

LEBEN

März/April 2024
Ausgabe 53

im Paderborner Land



SPEKTAKULÄRER ZAUBERWALD
FÜR GROSS UND KLEIN

HOCHZEIT – I SAY YES
RUND UM DEN SCHÖNSTEN TAG

SALZKOTTEN ERLEBEN
FESTE IM FRÜHLING

WIR L(I)EBEN LECKER!

BAUEN WOHNEN LIFESTYLE
STILVOLLE MÖBEL IM GARTEN

WE
LOVE
IT

INHALT

03 | EDITORIAL

04 | AUF BRUTZEIT RÜCKSICHT NEHMEN

Achtung bei der Gartenarbeit

05 | WALDLEUCHTEN BAD LIPPSPRINGE

Spektakulärer Zauberwald begeistert groß und klein

06 | OSTERN

Osterzopf, Süße Häschen und Co.

Ein Fest der Freude

Süße Vogelnester



26 | HOCHZEIT

Trends in der Brautmode

Glück genießen und für schöne Momente spenden

Auf 3 Hochzeiten tanzen – wedding atmosphere

32 | WEGE DURCH DAS LAND

33 | EIN BLICK ZURÜCK

34 | WIR L(I)EBEN LECKER!

Vorgestellt: ANATOLIA – neu in Paderborn

Frühlings-Bruschetta mit Röstikarotten-Salat

Lammkoteletts mit Frühlingsgemüse

Herzhafter Osterzopf – Tomato trifft auf Tradition

39 | TREUE UND LOYALITÄT SIND KEINE EINBAHNSTRASSE

Generalvikare Monsignore Dr. Michael Bredeck und Prälat

Thomas Dornseifer leisten Treueeid vor Erzbischof Dr. Udo

Markus Bentz



10

10 | SALZKOTTEN ERLEBEN

Verborgene Juwelen

Salzkottener Ölmühle im Franz-Kleine Park

Sälzerfest am Palmsonntag:

Gelebte Vielfalt – Klima – Familienoase

Rockiger Popsound an der Dreckburg

Der weiße Schatz, der der Stadt den

Namen gab

22 | BAUEN & WOHNEN

Der Sommer 2024 kann kommen

Stilvolle Designermöbel für Terrasse oder Garten

Mein Topf. Mein Style.





LEBEN

im Paderborner Land

**LIEBE LESERIN,
LIEBER LESER,**

der Frühling ist da und lockt in die Natur! Die Welt ist einfach schöner, wenn viele Aktivitäten nach draußen verlegt werden können. Schon Kleinigkeiten erfreuen jetzt, wie die warme Sonne auf der Haut, das offene Fenster, das Vogelgezwitscher und das schöne Gefühl von der Arbeit im Hellen nach Hause zu gehen.

In Salzkotten wird der Frühling traditionell mit dem Sälzerfest begrüßt. Vielleicht auch für Sie ein interessantes Ausflugsziel, um dem Alltag für einige Stunden zu entfliehen. Lesen Sie mehr dazu in dieser Ausgabe.

Ostern steht vor der Tür und man trifft sich mit der Familie. Das Thema darf natürlich auch nicht fehlen. Genauso wie das Thema Hochzeit, denn jetzt kommen die Wochen, in denen sich viele Paare trauen „ja“ zu sagen. Im Paderborner Land haben wir interessante Angebote rund um den schönsten Tag gefunden. Lesen Sie selbst.

Wir wünschen Ihnen schöne, sonnige und entspannte Ostertage und wünschen beim Lesen der nächsten Seiten viel Vergnügen!

Ihr Team vom
„LEBEN – im Paderborner Land“

HEGGEMANN MEDIEN GmbH

EDITORIAL

AUF BRUTZEIT RÜCKSICHT NEHMEN

Kreis Paderborn. Die Natur ist bereits im Frühlingsmodus – überall sind die ersten Boten der Jahreszeit zu entdecken. Erste zurückkehrende Kraniche zogen bereit über den Kreis Paderborn. Nicht zu überhören ist, dass auch viele heimische Vögel wieder in ihrem Revier angekommen sind. Die Brutzeit hat begonnen. Das Umweltamt des Kreises Paderborn macht darauf aufmerksam, die Vögel in dieser sensiblen Phase nicht zu stören.

In der Brutzeit lauern auf die Tiere verschiedene Gefahren. Neben Nahrungsmangel und der Verteidigung des Nestes gegenüber Artgenossen und Fressfeinden können auch das menschliche Verhalten stören – und zur Aufgabe der Brut führen. Diese Zeit ist allerdings sehr bedeutsam für die Tiere, da sie darüber entscheidet, ob ihr Bestand durch Nachwuchs gesichert werden kann oder aber abnimmt.

Was sie jetzt bei der Gartenarbeit zu beachten ist

Vom **1. März bis 30. September** ist es verboten, Bäume außerhalb des Waldes oder gärtnerisch genutzten Grünflächen, Hecken, Gebüsch und andere Gehölze zu fällen, abzuschneiden oder zu beseitigen. Ein Verstoß gegen diese Regelung ist eine Ordnungswidrigkeit und kann mit einer hohen Geldbuße geahndet werden.

Ziel dieser im Gesetz geregelten Bestimmung ist, dass die Nist-, Brut- und Zufluchtsstätten der Vögel während ihrer Brutzeit nicht beschädigt oder zerstört werden und die Vögel in Ruhe ihren Nachwuchs aufziehen können. Pflegeschnitte, die der Beseitigung des jährlichen Zuwachses der Pflanzen dienen, sind erlaubt. Voraussetzung ist allerdings: Es befindet sich kein belegtes Nest in der Hecke oder dem Gehölz.

Leider tragen Freigänger-Katzen zusätzlich dazu bei, den Bestand an Jungvögel - aber auch deren Eltern - stark zu dezimieren. Der Tod eines Altvogels ist fast immer gleichbedeutend mit dem Tod aller Jungvögel im Gelege. Verlassen die jungen Vögel das Nest und werden gerade flügge, sind sie besonders leichte Beute für herumstreichende Katzen.

Der Kreis Paderborn appelliert an die Bürgerinnen und Bürger, sich an die Vorgaben zu halten und damit einen wichtigen Beitrag zur heimischen Tierwelt und zu Erhaltung der Artenvielfalt zu leisten. Weitere Informationen erhalten Sie bei Esther Hermann, Tel. 05251-308 6659, vom Amt für Umwelt, Natur und Klimaschutz des Kreises Paderborn.



Europäischer Gimpel

SPEKTAKULÄRER ZAUBERWALD BEGEISTERT GROSS UND KLEIN

Sparkassen-Waldleuchten bis zum 1. April
Weiterhin Jahreskarten erhältlich

Traumhafte Leuchtobjekte, eine brandneue 3D-Videoshow in der NIEWELS-Fontäne sowie hunderte bunte LED-Lampen und -Strahler, die den weitläufigen Park in einen bunten Zauberwald verwandeln: Seit dem 15. März ist die Gartenschau Bad Lippspringe mit der siebten Auflage des Sparkassen-Waldleuchtens geöffnet. Für Jahreskarten-Inhaber ist der Eintritt wie immer kostenfrei.

Die Besucherinnen und Besucher dürfen sich auch in diesem Jahr auf zahlreiche neue und beeindruckende Leuchtobjekte freuen. Mehr als 20 kunstvolle Lichtinstallationen sorgen mit energiesparender LED-Technik bei großen und kleinen Besuchern gleichermaßen für strahlende Gesichter. Darüber hinaus haben die Lichtkünstler von world of lights eine neue 3D-Videoshow für die NIEWELS-Fontäne entwickelt, die mit stimmungsvoller Musik untermalt wird. Hunderte bunte Lampen und Strahler, die die mehrfach ausgezeichnete Parkanlage in einen bunten Zauberwald verwandeln, machen das Waldleuchten-Erlebnis perfekt.

Für das leibliche Wohl sorgt das Gastro-Team vom Waldbiergarten an der Adlerwiese. Dort gibt es während des Sparkassen-Waldleuchtens täglich von 18.00 bis 22.00 Uhr erfrischende Getränke und klassische Imbisspeisen. Nachmittags ist das Café Waldgrün von 13.30 bis 18.00 Uhr (dienstags bis samstags) bzw. von 12.00 bis 18.00 Uhr (sonn- und feiertags) geöffnet.

Um die Anreise an den besucherstarken Tagen zu vereinfachen, bietet die Gartenschau GmbH auch in diesem Jahr wieder einen kostenfreien Pendelverkehr an.

Der Kleinbus fährt nach Bedarf an allen Samstagen während des Sparkassen-Waldleuchtens im 15-Minuten-Takt zwischen dem Shuttle-Parkplatz Am Strothebach und dem Haupteingang hin und her. Der erste Bus vom Parkplatz zum Eingang startet um 18.00 Uhr. Die letzte Rückfahrt in umgekehrter Richtung gibt es um 21.45 Uhr. Weitere Parkmöglichkeiten sind online unter www.gartenschau-badlippspringe.de im Bereich „Ihr Besuch“ zu finden.

Das Sparkassen-Waldleuchten findet von Freitag, 15. März, bis Montag, 1. April, in der Gartenschau Bad Lippspringe statt. Die Beleuchtung beginnt täglich ab Einbruch der Dämmerung und dauert bis 22.30 Uhr. Der Einlass ist jeweils bis 21.00 Uhr möglich. Für Jahreskarten-Inhaber ist der Eintritt wie gewohnt kostenfrei. Alle anderen zahlen 9,50 Euro für Erwachsene und 3,00 Euro für Kinder und Jugendliche von 3 bis einschließlich 17 Jahren. Ermäßigungen werden nicht gewährt. Die Karten sind ab sofort im Vorverkauf in der Tourist Information und im Webshop der Gartenschau unter <https://shop.gartenschau-badlippspringe.de> erhältlich. Darüber hinaus sind die Abendkassen während der Veranstaltung täglich bis 21.00 Uhr geöffnet.

Übrigens: Für alle erwachsenen Waldleuchten-Fans, die noch keine Jahreskarte besitzen, hat die Gartenschau GmbH bis Ende April ein attraktives Angebot. Diese Besucherinnen und Besucher können beim Kauf einer Jahreskarte pro Person den Preis eines Waldleuchten-Tickets anrechnen lassen. Nähere Informationen dazu gibt es tagsüber in der Tourist Information. An den Abendkassen ist aus technischen Gründen kein Jahreskarten-Verkauf möglich.



Frohe Ostern

OSTERZOPF, SÜSSE
HÄSCHEN UND CO.

FahrRad Möhring GmbH

Rudolf-Diesel-Straße 5
33178 Borcheln
Tel.: 05251 – 8701554
info@fahrrad-moehring.de
www.fahrrad-moehring.de

Öffnungszeiten:

Mo., Di., Do., Fr.:
10:00 - 13:00 Uhr
14:30 - 18:00 Uhr
Mi.: geschlossen
Sa.: 10:00 - 13:00 Uhr



Ob das Bemalen von Ostereiern, das Verstecken von Osternestchen oder das Entzünden des Osterfeuers: Ostern ist ein Fest mit vielen Bräuchen. Fast jede Region hat auch ihre eigenen Backtraditionen zu Ostern. Traditionen, die teilweise bis weit ins Mittelalter zurückreichen.

Schlemmereien mit Zuckerguss und Trockenfrüchten

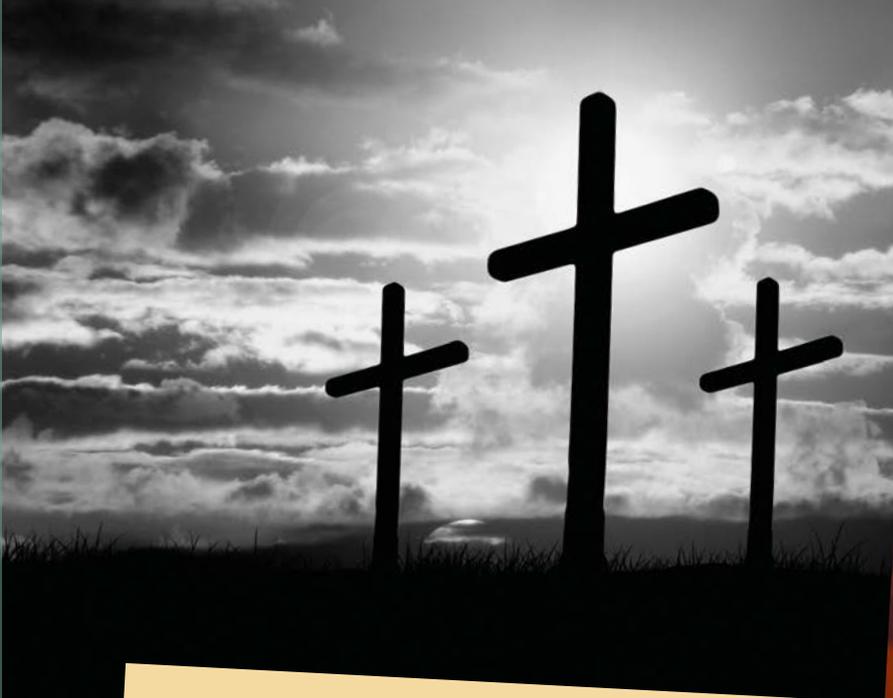
„In manchen Regionen werden Osterzöpfe aus einem süßen Hefe-Feinteig gebacken“, erklärt Bernd Kütscher, Bäckermeister und Direktor der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim. „In anderen Regionen werden Osterkränze geflochten, zuweilen auch mit Rosinen oder anderen Trockenfrüchten angereichert und nach dem Backen mit Zuckerguss oder Puderzucker veredelt.“ Dazu kommen Osterkekse in Form von Hasen, Eiern oder Küken, die bei Kindern besonders beliebt sind. Dass gerade zum Osterfest süße Osterbrote, Hefekränze und Osterzöpfe gebacken werden, hängt mit der christlichen Tradition dieses Festes zusammen. „Das Osterfest folgt auf die lange, karge Fastenzeit, in der früher viele Nahrungsmittel wie Milchprodukte oder gesüßte Gebäcke kirchlich untersagt waren. Ostern durfte wieder geschlemmt werden“, sagt Kütscher. Auch viele traditionelle Formen ha-



ben ihren Ursprung im christlichen Glauben. So stand beispielsweise der Zopf für die Dreifaltigkeit Gottes, das Lamm als Zeichen des Lebens und der Reinheit.

