Ausgabe Nr. 6

Lippe Reporter

Menschen der Region

Ein Leben für die Kommunikation

Michael Krakow

Jan Diekjobst
Auf dem Weg zum Sternekoch

Salzufler Landpartien
Eine Entdeckungsreise

Billi und Jovan Miladinovic

Schicksal, ein Zufall und viel Herzblut...

www.reporter-lippe.de

KÜCHEN-KOMPETENZ

in Nord-Deutschlands größter & schönster EUROPA-MÖBEL-

mit der Tiefpreis-Garantie

KÜCHEN WELT

Sollten Sie eine vergleichbare Küche bei gleicher Leistung innerhalb der nächsten 10 Tage nachweisbar günstiger bekommen, erhalten Sie die Differenz zum Kaufpreis zurück!

BORA

Die Revolution für jede Küche

Effektiv Dunst absaugen – ganz ohne Haube!

www.aw-v.de

Das größte Europa-Möbel-Haus der Region bietet

- Großauswahl
- Top-Beratung & Service
- Spitzenpreise
- Vieles sofort lieferbar

Lieferung + Montage in ganz Deutschland

Groß-Auswahl in der Wohn-, Polster-, Schlafzimmerwelt und der größten und schönsten Europa-Möbel

DIE MÖBELSTADT STEINHEIM

Wohnmarkt GmbH

Wöbbeler Straße 64-70 • direkt am „Lipper Tor"
Nähe Ostwestfalen-Straße
Öffnung durchgehend: Mo.-Fr.: 9.30-19 Uhr
Sa.: 9.30-18 Uhr · Tel. (05233) 20050

Internet-Shop:
www.moebelstadt24.com

KÜCHEN WELT
Nord-Deutschlands

Lippe Reporter
Menschen der Region

Wann ist man eigentlich erfolgreich?

Liebe Leserinnen, liebe Leser.

Anfang des Jahres ist oft die Zeit, in der wir uns Gedanken darüber machen, wie wir so im Leben klar kommen. Wir denken nach, ob wir im letzten Jahr wirklich so viel geschafft haben, wie wir schaffen wollten (meistens nicht) und formulieren neue Vorsätze, die diese Bilanz irgendwie verbessern sollen (meistens tun sie es nicht).

Ich mag keine Neujahrs-Vorsätze. Alleine die Vorstellung, das der erste Tag des Jahres einen speziellen Wert haben soll, um das Leben zu ändern, kommt mir allmählich spanisch vor. Lebensänderungen sollten doch nicht auf Grund von externen Impulsen kommen. Sie müssen aus unserem Inneren, aus unseren Wünschen entstehen. Aus der eigenen Erkenntnis, dass es in unserem Leben etwas anders läuft, als es soll. Und das kann doch auch an Ostern oder im Sommerurlaub passieren. Und wir sollten die Verbesserungen auch gleich dann umsetzen, wenn uns deren Notwendigkeit klar wird. Und nicht wieder bis zum 1. Januar warten. Denn so kommen wir unserem ganz persönlichen Erfolg auch ein Stück näher.

Aber was ist überhaupt Erfolg? Und wann sind wir erfolgreich?

Es gibt Menschen, die mit dem Fahrrad einmal um die ganze Welt fahren. Trotzdem liest man davon nie einen Reisebericht und auch nichts in der Presse. Es gibt Menschen, die mit Fleiß und Schweiß einen Roman schreiben, um später nur Schlimmes in den Kritiken zu erfahren. Es gibt Menschen, die ein Unternehmen gründen und nach einiger Zeit wieder schließen müssen. Nur wenige würden diese Menschen als erfolgreich bezeichnen, und doch sind es Menschen, die etwas bewegt haben. Die sich vielleicht sogar einen Traum erfüllt haben.
Diese Menschen sind trotz allem Vorbilder, denn sie sind Macher und vielleicht noch viel wichtiger: es sind Optimisten.

Ein Pessimist kommt nicht mal aus dem Haus, weil es ja vielleicht regnen könnte. Er schreibt nie ein Buch, weil es vielleicht Niemanden gibt, dem es gefallen würde. Er gründet keine Firma, weil er Bankrott gehen könnte. Dadurch kann ein Pessimist in Wirklichkeit aber auch nie Erfolg haben, weil er sein Schicksal niemals in die Hand nimmt.

Optimismus ist ein Widerstand. Ein Widerstand gegen die Wahrscheinlichkeit, gegen die Statistik. Optimismus ist eine evolutionäre Kraft, durch die die meisten Unannehmlichkeiten und Pannen entstehen. Aber auch neue und unwahrscheinliche Sachen. Wie der Faustkeil, das Rad, Penizillin oder vielleicht Kloßpommes.

Ich werde auch in 2017 meinen eigenen kleinen Widerstand gegen die Wahrscheinlichkeit und Statistik leisten. Optimismus ist Bewegungskraft. Und kann auch richtig glücklich machen.

Mögen auch Sie optimistisch sein, damit Ihre Taten zu Ihren ganz persönlichen Erfolgen werden!
Ich wünsche Ihnen viel Optimismus und Energie.

Ihre

Markéta Teubrig

Wo steht was?

Inhalte dieser Ausgabe

Jan Diekjobst
Auf dem Weg zum Sternekoch
Seite 12

Salzufler Landpartien
Die neue Serie im Reporter Lippe
Seite 20

Michael Krakow
Ein Leben für die Kommunikation
Seite 6

Billi und Jovan Miladinovic
Familie und Beruf vereint in der KartoffelBar
Seite 26

Lydia Harms
Die Powerfrau im Weinhaus Lemgo
Seite 16

Der Lipbär
Exklusiv im Reporter
Seite 35

Erinnerungen
von H.W. Kaesler
Seite 32

Hautzeit
Ein Tipp von Britta Sweers
Seite 37

Alles auch im Internet:

www.reporter-lippe.de

Herausgeber:
Matthias Teutrine - Druck und Verlag
Denkmalstr. 11 • 32760 Detmold
Telefon: 05231-927070
info@teutrine.de

Redaktion:
Matthias Teutrine
Judith Stracke
redaktion@reporter-lippe.de

Anzeigen:
Markéta Teutrine: 0176 -18 800 802
anzeigen@reporter-lippe.de

Satz und Layout:
Anna Krelaus

Titelfoto: Hennes Gräwe

Leben und Arbeiten Sie doch im Grünen!

GRÜN und RAUM

•Erd-undHydrokultur
•Beratung•Planung
•Ausführung•Pflege

Creative Innenraumbegrünung

Floristmeisterin
Annette Brinkmann

Tel: 05231 / 46 44 22
Mobil: 0172 / 630 77 97
info@gruenundraum.com
www.gruenundraum.com

Audi Q5 2.0 TDI quattro, 120 kW (163 PS), S tronic
Xenon plus, Bluetooth, Geschwindigkeitsbegrenzer, Fahrerinformationssystem, Wendeladeboden, Komfortklimaautomatik, **Multifunktionslederlenkrad, MMI Radio plus** u.v.m.
Außenfarbe: Brilliantschwarz

Kraftstoffverbrauch: städtisch: 5,5 - 5,3 l/100km, außerstädtisch: 5,0 - 4,7 l/100km; CO2-Emissionen: 136 - 129 g/km, Effizienzklasse: A

ab 42.990 €

Audi A5 Sportback 2.0 TDI, 140 kW (190 PS), 6-Gang
Xenon plus, Bluetooth, Geschwindigkeitsbegrenzer, Fahrerinformationssystem, **Gepäckraumklappe elektrisch**, Klimaautomatik, **Multifunktionslederlenkrad**, LM-Räder 17 Zoll, u.v.m.
Außenfarbe: Brilliantschwarz

Kraftstoffverbrauch: städtisch: 5,4 - 5,2 l/100km, außerstädtisch: 4,1 - 3,8 l/100km; CO2-Emissionen: 119 - 114 g/km, Effizienzklasse: A

ab 39.990 €

Abbildung ähnlich. Alle Angaben basieren auf den Merkmalen des deutschen Marktes. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Alle Werte verstehen sich inkl. Überführungs- und Zulassungskosten.
Weitere Ausstattungsmerkmale sind gegen Aufpreis möglich. Angebot gültig solange der Vorrat reicht.

STEGELMANN
Autos für Lippe

Autohaus Stegelmann GmbH & Co. KG
Bielefelder Straße 88 // 32756 Detmold // (0 52 31) 63 07-200
info@stegelmann.de // www.stegelmann.de

Uwe Schwarzer
(0 52 31) 63 07-213
uwe.schwarzer
@stegelmann.de

Patrick van Veen
+49 (52 31) 63 07-219
patrick.vanveen
@stegelmann.de

Till Düerkop
+49 (52 31) 63 07-215
till.dueerkop
@stegelmann.de

Manuel Di Paterniano
+49 (52 31) 63 07-214
manuel.dipaterniano
@stegelmann.de

Foto: Hennes Gräwe

Michael Krakow

Ein Leben für die Kommunikation.

Als „bunten Teppich“ darf man den Lebenslauf von Michael Krakow zweifelsohne bezeichnen. Von der Lehre zum Buchbinder über die Arbeitspädagogik, Kabarett, Veranstaltungsorganisation, Kulturarbeit, Key Account im Mediensektor und etlichen anderen Stationen befasste er sich ständig mit seiner großen Leidenschaft: der Kommunikation.

Schließlich hat er sie 2011 zu seinem Hauptberuf gemacht. Konnte er sich bis dahin nicht entscheiden, mit was er sich befassen soll? „Ganz im Gegenteil“, erwidert der 47-jährige Kommunikationstrainer entschlossen, „ich habe zu jeder Zeit genau das gemacht, was ich machen wollte. Das ist mein innerer Reichtum heute und somit Nutzen meiner Kunden.“

Lippe Reporter
Menschen der Region

Seit fünf Jahren ist Michael Krakow als Berater, Coach, Redner, Dozent und Seminaranbieter selbständig und erzählt im folgenden Interview, welche Etappen ihn zu seiner Leidenschaft gebracht haben und über Herangehensweisen, Emotionen und über das neue Jahr.
Mit dem Jahreswechsel schlägt Michael Krakow ein neues Kapitel auf, in diesen Tagen endet sein bekanntes Charisma Contor und startet sein neuer Auftritt „mikrakomm", wie "Reporter Lippe" exklusiv als erstes veröffentlicht.

Mit welchem Wort lässt sich Ihre Heimat am besten beschreiben?

(überlegt…) Warm auf Kalt trifft es, viel Herz auf Kohle und Stahl. Ich entstamme dem Ruhrgebiet, bin ein echtes „Grubenpony", wie man im „Pütt" sagt. Diese spröde Heimat trage ich auf ewig in mir, lebe aber wahnsinnig gern im schönen Detmold, jetzt schon seit zwanzig Jahren.

Durch die Liebe zum Buch kamen Sie auch an Ihren ersten Beruf. Warum haben Sie ihn aufgegeben?

