

Die Vereinsfarben als Dresscode

Königspaar Matthias und Andrea Falke führt die St. Josef Bruderschaft Kühlsen und wird frenetisch gefeiert



Der Festumzug zieht durch die Ortschaft Kühlsen.

Kühlsen. Rot und Grün sind die Farben der St. Josef Bruderschaft Kühlsen. Grün ist die Uniform von Schützenkönig Matthias Falke, rot das Festkleid seiner Königin und Ehefrau Andrea. So hat das Königspaar Matthias und Andrea Falke beim großen Festumzug die Farben der Bruderschaft zu ihrem Dresscode gemacht und wurde dafür frenetisch gefeiert.

Alle zwei Jahre feiert die St. Josef Bruderschaft ihr Fest des Jahres, das eine große Anziehungskraft in der Region besitzt. Auch in diesem Jahr hatte sich ein Vielfaches der Einwoh-

nerzahl im Steinbergdorf zum großen Festumzug versammelt. Mit seinen rund 100 Einwohnern ist Kühlsen der kleinste Bad Driburger Stadtteil. Aber auch hier gibt es eine lange Schützentradition. Seit 433 Jahren ist die Schützenbruderschaft St. Josef Kühlsen urkundlich nachgewiesen. Und auch wenn die Bruderschaft nur 60 Mitglieder zählt, ist das auf das Dorf bezogen ein enorm hoher Organisationsgrad. „Ich bin sehr stolz, mit meiner Frau Andrea als Königin, die Bruderschaft anführen zu dürfen“, sagte König Matthias Falke.

Fortsetzung auf S. 4

... auch zuhause schlafen
wie in den besten Hotels

... wir beraten Sie sehr gerne

KÖLLER BETTENSTUDIO H. Köller GmbH
Steinheim, Gewerbegebiet • www.koeller-bettenstudio.de • Tel: 05233 / 7467
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9:30-14:00 • Sa. 9:30-13:00 Uhr • Nachmittags jederzeit Beratung mit Termin... 0171 3708170

HELGE GROSS
Heizung • Sanitär • Klima
Kundendienst • Solartechnik

■ Beratung ■ Planung ■ Montage

33014 Bad Driburg • Helmtrudisstr. 10
Fon: 05253/930182

Auto Center



- Reparaturen und Inspektion für alle Fahrzeuge
- Klimaanlage service • Unfallinstandsetzung
- Reifenservice und Reifenpension
- Autoteile und Zubehörshop

Der Landarzt für Ihr Auto!

Rosenmühlenweg 16 • 33014 Bad Driburg • ☎ 05253 / 4048-200



Unser Team

Liebe Bürgerinnen und Bürger, liebe Gäste der Stadt Bad Driburg!

Neues Schuljahr beginnt

Am 2. September startet nach den langen Sommerferien das neue Schuljahr auch mit vielen Erstklässlern. Für sie beginnt ein längerer Lebensabschnitt mit vielen neuen Eindrücken und Herausforderungen. Dazu zählt in ihrem neuen Alltag auch der Straßenverkehr. Erstklässlerinnen und Erstklässler verfügen oft nur über begrenzte Erfahrungen und sind mit den Verkehrsregeln wenig vertraut.

Während sie sich im Straßenverkehr bewegen, können sie leicht abgelenkt werden. Ihre Reaktionen sind für andere Verkehrsteilnehmerinnen und -teilnehmer oft schwer vorhersehbar, da Kinder unberechenbar handeln können. Dies gilt besonders, wenn sie sich im sogenannten toten Winkel eines Fahrzeugs befinden. Darüber hinaus fällt es ihnen häufig schwer, die Geschwindigkeit und Entfernung von Fahrzeugen einzuschätzen, sodass sie manchmal glauben, rechtzeitig die Straße überqueren zu können. Schulneulinge sind oftmals auch Verkehrsanfängerinnen und -anfänger. Daher ist es umso wichtiger, besondere Aufmerksamkeit und Rücksicht im

Straßenverkehr zu zeigen. Die Stadtverwaltung wünscht allen Schülerinnen und Schülern einen erfolgreichen Start in das neue Schuljahr! Zugleich startet die neue Sekundarschule im Schulzentrum der Südstadt. Wir wünschen den Fünftklässlern wie auch der neuen Schulleiterin Daniela Schäfer und ihrem Kollegium einen glücklichen Start der neuen Schule.

Senioren- und Inklusionsbeirat Bad Driburg lebt vom Engagement und den Ideen seiner Bürgerinnen und Bürger. Eine lebendige Stadtgesellschaft braucht Möglichkeiten, sich einzubringen, mitzudenken und die Entwicklung der eigenen Stadt aktiv mitzugestalten.

In Bad Driburg gibt es bereits einen Inklusionsbeirat, der sich für die Interessen von Menschen mit Behinderungen einsetzt. Auch die Belange von Seniorinnen und Senioren haben dort bereits ihren Platz. Nun möchten wir gemeinsam ins Gespräch kommen, wie die Themen Senioren und Inklusion künftig noch besser vertreten werden können. Soll es weiterhin einen gemeinsamen Beirat geben, in dem beide Themen



Bürgermeister Tobias Tölle

zusammen gedacht werden? Oder ist die Gründung eines eigenständigen Seniorenbeirates und eines separaten Inklusionsbeirates der richtige Weg? Diese Entscheidung möchten wir nicht hinter verschlossenen Türen treffen - Ihre Ideen und Erfahrungen sind gefragt! Wie eine solche Beteiligung künftig konkret aussehen kann, soll gemeinsam mit den Bürgerinnen und Bürgern entwickelt werden. Den Auftakt bildet ein öffentlicher

Mitmach-Workshop am Mittwoch, 9. September 2026, um 17 Uhr im Sitzungssaal des Rathauses der Stadt Bad Driburg. Alle Interessierten sind herzlich eingeladen, sich zu beteiligen und die zukünftige Form der Senioren- und Inklusionsarbeit in Bad Driburg aktiv mitzugestalten. Ebenfalls soll ein Jugendbeirat geschaffen werden, hierzu folgen zeitnah Informationen. Ihr Tobias Tölle
Bürgermeister

Nachruf

Am 07. August 2026 verstarb im Alter von 87 Jahren

Herr

Franz-Josef Borns

Der Verstorbene war von 1971 bis zum Eintritt in den Ruhestand 2002 zunächst als Gärtner am städt. Bauhof und zuletzt als Schulhausmeister am städt. Gymnasium der Stadt Bad Driburg tätig.

Wir trauern um einen Mann, der sich in den Jahren seiner Zugehörigkeit zur Stadtverwaltung durch seine Pflichtauffassung hohes Ansehen und große Wertschätzung erwarb.

Die Stadt Bad Driburg wird ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Allen trauernden Angehörigen gilt unser tiefes Mitgefühl.

STADT BAD DRIBURG

Tobias Tölle
Bürgermeister

Petra Schröder
Personalratsvorsitzende

Hinweis auf laufende Bauleitplanverfahren der Stadt Bad Driburg

Am 24.08.2026 wurden auf der Internetseite der Stadt Bad Driburg unter <https://www.bad-driburg.de/> bekanntmachungen, die Bekanntmachungen für folgende Bauleitplanverfahren der Stadt Bad Driburg veröffentlicht:

Inkrafttreten der 48. Änderung des Flächennutzungsplanes und der 7. Teil-Änderung des Bebauungsplanes Nr. 1 im Bereich „Obere Elmarstraße/

Einmündung Am Steinbruche“, Kernstadt Bad Driburg

Zusätzlich zur Bekanntmachung im Internet sind die Bekanntmachungen als Aushang im Foyer des Rathauses, Rathausplatz 2, 33014 Bad Driburg einsehbar. Die allgemeinen Öffnungszeiten sind montags bis freitags von 08:30 bis 12:30 Uhr, dienstags von 14:00 bis 16:00 Uhr und donnerstags von 14:00 bis 17:00 Uhr.

Gemeinsam über 90.000 Kilometer erradelt

Bad Driburg erreicht erneut dritten Platz beim STADTRADELN 2026

Im Juni hatte Bad Driburg zum siebten Mal in Folge an der kreisweit durchgeführten Klimaschutz-Aktion STADTRADELN teilgenommen. Während des drei-wöchigen Aktionszeitraums konnten alle, die in Bad Driburg wohnen, arbeiten, eine Bildungseinrichtung besuchen oder einem Verein angehören, sämtliche mit dem Rad zurückgelegten Kilometer sammeln und melden. Ziel war es, die Mobilitätsform „Fahrrad“ zu fördern. Die Radelnden in den Wertungskategorien „kilometerstärkste Teams“, „mitgliederstärkste Teams“, „radelaktivste Teams pro Mitglied“ sowie die stärksten Einzelleistungen, die jüngsten und die ältesten Teilnehmer der Stadt werden beim Glasstadtfest am 20. September, 11 Uhr, in der Innenstadt von Bad Driburg offiziell geehrt.

„Herzlichen Dank an alle Radfahrerinnen und Radfahrer, die zusammen über 90.000 Kilometer für Bad Driburg erradelt haben! Ein beachtliches Ergebnis, das den Gesundheitsstandort Bad Driburg erneut

kreisweit auf besonders positive Art und Weise würdig repräsentiert“, bedankt sich Tobias Tölle bei den Aktiven. Insgesamt nahmen für den Gesundheitsstandort 312 Radlerinnen und Radler in 35 Teams teil. Alle gemeinsam haben fleißig Kilometer gesammelt, sodass Bad Driburg in der Auswertung zum wiederholten Mal den dritten Platz von 10 im Kreis Höxter belegt.

Das Team Hagebuttenland ist erneut besonders erfolgreich:

Gold in der Kategorie kilometerstärkstes Team mit 20.236 km; Gold in der Kategorie mitgliederstärkstes Team mit 60 aktiven Mitgliedern.

Das Team Dringenberg 703 wird geehrt für: Silber in der Kategorie kilometerstärkstes Team mit 12.249 Kilometern, Silber in der Kategorie mitgliederstärkstes Team mit 37 aktiven Mitgliedern. Das Team Radsportgruppe Pömben wird ebenfalls zwei Prämierungen erhalten: Bronze in der Kategorie kilometerstärkstes Team mit 9.359 Kilometern und Silber in der Kategorie radelaktivstes



Bad Driburg war wieder erfolgreich beim STADTRADELN. Die Urkundenübergabe erfolgt am 20.9. beim Glasstadtfest in der Innenstadt.

Team mit 624 Kilometern pro Mitglied. Bronze in der Kategorie mitgliederstärkste Teams geht an das offene Team Bad Driburg mit 17 aktiven Mitgliedern.

Unter den drei radelaktivsten Teams sind auch das Team „Rentner unter Strom“ auf Platz 1 mit 761 gefahrenen Kilometern pro Mitglied und das

Team „Rosenberger Asphaltjäger“ mit 488 Kilometern pro Mitglied auf Platz 3.

Nächstes Jahr wird Bad Driburg voraussichtlich zum achten Mal an der Aktion STADTRADELN im Kreisverband der Städte teilnehmen. Alle sind schon gespannt auf das Ergebnis des kommenden Jahres.

GfW vor Ort - Sprechtag in Bad Driburg

Am Donnerstag, den **3. September 2026**, steht Existenzgründer*innen und kleinen und mittleren Unternehmen aus Bad Driburg und Umgebung die Gesellschaft für Wirtschaftsförderung im Kreis Höxter mbH für eine individuelle Beratung vor Ort zur Verfügung. In Einzelge-

sprächen können folgende Themen erörtert werden:

- Existenzgründungsvorhaben
- Erweiterungsvorhaben
- Betriebsübernahmen
- Sanierungen
- Erwerb von Gewerbeflächen und stillgelegten Betrieben

- Bezuschussung von Unternehmensberatungen
- Inanspruchnahme öffentlicher Finanzierungsmittel

Der Sprechtag findet zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr im Raum 228 in der Stadtverwaltung Bad Driburg statt.



Erforderlich ist eine telefonische Terminvereinbarung unter 05271 / 97 43 15 bei der Gesellschaft für Wirtschaftsförderung mbH.

Sitzungstermine der Stadt Bad Driburg

Folgende Sitzungen finden im September statt:

Montag, 21.09.2026, 18 Uhr, Haupt- und Finanzausschuss, Rathaus, Bad Driburg, Sitzungssaal
Dienstag, 22.09.2026, 18 Uhr, Aus-

schuss für Schulen, Bildung, Kultur und Sport, Rathaus, Bad Driburg, Sitzungssaal

Donnerstag, 24.09.2026, 18 Uhr, Ausschuss für Bau, Straßen, Umwelt und Klimaschutz, Rathaus, Bad Dri-

burg, Sitzungssaal

Montag, 28.09.2026, 18 Uhr, Stadtrat, Rathaus, Bad Driburg, Sitzungssaal

Die öffentlichen Tagesordnungen sowie die Vorlagen können direkt dem

Ratsinformationssystem der Stadt Bad Driburg entnommen werden (<https://bad-driburg.rim.gkdpb.de/startseite>) und hängen am Rathaus der Stadt Bad Driburg, Am Rathausplatz 2, aus.

Fortsetzung der Titelseite

Die Vereinsfarben als Dresscode

Königspaar Matthias und Andrea Falke führt die St. Josef Bruderschaft Kühlßen und wird frenetisch gefeiert



Das Königspaar Matthias und Andrea Falke wird begeistert gefeiert.

Der langjährige Schriftführer der Kühlser Bruderschaft hatte sich beim Königsschießen im März als treffsicherer Schütze gezeigt und brachte den Vogel zu Fall. Zu seiner Königin erkor Matthias Falke seine Ehefrau Andrea. Dem Hofstaat gehören Matthias und Claudia Gehrke, Jörg und Elke Glunz sowie Falk und Carolin Kanbach an. Tochter Amelie Falke folgte treffsicher ihrem Vater und sicherte sich den Titel der Schülerprinzessin der Bruderschaft. Der

Jungschützenprinz der Bruderschaft wurde auf einen hölzernen Hirschkopf ermittelt, sodass auch bei diesem Wettbewerb die Besucher des Königsschießens das Schießen der Jungschützen verfolgen konnten. Nils Wübbeke setzte sich beim Jungschützenprinzenschießen durch und ist für die nächsten zwei Jahre Jungschützenprinz der Kühlser Schützenbruderschaft. Er trägt damit als erster Kühlser Jungschütze die neu angefertigte Prinzenkette.



Auch Präses Detlef Stock und Bürgermeister Tobias Tölle marschieren im Festumzug mit.

Bierkönig ist Tobias Hake. Der bisherige Kühlseener König Marius Köllinger trägt derzeit noch den Titel des Bezirkskönigs im Schützenbezirk Warburg, zu dem auch Kühlßen gehört. Darum wird die St. Josef Schützenbruderschaft von 1593 Kühlßen in

diesem Jahr auch das prestigeträchtige Bezirkskönigsschießen mit dem Ball der Könige ausrichten. Der große Festtag wird am Samstag, 29. August, gefeiert. Nach der Schützenmesse um 18 Uhr gibt es einen Festzug mit Vorbeimarsch.

- Einzel- und Gruppentraining
- **NEU:** Trainingshalle in Bad Driburg



EGGEPFOTEN
Hundetraining mit Herz

Jetzt Termin vereinbaren!

Christiane Wagner-Wegener
☎ 0175 19 393 98 · www.eggepfoten.de



- Social Walk
- Mantrailing



PRODUKTFOTOGRAFIE

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



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

WEITERE INFOS UNTER:
www.rautenberg.media/film/produktfotos



Projekt zum Mitsingen

Liederzyklus Zehn Gebote

Ohne klare Regeln und Gesetze ist keine Existenz möglich. Gute Regeln schützen Menschen und Natur vor Durcheinander und Zerstörung. Die Zehn Gebote Gottes zeigen uns klar, was Gott, der Schöpfer des Himmels und der Erde von uns Menschen möchte und schützen uns auch untereinander vor Anarchismus und Chaos. Jochen Rieger, Komponist, Arrangeur und Dirigent hat zu den Zehn Geboten einen Liederzyklus (in deutscher Sprache) für Chor, Solisten und Instrumente komponiert. J. Rieger hat dabei Texte bekannter Autoren, wie Albrecht Gralle, Thomas Eger, Erich Remmers und anderen vertont. In seiner Musik vereint er verschiedene Musikstile, wie den

Choral, den Gospel und die Pop-Ballade und vieles mehr. Weitere Infos zur Musik und zu den Texten sind unter www.kunst-und-glaube.de zu finden. Chorleiter Torsten Seidemann plant die Aufführung von diesem Liederzyklus im Rahmen eines Mitsingprojektes am Sonntag, 25. April 2027, 16 Uhr, in der Evangelischen Kirche Bad Driburg mit Chor, Solisten und mit der in Marienmünster ansässigen Kirchenband „Gegenwind“. Der Projektstart dazu ist nach den Sommerferien am Freitag, 4. September, von 20 bis 21:30 Uhr, im Ev. Gemeindezentrum Bad Driburg, Brunnenstraße 10, 33014 Bad Driburg. Weitere Proben sind am Freitag, 18. September, 9. Ok-

tober und am 23. Oktober. Einen ausführlichen Probenplan gibt es zum Projektstart. Sängerinnen und Sänger aller Stimmlagen sind eingeladen, diesen Liederzyklus mit dem Gospelchor „Spirit Voices“ als Gast projektbezogen einzustudieren und aufzuführen. Notenkenntnisse und/oder Chorerfahrung sind dabei hilf-

reich. Noten dazu werden auf Anfrage hin leihweise zur Verfügung gestellt. Weitere Information gibt gerne Projektleiter Torsten Seidemann (torsten.seidemann@gmx.de, 05253-9350288). Ein späterer Projekteinstieg ist nach Rücksprache mit dem Projektleiter möglich.

