Ausgabe Nr. 46

Lippe Reporter

Menschen der Region

Let's golf 3
Reporter lernt Golf

Der Biomarkt
Mensch und Natur

Hunde bei der Arbeit
Kollegen mit Wau-Faktor

Domizil an der Werre
10 Jahre

u.v.m.

Mickel Biere
Der versteht sein Handwerk

Weg der Stille
Etappe 1
Schwalenberg-Marienmünster

www.reporter-lippe.de

DETMOLD PLUS

Ihre Werbung macht es möglich:
Das kostenfreie NewsPortal für Detmold
www.detmoldplus.de

Lippe Reporter
Menschen der Region

Verdammt, bin ich alt geworden!

Es gibt viele Dinge, die wir früher für selbstverständlich hielten, die heutzutage nicht mehr so eindeutig scheinen. Beispielsweise das Geschlecht. Es soll nur ein soziales Konstrukt sein und kann auch wandelbar sein.

Es wäre denkbar, dass in der Zukunft nicht nur das Geschlecht, die Genderidentität, sondern auch das Alter wandelbar wird. Also dass das eigentliche Geburtsdatum keine feste Rolle mehr spielen sollte, sondern eher das gefühlte Alter.

Die Menschen sollen schon aus Prinzip das Recht haben, in möglichst vielen Bereichen über sich selbst entscheiden zu können. Und wenn wir ehrlich sind, bekommen wir doch oft zu hören: Man ist so alt, wie man sich fühlt! Oder: Das ist keine Frage des Alters!

Sie werden es vielleicht nicht glauben, aber die Möglichkeit, sein Alter ändern zu lassen, könnte einige Vorteile für die ganze Gesellschaft bringen!

Manche werden den niederländischen Motivationstrainer Emile Ratelband kennen (oder zumindest den in den allgemeinen Sprachgebrauch übergegangenen Titel seines Buches von 1998 „Tsjakkaa!“).

Der mittlerweile 72-jährige versuchte es 2018 gerichtlich sein Geburtsjahr von 1949 auf 1969 umschreiben zu lassen. Denn wenn es standesamtlich möglich ist, seinen Namen und sein Geschlecht zu ändern, müsste es beim Alter genauso funktionieren. Schließlich soll auch anhand des Alters keiner diskriminiert werden. Grundlage für seine Entscheidung war nicht nur sein junger Geist, sondern auch die ärztlichen Atteste, die ihm das gesundheitliche Alter von 45 zusprachen. Außerdem erzielte er nach seiner eigenen Erfahrung mit seinem Foto und einer jüngeren Alterseingabe bei der Dating-Plattform Tinder wesentlich bessere Ergebnisse.

Wir müssen uns im Klaren sein, dass nicht jeder hat das Glück, an dem Tag zur Welt zu kommen, der für denjenigen der Beste ist. Das Geburtsdatum ist doch nur eine Zahl. Die Möglichkeit, diese Zahl nach eigenem Wunsch zu ändern, ist doch kein großer bürokratischer Akt und nimmt doch keinen Einfluss auf andere Mitglieder unserer Gesellschaft.

Im Gegenteil denke ich sogar, dass dies eine gute Lösung gegen die Alterung der Bevölkerung und somit sehr vorteilhaft für den Haushaltsplan vieler Länder sein könnte. Es könnte unser Rentensystem entlasten, denn schließlich werden sich die meisten Menschen eher jünger stellen wollen. Wir sollten also die Altersänderung nicht nur möglich machen, sondern sie noch tatkräftig befürworten. Somit muss das Rentensystem nicht angepasst werden und unsere Regierung kann sich beim Budgetplanung wieder den wirklich wichtigen Dingen widmen.

Wenn Sie das alles für absurd halten, dann kann ich dazu nur zwei Dinge sagen:
1. Politiker, Soziologen und selbsternannte Aktivisten beschäftigen sich leider viel zu oft mit viel absurderen Themen.
2. Ironie ist nicht jedermanns Sache.

Tschakka!

Markéta Teubrig

Wo steht was?

Inhalte dieser Ausgabe

Hunde bei der Arbeit
Seite 50

Let´s golf
Teil 3 Fachbegriffe
Seite 18

Annette Acker und Beate Beermann
Powerfrauen im Petersilchen
Seite 34

Mikel Biere
Kreishandwerksmeister und Bäcker aus Leidenschaft
Seite 10

Reporter lernt Golf
im Golfclub Bad Salzuflen
Seite 22

Wenn das Eigenheim zu groß wird
Seite 32

Domizil an der Werre
feiert 10 Jahre
Seite 6

Wertschöpfung und Nachhaltigkeit
Der Biomarkt Seite 8

Mit dem Bulli nach Bayern um Bonbons zu holen
Rolf Liebhart
Seite 38

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

Redaktion:
Markéta Teutrine
Matthias Teutrine
Katrin Merz
redaktion@reporter-lippe.de

Anzeigen:
Marion Meier 05231-9270721
Karolina Stolterfoht 05231-9270722
Susanne Rößler 05231-9270723
anzeigen@reporter-lippe.de

Satz und Layout:
Teutrine Medien

Teutrine
Magazine für Lippe

Alles auch im Internet: **www.reporter-lippe.de**

Der Sommer erreicht so langsam seinen Höhepunkt und damit bewegen wir uns ebenfalls mit großen Schritten auf DAS Digital Business Highlight in Q3 zu: OMKB LIVE ON AIR. Das Line-Up der virtuellen OMKB Sommerausgabe ist mit starken Unternehmen, wie Peloton, BMW, AboutYOU oder Zoom so hochkarätig wie noch nie besetzt. Die Speaker können es kaum abwarten dir auf den virtuellen Bühnen spannende Einblicke und konkrete Mehrwerte mit an die Hand zu geben und sprechen mit uns über Technologie, Innovation, Marketing, Wirtschaft, Medien uvm. Lass dich in den Live Talks, Roundtables und Deep Dives gezielt inspirieren und nimm wertvolle Learnings für dein Unternehmen mit. Damit bietet die OMKB Digitalunternehmern und Experten die Chance, wichtige Impulse zu erhalten, ihre Erfahrungen mit anderen Teilnehmern auszutauschen und LIVE zu diskutieren.

Domizil an der Werre feiert 10 jähriges Jubiläum

Das Gelände des Pflegeheims Domizil an der Werre erstreckt sich weitläufig. Gut, dass es so viele richtungsweisende Schilder gibt. Wir haben einen Termin mit Herrn Bauer und Frau Albers. „Das Haus wurde am 1. August 2011 eröffnet. Noch heute sprechen uns Leute darauf an, dass wir uns ja auf dem ehemaligen Omnia Möbelwerk-Gelände befinden," Hausleiter Thomas Bauer lächelt.

Das Haus wurde neu gebaut und es gibt ausschließlich Einzelzimmer inklusive Bad für die Bewohner. Deren Altersstruktur bewegt sich zwischen 60 und über 100 Jahren. Ab und an sind auch jüngere Bewohner mit Pflegebedarf eingestreut, dies ist aber eher die Ausnahme.

Nebenan befinden sich noch 36 Servicewohnungen.
„Die Wohnungen haben in der Regel eine Größe von 50 bis 70 Quadratmetern und zwei Zimmer. Die Mieter können verschiedene Serviceleistungen von uns in Anspruch nehmen. Zum Beispiel können sie sich das Mittagessen liefern lassen, oder herüber kommen um hier zu essen. Einen Reinigungsdienst bieten wir ebenfalls an. Für viele ist der soziale Aspekt ausschlaggebend. Die Mieter passen untereinander auf sich auf."

Wir sitzen im Café, welches sich in der oberen Etage befindet. Wenn das Wetter mitspielt, kann man von der Terrasse hier wunderbar den Hermann sehen.
„In unserem Haus bieten wir den Bewohnern ein Leben in Anlehnung an das Kneipp-Konzept an. Meist verbinden die Menschen mit der "Kneipp´schen Lehre" ausschließlich Wasserandwendungen. Allerdings beruht das Prinzip auf 5 Säulen:

1. Bewegung
2. Ernährung
3. Heilpflanzen/Kräuter
4. Lebensordnung/Seelisches Wohlbefinden
5. Wasser

Lippe Reporter
Menschen der Region

Wir binden das ganzheitliche Konzept ein und sind vom Kneipp Bund e.V. zertifiziert." Thomas Bauer ist stolz.
Das kann er auch sein, das Pflegeheim hat ein eigenes Armbecken, Wassertretbecken sowie einen Fühl-/Tastpfad.

Auf dem Gelände des Seniorenheims befindet sich auch eine Kindertagesstätte. Das freut die Bewohner natürlich sehr, da sie öfter von den Kindern besucht werden.
„Wir bringen damit Jung und Alt zusammen. Normalerweise kommen die Kinder einmal die Woche zu uns und führen etwas vor, oder spielen mit den Bewohnern. Im Moment ist ja alles ein bisschen anders."

Der Küchenleiter schaut aus der Küche, in der frisch gekocht wird und gibt kurz Info, dass Herr Bauers Eingreifen erforderlich ist irgendwo im Haus. Wir unterhalten uns weiter mit der Pflegedienstleitung Rebecca Albers.

Während des Jahres bietet das Haus normalerweise diverse Veranstaltungen an, bei denen die Angehörigen herzlich eingeladen sind. Auch Hundebesuche sind bei den Bewohnern unglaublich beliebt.

„Wir überlegen jetzt noch einen Snoezel-Raum einzurichten. Ein absoluter Mehrwert für die Bewohner," freut sich die sympathische Pflegedienstleiterin.

Das Pflegeheim nimmt auch Bewohner zur Kurzzeitpflege an und ein großer Vorteil ist, dass diese, falls sie doch bleiben möchten, das Zimmer dann behalten dürfen. So müssen sie sich nicht wieder umgewöhnen und haben viel weniger Stress und Aufregung.

Domizil an der Werre
Arminstraße 13 | 32756 Detmold
Tel. 05231- 565730 | **www.hesena.de**

Das kommt von hier!

Die Natur kann ohne den Menschen, der Mensch aber nicht ohne Natur

Der Biomarkt“ in Bad Salzuflen legt Wert auf Wertschöpfung und Nachhaltigkeit

Wir schreiben das Jahr 2007. In ganz Lippe gibt es keinen einzigen Biomarkt. 359.192 Einwohner und kein Biomarkt, das kann nicht sein, finden damals Thomas Rolle und Thomas Ulbrich und beschließen, diesen Zustand zu ändern. Zumal sich jeweils beide schon seit vielen Jahren privat und beruflich für die Umwelt engagieren.„Ich hatte einen Bioladen, in dem man alles außer Lebensmitteln bekommen konnte, Thomas Rolle hatte einen Naturkost-Lieferservice“, erklärt Thomas Ulbrich die beruflichen Hintergründe.

Zusammengefunden haben die beiden durch einen Zufall.

„Mich hat damals ein Kunde angesprochen, der meinen heutigen Geschäftspartner kannte und wusste, dass dieser noch jemanden suchte, um einen Biosupermarkt zu gründen“, erzählt Thomas Ulbrich. Der erste Kontakt lief gut, die beiden Männer waren geschäftlich und menschlich sofort auf einer Wellenlänge. Jetzt musste nur noch ein geeigneter Laden gefunden werden. Da sich die Suche längere Zeit hinzog, legten die beiden ihre Pläne erst einmal auf Eis.

„Wir hatten schon fast einen Haken daran gemacht, weil wir lange Zeit nicht fündig wurden“, erinnert sich Thomas Ulbrich. Schließlich finden aber nicht die Geschäftspartner einen geeigneten Standort, sondern der Laden fand die beiden. Mit der Eröffnung des Biomarktes 2007 gingen gleich zwei Suchen zuende. Schließlich hat das Gebäude eine ähnliche bunte Odyssee bei der Suche nach einem langfristigen Mieter hinter sich wie Thomas Rolle und Thomas Ulbrich bei ihrer Suche nach einem passenden Standort. Erst war dort ein Geschäft für exklusive, italienische Designermöbel, dann ein Labor, dann wurden dort Gartenmöbel verkauft, seit vielen Jahren ist dort nun schon„Der Biomarkt“ beheimatet.

„Wir fühlen uns hier sehr wohl.“ Auch an eine Erweiterung denken die beiden Geschäftsführer momentan nicht.„Man soll ja niemals nie sagen, allerdings hat unser Laden für uns bisher genau die perfekte Größe.“

Wie in jedem anderen Supermarkt auch, darf natürlich der Bäcker im Eingangsbereich nicht fehlen. Und damit es auch hier bei biologischen und regionalen Produkten bleibt, sorgt Meffert für richtig leckeres Brot und Brötchen. Und natürlich Kuchen. Und Kekse.„Meffert liefert für uns täglich den Beweis, wie lecker bio und regional schmeckt“, erklärt Thomas Ulbrich und linst zu den Backwaren hinüber. Die Frühstückspause ist gesichert.

Von Anis bis Zahnpasta ist in dem Biomarkt an der Hoffmannstraße alles zu bekommen.
Obst, Gemüse, Käse, Wurst- und Fleischwaren, Schokolade, Kaffee, Tee, Mehl, Zucker, Haferflocken, Kosmetikartikel – um nur ein paar Dinge des Sortiments zu nennen. Wie in jedem anderen Supermarkt auch, nur eben in Bioqualität.

Damit die beiden Geschäftsführer ihre Produkte auch guten Gewissens unter die Bad Salzufler bringen können, besuchen die beiden regelmäßig ihre Lieferanten.„Die Bauern, die uns beliefern, haben teilweise sogar zwölf Fruchtfolgen. Das schont die Böden und sorgt dafür, dass in dem Getreide, den Rüben, den Kartoffeln oder dem Gemüse deutlich mehr Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien, Spurenelemente zu finden sind“, verrät Thomas Ulbrich voller Begeisterung. Durch die Fruchtfolge kann auf den Einsatz von Pestiziden und Dünger somit vollständig verzichtet werden.

Die Käse sowie Fleisch- und Wurstwaren bekommt der Bad Salzufler Biomarkt von kleinen Höfen, die nur so viele Tiere halten, wie sie mit ihrem eigenen Land versorgen können.

„'Bio' steht für uns an erster Stelle, weshalb alle unsere Lebensmittel durch verschiedene Verbände wie etwa Demeter, Bioland oder Naturland zertifiziert sind. Auch bei Produkten aus dem nicht-europäischen Ausland – Bananen wachsen hier nun einmal nicht - arbeiten wir mit treuen Partnern aus der Biobranche zusammen, die faire Löhne bezahlen, großen Wert auf Qualität legen und verantwortungsvoll mit der Umwelt umgehen. In den Betrieben wird großer Wert darauf gelegt, keine reinen Monokulturen, sondern Mischbepflanzungen auf den Plantagen zu haben. Da steht dann auch schon mal eine Palme neben einem Kaffeebaum“, erklärt Thomas Ulbrich voller Überzeugung.

„Das Idealziel ist eine gesunde und stabile Gesellschaft, da der Mensch ja immer nur Teil eines großen Ganzen ist. Die Natur kann wunderbar ohne uns auskommen, aber wir können nicht ohne die Natur leben“, sagt er. Ein bisschen arbeiten die beiden Geschäftsführer auch an einer besseren Welt. „Wenn wir nur einen kleinen Beitrag leisten können, dann haben wir schon viel geschafft.“ Während sie über ihren Biomarkt sprechen, merkt man den beiden deutlich an, wie viel Herzblut sie investieren.

Die beiden hoffen, dass bald auch wieder die kleine Küche im Laden zum Einsatz kommen darf.„Die ist ursprünglich mal für Kochkurse mit Kindern im Vorschulalter eingerichtet worden. Mittlerweile hat hier aber auch schon eine Krankenkasse einen Kochkurs für ihre Mitglieder veranstaltet und wir machen auch ab und zu Verkostungen. Das ist immer ziemlich lecker“, erzählt er und man merkt Thomas Ulbrich an, wie sehr er ein leckeres und gesundes Essen schätzt. Am besten bio und regional natürlich.

