Ausgabe Nr. 36

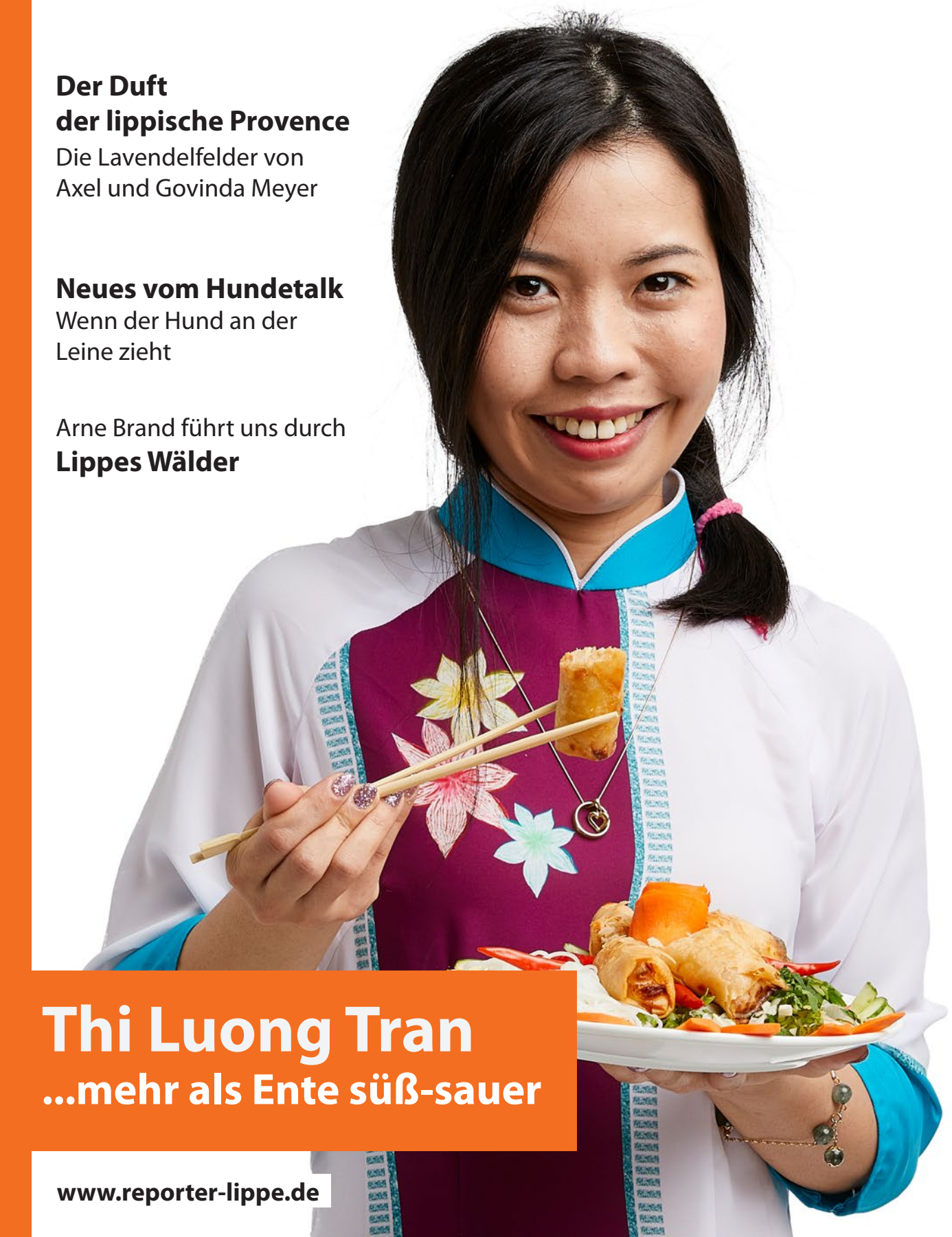
Lippe Reporter

Menschen der Region

Der Duft der lippische Provence
Die Lavendelfelder von Axel und Govinda Meyer

Neues vom Hundetalk
Wenn der Hund an der Leine zieht

Arne Brand führt uns durch **Lippes Wälder**



Thi Luong Tran
...mehr als Ente süß-sauer

www.reporter-lippe.de

LEDER
FACHWERK
DETMOLD

Die neue Herbstkollektion ist da!

Sommer Sale 30-70%

BRUCHSTR. 15, DETMOLD

FACEBOOK.COM/LEDER-FACHWERK-DETMOLD

Alles für die Tonne?

Ich kann mich noch gut daran erinnern. An eine Zeit, in der ich als Kind in der von Mama selbst genähten und von meinen Freunden bewunderten Jeans herumlief, und meine Oma uns des Öfteren unsere Socken stopfte, weil es zu Schade war, sie einfach so weg zu werfen.

Bei meinen Freunden war es ähnlich. Einen Telefonanschluss hatten vorrangig Menschen, die auf Grund ihrer Arbeit erreichbar sein mussten. Meine Cousine hatte einen, da meine Tante Kinderkrankenschwester in der Notaufnahme war. Was haben wir uns für Streiche ausgedacht, als ich zu Besuch war!
Ein Auto hatte auch nicht jede Familie und wenn schon, dann nur um wichtige Fahrten zu erledigen. Weite Strecken sind wir immer mit dem Bus oder mit dem Zug gefahren. Den Weg zur Schule bewältigten wir grundsätzlich mit dem Fahrrad oder liefen auch schon mal eine dreiviertel Stunde zu Fuß. Schlechtes Wetter war da keine Ausrede.

Wir alle hatten nur eine überschaubare Anzahl an Spielsachen, und wenn wir sie kaputt machten, bekamen wir von den Eltern keine neuen. Deswegen waren uns diese Dinge kostbar. Wir haben schnell gelernt, unsere Sachen zu schätzen.

Wenn ich mich heute umschaue, sehe ich einen Überfluss an allem. Die meisten Menschen haben ein Auto, manche sogar zwei. Telefon ist absolut selbstverständlich, nicht nur eins pro Haushalt, sondern mittlerweile eins pro Person. Natürlich das neuste Modell. Und selbstverständlich ein Markengerät. Die Läden sind voll mit Klamotten, die im Vergleich zu früher kaum etwas kosten und wenn sie kaputt gehen, werden sie weggeworfen. Weil es sich nicht lohnt, sie zu reparieren. Von Wertschätzung keine Spur.
Kaputte Jeans? Oder och schlimmer: ein Stück aus der Vorjahreskollektion? Kein Problem, bestellen wir doch neue, oder gleich zwei, drei, mit anderem Schnitt und in anderer Farbe. Kostet doch fast nichts.

Ich stand neulich am Regal mit Süßigkeiten (ein Schelm, wer Böses denkt) und da fiel mir auf, wie viel davon in einer extra Spielzeugverpackung war. Ich nenne es „Entertainment-Süßkram". Absolut billiges Plastikzeug, dass die Kinder für ein paar Minuten beschäftigt, bevor es in die Tonne fliegt.

Die Wertschätzung sinkt somit bereits im Kindesalter enorm. Es gibt immer wieder etwas Kleines, Neues. Das Alte wird schnell uninteressant. Wir sind zu einer Wegwerfgesellschaft verkommen. Wir werfen kaputte Dinge sofort weg, weil das Neue so einfach und überall zu haben ist.
Wir werfen Sachen weg, Beziehungen, Ehen… Weil es Mühe macht, daran zu arbeiten, sie zu flicken. Weil es so einfach ist, neue zu bekommen. Wir vergessen, wie wertvoll auch ein Streit mit einem Freund sein kann, wenn er anderer Meinung ist. Wir löschen ihn schnell aus unserer Freundesliste, schließlich gibt es noch genug von denen, die uns bei unserer Meinung nicht im Weg sind. Das sind die „besseren" Freunde, die uns nie in Frage stellen, die nicht diskutieren wollen, die aber dafür gerne mit uns shoppen gehen.

Wer mich kennt, der weiß, dass ich immer großen Wert auf Kommunikation lege. Auf das Sprechen miteinander. Auf den echten Gedankenaustausch. Auf neue Sichtweisen und gerne auch emotional gefürte Diskussionen. Egal, welche Meinung man vertritt. Es gibt immer unterschiedliche Ansichten. Und nur durch das Gespräch, durch den Streit sogar, kann ich auch die anderen Blickwinkel entdecken.
Vielleicht bleibe ich bei meiner Meinung, vielleicht hat mein Gegenüber aber auch genügend überzeugende Argumente, dass ich meine Meinung ändere. Und das kann ich eben nicht, wenn er mich aus seinem Freundeskreis ausschließt, wenn er mir die Tür vor der Nase zu knallt.

In diesem Sommer werden uns am nächtlichen Himmel wieder zahlreiche Sternschnuppen geboten. Bei der nächsten Schnuppe werde ich mir wünschen, dass wir wieder mehr Wertschätzung für alles rund um uns herum und vor allem für einander erlangen.

Markéta Teutrine

Wo steht was?

Inhalte dieser Ausgabe

Datenschutz
Schadensersatzansprüche nehmen zu
Seite 27

Hundetalk mit Tim Schmutzler
Wenn der Hund an der Leine zieht
Seite 32

Arne Brand
führt uns durch die Lippschen Wälder
Seite 20

Nationalhelden im Vergleich
Seite 6

Thi Luong Tran
Sei mit ganzem Herzen bei allem was Du tust.
Seite 12

Dr. Hans Jacobs
Ein Lauferlebnis...
Seite 10

In der lippischen Provence
mit Govinda und Axel Meyer
Seite 28

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

Redaktion:
Markéta Teutrine
Matthias Teutrine
Iris Lange
Tim Schmutzler
redaktion@reporter-lippe.de

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

Titelfoto:
Patrick Pantze Images

Satz und Layout:
Teutrine Medien

Teutrine
Magazine für Lippe

Alles auch im Internet:

www.reporter-lippe.de

FLUGANGST?

Suchen Sie sich ihre Reiseziele so aus, dass sie nicht ins Flugzeug steigen müssen?

Ich zeige ihnen eine einfache Methode, mit der sie ihre Ängste loswerden und ganz unbeschwert in den Urlaub fliegen können.

Kerstin Bachmeier
Heilpraktikerin für Psychotherapie
Elisabethstraße 24, 32756 Detmold 0178 - 56 60 999

Die ersten 2
sind unterwegs...

Im Fotostudio von Patrick Pantze in Lage werden nicht nur die meisten Titelbilder für das Magazin Reporter-Lippe produziert, sondern auch bei anderen Fotostrecken und im Bereich der Werbetechnik arbeitet der Verlag der Teutrine Medien immer wieder gerne mit dem Team von Patrick Pantze zusammen.

