

wir in BORGENTREICH und WILLEBADESEN

46. Jahrgang

Samstag, den 27. August 2022

Nummer 8 / Woche 34

12 x pro Jahr in Ihrem Briefkasten

Insektenhotels für Willebadessen

Natur pur für jedermann und jedes Tier



REWE 

unterstützt den
Deutschen Käsemarkt!

(v. l.) Vanessa Michels, Geschäftsstellenleiterin der Filiale Willebadessen von der Vereinigten Volksbank und Norbert Hofnagel, Bürgermeister der Stadt Willebadessen, freuen sich über den neuen Hingucker am Schmetterlingspfad

Bericht siehe Seite 4

Schrotte & Metalle Kass
Entsorgungsfachbetrieb
Mobil 01 73/58 10 705
Tel. 0 52 72/39 19 90
Inh. Melita Kass
Am Güterbahnhof 1-3 · 33034 Brakel
Zertifizierter
Entsorgungsfachbetrieb
nach § 56 KrWG ZER -QMS

- Ankauf von Schrotten
- Haushaltsauflösungen und Containerdienst

Gardinen
Bodenbeläge
Insektschutz
Polsterarbeiten
Sicht- und Sonnenschutz
Wohnraumeratung
Markisen
Tapeten

wohnart
weitzenbürger.

Hauptstraße 11
33034 Brakel - Siddessen
Tel. 0 56 48 / 1080 · Mobil 01 70 / 38 32 234
E-mail weitzenbuerger@t-online.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

Premiumhäuser seit 1928



Gemeinschaft und Kameradschaft stärken

Beim Jugendzeltlager der Feuerwehren geht es nicht nur um Spiel, Sport und Spaß, sondern auch um eine truppübergreifende Zusammenarbeit. Erstmals wirken auch die Kinderfeuerwehren mit

Peckelsheim. (bb). Wer im Zeltlager zusammen auf Schnitzeljagd war, der wird auch später im echten Einsatz gut zusammenarbeiten. Das ist der strategische Gedanke hinter dem großen kreisweiten Jugend-Feuerwehrzeltlager. „Wir sprechen von der truppübergreifenden Zusammenarbeit, denn wenn die Mitglieder unterschiedlicher Einheiten sich bereits persönlich kennen, erleichtert das die zwingend notwendige gute Kooperation im Ernstfall“, sagt Kreisjugendwart Florian Mantel (32) aus Warburg. Alle zwei Jahre veranstaltet die Feuerwehr im Kreis Höxter ein kreisweites großes Zeltlager. Auch in diesem Jahr sind dort wieder rund 200 Kinder- und Jugendliche aus allen Feuerwehren im Kreis dabei. Erstmals nehmen auch die ganz kleinen Nachwuchskräfte aus den Kinderfeuerwehren teil.

„Wir hatten zwar schon vor vier Jahren erste Kinder zu Besuch, aber in diesem Jahr machen wir erstmals für alle Jungen und Mädchen aus den Kinderfeuerwehren den ganzen Tag ein Programm, mit dem sie vollständig in das Zeltlager integriert werden“, erläutert die stellvertretende Kreisjugendwartin Annette Knipping (35).

Für die rund 40 Jungen und Mädchen aus den Kinderfeuerwehren bleibt es aber bei einem Tagesbesuch. Die Jugendlichen aber kampieren in Zelten hinter dem Schulzentrum in Peckelsheim.

Nach 2018 ist das Zeltlager damit zum zweiten Mal in Folge in Peckelsheim zu Gast. „Üblicherweise wechseln wir mit den Standorten, weil aber 2020 kein Lager stattfinden konnte und wir hier wirklich sehr gute Bedingungen haben, wollten wir einfach noch mal auf die guten Erfahrungen vom letzten Mal zurückgreifen“, sagt Mantel.

Der Pausenhof des Schulzentrums ist teilweise überdacht und dient als schattige und regensichere Kantine. Es gibt viel Platz für Aktionen und gute sanitäre Einrichtungen. „Uns stehen sogar die Turnhalle und das Hallenbad zur Verfügung“, betont Mantel.

Trotzdem ist Zeltlager ein großer logistischer Aufwand an Personal und Material. Rund ein Dutzend Schlafzelte mussten aufgestellt werden, Gulaschkanone, Küchen- und Spülstation aufgebaut werden. Auf zwölf Teilnehmer kommen drei bis vier Betreuer. Die Jugendlichen erwarten vor allem Spiel, Sport und Spaß. Aber auch feuerwehrtechnische Ausbildung steht auf dem Programm.

Zum feuerwehrtechnischen Teil gehört die Abnahme vom Leistungsnachweis Jugendflamme und im sportlichen Bereich kann das Feuerwehr-Fitnessabzeichen gemacht werden. „Wie jedes Mal haben wir uns für den Feuerwehrnachwuchs des Kreises Höxter ein umfangreiches Begleit-Programm ausgedacht. Dazu gehören ein Spiel ohne Grenzen, eine



Finn (11), Falk (11), Tobias (16), Emily (10) und Alexander (14) zeigen, wie gut sie zusammenarbeiten.



Die Kreisjugendwarte Florian Mantel und Annette Knipping leiten das Zeltlager mit rund 200 Jugendlichen und etwa 50 Betreuern.

ANZEIGEN · PROSPEKTEVERTEILUNG DRUCKE · WEB-AUFRITTE · FILM

Rufen Sie mich an und vereinbaren Sie einen Termin mit mir.



Wir rücken Ihre Produkte und Dienstleistungen, die gesamte Leistungsfähigkeit Ihres Unternehmens, individuell nach Ihren Wünschen, ins richtige Licht.

ZEITUNG
Lokaler geht's nicht.

DRUCK
Satz,Druck,Image.

WEB
24/7 online.

FILM
Perfekter Drehmoment.

Online Berat: www.wir-in-willebadessen-borgentreich.de/e-paper
Social Media: unserort.de/borgentreich | unserort.de/willebadessen



MEDIENBERATERIN
Petra Saggel

FON 05259 932444
E-MAIL p.saggel@rautenberg.media

Nachtwandern aber auch ein gemeinsamer Gottesdienst", listet Mantel auf.

„Nachdem 2018 in Peckelsheim erstmals das große Jugendfeuerwehr-Zeltlager stattfand und es einen guten Anklang fand, wiederholen wir das in diesem Jahr wieder“, so Peckelsheims stellvertretender Jugendwart Wolfgang Janzen. Im Rahmen solcher Zeltlager können sich die jungen Feuerwehrleute auch im Hinblick auf einen späteren Übergang in die aktive Feuerwehr auch über die Stadtgrenzen hinweg besser kennenlernen. „Insgesamt werden die Gemeinschaft und die Kameradschaft gestärkt, was ganz besonders nach der schwierigen Zeit mit den vielen Kontaktbeschränkungen wichtig ist“, ergänzt Jugendwartin Knipping. Am Freitagabend wurde das Schwimmbad für die Öffentlichkeit geschlossen und steht dann exklusiv den Teilnehmern des

Zeltlagers zur Verfügung. Die sauberen Anlagen der angrenzenden Sporthalle werden als Waschräume zur Verfügung gestellt. „Für den Fall, dass es zu Unwettern kommt, könnten die Jugendfeuerwehrleute auch gänzlich in die Sporthalle umziehen“, erläutert Marco Janzen. Beim Gewitter in der Nacht auf Freitag war das aber nicht notwendig. „Die Zelte haben prima gehalten, wir sind schön trocken geblieben“, berichtet Teilnehmer Finn (11).

Im Kreis Höxter gibt es 21 Jugendfeuerwehren mit konstant rund 500 Mitgliedern. In den letzten Jahren ist der Bereich der Kinderfeuerwehren stark gewachsen. Vor vier Jahren, als das letzte Zeltlager stattfand, gab es gerade mal eine Kinderfeuerwehr im gesamten Kreisgebiet. Jetzt sind es bereits sieben mit insgesamt rund 100 Jungen und Mädchen.



Einen ganzen Tag lang machen auch Jungen und Mädchen aus den Kinderfeuerwehren mit.

Goldankauf

Lange Strasse 94, Bad Driburg

Königsplatz 18, Paderborn

05253-8689518

05251-1474799

0177-7544398



BARAUSZAHLUNG 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

Fragen zur Verteilung?

HERR FALK

mail@regio-pressevertrieb.de

www.regio-pressevertrieb.de



Metzgerei & Hausschlachtung Andreas Lüke

Angebote vom 29.08.2022 bis 10.09.2022

Schnitzel

je 1 kg **10,90 €**

Bauch, gewürzt

je 1 kg **7,90 €**

Bierbeißer

je 1 kg **12,50 €**

Mo. Ruhetag · Di., Do. 8.00-13.00 Uhr und 15.00-18.00 Uhr
Mi. 8.00-13.00 Uhr · Fr. 8.00-18.00 Uhr · Sa. 7.30-13.00 Uhr



34439 Willebadessen-Altenheerse · Tel. 05646-537



Alles aus eigener Herstellung



Lassen Sie sich beraten, das Team von Scholand Hörakustik freut sich auf Ihren Besuch!

www.scholand-hoerakustik

SCHOLAND
Hörakustik



- Hörgeräteberatung und -anpassung
- kostenloser Hörttest
- Hörgerätereinigung und Reparatur
- Kinderanpassung
- kostenloser, mobiler Hausbesuchservice

- Tinnitusanalyse
- individueller Gehörschutz
- kostenloses Probtetrügen
- kostenloses Hörtraing
- persönliche Hörprofilierung

4X in Ihrer Nähe

Höxter
Corbiestraße 23
05271 - 9660540

Brakel
Am Thy 19
05272 - 3940400

Großenrath
Hauptstraße 39
05644 - 9479537

Warburg
Paderborner Tor 104
05641 - 7488740

Bericht zur Titelseite

Willebadessen liegt mitten im Naturpark Teutoburger Wald im Eggegebirge. Die Nethe und das Naturschutzgebiet prägen das Landschaftsbild. Ein Ort, der nah und fern anzieht. Um das Erlebnis der Natur zu erhalten, hat die Vereinigte Volksbank in Zusammenarbeit mit den Städten im Kreis Höxter Insektenhotels aufgestellt. Insgesamt 20 Stück als Zeichen gegen das Insektensterben und den Erhalt der Artenvielfalt. Vanessa Michels, Geschäftsstellenleiterin der Vereinigten Volksbank in Willebadessen, betont die Bedeutung des sozialen und ökologischen Engagements der Genossenschaftsbank.

Schließlich sollen auch zukünftige Generationen eine schöne und gesunde Natur genießen können. Unter dem Motto: „Wir schaffen etwas Besonderes dank unserer Mitglieder!“, haben wir für jedes 10. neue Mitglied ein Insektenhotel versprochen. Bei der Auswahl von geeigneten Standorten haben wir mit den Städten gearbeitet.

