

100 Jahre Altenbekener Kompanien

Ein Jubiläumsjahr in der Schweiz



Scheckübergabe Königsschiessen Altenbeken Foto: Ulli Schadomsky

Im Jahr 2021 feierten die Kompanien der St. Sebastian Schützenbruderschaft Altenbeken ihr 100jähriges Bestehen. Geplante Veranstaltungen konnten aufgrund von Kontaktbeschränkungen

und behördlichen Auflagen nicht stattfinden. Somit mussten kreative Lösungen gefunden werden. Die Schweizer Kompanie entschloss sich Bieretiketten zum

Jubiläum zu entwerfen und zusammen mit der Privatbrauerei Detmold ihre Mitglieder mit verschiedenen Bierspezialitäten zu überraschen. Zum Schützenfest 2021 konnten 2400 Fla-

schen an die rd. 200 Mitglieder ausgeliefert werden. Zum Ende des Jahres erhielt jedes Mitglied einen Jubiläumsanstecker. Ein Gemeinschaftsprojekt der

Fortsetzung auf Seite 3

Für die sonnigen Tage im Herbst 



Riemekestraße 8-10 | 33102 Paderborn
Tel.: 05251 27627

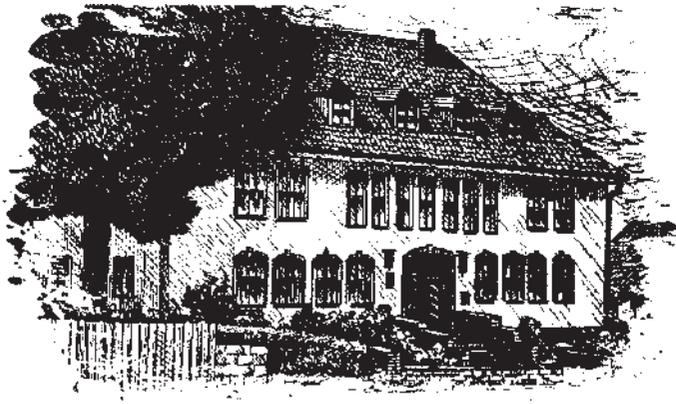
Adenauerstraße 66a | 33184 Altenbeken
Tel.: 05255 9356827

info@optik-schade.com
www.optik-schade.com

AKTION: 30%
auf alle
vorrätigen
Sonnenbrillen

Gültig bis 30.09.2022





INFORMATIONEN

Rathaus Altenbeken

Ableser für Wasseruhren gesucht

Wie bereits in den letzten Jahren sucht die Gemeinde Altenbeken für das diesjährige Ablesen der Wasseruhren Mitarbeitende auf Basis einer ge-

ringfügigen Beschäftigung. Die Ablesung der Wasseruhren im Gemeindegebiet soll in der Zeit vom 02.11.2022 bis zum 19.11.2022 erfolgen.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie eine Mail an karin.raabe@altenbeken.de oder melden sich telefonisch unter 05255 120018 oder

05255 120016. Für weitere Fragen steht Ihnen Frau Raabe (Tel.: 05255 / 1200-18) gerne zur Verfügung.

Alltagshelfer gesucht

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt Alltagshelfer*innen in Teilzeit mit einem wöchentlichen Beschäftigungsumfang von 15 Stunden zur Unterstützung unseres pädagogischen Personals im Waldkindergarten der Gemeinde Altenbeken. Der Einsatz ist befristet für die Dauer der Genehmigung des NRW-Alltagshelfer*innenprogramms. Dieses endet voraussichtlich am 31.12.2022. Eine anschließende Weiterbeschäftigung ist nicht vorgesehen.

Ihr Aufgabengebiet:

- Unterstützung bei der aufgrund der durch die Sars-CoV-2-Pandemie erhöhten hygienischen Versorgung der betreuten Kinder (häufigeres Händewaschen etc.)
- Unterstützung bei der Einhaltung von Vorgaben des Infektionsschutzes
- Unterstützung im hauswirtschaftlichen Bereich, insbesondere Essensversorgung (Zubereitung, Auf-, Abdecken, Einkäufe), Reinigung, Küchendienst, Wäschepflege, Desinfek-

- tion u. a.)
- Unterstützung bei den Bring- und Abholzeiten, Begleitung bei Ausflügen
- Materialbeschaffung
- Unterstützung bei der Vorbereitung von Veranstaltungen
- Unterstützung auf dem Außengelände

Wir bieten Ihnen:

- eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einem engagierten, freundlichen Team
- Flexible Arbeitszeiten innerhalb der Öffnungszeiten der Kinder-

tageseinrichtungen

- Bezahlung nach Entgeltgruppe 1 TVöD
- Urlaubsanspruch nach dem TVöD

Bewerbungen schwerbehinderter und ihnen gleichgestellter Menschen sind ausdrücklich erwünscht und werden besonders berücksichtigt. Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an karin.raabe@altenbeken.de. Für nähere Informationen steht Ihnen Frau Raabe vom Personalamt, Tel. 05255 1200 18, zur Verfügung.

Sammlung schadstoffhaltiger Abfälle

In der Gemeinde Altenbeken finden Sammlungen schadstoffhaltiger Abfälle mittels eines mobilen Einsatzfahrzeuges statt. Gefährliche Abfälle müssen dem Fachpersonal des Schadstoffmobils in fest verschlossenen Gefäßen und möglichst in Originalverpackung oder beschriftet übergeben wer-

den. Abnahme nur in haushaltsüblichen Mengen! Zu den gefährlichen Abfällen gehören u. a.: Säuren, Laugen, Reinigungsmittel, Altmedikamente, Altfarben, Altlacke, ÖlfILTER, Chemikalienreste, Fieberthermometer, Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfungsmittel, PU-

Schaumdosen, Spraydosen mit Resten gefährlicher Stoffe etc.

Nächster Abfuhrtermin

Samstag, 03.09.2022

Sammelort und Sammelzeit

- **Altenbeken, Kirchplatz**
09:00 - 11:00 Uhr
- **Buke, Hühnerfeld**
11:30 - 12:30 Uhr

- **Schwaney, Gemeindeplatz**
13:00 - 14:30 Uhr

Übrigens: Wandfarben (Dispersionsfarben) gehören nicht zu den Schadstoffen und werden nicht angenommen. Deshalb Wandfarbenreste austrocknen lassen und in den Restmüll, leere Farbeimer in die Wertstofftonne geben.

Sozialraumbudget

Vereine und Organisationen können für Maßnahmen und Projekte der Kinder- und Jugendhilfe Fördergeldanträge stellen

Die Kinder- und Jugendbeteiligung ist fester Bestandteil des SGB VIII und wird durch das Kin-

der- und Jugendstärkungsgesetzes besonders in den Mittelpunkt gerückt. Die Interessen und Wünsche der Kinder und Jugendlichen sollen in sozialraumorientierten Projekten in den Kommunen umgesetzt werden. Hierfür steht ihnen ein So-

zialraumbudget zur Verfügung, über welches sie selbst verfügen dürfen. Entsprechend dürfen sie selbst entscheiden, welche Maßnahmen durchgeführt werden sollen.

Das Sozialraumbudget soll helfen, die Vorhaben und Ziele der

Gemeindekonferenz (Ausschuss für Bildung und Soziales der Gemeinde Altenbeken) im Bereich der Jugendhilfe zu finanzieren und zu realisieren, zum Beispiel durch:

- modellhafte Vorhaben im Bereich der Kinder- und Jugendhilfe

- Projekte und Veranstaltungen im Bereich der Familienförderung
 - Präventionsangebote
 - Integrationsangebote
 - Partizipationsprojekte
 - Angebote im Bereich Gesundheits- und Sprachförderung
- von Kindern und Jugendlichen oder
- Schwerpunktförderung eines freien Trägers im Sozialraum für besondere Vorhaben | Projekte.
- Antragsberechtigt sind die Städte und Gemeinden im Zuständig-

keitsbereich des Kreisjugendamtes Paderborn. Für das Jahr 2022 stehen der Gemeinde Altenbeken 3.870 Euro zur Verfügung. Nach Abschluss der Maßnahmen ist die Mittelverwendung nachzuweisen. Bitte richten Sie Ihren schriftlichen Antrag mit einer Beschrei-

bung des Vorhabens, der Zielgruppe, den voraussichtlichen Kosten und der Höhe der beantragten Förderung an die: Gemeinde Altenbeken, Herr Jochen Bee, Bahnhofstr. 5a, 33184 Altenbeken, jochen.bee@altenbeken.de.

Ende: Informationen aus dem Rathaus

LOKALES



Hauptmann Jörg Oel, Benedikt Goemann und Bruno Foto: Bernhard Goessmann



Aufbau Eggelandhalle „Tanz in den Mai“ Foto: Jörg Oel

Fortsetzung der Titelseite

Altenbekener Kompanien unter dem Motto „Gelebte Freundschaft“.

Nachdem eine Lockerung der Corona-Maßnahmen im Frühjahr 2022 abzusehen war, entschloss sich der Schweizer Vorstand das Bestehen der Kompanie mit einem „Tanz in den Mai“ in der Eggelandhalle gebührend zu feiern.

Erstmals nach 1995 wurde hierfür das Schweizer Zelt mit den Garde Grenadiern und den Königin Kürassieren in der Halle aufgebaut. Ein Biergarten, eine 72 m lange Holztheke und das Lichtkonzept von DJ Larry rundete das Gesamtbild ab und machten den Abend zu einen großen Erfolg.

Dies zeigte sich auch in der Summe von 1.000 Euro, die auf dem Altenbekener Königsschießen sowohl an die Königinnen Kürassiere als auch an die Garde Grenadiern überreicht wurden.

Im weiteren Verlauf des Schießens konnten sich die Schweizer über insgesamt sechs der acht zu vergebenen Titel freu-

en. U. a. stellen sie mit Lukas Minolla den Jungschützenkönig und Thomas Potthast holte die Reste aus dem Vogelhorst der Altschützen. Zu seiner Königin wählte er seine Frau Anna. Somit stellt die Kompanie zum vierten Mal hintereinander das Königs- bzw. Kaiserpaar der St. Sebastian Schützenbruderschaft Altenbeken.

Das vorherige Königspaar Jörg und Jacqueline Harlach dankten ab. Da sie coronabedingt die letzten drei Jahre die Königswürde innehatten, schrieben sie im Jubiläumsjahr Geschichte, als das Königspaar mit der längsten Amtszeit.

Nach den Feierlichkeiten freute sich die Schweiz, Benedikt Goemann eine Spende in Höhe von 300 Euro, für sein DKMS-Projekt zu überreichen, welche auf dem „Tanz in den Mai“ eingesammelt werden konnte, Für die Kompanie war es ein erfolgreiches Jubiläumsjahr 2021/22, welches durch emotionale, ausgelassene aber auch arbeitsreiche Momente geprägt war und einen königlichen und freudigen Abschluss fand.

GEBRAUCHT FAHREN – GELD SPAREN

Gebrauchte Autoteile
VW - Audi - Seat - Skoda

- günstige Reifen & Felgen
- gebrauchte Autoersatzteile
- Ankauf von (Unfall-) Fahrzeugen
- Entsorgung von Altfahrzeugen



Keggenriede 1
34434 Borgentreich
Tel.: 05643 9492380

Mobil + Whatsapp 0173 3150715 info@autoteile-shop.nrw

Wir reparieren und warten auch Ihr Elektro-Auto



05253/ 940640



Auto Hillebrand GmbH & Co KG
fair - kulant - zuverlässig



Groppendiek 17 • 33014 Bad Driburg • www.auto-hillebrand.de

St. Sebastian Schützenbruderschaft Schwaney

„Kulturelles Aushängeschild der Region“

Am Dienstag, 9. August, überreichte die Westfalen-Weser Kommunalreferentin Leonie Koch den Vertretern der St. Sebastian Schützenbruderschaft Schwaney, Oberst Julian Wiethaup und Ostkompanie-Hauptmann Stefan Lütke-meier, in Gegenwart von Bürgermeister Matthias Möllers und dem Ausschussvorsitzenden für Umwelt, Tourismus und Kultur Marcus Heidebrecht die Urkunde als Auszeichnung für das kulturelle Engagement. Diese Auszeichnung ist mit 1.000 Euro dotiert.

Westfalen Weser hat kulturelle Aushängeschilder der Region im Rahmen des WWKULTURPREIS22 gewürdigt:

„Nachhaltig neuen Schwung möchte Westfalen Weser als rein kommunales Unternehmen der Kulturszene der Region geben. Beim erstmals ausgeschriebenem WWKULTURPREIS22, bei dem es nur

Gewinner*innen geben soll, konnten Kulturschaffende aus allen Bereichen bis zu 10.000 Euro gewinnen. Westfalen Weser ist ebenso wie die Jury beeindruckt von der Fülle und Bandbreite der Kulturangebote und Kulturschaffenden, die von ihren Kommunen für den Wettbewerb ausgewählt wurden. Westfalen Weser möchte mit dem neuen Wettbewerb die Projekte, Vereine, Initiativen und Kulturschaffenden ins Ram-

penlicht rücken, die in besonderer Art und Weise die kreative Landschaft prägen und Aushängeschilder für eine lebendige kulturelle Vielfalt sind. Dazu gehört auch die Schützenbruderschaft Schwaney. Der Verein bekam eine Gewinnsumme von 1.000 Euro.“

Informationen zum Wettbewerb: www.westfalenweser.com/regionales-engagement/wettbewerbe/wwkulturpreis22

Mit großer Freude nahmen Julian Wiethaup und Stefan Lütke-meier die Urkunde und Glückwünsche entgegen:

„Wir dürfen uns als Schützen in Schwaney über diese besondere Auszeichnung freuen. Der ehrenamtliche Einsatz um den Kulturstandort Schützenhalle mit all den Sanierungs- und Investitionsmaßnahmen war dafür ebenso ausschlaggebend wie unsere Karnevalsveranstaltungen, die Kabarett Abende oder die neuen Open Air Kino Veranstaltungen.“

Die Schützenbruderschaft hatte sich aufgrund ihres kontinuierlichen kulturellen Engagements beworben. Neben der Vielzahl der kulturellen Angebote wurde auch das dauerhafte Engagement während der Pandemie trotz der damit verbundenen Veranstaltungsausfälle, wie Schützenfest, Patronatsfest und Karneval, in den Vordergrund gerückt.



Foto Urkundenübergabe v.l.: Marcus Heidebrecht, Matthias Möllers, Leonie Koch, Julian Wiethaup und Stefan Lütke-meier

Bericht Eggerundblick

Mein Name ist Anna Maria Schäfers und ich lebe in Altenbeken. Ich habe gerade mein Abitur abgeschlossen und war danach auf der Suche nach einem Plan für das spätere Leben. Ich hätte wie

jeder andere eine Ausbildung oder ein Studium beginnen können, jedoch brauchte ich nach der langen Zeit in der Schule erstmal etwas anderes. Den Schritt aus der Komfortzone und dem gewohnte Umfeld wagen. Das vielleicht im Ausland? Genau dazu habe ich mich dann entschieden, ich gehe jetzt als MaZ (Missionarin auf Zeit) der Steyler Missionsschwestern für 10 Monate nach Madrid. Als Missionarin auf Zeit hat man die Möglichkeit einen einjährigen Freiwilligendienst im Ausland zu machen und dort in sozialen Projekten zu arbeiten, sowie das Leben in einer Ordensgemeinschaft mitzerleben. Dazu zählt das Motto „Mitbeten, mitleben, mitarbeiten“. Deswegen werde ich in Madrid bei der Caritas in meh-

rerer Projekten für bedürftige Menschen mithelfen. Am 14. September geht meine Reise los und der Flug Richtung Madrid ist gebucht. Dort werden mich dann sehr viele neue Erfahrungen und Herausforderungen empfangen. Vor allem in meiner Arbeit, da diese nicht so einfach zu meistern ist. Zu den Projekten zählt zum Beispiel ein Notfallzentrum für wohnungslosen Frauen, die sich tagsüber dort aufhalten dürfen um alltägliche Sachen zu erledigen. Die Frauen, die dort betreut werden, haben oft psychische Probleme oder auch Alkohol- und/oder Drogenprobleme. Das Programm wird zu 75 Prozent von dem IJFD-Programm (Internationaler Jugendfreiwilligendienst) unterstützt. Die restlichen 25 Prozent der Kosten fallen bei

der Entsenderorganisation, über die man ausreist und die die Vorbereitung macht, an. Dies sind in meinem Fall die Steyler Missionsschwestern. Um die für sie anfallenden Kosten zu decken und damit das Programm für jeden möglich zu machen, würde ich gerne Spenden sammeln. Wenn Sie das Projekt unterstützen wollen, dann können Sie dies mit einer Spende an das Konto machen: Empfänger: Steyler Missionsschwestern e.v. IBAN: DE48 38621500 0000 104360 B IC: GENODED1STB Bank: Steyler Bank, Sankt Augustin Verwendungszweck: MaZ-Soli/Anna Schäfers Für eine Spendenquittung, schreiben Sie eine Mail an maz-buchhaltung@ssps.de mit dem vollen Namen und der Adresse. Muchas Gracias, eure Anna.



Die kleinste Stadt Deutschlands ist Arnis.

Ferienprogramm - Fußballcamp in den Herbstferien beim ESV TuS Altenbeken

In den Herbstferien vom 14. bis 16. Oktober ist die Fußballfabrik des Ingo Anderbrügge zu Gast beim ESV TuS Altenbeken und bietet für alle interessierten Kinder im Alter von fünf bis 15 Jahren ein Trainingscamp an.

Das Trainingscamp umfasst fünf Trainingseinheiten und ist von dem erfahrenen und geschulten Trainerteam alters- und leistungsgerecht zugeschnitten.

An allen drei Tagen gibt es spannende Wettbewerbe, die mit Preisen belohnt werden.

Außerdem erhält jeder Teilnehmer ein Trikot, einen Fußball und eine Trinkfalsche.

Um die Verpflegung der Teilnehmer kümmert sich der ESV TuS Altenbeken.

Die Fußballfabrik des Ingo Anderbrügge hat bereits 25 Jahre Erfahrung in der Förderung junger Fußballspieler. Mit der Philosophie Training. Lernen. Leben. werden den Spielern sportliche Fähigkeiten, sowie Werte des Mannschaftssportes vermittelt.

