Ausgabe Nr. 04

Paderborner Land
Reporter
Menschen der Region

Der Bunte Lichterwald
in der Gartenschau

Stress raus Natur rein
der erste Heilwald

Mickel Biere
Kreishandwerksmeister und Bäcker aus Leidenschaft

Secondhand-Hunde?
Tipps vom DOGS-Coach

Sieglinde Schröder

Die Märchenerzählerin aus BaLi

www.reporter-paderborn.de

SEEFRACHT, LANDVERKEHR, LUFTFRACHT

UND SONSTIGE LOGISTIKLÖSUNGEN

Noch Fragen? Rufen Sie uns an!

Foto: Andreas Salmen

Charter AN-12BK – Flughafen Paderborn

skyline express
worldwide logistics

Skyline Express International GmbH

Im Seelenkamp 23-25
D-32791 Lage

Telefon: +49 5232 9997 00
www.skyline-express.de

Verdammt, bin ich alt geworden!

Es gibt viele Dinge, die wir früher für selbstverständlich hielten, die heutzutage nicht mehr so eindeutig scheinen. Beispielsweise das Geschlecht. Es soll nur ein soziales Konstrukt sein und kann auch wandelbar sein.

Es wäre denkbar, dass in der Zukunft nicht nur das Geschlecht, die Genderidentität, sondern auch das Alter wandelbar wird. Also dass das eigentliche Geburtsdatum keine feste Rolle mehr spielen sollte, sondern eher das gefühlte Alter.

Die Menschen sollen schon aus Prinzip das Recht haben, in möglichst vielen Bereichen über sich selbst entscheiden zu können. Und wenn wir ehrlich sind, bekommen wir doch oft zu hören: Man ist so alt, wie man sich fühlt! Oder: Das ist keine Frage des Alters!

Sie werden es vielleicht nicht glauben, aber die Möglichkeit, sein Alter ändern zu lassen, könnte einige Vorteile für die ganze Gesellschaft bringen!

Manche werden den niederländischen Motivationstrainer Emile Ratelband kennen (oder zumindest den in den allgemeinen Sprachgebrauch übergegangenen Titel seines Buches von 1998 „Tsjakkaa!").

Der mittlerweile 72-jährige versuchte es 2018 gerichtlich sein Geburtsjahr von 1949 auf 1969 umschreiben zu lassen. Denn wenn es standesamtlich möglich ist, seinen Namen und sein Geschlecht zu ändern, müsste es beim Alter genauso funktionieren. Schließlich soll auch anhand des Alters keiner diskriminiert werden. Grundlage für seine Entscheidung war nicht nur sein junger Geist, sondern auch die ärztlichen Atteste, die ihm das gesundheitliche Alter von 45 zusprachen. Außerdem erzielte er nach seiner eigenen Erfahrung mit seinem Foto und einer jüngeren Alterseingabe bei der Dating-Plattform Tinder wesentlich bessere Ergebnisse.

Wir müssen uns im Klaren sein, dass nicht jeder hat das Glück, an dem Tag zur Welt zu kommen, der für denjenigen der Beste ist. Das Geburtsdatum ist doch nur eine Zahl. Die Möglichkeit, diese Zahl nach eigenem Wunsch zu ändern, ist doch kein großer bürokratischer Akt und nimmt doch keinen Einfluss auf andere Mitglieder unserer Gesellschaft.

Im Gegenteil denke ich sogar, dass dies eine gute Lösung gegen die Alterung der Bevölkerung und somit sehr vorteilhaft für den Haushaltsplan vieler Länder sein könnte. Es könnte unser Rentensystem entlasten, denn schließlich werden sich die meisten Menschen eher jünger stellen wollen. Wir sollten also die Altersänderung nicht nur möglich machen, sondern sie noch tatkräftig befürworten. Somit muss das Rentensystem nicht angepasst werden und unsere Regierung kann sich beim Budgetplanung wieder den wirklich wichtigen Dingen widmen.

Wenn Sie das alles für absurd halten, dann kann ich dazu nur zwei Dinge sagen:
1. Politiker, Soziologen und selbsternannte Aktivisten beschäftigen sich leider viel zu oft mit viel absurderen Themen.
2. Ironie ist nicht jedermanns Sache.

Tschakka!

Markéta Teuring

Wo steht was?

Inhalte dieser Ausgabe

Seconhand Hunde?
Seite 28

Ein schöner Tag in BaLi
Seite 6

Mikel Biere
Kreishandwerksmeister und Bäcker aus Leidenschaft
Seite 30

Das Herz des Hauses
Seite 36

Let´s golf
Die richtige Ausrüstung
Seite 10

Die Brücke
Einmal an der Mangel
Seite 16

Wenn das Eigenheim zu groß wird
Seite 22

Sieglinde Schröder
Die Märchenerzählerin
Seite 18

Bunter Lichterwald
in der Gartenschau
Seite 24

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

Redaktion:
Markéta Teutrine
Matthias Teutrine
Katrin Merz
Sonja Demuth
redaktion@reporter-paderborn.de

Anzeigen:
Susanne Rößler 05231-9270723
Karolina Stolterfoht 05231-9270722
Marion Meier 05231-9270721
anzeigen@reporter-paderborn.de

Satz und Layout:
Teutrine Medien

ZAUN KREISEL
Zäune aller Art
Gitterzäune
Holzzäune
Carports
Sichtschutz
Rankanlagen
Schiebe- und Rolltoranlagen

ZAUN KREISEL GmbH
Zum Strothebach 22
33175 Bad Lippspringe

Tel.:
05252 / 915 42-0
Fax:
05252 / 915 42-99
E-Mail:
info@zaun-kreisel.de
Net:
www.zaun-kreisel.de

Eine neue Ära beginnt....

Klingt groß - soll es auch werden!

Hallo und Guten Tag.

Sie halten mit dem Magazin Reporter Paderborner Land das jüngste Mitglied unserer Verlagsfamilie in Händen.

Wie es bei Familien so ist, muss sich das jüngste Kind auch immer ein Stück weit an den Erfolgen seiner älteren Geschwister messen lassen. Dafür kann es jedoch auch eine Menge von diesen lernen. So ist der Reporter Lippe mit seinen 46 Ausgaben bereits lange den Kinderschuhen entwachsen.

Mein Name ist Susanne Rößler.
Sie kennen mich seit Jahren als Medienberaterin für verschiedene Zeitungen und Magazine der Region. Als ich nun die Möglichkeit bekam, dieses tolle, für Paderborn neue Magazin von Anfang an zu begleiten und mit aufzubauen, musste ich nicht lange überlegen.

Ansprechender klarer Aufbau, hochwertig im Druck und reichweitenstark in der Verteilung, das ist ein Magazin, mit dem man arbeiten kann.

Im Mittelpunkt unserer Geschichten stehen vorwiegend die Menschen. Was sie bewegt und was sie erleben.

Haben auch Sie eine Geschichte, die Sie schon immer einmal erzählen wollten? Möchten Sie Ihre Werbung in diesem Umfeld platzieren? Sprechen wir doch einfach mal über die Möglichkeiten. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Ihre
Susanne Rößler

Susanne Rößler
Ihre Medienberaterin
im Verlag der Teutrine-Medien
Tel. 0176 / 480 91 869 | sr@teutrine.de

Anzeigen

Ein schöner Tag in Bad Lippspringe

Tina Janocha sitzt mit einer Tasse Kaffee ganz entspannt auf dem Balkon. Den Blick auf die leuchtend rot blühenden Geranien gerichtet, aber eigentlich auch nicht. Denn ihr ist anzusehen, dass sie mit den Gedanken gerade ganz woanders ist. Vielleicht bei einem Bummel über den Markt, vielleicht bei einer großen Portion Waffeln im „The Sheep", vielleicht aber auch bei einem Galopp übers Stoppelfeld mit Pony Juri.

Den ersten Schritt zu einem richtig schönen Tag hat sie bereits gemacht. „Wenn ein Tag richtig gut werden soll, dann brauche ich morgens eine Tasse Kaffee. Im Sommer am liebsten auf dem Balkon, ich liebe es, draußen zu sein und morgens ist die Luft noch so frisch und unverbraucht", erzählt Tina Janocha. Dabei überlegt sie sich ganz in Ruhe, worauf sie so Lust hat.

„Sofern es die Situation zulässt, schaue ich, ob jemand Zeit hat, sich mit mir auf einen Kaffee zu treffen oder ob ich für mich was tun kann, wie etwa zum Friseur gehen oder schlendere ganz entspannt durch die Fußgängerzone", verrät sie und schmunzelt, „das geht natürlich nur an einem Tag, an dem ich Freizeit habe und nicht arbeiten muss."

Dann geht es vormittags auf den Markt, den sie sowohl wegen der Vielfalt und den Produkten, aber auch wegen der Atmosphäre schätzt. „Wenn ich beispielsweise Eier oder Geflügel bei Engelns kaufe, dann weiß ich nicht nur ganz genau, wie die Hühner gehalten werden, weil ich früher nebenan vom Hof gelebt habe, sondern halte meistens auch ein kleines Schwätzchen. Man kennt sich halt. Entweder ist man zusammen zur Schule gegangen und hat gemeinsam nachmittags gespielt oder man kennt sich durch Stammkundschaft." Auch, dass es auf dem Wochenmarkt entspannter zugeht, als im Supermarkt, gefällt Tina Janocha ausgesprochen gut.

„Irgendwie hatte jeder schon mal jemanden an der Kasse hinter sich, der hin- und hergezappelt hat, weil er vorgelassen werden wollte. Zumindest bekommt man immer ein verständnisvolles Nicken, wenn man davon erzählt. Das ist auf dem Markt anders und dadurch auch persönlicher und stressfreier.

Wenn Tina schon mal in der Stadt unterwegs ist, dann bummelt sie auch ein klein wenig durch die Bad Lippspringer Innenstadt. Dabei ist ein Besuch in Marion Reinstädlers Wollladen für Tina … fast schon Pflicht. „Ich bin begeisterte Winterstrickerin. Bisher sind dabei eigentlich nur Mützen und Schals bei herumgekommen. Ach und natürlich Socken. Ich liebe diese flauschigen, wärmenden Wollsocken. Wer nicht?",

sie lacht und erzählt weiter,„dieses Jahr will ich mich auch mal an ein Oberteil wagen." Dass Marion Reinstädler seit ein paar Jahren wieder einen Laden in Bad Lippspringe hat, findet Tina Janocha richtig gut. Schließlich hat die Geschäftsinhaberin immer einen Tipp parat, wenn ihre Kundinnen an einer Masche verzweifeln oder sich ein Strickmuster als vertrackter darstellt, als zunächst angenommen. Frau Reinstädler hat immer ein offenes Ohr und kann zudem auch mit hervorragenden Ratschlägen helfen, sogar telefonisch.
Bei ihrem weiteren Bummel hat Tina Janocha Glück. Durch Zufall lief ihr eine alte Bekannte über den Weg. Nachdem sich die beiden Frauen, die sich pandemiebedingt lange nicht gesehen, kurz unterhalten haben, beschließen sie ins nahe gelegene„The Sheep" zu gehen. In dem Bistro und Café machen es sich Tina und ihre Bekannte an einem Tisch in der Ecke gemütlich. „Do more of what makes you happy" steht in geschwungenen Buchstaben an der Wand. Das perfekte Motto für einen perfekten Tag. Während sich Tina für eine herzhafte Kartoffelwaffel mit Tomate-Mozzarella und Pesto entscheidet, mag es ihre Begleiterin eher süß und bestellt eine Bubble-Waffel mit Erdbeeren und Vanilleeis. Nach etwa einer dreiviertel Stunde wollen beide Frauen weiter.

Da Tina erst in der letzten Woche bei„De Luxe" einen schicken neuen Haarschnitt bekommen hat, schaut sie heute nur auf ein kurzes„Hallo" vorbei. „Und bist du noch zufrieden?", fragt ihre Friseurin mit einem Lächeln. „Absolut", strahlt Tina Janocha.

weiterlesen »

BaLi

...wir sind dabei!