In Willebadessen wurden die neuen Insektenhotels von Bürgermeister Norbert Hofnagel und Geschäftsstellenleiterin Vanessa Michels eröffnet. Konkret handelt es sich um zwei Standorte: der Schmetterlingspfad und der Parkplatz am Wildgehege. Die Hotels

sind mit der V-Bauform ein richtiger Hingucker: 50 cm groß und gefüllt mit Bambusrohren, das Insekten ein Nist-, Überwinterungs- und Unterschlupfplatz bietet. „Den heimischen Insekten wurde in den letzten Jahrzehnten stark zugesetzt. Mehr Insekten bedeuten eine Bereicherung für die Pflanzenwelt. Die Kinder erleben „Natur pur“ und aus direkter Nähe! Der Naturpark zieht jährlich viele Naturliebhaber an. Vor allem die Kinder lieben das Areal Wildgehege und den Schmetterlingspfad“, erzählt Norbert Hofnagel, Bürgermeister der Stadt Willebadessen, und freut sich über die tolle Zusammenarbeit zwischen Stadt und Bank. Besser konnten die Standorte für die Insektenhotels gar nicht gewählt werden. Die Umgebung um Willebadessen bietet zahlreiches Interessantes wie die Karlsschanze, schroffe Sandsteinfelsen sowie ein Buchenwald, der sich über 78 Hektar erstreckt und als ausgewiesenes Vogelschutzgebiet gilt. Der Hirschstein, der Königsblick, die Kuhkampe, das Schutzgebiet „Nethe“, die Kalktriften Willebadessen und das Quellgebiet Bockskopf zeigen die Einzigartigkeit der Region - genügend Gründe für Kurzaufenthalte und eine gute Gelegenheit, auch die neuen Insektenhotels zu besichtigen.

Einladung zu Proben bei den Howenga-Kids

„Unter dem Motto ‚Singen schafft Freu(n)de‘ treffen wir uns immer freitags von 18 bis 19.30 Uhr. Wir singen ein breites Repertoire, von moderner Popmusik über Volks- und Kinderlieder bis hin zu klassischen und kirchlichen Liedern und Gospel. Ab sechs Jahren, beziehungswise Schuleintritt ist der Eintritt in den Chor möglich, aber man kann auch später einsteigen, da der Chor bis 26 Jahren geöffnet ist“, freuen sich die Howenga-Kids auf viele Interessierte.

Kontaktaufnahme und Rückfragen unter 056444/981444 oder über die Internetseite www.meinchor.de/howenga-kids. Folgt uns auch gerne auf Instagram: howenga_kids



„Beispielhaft für das ganze Land“

Der Volkshochschulzweckverband Diemel-Egge-Weser macht vor, wie Geflüchtete aus der Ukraine auf schnellem Wege integriert werden

(bb). Mehr als 100 Geflüchtete hat die Volkshochschule Diemel-Egge-Weser im zurückliegenden Vierteljahr mit einem Intensivkurs in deutscher Spra-

che das Ankommen in der Region erleichtert. „Wir haben ja in der letzten Flüchtlingswelle 2015 und 2016 wichtige Erfahrungen gesammelt, die wir jetzt

eigentlich nur anpassen müssen, aber im Prinzip wissen wir, wie es geht“, sagt Volkshochschulleiter Andreas Knoblauch-Flach.

Der Volkshochschulzweckverband Diemel-Egge-Weser der Städte Beverungen, Borgentreich, Willebadessen und Warburg hat gewissermaßen schon bereit direkt nach Kriegsausbruch und als klar war, dass auch viele Geflüchtete nach

Deutschland kommen würden, die Organisationsmaschine anlaufen lassen.

„Wir wissen nicht, wie lange dieser Krieg dauert, aber in jedem Fall ist es zwingend erforderlich, die Menschen so gut wie möglich bei uns zu integrieren, und das geht nur über die Sprache“, betont Knoblauch-Flach.

Für die Volkshochschule hieß das, darauf zu warten, wo ent-

Bestattungen Genau
Heckerweg 6
34439 Peckelsheim
 0 56 44 / 86 40

sprechender Gelder zur Verfügung gestellt werden. Tatsächlich war das Erzbistum Paderborn der erste Fördergeber, die hier eine Handlungsnotwendigkeit erkannt hat. Viel früher als alle staatlichen Stellen. Bereits 2014 hatte das Erzbistum im Zusammenhang mit dem Krieg in Syrien einen Flüchtlingsfonds aufgelegt, der seitdem durch verschiedene Aufstockungen mit insgesamt 6,7 Millionen Euro ausgeweitet worden ist. „Das Erzbistum hat durch die Erweiterung des Flüchtlingsfonds eine Möglichkeit geschaffen, um Menschen, die ihre Heimat aufgrund des Krieges in der Ukraine verlassen mussten, an vielen Orten und mit vielfältigen Maßnahmen zu helfen“, erklärt Monsignore Dr. Michael Bredeck als Vorsitzender im Vergabeausschuss des Flüchtlingsfonds. Daran konnte auch der Volks hochschulzweckverband der Städte Warburg, Willebadessen, Borgentreich und Beverungen partizipieren.

Insgesamt sieben Erst-Sprachkurse haben bislang an den Standorten Warburg, Willebadessen, Peckelsheim, Borgentreich und Beverungen stattgefunden. Der herausragendste Kurs fand dabei in Borgentreich statt und hat jetzt sein Ende gefunden.

„Für diesen Kurs haben wir erstmals auch eine begleitende Kinderbetreuung anbieten können“, erklärt Knoblauch-Flach. Da die Kinderbetreuung nicht über die Gelder des Hilfsfonds abgedeckt werden konnte, war sie ehrenamtlich organisiert worden.

Über neun Wochen sind im Katharina-von-Bora-Haus von montags bis donnerstags 23 Frauen und Männer von 8 bis 12 Uhr zum Deutschkurs zusammengekommen. Gleichzeitig wurden im Vorraum des Gebäudes rund zehn Kinder unter sechs Jahren von ehrenamtlichen Helfern betreut. „Es ist uns gelungen, pensionierter Kita-Mitarbeiterinnen zu reaktivieren, die sich unentgeltlich in den Dienst der Sache gestellt haben“, erläutert Knoblauch-Flach. Sechs ehrenamtliche Betreuerinnen haben sich für den Kurs gefunden.

Das Katharina-von-Bora-Haus ist das Pfarrzentrum der evangelischen Kirchengemeinde Borgentreich.

„Wir sind der evangelischen Kirchengemeinde im Altkreis Warburg sehr dankbar, dass sie uns ihre Räumlichkeiten in Borgentreich zur Verfügung gestellt hat, Ortsvorsteher Werner Dürdorff, der katholische Gemeindereferent Matthias Hein haben uns bei der Koordination unterstützt und auch die Stadt mit Fachbereichsleiter Hendrik Temme hat im Hintergrund unser Vorhaben sehr gut mitgetragen“, listet Vhs-Leiter



Bürgermeister Nicolas Aisch (vorn v. l.) und Vhs-Leiter Andreas Knoblauch-Flach mit Beteiligten des Sprachkurses für geflüchtete Menschen aus der Ukraine in Borgentreich

Knoblauch-Flach auf. „Dieser Sprachkurs zeigt beispielhaft für das ganze Land, wie gut Integration gelingt, wenn sie frühzeitig ansetzt und ich bin allen Beteiligten sehr dankbar für das tolle Engagement, das hier in Borgentreich gezeigt wird“, betont Bürgermeister Nicolas Aisch.

Inzwischen laufen die Vorbereitungen für die offiziellen Integrationskurse des Bundes. Im Katharina-von-Bora-Haus in Borgentreich könnten diese sogar im Winter verlässlich stattfinden, denn der Schulungsraum ist das Kaminzimmer des Pfarrzentrums, das mit einem Holzofen geheizt werden kann.

NOTDIENSTE

WIR SIND RUND UM DIE UHR FÜR SIE DA!



VERLAGSSONDERVERÖFFENTLICHUNG

110 POLIZEI

112 FEUERWEHR



APOTHEKEN-NOTDIENST

Apotheken-Notruf 0800 00 22833

Samstag, 27. August

Stadt-Apotheke

Landstr. 30, 34474 Diemelstadt, 05694/1313

Sonntag, 28. August

Schildkröten-Apotheke

Sternstr. 7, 34414 Warburg, 05641/8600

Montag, 29. August

Hirsch-Apotheke

Lange Torstr. 5, 34439 Willebadessen (Peckelsheim), 05644/1000

Dienstag, 30. August

Desenberg-Apotheke

Marktstraße 12, 34414 Warburg (Warburg), 05641/5959

Mittwoch, 31. August

Marien-Apotheke

Kasseler Tor 18, 34414 Warburg (Scherfede), 05642/8316

Donnerstag, 1. September

St. Vitus-Apotheke

Lange Str. 21, 34439 Willebadessen, 05646/651

Freitag, 2. September

Annen-Apotheke

Hanekamp 25, 33034 Brakel, 05272/5245

Samstag, 3. September

City-Apotheke

Lange Str. 106, 33014 Bad Driburg, 05253/1281

Sonntag, 4. September

Südstadt-Apotheke

Dringenbergerstr. 47, 33014 Bad Driburg, 05253/3989

Montag, 5. September

Engel-Apotheke

Lange Str. 46, 33165 Lichtenau, 05295/98620

Dienstag, 6. September

Amts-Apotheke Atteln

Finkestr. 32, 33165 Lichtenau (Atteln), 05292/642

Mittwoch, 7. September

Apotheke am Kasseler Tor

Kasseler Str. 2, 34414 Warburg, 05641/8300

Donnerstag, 8. September

Egge-Apotheke

Adenauerstr. 70, 33184 Altenbeken, 05255/215

Freitag, 9. September

Brunnen-Apotheke

Lange Str. 119, 33014 Bad Driburg, 05253/2311

Samstag, 10. September

Südstadt-Apotheke

Dringenbergerstr. 47, 33014 Bad Driburg, 05253/3989

Sonntag, 11. September

Marien-Apotheke

Kasseler Tor 18, 34414 Warburg (Scherfede), 05642/8316

Montag, 12. September

Hirsch-Apotheke Westheim

Kasseler Str. 28, 34431 Marsberg (Westheim), 02994/96540

Dienstag, 13. September

Desenberg-Apotheke

Marktstraße 12, 34414 Warburg (Warburg), 05641/5959

Mittwoch, 14. September

Teutonenburg-Apotheke

Paderborner Tor 110, 34414 Warburg, 05641/2854

Donnerstag, 15. September

Annen-Apotheke

Hanekamp 25, 33034 Brakel, 05272/5245

Freitag, 16. September

Hirsch-Apotheke

Lange Torstr. 5, 34439 Willebadessen (Peckelsheim), 05644/1000

Samstag, 17. September

Altstadt-Apotheke

Am Markt 7, 34414 Warburg, 05641/6122

Sonntag, 18. September

St. Vitus-Apotheke

Lange Str. 21, 34439 Willebadessen, 05646/651

Montag, 19. September

Stadt-Apotheke

Mühlenstr. 2, 34434 Borgentreich, 05643/94414

Dienstag, 20. September

Engel-Apotheke

Lange Str. 46, 33165 Lichtenau, 05295/98620

Mittwoch, 21. September

Apotheke am Kasseler Tor

Kasseler Str. 2, 34414 Warburg, 05641/8300

Donnerstag, 22. September

Marien-Apotheke

Untere Hauptstr. 133, 37688 Beverungen (Dalhausen), 05645/78010

Freitag, 23. September

St. Erasmus-Apotheke

Hauptstr. 46, 34414 Warburg, 05641/2311

Samstag, 24. September

Brunnen-Apotheke

Lange Str. 119, 33014 Bad Driburg, 05253/2311

Sonntag, 25. September

Hirsch-Apotheke

Lange Torstr. 5, 34439 Willebadessen (Peckelsheim), 05644/1000

Angaben ohne Gewähr

116 116:

Wer kennt diese Nummer?