Aktionstag „Heimatliebe“

kfd Dringenberg lädt ein

Heimat ist mehr als ein Ort - Heimat sind die Menschen, die uns begleiten, die Landschaft, die uns umgibt, Erinnerungen, die uns verbinden, und die Gemeinschaft die uns trägt! Am Samstag, 5. September, sind alle kfd-Frauen der Kath. Frauengemeinschaft Mariä Geburt Dringenberg herzlich zu einem „Heimatliebe-Tag“ eingeladen. Der Tag beginnt um 6 Uhr mit einer Sonnenaufgangswanderung. Gemeinsam wird der neue Tag begrüßt und die besondere Stimmung des frühen Morgens genossen. Um 9:30 Uhr wird im Bischof-Bernhard-Haus ein leckeres Frühstück angeboten. Am Mittag steht die Geschichte der Heimat im Mittelpunkt: Bei einer

Burgbesichtigung oder einer Dorfralley innerhalb der alten Stadtmauern von Dringenberg lassen sich bekannte und vielleicht auch neue Seiten des Ortes entdecken. Den gemütlichen Abschluss bildet ein gemeinsames Kaffeetrinken im Historischen Rathaus. Zur besseren Planung wird um Anmeldung bis zum 29. August bei Sabine Mönnikes (Tel.: 05259 218634) gebeten. Der Kostenbeitrag beträgt 20 Euro. Die Anmeldung für einen Teil des Programms (Morgen- oder Nachmittagsprogramm) ist ebenfalls möglich. Das kfd-Team freut sich sehr auf einen schönen, gemeinsamen Tag!

Haben Sie Fragen zur Verteilung dieser Zeitung?

Nutzen Sie bitte unseren Online-Service auf www.regio-pressevertrieb.de

DANKE, dass Sie uns lesen.
Wir freuen uns auf Ihr Feedback.



Die Zeitungszustellgesellschaft der RAUTENBERG MEDIA KG

Café Vital

Frischer Kaffee, hausgemachte Kuchen, ein Ort zum Verweilen für jeden.

Mo., Mi.- Fr.: 9:00 - 11:00 Uhr
Mo., Mi.- So.: 13:30 - 17:00 Uhr

Tel.: 05253 - 97 13 53 1
Vital Kliniken Dreizehnlinden • Bahnhofstraße 3 • 33014 Bad Driburg



Essen wie bei Mutti!

Jeden Dienstag bei uns:
selbstgemachter Eintopf zum Mitnehmen!





Lars Markus oHG

1. Sept. *Bauerneintopf*
8. Sept. *Möhren-Eintopf*
15. Sept. *Pizzasuppe* • 22. Sept. *Gyrossuppe*
29. Sept. *Käse-Lauch-Suppe*

Immer ab 11 Uhr ...

... an der »Heißen Theke« Ihres REWE Marktes
REWE Lars Markus oHG • Am Siedlerplatz 2 • 33014 Bad Driburg
Vorbestellungen unter Telefon 05253 933614

„O'zapft is" im Siedlerhaus

Bald ist es soweit. Oktoberfest im Siedlerhaus. Dann heißt es auch in Bad Driburg: „O'zapft is!" Für 25 Euro gibt es „All inklusive" Essen, Trinken, Blasmusik und Stimmung. Das Fest startet am Samstag, 10. Oktober, um 17 Uhr. Zu den deftigen Schmankerln als Grundlage wird Bayerisches Bier frisch gezapft. Für Stimmung sorgen die in der Gegend bestens bekannt

ten Original „Blechkndel", die vor zwei Jahren bereits das Siedlerhaus zum Kochen brachten. Wer selbst ein wenig Stimmung mitbringen möchte, kann gerne in Dirndl oder Lederhose aufschlagen. „All inklusive" gibt es nur mit Voranmeldung bei der Vorsitzenden Manuela Saake unter 015150454466. Am 30. September ist Anmeldeschluss. HK



Nicht der Huba spielt die Tuba

Hotel Berghof Nieheim

Gastfreundschaft mit Herz und Erfahrung

(sie) Seit 40 Jahren ist Rainer Frohreich Hotelier aus Leidenschaft. Vor acht Jahren hat er das Hotel Berghof in Nieheim gekauft und führt es gemeinsam mit seiner Frau Elena- mit viel Herzblut, persönlichem Engagement und einem Blick für die Wünsche seiner Gäste. Seit Mitte dieses Jahres betreiben die beiden das Haus in Eigenregie als Hotel Garni und konzentrieren sich ganz auf das, was einen gelungenen Aufenthalt ausmacht: erholsame Übernachtungen und ein reichhaltiges Frühstück.

Das Hotel verfügt über 15 modern und gemütlich eingerichtete Einzel- und Doppelzimmer. Ein abwechslungsreiches Frhstckbuffet, kostenfreies WLAN sowie die familiäre Atmosphäre sorgen dafür, dass sich Gäste vom ersten Moment an wohlfühlen. Ein besonderes Highlight ist die außergewöhnlich schöne Lage des Hotels. Hoch über dem heilklimatischen Kurort Nieheim genießen Besucher einen beeindruckenden Fernblick bis hin zum Hermannsdenkmal. Damit ist das Hotel Berghof

Anzeige



Hotelbesitzer und Betreiber des Berghof in Nieheim: Rainer und Elena Frohreich
Foto: Margret Sieland

der ideale Ausgangspunkt für Wanderungen, Radtouren und Motorradausflge durch die reizvolle Landschaft des Kulturlandes Kreis Höxter. Ob Aktivurlauber, Familien, Geschäftsreisende oder Monteure - im Hotel Berghof finden alle Gäste eine angenehme Unterkunft, in der Erholung und Gastfreundschaft großgeschrieben werden. Nach einem erlebnisreichen oder arbeitsreichen Tag lädt die ruhige Lage dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und neue Kraft zu tanken.

*Traumhaft Schlafen –
Erwachen mit Ausblick!*

HOTEL – BERGHOF – GARNI

**Genießen Sie bei uns
entspannte Übernachtungen mit
abwechslungsreichem Frhstckbuffet!**



Hotel-Berghof-Garni
Piepenborn 17 · 33039 Nieheim
berghofnieheim@gmail.com · Tel.: 05274 – 9538613
www.hotelberghofnieheim.de



Baby- und Kinderbasar in Dringenberg

Verein der Freunde und Förderer des städtischen Kindergartens Dringenberg e.V. lädt ein

Am Samstag, 12. September, von 14 bis 16 Uhr, werden erneut die Türen der Zehntscheune in Dringenberg für den beliebten Baby- und Kinderbasar geöffnet.

Es wartet, an bis zu 45 Ständen, eine bunte Auswahl an Kleidung, Spielzeug und alles rund ums Kind, die zum Entdecken und Stöbern einlädt. Der Basar bietet die perfekte Gelegenheit um gebrauchte Sachen nachhaltig ein- und weiterzuverkaufen.

Tischreservierungen werden unter 0152/06649896 entgegengenommen. Die Standgebühr beträgt 10 Euro und enthält pro Tisch eine

Wertmarke für ein Getränk und ein Gebäckstück.

Für das leibliche Wohl ist ebenfalls gesorgt: Der Förderverein freut sich über Kuchenspenden und lädt die Besucherinnen und Besucher ein, bei Kaffee und Kuchen noch einen Moment zu verweilen.

Der Baby- und Kinderbasar in der Zehntscheune, Burgstraße 33, ist nicht nur eine gute Gelegenheit zum Kaufen und Verkaufen, sondern auch ein Treffpunkt für Familien aus Dringenberg und Umgebung. Ein Besuch lohnt sich für alle, die nachhaltig einkaufen und dabei das Miteinander in der Region unterstützen möchten.

MITARBEITER-FOTOSHOOTING IM STUDIO

Im August zum Sommer-Aktionspreis

Der erste Eindruck zählt – auch online. Professionelle Mitarbeiterporträts stärken Ihren Unternehmensauftritt auf Website, Social Media und in der Personalsuche.

Studio-Shooting inkl. 2 bearbeiteter Bilder pro Person

Bis 5 Personen statt 210,00 € ➔ Sommeraktion 189,00 €
Bis 10 Personen statt 390,00 € ➔ Sommeraktion 350,00 €
Bis 20 Personen statt 700,00 € ➔ Sommeraktion 630,00 €
Gruppenfotos / mehr Personen auf Anfrage.

Auf Wunsch kommen wir auch direkt zu Ihnen und fotografieren Ihr Team in der gewohnten Arbeitsumgebung.

Auch Produktfotografie gehört zu unserem Angebot

Professionelle Bilder für Webshops, Social Media, Broschüren und Werbemittel, passend zu Ihrem Markenauftritt.

Mehr Infos:

Jetzt Termin sichern!

☎ 02241-260 403

✉ film@rautenberg.media



TRAINIERE DA WO DEINE FREUNDE SIND

SCHÜLER AUFGEPASST!

DU TRAINIERST – DEINE KRANKENKASSE ZAHLT!

DEINE VORTEILE

- problemlose Übernahme durch deine Krankenkasse
- Maßgeschneiderte Trainingskonzepte
- Individuelle Betreuung
- Erfahrene, top ausgebildete Personal-Trainer an deiner Seite
- Optimierte Zielerreichung



VITAWORLD

...weil ich es mir wert bin!

WWW.VITAWORLD.CLUB

WWW.VITAWORLD.CLUB

📍 Am Siedlerplatz 2 · Bad Driburg 📞 05253 940 992

Kleine Deckel - große Wirkung

Bad Driburg sammelt Kronkorken für den guten Zweck



Drei Dringenberger Musikvereine sammelten: (v.l.) Markus Franke (Burgmusikanten), Silke Krelaus (Spielmanszug) und Bernd Nahen (Fanfarenzug). Foto: Martin Treek

Bad Driburg/Geseke. Ein Kronkorken ist klein, leicht und unscheinbar. Doch viele Deckel können gemeinsam eine erstaunliche Wirkung entfalten. Sie sind ein wertvoller Rohstoff, der recycelt werden kann - mit den Erlösen lässt sich gleichzeitig Gutes tun.

Der Geseker Kronkorken Verein sammelt bereits seit 2017 die kleinen Deckel aus Weißblech. 160 Tonnen mit 80 Millionen Kronkorken ist ein beeindruckendes Ergebnis. Der Erlös aus dem Recycling kommt unter anderem Kindergärten, Schulen, Vereinen und anderen sozialen Einrichtungen zugute.

Ein Sammler ist Martin Treek von der bekannten Fahrschule. Seit rund zwei Jahren unterstützt er die Aktion und er gehört inzwischen zu den mehr als 50 Sammelstellen in der Region. Bei ihm können Kronkorken in jeder Menge abgegeben werden. In Bad Driburg hat die Sammlung mit einem kleinen 30-Liter-Behälter begonnen, den Lothar Krause zur

Verfügung stellte. Seitdem ist die Sammlung kontinuierlich gewachsen. Viele bringen ihre Kronkorken inzwischen regelmäßig zu Martin Treek, der sie dann zum Geseker Kronkorken Verein bringt. Anschließend werden sie zum Recyclinghof in Lippstadt gebracht.

Wie gut die Aktion auch innerhalb von Vereinen funktionieren kann, zeigen die drei Dringenberger Musikvereine. Der Fanfarenzug, die Burgmusikanten und der Spielmanszug haben gemeinsam gesammelt. Inzwischen gibt es zahlreiche Unterstützer in Bad Driburg und Umgebung. Dazu gehören unter anderem REWE mit Geschäftsführer Lars Markus, Biersommelier Felix Heidenreich und das Restaurant China-Palast. Auch viele private Sammlerinnen und Sammler, darunter beispielsweise Birgit Schäfer oder Bernhard Volkhausen. Auch aus Siebenstern kommen Kronkorken für die Aktion. Im Autohaus Thiel gehört die Aktion inzwischen zum Alltag. Bianca Leh-



Biersommelier Felix Heidenreich (r.) bringt die Kronkorken zu Martin Treek. Foto: Martin Treek

mann, Disponentin, berichtete, dass neben dem Getränkeschrank ein Sammelbehälter mit einem entsprechenden Informationszettel steht. Das Besondere an der Aktion ist, dass die Hilfe am Ende ganz konkret ankommt. So konnten zum Beispiel nach einem Wasserschaden in einer Kindertagesstätte unbrauchbar gewordene Turnmatten durch neue ersetzt werden. Erlöse flossen auch in die Unterstützung für Kinderhospize.

Kronkorken gehören grundsätzlich in die Gelbe Tonne. Wer sie jedoch für den guten Zweck sammeln möchte, kann sie separat aufbewahren und anschließend bei Martin Treek, Dringenberger Straße 19 in Bad Driburg, abgeben.

Und das Motto des Geseker Kronkorken Vereins passt auch für die Aktion in Bad Driburg perfekt: „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es.“ Doris Dietrich



Zwei Kisten voller Kronkorken bei REWE - gesammelt für den guten Zweck. Foto: Doris Dietrich

NABU-Kreisverband Höxter wählt neuen Vorstand und lädt zu Fledermausabend und Senne-Exkursion ein



Mitglieder des neu gewählten Vorstands: Bernhard Judith, Rudolf Ostermann, Andreas Meyer, Harald Gläser, Otmar Wiegard

Der NABU-Kreisverband Höxter hat auf seiner Jahreshauptversammlung im Juli einen neuen Vorstand für vier Jahre gewählt. Als Vorsitzende wurden Rudolf Ostermann (im Amt bestätigt) und Andreas Meyer gewählt. Zu ihren Stellvertretern wurden Harald Gläser (ehemals Vorsitzender) und Bernhard Judith gewählt. Otmar Wiegard wurde in seinem Amt als Kassenführer bestätigt. Der neu gewählte Vorstand freut sich auf die kommende Legislaturperiode und auf eine gute Zusammenarbeit sowie viel Engagement für den Naturschutz im Kreis Höxter.

BatNight am Bildungshaus Modexen

Als erste Veranstaltung lädt der NABU-Kreisverband Höxter am 29. August ab 19 Uhr zur bundesweit stattfindenden BatNight am Bildungshaus Modexen bei Brakel ein. Ein Abwechslungsreiches Programm rund um die geheimnisvolle Welt der Fledermäuse erwartet Sie. Während die jüngeren Besucher sich bei einer kreativen Bastelaktion und kleinen Spielen dem Thema nähern, erfahren alle naturbegeisterten spannende Details über die Lebensweise und den Schutz der heimischen Fledermausarten. Mit speziellen Fledermausdetektoren werden die Rufe der Tiere bei einer kleinen Wanderung im angrenzenden Wald hörbar gemacht. So können Groß und Klein die faszinierenden nächtlichen Flugkünstler hautnah erleben. Ein spannender und unterhaltsamer Abend für die ganze Familie.

nierenden nächtlichen Flugkünstler hautnah erleben. Ein spannender und unterhaltsamer Abend für die ganze Familie.

Exkursion in die Senne

Am 10. Oktober lädt der NABU-Kreisverband Höxter außerdem zu einer gemeinsamen Exkursion in die Senne bei Paderborn ein. Die Anreise erfolgt mit einem Bus. Die Fahrt führt über Höxter (ab ca. 8:30 Uhr), Brakel und Bad Driburg zum Naturschutzgebiet Moosheide in der Senne. Dort können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die typische Sennelandschaft kennenlernen und die bekannten Senner Pferde erleben, die dort im Rahmen eines Beweidungsprojektes eingesetzt werden. Die Exkursion wird fachlich von einer Mitarbeiterin der Biologischen Station Senne begleitet. Von dort geht es weiter zum Steinhorster Becken. Dort besteht die Möglichkeit zu einer Einkehr. Gleichzeitig bietet das weitläufige Naturschutzgebiet mit seinen mehreren Aussichtspunkten hervorragende Möglichkeiten für Natur- und Vogelfreunde, die dort rastenden und heimischen Vogelarten zu beobachten. Gegen 17:30 Uhr wird die Gruppe wieder in den Kreis Höxter zurückkehren. Für beide Veranstaltungen gilt: Die Teilnahme ist kostenfrei. Die Kosten werden vom NABU übernommen. Lediglich die eigene Verpflegung und sonsti-

ge persönliche Versorgung müssen selbst übernommen werden.

Für beide Aktionen wird um Anmeldung gebeten. Anmeldungen und weitere Informationen gibt es unter info@nabu-hx.de.

Der NABU-Kreisverband Höxter freut sich auf zahlreiche interessierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer und auf viele gemeinsame Erlebnisse in der Natur.