Jetzt hieß die Mission: Beschriftung mit dem Reporter-Logo.
Ein Routineauftrag für die Werbetechniker.
Zwei Kombis. Mercedes und VW. Kein Problem.
Doch dann standen am Beschriftungstag überraschender Weise zwei Taxis vor der Tür.

Zunächst herrschte kurze Irritation. Keine Liefer- oder Außendienstfahrzeuge, sondern Taxis? Steigt der Verlag jetzt in die Personenbeförderung ein? Oder schreiben die Taxifahrer jetzt nebenbei für das Magazin? Nein.

Der Beginn einer wunderbaren Freundschaft...

Tatsächlich ist der markante Schriftzug nicht nur eine Werbung, sondern steht auch für eine interessante Zusammenarbeit der Taxi-Funkzentrale Detmold w.V. (Deta) und dem Reporter-Magazin.

Ab sofort können Fahrgäste die aktuelle Ausgabe vom Reporter-Lippe nicht nur während der Fahrt lesen, sondern auch gerne beim Aussteigen mitnehmen. Natürlich immer nur solange der Vorrat reicht.

Wenn Sie also das nächste Mal ein gutes Magazin lesen möchten, dann fahren Sie doch einfach mal mit dem Taxi und fragen Sie nach dem Reporter.
Wir wünschen Ihnen eine unterhaltsame Fahrt.

BESCHRIFTUNG?
SCHAUFENSTER,
FAHRZEUGE,
ETC.
patrick-pantze.de

Vercingétorix und Hermann
zwei Nationalhelden im Vergleich

Denkmal-Stiftung des Landesverbandes Lippe bietet am Hermannsdenkmal neue Führung an

Einst kämpften sie mutig gegen die römische Übermacht: Der Gallier Vercingétorix um 52 vor Christus und der Germane Arminius im Jahr 9 nach Christus. Zu Symbolen für Einheit und Widerstand geworden, feiert man sie seit dem 19. Jahrhundert als nationale Helden. Daran erinnern bis heute die Statuen der beiden Freiheitskämpfer – im Burgund, in Alise-Sainte-Reine, und im Teutoburgerwald, auf der Grotenburg bei Detmold. Die Gästeführerin und gebürtige Französin Viviane Kotsch bietet ab diesem Jahr eine neue Gästeführung an, in der sie Arminius und Vercingétorix, ihre legendären Schlachten sowie ihre Denkmäler vorstellt und miteinander vergleicht. Motto der Führung: „Hermann & die Gallier".

Der Impuls zu dieser neuen Führung wurde durch die Kulturpartnerschaft gesetzt, die zwischen dem Muséo-Parc Alesia im Burgund, der Stadt Detmold und der Denkmal-Stiftung des Landesverbandes Lippe 2019 begründet wurde. Nach einem Besuch von Vertretern der Stadt Detmold und der Denkmal-Stiftung im Burgund im Herbst 2018, waren die französischen Partner 2019 zum Gegenbesuch gekommen. Viviane Kotsch, die als Gästeführerin u. a. am Hermannsdenkmal, an den Externsteinen und im Weserrenaissance-Museum engagiert ist, war als Übersetzerin dabei – und ließ sich sofort von dem Thema inspirieren: „Beide Helden im Rahmen einer Führung gegenüber zu stellen und zu vergleichen, ihre Rezeption und Bedeutung bis heute zu beleuchten, finde ich spannend", sagt Kotsch. Bei der Führung wird sie typisch Deutsches und typisch Französisches in Bezug auf die beiden Monumente vergleichen und auf das deutsch-französische Verhältnis im 19. und im 20. Jahrhundert eingehen.

Auflockern möchte sie ihren kurzweiligen Rundgang mit historischen Bezügen aus den Abenteuern des berühmten Galliers Asterix, der Generationen von Franzosen und Deutschen gleichermaßen zum Lachen bringt.

„Natürlich lebt die Führung davon, dass ich in Frankreich geboren bin und beide Kulturen sehr gut kenne", erläutert sie. Ihr Wunsch ist deshalb auch, dass die Führung die deutsch-französische Freundschaft stärkt. Sie spricht all jene besonders an, die sich für europäische Kultur und Geschichte interessieren, die Frankreich lieben, oder die einfach Spaß an den Geschichten des Galliers Asterix haben.

„Unser Wunsch ist, die Kulturpartnerschaft mit dem MuséoParc Alesia und der Stadt Detmold auf vielfältige Art und Weise mit Leben zu füllen. Die Führung ‚Hermann & die Gallier' ist ein Baustein, und wir danken Viviane Kotsch sehr, dass sie diese Gästeführung anbietet und so zum Gelingen der Kulturpartnerschaft beiträgt", betont Ralf Noske, Geschäftsführer der Denkmal-Stiftung.

Geplant war der Start der neuen Führung am 1. Mai 2020, die Corona-Pandemie verhinderte dies. Nun fand die Premiere für Viviane Kotsch am 12. Juli 2020 statt.
Weitere Termine für diese besondere Themenführung mit einer Dauer von ca. 1 Stunde sind der 23.08.20, 27.09.20 und 11.10.20 jeweils um 12:00 Uhr.
Maximal zehn Personen können teilnehmen. Bei der Führung sind die aktuell gültigen Hygieneregeln zu beachten und ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

Die regulären Gästeführungen am Hermannsdenkmal sind ebenfalls bereits gestartet.
„Auch hierfür haben wir ein Hygienekonzept erstellt und mit den Behörden abgestimmt", so Noske. Maximal zehn Personen dürfen an einer Gästeführung teilnehmen, zum Gästeführer und zu den anderen Teilnehmern ist der Mindestabstand von 1,50 Metern einzuhalten, zudem müssen alle Teilnehmer ihre Kontaktdaten hinterlassen, um später etwaige Infektionsketten verfolgen zu können. Das Tragen eines Mund-Nase-Schutzes ist Pflicht. Die Führungen starten samstags, sonntags und feiertags jeweils um 14.00 Uhr an der Tourist-Info/WALK, bei großer Nachfrage werden auch montags und mittwochs Gästeführungen angeboten. Gruppen können darüber hinaus Gästeführungen auch zu Wunschzeiten buchen.

www.hermannsdenkmal.de

Foto: Die Kinder vom Waldorfkindergarten Sterntaler aus Lemgo haben ihre helle Freude an den neuen Würfeln und Mitmachstationen.

Orange Würfel
laden zum Mitmachen ein

Sie sind orange, überdimensional groß und laden mit kurzweiligen Beschreibungen und lustigen Zeichnungen von Marc Schäferjohann alle Museumsbesucher zum Mitmachen ein. Die Rede ist von drei neuen Würfeln, die ab sofort im Weserrenaissance-Museum Schloss Brake in der Dauerausstellung verteilt sind und auf verschiedene interaktive Stationen hinweisen.

„Nimm ruhig Platz!" steht beispielsweise auf einem Würfel. Die Museumsbesucher können sich an eine große Tafel setzen, sich wie bei einem Festessen am Hofe fühlen und Wissenswertes zum Thema „Tafelsitten" erfahren. Damals gab es echte „Aufschneider". Sie teilten den Braten in kleine Portionen und bedienten die Gäste. Wer bei einem Festmahl neben wem und an welchem Tisch saß, folgte strengen Regeln. Es war alles vorgeschrieben.

Auf dem zweiten Würfel steht in großen Buchstaben: „Probier's doch mal an!". An dieser Mitmachstation dürfen die Museumsbesucher nachgeschneiderte Renaissance-Kostüme anprobieren. So tolle Kleider konnten sich damals nur „stinkreiche" Leute leisten. Die Gewänder wurden vor 400 Jahren nicht gewaschen, sondern nur gelüftet, ausgeklopft und bestenfalls parfümiert.

„Bitte recht freundlich!", fordert der dritte Würfel alle großen und kleinen Museumsbesucher auf. Wer seinen Kopf und die Hände durch die Fotowand steckt, sieht plötzlich aus wie eine Prinzessin mit Korsett und Spitzenkragen. Ganz nach dem Vorbild von dem ausgestellten Gemälde „Het Meisje" von Paulus Moreelse. So ein aufwändiges Kleid hatte jede Menge Unterröcke. Je mehr, desto wohlhabender war die Besitzerin.

„Dank der neuen Würfel können wir Themen wie Mode und Tafelsitten nun ganz leicht erklären", sagt Museumsdirektorin Dr. Vera Lüpkes. Zum Glück weiß das Haus seit Jahren finanzkräftige Partner an seiner Seite, für die Kunst eine echte Herzensangelegenheit ist. Der Förderkreis Kultur, bestehend aus der Sparkasse Lemgo und der Lippischen Landesbrandversicherung AG, stellt dem Museum daher jährlich einen fünfstelligen Betrag zur Verfügung. Ein Teil davon floss nun in die drei neuen überdimensionalen Würfel zum Anfassen und Mitmachen. Fünf weitere befinden sich bereits im Museum – ebenfalls finanziert vom Förderkreis Kultur.

So kann man beispielsweise beim Thema Kupferstich etwas in eine Platte ritzen oder beim Thema Architektur eine Brücke aus Holz bauen. Interaktion ist eben angesagt – gerade auch in den Ferien. Die Dauerausstellung inklusive Mitmachstationen kann man dienstags bis sonntags von 10 bis 18 Uhr besuchen. Der Eintritt für Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre ist frei!

www.museum-schloss-brake.de

Obst & Gemüse · Backshop & Bistro
Fleisch & Wurst · Käse & Wein · Naturkosmetik · Feinkost

Petersilchen

NATÜRLICH IN DETMOLD

bioladen

Wiesenstraße 2 – 6 · Mo – Fr 8 – 19 Uhr, Sa 8 – 18 Uhr | www.bioladen-petersilchen.de

Dr. Hans Jacobs ist leidenschaftlicher Läufer und teilt seine Erlebnisse auch unter: **www.laufen-macht-gluecklich.de**

Wir danken Alexander Wegner für die Fotos und den phänomenalen Support!

Lauf zum lippischen Märchenwald

Zwischen Vahlhausen und Brüntrup gab es früher einen Märchenwald, den „Kulturpark Windhöhe", der seit den 1950er Jahren von Hermann Stephan geschaffen wurde. Dort befanden sich über 2.000 Figuren und Häuser, die maßstabsgetreu und mannshoch Bauwerke und Figuren aus der ganzen Weltgeschichte zeigten.