Mitte der achtziger Jahre absolvierte ich eine Ausbildung zum Buchbinder und Bilderrahmer, eine schöne, fast meditative Art, sein Geld zu verdienen. Die Menschen aber geben immer weniger Geld für das Restaurieren von Büchern und Bilderrahmen aus, sie werfen fort, kaufen lieber neu. Da mein Leben jedoch mit etlichen Leidenschaften versehen ist, hatte ich auch damals bereits genügend Alternativen. Es war eine tolle Erfahrung, aber nicht mein Lebensziel.

Was hat Sie nach Lippe verschlagen, warum gerade Detmold?

Ich habe 1991 in Augustdorf meinen Bundeswehrdienst absolviert und lernte in dieser Zeit die Stadt Detmold kennen, schätzen und allmählich lieben. So kehrte ich ein Jahr nach Dienstende zurück nach Lippe, diesmal mit meinen Möbeln im Gepäck, startete damals in einer Dachwohnung in der Gartenstraße. Und ich habe es nicht bereut. Lipper sind speziell, aber ungemein vielschichtig. Zäher zu gewinnen als meine Ruhris, doch wenn es gelingt, treue Begleiter.

Wie gelang der Sprung in die Marketing Branche?

Recht skurril. Noch im sozialen Bereich arbeitend fragte ich spontan bei einem regionalen Media-Unternehmen an, welches ich als sehr spannend empfand, ob ich mitarbeiten dürfe. Nach meinen drei für die Entscheider dort penetranten Besuchen (lacht) erhielt ich schließlich eine Probezeit. Und blieb sechs spannende Jahre dort. Eine tolle Chance mit so vielen bereichernden Lerninhalten, für die ich den Inhabern ewig dankbar bin.

Wie wird man Kommunikationstrainer?

Wie „man" das wird, weiß ich nicht, dafür gibt es meines Wissens keine Matrix. Ich habe als Key Account für mehrere Firmen Großkunden betreut, Mittelstand und Konzerne, parallel dazu Tonnen von Kommunikationswissenschaftlern studiert, das Beste aus ihren Thesen miteinander kombiniert, immer mehr an meinem eigenen Konzept gewebt. Vertriebsberatung aus Profession, Kommunikationswissen als Passion, könnte man sagen. Irgendwann begann ich, beides zu verknüpfen, das, was ich las und ersann, in der Realität zu testen.

Zudem besuchte ich unzählige Seminare, schaute mir intensiv ab, wie Trainer arbeiten. Die Art und Weise der meisten überzeugte mich jedoch nicht nachhaltig, das war häufig zu theoretisch, zu artifiziell, zu weit von der Lebenswirklichkeit von Vertrieblern, Verkäufern, Beratern, Händlern entfernt. Nicht wenigen Trainern schien es an Praxiserfahrung zu fehlen.

Foto: Hennes Gräwe

Dann beflügelten mich zwei befreundete Unternehmensberater konsequent, ich solle selbst auf die Bühne springen. Da ich das unglaublich liebe, Anfang der Neunziger zwei Jahre Kabarett mit eigenem Programm spielte, folgte ich diesem Drängen irgendwann. Und habe es nie bereut! Was ich von den Teilnehmern, meinen Kunden, Hörern und Gästen beständig als Rückmeldung bekomme, bestätigt mein Tun und Sein Woche für Woche neu. Beruflich tun zu können, was man zutiefst liebt, es letztlich gar nicht als Arbeit empfindet, ist ein großes Geschenk.

Sie befassen sich mit Charisma in der Kundenkommunikation. Was hat Kommunikation mit Charisma zu tun?

Foto: Hennes Gräwe

Im Prinzip fast alles.
Menschen ziehen natürlich sachliche Argumente für geschäftliche Entscheidungen heran, doch in erster Linie prüft ihr Bauch als Instanz, ob sie mit Vertrauen eine Kaufentscheidung absichern können. Man weiß heute, dass mindestens 80% der Kaufentscheidungen, gemäß der Pareto-Formel, emotional intendiert sind, das gilt für Schuhe und Handwerkerleistungen ebenso wie für millionenschwere Industriegüter.
Im Alltag wird dieses Wissen jedoch kaum fundiert angewendet! Dies betrachte ich als meine Mission, die unterhaltsame und gleichzeitig inhaltlich belastbare Schulung von Einzelhändlern und Verkäufern, Beratern und Führungskräften. Die Branche spielt dabei überhaupt keine Rolle, menschliche Mechanismen sind nicht so divergierend, wie man es sich gern einredet.

Was macht eine charismatische Person aus?

Ich würde sagen, Souveränität durch authentische Ausstrahlung, welche andere in ihren Bann zieht.
Die Vermittlung des Gefühls, als Mensch etwas Spannendes, Essentielles in sich zu tragen, wovon der andere partizipieren kann. Übrigens ergibt sich daraus auch Schönheit, finde ich. Schön ist nicht zwingend jung, schlank, glatt, den klassischen Stereotypen gehorchend. Schönheit entsteht aus Ausstrahlung, als Energieabstrahlung aus gelebten Erfahrungen, Intelligenz, Charme, Witz, Reflexion, Tiefe, Selbstironie, gelebte Offenheit. Dieses ganze Konglomerat nenne ich Charisma.

Kann man Charisma lernen?

Also ich glaube eher weniger, dass sich Charisma unmittelbar erlernen läßt. Doch mittelbar gibt es probate Möglichkeiten. Wer sich selbst mag, sich seinen Fähigkeiten sicher ist, sich angenommen fühlt und letztlich Zutrauen in seinen Weg hat, der wird wie von selbst Charisma entwickeln. Sie ist wie eine Blume - man kann sie nicht synthetisch konstruieren, aber alle Voraussetzungen schaffen, damit sie frei wachsen, sich entfalten kann.

Was bedeutet für Sie Kommunikation?

Nun, ich betrachte Kommunikation wie ein Musikinstrument, zum Beispiel ein Klavier. Musik folgt Strukturen, Mechanismen, komplexen Aufbauten, wahnwitzigen Wendungen. Gleichzeitig kann man improvisieren, spielen, neue Melodien erschaffen. Und vor allem: Mit anderen Instrumenten gemeinsam spielen! Man kann Kommunikation wie eine Fremdsprache erlernen.
Der Unterschied ist, dass viele Menschen für sich reklamieren, Kommunikation zu beherrschen, was sie für das Spielen eines Klaviers selbst dann nicht tun, wenn sie darauf bereits einige Lieder zum Besten geben können. Das ist kurios, denn in all meinen Seminaren sehe ich fast täglich in erstaunte, wachsend begeisterte, häufig lachend verstehende Gesichter, wenn ich aufzeige, wie Kommunikation funktioniert, wie tückisch sie ist, wie bereichernd und wie häufig auch unfreiwillig herrlich lustig. Das zeigt mir, auf dem richtigen Weg unterwegs zu sein. Kommunikation versiert angewendet, verbindet Menschen miteinander. Die Vermittlung dessen ist eine schöne Aufgabe, für mich eine Lebensaufgabe.

Ihr aktuell erfolgreiches Programm heißt „Das Fisch Credo“, was muß man sich darunter vorstellen?

Es entstand aus meiner Erfahrung, dass der Wurm dem Fisch schmecken muss und nicht dem Angler. In Vertrieb, Verkauf und Beratung aber wird fast immer angebotsfixiert kommuniziert, also gegenüber dem potenziellen Kunden über die Angebotspalette monologisiert. Dabei erfährt der Anbieter im besten Fall vielleicht zufällig etwas über die Bedarfe, jedoch nichts über die dahinterstehenden Bedürfnisse, ein Unterschied von großer Relevanz! Das Fisch Credo zeigt effizient auf, wie man den Kunden und seine Emotionen in den Mittelpunkt seiner Kommunikation stellt. Darüber verkauft sich etwas viel besser, zielgerichteter und vor allem nachhaltiger! Es wird viel Geld ausgegeben für Werbung, die Kunden wirksam angelockt, diese werden aber dann nicht über die direkte Kommunikation gewonnen - der finale Schritt geschieht viel zu selten!
Zum Beispiel finde ich ungezählte fatale Beispiele in Autohäusern. Da wird bis heute oft nicht erkannt, welch ein emotional aufgeladenes Produkt sich im Portfolio befindet, in das man sich gemeinsam setzen kann. Stattdessen salbadert es oft technisch in einem schmucklosen Hallenwinkel. Das kommt mir vor wie ein Fußballer, der ein perfektes Zuspiel nicht in das offene Tor verwandelt.
Der Kunde hat sich auf den Weg gemacht, schenkt Mühe und Zeit als Vorleistung, beweist damit sein hohes Interesse …. aber kauft dann doch nicht! Unverständlich. Er ist kurz vor der Entscheidung, müsste nur noch sanft geleitet werden. Genau das kann man lernen, zum Beispiel sehr effektiv

durch Das Fisch Credo.„Storytelling“ ist hier nur ein Stichwort, „vorwegnehmende Bilder evozieren“ ein anderes. Das gilt für Produkte genauso wie für Dienstleistungen oder soziale Inhalte. Wer statt überreden wirksam überzeugen will, sollte und kann erlernen, wie das funktioniert.

Wie sieht Ihr typischer Kunde aus?

Den gibt es in dieser Form gar nicht. Ich coache Einzelpersonen, zum Beispiel Führungskräfte, die ihren Auftritt und ihre Kommunikation optimieren wollen. An meinen Seminaren nehmen Einzelhändler, Vertriebler und Berater teil. An meinen Workshops Verkäufer. Mich buchen Unternehmen, von sehr kleinen Geschäften über mittelständische Betriebe bis hin zu Global Playern. Parallel stehe ich immer wieder Bildungshäusern, Institutionen und Initiativen zur Verfügung. Bei meinen Vorträgen wiederum ist die bunte Palette an Interessierten vertreten, da gibt es kaum eine zu definierende Zielgruppe. Ich bin für alle an wirksamer Kommunikation Interessierte unterstützend da. Und nicht zuletzt melden mir meine Teilnehmer zurück, dass sie viel von dem, was ich lehre, auch im privaten Umfeld verwenden können, um ihre Bindungen zu stärken.

Welchen Wirkungskreis decken Sie ab?

Im Prinzip den gesamten deutschsprachigen Raum, ich bin irre viel unterwegs. 2017 möchte ich mich sehr viel stärker auf meine Region konzentrieren, mein Umfeld Ostwestfalen in den Fokus nehmen. Das ist nämlich eine grandiose Region, kulturell reich und bunt, dabei wirtschaftlich so stark wie kaum eine andere.
Wissen Sie, wie viele Hidden Champions es hier gibt?
Das ist unglaublich! Hier will ich zukünftig präsenter sein, meine Unterstützung den Entscheidern vor Ort zugänglicher machen.

Was sind die drei wichtigsten Faktoren für gelungene Kommunikation zwischen Frauen und Männern?

1. Authentizität, wahrhaftiges Echtsein.
2. Aufrichtiges, wertfreies Interesse an der anderen Person.
3. Das Wissen um die Mechanismen von Kommunikation.