Treffen der Prostatakrebs-Selbsthilfegruppe

Am Dienstag, 1. September, findet das Treffen der Prostatakrebs Selbsthilfegruppe Brakel-Bad Driburg-Höxter statt. Treffpunkt: Kindergarten Emmaus,

33034 Brakel, Helle 4, 18 bis 19:30 Uhr

Gäste sind auch ohne Anmeldung herzlich willkommen.



Jetzt eröffnen:
das kostenlose* Depot direkt
in deiner Sparkassen-App.



* Depotführung kostenlos, Wertpapier-Orders kostenpflichtig ab 0,95 Euro. Die Konditionen gelten bei allen Sparkassen, die S-Neo mit einem S Broker DepotPlus der Deka-Gruppe umsetzen. Eine Liste dieser Sparkassen ist auf sparkasse.de/s-neo zu finden. Sparkassen, die S-Neo mit einem eigenen Depot verwirklichen, haben individuelle Konditionen.



Sparkasse
Paderborn-Detmold
Höxter

Weil's um mehr als Geld geht.

„Resonanzen“ von Münster aus in die Burg Dringenberg „Transparenz und Verdichtung“ im Historischen Rathaus

Am 13. September, dem Tag des offenen Denkmals, eröffnet der Kunstverein ARTD in Dringenberg zwei neue Ausstellungen.

Zuerst wird in der Burg großformatige Malerei gezeigt, bevor im Historischen Rathaus die jährliche Gemeinschaftsausstellung der Kunst schaffenden Mitglieder des Vereins eröffnet wird.

Sieben ehemalige Absolventen der Kunstakademie Münster (Brigitte Baldauf, Rainer Bauer, Jürgen Kottsieper, Martina Meyer-Heil, Klaus Möllers, Thomas Prautsch und Sabine Swoboda) haben sich zu gemeinsamen Ausstellungen zusammengefunden. Inzwischen von Aachen bis ins Münsterland lebend, verbindet ihre ganz unterschiedlichen Positionen ein gemeinsamer Geist: kraftvolle Malerei, die die Welt hereinlässt und malerisch ganz eigene Bildwelten entwickelt.

Nach dem Duisburger Kunstverein 2024 und dem Hawerkamp Münster 2025 ist die Burg Dringenberg 2026 mit der Ausstellung „Resonanzen“ der dritte Spielort dieser Gruppe. Das Aufeinandertreffen ihrer Positionen erzeugt hier ebenso Resonanz wie die Begegnung mit einem besonderen historischen Raum, dem Dringener Rittersaal.

Klaus Möllers' vieldeutig aus Realitätssplittern, Farbfeldern und Liniensträngen zusammengesetzte

Bilder scheinen starkfarbige Traumsequenzen rätselhaft zu überblenden.

Brigitte Baldauf dagegen richtet ihren Blick in die Welt der feinen Details, wie Fotos sie vermitteln, aber gerade die vermeintliche Nähe verfremdet bis zur Unkenntlichkeit. Zurück bleiben wir mit Malerei.

Thomas Prautsch malt scheinbar abstrakt. Direkt vor einem seiner Bilder stehend mischt sich vielleicht leuchtendes Gelb mit Weiß und Schwarz. Erst zurücktretend entsteht das Bild lodender Feuersbrunst oder endlose Stadtlandschaft.

Auch für Rainer Bauer ist Landschaft wichtiges Thema. Die unmittelbare Anschauung wird im Malakt in einen Erlebnisraum, geheimnisvoll und von Gefühlen getragen, überführt.

Martina Meyer-Heil entwickelt aus freien malerischen Formen im Wechselspiel mit mythologischen Themen meist großformatige Bilder.

Sabine Swoboda liebt das Experiment. Zwischen Malerei und Installation ist sie ständig auf der Suche nach Überraschungen - in der Natur und auf Reisen in Länder im Umbruch.

Jürgen Kottsieper hat die Malerei zur Linie zurückgeführt. In großformatigen Bleistiftzeichnungen auf Rollenpapier nimmt der Bleistiftstrich in Entschiedenheit und Präzision beobachtete Richtungen auf.



Martina Meyer-Heil, Klaus Möllers, Brigitte Baldauf, Sabine Swoboda, Rainer Bauer, Thomas Prautsch und Jürgen Kottsieper (nicht auf dem Foto) zeigen großformatige Malerei in Dringenberg

Der Kunst- und Kulturverein ARTD Driburg freut sich, am Sonntag, 13. September, um 11:30 Uhr zur Eröffnung in den Rittersaal einladen zu können. Geöffnet ist die Ausstellung dann bis zum 31. Oktober freitags von 14 bis 17 Uhr sowie sonn- und feiertags von 11 bis 17:30 Uhr. Die Ausstellung im Historischen

Rathaus („Transparenz und Verdichtung“) eröffnet am 13. September, um 12:30 Uhr und ist ebenfalls bis zum 31. Oktober zu sehen. Öffnung hier samstags von 14 bis 17 Uhr und sonntags und feiertags von 14 bis 17:30 Uhr. Der Eintritt ist frei. Info auch über artdriburg.com.

ANZEIGEN · PROSPEKTEVERTEILUNG DRUCKE · WEB-AUFTRITTE · 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.



MEDIENBERATERIN
Petra Saggel

MOBIL +49 176 19 2600 32

E-MAIL p.saggel@rautenberg.media

HALLO, ICH BIN LOTTI!
FREU DICH AUF EINE SPANNENDE
GESCHICHTE, EIN TOLLES AUSMALBILD
UND JEDE MENGE SPAß.



Ferien kunterbunt

Auf den Hund gekommen

Als Lina und Leon im Garten spielten, hörten Sie plötzlich ein leises Bellen. „Hast du das auch gehört?“, fragte Lina. Leon nickte und lief neugierig zum Gartentor. Dort saß ein kleiner Hund. „Er hat ein Halsband!“, rief Leon aufgeregt. „Da steht ein Name drauf: Lissi.“

Lina kniete sich hin und streichelte den Hund vorsichtig. Lissi wedelte freudig mit dem Schwanz. Die Kinder wussten nicht, wem der Hund gehörte, also beschlossen sie, ihn mit nach Hause zu nehmen. Dort versorgten sie den Hund mit Wasser und ein paar Leckerlis. Lissi freute sich und bellte sichtlich dankbar.

Im Garten wartete schon Lotti, der sprechende Papagei der Familie. Sie saß auf ihrer Stange und legte den Kopf schief, als sie den Hund sah. „Ein Hund!“, rief Lotti und flatterte mit den Flügeln. „Das ist Lissi“, erklärte Lina. „Wir müssen herausfinden, wem sie gehört.“ Die Kinder holten Papier und Stifte und malten bunte Schilder. Darauf schrieben sie: „Hund gefunden! Wer vermisst Lissi?“ und ihre Telefonnummer. Gemeinsam mit Mama gingen sie durch die Straßen und hängten die Schilder auf.

Danach klingelten sie bei den Nachbarn. Frau Meier hatte den Hund noch nie gesehen. Auch Herr Bauer schüttelte den Kopf. Niemand schien Lissi zu kennen. „Dann muss Lissi eben bei uns bleiben, bis der Besitzer sich meldet“, sagte Leon. Mama war zum Glück einverstanden.

Damit dem Hund nicht langweilig wurde, spielten die Kinder den ganzen Nachmittag mit ihm. Sie warfen einen Ball durch den Garten und sogar Lotti wollte mitspielen. Der Papagei flog los, schnappte sich den Ball mit dem Schnabel und ließ ihn fallen. Manchmal fing Lissi den Ball in der Luft, bevor er den Boden berührte.

Am späten Nachmittag klingelte es an der Gartentür. Ein älterer Mann mit einem freundlichen Gesicht stand davor. Es war Herr Lustig, der ein paar Straßen weiter wohnte. „Lissi! Da bist du ja!“, rief er erleichtert, als er den Hund im Garten sah. „Sie ist heute Morgen durch ein Loch im Gartenzaun entwischt“, erklärte er. „Ich habe schon überall gesucht. Vielen Dank, dass ihr euch so gut um sie gekümmert habt.“

„Wir haben Ball mit ihr gespielt“, erzählte Lina stolz. „Und Lotti hat mitgemacht!“ Herr Lustig schaute erstaunt zu dem Papagei hinüber und musste herzlich lachen. „Das Loch im Zaun habe ich inzwischen geflickt“, sagte er. „Also kann Lissi nicht noch einmal weglaufen. Aber sie hatte sicher einen wunderschönen Tag bei euch.“

Von diesem Tag an besuchten Lina und Leon Herrn Lustig und Lissi während der gesamten Sommerferien regelmäßig. Aus dem gefundenen Hund war eine echte Sommerfreundschaft geworden.



Wo Worte zu Geschichten werden

Schreiben, Inspiration und Begegnung im Gräflichen Park



Amelie Fried und Peter Probst führten bereits die achte Schreibwerkstatt in Bad Driburg durch. Fotos: Doris Dietrich

Vom 12. bis 16. August fand im „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ in Bad Driburg bereits zum achten Mal die Schreibwerkstatt mit dem Schriftstellerehepaar Amelie Fried und Peter Probst statt. Fünfzehn Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus nah und fern nutzten die fünf Tage, um an ihren eigenen Texten zu arbeiten, neue Ideen zu entwickeln und ihr schriftstellerisches Handwerk zu vertiefen.

Amelie Fried und Peter Probst gaben den Teilnehmerinnen und Teilnehmern wertvolle Impulse und viel Inspiration für das eigene Schreiben. Ob Kurzgeschichte, Gedicht oder eine andere literarische Form - die Teilnehmer erhielten Anregungen, Schreibaufgaben und hilfreiche Hinweise, die sie auf ihre eigenen Texte anwenden konnten.

Wie wertvoll die Woche für die Teilnehmer war, zeigen ihre persönlichen Erfahrungen. Brigitte aus dem Münsterland hatte bisher vor allem „für die Schublade“ geschrieben. Ihre Texte hatte sie gelegentlich der Familie oder einer Freundin vorgelesen - und die Freundin fand sie natürlich immer gut. Die Schreibwerkstatt machte ihr Mut, mehr aus ihrem Schreiben zu machen. Besonders der Austausch mit den anderen

Teilnehmern, deren Erfahrungen und die gemeinsamen Schreibübungen brachten ihr neue Ideen. Ihr Fazit: „Theorie ist noch nie so charmant wie hier von Amelie und Peter vermittelt worden.“

Auch Gudrun aus Ostfriesland war zum ersten Mal dabei und nahm zahlreiche Ideen aus der Schreibwoche mit nach Hause. Jeder Teilnehmer hatte eigene Aufgaben zu erfüllen und Schreibentwürfe mitzubringen. Gudrun entschied sich für ein Gedicht. In einem besonders großen Arbeitsheft zeigte sie stolz ihre Ergebnisse und dokumentierte damit sichtbar, was in den fünf Tagen entstanden war.

Anne aus Münster empfand die Woche als „sehr lehrreich“ und lobte Amelie Fried und Peter Probst als „sehr nett“. Auch sie schreibt gern Kurzgeschichten und konnte viele neue Ideen aus der Schreibwerkstatt mitnehmen. Gerade die Mischung aus Theorie, praktischen Übungen, eigenem Schreiben und dem offenen Austausch in der Gruppe machte für sie den besonderen Reiz der Woche aus.

Nicht nur das Schreiben stand im Mittelpunkt. Zum gelungenen „Rundpaket“ gehörte auch die besondere Atmosphäre des Gräfl-



Inmitten von Blumen und alten Bäumen wurde der Gräfliche Park während der Schreibwoche selbst zur Quelle der Inspiration.

ichen Parks. Bei hochsommerlichen Temperaturen boten die vielen schattenspendenden Bäume angenehme Plätze für Spaziergänge und kleine Pausen zwischen den Schreibphasen. Die Teilnehmer nutzten den gepflegten Park gern, um sich zu erholen, neue Eindrücke zu sammeln und die Gedanken schweifen zu lassen. So wurde die Natur selbst immer wieder zur Quelle der Inspiration. Auch kulinarisch hatte die Schreibwoche einiges zu bieten. Die Teilnehmer genossen die Vorzüge des Hotels und die gute Küche. Amelie Fried und Peter Probst zeigten sich dankbar, auch in diesem

Jahr wieder eine erfolgreiche Zeit in Bad Driburg mit einer interessanten und engagierten Gruppe verbracht zu haben. Und vielleicht gibt es im kommenden Jahr ein besonderes Wiedersehen: Die Bad Driburger würden sich freuen, wenn Amelie Fried und Peter Probst 2027 wieder einmal mit einer Lesung in Bad Driburg zu Gast wären - so wie bereits vor einigen Jahren. Mit ihren aktuellen Büchern „Eine von uns“ von Amelie Fried und „Am helllichten Tag“ von Peter Probst hätten beide dafür auch reichlich neuen Lesestoff im Gepäck.

Doris Dietrich

40 Jahre Straßenfest Am Löwenberg

Vom 14. bis 16. August feierten die Bewohnerinnen und Bewohner der Straße Am Löwenberg im Bad Driburger Ortsteil Herste das 40. Straßenfest.

Was 1986 mit einer spontanen Idee und einer Wette um ein Fass Bier begann, ist heute eine feste Tradition. Aus einer kleinen Idee ist über vier Jahrzehnte ein Fest gewachsen, das die Nachbarschaft verbindet und Generationen zusammenbringt.

Zum Jubiläum wurde gemeinsam auf vier Jahrzehnte Straßenfest zurückgeblickt. Viele Bewohnerinnen und Bewohner, die teilweise schon seit den Anfängen dabei sind, trafen auf jüngere Generationen und neue Nachbarn. Ein besonderes Zeichen für die lange Tradition war die Enthüllung eines Jubiläumsbanners. Anschließend entstand ein gemeinsames Erinnerungsfoto mit zahlreichen



großen und kleinen Bewohnern der Straße Am Löwenberg. Auf die nächsten 40 Jahre Straßenfest Am Löwenberg!

Gemeinsam gelaufen, gemeinsam geholfen

Der 1. Gräfliche Park-Marathon Bad Driburg hat nicht nur Laufbegeisterte zusammengebracht, sondern auch ein Zeichen der Solidarität gesetzt. Im Rahmen der Veranstaltung kamen 250 Euro an Spendengeldern zusammen, die jetzt an die Speisekammer Bad Driburg e.V. übergeben wurden. Vereinsvorsitzende Marianne Strauß nahm die Spende mit großer Freude entgegen und bedankte sich herzlich bei den Organisatoren und allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern.

Die Speisekammer Bad Driburg e.V. unterstützt Menschen, die sich in einer schwierigen finanziellen Lebenssituation befinden. Mit großem ehrenamtlichem Engagement werden Lebensmittel und Dinge des täglichen Bedarfs an Bedürftige ausgegeben. Jede Spende hilft dabei, dieses wichtige soziale Angebot dauerhaft aufrechtzuerhalten.

Insgesamt gingen 21 Läuferinnen und Läufer an den Start. Auch wenn die Teilnehmerzahl bewusst überschaubar gehalten wurde, zeigte die gelungene Premiere, dass die Idee hinter der Veranstaltung genau den Nerv vieler Laufbegeisterter trifft: Gemeinsam die reizvolle Landschaft rund um Bad Driburg erleben und

dabei etwas Gutes tun.

Die Idee für den Gräflichen Park-Marathon stammt von Markus Pitz aus Bad Driburg. Er hatte schon lange den Wunsch, einen landschaftlich reizvollen Marathon in seiner Heimatstadt zu organisieren. Mit der erfolgreichen Premiere wurde dieser Traum Wirklichkeit. Dass dabei gleichzeitig Spenden für einen guten Zweck gesammelt werden konnten, war für ihn und seine Mitstreiter ein besonderer Ansporn.

Für Markus Pitz war das Laufjahr 2026 ohnehin ein außergewöhnliches. Erst kürzlich absolvierte er beim Burginsellauf in Delmenhorst mit der Startnummer 200 seinen 200. Lauf der Kategorie „Marathon und mehr“. Ein beeindruckender Meilenstein, der seine langjährige Begeisterung für den Ausdauersport eindrucksvoll dokumentiert.

Unterstützt wurde die Veranstaltung von Bernd Neumann aus Vellmar, der seit Jahrzehnten zu den bekanntesten Marathonläufern Nordhessens zählt. In den vergangenen 38 Jahren hat er insgesamt 585 Marathons und Ultramarathons auf fünf Kontinenten, in 32 Ländern und an 230 verschiedenen Veranstaltungsorten



Bei der Übergabe der 250 Euro an die Speisekammer Bad Driburg e.V. freuten sich (v. l.) Markus Pitz, Vereinsvorsitzende Marianne Strauß und Bernd Neumann. Foto: Bernd Neumann

erfolgreich absolviert.

Die Organisatoren freuen sich, mit der Spendenaktion einen Beitrag für die wichtige Arbeit der Speisekammer Bad Driburg e.V. geleistet zu haben. Gleichzeitig hoffen sie, dass sich der Gräfliche Park-Marathon als feste Veranstaltung im regionalen Laufkalender etabliert. Der nächste Lauf ist bereits für den 31. Oktober geplant.