THE SHEEP
- BISTRO & COFFEE -

WIR LIEFERN KOSTENLOS!
BUCHHANDLUNG WALTEMODE
INH. FRANZISKA DOBIAS
www.buchhandlung-waltemode.de
Franzis BÜCHER-TAXI
Marktstr. 1 • Bad Lippspringe • 05252 - 6686

Tofall's Blumenecke
Floristik | Dienstleistungen
Gartenpflege | Grabpflege
Bielefelder Straße 15
33175 Bad Lippspringe
Tel. 05252 4213
www.tofalls-blumenecke.de · kontakt@tofalls-blumenecke.de

Creative Wolle & mehr
Inhaberin Marion Reinstädler
Arminiusstraße 10
33175 Bad Lippspringe
Telefon 0 52 52 / 97 63 275
info@marion-reinstaedler.de
www.marion-reinstaedler.de

die Brücke
Inklusionsbetrieb
Wäscherei & Heißmangel
Waschen & Trocknen · Bügeln & Heißmangeln
Teppich- & Polsterreinigung · Vermietung von Tischwäsche
Reinigung von Pferde- & Hundedecken · Annahmestelle chemische Reinigung
Wäscherei „die Brücke" gGmbH · An der Weberei 1 · 33175 Bad Lippspringe
Tel.: 05252 / 939933 · www.waescherei-diebruecke.de

Rechtsanwalt und Notar
Fachanwalt für Familienrecht
Cem Kaba
Warburger Str. 25, 33098 PADERBORN
Tel: 05251/870 83 66, Fax: 05251/870 83 67
www.hausjurist.net • Mail: post@hausjurist.net

Auf dem Rückweg geht sie noch bei der Buchhandlung Waltemode vorbei. „Mittlerweile leihe ich mir auch gerne Bücher in der Bücherei St. Martin aus. Aber das heißt ja nicht, dass ich nicht immer noch gerne durch den Buchladen stöbere und der eine oder andere Schmöker dann doch mitdarf", schmunzelt sie. Die Buchhandlung begleitet Tina Janochas Leben schon lange. Alle Schulbücher für ihren Sohn Leon hat sie dort gekauft. „Das Team ist immer super informiert und selbst, wenn man als Mutter in Anbetracht der Bücherliste verzweifelt, weiß man bei Waltemode immer genau, was die Schulen und Lehrer haben wollen. Frau Dobias ist einzigartig, ganz gleich was ich suche, Sie findet das passende Buch für mich persönlich oder auch als Geschenk. Eine kurze Info reicht ihr und sie hat etwas parat."

Mit Buch im Gepäck geht es dann aber nach Hause. Schließlich wartet noch Pony Juri im Reittherapiezentrum auf sie. „Mit den Reittherapien habe ich mir gewissermaßen einen Traum erfüllt", verrät die gelernte Arbeitspädagogin und Schulbegleiterin, die bei der Lebenshilfe arbeitet. „Mit Kindern oder Erwachsenen und dem Pferd während der Therapiestunde zusammenzuarbeiten ist für mich die perfekte Kombination von Hobby und Beruf." An Tagen, an denen sie keine Therapiestunden gibt, findet man sie trotzdem im Stall. Am liebsten abends, wenn es ruhiger ist und sie sich ganz auf das Pferd konzentrieren kann. Heute Abend hat sie allerdings etwas vor, weshalb Isländer Juri jetzt schon seine Möhren bekommt. Freundlich brummelnd streckt er den Kopf über das Gatter seiner Koppel, als er ihre Schritte hört.

Neben dem Stricken, Lesen und Reiten hat Tina Janocha auch immer noch Zeit für ihr ehrenamtliches Engagement. Die Anfänge ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit reichen bis in die Zeit zurück, als Sohn Leon beim BV Bad Lippspringe mit dem Fußballspielen angefangen hat. Damals war sie erst Mannschaftsbetreuerin, dann Trainerin. Später stieß sie zum Gründungskreis der Gesamtschule Bad Lippspringe dazu, im Förderverein ist sie bis heute tätig, allerdings nicht mehr in der ersten Reihe. „Wenn die Kinder mit der Schule fertig sind, dann wendet man sich wieder anderen Aufgaben zu", schmunzelt sie. Das Ehrenamt möchte sie aber nicht missen. „Ehrenamtliche Arbeit ist sehr vielfältig, wenn es gut läuft, sehr erfüllend und hat mich in meinen eigenen Sozialkompetenzen absolut bestärkt", sagt sie rückblickend und würde es genauso wieder tun.

Frisch geduscht und schick gemacht, geht es für Tina Janocha an diesem Abend zum Stammtisch in die „Karls Quelle". Bestens gelaunt und ins Gespräch vertieft sitzt die Runde bei einem Alster zusammen und genießt den Abend. Bei einem Teller Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuterschaumsoße klingt für Tina Janocha ein richtig schöner Tag aus. „Wer weiß, vielleicht geht es ja nachher noch auf einen Absacker in den Irish Pub", zwinkert sie schelmisch und beginnt ihre Nudeln zu mundgerechten Päckchen zu drehen.

Auch sportbegeisterte Mountainbiker setzen immer häufiger auf Zusatzpower, um steile Anstiege zu bezwingen. Das Ziel ist, den sogenannten Uphill-Flow zu erleben, der selbst auf herausfordernden Trails bergauf weder über- noch unterfordert. Um dies zu erreichen, hat Bosch den eMTB-Fahrmodus entwickelt. Er ist nicht nur für Profis gedacht, sondern gibt auch Anfängern und Fortgeschrittenen mehr Sicherheit. Die Unterstützung lässt sich per Pedaldruck stufenlos regulieren: www.bosch-ebike.de.

Foto: djd-k/Bosch eBike Systems

Foto: djd-k/Heidelberg Marketing/Tobias Schwerdt

Sowohl der Neckartal-Radweg als auch der Kocher-Jagst-Radweg sind mit vier Sternen vom ADFC klassifiziert. Beide führen auf ihrer kompletten Länge durch Baden-Württemberg und zeigen Radlern die vielfältigen Natur- und Kulturschätze. Auf 370 Kilometern führt der Neckartal-Radweg vom Neckarursprung im Schwenninger Moos bis nach Mannheim. Auf dem Kocher-Jagst-Radweg gelangen Radler von Aalen durch Hohenlohe bis nach Bad Friedrichshall.

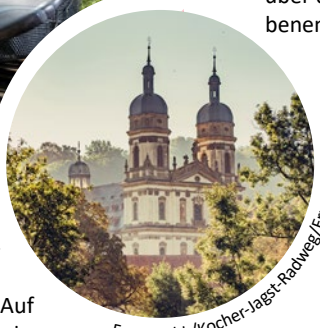


Foto: djd-k/Kocher-Jagst-Radweg/Frumolt

Gerade bei Fahrrädern, mit denen man auch auf unwegsamen Pfaden unterwegs ist, sollte Sicherheit die oberste Priorität haben. Um die Angaben der Hersteller richtig einzuordnen, helfen offizielle Sicherheitsnormen. Star-Trademarks setzt bei seinen selbst entwickelten Bikestar-Rädern zudem darauf, alle Produkte über die gesetzlich vorgeschriebenen Normen hinaus zu testen: www.star-shop24.com.

Foto: djd-k/Star-Trademarks

BERGAUF BERGAB

Foto: djd-k/Markt Nesselwang/W. Pfisterer

Wie auf einer Aussichtsterrasse liegt der Luftkurort Nesselwang in sonnenverwöhnter Lage vor den Bergen des Allgäus. Fahrradurlauber finden hier viele gut ausgeschilderte Radrouten, von familienfreundlichen Rundwegen über lange E-Bike-Strecken bis zu steilen Mountainbike-Bergtouren. Nicht umsonst ist der Landkreis Ostallgäu eine vom Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC) zertifizierte Radreiseregion: www.nesselwang.de.

Foto: djd-k/moppetfoto.de

Wer mit der Familie einen Mountainbike-Urlaub machen möchte, muss die Interessen aller Familienmitglieder berücksichtigen. Unter www.bike-holidays.com finden Einsteiger, Genussradler, Bergfreunde und Abenteurer aller Altersstufen Anregungen für die Buchung abwechslungsreicher MTB-Reisen. Die Rubrik „Easy & Family“ führt ausgewählte Regionen in Österreich, Italien oder Slowenien auf, die eine erholsame MTB-Zeit garantieren.

LET´S GOLF

Nicht ohne gute Ausrüstung

Mit dem richtigen Zubehör macht das Golfspielen gleich viel mehr Spaß

Wer mit dem Golfspielen anfängt, stellt sich unweigerlich die Frage: Was brauche ich? Ohne Golfball und Golfschläger kein Golfspiel.
Nachdem man einen Schnupperkurs absolviert und gemerkt hat, was für ein toller Sport Golf ist, braucht man für den Anfang erst einmal die Grundausstattung.

Dazu gehören:

Golfschläger, Golftasche, Golftrolley, Golfbälle, Tees, Pitchgabel, Ballmarker, Handschuh und einige Spieler nutzen auch gerne einen Laser-Entfernungsmesser.
Auch die richtige Kleidung ist wichtig. Nicht nur passende Golfschuhe, sondern auch angemessene und bequeme Golfkleidung sind ein MUSS. Durchaus Ratsam ist die Mitnahme eines Regenschirms.

Golfschläger

Zu einem Satz Golfschläger gehören maximal 14 Schläger. Mehr sind auf einer Golfrunde nicht zulässig. Dabei teilen sich die Schläger nochmal in fünf Untergruppen: Driver (längster Schläger, für den Abschlag), Hölzer (mittellange Schläger, für Distanzen), Eisen (vielfältigste Schläger, mittlere Strecken), Wedges (kürzere Schläger, für sehr präzise Schläge) und Putter (für höchste Präzision). In vielen Anfänger-Kursen werden die Teilnehmer mit einem sogenannten Halbsatz, also sieben Schlägern, ausgerüstet. Das ist auch für die meisten Hobby-Golfer die ausreichende Anzahl von Schlägern. Für diejenigen, die dreimal die Woche oder öfter spielen, lohnt sich sich allerdings der volle Schläger - Set.
Wer sich einen Schlägersatz zulegt, der sollte sich am Anfang unbedingt beraten lassen, vor allem bezüglich der

Schlägerlänge. Wer 1,90 Meter groß ist, wird mit sehr kurzen Schlägern nicht glücklich, jemand der 1,60 Meter groß ist, wird umgekehrt an besonders langen Schlägern aber auch keine Freude haben.

Golftasche

Golftaschen werden in Cartbags und Standbags unterschieden. Standbags eignen sich besonders für Anfänger mit kleinem Set oder sehr sportliche Spieler. Ein Standbag wird über der Schulter getragen und kann auf zwei Standbeinen abgestellt werden. Das Gartbag ist wiederum so konzipiert, dass es auf eine Golftrolley oder auf ein Golfcart passt. Der Golfer muss also höchstens den Trolley schieben oder ziehen - das Bag darf entsprechend schwerer sein. Auf ein Cartbag greifen Spieler zurück, die viel Equipment mit auf die Runde nehmen. Für den Anfang könnte man aber auch eine gebrauchte Tasche kaufen.

Golfbälle

Gerade am Anfang verschlägt man viele Bälle, die man oft auch nicht wiederfindet. Damit der Verlust nicht auch noch finanziell frustrierend ist, sollte man nicht zu allzu teuren Golfbällen greifen. Golfbälle gibt es bereits ab 50 Cent pro Stück, die Bälle für den Profisport kosten bis zu 5 Euro. Experten raten zudem, bei den Bällen sich auf einen Hersteller festzulegen, denn unterschiedliche Hersteller produzieren auch unterschiedliche Bälle, die dann etwas weicher oder härter aufgebaut sind sich beim Schlag unterschiedlich verhalten.

Tees

Tees sind kleine Holz- oder Plastik-Stifte, die beim Abschlag auf den Ball gesetzt werden können. Dieser liegt dann etwas höher und kann dadurch besser getroffen werden.

Pitchgabel

Wer möglichst weit schlagen will, der gibt dem Ball auch ordentlich Schwung mit. Mit dem Schwung landet der Ball dann aber auch auf dem Grün und hinterlässt dabei eine kleinere oder größere Delle im Rasen, die sogenannte Pitchmarke. Da Golfer anderen den Platz gerne so hinterlassen, wie sie ihn vorgefunden haben, wird diese Delle mit der Pitch gabel ausgebessert.

Ballmarker

Den Ballmarker legt man als Markierung für den eigenen Ball auf dem Grün, falls er für einen anderen Mitspieler im Weg liegt. Pitchgabel und Ballmarker kann man in der Regel am Empfang des Golfclubs erwerben. Allerdings lässt sich auch eine Geldmünze oder eine Unterlegscheibe aus dem Baumarkt als Ballmarker verwenden.