Zudem das Lösen von so Albernheiten wie„Frauenversteher“ oder dieser unsäglichen Einpark-Witze. Als Mann eine Frau verstehen zu wollen, was zugegeben für jeden Mann eine extrem ambitionierte Aufgabe ist, verdient Respekt und nicht Spott. Und meine Partnerin parkt rückwärts erheblich besser ein als ich, mit Anhänger! (lacht)

Welcher Mensch, den Sie privat kennen, hat für Sie das größte Charisma?

Oh, ich habe das große Glück, sehr sehr viele charismatische Freunde in meinem Umfeld zu wissen, das fällt es schwer, einige herauszugreifen. Aber ich will die Antwort nicht schuldig bleiben.
Spontan fallen mir zum Beispiel die Moderatorin Julia Ures ein, die Sängerin Ulrike Wahren, der Coach Mike Aßmann, der Photograph Hannes Gräwe, der Modehändler Günter Aab oder der Künstler Arne Heger. Aber es gibt, wie gesagt, noch sehr viele weitere Charismatiker in meinem Freundeskreis. Doch niemand verfügt über so viel Charisma wie meine Kinder, die sprühen geradezu vor Ausstrahlung.

Was ist Ihre besondere Stärke bei der Arbeit?

Meine praktische Erfahrung. Meine theoretische Wissensbreite. Mein Unterhaltungswert aus unbändiger Freude an der Arbeit mit Gruppen. Diese Mischung biete ich Kunden und Teilnehmern mit 100% Echtheit, Leidenschaft und Respekt vor ihnen an. Das nehmen sie wahr, jeden Tag.

Foto: Hennes Gräwe

In welchem Zimmer verbringen Sie die meiste Zeit?

Na ja, zwangsläufig am Schreibtisch, dort gehen viele Stunden drauf mit texten, konzipieren, gestalten, aber auch Austausch mit Menschen. Im Social Web zum Beispiel bin ich gut unterwegs, auch dort stehe ich für Kommunikation so oft es geht zur Verfügung.

Mit was verschwenden Sie am meisten Zeit am Tag oder in der Woche?

Ich „verschwende“ niemals Zeit, aber ich verschleudere sie bewußt mit Wonne und Lust! (lacht). Ich bin ein Mann des Genusses und mein Herz gehört Kunst und Kultur. Also ein gediegenes Mahl, dazu Literatur, Ausstellungen, Theater, Konzerte - das ist das pralle Leben! Mein größter Luxus aber ist, mit spannenden Menschen mitten am Tage in einem der grandiosen Detmolder oder Bielefelder Cafés ein solches Heißgetränk zu genießen, das ist wunderbar!

Was ist das Angenehmste bei Ihnen zu Hause?

Die vielen wunderbaren Menschen, die dort zirkusgleich herumwuseln, sowie die tausend kleinen „Stehrömmchen“, wie man in Köln zu sagen pflegt, Erinnerungen an so viele Reisen und Städterundgänge.

Welcher Gegenstand in Ihrem Zuhause hat für Sie die größte Bedeutung?

Meine Büchersammlung, die Replik eines historischen Katana (japanisches Schwert) sowie mein großer Apfel (Computer), an dem ich häufig arbeite. Und natürlich das Schlagzeug im Keller!

Foto: Hennes Gräwe

Welches Wort charakterisiert Sie am besten?

„Anders“! (lacht laut) Das dürfte es wohl am treffendsten beschreiben. Und vermutlich „facettenreich“, wie mir immer wieder attestiert wird.

Welche Charaktereigenschaft schätzen Ihre Freunde am meisten an Ihnen?

Oh, das ist schwer einzuschätzen, da müsste man meine Freunde direkt fragen. Ich würde mal vorsichtig bescheiden vermuten: Meine Offenheit, Freundlichkeit, mein Echtsein, mein partieller Unterhaltungswert, meine Loyalität. Aber ich kann auch prächtig nerven, bisweilen ein hingebungsvoller Klugscheißer sein! (lacht schallend)

Was ist Ihr stärkstes Gefühl?

Leidenschaft, ganz klar, ich bin ein sehr leidenschaftlicher Mensch.

Was gibt Ihnen dieses Gefühl?

Das Beschäftigen mit Menschen, mit Kommunikation sowie am meisten der Erwerb neuen Wissens, neuer Erfahrungen, interessanter Erlebnisse, verblüffenden Momente, das Entdecken mir unbekannter Orte.

Welches Gefühl würden Sie am liebsten abschaffen?

Eifersucht.
Dieses Gefühl speist sich meiner heutigen Ansicht nach von der unguten Melange aus Besitzdenken und Verlustangst. Es nährt machtvoll das Gefühl der eigenen Unzulänglichkeit, es führt nie zu etwas Gutem. Es zu reduzieren verschafft innere Freiheit.

Was war die wichtigste Sache, die Sie bisher gelernt haben?

Das ich Menschen und ihre Intentionen erst verstehen kann, wenn ich beides nicht werte. Echtes Interesse, wahre Offenheit und die Begierde zu lernen, führt fast immer zu unglaublichen Erkenntnissen. Rasches Werten, verurteilen gar, versperrt jeden Zugang, vereitelt jede Entwicklung. Wenn ich sehen muss, welche Rückschritte unsere Gesellschaft in diesen Bereichen derzeit macht, bedrückt mich das ab und an.

Welches Erlebnis hat Ihr Leben am meisten geprägt?

Ganz sicher die Geburt unserer Kinder, das war eine Zäsur, die mir ordentlich Respekt eingeflößt hat. Da wird einem eine wuchtige Verantwortung in die Arme gelegt. Doch es war jede Sekunde seitdem mehr als wert. Sie brachten mir vermutlich mehr bei, als ich ihnen.

Was ist der deutlichste Beweis für Freiheit in Ihrem Leben?

Ich bin niemandes Herr und niemandes Knecht, das ist meine ganz große innere Freiheit. Sie hat ohne Frage auch ihren Preis, doch den zahle ich gern.

In welchem Jahr Ihres Lebens hat sich am meisten geändert?

Mein Leben war und ist viskos, in ständigem Fluß, erfährt seinen Bestand aus der Veränderung. Und das ist gut so, ich will mich ständig weiterentwickeln, das ist mein steter Antrieb. Und es gibt so erschlagend viel, was ich noch lernen kann und will. Dennoch gab es natürlich Jahre, die herausragen, weil in ihrem Verlauf so viel geschah. 2012 war zum Beispiel solch ein Jahr, dort fand ich als Essenz all meiner gemachten Erfahrungen meine Bestimmung. Oder eher sie mich. Übrigens beschleicht mich immer stärker das Gefühl, 2017 wird wieder ein herausragendes Jahr meiner Vita.

Gibt es etwas, das Sie in diesem Augenblick an Ihrem Leben ändern möchten?

In diesem Augenblick nein. Mittelfristig möchte ich noch viel mehr Menschen mit meiner Arbeit erreichen. Langfristig möchte ich weitere Musikinstrumente erlernen und Sprachen. An der japanischen bin ich bereits dran.

Warum freuen Sie sich auf das soeben begonnene Jahr 2017?

In wenigen Tagen startet mein komplett neuer Auftritt „mikrakomm“, den eine phantastische Werbeagentur aus Bielefeld kreiert. Ab Februar biete ich eine Reihe von offenen Seminaren und Vorträgen an, daran kann jeder unkompliziert teilnehmen. Darauf freue ich mich schon sehr. Daneben startet meine Kooperation mit dem tollen Trainer Mike Aßmann, wir beide planen sie seit dem Spätsommer intensiv. Mit zwei soliden Konzepten bieten wir den Kunden ein sehr breites, sattes Portfolio an. Ich bin unendlich gespannt, wie das angenommen wird. Als drittes hoffe ich zum Jahresende 2017 endlich mein erstes Sachbuch „Das Fisch Credo“ auf den Markt zu bringen. Das wird immer häufiger nachgefragt, doch fehlte zu häufig die Zeit, es zu finalisieren.

Welche privaten Wünsche wollen Sie sich in diesem Jahr erfüllen?

Mehr Reisen mit meiner Partnerin, wir schauen uns gemeinsam sehr gern interessante Städte an. Und mehr Zeit für meine Kinder als ich 2016 hatte. Sonst betrachte ich mein Leben mit all seinen Möglichkeiten als stete Wunscherfüllung, das darf gern so weiter gehen.

Gibt es ein Motto in Ihrem Leben?

In der Tat, es gibt ein Zitat, es stammt vom Philosophen Lucius Annaeus Seneca und lautet “Ducunt fata volentem, nolentem trahunt - Den Willigen führet das Schicksal, den Unwilligen zerrt es.“

Interview: Reporter Lippe. Fotos: Hennes Gräwe

Michael Krakow

Bachstraße 19c
32756 Detmold

05231 - 944 2002
01520 - 90 24 191

Foto: Privat

Lippe Reporter
Menschen der Region

Jan Diekjobst. Holt seinen Gästen die Sterne vom lippischen Kochhimmel.

Er ist sensibel.
Weit herum gekommen.
Glücklich gestorben.
Nach dem Laichen.

Die Rede ist von einem Fisch. Nicht irgendein Fisch. Es ist der Fisch, den Jan Diekjobst liebevoll in der Pfanne zubereitet. Der Detmolder will Sternekoch werden.
Auf seinen Kochevents holt er die Sterne für seine Gäste bereits jetzt vom lippischen Kochhimmel. Es ist noch nicht einmal 17 Uhr. Jan Diekjobst erwartet seine Gäste in knapp zwei Stunden. Von Aufregung keine Spur. Der 23-Jährige ist die Ruhe selbst. Hektik bringt nichts hinter dem knapp acht Quadratmeter großen Küchenblock, der ihm die Welt bedeutet. Und Hektik bringt wohl auch nichts, wenn man Sternekoch werden will. Es scheint eh so, als wenn dieser Junge im Kochhemd schon mindestens drei Leben in der Küche hinter sich hat. Seine Vita ist so etwas wie der Sternehimmel für Gourmetliebhaber.
Mit 16 Jahren beginnt er seine Karriere mit einer Ausbildung im Hotel Lippischer Hof in Detmold. Von 2013 bis 2015 mimt er den Chef de Partie im Hamburger Traditionshaus Louis C. Jacob bei Thomas Martin (zwei Sterne). Danach folgt ein Jahr in der Vila Joya in Portugal bei Dieter Koschina (ebenso zwei Sterne). 2016 schnürt er seine Schürze für einen noch höheren Stern. Er arbeitet beim Drei-Sterne-Koch Christian Bau an der Mosel.
Seit ein paar Tagen und mit nur 23 Jahren gehört jetzt sein Herz dem Drei-Sterne-Koch Kevin Fehling vom Gourmet-Tempel The Table in Hamburg. Dem Restaurant, das 2016 mit dem erfolgreichsten Gastronomie-Konzept gepunktet hat.

Menschen mit gutem Essen und tollen Produkten glücklich machen.

