

Un' sonst ... ?

DORFZEITUNG FÜR BERGHAUSEN UND UMGEBUNG

AUSGABE 12 | WINTER 2014



CAFE RÖGER

EINST PARADIES DER LECKERMÄULER IM ORT



HAUS TANNENBERG

ALT- WEICHT NEUBAU



ALTE SCHÄTZCHEN

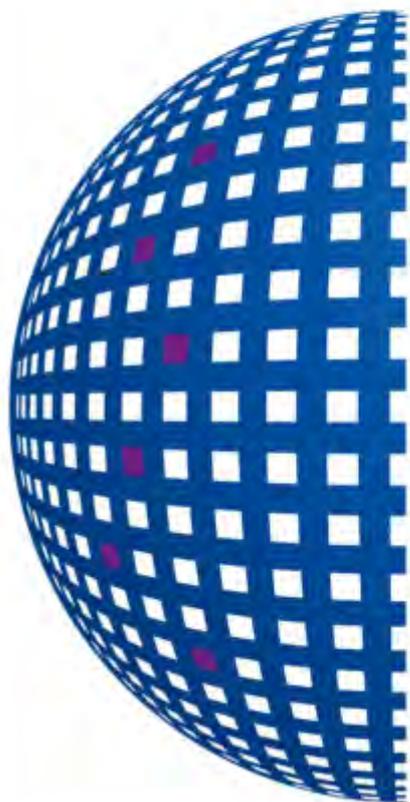
ZWEITES LEBEN FÜR BETAGTE MASCHINEN

PORTRAIT:

BUSBETRIEB SÖHNCHEN | MOBILES HAARSTUDIO WENDY
SCHÖMBURG | FOTOGRAFIN SIGRID KAUFMANN-STROBEL

ÜBERSETZUNGSBÜRO

HISPANOTEXT
LAGUNA DE LA VERA GbR



**SEIT ÜBER 30 JAHREN -
ÜBERSETZUNGEN
IN ALLE WELTSPRACHEN
FÜR INDUSTRIE, HANDEL,
GEWERBE UND PRIVAT,
AUCH MIT BEGLAUBIGUNGEN**

Hauptstraße 50, 51647 GM-Berghausen
Tel: 02266 470045 | Fax: 02266 470046

Auftragsannahme- u. Abwicklung
Hühnerseifen 5, 57489 Drolshagen
Tel: 02763 2125270 | Fax: 02763 21252722

E-Mail: Translations@Hispanotext.com
Internet: www.Hispanotext.com



DIMAB

Spezialschweißarbeiten GmbH & Co. KG

Gewerbeparkstraße 14
51580 Reichshof-Wehnrath

Telefon 02265 9923-0
Telefax 02265 9923-11

www.dimab.de
info@dimab.de

Mit all den tollen Typen hat unser Dorf Zukunft

Delegationen aus 51 Dörfern, die in diesem Jahr teilgenommen haben, sitzen gespannt im Lindlarer Kulturzentrum.

Der Kirchenchor Sankt Anna aus Thier singt. Eine Diaschau mit Motiven aus allen Orten läuft stumm auf der Großleinwand.

Überwiegend atemberaubend schön, was da zu sehen ist.

„Unser“ Berghausen ist dabei. Sogar in der Kategorie der Golddörfer, also der Schönsten im Kreis. Das macht stolz. Und ein bisschen nachdenklich.

Denn mit blümchendekorierter Idylle, wie einst im Wettbewerb „Unser Dorf soll schöner werden“, wird hier nicht mehr gepunktet.

Die Zukunft des Dorfs liegt nicht in Prachtbeeten, sondern im vitalen Miteinander der Bewohner. Meist sind es einzelne, die Initiativen entwickeln. Sie zum Wohl aller zu vernetzen, ist heute die Kunst.

Einen Beitrag dazu liefern wir mit dieser Ausgabe unserer Dorfzeitung „... un' sonst?“.

Denn diesmal stellen wir besonders viele Menschen vor, die mit ihrem beruflichen oder ehrenamtlichen Engagement in Berghausen und Umgebung Akzente setzen.

Seien es Reinhard Bursch, der leidenschaftlich alte Näh- oder Schreibmaschinen sammelt und restauriert oder Brigitte Lasch, die vorm ersten Advent mit ihrer Freundin Pralinen en gros herstellt oder Manuela Betz (neu in unserem Team), die mit Familie und Nachbarn im Herbst Sauerkraut stampft.

Ohne solche Menschen hätten Dörfer wenig Zukunft. Zum Glück wimmelt es in Berghausen offensichtlich von diesen tollen Typen, wie diese Ausgabe zeigt.

Also keine Bange: Der Stoff geht uns noch lange nicht aus!

Ihr/Euer

Ingo Lang

INHALT

EDITORIAL & IMPRESSUM	3
FIRMENPORTRAIT SÖHNCHEN	4
BACKSTUBE SPRENGER	7
UMBAU HAUS TANNENBERG	8
HERBSTMARKT HAUS TANNENBERG	9
SAUERKRAUT SELBST GEMACHT	10
REZEPT SAUERKRAUTPUFFER	11
BURSCHS NÄHMASCHINEN	12
TRÖDELMARKT BENGELSHAGEN	14
FIRMENPORTRAIT SCHÖMBURG	16
VERBUNDSTUDENT LARS SÖNDTGEN	18
NACHFOLGE PRAXIS DR. PRETEL	20
TANT' LIESCHEN ERZÄHLT	22
GARTENRÜCKBLICK	23
FOTOATELIER SELBACH	26
TERMINE	28
SANKT MARTINSZUG	29
DENGELKURS	30
CAFE RÖGER	32
SIEGEREHRUNG DORFWETTBEWERB	35
PRALINEN SELBST GEMACHT	36
WEIHNACHTSBAUM	38
GVJM KREATIV-MARKT	39

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: (V.I.S.D.P):

VERSCHÖNERUNGSVEREIN BERGHAUSEN (VVB); DER VORSTAND (§ 26 BGB) VERTRETEN DURCH DIE VORSITZENDE PETRA HAASE, THALER WEG 47, 51647 GUMMERSBACH

ERSCHEINUNGSWEISE: VIERTELJÄHRLICH

VERANTWORTLICH: INGO LANG (IL), FREIHERR-VOM-STEIN STR 32, 51647 GUMMERSBACH

REDAKTION:

SABRINA GÄRTNER (SG)/ MARIA HELENA OLSSON (MHO)/ JULIAN LANGLOTZ (JL)/ HORST BRAUN (HB)/ PETRA HAASE (PH)/ ANETTE NITSCHMANN

KONTAKT

DORFZEITUNG.BERGHAUSEN@GOOGLEMAIL.COM
02266-470133 (LANG)

SPARKASSE GUMMERSBACH-BERGNEUSTADT
IBAN: DE13 384 500 001 000 287 803
BIC WELADED1GMB

ONLINE: WWW.VERSCHOENERUNGSVEREIN-
GUMMERSBACH-
BERGHAUSEN.DE

DRUCK: LED DRUCK, STOCKACH

AUFLAGE: 1.100 EXEMPLARE

TITELBILD: MARIA HELENA OLSSON

Busdienst Söhnchen - seit 45 Jahren auf Achse Mit Schülern bestens unterwegs



Die „Dickens“ sind der Stolz in der Söhnchen-Flotte zu der inzwischen 20 Fahrzeuge gehören. Geparkt und gewartet werden die Busse auf dem Betriebsgelände in Peisel. Markus Hachenberg (l.) gehört zum Fahrer-Stamppersonal, Joachim Söhnchen managt den technischen Betrieb im Gelpetal. Bilder: Ingo Lang

Wer vorm Firmensitz im Hohefuhreweg steht, wird kaum ahnen, um welches Unternehmen es sich handelt. Denn die „Betriebsmittel“ stehen nicht hier, sondern in Peisel: 20 Omnibusse.

Von Ingo Lang

Dirigiert wird diese Flotte von Karin Söhnchen. Seit gut 40 Jahren ist die „Chefin“, wie die Beschäftigten sie nennen, im Geschäft, hält seit dem Tod ihres Mannes vor zwei Jahren den Laden allein auf Trab. Sie sitzt auch noch täglich hinterm Lenkrad ihres grünmetallisch Kleinbusses, mit dem sie für die Ovag auf den Linien 308 und 333 im Bereich Marienheide und Engelskirchen TaxiBus-Service bedient.

Ihr Mann Rainer hatte das Unternehmen 1968/1969 gegründet. Sein Vater Otto, der gestorben war, als der Junge erst elf Jahre alt war, hatte einen Großhandel für Papier und Bürobedarf betrieben. Ein Geschäft, das Ende der Sechziger nicht mehr so richtig lief. „Wie wär's mit Schülerfahrten?“ hatte ein Freund gefragt. Denn damals war die Schullandschaft neu geordnet worden, mussten die Kinder mit öffentlichen Verkehrsmitteln in die Orte

mit Schulen fahren. Aber der normale Busverkehr war nicht in der Lage, das zu leisten. Also kaufte sich Rainer Söhnchen einen Hanomag-Kleinbus und stieg ins Personenbeförderungsgeschäft ein. Das betrieb er ein



Die Chefin - Karin Söhnchen kümmert sich von der Berghäuser Firmenzentrale aus um die Koordination im Busverkehr.

paar Jahre lang zusammen mit dem angestammten Papiergroßhandel. Und er lernte Karin kennen, die beim Gesundheitsamt des oberbergischen Kreises beschäftigt war.

Die beiden heirateten, Ende 1971 kam ihr Sohn Ingo zur Welt. Innerhalb nur eines Jahres folgten die Zwillinge Karsten und Martina. Da waren die Söhnchens zu fünft. Was die junge Mutter erheblich forderte. Denn zum Entsetzen insbesondere ihres Vaters hatte sie ihre sichere Stellung bei der Behörde aufgegeben, um sich mit ihrem Mann den Fähnissen der Selbständigkeit zu stellen.

Mitte der Siebziger kamen zur Schülerbeförderung die Krankenfahrten nach Köln. Die wurden mit Pkw erledigt. Am Steuer saß meist Karin Söhnchen. Aber auch die Größe der Fahrzeuge und die Busflotte an sich wuchsen. Mit einem 20-Sitzer rollte Söhnchen ins Feld der Ausflugsfahrten und des Reisedienstes. Ein Geschäft, das längst Spezialisten wie Ha-



Harald Schuster ist einer der Monteure, die sich um die Wartung der Busse kümmern. Pannen werden sofort behoben. Das Unternehmen legt größten Wert auf die Zuverlässigkeit seines Fuhrparks.

Schaden infolge miserabler Straßen, stellt er fest. Wie auch immer: Arbeit also für Joachim Söhnchen und sein Team. Die Reparatur muss innerhalb von vier Wochen erledigt werden. Erst dann gibt es das Prüfsiegel fürs Fahrzeug.

Einmal jährlich ist eine Hauptuntersuchung fällig, bei der die Busse noch detaillierter überprüft werden. Was das Werkstatt-Trio als ständige Herausforderung betrachtet: Verschleiß frühzeitig erkennen, um Schäden erst gar nicht entstehen zu lassen. Sicherheit ist ein Qualitätsstandard in dieser Branche. Da haben die drei und ihre Chefin Karin den Ehrgeiz, sich im Spitzenfeld zu bewegen.

Was sich immer wieder auszahlt.

fermann oder Univers überlassen wurde.

Stattdessen hat sich das Unternehmen als zuverlässiger Partner der Ovag im Linienverkehr sowie in der Schülerbeförderung etabliert. Was banal klingt, entpuppt sich bei näherer Betrachtung als gewaltige unternehmerische Herausforderung. Vier große Busse und 16 Neun- bis 22-Sitzer rollen mit dem Söhnchen-Signet über Oberbergs Straßen.

Sie technisch fit zu halten, ist Aufgabe von Karins Neffe Joachim Söhnchen. Der selbständige Kfz- und Betriebsschlosser managt seit 2009 das Werkstattreich in Peisel. Mit zwei Fachkräften sorgt er dafür, dass keiner der 20 Busse pannenbedingt ausfällt. Außerdem steht alle drei Monate die Sicherheitsprüfung an, die Rolf Bader vornimmt.

Der Diplom-Ingenieur gehört der „Kraftfahrzeug-Überwachungsorganisation freiberuflicher Kfz-Sachverständiger“ (KÜS) an und hat damit die Lizenz zum Prüfen.

Nach 36 Jahren bei der Dekra ist er ein alter Hase im Geschäft. An dem großen Setra, der mit seinen rund 650.000 Kilometern auf dem Tacho als gerade gut eingefahren gelten darf, diagnostiziert er einen defekten Spurstangenkopf vorn rechts. Das sei ein typischer

JENS BOECKER

BEDACHUNGEN GMBH
Dachdecker-Meisterbetrieb

- ◆ Bedachungen
- ◆ Klempnerarbeiten
- ◆ Naturschieferarbeiten
- ◆ Isolierungen
- ◆ Fassadenverkleidungen
- ◆ Gerüstbau
- ◆ Asbestzementsanierung nach TRGS519

◆ Tel. 02264/8234
 Fax 02264/3697
 Mobil 0171/7225061

Denn die technische Bewertung der Fahrzeugflotte gehört zu den Auswahlkriterien bei der Auftragsvergabe. Teilweise werden Strecken und Dienste europaweit ausgeschrieben.