Das Hexenhäuschen des Märchenwaldes ist von der Straße aus zu sehen

Laufen, laufen, laufen

Heute ist der Kulturpark ein sogenannter „lost place" – unheimlich, versteckt, verlassen. Der Zutritt zum Gelände ist verboten, aber von der Straße aus konnten wir beispielsweise ein Hexenhäuschen sehen. Alles ist wild verwachsen und unzugänglich, Bäume, Büsche, Brombeeren bilden ein undurchdringliches Dickicht und wir erahnten das Geheimnis dieses verwunschenen Ortes. Wir fühlten uns wie Entdecker im südamerikanischen Dschungel, die gerade eine Inka- oder Mayastadt gefunden hatten.

Der Eingangsbereich

Zutritt verboten – schade! Unser Lauf startete in Mosebeck am Kindergarten, Berenice hatte ihre Freundin Laura als Gastläuferin mitgebracht, und wir schauten etwas besorgt zu der grellen Sonne, die einen ersten heißen Sommerlauf versprach. Anstelle von Sonnencreme ölten wir uns mit einem Mittel gegen Zecken ein, da unsere Gastgeber Susi und Jens einen wilden Lauf versprochen hatten.

Durch die Felder – schön, aber heiß

Und so war es dann auch: Unser Lauf führte uns über sonnenbeschienene und unfassbar heiße Felder, was speziell mir, der ich keine Hitze mag, sehr zusetzte. Wie schön erfrischend war es dagegen im kühlen Wald! Asphalt, Schotterwege, Singeltrails, Cross – alles war dabei und sorgte für einen abwechslungsreichen Nachmittag. Wir fotografierten geschorene Alpacas und trafen Rehe und Hasen, die in den Feldern saßen.

Fotosession mit einem Alpaka und dann wieder laufen, laufen, laufen.

Der Himmel zog sich immer weiter zu und eine Hügelkette weiter sahen wir bedrohliche Regenwolken aufziehen. Glücklicherweise blieben wir verschont und konnten unser Ziel trockenen Fußes erreichen.

Eierlikör geht immer

Unserem Freund Alexander unterstützte uns großartig, indem er uns immer wieder unterwegs mit seinem Auto als mobilem VP versorgte. Jede/r hate etwas mitgebracht und so gab es unterwegs Erdbeeren, Erdbeerkuchen, Obstspieße, Eierlikör, Powerbällchen, Kaffee und alkoholfreies Bier. Das war ein Laufausflug der besonderen Art. Über den Pace sprechen wir lieber nicht.

Anzeige

珍珠大酒店

珍珠
ASIEN PERLE
Asiatische Erlebnisgastronomie 珍珠大酒店

Viel mehr, als Ente süß-sauer...

Thi Luong Tran ist Restaurantchefin und liebevolle Seele der Asien Perle im Lemgoer Tor in Detmold.

Frau Tran gönnt uns einen Einblick in ihr ganz privates Leben, verrät, was die Asien Perle so besonders macht und welch kluge Dinge sie für die nahe Zukunft plant.

Und so steige ich dann die wenigen Stufen hinauf zur Asien Perle, wo ich bereits (nein, ich bin nicht zu spät) mit einer Tasse frisch gebrühtem Kaffee und einer großen Herzlichkeit und Offenheit von Frau Tran erwartet werde.

Mein Blick schweift über den kleinen Hausaltar gegenüber des Eingangs, welcher laut des Feng Shui Prinzips dort genau am richtigen Platz steht: Gesundheit, Wohlstand und Glück strömen rein, werden von Buddhas ansteckendem Lachen freundlich empfangen und alles wird gut!

Frau Tran und ich philosophieren kurz über die vielen Facetten Asiens, Verständliches und Unverständliches, Yin und Yang. Vereinzelte ländliche Provinzen, wo Dinge verspeist werden, von denen ich noch nicht einmal ahnte, dass es sie überhaupt gibt, geschweige denn, dass diese Dinge essbar sind.

Wir sprechen über Millionenmetropolen, die 1-Kind-Politik und die Angst der Europäer vor Asiaten, seit dem Bekanntwerden der ersten Corona-Fälle.
Wir reden über fleißige Menschen, Traumstrände, Urwald und manchmal Tsunamis. Und dann das, was der Europäer so liebt: Thai Massagen, Buddhaweisheiten für ein gelungenes Leben, TCM, Karate, Räucherstäbchen und Akupunktur.

Und natürlich reden wir über Tee und die unendlich vielen Sorten. So kommt es, dass unser Interview sich zu einer kurzweiligen Plauderei bei einer Tasse mit köstlichen grünem Tee wandelt.

Geboren wurde Thi Luong Tran irgendwo in der vietnamesischen Provinz und wuchs behütet inmitten von Mutter und 4 Geschwistern auf. Den Vater lernte sie erst im Alter von 6 Jahren kennen, weil er bei ihrer Geburt 1987 bereits als Gastarbeiter in Deutschland lebte.

Deutsch zu lernen und dem Vater in sein Gastland zu folgen war ein Herzenswunsch der gesamten Familie. So buchte man eine Dolmetscherin, die nach kurzer Zeit alles in den finanziellen Abgrund zog und die Trans hochverschuldet ihrem Schicksal überließ. Laufende Kosten, wie Wasser und Strom, waren nicht mehr zu stemmen und Hunger war das täglich Brot, welches aus ungekochten Instantnudeln bestand.

Thi Luong Tran verdiente früh dazu, auf dem Feld, dem Markt und als Babysitterin.

Als Thi Luong im Alter von 14 Jahren endlich mit all den anderen Trans ohne Deutschkenntnisse nach Berlin auswanderte, entpuppte sich ihr Babysitterjob bei einer deutschsprachigen Familie als besonders großes Glück. Hier lernte sie schnell die ersten Worte, so dass sich Thi Luong bei ihrer Einschulung in die 7. Klasse zumindest rudimentär verständigen konnte. Von da an stand sie jeden morgen bereits um 4 Uhr auf, um vor Schulbeginn Deutsch zu lernen.

Thi Luong Tran liebt Deutschland. Fast ein wenig mehr wie ihr Heimatland Vietnam. Dort war sie das letzte Mal vor knapp 20 Jahren.

Nach dem bestandenen Abitur studierte sie an der Uni Greifswald Betriebswirtschaft, sie liebt die Zahlen und die Komik und wäre sie damals nicht verantwortliche Personalmanagerin eines ziemlich großen Betriebes geworden, wäre sie gerne Charlie Chaplin und im Geiste ihrer Mutter eine berühmte Schriftstellerin.

Literatur war Thi Luong's Lieblingsfach. Und Politik. Eine Frau mit vielen Facetten.

Ehrgeiz, Fleiß, Sparsamkeit und nochmal Sparsamkeit sind ein perfekter Antrieb, um ein höheres Ziel zu erreichen.

Frau Tran suchte neue Herausforderungen und wollte ein eigenes Restaurant. So zog sie 2019 nach Ostwestfalen Lippe, genauer gesagt: nach Detmold, wo sie schnell fündig wurde. Mit dem Kauf der "Asien Perle"erfüllte sie sich einen großen, lange gehegten Traum.

„Ausgerechnet ein eigenes asiatisches Restaurant ist zwar etwas klischeehaft, aber ich liebe nunmal die Arbeit mit Menschen. Die Selbstständigkeit war natürlich Neuland für mich, aber mit diesem wundervollen, erfahrenem Team an meiner Seite, würde ich einfach alles schaffen“, so die studierte Betriebswirtin.

Von Antoine de Saint-Exupéry kennen wir das Zitat:

„Willst du ein Schiff bauen, dann gebe den Männern nicht Hammer und Nagel in die Hand, vergebe keine Aufgaben und teile nicht die Arbeit ein, sondern wecke die Sehnsucht nach dem weiten Meer.“

Eine wunderbare Umschreibung der Vorstellung, dass es im Leben eine Vision braucht, um die ganz großen Ziele anzustreben.

Lippe Reporter
Menschen der Region

Die Hierarchien hier im Lemgoer Tor sind flach und herzlich. Mit 2 kleinen Söhnen und alleinerziehend („Die Scheidung war die beste Entscheidung, die ich je getroffen habe.") kommt sie manche Nacht nur auf 3 Stunden Schlaf.
„Alles kein Problem", betont die Powerfrau und lacht.
„Nur eine Frage der Energie und Organisation". Sie ist dankbar für ihre Familie. Die erste in Berlin und ihre eigene kleine in Detmold. Und für all die tiefen Freundschaften, die hier entstanden sind.

Um möglichst effizient und zeitgemäß zu wirtschaften, bietet die Asien Perle einen Lieferservice an. Telefonisch im Restaurant oder einfach und zuverlässig online bei Lieferando. Schon vor Corona. „Gott oder Buddha sei Dank habe sie so trotz großer finanzieller Einbrüche die schwierige Phase überstehen können", so Frau Tran.

„Mein Team bot Lohnverzicht an, aber das kam für mich überhaupt nicht in Frage. Eher verzichte ich. Wenn ihr mit dem Herzen dabei seid, ist DAS mein Gewinn".
Tolle Frau!

Durch ihr Studium ein mentaler Allrounder, suchte Thi Luong Tran nach weiteren Konzepten und fand sie:

Ein offenes Buffet wird es nicht mehr geben. Nicht nur wegen Corona, sondern auch wegen der Verschwendung. Bis zu 2 Tonnen. Ich dachte ich hätte mich verhört und hake nach. Tatsächlich. Unmengen frischer Lebensmittel wanderten bislang täglich nach Feierabend vom Buffet direkt in den Müll, denn selbst die Detmolder Tafel darf die Speisen auf Grund von Hygieneauflagen nicht weiterreichen.

Thi Luong Tran suchte nach einer ökologisch sinnvollen Lösung und natürlich fand sie eine.

Das digitale Buffet...

In gemütlicher Runde und angenehmer Atmosphäre gibt es künftig nicht nur eine Auswahl mit Speisen a lá Carte und gepflegten Getränken, sondern auch ein umfangreiches Angebot einzelner Zutaten, die sich wie am Buffet individuell zusammenstellen lassen.

Die Buffetauswahl wird auf der Speisekarte per eigenem Handy oder einem zur Verfügung gestelltem Tablet geordert, ein QR-Code macht es zudem noch einfacher.

Oberste Priorität haben die Bedürfnisse der Gäste.

Wie gehabt gibt es für das Buffet einen Festpreis unter dem Motto „all you can eat“. Die Küche stellt die magengerechten Portionen zusammen und alle 15 Minuten wird das System wieder für den nächsten Gang, die nächste Leckerei freigeschaltet. So kann jeder alles probieren worauf er Appetit hat, ohne sich übergroße Portionen auf den Teller zu schaufeln. So wird der Abfall an Lebensmitteln auf ein Minimum reduziert. Ein schöner Gedanke und echter Fortschritt im Jahrhundert des Überflusses.

