Ausgabe Nr. 59

Lippe Reporter

Menschen der Region

Bello an Board
Autofahren mit dem Hund

Anders aber besser
beim Küchenspezialisten

Gepard als Vorbild
140 Jahre Brockmann Orthopädieschuhtechnik

u.v.m.

Neue Gesichter
bei der HSG Blomberg-Lippe

Marcel Connell
der HappinessCoach

Wohnexpertise
bei Küchen^3

Stephan Büker

Gastgeber und Gastronom

www.reporter-lippe.de

WEDER®
gruppe We care for you

Sauber. Ein Job auch für Quer-einsteiger.

ab 13 € / Std.*

wählbare Arbeitszeit

PKW bei Vollzeit

* Tariferhöhung ab dem 1.10.22

Fragen? Wir sind für dich da: **+49 (0) 5221 138453-0**

www.weder-gmbh.de

Kulturelle Enteignung…

Halt. Moment. Diskutieren im Augenblick nicht alle über kulturelle "Aneignung"? Deshalb wurde doch das neue Winnetou-Kinderbuch vom Markt genommen. Ein Konzert abgebrochen, weil "weiße" Künstler Rasta-Locken trugen, und überhaupt darf man sich ja nicht einfach eine andere Kultur aneignen. Ich sage doch! Darf man! Soll man auch (wenn man will)!

Unsere ganze Kultur lebt doch davon, dass wir andere Kulturen kennenlernen und Teile davon übernehmen. Dürfen nur noch Italiener Pizza backen? Und wer bestimmt, wer ein Italiener ist? Muss man selbst den entsprechenden Pass besitzen, oder reicht es, dass die Großeltern mal einen Urlaub südlich der Alpen gemacht haben? Und darf ich selbst mit meiner Band Rock'n'Roll spielen? Oder dürfen das nur Amerikaner? Da wird es dann auch schon dünn. Wer ist denn Amerikaner? Reichen 3, 4 oder 5 Generationen? Wie ist das mit der Herstellung von Jeans? Die hat zuerst ein deutscher Auswanderer in den USA auf den Markt gebracht.

Aber das ist ja keine Kultur, sondern Essen und Kleidung. Andererseits sind auch Rasta-Locken nur eine Frisur. Und wer es mag, der soll's halt tragen. Und ist nicht gerade das Kopieren anderer Kulturmerkmale und die Verschmelzung von Sitten, Gebräuchen, Weltanschauungen und notfalls von Frisuren der erste Schritt einer gelungenen Integration? Ziel ist doch das friedliche Miteinander.

Winnetou war und ist übrigens keine wahre Geschichte. Karl May hat sich die Abenteuer komplett ausgedacht, und somit ist das Ganze strenggenommen deutsches Kulturgut. Ob man die Geschichten nun besonders unterhaltend oder historiengenau findet, spielt gar keine Rolle. Es sind nur Geschichten.

Kulturell Empörte führen auch gerne das Argument ins Feld, dass die Gefühle verschiedener Völker, oder einzelner Menschen verletzt werden, wenn Geschichte unkorrekt dargestellt wird, oder ein „weißer" Junge einen Apachen spielt. Ja, aber dann müssen auch erstmal alle Filme und Bücher mit Hexen verboten werden. In Kriegsfilmen dürfen nur Schauspieler agieren, die selbst an der Front gekämpft haben, und so weiter.

Ich denke, wir sollten weniger bevormunden, verbieten, oder Bücher verbrennen. Wir sollten die Kultur einfach machen lassen. Empört Euch nicht über einen Film, sondern dreht einen besseren. Überzeugt die Menschen durch Leistung und nicht durch angebliche moralische Überlegenheit, denn sonst stehen sehr schnell auch die Künstler auf dem Index, die wirklich etwas für die Völkerverständigung tun wollen. Also lasst den Kreativen freien Lauf, und lasst den Menschen die freie Wahl, ob sie diese Art der Kultur dann mögen oder nicht. Aber bitte lasst den moralischen Zeigefinger unten.

Die Geschichten von Winnetou sind historisch falsch, aber sie erzählen von Freundschaft. Und das ist der Kern eines friedlichen Miteinanders. Es lebe die Kultur und ihr stetiger Wandel.

Markéta Teutrine

INHALT

Wo steht was?

Sieben auf einen Streich - Neue Gesichter bei der HSG Seite 8

Louis Paulsen - Ein Schachgenie Seite 12

Stephan Büker
Gastgeber und Gastronom Seite 16

Marcel Connell und der Buddhismus Seite 22

Spannende Debüts beim Landestheater Seite 28

Wenn Golfen gut und Gutes tut Seite 30

Kürbisfestival in Bad Lippspringe Seite 31

Landestheater verleiht Kammertitel Seite 33

Kochen - Leben - Wohlfühlen bei Küchen3 Seite 34

Detmolder Kunsttage WASSER Seite 36

Herrmännchen am Hermannsdenkmal Seite 37

Wanderbares Deutschland Seite 38

Bello an Board - Unterwegs mit dem Hund Seite 44

Anders aber besser - Der Küchenspezialist Seite 46

Den Gepard als Vorbild - 140 Jahre Brockmann Seite 48

Winterreifen geben Sicherheit Seite 50

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

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

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

Satz und Layout:
Teutrine Medien

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

Ursachen für Schlammlawinen auf Straßen, in Kellern und Flüssen sind hausgemacht

Regelmäßig wird in der Presse nach Starkregenereignissen von Schlamm auf Straßen und in Kellern berichtet. Die Zunahme dieser Ereignisse entspricht den Prognosen zum Klimawandel und was wir momentan erleben mit langen Trockenperioden und Starkregen ist ja nur der Anfang einer vorhergesagten Entwicklung. Leider sind die Entscheidungen auf allen Ebenen der Politik nicht dazu angetan in kurzer Zeit eine Wende herbeizuführen. Dies gilt auch für die kommunale Ebene, so der BUND in einer Pressemitteilung.

Es fehlt an Projekten zur Förderung von Regenwasser- und Grauwassernutzung, zur Versickerung vor Ort, zur Flächenentsiegelung usw. usw. In der Landwirtschaft wurden die ehemals am Feldrand vorhandenen Gräben, die abfließendes Regenwasser aufgefangen haben und auch die Hecken beseitigt. Die Hecken waren ein wesentlicher Bestandteil zur Biotopvernetzung und damit zum Erhalt der Artenvielfalt. Zudem haben sie dazu beigetragen, dass der Wind gebrochen wurde und Böden nicht so schnell austrocknen konnten. Dazu kommt nun auch noch die Verarmung und Verdichtung der Böden. Bei Starkregen gelangt kaum Regenwasser in den Untergrund. Cbm um cbm wertvollen Humus werden auf Straßen, in Keller, in Bäche und Flüsse weggeschwemmt. Über das Jahr entstehen bundesweit volkswirtschaftliche Schäden in Millionenhöhe.

Um die Situation zu verbessern wird aus Sicht des Umweltverbandes BUND ein umfassendes Konzept einer naturnahen Regenwasserbewirtschaftung benötigt. Es müssen finanzielle Anreize zur Flächenentsiegelung geschaffen und eine Bürgerberatung aufgebaut werden. Bei Feldrändern ist eine Rückbesinnung auf alte Traditionen notwendig. Information zur naturnahen Regenwasserbewirtschaftung stellt die Lemgoer Ortsgruppe im Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland auf ihren Internetseiten bereit: **www.bund-lemgo.de/wasser.html**

Louis Prima
Pizza, Aufläufe und mehr...
Mit Lieferservice:
11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21.30 Uhr
Seit 1992 der Geheimtipp in Blomberg!
05235-7475
Inh.: Bko Naseem
Neue Torstraße 27 • 32825 Blomberg
www.louis-prima.de

LifeStyle
BADSANIERUNG

GANZ LEICHT ZU IHREM TRAUMBAD!

BADSANIERUNG VOM PROFI!
Wir stellen ein
Badmonteur/Fliesenleger
m/w/d
zu sofort zur Festanstellung
Schubertplatz 17 • 32756 Detmold
Tel.: 05231 3047768
www.lifestyle-detmold.de

DIE FAHRRAD SCHEUNE

DIE FAHRRAD-SCHEUNE E.K.
UNTERE STR. 1
32825 BLOMBERG
- DIREKT AN DER B1 -
05235-8996
INFO@FAHRRAD-SCHEUNE.DE
FAHRRAD-SCHEUNE.DE
LEASING • FINANZIERUNG • SERVICE
PERSÖNLICH • KOMPETENT • ZUVERLÄSSIG

Foto: Kevin Elliott

Dieser Einsatz war keine Selbstverständlichkeit

Ehrenamtliche Einsatzkräfte im Hochwassergebiet ausgezeichnet

Für den Einsatz bei der größten Hochwasserkatastrophe der Landesgeschichte vor einem Jahr sind insgesamt 179 ehrenamtliche Einsatzkräfte der Lippischen Feuerwehren mit der Feuerwehr- und Katastrophenschutz Einsatzmedaille des Landes NRW geehrt worden.

„Die Medaillen sind ein Zeichen der Anerkennung für die geleistete Arbeit. Mit ihrer ehrenamtlichen Arbeit konnten die Einsatzkräfte bei dem Hochwasser viele Leben und Existenzen retten und das Leid ein wenig lindern. Der freiwillige Einsatz unter Gefahr für Leib und Leben ist keine Selbstverständlichkeit und verdient den größten Dank und die höchste Anerkennung," spricht Landrat Dr. Axel Lehmann seinen Dank aus.

Die Urkunden und Medaillen wurden durch Sabine Beine, Verwaltungsvorstand des Kreises Lippe, Kreisbrandmeister Wolfgang Kornegger, sowie den stellvertretenden Kreisbrandmeistern Manfred Behrens und Mathias Sprenger, im feierlichen Rahmen am Feuerwehrausbildungszentrum in Lemgo an die Kameradinnen und Kameraden übergeben.

„In Euskirchen haben wir mit 179 Einsatzkräften die Feuerwehren vor Ort unterstützt. Die lippischen Kameradinnen und Kameraden haben einen großen Beitrag geleistet und Hand in Hand gearbeitet, denn auch in einer solchen Krisensituation halten wir zusammen und schaffen etwas. Aus diesem Katastropheneinsatz haben wir viele Eindrücke und wichtige Erkenntnisse mitgenommen," berichtet Kreisbrandmeister Wolfgang Kornegger von dem Einsatz in Euskirchen.

Die silberne Medaille trägt auf der Vorderseite die Bezeichnung des Einsatzes „Unwetterkatastrophe 2021" und den Schriftzug „Dank den Helferinnen und Helfern". Auf der Rückseite befindet sich das nordrhein-westfälische Landeswappen. Zusätzlich erhielten die Medaillenträger eine Urkunde.

Lohnt es sich jetzt noch in eine Immobilie zu investieren?

Wer ein Haus kauft oder baut, verwirklicht sich damit selbst und wohnt nach seinen ganz eigenen Vorstellungen. Zudem erfahren Immobilien meist eine solide Wertsteigerung – je nach Lage und Nachfrage – und sind als langfristige Zukunftsvorsorge und Kapitalanlage zu bewerten.

Eine Immobilie als Kapitalanlage lohnt sich dann, wenn die Rendite höher ist als bei anderen Geldanlageformen wie dem Sparbuch oder dem Fondssparen.

Immobilien sind wertbeständige und sichere Kapitalanlagen und zumeist geschützt vor der Inflation. Kurzfristige Schwankungen auf den Kapitalmärkten überdauert eine Immobilie aufgrund ihrer besonderen Unabhängigkeit von Börsen- und Wirtschaftsdaten gut.

Wir von Gross-Immobilien beraten Sie mit unserer langjährigen Erfahrung auf dem Immobiliensektor vertrauensvoll und individuell.

Sprechen Sie zuerst mit uns!

GROSS IMMOBILIEN

Bandelstr. 23a
32756 Detmold
Tel. 05231/961080

www.gross-und-partner.de

Mitglied im ivd

Handballprofi Laura Rüffieux ist neue Patin bei Sports4Kids

Detmold. Die Jugendarbeit genießt bei der HSG Blomberg-Lippe eine hohe Bedeutung und Priorität und ist für die Nelkenstädter ein wichtiger Baustein für den Erfolg und die Zukunft des Bundesligastandortes. Deshalb unterstützt die HSG das Projekt Sports4Kids der Stadt Detmold von Beginn an als Kooperationspartner und gibt nun Laura Rüffieux offziell als Projektpatin bekannt.

„Sports4Kids" ist ein Kooperationsprojekt der Stadt Detmold mit dem Sportverband Detmold e. V. und den Detmolder Kindertagesstätten. Ziel ist es, den Spaß an Spiel, Sport und Bewegung schon in jungen Jahren zu vermitteln und nachhaltig im Alltag von Kindern zu verankern. Um sie nachhaltig in ihrer Entwicklung zu fördern, erhält jedes Detmolder Kind zum vierten Geburtstag einen Gutschein für eine einjährige Mitgliedschaft in einem Detmolder Sportverein.„In Zeiten von Corona haben wir erschwerte Bedingungen, Kinder für den organisierten Sport zu begeistern. Mit Laura Rüffieux haben wir nun eine weitere bekannte Profisportlerin als Unterstützung, um für Sports4Kids und Vereinsmitgliedschaften zu werben. Dafür bin ich dankbar", freut sich Ulrich Dubbert von der Stabsstelle Sportentwicklungsplanung der Stadt Detmold.

In Detmold ist Rüffieux bereits seit März 2022 als aktive Übungsleiterin bei der Heidelberger Ballschule in den Detmolder Grundschulen bekannt. Als Patin wird sie nun auch schon bei den Kindergartenkindern für Sports4Kids und mehr Bewegung begeistern.

Sports4Kids ist ein tolles Förderprogramm, um den Kindern hier aus unserer Region schon früh die Möglichkeit zu geben, das Sporttreiben im Verein und verschiedene Bewegungsangebote kennenzulernen. Mit meiner Patenschaft möchte ich gerne dabei unterstützen, das Projekt weiterzuentwickeln und Kindern Freude an der Bewegung zu vermitteln", erklärt Rüffieux.

Auch der Sportverband Detmold e.V. zeigt sich über das Engagement begeistert:„Mit Laura Rüffieux haben wir eine Vorzeigesportlerin für Sports4Kids gewinnen können. Laura gibt auf und neben dem Handballfeld immer 100 Prozent Einsatz und hat eine tolle Art, ihre Mitmenschen zu begeistern und mitzureißen. Sie ist mit diesen Eigenschaften vielen jugendlichen Sportlerinnen und Sportlern ein Vorbild", freuen sich Carsten Lemm und Christian Plesser.

Anzeige

Sieben auf einen Streich

Bei der HSG Blomberg-Lippe gibt es zum Saisonstart einige neue Gesichter

Am 11. September fliegt er wieder - der Ball in der Frauenhandballbundesliga. Die HSG Blomberg-Lippe startet in dieser Saison mit einem Auswärtsspiel gegen den Buxtehuder SV, bevor am 17. September dann das erste Heimspiel gegen den TuS Metzingen ansteht. Vielleicht sogar bereits in der frisch umgebauten Halle. Wir haben uns zum Saisonstart die Neuzugänge einmal genau angeschaut.

Zoe Ludwig (Rck.-Nr. 12, Tor)

„Ich halte lieber einen 7-Meter, als einen Tempogegenstoß", erklärt Zoe Ludwig. Die 1,78 m große Torhüterin hat sich bereits gut in Lippe eingelebt. „In der Vorbereitung haben wir eine Oldtimerbus-Tour quer durch Lippe gemacht. Das Hermannsdenkmal und die Externsteine werde ich meiner Familie auf jeden Fall auch mal zeigen, wenn sie zu Besuch kommen", verrät sie. Momentan liegt der Fokus aber ganz klar auf dem Saisonstart und weniger auf Sightseeing. „Ein Sieg zum Auftakt wäre toll", erklärt sie. Obwohl sie Heimsiege eigentlich lieber mag, hofft sie natürlich, gegen ihre ehemalige Mannschaft, den Buxtehuder SV, zwei Punkte mit nach Hause zu bringen.

Lisa Frey (Rck.-Nr. 8, Rückraum)

In der Schweiz muss sich herumgesprochen haben, dass es sich bei der HSG Blomberg-Lippe gut spielen lässt, denn nach dem Abgang von Jenny Murer, steht mit Lisa Frey erneut eine Schweizerin im Kader. „Meine Schwester Noelle hat von 2011 bis 2015 hier gespielt und hatte Blomberg auch noch in guter Erinnerung und mir zu dem Schritt geraten", verrät die 27-Jährige, die kurzfristig von Frisch Auf Göppingen ins Lipperland gewechselt ist. „Da ist eine coole Stimmung in der Halle, das mach mal", hat sie gesagt", lacht Lisa Frey, die am liebsten Abwehr spielt.

Nieke Kühne (Rck.-Nr. 9, Rückraum)

Das vielleicht beste Geschenk zum 18. Geburtstag macht sich Nieke Kühne in diesem Jahr wohl selbst. Denn dann gehört die Zweite im Bunde der jungen Wilden fest zum Bundesliga-Team dazu. „Mit dem Bundesligavertrag geht definitiv ein Traum in Erfüllung", erklärt sie strahlend. Als B-Jugendmeisterin kam sie erst in der letzten Saison vom TV Hannover-Badenstedt und setzte ihre Erfolgsserie nahtlos fort: Vizemeisterin mit der A-Jugend, Meisterin in der dritten Liga. So erfolgreich kann es gerne auch neben dem Spielfeld weitergehen, denn wenn sie mal keinen Ball in der Hand hat, bastelt sie fleißig an ihrem Abitur.