Die Prise Salz für Aroma und Konsistenz

Welche Formen auch immer gebacken werden – eines haben sie alle gemeinsam: Salz darf im Teig beim Backen nicht fehlen. Nicht nur, weil ohne Salz ein Teig, auch ein süßer Teig, schlicht fade schmecken würde. „Speisesalz spielt beim Backen eine entscheidende Rolle, da es den Geschmack verbessert und die Aromen intensiviert“, weiß Bernd Kütscher. „Zudem trägt Salz zur Regulierung der natürlichen Fermentation im Teig bei. Auch die Teigstruktur wird gestärkt, was sich auf das Gebäckvolumen auswirkt.“ In früheren Jahrhunderten war das Salz kostbar wie Gold, denn die Transportwege waren lang. Und es war begehrt, weil es eben nicht nur für die richtige Würze, sondern auch für die Haltbarkeit von Lebensmitteln sorgt - unter www.vks-kalisalz.de erfährt man mehr dazu. „Salz verlängert die Haltbarkeit von Brot, indem es das Wachstum von Schimmel und Bakterien verzögert“, erklärt Kütscher. Kein Wunder, dass man auch in der Osterbäckerei auf das „weiße Gold“ nicht verzichten wollte – und daran hat sich bis heute nichts geändert. (djd)



OSTERN – EIN FEST DER FREUDE

Ostern – ein Fest, das so ganz anders ist als andere Feiertage. Wann sonst sind Gefühle wie Trauer und Glückseligkeit, Trost und Freude so eng miteinander verknüpft?

Wann ist überhaupt Ostern?

Die Terminierung für das Osterfest folgt festen Regeln. Das Datum ist von Jahr zu Jahr unterschiedlich. Im Zuge des ersten Konzils von Nicäa 325 wurde festgelegt, das christliche Osterfest findet am ersten Sonntag nach dem ersten Vollmond im Frühling statt. Nach der Einführung des gregorianischen Kalenders 1582 feiern die Westkirchen an genau diesem genannten Sonntag Ostern. Die orthodoxen Kirchen weichen hier ab, da sie dem julianischen Kalender folgen.

Alles beginnt mit dem Gründonnerstag

Am Gründonnerstag, dem Tag vor Karfreitag, fand das letzte Abendmahl Jesu mit seinen Jüngern statt. Dieser Donnerstag wird als Auftakt zu den „Heiligen Drei Tagen“ („Triduum Sacrum“) verstanden. Hiermit sind die drei Tage des Leidens, des Todes und der Auferstehung Jesu gemeint. Auch in den kirchlichen Gottesdiensten und Messen wird dem durch besonders festliche Ausgestaltung Rechnung getragen. Die Glocken werden an diesem Abend ein letztes Mal geläutet und schweigen von da an bis in die Osternacht von Samstag auf Ostersonntag.

Karfreitag – Zeit der Trauer

Karfreitag ist ein stiller Feiertag, an dem der Verurteilung, des Sterbens und des Todes Jesu Christi gedacht wird. In den frühen Morgenstunden dieses Freitags verriet Judas Iskariot Jesus. Aus Misstrauen lieferte er Jesus an den Hohepriester Kaiphas aus. Jesus wurde verhaftet, verhört und letztlich gekreuzigt. Für Christen bedeutet dieser Tag, Besinnung, Stille und Verzicht.

Gloria in der Nacht

Nach einem ebenfalls stillen Samstag im Zeichen der Trauer, des Wachens und des Betens folgt in der Nacht von Samstag auf Sonntag nun endlich die „Nacht der Nächte“. Ein Fest begleitet von Hoffnung, Freude und Zuversicht erwartet die Menschen. Sie gedenken der Auferstehung Jesu Christi vom Tode und feiern das ewige Leben. In der Nacht von Samstag auf Ostersonntag werden in den Kirchen die Kerzen wieder entzündet. Licht erstrahlt und ein lautes Gloria hallt durch die Hallen. Die Menschen werden erfüllt von Freude und Hoffnung. Dinge, die besonders in heutiger Zeit so wichtig sind. (ak-o)



WIR WÜNSCHEN
FROHE OSTERN!

WALDEYER
FENSTER+HAUSTÜREN

34414 Warburg · Industriestraße 10
Tel. 05641/747170 · info@waldeyer.de
www.waldeyer.de

QUALITÄT NACH MASS, SERVICE UND BERATUNG

KÜCHEN Linie 7



KÜCHEN Linie 7 in Bad Lippspringe

Planung und Montage aus einer Hand

Auch Küchen gehen mit der Zeit und jeder hat einen anderen Geschmack. Darum gibt es Küchen in den unterschiedlichsten Stilrichtungen und Ausführungen. Idealerweise führt angesichts der verfügbaren, großen Auswahl eine am Kunden orientierte, kompetente Beratung zur passenden Traumküche. Immer mehr werden Küchen zu einem aktiven Bestandteil des Wohnens. Getreu dem Motto: „Die schönsten Partys enden in der Küche!“ wird auch die Küche zum Ort, wo man gerne Gäste empfängt.

Die Installation einer modernen Einbauküche ist Maßarbeit. Idealerweise kommen deshalb Planung und Montage aus einer Hand. Peter Brockmeier bietet mit seinem Team von KÜCHEN Linie 7 umfassenden Küchenservice in Zusammenarbeit mit namhaften Herstellern wie berbel, Bosch, Gaggenau, Häcker, Liebherr, Miele, NEFF, Nobilia, OSTA, Schöck oder Siemens. Das hauseigene Service- und Montageteam garantiert kurze Wege und direkten Informationsfluss. Die Ausstellungsräume in Bad Lippspringe vermitteln in zentraler, verkehrsgünstiger Lage zudem einen guten Eindruck von den vielfältigen Möglichkeiten. Von der kleinen Küchenzeile für das Appartement bis hin zur großen Wohn- oder Inselküche.

**Einzigartige Menschen suchen
einzigartige Lösungen.
Die Küche ist das Herz des Hauses!**

KÜCHEN Linie 7

Inh. Peter Brockmeier

Detmolder Straße 137 | 33175 Bad Lippspringe

Tel. 05252 97 62 477 | www.kuechen-linie7.de



Ostern ist Schlemmerzeit. Gemeinsam mit der Familie oder mit Freunden entspannte Stunden genießen und ein schmackhaftes Essen auf den Tisch bringen. Wer kann dazu denn nein sagen? Aber es muss nicht immer der traditionelle Lamnbraten sein. Es gibt viele tolle Rezepte rund um das Osterfest. Eines davon sind Vogelnester aus dem Schnellkochtopf. Hieran haben auch die Kleinen Spaß, denn versteckt sich in dem zusammengerollten Fleisch doch ein Ei. So können auch direkt die im Garten gesammelten Ostereier verwertet werden. (ak-o)

Vogelnester

(aus dem Schnellkochtopf)

Zutaten:

- » 4 Schweinerouladen
- » 4 Hartgekochte Eier
- » 2 Zwiebeln
- » Senf
- » 4 Scheiben Bauernschinken
- » 2 Gläser Erbsen und Möhrchen
- » Kartoffeln
- » Majoran getrocknet
- » 1 Becher Sauer Sahne
- » Fleischbrühe

Zubereitung:

Das Fleisch abwaschen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Eier hart kochen und nach dem Abkühlen pellen. Kartoffeln schälen und beiseite stellen.

Die Schweinerouladen auf der Innenseite salzen und pfeffern und mit Senf einreiben. Anschließend zuerst eine Scheibe Schinken auf das Fleisch legen. Dann ein gekochtes Ei hinzufügen. Nun wird das Fleisch zu einer Roulade gerollt und mit Rouladennadeln oder Faden fixiert.

Die Rouladen auch von außen mit Salz und Pfeffer würzen und im Schnellkochtopf scharf anbraten. Das angebratene Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Kleingeschnittene Zwiebeln mit etwas Fett im Topf anbraten und mit Brühe ablöschen. Im Anschluss das Fleisch wieder hinzugeben. Das Ganze, nachdem der Topf zu ca. einem Viertel mit Wasser befüllt wurde, aufkochen, den Deckel des Schnellkochtopfes schließen und ca. 20 Minuten garen. Wenn das Fleisch nach dieser Garzeit noch zu fest erscheint, kann der Topf nochmals für einige Minuten mehr auf den Herd.

In der Zwischenzeit die geschälten Kartoffeln kochen. Erbsen und Möhrchen entweder mit oder ohne Saft in einem zerlassenen Stich Butter schwenken und erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen und warmstellen. Mit dem Sud, Brühe (ca. 500 ml), Saurer Sahne (ca. 100g) und nach Belieben Tomatenmark eine Soße anrühren. Nach Bedarf mit Mehl abbinden. Abgeschmeckt wird das Ganze mit Majoran, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer.

IntercityHotel
Paderborn



Ostermontag
1. April
11 bis 15 Uhr

EGG-CELLENT BRUNCH!

Nichts geht über leckere Ostern. Mit unserem Osterbrunch treffen wir dabei ins Volle. Willkommenssekt, Softgetränke, Wasser, Kaffee & Tee sind hier schon mit dabei.

29,5 EURO PRO PERSON

Hier geht's zur Osterfreude:
05251 1483880
paderborn@intercityhotel.com

H PART OF
REWARDS

hwards.com

SALZKOTTEN
ERLEBEN!



An aerial photograph of a town, likely Salzkröten, showing a dense cluster of houses with red-tiled roofs. In the foreground, there are several half-timbered houses with white walls and dark wooden frames. The town is surrounded by trees with autumn foliage in shades of yellow and orange. The overall scene is a picturesque view of a traditional German town.

SALZKRÖTEN ERLEBEN!

Das Leben in der Sälzerstadt am Hellweg mit ihrer geschichtlichen Tradition und den wunderschönen alten Häusern, Foto: Besim Mazhiqi

SALZKOTTEN ERLEBEN!

Liebe Leserinnen und Leser,

jede Ausgabe von „Leben im Paderborner Land“ zeigt uns versteckte und verborgene Juwelen, die direkt vor unserer Haustür schlummern. In dieser Ausgabe darf ich Sie in unsere Sälzerstadt entführen und gemeinsam mit Ihnen einige Schätze unserer Stadt entdecken.

Der größte Schatz unserer Stadt ist weiß und körnig: Die Salzproduktion und der Salzhandel waren Jahrhunderte unser Aushängeschild. Diese Verbindung zum Salz zeigt sich nicht nur in unserem Stadtnamen, sondern auch in unserem Stadtbild. Unser Gradierwerk, das 1997 anlässlich des 750. Stadtjubiläums wieder errichtet wurde, ist mittlerweile unser Wahrzeichen und spielt bei unserem Sälzerfest eine zentrale Rolle.

Auch unser Kütffelsen ist ein Zeichen unserer Stadtgeschichte. In über 15.000 Jahren hat sich hier aus Ablagerungen der so-lehaltigen Unitas-Quelle unser Naturdenkmal entwickelt. Das Wappen mit dem Sälzer Wahlspruch „Unita durant – Vereintes überdauert“ ziert das Brunnenhaus dieser Quelle. Dieses Motto gilt auch heute noch für unsere Sälzerstadt, denn gemeinsam – Hand in Hand – gestalten wir die Zukunft unserer Stadt.

In unserem historischen Stadtkern trifft Tradition auf Innovation, Natur auf Stadtleben. Schmale Gassen, sprudelnde Quellen und idyllische Wasserläufe laden zum Entspannen ein und verschmelzen mit den persönlichen und individuellen Einzelhandelsgeschäften, einer breitgefächerten Unternehmenslandschaft und viel Handwerk. Aber auch in den anderen neun Ortschaften wird viel geboten. Zahlreiche Kirchen, Kapellen, Wander-, Radwege und Sportanlagen laden zum Erkunden ein.