Jan Diekjobst strahlt, als wolle er sagen: Ist bislang ganz gut gelaufen. Da ist nichts von Arroganz oder Überheblichkeit zu spüren. Zwischen Maronensüppchen und Rehrücken scheint nur Platz für den einen Traum zu sein: Menschen mit gutem Essen und tollen Produkten glücklich zu machen. Und das irgendwann und so ungefähr in fünf Jahren mit einem eigenen Restaurant. In Lippe. Dort sind seine Wurzeln und seine Heimat. Dort kochte er bereits als kleiner Junge mit Mama und Oma um die Wette. Dort spielte er Fußball für Pivitsheide VL, für Jerxen-Orbke und auch für Lemgo.
Dinge, für die er keine Zeit mehr hat? „Auf dem Niveau ist alles sehr komplex. Da ist man nur noch am ackern", sagt er mit diesem Lächeln, das gleichzeitig erklärt, warum er so ganz nebenher, exklusiv an ausgewählten Tagen im Jahr, als Eventkoch auch seine lippischen Mitmenschen beglückt. „Es macht einfach Spaß, gehobene Küche in der Heimat nahe zu bringen und zu zeigen, wie einfach es ist, regionale Produkte in Szene zu setzen", lautet sein Erfolgsrezept. Seine Ideen für die 5 Gang oder auch 7 Gang Menüs, die holt er sich aus seinem Kopf.

Foto: Privat

„Bei einem doppelten Espresso fällt mir immer das Verrückteste ein", scherzt er und wird wieder ernst: „Kochen fällt und steht mit dem Arbeitsablaufplan. Das Anrichten der Speisen gehört gleichwertig mit dazu."

Er greift zu den Tomaten. Die sind für den zweiten Gang, seiner neuen Interpretation der Vorspeise Tomaten-Mozarella. Die Tomaten kommen ausnahmsweise nicht aus der Region, weil sie dort momentan nämlich eher wässrig sind. Die Tomaten von Jan Diekjobst sind in Portugal gereift, sie sind bunt und er weiß so viel über sie zu erzählen und sie so zu behandeln, dass am Ende feststeht: Es sind nicht irgendwelche Tomaten, es sind einzigartige Juwelen eines portugiesischen Gemüsegartens.

Portugal hat er lieben gelernt. In seiner Zeit in der Zwei-Sterne-Gastronomie in Albufeira. „Dort war richtig Feuer in der Küche und Abkühlung davon gab es im Atlantik",

erinnert er sich. Noch mehr liebt er nur Hamburg und am meisten seine Familie und Freunde. Jan Diekjobst erklärt von der gesalzenen Butter bis hin zur Selleriestaude mit der Hingabe und Geduld, die es braucht, um den Knigge gehobener Kochkunst zu verstehen. Wer bei ihm am Tisch sitzt, weiß plötzlich:

Ein Koch ist weit mehr als nur ein Koch.

Er ist Entertainer zwischen Kürbis, Kohl und Knödel.

Ein Künstler, Geschichtenerzähler, ein wandelndes Lexikon mit grünem Abitur, was Flora und Fauna anbelangt. Der Spitzkohl wird bei einem wie Jan Diekjobst zur Poesie. Der Kabeljau zur Abenteuergeschichte. Die erzählt er beim dritten Gang. Sie handelt von einem Fisch und seiner Reise zu den Lofoten Norwegens, vom laichen, fressen und gefangen werden. Von einem sensiblen arktischen Winterkabeljau, der glücklich gestorben ist, frei von Chemie und Stress.
Nicht irgendein Fisch, sondern der auf dem Speiseplan von Jan Diekjobst. Einem jungen Mann, der eines Tages nicht irgendein Restaurant eröffnen will, sondern seine Wohlfühl-Lieblingslokation, in dem ihn jeder Gast als Küchenchef und Gastgeber kennt. Als Küchenchef mit mindestens einem Stern. Wir freuen uns darauf.

Text und Fotos: Judith Stracke

Hotel Lippischer Hof

Glückwunsch für das bisher erreichte.
Wie Konfuzius schon sagte:
Der Weg ist das Ziel

Wir wünschen Jan Diekjobst
weiterhin das Beste
auf seinem Weg zu den Zielen

Hotel Lippischer Hof - Detmold - Willy-Brandt-Platz 1
www.lippischerhof-detmold.de

Lippe Reporter Menschen der Region

Jetzt an über 1.800 Stellen in Lippe.
Beim Friseur, beim Arzt, in der Gastronomie,
im Fitnesscenter, im Einzelhandel,
in der TouristInfo und und und...
Auch unter: www.reporter-lippe.de

Teutrine
Magazine für Lippe

Lydia Harms
„entweder – oder“

Lydia Harms ist nach eigenen Angaben in dem Alter „entweder – oder“. Was das heißt? Die 41-jährige lacht: „Es ist das Alter, in dem man entweder noch einmal voll durchstartet oder nicht.“ Letzteres liegt ihr nicht. Für ersteres hat sie sich entschieden: Lydia Harms hat am 1. Januar das „Weinhaus Lemgo“ an der Lageschen Straße 40 übernommen.

Lydia Harms ist eine Powerfrau. Die dreifache Mutter hat es nie länger als ein Jahr daheim am Herd ausgehalten. Für sie gibt es nur eine Richtung und die heißt vorwärts. Im Uralgebirge geboren, lernt sie schon früh, wie weit und schwer Wege im Leben sein können. Mit 16 Jahren kommt sie mit ihrer Familie nach Deutschland. „Das ist unsere Heimat. Wir sind deutsch. Daran hat meine Mutter keine Zweifel gelassen. Plattdeutsch ist meine Muttersprache, mit der wir in Russland gelebt haben und die wir heute noch sprechen. Mit 16 Jahren hier anzukommen, war dennoch hart“, erzählt sie und ergänzt nach einer kurzen Denkpause: „In Deutschland war es nicht besser als am Ural. Die Probleme waren nur andere.“

Sie kämpft sich durch, besucht die Hauptschule, steht in Mathe eins. Sie wechselt zum Gymnasium. Die eins in Mathe bleibt. Ihr Erklärungsversuch mit einem Lächeln: „Ich hatte in Russland einen Mathe-Vertiefungskurs und die Lehrer sagten immer, wenn ihr Mathe könnt, müsst ihr Chemie können. Und wenn ihr Chemie könnt, dann auch Physik. So konnte wir am Ende eine ganze Menge.“ Eine ganze Menge ist für Lydia Harms relativ. Sie macht sich nach der Schule auf, um mehr zu lernen. Sie lässt sich zur Industriekauffrau bei „Poggenpohl“ ausbilden, entscheidet sich gegen eine Karriere als Juristin und für Familie. Sie gibt Computerkurse in der Grundschule, hilft in der Landwirtschaft, arbeitet im Architekturbüro, richtet Hochzeiten und Geburtstage aus,

plant Gärten und Küchen und backt fünf Jahre lang Torten im Cafe Hansmeier`s Hof im Kalletal. „Ich passe mich der Arbeit gerne an. Hauptsache ich habe mit Menschen zu tun", resümiert sie. Ein paar Minijobs während der Elternzeit weiter weiß sie jedoch: Sie will etwas Festes. Für die Option, das Cafe zu übernehmen, stimmt der Zeitpunkt nicht. Die Kinder sind zu klein. Sie will Sicherheit. Sie bewirbt sich auf eine Stelle im Lemgoer Möbelhaus Reese. Nach Abgabe der Bewerbungsmappe bleibt sie hartnäckig, lässt sich nicht vertrösten. „Ich wollte nicht warten, bis sie sich melden. Ich wollte den Job haben", lautet ihre Parole. Und die zahlt sich aus. Sie bekommt den Job. Drei Monate verkauft sie nichts, beginnt, an sich zu zweifeln, aber auch gleichzeitig sich zu positionieren: „Wenn du Angst hast, was falsches zu sagen, kannst du nichts verkaufen. Ich fing also an zu reden, auf Fragen Antworten zu suchen und seit diesem Zeitpunkt lief es." Neben der Familie kommt sie auf die Idee, sich zur Wirtschaftsfachwirtin schulen zu lassen. „Ich wollte einfach wissen, wie ein Unternehmen rechtlich tickt, wo ich doch eigentlich mal den Traum hatte, Jura zu studieren", meint sie. Job, Familie und Schule. Der Tag startet drei Jahre lang um 6 Uhr in der Früh und sie kommt nicht selten vor 22 Uhr nach Hause. „Nicht ganz einfach mit drei Kindern", bemerkt sie.

Vor fünf Jahren dann ihre Begegnung mit Beate Büchler-Schmitt. Diese führt das Weinhaus seit acht Jahren, hat es selbst von den Firmenmitgründern Anke und Henning Hoppe übernommen und sucht eine Nachfolgerin. Die findet sie in Lydia Harms. Für sie ist das Geschäft zur Herausforderung ihres Lebens geworden, die sie schmunzelnd kommentiert: „Ich kann nur das weiterempfehlen und verkaufen, wovon ich selbst überzeugt bin. Positive Erfahrungen erwecken in mir immer den Wunsch, diese weiter zu geben, mit anderen zu teilen. Ich helfe gerne mit Rat und Tat, höre zu und mache Menschen eine Freude. Egal, ob bei den Torten, später bei Möbeln oder jetzt beim Wein." Inzwischen hat sie sich eingearbeitet, ihre Prüfung als anerkannte Fachberaterin für deutschen Wein abgelegt und bestanden, bei einer Weinlese im Rheingau geholfen und durch ihre erste Weinprobe im „Weinhaus Lemgo" geführt. Auf einer Rundfahrt durch Süddeutschland lernt Sie die Winzer und Genossenschaften kennen. Im Wein hat sie ihre Wahrheit gefunden. Im deutschen

Wein, der 95 Prozent ihres Sortiments ausmacht. Von dem ist sie überzeugt wie von den Ideen, die sie aus der Vergangenheit im Kopf hat. Der Zeitpunkt stimmt, sie jetzt umzusetzen. „Meine Familie steht voll hinter mir. Das macht mich stark und ist mir sehr wichtig", sagt sie. So wichtig wie die Hilfe und Unterstützung von Beate Büchler-Schmitt, von deren 14-jährigen Erfahrung im Weingeschäft sie gerne lernt. So wird sie auch diesen Weg zielstrebig und mit der Power gehen, die kein „entweder – oder" kennt.

Text und Fotos: Judith Stracke

Weinhaus Lemgo

Lagesche Str. 40
32657 Lemgo

05261-2757
www.weinhaus-lemgo.de

Öffnungszeiten

Montag:	geschlossen
Di. - Fr.:	10 - 12.30 Uhr und 15 - 18 Uhr
Samstag:	10 - 13 Uhr

WEINBERGE, WIESEN, WASSERFÄLLE UND WÜRZIGE AROMEN

Genießen Sie unsere legendären Edelbrände und ausgezeichneten Weine aus Sasbachwalden.

Kein Weindorf hat mehr Schwarzwald zu bieten!

ALDE GOTT WINZER SCHWARZWALD EG
ALDE GOTT EDELBRÄNDE SCHWARZWALD EG
Talstraße 2 / D–77887 Sasbachwalden
WWW.ALDEGOTT.DE

Alde Gott
GENUSS AUS DEM SCHWARZWALD

**Brennen Sie für Ihren persönlichen Erfolg!
Erleben Sie DAS Besondere.**

Gutshof Brennerei Begatal
Manufaktur für feinste Destillate
&
Daniela A. Ben Said – Top Speakerin

Wann: 21.01.2017 von 16.00 Uhr – 20.00 Uhr

Wo: Untere Dorfstr. 3-7, 32694 Dörentrup

Was: In 4 Stunden brennen Sie sich Ihr eigenes Obstdestillat und erhalten
Tipps für Ihren persönlichen Erfolg als exquisite Zutat.