Stefanie Kaiser (Rck.-Nr. 29, Kreis)
hat bereits fleißig Titel gesammelt. 18 Meistertitel und Pokalsiege mit Hypo Niederösterreich hat sie bereits auf ihrem Konto. Trotzdem ist die sympathische Nationalspielerin komplett auf dem Boden geblieben. „Mein Ziel ist, immer alles zu geben", betont die 29-Jährige, die bei einem Altersdurchschnitt von 23 Jahren zu den erfahrenen Spielerinnen gehört. „Ich hoffe, dass ich das eine oder andere weitergeben kann", sagt sie.

Leni Ruwe (Rck.-Nr. 7, Rückraum)
hat bereits die HSG-Akademie durchlaufen, in der letzten Saison sowohl A-Jugend, als auch dritte Liga mit der zweiten Mannschaft gespielt, ihr Bundesligadebüt gegeben und gehört zusammen mit Nieke Kühne und Mia Ziercke zu den jungen Wilden im Bundesligakader in diesem Jahr. Die jüngste der drei Nachwuchsspielerinnen feiert erst im Oktober ihren 18. Geburtstag, durfte aber bereits in der letzten Saison ihr Bundesligadebüt geben, dazu kam der A-Jugend-Vizemeistertitel und die Meisterschaft mit der zweiten Mannschaft in der dritten Liga. „Die letzte Saison verlief, auch für mich persönlich, sehr aufregend", erinnert sie sich. Im kommenden Jahr wird es ebenfalls persönlich noch mal aufregend, denn dann steht für Leni Ruwe das Abitur an.

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

BUNDESLIGA HEIMSPIEL

LIVE IN DER HALLE AN DER ULMENALLEE in BLOMBERG

TICKETS: QR-CODE SCANNEN | LIVE UNTER SPORTDEUTSCHLAND.TV

HBF Handball Bundesliga Frauen · PHOENIX CONTACT · Lippische Landesbrandversicherung AG · errea

Alexia Hauf (Rck.-Nr. 31, Linksaußen)
kommt wie Zoe Ludwig von den Handball-Luchsen Buchholz 08-Rosengarten und freut sich auf die neue Herausforderung. Auf die Frage ob sie lieber Heber oder Dreher wirft, hat sie eine ganz klare Antwort: „Eindeutig Heber. Bei den Drehern bin ich noch in der Übungsphase." Wie gut ihre Heber funktionieren, hat sie bereits bei verschiedenen Testspielen in der Vorbereitungsphase bewiesen.

Mia Ziercke (Rck.-Nr. 34, Linksaußen)
ist die letzte im Bunde der jungen Wilden. Der 18-Jährigen wurde das Handball-Gen bereits in die Wiege gelegt, schließlich haben sowohl Mama Anika, als auch Papa Aaron Ziercke jeweils in der Bundesliga als auch in der Nationalmannschaft gespielt. Dass sie jetzt selbst in der Bundesliga spielt, ist für Mia Ziercke ein echtes Highlight. „Das war in der letzten Saison ziemlich verrückt. Es war mein letztes Schuljahr, meine letzte Saison in der Jugend und auf einmal darfst du in der Bundesliga spielen und wirst für die U20-Nationalmannschaft nominiert", erinnert sie sich zurück. Ihr Ziel? „Ich will mein Tempospiel verbessern, aber da kann ich mir bei Lexi (Alexia Hauf, Anm. d. Red.) ja einiges abgucken", lacht sie.

Premium-Sponsor
HSG Blomberg-Lippe

Mit unserem starken Rückhalt ...

... für eure erstklassige Leistung!

Wir begrüßen die neuen Spielerinnen und wünschen viel Erfolg in Blomberg.

lippische.de

Lippische
Landesbrandversicherung AG

Ein fiktives historisches Interview

Louis Paulsen

Herr Paulsen, hat James Bond ihnen zu erneuter Berühmtheit verholfen?

Ach, ich weiß nicht recht. Wissen Sie, wir Lipper sind ja eher bescheiden und meine große Zeit, wenn es so nennen will, war zwischen 1850 und 1870. Da war James Bond noch nicht wirklich ein Thema.

Dennoch spielt Daniel Craig in der Rolle des 007 in „Spectre“ eine Partie, die ihrer Meisterpartie aus den 1870ern erstaunlich ähnelt.

Das ehrt mich natürlich, aber vermutlich hat da jemand sorgfältig in den Archiven recherchiert. Die Schachpartien werden ja alle sorgfältig aufgezeichnet.

Wenn man jetzt in ein Archiv ginge und Schachpartien von Ihnen suchen würde, auf wie viele käme man denn da?

Viele (lacht). Da muss ich ehrlicherweise zugeben, dass ich da nie nachgezählt habe. Das hat aber auch etwas damit zu tun, dass das Schachspielen zu meinem Alltag gehörte. Schon mein Vater Carl war begeisterter Schachspieler und hat es meinen vier Geschwistern Wilfried, Ernst, Amalie,

Emilie und mir schon früh beigebracht. Er hat immer gesagt, dass das Schachspielen das planvolle Denken schult und da er vorrangig das Gut Nassengrund in Blomberg leitete, was später mein ältester Bruder Wilfried übernahm, fand er das wohl eine gute Vorbereitung auf das Berufsleben. Ob das so stimmte, kann ich weder bestätigen noch verneinen, allerdings hatten wir immer großen Spaß am Spiel der Könige.

Wie alt waren Sie denn, als Sie die ersten Züge auf dem Schachbrett gemacht haben?

Da ich der Zweitjüngste war, bin ich gewissermaßen mit dem Schachspiel groß geworden. Ich kann mich aber zumindest erinnern, dass ich als kleiner Dötz meinen Vater und meine älteren Geschwister beim Schachspielen immer beobachtet habe. Da muss ich vielleicht so fünf Jahre alt gewesen sein.

Haben Sie sich das Schachspielen dann autodidaktisch durchs Zuschauen beigebracht?

Teils, teils würde ich sagen. Natürlich habe ich viel durchs Beobachten mitbekommen, allerdings auch durchs Spielen selbst. Man will seinen großen Geschwistern schließlich in nichts nachstehen und probiert sich dann auch mal selbst aus.

Wollten Ihre Geschwister denn überhaupt noch gegen Sie spielen, wo sie doch bereits internationale Erfolge feiern konnten?

Tatsächlich habe ich zu Hause ab und zu gegen Wilfried und Amalie sogar verloren. Entweder sind die beiden also noch bessere Schachspieler oder es ist der interfamiliäre Scharfsinn, durch den sie genau wussten, welchen Zug der kleine Bruder als Nächstes tut. Ich glaube sogar, dass Amalie von uns dreien vielleicht sogar die beste Strategin auf dem Schachbrett war, allerdings hat sie immer nur hobbymäßig gespielt. Nachdem sie mit ihrem Mann nach Amerika ausgewandert war, hat sie auf dem dortigen Schachkongress sogar Richter Meek, den Vorsitzenden des US-Schachverbandes, besiegt.

Dann haben Sie ihre Schwester und Lieblingsgegnerin vermutlich gar nicht mehr so oft gesehen.

Auch wenn das Reisen immer etwas dauerte und die Überfahrt nach Amerika sehr lang werden konnte, war ich öfter auf der anderen Seite des großen Teichs zu Besuch, als ich je gedacht hätte. 1849 war Ernst ausgewandert, ohne das Einverständnis unserer Eltern natürlich, und hatte in Dubuque in Iowa einen Tabakvertrieb aufgebaut. Als ich 20 war, durfte ich dann selber nach Amerika reisen und bin gleich mehrere Jahre geblieben. Irgendwann haben die Leute dann mitbekommen, dass wir gerne und viel Schach spielen und ich habe dann auf Empfehlung des amerikanischen Meisterspielers Allison eine Einladung eines Chicagoer Schachclubs bekommen. Im Nachhinein war das wohl der Startschuss meiner Schachkrarriere.

Weil Sie alles gewonnen haben?

Nun ja (lächelt verlegen), was soll ich sagen … Zumindest habe ich so gut gespielt, dass ich beim ersten internationalen amerikanischen Schachturnier in Chicago antreten durfte. Dort habe ich gegen den damals besten Spieler und meinen späteren Freund Paul Morphy aber leider mit 2:6 verloren und wurde Zweiter. Das hat mich damals ganz schön gewurmt, auch wenn ich im Nachhinein erfahren habe, dass zwei Punkte gegen Morphy wohl das Zeichen für einen Eliteschachspieler waren.

Neben Ihren Erfolgen bei Meisterschaften hatten Sie aber noch ein anderes ganz besonderes Talent.

Sie meinen das Blindspiel?

Dafür haben Sie von Paul Morphy sogar eine Goldmedaille überreicht bekommen.

Das stimmt. Ich würde lügen, wenn ich sagen würde, ich hätte nicht gerne gewonnen. Aber wenn man von einem Freund und ebenbürtigen Gegner eine Medaille überreicht bekommt, ist das eine ganz besondere Ehre.

Bei Blindspiel muss man ohne das Brett und die Figuren zu sehen spielen. Sie haben so ganze 15 parallel gespielte Partien für sich entscheiden können und damit einen Rekord aufgestellt. Wie sind Sie sie auf die Idee gekommen?

Schach war zwar sehr beliebt zu der Zeit, allerdings gab es in Amerika nicht so viele Turniere und Wettbewerbe, um sich zu messen. Und da ich eine Herausforderung sehr schätze, bin ich dann auf die Idee gekommen, eine Partie zu spielen, ohne hinzusehen. Das erfordert zwar einiges an Konzentration, macht aber auch sehr viel Spaß, zumal man die Züge seiner Gegner vorausahnen muss. Einerseits ist das Blindspiel zwar sehr defensiv, andererseits ist man aber auch in der Rolle des Angreifers, weil man sein Gegenüber zu bestimmten Zügen zu verleiten versucht.

Sind Sie auch aufgrund der mangelnden Wettbewerbschancen wieder in ihre lippische Heimat zurückgekehrt?

Das hatte damit tatsächlich nichts zu tun. Allerdings war 1860 ein Bürgerkrieg in Amerika bereits absehbar und weil wir dort nicht mit hineingezogen werden wollten, kehrten Ernst und ich nach Blomberg zurück, wo wir auf dem elterlichen Gut Wilfried bei den Geschäften unterstützen. Während wir in Amerika Tabak vertrieben hatten, hatte mein ältester Bruder erfolgreich eine Kartoffelzucht aufgebaut. Seine „Paulsens Juli“ zählte mehrere Jahrzehnte lang zu den bekanntesten Kartoffelsorten in Deutschland.

Obwohl sie ihrem Bruder in der Landwirtschaft halfen, blieben Sie dem Schachspiel treu.

(schmunzelt) Auf Dauer war die Buchhaltung in der Landwirtschaft einfach nicht herausfordernd genug. Schach war eben mein Leben. Deshalb bin ich ein Jahr, nach dem ich wieder in Blomberg war, nach Bristol gefahren, um das British Chess Association zu spielen.

Das sie gewonnen haben und dann auch gleich in Großbritannien geblieben sind.

Das bot sich damals an, da auf der Insel viele Schachturniere gespielt wurden. Allerdings bin ich nur ein Jahr dort geblieben und habe später auch viele Turniere in Deutschland gespielt. Obwohl Wilfreid und ich den „Westdeutschen Schachbund“ gründeten, wurde Blomberg aber trotzdem nie so richtig lippische Schachhauptstadt.

Louis Paulsen, der eigentlich Hermann Ludwig mit Vornamen hieß, starb am 18. August 1891 mit 58 Jahren an den Folgen einer nie behandelten Diabetes auf Gut Nassengrund.

Zwischen 1862 und 1878 stand er insgesamt 39 Monate lang an der ersten Stelle der Weltrangliste. Noch heute spielt man die nach ihm benannte „Sizilianische Paulsenvariante“ oder die 1880 von ihm erfundene „Sizilianische Drachenvariante“. Ebenso führte er die Bedenkzeit ein.

Foto: djd/telenot.de

Smarte Sicherheit wird staatlich gefördert

Normgerechten Einbruchschutz mit fachlicher Unterstützung planen

(djd). Sicherheitstechnik gegen Einbruch wirkt - das bestätigt die Kriminalpolizei, und das hat auch der Gesetzgeber erkannt. Daher werden Investitionen von Haus- und Wohnungsbesitzern sowie Mietern über die KfW-Förderbank finanziell unterstützt. Im Rahmen des KfW-Programms 455-E können 20 Prozent der Kosten für smarte Sicherheitstechnik mit bis zu 1.600 Euro bezuschusst werden.

Klare Bedingungen für die Förderung von Sicherheitssystemen

An die Gewährung von Fördergeldern hat der Gesetzgeber allerdings Bedingungen geknüpft. „Kein Geld gibt es für Baumarkt-Lösungen Marke Eigenbau", sagt Sicherheitsexperte Alexander Balle von Telenot, einem vielfach ausgezeichneten Hersteller elektronischer Sicherheitstechnik. Zu Recht, wie Tests immer wieder zeigen: Billige Sicherheitstechnik hält oft nicht, was sie verspricht. Die Voraussetzungen für den Investitionszuschuss sind klar definiert. Die gewählten Produkte müssen der DIN VDE V 0826-1 für Gefahrenwarnanlagen (GWA) sowie Sicherheitstechnik in Smart-Home-Anwendungen entsprechen, die Vorgaben für die Planung, den Einbau, den Betrieb und die Instandhaltung solcher Anlagen macht - vor allem, wenn Sicherheitstechnik mit zusätzlichen Smart-Home-Lösungen zur Steigerung der Energieeffizienz und Komfortaspekten einhergeht. Auch grundsätzliche Anforderungen an Sicherungs- und Sicherheitstechnik im Smarthome sind hier festgelegt. Seit Mai 2021 müssen ausführende Handwerksunternehmen die fachgerechte Umsetzung sowie die Einhaltung der genannten Normen mit der sogenannten Fachunternehmerbestätigung bescheinigen. Auf der sicheren Seite sind Interessenten, wenn sie sich an Fachunternehmen wenden, beispielsweise unter www.telenot.de gibt es dazu weitere Informationen und eine bundesweite Adresssuche.

Modulare Sicherheitstechnik, die sich dem Leben anpasst

Die fachliche Unterstützung ist nicht nur für die Gewährung von Fördergeldern sinnvoll, sie stellt auch sicher, dass Einbruchschutz- und weitere Sicherheitssysteme zum Haus oder der Wohnung und den Ansprüchen seiner Bewohner passen. In einem Sicherheitscheck kann der Bedarf ermittelt und anschließend eine maßgeschneiderte Planung aufgesetzt werden. Empfehlenswert sind Anlagen, die modular aufgebaut sind und auch Smarthome-Funktionen einbinden können. So ist es problemlos möglich, Anpassungen und Erweiterungen vorzunehmen, wenn sich an den baulichen Gegebenheiten oder den persönlichen Sicherheitsbedürfnissen etwas ändert.

Dynastie Restaurant Paderborn GmbH
Frankfurter Weg 13a (hinter Burger King)
33106 Paderborn
Tel. 05251-5432777
www.dynastie-paderborn.de

Business-Buffet
p.P. 12,90 €
Mo.-Do.: 11:30-15:00 Uhr (außer Feiertage)
Fr.-Sa.: 11:30-17:00 Uhr
Kinder (3-5 J.) 6,90 €
Kinder (6-10 J.) 8,90 €

Business-Senioren-Buffet
(ab 60 J.) p.P. 10,90 €

Dinner-Buffet
p.P. 22,90 €
Mo.-Sa.: 17:00-22:00 Uhr
So. & Feiertag: 11:30-14:00 Uhr
und 17:00-22:00 Uhr
Kinder (3-10 J.) pro Lebensjahr 1,50 €

Spezial-Preis-Buffet
p.P. 18,90 €
An Sonn- & Feiertagen: 14:30-17:00 Uhr
Kinder (3-10 J.) pro Lebensjahr 1,50 €

Im Sommer Cocktails und Biergarten!

Anzeige

Mit ganz viel Herzblut
Stephan Büker
liebt und lebt seinen Beruf

Konzentriert richtet Stephan Büker das Essen auf dem Teller an. In einem Ring richtet er das Steckrüben-Kartoffelpüree an, darüber kommen Chips von blauen Kartoffeln und zwei gebackene Thymianzweige. Dann nimmt er den Ring ab, legt er den noch leicht brutzelnden rosa gebratenen Hirschrücken darauf und garniert dazu zur Krönung eine herrlich duftende Kirschsoße mit dem Löffel drumherum. Als er das Kunstwerk, bei dem einem das Wasser im Munde zusammenläuft, vollendet hat, nimmt er den Teller von der Arbeitsfläche, hebt ihn auf Augenhöhe und betrachtet ihn von allen Seiten. Dann lächelt er zufrieden. „Genauso habe ich mir das vorgestellt", erklärt er. Gleich mehrere Wochen hat er immer wieder an genau diesem Gericht getüftelt. Nun ist es geschmacklich und optisch perfekt und bekommt einen Platz auf der Speisekarte.

Stephan Büker ist mit Leib und Seele Gastgeber und Gastronom.

„Genau genommen übe ich hier jeden Tag mein Hobby aus", verrät der Betreiber des Landhauses Begatal. Dabei wollte er eigentlich Hoteldirektor werden. „Was man als Kind halt so für Berufswünsche hat." Er lacht. „Mein Onkel hat dann zu mir gesagt, dass man für den Hoteldirektor aber erst einmal einen Grundstock schaffen muss." Um diese solide Basis zu schaffen, absolvierte er als Schüler ein Praktikum im Detmolder Hof. „Wenn man ein Praktikum macht, dann weiß man hinterher ja immer: genau das will ich machen oder genau das will ich nicht machen. Bei mir war es ganz klar der Entschluss, dass ich Koch werden möchte. Ich durfte damals Desserts zubereiten und dekorieren und war stolz wie Bolle, weil ich dachte 'wow, jetzt kannst du kochen'", erinnert er sich immer noch voller Begeisterung.