Seit Jahren verzeichnen wir einen kontinuierlichen Anstieg an Einwohner- und Beschäftigtenzahlen, was uns zeigt, dass unsere Stadt attraktiv und lebenswert ist. Unsere Unternehmerinnen und Unternehmer, aber auch unsere Bevölkerung fühlen sich hier sichtlich wohl. Das bestätigte uns auch der verliehene Preis als „Kommune des Jahres“ der Oskar-Patzelt-Stiftung im vergangenen Jahr.

Wir Salzkottenerinnen und Salzkottener schreiben ENGAGEMENT groß. Unsere Stadt lebt von einer breitgefächerten Vereinslandschaft, dem Ehrenamt, aber auch von der kulturellen Vielfalt, seit einigen Jahren sogar ausgezeichnet mit dem Prädikat „Nationaler Geotop“. Seit 2017 vermarktet Salzkotten Marketing e. V. unsere Stadt als Marke und bündelt die Interessen von Handel, Gewerbe, Handwerk und der Stadt Salzkotten. Das Ergebnis sind jährlich vier Stadtfeste, ein Open-Air-Konzert an der Dreckburg mit namhaften Künstlerinnen und Künstlern, ein Open-Air-Kino und Veranstaltungen wie „Dinner in weiß“ oder „Donnerstags in ...“, die tausende Besucherinnen und Besucher aus nah und fern locken, aber auch unsere Gemeinschaft verbinden.

Schlemmen, Schlendern, Shoppen beim Sälzerfest

Eins unserer vier großen Stadtfeste ist das Sälzerfest, das jährlich am Palmsonntag stattfindet. Es eröffnet die Stadtfestsaison in Salzkotten und macht unsere Sälzer Historie erlebbar. Gemeinsam nehmen wir das Gradierwerk nach der langen Winterzeit wieder in Betrieb und sieden Salz, wie es unsere Vorfahren eins machten. Im Anschluss warten in der Innenstadt vielfältige Stände, Aktionen und Attraktionen auf unsere Besucherinnen und Besucher und auch die Einzelhändlerinnen und -händler öffnen von 13 bis 18 Uhr ihre Türen und heißen Sie willkommen.

Salzkotten ist viel mehr als seine Tradition. Überzeugen Sie sich selbst und lernen Sie unsere moderne und herzliche Stadt einmal selbst kennen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Ulrich Berger

Bürgermeister der Stadt Salzkotten

SALZKOTTEN
ERLEBEN!



Salzkottener Ölmühle im Franz-Kleine Park. Hier darf auch zwischen Mai bis Oktober geheiratet werden. Foto: Besim Mazhiq



Altenheim St. Clara
gem. GmbH Salzkotten
Zuhause im Alter

KONTAKT

 05258 988-980

 www.st-clara-salzkotten.de

ALTENHEIM ST. CLARA SALZKOTTEN ZUHAUSE IM ALTER

Wir erhalten und fördern die Lebensfreude und individuelle Lebensqualität unserer Bewohnerinnen und Bewohner!



- 67 Pflegeplätze
- geräumige helle Einzelzimmer
- personzentrierte Pflege
- Fachkräfte mit Zusatzausbildungen
- psychosoziale und seelsorgliche Betreuung
- Wohnbereiche mit Küche / teilw. Balkon
- schmackhafte, gesunde Küche
- großzügige Parkanlagen
- Restaurant

SALZKOTTEN
ERLEBEN!

VERKAUFS
OFFENER
SONNTAG
13-18 UHR


STADTRALLYE
FÜR DIE
KINDER

ÖLMÜHLEN
TAG

PALMSONNTAG
Sälzerfest
24.03.

VIELE
TOLLE
AKTIONEN
IN DER
INNENSTADT

wieder
da



**BACKEREI
LANGE**
QUALITÄT SEIT 1939

Hüneknapp 4 | 33154 Salzkotten-Upsprunge
T 05258 9854-0 | www.baekerei-lange.de
facebook.com/BaekereiLange.de

Salzkotten. Am Palmsonntag, dem 24. März 2024, wird die Sälzerstadt im festlichen Glanz erstrahlen und den Frühling mit einem vielfältigen Stadtfest willkommen heißen.

„Das Sälzerfest ist mehr als nur ein jährlicher Termin im Kalender. Unsere Stadtfeste spielen eine entscheidende Rolle für die Stadt, den Einzelhandel und örtliche Vereine und Organisationen, die gemeinsam daran arbeiten, der Bevölkerung und den Besuchenden einen ereignisreichen Tag mit bleibenden Erinnerungen zu bieten“, so Bürgermeister Ulrich Berger über die gemeinsame Leistung der Stadtfestakteure.

Einzelhandel mit besonderen Aktionen und Rabatten

Die Einzelhändlerinnen und Einzelhändler haben nicht nur vielfältige Rabattaktionen geplant, sondern auch in und vor ihren Geschäften verlockende Aktionen organisiert. Highlight wird auch die gemeinschaftliche Modenschau einiger Einzelhändlerinnen und Einzelhändler sein, die die Frühlings- und Sommertrends um 15:00 Uhr in der Lange Straße präsentieren.

Vielfältige Aktionen in der Innenstadt

Das Festprogramm bietet eine breite Palette an bekannten, wie beliebten Aktivitäten: Der „Große Flohmarkt“ des Fördervereins der Sälzer Lagune ist ebenso wieder dabei, wie die Oldtimer-Ausstellung des RODERWERKs. Selbstgemachtes wird bei „Kreativ & Handgemacht“ angeboten. Unterhaltung bietet die Walking-Band „Eva’s Apfel“, präsentiert von Westenergie.

K.S.
SICHERHEIT

Veranstaltungsschutz
Objektschutz
Bewachung aller Art
Alarmsysteme
Videoüberwachung
Zutrittskontrolle

SALZKOTTEN ERLEBEN!

Umweltschutz und Klima im Fokus

In diesem Jahr präsentiert das Sälzerfest nicht nur das Frühlingserwachen, sondern auch verschiedene Aspekte des Umweltschutzes. Die Kreisjägerschaft Paderborn zeigt die Rollende Waldschule und die Kitzrettung mit einer Drohne, sondern sowie die Waldwichelkegelbahn und das Naturglücksrad. Die Ausstellung „Klimafairness“ des Eine Welt Kreis Salzkotten sowie ein Segway-Parcours für Groß und Klein verdeutlichen das Engagement für Umweltthemen. Informationen rund um das Thema Nachhaltigkeit gibt es unter anderem beim Klimaschutz- und Mobilitätsmanager der Stadt Salzkotten, der Neuen Mobilität Paderborn, den Traumcampern und der Energietechnik GmbH. Unterstützt wird der Klimabereich durch Westfalen Weser Energie.

Familienfreundliche Angebote und Unterhaltung

Die SAURESANI-CIRCUS-SCHULE, präsentiert von der Volksbank Büren-Salzkotten sowie die Familienoase auf dem Marktplatz mit verschiedenen Attraktionen wie Minikickerturnier, Kinderkarussell, Hüpfburg und vielen mehr, werden Anziehungspunkt für Groß und Klein sein.

Salz-Parcours und Stadtrallye

Neu ist der Salz-Parcours der Projektgruppe „Pilgerweg zum Sonnengesang des Franziskus“ in und um Salzkotten, der mit sechs Erlebnis-Stationen interessante Informationen zum Thema „Salz in Salzkotten“ bietet. Bei der diesjährigen Stadtrallye (für Kinder bis 11 Jahre) dreht sich alles um die Themen Wetter und Umwelt.

Kunst und Kultur im Ackerbürgerhaus

Das Ackerbürgerhaus bietet zum Sälzerfest die Möglichkeit, die Ausstellung des Kunstkreises Salzkotten zu besuchen.

Öffnungszeiten des Ackerbürgerhauses:

Samstag, 23. März: 14.00 – 18.00 Uhr

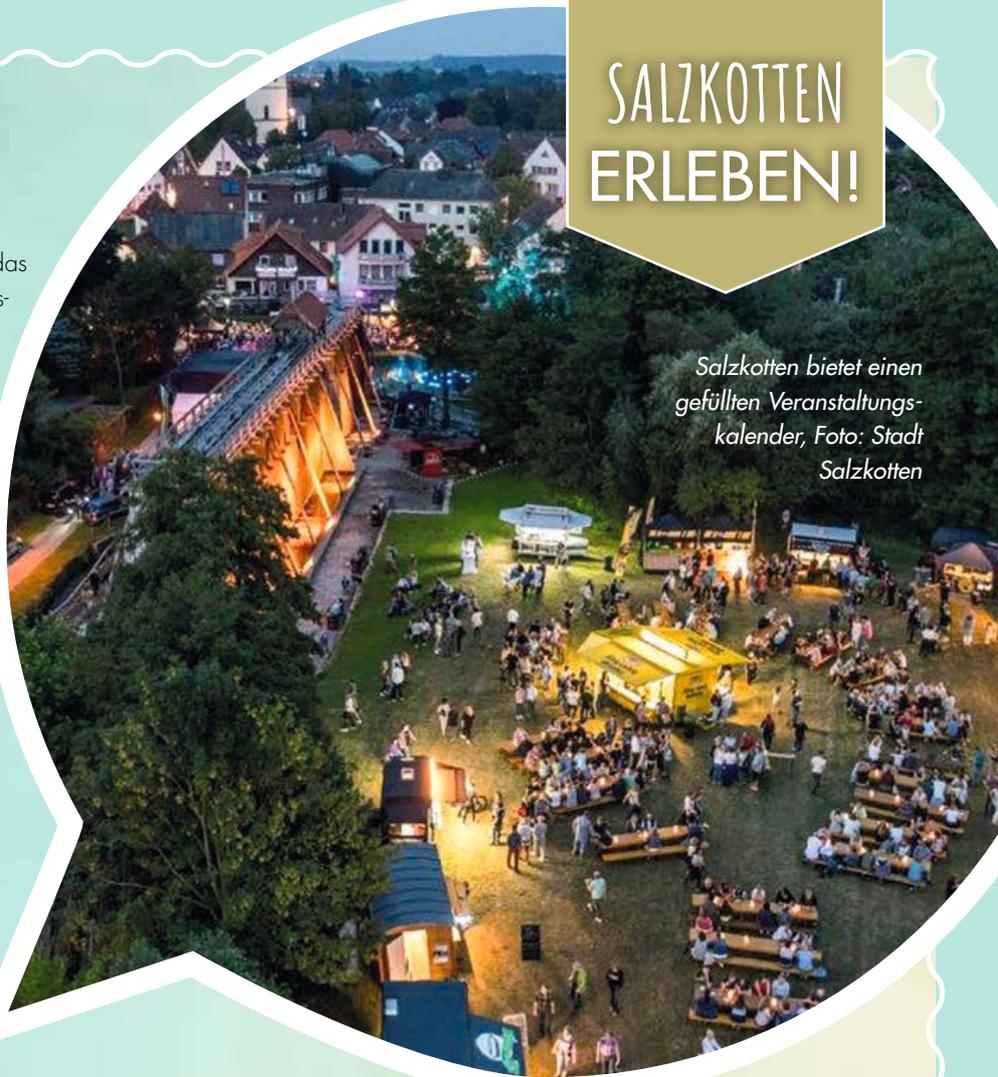
Sonntag, 24. März: 11.00 – 18.00 Uhr

Am Freitag, dem 22. März, findet zudem ein Konzert mit Lesung unter dem Motto „Gelebte Vielfalt“ statt: Aeham Ahmad spielt am Klavier und Cornelius Hummel am Cello.

Kartenvorverkauf für „Dinner in weiß“

Ein weiterer Höhepunkt ist der Startschuss für den Kartenvorverkauf des „Dinner in weiß“ am 7. Juni. Die begehrten Tischkarten können ab 15:00 Uhr am Stand der Stadt Salzkotten für 30,- Euro erworben werden.

„Mit einem reichhaltigen Programm und hoffentlich frühlingshaften Temperaturen verspricht das Sälzerfest 2024 eine lebendige Innenstadt und unvergessliche Erlebnisse für alle Besucherinnen und Besucher“, freut sich Stefanie Klenke, Geschäftsführerin Salzkotten Marketing.



Salzkotten bietet einen gefüllten Veranstaltungskalender, Foto: Stadt Salzkotten

Bauunternehmung
steinhagen
Tiefbau • Straßenbau
Telefon 0 29 55 / 7 43 80
info@steinhagen-bau.de

Seit 90 Jahren

www.goesken-raddesign.de

BERGAMONT

Entdecken Sie unser Angebot ...

Göskens Style Raddesign
Räder • E-Bikes • Zubehör • Service

Lange Str. 60
33154 Salzkotten



SÄLZERFEST ERÖFFNUNG

12.30 UHR AM GRADIERWERK

Eröffnung der Salinen-Saison durch den Bürgermeister der Stadt Salzkotten und den 1. Vorsitzenden von Salzkotten Marketing e.V., Ulrich Berger sowie den Werkmeister des Sälzerkollegiums, Dr. Klaus Michels und der Vertreterin des Einzelhandels, Anja Ehlert. Die Schirmherrschaft übernimmt die Kongregation der Franziskanerinnen vertreten durch die Provinzoberin Sr. Angela. Die Salzkottener Geschäfte laden zu einem bunten Familientag, am 24.03.2024, in die Sälzerstadt ein. Bummeln Sie von 13.00 bis 18.00 Uhr auf der autofreien Bundesstraße 1 und nutzen Sie die vielen Angebote und Aktionen der Unternehmer und des Einzelhandels.