Golfbekleidung

Mit Trainingsanzug und zerrissener Jeans geht man nicht auf den Golfplatz. Das gehört sich so einfach nicht. Wer erst anfängt, muss allerdings nicht gleich in spezielle Golfkleidung investieren.
Üblicherweise reicht am Anfang eine bequeme Hose (weder Jeans noch Jogginghose), ein Polohemd, eine Regenjacke und ein paar Sportschuhe.

Golf in der Region

Lippischer Golfclub e.V. Blomberg Cappel
Blomberg | www.lippischergolfclub.de

Westfälischer Golf-Club Gütersloh e.V.
Rietberg | www.golf-gt.de

Golfanlage Gut Ottenhausen GmbH
Lage | www.golf-gut-ottenhausen.de

Senne-Golf Gut Welschof
Schloß Holte-Stukenbrock | www.sennegolfclub.de

Bielefelder Golfclub e.V.
Bielefeld | www.bielefelder-golfclub.de

Golf-Club Bad Pyrmont e.V.
Lüdge | www.golfclub-pyrmont.de

Golf Club Teutoburger Wald e.V.
Halle (Westf.) | www.gctw.de

Bad Driburger Golfclub e.V.
Bad Driburg | www.bad-driburger-golfclub.de

Golf Club Paderborner Land e.V.
Salzkotten | www.gcpaderbornerland.de

Golfclub Herford e.V.
Vlotho-Exter | www.golfclubherford.de

Golfclub Ravensberger Land
Enger | www.golfclub-ravensberger-land.de

Golf-Club Widukind-Land e.V. Bad Oeynhausen
Löhne | www.widukindland.de

Golf- und Landclub Bad Salzuflen v. 1956 e.V.
Bad Salzuflen | www.golfclub-bad-salzuflen.de

Golf Club Marienfeld e.V.
Marienfeld | www.gc-marienfeld.de

Hamelner Golfclub e.V. Schloss Schwöbber
Aerzen | www.hamelner-golfclub.de

Golfpark Heerhof e.K.
Herford | www.golf-am-heerhof.de

Golfclub Schultenhof Peckeloh e.V.
Versmold | www.golfclub-peckeloh.de

Golfclub Am Harrl e.V.
Bad Eilsen/Bückeburg | www.golfclubamharrl.de

Golfplatz Bad Oeynhausen
Bad Oeynhausen | www.golfplatz-badoeynhausen.de

Universitäts-Golfclub Paderborn e.V.
Paderborn | www.haxterpark.de

Golf Park am Deister
Bad Münder | www.deistergolf.de

Golfclub Schaumburg e.V.
Obernkirchen | www.golfclub-schaumburg.de

Golfclub Lippstadt e.V.
Lippstadt | www.gc-lippstadt.de

British Army Golf Club
Bad Lippspringe | www.sennelagergolfclub.de

Golf OWL
Bad Lippspringe | www.golfowl.de

LimeGolf-Golferlebnistag

Einfach mal Vorurteile aus dem Kopf schlagen! Bei uns triffst du auf lockere Menschen. Hierauf legen wir als Team und vor allem auch unsere Mitglieder besonderen Wert. Das liegt sicherlich auch an der eher jüngeren Altersstruktur. Ob auf dem Spielfeld, Restaurant oder an der Bar, bei uns findet der Gast und jedes Neumitglied sofort Anschluss!

Du hast schon einmal mit dem Gedanken gespielt den Golfsport für dich auszuprobieren - dann bist Du bei uns genau richtig! Jeden Samstag von 15-17:00 Uhr bieten wir unter der Leitung unserer PGA-Proette Michaela Oussaifi einen kostenlosen Schnupperkurs auf unserer Driving-Range an. Safe the Date! Wenn Du deine "Ersten Gehversuche" zu einem unvergesslichen Erlebnis-Event machen möchtest, empfehlen wir Dir den 15 August dafür frei zu halten. Hier findet für Clubgolfer und ihre nicht golfenden Freunde unser LimeGolf-Golferlebnistag im Golfpark Heerhof statt. Ein Tag der offenen Tür für alle die sich noch nie so richtig auf einen Golfplatz getraut haben.

Am 15.August 2021. Ab 11:30 Uhr gehts los.
Wo? Input Navi: Auf dem Plasse in Herford
Ablauf: LimeGolf-Golferlebnistag
Kosten: 5€/Person

Nach einer Einweisung vom Golf-Pro und Training auf der Driving-Range gehst Du mit deinem Freund (oder einem von uns gestellten Golf-Paten) auf den Golfplatz und spielst mit ihm 3 Löcher. Der Neugolfer mit der besten Runde gewinnt einen Platzreifekurs, Platz 2 und 3 bekommen einen weiteren Preisvorteil für seinen weltweit gültigen "Golfführerschein". Alle Kurzentschlossenen erhalten an diesem Tag zudem einen vergünstigten Platzreifekurs für 199€. Unser Restaurant lädt dich im Anschluss auf der Sonnenterrase auf ein Getränk ein. Wir bitten um deine Anmeldung. Du erreichst unser Sekretariat über die 05228-7507 oder das Restaurant-Team über 05228-960232.
Bitte macht gerne Werbung für diesen Tag und sprecht interessierte Freunde und Menschen an. Weitersagen und Teilen ist ausdrücklich erwünscht!
Wir freuen uns auf euch!

Golfclub im Golfpark Heerhof e.K.
Finnebachstraße 31 | 32049 Herford
Tel. 05228 7507
www.golf-am-heerhof.de

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

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

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

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

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

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

DSA

DatenSchutzAkademie NRW

Datenschutz ist Chefsache

Auffrischungskurs 2021 für Datenschutzbeauftragte

1-Tages Seminar DSGVO

- Rechtsprechung zur DSGVO
- Aufsichtsbehördliche Praxis
- Gemeinsam Verantwortliche nicht nur im Konzern (Joint-Controller, Art. 26 DSGVO)
- Konzeption von Joint-Controller-Verträgen nach Art. 26 DSGVO
- Anforderungen an Auftragsverarbeitungsverträge und Prüfungserfordernisse
- Mitarbeiterdatenschutz
- Kundendatenschutz und Marketing
- Datenschutzmanagement im Unternehmen
- e-Privacy-VO
- Datenschutz-Folgenabschätzung (Art. 35 DSGVO)
- Datenübermittlung in Drittstaaten – Zulässigkeit und Herausforderungen
- Umgang mit Schutzverletzungen (Datenpannen)

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an Datenschutzbeauftragte, die sich inhaltlich auf den neusten Stand bringen wollen, um entsprechende Maßnahmen zu ergreifen und auch die Risiken der eigenen Haftung besser beurteilen zu können.

Termine | Zeiten | Ort

Donnerstag, 07.10.2021
08:30 - 17:00 Uhr

DatenSchutzAkademie NRW
Denkmalstr. 11-13
32760 Detmold

Teilnahmegebühr

571,43 € (zzgl. MwSt.)
680,00 € (inkl. MwSt.)

Im Preis inbegriffen:
Arbeitsunterlagen und Teilnahmebescheinigung
Tagungsgetränke und Mittagessen

Bitte beachten Sie die Corona-Updates zu unseren Veranstaltungen.

Buchungshotline: 0 800 - 18 800 18 **www.dsa-nrw.de**

Foto: djd-k/Agila/maryviolet-stock.adobe.com

Wenn es um eine katzengerechte Wohnungseinrichtung geht, ist es mit Kratzbaum, Futternapf und Katzenklo lange nicht getan. „Die Vierbeiner lieben es, sich zu verstecken, neue Lieblingsplätze zu finden und ihre Umgebung auf allen Ebenen zu erkunden“, weiß Franziska Obert, Expertin bei der Agila Haustierversicherung. Dabei darf die Sicherheit jedoch nie außer Acht gelassen werden. Eine eingeklemmte Pfote im Fenster oder ein Sturz vom Schrank können mit einem Besuch in der Tierarztpraxis enden. Ein spezieller Tierkrankenschutz deckt in solchen Fällen die hohen Kosten ab.

Foto: djd-k/Formel Z

Wer Hund und Katze nicht vor Zecken schützt, riskiert die Übertragung von schwerwiegenden Erkrankungen wie der Hundemalaria. Das natürliche Ergänzungsfuttermittel Formel-Z etwa konnte in einer Studie an 34 Hunden getestet werden. Ergebnis: Der Zeckenbefall wurde um 70 Prozent reduziert. Hunde und Katzen akzeptieren das Präparat als Leckerli, obwohl es keine künstlichen Geschmacksverstärker enthält.

Foto: djd-k/Deutsche-Fliese.de/iStockphoto/fizkes

Wichtig für Haustierbesitzer ist die Auswahl der Fußbodenbeläge. Teppich oder Holz können durch die Krallen von Hund und Katze beschädigt werden oder unschöne Flecken bekommen. Keramische Fliesenböden hingegen überstehen wilde Spiele ohne Kratzspuren, und ein „Malheur“ ist im Handumdrehen zu entfernen. Unter www.deutsche-fliese.de finden sich zahlreiche Informationen und Einrichtungsideen – zum Beispiel mit wohnlichen Holz- oder Natursteininterpretationen.

FÜR FELLNASEN & Samtpfoten

Foto: djd-k/petWALK/New Africa-stock.adobe.com

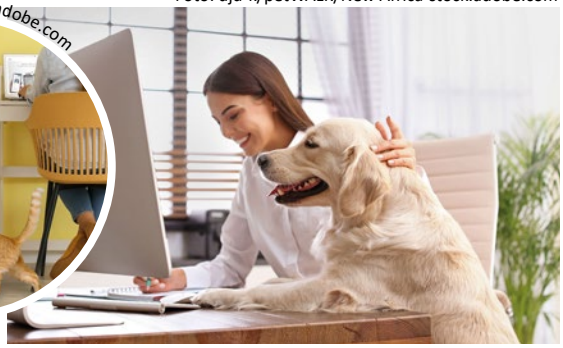


Foto: djd-k/petWALK/Pixel-Shot/stock.adobe.com

Vierbeiner brauchen nicht nur Streicheleinheiten, sie wollen auch regelmäßig vor die Tür. Erleichterung im Alltag bringt eine Tiertüre, die jederzeit Freigang ermöglicht. Innovative Lösungen, etwa von Petwalk, funktionieren vollautomatisch und können flexibel den persönlichen Bedürfnissen und baulichen Gegebenheiten angepasst werden. Mittels App lässt sich die moderne Tiertüre auch von unterwegs aus steuern. Informationen gibt es unter www.petwalk.at.

Foto: djd-k/www.wildborn.com/takefive media/Johanna Krapp

Hundehalter wollen ihren Liebling gut ernähren. Dabei ist von der Menge bis zum Standort des Napfes einiges zu beachten. Erwachsene Hunde müssen nur einmal am Tag gefüttert werden, am besten immer zur gleichen Zeit. Frei von künstlichen Zusatzstoffen und Getreide, mit einem Frischfleischanteil von bis zu 75 Prozent sowie regionalem Gemüse und Heilkräutern kommt etwa das Softfutter von Wildborn der natürlichen Hunde- beziehungsweise Wolfsnahrung besonders nahe – Infos unter www.wildborn.com.

Anzeigen

Einmal an der Mangel arbeiten, das wäre es

Julian und Patrick über ihren Alltag im Inklusionsbetrieb Die Brücke gGmbH in Bad Lippspringe

Es ist viel los an diesem Mittwochmorgen auf dem Parkplatz der Wäscherei „Die Brücke".
An- und Ablieferfahrzeuge kommen gleichzeitig mit uns an. Wir werden herzlich von der Projektleiterin Christiane Hoffbauer begrüßt und in die eigentliche Wäscherei begleitet. Viele Eindrücke, die da auf uns einprasseln. Zwischen all den Wäschestücken und Maschinen fällt ein junger Mann besonders auf. Er lächelt uns gleich ganz offen an und winkt.

Patrick, 22 Jahre und einer der 52 Mitarbeiter. Wir warten noch auf seinen Kollegen Julian (26), der noch in der Pause ist. Die beiden haben sich bereit erklärt mit uns ein Interview zu führen.

