



rundblick

BERGNEUSTADT

Online lesen: www.rundblick-bergneustadt.de/e-paper

WER • WO • WAS • WANN –
INFORMATIONEN & TERMINE

18. Jahrgang

Freitag, den 22. Dezember 2023

Woche 51

Alle 14 Tage in Ihrem Briefkasten



Wir brauchen Teamverstärkung!

Du bist Dachdecker, Zimmerer, Innenausbauer, Schreiner oder Du verfügst generell über handwerkliches Geschick? Dann melde Dich bei uns!

DIE JOHNS GmbH
Tel. 02265 98998-20 | info@johns-gmbh.de | www.johns-gmbh.de



APBV
GmbH
AMBULANTE PFLEGE
BETREUUNG & VERSORGUNG

Wir wünschen allen ein frohes
Fest und ein gutes neues Jahr, Ihr

PFLEGEDIENST

Wir sagen auch „herzlichen Dank“ für den Zuspruch und die zahlreiche positive Bestätigung unserer Arbeit.

Rodener Platz 3 | Reichshof | Tel.: 02265 9897910 | apbv.de

Hand und Fußpflege

Gesundheit und Wohlbefinden
Wir behandeln Sie gerne vor Ort, zu Hause
oder im Pflegeheim



Talstraße 6 · 51702 Bergneustadt
Tel: 02261 589 114 7

Ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes, glückliches Jahr 2024 wünscht Ihnen



**Metallbau
Altwicker**
www.metallbau-altwicker.de



Unsere Energie für ein

STABILES Klima

Ökostrom zu guten Preisen
nachhaltig und lokal



aggerenergie.de/tarifrechner



AggerEnergie
Voller Energie für die Region



Danke für Ihr Vertrauen

AggerEnergie wünscht Ihnen und Ihren Familien
besinnliche Weihnachten und ein gesundes neues Jahr.



AggerEnergie
Gemeinsam für unsere Region



Anzeige

10 Jahre Autoservice Hammer - Ein Meilenstein der Zuverlässigkeit und Qualität



Team Autoservice Hammer

bmb. Seit einem Jahrzehnt ist Autoservice Hammer ein unverzichtbarer und verlässlicher Partner für Autofahrer im Industriegebiet in Wiedenest. Unter der Leitung von Inhaber Dirk Hammer hat sich die professionelle freie Werkstatt einen Namen gemacht, wenn es um umfassende Kfz-Dienstleistungen geht. Mit einem klaren Fokus auf Kundenzufriedenheit bietet Autoservice Hammer Instandsetzungs- und Reparaturarbei-

ten sowie Inspektionen aller Marken an. Dirk Hammer betont: „Bei uns gibt es keine langen Wartezeiten, bei Problemen helfen wir gerne zeitnah.“ Die Werkstatt wird dreimal täglich mit Originalteilen beliefert, und Kunden können auf drei Überbrückungs-Ersatzwagen zählen. Das breit gefächerte Portfolio von Autoservice Hammer umfasst nicht nur Reparaturen und Inspektionen, sondern auch die perfekte Vorbereitung auf Fahr-

zeugprüfungen. Neben Hauptuntersuchungen und Abgasuntersuchungen bietet die Werkstatt Klimaanlage, Reifendienst, Einlagerung, Unfallinstandsetzung und Lackierungen an. Besonders hervorzuheben ist die Zertifizierung als KS Autoglas Fachbetrieb, spezialisiert auf Autoglas-Reparaturen und -Austausch. Als Check Point Partner Hella Gutmann bietet Autoservice Hammer markenübergreifende Hightech-Leistungen an, darunter Kamera- und Sensor-Kalibrierung sowie Elektronik-Checks. Dirk Hammer hebt die Automatikgetriebeespülung als Beispiel für die faszinierende Verbindung von klassischen Mecha-

ker-Fähigkeiten und modernster Technik hervor. Für ihn endet die Arbeit nicht am Fahrzeug - maximale Problemlösung und Kundenkontakt sind gleichermaßen von Bedeutung. Autoservice Hammer steht für Qualität aus Meisterhand, für Leistungen, die überzeugen. Das gesamte Hammer-Team freut sich darauf, Sie willkommen zu heißen!
Kontakt:
Autoservice Hammer,
Zum Hornbruch 31,
51702 Bergneustadt-Wiedenest,
Telefon: 02261 501 2277,
Mail:
info@autoservice-hammer.de
oder im Web:
www.autoservice-hammer.de



Herzlich willkommen bei Autoservice Hammer

Frohe Weihnachten
und einen guten Start ins neue Jahr



Allen Freunden, Kunden, Bekannten und allen, die uns kennen, dazu viel Gesundheit und Glück für das

neue Jahr!

Autoservice
HAMMER
Kfz-Meisterbetrieb

Zum Hornbruch 31 · 51702 Bergneustadt
Tel.: 02261-5012277 · info@autoservice-hammer.de
Öffnungszeiten: Mo.- Fr. 7.30 - 18.30 Uhr · Sa. 9.00 - 14.00 Uhr
www.autoservice-hammer.com



Hallo zusammen, ich bin die Neue

Mein Name ist Janine Ridder, in meinem Ausweis steht das Geburtsjahr 1978 (ich weiß also, dass unsere Postleitzahlen mal vierstellig waren) und ich lebe nun seit über zehn Jahren im Oberbergischen Kreis. Ich bin zwar noch immer zugezogen, aber durchaus eingebürgert. Am Niederrhein bin ich aufgewachsen, viele Jahre meines Berufsalltags habe ich im „Pott“ verbracht und ich kann aus vollstem Herzen sagen, dass der „sture Oberberger“ überhaupt nicht stur, sondern herzlich, aufgeschlossen und sehr nett ist. Ich bin furchtbar stolz darauf, dass

ich ab sofort Ihr Ansprechpartner für lokale Aktivitäten, News aus dem Vereinsleben, Gemeinnütziges, Neueröffnungen, kulturelle Events und anderen Dingen bin, die „hier“ veröffentlicht werden sollen, sollten oder müssen. Wenn es also etwas gibt, dass wir gemeinsam „zu Papier“ bringen können, dann lassen Sie es mich wissen. Meine E-Mail lautet j.ridder@rautenberg.media und ich freue mich bereits jetzt, auf viel Spannendes, Lustiges und Erwähnenswertes aus der Region. Meine Pläne für die ersten Tage

des kommenden Jahres sind bereits ziemlich konkret und ich werde ein bekanntes Orchester begleiten, das Neujahr in Lindlar eintreffen wird. Ich bin sehr gespannt und werde 2024 zwar nicht mit guten Vorsätzen beginnen, aber dafür mit neuen Erfahrungen. Ich bin blutiger Orchester-Neuling und freue mich nicht nur auf das Kennenlernen talentierter und junger Musiker, sondern natürlich auch auf das Ergebnis der Arbeitsphase: der Aufführung von Bruckners 8. Symphonie am 6. Januar und vielleicht entdecke ich

dadurch auch eine neue Leidenschaft? Ich werde es Sie und Euch wissen lassen. JaR



J. Ridder

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



Generation Baby-Boomer (1946-1964), Generation X (1965-1979), Generation Y (1980-1995), Generation Z (1996-2010), Generation Alpha (2011-2025), Generation Silent (1928-1945)... letztere war die Nachkriegsgeneration, die den Wiederaufbau in Deutschland trug. Zu welcher Generation gehörte eigentlich Jesus? Naja, damals hat man nicht über Generationen nachgedacht, oder? „Die Jugend von heute liebt den Luxus, hat schlechte Manieren und verachtet die Autorität. Sie widersprechen ihren Eltern, legen die

Beine übereinander und tyrannisieren ihre Lehrer.“ (Sokrates, 470-399 v. Chr.) - keine Veränderung: die Alten verstehen die Jungen nicht und umgekehrt?

Neu ist die Idee der Workation - der Mensch Jesus wusste vielleicht nicht mal, wo Bali liegt und ob es sein innigster Wunsch sein sollte dort zu arbeiten. Paulus, der „Reiseapostel“ war häufig schiffbrüchig und hatte vermutlich die eine und andere Workation in Lokationen, die er nicht genießen konnte...

Interessant zu lesen, wie missverstanden sich der fast jugendliche Jesus mit seinen Eltern gefühlt haben muss, als diese ihn tagelang suchten und schließlich im Tempel fanden. Gut, nicht jeder Jugendliche wäre in einer Kirche, sollte er irgendwie verschwunden sein - aber bei Jesus war früh klar, dass er die „Schriften“ lesen und erklären konnte, was Gelehrte erstaunte und seine Eltern nicht verstanden hatten.