Die Beteiligten des Sälzerfestes sehen das schöne Wetter als guten Vorbote für das Stadtfest, Foto: Stadt Salzkotten

AKTIONEN in der Innenstadt

- **Großer Flohmarkt** – auf dem Freigelände gegenüber vom Restaurant Syrtaki. Organisiert vom Förderverein der Sälzer Lagune
- **OLDTIMER-Ausstellung** – Das RODERWERK stellt sich vor. Schönheit in Lack und Chrom, Faszination automobilhistorischer Fahrzeuge! Das RODERWERK organisiert das Treffen schöner alter Kraftfahrzeuge in der Lange Straße/Tillystraße und lässt die Herzen vieler Fans und Bewunderer alter Fahrzeuge höher schlagen.
- **Modenschau 15.00 Uhr** – Moi-Mode und Café/Klingenthal/Eine Welt Laden/Floristik Anja Stork – Präsentation der neuen Frühling- und Sommermode zusammen mit trendigen Taschen und floralen Arbeiten auf der Lange Straße (Höhe Alte Post). Die Models präsentieren die Mode auf dem riesigen Holztisch der Fa. Holzgestalten by Gerdesmeier
- **Kreativ & Handgemacht** – Gemäß dem Motto "Ist die Technik noch so weit – Handarbeit bleibt Handarbeit" stellen Individualisten ihre Kreationen in der Marktstraße aus.

Neue Saison, neue Fahrten!

Oberhausen – 24.04.24
Reisebusfahrt **45,00€**

Shopping, „Planet Ozean“ im Gasometer, Flanieren an der Marina und weitere Möglichkeiten für einen wunderbaren Erlebnistag!

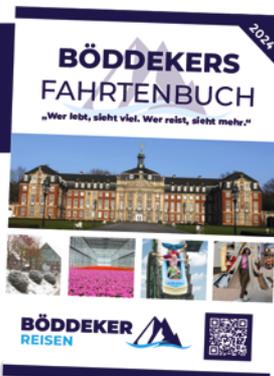
Kurzurlaub Möneseesee – 22.05.24
Reisebusfahrt, Schifffahrt, Kaffeetrinken **59,00€**

Perfekter Tag im Münsterland – 19.06.24
Reisebusfahrt, Mittagessen, Ausflug in die Davert, Kaffeetrinken **79,00€**

Unser Tipp für die Sommerferien:
Potts Park – 17.07.2024
und Karl-May-Festspiele – 14.08.2024

Bremen Tattoo 2025 – 19.01.25
Sichern Sie sich jetzt die besten Plätze für dieses atemberaubende Musikspektakel!

Böddeker Reisen GmbH · Hauptstraße 4, Salzkotten
Telefon: 05258 / 999 66 · www.boeddeker-reisen.de



Auszug der
nächsten
Fahrten

Vorverkauf der "Dinner in weiß" Karten

am Stand der Stadt Salzkotten
vor der ehem. Volksbank
Paderborn. Ab 15.00 Uhr

FRÜHLINGSHAFT ANGEBOTE
DER EINZELHÄNDLER

GÜLTIG NUR AM
24.03.2024

**DINNER
IN WEISS
07.06.
2024**

GELEBTE VIELFALT KUNST IM ACKERBÜRGERHAUS, VIELSERSTR. 8

Die Ausstellung des **Kunstkreises Salzkotten e.V.** präsentiert Bilder, die die gesamte Bandbreite der vielfältigen Themen ihres künstlerischen Schaffens zeigen.

In diese schöne Kulisse lädt der Eine Welt Kreis Salzkotten am **22.03.** um **19.00 Uhr** zu einem Konzert mit Lesung ein. Aeham Ahmad spielt am Klavier und Cornelius Hummel am Cello. Texte aus Ahmads Buch: "Und die Vögel werden singen" sind in die Musik eingebunden. Die Verbindung von Kulturen wird hier als gelebte Vielfalt präsentiert. Der Eintritt ist frei. Um eine Spende wird gebeten.

Öffnungszeiten des Ackerbürgerhauses:

Samstag, 23. März: 14.00 – 18.00 Uhr

Sonntag, 24. März: 11.00 – 18.00 Uhr

FAMILIENOASE AUF DEM MARKTPLATZ

- **Minikickerturnier auf dem Marktplatz** – Mohnkicker Salzkotten e.V.
- **Kinderkarussell, Hüpfburg, Bungee-Springen**
- **Salzsieden** – an der Salzsiedepfanne durch das Sälzerkollegium e.V.
- **Judo** – Mit dem Judosport fit werden, sein und bleiben – das zeigen die Mitglieder auf dem Sälzerfest. Koordination, Kondition und Beweglichkeit sind gefragt.
- **Sportschützen St. Johannes Salzkotten 1976 e.V.** – Die Schießsportabteilung präsentiert sich und zeigt ihre Jugendarbeit.
- **Freiwillige Feuerwehr Salzkotten (Lötergasse)** – MitMach-Tag für Kinder, lasst uns den Schlauch ins Rollen bringen! Entenspritzen - ein großer Spaß mit Wasserschläuchen.
- **Hüpfburg Feuerwehrauto** auf dem Marktplatz
- **Salz-Parcour** – für Klein und Groß – Fünf Erlebnis-Stationen: Interessantes – Wissenswertes – Kreatives zum "Salz in Salzkotten". Startkarten: Heimathaus (Klingelstr. 6) und beim Stand der Stadt Salzkotten. Projektgruppe "Pilgeradweg zum Sonnengesang des Franziskus" in und um Salzkotten.

12.30 - 18.00 UHR
**FAHRRAD-
PARKPLATZ**
BEWACHT
RUND UM
DAS RATHAUS


**KOSTENLOSER
STADTBUS
VERKEHR**

SALZKOTTEN ERLEBEN!

KLIMA – das Thema geht uns alle an

- **Ausstellung: Klimafairness** – organisiert vom Eine Welt Kreis. Die Ausstellung im Durchgang zum Parkplatz der Fa. Moldtech zeigt, was der Klimawandel für die Lebensmittelproduktion bedeutet.
- **Segway-Parcours für Groß und Klein** – Lenken Sie die modernen Personenbeförderer durch unseren Parcours. Der Fahrspaß steht im Vordergrund.
- **Wasserpavillon** – Tipps und Anregungen zum sinnvollen Einsatz von Wasser.
- **NeMo** – Die Neue Mobilität Paderborn gestaltet die Zukunft der Mobilität ganzheitlich. Innovative Projekte bewältigen Herausforderungen, immer im Fokus: Mensch & Umwelt.
- **Traumcamper** – Autarke Wohnmobile
- **Looping-Bikes** – Eintreten in die Welt der Schwerkraft.

...und vieles mehr!

Weitere Informationen unter
www.salzkotten.de



**Unser T6 California für einen spontanen
Kurztrip oder euren langersehnten Urlaub!**

NIGGEMEIER
Ihr Autohaus in Salzkotten



Geseker Str. 41 • 33154 Salzkotten • 0 5258 9865 0
info@niggemeier.de • www.niggemeier.de



SALZKOTTEN
ERLEBEN!

***Die Dreckburg lockt am 22. Juni
2024 mit rockigem Popsound***

Bosse ist der musikalische Act für das Open-Air-Konzert 2024

Nach deutschen Mega-Stars wie Sarah Connor, Silbermond, Adel Tawil, Revolverheld, Mark Forster und zuletzt Nico Santos erobert BOSSE in 2024 nicht nur die Open-Air-Bühne an der Dreckburg, sondern mit seiner charmanten Art auch die Herzen der Besucherinnen und Besucher.

Seine vorherigen Alben „Engtanz“ (2015) und „Alles ist jetzt“ (2018) stiegen direkt auf Platz eins der deutschen Albumcharts ein. Seine Hits „Schönste Zeit“ und „Der letzte Tanz“ wurden mit Gold ausgezeichnet, gingen ins Ohr und blieben auch dort. Zehn Jahre nach dem Debüt seiner Single „Kraniche“ erschien am 27. Oktober 2023 sein neues Album „Ein Traum“.

Nachdem der deutsche Superstar bereits die großen Bühnen von Festivals wie Rock am Ring, Rock im Park, Highfield, Hurricane, Southside oder Deichbrand erklomm, bringt er am 22. Juni 2024 seinen eingängigen pop-rockigen Sound nach Salzkotten.

GEWINNSPIEL **GEWINNEN SIE
2x 2 Freikarten!**

Einfach eine Postkarte oder eine E-Mail an:
Redaktion HEGGEMANNMEDIEN GmbH • Stichwort „BOSSE“
Burgstraße 2 • 33175 Bad Lippspringe
info@heggemannmedien.de

Einsendeschluss: 30. April 2024.

Das Losverfahren entscheidet.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

AXELBOSSE.DE
**BOSSE
ÜBERS TRÄUMEN
SCHMILER 2024**



Tickets sichern!



22. JUNI 2024 EINLASS: 17:30 UHR BEGINN: 20:00 UHR
**SALZKOTTEN
DRECKBURG OPEN AIR**



Stadt
Salzkotten

SALZKOTTEN
MARKETING

SALZKOTTEN ERLEBEN!

Wie sich aus dem Stadtnamen ableiten lässt, war die Salzgewinnung während des ganzen Mittelalters ein wesentlicher Bestandteil des wirtschaftlichen Lebens unserer Stadt. Die Gewinnung des Salzes hat in Salzkotten eine über 1000-jährige Tradition.

Stadtrechte erhielt Salzkotten 1247. Die Bürgerinnen und Bürger pflegen seit jeher ihre Traditionen und damit auch die Salzgeschichte.

Das Salzmuseum im Heimathaus am Kirchplatz steht der Öffentlichkeit zur Verfügung und bietet einen umfassenden Überblick über die Salzgewinnung. Zudem hat die Stadt Salzkotten einen Salzweg errichtet, der den Besucherinnen und Besuchern die Sälzergeschichte in Form eines städtegeschichtlichen Rundgangs näherbringt.

Die Salzgewinnung war während des ganzen Mittelalters ein wesentlicher Bestandteil des wirtschaftlichen Lebens der Stadt und mit besonderen Rechten verbunden. Erstmals erwähnt werden die Salzwerke im Jahr 1160, als das Kloster Hardehausen drei Häuser zum Salzsieden in „Saltcoten“ zugesprochen bekommt.

Den Höchststand erreichte der Salzhandel im 19. Jahrhundert durch technische Verbesserungen, die Philipp Korte, Pfarrer in Salzkotten von 1758-1803, nach einer Studienreise durch das Salzkammergut einführte. Schon bald danach kommt das billige Steinsalz auf den Markt.

Der Bau der Eisenbahnstrecke (1850) begünstigte den allgemeinen Handel und die Entwicklung der industriellen Unternehmen. So wird schließlich 1908 die Salzgewinnung in Salzkotten eingestellt. 1919 bis 1921 werden die fast 600 Meter langen Gradierwerke vollständig abgerissen. Die Salzproduktion im 18. und 19. Jahrhundert wird heute wieder durch den Neubau eines rekonstruierten, 50 Meter langen Gradierwerkes erlebbar.

Das Brunnenhäuschen auf dem geologisch bemerkenswerten Kuffelsen des Marktplatzes ist eines der Wahrzeichen der Sälzerstadt. Salzkotten setzt auch weiterhin auf Tradition und Geschichte – ein Blick in die Straßen nah des Marktplatzes mit den geschichtsträchtigen Fachwerkhäusern unterstreichen diesen Traditionsgedanken. Städtebaulich und architektonisch definiert sich das Stadtbild als modern und traditionell.

Das 50 Meter lange Gradierwerk, Foto: Besim Mazhiqi

FIRMA SIMON WÜNSCHT EIN GUTES JAHR 2024!



SIMON
TIEF- & LANDSCHAFTSBAU

Erdarbeiten,
Abbrucharbeiten,
Transporte,
Baumfällung,
Pflasterarbeiten,
uvm ...

Christian Simon
Tief- & Landschaftsbau
Kilianstraße 23
33142 Büren
0151/14 11 09 51

**Wir suchen ab sofort:
Auszubildende(n) im
Bäckerhandwerk.**



Lange Str. 33 | 33154 Salzkotten | Tel. 05258 5844
www.cafe-hoelter.de

„Jetzt sind wir frisch gebacken OHRWERK Hörgeräte.“

Hörsysteme Häusler heißt jetzt
OHRWERK Hörgeräte!

Frisch gebacken klingt gut:

Da uns die Beziehung zu unseren Kunden sehr am Herzen liegt, haben wir vor kurzer Zeit eine große Backaktion in der Backstube von Bäckerei Lange in Salzkotten gestartet und einen leckeren Kuchen gebacken, welchen unsere Kunden mit Freude abholen konnten!