„Ein bisschen aufgeregt bin ich schon, muss ich sagen, ich war ja noch nie in einer Zeitung", freut sich Patrick.
Julian ist erst einmal ruhig und wartet ab, was auf ihn zukommt. Nachdem wir ein Foto der beiden an ihrem Arbeitsplatz gemacht haben ziehen wir uns zum Gespräch in den Pausenraum zurück.„Die Brücke" ist eine 1997 gegründete mittelständische Wäscherei und Heißmangel direkt am Ortseingang in Bad Lippspringe.

Sie bietet als Inklusionsbetrieb Menschen mit Behinderung die Möglichkeit einer dauerhaften Anstellung auf dem ersten Arbeitsmarkt, Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten hier Hand in Hand. Jeder Mitarbeiter wird nach seinen Stärken eingesetzt.

„Wir beide sind hier die starken Männer. Man glaubt es vielleicht nicht, aber die Wäsche wiegt schon einiges. Vor allem, wenn sie nass ist. Da ist es gut, dass wir hier sind und mit anfassen können. Am Ende des Tages merkt man schon, dass man körperlich gearbeitet hat." Keine Frage, Patrick ist stolz auf seinen Job.

Die beiden arbeiten 38 Stunden die Woche und sind zwei von 26 Mitarbeitern mit Behinderung.

Sie wissen genau wovon sie reden. Sie erzählen übers Vorlegen, über Spannis und der sogenannten Unwucht einer Maschine. Auf Nachfrage erklärt Patrick:„Wenn die Maschine ungünstig beladen ist und die Wäsche dann im

nassen Zustand nochmal an Gewicht zunimmt, dann fängt die Maschine an Dummheiten zu machen. Diesen Zustand nennt man Unwucht." Gut, das zu wissen.

Einen großen Traum verfolgen Patrick und Julian: Sie wünschen sich mal einen Tag an der Mangel zu arbeiten. Christiane Hoffbauer erklärt uns, dass die Mangel das Herzstück der Wäscherei ist. Dort arbeiten die Mitarbeiter mit der längsten Erfahrung, denn die Abläufe sind sehr komplex.

Teamwork wird in der Brücke groß geschrieben. Jeder hilft Jedem und dumme Fragen gibt es nicht.

Den Chefs ist wichtig, dass das Arbeitsklima fröhlich bleibt. "Manchmal machen wir eine Challenge mit der Aussicht auf Eis. Wenn dieser oder jener Wäscheberg in einer bestimmten Zeit geschafft wird, dann gibt es sozusagen als Extra-Ansporn eine Belohnung. Naja, auch wenn es nicht geschafft wird, holen wir das Eis," schmunzelt Christiane Hoffbauer.

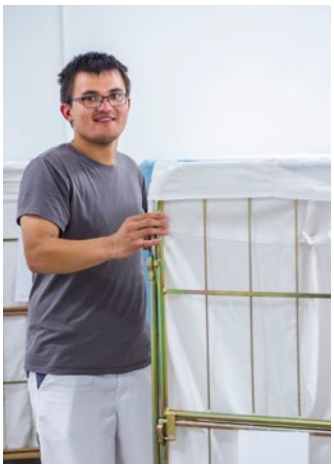
Julian ist seit Anfang 2019 angestellt und Patrick seit 2017. Er entschied sich für die Stelle, weil er die Kollegen und die Arbeit toll fand, aber auch, weil es ein vollwertiger Arbeitsplatz ist. Arbeiten in der Werkstatt für Behinderte, war nicht sein Anspruch. Hier bei der Brücke haben er und Julian definitiv ihren Platz gefunden.

Christiane Hoffbauer betont noch einmal, dass die Arbeit in der Großwäscherei sehr abwechslungsreich, zuweilen körperlich anstrengend und auch sehr komplex ist.

Die meisten Praktikanten, die mal reinschnuppern wollen seien überrascht, wie vielseitig es ist. Die meisten haben wohl erst einmal die Waschküche zuhause vor Augen.
Zum Vergleich: Eine haushaltsübliche Waschmaschine kann ca. 7 kg Wäsche laden, in der Wäscherei sind es 15 bis zu 110 kg pro Maschine. Die unterschiedlichen Kunden erfordern zudem auch unterschiedliche Hygieneanforderungen.
Es warten immer wieder neue spannende Herausforderungen auf die Mitarbeiter.

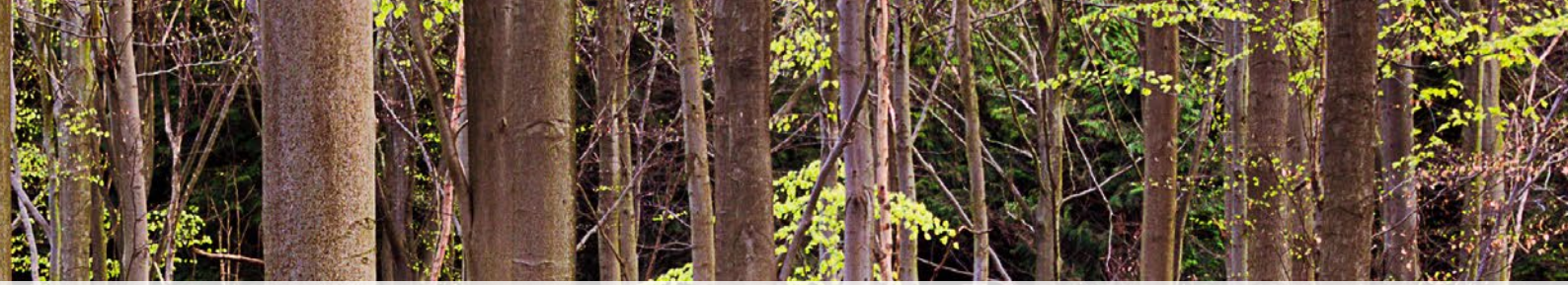
Im Jahr 2018 wurde die Arbeit der Brücke besonders wertgeschätzt. Sie wurde als das älteste Inklusionsunternehmen unter dem Dach des Kolping-Bildungswerkes Paderborn gGmbH mit dem Inklusionspreis NRW ausgezeichnet.
Die inklusive Wäscherei erhielt den zweiten Hauptpreis.

Julian und Patrick haben uns auf jeden Fall gezeigt, dass die Brücke ein Arbeitgeber mit viel Menschlichkeit, Engagement und Feingefühl ist. Die Zufriedenheit der vielen gewerblichen und privaten Kunden zeigt, dass das Konzept des Betriebs aufgeht. Wir wünschen weiterhin so ein gutes Händchen bei der Mitarbeiterwahl und den beiden jungen Männern den schnellen Aufstieg, hoch an die Mangel.



Wer die Herzen bewegt, bewegt die Welt

Sieglinde Schröder - Erzählerin



Wenn sich die Augen mit Tränen füllen, weil die erzählten Worte mitten in das Innere treffen. Wenn sich die Nackenhaare aufstellen und man erschrocken zusammenfährt. Wenn man sich dabei ertappt, wie man vor Spannung an seinem Fingernagel kaut- dann lauscht man einer wundervollen Geschichte. Einer Geschichte, die etwas auslöst in uns. So eine Geschichte steht und fällt mit der Stimme, die sie erzählt. Sieglinde Schröder leiht Geschichten ihre Stimme. Die Bad Lippspringerin ist mit sehr viel Herzblut bei der Sache und wir freuen uns ganz besonders auf die eine Geschichte. Die Geschichte über sie und ihre Leidenschaft.

Warum genau erzählen Sie so gerne Märchen und Geschichten?

„In jeder Geschichte, in jedem Märchen steckt eine tiefe Weisheit. Sie berühren uns in der Seele. Sie stecken voll von Botschaften und helfen beim Leben. Sie sind Wegweiser und Therapie zugleich. Sie können uns die Richtung weisen, aber ohne erhobenen Zauberfinger. Wir werden durch sie an unsere Ängste und Sehnsüchte erinnert." Frau Schröder hat plötzlich einen ganz anderen Gesichtsausdruck. Ihre Augen glänzen und funkeln und strahlen eine fröhliche Aufgeregtheit aus.

Sie erzählt uns, dass sie es gar nicht mag, wenn jemand sagt oder schreibt, dass sie etwas vorliest.

„Wir Erzähler, wir lesen nichts ab. Wir reden ganz frei. Wir halten uns natürlich an den Hauptstrang der Geschichte, um auch die Botschaft zu vermitteln, aber unsere persönliche Interpretation erzeugt die Bilder bei unseren Zuhörern. Wir malen ihnen ein Bild mit unseren Worten. Nicht wie beim Fernsehen, da werden die Bilder, die man im Kopf haben soll bereits vorgegeben. Das größte Kompliment, welches mir gemacht werden kann, ist die Aussage nach meiner Erzählung: Frau Schröder, ich habe alles ganz klar vor mir gesehen, ich hatte sogar den Duft der einzelnen Szenen in der Nase. Besser geht es nicht, denn dann weiß ich, dass ich alles richtig gemacht habe."

Sieglinde Schröder ist in einer Zeit aufgewachsen, da gab es keinen Fernseher, da wurden Geschichten erzählt. Das war ein Stück Zuwendung für jedes Kind. Die Mutter nahm sich die Zeit um zu erzählen. Die Wärme und Geborgenheit, die dabei entstand, davon konnte man als Kind nicht genug bekommen. Die Fantasie wurde angeregt und es fühlte sich alles gar nicht mehr so schlimm an.

„Märchen sind wirkliche Mutmacher. Nicht nur für Kinder, auch für uns Erwachsene. Schwierige Situationen im Leben, kann man als Parabeln in den meisten Geschichten wiederfinden. Denn auch diese sind ja aus dem Leben von Mensch zu Mensch weitergegeben worden. Bestimmt hat der ein oder andere noch etwas dazu gedichtet, aber trotz allem ist es eine mündliche Übertragung."

Uns interessiert, warum so viele Märchen eigentlich so eine traurige oder auch grausame Komponente besitzen.

„Es kommt ganz und gar auf Ihr eigenes Empfinden an. Je nachdem, welche Ängste oder Sorgen, welche Gedanken angesprochen oder aktiviert werden, so nehmen sie die Erzählung auf. Und genau so geben Sie sie auch wieder weiter. Mit genau der Atmosphäre, die sie bei Ihnen auslöst. Deshalb ist es so wichtig Märchen und Geschichten zu erzählen, die uns selbst trösten, auffangen, uns Mut machen. Denn dann geben wir genau diese Gefühle weiter."

Die Antworten, die uns Sieglinde Schröder gibt, öffnen den Horizont. Jedes Märchen hat eine Entwicklungsgeschichte. Jede böse Stiefmutter hat immer einen Sprössling, der trotz der schlechten Behandlung ein reines Herz behalten und das Glück gefunden hat. Nicht aufgeben, egal wie hart der Tobak ist, den das Leben serviert hat. Der böse Wolf ist in jedem von uns, wir dürfen ihm nur keine Macht geben.

Seit 17 Jahren ist sie professionelle Märchen- und Geschichtenerzählerin. Gebucht wird sie von Veranstaltern, Privatleuten oder sie bietet selbst eine Vorstellung an.

Eines Abends ergab es sich, dass Sieglinde Schröder in Vertretung ihrer Tochter, zum Elternabend in den Kindergaten ihrer Enkelin ging. Dort traf sie die Märchenerzählerin Marianne Vier. Die Faszination, die dieses Treffen bei ihr auslöste konnte nur eins bedeuten:

Sie wollte ebenfalls so erzählen können und Menschen eine Tür zu Ihrem Innersten öffnen.

Nach der Ausbildung besuchte sie viele Fort- und Weiterbildungen. Unter anderem war sie auch in ihrer Geburtsstadt Steinau bei Frau Kleinhans. Eine sehr alte Erzählerin.

„Ich habe damals ganz deutlich gemerkt, die alten Erzähler haben nochmal eine ganz andere Tiefe. Durch sie bekommt man wirklich ein Gefühl der Ehrfurcht, aber kann auch so viel von ihnen lernen. Mut zu haben überhaupt frei zu sprechen zum Beispiel."

Sieglinde Schröder singt seit über 20 Jahren im Hubertus-Chor Sennelager und ist seit 5 Jahren Vorsitzende.

Die richtige Auswahl der Geschichte treffen. Sich genau überlegen, was man rüberbringen möchte, wann es besser ist, eine Pause zu machen, leiser oder lauter zu werden. Das alles lernt man in der Ausbildung zur professionellen Erzählerin. Sieglinde Schröder fügt noch amüsiert hinzu, dass man zu allererst einmal lernen sollte langsam und deutlich zu sprechen. Auch wenn es schwerer fällt, als man glaubt.

