

elements 😵

BAD / HEIZUNG / ENERGIE





EIN TAG VOLLER ÜBERRASCHUNGEN & INSPIRATIONEN FÜR IHR TRAUMBAD

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

ELEMENTS **PADERBORN**SENEFELDERSTR. 28 / 33100 **PADERBORN**T +49 5251 776918



be beautifue



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

erste Knospen an den Bäumen, einige Frühlingsblüher leuchten in kräftigen Farben und die Tage werden wieder länger. Das zaubert vielen Menschen ein Lächeln ins Gesicht, wenn Sie spazieren gehen und in den Sonnenstrahlen Kraft tanken. Diese positive Energie können wir alle in diesen Tagen gut gebrauchen. Das regt auch zum Ausflug in die Nachbarschaft an. Deshalb stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten Bad Driburg vor.

In der Gartenschau Bad Lippspringe bereitet man sich auf das erste große Ereignis im Veranstaltungsjahr vor. Das Sparkassen Waldleuchten lockt zum Spaziergang mit vieler Farbspielen. Ein Erlebnis für Jung und Alt.

Natürlich finden Sie auf den folgenden Seiten noch mehr, beispielsweise Rezeptideen zum Nachkochen und den Restaurant Tipp von Burkhard Loren. Der war als Restaurant-Tester für uns im "Zorbas" und hat ein Stück Griechenland in Paderborn entdeckt.

Nach den Halbjahreszeugnissen im Januar stellt sich bei vielen diesjährigen Schulabgängern die Frage, was kommt nach dem Abitur, deshalb stellen sich heimische Ausbildungsbetriebe vor.

Wir wünschen Ihnen gute Unterhaltung beim Lesen und einen schönen Start in den Frühling!

Ihr Team vom "LEBEN – im Paderborner Land"

HEGGEMANN MEDIEN GmbH

03 | EDITORIAL

05 | INTERNATIONALER FRAUENTAG

Frauen und Einsamkeit

06 | STADT PADERBORN

Ausgezeichnet für eine grüne Zukunft

07 | DER "TAG DER GROSSEN"

...und die Stars von morgen

07 | FÜR VIELFALT, RESPEKT UND MUT ENTSCHEIDEN!

Gesamtschule Paderborn-Elsen



27 | AUSBILDUNG & BERUF

Was kommt nach dem Abitur? Ausbildung oder Studium? Berufe sind nicht geschlechtsspezifisch

33 | STEIGENDE PFLEGELEISTUNGEN

34 | WIR L(I)EBEN LECKER!

Vorgestellt: ZORBAS – ein Stück Griechenland Vegane Brokkolicremesuppe mit Reis Nugget-Spießen Bio-Toast mit Garnelen Brioche mit Burrata, Trüffel und Tomate

39 | BÜCHERTIPP

Julia Kröhn - Papierkinder

08 | BAUEN & WOHNEN

Angesagte Wohntrends Die Wohnung als große Kuschelecke

12 | BAD DRIBURG ERLEBEN

Stadt mit Herz zwischen Eggegebirge und Weser Pumptrack-Strecken und Abenteuerspielplatzburg Unser Kneipp-Erlebnispfad Moderner Gesundheitsstandort mit Niveau Driburg Therme macht Kurzurlaub möglich Der Bad Driburger Bachlauf Citymanagement – Ladenlokale in der Fußgängerzone

Heilkräfte der Natur

Raus in die Natur & Trendsport Radfahren Gräfliches Heilbad & Gräflicher Park Kulturelle Highlights

26 | KUNSTGENUSS & UPCYCLING IM GASTHAUS PB



INTERNATIONALER FRAUENTAG

PROGRAMM DER GLEICHSTELLUNGSSTELLE PADERBORN STÄRKT FRAUEN UND WIRKT EINSAMKEIT ENTGEGEN

Paderborn. Strukturelle Ungleichheiten, traditionelle Geschlechterrollen und gesellschaftliche Erwartungen können dazu beitragen, dass Frauen in verschiedenen Lebensphasen einem erhöhten Risiko für soziale Isolation ausgesetzt sind. Die Gleichstellungsstelle der Stadt Paderborn rückt mit dem diesjährigen Internationalen Frauentag das Thema Frauen und Einsamkeit in den Fokus und präsentiert in Zusammenarbeit mit verschiedenen Institutionen aus Paderborn ein vielfältiges Programm. Von der Veranstaltung der Gleichstellungsstelle im Rathaus über die Lesung zum Internationalen Frauentag, Begegnungscafés, Workshops, Themenabende und vieles mehr bietet das Programm zahlreiche Gelegenheiten, Gemeinschaft zu erleben.

Veranstaltung "Frauen stärken Frauen: Einsamkeit verstehen, Gemeinschaft gestalten" am 9. März:

Zur Veranstaltung zum Internationalen Frauentag am Samstag, 9. März, zu dem Thema "Frauen stärken Frauen: Einsamkeit verstehen, Gemeinschaft gestalten" lädt die Gleichstellungsstelle der Stadt Paderborn in den großen Sitzungssaal des Historischen Rathauses ein. Nach dem musikalischen Beitrag des interkulturellen Chores KlangKult ermutigt die Autorin und Aktivistin Sarah Diehl mit ihrem Vortrag "Die Freiheit, allein zu sein" dazu, das Alleinsein immer wieder bewusst zu suchen und die eigenen Bedürfnisse nicht hintenan zu stellen.

Im Anschluss an den Vortrag lädt die Gleichstellungsstelle dazu ein, die eigenen Erfahrungen mit der Einsamkeit zu reflektieren und zu diskutieren. Die Autorin und Aktivistin Sarah Diehl, Michaela Weigel, Abteilungsleitung Soziale Teilhabe des Sozialamtes der Stadt Paderborn, und Dorothea Wahle-Beer, stellvertretende Leitung ökumenische Telefonseelsorge Paderborn, geben dazu praktische Einblicke zur Situation in Paderborn und erarbeiten gemeinsam mit dem Publikum mögliche Wege aus der Einsamkeit.

Anschließend bietet der Markt der Möglichkeiten im Rathaus Gelegenheit zum Austauschen und Netzwerken bei Kaffee und Tee. Dort stellen sich 15 Institutionen, Vereine, Organisationen und Nachbarschaftsprojekte aus Paderborn vor, die Anlaufstellen zum Thema Einsamkeit sind oder aktiv Formen der Gemeinschaft schaffen. Geplant sind Aktionen zum Mitmachen, Kennenlernen und Austauschen.

Die Veranstaltung beginnt um 10 Uhr, der Einlass erfolgt ab 9.30 Uhr. Der Eintritt ist frei. Die Anmeldung ist bis zum 4. März unter Tel.: 05251/88-129944 oder per E-Mail an frauentag@paderborn.de möglich. Da die Platzkapazität begrenzt ist, wird um frühzeitige Anmeldung gebeten.

Eine Kinderbetreuung ab drei Jahren steht während der Veranstaltung (9.30 bis 13 Uhr) bei Anmeldung bis zum 25. Februar bei



Das Team der Gleichstellungsstelle präsentiert das Programm zum internationalen Frauentag 2024 (v.li.): Dagmar Drüke (Gleichstellungsbeauftragte), Christa Mertens, Renate Halsband, Marleen Wortmann, Kristin Käuper und Saskia Albering. Foto: Stadt Paderborn/Gleichstellungsstelle

genügend Anmeldungen zur Verfügung. Die Beiträge werden in Gebärdensprache übersetzt.

Lesungen zum Internationalen Frauentag:

Ein weiterer Höhepunkt des Programms ist die Lesung zum Internationalen Frauentag am Freitag, 8. März, um 19 Uhr im Rathaus, die die Gleichstellungsstelle in Kooperation mit der Bonifatius-Buchhandlung anbietet. Anne Theiss liest aus ihrem Buch "Die Abwertung der Mütter", in dem sie aufzeigt, warum der schlechte Umgang mit Müttern den Wohlstand des Landes gefährdet und leistet damit einen pointierten Beitrag zur Care-Debatte.

Bei einer weiteren Lesung am Samstag, 20. April, um 17 Uhr in der Aula des Gymnasiums Theodorianum aus ihrem Buch "Was wollt ihr denn noch alles?!" deckt Alexandra Zykunov Zahlen, Fakten und Absurditäten über die Gleichberechtigung auf.

Eintrittskarten für die Lesungen sind zum Preis von 10 Euro bei der Bonifatius-Buchhandlung in der Liboristraße 1 sowie bei der Buchhandlung Linnemann im Südringcenter erhältlich.

Das vollständige Programm und weitere Informationen gibt es auf der Seite der Gleichstellungsstelle der Stadt Paderborn unter www. paderborn.de/gleichstellungsstelle.



"Seit Mitte letzten Jahres haben 42 Kolleginnen und Kollegen durch ihre Entscheidung für ein Fahrradleasing einen kleinen Wald erradelt", freut sich Landrat Christoph Rüther. Ein Baumzertifikat bescheinigt dem

Kreis Paderborn die Pflanzung von 1.512 Bäumen.

ERFOLGREICHE SICHTUNG DER GROSSEN STARS VON MORGEN

Paderborn. Hoch hinaus ging es im Sportzentrum am Maspernplatz, wo nach der Premiere vor vier Jahren zum zweiten Mal das neue Talentsichtungsformat "Kleine Riesen - Große Talente" durchgeführt wurde. Organisiert wurde das Event vom

Förderverein Pro Leistungssport Paderborn e.V. und dem Sportservice der Stadt Paderborn in Zusammenarbeit mit den Paderborner Top-Jugendvereinen Paderborn Baskets 91 e.V. und dem Volleyball-Regionalkader

Paderborn e.V. (VoR).