Der Biomarkt
Hoffmannstraße 11 | 32105 Bad Salzuflen
Tel. 05222 9830753 | **www.biomarkt-badsalzuflen.de**

BierBrot

Anzeigen

Mickel Biere

Handwerk ist gelebte Leidenschaft

"So, dann füllst Du hier noch Brot auf – und da, den Kuchen, bitte ein bisschen netter anrichten!" Es ist kurz nach elf, Interviewtermin. Mickel Biere ist in seinem Element. Die randlose Brille auf den Kopf gesteckt, den Freisprechhörer noch im Ohr, ist er direkt vom Firmenbulli ins Geschäft gesprungen. Hat den Journalisten noch nicht gesehen, der die Gunst der Stunde nutzt, sich anschleicht und ein paar Fotos macht. Jetzt aber. Ein schelmisches Schmunzeln, bevor er sich neben seine Mitarbeiterin stellt und beide in die Kamera lachen. „Hier, die Maske, in Biere-grün" freut sich der Chef.

„Wollen wir?" Wir wollen. Auf dem Weg zum Interviewtisch deutet er auf einen Fleck auf seinem Poloshirt. Wäre jetzt ja nicht ideal. Ihn beruhigt, dass man dies hinterher auf dem Foto nicht sieht. Dann sitzen wir. Mir gegenüber sitzt Mickel Biere, Bäckermeister und Inhaber von Biere Brot, einer der Detmolder Traditionsbäckereien, die kurz vor dem Übergang in die vierte Generation steht.

Kreishandwerksmeister, Obermeister der Bäcker- und Konditoreninnung, Mitgründer von Lippe Qualität, Vorstand im Lions Club, Kuratoriumsmitglied verschiedener Stiftungen zu Ausbildung und Handwerk, und nicht ganz nebenbei Geschäftsführer von fünf Filialen und Chef von 35 Mitarbeitern. Und ein durch und durch fröhlicher und offener Mensch – von Stress keine Spur. „Man muss eben sehen, dass man gewisse Veränderungen mitmacht", so Biere. „Entweder man geht mit der Zeit oder man geht mit der Zeit."

Er habe einfach sein Hobby zum Beruf gemacht, lacht er und nimmt einen Schluck Kaffee. „Ich könnte mir nichts Schöneres vorstellen." Man spürt und sieht, dass dies kein bisschen übertrieben ist.

Wie war es, in einer Bäckerfamilie aufzuwachsen? Mickel Biere grinst. „Ganz normal, ich kenne ja nichts anderes. Mein Alltag betraf Backwaren von A-Z, den ganzen Tag über." Die Familie hat früher über dem Geschäft gewohnt, es war also für den kleinen Mickel ein Teil seines Zuhauses. „Ich fand es eine spannende Kindheit. Ich habe als kleiner Junge auf einer umgedrehten Getränkekiste gestanden und Teig in die Maschine geworfen, weil ich sonst nicht drankam" lacht der gestandene Bäckermeister. Ganz offensichtlich eine schöne Erinnerung.

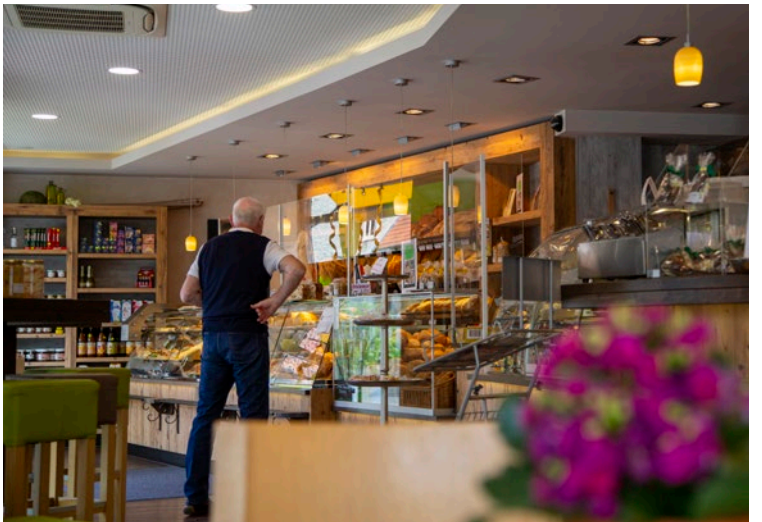
Schon früh sei klar gewesen, dass er einmal das Geschäft übernehmen sollte.

„Da gab es keine Diskussion, ich war aber auch immer einverstanden, weil es meine Leidenschaft war", nickt Biere, der seine Kaffeetasse noch vor dem nächsten Schluck wieder abstellt. „Und noch ist!"

Nach der Konditoren- folgte die Ausbildung zum Bäcker. Teils im väterlichen Betrieb, teils woanders, was damals noch eine Besonderheit war. Die verschiedenen Eindrücke seien jedoch wichtig gewesen. Vor der Meisterprüfung war Mickel Biere dann noch in Frankreich unterwegs. „Eine sehr wichtige Zeit. Da habe ich gelernt, Baguette zu machen. Und Croissant. Das kannte hier in Lippe noch keiner."

Und die andere Liebe?

Die begann in Heiligenkirchen. Susanne wohnte auch im Ort und arbeitete bei der Bank. „Ihr hat das dann hier aber auch gleich Spaß gemacht", überlegt Mickel nicht lang und



nickt bestimmt. Was er nicht gemerkt hat: Seine Frau hat sich soeben hinter ihn gestellt und lauscht mit schelmischem Blick. „Ich hatte einfach keine Wahl!" lacht sie dann und legt eine Hand auf Mickels Schulter, der gehörig erschreckt. „Du sollst nicht lauschen!" protestiert er lachend.

Das mit der fehlenden Wahl ist aber gar nicht so übertrieben, erklärt Susanne und erzählt etwas, das aus heutiger Sicht empört: „Es gab früher schlicht keine Teilzeitstellen im Bankensektor, sonst wäre ich nochmal zurückgegangen. Mit dem ersten Kind war ich raus." Wobei sie die drei Kinder immer an erster Stelle sah, betont Susanne. Sie habe sich nie jemanden für die Kinderbetreuung geholt. Und hatte zudem auch festgestellt, dass sie sich in der Bäckerei sehr wohl fühlt.

Seinen Ausgleich sucht der vielbeschäftigte Mickel im Fitnessstudio oder auf dem Mountainbike. „Beim Fahrradfahren kommen mir die besten Ideen" betont er und gibt sein markantes Lachen zum Besten, für das man ihn kennt. Und sonst? „Ich sammele keine Briefmarken", schmunzelt Mickel Biere. „Wenn ich Ideen habe oder mich kreativ ausleben möchte, dann gehe ich in die Backstube. Ich lebe den ganzen Tag mit meinem Beruf und für meinen Beruf – und bin´s auch nicht leid geworden." Das können wohl nicht alle von sich sagen.

Die Leidenschaft für den Beruf

Viel, was bisher anklang, hat mit Lust zu tun, mit Freude, Leidenschaft. Ein Handwerk wie das des Bäckers auszuüben, ist kreativ, im wahrsten Sinne handgreiflich. Man schafft Dinge, an denen sich andere erfreuen. Das gilt natürlich nicht nur für den Bäcker, sondern eigentlich für alle Handwerker. Und doch sind Fachkräfte rar.

Hier schlägt das Herz des Kreishandwerksmeisters, das spürt man gleich. „Es ist so traurig mitanzusehen, wie viele Jugendliche an die Unis oder Fachhochschulen abwandern,

anstatt einen handwerklichen Beruf zu lernen." Das bedauere er sehr. „Viele stranden dann einfach, fangen dies und jenes an und brechen wieder ab, haben irgendwann eine feste Partnerschaft oder sogar schon Nachwuchs. Die kommen dann nicht mehr in die Ausbildung und sind für uns verloren."

Bäcker, Fleischer, Dachdecker, Zimmerleute, Gas- und Wasserinstallateure. Alle haben massive Nachwuchsprobleme.

„Und selbst wenn jemand mit Abitur kommt, der danach an die Uni will - der hat aber über die Ausbildung dann wenigstens mal reingeschnuppert ins Handwerk. Und" – mit erhobenem Finger – „die Ausbildung dauert dann ja nur zwei statt drei Jahre."

Ein Problem wäre natürlich die Bezahlung, hier könnten viele handwerkliche Ausbildungsberufe mit Banken und Versicherungen nicht mithalten. Biere beugt sich ein wenig vor. Was jetzt kommt, ist ihm wichtig. Eigentlich sollte im Handwerk jeder Auszubildende in jedem Gewerk den gleichen Lohn bekommen, betont er. „Mit der Forderung stehe ich aber ziemlich allein." Und warum sollte das so sein? „Um die Spannung rauszunehmen, dass sich die Jugendlichen einfach das Gewerk oder den Betrieb raussuchen, wo sie am meisten bekommen. Ohne sich wirklich Gedanken darüber zu machen, ob sie das eigentlich wollen."

Bei vielen Berufen mangelt es schlicht am Image. „Ein Bäcker kann nicht erst um sieben Uhr anfangen und Schlips und Anzug tragen. Und er wird nun mal schmutzig, und das wollen viele nicht." Und dabei seien die Handwerksberufe an Kreativität und Vielfalt durch nichts zu toppen. „Hier sind die Jugendlichen vom ersten Tag an voll dabei. Überall. Schaffen etwas mit den Händen. Direkt Vollgas", strahlt Mickel Biere. Da funkelt nicht nur der Kreishandwerksmeister, sondern auch jemand, der seine Begeisterung gerne weitergibt.

Als Bäcker an die Uni?

Es gibt mittlerweile viele weiterführende Studiengänge und Möglichkeiten, sich nach der eigentlichen Ausbildung weiterzubilden. Sein Jüngster, Nicolas, der sich auch für das Bäckerhandwerk entschieden hat, konnte zum Beispiel ein triales Studium ablegen: mit gerade mal 26 Jahren war er Bäckermeister und hatte einen Bachelor in Handwerksmanagement erlangt. Also Ausbildung im Betrieb und Studium an der Fachhochschule des Mittelstands. Ein noch relativ neues Konzept, das gezielt aufgestellt wurde, um dem Fachkräftemangel zu begegnen. Das sei wunderbar, so der Kreishandwerksmeister – und eine gelungene Kombination. Denn ganz ohne Zeit im Betrieb geht es seiner Meinung nach nicht.

„Im Gespräch ist zum Beispiel eine vollschulische Ausbildung für Tischler. Also gar nicht mehr im Betrieb. Das halte ich für kontraproduktiv. Das Handwerk muss am Objekt gelernt werden." Biere schüttelt den Kopf und schaut kurz über seine Schulter ins Treiben seiner Bäckerei. „Die Jugendlichen bekommen dann gar nichts mehr vom Kundengeschäft mit, vom Druck, unter dem man manchmal steht – und der kann ja durchaus spannend und kreativ sein! Die lassen dann Freitag Mittag ihren Hammer fallen, egal ob das Stück fertig ist oder nicht." Man spürt, dass es ihm ernst ist.
„Och, wir machen mal eben nur dreißig Brötchen und 5 Brote, nur so, um es zu lernen. Das kann ich im Betrieb nicht sagen. Da bekomme ich von jetzt auf gleich eine große Bestellung rein, und die muss pünktlich fertig sein. Da nehmen wir unsere Auszubildenden vom ersten Tag an mit."

Ein Problem ist die Abbruchquote im Handwerk. Besonders beim Bäcker kommt das frühe Aufstehen dazu. Werktags um drei Uhr morgens, an Samstagen sogar um ein Uhr, das kann nicht jeder, und so mancher merkt das erst mittendrin. Wobei es den jungen Leuten auch zu einfach gemacht wird, meint Biere. „Auf jeden Auszubildenden kommen ja drei bis vier freie Stellen, aus denen er aussuchen kann. Viele Auszubildende bewerben sich dann beim Bäcker, beim Gas- und Wasserinstallateur und beim Dachdecker. Und dann gibt man jemandem den Zuschlag und erfährt, dass er jetzt aber Elektriker wird. Das gab es früher so nicht." Auch habe es früher mehr Druck von zuhause gegeben, die Ausbildung zu Ende zu führen.

Auch das Alter könne zum Problem werden, meint Biere. „Wenn jemand mit über zwanzig kommt, braucht der schon relativ viel Geld, hat ein Auto, ist spät abends in der Disco unterwegs. Einen Siebzehnjährigen kann ich noch eher formen."

Ein ehrenamtliches Engagement an einer Berufsschule, im Meisterprüfungsausschuss, in Ausbildungsstiftungen: das Thema lag Mickel Biere immer schon am Herzen. „Mir ging es immer darum, dass die Ausbildungsstandards genau angeschaut werden. Wo können wir besser werden, was können wir noch tun?" Deswegen hat die Bäckerei Biere auch schon immer Auszubildende gehabt, im Moment drei.

Wie geht es weiter mit dem Handwerk? Mickel Biere überlegt kurz. „Ich weiß es nicht, wie es wird, wenn wir noch weniger Fachkräfte haben. Ich weiß aber, dass das Handwerk die schönsten Berufe der Welt unter sich vereint". Da ist es wieder, das charakteristische Lachen, als er sich zurücklehnt: „Handwerk ist gelebte Leidenschaft."

Biere Brot
Mickel Biere | Denkmalstr. 9 | 32760 Detmold
Tel. 05231 47586 | **www.bierebrot.de**

Der Verkaufs-Pavillon der Privat-Brauerei Strate ist für Sie geöffnet.

Privat-Brauerei Strate
Palaisstr. 1-13 (Zufahrt Hans-Hinrich-Str. 2)
32756 Detmold
05231/94400-0 oder info@brauerei-strate.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr
Samstag von 8:00 bis 13:00 Uhr

Jetzt auch in Hövelhof:
Privatbrauerei Strate Bier-Shop
Staumühler Str. 180, 33161 Hövelhof

Öffnungszeiten: Freitags: 10 – 18 Uhr | Samstags: 8 – 13 Uhr

- **Frisch vom Brauereihof**
- **Probieren Sie auch unser Detmolder Märzen in Bio-Qualität**
- **Leckereien aus den Bierspezialitäten & andere regionale Produkte**

Foto: Sonja Demuth

Anzeigen

Weg der Stille

Etappe 1: Von Schwalenberg bis Marienmünster

Ein leichter Wind rauscht in den Baumkronen. Im Unterholz sucht eine Maus raschelnd nach ein paar Leckerbissen. In der Nähe zwitschert eine Amsel, von etwas weiter entfernt erklingt das Hämmern eines Spechts. Absolut idyllisch, aber still? Fehlanzeige. Auch, wenn Lippe ganz leise kann, wirklich still ist es im Schwalenberger Wald nicht. Allerdings lauschen wir gerade nur der Natur, Motorengeräusche sind nicht zu hören.

Auf dem„Weg der Stille“ geht es von Schwalenberg bis nach Höxter zum Kloster Corvey. Auf 40,3 Wanderkilometern verbindet der Pilgerweg vier außergewöhnliche Orte in einer Urlaubsregion, die gern als„Heilgarten Deutschlands“ bezeichnet wird. Da 40 Kilometer am Stück nur schwer zu bewältigen sind, ist die Strecke in drei Wander- und Pilgeretappen von jeweils 12 bis 15 Kilometern Länge eingeteilt. Damit man nicht die Orientierung verliert, ist der Weg quer durch den Naturpark Teutoburger Wald / Eggegebirge mit dem„Weg-der-Stille-Logo“ ausgezeichnet.