Ihre Investition in sich: 199,00€ inklusive kleiner Snacks und Ihres Selbstgebrannten

**Anmeldungen unter:
info@danielabensaid.com oder 0541.580 578 10**

Gutshof Brennerei Begatal

„Wieso in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah ist.“

Auf Entdeckungsreise mit den SALZUFLER LANDPARTIEN

Lassen sie sich entführen - entführen auf eine Landpartie! Die SALZUFLER LANDPARTIEN sind Ausflüge mit einem gewissen Etwas. Entdecken Sie mit uns die Schönheiten der Region mal auf eine etwas andere Art und Weise. Werfen Sie mit uns einen Blick hinter die Kulissen, wir öffnen Ihnen die Türen, genießen Sie mit uns die Region mit allen Sinnen. Genau dieses haben schon viele Teilnehmer, sei es Gäste oder Lipper, mit den SALZUFLER LANDPARTIEN erlebt. Neues und Altes wird exklusiv vor die Linsen der „Lindenspechte“ gefahren, sie erlebten einen sonnigen und stimmungsvollen Ausflug voller Highlights und neuer Eindrücke. Aber wieso denn stimmungsvoll?

Stellen Sie sich bitte einmal folgende Szene vor:
Der Bus fährt vor: Sektgläser werden auf einem kleinen Tisch angerichtet, deutlich hört man das Öffnen der Detmolder Royal Flasche… die Gläser füllen sich in zart oranger Farbe mit Schaumkrone… was mag das sein? Sie probieren… Doch was ist das? Sekt ist es nicht, dafür schmeckt es zu fruchtig und die Farbe passt ja gar nicht…
Sie nehmen einen zweiten Schluck.

Die Reiseleiterin lüftet das Geheimnis der Zusammensetzung. Gut gelaunt nehmen Sie Platz in dem komfortablen Reisebus. Die Fahrt beginnt: Abseits der Hauptstraßen fahren Sie zu ihrem vielleicht erstem Ziel des Tages… Sie sind gespannt, was Sie erwartet! Bestimmt wird auch dort wieder viel mehr geboten als man erwartet…

So beginnen stets alle SALZUFLER LANDPARTIEN! Nach dem Begrüßungsgetränk startet die Tour auf oftmals unbekannten Wegen, abseits der normalen Wegführung zu besonderen Zielen. Auf unterschiedlichen Routen führen die SALZUFLER LANDPARTIEN durch eine Landschaft voller wunderbare Täler, vorbei an Fachwerkhäusern und kleinen Höfen bis hin zu verschiedenen Schlössern, Klöstern und vielem mehr. Eine gelungene Mischung aus Attraktionen, Geheimtipps und kulinarischer Überraschungen – Lassen Sie sich verführen, gehen Sie auf Tuchfühlung mit der Region – ein unvergesslicher Tag. Denn es gibt mehr zu entdecken, als das, was ein jeder vermeintlich bereits kennt.

Die Fahrten bieten Ihnen unvergessliche Ausflüge durch die wunderschöne Region am Fuße des Teutoburger Waldes.

Erleben Sie eine wunderbare individuell auf eine Gruppe zugeschnittene Rundreise im Staatsbad-Bus mit exklusiven Führungen, einer sympathischen und unterhaltsamen Reisebegleitung, Picknick in freier Natur und vielem mehr!

Auf unterschiedlichen Routen führen die SALZUFLER LANDPARTIEN durch eine Landschaft voller wunderbare Täler, vorbei an Fachwerkhäusern und kleinen Höfen bis hin zu verschiedenen Schlössern, Klöstern und vielem mehr. Entdecken Sie z.B. eine Edelpilzzucht, eine der schönsten Privatbrauereien Deutschlands oder vielleicht das Steinhuder Meer auf ganz neue Weise!

Kennen Sie eigentlich das zauberhafte Storchenmuseum? Oder waren Sie schon einmal in einem mehr als 1000jährigen Damenstift und sind dort von den Stiftdamen empfangen worden? Nein, keine Nonnen – gestandene Frauen die ihr Leben nun in einem evangelischen Damenstift verbringen. Die Stiftsdamen berichten exklusiv über die beeindruckende Geschichte dieses Ortes und auch über ihr Leben hinter den Stiftsmauern. Oder haben Sie schon einmal von den betrunkenen Mönchen in der Abtei Marienmünster gehört? Oder das ein Lipper die moderne Fischzucht begründet hat?

Es gibt so viel zu entdecken und auch zu hören.

Die SALZUFLER LANDPARTIEN versprechen eine gelungene Mischung aus Attraktionen, Geheimtipps und kulinarischer Überraschungen – und eignen sich auch ideal für eine Gruppenreisen.

Neben dem „alt" bewährten gibt es 2017 auch neue verlockende Ziele: Gartenfestivals der Region, Events, aber auch saisonale kulinarische Angebote stehen dabei wieder im Programm. So entdecken Sie die Region z.B. mit einer exklusiven Führung über einen Erzeugerbetrieb mit anschließendem Spargelessen.

Wenn wir von der Region sprechen, so geht es bis ins Münsterland. Und natürlich darf in diesem Jahr nicht das Jubiläum„500 Jahre Reformation" fehlen! Wussten Sie, dass an der Weser die älteste freistehende evangelische Kirche in Deutschland steht, deren Weihe sich 2013 bereits zum 450. Mal jährte?

In den nächsten Ausgaben des Reporters freuen wir uns, Ihnen die Menschen „hinter" den SALZUFLER LANDPARTIEN einmal vorstellen zu dürfen. Menschen, denen die Region mit allen Facetten, Besonderheiten und der Natur einfach am Herzen liegt.

Echte „Berufslipper", die manchmal auch einen Abstecher in die umliegende Region machen, aber abends immer wieder nach Hause kommen.

„Leben im Paradies" mag niemand missen!

Das aktuelle Programm der SALZUFLER LANDPARTIEN finden Sie natürlich auch im Internet unter:
www.salzufler-landpartien.de

Für Fragen zu den Touren oder Buchungen steht Ihnen jederzeit gern auch das Team der Touristinformation des Staatsbades Bad Salzuflen zur Verfügung.
Sie erreichen die Touristinformation telefonisch unter 05222 – 183 183.

Wir wünschen Ihnen ein tolles Erlebnis.

Wir alle kennen diese Situationen aus unserer eigenen Kindheit:

- **Da wird man plötzlich vom Regen überrascht und möchte sich irgendwo unterstellen.**
- **Nach einem Sturz mit dem Fahrrad braucht man ein Pflaster.**
- **Man bekommt plötzlich Angst, fühlt sich verfolgt oder hat sich verlaufen.**

Zeichen für eine Selbstverständlichkeit

Eigentlich ist es selbstverständlich, dass Menschen in Not geholfen wird, und dennoch kann man diese Selbstverständlichkeit nicht oft genug betonen. Gerade Kindern wissen in „kleinen Notsituationen“ oft nicht was sie machen sollen.

Denise Herbert-Rathmann und Markéta Teutrine haben selbst Kinder im Grundschulalter und erkannten das Problem.
So entwickelten die beiden den „Kinderschutzpunkt“. Geschäfte mit diesem Zeichen bieten Hilfe in unterschiedlicher Form. Hier finden Kinder Schutz vor einem plötzlichen Regenschauer oder bekommen im Notfall ein Pflaster. Auch ein Anruf bei den Eltern kann oft schon eine große Hilfe sein.

Michael Schnittger freut sich als der Leiter der Grundschule Heiligenkirchen über das Engagement der Unternehmen, die man an dem grünen Logo erkennt.
"So wird nicht nur der Schulweg sicherer, sondern auch in der Freizeit wissen Kinder, wo ihnen geholfen wird. Eine Selbstverständlichkeit, für die wir gerne ein Zeichen setzen," so die Mitglieder der Werbegemeinschaft „in-Heiligenkirchen“, die diese Aktion als erstes unterstützten.

Denise Herbert-Rathmann und Markéta Teutrine freuen sich über das große Interesse und hoffen, dass auch andere Unternehmen und Städte diese Aktion unterstützen.

Informationen über die Aktion und die beteiligten Unternehmen, findet man auch im Internet unter: www.kinderschutzpunkt.de

Optidee

HOMING-STILISTIN

INSPIRIERE ANDERE –

MIT DEINER KARRIERE ALS STILISTIN

Auf dich als Stilistin warten neben flexiblen Arbeitszeiten und hochwertigen Homing-Produkten tolle Abende mit vielen netten Gästen. Im Mittelpunkt des Homing-Events stehst du mit deiner Erfahrung und deiner Leidenschaft. Du dienst den Teilnehmerinnen als Inspiration und zeigst, wie sie ihr Zuhause verschönern können.

CLAUDIA LAUFER
Team-Direktorin

Telefon: 05231 70 19 452
E-Mail: c.laufer@optidee.biz
www.optidee.biz/claudia-laufer

Billi und Jovan Miladinovic

Schicksal, ein Zufall und ganz viel Herzblut...

Seit vielen Jahren bin ich Kunde der KartoffelBar in Detmold. Ich liebe nicht nur die herzhaften Dips zur Kartoffel und die süßen Crepes, sondern freue mich auch immer über die fröhliche und herzliche Begrüßung. Ein guter Ansatz für ein Interview. Aber was mir das Betreiberehepaar Jovan und Billi Miladinovic dann in unserem Gespräch erzählte, hat mich wirklich fasziniert.

Die Geschichte beginnt Anfang der 1970er Jahre in Nis, einer Stadt in Serbien.
Zwei Familien. Sie wohnen nicht weit voneinander entfernt, aber sie kennen sich nicht. Fast zeitgleich beschließen sie nach Deutschland auszuwandern.

Familie Miladinovic zieht nach Detmold, wo der Sohn Jovan 1976 geboren wird.
Familie Arsic zieht nach Dortmund. Hier erblickt Tochter Biljana (Billi) 1977 das Licht der Welt.
21 Jahre später führt das Schicksal die beiden Familien zusammen. Jovan und Billi lernen sich 1998 in Bielefeld kennen. Es funkt sofort.

Billi erinnert sich noch heute an diese erste Begegnung und ihren ersten Gedanken, als sie Jovan sah.

„Das ist ein Kerl zum Heiraten."

(Billi lacht und Jovan wird rot.)

2001 war es dann soweit. Die Beiden heiraten in Detmold und bekommen 2 Kinder. Das Glück scheint vollkommen. Doch mit den Kindern kamen auch Probleme. Bald musste Billi als gelernte Bürokauffrau feststellen, dass es für eine junge Mutter von zwei Kindern sehr schwer ist, wieder ins Berufsleben zurückzukehren.
Eine dauerhafte, flexible Teilzeitstelle? Nahezu unmöglich. Sie jobbte in Bäckereien, auf Messen und in der Gastronomie. Überglücklich fand Billi mit dem Imbissrestaurant„Kartoffel" 2008 einen Arbeitgeber, mit dem sie Familie und Beruf unter einen Hut bekam. Ein Jahr später dann der Schock: Die „Kartoffel" machte zu und Billi wurde arbeitslos.