Hörsysteme
Häusler GmbH
Klingelstr. 35,
33154 Salzkotten



3.000 frische Kuchen für Hörgeräte-Kunden:

Die Umbenennung von Hörsysteme Häusler in OHRWERK Hörgeräte feiert das Hörakustik-Team mit einer großen Backaktion



„Frisch gebacken? Das klingt gut!“, sagte sich das Team von Hörsysteme Häusler. Die rund 50 Hörakustikerinnen und Hörakustiker wechselten für einen Tag von der Hörakustik-Kabine in die Backstube der Bäckerei Lange (Salzkotten), um bei einer gemeinsamen Backaktion für ihre Kunden mehr als 3.000 frische Kuchen zu fertigen. Die süße Überraschung gab es in den vergangenen Tagen anlässlich der Umbenennung der insgesamt 15 Fachgeschäfte in OHRWERK Hörgeräte. „Die Umbenennung der Fachgeschäfte ist für uns ein Anlass, gemeinsam mit unseren Kunden zu feiern“, so Hörakustikmeister David Häusler. Bereits seit vorletztem Jahr ist das frühere Unternehmen Häusler ein Teil der OHRWERK-Gruppe; „Ein strategischer Schritt, den wir uns lange und gut überlegt hatten.

Uns liegt sehr daran, unsere Kunden aus der Region auch weiterhin mit bestem Hörservice sowie mit vertrauten Gesichtern empfangen zu können.“

Die OHRWERK Hörgeräte GmbH ist ein Zusammenschluss von rund 80 Hörakustik-Fachgeschäften in zahlreichen Regionen Deutschlands. Sämtliche Geschäfte sind Meisterbetriebe; sie stehen für exzellente Beratung und ausgezeichnetes Handwerk. Großen Wert legt die Gruppe auf die Ausbildung des eigenen Nachwuchses, auf die fortlaufende Weiterbildung der Mitarbeiter sowie auf eine moderne technische und räumliche Ausstattung.

Zum vormals inhabergeführten Hörakustik-Unternehmen Häusler zählen 15 Fachgeschäfte in der Region Ostwestfalen-Lippe. Deren Ausrichtung auf hochwertigen und kompetenten Hörservice wird konsequent beibehalten. Alle Mitarbeiterteams bleiben bestehen; an den Standorten in Anröchte, Bad Driburg, Bad Pyrmont, Beckum, Beverungen, Borgentreich, Büren, Geseke, Lichtenau, Marsberg, Paderborn, Salzkotten, Schloß Neuhaus, Uslar und Warburg

finden Hörgeräte-Kunden auch weiterhin ihre vertrauten Ansprechpartner. **„Die OHRWERK-Gruppe bietet beste Voraussetzungen, um die mehr als zwei Jahrzehnte erfolgreiche Arbeit von Hörsysteme Häusler fortzuführen“**, so David Häusler abschließend. „Zudem profitieren die Kunden sogar von einem noch attraktiveren Portfolio mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis. Für die Region bleiben wir die vertrauten Partner für gutes Hören, nur dass wir ab sofort auch offiziell OHRWERK Hörgeräte heißen – und nicht mehr Hörsysteme Häusler. Es freut uns, alle Kunden schon bald bei uns im OHRWERK begrüßen zu können. Man sagt ja, Backen ist Liebe. **Deshalb haben wir in der Vergangenheit eine große Backaktion gestartet und konnten unsere Kunden mit frischen Kuchen versorgen – sozusagen mit einem leckeren Stück Backwerk von Ihrem neuen OHRWERK.“**



Jetzt Termin vereinbaren!
Tel: 08007777007

DAS BESTE HÖREN
www.ohrwerk-hoergeraete.de

OHRWERK 
HÖRGERÄTE

BAUEN WOHNEN LIFESTYLE



MUSOLA - Gemütlicher Platz
an der Sonne: Sessel Nansa

Musola: Der Sommer 2024 kann kommen - mit NIU & Co.

Im neuesten Fotoshooting für die Sommersaison 2024 bekommt die Outdoor-Möbelkollektion von Musola liebenswerten Zuwachs. NIU heißt der Hängesessel, der von Vogelnestern inspiriert worden ist, die aus verschlungenen Ästen und Gräsern geformt werden. Santiago Sevillano ließ sich von diesen Elementen der Natur leiten, um ein einzigartiges und ikonisches Stück zu schaffen, das zum frischen Geist und zur mediterranen und farbenfrohen Philosophie von Musola passt. Wie die Vögel ihre Zweige flechten, so verflochten sich die Edelstahlrohre und bilden die leichte und organische Struktur der Schaukel, die den Sitz und die gepolsterte Rückenlehne mit konkaven Formen trägt, die Komfort und optische Leichtigkeit bieten. Die Schaukel kann an jeder festen Halterung oder an der speziell entworfenen Halterung aufgehängt werden: eine parabelförmige Struktur, die sie einrahmt und hervorhebt.

Als Outdoor-Marke führt Musola inzwischen ein umfassendes Sortiment aus Taschen, Stühlen, Sonneliegen, Sitzbänken und Barstühlen. Schließlich will der Sommer in vollen Zügen auf Balkon, Terrasse & Co. erlebt werden. Dass die schönsten Momente auch in Einrichtungs-Hinsicht auf höchstem Niveau stattfinden, dafür sorgen NANSA, BAGA, SALINAS, SALVIA und MEL.

Spezifikationen: Hängesessel NIU mit Halterung entworfen von Santiago Sevillano, hergestellt in Edelstahl. Sitzkissen abnehmbar und abziehbar. Das Innere des Sitzes und der Rückenlehne besteht aus wasserdurchlässiger PU-Schaum (Dry Feel). Kissen 66x28 cm mit abnehmbarem Bezug, Füllung aus Polyesterfasern. Maße Rahmen: Länge 126 cm, Breite 143 cm, Höhe 201 cm. Maße Schaukel: Länge: 98 cm, Breite: 94 cm, Höhe: 148 cm. Farbe: Grau-Braun und Gelb. (trendxpress)

STILVOLLE DESIGNERMÖBEL FÜR DEINE TERASSE ODER GARTEN



MUSOLA - Zum Entspannen
gemacht Hängesessel in Gelb

Musola ist das jüngste Label des spanischen Möbelherstellers Mobiliario Auxiliar de Diseño aus der Nähe von Alicante. Das 2019 gegründete Label legt den Schwerpunkt auf Outdoor-Möbel und ist an den Ufern des Mittelmeers entstanden – in einer Umgebung mit extremen klimatischen Bedingungen, denn die Region gehört zu den heißesten in ganz Spanien. Somit steht die Haltbarkeit im Mittelpunkt der Kollektionen.

Das Design versprüht viel mediterrane Fröhlichkeit – mit einer großen Bandbreite von Materialien, Farben und Stoffen bis hin zu den bei der Herstellung verwendeten Techniken. Das Sortiment umfasst Stühle, Hocker, Sessel, Sofas, Couchtische, ausziehbare und feste Tische, Liegen und sogar Kissen. Trotz ihrer noch jungen Gründung wurde Musola bereits vielfach ausgezeichnet: mit dem German Design Award 2019 („Nansa Chair“), ADCV de gold 2019 („Canasta“-Stuhl) und IF DESIGN 2021 („Canasta“-Stuhl und „Salinas“-Sofa).



BAUEN WOHNEN LIFESTYLE



MEIN TOPF.

MEIN STYLE.

Naturcollection von Scheurich

Handmade by Nature. Handmade for you. Wer seinen Urban Jungle besonders authentisch gestalten möchte, kommt jetzt mit Scheurich auf den Korb. Die neue Natural Collection inszeniert Flechtwerke aus Seegras und Wasserhyazinthe überraschend vielfältig und präsentiert wunder schöne Korbgefäße mit und ohne Henkel, als Hängeampel, grobmaschig oder filigraner geflochten und ein- oder zweifarbig gehalten.

Ob im Boho-Style, bei Greenterior oder im skandinavischen Einrichtungsstil, Naturmaterialien sind aus dem Wohnambiente längst nicht mehr wegzudenken und nehmen dank Scheurich auch beim Thema Pflanzgefäße noch mehr Raum ein. Mit vielen attraktiven Designs ist die Natural Collection das Sinnbild für Natürlichkeit. Die Korbgefäße werden in Handarbeit aus den schnell nachwachsenden und natürlich vorkommenden Rohstoffen Seegras und Wasserhyazinthe hergestellt und punkten damit auch beim ökologischen Aspekt – beide Pflanzen gedeihen ohne Düngemittel und zusätzliche Bewässerung.

Innerhalb der Natural Collection gibt es ein Sortiment aus Wasserhyazinthe-Gefäßen mit grob- wie feinmaschig geflochtener Optik in den Farben Nature und Brown – mit und ohne Henkel. Besonders stimmig wirken diese Körbe zum Beispiel mit einer Paradiesvogelblume (*Strelitzia nicolai*), Kolbenfaden (*Aglaonema*) oder Nestfarn (*Asplenium 'Crispy Wave'*) bestückt.

Zudem besteht die Natural Collection aus verschiedenen Seegras-Körben mit und ohne Henkel in den Farben Nature, Brown, Nut, Green, White und Black oder einer Kombi daraus. Wie wäre es mit einem Korb mit einer Glücksfeder (*Zamioculcas*) oder einem Bogenhanf (*Sansevieria*)? Und einer Hängeampel mit einem Zwergpfeffer (*Peperomia eden*)? Auch die Keramiktöpfe von Scheurich passen wunderschön ins Gesamtkonzept.

Wenn die Natur ihre Hand mit im Spiel hat, dann wird jeder Korb zum Unikat. Die gewohnte Scheurich-Qualität bleibt dabei natürlich Standard: Alle Körbe sind mit stabiler Folie oder einem festen Kunststoff-Einsatz wasserdicht verarbeitet. Zudem legt Scheurich bei der Produktion größten Wert auf faire Arbeitsbedingungen und umweltfreundliche Verarbeitung. (www.trendXpress)

Wir machen's rund!

Beim Küchenkauf runden wir Ihren Preis auf volle Tausender ab.*

Jetzt ganz einfach Planungstermin mit unseren Küchenprofis vereinbaren.



! Perfekte Planung!

Wir planen Ihre Traumküche und kommen auch gerne vorab zum Aufmaß vorbei – natürlich kostenlos.

↪ Kostenlose Lieferung!

Wir liefern Ihre Küche nach gemeinsamer Terminabstimmung kostenlos zu Ihnen nach Hause.

♥ Kostenlose Montage!

Unsere Montageprofis nehmen sich Zeit und montieren mit Sorgfalt Ihre Traumküche.

Möbelkreis Warburg



KÜCHEN
STUDIO

34414 Warburg · Industriestraße 7
Telefon 05641 / 5254
Di-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr, Mo geschlossen

Möbelkreis Brakel



KÜCHE &
EINRICHTEN

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

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 Waldeck: Kinderkrebshilfe Waldeck-Frankenberg e.V.
- ♥ Möbelkreis Frankenberg: Ambulantes Hospiz 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.



MÖBELKREIS® KÜCHE & EINRICHTEN
www.moebelkreis.de

Gasthaus



HAXTERPARK

Haxterhöhe 2 haxterpark.de
33100 PB 05251-7098817

SCHÖNER FEIERN,

drinnen

draußen

klein & groß!



*Geschmeidige Spitzen mit
pudrigen Tönen unterlegt*

TRENDS IN DER BRAUTMODE

Atemberaubende Princess- und A-Linien- Silhouetten mit feinen Spitzen, in zarten Farbkombinationen, mit verspieltem Tüll und Organza-Röcken sind kennzeichnend für die Brautmoden-Kollektion von Kleemeier für das Jahr 2024. Die bezaubernden Kreationen lassen die „Braut“ sich ganz in eine Prinzessin verwandeln. Dabei setzen die Schöpfer auf neue transparente Optiken und bestickte Korsagen.

Weiche Baumwollspitzen, in Mix mit fließenden Chiffonqualitäten unterstreichen den

jugendlichen Charme und natürlichen Look. Materialien wie Chantilly-Spitzen, Crêpe, Chiffon, Soft-Tüll und Pünktchen Tüll in Verbindung mit einer gewünschten Transparenz betonen den Look der neuen Kollektion.

2024 verschmilzt Boho, Vintage, Romantik, Princess Look in einer leichten und luftigen Aussage.

Weiblich und verführerisch

Exklusive transparente und leichte Spitzen wirken, in Korsagen und Tops eingesetzt, weiblich und verführerisch. Diese Verarbeitung zieht die Blicke auf diese aufwendigen Oberteile und Ihre Trägerin. Der Bräutigam beginnt bestimmt zu träumen, wenn er die transparenten Eyecatcher im Kleid entdeckt. Akzente setzen hier zusätzlich tiefe Rückenausschnitte und aufregende Dekolletés. Dabei sind Tattoo Spitzen und hauchzarter und skinfarbener Tüll ein „Muss“.

Neu sind geschmeidige Spitzen, die farbig mit pudrigen Tönen unterlegt werden. Farben wie Blush, Light Rum pink, Baby Pink und Light Skin sind ideal, um das

Kleid und Ihre Trägerin von der Masse abzuheben. Vor allem junge Bräute lieben diesen Trend. Die leichte Eleganz, das reduzierte Design spielen hier ideal zusammen.



