DEUTSCHLAND 3,80 €
4 191245 703804 19

LEBEN im Paderborner Land

Juli 2018
Ausgabe 19

KINDER KINDER

SCHÖNER **WOHNEN**

MANN OH MANN

REISETIPPS
Ich bin dann mal weg

200 JAHRE
FÜRSTLICHES SOLEBAD

IMMER 1. WAHL –
Wir lieben REGIONAL

WIR L(I)EBEN LECKER

FREIBÄDER
im Paderborner Land

RIETBERG ERLEBEN!
Ortsvorstellung

HEGGEMANN MEDIEN

Wewelsburg

HEGGEMANNMEDIEN

Burgstr. 2 | 33175 Bad Lippspringe
Telefon 05252 9653-0 | info@heggemannmedien.de
www.heggemannmedien.de

HELLO SUMMER!

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

Sommer, Sonne, Blütenduft! Die Outdoor-Saison ist da! Die Natur lädt uns ein, sie mit allen Sinnen zu genießen. Bei Temperaturen über 25 Grad locken natürlich auch die Freibäder und Badeseen zahlreiche Besucher an. Deshalb haben wir uns informiert und Öffnungszeiten und mehr für Sie recherchiert. Besuchen Sie die Schwimmbäder im Paderborner Land getreu dem Motto: Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?

Nachdem wir in unserer letzten Ausgabe über das "Kraneberger aus Paderborn" berichtet haben, setzen wir die Serie nun fort. Was können wir als Endverbraucher tun, um unser Trinkwasser zu verbessern? Zu diesem Thema führten wir ein interessantes Interview mit Sascha Gödecke.

Auf der Suche nach nahe gelegenen Ausflugszielen haben wir die ehemalige Landesgartenschaustadt Rietberg besucht. Außerdem waren wir in Bad Salzuflen für Sie unterwegs. Dort wird in diesem Jahr ein besonderes Jubiläum gefeiert: "200 Jahre Fürstliches Solebad".

Im Bereich kulinarische Köstlichkeiten stehen diesmal jede Menge Beeren im Fokus. Neue Küchentrends sorgen dafür, dass ihre Zubereitung noch mehr Spaß macht, überzeugen Sie sich selbst.

Nun wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Ihr Team vom
„Leben – im Paderborner Land"

INHALT

HAVE FUN!

03 | EDITORIAL

05 | GRUSSWORT
Andreas Sunder - Bürgermeister, Rietberg

06 | KOSTEN SENKEN, UMWELT ENTLASTEN
Projekt ÖKOPROFIT® geht mit elf Unternehmen in dritte Runde

07 | DREIHASEN-TÄSCHKEN JETZT IN FRÜHLINGSFARBEN

08 | MIT DEM TABLET DEN GARTENTEICH STEUERN
Mitarbeiter vom Raiffeisen-Markt Elsen kennen sich unter Wasser bestens aus

10 | ZAHLREICHE GEWERBEGEBIETE IM KREIS PADERBORN WERDEN VON "DEUTSCHE GLASFASER" AUSGEBAUT
Glasfaserstrategie des Kreises zeigt Wirkung

12 | 125 JAHRE LUDWIG-ERHARD BERUFSKOLLEG
50 Jahre Wirtschaftsgymnasium: "Mit Erfolg zahlreiche Bildungsbiographien gestaltet"

13 | AUSGRABUNGEN IN PADERBORN LIEFERN NEUE ERKENNTNISSE ZUR STADTGESCHICHTE

14 | RETTUNGSDIENST FIT MACHEN FÜR DIE ZUKUNFT
Die Kreise Lippe, Höxter und Paderborn bauen Kooperation weiter aus

15 | PIA ISEKEN AUS VERNE IST 30.000 LESERIN DES BÜCHERBUSSES

16 | FREIBÄDER IM PADERBORNER LAND
Das Freizeit- und Erholungsparadies Lippesee
Der Tod lauert in der Tiefe: Landrat Manfred Müller warnt vor Gefahren in Baggerseen
Keimschleuder Badesee
Qualität der Badegewässer in NRW weiterhin gut

28 | IMMER 1. WAHL – WIR LIEBEN REGIONAL
Beerenhunger – Sommerfrüchte ideal für gesundes naschen

30 | WASSER – TEIL 2
Interview Herr Sascha Gödecke

32 | SPUREN, DIE IN DIE ZUKUNFT FÜHREN

34 | 200 JAHRE FÜRSTLICHES SOLEBAD BAD SALZUFLEN

38 | SCHÖNER WOHNEN
Ein neuer Look erobert die Küche: Beton- und Holzoptiken
Neue Küchentrends in 2018
Herzstück der Wohnung

46 | REISEN - ICH BIN DANN MAL WEG
Die Nordsee vor Sylt fasziniert mit ihren Naturschauspielen
Camping mal anders: Glamourös urlauben in exclusiven Luxus-Mobilheimen
Von Wasserspielen bis Safaripark
Emsradweg

52 | RIETBERG ERLEBEN – ORTSVORSTELLUNG
Leben in Rietberg
Herzlich willkommen auf dem Wochenmarkt im historischen Stadtkern in Rietberg
Klimapark Rietberg
Gartenschaupark Rietberg
Welch Glanz in dieser Hütte – Preiswert und gemütlich in der Wohlfühlstadt Rietberg übernachten

66 | KINDER KINDER
Kochen für Kinder leicht gemacht
Deutsche Traktoren und Modellauto Museum e.V.
340 Kinder auf Tuchfühlung mit dem SC Paderborn 07
Wie Kinderbetreuung im Unternehmen funktionieren kann
Superhelden gesucht!

72 | WIR L(I)EBEN LECKER
"Die Beeren sind los"
Selbst gemacht scheckt's am besten
Fruchtige Rezeptideen

78 | MANN OH MANN
Mit heimischer Holzkohle grillen und Regenwald retten
Leichtes Spiel für den Grillmeister
Die Unzertrennlichen: Grillen ist ohne Bier kaum denkbar
Fussball ist nichts für schwache Nerven

82 | VORSCHAU DER NÄCHSTEN AUSGABE

VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

auf den folgenden Seiten haben Sie Möglichkeit, einen Eindruck von unserer schönen Stadt Rietberg zu gewinnen. Noch besser als in Word und Bild können Sie unsere Emsstadt natürlich bei einem persönlichen Besuch kennenlernen. Den lege ich Ihnen wärmstens ans Herz, denn ein Besuch bei uns in Rietberg lohnt sich immer aus vielen Gründen.

Auch wenn unsere Stadt schon einige Jahrhunderte alt ist, gehört sie noch lange nicht zum alten Eisen. Rietbergs Bürger und Vereine, Geschäfte und Unternehmern, beweisen Tag für Tag aufs Neue, dass unsere Stadt auch im hohen Alter – Rietberg ist schon mehr als 700 Jahre alt – vor Lebendigkeit nur so blüht. In der hübschen Kulisse der restaurierten Fachwerkgiebel verknüpfen wir in Rietberg geschickt Vergangenheit und Moderne zu einer reizvollen Faszination.

Wir sind in Rietberg sehr stolz auf unsere Historie und die gut erhaltene Bausubstanz. Gerade die liebevoll restaurierten Fachwerkhäuser geben der Altstadt ihren besonderen Charme. Diesen reizvollen Charakter wollen wir unbedingt erhalten. Deshalb werben wir unter anderem mit dem Slogan »Rietberg, die Stadt der schönen Giebel«.

Ich bin überzeugt, es gelingt uns sehr anschaulich, Vergangenheit und Neuzeit miteinander zu verknüpfen. Alte Gebäude werden in Rietberg modern genutzt und bieten unter anderem der vielfältigen Gastronomie eine gemütliche Atmosphäre.

Ein wunderbares Beispiel ist auch die innovative Beleuchtung unserer Innenstadt in den Abend- und Nachtstunden. Dafür erhielten wir 2013 den city.people.light-Award – den Lichtpreis des Weltlichtverbandes LUCI. Das ist einmal mehr der Beweis, dass Historie und Moderne kein Widerspruch sein müssen. Dafür stehen wir hier in Rietberg.

Unsere Stadt Rietberg ist offiziell als besonders „fahrradfreundlich" zertifiziert und mit ihren sieben Ortsteilen wahrlich ein Paradies für Radfahrer. Die Umgebung lässt sich auf gut ausgeschilderten und ausgebauten Wegen gemütlich erkunden. Das Gelände ist eben, die hiesige Parklandschaft wunderschön. Jede Menge geschichtlicher Kostbarkeiten, baulicher Kleinode und unter Naturschutz stehender Landschaften erleben Sie unterwegs.

Über unsere Touristikabteilung sind auch geführte Fahrradtouren buchbar. Ich lade Sie deshalb herzlich ein, unsere Stadt und ihre Umgebung ausgiebig auch auf diese gesunde Weise zu erkunden.

Rietberg zeichnet sich auch durch ein großes Engagement der Bürger aus. Sie gestalten ihre Stadteile mit und machen sie so lebens- und liebenswert wie sie heute sind. Ein reges Vereinsleben mit mehr als 200 Gruppen, Vereinen und Gemeinschaften spiegelt das ebenfalls wider. Dieses ehrenamtliche Engagement garantiert nicht nur ein entsprechend hohes und vielseitiges Veranstaltungsangebot, sondern bietet auch eine gemeinsame Heimat für viele tausend Menschen aller Altersstufen.

Auch heute noch ist der Gartenschaupark mit 40 Hektar Fläche Rietbergs großes Freizeit- und Naherholungsgebiet und empfiehlt sich mit zahlreichen Spielmöglichkeiten als attraktives Ausflugsziel besonders für junge Familien. Weiterhin steigende Besucherzahlen sind ein Beleg für die anhaltende Anziehungskraft. Der bundesweit einzigartige Klimapark und zahllose Veranstaltungen das ganze Jahr hindurch sorgen dafür, dass hier in Rietberg immer etwas los ist.

Der Gartenschaupark ist von unserer historischen Altstadt aus fußläufig gut zu erreichen. Auch hier versuchen wir, die Historie mit dem Modernen zu verbinden.

Nehmen Sie sich die Zeit und überzeugen Sie sich selbst.

Bis bald in Rietberg,
Ihr

Andreas Sunder
Bürgermeister

Vertreter von elf Unternehmen kamen zum Startschuss des Projekts ÖKOPROFIT®. Mit dabei waren außerdem: Der Landrat des Kreises Paderborn Manfred Müller (vorne Mitte), Prof. Dr. Werner Wertgen (Gastgeber und Prodekan des Fachbereichs Theologie der Katholischen Hochschule Paderborn, erste Reihe, 3. von rechts), Christoph Schön (Vorsitzender des Ausschusses Wirtschaft, Bau und Verkehr, erste Reihe, 2. von rechts) sowie Berater und Beraterin der B.A.U.M. Consult GmbH, regionale und überregionale Kooperationspartner, und politische Vertreter (Foto: Julia Rotthoff, Kreis Paderborn)

Kosten senken, Umwelt entlasten

- Projekt ÖKOPROFIT®

geht mit elf Unternehmen in dritte Runde

Kreis Paderborn (krpb). Der Eine möchte seinen Betrieb in den nächsten Jahren an die jüngere Generation übergeben, der Andere möchte eine Nische im Bereich Nachhaltigkeit finden und ein Weiterer möchte sich mit anderen austauschen. Das sind nur einige Gründe, warum Unternehmer sich für eine Teilnahme am Projekt ÖKOPROFIT® entscheiden. Das gemeinsame Ziel aber ist der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen.

ÖKOPROFIT® hilft den Unternehmen beim Aufbau eines kostensparenden und rechtssicheren Umweltmanagementsystems. Die Unternehmen werden sowohl ökologisch als auch ökonomisch gestärkt.

„Im Laufe eines Jahres werden Sie Antwort auf die Frage erhalten, wie Energie eingespart, bewusst mit Ressourcen umgegangen und effizient Klimaschutz betrieben werden kann", sagte Landrat Manfred Müller beim Startschuss der dritten Runde des Projekts in der Katholischen Hochschule Paderborn. Er betonte, dass der Energieverbrauch für viele Unternehmen mittlerweile zu einem entscheidenden Kostenfaktor geworden sei. Bei ÖKOPROFIT® gehe es also auch darum, die Wettbewerbsfähigkeit zu erhalten und Arbeitsplätze zu sichern.

Müller fasste auch die bisherige Bilanz des Projektes zusammen: Bisher haben 19 Unternehmen an ÖKOPROFIT® teilgenommen und insgesamt 109 einzelne Maßnahmen umgesetzt. Dabei sparten sie zusammen 3.600 Tonnen C02 ein, rund 2,84 Millionen kWh Strom, über 10.160 Kubikmeter Wasser und Abwasser und etwa 9 Tonnen Restmüll.

Prof. Dr. Werner Wertgen begrüßte die Unternehmer als Prodekan des Fachbereichs Theologie der Katholischen Hochschule Paderborn und betrachtete die Themen Ökologie und Ökonomie aus theologischer Sicht. „Die Erde ist ein Geschenk für uns alle. Wir dürfen sie nicht ausbeuten, sondern müssen sie für die zukünftigen Generationen bewahren." Gewinne stünden dem aber nicht entgegen, sondern beide Systeme müssten miteinander harmonieren.

Elmar Stevens von der Unternehmensberatung B.A.U.M. Consult stellte den Aufbau des Projekts vor. Es hat eine Laufzeit von einem Jahr und unterteilt sich in acht verschiedene Workshops. Gezeigt wird dabei beispielsweise, wie viel eine Tonne CO2 ist – so viel wie 200.000 Luftballons. Weitere Themen sind Ressourceneffizienz, Mitarbeiter-Motivation, Arbeitsschutz und Abfallmanagement. An den Workshops nehmen alle Unternehmer gemeinsam teil. Dabei lernen sie sich kennen und tauschen Erfahrungen miteinander aus.

Zusätzlich gibt es für jedes Unternehmen drei bis fünf individuelle Vor-Ort-Beratungen. Am Ende des Projektes steht die Auszeichnung mit dem Umweltzertifikat ÖKOPROFIT®-Betrieb im Kreis Paderborn. Auf der Urkunde werden die verschiedenen Maßnahmen gelistet und die jährliche Einsparung von Abfall, Wasser, Energie und CO2.

Alle Unternehmen nahmen nach dem Auftakttreffen mit: „ÖKOPROFIT® bedeutet, bei sich selbst anzufangen, die Welt besser zu machen."

Hintergrund:
ÖKOPROFIT® (ÖKOlogisches PROjekt Für Integrierte Umwelt-Technik) wurde von der Stadt Graz entwickelt und seitens der Stadt München an die deutschen Verhältnisse angepasst.

Das Projekt wird im Kreis Paderborn federführend von der Servicestelle Wirtschaft in Kooperation mit den Wirtschaftsförderungen der kreisangehörigen Städte und Gemeinden, der IHK Ostwestfalen zu Bielefeld, Zweigstelle Paderborn und Höxter, der Handwerkskammer OWL zu Bielefeld, der Kreishandwerkerschaft Paderborn-Lippe, der Universität Paderborn, der EnergieAgentur.NRW, der Effizienz-Agentur NRW und von der Unternehmensberatung B.A.U.M. Consult GmbH Hamm durchgeführt.

Das Projekt wird vom Kreis Paderborn sowie dem Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW gefördert und darüber hinaus von den teilnehmenden Unternehmen finanziert.

An der dritten Runde ÖKOPROFIT® nehmen teil:

§ Automeister Büren GmbH (Büren)

§ Bethel. regional Unterstütztes Wohnen Pontanus-Carré (Paderborn)

§ Caritasverband Paderborn e. V. – Clemens August von Galen Haus (Delbrück)

§ FMB Care GmbH (Salzkotten)

§ Ikemeyer & Schlebrügge GbR (Borchen)

§ Katholische Hochschule Nordrhein-Westfalen (Paderborn)

§ Laufer Verpackungen GmbH & Co.KG (Hövelhof)

§ Löseke Immobilien-Verwaltungs-GmbH (Paderborn)

§ Städtische Gesamtschule Delbrück (Delbrück)

§ Stiftung Westfalenhof (Paderborn)

§ Taxi Klima GmbH (Paderborn)

DREIHASEN-TÄSCHKEN
jetzt in Frühlingsfarben

Ein leuchtendes Gelbgrün und ein frischer Fliederton, das sind die Farben diesjährigen Frühjahrskollektion der Drei-Hasen-Täschken. Sie sind an sofort in der Tourist Information am Marienplatz zum Preis von einem Euro pro Stück erhältlich. Die Gästeführerinnen Elvira Röhren (li.) und Heike Sondermann sind begeistert und haben sich bereits eingedeckt.

Mit dem Tablet den Gartenteich steuern

Mitarbeiter vom Raiffeisen-Markt Elsen kennen sich unter Wasser bestens aus

Elsen. Der Raiffeisen-Markt in Paderborn-Elsen hat sich zu einem Geheimtipp für Freundinnen und Freunde von Zierfischen entwickelt. Direkt neben der A 33 unweit der Benteler-Arena gibt es ein Experten-Team, das sich mit den neuesten Trends auskennt. Und auch unter Wasser geht die Reise in Richtung smarter Vernetzung. „Wer möchte, kann seinen Gartenteich heute schon weitestgehend mit dem Tablet oder dem Smartphone regeln", sagt Christian Hofnagel, Teichexperte im Raiffeisen-Markt Elsen. „Das geht über die Filterung des Wassers und die Fütterung der Fische bis hin zur effektvollen Beleuchtung."

Wer möglichst viel Freude und wenig Arbeit mit seinem Wasserparadies haben möchte, kann derzeit auf eine Vielzahl von Apps zurückgreifen, die namhafte Hersteller in Verbindung mit moderner Teichtechnik anbieten. Dabei ist auch sauberes Wasser ein Thema. „Besonders gefragt sind Trommelfilter, die sich per W-LAN steuern lassen", sagt Christian Hofnagel. „Da reicht es dann aus, wenn man den Filter einmal jährlich von Hand reinigt; den Rest erledigen ein biologisches Medium und ein Siebgitter. Das Teichwasser wird im Grunde genommen mit dem Wasser aus dem Teich gereinigt." Für einen solchen Trommelfilter spricht zudem, dass er enorm wartungsarm ist und sich selbst für große Teiche eignet.

Smart gesteuert wird auch die effektvolle Beleuchtung. „Da werden etwa LED-Farbwechsler eingesetzt, die ihren Ursprung in der Showtechnik haben", weiß der Fachberater Aquaristik, Marc Weidenfelder.

Marc Weidenfelder, Christian Funke und Christian Hofnagel (v. l.) kennen sich mit moderner Teichtechnik aus.

Foto: Heiko Appelbaum

Mit Spezialeffekten arbeitet auch der „Reiherschreck": Eine futuristische Säule, die Blitzlichter, Laserstrahlen und für Menschen nicht wahrnehmbaren Schall aussendet und gefräßige Großvögel sowie wildernde Vierbeiner vom Fischzug abhalten soll. Der „Reiherschreck" macht dem bewährten „Wasserspucker", der per Bewegungsmelder ausgelöst wird, Konkurrenz. „Beide Systeme verkaufen sich recht gut, da sie das Spannen von Kabeln oder Netzen über dem Teich unnötig machen können", sagt Christian Hofnagel.
Die Kundenberater machen aber eines deutlich: „Der Einsatz von moderner Technik ist kein Muss, aber er vereinfacht vieles." **www.rwm-eg.de**

Zweitwohnzimmer

Mit einem Glasschiebedach ist man auf der Terrasse für jedes Wetter gewappnet. Wer möchte, kann das System wie etwa die Version Vacanza-Flex nach eigenen Wünschen weiter ausbauen, beispielsweise mit Ganzglaswänden, mit einer Stoffmarkise oder mit Heizstrahlern. Infos unter www.joka-system.de

Fotos: rgz/SBM Life Science GmbH/www.timwendrich.com

Raus ins Grüne!

Garten, Balkon und Terrasse in vollen Zügen genießen – das bedeutet für die meisten Entspannung pur.

Die neuen Solabiol Pflanzenstärkungsmittel zum Gießen und Spritzen sind sofort einsatzbereit und an allen Pflanzen anwendbar. Sie basieren ausschließlich auf fermentierten, rein natürlichen Bestandteilen und sind daher auch für Biogärtner ideal. Viele weitere Tipps gibt es unter www.bayergarten.de.

AKUSTIK- TROCKENBAU & MALERBETRIEB

Seit 2002 steht der Name „Ikemeyer & Schlebrügge“ für exklusive Komplettlösungen aus Meisterhand. Angefangen mit 2 gewerblichen Mitarbeitern und 1 kaufmännischen Fachkraft sorgten wir dafür, dass keine Kundenwünsche offen blieben. Unsere Arbeit gab uns recht.

Um die ständig wachsende Zahl von Kundennachfragen und Aufträgen kontinuierlich in unserer hohen Qualität sicherzustellen, brauchten wir Platz. Diesen fanden wir 2008 in dem neu erschlossenen Gewerbepark Borchen. 800 qm Lager- und Bürofläche bieten hier den optimalen Raum zur Vorbereitung unserer Projekte. Auf 200 qm Ausstellungsfläche kann sich jeder einen Überblick zur Vielfalt unserer Möglichkeiten und Angebote verschaffen.

Heute stehen rund 16 motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen tagtäglich an unserer Seite. Nur durch laufende Weiterbildungen bleiben wir alle gemeinsam mit unserem Know-How auf dem neuesten Stand der Technik und können uns so den Herausforderungen der Zeit stellen und Kundenwünsche erfüllen.

Die Zusammenarbeit beider Gewerke ist unser Garant für effiziente Arbeit. Größere oder auch schon kleinere Bauvorhaben erfordern häufig eine anspruchsvolle Koordination verschiedener Unternehmen, die nicht selten mit einem hohen Zeit- und Kostenaufwand verbunden ist. Angefangen bei herkömmlichen Trockenbauarbeiten bis hin zu außergewöhnlichen, anspruchsvollen Wand- und Deckenbekleidungen, die in Design und Form variabel sind, bleiben bei uns keine Kundenwünsche offen.

Ein weiterer Schwerpunkt sind Brandschutzverkleidungen und Brandschutzwände, inklusive Zulassung und Prüfzeugnissen, sowie die ernergetische Sanierung nach EneV. Auch im Bereich Raumakustik und Schallschutz können wir Sie komplett & kompetent bedienen.

Im Malerbereich finden Sie von der Lackierung bis zur hochwertigen dekorativen Wandgestaltung alles, um Ihren Räumen oder Ihrer Fassade einen individuellen Charakter zu verleihen. Der Einsatz von unterschiedlichsten Materialien stellt keine Grenzen dar. Egal ob Farbe, Lasuren, Papier, Stoff, Vlies, Holz, Putze aus Lehm oder Kalk, selbst Metalloberflächen haben wir in unserem Repertoire.

Darüber hinaus ermöglicht uns ein großes Netzwerk an Partnerunternehmen, dass bei Bedarf auch Handwerksleistungen anderer Gewerke als Komplettlösung angeboten werden können.

Im Jahr 2017 wurden wir als „Familienfreundliches Unternehmen im Kreis Paderborn“ ausgezeichnet.

Zahlreiche Gewerbegebiete im Kreis Paderborn werden von „Deutsche Glasfaser“ ausgebaut

Glasfaserstrategie des Kreises zeigt Wirkung

Kreis Paderborn. Der Glasfaserausbau im Kreis geht weiter. Zahlreiche Projekte in den Gewerbegebieten im Kreis Paderborn werden jetzt realisiert. Nach den erfolgreichen Vermarktungen in den Kommunen Borchen, Delbrück und Paderborn, kündigte Deutsche Glasfaser Business jetzt den Ausbau an. 14 Gewerbegebiete in Delbrück werden mit Hilfe des Regionalen Wirtschaftsförderprogramms des Landes Nordrhein-Westfalens mit Glasfaser erschlossen. In der Gemeinde Borchen wird das an der Bundesautobahn A33 gelegene Gewerbegebiet und die Gewerbegebiete im Stadtgebiet von Paderborn, Alme (Heinz-Nixdorf-Ring), Benhauser Feld und Mönkeloh, mit kupferfreier Glasfaser versorgt.

Diese freudige Neuigkeit teilte Landrat Manfred Müller im Rahmen eines Unternehmerfrühstückes am heutigen Mittwoch im Rathaus in Hövelhof mit. Damit könne der Kreis Paderborn einen weiteren Meilenstein zur Errichtung eines hochleistungsfähigen Glasfasernetzes im Kreis Paderborn verzeichnen. Sie sei das Ergebnis der engen Zusammenarbeit mit der „Deutschen Glasfaser“, die den eigenwirtschaftlichen Ausbau im Wettbewerb zu übrigen Anbietern am Markt voran treibe.

Müller verwies darauf, dass der Kreis Paderborn bereits im Jahr 2014 eine konsequente Glasfaserstrategie als reines Infrastrukturziel beschlossen habe. Dadurch seien die Fördermittel von Bund und Land kaum nutzbar gewesen. „Der Kreis hat daher von Anfang an das Ziel verfolgt, den Glasfaserausbau durch eigenwirtschaftliche Aktivitäten zu schaffen. Mit der „Deutschen Glasfaser“ haben wir ein investitionsbereites Unternehmen gefunden.

Alle Unternehmen, die einen Vertrag mit Deutsche Glasfaser gezeichnet haben, werden an die zukunftsorientierte Telekommunikationsinfrastruktur angeschlossen. Das bedeute aber nicht, dass nicht noch weitere Unternehmen auf den Zug aufspringen und von symmetrischen Bandbreiten von mindestens 200 Mbit/s bis 10 Gigabit pro Sekunde profitieren können.

Rainer Szymanski von der „Deutschen Glasfaser“ (links im Bild) und Landrat Manfred Müller (rechts) freuen sich über den weiteren Glasfaserausbau im Kreis Paderborn

Bildnachweis: Désirée Hückelheim, Breitbandkoordinatorin des Kreises Paderborn

In den Gewerbegebieten in Hövelhof läuft aktuell noch die sogenannte Nachfragebündelung von Deutsche Glasfaser, teilte Bürgermeister Michael Berens mit. Wenn sich bis Ende Juli genügend Unternehmen für einen Glasfaseranschluss entscheiden, werden auch die Gewerbetreibenden in Hövelhof von der Glasfaserinfrastruktur profitieren. „Der geplante Ausbau in den Gewerbegebieten wird mittels innovativer und modernster Verlegetechnik durchgeführt und garantiert einen schnellen und exzellenten Zugang zur Datenautobahn des 21. Jahrhunderts“, erklärt Dipl.-Ing. Marcus Klein, Bereichsleiter Geschäftskundenvertrieb bei Deutsche Glasfaser. Er ergänzt: „Über die einzelnen Phasen der anstehenden Planungs-, Bau- und Anschlussarbeiten werden die Unternehmen von Deutsche Glasfaser in den kommenden Wochen detailliert informiert.“

Unternehmen, die jetzt noch einen Glasfaseranschluss in den genannten Gewerbegebieten bestellen möchten, können sich telefonisch unter 0800 - 2812812 (gebührenfrei) sowie per Email (business@deutsche-glasfaser.de) bei Deutsche Glasfaser Business informieren.

Gesamtauflage 107.525 Exemplare

May Dog – Professionelle Hundeschule und Hundepension mit Herz

Die Hundepension und Hundeschule May Dog in Leiberg feiert ihr 12-jähriges Jubiläum. Hans May und Astrid Schauder begannen im Dezember 2005 mit dem Bau der Hundepension, die schließlich im Jahr 2006 eröffnet wurde.

In den zwölf Jahren ihres Bestehens hat sich die Hundeschule mit großem Erfolg etabliert, und auch die Hundepension erfreut sich seither großer Beliebtheit unter den zahlreichen Hundebesitzern im Raum Paderborn. Für die vielen großen und kleinen Hunde steht bei May Dog eine Fläche von 14.000 qm zur Verfügung. Das riesige Gelände bietet zwei geräumige Pensionshäuser, in denen jeder Hund sein eigenes vollklimatisiertes, 15 qm großes Zimmer (keine Zwinger) inklusive zusätzlichem, überdachtem Auslauf bewohnt, eine Trainingshalle, in der bei schlechtem Wetter sowie in den Wintermonaten das Hundetraining stattfindet und eine 6.000 qm große Spiel- und Freizeitfläche unter freiem Himmel, auf der sich die Vierbeiner nach Herzenslust gemeinsam mit den Betreuern und Hundetrainern austoben können.

Sie können Ihre Hunde ohne Bedenken in die vertrauensvollen und erfahrenen Hände von Hans May, Astrid Schauder und ihrern 12 Mitarbeitern, darunter tiererfahrene Azubis und professionelle Hundetrainer, geben. Ganz gleich, ob Sie wegen Krankheit nicht für Ihren Hund sorgen können, ob am Wochenende eine Familienfeier ansteht oder ob Sie in Urlaub fahren und Ihren Hund nicht mitnehmen können, ihr Hund ist bei May Dog auf jeden Fall bestens aufgehoben, denn für das Team um Hans May und Astrid Schauder ist die Arbeit mit Hunden eine echte Herzensangelegenheit. Neben der artgerechten und komfortablen Unterbringung für den besten Freund des Menschen bekommt Ihr Hund bei May Dog natürlich auch viel Pflege und Zuwendung. Dazu gehören auch tägliche Mahlzeiten, Leckereien für zwischendurch, verschiedene Beschäftigungen, Bewegung und Spaziergänge. Auf Ihren Wunsch hin erhält Ihr Hund sogar Entspannungsmassagen von einer Diplom-Physiotherapeutin und wird getrimmt oder geschoren. Eine tierärztliche Versorgung ist selbstverständlich auch gewährleistet. May Dog bietet somit Vollpension mit echter Wohlfühlatmosphäre für Ihren Hund. In der Hundeschule May Dog wird eine professionelle Hundeausbildung angeboten, bei der die Hunde entweder im Einzelunterricht trainiert oder für das Training in Gruppen aufgeteilt werden. Es gibt verschiedene Kurse für Junghundgruppen, Gruppen für pubertierende Hunde zwischen dem 9. und 12. Lebensmonat und Erwachsenengruppen. Das Hundetraining, an dem auch die jeweiligen Hundebesitzer teilnehmen, findet immer montags bis freitags zwischen 17 und 20 Uhr statt. Außerdem findet immer am Samstagnachmittag das Welpenspiel statt, bei dem die kleinen Vierbeiner zwischen der 8. und 16. Lebenswoche verschiedene Umwelterfahrungen sammeln und die ersten Grundkenntnisse des Gehorsams erlernen. Samstags findet zudem auch das Umwelt- und Außentraining mit den Hunden statt, bei dem die Betreuer und Hundetrainer mit den Hunden Ausflüge in der näheren Umgebung unternehmen. Ziele des Hundetrainings bei May Dog sind zum einen die Ausbildung des Hundes zum persönlichen Begleiter des jeweiligen Hundebesitzers, wobei sich der Hund im sozialen Umfeld neutral verhalten sollte, und zum anderen auch der richtige Umgang des Hundebesitzers mit seinem Hund in verschiedenen Situationen. Die gesamte Hundeausbildung ist nach dem wissenschaftlich erforschten Lernverhalten von Hunden ausgerichtet. Zusätzlich gibt das Team von May Dog auch gerne individuelle Tipps bezüglich Fütterung oder erteilt Ratschläge beim Kauf eines Welpen oder Hundes.

Wenn auch Sie den richtigen Umgang mit Ihrem Hund erlernen und ihn zu Ihrem persönlichen Begleiter ausbilden wollen oder wenn Sie eine zuverlässige, artgerechte Unterkunft samt tiererfahrener, professioneller Betreuung für Ihren Vierbeiner suchen, dann ist die mit viel Herz geführte Hundeschule und Hundepension May Dog genau das Richtige für Sie und Ihren Hund.