Doris Dietrich

Haben Sie Fragen zur Verteilung dieser Zeitung?

Nutzen Sie bitte unseren Online-Service auf www.regio-pressevertrieb.de

DANKE, dass Sie uns lesen.
Wir freuen uns auf Ihr Feedback.

REGIO • pünktlich • zielgerichtet • lokal
PRESSE VERTRIEB GmbH
Die Zeitungszustellgesellschaft der RAUTENBERG MEDIA KG

14. DEUTSCHER KÄSEMARKT

4. BIS 6. SEPTEMBER 2026

NIEHEIM

Nieheim wird zum kulinarischen Käse-Mekka

Mit dem 14. Deutschen Käsemarkt verspricht die ostwestfälische Kleinstadt erneut ein über die Landesgrenzen hinaus beachtetes Highlight



Gut aufgestellt haben sich die Nieheimer Käsemarktplaner schon beim Pressetermin mit den großzügigen Sponsoren. Gut aufgestellt sein wollen sie auch an „den heißen und duftenden Tagen.“ Foto: ahk

(sij) Jetzt wird es langsam ernst: Der 14. Deutsche Käsemarkt in Nieheim steht unmittelbar bevor. Vom 4. bis 6. September verwandelt sich die historische Ackerbürgerstadt wieder in ein Eldorado für Käseliebhaber, Genießer und Familien. Alle zwei Jahre lockt der Deutsche Käsemarkt zwischen 40.000 und 60.000 Besucher aus nah und fern nach Nieheim - und auch die 14. Auflage verspricht wieder ein Fest der besonderen Art zu werden. Wer dabei sein möchte, sollte sich das erste Septemberwochenende deshalb unbedingt vormerken. Denn die drei „duftenden Käse-tage“ bieten ein abwechslungsreiches und internationales Programm mit Käse, Wein, regionalen



DEUTSCHER KÄSEMARKT

...Käsevielfalt und mehr!

4. - 6. SEPT. NIEHEIM

REWE



westenergie



GEBR. RUBERG MASCHINENFABRIK









Veranstalter: Stadt Nieheim • Marktstraße 28 • 33039 Nieheim • Fotos: Stadt Nieheim/Bezim Mazhqi

14. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM



„Wir dürfen nicht, wir müssen sogar Käse im Kopf haben“, frozeln die Tourismusdamen Stephanie Lorenz (l.) und Theresa Trautmann.



Er war beim letzten Käsemarkt selbst am späten Abend noch bestens gelaunt, der nette „Käseman“ aus dem Allgäu.

Spezialitäten, Musik und Unterhaltung.

Rund 50 Käseereien werden mit ihren Ständen vertreten sein, darunter auch irische und italienische Erzeuger.

Die italienischen Anbieter werden erneut den gesamten Parkplatz zwischen Käse- und Biermuseum belegen. Für eine besondere Bereicherung sorgt in diesem Jahr der Hauptsponsor REWE. Unternehmenssprecher Stephan Thien kündigt an: „Wir werden erstmalig mit 78 verschiedenen Käsen aus eigener Produktion vertreten sein und ein vielfältiges Geschmackangebot präsentieren.“ Damit dürfte die ohnehin große Auswahl noch einmal deutlich wachsen. Insgesamt erwarten die Organisatoren mehr als 120 Stände mit Käse, Wein und regionalen Spezialitäten.

Auch der Nieheimer Maschinenbauer Gebr. Ruberg ist mit einem Stand vertreten und gibt interessante Einblicke in die Herstellung hochwertiger Spezialmaschinen, die weltweit bei der Lebensmittelproduktion zum Einsatz kommen. Ein fester Bestandteil des Käsemarktes ist der „Raum des Geschmacks“ mit der längsten Käsetheke Deutschlands. Für einen Eintritt von 10 Euro können Besucher dort zehn ausgewählte Lieblingskäse der am Markt beteiligten Käseereien probieren -

eine einmalige Gelegenheit, sich genussvoll durch die Vielfalt des Käsemarktes zu kosten.

Und auch wer meint, nach 13 Käsemärkten schon alles zu kennen, darf sich überraschen lassen: 13 Käseereien mit insgesamt 19 Ausstellern sind erstmals dabei. „Es gibt also wieder viel Neues zu entdecken“, verspricht Theresa Trautmann. Die typischen herzhaften Käsedüfte werden dabei natürlich wieder durch die historischen Straßen und Gassen Nieheims ziehen.

Auf die Suche nach dem besten Käse geht es in der Schäferstraße. Dort können die Besucher beim Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. ihre Stimme für ihren persönlichen Favoriten abgeben. Wer zwischendurch lieber auf Gerstensaft statt Käse setzt, findet im Biermuseum frisch Gezapftes.

Natürlich kommen auch die jüngsten Besucher nicht zu kurz. Für Kinder werden eigens Spiel- und Beschäftigungsangebote eingerichtet, sodass der Käsemarkt zum Erlebnis für die ganze Familie wird.

Für die passende musikalische Stimmung sorgt Festwirt Stefan Friedrich (OWL-Booking) mit seinem Programm auf den großen Bühnen am Richterplatz und in der Wasserstraße. Mit dabei sind unter anderem die Kilkenny Bas-

tards, die mit Irish Folk Punk, viel Energie und Lebensfreude zum Tanzen und Mitsingen einladen.

Marktzeiten, Eintritt und Parken

Freitag, 4. September:

Eröffnung um 14 Uhr, Einlass bereits ab 12 Uhr. Marktzeit bis 20 Uhr.

Samstag, 5. September:

Marktzeit von 10 bis 20 Uhr.

Sonntag, 6. September:

Marktzeit von 10 bis 18 Uhr. Die Geschäfte in der Innenstadt haben zusätzlich von 13 bis 18 Uhr geöffnet.

Der Eintritt zum Käsemarkt beträgt 4 Euro. Jugendliche unter 16 Jahren haben freien Eintritt. Für alle, die das gesamte Wochenende genießen möchten, gibt es Wochenend-Bändchen für 8 Euro. Diese sind im REWE, bei

Bea und im Modehaus Stamm sowie zusätzlich über die Website der Stadt Nieheim erhältlich.

Auch bei der Anreise ist vorgesorgt: Die ausgewiesenen Großparkplätze können kostenlos genutzt werden. Ebenfalls kostenfrei ist der Park-Shuttle-Service, der die Besucher bequem zum Marktgeschehen und wieder zurück bringt.

Weitere Informationen gibt es unter www.nieheim.de oder per E-Mail an kaesemarkt@nieheim.de. Auskunft erteilt die Abteilung für Stadt- und Wirtschaftsförderung unter Telefon 05274 982-152.

Für die Nieheimer und ihre Gäste heißt es damit bald wieder: Käse, Wein, Musik und gute Laune - der 14. Deutsche Käsemarkt kann kommen!

POTTHAST & SAGEL

GmbH & Co. KG

AZUBI
GESUCHT 2027!

- Steuerungs- und Automatisierungstechnik
- Elektroanlagen / Elektroinstallation
- Schaltschrankbau
- Photovoltaik

WIR SUCHEN DICH!

Löwendorf 22 | 37696 Marienmünster

Tel. 05277 95 20 14 | www.potthast-sagel.de

14. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM

Köstliches mit Meeresbrise und Heideduft

Deutscher Käsemarkt: Niedersachsen zu Gast in Westfalen



Familie Tipke. Fotos: privat

Ob ostfriesischer Pecorino, frische Hofbutter, cremiger Büffelmozzarella oder köstliches Ziegen-Eis, die Hof- und Dorfkäsereien, Sennereien und Eismanufakturen der „Milch- und Käsestraße Niedersachsen“ produzieren nach alter Handwerkskunst. Auch beim 14. Deutschen Käsemarkt vom 4. bis 6. September geben fünf Betriebe dieser kulinarischen „Themenstraße“ ihre Visitenkarte ab.

Vom Deich bis zu Weserhügeln

Auf eine kleine Genussreise durch niedersächsische Milchspezialitäten entführen in Nieheims Altstadt zum ersten Mal das Gut Altenoythe aus Friesoythe, der Engelnhof aus Papenburg, die Jithofer Käserei aus Bargstedt und die Käseschachtel aus Lutterbeck-Moringen. Die Mobile Käserei Martens war schon vor zwei Jahren mit von der Partie. Oft auf traditionellen Bauernhöfen angesiedelt, verarbeiten die Familienbetriebe die naturbelassene Milch der hofeigenen Kühe, Büffel, Schafe und Ziegen. Und das Ganze geschieht nach alten von Generationen überlieferten Rezepten oder nach den Richtlinien des modernen ökologischen Landbaus.

Geschmack einer Region

Die dabei entstandenen regionalen Hofkäse- und Hofmilchprodukte werden meist in eigenen Hofläden, auf den Wochenmärkten in der

Umgebung, im ausgewählten Einzelhandel oder eben auf Veranstaltungen wie dem Deutschen Käsemarkt angeboten. Für das Nieheimer Publikum ist der Bummel über den Markt und das Probieren direkt an den niedersächsischen Ständen auch eine einzigartige Gelegenheit, den unverwechselbaren Geschmack einer vielseitigen Region im Norden kennenzulernen. Übrigens: Insgesamt 40 Betriebe gehören inzwischen zum Netzwerk der niedersächsis-



Mit Liebe bearbeitet



Jithofer Kaeserei - hier gehts den Kühen gut.

chen „Milch- und Käsestraße“ und engagieren sich dafür, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher mehr mit den Milchprodukten der Region und der heimischen Landwirtschaft identifizieren. Auf einer regionalen, gut ausgewiesenen Themenstraße von Nord nach Süd, kann man auch die einzelnen Käsereien direkt besuchen, die Tiere hautnah erleben sowie das Milchhandwerk in verschiedenen Angeboten (Schaukäsereien, Workshops und Kurse) vor Ort selbst auszuprobieren. Reisetipp: Kulinarischer Urlaub bei den Nachbarn lohnt sich!

14. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM

„Wenn Käsemarkt ist, dann lebt die Stadt“

Sommelier: Mit Ziegenkäse spiegelt Nieheim Genuss-Trend wider



Käsesommelier Manu Santin.

Durch seinen säuerlichen Geschmack und strengen „Stallgeruch“ hatte Ziegenkäse in Deutschland lange einen schlechten Ruf. Doch die Zeiten längst sind vorbei. Ob auf Salat, Flammkuchen oder als Beilage zu Lamm - Ziegenkäse ist seit Jahren stark im Kommen und findet immer mehr Freunde. Das spiegelt auch der Deutsche Käsemarkt vom 4. bis 6. September wider: Allein 13 Ausstellerinnen und Aussteller bieten in Nieheims Altstadt variantenreiche Spezialitäten aus Ziegenmilch an.

Gesunde Alternative

„Ziegenkäse gilt als sehr vielfältig, ist leicht verdaulich und kalorien- und cholesterinarm“, sagt einer, der es ganz genau wissen muss: Manuel Santin, Käsesommelier aus Volkmarßen und ebenfalls überzeugter Aussteller auf dem Deutschen Käsemarkt, empfiehlt allen Menschen, die unter einer Kuhmilch-Allergie oder Laktose-Intoleranz leiden, Ziegenkäse als beste und gesunde Alternative.

Außerdem: „Ziegenmilchprodukte sind absolut für empfindliche Personen geeignet, die beim Verzehr von Kuhmilch schnell Magen- und Darmprobleme bekommen.“ Denn die in der Ziegenmilch enthaltenen Eiweiß- und Fettmoleküle seien feiner als jene der Kuhmilch. Diese besonders weiche Gerinnung des

Ziegenmilcheiweißes und das fein verteilte MilCHFett führten zu einer besseren Verträglichkeit und einer leichteren Verdaulichkeit.

Vielfalt in Form und Geschmack
Ziegenkäse hat aber noch mehr Facetten, und auf dem Käsemarkt haben Besucherinnen und Besucher die Qual der Wahl.

An den Ständen der traditionsreichen Käseereien werden Schnitt-, Weich- Schimmel- und Frischkäse angeboten. Hergestellt oft pur, jedoch auch mit Kräutern, mit Früchten, mit Honig und Blüten verfeinert. Auch würziger Hartkäse, der lange gereift und kräftig im Geschmack ist, lässt sich an den einzelnen Ständen finden. Es gibt den Käse als Bällchen, Taler, Rolle, Pyramide oder als Stück. Was den „Bock“ angeht: Die Experten aus den bäuerlichen Käseereien besitzen langjährige Erfahrung und wissen ganz genau: Nur unsachgemäße Umgang mit den Tieren und fehlende Hygiene-Vorkehrungen ließen Ziegenmilch früher „bockig“ werden.

Doch wenn die Milch zügig und professionell verarbeitet wird, breitet sich ein mildes und nussiges Aroma aus, das den Ziegenkäse so einzigartig macht.

Wer als Anfänger oder Anfängerin zur „Ziege“ greift, sollte sich für milde Sorten entscheiden. „Dann

entwickelt sich der Geschmack langsam auf der Zunge, und man kann die vielfältigen Nuancen des Käses mehr wahrnehmen“, rät Käsesommelier Santin. Sein Tipp: Sich im „Raum des Geschmacks“ im Deutschen Käsemuseum bewusst an Ziegenkäse heranzutrauen und zu probieren.

Der Käse-Experte selbst bemerkt an seinen Ständen auf den Wochenmärkten der Region die zunehmende Nachfrage an Ziegenkäse-Spezialitäten. „Man kann natürlich gerade als Sommelier die Kundschaft gezielt an Ziegenkäse heranführen, dann spürt man schnell den Erfolg.“

Facettenreich in der Küche

Was viele nicht wissen: Dieser Käse sei besonders abwechslungsreich in der Küche und könne jedem Gericht eine besondere Note ver-

leihen. Ganz gleich, als Vorspeise im Kräutermantel auf Salat, als Füllung in Ravioli oder Tortellini oder als Pizza mit Ziegenkäse, Honig und Tomaten, als Dessert in cremiger Mousse oder als Gratin mit Beeren; einfach mal experimentieren: Es gebe tolle Rezepte, so der Profi.

Der gelernte Einzelhandelskaufmann Manuel Santin, der seit 2020 als Käsesommelier viele Events und Kurse zu „Käse und Wein“ anbietet, liebt das „einzigartige Ambiente“ des Deutschen Käsemarktes. „Ich bin jetzt das dritte Mal dabei und freue mich darauf, viele neue Betriebe kennenzulernen, abends an den Bühnen zu stehen und die Begeisterung der Menschen zu sehen.“ Es sei einfach schön, dass dieser Markt so überregional bekannt ist. An diesen Tagen könne man wirklich sagen: „Nieheim lebt“.



MÖBEL • TISCHLERMEISTER
EUGEN SCHARKOW
33039 NIEHEIM
TEL. 0160/99642281
ESCHARKOW@WEB.DE

MÖBEL NACH MAß

Leistungen im Überblick

- **Individueller Küchenbau | ganz nach Ihren Wünschen**
 - Maßgefertigte Küchenlösungen für jede Raumgröße
 - Persönliche Beratung und Planung vor Ort
 - Aufmaßservice
- **Individueller Möbelbau | Maßarbeit mit Stil**
 - Maßgefertigte Möbel für Bad-, Arbeits- und Wohnräume
 - Planung nach Ihren Wünschen und Raumbedingungen
- **Holzbearbeitung & Zuschnitt | passgenau & zuverlässig**
 - Fachgerechter Holzzuschnitt
- **Montage & Service | kompetent & fachgerecht**
 - Einbau und Verkauf von Zimmertüren
 - Montage und Demontage von Möbeln und Küchen
 - Austausch von Küchenarbeitsplatten
 - Verkauf und Installation von Küchenelektrogeräten
 - Küchenumbauten und Ergänzungsarbeiten



14. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM

Guter Geschmack aus der Heimat

14. Deutscher Käsemarkt ist auch Schauplatz regionaler Vermarktung

Der Deutsche Käsemarkt bietet nicht nur europäischen Köstlichkeiten mit Käse und Wein eine große Bühne. Auch regionale Genusswelten direkt aus der näheren Umgebung lassen sich beim Bummel durch Nieheims historische Altstadt vom 4. bis 6. September an vielen Stellen des Marktes entdecken.

Nachhaltigkeit ist gefragt

Typische und selbsthergestellte Spezialitäten von Direktvermarktern aus dem Kreis Höxter wie auch aus den Nachbarregionen machen an den drei Markttagen im Heilklimatischen Kurort deutlich, wie facettenreich die kulinarischen Schätze direkt vor der Haustür sind. Im Fokus der regionalen Herstellung stehen stets

Aspekte wie Nachhaltigkeit, artgerechte Tierhaltung, Klimaschutz und das traditionelle Handwerk, das es heimischen Produzenten erlaubt, qualitätsvolle Lebensmittel herzustellen.