Die Tour auf dem Pilgerweg startet in Schwalenberg an der Evangelischen Kirche und führt weiter zum 1579 erbauten historischen Rathaus. Das 1603 und 1907 um Anbauten erweiterte Gebäude gilt als das bedeutendste Bauwerk des

Daniela Hisgen
VITAL MIT WOHLGEWICHT®
Lange Str. 16, 32105 Bad Salzuflen
Tel: 0172/9360537
Mail: badsalzuflen@vitalmitwohlgewicht.de
www.vitalmitwohlgewicht.de
genießen | abnehmen | wohlfühlen

kleinen Ortes und steht unter Denkmalschutz. In unmittelbarer Nähe befindet sich der Volkwin-Brunnen, von dem aus man dem Lauf des Stadtwassers bis zur Magdalenenquelle folgt.

Das Wasser, welches in den Volkwinbrunnen in der Innenstadt von Schwalenberg fließt, kommt über einen offen geführten, gut zwei Kilometer langen Wassergraben, ausgehend von der Magdalenenquelle im Wald. Viele Jahrhunderte war dies die Wasserader für Schwalenberg. Auf der gesamten Länge weist er ein Gefälle von nur zehn Metern auf und gilt somit als eine fantastische Bauleistung des Mittelalters.
Das Märchen, dass davon erzählt, wie Graf Volkwin das Stadtwasser bauen ließ, hat dazu geführt, dass Schwalenberg heute Teil der Deutschen Märchenstraße ist.

Von der Magdalenenquelle aus führt der Weg weiter durch den Wald, am Steintisch, an Kollerbeck und an der Burg Oldenburg vorbei, Richtung Marienmünster. An der 1128 gegründeten Benediktinerabtei Marienmünster endet die erste 14,2 Kilometer lange Etappe.

Herzstück des„Klosters der Klänge“ sind die zum Konzertsaal umgebaute Ackerscheune sowie die Abteikirche.Wer Glück hat, kann dort der berühmten Johann-Patroclus-Möller-Orgel lauschen.

Fotos: Patrick Pantze Images, K.Krajewski

blume
UND SCHWIEGERTOCHTER

MIT UNSEREM BLUMENABO FREUDE VERSCHENKEN

Sie möchten regelmäßig Blumen von uns liefern lassen und damit einen lieben Menschen beschenken? Oder beschenken Sie sich gerne selbst? Oder möchten Sie in Ihrem Unternehmen nicht auf schöne Blumen verzichten?

Dann ist unser Blumen-Abo genau das Richtige für Sie!

Was, wieviel und wohin soll geliefert werden?
Sie können auswählen zwischen: Sträußen, Schnittblumen, Topfblumen, Blumenarrangements, Pflanzkörbe, bepflanzte Gefäße für In- und Outdoor, Wein/Secco, Obstbränden, Gourmetbiere, Feinkost mit Öl, Pasta, Balsamico, Pesto, Pralinen, Geschenke und Präsentkörbe und vielem mehr...

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Sprikernheide 34 // 32791 Lage-Hagen
Fon 05232 85878-10 // info@bluus.de

Besuchen Sie uns auch auf:
/ blumeundschwiegertochter
/ blumeundschwiegertochter

www.bluus.de

Anzeigen

Golfer haben keinen Vogel

Für Golfanfänger sind Spiel und Fachbegriffe eine Herausforderung

Golf spielen sieht so einfach aus. Man steht mitten in einer wunderschönen grünen Umgebung und schlägt einen Ball Richtung Loch. Allerdings ist Golf spielen alles andere, als mal eben so einen Ball spielen. Golfspielen ist komplex. Als wir auf dem Golfplatz ankommen, geht es deshalb für uns Anfänger auch erst einmal auf die „Driving Range". Dort absolvieren wir kein Fahrsicherheitstraining mit dem Golfmobil, wie der Name vielleicht vermuten lässt, sondern üben zunächst erst einmal den richtigen Abschlag. Daher kommt auch der Name, den Drive hat beim Golf nichts mit Fahren zu tun, sondern bezeichnet den langen Abschlag.

In einiger Entfernung arbeiten bereits einige erfahrenere Golfspieler als wir es sind, an der Verbesserung ihrer Technik. Beginnend mit Chips und Pitches spielen sie sich nacheinander von den kurzen zu den langen Schlägen vor. Der Chip, der kürzeste Schlag, erfordert sehr viel Feingefühl. Der Pitch oder Annäherungschlag ist der vielleicht wichtigste Schlag, bei dem der Ball aber auch Entfernungen von etwa 100 Metern zurücklegen kann.
Wie viele Schläge man für ein Loch benötigt, zeigt die Schlagvorgabe Par an. Par ist die Abkürzung für Professional Average Result und gibt an, wie viele Schläge ein Profi für ein Loch braucht. Für ein Par-3-Loch braucht man demnach 3 Schläge, für ein Par-4-Loch 4 Schläge, usw. Wie viele Schläge benötigt werden, hängt von der Länge eines Loches ab. Ist eine Bahn länger als 400 Meter, handelt es sich im Regelfall um ein Par-5-Loch. Die meisten Bahnen sind mit einem Par-3 (Länge für Herren bis 235 Meter), Par-4 (Länge für Herren von 220 bis 450 Meter) oder Par-5 (Länge für Herren ab 415 Meter) ausgezeichnet.

Bleibt man unter der zu erwartenden Schlagzahl, benötigt also beispielsweise an einem Par-4-Loch nur 3 Schläge, dann hat man einen Birdie gespielt. Wer jetzt denkt, dass Golfspieler einen Vogel haben, liegt falsch. Birdie leitet sich vom Slangwort

„bird“ ab, dass zu Beginn des 20. Jahrhunderts so viel wie „großartig“,„hervorragend“ oder„exzellent“ bedeutete.Wer eine Bahn zwei Schläge besser, also „unter Par“, absolviert, spielt einen Eagle, bei drei Schlägen spricht man von einem Albatros. Auf einer Par-4-Bahn wird ein Albatros auch Hole in one genannt. Insgesamt kann man sich merken: Je größer der Vogel, desto besser gespielt.

Wir streben heute allerdings weder Albatros noch Eagle noch Birdie an, denn wir sind mittlerweile an einem Par-3-Loch gerade beim fünften Schlag und dürfen uns damit bereits einen Doppelbogey zuschreiben. Genauso wie es für weniger Schläge Bezeichnungen gibt, werden mehr Schläge Bogeys genannt. Ein Schlag über Par heißt Bogey, zwei Schläge darüber Doppelbogey, drei Triple Bogey und vier Quadruple Bogey.

Mit dem dritten Versuch können wir das Break schließlich überlisten und entgehen, zumindest an diesem Loch, dem Triple Bogey. Steigt das Green rund um das Loch stark an (wie in unserem Fall) oder fällt ab, sodass der Ball wieder herunterrollt, dann spricht man von einem Break. Da hilft nur direkt einlochen oder eben so lange probieren, bis man das Loch endlich trifft.

Und wo wir gerade dabei sind: Natürlich hat jeder Bereich der Bahn seine feste Bezeichnung.
Zuerst kommt der Abschlag, also die Fläche, von der aus der Ball bei jeder Golfbahn ins Spiel gebracht wird. Dort befindet sich auch eine Abschlagtafel, die die Form der Bahn erläutert und auf der mögliche Ballwege und Schlagmöglichkeiten eingezeichnet sind.

Nach Möglichkeit sollte der Ball nach dem Abschlag auf dem Fairway landen, der sich zwischen Abschlag und Green befindet. Dort ist der Rasen kurz gemäht und bietet ideale Bedingungen, um den Golfball kontrolliert in Richtung Loch zu schlagen. Zwischen Fairway und Rough gibt es oft noch das sogenannte Semirough. Hier ist der Rasen nicht ganz so kurz geschnitten und bildet damit eine Übergangszone zum hoch oder überhaupt nicht geschnittenen Rough. Das Rough muss aber nicht aus hochgewachsenem Rasen, sondern kann auch aus dichten Büschen und Sträuchern oder Bäumen oder einer Kombination aus allem, bestehen. Neben dem Fairway sind meistens Hindernisse angelegt, die den Schwierigkeitsgrad erhöhen. Das können etwa Bunker oder Wasserhindernisse sein, die um- oder überspielt werden müssen.

Ganz zum Schluss einer Bahn kommt dann schließlich das Vorgrün und das Green bzw. das Grün. Auf dem sehr kurz gemähten Bereich rund um das Loch soll der Ball besonders gut rollen, weshalb hier auch ein Putter verwendet wird, mit dem der Ball nicht weit geschlagen, sondern nur„angestupst“ wird, damit er zum und bestenfalls dann auch ins Loch rollt.

Nach einer halben Runde liegt unsere Schlagzahl schwindelerregend hoch und wir beschließen, in Anbetracht der Zeit unsere Runde abzubrechen. Stattdessen lassen wir unseren Golfausflug gemütlich am 19. Loch ausklingen – so nennt man nämlich scherzhaft die Gaststätte des Golfclubs.

Die wichtigsten Fachbegriffe

19. Loch
Scherzhafter Ausdruck für die Clubgastronomie

Abschlag
Fläche, von der aus der Ball ins Spiel gebracht wird

Albatross
3 Schläge unter Par

Birdie
1 Schlag unter Par

Bogey
Schlag über Par

Break
Ansteigende oder abfallende Linie des Balls auf dem Weg zum Loch

Chip
Kürzester Schlag, erfordert viel Feingefühl

Driving Range
Gesonderter Bereich um (Ab-)schläge zu üben

Eagle 2
Schläge unter Par

Fairway
Kurz gemähter Breich einer Bahn zwischen Abschlag und Loch

Green
sehr kurz gemähter Bereich einer Bahn rund um das Loch

Par
Anzahl der Schläge, die ein Profi im Durchschnitt für eine Bahn braucht

Pitch
Annäherungsschlag

Rough
Begrenzung einer Bahn, besteht aus hohem Rasen, Büschen, Sträuchern und Bäumen

Semirough
Bereich zwischen Fairway und Rough
Vorgrün: erweiterter kurz gemähter Bereich rund um das Green

ENDSPURT RUNNING TOUR 3

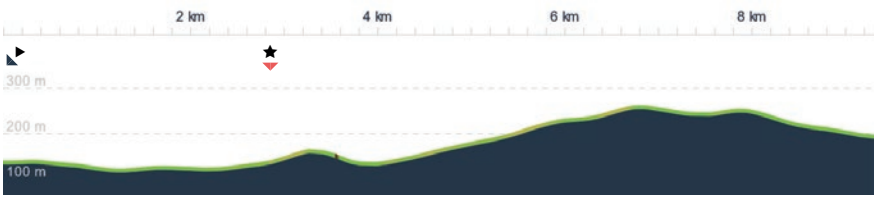
Streckenplan

Schiedersee - Kahlenberg

- 10,2km 180Hm
- Parkplatz Schieder Parkallee/Im Emmertal
- 51.917322, 9.154474

Die dritte und letzte Laufrunde unserer Serie *„Schöne Laufstrecken durch Lippe“* führt uns zu einem weiteren Wahrzeichen in Lippe, dem *Schiedersee*. Die Laufrunde startet am Parkplatz Parkallee/Im Emmertal der immer kostenlos zu benutzen ist. Die ersten Meter laufen wir durch den Kurpark bis wir am *Schiedersee* auf den Emmerweg kommen. Am Freibad vorbei, durch das *„Freizeitzentrum SchiederSee“* und an den Wohnmobilplätzen entlang kommen wir, immer noch direkt am Wasser laufend, ins Waldgebiet.

00:54 ↔ **10,2** km ⌀ **11,3** km/h ↗ **180** m ↘ **180** m



Hier wird es etwas ruhiger und wir können, wenn man den schmalen Pfad von der Panzerstraße zur Aussichtsplattform nicht verpasst, die Aussicht über den *Schiedersee* genießen.
Über kleine Pfade kommt man zurück auf die Panzerstraße und läuft dann durch einen Tunnel, um auf die andere Seite der Pyrmonter Straße zu gelangen. Hier beginnt ein längerer aber sanfter Anstieg immer am Steinbach entlang bis man nach einer Serpentine auf einen Querweg gelangt. Ab da hat man fast alle Höhenmeter hinter sich gebracht und es geht rechts weiter um den *Kahlenberg* herum bis zu einer Wiese *„Alt-Schieder“* und dem Ehrenhain. Ab jetzt geht es richtig bergab am Friedhof rechts vorbei und die Parkallee hinunter bis zum Parkplatz.
Auch bei dieser Runde hat man zahlreiche Möglicheiten die Runde zu verlängern, sei es indem man den ganzen *Schiedersee* umrundet, den Aussichtsturm *Kahlenberg* mitnimmt oder sogar das ganze Mörth noch hinauf zum Seerosenteich und zur Schutzhütte Waldmansheil läuft.

Den Streckenplan als GPS-Datei bekommt ihr über den QR-Code. Viel Vergnügen!

Laufladen Endspurt
Rosental 5
32756 Detmold
Fon 05 231-34 757
E-Mail detmold@laufladen-endspurt.de

LEX LAUFEXPERTEN
LAUFLADEN ENDSPURT

Lippe Reporter
Menschen der Region

Lernen Sie uns und unsere Golfanlage persönlich kennen

Wir freuen uns auf Sie!

Unsere aktuellen Termine sind ganz darauf abgestimmt, Ihnen einen Eindruck von unserer Anlage, unserem Bistro mit Terrasse und dem gesamten Team zu verschaffen.

Im August bieten wir tolle Aktions-Turniere sowie einen Tag der offenen Tür an.
Es ist für jeden etwas dabei. Egal ob Neu-, Nicht- oder Profi-Golfer, wir haben das passende Event!

Sonntag, 1. August

Gemeinsam golfen, gemeinsam helfen

Charity Turnier zu Gunsten der deutschen Krebshilfe. Neben der Spende von 10€ des Startgeldes (pro Teilnehmer) wird es außerdem einen Flohmarkt und eine Spenden-Aktion an Tee 18 geben.

Samstag, 7. & Sonntag, 8. August

Greenfee-freies Spiel für alle Golfer

Platzreife vorausgesetzt

Sonntag, 8. August

Tag der offenen Tür

10 - 15 Uhr kostenloses Schnuppern für alle Interessierten auf der Driving Range

Samstag, 21. August

"Bring a friend-Turnier"

Golfer und Nichtgolfer treten als Team gemeinsam zu einem 9-Loch Turnier an.

Samstag, 28. August

Night-Golf Event

Start um 21 Uhr, Zuschauer sind herzlich eingeladen (bitte mit Voranmeldung). Freuen Sie sich auf ein Event der besonderen Art mit leuchtenden Golfbällen und schimmernden Knicklichtern.

Golfanlage Gut Ottenhausen
Ottenhauser Str. 100 | 32791 Lage
Tel. 05232-9738500 | **www.golf-gut-ottenhausen.de**

Reporter lernt Golf...

... und Christian Stuke hat sehr viel Geduld !

Unser Sonderthema Golf macht auch uns vom Reporter neugierig. Während manche schon Erfahrung haben, bin ich ein absoluter Newbie. Das möchte ich in nächster Zeit ändern und hab mich vorab schonmal mit Christian getroffen. Christian ist Golftrainer beim Golfclub Bad Salzuflen. Ich nehme vorweg, bei mir gibt es noch reichlich Luft nach oben und von einem Naturtalent kann sicher nicht die Rede sein. Aber der Reihe nach.

Der Regen hat passend zu unserem Termin eine längere Pause eingelegt und so können wir direkt an der Driving Range des Golfplatzes starten.

Wie lange bist du denn schon im Golf-Fieber Christian?

„Angefangen hat alles mit ca. 18 Jahren. Da haben ein Freund und ich die ersten Versuche auf dem Green gestartet. Also schon fast 35 Jahre her. Mir hat das so viel Spaß gemacht, dass ich mich nach drei Jahren als Amateur-Spieler gefragt habe, ob man das nicht beruflich machen kann. Und man konnte."