So geschehen vor zwei Jahren in Lindlar. Gerade verwitwet, sah sich Karin Söhnchen mit dieser Aufgabe konfrontiert. „Wochenlang habe wir gegessen und gerechnet“, erzählt sie. „Da haben mir die Kinder sehr geholfen.“ Ihr Angebot überzeugte schließlich, sie erhielt den Zuschlag.

Die Söhnchen-Flotte bringt Tag für Tag hunderte Kinder in die Schulen und holt sie wieder ab. Darunter sind auch behinderte Kinder, die zur Helen-Keller Schule in Oberbantenberg und zur Anne-Frank-Schule in Wipperfürth gefahren werden.

In diesen Bussen ist eine Begleitperson mit an Bord. Hier bemüht sich Karin Söhnchen um Personalkonstanz. Denn neue Gesichter beunruhigen die kleinen Passagiere.

Sechs Fahrer sind fest angestellt,



Chef-Koordinator Joachim Söhnchen in seinem „Büro“ mitten in der Werkstatt zwischen den Hebebühnen. Am PC sucht er nach Ersatzteilen, die er sofort bestellt, damit sie schnell eingebaut werden können.

mit den Teilzeitkräften sind es 25, die an den Lenkrädern des Söhnchen-Busse sitzen.

Jedes Jahr in den Sommerferien gibt es für die Chauffeure und viele Fahrzeuge eine Verschnaufpause. In der Werkstatt herrscht dann Hochbetrieb, und die Chefin

arbeitet die Kalkulationen für den Schülerverkehr im kommenden Schuljahr aus.

Denn die wollen die Auftraggeber haben, bevor sie die Verträge verlängern. Was zeigt: Von selbst läuft im Busgeschäft heute gar nichts mehr.



EU Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb
DE NW 70064 EG

Falko Winkler

Friedrich-Leitgen-Straße 4
51647 GM-Berghausen
Tel. 02266 - 5243
www.metzgerei-winkler.de

**Wir wünschen unseren
Kunden
frohe und besinnliche Festtage**

**Ab Donnerstag, dem 18. Dezember, haben wir frisches Kalbfleisch für Sie.
Unsere Original Schlesischen Weißwürste gibt es ab Dienstag, den 23. Dezember.
Bitte denken Sie daran, Wild und Geflügel für die Festtage rechtzeitig zu bestellen**

Lindlarer Traditionsbäcker jetzt in Neuremscheid Alles aus eigener Herstellung



Bäckermeister und Inhaber Stephan Sprenger mit einer kleinen Auswahl seiner Köstlichkeiten in der Neuremscheider Zweigstelle seines Unternehmens. Besonders stolz ist er auf seine große Auswahl an Körnerbroten. Bild Julian Langlotz

Seit dem ersten September betreibt der Lindlarer Stephan Sprenger die kleine Bäckerei in Neuremscheid. Damit hat das Familienunternehmen nun neben dem Stammsitz in Altenlinde und der Filiale im Lindlarer Edeka-Markt eine dritte Filiale eröffnet. Zwar sei im gesamten Gebäude noch einiges zu sanieren, aber man arbeite mit Hochdruck daran, dass sich die Kunden bald in neu gestalteten und hellen Räumen wohl fühlen können. Zuerst war das Café im Erdgeschoss dran, welches Ende November in neuem Glanz erstrahlte.

Nun sollen Stück für Stück alle anderen Räume renoviert werden. Nur die kleine Backstube im Nebengebäude bleibt geschlossen, denn ein wirtschaftlicher Betrieb mit zweiter Backstube sei im kleinen Unternehmen nicht möglich. Derzeit wird die gesamte Ware täglich frisch aus der Lindlarer Hauptstelle angeliefert. Nach Abschluss der Renovierungsarbeiten soll aber auch ein kleiner Ofen installiert werden, in dem zum Beispiel Brötchen frisch gebacken werden können.

Dass Frische, Qualität und Handwerkskunst dem Bäckermeister und Konditor am Herz liegen,

merkt man sofort. Backmischungen aus der Tüte lehnt er kategorisch ab. Im Gegenteil, in der eigenen Getreidemühle und einer Frischflockenmühle werden Mehle und Getreideflocken noch größtenteils selbst gemahlen, was heute kaum ein anderer Bäcker noch selbst macht. Auch die Spezialitäten des Hauses, die Körner- und Schwarzbrote, entstehen auf Basis der frisch gemahlene Rohstoffe. Die Teige werden dann nach einer aufwändigen Teigführung im eigenen Ringrohröfen, also ein mit Erdgas oder Holz befeuerter Natursteinöfen, knusprig

gebacken.

Die Rezepte stammten teilweise noch von Großvater Sprenger, der seine Backstube 1928 eröffnete. Heute beschäftigt das Familienunternehmen etwa 15 Angestellte, darunter auch ein Konditormeister, dessen Spezialität Torten aller Art sind, und vier Mitarbeiter für die neue Filiale in Neuremscheid.

Neben dem täglichen Frühstücksbuffet gibt es in der neuen Zweigstelle alles, was Freunde von leckeren Backwaren begehren. Auch Extrawünsche werden auf Anfrage gerne erfüllt.

Quellfrische Köstlichkeiten aus dem Oberbergischen

Lambachtaler Forellenzucht & Räucherei KAMP

Lambachtaler Forellenzucht & Räucherei KAMP · Lambachtalstraße 58
51766 Engelskirchen · Telefon 0 22 61 / 7 27 84 · Fax 0 22 61 / 7 86 34

Besonderer Service für Berghausener – Lieferung frei Haus

Neubau mit achzig Betten für Haus Tannenberg Adieu alte Pracht



Die prächtigen Buntglasfenster sind noch dekorative Stilelemente aus Kaisers Zeiten. Sie sollen ausgebaut und ebenso verkauft werden, wie das Pflaster vorm Haus und die Bruchsteine in der Fassade. In den Neubau können sie leider aus technischen Gründen nicht integriert werden. Bilder: Ingo Lang

Die Bauanträge laufen, im kommenden März sollen die Bagger anrollen, schon im November soll das neue Haus bezugsfertig sein.

Von Ingo Lang

Die Rede ist vom Haus Tannenberg, das seinen Altbau – das ehemalige Hotel Tannenberg – abreißen und an dessen Stelle den Neubau errichten will. Oder besser gesagt: muss. Denn laut Wohn- und Teilhabegesetz müssen solche Einrichtungen mindestens 80 Prozent Einzelzimmer mit jeweils eigener Nasszelle aufweisen. Eine Quote, die derzeit dort nicht erreicht wird. Für die Artur Brell KG, die das Haus Tannenberg seit 1971 be-

treibt, stellte sich die Frage: Neubau am Standort oder an anderer Stelle eine Immobilie übernehmen beziehungsweise errichten? Ver-

sion zwei hätte zur Folge gehabt, dass die Arbeitsplätze in Berg- hausen entfallen wären. „Aber uns war es im Sinne der Bewoh-



Canisius
Molkereiprodukte – Getränke Inh.: Martin Canisius

Gelpestrasse 53a - 51647 Gummersbach-Peisel - direkt neben ALDI

☎ **Tel.: 02261/23209** **Fax: 02261/27644**
 ① **www.canisius-online.de** **m-canisius@t-online.de**

Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-19 Uhr Sa 9-15 Uhr

Fassbier in Keggy gekühlt am Lager, Zubehör zum Verleih, Pittermännchen und Festartikel nach Vorbestellung

ner und des Personals wichtig, den Standort hier zu erhalten“, betont Leiterin Monika Schriever. Immerhin standen mehr als einhundert Arbeitsplätze in Berghausen auf dem Spiel.

Im Zuge ihrer Lösungssuche ist die Brell KG auf den Kölner Investor Conesta, der mit dem Slogan „Kompetenz in Sozialimmobilien“ im Untertitel für sich wirbt, gestoßen. Seit 2005 ist das Unternehmen, das sich auf den Bau von Pflegeheimen spezialisiert hat, am Markt.

Von der Brell KG wird er das untere Teilgrundstück mit dem ehemaligen Hotel und dem früheren Waschhaus kaufen und dort L-förmig den Neubau mit 80 Zimmern errichten. Dazu müssen die genannten Altgebäude abgerissen werden. Natürlich würden dabei nicht die Buntglasfenster zerstört, versichert Monika Schriever. Die sollen ebenso erhalten werden wie die Bruchsteine der Fassade und die Pflastersteine. Da die beiden Häuser nicht unter Denkmalschutz stehen, steht dem Abriss



Sie sind froh, eine Lösung für den Standort Berghausen gefunden zu haben: Betreiber Dietmar Brell und Einrichtungsleiterin Monika Schriever zeigen den Entwurf für's geplante Gebäude.

nichts entgegen.

Mit der Conesta hat die Brell KG einen Pachtvertrag für den Neubau über 25 Jahre abgeschlossen.

Sobald Ende 2015 80 Bewohner in die neuen Räume umziehen, werden sukzessive die Zimmer in den anderen Trakten modernisiert. Derzeit verfügt die psychia-

trische Pflegeeinrichtung über 109 Zimmer. Nach Abschluss der Renovierung könnten es acht mehr sein, sagt die Leiterin.

Da die Brell KG nicht mehr das Runderother Haus Hohenfels betreibt, konzentrieren sich die Eigentümer der Einrichtung ganz auf die Qualitätssteigerung in ihrem Haus Tannenberg.

Der Herbstmarkt lockt von Jahr zu Jahr mehr Gäste an

Nimmt man den Andrang am Kuchenbüfett in der Cafeteria als Maßstab, war dieser Herbstmarkt im Haus Tannenberg der erfolgreichste bisher. Denn von den 45 Torten, die dafür gebacken werden, war am Sonntag-nachmittag kaum noch etwas da. 22 Konditorenräume hatten die Gäste da schon verkimmelt, plus etliche trockene Kuchen. Aber auch an den Ständen draußen im Hof lief das Geschäft gut. Ob nun die originellen Produkte des Werkstattladens Waldruhe des Theodor-Fliedner-Werks – darunter Kleiderbügel aus ausgedienten Scheibenwischern und Magnete für Pinnwände aus Tastaturzeichen und -buchstaben – oder das breite Angebot aus Tannenbergscher Fertigung von Grußkarten und Handabreiten bis hin zu Keramik und Holzarbeiten – Renner sind hier inzwischen die

Vogelhäuschen mit witzigen Zeichnungen und Aufschriften – viele Gäste staunten da nicht nur, sondern kauften auch. Leiterin Monika Schriever freute sich, dass neben vielen Besuchern aus dem Dorf diesmal auch etliche

Auswärtige zum Herbstmarkt gekommen sind. Ein gutes Zeichen dafür, dass sich die Attraktivität der Veranstaltung über Berghausen hinaus herumgesprochen hat. (il)



Ein buntes Sortiment aus eigener Fertigung bietet Haus Tannenberg an seinen Ständen beim Herbstmarkt an. Diese Veranstaltung zieht von Jahr zu Jahr mehr Publikum in das Heim. Bild Ingo Lang

Bei Betz in der Hohenfuhr wird gekrautet Ganz wie zu Großmutter's Zeiten



Mit wenigen Zutaten kann man auch heute viel erreichen. Und das ganz ohne Geschmacksverstärker. Nur Weißkohl, Salz und ein paar Handwerkszeuge sind nötig, um ein klassisches und herbstliches Gemüse zu erzeugen: das Sauerkraut. Bilder Manuela Betz

Früher wurde vieles selbst hergestellt. Doch unsere Gesellschaft geht immer mehr dazu über, „Fertigfutter“ in Dosen oder in anderen Verpackungen zu kaufen. Ab in den Topf und aufwärmen oder zack in die Mikrowelle - fertig.

Von Manuela Betz

„Nicht mit uns!“ dachte sich mein Mann. So kam es vor ein paar Jahren dazu, dass er zum Sauerkrautstampfen eingeladen wurde. „Was bitte ist denn das?“ fragte er sich und nahm die Einladung an. Mitbringen sollte er ein Gärfass, welches er sich schnell noch am gleichen Tag bei der Genossenschaft besorgte.

Der Kappes (Weißkohl), Salz und Reibe waren bereits vor Ort. So begann die kleine „Tradition“ des Sauerkrautstampfens, bei uns mittlerweile im achten Jahr betrieben.

Dieses Jahr luden wir zum ersten Mal hier in Berghausen die engsten Nachbar dazu ein, damit auch sie in den Genuss des hausgemachten Sauerkrautes kommen würden.

Am 11. Oktober war es soweit. Die Runde versammelte sich mit Gärfässern in unserer kleinen Garage, wo dann zunächst der Weißkohl mit dem sogenannten Kohlhobel in die richtige Größe geraspelt wurde, um ihn anschließend Schicht für Schicht im Gärfass zu stampfen.