Die Speisen werden traditionell und frisch zubereitet, mit Zutaten aus der Region und landestypischen Gewürzen. Vorkochen und lange lagern gibt es bei Frau Tran nicht.

Die Gäste erwartet ein leckeres Potpourri aus China, Japan, Vietnam und der Mongolei. Letzteres kommt als Barbequevariante frisch auf den Grill. Lifecooking sozusagen.

Die Asien Perle setzt auf leichte Küche, Qualität, Frische und Tagesangebote. Individuelle Angebote für Firmen und als Catering für Festlichkeiten aller Art gehören ebenfalls zum täglichen Geschäft. Alles andere gibt es schon genug.

Too Good To Go. Schon mal gehört? Feine Idee, Frau Tran! – Rette leckeres Essen und bekämpfe die Verschwendung. Über Too Good To Go bekommst du eine sogenannte "Wundertüte". Viele gastronomische Betriebe haben regelmäßig überschüssiges Essen, denn Überproduktionen lassen sich oft nicht vermeiden.

Dieses wunderbare - aber eben unverkaufte - Essen kann in deiner Wundertüte oder Tupperdose landen. Und so entsteht eine Win-Win Situation: Leckeres Essen zum reduzierten Preis (2-3 Euro) für die Kundschaft, weniger Verschwendung für die Betriebe und Ressourcenschonung für die Umwelt!

„Ich möchte expandieren, wachsen, investieren und glücklich sein. Ich will die Menschen verwöhnen, die ich liebe und kooperieren mit Vietnam, um dort Menschen zu fördern, die ganz fest wollen, aber nicht können“.

Frau Tran ist ein lieber Mensch, denkt sehr sozial, ökologisch und klug. So klingt auch ihr Abschied wie eine asiatische Weisheit:

Sei mit deinem ganzen Herzen bei allem was du tust!

Text:
Iris Lange

Foto: djd-mk/excilor.de/Getty Images/kzenon

Gesund und wohlgepflegt: So können wir unsere Füße im Sommer unbesorgt herzeigen. Bei der Pediküre sollte man auf unschöne Veränderungen der Nägel achten, wie gelbliche Verfärbungen, Verdickungen oder brüchige Stellen. Diese können auf eine Pilzinfektion hinweisen. Eine klinisch geprüfte Behandlung bei Nagelpilz bietet das Medizinprodukt Excilor auf Essigsäurebasis. Unter www.excilor.de findet man einen Selbsttest.

Den Sommer genießen

Foto: djd-mk/APOSTEL KRÄUTER Naturprodukte

Wenn Bilder duften könnten: Hier werden Lavendelblüten geerntet. „Man schreibt dem Lavendel entzündungshemmende und antibakterielle Eigenschaften zu“, berichtet Susanne Ganzer von Apostel Kräuter Naturprodukte. Sein sanfter Duft bewirke in vielen Fällen innere Ruhe. Unter www.apostel-kraeuter.de finden Interessierte eine Auswahl an natürlichen Produkten.

Foto: djd-mk/Berentzen/Getty Images/yoh4un

So schmeckt der Sommer: Creamliköre können eine tolle Grundzutat für erfrischende Cocktails sein. Von Berentzen gibt es diese in einer Sommeredition mit dem Geschmack leckerer Früchte: Raspberry Cream, Passionfruit Cream und Coco Pineapple Cream eignen sich außerdem auch zur Verfeinerung von Kuchen, Desserts oder Eiscreme.

Grafiken: Getty Images

Fotos: djd-mk/liwo-drink.de

Erfrischungsgetränke der neuen Generation: Von der Wuppertaler Liwonaden Manufaktur gibt es die neue Sorte Kribbelwater, sie schmeckt nach Guave und Kirsch. Daneben bietet der Anbieter aus dem Bergischen Land die Sorte Pfirsich-Passionsfrucht an. Durch die Rezeptur aus Isomaltulose, Fruchtsaft, Vitaminen und Grüntee-Extrakt bleibt der Blutzuckerspiegel im Gleichgewicht: www.liwo-drink.de.

Foto: djd-mk/Bad Bevensen Marketing/D. Ketz

Das Mineralheilbad Bad Bevensen in der dünn besiedelten Lüneburger Heide bietet viel Platz und gesunde Anregungen, um in frischer Luft aktiv zu sein. Im Kurpark findet jeder Gast sein ruhiges Plätzchen im Grünen. Die angrenzende Auen- und Heidelandschaft lädt zu kilometerlangen Wanderungen und Radtouren ein. Unter www.bad-bevensen.de sind auch Unterkünfte, Freizeit- und Ausflugstipps zu finden.

Rekordtemperaturen im Hochsommer belasten den Gartenteich: Wer sich an seinem feuchten Idyll an heißen Tagen erfreuen möchte, sollte immer für genügend Sauerstoffzufuhr im Wasser sorgen. Hilfsmittel wie Oxydatoren sind flexibel einsetzbar, da sie ohne Stromzufuhr und Kabel arbeiten. Unter www.oxydator.de gibt es mehr Informationen zur Wirkungsweise.

Foto: djd-mk/Söchting Biotechnik/Getty Images/fotofrankyat

Foto: : djd-mk/NATURinFORM

Wer eine Terrasse neu anlegen oder sanieren möchte, sollte auf hochwertige Dielen achten. Sie müssen splitterfrei, pflegeleicht und rutschfest sein. Gleichzeitig sind Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit wichtig. Dielen aus Holzverbundwerkstoff von Naturinform tragen zum nachhaltigen Bauen bei. Einen kostenlosen Terrassenplaner gibt es auf www.naturinform.de/terrassendielen.

Foto: djd-mk/kebony.de/René Sievert

Für die Dielen von Kebony wird Holz in einem patentierten, aus Norwegen stammenden Verfahren mit Bio-Alkohol getränkt und anschließend getrocknet. Das macht sie widerstandsfähiger und langlebiger. Abzulesen ist dies unter anderem an der 30-jährigen Garantie, die der Hersteller übernimmt: www.kebony.de.

Lauschige Plätzchen

Foto: djd-mk/Solarlux

Unter www.solarlux.com gibt es Informationen und Gestaltungsbeispiele für vielfältige Glassysteme. Neben der hohen Funktionalität bietet eine Glasfaltwand vor allem Flexibilität für die Bewohner: Eine gleitende Verriegelung ermöglicht, dass ein Teil der Elemente nach innen, ein anderer Teil nach außen geöffnet werden kann. So ist man gegen Regen und Wind gefeit.

Naturschönheit ganz ohne Starallüren: Die Zepeti-Rose ist pflegeleicht und sorgt über Monate für kräftig blühende Akzente im Beet oder auch im Blumenkübel. So gelingt die Rosenzucht im Garten oder auf dem Balkon mit Sicherheit. Unter www.zepeti.de finden sich Infos und eine Händlerübersicht.

Foto: djd-mk/Zepeti Rose

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

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

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

Panama BILDUNGSHAUS LAGE

Tagespflege
Schulförderung
Inklusive Bildung
Weiterbildung
Jugendhilfe
Freizeitangebote

53°51'20.5."N 8°42'44.1"E
51°59'29.5."N 8°46'52.1"E

Hasselstraße 16 | 32791 Lage | Telefon 05232 67449
www.panama-bildungshaus.de | PanamaBildungshausLage

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

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

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

Aufgewachsen im Paradies:
Lippes Wälder

Um die Schönheit der Natur zu erleben, brauchen Lipperinnen und Lipper nicht weit zu reisen, denn die lippische Heima ist reich an Wäldern, Heiden und Bächen. Die meisten werden vom Landesverband Lippe gepflegt. Arne Brand, Leiter der Immobilienabteilung des Landesverbandes Lippe, ist in den lippischen Wäldern groß geworden.

Er führte uns durch bekannte Orte, zeigt aber auch echte, persönliche Geheimtipps aus dem Reich der stillen Riesen.

Die Externsteine sind ein besonderes Highlight und ein absolutes Pflichtprogramm der schönsten Sorte. Wie viele Lipper, hat Arne Brand das Naturdenkmal schon in frühester Kindheit kennengelernt. Ganz in der Nähe liegt eine etwas weniger bekannte und doch besondere und wunderschöne lippische Landschaft, die jeder Besucher gesehen haben sollte. Die schöne Bergheide am Knickenhagen, die sich östlich der Externsteine erstreckt. Die malerische Landschaft ist geprägt von Blaubeeren und Heidekräutern, die im Frühjahr bzw. im Hochsommer prächtig blühen. Auch seltene Heidepflanzen fühlen sich hier wohl.

„Als Strecke zum Joggen oder Spazierengehen fand ich den Weg schon immer gut. Er ist jedoch weitaus mehr als nur eine Laufstrecke zum Erholen. Die Heide ist ein großartiges Biotop, allerdings eine Kulturlandschaft und deshalb auf Pflege angewiesen“, weiß Arne Brand.

Arne Brand zeigt uns einige der schönsten Waldareale in Lippe

Die Biologische Station und der Landesverband Lippe engagieren sich seit vielen Jahren für den Schutz und die vorsichtige Erweiterung der Heide. „Dabei ist Balance sehr wichtig. Das bedeutet, dass wir zu durchsetzungsstarke Pflanzen entnehmen", erläutert Brand.

Einen guten Teil der Arbeit erledigt dabei nicht der Mensch. Die Biologische Station lässt Skudden (Heideschafe) und Thüringer Waldziegen den Bewuchs abfressen, der sonst innerhalb weniger Jahre die Heide überwuchern würde.

„Diese traditionelle Form der Landschaftspflege hat zugleich den Vorteil, dass die bedrohten Schaf- und Ziegenarten der Biologischen Station Weideflächen haben. Außerdem sind die Tiere natürlich ein Blickfang für Wanderer", betont Arne Brand. Jedes Jahr entscheidet die Biologische Station, wie viele Tiere sie zu welchem Zeitpunkt auf die Heide treibt. Das hängt vor allem davon ab, wie stark die Pflanzen dort gewachsen sind. In den letzten Jahren waren es meist rund 60 Schafe und zehn bis 20 Ziegen, die nach der Heideblüte hier weiden durften.
Die Tiere verjüngen die Heide, indem sie die neuen Triebe, die nach oben streben, abknabbern, den unteren Teil der Pflanzen aber stehenlassen. Die Ziegen halten sogar die hier vorkommenden Faulbäume in Schach, so dass nur geringe Zuarbeiten mit Säge und Axt notwendig sind. Somit erhält sich hier eine einmalige Landschaft, die zum Spazierengehen und Staunen einlädt.

