

Ersatzteile und Reparaturen aller Fabrikate  
Bösendamm 9 · 33129 Delbrück · Tel. 0 52 50/77 73  
Öffnungszeiten: Mo–Fr 8–18 Uhr · Sa 8–14 Uhr

## Geflügelhof Brautmeier & H.G.

Über 80 Jahre  
Erfolg durch Qualität!



Figgenweg 51  
33129 Delbrück-Steinhorst  
Telefon (0 52 94) 2 46  
Fax (0 52 94) 12 19  
Autotelefon (01 71) 4 90 52 43

ABBRÜCHE · ERDARBEITEN

# GRAUTE

**MATTHIAS GRAUTE**  
**GRAF-MEERVELDT-STR. 37**  
**33129 DELBRÜCK**

**TEL: 01 73 - 73 53 231**  
**FAX: 0 52 50 - 99 56 791**

**graute-tiefbau@anreppen.de**

---

FARBEN, DIE MAN AUCH FÜHLEN KANN: MIT EINER SPEZIELLEN SAMTMATTEN OBERFLÄCHE ERHALTEN WÄNDE EINE EXKLUSIVE HAPTISCHE ANMUTUNG.

---

# FARBEN

# ZUM FÜHLEN



## SAMTMATTE OBERFLÄCHEN VERLEIHEN DER WANDGESTALTUNG EINE BESONDERE OPTIK

(djd). Wandfarben sind ein wesentlicher Teil der Inneneinrichtung. Sie prägen die Raumstimmung und beeinflussen somit das Wohn- und Lebensgefühl. Für Möbel und Sessel gilt das ganz genauso wie für den Bodenbelag oder auch die Wandfarbe. Dabei sind Farben keineswegs nur etwas fürs Auge: Neue Technologien machen es möglich, dass auch die Haptik der Farboberfläche die individuelle Wirkung unterstreicht.

### HOHE FARBTIEFE MIT SAMTIGEM EFFEKT

Mit den passenden Wandfarben etwa lässt sich nahezu jedem Untergrund - egal ob Vlies, Raufaser oder Prägetapete - eine besondere Wirkung verleihen. Möglich macht das etwa die neue Premium-Wandfarbenserie "Schöner Wohnen Architects' Finest". Ein besonderes Qualitätsmerkmal ist die samtmatte Oberfläche, welche die Farbtöne besonders zur Geltung bringt. Die neuartige

Zusammensetzung verleiht der Farbe eine besonders cremige, tropf- und spritzgehemmte Konsistenz, die eine leichte, saubere Anwendung garantiert. Das Resultat: Die Wand fühlt sich samtig an, ist gleichmäßig matt und erhält eine besondere Tiefe - genau der richtige Farbtupfer speziell für gehobene Wohnstile. Zugleich ist das Material sehr strapazierfähig und scheuerbeständig und trägt das Gütesiegel "Blauer Engel" für seine Umweltfreundlichkeit.

### DIE WELT INS EIGENE ZUHAUSE HOLEN

Und damit Haptik und Optik eine Einheit bilden, haben sich die Farbdesigner von architektonischen Hotspots der Welt inspirieren lassen - zu erkennen an den klangvollen Namen. Von "Marais" und "SoHo", über "Waterfront" bis zu "Gràcia" - die insgesamt sechzehn ausgewählten Farbtöne holen die ganze Welt in die



Wandfarben prägen die Raumstimmung und beeinflussen das Wohn- und Lebensgefühl.

Fotos: djd/SCHÖNER WOHNEN-FARBE

eigenen vier Wände. Entstanden im engen Austausch mit Architekten und Designern, bringen sie mit ihrer Farbigkeit das besondere Flair und Lebensgefühl jener Orte zum Ausdruck, deren klangvolle Namen sie tragen. Erhältlich sind die exklusiven Wandfarben in vielen Bau- und Fachmärkten, unter [www.architects-fine.com](http://www.architects-fine.com) gibt es mehr Details.



Foto: djd/Voglauer Möbelwerk

# ***DIE NATUR NACH HAUSE HOLEN***

*Handwerk und hochwertige Materialien prägen heute die Möbeltrends*

(djd). Erlaubt ist, was gefällt. Dieses Leitmotiv trifft schon seit einigen Jahren auf die Vielfalt an Einrichtungstrends zu. Und doch gibt es eine Leitlinie, die nahezu alle angesagten Wohnstile gemeinsam haben: der Wunsch nach mehr Natürlichkeit. Aus welchen Materialien bestehen die Möbel, wurden sie industriell oder nach handwerklichen Methoden gefertigt? Diese Frage beschäftigen immer mehr Verbraucher, berichtet Bauen-Wohnen-Autor Martin Blömer von Ratgeberzentrale.de: "Natürliche Werkstoffe können ein gesundes Raumklima unterstützen, da sie frei von chemischen Belastungen sind." Zudem stehe etwa Holz - eines der ältesten Baumaterialien der Menschen - per se für Wärme und Behaglichkeit.

## **REIZVOLLE KONTRASTE**

Weitere Vorteile von Naturmaterialien sind ihre Wandlungsfähigkeit und die gute Kombinierbarkeit. Scheinbare Gegensätze ergeben ein harmonisches Gesamtbild, so beispielsweise im Zusammenspiel von Holz und Kupfer bei der neuen Möbellinie "V-Cube" des österreichischen Massivholzspezialisten Voglauer. Der Hersteller greift damit sogar regionale Traditionen auf - schließlich begann der Kupferabbau in Salzburg schon 2.000 Jahre vor Christus. In der Neuzeit erhalten Massivholzmöbel aus hochwertiger Wildeiche mit den Metallteilen in matter Kupfer-Bronze-Optik nun eine edle Ergänzung. Natürliche Materialien treffen damit auf altbekannte handwerkliche Produktionsmethoden - und ein modernes Design von heute. Unter [www.voglauer.com](http://www.voglauer.com) gibt es ausführliche Informationen, auch zu den Bezugsquellen im Fachhandel.

*MIT HOCHWERTIGEN NATURHÖLZERN  
ERHÄLT JEDER RAUM EINE WARME UND BE-  
HAGLICHE AUSSTRAHLUNG.*

## **FREUDE AM ORIGINAL**

Besonders reizvoll ist die Wirkung der Möbel im Raum: Je nach Lichteinfall erhält jedes Möbelstück mit den Kupferelementen eine anderes Erscheinungsbild. Das Schimmern bringt Wärme und Atmosphäre in den Raum. Erhältlich ist die Möbelserie, die aus Freude am Original entstanden ist, für die Bereiche Wohnen, Speisen und Diele.



(Foto: epr/Voglaue)

Der spannende Kontrast von warmem Holz und kühlem Eisen kennzeichnet die Möbelkollektion V-Organo des österreichischen Traditionsunternehmens Voglaue.

(Foto: epr/Scandinavian Business Seating)

**BITTE PLATZ NEHMEN**

RBM Noor von Scandinavian Business Seating ist ein echter Klassiker unter den Stühlen. Die schlichte Kombination aus Holz und Metall kommt niemals aus der Mode.



**HOLZ IN DER HÜTTE**



(Foto: epr/KADECO)

**HOLZAUGE, SEI WACHSAM!**

Die Lamellenfarben der Jalousierserie „Kyoto“ von KADECO besitzen eine ausdrucksstarke Maserung und fügen sich dezent in das Ambiente ein.



(Foto: epr/Stauseeholz)

**ICH UND MEIN HOLZ**

Surinamholz wie hier Guyana Teak ist ohne chemische Imprägnierung von Natur aus haltbar und damit ideal für den Außenbereich geeignet.

Der nachhaltige Werkstoff Holz steht wie kein zweiter für Natürlichkeit. Ob auf dem Boden, an der Wand oder als Möbelstück – Eiche, Esche, Teak und Co lassen Charme in jeden Raum einziehen.



**BRETT AN BRETT**

Holz im Bad? Bisher undenkbar. Mit keramischen Wandbelägen wie hier von Azteca ist natürliche Holzoptik auch in Dusche und Co möglich.



(Foto: epr/Tile of Spain/Azteca)



(Foto: epr/Bona)

**EIN GANZ PERSÖNLICHER TANZBODEN**

Auf einem Parkettboden hinterlässt das Leben im Lauf der Zeit deutliche Spuren. Je nach Zustand bietet Bona verschiedene Sanierungsprogramme an, darunter das Recoat System für versiegelte Böden, auch als Silber-System bekannt.