Nach der pandemiebedingten Pause hielten die beiden Paderborner Nachwuchssportvereine nun wieder Ausschau nach den großen Stars von morgen. Etwa 130 Kinder aus den Jahrgängen 2013 bis 2015, die zuvor aufgrund ihrer Körpergröße bei der Paderborner Vielseitigkeitssichtung eingeladen worden waren, stellten ihr Können unter Anleitung erfahrener Trainer*innen im Sport der Großen unter Beweis. Svenja Toepsch, Geschäftsführerin von Pro Leistungs-

Leistungsstand der Kinder eingegangen und die Vereinsverantwortlichen haben sich zudem auch viel Zeit für die Eltern genommen, um diese umfassend über ihr Angebot zu informieren. Ich bin mir sicher, dass am Wochenende bei einigen eine

neue Leidenschaft für Basketball oder Volleyball entfacht wurde." Auch Yannis Wiele (Miniund Schulsportkoordinator, Paderborn Baskets) sowie Klaus Böhm (1. Vorsitzender, VoR) und Holger Fretzer (Sportwart Mädchen und Damen, VoR) teilten die Zufriedenheit über die Neuauflage der Veranstaltung und die Entdeckung des einen oder anderen neuen Talents. Angereist war außerdem Tobias Mootz, Beachvolleyball-Landestrainer des Westdeutschen-Volleyball-Verbandes, <mark>der den V</mark>orbildcharakter der Veranstaltung hervorhob und den direkten Zugang zu den größten Kindern aus Paderborn lobte. Zwei Teilnehmer*innen des ersten "Tag der Großen 2020",

Jonne Plotz und Jana Schulte (beide Jahrgang 2010), haben es sogar schon in den aktuellen Landeskader des WVV geschafft.

Foto: Stadt Paderborn

für vielfalt, respekt und mut kann man Sich entscheiden!

Paderborn-Elsen. Die Gesamtschule Paderborn-Elsen ist eine Schule für alle Kinder und Jugendlichen und für alle Bildungsabschlüsse, sie ist eine Schule des gemeinsamen Lernens und eine Schule 'Ohne Rassismus, Mit Courage' – welcher Ort wäre besser geeignet für eine Ausstellung zum Thema 'Toleranz'? Und welche Zeit wäre passender als genau jetzt?

sport, zeigte sich positiv: "Alle waren mit viel Freude und Engagement dabei", sagte sie. "Die Trainerteams sind auf den individuellen

"Die Ausstellung 'Toleranzräume' macht Halt in der Mitte deutscher Städte und lädt Menschen ein, zu erleben und zu diskutieren, wie Toleranz in unserem Zusammenleben funktionieren kann, aber auch wo sie ihre Grenzen hat", so zu lesen auf der Homepage der 'Toleranzräume'. Was erwartet Interessierte in den 'Toleranzräumen'? Die Ausstellung soll neue Perspektiven auf die Themen Toleranz und gegenseitigen Respekt eröffnen: aktiv, interaktiv und leicht verständlich. Sie wird durch den Verein Toleranz-Tunnel e.V. zusammen mit der Kreuzberger Initiative gegen Antisemitismus e.V. realisiert und durch die Fakultät für Erziehungswissenschaften wissenschaftlich begleitet.

Auf dem Schulhof ist ein bunter Container umgeben von bunten Fähnchen und Ständen zu sehen und zu entdecken. Drinnen geht es um den Begriff der Toleranz und besondere Beispiele aus der Geschichte. Draußen wird mit Beispielen aus dem Alltag gezeigt, wo Toleranz besonders wichtig ist. Es wird der Frage nachgegangen, was Toleranz sein kann und wie man es schaffen kann, auch bei sehr unterschiedlichen Sichtweisen respektvoll und tolerant miteinan-

der umzugehen. Es werden Beispiele von Persönlichkeiten gezeigt, die auf ihre eigene Weise für Toleranz und Respekt in ihrer Gemeinschaft eingetreten sind bzw. eintreten. Eines der Highlights bildet ein großes Wimmelbild, das Alltagssituationen aufzeigt, in denen Respekt und Toleranz gefragt sind. Es werden Wege aufgezeigt, wie man in Gesprächen für mehr Respekt und Toleranz in unserer Gesellschaft einstehen kann. Bilder, Schubladen, Filme u.v.m. regen zum Nachdenken und zum Diskutieren an.





Neue Kollektion orientiert sich an internationalen Interior-Trends -Klick-Variante mit integrierter Unterlagsmatte

Designböden gehören seit vielen Jahren zu den beliebtesten Bodenbelägen. Das Erfolgsgeheimnis liegt in der wohl einzigartigen Kombination aus Funktionalität und einer riesigen Spannbreite an Gestaltungsmöglichkeiten. Letztere wird mit der neuen Kollektion wineo 400 von Windmöller nochmal erheblich erweitert, die sich an aktuelle Interior-Trends anlehnt. Die schmalen wood XS-Dekore ermöglichen auch eine Verlegung im angesagten Fischgrät-Muster. Besonders einfach lässt sich die neue 5,5 mm Klick-Variante auf den Boden bringen: Sie ist bereits mit der passenden Unterlagsmatte ausgestattet.

Von glamourös bis natürlich, von minimalistisch bis verspielt: Mit der frischen Designboden-Kollektion wineo 400 lassen sich die aktuellen Interior-Trends unkompliziert und schnell verwirklichen. wineo 400 umfasst 28 neue Dekore in den Optiken wood und stone, die von zwei bekannten Dekoren ergänzt werden. Nicht fehlen darf beispielsweise der Dauerbrenner "Comfort Oak Mellow". Der beliebten hellen Holzoptik mit der charakteristischen Maserung werden in der neuen Kollektion vier zusätzliche Farbvarianten zur Seite gestellt. Alle Eichendekore zeichnen sich durch die synchrone Oberflächenprägung aus, die für ein Höchstmaß an Authentizität sorgt.

In Kombination mit vier trendigen Formaten eröffnet sich ein riesiger Gestaltungsspielraum. Doch welcher Bodenbelag passt zu welchem Einrichtungsstil? Antworten liefert das neue Windmöller-Designkonzept, das zusammen mit der neuen Kollektion wineo 400 entwickelt wurde. In Anlehnung an die internationalen Interior-Trends definiert es vier verschiedene Trendwelten: Relax, Breathe, Play und Lounge. In ihnen spiegeln sich die Formen, Farben und Materialien wider, die heute und in den kommenden Jahren unsere Wohnräume prägen.

Die Trendwelt "Relax" repräsentiert den minimalistischen Wohnstil, inspiriert von skandinavischem und japanischem Design mit neutralen





Möbelkreis-

Herzensprojekte 2024!

Gemeinsam Gutes tun.

Unser Versprechen an Sie: Vom 1.2. bis 30.11.2024 spenden wir 5,- € bei jedem Möbel- und Küchenkauf für einen guten Zweck.





Dies sind unsere ausgewählten "Herzensprojekte 2024" an unseren Standorten:

- Möbelkreis Brakel: Aktion Löwenmama
- Möbelkreis Warburg: Jugenddorf Petrus Damian
- Möbelkreis Frankenberg: Ambulantes Hospiz Frankenberg e.V.
- Möbelkreis Waldeck: Kinderkrebshilfe Waldeck-Frankenberg e.V.
- Möbelkreis Werraland: Hospizgruppe Eschwege e.V.
- Möbel Wirth und Küche Aktiv in Hünfeld: Aktion Hünfelder Sorgenkinder e.V.
- Die Küche Luchtefeld: Aktion Kleiner Prinz, Internationale Hilfe für Kinder in Not e.V.



34414 Warburg · Industriestraße 7 Telefon 05641 / 5254

Di-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr, Mo geschlossen



33034 Brakel · Warburger Straße 34 Telefon 05272/3735-0 Di-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr, Mo geschlossen

MOBELKREIS® KÜCHE & EINRICHTEN

www.moebelkreis.de





bieten, sowohl historische Stätten als auch moderne Freizeitmöglichkeiten. Diverse beliebte Stadtfeste und Veranstaltungen sind Highlights im Jahreskalender, die immer einen Besuch wert sind. Zudem sind das Golfspielen, Wellness- und Gesund-

Wir freuen uns darauf, Sie in Bad Driburg willkommen zu heißen und Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten. Tauchen Sie ein in die einzigartige Atmosphäre und lassen Sie sich von der lebendigen Kultur und dem Charme unserer Stadt

berg. Auch die Vielfalt des kulinarischen Angebotes mit urigen Cafés bis hin zu Gourmet-Restaurants weiß zu überzeugen. Unsere Stadt hat für Jeden etwas zu

begeistern. Wir freuen uns, wenn wir auch Sie einmal bei uns begrüßen dürfen!

Thr Burkhard Deppe

Bürgermeister Bad Driburg

heitsanwendungen sowie das Durchatmen in der Salzgrotte beliebt bei unseren zahlreichen Gästen.