Das Ziel soll sein, die jungen Teil-

nehmer durch Sport für Schule und Alltag zu stärken

Außerdem werden Themen besprochen die im Leben von Bedeutung sind wie z.B. gesunde

Ernährung.

Die Teilnehmerplätze sind begrenzt, darum melden Sie frühestmöglich online an:

www.fussballfabrik.com/a-2470

Die Teilnahmegebühr beträgt 135 Euro, alle Vereinsmitglieder des ESV TuS Altenbeken erhalten eine Gutscheincode über 15 Euro von Nikolai Schilling, 0152 28690457



Sicher wie Hochseefischen. Im eigenen Teich. Mit Goldfischen.

Kredit auf Nummer Sparkasse.

Bei uns finanzieren Sie Ihre Wünsche schnell, transparent und flexibel. Bequem online oder mit der Top-Beratung in der Filiale. Hauptsache, immer mit sicherem Gefühl. Jetzt Kredit sichern unter sparkasse-paderborn-detmold.de/privatkredit



Sparkasse Paderborn-Detmold

Goldankauf
 Lange Strasse 94, Bad Driburg
 Königsplatz 18, Paderborn

☎ 05253-8689518
 ☎ 05251-1474799
 ☎ 0177-7544398

BARAUZAHLUNG SOFORT · Wir zahlen faire Preise

WIR HABEN WIEDER FÜR SIE GEÖFFNET.

- Gold-Münzen • Gold-Schmuck • Diamanten • Platin • Zinn
- Silber-Schmuck • Silber-Münzen • Silber-Besteck (80er, 90er, 100er)
- Keine Verkaufsverpflichtung • Ehrliche Beratung: • 100% seriös und diskret

Brunch im Schatten von Heilig Kreuz

Altenbeken - Bei strahlendem Sonnenschein und sommerlichen Temperaturen hatte der Pfarrgemeinderat Heilig Kreuz Altenbeken am vergangenen Sonntag, 14. August, zum „Brunch um die Kirche“ eingeladen. Gestartet wurde um 9.30 Uhr mit einem Gottesdienst in der Pfarrkirche, der von den Mitarbeiterinnen der kfd Altenbeken und der Schola mitgestaltet wurde. Gleichzeitig wurden die liebevoll gestalteten Krautbunde von Pastor Dr. Marc Retterath gesegnet. Im Anschluss ging es dann gleich mit dem Brunch auf dem Kirchplatz weiter, zu dem die erste Vor-

sitzende des Pfarrgemeinderates, Irena Burmester, 170 große und kleine Gäste im Schatten der Kirche begrüßen konnte. Neben einer Hüpfburg, Popcornmaschine und Airbrush-Tattoos sorgte ein Zauberer an den Tischen für magische Momente. Im Nachklang dieser gelungenen Veranstaltung bedankt sich der Pfarrgemeinderat an dieser Stelle bei allen Helferinnen und Helfern sowie für die vielen positiven Rückmeldungen der Gäste. Dieses ist ein Ansporn, auch im kommenden Jahr wieder zum Brunch um die Kirche einzuladen.



Top-Gun in Schwaney

Laue Sommernacht lockt ins Mondscheinkino

Am letzten Juliwochenende fand das zweite Mondscheinkino der Ostkompanie Schwaney statt. Bei milden Temperaturen fanden sich mehr als 200 Cineasten und Nachtschwärmer auf „Webers Wiese“ am Rotenberg ein, um das Kinoerlebnis auf der rund 50m² großen Leinwand zu genießen. Gezeigt wurde mit Top Gun Maverick die Fortsetzung des Blockbus-

ters aus den 1980er Jahren. „Das Wetter war in diesem Jahr viel besser, als bei der Premiere, es war warm und trocken, die Besucher zufrieden - also ein voller Erfolg!“ so Stefan Lütkemeier, der Hauptmann der organisierenden Ostkompanie. Der Film startete, nachdem die Sonne untergegangen war, gegen 21.45 Uhr. Bereits vorher hatten alle Besu-

cher die Möglichkeit, sich mit frisch geröstetem Popcorn, Snacks und Getränken einzudecken. Egal ob auf den bereitgestellten Stühlen, Bänken, Loungegruppen oder auf selbst mitgebrachten Picknickdecken, auf allen Plätzen herrschte durch die leichte Hangneigung ideale Sicht auf die riesige mobile Leinwand des Filmhauses Bielefeld. Das mitgelieferte

Soundssystem sorgte im Zusammenspiel mit der Lichttechnik für ein gänzlich gelungenes Filmerlebnis. Nach dem rund zweistündigen Film stand DJ Markus Berends im Festzelt bereit, um die Nacht für alle nimmermüden Tanzbegeisterten mit passenden Klängen abzurunden.



Der Platz ist bereit...



Stühle, Lounge oder Picknickdecke - egal, Mondscheinkino geht überall!

Nützliche Bestäuber kämpfen um ihren Fortbestand

Hummeln gehören zu den heimischen etwa 560 Wildbienenarten, die wie viele andere Insektenarten hauptsächlich durch die intensive Landwirtschaft der letzten Jahrzehnte um etwa 85 Prozent dezimiert sind. Wo früher Heuwiesen mit vielen Wildblumen den Bestäubern Nahrung boten, wird das Gras jährlich mehrmals gemäht, ehe Wildkräuter und Blumen erblühen und danach wird heftig gedüngt. Besonders chemische Insekten-, aber auch Unkrautvernichtungsmit-

tel vergiften nicht nur die Schädlinge im Obst- und Ackerbau, sondern auch die nützlichen Bestäuber, die am Ende den Vögeln als Nahrung besonders zur Aufzucht fehlen. Ältere Autofahrer*innen erinnern sich an die Zeiten, als bereits nach kurzer Fahrt die Frontscheibe von Insektenleichen übersät war. Heute bleibt sie selbst nach hunderten Kilometern sauber. Hummeln wie die auf dem Foto, machen sich in diesem Fall mit ihren Saugrüssel über den versiegenden Nektar der letzten

bereits vertrocknenen Lavendelblüten her. Arbeiterinnen und Drohnen eines Volkes sterben im Herbst. Allein die Königinnen überleben den Winter in Erdhöhlen, Totholz, verlassenen Nistplätzen, Mauerspalten usw. und gründen im Frühjahr einen neuen Staat. Wer diesen bedrohten Nutztieren helfen will, lässt in seinem Garten



Foto: Kurt Blaschke

wilde und unberührte Ecken zu und legt im Frühjahr spezielle Blumenbeete an. Kurt Blaschke

Sommer-Highlights der HSG-Jugend

Der Spielbetrieb der Saison 21/22 endete für die HSG-Jugend im Mai. Alle Jugend-Teams der HSG konnten gemeinsam mit ihren Trainern im Rahmen ihrer mannschaftsinternen Saisonabschlüsse auf eine tolle Saison zurückblicken - endlich konnte trotz einer coronabedingten Unterbrechung wieder eine vollständige Serie gespielt werden! Obwohl die Saison 22/23 erst im Herbst startet, konnte sich die HSG-Jugend auch in den Sommermonaten über zahlreiche Highlights freuen: Pfingsten erlebten zahlreiche HSGler in der Phoenix Contact Arena in Lemgo bei der Bundesligapartie des TBV Lemgo gegen die SG Flensburg-Handewitt einen Handball-Leckerbissen! Gemeinsam mit 3700 Zuschauern sah man ein mitreißendes Spiel mit toller Stimmung. Am Ende setzte sich der TBV mit 30:25 gegen den Favoriten aus dem Norden durch! Im Juni eröffneten dann die D- und C-Jugend bereits die Saison 22/23: Am 12. Juni trat die C-Jug. der HSG bei einem Qualifikationsturnier in der heimischen Schulsporthalle gegen die Teams aus Lemgo und



HSG-Handballcamp 2022 auf der Jugendburg Sensenstein

Müssen-Billinghausen an und eroberte sich mit tollen Leistungen vor begeisterten Zuschauern einen Platz in der Bezirksliga für die Saison 22/23! Die D-Jug. der HSG nahm am traditionellen Jugendturnier der Handballwoche bei den Freunden des VfL Schlagen teil und sicherte sich bei herrlichem Wetter auf ungewohntem

Kunstrasen den Turniersieg! Auch während der Sommerferien kommt in der HSG-Jugend keine Längeweile auf. Das inzwischen traditionelle HSG-Handballcamp fand vom 18. bis 23. Juli auf der Jugendburg Sensenstein in der Nähe von Kassel statt! Die vielseitigen Möglichkeiten der Jugendburg konnten bei bestem Sommerwet-

ter einmal mehr hervorragend genutzt werden und das Betreuungsteam sorgte mit einem bunten Programm für ein unvergessliches Handballcamp 2022! Mit der nahenden Saison 22/23 gibt es weiter keinen Stillstand in der HSG-Jugend, die Vorbereitungen für ein erstmalig geplantes Herbst-Camp laufen auf Hochtouren!

REGIONALES

„Ich brauche Pflege - was nun?“

Pflegeberatung des Kreises bietet Sprechstunden in allen Gemeinden an

Kreis Paderborn (krpb). Ob Sturz oder Herzinfarkt, Krankheiten wie Alzheimer oder Demenz, ob Behinderung oder einfach nur das Alter: Zum Pflegefall werden kann jeder. Meist übernehmen dann Angehörige die Pflege. Der neue, ungewohnte Alltag ist eine kräftezehrende Belastung, sowohl für die Betroffenen selbst als auch für die Angehörigen. Doch es gibt Hilfe: Bei der kostenlosen Pflegeberatung des Kreises werden von Fachkräften in Einzelgesprächen sämtliche Fragen rund um das Thema Alter und Pflege beantwortet. Sprechstunden werden monatlich in allen Gemeinden angeboten sowie montags bis freitags nach Terminabsprache im Beratungszentrum „Alter und

Pflege“ des Kreises in der Aldegrevestr. 10-14, im Gebäudeteil E, 2. Etage in Paderborn. Das Angebot der Pflegeberatung des Kreises Paderborn ist kostenlos und unabhängig. Eine Terminvereinbarung für die Sprechstunde ist erwünscht, jedoch nicht zwingend notwendig unter 05251 308-5077 oder pflegeberatung@kreis-paderborn.de. Auch außerhalb dieser Zeiten sind Beratungen nach Vereinbarung möglich, auf Wunsch finden diese auch bei den Ratsuchenden zu Hause statt.

Aktuelle Termine September 2022
Borchen: 6. September, von 10 bis 12 Uhr im Rathaus Borchen, Unter der Burg 1
Hövelhof: 27. September, von

14 bis 16 Uhr im katholischen Familienzentrum, Schloßstr. 12a
Delbrück: 1. September von 9 bis 11 Uhr in der Stadtverwaltung Delbrück, Lange Str. 45
Salzkotten: 7. September von 14.30 bis 16.30 Uhr im Caritas Kompetenzzentrum, Geseker Str. 10,
Büren: 13. September von 9 bis 11 Uhr in der Stadtverwaltung Büren, Königstr. 16
Lichtenau: 20. September von 9 bis 11 Uhr in der Stadtverwaltung Lichtenau, Lange Str. 39
Altenbeken: 27. September von 8.30 bis 10.30 Uhr Gemeinde Altenbeken, Eingang Ortwaldstrasse 2
Bad Lippspringe: 8. September von 10 bis 12 Uhr in der Burgstr. 12, Raum 2,

33175 Bad Lippspringe
Bad Wünnenberg: 26. September von 9 bis 11 Uhr im KuGA, Im Aatal 1



BÖHLER'S
Landgasthaus

Hotel & Restaurant am gräflichen Park

**Böhler's
schneller Teller**
11,- €
(incl. Softgetränk 0,2 l)
Mo. - Fr. von 12 - 13 Uhr
täglich wechselnde Gerichte.
Bitte bis 10 Uhr
vorbestellen und bei
uns genießen

 **unsere
Gerichte**

Hinter dem Rosenberg 2
33014 Bad Driburg
Telefon: 05253. 1235
E-Mail: info@boehlers.net



Stahl statt Holz

Hochkreuz am Wienacker wird erneuert

Westkompanie feiert Richtfest mit Bahn-Orchester

Aufmerksamen Bürgern ist es schon aufgefallen: Das markante Hochkreuz am Wienacker ist weg. Das morsch gewordene Holz musste aus Sicherheitsgründen abgebaut werden. Nun wird das Kreuz durch eine Stahlkonstruktion ersetzt. Seit 1969 überragt das zwölf Meter

hohe und sechs Meter breite Wienackerkreuz das Altenbekener Unterdorf. Es ist wohl das bekannteste Kreuz in der Eggegemeinde, weil es an hohen kirchlichen Festtagen hell beleuchtet über das Beketal strahlt.

Das Hochkreuz wurde damals von Schützen der Westkompanie aufgestellt. Anlass war die 300-jährige

Wiederkehr der Erneuerung der Kreuzkapelle am Viadukt. Zudem sollte es an die folgenschweren Luftangriffe im Zweiten Weltkrieg erinnern. Seit der Errichtung kümmern sich die „Kreuzritter“ der Kompanie, meist vier Schützen aus dem Unterdorf, um dessen Pflege. So waren es auch jetzt die vier Schützen Peter Claes, Ferdinand Heinekamp, Manfred Peitz und Hubert Schadomsky, die zur Tat schritten. Den Anlass gab jedoch ein tragischer Unfall: Als in Büren-Brenken im November des vergangenen Jahres ein Junge von einem Kreuz erschlagen wurde, nahm die Gemeinde Altenbeken auch das Wienackerkreuz näher unter die Lupe.

„Die Gemeinde hat das Gelände dann abgesperrt. Und diese Entscheidung war absolut richtig“, sagt Hubert Schadomsky. „Einige Schrauben waren schon abgerostet und das Holz morsch. Wir haben das Kreuz dann am 14. Mai aus der Verankerung geholt und abgeräumt.“ Sechs Tage später, am 20. Mai, fegte der Tornado von Paderborn bis nach Altenbeken. „Das Kreuz hätte das ganz bestimmt

nicht überstanden, wäre vielleicht sogar die Böschung in Richtung der angrenzenden Häuser gerutscht“, sagt Schadomsky.

Die Entscheidung für einen Neubau war schnell getroffen. „Wir haben das Kreuz erst 2009 zum 40-jährigen Jubiläum neu errichten müssen. Schon damals war das Holz morsch“, berichtet Peter Claes. „Deshalb war schnell klar, dass auch unter dem Gesichtspunkt der Wirtschaftlichkeit eine Stahlkonstruktion richtig ist“, ergänzt Manfred Peitz. In der Fabrik von Beierling Engineering im Gewerbegebiet Buke bauten die vier Schützen unter Leitung des Betriebsleiters Ferdinand Heinekamp das neue Kreuz. „Die Stahlbauarbeiten haben zwei Wochen gedauert. Das Gesamtgewicht wird nach der Verzinkung bei mehr als 750 Kilogramm liegen“, sagt Heinekamp, der nicht nur Westkompanie-Schütze, sondern auch Vorsitzender des Bahn-Orchesters Altenbeken (BOA) ist. Für die neue Elektrik sorgen Dirk Avenarius und Philipp Finke. Alle Beteiligten eint, dass sie Mitglied der Westkompanie und/oder des BOA sind.



Die „Kreuzritter“ der Westkompanie, hier Hubert Schadomsky und Manfred Peitz, beim Abbau des morschen Kreuzes.



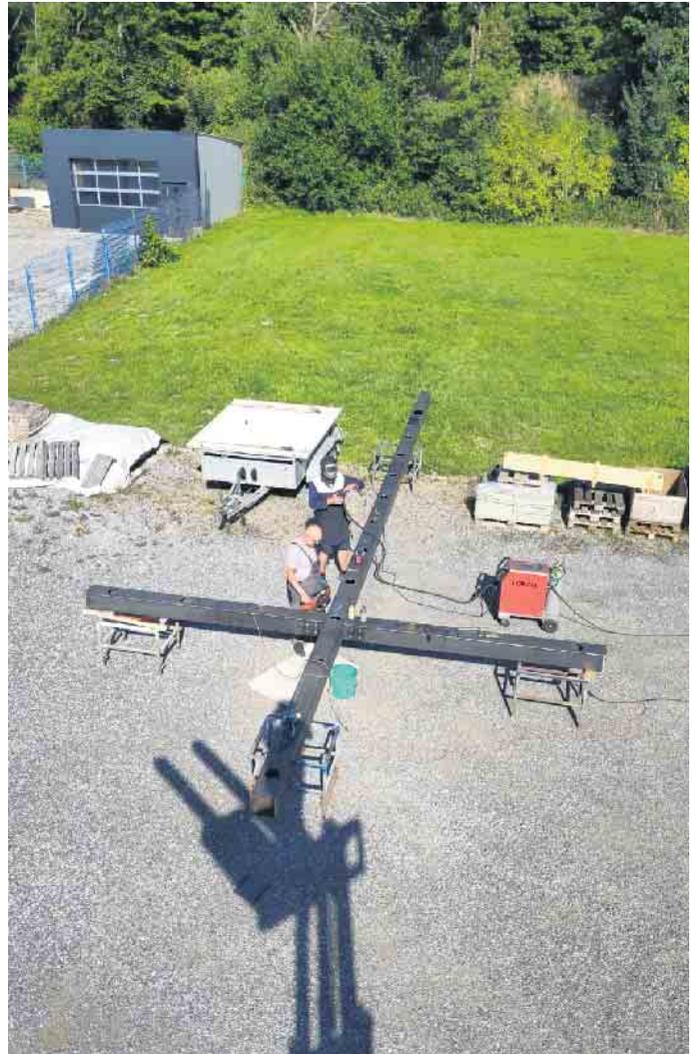
Manfred Peitz bei den Stahlbauarbeiten für das neue Wienacker-Hochkreuz.



Ferdinand Heinekamp bei den Stahlbauarbeiten für das neue Wienacker-Hochkreuz



Mitglieder der Westkompanie beim Aufrichten des Hochkreuzes auf dem Wienacken im Jahr 1969



Das neue Stahlkreuz ist wie seine Vorgänger aus Holz zwölf Meter hoch und sechs Meter breit. Das Richtfest wird am 17. September gefeiert.