## TIPP DER REDAKTION

„Kaum strahlt die Sonne am Himmel, stellt sich in uns ein Glücksgefühl ein. Wer diese positive Stimmung ins eigene Zuhause einkehren lassen möchte, setzt daher auf gelbe Akzente!“

Graal-Mürzitz bietet wunderschöne Orte zum Relaxen – zum Beispiel am Strand bei Sonnenuntergang.



Foto: epr/Tut, GmbH/Mantfred Wiese

# Lass die Sonne rein!

Aufgewacht, die Sonne lacht! Fröhliches Gelb bringt Freude ins Leben und hebt die Stimmung – ob am Strand, im Garten oder in den Wohnräumen.

## AUF SOMMER GETRIMMT

Die Multiclip-Mulchmäher von STIGA verteilen den zerkleinerten Grünschnitt direkt zwischen den Grashalmen und versorgen den Rasen so mit wertvollen Nährstoffen.

(Foto: epr/Stiga)



## DAS NENNT MAN WOHL AKZENTE SETZEN:

Immer häufiger halten knallige Farben wie Gelb Einzug in das Badezimmer – kombiniert mit edlem Schwarz wird so beispielsweise das Waschbecken von Villeroy & Boch zum echten Hingucker.



(Foto: epr/Villeroy & Boch)

## MASSGEFERTIGTES SONNENSCHUTZSYSTEM:

Gut beschattet, gut geschützt – für optimale Lichtverhältnisse auf Terrasse und Co sorgt das innovative Spannmaxx1-System von SKIA.



(Foto: epr/SKIA)

## Sonnenbaden de luxe

Das Gefühl grenzenloser Freiheit erlebt man am besten in einer Hängematte von Crazy Chair: Kippstabilität und Liegekomfort inklusive!

(Foto: epr/Crazy Chair)



# *EIN GUTES WOHNGEFÜHL - GESUND WOHNEN UND WOHLFÜHLEN MIT KERAMISCHEN FLIESEN*



*Feng-Shui bringt Harmonie und Ausgeglichenheit in die eigenen vier Wände. Im Zusammenspiel der Formen, Farben und natürlichen Baustoffe wie Keramik entsteht ein gutes und gesundes Wohngefühl.  
(Foto: epr/Meissen/VDF)*

(epr) Die Chinesen sind die Pioniere der Naturheilmedizin. Schon vor Jahrtausenden erforschten sie die Bedeutung der natürlichen Heil- und Gesundheitsstoffe. Die Erfinder der Akupunktur entdeckten auch, wie sich Farben, Formen, Naturstoffe und ihr Zusammenspiel auf das „Wohn-“ und damit Wohlbefinden der Menschen auswirken. Dieses Wissen spiegelt sich in der Lehre des Feng Shui wider.

Feng Shui heißt wörtlich übersetzt „Wind und Wasser“ und steht für Harmonie und Ausgeglichenheit. Ein nach der Feng Shui-Lehre gestaltetes Zuhause sorgt für ein dauerhaftes gutes Wohngefühl. Unsere Sinne empfinden das Zusammenwirken von Formen und Farben in Kombination mit natürlichen und wohngesunden Baumaterialien als Wohlfühlen. Keramik ist Teil dieses Wissens und Zusammenwirkens; sie besteht mehrheitlich aus natürlichem Ton – ein Naturprodukt, das seit Jahrtausenden von den Menschen bearbeitet wird und wie geschaffen für das gesunde Wohnen ist. Keramische Fliesen entstehen aus gebranntem Ton, sind aber selbst nicht brennbar, ein sehr wesentlicher Vorteil für ein sicheres Wohngefühl. Sie sind zudem kein „Kunststoff“ sowie frei von Giften und schädlichen Ausdünstungen. Auch die für die Verlegung

verwendeten Spezialkleber und Fugenmörtel der Klasse EC1+ sind emissionsfrei – sie setzen keine flüchtigen organischen Verbindungen frei und beeinträchtigen die Raumluft nach der Verarbeitung nicht.

Keramik besitzt außerdem eine geschlossene, bei hohen Temperaturen gebrannte Oberfläche. Das macht sie besonders pflegeleicht und hygienisch, da man ohne mit Zusätzen versehene oder aggressive Putzmittel auskommt. Außerdem können sich auf keramischen Fliesen weder Hausstaub und Milben noch andere allergene Stoffe oder Bakterien und unangenehme Gerüche einnisten oder entwickeln. Auch mit ihren vielfältigen, lichtechten, ungiftigen und langlebigen Farben und Formaten, in denen Keramik erhältlich ist, trägt sie zu einer harmonischen Atmosphäre bei, kann doch jeder Raum individuell und stilvoll abgestimmt gestaltet werden. So lässt es sich gesund wohnen und wohlfühlen. Weitere Informationen sind unter [www.homeplaza.de](http://www.homeplaza.de) und [www.gesundes-wohnen-mit-keramik.eu](http://www.gesundes-wohnen-mit-keramik.eu) erhältlich.



# 5 ZÜNDENDE TIPPS ZUM GRILLEN MIT KOHLE

*DIE KOHLE-MANUFAKTUR  
INFORMIERT:*

*DAMIT GELINGT JEDE GRILLPARTY*

Sommerzeit ist Grillzeit. Damit die Grillparty zum Genuss wird, hat die Kohle-Manufaktur – Anbieter von Premium Grillbriketts und Brennpaste – Tipps & Tricks rund um das beliebteste Hobby der Deutschen zusammengestellt. Dabei wird auch dem ein oder anderen Mythos auf den Grund gegangen.

## **1. GENUSSVOLLES GRILLEN: QUALITÄT ENTSCHIEDEND**

Grundlage eines genussvollen Grillvergnügens sind die verwendeten Produkte. Lebensmittel mit hoher Qualität direkt vom Metzger aus der Region oder aus dem Feinkostgeschäft steigen in der Beliebtheit und sind auch gesünder als eingeschweißte Discount-Produkte. Fleischsorten wie Wagyu, Buey oder Iberico sind längst nicht mehr nur Experten ein Begriff, und frisches Gemüse ersetzt als Beilage oft fettige Saucen. Auch unter dem Rost sollte die Qualität stimmen. Die Premium Grillbriketts der Kohle-Manufaktur sorgen für eine kontinuierlich hohe Hitze – und das bis zu 4,5 Stunden. Durch ihre Beschaffenheit bleiben die Grillbriketts in ihrer Form, wodurch keine Asche auf das Grillgut gelangt. Darüber hinaus enthalten die Briketts keine Kohlenstoff- oder Kohlenwasserstoff-Verbindungen, die beim Abbrennen gesundheitsschädlich sind, die Umwelt belasten und qualmen.

## **2. SO ZÜNDET DER GRILL AM BESTEN**

Egal ob Holzkohle oder Grillbriketts aus Aktivkohle, zum Anzünden eignet sich am besten ein Anzündkamin. Dadurch glüht die Kohle schnell und gleichmäßig an. Holzkohle benötigt weniger Zeit, Briketts brennen dafür deutlich länger. Sobald die Kohle mit einer leichten Ascheschicht bedeckt ist, hat sie die ideale Temperatur erreicht und kann im Grill verteilt werden. Entscheidend für die Wahl der Kohlesorte und die Verteilung auf dem Grill ist die Art der Zubereitung der Speisen – direkt oder indirekt. Beim indirekten Grillen liegt das Grillgut im Gegensatz zum direkten Grillen nicht direkt über der Glut und wird dadurch keiner hohen Hitze ausgesetzt. Die Briketts werden dabei so angeordnet, dass sie am Rand des Grills liegen. Neben der richtigen Hitzezufuhr ist Zeit der wichtigste Faktor zur perfekten Zubereitung. Die Grillbriketts und die Brennpaste der Kohle-Manufaktur sind komplett rauchfrei - was insbesondere im städtischen Raum ein großer Vorteil ist.

## **3. DIE RICHTIGE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN**

Jedes Grillgericht unterscheidet sich in seiner Zubereitung und Gardauer. Die Kohle-Manufaktur gibt einen Überblick, wie man ausgewählte Speisen richtig zubereitet. Würzen sollte man Fleisch, Fisch und Gemüse erst nach dem Garen auf dem Grill, da ansonsten Kräuter verbrennen können und Bitterstoffe abgeben. Beim Marinieren gilt es hitzestabile Öle mit einer geringen Anzahl gesättigter Fettsäuren zu verwenden, die hohen Temperaturen standhalten und nicht verbrennen.

**Rindfleisch:** Der besondere Geschmack vom Rindfleisch entfaltet sich auf dem Kohlegrill besonders gut. Bei einem saftigen Steak empfiehlt es sich, dieses 20-30 Minuten vor der Zubereitung aus der Kühlung zu nehmen. Dadurch nimmt es die Außentemperatur an und kommt zur Ruhe. Anschließend kann man das ungewürzte Fleisch bei möglichst hoher Hitze (direktes Grillen) von beiden Seiten für kurze Zeit auf den Rost legen. Wenn man das Fleisch vorher mit Öl einpinselt, ergeben sich die typischen Grillstreifen.