Dass zum Kochen viel mehr gehört, als Desserts zuzubereiten, merkte er dann in Ausbildung, die er ebenfalls im Detmolder Hof absolvierte. Eine Zeit, an die er gerne zurückdenkt. „Ich habe unglaublich viel gelernt", sagt er.

Lippe Reporter
Menschen der Region

Weil der Detmolder Hof mit Hotel und Restaurant aber nur einen Bereich der Gastronomie abdeckte, ging es für Stephan Büker nach sei-ner Ausbildung in die weite Welt hinaus. „Ich habe mehrere Jahre lang in 15 verschiedenen Betrieben gearbeitet. Immer so zwischen einem dreiviertel Jahr und anderthalb Jahren lang. In Innsbruck lernte er damals Systemgastronomie, dann gab es wieder einen Ausflug in die Sternegastronomie. „Ich habe damals eigentlich alles gemacht, weil ich alles wissen und lernen wollte. Einmal war ich sogar Hoteldirektor." Er lacht.

„Aber irgendwie hatte ich mir meinen Kindheitstraum dann doch anders vorgestellt." Also kehrte er zurück zu seiner neuen Berufung: dem Kochen.

In seiner Heimatstadt Detmold machte er sich Ende der 1990er mit dem „Schmetterball" in Heidenoldendorf und dem „Esperanto" zum ersten Mal selbstständig. „Damals habe ich gedacht, die Weisheit mit Löffeln gefressen zu haben", gibt er heute selbstkritisch zu, „aber: Fehler sind dazu da, um daraus zu lernen." Nach dem zweijährigen Kapitel Selbstständigkeit kehrte er erst einmal an den Herd zurück. 2008 startete er dann einen zweiten Anlauf. Die Familie Mießner, der das Landhaus Begatal gehört, suchte nach einem neuen Gastronomen und wendete sich an Stephan Büker. „Das ist natürlich eine Riesenehre, wenn man Wunschkandidat ist", erzählt er. Aber ob Wunschkandidat oder nicht, so ganz ohne Ambitionen startete Stephan Büker natürlich nicht in seine zweite Selbstständigkeit. „Ich bin jemand, der sich ganz klare Ziele setzt. 'Schauen wir doch mal, wie es so läuft', ist nicht meins", verrät er über sich. „Als ich das Landhaus zum ersten Mal gesehen habe, da war mir klar, dass das zwar ein tolles altes Gebäude mit ganz viel Geschichte ist, aber für die Gastronomie das Alleinstellungsmerkmal fehlt. Also habe ich ausgehandelt, dass wenn ich in einem halben Jahr einen bestimmten Umsatz erwirtschafte, der alte Parkplatz zu einem Biergarten umgebaut wird." Die Familie Mießner stimmte zu und hielt ihr Versprechen, als Stephan Büker und sein damals noch vierköpfiges Team den angepeilten Umsatz bereits in deutlich kürzerer Zeit einfuhren. Mittlerweile ist das Team auf insgesamt 80 Mitarbeiter inklusive Auszubildende und Aushilfen angewiesen.

Wenn der Küchenchef und Gastronom heute auf seiner Terrasse steht und über den herrlich angelegten Biergarten, der sich irgendwo zwischen rustikal und mediterran einordnet, blickt, dann kann er kaum noch glauben, dass hier mal über 100 riesengroße Tannen standen. „Da hat sich schon gewaltig was verändert, aber dafür haben wir jetzt den schönsten Biergarten in Lippe." Er grinst ein wenig schelmisch. Ob es nun tatsächlich der schönste Biergarten in Lippe ist oder nicht, das gilt es noch zu beweisen, urgemütlich ist es zwischen den Oleanderbüschen, kleinen Zypressen und Orangenbäumchen aber alle mal.

Eine Auszeit wie im Urlaub. »

„Ich vergleiche das gerne mit der Promenade in Scharbeutz, wo man die Terrasse vom Café hat, dann die Abgrenzung mit Büschen, Sträuchern und Blumenkübeln und dahinter dann das Meer. Bei uns hat man da dann nicht das Meer, sondern das Feld, aber Urlaubsfeeling ist das allemal“, erklärt er und scherzt, „wenn man die Augen zumacht, dann kann man das Geräusch der vorbeifahrenden Autos fast mit Meeresrauschen verwechseln. Aber nur fast.“

Die Lage an der ostwestfälischen Route 66 ist für den Gastronomen Fluch und Segen zugleich. „Zum einen ist es natürlich toll, dass wir verkehrstechnisch so gut erreichbar sind, zum anderen wollen die Gäste, die hier übernachten, natürlich möglichst wenig vom Straßenverkehr mitbekommen. Deshalb sind die Zimmer zur Straße raus besonders gedämmt, damit man dort auch wirklich Ruhe und Entspannung finden kann“, betont Stephan Büker.

Dass das Landhaus Begatal so zentral an der Ostwestfalenstraße liegt, ist kein Zufall, schließlich wurde an der Stelle 1806 von der Fürstlich Lippischen Regierung ein Chausseehaus als Zollstation errichtet. Als dann die Eisenbahnlinie zwischen Lage und Barntrup gebaut wurde, wurde die Zollstation überflüssig und die Regierung versteigerte das Gebäude, wobei die bisherige Zöllnerfamilie den Zuschlag erhielt und in den Räumlichkeiten ihr bereits seit 1847 betriebenes Gasthaus weiterführte. Ein Feuer zerstörte das alte Chausseehaus, das heutige Gebäude steht seit dem Wiederaufbau 1910. Verkauft wurde das Gebäude seit der Ersteigerung nie, nur innerhalb der Familie weitervererbt. „Das ist auch eine Besonderheit dieses Hauses. Seit 1847 gibt es die Auflage 'jederzeit gesundes wohlschmeckendes Bier im Vorrat zu halten' und daran halten wir uns bis heute. Hier ist in den vergangenen Jahren viel Herzblut hineingeflossen. Jetzt fließt meines hier hinein“, ist Stephan Büker stolz, ein Haus mit so viel Geschichte leiten zu dürfen.

Familiär bekommt er mittlerweile nicht nur von seiner Frau tatkräftige Unterstützung, sondern auch von seinem Sohn Matthias, der als Koch in Papas Fußstapfen tritt.

Lippe Reporter
Menschen der Region

„Als Chef stehe ich ja nicht nur am Herd, sondern habe auch in der Verwaltung und Organisation einiges zu tun und wenn ich zwischendurch mal aus der Küche verschwinde und dann wiederkomme, dann schmeißt mein Sohn mich mitunter ganz aus der Küche raus.“ Stephan Büker schmunzelt. „So ein Hin und Her gibt es bei ihm nicht, wobei er da auch recht hat.

Entweder man ist wirklich mit dem Kopf und dem Herzen ganz dabei oder nicht.

Nur halbherzig zu kochen widerspricht eigentlich meiner kompletten Philosophie“, gibt er zu. Warum er es doch macht? Die Begeisterung für das Hobby, das er zum Beruf gemacht hat. „Selbst, wenn ich eigentlich genug andere Dinge zu tun habe, juckt es mich dann doch in den Fingern zu kochen. Da ist es ganz gut, wenn mein Sohn bei seinem Vater mal ein Machtwort spricht. Sonst bliebe die andere Arbeit liegen.“

Während wir uns unterhalten, steht Sohn Matthias bereits in der Küche und bereitet die Basis für eine Soße vor. Alle Soßen sind selbstgemacht und brauchen ihre Zeit, kochen manchmal sogar mehrere Stunden vor sich hin. „Unsere am häufigsten gebrauchte Zutat ist unser selbstgemachter Kräuterrahm“, verrät Stephan Büker. Als wir fragen, was da so hineinkommt, grinst der Koch nur. „Streng geheim.“

Lieber zeigt er uns seine selbstgezogenen Pflanzen. Rucola, Minze, Tomaten, Zucchini und Peperoni wachsen am Rande des Biergartens. „Die könnten auch mal wieder Wasser vertragen“, beschließt er mit einem prüfenden Blick auf die trockene Erde und greift zur Gießkanne. Bei Stephan Büker laufen nicht nur alle Fäden zusammen, er packt auch selbst mit.

Arbeit gibt es genug. So hat Stephan Büker mit SB Event Catering noch ein weiteres berufliches Standbein, dass sich ebenfalls, aber nicht nur, rund um die kulinarischen Genüsse dreht. Als Agentur kümmert sich SB Event Catering auch um Veranstaltungskonzepte, beispielsweise für Firmenfeiern oder ist seit ein paar Jahren zusammen mit der Interessengemeinschaft Zugpferde e.V. Veranstalter von PferdeStark.

Sein Anspruch: Seine Kunden sollen sich am Tag X um nichts Gedanken machen müssen und sich selbst wie ein Gast fühlen.

„Wenn wir uns zur Vorbesprechung hinsetzen, dann ist meine erste Frage immer: 'Was essen Sie denn gerne?'. Die meisten sind davon im ersten Moment immer ein wenig überrumpelt. Da kommt dann schnell mal ein 'Schlagen Sie doch mal was vor' zurück, aber das ist ja nicht der Sinn der Sache. In dem Buffet soll man den Gastgeber schließlich wiedererkennen. Ich kann ein tolles Buffet mit Meeresfrüchten zaubern, wenn der Gastgeber aber generell lieber Haxe isst, dann ist das komplett am Thema vorbei“, erläutert der Gastronom aus Leidenschaft anschaulich. Gut ein Jahr nach der Übernahme des Landhauses Begatal erblickte der Catering Service das Licht der Welt. »

Die Stammlocations, in denen Stephan Büker mit SB Event Catering tätig ist, haben eines gemeinsam: den historischen Hintergrund.„Das ist tatsächlich unbeabsichtigt, aber wenn ich so darüber nachdenke, dann haben die alten Gebäude einfach eine ganz besondere Ausstrahlung, die sich jedes Mal auch positiv auf die Feier auswirkt", überlegt er.

Die Atmosphäre hat einen ganz entscheidenden Einfluss auf den Geschmackssinn.

Und weil das so ist, hat sich nicht nur im Außenbereich etwas getan, sondern auch auch drinnen im Restaurant ist modernisiert worden. „Jetzt passen Ambiente und Kulinarisches zusammen", freut sich Stephan Büker. Zumal er aufgrund der räumlich Situation im Restaurant noch punktueller und individueller auf seine Gäste eingehen kann.„Nicht nur als Koch finde ich es absolut faszinierend, wie beeinflussbar unser Geschmack ist", erklärt Stephan Büker. Neben dem Ambiente spielen auch Licht, Farbe und Geräusche eine nicht unwichtige Rolle. Ebenso die Art und Weise, wie verschiedene Komponenten miteinander kombiniert und angerichtet werden. Das Auge isst eben mit. „Deshalb kann man beispielsweise bei dem rosa gebratenen Hirsch-rücken das Steckrüben-Kartoffelpüree nicht einfach durch Pommes ersetzen, das würde sowohl die Optik, als auch den kompletten Geschmack grundlegend verändern, schließlich ist das Gericht als Zusammenspiel der verschiedenen Geschmäcke konzipiert worden", erklärt er.

Der Koch ist eben immer auch ein Künstler. Und als solcher ist ihm die Kreation sehr wichtig.

„An manchen Gerichten habe ich mehrere Monate lang getüftelt. Wenn mich dann ein Gast fragt, ob man da nicht Pommes zu haben könnte, ist das ein bisschen so, als würde man so einem Maler sagen 'Tolles Bild, aber hätte man die roten Flächen nicht blau machen können?'", stellt er einen Vergleich an. Gerichte, zu denen es Pommes gibt, hat er aber auch auf der Karte. Dadurch, dass er so viele verschiedene Eindrücke hat sammeln können, finden sich auf der Speisekarte des Landhauses Begatal Gerichte aus der Szenegastronomie, der regionalen sowie der saisonalen Küche, dem Fine Dining und natürlich auch der Landhausgastronomie.„Ich möchte für jeden Geschmack etwas dabei haben. Bei mir soll der Industriearbeiter neben dem Bankdirektor sitzen können und beide sollen etwas finden, was ihnen schmeckt", betont er.

Regional und saisonal zu kochen, ist Stephan Büker ein Anliegen, wobei er sich bewusst ist, dass dies nicht immer möglich ist. „Nehmen wir beispielsweise ein Rindersteak. Wenn ich nur auf regionales Fleisch zurückgreife, dann kann ich nur auf eine sehr begrenzte Anzahl an Portionen zurückgreifen, weil ich dafür nur einen Teil vom Rindfleisch brauche und hier in Lippe nur eine begrenzte Anzahl von Rindern vorhanden ist. Demgegenüber habe ich Steak von Rindern aus den USA auf der Karte, weil das amerikanische Rindfleisch das Beste ist, was man bekommen kann.

Lippe Reporter
Menschen der Region

Das sind zwar riesige Rinderfarmen, die aber wiederum auch eine riesige Fläche Land haben, wo die Rinder immer in Bewegung sind. Dementsprechend ist auch das Fleisch perfekt gewachsen und marmoriert und das macht diese Fleischqualität aus. Diesen Platz haben wir hier in Lippe gar nicht, wodurch wir diese perfekte Marmorierung auch nicht erreichen können. Das Fleisch ist gut, keine Frage, sonst würde ich es auch nicht anbieten, aber wenn ich einen bestimmten Geschmack haben oder auch eine bestimmte Menge anbieten möchte, dann muss ich auf nicht-regionale Produkte zurückgreifen." Weil die Themen Lebensmittel und Ernährung ihn beschäftigen, spricht er auch in seinem Podcast „So schmeckt Büker" über seine Philosophie. „Ich kann mich nicht ausschließlich regional und/oder saisonal ernähren wollen, ohne mir Gedanken darüber zu machen, was das bedeutet", betont er.

„Regionalität und Saisonalität haben ihre Grenzen und wenn sich auf einmal alle nur noch so ernähren wollen, dann sind diese schnell ausgereizt."

Auf die Idee einen Podcast zu machen, ist er unter anderem durch einen Dreh des Lokalsenders gekommen. „Ich habe einen lippischen Signature Dish, also ein Gericht, das unverkennbar zur Region gehört, kreiert", erklärt er. „Medallion vom schwäbisch-hallischem Schwein unter einer Pumpernickelkruste mit Rübenkrautjus, Wurzelgemüse und Pickert. Das wurde dann in der Lokalzeit vorgestellt und als ich gekocht und dazu was erklärt habe, kam dann zum ersten Mal der Gedanke, ein eigenes Format daraus zu machen.

Dass es die Mischung macht, will er demnächst wieder bei seinen Küchenparties und Gourmetabenden beweisen, wobei die im Landhaus Begatal fast schon ein bisschen Kultstatus haben. „Das sind immer ganz besondere Abende, an denen sowohl die Gäste, als auch das Personal jedes Mal großen Spaß haben", erzählt er. Dass Produzenten und Gäste an einem Tisch sitzen und gemeinsam Leckereien probieren, ist nicht unbedingt üblich, passt aber perfekt zu Stephan Bükers Konzept. „So ein bisschen gegen den Strom schwimmen wollen wir schon", verrät er. Und daraus erwachsen bekanntlich die besten Ideen.

Landhaus Begatal
Inh.: Stephan Büker

Bundesstraße 2, 32694 Dörentrup
Tel. : 05265/94640
Email: info@landhausbegatal.de

www.landhausbegatal.de

Anzeige

Kennst Du dich selbst?

Marcel Connell spricht mittlerweile aus eigener Erfahrung

Es ist vier Uhr in der Früh im Dschungel im Norden Thailands, als Marcel Conell die dünne Bettdecke zurückschlägt, aufsteht und sich das traditionelle orangefarbene Gewand anzieht. Noch etwas schlaftrunken verlässt er seine winzige Holz-Hütte auf Pfählen (wegen der Schlangen) und macht sich auf den Weg zum Meditationsraum. In Deutschland ist es jetzt gerade einmal kurz nach elf Uhr abends. Ob seine Frau und seine beiden Kinder wohl schon schlafen? Während er den Klostergarten durchquert, ist es noch so still, dass ihm das Gurgeln des kleinen Baches und das Trippeln eines Vogels auf dem Weg vor ihm fast schon wie Lärm vorkommt. Wenige Minuten später treffen aber auch die anderen Mönche am Meditationsraum ein und das Kloster erwacht zum Leben.

Während der Meditation nehmen die Mönche im Lotussitz auf dem Boden Platz und öffnen eine Stunde lang ihren Geist, lassen ihren Gedanken los und fokussieren sich auf ein wichtiges Ziel. Danach nimmt sich jeder Mönch seine Bettelschale - jeder hat eine eigene - neben dem Gewand der einzige Besitz, und macht sich auf den Weg in das nächstgelegene Dorf, um dort seine täglichen Almosen zu erbitten. Auch Marcel Connell setzt sich zu den anderen auf die Ladefläche des Pickups, mit demfreiwillige Helfer die Mönche jeden Tag zum Dorf und später wieder zum Kloster zurückbringen.

Nach altem Brauch zieht man als Bettelmönch mit seiner Reisschale durch die Straßen und geht von Haus zu Haus, um schweigend sein Essen zu erbitten. Die Dorfbewohner dort sind alle sehr freundlich und geben den Mönchen gerne etwas. „Die Menschen waren sogar glücklich und dankbar mit uns zu teilen, obwohl sie selber nicht viel hatten", erzählt Marcel Connell beeindruckt. „Die Erfahrung hat mein Leben tatsächlich komplett verändert. Zwar ist das Geben von Almosen keine religiöse Verpflichtung, aber sie gilt eben als gutes Werk. Gleichzeitig üben sich die Mönche so in Demut und Bescheidenheit, indem sie fast alles annehmen, was ihnen angeboten wird. Fast deshalb, weil sie kein eigens für sie zubereitetes Fleisch essen dürfen." Mit den gefüllten Schüsseln machen sich die Mönche und auch Marcel Connell wieder auf den Heimweg, um im Kloster ihrerseits das Essen miteinander zu teilen.