Dazwischen immer ein wenig jodfreies Tafelsalz streuen. Aber aufgepasst! Nicht zu viel, es darf nicht zu salzig werden.

Dann muss solange gestampft werden, bis der Weißkohl in Verbindung mit dem Salz seine Flüssigkeit abgibt.

Diesen Vorgang wiederholt man so oft, bis das Gärfass gut gefüllt ist und die Flüssigkeit das Ganze bedeckt.

Nach zirka sechs Wochen sollte dann das Sauerkraut fertig vergoren und zum Verzehr bereit sein. Den Nachbarn hat es übrigens ebensolches Vergnügen bereitet wie uns, gern möchten sie im kommenden Jahr wieder beim Sauerkrautstampfen dabei sein. Allerdings wären kleine Korrekturen in der Arbeitsteilung fällig. Damit nicht wieder die einen vorwiegend krauten und die anderen vorwiegend prosten.



Holger Betz (links) liefert den Weißkohl und die Nachbarn verarbeiten ihn unter seiner Aufsicht. Auch Tochter Laura (rechts) stampft fleißig mit.

Sauerkrautpuffer

Rezept für vier Portionen

600 g Kartoffeln
 300 g gekochtes Sauerkraut
 2 Eier
 1 EL Semmelbrösel
 1 EL Mehl
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 1 Prise Zucker
 Öl zum Braten

500 g Quark
 250 ml frische Sahne
 Gartenkräuter
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle

Kartoffel schälen, waschen und grob raspeln. Das Kartoffelwasser ausdrücken und abgießen. Das Sauerkraut untermischen, die Eier unterrühren, mit Semmelbrösel und Mehl binden und mit den Gewürzen abschmecken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Schöpflöffel kleine Portionen der Masse ins heiße Öl drücken und die Puffer von beiden Seiten goldbraun braten. Für den Dip Quark und Sahne miteinander verrühren, Gartenkräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Modernisieren kann so einfach sein!

Eigenheim-Modernisierung vom Feinsten

Dachausbauten, Wohndachfenster, Gauben, Balkone, Dachterrassen, Dachflächensanierung, Umbauten, Anbauten, Wärmedämmungen

- Komplettangebot zum Festpreis für alle handwerklichen Leistungen
- Perfekte Staubabdichtung zu Wohnbereichen
- Sorgfältiges Auslegen aller Laufzonen
- Stressfreier Ablauf, kurze Bauzeit
- Bauleitung für alle Handwerker
- Pfiffige gestalterische Ideen
- Schlüsselfertig organisiert

*Ihre Wohnträume sind bei uns in den besten Händen.
 Sparen Sie Zeit, Geld und Nerven!
 Rufen Sie an 0 22 61 - 96 93 170*

EINER. ALLES. SAUBER.®

Ihr Modernisierer

Zimmerei Schwirten & Klein GmbH
 Werner-von-Siemens-Straße 12
 51647 Gummersbach
 Tel.: 0 22 61 / 96 93 170

Zimmermeister
 Martin Schwirten und Olaf Klein



www.einer-alles-sauber.de

Reinhard's Hobby erfordert Fingerspitzengefühl Der Schrottpresse entkommen



Besonders großen Wert wurde bei der Produktion der Nähmaschine auf das äußere Erscheinungsbild gelegt. Waren sie doch für den Käufer eine enorme Anschaffung, die nicht selten stolz in der „guten Stube“ ein eigenständiges Möbelstück darstellte. Bilder: Horst Braun

Wenn ein Schrotthändler mit seinem klapprigen Gefährt durch unsere Straßen schleicht und eine Erkennungsmelodie plärrend vor seinem Fahrzeug herschiebt, wird so mancher schnell, um auch seine ausgedienten Sachen loszuwerden.

Von Horst Braun

Anders dagegen verhält es sich mit Reinhard Bursch. Er wird schnell, um einen Blick auf die Ladefläche des Lkw werfen zu können. „Denn dort verstecken sich manchmal wahre Schätze“, sagt der Berghausener Fahr- schullehrer. Alte Schreib- oder Nähmaschinen zum Beispiel. Denn auf die hat er es abgesehen. Für ein paar Euro ist der Händler - wie jüngst wieder geschehen - auch gerne bereit, das gute Stück abzugeben. Das glänzt zwar nicht mehr, ist verdreht, verrostet oder verkratzt. Oder noch schlimmer: Die Intarsi-



Die Maschinen und Gestelle gereinigt, die Arbeitsplatten ausgebessert und lackiert: so warten die guten Stücke auf eine Gelegenheit, vielleicht sogar im Freilichtmuseum ausgestellt zu werden.

en der ehemals wertvollen Tisch-Nähmaschine lösen sich ab oder sind gar unvollständig.

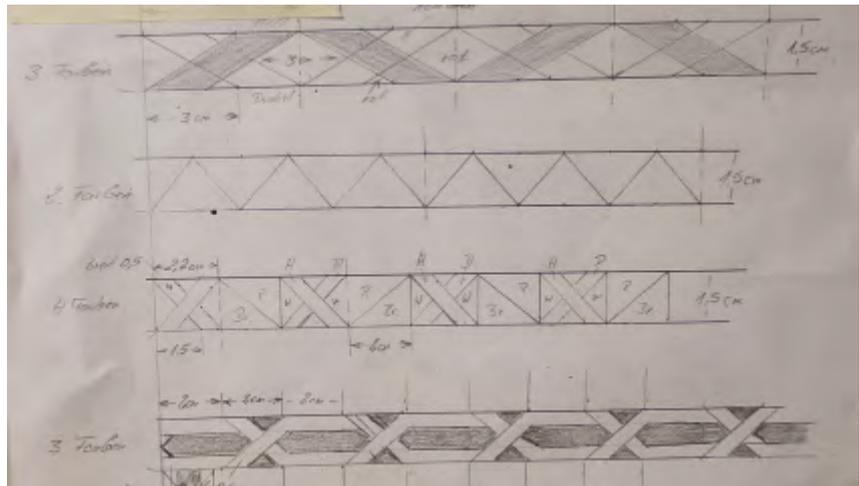
Dann ist Schreibern angesagt. Mit Stich- oder Kappsäge werden die größeren Teile neu angefertigt und mit Zwingen verleimt.

Komplizierter und kniffliger ist es mit den Intarsien. Bestenfalls sind sie vollständig und nur die Oberfläche ist etwas beschädigt. Dann wird mit feinem Schmirgel - erst 150er, danach 300er Körnung die Oberfläche aufgearbeitet. Natürlich von Hand. Eine Maschine könnte zu viel Schaden anrichten.

Reinhard nimmt die Arbeit immer wieder in Augenschein, prüft die Oberfläche mit den Fingerspitzen. Dann erst greift er zum Pinsel. „Dreimal lackiere ich das Stück“, sagt er. „Dünne Lackschichten, die ich zwischenschleifen muss.“ Bootslack sei für ihn die erste Wahl. Sehr widerstandsfähig, aber nicht leicht zu verarbeiten.

Anders dagegen, wenn die Intarsien erneuert werden müssen. Dann greift der Autodidakt ins Furnierregal und wählt die nötigen, zirka 0,7 Millimeter dünnen Hölzer aus.

„Hauptsächliche Kriterien sind Holzart und Maserung“, doziert Bursch, „denn die bestimmen das zu erwartende Aussehen“. Mit einem skalpellartigen Messer schneidet er die dünnen Blätter zu, setzt zusammen, prüft und korrigiert, um die Arbeit feucht zu verleimen und mit Schraubzwingen oder Gewichten versehen an-



Findet Reinhard Bursch bei seiner Recherche interessante oder gar seltene Muster, werden sie sofort skizziert, um sie bei passender Gelegenheit anwenden zu können.

schließend zu pressen.

„Es ist schon ein wenig teuer, die passenden Furniere zu besorgen“, merkt er an. Und auch die



Besonder knifflig sind die Übergänge an den Stoßverbindungen zu gestalten.

Recherche nach alten Mustern, um die Intarsien nachzubilden, sei sehr aufwändig. So entwickelt er mit seinem Freund und Nachbarn,

dem Steinmetz Jörn Hurtig, neue Muster, die der dann auch für Grabmale verwenden kann.

„Irgendwann möchte ich die Maschinen ausstellen“, sagt Reinhard, „in meiner Fahrschule - oder sogar im Freilichtmuseum Lindlar“.

Doch leider seien ihm vor einiger Zeit zehn Maschinen aus einer Remise gestohlen worden.

Am Anfang seiner Schreinerleidenschaft, vor ungefähr zwanzig Jahren, baute er ein Möbelstück fürs Wohnzimmer. Das steht immer noch dort. Zehn Jahre später entdeckte er die Nähmaschinen.

In seiner knappen Freizeit baut er Schränke oder formt Bilder aus Furnieren, unter anderem einer Harley-Davidson. Auch Golfballhalter für Clubkollegen und ein großes Futterhaus für Vögel im Fachwerkstil stammen aus seiner Werkstatt.



Hier lagern Werte. Die dünnen Furnierblätter liegen akkurat sortiert und geschichtet im Regal und warten auf Verarbeitung. Bereits 1300 v. Chr. kannten die Ägypter diese Technik, um weniger attraktive Holzflächen aufzuwerten. 1922 entdeckte man furnierte Möbelstücke als Grabbeigaben für Tutanchamun.

Hofbasar am ersten Samstag im Monat Trödel-Engel aus Bengelshagen

Wenn ich zwischen April und Oktober am ersten Samstag des Monats nach Bengelshagen fahre, ein sehr kleiner Ort hinter Gimborn - zwischen Leiberg und Beerenberg gelegen und einigen Leuten hier (noch) unbekannt -, dann treffe ich dort dennoch auf mehr vertraute Gesichter als in Berghausen, Hagen und Würden zusammen. Es hat sich inzwischen herumgesprochen und ist bereits Kult:



Andere glücklich machen macht gute Laune, davon zeugen die strahlenden Mienen einiger Helfer und Helferinnen, die seit vielen Jahren dem Hofbesitzer Bruno Steinbach (4. von rechts) zur Seite stehen. Ohne sie wäre die wirkungsvolle Arbeit, die geleistet wird, gar nicht möglich. Bilder: Maria Helena Olsson

Von Maria Helena Olsson

Am ersten Samstag des Monats fährt man nach Bengelshagen zum Hoftrödelmarkt von Bruno Steinbach. Eine Veranstaltung, die keine Wünsche offen lässt. In drei großen Scheunen wird dort alles angeboten, was man braucht oder auch nicht braucht; was man aber gerne mitnimmt ... wenn es doch schon mal so günstig ist. Außerdem wollte man doch schon immer mal so was haben – und zudem (und hier verstummt auch die strengste innerliche autoritäre Stimme) ist es schließlich für einen guten Zweck! Kameras und Golfschläger, Bücher, Kleidung, Spielsachen, Dekorationen, Schmuck, Lampen, Blumentöpfe – alles gibt es in allen möglichen Ausführungen. Wer einen eigenen Hausstand gründen möchte, kann sich dort komplett ausstatten: Geschirr, Be-

steck, Küchengeräte, Töpfe, Pfannen, Waagen, Staubsauger, alle möglichen Elektrogeräte - die dann doch nie benutzt werden, was man aber vorher nie weiß - Fitnessgeräte, Bettwäsche, Infrarotwärmelampen, Massagegeräte und so weiter und so weiter. Und das meiste ist in einem Top-Zustand. Schrott wird aussortiert und gar nicht erst zum Verkauf angeboten.

Aber nicht nur fürs Schätzchensuchen ist Bengelshagen inzwischen bekannt – es gibt dort auch kulinarische Genüsse. Nach anstrengendem Stöbern kann man sich mit den immer sehr leckeren selbstgemachten Reibekuchen stärken oder mit herzhaften Genüssen vom Grill. Salate sind ebenso im Angebot wie natürlich Kaffee und reichlich Kuchen aus eigener Herstellung. Man sitzt dort herrlich entspannt unterm Scheunendach oder Sonnen-

schirm, kommt sofort mit anderen Besuchern ins Gespräch oder plauscht mit alten Bekannten.

Bei einem meiner letzten Besuche spielte sogar Axel, der bekannte Alleinunterhalter aus Berghausen, flotte Stimmungsmusik, von der einige so begeistert waren, dass sie bereits zur frühen Mittagsstunde ein Tänzchen wagten.

Viele Menschen spenden gerne und geben ihre kostbaren Schätze her, in der Gewissheit, dass sie zum Wohle vieler anderer weiterverwendet werden – wie zum Beispiel Frank-Jochem Ufer, der seine alte Langspielplatten und Notensammlung nach Bengelshagen brachte. Er ist froh, dass sie nicht mehr in seinem Hause nutzlos verstauben, das Team von Bengelshagen ist froh, weil es wieder etwas zu verkaufen hat, der Käufer freut sich über seine neue Errungenschaft, und

die Menschen in Uganda freuen sich über die Wohltaten, die ihnen mit dem Erlös zugute kommen.