**Fisch:** Die richtige Zubereitung ist zunächst abhängig von der Auswahl des Fisches. Für das Grillen eignen sich insbesondere fettreiche Fische wie Lachs, Thunfisch oder Schwertfisch. Magere Fische werden auf dem Grill schnell trocken. Fisch sollte bei niedriger Hitze langsam garen (indirektes Grillen). Damit der Fisch nicht am Rost kleben bleibt, sollte eine Grillschale oder ein Grillkorb verwendet werden. Bei ganzen Fischen kann man Kräuter und Zitrone in den Fisch legen, der dann den Geschmack annimmt.

**Pulled Pork:** Eine besondere Form des indirekten Grillens ist der sogenannte Minionring. Hierbei werden die Briketts in Ringform am äußeren Rand des Grills übereinander gestapelt und an einer Seite entzündet. Die Glut frisst sich dabei langsam durch die Briketts und gibt über lange Zeit eine kontinuierliche Wärme ab. Diese Art zu Grillen nennt sich „low & slow“ und bietet sich für Produkte mit langer Garzeit an – wie etwa Pulled Pork.

**Gemüse:** Gemüse Grillen liegt nicht nur im Trend, sondern ist auch schnell, lecker und einfach. Egal ob Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Pilze oder Maiskolben, auf dem Grill entfaltet das Gemüse seine besonderen Aromen. Der hohe Wasseranteil verhindert das austrocknen der Speisen. Kartoffeln sollte man in Alufolie packen und garen. Generell das Gemüse nicht direkter hoher Hitze aussetzen, da es sonst schnell anbrennt.

**Hilfsmittel:** An der Innentemperatur lässt sich ablesen, ob ein Fleischstück durch ist bzw. welche Beschaffenheit es aufweist. Ein Grill-Thermometer hilft die exakte Temperatur zu bestimmen. Viele Grills entwickeln enorme Hitze: Lange Werkzeuge und Griffe aus hitzestabilen Materialien schützen zuverlässig vor Verbrennungen an den Händen. Bei Schaschlik-, Fleisch- und Gemüsespießen aus Holz sollte man darauf achten, dass diese nicht verbrennen. Hierzu die Holzspieße einfach für 20 Minuten vor dem Grillen in Wasser einweichen und anschließend mit den Speisen bestücken. Damit das Fett nicht in die Glut tropft und es dadurch zu Rauchentwicklung kommt, bieten sich Grillschalen an. Diese helfen auch beim indirekten Grillen unter dem Rost als Auffanglösung.

#### 4. WELCHE KOHLE IST DIE RICHTIGE?

Die Auswahl der richtigen Kohle ist von vielen Faktoren und oftmals von persönlichen Vorlieben und Überzeugungen abhängig. Holzkohle und Grillbriketts unterscheiden sich insbesondere in Materialbeschaffenheit, Anzündverhalten, Brenndauer und Hitze. Die Auswahl ist letztendlich abhängig von der Kohle-Qualität und der Art der Essenszubereitung. Billigkohle – oft aus Tropenhölzern oder Holzabfällen produziert – zerfällt häufig in ihre Einzelteile, so dass Asche, die ungesunde Stoffe enthalten kann, auf das Grillgut gelangt. Für die Zubereitung von Bratwürstchen oder einem Steak reichen wenige Grillbriketts oder normale Holzkohle aus. Für einen ausgiebigen, gemütlichen Grillabend und Speisen mit langer Gardauer eignen sich Grillbriketts mit einer gleichmäßigen



Hitzeverteilung und langanhaltender Brenndauer deutlich besser. Während Holzkohle aus verkoktem Holz besteht, werden Briketts aus Holzkohlestaub und kleinen Holzkohlestücken oder alternativ aus Aktivkohle gewonnen. Holzkohle entwickelt stärkere Hitze und benötigt eine geringere Anzündzeit (circa 25 min), kann aber aufgrund ihrer unterschiedlichen Größe zu ungleichmäßiger Hitzeverteilung führen und glüht verhältnismäßig deutlich kürzer. Grillbriketts benötigen im Anzündkamin circa 30 Minuten zum Durchglühen und geben aufgrund ihrer hohen Dichte anschließend eine kontinuierliche und gleichmäßige Hitze ab. Die Premium Grillbriketts der Kohle-Manufaktur aus Aktivkohle glühen bis zu 4,5 Stunden bei kontinuierlich hoher Hitze.

#### 5. MYTHEN: DIE KOHLE-MANUFAKTUR KLÄRT AUF

**Bier über das Fleisch schütten:** Das geht gar nicht! Weder beeinflusst es den Fleischgeschmack, noch hilft es auf andere Weise. Ganz im Gegenteil: Die Flüssigkeit erlischt die Glut und schleudert im schlimmsten Fall Asche auf das Grillgut. Bier gehört zwar zum Grillen, aber bitte nur als Durstlöscher.

**Fleisch einstechen:** Lebensmittel wendet man am besten mit einer Grillzange. Durch eine Gabel wird die Fleischstruktur zerstört und der Fleischsaft tritt aus. Dadurch geht auch ein Großteil des Geschmacks verloren. Darüber hinaus tritt das Fett aus den Speisen aus, wodurch zum einen das Fleisch austrocknet und zum anderen beim Hinuntertropfen auf die Kohle Rauch entsteht.

Weitere Informationen und leckere Rezepte finden Sie unter: [www.kohle-manufaktur.de](http://www.kohle-manufaktur.de) und [www.facebook.com/KohleManufaktur](https://www.facebook.com/KohleManufaktur).

# BBQ





## ZWEI, DIE GUT ZUSAMMENPASSEN GRILLEN UND BIER: BIRSOMMELIÈRE HAT TIPPS ZUM RICHTIGEN GENIESSEN

(djd). Der Sommer steht in den Startlöchern - und die meisten Bundesbürger freuen sich nicht zuletzt auf die Eröffnung der Grillsaison. Ganz klassisch gehören zu einem gelungenen Grillabend Bratwurst, Steak und Bier dazu. Heute kommen aber auch viele andere Köstlichkeiten auf den Grill, von Fisch bis zu Gemüse. Und auch beim Bier hat man die Qual der Wahl. Wer seinen Grillgenuss verfeinern möchte, sollte einige Basisregeln beachten.

### **BIER UND GEGRILLTES FLEISCH: DREI GRUNDREGELN**

Für das „perfekte“ Bier zu gegrilltem Fleisch gibt es drei Grundregeln. „Zum einen passt helles Bier zu hellem Essen“, so Julia Buchheister, Biersommelière der Brauerei C. & A. Veltins. Die zweite Grundregel lautet: Je würziger die Speise, desto bitterer und kohlenstoffhaltiger sollte das Bier sein, denn die Hopfenbittere reinigt die Geschmacksnerven. Und drittens gelte: Je schwerer die Speise, desto leichter und milder sollte das Bier sein. „Schwere Biere wie etwa ein Stout eignen sich eher nicht zum Grillen“, so Buchheister.

Erlaubt sei aber, was gefällt - jeder Grillfreund habe ohnehin sein eigenes Lieblingsbier. Generell sollten die Gläser nicht zu groß sein, damit das Bier möglichst frisch sein kann. Zudem sollte man das Bier langsam einschenken, damit nicht zu viel Kohlensäure entweicht. Traditionell ist ein feinherbes Pils besonders beliebt bei Grillfreunden: „Es ist wegen seines prickelnden Charakters noch durstlöschender als etwa ein Weizen“, erklärt Julia Buchheister.

### **VIEL ZU SCHADE ZUM „ABLÖSCHEN“**

Einem noch immer weit verbreiteten Mythos zufolge sollte Grillgut mit Bier abgelöscht werden. „Doch dafür ist es wirklich zu schade, der Geschmack des Fleisches wird dadurch nicht verbessert, die Aromakomponenten des Bieres kommen beim Fleisch nicht an“, stellt Julia Buchheister richtig. Außerdem werde so die richtige Gluttemperatur oftmals verringert. „Wer wirklich ein Bier-Aroma möchte, legt das Fleisch am Abend vorher in Bier-Marinade ein. Das Fleisch sollte dann im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort ruhen“, rät die Biersommelière.