Nach dem gemeinsamen Frühstück stehen die notwendigen Arbeiten im Kloster an.

Die Reinigung der Schlafräume und des Wohnbereichs oder auch Gartenarbeit. „Jeder Handgriff wird absolut bewusst getätigt", gibt Marcel Connell Einblick in den Alltag der Mönche. „Unüberlegtheit oder sogar Stress kennt man dort nicht."

Mit Stress kennt Marcel Connell sich aus. Zwei Burnouts hat der ehemalige Bankkaufmann hinter sich.

„Der Erste war, rückblickend betrachtet, eher leichterer Natur. Mein Chef hat mich dabei ertappt, wie ich einen anderen Kollegen am Telefon angeschrien habe, ich weiß heute nicht mal mehr warum, und hat für mich die Reißleine gezogen", erinnert er sich zurück.
Bereits damals zog es ihn in ein buddhistisches Kloster. Allerdings nicht nach Thailand, sondern in dir Nähe von Wittenberg in Thüringen. Einige Wochen zieht er sich dorthin zurück. Als er danach wieder an seinen Arbeitsplatz zurückkehrt, bekommt er prompt ein Aufstiegsangebot und damit wieder einiges an Verantwortung.

„Eigentlich sollte man meinen, dass ich aus meinem ersten Burnout gelernt habe, allerdings habe ich das damals allem Anschein nach nicht ernst genug genommen", sagt der ordinierte buddhistische Mönch heute. Deshalb trifft ihn der zweite Burnout umso heftiger, löst sogar Depressionen und Suizidgedanken bei ihm aus. Zwei Monate verbringt er stationär in der Klinik, ist anderthalb Jahre lang krankgeschrieben. „Da war mir klar, dass ich so nicht weitermachen kann", resümiert er. Für ihn ist klar: Er braucht ein Reset und einen kompletten Neustart.

Weil ihm die buddhistische Meditation und die klaren Strukturen im Kloster bereits beim ersten Mal geholfen haben und er zudem vom Buddhismus fasziniert ist, begibt er sich erneut in ein buddhistisches Kloster. Diesmal aber nicht in Thüringen, sondern in Thailand. „Die Zeit dort hat mir geholfen, meine Wahrnehmung zu verändern. Die ganz

RADTKEHOF
Eine Idee wird Wirklichkeit!
Helfen Sie mit die lippische Anbauvielfalt auf den Äckern zu vergrößern:
Dringend Ackerflächen für Bioland zertifizierten Anbau von Hanf, Goldhirse und Dinkel gesucht!
Unsere Spezialität: hofeigene Produktvielfalt
Eierlikör, Kartoffeln, Gemüsebrühe, Sommertomaten, Goldhirse, Knoblauch, Lammfelle, Eiernudeln, Fleisch und Wurst unserer Bunten Bentheimer Schweine, Hanfprodukte und vieles mehr.
Hofladen Öffnungszeiten: Mi + Do von 15-18 Uhr
0171 8374274
Holstenhöfen 1
32825 Blomberg
www.radtkehof.de
Lippe qualität
Bioland

LIPPISCHE KULTUR AGENTUR
Landesverband Lippe
BURG STERNBERG
KLINGENDES MUSEUM

Burg Sternberg | Sternberger Straße 52 | 32699 Extertal
Fon: 015115694950 | Email: f.jendreck@landesverband-lippe.de
www.burg-sternberg.de

klaren Regeln haben mir den nötigen Halt gegeben, um darum herum mein Leben zu ändern", erklärt er. Auch heute helfen ihm kleine Rituale und Gewohnheiten, sich wieder zu erden. „Vorm Schlafengehen sage ich mir drei Dinge, die mir vom Tag besonders positiv in Erinnerung geblieben sind. Dadurch wird das, was nicht so gut funktioniert hat, im Nachhinein zwar nicht besser, aber ich sehe dem kommenden Tag deutlich positiver entgegen, als wenn ich an den Misserfolgen festhalte."

In Thailand wird er schließlich vom Novizen zum Mönch. Anders als im christlichen Glauben leben buddhistische Mönche nicht zwingend in einem Kloster und auch nicht nach dem Zölibat. „Ich würde sogar so weit gehen und den Buddhismus gar nicht als Glauben bezeichnen, auch wenn er als viertgrößte Religion der Welt gilt. Buddha hat gesagt ‚Glaubt den Schriften nicht, glaubt den Lehrern nicht, glaubt auch mir nicht. Glaubt nur das, was ihr selbst sorgfältig geprüft und als euch selbst und zum Wohle dienend anerkannt habt.' Im Buddhismus wird weniger mit Glauben , wenn man es so bezeichnen möchte, gearbeitet als mit Wissen und Erfahrung", erläutert Marcel Connell.

Buddha bedeutet so viel wie Erleuchter und ist der Ehrenname von Siddhartha Gautama, dem Begründer des Buddhismus.

Gautama wurde 563 v. Chr. in Lumbini in Nepal in eine königliche Familie hineingeboren und erhielt die Prophezeiung, dass er alles verlassen und eine neue Sichtweise in die Welt bringen werde. Obwohl seine Eltern alles dafür taten, damit sich die Prophezeiung nicht erfüllte, nahm das Schicksal eines Tages doch seinen Lauf. Siddharta Gautama erkannte, dass auf nichts dauerhaft Verlass war, weder auf materielle Güter noch auf Ruhm oder Freunde. Alles war von anderem abhängig, veränderlich und vergänglich. Er verstand, dass der Schlüssel zu dauerhaftem Glück in der Erkenntnis der wahren Natur des Geistes lag. Also verließ er sein altes Leben und zog als Asket aus, um den Weg zu dieser Erkenntnis zu finden. Nach vielen Jahren erfuhr er schließlich nach mehrtägiger Meditation die Erleuchtung und erkannte, dass der wahre Weg genau in der Mitte zwischen völligem Überfluss und und kompletter Entsagung lag.

„Wer seinen mittleren Weg gefunden hat, der kann auch dauerhaft glücklich werden“, verrät Marcel Connell, der nach seiner Zeit im Kloster in Thailand nicht mehr in seinen alten Beruf zurückgekehrt ist, sondern jetzt als Happiness Coach anderen Menschen dabei hilft, auf ihrem mittleren Weg zum Glück zu finden. Dabei führen seine Wege ihn auch durchaus weiter weg. Erst vor Kurzem hat er im Rahmen der „Action for Happiness“ für eine große, international agierende Firma ein Coaching in Dubai gegeben.

„Das war total spannend, weil die Menschen dort aus aller Welt kamen und nicht nur aufgrund ihres kulturellen Hintergrundes total unterschiedlich waren. Eine Frau, die die Vertretung des Unternehmens in Kanada leitete, erzählte zum Beispiel, dass sie Fehler weder bei sich noch bei ihren Mitarbeitern akzeptiere. Also war es meine Aufgabe, sie an den Punkt zu bringen, eigenständig zu erkennen, dass Menschen nun mal Fehler machen und diese dazu da sind, um daraus zu lernen und um daran zu wachsen. Aus dem Druck, den ich habe, wenn ich weiß, dass ich nichts falsch machen darf, kann keine wahre Produktivität, Kreativität und Innovation erwachsen. Eher versuche ich es zu vertuschen, wenn mir etwas nicht gelingt. Glücklich werde ich dadurch aber nicht“, erläutert der Coach seine Herangehensweise.

Mehrere Studien haben belegt, dass glückliche Mitarbeiter deutlich produktiver sind als solche, deren Job sie nicht erfüllt.

Das Glück der Menschen stand auch bei Buddha im Vordergrund, weshalb Marcel Connell sich auch als buddhistischen Businesscoach sieht. „Im Buddhismus finden sich viele Dinge, die einem zu einem glücklichen Leben verhelfen können. Denn nur wenn wir glücklich sind, können wir auch unser bestes Leben leben“, ist der Coach und Buddhist überzeugt, der sich selbst als Brückenbauer zwischen verschiedenen Welten sieht. „Zum einen habe ich 25 Jahre lang Erfahrung in Vertrieb, Führung und Personalentwicklung im Banksektor gesammelt und weiß somit, wovon ich spreche, wenn mir Menschen von Stress berichten. Zum anderen beschäftige ich mich bereits seit über 20 Jahren mit den energetischen und geistigen Aspekten des Daseins und habe die wertvollen Erfahrungen in Thailand machen dürfen und gelernt, was das eigene Glück wert ist“, sagt er.

Dabei hat er von den Besten gelernt. Unter anderem vom 14. Dalai Lama und vom Geshe Michael Roach. Geshe ist die höchste Auszeichnung, die ein Gelehrter erlangen kann. „Dafür hat er 20 Jahre lang die buddhistischen Lehren studiert, um danach auf Anweisung seines Lehrers zurück in die Wirtschaft zu gehen und nach buddhistischen Idealen ein Diamanthandelsunternehmen zu gründen, das innerhalb kürzester Zeit einen unglaublich erfolgreichen Aufstieg hinlegte. Diese Geschichte beeindruckt mich nicht nur zutiefst, sondern ist für mich der Beweis, wie weit man es bringen kann, wenn man seinen persönlichen Weg geht und dafür sorgt, dass seine Mitarbeiter gerne arbeiten, weil sie glücklich sind“, erklärt Marcel Connell.

Dazu gehört auch, sich selbst zu kennen.

„Nur, wer sich selbst kennt, kann sich auch für den einen persönlich richtigen Weg entscheiden und auf diesem zum Glück gelangen“, ist Marcel Connell überzeugt. Auf ihn trifft das definitiv zu, auch wenn er selbst zugibt, dass niemand immer nur glücklich ist.„Wenn mir oder meiner Familie etwas zustößt, dann bin ich natürlich genauso in Sorge und habe genauso Kummer wie jeder andere auch. Allerdings hilft mir meine persönliche Lebenseinstellung dann auch wieder dabei, positiv nach vorne zu schauen. Das emotionale Loch ist dann nicht so tiefgreifend und geht schneller vorbei. Es ist nicht alles immer nur schön, so realistisch muss man einfach sein, aber es ist auch nicht alles nur schlecht“, sagt der buddhistische Coach.

Seine Familie ist ihm wichtig. Zusammen mit Tochter Macy hat er sogar die Inner Beauty Challenge entwickelt, eine Schritt-für-Schritt Anleitung, um sich besser und schöner zu fühlen.„Dabei geht es darum, die innere Schönheit nach außen zu kehren. Wer sich gut fühlt oder, um beim Glück zu bleiben, glücklich ist, der trägt das automatisch auch nach außen und wirkt dadurch schöner und attraktiver“, ist sich Marcel Connell sicher. Die Challenge gemeinsam mit seiner Tochter zu entwickeln, hat nicht nur ihm, sondern auch Macy großen Spaß gemacht. „Da wir die Übungen alle selbst ausprobiert und dabei sehr viel gelacht haben, waren wir wahrscheinlich schon direkt danach schöner“, schmunzelt er und man merkt ihm deutlich an, wie sehr er die Zusammenarbeit mit seiner Tochter schätzt.

„Ich verbringe überhaupt sehr gerne Zeit mit meiner Familie“, verrät er. Außer Macy hat er noch vier weitere Kinder und lebt in einer Patchworkfamilie. Außer durch den Buddhismus hat er auch durch seine Frau enge Verbindungen nach Thailand. „Mein Thai ist trotzdem überhaupt nicht gut“, lacht er, „da bin ich froh, wenn meine Frau dann übersetzen kann.“ Kennengelernt haben die beiden sich aber nicht während Marcel Connells Zeit in Thailand, sondern hier vor Ort in einer Thai-Massagepraxis.„Das klingt im ersten Moment ein bisschen nach Klischee“, gibt er lachend zu, „allerdings bin ich der festen Ansicht, dass unser beider Weg uns einfach zusammengeführt hat, damit wir zusammen glücklich sind.“ Und das ist, zum Glück, doch die Hauptsache.

Wer mehr über Marcel A. Connell, das Happiness Coaching oder buddhistische Lehren wissen möchte, kann gerne jederzeit Kontakt aufnehmen.

Marcel A. Connell
Maiweg 29
32760 Detmold

Telefon: 0151-68 141 648
E-Mail: mail@marcelconnell.com
www.marcelconnell.com

Die Rose im Kalletal
„Ein gutes Team braucht eine gute Leitung!“
Pflegedienstleitung (m/w/d)
für unseren Demenzbereich gesucht!
Die Rose im Kalletal
Seniorenresidenz
Seniorenresidenz
Rosenweg 10
32689 Kalletal/Lüdenhausen
Tel. 05264- 65860-0
www.pflegeheim-kalletal.de
rose.kalletal

BOBE
Spedition
BOBE
Spedition
Tel.: 05222 9270-23/24
Fax: 05222 9270-9124
e-mail: info@bobe.de
CONTAINER
VERKAUF &
VERMIETUNG

(c) Matthias-Jung

Anzeige

Spannende Debüts am Landestheater Detmold bei der Eröffnungspremiere „Madama Butterfly“

Zoran Todorovich hat als Ensemblemitglied vor fast 30 Jahren am Landestheater Detmold begonnen, seit damals lebt er mit seiner Familie in der Nähe. 1997 fing mit “Madama Butterfly“ an der Wiener Staatsoper seine Weltkarriere an, die Rolle des Pinkerton hat er inzwischen in rund 40 Produktionen gesungen. Nun gibt er bei der Eröffnungspremiere der Saison 22/23 des Landestheaters sein Regiedebüt und gestaltet die Kostüme.

„Madama Butterfly“ steht auf vielen Spielplänen. Warum darf man gerade die Produktion des Landestheaters Detmold nicht verpassen?
ZT: Wie man bei den Bregenzer Festspielen gesehen hat: Man kann es spektakulär machen, aber die Akteure bleiben winzig klein. Für mich ist bei „Madama Butterfly“ eine intime Kammeratmosphäre viel wichtiger als eine große Bühne. Deswegen ist ein Haus wie das Landestheater Detmold ideal. Ich bin überzeugt, es wird eine gelungene Produktion – vor allem für all jene, die traditionelles Theater vermissen, bei dem man dem Komponisten treu bleibt und als Zuschauer in eine andere Welt eintaucht. Wer mich in der Rolle des Regisseurs erleben möchte, muss nach Detmold kommen!

(c) Johann Sundell

Wie hat sich das Landestheater Detmold verändert seit Ihrer Zeit als Ensemblemitglied?
ZT: Das Theater hat sich stark entwickelt. Das Orchester hat eine unglaubliche Qualität, der ganze Apparat ist – wenn man von der Größe absieht – genau wie in Düsseldorf oder Hannover, von der Atmosphäre und der Qualität ist das Theater auf diesem Niveau. Man muss sich wirklich nicht verstecken hier. Das freut mich, es ist in Riesensprung nach vorne.

Sie sind immer in Lippe wohnen geblieben, was hält Sie hier?
ZT: Ich mag das Leben auf dem Lande und trotzdem fühle ich mich nicht isoliert, weil die Infrastruktur gut ist und ich dank Flughäfen und Autobahnen überall hinkomme. Wenn man so viel in Großstädten gesungen hat, ist man sehr froh, nach Hause zu kommen und zu entspannen. Als ich kürzlich in Hannover für „Die Jüdin“ engagiert war, bin ich einfach jeden Tag hin und her gefahren.

Wenn wir an den neuen Generalmusikdirektor Per-Otto Johansson denken, der läuft gerne. Sie spielen Golf…
ZT: Per-Otto hat ein hervorragendes Golf-Handicap!

Dann nehmen Sie ihn mit zu den Lippischen Golfplätzen?
ZT: Absolut!

Haben Sie sonst noch Tipps für den Neuankömmling?
ZT: Nein, er ist sehr neugierig und hat schon viele Lokale entdeckt, die ich noch nicht kenne! Und er ist ein sehr geselliger Mensch, da hat er sich von Anfang an wohlgefühlt in dieser wunderschönen kleinen Stadt, die viel zu bieten hat.

Von Malmö nach Detmold

Der schwedische Dirigent Per-Otto Johansson ist gefragt bei führenden Orchestern und Opernhäusern in Skandinavien sowie im Benelux-Raum. Am 2. September 2022 feiert er mit Giacomo Puccinis Oper „Madama Butterfly“ seinen Einstand als neuer Generalmusikdirektor am Landestheater Detmold.

Es war ein mehrstufiger Auswahlprozess bis feststand, dass Sie der neue Generalmusikdirektor am Landestheater Detmold werden. Wie waren die ersten Eindrücke von Detmold und dem Orchester?
POJ: Ich hatte gleich ein sehr gutes Gefühl, die Kommunikation war einfach, es hat viel Freude gemacht.

Wie fühlt es sich an, Generalmusikdirektor zu sein?
POJ: Ich bin sehr glücklich, dass das Landestheater Detmold mir Vertrauen schenkt. Es handelt sich um eine verantwortungsvolle Position. Hier sind so viele fantastische Leute, ich habe den Eindruck, dass alle mich unterstützen und wir gemeinsam etwas erreichen wollen. Ich möchte all das Gute hier aufnehmen, meine Erfahrung hinzugeben und alles weiterführen zu einem gemeinsamen Ziel. Ich bin nur ein Teil des Ganzen, jemand der als Führungskraft vielleicht etwas ermöglichen kann – das geht aber nur mit allen zusammen.

Das klingt wie beim Kochen: man braucht Produkte von bester Qualität, ein gutes Team, Ideen...
POJ: Ich bin ein exzellenter Koch!