Das ist ja spannend. Christian erzählt mir, dass er eine dreijährige Lehre zum Golftrainer im Schwarzwald absolvierte. Also ein Ausbildungsberuf, wie jeder andere. Es braucht einen Profi Golfer, der ausbilden darf und einen Golfclub, der Lehrlinge sucht. Mittlerweile ist er derjenige, der ausbilden dürfte, der Golfclub Bad Salzuflen ist aber bereits mit zwei Lehrern voll besetzt. Seit nunmehr 18 Jahren ist er jetzt hier tätig.

Womit muss ich als Neuanfänger denn überhaupt beginnen?

„Als erstes ist es wichtig zu wissen, dass eine Golftasche bis zu 14 verschiedene Schläger enthält. Sie unterscheiden sich im fachmännisch ausgedrückten, Loft (Der Loft beschreibt den Neigungswinkel der Schlagfläche eines Golfschlägers relativ zu einer vertikalen Schlagfläche). Der Loft entscheidet über Ballflughöhe und Ballflugweite, je nachdem was erreicht werden soll."

Während Christian mal einen Schläger holt, der zu meiner Größe passt, schaue ich mich um.
Neben mir üben noch ein Vater mit seiner Tochter ihren Abschlag und ich bin begeistert und erstaunt, mit welcher Kraft das vielleicht 10-jährige Mädchen den Ball schlägt. Sie steht ihrem Vater in nichts nach. Das möchte ich auch können.

„Die Driving Range ist dafür da, zu schauen, ob die Schläge noch genauso funktionieren wie gestern. Genau wie in jeder anderen Sportart hat man hier die Möglichkeit sich warm zu machen." Mein Trainer ist wieder da.
Christian schlägt mir mit Ansage traumhafte Bälle vor. Präzision vom Feinsten und immer der richtige Schläger. Auf denen stehen hinten Nummern. Ich staune. Eine Dame, die ebenfalls gerade übt meldet sich zu Wort:"Wie die Männer

schlagen, danach darfst du nicht gucken." Hoffentlich hat sie Recht. Christian ist aber der Ansicht, dass Frauen genauso weit abschlagen können wie Männer.

Zurück zu mir, jetzt geht es um die Technik:

„Ganz wichtig ist der richtige Griff um den Schläger. Wenn ich ihn schon falsch umfasse, zum Beispiel mit der Handfläche und nicht mit den Fingern, dann kann ich ihn schon nicht mehr richtig lenken."

Obwohl ich Rechtshänder bin, stehe ich beim oft gespielten Minigolf immer andersherum zum Ball. Auch hier fühle ich mich mit dem Linkshänderschläger wohler.
Jetzt noch ein bisschen in die Knie, den Loft bündig auf den Boden, versuchen sich zu drehen, ohne sich aufzurichten und dann soll er fliegen der Ball.

Leider macht weder mein Körper, noch der Ball was er soll und ich schlage hauptsächlich in der Luft oder auf der Matte herum. Aber eins hat mich gepackt: Ehrgeiz!

Wieviele Stunden sind eigentlich nötig um reif für den Platz zu sein?

„Es gibt einen zehnstündigen Platzreife-Kurs. Wir unterrichten Golfregeln, Golfetikette und natürlich den Golfschwung. Eine Prüfung muss nicht mehr abgelegt werden. Innerhalb dieser zehn Stunden versuchen wir auch auf den

Platz zu gehen. Bis zu vier Personen können gleichzeitig den Platzreife Kurs machen. Ich bin aber der Meinung, dass man oft viel mehr als zehn Stunden benötigt. Ich weiß gar nicht, wer das mal erfunden hat."

Ich versuche weiter meine Technik zu verbessern und tatsächlich fliegt der Ball jetzt schon häufiger, als dass er nur rollt. Es hört sich auch schon ganz anders an, wenn das Eisen im richtigen Winkel auf den Kunststoff trifft. Ich komme mir allerdings immernoch sehr unbeholfen vor und frage Christian deshalb:

Kann jeder irgendwann golfen? Oder gibt es auch Menschen, denen es einfach nicht beigebracht werden kann?

„Grundsätzlich kann man jedem Menschen Golfen beibringen, aber die Prämisse dafür ist, dass dieser mit Spaß bei der Sache ist. Wie gut jemand wird, liegt an dessen Anspruch."

Bis mir der Schwung so locker und fluffig von der Hand geht, wird es wohl noch einiges an Zeit dauern. Aber ich muss sagen, ich bin sehr froh Christian getroffen zu haben. Übrigens eine Schnupperstunde kann man beim Golfclub Bad Salzuflen für 19 Euro jederzeit buchen.
Christians Frau Christina führt den kleinen Golfbedarfs-Laden direkt auf dem Clubgelände. Auch sie und den Hund Morticia durfte ich kurz kennenlernen. Mortizia hat meine Versuche sogar begleitet. Aus sicherer Entfernung, im Schutz eines Caddies. Besser war das auch.

Golf und Landclub Bad Salzuflen von 1956 e.V.
Schwaghof 4 | 32108 Bad Salzuflen | 05222-10773
www.golfclub-bad-salzuflen.de

Ihr bester
DRIVE
landet bei uns

Potsdamer Straße 155 · 33719 Bielefeld
Tel. +49 521 521 79 76 · E-Mail bielefeld@golfhouse.de
Mo.–Fr. 10–19 Uhr, Sa. 10–18 Uhr

GolfHouse
LEIDENSCHAFT VERBINDET

Anzeigen

Wie im Urlaub

Golfclub Paderborner Land

Grüner kann es nicht werden. Auf dem Weg zum Golfclub Paderborner Land fahren wir an Wiesen und Feldern vorbei. Ländliche Idylle und das Gefühl von Urlaub ergreift uns sofort. Wir treffen uns mit Clubmanager Ralf Niggemeier und werden herzlich begrüßt.

Uns interessiert zuerst einmal, was den Golfclub von den anderen im Umkreis unterscheidet.

„Die meisten Golfplätze bieten 18 Loch, wir haben einen 27 Loch Platz. Das hat unter anderem den Vorteil, dass wir unseren Mitgliedern auch dann den Spielbetrieb ermöglichen können, wenn auch zum Beispiel ein Turnier läuft. Neben dem Hauptplatz haben wir vor ein paar Jahren sogar noch einen Kurzplatz mit 6 Loch gebaut. Die Bahnen sind maximal 60 Meter lang. Ideal für Anfänger, aber auch für die Profis."

Ralf Niggemeier, seit 2009 Manager der Anlage erzählt uns, dass dieser Kurzplatz auch gerne für Veranstaltungen genutzt wird: „Es befindet sich dort eine kleine Hütte mit Grillgelegenheit, die wir für Golf- Kindergeburtstagspartys und andere Veranstaltungen vermieten."

Die Kinder- und Jugendarbeit wird im Club groß geschrieben, überhaupt geht es dort um das Gemeinsame.

„Ich denke ich kann sagen, dass es uns am Herzen liegt den Golfsport in Deutschland zu entelitärisieren. Es ist uns wirklich ein Dorn im Auge, wie der Ruf sich hält. Wir bieten neben dem Kinder- und Jugendförder-Kreis auch unser GEMEINSAM GOLFEN für Freunde an. Unter dem Motto „Platz da für Freunde" kann jeder Freunde einladen und sie so für den Golfsport begeistern. Bei uns gibt es auch nicht nur Schnupperstunden, sondern einen ganzen Schnuppertag. Ein paar Stunden Vormittags üben, dann etwas Leckeres bei uns essen und nachmittags das Gelernte versuchen auf dem Platz umzusetzen."

Der Golfclub hat aktuell 1200 Mitglieder und eine Altersstruktur von Kleinkind bis Senior. Ein ganz besonderes Mitglied haben sie auch. Profi Alexander Knappe ist seit über 10 Jahren Mitglied und übt seinen Abschlag gerne in Paderborn. Der Platz ist das ganze Jahr geöffnet.

Während früher fast ausschließlich im Heimatclub gespielt wurde, sind seit Corona die Golfer bereit, sich auch Anlagen anzusehen, die weiter entfernt sind. So hat der Golfclub auch so manches Mitglied, das gar nicht im Einzugsgebiet lebt. Auf dem Gelände des Golfplatzes gibt es auch einen Golf-Shop, das hält Ralf Niggemeier für einen absoluten Vorzug. Aber in Zeiten von Onlineshops auch eine Mammutaufgabe.

Hinter seinem Schreibtisch hängt ein wundervolles Kunstwerk der Malerin Ulla Mersch aus Paderborn. Der Slogan des Clubs ist darauf perfekt getroffen:
Wie im Urlaub!

Golfclub Paderborner Land
Im Nordfeld 25 | 33154 Salzkotten-Thüle | 05258-937310
www.gcpaderbornerland.de

LimeGolf-Golferlebnistag

Einfach mal Vorurteile aus dem Kopf schlagen! Bei uns triffst du auf lockere Menschen. Hierauf legen wir als Team und vor allem auch unsere Mitglieder besonderen Wert. Das liegt sicherlich auch an der eher jüngeren Altersstruktur. Ob auf dem Spielfeld, Restaurant oder an der Bar, bei uns findet der Gast und jedes Neumitglied sofort Anschluss!

Du hast schon einmal mit dem Gedanken gespielt den Golfsport für dich auszuprobieren - dann bist Du bei uns genau richtig! Jeden Samstag von 15-17:00 Uhr bieten wir unter der Leitung unserer PGA-Proette Michaela Oussaifi einen kostenlosen Schnupperkurs auf unserer Driving-Range an. Safe the Date! Wenn Du deine "Ersten Gehversuche" zu einem unvergesslichen Erlebnis-Event machen möchtest, empfehlen wir Dir den 15 August dafür frei zu halten. Hier findet für Clubgolfer und ihre nicht golfenden Freunde unser LimeGolf-Golferlebnistag im Golfpark Heerhof statt. Ein Tag der offenen Tür für alle die sich noch nie so richtig auf einen Golfplatz getraut haben.

Am 15.August 2021. Ab 11:30 Uhr gehts los.
Wo? Input Navi: Auf dem Plasse in Herford
Ablauf: LimeGolf-Golferlebnistag
Kosten: 5€/Person

Nach einer Einweisung vom Golf-Pro und Training auf der Driving-Range gehst Du mit deinem Freund (oder einem von uns gestellten Golf-Paten) auf den Golfplatz und spielst mit ihm 3 Löcher. Der Neugolfer mit der besten Runde gewinnt einen Platzreifekurs, Platz 2 und 3 bekommen einen weiteren Preisvorteil für seinen weltweit gültigen "Golfführerschein". Alle Kurzentschlossenen erhalten an diesem Tag zudem einen vergünstigten Platzreifekurs für 199€. Unser Restaurant lädt dich im Anschluss auf der Sonnenterrase auf ein Getränk ein. Wir bitten um deine Anmeldung. Du erreichst unser Sekretariat über die 05228-7507 oder das Restaurant-Team über 05228-960232.
Bitte macht gerne Werbung für diesen Tag und sprecht interessierte Freunde und Menschen an. Weitersagen und Teilen ist ausdrücklich erwünscht!
Wir freuen uns auf euch!

Golfclub im Golfpark Heerhof e.K.
Finnebachstraße 31 | 32049 Herford
Tel. 05228 7507
www.golf-am-heerhof.de

Kultur Imbiss LIPPE!

Eine mobile Bühne liefert knusprige Live-Kultur

AUGUSTDORF
BAD SALZUFLEN
BARNTRUP
BLOMBERG
DETMOLD
DÖRENTRUP
EXTERTAL
HORN-BAD MEINBERG
KALLETAL
LAGE
LEMGO
LEOPOLDSHÖHE
LÜGDE
OERLINGHAUSEN
SCHIEDER-SCHWALENBERG
SCHLANGEN

Programm | Termine | Tickets:
www.landesverband-lippe.de

Juli bis September 2021

amm-lemgo.de

Veranstalter:
LANDES VERBAND LIPPE
KREIS LIPPE
Kultur Büro OWL
Die Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien
NEU START KULTUR
Lippische Landesbrandversicherung AG
Sparkassen in Lippe
Weidmüller
LIPPISCHE LANDES ZEITUNG

Ausdrucksstarke Holzfronten unterstreichen einen natürlichen Look und passen zu jedem Küchenstil.

Foto: djd/KüchenTreff

Natürlicher Look für die Küche

Holz- und Betonoptiken schaffen eine Wohlfühlatmosphäre im Zuhause

(djd). Die Küche ist heute ein Wohlfühlraum, in dem Kochen, Essen und Zusammenleben eine Einheit bilden. Sie spiegelt den persönlichen Lebensstil wider, was sich insbesondere beim Möbeldesign zeigt. Bei der Farb- und Materialauswahl gilt: Erlaubt ist, was gefällt. So ist die klassisch weiße Küche ebenso wenig wegzudenken wie Möbelfronten in Schwarz oder Anthrazit. Hoch im Kurs liegen aktuell ausdrucksstarke Holz- und Betonfronten, die einen natürlichen Look unterstreichen und zu jedem Küchenstil passen.

Mit Farben und Materialien spielen

„Mit einer Küche in Holzoptik kann man sich ein Stück Natur in die eigenen vier Wände holen", sagt Marko Steinmeier von KüchenTreff, einer Einkaufsgemeinschaft von mehr als 400 inhabergeführten Küchenstudios und Fachmärkten in Deutschland und Europa. Natürliche und softe Farbnuancen laden dazu ein, zur Ruhe zu kommen und den stressigen Alltag hinter sich zu lassen. Auch der Beton-Look, bei dem die Farbpalette von Weißbeton über

Hellgrau bis hin zu Schiefergrau reicht, wirkt sehr harmonisch. Farb- und Materialmixe können bei der Raumgestaltung tolle Kontraste zaubern und verleihen der Küche eine persönliche Note. "Eine anthrazitfarbene Arbeitsplatte aus Naturstein etwa macht sich gut zu warmen Böden und Möbeln aus hellem Holz“, weiß Steinmeier. Besonders ansprechend sehen auch sichtbar gemaserte Holzfronten in Kombination mit Elementen aus Edelstahl und Glas aus. Spannend ist ein Mix von Holz und Beton.

Nachhaltige Werkstoffe

Wer viel Wert auf Nachhaltigkeit legt, wählt bei den Materialien Echtholz, Beton oder Naturstein. Der Natur-Look gelingt aber ebenso mit preisgünstigeren und pflegeleichten Nachbildungen, die mit authentischer Farbigkeit und Textur punkten. "Inzwischen gibt es auch Spülbecken aus nachhaltigem Quarzkomposit“, weiß Steinmeier. Das Material besteht zu 99 Prozent aus recycelten oder natürlichen, nachwachsenden Rohstoffen.

Wandfarben runden Gesamtkonzept ab

Die passende Wandgestaltung kann den natürlichen Look zusätzlich unterstreichen – etwa indem man als Wandfarbe einen Grünton wie Salbeigrün wählt. Bei einer hellgrauen Küche im skandinavischen Design macht sich eine Nischenrückwand in brauner Holzoptik gut, während mit dem Betonlook ein softes Gelb harmoniert. Inspirationen sowie einen Küchenkonfigurator zum virtuellen Gestalten der Wunschküche am Computer gibt es unter www.kuechentreff.de. Mit einer durchdachten Lichtgestaltung lässt sich der Raum zusätzlich der jeweiligen Stimmung anpassen.

Wenn das Eigenheim zu groß wird

Frau Harder überlegt hin und her, was soll sie bloß machen. Sie fühlt sich nicht mehr fit, bemerkt, dass ihr das große Haus mit all der Arbeit zu viel wird. Neulich fragte ihre Freundin Rita, was sie denn gestern gekocht hätte. Frau Harder kocht nicht mehr. Für wen soll sie denn kochen? Für sich allein? Das lohnt sich doch wirklich nicht. Sie isst meistens ein Brot. Das reicht.