Die optimale Trinktemperatur für Pils liegt im Übrigen bei fünf bis acht Grad Celsius, gelagert werden sollte es bei vier bis sieben Grad. Am besten zum Kühlen und auch zum Lagern eignet sich der Keller. Denn Bier ist ein Naturprodukt, Licht und Wärme können den guten Inhaltsstoffen und auch dem Aroma schaden. Wenn man keinen Keller hat, geht natürlich auch der Kühlschrank. „Aber Vorsicht: Bier darf niemals schockgekühlt werden und beispielsweise ins Gefrierfach kommen. Dabei geht das Aroma verloren und beim Einschenken bildet sich keine schöne Schaumkrone“, warnt Julia Buchheister.

# SO KOMMT DAS BIER AN DEN BADESEE: FÜR DEN TRANSPORT GEKÜHLTER GETRÄNKE AUF DEM FAHRRAD GIBT ES NEUE LÖSUNGEN

(djd). Mit dem Fahrrad hinfahren, eine Decke ausbreiten, wasserfeste Sonnencreme auftragen - und dann nichts wie ab ins kühle Nass. An heißen Tagen sind Badeseen zum Relaxen praktisch unschlagbar, hier kann man der Hitze entfliehen und einige Stunden möglichst unter schattigen Bäumen entspannen. Die großen und bekannten deutschen Badeseen haben in den letzten Jahren kräftig etwa in die gastronomische Infrastruktur investiert - der Haken dabei ist, dass diese Seen meist schon mittags völlig überlaufen sind. Fast jeder kennt aber zumindest einen Geheimtipp, an dem man noch weitgehend ungestört ist. Das Problem dabei: Wie kommen die gut gekühlten Getränke an einen solchen Badensee?

## MODERNE FAHRRÄDER WERDEN MIT SPEZIELLEN BOXEN ZUM PACESEL

Radfahren ist "in", ob in der Freizeit, im Urlaub oder für den Weg zur Arbeit. Für die vielen Verwendungszwecke des Drahtesels gibt es mittlerweile jede Menge Zubehör. "Damit können Fahrräder beispielsweise auch zu echten 'Packseln' mutieren", weiß Martin Schmidt vom Verbraucherportal Ratgeberzentrale.de. Mit speziellen Fahrradboxen könne man im Sommer beispielsweise problemlos Getränke an den Badensee oder zum Picknick transportieren. Mit solchen wasserdichten Boxen aus speziellem Kunststoff waren bisher nur Pizzaboten unterwegs, nun gibt es sie auch für den Privatmann. Die Boxen sind isolierend und lebensmittelecht, sie können auf nahezu jedem Gepäckträger befestigt werden, haben reichlich Volumen und können bis zu zehn Kilogramm problemlos tragen.

---

ALS DURSTLÖSCHER IM SOMMER IST VOR ALLEM EIN RADLER, DIE MISCHUNG AUS BIER UND ZITRONENLIMONADE, BELIEBT.

---

## EIN RADLER ERFRISCHT AN HEISSEN TAGEN

"Als Durstlöscher im Sommer ist vor allem die Mischung aus Bier und Zitronenlimonade beliebt - auch bekannt als Radler", weiß Ulrich Biene von der Brauerei C. & A. Veltins. Gefragt sei es vor allem im Sommer, wenn die Anzeige auf dem Thermometer stetig nach oben klettere, es erfrische auch nach der Fahrradtour zum Badensee. Eine weit verbreitete Legende besagt im Übrigen, dass das Radler 1922 von Franz Xaver Kugler in seiner Ausflugsgaststätte in der Nähe von München erfunden wurde. Kugler hatte angeblich viele Radfahrer zu Gast, als plötzlich Biernotstand eintrat. "Und dann hat er kurzerhand Limo beigemischt. Die Radlermaß war geboren", so Ulrich Biene.



Foto: djd/Brauerei C. & A. Veltins

# STICHWORT *MILCHKAUF*: DER PREIS IST ZWEITRANGIG

*Aktuelle Forsa-Umfrage zeigt, worauf es den Deutschen*

*beim Milchkonsum ankommt*

Frei von Gentechnik und mit transparenten Hinweisen zur Tierhaltung – das sind für die Deutschen die entscheidenden Kriterien beim Kauf von Milch und Milchprodukten, wie eine aktuelle Forsa-Umfrage zeigt. Der Preis hat bei der Kaufentscheidung hingegen eine untergeordnete Rolle.

## **MILCH IST EINE FESTE GRÖSSE IN DER ERNÄHRUNG**

Generell gehört Milch für viele Konsumenten einfach mit dazu: 76 Prozent der Befragten gaben an, wöchentlich mindestens einen Liter Milch zu kaufen. Bei 27 Prozent sind es sogar mehr als zwei Liter pro Woche. Die beliebtesten und am regelmäßigsten gekauften Milchprodukte sind Käse mit 91 Prozent, gefolgt von Butter und Joghurt mit jeweils 80 Prozent und Quark mit 61 Prozent. Nur drei Prozent der Befragten gaben an, überhaupt keine Milchprodukte zu kaufen.

## **WAS IST BEIM MILCHKAUF WICHTIG?**

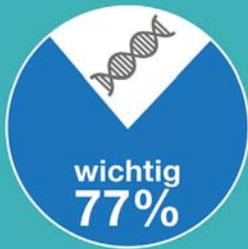
Bei der Entscheidung, zu welchen Produkten die Konsumenten grei-

fen, gibt es klare Vorlieben: Für mehr als drei Viertel der Umfrageteilnehmer (77 Prozent) spielt es eine große bis sehr große Rolle, dass die Milch ohne Gentechnik hergestellt wurde. Für 73 Prozent sind Hinweise auf die Tierhaltung ein wichtiger Wegweiser für ihre Kaufentscheidung. Die offiziellen Tierschutzlabel kennen dabei allerdings mit 40 Prozent nur deutlich weniger als der Hälfte der Befragten. Dem Preis maßen als Entscheidungskriterium nur vier Prozent der Befragten eine sehr große Rolle beim Milchkauf bei, 31 Prozent eine große.

Beim Blick auf die Haushaltseinkommen zeigt sich, dass mit 56 Prozent vor allem einkommensschwache Haushalte mit Nettoeinkünften unter 1.500 Euro den Preis als Entscheidungskriterium wählen. Bei mittleren Einkommen (1.500 bis 3.000 Euro) liegt dieser Wert bei 34 Prozent, bei hohen Einkommen (über 3.000 Euro) nur noch bei 26 Prozent. Ein gegensätzliches Bild zeigt sich beim Vermeiden gentechnisch hergestellter Produkte: Dies finden 80 Prozent der einkommensstarken und nur 68 Prozent der einkommensschwachen Haushalte wichtig.

# Was ist wichtig beim Milchkauf?

Milch ohne  
Gentechnik



Hinweis auf  
Tierhaltung



Preis  
der Milch



Bild/Grafik: Landesvereinigung Milch NRW//LV Milch NRW

## MILCH DARF TEURER SEIN

Die konkreten Preise für Milch sind den meisten Umfrageteilnehmern nicht geläufig: So gehen sie von einem höheren Preis für Frischmilch im Vergleich zu H-Milch aus. Bei H-Milch schätzt die Mehrzahl der Befragten (29 Prozent) einen Preis von 61 bis 80 Cent pro Liter, bei Frischmilch erwarten 27 Prozent einen Preis von 81 bis 100 Cent, 28 Prozent sogar von mehr als einem Euro. Ein Blick auf die Discounterpreise zeigt jedoch, dass beide Milcharten zur Zeit der Befragung auf einem einheitlichen Preisniveau von etwa 65 Cent pro Liter lagen. Lediglich Bio-Milch ist teurer, was auch von 65 Prozent der Befragten so eingeschätzt wird.



80 Prozent der Umfrageteilnehmer finden einen höheren Preis für Bio-Milch gerechtfertigt.

Die Forsa-Umfrage wurde in der Zeit vom 21. März bis 10. April 2017 im Auftrag der Landesvereinigungen Milchwirtschaft Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen e.V. durchgeführt. Befragt wurden per Telefoninterview 1.000 in Deutschland lebende Personen ab 18 Jahren.

Weitere Informationen rund ums Thema Milch bietet die Milchtrinker-Kampagne auf [www.dialog-milch.de](http://www.dialog-milch.de), Rubrik „Verbraucherinformationen“.