Trauen wir den Jungen zu wenig zu? Reagieren wir erstaunt/irritiert/entsetzt wie sie Arbeitsweisen, Regelungen und Lebensentwürfe interpretieren? Sechs Stunden Arbeit pro Tag in einer Vier-Tage-Woche? Geht nicht. Hatten wir noch nie. Bei vollem Lohnausgleich und dann noch eine Workation im Nirgendwo und ein Sabbatical obendrauf?!

Yep. Junge Menschen glauben: das geht. Gut, wenn wir Youngsters

anschauen, wie sie mit einem PC, oder ihrer „Alles-drin-Uhr“ hantieren. (Gerade ist ein Quantencomputer erfunden worden, der in 7 Sekunden Rechnerleistungen erledigt, die eigentlich 47 Jahre brauchen...). Die GenY und GenZ erfasst Inhalte anders und kann schneller kommunizieren und Fakten abarbeiten.

Vor 50 Jahren: „wir haben kein Telefon, Sie können die Nachbarin anrufen, die kommt dann rüber und sagt mir Bescheid...“ Heute: sms, chats, usw. zeigen Wege zur digitalen Kommunikation. Erleichtert es das Leben oder brennt es uns out? Mit einer Hotel-App hätten Maria und Josef effektiv herausgefunden, dass die Herbergen in Betlehem bereits überbucht waren. Mose wäre mit seinem Volk und einer gescheiterten Navi nicht 40 Jahre durch die Wüste gewandert. Google Maps findet Kairo - Jerusalem: 726 km, per Pedes 164 Stunden bei einer Laufgeschwindigkeit von 4,42 km/Std. und 4 Stunden pro Tag, hätte die Entfernung in 41 Tagen (!) erledigt sein können - allerdings muss Wasser überquert/durchquert werden...

Mögen wir uns gegenseitig tolerieren und akzeptieren, Innovationen für unser Wohl nutzen und Fremde und Fremdes annehmen können. Mögen wir uns alle gemeinsam in einem weihnachtlichen Gebet um Frieden und gutes Miteinander wiederfinden.

Wir wünschen Ihnen allen ein besinnliches, fröhliches, harmonisches und generationsübergreifendes Weihnachtsfest mit wunderschönen, glücklichen und erinnerungswürdigen Momenten. Sowie 366 schöne, glückliche neue Tage im Schaltjahr 2024.

Frohe Festtage und sehr herzlichen DANK, dass Sie uns lesen! Wir freuen uns auf das NEUE JAHR mit Ihnen.

Ihre

Siri Rautenberg-Otten
Herausgeberin dieser Stadt/Gemeindezeitung



Leckeres zum Verschenken

Heiße Schokolade im Reagenzglas
Nichts gibt einem ein so besonderes Gefühl wie eine Tasse heiße Schokolade im Winter. Warum also nicht eine Portion flüssige Behaglichkeit verschenken?

Eine heiße Schokolade im Reagenzglas ist ein tolles Mitbringsel.

Das braucht man:

- 10 Esslöffel Trinkschokolade
- 5 Teelöffel Streusel (Schoko- oder Zuckerstreusel)
- 5 Esslöffel Minimarshmallows
- Reagenzgläser mit Korken
- Dekomaterial (Geschenkbänder, Aufkleber)

So geht's:

Zunächst die Trinkschokolade in das Glas füllen. Am besten geht es mit einem kleinen Trichter. Danach folgen die Marshmallows und die Streusel. Dann einfach nur das Reagenzglas verkorken und mit einem Band und Aufkleber verzieren. Fertig.

Bratapfelmarmelade

Der Duft von Bratapfel ist für die meisten untrennbar mit der Weihnachtszeit verbunden.

Wie wäre es mit einer leckeren Bratapfelmarmelade?

Das braucht man:

- 750 Gramm süß-säuerliche Äpfel (zum Beispiel Boskoop oder Braeburn)
- 250 Milliliter naturtrüben Apfelsaft
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500 Gramm Gelierzucker (2:1)
- 2 Zimtstangen
- ½ Teelöffel gemahlene Vanille

(alternativ geht auch Vanille-Extrakt)

- 1 Sternanis
- 1 Esslöffel Honig
- Einkochgläser

So geht's:

Zuerst müssen die Äpfel geschält, entkernt und gewürfelt werden. Die Äpfel zusammen mit dem Honig in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen. Dann den Apfelsaft und den Zitronensaft hinzugeben. Alles ein wenig köcheln lassen. Danach den Sternanis, die Zimtstangen und die Vanille hinzufügen. Die Mischung muss jetzt nochmal 15 Minuten köcheln, bis die Apfelstückchen weich sind. Dann kann der Gelierzucker in die Mischung eingerührt werden. Die Marmelade muss dann für zwei bis drei Minuten aufkochen. Dann können die Zimtstangen und der Sternanis entfernt werden. Anschließend die Marmelade in die sterilisierten Gläser füllen, verschließen und auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht. Fertig ist ein leckeres Mitbringsel.





Allen unseren Kunden,
Freunden und Bekannten
wünschen wir ein
frohes Fest und
ein glückliches neues Jahr.
Mit diesen Wünschen
verbinden wir unseren Dank
für das im Laufe des
vergangenen Jahres
entgegengebrachte Vertrauen

Elektrotechnik



Waldemar Maz
Schürmannstraße 3a
51702 Bergneustadt-Wiedenest
Telefon: 02261 94 66 72
Mobil: 0160 97 56 51 29

Meisterbetrieb
Beratung, Planung,
Ausführung, Service,
Industrieanlagen

Landleben

BIO · NATURKOST · REGIONALES

Frohe Weihnachten und ein gutes Jahr 2024

Öffnungszeiten:

Mo. geschlossen, Di. - Fr. 9-13.30 Uhr und 15.00-18 Uhr, Sa. 10-13.30 Uhr, So. geschlossen

Olper Straße 52 · 51702 Bergneustadt · Telefon 02261 - 289 38 07
E-Mail info@landleben-bio.de



WIR WÜNSCHEN SCHÖNE WEIHNACHTEN

Weihnachten genießen mit Hähnchen, Pute und Co.

Unkomplizierter Geflügelgenuss für die Festtage: So gelingen leckere Gerichte

Viele Hobbyköchinnen und Hobbyköche schätzen an Weihnachten die unkomplizierte Zubereitung von Hähnchen, Pute und Co. Genießer wiederum freuen sich bei Geflügel über die Abwechslung und den zarten Geschmack. Auch wenn mehrere Gäste erwartet werden, ist die Zubereitung eines ganzen Hähnchens, einer Pute oder Ente denkbar einfach. Besonders mit diesen drei Tipps: Beim Garen von Geflügel im Ofen immer Flüssigkeit - etwa Geflügelfond, Brühe oder Wein - angießen. So wird das Fleisch saftig und zart. Wer besonders knusprig-krosse Haut mag, kann für die letzten Minuten die Grillfunktion im Ofen anschalten. Und schließlich sollte man Geflügel vor dem Anschneiden ein paar Minuten ruhen lassen, so tritt weniger Fleischsaft aus, das Geflügel wird noch saftig-zarter. Beim Einkauf sollte man auf die deutsche Herkunft des Geflügelfleischs achten,

zu erkennen an den „D“s auf der Verpackung. Diese stehen für eine streng kontrollierte heimische Erzeugung nach hohen Standards für den Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutz. Mehr Informationen zu Geflügelfleisch aus Deutschland sowie leckere Rezepte gibt es etwa auf www.deutsches-gefluegel.de.

Rezepttipp 1 Festtags-Hähnchen

Zutaten (für 4 Personen): 1 ganzes Hähnchen, 3 EL Öl, 2 TL Paprikapulver, 6 Zweige Thymian, 700 ml Hühnerbrühe, 4 Äpfel, 3 EL Butter, 1 EL Honig, 1 Schalotte, 50 ml Weißwein, 200 g Maronen (garg), 100 ml Sahne, 1 Sellerieknolle, 200 ml Milch.

Zubereitung: 2 EL Öl mit Paprikapulver mischen. Hähnchen damit bestreichen und mit 4 Zweigen Thymian und 500 ml Hühnerbrühe 75 Minuten im Ofen bei 180 Grad Celsius garen. Äpfel in 1 EL Butter anbraten. Mit Honig und restli-

chem Thymian 5 Minuten schmoren. Gewürfelte Schalotte in 1 EL Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen. Mit gehackten Maronen und 200 ml Hühnerbrühe 15 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzufügen, weitere 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sellerie in der Milch garen, mit 2 EL Butter pürieren und abschmecken. Alles anrichten und genießen.