Als Bruno Steinbach vor neun Jahren nach Uganda reiste, war er erschüttert über die Zustände dort. Die Bilder der „dunklen Hühnerställe“, in denen die Kranken vor sich hin vegetierten, ließen ihn nicht mehr los. Er wusste, hier musste und wollte er helfen – und das tat er. So konnte er schließlich am 30. November 2010 die Grundsteinlegung für ein neues Krankenhaus mit 100 Betten erleben, wo die Kranken von einem Arzt betreut werden.

Besonders am Herzen liegen ihm seine vier Patenkinder und es erfüllt ihn mit großer Freude, wenn er an ihren Beispielen sehen kann, welche positive Veränderungen bereits mit wenigen Euros erreicht werden können.

Die fürsorgliche Einstellung hatte er, wie er erzählt, immer schon. Bereits in der Hamsterzeit machte es sich bemerkbar. Als er dann seine spätere Berufstätigkeit als Tiefbauunternehmer aufgab, war es für ihn klar, dass er wieder „was Soziales“ machen wollte und engagierte sich für die Menschen, die sich nicht aus eigener Kraft helfen können. Heute hat er 24 ehrenamtliche Helfer und Helferinnen an seiner Seite. Auf deren Anregung hin fand auch diesmal noch Anfang November ein Weihnachtsbasar statt, der letzte Markt in Bengelshagen vor der Winterpause, die wohl erste adventliche Veranstaltung dieser Art im Kreis.

Eine nette Anekdote zum Schluss



Sehr beliebt sind die selbstgemachten Reibekuchen, auf die die Hofbesucher auch schon mal einige Minuten warten müssen, dafür sind sie dann aber auch ganz frisch.

Eine seiner Helferinnen wollte vor kurzem auch Bruno etwas Gutes tun und so besorgte sie für ihn aus dem Second Hand Kleiderladen des Hoftrödels einige Stücke, die, wie sie fand, wie für ihn gemacht wären und die er gut tragen könnte. In der Tat, das war so – denn es waren genau die Teile, die Bruno selbst zuvor aus seinem eigenen Kleiderschrank gespendet hatte.

Als ob er nicht sowieso schon gewusst hätte, dass alles, was man aussendet, zu einem selbst zurückkehrt.....



**Erd-, Feuer-, See-
und Baumbestattung**

**Überführungen im
In- und Ausland**

**Erledigung
sämtlicher Formalitäten**



**Bestattungen
Heinz Scherer**

**51766 ENGELSKIRCHEN
Unterkaltenbach 1a**

Tel. 0 22 63/60 423

**info@scherer-bestattungen.de
www.scherer-bestattungen.de**

**Abschiedsräume
Trauerkapelle
Sarg- und Urnenausstellung**

Das erste Mobile Haarstudio für Berghausen

Die Schönheit kommt nach Hause

Mobil kommt aus dem französischen (mobile) und lateinischen (mobilis) und bedeutet soviel wie beweglich, nicht an einen festen Standort gebunden. Also warum eigentlich nicht ein Mobiles Haarstudio?



Wendy Schömburg mit ihrem mobilen Waschbecken bei einer Kundin in Berghausen. In entspannter Atmosphäre werden hier die neuesten Trends direkt an der Klientin ausprobiert. Bilder: Archiv Schömburg

Friseurmeisterin Wendy Schömburg hat sich genau dies zu Eigen gemacht. Sie betreibt heute das erste Mobile Haarstudio in Berghausen. Als sie 2007 wegen der Liebe hier hin gezogen ist, lernte sie die vielen kleinen Ortschaften rund ums Dorf kennen. Irgendwie braucht man immer ein Auto, um von A nach B zu kommen. Da wäre es doch toll, wenn der Friseur ins Wohnzimmer kommt. Toll für den Kunden, beschwerlich für die Friseurin. Als Mutter zweier Kin-

der hat sie die Mobilität im Taxi Mama immer verflucht. Davon kann keine Rede mehr sein. Heute verdient sie ihr Geld als ambulante Haargestalterin und wirkt glücklich damit.

Was braucht man für ein mobiles Haarstudio? Ein Auto, ein transportables Waschbecken, Scheren, Bürsten, Farben, Handtücher und viele weitere Dinge. Gekauft hat sie diese Utensilien nach intensiver Recherche im Internet.

Jetzt musste nur noch eine Mar-

keting-Strategie her, um den Bekanntheitsgrad des Mobiles Haarstudios so zu steigern, dass es nur so Aufträge hagelte, erzählt Wendy lachend.

Auch darum hat sie sich selber gekümmert. Denn im Zeitalter digitaler Medien ist das kein Problem mehr. Also ran ans Internet und einen Designer gesucht, der den Vorstellungen von ihr entsprach. Und auch hier war ihr das Glück hold. Eine Designerin, ausgerechnet aus ihrem Geburtsort Sondershausen, stellte ihr genau das vor, was Wendy sich vorgestellt hatte. Der gleiche Geburtsort ist ihr aber erst später aufgefallen und bestätigte ihr, die richtige Entscheidung getroffen zu haben. Der Werbeslogan „Ihr Friseursalon zu Hause“ im ansprechenden Schriftzug auf dem Flyer im zarten Lila wurden gedruckt und mit der gesamten Familie im Einzugsgebiet verteilt. Aber erst eine Anzeige im Anzeigen-Echo brachte dann den gewünschten Erfolg. Von da an sprach es sich rasend schnell rum, dass es eine Friseurin gibt, die einem doch tatsächlich zu Hause die Haare wäscht und schneidet und zudem noch weitere Leistungen anbietet, die mit Schönheit zu tun haben.

Denn Wendy hat ihr Konzept um einige Dienstleistungen erweitert, die Frauenherzen höher schlagen lassen. Farbberatung und demnächst auch noch Typberatung. Sie schaut einem in die Augen und kann erkennen, was für ein Farbtyp man ist - warm oder kalt - und ordnet dies in eine Farbskala entsprechend ein. Eine Weiterbildung zum „Master of Beauty“ hat ihr dieses erweiterte Fachwissen vermittelt.

Von 2015 an möchte sie dann ei-



Vorher-/Nachher Bildgalerie, die ganzheitliche Typberatung für zu Hause. Mehr Bilder sind auf ihrer Homepage www.wendy-schoemberg.de zu sehen.

ne ganzheitliche Beratung anbieten. Sie rät dann zum persönlichen Stil, zum Outfit, zur Frisur, berücksichtigt natürlich die Vorlieben der Kundin, sichtet mit ihr auf Wunsch den Inhalt ihres Kleiderschranks. Was will Frau mehr? Bei diesem Konzept fühlen sich Frauen ab 40 Jahren vorwiegend angesprochen, hat Wendy festgestellt.

Die Vorher-Nachher-Fotos auf ihrer eigenen Homepage www.wendy-schoemberg.de zeigen einige Beispiele.

Ihr Kundenkreis besteht aus Berufstätigen, älteren Damen und Herren sowie Familien mit kleinen Kindern. Eine abwechslungsreiche und interessante Kundschaft, meinte die Friseurin.

Doch wer ist Wendy Schömburg eigentlich?

Aufgewachsen in Sondershausen/Thüringen als Tochter einer Friseurfamilie - Mutter und Schwester auch Friseurinnen - mit eigenem Betrieb. Sogar die Ausbildung innerhalb kürzester Zeit hat Wendy dort erfolgreich absolviert. Fortan brachte sie sich im elterlichen Betrieb mit viel Kreativität ein. Weiterbildung bestimmte auch ihr Leben mit zwei kleinen Kindern. Immer

up to date sein, ist ihr Credo.

Die Kreativität kann sie auch in ihrem Garten, beim Basteln von Weihnachtsgeschenken und dekorieren ausleben. Ein Blick in ihren Garten in der Thalersiedlung und auf Fotos ihres Elternhauses bestätigten das. Das Gleiche gilt auch für den Umbau des jetzigen Hauses. Mit einer gelungenen Ideenvielfalt hat das Ehepaar ein individuelles Heim geschaffen, das teilweise noch umgebaut wird.

Nach anfänglichen persönlichen Schwierigkeiten im Oberbergischen hat die Familie sich hervorragend in Berghausen eingelebt und beteiligt sich gerne auch am dörflichen Leben.

Dies ist besonders in der Thaler Siedlung zu sehen, denn hier organisieren einige Familien, zu denen auch die Schömburgs gehören, den alljährlichen Martinsumzug, so auch in diesem Jahr. Viele Kinder und deren Eltern ziehen an einem Samstag im November durch die Straße und ersingen Süßigkeiten sowie kleinere Geldbeträge. Wendy Schömburg und die anderen Mitstreiter haben jetzt schon zum zweiten Mal dafür gesorgt, dass die Kinder einen Teil der Süßigkeiten dieses Jahr an die Marienheider Tafel spenden.

Eine schöne Lebensweisheit zum Abschluss von Wendy Schömburg:

„Mit Kleinigkeiten kann man viel verändern“.



Die Kreativitätensvielfalt zeigt sich auch in dem Garten der Schömburgs's. Aus unwegsamem Gelände ist ein Paradies entstanden.

Im Verbundstudium zum Elektro-Ingenieur Lars Sündtgen ist auf Draht

Von Ingo Lang

Was, er soll mit seinem Verbundstudium in die Dorfzeitung? Da wird es Lars Sündtgen schon ein bisschen mulmig. So großgewachsen der 25-Jährige auch ist – er misst beeindruckende 1,91 Meter – so bescheiden ist er auch. Berufsbegleitend ein Studium zu absolvieren und mit dem Bachelor of Engineering abzuschließen, das sei doch nichts Besonderes, winkt er ab. Da ist sein Chef Jürgen Schrupp, Geschäftsführer der Firma Schrupp Elektroanlagen Kaiserau (SEK), ganz anderer Meinung. Er ist stolz auf diesen jungen Mann, der 2007 als Aushilfe bei ihm im Unternehmen angefangen hat.

Hinzu kommt, dass die Zahl der Absolventen im Verbundstudium Elektrotechnik im Oberbergischen überschaubar ist. Außerdem hat Lars Sündtgen das alles unter sicher denkwürdigen Umständen bewältigt: Im vergangenen Frühjahr erlitt er bei einem Verkehrsunfall derart schwere Verletzungen, dass sein Leben am seidenen Faden gegangen hat. Als er über den Berg war, musste er zwei Monate in Krankenhäusern behandelt werden, hat danach acht Monate in Reha-Einrichtungen zugebracht. Dass er heute bis auf einige bleibende Schäden wieder hergestellt ist, grenzt an ein Wunder.

Am 23. September hat er wieder bei SEK zu arbeiten begonnen. Das war ein Tag nach seinem Kolloquium, mit dem er sein Studium erfolgreich abgeschlossen hat. Begonnen hatte er es fünf Jahre zuvor an der Fachhochschule Südwestfalen in Hagen im Fach Elektrotechnik. Das war während seiner Ausbildung zum Elektroniker für Energie- und Gebäudetechnik, die er von 2008 bis 2011 bei der Firma Schrupp absolvierte. Aufgrund seiner guten



Lars Sündtgen musste sein Verbundstudium mit Handicap absolvieren. Nach einem schweren Autounfall war er monatelang außer Gefecht gesetzt.
Bild: Ingo Lang

Leistungen in nur drei statt in dreieinhalb Jahren.

Als er dann im vergangenen Jahr den Unfall hatte, gab er nicht etwa auf. Das passt nicht zu dem jungen Mann. Lernen hätte er ja trotz seiner Verletzungen können, meint er schulterzuckend. „Genug Zeit hatte ich ja.“ Und zu den Klausuren schleppte er sich auf Krücken, hat alles mit guten Noten bestanden. Das ist ihm wichtig, auch wenn er kein Streber ist, wie er betont. Aber Praktiker durch und durch. Das habe schon im Kindesalter begonnen, wenn er dem Vater beim Renovieren und Reparieren daheim zur Hand ging. Mit 14 Jahren half er in der Werkstatt eines Betriebes für Gartengeräte aus, setzte Rasenmäher und Motorsägen instand. Seine Bachelor-Arbeit schrieb er über Lithium-Ionen-Batterien für Fahrzeugtechnik. Ein junges Ent-

wicklungsfeld, über das es noch nicht so riesig viel gibt. Eine Herausforderung eben. Das mag Lars Sündtgen.

Bei SEK kümmert sich der frischgebackene Ingenieur jetzt im weitesten um Messung und Dokumentation, kalkuliert Aufträge, schreibt Angebote. Also nur noch wenig Montage, dafür mehr Innendienst und Büroarbeit. Denn seinen Job als Elektroniker, der über Kopf auf hohen Leitern Anlagen montiert, könne er aufgrund der Folgeschäden seiner Verletzungen so nicht mehr ausüben. Da sei es doch gut, dass er studiert habe und nun auf neuem Felde seine Karriere fortsetzen könne, meint er lächelnd. Ein Jahr wolle er „jetzt erst mal nur arbeiten“ und ein bisschen verschnaufen, bevor er sich der nächsten Herausforderung stelle: seinen Master machen.