Ihr Sohn bemerkt die Veränderung der Mutter und spricht mit ihr ab, von nun an als ihr Betreuer zu fungieren. „Mama, ich habe mein eigenes Haus, wir sollten versuchen dein Haus zu verkaufen," rät er seiner Mutter eines Abends. „Überhaupt müssen wir jetzt schauen, wie alles weitergehen soll, finanziell." Eine Entscheidung treffen die beiden noch am gleichen Abend. Nämlich die, dass Frau Harder in ein betreutes Wohnen umziehen wird.

Die S Immobilien GmbH wird der Ansprechpartner für die Immobilie.

Nach dem Aufnahmetermin mit Herrn Tönsmeier entscheidet sich Frau Harder zusammen mit der S Immo zu verkaufen. Makler Frank Tönsmeier bereitet die Unterlagen auf, erstellt einen 360° Rundgang und startet mit dem Einfamilienhaus in die Vermarktung.

„Stell dir vor Rita, ich habe mit all diesen komplizierten Dingen nichts zu tun. Ich kenne mich damit ja auch gar nicht aus. Früher hat man sein Haus nicht verkauft. Da hat man es vererbt. Aber es ist wohl eine andere Zeit."

In der Interessentendatei der S Immo finden sich für das Einfamilienhaus bereits auf Anhieb über 200 potenzielle Interessenten.

Das heißt, das hinterlegte Gesuch, also der formulierte Immobilienwunsch stimmt mit den Eckdaten dieses Angebots überein. Diese werden vom Interessentenbetreuer Till Kielmann über das neue Angebot informiert.

Nach Ablauf eines Exklusiv-Zeitraums für die hinterlegten Interessenten wird das Angebot in der Zeitung und vor allem im Internet beworben.
Die Kaufinteressenten die sich zurück melden durchlaufen einen „Prüfungsprozess". Zuerst kann das gesamte Exposé inkl. aller wichtiger Daten angefordert werden. Die Kunden dürfen die Immobiliedann gerne vorab von außen besuchen oder virtuell besichtigen. Dies geht mit Hilfe des vorher erwähnten 360° Rundgangs. So stellt die S Immobilien sicher, dass die Kaufinteressenten vor einer Vor-Ort-Besichtigung bestens informiert sind und ein ernsthaftes Kaufinteresse an

Anzeigen

der Immobilie besteht. Dies verringert die Anzahl der Vor-Ort-Besichtigungen und den damit verbundenen Zeitaufwand für die Eigentümerin.

Bereits nach wenigen Besichtigungen hinterlegt ein Paar eine Reservierung und die damit verbundene Kaufabsicht. Das Paar wohnt aktuell im Großraum Frankfurt aber möchte zurück in die Heimat nach Detmold.

Frau Harder freut sich. Ein Paar, welches zurück nach Lippe möchte, da fühlt es sich gleich besser an, das Haus abzugeben.

Die benötige Baufinanzierung kann der Makler Tönsmeier direkt über die Sparkasse Paderborn-Detmold vermitteln und im Anschluss wird noch beim Notar der Kaufvertrag geschlossen.

Frau Harder und ihr Sohn sind sehr zufrieden mit dem Service der S Immobilien GmbH und deren Partner. Ein Rundum-Sorglospaket für die Harders und jeden, der seine Immobilie verkaufen möchte.

S Immobilien GmbH
Telefon. 05251-2922955
www.s-immobilien-gmbh.de

Grete Kramer
hat die Sicherheit und den Service während ihres dreiwöchigen Aufenthalts sehr genossen.

95%
der Bewohner sind in unserer Einrichtung geimpft.

Unsere Kurzzeitpflege:
Kurze Aufenthalte, Viele Vorteile!

MediCare
Seniorenresidenz Hoffmannspark
Hoffmannstraße 7a | 32105 Bad Salzuflen
hoffmannspark@medicare-pflege.de
Tel.: 05222/98 30-0
www.medicare-pflege.de

MediCare
Seniorenresidenz Hoffmannspark

Anzeige

„Hallo, sind Sie nicht die Frau Bio?“

Annette Acker und Beate Beermann sind Powerfrauen, die es nur im Doppelpack gibt. Warum das so ist und was das Besondere am Detmolder Bioladen Petersilchen ist, erklären sie in einem fröhlichen Gespräch.

Ein sonniger Vormittag, am Bistrotisch im Petersilchen. Mir gegenüber Kopf und Herz des Detmolder Bioladens, wie ich im Vorgespräch erfahren habe. Das macht Lust darauf, die beiden Mitarbeiterinnen kennenzulernen.

„Ich bin ganz weit weg geboren – fast im Ausland“, lacht Beate Beermann. Bösingfeld, um genau zu sein. Vor dem Umzug der Familie nach Lemgo, wo sie bis heute wohnt. In der Reformhausakademie habe sie gelernt, was gesunde Ernährung alles bringt. „Damit kann man auch ganz viele Krankheiten positiv beeinflussen. Man muss nicht immer gleich zu Medikamenten greifen, das wissen vielen nicht“, betont sie. Nach Stationen in Reformhäusern ging es dann ins Petersilchen. Vor acht Jahren war das.

Genauso lange ist Annette Acker da. „Aber ich bin waschechte Lipperin!“ strahlt sie. In Detmold geboren, aufgewachsen und fast immer dort gearbeitet. Der einst gelernte Beruf der Hotelfachfrau wurde recht rasch an den Nagel gehängt: „Mit zwei Kindern waren die Arbeitszeiten damals nicht leicht zu vereinbaren“.

Beruflich ging es zuerst ins Büro. Staatsbad Meinberg, Termine, Korrespondenz und so. „Irgendwann aber keine Böcke mehr“, überlegt sie. Ein paar stressige Stationen später überlegte Annette Acker dann, „wo ich mal eine ruhige Kugel schieben kann“. Sie lehnt sich zurück und lacht. „Ich habe geglaubt, hier geht´s gemächlich zu – das denken viele über Bioläden“.

Doch es ging mächtig zur Sache, aber das liegt ihr. Sie ist für das Bistro verantwortlich, aber auch für die Dienstpläne und sei ein bisschen Mädchen für alles. „Und weil so ein Mädchen auch mal eine Vertretung braucht und weil das Frau Beermann macht“ – sie legt einen Arm um die Kollegin und zieht sie zu sich – „gibt es uns nur im Doppelpack!“ Einzig in der ersten Corona-Welle, als mittags zu war und die Belegschaft in zwei Gruppen getrennt wurde, hatten die beiden acht Wochen keinen Kontakt. „Das war hart!“ finden sie.

Was hat eigentlich die Familie über den Arbeitsplatz Bioladen gesagt? „Ich war sowieso für alle immer der Körnerfresser!“ grinst Beate Beermann, da hätte sich also niemand gewundert. Annette Acker überlegt einen Moment. „Ich habe ja bewusst hier angefangen, weil ich eine sehr stressige Zeit hatte. Mein Mann hat mir dann gewünscht, dass ich bei den Alternativen, so hat er gesagt, finde, wonach ich suche. Das fand ich toll.“

Lippenstift und Flower Sprout

Was macht das Petersilchen aus? Die beiden überlegen einen Moment, aber dann kommt die klare Antwort: „Menschlichkeit, Freude an der Arbeit und ein gutes Team, das eine super Philosophie mitträgt." Schön, so etwas zu hören.

Das Petersilchen ist kein Tante Emma – Laden von früher, sondern ein Biokaufhaus mit 500 Quadratmetern und 30 Angestellten. Mit einer immer größeren Auswahl von Kosmetik über Haushalts- und Drogeriewaren bis zu Obst und Gemüse. Mit regionalen Klassikern wie der Lippischen Palme bis zu Exoten wie dem Flower Sprout, einer Mischung aus Grünkohl und Rosenkohl.

Dank der großen Nachfrage wurde vor einem Jahr erweitert. Weil es keine weitere Fläche mehr gab, wurden die Regale höher. Seitdem muss sie sich recken, wenn sie ihre Kolleginnen sucht, raunt Annette Acker verschmitzt. Während des Umbaus wurde das Büro tageweise nach draußen verlegt, in den Hintergarten. „Das war schön – allerdings war die Tür, die nach draußen führte, eigentlich eine Nottür. Wenn die zufiel, dann kamen wir nicht mehr rein", lacht sie.

Ein bisschen flippig gehört dazu

„Auch in einem Supermarkt muss man gut beraten werden", betont Beate Beermann. „Darauf legen wir im Petersilchen großen Wert. Und die Leute wollen von uns viel wissen." Bio sei schließlich nicht gleich Bio, und außerdem lege man großen Wert auf regionale Produkte.

„Manche unserer Kunden sind aber auch ein bisschen schräg" grinst Annette Acker hinter vorgehaltener Hand. Die beiden lachen. „Im positiven Sinne!" fügt sie schnell hinzu. Kunden, die im Bioladen kauften, seien durchaus etwas anspruchsvoller, ergänzt Beate Beermann. Manche möchten etwas gepuckert werden, aber das sei auch ganz in Ordnung so. Viele seien Stammkunden und freuten sich, wenn sie mit Namen angesprochen werden. „Natürlich gibt es auch diejenigen, die mitten im Winter Erdbeeren haben wollen, aber die gibt es dann bei uns eben nicht."

Im Bioladen einkaufen zu gehen, ist normaler geworden, finden beide. „Es ist nicht mehr wie früher, dass die Alternativen im Bioladen einkaufen und die Normalos nicht." Junge Familien, Studenten, ältere Menschen, es kommen alle. Man kaufe heute eher bewusst ein, nicht mehr große Mengen. „Aber ein bisschen flippig, das gehört schon zum Bioladen dazu."

Und a propos treue Kunden: Annette Acker wurde einmal auf dem Wochenmarkt angehalten. „Hallo! Sind Sie nicht die Frau Bio?" Ihren Namen habe der Mann nicht mehr gewusst, aber dass sie im Petersilchen arbeitete, das schon. „Ohne Schürze sehen Sie ja wie ein normaler Mensch aus, hat er gesagt", lacht Annette Acker.

Schon mal von einer Klippe gesprungen?

Und selbst? Beide seien mittlerweile auch persönlich von Bioprodukten überzeugt. „Bevor ich hier angefangen habe, hatte ich mit Bio aber nichts am Hut", überlegt Annette Acker. „Damals wusste ich noch nicht, was Bio tolles mit Körper und Seele machen kann." Beate Beermann ergänzt. „Unser Chef hat sich im In- und Ausland die Partnerbetriebe angeschaut, die Böden und die Produktionsbedingungen. Da sieht man riesige Unterschiede zur konventionellen Landwirtschaft." Annette Acker ist der gleichen Meinung. „Und man schmeckt es auch! Ich habe meinem Mann einmal eine Biomöhre und eine konventionelle zum Probieren gegeben. Raten Sie mal, was seitdem bei uns gegessen wird! Dieser Geruch, diese Süße, das kann nur Bio", schwärmt sie. Da bekommt man Appetit

Die Familie ist für beide der wichtigste Erholungspol. Mit dem Partner oder den Kindern durch den Wald laufen, die Zeit als frisch gebackene Oma mit dem goldigen Sonnenschein genießen, einfach mal gemeinsam die Seele baumeln lassen. Abschalten lernen, das ist wichtig.

„Ich mache gerne mal verrückte Sachen" sagt Beate Beermann. Fallschirmspringen, Segelflug, Ballonfahrt, alles schon gemacht. Als Basejumper mal von einer Klippe springen, das fehlt noch. „Das fehlt mir noch in meiner Sammlung!" lacht sie. Annette Acker ist früher viel gejoggt – sogar einmal mit dem Petersilchen-Team am Detmolder Stadtlauf. „Das war schön, mal von den Kunden angefeuert zu werden", klatscht sie in die Hände.

Beide verreisen gern, Annette Acker im Herbst gerne ins Südtirol. „Eine klasse Mountainbike-Gegend" empfiehlt sie sichtlich angetan und erinnert sich an eine Hüttentour. „Da habe ich im Hochsommer mit Mützen, Schal und dicken Socken in der Hütte gelegen und die ganze Nacht gefroren!" Beate Beermann zieht es immer wieder nach Dänemark. „Zwei Wochen in dem schönen Land holen mich immer wieder runter. Hygge eben!" lacht sie. „Einfach in einem Ferienhaus in den Tag hineinleben, das ist die Erholung, die ich einmal im Jahr brauche."

Eine Spende von Herzen

Das Miteinander im Petersilchen weiterzubringen, das ist beiden Frauen ein spürbares Anliegen. „Wir werden jedes Jahr von unserem Chef einmal abends auf große Sause eingeladen. In diesem Jahr haben wir überlegt, dass wir uns so einen schönen Abend auch selber leisten können, weil es uns so viel besser geht als denen, die durch das Hochwasser kürzlich alles verloren haben. Denen haben wir dann das Geld gespendet. Sofort haben alle dahintergestanden." Echter Teamgeist und ein wunderschönes Zeichen des Petersilchen-Teams. Macht weiter so und bleibt, wie Ihr seid, möchte man da zum Abschied sagen.

BIOLADEN*PETERSILCHEN
Wiesenstraße 2 – 6 | Detmold | T 05231 22940
Mo - Fr: 8.00 - 19.00 Uhr · Sa: 8.00 - 18.00 Uhr
www.bioladen-petersilchen.de

Abwehrstark in jedem Alter

Wie eine basische Ernährung das Immunsystem unterstützt

(djd). Millionen von Zellen, Enzymen und Botenstoffen bilden unsere Immunabwehr. Ein ausgeklügeltes System, das jede Sekunde damit beschäftigt ist, Viren, Bakterien und andere Erreger in Schach zu halten. Doch: „Wie ein Muskel braucht auch unser Immunsystem regelmäßiges Training, um topfit zu bleiben", weiß Dr. h. c. Peter Jentschura aus Münster. Der Gesundheitsexperte, selbst Jahrgang 1941, forscht seit Jahrzehnten, wie vor allem unser moderner Lebensstil sich auf unsere Abwehrkräfte auswirkt. „Besonders nährstoffarme, verarbeitete Lebensmittel, zu viel Zucker und Fleisch können uns anfälliger für Krankheiten machen", sagt der gelernte Drogist. „Sie verhindern, dass im Körper der optimale pH-Wert herrscht, das Gewebe übersäuert." Doch gerade die Abwehrzellen benötigten ein basisches Milieu, um schlagkräftig agieren zu können. Wissenschaftlich bestätigt hat das unter anderem das Forschungszentrum Jülich.

Immungesund essen

Als Faustregel einer immungesunden Ernährung gilt: Zu 80 Prozent sollten frische pflanzliche Lebensmittel auf dem Speiseplan stehen. Sie liefern Hunderttausende von Vitalstoffen, darunter Vitamine, Mineralien, Spurenelemente und Enzyme. „Einzelsubstanzen wie Vitamin D und C, Selen oder Zink können ihre Wirkung nur in diesem Zusammenspiel optimal entfalten", erklärt der Experte. Gesunde Vielfalt lässt sich auch mit basischen Nahrungsergänzungsmitteln erreichen, etwa „Wurzelkraft" aus dem Reformhaus. Das Granulat liefert Inhaltsstoffe aus über hundert Früchten, Gemüsen, Blütenpollen und Kräutern.

Extra-Training für die Abwehr

Ein Spaziergang bei Wind und Wetter macht krank? „Das Gegenteil ist der Fall!", ist Jentschura überzeugt. „Unser Immunsystem braucht Reize, um aktiv zu bleiben – übrigens in jedem Alter!" Wechselduschen, frische Luft und körperliche Bewegung stimulieren die Abwehrkräfte. „Das Immunsystem wächst tatsächlich an seinen Widerständen", so der Fachmann.

Anzeige

Ich fahre mit dem Bulli nach Bayern und bringe eine Ladung Bonbons mit

Warum fährt ein Detmolder Unternehmer mit über 150 Mitarbeitern selbst mit dem Lieferwagen zum Starnberger See, um Bonbons zu holen?

Erstens, weil er es kann.
Zweitens, weil es ihm Spaß macht.
Und Drittens, weil…
dazu kommen wir etwas später in diesem Artikel.