Rezepttipp 2 Festtags-Pute

Zutaten (für 4 Personen): 1 Baby-Pute, 4 Scheiben Toast, 150 g Champignons, 2 EL gehackte Kräuter, 100 g Speckwürfel, 2 Eier, 200 ml Geflügelfond, 3 EL Ahornsirup, 1 TL Paprikapulver geräuchert, 500 g Prinzessbohnen, 500 g dicke Bohnen (Glas), 2 EL Butter, Bohnenkraut.

Zubereitung: Toast und Pilze fein würfeln. Mit Speck, Kräutern und Eiern verquirlen. Pute damit füllen. Fond angießen und bei 180



Unkomplizierter Geflügelgenuss zu Weihnachten: Ganzes Hähnchen mit geschmortem Apfel, Thymian und Maronensauce.

Foto: DJD/deutsches-gefluegel.de

Grad etwa 1,5 Stunden garen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Ahornsirup und Paprikapulver mischen und die Pute damit bestreichen. Bohnen garen, mit dicken Bohnen in Butter anbraten, mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen und genießen. (DJD)

Fröhliche Weihnachten

God Jul
Joyeux Noël
Feliz Navidad
Merry Christmas

Verbunden mit dem Dank für Ihr Vertrauen im vergangenen Jahr, wünschen wir Ihnen ein harmonisches Weihnachtsfest und einen guten Start in das neue Jahr.

Maler Funke GmbH
Ihr Malerbetrieb im Oberbergischen - seit 1967

Zum Bürgen 3 · 51702 Bergneustadt ☎ 02763-6848
✉ info@maler-funke-gmbh.de 🌐 www.maler-funke-gmbh.de

Merry Christmas & happy New Year!

Ihnen und Ihrer Familie wünschen wir an den Weihnachtstagen eine besinnliche Zeit im Kreis Ihrer Familie und Freunde. Aber auch Ruhe und Zeit zum Entspannen, um in das neue Jahr wieder mit voller Kraft und Energie zu starten.

alessia Hair & Beauty

Breslauer Str. 14 · 51702 Bergneustadt · Tel. (02261)41826
Öffnungszeiten: Di. - Do. 8.30 - 18 Uhr · Fr. 8.30 - 20 Uhr · Sa. 8 - 14 Uhr
www.alessia-hair-beauty.de

WIR WÜNSCHEN SCHÖNE WEIHNACHTEN

Weihnachtliche Köstlichkeiten zum Verschenken

Klassisches Gebäck erscheint mit Hafer in neuem Gewand

Gerade zur Weihnachtszeit kommen selbst gemachte Geschenke im Freundes- und Bekanntenkreis besonders gut an - und dabei müssen es nicht immer Butterplätzchen sein. Wie wäre es dieses Jahr mit einem gebackenen Gruß mit dem Superfood Hafer?

Haferflocken

in der Weihnachtsbäckerei

Haferflocken bestehen immer aus vollem Korn und sind somit eine leckere und nährstoffreiche Zutat in der Weihnachtsbäckerei. Beim klassischen Gebäck wie Lebkuchen oder Zimtsternen kann man einfach bis zu einem Drittel des Mehls durch Haferflocken ersetzen. Ebenso beim Christstollen, den Menschen seit Jahrhunderten backen. Die Haferflocken verleihen ihm einen besonderen nussigen Geschmack und sind als mundgerechtes Haferstollen-Konfekt perfekte weihnachtliche Mitbringsel. Wer Stollen nicht mag, findet unter www.hafer-die-alleskoerner.de weitere Rezepte, die sich hervorragend als Weihnachtsgruß eignen. Hafer schmeckt nicht nur toll, sondern kann über den Ballaststoff Hafer-Beta-Glucan auch positiv auf die Herz-Kreislauf- und Magen-Darm-Gesundheit wirken.

Rezeptipp: Haferstollen-Konfekt

Zutaten für 55 Portionen

- 100g Rosinen

- 100g Orangeat
- 100ml Amaretto oder Apfelsaft
- 200g Marzipanrohmasse
- 300g zarte Haferflocken
- 60ml Haferdrink
- 350g Butter oder Margarine
- 350g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe (à 7g)
- 1 TL Stollengewürz
- 75g Zucker
- 1 kräftige Prise Salz
- 150g Puderzucker

Rosinen und Orangeat mit Amaretto bzw. Apfelsaft übergießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Marzipan grob reiben. 200g Haferflocken zu grobem Mehl mahlen. Haferdrink lauwarm erhitzen, 100g Butter bzw. Margarine zugeben und unter Rühren schmelzen. Das Mehl mit gemahlenen Haferflocken, Hefe, Stollengewürz, Zucker und Salz mischen. Haferdrink-Fett-Mischung hinzufügen und kneten. Marzipan und Rosinen-Orangeat-Mischung zugeben und unterkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen weitere 2-3 Minuten kneten. In einer Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort ca. 50 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig portionsweise zu langen fingerdicken Strängen rollen und

in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden. Stücke auf Backpapier auf Bleche legen, weitere ca. 10 Minuten abgedeckt gehen lassen. Haferstollen-Konfekt blechweise jeweils 12-15 Minuten backen. Währenddessen die übrige Butter oder Margarine schmelzen. Puderzucker mit den restlichen Haferflocken in einem tiefen Teller mischen. Sobald das Konfekt aus dem Ofen kommt, die noch warmen Stücke mit Butter einpinseln und im Puderzucker-Haferflocken-Mix wälzen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Konfekt in Blechdosen füllen und vor dem Verzehr mindestens eine Woche durchziehen lassen - fertig ist das Geschenk.

(DJD)



Haferstollen-Konfekt bringt Abwechslung in die Plätzchendose.

Foto: DJD/

www.hafer-die-alleskoerner.de

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen im vergangenen Jahr und wünschen Ihnen ein friedvolles

Weihnachtsfest und einen guten Start in das neue Jahr.



Matthias Gothe
Fliesenlegermeister

Telefon 02261/9149 51 Burstenweg 28
Telefax 02261/ 914688 51702 Bergneustadt
Mobil 0171/85715 57
info@flieseninnovation.de




Der treuen Kundschaft,
allen Freunden des Hauses und
allen Mitarbeitern wünschen wir ein

*geseignetes
Weihnachtsfest*

und einen glücklichen Start
in das neue Jahr!



...hier kauft man Kuchen!

Küchen Hornbruch
Olper Str. 288
51702 Bergneustadt

Tel. +49 2763 288
info@kuechen-hornbruch.de
www.kuechen-hornbruch.de



Luftsport-Club Dümpel blickt auf eine gelungene Saison zurück

Nikolaus besucht den Flugplatz „Auf dem Dümpel“

Alle Jahre wieder besucht der Nikolaus den kleinen Flugplatz „Auf dem Dümpel“ nahe Bergneustadt und bringt viele Geschenke für Groß und Klein mit.

„Auf den Besuch auf dem Dümpel freu ich mich jedes Jahr ganz besonders“, so der Nikolaus, „weil mich hier die Leute vom Luftsport-Club Dümpel mit dem Flugzeug im Himmel abholen und ich den zugigen Schlitten mal stehen lassen kann. Auch meine Rentiere freuen sich, wenn Sie in der anstrengenden Weihnachtszeit mal einen Tag frei haben.“

Aber auch im Luftsport-Club Dümpel ist die Stimmung gut. Neben dem Besuch des Nikolauses gab es auf dem diesjährigen Adventskaffee am 9. Dezember eine ganze Menge zu feiern.