UNSER TIPP für den Tierfreund im Kreis Herford:
Das Pfoten-Dorf in Löhne-Gohfeld
Hier finden Sie alles, was Sie für Ihr Haustier benötigen: von Futter in großer Auswahl für Hunde, Katzen und Vögel über Zubehör, Hundetraining bis hin zur ganztägigen Betreuung Ihres Hundes. Nähere Infos unter: *www.pfotendorf.de*

May Dog · Auf der Hödde 9
33181 Bad Wünnenberg-Leiberg
Telefon: 0173 - 4747420
E-Mail: maydog@gmx.de

Öffnungzeiten
Mo. - Fr. 9-13 Uhr · 15-18 Uhr
Sa. 9-15 Uhr · nach Vereinbarung

www.maydog.de

125 Jahre Ludwig-Erhard-Berufskolleg, 50 Jahre Wirtschaftsgymnasium: Sie diskutierten über Bildung und Beruf: (von links) Schülerin Laura Bewermeier, Thomas Spieker, Landrat Manfred Müller, Michael Uhlich (Bezirksregierung Detmold), Schulleiter Alfons Bölte, Bundestagsabgeordneter Dr. Carsten Linnemann, Schüler Edwin Naskowski, Moderatorin Maike Greine, Schülerin Lea Brabender, Helmut Zumbrock (Bezirksregierung Detmold), Jürgen Behlke (Leiter IHK Paderborn) und Prof. Dr. H.- Hugo Kremer (Uni Paderborn). Foto: Julia Rotthoff, Kreis Paderborn

125 JAHRE LUDWIG-ERHARD-BERUFSKOLLEG,

50 Jahre Wirtschaftsgymnasium: „Mit Erfolg zahlreiche Bildungsbiographien gestaltet"

Kreis Paderborn (krpb). Im Januar 1893 waren es zwei Klassen mit 80 Schülern, die sonntags für zwei Stunden die kaufmännische Fortbildungsschule besuchten. 125 Jahre später werden über 2300 Schülerinnen und Schüler in zahlreichen Bildungsgängen im Bereich Wirtschaft und Handel am Ludwig-Erhard-Berufskolleg (LEBK) qualifiziert. Vom Hauptschulabschluss bis hin zum Abitur ist in diesen Tagen alles möglich. Vor 50 Jahren, in 1968, konnte erstmalig das Abitur an einer berufsbildenden Schule abgelegt werden. Mit einem Festakt im Sportzentrum am Maspernplatz feierte das LEBK sein Doppeljubiläum - 125 Jahre Berufskolleg und 50 Jahre Wirtschaftsgymnasium - mit zahlreichen Ehrengästen, Schülerinnen und Schülern, darunter auch viele ehemalige, und dem Lehrerkollegium.

Die „Pauline-Kracher", Schulband der der LWL-Förderschule mit dem Förderschwerpunkt Sehen unter der Leitung von Rainer Heemann, eröffneten den rund zweistündigen Festakt mit dem Stück „Steh auf, mach laut", passend zum Motto der Projekttage „Das LEBK geht raus und zeigt sich". Genau darum ging es auch Schulleiter Alfons Bölte, der sich stolz und dankbar zeigte, dass im LEBK zahlreiche Bildungsbiographien erfolgreich gestaltet wurden. Die Schule betrachte das Doppeljubiläum als Ansporn, sich weiterzuentwickeln und auch zukünftig jungen Menschen berufliche Perspektiven zu bieten. „Behalten Sie uns in Erinnerung, empfehlen Sie uns weiter, denn schließlich sind wir Kaufleute", so Bölte wörtlich.

„Ich will mich aus eigener Kraft bewähren, ich will das Risiko meines Lebens selber tragen, ich will für mein Schicksal selbst verantwortlich sein. Sorge Du, Staat dafür, dass ich hierzu in der Lage bin". Mit diesem Zitat von Ludwig Erhard spannte Landrat Manfred Müller, auch in seiner Rolle als Schulträger, einen historischen und philosophischen Bogen, von den Anfängen des Kollegs in 1893, in der die Industrie eine ähnliche revolutionäre Entwicklung erfahren habe, bis hin zu aktuellen Herausforderungen wie die Digitalisierung, Stichpunkt Industrie 4.0., die auch die kaufmännischen Berufe verändern werde. Dieser Schule könne man nur zu ihrem Jubiläum gratulieren. Damals wie heute werde das Berufskolleg zahlreiche neue Aufgaben zu meistern habe. Die Schule bilde die Fachkräfte von morgen aus. Sie müsse Garant sein für eine Wirtschaft, die dem Land und den Menschen diene.

Richard Stigulinszky, Leitender Ministerialrat im Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes NRW, bedankte sich insbesondere bei den Lehrerinnen und Lehrern, die mit ihrer Arbeit die Schule auf modernem Niveau halten und damit einen Beitrag für die Gemeinschaft leisten würden. Dass so viele ehemalige Schülerinnen und Schüler zur Feier gekommen seien belege, dass hier hervorragende Arbeit geleistet werde. „Sie ist der Schlüssel zu einem erfolgreichen Berufsleben". Ein Beispiel hierfür lieferte Helmut Zumbrock, Schuldezernent bei der Bezirksregierung Detmold, der seine Karriere als Lehrer am LEBK startete, von der „Pausenaufsicht zur Schulaufsicht", wie es Radiomoderatorin Maike Greine formulierte, ehemalige Schülerin und Schulsprecherin am LEBK. Der Einsatz digitaler Medien und deren Integration in den Unterricht erfordere die Bereitschaft aller Beteiligten, neu zu denken und pädagogische Konzepte anzupassen, betonte Zumbrock.

In zwei Talkrunden diskutierten die Schülerinnen und Schüler Laura Bewermeier, Lea Brabender, Edwin Naskovski mit Dr. Carsten Linnemann (Mitglied des Deutschen Bundestages), Wirtschaftsprüfer Thomas Spieker, Jürgen Behlke, Leiter IHK Paderborn, Prof. Dr. Hugo Cremer von der Uni Paderborn und Helmut Zumbrock, Dezernent der Bezirksregierung Detmold unter dem Motto „Das LEBK heute – zwischen Tradition und Moderne und zwischen allen Stühlen?!" die Bedeutung des Berufskollegs in diesen Tagen. Die Teilnehmer äußerten den Eindruck, dass die Politik sich bislang sehr auf Akademikerabschlüsse ausgerichtet habe und nun die berufliche Bildung verstärkt in den Fokus gerückt werden müsse. Ob Bachelor oder Berufsausbildung, hier sei nicht Polarisierung sondern Information über die Durchlässigkeit der Bildungsgänge angesagt. Eine duale Ausbildung beinhaltet naturgemäß mehr Praxiserfahrung. „Sie ermöglicht es, sehr schnell in einem Unternehmen mitzuarbeiten", formuliert es Laura. Letztlich müsse jeder seine Kernkompetenzen finden und dann schauen, wo er diese am besten entfalten könne. So gibt es viele Wege in die Uni, und natürlich auch zurück. Thomas Rosenkranz, ehemaliger Schüler des LEBK und heute Sänger und Gitarrist, beschloss den Festakt gefühlvoll und passend mit dem Stück „What a wonderful world" von Louis Armstrong.

Das Luftbild eines Teils der Grabungsfläche zeigt neben den Mauern von Kellern und Parzellengrenzen auch die dunklen Verfärbungen der hochmittelalterlichen Gruben und Pfostenlöcher. Fotos: EggensteinExca, R. Gündchen

AUSGRABUNGEN IN PADERBORN LIEFERN NEUE ERKENNTNISSE ZUR STADTGESCHICHTE

Paderborn (lwl). Einen seltenen Einblick in die früheste Stadtgeschichte bieten aktuelle Ausgrabungen in Paderborn. Im Vorfeld von Bauarbeiten graben Archäologen unter der Fachaufsicht des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL) innerhalb der Altstadt an der Giersstraße. Neben Grundmauern von Häusern aus dem 17. Jahrhundert stießen sie auch auf die Spuren von deutlich älteren Gebäuden aus dem 8. bis 11. Jahrhundert - die Frühphase der Stadt. Darüber hinaus fanden die Forscherinnen unterhalb der mittelalterlichen Schichten unerwartete Überreste aus der Eisenzeit, die über 2.000 Jahre zurückreichen.

Direkt unter dem Asphalt stießen die Archäologen auf Mauerreste. Die Mauern gehören zu einem vollständig erhaltenen Keller aus dem 17. Jahrhundert. Schriftliche Quellen belegen, dass der Keller im Laufe der Zeit verschiedene Funktionen besaß. Spätestens seit dem Jahr 1800 wurde hier Bier gebraut. Die Brauerei entwickelte sich zu einer Gaststätte, die bis in die Vorkriegszeit bestand. Im Zweiten Weltkrieg zerstörten Bomben das Gebäude. Im Umfeld des Hauses fanden die Forscher Latrinen, Abfallgruben und Brunnen - die typischen Einrichtungen mittelalterlicher und frühneuzeitlicher Städte. "Trotz schriftlicher Quellen sind solche Ausgrabungen wichtig, denn nur so können wir die Rekonstruktion des frühen Stadtbildes weiter vervollständigen", erläutert LWL-Archäologin Dr. Sveva Gai.

Zwischen diesen Spuren der jüngeren Vergangenheit entdeckten die Archäologen auch Zeugnisse aus der Entstehungszeit Paderborns, in der die Menschen ihre Häuser noch aus Holz bauten. Davon zeugen zahlreiche Pfostenlöcher aus dem frühen Mittelalter. Eine andere beliebte Hausform waren die sogenannten Grubenhäuser, von denen bis heute verfüllte Gruben zurückbleiben. In solchen Häusern wurde vornehmlich Handwerk betrieben. Besonders für die Herstellung von Textilien waren diese Gebäude geeignet, da sich durch die hohe Luftfeuchtigkeit im Inneren Wolle und Garn leichter verarbeiten ließen. Daneben wurden aber auch viele Gruben entdeckt, die wahrscheinlich zur Vorratshaltung oder zur Abfallentsorgung gedient haben. Die Fachleute datieren die Gruben anhand von Keramikscherben in die Zeit vom 8. bis 11. Jahrhundert.
"Wir sind hier in der glücklichen Situation, lückenlos mehrere Phasen der Stadtentwicklung zu dokumentieren", so Gai. "Das ist eine besondere Gelegenheit, die nur Ausgrabungen in einem Stadtkern bieten."

Darüber hinaus stießen die Archäologen auf noch ältere Spuren: Zu ihrer Überraschung fanden sie unterhalb der mittelalterlichen Bebauung über 2.000 Jahre alte Überreste aus der Eisenzeit. Eigentlich dachten die Wissenschaftler, dass sie nach den mittelalterlichen Schichten auf den natürlich gewachsenen Boden gestoßen seien. "Wir haben sicherheitshalber noch eine Probegrabung durchgeführt und dabei die eisenzeitlichen Scherben gefunden", erklärt Grabungsleiter Ralf Mahytka. Bislang zeichnen sich ein Graben und mehrere Gruben ab. "Näheres zu den eisenzeitlichen Funden können wir erst dann sagen, wenn wir die mittelalterlichen Phasen ausgegraben und dokumentiert haben", so Mahytka.

Die archäologischen Untersuchungen betreffen einen Hinterhof an der Giersstraße. Die Fläche wurde bislang vor allem als Parkplatz genutzt und hat unter dem Asphalt ein Stück Paderborner Stadtgeschichte bewahrt. Anlass für die wissenschaftliche Untersuchung ist der geplante Bau eines Mehrfamilienhauses für das angrenzende Alten- und Pflegeheim, das von der Stiftung Westphalenhof getragen wird. "Wir sind glücklich über die gute Zusammenarbeit mit dem Investor und dem Westphalenhof", freut sich Gai.

Kunsthandel - Dipl.-Kfm. Marc Hagedorn
Gold • Silber • Kunst • Antiquitäten • Design

Mühlenstr. 32 – Paderborn
Dienstag und Donnerstag 13.00 - 18.00 Uhr
Oder nach Vereinbarung
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.

„Schlüsselübergabe“: Andreas Plöger (Geschäftsführer WAS GmbH), Landrat Manfred Müller, Landrat Dr. Axel Lehmann und Landrat Friedhelm Spieker bei der Schlüsselübergabe am FAZ Lemgo.

RETTUNGSDIENST fit machen für die Zukunft:

Die Kreise Lippe, Höxter und Paderborn bauen Kooperation weiter aus

Kreis Paderborn (krpb). Wachsende Einsatzzahlen und gestiegene Anforderungen an Personal und Ausstattung: Die vergangenen Jahre haben den Bevölkerungsschutz grundlegend verändert. Der Wandel geht weiter: Die Menschen werden älter und anspruchsvoller. Gleichzeitig entwickelt sich die Medizin immer weiter. Das alles kostet natürlich und muss finanzierbar bleiben. Die drei Kreise Lippe, Höxter und Paderborn bündeln seit Jahren im Rettungsdienst ihre Kräfte und bauen ihre Kooperation weiter aus. Gemeinsam haben sie elf neue Notarzteinsatzfahrzeuge mit einem Investitionsvolumen von rund 880.000 Euro beschafft und dabei 10 Prozent gespart. Die neuen Fahrzeuge stellten die drei Landräte auf einem gemeinsamen Termin im Feuerwehrausbildungszentrum in Lemgo vor und hatten noch eine gute Nachricht der Kassenärztlichen Vereinigung Westfalen-Lippe im Gepäck: Wer ab Juli den ärztlichen Bereitschaftsdienst unter der Rufnummer 116117 wählt, landet nicht mehr in der Duisburger Zentrale sondern in den drei Leitstellen der Kreise Lippe, Höxter und Paderborn, die vollständig miteinander vernetzt werden sollen.

„Mit der Vernetzung der Leitstellen werden wir unsere Kräfte und Ressourcen bündeln, damit rund 800.000 Menschen in den Kreisen Höxter, Lippe und Paderborn im Falle des Falles auf bestmögliche Versorgung vertrauen können“, erläutert Paderborns Landrat Manfred Müller. Er könne sich eine Zusammenarbeit auf verschiedenen Ebenen vorstellen. Sogar ein gemeinsames Beschaffungsamt sei denkbar, das für alle drei Kreise arbeitet und dabei helfe, Kosten und Zeit zu sparen.

„Wir wollen den Menschen vor Ort eine bestmögliche gesundheitliche Versorgung zukommen lassen und dafür sorgen, dass unsere Rettungsdienste fit für die Zukunft werden. Ziel dieser Kooperation ist es deshalb, dass wir uns gegenseitig unterstützen, um ein engmaschiges Versorgungsnetzwerk in allen drei Kreisen zu schaffen“, erklärt Lippes Landrat Dr. Axel Lehmann. Die nun angeschafften Fahrzeuge seien ein Baustein, um dieses Ziel zu erreichen. Die gemeinsame Ausschreibung für insgesamt elf Notarzteinsatzfahrzeuge (NEF) starteten die Kreise Lippe, Höxter und Paderborn im Sommer 2017: Drei für den Kreis Höxter, eins für den Kreis Paderborn und sieben für den Kreis Lippe. Das brachte finanzielle Vorteile für alle Beteiligten – die Ersparnis durch die gemeinsame Ausschreibung beläuft sich auf 10 Prozent, die Fahrzeuge konnten so für je 80.000 Euro angeschafft werden. Die 190-PS starken Mercedes-Benz Vitos sollen ab sofort dazu beitragen, Menschen im Falle eines Notfalls schnellstmöglich zu erreichen – denn bei einem Notarzteinsatz sind oftmals Sekunden entscheidend.

„Die kreisübergreifende Kooperation im Bevölkerungsschutz ist ein

leuchtendes Beispiel für interkommunale Zusammenarbeit", betont Landrat Friedhelm Spieker. „Mit der Vernetzung der Leitstellen der drei Kreise sind wir Vorreiter in Nordrhein-Westfalen." Durch die technische Vernetzung und die abgestimmte Zusammenarbeit sei die Betriebssicherheit der Leitstellen der Kreise Höxter, Lippe und Paderborn jederzeit gewährleistet. Dies sei der richtige Weg, um beispielsweise mögliche Überlastungen bei Extremereignissen vorzubeugen. „Die Notrufnummer bleibt im Leitstellenverbund immer erreichbar", so Spieker. Mit der Vernetzung bieten die drei Kreise ihren Bürgerinnen und Bürgern noch mehr Sicherheit und Service.

Martin Neubürger von der Kassenärztlichen Vereinigung Westfalen-Lippe betont, dass auch sie bestrebt seien, ihre Systeme zu optimieren. Die Kooperation der Kreise Lippe, Höxter und Paderborn geht deshalb noch weiter: Die Rufnummer 116117, über die Bürger den kassenärztlichen Bereitschaftsdienst erreichen können, wurde bislang zentral nach Duisburg geleitet. Das soll sich jetzt ändern, zumindest in den kooperierenden drei Kreisen: „Wenn hilfesuchende Menschen die 116117 wählen, wollen sie mit jemandem sprechen, der die örtlichen Begebenheiten und das vorhandene Ärztenetz kennt. Deshalb werden wir unsere Leitstellen miteinander vernetzen", so Landrat Lehmann. „Damit sind wir näher und schneller an den Menschen", bekräftigt Neubürger. Die Kassenärztliche Vereinigung werde dieses Pilotprojekt deshalb mit rund einer Million Euro finanziell unterstützen.

Konkret heißt das, dass über die 116117 eingehende Anrufe in eine der drei Leitstellen geleitet werden. Die Umstellung startet ab 1. Juli in der Feuerschutz- und Rettungsleitstelle des Kreises Lippe, sodass hier künftig der Notruf 112, der Krankentransport 19222 und der kassenärztliche Bereitschaftsdienst 116117 von einem Ort aus koordiniert werden. Darüber hinaus sind nun auch die komplexen Telefonanlagen der drei Kreise vernetzt, sodass ein eingehender Notruf auch in einer der beiden anderen Feuerschutz- und Rettungsleitstellen angenommen werden kann.

In einem nächsten Schritt sollen auch die Einsatzleitsysteme untereinander vernetzt werden.

Pia Iseken aus Verne ist 30.000 Leserin des Bücherbusses

Kreis Paderborn (krpb). Pia Iseken ist sieben Jahre alt, wohnt im Salzkottener Stadtteil Verne und liebt es, zu lesen. Was liegt da näher, als die Beantragung eines Leseausweises im Bücherbus des Kreises Paderborn?

Gesagt, getan: An einem sonnigen Nachmittag im Mai macht sie sich mit ihrer Mutter Jessica und ihrer Schwester Nele auf zur Haltestelle. Am Stukenbergs Platz, gegenüber der Verner Kirche, steht der zwölf Meter lange und mit bunten Bildern beklebte Bus. Im Inneren wartet eine besondere Überraschung auf Pia: Sie ist die 30.000ste Leserin des Bücherbusses.

„Herzlichen Glückwunsch", sagt Heinz-Josef Struckmeier, Leiter der Kreisfahrbücherei, zu der der Bücherbus gehört. Er überreicht Pia ihren scheckkartengroßen Leseausweis und dazu ein großes Poster mit dem Schriftzug „30.000 Leserin". Obendrauf gibt es für Pia noch Süßigkeiten und einen Büchergutschein. Pia strahlt und bedankt sich.

Entdeckt hat Pia den Bücherbus in ihrer Schule. Die Mitarbeiter Andy Schulte und Nina Gilbert waren an einem Vormittag zu Gast in der Grundschule Verne-Verlar und stellten den Kindern den Bücherbus vor.

Seit 1971 fährt der Bücherbus durch den Kreis Paderborn und verleiht kostenlos Bücher und andere Medien - vorwiegend an Kinder und Jugendliche. Für Erwachsene ist selbstverständlich ein ebenso reichhaltiges Angebot an aktueller Literatur an Bord.

Der Bus hält ständig eine Auswahl von etwa 5.000 Medien aus dem Gesamtbestand von weit über 40.000 Medien in seinem Angebot bereit. „Mit jeder Ausleihe betreiben wir aktiv Leseförderung und bringen das Buch schon an die ganz kleinen Leseanfänger heran", sagt Struckmeier.

Die 30.000ste Leserin der Kreisfahrbüchereien ist Pia Iseken (links) aus Verne. Zusammen mit ihrer Schwester Nele (rechts) nimmt sie vom Leiter der Kreisfahrbücherei Paderborn, Heinz-Josef Struckmeier, den Leseausweis entgegen. (Foto: Kulturamt, Kreis Paderborn, Romana Papenkordt)

Jährlich kommen zwischen 400 und 500 neue Leserinnen und Leser hinzu. Nicht alle bleiben dauerhaft. Pia nimmt sich dies allerdings fest vor und will möglichst viele Bücher aus dem Bus ausleihen und ihre Geschichten entdecken. „Pia ist eben eine kleine Leseratte", sagt Mutter Jessica, als Pia mit einem ganzen Stapel Bücher unterm Arm den Bus verlässt.

Weitere Informationen zur Kreisfahrbücherei sowie den Fahrplan des Bücherbusses gibt es unter www.kreis-paderborn.de/buecherbus

FREIBÄDER
im Paderborner Land

Was gibt es Schöneres als bei heißem Sommerwetter in das Schwimmbecken zu steigen und in der erfrischenden Kühle des Wassers gemütlich im Urlaub oder nach Feierabend seine Bahnen im Freibad zu ziehen? Die oftmals idyllisch gelegenen Bäder bieten neben dem reinen Schwimmspaß meist auch viele weitere Freizeitaktivitäten, wodurch sie für den einen oder anderen wunderschönen Familienausflug bei herrlichem Wetter hervorragend geeignet sind. Für alle Schwimmfreunde stellt Leben im Paderborner Land im Folgenden einige Freibäder der Umgebung vor.

DAS WALDBAD IN SCHLOSS NEUHAUS

Hermann-Löns-Str. 129 · 33104 Schloß Neuhaus · Tel. 05254 / 2308

Das Waldbad in Schloß Neuhaus ist wunderschön im Grünen gelegen. Die große Liegewiese ist umringt von einem alten Baumbestand. Das Freibad verfügt über ein separates Nichtschwimmerbecken sowie ein Sportbecken mit einer Bahnlänge von 50 Metern. Nicht zuletzt begeistert aber natürlich auch die Wasserrutsche viele Wasserratten im Neuhäuser Waldbad und auch ein Kiosk sowie ein separates Baby-Planschbecken dürfen auf dem Gelände des Waldbades natürlich nicht fehlen.

ÖFFNUNGSZEITEN:
Geöffnet in der Saison von Juni bis September

Montag - Freitag 6:00-20:00 Uhr
Samstag 7:00-20:00 Uhr
Sonntag 8:00-20:00 Uhr

Einlassschluss ist eine Stunde vor Betriebsschluss.

DAS ROLANDSBAD IN PADERBORN

Stolbergallee 20 · 33102 Paderborn · Tel. 05251 / 33327

Das große Paderborner Freibad stellt bei herrlichem Sommerwetter eine erstklassige Ausflugsmöglichkeit für passionierte Schwimmer und für diejenigen dar, die gerne am Pool entspannen oder sich im Wasser abkühlen möchten. Das Rolandsbad verfügt über sechs verschiedene Schwimmbecken, einen Sprungturm mit fünf verschiedenen Sprunghöhen, von denen die höchste bei 10 Metern liegt, und eine kurvenreiche Wasserrutsche, die jeden Sommer aufs Neue ein Highlight vor allem bei der jüngeren Generation ist. Die große Liegefläche des Freibads lädt zum entspannten Sonnen ein, während mit dem Kinderspielplatz in direkter Nähe zum Kleinkinderschwimmbecken etwas für die Kleinen geboten ist. Das behindertengerecht eingerichtete Freibad bietet zudem außerhalb des Beckens Tischtennisplatten, Tischkicker und ein Kiosk für alle hungrigen Schwimmer.

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag - Freitag 6:00-20:00 Uhr
Samstag 7:00-20:00 Uhr
Sonntag 8:00-20:00 Uhr

Kassen- und Einlassschluss
1 Stunde vor Betriebsschluss.

Saisonstart: 1. Mai 2018

Darüber hinaus verfügt das Rolandsbad auch über ein Nichtschwimmerbecken und ein Becken mit Startblöcken. Das direkt ans Hauptgebäude angrenzende Schwimmbecken des Paderborner Freibades lässt außerdem mit Unterwasserscheinwerfern, Sprudelspritzen, Wasserspeiern und Bodensprudlern das Schwimmen zum Erlebnis werden.

ERMÄSSIGTER EINTRITT IM WALDBAD & ROLANDSBAD:
Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre
Schwerbehinderte, Schüler und Studenten bis zur Vollendung des 27. Lebensjahres
Paderborn Karten-Inhaber / Familienpassinhaber – Bundesfreiwilligendienstleistende

FREIBAD SÄLZER LAGUNE

Alte Bleiche 10 · 33154 Salzkotten · Tel. 05258 / 21962

Das Sport- Gesundheits- und Freizeitbad Sälzer Lagune ist eine wahre Oase der Entspannung in Salzkotten. Wer sich an heißen Sommertagen im kühlen Nass erfrischen, in aller Ruhe seine Bahnen ziehen und relaxen oder dem schmerzenden Rücken mit einer Massagedüse etwas Gutes tun möchte, der ist hier genau richtig. Das solehaltige Freibad befindet sich mit einer Fläche von 21.000 qm mitten im Grünen und ist von hohen Hecken und großen Kastanienbäumen gesäumt.

Das 28 °C warme Spaß- und Freizeitbecken lädt Badefreunde von Nah und Fern mit Strömungskanal, Sprudelliegen, Wasserfontänten, Unterwasserdüsen und Brodelquellen zum Entspannen ein, während die 45 Meter lange Wasserrutsche auch Actionfans auf ihre Kosten kommen lässt und das Eltern-Kind-Planschbecken mit kindgerechten Wasserspielgeräten ein Highlight für viele Familien ist. Zu guter Letzt runden das 313 qm große Schwimmerbecken, ein Freizeitspielplatz und eine Gastronomie das wunderschöne Areal der Sälzer Lagune ab.

SOLEHALTIGES FREIBAD

ÖFFNUNGSZEITEN:
Geöffnet in der Saison
von Mai bis September

Montag - Freitag 6:00-20:00 Uhr
Samstag, Sonntag und an Feiertagen
7:00-19:00 Uhr

FREIBAD BÜREN

Jühendrund 1a · 33142 Büren · Tel. 02951 / 5260

Das Freibad in Büren freut sich auch in diesem Jahr wieder auf alle Schwimmerinnen und Schwimmer von Jung bis Alt. Von Sportschwimmern über Familien mit Kindern bis hin zu Früh- und Abendschwimmern: Das Bürener Freibad ist den ganzen Sommer über für alle ein Ort der Erholung im Zeichen des Wassers.

ÖFFNUNGSZEITEN
Geöffnet in der Saison
von 13. Mai bis September

Montag - Freitag
8:00-20:00 Uhr
Samstag, Sonntag und
an Feiertagen
9:00-19:00 Uhr

Die Saisonkarte des Bürener Freibads wird übrigens in den Sommerferien auch in den Städten Anröchte, Geseke, Erwitte, Rüthen und Salzkotten anerkannt.

WALDSCHWIMMBAD BAD WÜNNENBERG

In den Erlen 31 · 33818 Bad Wünnenberg · Tel. 02953 / 340

Das Waldschwimmbad Bad Wünnenberg besteht aus einem Frei- und einem Hallenbad. Das Freibad wurde nach umfassenden Umbaumaßnahmen im Juni 2016 wieder eröffnet. Das Schwimmbecken ist etwa 33 x 16 Meter lang. Die reinen Schwimmbahnen wurden etwas verkürzt, im Gegenzug können sich alle Nichtschwimmer im Bad Wünnenberger Freibad über einen größeren Beckenbereich mit Schaukelbucht, Sprudler, wohltuenden Nackenduschen und einer Rutsche freuen.

Zudem findet der Kleinkinderbereich großen Anklang. Er besteht aus einem Becken mit zwei Wassertiefen, einem Wasserspielbereich sowie einem großen Sandkasten und bietet zahlreiche Möglichkeiten zum Planschen und Spielen. Hohe Bäume und ein Sonnensegel bieten den Kindern hier einen guten Sonnenschutz.

ÖFFNUNGSZEITEN
in der Sommersaison:

Montag - Freitag 9:00-20:00 Uhr
Samstag 9:00-19:00 Uhr
Sonntag und Feiertage 8:00-19:00 Uhr

FREIBAD LICHTENAU

Driburger Straße 36 · 33165 Lichtenau · Tel. 05295/511

Das wunderschöne Freibad in Lichtenau erwartet Sie mit einem 25-Meter-Schwimmbecken sowie zahlreichen kleineren Attraktionen wie beispielsweise einer actiongeladenen Wasserrutsche, einer Sonnenterasse zum Relaxen oder einem Beachvolleyballfeld für die sportlichen Besucher. Casim Karakus ist neuer Pächter des Kiosk. Natürlich hat das Lichtenauer Freibad auch für die kleinsten Besucher etwas zu bieten: In einem Kleinkind- und Babybecken können die Jüngsten auch mit ihren Eltern unter einem schattenspendenden Sonnensegel planschen.

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag - Freitag: 13:00-19:00 Uhr
Samstag und Sonntag: 10:30-19:00 Uhr
In den Sommerferien 10:30-19:00 Uhr

Sowie an besonders heißen Tagen: 9:30-20:00 Uhr

Saisonstart: 1. Mai 2018
Aktuelle Informationen unter 05295 / 266696

SOLAR-HEIZUNG SORGT FÜR BADESPAß

NATURBAD ALTENAUTAL

Dr.-Schmücker-Straße · 33165 Atteln · Tel. 05292 / 932176

Das Freibad im Altenautal ist als Naturbad einzigartig in der Region und verspricht allen Besuchern ein chlorfreies Schwimmvergnügen. Die Badeanstalt liegt idyllisch am Altenauradweg, was besonders dazu einlädt, eine kleine Radtour zum Naturbad zu unternehmen, um sich dort im Wasser zu erfrischen und zu relaxen. Im 25-Meter-Schwimmbecken können Sie gemütlich Ihre Bahnen ziehen, während die Kinder im separaten Nichtschwimmerbecken planschen oder sich auf der Wasserrutsche jauchzend vergnügen. Ein Beachvolleyball- und ein Federballfeld laden zu sportlichen Aktivitäten außerhalb des Wassers ein und wer einfach nur das gemütliche Treiben beobachten möchte, darf sich nach Herzenslust auf der Sonnenterasse im Naturbad Altenautal entspannen.
Eine besondere Attraktion des Naturbades ist außerdem der vom Heimatverein Henglarn erstellte Sprungfelsen.

www.naturbad-altenautal.de

CHLORFREIES SCHWIMM-VERGNÜGEN

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Freitag: 13:00-19:00 Uhr

Wochenende, Feiertage, Ferien: 10:30-20:00 Uhr

STÄDTISCHES FREIBAD HARTH-WEIBERG

Kirchweg 18 · 33142 Harth-Weiberg · Tel. 02958 / 340

Das herrliche Freibad in Harth-Weiberg liegt idyllisch im Tal und bietet mehrere Schwimmbahnen, eine Wasserrutsche und ein Kinderbecken, das im Jahr 2015 komplett neu gestaltet wurde. Unter anderem ist nun auch der Beckenrand mit Strandkörben und Sonnenschirmen ausgestattet. Auf der großen Liegewiese kann man die Sonnenstrahlen genießen und in Ruhe entspannen, bevor es wieder ins kühle Nass geht. Das Harth-Weiberger Freibad freut sich auf alle Besucher, die sich bei herrlichem Sommerwetter in dem schönen Bad erholen, vergnügen und die kühlende Erfrischung des Wassers planschend oder Bahnen ziehend genießen möchten.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Freitag 13:00-20:00 Uhr
Samstag, Sonntag und an Feiertagen 10:00-19:00 Uhr
In den Ferien öffnet das Freibad bereits um 10:00 Uhr

Die saisonalen und täglichen Öffnungszeiten können aus betriebstechnischen und witterungsbedingten Gründen geändert werden.