Garten-, Landschafts-, Straßenbau

Die grüne Kompetenz

Detmolder Straße $5 \cdot Bad Driburg \cdot Tel. 05253 \mid 6258$

www.poehler-galabau.de

Neue Pumptrack-Strecken und Abenteuerspielplatzburg

ERLEBEN

Die neuen Attraktionen für Kinder und Jugendliche befinden sich in den Bad Driburger Katzohlbachauen (Straße Zum Hillenwasser), wo eine wunderschöne Auenkulisse mit herrlichen Ausblicken auf die Egge natürlich gegeben ist. Der neue Abenteuerspielplatz ist ein wahrer Erlebnisspielraum im Freien. Er bietet viel Raum für kreatives Spielen. Naturnahe Materialien und eine abwechslungsreiche Geländemodellierung unterstützen diesen Ansatz. Der Abenteuerspielplatz besteht aus verschiedenen, räumlich getrennten Spielbereichen, die unterschiedliche Altersklassen der Kinder ansprechen. Mittig befindet sich eine Landschaft aus Hügeln, die mit Balancierstämmen und Balancierstelzen, Knüppelstufen, Trittsteinen und Palisaden erklommen und erkundet werden kann. Tunnelröhren führen durchs Hügelinnere. Rutsche, Stamm-Mikado und Findlinge ergänzen das Spielangebot. Eine Vogelnestschaukel und eine Doppelschaukel sowie eine Seil-Kletter-Anlage sind etwas weiter abseits platziert. Eine Seilbahn befindet sich angrenzend am Rundweg. Auch

Gleich nebenan befindet sich die neue Pumptrack-Strecke. Ein deutschlandweit tätiger Spezialist in Sachen Dirtbike legte hier die neue Strecke – auch Pumptrack genannt – an und brachte seine Expertise in die Geländemodellierung mit ein. "Es ist eine sehr vielfältige Strecke", weiß Geschäftsführer Maximilian Büttner. Sowohl Anfänger als auch Fortgeschrittene und Profis können in Bad Driburg ihre Line auf einem gefederten Fahrrad oder Skateboard fahren. Denn nicht nur Erde, sondern auch Asphalt bildet hier den Untergrund, auf dem gefahren wird. Die Multisportanlage ist als Endlosschleife angelegt mit individuellem Streckenlayout, das aus Wellen, Sprüngen und Kurven besteht. "Sogar ein Mini-Pumptrack für die kleineren Fahrradfahrerinnen und Fahrradfahrer ist entstanden. An alle Altersgruppen ist gedacht", ist Bürgermeister Burkhard Deppe zufrieden.

an Sitzbänke, Picknickbänke und Fahrradbügel wurde gedacht.

Neue Pumptrack-Strecke in Bad Driburg, Foto: Stadt **Bad Driburg**

Unser Kneipp-Erlebnispfad

Seit dem vergangenen Jahr ist das ehemalige Eggelandareal gegenüber dem Bahnhaltepunkt von Bad Driburg als neuer Park für die Öffentlichkeit freigegeben. Auf der Hälfte des Areals ist nach umfangreichen Gestaltungsmaßnahmen ein Kneipp-Erlebnispfad entstanden, der aktuell mehrere, noch brach liegende Bauflächen umschließt und der gepflasterte Wege, alten Baumbestand, Outdoor-Trainingsgeräte, aber auch einen Barfußpfad, ein Tretbecken und einen Kräutergarten für die Besucher bereit hält.

Der Kneipp-Erlebnispfad entstand auf einer Fläche von circa 25.000 Quadratmetern: Sieben wegbegleitende Balanciergeräte wie Slackline, Trimm-Trommel, Heißer Draht und Federbrettwelle laden zum Ausprobieren ein und ein Zirkeltraining sorgt für ein ideales Ganzkörper-Workout; daran können die verschiedenen Muskelgruppen trainiert werden. Aber auch an verschiedene Aufenthaltsbereiche und Picknickplätze entlang der Wege ist gedacht worden. Hinter dem historischen Hauptgebäude der Eggelandklinik befindet sich eine Aktionsfläche, die für Veranstaltungen genutzt werden kann. Ein großer Bereich bietet Platz für den Barfußpfad, das Tret- und Armbecken. Hier kann nach Herzenslust gekneippt werden.



Gräfliches Gesundheitszentrum

- Für neue Vitalität

Das Gräfliche Gesundheitszentrum befindet sich im historischen Gräflichen Park in Bad Driburg. Unter einem Dach vereint sind dort die Kraft der ortsgebundenen Naturheilmittel mit der Qualität

erstklassig ausgebildeter Therapeuten aus den Gräflichen Kliniken. In dem ehemaligen Stahlbadehaus sorgen Wasser- und Hydrotherapien, Mooranwendungen, Massagen, Physiotherapie, Lymphdrainage sowie Fitness und Entspannungsangebote für Wohlbefinden und neue Vitalität. Das Angebot des Gräflichen Gesundheitszentrums gilt dabei gleichermaßen für Selbstzahler und auf Rezept.



GRÄFLICHES GESUNDHEITSZENTRUM





Die Kraft unserer Naturheilmittel

Seit Jahrhunderten verwenden wir das Naturheilmittel Moor aus unseren eigenen Moorteichen und das Wasser aus unseren eigenen Quellen: Das "schwarze Gold" – wie das Moor auch gerne genannt wird – kann im Moorbad sowie in Form von Voll- oder Teilkörperpackungen die Durchblutung der Muskeln verbessern, Verspannungen lösen, für ein reineres Hautbild sorgen, den Stoffwechsel anregen und Beschwerden bei Rheuma, Arthrose, an Gelenken

sowie der Wirbelsäule und in den Wechseljahren mildern. Mineralwasserbäder stärken insbesondere das Herz und fördern die Durchblutung.

Wieder da: Die ambulante Badekur

Mehr denn je steht die Prävention an erster Stelle. Im Gräflichen Gesundheitszentrum können Sie aktiv in Ihre Gesundheit investieren. Als bewährter Klassiker und als Pflichtleistung der Krankenkassen wieder zurück: Die ambulante Badekur. Bei uns finden Sie ein umfassendes Therapieangebot, abgestimmt auf Ihre individuellen Bedürfnisse. Gut zu wissen: Bei einer ambulanten Badekur werden die Kurarztkosten und 90 % der Kurmittel von den Krankenkassen übernommen.



Ob zur Vorbeugung oder Regeneration, im Gräflichen Gesundheitszentrum helfen wir Ihnen, Ihre Gesundheit dauerhaft zu erhalten. Das Fachpersonal im Service Center berät Sie gerne dazu.



Gräfliches Gesundheitszentrum der Gräflichen Kliniken Bad Driburg

Im Bad | 33014 Bad Driburg | Tel.: 05253 95 23-700 | E-Mail: gesundheitszentrum@graefliche-kliniken.de

www.graefliches-gesundheitszentrum.de

O Tourismus NRWe. V



Erholen und Genießen in 32 °C warmen, staatlich anerkanntem Heilwasser ☐ Balsam für die Seele ☐ Wellness auf ganzer Linie ☐ Gesundheit und Wohlbefinden für Jedermann | Abschalten für die Gesundheit

Oder einfach: die pure Entspannung...



Donnerstags 10:00 bis 22:00 Uhr Freitags 10:00 bis 22:00 Uhr

- am ersten Freitag im Monat Kerzenscheinsauna; bis 24:00 Uhr (außer an Feiertagen)

samstags, sonntags..... 10:00 bis 20:00 Uhr

DRIBURG THERME

Georg-Nave-Straße 24 | 33014 Bad Driburg



www.driburg-therme.de

Betriebsstätte der Stadtwerke Bad Driburg GmbH





"In den letzten Jahren hat sich in unserer Therme einiges verändert, was das Nutzerverhalten unserer Gäste angeht", weiß der technische Betriebsleiter Sebastian Hoblitz, der zusammen mit seinem Team stets bemüht ist, auf alle Wünsche der Besucher einzugehen. Für viele sei der Aufenthalt in der Driburg Therme mittlerweile wie ein ein-tägiger Urlaub. "Mal nicht selber kochen müssen, sich etwas gönnen, es sich gut gehen lassen, gut essen" – diese Bedürfnisse beobachtet er bei seinen Badegästen. Die aktuell vergleichsweise hohen Besucherzahlen und die gute Nutzung der weiteren Angebote wie der Wasserkurse und des Therme-Bistros belegen die gute Arbeit des Therme-Teams und auch die der Dreier-Konstellation an der Spitze der Therme.





Türen Fenster Sonnenschutz Insektenschutz

Mit den richtigen FENSTERN sparen Sie ENERGIE und GELD!

Mobil1: 0160 5254777 Mobil2: 0176 70820367 www.miks-fenster.de Wir beraten Sie gerne!



















,Verfügungsfonds Anmietung' nach und nach elf zuvor leerstehende Ladenlokale in der Langen Straße bzw. Am Hellweg neu vermietet. "Die Förderungen im Rahmen des "Sofortprogramms Innenstadt", die wir in den letzten Monaten erhalten haben, durften ausschließlich dazu verwendet werden, sogenannte Start-ups mit einem zeitlich befristeten Mietkostenzuschuss und gaf. einer Umbaukostenpauschale zu unterstützen", erklärt Dr. Heinz-Jörg Wiegand, Mitarbeiter der Stadtverwaltung im Bereich Wirtschaftsförderung. Wichtige Voraussetzung zur Förderung war außerdem, dass es sich bei den Ladenlokalen um vormalige Leerstände handelte und dass die neue Nutzung einen Beitrag zur Belebung der Innenstadt leistete.