Auf ihr Lieblingsmärchen angesprochen erzählt uns die sympathische Bad Lippspringerin, dass sie eine eigene Erzählung verfasst hat über Wangari Muta Maathai, eine afrikanische Friedensnobelpreisträgerin, die ein sehr bewegtes Leben führen musste und geführt hat.
Dann erzählt sie uns ein Märchen von den Komantschen und wir tauchen ein in eine andere Welt. Am Ende der Geschichte hat die eine Gänsehaut und die andere wischt sich verstohlen ein paar Tränchen aus den Augen. Sieglinde Schröder zuzuhören ist eine unglaubliche Bereicherung. Sie strahlt Ruhe und Frieden aus und fängt damit die Zuhörer ein.

Welchen Stellenwert haben die Märchen innerhalb ihrer Lebensgeschichte?

„Märchen setzen meinem Leben eine Krone auf. Ich habe gemerkt, dass es mir gut tut und meine Seele streichelt. Es erfüllt mich dermaßen, wenn ich nach einer Veranstaltung nach Hause komme und all die tollen Eindrücke mitnehmen kann. Wer sehr nach mir kommt, ist meine Enkelin Sarina Schröder. Sie selbst schreibt auch Geschichten und wir haben schon die ein oder andere Veranstaltung zusammen gemacht."

Haben eigentlich alle Geschichten ein Happy End?

„Meine Geschichten ja. Es gibt ein paar Märchen aus dem Balkan, die sehr traurig und grausam enden. Die habe ich während meiner Ausbildung gehört und entschieden sie nicht weiter zu tragen. Zwei, drei meiner Geschichten haben aber zwei Enden. Je nach Publikum und meiner Stimmung entscheide ich dann welches Ende an dem Tag passt."

Märchenerzählen ist seit 2016 ein imaginäres Kulturerbe und man findet viele Bereiche in denen Märchen eine Rolle spielen. Sieglinde zum Beispiel hat ein Kochbuch geschrieben: Freitags immer pinke Fische. Eine kulinarische Märchenreise von und nach Bad Lippspringe.

3 Jahre lang hat sie in Bamberg Trauerbegleitung mit Märchen erlebt und aktuell hat sie den Auftrag Jesu Geburt als Geschichte zu modernisieren. In den Kliniken, Seniorenheimen und der Friedenskirche, überall darf gelauscht werden. Sie findet immer das passende Märchen.

„Für mich ist zum Beispiel Aschenbrödel ein wundervolles Märchen für die Trauerbegleitung. Sie geht zum Friedhof und bekommt an dem Haselnussbaum, der auf dem Grab der Mutter wächst, Stärke und Mut zurück. Sie redet mit der Mutter, es wird nicht totgeschwiegen und verdrängt, sondern die Trauer erlaubt. Die Erinnerung gelebt."

Märchen und Geschichten finden ihren Weg zu vielen Themen.
so zum Beispiel:
Über die Liebe, die stark macht!
In der Trauer, im Leid!
Selbsterkenntnis!
Ängste überwinden!

Sieglinde Schröder bietet Nachwächter-führungen an und erzählt in Schulen, in Kindergärten, Geburtstagen, Hochzeiten und überall dort, wo man offene Ohren und weite Herzen hat!

Wer selbst einmal mit offenem Mund der charismatischen Erzählerin lauschen möchte, der findet alle aktuellen Termine auf der Homepage:
www.dasmaerchenkommt.de

Sieglinde Schröder
Friedrichstr. 19 | 33175 Bad Lippspringe
Tel. 05252 937 598 2 | Mobil. 016095614514
www.dasmaerchenkommt.de

Anzeige

Wenn das Eigenheim zu groß wird

Frau Harder überlegt hin und her, was soll sie bloß machen. Sie fühlt sich nicht mehr fit, bemerkt, dass ihr das große Haus mit all der Arbeit zu viel wird. Neulich fragte ihre Freundin Rita, was sie denn gestern gekocht hätte. Frau Harder kocht nicht mehr. Für wen soll sie denn kochen? Für sich allein? Das lohnt sich doch wirklich nicht. Sie isst meistens ein Brot. Das reicht.

Ihr Sohn bemerkt die Veränderung der Mutter und spricht mit ihr ab, von nun an als ihr Betreuer zu fungieren. „Mama, ich habe mein eigenes Haus, wir sollten versuchen dein Haus zu verkaufen," rät er seiner Mutter eines Abends. „Überhaupt müssen wir jetzt schauen, wie alles weitergehen soll, finanziell." Eine Entscheidung treffen die beiden noch am gleichen Abend. Nämlich die, dass Frau Harder in ein betreutes Wohnen umziehen wird.

Die S Immobilien GmbH wird der Ansprechpartner für die Immobilie.

Nach dem Aufnahmetermin mit Herrn Tönsmeier entscheidet sich Frau Harder zusammen mit der S Immo zu verkaufen. Makler Frank Tönsmeier bereitet die Unterlagen auf, erstellt einen 360° Rundgang und startet mit dem Einfamilienhaus in die Vermarktung.

„Stell dir vor Rita, ich habe mit all diesen komplizierten Dingen nichts zu tun. Ich kenne mich damit ja auch gar nicht aus. Früher hat man sein Haus nicht verkauft. Da hat man es vererbt. Aber es ist wohl eine andere Zeit."

In der Interessentendatei der S Immo finden sich für das Einfamilienhaus bereits auf Anhieb über 200 potenzielle Interessenten.

Das heißt, das hinterlegte Gesuch, also der formulierte Immobilienwunsch stimmt mit den Eckdaten dieses Angebots überein. Diese werden vom Interessentenbetreuer Till Kielmann über das neue Angebot informiert.

Nach Ablauf eines Exklusiv-Zeitraums für die hinterlegten Interessenten wird das Angebot in der Zeitung und vor allem im Internet beworben.
Die Kaufinteressenten die sich zurück melden durchlaufen einen „Prüfungsprozess". Zuerst kann das gesamte Exposé inkl. aller wichtiger Daten angefordert werden.

Die Kunden dürfen die Immobiliedann gerne vorab von außen besuchen oder virtuell besichtigen. Dies geht mit Hilfe des vorher erwähnten 360° Rundgangs. So stellt die S Immobilien sicher, dass die Kaufinteressenten vor einer Vor-Ort-Besichtigung bestens informiert sind und ein ernsthaftes Kaufinteresse an der Immobilie besteht. Dies verringert die Anzahl der Vor-Ort-Besichtigungen und den damit verbundenen Zeitaufwand für die Eigentümerin.

Bereits nach wenigen Besichtigungen hinterlegt ein Paar eine Reservierung und die damit verbundene Kaufabsicht. Das Paar wohnt aktuell im Großraum Frankfurt aber möchte zurück in die Heimat nach Detmold.

Frau Harder freut sich. Ein Paar, welches zurück nach Lippe möchte, da fühlt es sich gleich besser an, das Haus abzugeben.

Die benötige Baufinanzierung kann der Makler Tönsmeier direkt über die Sparkasse Paderborn-Detmold vermitteln und im Anschluss wird noch beim Notar der Kaufvertrag geschlossen.

Frau Harder und ihr Sohn sind sehr zufrieden mit dem Service der S Immobilien GmbH und deren Partner. Ein Rundum-Sorglospaket für die Harders und jeden, der seine Immobilie verkaufen möchte.

S Immobilien GmbH
Telefon. 05251-2922955
www.s-immobilien-gmbh.de

Teutrine
Medien & Consulting

Wir beraten Familienunternehmen!
Weil sie nicht nur
bis zum nächsten Quartal,
sondern auch für die
nächste Generation denken.

Ideengeber
& Mentoren

Ganzheitliches **Marketing**
Innovationsmanagement
Unternehmens**identität**
Digitale Kommunikation
Social Media Guidelines
Datenschutz

Gemeinsam doppelt so gut!

05231.927070 • www.teutrine.de

Bunter Lichterwald verzaubert beim Sparkassen-Waldleuchten

Beliebte Veranstaltung in der Gartenschau findet vom 13. bis zum 29. August 2021 statt

Hunderte Lampen verwandeln das Gelände in einen bunten Lichterwald, eindrucksvolle Leuchtobjekte bringen Kinder und Erwachsene zum Staunen, und eine neue 3D-Videoshow in der NIEWELS-Fontäne entführt die Besucher in eine beeindruckende Fantasiewelt – beim Sparkassen-Waldleuchten in der Gartenschau Bad Lippspringe kommt die ganze Familie vom 13. bis 29. August 2021 voll auf ihre Kosten.

Hunderte Lampen, die für eine einzigartige Atmosphäre sorgen

Bereits zum dritten Mal setzen die Lichtkünstler von „world of lights“ das Gartenschau-Gelände eindrucksvoll in Szene. Dass diese Veranstaltung nicht nur bei Besuchern, sondern auch in Fachkreisen für Begeisterung sorgt, ist spätestens seit der Auszeichnung mit dem German Design Award 2020 kein Geheimnis mehr. In der Kategorie „Gestaltung von urbanem Raum“ konnten Wolfgang Flammersfeld und Reinhard Hartleif von „world of lights“ die Jury nachhaltig überzeugen.

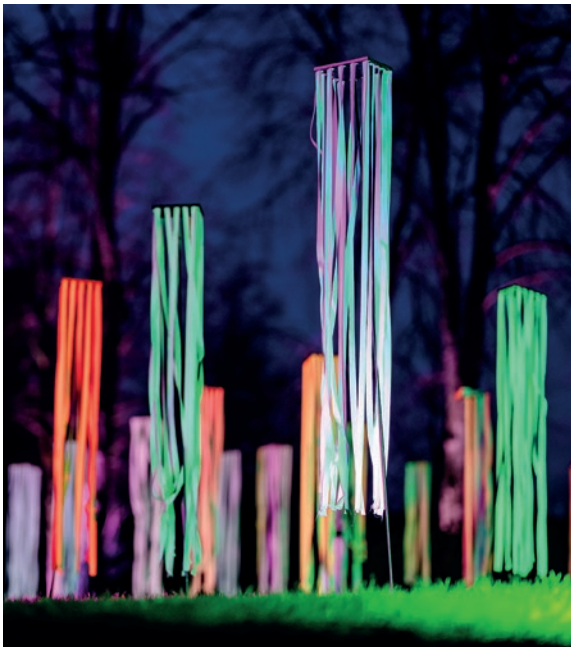
Die Besucher des Sparkassen-Waldleuchtens dürfen sich also auch in diesem Jahr auf ein im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnetes Licht-Spektakel freuen. Viele bunte Überraschungen und zahlreiche neue Leuchtobjekte sorgen für einen unvergesslichen Abend - die Details bleiben allerdings bis zur Eröffnung geheim.

Das Sparkassen-Waldleuchten findet von Freitag, 13. August, bis zum Sonntag, 29. August 2021, täglich in der Gartenschau Bad Lippspringe statt. Die Beleuchtung beginnt jeweils bei Einbruch der Dämmerung und dauert bis Mitternacht.

Im Veranstaltungszeitraum sind die Kassen in der Tourist Information am Haupteingang durchgehend von 10.00 bis 22.00 Uhr geöffnet. Der Einlass in das Gelände ist nur über den Haupteingang und nur bis 22.00 Uhr möglich.

Für Erwachsene kostet das Sparkassen-Waldleuchten 6 Euro, Kinder bis einschließlich 13 Jahre zahlen nur 3 Euro. Jahreskarten-Inhaber haben wie gewohnt freien Eintritt.

Fotos/Copyright: Besim Mazhiqi



BaLi

...wir sind dabei!