THERMAL-FREIBAD BAD LIPPSPRINGE

Schwimmbadstr.10 · Bad Lippspringe · Tel. 05252 / 940837

Unter vielen Schwimmfreunden aus der Umgebung ist das Bad Lippspringer Thermal-Freibad als Oase der Entspannung bekannt. Das direkt aus der Martinus-Quelle stammende Schwimmwasser, welches das große Schwimmbecken, das Nichtschwimmerbecken sowie das Sprungbecken füllt, ist bis zu 26 °C warm. Das Freibad liegt idyllisch in der Natur, nämlich direkt am Rande des Kurwaldes, wodurch die riesige Liegewiese von majestätischen Kiefern und Fichten gesäumt ist. So können Besucher beim Sonnenbad auf der Liegewiese oder beim sportlichen Beachvolleyball pure Wohlfühlatmosphäre inmitten der Natur genießen. Während die Eltern ganz entspannt im vom Sonnenschein glitzernden Wasser des Schwimmbeckens ihre Bahnen ziehen, können die Kinder sich auf der neuesten Freibad-Attraktion, einer elf Meter langen Breit-Rutsche im Nichtschwimmerbecken vergnügen. Auch der fünf Meter hohe Sprungturm zieht vor allem die jüngeren Besucher des Bad Lippspringer Freibads magisch an. Im Gegensatz zu vielen anderen Freibädern endet die Badesaison in Bad Lippspringe noch nicht Ende August, sondern erst nach dem zweiten Septemberwochenende.

GESUNDES THERMAL-WASSER!

ÖFFNUNGSZEITEN

Juni bis August
Montag: 12:00-20:00 Uhr
Dienstag - Freitag: 6:00-20:00 Uhr
Samstag, Sonntag und an Feiertagen: 8:00-20:00 Uhr

Ab September bis 19.00 Uhr

Die Einlasszeit innerhalb der Öffnungszeiten endet 30 Minuten vor Betriebsschluss.

WESTFALEN THERME

– die Wellnessoase in Bad Lippspringe

Sollte das Wetter einmal nicht zum Schwimmen unter freiem Himmel einladen, bietet die Westfalen-Therme in Bad Lippspringe eine hervorragende Alternative für alle Wasserfreunde. Auf einer Fläche von 14.000 qm können Sie in dem Erlebnisbad für ein paar Stunden wahrlich Urlaubsatmosphäre genießen, den Alltag vollkommen vergessen und einfach nur relaxen. Subtropische Pflanzen, Wasserfontänen und herrlich gestaltete Wasser- und Saunawelten mit Lichtspielen bilden ein wunderschönes Ambiente, das in der gesamten Region unübertroffen ist. Entspannen Sie im Whirlpool, Schwimmen Sie im großen Becken entspannt Ihre Runden, lassen Sie sich durch den Wildwasserkreisel treiben, gönnen Sie sich den einen oder anderen Saunagang und genießen Sie die Solevernebelung in der Salzstollensauna. All das und noch viel mehr bietet die Westfalen-Therme in Bad Lippspringe – eine Wellness- und Urlaubsoase zum Relaxen und Wohlfühlen für die ganze Familie.

Öffnungszeiten: Täglich 9:00 – 23:00 Uhr
www.westfalen-therme.de/oeffnungszeiten.html

Westfalen-Therme GmbH & Co. KG
Schwimmbadstraße 14 · 33175 Bad Lippspringe
Tel. 05252 / 9640 · rezeption@westfalen-therme.de
www.westfalen-therme.de

Wellnessoase & Urlaubfeeling

DAS FREIZEIT- UND ERHOLUNGSPARADIES LIPPESEE

Neben den Freibädern im Paderborner Land ist auch der Lippesee in Paderborn-Sande besonders an sonnigen Sommertagen ein beliebtes Ausflugsziel, das Erholung und diverse Freizeitmöglichkeiten im und am Wasser bietet. Genießen Sie bei einer Radtour entlang des Sees die wunderbare Natur, entspannen Sie am Sandstrand, kühlen Sie sich an einem der Badeplätze ab, grillen Sie an einem der vielen Grillplätze oder sorgen Sie für Action beim Wasserski und Wakeboarding am angrenzenden Nesthauser See, bevor Sie in einem der Restaurants oder Cafés einen wunderschönen Sonnenuntergang genießen. Der Lippesee und seine Umgebung bieten mannigfaltige Freizeitmöglichkeiten für jeden Geschmack und für die ganze Familie. Auf den folgenden Seiten werden einige dieser Freizeitmöglichkeiten vorgestellt.

Restaurant Seemöwe, Tretbootfahren und Minigolf

Das Restaurant Seemöwe bietet am Lippesee kleines Glück für Zwischendurch. Hier können Sie bei köstlichem Flammkuchen, Rotwein, einem kühlen Bier oder einfach auch bei Kaffee und Kuchen die Seele baumeln lassen und den Ausblick auf den See genießen.

Wenn Sie etwas aktiver entspannen wollen, bieten sich außerdem Tretbootfahrten auf dem Lippesee oder auch Minigolf auf 20 Bahnen mit der ganzen Familie an.

Sunset Café und Sandstrand

Das Sunset Café bietet mit seinem direkt angrenzenden Sandstrand echtes Urlaubsfeeling. Hier werden schöne Sommerabende bei Speis und Trank zu einer wahren Oase mit herrlichem Blick auf die Idylle des Lippesees

Gut Lippesee

Wer auf der Suche nach einer ordentlichen Stärkung ist, wird im Gut Lippesee fündig. Hier kommt das leibliche Wohl garantiert nicht zu kurz. Kaffee und Kuchen, Erlebnisbuffet am Abend, Brunchbuffet am Morgen sowie Frühstück und Lunch lassen nichts zu wünschen übrig. Das Gut Lippesee ist auch für Feierlichkeiten aller Art bestens geeignet.

SUMMER TIME

Segelschule

Seit über 30 Jahren können in der Segelschule am Lippesee, die selbstverständlich eine vom deutschen Segler-Verband anerkannte Ausbildungsstätte ist, alle gängigen Wassersportführerscheine erworben werden. Hierbei überzeugt die Segelschule mit familiärer Atmosphäre und Erfolgsgarantie.

Die Flotte von Gleit- und Segeljollen bis zur eigenen Hochseeyacht Swan 40 ermöglicht sowohl Anfängern als auch Fortgeschrittenen eine kompetente Ausbildung aus einer Hand. Auch die Motorbootpraxis findet auf einem Prüfungsboot der Segelschule am Lippesee statt.

Eiscafé Milano

Das Eiscafé Milano lockt mit 30 verschiedenen Eissorten an der Eistheke, die nach einem warmen Sommertag am Lippesee für die dringend nötige Erfrischung sorgen. Genießen Sie klassisches Spaghetti-Eis, Eisbecher mit Pralinen, frischen Früchten oder Likören und noch viele weitere Eisspezialitäten auf der komfortablen, 60 Sitzplätze umfassenden Außenterrasse des Eiscafés oder nehmen Sie Ihr Eis mit für den Genuss unterwegs.

Neben der köstlichen Eiscrème gibt es im Eiscafé Milano auch leckere Freakshakes (Milchshakes mit Saucen, Streuseln und Donuts), Eisnuts (Donuts serviert mit Eis, Sahne, Sauce und Streuseln), Coffee-to-go, gefüllte Windbeutel und im Herbst Waffeln.

Eiscafé Milano
Ostenländer Str. 28
33106 Paderborn

ENJOY THE SUMMER

Yachtclub

Den Paderborner Yachtclub gibt es bereits seit 45 Jahren. Ihm gehören heute etwa 640 Mitglieder an. Die meisten Clubmitglieder besitzen ihre eigenen Boote und Jollen, aber für seine Mitglieder bietet der Verein die Nutzung von Vereinsbooten an. Besonders hervorzuheben ist die starke Jugendgruppe, die immer freitags unter der leitenden Betreuung von professionellen Trainern ihre Übungen absolviert.

Wasserski und Wakeboarding

Beim Wasserskifahren und Wakeboarding auf dem in direkter Nachbarschaft zum Lippesee gelegenen Nesthauser See ist Action im kühlen Nass angesagt. Die besonders auch bei Schulen sehr beliebte Anlage von Wasserski Paderborn verfügt über zwei Wasserskiseilbahnen und zwei Übungsbahnen, die unter anderem auch gerne für Kindergeburtstage genutzt werden. Neben Anfängerkursen finden auf dem Nesthauser See auch Meisterschaften statt. Alle für das Wasserskifahren benötigten Utensilien stehen vor Ort zum Verleih. Die Wasserski-Saison beginnt im März und endet gewöhnlich mit einem Nikolauslauf im Dezember. Außerdem bietet die Anlage rund um den Nesthauser See sieben Grillplätze und auch einen Sandstrand.

Spiel- und Sportplätze

Auf den erstklassigen Spiel- und Sportplätzen am Lippesee können sich Ihre Kleinen nach Herzenslust austoben, während Sie beispielsweise die grandiose Aussicht auf den See genießen. Zu finden sind hier unter anderem Fußballtore, Halfpipes für Skater, Beachvolleyballplätze, Basketballkörbe, Klettergerüste und Rutschen.

AUF IN DIE NATUR

Radtouren und Spaziergänge

Wie ließe sich idyllische Umgebung des Lippesees wohl besser erkunden als durch eine entspannte Radtour oder einen ausgedehnten Spaziergang? Lassen Sie sich von der besonderen Atmosphäre des Sees in ihren Bann ziehen und genießen Sie die Natur.

DER TOD LAUERT IN DER TIEFE: LANDRAT MANFRED MÜLLER WARNT VOR GEFAHREN IN BAGGERSEEN

Mehrsprachige Warnhinweise stehen zum Herunterladen auf den Kreisseiten bereit

Kreis Paderborn (krpb). „Plötzlich ging der Mann unter", hieß es Ende April in einem Polizeibericht aus Neuss. Andere Mitschwimmer versuchten noch, den 18-Jährigen im Baggersee zu finden. Doch zu spät: Für den jungen Mann endete der Schwimmausflug tödlich. Auch wenn Baggerseen noch so einladend und harmlos aussehen: Der Tod lauert in der Tiefe. Jedes Jahr neu unterschätzen Menschen die steil abfallenden Ufer, plötzliche Untiefen sowie eiskalte Wasserschichten. Wer in dem trüben Wasser untergeht, hat nur eine kleine Chance, rechtzeitig gefunden zu werden. Landrat Manfred Müller warnt auch in diesem Jahr eindringlich vor den Gefahren in Baggerseen.

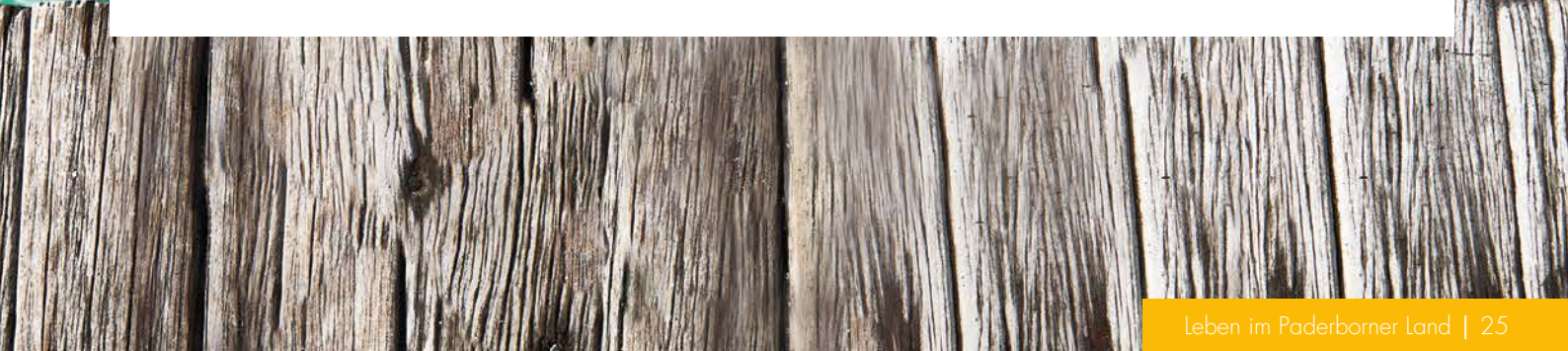
Da die Seen eigentlich Baustellen sind, verbergen sich unter der Wasseroberfläche mitunter alte Stromkabel oder auch Betonteile, die den Schwimmer zusätzlich gefährden. Der Kreis Paderborn stellt auch in diesem Jahr auf seiner Homepage unter www.kreis-paderborn.de mehrsprachige Warnhinweise (albanisch, arabisch, englisch, französisch, serbisch und persisch) in einfacher Sprache zur Verfügung. Denn besonders gefährdet sind auch neu zugewanderte Menschen, weil viele von ihnen weder schwimmen noch die Gefahren der hiesigen Gewässer einschätzen können. Der in deutscher Sprache verfasste Handzettel ist dort ebenfalls hinterlegt und kann für weitere Übersetzungen genutzt werden.

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 Gefäßsteuerungsvorgänge 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 der mangelnden Sichttiefe nur ein kleines Zeitfenster, um den verunglückten Badenden überhaupt zu finden und zu retten. 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.



KEIMSCHLEUDER BADESEE?

KKH Gibt Tipps für ungetrübten Schwimmspaß

Paderborn. Über die ökologische Qualität der deutschen Seen und Flüsse wird derzeit immer wieder öffentlich diskutiert. Viele Freizeitschwimmer und Urlauber machen sich deshalb gerade jetzt – zum Beginn der Badesaison – Sorgen um ihre Gesundheit. Beim Schwimmspaß ist zwar Vorsicht geboten, denn in Gewässern können Bakterien, Viren und Parasiten lauern, die den Menschen krank machen. „Wer folgende Tipps beachtet, kann aber dennoch ungetrübten Badespaß haben", sagt Christian Klameth vom Serviceteam der KKH Kaufmännische Krankenkasse in Paderborn.

WASSERQUALITÄT ABFRAGEN

Verschmutzungen sind mit bloßem Auge nicht immer zu erkennen, auch klare Gewässer können mit Krankheitserregern belastet sein. Deshalb sollten sich Badefreunde vorab nach der Wasserqualität des Sees ihrer Wahl erkundigen, zum Beispiel auf der Internetseite des Umweltbundesamtes oder bei der zuständigen Gesundheitsbehörde. Grundsätzlich gilt: In Badegewässern mit mindestens sehr guter Qualität ist das Infektionsrisiko am geringsten.

VON TRÜBEM WASSER FERNHALTEN

Sind Gewässer bläulich verfärbt und trüb, kann das ein Hinweis auf Blaualgen sein. Die sogenannten Cyanobakterien lösen Übelkeit, Durchfallerkrankungen und Hautirritationen aus. Belastete Gewässer sollten daher unbedingt gemieden werden. „Kinder sollten sich vom Ufer fernhalten und nicht im flachen Wasser spielen", betont Christian Klameth.

MÖGLICHST WENIG WASSER SCHLUCKEN

Wer Wasser schluckt, kann Krankheitserreger aufnehmen. Je weniger Wasser also beim Schwimmen, Planschen und Tauchen geschluckt wird, desto geringer ist das Infektionsrisiko.

NACH REGEN NICHT IN FLÜSSEN BADEN

Besonders nach starken Regenfällen können Flüsse zu Keimschleudern werden: Zum einen spült der Regen die Gülle von landwirtschaftlichen Flächen in die Gewässer, zum anderen ist das Abwassersystem überfordert. Dann gelangt nicht ausreichend geklärtes Wasser in die Flüsse. „Am besten nur in Flüssen schwimmen, die als offizielles Badegewässer gekennzeichnet sind", rät Christian Klameth.

SEEN MIT VIELEN WASSERVÖGELN MEIDEN

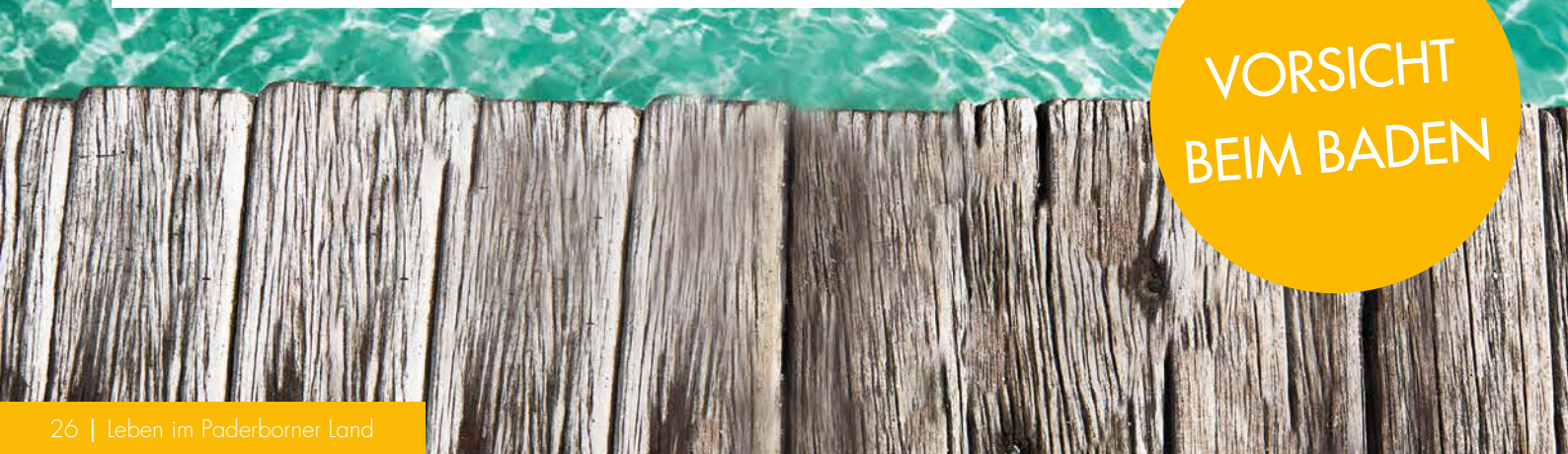
Der Kot von Enten und Gänsen verschmutzt das Wasser mit Bakterien, die zu Durchfall führen können. Deshalb sollten vor allem Seen mit besonders vielen Wasservögeln gemieden werden. Eine Gefahr können dort außerdem Zerkarien sein: Die Larven von Saugwürmern suchen sich eigentlich Enten als Wirte. Sie können sich aber auch in die Haut von Menschen bohren und an diesen Stellen Juckreiz und Quaddeln auslösen.

MULTIRESISTENTE KEIME: VORSICHT BEI OFFENEN WUNDEN

Die Gefahr, dass sich ein gesunder Badender in einem See mit multiresistenten Bakterien infiziert, ist extrem gering. Viele dieser Erreger können sich außerdem bei einem gesunden Menschen auf oder im Körper ansiedeln, ohne ihn krank zu machen. Hat jemand allerdings eine offene Wunde, steigt das Risiko einer Infektion. Betroffene sollten daher besonders vorsichtig sein.

BEHÖRDE INFORMIEREN

Juckt oder brennt die Haut nach dem Baden, bilden sich Quaddeln oder treten andere Symptome auf, sollte ein Arzt aufgesucht werden. Sind die Symptome eindeutig auf die Wasserqualität zurückzuführen, sollte die zuständige Behörde informiert werden.



QUALITÄT DER BADEGEWÄSSER IN NRW WEITERHIN GUT

Große Mehrheit der Badegewässer mit „ausgezeichnet“ oder „gut“ bewertet

Das Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz teilt mit: Die Badegewässer in Nordrhein-Westfalen haben weiterhin eine gute bis ausgezeichnete Wasserqualität. Das zeigen die Messungen der Gesundheitsämter, die die Badegewässer an 109 offiziellen Messstellen in Nordrhein-Westfalen regelmäßig auf ihre Wasserqualität untersuchen und nach den Kriterien der EU-Badegewässer-Richtlinie bewerten.

Das Ergebnis: Im vergangenen Jahr wurde die Wasserqualität an 105 Messstellen mit „ausgezeichnet“ bewertet, an zwei Messstellen mit „gut“. Ein See, der Elfrather See in Krefeld, erhielt wie schon im Vorjahr nur ein „ausreichend“. Der Grund dafür sind Verunreinigungen mit Fäkalien durch eine große Population von Wasservögeln oder Wildgänsen. Eine Bewertung der Badegewässer wird vergeben, wenn in vier aufeinanderfolgenden Jahren eine gleichmäßige Wasserqualität nachgewiesen werden konnte. Vor diesem Hintergrund erhält eines der Badegewässer in Nordrhein-Westfalen, die Flussbadestelle Seaside Beach/ Baldeneysee, noch keine Auszeichnung.

Die nach EU-Kriterien bewerteten Badegewässer sind offiziell als Badegewässer bei den Behörden angemeldet und für das Baden freigegeben. Die Gesundheitsämter testen diese während der Badesaison mindestens alle vier Wochen und bewerten sie zuverlässig mit weiteren Daten. Die Messungen erfolgen dabei nach einer EU-weiten Richtlinie.

Zu einer guten Gewässerqualität können auch die Badegäste eine Menge beitragen. Dazu gehört es zum Beispiel, keine Wasservögel zu füttern, Unrat immer mitzunehmen und Verunreinigungen sofort der zuständigen Kommune oder dem zuständigen Kreis zu melden.

Alle Informationen zu den EU-Badegewässern in Nordrhein-Westfalen bietet die Internetseite www.badegewaesser.nrw.de. Sie enthält aktuelle Messdaten zu Wasserqualität und Wassertemperatur sowie Informationen zur genauen Lage der Badegewässer und zu den vor Ort zuständigen Behörden.

ANTIBIOTIKARESISTENTE BAKTERIEN IN BADEGEWÄSSERN

Ein aktuelles Thema sind antibiotikaresistente Bakterien, die auch in Badegewässern vorkommen können. Das Umweltministerium wird erstmals und noch in diesem Jahr sondierende Untersuchungen von Badegewässern durchführen. In 2019/20 werden systematische Sonderuntersuchungen von Gewässern auf antibiotikaresistente Bakterien folgen.

Beim Baden in Gewässern kann man mit diesen Bakterien in Kontakt kommen - aber die Gefahr ist bei gesunden Menschen mit einem intakten Immunsystem sehr gering. Die Badegewässer werden regelmäßig auf Darmkeime, unter denen ebenfalls multiresistente Bakterien sein können, untersucht. Bei einer erhöhten Konzentration dieser Keime werden Badeverbote ausgesprochen.

Informationen zum Thema „antibiotikaresistente Bakterien in Badegewässern“ und Fragen und Antworten zu diesem Thema, die das Umweltbundesamt (UBA) unter Mitwirkung des Bund-Länder Arbeitskreises Badegewässer und der Badewasserkommission des UBA erstellt hat, finden sich ebenfalls auf der Seite

www.badegewaesser.nrw.de

IMMER 1. WAHL!

WIR ***LIEBEN*** REGIONAL!

BEERENHUNGER – SOMMERFRÜCHTE IDEAL FÜR GESUNDES NASCHEN

Heimische Beeren stecken voller Vitamine

Paderborn. Wer genießt es nicht, daheim oder am Urlaubsort über Wochenmärkte zu schlendern und die bunten Stände zu betrachten? In der Sommerzeit ist das Angebot an schmackhaften Früchten besonders üppig. Christian Klameth vom KKH- Serviceteam der KKH Kaufmännische Krankenkasse in Paderborn rät, in diesen Wochen den Speiseplan mit heimischen Beerenfrüchten zu bereichern. „Sie enthalten neben lebenswichtigen Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen auch sekundäre Pflanzenstoffe. Diese stärken Herz und Kreislauf, die Gefäße und das Immunsystem und wirken entzündungshemmend sowie Blutdruck regulierend."

Diesen roten, süßen Früchtchen kann momentan keiner widerstehen: Erdbeeren.
Mit lediglich 0,3 Gramm Fett pro 100 Gramm sind Erdbeeren ein absoluter Figurschmeichler. Und auch die übrigen Inhaltstoffe sind gesundheitsfördernd. Neben reichlich Vitamin C punktet die Erdbeere mit wichtigen Mineralstoffen wie Eisen, Kalzium und Zink. Allerdings sollte man Wert auf die heimische Freiland-Erdbeere setzen, die auf deutschen Böden geerntet wird und bis in den August hinein Saison hat. Früchte, die von Herbst bis Frühjahr angeboten werden, kommen meist aus Ägypten oder Südeuropa und sind oftmals mit Pflanzenschutzmitteln behandelt. „Diese Chemikalien schützen die Erdbeeren vor Schädlingen und Schimmelbefall, sind jedoch für unsere Gesundheit bedenklich", sagt Klameth.

Ein echter Geheimtipp: Johannisbeeren, speziell schwarze Johannisbeeren.
Mit rund 180 mg pro 100 g steckt in ihnen der höchste Vitamin C-Gehalt unter den einheimischen Obstsorten. Das wohl bekannteste unter den Vitaminen schützt vor Zellschädigungen. Zum Vergleich: Eine Zitrone kommt auf 50 mg Vitamin C pro 100 g. Der hohe Anteil an Ballaststoffen in Johannisbeeren fördert eine gute Verdauung, die enthaltenen B-Vitamine sorgen für Energie und stärken Herz sowie Nerven.

Wegen ihres Aromas vor allem auch bei Kindern beliebt: Himbeeren, reich an Mineralstoffen.
Die Lieferanten von Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium und Phosphor unterstützen die Knochenbildung und -stabilisierung, wirken entzündungshemmend sowie blutbildend.

Der Sommer wird lecker:

Zu den Power-Paketen zählen auch Brombeeren.
Erwähnenswert: ihr Gehalt an Ellagsäure. Diese kann dem Körper im Kampf gegen Bakterien helfen und stoppt die Teilung von Krebszellen, wie in Tierversuchen nachgewiesen. Brombeeren haben auch viel Provitamin A, das in Vitamin A gespaltet werden kann und eine Schutzfunktion bietet, indem es die Produktion von Abwehrzellen anregt und so die Immunabwehr steigert.

Auch von Heidel- oder Blaubeeren sollten Obstliebhaber ruhig mehr essen.
Sie stehen in der Rangliste der Sommerfrüchte mit niedrigem Zuckergehalt mit ganz oben. Wertvoll zudem ihr Gehalt an Pektin, das den Cholesterinspiegel senkt, die Darmtätigkeit anregt und beim Abnehmen hilft.

WIR **LIEBEN** DIE BEERENZEIT!

BEERENFRÜCHTE FÖRDERN DIE SCHLANKE LINIE.

Wer 150 Gramm davon nascht, nimmt im Schnitt nur 50 Kilokalorien zu sich. Beim Einkauf auf pralle Früchte achten. „Da Beeren empfindlich sind und schnell verderben, sollten sie schonend und rasch verarbeitet werden", empfiehlt Klameth, „je frischer, desto besser, da dann ihr Nährwert am höchsten ist."

Ob in Aufläufen, Desserts, Säften, Kuchen oder Marmeladen: Beerenfrüchte sind vielfältig verwendbar. Rezept-Tipp von Christian Klameth für einen Beeren-Smoothie – fix zubereitet und gesund: 300 g frische Beeren nach Wahl und ein bis zwei reife Bananen mit 500 ml Joghurt pur (1,5 % Fett), einem Päckchen Vanillezucker und etwas Honig pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. In Gläser füllen und mit frischer Minze dekorieren, fertig ist ein köstlicher Sommerdrink!

WASSER -TEIL 2

INTERVIEW MIT
SASCHA GÖDECKE
UMWELTINGENIEUR [B.ENG]

Nachdem wir in unserer letzten Ausgabe ausführlich über den Ursprung des Trinkwassers im Kreis Paderborn berichtet haben, möchten wir Sie an dieser Stelle gern darüber informieren, was jeder Verbraucher zur guten Qualität seines Trinkwassers beitragen kann. Denn selbstverständlich gibt es auch nach dem Hausanschluss, bis dorthin prüfen ja - wie wir inzwischen gelernt haben, die Stadtwerke streng nach der Trinkwasserverordnung - noch Möglichkeiten zur Verbesserung. Dazu führten wir ein sehr interessantes Gespräch mit dem jungen Familienvater Sascha Gödecke.

Herr Gödecke, wieso wissen Sie eigentlich so gut über Wasserqualität im Haushalt Bescheid?

S. Gödecke: Zu Beginn meines Berufslebens, habe ich eine Ausbildung zum Gas- und Wasserinstallateur gemacht. Später dann, als ich Umweltingenieurwesen in Höxter studierte, stimmten mich die vielen wissenschaftlichen Erkenntnisse zu den Umwelteinflüssen, welche die Wasserqualitäten maßgeblich beeinflussen, nachdenklich. Seitdem beschäftige ich mich sehr ausführlich mit dem Thema.

Gibt es Möglichkeiten die Wasserqualität im eigenen Haushalt, bzw. im eigenen Haus zu beeinflussen?

Ja, natürlich und zwar recht unterschiedliche. Es fängt schon beim Rohrsystem an. Bis in die 70er Jahre verbaute man häufig Rohre, die Blei enthielten, in der Nachfolge stand Kupfer hoch im Kurs und inzwischen gibt es Rohre aus Kunststoff, dazwischen finden sich Verbindungselemente und dann zum guten Schluss die Armatur. Die Empfehlung am Morgen das Wasser erst einen Moment fliesen zu lassen, wird dadurch begründet, dass viele günstige Armaturen heute noch mit Blei verbaut werden. Die beste Variante ist aber die Kombination von Edelstahl mit Keramikinnenteilen, denn Wasser kann Bestandteile aus dem Rohrmaterial lösen.

Kann man sich dagegen mit einer Filteranlage schützen?

Grundsätzlich ja, aber es gibt sehr unterschiedliche Filtersysteme, die auch verschiedene Zwecke erfüllen. Am bekanntesten sind Kalkschutzmöglichkeiten, die beispielsweise mit Ionenaustauschverfahren Kalk gegen Natrium oder mit Niederspannung arbeiten und von vielen Installateuren angeboten werden und so die Langlebigkeit der Haushaltsgeräte erhöhen.
Ich persönlich favorisiere eindeutig die Umkehrosmose-Wasserfilter mit Nanofiltration. Mit diesem Verfahren werden nicht nur Nitrate, sondern auch Keime, Bakterien, Schwermetalle wie Uran, Quecksilber oder Blei, Arzneimittelrückstände, Röntgenkontrastmittel, Pestizide, Herbizide, Pflanzenschutzmittel, Haushaltschemikalien, Mikroplastik und viele andere chemische Stoffe und Stoffverbindungen aus dem Trinkwasser an einer Zapfstelle entfernt. Das Ergebnis mit 99%igem reinen Wasser ist beeindruckend und wird von immer mehr gesundheitsbewussten Menschen empfohlen. Seit rund 15 Jahren nutze ich selbst diese Technik in meinem Haushalt und biete Sie auch an. Zu meinen Kunden gehören viele Arztpraxen und Restaurants, doch die privaten Nutzer nehmen ständig zu. Wichtig ist die sorgsame Pflege und Wartung der Filteranlage, dann freut man sich nicht nur über die wegfallende Entkalkung der Kaffeemaschine, sondern spürt laut Aussage von vielen Personen, die an Erkrankungen, wie Neurodermitis oder auch an Nierensteinen leiden, die hilfreiche Wirkung von reinem Wasser für den Stoffwechsel.