Entdecken Sie die Milchtrinker-Kampagne auch bei Instagram und Facebook:

[www.instagram.com/\\_milchtrinker\\_/](https://www.instagram.com/_milchtrinker_/)  
[www.facebook.com/DialogMilch/](https://www.facebook.com/DialogMilch/)



## BRÜGGEMEIER

AUTOTECHNIK

*Franz-Josef Brüggemeier*

- Reparaturen aller Fabrikate
- Neuwagen - Gebrauchtwagen
- Karosserie - Instandsetzung
- Finanzierung - Leasing

Johann-Reineke-Straße 17 - 33154 Salzkotten  
Tel. 05258-931236 - Fax 05258/931237



## DIE IDYLLE TRÜGT:

# **TÖDLICHE GEFAHREN** IN BAGGERSEEN

- Mehrsprachige Handzettel warnen vor Gefahren in der Tiefe -

Kreis Paderborn (krpb). Sonnenschein und Badetemperaturen prognostizieren die Meteorologen für das lange Himmelfahrtswochenende. Viele dürften unterwegs sein und Abkühlung suchen. Landrat Manfred Müller warnt deshalb auch in diesem Jahr vor den tödlichen Gefahren in Baggerseen. Auch wenn diese noch so einladend und harmlos aussehen. Die Idylle trügt. Jedes Jahr neu ertrinken bundesweit Menschen, weil sie die Gefahren wie steil abfallende Ufer und plötzliche Untiefen sowie

eiskalte Wasserschichten unterschätzen. Da die Seen eigentlich Baustellen sind, verbergen sich unter der Wasseroberfläche mitunter alte Stromkabel oder auch Betonteile, die den Schwimmer zusätzlich gefährden. Der Kreis Paderborn hat bereits im letzten Jahr Handzettel in einfacher Sprache verfasst und diese vom Fachdienst für Integration und Migration des Caritasverbandes Paderborn in sechs Sprachen (albanisch, arabisch, englisch, französisch, serbisch und persisch) übersetzen lassen. Denn



Foto: Kreis Paderborn

STIL RUHT HIER BEISPIELSWEISE AUCH DER HABICHTSEE: DIE IDYLLE TRÜGT – UNTER DER OBERFLÄCHE VON BAGGERSEEN LAUERN TÖDLICHE GEFAHREN.  
IN 2013 ERTRANK HIER EIN 50-JÄHRIGER

Gefährlich sind auch eiskalte Unterströmungen und die fehlende Sichttiefe. Schwimmer können leicht in Panik geraten, wenn sie plötzlich in kalte Wasserschichten geraten oder keinen Grund mehr unter den Füßen spüren. Das „mal eben in den See springen“ wird vielen zum Verhängnis, weil die Kräfte schwinden oder Krämpfe bzw. Herz-Kreislauf-Beschwerden sich einstellen.

Wenn ein völlig verschwitzter und „aufgeheizter“ Mensch ins Wasser springt, setzt ein im Menschen angelegter Reflexmechanismus ein. Im ungünstigen Fall kommt es zu einer Bewusstlosigkeit, die z.B. durch Herz-Rhythmus-Störungen und Gefäßsteuervorgänge im Körper entstehen. Mediziner sprechen von einem atypischen Ertrinken oder auch dem „leisen Tod“. Die Menschen gehen ohne Kampf unter. Deshalb gilt: Langsam ins Wasser steigen, sich an das Wasser „gewöhnen“. Auch sollte niemand mit vollem Magen geschweige denn unter Alkoholeinfluss sich in die Fluten begeben.

„Sowohl im Wasser wie auch in den Uferzonen kann man sich leicht kleine, oft unbemerkte Verletzungen zuziehen. Die sind oft schon wieder vergessen, wenn plötzlich Fieber und Schwächegefühl, vielleicht auch starke Kopf- und Gliederschmerzen oder Schwindel auftreten“, warnt der Leiter des Paderborner Kreisgesundheitsamtes, Uwe Litwiakow. Als leichte Sommergrippe verkannt, könne sich dahinter eine Sepsis, also eine Blutvergiftung im ganzen Körper verbergen, die durch Krankheitserreger ausgelöst wurde, die über die kleine Wunde vom Baggersee in den Körper gelangten. „Erfolgt keine sofortige Behandlung kann der Patient binnen Stunden versterben. Also Vorsicht am Baggersee!“, bekräftigt Litwiakow.

„Geht der Betroffene unter, haben die Rettungskräfte aufgrund des trüben Wassers nur eine kleine Chance, den verunglückten Badenden überhaupt zu finden und zu retten“, sagt Theo Kleemann, Leiter der Kreisfeuerwehrzentrale mit Sitz in Büren-Ahden. Wer einen Badeunfall beobachtet, sollte umgehend den Notruf betätigen, also die 112 wählen. Im Kreis Paderborn sind alle Baggerseen oder sonstigen Gewässer, die erfahrungsgemäß im Sommer aufgesucht werden, mit Schildern versehen. Dort sind Orts- und Kennziffern aufgedruckt. Bei der Meldung des Notfalls an die Kreisleitstelle über die 112 sollte diese Kennziffer genannt werden. Sie hilft den Rettungseinsatzkräften, den Unglücksort schneller zu finden.



besonders gefährdet sind auch geflüchtete Menschen, weil viele von ihnen weder schwimmen noch die Gefahren der hiesigen Gewässer einschätzen können. Die Infoblätter enthalten Sicherheitshinweise und grundsätzliche Baderegeln und stehen auf den Kreisseiten unter [www.kreis-paderborn.de](http://www.kreis-paderborn.de) zum Herunterladen bereit. Der in deutscher Sprache verfasste Handzettel ist dort ebenfalls hinterlegt und kann für weitere Übersetzungen genutzt werden.



# RICHTFEST für neues Lern- und Bibliothekszentrum der Universität Paderborn

**Paderborn.** Auf dem Unicampus entsteht bis Frühjahr 2018 das neue Gebäude I mit einer Erweiterung der Bibliothek, Platz für studentische Arbeitsplätze, einem Notebook-Café, Sprachlaboren und weiteren Einrichtungen für die Universität Paderborn. Seit dem 17. Mai schwebt nun der Richtkranz über dem Rohbau, der zukünftig auch den Haupteingang der Hochschule aufwerten soll.

„Wohl nichts passt besser zu einer Hochschule als „IQ“. Da trifft es sich gut, dass die beiden neuen Gebäude, die den Eingangsbereich zum Campus der Universität Paderborn prägen, die Namen „I“ und „Q“ tragen“, begrüßte Rolf Holler,

der Niederlassungsleiter des Bau- und Liegenschaftsbetriebs (BLB NRW) zahlreiche Gäste zum Richtfest für das Gebäude I. Das Gebäude Q wurde bereits 2013 an die Universität übergeben.

Gemeinsam mit Holler haben Simone Probst, Vizepräsidentin für Wirtschafts- und Personalverwaltung der Universität Paderborn; Rüdiger Stallberg, Abteilungsleiter im Ministerium für Bauen, Wohnen, Stadtentwicklung und Verkehr des Landes NRW und Michael Dreier, Bürgermeister der Stadt Paderborn, die Richtkrone über dem Rohbau des Gebäudes I gehisst.

Foto (Universität Paderborn, Nina Reckendorf): Mit Paderborner Brot und Richtkranz im Hintergrund: Rolf Holler, Niederlassungsleiter BLB, Bürgermeister Michael Dreier, Uni-Vizepräsidentin Simone Probst, Landrat Manfred Müller, Daniel Sieveke, CDU-Abgeordneter und Rüdiger Stallberg, Ministerium für Bauen, Wohnen, Stadtentwicklung und Verkehr des Landes Nordrhein-Westfalen vor dem neuen Uni-Gebäude.

„Mit dem neuen Gebäude werden für unsere Studierenden künftig noch mehr Lernplätze zur Verfügung stehen“, betonte Simone Probst. Der Campus gewinne weiter an Attraktivität, wobei sich das Gebäude I auch positiv in das Stadtbild einliedere und deutlich werde, „dass Universität und Stadt zusammengehören“, so Probst.

Auf fünf Geschossen und rund 3.370 Quadratmetern Nutzfläche werden die Studierenden in dem Neubau zukünftig optimale Arbeits- und Lernbedingungen vorfinden. In dem Gebäude werden unter anderem die Erweiterung der Bibliothek mit Lese- und Arbeitsplätzen, zahlreiche weitere studentische Arbeitsplätze mit einem Notebook-Cafe, Sprachlabore, das International Office, die Studierendenberatung sowie das Archiv der Universitätsbibliothek realisiert.

Mit dem Neubau I wird auch die bei Gebäude Q bereits begonnene umfassende Freianlagengestaltung des Haupteingangsbereichs der Universität fortgesetzt. Damit werden mit dem Gebäude I nicht nur die Arbeits- und Lernbedingungen für die Studierenden deutlich verbessert, sondern der Eingangsbereich zur Universität gemeinsam mit dem Schwestergebäude Q weiter aufgewertet und noch erkennbarer.