Angefangen natürlich von den Käsespezialitäten der Schaukäserei Menne bis hin zu den hausgemachten Wurst- und Schinkenwaren der Landmetzgerei Bartholdus oder den genussvollen Spezialitäten vom Limousin-Rind der Fleischerei Klare aus Borgentreich reicht das Angebot bis hin zu feinen Brot- und Backwaren verschiedener Bäckereien Nieheims und Marienmünster bis zu den fruchtigen Säften aus der Mosterei Peters aus Willebadessen. Auch der Hof Goeke aus Bad Driburg mit seinen Geflügel-Spezialitäten ist in Nieheim wieder mit dabei.

Premiere für Detmolder Betrieb

Und natürlich gibt es auch Neulinge auf dem Käsemarkt, die aus der prall gefüllten Speisekammer Ostwestfalen-Lippes dem Käsemarkt-Pub-

likum Erzeugnisse aus Wald, Flur und Feld anbieten. Dazu gehört das junge Unternehmen Wild.AF aus Detmold, das auf dem Käsemarkt im Regionaldorf von REWE zu finden ist. Gerade einmal vor zwei Jahren als aufstrebendes Start-Up von den Brüdern Paul und Theodor Sürmann gegründet, hat die Firma erfolgreich eine echte Nische im Fleischmarkt für sich erobert. Das Unternehmen bietet frische Wildfleischspezialitäten direkt aus dem eigenen Zerlegebetrieb an.

Die nährstoffreichen Fleischsorten erfassen vom Reh über Wildschwein bis hin zum Sikahirsch alles, was aus der Region stammt und was heimische Jäger direkt in Detmold abliefern. Allein 160 Jägerinnen und Jäger sind bei Wild.AF registriert. Die Firma beliefert Gastronomie, Einzel- und Großhandel sowie Endverbraucher. Ob Wild-Käsebratwurst, Wildschein-Burger-Patties, Filet, Medaillons, Rouladenfleisch, wilde Leberwurst oder Wildschwein-Bo-

lognese. „Es gibt eben nicht nur Fleisch in Kilo-Paketen, sondern auch in Portionsgröße für zwei Personen“, erklärt Geschäftsführer und Gründer Theodor Sürmann. Beide Brüder haben sich ganz selbstbewusst vorgenommen, mit dem Vertrieb von bestem Wildfleisch aus der Region deutschlandweit zur Marke zu werden. Die Teilnahme am Deutschen Käsemarkt sei ein weiterer Schritt dazu, bekannter zu werden.

Hochprozentiges aus Äpfeln, Birnen, Zwetschgen und Quitten von Streuobstwiesen aus der Umgebung bietet zudem die Landdestillerie Bellersen, deren edle Brände weit über die Landesgrenzen bekannt und als Mitbringsel sehr beliebt sind. Ebenfalls ausgewählte Spirituosen und Liköre in verschiedenen Geschmacksrichtungen präsentiert „Sprit & Seele“ aus Höxter - auch für dieses heimische Unternehmen bedeutet der Auftritt beim Deutschen Käsemarkt eine Premiere.



**Landmanufaktur
für Edelobstbrände**



**Edelobstbrennerei im
Heimat- und
Verkehrsverein
Bellersen e.V. & Co KG
33034 Brakel-Bellersen
Tel. 0170-2748455**

Würziger Käse von hübschen „Jersey-Girls“

Beim ersten und beim 14. Mal: Hofkäserei Henne beim Deutschen Käsemarkt wieder dabei



Als der Deutsche Käsemarkt 1998 seine Premiere feierte, gehörte die Hofkäserei aus Trendelburg zu den ersten begeisterten Ausstellern. Nun, nach einer langen Pause, wird Familie Henne, inzwischen in der dritten Generation am Hof im Einsatz, vom 4. bis 6. September in Nieheims Altstadt wieder mit von der Partie sein - und das voller Erwartung. „Wir sind sehr gespannt, wie unsere eigenen

Käse-Rezepturen in Nieheim ankommen“, freut sich Seniorchefin Beate Henne.

Kleinste Hausrind-Rasse

Der Milchhof Henne, seit 1958 durchgehend im hessischen Trendelburg bewirtschaftet, steht für besten Rohmilchkäse von besonderen Jersey-Kühen. Diese stammen ursprünglich von der Kanalinsel Jersey und zählen zu den den ältesten

Rinderrassen der Welt. Die hübschen Jersey-Kühe sind kleinste heimische Hausrinder. Sie gelten als robust, unkompliziert, anpassungsfähig, langlebig, sind sehr neugierig und zutraulich. Bei den Hennes verbringen sie ganz artgerecht den größten Teil des Jahres draußen auf den weitläufigen Trendelburger Weideflächen. Und nicht zuletzt werden die „Jersey-Girls“, so nennen sie die Land-

14. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM

wirte oft liebevoll, natürlich wegen ihrer hervorragenden Milch geschätzt.

Echte Sahnemacher

Denn die Milch ist extrem nährstoffreich mit einem Fettgehalt von bis zu sechs Prozent und hat dazu noch einen hohen Eiweiß-, Kalzium-, Karotingehalt; geradezu ideal für die Käse- und Butterherstellung. Echte Sahnemacher, so heißt es. Genau das macht sich Familie Henne - jetzt unter Federführung von Karsten und Natalie Henne - zunutze.

„Die Tiere geben mengenmäßig nicht soviel Milch wie andere Kühe, aber diese hat aber einfach eine deutlich höhere Qualität“, meint Käserin Beate Henne. Zudem benötigten Jersey-Kühe im Verhältnis zur produzierten Milchmenge weniger Futter. Seit 1990 stellen die Hennes mit ihrem Team aus der cremigen und reichhaltigen Milch ihrer rund 90 Tiere Rohmilchkäse-Spezialitäten her. Und der Schnittkäse vom Hof Henne ist inzwischen hessenweit bekannt.

Schnittkäse in 13 Variationen

Ob Chili-Knoblauch, Bärlauch, Bockshornklee, Natur oder Grüner Pfeffer, den Trendelburger Weidekäse gibt es in 13 verschiedenen Geschmacksrichtungen. „Die Gäste des Käsemarktes können natürlich alle probieren“, ver-



Echte Hingucker: Jersey-Kühe gehören zu den ältesten Milchkühen der Welt, sind zierlich, flauschig, aber sehr leistungstark und effizient. Foto: privat

spricht Seniorchefin Beate Henne, die inzwischen auch viele Kundinnen und Kunden aus dem benachbarten Kreis Höxter in ihrem Hofladen begrüßt. Beim Bummel über den Deutschen Käsemarkt will die Trendelburger Familie „ein bisschen über den Teller-

rand schauen“ und sich von anderen Produkten inspirieren lassen. „Auch gerade die Angebote der europäischen Nachbarn interessieren uns sehr, das war auch schon beim ersten Mal beeindruckend“, erinnert sich Beate Henne, die es bedauert, dass sie ihren

Käse in Nieheim nicht öfter präsentieren konnte. Aber wie so oft bei kleinen Käsereien, reichten die Kapazitäten an Personal nicht aus, um an Märkten außerhalb der eigenen Umgebung regelmäßig teilzunehmen. „Aber dieses Mal lassen wir es uns nicht nehmen.“

Mehr Sicherheit für den Deutschen Käsemarkt

Stadt Nieheim investiert in moderne Schrankenanlagen

Der Deutsche Käsemarkt in Nieheim steht für Handwerk, Genuss und ein besonderes Erlebnis für die ganze Familie.

Damit sich Besucherinnen und Besucher unbeschwert auf dem Veranstaltungsgelände bewegen können, hat die Stadt Nieheim als Teil des umfangreichen Sicherheitskonzeptes in neue, moderne Schrankenanlagen investiert. Bisher hatten versetzt angeordnete Container die Einfahrt ins Marktgebiet erschwert. Nach Beratung mit der Stadt Brakel, die bereits auf erste Erfahrungswerte mit dieser Art Zufahrtsbarriere zurückgreifen konnte, haben die Organisatorinnen des Deutschen Käsemarktes gemeinsam mit Ordnungsamt und Einsatzkräften die besten Standorte und Aufbauten festgelegt und entsprechende Anla-

gen anfertigen lassen. Bei geschlossenen Schranken sind künftig Zuwege zum Veranstaltungsgelände zuverlässig gesichert. Für Einsatz- und Rettungsfahrzeuge wird im Notfall die Zufahrt zum Marktgebiet im Vergleich zu vormaligen Containerlösung sogar erleichtert. „Der Deutsche Käsemarkt ist weit über die Region hinaus bekannt und zieht alle zwei Jahre zehntausende Gäste nach Nieheim. Uns ist wichtig, dass sich alle Besucherinnen und Besucher und natürlich auch unsere zahlreichen Aussteller und Helfer jederzeit gut aufgehoben fühlen“, betont die Stadtverwaltung. Ebenfalls neu ist die Möglichkeit für Eltern, am Infostand der Stadt vor dem Nieheimer Rathaus Textilaufkleber mit der eigenen Telefonnummer zu

beschriften und an der Kleidung des Nachwuchses zu befestigen, um unfreiwillig getrennte Familien schnellstmöglich wieder zusammenbringen zu können.

Neben einem vielfältigen Angebot an internationalen und regionalen Käsespezialitäten dürfen sich die Gäste des 14. Deutschen Käse-

marktes auf ausgewählte Spitzenweine, kulinarische Köstlichkeiten und ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm in der besonderen Atmosphäre des historischen Nieheimer Ortskerns freuen. Mehr Informationen zum Markt sowie der Vorverkauf für Wochenend-Tickets unter www.nieheim.de.

**Ihre Bank
in der Heimat.**

v-vb.de

Vereinigte
Volksbank eG

Meine
Bank
plus

14. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM

Publikum bestimmt eigene Käse-Favoriten

Große VHM-Verbandsprüfung auf Deutschem Käsemarkt



Besucherinnen und Besucher des Deutschen Käsemarktes testen die Milchprodukte ebenso begeistert wie die Fachleute.

Reichlich Auswahl zum Verkosten
Fotos: VHM e.V.

Welcher Käse überzeugt in Verarbeitung und Qualität? Welcher Käse schmeckt am besten, und welcher hat die beste Textur und das beste Aroma? Diesen Fragen geht der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) während des 14. Deutschen Käsemarktes vom 4. bis 6. September in Nieheim nach. Die Interessenvertretung der Hof- und Dorfkäsereien prüft dabei an den drei Markttagen Käse- und Milch-

spezialitäten aus ganz Deutschland und Österreich auf „Herz und Nieren“. Aber auch das Publikum ist wie immer gefragt, seine persönlichen Favoriten am Stand des VHM an der Schäferstraße auszuwählen.

Marktbesucher und Fachjury urteilen
In mehreren Runden werden rund 180 verschiedene Sorten von Frisch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse während der Marktzeiten an-

REWE unterstützt den deutschen Käsemarkt.

DEUTSCHER KÄSEMARKT

...Käsevielfalt und mehr!

4. bis 6. Sept. 2026

Besucht den REWE Stand beim Käsemuseum in Nieheim!

REWE
Dein Markt

14. DEUTSCHER KÄSEMARKT NIEHEIM



Auch die Nase ist entscheidend bei der Käserinbeurteilung!

nym getestet. Von jeweils ähnlichen Käsearten probieren Besucher und Besucherinnen fünf kleine Stücke und können sich dann für ihren persönlichen „Liebling“ entscheiden. Dazu gibt es einen Bewertungsbogen, auf dem die nummerierten Käseproben von 1 - „gefällt mir sehr“ bis 5 - „gefällt mir gar nicht“ benotet werden. Das Gleiche gilt für die Milchprodukte von Butter über Eis und Joghurt bis hin zu Quark, die ebenfalls beurteilt werden.

Parallel dazu prüft eine Fachjury des VHM, bestehend aus erfah-

renen Expertinnen und Experten der Hofkäseereien, aus dem Handel und den Bereichen Sensorik und Milchtechnologie, im katholischen Pfarrheim unter Ausschluss der Öffentlichkeit alle eingereichten Produkte in Sachen Qualität. Nach insgesamt 15 Kategorien werden die verschiedenen Milchprodukten bewertet. Aussehen, Geruch, Konsistenz und Geschmack spielen die größte Rolle.

Große Resonanz erwartet

Über mangelnde Resonanz seitens der Käsemarktbesucher in Nieheim

kann sich der Verband nicht beklagen. „Ganz im Gegenteil“, sagt Katharina Heigl vom VHM, „bei uns vor dem Stand sind immer langen Schlangen von Menschen, die gerne probieren und testen möchten.“ Die große Milch- und Käseprüfung komme auf dem Deutschen Käsemarkt Nieheim ebenso gut an wie auf dem Internationalen Käse- und Gourmetfest in Lindenberg im Allgäu, wo ebenfalls seit zwei Jahren Publikum und Fachjury die besten Hofkäse beurteilen und prämiieren.

„Mehr als 900 Besucherinnen und Besucher der Märkte sind immer mit von der Partie“, freut sich Katharina Heigl, die für diese Publikumsprüfung verantwortlich zeichnet.

Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) wurde im Jahr 1992 von rund 60 Hofkäseereien gegründet und hat seinen Sitz in Freising. Mit inzwischen mehr als 1.000 Mitgliedern, überwiegend ökologisch wirtschaftende Hofkäseereien und Hofmolkereien aus den drei Län-

dern Deutschland, Österreich und Luxemburg fungiert der Verband als fachliche Beratungseinrichtung und politische Interessenvertretung zugleich. Auf dem Deutschen Käsemarkt in Nieheim ist der VHM von Anfang an vertreten.

Auszeichnung in Berlin

Am Ende hoffen die Hofkäseereien - die Teilnahme der Betriebe variiert stark - auf die begehrten Trophäen der „Käseharfen“ und „Milchkannen“ in Gold, Silber und Bronze. Außerdem gibt es Innovationspreise für neu entwickelte Produkte. Gewinnerinnen und Gewinner der einzelnen Preise, auch des Publikumspreises vom Deutschen Käsemarkt, werden dann auf der „Cheese“, einer der bedeutendsten Märkte und Treffpunkte der „Käseszene“, am 8. November in der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg ausgezeichnet. Und natürlich können die prämierten Betriebe mit den Auszeichnungen für ihre Produkte werben. „Das ist ja für die Käseereien das Wichtigste“, so Katharina Heigl.

Anna Katharina Bölling unterstützt Käsemarkt

Regierungspräsidentin übernimmt Schirmherrschaft

Prominente Unterstützung für den 14. Deutschen Käsemarkt erhält Nieheim dieses Jahr aus Detmold: Regierungspräsidentin Anna Katharina Bölling hat die Schirmherrschaft über das beliebte kulinarische Fest übernommen. Gemeinsam mit Bürgermeister Johannes Schlütz wird Anna Katharina Bölling am Freitag, 4. September, um 14 Uhr, den Käsemarkt auf dem Richterplatz eröffnen. „Der Deutsche Käsemarkt ist weit über die Grenzen Ostwestfalen-Lippen bekannt“, freut sich die 46-Jährige über ihr Engagement als Schirmherrin. Zudem seien Ausstellerinnen und Aussteller auf dem Markt ein Vorbild für regionale Vermarktung und bekämen in Nieheim jene Plattform, die sie verdienten, meint die Politik- und Geschichtswissenschaftlerin, welche sich selbst als „echten Käsefan“ bezeichnet.

Köstliche Produkte und regionale Qualität

Für die gebürtige Bad Oeynhausenerin bedeutet die Stadt Nieheim kein unbekanntes Terrain. Bei der Übergabe von Fördergeldern des Landes und Bundes sowie der Europäischen Union (EU) für die energetische Sanierung der Stadthalle im vergangenen Jahr hat Bölling ihren Aufenthalt in Nieheim genutzt, um sich von Bürgermeister Johannes Schlütz die charmanten Ecken des Heilklimatischen Kurortes zeigen zu lassen.

Wenn sich im September open air in der historischen Altstadt alles wieder rund um den Käse dreht, bietet der Markt ganz Besonderes: „Die Käseereien haben köstliche Produkte im Verkauf und wissen ihre Qualitätsware zu präsentieren.“ Und genau deshalb „wundert es mich auch nicht, dass bei einzelnen Ausstellern der Käse bei der großen Resonanz in den vergangenen Jahren sogar richtig knapp geworden ist.“



Prominente Unterstützung für den 14. Deutschen Käsemarkt: Regierungspräsidentin und Käsefan Anna Katharina Bölling übernimmt die Schirmherrschaft. Foto: Bezirksregierung Detmold

„Wenn sich hoffentlich die Gelegenheit ergibt“, freut sich Anna Katharina Bölling auf einen ausgiebigen Marktbummel durch Nieheims

Gassen, bei welchem sie viel Käse einkaufen möchte. Denn der große Einkauf hat einen Grund: „Wir essen zu Hause sehr gerne und viel Käse.“



Das Beste, was die Natur zu bieten hat

Raiffeisen-Markt Steinheim nimmt Äpfel zum Mosten an

(sie) 100 Prozent puren Direktsaft verspricht der Steinheimer Raiffeisen-Markt in Steinheim seinen Kunden, die Äpfel zum Mosten anliefern. Ab dem 07. September 2026 können hier von Montags bis Freitags zwischen 9 und 17 Uhr sowie Samstags zwischen 9 und 13 Uhr Äpfel angeliefert werden. Die Firma Creydt-Fruchtsäfte aus Dassel im Solling verarbeitet diesen dann zu hochwertigen Säften, die im Gegen-

satz zu vielen Konzentrat-Produkten, als pure Direktsäfte bezeichnet werden dürfen. Denn hier kommt genau das in die Flasche, was die Natur zu bieten hat. Den Äpfeln wird nichts entzogen, dem Saft auch nichts hinzugefügt. So zeichnen sich die Säfte, die auch der Raiffeisen-Markt führt, durch ihren besonders fruchtigen Geschmack aus. Zu der breiten Produktpalette gehören über 20 verschiedenen Obstsaftsorten,



Ab dem 07. September können Äpfel zum Mosten im Raiffeisen Markt abgegeben werden.
Fotos: Margret Sieland



Raiffeisen-Markt

Wir leben Nahel!