Die Filterung von Nitrat könnte ja sehr zukunftsweisend sein, denn über die Gefahr von hohen Nitratgehalten hört man häufig.

Ja, in den letzten Jahren dominiert das Thema immer wieder in den Medien, wenn es um Grund- und Trinkwasser in Deutschland geht. Es ist die Rede vom hohen Nitratgehalt im Grundwasser, welches im gesamtdeutschen Raum problematisch ist und somit einen Großteil der deutschen Bevölkerung direkt oder indirekt betrifft. Als Hauptverursacher gilt die Landwirtschaft, insbesondere die Massentierhaltung. Gülle und Kunstdünger enthalten viel Nitrat. Für das Pflanzenwachstum ist Nitrat notwendig. Aber wie beinahe überall macht die Menge das Gift. Eine Konzentration von Nitrat über dem gültigen Grenzwert von 50 Milligramm pro Liter kann nach Angaben der EU-Kommission erhebliche Auswirkungen auf die Gesundheit von Menschen haben, insbesondere bei schwangeren Frauen, Kleinkinder und älteren Personen. Und selbst dieser europäische Grenzwert von 50mg/l ist nach Meinung einiger Experten noch deutlich zu hoch und müsste abgesengt werden. Aber Deutschland hat jetzt schon große Probleme die Werte einzuhalten und einen Willen die Grenzwerte anzupassen sehe ich langfristig nicht. Eine technische Aufbereitung des Wassers im großen Stil könnte hier helfen, das ist allerdings sehr kostenintensiv und würde zu deutlich steigenden Trinkwasser/- und Abwasserpreisen führen.

Ist denn die Alternative durch einen Umkehr-Osmose-Wasserfilter mit Nanofiltration für den Privathaushalt nicht sehr kostspielig?

Das muss nicht sein und hängt natürlich von den Wassermengen ab, die man zapfen möchte. Da ist eine persönliche Beratung sehr wichtig, aber grundsätzlich gilt, wenn Sie den Verbrauch an gutem Mineralwasser gegenrechnen, dann lohnt sich der Einbau relativ schnell. Die Geräte gibt es in ganz unterschiedlichen Größen, sogar mobile Varianten für Camper, die mit dem Wohnmobil die Welt erkunden, sind verfügbar.

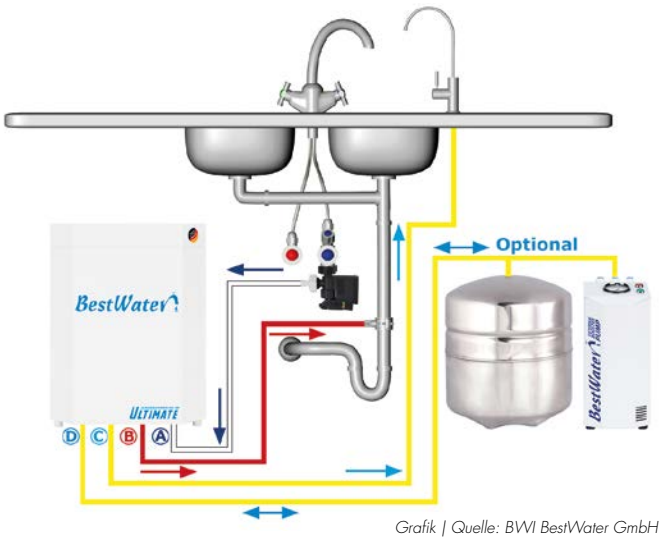
Wie gut ist mein Trinkwasser?

Das Trinkwasser (Leitungswasser) in Deutschland wird aus Grund-, Oberflächen- und Quellwasser gewonnen und kann somit regional ganz unterschiedliche Konzentrationen der Inhaltsstoffe aufweisen. Für die Wasserversorgungsunternehmen stellt die Säuberung unseres Trinkwassers eine immer größere Herausforderung dar. Dies ist der immer stärkeren Belastung mit Verunreinigungen geschuldet. In der Deutschen Trinkwasserverordnung sind für mehr als 40 biologische und chemische Stoffe Grenzwerte festgelegt, die von den Wasserbetrieben überwacht werden. Verbraucherschutzorganisationen fordern die Einführung von weiteren Grenzwerten für Stoffe die noch nicht erfasst sind und eine deutliche Herabsetzung der Grenzwerte, da bestimmte Inhaltsstoffe wie z.B Nitrat die Gesundheit von Säuglingen, älteren Menschen und Menschen mit Herz- und Nierenerkrankungen negativ beeinflussen.

Vor allem in ländlichen Regionen sind die Belastungen durch Nitrat in Düngemitteln in den letzten Jahren größer geworden. Aber auch Stoffe wie Mikroplastik, Medikamentenrückstände, Hormone, Pestizide, Herbizide, Schwermetalle und daraus resultierende Verbindungen wurden schon mehrfach im Grundwasser, Oberflächenwasser oder Trinkwasser in nicht unerheblichen Mengen nachgewiesen.

Aufgrund dieser Problematik stufen eine Vielzahl von unabhängigen Verbraucherschutzorganisationen, die festgesetzten Grenzwerte als viel zu hoch ein. Außerdem wird eine Vielzahl von Stoffen und Stoffwechselreaktionen gar nicht berücksichtigt. Für viele Kritiker scheint die Vorgehensweise mit dem Unkrautvernichtungsmittel Glyphosat, unter dem Aspekt der Bedenklichkeit für den menschlichen Organismus, das beste Beispiel aus jüngster Zeit zu sein. Es wird immer wieder der Verdacht geäußert, dass die Grenzwerte nicht im Sinne des Verbrauchers, sondern eher im Sinne der Unternehmen gesetzt und geändert werden.

Selbst bei Einhaltung der festgelegten Grenzwerte, darf die Frage erlaubt sein, ob nicht ein regelmäßiger Konsum, auch von geringsten Mengen an Schadstoffen auf Dauer wirklich unbedenklich ist. Kommt es zu Anreicherungen von beispielsweise Blei oder Uran im Körper oder kann der Organismus immer alles wieder ausscheiden? Hängt dies auch nicht immer vom Einzelnen und seiner körperlichen Konstitution ab? Ein Beispiel zeigt die Leberzirrhose bei Säuglingen, die Folge einer chronischen Kupfervergiftung sein kann. Auch schwächere Bevölkerungsgruppen sollten unser Trinkwasser bedenkenlos trinken können, mahnen die Verbraucherschutzorganisationen.



Grafik | Quelle: BWI BestWater GmbH

Wasserfilter mit Umkehrosmose als hauseigene Filtration geben die Sicherheit ein Trinkwasser frei von jeglichen Verunreinigungen zu konsumieren. In erster Linie dient ein Wasserfilter mit Umkehrosmose der Bereitstellung von reinem, sauberem Trinkwasser. Wasser ist überlebenswichtig und essenziell. Je besser die Qualität des Trinkwassers desto höher sein Nutzen. Aber ein Wasserfilter mit Umkehrosmose bietet viel mehr als lediglich eine Trinkwasserquelle zu sein. Bei der Zubereitung von Getränken wie Kaffee, Tee oder Säften schätzen Genießer den unverfälschten Geschmack. Dies gilt auch für die Zubereitung von Speisen. Ein Mehrwert den viele Nutzer heute nicht mehr missen wollen.

Kalkhaltiges, also hartes Wasser, setzt Haushaltsgeräten zu. Mit einem Wasserfilter mit Umkehrosmose müssen Küchengeräte nie wieder entkalkt werden, da der Kalk nicht mehr die Lebenserwartung der Küchengeräte beeinträchtigt. Der Kauf und Transport von Wasserkisten entfällt ebenfalls. Besonders im Sommer, wo mehr getrunken wird, macht sich dies bemerkbar. Mit jedem Liter Osmosewasser wird gegenüber Flaschenwasser bares Geld gespart. Die Kosten für einen Wasserfilter mit Umkehrosmose amortisieren sich mit der Zeit ganz automatisch.

sagogreen
Grün planen - Geld sparen.

Für unsere Kunden bieten wir Wasserfilter mit Umkehrosmose in höchster Qualität. Mit innovativen Systemen und Materialien sind die Wasserfilter mit Umkehrosmose sehr effizient und verfügen über eine hohe Reinigungsleistung, eine hohe Wasserproduktion und eine geringe Abwassermenge bei besonders kompakter Bauweise.
Bei der Herstellung unserer Wasserfilter werden nur ausgewählte, zertifizierte Materialien und Bauteile verwendet, die den Lebensmittelbestimmungen entsprechen und keine Stoffe an das Wasser abgeben. Unsere Wasserfilter mit Umkehrosmose sind "Made in Germany". Auch den Einbau des Wasserfilters mit Umkehrosmose bieten wir Ihnen durch qualifizierte Mitarbeiter an. Testen Sie uns und fordern Sie eine kostenfreie, ausführliche Beratung an. Wir beraten Sie völlig unverbindlich telefonisch oder auch persönlich bei Ihnen vor Ort.

SAGOGREEN - Büro für Umweltschutztechnik,
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Auf der Hude 55
33175 Bad Lippspringe
Fon: 05252 – 9157489
E-Mail: info@sagogreen.de

www.sagogreen.de

Viele gelbe Luftballons mit guten Wünschen für die Zukunft stiegen von der KiTa St. Christophorus auf.

Ein kleines Tänzchen zum 50. Geburtstag

SPUREN, DIE IN DIE ZUKUNFT FÜHREN

Die Integration ist schon ganz schön alt: Der heilpädagogische Kindertagesstätte St. Christophorus war der erste „Sonderkindergarten" im Kreis Paderborn und der erste, der integrativ arbeitet. Jetzt ist er 50 geworden. Das habe die Kinder, Eltern, Mitarbeiter und alle Freunde gebührend gefeiert.

Farbige Fußabdrücke und die Radspuren eines „Rollis" führten am Festtag bis zum Eingang der Kindertagesstätte. Als Wegweiser" stimmten sie die Gäste auf das Thema des Jubiläumsfest es: „Wir haben Spuren hinterlassen und sind auf dem Weg". Auf dem Weg sein: Das heißt im Kindergarten St. Christophorus auch ein unterschiedsloses Miteinander von Kinder mit und ohne Handicaps, von Eltern und Mitarbeitern. Am vergangenen Samstag war das entspannte Miteinander unübersehbar, als die Kinder die neue Fahne ihres Kindergartens hissten, zusammen ein Tänzchen aufführten und dann eine Flut von gelben Luftballons in die Luft steigen ließen.

Dass Kinder mit und ohne Handicaps heute miteinander spielen und feiern, ist in St. Christophorus nichts Neues. Die Caritaseinrichtung gehörte Mitte der 1990er Jahre zu den Pionieren der integrativen Erziehung im Kreis Paderborn, die Einrichtung war damit ein früher Vorläufer der Inklusion. 1995 zog eine Regelgruppe in den ehemaligen "Sonderkindergarten" ein. 1995 war das eine kleine Revolution, heute ist das Alltag. Hätte es jedoch nicht Pioniere wie die KiTa St. Christophorus gegeben, wäre die Veränderung vielleicht nicht so schnell gekommen.

Ein weiterer Schwerpunkt war schon früh die Einbeziehung der Eltern in die pädagogische Arbeit. Die enge Zusammenarbeit mit Eltern ist ein tragendes Element der Caritas-Einrichtung. Auch das Jubiläum wäre ohne den tatkräftigen Einsatz der Mütter und Väter bei der Organisation des Festes nicht möglich gewesen. Dafür bedankte sich Caritas-Vorstand Patrick Wilk ausdrücklich.

Patrick Wilk weiß, was er an seiner Vorzeigeeinrichtung hat. Auch deshalb wird der Caritasverband mit dem Mut zum Risiko und der Unterstützung vom Kreis Paderborn im August in Salzkotten einen zweiten Standort eröffnen. Einrichtungsleiter Karl-Heinz Wiegard erläuterte diesen Weg in die Zukunft, die das Team vor besondere Herausforderungen stellen wird.

An den Luftballons, die nach einem Massenstart in den Himmel aufstiegen, hingen kleine Wunschkärtchen der Kinder. "Ich wünsche dem Kindergarten alles Gute für die nächsten Jahre", hat Emelie auf ihre Karte geschrieben. Sie war hier mal Kindergartenkind und besucht mittlerweile schon die Gesamtschule: "Schließlich hatte ich hier die drei besten Jahre meines Lebens."

ZWEITER STANDORT IN SALZKOTTEN

Ab August eröffnet der Caritasverband Paderborn in Salzkotten eine zweite Kindertagesstätte als zweiten Standort von St. Christophorus. Die neue KiTa arbeitet ebenfalls integrativ und nimmt Kinder in drei Regelgruppen und eine heilpädagogische Gruppe auf. St. Christophorus wird von 60 Kindern besucht, davon 30 in heilpädagogischen Gruppen. In Salzkotten startet die neue Einrichtung mit 39 Kindern, davon zehn in der heilpädagogischen Gruppe. Mit der neuen Einrichtung wird für viele Kinder aus dem südlichen Kreis Paderborn die Anfahrt zum Kindergarten kürzer.

WIR MÖCHTEN MIT EUCH den nächsten Schritt gehen und das spirituelle Leben, Yoga, Selbstverwirklichung, das alltägliche Dasein und die täglichen Herausforderung nicht mehr als getrennt voneinander zu sehen und zu erspüren, sondern vielmehr als das eine große Ganze was mir jeden Tag die Möglichkeit gibt zu gedeihen und zu wachsen.

Darüber hinaus wollen wir euch mit diesem Portal die Möglichkeit geben, spannende und interessante Inhalte rund um das Thema Yoga zu erleben. Ihr findet hier Beiträge, Informationen, Seminare und Veranstaltungen, die darauf ausgerichtet sind die 3 folgenden Schwerpunkte darzubringen:

Erlebe Yoga – Erlebe Spiritualität – Erlebe Dich

Es gibt Angebote, die du mehrere Tage nacheinander mitmachen kannst. Diese super umfangreiche Palette reicht von Henna Tattoos bis Green Food. Für jeden ist etwas dabei. Erlebe Interessantes, Spannendes, Berührendes, Entspannendes, Buntes, Lustiges, Kreatives und Neues! Wir freuen uns auf dich.

Erlebe Sound & Silence, Music, Mantras, Bhakti. Herzöffnung, Verbindung. Erlebe Lifestyle. Erlebe Yoga, Talks, Eco-vegan Food, Kochshows, Workshops, einen Fairwear-Marketplace und Community. Erlebe Leben. Erlebe Spirit. Erlebe DICH.

Ganz gleich, ob du aus dem Yoga kommst, Musik liebst, Jonglage, das Freisein im Leben, ob du dich im Leben mit Healing beschäftigst, Reiki, GFK, Martialarts…oder ob du einfach ein Lebenskünstler bist, hier findest du einen Space in dem du dich austauschen, dich mitteilen, lernen, weitergeben und wo du es zugleich einfach genießen kannst, mit Gleichgesinnten zu sein, durchzuatmen, anzukommen.

Die Künstler schaffen Räume aus Musik und Mantras, Bhakti und Herzöffnung sowie Sound und Stille, in denen sich die TeilnehmerInnen austauschen, eigene Fähigkeiten teilen und mit Gleichgesinnten genießen können.

Tickets sind online unter www.xperience-festival.de erhältlich, weitere Infos auch unter www.facebook.com/XperienceFestival

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

YOGA Vidya

Yoga Vidya Bad Meinberg
Yogaweg 7 | 32805 Horn-Bad Meinberg

Telefon: 05234 87-0 | Fax: 05234 87-1875

E-Mail: badmeinberg@yoga-vidya.de
www.yoga-vidya.de
www.yoga-summer-camp.de

KOSTENLOSE INFO-ABENDE

Yoga Info-Abend

Vorführungen erläutern dir die Asanas und in einer praktischen Yogastunde kannst du deine eigenen Erfahrungen machen.

Dienstag, 17.07.2018 19:00 - 22:00 Uhr

Ayurveda Info-Abend

Einführungsvortrag mit anschließendem Praxis-Workshop und ayurvedischen Teeproben.

Donnerstag, 05.07.2018 19:00 – 22:00 Uhr

Yogatherapie Info-Abend

Yogatherapie kann bei körperlichen oder psychischen Beschwerden helfen. Informationen zu Angeboten und Arbeitsweisen in der psychologischen und klassischen Yogatherapie.

Jeweils montags 19:00 – 19:45 Uhr

200 JAHRE
FÜRSTLICHES SOLEBAD BAD SALZUFLEN

GRUSSWORT BÜRGERMEISTER DER STADT BAD SALZUFLEN

Liebe Leserin, lieber Leser,

im Jahre 1817 hat der junge Heinrich Hasse eine Idee: Der Salzufler Medizinalrat und Stadtphysikus – also ein vom Stadtrat bestellter Arzt und eine Art Vorläufer eines heutigen Gesundheitsamtes – schlägt der fürstlichen Regierung in Detmold die Einrichtung einer Badeanstalt an der Saline seiner Heimatstadt vor. Nachdem die Salzproduktion der Stadt über Jahrhunderte zu Wohlstand verholfen hatte, erkennt er als erster die gesundheitsfördernde Wirkung von Salz und Sole. Am 14. Juli 1818 nimmt das Fürstliche Solebad seinen Betrieb auf – in der Folge steigt Bad Salzuflen zu einem der führenden Heilbäder Deutschlands auf.

Im Jubiläumsjahr 2018 schauen wir mit zahlreichen Veranstaltungen mit Stolz zurück. Am 14. und 15. Juli erreichen die Feierlichkeiten beim Jubiläumsfestival ihren Höhepunkt. Zugleich richtet sich unser Blick voller Optimismus nach vorne. Nie waren Gesundheit und Tourismus, Kur und Prävention zugleich so aktuell und vielfältig wie heute. Aber auch wer einfach für ein paar Stunden Ruhe und Erholung sucht, ist in Bad Salzuflen immer genau richtig. Die Gradierwerke mit ihrer gesunden Luft wie an der See, der Kurpark und der Landschaftsgarten laden zum Entspannen ein, und auch Wanderer, Radler und Nordic-Walker kommen voll auf ihre Kosten. Die historische Innenstadt mit der neugestalteten Fußgängerzone bietet einen interessanten Branchenmix und ein gastronomisches Angebot, das so umfangreich ist, dass wir es in einer Broschüre „135x Pure Gastlichkeit" zusammengestellt haben. Häuser der Weserrenaissance erinnern an den Reichtum, den das „Weiße Gold" brachte – und auch heute ist Bad Salzuflen mit zahlreichen mittelständischen Unternehmen und weltweit agierenden Konzernen ein wichtiger Wirtschaftsstandort.

Überzeugen Sie sich selbst, wie lebens- und liebenswert Bad Salzuflen ist! Über die Autobahn 2, die Bundesstraße 239 und die Ostwestfalenstraße sowie mit Bus und Bahn verkehrstechnisch hervorragend angeschlossen, sind wir aus allen Richtungen schnell erreichbar.

Roland Thomas
Bürgermeister der Stadt Bad Salzuflen

2018 ist ein wichtiges Jahr für Bad Salzuflen. Die Stadt, die seit mehr als 500 Jahren mit Salz und Sole verbunden ist, feiert in diesem Jahr 200 Jahre Fürstliches Solebad. Was zuerst als weißes Gold der Stadt zu Wohlstand verholfen hat, erwies sich im 19. Jhdt. als gesundheitsfördernd: Die salzhaltigen Quellen der Stadt. 1818 wurde das Fürstliche Solebad Salzuflen gegründet. Mit seinen neun Brunnen und Quellen entwickelte sich Bad Salzuflen rasch zu einem der führenden Heilbäder Deutschlands. Nach 200 Jahren kann 2018 in Bad Salzuflen mit gutem Grund gefeiert werden. Eine Menge ist geplant, um das Jubiläum 200 Jahre Fürstliches Solebad gebührend zu begehen. Feiern und freuen Sie sich mit uns auf "200 Jahre Fürstliches Solebad".

SOLE
SALZ UND LEBENSLUST

FiDomo DIENSTLEISTUNGEN

ALLES KOMPLETT AUS EINER HAND:

IHRE IMMOBILIE – VON DER FINANZIERUNG BIS ZUR HAUSVERWALTUNG

IMMOBILIENFINANZIERUNG ZU TOP - KONDITIONEN

Der Traum von den eigenen vier Wänden, ein Häuschen im Grünen mit Garten – das ist für viele Menschen der Lebenstraum, doch lässt sich dieser schöne Traum meist nur realisieren, wenn eine entsprechende Baufinanzierung hilft.

FINANZEN

Die Klärung aller finanziellen Aspekte muss im Vorfeld jedes Traumes vom Haus geklärt sein. Die Baufinanzierung gibt es nicht von der Stange, wie einen normalen Ratenkredit, hier ist vor allem Individualität ganz wichtig. Die Finanzierung wird in der Regel über einen langen Zeitraum geplant und muss demzufolge auch Änderungen der Lebensumstände verkraften, beziehungsweise an diese angepasst werden können. Alles muss gut durchdacht und geplant werden.

Seit über 30 Jahren beschäftigen wir uns mit der Finanzierung von Immobilienträumen. Unsere langjährige Erfahrung und umfassende Kenntnisse des regionalen und überregionalen Marktes setzen wir ein, um Ihnen eine unabhängige und individuelle Lösung zu bieten.

VERKAUF / VERMIETUNG

Bitte nutzen Sie unseren neuen Service und besuchen unsere Internet Datenbank. So können Sie Ihre Auswahl nach Belieben treffen, wie z. B. Objektart / Alle Häuser / Nutzungsart / Kauf oder Miete.

HAUSVERWALTUNG

Wir verwalten zur Zeit ca. 600 Einheiten, sowohl in der Eigentums- wie auch Mietverwaltung. Unsere Leistungspunkte haben wir entsprechend aufgeteilt. Die enge Zusammenarbeit mit dem Verwalterbeirat, sowie eine individuelle und persönliche Betreuung unserer Eigentümer gehören zur Firmenpolitik.

Wir beschäftigen eigene Handwerker, sowie 4 Hausmeister, durch die kleinere Reparaturen oder Schäden kostengünstig beseitigt werden können. Der größte Vorteil für Sie ist aber, wenn ein Notfall eintritt (meistens nach Feierabend, am Wochenende oder Feiertagen), hier steht der Hausmeisterservice 24 Stunden täglich für Sie bereit!

fi Domo DIENSTLEISTUNGEN

FiDomo Finanzierungs GmbH
Detmolderstraße 204
33100 Paderborn
Tel. 05251 8785017

Breite Straße 33 | 32657 Lemgo
Tel. 05261 9349723
Fax 05261 9349790

www.fidomo.de

„WEISSES GOLD“ ZURÜCK IN BAD SALZUFLEN

Produktion von Salz in reinster Qualität aus Bad Salzufler Thermalsole durch innovatives Verfahren - Heilbad kooperiert mit Sylter Meersalzmanufaktur

Foto: Staatsbad Salzuflen GmbH

Das nordrhein-westfälische Heilbad Bad Salzuflen mit seinem maritimen Klima wie an der See feiert in diesem Jahr das große Jubiläum „200 Jahre Fürstliches Solebad“.

Bereits über 1.000 Jahre lang lenken reichhaltige Salz- und Solevorkommen die Geschicke der Stadt. Seit 200 Jahren werden sie auch für medizinische Zwecke genutzt. Mit der Ernennung Bad Salzuflens zum Fürstlichen Solebad im Jahr 1818 fiel der Startschuss für eine stolze Gesundheitstradition, durch die sich die Stadt zu einem der bedeutendsten Kurorte und Heilbäder Deutschlands entwickelte. 1945 endete die Salzproduktion in Bad Salzuflen. Die Spuren sind noch heute zu finden. Ein Beispiel dafür sind die markanten Gradierwerke im Herzen der Stadt.

Um dem „weißen Gold“ wieder eine angemessene Bedeutung zu verleihen, kooperiert das Staatsbad mit der Sylter Meersalzmanufaktur zur Herstellung von Salz und weiteren Produkten aus der Bad Salzufler Thermalsole. Kurdirektor Stefan Krieger erklärt: „Das Staatsbad verantwortet die Förderung der Thermalsole aus den Bad Salzufler Quellen. Die Thermalsole als natürliches Heilmittel wird bereits in verschiedenen Anwendungsformen genutzt, zur Berieselung der Gradierwerke, für Bäder im Staatsbad Vitalzentrum und der VitaSol Therme sowie als Trinkkur. Nun möchten wir zum Jubiläum die Salztradition wieder aufleben lassen.“

„Der Mensch kann ohne Gold, aber nicht ohne Salz leben.“ - Wie der römische Gelehrte Cassiodorus (ca. 458-589) richtig erkannt hat, können weder Mensch noch Tier ohne Salz überleben. Jeder Mensch muss pro Tag zirka sechs Gramm Salz zu sich nehmen, um seinen Bedarf zu decken. Seit Jahrtausenden haben Menschen daher immer komplexere Methoden entwickelt, um das begehrte Mineral zu erhalten. Über lange Zeit hinweg blieb Salz ein sehr wertvolles Gut und brachte jenen, die es besaßen, Reichtum, Einfluss und Macht. Das „weiße Gold“ ließ florierende Städte entstehen und beflügelte den internationalen Fernhandel. Erst mit der Industrialisierung wandelte sich das einstige Luxusgut zum günstigen Alltagsprodukt.

In der Meersalzmanufaktur auf Sylt wird der natürliche Kreislauf von Verdunstung und Kondensation, an dessen Ende reinstes Wasser auf der einen und reinstes Salz auf der anderen Seite anfällt, in einer innovativen Indoor-Saline technisch nachgestellt. Eine natürliche Salzproduktion, wie sie in warmen Regionen Südeuropas in sogenannten „Sonnen-Salinen“ betrieben wird, war aufgrund des kühlen Klimas an der Nordsee in der Vergangenheit unmöglich. Die Idee für das neuartige Verfahren der Salzgewinnung hatte Alexandro Pape, Inhaber der Sylter Meersalz GmbH & Co., in Bad Salzuflen, inspiriert von den Gradierwerken.

Bei der nachhaltigen Produktion auf Sylt werden aus der Bad Salzufler Sole Salzkristalle in reinster Qualität hergestellt, die geschmacklich keine Wünsche offenlassen und als Grob- und Feinsalz in schmucken Gläsern angeboten werden. Aus dem Wasser, das bei der Salzgewinnung entsteht, wird ein helles Bier gebraut, das beim Jubiläumsfestival am 14./15. Juli erstmalig ausgeschenkt wird.

Die Vermarktung der Bad Salzufler Salzprodukte wird nach Eröffnung des Erlebnisraums Sole und Kneipp in einem eigenen Shop mit hochwertigem Ladenkonzept in der Wandelhalle erfolgen. In der Tourist Information sind die Produkte bereits ab Mitte Juli erhältlich sowie online unter www.staatsbad-salzuflen.de. Geplant ist zudem der Verkauf über Bad Salzufler Hotels und Pensionen.

Scaria Wellness
Parkstraße 53
32105 Bad Salzuflen
Tel.: 05222 2390747
www.scaria-wellness.de
Ihre Experten für Schönheit und Entspannung

VERANSTALTUNGSHIGHLIGHTS

14. & 15. JULI 2018
JUBILÄUMSFESTIVAL

31. AUGUST 2018
NACHT DER 10.000 KERZEN

31. DEZEMBER 2018
SILVESTER-OPEN-AIR

BADEMODE 2018

Sommer, Sonne, Bademoden....

Was trägt Frau in diesem Jahr beim Besuch im Freibad oder am Strand?

Die Bademoden-Kollektionen wurden bereits in den ersten Wochen des Jahres vorgestellt und gaben so einen interessanten Ausblick auf die Trends an Strand und Pool. Das ist natürlich wichtig, denn auch wenn Badeanzug und/oder Bikini nur wenige Wochen im Jahr getragen werden, so empfinden die meisten Frauen die Zeit am heimischen Baggersee, im Freibad und natürlich nicht zuletzt auch im Urlaub, als die Schönste des Jahres.

Nicht zu vergessen sind die Besuche in der Sauna oder in der Therme. Natürlich denken wir dabei auch an den „Einsatz" bei den verschiedensten Wasser-Sportarten.

Der Badeanzug ist 2018 erneut ein großes Thema und versucht dem Bikini immer noch den Rang abzulaufen. Egal, ob sportlich, unifarben, mit Text, Pünktchen oder Streifen, der Badeanzug überzeugt mit kräftigen Farben. Rosa und Rot dominieren und sind in all ihren Nuancen zu finden. Aber keine Angst, wer es lieber klassisch mag, darf sich auch mit einem Badeanzug in Schwarz oder einer anderen dunklen und somit der Figur schmeichelnden Farbe sehen lassen. Diese Modelle sind zeitlos schön und liegen dauerhaft im Trend.

Beim Bikini ist erlaubt, was gefällt. Bändchen, Rüschen oder auch ein Volant. Frauen mit grösserer Oberweite müssen hier nicht auf den tollen Halt verzichten und selbst beim Beach-Volleyball ist ein perfekter Sitz garantiert. Bei allen Modellen sollte die gute Beratung vor dem Kauf in Ihrem Fachgeschäft unbedingt voraus gehen.

Jetzt tolle Schnäppchen in unserem SommerSchlussVerkauf

Das Team rund um Frau Göckemeyer freut sich auf Ihren Besuch, berät Sie ganz individuell und verrät Ihnen gern ein paar Tipps zum Thema Bademoden.

WIR BERATEN SIE GERNE!

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr.	09.30 - 18.00 Uhr
Sa.	09.30 - 14.00 Uhr

Richter
Wäsche, Dessous & Bademoden

Wäsche Richter
Lange Straße 31 · 32105 Bad Salzuflen
Telefon: 05222|50335
www.waesche-richter.de

Foto: djd/KüchenTreff

EIN NEUER LOOK EROBERT DIE KÜCHE

Einrichtung: Beton- und Holzoptiken liegen in diesem Jahr im Trend

Die perfekte Küche sieht für jeden Menschen anders aus. Denn Küchen sind immer so individuell wie ihre Nutzer und spiegeln den persönlichen Lebensstil wider. In puncto Arbeitsoptimierung, Energieeffizienz und Ergonomie sollte sie allen modernen Ansprüchen gerecht werden, doch vor allem die Farb- und Materialgestaltung lässt viel Spielraum für Kreativität. Erlaubt ist, was gefällt - ob puristische Hochglanzfronten in Weiß, knallige Farbtupfer, Mattlack, Holz, Glas oder ein attraktiver Materialmix. Wer in diesem Jahr trendbewusst sein möchte, kommt an Küchenfronten in Betonoptik oder Holz jedoch nicht vorbei.

FÜR EINEN WOW-EFFEKT SORGEN HOLZFRONTEN IN KOMBINATION MIT EINZELNEN SCHWARZEN ELEMENTEN.

INDIVIDUELLER FARB- UND MATERIALMIX

Bereits im Wohnbereich ist Beton zu einem großen Thema geworden - nun hält das Trendmaterial auch in der Küche Einzug und sorgt für einen lässig-coolen, aber nicht kalten Look. Echtbeton muss es dabei nicht sein - für Fronten, Arbeitsplatten, Korpus und Nischenverkleidungen können auch preisgünstigere und pflegeleichte Dekore in Betonoptik eingesetzt werden. Diese sehen den echten Oberflächen täuschend ähnlich, auch die charakteristische Oberflächenstruktur kann nachgebildet werden. Der Beton-Look lässt sich bestens mit anderen Farben und Materialien kombinieren - ein Mix aus Holz, Glas, Edelstahl oder sogar Kupfer setzt schöne Kontraste und lockert den Industrial-Stil auf. Beton kann auch als einzelner Akzent für die Arbeitsplatte eingesetzt werden. "Immer mehr Kunden entscheiden sich für eine individuelle Kombination verschiedener Materialien und damit für eine besondere Küchenoptik", so die Erfahrung von Daniel Borgstedt, Chefeinkäufer bei KüchenTreff, einer Einkaufsgemeinschaft von mehr als 275 inhabergeführten Küchenstudios und Fachmärkten.