Rechtsanwaltskanzlei

BERND IHNE

SCHMIEDL & BANNING

KFZ-SACHVERSTÄNDIGENBÜRO

Tätigkeitsschwerpunkte:

- Verkehrsrecht mit Schadensregulierung
- Forderungseinzug

- Unfallschadengutachten
- Fahrzeugbewertungen

Freiherr-vom-Stein-Straße 12
51647 Gummersbach
Telefon: 0 22 66 / 9 01 94 16
Telefax: 0 22 66 / 90 15 66
E-Mail: bernd.ihne@t-online.de

Espenweg 28
51647 Gummersbach
Telefon: 0 22 66 / 67 35
Telefax: 0 22 66 / 37 09
E-Mail: dirkschmiedl@t-online.de

In Kooperation – schnell und kompetent

Das Schnitzelrestaurant in der Camping-Klause

- Neue und interessante Schnitzel-Variationen
- Weiterhin Gerichte aus der klassischen Karte
- Wechselnde saisonale Angebote
- Ab 10 Personen Schnitzelbuffet für 12,50 € p.P. (*)
- Jeden Samstag Schnitzelparade für 7,90 € p.P.

**Wir freuen uns darauf,
Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.**

(*) - Wir bitten um rechtzeitige Anmeldung

• Würden 1, 51647 GM-Berghausen
• 02266-1010
• campingklause@web.de
• www.campingklause-wuerden.de

Öffnungszeiten:

- Di. & Mi., Fr. - So.: 11 - 14 & 17 - 22 Uhr
- Mo. und Do.: 17 - 22 Uhr

Zwei Ärztinnen für Hülsenbusch

Pretels Praxis wird weitergeführt

Aufatmen in Berghausen, Hülsenbusch und den umliegenden Dörfern. Das, was sich zunächst als verdammt schwere Aufgabe für Dr. Ulrich Pretel herausstellte, ist nun doch noch gelungen. Er hat einen Nachfolger für seine Hülsenbuscher Praxis gefunden. Genauer gesagt, sind es zwei Medizinerinnen, die künftig die künftig seine Patienten betreuen werden.



Dorothea Volk (links) und Kerstin Di Blasi (rechts) übernehmen ab dem kommenden Jahr die Praxis von Ulrich Pretel. In der Übergangszeit wird Pretel noch an zwei Tagen pro Woche für seine Patienten da sein. Zur Jahresmitte wird dann Kerstin Di Blasi seine Sprechstunden übernehmen. Bilder Julian Langlotz

Von Julian Langlotz

Internist Dr. Heribert Oberhoffer aus Marienheide hat sich kürzlich dazu entschieden, eine Zweigstelle seiner Praxis in den Räumen von Ulrich Pretel einzurichten. Versorgt werden die Patienten dort zunächst von seiner langjährigen Kollegin Dorothea Volk, die seit gut 14 Jahren in der Gemeinschaftspraxis als Internistin und Palliativmedizinerin tätig ist. Neu im Team ist vom kommenden Jahr an Allgemeinmedizinerin Kerstin Di Blasi. Sie wird nach sechsjähriger Tätigkeit in den Krankenhäusern von Wipperfürth und Lüdenscheid im kommenden Jahr ihre Facharztausbildung bei Dr. Oberhoffer beenden und von Mitte des Jahres an die Patienten in der Hülsenbuscher Niederlassung mitbetreuen. Zum 5. Januar wird Dorothea Volk ihre Arbeit in Hülsenbusch gemeinsam mit ihrem Vorgänger Ulrich Pretel aufnehmen. Er möchte

auf unbestimmte Zeit noch zwei Tage pro Woche für seine langjährigen Patienten da sein. Ebenfalls bleibt den Patienten das bewährte Praxisteam um Beate Pretel und Marion Gustke erhalten. Beide freuen sich, auch zukünftig für die „Kundschaft“ da zu sein und stellen sich gerne den neuen Aufgaben.

Diese Aufgaben und Herausforderungen wird es zweifelsohne geben, denn in den nächsten Wochen werden beispielsweise die Netzwerke beider Praxen verbunden. Ebenso hat das Team von Dr. Oberhoffer, das nach dem Zusammenschluss über zwölf Mitarbeiter verfügt, vor am Standort Hülsenbusch vermehrt Termine zu vergeben. Der Vorteil liegt vor allem für Patienten auf der Hand, die dann mit deutlich geringeren Wartezeiten rechnen müssen. Dieses Prinzip habe sich in den vergangenen Jahren in seiner Marienheider Praxis bewährt, sagt Heribert Oberhoffer.

Dass diese Neuerungen nur Stückweise umgesetzt werden können, ist allen Beteiligten klar. Schließlich ist die Idee der Übernahme noch keine drei Monate alt. Da hatte Landarzt Pretel noch einmal die Initiative ergriffen und erste Gespräche mit dem Marienheider Kollegen geführt. Aufgrund der Kurzfristigkeit bezeichnet er den Plan als kleines Abenteuer, bittet aber auch seine neuen Patienten um etwas Verständnis, wenn in den ersten Tagen noch nicht alles rund laufen sollte.

Derzeit überwiegt insbesondere für seine beiden sympathischen Kolleginnen, die vor allem eine hervorragende hausärztliche Versorgung garantieren wollen, die Vorfreude auf die neuen Aufgaben in Hülsenbusch. Dazu wird auch technisch aufgerüstet, so dass die Patienten künftig beispielsweise auch mit Ultraschall untersucht werden können. Auch der „alte Chef“ freut sich zu wissen, dass seine Patienten



Internist Heribert Oberhoffer aus Marienheide freut sich auf die Herausforderungen, die ihn und sein Team zukünftig mit zwei Praxen erwarten.

weiterhin heimatnah medizinisch versorgt werden können. Er ist froh, sie demnächst – bildlich formuliert - in vier hochqualifizierte Hände geben zu können. Dann könne er auch beruhigt in den Ruhestand gehen.

Häuslebauer kommen im Espenweg unter

Alte Häuser sind wie Wundertüten. Meist ist mehr kaputt, als bei der Besichtigung vorm Kauf zu sehen war. Die Erfahrung haben auch Michaela Oswald und René Clever gemacht, die an der Hauptstraße das Stuers-Haus erworben haben (wir berichteten). Dass ein Drehteam der RTL-Serie „Die Schnäppchenhäuser – Der Traum vom Eigenheim“ die Arbeiten begleitet, hat die Sanierungsarbeiten nicht maßgeblich beschleunigt. Im Herbst, so hatten es sich die Bauherren mit ihren fünf Kindern vorgestellt, könnten sie von Lindlar nach Berghausen umziehen und sich dann Zimmer für Zimmer weiter vorarbeiten.

Aber das klappte nicht. Da ergriff Michaela Oswalds Freundin Claudia Martin die Initiative und fragte bei Gerhard Conrad im Espenweg 7 nach, ob die Familie nicht dort einziehen könne, bis ihr Haus bezugsfertig ist. Der Vermieter willigte ein, und nun ist es für die Häuslebauer nur ein Katzensprung bis zu ihrer Baustelle.

Michaela Oswald, die inzwischen halbtags im Haus Tannenberg arbeitet, ist sehr froh und dankbar über diese Entwicklung. Sie und ihre vier Kinder sowie René Clever Tochter, die regelmäßig beim Papa ist, haben 120 Quadratmeter zur Verfügung, auf denen sie sich ausbreiten können – dank der Hilfsbereitschaft ihres Berghausener Vermieters. (il)



Ute Leimbach

Blumenschmuck und Dekorationen

Gerne schmücke ich
für Sie Ihre
Hochzeit
Familienfeier
Kommunion/Konfirmation
Geburtstage
Jubiläumsfeier
Betriebsfeier

Ich fertige individuell für Sie
Sträuße & Gestecke
Tischdekorationen
Floristik zur Saison
Trauerschmuck/Trauerkränze
und vieles mehr...

**Für Bestellungen, Ihre Fragen oder
einen persönlichen, kostenlosen
Beratungstermin erreichen**

Sie mich unter

Tel. 01 75.190 88 86

Montag bis Samstag

9:00-20:00 Uhr

Ich freue mich auf Ihren Anruf!

Ihre Ute Leimbach



Geschichten von Tante Lieschen

Meine Tante Lieschen wohnt direkt nebenan. Mittlerweile ist sie sechsundachtzig geworden und kann kaum noch laufen. Trotzdem wohnt sie noch alleine in ihrem Haus.

Neulich habe ich sie mal wieder besucht. Ich betrat ihr Haus durch die stets offene Hintertür und traf sie in der Küche an. Hoch erfreut begrüßte sie mich: Kumm rin Jung, sette dick, böch en Been! (1)

Wir setzten uns an den Küchentisch.

Watt jüt et Schrohens? (2)

Ich berichtete über den neuesten Dorfkatsch (den sie natürlich schon kannte) und wir diskutierten über die Fußballweltmeisterschaft. Dann kam die von mir schon lang erwartete Frage: Jung, sullen mer eene schmicken? (3) De Zarretten liejen up´m Schapp. (4) Ich holte die Packung Rothändle vom Küchenschrank.

Dringste ooch en Schabau (5) mit? Wie gewohnt fand ich die Wacholderflasche im Kühlschrank und füllte die bereit stehenden Schnapspinnchen. (6)

Na denn potsch!

Nach der zweite „Zarrette“ und dem dritten „Macholder“ kamen wir auf das Thema Wetter zu sprechen.

Datt is awwer ooch en schroh Weher (7) diss kier (8), mir is von dem ewigen Hin und Her janzen benaut an. (9) Früher nach dem Tod von meinem Mann bin ich ja jeden Sommer in Urlaub gefahren, da konnte mir das Wetter egal sein. Kennst du eigentlich noch meine Cousine, das Knispelchen aus Gummersbach?

Ja klar, aber die ist doch auch schon lange tot.

Ja. Mit der bin ich mal zusammen an den Gardasee gefahren. Was meinst du, wie ich mich da drauf gefreut habe. Du weißt doch, wie gerne ich in die Pizzeria nach Brunohl gehe und wie gerne ich italienisch esse.

Ja klar, wie lange wart ihr denn da?

Zwei Wochen. Wir sind mit der Citybahn in Gummersbach abgefahren. Ich nur mit leichtem Gepäck, aber das Knispelchen hatte zwei große Koffer dabei, einer war so schwer, dass wir ihn zu zweit kaum tragen konnten.

Was war denn da drin? Das habe ich das Knispelchen auch gefragt, aber die lächelte nur ganz geheimnisvoll und gab mir keine Auskunft. In Köln half uns ein Schaffner beim Umsteigen. Als er Knispelchens Koffer anhub, ging er fast in die Knie. „Wohin wollt ihr denn auswandern?“ japste er. „Vierzehn Ta-

ge Gardasee“ antwortete Knispelchen froh gelaunt, „aber man muss sich ja auf alle Eventualitäten vorbereiten!“

Abends im Hotel hatte ich mich gerade voller Vorfreude auf ein leckeres italienisches Menue umgezogen, als es klopfte. Knispelchen stand vor der Tür, in einer bunt geblühten Kittelschürze! (10) „Was ist denn mit dir los? Warum ziehst du dich nicht um, wir wollen doch zum Abendessen.“ „Nicht nötig, komm mal mit rüber, ich habe eine große Überraschung für dich“ strahlte sie mich an.

Als wir Knispelchens Zimmer betraten, fielen mir fast die Augen aus dem Kopf. Auf dem Tisch stand eine große Bratpfanne voll „Piepserpel“ (11) und daneben lag ein großes Schwarzbrot von Bäcker Busam (12) aus Rodt. Der Campingkocher brannte noch.

„Das italienische Zeugs kann man ja nicht runterkriegen und wir müssen ja wenigstens einmal am Tag was Anständiges essen“ sagte Knispelchen stolz, „deswegen habe ich zehn Kilo Julimölle (13) und zwei Busamsbrote mitgebracht. Freust du dich?“

Meine Freude hielt sich in Grenzen. Der Urlaub war weitgehend gelaufen. Es gab den ganzen Urlaub über zum Abendessen Julimölle und Busamsbrot – fast wie zu Hause.

Es war mein erster und letzter gemeinsamer Urlaub mit Knispelchen.

Ja, so war datt! Kumm mer nemmen noch ehnen un schmicken noch ne Zarrette!



1- Beuge ein Bein = setze dich

2- etwas Schlimmes

3- rauchen, eigentlich: schlagen

4- Küchenschrank

5- Schnaps

6- Pinnchen = Schapsglas

7- Wetter

8- dieses mal

9- schlecht fühlen (wörtlich: mir ist Not an)

10- Arbeitskleidung für Frauen

11- kleine, in der Schale gebratene Kartoffeln (piepschen = piependes Geräusch beim Braten)

12- Werbeslogan: Busamsbrot macht Wangen rot!