Denn auch das Orchester fühlt sich eng mit dem Wienackerkreuz verbunden. Seit 1977 stimmen dessen „Kreuzbläser“ am Abend des ersten Weihnachtstages von dort aus klassische Weihnachtslieder an. Die Lieder sind weithin bis ins Oberdorf hörbar. Ins Leben gerufen wurde die Tradition vom damaligen Westkompanie-Hauptmann Josef Drewes. Dessen Söhne Dietmar (Trompete) und Wilfried (Althorn) sowie

Johannes Overkott und Ferdinand Heinekamp (beide Posaune) waren die ersten Kreuzbläser. Einen ausdrücklichen Dank spricht die Westkompanie der Familie Bade aus, die das Wienackerkreuz in all den Jahren mit Strom versorgt hat. Das Richtfest soll am Samstag, 17. September, drei Tage nach dem kirchlichen Festtag Kreuzerhöhung stattfinden. „Die neue Konstruktion wird schon in den Tagen zuvor

aufgerichtet. Am Samstag laden wir dann alle Bürger zum Richtfest ein“, sagt Hubertus Struck, Schriftführer der Westkompanie. Geplant sei ein Rahmenprogramm, außerdem ein Shuttleservice im Planwagen. Die kirchliche Einweihung soll am Wochenende darauf, am Samstag, 24. September, um 16 Uhr mit einem Feldgottesdienst erfolgen. Weitere Informationen gibt die Westkompanie zeitnah bekannt.

Plattdeutscher Heimatkreis Schwaney feiert Sommerfest

Durch die Coronapandemie konnten seit März 2020 keine Veranstaltungen des Plattdeutschen Heimatkreises Schwaney mehr durchgeführt werden. Zahlreiche Anfragen zeigen aber, dass noch ein großes Interesse an der plattdeutschen Sprache besteht. Daher hat sich ein Organisationsteam zusammengefunden, um die beliebten Heimatabende wieder aufleben zu lassen. Geplant ist es,

wieder regelmäßig Veranstaltungen durchzuführen. Beginnen werden wir in diesem Jahr mit einem Sommerfest am 2. September um 18 Uhr im Pfarrheim Schwaney. Wie immer möchten wir in geselliger Runde gemeinsam ein paar schöne Stunden verbringen. Natürlich werden auch wieder gemeinsam Lieder gesungen und es bleibt

ausreichend Zeit, um zu klönen. Für Getränke und Essen ist gesorgt. Alle interessierten Bürger*innen aus nah und fern sind recht herzlich eingeladen. Wer noch Texte aus der hiesigen Region in Plattdeutscher Sprache zur Verfügung stellen kann, möge sich bitte an Franz-Josef Stiewe (05255/930787) wenden. Wir sind für jeden Text dankbar.



Zum braunen Hirschen
HOTEL & RESTAURANT
seit 1764

Täglich frische
Pflifferlinge -
Genießen Sie das
Geschmackserlebnis!



**Wir freuen
uns auf Ihren
Besuch!**
Bad Driburg, Lange Str. 70
Tel. 0 52 53 / 22 20



Gesund und effizient von zuhause aus arbeiten

Homeoffice richtig einrichten

Fürs Homeoffice braucht es mehr als ein Laptop, und nicht selten ersetzt das Sofa den Schreibtisch. Um effizient und produktiv von zuhause aus arbeiten zu können, müssen weitere Voraussetzungen erfüllt sein, wie zum Beispiel die richtigen Lichtverhältnisse und gesunde Sitzmöbel. Ganz entscheidend ist auch der Bodenbelag. Er muss den Belastungen durch Stuhlrollen, Rollcontainer und schwere Möbel gewachsen sein. Wer bei der Einrichtung des Heimarbeitsplatzes auf unbehandeltes Holz setzt, erzielt ein gesundes Raumklima. Auch alle Bau- und Verlegewerkstoffe wie Parkettkleber, Spachtelmassen oder Schaumstoffe zur Fensterabdichtung sollten wohngesund sein. Man erkennt sie am Ecode-Siegel auf der Verpackung.

Mit einem intelligenten Raumkonzept, den passenden Möbeln sowie einem schönen und zugleich robusten Bodenbelag können sich „Heimarbeiter“ ein Umfeld schaffen, das ihre Produktivität und Kreativität fördert. Idealerweise findet das Homeoffice seinen Platz in einem separaten Raum, wo man am wenigsten abgelenkt ist. Wer kein ungenutztes Zimmer zur Verfügung hat, findet sicher irgendwo eine Ecke oder Nische für einen ordentlichen Arbeitsplatz.

Natürliches Licht sorgt für positive Energie. Deshalb sollten Heimarbeiter ihren Schreibtisch, sofern möglich, nahe am Fenster aufstellen. Eine Schreibtischlampe leuchtet das Bildschirmumfeld optimal aus. Diese darf gerne stilvoll sein. Helle oder gedeckte Blau- und



Foto: ©Seventyfour/stock.adobe.com/GEV

Grüntöne haben sich aus farbpsychologischer Sicht als Wandfarbe im Arbeitszimmer gut bewährt. Möglich ist auch eine Farbkombination aus neutralen und kräftigen Tönen. Echtholz- bzw. Massivholzmöbel bringen nicht nur ein Stück Natur ins Homeoffice. Sie verbessern auch das Raumklima, indem sie überschüssige Feuchtigkeit aufnehmen und so der Schimmelbildung vorbeugen. Mit Blick auf die eigene Gesundheit sollten zudem die Fenster keine Zugluft oder gar Nässe durchlassen.

Eine ganz zentrale Rolle spielt der Bodenbelag. Er sollte möglichst strapazierfähig sowie pflegeleicht

sein und dabei auch noch gut aussehen. Versiegeltes oder geöltes Parkett eignet sich daher gut fürs Homeoffice. Es sollte allerdings eine möglichst harte und widerstandsfähige Holzsorte wie Eiche oder Buche sein. Um auf Nummer sicher zu gehen, versieht man Bürostühle oder Rollcontainer am besten mit speziellen, gummierten Rollen. Dann können sie ganz bestimmt keine Schäden am Belag anrichten. Auch eine Matte unter dem Drehstuhl schützt das Parkett.

Designböden, auch unter dem Namen Vinylbelag bekannt, gelten als schmutz- und wasserabweisend, sehr pflegeleicht und bei entsprechender Oberflächenbehandlung auch als sehr robust. Für den Kunststoffboden spricht außerdem die riesige Auswahl beim Dekor, wobei die Hersteller Naturmaterialien wie Holz und nahezu alle Steinarten inzwischen perfekt nachahmen können. Egal ob man sich für Parkett, Vinyl oder Teppich entscheidet: Nur ein vollflächig auf den Boden geklebter Belag verhindert, dass sich im stark genutzten Stuhlrollenbereich Wellen bilden - ein Risiko bei Vinyl und Teppich. Auch die Gefahr, dass sich einzelne Boden-

elemente verformen oder verziehen, ist vorhanden. Bei der vollflächigen Klebung bleibt der Belag immer fest an seinem Platz und verrutscht nicht.

Egal ob es sich um Kleber, Spachtelmassen, Grundierungen oder Dichtmaterialien handelt: Sämtliche Bau- und Verlegewerkstoffe sollten grundsätzlich wohngesund sein. Weltweit strengste Emissionsgrenzwerte erfüllen Produkte mit dem Ecode-EC1- oder EC1Plus- Siegel, welches man auf den Verpackungen findet. Vergeben wird das Ökolabel von der in Düsseldorf ansässigen GEV (Gemeinschaft Emissionskontrollierte Verlegewerkstoffe Klebstoffe und Bauprodukte e.V.). Die Produkte durchlaufen ein Prüfkammerverfahren in unabhängigen Laboren und werden in mehrere Kategorien eingestuft - wobei Kategorie EC1 die weltweit strengsten Maßstäbe zugrunde legt und nur besonders emissionsarme Bau- und Verlegewerkstoffe auszeichnet. Regelmäßige Stichprobenkontrollen durch unabhängige Fachlabore sichern die Qualität. (Presse Dienst Bau und Wohnen/Schaal.Trostner Kommunikation GmbH)

	Müller
	Elektrotechnik <small>GmbH & Co. KG</small>
	Planung Installation Kundendienst Smart Home
	Fon: 05255 931518
Mobil: 0175.5243888	Osttorstr. 5 33184 Schwane
	info@elektro-pm.de www.elektro-pm.de

Entrup hat einen neuen Malerbetrieb



Als starkes Team präsentieren sich (von links nach rechts) Sergey Marksteter, Daniel Schreiber, Christian Maas, Patrick Kornels, Frederik Eckert und Monika Schütze-Eckert. Fotos: ahk



Der Chef machts möglich! Wenn es denn sein soll, kann sich der betagte Herr bei Malermeister Frederik Eckert selbst die Farbe für seinen Bart noch exklusiv auswählen

Vier Fachkräfte und seine Gattin unterstützen Frederik Eckert beim Start in die Selbständigkeit (ahk) So unterschiedlich wie die Menschen selbst, sind auch ihre Ansprüche an das eigene Zuhause. Nahezu alle aber eint der Wunsch nach einer Wohnung, in der es sich wohlfühlen und in angenehmer Atmosphäre entspannen lässt. Schaffen können solchen Wohnraum kreative Handwerker wie der selbständige Malermeister Frederik Eckert, der am 01. Januar 2022 in Nieheim - Entrup einen neuen Betrieb eröffnete.

Mit seinem gut ausgebildeten Team führt er alle Arbeiten aus, die sowohl das Äußere, als auch das Innere eines Hauses oder einer Wohnung in einem neuen, einem angenehmen Licht erscheinen lassen. Dazu zählen Fassadenanstriche, das Aufbringen von Außen- und Innenputz, Wand- und anderen Anstrichen sowie das Lackieren von Türen und Fenstern und dies mit modernster

Technik. Ferner das Verlegen von Parkett, Teppichböden, Vinyl und Laminat sowie alle Tapezierarbeiten. Fachmännisch aufgearbeitet werden außerdem ältere Holzdielen und sonstige Böden. „Unsere Kunden können selbstverständlich auch über Dinge mit uns reden, die nicht explizit aufgelistet sind“, macht Meister Eckert deutlich, dass sich mit seinen qualifizierten Handwerkern noch weitaus mehr Wünsche erfüllen lassen. Ganz wichtig ist ihm die Kundenberatung. Das gilt sowohl bei der fachgerechten Anbringung von Wärmeschutz, als auch bei der Auswahl von Tapeten, umweltfreundlichen Farben oder anderen Materialien. „Dafür müssen die Kunden genügend Zeit haben. Sie sollen sich informieren und in Ruhe über alles nachdenken können. Denn wenn sie nicht hundertprozentig zufrieden sind, dann sind wir es auch nicht,“ lässt Frederik Eckert etwas von der Philosophie durchblicken, die den Fir-

menerfolg langfristig sichern hilft. Individuelles Gestalten im Außen- wie im Innenbereich sollte seiner Meinung nach dazu führen, dass sich die Menschen auf ihr Zuhause freuen und dass sie sich in dem neu geschaffenen Wohnklima wirklich daheim und angekommen fühlen. Spezialisiert hat sich das Team Eckert auf Tapeten für Außenfassaden, fugenlose Bäder und fugenlose Böden sowie spezielle Putze die das Raumklima positiv verändern und zu dem noch optisch besonders aussehen. Mit dem 12. Nieheimer Käsemarkt eröffnet der Malerbetrieb Eckert am Samstag, 03. September



Bevor Patrik Kornels zum Kunden fährt, wird alles bis ins Detail mit Frederik Eckert abgestimmt

2022, in der Friedrich-Wilhelm-Weber Straße 1, gleich neben dem Salon Spiegelbild, eine neue Ausstellung. Geöffnet hat diese jeweils dienstags und donnerstags von 16:00 Uhr bis 18:00 Uhr, samstags von 9:00 Uhr bis 13:00 Uhr und zudem nach Absprache. Hier bekommt der Chef Unterstützung von seiner Ehefrau Monika Schütze-Eckert.



Malermeisterbetrieb Eckert

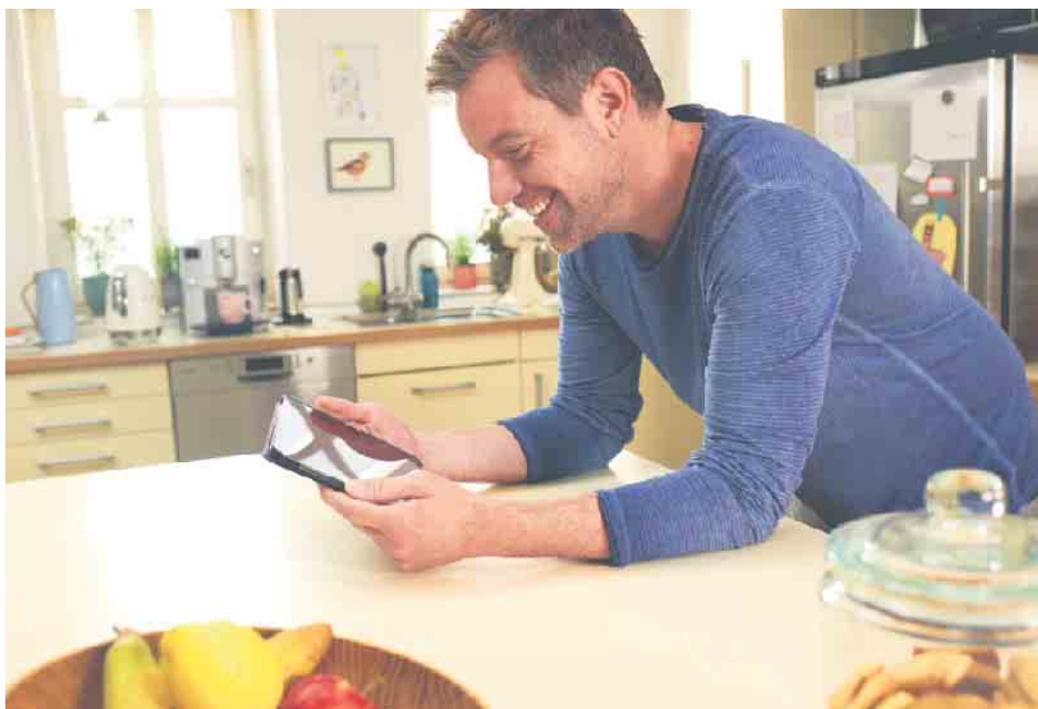
Meisterbetrieb Eckert
Hauptstraße 2
33039 Nieheim-Entrup

Tel.: 0151-53510221
inof@eckert-maler.de
www.eckert-maler.de

Mein Tablet, meine Kaffeemaschine und ich

Elektrische Geräte machen jeden Zweiten glücklich - und jeden Vierten wütend

Trotz aller Zuneigung und Glücksgefühle kann es auch mal Ärger geben. Das gilt nicht nur für zwischenmenschliche Beziehungen, sondern in ähnlicher Form ebenso für das Zusammenleben von Mensch und Elektrogeräten. Eine aktuelle Umfrage zeigt, dass elektrische Alltags Helfer glücklich machen - aber gelegentlich auch für Verdross sorgen können. Doch wie in jeder guten Partnerschaft überwiegen eindeutig die positiven Emotionen. Mehr als die Hälfte der Menschen in Deutschland (55 Prozent) haben demnach ein elektrisches Gerät in ihrem Haushalt, das sie besonders glücklich macht.



Glücksbringer im Haushalt

Insbesondere Multimediageräte wie Fernseher oder Musikanlagen (49 Prozent) und Kommunikationsgeräte wie Smartphones oder das Telefon (48 Prozent) erzeugen bei den Befragten starke positive Emotionen. Bei rund jedem Dritten (36 Prozent) lösen Küchengeräte wie Herd oder Spülmaschine Glücksgefühle aus. Die Hauptgründe für positive emotionale Reaktionen: Die Geräte nehmen den Befragten Arbeit ab oder sorgen für Unterhaltung. Zu diesen Ergebnissen kommt

Zwischen Mensch und Elektrogerät entsteht oft eine emotionale Bindung. Das gilt laut Umfrage vor allem für Multimedia- und Kommunikationsgeräte. Foto: djd/E.ON/Malte Braun

eine repräsentative E.ON-Umfrage, die das Meinungsforschungsinstitut YouGov durchgeführt hat. „Elektrogeräte begleiten unseren Alltag immer enger - deshalb kennen wir wohl alle Situationen, in denen es im Umgang mit ihnen auch mal emotional werden kann“, sagt Claudia Häpp von E.ON:

„Es freut uns, dass die Mehrheit der Deutschen positive Emotionen mit Elektrogeräten und somit auch mit dem Thema Energie verbinden.“ Allerdings gehören zum innigen Miteinander mit der Technik bisweilen nicht nur positive Emotionen. Jeder Vierte (24 Prozent) gab an, dass Elektrogeräte manchmal ärgern können oder wütend machen. Vor allem wenn sie laute oder nervige Geräusche erzeugen, kommt es zu negativen Emotionen, aber auch dann, wenn die Technik nicht das tut, was sie soll.

der TU Darmstadt, die seit über 20 Jahren zu Emotionen gegenüber technischen Geräten forscht. Da verwundert es nicht, dass jeder Sechste in der Studie einräumte, schon einmal eine persönliche Bindung zu einem Elektrogerät aufgebaut zu haben. Selbst der Staubsauger bekommt dann liebevolle Spitznamen wie „Saugfried“ oder „Staubi“. Besonders jüngere Menschen im Alter von 18 bis 24 Jahren kennen solche Beziehungen. Prof. Dr. Martina Heßler nimmt an, dass dieser Trend sich fortsetzt: „Smarte Haushaltsgeräte werden unser Zusammenleben mit Elektrogeräten stark verändern. Forschungen zeigen, dass die Interaktion, also das individuelle Reagieren des Gerätes, einen Bindungseffekt erzeugt.“ (djd)

Persönliche Bindung im Trend

„Haushaltsgeräte waren schon immer Statussymbole, auf die man stolz ist und die man zeigt“, erklärt Prof. Dr. Martina Heßler, Geschichtspräsidentin

Ihr Fachmann vor Ort!