HOLZ- UND BETONOPTIK KOMBINIEREN

Ein Einheitsgrau gibt es beim Beton-Look nicht. Die Farbpalette reicht von Weißbeton über Hellgrau bis hin zu Schiefergrau. Wer starke Kontraste liebt, kann etwa die Nischenverkleidung in einem Gelb- oder Rotton gestalten. Inspirationen sowie einen Küchenkonfigurator zum virtuellen Gestalten der Wunschküche am Computer gibt es unter www.kuechentreff.de. Neben dem Beton-Look sind 2018 auch wieder mehr helle Holzoptiken gefragt. Werden die natürlich gemaserten Holzfronten mit einzelnen Türelementen oder einer Arbeitsplatte in Betonoptik kombiniert, erhält die Küche einen ganz speziellen Look. Für einen Wow-Effekt sorgen auch Holzfronten in Kombination mit einzelnen schwarzen Elementen. (djd)

MÖBEL BIEKER – INNENEINRICHTUNG NACH MASS

Wo „handmade" noch von Hand gemacht wird …

Ihre Küche hat längst ihre blühenden Zeiten durchlebt? Und Ihre Türen sind weit entfernt von dem neuen Stil Ihrer vier Wände? Dann nichts wie hin zu Möbel Bieker in Bad Wünnenberg- Fürstenberg. Der Inneneinrichtungs-Spezialist nach Maß ist ein typisches Kleinunternehmen, für das der Aufdruck "handmade" nicht bloß ein Stempel ist, sondern Spezialisierung verdeutlicht. Hier haben alle Wünsche die Möglichkeit verwirklicht zu werden, "ohne Wenn und Aber", bestätigt Ulrike Bieker.

Ob hochwertige Wohn- und Schlafraummöbel nach Maß, Küchen nach den eigenen Vorstellungen (neu als auch modernisiert), Badmöbel, Zimmer- und Haustüren sowie die Verlegung und Aufarbeitung von Parkett: Alles, was aus Holz gewünscht wird, kann angefertigt werden. Dabei wird auf deutsche Produkte und namhafte Hersteller zurückgegriffen. Miele und Bosch sind nur einige Partner von denen das Küchenstudio Bieker Ihre Elektrogeräte bezieht; Spülen und Armaturen z. B. von Blanco und Systemceram. Arbeitsplatten können Sie in verschiedenen Ausführungen wie Schichtstoff, Dekton oder echt Granit auswählen und Ihrer kochfertigen Küche mit einer Glasrückwand - lackiert mit Ihrer Lieblingsfarbe - eine persönliche Note geben.

Ulrike Bieker berät, plant, gibt Tipps und zeigt sich insbesondere bei Sonderwünschen flexibel, denn "geht nicht, gibt's nicht!".

Nach der Planung geht der Auftrag dann zur Abwicklung postwendend in die Werkstatt. Ist das gewünschte Schmuckstück angefertigt und bereit zur Auslieferung, kümmern sich ausschließlich die hauseigenen Mitarbeiter um die Montage und Einbauarbeiten vor Ort. Wer also gut und nachhaltig in ein schöneres Wohngefühl investieren will, sucht am besten Möbel Bieker in Fürstenberg auf. Denn hier wird jedes Problem gelöst und jeder noch so holzige Wunsch erfüllt.

SONNTAG SCHAUTAG
14.00 - 16.00 Uhr

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag:	09.00 - 12.00 und 14.00 - 18.00 Uhr
Samstag:	09.00 - 12.00 Uhr
Sonntag Schautag:	14.00 - 16.00 Uhr

Weitere Termine nach Vereinbarung.

BIEKER
Inneneinrichtung nach Maß

Möbel Bieker - Inneneinrichtung nach Maß
Knickweg 16 · 33181 Bad Wünnenberg - Fürstenberg
Tel. 02953/13 18 · Fax. 02953/99 79 8
moebel.bieker@gmx.de · **www.kuechen-bieker.de**

Durch den Trend zur offenen Wohnküche werden immer mehr offene Regale in die Küche integriert. Zum einen erzeugt dies einen wohnlicheren Charakter, andererseits ist es ist wieder "in" zu zeigen, was man hat.
Fotos: djd/Küchen Quelle GmbH

NEUE KÜCHENTRENDS IN 2018

Verbraucher können aus vielen Formen, Farben und Materialien wählen

In der Küche wird auch heute noch gekocht - vor allem aber ist dieser Raum immer mehr der Ort der Wohnung oder des Hauses, in dem gegessen, kommuniziert und gefeiert wird. Entsprechend hohe Ansprüche werden mittlerweile an das Design von Küchen gestellt. Auch in diesem Jahr dürfen sich Verbraucher wieder auf neue Farben, Formen und Materialien freuen. "Neben der optimalen und funktionalen Ausnutzung des Raumes soll mit der Küche ein designorientierter, aber auch gemütlicher Bereich als Herzstück des Zuhauses geschaffen werden", erklärt etwa Küchenexperte Carsten Vogler von Küchenquelle.

NEUENTDECKUNGEN BEI DEN MATERIALIEN

Bei den Fronten geht der Trend weg von Hochglanz und mehr in Richtung einer matten Optik. Zudem sind auch ganz neue Materialien wie Beton, Schiefer und Steinfronten gefragt. Die Anmutung ist keinesfalls grau und trist, sondern reicht von Weißbeton über hellgrau bis hin zu schiefergrau. Angesagt ist weiterhin der sogenannte Factory Style - mit Edelstahl und anderem Metall-Design bis hin zu Rostoptik im "Used Look".

Andere neue Materialien sind Marmor oder Marmoroptik, etwa heller Marmor in Kombination mit hellen Fronten. Aber auch Kupfer kann stilvolle Akzente setzen und für eine behagliche Wohlfühlatmosphäre sorgen. Trotz der neuen Grau- und dunklen Töne bleiben weiße, helle Küchen beliebt. Dunkle Holztöne sind ebenfalls auf dem Vormarsch, Landhausküchen etwa kommen nun auch in warmen Holztönen wie Nougat oder Mokka daher. Wildeiche in starken Maserungen wird durch offenporige Vertiefungen in der Landhausküche haptisch greifbar.

Durch den Trend zur offenen Wohnküche sind offene Regale und Vitrinen in der Küche gefragt - dies erzeugt einen wohnlicheren Charakter und zudem will man heute wieder zeigen, was man hat. Würfelartige Elemente dienen der Auflockerung und werden wie auch die Essplätze aus dem gleichen Material wie Küchenfronten oder Arbeitsplatten hergestellt. In Küche und Wohnraum ergibt sich so eine einheitliche Optik. Da der Küchenbereich immer mehr auch Wohnbereich geworden ist, gewinnen kreative Lichtkonzepte etwa in Form von Unterboden-Lichtleisten oder einer indirekten Griffmulden-Beleuchtung sowie Regalbeleuchtungen an Bedeutung. (djd)

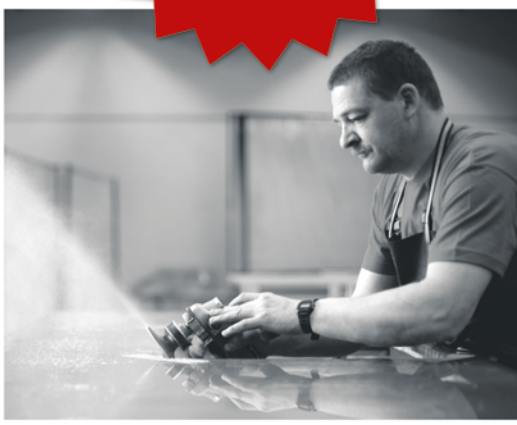
Entdecken Sie Ihre ganz persönliche Traumküche von Deutschlands Nr. 1 für Küchen mit Granit!

Marquardt Küchen ist Deutschlands Marktführer für Küchen mit Granit. Dank eigenem Granitwerk profitieren Sie vom Direktvertrieb in deutschlandweite Werksstudios!

Jetzt große Küchenaktion! Alle Infos online!

Traumküchen mit Granit von Küchenexperten individuell geplant.

Das Marquardt Küchen-Stammwerk in Emleben verarbeitet über 100.000 qm Natur- und Quarzstein pro Jahr.



Traditionelles Handwerk vereint mit modernster Technologie.

Hochwertige Küchen mit Granit für jedermann erschwinglich zu machen – Mit dieser Idee startete 1991 Michael Marquardt in den Küchenmarkt. Für die außergewöhnliche Qualität sorgen die sorgfältige Auswahl der über 75 Natursteinsorten, die präzise Fertigung mit modernsten Hightech-CNC- und Wasserstrahlanlagen sowie das patentierte und vom LGA zertifizierte Marquardt-Naturstein-System, das mit bis zu 2,1 Tonnen belastbar ist!

Durch das eigene Granitwerk gehen alle Küchenbestellungen direkt und ohne Zwischenhandel vom Stammwerk im thüringischen Emleben an die Werksstudios in ganz Deutschland, wo sie zum transparenten und konkurrenzlosen Dauerwerkspreis angeboten werden. Mit diesem Konzept, den 25 Jahren Granit-Garantie* sowie Granit-Innovationen, wie den hinterleuchteten Granit-Applikationen, ist Marquardt Küchen heute Marktführer für Küchen mit Granit. Das Unternehmen bietet seinen Kunden jede gewünschte Granitanfertigung und Ausstattung für die individuelle Traumküche. Dabei steht eine kundenfreundliche Kundenberatung und -betreuung in familiärer Atmosphäre immer im Vordergrund!

Denn Marquardt Küchen möchte seine Kunden mit außergewöhnlichen Küchen zu günstigen Preisen überzeugen, nicht überreden.

Dass dies Marquardt Küchen gelingt, zeigt die aktuelle Verbraucher-Studie von DEUTSCHLAND TEST und FOCUS MONEY, in der Marquardt Küchen erneut mit einem „Sehr gut“ ausgezeichnet wurde und sich damit unter den Spitzenreitern der „besten Küchenanbieter Deutschlands“ von insgesamt 18 getesteten Unternehmen platziert.**

Ihr Werksstudio Paderborn: Friedrich-List-Straße 17, T: 05 25 1 / 50 05 90, marquardt-kuechen.de
Geöffnet: Do – Fr 10 – 19 Uhr, Sa 9 – 18 Uhr, Schautage: Di – Mi 10 – 18 Uhr

Michael Marquardt GmbH & Co. KG, Österfeldstr. 2-4, 99869 Emleben *Auf Produkte aus dem eigenen Granitwerk lt. unseren Garantiebestimmungen. **Quelle: Kundenzufriedenheitsumfrage Focus 26/17; www.deutschlandtest.de.

Deutschlands Nr. 1 für Küchen mit Granit

MARQUARDT® KÜCHEN

IHR YTONG-HAUS IST WOHNGESUND: WOHLFÜHLEN BIS IN DIE POREN.

Wohngesunder Lebensraum, das heißt vor allem:

- Schutz vor Schadstoffen, wie Schimmel und allergieauslösenden Ausdünstungen.
- Wirksamer Hitzeschutz an heißen Tagen – auch ohne Klimaanlage.
- Schutz vor zu hoher und zu niedriger Luftfeuchtigkeit.
- Schutz gegen Stress verursachenden Lärm.
- Optimaler Brandschutz für maximale Sicherheit Ihrer Familie.

ZEHN JAHRE IN OWL 10

IHR PARTNER VOR ORT:

domoplan

BAUEN MIT SYSTEM

domoplan BAUEN MIT SYSTEM GmbH · Am Jordanpark 30 · 33175 Bad Lippspringe
Tel: 05252 937 1172 · Fax: 05252 937 1174 · **www.domoplan-bauenmitsystem.de**

GEMEINSAM GUT GEBAUT.

YTONG Bausatzhaus

In einem Ytong-Haus wohngesund leben.

Hohe Schadstoffkonzentrationen, unangenehme Hitze, schlechte Luftqualität, Straßenlärm und mangelnder Schutz im Brandfall (wie 2017 in einem Hochhaus in London): In vielen Bereichen des Lebens sind wir täglich einem hohen Maß an Einflüssen ausgesetzt, die unsere Gesundheit gefährden. Da ist der Wunsch nach Schutz, Ruhe und Abschirmung im heimischen Lebensraum natürlich groß. Wohngesundheit ist ein wesentliches Bedürfnis, das immer weiter ins Bewusstsein der Menschen rückt und das zunehmend die Entscheidung von Bauherren für oder gegen einen Baustoff beeinflusst.

Die Basis für einen wohngesunden Lebensraum bilden natürliche und sichere Baustoffe. Sie sorgen dafür, dass bei den Bewohnern nicht nur keine Gesundheitsschäden entstehen, sondern auch, dass diese sich rundum wohl fühlen. Denn schließlich verbringen wir mehr als 70% unserer Lebenszeit in Gebäuden.

Wärmedämmsteine aus Ytong Porenbeton werden allen Anforderungen zum Thema Wohngesundheit, Ökologie und Nachhaltigkeit gerecht. Sie bestehen im Wesentlichen aus rein natürlichen und mineralischen Rohstoffen und kommen ohne schädigende Chemikalien aus. Ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit wurde durch das Eco-Institut zertifiziert. Darüber hinaus erfüllen und übertreffen sie die Standards des Wärme-, Hitze, Lärm- und Brandschutzes. Wer sich für ein Haus aus Ytong entscheidet, kann sich am Ende des Tages entspannt in seine ganz persönliche Wohlfühloase zurückziehen. Denn sie bietet Schutz, Ruhe und ein angenehmes Raumklima.

Als rein mineralischer Baustoff hat Ytong einen hohen pH-Wert und kann damit selbst nicht schimmeln. Aufgrund seiner natürlichen, baubiologisch einwandfreien Beschaffenheit kann auch die Bildung von Allergien weitestgehend ausgeschlossen werden.

Ytong Porenbeton speichert die überschüssige Hitze an heißen Tagen im Mauerwerk und gibt sie in der Nacht, wenn es kühler wird, wieder ab. Ideal funktioniert das mit einem Massivdach aus Ytong. Auch das Dachgeschoss ist damit zu jeder Jahreszeit sehr angenehm temperiert: im Sommer bleibt die Hitze draußen, im Winter die Wärme drinnen. Ytong wirkt wie eine natürliche Klimaanlage, bei geringstem Energieverbrauch.

Feuchtigkeit wird vom Ytong-Mauerwerk immer nur kurzfristig aufgenommen und wieder abgegeben, sobald die relative Luftfeuchte abnimmt – das Raumklima wird durch die Diffusionsoffenheit auf natürliche Weise reguliert. Die Luft ist damit bei richtiger Lüftung weder zu feucht noch zu trocken und wird von uns, den Bewohnern, als sehr angenehm empfunden.

Dank seiner Porenstruktur verfügt Ytong über eine hohe „innere Dämpfung". Schalltechnisch sauber geplant und ausgeführt, bietet ein Ytong-Haus wirksamen Schallschutz gegen Außenlärm. Wer auch innen großen Wert auf Schallschutz legt und schlanke Wände bevorzugt, baut innen mit Kalksandstein (KS). Die Materialeigenschaften von KS sind dieselben wie bei Ytong – allerdings ohne die perfekte Wärmedämmung, da KS-Steine keine Luftporen haben. Aber das brauchen sie ja auch nicht, denn das Haus ist ja nach außen hin durch die Ytong-Wärmedämmsteine perfekt gegen Wärmeverlust gedämmt. Die hohe Rohdichte des KS- Mauerwerks bietet aber exzellenten Schallschutz im Inneren des Ytong-Hauses auch bei geringen Wandstärken.

Weil ein Ytong-Haus ohne zusätzliche brennbare Wärmedämmung auskommt, bietet es den Flammen im Brandfall keine Nahrung. Es hindert damit die Brandausbreitung und gibt auch unter großer Hitzeeinwirkung keine schädlichen Inhaltsstoffe ab, wie sich zum Beispiel beim Hochhausbrand in London 2017 in Folge der Verwendung billigen Dämmstoffs zeigte. Ein Haus aus Ytong bietet jedoch im Falle eines Brandes, insbesondere wenn es auch ein Ytong-Massivdach besitzt, einen sehr hohen Schutz, der Leib und Leben retten kann und das ohne zusätzliche Brandschutzeinrichtungen.

Wer heute ein Haus baut, möchte gesund wohnen und in Einklang mit der Natur leben. Ytong ist dafür genau der richtige Baustoff – wohngesund, langlebig und bauphysikalisch durchdacht. Ytong schützt vor schlechter Raumluftqualität, Hitze, Wärmeverlust, Lärm und Feuer und sorgt für ein angenehmes, ausgeglichenes Raumklima.

Wohlfühlen bis in die Poren!

THIRD-PARTY VERIFIED EPD ISO 14025 and EN 15804 Institut Bauen und Umwelt e.V.

Mit der gewachsenen Bedeutung der Küche rückt auch ihr Design immer mehr in den Fokus - hier im Bild die Designlinie "Collection.09", eine sehr moderne und ästhetisch ansprechende Variante.
Foto: djd/Bauknecht

HERZSTÜCK DER WOHNUNG

Ort für Genuss und Geselligkeit: Das Design von Küchen wird immer wichtiger

Kein anderer Raum hat in den letzten Jahren einen solchen Wandel erlebt wie die Küche. Wurde dort früher nur gekocht, ist sie heute oft das Herzstück der Wohnung oder des Hauses. Die Küche ist der Ort, in dem Geselligkeit und Genuss gleichermaßen stattfinden: Hier wird mit Freunden und Familie gemeinsam das Essen zubereitet und dabei kommuniziert. Damit dies komfortabel möglich ist, wünschen sich die meisten Menschen eine offene Küche, die mit dem Ess- und Wohnbereich verschmilzt. Tatsächlich besitzt mehr als jeder fünfte deutsche Haushalt bereits eine offene Wohnküche, und fast jeder vierte Bundesbürger verbringt die meiste Zeit zuhause in der Küche. Das ergab eine aktuelle Forsa-Studie im Auftrag von Bauknecht. Mit der gewachsenen Bedeutung und dem Wunsch, die individuelle Persönlichkeit und Stilgefühl zum Ausdruck zu bringen, rückt auch das Design von Küchen und den dazugehörigen Einbaugeräten immer mehr in den Fokus.

FÜR JEDEN ANSPRUCH DIE PASSENDE KÜCHE

Küchen sind dabei so unterschiedlich wie Menschen. Deshalb gehen beispielsweise die neuen Designlinien von Bauknecht auf individuelle Wünsche ein und werden damit den verschiedenen Ansprüchen gerecht. Mit edlen Materialien und raffinierten Details werten sie jedes Küchenambiente auf und schaffen eine besondere Atmosphäre, die dazu einlädt, miteinander zu essen, zu reden und zu genießen. So bringen etwa die Einbaugeräte der "Collection.09" mit einer Symbiose aus Glas und Edelstahl den Fortschritt in die Küche und machen das Kochen zum kreativen Event. Die Kombination aus anspruchsvoller Optik, edlen Materialien und moderner Technologie fügt sich harmonisch in ihre jeweilige Umgebung ein. Zur Gerätepalette gehört neben Backöfen, Dampfgarern und Kombi-Mikrowellen auch ein eingebauter Kaffeevollautomat.

AUSGEZEICHNETES DESIGN

Die bereits mehrfach ausgezeichnete Kollektion wurde für ihr Design nun auch mit dem renommierten "German Design Award 2018" gewürdigt. Eine hochkarätig besetzte Jury würdigte dabei die aufeinander abgestimmten Hausgeräte, die sich mit klaren Konturen und einer harmonischen Material-Symbiose in jede Einbauküche einfügen. Der Award zählt zu den anerkanntesten Design-Wettbewerben weltweit und zeichnet innovative und wegweisende Produkte, Projekte und ihre Hersteller aus. Zuvor wurde die Designlinie bereits mit dem "iF Design Award 2017" und dem "Kücheninnovationspreis 2017" prämiert, der Backofen zudem mit dem "Red Dot Design Award 2016". (djd).

MODERNE DESIGNLINIEN BRINGEN FORTSCHRITT UND *MODERNES DESIGN* IN DIE KÜCHE.

Die Kombination aus anspruchsvoller Optik, edlen Materialien und moderner Technologie fügt sich harmonisch in ihre jeweilige Umgebung ein.
Foto: djd/Bauknecht

KÜCHEN nach Maß

MADE IN SCHERFEDE

Bei TUSCHEN-Küchen finden Sie die Küchen-Qualität, die Sie suchen – Qualität die sich abhebt. Die Küchen werden von uns nach dem neusten Stand der Technik auf High-Tech CNC-Maschinen individuell für Sie gefertigt. Alle Fachböden, Seitenteile und Rückwände sind 19 mm stark. Alle unsere Schränke stehen auf höhenverstellbaren Kunststoff-Füßen – das heißt: variable Arbeitsplattenhöhe durch verschiedene Sockelhöhen. Unsere qualitativ hochwertigen Vollauszüge mit Softauszug bieten Ihnen viel Stauraum, da wir die volle Schranktiefe ausnutzen.

Sie können natürlich auch Ihre Küche modernisieren, indem Sie Ihre Fronten, Arbeitsplatten oder Geräte austauschen. Hierzu haben Sie eine Vielzahl von Auswahlen der Dekore und Geräte.

Die Firma Tuschen kann nicht nur Küchen herstellen, sondern auch alle anderen Möbel im Innenausbau z.B. Büro-Einrichtungen, Wohn- und Esszimmer, Schlafzimmer und viele Einzelmöbel.

Ein Anruf genügt oder besuchen Sie uns doch direkt in unserer Werksausstellung.

Briloner Str. 91 | 34414 Warburg-Scherfede
Telefon 05642 98950 | info@tuschen-kuechen.de
www.tuschen-kuechen.de

Reisen
ICH BIN DANN MAL WEG!

Camping mal anders

Glamourös urlauben in exklusiven Luxus-Mobilheimen

(epr) Wer kennt das nicht: An einem gemütlichen Abend mit Freunden wird über die nächsten Sommerurlaubsziele gesprochen und es kommt der Gedanke auf: Warum nicht mal gemeinsam verreisen?! Doch kaum ist die Idee ausgesprochen, steht die Frage im Raum: Was für eine Reise soll es sein? Da driften die Vorlieben schon mal auseinander. Die einen lieben das Campen in der freien Natur und sind auf der Suche nach Abenteuern, die anderen bevorzugen den Komfort eines Hotels und lieben es, am Pool zu entspannen.

Doch wie lassen sich die verschiedenen Urlaubsvorlieben unter einen Hut bringen? „Glamping" heißt die Lösung! Mit „Glamorous Camping" lässt sich die Geselligkeit eines Campingplatzes in einer traumhaften Umgebung inmitten herrlicher Natur und einer Luxusunterkunft kombinieren. Traumziele sind schnell gefunden: Denn Glamping-Unterkünfte gibt es an den schönsten Orten Europas. Die besten glamourösen Reiseziele für 2018 liegen laut den Experten von Suncamp holidays in Kroatien und Italien, vor allem die Regionen Istrien und Venetien sind beliebte Destinationen für Glamping-Freunde. Besonders luxuriös eingerichtet sind hier die geschmackvollen Luxusmobilheime, die perfekt für einen Urlaub mit Freunden oder der Familie sind. So finden zum Beispiel in der SunLodge „Aspen" bis zu sechs Personen ausreichend Platz. Diese ist mit hochwertigem Mobiliar, komfortablen Betten sowie eigener Küche und Sanitäranlage vollständig ausgestattet. Die schöne Holzterrasse lädt ebenfalls zum Verweilen ein und wird schnell zum Lieblingsplatz aller. Doch auch die Glamping-Campingplätze haben einiges zu bieten: Poollandschaften inklusive Aqua-Parks, Restaurants mit regionalen Köstlichkeiten sowie Spa- und Wellnessangebote lassen keine Wünsche offen. Viele Plätze liegen außerdem direkt am tiefblauen Meer, sodass niemand auf seinen Strandurlaub verzichten muss. Kulturbegeisterte kommen ebenfalls auf ihre Kosten: In der Umgebung der Luxuscampingplätze gibt es meist interessante Sehenswürdigkeiten sowie beeindruckende Städte und Regionen zu erkunden. Durch die Angebote von Suncamp holidays steht einem naturverbundenen Luxusurlaub mit Freunden oder der Familie, bei dem jeder auf seine Kosten kommt, nichts mehr in Wege. Den aktuellen Katalog für 2018 gibt es ab sofort kostenlos unter www.suncamp.de.

Luxus pur: Die SunLodge „Aspen" ist liebevoll eingerichtet mit ausreichend Platz für einen Urlaub mit Freunden oder der Familie. (Fotos: epr/ACSI)

GRENZENLOSE REISEFREIHEIT IM CAMPINGURLAUB MIT FAHRZEUGEN

des SOMA Caravaning Centers Warendorf

Genießen Sie die grenzenlose Freiheit und spüren Sie das unvergleichliche Reisevergnügen, das die Mobilität und Spontanität des Campingurlaubs mit sich bringt. Erkunden Sie so im Caravan oder Wohnmobil ganz entspannt und flexibel die schönsten Orte Europas. Diesen Traum vom unabhängigen, flexiblen und mobilen Urlaub können Sie sich mit einem Kauf von einem mobilen Eigenheim im SOMA Caravaning Centers in Warendorf schon jetzt erfüllen.

Dort finden Sie auf einer 10.000 qm großen Ausstellungsfläche alles, was das Camping- und Freizeit-Herz begehrt: Top Neu- und Gebrauchtwagen, Mietfahrzeuge, einen erstklassigen Reparaturservice und einen „Movera"-Zubehörshop. Das Angebot überzeugt dabei vor allem auch mit einer breit gefächerten Auswahl an verschiedensten Fahrzeugen, die eine riesengroße Ausstattungsvielfalt sowie unterschiedliche Grundrissvarianten mit sich bringen. Ob es nun ein einfacher Kastenwagen oder ein luxuriöses Reisemobil sein soll - Sie können sich sicher sein, dass im SOMA Caravaning Center auch für Sie das perfekt passende Modell dabei ist.

Der Kauf eines Freizeitfahrzeugs ist absolute Vertrauenssache und genau deswegen hat im SOMA Caravaning Center die Kundenzufriedenheit auch oberste Priorität. So werden stets beste Qualität zum günstigen Preis sowie optimaler Service geboten und natürlich genügen auch die Mietfahrzeuge der Vermietung SOMARent durchweg höchsten Ansprüchen.

Auch in den modern ausgestatteten Werkstätten im SOMA Caravaning Center steht der überaus qualifizierte Service an allererster Stelle. Sie können sich darauf verlassen, dass die sich stets auf dem neuesten Stand der Reparaturtechnik befindenden Mitarbeiter alle Reparaturen zuverlässig und kompetent durchführen. Doch nicht nur Reparaturen jeglicher Art, sondern auch Um- und Ausbauten, Nachrüstungen von Zubehör, Dichtigkeitsprüfungen, Gasprüfungen, TÜV, Instandsetzung und Inspektionen werden in der SOMA-Werkstatt verlässlich und korrekt abgewickelt.

Statten Sie dem SOMA Caravaning Center einen Besuch ab und überzeugen Sie sich selbst von der riesengroßen Auswahl an erstklassigen, zum Kauf und zur Vermietung zur Verfügung stehenden Camping- und Freizeit-Fahrzeugen.

ÖFFNUNGSZEITEN

November bis Februar	März bis Oktober
Mo - Fr: 9:00 - 17:00 Uhr	Mo - Fr: 9:00 - 18:00 Uhr
Samstag: 9:00 - 13:00 Uhr	Samstag: 9:00 - 13:00 Uhr

Werkstatt: 12:30 - 13:30 Uhr Pause

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

SOMA Caravaning

- Verkauf/Ankauf
- Beratung
- Vermietung
- Service
- Werkstatt
- Zubehör-Shop

LMC Meine Welt · Dethleffs · Sunlight · WESTFALIA · Concorde · NEU bei uns! SOMA CAMP

SOMA Caravaning Center Warendorf GmbH
Am Holzbach 32 ▪ 48231 Warendorf
Tel.: 0 25 81 60 36 0 ▪ Fax: 0 25 81 60 64 5
info@somacaravaning.de ▪ **www.somacaravaning.de**

Von Wasserspielen bis Safaripark

Naturgenießern bietet Schloß Holte-Stukenbrock tolle Freizeitmöglichkeiten

Mit dem Luftschiff abheben und Hunderte Kilometer dem Flusslauf folgen, Quellen auf Knopfdruck zum Sprudeln bringen oder die Strömung des Flusses messen: Wasser spielt in der Ems-Erlebniswelt bei Schloß Holte-Stukenbrock die Hauptrolle. Und dies aus gutem Grund - schließlich hat die Ems in der nordrhein-westfälischen Stadt ihren Ursprung. Klein und quirlig entspringt der Fluss aus mehreren Quellen dem sumpfigen Boden am Rande des Naturschutzgebietes Moosheide. Aus dem kleinen Bächlein entsteht ein breiter Strom, der nach 371 Kilometern in die Nordsee mündet. Und genau diesem Flusslauf können kleine und große Entdecker in der Ems-Erlebniswelt im ehemaligen Pfarrhaus auf ihrem virtuellen Flug folgen.

AUSPROBIEREN, ERLEBEN UND DIE EMS AKTIV BEGREIFEN

Im interaktiven Indoor-Erlebnisparcours und im großzügigen Erlebnisgarten heißt es ausprobieren, mitmachen und spielerisch Interessantes über die Geschichte des Flusses und der Region, über Industrie und Kultur lernen. Auch Emser Originale wie der Torfstecher aus dem Münsterland begegnen einem dort. Besucher lernen an der Ems beheimatete Tiere wie Eisvogel, Biber und Bachneunauge kennen und können sich im Strandkorb an der nachgebildeten Nordsee entspannen. In der urigen Atmosphäre des alten Pfarrhauses kann man sogar übernachten und von dort aus am nächsten Tag mit dem Drahtesel auf Entdeckungstour in die Wald- und Heidelandschaft der Urlaubsregion am Fuße des Teutoburger Waldes gehen - Fahrradservice und E-Bike-Lade-Station befinden sich direkt in der Ems-Erlebniswelt, Routentipps gibt es unter www.stadt-shs.de.

AUSFLUG ZUR EMSQUELLE

Wie wäre es zum Beispiel mit einem kleinen Radausflug zur Emsquelle im Naturschutzgebiet Moosheide oder einer längeren Etappentour auf dem Emsradweg? Dieser Radweg führt von der Quelle entlang des Flusses bis zum Meer in den hohen Norden nach Emden. Auch auf Wanderungen können Aktivurlauber die kontrastreiche Natur mit ihren weiten Wäldern, Quellbächen, Moorlandschaften und der kargen Heidelandschaft der Senne entdecken. Besonders reizvoll ist zum Beispiel eine Wanderung im wildromantischen Furlbachtal.

AUF SAFARI IM ZOO

Wer bei seinem Aufenthalt in der Emsquellenstadt nicht nur heimische Tiere und Naturschätze erleben möchte, sollte dem Zoo Safaripark Stukenbrock einen Besuch abstatten: Über 600 Tiere - darunter seltene weiße Tiger und Löwen, Elefanten, Giraffen und Antilopen - können dort aus nächster Nähe beobachtet werden. Wie bei einer richtigen Afrikasafari fahren Besucher im eigenen Auto oder mit dem Safaribus durch die faszinierende Tierwelt. (djd).