13- Kartoffelsorte, wegen der Knollengröße bestens geeignet für

Piepscherpel

(Ulrich Schumacher)

Ein Rückblick auf's verflossene Gartenjahr

Sommerträume aus Hagen

Als ich meine Gartenutensilien nebst Rasenmäher in den Schuppen räumte, wurde mir ganz wehmütig ums Herz. Aber der Winter naht und die Tage werden immer kürzer. Am Abend, wenn wir gemütlich auf dem Sofa sitzen, lassen wir das Jahr Revue passieren und überlegen, wie wir in der nächsten Saison unseren Garten gestalten werden. Wie wohl der Winter wird? So mild wie der letzte? Wenig Frost und ein Hauch von Schnee?



Der Hochsommer verwandelt den Garten in ein üppiges botanisches Paradies. Überall summt und sirrt es, die Wärme scheint selbst die Pflanzen träge zu machen. Von einem schattigen Plätzen aus kann man sich an dieser Pracht kaum satt sehen. Bilder: Anette Nitschmann

Von Anette Nitschmann

Vier Wochen früher als sonst zeigten sich im Frühling frischgrüne Blätter an Sträuchern und Bäumen. Die jährliche Pflanzentauschbörse bei Schloss Homburg Ende April war mein Start ins Gartenjahr. Schon morgens um Zehn herrschte großer Andrang. Mit Drahtkörben, Schubkarren, Eimern und großen Taschen drängelten sich Gartenfreunde um die Stände. Stauden, Dahlienknollen, Kakteen, Gemüsepflanzen, blaue Kartoffeln.... einfach alles, was sprießt und wächst, konnte gekauft oder getauscht werden. Neben dem Infostand der Gartenarche, an dem man Pflanzenpatenschaften übernehmen konnte, hatte Marianne Frielingsdorf Gar-

tenstühle aufgestellt. Hier konnte gefachsimpelt werden, gab es gute Ratschläge. Mein Anliegen: „Wie bringen wir unsere fünfjährige Eberrauten-Hecke wieder in Schwung?“ Mariannes Tipp: „Die alten Pflanzen raus und Stecklinge in gute Komposterde setzen, feucht halten und schon wächst es wieder!“

Als meine Körbe mit Pflanzen gefüllt waren, gönnten wir uns bei den Landfrauen fluffige Waffeln mit Puderzucker.

Daheim durchwühlten unsere freilaufenden Hühner jedes frische Pflanzloch nach unliebsamen Schädlingen und erwarteten als Belohnung Rosinen und Haferflocken.

Die Eisheiligen Anfang Mai dauerten nur kurze Zeit. Zum Glück

nahm die Obstblüte keinen Schaden.

Woche um Woche verging. Es wuchs in den Blumenbeeten und im Gemüsegarten. Unser Stallkanninchen Blümchen bekam vier kleine Blümchen und unsere Hühner legten fleißig braune und weiße Eier.

Für Pfingsten Anfang Juni sagte der Wetterbericht herrliche Frühsommertage voraus. Wir stellten unsere Gartenstühle in die schattige Holunderhecke, grillten, kochten Holunderblütengelee und nachmittags gab es Holunderblütenküchlein.

Ein herrlich warmes Wochenende, bis Pfingstmontag der Wind den Regen brachte. Vergleichsweise glimpflich verlief das Unwetter hier. Köln und Düsseldorf

jedoch stürzte der Starkregen ins Chaos.

Samstag, 21. Juni, Sommeranfang. Das Wetter ganz nett - nicht sonderlich warm, aber trocken. Toll zum Rasenmähen und Unkrautjäten. An der Himbeerhecke zeigten sich die ersten roten Früchte. Am Abend saßen wir mit Käseschnittchen vorm Haus, zwischen Rosen und den vielen lila- und weißblühenden Glockenblumen. Unzählige Bienen und Hummeln tauchten in die Blütenkelche, um den süßen Nektar zu holen. In der Nachbarschaft herrschte ebenfalls emsiges Treiben. Kinder, Katzen und Hunde spielten auf der Straße. Die Erwachsenen verfolgten erwartungsvoll in der Flimmerkiste die Spiele der Fußball-WM. Aaahs und Oooohs klangen durchs Dorf. Unbeirrt vom Trubel und Bratwurstduft wiegten sich die zart-lila und roten Mohnblumen im letzten Sonnenlicht. Begleitet vom leisen „Gemurmel“ unserer Hühner, wenn sie in den Stall kletterten und vom Abendgesang unzähliger Vögel in Bäumen und Sträucher, ließen wir so manch schwülen Tag ausklingen.

Der Juli präsentierte Sommerübliches: von mäßig warm bis gewittig; der Duft von Heu erfüllt die schwül-heiße Luft. Einige Stauden waren schon verblüht. Getrocknete Rosenblätter und Lavendelblü-



Späte Frühlingsboten sind die zart-lila Glockenblumen, auch Elfenhütchen genannt. Sie lieben die Sonne, Regen, oder gar Gewitter mögen sie gar nicht.

ten verwahrte ich in alten Einkochgläsern in unseren Wäscheschränken, von denen ich im Herbst die gläsernen Deckel entfernte, um ein wenig Sommerduft zurückzuholen.

Auf dem hohen gelben Alant, den weißen Margeriten, dem blauen Ehrenpreis und besonders auf den rosa Blüten des Oregano wimmelte es von Schmetterlingen und wilden Bienen.

Die gefräßige Wühlmaus hatte sich glücklicherweise zurückgezogen, nachdem ich in alle Löcher Knoblauchzehen gestopft hatte. Oder lag es am Wühlmausmittel von OBI? Vielleicht hatte aber auch unser Kater Moritz etwas mit dem Verschwinden des hungrigen Nagers zu tun? Er wartete schon seit Tagen vor einem Loch darauf, dass ihm die Maus zwischen die Zähne läuft. Übrigens Kater! Statt wie üblich auf dem Speicher im Heu zu schlafen, ruhte er im Vogelhäuschen. Zum Glück war es für den dicken Moritz stabil genug. Unsere Amsel Hedwig musste ihre Rosinen auf dem Weg picken.



Sommerschulle von Kater Moritz: Er hat das Vogelhäuschen als Hochsitz entdeckt, in dem man auch mal allerdings auch mal in der Mittagshitze eine entspannende Siesta halten kann.

Wie idyllisch doch so ein Sommertag war. Die Kühe schlürften durstig ihr Wasser an der Tränke, im überlaufenden Rinnsal wippten Bachstelzen hin und her, die Wiese erfüllt vom Zirpen der Grillen. Es klang wie ein Konzert den ganzen Tag. Sobald man einer Heuschrecke zu nahe kam, verstummte sie und hüpfte in ihr Versteck.

Unvergleichlich waren am Abend die Glühwürmchen, wenn sie wie kleine Sterne im hohen Wiesen gras leuchteten und die Fledermäuse, die wie lautlose Schatten über uns Insekten jagten.

Der Juli fiel mit feucht-schwülen Tagen nicht nur wetterfühligen Menschen zur Last. Starke Gewitter mit prasselndem Regen ließen Blumen abknicken und Salatköpfe faulen.

Der August kündigte den Herbst an. Wir vermissten das morgendliche Zwitschern der Vögel, bestaunten jedoch die vielen vom Tau benetzten Spinnenweben zwischen Grasbüscheln und Pflanzenstengeln.

An einem dieser frühherbstlichen nebelgrauen Nachmittage geschah etwas, das nur wenige Menschen erleben. Seit einigen Wochen grasten zwei Kühe gemütlich die Wiesen um unser Haus ab. Nichts brachte sie aus der Ruhe, nur selten war ein Muehen zu hören. Bis zu jenem Dienstagabend.

Schon am Nachmittag befahl die dicke schwarze Kuh große Unruhe. Die Geburt eines Kälbchens stand bevor. Und schwupp, schon war es geboren! Unglaublich! Behutsam näherte ich mich dem Geschehen. Von Kopf bis Fuß leckte



Gelb grüßt das Bergsteinkraut kurz nach dem langen Winter; im Hintergrund stehen bunt blühenden Akeleien, hier bei uns auch sinnfällig als Schlotterköpfchen bezeichnet.

die fürsorgliche Kuh ihr Kälbchen ab. Eine Stunde später stand es schon ungelenk auf den Beinen und schaute in die regennasse Welt.

Der September brachte noch einmal einen Hauch von Sommer. Die herbstlich goldene Sonne ließ die Blüten des Sonnenhutes, der Sonnenblumen, der lila und weißen Herbstastern aufblühen. Die vielen Äpfel, Birnen und Pflaumen bekamen ihre reife Süße.

In meiner Küche wurden neun Kilo Pflaumen zu Mus und Marmelade verarbeitet. In der folgenden Woche fanden viele kleine süße Früchte ihren Weg in Marmeladengläser oder trockneten als

Schnitze überm Ofen. Sie werden uns im Winter an eine arbeitsreiche Erntezeit erinnern. Der Zimtgeruch aus der Küche erfüllte das ganze Haus.

Anfang November flog ein riesiger Zug Kraniche über uns hinweg. Wir schauten hinterher und wünschten ein baldiges Wiedersehen.

Die Blätter färbten sich bunt und fielen ab. Kahle Äste ragten in den herbstlichen Himmel.

Ein paar verblühte hohe Stauden schnitt ich nicht ab. Später, wenn Raureif oder Schnee die Blätter und Zweige silbrig-weiß glitzern lassen, liegt eine fast märchenhafte Stille überm Garten.



SCHUH- UND SPORHTHAUS
HARDT

Kreuzstraße 5
51647 Gummersbach-Berghausen
Tel. 02266/73 56
www.schuhhaus-hardt.de

Die Fotografin Sigrid Kaufmann-Strobel

Leidenschaft für Menschenbilder



Sigrid Kaufmann-Strobel und einige ihrer Werke. Ihre Stammkunden schätzen ihre Sachkenntnis, vor allem aber auch ihr Gespür für Farbwirkungen, Licht und Schatten. „Jeder Mensch ist schön“, sagt sie, „man muß ihn nur im richtigen Licht sehen“.
Bilder Sigrid Kaufmann-Strobel

Von Maria Helena Olsson

Fotografieren ist Malen mit Licht – so beschreibt es die in Berghausen geborene und bis zu ihrem einunddreißigsten Lebensjahr dort wohnende Sigrid Kaufmann-Strobel, die 2009 das Fotoatelier Selbach in der Wilhelmstrasse in Gummersbach übernommen hat. Übrigens wohnt ihre Mutter noch immer in Berghausen. Es ist die begeisterte Sockenstrickerin aus der Freiheitsstraße, über die wir in der vorigen Ausgabe berichteten. Schon als 13-jährige Schülerin interessierte sich Sigrid Kaufmann-Strobel ungemein fürs Fotografieren. Zusammen mit Gleichaltrigen besuchte sie damals in Hülsenbusch einen Fotokurs bei Werner Selbach – eben jener Werner Selbach, der später das Fotoatelier Selbach in Gummersbach gründen sollte, das heute Sigrid Kaufmann-Strobel gehört. Das hätte sie sich damals nicht träumen lassen, obwohl es jetzt, im Nachhinein, völlig logisch und folgerichtig erscheint – ganz besonders dann, wenn man ihre meisterhaften Fotografien betrachtet. Hätte sie denn irgendetwas anderes wer-

den können?

Eine sehr großformatige Bilderserie hat es mir besonders angetan – zwei Geschwister, in hellgrau gekleidet, vor ebenfalls grauem Hintergrund, mit etwas sorgfältig ausgewähltem Zubehör, einigen wenigen Farbtupfern – es wirkt märchenhaft und doch realer als jedes andere Kinderfoto, das ich je gesehen habe. Die Farben wurden passend zu dem Ton der Einrichtung gewählt, wo die Bilder

hängen sollen – eine sehr gelungene, ausgefallene und liebevolle Art der Wanddekoration.

Das Foto eines jungen Mannes mit Hut fällt mir auf. Nur eine Seite des Gesichts ist zu sehen, die andere Seite ist im Dunkel – was ihn mystisch und geheimnisvoll erscheinen lässt.

Ich bewundere ihre Hochzeitsbilder, auf denen die Eheleute glücklich und entspannt aussehen. Die Umgebung wurde mit



Die einladende Fassade ihres Ateliers in der Gummersbacher Wilhelmstraße, das sie seit 2009 mit viel Engagement führt. Auch in die Gestaltung der Außenansicht hat sie ihre Stilsicherheit einfließen lassen.

viel Bedacht ausgewählt und symbolisiert das Ereignis vortrefflich, ohne dass es gestellt wirkt. Es sind Hochzeitsfotos, die auch nach vielen Jahren nichts von ihrer Faszination eingebüßt haben werden. Nun, das Thema steht ihr auch nahe, hat sie doch selbst gerade erst im April diesen Jahres geheiratet.