Der positive Trend hält an: Fast 40 Prozent der Bundesbürger geben an, den Sperr-Notruf 116 116 zu kennen, so die neuesten Ergebnisse der aktuellen Marktforschung. Somit ist der Bekanntheitsgrad der 116 116 in den letzten vier Jahren um neun Prozent gestiegen. Wie schon in den Vorjahren zeigt sich, dass Menschen mit zunehmendem Alter eher vertraut sind mit dem Sperr-Notruf. Allerdings wird durch die Umfrage auch klar, dass manche den Sperr-Notruf 116 116 weiterhin nicht von der Rufnummer 116 117, der Kasenärztlichen Vereinigung, unterscheiden können. Zahlungskarten wie girocards oder Kreditkarten, Personalausweise, Online-Banking und SIM-Karten - all diese können über die 116 116 gesperrt werden. Für Verbraucher ist die Nutzung des Sperr-Notrufs unkompliziert, denn eine Registrierung oder Anmeldung ist nicht nötig. Der Service ist zudem kostenlos, ein Anruf bei der 116 116 aus dem deutschen Festnetz ist gebührenfrei, aus dem Mobilnetz und aus dem Ausland können Gebühren anfallen. Wer möchte, kann sich auch die kostenlose Sperr-App herunterladen: Hier

können die Daten der Zahlungskarten sicher gespeichert und girocards direkt aus der App gesperrt werden, sofern das teilnehmende Institut Zugang durch diese Applikation gewährt.

ALLGEMEINE NOTDIENSTE

- Polizei-Notruf **110**
- Feuerwehr-/Rettungsdienst **112**
- Ärzte-Notruf-Zentrale **116 117**
- Gift-Notruf-Zentrale **0228 192 40**
- Opfer-Notruf **116006**



• 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

30 Jahre Kinderferienprogramm in Borgentreich

Jubiläumsfeier im Rahmen des Pfarrfestes

Im Rahmen des diesjährigen Pfarrfestes konnte das Borgentreicher Kinderferienprogramm sein 30-jährigen Bestehen feiern. 1992 haben Michael Bogedain und Werner Dürdorff während ihrer gemeinsamen Bundeswehrzeit in Borgentreich das Kife aus der Taufe gehoben.

Bogedain mit frischen Ideen aus seiner alten Heimat und Dürdorff mit dem lokalen Netzwerk waren eine ideale Besetzung in der Start-

phase. 2003 haben dann Angelika Flore und Robert M. Prell das Zep-ter übernommen. Prell war bis 2011 und Flore bis 2017 verantwortlich dabei.

Ab 2018 bildeten Anja Kösters, Monika Stamm, Diana Gottlob und Karin Ernst das Kife-Team. In den Jahren 2020 und 2021 machte Corona die Durchführung eines Kinderferienprogrammes auch in Borgentreich einen Strich durch die Rechnung. Ein Neustart be-

ginnt dann in diesem Jahr nicht nur mit einem neuen Programm, sondern auch mit einem neuen Team. Olga Otto und Nicole Dürdorff sind die neuen Köpfe des Kife-Teams. Ein besonderer Dank, den auch Ortsvorsteher Werner Dürdorff bei der Jubiläumsveranstaltung ausgesprochen hat, gilt den vielen freiwilligen Helferinnen und Helfern der Vereine, die dieses bunte Programm erst ermöglichen. Unterstützt wird das Kife



Jubiläum des Kinderferienprogramms. v.l.: Angelika Flore, Olga Otto, Werner Dürdorff, Pastor Ullrich Birkner, Bürgermeister Nicolas Aisch und Nicole Dürdorff

**Täglich frische
Pfifferlinge -
Genießen Sie das
Geschmackserlebnis!**

**Wir freuen
uns auf Ihren
Besuch!**

**Bad Driburg, Lange Str. 70
Tel. 0 52 53 / 22 20**

auch von den beiden Kirchen und der Orgelstadt Borgentreich. Als äußerstes Zeichen des 30. Jubiläums gab es eine wunderschöne Torte, die von Elke Rosenkranz gebacken, gestaltet und gestiftet wurde. Mit neuem Team und frischem Elan hoffen die Borgentreicher, dass auch in 10 Jahren wieder ein Jubiläum gefeiert werden kann, so Ortsvorsteher Werner Dürdorff.

Spende des Borgentreicher Kinderferienprogramms

Die Schulferien gehen zu Ende und somit auch das diesjährige Borgentreicher Kinderferienprogramm. Unterstützt wurde, neben den vielen ehrenamtlichen Personen und Vereinen, das Kife auch finanziell wieder vom KdV Borgentreich. Den Verantwortlichen des Kife Olga Otto und Nicole Dürdorff, haben Martina Stüve, Rudi Söthe und Werner Dürdorff vom KdV einen Betrag von 250 Euro übergeben können. Die Vereinsgemeinschaft spendet alljährlich dem Kinderferienprogramm, damit für Kinder und Jugendliche in der Ferienzeit gute und günstige Angebote gemacht werden können. Im Herbst werden sich die Verantwortlichen mit den Unterstützern treffen, um über die Resonanz der diesjährigen Angebote zu sprechen, so Werner Dürdorff.



Das Bild v.l.: Olga Otto, Werner Dürdorff, Nicole Dürdorff, Martina Stüve und Rudi Söthe



26. Öko- und Bauernmarkt in Steinheim Ottenhausen

Größter und schönster Markt in der Region endlich wieder am 11. September 2022

Attraktives Kinder- und Kulturprogramm zum Wiedersehen

Steinheim-Ottenhausen:

(sie) Es sei überwältigend, wie sehr sich Aussteller, Handwerker und Künstler freuen, dass der Öko- und Bauernmarkt in diesem Jahr endlich wieder stattfinden kann, berichtet Karsten Postert als 2. Vorsitzender des Heimatvereins Ottenhausen.

Nach zwei Jahren Corona-Pause laufen die Vorbereitungen jetzt auf Hochtouren, so dass auch die 26. Auflage des Marktes alle Besucher begeistern möge, ergänzt Ferdinand Lüking als Vorsitzender. 2021 hatte

der Heimatverein Ottenhausen zudem sein 40 jähriges Jubiläum und das soll auch mit einem besonders schönen Bauernmarkt gefeiert werden.

Für den Sonntag, 11. September haben sich **schon über 90 Marktteilnehmer** angemeldet. Sie freuen sich darauf ihre Handwerkskunst vorführen zu können und ihre Produkte aus eigenem Anbau oder Herstellung anbieten zu können. Dazu gehören Stände mit frischem Obst und Gemüse aus biologischem und konventionellem Anbau. Bio-Bauernhöfe und Bio-Käsereien werden den Besuchern ihre Produkte anbieten, ebenso wie viele Direktvermarkter, historische Handwerker und Kunsthandwerker aus der Region. So wird für jeden was dabei sein, ob er nun nach Honig, Wildbratwurst oder einer Bürste sucht, neue Hanfprodukte kennenlernen möchte, einen Schal oder ein schönes Dekoelement braucht oder sein Kräuter- und Essigreservoir auffüllen mag. Zum ersten Mal ist auch der Straußenhof Möller aus Belle dabei und bietet Strauß-Eier, Nudeln, Federn und Likör an.

Ganz nebenbei kann man sich mit leckerem Kuchen, lippischen Pickert und vielen anderen süßen und herzhaften Leckereien stärken.

„Aus einem Umkreis von ca. 100 km kommen interessierte Besucher zu uns in unser kleines Dorf Ottenhausen, viele als Stammgäste jedes Mal. Ebenso wie einige der **Aussteller von Beginn an** dabei sind, wie z. B. Christian Lehmkühl mit den Kürbissen, die Firma Nübel aus Steinheim mit den Korbwaren, Frau Helga Schmitz aus Bad Driburg mit Tischdecken, Lavendelsäckchen oder die Imkerei Hensel aus Bellersen und manch einer mehr. Und es ist schön zu sehen, dass sie auch alle nach der Pause wieder mitmachen“, ergänzt Katrin Henning die als Schriftführerin schon seit einigen Jahren die Aussteller betreut.

Und in diesem Jahr legen die Organisatoren besonderen Wert auf das Programm für die kleinen Besucher, die in den letzten beiden Jahren auf besonders viel verzichten mussten. Ein **vielfältiges Kinderprogramm** ist in Vorbereitung. Das „sauresani Theater“ wird die Kleinen begeistern

und im Bauwagen der CONatura-Umweltbildung können die etwas Größeren Spannendes über die Natur lernen und Spaß haben. Bogenschießen wird es wieder geben und Ballonkünstler Kunigerd wird am Markttag viele Ornamente und Figuren für Kleine und Große gestalten.

Die Musikschule Steinheim mit Anna-Sophie Türich wird in diesem Jahr in der Kirche die Besucher mit dem Programm „Musik zur Marktzeit“ begeistern. **Musikalisch** geht es auf dem Markt selbst dann weiter mit dem Bläserensemble „Blechknödel“ und dem Fanfaren- und Spielmannszug Ottenhausen.

Die **Handwerker** werden bei ihren Vorführungen von historischem Handwerk einer Schmiede und Holzschuhmanufaktur sicher Groß und klein ebenso beeindrucken. Auch der Motorsägenkünstler Sven Christiansen wird wieder zu bestaunen sein.

Bei der Expertin für alte regionale

Obstsorten, Vanessa Kowarsch vom

NABU, kann man alte Sorten,

die schon gereift sind, am Markttag

probieren. Dazu gibt es Informationen

über die Wichtigkeit der Streuobstwiesen.

Die **Pflanztauschbörse** wird wieder in der Nähe der Kirche zu finden sein. Diese Bereicherung des Marktes ermöglicht es allen Gästen Pflanzen, Stauden oder Sämereien zu tauschen oder zu verschenken. Je mehr Besucher das Angebot nutzen und etwas mitbringen, umso interessanter wird die Börse. Schauen Sie also auch noch mal in Ihren Garten oder

auf den Balkon was sie dort Interessantes beisteuern können.