KartoffelBar
KartoffelBar

Was nun?
Billi hatte mittlerweile ihre Leidenschaft für die "Knolle" entdeckt, und mehr aus der Not heraus fasste sie einen Plan. „Ich wollte schon immer mal ein eigenes Café aufmachen. Am Liebsten etwas, wo sich junge Mütter mit ihren Kindern wohlfühlen," erinnert sich Billi und fügt an:

„Ich hätte nicht gedacht, dass es mal eine KartoffelBar wird."

Ich bin beeindruckt von Billis Energie. Von der Freude, mit der sie die Geschichte erzählt. Der Sprung in die Selbständigkeit ist ein großer Schritt. Ich möchte wissen, ob sie niemals Zweifel hatte.

„Oh doch" sagt sie lachend. „Kurz vor dem Besichtigungstermin eines leerstehenden Ladens in der Bruchstraße bekam ich Angst vor der eigenen Courage und wollte dem Makler absagen. Ich sprach ihm auf den Anrufbeantworter, den er aber nicht abhörte. Und so kam es mehr durch Zufall doch noch zu der Besichtigung."
Ein glücklicher Zufall, wie sich später herausstellte.

Vor allem der Vermieter war anfangs sehr skeptisch. Doch Dank der Überzeugungskraft des Maklers bekam die Familie Miladinovic das Lokal und konnte im April 2009 ihre KartoffelBar eröffnen. Der Makler behielt mit seiner positiven Einschätzung der Geschäftsidee recht und gehört heute zu den vielen Stammgästen.

Eigentlich war das Ziel: ein Zweiteinkommen für die Familie zu schaffen.

Aber es kam alles ganz anders.

Die eigenen Kinder waren damals 4 und 5 Jahre alt und oft mit im Laden. Auch eine Mitarbeiterin brachte gerne ihr damals 2-jähriges Kind mit zur Arbeit. Die Kinder spielten in einem Hinterzimmer. Ohne diese Möglichkeit, wäre eine geregelte Arbeit weder für Billi noch für ihre Mitarbeiterin möglich gewesen.

„Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass Frauen mit kleinen Kindern bei der Arbeitssuche oft chancenlos sind," sagt Billi und senkt nachdenklich den Kopf.
„Viele Mütter würden gerne ein paar Stunden arbeiten. Die notwendige Flexibilität ist aber nur in wenigen Betrieben zu schaffen. Selbst für uns wäre es ohne die Hilfe der Großeltern vermutlich unmöglich gewesen, Familie und Beruf unter einen Hut zu bekommen. Das zeigt, wie wichtig die Familie in jeder Lebenslage ist."

Da Jovan im ersten Jahr noch als Verkäufer in einem Baumarkt arbeitete, half er Billi nach Feierabend so gut es nur ging. Doch

die Arbeitsbelastung in der mittlerweile gut gehenden KartoffelBar stieg. So blieb keine andere Möglichkeit, als dass sich Jovan Vollzeit mit einbrachte. Ein Schritt, den er bis heute nicht bereut.

Jovans Augen strahlen, als er sagt: „Mein Leben und meine Arbeit mit Billi zu teilen, was könnte schöner sein?“

Ich stelle die gleiche Frage, wie sie den Beiden auch von ihren Freunden immer wieder gestellt wird: „Geht das denn gut, wenn man den ganzen Tag zusammen verbringt? Wenn Arbeit und Familie eins werden?“
Die Antwort ist: „Ja, das geht. Das geht sogar sehr gut!“
Bei dieser Antwort blicken sich die Beiden wie verliebte Teenager an.

Bleibt eigentlich noch Zeit für Hobbys? Jovan spielt seit seiner Jugend Fußball und ist auch heute noch beim Post TSV aktiv. Billi blickt mich an und sagt dann ein einziges Wort: „Kartoffeln.“ (Beide lachen.) „Unsere KartoffelBar ist unser zweites Zuhause.“

Es macht mich neugierig, ob ihre Kinder das genauso sehen. „Nein, natürlich nicht.“ Dann schmunzeln Beide und fügen an: „Die hätten natürlich lieber eine Eisdiele oder ein Schokoladengeschäft.“
Und wieder müssen wir lachen und vergessen im Gespräch die Zeit.

Mich interessiert, ob Jovan und Billi mit dem Wissen von heute etwas anders gemacht hätten.
„Ganz ehrlich? Wir würden alles wieder genauso machen."

Selbst mit dem beruflichen Stress kann Billi gut umgehen: „Unsere Kunden und unser Team sind mir so ans Herz gewachsen, dass ich mir keinen schöneren Beruf mehr vorstellen kann."

Mittlerweile gönnt sich die Familie Miladinovic einmal im Jahr einen Urlaub. Dann fahren sie für zwei Wochen nach Montenegro und genießen lange Spaziergänge am Meer. Sie tanken neue Energie. Und so wundert es auch nicht, dass Jovan und Billi im April 2016 nun einen zweiten Laden in der Goldstr. 6 in der Bielefelder Altstadt eröffnet haben.
„Mein Traum ist es, ein eigenes Franchisesystem aufzubauen, bei dem Frische, Qualität und Familienfreundlichkeit im Vordergrund stehen," beschreibt Billi.
„Ich bin überzeugt, dass es noch viele junge Mütter und Familien gibt, die genauso wie wir von einem Lokal träumen, in dem Fastfood gesund sein kann und schmeckt."

Vielleicht wird die KartoffelBar in Bielefeld wirklich der Anfang einer ganzen Kette. Aktuell suchen Billi und Jovan Miladinovic jedenfalls Ihren ersten Franchisenehmer, der die eingeführte Filiale in der Bielefelder Altstadt übernimmt.

Tipps für Existenzgründer?
„Mach das, was du liebst. Dann wird die Arbeit nicht zur Last. Wir arbeiten gerne und wir bieten nur Gerichte an, die uns auch selber schmecken. Außerdem gilt: Im Nachhinein ist man immer schlauer, aber wenn man immer auf sein Herz hört und Durchhaltevermögen beweist, dann ist man meistens auf dem richtigen Weg."

Zum Abschluss unseres Gespräches bestelle ich noch eine Kartoffel mit zweierlei Dips, und verlasse die KartoffelBar satt mit einem Lächeln und der Gewissheit, dass ich gerne wieder komme, zu diesen herzlichen Menschen.

Bis zum nächsten Mal, bei Billi und Jovan Miladinovic in der Kartoffelbar.

KartoffelBar

Bruchstr. 32
32756 Detmold
05231 - 36 43 756

Mo.-Fr.: 11.00 - 18.30 Uhr
Sa.: 11.00 - 16.00 Uhr

Goldstr. 4
33602 Bielefeld/Altstadt
0521 - 97 79 68 90

Mo.-Do.: 11.00 - 20.30 Uhr
Fr.-Sa.: 11.00 - 22.00 Uhr

www.kartoffel-bar.com

Die Fotos entstanden in der KartoffelBar in Bielefeld

BROCKMANN FRISÖR

Nagelfeee
bei Frisör Brockmann
Meierstraße 21
32756 Detmold

INHABERIN:
Olga Wisomiersky
05231/981298 T
0160 3051765 M

ÖFFNUNGSZEITEN:
Dienstag – Freitag 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag 9.00 – 13.00 Uhr
Sowie Termine nach Absprache!

Erinnerungen...

von H.W. Kaesler

Erlebnisbericht über das Kriegsende, die Vertreibung aus Schlesien und den Neuanfang im Lipperland.

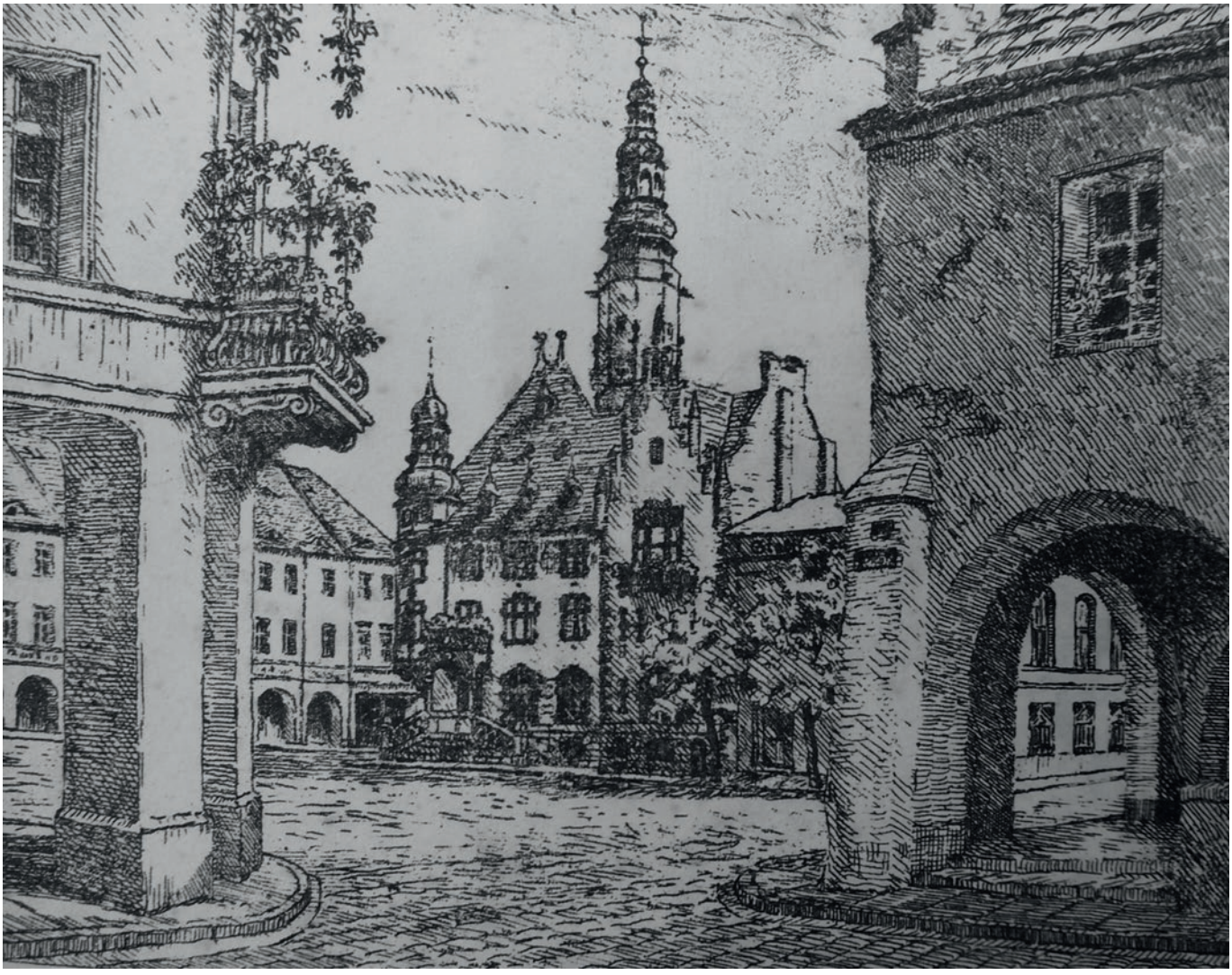


Foto: Privat

Das Bild zeigt:
Jauer, idyllische Kleinstadt in Schlesien, ca. 18.000 Einwohner, an den Vorbergen des Riesengebirges gelegen, ist unsere Heimat. Bekannt durch seinen schönen Marktplatz mit den Lauben, durch das Jauersche Würstelfest, durch die leckeren Bienenkörbe, durch seine Friedenskirche und seine Wagenbaubetriebe.