Fotos:
Kleemeier
GmbH
akz-o

Charme der Vergangenheit und Nostalgie

Boho und Vintage sind weiterhin ein großes Thema bei vielen Bräuten. Der Wunsch nach dem Charme der Vergangenheit und Nostalgie eignet sich hervorragend um den schönsten Tag der Liebe zu zelebrieren. Besonders wichtig sind hier weiche, fließende Silhouetten.

Angesagt ist 2024 auch der „Pure and clean“ Trend. Schlichte edle Satin oder Mikado Qualitäten treffen auf puristisch, schnitttechnisch ausgefeilte Modelle. Tascheneingriffe lassen die Kleider lässig wirken. Hohe Beinschlitz unterstreichen zusätzlich eine sexy und junge Intention.

Trend sind auch standesamtliche Hochzeiten, im kleineren Rahmen. Dafür ist ein etwas schlichteres Kleid ideal, nicht nur für ein kleineres Budget, da ja evtl. eine kirchliche Hochzeit noch folgt. Eine Möglichkeit: mit einem Jumpsuit besondere modische Akzente setzen. (akz-o)

I said *Yes*
to the *Dress!*



Mehr zur Hochzeit auf unserer Website. Einfach QR-Code scannen!

Sternstunden der Gastlichkeit



Gasthof
Lütkewitte

Dorfplatz 1 | 33129 Delbrück-Westenholz | Tel.: 0 29 44 - 12 68
info@luetkewitte.de

www.luetkewitte.de

GLÜCK GENIEßEN UND FÜR SCHÖNE MOMENTE SPENDEN

Neues Angebot bei White Princess begeistert die Damenwelt



Michaela Müller Sedic von white princess mit dem Förderverein der Palliativ Station, Hedwig Schäper und Frank Rehlhender. Foto: white princess

Büren. Brautmode, Abendkleider, Kleider für Schützenköniginnen und den Hofstaat, bei Michaela Müller Sedic werden Wünsche vom Traumkleid für den besonderen Moment wahr. Das Ambiente der drei Turm-Etagen im historischen Haus Heinrich in der Barkhäuser Straße 1 in Büren ist der perfekte Ort für diesen besonderen Anlass.

Ausgesucht wird im Rahmen einer persönlichen Beratung, meist mit Unterstützung der besten Freundinnen, der Mama oder anderen nahestehenden Personen.

Mit einer ungewöhnlichen Idee der Geschäftsfrau werden diese besonderen Stunden nun noch schöner. Sie erweiterte ihr Business mit dem Bereich einer Cocktailbar und serviert nun von köstlichen Kaffeespezialitäten über Cocktails mit und ohne Alkohol bis hin zum Sekt oder Champagner das passende Getränk zum Anlass. Die Preise sind fair und wer sich zum Kauf eines Kleides entschließt, wird kostenlos bewirtet und tut ab sofort etwas Gutes. Denn Kundinnen sind nicht nur eingeladen, sie unterstützen auch noch eine gute Aktion. Der Rechnungsbetrag für den Verzehr wird in voller Höhe zugunsten der Palliativstation in der Karl-Hansen-Klinik in Bad Lippspringe gespendet.

Nach persönlichen Erlebnissen möchte Inhaberin Michaela Müller Sedic die beeindruckende Arbeit der Station, die für viele schöne Momente in schweren Stunden sorgt, auf diese Weise unterstützen. Glücks- und Genussmomente genießen und gleichzeitig Gutes tun, das kommt bei Ihren Kundinnen gut an. Eine ganz besondere Idee zum Spendensammeln, die das umfangreiche Angebot an Traumkleidern mit kompetenter und kostenloser Beratung sowie erstklassigem Service perfekt ergänzt! Ein regionales Angebot mit ganz besonderem Charme!



**Braut- und Festmode!
Neu & fast neu!**

Barkhäuserstr. 1 | 33142 Büren
Tel. 02951 9375111
www.whiteprincess.de

RUND UM DAS THEMA HOCHZEIT

MODERIERTES ABENDESSEN ZUM THEMA HOCHZEITSGESTALTUNG

- 3-Gang-Menü mit Aperitif und Digestif
- Smalltalk - die große Kunst der kleinen Unterhaltung
- Tischlein deck Dich
- Serviette, Bestecksprache, Gläser
- Was isst man wie
- Esskultur & Tischmanieren

3-Gang-
Menü
ca. 3 Stunden
ab 6 Personen

129,00 €
pro Personen
zzgl.
Getränke



Paderborner Knigge Akademie
Martin Fryburg | Lizenziertes Knigge-Trainer
Geroldstraße 16 | 33098 Paderborn
Mobil 0176 - 20 59 59 95

WWW.WIRKUNG-OHNE-WORTE.DE



andreas schwarze
photostudio

www.foto-schwarze.com
info@foto-schwarze.com



Wir erstellen für Sie
edle und stilvolle Portraits
und begleiten gerne
Ihren unvergesslichen Tag.

hatzfelder str. 46 33104 paderborn

Einzigartig

Das einzigartige Ambiente unserer Festscheune, die zahlreichen liebevoll gestalteten Plätze unseres Hofes und der Rundum-Service lassen Deine Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Naturnah

Unser Hof liegt am Ortsrand von Atteln, umgeben von Wiesen und Feldern. Auf unseren Wiesen grasen Ponys, Esel und Schafe und vor der Hühnervilla scharrt das Federvieh. Bauernhoferlebnis inklusive.

Besonders

Durch unsere vielen besonderen Zusatzangebote und den liebevoll gestalteten Details, kannst Du Deine Feier individuell planen, da bleiben keine Wünsche offen.



Buchbar ab Sommer 2024

Die
Land Location
mit Herz

Hochzeiten
Familienfeiern
Firmen Events

Familie Meermeyer
Zum Hainberg 11
33165 Lichtenau-Atteln
mobil: 0160 29 48 444
phone: 05292/930154

info@wantuens-festscheune.de
www.wantuens-festscheune.de

FOTOGRAFIE
HOCHZEIT
FIRST LOOK
REPORTAGE
SAUERLAND
AFTERWEDDING
FAMILIE
GETTING READY
BOUDOIR
HONEYMOON
PADERBORN
TRASH YOUR DRESS
PORTRAITS

SABRINITY^{.com}
focus on the good



Auf drei Hochzeiten tanzen

AKTUELLE LOOKS FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN!

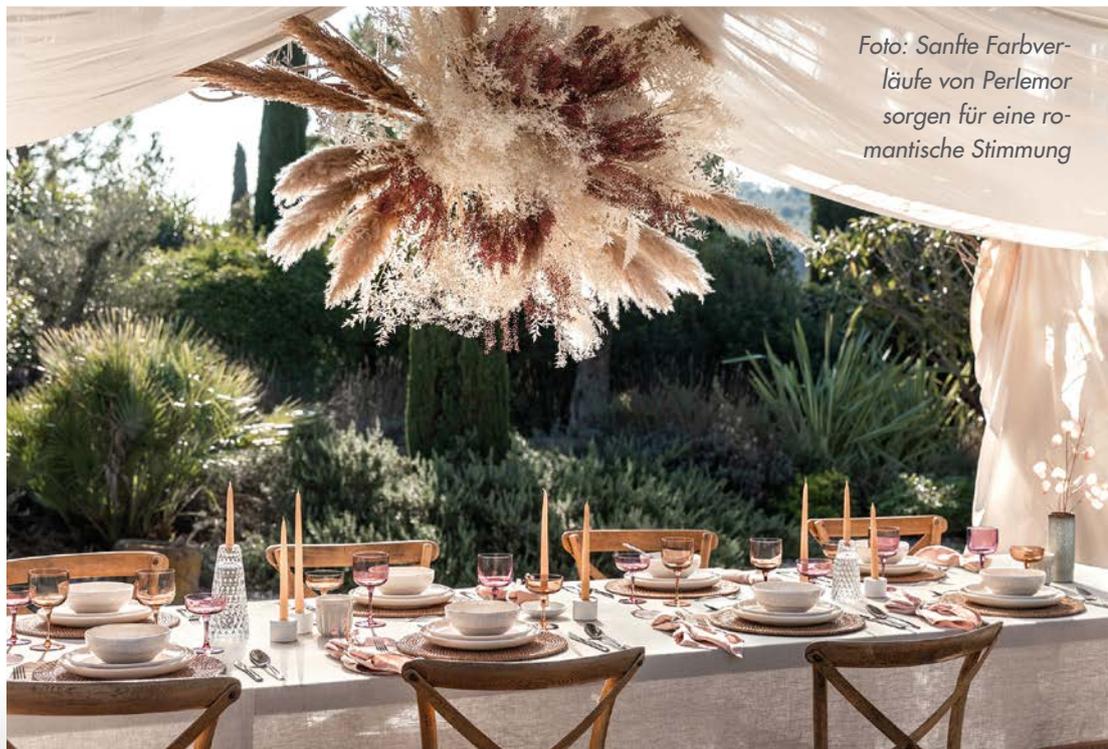


Foto: Sanfte Farbverläufe von Perlemor sorgen für eine romantische Stimmung

Für viele ist die eigene Hochzeit der schönste Tag im Leben. Und dafür soll alles perfekt sein: die Trauung, die Feier und natürlich die Dekoration. Styling- und Geschenketipps für drei beliebte Hochzeit-Looks gibt es hier:

Sommerhochzeit im Boho-Look

Alles kann – nichts muss. So lässt sich der Stil einer Boho-Hochzeit am besten beschreiben. Was jedoch nicht fehlen darf: die Verbundenheit zur Natur. Also Trockenblumen, natürliche Materialien wie Holz oder Stoffe aus Leinen. Besonders gut zu diesem Look passt Porzellan im Pottery-Stil. Die Kollektion Perlemor von Villeroy & Boch beispielsweise bietet mit sanften Farbverläufen in Sand oder Coral zahlreiche Möglichkeiten zum Mix & Match, um ganz den individuellen Stil zu treffen. Passende Accessoires wie Vasen und Windlichter machen den Look perfekt und sind gleichzeitig eine schöne Geschenkidee für alle jene, die zu einer Boho-Hochzeit eingeladen sind.



Die elegant-dezente Feier

Im Kontrast zum opulenten Boho-Look kommt die elegante Hochzeit ganz dezent daher: Klassische Formen und zurückhaltende Farben sorgen für einen elegant-zurückhaltenden Look, der einen ruhigen Rahmen für die Feierlichkeiten gibt. Beige, Weiß, Greige und Grau sind die Farben, die bei diesem Look den Ton angeben, edle Gesteinsoptiken wie zum Beispiel Marmor runden das Ambiente ab. Das perfekte Porzellan für eine anmutige Tischgestaltung: die neue Kollektion NewMoon beige in Kombination mit NewMoon. In mattem Beige und glänzendem Weiß sind die beiden Kollektionen farblich dezent, bieten dank der außergewöhnlichen Form des Premium Porcelains dennoch einen kleinen Hingucker. Um den diskreten Look zu komplettieren, wählt man ein Besteck aus Edelstahl; für ein klein wenig Extravaganz ist die Wahl eines goldenen Bestecks, wie beispielsweise MetroChic d'Or, genau richtig.

Passende Geschenkideen für Paare, die solche Looks lieben: die Einzelstücke der Kollektion NewMoon, Duftkerzen der gleichen Kollektion oder die edlen Vasen von Manufacture Collier. Absolutes Highlight: La Boule Pure Beige, die als Designobjekt und Geschirrsatz für zwei der Inbegriff des perfekten Hochzeitsgeschenks ist.

Klassische Opulenz

Wer ebenfalls einen eleganten Stil liebt, dabei aber gerne auf klassisches Weiß und eine gewisse Opulenz setzt, der deckt den Hochzeitstisch mit einer feinen weißen Tischdecke und edlem Porzellan. Mit ihrem feinen Premium Bone Porcelain, ihrem edlen Rand aus 20 Karat Gold und dem eleganten Relief ist die neue Kollektion Château Septfontaines perfekt geeignet für diesen Stil. Hauchdünnes Kristallglas, goldenes Besteck und üppige Rosen vervollständigen diesen Look.

Das ultimative Hochzeitsgeschenk

Das ultimative Hochzeitsgeschenk ist nicht nur hochwertig, nützlich und zeitlos, sondern gleichzeitig auch originell. La Boule von Villeroy & Boch erfüllt all diese Kriterien. Auf den ersten Blick sieht sie aus wie eine große Porzellankugel, die man wie eine extravagante Skulptur in der Mitte des Tisches oder auf Sideboards platzieren kann. Auf den zweiten Blick fällt jedoch auf, dass diese Kugel aus sieben Einzelteilen besteht, die man auseinandernehmen kann. Stück für Stück lässt sich daraus ein Geschirrsatz für zwei Personen kreieren. So ist La Boule also nicht nur ein Eye-Catcher, sondern auch der perfekte Begleiter für romantische Abendessen zu zweit. (trendXpress)



Foto: La Boule Paradiso



Mehr Ideen, Anregungen und regionale Locations zur Hochzeit auf unserer Website. Einfach QR-Code scannen!