In der beliebten „**Kunstscheune**“ an der Brinkstraße werden Steinheimer Künstlerinnen und Künstler ihre Projekte und Kunstwerke präsentieren.

Für das **leibliche Wohl** wird gut gesorgt sein. Viele Stände auf dem ganzen Marktgelände bieten Kostproben und kleine Gerichte an. Kaffee und Kuchen gibt es in der Deele an Kesselstraße, auf dem Festzelt an der Brinkstraße und auch im Garten des ehemaligen Bauernburg-Cafés wird das ehemalige Café-Team wieder Torten, Waffeln und hausgemachte Limonade anbieten.

Das Autohaus Henning wird am 11. September von 10.00-18.00 Uhr einen **Shuttleverkehr** einrichten, um Marktbesucher ab Parkplatz des Autohauses Henning an der Billerbecker Str. nach Ottenhausen zu befördern. Zwei Kleinbusse stehen hierzu zur Verfügung.

Für die besonders schöne Dekoration des Marktes, das umfangreiche Kinder- und Musikprogramm und für die steuerlichen Verpflichtungen einer solchen Veranstaltung wird am Markttag ein Eintritt von 3,00 Euro erhoben. Kinder haben freien Eintritt und die Parkplätze stehen auch kostenlos zur Verfügung.

In diesem Jahr gibt es auch einen Übersichtsplan für die Westentasche, damit sich alle Besucher auf dem Markt in den verwinkelten Gassen und mit den Parkplätzen gut zurecht finden.

Zur Historie des Öko- und Bauernmarktes in Ottenhausen:

Der erste Bauernmarkt wurde im



Es gibt viel zu entdecken! Foto: Margret Sieland



Alles rund um den Honig vom heimischen Imkern



26. Großer Öko- und Bauernmarkt
am 11. Sept. 2022 von 10:00-18:00 Uhr
Steinheim-Ottenhausen
mit über 90 Ausstellern und Künstlern, viele Direktvermarkter, großartiges Musik-, Unterhaltungs- und Kinderprogramm organisiert vom Heimatverein mehr Infos auf ottenhausen.de
Shuttlebus von Steinheim beim Autohaus Henning

September 1995 von der Kolpingfamilie Ottenhausen in enger Zusammenarbeit mit dem Biologen Jörg Warning als Produkt des Modellprojektes „Ökologisches Dorf der Zukunft“ durchgeführt.

Schon 1995 hatten die Veranstalter mit dieser Grundidee, nämlich der Vermarktung von regionalen Erzeugnissen und Kunsthhandwerk sowie einem umfangreichen Beiprogramm gleich einen großen Erfolg verbuchen können, der wiederum der Grundstein für die weiteren jährlichen Märkte war.

Bis 2004 war dann die Kolpingfamilie



Immer eine Augenweide - die liebevoll dekorierten Obst- und Gemüsearrangements! Fotos: Margret Sieland

lie Ottenhausen der Hauptveranstalter des Marktes und hat ihn erfolgreich weiterentwickelt.

Während 1995 etwa 20 Aussteller den Öko-und Bauernmarkt beschickten, sind es im Jubiläumsjahr inzwischen über 90 Stände. Gemeinsam mit dem Heimatverein Ottenhausen und der Kolpingfamilie Ottenhausen wurden von 2004 bis 2014 durch verschiedene Wechselausstellungen und Schwerpunkte am Marktkonzept gearbeitet. Dies führte dazu, dass der Markt sich zu einem der größten und schönsten in der Region entwickelt hat.

Obstannahme für den Heimatapfel 2022

Kreis Höxter: (sie) Die Annahmestellen von Äpfeln und Birnen für das kreisweite Projekt „Heimatapfel“ sind nun komplett. Mit Brakel-Bellersen ist jetzt eine dritte Annahmestelle im Kreis eingerichtet worden. Vom 24.09.2022 bis 24.10.2022 können Äpfel und Birnen aus Streuobstwiesen und -reihen 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.

32839 Steinheim-Ottenhausen:
Brinkstraße 29 - 31

Ansprechpartner: Stephan Lücking - 0 151 / 70 37 34 01

34414 Scherfede: Trift 98

Ansprechpartnerin: Sabine Maas - 0 151 / 15 85 62 14

33034 Brakel-Bellersen: Im Sticht 8 (ehem. Gasthof Hesse)

Ansprechpartnerin: Verena Vandieken - 0 151 / 56 06 14 99

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.

„Die verschiedenen Sorten bitte immer erst zur jeweiligen Reife kommen lassen und nicht mit Gewalt vom Baum schütteln und keine unreifen Früchte ernten“, bitten die Verantwortlichen des Projekts. Druckstellen und Schorflecken sind kein Problem, aber keine angefaulten und geschimmelten Früchte oder halb vertrocknete und von der Sonne vergilzte „Minifrüchte“ an-liefern, diese können nicht angenommen werden. Bei Anlieferung größerer Mengen wird gebeten die jeweiligen Annahmestellen im Vorfeld zu informieren.

Das bisher nicht genutzte Streu-

obst soll durch das Projekt „Heimatapfel“ neu „In-Wert gesetzt“ werden und wird zu einer leckeren Direkt-Apfelsaft-Schorle und zu Apfelsaft verwertet. Von jeder Flasche fließen 8 Cent in den Erhalt und die Pflege der Streuobstwiesen im Kreis Höxter. Hierfür haben sich Streuobstakteure und Streuobstwiesenberaterinnen und -Berater aus dem gesamten Kreis Höxter zusammengeschlossen!



Die Äpfel der heimischen Streuobstwiesen verleihen dem „Heimatapfelsaft“ seinen besonderen Geschmack Foto: Margret Sieland

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



Hinweistafeln erklären die Streuobstwiesen im Kreis Höxter Foto: Margret Sieland

12. DEUTSCHER KÄSEMARKT

2. - 4. SEPTEMBER 2022

**NIEHEIM**

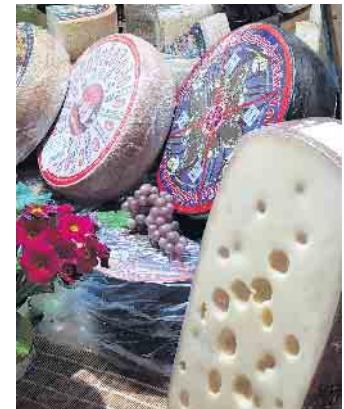
Langjährige Aussteller fieberten dem zwölften Deutschen Käsemarkt entgegen

„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 Stamm-ausstellern 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 Kunst-handwerker- 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 Appenzell, 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 Vollmondtage 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 „Wiederholungstatern“ 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 Ver-

kaufsschlager 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 gratis dazu.

Der zwölftes 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 Marktgescchenen 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

Weingut Becker feiert Premiere auf dem Käsemarkt

Die Weißwein-Künstler

Nieheim. Es ist das kulinarische Traumpaar schlechthin - Käse und Wein sorgen auf jeder Tafel für altbewährte Genussmomente. In dieser Paarung wählen viele Feinschmecker automatisch einen Tropfen aus dem reichen Rotwein-Bestand. Dass es

sich jedoch lohnt, alle Weinfarben zu den vielfältigen Aromen von Käse im Blick zu haben, wollen Gernot und Amadeus Becker beim Deutschen Käsemarkt vom 2. bis 4. September beweisen. Die beiden leidenschaftlichen Weinbauer aus Mettenheim

(Rheinland-Pfalz) gehören zu den neun Winzern, die ihre Weinvielfalt präsentieren, und sie feiern in diesem Jahr in Nieheim Premiere.

Bereits Kunden in Nieheim

Der traditionsreiche Familienbetrieb der Beckers, bereits 1883 gegrün-

det, stammt aus Rheinhessen, dem größten Weinbaugebiet Deutschlands. In der kleinen Gemeinde Mettenheim, zehn Kilometer nördlich von Worms entfernt, bewirtschaftet die Winzerfamilie allerdings überschaubare sieben Hektar und er-

12. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM

zeugt bis zu 50.000 Flaschen im Jahr. Eine Hälfte davon geht nach Belgien und in die Niederlande, die andere geht nach Deutschland und auch zu Kunden in Nieheim.

Klein, aber fein ist der Anspruch von Gernot Becker und seinem Sohn Amadeus, wenn sie ihre Weinberge liebevoll und ganz individuell bearbeiten. Die beiden passionierten Winzer setzen auf Klasse statt Masse. Und ihr Credo lautet ganz eindeutig: „Charaktervolle Weine mit Herkunft und Profil zu erzeugen“.

Viele Auszeichnungen

Ob Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Scheurebe oder Sauvignon Blanc, der größte Teil der edlen Tropfen wird aus weißen Trauben gekellert. Lediglich 25 Prozent gehen in den Ausbau für den Rotwein. „Als der Rotwein-Boom so richtig im Gang war, haben wir bewusst auf Weißweine gesetzt“, erinnert sich Gernot Becker. Eine Konzentration, die sich für das Becker-Gespann als vollends richtig erwiesen hat:

Denn das Weingut Becker sammelt geradezu Auszeichnungen und Preise. Vom Gault Millau über Falstaff, Feinschmecker bis hin zum Weinführer Eichelmann - die Kritiker und Kritikerinnen sind vor allem begeistert von den frischen und süffigen Weißweinen. „Ja, da sind wir wirklich ganz gut dabei“, freut sich Gernot Becker (64) über die positive Resonanz und betont: „Für uns ist es wichtig, trinkfreudige Weine mit intensivem Charakter, aber mit wenig Säure zu produzieren.“

Wer Amadeus heißt

Seit einigen Jahren mit von der Par-

tie ist der Junior - Amadeus Becker (31), der bei den Rebsorten bereits seine Handschrift hinterlassen hat. „Mein Sohn ist ein echter Weinfanatiker, er gibt wirklich das Beste, um aus dem Wein die schönsten Aromen herauszukitzeln“, schwärmt Vater Gernot und ist ganz klar der Meinung:

„Amadeus ist ein Künstler.“ Dabei hatte Amadeus Becker bereits eine Ausbildung bei einem großen internationalen Konzern begonnen, als er sich doch „ganz aus freien Stücken“ entschloss, sich mit hohem Engagement für das familiäre

Weingut einzusetzen. Nun fühlt sich der 31-Jährige im Keller am wohlstens, wo er die nuancenreichen Weine in aller Ruhe entstehen lassen kann.

Übrigens was Käse und Wein angeht, plädieren die Beckers für Abwechslung: „Zum Blauschimmelkäse passt am besten eine Beerenauslese oder ein Riesling“, so Gernot Becker. Wenn es ein milderer Käse sei, könne es ruhig auch ein Spätburgunder sein. Und da bietet das Weingut einen ganz besonderen an - der Pinot Noir wurde in einem Holzfass ausgebaut, welches aus dem Jahr 1883 stammt - noch von Gernot Beckers Urgroßvater, ein Familienerbstück, das bis heute in Mettenheim im Einsatz ist.