"Die uns gegenüber geäußerten positiven Signale, dass die Start-ups weitermachen werden, zeigen, dass das Förderprogramm gut gewirkt hat und die Innenstadt von Bad Driburg wieder mehr belebt wurde", freut sich Michael Scholle, 1. Beigeordneter. "Wir haben vieles erreicht und einiges angestoßen, das in den nächsten Monaten noch weitergeführt werden wird, wie zum Beispiel der Aufbau eines Eigentümernetzwerkes, die Belebung durch neue Veranstaltungen wie die Feierabend-Zeit und die Erarbeitung eines Innenstadtgestaltungskonzeptes". Damit die Förderung weitergeht, hat die Stadtverwaltung bereits Gelder aus dem neuen Programm "Zukunftsfähige Innenstädte und Ortszentren" beantragt und eine Förderzusage vom Land NRW erhalten.





Heilkräfte der Natur

Natur und Gesundheit liegen nah beieinander und so ist Bad Driburg reich an natürlichen Heilmitteln wie Mineralquellen und Naturmoor. Wohlig warme Moorvollbäder sorgen für tiefgehende Entspannung und regen den Stoffwechsel an. Das schwarze Gold, wie Moor auch genannt wird, kommt aus den Teichen im Gräflichen Park und wird vom Moorkoch professionell aufbereitet. Mehr über dieses spannende Thema erfährt man ab Herbst 2024 in der neuen Moorerlebniswelt in Bad Driburgs Innenstadt. Eine Oase der Erholung ist die Driburg Therme mit ihrem 32°C warmen Heilwasser und der großzügigen 5 Sterne Premium Saunalandschaft. Saunagänger lieben die Vielfalt der Aufgüsse, die große Auswahl an verschiedenen Saunatypen und das persönliche Gespräch mit den Bademeistern, die oftmals wertvolle Tipps geben. So gesund wie ein Tag am Meer ist ein Aufenthalt in der Bad Driburger Salzgrotte. Hier findet man nicht nur eine stressfreie entspannte Auszeit, sondern die salzhaltige Luft ist eine Wohltat für die Atemwegsund Hautorgane und ein angenehmer Rückzugsort bei sommerlicher Hitze, der zudem den Kreislauf stabilisiert.

Raus in die Natur

Eine Traumlandschaft erwartet den Wanderer in Bad Driburg. Hier am Fuße des Eggegebirges führen die 26 abwechslungsreichen Wanderwege durch Wälder und Wiesen, vorbei an Quellen und Bachläufen und zu zahlreichen reizvollen Orten. Sanfte Mittelgebirgskämme mit duftenden Laubmischwäldern und herrlichen Ausblicken in weite Täler prägen die Wanderregion "Hermannshöhen", die zu den "Top Trails of Germany" zählt. Besonders beliebt sind neben dem mehrfach als Qualitätsweg ausgezeichneten "Eggeweg" vor allem der Sachsenring, der auf einer Strecke von rund 18 km rund um Bad Driburg führt und immer wieder mit einmaligen Ausblicken auf die Stadt und gemütlichen Einkehrmöglichkeiten überrascht. Bei Familien beliebt ist zudem der Kaleidoskopweg, auf dem acht Riesenkaleidoskope in ihren geheimnisvollen Zauberröhren bunte Bilder formen.

Trendsport Radtahren

Die Region mit ihren vielen natur- und kulturhistorischen Schätzen lässt sich gemütlich mit dem E-Bike erkunden. Beliebt sind die vier Genuss-Touren entlang der Kloster-Garten-Route mit den originellen Namen "Fischers Fritze", "Bio Börde", "Wildes Westfalen" und "Feine Früchte", die zu den Direktvermarktern führen und zeigen, was das Kulturland Höxter an Leckereien zu bieten hat. Die zwischen 46 und 55 Kilometer langen Touren laden an duftenden Bäckereien, gut sortierten Hofläden, Käsekellern oder den heimischen Brauereien zu wohlverdienten Pausen ein. Ein Tipp für Romantiker ist der idyllische Nethe-Radweg, der an der Quelle in Bad Driburgs Ortsteil Neuenheerse beginnt und bis zur Mündung in die Weser führt.



Martina Mikus-Schmidt

Zertifizierte Gesundheits- u. Präventionsberaterin Vertriebs- u. Marketing-Managerin LR Health & Beauty, Ahlen/Westfalen

Gesundheit – Schönheit – Wohlbefinden

ALOE VERA

Dein Weg zu natürlich schön gepflegter Haut sowie einem gesunden und vitalen Stoffwechsel.

Gerhard-Löddige-Str. 25 33014 Bad Driburg

Bestellmöglichkeit & weitere Info's:

Mobil: 0175 1173905

Mail: s_tina@gmx.de www.lrworld.com/mikus-schmidt



"More Quality For Your Life."



Leona Richartz



Freie Trauung
Lebenswillkommensfest
Ansprachen zum Jubiläum
Persönliche Anlässe
Individuelle Zeremonien
Abschiedsfeiern
Beerdigungsansprachen
Trauerbegleitung & Seelsorge
Begleitende Gespräche



www.meine-trauung.net www.trauer-zeremonie.de 0176 628 927 30





Öffnungszeiten

Montags individuelle Beratung mit Termin!

Dienstag - Samstag:

09.30 - 12.30 Uhr

Dienstag, Donnerstag, Freitag: 14.30 - 18.00 Uhr

info@eilebrecht-kg.de www.eilebrecht-kg.de



Bad Driburg ist das einzige Privatheilbad Deutschlands. Die traumhaften Kuranlagen und natürlichen Heilquellen befinden sich bereits seit sieben Generationen im Besitz der Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff. Seit der Gründung des Kurbades 1782 stehen sie für Gesundheit und Wohlbefinden. Denn hier findet man mit den ortsgebundenen Naturheilmitteln wie Moor und Heilwasser bis heute ein ganz besonderes Angebot vom Moorbad bis zur Wasser- und Hydrotherapie. Jeder Jahrgang hat Akzente gesetzt und so entstand über die Jahrhunderte ein wunderschönes Kleinod aus Tradition und Moderne, aus Architektur und Landschaftspark, aus Kultur und Gastronomie, das in Deutschland einmalig ist.

Spaziergang durch den Gräflichen Park, Foto: Bad Driburger Touristik GmbH

Kulturelle Highlights

Neben dem Gräflichen Park gibt es eine Reihe weiterer sehenswerter Orte in Bad Driburg und seinen Ortschaften als Zeugen der über 730-jährigen Geschichte des Heilbades. Neben den Iburg-Ruinen als Namensgeberin der Stadt und dem Kaiser-Karls-Turm hoch über Bad Driburg zählen das liebevoll gestaltete Glasmuseum, die mittelalterliche Burg in Dringenberg und das Wasserschloss in Neuenheerse mit seinen einmaligen Museen und der benachbarten imposanten Stiftskirche zu den kulturellen Highlights. Bad Driburg ist eine bekannte Glasstadt und noch heute ist das Unternehmen glaskoch, bekannt durch seine Weltmarkte LEONARDO, in Bad Driburg ansässig, das mit dem glascube als Firmensitz ein architektonisches Schmuckstück geschaffen hat. In der firmeneigenen Manifattura in der Innenstadt befindet sich nicht nur das begehrte Leonardo-Outlet, sondern zu Stadtfesten wird hier gezeigt, wie Glas traditionell geblasen wird. An besonderen Terminen verwandelt sich der Verkaufsraum zu einer Veranstaltungshalle, in der namhafte Künstler in der Reihe "Manifattura on stage" auftreten. So sorgen am 14. und 15. September 2024 Mirja Boes oder Sebastian Reich mit seiner sprechenden Schildkröte für humorvolle Unterhaltung.







FACHGESCHÄFT FÜR LEDERWAREN **UND ACCESSOIRES**

Uta Hillgemann Lange Str. 92 | 33014 Bad Driburg TEL 05253 - 2425

www.leder-gocke.de



in Bad Driburg,

Foto: Stadt Bad Driburg

- Forellen fangfrisch
- Forellen frisch aus dem Rauch
- Wildspezialitäten
- Hausmacher Wurst
- **Bio Eier**

nestfrisch

Ich freue mich auf Ihren Besuch in unserem Hofladen

Obermühle 1 33014 Bad Driburg-Dringenberg Tel. 0 52 59 - 5 46 info@obermuehle-beine.de



V. I.: Msgr. Joachim Göbel, Katharina Backhaus, Dr. Alexandra Sucrow, Miriam Liebich und Manfred Webel haben die Kunstausstellung im Gasthaus eröffnet.

KUNSTGENUSS UND UPCYCLING IM PADERBORNER GASTHAUS PADERMAHLZEIT

Dompropst Monsignore Joachim Göbel freut sich über ehrenamtliches Engagement

Paderborn. Im Herzen der Stadt Paderborn gibt es seit dem 1. November 2020 ein ganz besonderes Gasthaus: Unter Schirmherrschaft des Paderborner Metropolitankapitels entstand seinerzeit in einer ehemaligen Kneipe eine Anlaufstelle für obdachlose und bedürftige Menschen, die hier zu festgelegten Zeiten ein Frühstück oder das Mittagessen genießen können. An einigen Nachmittagen werden auch Heißgetränke und Backwaren ausgegeben. Das Projekt unter dem Namen PaderMahlZeit wird mittlerweile durch den Verein "Unser Hochstift rückt zusammen" organisiert und ist zu einer festen Größe im sozialen Miteinander der Stadt geworden. Im Rahmen einer kreativen Aktion wurde das Angebot im Gasthaus jetzt um Kunstgenüsse und eine Pop-Up-Upcycling-Werkstatt erweitert. Die Gemeinschaftsaktion haben der Paderborner Künstler Manfred Webel und Dr. Alexandra Sucrow vom Kunstverein Paderborn mitinitiiert.