(c) Biologische Station

Der knorrige Hudewald ist einzigartig

und besonders für Kinder unglaublich spannend.

Der Weg führt nun wenige Meter weiter, genauer: zum Bärenstein. Hier finden sich Relikte eines eigentümlichen Waldes, der sich von den umliegenden Forsten stark unterschied. Er besteht noch immer aus alten knorrigen Eichen und Buchen, zwischen denen früher nur einige zähe Pflanzen wuchsen, heute weist er aber deutlich mehr Bewuchs im Unterholz auf. „Dieser Wald war für mich als kleiner Lipper sehr spannend gewesen. Er war in meiner Kindheit leichter begehbar und hatte eine ganz andere Atmosphäre als Wald mit viel Unterholz. Das ist als Kind natürlich einladend. Sein Geheimnis lag in der früheren Nutzung", klärt Arne Brand auf. Es handelte sich um einen sogenannten Hudewald, in dem vom Mittelalter an bis vor etwa 100 Jahren Vieh gehalten wurde. Die Tiere ernährten sich von den Eicheln und Bucheckern, aber auch von jungen Pflanzen. Dadurch verhinderten sie, dass sich in den Wäldern eine bodennahe Vegetation entwickelte oder junge Bäume heranwuchsen. Durchsetzen konnten sich deshalb nur Dornsträucher oder die Stechpalme (Ilex). Beides sind Pflanzen, die für Tiere wenig attraktiv sind und die mit nährstoffarmen Böden gut zurechtkommen. Der eigenartige Wuchs der Eichen ergab sich ebenfalls aus der Viehwirtschaft. Um die Bäume in die Breite zu zwingen, gab man ihnen den sogenannten ‚Hudeknick' und hinderte sie so, nur in die Höhe zu streben. Auch standen die Bäume hier mit etwas Abstand zueinander, weil sie dann mehr Früchte trugen.

„Heute kann man die Hudewirtschaft nur noch erahnen, aus dem Hudewald ist inzwischen fast ein gewöhnlicher Wald geworden", stellt Arne Brand fest. „Dennoch können Besucherinnen und Besucher noch Spuren dieser einst wichtigen Form der Tierhaltung finden und Kinder diesen spannenden Wald mit den einzigartig geformten Bäumen entdecken."

Südwestlich von Detmold ist eine weitere, echte Rarität zu finden:

Das Hiddeser Bent ist das letzte lebende Hochmoor in Ostwestfalen-Lippe.

Von der einst 89 Hektar großen Fläche existieren heute nur noch zwei Hektar, denn Trockenlegung und Abtorfung haben auch vor diesem Moor nicht Halt gemacht.

„Im Bent und den umliegenden Wäldern bin ich früher sehr viel gelaufen. Die schöne Landschaft und der sehr gelenkschonende Boden laden einfach dazu ein", sagt Arne Brand, „beim Laufen und Wandern erlebt man die Natur intensiver als mit dem Fahrrad. Das lohnt im Hiddeser Bent besonders."

Das Hochmoor und die umliegenden Wälder bilden wertvolle Ökosysteme und sind beliebte Ausflugsziele. Typische Moorpflanzen wie Sonnentau, Schnabelried, Wollgräser und Torfmoose gedeihen hier. Wie alle Hochmoore zeichnet sich das Bent durch enorm wasserspeichernde Torfmoose, sehr saures Wasser und Nährstoffarmut aus.

„Als Kind hört sich ein Moor natürlich unheimlich spannend an, es gibt ja viele Geschichten über Moore. Als Erwachsener merkt man, dass Moore als Biotope sehr spannend sind, sogar ganz ohne Schauermärchen", so Arne Brand.

Wenn, wie in den warmen Sommern der letzten Jahre, einer der Faktoren in der Zusammensetzung des Moores sich verändert, hat das schnell negative Auswirkungen auf das ganze Moor. So hat das Hiddeser Bent in den extremen Sommern der letzten Jahre immer wieder unerwünschte Besucher angezogen: Wildschweine fühlen sich durch die Trockenheit ins Moor gezogen und fressen die nahrhaften Wurzeln des Wollgrases. Das ist ein herber Verlust für das empfindliche Ökosystem.

Insgesamt erfordert auch das Moor ein gewisses Maß an Pflege, die vor allem die Biologische Station Lippe und die Forstabteilung des Landesverbandes Lippe leisten. „Da sind wir sehr glücklich, dass die Kooperation so gut funktioniert. Im Bent gibt es darüber hinaus noch besonderes bürgerschaftliches Engagement, denn hier bringt sich die Jugendfeuerwehr großartig ein", lobt Arne Brand.

Jedes Jahr entfernen Mitarbeiter der Biologischen Station und Freiwillige der Jugendfeuerwehr die jungen Gehölze, vor allem Kiefern und Birken, aus den offenen Flächen, damit diese das Moor nicht bewalden.

„Die Beziehung zwischen Mensch und Moor ist heute viel ausgewogener. Ich schätze dieses Gleichgewicht sehr."

Bevor wir weitergehen hält Arne Brand einen Augenblick inne und atmet tief ein. Man spürt regelrecht, wie sehr er die Natur genießt.

„Durch den Holzbohlenweg und die hölzerne Plattform können Besucherinnen und Besucher mitten in das Moor treten, die Weite genießen und Vögel beobachten, ohne dem Biotop zu schaden." Sowohl Nadelwälder als auch imposante Schneitelbuchen und Eichen umgeben das Moorgebiet. „Bei einem Besuch kann ein anderes Highlight gleich mit besucht werden, das im gleichen Naturschutzgebiet liegt – der Donoper Teich mit dem Krebsteich. Mit dem Donoper Teich verbinde ich viele Erinnerungen. Vom klassischen Sonntagsspaziergang mit der Familie über die Joggingrunde bis hin zum Wandern mit Freunden, die auf Besuch waren. Das Gebiet um die Donoper Teiche ist sehr bekannt, dementsprechend ist viel los. Aber das Areal ist trotzdem beeindruckend schön", findet Arne Brand.

Fotos (c) Biologische Station

Wir springen von Detmold nach Kalletal.

Den Bärenkopf im Norden Lippes besuchen die meisten Menschen Ende März oder Anfang April, wenn hier der Lerchensporn blüht. Dann erstrahlt ein Meer aus sanft-violetten und weißen Blütentrauben zwischen den Bäumen. Doch das ist beileibe nicht das einzige, was das „Naturschutzgebiet Rotenberg, Baerenkopf, Habichtsberg und Wihupsberg" zu bieten hat. Hier wachsen seltene Orchideen, am Habichtsberg baut der geschützte Rotmilan seine Nester, in den Bachläufen von Wester- und Osterkalle kann man Wasseramseln beobachten, mit etwas Glück sogar einen Eisvogel. Auch der Schwarzstorch hat hier eine Weile lang genistet. Uralte Eichen, bereits im Zerfallsstadium, bieten dem selten gewordenen Hirschkäfer eine Heimstatt – eine üppige Tier- und Pflanzenwelt tut sich nur einige hundert Meter nördlich von Kalletal auf. „Wer sich für Vögel, Pflanzen oder einfach eine gut ausgezeichnete Rundwanderung interessiert, ist hier auf jeden Fall richtig", versichert Arne Brand.

Der lippische Osten

Die Herlingsburg im östlichen Lipper Bergland hat sich zwar nur als Bodendenkmal erhalten, dennoch geht von ihr noch immer ein Zauber aus. Sie war in der Eisenzeit eine bedeutende Höhenbefestigung und wurde mehr als 1.000 Jahre genutzt. Davon zeugen die Funde von Keramik und Spindeln zum Drehen des Fadens beim Spinnen, die hier gemacht wurden. Schutz boten die bis zu vier Meter hohen Wälle, deren Verlauf bis heute sichtbar ist. „Als Kind wollte ich immer Archäologe werden. Darum haben die lippischen Wallburgen, die früher irrtümlich als Fluchtburgen betrachtet wurden, eine große Faszination auf mich ausgeübt. Hier kann man sich noch vorstellen, wie das Leben vor 2.000 Jahren gewesen sein muss." Lokalgeschichtlich hat die Gegend eine große Bedeutung: Hier trennten sich die Fürstentümer Waldeck-Pyrmont und Lippe, wovon verwitterte Grenzsteine zeugen. Auch heute noch liegt hier eine Grenze, das Areal gehört zum einen Teil zu Schieder-Schwalenberg, zum anderen Teil zu Lügde.

Über den Zweck und die genaue Nutzung der Burg gibt es wenig gesicherte Erkenntnisse. Kleinere Grabungen des Lippischen Landesmuseums, das für die Bodendenkmalpflege in Lippe verantwortlich ist, konnten 1967 und 2002 immerhin den genauen Verlauf, erste Hinweise auf Innenbebauung und die Nutzungszeit der Anlage feststellen. „Sicher ist, dass der Ort schon seit Jahrhunderten die Menschen der Region inspiriert", so Arne Brand. „Als Lipper kennt man natürlich die Geschichte vom Känzler." Diese handelt davon, dass ein früherer Amtmann von Lügde (auch Känzler genannt), seinen Bürgern gerne Streiche spielte. Als diese es irgendwann leid waren, verjagten sie den Amtmann, der sich im Wald unterhalb der Herlingsburg versteckte. Hier starb er, fand jedoch nie Frieden. Sein Geist, so die Geschichte, treibe weiterhin seine Späße, so dass an der Burg Pferde durchgingen, Wagen steckenblieben und manches mehr. Die Älteren schieben es bis heute auf den Känzler, wenn in der Nähe etwas Unerklärliches geschieht.

Ein nachweisbares Unheil brachten hingegen illegale Sondengänger, die, angelockt von der historischen Bedeutung des Ortes, nach Fundstücken suchen. Manches Grabeloch zeugt davon. „Das ist für die Denkmalpflegerinnen und Denkmalpfleger des Landesmuseums natürlich bitter, weil solche Funde dann nicht gemeldet werden und die wenig ergründete Geschichte der Herlingsburg noch weiter verschwimmt", ergänzt Arne Brand. Dabei kann man auch ganz legal das historische Ambiente genießen: Der Lügder Mythenweg bietet Interessierten die Gelegenheit, diesen und umliegende Orte zu erkunden. Die wichtigsten Stationen sind dabei mit Schautafeln markiert, auf denen die vielseitige Geschichte der Gegend erzählt wird.

Am Ende unserer Tour verabschiedet sich Arne Brand mit den Worten: „Ich hoffe, ich konnte Sie ein wenig inspirieren, die grünen Schätze in unserem großartigen Lipperland selber zu entdecken – es lohnt sich!"