Marktzeiten:

Freitag, 2. September, von 14-20 Uhr, Samstag, 3. September, von 10-20 Uhr, Sonntag, 4. September, von 10-18 Uhr. Der Eintritt zum Marktgeschehen beträgt an jedem Tag drei Euro für Erwachsene. Ein Wochenend-Ticket gibt es für sechs Euro.



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 „Störtebeker'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 „Störtebeker-Band“ ist dann ab 19.30 Uhr bis Mitternacht auf der Bühne im Einsatz. Aus einer prall gefüllten Schatzkiste kommen alte und neue Rockund Pop-hits 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 Glücklich, 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 breitgefächertes Repertoire, das von „Schnappi“ bis zum „Fliegerlied“ reicht. Mitsingen, Mitklatschen und Mitanzen 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 Nahverkehrsverbund (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



Bequem mit dem Bus zum Käsemarkt

Shuttle-service 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 Sonderverkehrs-Plan 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 Heimatort.

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 Pömbsen 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@fahrmit.de und im Netz unter www.fahrmit.de.

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 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 Wirt-



schaft 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 Mörikes, 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 Kundschaft vor Ort. „Das ist schon etwas Besonderes, auf dem Käse-

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

12. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM



Freuen sich auf das erste Regionaldorf auf dem Deutschen Käsemarkt: Das REWE-Team und die regionalen Lieferanten (v.l.). Vorne: 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

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 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



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

Taschengeldbörse Höxter sucht (jugendliche) Helfer*innen

Die Taschengeldbörse Höxter vermittelt Jugendliche und weitere interessierte Mitwirkende, um älteren oder hilfesuchenden Menschen Unterstützung zu bieten.

Ob Unterstützung im Garten, Einkäufe erledigen, Hund ausführen, Spielpartner beim Schach sein oder der Wunsch, das Smartphone oder den PC erklärt zu bekommen - die Aufträge, die bei der Taschengeldbörse eingehen, sind vielfältig.

Die Taschengeldbörse Höxter sucht neue Jugendliche, die sich hier gegen ein kleines Taschengeld engagieren möchten.

Auch erwachsene Unterstützer*innen sind herzlich willkommen.

„Alltagsaufgaben sind gerade für viele ältere Menschen eine Herausforderung“, so Manfred Jouliet, Vorsitzender der Aktion Silberfisch - Hilfe in Not e.V. „Gerade, wenn Familienangehörige nicht vor Ort sind oder nur eingeschränkt unterstützen können, fehlt hier und da einfach eine helfende Hand, die mit anpackt!“, so Jouliet.

Die Taschengeldbörse will hier eine Brücke schlagen und Unterstützung vermitteln. „Wir suchen junge Menschen, die Lust haben, ihre Hilfe anzubieten und so ihr Taschengeld et-

was aufbessern“, berichtet Martina Gittel vom Paritätischen Wohlfahrtsverband, Koordinatorin der Taschengeldbörse. Hierbei handelt es sich um unregelmäßige und ungefährliche Tätigkeiten, dauerhafte Verpflichtungen werden nicht eingegangen.

„Die Taschengeldbörse möchte aber nicht einfach nur Tätigkeiten an Jugendliche vermitteln, sondern ganz bewusst den Kontakt zwischen beiden Generationen herstellen und damit fördern“ zeigt Gittel die Intention des Projektes auf.

Ihre Hilfe anbieten können Jugendliche und Erwachsene. Hierzu ist eine kostenlose Re-

gistrierung bei der Taschengeldbörse notwendig, bei der auch Tätigkeitswünsche angegeben werden können. Hilfesuchende können sich im Büro der Taschengeldbörse montags in der Zeit von 14 bis 16.30 Uhr sowie mittwochs in der Zeit von 9 bis 12.30 Uhr oder nach individueller Terminvereinbarung über das Angebot der Taschengeldbörse informieren oder die kostenlose Vermittlung in Anspruch nehmen.

Weitere Informationen sind beim Paritätischen Wohlfahrtsverband unter www.hoexter.paritaet-nrw.org oder 05271/380042 erhältlich.

I'm a Nurse

Warum ich meinen Beruf als Krankenschwester liebe - trotz allem

Lesung mit Franziska Böhler am Sonntag, 4. September, um 19.30 Uhr

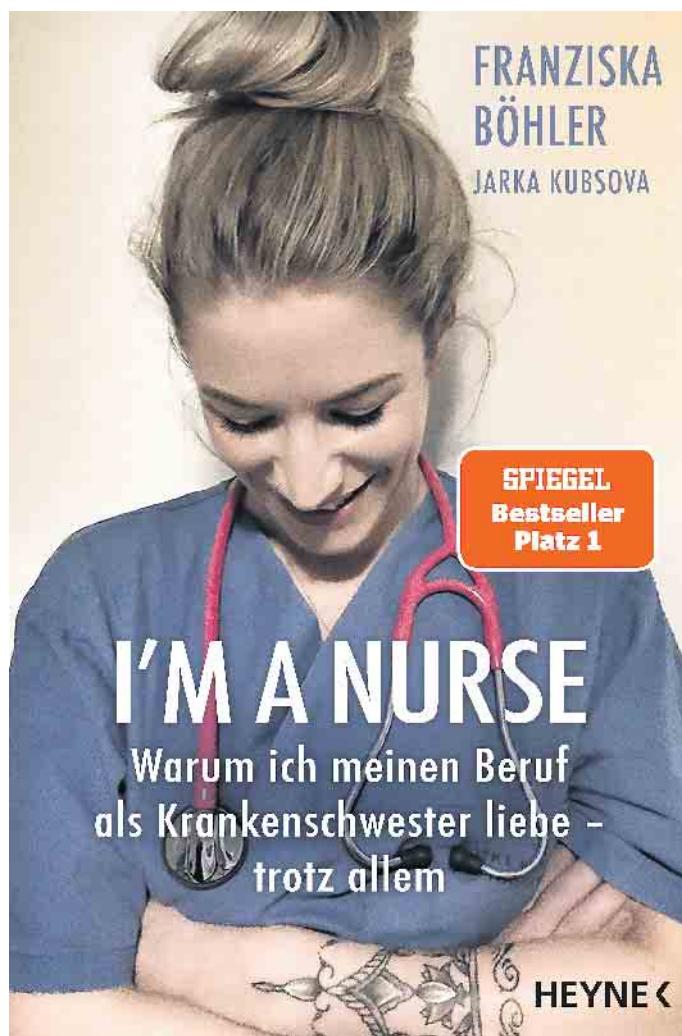
im „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ Bad Driburg

Die Intensiv-Krankenschwester und Instagram-Star **Franziska Böhler**, Krankenschwester aus Überzeugung, schildert in ihrem Buch „I'm a Nurse - Warum ich meinen Beruf als Krankenschwester liebe - trotz allem“ in bewegenden Fallgeschichten den Stationsalltag im Krankenhaus und macht deutlich, wie sehr Patienten und Personal unter profitorientierten Strukturen leiden.

Sie hat sich für Nachdienste und Wochenendschichten entschieden, für viel Arbeit und noch mehr Verantwortung, für einen Job, der sie fordert - ihr Herz und ihren Verstand.

Nicht entschieden hat sie sich für Dienste in ständiger Unterbesetzung, für Bedingungen, die Pflege und Medizin gefährlich und unmenschlich machen. Und doch finden sich Pflegekräfte immer öfter in dieser Situation: sie arbeiten in einem Gesundheitssystem, das längst selbst dringend Hilfe braucht.

Dabei vergisst sie auch die guten Momente nicht, die es wert sind, sich trotz allem genau für diesen Beruf immer wieder zu entscheiden.



Franziska Böhler arbeitet seit 2007 als Krankenschwester auf einer Intensivstation in Frankfurt am Main und wechselte im Mai

2020 auf eine anästhesiologische Station.

Als @thefabulousfranzi hat die 33-jährige Mutter von zwei Kindern über 200.000 Follower auf Instagram, wo sie regelmäßig von dramatischen Geschichten aus dem Klinikalltag berichtet und auf den Pflegenzustand aufmerksam macht.

Vorverkauf

Der Eintrittspreis für die Lesung beträgt im Vorverkauf 10 Euro, an der Abendkasse 5 Euro mehr (gilt nicht für die Mitglieder der Diotima Gesellschaft).

Die Veranstaltung findet unter Berücksichtigung der der tagesaktuell angepassten **Corona-Hygiene-Richtlinien** statt.

Karten können an den bekannten Vorverkaufsstellen erworben werden:

- Buchhandlung Saabel, Lange Str. 86, Bad Driburg, Tel. 05253 4596
- Bad Driburger Touristik GmbH, Lange Str. 140, Bad Driburg, Tel. 05253 9894-0
- Gästeservice Center im Gräflichen Park, Bad Driburg, Tel. 05253 95 23700
- Online über: <https://www.eventmanager-online.com/de/event/lesung-mit-franziska-boehler-i-m-a-nurse-warum-ich-meinen-beruf-als-krankenschwester-liebe-trotz-all-if>



Vorsicht Trickbetrug: Miese Masche mit unerlaubten Werbeanrufen

Anruf-Spoofing: Rufnummer der Deutschen Rentenversicherung Westfalen wird für unerlaubte Werbeanrufe missbraucht

Aktuell erreichen die Deutsche Rentenversicherung (DRV) Westfalen viele Rückfragen, die auf einen angeblichen Anruf der DRV Westfalen zurückgehen. Bekannt ist die Betrugsmasche mit fremden, aber realen Telefonnummern unter dem Begriff Anruf-Spoofing. So rufen auch im konkreten Fall Unbekannte unter einer vorgetäuschten DRV-Rufnummer, die bei den Betroffenen im Display angezeigt wird, offensichtlich massenhaft Telefonkunden in Westfalen an.

Betroffene berichten, dass es vielfach um Werbeanrufe für Solaranlagen gehen soll. Diese Anrufe stammen natürlich nicht von der Deutschen Rentenversicherung, auch wenn die angezeigte Telefonnummer dies vortäuscht. Die DRV Westfalen hat bereits rechtliche Schritte dagegen eingeleitet.

Damit dürfte es sich bei den geschilderten Anrufen um unerlaubte Werbeanrufe handeln. Die Bundesnetzagentur verfolgt solche Anrufe und kann empfindliche Bußgelder verhängen. Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher einen solchen Werbeanruf ohne ihre vorherige Werbeinwilligung erhalten haben, können sie sich mit einer Meldung des Falls bei der Bundesnetzagentur wehren

(www.bundesnetzagentur.de). Das ist leider nicht die einzige Masche, bei der sich Unbekannte die Vertrauenswürdigkeit der Deutschen Rentenversicherung zu Nutzen machen. In der Info-Broschüre „Vorsicht Trickbetrüger“ warnt die Rentenversicherung vor kriminellen Trickbetrügern rund um das Thema Rente. Dort informiert die DRV auch über die gängigsten Maschen und Methoden, wie Trickbetrüger ihre Opfer überrumpeln und so an deren Geld kommen. Aufklärung und Wissen ist die beste Vorbeugung, um sich vor solchen Taten zu schützen. Denn Trickbetrügereien rund um die Rente sind beileibe keine Einzelfälle.