Was gibt es zum Spielplan zu sagen? Nach der italienischen Oper kommen „Lady Macbeth von Mzensk" von Schostakowitsch und Mozarts „Don Giovanni", außerdem dirigieren Sie das Ballett „Romeo und Julia", die beiden Sinfoniekonzerte und das Neujahrskonzert.
POJ: Und das erste Kinderkonzert, ich will diese wunderbaren jungen Leute für die Musik gewinnen! Es ist mir wichtig, auch da einen Akzent zu setzen.

Sie laufen gern, der erste öffentliche Auftritt als Generalmusikdirektor war beim Residenzlauf...
Ich habe immer trainiert, aber eigentlich bin ich mehr Fahrradfahrer. Das fing erst mit dieser schrecklichen Pandemie an. Ich hatte 28 Produktionen, alle wurden abgesagt. Ich war nur noch zuhause. Es war eine echte Krise. Seitdem laufe ich 40 – 45 km die Woche.

Madama Butterfly - Oper von Giacomo Puccini

Musikalische Leitung: Per-Otto Johansson
Inszenierung und Kostüme: Zoran Todorovich
Bühne: Jule Dohrn-van Rossum
Premiere: 2. September 2022

(c) Matthias Jung

Liebrecht Classics

In jedem Alter ein Star!

In unseren Werkstätten Lage & Lemgo kümmern sich unsere Spezialisten liebevoll um Mercedes-Benz Young- & Oldtimer. Seit Juli 2013 sind wir außerdem ein von der Kfz-Innung Lippe ausgezeichneter **„Fachbetrieb für historische Fahrzeuge"**. Sie können also sicher sein, dass Ihre Fahrzeuge bei uns in den besten Händen sind.

In unserem Fachbetrieb bieten wir unter anderem:
- Verkauf
- Inspektion & Service
- Karosserie- & Lackarbeiten
- Fahrzeugaufbereitung
- Young- & Oldtimer Instandsetzung

Kurt Liebrecht GmbH
Ihr Spezialist für Mercedes-Benz Young- & Oldtimer.

Schötmarsche Str. 50 **I Lage** ☎ (05232) 60 83-0
Im Hengstfeld 6 **I Lemgo** ☎ (05261) 93 81-0

info@autohaus-liebrecht.de
www.autohaus-liebrecht.de

Anzeige

Wenn Golfen gut und Gutes tut

Golf für jedermann in Lage im Herzen von Lippe

Unter dem Motto „Golf für jedermann“ ist es das Ziel der Golfanlage Gut Ottenhausen, diesen wunderbaren Sport möglichst vielen Menschen nahe zu bringen und zu zeigen, was das Golfspielen aus macht: Golfen steht für Bewegung in der Natur, Fitness, Stressabbau, neue Freunde, abwechslungsreiche Freizeit… Es gibt viele, viele Gründe, es einfach mal auszuprobieren!

Wie schön, wenn man mit seinem Lieblingssport zeitgleich Gutes tun kann. Unter dem Leitspruch „Gemeinsam Golfen, gemeinsam helfen“ kamen so viele Golffreunde aus nah und fern am 7. August 2022 zum Charity Turnier zugunsten der Deutschen KinderKrebshilfe auf der Golfanlage Gut Ottenhausen zusammen. Hochmotiviert starteten die 55 Spieler und Spielerinnen bei bestem Wetter, um sich gemeinsam für den guten Zweck zu engagieren. Neben 10,-€/ Person des Startgeldes, gab es außerdem eine Spendenaktion auf Bahn 5 und einen Flohmarkt, der von den „Damen am Vormittag“ organisiert wurde. Auch die Men’s Gruppe, die sich immer mittwochs ab 16 Uhr trifft, füllte mit einer internen Versteigerung den Spendentopf mit 300 €.

Auf diese Weise konnte ein Spendenbetrag von 2200,-€ an die Deutsche Krebshilfe übergeben werden.

Die Golfanlage Gut Ottenhausen bedankt sich bei allen Unterstützern/innen für dieses tolle Ergebnis.

Sie haben Lust, in den Golfsport hineinzuschnuppern? Dann sind Sie herzlich jeden Donnerstag von 18:00-20:00 Uhr zum kostenlosen After-Work Schnuppern eingeladen. Unter der Anleitung eines professionellen Golf Pros lernen Sie die ersten Grundlagen dieses wunderbaren Sports und können das erste Mal Golfluft schnuppern - kostenlos und unverbindlich.

Mehr Informationen finden Sie unter
www.golf-gut-ottenhausen.de

Homepage

Lippe Reporter
Menschen der Region

Kürbisfestival

Vom 9. September bis 31. Oktober 2022 in der Gartenschau Bad Lippspringe

Wer glaubt einen Geist gesehen zu haben, liegt vollkommen richtig mit seiner Einschätzung, denn das diesjährige Kürbisfestival nimmt die Besucher der Gartenschau mit ins Reich der Fabeln. Nachdem letztes Jahr mit Schnecke, Fuchs, Eichhörnchen und Co die heimische Tierwelt im Fokus stand, freut sich Waldkobold Lipolino in diesem Jahr ganz besonders darauf, ein paar seiner Kollegen aus Mythen, Sagen und Märchen kennenzulernen. Ganz besonders neugierig ist er natürlich auf den Phoenix. Ob der wohl wieder aus der Asche aufersteht? Und ob sich das Einhorn tatsächlich nur bei Vollmond aus dem Wald traut?

Vom 9. September bis zum 31. Oktober können kleine und große Besucher bei der dritten Auflage des Kürbisfestivals zusammen oder mit Lipolino diesen Fragen auf den Grund gehen.

Dann wollen zehn große Kürbis-Skulpturen zum Thema „Fabelwesen“ entdeckt werden.

Allerdings gibt es auch um das Thema Kürbis so einige spannende Dinge zu erleben. Wer sich im Kürbis schnitzen üben oder seine Fähigkeiten zu Perfektion bringen will, der kann das am Wochenende tun, damit hinterher auch der perfekte Halloween Kürbis vor der Tür liegt. Und wer schon immer mal wissen wollte, wie viele Sorten Kürbis es eigentlich so gibt, der kommt aus dem Zählen gar nicht mehr raus.

Staunen Sie über die Fingerfertigkeit der Schnitzkünstler, seien Sie dabei, wenn der schwerste Riesenkürbis gekürt wird, probieren Sie kulinarische Köstlichkeiten beim Suppenspektakel und erleben Sie die erste Kürbisregatta auf den Mersmannteichen.

Genießen Sie das einzigartige Kürbisfestival in der Gartenschau Bad Lippspringe – Ihrem Familien-Ausflugsziel in OWL!

Für Jahreskarten-Inhaber ist der Eintritt zum Kürbisfestival kostenfrei. Kinder bis einschließlich 17 Jahre haben freien Eintritt, Erwachsene zahlen 9,50 Euro.

Ausführliche Informationen zum Kürbisfestival, zur Anreise und den kostenfreien Shuttle-Bussen an Sonntagen gibt es unter
www.gartenschau-badlippspringe.de.

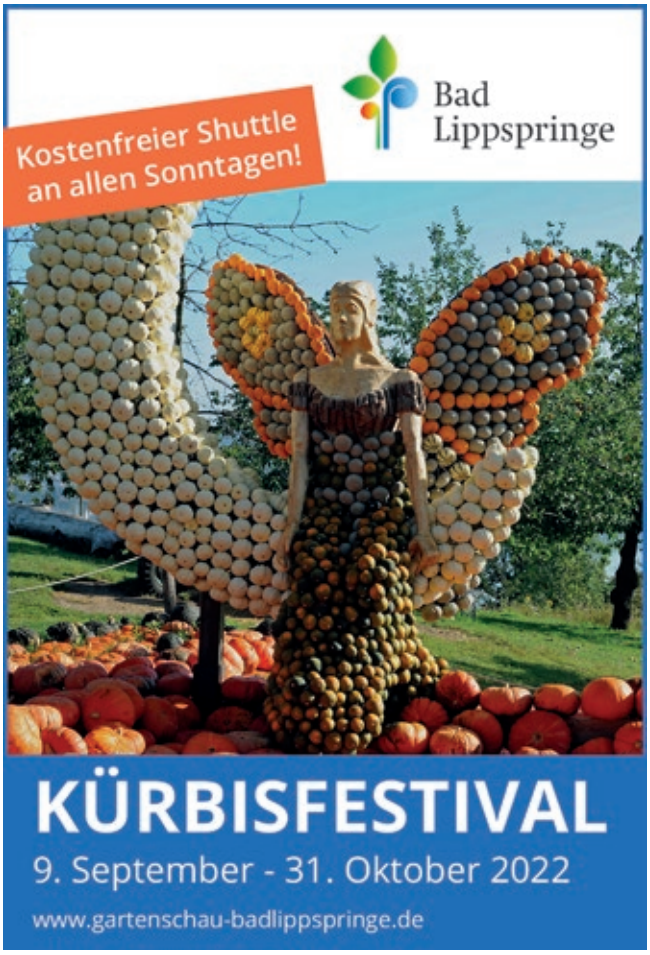


Foto: djd-k/KTG Karlsruhe Tourismus/Jürgen Rösner

Ein Städtetrip mit Kindern wird dann zum besonderen Erlebnis, wenn das Reiseziel viele Freizeitmöglichkeiten bietet – wie zum Beispiel Karlsruhe. Ob spannende Entdeckungen im Naturkundemuseum, ein Malworkshop in der Städtischen Galerie, eine gemeinsame Rätsel-Rallye durch die Innenstadt oder ein Ausflug in den Tierpark Oberwald: In der badischen Fächerstadt können Familien jeden Tag etwas anderes unternehmen. Infos gibt es unter www.karlsruhe-erleben.de/familien.

FAMILIEN BANDE

Foto: djd-k/Deutscher Sparkassenverlag/Getty/Thomas EyeDesign

Geld ist ein Thema, das lieber im Familienkreis diskutiert wird: Sechs von zehn Personen betrachten Eltern und Verwandte als wichtigste Ansprechpartner für die Gelderziehung. Ein Drittel nennt Freunde und Bekannte als maßgebliche Einflusspersonen, nur 14 Prozent sehen die Schule als prägend an. Zu diesen Resultaten kommt eine repräsentative Kantar-Umfrage für den Beratungsdienst Geld und Haushalt, an der bundesweit über 1.400 Personen mit Kindern zwischen 16 und 25 Jahren teilgenommen haben.

Fotos: djd-k/www.ostseeferien.de/VMO/Alexander Rudolph

Beim Familienurlaub an der Mecklenburgischen Ostseeküste kommt keine Langeweile auf. Mit einem herrlichen, fast sechs Kilometer langen Sandstrand, tollen Spielplätzen und abwechslungsreichen Aktivitäten wie Klettern oder eine Fahrt mit der Dampflok „Molli“ entlang der Küste lädt beispielsweise Kühlungsborn zur Familienauszeit ein. Tipps und Angebote gibts es unter www.ostseeferien.de/familienauszeit.

Fotos: djd-k/Amigo Spiele

Ein schnell zu spielendes Kartenspiel für zwei bis sechs Personen ab sechs Jahren ist „Biberbande“. Hier geht es darum, möglichst wenig Punkte zu sammeln. Unter www.amigo-spiele.de gibt es ein kostenloses animiertes Video, das einen Eindruck vom lustigen Spielgeschehen vermittelt.

Fotos: djd-k/Friedwald

Mitten im Wald unter einem Baum die letzte Ruhe finden – das ist für viele Menschen eine schöne Vorstellung. Der Anbieter FriedWald ermöglicht deutschlandweit Waldbestattungen. Bei kostenlosen Waldspaziergängen führen Förster interessierte Familien am Wochenende durch ihr „Revier“ und informieren über mögliche Grabarten und Kosten: www.friedwald.de/waldfuehrungen.

Landestheater verleiht Kammertitel

Als krönender Abschluss des Festivals „Live im Schlosspark – das Theater lädt ein!“ wurden am Sonntag, 28.8. im Rahmen der Sparkassenmatinee drei langjährige Ensemblemitglieder geehrt. „Wir wollen eine Tradition aufleben lassen, die schon lange Zeit nicht mehr ausgesetzt ist. Die Ensemblemitglieder, die nun von uns geehrt werden, sind nicht nur langjährig am Landestheater Detmold engagiert, sie haben sich mit ihrem umfangreichen Repertoire der Rollen und Partien um das Landetheater Detmold verdient gemacht“ so Intendant Georg Heckel.

Als Kammersängerin ausgezeichnet wurde die Sopranistin Brigitte Bauma. Sie ist seit 1997 Ensemblemitglied am Landestheater Detmold. Zu ihren herausragenden Partien gehörten u. a. Tosca, Rusalka, die Gräfin, Elisabetta und Lady Macbeth. Große Erfolge im deutschen Fach feierte sie als Leonore, Ariadne, Elsa, Agathe, Kundry, Sieglinde und Elisabeth. Über viele Jahre war sie Betriebsratsvorsitzende. Ab Oktober ist Brigitte Bauma als Frau Pusebach in der Operette „Frau Luna“ zu erleben.

Der Bariton Andreas Jören studierte Gesang an der Musikhochschule Detmold. Seit dem Studium war er Gast am Landestheater Detmold, wo er seit der Spielzeit 2005/06 fest engagiert ist. Seine Vielseitigkeit beweist er auch als Komponist - mit seinem Musical „Pauline“ begeisterte er das Publikum. In der aktuellen Spielzeit singt er u. a. Pontius Pilatus in „Jesus Christ Superstar“, den Musiklehrer in „Ariadne auf Naxos“ sowie Sharpless in „Madama Butterfly“. Er erhielt den Titel „Kammersänger“.

Zum Kammerschauspieler wurde Jürgen Roth ernannt, der seit 1987, und damit unter den Geehrten am längsten, zum Ensemble des Landestheater Detmold gehört. Bezeichnend für diese lange Karriere ist die Bandbreite seines künstlerischen Ausdruckvermögens. Zu seinen herausragenden Rollen gehörten u. a. Judas in „Judas“ und Holm in „Ein grosser Aufbruch“. Besonders gern besetzt wurde er in Komödien, so z. B. an der Seite von Heinrich Schafmeister in „Sonny Boys“. Parallel dazu arbeitet er für Film und Fernsehen und ist unter anderem an "Aktenzeichen-XY", "Stadtklinik" und "Hermannsschlacht" beteiligt gewesen. Er gibt auch in dieser Spielzeit den Harry in „Alte Liebe“ und spielt in „Das Versprechen“.

Eine weitere Schauspielerin des Landestheaters Detmold, Kerstin Klinder,, wird ebenfalls als Kammerschauspielerin geehrt. Ihr wird der Titel im Rahmen der Premiere „Arsen und Spitzenhäubchen“ am 28.10.2022 verliehen werden.

Anzeige

Kochen – Leben - Wohlfühlen

Bei Küchen³ gibt es geballte Wohnexpertise

Schokolade, Süßes und Kekse steht auf den drei Dekogläsern darauf. Dass in dem Schokolade-Glas Gummibärchen sind – völlig nebensächlich. „Die Deko steht schon, dafür fehlen hier vorne noch Kühlschrank und Gefriertruhe und die Arbeitsplatte hier wird noch um einen Tresen ergänzt", erklärt Thomas Meyer. Auch wenn noch nicht alles komplett ist, zeigt sich der gelernte Tischlermeister und Holztechniker sehr zufrieden mit dem Fortschritt seiner Ausstellungsräume.

Zwei Küchen kam man sich ab dem ersten Oktober in seiner kleinen Ausstellung anschauen. Beide stammen von Herstellern hier aus Ostwestfalen. „Wer noch mal eine Küche live in Benutzung sehen will, dem zeigen wir auch gerne unsere eigene Küche nebenan", erzählt Thomas Meyer. Wenn der Handwerker das, was er verkauft, selbst benutzt, ist das schließlich immer ein gutes Zeichen. Thomas Meyer schmunzelt. „Klar gefällt mir die Qualität, ich finde es aber mindestens genauso gut, dass klimaneutral produziert wird", verrät er.

Der Tischlermeister und Holztechniker hatte früher eine eigene Tischlerei und unterstützt seit 18 Jahren bereits ein Lagenser Küchenstudio bei den Montagearbeiten. Jetzt ist der Schritt in die erneute Selbstständigkeit erfolgt. „Was ich mit der Zeit gelernt habe, ist, dass man keine Küche verkauft, sondern eben einen Ort zum Kochen, Leben und Wohlfühlen. Daher auch der Name Küchen³", erklärt er.
Deshalb besucht er seine Kunden auch zuallererst zu Hause und schaut sich an, wie sie wohnen und welchen Stil sie mögen. „So kann ich mir ein viel besseres Bild machen, was zu den Menschen und zu ihrem Einrichtungsgeschmack passt", sagt er über seine Arbeitsweise. Erst im zweiten Schritt

geht es dann auf die Spielwiese, wie Thomas Meyer den „Inspiration Point“ nennt, an dem sich Korpus, Fronten und Arbeitsplatte individuell zusammenstellen lassen.

Bei der Entscheidung, welche Küche es denn werden soll, hilft es seiner Erfahrung nach sehr, bestimmte Konstellationen der einzelnen Komponenten tatsächlich zu sehen. „In meinem Kopf kann das total gut aussehen, wenn ich es dann tatsächlich so zusammenstelle, stelle ich aber vielleicht fest, dass ich das ganz furchtbar finde“, gibt er zu bedenken. Deshalb hat er alle Farben und Dekore da, aus denen sich unzählige Möglichkeiten der Gestaltung ergeben.