Wir sind begeistert und können nur sagen: Vielen Dank! Es war toll!

Die Herlingsburg 1863

(c) LLB

Die Herlingsburg 2012

Teutrine
Medien & Consulting

Im Alltag ist man oft "betriebsblind" und in der eigenen Denkweise gefangen. Als Ideengeber und Mentoren liefern wir Denkanstöße und Ideen, und sind auch Gesprächs- und Sparringspartner auf Augenhöhe. Darüber hinaus bieten wir entscheidende Impulse, um bereits vorhandene Ideen auszuformulieren und im Detail zu Ende zu denken. Dabei bekommen grobe Ideen den richtigen Feinschliff. Gemeinsames Brainstorming dient der Ideenfindung, während im Laufe einer Beratung durch neue Sichtweisen oftmals erstaunlich einfache und naheliegende Lösungen gefunden werden.
In Diskussionen werden die eigenen Argumente geschärft, denn manchmal muss man etwas nur laut aussprechen und das Ziel klar benennen, um Wege und Lösungen zu erkennen.
Wenn Sie es wollen, dann fällt uns was ein.

Zu erfolgreichen Innovationen gehören sowohl gute Ideen, wie auch ein Leitbild und agile Methoden, die gleichzeitig ein unkonventionelles Denken fördern und trotzdem nach festen Regeln funktionieren.
Als externe Innovationsmanager mit “Unternehmer-Gen” und ausgeprägten heuristischen Ansätzen begleiten wir zahlreiche Innovationsprozesse, bei denen es um Digitalisierung, neue Geschäftsmodelle, KnowHow-Transfer und die interne und externe Kommunikation geht. Es geht um Führung, Marketing und um wichtige Weichenstellungen, die nicht umsonst durch zahlreiche Förderprogramme unterstützt werden.

CI | CD | CB

Corporate Identity (CI) ist mehr als ein Logo und ein ansprechendes Design. Zur Identität gehört eine gemeinsame Vision, eine sinngebende Mission, einheitliche Regeln und ein eindeutiges Ziel.
Unter diesem Leitbild entsteht ein Zusammenhalt, der durch Inspiration und Motivation getragen wird.
Zu wissen, ***wer was warum*** und ***für wen*** tut, hilft nicht nur bei der strategisch-konzeptionellen Ausrichtung im Marketing, sondern ist Grundlage jeder Positionierung, sowohl für Produkte, wie auch für Unternehmen oder die persönliche Karriereplanung. Einzelne Maßnahmen dürfen nicht isoliert betrachtet werden.

Zu einer Social Media Strategie gehört weit mehr als ein Facebook-Profil und gelegentliche Postings. Nur gezielte Aktivitäten auf den verschiedenen Online-Plattformen führen im Zusammenspiel mit allen weiteren Formen der Kommunikation, Öffentlichkeitsarbeit und Werbung, zu nachhaltigen Ergebnissen. Die öffentliche Wahrnehmung ist ein entscheidender Faktor für mehr Erfolg. Überlassen Sie Ihre Kundenbindung nicht dem Zufall und führen Sie eine zielgruppengerechte Ansprache auf den richtigen Kanälen. Dafür finden Sie Methoden und Werkzeuge in unseren Seminaren und natürlich auch im individuellen Coaching.
Übrigens: Mit den richtigen Social Media Guidelines behalten Sie nicht nur die Meinungshoheit, sondern machen Ihre Mitarbeiter auch zu Markenbotschaftern.

Marketa Teutrine

Digital Native und Expertin für Digitale Kommunikation und Social Media Guidelines

Ganzheitliches Marketing und Marktpositionierung

Social Engineering und Datenschutz

Matthias Teutrine

Externer Innovationsmanager, Querdenker und Experte für Unternehmensidentität

Rhetorik, Schlagfertigkeit und verbales Faustrecht

Marketingexperte und PR-Berater

ZWEIMAL **Teutrine**
Gemeinsam doppelt so gut!

Ideengeber & Mentoren

Innovationsmanagement
Marketing und Social Media

0 52 31 - 92 70 70

www.teutrine.de

Vom virtuellen Modell zum eigenen Wohnmobil

Ab dem Wintersemester bietet die Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe den Hightech-Studiengang „Virtuelle Produktentwicklung“ an. Im Zentrum steht die digitale Konstruktion von Prototypen für alle Arten von Produkten. Prof. Andreas Paa macht vor wie es geht: Er hat mithilfe moderner Computersimulation ein Wohnmobil gebaut.

„Immer da wo der Spaß anfängt, hört der Asphalt auf“, Andreas Paa ist Professor am Fachbereich Maschinenbau und Mechatronik der TH OWL und ein echter Outdoor-Profi. Als ihre Kinder noch nicht auf der Welt waren, haben er und seine eine Frau das Zelt in den Rucksack gepackt und ein Flugticket gekauft. Nach der Geburt der ersten Tochter ist die junge Familie zwei Monate durch die norwegische Hochebene gewandert. Um mit ihren inzwischen zwei Töchtern bequem reisen zu können, hat Paa sich ein echtes Unikat gebaut, ein Wohnmobil mit Allrad-Antrieb.

„Gerade wenn man an Touren in Canada oder im Ostblock denkt, dann führen die zum Großteil über unbefestigte Straßen.“ Die Kosten für ein Allradfahrzeug liegen aber im sechsstelligen Bereich. Die Lösung: Selber bauen. In etwa 2000 Planungsstunden ist zunächst ein rein virtuelles Fahrzeug entstanden. Das detaillierte 3D-Modell bietet die Möglichkeit, alle Funktionen am Rechner zu überprüfen. Die Simulation liefert auch die Maße und Konturen für einzelne Spezial-Bauteile, die dann gefertigt werden können. Im Digitalen Zwilling seines Wohnmobils kann Paa sich bewegen wie im echten Fahrzeug. Er kann prüfen, wo die Beleuchtung Schatten wirft und ob die Heizung auch bei zweistelligen Minusgraden noch ausreichend wärmt. „Im Idealfall sind alle Schwächen des Produktes schon am virtuellen Modell entdeckt, bevor man in die teure Produktion des realen Prototyps oder Produktes einsteigt, das ist besonders für kleine und mittelständische Unternehmen interessant“, sagt Paa.

Im Studiengang „Virtuelle Produktentwicklung“ machen Paa und seine Kollegen die Studierenden schon in den ersten Semestern mit der Konstruktion am Computer vertraut. Computer-Aided-Engineering (CAE) heißt das in der Fachsprache. Am liebsten an konkreten Projekten: „Rund 80 Prozent der Abschlussarbeiten an unserem Fachbereich entstehen in Zusammenarbeit mit Unternehmen, die konkrete Produkte und Maschinen gemeinsam mit uns entwickeln“, sagt Prof. Dr. Ing. Andreas Breuer, der den Studiengang „Virtuelle Produktentwicklung“ leitet. In vielen Unternehmen entstehen bisher nur die Konstruktionszeichnungen am Rechner. Die Tests, ob das Produkt unter realen Bedingungen funktioniert, werden aber noch an einem realen Prototypen gemacht. Im Studiengang „Virtuelle Produktentwicklung“ gehen Lehrende und Studierende einen Schritt weiter und testen am digitalen Zwilling des Produktes, wie er sich unter verschiedenen simulierten Bedingungen verhält. „So bricht die Antriebswelle nicht beim teuren Prototyp sondern am virtuellen Modell. Das kann enorme Kosten sparen“, erklärt Breuer.

Das Studium kombiniert die Grundlagen des klassischen Maschinenbaus mit anwendungsbezogener Informatik sowie Simulationstechnik. Damit sind die Studierenden gefragte Kandidaten für die Entwicklungsabteilungen und Konstruktionsteams großer wie kleiner und mittelständischer Unternehmen. Der Bachelorstudiengang „Virtuelle Produktentwicklung“ dauert sechs Semester und startet ab dem Wintersemester 2020/21.

www.th-owl.de

Datenschutz ist kein abgeschlossenes Projekt, sondern dauerhafte Pflicht zum Schutz von Kunden, Mitarbeitern und Ihrem eigenen Unternehmen...

DSA DatenSchutzAkademie NRW

Schadensersatzansprüche von Betroffenen nehmen zu

Wir möchten Sie heute über ein Urteil des Arbeitsgerichts Düsseldorf (Urt. v. 05.03.2020, Az. 9 Ca. 6557/18) und damit in Verbindung stehende Entwicklungen informieren.

Nach dem Urteil des Arbeitsgerichts müssen sich (sofern weitere Gerichte dieser Linie folgen) Unternehmen auch schon bei kleinen Datenschutzverstößen und Fehlern auf hohe Schadensersatzansprüche von Verbrauchern einstellen. Es gibt bereits erste Anbieter, die sich auf die Geltendmachung von Forderungen nach Art. 82 DSGVO (Schadensersatz) spezialisiert haben. Dies erfolgt häufig unter Einsatz sog. „Legal-Tech-Anwendungen" da mit diesen der Prüfaufwand so gering wie möglich gehalten wird.

Das aktuelle Urteil dürfte diesem „Geschäftsmodell" Auftrieb verleihen. Die Richter sprachen einem Arbeitnehmer einen immateriellen Schadensersatz in Höhe von 5000,00€ zu, weil sein früherer Arbeitgeber seinen Auskunftsanspruch verspätet und nicht vollständig beantwortet hat. Nach Ansicht der Richter stellt bereits eine unrichtige Erteilung einer solchen Auskunft einen ersatzfähigen (immateriellen) Schaden im Sinne von Art. 82 Abs. 1 DSGVO dar; eine Bagatellschwelle gibt es nach Ansicht der Düsseldorfer Richter nicht. Vielmehr müsse der Schadensersatz für das Unternehmen „spürbar" sein, da eine Abschreckungswirkung ansonsten nicht existiert. Zwar ist die Entscheidung noch nicht rechtskräftig (eine Berufung ist beim LAG Düsseldorf anhängig), jedoch sind alle verantwortlichen Unternehmen gut beraten ihre Prozesse entsprechend zu überprüfen und auf ein solides Fundament zu stellen.

Was bedeutet das nun für die Praxis?

Es müssen alle Datenschutz- und Auskunftsprozesse überprüft bzw. installiert werden. Es ist essentiell, dass auf Betroffenenanfragen (z.B. Auskunft, Widerspruch, Löschung) angemessen reagiert wird, unter Einbeziehung des Datenschutzbeauftragten. Hierbei spielt die Sensibilisierung der Mitarbeiter eine entscheidende Rolle, die solche Anfragen/ Eingaben entgegennehmen.