Getarnt als angebliche Beschäftigte der DRV versuchen immer wieder Trickbetrüger bei Versicherten sowie bei Rentnerinnen und Rentnern an das Geld ihrer ahnungslosen Opfer zu kommen. Die Täter haben aber auch sensible Daten im Visier, zum Beispiel Konto- oder Sozialversicherungsnummern. Die Vorgehensweise der Trickbetrüger ist vielfältig und reicht vom täuschend echt aussehenden Brief über den direkten Besuch an der Haustür bis zur telefonischen Kontaktaufnahme. Sie wenden verschiedene Maschen an, die sie

zudem noch ständig variieren. Opfer sind dabei sehr häufig ältere Menschen, die bereits eine Rente beziehen. Die Broschüre wendet sich nicht nur an Versicherte oder an Rentnerinnen und Rentner, sondern auch an Angehörige und Nachbarn älterer Menschen sowie an Beschäftigte

von Pflegediensten. Denn sie können in Zweifelsfällen wertvolle Ansprechpartner sein. Die Broschüre kann auf wwwDRV-westfalen.de heruntergeladen werden. Weitere Infos erteilt auch das kostenlose Servicetelefon 0800 1000 480 11. (Deutsche Rentenversicherung Westfalen)

**Vater ist
jetzt allein.**

Wir helfen.

Losemann
HAUSHALTSHILFE
Telefonnummer: 05643 - 94 98 632
www.losemann-haushaltshilfe.de

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 Wäschesservice.

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.: 05253/4047-0
Caspar-Heinrich-Str. 14-16 · 33014 Bad Driburg
bad-driburg@senioren-park.de · www.senioren-park.de



Senioren-Park
carpe diem
...nutze den Tag!

Verhinderungspflege u. Entlastungsbetrag

Nutzen Sie Ihre zusätzlichen Gelder der Pflegeversicherung!

Herbstlicht e.V.

Alltagsunterstützung für Senioren

Betreuung für Menschen mit Demenz und Menschen mit Handicap

www.herbstlicht-demenzbetreuung.de
Telefon: 05641-74 83 200
Beratungstermin jetzt vereinbaren!



bei Petker's



- mobile Pflege
- Wohngemeinschaft
- Tagespflege

Alten- und Krankenpflege
Auf den Ängern 5 | 34439 Willebadessen
Telefon: 05646 / 943182
Fax: 05646 / 943098
www.mobilepflege-petker.de

**gemeinsam
(er)leben!**



App-Steuerung in der Küche

„Bei der Ausstattung einer neuen Lifestyle-Küche sind Performance, Funktionalität, Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und Design ange sagt sowie eine schnelle Unterstützung im Alltag durch Intelligenz in den Produkten. Beispielsweise mithilfe smarter Funktionen fürs Kochen/Braten, Lüften, Backen/Garen, Spülen und Kühlen“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK - Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche

e.V. WLAN- und Bluetoothfähige Einbaugeräte, Apps, Smartphones und Tablets sowie intelligente Lautsprecher und Sprachdienste machen es möglich.

Zeitsparende Abläufe, flexiblere Arbeitsformen und somit mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit- und Tagesgestaltung sind gefragter denn je. „Durch Corona mussten wir uns alle ganz unerwartet völlig neu organisieren, beruflich und privat“, sagt Volker Irle. „Der All-

tag war auf den Kopf gestellt. Eine der neuen Herausforderungen: Homeoffice sowie hybrides Arbeiten, wo dies möglich war. Das wird sich künftig fortsetzen, da der Wunsch nach mehr zeitlichen Flexibilisierungsoptionen besteht und weiter zunimmt.“ Nach einem hybriden, selbstorganisierten und eigenverantwortlichen Alltag mit einem flexiblen Mix aus stationärem und mobilem Arbeiten, zum Teil vor Ort, auch unterwegs und im Homeoffice. Das alles erfordert eine entsprechende Ausstattung und ein Ambiente, das diesen neuen Lebensstilen Rechnung trägt. „Ein Grund mehr, warum die Kompetenz von Küchenfachgeschäften, Küchenstudios und Möbelhändlern mit Küchenfachabteilungen so sehr gefragt ist“, so das Resümee von AMK-Geschäftsführer Volker Irle, wenn es um die Planung hybrider Wohn- und Arbeitswelten geht, in denen beide optimal und intelligent aufeinander abgestimmt sind.

Ein gelungenes Beispiel hierfür sind all jene Komfort-Features und vielen Möglichkeiten, die eine zeitgemäße Wohnküche mit, aber auch ohne integrierten Homeoffice-Platz bietet: z. B. ein nachhaltiges und gesundes Lebensmittelmanagement im Kühl schrank - per App jederzeit und von jedem Ort aus überschaubar. Integrierte Kameras im Gerät machen es möglich, auch aus der Ferne den Überblick zu bewahren oder zu überprüfen, was an Lebensmitteln vorhanden ist und was auf dem Heimweg bei einem Zwischen stopp in Geschäften noch aufzustocken ist. Zuhause eingetroffen, kommt alles in die richtigen Frischelagerzonen und Spezial schubladen für Empfindliches wie Obst, Gemüse, Salate & Kräuter, Meeresfrüchte, Fisch-, Fleisch- und Milchprodukte. Ist man nicht ganz sicher, was wo am besten gelagert wird, einfach die App oder den Smart Speaker fragen. Das gleiche gilt bei der Suche nach einem neuen, leckeren Rezept. Nach der Auswahl werden auf Wunsch alle relevanten Vor einstellungen wie Betriebsart, Temperatur und Programm dauer

direkt an den Backofen oder Multidampfgarer gesendet. Auf die richtige Einschubebene des Backblechs oder Grillrosts wird gleich mit hingewiesen. Gehört auch noch eine Kamera zur Ausstattung, so lässt sich vom Wohn oder Homeoffice-Bereich aus in Echtzeit überwachen, wie es um das Brat- und Gargut bestellt ist: ob noch alles im grünen Bereich ist oder die Hitze herunter geregelt werden sollte, da es bereits eine zu starke Bräunung annimmt. Oder ob die Garzeit noch um ein paar Minuten verlängert werden soll, damit das Gericht schön knusprig wird. Es sei denn, das entsprechende Automatik programm managt den gesamten Brat- oder Garprozess selbsttätig und informiert bei Programmende darüber, dass das Essen jetzt fertig ist. Ganz bequem geht's mit Voice Control: Den intelligenten Sprachdienst (z. B. Alexa, Google Assistant) einfach fragen, wann der Auflauf oder Kuchen fertig ist.

Per Kochassistent (Rezepte-App) zum perfekten Ergebnis.

Sie gibt u. a. darüber Auskunft, welche Leistungsstufe die Richtige ist, wann der Fisch gewendet werden sollte oder bei welcher Temperatur das Steak in die Pfanne kommt, damit die individuell gewünschte Garstufe erzielt wird. Über all das braucht man sich keine Gedanken zu machen bei einem Induktionskochfeld mit intelligenter Temperaturkontrolle und mithilfe einer cleveren Rezepte App als Kochassistent. Denn dann wird man Schritt für Schritt durch den gesamten Zubereitungsprozess geleitet.

Wo gekocht und gebacken wird, entstehen Abfälle, z. B. Schnitt abfälle von Obst und Gemüse. Oder man hat gerade an beiden Händen Mehl und Teig kleben. Da wäre es praktisch, an das Abfall trennsystem im Spülenschränk zu kommen, ohne die grifflose Möbelfront dabei zu beschmutzen. Ein Sprachbefehl macht's möglich: schon öffnet sich der Unterschrank, die Lebensmittelabfälle sind im Nu entsorgt und die Möbeloberfläche bleibt schön sauber.

Den Dunstabzug remote bewegen

Alles aus einer Hand!

Meisterbetrieb für Elektro-Sanitär und Heizungstechnik

Lehmtorstraße 9, 34434 Borgentreich

Telefon 05643 / 81 77

info@foegen-haustechnik.de

www.foegen-haustechnik.de

Traumhafte
Ideen für Ihr
zuhause
in unserer
Deko- und
Geschenk-
abteilung

TISCHLERSTUBE

MÖBEL | PARKETT | TÜREN | TREPPEN

Keggenriede 5
34434 Borgentreich

Telefon 05643 949479
Mobil 0171 8564278

www.tischlerstube.de

Dierkes
Meisterbetrieb

ELEKTRO · SANITÄR · HEIZUNG

Autorisierter Miele-Fachhändler mit werksgeschultem Kundendienst

Verkauf und Reparatur von Miele Hausgeräten

Wrede GmbH & Co. KG

34434 Borgentreich-Bühne Auf der Schere 2 05643 / 81 85
37688 Beverungen Burgstraße 13 05273 / 365 46 46
34439 Willebadessen Lange Straße 05646 / 15 00

info@esh-wrede.de · www.esh-wrede.de

RUND UM MEIN ZUHAUSE

- beispielsweise die neue dekorative Umluft-Deckenlifthaube einfach per Smartphone oder Tablet auf die gewünschte Arbeitshöhe herabsenken. Oder die Wandhabe nach dem Essen von hellem Arbeits- auf dezentes Ambiente- licht umstellen - mittels App oder sprachgesteuert - und zwar je nachdem, welche Raumstimmung gerade gewünscht ist. Oder einfach eine neue Lieblingsfarbe ausprobieren...

„Smarte Lichtkonzepte sind ein weiterer beliebter Einsatzbereich“, sagt AMK-Chef Volker Irle. Jedes Lichtzenario lässt sich individuell konfigurieren und dann per App oder Sprachbefehl abrufen. Beispielsweise um morgens gut in den Tag zu starten, die optimale Beleuchtung während des Arbeitens - und danach, um den Tag mit seiner Partnerin/seinem Partner, der Familie, Freunden oder Gästen angenehm ausklin-

gen zu lassen. Vom Büro, Home- office oder von unterwegs aus kann man auch seinen intelligenten Geschirrspüler starten, damit das glänzende Spülgut einsatzbereit ist, sobald man zuhause eintrifft oder bevor die Gäste kommen.

Kaffee zählt zu den Lieblingsgetränken der Deutschen. Die einen mögen ihn extrastark, die anderen lieber mit viel Milch. Manche freuen sich auf ihren nachmittäglichen Cappuccino, andere auf einen personalisierten Muttermacher mit exakt definiertem Mahlgrad und Aroma. Mit einem smarten Kaffeemaschinen und dessen umfangreichen Funktionalitäten lassen sich viele Sonderwünsche erfüllen. Einfach die App öffnen, die persönlichen Kaffeevorlieben und Timings auf dem Smartphone oder Tablet eingeben und der Kaffeemaschine erledigt den Rest.