Malermeisterbetrieb

Kraft

Ausführung sämtlicher Malerarbeiten

- Bodenbeläge
- Wärmedämmung
- Gerüstbau
- Tapezierarbeiten
- Fassadenanstriche

Kraft GmbH & Co. KG
 Industriestraße 33 | 33184 Altenbeken
 Tel./Fax: 05255/930393 | Mobil: 0172/5355367
www.kraft-malermeister.de

OKAL

Ausgezeichnete Häuser

www.okal.de



Beratung und Verkauf

Claudia Becker · Gebietsleitung
 Mobil: +49 170 66 20 77 0
 E-Mail: claudia.becker@okal.de
 Web: www.okal.de/claudia-becker

Premiahäuser seit 1928



Parkett

Warum der Klassiker auch 2022 noch lange nicht aus der Mode ist

Parkett hat eine lange Geschichte und gilt bis heute als der natürlichste und wohnlichste unter den Fußböden. Gleichzeitig denken aber manche, ein Holzboden sei aufgrund seiner Tradition antiquiert. Warum Parkett moderner denn je ist, erklärt Michael Schmid, Vorsitzender des Verbands der deutschen Parkettindustrie (vdp). Holzböden sind in Europa seit dem Mittelalter bekannt. Waren es im 13. Jahrhundert noch grob gehobelte Bohlen, die nebeneinander gelegt wurden, begann man ab dem 16. Jahrhundert, Dielen mit Nut und Feder zu verlegen.

Parkett in seiner heutigen Form trat vor rund 250 Jahren mit dem Beginn der Industrialisierung seinen Siegeszug in die Wohnhäuser an.

„Bis heute werden Parkett- und Dielenböden aus dem nachhaltigen Naturprodukt Holz gefertigt“, erklärt Schmid. „Ab den 1950er Jahren kamen spezielle Lack- und Öl- Oberflächen hinzu, die einen Parkettboden so pflegeleicht und damit für jedermann interessant machen. Mittlerweile erfreut sich Parkett immer größerer Beliebtheit.“ Pro Jahr werden allein in Deutschland über 18 Millionen Quadratmeter produziert.

Parkett: natürlich, langlebig und nachhaltig

Holzfußböden tragen als einziger Fußbodenbelag entscheidend zu einem gesunden Raumklima bei. „Einmal verlegt, lebt und atmet das Holz als natürlicher und lebendiger Werkstoff auch nach der Verarbeitung weiter“, weiß der vdp-Vorsitzende.

„Dabei reagiert der Holzboden auf die Raumtemperatur und schwankende Luftfeuchtigkeit, indem das Holz die feuchte Luft aufnimmt und in trockeneren Phasen wieder abgibt.“ Auf diese Weise reguliert der Holzboden das Raumklima auf natürliche Weise und verringert das Risiko von Erkältungs-

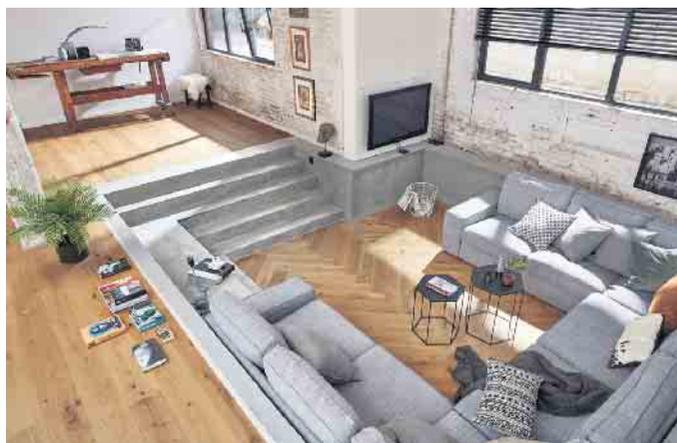
krankheiten.

Ein weiterer Pluspunkt von Parkett: seine Langlebigkeit. Da ein Boden aus Echtholz mehrfach aufgefrischt und renoviert werden kann, hält er mitunter mehrere Jahrzehnte und schont so wertvolle Ressourcen. „Wer sich für Parkett entscheidet, hilft auch dabei, Emissionen zu verhindern, die bei der Produktion anderer Baumaterialien entstehen“, so Schmid.

Ebenfalls ein wichtiger Grund für das steigende Interesse ist die Nachhaltigkeit des Naturmaterials. „Holz bindet während seiner gesamten Lebens- und Nutzungsdauer klimaschädliches Kohlendioxid“, erklärt der Parkettexperte. „Ganze 62 Millionen Tonnen Kohlendioxid entzieht allein der deutsche Wald jährlich der Atmosphäre. Das sind rund sieben Prozent der Treibhausgas-Emissionen Deutschlands.“

Für einen Parkettboden stammt das Holz aus nachhaltiger europäischer Forstwirtschaft. Nachhaltig, weil stets weniger Holz geerntet wird, als im Wald gleichzeitig nachwächst. So ist immer sichergestellt, dass die Wälder auch in Zukunft ihre Funktion als Kohlendioxidspeicher ausüben können. Und über die erwirtschafteten Erträge durch den Wald können Forst und Waldbesitzer kontinuierlich weitere Bäume gegen den Klimawandel pflanzen.

Gesund, langlebig, nachhaltig - die Vorteile von Holzfußböden machen deutlich, wie sehr es sich lohnt, auch im Jahr 2022 auf das Naturprodukt zu setzen. „Entscheidet man sich für einen Parkettboden, sind einem nicht nur die vielen ästhetischen Vorteile von echtem Holz sicher“, betont Schmid abschließend. „Mit der Wahl für Parkett tut man sowohl etwas für sein persönliches Wohlbefinden als auch nachhaltig etwas für die Umwelt. Was könnte noch moderner sein?“ (vdp/fs)



Ein Parkettboden ist auch 2022 moderner denn je. Foto: © MeisterWerke Schulte GmbH.





Fenster und Türen fürs Leben

EGGE Fenstertechnik GmbH
Hüttenstraße 108
33184 Altenbeken

Telefon 05255 - 935590
www.egge-fenstertechnik.de

HEIZKOSTEN SPAREN –
WOHNKOMFORT VERBESSERN!





Bauzentrum Lücking
Lücking Baustoffe GmbH & Co.KG

Lichtenau, Neuer Weg 1
Bad Driburg, Brakeler Str. 39
Altenbeken-Buke, Industriestr. 1
www.bauzentrum-luecking.de

ideen & Machen – Gemeinsam für deinen Traum

Oktoberfest in Schwaney

Endlich wieder blau-weißer Partyabend auf dem Gemeindeplatz

Nach zwei Jahren Zwangspause wird es am Ellerbach wieder zünftig! Dirndl, Krachlederne, Weißwürstchen, Brezeln und dazu die eine oder andere Maß - das Oktoberfest kehrt als Partyabend nach Schwaney zurück. Am 17. September ist es wieder soweit. Dann startet das Oktoberfest auf dem als Biergarten festlich blau-weiß gestalteten Gemeindeplatz mit Zeltstadt. Beginn ist um 18 Uhr mit dem Fassanstich durch den amtierenden Schützenkönig Markus Bentler. Anschließend - so ist es guter Brauch - wird dieses erste Fass als Freibier ausgeschenkt. Musikalisch begleitet wird der Anstich vom Bundes-schützen Gardemusikkorps Schwaney, das vor dem Festzelt passend im bayerischen Gewand aufspielt. In den frühen Abendstunden haben alle „Buam und Madels“ die Möglichkeit, sich bei zünftigen Spielen wie Baumstammsägen, Maßkrugstemmen, Nageln oder „Hau den Lukas“ zu beweisen.



Ebenso erfolgt die fast schon traditionelle Prämierung des schönsten Dirndls. Für das leibliche Wohl ist durch flüssige und feste bayerische Schmankerl bestens gesorgt. Im Verlauf des

Abends wechselt die musikalische Gestaltung von den schunkelnden Klängen vor dem Zelt zu Oktoberfest- und Partymusik im Zelt. DJ Markus Berens von BDM-Systems ist mittlerweile

bekannt dafür, Trachtentradition, Schunkel-Schlager und Partymusik zu einem attraktiven Mix zu vereinen. Bei freiem Eintritt muss es dann nur noch schallen: „O’Zapft is!“

SPORT

Sportschützen Altenbeken bei den Landesmeisterschaften erfolgreich

Nick Nolte und Gerd Altmiks qualifizieren sich für die deutsche Meisterschaft in München

Bei den im April und Juni in Dortmund und Hamm durchgeführten Landesmeisterschaften haben auch die Sportschützen Altenbeken mit Erfolg teilgenommen. Bei insgesamt 21 Starts schafften es die Altenbeken sogar viermal aufs Siegerpodest. Dazu gehören Susanne Koch, die sich in der Disziplin Luftgewehr Auflage Damen mit 315,1 Ringen den ersten Platz sichern konnte. In der Klasse Luftgewehr Damen 2 gelang Susanne Schäfers mit 401,7 Ringen der Sprung auf den dritten Platz. Ebenfalls den dritten Platz mit dem Luftgewehr belegte die Mannschaft Herren 3 mit 1.162,0 Ringen und den Schützen Norbert Kemper (378,0 Ringe), Daniel Reker (387,3 Ringe) und Gerd Altmiks (296,7 Ringe). In der Disziplin

Kleinkaliber 3x20 Schuss Herren 3 erreichte Gerd Altmiks mit 559 Ringen den dritten Platz und damit den vierten Podestplatz für Altenbekener Sportschützen. Mit den guten Ergebnissen bei den Landesmeisterschaften konnten sich darüber hinaus zwei Schützen für die deutsche Meisterschaft in München qualifizieren. Gerd Altmiks startet dort Ende August in den Disziplinen Luftgewehr, KK 3x20 Schuss und KK Liegend. Nick Nolte, der ebenso wie Daniel Reker die Qualifikation mit dem Luftgewehr nur knapp verpasste, tritt für die SG Heepen bei den deutschen Meisterschaften in der Disziplin KK 100 Meter an. Für die Starts in München wünschen wir den beiden Schützen viel Erfolg! Für am Schießsport interessier-

te Jugendliche, besteht die Möglichkeit zum Training jeweils montags ab 18 Uhr in der Schießstube der Eggeland-

halle Altenbeken. Das wöchentliche Training für Erwachsene findet dort donnerstags ab 20 Uhr statt.



Teilnehmer an der Deutschen Meisterschaft: Nick Nolte und Gerd Altmiks

Der 6. Neuenheerser Triathlon war ein voller Erfolg



Bei bestem Wetter starteten die Triathleten in verschiedenen Wettbewerben und erreichten top Ergebnisse. Das ganze Dorf war auf den Beinen, um die Veranstaltung zu ermöglichen und zu unterstützen. Ob als Helfer an der Strecke, als Fan und Motivator für die Sportler oder auch, um selbst an den Wettbewerben teilzunehmen. „Allen helfenden Händen gilt an dieser Stelle ein großes Dankeschön. Das ist immer wieder ein gewaltiger Kraftakt und benötigt

viele Unterstützer. So viel geballter support ist nicht selbstverständlich. Auch das Zusammenspiel der drei verantwortlichen Vereine dem SV Neuenheerse, dem FC Neuenheerse-Herbram und dem Förderverein Eggefreibad Neuenheerse hat wieder sehr gut geklappt und ist zu einem eingespielten und erfolgreichen Gemeinschaftsprojekt geworden,“ so Christian Schwarze (1. Vorsitzender Vorstand Förderverein Freibad Neuenheerse e. V.)

Von vorne links: Christian Schwarze, Karl-Heinz Hanewinkel, Thomas Schlender

Von hinten links.: Andreas Flintrop, Michael Weiß, Marcus Weiß, Michael Schlender, Karl-Heinz Schwarz, Anja Pape

Im Rahmen der anschließenden Abendveranstaltung an den Triathlon wurde Herr Karl-Heinz Hanewinkel als Schwimmmeister durch den Vorstand des Fördervereins in seinen wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Sichtlich ergriffen nahm „Kalle“, wie er immer gerne gerufen wird, die kleinen Geschenke entgegen, die alle von den gemeinsam erlebten Geschichten der Vergangenheit erzählen. „Ich war und bin mit dem Eggefreibad Neuenheerse stark verbunden und das wird

auch immer so bleiben,“ bedankte sich „Kalle“ bei allen Vorstandsmitgliedern.

Für die Stimmung auf der anschließenden Beachparty sorgte DJ Bloxx. Die Begeisterung der Gäste hielt bis in die frühen Morgenstunden an, und das richtige Gespür des DJs ließ die gute Laune nicht abbrechen. „Es war ein absolut gelungener Tag“, so waren sich die verantwortlichen Vereine einig und der nächste Triathlon wird schon in voller Vorfreude erwartet.



Von links: Michael Weiß, Verena Eickmann, Suzan Ochmann, Anja Pape, Thomas Berendes, Andreas Flintrop

Das Eggefreibad zeigte sich an diesem sonnigen Julisamstag von seiner schönsten Seite, und das lag nicht zuletzt an den leuchtend blauen Bad Driburger Sonnenschirmen, die den Rand rund um das Schwimmerbecken zierten. Ein großer Dank gilt der Bad Driburger Naturparkquellen GmbH & Co. KG, die diese Schirme zur Verfügung gestellt und gesponsort haben. Frau Suzan Ochmann, Gebietsverkaufsleitung Gastronomie der Bad Dri-

burger Naturparkquellen, machte sich zusammen mit Frau Verena Eickmann, zuständig für Veranstaltung und Marketing der Bad Driburger Naturparkquellen, an diesem Tag persönlich ein Bild vor Ort und war begeistert von der Organisation der Veranstaltung und von dem Erscheinungsbild des Freibades. Der Vorstand des Fördervereins überreichte Frau Ochmann und Frau Eickmann einen Blumenstrauß als Dankeschön und Wertschätzung.

Fragen zur Verteilung?

HERR FALK
mail@regio-pressevertrieb.de

www.regio-pressevertrieb.de **REGIO** • persönlich • zielgerichtet • lokal
PRESSE VERTRIEB GmbH
Die Zeitungszustellgesellschaft der RAUTENBERG MEDIA KG



Erd-, Feuer-, See- & Naturbestattungen



Bernhard-Brinkmüller-Straße 3
Bad Driburg · Telefon 05253 - 2602
www.brinkmoeller-bestattungen.de

Feuerlöschteiche in der Egge werden saniert

Forstleute bereiten Wälder auf zunehmende Brandgefahr vor

Das Regionalforstamt Hochstift setzt in den kommenden Monaten die zwei wichtigen Feuerlöschteiche „Buker Meer“ und „Unteres Bodental“ in der Egge östlich von Schwane in Stand. Das ist dringend notwendig, weil die Teiche über die Jahre verschlammte und zugewachsen sind und eine Wasserentnahme für die Feuerwehr nur noch schwer möglich ist. „Mit Blick auf die zunehmenden Dürreperioden müssen wir mit häufigeren und auch größeren Waldbränden in unserer Region rechnen. Die Sanierung der beiden Teiche ist dabei ein Baustein zur Gefahrenabwehr“, so Dirk Kreienmeier, Fachgebietsleiter für den Staatswald im Regionalforstamt von Wald und Holz NRW. Die Arbeiten werden dabei in enger Abstimmung mit der unteren Naturschutz- und Wasserbehörde des Kreises Paderborn geplant und durchgeführt. Zur Durchführung der verschiedenen Arbeiten, werden ab August zunächst Sträucher und Bäume an den Teichen auf den Stock gesetzt. „Diese Arbeiten haben wir bewusst so weit wie möglich in den Sommer geschoben, um die Brut unserer heimischen Vögel nicht zu gefährden.“, so Wilhelm Brandenburg, zuständiger Förster vor Ort. Auch die Infrastruktur um die Teiche herum wurde bereits verbessert. „Wir haben vor den Wasserentnahmestellen Rangierplätze für die Feuerwehrfahrzeuge hergerichtet. Außerdem gibt es im Wegenetz jetzt Ausweichbuchten, damit die Fahrzeuge beim Löschwassertransport aneinander vorbei kommen“, skizziert Kreienmeier das Maßnahmenpaket. Damit soll die Feuerwehr im



Das „Buker Meer“

Ernstfall deutlich schneller und effektiver löschen können. Das ist wichtig, denn Waldbrände können sich rasend schnell ausbreiten, vor allem wenn zu der Trockenheit noch Wind kommt. Der Aufwand ist groß, allein die Instandsetzung der Teiche hat ein Planungsvolumen von mindestens 200.000 Euro. „Wir wissen, dass die Trockenheit und damit die Brände zunehmend zum Problem werden. Wir müssen nur ein Blick nach Südeuropa werfen. Nichts tun ist keine Alternative“, ist Kreienmeier überzeugt. Ergänzend zu den Infrastrukturmaßnahmen wird es auch zukünftig wieder Feuerlöschübungen der Feuerwehr geben.



Team des Regionalforstamtes Hochstift bei den Vorbereitungen der Arbeiten am Teich „Unteres Bodental“: v.l. Forstwirt Sascha Schink, Fachgebietsleiter Dirk Kreienmeier, Forstwirtschaftsmeister Wilfried Kröger, Förster Joachim Padberg Revierförster Wilhelm Brandenburg. Fotos: „Wald und Holz NRW“



Der Uferbewuchs aus Birken und Weiden sieht zwar malerisch aus, muss aber leider für die Instandsetzung entfernt werden



Nicht nur beliebte Naherholungsorte sondern auch zentral in der Waldbrandvorsorge der Löschwasserteich „Unteres Bodental“



Am besten aus der Region

Diese Standards machen Bio-Lebensmittel ökologisch, fair und enkeltauglich



Zu den wichtigsten Werten in der ökologischen Landwirtschaft gehört der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur. Foto: djd/Ökokiste



Regionales Bio-Gemüse: knackfrisch und ohne Umweg zum Kunden. Foto: djd/Ökokiste e.V.

Der Bio-Boom in Deutschland ist ungebrochen: Mit fast 15 Milliarden Euro Umsatz erreichte er im vergangenen Jahr einen neuen Rekordwert, meldet das Statistikportal Statista. Zu den wichtigsten Gründen für den Kauf von Bioprodukten nannten die Befragten den Wunsch nach artgerechter Tierhaltung (96 Prozent), nach möglichst naturbelassenen Lebensmitteln (96 Prozent) und regionaler Herkunft (93 Prozent).