„Zunächst“, so Sebastian Besting, erster Vorsitzender des Vereins, „sind wir froh, auch in diesem Jahr auf eine unfallfreie Flugsaison zurückblicken zu können, in der wir viele Jugendliche für ein tolles Hobby an der frischen Luft begeistern konnten. Wir freuen uns, dieses Jahr 13 neue Mitglieder in unseren Reihen begrüßen zu können. Vier Flugschüler konnten im Verein die Prüfung zum Privatpiloten - entweder im Segel- oder im Motorflug absolvieren.“

In Summe haben die Mitglieder des sehr aktiven Vereins fast

1.000 Segelflug- und 2.000 Motorflugstarts auf den Flugzeugen des Vereins gemacht. „Das scheint so als hätten wir ein Übergewicht im Motorflug“, so Besting, „da aber jedes Segelflugzeug von einem Motorflugzeug in den Himmel geschleppt werden muss, ist in Wahrheit die Bilanz eher ausgeglichen. Um unsere Nachbarn so weit wie möglich vor Fluglärm zu schützen, wird dabei der überwiegende Teil der Ausbildungsflüge im Motorflug auf dem benachbarten Flugplatz in Siegerland absolviert.“

Neben der Fliegerei ist dem Verein auch wichtig, ein Angebot für die Menschen in der Region zu bieten. Hierzu zählen die Bewirtung unzähliger Ausflugs Gäste auf der Besucherterrasse und viele Rundflüge, bei denen Interessierte das Bergische Land von oben bestaunen können. Besonderes Highlight sind die jährlichen Flugplatz- und Drachenfeste, mit denen der Verein ein tolles Ausflugs- und Veranstaltungsangebot für die Familien in der Region bietet. „Während in diesem Jahr das Drachenfest Anfang November leider fast vollständig dem Wetter zum Opfer gefallen ist, blicken wir zurück auf ein tolles Flugplatzfest im Sommer mit einem Super-Programm und vielen tausend Gästen“, sagt Besting. „Diese Veran-

staltungen wären ohne das große Engagement unserer Mitglieder und häufig auch derer Angehörigen kaum zu stemmen“.

Aber auch für kleine Veranstaltungen in der Region steht der Verein gerne zur Verfügung. So wurden beispielsweise zwei 4. Klassen der GGS Wiedenest im Rahmen Ihrer Herbstwanderung von Mitgliedern des LSC Dümpel als Gäste begrüßt, die den Kindern aus nächster Nähe die Flugzeuge des Vereins zeigten und viele Fragen rund ums Fliegen beantworteten. Darüber hinaus engagiert sich die Jugendgruppe des Vereins schon seit vielen Jahren aktiv auf dem Bergneustädter Nikolausmarkt.

Auch sportlich betrachtet blickt der LSC Dümpel auf ein erfolgreiches Jahr zurück: Schon seit langer Zeit bemühen sich die Segelflieger des Vereins, die Traummarke eines Streckensegelfluges von über 1.000 km vom Dümpel aus ohne Zwischenlandung zu absolvieren. Am 15. Juni war es dann endlich soweit: Leistungspilot Steffen Trapp gelang ein Flug von 1.013 km in über 11 Stunden Flugzeit. Sein Weg führte ihn vom Dümpel aus zweimal in die Region nördlich von Eisenach bevor er zum Abschluss noch einmal in Nannhausen, südlich des Flugplatzes Frankfurt-Hahn wendete und wieder zum Dümpel zurückkehrte. Gemeinsam mit Co-Pilot Christoph Reiss konnte Trapp darüber hinaus im Hochleistungs-Doppelsitzer des Vereins (Typ Arcus M) auf der Deutschen Meisterschaft im Streckensegelflug in Bran-

denburg einen sehr respektablen 13. Platz erzielen. Insgesamt konnten die Segelflieger des Vereins über 30.000 Kilometer im motorlosen Streckenflug zurückerlegen.

Eine sportliche Leistung ganz anderer Art wartete auf 18 Mitglieder des Vereins, die im Oktober ein Wochenende auf der hessischen Wasserkuppe, dem „Berg der Segelflieger“, verbracht haben. Hier konnten sie - wie die Urväter des Segelflugs vor über 100 Jahren - mit Gummiseilstart auf einem Schulgleiter vom Typ SG 38 abheben. „Damals wurden die Flugzeiten noch in Sekunden notiert“, weiß Anja Auwermann, Ausbildungsleiterin „Segelflug“ im Verein zu berichten. Acht Leute werden benötigt, um das Gummiseil auszuheben, vier halten das Flugzeug fest, bis auf Kommando losgelassen wird und der Gleiter sich für ein paar Sekunden vom Boden löst. Anschließend müssen alle gemeinsam das Flugzeug wieder zum Startort zurückschieben. „Hier ist Luftsport echt eine schweißtreibende Angelegenheit“, so Auwermann.

Weniger schweißtreibend, dafür aber fliegerisch und navigatorisch herausfordernd, ist der alljährliche Ausflug der Motorfluggruppe. In diesem Jahr ging es Ende September mit drei Flugzeugen vom Dümpel über Österreich, Slowenien und Kroatien bis nach Dubrovnik und über Trento Matarello in Italien wieder zurück zum Dümpel. Anfang November endet die Flugsaison auf dem Dümpel und die Flugzeuge kommen zur alljährlichen Wartung in die Werkstatt. Unter fachkundiger Aufsicht ehrenamtlicher Werkstattleiter wird auch diese Wartung von den Mitgliedern selbst durchgeführt. Wer sich für die Werkstattarbeit oder die Fliegerei interessiert, ist herzlich willkommen, den Verein auch im Winter einmal zu besuchen. Werkstattarbeit ist in der Regel jeden Samstagnachmittag in den Hallen am Flugplatz.

Ihr Vorteil:
Fachleute leisten mehr!

INGO WEBER
Techn. Fachgroßhandel

Morsbacher Straße 7
51580 Reichshof-Denklingen
Telefon: 02296/90 04 22 • Telefax: 02296/90 04 23
info@ingoweber-iw.de • www.ingoweber-iw.de

- Werkzeuge von A-Z • Kugellager
- Antriebstechnik • Feuerwehrbedarf
- und vieles mehr...

BRAND
BESTATTUNGEN
Familiensache – für Sie und für uns!

Abschied gestalten
Trauer begleiten
Vorsorge

Wiesenstraße 44 • 51702 Bergneustadt • Tel.: 02261/41853
www.bestattungen-brand.de

PIZZAADARO
Tel. 02261 - 91 44 88

Lieferservice
Lieferzeiten: 11:00 - 21:30 Uhr /
Feiertage: 12:00 - 21:00 Uhr
Firmen bitte eine Stunde
vorher bestellen!
Liefergebühr 2,00 € bei einem
Mindestbestellwert von 12,00 €

Kölner Str. 334 • 51702 Bergneustadt



Beim Dobbeln geht's um die Wurst

Traditionelles Würfelspiel in Bergneustadt - Jägerhof fast ausgebucht



Beim Dobbeln im Jägerhof geht's um die Wurst. Foto: Jägerhof eG

Mit einem Würfelspiel, bei dem es sprichwörtlich um die Wurst geht, wird in Bergneustadt traditionell das alte Jahr verabschiedet: Zwischen Weihnachten und Silvester wird auch dieses Jahr im Jägerhof gedoppelt. Heimatforschern zufolge wird das Brauchtum in der Feste Neustadt bereits seit Mitte bis Ende des 19. Jahrhunderts gepflegt. Weil sich niemand leisten konnte, um Geld zu spielen, wurden überwiegend Würste als Preise ausgesetzt. Würste gab's genug, denn sie wurden damals in fast jeder Familie selbst gemacht. Aber nicht nur in Gasthäusern wurde gewürfelt,

sondern auch privat und in Bäckereien, wo meist um Punschballen und Weihnachtsgebäck gespielt wurde.

Dobbeln leitet sich mundartlich von „doppelt“ ab. So kam das Würfelspiel, an dem beliebig viele Spieler teilnehmen können, zu seinem Namen. Nach den Spielregeln müssen mit drei Würfeln zwei gleiche Zahlen erreicht werden, die mit der Zahl des dritten Würfels addiert werden. Die höchste Zahl hat die Runde gewonnen. Theoretisch wäre also 18 die höchste Summe, aber die Regel setzt drei Einsern, gleich 21, die Siegerkrone auf. Bei Gleichstand kommt es zum Stechen.

Früher wurde nur an Silvester gedoppelt. Heute geben sich viele Vereine, Gruppen und öffentliche Einrichtungen bereits vor Weihnachten dem beliebten Würfelspiel hin, vor allem aber zwischen den Festtagen. So sind auch die Tage zwischen dem 27. und 29. Dezember im Jägerhof bereits restlos ausgebucht. Nur am 30. Dezember (ab 17 Uhr mit open end) gibt es noch wenige freie Plätze. Am Silvestertag wird Kultwirt Heinz Jaeger aus dem Ruhestand geholt. Wie seit Jahrzehnten bewirbt er von 14 bis 18 Uhr Familien mit Kindern beim Dobbeln.