Dass bald Eröffnung der Ausstellung ist, freut Thomas Meyer besonders, da er eigentlich schon vor der Pandemie mit dem Umbau des ehemaligen Fahrradgeschäftes in Remmighausen zu einem Küchenstudio begonnen hatte. Dann kamen Corona und der Lockdown und bremste das ganze Vorhaben gewaltig aus. „Wenn man selbst Handwerker ist, dann möchte man natürlich auch, dass es richtig gut wird und so habe ich versucht, die Pandemie als Verlängerungsfrist zu sehen, in der ich einfach mehr Zeit hatte, alles vorzubereiten“, erklärt er. Jetzt, wo die Eröffnung kurz bevorsteht, wird er aber schon ein bisschen kribbelig. „Dann ist etwas noch nicht fertig oder man wartet noch auf etwas und man hat dieses “hoffentlich klappt das alles rechtzeitig“ im Gedanken. Aber das ist völlig normal, glaube ich“, schmunzelt er, dazu bin ich zu sehr Perfektionist, als dass ich ganz entspannt bleiben könnte.“

Zur Eröffnung am 01.10.2022 freut sich Familie Meyer auf die ersten Besucher der Ausstellung.

Küchen³
kochen | leben | wohlfühlen
GK GUTE KÜCHEN

In der Fried 1
32760 Detmold

THOMAS MEYER
Tischlermeister und Holztechniker

Tel.: 05231 3014604
Mobil: 0172 5912441
info@kuechenhochdrei.de
www.kuechenhochdrei.de

48. Detmolder Kunsttage 2022

WASSER

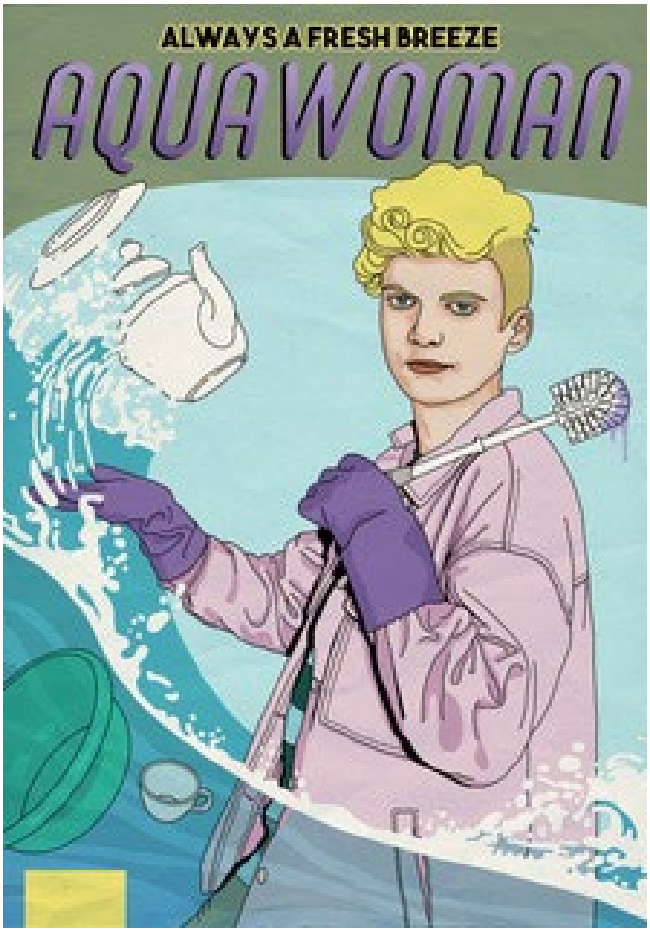
Ursprung allen Lebens- existentiell, unerforscht, geheimnisvoll, zerstörerisch. Kaum ein Stoff bestimmt das Leben aller Wesen so sehr wie das Wasser. Wir brauchen es zum Trinken, zum Bewässern, als Rohstoff, zur Energiegewinnung, für Freizeit und Erholung, als Transportweg und zur Gestaltung unserer Lebensräume.

Aktuell füllt Wasser sozusagen die Schlagzeilen – Überschwemmungen und Dürren, Starkregen und schwindendes Grundwasser, zunehmend erscheint es entweder zu wenig oder zu viel, bringt Leben zum Erblühen oder zerstört mit rücksichtsloser Gewalt.

Wie blickt die Kunst auf das Element? Dreizehn Sichten auf die poetischen oder profanen Aspekte des Wassers, auf die politischen oder universellen Dimensionen zeigen die diesjährigen 48. Detmolder Kunsttage.

Die realistischen Gemälde von Alex Krull bilden vertraute Details von Schwimmbädern ab, die an Sommer und Kindheit erinnern. Flutkatastrophe und Flucht- mit seiner Bildserie „Der Ramp" zeigt Albert Herbig, dass diese Verbindung universell ist. Die Fotografien von Simon Eymann bilden die Ästhetik dessen ab, was vom Wasser bleibt, nachdem wir es verbraucht haben- die Wiederaufbereitung in der Kläranlage. Catherine Sanke dokumentiert mit ihrer Installation spielerisch die Kraft des Wassers, die Steine höhlt. Der Mond und das Wasser auf der Erde haben eine gemeinsame Geschichte, die Alexander Ebel in seinem Bilderzyklus darstellt. Einen ironischen Blick auf die Superheldin „Aqua Woman" werfen Lisa Buskühl und Jasmin Richter- dargestellt mit einem Kinderspielzeug als Medium. In der „Ellipse", einer Video- und Klanginstallation von Sonja Doberauer, werden Bilder der verschiedenen Aggregatzustände von Wasser mit einer atmosphärischen Komposition aus der Natur abgelauschten Klängen verbunden.

Diese und weitere Arbeiten werden in der Stadthalle Detmold zu sehen sein, vom 10.09. bis 16.09.2002 jeweils von 11:00 bis 18:00 Uhr, der Eintritt ist frei



Parallel dazu findet am Samstag, den 10.09. und Sonntag, den 11.09.2022 von 10:00 bis 18:00 Uhr der große Markt der Kunst- Handwerker im Schlosspark statt, umrahmt vom Musikprogramm auf der Parkbühne und einem kulinarischen Angebot.

Samstag 14:00 Uhr: Andre George
Spiritueller Reggae – der Solist aus Münster
16:00 Uhr: Moe`s Kitchen
Grooviger Funk Rock aus Ostwestfalen

Sonntag 11:30 Uhr: The Yodeling Nightingales
Country und Blue Grass zum tanzen und mitsingen
14:00 Uhr: BONSAI
Klarinette, Posaune und Schlagzeug- lebendig und mitreißend
16:00 Uhr Lúisa
NEW WOMAN- Neues von der Singer/Songwriterin/ Gitarristin aus Hamburg

Veranstalter: Kunstmarkt Detmold e.V.
www.kunstmarkt-detmold.de

Schulanfänger erkunden mit dem Hermännchen das Hermannsdenkmal

Jubiläum für das Hermännchen-Heft: Seit zehn Jahren ist das Hermännchen in Lippe unterwegs und erklärt Kindern und Junggebliebenen auf verspielte Art die lippischen Sehenswürdigkeiten und Besonderheiten. Zu diesem Jubiläum wurde die erste Ausgabe, in der das Hermännchen das Hermannsdenkmal besucht, aktualisiert und neu aufgelegt. Der Zeichner Mark Schäferjohann hat einige Zeichnungen der beliebten Zeichenfigur Hermännchen überarbeitet und die Herausgeber haben die spannende Geschichte rund um das Hermannsdenkmal kindgerecht aktualisiert.

Der Kreis Lippe verteilt die Hefte jedes Jahr kostenlos an alle ersten Klassen im Kreisgebiet. Parallel ist der Verkauf in der Tourist-Info am Hermannsdenkmal, sowie weiteren regionalen Verkaufsstellen und im Buchhandel für 2,50 Euro gestartet.

Das Hermännchen besucht das WALK, die Erlebniswelt Hermannsdenkmal und die Waldbühne, genießt den Ausblick ins Lipperland und guckt dem Hermann in die Nasenlöcher. Dabei beantwortet es unter anderem die Fragen, warum der Hermann so grün ist und ob man wirklich in seine Nase klettern kann. Auf den aktualisierten Informationenseiten finden die Leserinnen und Leser weiteres Wissenswertes zum Hermannsdenkmal und aus der Geschichte des Lipperlandes kindgerecht aufbereitet.

„Als wir vor 10 Jahren die Hermännchen-Reihe begonnen haben, lag es nahe, mit dem Hermann zu starten, schließlich ist er der bekannteste und mit 26,5 Metern zugleich auch größte Lipper", sagt Annette Paschke-Lehmann, erste stellv. Verbandsvorsteherin des Landesverbandes Lippe.

„Hermännchen unterwegs in Lippe" ist eine spannende Lektüre für Schulkinder, um Neues über ihre lippische Heimat zu erfahren. Aber auch im Freundes- oder Familienkreis sind die Bücher ein beliebtes Geschenk. Die Figur des Hermännchens entstand bereits 2004, als er seine ersten Auftritte im „Detmolder Kurier" hatte. Seit 2012 geben der Kreis Lippe, der Lippische Heimatbund und der Landesverband in Kooperation mit dem Kurier-Verlag und dem Zeichner Mark Schäferjohann jährlich neue Abenteuer heraus.

„Den Kleinsten schon die Heimat näher zu bringen ist ein wichtiges Anliegen vom Lippischen Heimatbund, denn nur wenn Kinder ihre Heimat kennen und lieben lernen, werden sie diese später auch schätzen und schützen können", so Dr. Albert Hüser, Vorsitzender des Lippischen Heimatbundes. „Dafür ist die Hermännchen-Reihe ein informativer und unterhaltsamer Begleiter," so Hüser.

Gasthof Lallmann | Zur Maibolte 84 | 32657 Lemgo | 05261 / 43 61 | info@gasthof-lallmann.de | www.gasthof-lallmann.de

Planen Sie jetzt mit uns Ihre Weihnachtsfeier und reservieren Sie rechtzeitig für die Adventszeit!
Wir richten für Sie Feiern mit bis zu 250 Personen aus.

Idylle pur. Und das ganz nah vor den Toren der Alten Hansestadt Lemgo. Der Gasthof Lallmann lädt Sie ein zu einem kleinen Urlaub vom Alltag.

Egal, ob Sie unvergessliche Feste feiern möchten, Ihnen der Sinn nach Gaumenfreuden aus der regionalen Küche steht oder sie mit Ihren Kollegen lieber mal im Grünen tagen wollen – hier sind Sie herzlich willkommen!

Seit 1899 im Familienbesitz, ist der Gasthof Lallmann traditioneller Gastlichkeit und moderner Gastronomie gleichermaßen verpflichtet. Eine Mischung, die Zukunft hat. Solange müssen Sie auf genussvolle Momente aber nicht verzichten. Zeit für Ihre Auszeit – hier und jetzt!

Wir freuen uns auf Sie!
Mimoza und Xhafer Salihi

Lallmann
Ihr Gasthof im Grünen.

12 Wege, ein Europa - Land des Hermann

Mittendrin die Qualitätsregion Wanderbares Deutschland Lippe

In Lippe – Land des Hermann wird WANDERN großgeschrieben. Hiervon konnte sich Michael Sänger, Herausgeber des Wandermagazins selbst überzeugen. Sänger machte im Rahmen der europäischen Wanderinitiative „12 Wege - 1 Europa“ Halt an einem der bekanntesten Denkmäler Deutschlands und Europas, dem Hermannsdenkmal in Detmold.

Gerade die europäischen Fernwanderwege sind gut geeignet, über das Thema Wandern die Regionen und damit auch die Menschen in Europa zu verbinden und so einen Beitrag zum friedlichen Miteinander der Menschen zu leisten.

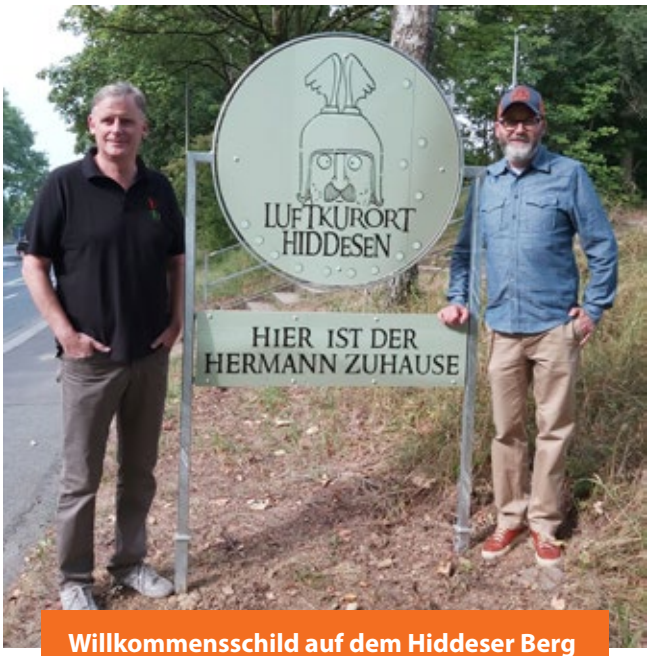
Treffen im Land des Hermann – nach Ausblick vom Hermannsdenkmals ein Tourstopp beim WALK: Ewald Lienen (Klimabotschafter Lippes), Michael Sänger (Herausgeber des Wandermagazins) und Günter Weigel, Geschäftsführer der Lippe Tourismus & Marketing GmbH (LTM GmbH).

Foto: LTM GmbH

Am Hermannsdenkmal haben der Geschäftsführer der Lippe Tourismus & Marketing GmbH (LTM GmbH), Günter Weigel und der Klimabotschafter Lippes, Ewald Lienen den Herausgeber der größten Wanderpublikation in Deutschland in Empfang genommen. Auf dem Denkmal konnte Sänger einen fantastischen Rundumblick über das Land des Hermann genießen.

Der Herausgeber und Gründer des Wandermagazins war Mitte August auf den drei lippischen Etappen des europäischen Fernwanderwegs E1 unterwegs. Den Europäischen Fernwanderweg 1 erwandern er und das Team seit dem 24. Mai zwischen dem dänischen Padborg und Konstanz am Bodensee in 77 Etappen. De E1 feiert 2022 nämlich seinen 50. Geburtstag. Wandern bedeutet Freiheit. Weitwandern auf den europäischen Fernwanderwegen bedeutet sogar „grenzenlose“ Freiheit. Europa mit eigenen Augen sehen und kennenlernen – das ist das erklärte Ziel der Initiative „12 Wege - 1 Europa“. Wie Schlagadern ziehen sich die 12 Europäischen Fernwanderwege auf insgesamt ca. 60.000 Kilometer (km) durch Europa, vernetzen 30 Nationen und verbinden faszinierende Orte und die Menschen, die dort leben. Die lippische Etappe des E1 führt von Extertal über Lemgo nach Detmold und von Detmold über Horn-Bad Meinberg Richtung Altenbecken. Highlights auf der Strecke waren die Hohe Asch im Extertal, die Lemgoer Innenstadt, ein Bummel durch die Residenzstadt Detmold und natürlich ein Besuch des Hermannsdenkmals. Ein besonderes Erlebnis war für den Wanderprofi auch eine Alpaka-Wanderung ab den Externsteine in Horn-Bad Meinberg. Auch beeindruckt zeigte Sänger sich von der guten Wanderwegeinfrastruktur, den typisch lippischen kulinarischen Angeboten und den freundlichen Gastgebern am Wegesrand.

Übrigens, wer den Herausgeber bei seinen Tagesetappen live verfolgen möchte, kann sich über www.wandermagazin.de und der Rubrik im Wandertagebuch E1 oder dem Instagram-Kanal einschalten. Informationen zu der Initiative „12 Wege - 1 Europa“ gibt es unter www.12wege-1europa.com.



Willkommensschild auf dem Hiddeser Berg mit Cord Brüning (Vorsitzender) und André Sedlaczek (stv. Vorsitzender) - von links.

Foto: Heimatverein Hiddesen

Der Hermann grüßt am Ortseingang

Schon seit Anfang der 80er begrüßt Hiddesen seine Besucher mit einem Willkommensschild. Der Heimatverein Hiddesen hat die bisherigen, baufälligen Holzschilder nun durch witterungsbeständige Metallschilder in der Größe 2 m x 1,20 m ersetzt. Neben den Standorten Hiddeser Berg und Friedrich-Ebert-Straße in Höhe Haus Nr. 53 ist mit der Bushaltestelle Sternschanze ein weiterer hinzugekommen.

Die Gestaltung hat der Detmolder Cartoonist und Grafikdesigner André Sedlaczek übernommen. Die bautechnische Umsetzung lag in den professionellen Händen des Hiddeser Bauingenieurs Hans-Jürgen Johannink. Als Motiv wurde – wie kann es auch anders sein – der „Hermann" gewählt, warum, ist gleich darunter augenzwinkernd zu lesen:

„Hier ist der Hermann zuhause"!

Für die Farbgestaltung wurde das dezente Kupfergrün der Statue gewählt. Das stabile Gestell ermöglicht es auch, zeitweise Bannerwerbung für Veranstaltungen im „Dorfe" anzubringen. Der Vorsitzende Cord Brüning ist mit dem Ergebnis sehr zufrieden: „Die Besucher werden jetzt angemessen begrüßt und für unsere Bürgerschaft ist es ein Zeichen für ‚Nach Hause kommen'".