Gelebte Nachhaltigkeit

Rund 16 Millionen Deutsche kaufen ihre Biolebensmittel zudem lieber direkt beim Erzeuger oder im Hofladen als im Supermarkt. Auch hier ist die Tendenz steigend. Ökokiste e. V. setzt bereits seit 25 Jahren auf verantwortungsvollen Anbau. In dem Verein haben sich über 40 Betriebe zusammengeschlossen, um gemeinsam die Philosophie der nachhaltigen Landwirtschaft und des fairen Miteinanders zu leben. Sie engagieren sich weit über die gängigen Standards für Bioprodukte hinaus und unterstützen zum Beispiel das Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft. Was die Bio-Händler antreibt, ist auch unter www.oekokiste.de/werte zu lesen. Über 60.000 Kunden las-

sen sich mittlerweile frische ökologische Lebensmittel liefern. Neben Sortimentskisten gibt es auch die Möglichkeit, seine Ökokiste individuell zusammenzustellen. Der Vorteil: Man erhält und bezahlt nur das, was man auch wirklich verbrauchen kann. So wird nichts verschwendet. Neben Obst und Gemüse finden auf diese Weise auch Milchprodukte und Backwaren, Getränke, Eier und Fleisch ihren Weg zum Kunden.

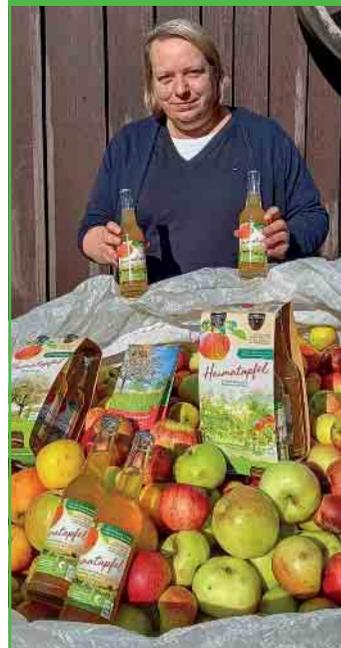
Gute Gründe für Bio vom Erzeuger

Wer lokale Bio-Anbieter unterstützt, tut obendrein aktiv etwas für Klimaschutz und Nachhaltigkeit, für Tierwohl und faire Arbeitsbedingungen in seiner Region - eine Investition in die Zukunft. Aber es gibt noch mehr gute Gründe, Lebensmittel regional zu kaufen: Vertrauen und Transparenz: Kunden sehen mit eigenen Augen, wie und wo die unterschiedlichen Produkte wachsen und verarbeitet werden. Abwechslung: Wer regional und saisonal kauft, bekommt wieder ein Gespür für die Natur. Jede Jahreszeit bietet ihre eigenen Früchte, und auch fast vergessene Sorten landen auf dem Teller. Wertschätzung: Eine liebevoll zusammengestellte Gemüse-

te macht nicht nur satt. Sie vermittelt auch den Wert von Lebensmitteln - anders als teilweise in Plastik verpackte Waren aus dem Supermarkt. Geschmack: Obst und Gemüse

aus regionalem Öko-Anbau haben keine lange Lagerzeit und kurze Transportwege. Das macht sich nicht nur beim Geschmack bemerkbar, sondern auch beim Vitamingehalt. (djd)

Obstannahme für den Heimatapfel 2022



Vom 24.09.2022 bis 24.10.2022 können Äpfel und Birnen aus Streuobstwiesen und -alleen aus dem Kreis Höxter samstags von 12:30 Uhr bis 14:00 Uhr und montags von 17:00 Uhr bis 18:00 Uhr bei folgenden Annahmestellen angeliefert werden.

Annahmestellen:

32839 Steinheim-Ottenhausen
Brinkstraße 29 – 31
Ansprechpartner:
Stephan Lücking
Tel.: 0151 70373401

33034 Brakel-Bellersen
Im Sticht 8 (ehem. Gasthof Hesse)
Ansprechpartnerin:
Verena Vandieken
Tel.: 0151 56061499

34414 Scherfede
Trift 98
Ansprechpartnerin:
Sabine Maas
Tel.: 0151 15856214

Nach einem Aufpreismodell für 20,00 Euro je Doppelzentner wird das Obst aus Streuobstwiesen angekauft. Ziel des Gesamtprojekts ist der Erhalt des Kulturguts „Streuobstwiese“ im gesamten Kreis Höxter.

Stiftung für Natur, Heimat und Kultur
im Steinheimer Becken
Pater-Schöneberger-Straße 8
32839 Steinheim-Ottenhausen
E-Mail: info@stiftung-natur-heimat-kultur.de
www.stiftung-natur-heimat-kultur.de



Verein ehrt verdienten Buker Ortsbewohner zum 60. Todestag

Stelen erinnern an Karl Schaffmeister

Buke. Karl Schaffmeister hat sich zu Lebzeiten außergewöhnlich für seinen Ort Buke eingesetzt. Ob als Organist, Lehrer, Imker, Standesbeamter, Chronist oder im Kirchenvorstand.

Von seinem Leben und Wirken erzählen jetzt zwei Geschichtstafeln, die jetzt vor der katholischen Pfarrkirche St. Dionysius und dem heutigen Pfarrheim, das einst die Knabenschule war, aufgestellt wurden. Aufgestellt hat die Verein „Bürger und Vereine für Buke“, vertreten durch Ortsheimatpfleger Udo Waldhoff, der anlässlich des 60. Todestages von Karl Schaffmeister an den engagierten Buker erinnern will. Finanziert wurden die Geschichtstafeln durch einen Heimat-Scheck des Landes NRW.

Und das haben seine Nachkommen zum Anlass genommen, sich in Buke zu einem Familientreffen zusammenzufinden und sich die neuen Stelen in Buke -mittlerweile gibt es neun davon- anzuschauen.

Karl Schaffmeister wurde am 21. Mai 1877 in Rimbeck im Kreis Warburg geboren. Er kam im Jahr 1901 als junger Lehrer und Schulleiter nach Buke und übernahm auch das Organistenamt. Als überaus geschätzter Lehrer war er 46 Jahre lang bis 1947 im Schuldienst tätig. Zudem war er 35 Jahre Mitglied des Kirchenvorstands. Als Organist spielte Karl Schaffmeister die Kirchenorgel, die Königin aller Instrumente, 61 Jahre, von 1901 bis 1962, sogar bis acht Tage vor seinem Tod im Alter von 85 Jahren am 24. August 1962.

Anlässlich der Vollendung des 80. Lebensjahres von Karl Schaffmeister im Jahr 1957 fand sein verdienstvolles Wirken für Schule und Kirche seine Würdigung durch die Verleihung des Päpstlichen Ordens „Pro Ecclesia et Pontifice“ durch den damaligen Pfarrer Heinrich Schäfers. Zudem wurde eine Straße in Buke nach Karl Schaffmeister benannt.

Eine dritte Geschichtstafel wurde an der ehemaligen Schmiede des heutigen Metallbau Bannenberg angebracht.

Die Firma Metallbau Bannenberg GmbH wurde im Jahr 1930 durch Schmiedemeister Anton Bannenberg, geb. am 26. November 1906, gegründet.

Im Jahr 1939 wurde Anton Bannen-



Familientreffen zur Einweihung der Gedenktafel: Die Nachkommen von Karl Schaffmeister mit Pfarrer Georg Kersting (Siebter von rechts) und Kirchenvorstand Udo Waldhoff (Sechster von rechts). Fotos: Frank Köhler und Familie Schaffmeister



Lehrer Karl Schaffmeister mit einer Schulklasse

berg als Soldat in den zweiten Weltkrieg eingezogen. Somit wurde die Schmiede für sechs Jahre geschlossen. Nach Wiederinbetriebnahme nach dem Krieg im Jahr 1945 durch Anton Bannenberg absolvierten junge Männer aus Buke und Schwaney ihre Ausbildung zum Schmied.

Anfang der 50er Jahre kamen die Söhne Johannes und Anton mit in den Betrieb. Als Anfang der 70er Jahre die Betriebsstätte am Mühlenweg aufgrund der positiven wirtschaftlichen Entwicklung den Anforderungen nicht mehr entsprach, wurde der Betrieb im Jahr 1973 in

den Wiesenweg umgesiedelt. Von der Zeit an wird der Metallbaubetrieb von Schlossermeister Johannes Bannenberg und Sohn Klaus geführt. Der Gründer der Firma, Anton Bannenberg (Schäps), starb am 10. September 1994 im Alter von 87 Jahren.



Karl Schaffmeister war 61 Jahre Organist in Buke und spielte noch acht Tage vor seinem Tod die Orgel



Frühere Schmiede der Firma Metallbau Bannenberg am Mühlenweg

neu

Familien ANZEIGENSHOP



15.07.30 • 56 cm • 3.330 g

Natascha

ist da!

Herzlichen Dank für die guten Glückwünsche anlässlich der Geburt unserer Tochter!

Musterhausen im Juli 2030

Die Ni...

FGB 20-13
43 x 90 mm
ab **18,00***

Liebe Franziska,

zu Deinem ersten Schwurtag wünschen wir Dir einen tollen Start.

Alles Liebe Mama, Papa und Patschi

Kristin und Jan

F 68-06
43 x 45 mm
ab **9,00***

F597
90 x 50 mm
ab **20,50***

Herzlichen

Lobhymn, im Dezember 2030

Wir haben uns sehr darüber gefreut.

Hochzeit.

Horst und Sabine Meyershagen

Ja.

Frederique Mustername & Jonathan Mustermann

Am 19. März 2030 haben wir um 17:30 Uhr in der St. Musternamen Kapelle in Musterhausen...

Die Polverhochzeit findet am 17. April 2030 in der Musternamenstraße 12 in Musterhausen statt.

Es gebe Menschen, die durch nichts zu ersetzen sind. Es fehlen die Worte, wenn diese Mensch seinen letzten Weg geht.

DANKSAGUNG

Für die wohltuenden Beweise der Anteilnahme beim Tode meines geliebten Vaters, unseres Schwiegervaters und Großvaters

Michael Mustern

sprechen wir unseren Dank aus.

Im Namen aller Angehörigen
Gisela Musternfeld (geb. Mustern)

Das Sechswochenamt halten wir am 18.09.2030 um 15:30 Uhr in der Pfarrkirche zu Musterhausen.

TD 12-12
90 x 90 mm
ab **110,00***

FS 06-13
43 x 60 mm
ab **12,00***

Abitur

...du hast es geschafft

Lieber Tim-Lukas, herzlichen Glückwunsch!

Deine Eltern
Marianne & Klaus-Peter Mustermann

Musterhausen, im Juli 2030

WOHNUNG!

Moderne Maisonette-Wohnung, 3 EL, 125 qm, 2 Parkettagen, Fußbodenheizung, großer Balkon, Garage, komplett neu renoviert, gut geschnittenes Gartensubstrat. Küche kann übernommen werden. Für 820 € Kaltmiete zu vermieten.

Tel. 02241-123456

K03_15
43 x 30 mm
ab **6,00***

FH 06-13
43 x 120 mm
ab **24,50***

*inkl. MwSt., Preis variiert nach Auflage der Zeitung.

Online Familien-Anzeigen: für alles was wirklich zählt!

shop.rautenberg.media



Rezept

Falafel

Zutaten:

- 265 g Kichererbsen
- 20 g frische Petersilie
- 1 Zitronen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 2 El Weizenmehl, Typ 405
- Salz und Pfeffer
- 6 El Öl

Die Kichererbsen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und den Rest hacken. Zitrone waschen, etwa 1 Tl Schale fein abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Anschließend die Kichererbsen in einem hohen Behälter mit Petersilie, Schalotte, Knoblauch, Zitronenschale, 2 El Zitronensaft und Mehl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse ca. 12 flache Kugeln formen. Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und die Falafel jeder Seite ca. 3–4 Minuten kross ausbacken.



Bild der Woche



Giraffen sind Pflanzenfresser. Jeden Tag brauchen sie etwa 30 Kilogramm an Nahrung, bis zu 20 Stunden am Tag verbringen sie mit Fressen und auf Nahrungssuche.



Gemeinsam ins Schwimmbad

Ein Elefant und eine Maus gehen gemeinsam ins Schwimmbad. Plötzlich sagt der Elefant erschrocken: „Oh nein, ich habe meine Badehose zuhause vergessen!“ Da antwortet die Maus: „Das ist doch kein Problem. Ich habe zwei dabei.“



Teilen Sie Ihre Tipps für den Haushalt, Ideen für Rezepte, Anleitungen zum Selbermachen!

Für die bunten Informations- und Unterhaltungsfelder suchen wir die altbewährten und die neuen Tipps für Küche, Haushalt, Wohnen, Garten, Gesundheit und Basteln. So geben Sie Ihr praktisches Wissen weiter: senden Sie Ihre Texte in der Länge von 540 bis 740 Zeichen per E-Mail mit Betreff „Unterhaltungsseite“ an redaktion@rautenberg.media Geben Sie Ihren Namen und Wohnort an, dann wird Ihr Tipp mit Quellenangabe veröffentlicht. Wir freuen uns auf Ihre Einsendungen.

Vielen Dank



Sudoku

Spielanleitung

Füllen Sie die leeren Felder so aus, dass in jeder waagerechten Zeile und in jeder senkrechten Spalte alle Zahlen von 1 bis 9 stehen. Dabei darf auch jedes 3 x 3 Quadrat nur je einmal die Zahlen 1 bis 9 enthalten.

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



Haushaltstipp

Medikamente entsorgen

Irgendwann haben sich in jedem Haushalt Medikamente angesammelt, die man entsorgen möchte. Wichtig ist, die alten Medikamente nie in der Toilette oder dem Abfluss zu entsorgen.

Gelangen die alten Medikamente ins Abwasser, dann wird dies zusätzlich belastet. Je nach Wirkstoff kann es sein, dass er in den Trinkwasserkreislauf gelangt oder zumindest in der Natur landet - Mit nicht absehbaren Folgen. In der Vergangenheit wurden bereits öfter Medikamentenrückstände im Trinkwasser gefunden.



Vorsorgevollmacht: Darum ist sie so wichtig

Krankheit, Unfall oder Alter: Jeder Erwachsene kann in die Lage kommen, wichtige Angelegenheiten des Lebens nicht mehr selbstständig regeln zu können. „Dann ist es von Vorteil, wenn die Person eine Vorsorgevollmacht erstellt hat“, sagt Heike Morris, juristische Leiterin der Unabhängigen Patientenberatung Deutschland (UPD). „Das Dokument benennt eine Vertrauensperson, die im Ernstfall stellvertretend im Namen des Verfassers handeln darf.“ Ein solcher Ernstfall tritt zum Beispiel ein, wenn Sie aufgrund einer psychischen Krankheit, körperlicher Beeinträchtigungen oder geistiger Behinderungen nicht mehr in der Lage sind, sich selbst um Ihre Angelegenheiten zu kümmern. Lebens- oder Ehepartner, volljährige Kinder oder Eltern gelten dann nicht automatisch als bevollmächtigt, in Ihrem Namen Rechtsgeschäfte abzuschließen oder Entscheidungen zu fällen. Zu diesem Zweck bestellt das Gericht einen gesetzlichen Betreuer. Gerichte versuchen vorrangig, Angehörige des Betroffenen als ehrenamtlichen Betreuer auszuwählen. „Es kann jedoch sein, dass eine fremde Person, genannt Berufsbetreuer, bestimmt wird“, sagt Heike Morris.

Wichtige Details festlegen

Anders ist die Situation, wenn Sie eine Vorsorgevollmacht erstellt haben. In dieser können Sie eine oder mehrere Vertrauenspersonen benennen und ihnen das Recht einräumen, in Ihrem Namen rechtsverbindlich zu handeln zum Beispiel, falls Sie pflegebedürftig werden und selbst nicht mehr entscheidungsfähig sind.

In der Vorsorgevollmacht können



HighwaystarzPhotography/gettyimages.com/akz-o

Sie festlegen, welche Befugnisse Sie dem Bevollmächtigten einräumen. „Dieser kann dann zum Beispiel Entscheidungen bezüglich Ihrer Gesundheit oder Ihres Aufenthaltsortes treffen oder dazu berechtigt werden, Sie vor Gericht oder bei Behörden zu vertreten.“

Eigenhändig unterschreiben

Die Vorsorgevollmacht sollte schriftlich aufgesetzt werden, mit Ort und Datum versehen und eigenhändig unterschrieben werden. Eine Beglaubigung ist nicht zwingend erforderlich, stärkt allerdings die Akzeptanz im Rechtsverkehr. Bei Grundbuchangelegenheiten wird jedoch eine öffentliche Beglaubigung benötigt. Diese kann für eine Gebühr von 10 Euro bei einer Betreuungsbehörde eingeholt werden.

Sie haben Fragen? Die Unabhängige Patientenberatung Deutschland (UPD) berät Sie professionell und

kostenfrei unter 0800 011 77 22. Weitere Infos: www.patientenberatung.de. (akz-o)

Rundum gut betreut im modernen Senioren-Park carpe diem in Bad Driburg

Betreutes Wohnen, stationäre und ambulante Pflege, Tagespflege, ein öffentliches Café-Restaurant „Vier Jahreszeiten“ sowie unser Menü- und Wäscheservice.

Jobs in der Pflege – ein Job viele Perspektiven. Infos unter jobs.senioren-park.de oder in unserem Magazin study & work.



Senioren-Park carpe diem

Tel.: 052 53 / 40 47-0
Caspar-Heinrich-Str. 14-16 · 33014 Bad Driburg
bad-driburg@senioren-park.de · www.senioren-park.de



...nutze den Tag!

Helpende Hände die den Alltag erleichtern...



EGGE PFLEGE
**AMBULANTER
PFLEGEDIENST**
AM FÜLLENHOF

Brokstraße 14
33184 Altenbeken
Telefon: 05255 98550



FÜLLENHOF
Ihr Pflegeheim auf dem Lande

Wir bieten Ihnen u.a. Kurzzeitpflege, Verhinderungspflege, häusliche Pflege, Krankenhausnachsorge u.v.m.