Zunächst eröffnete die Paderborner Grafik-Designerin Miriam Liebich am Freitag, 2. Februar 2024, ihre Ausstellung in den vier Wänden des Gasthauses. Die ausgewählten Werke zeigen urtümliche Figurendarstellungen, die teilweise mit plakativen Worten ergänzt sind. Schrift und Malerei im Dialog kennzeichnen die Werke der Künstlerin mit Wurzeln im westfälischen Hamm. Die Kunstausstellung kann fortan zu den Öffnungszeiten des Gasthauses besucht werden. Anschließend bot die Produkt-Designerin Katharina Backhaus aus Grundsteinheim Interessierten die Möglichkeit, aus mitgebrachten Fell- und Lederresten sowie weiteren Accessoires kreative Dinge herzustellen. Upcycling als nachhaltige Kreativitätsform sorgte für Interesse seitens der Gäste. Sowohl Miriam Liebich als auch Katharina Backhaus gehören zum Netzwerk "Paderborner Kreaturen" und bereicherten durch ihr Wirken das Gasthaus an der Heiersstraße 18.

Der Paderborner Dompropst Monsignore Joachim Göbel hat das Gasthaus-Projekt seinerzeit maßgeblich mit auf den Weg gebracht und freut sich über das nach wie vor große Engagement der Ehrenamtlichen, die den Bedürftigen in der Stadt nicht nur regelmäßige Mahl-



zeiten, sondern auch eine Anlaufstelle mit ganz viel Menschlichkeit anbieten. "Welches Potenzial in unserem Gasthaus steckt, zeigt sich auch durch das jüngste Kunst- und Gestaltungsprojekt. Hier steht das Miteinander im Vordergrund und über die Kunst können die Menschen in den Dialog treten – sie wirkt als bindendes Element", sagt Dompropst Göbel. "Das Gasthaus ist für viele Bedürftige ein wichtiger Anlaufpunkt und Teil ihrer Tagesroutine. Die christliche Tugend der Nächstenliebe offenbart sich hier in ganz besonderem Maße. Durch die temporäre Kunstausstellung rücken wir diesen Treffpunkt in den Fokus der Stadtgesellschaft und öffnen ihn bewusst für alle Menschen."

Weitere Infos zum Gasthaus-Projekt: https://hoch-stift.org

Eine wichtige Frage steht jährlich im Raum: Was kommt nach dem Schulabschluss? Studium oder Ausbildung? In welcher Branche? Angesichts der vielen Möglichkeiten fühlen sich junge Leute mit dieser Entscheidung oft überfordert.

Sichere Arbeitsplätze im Gesundheitswesen

Das Gesundheitswesen bietet sichere Arbeitsplätze, nicht nur im medizinischen oder pflegerischen Bereich. Auch wer administrative Aufgaben übernehmen möchte, hat im Gesundheitsmarkt hervorragende Aussichten. Ein Blick in aktuelle Stellenausschreibungen bestätigt die guten Perspektiven für gut ausgebildete Jobeinsteiger.

Ausbildung oder Studium?

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, den Berufseinstieg ins Gesundheitsmanagement zu meistern. Klassisch geht der Weg dorthin über die seit 2001 etablierte Ausbildung zum/ zur "Kaufmann/-frau im Gesundheitswesen", die in Krankenhäusern, Versicherungen, Arztpraxen und Ambulanzen absolviert wird. Solche Kaufleute sind Ansprechpartner für Versicherte und Patienten, übernehmen vereinzelt Aufgaben im Marketing und rechnen Behandlungen mit Leistungsträgern ab.

Eine aussichtsreiche Alternative zur Ausbildung ist aber ein Studium, zum Beispiel der Bachelor-Studiengang "Management im Gesundheitswesen" der IST-Hochschule für Management. (www.ist-hochschule.de). Denn die Akademisierung erstreckt sich nur auf die Gesundheitsfachbeder Tatsache, dass der komplex ist, unter

Ein Studium mit Perspektive! eine der größten Wachstumsbranchen in Deutschand darstellt, wird hier der Bedarf an gut ausgebildeten Nachwuchskräften immer größer.

> Hinzu kommt, dass ein Studium größere Chancen auf eine Anstellung und auf ein höheres Einkommen eröffnet. Akademiker verdienen bis zum Ende ihres Erwerbslebens rund ein Drittel mehr als Menschen mit einer einfachen Berufsausbildung.

Eigenes Geld verdienen: Im dualen Studium ganz einfach

Ein dennoch häufig angeführtes Argument gegen ein Studium und für eine Ausbildung ist, dass Azubis bereits ihr eigenes Geld verdienen, Studierende hingegen nicht. Das gilt so nicht mehr, seit es duale Studiengänge gibt. Arbeitgeber binden auch hier früh hoch motivierte Nachwuchskräfte an ihr Unternehmen und dual Studierende erhalten neben wertvollen Praxiserfahrungen eine Ausbildungsvergütung. Und eben einen akademischen Abschluss.

So auch in der dualen Variante des Bachelor-Studiengangs "Management im Gesundheitswesen", der sich durch einen mit über 50 % besonders hohen Anteil an branchenspezifischen Inhalten auszeichnet, was den Studierenden ab dem ersten Semester zugutekommt. Sie tauchen somit förmlich in die Materie ein – im Ausbildungsbetrieb sowie im flankierenden Studium.

Wer später komplexere Aufgaben übernehmen will und den Einstieg ins mittlere und gehobene Management einer Gesundheitseinrichtung anstrebt, man mit, ist mit einem akademischen gut beraten. (akz)



ES STECKT VIEL LEBEN UND

LACHEN AUF DER HÄMATOLOGIE

Fünf frisch examinierte Pflegefachkräfte beginnen ihre Laufbahn auf der Krebsstation

87 herunterdrückt, lächelt er. Es ist ein Zimmer auf der Palliativstation, die Patienten hier sind schwerstkrank - manchmal haben sie nur Lächeln aus: "Wie schön, dass sie da sind." noch wenige Tage zu leben.

Hinter der Tür trifft der junge Pfleger auf R. Meyer, der seinen richtigen Namen nicht in der Zeitung lesen und keinesfalls sein Bild sehen will. Der 62jährige hat Leukämie. Er hat alle Therapien gemacht, keine hilft mehr. R. Meyer weiß, dass er nicht mehr lange zu leben hat.

Paderborn. Als Yannick Ortmann die Türklinke von Patientenzimmer Als der freundlich lächelnde Yannick Ortmann an sein Bett tritt, breitet sich auf dem Gesicht des schwerkranken Patienten ebenfalls ein

> Yannick Ortmann ist 29 Jahre alt und hat vor wenigen Monaten sein Examen gemacht. Auf die Frage, warum er seine Laufbahn im Krankenhaus auf einer Station beginnt, auf der Krebspatienten liegen, die manchmal wenig Hoffnung

haben und oft nie wieder gesundwerden, antwortet er spontan und erstaunt. "Hier gibt es Hoffnung! Es steckt viel

der Hämatologie". Mit dieser Meinung steht er nicht alleine da. Fünf der insgesamt 25 Absolventen, die im Herbst mit ihrer Ausbildung zur Pflegefachfrau/ zum Pflegefachmann im Brüderkrankenhaus St. Josef fertig geworden sind, treffen sich zum Berufsstart auf der Station A/B der Klinik für Hämatologie und Onkologie wieder. Nicht etwa, weil es keine anderen Optionen gegeben hätte!

Leben und Lachen auf T Sie haben sich alle bewusst für diesen Weg entschieden. "Die Begleitung Sterbender gehört zu meinem Alltag, das akzeptiere ich. Das Sterben kann sanft sein, es kann enorm viel Kraft kosten und alles andere als leicht sein. Ich lerne viel über mich selbst auf der Station", sagt Lea Portsteffen.

Lea Portsteffen, Yannick Ortmann, Jacqueline Sielemann, Sabrina Bartkowiak und Jessica Menzel (v.l.) sind die Neuen im Pflege-Team der Klinik für Hämatologie Onkologie. Sie werden von Katharina Wolf, stellvertretende Stationsleiterin, und Stationsleiterin Petra Gonschewski (nicht auf dem Foto) angeleitet, aufgefangen, getröstet und inspiriert. Foto: Brüderkrankenhaus St. Josef Paderborn

Sie, der Kollege Ortmann und die Kolleginnen berichten, dass sie von den erfahrenen Pflegefachkräften jederzeit aufgefangen werden. "Diejenigen, die schon lange im Team sind und alle Facetten der Arbeit kennen, haben ein offenes Ohr für uns", bekräftigt Sabrina Bartkowiak. Die junge Frau hat aus ihrem Bekanntenkreis viel Zuspruch bekommen für ihre Entscheidung, Pflegefachfrau auf einer Krebsstation zu werden. "Es ist toll, dass Du Dir das zutraust", sagen Freundinnen.



Ausbildung zur / zum Pflegefachfrau / Pflegefachmann im Brüderkrankenhaus St. Josef Paderborn

Bewirb Dich jetzt!