„Exklusivrechte“ am Dobbeln besitzt Bergneustadt indes nicht. Auch in Niedersachsen wird es als Brauchtum gepflegt. So wird seit Ende des 19. Jahrhunderts in Nordhorn, Bentheim und Umgebung am Nikolausabend nach den gleichen Spielregeln gedoppelt. Bereits im Mittelalter wurde in

Hildesheim so leidenschaftlich geknobelt, dass eigens „Doppelherren“ ernannt waren, die die Würfel um hohe Einsätze bestrafen. Das alte Sprichwort „Wo der Abt die Würfel legt, da dobbeln die Mönche“ lässt vermuten, dass selbst der Klerus dem „Teufelspiel“ nicht widerstehen konnte.



Familie ist das Größte. Ihre Sicherheit eine Kleinigkeit.

Mit dem Johanniter Hausnotruf leben Familien sicher. Jetzt **kostenfrei beraten lassen** – rufen Sie an und wir schenken Ihnen die Anschlussgebühren.

0800 3233800 (gebührenfrei)

www.johanniter.de/hausnotruf

Aus Liebe zum Leben



JOHANNITER

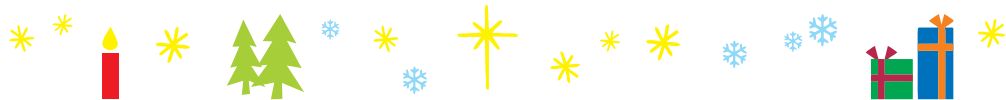


werkshagen
Wohnen Küche Planen Shop

Olper Str. 39 • 9702 Bergneustadt
02261 40064 • info@werkshagen.de
werkshagen.de • www.werkshagen.de



**WIR GESTALTEN IHR
PERSÖNLICHES UNIKAT**



Wintersport für alle

Der Kreissportbund Oberberg e. V. erweitert sein Angebot um Skifreizeiten



Quelle: SportBildungswerk NRW

Im kürzlich stattgefunden Sportausschuss des Kreises stellte der Kreissportbund Oberberg e. V. sein neues Projekt vor: 2024 wer-

den erstmalig zwei Skifreizeiten angeboten.

Es ist ein besonderes Anliegen des KSB, jeder und jedem die Mög-

lichkeit zu bieten, in den Genuss des speziellen Erlebnisses Wintersport zu kommen - denn Sport ist für alle da!

Vom 23. Februar bis 2. März 2024 wird es zunächst eine Fahrt nach Italien ins Südtiroler Ahrntal geben. Diese Freizeit richtet sich an erwachsene Personen, die in Gemeinschaft das Naturerlebnis Berge genießen möchten. Dies können sie mit Unterbringung inkl. Halbpension im Skigebiet Klausberg und Speikboden der Skiworld Ahrntal erleben. Wer möchte, kann den Skitag mit Yoga oder anderen Entspannungsangeboten unter Leitung einer ausgebildeten Yoga-Lehrerin ausklingen lassen.

Um den Zugang zu der außergewöhnlichen Schnee-Sportart auf zwei Brettern auch für Kinder und

Jugendliche niederschwelliger zu gestalten, wird zudem eine Familienfreizeit in das Portfolio des KSB aufgenommen. Diese Freizeit wird in der ersten Osterferienwoche (23. bis 30. März 2024) im Skigebiet Zauchensee-Flachauwinkel angeboten, das eingebettet in den Skiverbund Ski amadé ist. Nach dem Skifahren kann der Abend mit spannendem Programm verbracht werden.

Das Team von erfahrenen Skilehrerinnen und Skilehrern kümmert sich, aufgeteilt in leistungshomogene Gruppen, um alle Könnensstufen vom Einsteiger bis zum fortgeschrittenen Skifahrer.

Detaillierte Informationen sowie die Möglichkeit zur Anmeldung zu den Skifreizeiten gibt es unter www.ksb-oberberg.de

REGIONALES



In Bergneustadt zu Hause.
In der gesamten Region für Sie da.

Abschieds-Reisebegleiter
aeterno
Christliche Trauerhäuser
02261-510 75
www.aeterno.de

Online-Terminsystem: Kreis bietet neuen Service für Jägerinnen und Jäger Seite

Vorsprachetermin zur Verlängerung der Jagdscheine auf www.termine.obk.de

Der Oberbergische Kreis hat seinen Service für Jägerinnen und Jäger verbessert: Um bei der Verlängerung des Jagdscheins lange Bearbeitungs- und Wartezeiten zu vermeiden, werden jetzt Online-Termine vergeben.

Nach Buchung per Mausklick können die erforderlichen Antragsunterlagen persönlich bei der Unteren Jagdbehörde (UJB) eingereicht werden. Neben den Dokumenten

ist eine persönliche Vorsprache bei der Unteren Jagdbehörde erforderlich, um die körperliche Eignung der antragstellenden Person festzustellen.

Ein Vorsprachetermin kann über www.termine.obk.de gebucht werden. Es sind ausreichende Termine für die Vorsprachezeit von Januar bis März 2024 vorhanden. Sofern die fachlichen und zeitlichen Voraussetzungen zur Verlängerung vorliegen, wird der Jagdschein im Rahmen der online vereinbarten Vorsprache verlängert. Ansonsten wird der Jagdschein nach Abschluss der Bearbeitung mit dem Gebührenbescheid postalisch zugesandt.

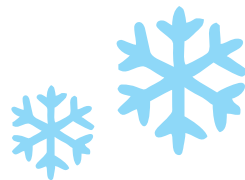
Alle nötigen Informationen zu den Anliegen mit Bezug zum Jagdschein sind auf www.obk.de/service abrufbar.

Mit Beginn des neuen Jahres können Jagdscheininhaberinnen und -inhaber wieder bei der Unteren Jagdbehörde (UJB) des Oberbergischen Kreises vorsprechen, um die Verlängerung ihrer dort geführten Jagdscheine zu beantragen. Auf Grund der Besonderheit, dass das Jagdjahr jeweils am 1. April eines Kalenderjahres beginnt und am 31. März des Folgejahres endet, besteht erfahrungsgemäß besonders in dem ersten Quartal ein erhöhter Bedarf aus der Jägerschaft an den Dienstleistungen der UJB.

VORGEZOGENER REDAKTIONSSCHLUSS

Liebe Leser/-innen und Inserent/-innen,
aufgrund des bevorstehenden Feiertags (Neujahr) ziehen wir den Redaktionsschluss vor.

Redaktionsschluss für (Kw 01)
Donnerstag, 28.12.2023 / 10 Uhr



Notfall-Infopunkte im Oberbergischen Kreis

Der Oberbergischer Kreis macht noch einmal auf das Thema aufmerksam

Im Dezember 2022 trafen der Oberbergische Kreis und die oberbergischen Städte und Gemeinden Vorbereitungen für sogenannte Notfall-Infopunkte. Diese bilden bei einem lang anhaltenden und großflächigen Stromausfall eine wichtige Anlaufstelle für die Bevölkerung und dienen dazu, das ausfallenden Mobilfunk- und Telefonnetz zu ersetzen. An den Notfall-Infopunkten in den Städten und Gemeinden sollen die Bürgerinnen und Bürger einen Notruf absetzen können, Informationen zur aktuellen Lage erhalten und auch Grundlagen der Ersten Hilfe in Anspruch nehmen können. Auf der Internetseite des Oberbergischen Kreises erhalten Sie unter www.obk.de/notfallinfopunkte

die aktualisierten Flyer zu den Notfall-Infopunkten in Ihrer Stadt oder Gemeinde und weitere Informationen zur Notfallvorsorge.

„Bei einem lang anhaltenden und großflächigen Stromausfall würde die gewohnte Kommunikation über Mobilfunk, Telefon und Internet für die Bevölkerung wegfallen. Ein solches Szenario ist aktuell wenig wahrscheinlich! Trotzdem ist es gut, auf eine Ausnahmesituation vorbereitet zu sein. Bitte drucken Sie sich den Flyer aus oder nehmen Sie die Papierversion im Kreishaus oder Rathaus mit. Im Falle eines Stromausfalls stünde die digitale Version schließlich nicht mehr zur Verfügung“, sagt Kreisdirektor Klaus Grootens.



PRODUKTFOTOGRAFIE

SIE HABEN DAS PRODUKT?
WIR HABEN DAS KNOW-HOW!