Langjährige Aussteller fiebern dem zwölften Deutschen Käsemarkt entgegen

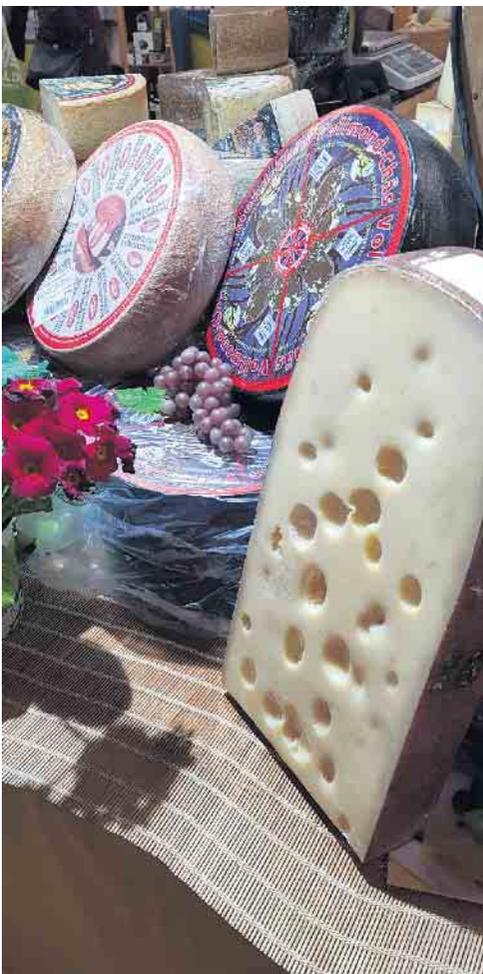
„Nieheim ist Kult“



Nieheim. Fritz Gfeller muss nicht lange nachdenken, wenn er den Deutschen Käsemarkt in Nieheim vor Augen hat. Er sagt ganz klar: „Nieheim ist einfach

Kult.“ Der gebürtige Schweizer gehört zu den Stammasstellern unter den erwarteten 54 Käsemarkt-Beschickern.

Seit 2002 ist der inzwischen 67-Jährige mit von der Partie, hat seitdem keinen Käsemarkt versäumt und freut sich auch diesen Spätsommer wieder über seine Reise in den Kreis Höxter. „Man kennt die anderen Aussteller, pflegt gute Kontakte, es herrscht an den drei Tagen eine wunderbare Atmosphäre und nicht zu vergessen: Die Menschen in Nieheim sind ein offenes, fröhliches Völkchen“, schwärmt Fritz Gfeller, der seine Käsespezialitäten stets am gleichen Platz, vor dem Modehaus Stamm, präsentiert. „Da habe ich



alles im Blick und zudem sehr nette Gespräche mit den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern.“

Die Magie des Vollmondes

Der Schweizer Käse-Experte lebt in Raguhn in Sachsen-Anhalt und stellt das Jahr über auf Wochenmärkten (Leipzig) und auf zahlreichen Kunsthandwerker- sowie Käsemärkten in ganz Deutschland aus. Er selbst stellt keinen Käse mehr her, sondern arbeitet stattdessen mit drei Käsereien aus seiner alten Heimat zusammen, die ihn mit ihrem handwerklich produzierten Bergkäse und Emmenthaler beliefern. Unter den zehn Käsespezialitäten, die der „Käse Fritz“ während des 12. Deutschen Käsemarktes anbietet, ist der „Mondscheinkäse“ die absolute Krönung. Der Kuhmilchkäse wird nur an Vollmondtagen im Appenzeller Land produziert und reift mindestens vier Monate. „Er wird mit Sahne verfeinert und erhält ein würzigvollmundiges Aroma“, erzählt der Käsehändler. Entstanden ist die Idee bei findigen Schweizern aus Appenzel, die bereits die Kraft und Magie des Vollmondes beim Bierbrauen genutzt haben. So wie das Appenzeller Vollmondbier soll der Mondscheinkäse als ein Bio-Produkt die Käseliebhaber begeistern. Ein Naturprodukt, das ganz auf die kosmischen Kräfte des Vollmondtages setzt und durch den hohen Fettgehalt einen unvergleichlichen Geschmack erhält. Und natürlich bietet auch Fritz Gfeller auch die berühmten Bergkäse aus dem Appenzellerland an, allerdings in erster Linie jene Kleinode, die nicht im konventionellen Lebensmittelhandel zu kaufen sind.

Käseschule Allgäu zu Gast

Bergkäse verschiedener Reifegrade und damit unterschiedlicher Geschmacksrichtungen hat auch Georg Gründl aus dem Allgäu im Gepäck. Der gelernte

Käsemeister und Leiter der Käseschule Allgäu in Thalkirchdorf bei Oberstaufen gehört zu den „Wiederholungstätern“ beim Deutschen Käsemarkt. Der Allgäuer bestückt bereits zum sechsten Mal den Stand auf dem Käsemarkt in der Marktstraße gegenüber „Nahkauf“ und bezeichnet Nieheim inzwischen als „mein zweites Zuhause“, das mit keinem anderen Käsemarkt in Deutschland zu vergleichen sei. Viele Bekanntschaften und Freundschaften seien in Nieheim im Laufe der Zeit entstanden, die nicht nur drei Tage im September, sondern auch das ganze Jahr über gepflegt werden.

Amore jung und alt

Auch die Erlebnis-Käseschule im idyllischen Thalkirchdorf haben schon einige Nieheimer besucht. Dort zeigt Georg Gründl seinen Seminarteilnehmern, die in der Region meist ihren Urlaub verbringen, wie Käse hergestellt wird und wie man das Käsen zu Hause selbst machen kann. Mit der Erlebnis-Schule, die sich einen überregionalen Namen gemacht hat, geht der Käse-Experte auch auf Tour: Auf dem Kreuzfahrtschiff „AIDA Cruises“ hat er den Gästen das Käsemachen ebenso nahegebracht wie den Besucherinnen und Besuchern des Markus Wasmeier Freilichtmuseums in dem altbayerischen Dorf Schliersee/Neuhaus.

Nun bereitet sich Georg Gründl wieder auf den Deutschen Käsemarkt in Nieheim vor und bringt den traditionell hergestellten Käse von kleinen Sennereien aus seiner bayerischen Heimatregion mit. Der Verkaufsschlager der Käsekollektion wird sicherlich wieder der „Allgäu Amore“ sein - das ist ein cremig-würziger Schnittkäse in den Reifevarianten jung und alt - so wie die Liebe selbst. Tipps zum richtigen Genießen gibt's von Georg Gründl

12. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM

gratis dazu.

Der zwölfte Deutsche Käsemarkt in Nieheim wird gesponsert von REWE, BeStE Stadtwerke, Sparkasse, Gebrüder Ruberg und innogy.

Marktzeiten:

Freitag, 2. September, von 14

bis 20 Uhr, Samstag, 3. September, 10 bis 20 Uhr, Sonntag, 4. September, von 10 bis 18 Uhr. Der Eintritt zum Marktgeschehen beträgt an jedem Tag drei Euro für Erwachsene. Ein Wochenend-Ticket gibt es für sechs Euro. Im Vorverkauf sind

im Nieheimer REWE-Markt auch die 3-Tage-Eintrittsbändchen erhältlich. Kinder haben freien Eintritt.

Das Parken an ausgewiesenen Standorten und der Park-Shuttle-Service sind kostenfrei.

Der Nahverkehrsbund (nph) Pa-

derborn/Höxter bietet über das Wochenende einen Bus-Sonderverkehr an.

Weitere Infos: Stadt Nieheim, Stadt- und Wirtschaftsförderung, Marktstraße 18, 33039 Nieheim, Tel.: 05274/982 150. www.nieheim.de

Musikalische Höhepunkte beim Deutschen Käsemarkt

„Queen II“ sorgt für Gänsehautmomente

Nieheim. Nicht das Genießen rund um Käse, Wein, Bier und anderen zahlreichen Spezialitäten aus der Region steht in diesem Spätsommer im Mittelpunkt des Deutschen Käsemarktes in Nieheim. Denn die Organisatoren haben gemeinsam mit ihren Partnern vom 2. bis 4. September ein facettenreiches Unterhaltungsprogramm für Jung und Alt auf die Beine gestellt. Neben Walking Acts, die tagsüber für Vergnügen sorgen, wird am Abend fetzige Musik durch die historischen Gassen des Heilklimatischen Kurortes klingen.

Wenn am Freitagabend die Schlemmerstände so langsam schließen, bringt DJ Richie auf der großen Bühne am Richterplatz die Besucherinnen und Besucher ab 20 Uhr mit Rock- und Pophits in Stimmung. „We will rock your Stage“ heißt es dann um 20.30 Uhr, wenn die „Queen II Tribute Band“ aus Berlin die legendären Songs von Freddy Mercury & Co. zum Besten gibt.

Tribute to Freddy Mercury

Ob „Bohemian Rhapsody“, „I want to break free“, „Radio Gaga“, „Under Pressure“ oder „We are the Champions“, keiner der großen Hits von „Queen“ wird in Nieheim fehlen, das Publikum erlebt an diesem Abend eine musikalische Zeitreise zu Ehren der britischen Rocklegende. Dabei bleibt die Berliner Band um Sänger Maximilian Dumas, bereits auch seit 13 Jahren auf den Bühnen unterwegs, so dicht wie möglich am Original - mit viel Respekt vor dem unvergleichlichen Freddy Mercury und seiner großartigen Band. „Queen II“ hat nach eigenen Aussagen den Anspruch, das Erlebnis und die Atmosphäre eines „Queen-Konzertes“ so zu vermitteln, wie es die Originalband zu ihren besten Zeiten auf



der Bühne konnte. Wer den ersten Auftritt der

Coverband verpasst hat: Um 22 Uhr sind die fünf Musiker aus der Hauptstadt mit einem bombastischen Sound und extravaganter Performance noch einmal zu erleben. Für alle, die es ein bisschen ruhiger mögen, bietet die heimische Band „Hiked“ am Freitagabend ein Kontrastprogramm. Auf der Bühne der Wasserstraße sind die vier Musiker, die sich 2014 gefunden haben, mit einer vielseitigen Mischung aus Rock-Blues- und Countryklassikern und gefühlvollen Balladen zu hören.

Piraten kapern Bühne

Auf „Störtebücker's Piratenparty“ lässt sich am Samstagnachmittag, 3. September, um 15 Uhr Spannendes und Witziges für die ganze Familie erleben. Bei Livemusik, Kinder-Animationen und Showeinlagen kommt auf der Bühne am Richterplatz bis 18.30 Uhr jeder und jede auf den Geschmack und kann sich während des Marktbummels entspannen und unterhalten lassen.

Die „Störtebücker-Band“ ist dann ab 19.30 Uhr bis Mitternacht auf der Bühne im Einsatz. Aus einer prall gefüllten Schatzkiste kommen alte und neue Rockund Pophits zum Einsatz. Die „Piraten“ wollen für eine fröhliche Party mit vielen Aktionen und Attraktionen rund um Feuershows und temperamentvolle Tänzerinnen und Tänzer sorgen. Auf der Bühne der Wasserstraße erwartet das Publikum am Abend die regionale Band „White Steel Arrow“, welche die Besucher und Besucherinnen des Käsemarktes von 18.30 Uhr an mit rockiger Partymusik in die Nacht führt.

Der Käsemarkt-Sonntag steht ganz traditionell im Zeichen der Familie. Isa Glückliche, der Wirbelwind der neuen deutschen Kindermusik, macht in Nieheim Station und will Klein und Groß mit ihrer Musik verzaubern. Auf der großen Bühne am Richterplatz präsentiert die Steinheimerin, die auch in den bekannten Feriengebieten mit ihren Songs unterwegs ist, ab 15.15 Uhr ihr breitgefä-

chertes Repertoire, das von „Schnappi“ bis zum „Fliegerlied“ reicht. Mitsingen, Mitkatschen und Mittanzen sind also absolut erwünscht.

Marktzeiten:

Freitag, 2. September, von 14 bis 20 Uhr, Samstag, 3. September, von 10 bis 20 Uhr, Sonntag, 4. September, von 10 bis 18 Uhr.

Der Eintritt zum Marktgeschehen beträgt an jedem Tag drei Euro für Erwachsene. Ein Wochenend-Ticket gibt es für sechs Euro. Im Vorverkauf sind im Nieheimer REWE-Markt auch die 3-Tage-Eintrittsbändchen erhältlich. Kinder haben freien Eintritt.

Das Parken an ausgewiesenen Standorten und der Park-Shuttle-Service sind kostenfrei.

Der Nahverkehrsbund (nph) Paderborn/Höxter bietet über das Wochenende einen Bus-Sonderverkehr an.

Weitere Infos: Stadt Nieheim, Stadt- und Wirtschaftsförderung, Marktstraße 18, 33039 Nieheim, Tel.: 05274/982 150. www.nieheim.de

12. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM

Bequem mit dem Bus zum Käsemarkt

Shuttleservice ist auch eingerichtet

Nieheim. Wer unbeschwert, zügig und vor allem ohne Stau und nerviger Parkplatzsuche vom 2. bis 4. September zum zwölften Deutschen Käsemarkt in Nieheim fahren möchte, kann mit ganz bequem mit dem Bus anreisen. Denn der Nahverkehrsverbund Paderborn/Höxter (nph) hat an allen drei Tagen einen großen Sonderverkehrsplan aufgestellt. Von den Städten des Kreises Höxter geht es alle zwei Stunden in den Heilklimatischen Kurort zum ZOB direkt vor dem Marktgeschehen und wieder zurück zum Hei-

matort.

Wer jedoch nicht auf das Auto verzichten will, dem stehen kostenlose Parkplätze vor den Toren der Stadt zur Verfügung. Im Gewerbegebiet Alersfelde und an der Pömbser Straße sind mehrere Parkflächen eingerichtet. An der B 252 (Ostwestfalenstraße) sind die Parkplätze zum Käsemarkt rechtzeitig ausgewiesen. Ebenso ist ein kostenloser Shuttle-Service von den Parkplätzen eingerichtet. Von dort fahren Busse regelmäßig zum historischen Stadtkern in Nieheim und natürlich

auch zurück zum Parkplatz. Die Kernstadt ist an den drei Tagen für den Autoverkehr gesperrt. Auch für die Reisebusse, die in Nieheim ankommen, ist gesorgt: Diese können ebenfalls auf den für sie ausgewiesenen Flächen im Gewerbegebiet ihre Fahrzeuge abstellen. Weitere Infos erteilt der Nahverkehrsverbund Paderborn/Höxter unter Tel.: 05251/29 30 400 oder per Mail kontakt@fahr-mit.de und im Netz unter www.fahr-mit.de.

Marktzeiten: Freitag, 2. September, von 14 bis 20 Uhr, Sams-

tag, 3. September, von 10 bis 20 Uhr, Sonntag, 4. September, von 10 bis 18 Uhr. Der Eintritt zum Marktgeschehen beträgt an jedem Tag drei Euro für Erwachsene. Ein Wochenend-Ticket gibt es für sechs Euro. Im Vorverkauf sind in Nieheimer und Steinheimer REWE-Märkten auch die 3-Tage-Eintrittsbändchen erhältlich. Kinder haben freien Eintritt. Weitere Infos: Stadt Nieheim, Stadt- und Wirtschaftsförderung, Marktstraße 18, 33039 Nieheim, Tel.: 05274/982 150. www.nieheim.de

Premiere auf dem 12. Deutschen Käsemarkt:

Regionaldorf präsentiert Vielfalt von nebenan

Nieheim. Nicht nur aromatischer Käse aus ganz Europa steht im Fokus des 12.

Deutschen Käsemarktes, auch kulinarische Spezialitäten aus der heimischen Region erhalten vom 2. bis 4. September in Nieheim eine ganz besondere Bühne.

Denn direkt neben dem Deutschen Käsemuseum in der Langen Straße lädt das erste Regionaldorf zum Flanieren, Probieren und Genießen ein: ob die fruchtige Apfelschorle („Heimatapfel“) von den Graf-Metternich-Quellen, würzige Wurstwaren von der Fleischerei Bartholdus, köstliche Pesto-Aufstriche aus Silberborn, mühlenfrische Öl-Essig Spezialitäten von der Ölmühle Solling oder erntefrische Zwiebeln und Kartoffeln vom landwirtschaftlichen Betrieb Rose-Dunschen und vieles mehr: Die Besucherinnen und Besucher können mitten im Herzen des heilklimatischen Kurortes erfahren, wie die Region schmeckt und welche vielfältigen und kreativen Produkte direkt vor der Haustür erzeugt werden.

Nachhaltigkeit großgeschrieben
Initiiert wird das erste Regionaldorf von REWE. Das Unternehmen hat sich das Thema Regionalität schon vor Jahren auf die Fahnen geschrieben, und setzt sich damit nicht nur für kurze Transportwege und Nachhaltigkeit ein, sondern unterstützt



auch die lokale Wirtschaft im Kreis Höxter. Bereits seit 2014 engagiert sich REWE als Hauptsponsor des Deutschen Käsemarktes aktiv in Nieheim. „Uns ist es wichtig, eng mit unseren lokalen Lieferanten im Austausch zu stehen und das regionale Sortiment stetig zu erweitern“, sagt REWE Vertriebsleiter Detlef Scholz. Das gilt natürlich auch im Rahmen der Kooperation mit dem Kulturland Kreis Höxter.

Ein Konzept, das inzwischen auch überregional Früchte getragen und für mediale Anerkennung gesorgt hat: Gemeinsam mit dem Kreis Höxter wurde REWE mit dem dritten Platz beim bundesweiten Wettbewerb „Regionalstar 2021“ der deutschen Fachzeitschrift

„Lebensmittel Praxis“ ausgezeichnet. „Das hat uns schon stolz gemacht, und wir sehen uns in unserer intensiven Zusammenarbeit mit den lokalen Lieferanten bestätigt“, sagt REWE-Gebietsmanager Vertrieb Ulrich Mönikes, der sich mit seinem Team auf die Premiere des Regionaldorfes auf dem Deutschen Käsemarkt freut.