Bäckerei · Konditorei Westermann ...backt was schmeckt!
Hauptgeschäft: Benhausen Eggestr. 94 • Tel. 05252 / 6292
Filiale: Bad Lippspringe Arminiusstraße 15

WESTFALEN THERME
Der neue WALDgarten - ihr Saunagarten am Heilwald
Schwimmbadstraße 14 • 33175 Bad Lippspringe
Tel.: 05252-9640 • www.westfalen-therme.de

Wollen Sie HIER mit dabei sein?
Rufen Sie an: 0176 - 48 09 18 69
Reporter erscheint im Verlag der Teutrine-Medien

Wir beraten beide Ohren und den Menschen dazwischen
SYMANN HÖRGERÄTE
www.hoergeraete-symann.de
Telefon: 0 52 52 / 93 09 68

ERGO
Ihr Versicherungspartner vor Ort:
Subdirektion
Rüdiger Röhl
Detmolder Str. 267, 33175 Bad Lippspringe
Tel 05252 53187
ruediger.roehl@ergo.de
www.ruediger-roehl.ergo.de

Bäckerei Mertens
Marienloh · Bad Lippspringe · Neuenbeken
Gutes von Ihrem Handwerks-Bäcker
Marienloh: Bendeslo 10 • Tel.: 05252 50296
Bad Lippspringe: Bielefelderstr. 24 • Tel.: 05252 938146 • Lange Str. 33 • Tel.: 05252 935779
Neuenbeken: Gogrevenstraße 22 • Tel.: 05252 6286

STEINKO Terrassenwelten
Im Dörener Feld 15
33100 Paderborn
Tel. 05251 527515
www.steinko.de
Markisen
Pergola-Markisen
Q.bus®
Terrassenüberdachungen
Wintergartenmarkisen
Aussenjalousien
Lamellendächer

Schauen Sie sich jetzt unsere neuen Ausstellungsräume an.

Foto/Copyright: Besim Mazhiqi

Foto/Copyright: Frank Loose

Foto/Copyright: Besim Mazhiqi

Stress ausatmen, Natur einatmen

Bad Lippspringe präsentiert den ersten Heilwald in NRW

Es ist früh am Morgen. Das erste Licht bahnt sich seinen Weg durch die alten Bäume und fällt in Strahlen auf den noch taufeuchten Waldboden. Während sich der Boden erwärmt, riecht es nach Moos, Erde und verwitterter Baumrinde. Nicht nur ein perfekter Moment, um ein herrliches Foto zu schießen, sondern auch, um tief durchzuatmen.

In Bad Lippspringe steht der vielleicht größte und älteste Luftfilter Nordrhein-Westfalens. 200 Hektar ist er groß, der Kurwald mit seinem historischen Baumbestand und seinem attraktiven Erlebnisraum.

Wenn man so will, dann arbeitet Bad Lippspringe bereits 1766 an dem Heilwald, der der erste seiner Art in NRW ist. Dabei ging es anfangs vor allem darum, Bäume anzupflanzen, die bei Wind den Sennesand auffingen, damit Bad Lippspringe nicht zur „Wüstenstadt“ würde. Mit den Jahren entwickelte sich der Wald und wurde – auch mit menschlicher Hilfe – zu dem Heilwald, der nicht nur bei den Menschen in der Umgebung als Naherholungsziel so beliebt ist.

Während der Wald ganz zu Beginn nur aus Kiefern bestand, bilden heute etwa 77 Prozent Nadelbäume und 23 Prozent Laubbäume die grüne Lunge von Bad Lippspringe. Auch wenn keiner der Gründungsbäume mehr steht, können die heutigen Kiefern auch bereits auf 120 Jahre Waldgeschichte zurückblicken und sind mit die ältesten Bäume des Bestands. Neben den Kiefern fühlen sich aber auch Stiel- und Traubeneichen, Vogelkirschen, Traubenkirschen, Aspen, Winterlinden, Ebereschen, Weißerlen, diverse Pappel-, Weiden und Ulmenarten, Rosskastanien, Feldahorne, Hainbuchen, Eiben, Mammutbäume, Riesenlebensbäume, Sitkafichten und Weißtannen im Kurwald wohl.

Und nicht nur die Kiefern können auf ein gewisses Baumalter zurückblicken. Überdurchschnittlich viele Bäume sind bereits mehr als 80 Jahre alt. Somit gehört der Heiwald zu den altholzreichsten Waldkomplexen in Deutschland. Diese außergewöhnliche Vielfalt führt zu reizvollen Waldbildern, die den Therapie- und Erholungswert erheblich aufwerten.

Ein verändertes Verhältnis zur Natur, wissenschaftliche Untersuchungen und neue rechtliche Rahmenbedingungen bringen die natürliche Ressource Wald vermehrt mit therapeutischen und heilenden Potenzialen in Verbindung.

Zusammen mit dem Forstsachverständigen Thomas Oppermann aus Arnsberg hat die Landschaftsarchitektin Ina Bimberg aus Iserlohn, die schon die Machbarkeitsstudie für die sehr erfolgreiche Landesgartenschau 2017 durchgeführt hatte, ein umfangreiches Gutachten als Grundlage für die neue Bezeichnung erstellt. Demnach erfüllt Bad Lippspringe alle Kriterien für einen Heilwald.

Neben den waldspezifischen Aspekten spielen bei der Nutzung als Standort für Tourismus und Therapie die vorhandene Infrastruktur sowie die enge Zusammenarbeit mit dem Medizinischen Zentrum für Gesundheit (MZG), das sechs Kliniken in städtischer Trägerschaft betreibt, eine große Rolle.

Der Ärztliche Direktor des MZG, Prof. Dr. Dr. Andreas S. Lübbe erläutert die Vorteile eines Heilwaldes aus medizinischer Sicht: „Aufgrund der langen Tradition Bad Lippspringer Kliniken bei der Behandlung von Patienten mit Atemwegserkrankungen macht ein Heilwald großen Sinn, denn die Waldgebiete, die zur therapeutischen Nutzung für spezielle medizinische Indikationen gestaltet werden sollen, liegen direkt vor der Haustür. Schon jetzt haben sich einige Mitarbeiter gefunden, die als speziell fortgebildete Waldtherapeuten rehabilitative und inklusive Konzepte umsetzen möchten. Damit würde sich der Bad Lippspringer Heilwald von Kurwäldern abheben, die vor allem eine gesundheitsfördernde Breitenwirkung ganz allgemein entfalten sollen. Der Bad Lippspringer Heilwald ist eine einmalige Gelegenheit, einzigartige Konzepte in Ergänzung zu unserem obligatorischen Therapieangebot umzusetzen“.

Foto/Copyright: Besim Mazhiqi

BaLi

...wir sind dabei!

autohaus ab brockmeier
Opel in Bad Lippspringe
Autohaus Brockmeier GmbH
Bleichstraße 21
33175 Bad Lippspringe
Telefon (0 52 52) 65 33
opelbrockmeier@t-onine.de
www.opel-brockmeier.de

www.peters-zimmerei.de
MEINOLF PETERS
Zimmerei • Holzbau • Sägewerk • Holzrahmenbau
Sandweg 31 • 33175 Bad Lippspringe • Tel: 0 52 52-5 13 27

Guido KLEINEMEYER
FLIESENFACHGESCHÄFT
Büro + Ausstellung geöffnet:
Mo. - Fr. 8.00-12.00 & 14.00-17.00 Uhr
und nach individueller Absprache
◆ ... mit uns schöner wohnen
Gladiolenweg 15a• Bad Lippspringe
Tel. 05252 5 38 43 • Fax 05252 5 43 08

Sanitär-Heizung-Solar-Dachrinnenarbeiten
Wartungsarbeiten und Notdienst
Manfred und Frank Laufs
Zum Strothebach 3a · 33175 Bad Lippspringe
Tel.: 05252 / 54364 · Handy: 0172 / 5263955
Fax: 05252 / 53364 · Email: Flaufs@aol.com

proVITA
AMBULANTE
HAUSKRANKENPFLEGE
0 52 52 / 94 09 92

Lilian Rüther
FRISEURSALON
Friseursalon
Lilian Rüther
Grüne Straße 2
33175 Bad Lippspringe
0 52 52.91 57 379
0176.567 683 92

Sabine Schnapp ist DOGS-Coach bei Martin Rütter. Sie hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Neben dem abwechslungsreichen Training steht der Spaß für Mensch und Hund an erster Stelle. "Der schönste Beruf ever - Hundetrainer"

Anzeige

Secondhand-Hunde

Warum ein Secondhand-Hund?

Viele Familien wünschen sich einen Hund. Die Entscheidung fällt oft schwer. Soll es ein Welpe vom Züchter sein? Oder gebe ich lieber einem Hund aus dem Tierschutz ein neues Zuhause? Egal wie die Entscheidung ausfällt, die Antwort will gut überlegt sein.

Aber widmen wir uns in diesem Artikel den „Secondhand-Hunden". Hunde, die ein neues Zuhause suchen.

Einfach viel zu viele Hunde sitzen in Tierheimen oder in Tötungsstationen. Sie alle sind Lebewesen, die eine 2., 3. oder sogar 4. und 5. Chance verdient haben.

Für einen Hund aus „2. Hand" sollte man sich bewusst entscheiden und nicht aus falsch verstandener Tierliebe. Man muss sich der Verantwortung bewusst sein, die Bedürfnisse des Hundes erkennen und sie erfüllen. Anschaffung aus Mitleid ist grundsätzlich die falsche Motivation, einen Hund aufzunehmen.

Mitleid verhindert die positiven Eigenschaften des Hundes zu sehen und bringt oft Trauer und Angst mit sich. Mitleid ist oft ein Spiegel der eigenen Emotionen. Das heißt, wer trauert braucht einen lebensfrohen Hund. Wer alleine ist einen kontaktfreudigen.

Darum ist Empathie ein besserer Begleiter als Mitleid. Mit Empathie kann man die Bedürfnisse, den Charakter und die Gefühle des Hundes verstehen. So kann man dem Hund helfen sich zu entwickeln und an Schwierigkeiten zu wachsen. Die GEGENWART steht im Vordergrund.

Ist Hundeliebe eine Motivation?

Hunde, die aus dem Tierschutz kommen, werden oft mit Liebe überschüttet und verwöhnt. Aber – Liebe macht aus einem z.B. ängstlichen Hund keinen souveränen Hund. Häufig verschlimmern sich dadurch die vorhandenen Probleme.

Einen Hund aus dem Tierschutz aufzunehmen ist grundsätzlich eine gute Sache. Aber auch hier gilt es, einige Punkte zu beachten.

- Der Hund sollte zu mir und meinem Alltag passen.
- Wie lange soll der Hund alleine bleiben, wenn ich berufstätig bin?
- Wo kann ich den Hund unterbringen, wenn ich evtl. mal für eine Zeit ausfalle?
- Wie sieht meine Freizeitgestaltung aus?
- Kann ich evtl. anfallende Tierarztkosten übernehmen?
- Habe ich die Zeit mit dem Hund zu trainieren?

Foto: AGFABOY Kulturbüro

Wenn man alle Punkte gut überlegt hat, geht es daran, eine gute Tierschutzorganisation zu finden. Grundsätzlich gilt: **Kein Hund aus Kleinanzeigen im Internet!**

Merkmale seriöser Tierschutzorganisationen:

- Eingetragener Verein: Übersicht über die Finanzen
- Vollständige Informationen über die zu vermittelnden Hunde
- Vorab Vermittlung von Hunden in Pflegestellen nach Deutschland
- Persönliches Vermittlungsgespräch
- Ansprechpartner bei Fragen und Problemen mit dem Hund
- Rücknahme des Hundes bei schwerwiegenden Problemen
- Weitergabe aller zum Hund gehörenden Unterlagen

Hat man gute Tierschutzorganisationen gefunden, sollte man sich mehrere Hunde anschauen. So lernt man unterschiedliche Charaktere kennen. Es muss nicht zwingend der 1. Hund sein. Hilfreich ist es, mit dem Hund öfter mal Gassi zu gehen. Wichtig ist auch, dass die Mitarbeiter der Tierschutzorganisation Fragen zum Hund beantworten können.

Wenn man sich dann für einen Hund entschieden hat, sollte man folgende Dinge beachten.

- Der Hund sollte in Ruhe ankommen dürfen
- Den Hund das Tempo bestimmen lassen
- Mind. 2-4 Wochen Eingewöhnungszeit und nicht direkt in den Alltag übergehen
- Konsequenz von Anfang an, denn klare Regeln und Konsequenz bringen Sicherheit und schaffen Vertrauen

Außerdem sollte man wissen, dass ein Hund, den man aus dem Tierschutz adoptiert, immer eine Geschichte hat.

Auslandshunde haben meistens einen Aufgabe gehabt. Sie wurden zur Jagd eingesetzt, um eine Herde zu beschützen oder den Hof zu bewachen. Das kann bedeuten, dass der Hund auch im neuen Zuhause dieser Aufgabe nachgehen will.