Bauzentrum Lücking
Lücking Baustoffe GmbH & Co.KG

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

ideen & Machen – Gemeinsam für deinen Traum



Sehr energieeffizient (A++) und zudem WLAN-fähig. Dieser Dampfbackofen - u. a. mit Kochassistent, Kerntemperatursensor und Sous-Vide-Funktion - ist mit einer integrierten Videokamera im Türgriff ausgestattet. (Foto: AMK)

Hybrides Arbeiten mit wechselnden Aufenthaltsorten erfordert auch ein flexibles Wäscheservice- management. Hierbei unterstützen smarte Waschmaschinen und Trockner mit cleveren Funktionen: z. B. indem die Waschmaschine alle wichtigen Einstellungen des letzten Waschgangs an ihr Pendant - einen smarten Wäschetrockner - sendet, der daraufhin das optimal passende Programm wählt und seine Besitzer per Push-Nachricht informiert, wenn die Wäsche fertig ist. „Wer für seine Wäscheservice keinen Waschkeller oder eigenen Hauswirtschaftsraum zur Verfügung hat, der kann sich einen kleinen, verborgenen Laundry-Bereich in seiner Wohnküche

einplanen lassen“, rät AMK-Geschäftsführer Volker Irle. Auch Möbel lassen sich remote bewegen - per App und mithilfe smarter Antriebssysteme wie elektrische Hubsäulen und Linearantriebe. Auf diese Weise lassen sich ganze Kücheninseln, Arbeitsplatten, Ess- und Beistelltische auf eine individuelle und rückenschonende Arbeitshöhe bringen. Interessant sind auch Liftsysteme, die sich in Wandschränke integrieren lassen. Sie sorgen dafür, dass die beweglichen Stauraumregale schön gleichmäßig und elegant aus den Hängeschränken herausfahren - und somit in komfortabler und ergonomischer Greifnähe ihrer Nutzer sind. (AMK)

Unser Fachmarkt:

Werkzeuge, Maschinen & Zubehör

www.evers-baustoffe.com

EVERS
Bauen & Wohnen

Roh- & Hochbau | Dachbaustoffe |
Gartenbaustoffe | Innenausbau | Türen, Fenster & Tore

Evers GmbH & Co. KG Husener Straße 25, 33165 Lichtenau, Telefon: 05295 9868-0

KARRIERE



NUTZE DEINE CHANCE

Auch Service-Bereiche von Kliniken von Fachkräftemangel betroffen

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

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



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. Foto: Gräfliche Kliniken / Antje Kiewitt

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 Hotellerie- 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. „Niemals gibt es rauhe 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 kramen, 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. „Graefer 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.“



**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



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

Ausbildung in einer besonderen Zeit

43 Absolventen bestehen Examen am Bildungszentrum Weser-Egge der KHWE



Ein erfolgreicher Tag: 43 Auszubildende des Bildungszentrums Weser-Egge bestehen ihr staatliches Examen in der Alten- sowie Gesundheits- und Krankenpflege.

Brakel. Die Freude ist groß: 43 Auszubildende des Bildungszentrums Weser-Egge haben ihr staatliches Examen in der Alten- sowie Gesundheits- und Krankenpflege bestanden. „Sie haben uns gezeigt, wie viel Potenzial in Ihnen steckt, eine Pflege durchzuführen, die fachlich fundiert und menschlich mehr als wertvoll ist“, sagt Ute Pägel, Leiterin des Bildungszentrums der KHWE, bei der Zertifikatsübergabe.

Sie lobt das Engagement der Frauen und Männer für ihre Ausbildung und damit für ihren Beruf. Pägel: „Sie haben sich bewusst dazu entschieden, in der Pflege zu arbeiten. In einem Beruf, der anspruchsvoll, einzigartig und vielfältig ist.“ Für Ute Pägel ist dieser Jahrgang etwas ganz Besonderes, denn zum letzten Mal wurden die Examen in der Alten- sowie Gesundheits- und Krankenpflege getrennt abgelegt. „Im nächsten Jahr finden bereits die Abschlussprüfungen der generalistischen Pflegeausbildung statt. Ich bin gespannt, wie sich das neue Ausbildungskonzept etablieren wird“, blickt sie erwartungsvoll in die Zukunft.

Auch Simon Schmale, Leiter Geschäftsbereich Krankenhaus bei der KHWE, ist stolz auf den jungen Nachwuchs, der dem Unternehmen zum Teil auch nach der Ausbildung erhalten bleiben wird. „Sie haben Ihre Ausbildung in einer ganz besonderen Zeit absolviert. Als Sie die Entscheidung für den Beruf getroffen haben, gab es das Thema Corona noch nicht, doch seit März 2020 war von heute auf morgen gerade in der Pflege vieles anders als zuvor“, resümiert Schmale und sagt weiter: „Lockdown, Besuchsverbote und Distanzlernen haben sowohl die Auszubildenden als auch die Lehrer und Praxisanleiter sehr herausgefordert.“ Gebührend verabschiedet werden die frisch examinierten Pflegekräfte auch von Pflegedirektor Christian Bargatzky. Er gratuliert ihnen zur bestandenen Ausbildung und wünscht ihnen für ihre berufliche Zukunft alles Gute. Zu den Prüfungsbesten zählen die Auszubildenden Markus Rippl (Altenpflege) und Lena Ilsemann (Gesundheits- und Krankenpflege).



Die besten Auszubildenden werden noch einmal besonders geehrt (von links): Maike Tölle (Personalabteilung), Simon Schmale (Leiter Geschäftsbereich Krankenhaus), Markus Rippl (Prüfungsbester Altenpflege), Lena Ilsemann (Prüfungsbeste Gesundheits- und Krankenpflege), Ute Pägel (Schulleitung), Christian Bargatzky (Pflegedirektor).

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

KARRIERE



NUTZE DEINE CHANCE

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



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 Dreizehnlinde**n, 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.

Acht neue Auszubildende an Bord der Vereinigten Volksbank

Zum Ausbildungsstart 2022 begrüßt die Vereinigte Volksbank acht Auszubildende. Vorstandsmitglied Sascha Hofmann, und Jennifer Rühl (Mitarbeiterentwicklung) hießen die neuen Kolleginnen und Kollegen herzlich willkommen. Beide freuten sich über die neuen Auszubildenden in ihren Reihen. Vorstandsmitglied Sascha Hofmann ist die Freude anzusehen: „Acht junge Nachwuchskräfte haben sich für die Vereinigte Volksbank als Ausbildungsbetrieb entschieden. Ein spannender Beruf, bei dem es sich nicht nur um Zahlen und Geld dreht, sondern vor allem um Menschen und ihre finanzielle Freiheit. Im Mittelpunkt der Arbeit stehen unsere Kunden. In meiner langjährigen Berufserfahrung habe ich selbst viele verschiedene Menschen kennengelernt und sie entsprechend ihrer Anliegen und Wünsche beraten dürfen. Das hat mir immer Spaß gemacht. Ich hoffe, Ihnen geht es genauso“. Auch dem angehenden Fachinformatiker Nic Weber wünschte Hofmann alles Gute. Er freue sich, dass die Bank diese Ausbildung anbiete und damit die eigene IT verstärkt. Hofmann forderte die neuen Auszubildenden auf, jeden Tag mit Mut und Neugierde zu beginnen. Das Team der Vereinigten Volksbank werde alles dafür tun, den jungen Menschen einen guten Start in das Berufsleben zu ermöglichen. Vorstandsmitglied Sascha Hofmann wünschte allen Neuen einen guten Start und ein gutes Lernen. Jennifer Rühl wünschte den neuen Kolleginnen und Kolleginnen ebenfalls einen guten Start und betonte: „Wir sind immer mit einem offenen Ohr für Sie da“. Die neuen Azubis wurden anschließend von den „alten“ Auszubildenden aus den Vorjahren herzlich begrüßt.



v. l. n. r. Marike Vering, Anne Peters, Leni Engelke, Lea Michels, Julia Keuter, Fynn Rehermann, Vorstand Sascha Hofmann, Nic Weber, Jannis Buchholz und Jennifer Rühl, Mitarbeiterentwicklung.

Gute Aussichten rund ums nasse Element

Beruf und Karriere: Schwimmbadbauer sind gefragte Experten

Sind sie einfach nur „Schwimmbeckenbauer“ oder vielleicht doch „Traumerfüller“? In jedem Fall

setzen Poolfachleute oft jahrelang gehegte Wünsche von Hauseigentümern in die Tat um. Dabei he-



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



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:](#)



ben sie nicht einfach ein Becken im Garten aus und befüllen es mit Wasser. Umfassendes und vielschichtiges Fachwissen ist notwendig, damit ein Pool über viele Jahre seinen Zweck erfüllt. Planungen für eine dauerhaft einwandfreie Wasserqualität gehören ebenso dazu wie clevere Überlegungen für einen möglichst energiesparenden und kostengünstigen Betrieb der privaten Wellnessoase. Entsprechend gefragt sind Experten mit Fachwissen und Erfahrungen in diesem Bereich - oft genug handelt es sich um Seiteneinstieger, zum Beispiel aus anderen Handwerksberufen.

Vielseitiges und tiefes Fachwissen ist gefragt

„Der Schwimmbadbau ist ein kreatives Arbeitsfeld mit viel Gestaltungsspielraum. Neben planerischer Kompetenz stehen ästhetisches Verständnis und handwerkliches Können im Vordergrund“, sagt Dietmar Rogg, Präsident des Bundesverbandes Schwimmbad & Wellness e.V. Vielleicht sei diese Vielseitigkeit des Berufs auch genau der Grund, warum es ein Berufsbild Schwimmbadbauer und damit verbunden eine feststehende Ausbildung nicht gibt. Der Beruf ist aber keineswegs ein Betätigungsgebiet, in dem man ohne Vorbildung oder Qualifikation bestehen kann. Im Gegenteil verlangt der Schwimmbadbau vielseitiges Fachwissen: „Kenntnisse in Bauphysik und Beckenhydraulik gehören ebenso dazu wie Wärmerückgewinnung, Anlagentechnik oder die Entfeuchtung bei

Schwimmhallen“, so Rogg weiter. Zudem seien biologische und chemische Kenntnisse gefragt, insbesondere wenn es um die Wasseraufbereitung geht.