Regionalsupermarkt bietet noch weitere Produkte

Neben den zehn Erzeugerinnen und Erzeugern, die im Regionaldorf unter den Pagodenzelten zu finden sind und dort ihre traditionell handwerklich verarbeiteten Produkte präsentieren, lassen sich außerdem noch vielseitige Erzeugnisse von 15 anderen lokalen Lieferanten, auch aus den Nachbarkreisen, in einem kleinen, eigens für den Käsemarkt installierten Regionalsupermarkt entdecken. „Wir stellen immer wieder fest, dass unsere Kundinnen und Kunden zunehmend zu regionalen Lebensmitteln greifen und auch gezielt danach fragen“, berichtet Jörg Kanne, Kaufmann vom REWE-Markt am Lipper Tor in Steinheim. Deshalb sei der Käsemarkt eine geeignete Plattform, neben internationalen Spezialitäten auch Gutes aus der Heimat anzubieten.

Mehr Wertschätzung für Lebensmittel

Die Erzeuger Matthias Dunschen („Rose-Dunschen“) aus Warburg-Daseburg und Michael Bartholdus („Metzgerei Bartholdus“) aus

Borgentreich freuen sich auf interessante Gespräche mit der Kundenschaft vor Ort. „Das ist schon etwas Besonderes, auf dem Käsemarkt auszustellen“, bestätigen die beiden. „Der Umgang mit den Lebensmitteln hat sich geändert, wir bekommen inzwischen eine ganz andere Wertschätzung unserer Produkte, und genau das kann die Präsentation im Regionaldorf noch einmal verstärken“, ist Metzgermeister Michael Bartholdus überzeugt. Auch für den schmackhaften „Heimatapfel“ der Graf-Metternich-Quellen aus Vinsebeck bedeutet die Präsentation beim Käsemarkt einen großen Mehrwert: „Wir können auf diese Weise auf unser Naturschutzprojekt und damit vor allem auf die Bedeutung der Streuobstwiesen und der jeweiligen Obstpflege in der Region aufmerksam machen“, so Heribert Gensicki vom Heimatverein Ottenhausen.

Weitere Aktionen von REWE auf dem Käsemarkt sind das Glücksrad-Drehen, Glitzertattoos für Kinder und die große Verlosungsaktion, bei der man eine Fahrt mit

12. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM

dem Heißluftballon gewinnen kann. Insgesamt verlost der Kaufmann, Björn Wakup, aus dem REWE-Markt in Nieheim für 8 Personen eine Fahrt.

Marktzeiten:

Freitag, 2. September 14-20 Uhr,
Samstag, 3. September 10-20 Uhr,
Sonntag, 4. September 10-18 Uhr.

Der Eintritt zum Marktgeschehen beträgt an jedem Tag drei Euro für Erwachsene. Ein Wochenend-Ticket gibt es für sechs Euro. Diese sind im Vorverkauf im Nieheimer REWE-Markt und den beiden Steinheimer Rewe-Märkten erhältlich. Kinder haben freien Eintritt.

Das Parken an ausgewiesenen Standorten und der Park-Shuttle-Service sind kostenfrei.

Der Nahverkehrsband (nph) Paderborn/Höxter bietet über das Wochenende einen Bus-Sonderverkehr an.

Weitere Infos: Stadt Nieheim, Stadt- und Wirtschaftsförderung, Marktstraße 18, 33039 Nieheim, Tel.: 05274/982 150. www.nieheim.de



Freuen sich auf das erste Regionaldorf auf dem Deutschen Käsemarkt: Das REWE-Team und die regionalen Lieferanten (v.l.) Vorre: Björn Wakup, Andreas Schöttker
Mittlere Reihe: Ulrich Mönikes, Detlef Scholz, Bernd Bartels-Trautmann, Stella Klassen, Michael Bartholdus, Reinhard Niermann, Matthias Dunschen
Hintere Reihe: Jörg Kanne, Stefan Saggel, Heiko Böddeker, Stefan Lücking, Heribert Gensicki.
Foto: Stadt Nieheim

REWE unterstützt den Deutschen Käsemarkt!

Weitere tolle Highlights für die Käsemarkt-Besucher in den REWE-Aktionszelten beim Regionaldorf:

- Glückspilze aufgepasst! Jeden Markt-Tag werden 2 Gewinner für eine Fahrt mit dem REWE-Heißluftballon gezogen (Gewinn-Karten im REWE-Aktionszelt).
- Dreht das PAYBACK-Glücksrad, viele Sofortgewinne warten auf Dich!
- Kinder aufgepasst! Gratis Glitzer-Tattoos und Luftballon-Zoo.

DEUTSCHER KÄSEMARKT

...Käsevielfalt und mehr!

2. - 4. Sept. 22 in Nieheim



REWE
Dein Markt

Die nächste Ausgabe erscheint am:
Freitag, 23. September 2022
 Annahmeschluss ist am:
15.09.2022 um 10 Uhr

IMPRESSUM

EGGE-RUNDBLICK

HERAUSGEBER, DRUCK UND VERLAG

RAUTENBERG MEDIA KG
 Kasinostraße 28-30 · 53840 Troisdorf
 Fon +49 (0) 2241 260-0 · Fax 260-259
 willkommen@rautenbergberg.media

V.i.S.d.P. Redaktioneller Teil:
 Bianca Breuer und Christoph de Vries
 Verantwortlich f. d. Anzeigenteil:
 Dunja Rebinski

ERSCHEINUNG monatlich

V.i.S.d.P. FÜR DIE RUBRIK

· Politik
 CDU Detlef Born
 SPD Elmar Rode
 Bündnis 90 / Die Grünen Ursula Kaibel

Kostenlose Haushaltsverteilung in Altenbeken. Zustellung ohne Rechtsanspruch. Einzelbezug über Rautenberg Media 2,00 Euro/Stück zzgl. Versand. Sind gesetzlich geschützte Warenzeichen nicht gekennzeichnet, erlauben fehlende Hinweise keine freie Nutzung. Namentlich gekennzeichnete Artikel spiegeln nicht immer die Meinung der Redaktion wider.

Handhabung für unverlangt hereingegebene Pressematerialien

Rautenberg Media übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit (inhaltlich u. orthographisch) und Vollständigkeit. Per Post erhaltenes Pressematerial wird nicht zurückgeschickt. Keine garantierte Veröffentlichung. Entstehen Forderungen Dritter aus Verletzungen des Urheber-, Presse- oder Nutzungsrechts durch das Pressematerial, fordert Rautenberg Media Schadenersatz beim Einreicher. Bei irrtümlich fehlender Namensnennung am Werk (z.B. Bildnachweis) verzichtet der Einreicher auf jegliche Forderung an Rautenberg Media. Durch den Einreicher des Pressematerials wird Rautenberg Media befugt, dieses sowohl für ihre Print-Ausgaben, als auch für die durch sie betriebenen elektronischen Medien zu verwenden.

KONTAKT

MEDIENBERATERIN

Petra Saggel
 Fon 05259 932-444
 p.saggel@rautenbergberg.media

VERTEILUNG

Regio Presse Vertrieb GmbH
 mail@regio-pressevertrieb.de
 regio-pressevertrieb.de

SERVICE Fon 02241 260-112
 service@rautenbergberg.media

REDAKTION Fon 02241 260-250 /-212
 redaktion@rautenbergberg.media

INFORMATION

info@rautenbergberg.media

RAUTENBERG MEDIA ONLINE

rautenbergberg.media
 facebook.de/rautenbergbergmedia
 twitter.de/rautenbergbergmedia
 instagram.de/rautenbergberg_media
 vimeo.com/rautenbergbergmedia



ZEITUNG

egge-rundblick.de/e-paper
 unserort.de/altenbeken

SHOP

rautenbergberg.media/anzeigen

LOKALER GEHT'S NICHT

Für Nordrhein-Westfalen publiziert Rautenberg Media über 80 Städte- und Gemeindezeitungen.

Die Zeitungsartikel mit Bildmaterial erscheinen auch unter unserort.de, der Social-Media-Plattform von Rautenberg Media.

Lernen Sie uns als 360° Media-Partner auch bei DRUCK (Broschüren, Kataloge, Geschäftspapiere...), WEB (Homepages, Digitale Werbung, Shops...), FILM (Imagefilme, Kinospots, Produktfilme...) kennen.

Wir freuen uns auf Sie: rautenbergberg.media



- ZEITUNG
- DRUCK
- WEB
- FILM

PRIVATE & GESCHÄFTLICHE KLEINANZEIGEN

ONLINE BESTELLEN

www.rautenbergberg.media/kleinanzeigen



KLEINANZEIGEN
 PRIVAT & GESCHÄFTLICH
ONLINE BESTELLEN

rautenbergberg.media/kleinanzeigen

Ihre private*
KLEINANZEIGE
 bis 100 Zeichen
 in dieser Zeitung **ab 6,99€**

*gewerbliche Kleinanzeige ab 13,99 €

02241 260-400 Telefonische Beratung

■ ■ ■ ■ RAUTENBERG MEDIA

Online lesen: egge-rundblick.de/e-paper
 Social-Media: unserort.de/altenbeken

EGGE **rundblick**
 Mitteilungen und Informationen für die
GEMEINDE ALTENBEKEN mit Buke und Schwaney
 Jeden Monat in Ihrem Briefkasten

**HALLO PRESSEPRECHER/INNEN
 PRESSEBEAUFTRAGTE**

der **VEREINE – KIRCHEN – SCHULEN** und
 anderer Organisationen

Akkreditieren Sie sich gleich jetzt
 für das CMS-System von Rautenberg Media,
 um für diese Zeitung Artikel einzustellen:

<https://redaktion.rautenbergberg.media>

unserort.de

ALLE eingestellten Artikel erscheinen auch auf www.unserort.de und sind so direkt online. Ihr Artikel geht damit "lokal" und kann überall gelesen, „geliked“ werden. Auch können Sie auf www.unserort.de eine „Gruppe“ für Ihren Verein anlegen, so dass z.B. die Mitglieder Ihres Vereins Ihnen „folgen“ können und so immer die aktuellsten Nachrichten direkt auf PC / Tablet oder Handy erhalten.

Wir freuen uns auf Sie!

■ ZEITUNG ■ DRUCK ■ WEB ■ FILM

Angebote

Gesundheit

Ich bin Heilpraktikerin für Psychotherapie

Mit meinen Methoden Psycho-Kinesiologie, Gesprächsführung, Verhaltenstherapie, prog. Muskelentspannung bin ich bei Panikattacken, Ängsten, Depressionen, psychosomatischen Beschwerden o. anderen Krisensituationen ganz persönlich f. Sie da. In Paderborn: Irene Bredewald, 0151/26383637

Vermietungen

3 Zimmer Wohnungen

Dringenberg
 3ZKB frisch renoviert, Balkon, Garten, EG in MFH, 75m²,
 2 Kellerräume+Waschküche, ab sofort bezugsfertig, 380 € Kaltmiete, Tel. 0151-70041575

AUTO & ZWEIRAD

Wir kaufen Wohnmobile + Wohnwagen
 Tel.: 03944-36160 www.wm-aw.de
 "Wohnmobilcenter Am Wasserturm"



DIENSTLEISTUNG

**HAUSHALTSAUFLÖSUNG
 ENTRÜMPELUNG**

Kostenlose Abholung von Altkleber - ein Anruf genügt!
Wohnungen · Keller · Garagen · Dachböden
ganze Häuser · Messiwohnungen etc.

??? WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN ???
 Schnell, pünktlich & diskret! Günstig zum Festpreis!

Bad 0171 / 288 49 78
 Driburg 05253 / 975 829 8





Ein Beruf mit Durchblick

Ausbildung zum Orthoptisten

Großes Interesse an Fachwissen rund um das Sehen und Spaß an der Arbeit mit Menschen - sowohl mit Erwachsenen als auch mit Kindern - sind die Voraussetzungen für eine Ausbildung zum Orthoptisten. Schwerpunkte des Berufes sind das Diagnostizieren und Therapieren von Erkrankungen und Störungen der Augen bei großen und kleinen Patienten.

Vielseitig und interessant

Der staatlich anerkannte medizinische Fachberuf umfasst zahlreiche unterschiedliche Tätigkeitsfelder und ist dadurch äußerst vielseitig. So gehören beispielsweise die Diagnose und die Behandlung von frühkindlichem und erworbenem Schielen zum Aufgabengebiet der Orthoptisten. Gerade bei den kleinen Patienten ist viel Einfühlungsvermögen gefragt, um die Störung genau einschätzen zu können und entsprechende passende Therapien wie z. B. das stundenweise Abkleben des gesunden Auges zu bestimmen. Beim erworbenen Schielen gilt der Fokus der Abklärung der Ursache, durch die das Schielen aufgetreten ist, sowie der Verbesserung von Doppelsehen.

Neben Diagnostik und Therapie sind Orthoptisten auch im Bereich der Rehabilitation tätig. Sie arbeiten beispielsweise auch mit Menschen mit angeborenen oder durch Unfall verursachten Hirnschädigungen und Schlaganfallpatienten, bei denen das Sehvermögen beeinträchtigt ist. Sie unterstützen die Betroffenen dabei, das Rest-Sehvermögen optimal einzusetzen, oder verordnen entsprechende Sehhilfen oder Lupenbrillen. So leisten Orthoptisten einen wertvollen Beitrag, damit diese Menschen wieder am Alltag teilhaben und ins Berufsleben zurückkehren können.

Voraussetzungen für die Ausbildung

Die Ausbildung zum Orthoptisten dauert drei Jahre und

schließt mit einer staatlichen Prüfung ab. Neben theoretischem und praktischem Unterricht gehört auch die praktische Anleitung in den jeweiligen Ausbildungsstätten dazu. Allgemeine Augenheilkunde, Orthoptik und Strabologie (Schwerpunkt Schielen) sowie Anatomie und Arzneimittelkunde gehören u. a. zu den Ausbildungsfächern. Derzeit bilden deutschlandweit 14 Fachschulen für Orthoptik aus, die jeweils Universitätsaugenkliniken angegliedert sind. Voraussetzung für die Ausbildung ist der mittlere Bildungsabschluss.

Hervorragende Berufsaussichten

Nach der Ausbildung bietet sich Orthoptisten ein sehr gutes Angebot an Voll- und Teilzeitstellen. Dabei arbeiten sie eigenverantwortlich beispielsweise in Augenarztpraxen oder -kliniken, in neurologischen Kliniken, Rehabilitationseinrichtungen, Blindeninstituten, Frühförderstellen und sogar in der Forschung. Weitere Informationen rund um den Ausbildungsberuf bietet der Berufsverband Orthoptik Deutschland e. V. unter www.orthoptik.de. (akz-o)



Foto: Tyler Olso/fotolia.com/akz-o

TABLE ROC®

Wir suchen ab sofort Lager- und Transportarbeiter (m/w/d)



Tätigkeitsbeschreibung:

- Kommissionierung von Waren mit Handscanner
- Ein- und Auslagerung von Paletten
- Be- und Entladung von LKWs
- Warenvorbereitung für den Transport und Versand

Ihr Profil:

- Staplerschein erforderlich / Erfahrung von Vorteil
- Grundkenntnisse im Umgang mit Computern
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (B2)
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit

Wir bieten Ihnen einen sicheren, attraktiven Arbeitsplatz und freuen uns über Ihre Bewerbung:

TABLE ROC Deutschland GmbH
Kochs Kämpe 5 · 33014 Bad Driburg
Tel.: 05253.9746.0 · E-Mail: bewerbung@tableroc.de

Mehr Infos:



**GESUCHT:
HELFENDE HÄNDE MIT HERZ**



Wir suchen SIE: Aushilfen (m/w/d) auf 450 €-Basis - z.B. in Service, Patientenversorgung oder Verwaltung - die unser tatkräftiges Team unterstützen und unsere Rehabilitand*innen zum Lächeln bringen!

Interessiert? Dann bewerben Sie sich jetzt in unserer Reha-Klinik Dreizehnlinden in Bad Driburg!

Wenden Sie sich bei Fragen gerne an unsere Teamleitung Verwaltung, Frau Stefanie Lücke, unter 05253 971-3501.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung - vorzugsweise per E-Mail an bewerbung.dreizehnlinden@vital-kliniken.de oder auch per Post an: Vital-Kliniken GmbH · Klinik Dreizehnlinden · Bahnhofstraße 3 · 33014 Bad Driburg

Vital
KLINIKEN



Bad Driburg



unbefristet



flexibel



Soft Skills - diese Punkte runden den Lebenslauf ab

Warum längere Urlaubsreisen, außergewöhnliche Hobbys und fundiertes IT-Know-how in den Lebenslauf gehören

Wenn Personalverantwortliche den Lebenslauf von Bewerbenden genauer unter die Lupe nehmen, sichten sie zuerst die beruflichen Stationen und prüfen dann, ob alle Angaben mit einem Zeugnis oder Zertifikat belegt werden. Diese Fakten zählen zum Muss in jedem Lebenslauf. Der Recruiting-Dienstleister IQB Career-Services erklärt, welche optionalen Angaben das Profil zusätzlich abrunden und Facetten der Persönlichkeit vermitteln, die über das bloße Berufsprofil hinaus gehen.