Anfang 1988 war Rolf Liebhart Betriebsleiter bei dem Traditionsunternehmen Dr. Balke. Hier wurde bereits 1925 die Fruchtschnitte erfunden, womit das Unternehmen zu den Pionieren der leckeren Riegel zählen kann. Das Unternehmen verkörperte Qualität und Innovationsgeist, was nicht nur Rolf, sondern auch sein Bruder Manfred schätzte, der zur gleichen Zeit Vertriebsleiter war.

Dann kam der Bruch. Der Familienbetrieb "Dr. Balke" wurde vom Konzern "Van Melle" gekauft. Plötzlich zählt Masse statt Klasse. Die Qualität und das Arbeitsklima änderten sich. Ein Weg, den die Brüder Liebhart nicht mitgehen wollten, und so gründeten die beiden am 01. April 1988 ihre eigene Firma: VITANA – Gesunde Ernährung GmbH. Seitdem ist das Team der kreativen Produktentwickler ausschließlich dem Genuss und der Qualität verpflichtet.

Die Herstellung von Bio-Premium-Produkten folgt nur einem Motto: "Alles so natürlich wie möglich!" Im Laufe der Jahre entstand so eine genussreiche Vielfalt von Fruchtschnitten und Fruchtriegeln aus Nüssen, Trockenfrüchten, Ölsamen und Getreide ohne thermische Behandlung und ohne Konservierungsmittel. Auch die erste nur mit Honig gesüßte Schokolade kam aus dem Hause VITANA. Die strengen Qualitätsrichtlinien sowie sorgfältige regelmäßige Kontrollen im eigenen Labor und in externen Laboratorien sichern die gleichbleibende Spitzenqualität. Dafür stehen die Inhaber und Geschäftsführer Manfred Liebhart und Rolf Liebhart mit ihrem Namen und ihrer großen Leidenschaft für die Veredlung von Früchten, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Marzipan- und Nougaterzeugnissen.

„Ich werde oft gefragt, was wir da Besonderes in unsere Produkte hinein tun," erzählt uns Rolf Liebhart, und wir sind gespannt auf die geheime Zutat.

„Nix, das Geheimnis liegt darin, etwas wegzulassen. Nämlich den ganzen künstlichen Kram. Geschmacksverstärker und Aromen brauchen wir nicht. Unser Geschmack kommt von den aromatischen Früchten, die schonend verarbeitet werden, so dass sie den vollen Geschmack entfalten können. Da darf man nicht knauserig sein, denn Qualität steht nunmal an erster Stelle. Schon unsere Oma sagte zu uns: 'Wenn du beim Backen nix rein tust, dann schmeckt es auch nach nix'. Diesem Leitspruch folgen wir noch heute, und so kommen nur die besten Zutaten für uns in Frage."
Das Rolf und Manfred Liebhart mit diesem Rezept genau richtig liegen, zeigt die Erfolgsgeschichte der Brüder. Bereits im Dezember 1990 kauften sie ihren ehemaligen Arbeitgeber "Dr. Balke" und bauten die eigene Unternehmensgruppe zum führenden europäischen Bio-Spezialisten aus.

Beste Zutaten sind nicht nur die Grundlage bei den Rezepten, sondern gilt sinnbildlich in allen Bereichen.

„Qualität und Zuverlässigkeit sind das Rückgrat unseres Unternehmens", so Rolf Liebhart.
„Das fängt bei den Mitarbeitern an, wobei wir mit der TH-OWL und dem Studienbereich Lebensmitteltechnologie in Lemgo einen echten Standortvorteil haben, und natürlich auch selbst ausbilden. Frische Zutaten beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region, aber auch wenn manche Dinge, wie beispielsweise die Ananas, einen weiteren Weg in unsere Produktion haben, dann liegen wir mit Lippe mitten in Europa eigentlich ganz gut. Für die optimale Produktion bauen wir sogar unsere Produktiosmaschinen mittlerweile selbst. Nur beim Fahrzeugpark, da vertrauen wir voll und ganz auf andere. Auf unseren langjährigen Partner Stegelmann. Von hier kam nicht nur unser erster Lieferwagen, sondern die Zusammenarbeit reicht viel weiter zurück. Schon unsere Eltern waren dort Kunde und ich selbst durfte noch den Firmengründer Paul Stegelmann kennenlernen.

Verlass, Sympathie und Vertrauen sind wichtig. Auch und vor allem bei unseren Fahrzeugen, denn ohne Mobilität funktioniert weder der Außendienst noch die Auslieferung. Da ist es gut, den richtigen Partner zu haben. Mein Vater sagte einmal zu mir: 'Kauf bei Stegelmann, da bist du auf der sicheren Seite.' Mit diesem Rat und dem erstklassigen Service sind wir im wahrsten Sinne des Wortes immer gut gefahren."

Und wenn es mal keinen passenden Lieferanten oder Partner gibt? Dann macht Familie Liebhart das selbst.

Als einer der führenden Anbieter für Bio-Produkte begrüßen die Liebharts regelmäßig Vertriebspartner und Betreibern von Reformhäusern aus ganz Europa in Detmold. Naturgemäß dauern solche Besuche etwas länger und enden oft bei einem gemeinsamen Abendessen. Aber wo geht man da hin, wenn man Gäste hat, die es gewohnt sind, sich ausgewogen zu ernähren und frische Zutaten zu schätzen wissen? Heute gibt es da durchaus ein paar exzellente Restaurants in Lippe, aber vor 20 Jahren war die Auswahl deutlich geringer. In manchen Fällen ging man sogar hungrig aus dem Lokal heraus.

Kurzerhand reifte die Idee eines eigenen Restaurants, oder Cafés, oder beides.

Gerade erst hatte man ein größeres Grundstück in unmittelbarer Nähe zum Firmensitz kaufen können. In "zweiter Reihe" am Gelskamp in Detmold. Genügend Platz für ein eigenes Lokal mit Biergarten. Da die ganze Familie Liebhart Fachwerkhäuser liebt und große Fans des Freilichtmuseums sind, stand relativ schnell fest, wie das Ganze aussehen sollte. Rustikal und traditionell. Immer mehr Ideen kamen dazu und schließlich mündete der Neubauplan in einem kleinen Fachwerkdorf. Es sollte aber nicht nur so aussehen, sondern auch wirklich historisch sein, soweit dies möglich war. So kauften die Liebharts mehrere historische Fachwerkbauten aus der Region, deren Fortbestand gefährdet war, bauten diese sorgfältig ab, restaurierten die einzelnen Teile und bauten schließlich mit diesem Material ein ganzes Ensemble an Gebäuden, das heute ein Sudhaus mit Restaurant, eine Weindiele, ein Backhaus, ein Café, einen kleinen Laden und sogar eine eigene Kapelle für Hochzeiten beherbergt. Hier trifft Nachhaltigkeit auf Geschichte und gastronomische Spitzenqualität.

Die packen mit an.

Beim Bau des Fachwerkdorfes zeigte sich einmal mehr, dass die ganze Familie Liebhart echte Macher sind. Sie hatten nicht nur die anfangs belächelte Idee des eigenen Dorfes mitten im Gewerbegebiet, sondern sie packten auch selbst tatkräftig mit an. „Schließlich war und ist es ja auch mehr als irgendeine Immobilie, sondern hier steckt ganz viel Herzblut drin", erzählt Rolf Liebhart sichtlich stolz. Das darf er auch sein. Man erzählt sich noch heute gerne die Geschichte darüber, wie sich einmal ein LKW auf der Baustelle festgefahren hatte. Da schwang sich Rolf Liebhart im Anzug selbst auf den Bagger und zog den LKW heraus. Nicht das einzige Mal, dass er immer wieder selbst mitarbeitete, soweit sein voller Terminkalender dies zuließ.

Verdammt, das Bier schmeckt so gut, da müssen wir mehr draus machen.

Durch das Sudhaus im Fachwerkdorf kam die Familie Liebhart auf den Geschmack. Alle waren sich einig: Bierbrauen macht richtig Spaß. Aber Bio und glutenfrei sollte es sein. Und nicht nur für das Fachwerkdorf, sondern auch für den Handel. So kam noch eine Privatbrauerei hinzu, die heute von Frank Liebhart, der 2. Generation im Familienunternehmen, geführt wird. Limonaden, Säfte, Schorlen und Wasser ließen nicht lange auf sich warten, und so gibt es heute ein ganzes Sortiment an eigenen Getränken.

Und wie war das jetzt mit dem Bulli und den Bonbons?

Das ist eigentlich eine ganz alltägliche Geschichte, die jedoch sehr gut zeigt, wie Familienunternehmen ticken.
Zu den Unternehmen der Liebharts gehört unter anderem die Bonbonmanufaktur Wiedenbauer in Dietramzell nahe des Starnberger Sees. Auch hier wird zurzeit in neue Maschinen investiert, und so ist Rolf Liebhart regelmäßig vor Ort. Da die Anfahrt nach Bayern mit dem Auto einige Stunden in Anspruch nimmt, bietet es sich an, die 18-jährige Enkelin mitzunehmen. Das ist dann nicht nur quasi nebenbei ein toller Ausflug, sondern man kann sich auch beim Fahren abwechseln und hat genügend Zeit, sich mal über die wichtigen Dinge zu unterhalten. Über die Familie zum Beispiel und das anstehende Studium der Lebensmitteltechnologie, das die junge Frau absolviert, bevor sie als 3. Generation voll in den Familienbetrieb einsteigen will.
„Ich freue mich sehr darüber, dass der Bestand als familiengeführtes Unternehmen damit auf viele Jahrzehnte gesichert ist. Das ist ein gutes Gefühl", sagt Rolf Liebhart.
Aber zurück zur eigentlichen Fahrt.
Zum täglichen Geschäft gehört es auch, dass zwischen den Standorten in Lippe und Oberbayern Verpackungsmaterial und Ware transportiert werden muss. Das erledigt Rolf Liebhart bei seinen Besuchen gleich mal mit.„Warum sollte ich extra jemanden fahren lassen, wenn ich doch sowieso schon vor Ort bin? Das mache ich selbst. Dafür haben wir unsere Transporter doch schließlich angeschafft. Der neue T6 aber auch der Crafter sind für die Strecke richtige Reisemobile. Chef sein bedeutet für mich eben nicht, immer nur fein zu delegieren und sich vor der Arbeit zu drücken. Auf dem Weg ein paar Kartons mitzunehmen, ist ja nun echt kein Problem. Da bin ich auch nach über 30 Jahren als Geschäftsführer im Herzen immer noch Jungunternehmer, der sich nicht zu schade ist, selbst mit anzupacken."

Rolf Liebhart ist genauso wie sein Bruder Manfred ein echter Unternehmer der „alten Schule". Bei aller Innovation immer bodenständig. Einer der anpackt. Ein Macher. Und der Erfolg gibt ihm und seiner Familie recht. Das sind die lippischen Geschichten, die wir so lieben.

www.liebharts-gesundkost.de
www.residenz-biere.de
www.fachwerkdorf.de

ŠKODA SEAT Nutzfahrzeuge CUPRA

SERVICE & TEAM

...werden bei uns groß geschrieben!

STEGELMANN

Bad Salzuflen | Detmold | Lage | Lemgo
...und überall, wo Sie uns brauchen!
www.stegelmann.de

Termin-Hotline: 0800 789 20 40

In **NOTFÄLLEN** erreichen Sie uns rund um die Uhr unter: 0171 63 22 446

Baderegeln

1. Gehe nur zum Baden, wenn du dich wohl fühlst. Kühle dich ab und dusche, bevor du ins Wasser gehst.

2. Gehe niemals mit vollem oder ganz leerem Magen ins Wasser.

3. Gehe als Nichtschwimmer nur bis zum Bauch ins Wasser.

4. Rufe nie um Hilfe, wenn du nicht wirklich in Gefahr bist, aber hilf anderen, wenn sie Hilfe brauchen.

5. Überschätze dich und deine Kraft nicht.

6. Bade nicht dort, wo Schiffe und Boote fahren.

7. Bei Gewitter ist Baden lebensgefährlich. Verlasse das Wasser sofort und suche ein festes Gebäude auf.

8. Halte das Wasser und seine Umgebung sauber, wirf Abfälle in den Mülleimer.

9. Aufblasbare Schwimmhilfen bieten dir keine Sicherheit im Wasser.

10. Springe nur ins Wasser, wenn es frei und tief genug ist.

DLRG

Quelle: www.dlrg.de

Mama, guck mal ich hab´s geschafft

Lea (6) hat ihr Seepferdchen

Mit leuchtenden Augen läuft Lea mit ihrer Urkunde und dem Abzeichen auf ihre Mutter Tanja zu. Mit liebevollem Blick breitet diese ihre Arme aus und herzt ihre kleine Tochter stolz. Die Schwimmstunden diesen Sommer haben sich gelohnt.

Tanja war es wichtig ihrer Tochter noch vor der Einschulung das Schwimmen beizubringen.

Mittlerweile haben die Kleinen während der Schule in der 1. und 2. Klasse Schwimmunterricht. Dennoch fühlte sich Tanja sicherer mit dem Wissen, dass ihre kleine Lea bereits das erste Abzeichen erreicht hat.

Zum Schwimmkurs gehörte nicht nur der sportliche und technische Teil, sondern auch die geltenden Verhaltens- und Baderegeln. Auf der Seite des DLRG werden diese Grundregeln kindgerecht dargestellt. Auch Tanja ist diese immer wieder mit Lea durch gegangen.

Dort steht zum Beispiel, dass man als Nichtschwimmer nur bis zum Bauch ins Wasser gehen sollte und dabei Schwimmhilfen tragen soll. Dabei wird darauf hingewiesen, dass aufblasbare Spielzeuge im Wasser keine Sicherheit bieten. Das fand Lea spannend, weil sie immer dachte, man könne sich doch damit super über Wasser halten.

Überschätze dich und deine Kraft nicht.

Pausen sind wichtig, auch wenn die Kinder das Gefühl haben, sie könnten noch stundenlang im Wasser bleiben.

Alle Regeln der DLRG können wir Erwachsenen uns ebenfalls noch einmal zu Herzen nehmen, dann können wir den Sommer mit unseren kleinen Wasserratten noch mehr genießen.

BAD MEINBERGER BADEHAUS

GESUNDHEITSSPORT MEINFIT

Gesundheit • Sport • Spaß • unter einem Dach

www.badmeinberger-badehaus.de

Foto: Peter Gläsel Stiftung

Foto: Birgit Sanders

Idylle und Innovation an der Klingenbergstraße

Der Neubau Peter Gläsel Schule in Detmold verbindet Leben und Lernen in einem Bildungsdorf

„Wir brauchen keine Flure! Die sind eigentlich zu nichts gut, außer von einem Raum in den anderen zu kommen." Das war eine Aussage, die Kinder in einem Workshop zum Neubau der Peter Gläsel Schule den Planern mit auf den Weg gegeben haben. Im März 2019 nahm sich der Entwurfsarchitekt Harald Semke viel Zeit, um sich von den Schülern ihre Vorstellungen einer Schule präsentieren zu lassen.

Aus Pappmodellen und Beschreibungen formte er einen Entwurf, der in seiner Realisierung durch NEXT-Architekten aus Bielefeld eigentlich nichts von einer Schule, sondern vielmehr von einem modernen Bürogebäude hat: Wabenförmige Räume, große Fenster, Naturmaterialien, angenehme Farben, flexibles Mobiliar, optimale Durchlüftung und eine sehr gute Akustik.