Freizeit-Land Geiselwind

Auf diese Events dürfen sich die Besucher im Freizeit-Land Geiselwind an der A3 bei Würzburg freuen:

- 4. August: **"Verzaubert"** - große Magie und die Schneekönigin Elsa, die aus ihrem frostigen Königreich nach Geiselwind kommt
- 10. bis 12. August: **"Piraten-Sommernächte"**
- 18. August: **"Freizeit-Land in Flammen"**
- 24. bis 26. August: **"Zurück in die Steinzeit"**
- 31. August bis 2. September: **"Superhero-Days"** mit Iron Man, Spiderman und Captain America
- 8. September: **Sebastian Reich** sorgt mit "Amanda" für das Highlight zum Abschluss der Ferien.

Mehr Infos: **www.freizeit-land.de** (djd)

WILLINGEN: DER BERG RUFT

ATEMBERAUBENDE FERNSICHT IN 838 METER HÖHE - SIE SIND NUR EINE STUNDE ENTFERNT

Wissen Sie schon, dass Sie mit dem Auto von Paderborn in gut einer Stunde an der Ettelsberger Seilbahn sind? In geräumigen Panorama-Kabinen fahren Sie sicher und bequem hinauf auf den Ettelsberg.

Es erwartet Sie neben der Ettelsberghütte, dem Hochheideturm, dem Kyrillpfad und dem Ettelsbergsee eine atemberaubende Fernsicht!

Die Panoramakabinen der Seilbahn fahren in den Stationen besonders langsam und ermöglichen so ein entspanntes Ein- und Aussteigen. In den Kabinen können zudem Kinderwagen, Rollstühle, Mountainbikes etc. problemlos befördert werden. Wintersportler finden den idealen Ausgangspunkt in das Willinger Loipen- und Winterwanderwegenetz. Nachstehend einige Besonderheiten:

WILLINGER HOCHHEIDETURM

Seine Plattform in 875 Meter ü. NN ist 59 Meter hoch und damit die Nr. 1 als Aussichtspunkt in Nordwest-Deutschland. Er bietet Ihnen mit der verglasten Plattform einen grandiosen Blick über die Bergwelt von Sauerland, Waldecker Land und oft weit darüber hinaus bis zum Brocken im Harz. Die Plattform erreichen Sie im bequemen Achtpersonen-Aufzug oder erleben die beeindruckende Höhe Schritt für Schritt auf den 241 Stufen des Treppenhauses. Am Turm gibt es eine Kletterwand.

BARRIEREFREI

Seilbahn, Turm und Seilbar sind ebenso wie z.B. der Rundweg um den Ettelsbergsee vollständig barrierefrei!

NEU ZUM WINTER 2018/2019: 8ER-SESSELBAHN K1

Unweit der Seilbahn-Bergstation entsteht zur Zeit Deutschlands modernste Liftanlage. Die neue 8er-Sesselbahn „K1" wird mit 1.500 Metern die längste Anlage im Sauerland. Mit Komfortsesseln, Wetterschutzhauben und tollem Design wird sie nördlich der Alpen Maßstäbe setzen. Als Besonderheit wird sie neben dem Wintersport auch im Sommer für Mountainbiker-Transporte genutzt. Nähere Infos unter www.k1-willingen.de

250 MUSIKER INKLUSIVE 80 ALPHORNSPIELER

Bitte merken Sie sich den Sonntag 26. August vor! Eine Alphorn-Messe unterhalb der Ettelsberg-Hütte wird mehrere tausend Gottesdienstbesucher begeistern. Dieses faszinierende Musik-Erlebnis rund um die Hütte ist nördlich der Alpen wohl einmalig. Unser Tipp: früh anreisen, denn rund 2 Stunden vor Messebeginn wird es an der Bahn voll.

GRUPPEN-AUSFLUGSPROGRAMME GANZ NACH WUNSCH

Das Ettelsberg-Team organisiert für Gruppen ganzjährig Ausflugsprogramme. Bei Wanderern, Bikern, Wintersportlern und feierfreudigen Gästen ist der Willinger Ettelsberg eine feste Größe. Paketbausteine sind für Veranstalter nach Plan und zu jeder Jahreszeit möglich. Schulklassen, Unternehmen, Vereine oder Seniorengruppe sind von dieser Idee begeistert. Geführte E-Bike-Touren, Spaziergänge mit Wanderführern, Einkehr in „Siggis Ettelbergshütte" oder Teambuilding für Firmen sind nur ein paar Beispiele. Und ganzjährig sind die Sommerrodelbahn, die Glasbläserei, Trainings in der Kletterhalle Willingen, der Besuch der Mühlenkopfschanze oder die Besichtigung des „Willinger Brauhauses" eine beliebte Kombination beim Besuch des Ettelsberges.

Für Gruppen ab 80 Personen setzen die Upländer noch eins drauf: Sie können beim „Essen in luftiger Höhe" ein 5-Gänge-Menü in einer der Gondeln genießen. Die komplette Organisation übernimmt die Ettelsberg-Seilbahn und bei Stornierung fallen keine Kosten an. Kostenfreie (Bus-)Parkplätze stehen direkt an der Talstation bereit und der Bahnhof ist nur etwa zehn Gehminuten entfernt.

„Wir liefern ein Rundum-Sorglos-Paket mit vernünftig kalkulierten Preisen, so dass der Ausflug finanziell gut planbar ist und einem schönen gemeinsamen Tag nichts im Wege steht", fasst Jörg Wilke, Geschäftsführer der Seilbahn, zusammen.

UNSER FAZIT:

Dem ist nichts mehr hinzuzufügen und unser Tipp, nicht nur für die Familie in den Sommerferien, lautet: DER BERG RUFT!

Ettelsberg-Seilbahn GmbH & Co. KG
Anprechpartnerin für Gruppen: Gaby Mörchen
Zur Hoppecke 5 · 34508 Willingen (Upland)
Telefon: 0 56 32 / 96 98 20
E-Mail: gruppen@ettelsberg-seilbahn.de
www.ettelsberg-seilbahn.de

EMSRADWEG

VON DER **SENNE** BIS ZUR NORDSEE!

WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN,
WENN DAS GUTE LIEGT SO NAH?

Unser Tipp: EMSRADWEG

Folgen Sie mit dem Drahtesel dem Lauf der Ems bis zur Nordsee, es gibt hier viel zu entdecken!

Der Erlebnis-Radweg startet an den Emsquellen im Paderborner Land und führt über eine interessante Strecke von insgesamt rund 375 Kilometern bis nach Emden zur Flussmündung.

Radler, die dem Flusslauf von den Quellen bis zur Mündung zu folgen, erleben hautnah, wie ein anfangs schmales Flüsschen zu einem stattlichen Strom heranwächst. Der Weg führt dabei oft direkt am Wasser entlang, aber rechts und links der Ems lohnt es sich an vielen Stellen historische Orte und fantastische Landschaften zu besuchen.

Im Fokus: Unterwegs von Rietberg bis Münster

RIETBERG

Rietberg besteht aus den 7 verschiedenen Ortsteilen Bokel, Druffel, Mastholte, Neuenkirchen, Rietberg, Varensell und Westerwiehe. Inmitten findet sich das herzstück, der Historische Stadtkern. Dieser wird geprägt durch die Geschichte Rietbergs. Viele gut erhaltene und restaurierte Fachwerkgebäude verleihen dem Ort einen besonderen Anmut als ehemalige Grafschaftsresidenz und Landeshauptstadt.

Rietberg bietet aufgrund der Landesgartenschau 2008 eine gepflegte Umgebung sowie großzügige Seenlandschaften, reichlich blühende Beete und klassische Themengärten.

EMSRADWEG

Ausführlichere Informationen zum Thema Ems-Radweg finden Sie übrigens auch im Internet unter: www.emsradweg.de

RHEDA-WIEDENBRÜCK

Entlang der Ems verbindet die ehemalige Landesgartenschau die beiden Stadtteile Rheda-Wiedenbrück.
Der in der Stadt liegende rund 2,6 Kilometer lange Natur- und Freizeitpark Flora Westfalica vom Emssee bis zum Rosengarten umfasst eine Fläche von 23 ha und hat seit Landesgartenschauzeiten eine große Bedeutung für die Stadt. Der Park bietet eine erholsame Pause mit hohem Erholungsfaktor.

HERZEBROCK-CLARHOLZ

In einer ebenen Landschaft ohne große Höhenunterschiede, am Rande des Münsterlandes liegt Herzebrock-Clarholz. Diese Landschaft bezeichnet sich als geradezu ideal für Wanderer und Radwanderer. In der Gemeinde können Radfahrer auf ausgeschilderten Radwanderwegen R 18 und R 19 unterwegs sein oder 6 km des 375 km langen Emsradweges in Herzebrock-Clarholz erleben. In der Stadt selbst sind viele ehemalige Klöster zu finden, welche mit ihren prachtvollen Gartenanlagen einen Besuch wert sind.

GÜTERSLOH

Durch Gütersloh führen ebenfalls mehrere namenhafte Routen wie die rund 275 Kilometer lange Bahn-Rad-Route Hellweg-Weser, sie kombiniert Bahn- und Radfahren. Auch der Europa Radweg R1 führt ca. 275 km durch Nordrhein-Westfalen und auch durch Gütersloh. Im Teutoburger Wald erwarten die Radfahrer Flusslandschaften der Weser, der Ems und der Lippe sowie zahlreiche historische Altstadtkerne, Sehenswürdigkeiten und Denkmäler.

MARIENFELD

Unbestrittener Mittelpunkt des Stadtteils ist das ehemalige Kloster, welches Marienfeld mit dem Titel "Klosterdorf" beschenkt hat. Als "golden" darf sich der Stadtteil seit 1983 bezeichnen, als er beim Landeswettbewerb "Unser Dorf soll schöner werden" eine Goldmedaille erhielt.

HARSEWINKEL

In Harsewinkel stehen sage und schreibe 65 Objekte unter Denkmalschutz! Das bedeutendste Baudenkmal in Harsewinkel ist die über 800 Jahre alte barocke Kirche des ehemaligen Zisterzienserklosters Marienfeld. Auch viele andere Kirchen und alte Bauwerke laden zur Besichtigung ein.

SASSENBERG

Einst Residenz der Fürstbishöfe von Münster präsentiert sich der Ort Sassenberg mit zahlreichen geschichtlich-geprägten Highlights. Auch Erholungsmöglichkeiten wie das Erholungsgebiet Feldmark bieten einen Tag Urlaub mit See, einer Vogelschutzinsel, Strandbad und Bereichen zum Segeln, Surfen, Tretboot fahren und Angeln. Rund um den See gibt es Tennis- und Basketballplätze, Wanderwege, Trimmpfade, Abenteuerspielplätze, Grillhütten und Campingplätze.

WARENDORF

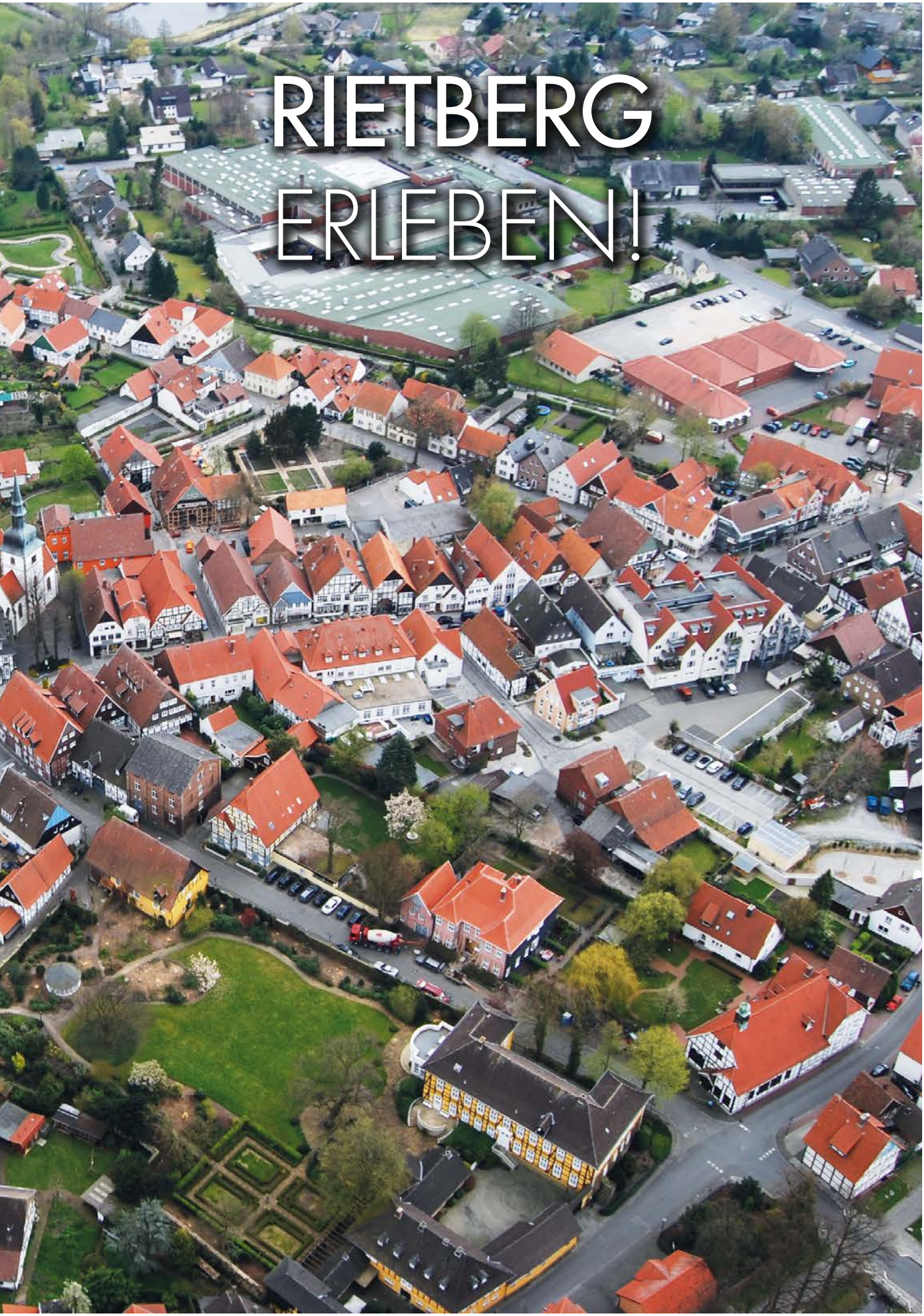
Durch die Fertigstellung des Emssees 1974 fanden Maßnahmen zur Sicherheit gegen Hochwasser des Flusses ihren Abschluss. Teile der Emsaue wurden zu einem See ausgebaut, der in eine umwerfende Parkanlage integriert ist. Der Park hat sich zu einem der beliebtesten Naherholungsgebiete der Warendorfer entwickelt.

TELGTE

Durch Telgte verlaufen mehrere Qualitätsrouten, die in der Stadt ihre Schnittstelle finden: Der Emsradweg, die 100-Schlösser-Route, die Friedensroute und der Europaradweg R1. Telgte bietet nicht nur eine idyllische Lage an der Ems, sondern die historische Altstadt und das umfangreiche gastronomisches Angebot machen die Stadt zu einem beliebten Touristenziel für Radfahrer.

MÜNSTER

Lebenswerteste Stadt der Welt darf sich Münster seit Oktober 2004 nennen. Als erste deutsche Großstadt hat die Westfalenmetropole beim LivCom-Award in Niagara Falls Gold gewonnen. Bei seiner Premiere in diesem internationalen Städte-Wettbewerb ließ Münster damit viele Städte hinter sich.


RIETBERG
ERLEBEN!

LEBEN IN **RIETBERG**

Herzlich Willkommen im staatlich anerkannten Erholungsort Rietberg! Entdecken Sie unsere Stadt, ob Jung oder Alt, ob sportlich oder eher beschaulich – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Gönnen Sie sich ein paar Tage Urlaub in der DEKRA-zertifizierten "Wohlfühlstadt", ganz nach Ihren Wünschen!

Die Stadt Rietberg hat eine lange, geschichtsträchtige Vergangenheit, u. a. als Grafschaftsresidenz und Landeshauptstadt. Besuchen Sie unsere schöne Stadt an der Ems mit den sieben Stadtteilen Bokel, Druffel, Mastholte, Neuenkirchen, Rietberg, Varensell und Westerwiehe. Erleben Sie den Gartenschaupark Rietberg (Landesgartenschau 2008) mit seinen vielfältigen Spiel-, Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten für die ganze Familie und erholen sich vom Stress des Alltags. Spannen Sie einfach nur aus oder werden Sie aktiv und nutzen die vielfältigen Freizeitangebote.

Der Historische Stadtkern, das Herz und Zentrum der Stadt, ist geprägt durch die geschichtliche Vergangenheit Rietbergs als Grafschaftsresidenz und Landeshauptstadt. Die liebevoll restaurierten Fachwerkgebäude gaben Rietberg auch den Beinamen "Stadt der schönen Giebel". In der gemütlichen Emsstadt am Rande des Münsterlandes ist immer etwas los. Dabei gehören ehrenamtliches Engagement und Einbindung der Bürgerschaft in die Entwicklung der Kommune auf allen Ebenen unbedingt dazu. Das besondere Interesse der Menschen an ihrer Heimatstadt – ob dort geboren oder zugezogen – ist es, was die Individualität, aber auch den Erfolg ausmacht.

FOTOGRAFIE

IM DROSTENHAUS

RUHIGE ATMOSPHÄRE UND EIN KREATIVES UMFELD FÜR PROFESSIONELLE FOTOGRAFIE

Mitten im historischen Zentrum Rietbergs liegt das Drostenhaus. Damals, als Rietberg noch eine Grafschaft war, lebten und arbeiteten hier die Drosten, die Verwalter des jeweiligen Grafen. Das Haus aus dem Jahr 1640 wurde 2009 aus dem Dornröschenschlaf erweckt und von Grund auf renoviert.

Seit Ende 2017 ist das Drostenhaus die Wirkungsstätte der Rietberger Fotografin Gabi Leweling, die ihr Studio lange Zeit vor den Toren der Innenstadt betrieb. Sie und ihre Mitarbeiterin Christine Sambale genießen die inspirierende Atmosphäre und das kreative Umfeld. Das lichtdurchflutete, gemütlich eingerichtete Studio bietet ganz neue Möglichkeiten, und ringsherum gibt es reichlich Fotoschauplätze im angrenzenden Drostengarten, dem idyllischen Bürgergärtchen oder einer Hinterhofkulisse.

Der Meisterbetrieb von Gabi Leweling steht für individuelle Portrait-Shootings, emotionale Hochzeitsfotografien, lebhafte Kinderaufnahmen und Babybauchfotos sowie Familien- und Gruppenbilder. Imagefotos für die Bewerbung und die Internetpräsenz von Firmen und deren Mitarbeitern und Dokumentationen von Events unterschiedlichster Art runden das Portfolio ab.

Der Mensch in seiner Vielfalt und Einzigartigkeit liegt der Fotografin am Herzen, und das bringt sie mit ihren Bildern zum Ausdruck.

Zum Service gehören außerdem Passfotos. Auch Prints auf diversen Materialien wie z.B. Leinwand, Acryl oder Aluminium sowie Einrahmungen nach Maß werden durch das Studio angefertigt. Dafür kann im Studio oder auch zu Hause beim Kunden aus einer umfangreichen Kollektion die optimale Wahl getroffen werden.
Wenn Sie in Sachen Fotos in guten Händen sein möchten, statten Sie den beiden Fotografinnen doch mal einen Besuch ab, und machen Sie sich Ihr eigenes Bild von der Fotografie im Drostenhaus.

RIETBERG ERLEBEN!

Das Leben in der Emsstadt gestaltet sich bunt, vielfältig, interessant, informativ, unterhaltsam, fröhlich, kurzweg – facettenreich. Rietberg, das bedeutet aber auch eine spannende und wechselvolle Historie seit mehr als 725 Jahren. Eine hoch angesiedelte, gesunde Infrastruktur bildet die Basis für den Alltag. Gesundheits- und Bildungswesen sind ebenso gut ausgebaut wie Kunst, Kultur, Literatur und die Vereinswelt. Über 200 organisierte Vereinsgemeinschaften – vom DRK, über die Karnevalisten und Sportvereine bis hin zu den Schützenbruderschaften – bedeuten nicht nur ein entsprechend hohes und vielseitiges Veranstaltungsangebot, sondern auch eine gemeinsame Heimat für viele tausend Menschen aller Altersstufen, ob in Rietberg geboren oder zugezogen. Rund 30.000 Einwohner und ihre vielen Besucher aus Nah und Fern sind immer wieder fasziniert vom bunten Geschehen in allen sieben Stadtteilen.
Leben in Rietberg – man muss es erleben.

HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM **WOCHENMARKT** IM HISTORISCHEN STADTKERN IN **RIETBERG**

Der Wochenmarkt ist eine der Attraktionen im Herzen der Stadt: bunt, lebendig und vielfältig.

Das Warenangebot der Markthändler bietet jede Woche frisches Obst und Gemüse, Fleisch und Wurst, Wild und Geflügel, unzählige und regionale Käsesorten, Eier, Brot und Kuchen. Abgerundet wird die Warenvielfalt durch die verschiedenen Spezialitäten wie Antipasti, griechische Lebensmittel und feinster Kaffee.

Die Anbieter auf dem Wochenmarkt sind jeden Freitag von 14 bis 18 Uhr für Sie da. Sollte der Freitag auf einen Feiertag fallen, so wird der Markttag auf den davor liegenden Wochentag verschoben. Der Markt findet auf dem Parkplatz zwischen Rügenstraße und Klosterstraße statt. Bei der Anfahrt mit dem Auto können Sie die Parkflächen auf der Rathausstraße oder an der Rügenstraße nutzen.

Funkenmeier
Heizungsbau-, Lüftungsbau-, Gas - u. Wasserinstallateurmeister
Gebäudeenergieberater im Handwerk

- Heizungsbau
- Wärmepumpen
- Solaranlagen
- Sanitäranlagen
- Lüftungsbau
- Energieberatun (Energieausweis)
- Kundendienst

Anlagenmechaniker gesucht!

Lerchenweg 10 - 33397 Rietberg - Tel. (05244) 5331 - Fax (05244) 5981

Kleiner Geheimtipp:
MARKEN-MODE FÜR MÄNNER

FÜR EINEN UNVERWECHSELBAREN STIL MIT BESONDEREN MARKEN KAUFT MAN(N) BEI:

GÖRIES Herrenmoden

Auf der Suche nach einem gut sortierten Herrenausstatter mit ausgefallener Mode und besonderen Marken, die Sie nicht an jeder Ecke finden, sollten Sie sich von diesen Angeboten inspirieren lassen. Direkt in der Rietberger Innenstadt gelegen können Sie ganz bequem in der Nähe des Geschäfts parken.

In einer sehr angenehmen Atmosphäre, werden Sie hier von Inhaber Wolfgang Göries und seinen vier Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gern fachmännisch beraten. Die Profis informieren Sie gern ganz persönlich und individuell über aktuelle Trends am Markt. Wir kleiden Sie von Kopf bis Fuß stilsicher ein, lautet das Erfolgsrezept der Herrenboutique, die in diesem Jahr ihr 20-jähriges Jubiläum feierte. Hier findet der modebewusste Mann von heute die volle Ausstattung: vom Gürtel bis zur Krawatte über Hemden, Pullover und Polo-Shirts bis hin zu Jeans, Stoffhosen, Westen, Jacken, dem modischen Anzug und mehr. Hierbei finden Sie Mode der folgenden namhaften Hersteller im Sortiment und auch große Größen bis hin zu 5 XL.

bugatti | camel activ | Maerz | Pierre Cardin | Gardeur
eterna | Olymp | Haupt | Maselli | Navigare
Breidhof | Atelier Torino | Wilvorst

HIER LOHNT EIN BESUCH IMMER!

Wenn das Lieblingsstück gerade nicht im Lager ist, wird es gern kurzfristig besorgt.

Auch im Bereich Uniformen ist Wolfgang Göries ein gefragter Spezialist. Für ganze 18 Schützenvereine, viele Karnevalsvereine und Spielmannszüge ist das Profi-Team von Göries Herrenmoden der Ansprechpartner schlechthin. Auch Maßanfertigungen lassen sich hier problemlos realisieren.

Überzeugen Sie sich selbst von der erstklassigen, persönlichen Beratung und der modischen Vielfalt des Angebotes. Die Spezialisten freuen sich auf Ihren Besuch!

GÖRIES Herrenmoden
Rathausstraße 6 | 33397 Rietberg | Tel.: 05244 988143
P hinter dem Geschäft

Öffungszeiten:
Mo. - Fr.: 09.30 - 12.30 Uhr & 14.30 - 18.30 Uhr
Sa.: 09.30 - 13.00 Uhr

RIETBERG
ERLEBEN!

Klimapark Rietberg!

Auf dem Gelände der ehemaligen Landesgartenschau Rietberg befindet sich Deutschlands erster Klimapark. Der Park versteht sich als Informations- und Technologiezentrum für die Themen des Klimawandels, der erneuerbaren Energien und bietet Klimaschutz zum Anfassen. Auf ca. 17.000 Quadratmetern erwarten die Besucher spannende Themenbereiche.

Rietberger Weinhaus
KORKENZIEHER
Platzstraße 16 _ 33397 Rietberg
Telefon: 05244.928916
www.weinhaus-korkenzieher.de

Der Klimapark – der übrigens unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit steht – bietet auf mehr als 17.000 qm Erholung und Informationen. Gezeigt wird auch, was jeder Einzelne für den Schutz unseres einzigartigen Planeten tun kann. Regelmäßig finden eine Energieberatung und themenbezogene Veranstaltungen für Erwachsene und Schüler statt.

Das Klima wird sich zukünftig weiter verändern: Die CO2-Emissionen steigen und extreme Wetterphänomene

wie Trockenheit und Überschwemmungen nehmen deutlich zu. Der Klimawandel macht sich zunehmend in unserem Alltag bemerkbar. Auf ihn erfolgreich zu reagieren, ist eine der größten Herausforderungen unserer Zeit.

Der Klimapark Rietberg versucht seit Juli 2011 Antworten auf diese Herausforderungen zu finden. Neben Informationen zum Klima werden vor allem Techniken vorgestellt, wie die Energieressourcen besser und nachhaltiger genutzt werden können: Neben Projekten zu den Themen Biogas, Elektromobilität, Geothermie, Sonnenenergie, Wärmespeicherung, Lüftungstechniken und Abfallvermeidung werden auch LED-Straßenbeleuchtung und LED-Leitsteine für Barrierefreiheit präsentiert. Eine Besonderheit im Klimapark ist das drehbare Sonnenhaus, das durch einen im Boden eingelassenen Drehkranz mit der Sonne mitwandert und so eine Effizienzsteigerung der Photovoltaikanlagen auf dem Dach bewirkt. Im Sonnenhaus des Klimaparks finden regelmäßig kostenlose Themenvorträge statt.

RIETBERG ERLEBEN!

GARTENSCHAUPARK **RIETBERG**

Eltern und Kinder, Outdoor-Fans und Abenteurer, Sportbegeisterte und Naturfreunde: Ein Ausflug in den Gartenschaupark Rietberg lohnt sich für alle. Denn das 40 Hektar große Nachfolgegelände der erfolgreichen NRW-Landesgartenschau 2008 bietet zahlreiche Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten. Der gesamte Park ist DIN-Certco barrierefrei zertifiziert – somit Kultur und Natur pur für alle Generationen. Fahrräder und Hunde/Haustiere sind im Park allerdings nicht erlaubt.

Der Gartenschaupark Rietberg besticht auch im zehnten Jahr nach der Landesgartenschau durch seine Vielfalt und empfiehlt sich als Ausflugsziel für alle Generationen: Abenteuer- und Wasserspielplätze wechseln sich ab mit üppig blühenden Beeten und einer schönen Spazierlandschaft. Mehr als 350.000 Besucher lassen sich jährlich von den Attraktionen des Gartenschauparks in ihren Bann ziehen. Gerade jetzt, im Geburtstagsjahr, hat das 40 Hektar große Gelände während der Hauptsaison von den Oster- bis zu den Herbstferien eine Menge zu bieten.

Besondere Highlights sind unter anderem das Oldtimer-Käfertreffen (15. Juli), das Familienfest des Fördervereins (1. Juli) und das Street-Food-Festival (4. und 5. August). Den Saisonabschluss bildet am 21. Oktober das Drachenfest im Klimapark, das sich zu einem der beliebtesten Feste im Park entwickelt hat.

Neben den Sonderveranstaltungen gibt es viele weitere gute Gründe, den Park zu besuchen.

Gelateria LaLuna
Rathausstraße 2
33397 Rietberg
Tel. 0 52 44 / 90 52 71
www.gelateria-laluna.de

Das Eiscafé an der Ems

Kraut & Rosen
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Mastholter Str. 4
33397 Rietberg
Telefon 05244 939089

WILSMANN ANZIEHBAR:
EIN WAHRES EINKAUFSERLEBNIS IN FAMILIÄRER ATMOSPHÄRE

Eine frühere Gaststätte umfunktioniert in ein Bekleidungsgeschäft – wo gibt es sowas schon? Auf die originelle Idee kam Familie Wilsmann in Rietberg-Westerwiehe im Jahr 2012, als sie aus der ehemaligen Gaststätte Hampe in der Westerwieher Straße 253 das Geschäft Wilsmann anziehbar machte. Im Dezember 2016 wurde das Geschäft noch einmal vergrößert, so dass seitdem 400 qm Verkaufsfläche zur Verfügung stehen. Während man die Herrenbekleidung im Eingangsbereich und auf der linken Seite des Raumes findet, kommen die Damen auf der rechten Seite des Geschäfts in einer eigenen Abteilung ganz auf Ihre Kosten und selbstverständlich werden auch Jugendliche problemlos bei Wilsmann anziehbar fündig.

Der Name anziehbar kommt übrigens nicht von ungefähr und beruft sich nicht nur auf die Tradition der Räumlichkeiten selbst, sondern auch auf den aus Zeiten der Gaststätte erhaltenen, kleinen Barbereich, in dem heute den Gästen leckere Kaffeespezialitäten und erfrischende Softdrinks angeboten werden. Nach einer kurzen, stärkenden Pause vom Shopping kann es dann aber auch direkt wieder weitergehen, denn bei Wilsmann anziehbar gibt es allerhand zu entdecken. Sie finden dort mühelos qualitativ hochwertige Jeans, Kleider, Hemden, Jacken, Anzüge, T-Shirts, Gürtel, Lederschuhe, Sneaker, Socken, Uhren und noch viel mehr in frischen, Designs - nie langweilig, dafür aber stylish, zeitlos und doch modern. Außerdem bietet Wilsmann anziehbar auch einen Änderungsservice an.

Natürlich stehen Ihnen vor, während und nach der Anprobe die Mitarbeiter des sympathischen Familienunternehmens auf Wunsch äußerst beratend zur Seite. Hierbei wird darauf geachtet, dass man sich am Geschmack des Kunden orientiert, während gleichzeitig aber auch neue Ideen und Anregungen angeboten werden – nicht aufdringlich, dafür aber immer freundlich, familiär und kompetent. Die Beratung ist bei Wilsmann anziehbar noch eine echte Herzensangelegenheit, das merkt man schnell. Man fühlt sich direkt beim Betreten des Geschäfts pudelwohl und kann förmlich spüren, wie sehr das Wohl und die Zufriedenheit des Kunden hier für alle im Mittelpunkt steht. Inmitten der familiären Atmosphäre, durch die sich jeder Kunde schon nach wenigen Sekunden willkommen fühlt, macht es einfach Spaß, sich in aller Ruhe umzusehen und sich die passenden Kleidungsstücke auszusuchen.