Wir bieten Perspektiven: www.bk-paderborn.de

Instagram: @pflege_genaumeinding







Wenn es jessica Menzel und jacqueline Sielemann zu nah geht, dass Patienten, um die sie sich besonders intensiv gekümmert haben, verstorben sind, bleiben sie mit diesen Themen nicht alleine: "Wir unterstützen uns gegenseitig und reflektieren unsere Arbeit. Ich kann die Sorgen und Nöte der Patienten nicht mit nach Hause nehmen, das würde mir die Luft abschnüren. Aber ich kann aushalten, dass Menschen sterben, wenn ich darüber rede", so jessica Menzel.

Katharina Wolf ist stellvertretende Stationsleiterin der A/B. Sie und Stationsleiterin Petra Gonschewski sind nicht nur für die Patientinnen und Patienten verantwortlich, sondern auch für das Team. "Das sind tolle junge Leute. Ich freue mich sehr darüber, dass sie sich für die onkologische Pflege entschieden haben. Einige haben wir schon während ihrer Praxiseinsätze im Rahmen der Ausbildung begleitet und für die Arbeit in unserer Fachabteilung begeistert. Unsere Arbeit auf der Station A/B ist anspruchsvoll und erfüllend zugleich. Das Team lebt besonders von der Zusammenarbeit zwischen unseren langjährig erfahrenen Fachpflegekräften und den Berufsanfängern."

Yannick Ortmann hat R. Meyer beim Essen geholfen, ihn gewaschen und die Sprudelflasche geöffnet. Der junge Mann lächelt, als er aus dem Patientenzimmer tritt und die Klinke der nächsten Tür herunterdrückt.

Weiterbilden, weiterkommen

Pflegefachkräfte haben die Möglichkeit, eine zweijährige, berufsbegleitende onkologische Fachweiterbildung zu machen. "Die Aufstiegsmöglichkeiten sind exzellent", so Katharina Wolf. Infos hier: www.bk-paderborn.de



Organisierten die Veranstaltung: v.l.: Wiebke Rode (Projektmitarbeiterin Sachgebiet Übergang Schule Beruf Bildungs- und Integrationszentrums Kreis Paderborn), Petra Kotthoff (päd. Mitarbeiterin Kommunales Integrationszentrums des Bildungs- und Integrationszentrums), Petra Münstermann (Sachgebietsleitung Übergang Schule Beruf des Bildungs- und Integrationszentrums Kreis Paderborn), Laura Depping (Referentin), Benedikt Janke (dSPACE), Martina Frenzel (Berufsberatung Agentur für Arbeit), Ann-Katrin Strunz (Projektmitarbeiterin Sachgebiet Übergang Schule Beruf des Bildungs- und Integrationszentrums Kreis Paderborn). Foto: Kreis Paderborn

EINE WELT VOLLER MÖGLICHKEITEN.

BEIRAT SCHULE-BERUF TAGT BEI DSPACE

WORAUF ES IM BERUFSLEBEN ANKOMMT

Kreis Paderborn (krpb). Der Übertritt von der Schule in den Beruf ist eine entscheidende Phase im Leben junger Menschen, die weitreichende Auswirkungen auf ihre Zukunft hat und mit neuen Herausforderungen, Chancen und Verantwortlichkeiten verbunden ist. Die Entscheidung für einen bestimmten beruflichen Weg fällt vielen Jugendlichen nicht leicht, erfordert sie doch eine sorgfältige Planung, Selbstreflexion und die Fähigkeit, sich in den vielfältigen Ausbildungswegen zurechtzufinden.

Genau an dieser Stelle setzt der Beirat "Schule und Beruf" des Kreises Paderborn an. Er ist ein Netzwerk aus Studien- und Berufswahlkoordinatoren der weiterführenden Schulen und Berufskollegs, Bildungseinrichtungen, Kammer- und Unternehmensvertretungen, der Agentur für Arbeit und dem Schulamt. Koordiniert wird dieses Gremium vom Sachgebiet Übergang Schule Beruf des Bildungs- und Integrationszentrums Kreis Paderborn, das sich sehr über die Einladung der Firma dSPACE gefreut hat, da sich so die Möglichkeit bot, das Thema Berufsorientierung mit Leben zu füllen.

Vor Ort informierte Benedikt Janke von der Personalabteilung des Unternehmens dSPACE die über 100 Teilnehmenden zunächst über die dortigen Ausbildungs-, Studien- und Karrieremöglichkeiten. Er betonte: "Eine duale Ausbildung ist nach wie vor ein attraktiver Einstieg ins Berufsleben. Praktika können im

Vorfeld eine gute Entscheidungshilfe sein". Die Teilnehmenden konnten zudem bei einem Firmenrundgang erste, sehr interessante Eindrücke von der Arbeit des Unternehmens gewinnen.

Im Mittelpunkt der anschließenden Beiratssitzung stand der Vortrag der Psychologin und Autorin Laura Depping. Unter dem Motto "Eine Welt voller Möglichkeiten – Was im Berufsleben wirklich zählt" verdeutlichte sie den Anwesenden die herausfordernde Situation der Jugendlichen am Ende ihrer Schulzeit, indem sie unter anderem auf deren Unsicherheit und die unzähligen beruflichen Möglichkeiten hinwies. Sie machte den Lehrkräften deutlich, dass sie neben den Eltern eine wichtige beratende Rolle im Berufsfindungsprozess ihrer Schützlinge spielen. "Es gibt immer mehr als eine richtige Entscheidung", so das Fazit von Laura Depping. Damit bestärkte sie die Lehrkräfte darin, die Jugendlichen zu motivieren und zu unterstützen, aus den vielfältigen Angeboten einen ersten Weg zu wählen.

Dieser praxisorientierte Tag hat allen Anwesenden gezeigt, dass das Zusammentreffen von Schule und Berufswelt gewinnbringend für beide Seiten ist. "Dieses Format mit praktischen Einblicken in verschiedene Berufsfelder werden wir für den Beirat Schule-Beruf auf jeden Fall fortsetzen", hält die Sachgebietsleiterin Petra Münstermann vom Bildungs- und Integrationszentrum abschließend fest.



Ausbildung

- > Elektroniker (m/w/d) für Betriebstechnik
- > Elektroniker (m/w/d) für Geräte und Systeme
- > Fachinformatiker (m/w/d) für Anwendungsentwicklung
- > Fachinformatiker (m/w/d) für Systemintegration
- > Fachkraft (m/w/d) für Lagerlogistik
- > Industriekaufmann (m/w/d)

Duales Studium

- > Angewandte Informatik
- > Data Science
- > Elektrotechnik in der Elektromobilität
- > Wirtschaftsinformatik

ProMINT Stipendium

Du bist technikbegeistert und willst Informatik, Ingenieur- oder Naturwissenschaften in Ostwestfalen-Lippe studieren? Wir begleiten Dich mit finanzieller Förderung, Seminaren und Netzwerkveranstaltungen. Jeden Tag nutzen Menschen auf der ganzen Welt Verkehrsmittel, die mit dSPACE Lösungen entwickelt, getestet und validiert wurden. Sie können darauf vertrauen, dass der Antrieb ihres Fahrzeugs energieeffzient ist, dass intelligente Assistenzsysteme das Fahren komfortabler machen und dass das Flugzeug, in dem sie sich befinden, sicher an sein Ziel geführt wird. Schon heute arbeitet dSPACE mit führenden Technologie anbietern weltweit daran, die Vision des autonomen Fahrens Wirklichkeit werden zu lassen.

dSPACE GmbH · Recruitingteam
Rathenaustraße 26 · 33102 Paderborn
Tel.: +49 5251 1638-3113
www.dspace.com



Mehr Infos findest Du auf unserer Website unter:

www.dspace.de/go/career



BEGABUNG IST KEINE FRAGE DES GESCHLECHTS Ihren Job sollten Jugendliche frei von Klischees wählen dürfen

Entscheiden sich Jugendliche für einen Ausbildungsbe-

ruf, so orientieren sie sich auch heute noch meistens an den klassischen Rollenbildern. "Doch Studien zeigen: Begabungen sind individuell", informiert Miguel Diaz, Leiter der Servicestelle der Initiative Klischeefrei. Diese hat es sich zur Aufgabe gemacht, zur Aufklärung beizutragen. Das Geschlecht spiele bei der Verteilung von Fertigkeiten keine Rolle, Übung hingegen schon, so Diaz. Unter www.klischee-frei.de gibt es eine umfassende Info-Datenbank zum Thema. "Die Initiative ermutigt Jugendliche, gängige Rollenklischees kritisch zu hinterfragen", so die Schirmherrin der Initiative Elke Büdenbender. Auch Eltern sollten dies unterstützen, denn sie seien immer noch die Ansprechpartner Nummer eins der Schulabsolventen. (djd)



KOMM INS LANGE TEAM! QUALITÄT SEIT 1939 FÜR DEINE AUSBILDUNG ODER EIN PRAKTIKUM?



Bäckerei Lange | Hüneknapp 4 33154 Salzkotten-Upsprunge T 05258 98 54-0 www.baeckerei-lange.de

- facebook.com/
 BaeckereiLange.de
- www.instagram.com/ baeckerei_lange



STEIGENDE PFLEGELEISTUNGEN

Im Geldbeutel haben viele Arbeitnehmer die neue Pflegereform schon im vergangenen Juli gespürt, als die Beiträge zur Pflegeversicherung angehoben wurden. Seit diesem Jahr zeigt das Pflegeunterstützungs- und -entlastungsgesetz (PUEG) jetzt aber auch seine positiven Seiten: "Viele wichtige Leistungen für Pflegebedürftige wurden zum ersten Januar deutlich erhöht", erklätt Frank Herold von der compass private pflegeberatung. "Erstmals seit 2017 gibt es zum Beispiel mehr Pflegegeld." Die am häufigsten genutzte Leistung der Pflegeversicherung wurde um fünf Prozent angehoben. Sie beträgt nun 332 Euro für Pflegegrad 2, 573 Euro für Pflegegrad 3, 765 Euro für Pflegegrad 4 und 947 Euro für Pflegegrad 5.