Mir fallen einige ihrer Portraits auf und frage, wie sie es schafft, den Gesichtern, und besonders den Augen, so viel Ausdruck zu verleihen. „Das hängt mit der Beleuchtung zusammen“ erklärt sie mir. „Alles spiegelt sich in den Augen, deswegen ist es wichtig, das geeignete Licht zu wählen. Es ist alles eine Sache des Lichts.“

Am liebsten aber fotografiert Sigrid Kaufmann-Strobel nackte Körper. Sie macht das so kunstvoll und dezent, dekoriert sie auch oft so geschmackvoll, dass die Akte irgendwie „angezogener“ erscheinen als mit Kleidung. „Nackte Körper zu fotografieren ist eine Herausforderung.“ erläutert sie, „Mit der richtigen Beleuchtung und Einstellung kann ich jeden Menschen auch unbekleidet attraktiv aussehen und wie das Kunstwerk wirken lassen, das jeder im Grunde ist. Ich kann hier meine Kreativität am meisten ausleben.“

Ich darf miterleben, wie sie eine Kundin bedient, die Fotos für eine Bewerbung machen lassen möchte. Zunächst wird die zweijährige Tochter der Kundin gestillt – so viel Zeit muss sein – dann geht es ins Fotostudio. Eine Wand und die Hälfte des Bodens werden völlig von einem grauen Teppich eingenommen.

„Das ist der Hintergrund, den kann ich auf dem Foto in allen Farben erscheinen lassen“, sagt Sigrid Kaufmann-Strobel. Eine große runde Fotolampe, eine etwas kleinere und ein Computer komplettieren die Einrichtung. Und eine Schaukelkuh für die Kleinen ist auch vorhanden, die Tochter der Kundin nimmt sie begeistert in Besitz.

Dann geht es ans Fotografieren – an die zwanzig Bilder werden gemacht, mit Zähnen und ohne, etwas mehr von der Seite, etwas weniger, mit viel Lächeln und mit wenig. Dann werden die Bilder am Computer ausgewertet: Zunächst die nicht so optimalen verworfen, bis schließlich nur noch drei übrig bleiben. Zwischen denen fällt die Auswahl dann wirklich schwer.

Die kleine Tochter wird schließlich befragt. Aber sie ist auch keine große Hilfe, sie findet Mami auf allen drei Fotos „am schönsten“. Schließlich entscheidet sich die Kundin für das Foto, von dem sie glaubt, dass es bei ihren zukünftigen Arbeitgebern am besten ankommt, mit offenem Blick und gerader Kopfhaltung, sie verlässt hochzufrieden den Laden.

Auch ich verlasse schließlich hochzufrieden den Laden – begleitet von einem mir bisher unbekanntem starken Interesse für das, wie ich jetzt weiß, unendlich weite Gebiet der Fotografie und einer neu entbrannten Faszination für das „Malen mit Licht“.



Gaststätte Jäger
unsere Dorfkneipe in Hülsenbusch

Besuchen Sie uns!

Das ehrenamtliche Thekenteam freut sich auf Sie.



Neben Altbewährtem wie Zunft Kölsch und Frikadellen gibt es auch Neues zu Entdecken.

Neu im Programm:

Weber Apfelschorle

Kölsches Wasser Limonaden

Fair Trade Kaffee, Cappuccino und Tee

Glutenfreies Lammbräu Bier

Bioweine vom Weingut Schäfer Heinrich

Spirituosen von Prinz

Pfefferbeißer vom Biolandhof Unterpentinghausen

Vegetarische Bratlinge und Bierbrezeln

Das ortsansässige Landgasthaus

Schwarzenberger Hof bietet kleine Speisen an.



Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr und So
ab 18:00 Uhr

Gaststätte Jäger eG

Schwarzenbergerstr. 41

51647 Gummersbach-Hülsenbusch

T: 02261-9796011

www.dorf-huelenbusch.de



Vom 31. Januar bis 1. Februar gastieren erneut die Anwärter auf die Deutsche Meisterschaft Taekwondo in der Schwalbe Arena Gummersbach. Bild: Schoppmann

Samstag, 10. Januar

Christbaumaktion des CVJM Hülsenbusch-Berghausen in Hülsenbusch und Berghausen ab 9 Uhr.

Sonntag, 18. Januar

Tanzcafe des VfL Berghausen-Gimborn im Bühnenraum der Mehrzweckhalle um 15 Uhr.

Freitag, 23. Januar

Jahreshauptversammlung des TV Hülsenbusch im Vereinsraum an der Sporthalle Hülsenbusch um 20 Uhr.

Samstag, 31. Januar

Gelpetaler Winterfest des TV Gelpetal in der Sporthalle Peisel um 17 Uhr.

Samstag, 31. Januar - Sonntag, 1. Februar

Deutsche Meisterschaften Taekwondo des VfL Berghausen-Gim-

born in der Schwalbe Arena Gummersbach ab 9 Uhr.

Samstag, 7. bis Sonntag, 8. Februar

Fußball Hallenturnier für Kinder und Jugendliche des VfL Berghausen-Gimborn in der Gerhard-Kienbaum Sporthalle Gummersbach ab 10 Uhr.

Mittwoch, 18. Februar

Aschermittwoch-Fischessen der Schützengesellschaft Hubertus Hülsenbusch in der Schützenhalle Hülsenbusch um 18 Uhr.

Mittwoch, 25. Februar

Sportabzeichenverleihung des TV Hülsenbusch in der Sporthalle Hülsenbusch um 18 Uhr.

Freitag, 6. März

Weltgebetstag der Evangelischen Kirchengemeinde Hülsenbusch in

der Kirche Hülsenbusch um 15 Uhr.

Sonntag, 15. März

Nordhellenlauf des TV Hülsenbusch an der Grundschule Hülsenbusch um 11 Uhr.

Dienstag, 17. März

Jahreshauptversammlung des CVJM Hülsenbusch-Berghausen im Gemeindehaus Berghausen um 19 Uhr.

Freitag, 20. März

Mitgliederversammlung des Verschönerungsvereins Berghausen im Bühnenraum der Mehrzweckhalle Berghausen um 19 Uhr.

Samstag, 21. März

Frauenfrühstück der Evangelischen Kirchengemeinde Hülsenbusch im Gemeindehaus Hülsenbusch.

Dipl.-Ing. Volkmar Krause

**Ingenieurbüro für Tragwerksplanung, Baustatik,
Bauphysik und Bauschadensgutachten**

- Beratender Ingenieur der Ingenieurkammer-Bau NW
- Staatlich anerkannter Sachverständiger für Schall- und Wärmeschutz
- Sachverständiger für Schäden an Gebäuden (EIPoS)

Hohler Straße 18b
51645 Gummersbach
mail@ing-krause.com

Tel. 02261-979000
Fax 02261-979404
Mobil 0171-3126493



Martinsfeier mit Musik und neuer Feuerschale



Die Bläser des Musikvereins Linde unter der Leitung von Hermann Josef Pinner spielten gekonnt das Repertoire an gängigen Martins-Liedern.
Bilder: Horst Braun

Die Faszination des Feuers fesselte Jung wie Alt. Andächtig stehen besonders die Kleinen mit ihren selbst gebastelten Laternen in der ersten Reihe.

Auch dieses Jahr lud ein kleines Plakat in den Schaukästen wieder zum traditionellen Martinsumzug ein. Die Veranstaltung in Kooperation mit Hülsenbusch sollte dieses Mal wieder auf dem Platz vor der Mehrzweckhalle in Berghausen stattfinden. Von hier aus startete dann auch am 14. November gegen achtzehn Uhr der Zug, der vorsichtig geschätzt aus fünfhundert Teilnehmern bestand, zu einer halbstündigen Runde durch den Ort. Angeführt von einem Polizeifahrzeug, dessen grell blitzende Blaulichter sich dem dicht darauf folgenden Martinsmimen und seinem Pferd wahrscheinlich in die Netzhaut brannten. Musikalisch begleitete der Bläserchor Linde die Lichterprozession, wiederholte unverdrossen und ohne falsche Töne sein kleines Repertoire. Leider konnten oder wollten nur einige wenige Kinder die einfachen Melodien mitsingen. Ob ihnen schlicht die Worte fehlten oder ob ihnen nicht der Sinn nach Martinsliedern stand?

Zurück auf dem Platz gab's dann Weckmänner und Kinderpunsch für die Kleinen sowie Glühwein, Bier und Würstchen für die Großen. Die Attraktion in diesem Jahr war die neue Schale fürs Martinsfeuer - wie ein Riesen-



Wok – die Klaus Haase von der Feuerwehr hergestellt hat. Darin fackelten seine Kameraden fleißig

Paletten ab – ohne dass die Höllenglut am Asphalt des Parkplatzes nagen konnte. (hb)



Ihr Friseursalon zu Hause!

BESONDERE FARBDIENSTLEISTUNG:
Painting - harmonisch fließende Farbverläufe, natürliches Farbergebnis mit lebendigem Lichtspiel

NEU:
DAUERHAFT SCHÖNE NÄGEL MIT BIOSOFT LAC&GO

Damit Ihre Nägel in einem noch natürlicheren Look erstrahlen und sich täuschend echt anfühlen, habe ich das sehr lange haltende BioSoft - Gel für Sie in mein Sortiment aufgenommen.

- + perfekte Ergebnisse
- + sehr flexibel
- + lange haltbar
- + kratzfest

Ich freue mich auf Ihren Anruf
Wendy Schömburg

Friseurmeisterin
Thaler Weg 33
51647 Gummersbach

Tel.: 02266 4645391
Mobil: 0172 3779848
w.schoemburg@web.de

Gut gedengelt ist halb gesenst

Die Kunst des leisen Schnitts



Hartmut Winkels (stehend, Mitte), Peter Nitschmann (vorne links) und vier weitere Teilnehmer beim Workshop Sensen dengeln, der vorzugsweise auf dem Anwesen eines Teilnehmers durchgeführt wird, wie hier bei Peter Nitschmann. Bilder: Maria Helena Olsson

Ping ping ping klang es durch Hagen an einem schönen Samstagvormittag in diesem Herbst. Es war das Geräusch, das beim Dengeln eines Sensenblatts entsteht – das heutzutage eher selten zu hören ist - und darum umso auffälliger ...

Von Maria Helena Olsson

Auf dem Hof der Eheleute Peter und Anette Nitschmann fand an diesem Morgen ein Workshop im Dengeln statt, durchgeführt vom einem der beiden Sensenlehrer des Sensenvereins Deutschland e.V. in NRW, Hartmut Winkels. Peter hatte diesen Workshop gebucht, denn er wollte endlich all die Geheimnisse kennenlernen, die das Mähen mit der Sense für den Fachmann so mühelos machen. „Ja“, bestätigte Hartmut Winkels „so manch' einer kauft sich eine Sense und gibt dann nach den ersten Versuchen frustriert auf, weil er glaubt, dass ihm zum Mähen einfach das Talent fehlt. Aber die Wahrheit ist, dass ihm nur niemand die Tricks des mühelosen Mähens erklärt hat, wie zum Beispiel, dass eine Sense vor dem ersten Gebrauch pas-

send für den Benutzer eingestellt werden muss, und zwar nicht nur der Sensenbaum, sondern auch das Sensenblatt. Wenn das richtig gemacht wird, ist das Mähen mit der Sense ganz einfach.“

Er erzählt weiter, dass bei einem Wettbewerb die zierliche Tochter



Sensenlehrer Winkels demonstriert die korrekte Haltung beim Mähen mit der Sense.

eines anderen Sensenspezialisten gegen einen Muskelmann mit einer der stärksten Motorsensen angetreten ist – und in derselben Zeit doppelt so viel Fläche gemäht habe. Frauen sind auf dem Vormarsch, was das Mähen mit der Sense betrifft. Die Hälfte seiner Kursteilnehmer ist weiblich, und diese Frauen haben besonders viele gute Gründe dafür, dass sie der Sense vor dem Rasenmäher den Vorzug geben:

Mit der Sense kann das Gras leicht gemäht werden, auch wenn es bereits sehr hoch ist. Da immer häufiger eine Blumenwiese statt eines Rasens vor dem Haus gewünscht wird, ist das Mähen mit der Sense unumgänglich - und Bienen sowie viele andere Insekten haben wieder Lebensraum.

Weitere Vorteile des manuellen Schnitts: Mit der Sense genügen



Peter Nitschmann ist überzeugt von den vielen Vorteilen, die das Mähen mit der Sense mit sich bringt. Deshalb hat er auch gern den Kurs bei sich auf dem Hof stattfinden lassen.

zwei Schnitte pro Jahr, statt mit dem Rasenmäher alle zwei Wochen das Gras zu kürzen.

Die Sense braucht weder Strom noch Benzin.

Mit der Sense können auch für den Rasenmäher schwer zugängliche Stellen leicht gemäht werden.

Die schonende Bewegung beim Mähen mit der Sense ist gesund für den ganzen Körper, was durch Studien belegt wurde.

Eine Sense mäht sehr leise – der Nachbar kann dabei sogar ungestört am Wochenende sein Mittagsschläfchen halten. Ich persönlich bin davon überzeugt, dass es durch das Mähen mit der Sense auch weitaus weniger Streitigkeiten mit den Nachbarn gibt, denn ob es einem nun bewusst ist oder nicht, Lärm macht aggressiv und ist ungesund, während die leise Arbeit mit der Sense erholend ist und fast meditativen Charakter hat.