- hochwertige, professionelle Fotos die unsere Profis für Sie anfertigen
- wir setzen Ihre Produkte ins rechte Licht
- professionelle Bildbearbeitung
- individuelle Beratung
- hohe Qualitätskontrollen
- kurze Kommunikationswege um Ihre Wünsche umzusetzen

WEITERE INFOS UNTER:

www.rautenberg.media/film/produktfotos



Merry Christmas

fröhliche Weihnachten



und ein glückliches Jahr 2024

Liebe Leser und Leserinnen, verehrte Kundinnen und Kunden,

voller Dankbarkeit dürfen wir auf ein schnell verflogenes Jahr 2023 zurückblicken. Wir als Rautenberg Media konnten in diesem Jahr in Nachhaltigkeitsbestrebungen punkten: Photovoltaik-Anlage in Betrieb genommen, Zertifizierungen für Druckpapiere wieder erhalten, umweltschonendere Produktion realisiert. Gleichzeitig durften wir mit lokalen Online-Zeitungen an den Start gehen und konnten uns auch bei Print als zweitgrößter Wochenzeitungs-Verlag Deutschlands durch neue Zeitungstitel in NRW und Brandenburg weiter positionieren.

Verbunden mit einem sehr großen und herzlichen Dank an Sie ganz persönlich, für Ihre Treue und Verbundenheit sowie für die gute und erfolgreiche Zusammenarbeit wünschen wir Ihnen beschwingte und fröhliche Weihnachtsfesttage.

Für das neue Jahr wünschen wir beste Gesundheit, Glück und Erfüllung in allem Tun und in allen Lebenslagen Gottes Segen.

Danke, dass Sie da sind - unser Medienhaus mit allen Mitwirkenden und ich freuen uns auf Sie.

Herzliche Grüße und bis ganz bald

Bernd Müller

■ ZEITUNG

■ DRUCK

■ WEB

■ FILM

www.rautenberg.media



Ihr MEDIENBERATER

Bernd Müller

0170 808 97 52

Rautenberg Media: 02241 260-0



Rundblick Bergneustadt | 18. Jahrgang | Nr. 26 | Freitag, 22. Dezember 2023 | Kw 51 | Rautenberg Media

11

NOTDIENSTE

WIR SIND RUND UM DIE UHR FÜR SIE DA!



110 POLIZEI

112 FEUERWEHR



A POTHEKEN-NOTDIENST

Apotheken-Notruf 0800 00 22833

Freitag, 22. Dezember

Sonnen-Apotheke

Hömerichstr. 79, 51643 Gummersbach (Karlskamp), 02261/65414

Samstag, 23. Dezember

Brunnen Apotheke im Bergischen Hof

Kaiserstr. 35, 51643 Gummersbach, 02261/23390

Sonntag, 24. Dezember

Markt-Apotheke OHG

Kölner Str. 251, 51702 Bergneustadt, 02261/49364

Montag, 25. Dezember

Apotheke am Bernberg

Dümmlinghauser Str. 55, 51647 Gummersbach, 02261-55550

Dienstag, 26. Dezember

Viktoria-Apotheke

Dieringhauser Str. 99, 51645 Gummersbach, 02261/77297

Mittwoch, 27. Dezember

Vita-Apotheke Derschlag

Kölner Str. 2, 51645 Gummersbach, 02261 950510

Donnerstag, 28. Dezember

Berg-Apotheke

Breslauer Str. 10a, 51702 Bergneustadt, 02261/41559

Freitag, 29. Dezember

Wiedenau-Apotheke OHG

Olper Str. 67, 51702 Bergneustadt, 02261-48438

Samstag, 30. Dezember

Agger-Apotheke

Königstr. 6, 51645 Gummersbach, 02261/98450

Sonntag, 31. Dezember

Adler-Apotheke

Reichshofstraße 49, 51580 Reichshof, 02265/249

Montag, 1. Januar

Markt Apotheke

Zum Marktplatz 8, 51709 Marienheide, 02264/7281

Dienstag, 2. Januar

Markt-Apotheke OHG

Kölner Str. 251, 51702 Bergneustadt, 02261/49364

Mittwoch, 3. Januar

Apotheke am Bernberg

Dümmlinghauser Str. 55, 51647 Gummersbach, 02261-55550

Donnerstag, 4. Januar

Apotheke zur Post

Kölner Str. 230, 51702 Bergneustadt, 02261/42323

Freitag, 5. Januar

Viktoria-Apotheke

Dieringhauser Str. 99, 51645 Gummersbach, 02261/77297

Samstag, 6. Januar

Sonnen-Apotheke

Hömerichstr. 79, 51643 Gummersbach, 02261/65414

Sonntag, 7. Januar

Bergische Apotheke

Bielsteiner Str. 111, 51674 Wiehl, 02262/2010

Angaben ohne Gewähr.

ALLGEMEINE NOTDIENSTE

- Polizei-Notruf **110**
- Feuerwehr/Rettungsdienst **112**
- Ärzte-Notruf-Zentrale **116 117**
- Gift-Notruf-Zentrale **0228 192 40**
- Telefon-Seelsorge **0800 111 01 11** (ev.)
0800 111 02 22 (kath.)
- Nummer gegen Kummer **116 111**
- Kinder- und Jugendtelefon **0800 111 03 33**
- Anonyme Geburt **0800 404 00 20**
- Eltern-Telefon **0800 111 05 50**
- Initiative vermisste Kinder **116 000**
- Opfer-Notruf **116 006**



TRIUMPH
TREPPENLIFTE

Ihr regionaler Treppenliftpartner
aus Bergneustadt

Tel.: 0 22 61 / 9 15 6774

www.triumph-treppenlifte.de



Sicherheit auf Knopfdruck

**Deutsches
Rotes
Kreuz**
Aus Liebe zum Menschen.



www.oberberg.drk.de
0 22 64/201 34 25

• Heimweg-Telefon

Für alle, die sich vom mulmigen Gefühl auf ihrem nächtlichen Weg mit einem netten Gespräch ablenken lassen möchten.

030 120 74 182

So. - Do. 20:00 - 24:00 Uhr
Fr. - Sa. 22:00 - 4:00 Uhr

ÖRTLICHE NOTDIENSTE

Allgemeine ärztliche Notdienstpraxen in Oberberg

Die drei allgemeinen ärztlichen Notdienstpraxen des ambulanten Bereitschaftsdienstes der niedergelassenen Ärzte im Kreis Oberberg am Kreiskrankenhaus Gummersbach, am Kreiskrankenhaus Waldbröl und am Krankenhaus Wipperfürth sind **bis 21 Uhr** in den Praxisräumen erreichbar.

Am Wochenende sowie mittwochs- und freitagsnachmittags werden die Öffnungszeiten in einen „Früh-“ und „Spätdienst“ geteilt und damit an die Stoß-

zeiten der Inanspruchnahme des ambulanten Notdienstes angepasst.

Die Öffnungszeiten der Notdienstpraxen in Gummersbach, Waldbröl und Wipperfürth lauten wie folgt:

Montag, Dienstag, Donnerstag: 19 bis 21 Uhr

(bisher bis 22 Uhr)

Mittwoch, Freitag: 15 bis 17 Uhr und von 19 bis 21 Uhr

(bisher 15 bis 22 Uhr)

Samstag, Sonntag, Feiertage:

10 bis 14 Uhr und 17 bis 21 Uhr

(bisher 10 bis 22 Uhr)

Ärztliche Hausbesuche über

116 117

Für die ambulante Versorgung nicht mobiler bzw. bettlägeriger Patienten in Oberberg steht der ärztliche Hausbesuchsdienst zur Verfügung. Die Hausbesuche werden von der Arzttrufzentrale NRW koordiniert, diese ist an allen Wochentagen rund um die Uhr unter der kostenlosen Rufnummer 116 117 erreichbar.

Kinder-Notdienst in Gummersbach

Der kinder- und jugendärztlichen Notdienst ist am Kreiskrankenhaus Gummersbach untergebracht und mittwochs und freitags von 16 bis 20 Uhr und an Wochenenden von 9 bis 13 Uhr und 16 bis 20 Uhr erreichbar.

Der ambulante augenärztliche Notdienst wird wie gewohnt am Montag, Dienstag und Donnerstag von 19 bis 21 Uhr, Mittwoch und Freitag von 13 bis 21 Uhr, am Wochenende und an Feiertagen von 8 bis 21 Uhr angeboten. Welcher Augenarzt Notdienst hat, erfahren Patienten ebenfalls unter der 116 117.

Weitere Informationen zum ambulanten Notdienst in Nordrhein gibt es unter www.kvno.de/notdienst.