MEHR GELD FÜR HEIM UND PFLEGEDIENST

Ebenfalls um fünf Prozent gestiegen ist die Pflegesachleistung - also die Summe, die man monatlich für einen Pflegedienst ausgeben kann. Hier gibt es jetzt 761 Euro bei Pflegegrad 2, 1.432 Euro bei Pflegegrad 3, 1.778 Euro bei Pflegegrad 4 und 2.200 Euro bei Pflegegrad 5. "Aber nicht nur Menschen, die zu Hause versorgt werden, erhalten mehr Leistungen. Auch für Pflegeheimbewohner gibt es höhere Zuschüsse", ergänzt Herold. Für sie wurde der Leistungszuschlag zum sogenannten einrichtungseinheitlichen Eigenanteil angehoben. Im ersten Jahr schießt die Pflegekasse jetzt 15 Prozent zu den selbst zu tragenden Pflegekosten dazu, im zweiten 30, im dritten 50 und ab dem vierten Jahr 75 Prozent. Die genannten Erhöhungen erfolgen automatisch, bei anderen Leistungen kann es aber Beratungsbedarf geben. "So kann das Pflegeunterstützungsgeld jetzt jährlich beantragt werden, der Zugang zu einer Reha für Pflegende wurde erleichtert, und auch für schwerpflegebedürftige Kinder gibt es Verbesserungen", erläutert der Experte. Wer Fragen hat, erhält bei der kostenfreien compass-Service-Nummer unter 0800-1018800 Rat und Hilfe. Privatversicherte können die Pflegeberatung auch zu Hause per Videogespräch wahrnehmen.

WEITERE ERHÖHUNGEN 2025

Neben den genannten Verbesserungen hat das PUEG noch weitere, kleinere Änderungen vorgesehen - alle Informationen dazu gibt es unter www.pflegeberatung.de mit dem Suchwort PUEG. Außerdem wurden bereits weitere Leistungserhöhungen für 2025 festgelegt: Zum Jahresanfang sollen alle Pflegeleistungen noch einmal um 4,5 Prozent steigen. Hier sind dann nicht nur Pflegegeld und Co., sondern beispielsweise auch der Entlastungsbetrag, die Tages- und Nachtpflege, der Wohngruppenzuschlag, Pflegehilfsmittel sowie die Verhinderungsund Kurzzeitpflege einbezogen. (djd).

KOSTENLOSE

SPRECHSTUNDE ZUR

VORSORGEVOLLMACHT

wieder eine kostenlose Sprechstunde rund um die Themen Paein hohes Maß an Selbstbestimmung zu besprechen. Aus





Perthes-Haus Paderborn Geborgenheit genießen

Wir bieten Ihnen:

- Stationäre Pflege
- Kurzzeitpflege
- Verhinderungspflege

Tel. 05251 18896-0 Tel. 05251 18896-400 (Tagespflege) Fax 05251 18896-510

Tagespflege im Perthes-Haus Gut betreut durch den Tag

Wir bieten Ihnen:

- Aktivierung in der Gemeinschaft
- Pflegerische und medizinische Versorgung
- Beratung pflegender Angehöriger
- Eigener Fahrdienst

Perthes-Haus

Neuhäuserstr. 8-10 ■ 33102 Paderborn E-Mail: ph-paderborn@perthes-stiftung.de



menschennah

www.ph-paderborn.de



GUT ESSEN & TRINKEN IN PADERBORN UND UMGEBUNG.

von Burkhard Lohren

Das Paderborner Land hat kulinarisch einiges zu bieten. Das ist kein Geheimnis. Damit unsere Leser sicher sein können, zu jedem lukullischen Gusto auch die richtige Wahl zu treffen, stellen wir ausgewählte Betriebe vor.

ZORBAS – ein Stück Griechenland

Restaurant "Zorbas" - Seit 1971 ein Geschmackserlebnis

Seit mehr als fünf Jahrzehnten ist das Restaurant "Zorbas" der beliebte Anlaufpunkt für Liebhaber der griechischen Küche. Hier treffen Tradition und Geschmack aufeinander, und das Ambiente vermittelt griechische Gastfreundschaft.

Kulinarische Tradition

Seit 1971 werden im "Zorbas" authentische griechische Gerichte serviert, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Die Speisekarte bietet eine breite Auswahl an traditionellen griechischen Köstlichkeiten, darunter Gyros, Moussaka, Souvlaki und verschiedenen Lammvariationen. Für Vegetarier hat das "Zorbas" ebenfalls eine vielfältige Auswahl an schmackhaften Optionen.

Gemütliche Atmosphäre und großzügige Sitzplätze Perfekt für Feiern und Veranstaltungen

Das geräumige Lokal mit 90 Sitzplätzen im Innenbereich und einem Biergarten mit weiteren 60 Sitzplätzen bietet ausreichend Platz für Einzelpersonen Paare, Familien und größere Gruppen. Das "Zorbas" ist daher die perfekte Adresse für Familienfeiern, Geburtstage, Jubiläen und andere besondere Anlässe. Hier punktet das "Zorbas" mit maßgeschneiderten Menüs und Serviceoptionen, um eine Feier unvergesslich machen.

RESTAURANT ZORBAS

Mühlenstraße 7 33098 Paderborn

Telefon: +49 5251 27 4 75 www.zorbas-paderborn.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag: geschlosser

Dienstag bis Samstag: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

17:00 Uhr - 22:00 Uhr 11:30 Uhr - 14:00 Uhr 17:00 Uhr - 21:00 Uhr



Geschmack wie am Mittelmeer – weckt Urlaubserinnerungen

Wir entschieden uns für das nach griechischer Tradition zubereitete Lammhaxe mit Kritharaki und den Klassiker "Gyros-Teller". Dazu ließen wir uns frisches, Gemüse, und einen schmackhaften Salat nach griechischer Art und leckeren Rotwein servieren. Mit dem Lamm gönnten wir uns ein besonderes Geschmackserlebnis, es war vorzüglich. Das Fleisch war sehr zart und saftig und die Nudeln saugten sich mit der leckeren Sauce voll. Der Gyross-Teller war ebenfalls sehr köstlich und ist absolut zu empfehlen, denn beim Gyrosspieß wird nicht auf Fertigspeisen zurückgegriffen. Der Spieß wird mit frisch eingelegten Filetstücken selbst gefertigt. Trockenes Fleisch ist somit ausgeschlossen und das ist dem Gastgeber das Wichtigste!

Der hohe Qualitätsstandard, die frischen Produkte sowie das gute Preis-Leistungs-Verhältnis tragen maßgeblich zum Erfolg des "Zorbas" bei. Hervorzuheben sind zudem das tolle griechische Ambiente und der persönliche, freundliche Kontakt zu den Gästen. Wir kommen gerne wieder!

Reservierungen sind empfohlen. Wir haben uns schon für den nächsten Besuch unseren Platz gesichert.

WIR L(I)EBEN LECKER



Vegane Brokkolicremesuppe

mit Reis Nugget-Spießen

Vorbereitungszeit: 25 Minuten | Gesamtzeit: 25 Minuten für 2 Personen

Zutaten:

300 g Brokkoli mit Strunk (alternativ: TK | 1 Zwiebel | 200 g Kartoffeln

4 EL Kokosöl | 600 ml Gemüsebrühe | 60 g Cashewkerne

6 Reis Nuggets TK (z.B. Food for Future) | Salz und Pfeffer

6 Halme Schnittlauch frisch (alternativ: TK)

Zubereituna:

Den Brokkoli waschen und trocken schütteln, dann schneidest du die Brokkoliröschen vom Strunk und legst sie beiseite. Den dicken Strunk verarbeitest du mit - schäle ihn einfach und dann kannst du ihn in in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden.

Jetzt ist Zeit für die Zwiebeln und Kartoffeln – einfach schälen, waschen und kleinschneiden.

Nun erhitzt du die Hälfte des Kokosöls in einem Topf. Zwiebeln und den gewürfelten Strunk kannst du auf einmal hineingeben. Warte etwas, bis du umrührst, es sollen Röstaromen entstehen und die entwickeln sich nur mit etwas Ruhe und Geduld.

Alles duftet schon schön und am Topfboden bildet sich eine hellbraune Schicht? Dann kannst du die Gemüsebrühe hineinkippen – wow, das

Kartoffelwürfel, Cashewkerne und Brokkoliröschen hinzufügen und mit schräg aufgelegtem Deckel rund 15 Min. köcheln lassen.

Zeit, dich um die Reis Nuggets zu kümmern. Das restliche Kokosöl in einer Pfanne heiß werden lassen und dann die noch gefrorenen Nuggets hinein purzeln lassen. Lass sie ca. 10 Min. bei niedriger Hitze braten, dabei ab und zu wenden, damit sie rundherum wunderbar crispy werden. Nuggets auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann zum stilvollen Servieren immer je drei Stück auf die Spieße stecken.