Auch ökologisch kann sich der Neubau sehen lassen, denn die für das Gebäude maßgebliche Energieeinsparverordnung (EnEV) von 2014 wird um 25% übererfüllt und auch die Anforderungen der neuesten EnEV von 2016 werden eingehalten.

Der BLB NRW als Bauherr für dieses Gebäude zeigt sich auch zufrieden mit dem bisherigen Baufortschritt und der Kostensituation: „Wir sind zuversichtlich, dass wir den zur Verfügung stehenden Kostenrahmen einhalten und den Neubau auch wie geplant im Frühjahr 2018 an die Universität übergeben können“, soll Holler abschließend.

## HINTERGRUND ZUM BAU- UND LIEGENSCHAFTSBETRIEB NRW (BLB NRW)

Der BLB NRW ist wirtschaftlicher Eigentümer und Vermieter der Immobilien des Landes Nordrhein-Westfalen. Mit über 4.100 Gebäuden, einer Mietfläche von etwa 10,5 Millionen Quadratmetern und einem Mietumsatz von rund 1,3 Milliarden Euro p. a. verwaltet er eines der größten Immobilienportfolios Europas. Seine Tätigkeit umfasst Erwerb, Entwicklung und Planung von Immobilien, deren Bau und Modernisierung sowie Vermietung, Bewirtschaftung und Verkauf. Mehr als 2.000 Beschäftigte in sieben Niederlassungen und zahlreichen Kunden- und Projektbüros erbringen umfassende Dienstleistungen rund um Immobilien für die Hochschulen des Landes, für die Finanzverwaltung, Polizei, Justiz und den Justizvollzug sowie den Bundesbau. Der BLB NRW versteht sich als solider und verlässlicher Partner der öffentlichen Hand.

## TERMINE & DATEN

<b>Baubeginn:</b>	Juni 2016
<b>Grundsteinlegung:</b>	24. Oktober 2016
<b>Richtfest:</b>	17. Mai 2017
<b>geplante Fertigstellung:</b>	Frühjahr 2018
<b>Anzahl Geschosse:</b>	5
<b>Nutzfläche:</b>	3.370 m <sup>2</sup>
<b>Gesamtkosten:</b>	15,6 Mio.;
	davon 11 Mio. Land NRW &
	4,6 Mio. Universität Paderborn
<b>Bauherr</b>	Bau- und Liegenschaftsbetrieb NRW Niederlassung Bielefeld

### Kunsthandel - Dipl.-Kfm. Marc Hagedorn Gold & Silber – Kunst & Antiquitäten – Design

Mühlenstr. 32 – Paderborn  
05251/5431513 – 0171/3830863  
www.kunsthandel-hagedorn.de  
info@kunsthandel-hagedorn.de

**Kaufe Schmuck, Modeschmuck, Münzen,  
Zinn, Militaria, Kunst (Bilder/Figuren)  
gerne regionale Künstler und Motive u.v.m.**



Bildungsreferent Andreas Riekötter und Marketing-Leiterin Annekathrin Kronsbein stellen die neue Kampagne für die Pflegeausbildung vor. (Foto: St. Vincenz-Krankenhaus GmbH)

# PFLEGE BRAUCHT SUPERKRÄFTE

*St. Vincenz-Krankenhaus GmbH startet neue Ausbildungskampagne*

**Paderborn.** Unter dem ungewöhnlichen Motto „Pflege braucht Superkräfte“ hat die St. Vincenz-Krankenhaus GmbH jetzt eine neue Ausbildungs-Kampagne für den Pflegeberuf gestartet. Starke Headlines, wie „Ego kann jeder. Empathie braucht Kraft.“ oder „Zahlen kann jeder. Dankbarkeit gibt Kraft.“ sowie Superhelden im Comic-Stil sollen junge Menschen für die Pflegeberufe interessieren.

„Es war uns sehr wichtig, hier nicht die üblichen Klischees zu bedienen“, so Annekathrin Kronsbein, Leiterin Kommunikation und Marketing. „Kern der Überlegungen war, dass sich Jugendliche im Alltag eher nicht mit Krankheit, Alter und Leid auseinandersetzen. Wer sich dem im Krankenhaus freiwillig stellt, verdient also größten Respekt.“ Denn dafür seien Mut sowie oft auch körperlich, mental und emotional „übermenschliche“ Kräfte erforderlich. „Das Ergebnis ist eine selbstbewusste Recruiting-Kampagne, die mutig und ohne Tabus mit den besonderen Herausforderungen und Leistungen des Pflegeberufs spielt.“

Hintergrund ist die Tatsache, dass es immer schwerer wird, junge

Menschen für ein Praktikum oder eine Ausbildung in der Pflege zu begeistern. „Schon seit einigen Jahren beobachten wir rückläufige Bewerberzahlen“, sagt Bildungsreferent Andreas Riekötter. „Die Pflegeberufe und damit auch die Ausbildung werden in der Gesellschaft ambivalent wahrgenommen: Man hat zwar Vertrauen zu den Pflegenden, verbindet den Beruf jedoch mit schlechter Bezahlung, mangelnden Aufstiegsmöglichkeiten und Überlastung.“ Die Superhelden der neuen Kampagne sollen dem eine neue Assoziation entgegensetzen: Neben dem „Herz am rechten Fleck“, brauche man für die Ausbildung auch Intelligenz und Charakterstärke. „Wir machen unsere Schüler stark“, ist schließlich auch der erste Satz im Leitbild unserer Krankenpflegeschulen“, erklärt Riekötter. Die Botschaften der neuen Kampagne ergänzen diesen optimal.

Einblicke zur Kampagne gibt es bei Facebook und Instagram unter #pflegebraucht-superkraefte sowie unter [www.pflege-braucht-superkraefte.de](http://www.pflege-braucht-superkraefte.de). Auf der Homepage finden Interessierte auch alle nötigen Infos zur Ausbildung oder einem Pflege-Praktikum in der St. Vincenz-Krankenhaus GmbH.

# „ES IST NICHT ALLES GOLD, WAS GLÄNZT“

## Faires Frühstück im Rathaus



Beim Fairen Frühstück im Rathaus: (v. l.) Mechthild Goldstein (La Bohnita), Lu Feller (Lu's Bioküche), Christiane Boschin-Heinz (Referentin des Bürgermeisters), Bürgermeister Michael Dreier, Manfred Winkler (Referent Globo), Anke Reimer (Verbraucherzentrale NRW, Beratungsstelle Paderborn), Citymanager Uwe Seibel und Petra Holtgreve (La Bohnita). Foto: Stadt Paderborn

Mehr als 100 Paderbornerinnen und Paderborner folgten auch in diesem Jahr der Einladung der Steuerungsgruppe „Fairtrade-Stadt Paderborn“ zu einem schnell ausverkauften fairen Sonntagsfrühstück.

Seit dem Jahr 2012 schon ist Paderborn durch den Verein transfair e.V. ausgezeichnete „Fairtrade-Stadt“. Zahlreiche Ehrenamtliche engagieren sich seit dieser Zeit in Veranstaltungen und bei Aktionen dafür, den fairen Handel in Paderborn bekannter zu machen und über die Hintergründe und Zusammenhänge zu informieren. Bürgermeister Michael Dreier begrüßte die Gäste, betonte die Bedeutung des fairen Handels für die Welt und den Stellenwert bei der Stadtverwaltung Paderborn. Er dankte den Organisatorinnen des fairen Frühstücks Mechthild Goldstein, Petra Holtgreve (beide La Bohnita), Christiane Boschin-Heinz als Koordinatorin der Steuerungsgruppe, den Sponsoren und weiteren ehrenamtlichen Unterstützern von La Bohnita, Venio Lu's Bioküche, der Bäckerei Benslips, dem Hofgut Schloß Hamborn, Contigo, dem Krusenhof Etteln und der Verbraucherzentrale NRW e.V., Beratungsstelle Paderborn.

Manfred Winkler, Geschäftsführer des Fairtrade-Partners Globo, erläuterte Gründung und Entstehung der Handelsorganisation Globo und zeigte, wie faire Schmuckproduktion in Südamerika möglich ist und funktioniert. Über eine Bilderausstellung und Informationsmaterial konnten sich Interessierte über die Bedingungen des Goldabbaus in Peru und faire Alternativen informieren. Eine Schmuckausstellung zeigte handgefertigte, individuelle Schmuckanfertigungen. Viele Kinder nutzten das Bastelangebot von Anke

Reimer, Verbraucherzentrale Paderborn, und fertigten bunte Perlen aus Altpapierstreifen, die dann zu wunderschönen Recyclingketten – und armbändern zusammengefügt wurden.