Für Rückfragen – etwa zur Frage, wie solche Prozesse zur Umsetzung der Betroffenenrechte in Ihrem Einzelfall gestaltet sein sollten – stehen wir Ihnen gerne wie gewohnt jederzeit zur Verfügung.
Ihre Datenschutzbeauftragten von der GDPC
Dr. Kevin Marschall und Stephan Blazy

Stephan Blazy, LL.M.

Stephan Blazy war nach Abschluss seines wirtschafts- und technikrechtlichen Studiums und Station in einem großen Industrieunternehmen im Bereich "Projektsteuerung-/ Controlling" als wissenschaftlicher Mitarbeiter im „Wissenschaftlichen Zentrum für Informationstechnik-Gestaltung" (ITeG) an der Universität Kassel, bei Prof. Roßnagel, tätig. Hier beschäftigte er sich in einem interdsziplinären Forschungsprojekt mit der rechtssicheren Ende-zu-Ende Verschlüsselung. Er publiziert und referiert regelmäßig zu praxisbezogenen Datenschutz-Themen, insbesondere im Bereich der (rechtlichen) IT-Sicherheit.

Dr. Jur. Kevin Marschall, LL.M.

Nach Abschluss einer kaufmännischen Ausbildung und seines juristischen Studiums, u.a. in Hannover und Glasgow mit dem Schwerpunkt Rechtsinformatik, und einer längeren Tätigkeit in der Datenschutzabteilung einer internationalen Unternehmensberatung war Kevin Marschall wissenschaftlicher Mitarbeiter bei Prof. Roßnagel an der Universität Kassel. Herr Marschall hat einige Rechtsgutachten verfasst, die sich u.a. mit datenschutzrechtlichen Fragen der Prozessindustrie 4.0 sowie mit der Zulässigkeit betrieblicher (Video-)Überwachungstechniken befassten. Er ist gefragter Fachautor und Referent für datenschutzrechtliche Themen sowie ständiger Autor der Fachzeitschrift „DatenschutzPraxis" des Weka Verlags.

Govinda und Axel Meyer und die lippische Provence

Mit 24 Jahren veröffentlichte Axel Meyer sein erstes Buch. Damals ging es noch nicht um Düfte, sondern ums Essen. "Die Kunst des Backens" war das erste deutsche Vollkornbackbuch.

Eine kleine Revolution, oder zumindest so neuartig, dass der Erfolg nicht unbedingt vorprogrammiert gewesen wäre. Aber Axel Meyer lag richtig und konnte seine Familie in den nächsten 16 Jahre mit seiner Autorentätigkeit ernähren.

Frisches Brot schmeckt jedoch nicht nur gut, sondern hat bekanntlich auch einen überaus angenehmen Duft, der nicht umsonst den Appetit anregt. So kam Axel über die Aromen vom Essen zu der unendlichen Vielfalt der Düfte.

Immer der Nase nach...

Auf seinen Reisen durch zahlreiche Länder lernte Axel Meyer ihm völlig fremde Kulturen, Denk- und Lebensweisen kennen. Mit einer kleinen Tasche und ohne großes Gepäck reiste er mit dem Bus, der Bahn oder per Anhalter abseits der Touristenrouten zu den ungewöhnlichsten Orten. Dabei ließ er sich instinktiv durch seine Nase führen. Bei der Auswahl fremder Speisen, aber auch bei der Auswahl seines Schlafplatzes, wurde der weltreisende Autor immer von den vor Ort dominierenden Düften und Gerüchen beeinflusst.

Besonders die unzähligen tropischen Düfte Asiens und Lateinamerikas hinterließen nachhaltige Eindrücke. In den dichtbesiedelten Städten Indiens stellte Axel Meyer fest, dass die jeweiligen Duftmischungen vor Ort nicht nur die Kultur und Lebensweisen der Menschen widerspiegeln, sondern dass sich Menschen und Düfte auch wechselseitig beeinflussen und die Aromen damit ein Teil der Denkweisen und der Kultur sind.

Diese Erfahrungen fasste Axel Meyer in seinem "Lexikon der Düfte" zusammen, das 1991 in erster Auflage erschien. Mit den detaillierten Informationen zu Eigenschaften, Pflanzenaufbau und Wirkungsweise der ätherischen Öle, wurde das Lexikon schnell zum Standardwerk der Aromatherapie, das mittlerweile in der 15. Auflage erschienen ist.

Das "Lexikon der Düfte" war der Grundstein zum heutigen Unternehmen.

Nach der Veröffentlichung des Lexikons stieg die Nachfrage nach den darin beschriebenen Düften sprunghaft an, so dass Axel Meyer im gleichen Jahr die TAOASIS Natur Duft Manufaktur gründete, die eine unglaubliche Erfolgsgeschichte werden sollte.

Zu Axel Meyers Freude begeistert sich auch sein Sohn Govinda für die Welt der Düfte.
Zu Govindas frühesten Erinnerungen gehört, dass er im Alter von drei oder vier Jahren im Elternhaus zwischen Kisten voller Bücher seines Vaters, Duftlampen und den ersten eigenen Fläschchen mit duftenden Ölen, die seine Eltern selbst abfüllten. Eine wunderbare Welt. Und auch Gundula Schlüter war bereits da. Die erste Mitarbeiterin des damals noch jungen Unternehmens arbeitet tatsächlich noch heute als Leiterin in der Produktion bei TAOASIS.

Für Govinda stand eigentlich schon immer fest, dass auch er später mitarbeiten wollte, und so stieg er 2013 nach einigen Jahren als Leitung des Einkaufs und des Marketings mit in die Geschäftsführung von TAOASIS ein.

Ursprünglich bot TAOASIS als eines der ersten Unternehmen in Deutschland australisches Teebaum-Öl an.
Ein Mega-Erfolg und damals wie heute ein fester Bestandteil der Aromatherapie.

In den letzten 10 Jahren mauserte sich Lavendel zum Superstar. Das liegt nicht nur an der wunderschönen Optik der Lavendelfelder und dem wundervollen Duft, sondern auch daran, dass Lavendel schon seit Jahrhunderten als Alleskönner in der Naturheilkunde und bei zahlreichen Beschwerden erfolgreich eingesetzt wird.

2020 trägt Lavendel den Titel Arzneipflanze des Jahres, der jährlich von einem interdisziplinären Studienkreis der Universität Würzburg vergeben wird.

Axel Meyer ist Autor zahlreicher Sachbücher im Bereich gesunder Ernährung, ganzheitlicher Lebensweise und Aromatherapie sowie Gründer der Natur Duft Manufaktur TAOASIS, dem Sponsor des Pilotprojekts Dufte Schule. Aromatherapie ist für ihn das heilsame Kommunikationsmittel der Zukunft, durch welches Mensch und Natur wieder zueinander finden können. Axel Meyer versucht in allen seinen Veröffentlichungen das aus dem Gleichgewicht geratene Verhältnis von Mensch und Natur ins Gedächtnis zu rufen und aufzuzeigen, dass Umwelt- und Körperbewusstsein nicht voneinander zu trennen sind.

Bereits seit 2014 baute die Natur Duft Manufaktur TAOASIS ihren eigenen Lavendel an: Und das nicht etwa in Frankreich, sondern im schönen Lipperland.

„Mit dem Anbauprojekt möchten wir auch unsere Region verändern, denn immer noch werden in Lippe 96 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen konventionell mit Pestiziden kultiviert", erklärt TAOASIS Geschäftsführer Govinda Meyer die Hintergründe. Das Demeter-zertifizierte Anbauprojekt in der Petite Provence ist daher ein entscheidender Beitrag für eine ökologischere und nachhaltigere Landwirtschaft in der Region. „Dass sich die Lavendelfelder über die Zeit zum magischen Anziehungsort für Menschen aus allen Regionen Deutschlands entwickelt haben, ist dabei ein schöner Nebeneffekt und freut uns natürlich sehr", so Meyer.

Über 150.000 Lavendelpflanzen tauchen die rund 6 Hektar Land jedes Jahr im Juni und Juli in ein lila Blütenmeer, das etliche Reisegruppen und Hobbyfotografen begeistert.

Aber worin liegt diese Faszination der vermutlich größten Lavendelfelder Deutschlands in der lippischen Petite Provence?

Vermutlich liegt es daran, dass die Gesellschaft so hektisch geworden ist, und Lavendel uns genau das gibt, was so viele brauchen:

Ruhe. Ruhe und nochmals Ruhe.

Wer den Firmensitz der Natur Duft Manufaktur TAOASIS besucht, stellt sofort fest, dass während der Produktionszeiten nicht nur in der Produktion sondern auch in den Büros immer ein Lavendelduft mit dieser leichten Heunote der frischen Ernte in der Luft liegt. Sehr entspannend.

Die Welt der aromatischen Düfte ist für Axel und Govinda Meyer kein Geschäft wie jedes andere. Es ist auch ein Stück weit eine Mission. Sie wollen den Menschen auch die wundervolle Natur wieder ein Stück näher bringen.

So kam es auch zu einem der größten Aromatherapieprojekte, bei dem über 1.000 Schüler an über 30 Schulen kontrollierte Klassenraumbeduftungen erleben konnten.
Und natürlich schrieb Axel Meyer auch hierzu ein Buch. "Aromatherapie macht Schule" erschien 2010 im KÖSEL-Verlag.

Ein zum "Riechkino" umgebauter Bus und nicht zuletzt der 2015 angelegte Duftgarten neben dem Firmengebäude in Detmold begeistert die Besucher.

Mit der Zeit kommen hier entlang eines angelegten Pfades nicht nur immer neue Lavendelpflanzen, sondern auch immer mehr Bäume, Sträucher, Kräuter und weitere Pflanzen hinzu. So entstand die Idee, Gartenführungen anzubieten. Seitdem finden unter fachkundiger Anleitung durch Apothekerin und Heilpraktikerin Susanna Färber Führungen statt, in denen die Wirkungsweisen der Pflanzen mit Blick auf die Aromatherapie erläutert werden.

Bei einer Besichtigung der Produktion erfährt man, wie der Kessel mit Lavendel befüllt und die frische Ernte festgetreten wird. Schonend zieht der Wasserdampf durch das Material und zieht die ätherischen Öle aus der Pflanze. Nach der Abkühlung trennt sich das Extrakt wieder vom Wasser, und zurück bleibt ein kleines Fläschchen mit wundervoll intensiv duftendem Lavendel-Öl. Hier sieht man wie aufwendig dieses scheinbar einfache Verfahren, und wie kostbar das Ergebnis tatsächlich ist.