Apfelannahme ab Montag, den 07.09.26

Wir verarbeiten Ihre Ernte zu reinen Fruchtsäften aus der Region

Annahmezeiten:

Mo.-Fr. 09:00-17:00 Uhr

Sa. 09:00-13:00 Uhr

Ihr ROWL Raiffeisen-Markt Steinheim

32839 Steinheim • Lipper Tor 1 • Tel. (05233) 941842

RAIFFEISEN OSTWESTFALEN-LIPPE AG - Firmensitz: 32791 Lage - Heidensche Str. 73

wie beispielsweise Cranberry oder Traube, aber auch Mischgetränke wie Apfel-Orangen-Karotten-Nektar. Die Mosterei in Dassel verfügt über mehr als 100 Jahre lange Erfahrungen bei der Safterstellung. Hier werden nur frische Äpfel verarbeitet. Jeder, der seine Äpfel an den Raiffeisen-Markt liefert, sollte diese möglichst am selben Tag gesammelt oder gepflückt haben, in Dassel werden sie direkt verarbeitet. Schon für eine Lieferung von 10Kg Äpfel gibt es eine Wertmarke, mit

der man eine Kiste Saft (6 x 1Liter) 3,-€ günstiger kauft als ohne Wertmarke. Das ist ein Preisvorteil von knapp 30%. Um nicht den ganzen Saft auf einmal mitzunehmen, haben die Wertmarkten eine Gültigkeit von einem Jahr. Somit kann man ganz bequem über das ganze Jahr den Direktsaft genießen. Die Mitarbeiter des Raiffeisen-Marktes hoffen auf eine gute Ernte und freuen sich über jeden Kunden, der zur Herstellung des hochwertigen Apfelsaftes beiträgt.

Start der Apfelernte für feinen Heimatapfelsaft



Aus den Äpfeln der heimischen Streuobstwiesen wird köstlicher Apfelsaft hergestellt.

(sie) Viele Obstbäume tragen in diesem Jahr zahlreiche Früchte. Ein Grund mehr, sich im September an die Ernte zu begeben. Ein in mehrfacher Hinsicht sinnvolles Angebot für die Verwertung der vielen Äpfel, in diesem Jahr gibt es vier Annahmestellen im Kreis, zu denen das Streuobst geliefert werden kann. Im Folgenden wird aus den Früchten leckerer Apfelsaft hergestellt, dieser ist unter dem Namen „Heimatapfelsaft“ in den Geschäften zu finden und das Apfelschaumweingetränk „White-Cider“ in Zusammenarbeit mit der Brauerei Warburg. Ein besonderer Nachhaltigkeitsaspekt dieser Direktvermarktung besteht darin, dass mit dem Kauf jeder Flasche Heimatapfelsaft acht Cent und aus dem Verkauf des Cider vier Cent in die Pflege der Streuobstwiesen im Kreis Höxter fließen. Damit wird ein wichtiger Betrag zum Erhalt des wertvollen Kulturgutes in der Region geleistet. Die Anlieferung der Äpfel aus Streuobstwiesen und Obstalleen beginnt

am 19. September 2026. Bei der Ernte ist zu beachten, dass keine unreifen oder angefaulten oder gar angeschimmelten Äpfel geliefert werden, um die Qualität des Saftes zu gewährleisten. Auch vertrocknete oder vergilbte Minifrüchte gehören nicht in die möglichst luftdurchlässigen Säcke oder Sammelbehälter. Kleinere Druckstellen oder Schorfflecken am Apfel hingegen sind kein Problem. Bis das Kontingent von 40.000 Kilogramm erreicht ist, erhalten die Lieferanten 20 Euro pro Doppelzentner. Danach wird der Doppelzentner mit 15 € vergütet. Birnen werden in diesem Jahr nicht angenommen. Mit dem Projekt „Heimatapfel“ sind verschiedene Akteure wie beispielsweise die Besitzer und Pächter von Streuobstwiesen, Landwirte, Streuobstwiesenberater, die Stiftung Steinheimer Becken, das Bildungshaus Modexen und die BeSte Stadtwerke verbunden. Die Apfelannahme endet am 24. Oktober 2026. Weitere Infos: www.stiftung-natur-heimat-kultur.de/streuobst

www.bildungshaus-modexen.de/klp/streuobst

Annahmestellen:

Es wird darum gebeten, Lieferungen von Mengen über 10 Doppelzentnern im Vorfeld bei den Annahmestellen anzumelden.

Ottenhausen, Brinkstraße 29-31

Ansprechpartner: Stephan Lücking, Tel. 0151 70373401

Bellersen, Im Sticht 8 (ehemaliger Gasthof Hesse)

Ansprechpartnerin:

Verena Vandieken, Tel. 0151 56061499

Scherfede, Trift 98

Ansprechpartnerin: Sabine Maas, Tel. 0151 15856214

Höxter - Godelheim Zur Helle 15 (Helle Bauer) Tel. 0152 23508843

Uhrzeiten:

samstags von 9 - 12 Uhr
mittwochs von 16 - 18 Uhr

OBST-ANNAHME für den Heimatapfel 2026

19. September bis 24. Oktober 2026

- außer Samstag, 3. Oktober -

In diesem Zeitraum können Äpfel aus Streuobstwiesen und -alleen aus dem Kreis Höxter **samstags von 12:30 Uhr bis 14 Uhr und montags von 17 bis 18 Uhr** bei folgenden Annahmestellen angeliefert werden.



32839 Steinheim-Ottenhausen in der Brinkstraße 29-31
Ansprechpartner: Stephan Lücking unter 0151 70373401



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



34414 Warburg-Scherfede in der Trift 98
Ansprechpartnerin: Sabine Maas unter 0151 15856214



37671 Höxter-Godelheim Zur Helle 15 (Helle Bauer)
Ansprechpartnerin: Denise Mogge unter 0152 23508843
Annahmezeiten: Mittwoch 16-18 Uhr und Samstag 9-12 Uhr

* Nach einem Aufpreismodell von 20 € je Doppelzentner wird das benötigte Grundkontingent von bis zu 60.000 kg Obst aus Streuobstwiesen für die Heimatapfel-Produkte angekauft. Darüber hinaus angeliefertes Obst wird nach marktüblichen Tagespreisen von ca. 15 € pro Doppelzentner vergütet.

Birnen werden nicht angenommen

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



Ev. Kirchengemeinde Bad Driburg

Termine vom 28. August bis 4. September

Gottesdienst Bad Driburg und Altenbeken, Sonntag, 30. August Keine Gottesdienste	Veranstaltungen Bad Driburg Mittwoch, 2. September 10 Uhr - Singkreis „Generationen plus“	15 Uhr - Frauenkreis Donnerstag, 3. September 15 Uhr - Sprachcafe	19 Uhr - Posaunenchor Freitag, 4. September 20 Uhr - Gospelchor „Spirit Voices“,
--	--	---	--

Jehovas Zeugen

Zusammenkünfte (Im Wenningsen 31 & Telefon-/Videokonferenz)

Sonntag, 30. August 10 Uhr - Vortrag „Die Menschen- herrschaft - auf der Waage gewo-	gen“ und Wachturmbesprechung Mittwoch, 2. November 19 Uhr - Bibelbetrachtung Jeremia	31, Thema u.a. „Ein neuer Bund“ Sie sind herzlich willkommen. Es finden keine Geldsammlungen statt.	Infos unter 05253-5090 und auf der kostenfreien Webseite www.jw.org > Über uns
---	---	---	--

Pfarnachrichten

Pastoraler Raum Bad Driburg

LoSaGa - Urlaub' Dich gesund!

LoSaGa heißt ein neues Gesund-
heitsfestival in Bad Driburg vom 24.
bis 30. August.

Die Veranstaltungsreihe steht für
LONgevity (Langes Leben), SAnus
(Gesundheit) und Gesundheits-Aka-
demie. In der ganzen Stadt verteilt
wird es über 100 Workshops, Kurse
und Vorträge geben. Der Pastorale
Raum beteiligt sich daran mit fol-
genden Angeboten, zu denen man
sich über www.losaga.de anmelden
kann:

„Meditation als Kraftquelle für
Körper, Geist und Seele“

Auf persönliche Bedürfnisse hören,
Grenzen setzten, Selbstreflektion
und Spirituelle Suche. Verbindung
zur Seele finden mit stillem Sitzen
und Bewegungseinheit.

Leitung: Reha-Seelsorgerin Annette
Wagemeyer

Freitag, 28. August, von 9 bis 10 Uhr
Veranstaltungsort: Kirche St. Peter
und Paul

kostenfrei - Anmeldung erforderlich!

„Pilgern auf dem Jakobsweg...“

...von St. Vitus, Alhausen zur St. Pe-
ter und Paul Kirche in Bad Driburg.
Natur, Geist und Seele werden an-
gesprochen.

Leitung: Gemeindereferentin Mecht-
hild Bange

Wegstrecke ca. 4 Kilometer, u.a.
durch den Gräflichen Park und zum
Bibelgarten an der ev. Kirche. Ein

Fahrdienst zurück zum Ausgangs-
punkt nach Alhausen steht ab Kir-
che St. Peter und Paul in Bad Driburg
bereit. Bitte auf wetterfeste Kleidung
und festes Schuhwerk achten. Ver-
pfllegung kann gerne mitgebracht
werden.

Freitag, 28. August, 10 bis 13 Uhr
Treffpunkt: Kirche St. Vitus in Alhau-
sen, Weberring 61

Kostenfrei - Anmeldung erforderlich!

„Was macht Menschsein in
Krankheit aus?“

Gesprächs- und Infostand in der Lan-
gen Straße am Wochenende 29./30.
August

Leitung: Reha-Seelsorgerin Annette
Wagemeyer

In der Stille ankern

Unser Leben ist voller Lärm. Schutz-
los sind wir umgeben von einge-
henden Nachrichten aus aller Welt,
dem Straßenlärm und Mitmenschen,
die unsere Aufmerksamkeit fordern.
Gleichzeitig sind wir auch dem Lärm
unserer eigenen kreisenden Gedan-
ken und Sorgen ausgesetzt.

Gönnen wir uns eine Auszeit und
spüren wir, wie die Stille ins uns
einen heilen Raum eröffnet. Diese
meditative Zeit kann ein schöpfe-
rischer Akt sein, in dem uns Gott
segnend und liebend begegnet.

Zwei Informationsabende finden am
1. und 8. September im kleinen Saal
im Gemeindetreff St. Peter & Paul,
Prälat-Zimmermann-Straße 9 in Bad

Driburg statt.

Danach wird das Angebot jeden 2.
Dienstag im Monat in der Kirche St.
Peter & Paul stattfinden.

Anmeldung: Annette Wagemeyer
mobil 0172 579 0034 oder mailen
an reha.seelsorge@bad-driburg.de

St. Peter und Paul Bad Driburg
Caritas

Die nächste Altkleidersammlung
ist am Freitag, 4. September, um
9 Uhr, am Gemeindetreff,
Prälat-Zimmermann-Str. 9

Rosenkranzgebet

Jeden Mittwoch wird vor der heili-
gen Messe in Peter & Paul um 17:55
Uhr neben der Kirche in der Langen
Straße der Rosenkranz gebetet. Hier
wird in der Intention der Vereinigung
„Deutschland betet Rosenkranz“ an
ca. 10.000 Orten in Deutschland zur
gleichen Zeit öffentlich für Einheit
und Frieden gebetet. Herzliche Ein-
ladung dazu.

„Zum verkärten Christus“

Bad Driburg
kfd „Zum verkärten Christus“
Gedächtniskurs

Am Dienstag, 29. September, be-
ginnt im Pfarrheim „Zum verkärten
Christus“ eine neue Einheit des Ge-
dächtniskurses. Er findet zehnmal
jeweils von 9:30 bis 10:30 Uhr statt.
Anmeldungen dazu nimmt die Kurs-
leiterin Elisabeth Dunsche unter der
Nr. 015256162120 entgegen.

Mitarbeiterinnenrunde

Die Mitarbeiterinnen treffen sich am
26. August um 18 Uhr in der Begeg-
nungsstätte.

Caritas

• Fundgrube in der Dringen-
berger Str. 1

Freitag, 28. August,
von 14:30 bis 17 Uhr
Dienstag, 1. September,
von 9 bis 11:30 Uhr
Freitag, 4. September,
von 14:30 bis 17 Uhr

• Seniorennachmittag

Am Mittwoch, 2. September,
um 15 im Pfarrheim Zum ver-
klärten Christus

• Sprechstunde

Am Dienstag, 1. September, um
16 Uhr, im Pfarrheim Zum ver-
klärten Christus

Frauenbibelkreis

Am Mittwoch, 2. September, um 9 im
Pfarrheim Zum verkärten Christus

Mariä Geburt Dringe,nberg-
Siebenstern

Kath. Frauengemeinschaft
Bücherei

Die Bücherei ist am Donnerstag,
3. September, von 17 bis 18 Uhr
geöffnet.

Treffen vom Kirchenchor

Der Kirchenchor St. Marien Drin-
genberg trifft sich am Dienstag,
1. September, um 15 Uhr, im Pfarr-
heim in Dringenberg.

St. Saturnina Neuenheerse Die kfd Neuenheerse

feiert am Donnerstag, 3. September, um 19 Uhr einen Wortgottesdienst in der Krypta. Es sind alle herzlich eingeladen.

St. Urbanus Herste

Tagesausflug am 19. September nach Bielefeld

Besichtigt mit uns das Wäschereimuseum Bielefeld - einen Ort der angehaltenen Zeit

Die Abfahrt ist um 11 Uhr am Bürgerhaus. In Bielefeld angekommen steht euch zunächst freie Zeit für einen Stadtbummel in der Innenstadt zur Verfügung.

Von einem zentralen Treffpunkt, der im Bus bekannt gegeben wird, gehen wir dann gemeinsam zum Bielefelder Spinnereiviertel (ca. 600 Meter).

Um 15 Uhr ist unsere Führung in dem Museum. Versteckt in einem Hinterhof, in der Viktoriastr- 48 a., Bielefeld. Von 1913 bis in die 1980er-Jahre hinein wurde hier Wäsche gefertigt. Nicht nur der Näh- und Stickmaschinen legt davon beredtes Zeugnis ab: Die ganze Fabrik blieb mit ihrem Inventar nahezu unverändert und es sieht aus, als hätten die Beschäftigten ihren Arbeitsplatz nur kurz verlassen. Das von dem jüdischen

Unternehmer Hugo Juhl errichtete Gebäude musste 1938 unter dem Druck der Nationalsozialisten an die Gebrüder Georg und Theodor Winkel verkauft werden.

Unsere Rückfahrt ist um 17 Uhr nach Dringenberg zur Gaststätte Hausmann, wo uns ein Schnitzelbuffet erwartet und wir den Tag bei einem gemeinsamen Abendessen gemütlich ausklingen lassen wollen.

Im Preis von 48 Euro für Mitgliederinnen/53 Euro für Nichtmitgliederinnen sind enthalten: die Busfahrt, die Führung und das Abendessen. Getränke zahlt jeder selbst vor Ort. Ankunft in Herste gegen 20:30 Uhr. Anmeldungen nehmen bis zum 1. September entgegen:

Elisabeth Gehle, Tel.: 05253 975203 und

Marlies Thöne, Tel.: 05253 975302

Die Kosten sind bei Anmeldung zu entrichten. Entweder bar oder über das PayPal Konto: kfd@herste.de (Neue E-Mail-Adresse)

Auch zu dieser Aktion hoffen wir, dass wir euch zahlreich begrüßen dürfen.

Euer Leitungsteam der kfd Herste
Seniorenachmittag

Der nächste Seniorenkaffee findet am Donnerstag, 3. September, um 15 Uhr, im Bürgerhaus Herste statt. Herzliche Einladung!

Seniorenteam Herste

Familien ANZEIGENSHOP



Wir trauen uns
am 18.05.2020 in Bonn
um 15.00 Uhr
in der Paulus Kirche

NICOLE & RUFUS
Der Polterabend am 18.05.2020 ab 19.00 Uhr im Nord.

F 102-06
90 x 50 mm
ab **17,23***

HALLO Welt
Wir freuen uns riesig über die Geburt unserer Zwillinge

Henry & Alena
GEBURT 12.1.2020
10:35 Uhr
2770 g
48 cm

GEBURT 12.1.
43 x 90 mm
ab **52,00***

DAVIDSON
Für die wohlwollenden Beweise der Anteilnahme beim Tode meines geliebten Vaters, unseres guten Schwiegervaters und Großvaters

Michael Musterfeld
sprechen wir unseren Dank aus.