Umgeben von fruchtbaren Bauerndörfern mit Wiesen, Feldern und Wäldern. Auf geschichtsträchtigem Boden gelegen. Friedrich der Große schlug am 4. Juni 1745 bei Hohenfriedeberg die Österreichische Armee. Blücher siegte am 26. August 1813 bei der Schlacht an der Katzbach, zwischen Liegnitz und Jauer, in den Freiheitskriegen über Napoleons Armee.

Es ist Ende 1944, der zweite Weltkrieg tobt über Europa, doch hier ist alles so weit weg. Fliegerangriffe kennen wir kaum, da die Alliierten Bomber keine so große Reichweite haben. Unsere Drogerie ist wegen Einberufung meines Vaters zur Wehrmacht geschlossen und alle unsere Gehilfen sind auch eingezogen. Er ist als Rechnungsführer in einem Sanitätspark in Bergamo in Italien. Meine Mutter, unsere beste Freundin, unternimmt viel mit uns Kindern und unseren Freunden. Sie ist zwar dienstverpflichtet und muss im Lazarett arbeiten, doch das ist normal in diesen Zeiten. Seit dem Herbst muss sie jedes Wochenende mit vielen anderen Frauen in einem Sonderzug nach Breslau fahren, um dort Panzergräben aus zu heben, denn die Stadt ist zur Festung erklärt worden. Eine schöne Wochenendbeschäftigung! Doch was soll`s, wir müssen doch alle unsere kämpfenden Soldaten unterstützen. Bedenklich stimmt uns nur, dass die russische Front immer näher rückt.

Weihnachten 1944

Onkel Karl, ein alter Farmer aus Ostafrika, und Onkel Adolf, pensionierter Offizier, besuchen uns. Wir haben gut gegessen und sitzen gemütlich im warmen Wohnzimmer bei einem Glas Wein. „Der Russe steht an der Lysa Gora, liebe Kätel", spricht Onkel Adolf mit besorgter Stimme. „Du solltest mit den Kindern das Nötigste packen, denn der Iwan ist nicht mehr aufzuhalten." Im Radio heißt es schon seit Wochen, unsere Wehrmacht ist im planmäßigen Rückzug! Irgendwann werden wir weggehen müssen von zu Hause.

Foto: Privat

In der Garage steht noch unser Auto, ein Adler Triumph Junior. Das ist unsere Chance hier weg zu kommen. Mit dem Auto fuhr mein Vater vor der Einberufung für das Landratsamt die Lebensmittelkarten in die Dörfer.
Glücklicherweise wurde es noch nicht beschlagnahmt. Ein Freund meiner Eltern, Herr Erdelt, mischt aus unserer Drogerie Leichtbenzin mit Öl und gibt aus seinem Wehrmachtsbetrieb noch Normalbenzin hinzu und überholt unseren Wagen. „Damit könnt ihr fahren", verabschiedet uns Herr Erdelt.

Nun geht alles Schlag auf Schlag.

Die Schulen bleiben geschlossen und wir Pimpfe werden mit Schlitten eingesetzt, um Frauen und Kinder vom Bahnhof abzuholen. Jeden Tag kommen Sonderzüge mit Flüchtlingen an, ihnen entsteigen kalt gefrorene Gestalten mit ihrer letzten Habe in ihrer Hand. Trauer und Verzweiflung prägen ihre Gesichter. Wir Jungvolk-Jungen bringen die Flüchtlinge mit ihren Koffern und Taschen in Turnhallen, Kinos, Theater und beschlagnahmte Säle. Jede Person bekommt 60 cm Stroh oder Holzwolle zum Schlafen. Ist das ein Jammer! In unserer Wohnung ist auch jedes Zimmer belegt. Tante Lotte aus Breslau mit Annelies und Helmut hausen im Wohnzimmer. Zwei alte Damen haben das Elternschlafzimmer belegt, eine fremde Familie wohnt in unserem Kinderzimmer. Alle fühlen sich erst einmal sicher hier in Niederschlesien. In der Küche wird gemeinsam gekocht und alles geteilt, es herrscht ein heilloses Durcheinander. Wie soll das weitergehen? Werden wir auch bald weg müssen? (...)

Am 29. Januar 1945 morgens um 8 Uhr verlassen wir unser Haus, die Goldberger 22.

Es ist alles weiß verschneit und eisig kalt. Werden wir jemals wieder nach Hause kommen? Die Tragik dieser Stunde ist meiner Schwester Gisela und mir nicht bewusst. Ich selbst fasse die Flucht als großes Abenteuer auf.
Kaum aus Jauer heraus zur Autobahn bei Liegnitz, Stau, Stau, Stau. Ein Wehrmachtsfahrzeug nach dem anderen. Es geht nur im Schritttempo weiter und die Straße ist spiegelglatt. Wird Schlesien schon aufgegeben? Vor uns auf einem Artilleriegeschütz sitzen vier dick vermummte Landser und geben meiner Mutter Halte - und Anfahrtszeichen.
Nach einer dreiviertel Stunde Schleichfahrt hat es meine Mutter satt, wir verlassen den Konvoi und fahren in Richtung Lauban am Gebirge entlang. In Brückenau besuchen wir kurz einen Kriegskameraden meines Vaters und holen bei ihm ein Päckchen ab. Der Urlauber aus Italien wurde sofort zur Heimatfront abkommandiert. Alle sind in Panikstimmung. Weiter geht die Fahrt durch verschneiten Zauberwald, Schneewehen am Straßenrand, durch kleine Dörfer bergauf und bergab. Als es dunkel wird, fängt plötzlich unser Motor an zu stottern und wir bleiben stehen.

Das fehlt uns gerade noch!

Ein Lastwagen mit Flüchtlingen nimmt uns in Schlepp, doch als die doppelte Wäscheleine zum dritten Mal reißt, fährt er stur weiter, und wir bleiben wieder allein. Meine Mutter startet den Motor immer wieder und nach einer Weile läuft er auch wieder. Gott sei Dank! Weiter geht`s.
Doch die Freude ist nur kurz, immer wieder bleiben wir stehen. Oma, Gisela und ich schieben das Auto mühsam auf eine Bergkuppe und von da aus sehen wir im Tal einige Lichter, Brückenau. Im Leerlauf rollen wir den Berg hinunter und landen direkt auf einem Ersatzfuhrpark der Wehrmacht. Es ist Nacht und bitter kalt. Die Wache, ein Weißrusse der auf unserer Seite kämpft, sagt zu uns: „Nix heute, alle schlafen". Wir kriechen wieder in unser kaltes Auto, denn der Adler Triumph Junior hatte noch keine Heizung. Wir haben über 20 Grad minus Nachttemperatur, sollen wir hier erfrieren?

... Fortsetzung folgt!

Überflüssig, aber unterhaltsam:

Small-Talk-Wissen

• Autotüren laut zu schlagen ist in der Schweiz verboten. Das ist gesetzlich festgelegt.

• Die männliche Fledermaus hat große Hoden oder ein großes Gehirn. Entweder oder, beides kommt nicht vor.

• Englische Postämter halten Katzen, die das Postgut vor Mäusen schützen sollen und erhalten daher einen Zuschuss, um Katzenfutter zu kaufen.

• Giraffen ist es möglich ihre Ohren mit ihrer eigenen Zunge zu säubern. Ob sie das kitzelt?

• Im ersten Jahr wurden nur 168 von Gillette-Rasierklingen verkauft. Drei Jahre später waren es bereits 12,4 Millionen.

• Eine Autorin die ihre Ruhe haben will ist Donna Leon. Diese verkauft ihre Romane nicht in Italien, wo sie lebt.

• John Lennon und George Harrison waren beide Rechtshänder und starben als erstes von den vier Beatles. Da stellt sich die Frage: Leben Linkshänder grundsätzlich länger?

• Fingernägel wachsen tatsächlich unterschiedlich schnell. So wächst der des Mittelfingers am schnellsten und der Daumennagel am langsamsten. Ob ein Zusammenhang mit der Nutzung des jeweiligen Fingers besteht sei dahin gestellt.

• Bei der Geburt an die falschen Eltern übergeben. Das passiert täglich 12 mal.

• Der Käfer von Volkswagen aus dem Jahr 1960 wird von nur 25 Schrauben zusammengehalten. Der Trabant hat vermutlich mehr.

• „Fauntleroy" ist der Zweitname von Donald Duck. Der Name wurde erstmals 1931 in einem Bilderbuch erwähnt und ist seither eine beliebte Quizfrage.

• Frauen die alleine reisen können sich in New York am sichersten fühlen, im Vergleich zu Paris, Rom oder London.

• Über 30 neue Infektionskrankheiten, zu denen auch AIDS zählt, sind seit dem Jahr 1973 dazu gekommen.

• Um Missverständnissen aus dem Weg zu gehen und ein Austauschen von dem „P" in ein „F" zu vermeiden, wurde das, im Original heißende Spiel „Puck Man", von der Firma Midway in „Pac Man" umgetauft.

• In den Anden in Peru ist eine so hohe Schwefelkonzentration in dem Boden, dass die Hühner Eier mit einer blauen Schale legen. Hauptsache der Geschmack und der Geruch der Eier nehmen sich davon nichts an.

• Damit Eisbären besser jagen können und nicht gleich entdeckt werden, halten sie sich ihre Tatzen vor ihre schwarze Nase.

• Ein süßer Tod. Der Süßwarenfabrikant Roland Ohisson von Falkenberg wurde 1973 in einem Sarg aus Schokolade zu Grabe geführt.

• Es gibt ein UN-Sekretariat mit Sitz in Bonn, welches sich um den Erhalt der europäischen Fledermaus kümmert. Ob nun mit großen Hoden oder großem Gehirn, sei mal dahin gestellt.

• Wenn wir schonmal bei Geschlechtsmerkmalen sind:
Wer einen Seeigel verspeist isst lediglich dessen Geschlechtsteile wie Gonaden und Eierstöcke.
Diese werden roh oder in Salzwasser gekocht serviert.

• So ein Leben ist ein Traum: 20 Stunden am Tag, verbringt ein Koalabär mit schlafen. Da kann man neidisch werden.

• In Britannien ist es untersagt in öffentlichen Verkehrsmitteln Schokolade zu essen. Schuld sind vermutlich die unschönen, braunen Flecken die diese zu oft hinterlassen und weiter gegeben haben.