Straßenhunde, die es gelernt haben auf der Straße zu leben und sich dort zu ernähren, sind oft nicht an den Menschen gewöhnt. Sie haben gelernt selbstständig für sich zu sorgen. Auch das kann zu Problemen im neuen Zuhause führen.

Häufige Probleme bei Straßenhunden:

- Traumatisierung durch schlechte Prägung/Sozialisierung
- Traumatisierung durch schlechte Erfahrungen
- Traumatisierung durch Reizüberflutung
- Erziehungsschwierigkeiten durch große Selbstständigkeit
- Ausgeprägtes unerwünschtes Jagdverhalten
- Nicht-allein-bleiben-können
- Mangelnde Stubenreinheit

Zudem kann der Hund Mittelmeerkrankheiten aus dem Ausland mitbringen. Deshalb sollte der Hund vor Einreise schon auf diese Krankheiten getestet worden sein.

Sehen wir uns die Kommunikation von Tierschutzhunden an. Oftmals haben sie nur zu Artgenossen einen Umgang. Die Hunde kommunizieren sehr fein miteinander, da ist keine deutlichere Kommunikation notwendig. So fällt es ihnen oftmals schwer, die doch eher „grobe" Kommunikation des Menschen zu lesen. Deshalb sollte man auf seine Körpersprache achten, damit der Hund sich nicht bedroht fühlt.

Ob man sich nun für einen Welpen vom Züchter oder einen Hund aus dem Tierschutz entscheidet: Man sollte immer hinterfragen, ob man das Leben des Hundes bereichern kann.

Denn Tierschutz wird oft falsch verstanden und immer wieder werden Hunde vermittelt, ohne verantwortungsvoll geprüft zu haben, ob Mensch und Hund gut zueinander passen.

Trotzdem gibt es unzählige positive Beispiele, an denen zu sehen ist: wenn man sich verantwortungsvoll mit der Auswahl des Hundes auseinander setzt, kann man sich, aber auch den Hund glücklich machen, egal, welcher Herkunft.

BierBrot

Anzeige

Mickel Biere

Handwerk ist gelebte Leidenschaft

"So, dann füllst Du hier noch Brot auf – und da, den Kuchen, bitte ein bisschen netter anrichten!" Es ist kurz nach elf, Interviewtermin. Mickel Biere ist in seinem Element. Die randlose Brille auf den Kopf gesteckt, den Freisprechhörer noch im Ohr, ist er direkt vom Firmenbulli ins Geschäft gesprungen. Hat den Journalisten noch nicht gesehen, der die Gunst der Stunde nutzt, sich anschleicht und ein paar Fotos macht. Jetzt aber. Ein schelmisches Schmunzeln, bevor er sich neben seine Mitarbeiterin stellt und beide in die Kamera lachen. „Hier, die Maske, in Biere-grün" freut sich der Chef.

„Wollen wir?" Wir wollen. Auf dem Weg zum Interviewtisch deutet er auf einen Fleck auf seinem Poloshirt. Wäre jetzt ja nicht ideal. Ihn beruhigt, dass man dies hinterher auf dem Foto nicht sieht. Dann sitzen wir. Mir gegenüber sitzt Mickel Biere, Bäckermeister und Inhaber von Biere Brot, einer der Detmolder Traditionsbäckereien, die kurz vor dem Übergang in die vierte Generation steht.

Kreishandwerksmeister, Obermeister der Bäcker- und Konditoreninnung, Mitgründer von Lippe Qualität, Vorstand im Lions Club, Kuratoriumsmitglied verschiedener Stiftungen zu Ausbildung und Handwerk, und nicht ganz nebenbei Geschäftsführer von fünf Filialen und Chef von 35 Mitarbeitern. Und ein durch und durch fröhlicher und offener Mensch – von Stress keine Spur. „Man muss eben sehen, dass man gewisse Veränderungen mitmacht", so Biere. „Entweder man geht mit der Zeit oder man geht mit der Zeit."

Er habe einfach sein Hobby zum Beruf gemacht, lacht er und nimmt einen Schluck Kaffee. „Ich könnte mir nichts Schöneres vorstellen." Man spürt und sieht, dass dies kein bisschen übertrieben ist.

Wie war es, in einer Bäckerfamilie aufzuwachsen? Mickel Biere grinst. „Ganz normal, ich kenne ja nichts anderes. Mein Alltag betraf Backwaren von A-Z, den ganzen Tag über." Die Familie hat früher über dem Geschäft gewohnt, es war also für den kleinen Mickel ein Teil seines Zuhauses. „Ich fand es eine spannende Kindheit. Ich habe als kleiner Junge auf einer umgedrehten Getränkekiste gestanden und Teig in die Maschine geworfen, weil ich sonst nicht drankam" lacht der gestandene Bäckermeister. Ganz offensichtlich eine schöne Erinnerung.

Schon früh sei klar gewesen, dass er einmal das Geschäft übernehmen sollte.

„Da gab es keine Diskussion, ich war aber auch immer einverstanden, weil es meine Leidenschaft war", nickt Biere, der seine Kaffeetasse noch vor dem nächsten Schluck wieder abstellt. „Und noch ist!"

Nach der Konditoren- folgte die Ausbildung zum Bäcker. Teils im väterlichen Betrieb, teils woanders, was damals noch eine Besonderheit war. Die verschiedenen Eindrücke seien jedoch wichtig gewesen. Vor der Meisterprüfung war Mickel Biere dann noch in Frankreich unterwegs. „Eine sehr wichtige Zeit. Da habe ich gelernt, Baguette zu machen. Und Croissant. Das kannte hier in Lippe noch keiner."

Und die andere Liebe?

Die begann in Heiligenkirchen. Susanne wohnte auch im Ort und arbeitete bei der Bank. „Ihr hat das dann hier aber auch gleich Spaß gemacht", überlegt Mickel nicht lang und

nickt bestimmt. Was er nicht gemerkt hat: Seine Frau hat sich soeben hinter ihn gestellt und lauscht mit schelmischem Blick. „Ich hatte einfach keine Wahl!" lacht sie dann und legt eine Hand auf Mickels Schulter, der gehörig erschreckt. „Du sollst nicht lauschen!" protestiert er lachend.

Das mit der fehlenden Wahl ist aber gar nicht so übertrieben, erklärt Susanne und erzählt etwas, das aus heutiger Sicht empört: „Es gab früher schlicht keine Teilzeitstellen im Bankensektor, sonst wäre ich nochmal zurückgegangen. Mit dem ersten Kind war ich raus." Wobei sie die drei Kinder immer an erster Stelle sah, betont Susanne. Sie habe sich nie jemanden für die Kinderbetreuung geholt. Und hatte zudem auch festgestellt, dass sie sich in der Bäckerei sehr wohl fühlt.

Seinen Ausgleich sucht der vielbeschäftigte Mickel im Fitnessstudio oder auf dem Mountainbike. „Beim Fahrradfahren kommen mir die besten Ideen" betont er und gibt sein markantes Lachen zum Besten, für das man ihn kennt. Und sonst? „Ich sammele keine Briefmarken", schmunzelt Mickel Biere. „Wenn ich Ideen habe oder mich kreativ ausleben möchte, dann gehe ich in die Backstube. Ich lebe den ganzen Tag mit meinem Beruf und für meinen Beruf – und bin´s auch nicht leid geworden." Das können wohl nicht alle von sich sagen.

Die Leidenschaft für den Beruf

Viel, was bisher anklang, hat mit Lust zu tun, mit Freude, Leidenschaft. Ein Handwerk wie das des Bäckers auszuüben, ist kreativ, im wahrsten Sinne handgreiflich. Man schafft Dinge, an denen sich andere erfreuen. Das gilt natürlich nicht nur für den Bäcker, sondern eigentlich für alle Handwerker. Und doch sind Fachkräfte rar.

Hier schlägt das Herz des Kreishandwerksmeisters, das spürt man gleich. „Es ist so traurig mitanzusehen, wie viele Jugendliche an die Unis oder Fachhochschulen abwandern,

anstatt einen handwerklichen Beruf zu lernen." Das bedauere er sehr. „Viele stranden dann einfach, fangen dies und jenes an und brechen wieder ab, haben irgendwann eine feste Partnerschaft oder sogar schon Nachwuchs. Die kommen dann nicht mehr in die Ausbildung und sind für uns verloren."

Bäcker, Fleischer, Dachdecker, Zimmerleute, Gas- und Wasserinstallateure. Alle haben massive Nachwuchsprobleme.

„Und selbst wenn jemand mit Abitur kommt, der danach an die Uni will - der hat aber über die Ausbildung dann wenigstens mal reingeschnuppert ins Handwerk. Und" – mit erhobenem Finger – „die Ausbildung dauert dann ja nur zwei statt drei Jahre."

Ein Problem wäre natürlich die Bezahlung, hier könnten viele handwerkliche Ausbildungsberufe mit Banken und Versicherungen nicht mithalten. Biere beugt sich ein wenig vor. Was jetzt kommt, ist ihm wichtig. Eigentlich sollte im Handwerk jeder Auszubildende in jedem Gewerk den gleichen Lohn bekommen, betont er. „Mit der Forderung stehe ich aber ziemlich allein." Und warum sollte das so sein? „Um die Spannung rauszunehmen, dass sich die Jugendlichen einfach das Gewerk oder den Betrieb raussuchen, wo sie am meisten bekommen. Ohne sich wirklich Gedanken darüber zu machen, ob sie das eigentlich wollen."

Bei vielen Berufen mangelt es schlicht am Image. „Ein Bäcker kann nicht erst um sieben Uhr anfangen und Schlips und Anzug tragen. Und er wird nun mal schmutzig, und das wollen viele nicht." Und dabei seien die Handwerksberufe an Kreativität und Vielfalt durch nichts zu toppen. „Hier sind die Jugendlichen vom ersten Tag an voll dabei. Überall. Schaffen etwas mit den Händen. Direkt Vollgas", strahlt Mickel Biere. Da funkelt nicht nur der Kreishandwerksmeister, sondern auch jemand, der seine Begeisterung gerne weitergibt.

Als Bäcker an die Uni?

Es gibt mittlerweile viele weiterführende Studiengänge und Möglichkeiten, sich nach der eigentlichen Ausbildung weiterzubilden. Sein Jüngster, Nicolas, der sich auch für das Bäckerhandwerk entschieden hat, konnte zum Beispiel ein triales Studium ablegen: mit gerade mal 26 Jahren war er Bäckermeister und hatte einen Bachelor in Handwerksmanagement erlangt. Also Ausbildung im Betrieb und Studium an der Fachhochschule des Mittelstands. Ein noch relativ neues Konzept, das gezielt aufgestellt wurde, um dem Fachkräftemangel zu begegnen. Das sei wunderbar, so der Kreishandwerksmeister – und eine gelungene Kombination. Denn ganz ohne Zeit im Betrieb geht es seiner Meinung nach nicht.

„Im Gespräch ist zum Beispiel eine vollschulische Ausbildung für Tischler. Also gar nicht mehr im Betrieb. Das halte ich für kontraproduktiv. Das Handwerk muss am Objekt gelernt werden." Biere schüttelt den Kopf und schaut kurz über seine Schulter ins Treiben seiner Bäckerei. „Die Jugendlichen bekommen dann gar nichts mehr vom Kundengeschäft mit, vom Druck, unter dem man manchmal steht – und der kann ja durchaus spannend und kreativ sein! Die lassen dann Freitag Mittag ihren Hammer fallen, egal ob das Stück fertig ist oder nicht." Man spürt, dass es ihm ernst ist.
„Och, wir machen mal eben nur dreißig Brötchen und 5 Brote, nur so, um es zu lernen. Das kann ich im Betrieb nicht sagen. Da bekomme ich von jetzt auf gleich eine große Bestellung rein, und die muss pünktlich fertig sein. Da nehmen wir unsere Auszubildenden vom ersten Tag an mit."

Ein Problem ist die Abbruchquote im Handwerk. Besonders beim Bäcker kommt das frühe Aufstehen dazu. Werktags um drei Uhr morgens, an Samstagen sogar um ein Uhr, das kann nicht jeder, und so mancher merkt das erst mittendrin. Wobei es den jungen Leuten auch zu einfach gemacht wird, meint Biere. „Auf jeden Auszubildenden kommen ja drei bis vier freie Stellen, aus denen er aussuchen kann. Viele Auszubildende bewerben sich dann beim Bäcker, beim Gas- und Wasserinstallateur und beim Dachdecker. Und dann gibt man jemandem den Zuschlag und erfährt, dass er jetzt aber Elektriker wird. Das gab es früher so nicht." Auch habe es früher mehr Druck von zuhause gegeben, die Ausbildung zu Ende zu führen.