Circa 200 Anregungen von Kindern, Eltern und Lernbegleitern der Schule sind in das Gebäude, das im Oktober 2020 bezogen wurde, eingegangen. Kreatives Spinnen war erlaubt. Die meisten Ideen ließen sich sogar umsetzen. „Nur auf den eigenen Bahnanschluss, den Eltern wünschten, mussten wir verzichten", berichtet schmunzelnd Stefan Wolf, Geschäftsleitung der Peter Gläsel Stiftung als Schulträger. „Den Kindern war wichtig, dass sie überall lernen können, Orte der Ruhe für volle Lernkonzentration haben, aber auch Bereiche, in denen Begegnung, Bewegung und Austausch möglich ist. Was sich hier zeigt, ist vollkommen auf die Bedürfnisse aller Beteiligten abgestimmt."
Am Eingang ziehen auch Besucher die Schuhe aus. Im Winter wärmt die Fußbodenheizung überall den Boden. Im Schulbetrieb wird er als Lernfläche genutzt.

Überall sieht man Kinder, die sich alleine oder in Gruppen ihrem Lernen widmen. Das Lehrerzimmer gleicht einem Bistro. Es riecht auch nicht nach Schule. Tafel und Kreide sind Vergangenheit. Digitales und analoges Lernen verschmelzen. Kinder von heute wachsen mit Smartphone und Tablet auf. Diese sind hier nicht verboten, sondern ein wichtiges Werkzeug der Informationsbeschaffung.

Jedes Kind besitzt hier einen Internetführerschein, aber auch einen zur Benutzung einer Heißklebepistole.

Denn kreatives und künstlerisches Gestalten stehen im Mittelpunkt des PRRITTI-Bildungsmodells, das eigens für die Schule entwickelt wurde.
„Lernen muss von der Zukunft her gedacht werden. Momentan erkennen wir schon, welche massiven Veränderungen diese Generation betreffen werden. Kommunikation, Kooperation, kritisches und eigenständiges Denken sowie Kreativität sind

die Voraussetzungen, Lösungen zu erarbeiten und sich in einer immer komplexer werdenden Welt überhaupt zurecht zu finden“, so Wolf.

Und in der Tat: Die Kinder, die man hier antrifft, sind sehr kommunikativ, interessiert, in einem guten Sinne selbst-bewusst.

Sie kommen gerne zur Schule. Das Schulmotto „Endlich Montag!“ haben sie selbst erfunden. Wenn Lernen Spaß macht, können Ferien schon mal ganz schön lang werden. Zwei bis drei Wochen mit Mama und Papa im Urlaub – das reicht. Deshalb gibt es hier von 12 Wochen Ferien im Jahr neun Wochen Ferienbetreuung.

„Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ist für uns ein wichtiges Thema. Ob in unserer Kita Pöppenteich oder hier in der Schule: Die Eltern brauchen Verlässlichkeit der Betreuung“, führt Stefan Wolf aus. Als einzige gebundene Ganztagsgrundschule in Nordrhein-Westfalen bietet die Peter Gläsel Schule von 7.00 bis 17.00 Uhr ein qualitativ hochwertiges Lern- und Betreuungsprogramm an.

„Die Kinder lernen immer. Was für uns wie Spielen aussieht, sind wichtige Erkenntnisse für den eigenen Entwicklungsprozess. Deshalb trennen wir auch nicht zwischen Vor- und Nachmittag.“ Was man kaum für möglich hält: Das 14.500 Quadratmeter große Gelände, entpuppt sich als echtes Spielparadies. Der Zugang zu zwei renaturierten Gewässerläufen, dem Knochenbach und der Werre, ein eigener „Strand“, ein riesiger Sandkasten, ein Bolzplatz und eine moderne Turnhalle bieten bei jedem Wetter und zu jeder Zeit viel Fläche und natürlichen Spielraum. Man merkt nichts von einer befahrenen Straße oder im Herz eines Gewerbegebietes zu sein. Es ist eine Idylle.

Nach und nach komplettiert sich die Idee eines Bildungsdorfes.

Im Herbst zieht die Aus- und Weiterbildungsakademie des Unternehmens Weidmüller auf den Campus. Würde man durch den Knochenbach waten, gelangte man zur Kita Pöppenteich.

„Wir stehen hier noch am Anfang einer umfassenden Vernetzung: Kinder und Auszubildende, Betriebe, Kita und Schule. Alle können von allen profitieren. Am Ende geht es eigentlich nur darum, Lern- und Lebenswelt optimal zu verknüpfen“, sagt Stefan Wolf. Dass dazu die Grundsteine gelegt sind, ist offensichtlich.

Mehr Informationen:
www.pgschule.net
www.pg-stiftung.net
www.kita-poeppenteich.de
www.prritti-bildungsmodell.com

PETER GLÄSEL SCHULE PGSCHULE.NET

GEMEINSAM. STÄRKEN. BILDEN.

Wir suchen ab sofort oder später einen/-e

Grundschullehrer*in (2. Staatsexamen)
in Vollzeit oder Teilzeit – gerne mit dem Fach Sport

Wir sind eine Schule Gemeinsamen Lernens und bieten:

- kleines motiviertes Team
- aktive Mitarbeit bei der Weiterentwicklung der Schule
- Trägerschaft einer innovativen Bildungsstiftung
- Bezahlung nach TV-L

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!
Peter Gläsel Stiftung, Allee 15, 32756 Detmold
Gerne auch als Online-Bewerbung an:
bewerbung@pg-stiftung.net

B-WUSST

relativ

B-WUSST

75 50 25

B-WUSST-Woche
17.–25. Sep 2021
in Detmold | www.b-wusst.de

Durchsichtiger Blickfang

Mit Glas besondere Akzente in der Innengestaltung setzen

(djd). Durchsichtig und dennoch unübersehbar: Glas spielt in der zeitgemäßen Architektur eine zentrale Rolle. Große Glasflächen in der Fassade lassen Innen- und Außenbereiche fließend ineinander übergehen und schaffen eine helle Raumatmosphäre. Das Material setzt aber auch in der Innengestaltung besondere Akzente und verleiht dem Zuhause individuelles Flair fast wie in einem Loft, beispielsweise mit Raumteilern, gläsernen Treppenstufen oder einem lichtdurchfluteten Foyer. Neben der Optik sprechen ebenso die Langlebigkeit und die einfache Pflege für das Baumaterial aus natürlichen Rohstoffen.

Vielseitig und einfach zu pflegen

Zur Beliebtheit von Glas bei der Innengestaltung dürfte nicht zuletzt seine Vielseitigkeit beitragen. Neben Fenstern und Türen lassen sich ebenso Trennwände, Schiebeelemente oder sogar komplette Möbelstücke nach individuellen Vorstellungen gestalten. „Transparente Treppen, die im Raum förmlich zu schweben scheinen, stellen einen attraktiven Blickfang dar, ebenso wie eine gläserne Balustrade", erläutert Thomas Fiedler, technischer Leiter von Uniglas. Tipp: In Eigenheimen mit einer Galerie sorgt die umlaufende Glasbrüstung für mehr

Glaselemente lassen etwa Foyer und Treppenhaus viel großzügiger wirken.
Foto: djd/Uniglas

Licht im offenen Treppenhaus. Sicherheit darf dabei natürlich nicht zu kurz kommen, deshalb verfügen die Geländer über eine zuverlässige Absturzsicherung, zudem sollte man sich stets für bruchsicheres Verbundsicherheitsglas entscheiden. Zu den verschiedenen Möglichkeiten bei Neubau und Modernisierung beraten Fachbetriebe vor Ort, Inspirationen und umfassendes Fachwissen gibt es etwa unter www.glass-at-home.de. Die dreidimensionalen Animationen machen es möglich, unterschiedliche Gestaltungskonzepte und Einrichtungsideen vorab virtuell auf sich wirken zu lassen.

Hygienische und attraktive Lösungen fürs Bad

Neben den optischen Eigenschaften kommen insbesondere im Bad die hygienischen Vorteile von Glas zum Tragen. So werten beispielsweise Ganzglasduschen den Raum optisch auf, lassen sich unkompliziert säubern und behalten auf Dauer ihr attraktives Erscheinungsbild. Auch in der Küche ist Glas ein gern genutzter Werkstoff, ob als bedruckte Rückwand oder als gläserne, leicht zu reinigende Arbeitsplatte. Dabei muss das Material nicht immer komplett klar sein. Lackierungen, Sandstrahlungen und Ornamente schaffen einen unverwechselbaren Look. Glasschiebetüren und Raumteiler lassen sich sogar mit dem persönlichen Wunschfoto bedrucken.

Wir suchen :

RaumpflegerInnen für die Bereiche Bad Salzuflen, Blomberg, Lemgo, Lage und Leopoldshöhe

Ihr Partner für Sauberkeit

Horst Scheitzke
Gebäudereinigungs GmbH & Co. KG
32105 Bad Salzuflen
Siemensstraße 117
Tel.: 0 52 22 / 8 16 55

www.scheitzke.com

Jetzt Termin sichern!
05231 - 9107197
Auch via WhatsApp

Öffnungszeiten
Shop: Mo. – Fr. 10.00 – 18.00 Uhr
Spa: Mo. – Fr. 9.00 – 20.00 Uhr

BABOR INSTITUT
REGINA GÖLDNER
KOSMETIK & MEDICAL BEAUTY
Tel.(05231) 9107197
info@kosmetikinstitut-detmold.de
facebook: Babor Detmold
instagram: @babor_detmold
www.kosmetikinstitut-detmold.de

Schönes Haar ist wichtig für das Wohlbefinden.

Foto: djd/Jentschura International/ LStockStudio - stock.adobe.com

(djd). Um schönes Haar ranken sich zahlreiche Mythen. Was hält Haar und Kopfhaut wirklich gesund? Und lässt sich Haarausfall vielleicht doch stoppen? Hier kommen die häufigsten Pflegetipps auf den Prüfstand.

Ausfetten stoppt fettiges Jahr: Leider nicht. Der Trend, sein Haar mindestens fünf Tage lang nicht zu waschen und dadurch die Talgproduktion dauerhaft zu regulieren, funktioniert meist nicht. Besser ist es, regelmäßig das Haar mit einem milden Shampoo zu waschen, das die Kopfhaut beruhigt. Austrocknende Shampoos kurbeln dagegen die Talgproduktion zusätzlich an.

Regelmäßiges Schneiden fördert das Wachstum: Nein, kein Haar wächst schneller, nur weil es regelmäßig gestutzt wird. Aber: Das Haar sieht nach einem Pflegeschnitt, der trockene Spitzen und Spliss kappt, gesünder und voller aus.

Häufiges Bürsten schadet den Haaren: Im Gegenteil. Das Bürsten wirkt vor allem auf die Kopfhaut wie eine belebende Massage. Wildschweinborsten eignen sich am besten, da sie dem menschlichen Haar ähnlich sind. Sie nehmen den schützenden Talg gut auf und verteilen ihn in den Haarlängen. Weitere Pflegetipps liefert auch die kostenlose Broschüre "Natürlich schöne Haare", die unter www.p-jentschura.com zu bestellen ist.

Bier lässt das Haar glänzen: Stimmt. Bier enthält viele B-Vitamine und kann als Spülung dem Haar mehr Glanz und Volumen verleihen. Allerdings ist eine optimale Nährstoffversorgung von innen besser. Was gesundes Haar braucht, lässt sich gut in einem Smoothie unterbringen. Dafür etwas grünes Blattgemüse, Avocado und einen Apfel mit etwas Wasser sämig pürieren. Hinzu kommen einige gehackte Nüsse, ein Schuss Rapsöl und als Mineralstoff-Plus ein Löffel Pflanzengranulat, etwa "Wurzelkraft" (Bioladen). Geriebener Ingwer gibt dem Beauty-Drink ein frisches Aroma.

Pflege geht nur nach dem Waschen: nein. Für die schnelle Pflege zwischendurch eignet sich zum Beispiel Bio-Kokosöl. Davon eine kleine Menge zwischen den Handflächen schmelzen lassen und in die Längen einmassieren.

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

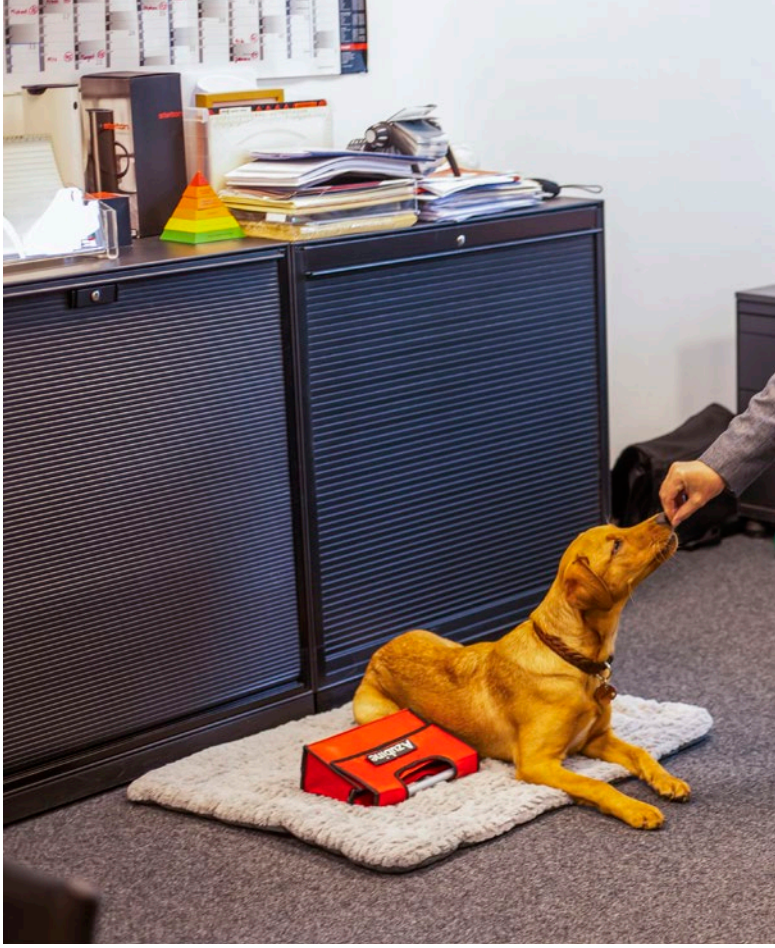
1	3				5	2		6
			4		1	3		8
	4				7			1
	2		1					
8	6	1			2			
7	5		3	8				4
	1	3			4		6	
		2		6	3	4	1	7
	7		2				3	

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

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

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

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



Anzeige

Mitarbeiter mit Wau-Faktor

Wenn der Lieblingskollege vier Beine hat

Sie gehören zur Familie dazu und sind aus dem Leben ihrer Herrchen und Frauchen gar nicht mehr wegzudenken. Aber was mache ich mit meinem Hund, wenn ich Vollzeit arbeite? Den Lieblingsvierbeiner den ganzen Tag alleine lassen, ist nicht. Zumindest mittags eine kurze Gassirunde angesagt. Bei erwachsenen Hunden geht man normalerweise davon aus, dass sie rund vier Stunden alleine gelassen werden können, eine Zeitspanne, die sich mit einem acht Stunden Tag nicht so wirklich vereinbaren lässt.

Umso schöner für Hund und Hundebesitzer, wenn das Tier mit ins Büro darf.

Herrchen und Frauchen können entspannter arbeiten, weil der Vierbeiner beaufsichtigt ist und bei Bedarf kann man mit dem Hund kurz vor die Tür gehen, für längere kurze Gassirunden sollte dann allerdings die Mittagspause genutzt werden.

Morticia ist immer draußen. Die kleine Hundedame begleitet ihre Besitzer Christina und Christian jeden Tag auf den Golfplatz. Wenn sie sich ausgetobt hat, dann macht sie es sich auch gerne mal im Golf Cart gemütlich und lässt sich fahren. Außerdem hat sie von dort einen viel besseren Überblick und kann ganz genau beobachten, wie ihr Rudelchef anderen Zweibeinern das Golf spielen beibringt. Dass sie nicht einfach dazwischen laufen darf, weiß sie, denn Herrchen schimpft immer, wenn sie die Golfbälle zurückholen will. Dabei würde das bestimmt großen Spaß machen.
Wenn der Hund mit zur Arbeit darf, sollte vorher noch mit den Kollegen abgeklärt werden, ob keiner eine Hundehaarallergie oder Angst vor Hunden hat. Ist dies nicht der Fall, steht dem tierischen Mitarbeiter nichts mehr im Weg.