STREIT

50 JAHRE
MEISTERBETRIEB

Einladung in unsere über
1000m² große Ausstellung

Sonnenschutz • Terrassenüberdachungen
Glashäuser • Wintergärten • Glas-Faltwände
Fenster & Türen • Einbruchschutz

Thomas Streit GmbH & Co. KG I Weststraße 35 I 32657 Lemgo
fon 05261 96690 I **mail** info@streit-lemgo.de I **streit-lemgo.de**
Instagram Streit.lemgo I **Facebook** Streit.Lemgo
Öffnungszeiten Mo - Fr 8 - 12:30 / 14 - 17 Uhr & Sa 10 - 13:00 Uhr

25
Jahre

Thorsten Hahn
Werkzeuge • Gase • Fahrräder • E-Räder
Zubehör & Kundendienst

Bielefelder Straße 360
32758 Detmold
0 52 31 / 6 98 51

www.thorsten-hahn-detmold.de

Foto: djd/BVR/Getty Images/Yakobchuk Olena

Zugriff auf das eigene Konto gewähren

Ratgeber Recht: Die wichtigsten Fragen und Antworten rund um die Kontovollmacht

(djd). Generell kann nur der Inhaber eines Kontos darüber verfügen. Das ist meistens die Person, die es auch eröffnet hat. Aus einigen Gründen kann es jedoch sinnvoll sein, Dritten eine Kontovollmacht zu erteilen. Ein Jurist beantwortet die wichtigsten Fragen dazu.

1. Was ist eine Kontovollmacht?

Viele Menschen regeln Ihre Kontoangelegenheiten gerne persönlich. In manchen Situationen ist man aber vielleicht nicht in der Lage, dies zu tun. Dann ist eine Kontovollmacht – auch Bankvollmacht genannt – hilfreich. "Damit können Kontoinhaber Dritten den Zugriff auf das eigene Konto ermöglichen", erklärt Arndt Kalkbrenner, Abteilungsleiter Allgemeines Recht beim Bundesverband der Deutschen Volksbanken und Raiffeisenbanken (BVR). Es sei empfehlenswert, die Vollmacht nur einer Person zu erteilen, der man vertraut: Viele Menschen bevollmächtigen etwa den Ehepartner oder ein Kind dazu, Transaktionen durchzuführen, bestehende Kredite zu nutzen oder Geld abzuheben.

2. Wie wird die Kontovollmacht erteilt und widerrufen?

Aus Gründen der Rechtsklarheit erteilt man eine Kontovollmacht am besten auf einem Formular. Dieses gibt es bei allen Banken. "Die Vollmacht ist gültig, bis sie widerrufen wird", so Kalkbrenner. Eine Kontovollmacht lässt sich jederzeit und ohne Angabe von Gründen durch Widerruf zurückziehen: Der Widerruf wird allerdings erst dann wirksam, wenn die Bank davon Kenntnis erlangt. Bis dahin bleiben die Rechte des Bevollmächtigten bestehen.

3. Finanzen für den Trauerfall regeln: Was bedeuten transmortale und postmortale Vollmachten?

Die transmortale Kontovollmacht ist zeitlich unbegrenzt und über den Tod des Vollmachtgebers hinaus gültig. Aufgrund ihrer Vorteile kommt sie in der Praxis häufig vor: So kann beispielsweise ein Bevollmächtigter, der Erbe des Kontoinhabers geworden ist, weiter auf das Konto zugreifen und ist nicht auf einen Erbschein angewiesen. Das lässt sich auch durch eine postmortale Vollmacht erreichen. "Soll die Vollmacht erst nach dem Tod greifen, wird eine postmortale Kontovollmacht erteilt", erläutert Arndt Kalkbrenner. Diese ist insbesondere für die späteren Erben hilfreich. Bis zur Eröffnung eines Testaments kann es einige Wochen dauern. Postmortal bevollmächtigte Erben sind aber auch in dieser Zeit finanziell handlungsfähig, etwa um die Beerdigungskosten zu zahlen. "Ein Ersatz für das Testament ist eine Kontovollmacht allerdings nicht", betont Kalkbrenner. Eine weitere Form der Kontovollmacht kann für den Vorsorgefall erteilt werden. Wenn man sich aus einem bestimmten Grund, zum Beispiel einer Erkrankung oder einem Unfall, um seine finanziellen Angelegenheiten nicht kümmern kann.

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

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

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

VINO è VITA.de
LEIDENSCHAFTLICH
LECKER - LEBEN

Wir sind *persönlich* für Sie da

Mo.: Ruhetag 05232 - 69 11 844
Di. - Fr.: 11 - 18:30 service@vinoevita.de
Sa.: 10 - 16:00 www.vinoevita.de

Ab dem 01.09. am neuen Standort in der Stoddartstr. 6a

Federweisser
& Flammkuchen

08.- 10.09.

Do. + Fr. 15 -22 Uhr
Sa. 12 - 22 Uhr

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

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

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

Foto: djd-k/SIGNAL IDUNA/Getty Images/Andriy Onufriyenko

Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt die Menschen, auch bei der privaten Altersvorsorge wollen sie mit ihrem Geld einen positiven Beitrag für eine umweltfreundliche Zukunft leisten. Die Signal Iduna Lebensversicherung AG etwa setzt Nachhaltigkeit bei Gebäuden, Produkten und in der Kapitalanlage um. Die Kundengelder werden nach den Prinzipien der UN und Standards der EU angelegt. Investiert wird stark in Wind- und Solarparks sowie in Immobilien, die Nachhaltigkeitsstandards erfüllen. Mehr Infos: www.signal-iduna.de

Foto: djd-k/SIGNAL IDUNA/Getty Images/Maya Claussen

Foto: djd-k/www.floridaeis.de

Der Speiseeishersteller Florida Eis aus Berlin wirbt damit, seit zehn Jahren aktiven Klimaschutz und die erste CO2-neutrale Eisproduktion zu betreiben. So sind alle Tiefkühlfahrzeuge mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet und Geschäftsführer Olaf Höhn hat dies nun mit Elektroantrieben für eine komplett CO2-freie Lieferung zusammengeführt. Der Strom kommt von der Photovoltaik-Anlage der Produktionshalle. Dort wird das Eis, das man unter www.florida-eis.de bestellen kann, in Handarbeit hergestellt.

Foto: djd-k/Pilot Pen/HQuality/Shutterstock

Die Schreibgerätemarke Pilot Pen spendet pro verkauftem Gelschreiber Bottle 2 Pen in diesem Jahr zehn Cent an den Verein „Ozeankind“, der sich für ein stärkeres Bewusstsein im Umgang mit Einwegplastik engagiert. Der Stift besteht zu 89 Prozent aus recyceltem Kunststoff (ohne Verbrauchsmaterial), der in erster Linie aus alten PET-Flaschen gewonnen wird.

NACHHALTIG LEBEN

Wer nachhaltig genügend Nahrungsmittel erzeugen will, muss auf effektive Anbauverfahren und eine bedarfsgerechte Düngung setzen. Eine große Rolle spielen dabei Mineraldünger, die auf weitgehend naturbelassenen Rohstoffen basieren wie Kalirohsalze. Die Millionen Jahre alten natürlichen Mineralien werden im Bergbau gewonnen und nach dem Abbau zu Mineraldüngern sowie anderen nutzbringenden Produkten verarbeitet. Infos gibt es unter www.vks-kalisalz.de.

Fotos: djd-k/Verband der Kali- und Salzindustrie/Getty Images/Bim/Xsandra

Fotos: djd-k/swero.de

Mit einer Thermobehandlung werden selbst Tannen und Fichten so robust und widerstandsfähig, dass sie mit Tropenhölzern vergleichbar sind. Allein mit konstant hohen Temperaturen, ohne Chemikalien oder Zusätze, verwandelt der Hersteller Swero hochwertige Weißtanne in ein langlebiges Baumaterial für Terrasse, Garten und die Fassadengestaltung: www.swero.de.

Foto: djd/AFRISO-EURO-INDEX

Heizung auf Sparflamme

Sparpotenziale bei vorhandenen Anlagen

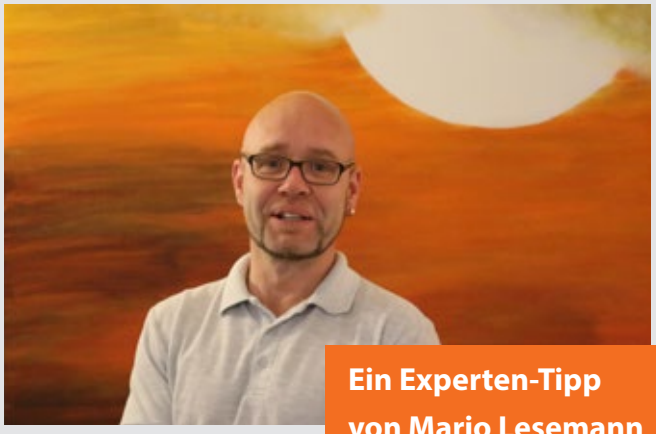
(djd). Der enorme Anstieg der Energiekosten lässt keinen Hauseigentümer kalt. Für die Wärme- und Warmwasserversorgung im eigenen Zuhause sind in den kommenden Monaten hohe finanzielle Mehrbelastungen zu erwarten. Guter Rat muss jedoch nicht immer teuer sein: Neben den Möglichkeiten einer grundlegenden Modernisierung und der Nutzung regenerativer Energien lässt sich auch die Effizienz vorhandener Heizungsanlagen schnell verbessern.

Vermischen der Temperaturen vermeiden

Ein oft genanntes Beispiel für Sparpotenziale ist der hydraulische Abgleich der Heizungsanlage, dieser sorgt für eine gleichmäßigere Verteilung des Warmwassers im gesamten Haus. Aber auch die Speichereinheit kann den Verbrauch unnötig in die Höhe treiben.„In Schichtenspeichern beispielsweise führt ein ungewolltes Vermischen der Temperaturbereiche dazu, dass der Wärmeerzeuger häufiger als notwendig anspringt und nachheizt. Angesichts der zunehmenden Nutzung von Photovoltaik und Solarthermie als Ergänzung zum Heizsystem ist jedoch ein effizienter Betrieb des Speichers umso wichtiger", erläutert Frank Altmann vom Haustechnikhersteller Afriso. Intelligente Systembaugruppen wie WZS 100 stellen eine Zirkulationsverteilung ohne Vermischen der Temperaturen sicher. Der Installationsaufwand ist überschaubar, der Nutzen für eine effiziente Warmwasserbereitung jedoch groß. Ein Strömungsteiler bewirkt, dass das erwärmte Wasser nicht durch die kälteren Schichten im Speicher abgekühlt wird.

Wärmeverteilung optimieren

Die passende Ergänzung stellen moderne Heizungspumpengruppen wie PrimoTherm dar. Sie verbessern die Wärmeverteilung und vereinfachen einen hydraulischen Abgleich. Mit beiden Systemen können SHK-Handwerker eine Vielzahl vorhandener Heizungs- und Warmwasseranlagen optimieren. In der Folge arbeiten auch Solaranlagen in der Übergangszeit effizienter und erfordern weniger Energie von anderen Heizsystemen. Die universell für Ein- und Zweifamilienhäuser geeigneten Lösungen sind binnen eines Tages nachrüstbar. Zusätzlich können Hauseigentümer alte Heizkörperventile gegen voreinstellbare, dynamische Thermostatventile austauschen lassen. Sie sorgen stets für die richtige Wassermenge am jeweiligen Heizkörper. Unter www.afriso.de gibt es mehr Details dazu und eine Handwerkersuche. Der erfolgte hydraulische Abgleich ist gleichzeitig Voraussetzung dafür, dass Hauseigentümer vom Förderprogramm Heizungsoptimierung des Bundesamtes für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) und der Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG) profitieren können. Zudem werden der Tausch von Heizkörperventilen und die Ergänzung um smarte Regelungen für Fußbodenheizungen gefördert.



Ein Experten-Tipp von Mario Lesemann

Einen friedvollen Ort aussuchen…

und dem Verstorbenen die letzte Ruhe nach seinen Wünschen erweisen.

Die Wahl der Bestattungsart ist eine sehr persönliche Entscheidung und sollte den Willen der verstorbenen Person widerspiegeln. Heutzutage kann man aus verschiedensten Bestattungsformen wählen. Erde, Feuer, Wasser oder auch Bestattungen in der Natur sind da möglich. Ihr Bestattungshaus wird Sie umfänglich beraten und Ihre ganz persönlichen Wünsche umsetzten.

Die bekannteste Form ist sicherlich die Erdbestattung. Hier wird der Verstorbene nach der Trauerfeier im Sarg auf einem Friedhof beigesetzt, im Normalfall an seinem letzten Wohnort. Die Trauergäste können sich dabei direkt am offenen Grab verabschieden. Auch ein Wunschort ist möglich, hierbei muss allerdings der jeweilige Friedhofsträger zustimmen.

In den letzten Jahren ist die Feuerbestattung, die wohl häufigste Bestattungsart. Der Verstorbene wird im Krematorium eingeäschert und anschließend in einer Urne beigesetzt. Entweder auf einem Friedhof oder im Rahmen einer Baum- oder Seebestattung.

In Deutschland stehen für eine Seebestattung die Nord- und Ostsee zur Verfügung. Die Asche wird in einer wasserlöslichen Urne ins Meer gelassen. Die Angehörigen erhalten anschließend die genauen Koordinaten des Beisetzungsortes.

Bei der Baumbestattung wird die Asche des Verstorbenen am Fuße eines Baumes beigesetzt. Je nach Wunsch kann die Grabstätte mit einer Namenstafel zu einem persönlichen Ort des Gedenkens gemacht werden.

Bestattungshaus **Lesemann**
Familienbetrieb seit 1829

- Ausführung aller Bestattungsarten
- Ausstellungsraum
- Eigener Verabschiedungsraum und Trauerhalle
- Bestattungsvorsorge

Bahnhofstr. 30
32825 Blomberg

Tel.: 05235/5625
Mobil: 0171/3444601

bestattungshaus-lesemann@gmx.de

Bello an Board

Wie das Autofahren mit Hund zur entspannten Spritztour wird

Ob der geliebte Vierbeiner mit ins Büro darf, man einfach nur einmal woanders Gassi gehen möchte, zum Tierarzt muss oder auf seinen vierbeinigen Freund auch im Urlaub nicht verzichten möchte. Kaum ein Hundebesitzer kommt darum hin, sich irgendwann mit dem Thema Autofahren mit Hund auseinanderzusetzen.

Ganz am Anfang steht dabei die Eingewöhnung.

Ein Hund, der noch nie mit Frauchen und Herrchen irgendwohin fahren durfte, verhält sich zunächst ängstlich. Allerdings kann man seinem Hund sehr leicht zeigen, dass Autofahrten keinesfalls etwas Schlimmes sind. Dabei tastet man sich am besten gemeinsam mit dem Hund Schritt für Schritt an das Abenteuer heran. Wichtig ist, dass man dabei geduldig bleibt und dafür sorgt, dass der Hund keine negativen Erfahrungen mit dem Auto oder dem Fahren im Auto macht.

Als erstes sollte der Hund das Wageninnere kennenlernen. Dabei sollte man ihn nach eigenem Tempo das Auto beschnuppern und hineinsteigen lassen. Um dem Hund das Auto etwas „schmackhafter" zu machen, kann man ein Leckerli in den geöffneten Kofferraum, die Box oder auf die Rückbank legen und abwarten, ob er in das Auto steigt.

Hat ein Hund bereits schlechte Erfahrungen gemacht, braucht man manchmal etwas etwas mehr Geduld.

Gegebenenfalls kann man auch das Körbchen, also etwas Vertrautes, ins Auto legen, um dem Hund zu zeigen, dass das Auto durchaus ein Ort sein kann, an dem man sich wohlfühlen kann.

Das hilft später auch bei der Transportbox: Ist zunächst etwas Vertrautes in der Transportbox, wirkt sie nicht so fremd und bedrohlich auf das Tier.

Hat sich der Hund überzeugen lassen und ist ins Auto hinein gesprungen, sollte man ihn loben, ihn das Leckerli vernaschen und dann selbst entscheiden lassen, ob er im Auto bleiben oder gleich wieder hinausspringen möchte. Akzeptiert er das Auto als nicht bedrohliche Umgebung und bleibt ruhig sitzen oder legt sich sogar hin, kann man zum nächsten Schritt übergehen und den Motor starten. So kann sich der Vierbeiner an das Geräusch gewöhnen und trotzdem mit den Leckerlis positive Erinnerungen mit dem Pkw verknüpfen.

Hat sich die Fellnase an Auto, Transportbox und Motorgeräusch gewöhnt, kann man die erste Fahrt wagen.

Dazu wählt man am Anfang am besten eine kurze Strecke, die man mit niedriger bis mäßiger Geschwindigkeit fährt (z.B. einmal bis zum Ende der Straße und zurück). Klappt auch dies, kann man die Strecken länger werden lassen und der Hund merkt, dass Autofahren keine Gefahr für ihn darstellt.

Wichtig dabei ist, die Symptome von Stress und Angst zu erkennen. Hat das Tier Stress wird er die Autofahrt mit etwas negativem Verbinden und beim nächsten Mal möglicherweise nur widerwillig einsteigen.

Zeigt der geliebte Vierbeiner trotz sorgfältiger und behutsamer Eingewöhnung Zeichen von Stress, kann es sein, dass er unter Reisekrankheit leidet. Genauso wie manchen Menschen kann auch Hunden beim Autofahren richtig übel werden. In diesem Fall kann es helfen die Scheiben abzudecken, sodass der Hund die Fahrtbewegung nicht wahrnimmt, oder man greift auf pflanzliche Beruhigungsmittel für das Tier zurück. Baldrian hilft nicht nur Menschen, sondern auch Hunden, um deutlich ruhiger zu werden. Hopfen hat eine schwächere, sehr sanfte Wirkung. Aber auch Lavendel, Johanniskraut oder Bachblüten haben auf Hunde dieselbe Wirkung wie auf den Menschen.

Ob der Hund nun an Reisekrankheit leidet oder nicht, sollte man auf einen ruckartigen Fahrstil sowie laute Musik in jeden Fall verzichten, wenn die Fellnase mitfährt.