• Pognophobie ist die Angst vor Bärten. Was haben diese Menschen bloß an den Weihnachtsfeiertagen gemacht, als der böse bärtige Mann allgegenwärtig war?

• Wir haben doch gerne was in der Hand. Der Deutsche gibt jährlich ca. 375 Euro für Zeitungen, Zeitschriften und Bücher aus.

• Wenn Max Mustermann telefoniert, lässt er neun mal klingeln. Dann legt der durchschnittliche Anrufer meist auf.

Der Lipbär

© André Sedlaczek
DETMOLD WIRD LANGSAM, ABER SICHER ZUR WELT-METROPOLE.
NICHT VON DER FLÄCHE ODER DER EINWOHNER-ZAHL HER...
PARKSCHEIN-AUTOMAT
WERFEN SIE IHR GANZES GELD EIN
... SONDERN WEGEN DER GROß-STÄDTISCHEN PARK-GEBÜHREN.
P

Die Kulinarische Adresse in Detmold
Theotmalli
Auch Ausser-Haus Buffetservice und Catering
Inh. Roland Schlacher
Meierstraße 8
32756 Detmold
Tel. 05231-35551
Öffnungszeiten:
11.30 - 14.00 Uhr
18.00 - 24.00 Uhr
Montags Ruhetag
Werbung @ Teutrine.de

	4			1	9	3		
1	7	5				6	4	9
9		3						
	9		8	7		2	3	
	8		2	9			7	5
		1			6			8
		2		8				4
			7	4		5		2
				6		9	8	3

			4		3	2	5	7
		7	6					
		4			5		8	
		9			4			2
7				3	1	9	4	
	2							8
6	9	8	3			4	2	
5		3	8	6		7	9	1
						8	6	3

Das Magazin bequem zu Hause lesen...

Jetzt kostenlos mit Ihrer Lesemappe!

FREIZEIT FREI HAUS

Auch privat

Lesezirkel Periskop
Schnüll GmbH & Co KG

Tel.: 05234 / 87 97 76
info@lesezirkel-periskop.de
www.lesezirkel-periskop.de

1		4			5		2	
	3			2	1			
	5		3		6			
	9		2	1	8			
5	6				9	1		
	4				7		3	2
3	7	8		9	4	2		5
	1	5		8	2			6
9								8

7			8	4				
				5	7	1		9
		4	6			8	2	7
	8			2			7	5
					4			
	4	7			3		1	
		8	2		9	3	5	
3	1					2		4
6	5	2						1

Lippe Reporter
Menschen der Region

Winterzeit – Hautpflegezeit

Jede Jahreszeit hat ihre Vorzüge. Jetzt im Winter ist es drinnen besonders gemütlich, wenn es draußen windig und nasskalt ist. Genauso schön, kann auch ein herrlicher Spaziergang im Schnee oder bei klirrender Kälte sein.

Für Ihre Haut ist der Winter jedoch die Jahreszeit mit den größten Ansprüchen.

Damit wir uns wohlfühlen schützen wir den größten Teil unserer Haut mit Kleidung, die wir dem Wetter anpassen. Nur unser Gesicht ist meist schutzlos den oft hohen Temperaturschwankungen zwischen drinnen und draußen ausgesetzt. Viele Menschen nehmen bei der Versorgung ihrer Gesichtshaut leider oft keine Rücksicht auf die Jahreszeit und cremen sich das ganze Jahr mit der gleichen Pflege ein. Im schlimmsten Fall wird die Haut gar nicht eingecremt. Dabei ist eine gute Hautpflege gerade in dieser Jahreszeit sehr wichtig – übrigens auch für Männerhaut.

Heizungs- oder Kaminluft trocknet die Haut aus, dadurch neigt sie zu Trockenheitsfältchen und reagiert empfindlicher als sonst – manchmal sogar irritiert. Draußen setzen die niedrigen Temperaturen gepaart mit Wind ihr weiter zu.

Deshalb ist es im Winter besonders wichtig, die richtige, individuelle Pflege für Hautbehaglichkeit zu benutzen. Die Feuchtigkeitsdepots Ihrer Haut sollten aufgefüllt werden und die Schutzfunktionen der Haut gestärkt werden.
Da es nicht die „eine" Creme gibt, die für alle Hauttypen und Hautzustände passend ist, lassen Sie sich von Ihrem Hautexperten beraten, was speziell Ihrer Haut gut tut.

Mein Tipp:
Sei nett zu Deiner Haut, sie umarmt Dich Dein Leben lang!

Ihre Hautexpertin
Britta Sweers - Kosmetikmeisterin

Kosmetikinstitut

Britta Sweers

Krohnstraße 1a • 32756 Detmold
Telefon: 05231 3014305
www.kosmetikinstitut-sweers.de

Foto: Anette Kriete Fotostudio Detmold

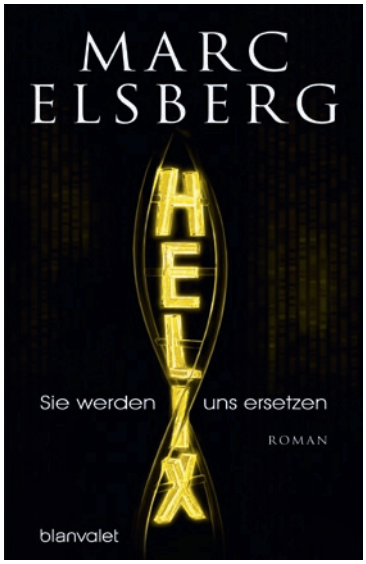
HIER
könnte IHRE Werbung stehen!
Sprechen wir über die Möglichkeiten.
Tel.: 0 52 31 - 92 70 70
Reporter Lippe erscheint im Verlag der
Teutrine Medien • Denkmalstr. 11 • 32760 Detmold

Lesenswertes...

**Diese Bücher werden vorgestellt
von Alfred W. Westermann
vom Buchhaus am Markt in Detmold.**

www.buchhaus-am-markt.de

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr.: 9.00h - 19.00h
Sa.: 9.00h - 18.00h



Marc Elsberg

HELIX - Sie werden uns ersetzen

684 S., € 22,99, Hörbuch € 19,99

Spannung pur! Marc Elsberg ist der Meister des Wissenschaftsthrillers. Auch mit seinem neuen Buch zeigt er deutlich, wie fragwürdig es ist, alles zu machen was möglich ist. Kritisches Hinterfragen der Auswirkungen unseres Handelns und eine Besinnung auf Ethik und Moral ist gefordert. Es geht um Genmanipulation an Tieren und Pflanzen, jedoch auch an Menschen – fiktiv doch technisch möglich. Ich hoffe für uns, dass dieses Buch Fiction bleibt. Sehr nachdenklich stimmend. Nach dem ersten schnellen Lesen, weil die Spannung mich trieb, will ich es ein zweites mal lesen, um mir die Fragen die diese Buches aufwirft, bewusster zu machen. Sehr empfehlenswert !!!

Am 10. März 2017 um 19:30 Uhr Marc Elsberg live in Detmold erleben! Lesung und Gespräch - Karten im Vorverkauf € 12,00 an der Abendkasse € 15,00

Blanvalet , ISBN: 978-3-7645-0564-6

HIER
könnte IHRE Werbung stehen!
Sprechen wir über die Möglichkeiten.
Tel.: 0 52 31 - 92 70 70
Reporter Lippe erscheint im Verlag der
Teutrine Medien • Denkmalstr. 11 • 32760 Detmold

E.M.Forster

Die Maschine steht still

80 S., € 15,00

Beeindruckend finde ich diese Dystopie von E.M. Forster. Bereits 1909 erschienen hat es in unserer Zeit eine außerordentliche Aktualität. Eine Menschheit von der Maschine beherrscht, einer Maschine die weiß was gut für uns ist, uns mit allem versorgt was wir benötigen und unsere sozialen Kontakte virtuelle über einen blaue Scheibe gewährleistet. Wir haben unzählige Bekannte und fürchten uns doch vor dem persönlichen Kontakt mit anderen Menschen. Es geht nicht um Technikfeindlichkeit, sondern um eine kritische Auseinandersetzung mit den Möglichkeiten und Risiken. Ein sehr nachdenklich stimmendes Buch. Wunderbar, das es endlich veröffentlicht wurde.

Hoffmann und Campe, ISBN: 978-3-455-40571-2

Peter Prange

Unsere wunderbaren Jahre – Der große Deutschland-Roman

975 S., € 22,99, Hörbuch € 24,95

Wie wir wurden, was wir sind: Der große Roman der D-Mark und der Bundesrepublik - eine bewegende Familiengeschichte von Bestseller-Autor Peter Prange, in der die gesamte Nachkriegszeit bis zur Gegenwart lebendig wird. Dieses Buch ist eine fesselnd geschriebene Geschichte des Nachkriegsdeutschland. Jeder der sich erinnern will, wird vieles wiedererkennen. Aufbruchstimmung und doch auch verharren wollen im Alten, verdrängen und doch nicht vergessen können, alter Klüngel und Mut zur Veränderung. Dieses Buch hat Stimmungen meiner Kindheit und Jugend heraufbeschworen. Ich konnte es nicht aus der Hand legen, weil ich einfach wissen wollte, welche Wege die einzelnen Familien gehen würden. Sehr lesenswert!

S. Fischer Verlag, ISBN: 978-3-651-02503-5

BUCHHAUS AM MARKT BAM

Das Haus der Bücher
20 Jahre
im Herzen Detmolds

Marktplatz 1 - 32756 Detmold - Telefon 05231/9388-0 www.BUCHHAUS-AM-MARKT.de

NEUES TERRAIN ENTDECKEN.

ŠKODA

Jetzt bei uns vorbestellen.

Der NEUE ŠKODA KODIAQ.

Raus. In die Natur. In den Großstadtdschungel. Ins pure Leben. Und wieder zurück. Der Neue ŠKODA KODIAQ begleitet Sie. Ein SUV? Sicher, aber neu definiert. Er überzeugt mit Komfort für bis zu sieben Personen, mit kraftvollen Motoren und anpassungsfähigem 4×4-Antrieb. Mit Assistenzsystemen, die mit- und vorausdenken. Und mit dem Konnektivitäts-system ŠKODA Connect, das Ihnen zahlreiche interaktive Funktionen bietet. Ab Frühjahr 2017 ist er bei uns verfügbar und bereits jetzt vorbestellbar. ŠKODA. Simply Clever.

Kraftstoffverbrauch für alle verfügbaren Motoren in l/100 km, innerorts: 9,1–6,3; außerorts: 6,4–4,7; kombiniert: 7,4–5,3; CO_2-Emission, kombiniert: 170–139 g/km (gemäß VO (EG) Nr. 715/2007). Effizienzklasse C–A
Abbildung zeigt Sonderausstattung.

AH Stegelmann GmbH & Co. KG
Schloßstraße 69, 32108 Bad Salzuflen
Tel.: 05222 98480, Fax: 05222 984828
stegelmann-badsalzuflen.gf@partner.skoda-auto.de