GELD-ABZOCKER

Seien Sie KLÜGER als die BETRÜGER!

Geben Sie **kein Bargeld** an angebliche Polizist*innen oder Ihnen unbekannte Personen (Arzt, Notar...). Lassen Sie sich **telefonisch nicht bedrängen, Bargeld zu geben**, zum Abholen bereit zu legen oder Geld zu überweisen. **In solchen Fällen bitte die 110 wählen** und die Polizei informieren!



STROM WEG

STROM weg – was kann ich tun

1. Polizei und Feuerwehr haben immer, Rathäuser in solchen Krisenmomenten ebenfalls geöffnet
2. Wer hat ein Notstromaggregat – z.B. Stadt/Gemeinde, Unternehmen, Krankenhäuser, Seniorenresidenzen, Bauernhöfe etc.
3. Handy aufladen: per Ladekabel im Auto
4. Vorsorge: eigenes, kleines Notstromaggregat oder Big Powerbank (mit Solar-Paneele) besorgen

Rohrreinigung Rademacher

- 🔧 Rohrreinigung (WC - Küche - Keller - Bad)
- 🔧 Kanal TV - Untersuchung
- 🔧 Kanal-Sanierung (Ohne Aufzugraben)
- 🔧 Rückstausicherung



Ihr Ansprechpartner Für Ihre Region

Herr Schreiber
0151 70 89 47 50



GEGEN GEWALT

Menschen, die Gewalt erleben oder erlebt haben.

- Telefon-Nummer für Frauen
08000 116 016
- Telefon-Nummer für Männer
800 123 99 00



Die freundliche Pflege

Carola Schönstein

Der Mensch im Mittelpunkt

Wir bieten Ihnen:

- Alles rund um die ambulante Pflege
- Palliativ-Pflege
- Interkulturelle Pflege
- Pflegeschulungen

Kölner Str. 374 · 51702 Bergneustadt · www.die-freundliche-pflege.de

Ihr Pflegedienst für Bergneustadt & Umgebung

Sie brauchen Pflege-Unterstützung?

Gerne beraten wir Sie und sind persönlich für Sie da!

Rufen Sie uns an: **02261 9154093** (24 h Rufbereitschaft)



Carola & Marie Lisa Schönstein

& Team

Die nächste Ausgabe erscheint am:
Freitag, 05. Januar 2024
Annahmeschluss ist am:
28.12.2023 um 10 Uhr

Rautenberg Media Zeitungspapier –
nachhaltig & zertifiziert:
Made of paper awarded the EU Ecolabel
reg. no. FI/11/001, supplied by UPM

IMPRESSUM

RUNDBLICK BERGNEUSTADT

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 Nathalie Lang
Verantwortlich f. d. Anzeigenteil:
Dunja Rebinski

ERSCHEINUNG vierzehntäglich

V.i.S.d.P. FÜR DIE RUBRIK

· Politik

CDU Reinhard Schulte

SPD Ralf Zimmermann

FDP Rolf-Theo Jansen

UWG Jens-Holger Pütz

Kostenlose Haushaltsverteilung in Bergneustadt. Zustellung ohne Rechtsanspruch, Einzelbezug über Rautenberg Media 5,00 Euro/Stück + Porto. 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 zurückgesandt. 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

MEDIENBERATER

Bernd Müller
Mobil 0170 8 08 97 52
bmb@rautenbergberg.media

REPORTERIN

Janine Ridder
j.ridder@rautenbergberg.media

VERTEILUNG

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

VERKAUF Fon 02241 260-112
verkauf@rautenbergberg.media

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

INFORMATION

info@rautenbergberg.media

RAUTENBERG MEDIA ONLINE

rautenbergberg.media
facebook.de/rautenbergmedia
instagram.de/rautenberg_media
vimeo.com/rautenbergmedia

ZEITUNG

rundblick-bergneustadt.de/e-paper

SHOP

rautenbergberg.media/anzeigen

LOKALER GEHT'S NICHT

Für Nordrhein-Westfalen publiziert Rautenberg Media über 80 Städte- und Gemeindezeitungen. Lernen Sie uns als 360° Media-Partner auch bei DRUCK (Broschüren, Kataloge, Geschäftspapiere...), WEB (Homepages, Digitale Werbung, Shops...), FILM (Imagefilme, Kinospots, Produktfilme...) kennen.



■ ZEITUNG

■ DRUCK

■ WEB

■ FILM

PRIVATE & GESCHÄFTLICHE KLEINANZEIGEN

ONLINE BESTELLEN

www.rautenbergberg.media/kleinanzeigen

Gesuche

Kaufgesuch

Kaufe Klaviere, Weine & Cognac

Achtung sofort Bargeld für Näh-/ Schreibmasch., Bücher, Tischwäsche, Rollatoren, Zinn, Tafelsilber, Münzen, Modeschmuck, Armband-/Taschenuhren, Bekleidung D/H! Kaufe alles aus Wohnungsauflösung.

Tel.: 01634623963 Hr. Braun! Gerne machen wir Ihnen ein seriöses Angebot. Hygienevorschriften vorhanden



Rosenduft
kann beim
Lernen
helfen.





AUTO & ZWEIRAD

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

Antik Solbach

Restauration - eigene Abbeiz-Anlage

Ausstellungsräume in der Industriestr. 3
57482 Wenden · Mo.-Fr. 15-19 Uhr,
Sa. 9-15 Uhr · Tel. 0 27 62/73 88

Familien

ANZEIGENSHOP

FGB 20-13
43 x 90 mm
ab 52,00€

Für alles was wirklich zählt:
shop.rautenbergberg.media



Fragen zur Verteilung?

FRAU BIESEMANN
mail@regio-pressevertrieb.de

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

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



rundblick
BERGNEUSTADT

Online lesen: www.rundblick-bergneustadt.de/e-paper

WER · WO · WAS · WANN –
INFORMATIONEN & TERMINE


Alle 14 Tage in Ihrem Briefkasten

HALLO PRESSESPRECHER/INNEN PRESSEBEAUFTRAGTE

der VEREINE – KIRCHEN – SCHULEN und
anderer Organisationen

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

<https://redaktion.rautenbergberg.media>



Wir freuen uns auf Sie!

■ ZEITUNG

■ DRUCK

■ WEB

■ FILM



Karriereschancen in der digitalen Welt

Quereinsteiger können mit Weiterbildungen in der IT-Branche durchstarten



Fachkräfte werden in der IT-Branche händeringend gesucht. Für Quereinsteiger und Arbeitssuchende eröffnen sich mit einer Weiterbildung gute Berufschancen.

Foto: DJD/Digital Career Institute/G-Stock Studio/Shutterstock

Ohne funktionierende Hard- und Software funktioniert in der digitalisierten Welt von heute nichts mehr. Entsprechend gut sind die Beschäftigungsperspektiven in der Digitalbranche. Die Stimmung ist positiv, jedes dritte IT-Unternehmen plant Neueinstellungen, hat eine Umfrage des Branchenverbandes Bitkom zum Jahresbeginn 2023 ergeben. Die Prognosen sind damit besser als in der Gesamtwirtschaft. Allerdings wird es für die Arbeitgeber immer schwerer, geeignete Bewerber zu finden. So geben 70 Prozent der Firmen an, Probleme bei der Stellenbesetzung zu haben. Damit verbinden sich attraktive Chancen auch für Quereinsteiger und Arbeitssuchende, die sich durch gezielte Weiterbildungen für die Aufgaben in der Digitalwirtschaft qualifizieren möchten.

Bildungsgutschein nutzen

Egal ob Online-Marketing, die Entwicklung von Internet-Anwendungen oder Cloudcomputing: Qualifizierte Verstärkung ist in den unterschiedlichsten Bereichen der digitalen Welt gefragt. Interessenten können also ihren persönlichen Stärken und Vorlieben folgen, wenn sie sich für eine Qualifizierung entscheiden. Weiterbildungsanbieter wie das 2016 gegründete Digital Career Institute führen eine Vielzahl praxisorientierter Kurse durch, die Eintrittshürden sind bewusst niedrig. Eine Beratung ist bundesweit möglich, die Teilnehmenden werden individuell betreut und können

Coachings nutzen. Die Kurse selbst finden virtuell statt, sodass die Teilnahme flexibel von zu Hau-

se möglich ist. Das Institut hat mit kompetenten Referenten bereits weit über 100 Kurse mit mehr als 3.000 Studierenden erfolgreich abgeschlossen. Die Kurse sind zertifiziert und werden von der Agentur für Arbeit sowie dem Jobcenter anerkannt. Interessant für Arbeitssuchende: Durch einen Bildungs- oder Vermittlungsgutschein können sie von einer 100-prozentigen Kostenübernahme der Qualifizierungskosten profitieren.