Auch das Alter könne zum Problem werden, meint Biere. „Wenn jemand mit über zwanzig kommt, braucht der schon relativ viel Geld, hat ein Auto, ist spät abends in der Disco unterwegs. Einen Siebzehnjährigen kann ich noch eher formen."

Ein ehrenamtliches Engagement an einer Berufsschule, im Meisterprüfungsausschuss, in Ausbildungsstiftungen: das Thema lag Mickel Biere immer schon am Herzen. „Mir ging es immer darum, dass die Ausbildungsstandards genau angeschaut werden. Wo können wir besser werden, was können wir noch tun?" Deswegen hat die Bäckerei Biere auch schon immer Auszubildende gehabt, im Moment drei.

Wie geht es weiter mit dem Handwerk? Mickel Biere überlegt kurz. „Ich weiß es nicht, wie es wird, wenn wir noch weniger Fachkräfte haben. Ich weiß aber, dass das Handwerk die schönsten Berufe der Welt unter sich vereint". Da ist es wieder, das charakteristische Lachen, als er sich zurücklehnt: „Handwerk ist gelebte Leidenschaft."

Fragen zum Handwerk?
Kreishandwerkerschaft Paderborn-Lippe
Waldenburger Straße 19 | 33098 Paderborn
Telefon: 05251 700-0 | www.kh-paderborn-lippe.de

Der Verkaufs-Pavillon der Privat-Brauerei Strate ist für Sie geöffnet.

Privat-Brauerei Strate
Palaisstr. 1-13 (Zufahrt Hans-Hinrich-Str. 2)
32756 Detmold
05231/94400-0 oder info@brauerei-strate.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr
Samstag von 8:00 bis 13:00 Uhr

Jetzt auch in Hövelhof:
Privatbrauerei Strate Bier-Shop
Staumühler Str. 180, 33161 Hövelhof

Öffnungszeiten: Freitags: 10 – 18 Uhr | Samstags: 8 – 13 Uhr

- **Frisch vom Brauereihof**
- **Probieren Sie auch unser Detmolder Märzen in Bio-Qualität**
- **Leckereien aus den Bierspezialitäten & andere regionale Produkte**

Peter Brockmeier ist Küchenbauer aus Leidenschaft.

Das Herz eines Hauses ist die Küche

Bei Küchen Linie7 gibt es Küchen zum Wohlfühlen. Das merkt man nicht nur seinem liebevoll gestalteten Ausstellungsräumen in Bad Lippspringe an, sondern auch den Küchen, die Peter Brockmeier bei seinen Kunden einbaut. Während in der Ausstellung ganz genau auf kleine Dekodetails geachtet wird, passen die eingebauten Küchen nicht nur perfekt zum jeweiligen Einrichtungsstil, sondern spiegeln auch diejenigen wieder, die dort Kochen, Backen und sich wohlfühlen.

Dabei bringt er einen ganz besonderen Blick für die Einrichtung mit. „Wenn ich in den noch leeren Raum komme, dann sehe ich die Küche genau vor mir. Meistens habe ich dann auch schon eine Idee, wie genau diese aussehen soll, also welche Fronten und welche Arbeitsplatte zum Stil der Wohnung und den Besitzern passen“, erzählt er.

So war das auch bei Viktor und Elena Borgardt und dem achtjährigen Sohn Philip. Die drei sind gerade ganz frisch in das selbst gebaute Eigenheim gezogen. Noch fehlt an ein paar Ecken die eine oder andere Kleinigkeit, aber der offene Wohnbereich im Erdgeschoss strahlt schon wohnliche Gemütlichkeit aus.

„Der Esstisch und die Stühle dazu kommen noch neu und ein paar Lampen fehlen auch noch“, erklärt Viktor Borgardt. Aber da die besten Partys bekanntlich in der Küche stattfinden, versammeln sich Familie und Freunde um den großen, freistehenden Küchenblock, der reichlich Platz zum Gemüse schnippeln, Kuchenteig anrühren und natürlich Kochen bietet. „Wir haben auch schon das erste Mal gekocht“, erzählt Philip ganz stolz. „Mama und Papa haben Bohnensuppe gemacht. Aber ich mag die nicht, ich habe Nudelsuppe bekommen.“

Sein Vater lacht. „Das war wirklich toll, endlich die neue Küche in Betrieb zu nehmen. Das Haus wird immer kompletter.“ Die Küche war dabei aber ein Überraschungsmoment für Viktor. „Meine Frau und ich haben uns an Peter Brockmeier gewandt, weil uns seine Professionalität sofort überzeugt hat und wir uns auf Anhieb wohlgefühlt und verstanden haben. Peter Brockmeier wusste sofort was zu uns passt.

Während Elena Borgardt danach noch ein paar Gespräche mit dem Küchenexperten führte und Fronten und Arbeitsplatte aussuchte, sah Viktor Borgardt die Küche erst, als sie eingebaut wurde. „'Einfach nur geil', habe ich gedacht. Aber ich war mir bereits nach dem ersten Gespräch zu 100 Prozent sicher, dass die richtig gut werden würde. Peter Brockmeier hat gute Ideen und ein tolles Auge für Gestaltung, meine Frau einen Blick für Deko, da wusste ich, dass die beiden was Tolles aussuchen“, erzählt er.

Das Highlight für die Familie ist der eingebaute Kaffeevollautomat, der einen eigenen Wasseranschluss hat und deshalb nie nachgefüllt werden muss. „Eigentlich sollte dort erst ein Dampfgarer hin, allerdings trinken meine Frau und ich beide gerne Kaffeespezialitäten und so ist es dann doch der Kaffeevollautomat geworden. Übrigens auch eine Idee von Peter Brockmeier."

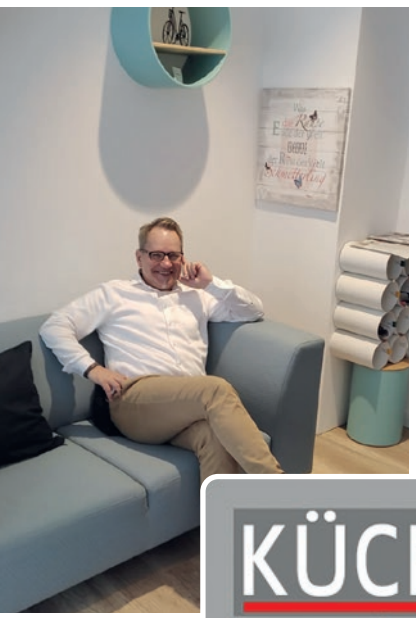
In der Schublade darunter befindet sich etwas, dass Viktor Borgardt ganz besonders begeistert. „Der Tellerwärmer ist genial", schwärmt er. „Einfach kurz das Geschirr hineinstellen und schon bleibt das Essen hinterher viel länger warm. Wir können unser warmes Essen viel mehr genießen wenn wir uns erzählen was wir den Tag so erlebt haben."

Von der schicken neuen Küche ist auch Philip ganz begeistert. „Papa, darf ich den Kaffeesatzbehälter leeren?", fragt der Achtjährige und steht schon zum Arbeitseinsatz bereit. Er darf. Erst muss allerdings ein neuer Müllbeutel her. Also fix den Eimer für den Bioabfall herrichten, dann Kaffeesatzbehälter leeren. Dass er nicht zum ersten Mal im Haushalt hilft, zeigt sich, als der quirlige Grundschüler den Kunststoffbehälter absolut gründlich abspült und auch hinterher die Spüle wieder trocknet.

Einzigartige Menschen suchen einzigartige Lösungen

Peter Brockmeier freut sich, das auch die Technik und die Küche vom jüngsten Familienmitglied gut angenommen wird. Er hat auch allen Grund dazu. Bei den Borgardts ist die neue Küche ein absoluter Wohlfühlort geworden, an dem die ganze Familie gerne zusammenkommt.

„So soll es sein", strahlt der Küchenbauer und freut sich schon darauf, die nächste Küche, oder vielmehr, den nächsten Raum zum Wohlfühlen, zu planen.



Küchen Linie7
Inh. Peter Brockmeier
Detmolder Straße 137
33175 Bad Lippspringe

www.kuechen-linie7.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag
10:00 - 18:30 Uhr

Samstag
10:00 - 14:00 Uhr

KÜCHEN Linie 7

Anzeige

Wie im Urlaub

Golfclub Paderborner Land

Grüner kann es nicht werden. Auf dem Weg zum Golfclub Paderborner Land fahren wir an Wiesen und Feldern vorbei. Ländliche Idylle und das Gefühl von Urlaub ergreift uns sofort. Wir treffen uns mit Clubmanager Ralf Niggemeier und werden herzlich begrüßt.

Uns interessiert zuerst einmal, was den Golfclub von den anderen im Umkreis unterscheidet.

„Die meisten Golfplätze bieten 18 Loch, wir haben einen 27 Loch Platz. Das hat unter anderem den Vorteil, dass wir unseren Mitgliedern auch dann den Spielbetrieb ermöglichen können, wenn auch zum Beispiel ein Turnier läuft. Neben dem Hauptplatz haben wir vor ein paar Jahren sogar noch einen Kurzplatz mit 6 Loch gebaut. Die Bahnen sind maximal 60 Meter lang. Ideal für Anfänger, aber auch für die Profis."

Ralf Niggemeier, seit 2009 Manager der Anlage erzählt uns, dass dieser Kurzplatz auch gerne für Veranstaltungen genutzt wird: „Es befindet sich dort eine kleine Hütte mit Grillgelegenheit, die wir für Golf- Kindergeburtstagspartys und andere Veranstaltungen vermieten."

Die Kinder- und Jugendarbeit wird im Club groß geschrieben, überhaupt geht es dort um das Gemeinsame.

„Ich denke ich kann sagen, dass es uns am Herzen liegt den Golfsport in Deutschland zu entelitärisieren. Es ist uns wirklich ein Dorn im Auge, wie der Ruf sich hält. Wir bieten neben dem Kinder- und Jugendförder-Kreis auch unser GEMEINSAM GOLFEN für Freunde an. Unter dem Motto „Platz da für Freunde" kann jeder Freunde einladen und sie so für den Golfsport begeistern. Bei uns gibt es auch nicht nur Schnupperstunden, sondern einen ganzen Schnuppertag. Ein paar Stunden Vormittags üben, dann etwas Leckeres bei uns essen und nachmittags das Gelernte versuchen auf dem Platz umzusetzen."

Der Golfclub hat aktuell 1200 Mitglieder und eine Altersstruktur von Kleinkind bis Senior. Ein ganz besonderes Mitglied haben sie auch. Profi Alexander Knappe ist seit über 10 Jahren Mitglied und übt seinen Abschlag gerne in Paderborn. Der Platz ist das ganze Jahr geöffnet.
Während früher fast ausschließlich im Heimatclub gespielt wurde, sind seit Corona die Golfer bereit, sich auch Anlagen

anzusehen, die weiter entfernt sind. So hat der Golfclub auch so manches Mitglied, das gar nicht im Einzugsgebiet lebt. Auf dem Gelände des Golfplatzes gibt es auch einen Golf-Shop, das hält Ralf Niggemeier für einen absoluten Vorzug. Aber in Zeiten von Onlineshops auch eine Mammutaufgabe.

Hinter seinem Schreibtisch hängt ein wundervolles Kunstwerk der Malerin Ulla Mersch aus Paderborn. Der Slogan des Clubs ist darauf perfekt getroffen:
Wie im Urlaub!

Golfclub Paderborner Land
Im Nordfeld 25 | 33154 Salzkotten-Thüle | 05258-937310
www.gcpaderbornerland.de

AUFGEPASST! NEU UND LECKER!

LEMGOS NEUER BIERGARTEN

ESSEN. TRINKEN. GUTGEHEN LASSEN.

Bitte ein Bit Bitburger | Wiehemeier Fischhafen | Schinderhannes®

frisch gezapftes Bit & eisgekühlte Getränke
heißer Backfisch & leckere Fischbrötchen
Schinderhannes®-Steaks & Hunsrücker Bratwurst

GILDESTR. 4

DO-SA 16 BIS **22** UHR UND **SO 12** BIS **20** UHR

What happens in the Biergarten stays in the Biergarten