TD 12-12
90 x 90 mm
ab **102,96***

WOHNUNG!
Moderne Maisonette-Wohnung, 3 Z., 125 qm, 2-Personenhaus, Full-ge, komplett, neu renoviert, gut geschmückt, sehr ruhige Lage. Für 825 €

K03_15
43 x 30 mm
ab **17,00***

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

Online Familien-Anzeigen:
für alles was wirklich zählt!
shop.rautenberg.media

Mietwagen OBORNIK E.K.

Seit 1997 für Sie unterwegs -
und das immer eine Idee freundlicher!

- Krankenfahrten sitzend
- Partner aller Krankenkassen
- Nah- und Fernfahrten
- Großraumfahrzeuge
- Kurierfahrten
- Rollstuhlgebundene Fahrten



Bürozeiten:

Mo - Fr von 07.00 - 17.00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Fon:
05253 940 950
Fax:
05253 940 951
E-Mail:
mietwagen@obornik.info
Web:
www.obornik.info



BESTATTUNGSHAUS

Obornik

*Jeder Mensch ist individuell und
so sollte auch sein letzter Weg sein*

- sämtliche Bestattungsformen
- Übernahme aller Formalitäten
- individueller Trauerdruck
- Satz und Aufgabe von Traueranzeigen
- Bestattungsvorsorge
- Ausstellungsraum
- Überführungen
- flexibles und spontanes Engagement

Tel.: 05253 2586 Mobil: 0175 2224665

**wir sind für Sie da wenn
Sie uns brauchen**

Das familiengeführte
BESTATTUNGSHAUS
seit 1955 in Bad Driburg

Mario Obornik
Hans-Sachs-Straße 9
33014 Bad Driburg

Fax:
05253 940 951

E-Mail:
bestattung@obornik.info

Web:
www.obornik.info



Die nächsten Spiele
des SV Alhausen/Pömbesen

1. Mannschaft

Sonntag, 30. August, um 13 Uhr,
in Eversen
gegen VfL Eversen II

Sonntag, 6. September:
Sportfest in Alhausen
Meisterschaftsspiel um 13 Uhr
gegen SV Steinheim II

Die nächsten Spiele
des SV Reelsen

Sonntag, 30. August, um 14 Uhr
SG Emmer 22 - SV Reelsen
auf dem Sportplatz in Langeland

Sonntag, 6. September, um 15 Uhr
SV Reelsen - TuS Bad Driburg II
auf dem Sportplatz in Reelsen

ZWISCHEN
EGGE & WESER
Ihr Blick auf die Region

SPORT
ONLINE:
EGGEWESER.DE



POLITIK

Aus der Arbeit der Parteien Bündnis90 / Die Grünen

Gut, dass es Herbst wird!

In den letzten Wochen konnten alle spüren: es war außergewöhnlich heiß! Wie heiß genau, kann erst im September gesagt werden, wenn der meteorologische Sommer vorbei ist und die gemessenen Werte mit dem langjährigen Mittel verglichen werden können.

Tatsache ist schon jetzt: so viele heiße Tage über 35°Celsius hatten wir noch nie!

Was bedeutet das für unser Leben? Die Hitze ist anstrengend und belastet die Gesundheit. Asphalt und Steine heizen sich schnell auf. Innenstädte werden buchstäblich zu Hotspots.

Auch die Wirtschaft leidet unter je-

dem heißen Tag. Niemand kann bei Hitze produktiv arbeiten.

Bei größerer Hitze verdunstet mehr Wasser, die Dürren nehmen zu. Das spüren nicht nur die Landwirte, wenn ihre Ernte verdorrt. Die verdunstete Feuchtigkeit steht zwar Pflanzen und uns Menschen nicht mehr zur Verfügung. Aber in der Luft erhöht sie das Potential für Unwetter.

Auch in Bad Driburg müssen wir uns an die Klimakatastrophe anpassen! Weniger Versiegelung, mehr Grün und aktive Kühlungen öffentlicher Räume. Aber hier scheitert die Lokalpolitik schon an einem simplen Trinkwasserspender.



Die GRÜNEN Stadtverordneten engagieren sich: Bernd Blome, Beate Kümpfer und Benedikt Rasche.

Die eigentliche Ursache, die hohen Emissionen aus Kohle, Erdöl und Erdgas, müssen wir endlich entschieden

reduzieren!
Dazu bedarf es aber einer Politik, die handelt, statt sich weg zu ducken!

Martina Denkner

Ende: Aus der Arbeit der Parteien Bündnis90 / Die Grünen





Was gehört eigentlich in einen modernen Werkzeugkasten?

Der tropfende Wasserhahn, die lockere Schranktür oder das Bild, das endlich aufgehängt werden soll: Viele kleine Reparaturen im Haushalt lassen sich selbst erledigen - vorausgesetzt, das passende Werkzeug ist griffbereit. Doch was gehört eigentlich in einen gut ausgestatteten Werkzeugkasten? Und welche Werkzeuge braucht man im Alltag wirklich?

Tatsächlich reicht für die meisten Haushalte bereits eine überschaubare Grundausrüstung. Wichtig ist vor allem, auf Qualität und Vielseitigkeit zu achten. Denn billige Werkzeuge nutzen sich oft schnell ab oder erschweren die Arbeit unnötig.

Zu den absoluten Grundlagen gehört ein Satz Schraubendreher. Sowohl Kreuzschlitz- als auch Schlitzschraubendreher werden regelmäßig benötigt. Etwa beim Möbelaufbau, für Steckdosenabdeckungen oder kleinere Reparaturen. Praktisch sind Modelle mit wechselbaren Bits, die verschiedene Schraubengrößen abdecken.

Ebenso unverzichtbar ist ein guter Hammer. Für die meisten Haushalte genügt ein klassischer Schlosserhammer mittlerer Größe, etwa zum Einschlagen von Nägeln oder für kleinere Montagearbeiten.

Auch eine Kombizange zählt zur Grundausrüstung. Sie hilft beim

Greifen, Ziehen oder Kürzen von Drähten und wird oft überraschend häufig gebraucht. Ergänzend dazu sind ein Seitenschneider sowie ein kleiner Inbusschlüsselsatz sinnvoll, insbesondere wegen der vielen Möbelbausätze mit Innensechskantschrauben.

Sehr wichtig ist außerdem ein Maßband oder Zollstock. Wer Regale, Bilder oder Möbel korrekt ausrichten möchte, kommt ohne exaktes Messen kaum aus. Ergänzt wird das idealerweise durch eine Wasserwaage, damit später nichts schief hängt. Ein moderner Werkzeugkasten enthält heute häufig auch einen Akkuschrauber. Beim Möbelaufbau oder bei längeren Schraubarbeiten spart er Zeit und Kraft. Für viele Haushalte genügt bereits ein kompaktes Einstiegsmodell. Wichtig sind dabei ein ausreichender Akku und verschiedene Bohr- beziehungsweise Schraubenaufsätze.

Für kleinere Reparaturen im Haushalt hilfreich sind zudem: Cutter-Messer, Taschenlampe oder Arbeitsleuchte, isoliertes Klebeband, Schrauben- und Dübelset, Kabelbinder, sowie eine kleine Auswahl Nägel und Haken. Wer häufiger kleinere Arbeiten erledigt, ergänzt den Werkzeugkasten oft um eine Rohrzanze, einen Spannungsprüfer oder einen verstellbaren Schraubenschlüssel.



Es ist ratsam, Werkzeuge trocken und übersichtlich aufzubewahren. Rost, Feuchtigkeit oder lose herumliegende Kleinteile verkürzen die Lebensdauer. Moderne Werkzeugkoffer setzen deshalb häufig auf modulare Ordnungssysteme mit separaten Fächern.

Interessant ist auch, dass sich der Werkzeugbedarf in vielen Haushalten verändert hat. Während früher klassische Handwerkzeuge dominierten, spielen heute multifunktionale Akku-Geräte eine größere Rolle. Gleichzeitig wächst das Interesse daran, kleinere Reparaturen wieder selbst zu übernehmen - nicht zuletzt wegen steigender Handwerkerkosten.

Dabei gilt allerdings: Nicht jede Reparatur gehört in Eigenregie erledigt.

Arbeiten an Elektrik, Gasleitungen oder größeren Installationen sollten weiterhin Fachbetrieben überlassen werden.

(Text mit Hilfe von KI generiert)

So. 06. September
So. 04. Oktober
Brakel / Außengelände
Stadthalle

FLOHMÄRKTE
in Ihrer Nähe

Jeder kann mitmachen!
info: 0172 53 14 101
www.renes-maerkte.de

Ihr Ansprechpartner
für Photovoltaik aus Bad Driburg

Seit 2010



Kay Niedermeyer

Norbert-Schmidt-Straße 8
33014 Bad Driburg
Telefon 0 52 53 / 97 50 60
Mobil 0159 / 01 84 83 73
kay.niedermeyer@nika-solar.de



www.nika-solar.de

NiKa-Solar
Green & Co. AG

Ein Haus, viele Geschichten - Lange Straße 86



Haus Heinemann. Foto: Archiv Meiners

Die Geschichte des Hauses Lange Straße 86 ist untrennbar mit der Entwicklung des Bad Driburger Buchhandels verbunden. Über hundert Jahre war das Gebäude weit mehr als ein Geschäftshaus. Juwelier, Buchhändler, Eigentümer sowie unzählige Kunden und Besucher prägten diesen Ort.

Nach einem Brand wurde das Haus zu einem Geschäftshaus umgebaut. Wilhelm Hagemann eröffnete am 17. November 1925 die Baldur-Drogerie. 1927 verlegte er sein Geschäft in das ehemalige Wohnhaus des Sanitätsrates Dr. Lünemann.

Das Gebäude selbst blickt auf eine lange Geschichte zurück. Eigentümer war u. a. Realschuldirektor Johannes Heinemann und später übernahm sein Sohn Hans-Peter Heinemann das Gebäude.

Der aus Nieheim stammende Uhrmachergeselle August Krücke heiratete im November 1924 Josefine Abthoff, die Tochter eines Nieheimer Juweliers. Bereits einen Monat später eröffnete er in Bad Driburg in der Schulstraße 23 gegenüber der Volksschule ein Juweliergeschäft

als Filiale der Firma Franz Abthoff. August Krücke übernahm das Geschäft. Später wechselte das Geschäft in die Lange Straße 86. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Unternehmen in „August Krücke und Sohn“ umbenannt. Über viele Jahrzehnte prägte Franz Krücke mit dem

traditionsreichen Juweliergeschäft das Bad Driburger Geschäftsleben. Seit 1990 führten Thomas und Birgit Krücke das Geschäft unter dem Namen „Juweliergeschäft Franz Krücke KG“ weiter. 2008 verlegten sie ihr Geschäft in die Lange Straße 82. Geschäftsinhaberin ist heute Birgit Krücke.

Im Jahr 1950 eröffnete Heinrich Brinkmüller neben dem Juwelier Krücke seine „Brückenbuchhandlung“. Der Name geht auf die Brücke über den Katzoldbach zurück, der damals noch offen durch die Lange Straße floss.

In den 1960er-Jahren wurde das Gebäude bei einem Brand zerstört. Doch bereits kurze Zeit später entstand an gleicher Stelle ein Neubau, sodass die Buchhandlung und der Juwelier ihren Betrieb ohne lange Unterbrechung fortsetzen konnten. Danach übernahm der Bruder Heinrich Brinkmüllers, Karl Brinkmüller, die Buchhandlung. In der Schulstraße führte er weiterhin sein Geschäft „Kunsthandel Schreibwaren Buchbinderei“. Über viele Jahre beschäftigte er sich intensiv mit der Geschichte der jüdischen Bevölkerung Bad Driburgs. 1988 veröffentlichte er die Dokumentation „Jüdische Bürger in Bad Driburg“.

Mit der Aufgabe der Buchhandlung in der Langen Straße 86 endete das erste Kapitel. Wenig später wurden die Geschäftsräume neu vergeben. Durch einen Hinweis in der „Deutschen Buchhändler-Zeitung“ erfuhr Gernot Messarius aus Gütersloh im Jahr 1975,

dass das Ladenlokal frei geworden war.

Gernot Messarius wurde 1935 in Hamburg geboren und wuchs in Berlin auf. Vor seiner Selbstständigkeit war er 17 Jahre für den Bertelsmann Verlag tätig. Parallel machte er sich als Reisebuchautor einen Namen. Sein Bildband über Bad Driburg verkaufte sich rund 3000-mal. Außerdem veröffentlichte er mehrere Reiseführer z. B. über das Fichtelgebirge sowie den Bayerischen Wald. Gemeinsam mit seiner Ehefrau Margret entschloss er sich, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen. Am 13. September 1975 eröffnete die „Kurbuchhandlung - Gernot Messarius“ ihre Türen. Mit einem Sortiment von rund 10.000 Büchern begann zugleich ein neues Kapitel der langen Tradition in Bad Driburg. Gernot Messarius erinnerte sich: „Zur feierlichen Eröffnung begrüßten wir zahlreiche Gäste, unter ihnen Bürgermeister Josef Kremeyer. Gleichzeitig veranstalteten wir eine Tombola zugunsten des neuen Bad Driburger Hallenbades.“ Schon bald entwickelte sich die Kurbuchhandlung zu einem kulturellen Treffpunkt. Autorenlesungen, Buchvorstellungen und persönliche Begegnungen gehörten zum festen Programm.

Bereits zum 1. Juli 1977 übergab Gernot Messarius seine Kurbuchhandlung an Hannelore Nölke aus Köln. Sie führte die Buchhandlung fast zehn Jahre weiter. Zum 1. Januar 1987 übergab sie das Geschäft an ihre Angestellte Bettine Saabel. Mit dem Inhaberwechsel erhielt das Geschäft den Namen „Buchhandlung Saabel“.

In den folgenden 36 Jahren entwickelte Bettine Saabel die Buchhandlung zu einer festen kulturellen



Café Handgemachtes im Juli 2026 - Die Lange Straße im Schützenfest-Schmuck. Foto: Doris Dietrich

Institution Bad Driburgs. Weit über die Stadtgrenzen hinaus war sie für Autorenlesungen und Veranstaltungen zur Leseförderung bekannt. Im Mai 1987 begann Gunnar Fehling bei „Buchhandlung Saabel“ seine Ausbildung zum Buchhändler.

Mit dem Umbau der Buchhandlung Saabel in der Langen Straße 86 im Jahr 2008 begann ein weiterer Abschnitt in der Geschichte des Hauses. Die kleinen Verkaufsflächen des Juweliergeschäftes und der Buchhandlung wurden miteinander verbunden. Im Frühjahr desselben Jahres konnte die modernisierte und deutlich vergrößerte Buchhandlung feierlich wiedereröffnet werden. Ende 2022 übergab Bettine Saabel nach 36 Jahren die traditionsreiche Buchhandlung an ihre Mitarbeiterin Daniela Illgner. Im Januar 2025 zog die Buchhandlung Saabel in die neuen Geschäftsräume an der Langen Straße 101 um. Damit endete nach 75 Jahren die Geschichte des Buchhandels in der Langen Straße 86.

Doch schon wenige Monate später begann für das Haus ein neues Kapitel. Am 28. Juni 2025 eröffnete Gisa Sprenger dort das Café „Handgemachtes“. Mit Waffeln, Eis, Kaffee und hausgemachten Kuchen entwickelte sich das Café innerhalb kurzer Zeit zu einem beliebten Treffpunkt. Das Haus bleibt auch weiterhin ein Ort der Begegnung und Kultur. So wurden dort vor kurzem Kinderzeichnungen des Kunstkurses der Schule unter der Iburg ausgestellt. Unter der Leitung von Tatjana Beitans präsentierten die jungen Künstler ihre farbenfrohen Werke einer interessierten Öffentlichkeit.

Text: Doris Dietrich



Gernot Messarius (l.) überreichte 1975 seinen Bildband über Bad Driburg dem Bürgermeister Josef Kremeyer. Foto: Archiv Messarius



Das Team der Buchhandlung Saabel verabschiedete im Mai 2024 Gunnar Fehling. (v.l.) Gabriele Striwe, Bettine Saabel, Gunnar Fehling, Sonja Schreier, Anna Huysmans, Daniela Illgner und Christiane Schunicht. Foto: Doris Dietrich



Ausbildung und Quereinstieg: Grün hat Zukunft

Die Baumschulbranche bietet vielfältige Einstiegs- und Berufsperspektiven für Menschen, die gerne mit Pflanzen arbeiten, Verantwortung übernehmen und aktiv an einer grüneren Zukunft mitwirken möchten. Ob direkt nach der Schule, nach einer beruflichen Neuorientierung oder als Quereinsteiger - die Arbeit in einer Baumschule verbindet Natur, Technik und Teamarbeit auf besondere Weise. In Zeiten des Klimawandels gewinnen Bäume und Gehölze für unsere Städte, Gärten und Landschaften zunehmend an Bedeutung. Entsprechend gefragt sind Fachkräfte, die dieses Grün von morgen kultivieren und begleiten.