Klassische Eleganz für die Tafel: Château Septfontaines, Fotos: trendXpress



Leona Richartz

Freie Rednerin



Freie Trauung

Freie Taufe

Lebenswillkommensfest

Individuelle Zeremonien

Abschiedsfeiern

Trauerbegleitung

Seelsorge



www.meine-trauung.net

info@meine-trauung.net

0176 628 927 30

‹WEGE DURCH DAS LAND› 2024

Das Musik- und Literaturfestival ›Wege durch das Land‹ begibt sich wieder auf neue Routen durch ganz OstWestfalen-Lippe. Vom 4. Mai bis 12. Juli 2024 bringt das Festival Musik, Literatur und Menschen an ungewöhnliche Orte. Mit 23 Veranstaltungen im Gepäck macht ›Wege durch das Land‹ Station auf Gutshöfen, in Scheunen und Schlössern, unter freiem Himmel oder in Industriehallen. Der Kartenvorverkauf beginnt am Sonntag, 24. März 2024 um 10:00 Uhr.

›Das Heim ist fort, das Weh, es bleibt‹, angelehnt an das vermutlich 1938 verfasste Gedicht ›Heimweh, wonach?‹ von Mascha Kaléko, widmet sich das Festival in diesem Jahr den Themen Entwürzelung und Verlust von Heimat. Was bedeutet es für Menschen, ihr Zuhause aufzugeben und in der Fremde eine neue Heimat finden zu müssen? Welche Rolle spielt dabei das Erinnern und auch, das Vergessen? ›Künstler:innen wie Irmgard Keun, Oskar Maria Graf, Kurt Weill und Maurice Ravel beeinflussen unser Programm maßgeblich‹, so Stephan Szász, der das Programm der Saison 2024 zum ersten Mal als Künstlerischer Leiter verantwortet, ›demgegenüber stellen wir die Gegenwart und konnten tolle Autor:innen gewinnen, Teil unseres Festivals zu sein. ›Wege durch das Land‹ vermag es wie kaum ein anderes Festival, Literatur, Musik und Ort aufeinander reagieren zu lassen. Mit unserem Programm möchten wir den Mut haben, Fragen zu stellen, zu Experimentieren, unsere Gewohnheiten zu hinterfragen und neue Wege aufzeigen‹. Zu Gast in dieser Saison sind Schriftsteller:innen wie Volker Kutscher, Saša Stanišić, und Anne Rabe. Geschätzte Schauspieler:innen, darunter Dietmar Bär, Helene Grass, Maria Schrader, Samuel Finzi und Ulrich Matthes inszenieren Texte, die sich zu entdecken lohnen und solche, die immer wieder neu begeistern. Außergewöhnliche Musiker:innen vervollständigen das Programm mit eigenen Stücken, Interpretationen bekannter Werke und Improvisationen. Mit dabei sind unter anderem die Gambistin Hille Perl, die Band Marina and the Kats, Multiinstrumentalist Ekki Busch und das Duo Runge & Ammon. Highlights wie eine Puppenspiel-Inszenierung oder die Nacherzählung bekannter Werke eröffnen neue Zugänge zur Literatur und begeistern auch Menschen, die bisher vor Literaturklassikern zurückschrecken.

Eröffnet wird die Saison am 4. Mai im Hangar 21 in Detmold. Die alte Flugzeughalle steht dabei symbolisch für das, was das Festival auszeichnet: Einen Ort des Ankommens, des kurzen Verweilens und Weiterziehens.

Mit der ›Rede an die Sprache‹, beauftragt das

Festival Autor:innen, über ihren persönlichen Weg zur Sprache zu berichten. In diesem Jahr wird sich der vielfach ausgezeichnete Schriftsteller Frank Witzel ihrer annehmen. Im Kloster Dalheim erwartet die Gäste am 25. Mai ein außergewöhnliches Programm. Im Schatten der iranischen Diktatur schrieb die Autorin Atefe Asadi Texte, die eben davon handeln: dem Leben im heutigen Iran. Exklusiv für ›Wege durch das Land‹, liest sie aus noch nicht veröffentlichten Gedichten. Der 22. Juni steht ganz unter dem Motto der diesjährigen Saison. ›Das Heim ist fort, das Weh, es bleibt‹ beschreibt eine Heimatlosigkeit, wie sie viele Exilautor:innen Anfang des 20. Jahrhunderts in ihren Werken ausdrückten. Mascha Kaléko und Oskar Maria Graf sind zwei Personen, die versucht haben in der Fremde anzukommen, was ihnen unterschiedlich gut gelang. Die Schauspieler:innen Fritzi Haberlandt und Albrecht Schuch bringen den Text ›Leb Wohl, Berlin‹, von Christopher Isherwood, der als Vorlage für das berühmte Musical Cabaret diente, auf die Bühne der Rudolf-Oetker-Halle in Bielefeld. Die Bielefelder Philharmoniker unter der Leitung von Alexander Kalajdzic begleiten die literarische Reise von den 1930ern bis 1950ern musikalisch. Im Gymnasium Leopoldinum in Detmold haben Hunderte von Jugendliche ihr Abitur gefeiert, hinter Ecken getuschelt, heimlich geküsst und über das Leben philosophiert. Ein mehr als passender Ort, um sich einen Abend lang dem ›Coming-Of-Age‹ zu widmen.

Fußballbegeisterung fängt oft schon in der Kindheit an: In der cultura in Rietberg dreht sich kurz vor dem Saisonabschluss und dem Finale der Fußball-Europameisterschaft alles um das runde Leder, Literatur und Fangesänge. Frank Goosen, der selbst mit acht Jahren bei einem Stadionbesuch fußballsozialisiert wurde, ist zu Gast und präsentiert seinen Fußballroman ›Spiel ab!‹. Der Musikwissenschaftler Joachim Thalmann entführt das Publikum humorvoll in die Welt von Stücken wie ›You'll never walk alone‹ und ›Schalalalala‹ - was macht Stadiongesänge so imposant, warum sind sie so verbindend? ›Der Fußball hat mich gerettet‹, sagt Ewald Lienen, langjähriger Fußball-Profi, Trainer und Kultfigur. Stephan Szász spricht mit ihm über den Ursprung seiner Fußballbegeisterung, seine Kindheit und entlockt ihm mit etwas Glück seinen liebsten Fußballsong. Zum Abschluss ist das Publikum gefragt: Die Musiker von Sing delà Sing sorgen dafür, dass sich niemand mehr auf den Plätzen halten kann. Mit aktuellen Popsongs und vergessenen Fangesängen stellen sie unter Beweis: Singen macht glücklich und verbindet.

Details zu den einzelnen Veranstaltungen sind unter www.wege-durch-das-land.de. Karten sind ab dem 24. März 2024 im Vorverkauf erhältlich und kosten zwischen 15 und 55 Euro. Studierende, Schüler:innen sowie Auszubildende erhalten ermäßigte Karten. Zudem bietet das Festival die ›Soziale Karte‹ für Menschen mit geringem Einkommen an.

"EIN BLICK ZURÜCK..."

Stadtmuseum zeigt Stadtansichten aus der städtischen Sammlung und dem Stadt- und Kreisarchiv

Das Stadtmuseum Paderborn lädt zu einer spannenden Reise durch die Jahrhunderte ein: Die neue Sonderausstellung „Ein Blick zurück... Stadtbilder von früher bis heute aus der städtischen Sammlung und dem Stadt- und Kreisarchiv“ zeigt ungewöhnliche und bisher selten gezeigte Stadtansichten, festgehalten von zahlreichen Künstler*innen.

Zu sehen sind impressionistische Werke von Willy Lucas (1884 – 1917) oder Josef Struck (1889-1963), eine Stadtansicht von Josef Dominicus (1885 – 1973) sowie expressionistisch-surrealistisch anmutende Bilder von Josefthomas Brinkschröder (1909 – 1992), Federzeichnungen der Paderborner Künstlerin Edith Wulf (geb. 1935) und vielen anderen. Sie zeigt Bilder, die die Architektur und Details von Paderborn offenbaren und in denen Plätze und Gebäude aus vergangenen Zeiten wieder zum Leben erweckt werden.

In der Ausstellung werden erstmals auch Fotografien von Rudolf Lindemann (1904 – 2004) aus dem Bestand des Stadt- und Kreisarchivs präsentiert. Der 1904 in Borgentreich geborene Lindemann erlernte an der Staatslehranstalt für Lichtbildwesen in München das Fotografierenhandwerk und schloss seine Ausbildung Anfang der 1930er-Jahre mit Diplom und Auszeichnung ab. 1934 gründete er in Münster ein eigenes Fotoatelier. Seine Paderborner Fotos hat Lindemann mehrfach veröffentlicht.

Zudem sind Fotografien von Kalle Noltenhans im Stadtmuseum zu sehen. Der Paderborner Fotograf hat von 1982 an seine Heimatstadt fotografiert. In seinen Bildern wird Paderborn wieder zu einer

Stadt, die unbekannte und neue Geschichten erzählt. Sie schaffen den Betrachtenden Raum und Angebot, in seltene Momente einzutauchen.

„Ein Blick zurück“ ist ein Blick auf das Leben und die Stadtentwicklung Paderborns, der dazu einlädt, die Geschichte und den ständigen Wandel zu erkunden. „Die Ausstellung lädt dazu ein, sich mit den Bildern zu beschäftigen, zu rätseln und über die Stadt und die Erinnerungen, die man mit den Bildern verbindet, ins Gespräch zu kommen“, verspricht Kulturamtsleiter Maximilian Zindel. „Es ist spannend zu sehen: Wo stehen wir heute? Wie sieht die Stadt heute aus der jeweiligen Perspektive aus?“, bestätigt Markus Runte, der die Sonderausstellung kuratiert hat. Ein Zitat, das er den Besucher*innen mit auf die Reise durch die verschiedenen Jahrhunderte geben möchte, bringt für ihn das zentrale Thema der Ausstellung auf den Punkt: „Die Menschen, nicht die Häuser machen die Stadt“.

Wie Museumspädagogin Carolin Ferres berichtet, bietet das Museum zur Ausstellung wieder ein Begleitprogramm mit öffentlichen Führungen, Familienführungen sowie mit einer Vorlese- und Mitmachaktion für Kinder an. Auch Gruppenführungen sowie Führungen für Schulklassen können beim Stadtmuseum gebucht werden.

„Ein Blick zurück...“ ist bis zum 4. August 2024 zu sehen. Das Museum ist dienstags bis sonntags von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Für den Eintritt gilt „Pay what you want“ – die Besuchenden bestimmen den Eintrittspreis selbst.



Freuen sich über die neue Sonderausstellung im Stadtmuseum (v. l.): Kulturamtsleiter Maximilian Zindel, Museumspädagogin Carolin Ferres und Markus Runte, Kurator der Ausstellung. Foto: Stadt Paderborn



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.

Traditionell türkische Spezialitäten aus dem Morgenland kommen im Anatolia auf den Teller

Neu in Paderborn "ANATOLIA"

Lahmacun, Pide, Döner, Köfte und vieles mehr: Die Vielfalt der türkischen Küche im neuem „Anatolia“

Wir waren zur Eröffnung im Restaurant Anatolia in Paderborn essen und waren total begeistert!

Das Restaurant ist frisch renoviert und bietet Platz für 24 Personen und Wohlfühlatmosphäre. Ein typisches türkisches Restaurant, wie man sie kennt. Wie in allen klassischen türkischen Restaurants können die Gäste hier zusehen, wie die Speisen zubereitet werden und was auf den Teller kommt.

Die Küche bietet Lamm-, Rind- u. Geflügelspezialitäten, große Auswahl an Vorspeisen (alles selbstgemacht und immer frisch), auch vegetarisch, Kindergerichte und neben der türkischen Küche auch Pizza und Burger.

Ob in der Mittagspause oder einfach so – mit einem Döner macht man nichts falsch. Der türkische Klassiker vom Spieß wird von den Deutschen rund 400 Millionen Mal im Jahr verzehrt und erfreut sich somit daran, das beliebteste Fastfood in Deutschland zu sein. Ob vegetarisch, mit gebratenem Gemüse, Antipasti, Pute oder Rind – Im Anatolia bekommt man einen wirklich sehr guten Döner.



ANATOLIA

Heiersstraße 22
33098 Paderborn

Telefon: 05251 21909
www.anatolia-paderborn.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag bis Donnerstag: 11:00 Uhr - 00:00 Uhr
Freitag & Samstag: 11:00 Uhr - 02:00 Uhr

Hier ist das Fleisch saftig und zart, das Brot schmeckt frisch und weich, die Salate sind knackig und frisch. Das Highlight sind hier die leckeren Saucen, bei diesen wurde sich besondere Mühe gegeben, in Kennerkreisen wird der Döner und insbesondere die Saucen von hier mit sehr guten Dönerläden in Berlin verglichen. Das Anatolia in der Heiersstraße 22 ist in Paderborn die richtige Adresse, wenn einen die Lust auf türkische Küche überkommt. Die Zutaten sind frisch, der Service freundlich und schnell und die Pizza sollte man unbedingt auch mal probieren. So lecker türkisch wie im Anatolia haben wir außer in der Türkei schon lange nicht mehr gegessen!

Wir werden wiederkommen und bedanken uns nochmals für einen ganz tollen Abend!