Auch der faire Genuss kam in diesem Jahr nicht zu kurz. Ein reichhaltiges faires Buffet mit exotischen und mediterranen Brotaufstrichen und Dips, fair gehandeltem Obst, Fingerfood-Snacks, leckerem Müsli, Kaffee, Fruchtsäften und Tee sorgte für besondere Geschmackserlebnisse. An den Tischen trafen sich Familien, junge und ältere Gäste, Bekannte und solche, die es im Verlauf des Frühstücks wurden. Viele Gespräche zum Thema wurden geführt, Telefonnummern und Visitenkarten ausgetauscht, so dass der Kreis an interessierten Paderbornerinnen und Paderbornern wieder gewachsen und noch besser vernetzt ist.

Weitergehende Informationen zum Thema und zur (Mit)Arbeit der Steuerungsgruppe erhalten Interessierte bei Christiane Boschin-Heinz, Referentin des Bürgermeisters, unter Tel. (0 52 51) 88-13 76 oder per Mail an [c.boschin-heinz@paderborn.de](mailto:c.boschin-heinz@paderborn.de).



**Sie suchen ein Seniorenheim  
mit Herz & Verstand?  
Wir können mehr – wir geben ein Zuhause!**

Unser Pflegeheim bietet eine liebevolle Atmosphäre, professionelle Pflege durch ein fürsorgliches Team, ein schmackhaftes Speisenangebot aus eigener Küche und abwechslungsreiche Betreuungsangebote inklusive Ergotherapie.

Außerdem sind wir im Kreis Paderborn eines der wenigen Häuser mit einem geschlossenen Wohnbereich und einem speziellen Demenz-Konzept.

Lassen Sie sich unverbindlich informieren und fordern Sie unsere Infomappe an oder besuchen Sie uns einfach.

**Wir freuen uns auf Sie!**

Neustr. 10, 33142 Büren, 02951-9794  
[www.senioren-wohnpark-bueren.de](http://www.senioren-wohnpark-bueren.de)





Foto: Christian Nolden

## GROSSER FAMILIENTAG AUF

## DEM SCHÜTZENPLATZ GEFEIERT

### *PBSV-NACHWUCHS ERKLIMMT DEN THRON*

Auf dem Paderborner Schützenplatz fand Mitte Mai bei angenehmen warmen Temperaturen das traditionelle Familienfest des Paderborner-Bürger-Schützenvereins von 1831 statt. Über 8.000 Besucherinnen und Besucher sind zu diesem Fest der Begegnung auf den Schützenplatz gekommen, unter ihnen zahlreiche Familien der britischen Freunde sowie auf Einladung des PBSV Kinder und Jugendliche des Erzbischöflichen Kinderheims Paderborn mit deren Begleitung. Zeitgleich fand auf dem Schützenplatz auch das Streetfood-Festival statt, welches mit vielen kulinarischen Köstlichkeiten locken konnte.

Viele Attraktionen und Spiele rund um die Kastanie boten ein buntes Treiben auf dem einzigartigen Paderborner Schützenplatz. Der Hofstaat des PBSV mit Schützenkönigin Anne-Katrin Zengerling, Schützenkönig Michael Bröckling und der Hohen Frau Zeremonienmeisterin Susanne Lippegaus an der Spitze ließ es sich nicht nehmen, einen Rundgang durch die Kompanien zu unternehmen und sich unter die vielen Besucherinnen und Besucher zu mischen. Höhepunkt in den Kompanien war das Vogelschießen, bei dem die Kinder ihre Könige, Königinnen und Prinzen ermittelten. Dabei gab es folgende Ergebnisse:

**Western-Kompanie:** König Nico Zolkova, Königin Angelina Becker, Kronprinz Max Willeke, Kronprinzessin Vivian Iqui, Apfelprinz Henrik Schmitz, Apfelprinzessin Gina-Marie Albutat, Zepterprinz John Hasche, Zepterprinzessin Emely Thiele, Fähnrich Lina Jörcke sowie

die Fahnensekundanten Leonhard Hepers und Nicolai Bröderder.

**Kämper-Kompanie:** König Luca Strassner, Königin Finja Lingscheid, Kronprinz Martin Schulze, Kronprinzessin Thea Egeler, Apfelprinz Enrique Streit, Apfelprinzessin Holly Cowley, Zepterprinz Leon Strassner und Zepterprinzessin Phoebe Cowley.

**Heide-Kompanie:** König Henri Christ, Königin Ilona Spasolli, Kronprinz Leon Pippert, Kronprinzessin Mia Wende, Apfelprinz Nell Fluche, Apfelprinzessin Nina Böger, Zepterprinz Marko Nestic, Zepterprinzessin Ina Bannberg, Zeremonienmeister Timo Vantaggiato, Zeremonienmeisterin Marie Wende und Page Loreen Klauke.

**Königsträßer- und Maspeln-Kompanie:** König Tobias Deitelhoff, Königin Helena Gamory, Kronprinz Sebastian Hein, Kronprinzessin Helena Bröderder, Apfelprinz Pascal Tipp, Apfelprinzessin Aimee Leinkenjost, Zepterprinz Joris Isermann, Zepterprinzessin Pauline Leinkenjost, Standartenträger Niclas Tipp sowie die Pagen Henry Gamory und Thorben Isermann.

Oberst Thomas Spieker nahm unter der großen Kastanie am Thron die Proklamation der neuen PBSV-Kinderhofstaate vor. Unter den Klängen des Musikzuges der Heide-Kompanie fand im Anschluss als Finale des Familienfestes die Parade der Schützen zu Ehren der neuen Kinderhofstaate statt - angeführt von Oberst Thomas Spieker und den Hauptleuten der Kompanien. [www.pbsv.de](http://www.pbsv.de)

# JETZT ONLINE



**SCHÜTZEN**  
**JOURNAL**

Medienpartner der Landesgartenschau Bad Lippspringe 2017

für den Kreis Paderborn - 2017

**73**  
SCHÜTTENFESTE  
im Kreis Paderborn

**BRAUCHTUM**  
Glaube, Sitte, Heimat

60. KREIS-SCHÜTTENFEST  
in Steinhausen

Schützenkönig der Landesgartenschau: Stefan Fecke,  
Schützenkönig der St. Sebastian Schützenbruderschaft Nordborchen

HEGGEMANN MEDIEN

[WWW.SCHUETZEN-JOURNAL.DE](http://WWW.SCHUETZEN-JOURNAL.DE)

Schützenfest  
Bad Lippspringe:  
15. - 17. Juli 2017

Schützenfest Paderborn:  
07. - 10. Juli 2017

Schützenfest  
Schloß Neuhaus:  
03. - 05. Juni 2017

60. Kreisschützenfest  
Steinhausen:  
31. August -  
04. September 2017



Den vollständigen Schützenfestkalender  
finden Sie unter:

[WWW.SCHUETZEN-JOURNAL.DE](http://WWW.SCHUETZEN-JOURNAL.DE)

## IMPRESSUM

### HERAUSGEBER

© HEGGEMANNMEDIEN  
Burgstraße 2 | 33175 Bad Lippspringe

### REDAKTION

Dietmar Gröbing  
Monika Heggemann  
Mark Heinemann  
Dennis Roger

### ANZEIGEN

Conny Adamietz | Stefanie Bensmain  
Doris Clasbrummel | 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](mailto:info@heggemannmedien.de)  
[www.heggemannmedien.de](http://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.

## ABDINGHOFER MESSKELCH BEREICHERT

## SAMMLUNG DES STADTMUSEUMS

## PADERBORN

### NACH RUND 200 JAHREN WIEDER AN SEINEM HISTORISCHEN ORT



Herausragende Erweiterung der kulturgeschichtlichen Sammlung:  
Dr. Andreas Neuwöhner präsentiert den vergoldeten Messkelch.  
Foto: Stadt Paderborn

Dem Stadtmuseum Paderborn ist es mit Unterstützung der Volksbank Paderborn-Höxter-Deilmold gelungen, einen vergoldeten Messkelch des Klosters Abdinghof für die neue Dauerausstellung des Museums zu ersteigern. Beim renommierten Auktionshaus Van Ham in Köln kam der auf das Jahr 1699 datierte Kelch unter den Hammer. Er stammt aus dem Besitz der Familie von der Asseburg zu Thienhausen und wurde zusammen mit dem gesamten Schlossinventar verkauft.

„Ein Museumskollege hat mich auf die Auktion hingewiesen“, sagt Dr. Andreas Neuwöhner, wissenschaftlicher Mitarbeiter der städtischen Museen. Er ersteigerte den Kelch am 19. November vergangenen Jahres per Telefon gegen hartnäckige Konkurrenz.