Jetzt sollte auch das Gemüse weich gekochsein, nimm den Topf vom Herd, Mixstab rein und alles cremig pürieren. Achtung: Spritzgefahr!! Ist dir die Suppe nicht flüssig genug, dann gib noch einen Schuss heißes Wasser rein. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig!

Die Brokkoli-Cremesuppe in Suppenschalen geben und jeweils einen Nugget-Spieß quer über den Rand legen. Als Topping machen sich ein paar frisch geschnittene Schnittlauchröllchen nicht schlecht.





Bio-Toast mit Garnelen

Zubereitungszeit: 15 Minuten | für 2 Personen

Zutaten:

12 Bio-Garnelen (z.B. Naturgut) | 0,5 rote Zwiebel(n) 1 Avocado(s) | Salz & Pfeffer

0,5 TL Bio-Zitronenwürze (z.B. Naturgut) | 2 Knoblauchzehe(n) 2 EL Bio-Olivenöl (z.B. Naturgut) | 0,5 TL Paprika rosenscharf 10 Cherrytomaten | 8 Blätter Basilikum

4 Scheiben Bio-Körnersandwich (z.B. Naturgut)

Zubereitung:

Es wäre gut, wenn du die Zeit hast, die Garnelen in Ruhe auftauen zu lassen – leg sie dafür in ein Sieb. Wenn es schnell gehen muss, kannst du sie noch eingeschweißt in dem Beutel in kühles Wasser legen, dann tauen sie schneller auf.

Schäle die Zwiebel und würfele sie fein.

Nun halbierst du die Avocados. Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen und grob klein schneiden.

Avocadostücke mit Salz, Pfeffer und Zitronenwürze mit Hilfe einer Gabel mischen und dabei schön zerdrücken. Zwiebelwürfel untermischen und den Mix kalt stellen.

Die aufgetauten Garnelen von der Schale befreien und das leckere Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Knoblauchzehe mit einem schweren Messer oder der Unterseite eines Glases andrücken – du brauchst sie nicht mal zu schälen! In dem Olivenöl in einer Pfanne anbraten und die Garnelen hinzufügen. Lass sie von jeder Seite ca. 3 Min. kräftig braten und würze sie mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Toaste derweil das Körnersandwich, es soll schön kross sein.

Zwischendurch mal eben die Tomaten waschen und halbie-

So – jetzt das große Finale! Toastscheiben großzügig mit dem Avocadomus bestreichen, dann die Tomatenhälften sowie die Garnelen darauf kreativ drapieren. Basilikumblätter waschen, trocken schütteln und obenauf legen. Husch, husch! Sofort genießen!

WIR L(I)EBEN LECKER

Brioche

mit Burrata, Trüffel und Tomate

Zutaten Briocheteig für 4-6 Personen: 380 g Mehl | 3 EL Zucker | 1 Prise Salz 1/2 Würfel Hefe | 100 ml lauwarme Milch 150 g Butter | 3 Eier | 1 EL Milch etwas Butter für die Form etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zutaten Tomatensalat:

500 g bunte Tomaten | 250 g Burrata | Trüffel Salz, Pfeffer, Zucker | Olivenöl & Balsamico

Zubereitung Briocheteig:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe darüberbröckeln. Milch, 50 g weiche Butter und 1 Ei zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Restliche Butter in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte davon zum Teig geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes unterkneten. Wenn keine Butter mehr zu sehen ist, restliche Butterwürfel zugeben und nochmals kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Kastenform einfetten und den Teig hineingeben. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft: 160 Grad). Ei mit Milch verquirlen und das Briochebrot damit bestreichen. Ca. 18 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Zubereitung Tomatensalat:

Bunte Tomaten würfeln mit Salz, Pfeffer, Zucker und guten Olivenöl abschmecken, für die Säure frischen Zitronensaft oder Weißen Balsamico Essig zu geben, kann nach Belieben mit frischem Basilikum und/oder gerötete Pinienkerne verfeinert werden.

Zum Anrichten:

Brioche in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl anrösten. Dann mit Tomatensalat Burrata und Trüffel belegen.



LEBEN im Paderborner) and

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

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

Tel.: 0 52 52 / 96 53-0
Fax: 0 52 52 / 96 53-19
www.heggemannmedien.de
info@heggemannmedien.de
Geschäftsführender Gesellschafter:
Heinz Georg Heggemann

Sitz der Gesellschaft: Bad Lippspringe Registergericht: AG Paderborn, HRB14064

St.-Nr.: 339/5820/2829

REDAKTION

Monika Heggemann (verantw.) Herbert Gruber

ANZEIGEN

Stefanie Bensmain Doris Clasbrummel Heike Knop Eva-Maria Schnückel Christine Schmidt

GRAFIK

Silvia Rüsing | Janine Rogalla

DRUCK

Media Grafik + Druck 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





Kostenloses Abo! Hier bestellen!

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.

Zum Digitalen Kiosk anmelden und regelmäßig regionale Publikationen lesen!

Im digitalen Kiosk angemeldete Leserinnen und Leser werden schon vor der Verteilung über die Erscheinung der neuen Publikation informiert und lesen sie dann digital. **Natürlich kostenlos!** Egal ob Sie sich für das Paderborner Journal, die Bad Lippspringer Nachrichten oder das Magazin LEBEN im Paderborner Land interessieren, wählen Sie einfach Ihren Wunschtitel aus. Wer die klassische, gedruckte Variante liebt, findet sie an den Auslagestellen im örtlichen Handel. Jeder darf selbst entscheiden, wie er die regionalen Informationen erhalten möchte.

Digital Lesen, hilft zudem wertvolle Ressourcen zu sparen!

Weniger Papier, weniger Energie für die Produktion, weniger Treibstoff für den Transport! Durch diese Einsparungen sind wir in der Lage heimischen Unternehmen weiterhin zu fairen Preisen eine Werbeplattform im Rahmen regionaler Berichterstattung zu bieten.

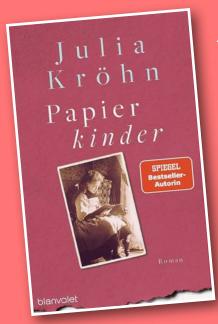


Sie erhalten für jede Ausgabe unserer Magazine, Zeitungen und Broschüren einen Link per E-Mail noch während wir drucken.









Julia Kröhn **Papierkinder**

Der Roman zum 100. Jubiläum der Genfer Kinderrechtserklärung

560 Seiten, Hardcover, ISBN 978-3-7645-0836-4, 24,00 Euro



1874: Im Armenhaus von Berlin Steglitz schließen die achtjährige Emma und die neunjährige Mathilde eine Freundschaft fürs Leben. Obwohl ihr Alltag von harter Arbeit geprägt ist, bewahren sich die beiden ungewöhnlichen Mädchen ihren Traum von einer besseren Welt: Während sich Emma früh politisch engagiert und gegen die Ausbeutung von Frauen in Fabriken vorgeht, hofft Mathilde auf Rettung durch ihre große Liebe. Doch als die beiden selbst Mütter werden, setzt Emma alles daran, um zumindest die

Not ihrer Kinder abzuwenden – und auch Mathildes. Und so wird Emma Döltz eine jener drei willensstarken Frauen, die gegen Hunger und Kinderarbeit kämpfen, die ersten Montessori-Kinderhäuser Deutschlands gründen, das Gesetz reformieren – und dadurch der historischen Kinderrechtsbewegung ihren Weg bereiten



WIR BERATEN SIE GERNE

- Terrassenüberdachungen
- Sommergarten | Kalt-Wintergarten
- Sonnenschutz
- Pergola mit Lamellen
- Vordächer jeglicher Art
- u.v.m. für Ihre Gartenträume



Die Terrassenüberdachungen und Sonnenschutzsystemen von Darscht Überdachungen werden seit dem 1. Januar 2024 selbst gefertigt. Rund 60 Tonnen Material am Lager sind aktuell die Basis für Fertigung, Verkauf und Montage. Das sichert gute Preise, bis zu 25 % Ersparnis sind möglich! Damit Sie kalte und schöne Tage im Garten genießen können, bietet Darscht Überdachungen schicke und individuelle Lösungen aus qualitativ hochwertigen Materialien. Mit schicker Optik, Witterungsbeständigkeit und Funktion überzeugen die Kalt-Wintergärten. Die Profis sind langjähriges Mitglied der Metall-Innung und garantieren ISO 1090-1 zertifiziert hohe Qualität zu fairen Preisen und bieten außerdem eine 10 Jahre Garantie.

Lassen Sie sich einfach mal beraten zum Thema Premium Terrassenüberdachung zum Spitzenpreis! Das Team um Geschäftsführer Edgar Darscht berät Sie kompetent und gern auch direkt vor Ort. So erhalten Sie Angebote und Vorschläge für die sinnvollste Umsetzung Ihrer Wünsche, egal ob Lamellendächer, Vordächer, moderne Carports, Markisen oder weitere Beschattungsmöglich-

keiten, mit dem Fachmann für Alu-Terrassenüberdachungen werden Ihre Gartenträume wahr, selbstverständlich inklusive der professionellen Montage.

Erwitter Straße 34 · 59590 Geseke 02942 7760498

info@darscht-ueberdachungen.de www.darscht-ueberdachungen.de



Wo Informationen fehlen, wachsen die Gerüchte!



Wir helfen Ihnen, Ihre Zielgruppe clever anzusprechen.

HEGGEMANN MEDIEN GMBH

www.heggemannmedien.de