Die ruhige, unvergleichliche Atmosphäre schafft gemeinsam mit der großen Auswahl an hochwertigen Textilien, unter anderem auch von ausgefallenen Marken und vielen europäischen Produkten, ein Einkaufserlebnis der Extraklasse, von dem Sie sich einfach einmal selbst überzeugen sollten.

FREUEN SICH AUF IHREN BESUCH:
(v.r.n.l.) Dustin Wilsmann, Wilma Wilsmann, Uta Segin, Marion Freise und Dennis Wilsmann

Rietberg - immer ein Besuch wert!

So lassen zum Beispiel Großbausteine nach Lego-Manier, fünf »Spielzimmer« mit unterschiedlichen Angeboten, oder der 23 Meter hohe Rutschenturm, der in diesem Jahr gerade erweitert und mit einer Dschungelbrücke ergänzt wurde, nicht nur Kinderaugen leuchten. Ganz neu ist das Beach-Soccer-Feld. Die passende Abkühlung an heißen Tagen versprechen der große Wasser-Erlebnisbereich mit Duschrohren, Schatzinseln und Wikinger-Schiff am Sennebachstrand und die Wasserspiellandschaft am Obersee. Ein Besuch im Park lohnt sich – garantiert! Wer nach einem Tag noch nicht genug hat, findet eine gemütliche Schlafstätte ohne besonderen Komfort, aber zu günstigen Preisen in den halbrunden Camping Pods und den urigen Hexenhäuschen.

Der Gartenschaupark Rietberg bietet großzügige Seenlandschaften, üppige Blumenbeete und klassische Themengärten. Besondere Höhepunkte sind eine bespielbare Schau-Orgel und ein Fitness-Parcous im Parkteil Rietberg-Neuenkirchen. Ein weiteres Highlight ist die Fahrt mit dem Rieti-Express. Lassen Sie sich bequem fahren und erleben Sie den Gartenschaupark aus einer neuen Perspektive. Die Touristik-Information vermittelt gern Führungen und Erlebnisprogramme für Gruppen und Einzelbesucher: Telefon (05244) 986-292

Erstklassig ergänzt wird das Parkprogramm durch Veranstaltungen des Vereins »Kulturig«. Weit gespannt ist dabei der kulturelle Bogen von Jazz, Folk und Rock über Kabarett, Comedy und Literatur bis hin zu Tanz- und Figurentheater. Gespielt wird meistens im stimmungsvollen Ambiente der Cultura, dem Sparkassen-Theater an der Ems. Im September werden zunächst Wincent Weiss und dann Frau Höpker mit ihrem Mitsing-Konzert live im Gartenschaupark auftreten. Ein Blick in den Veranstaltungskalender lohnt immer.

Als ein Folgeprojekt der Landesgartenschau hat sich das Grüne Klassenzimmer als außerschulischer Lernort im Gartenschaupark etabliert und erfreut sich steigender Teilnehmerzahlen.

Der Gartenschaupark bietet mit seinen vielfältigen und naturnahen Lebensräumen ein ideales Gelände für einen abwechslungsreichen und handlungsorientierten Unterricht. Artenreiche Gewässer, summende Wiesen und Mischwald mit einem spannenden Hochseilgarten laden ein zum Entdecken und Erforschen.

Der Sommer fängt erst an!!!

Bei uns finden Sie schöne Kombis und immer viele Kleider (Größen 36 bis 46) mit passenden Accessories!

Natürlich jetzt schon viele Sonderpreise!

Marken in unserem Modegeschäft:

Geisha · APRICCIANI COLLECTION · NED INTERNATIONAL B.V. · ANNA MONTANA · just white · baining moden · KOCCA · Via Appia · MALVIN

Rietberg | Rathausstr. 40 | 05244 - 8897

Viel zu erleben in Rietberg!

Das Grüne Klassenzimmer bietet Kindern, Jugendlichen und Pädagogen die Möglichkeit, im direkten Kontakt mit der Natur und von ihr zu lernen. Dabei stehen das selbständige Entdecken, Erforschen, Experimentieren und kreative Umsetzen im Vordergrund. In den Workshops wird Neugierde geweckt, die Wahrnehmungsfähigkeit und die Freude am Umgang mit der Natur gefördert. Neben den klassischen Themenfeldern Wasser, Wiese und Wald gibt es Angebote zur Archäologie, zur heimischen Tierwelt und Kreativ-Kurse.

Die Angebote des Grünen Klassenzimmers richten sich an alle Altersgruppen und Schulformen, auch Eltern-Kind-Kurse sind buchbar. Zusammen mit den vielfältigen Spiel- und Spaßmöglichkeiten des Parks bietet das Grüne Klassenzimmer so den Rahmen für einen lehr- und erlebnisreichen Tag im Gartenschaupark Rietberg.

WISSENSWERTES

Zeiten: Einlass täglich von 6 bis 19 Uhr
(Verweildauer bis Einbruch der Dunkelheit)

Preise: Tageskarte 5 Euro pro Erwachsenem (inklusive eigener Kinder),
Dauerkarten 24 Euro pro Erwachsenem (inklusive eigener Kinder),

www.gartenschaupark-rietberg.de

2rad service KOLLENBERG
Lange Straße 24
33397 Rietberg
Tel. 05244/3333
BUSINESSBIKE leasing
lease a bike
JOBRAD
Ab sofort auch mit uns zum
Dienst-Rad statt Dienstauto
Testen!!
Individuelle Beratung • Fachwerkstatt
Kettler • Trenoli • Columbus • BBF • Victoria • Gazelle uvm.

WELCH GLANZ IN DIESER HÜTTE!

Preiswert und gemütlich in der Wohlfühlstadt Rietberg übernachten

Diese halbrunden Holzfässer bieten eine außergewöhnliche Übernachtungsmöglichkeit im Rietberger Gartenschaupark: gemütlich und günstig. Sieben Camping Pods warten auf Outdoorfans und Abenteurer, auf Familien und Kinder, auf Sportbegeisterte und Naturfreunde. Das Gleiche gilt für die zwei Hexenhäuschen in unmittelbarer Nachbarschaft.

Die urigen Hütten sind ohne großen Komfort ausgestattet, aber mit allem, was man für einen angenehmen Aufenthalt braucht. Im hinteren Bereich stehen zwei Doppelbetten zur Verfügung, so dass je vier Personen in einem Camping Pod übernachten können. Vorne laden Sitzbank, Tisch und Hocker zum Verweilen ein. Die zwei Hexenhäuschen bieten Platz für jeweils zwei Personen. Duschen und Toiletten befinden sich in direkter Nähe. Fahrräder können im benachbarten Pavillon abgestellt werden. Gegen eine Gebühr können Gäste die Grill-Kota nutzen. Auch für Kindergeburtstage und Klassenreisen eignen sich die Camping Pods im Gartenschaupark Rietberg hervorragend. Abgestimmte Programme für Kinder können hinzugebucht werden.

Die Camping Pods und Hexenhäuschen stehen im ehemaligen Landesgartenschaugelände und dadurch inmitten zahlreicher Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten. Der Kletterpark „schnurstracks" garantiert Abenteuer in luftiger Höhe. Naturbegeisterte erfreuen sich an üppig blühenden Beeten, großzügigen Wasserflächen und einer schönen Spazierlandschaft. Kinder toben sich auf Spielplätzen aus. Zahlreiche Veranstaltungen im Gartenschaupark selber und in der nahegelegenen „Cultura", dem Sparkassen-Theater an der Ems, sorgen für zusätzliche Unterhaltung.

Die erste Nacht kostet für zwei Erwachsene 40 Euro, für jede weitere kommen 30 Euro hinzu. Der Mietpreis beträgt für Kinder bis zu 14 Jahren 10 Euro pro Nacht. Hinzu kommen Mietkaution und Kosten für die Endreinigung. Nachfragen und Reservierungen nehmen die Mitarbeiterinnen der Rietberger Touristikabteilung telefonisch unter (05244) 986-201 oder per E-Mail an tourismus@stadt-rietberg.de entgegen. Weitere Informationen im Internet: www.rietberg.de/tourismus.

SUDBROCK FERTIGT INDIVIDUELLE SYSTEMMÖBEL

Vom Wald bis zum Wohnmöbel: Seit 95 Jahren steht Sudbrock für die Liebe zu Handwerk und Material. Eiche, Buche, Ahorn, Esche und Kirsche aus heimischen Wäldern werden in der Möbelhochburg Ostwestfalen mit modernster Technologie und viel Handarbeit zu innovativen Einrichtungssystemen Made in Germany umgesetzt. Individuell, maßgerecht und mit besten Empfehlungen von Mutter Natur.

Vom Rundholzeinkauf über die einzelnen Produktionsschritte bis zur Endmontage: Bei Sudbrock weiß jeder der 100 Mitarbeiter, welch einzigartiges Naturmaterial er verarbeitet, denn das Unternehmen verkörpert seit fast einem Jahrhundert die Leidenschaft für Holz. 1922 vom Großvater Johannes Sudbrock als kleine Tischlerei in Wiedenbrück gegründet, präsentiert es sich heute unter der Leitung von Johannes und dessen Frau Theres als international erfolgreicher Markenhersteller hochwertiger Wohnmöbel und Garderoben-systeme.

Am 15.000 Quadratmeter großen Standort in Rietberg-Bokel wird die über drei Generationen erworbene Holzkompetenz mit großem handwerklichen Know-how umgesetzt – fast alle Produktionsmitarbeiter sind gelernte Tischler und somit Experten auf ihrem Gebiet.

Für ihn ist Nachhaltigkeit tägliche Praxis: Seine Hölzer aus heimischen Wäldern werden vom Stamm bis zum kleinsten Holzspan verwendet – letztere als Brennstoff für das firmeneigene Heizkraftwerk, dessen Energie in Produktion und Wärme für Betriebshallen, Ausstellung, Büros und zwei Wohnhäusern fließt. Die farbigen Möbelfronten und -oberflächen in attraktiven Trendtönen sind mit lösemittelfreiem Hydro-UV-Wasserlack gestaltet.

Wie bei der Qualität so geht Sudbrock auch in Sachen Gestaltung keine Kompromisse ein: Ob exklusives Solitärmöbel, raumhohes Regalsystem, maßgerechtes Schlafzimmer oder clevere Garderobenlösung, alle Möbel verbinden die optimale Nutzung des vorhandenen Raumes mit einzigartiger Optik. Und diese wurde bereits mehrfach designprämiert.

Jedes Modell ist eine Einzelanfertigung und so unverwechselbar wie sein Besitzer. Der hat bei der Auswahl von Farbe und Holzart, Größe und Ausführungsdetails die größtmögliche Freiheit und erhält auf sein Unikat fürs Interieur fünf Jahre Garantie. So lautet die Devise bei den Kunden nicht von ungefähr genau wie bei Sudbrock selbst: Wir lieben Holz!

Unsere Ausstellung ist jedes Wochenende geöffnet,
freitags 15.00 - 18.00 Uhr und samstags 08.00 - 13.00 Uhr.

Johannes und Theres Sudbrock suchen ab jetzt für August 2019
Auszubildende als Tischler (m/w) und Industriekaufleute

Berliner Bock

SUDBROCK
Möbelhandwerk

Sudbrock GmbH Möbelhandwerk | Brunnenstr. 2 | 33397 Rietberg
Tel.: 05244 9800-0 | E-Mail: b.lange@sudbrock.de | www.sudbrock.de

KOCHEN FÜR KINDER LEICHT GEMACHT

Frische und leckere Gerichte gelingen mit praktischen Küchenhelfern ganz einfach

(djd). Obst und Gemüse oder Pommes und Burger? Wie eine ausgewogene Ernährung für Kinder aussieht, weiß eigentlich jeder. Doch oft sorgen Zeitdruck und Stress dafür, dass zu viel Fastfood und Fertiggerichte auf den Tellern landen. Dabei werden Ernährungsgewohnheiten wesentlich in der Familie geprägt. Gerade kleine Kinder, die noch neugierig und wissbegierig sind, können spielerisch an die Vielfalt der Lebensmittel und Gerichte herangeführt werden. So kann bereits in jungen Jahren ein Grundpfeiler für einen bewussten Lebensstil gesetzt werden. Frische Gerichte, die auch dem Nachwuchs schmecken, lassen sich mit der richtigen Zubereitungsmethode und dem passenden Kochgeschirr in kurzer Zeit zubereiten.

Praktisch beim Kochen ist beispielsweise ein Schnellgardeckel wie der Secuquick Softline von AMC, der auf verschiedene Topfgrößen passt und die Garzeit der Gerichte um bis zu 50 Prozent verringert. Gleichzeitig werden beim Schnellkochen Vitamine, Mineral-, Nähr- und Aromastoffe geschont. In Verbindung mit der mobilen Hightech-Kochplatte "Navigenio" ist sogar automatisches Schnellgaren möglich. So bleibt mehr Zeit für andere Dinge. Die Kochplatte steuert zusammen mit einer Überwachungseinheit am Deckel den gesamten Kochprozess vollautomatisch. Über Kopf auf den passenden Topf gesetzt, verwandelt sie sich in einen kleinen Backofen. Kochtipps sowie ein Kochbuch mit tollen Rezepten für Kinder zum kostenlosen Downloaden gibt es unter www.amc.info in der Rezeptwelt.

Auch das Auge isst mit: Es gibt viele kindgerechte Mahlzeiten, die lecker schmecken und toll aussehen. Fotos: djd/AMC Alfa Metalcraft Corporation

REZEPTIDEE:

SCHMETTERLINGSNUDELN IN BUNTER TOMATENSAUCE

Zutaten für 4 Personen:
500 g gemischtes Gemüse (z. B. Möhren, Staudensellerie, Zucchini und Paprikaschoten)
1 Zwiebel · 1 Knoblauchzehe
1 Dose (400 g) Tomatenstücke · 400 ml Gemüsebrühe
250 g Schmetterlingsnudeln (Farfalle)
2 EL Olivenöl · 2 EL Balsamico
Salz, Pfeffer · 100 g geriebener Parmesan

Zubereitung: Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und anschließend in einen Topf geben. Den Deckel auflegen, auf die mobile Automatik-Kochplatte stellen und auf Stufe sechs aufheizen. Deckel abnehmen, Zwiebeln und Knoblauch auf niedriger Stufe anbraten, nach und nach das gewürfelte Gemüse zugeben und mit anbraten. Tomaten, Brühe und Nudeln beifügen und alles gut mischen. Anschließend den Schnellgardeckel aufsetzen und verschließen. Danach das Gericht eine Minute auf der automatischen Kochplatte garen lassen. Den Schnellgardeckel drucklos werden lassen und abnehmen, Olivenöl und Balsamico zufügen, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und mit Parmesan servieren.

DEUTSCHE TRAKTOREN UND MODELLAUTO MUSEUM E.V

In einem eigens dafür 1998 errichteten, modernen Museumsgebäude präsentieren wir auf 3.000 qm Ausstellungsfläche derzeit 118 historische Traktoren bedeutender Hersteller wie z.B. Lanz, Hanomag, Deutz, Eicher und Schlüter. Eine Sammlung von ca. 10.000 Modellfahrzeugen mit Dampfmaschinen, Traktoren, Lastwagen und Autos schließt sich an.

Die historische Schmiede verweist auf die Entstehung der landtechnischen Berufe und ein bewegliches Schnittmodell gibt einen Einblick in die Funktionsweise des Traktors. Abgerundet wird die Ausstellung durch eine Shell-Tankstelle aus den zwanziger Jahren, die nach Originalvorlagen rekonstruiert wurde.

In unserem Projektionsraum bietet sich dem Besucher die Möglichkeit, sich die alten Traktoren anhand eines historischen Filmzusammenschnittes in Aktion anzuschauen.

Events jeglicher Art, einschließlich Bewirtung, können im Museum durchgeführt werden. Unser Museum ist familien- und behindertengerecht ausgestattet und verfügt außerdem über einen Aufzug, einen Kinderspielraum und eine Behindertentoilette.

Im Eingangsbereich des Museums sind Heiß- und Kaltgetränke erhältlich.Der angegliederte Museumsshop bietet unter anderem, neben Fachliteratur rund um den Traktor, auch Fahrzeugmodelle verschiedener Maßstäbe und Hersteller an.

Das Museum ist in dieser Art und Größe in Deutschland einzigartig und wohl auch in Europa das bedeutendste seiner Art. Die Einrichtung erfreut sich eines guten Besucherzuspruchs und ist interessant für Groß und Klein. Ältere Besucher fühlen sich angesichts der historischen „Schätzchen" an die „gute alte Zeit" erinnert, Jüngere werden ebenfalls von der Bauart der damaligen Traktoren fasziniert sein.

GEWINNSPIEL

WIR VERLOSEN 5 X 2 EINTRITTSKARTEN FÜR DAS DEUTSCHE TRAKTOREN UND MODELLAUTO MUSEUM E.V.

Einfach eine Postkarte an:
HEGGEMANNMEDIEN, Burgstr. 2 in 33175 Bad Lippspringe
Stichwort „Traktoren".
Einsendeschluss: 16. Juli 2018
Das Losverfahren entscheidet. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

MUSEUM

Deutsches Traktoren und Modellauto Museum e.V.
Karl-Schoppe-Weg 8 | 33100 Paderborn
Tel. 05251/490711 | info@deutsches-trakotenmuseum.de
www.deutsches-traktorenmuseum.de

Kochen gemeinsam gesundes Essen: (v.l.) Lena Hansjürgens und Annika Ostmeyer mit (v.l.) Veronika, Fiona und Philipp aus der Kita Zum Verklärten Christus in Bad Driburg

340 KINDER AUF TUCHFÜHLUNG MIT DEM SC PADERBORN 07

28 Einrichtungen aus dem Kreis Höxter beteiligten sich an den Kita-Aktionstagen mit dem künftigen Zweitligisten

Kreis Höxter/Paderborn. Der Verein ist gerade in die 2. Bundesliga zurückgekehrt, doch die Betreuung für Kinder ist ohnehin erstklassig: 340 Kinder aus dem Kreis Höxter lernten jetzt hautnah die Heimstätte des SC Paderborn 07 kennen. Sie verbrachten im Rahmen der Kita-Aktionstage einen Tag in der Benteler-Arena – Besuch in der Kabine, Sitzprobe auf der VIP-Tribüne und ein Treffen mit Maskottchen Holli inklusive.

Unter dem Motto „Bewegung und gesunde Ernährung" standen für die künftigen Erstklässler aus 28 Kindertageseinrichtungen eine Führung durchs Stadion und verschiedene Workshops auf dem Programm. Die dreiwöchigen Kita-Aktionstage sind eine gemeinsame Kooperation der Katholischen Kindertageseinrichtungen Hochstift gem. GmbH mit dem SCP und fanden bereits zum siebten Mal statt. Geplant wurden die Aktivitäten von 18 angehenden Erzieherinnen. Dabei erhielten sie Unterstützung von Mitarbeitern des SCP Kids Club. Für die Erzieherinnen sind die Aktionstage ihr Projekt beim Träger im letzten Ausbildungsjahr, bei dem sie wichtige Erfahrungen in den Bereichen eigenständiges Arbeiten, Kinderbetreuung und Teamarbeit sammeln sollen.

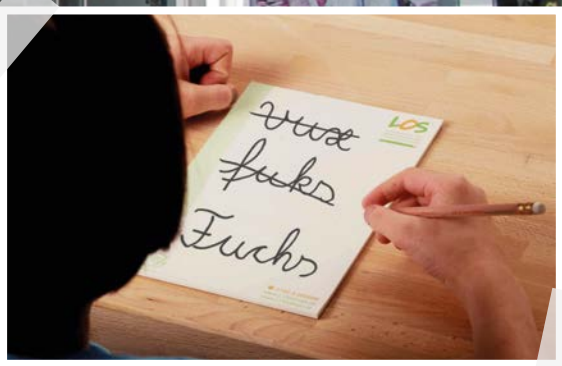
Für Lena Hansjürgens war das Projekt eine „sehr abwechslungsreiche Herausforderung". Es sei eine besondere Erfahrung gewesen, alles selbst organisieren zu müssen, sagt die 21-Jährige. Bei ständig wechselnden Kindern sei Flexibilität nötig gewesen. Sie werde einige Anregungen und Tipps mit zurück in ihre Einrichtung nehmen. Auch Laura Brunel lobt die Aktionstage: „Das ist ein gutes Projekt, weil wir viel selber entscheiden dürfen", sagt die 20-Jährige, die sich über das erhaltene Vertrauen freut. Die nötige Netzwerkarbeit sei eine wichtige Erfahrung für ihr späteres Berufsleben.

Richtig spannend waren die Tage aber natürlich für die Mädchen und Jungen aus dem Kreis Höxter, für die sich an ihrem Tag in der Benteler Arena Türen öffneten, die normalerweise verschlossen bleiben. So bereiteten sie im VIP Raum selber ein gesundes Mittagessen zu und lernten bei einem Rundgang die Geheimnisse des Stadions kennen. Später übten sie im Kids Club Zelt ihre Zielsicherheit beim Torwandschießen und Dosenwerfen, lieferten sich am Kickertisch wilde Duelle, tanzten mit Maskottchen Holli und bekamen natürlich auch ein Autogramm. Anschließend ging es in den benachbarten Ahorn Sportpark, wo sie sich unter Anleitung des SCP Kids Clubs ordentlich austoben konnten.

Ein Höhepunkt für die Kinder war stets der Auftritt von SCP-Maskottchen Holli, das mit den Nachwuchs-Kickern sogar einen Tanz aufs Parkett legte.

Text und Fotos: Birger Berbüsse

LOS®
LEHRINSTITUT FÜR ORTHOGRAPHIE UND SPRACHKOMPETENZ



Sind lese-/rechtschreibschwache Kinder krank?

Wenn Kinder und Jugendliche Probleme mit dem Lesen und Schreiben haben, suchen viele Eltern nach einer Erklärung. Manchmal entsteht dabei auch der Eindruck, bei Lese-/Rechtschreibschwäche handele es sich um eine Krankheit. Doch lese-/rechtschreibschwache Schüler sind nicht krank. Sie sind anders.

Lesen und Schreiben sind Kulturtechniken, die Menschen vor nicht einmal 6000 Jahren entwickelt haben. Musizieren ist eine noch ältere Kulturtechnik, doch wohl niemand käme auf die Idee, unmusikalische Menschen aufgrund ihrer mangelnden künstlerischen Begabung als „krank" zu bezeichnen. Das liegt vermutlich daran, dass Musikalität zwar von vielen Menschen bewundert und geschätzt wird, Lesen und Schreiben jedoch zweifellos die mit großem Abstand wichtigsten Kulturtechniken des Menschen sind. Sie eröffnen ihm Zugang zu Bildung und damit Lebensperspektiven. Hat ein Kind oder Jugendlicher außergewöhnliche Probleme mit dem Erlernen des Lesens und Schreibens, so wird dies von den Betroffenen, Kindern wie Eltern, daher als geradezu dramatisch empfunden – eben wie bei einer schweren Krankheit.

Unter dem Begriff „Lese-/Rechtschreibschwäche" oder auch „Legasthenie" verstehen heute Wissenschaftler wie Praktiker jedoch meist zusammenfassend Schwierigkeiten beim Lesen- und Schreibenlernen. Für Eltern sind diese Schwierigkeiten nicht leicht zu erkennen. Meist zeigen sich bereits kurz nach der Einschulung die ersten Probleme: Häufig werden Buchstaben trotz intensiven Übens weiterhin verwechselt, die Lesegeschwindigkeit wird und wird nicht besser, das Gelesene zusätzlich nicht verstanden.

Doch wie stark die Probleme mit dem Lesen und Schreiben auch sind, auf welcher Schule oder in welcher Klasse der betroffene Schüler inzwischen auch ist, mit einer pädagogischen Therapie kann ihm geholfen werden. Es bedarf dazu nur eines dem Leistungsvermögen des Schülers angepassten Unterrichts durch speziell für diese Aufgabe qualifizierte Pädagogen. Diese notwendige Förderung dauert und ist von einem lese-/rechtschreibschwachen jungen Menschen nicht ohne eigene Anstrengung zu absolvieren. Auch von Eltern verlangt sie Geduld und Unterstützung. Die Anstrengung lohnt sich jedoch, denn dieser Weg ist, wie in mehreren wissenschaftlichen Studien nachgewiesen wurde, erfolgreich. Lese-/rechtschreibschwache Kinder, Jugendliche und auch junge Erwachsene überwinden bei konsequenter Förderung ihre Schwäche und erreichen den ihrer Neigung und Begabung entsprechenden schulischen und beruflichen Abschluss.

1982 gegründet, fördert der LOS-Verbund in inzwischen rund 160 Städten in Deutschland, Luxemburg und Österreich jährlich viele tausend lese-/rechtschreibschwache Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene. Die hohe Wirksamkeit der LOS-Förderung wurde in unabhängigen Untersuchungen nachgewiesen. Eltern können die Lese-/Rechtschreibleistung ihres Kindes im LOS Paderborn, Telefon 05251/8704930, kostenlos testen lassen. Weitere Informationen unter www.los-paderborn.de.

Lehrinstitut für Orthographie und Sprachkompetenz

LOS®

LOS Paderborn · Sylvia Heesch Diplom-Pädagogin
Rathausplatz 9 (Eingang Jühenplatz 1-3) · 33098 Paderborn
Tel. 05251/8704930 · los-paderborn@losdirekt.de
www.los-paderborn.de

Netzwerktreffen Familienfreundliche Unternehmen: Dr. Angela Siebert (Kompetenzzentrum Frau und Beruf OWL, vorne/grüne Jacke), Elke Kleibrink (stellvertretende Gleichstellungsbeauftragte Kreis Paderborn, rechts), Marina Düchting (Kreisjugendamt, 2. von rechts), Dr. Sebastian Piecha (Datenschutzbeauftragter Kreis Paderborn, 3. von rechts), Claudia Schäfer (Servicestelle Wirtschaft, Kreis Paderborn), Regina Stipp (Geschäftsführerin der DRK Jugendhilfe und Familienförderung in Lippe gGmbH, 3. Reihe. 2. von links) . (Foto: Amt für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Kreis Paderborn, Anna-Sophie Schindler)

WIE **KINDERBETREUUNG IM UNTERNEHMEN** FUNKTIONIEREN KANN

Erstes Netzwerktreffen der familienfreundlichen Unternehmen im Paderborner Kreishaus zum Thema betriebsnahe Kinderbetreuung am Beispiel des „KreisHäuschens"

Kreis Paderborn (krpb). Auf der Suche nach einem Job achten Bewerber auf viele Faktoren: Verdienst- und Karrieremöglichkeiten, aber zunehmend auch auf die Familienfreundlichkeit eines Unternehmens. Flexible Arbeitszeiten, Heimarbeit oder eine betriebsnahe Kinderbetreuung sind mögliche Angebote.

Im vergangenen Jahr zeichnete Landrat Manfred Müller 27 Unternehmen für ihre familienbewusste Personalpolitik mit dem Gütesiegel „Familienfreundliches Unternehmen im Kreis Paderborn" aus. In Netzwerktreffen wollen sich die Unternehmen künftig austauschen und auf die Rezertifizierung im kommenden Jahr vorbereiten. Das erste Netzwerktreffen in diesem Jahr fand im Paderborner Kreishaus statt. Eingeladen hatten das Kompetenzzentrum Frau und Beruf Ostwestfalen-Lippe, in Kooperation mit der Servicestelle Wirtschaft des Kreises Paderborn und der Gleichstellungsstelle des Kreises Paderborn.

Unter der Organisation von Dr. Angela Siebert vom Kompetenzzentrum Frau und Beruf Ostwestfalen-Lippe wurde das Thema betriebsnahe Kinderbetreuung am Beispiel der betriebsnahen Großtagespflege der Paderborner Kreisverwaltung, dem KreisHäuschen, in den Blick genommen.

Welche alternativen Betreuungsmöglichkeiten es gibt, erläuterte Marina Düchting, Mitarbeiterin des Kreisjugendamtes: „Der wichtigste Ansprechpartner, bereits bei Vorüberlegungen zu einer betriebsnahen Kinderbetreuung, ist das zuständige Jugendamt. Dort erfahren Sie, wie die Bedarfsplanung der Kommune aussieht und welche Förder- bzw. Unterstützungsmöglichkeiten es gibt."

Die stellvertretende Gleichstellungsbeauftragte Elke Kleibrink beleuchtete das Projekt „KreisHäuschen" von der Idee bis zur Umsetzung aus Arbeitgebersicht. „Ziel ist es, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei der Vereinbarkeit von Beruf und Familie zu unterstützen", führte Kleibrink aus. Das Konzept kommt an: Das KreisHäuschen erleichtert den Wiedereinstieg nach der Elternzeit. „Von einer Mitarbeiterin weiß ich, dass sie nur dank des KreisHäuschens ein Jahr nach der Geburt ihres Kindes wieder arbeitet."

In der Pause führte Regina Stipp die Teilnehmenden durch das KreisHäuschen. Sie ist Geschäftsführerin der DRK-Jugendhilfe und Familienförderung in Lippe gGmbH und verantwortet den Betrieb des KreisHäuschens. Stipp beantwortete Fragen zur Einrichtung, dem pädagogischen Konzept und den Betreuungszeiten.

Stipp erläuterte die gesamte Bandbreite der Kinderbetreuung im Auftrag von Unternehmen und empfahl: „Bei der Auswahl eines geeigneten Trägers für den Betrieb Ihrer Einrichtung ist es wichtig im Vorhinein zu überlegen, wie sind unsere Unternehmenswerte und welches pädagogische Konzept passt dazu?" Nicht nur die Betreuungsorganisation, sondern auch das pädagogische Konzept sollten bedarfsgerecht ausgewählt werden. „Je nach Unternehmen können in der pädagogischen Arbeit zum Beispiel bewegungsorientierte Ansätze oder auch die Förderung von MINT-Interessen berücksichtigt werden."

Auf die rechtlichen Aspekte bei der Einrichtung einer betriebsnahen Kinderbetreuung blickte Dr. Sebastian Piecha, Datenschutz- und Antikorruptionsbeauftragter des Kreises Paderborn. „Pädagogisches Konzept, Ausstattung, Belegungskriterien und Arbeitskräfteauswahl sind vertraglich regelbar. Ihre Einflussmöglichkeiten hängen unmittelbar von der Rechtsform des gewählten Betreuungskonzeptes ab." Dr. Piecha betonte, wie wichtig die frühzeitige Einbeziehung des Jugendamtes und – sofern gewünscht - eines freien Trägers in die Planungsarbeiten für eine betriebsnahe Kinderbetreuung ist. In jedem Fall aber sollte das Projekt betriebsnahe Kinderbetreuung durch die Einbeziehung einer Rechtsberatung abgesichert werden.

Zum Abschluss stellte Dr. Siebert die nächsten Termine des Kompetenzzentrums Frau und Beruf Ostwestfalen-Lippe im Kreis Paderborn vor. Das nächste Netzwerktreffen wird im Oktober 2018 stattfinden. Auch bisher nicht zertifizierte Unternehmen können teilnehmen. Die nächste Zertifizierung ist für das Jahr 2019 geplant. Interessierte Unternehmen können sich für die Auszeichnung mit dem Siegel „Familienfreundliches Unternehmen im Kreis Paderborn" schriftlich bewerben. Informationen gibt es bei Dr. Angela Siebert Kompetenzzentrum Frau und Beruf Ostwestfalen-Lippe unter 05251 308-9121.