Der barocke Kelch trägt auf dem Fuß das Wappen des Klosters Abdinghof: unter der Bischofsmitra einen Stab, einen Schlüssel und ein Schwert - die Symbole des Apostels Petrus und Paulus. Sie waren die Schutzpatrone des vor 1.000 Jahren gegründeten Benediktinerklosters. Mit der Aufhebung des Klosters im Jahr 1803 mussten die Mönche ihre Zellen räumen und Paderborn verlassen. Einer von ihnen war Alexius Urban aus Warburg, der zunächst wieder in seine Heimatstadt zurückging. Als Weltpriester war er dann in Wormeln und später auch in Paderborn tätig. Dort lernte er August von Haxthausen kennen, der Urban mit einem Alterssitz auf Schloss Thienhausen versorgte, wo er noch zehn Jahre als Hausgeistlicher verbrachte. Den Messkelch mit Wappen des Klosters Abdinghof brachte der ehemalige Mönch mit auf das Schloss.

Neuwöhner: „Hergestellt vom Paderborner Silber- und Goldschmied Johann Stüker ist der Kelch eine herausragende Erweiterung der kulturgeschichtlichen Sammlung der Stadt. Er wird in der neuen Dauerausstellung im Stadtmuseum seinen Platz in der Abteilung ‚Kloster Abdinghof‘ erhalten.“ Nach mehr als 200 Jahren kehrt damit der Messkelch wieder an seinen historischen Ort zurück.

# SCHWARZSTORCHENPAAR ZURÜCK:

## Kreis Paderborn beabsichtigt Genehmigungen für vier Windräder im Lichtenauer Windpark Hassel teilweise zu widerrufen

*- Eingeschränkter Betrieb im Zeitraum Mai bis August – Minister Johannes Rimmel hat sich Zustimmung vorbehalten – Landrat Müller hat vorab die Abstimmung mit dem Ministerium eingeleitet, Schwarzstörche haben am Wochenende Nachwuchs bekommen*

Kreis Paderborn (krpb). Der Paderborner Landrat Manfred Müller beabsichtigt, die Genehmigungen von insgesamt vier Windrädern im Lichtenauer Windpark Hassel zum Teil zu widerrufen. Geschützt werden soll ein Schwarzstorchpaar, das erstmals in 2016 nördlich des Windparks brütete. In diesem Jahr kehrte es zurück und hat seinen Brutplatz erneut besetzt. Die Windräder befinden sich in einem relativ geringen Abstand zum Horst des brütenden Schwarzstorchpaars, das am Wochenende Nachwuchs bekommen hat. Derzeit sind zwei Jungvögel zu sehen. Aus Sicht des Kreisumweltamtes besteht für die Tiere durch den Betrieb der Anlagen ein so genanntes signifikant erhöhtes Tötungsrisiko. Da Schwarzstörche standorttreu sind, also immer zu ihren Brutplätzen zurückkehren, rechnet der Kreis Paderborn damit, dass sie auch in Zukunft diesen Horst benutzen. Mit dem Teilwiderruf auf Basis des Bundesimmissionsschutzgesetzes (§ 21 Abs. 1 Nr. 3 BImSchG) könnten die Tiere auch in Zukunft geschützt werden. Die Windräder müssten jedes Jahr im Zeitraum Mai bis August tagsüber in genau definierten Zeiträumen abgeschaltet werden. Das von Minister Johannes Rimmel geführte Ministerium hatte um Abstimmung in dieser Frage gebeten. Diese läuft. Nun warten alle auf die Entscheidung des Ministers. Der Kreis Paderborn rechnet mit einer baldigen Antwort.

Der Schwarzstorch zählt zu den streng geschützten Vogelarten nach dem Bundesnaturschutzgesetz. In ganz NRW gibt es nach Einschätzung des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) noch ganze 100 bis 120 Brutpaare. Erstmals im vergangenen Jahr hatte der Kreis Paderborn zum Schutz des brütenden Schwarzstorchpaars drei Windräder im Windpark Hassel tagsüber stillgelegt und sich dabei auf das artenschutzrechtliche Tötungsverbot des Bundesnaturschutzgesetzes gestützt. Eine vierte Anlage, die sich ebenfalls im Flugkorridor der Störche befindet, wurde noch nicht errichtet. Das Instrument der Stilllegung ist jedoch nicht auf Dauer angelegt. Mit dem Teilwiderruf nach dem BImSchG könnte eine Regelung geschaffen werden, die der Tatsache Rechnung trägt, dass die Schwarzstörche immer wieder und jedes Jahr neu zurückkehren.

Um die voraussichtliche Rückkehr dokumentieren zu können, hatte der Kreis am 7. März dieses Jahres am Horst eine Webcam anbringen lassen. Drei Tage später waren zudem zwei Schwarzstorch-Kunsthörste in einem benachbarten Waldgebiet abseits des Windparks Hassel als Ausweichmöglichkeit errichtet worden. Die Auswertung der Kamerabilder ergab, dass das Paar Ende März seinen ursprünglichen Horst bezog. Wiederum wurde ein Gutachterbüro beauftragt, die Flugrouten zu ermitteln. Dieses hatte bereits im vergangenen Jahr festgestellt, dass nach Trockenfallen des Ellerbaches, wie nahezu jedes Jahr im Mai, die Tiere ihre Flugrouten ändern. Der Ellerbach fällt auch



in diesem Jahr trocken. Derzeit versiegt der Fluss auf halber Strecke zwischen Schwaney und Dahl. Nach dem Schlüpfen der Jungtiere am vergangenen Sonntag müssen die Elterntiere häufiger fliegen, um die Jungen mit Nahrung zu versorgen. Spätestens Anfang Juli, wenn die Jungtiere dann ihre ersten Flugversuche starten, sind auch sie unmittelbar gefährdet. Die im vergangenen Jahr durchgeführte Untersuchung hatte zudem gezeigt, dass die Schwarzstörche die damals noch im Bau befindlichen Windanlagen nicht gemieden haben sondern den Windpark häufig auch in Rotorhöhe durchquerten.

Nach dem Bundesimmissionsschutzgesetz darf eine Genehmigung ganz oder teilweise widerrufen werden, „wenn die Genehmigungsbehörde auf Grund nachträglich eingetretener Tatsachen berechtigt wäre, die Genehmigung nicht zu erteilen, und wenn ohne den Widerruf das öffentliche Interesse gefährdet würde“ (§ 21 Abs. 1 Nr. 3 BImSchG). Ein solcher Teilwiderruf liegt im Ermessen der jeweiligen Genehmigungsbehörde.

Da der ganz überwiegend genutzte Flugkorridor im Bereich der vier Windkraftanlagen liegt, muss aus Sicht des Kreises Paderborn von einem signifikant erhöhten Tötungsrisiko, also einer Kollision der Schwarzstörche mit den Windrädern, ausgegangen werden. Unter diesen Bedingungen wären die Anlagen nicht genehmigt worden. Das öffentliche Interesse an der Erzeugung regenerativer und klimafreundlicher Energien konkurriert hier mit dem öffentlichen Interesse am Artenschutz. Da jedoch nur einige wenige der derzeit rund 540 laufenden Windräder im Kreis Paderborn von der Einschränkung betroffen seien, überwiege das öffentliche Interesse am Naturschutz und damit am Schutz streng geschützter Vogelarten. Bei einem Teilwiderruf müssen auch die Belange des Betreibers berücksichtigt werden. Der Zeitraum, in dem die Genehmigungen teilweise widerrufen würden, liege im eher windschwachen Sommerhalbjahr. Konkret müssten die Anlagen zu folgenden Zeiten abgeschaltet werden: Vom 15. bis 31. Mai in der Zeit von 4 bis 23 Uhr, vom 1. Juni bis 31. Juli in der Zeit von 3:30 bis 23:30 Uhr, vom 1. bis 15. August in der Zeit von 4 bis 22:30 Uhr. Foto: Dr. Günter Bockwinkel



KOLLEKTION 1797



KOLLEKTION 1797

entworfen und handgefertigt im Atelier Jasper

- |   |            |
|---|------------|
| Steckring "Cube", 750/- Weißgold                          | je 615,- € |
| Steckring "Pumpkin", 750/- Weißgold mit Brillanten        | 995,- €    |
| Ohrschmuck, 750/- Weißgold mit Brillanten und Tahitiperle | 2.780,- €  |
| Lange barocke Tahitiperlenkette, multicolour, ø 9-16 mm   | 2.480,- €  |

JASPER

JASPER  
SEIT 1797  
UHREN  
GOLDSCHMIEDE  
IN LIPPSTADT  
PADERBORN  
220 JAHRE