Direkter Bezug zur Praxis

Schon während der Qualifizierung ist es sinnvoll, die nächsten Karriereschritte zu planen. Deshalb beinhalten die Kurse nicht nur praxisorientierte Lerninhalte zu ak-

tuellen Fachthemen, sondern auch die Möglichkeit, eigene Erfahrungen in der Branche zu sammeln. Eine zweimonatige Praktikumsphase zum Abschluss hilft dabei, sich auf den Arbeitsalltag vorzubereiten. Unter

www.digitalcareerinstitute.org etwa gibt es ausführliche Informationen, eine Übersicht aller Kurse und eine Kontaktmöglichkeit. Abgerundet werden die Qualifizierungsangebote durch das sogenannte Hiring-Netzwerk: Über 600 Unternehmenspartner bieten offene Stellen im Kreis der Kursabsolventen an und können somit Vakanzen schneller besetzen. Die Vermittlungsrate liegt bei über 80 Prozent. (DJD)



Mach Dein Ding mit uns!
Deine Karriere:
Du bist der Rundblick Bergneustadt





Online lesen: www.rundblick-bergneustadt.de/e-paper

WER-WO-WAS-WANN -
INFORMATIONEN & TERMINE

Alle 14 Tage in Ihrem Briefkasten

WIR SUCHEN DICH

zur Erweiterung unseres Teams für unterschiedliche Ausgaben im OBERBERGISCHEN KREIS

Medienberater*in (m/w/d)

in **Vollzeit (37,5 Std.)**, in **Teilzeit (20-30 Std.)**
oder auf **Minijobbasis**

DU

- hast im Verkauf (z.B. Einzelhandel) gearbeitet
- bist im Ort gut vernetzt
- arbeitest kundenorientiert und strukturiert
- verfügst über gute Deutschkenntnisse
- hast einen Führerschein Kl. B

WIR

- sind das zweitgrößte Medienhaus für Wochenzeitungen in Deutschland
- sind seit über 60 Jahren am Markt
- sind ein Medienhaus für ZEITUNGEN | DRUCK | WEB | FILM
- bieten Dir eine ausführliche Einarbeitung
- bieten einen sicheren Arbeitsplatz mit familienfreundlichen Bedingungen

WAS gibt's zu tun?

- Beratung und Pflege von B2B Kunden im direkten Umfeld und Neuaquise
- Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen in unserem Medienhaus
- Gerne auch Cross-Selling für DRUCK | WEB | FILM
- bieten eine attraktive Vergütung im interessanten Medienbereich
- bieten flexible Arbeitszeiteinteilung für eine ausgewogene Work-Life-Balance
- stellen Dir einen persönlichen Home-Office-Arbeitsplatz zur Verfügung

Wir freuen uns darauf DICH kennen zu lernen!

Bewerbungen bitte per E-Mail an: Denis Janzen | karriere@rautenberg.media
Stichwort: Medienberater*in/Oberbergischer Kreis

Unsere neuen Reiseideen für 2024



SAUERLANDGRUSS

ReiseStern Westfalen

Schweizer Nostalgie mit Dampf – Fahrt mit dem Premium Reisebus



Mi. 28.08. – Mo. 02.09.24 6 Tg. HP ab € 1.549,-

- ✓ Furka Dampfbahn & Rothorn Dampfzahnradbahn
- ✓ Zahnradbahn Kleine Scheidegg
- ✓ Vierwaldstätter See

Pasta & Dolce Vita an der Adria – Fahrt mit dem Premium-Reisebus



Do. 26.09. – Do. 03.10.24 8 Tg. HP ab € 1.489,-

- ✓ Bologna, San Marino & Ravenna
- ✓ Hotel direkt am Strand
- ✓ Pasta-Kochkurs & kulinarische Snacks

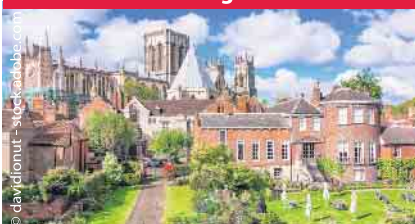
Nordlichtzauber Finnisch Lappland



Do. 29.02. – Mo. 11.03. 12 Tg TP ab 2.389,-€

- ✓ Magische Nordlichter erleben
- ✓ Winterparadies Finnland & Schweden
- ✓ Reisebegleitung Petra Guse

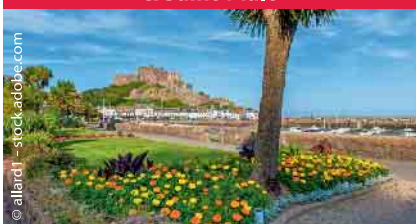
Bezauberndes Nordengland



Di. 10.09. – Mo. 16.09.24 7 Tg TP ab 1.365,-€

- ✓ Geheimtipp für England-Begeisterte
- ✓ Beeindruckende Bauwerke
- ✓ Ursprüngliche Landschaft & Natur

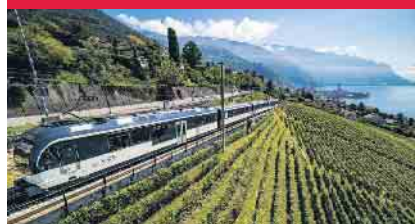
Kanalinsel Jersey & Saint-Malo



Fr. 20.09. – Fr. 27.09.24 8 Tg. HP ab 2.059,-€

- ✓ Großbritanniens Sonnenparadies
- ✓ Französische Bretagne & Normandie
- ✓ Hotel am Strand auf Jersey

Zug um Zug: Schweiz - Mittelmeer



Sa. 05.10. – Fr. 11.10.24 7 Tg HP ab 1.349,-€

- ✓ Legendäre Zugfahrten
- ✓ Golden Pass, Mont Blanc Express & Pinienzapfenzug
- ✓ Schweiz-Frankreich-Italien

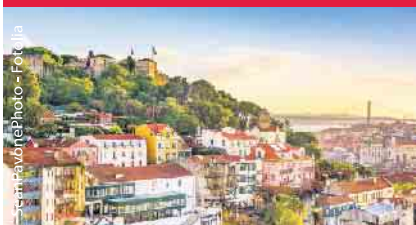
Familienzeit für Großeltern & Enkel



Mo. 15.07. – Do. 18.07.24 4 Tg. HP ab 619, €
Mo. 14.10. – Do. 17.10.24 4 Tg. HP ab 619, €

- ✓ Termine in den Schulferien
- ✓ Aktivprogramm für die Enkel
- ✓ Entspannung für die Großeltern
- ✓ Preis pro Kind (max. 12 J.) ab 199,-€

Westeuropa auf der Mein Schiff 4



Mo. 09.09. – Fr. 20.09.24 12 Tg. AI ab 2.119,-€

- ✓ Frankreich, Spanien & Portugal
- ✓ Begleitete Spaziergänge inklusive
- ✓ Premium Alles inklusive an Bord

Barcelona Flugreise



Fr. 06.09. – Di. 10.09.24 5 Tg. ÜF ab 999,-€

- ✓ Stadtrundfahrt inklusive
- ✓ Entdeckungstouren mit Volker Groß
- ✓ Zentrales Hotel in Strandnähe

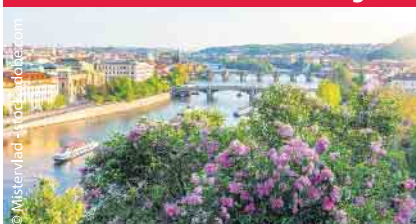
Wandern im Schwarzwald



Mi. 29.05. – So. 02.06.24 Tg. HP ab 599,-€

- ✓ Triberger Wasserfälle
- ✓ Schwarzwälder Gastfreundschaft
- ✓ Alle Wanderungen mit Wanderführer

Radreisen die schönsten Etappen auf Moldau- und Elberadweg



So. 21.07. – So. 28.07.24 8 Tg. HP ab 1.275,-€

- ✓ Imposante Landschaften & herrliche Ausblicke
- ✓ Moldauschiffahrt
- ✓ Qualifizierter Radguide



Beratung und Buchung: 02763 – 809 200 oder in Ihrem Reisebüro | WWW.SAUERLANDGRUSS.DE

Josef Heuel GmbH · Industriestraße 2 · 57489 Drolshagen