Tipp 1: Auslandsaufenthalte - auch längere Urlaubsreisen

Der USA-Schüleraustausch in der 11. Klasse ist vielleicht schon einige Jahre her und gehört dennoch in den Lebenslauf. Denn der Auslandsaufenthalt zeigt, dass der Bewerbende schon in der Schulzeit aufgeschlossen gegenüber



Bewerbende sollten ihren Lebenslauf mit zusätzlichen Angaben wie Hobbys oder längere Auslandsaufenthalte versehen, wenn sie das persönliche Profil sinnvoll abrunden und ergänzen. Foto: Bobby Hendry/Unsplash

Neuem war und eine große Herausforderung angenommen hat - Eigenschaften, die im Berufsleben von Vorteil sein können. IQB-Geschäftsführerin Susanne Glück: „In den Lebenslauf gehören auch längere privat organisierte Auslandsaufenthalte. Wer nach dem Studium sechs Wochen durch Europa reist oder Südamerika auf eigene Faust erkundet, zeigt Organisationstalent und Flexibilität.“

Tipp 2: Hobbys - gerne außergewöhnlich

Hobbys sind kein Muss im Lebenslauf, können aber wichtig für den Gesamteindruck der Bewerbung sein. Grundsätzlich gilt: Hobbys nur erwähnen, wenn sie das Berufs- und Persönlichkeitsprofil sinnvoll abrunden. Wer sich beispielsweise in der Outdoorbranche bewirbt, sollte seine Vorliebe für Mountainbiketouren angeben. Ein Faible für Yoga kann mit einer gesunden Work-Life-Balance in Verbindung gebracht werden. Und wer sich ehrenamtlich bei der lokalen Tafel engagiert, präsentiert sich als empathische Person. Susanne Glück: „Lesen kann als Hobby schnell langweilig und beliebig wirken, daher emp-

fehlen wir diese Angabe nicht für den Lebenslauf. Ist ein Hobby hingegen außergewöhnlich, kann es die Aufmerksamkeit von Recruitern wecken.“

Tipp 3: IT-Kenntnisse - nur fundiertes Wissen angeben

Heutige Personalerrinnen und Personalere gehen davon aus, dass die Bewerbenden alle gängigen Text- und Tabellenverarbeitungsprogramme umfassend beherrschen. Wer in seinem Lebenslauf explizit darauf hinweist, kann möglicherweise als rückständig eingestuft werden. Spezielle Programme und Tools in Berufen wie Grafik, Zeitungserstellung oder Onlinekommunikation hingegen gehören in den Lebenslauf, denn wer sie beherrscht, kann sich von anderen Kandidatinnen und Kandidaten abheben. Insbesondere bei IT-Kenntnissen gilt: Auch wenn sie in der Bewerbung nicht mit einem Zertifikat belegt werden müssen, sollten Bewerbende die angegebenen Programme tatsächlich beherrschen. Denn: Falls es zu einem Probearbeitstag kommt und man mit dem Tool aktiv arbeiten soll, fallen Wissenslücken schnell auf. (IQB)



Lebenshilfe

Brakel Wohnen Bildung Freizeit

Heilpädagogische Familienhilfe
Erziehungsbeistand

Hilfen für Familien

Begleitete Elternschaft

Sozialpädagogische Familienhilfe
Elternassistenz

Für das Einsatzgebiet im Kreis Höxter suchen wir mit abgeschlossenem Studium der Sozialen Arbeit eine

Pädagogische Fachkraft für die **Jugendhilfe**
(m/w/d) in Teilzeit.

Du hast Interesse? Tina MacLeod vereinbart sehr gerne ein Gespräch mit Dir. Du erreichst sie unter 0151 172 939 67.

Weitere Informationen zu der Stelle und den zahlreichen Vorteilen der Lebenshilfe als Arbeitgeber findest Du auf www.lebenshilfe-brakel.de

Mehr Infos hier



Auch Service-Bereiche von Kliniken von Fachkräftemangel betroffen

Gräfliche Kliniken Bad Driburg rufen den „Tag des Service“ aus



PK_M. Schwartz im Service
Konnte das Küchenkonzept der Park Klinik hautnah erfahren: Marko Schwartz, Geschäftsführer Gräfliche Kliniken Bad Driburg, während des selbsternannten Tag des Service © Gräfliche Kliniken / Dominique Zapfe-Nolte

Bad Driburg. Mit einem selbsternannten „Tag des Service“ haben die Gräflichen Kliniken Bad Driburg die Arbeit ihrer Mitarbeitenden in Küche und Speisesaal in den Fokus gerückt. Der Fachkräftemangel ist hier ähnlich eklatant wie in der Gastronomie

Was für die Gastronomie gilt, gilt inzwischen auch vielerorts für den Service-Bereich in Kliniken: Hier fehlen immer öfter Fachkräfte in Küche und Speisesaal, die sich um die Speisenversorgung der Patienten kümmern. Um die Arbeit der Servicemitarbeitenden zu honorieren und die Herausforderungen im Alltag besser zu verstehen, haben die drei „Chiefs“ der Gräflichen Kliniken Bad Driburg selbst im Service mitgearbeitet und ein Praktikumstag absolviert. Dafür machte sich Marko Schwartz, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken Bad Driburg, ein Bild von dem Küchen- und Servicekonzept in der Park Klinik. Marcus Quintus (Kaufmännischer Leiter COO) unterstützte das Service-Team in der Caspar Heinrich Klinik und Georg Gerstenkamp (Leitung Belegungsmanagement CYO) das Service-Team in der Marcus Klinik. Beide bringen ihrerseits Erfahrungen aus der Gastronomie mit. Quintus mit einer Ausbildung aus der Hotellerie und Gerstenkamp mit einer Ausbildung zum Koch vor ihrem Studium der Betriebswirtschaft. Als Dankeschön gab es für die Service-Teams ein „Lass Dich Verwöhnen“ Paket. „Nicht nur in Hotelle-

rie- und Gastronomie, auch die Klinikküchen beklagen den fehlenden Nachwuchs“, so Schwartz. Dabei müsse man heute im Gesundheitswesen mit weniger Personal mehr Menschen versorgen - auch in der Küche. „Die patientenfreundliche Orientierung sowie die Qualität des Essens spielen dabei eine genauso große Rolle wie in jedem Restaurant“, erklärt Schwartz.

Dreimal täglich Speisenversorgung für über 700 Patienten

In „Hoch“-Zeiten bei voller Belegung kümmern sich die drei Service-Teams der Gräflichen Kliniken Bad Driburg um die Speisenversorgung von über 700 Patienten - Frühstück, Mittagessen, Abendessen. Inklusive Allergene bis individuelle Unverträglichkeiten. So zollen ihnen auch die Patienten vollen Respekt. „Niemand gibt es raue Worte“, sagt Michael S. aus Dortmund. „Auch nicht in der Situation des höchsten Stresses.“ Ein gutes Service-Team ist dafür unerlässlich. Das weiß auch Anja Muszkieta, Leiterin des Service-Bereichs in der Marcus Klinik. Sie selbst hat vor 18 Jahren „als Job nebenbei“ im Service in der Marcus Klinik angefangen. Heute ist sie die Chefin von einem 17-köpfigen Team. „Bei uns gilt das Motto: Allein ist man stark - gemeinsam unschlagbar“, sagt Muszkieta. „Es ist wie in einer Familie. Bei Problemen helfen wir uns gegenseitig, unterstützen uns und haben immer ein offenes Ohr füreinander. Es kann auch mal krachen, aber keiner ist nachtragend.“ Die größte Wertschätzung sei dabei, wenn die Patienten zufrieden und mit einem Lächeln den Speisesaal verlassen würden „und wir so auch zur Genesung beitragen können.“

Kliniken: Personelle Herausforderungen meistern

„Wir suchen händeringend nach Verstärkung, die mit Spaß und Freundlichkeit im Team arbeitet“, erklärt Geschäftsführer Schwartz. „Unsere Teams leisten großartiges im Service“, betont Muszkieta. „Gerade mit Corona haben sich die Bedingungen nochmals mit dem Tragen der Maske verschärft. Und dennoch machen wir es gerne, weil es uns der Patient dankt und weil wir tolle Kollegen haben.“



MK_Serviceteam: Anja Muszkieta (ganz rechts) mit dem Service-Team aus der Marcus Klinik und Georg Gerstenkamp (2.v.l.), Leitung Belegungsmanagement CYO, beim selbsternannten Tag des Service in den Gräflichen Kliniken Bad Driburg. © Gräfliche Kliniken / Antje Kiewitt



Wir suchen Servicekräfte (m/w/d)

in Voll- und Teilzeit

Beiköche (m/w/d)

in Voll- und Teilzeit

500 € Antrittsprämie

für die Standorte Caspar Heinrich Klinik und Marcus Klinik

Gräfliche Kliniken Bad Driburg
Kontakt: Ina Mertens Knop
Telefon 0152 5792 0853
bewerbung@graefliche-kliniken.de

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

WWW.GRAEFLICHE-KLINIKEN.DE

Kfz-Mechatroniker

Einer der angesehensten Ausbildungsberufe

Die Kraftfahrzeugmechatroniker genießen unter den Berufen des dualen Ausbildungssystems ein besonders hohes Ansehen. Nur Fachinformatiker, Mechatroniker und Industriekaufleute liegen noch weiter vorn. Damit erreichen die Kfz-Mechatroniker vergleichbare Werte wie Physiker, Bauingenieure oder Gymnasiallehrer. Das hat eine Studie des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) und der TU Braunschweig ergeben. Der Studie liegt eine Befragung von rund 9000 in Deutschland lebenden Personen ab 15 Jahre zugrunde. Einbezogen wurden die 25 am stärksten besetzten Ausbildungsberufe. Insgesamt hatten die Forscher das Ansehen von 402 Berufen auf einer Skala von 0 (sehr gering) bis 10 (sehr hoch) abgefragt.

Im Vergleich von akademischen Berufen und nichtakademischen

Ausbildungsberufen zeigte sich zwar, dass die akademischen Berufe im Durchschnitt höheres Ansehen genießen. Das Ansehen der Kraftfahrzeugmechatroniker liegt aber in der zweithöchsten Bewertungsgruppe über alle Berufe hinweg - zusammen zum Beispiel mit Bauingenieuren, Chemikern, Physikern und Juristen.

Das Image von Berufen spielt eine entscheidende Rolle bei der Berufsorientierung und Berufswahl, und beeinflusst damit auch die Besetzung von Stellen am Ausbildungs- und Arbeitsmarkt. Berufe, die ein geringeres Ansehen haben, weisen auch häufiger unbesetzte Ausbildungsstellen auf. Das Kraftfahrzeuggewerbe ist jedoch für den Nachwuchs besonders attraktiv. Dafür sorgen vor allem die Initiative AutoBerufe - Mach deinen Weg! und die angeschlossenen Kampagnen #wasmitautos

und #echteautoliebe.

AutoBerufe ist eine Gemeinschaftsinitiative von Automobilherstellern, Bosch und des Deutschen Kraftfahrzeuggewerbes zur Gewinnung, Qualifizierung und Sicherung von Nachwuchs in Autohäusern und Kfz-Werkstätten. Die Autohäuser und Werkstätten schlossen im vergangenen Jahr

23415 Ausbildungsverträge zum Kfz-Mechatroniker ab. Beide Berufsbilder verzeichnen bereits im fünften Jahr steigende Ausbildungszahlen. Insgesamt bildet das Kfz-Gewerbe zurzeit 93350 junge Menschen in technischen und kaufmännischen Berufen aus, davon 72000 Mechatroniker. (wvp/pm)

Hightech-Berufe mit Perspektive

Den Schulabschluss in der Tasche - und jetzt? Für alle Technikbegeisterte und Organisationstalente ist eine Ausbildung in der Wellpappenindustrie genau das Richtige.

Wer Lust auf Technik hat, kann sich beispielsweise zum Packmitteltechnologien ausbilden lassen. Hightech-Maschinen im Dauereinsatz und die mehr als 100 Meter lange Wellpappenanlage - so sieht der Arbeitsplatz eines Packmitteltechnologien aus. In seiner Ausbildung lernt er Wellpappenverpackungen für die unterschiedlichsten Produkte zu entwickeln, die Maschinen für die Herstellung einzurichten und die verschiedenen Produktionsprozesse zu

überwachen. „Hier sind ein gutes räumliches Vorstellungsvermögen, Kreativität und handwerkliches Geschick gefragt“, erklärt Angela Peters vom Verband der Wellpappenindustrie (VDW). Begeisterungsfähigkeit für Maschinen und Interesse für technische Abläufe sind auch bei einer Ausbildung zum Maschinen- und Anlagenführer gefragt. Denn Maschinen- und Anlagenführer halten den Herstellungsprozess im Wellpappenwerk am Laufen. Sie sorgen dafür, dass alle Maschinen einwandfrei funktionieren, richtig eingerichtet sind und zum passenden Zeitpunkt umgerüstet werden. Außerdem überwachen sie die Arbeitsgän-



Als innovatives Handwerksunternehmen im Bereich Zimmerei, Systemhausbau, Innenausbau, Industriemontagen und Dachdeckerarbeiten suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Zimmerer- oder Dachdecker Gesellen (m/w/d)

Ihre Bewerbung senden Sie bitte schriftlich oder per E-Mail an:

Ing.-Holzbau-Rohde GmbH & Co. KG
Auf der Frankenburg 18
32839 Steinheim

Ihr Ansprechpartner:
Andreas Rohde
info@holzbau-rohde.de
Telefon 0 52 33 / 44 24

GESUCHT: KÜCHEN-/SPÜLHILFEN (M/W/D) MIT ELAN UND ORDNUNGS-LIEBE





Vital
KLINIKEN


Bad Driburg


unbefristet


Teilzeit
(15-25 Std.)



Sie verfügen vielleicht schon über Erfahrungen in der Küche eines Gastronomiebetriebs oder einer Klinik? Sie sind einsatz- und lernbereit, offen und teamfähig? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Noch Fragen? Informieren Sie sich ausführlich bei Herrn Schomburg, Teamleiter Küche, unter 05253 971-3523. Wir freuen uns auf Ihre **Bewerbung** an Klinik Dreizehnlinden, Bahnhofstraße 3, 33014 Bad Driburg.

Weitere Informationen zu unserem Angebot finden Sie unter www.vital-kliniken.de/karriere oder folgen Sie einfach dem QR-Code.

ge an den Wellpappenanlagen, warten und inspizieren sie regelmäßig und erledigen kleinere Reparaturen.

Ausbildung mit Zukunft

„Verpackungen aus Wellpappe sind allgegenwärtig“, meint Peters. Täglich verschicken Online-Shops tausende Päckchen - hergestellt aus Wellpappe. Und auch die Händler der Lebensmittelbranche setzen auf das umweltfreundliche Material und präsentieren im Supermarkt Süßigkeiten, Obst oder Käse in Regalver-

packungen aus Wellpappe. Kisten aus Papier und Pappe bleiben also stark nachgefragt - und damit auch das Fachpersonal, das für deren Produktion und Gestaltung verantwortlich ist. „Eine Ausbildung in der Wellpappenindustrie bietet damit hervorragende Zukunftsaussichten“, so Peters. Denn verpackt wird immer. Weitere Infos gibt's auf der Facebook-Seite „Ausbildung.Wellpappenindustrie“. (akz-o)



Foto: Daisy Daisy/stock.adobe.com/VDW/akz-o

Rehabilitationszentrum Bad Driburg



Die **Klinik Rosenberg** ist eine moderne Rehabilitationsklinik mit 199 Betten – mit den Indikationsschwerpunkten Gastroenterologie, Diabetes und Psychosomatik.

Wir suchen Dich!

Ab dem 01.08.2023 bieten wir je einen Ausbildungsplatz für die Berufe des/der

- **Kaufmann/frau im Gesundheitswesen (m/w/d)**
- **Medizinische/n Fachangestellte/n (m/w/d)**
- **Hauswirtschafter/in (m/w/d)**
Schwerpunkt serviceorientierte Dienstleistungen

Bitte sende Deine aussagekräftige Bewerbung per Mail an: personal@klinik-rosenberg.de

Klinik Rosenberg
Personalservice
Hinter dem Rosenberge 1, 33014 Bad Driburg
Ausführliche Informationen findest Du unter:



www.klinik-rosenberg.de



WIR SORGEN FÜR SAUBERKEIT UND KOMFORT

Die KWE Service GmbH ist ein Tochterunternehmen der Katholischen Hospitalvereinigung Weser-Egge gGmbH (KHWE).

WIR SUCHEN ZUM NÄCHSTMÖGLICHEN ZEITPUNKT UNTERSTÜTZUNG:

- **Vorarbeiter Gebäudereinigung (m/w/d)**
Standort St. Josef Hospital Bad Driburg
Vollzeit 39,00 Std./Woche
Vergütung nach Tarif + übertarifliche Zulage
Diverse Einsatzzeiten
Montag – Freitag, Wochenende + Feiertage im Wechsel
- **Glas- und Gebäudereiniger (m/w/d)**
Einsatz an allen Standorten der KHWE
Vollzeit 39,00 Std./Woche
Vergütung nach Tarif + übertarifliche Zulage
Einsatzzeiten 07:00 – 15:45 Uhr
Montag – Freitag
- **Reinigungsmitarbeiter (m/w/d) Krankenhaus**
Standorte Bad Driburg, Brakel, Höxter und Steinheim
Teilzeit bis max. 30,00 Std./Woche
Vergütung nach Tarif + übertarifliche Zulage
Diverse Einsatzzeiten
Montag – Freitag, Wochenende + Feiertage im Wechsel
- **Reinigungsmitarbeiter (m/w/d) Seniorenhaus**
Standorte Brakel und Höxter
Teilzeit bis max. 30,00 Std./Woche
Vergütung nach Tarif + übertarifliche Zulage
Diverse Einsatzzeiten z.B.:
Montag – Freitag, Wochenende + Feiertage im Wechsel

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Für Ihre Fragen steht Ihnen gerne unsere Servicemanagerin Frau Yvonne Heiermeyer (0170/4157275), gerne auch per WhatsApp, zur Verfügung.

Ausführliche Informationen und Bewerbung auf jobs.khwe.de.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

KWE Service GmbH
Personalabteilung
Danziger Str. 17
33034 Brakel

Die Katholische Hospitalvereinigung Weser-Egge gGmbH ist mit über 2.900 Mitarbeitern der größte Arbeitgeber im Kreis Höxter. Zu unserem Verbund gehört das Klinikum Weser-Egge mit insgesamt 863 Betten an vier Standorten, fünf Senioreneinrichtungen, fünf ambulante Pflegestationen, ein Bildungszentrum für Gesundheitsberufe, zwei Medizinische Versorgungszentren und eine Servicegesellschaft für Verpflegung und Reinigung. Mit unserem Angebot an Medizin, Pflege, Betreuung und Ausbildung sind wir ein leistungsstarker Partner im Gesundheitswesen.

www.khwe.de



Lebenshilfe

Nordrhein-Westfalen

Teilhabe
statt Ausgrenzung



**Du möchtest Menschen mit Behinderung
im Alltag begleiten und unterstützen?**

Dann komm zu uns!

**Starte durch als pädagogische Fachkraft,
Pflegefachkraft, Quereinsteiger:in,
Freiwilligendienstler:in (FSJ oder BFD),
nebenberuflich Tätige:r oder Praktikant:in im**

Haus Lebenshilfe Altenbeken

bewerbung@lebenshilfe-nrw.de

**Lebenshilfe Wohnen NRW gGmbH | Haus Lebenshilfe Altenbeken
Hüttenstraße 65 | 33184 Altenbeken | Tel: 05255 9327-0**

www.lebenshilfe-wohnen-nrw.de



Foto: Lebenshilfe NRW

Foto: David Maurel / Lebenshilfe