Immer wieder greift der Chef selbst nach den Big-Packs mit der frischen Ernte, die soeben vom Feld gebracht wird. Ständige Qualitätskontrollen und die Liebe zum Produkt sind vielleicht das besondere und sprichwörtliche "Tüpfelchen auf dem i", was die Produkte von Axel und Govinda Meyer so besonders machen. Schnuppern Sie doch selbst mal rein.

www.taoasis.com

Wenn der Hund an der Leine zieht

Tipps für den entspannten Spaziergang

In der neuen Folge von Tim Schmutzlers Podcast „Der Hundetalk“ geht es um eines der größten Themen im Hundetraining: den Hund an lockerer Leine zu führen. Mit Hundetrainerin Jenny Wehage von der Hundeschule „Find your man!“ im Kalletal trainiert Tim mit seinem Hund Slash das Laufen an der Leine, ohne dass der Hund zieht.

„Wer geht denn da mit wem spazieren?“ - diese doch eher peinliche Frage kennen viele Hundehalter. Wenn der Hund an der Leine zieht, wird der Spaziergang sehr nervig. Irgendwann hat der Hund gelernt, dass er ans Ziel kommt, sobald er zieht. Sprich: es lohnt sich, wenn er zieht. Denn dann bekommt er, was er will – sei es eine Pipistelle oder irgendetwas anderes interessantes. „Der Hund bildet eine Verhaltenskette – ich ziehe, also bekomme ich meine Belohnung“, sagt Jenny Wehage. „Eine Belohnung kann in dem Fall zum Beispiel eine Pfütze sein, ein Pferdeapfel, ein anderer Hund oder ein Mensch, also der Ort, zu dem er will“. Erster Trainingsschritt sollte also sein, dem Hund zu verstehen zu geben, dass er nicht ans Ziel kommt, wenn er zieht.

Fürs Training empfiehlt Jenny Wehage einen Wechsel zwischen Geschirr und Halsband vorzunehmen. Das Halsband bedeutet Training, das Geschirr bedeutet „Freizeit“, was natürlich nicht heißt, dass man sich am Geschirr durch die Gegend ziehen lassen sollte. Ist der Hund aber im Halsband, sollte das Training konsequent und sauber durchgeführt werden, damit langfristige Erfolge möglich sind. Ist die Umgebung nicht geeignet für ein Training, weil es zu viele Ablenkungen gibt, kann der Hund am Geschirr geführt werden, ohne dass man sich das mühsame Training kaputt macht.

„Wenn ich von Leinenführigkeit spreche, meine ich das Laufen an lockerer Leine, also nicht die Fußarbeit mit einer bestimmten Position am Bein, sondern lediglich die lockere Leine, egal ob er neben, hinter oder vor mir läuft“, sagt Jenny Wehage. Es gibt einige Trainer, die über einen Leinenruck arbeiten. Ansatz ist hier, dass der Hund eine unangenehme Erfahrung macht, sofern er nicht in der richtigen Position (lockere Leine) ist. Schöner ist es, dem Hund einfach zu erklären, welches denn die erwünschte Position ist. Und

das wiederum ist der Ansatz von Jennys Arbeitsweise: der Hund bekommt an lockerer Leine ein Leckerchen und weiß somit, dass sich dieses Verhalten lohnt und richtig ist. Das passiert auch nur im Aufbau und dann werden die Leckerchen nach und nach abgebaut. Desweiteren lernt er, dass Vorwärtsbewegung nur mit lockerer Leine möglich ist. Das Ergebnis ist ein freudiger Hund und keiner, der Stress hat, weil er in nächster Sekunde einen Leinenruck, also Schmerz oder etwas sehr Unangenehmes erwartet.

Für die Grundlagenübung benötigt ihr einen Clicker (den der Hund schon kennen sollte) oder ein Markerwort, ein Halsband, ein gut sitzendes Geschirr und Leckerchen. Zu Beginn der Übung wird der Hund vom Geschirr ins Halsband umgeklinkt. Das Leckerchen wird an den Fuß auf die Seite gelegt, auf der der Hund gehen soll. Während Slash das Leckerchen frisst, geht Tim ein Stücken weiter und sobald Slash auf seiner Höhe ist, wird er dafür belohnt. Nach und nach wird dann erst nach 2, 3 oder mehreren Schritten belohnt, um die Distanz langsam zu erhöhen. Nach kurzer Zeit hat Slash das Prinzip verstanden. Der nächste Schritt ist dann das Füttern aus der Hand und dabei in Bewegung bleiben. Wird das dann doch zu viel, lieber noch einmal einen Trainingsschritt zurückgehen. Wenn er zieht, unbedingt stehen bleiben. Lockert Slash von sich aus die Leine, geht Tim weiter. Allerdings ohne ihn mit einem Leckerchen zu belohnen, denn sonst bildet sich eine Verhaltenskette: Hund zieht, lockert, wird belohnt. Die Belohnung bekommt Slash nur, wenn er an lockerer Leine auf Tims Höhe geht. So bekommt Slash das Konzept vermittelt: bei Zug auf der Leine geht es nicht weiter, an lockerer Leine kommen wir voran.

Die theoretische Grundlage und Praxisübungen gibt es in Tims Podcast „Der Hundetalk" - überall, wo es Podcasts gibt und auf www.radiolippe.de

Tierarztpraxis am Hiddeser Berg
Dr. med. vet. (Univ. Zürich) **Markus Büker** MSc, PhD, MRCVS
ZB Zier-, Zoo- und Wildvögel

Gutenbergstraße 26 · 32756 Detmold
Telefon: 05231 7018-270
Telefax: 05231 7018-271
Mail: info@tierarztpraxis-hiddeser-berg.de
www.tierarztpraxis-hiddeser-berg.de

Öffnungszeiten nach Terminvereinbarung:

Vormittags:
Mo.-Fr.
08.00 - 12.30 Uhr
sowie Sa.
10.00 - 12.00 Uhr

Nachmittags:
Mo., Mi., Fr.
15.30 - 19.00 Uhr
sowie Do.
15.30 - 19.30 Uhr

Tierarztpraxis am Hiddeser Berg

Hundehalterhaftpflicht-Versicherung

Wenn er wieder seine wilden fünf Minuten hat.

Mit unserer Hundehalter-haftpflicht sind Sie immer auf der sicheren Seite.

lippische.de

Bei uns zuhause.
Lippische
Landesbrandversicherung AG

Datenübertragung mit Licht: Abhijeet Narendra Shrotri, Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Forschungsgebiet für Optical Engineering der TH-OWL und Daniel Schneider vom Bereich Intelligente Sensorsysteme am Fraunhofer IOSB-INA testen die Übertragungsrate.

Datenübertragung mit Licht

TH OWL und Fraunhofer IOSB-INA wollen Alternative zum WLAN entwickeln

Wissenschaftler der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe und des Fraunhofer IOSB-INA haben eine Kommunikationstechnologie weiterentwickelt, die Daten mit Licht übertragen kann. Das könnte die Datenübertragung zu mobilen Geräten im privaten Bereich und in der Industrie revolutionieren.

Internet aus der Deckenlampe – was 2017 mit einem Projektentwurf begann, ist inzwischen Realität. Datenübertragung mit sichtbarem Licht, die sogenannte Visible Light Communication (VLC). Der entscheidende Vorteil gegenüber Funktechnologien wie WLAN oder Bluetooth ist die Größe. Das verwendete sichtbare optische Spektrum ist rund 4800-mal größer, als das zur Verfügung stehende Funkspektrum, es bietet also genug Raum für große Datenmengen. Auch die Datensicherheit spielt eine Rolle. Ein Funksignal, beispielsweise WLAN, strahlt durch Wände und ist damit abhör- und manipulierbar. Mit Licht ist das nicht möglich.

Im Prinzip funktioniert die neue Technologie ganz ähnlich wie Fernseher und die Infrarot-Fernbedienung. Die Fernbedienung sendet Lichtsignale auf den Sensor am Fernseher und ermöglicht es so, umzuschalten oder die Lautstärke zu verändern. Die Wissenschaftler von Fraunhofer IOSB-INA und dem Forschungsgebiet für Optical Engineering der TH OWL haben die Technologie so weiterentwickelt, dass man mit ihr große Datenmengen störungsfrei übertragen kann. Eine Sendeeinheit sendet das Lichtsignal, das in der Empfangseinheit von einer Fotodiode aufgefangen wird. Die Fotodiode übersetzt das Lichtsignal in Nullen und Einsen, die Sprache des Computers.

Das Übertragen von großen Datenmengen ist vor allem in der Industrie relevant. Roboter, fahrerlose Transportsysteme, Förderbänder oder Drohnen sind auf kabellose Datenübertragung angewiesen. Mit der Visible Light Communication (VLC) könnten die Daten zum Beispiel über die Deckenbeleuchtung an die Produktionssysteme in der Fabrikhalle übertragen werden.

Die Herausforderung: Mögliche Störquellen, wie Staub oder das störende Licht beispielsweise einer Schweißmaschine, könnten die Kommunikation in der Industrieumgebung behindern. „Deshalb haben wir untersucht, in welcher Form Störungen auftreten können und bewusst optische Spektren gesucht, welche von solchen optischen Störquellen nicht überlagert werden“, sagt Projektleiter Professor Dr. Ing. Oliver Stübbe vom Forschungsgebiet Optical Engineering am Fachbereich Elektrotechnik und Technische Informatik der TH OWL. Die Wissenschaftler haben verschiedene Leuchtmittel in Bezug auf ihr Spektrum, ihre räumliche Verteilung und ihre Modulierbarkeit hin untersucht. Als Testumgebung haben die Wissenschaftler am Computer eine 3D-Produktionsumgebung simuliert und dort die Störanfälligkeit und Übertragungsleistung unterschiedlicher Leuchtmittel analysiert.

Die Wissenschaftler von Fraunhofer IOSB-INA und der TH OWL arbeiten in diesem Projekt mit zehn Unternehmen zusammen, die die neue Technologie auf ihre Anwendbarkeit testen, darunter Bosch Rexroth oder Weidmüller. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert.

www.th-owl.de

Wir schreiben lippische Geschichte(n)

Marketa Teutrine

Teutrine
Magazine für Lippe

www.reporter-lippe.de

Catering
MANUFAKTUR LIPPE

Feinste Gerichte aus der Küche des Landestheaters

Wir versorgen Sie u.a. bei:

- Geburtstagen
- Hochzeiten
- Seminaren
- Events
- Feiern

Jetzt anfragen unter:

05231 - 7425853

mail@catering-manufaktur-lippe.de

www.catering-manufaktur-lippe.de