Die Stress-Symptome des Hundes sind:

- **starkes Hecheln**
- **Unruhe und Zittern**
- **Jaulen und Bellen in übertriebenem Ausmaß**
- **Speicheln**
- **Urinieren und Koten**
- **schweißige Pfoten**
- **Erbrechen**

Zusammen mit Ihnen können wir die Markteinführung des neuen BMW X1 im Oktober kaum erwarten.

Wir, das Salzufler B&K Team freuen uns auf Ihren Besuch.

Um die Fahrfreude als einer der ersten erleben zu können, bestellen Sie Ihren vollelektrischen BMW iX1 jetzt schon bei uns in Bad Salzuflen vor.

B&K GmbH
Benzstr. 19 · 32108 Bad Salzuflen
Tel 05222. 9265-0
E-Mail badsalzuflen@bundk.de
bundk.de

B&K

Anzeige

Anders als gewollt, aber eigentlich viel besser

Beim Küchenspezialisten werden Küchenträume wahr

„Wie findest du denn die dunkelgraue Arbeitsplatte, Schatz?" Emma Hagemeyer schaut ihren Mann Timo fragend an. Der zieht kritisch die Stirn kraus. „Ich weiß nicht", setzt der skeptisch zu einer Antwort an. „Wir haben ja das graue Holzmuster für den Vinylfußboden ausgesucht, ich bin da eher bei einer hellen Arbeitsplatte. Entweder in hellgrau oder in hellem Holz." Seine Frau legt nachdenklich den Kopf schief. „Mama, ich will eine Spielschublade", fordert ihr vierjähriger Sohn Niklas energisch. Sein Vater nimmt ihn auf den Arm. „Na, da schauen wir mal", vertröstet er den kleinen Wirbelwind.

„Was würden sie denn machen?", wendet er sich schließlich an Burak Azattemür, der die kleine Familie durch die Ausstellung führt. Der stellt zuallererst die Frage nach dem Platz. Da die Hagemeyers frischgebackene Grundstücksbesitzer sind und bauen wollen, stellt sich diese Frage diesmal nicht. Emma und Timo wollen den Wohnbereich um die Küche herum planen. „Perfekt", findet Burak Azattemür, denn schließlich sind die beiden so komplett frei in ihrer Küchengestaltung. Würden sie erst bauen und dann nach der Küche schauen, müsste man wieder ein paar Abstriche machen. „Da fehlen dann gerne mal ein paar Zentimeter, die die Traumküche am Ende dann doch anders aussehen lassen als gewünscht", erzählt der Fachmann für Küchenplanung aus Erfahrung.

Emma und Timo möchten gerne eine große Wohnküche mit Kochinsel und einem Tresen, um dort gemütlich dran zu frühstücken. Für große Familienzusammenkünfte wollen sie das Esszimmer mit einem großen, langen Tisch bestücken. „Da reicht uns als Familie der Tresen in der Küche", erklären die beiden.

Für das Aufmaß haben sie einen vorläufigen Bauplan des Erdgeschosses mitgebracht. Und sie haben Glück. Ihre Traumküche passt zentimetergenau in die Planung des Architekten. Die Aufteilung der Schränke, die Anordnung von Spülmaschine, Herd, Backofen, Mikrowelle und Kühlschrank passt, jetzt ist nur noch die große Frage nach Fronten, Griffen und Arbeitsplatte. Bei den Fronten und Griffen sind sich die beiden schnell einig. Matte und grifflose Fronten sollen es werden. Bleibt noch die Frage nach der Arbeitsplatte. Vielleicht doch die dunkle und dafür dann ein heller Fußboden? Die Hagemeyers sind sich unschlüssig. „Schlafen Sie einfach eine Nacht noch mal darüber", rät der Fachmann.

Anzeige

Bei Kunden, die sich wie Emma und Timo noch nicht ganz sicher sind, hat er die Erfahrung gemacht, dass manchmal ein bisschen Zeit zum Nachdenken guttut. „Es hilft niemanden, so eine Entscheidung übers Knie zu brechen, schließlich hat man so eine Küche viele Jahre und soll auch komplett zufrieden damit sein", erklärt er. Dabei ist er schon mit ganz unterschiedlichen Wünschen und Ansprüchen konfrontiert worden. „Manche kommen mit einem ganz festen Bild hierhin und wollen eigentlich nur noch die Maße haben, andere möchten eine Küche und sind bei der Gestaltung völlig offen", erzählt er.

„Ich hatte tatsächlich mal einen Kunden, der mit ganz festen Vorstellungen zu uns kam und dann nach einigem Umplanen eine ganz andere Küche hatte, als er anfangs wollte, aber super glücklich damit war", verrät Burak Azattemür. Sein Ziel: Für jeden Raum und Geldbeutel die passende Küche zu finden. Dabei macht es für ihn keinen Unterschied, ob er eine Küche im mittleren vierstelligen oder mittleren fünfstelligen Bereich plant. Ob Privatkunde oder großes Projekt, wie die Planung für rund 60 Wohneinheiten letztens, ist für ihn ebenfalls nicht entscheidend.

Sei es Beratung, Planung, Aufmaß, Erstellung der Installationspläne, also wo Strom- und Wasserleitungen hinkommen, Aufbau oder Montage: Auf das 16-köpfige Küchenspezialist-Team kann er sich zu 100 Prozent verlassen. „Wir sind hier schon wie eine große Familie", erzählt er voller Begeisterung vom tollen Arbeitsklima. „Da wird unter den Kollegen genauso gescherzt wie auch mal über Probleme gesprochen." Kein Wunder, dass die Atmosphäre so vertraut ist, schließlich sind fast alle schon lange dabei und damit bestens aufeinander eingespielt. „Der Einzige, der neu dabei ist, ist unser kaufmännischer Auszubildender für Büromanagement, aber ohne Nachwuchs geht es nun einmal nicht", erklärt er und ergänzt nicht ohne Stolz, dass dies sein erster Auszubildender ist, schließlich ist sein Ausbilderschein auch noch recht frisch. „Ich hoffe, dass ich meine Begeisterung für den Beruf auch so weitergebe, schließlich ist hier kein Tag wie der andere und sich immer wieder in neue Menschen hineinzudenken, um die optimale Lösung zu finden, ist immer wieder spannend."

Die hat er auch für Familie Hagemeyer gefunden. Die haben sich mittlerweile nämlich doch für die hellgrauen Fliesen und eine dunkle Arbeitsplatte entschieden.

Küchenspezialist U.K GmbH
Wittekindstraße 43
32758 Detmold

0 52 31 - 23 09 5
0172 - 914 58 03
kontakt@kuechenspezialist.org

Öffnungszeiten:
Mo.- Fr.: 10:00 - 19:00
Sa.: 10:00 - 16:00

KÜCHEN spezialist

www.kuechenspezialist.org

Anzeige

Den Gepard als Vorbild

Orthopädieschuhtechnik Brockmann feiert 140 Jahre

Tradition bedeutet, dass man Dinge schon immer gut gemacht hat. Einer der seltenen Handwerksbetriebe in Steinheim und Umgebung, der das von sich behaupten kann, ist das Schuhhaus & Orthopädie-Schuhtechnik Brockmann. Das Traditionshaus feiert in diesem Jahr sein 140-jähriges Bestehen. Es geht um Leidenschaft und Fachwissen. Die Leidenschaft, Dinge immer besser machen zu wollen. Und die Bereitschaft, sich dafür immer wieder das notwendige Wissen anzueignen.

Seit fünf Generationen Meisterqualität

Das Ziel zeigt sich auch im Leitspruch des Handwerksunternehmens: „Gesund gehen wie ein Gepard". An dem schnellsten Landsäugetier erkennt man, wie Bewegung funktioniert: Als Zusammenspiel von Muskeln, Knochen und Sehnen. Wobei die Gründerväter sicherlich nicht an Geparden gedacht haben, als sie das Geschäft 1882 gründeten. Ab 1933 übernahm Josef das Geschäft seines Onkels Bernard Brockmann in Steinheim. Das Schicksal hatte die Familie hart getroffen, denn alle sechs Kinder starben an Diphterie und

anderen Krankheiten. Als Orthopädieschuhmacher hatte Josef Brockmann unter anderem Kriegsversehrte versorgt. Auf ihn folgte Sohn Paul als Besitzer, der sich noch als klassischer Schuhmachermeisterverstand. Gleichzeitig setzte er aber stark auf den aufkommenden Verkauf und Handel mit Schuhen. „Seine Schwester Luise war das Zugpferd des Ganzen“, berichtet Bernd Brockmann, der mit seiner Frau Mathilde das Geschäft von Vater Paul 1982 übernahm. Damit können beide in diesem Jahr nicht nur 140-jähriges Bestehen, sondern auch das 40-jährige Jubiläum der Geschäftsübernahme feiern. Mittlerweile ist mit Sohn Stefan Brockmann bereits die fünfte Generation im Betrieb.
Insgesamt zehn Mitarbeiter arbeiten im Schuheinzelhandel, in der Orthopädieschuhtechnik mit eigener Werkstatt und seit kurzem in der Podologie.

3D-Druck und künstliche Intelligenz

Heutzutage ist Orthopädieschuhtechnik richtig Hightech. Die Hilfsmittel kommen sogar aus dem 3D-Drucker. „Früher wurden zum Beispiel die Leisten aus Buchenholz herausgeschnitzt, dann aus Kunststoff geschäumt und gegipst und heute 3-D gedruckt“, fasst Bernd Brockmann zusammen. Seit 2021 wird in einem neuen Lauflabor eine Laufanalyse unterstützt durch Künstliche Intelligenz (KI) durchgeführt. Gerade Sportler nutzen die Analyse zur Vorbeugung von Verletzungen und zur Verbesserung ihres Laufstils.

Foto:djd/Kfzgewerbe/Timo-Volz

Winterreifen geben Sicherheit

Überlegene Bodenhaftung, egal wie das Wetter auch wird

(djd). Milde Winter häufen sich in unseren Breitengraden. Das verleitet manchen Autobesitzer dazu, seinen Pkw das ganze Jahr über mit einem Satz Sommerreifen zu bewegen. Davon raten Autoexperten des Deutschen Kraftfahrzeuggewerbes aber ab. Die spezielle Gummimischung von Winterreifen hat nicht nur auf Schnee und Eis, sondern auch auf trockener Fahrbahn bei niedrigen Plusgraden klare Vorteile. Sommerreifen werden bei Temperaturen von acht Grad und darunter härter und weniger flexibel, die Bodenhaftung verschlechtert sich. Die Gummimischung von Winterpneus ist hingegen speziell auf den Einsatz bei winterlichen Verhältnissen abgestimmt.

Winterreifen: Pflicht auf Schnee und Eis

Hinzu kommt, dass der Gesetzgeber bei Schnee und Eis Winterbereifung verpflichtend vorschreibt. Wer bei winterlichen Straßenverhältnissen auf Sommerreifen unterwegs ist, riskiert ein Bußgeld von 60 Euro. Bei Behinderung anderer Verkehrsteilnehmer werden 80 Euro fällig, bei Gefährdung sogar 100 Euro. Kommt es zu einem Unfall, steigt das Bußgeld auf 120 Euro, zudem kann die Versicherung wegen grober Fahrlässigkeit die Leistung verweigern oder kürzen. Einen Punkt in Flensburg gibt es in jedem Fall.

Ganzjahresreifen: Alternative nur für Wenigfahrer

Ganzjahresreifen bewahren den Autobesitzer oder Fahrer vor Bußgeldern, als Alternative sind sie jedoch nur für wenige Fahrzeugbesitzer geeignet. Ihre weichere Gummimischung ähnelt der von Winterreifen, sie haben aber weniger Lamellen im Profil und sind daher bei winterlichen Straßenverhältnissen unterlegen. In den warmen Jahreszeiten verschleißen sie dafür deutlich schneller als Sommerreifen. Lohnend ist diese Variante daher nur für Menschen, die sehr wenig fahren und ihr Auto im Winter im Zweifelsfall auch einmal stehen lassen können.

Reifenzustand: Die Kfz-Werkstatt gibt Auskunft

Vor der Montage der Winterreifen muss ihr Zustand kontrolliert werden. Vier Millimeter Restprofil sollten sie besitzen, auch wenn der Gesetzgeber eine Profiltiefe bis 1,6 Millimeter noch toleriert. Älter als sechs bis acht Jahre sollten die Reifen ebenfalls nicht sein, über das Herstellungsdatum gibt die vierstellige DOT-Nummer auf der Reifenflanke Auskunft. Gründe für eine Ausmusterung sind auch Risse, Beulen oder eingefahrene Teile in der Rollfläche. Beim Wechsel im Kfz-Meisterbetrieb kann der Fachmann die Pneus genau unter die Lupe nehmen und feststellen, ob sie noch weiter genutzt werden können oder auszutauschen sind. Es lohnt sich, rechtzeitig einen Termin zu vereinbaren, da der Andrang im Reifenwechsel-Monat Oktober meist groß ist.

Foto:djd/Kfzgewerbe/Andreas Fenqler

Zuverlässiger Service

jetzt die Räder wechseln

Räderwechsel 25,- €

inkl. Lagerung 55,- €

Vergiß das Schleppen und selbst montieren!

Zu unserem Komplettservice gehört auch die Lagerung Ihrer Räder in unserem Räder-Hotel.

Nutzen Sie unsere kostenfreie Termin-Hotline: 0800 789 2040

STEGELMANN

Autohaus Stegelmann GmbH & Co. KG

Standort Detmold
Bielefelder Str. 86-88
32756 Detmold
05231 63070

Standort Detmold
Sprottauer Str. 45
32756 Detmold
05231 63070

Standort Lemgo
Stegelmann-Str. 1
32657 Lemgo
05261 25970

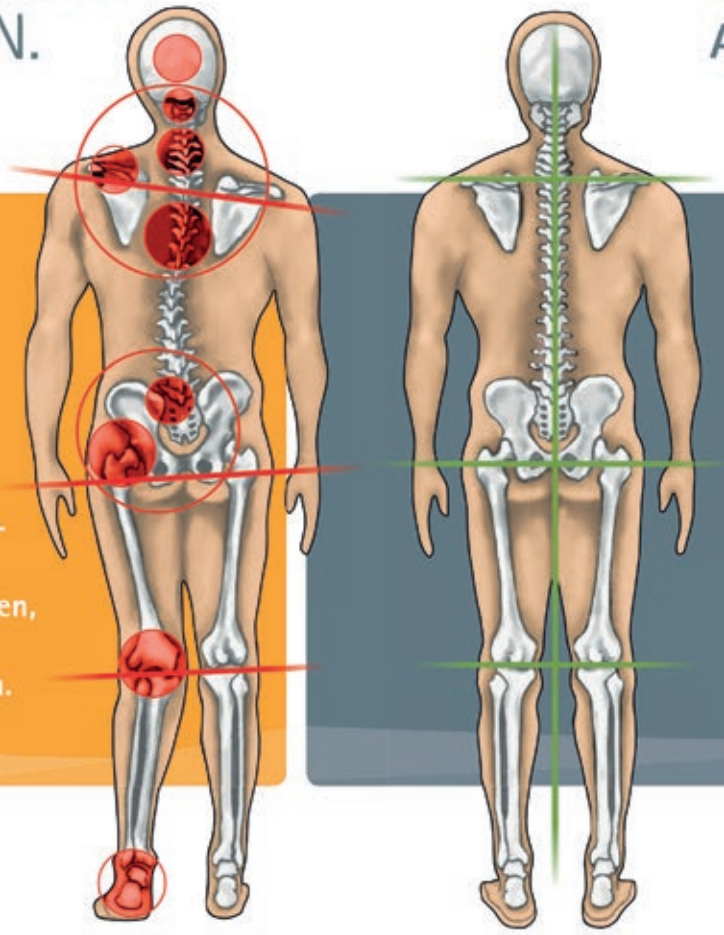
Standort Lage
Gasstraße 1-5
32791 Lage
05232 60070

Standort Bad Salzuflen
Oerlinghauser Str. 63
32108 Bad Salzuflen
05222 98480

info@stegelmann.de
www.stegelmann.de

ENDLICH SCHUHEINLAGEN DIE WIRKEN.

JURTIN medical AUSTRIA



Die Ferse ist das Grundelement des ganzen Bewegungsapparates.
Knickt sie nach innen, können zahlreiche Probleme entstehen.

Mit den JURTIN-MEDICAL-SYSTEMEINLAGEN wird die Ferse gerade gestellt und eine aufrechte Haltung ermöglicht.

- FEHLSTELLUNGEN DES UNTERKIEFERS, KOPFSCHMERZEN
- RÜCKEN-, NACKEN-, SCHULTERSCHMERZEN
- FUNKTIONELLER BECKENSCHIEFSTAND, BEINVERKÜRZUNG
- FEHLSTELLUNG DER KNIEACHSE, FALSCHE DRUCKBELASTUNG DER MENISKEN, KNIESCHMERZEN
- VORFUSSSCHMERZEN, HALLUX VALGUS, FERSENSPORN, HAMMERZEHE, KNICK- UND SENKFUSS

- WERDEN PER HAND AM UNBELASTETEN FUSS ANGEPASST
- INDIVIDUELLE EINZELLÖSUNGEN
- PASSEN IN JEDEN BEQUEMEN SCHUH VERURSACHEN KEIN DRUCKGEFÜHL
- SOFORTIGE MITNAHME UND BENUTZUNG NACH ANFERTIGUNG
- WERDEN VON ÄRZTEN UND THERAPEUTEN EMPFOHLEN

IHR KÖRPER IST WIEDER IN DER BALANCE

Laufen wie auf Wolken

Orthopädie-Schuhtechnik Lohmeier
Arminiusstraße 18 | 33175 Bad Lippspringe
05252 - 53 842 | www.lohmeier-einlagen.de

Kompetenz für Ihre Füße
LOHMEIER