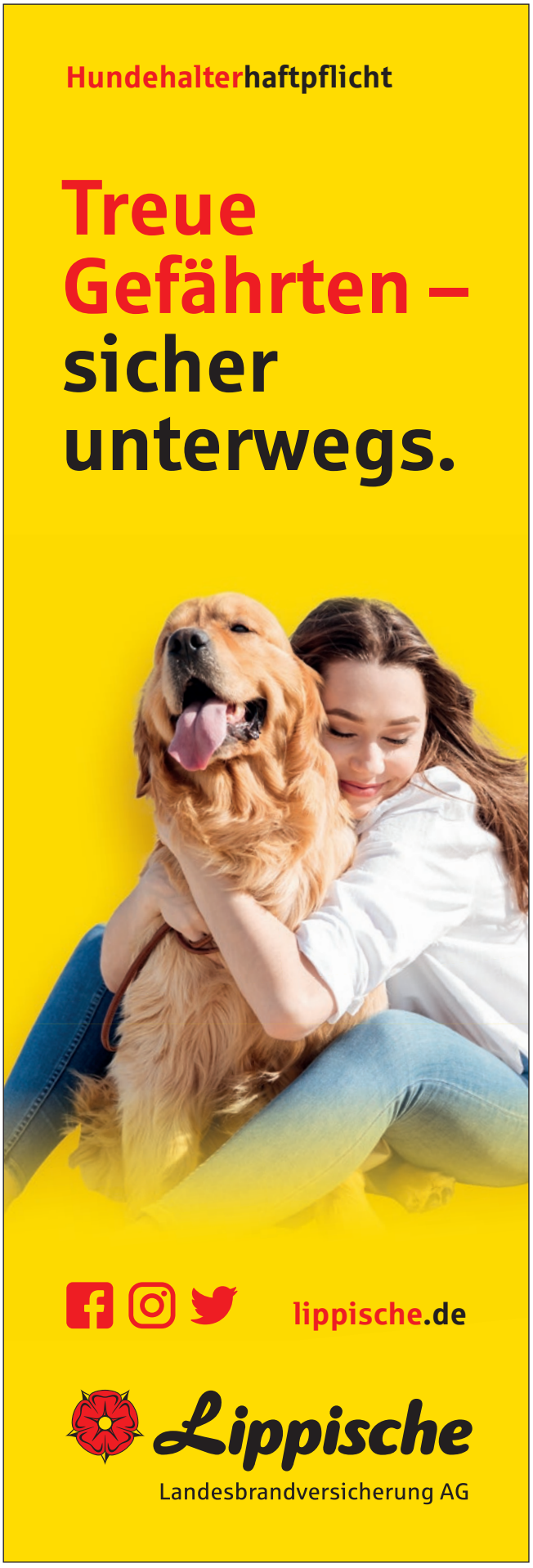
Verschiedene wissenschaftliche Untersuchungen haben sogar ergeben, dass das Vorhandensein eines Bürohundes positive Auswirkungen auf die Mitarbeiter hat. Ein Hund sorgt für ein verbessertes Betriebsklima, weniger Dauerstress, stärkeren Zusammenhalt, höheres Engagement, gesündere Mitarbeiter und vor allem eine deutliche Reduzierung der Burn-out-Gefahr. Der Vierbeiner trägt also deutlich zu einer entspannten Atmosphäre am Arbeitsplatz bei.

Während Herrchen und Frauchen arbeiten, macht es sich Hovavart Boomer in seinem Körbchen unter dem Schreibtisch bequem und hat von dort aus alles im Blick. „Ab und zu steht er auf, macht seine Runde und holt sich von jedem seine Streicheleinheiten ab“, verrät Herrchen Volker. In dem Logistikunternehmen seiner Besitzer sorgt der Rüde für ordentlich Flauschfaktor und ist quasi Erfinder der Hundequote. „Bei uns ist allen Mitarbeitern erlaubt, ihren Hund mitzubringen, vorausgesetzt die Vierbeiner fangen hier keinen Streit untereinander an.“

Joey lernt das Arbeitsumfeld seiner Besitzer Hakan und Katharina bereits von klein auf kennen und hat alle im Griff.

Zumindest denkt er das. Der Boxer ist ein halbes Jahr alt und passt in der Bad Salzufler Autowerkstatt auf. „Wenn Joey auf einen zugallopiert kommt und man ihn nicht kennt, dann kann man sich schon ganz schön erschrecken. Allerdings ist er unglaublich verspielt und neugierig und will auf keinen Fall etwas verpassen“, erzählen die beiden. „Wenn wir morgens anfangen, dann wird zuerst Joey begrüßt. Wahrscheinlich denkt er, er wäre hier Chef“, lacht Hakan. Allerdings gelten für den Mitarbeiter mit der kalten Schnauze auch ein paar Regeln.

Rumtoben oder dauerhaftes Bellen sorgen nicht für Stressreduzierung, sondern erhöhen diesen eher noch zusätzlich. Hundebesitzer sollten dem Hund also ganz klare Regeln für das Benehmen im Büro setzen.



Voller Einsatz für Mensch und Tier

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

Trotzdem sollte vom Vierbeiner nicht unbedingt verlangt werden, während der Bürozeit still auf seinem Platz zu bleiben.

Schließlich ist ein Bürohund nicht unsichtbar. Tiere, denen es wie Leo nicht ausreicht, ab und zu nachzuschauen, ob das „Rudel" noch beisammen ist, können auch ab und zu ein paar Aufgaben bekommen. Dafür können dann ein paar Leckerli und das Hundespielzeug versteckt werden, damit der vierbeinige Mitarbeiter auch ein bisschen ans Denken kommt.

Labradorhündin Amber etwa ist es viel zu langweilig, nur auf ihrer Matte liegend ihrem Herrchen Oliver zuzuschauen. Zwischendurch versteckt er deshalb ein paar Leckerli für die acht Monate alte Hündin, die dann mit Begeisterung so lange durchs Büro der Immobilienmaklerei schnüffelt, bis sie alles gefunden hat. „In erster Linie ist man zum Arbeiten und nicht zum Hund bespaßen im Büro", allerdings ist ein bisschen Ablenkung manchmal gar nicht schlecht. Vor allem, wenn man meint, an einem Punkt nicht mehr weiterzukommen. Dann holt einen der Hund aus dem Gedankenkreisel raus und hinterher kann man mit freiem Kopf viel besser eine Lösung finden", erklärt er.

Auf die Frage: „Willst du raus?", hebt Podenco Leo nur kurz den Kopf. Dann gähnt er quiekend, rollt sich in seinem Sessel zusammen und vergräbt den Kopf zwischen seinen Vorderbeinen. Der relaxte Rüde ist weniger an Menschen als an Futter interessiert und wenn man ihm nicht gerade Pansen, Schweineohren oder andere Köstlichkeiten unter die Nase hält, ist er der ruhende Pol im Büro. Was in einer Medienagentur, in der es schon von Berufs wegen geschäftig zugeht, nur von Vorteil ist. „Leo bringt Entspannung und Wau-Effekt", erklärt sein Herrchen Uli Buchholz.

Lippe Reporter
Menschen der Region

Rechte und Pflichten des Vorerben

Frage:

Meine Ehefrau ist verstorben. In ihrem hinterlassenen Testament hat sie mich zu ihrem Vorerben eingesetzt. Unser gemeinsamer Sohn soll danach Nacherbe sein. Ich will nunmehr wissen, welche Rechte und Pflichten ich als Vorerbe habe.

Antwort:

Allgemein bedeutet die Anordnung der Vor- und Nacherbschaft im Wesentlichen, dass Ihre verstorbene Ehefrau ihren Nachlass Ihnen als Vorerben nur zeitlich begrenzt zur Verfügung stellen will und dieser sodann zeitlich versetzt an Ihren Sohn als Nacherben übergehen soll. Das bedeutet, dass Sie als Vorerbe lediglich „vorläufiger" Erbe sein sollen. Als Vorerbe treten Sie in alle Rechte und Pflichten Ihrer verstorbenen Ehefrau ein und verwalten sozusagen den Nachlass Ihrer Ehefrau für Ihren Sohn als Nacherben.

Dabei gilt es zu berücksichtigen, dass das Vermögen Ihrer verstorbenen Ehefrau und Ihr eigenes Vermögen strikt voneinander zu trennen sind und nicht vermischt werden dürfen. Vielmehr bleibt es bei einer Vermögenstrennung, damit der Nachlass Ihrer Ehefrau bei Ende der Vorerbschaft auf Ihren Sohn als Nacherben übergehen kann.

Das Ende der Vorerbschaft kann im Testament festgelegt werden. So kann die Vorerbschaft mit dem Tod des Vorerben, bei Wiederverheiratung oder der Volljährigkeit des Nacherben enden. Enthält das von Ihrer Ehefrau hinterlassene Testament hierüber keinerlei Anordnung, endet die Vorerbschaft spätestens mit dem Tod des Vorerben. Endet die Vorerbschaft, muss die Erbschaft nahezu unverändert an den Nacherben herausgegeben werden.

Als Vorerbe sind Sie gegenüber dem Nacherben etwa verpflichtet, ein Nachlassverzeichnis über die Nachlassgegenstände Ihrer verstorbenen Ehefrau zu erstellen und dieses dem Nacherben zur Verfügung zu stellen. Der Nacherbe hat bei der Aufnahme des Verzeichnisses ein Anwesenheitsrecht und kann von Ihnen auch die Erstellung eines Nachlassverzeichnisses durch einen Notar fordern.

Grundsätzlich können Sie als Vorerbe nur eingeschränkt über den Nachlass Ihrer Ehefrau verfügen, da gesetzlich zahlreiche Verfügungsbeschränkungen vorgesehen sind. In welchem Umfang eine solche Einschränkung in Ihrem Fall besteht, muss dem Testament Ihrer Ehefrau entnommen werden. So ist denkbar, dass Ihre Ehefrau Sie als sogenannten „befreiten Vorerben" eingesetzt und Sie von vielen gesetzlichen Beschränkungen befreit hat.

Rechtsanwältin Julia Wallmann
Hüsemann & Kurt – Kanzlei für Erbrecht

HÜSEMANN & KURT
KANZLEI FÜR ERBRECHT

Theo Hüsemann
Diplom-Kaufmann
angestellter Kanzleimanager

Ziver Kurt
Fachanwalt für Erbrecht
Rechtsanwalt

Unsere Kanzlei ist spezialisiert
auf alle Fragen des Erbrechts.

Tel.: 05237 / 8999 - 0 | kanzlei@hk-erbrecht.de | www.hk-erbrecht.de
Pivitsheider Str. 45, 32832 Augustdorf | Schützenstraße 1, 33189 Schlangen

Matilda und Frida freuen sich gemeinsam mit Annalena Schaefer über die neuen Tourenbücher.

Foto: LTM

Lieber Hermann, heute habe ich den Teutoburger Wald entdeckt

Tourenbuch für Kinder erscheint rechtzeitig zum 15-jährigen Jubiläum der Hermannshöhen

Auf und entlang der Hermannshöhen gibt es für Familien mit Kindern viel zu entdecken. Dazu passend bringen Anna & Hermann in einem postkartengroßen Tourenbuch Kinder dazu, sich während ihrer Tour mit ihrer Umgebung aktiv auseinander zu setzen.

Kinder im Grundschulalter können in diesem Tourenbuch ihre Erlebnisse eintragen, Rätsel lösen und erhalten Spielanregungen für die Wanderung.

Das Tourenbuch soll Kinder dazu ermutigen, sich während der Tour mit ihrer Umgebung aktiv auseinander zu setzen. Mit einem Stift kann es direkt losgehen. Die Kinder können sich auf kreative Weise mit ihrer Wandertour beschäftigen. Dabei entdecken sie die Natur und werden angeregt diese genau zu beobachten und ihre Erlebnisse aufzuschreiben. Auch Spielvorschläge für die Familie gibt es in dem Heft. So wird es unterwegs nicht langweilig.

Die Hermannshöhen umfassen mit dem Hermannsweg und dem Eggeweg die beiden bekanntesten Wanderwege dieser Region auf insgesamt 226 km. Die Hermannshöhen versprechen seit dem Jahr 2006, also seit nunmehr 15 Jahren, Naturerlebnis kombiniert mit Geschichte und Kultur. Als Mitglied der „Top Trails of Germany" zählen sie zu den fünfzehn attraktivsten Fernwanderwegen Deutschlands.

Die Etappe 09 der Hermannshöhen verläuft dabei auf dem spektakulärsten Abschnitt direkt durch das Land des Hermann.

Vom monumentalen Hermannsdenkmal über die Adlerwarte vorbei an den mystischen Externsteinen, durch das Silberbachtal und endet zuletzt auf den zerklüfteten Zwillingsgipfel des Velmerstot, mit einem atemberaubenden Ausblick über den Teutoburger Wald.

Die Tourenbücher gibt es kostenlos beim Teutoburger Wald Tourismus und in allen Tourist-Information entlang des Hermanns- und Eggeweges. Die Adressen findet man auf der Webseite www.hermannshöhen.de unter „Orte am Weg". Im Innenteil des Tourenbuchs gibt es eine heraustrennbare Seite. Wenn diese von einem Kind in einer der Tourist-Informationen entlang der Hermannshöhen abgegeben wird, bekommt es ein kleines Geschenk.

Auch wenn die Familien nicht direkt auf den Hermannshöhen unterwegs sind, sondern andere schöne Wanderwege wählen, sind die Tourenbücher nutzbar. Die Inhalte beziehen sich nicht auf bestimmte Wegabschnitte.
Herausgeber ist die OstWestfalenLippe GmbH, FB Teutoburger Wald Tourismus in Kooperation mit der Lippe Tourismus & Marketing GmbH. Die grafische Umsetzung hat dabei Annalena Schaefer (LTM) übernommen.

Wir sind Rechtsanwälte aus Lippe und in den Fachbereichen

- Immobilien
- Bauen und Vergabe
- Kapitalgesellschaften und
- Vorsorge und Nachfolgeplanung

jederzeit für Sie da. Auch außerhalb unserer Öffnungszeiten nehmen wir uns gerne Zeit für Sie.

DR. BORN | DR. WIRTH
RECHTSANWÄLTE & FA
BÜROGEMEINSCHAFT

Bürogemeinschaft von
Rechtsanwälten und Fachanwalt
Bismarckstraße 11
32756 Detmold

Tel. +49 (0) 5231 99330
Fax +49 (0) 5231 993325
info@residenzanwaelte.de
www.residenzanwaelte.de

SENIORENRESIDENZ HOFFMANNSPARK

Ein sicheres Zuhause für Senioren:

- Komfort Light & Komfort-Zimmer
- Vollstationäre Kurzzeit- und Dauerpflege
- Palliative Pflege

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne persönlich:

Martina Jetschick (Einrichtungsleitung)
Tel.: 05222/98 30-309

Hoffmannstraße 7a | 32105 Bad Salzuflen
martina.jetschick@medicare-pflege.de
www.medicare-pflege.de

MediCare
Seniorenresidenz Hoffmannspark

AUFGEPASST! NEU UND LECKER!

LEMGOS NEUER BIERGARTEN

ESSEN. TRINKEN. GUTGEHEN LASSEN.

Bitte ein Bit Bitburger | Wiehemeier Fischhafen | Schinderhannes®

frisch gezapftes Bit & eisgekühlte Getränke
heißer Backfisch & leckere Fischbrötchen
Schinderhannes®-Steaks & Hunsrücker Bratwurst

GILDESTR. 4

DO-SA 16 BIS **22** UHR UND **SO 12** BIS **20** UHR

What happens in the Biergarten stays in the Biergarten