Am Netzwerktreffen zum Thema familienfreundliches Unternehmen nahmen teil: Condor GmbH , CONTA-CLIP Verbindungstechnik GmbH, Creos Lernideen und Beratung GmbH, dSPACE GmbH, Erzbischöfliches Generalvikariat Paderborn, Goeken backen GmbH gpdm mbH, Hesse GmbH, IN VIA Paderborn e.V., neam IT-Services GmbH, projekt w Systeme aus Stahl GmbH, REGE mbH, Seniorencentrum Mallinckrodthof, Seniorencentrum St. Bruno, St. Vincenz-Krankenhaus GmbH, Stadt Paderborn, Sparkasse Paderborn-Detmold, TMC GmbH, Volksbank Paderborn-Höxter-Detmold eG, Westfalen-Weser-Energie-Gruppe Paderborn, WPS Management GmbH.

SUPERHELDEN GESUCHT

FERIENFREIZEIT des Kreisjugendamtes Paderborn vom 7. bis 13. August auf dem Jugendzeltplatz in Büren-Siddinghausen

Kreis Paderborn (krpb). Junge Superhelden können Dienstag, 7. August, bis Montag, 13. August, auf dem Jugendzeltplatz in Büren-Siddinghausen die Zelte aufschlagen. Kinder von 8 bis 11 Jahren sind eingeladen zu sportlichen Aktivitäten, Basteln, Schwimmen und mehr. Anmeldungen sind ab sofort möglich.

Eine Woche voller Spiel, Spaß und Abenteuer sind garantiert. „Wie jedes Jahr haben wir ein spannendes Programm, diesmal unter dem Motto Superhelden. Die Kinder können zum Beispiel ihr eigenes Superheldenkostüm gestalten", sagt Anna Stork vom Paderborner Kreisjugendamt, die gleichzeitig eine erfahrene Betreuerin des Camps ist.

Es wird nicht nur eine Lagerolympiade mit verschiedenen Superheldenstationen geben, sondern auch eine aufregende Dorfrallye durch Siddinghausen und die Möglichkeit, im örtlichen Freibad schwimmen zu gehen.

Das Camp findet auf einem großen Spielgelände mit einer Torwand, Turnstangen, einer Tischtennisplatte und einem Völkerballfeld statt, sodass sich die kleinen Superhelden auch bei allerhand Sportarten austoben können. Auf dem Gelände gibt es zudem einen kleinen Bach zum anschließenden Abkühlen und einen Lagerfeuerplatz, der für gemütliche Abende bei Stockbrot und Gitarrenliedern genutzt werden kann. Da auch Superhelden einmal Hunger haben, sorgt eine erfahrene Köchin für die nötige Verpflegung.

Die Kosten für die Ferienfreizeit belaufen sich pro Person auf 95 Euro und beinhalten Frühstück, Mittag – und Abendessen, Betreuung, Übernachtung und Programm.

Wer bei diesem Abenteuer dabei sein möchte, kann sich unter Tel.: 05251 308-5121 telefonisch anmelden. Weitere Informationen gibt es unter www.kreis-paderborn.de.

WIR L(I)EBEN LECKER!

"DIE BEEREN SIND LOS": Erdbeersaison startet

Jetzt sind endlich wieder die „Beeren los". Mit ihrem unwiderstehlichen Aroma sind Erdbeeren die süßeste Versuchung des Sommers – egal ob als Dessert, im Kuchen oder als Marmelade! Über 1.000 Sorten von fruchtig-frisch über würzig bis zuckersüß verwöhnen heute unsere Gaumen. Dabei sind die kleinen Früchte nicht nur lecker, sondern auch gesund.

ERDBEERKUCHEN

ein Klassiker, der auf keiner Kuchentafel fehlen darf

Zutaten:
1 kg Erdbeeren · 150 g Margarine · 150 g Zucker
150 g Mehl · 3 Eier · ½ Pck. Backpulver
½ Pck. Vanillezucker · 500 ml Milch
2 Pck. Puddingpulver Vanille · 400 g Schmand
4-6 EL Zucker · 1 Pck. Tortenguss

Zubereitung:
Die Margarine mit den Eiern, dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Mehl und Backpulver miteinander mischen und nach und nach hinzufügen. Den Rührteig in eine gefettete Springform geben (Ø 26 cm) und bei 200 ° C ca. 15 bis 20 Minuten backen. Anschließend die Milch mit dem Vanillepuddingpulver nach Anleitung aufkochen. Vorsichtig den Schmand unterziehen. Nach Geschmack ca. 4 bis 6 EL Zucker hinzufügen. Die Masse nun auf dem Boden verteilen und den Kuchen weitere 7 bis 10 Minuten backen.

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und auf dem ausgekühlten Kuchen dachziegelartig verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und den Kuchen damit überziehen.

ERDBEER-EXPRESS FÜR EILIGE: ERDBEERKUCHEN IM GLAS

Zutaten für 4 Portionen:
500 g Erdbeeren · 500 g Vanillepudding
200 g Butterkekse · Schokoladensauce (nach Geschmack)

Zubereitung:
Die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz vorsichtig zerkleinern. Die Keksbrösel in ein Dessertglas füllen, ein paar Erdbeeren darauf dem Keksboden verteilen und anschließend den Vanillepudding dazugeben. Zum Schluss die Erdbeeren dazugeben. Mit Schokoladensauce verfeinern.]

ERDBEEREN bestehen zu 90 Prozent aus Wasser. Sie sind kalorienarm und weisen einen hohen Anteil an Vitaminen und Mineralstoffe auf

Text: livingpress.de

SELBST GEMACHT SCHMECKT'S AM BESTEN

Die neue Obstsaison für leckere Marmeladen und Fruchtaufstriche nutzen

Sobald die ersten Erdbeeren des Jahres reif sind, lassen sie sich nach Herzenslust genießen. Die beliebten Früchte sind nicht nur die ersten des Sommers, sie bieten in der heimischen Küche auch vielfältige Möglichkeiten für leckere Kreationen. Ein Klassiker ist es, aus ihnen Fruchtaufstriche zuzubereiten. Das ist unkompliziert, macht der ganzen Familie Spaß und gibt einem das sichere Gefühl, genau zu wissen, was "drin" ist. Vor allem aber schmeckt es selbst gemacht immer noch am besten und ist schnell gemacht.

MARMELADE ZUBEREITEN - GANZ EINFACH UND SCHNELL

Bei der Herstellung sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Zum Beispiel können frische Erdbeeren mit weiteren Früchten oder Gewürzen kombiniert werden. Abgefüllt in hübsche Gläser und dekorativ beschriftet, sind die Aufstriche eine schöne Idee für kleine Präsente, die immer gut ankommen. Mit den Produkten von Diamant Zucker gelingt das Selberkochen kinderleicht und schnell. So ist etwa "Gelierzucker 1:1" der bewährte Klassiker für fruchtig-süße Konfitüren. Dafür jeweils ein Kilogramm Obst und Zucker mischen, vier Minuten kochen - fertig ist die Eigenkreation. Noch schneller geht es mit "Gelierzauber": Für den Fruchtaufstrich einfach die Lieblingsfrüchte putzen, Gelierzauber zugeben, 45 Sekunden pürieren - fertig ist der Aufstrich, ganz ohne Kochen und ohne Konservierungsstoffe. Der pure Fruchtgeschmack und die Vitamine bleiben bei dieser Express-Herstellung erhalten. (djd)

REZEPTIDEE: ERDBEER-HIMBEER-AUFSTRICH

Doppelt lecker wird es, wenn zwei Beerensorten miteinander kombiniert werden. Wer spontan Lust auf ein Brot mit köstlich-fruchtigem Fruchtaufstrich hat, kann das im Handumdrehen selbst zubereiten. Hier ist das Rezept für das geschmackvolle Doppel.

Zutaten (für zwei Gläser à 200 ml):

150 g Erdbeeren (geputzt gewogen) · 100 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Vanilleschote · 185 g Diamant Gelierzauber.

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und putzen. Himbeeren waschen und verlesen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Insgesamt 250 g Früchte abwiegen, mit Vanillemark und Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben. Ungefähr 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

YUMMI!

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

JOGHURT-ERDBEER-SMOOTHIE

Für 1 Smoothie
Zubereitungszeit: 10 Minuten

500g Erdbeeren
1 Stängel Zitronenmelisse
400 g Weihenstephan Joghurt (z.B. 1,5 % Fett)
500 g Weihenstephan Frucht -Buttermilch Erdbeere
2 EL Honig oder Reissirup
2 EL Chiasamen

1. Erdbeeren waschen und entkelchen, Zitronenmelisse waschen, Blättchen abzupfen.

2. Zusammen mit Weihenstephan Joghurt und Frucht-Buttermilch Erdbeere in einen großen Mixbecher geben.

3. Honig oder Reissirup zugeben und cremig mixen. Chiasamen unterrühren und das Ganze knapp 5 Min. ziehen lassen.

4. Smoothie in vier Gläser verteilen und servieren.

ERDBEER-THYMIAN-PROSECCO

Dieser prickelnde Drink passt wunderbar in die Sommerzeit: Bei Gartenfesten, romantischen Abenden zu zweit oder Geburtstagsfeiern ist ein Erdbeer-Thymian-Prosecco ein stilvolles Getränk. Amelie Flum vom Magazin „So is(s)t Italien" empfiehlt ein leckeres Rezept mit wenig Aufwand. Der fruchtige Prosecco ist in 20 Minuten zubereitet, muss jedoch noch eine Stunde auskühlen.

Zutaten für 6 Gläser à 200 ml:
80 g Zucker
3 Stiele Thymian
150 g Erdbeeren
Etwa 600 ml eiskalter Prosecco

Den Zucker mit 80 ml Wasser und den gewaschenen Thymianstielen in einem Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vollständig auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und vom Stielansatz befreien, dann pürieren und bei Bedarf durch ein feines Sieb streichen. Den Thymian aus dem Sirup entfernen und das Erdbeerpüree unterrühren. Auf Sektgläser verteilen und mit Prosecco aufgießen. Sofort servieren. Weitere Informationen zu tollen Rezepten unter www.soisstitalien.de. txn.

WIR **LIEBEN** DIE BEERENZEIT!

ADELHOLZENER POPSICLES - CHIA-POPSICLES MIT PFIRSICH UND ERDBEEREN

Zutaten für 10 Popsicles (ca. 800ml):
1 kleine reife Mango oder 350 g Pfirsiche (für 300 g Fruchtfleisch)
2 EL Rohrohrzucker
250 ml Adelholzener Blutorange
250 g Vanillejoghurt
Außerdem: 10 Formen für Popsicles

Zubereitung:
Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, drei viertel davon mit Adelholzener Blutorange pürieren, den Rest würfeln, unter das Püree mischen.

Vanillejoghurt und Adelholzener Blutorange-Mango-Mischung abwechselnd in die Formen verteilen, so dass helle und orange Schichten entstehen. Mindestens 4 h einfrieren. Zum Servieren die Formen kurz unter warmes Wasser halten, Popsicles aus den Formen ziehen.

ADELHOLZENER POPSICLES - SCHOKO-KIRSCH-KOKOS-POPSICLES

Zutaten für 10 Popsicles (ca. 800ml):
3 EL Kirschmarmelade
Vanille aus der Mühle
750 ml Adelholzener Heimische Rote Schorle
2 EL getrocknete Kirschen oder Gojibeeren
3 EL Kokosraspeln
125 g Kuvertüre oder Schokoglasur
Außerdem: 10 Formen für Popsicles

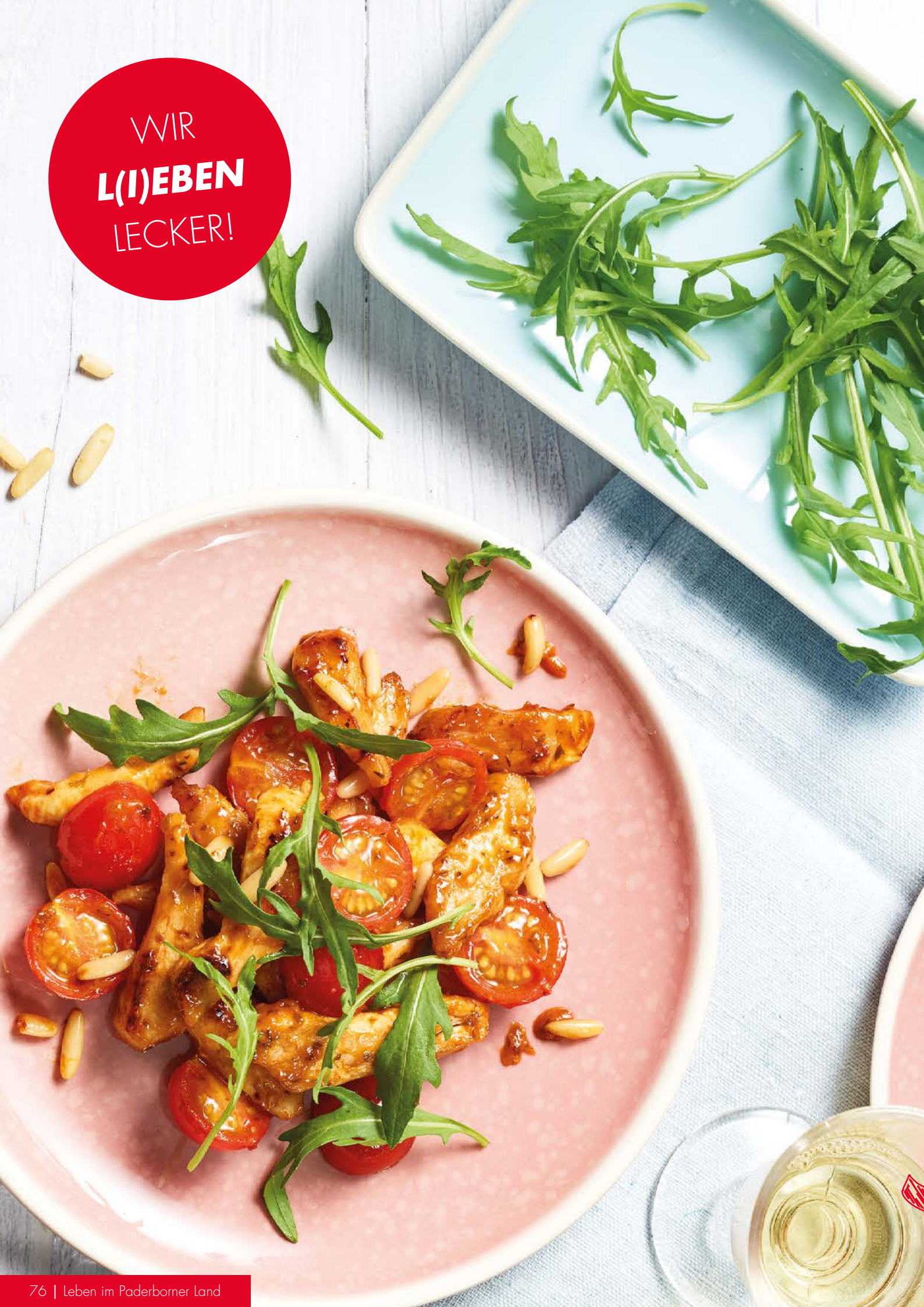
Zubereitung:
Kirschmarmelade und Schorle verrühren, mit etwas Vanille würzen und in die Formen verteilen, mindestens 4 h einfrieren.

Die Formen kurz unter warmes Wasser halten, Popsicles aus den Formen ziehen, noch einmal ein paar Minuten ins Eisfach legen.

Kokosraspeln und Gojibeeren zusammen mixen, das geht am besten in einem Blender oder im Blitzhacker, ein Pürierstab und ein Mixbecher tun es aber auch. Kuvertüre oder Schokoglasur hacken und in einer kleinen Metallschüssel über einem passenden Topf mit etwas kochendem Wasser schmelzen, dabei oft rühren und nicht zu heiß werden lassen. Popsicles jeweils mit der Spitze in die lauwarme geschmolzene Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen, mit Cranberry-Kokosflocken bestreuen. Kurz fest werden lassen.

Rezept und Foto: Adelholzener

FRUCHTIG & FRISCH


WIR
L(I)EBEN
LECKER!

RUCOLA TOMATEN HÄHNCHEN

3 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Minuten

350 g Hähnchenbrustfilets
250 g Kirschtomaten
100 g Rucola
1 Beutel MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Rucola Tomaten Hähnchen
20 g Pinienkerne

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Rucola putzen, waschen und die langen Stiele abschneiden.

2. Eine beschichtete Pfanne bei höchster Wärmezufuhr erwärmen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Rucola Tomaten Hähnchen hinein geben und kurz erhitzen. Hähnchenbrustfiletstreifen dazugeben, vermengen und ca. 3 Min. braten. Dabei immer wieder wenden. Kirschtomaten und 3. Pinienkerne dazugeben, alles vermengen und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 3 Min. braten. Öfter wenden. Rucola unterheben.

RIESENGARNELEN THAI STYLE

3 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Minuten

400 g geschälte Riesengarnelen (tiefgefroren)
1 rote Paprikaschote
100 g Mungobohnenkeimlinge
100 g Frühlingszwiebeln
1 Beutel MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Riesengarnelen Thai Style

1. Riesengarnelen auftauen lassen. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Mungobohnenkeimlinge putzen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden.

2. Eine beschichtete Pfanne bei höchster Wärmezufuhr 2 Min. erwärmen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Riesengarnelen Thai Style hinein geben und kurz erhitzen. Riesengarnelen dazugeben, vermengen und ca. 2-3 Min. braten. Dabei immer wieder wenden.

Paprika, Mungobohnenkeimlinge und Frühlingszwiebeln dazugeben, alles vermengen und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 3 Min. braten. Öfter wenden. Dazu passt Jasminreis.

MANN OH MANN

MIT HEIMISCHER HOLZKOHLE GRILLEN UND REGENWALD RETTEN

Foto: proFagus GmbH/akz-o

Umweltfreundlich grillen – das wollen wohl die meisten deutschen Grillfans. Doch in der Praxis ist das gar nicht so einfach, denn in Deutschland gibt es mit proFagus nur einen einzigen Hersteller, der Holzkohle ökologisch im Retortenverfahren herstellt. Dabei wird sortenreines und gut getrocknetes Buchenholz in einer Hitzekammer bei etwa 500 Grad Celsius in Holzkohle umgewandelt – die hohen Temperaturen sind wichtig, weil nur dann die schädlichen Stoffe in hohem Maße aus dem Holz herausgelöst werden. Dieses Endprodukt ist nicht nur besonders umweltfreundlich und emissionsarm hergestellt, es bietet noch einen weiteren Vorteil: Holzkohle „made in Germany" enthält kein Tropenholz.

Darauf legen viele Grillfreunde wert, denn Tropenholz kann zwar grundsätzlich nachhaltig und ökologisch gewonnen werden, aber leider ist das in den Tropen eher die Ausnahme als die Regel: Illegaler Holzeinschlag und Raubbau, um etwa Sojaplantagen anzulegen, gefährden den subtropischen Regenwald, seine Ureinwohner, seine Tier- und Pflanzenwelt. Das auf diese Weise gewonnene Holz geht nach den Berichten von Umweltschutzorganisationen unter anderem in die Produktion von Holzkohle. So gelangt viel Kohle aus Raubbau vor allem aus Paraguay und Argentinien nach Deutschland, die zudem oft in alten und primitiven Anlagen hergestellt wurde. Das geht nicht nur ein weiteres Mal zu Lasten der Umwelt in Schwellen- und Entwicklungsländern; die dort hergestellte Kohle ist zudem von geringerer Qualität und hat einen geringeren Brennwert.

DIE ALTERNATIVE: GRILLKOHLE AUS BUCHENHOLZ

Für deutsche Industrie-Grillkohle, wie sie proFagus (www.profagus.de) in Niedersachsen herstellt, kommt als Rohstoff ausschließlich naturbelassene Buche aus heimischer, nachhaltiger Forstwirtschaft zum Einsatz. Wer damit grillt, kann daher sicher sein, den Tropenwald nicht unter dem Rost zu verheizen. Daher besitzt diese umweltschonende Grillkohle auch das PEFC-Siegel für ressourcen-schonenden, verantwortungsbewussten Umgang mit Holz. Die Herstellung ist zudem besonders energiesparend.

Rund 90 Prozent der für die Verkohlung erforderlichen Energie kommen direkt aus dem Produktionsprozess selbst: Nebenprodukte wie Holzteer und Holzgas werden nicht durch den Schornstein geblasen, sondern verheizt und liefern so die für die Grillkohle-Erzeugung nötige Heizenergie. Auch die bei der Produktion anfallenden Säuren und Teerprodukte werden zu nützlichen Produkten weiterverarbeitet. So lässt sich das heimische Buchenholz wirklich effektiv zu über 99 Prozent nutzen. (akz-o)

Der Mensch kümmert sich um die richtige Würze, den Rest macht das Gerät: Pelletgrills verfügen über eine integrierte Temperaturregelung.
Foto: djd/BBQ-Scout GmbH/ Traeger Pellet Grills, LLC

LEICHTES SPIEL FÜR DEN GRILLMEISTER

Geräte mit Pellet-Feuerung kombinieren moderne Technik mit ursprünglichem Genuss

Mehr als drei Viertel aller deutschen Männer halten sich einer Statista-Umfrage von 2017 für "ambitionierte Griller" oder sogar für "Profi-Griller". Bisher lagen Holzkohle-, Elektro- oder Gasgeräte in ihrer Gunst am höchsten. Doch der nächste Trend macht sich schon bemerkbar: das Grillen mit Holzpellets. Bei dieser Variante befördert eine Förderschnecke die gepressten Holzstäbchen aus der Pellet- in die Brennkammer des Grillgeräts. Dort werden sie entzündet. Ein elektronisch gesteuerter Lüfter sorgt während des gesamten Grillvorgangs dafür, dass jederzeit genug Luft zirkuliert. Unter www.traegergrills.de beispielsweise finden ambitionierte Griller und Profi-Griller einen Händler in ihrer Nähe, der das passende Zubehör hat. Und hier sind fünf Gründe, warum Pelletgrills 2018 immer öfter in den Gärten zu sehen sein werden:

1) EINFACHE BEDIENUNG

Der Grillmeister am Pelletgrill hat ein leichtes Leben. Mit nur einem Knopfdruck feuert er das Gerät mit einem integrierten Zündsystem an, welches dann die präzise Temperaturregelung übernimmt. Automatisch wird die richtige Pelletmenge in die Brennkammer befördert, die Hitze bleibt jederzeit konstant, ohne dass man sich die Finger schmutzig macht. Ist die Temperatur einmal eingestellt, muss sich niemand mehr um den Grill kümmern. So bleibt mehr Zeit, um seine Gäste zu verwöhnen.

2) VIELSEITIGKEIT

Mit einem hochwertigen Pellet-Gerät kann man viel mehr als nur grillen. Auch Räuchern, Backen, Braten, Schmoren oder Barbecue sind damit möglich - und das auf bis zu drei Grillebenen.

3) GRILLSPASS PER APP

Auch bei den Grills ist die Digitalisierung angekommen. So kann zum Beispiel das Modell "Timberline" von Traeger so programmiert werden, dass der digitale Controller die Temperaturen automatisch für unterschiedliche Gerichte regelt. Dabei lässt sich das Gerät nicht nur über das Bedienpanel am Grill, sondern auch per App mit Smartphone oder Tablet steuern.

4) GESCHMACK

Das pure Hartholz, das in einem Pelletgrill verbrannt wird, bringt durch seine Raucharomen Geschmack an das Grillgut, den man bei Elektrogeräten vergeblich sucht. Der Grillhersteller beispielsweise bietet Pellets in acht verschiedenen Aromen an. Kirschholz eignet sich besonders gut zum Zubereiten von Lammfleisch, Erle dagegen wird unter anderem für Fisch empfohlen.

5) URSPRÜNGLICHKEIT

Grillen und Räuchern über dem Holzfeuer ist ein Lebensstil. Hier zählt das Ursprüngliche. Denn so haben die Menschen schon vor Millionen Jahren ihre Speisen zubereitet. (djd)

DIE UNZERTRENNLICHEN

Grillen ist ohne Bier kaum denkbar: Sommelière hat Tipps zum richtigen Genuss

Grillen gehört zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Deutschen im Sommer. Gebrutzelt wird zu den unterschiedlichsten Anlässen - nach Feierabend, mit Familie und Freunden, zu bestimmten Festen oder im Sommer 2018 zur Fußball-Weltmeisterschaft. 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 Gemüse. Und auch beim Bier hat man die Qual der Wahl.

BIER, FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE: EINIGE GRUNDREGELN

"Helles Bier passt gut zu hellem Essen", stellt Julia Klose, Biersommelière der Brauerei C. & A. Veltins, eine Grundregel vor. Eine zweite lautet: Je würziger die Speise, desto bitterer und kohlensäurehaltiger sollte das Bier sein, denn die Hopfenbittere reinigt die Geschmacksnerven. Und drittens gilt: Je schwerer die Speise, desto leichter und milder sollte das Bier sein. "Schwere Biere wie etwa ein Stout eignen sich deshalb eher nicht zum Grillen", so Klose. Fisch und Gemüse landen in Deutschland immer häufiger auf dem Grill. "Zu Fisch empfiehlt sich wie beim Hähnchen ein feinherbes Pils. Das ist so ein bisschen der Allrounder", erklärt Julia Klose. Es passe auch zu leichtem, knackigem Gemüse. Zu Grillkäse wiederum empfiehlt die Biersommelière aus dem Sauerland ein traditionelles Landbier. Grundsätzlich sei aber erlaubt, 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.

ZU SCHADE ZUM "ABLÖSCHEN"

"Ablöschen" sollte man das Grillgut im Übrigen auf keinen Fall mit Bier. "Dafür ist es zu schade, der Geschmack des Fleischs wird nicht verbessert, die Aromakomponenten des Bieres kommen beim Fleisch nicht an", so Klose. 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 Inhaltsstoffen und auch dem Aroma schaden. Wenn man keinen Keller hat, geht natürlich auch der Kühlschrank. "Bier darf aber niemals schockgekühlt werden und etwa ins Gefrierfach kommen. Dabei geht das Aroma verloren, beim Einschenken bildet sich keine schöne Schaumkrone", so Julia Klose. (djd)

FUSSBALL IST NICHTS FÜR SCHWACHE NERVEN

Foto: djd/Trommsdorff/iStock/HyperionPixels

Sportliche Überlastungen können die Nervenbahnen reizen

Die Fußballweltmeisterschaft ist in diesem Sommer das alles beherrschende Sportthema, und Millionen Fans fiebern in den Stadien und vor den Bildschirmen mit, wenn ihre Mannschaft auf dem Rasen um den Pokal kämpft. Ganz klar: Fußball ist der Lieblingssport der Deutschen. Das ergab auch eine Untersuchung des Allensbach-Instituts von 2017, wonach sich 34,8 Prozent der Befragten besonders für diesen Sport interessieren. Kein Wunder, denn Fußball ist spannend, herausfordernd und mitreißend. Dabei ist er nichts für schwache Nerven - wenn beispielsweise in letzter Sekunde der Ausgleich erzielt werden soll oder es beim Elfmeterschießen um das alles entscheidende Tor geht.

Ruckartige Stopps und Drehungen begünstigen Verletzungen

Wer selbst spielt, dem kann Fußball aber auch körperlich buchstäblich auf die Nerven gehen: Denn wie bei den meisten anderen Ballsportarten kommt es hier durch die vielen ruckartigen Stopps, Stürze und Drehbewegungen oft zu Fehl- oder Überlastungen, zu Verletzungen oder Verschleißschäden. Die Nerven im betroffenen Gewebe melden dann sofort Schmerzen. Nicht selten sind sogar die Nervenbahnen selbst gereizt oder geschädigt. Denn der Platz für die peripheren Nervenbahnen, die das Gewebe mit Knochen, Muskeln, Bändern und Sehnen durchziehen, ist begrenzt. Dort liegt alles dicht an dicht. Schwillt verletztes, entzündetes Gewebe an, wird's deshalb eng für die Nerven: Sie werden gedrückt, gequetscht oder gar eingeklemmt, die Zellen ihrer schützenden Isolierhülle (Myelinschicht) gehen kaputt. Die Folgen sind meist Schmerzen vor allem im Rücken, Empfindungs- oder Bewegungsstörungen. Mehr dazu unter www.rueckeninformation.de. Der Organismus repariert solche Schäden selbst, braucht dafür allerdings natürliche "Nerven-Bausteine", um die Regeneration geschädigter Zellen zu unterstützen - wie Uridinmonophosphat (UMP), Vitamin B12 und Folsäure. Diese drei Bausteine enthält in geeigneter Menge etwa Keltican forte, ein Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät), und kann damit die körpereigenen Reparaturmechanismen unterstützen.

Geeignet für Leistungs- und Freizeitsportler

Besonderes Plus: Das Mittel darf sogar von Leistungssportlern eingenommen werden. Es steht auf der Kölner Liste und ist damit ein Produkt, das von einem renommierten Labor auf anabole Steroide und Stimulantien getestet wurde, die unter das Dopinggesetz fallen. (djd)

LEBEN ***** im Paderborner Land

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

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

REDAKTION

Monika Heggemann (verantw.)
Mark Heinemann
Rowena Hinzmann
Dennis Roger

ANZEIGEN

Conny Adamietz
Stefanie Bensmain
Doris Clasbrummel
Heike Knop
Susanne Rößler-Garbe

GRAFIK

Jeanette Riedel
Tanja Rodloff
Janine Rogalla

DRUCK

OFFSET + DIGITAL Druck Point
Burgstraße 2 | 33175 Bad Lippspringe

KONTAKT

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

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.

IN DER NÄCHSTEN AUSGABE...

DIE SOMMER HIGHLIGHTS 2018

LIBORI

DAHLHEIMER SOMMER

OPENAIRSOMMER BÜREN

HEIDEBLÜTENFEST

HEDERAUEN FEST

FISCHERFEST

PARKBELEUCHTUNG

PADERBORNER WEINDORF

U.V.M.

**SOMMER!
SONNE!
SCHÖNES LAND!**

UND VIELES MEHR ...

Reise- & Freitzeit-tipps

IM FOKUS

ROSENGARTEN - HAUSTIERVORSORGE

Sparen für einen würdevollen Abschied

Es kommt der Punkt, wo Tierhaltern bewusst wird, dass auch der tierische Begleiter irgendwann gehen muss. Erfahrungen zeigen, dass sich viele Tierhalter zu spät Gedanken über den letzten Weg ihres Tieres machen. Vielen fehlt in diesen Situationen die Kraft, die wichtigen Entscheidungen über den Verbleib des langjährigen Begleiters zu treffen.

Gibt es Wünsche, die man preislich beachten und einplanen muss?

Kann ich mir eine Kremierung für mein Tier leisten?

Wie kann ich sichergehen, dass alles nach meinen Wünschen geregelt wird?

Mit der ROSENGARTEN-Haustiervorsorge besteht die Möglichkeit, all diese Entscheidungen zu einem Zeitpunkt zu treffen, an dem vorausschauende Tierhalter in Ruhe und mit Bedacht über diesen Moment nachdenken können. Zudem können sie einen Teil oder bereits alle Kosten der Kremierung ansparen.

Wie das im Detail aussieht, können Sie unter www.rosengarten-haustiervorsorge.de erfahren, oder Sie lassen sich unter 05433-9137-12 beraten.

ABSCHIED NEHMEN...

ROSENGARTEN-Tierbestattung
Devern 13 I 49635 Badbergen
Telefon 05433 / 91370

E-Mail: info@kleintierkrematorium.de
www.kleintierkrematorium.de

KRENZ

Autohaus und Werkstatt

FAHRZEUGHANDEL

MEISTERWERKSTATT

für alle Automarken

frei • groß • kompetent

Steubenstraße 31 | 33100 Paderborn | 05251 68895-0

www.krenz-paderborn.de