Das Herzstück der Branche ist die Ausbildung zur Gärtnerin oder zum Gärtner der Fachrichtung Baumschule. Hier lernen Auszubildende, wie Gehölze vermehrt, kultiviert, gepflegt und für den Verkauf vorbereitet werden. Neben Pflanzenkenntnissen gehören auch moderne Technik, Maschinenarbeit, Kundenberatung und betriebswirtschaftliche Grundlagen zum Berufsalltag. Die duale Ausbildung verbindet praktische Erfahrungen im Betrieb mit dem Unterricht in der Berufsschule und eröffnet zahlreiche Entwicklungsmöglichkeiten.



Die Arbeit in einer Baumschule verbindet Natur, Technik und Teamarbeit auf besondere Weise.
Foto: Bund deutscher Baumschulen e.V./akz-o

Vielfältige Wege in die grüne Branche

Nicht nur Schulabgängerinnen und Schulabgänger finden in der Baumschule eine berufliche Heimat. Auch für Quereinsteiger bietet die Branche attraktive Perspektiven. Menschen mit Erfahrungen aus handwerklichen, technischen, kaufmännischen oder kreativen Berufen bringen oft wertvolle Kenntnisse mit, die in modernen Baumschulbetrieben gefragt sind. Viele Unternehmen ermöglichen einen praxisnahen Einstieg und unterstützen neue Mitarbeitende dabei, sich das notwendige Fachwissen Schritt für Schritt anzueignen. Praktika und Fortbildungen erleichtern dabei den Start in die grüne Arbeitswelt.

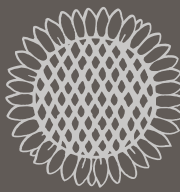
Ebenso vielfältig wie die Einstiegsmöglichkeiten sind die späteren Karrierewege. Nach der Ausbildung können sich Fachkräfte beispielsweise zum Meister oder Techniker weiterqualifizieren oder ein Studium im Gartenbau anschließen. Auch Tätigkeiten in botanischen Gärten, kommunalen Grünflächenämtern, im Handel oder in internationalen Betrieben stehen offen. Der steigende Bedarf an klimaangepassten Gehölzen und nachhaltigen Begrü-

nungskonzepten sorgt dafür, dass die Nachfrage nach qualifizierten Fachkräften langfristig hoch bleibt. Wer einen Beruf sucht, der Sinn stiftet, praktische Arbeit mit moderner Technik verbindet und zugleich einen wichtigen Beitrag für Umwelt und Klima leistet, findet in der Baumschulbranche zahlreiche Möglichkeiten. Von der Ausbildung

bis zum Quereinstieg bietet die grüne Branche beste Perspektiven für Menschen, die Zukunft mitgestalten möchten. Weitere Informationen zu Ausbildung und Karrierewegen gibt es auf der Internetpräsenz des Vereins Bund deutscher Baumschulen (BdB) e.V. unter <http://www.zukunftgruen.de> oder in ihrer örtlichen Baumschule. (akz-o)



Von der Ausbildung bis zum Quereinstieg bietet die grüne Branche beste Perspektiven für Menschen, die Zukunft mitgestalten möchten.
Foto: Bund deutscher Baumschulen e.V./akz-o



Kreative Gärten

Böhner & Straubel GmbH

www.kreative-gaerten.de



Wir stellen ein (m/w/d):

Gärtner aller Fachrichtungen

Landschaftsgärtner Vorarbeiter

Landschaftsgärtner

verändern die Welt!

JETZT BEWERBEN!

Ostenfeldmark 6 · 33014 Bad Driburg · Tel. 05253/93 55 53

Die nächste Ausgabe erscheint am:
Freitag, 04. September 2026
Annahmeschluss ist am:
28.08.2026 um 10 Uhr

RAUTENBERG MEDIA Zeitungspapier –
PEFC & FSC:
Made of paper awarded the EU Ecolabel
LIC no. NOR/011/002, supplied by Norske Skog

IMPRESSUM

MITTEILUNGSBLATT
BAD DRIBURG

HERAUSGEBER, DRUCK UND VERLAG

RAUTENBERG MEDIA KG
Kasinostraße 28-30 · 53840 Troisdorf
HRA 3455 (Amtsgericht Siegburg)
USt-ID: De214364185
Komplementär: Dr. Franz-Wilhelm Otten
Tel. 02241 260-0
willkommen@rautenberg.media

Verantwortlich für den redaktionellen Teil,
gemäß § 18 Abs. 2 MStV:
Nathalie Lang und Corinna Hanf
Verantwortlich für den Anzeigenteil:
Dunja Rebinski

ERSCHEINUNG wöchentlich

RUBRIKWEISE

INHALTLICHE VERANTWORTUNG

Politik (Mitteilungen der Parteien):

CDU	Andreas Amstutz
SPD	Nadine Nolte
ÖDP	Petra Flemming-Schmidt
Bündnis 90 / Die Grünen	Martina Denkner
UWG	Katharina Witte

Die inhaltliche Verantwortung für die Beiträge in den oben
genannten Rubriken liegt bei den jeweils benannten Personen bzw.
Gew. Institutionen. Die Redaktion nimmt keine inhaltliche
Prüfung dieser Beiträge vor.

Verteilung & rechtliche Hinweise

Kostenlose Haushaltsverteilung in Bad Driburg. Keine Zustellgarantie. Einzelheft: 5,00 € zzgl. Porto (Bestellung über die Herausgeberin). Geschützte Warenzeichen sind meist nicht gesondert gekennzeichnet; fehlende Hinweise begründen kein Nutzungsrecht. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht zwingend die Meinung der Redaktion wieder.

Pressematerial & eingesandte Inhalte

Eingesandtes Material wird nicht zurückgesandt. Ein Anspruch auf Veröffentlichung besteht nicht. Die Einreichenden haften für Inhalte, Richtigkeit und vollständige Quellenangaben. Mit der Einreichung wird Rautenberg Media ein einfaches Nutzungsrecht zur Veröffentlichung in Print- und Onlinemedien eingeräumt – auch für Bildmaterial. Die Einreichenden garantieren die Rechteinhaberschaft und stellen Rautenberg Media von Ansprüchen Dritter frei. Bei versehentlichem Weglassen von Namens- oder Quellenangaben verzichten sie auf daraus entstehende Ansprüche. Fremdbeiträge erscheinen auf Verantwortung der jeweiligen Einreichenden. Die Redaktion wählt aus und bearbeitet, übernimmt aber keine Haftung für Inhalte.

MEDIENBERATERIN

Petra Saggel
Mobil +49 176 19 2600 32
p.saggel@rautenberg.media

REPORTERIN

Silke Riethmüller
Fon 05253 93 02 54
silke.riethmuller@gmx.de

VERTEILUNG

Regio Pressevertrieb GmbH
mail@regio-pressevertrieb.de
regio-pressevertrieb.de

VERKAUF Fon 02241 260-112
verkauf@rautenberg.media

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

RAUTENBERG MEDIA ONLINE

rautenberg.media
facebook.de/rautenbergmedia
instagram.de/rautenberg_media
youtube.com/@rautenbergmedia

ZEITUNG

mitteilungsblatt-bad-driburg.de/e-paper

SHOP

rautenberg.media/anzeigen



- ZEITUNG
- DRUCK
- WEB
- FILM

PRIVATE & GESCHÄFTLICHE KLEINANZEIGEN

ONLINE BESTELLEN

www.rautenberg.media/kleinanzeigen

Angebote

Rund ums Haus

Haus- &
Wohnungsauflösung

Haushaltsauflösung

Möbel, div. Kleinteile und Heimelektronik, Tel. 0152/07053207

Gesuche

An- und Verkauf

Achtung suche von Privat

Münzen, Militaria, Zinn, Messing + Figuren, Römergläser, Ess- & Kaffeegeschirr, Silberbesteck/-aufgabe, Bronze- & Holzfiguren, Bilder, Porzellan, Schmuck, Modeschmuck, Eisenbahnen, Loks, Waggon, ganze Haushalte. Seriöse Abwicklung, Hausbesuche. Hr. Laubingr, 0152/02924056

Suche Markenkleidung von privat

für Herren und Damen, auch Trachtenmode -schmuck, Deko, Wohnaccessoires, Zinn, Ess- und Kaffeegeschirr. Tel: 05273/3686005

Immobilien

Sonstiges

Familie sucht Zuhause zum Ankommen

Wir (4-köpfige Familie) suchen in Bad Driburg direkt ein Haus, Bungalow oder eine große EG-Wohnung mit Garten. Zur Miete oder zum Kauf – zu fairen Konditionen. Über Angebote freuen wir uns von Herzen! Tel. 017661341834

DIENSTLEISTUNG

HAUSHALTSAUFLÖSUNG ENTRÜMPELUNG

Kostenlose Abholung von Altmetall – ein Anruf genügt!
Wohnungen · Keller · Garagen · Dachböden
ganze Häuser · Messwohnungen etc.

??? WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN ???

Schnell, pünktlich & diskret! Günstig zum Festpreis!

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

Suermann.

Familien
RAUTENBERG MEDIA
ANZEIGENSHOP
GEBURT 12.1
43 x 90 mm
ab 52,00€
HALLO Welt
Für alles was wirklich zählt!
shop.rautenberg.media

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 €

RAUTENBERG MEDIA

Kaufgesuch

Kaufe Klaviere, Weine & Cognac

Achtung sofort Bargeld für Näh-/ Schreibmasch., Bücher, Tischwäsche, Rollatoren, Zinn, Tafelsilber, Münzen, Modeschmuck, Pelze, Armband-/Taschenuhren, Bekleidung D/H! Kaufe alles aus Wohnungsauflösung. Gerne machen wir Ihnen ein seriöses Angebot
Tel.: 0177-3991619 Hr. Braun

Mietgesuche

Wohnung in Bad Driburg gesucht

Ruhiger, rüstiger sportlicher Rentner, Nichtraucher mit handwerklichen Fähigkeiten, sehr häuslich, keine Tierhaltung, sucht 40 – 60 qm Wohnung in Bad Driburg und Umgebung.
Telefon 05253/8680026 oder 0152/07053207



Online lesen: mitteilungsblatt-bad-driburg.de/e-paper
Mitteilungsblatt
MIT AKTUELLEN INFORMATIONEN DER STADT BAD DRIBURG
EGGWESENER.DE
STADT BAD DRIBURG
Jede Woche in Ihrem Briefkasten

HALLO PRESSESPRECHER/INNEN PRESSEBEAUFTRAGTE

der VEREINE – KIRCHEN – SCHULEN und
anderer Organisationen

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

<https://redaktion.rautenberg.media>



Wir freuen uns auf Sie!

- ZEITUNG
- DRUCK
- WEB
- FILM

NOTDIENSTE

WIR SIND RUND UM DIE UHR FÜR SIE DA!



110 POLIZEI
112 FEUERWEHR



A POTHEKEN-NOTDIENST

Apotheken-Notruf 0800 00 22833

Freitag, 28. August

Center Apotheke Steinheim

Anton-Spilker-Straße 33, 32839 Steinheim, 05233 952535

Samstag, 29. August

St. Nikolaus-Apotheke

Marktstraße 6, 33039 Nieheim, 05274 1212

Sonntag, 30. August

Engel-Apotheke

Lange Straße 46, 33165 Lichtenau, 05295 98620

Montag, 31. August

Südstadt-Apotheke

Dringenbergerstraße 47, 33014 Bad Driburg, 05253 3989

Dienstag, 1. September

Rats-Apotheke

Friedrich-Wilhelm-Weber-Platz 35, 33175 Bad Lippspringe, 05252 99988

Mittwoch, 2. September

City-Apotheke

Lange Straße 106, 33014 Bad Driburg, 05253 1281

Donnerstag, 3. September

Apotheke am Berliner Ring

Arndtstraße 23, 33100 Paderborn (Kernstadt), 05251 59533

Freitag, 4. September

Apotheke Warburger Straße

Warburger Straße 14, 33034 Brakel, 05272 392263

Samstag, 5. September

Markt-Apotheke

Marktstraße 30, 32839 Steinheim, 05233 950010

Sonntag, 6. September

Annen-Apotheke

Hanekamp 25, 33034 Brakel, 05272 5245

Jeweils ab 9 Uhr bis 9 Uhr Folgetag

Angaben ohne Gewähr

Anzeige

Mobiler Hörgeräte-Service
Ein Service von Hörsysteme
Häusler

Kostenloser Hörtest
Reparatur-Service
Hörgeräte-Beratung
Batterien & Pflegemittel

Termin vereinbaren:
0800 7777 007

Anzeige

Zwack
Häusliche Krankenpflege

Inh. Heinz Zwack
Auf dem Krähenhügel 20,
33014 Bad Driburg
24 Stunden erreichbar unter:
Tel. 05253/933 700

Anzeige

Tagespflege im Grünen

Philipp-Melanchthon-Zentrum
Mo. - Fr. 8 - 16 Uhr
Finanzierung, Information und
Demenzsprechstunde nach Ab-
sprache
unter 05253/4059845

Anzeige

Die Pflege

A. Schlüt & St. Oeynhaus
Ihr Pflegedienst für die Einzugs-
gebiete Bad Driburg und Brakel.
Tel. 05272/392280

Anzeige

AWO Pflege- und
Betreuungsdienst

Wir sind für Sie da!

Ambulanter Pflegedienst
Ambulante Demenzbetreuung
Hausnotruf
Hauswirtschaftliche Hilfen
Hausmeistertätigkeiten

Für Sie 24 Stunden erreichbar
05253/9350217

Anzeige

AWO Senioren-Pflege
Beratung und Unterstützung
zu Hause

Caspar-Heinrich-Str. 15
33014 Bad Driburg
Tel. 05253/9350217
www.awo-hoexter.de

Anzeige

GRÄFLICHER PFLEGEDIENST

Bad Driburg
... weil wir Pflege können.
05253 95-4500
info@graeflicher-pflegedienst.de

Anzeige

Freundeskreis
der Suchtkrankenhilfe

Gesprächsgruppe Bad Driburg
jeden Donnerstag, um 19.30 Uhr
im ev. Gemeindezentrum
Brunnenstraße 10, Bad Driburg
Telefonische Auskunft unter
05234/4611 oder unter
05253/930345

Anzeige

Tagespflege carpe diem

Gemeinsam den Tag gestalten in
der **Tagespflege carpe diem!**
Ab Pflegegrad 2 ist 1 Besuchstag/
Woche kostenlos möglich,
Beratung und Anmeldung zum
Probetag unter
Tel:05253-4047535

Anzeige

AWO-Beratungsstelle
für Schwangerschaft, Part-
nerschaft und Sexualität

im Kreis Höxter
-anerkannte Konfliktberatungs-
stelle-
Caspar-Heinrich-Str. 7
33014 Bad Driburg
Tel. 05253/9350218
Fax. 05253/9350215
E-Mail:
skb-driburg@awo-hoexter.de

Anzeige

Ambulanter Pflegedienst
Johanneswerk
Bad Driburg
24 Stunden erreichbar
Tel. 0 52 53 / 97 53 62

ALLGEMEINE NOTDIENSTE

- Polizei-Notruf **110**
- Feuerwehr/ Rettungsdienst **112**
- Ärzte-Notruf-Zentrale **116 117**
- Gift-Notruf-Zentrale **0228 192 40**
- Telefon-Seelsorge **0800 111 01 11** (ev.)
0800 111 02 22 (kath.)
- Nummer gegen Kummer **116 111**
- Kinder- und Jugendtelefon **0800 111 03 33**
- Hilfetelefon Schwangere in Not **0800 404 00 20**
- Eltern-Telefon **0800 111 05 50**
- Initiative vermisste Kinder **116 000**
- Opfer-Notruf **116 006**
- Zahnärztlicher Notdienst **01805 986700**



DIE REGENZEIT KOMMT- IHRE TERRASSE

bleibt Ihr Lieblingsplatz!

Mehr Zeit draußen. Mehr Lebensqualität.

Mit einer hochwertigen Terrassenüberdachung schaffen Sie sich einen geschützten, gemütlichen Ort im Freien – für unvergessliche Stunden mit Familie und Freunden.

GROUP
NOV/EX

Aus Bad Driburg. 



NUR JETZT - SUPERGÜNSTIGES ANGEBOT!

TERRASSENÜBERDACHUNG

Beispielgröße: 4,00 m × 3,00 m

STATT

~~7.999 €~~

JETZT NUR

6.900 €

Inkl. MwSt

Angebot nur für kurze Zeit!

TERRASSENÜBERDACHUNGEN



WINTERGÄRTEN



CARPORTS



LAMELLENÖCHER



SEITENLAMELLEN
& SICHTSCHUTZ



MARKISEN



**BESUCHEN SIE UNSEREN
SHOW-ROOM IN PADERBORN!**

Wollmarktstraße 128
33098 Paderborn

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! 



+49 175 822 75 35



novvex.de@gmail.com



www.novvex.de



*Scannen &
mehr entdecken!*

BERATUNG · PLANUNG · MONTAGE – ALLES AUS EINER HAND