FRÜHLINGS-BRUSCHETTA MIT RÖSTKAROTTEN-SALAT

WIR
L(I)EBEN
LECKER

Zutaten:

(für 4 Portionen)

Für die Frühlings-Bruschetta:

8 Scheiben Baguette oder Ciabatta, 200 g Erbsen, 4 Stängel Dill, 150 g Ziegenfrischkäse, 2 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, ½ Bio Zitrone, Abrieb und Saft, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Röstkarotten-Salat & Kräutervinaigrette:

1 Bund junge Karotten, 1 TL Ingwer, frisch, 4 EL Olivenöl, ½ Bund Petersilie, 4 Stängel Dill, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Apfelsaft, naturtrüb, ½ Bio Zitrone, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

50 g Walnusskerne (in der Pfanne mit etwas Honig karamellisiert), ein paar Radieschen, 4 Bio Eier & 1 EL Apfelessig

Zubereitung:

Für die Erbsencreme die Erbsen in 1 EL Olivenöl leicht anschwitzen, bis sie gar sind. In einen Mixer geben und mit 100 g vom Ziegenfrischkäse, 2 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb, Dill, Salz und Pfeffer cremig pürieren.

Für den Röstkarotten-Salat die Karotten gut putzen, aber nicht schälen. Die Karotten auf einem Blech verteilen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit geriebenen Ingwer, Salz und Pfeffer vermischen. Im Ofen bei 170°C Heißluft 20 Minuten rösten, bis die Karotten gar sind.

Für die Kräutervinaigrette die Knoblauchzehe, Petersilie und Dill fein hacken. Alles mit 2 EL Olivenöl, Apfelsaft und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 EL Olivenöl mit zwei angedrückten Knoblauchzehen in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Brotscheiben darin beidseitig anrösten, bis die Schnittflächen schön knusprig sind. Die Brotscheiben mit je 1 EL der Erbsencreme bestreichen und zusätzlich noch ein paar Stückchen Ziegenfrischkäse darauf verteilen.

Auf die Teller etwas Erbsencreme verteilen, darauf die Röstkarotten platzieren und mit der Kräutervinaigrette beträufeln.

Wenn ihr mögt könnt ihr dieses bunte Gericht zusätzlich noch mit dünnen Radieschenscheiben, karamellisierten Walnüssen und pochierten Eiern servieren.

WIR
L(I)EBEN
LECKER

LAMMKOTELETTS MIT FRÜHLINGSGEMÜSE

Zutaten:

Für die Marinade:

- 8 Lammkoteletts
- 15 Blätter Minze, fein gehackt
- 2 Zweige Rosmarin, Nadeln fein gehackt
- 3 Zweige Thymian, Blätter fein gehackt
- 2 EL Rapsöl
- Zesten und Saft einer Zitrone
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Beilage:

- 500 g neue Kartoffeln
- 1 EL Rapsöl
- Meersalz
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Stange Lauch, in 2 cm breite Ringe geschnitten
- 200 g Spargel, holzige Enden entfernt
- 250 g grüne Bohnen (frisch oder TK)
- 150 ml Hühnerbrühe
- 1/2 EL Knoblauch, gepresst

Für die Minzsauce:

- 1 Bund Minze
- 1 Prise Salz
- 4 EL kochendes Wasser
- 4 EL Weißweinessig
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

Für die Marinade der Lammkoteletts: In einer Schüssel die Lammkoteletts zusammen mit der Minze, dem Rosmarin, dem Thymian und dem Öl vermengen. Saft einer Zitrone und Pfeffer hinzugeben und das Fleisch gut damit einreiben. Die Schüssel mit einem Deckel oder Frischhaltefolie bedecken und über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen. Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 6, Umluft: 180 °C) vorheizen.

Die Kartoffeln halbieren und zusammen mit Öl, Salz und Rosmarin in eine Bratereinne geben. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Dabei gelegentlich wenden.

Nun die Lammkoteletts in die Bratereinne geben, sodass die Koteletts auf dem Boden der Bratereinne liegen. Für weitere 12-15 Minuten im Backofen braten.

Anschließend die Lammkoteletts aus der Bratereinne nehmen, in Alufolie einpacken und ruhen lassen. Den Lauch, den Spargeln und die Bohnen in die Bratereinne geben. Knoblauch darüber pressen und für weitere 10 Minuten im Backofen garen, bis das Gemüse weich ist.

Für die Minzsauce: Alle Zutaten für die Sauce in einen Mixer geben und zu einer Sauce vermengen.

Zum Servieren die Koteletts wieder in die Bratereinne auf das Gemüse geben und mit der Minzsauce beträufeln.

HERZHAFTER OSTERZOPF TOMATE TRIFFT AUF TRADITION

WIR
L(I)EBEN
LECKER

Zutaten:

1 kg Weizenmehl
1 Würfel Hefe, frische 1 EL Salz
1 TL Zucker
100 g Butter
500 ml Milch
1 Ei
150 g Looye Honigtomaten, halbiert
½ Bund Rosmarin, fein gehackt
½ Bund Schnittlauch, fein gehackt
2 TL grünes Pesto, optional

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefewürfel zerbröseln und mit dem Zucker mischen, stehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann mit dem Salz in die Mehlmulde geben.

Die Butter in einem Topf schmelzen und die Milch dazugeben. Butter und Milch handwarm zum Mehl gießen und alles mindestens 6 Minuten gut verkneten.

Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und Kräuter, Pesto (optional) und LOOYE Tomatenhälften unterkneten. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (ca. 40 cm) ausrollen. Die Teigstränge auf das Backblech legen und zu einem Zopf flechten. Den Hefezopf zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen vorheizen. Das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 35 Minuten backen.

Räucherei
in der **Emsquellaue**



FISCHZUCHTANLAGEN
ANGELTEICHE · HOFLADEN

TOLLE RÄUCHERFISCH-SPEZIALITÄTEN
UND VIELES MEHR!

DIREKTVERKAUF:

Montag - Sonntag: 7 bis 17 Uhr

FRISCHFISCH:

- Regenbogenforelle ganz · Filet
- Lachsforelle ganz · Filet
- Saibling ganz · Filet

RÄUCHERWARE:

- Regenbogenforelle heiß geräuchert
- Lachsforelle heiß & kalt geräuchert
- Saibling heiß geräuchert
- Aal · Heibutt · Scholle · Makrele
- Spezial: Lachsforellencreme · Bratheringe



HELMUTS STINKEFISCH
ÖFFNET TÜR UND TOR!

Bredemeiersweg 33 · 33161 Hövelhof
Tel 05257 5727 · www.raecherei-ems.de

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

© HEGGEMANNMEDIEN 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 Schnüchel
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 Werbepattform im Rahmen regionaler Berichterstattung zu bieten.



Bequem online lesen
– keine Ausgabe mehr
verpassen!

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

ICH
LESE
DIGITAL

DIGITALER KIOSK



„TREUE UND LOYALITÄT SIND KEINE EINBAHNSTRASSE“

GENERALVIKARE MONSIGNORE DR. MICHAEL BREDECK UND PRÄLAT THOMAS DORNSEIFER LEISTEN TREUEID VOR ERZBISCHOF DR. UDO MARKUS BENTZ

Paderborn. Bei seiner Amtseinführung am vergangenen Sonntag überraschte der neue Paderborner Erzbischof Dr. Udo Markus Bentz mit einer ungewöhnlichen Personalentscheidung: Mit Monsignore Dr. Michael Bredeck und Prälat Thomas Dornseifer ernannte der neue Erzbischof zwei gleichberechtigte Generalvikare, um in gemeinsamer Verantwortung die Herausforderungen der kommenden Jahre zu schultern. Am Donnerstag, 14. März 2024, leisteten Generalvikar Dr. Bredeck und Generalvikar Dornseifer im Bischofshaus den im Kirchenrecht vorgeschriebenen Treueid vor ihrem Erzbischof.

Der Treueid eines Generalvikars – oder wie in diesem Fall – von zwei gleichberechtigten Generalvikaren ist im Grundsatz im Codex des kanonischen Rechts (Codex Iuris Canonici) sowie in weiteren Ausführungsbestimmungen festgelegt. Es handelt sich um einen schlichten Akt ohne zusätzliche rituelle Elemente: Generalvikar Dr. Michael Bredeck und Generalvikar Thomas Dornseifer sprachen vor Erzbischof Dr. Udo Markus Bentz jeweils einzeln das Glaubensbekenntnis sowie den Eid zur Treue gegenüber dem neuen Paderborner Erzbischof. Bei der Schlussformel legten beide Generalvikare ihre Hand auf das Evangelium. Ihren Eid dokumentierten Generalvikar Dr. Bredeck und Generalvikar Dornseifer mit ihrer Unterschrift. Erzbischof Dr. Bentz nahm die Eidesleistungen entgegen und dokumentierte dies mit der Gegenzeichnung der Unterschriften seiner beiden Generalvikare.

Vertrauen, Verlässlichkeit und Aufrichtigkeit

„Ich bin froh, dass wir nun als Team zu dritt gemeinsam arbeiten für das Erzbistum Paderborn“, unterstrich Erzbischof Dr. Udo Markus Bentz unmittelbar vor dem Eid. Einen Treueid abzulegen, mache als amtliche Aufgabe deutlich, „dass wir nicht für uns wirken, sondern uns in eine Tradition und in die große Gemeinschaft der Weltkirche stellen“, erklärte der Paderborner Erzbischof. Treue und Loyalität seien für ihn keine Einbahnstraße: „Treue und Loyalität kann ich nur erwarten, wenn ich beides auch euch gegenüber lebe. Ihr dürft auch von mir Treue erwarten, zu der auch wechselseitiges Vertrauen, Verlässlichkeit und Aufrichtigkeit gehören“, sagte Erzbischof Dr. Bentz seinen beiden Generalvikaren. Das gemeinsame Wirken geschehe „nicht aus uns, sondern mit dem Segen Gottes, für den wir unterwegs sind“.

In der Eidesformel versprachen Generalvikar Dr. Michael Bredeck und Generalvikar Thomas Dornseifer unter anderem jeweils einzeln, „dass ich in meinen Worten und Verhalten die Gemeinschaft mit der katholischen Kirche immer bewahren werde. Mit großer Sorgfalt und Treue werde ich meine Pflichten gegenüber der Universalkirche wie auch gegenüber der Teilkirche erfüllen, in der ich berufen bin, meinen Dienst nach Maßgabe der rechtlichen Vorschriften zu verrichten“. Mit den Worten „So wahr mir Gott helfe und diese heiligen Evangelien, die ich mit meinen Händen berühre“ bekräftigten die beiden Generalvikare die Eidesformel.

Gemeinsame Verantwortung

Paderborns neuer Erzbischof Dr. Udo Markus Bentz hat sich bewusst dafür entschieden, Monsignore Dr. Bredeck und Prälat Dornseifer als gleichberechtigte Generalvikare zu ernennen, da sie das Erzbistum Paderborn während der Sedisvakanz gemeinsam erfolgreich geleitet und in der Vergangenheit vielfältig Verantwortung für die Erzdiözese übernommen haben. In den nächsten Jahren ist eine tiefgreifende Transformation des kirchlichen Lebens zu erwarten, mit einschneidenden Konsequenzen für die Arbeit der kirchlichen Verwaltung wie auch in der pastoralen Entwicklung. Dafür möchte Erzbischof Dr. Bentz mehr Ressourcen zur Verfügung stellen. Ein wichtiges Anliegen ist ihm das „gemeinsame Verantworten“: Während der Erzbischof das Erzbistum leitet und die Gesamtverantwortung für die Kirche von Paderborn trägt, sind die Generalvikare für das Erzbischöfliche Generalvikariat und damit für die Verwaltung des Erzbistums Paderborn verantwortlich.

Jeder der beiden neuen Generalvikare ist zur rechtsgeschäftlichen Vertretung der Erzdiözese befugt. Msgr. Dr. Michael Bredeck verantwortet als Generalvikar das Arbeitsfeld Dienste. Dazu gehören im Erzbischöflichen Generalvikariat die Bereiche Pastorales Personal, Pastorale Dienste, Caritatives und Soziales (Diözesan-Caritasverband), Schule und Hochschule sowie die Abteilungen Kommunikation und Entwicklung sowie das Diözesanmuseum. Prälat Thomas Dornseifer ist als Generalvikar verantwortlich für das Arbeitsfeld Ressourcen. Dazu zählen im Generalvikariat die Bereiche IT und Datensicherheit, Recht, Bauen, Personal und Verwaltung sowie Finanzen. Ihm zugeordnet sind zudem die Teams Revision, Intervention, Prävention und Beschwerdemanagement sowie künftig das Erzbistumsarchiv und der Tax Compliance Manager.



Generalvikar Monsignore Dr. Michael Bredeck, Erzbischof Dr. Udo Markus Bentz und Generalvikar Prälat Thomas Dornseifer mit den Ernennungsurkunden, die die beiden Generalvikare im Rahmen der Amtseinführung des neuen Paderborner Erzbischofs am 10. März 2024 erhalten haben. Foto: Dirk Lankowski / Erzbistum Paderborn



**Ohne Website
fehlt Dir was!**

**24 | 7 | 365
geöffnet!**

**Nichts ist mächtiger,
als eine gute Idee
zur richtigen Zeit!**

Wir helfen Dir, Deine Ziel-
gruppe clever anzusprechen.

HEGGEMANN MEDIEN GmbH

www.heggemannmedien.de