Sehr gute Berufschancen für Seiteneinstieger mit Fachkompetenz

Schwimmbadbauer müssen sich zudem mit unterschiedlichen Werkstoffen auskennen, Vor- und Nachteile der Materialien berücksichtigen und wissen, wann und für was man sie einsetzt. Auch Kenntnisse bezüglich Normen und Vorschriften sind unerlässlich, von der Wasseraufbereitung bis zur Sicherheit. Häufig sind es Mechaniker sowie Fachleute aus dem Sanitär-, Heizungs- und Klima-Handwerk, die den Schwimmbadbau

bau für sich entdecken - als Inhaber eines eigenen Betriebs oder auch als Angestellter. Fachleuten mit Begeisterung für den Poolbau eröffnen sich jedenfalls attraktive Zukunftsperspektiven, die Bran-

che boomt seit Jahren. Unter www.bsw-web.de gibt es mehr Informationen zu möglichen Wegen in den Beruf des Schwimmbadbauers sowie Adressen von Fachbetrieben aus der Nähe. (djd)

Rehabilitationszentrum Bad Driburg



Klinik Rosenberg

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

**GESUCHT:
HELPENDE HÄNDE MIT HERZ**



Vital
KLINIKEN

Bad Driburg

unbefristet

flexibel



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 Dreizehnlinde in Bad Driburg! Wenden Sie sich bei Fragen gerne an unsere Teamleitung Verwaltung, Frau Stefanie Lüke, unter 05253 971-3501. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung - vorzugsweise per E-Mail an bewerbung.dreizehnlinde@vital-kliniken.de oder auch per Post an: Vital-Kliniken GmbH • Klinik Dreizehnlinde • Bahnhofstraße 3 • 33014 Bad Driburg

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

KLEINANZEIGEN
PRIVAT & GESCHÄFTLICH

ONLINE BESTELLEN

rautenberg.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



DIENSTLEISTUNG

HAUSHALTSAUFLÖSUNG ENTRÜMPELUNG

Kostenlose Abholung von Altmetall - 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

RAUTENBERG MEDIA

AUTO & ZWEIRAD

Wir kaufen Wohnmobile + Wohnwagen

Tel.: 03944-36160 www.wm-aw.de
"Wohnmobilcenter Am Wasserturm"

Familien

ANZEIGENSHOP



Für alles was wirklich zählt!
shop.rautenberg.media

50 Millionen für Sportstätten - wir machen NRW fit

Förderung in Borgentreich, Nieheim und Willebadessen im Kreis Höxter

Mit rund 50 Millionen Euro unterstützen Land und Bund in diesem Jahr Kommunen dabei, den Sanierungsstau in ihren Sportstätten abzubauen. Mit dem Investitionsvertrag können jetzt 66 Projekte verwirklicht werden. Da der Bund seinen Finanzierungsanteil von 75 auf nunmehr 50 Prozent abgesenkt hat, erhöht das Land Nordrhein-Westfalen seine eigene Förderquote auf 40 Prozent - so bleibt es unter dem Strich für die Städte und Gemeinden dabei, dass 90 Prozent der Kosten für die Modernisierungsmaßnahmen übernommen wird. Von dem Förderpaket profitieren auch drei Städte im Kreis Höxter: die Sanierung

der Sporthalle in Borgentreich-Natzungen wird mit 637.000 Euro gefördert, die Modernisierung und energetische Sanierung des Kombibads in Nieheim mit 1.442.000 Euro und die energetische Sanierung der Sporthalle am Schulzentrum in Willebadessen-Peckelsheim mit 1.256.000 Euro. Dazu erklärt der CDU-Landtagsabgeordnete Matthias Goeken:

„Der Förderbescheid ist eine gute Nachricht zum Ende der Sommerferien für die drei Städte im Kreis Höxter. Sport, Vereinsleben, Ehrenamt - das bewegt unsere Gemeinschaft vor Ort, hält uns zusammen und stark. Mit Investitionen in moderne Sportstätten in-

vestieren wir deshalb direkt in das soziale Miteinander und die Lebensqualität der Menschen, die bei uns leben.“

Ich bin dankbar und froh, dass die Landesregierung für den abgeschmolzenen Finanzierungsanteil des Bundes einspringt und den Kommunen weiterhin ermöglicht, wichtige Projekte für den Sport mit einer Beteiligung von nur zehn Prozent der Kosten zu stemmen. Es ist ein Drama, dass die Bundesregierung den Investitionsvertrag mit dieser Förderrunde beendet und damit viele Kommunen, Sportvereine, ehrenamtlich Aktive und Familien im Regen stehen lässt.“

Neue Selbsthilfegruppe Long Covid in Höxter

Das Selbsthilfe-Büro des Paritätischen Höxter unterstützt die Gründung einer Selbsthilfegruppe für Menschen mit

Post-Covid-Syndrom (bzw. Long-Covid-Symptome) in Höxter. Nach einer Covid-Infektion kämpfen viele Menschen aus

allen Altersgruppen mit gesundheitlichen Folgen. Immer mehr Menschen brauchen auch nach einem eher milden Krank-

IMPRESSUM

WIR IN BORGENTREICH UND WILLEBADESSEN

HERAUSGEBER, DRUCK UND VERLAG

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

SPD Brakel Manfred Heller

Kostenlose Haushaltsverteilung in Borgentreich und Willebadessen, 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. Namenslich gekennzeichnete Artikel spiegeln nicht immer die Meinung der Redaktion wider.

Handhabung für unverlangt hereingegebene Pressematerial

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

MEDIENBERATERIN

Petra Sagel
Fon 05259 932-444
p.sagel@rautenberg.media

VERTEILUNG

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

SERVICE Fon 02241 260-112
service@rautenberg.media

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

INFORMATION
info@rautenberg.media

RAUTENBERG MEDIA ONLINE

rautenberg.media
facebook.de/rautenbergmedia
twitter.de/rautenbergmedia
instagram.de/rautenberg_media
vimeo.com/rautenbergmedia



ZEITUNG

wir-in-willebadessen-borgentreich.de/e-paper
unserort.de/willebadessen
unserort.de/borgentreich



SHOP

rautenberg.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, Geschäfts-papiere...), WEB (Homepages, Digitale Werbung, Shops...), FILM (Imagefilme, Kinospots, Produktfilme...) kennen.

Wir freuen uns auf Sie: rautenberg.media



- **ZEITUNG**
- **DRUCK**
- **WEB**
- **FILM**

GEBRAUCHT FAHREN – GELD SPAREN

Gebrauchte Autoteile
VW - Audi - Seat - Skoda

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

Mobil + Whatsapp 0173 3150715



Keggenriede 1
34434 Borgentreich
Tel.: 05643 9492380

info@autoteile-shop.nrw

BESTATTUNGSHAUS

BRINKMÖLLER

SEIT 1925

Erd-, Feuer-, See- & Naturbestattungen



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

heitsverlauf oft Monate, um wieder gesund zu werden. Da Covid-19 kein einheitliches Krankheitsbild darstellt, können ganz verschiedene körperliche, geistige oder psychische Beschwerden zurückbleiben oder auch neu auftreten. Die Betroffenen fühlen sich chro-

nisch erschöpft, berichten von Missemmpfindungen, Ängsten, Schlafstörungen und Konzentrationsproblemen.

Menschen, die gerade Ähnliches erleben, können sich in dieser Situation gegenseitig Halt geben und voneinander profitieren. Eine Selbsthilfe-

gruppe bietet die Möglichkeit, sich in ungezwungener Atmosphäre auszutauschen.

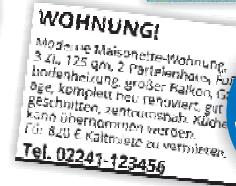
Informationen und Anmeldungen: Selbsthilfe-Büro Kreis Höx-

ter, 05271 69 41 045 (Montag von 14 bis 17 Uhr und Mittwoch von 9 bis 12.30 Uhr), E-Mail: selbsthilfe-hoexter@paritaet-nrw.org



Familien ANZEIGENSHOP

RAUTENBERG
MEDIA



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

Online Familien-Anzeigen: für alles was wirklich zählt!

shop.rautenberg.media

Wieder Besuche an der Haustür

Nach mehr als zwei Jahren Auszeit sind Jehovas Zeugen jetzt zurück an den Haustüren - weltweit und mit einer Botschaft, die glücklich macht

Nach über zweijährigem pandemiebedingten Verzicht auf persönliche Besuche an den Haustüren sind Jehovas Zeugen in Borgentreich und Willebadessen ab dem 1. September wieder von Haus zu Haus präsent. In einer weltweiten Aktion bieten sie im September einen interaktiven Bibelkurs mit dem Leitmotiv „Glücklich – für immer“ an.

„Wir sind wieder zurück an den Türen und bieten das persönliche Gespräch an,“ sagt Wolfram Slupina, Sprecher von Jehovas Zeugen. „Pandemie, Inflation, Krieg – da steigt logischerweise das natürliche Bedürfnis nach guten Nachrichten – und die Bibel hat sie,“ so Slupina. Jehovas Zeugen sind davon überzeugt, dass die Bibel den

Schlüssel zum Glücklichsein und gute Perspektiven für die Zukunft enthält. Der unverbindliche Kurs kann wahlweise virtuell oder persönlich stattfinden und soll helfen, die eigene Bibel und die guten Nachrichten darin besser kennenzulernen. Wer den kostenfreien Kurs ausprobieren möchte, kann gern Zeugen Jehovas direkt an der Haustür oder an ihren Info-Ständen in den Innenstädten auf die Aktion ansprechen. Außerdem kann man sich auf der Webseite www.jw.org für einen Probekurs anmelden. Dort findet man auch das Kursmaterial, eine Online-Bibel sowie einen umfangreichen FAQ-Beitrag rund um den Bibelkurs – alles gratis und ohne Registrierung. Weitere Infos unter 05253/5090.

Kolping fährt nach Bökendorf

Am Freitag, 26. August, bietet die Kolpingsfamilie Borgentreich eine Fahrt zur Freilichtbüh-

ne Bökendorf an. Gespielt wird das Stück „Ein Sommer Nachts Traum“.

MIETWAGEN PFEIL



Personenbeförderung · Krankenfahrten

Telefon: 05646/82 29
 Fax: 05646/94 31 54 8 · E-Mail: pfeil56@gmx.de
www.mietwagenpfeil.de

Lange Straße 32 · 34439 Willebadessen



Rita Riepe Bestattungen

tel 05643 16 50
mobil 0151 46 42 90 05

web riepe-bestattungen.de

Abfahrt ist um 18 Uhr am Orgelmuseum. Anmeldungen nimmt Werner Dürdorff Tel. 05643 1752, 0171 4907031 oder E-Mail werner_duerdorff@web.de entgegen.



WILLEBADESSEN

- + Freihanteltraining
- + Gerätetraining
- + Cardiotraining
- + Beweglichkeitstraining
- + Abnehmprogramme
- + Getränkeflatrate
(Tafelwasser)

TAG DER OFFENEN TÜR
27./28.8.2022

10-20 UHR

3 MONATE GRATIS TRAINING*

VORBEIKOMMEN UND ANGEBOT SICHERN!
 PLUS: AUFAHMEGEBÜHR NUR 30€ STATT 60€!



* Bei Abschluss einer Mitgliedschaft mit 24 Monaten Laufzeit. Nur für die nächsten 25 neuen Mitglieder.

fit+ WILLEBADESSEN
 Lange Straße 1
 34439 Willebadessen

ÖFFNUNGSZEITEN
 Täglich 6 – 23 Uhr
 365 Tage im Jahr

KONTAKT
willebadessen@fitplus-club.de

www.willebadessen.fitplus-club.de