Ganz ohne Geräusche geht es allerdings auch mit der Sense nicht, die Sense muss ab und zu dengelt werden, damit sie ihren „Schneid“ behält, denn nur mit ei-

ner guten Schneid ist Mähen ein Kinderspiel. Das gelegentlich notwendige Dengeln, also das Klopfen mit dem Dengelhammer auf das Sensenblatt, das auf einem kleinen Amboss liegt, ist dann weithin hörbar. Aber dieses bereits erwähnte Ping-Ping-Ping ist sehr viel angenehmer als das nervige Geräusch eines Rasenmähers, lässt sogar nostalgische Gefühle hochkommen und weckt Erinnerungen an frühere, beschaulichere Zeiten.

Peter Nitschmann ist sehr zufrieden mit seiner Entscheidung, seinem sechsten Sinnsinn zu folgen und sich in der alten Kunst ausbilden zu lassen. Er liebt das Althergebrachte und Bewährte und hat diese Neigung auch in die umfangreiche Renovierung des denkmalgeschützten Hauses einfließen lassen, in dem er mit seiner Frau Anette wohnt. Er hat nicht nur mit seiner Familie die ursprünglichen Bauweise im Haus liebevoll wiederhergestellt, sondern er hat sogar den Hühnerstall originalgetreu wieder errichtet. Auch der sorgsam umhegte Bauerngarten spricht vom Erhalt alter Werte – in solch eine Idylle passt einfach kein Rasenmäher, höchstens ein Hasenmäher (ein fahrbarer Kaninchenstall).

Es ist vielleicht sehr gewagt, aber ich kann mir vorstellen, wie angenehm ruhig die Wochenenden würden und wie viele Blumenwiesen es wieder gäbe, wenn die gute alte Sense eine Renaissance oder Renais-sense erlebte – frei nach dem Motto: Unser Dorf hat Zukunft mit dem „6th Sense“.

Info:

Wer sich für einen Workshop Sensen interessiert (je 55 EUR), kann sich an Sensenlehrer Hartmut Winkels wenden: Telefon 02292-93124 oder 0163-6826253; E-Mail: sensenlehrer@living-earth.de.

Reinhard Bursch



Fahrschule

Theorie in Berghausen:
Mo. & Mi.: 18⁰⁰ - 19³⁰ Uhr
Telefon: 0171-2051946

Sommerfrischler schlemmten gern im Café Röger Paradies für Leckermäuler



Die Innenaufnahmen des Café Röger lassen den Wunsch aufkommen, an einem dieser gedeckten Tische Platz zu nehmen und in fröhlicher Runde ein großes Stück Preisselbeertorte zu genießen.
Bilder: Archiv Nitschmann

Schon vor mehr als 100 Jahren besuchten Sommerfrischler den Luftkurort Berghausen. Die herrliche Umgebung lud bereits damals zum Wandern und Verweilen ein. Kaum hatte man seinem Körper Bewegung an der frischen Luft verschafft, die Seele mit grünem Oberbergischen Fernblick ergötzt, meldete sich der knurrende Magen.

Von Anette Nitschmann

Zum Glück hatte sich an der Hauptstraße ein Bäcker namens Ernst Höver niedergelassen.

Ach, wie köstlich es aus der Backstube duftete. Körbe voll Hefegebäck aus Weizen und Roggenmehl. Leckere längliche Reihenwecken aus Milchbrötchenteig lugten aus einem Korb. In Scheiben geschnitten und im Backofen geröstet, wurde knuspriger Zwieback daraus. Ein Genuss waren ebenso der mit Rapsöl glänzend gemachte Korinthenstuten oder das etwa 30 Zentimeter lange Feinbrot, eine Mischung aus Roggenmehl, Milch, Sauerrahmbutter, Eiern und Zucker. Ein Backblech voller Stutenmänner mit Tonpfeifen, Stutenpferde und viele Tiere

aus fluffigem Hefeteig lagen auf dem Tisch.

Natürlich ließ man sich bei der Auswahl der Leckereien Zeit, um nach der Wanderung in der kalten Dezemberluft die wohlige Wärme des Backofens zu genießen. Der Bäcker war schon in aller Frühe aufgestanden, um den Ofen anzuzuheizen, damit all die Köstlichkeiten goldbraun gebacken werden konnten. Neuerdings waren auch feine Plätzchen aus Mürbeteig und Spekulatius gewünscht. Arbeitsreiche Weihnachtszeit. Genug Brennmaterial musste vorhanden sein, ebenso Mehl. Zusätzlich tauschte Ernst Höver noch mit Dr. Carl Ufer Weizen gegen Brot. An Festtagen war der Bedarf an Backwaren größer. Ansonsten besaß so manch Bauern-

haus einen eigenen Backes. So zogen die Jahrzehnte dahin.

1897 erreichte der Fortschritt Berghausen. Eine Kleinbahn dampfte durchs Leppetal. Diese beförderte nicht nur Güter, sondern auch Urlauber aus den Großstädten. Davon profitierten die Einheimischen und Landwirte, bei denen die Gäste logierten und einkaufen. 1903 gründeten Dr. Carl Ufer und Ernst Ufer den Verschönerungsverein. Um Geld für gute Spazierwege, Bänke und einen Tennisplatz einzunehmen, wurde jährlich ein Waldfest veranstaltet. Am Hallöh feierten die Berghausener unter hohen Laubbäumen mit Tanz, Kinderbelustigung und einer Verlosung einen ganzen Sonntag.

In der Chronik ist notiert, dass Ot-

to Höver, der nachfolgende Bäckermeister, 1906 200 Brezeln fürs Waldfest herstellte. Ob unser Bäcker ebenfalls fürs Sommerpicknick der Gesellschaft, die mit Apfel- oder Birnenkraut bestrichenen Hawermalls-waffeln (Teig aus Hafermehl, Wasser und Möhrensaft) lieferte oder den mit Mandeln gefüllte Honigkuchen backte, bleibt der Phantasie des Lesers überlassen.

All dies hatte ein Ende, als der Erste Weltkrieg große Not brachte. Die darauf folgenden Inflationsjahre waren eine bitterarme Zeit. Man brauchte Passierscheine für die Nocheiner Grenze und Bezugskarten für Lebensmittel, auch für Brot.

1922 kostete ein sechs Pfund schweres Schwarzbrot 1.200 Mark, ein vier Pfund schweres Mangbrot 900 Mark. 1923 musste für ein Schwarzbrot 450 Milliarden Mark hingebblättert werden, im Dezember sogar 1,1 Billionen. Über Nacht wurde der Arbeitslohn wertlos.

Deutschland konnte keine Reparationszahlungen mehr leisten. Franzosen und Belgier besetzten das Ruhrgebiet und angrenzende Regionen. 1924 wurde das Notgeld durch Rentenmark ersetzt, startete der Versuch, die Währung zu stabilisieren. Die Besatzer zogen ab und langsam normalisierte sich auch hier das Leben wieder. 1925 fuhr zum ersten Mal ein Omnibus von Gummersbach über Wegescheid nach Berghausen. Der Bus hielt am gepflasterten Eingang der Bäckerei Höver. Da die Fahrzeit 50 Minuten dauerte, hat sich vielleicht mancher Fahrgast eine Brezel oder ein Brötchen gekauft.

Im Dorfleben stellte sich wieder der gewohnte Rhythmus ein. Bis Hitler den Zweiten Weltkrieg anzettelte und erneut Elend über die Menschen brachte. Sich davon zu erholen, dauerte abermals ein gutes Jahrzehnt.



Torten, Gebäck, Brot und Brötchen fanden in Wolfgang Röger's rotem Verkaufswagen Platz.

flourierende Stahlindustrie im Leppetal ließen Berghausen immer attraktiver werden.

Otto Hövers 1908 geborener Sohn Rudolf führte inzwischen mit seiner Frau Martha die Bäckerei. Die Einrichtung des Betriebs war schlicht. Vorm Haus war ein Göpel, ein Mahlwerk, das von einem im Kreis laufenden Pferd angetrieben wurde. Den Teig knetete er in großen Trögen. Das dabei entstandene knallende Geräusch hörte man in der Nachbarschaft. War der kohlenbefeuerte Ofen richtig temperiert, konnte gebacken werden. So ging es aber nicht weiter. Es musste modernisiert werden, zumal der VfL Berghausen 1950 das Bergbad Würden eröffnet hatte und immer mehr Gäste nach Berghausen kamen. 1956 warb Höver in der Festschrift des TV Gelpetals: „Neuzeitlich eingerichtetes Familiencafé, erstklassige Backwaren, Eis –

Geschäfte, Frisöre, Gaststätten, Pensionen, eine Schule, eine Metzgerei, Schumacher und die

Erfrischungen aller Art, Fremdenzimmer mit fließendem Wasser, sonntags geöffnet.“ In diesem



Konditormeister Lars Erler richtete eine kalte Platte anlässlich des 50. Geburtstages von Frau Christa Röger an. Neben Aufschnitt und Salaten war eine Teigminiatur des Cafegebäudes die Sensation.

Jahr verzeichnete das Bergbad Würden 23.500 Besucher, Tendenz steigend.

Rudolf Hövers Neffe Wolfgang Röger wurde in Wolfenbüttel zum Konditormeister ausgebildet. 1958 übernahm er mit seiner Frau Chri-

und einpacken vieler Backwaren. Später belieferte er mehr als 25 Jahre lang neben seiner Tätigkeit als Chemielaborant die Kunden der Konditorei. Sein erster Halt war der Landwirt Birk in Nochen. Danach folgte das ganze Gelpetal

les ausverkauft. Schnell wurden neue Sahnetorten gebacken. Meist fuhr man zuerst zum belebten Würdener Campingplatz. Weihnachten hieß es die Spekulationsbretter herausholen. Später erleichterte eine Spekulationsmühle das Plätzchen formen.

Wolfgang Röger starb und hinterließ zwei Kinder. Seine Witwe Christa führte das gutgehende Café weiter. 1970 stellte sie Lars Erler ein - genau wie Willi Kleinjung äußerst erfahren in der Herstellung köstlicher Kuchen.

Viele Leute erinnern sich noch an die guten Torten aus dem Hause Röger. Die Preiselbeer-Nougat-Torte, bedeckt mit hauchdünnen Schockladenplättchen, war mein Lieblingskuchen. Den Eierscheck, Dresdner Stollen à la Wolfgang, die auf einem runden Papierchen platzierten Mohrenköpfe, Blechkuchen aller Art, Hefeteilen, Zimtschnitten ...

Das Beste waren jedoch die Pralinen. Die Maschine stand in dem Anbau über der neuen Backstube. 20 Sorten wurden in den Wintermonaten hergestellt. Zuerst fertigte man die Füllung aus Marzipan oder Krokant, Nougat oder Mandelsplittern, legte die Kreationen auf das sieben Meter lange Fließband, dann umschloss heißflüssige Schokolade den süßen Kern.

Mit einer Verzierung oder einer Walnuss schließlich vollendet, fand die Süßigkeit ihren Weg in die Verpackung oder ... direkt in den Mund?

Kiloweise wurden diese kleinen Schokoträume als Präsente verpackt und an die Firmen im Lepetal geliefert. 1982 übernahmen Lars Erler und seine Frau Klara das Café in Neuremscheid. Jahrelang lieferten er und Konditormeister Rebhan Torten und Kuchen ins Café Röger.

Christa Röger fuhr noch Jahre die Ware aus. Als Rudi Höver 1986 starb, kam noch mehr Arbeit auf sie zu.

Am 24. Februar 1991, ein Sonntagabend, schloss sie die Tür ihres Cafés für immer ab.

Datum	Brot	Preis	Summe
Jan. 10	2 Brot	1 60	
" 14	4 Brot	3 20	
" 21	3 Brot	2 40	
" 25	7 Brot	3 20	
Febr 1	8 Brotgebäck	4 8	
" 15	8 Brotgebäck	4 8	
" 23	8 Brotgebäck	4 8	
März 4	8 Brotgebäck	4 8	
" 18	8 Brotgebäck	4 8	
" 31	6 Brotgebäck	3 6	
Apr 8	8 Brotgebäck	4 8	
" 22	8 Brotgebäck	4 8	
Mai 5	8 Brotgebäck	4 8	
" 14	8 Brotgebäck	4 8	
" 27	7 Brotgebäck	4 2	
			15 50

Datum Brot Preis
 11 Febr 8 Brotgebäck 4 8
 21 " 8 Brot 4 8
 Juli 10 8 Brot 4 8
 " 15 8 Brot 4 8
 Aug 2 6 Brot 3 6
 11 8 Brot 4 8
 24 5 Brot 3 0
 Sept 16 9 Brot 5 4
 Okt 7 10 Brot 6 0
 " 15 10 Brot 6 0
 " 31 8 Brot 4 8
 Nov 12 10 Brot 6 0
 " 22 8 Brot 4 8

Ernst Höver auf Fall 1886
 mit vom 2 Dec. netto 18 86
 Waizen 100 Mtr 24 Mark
 macht 21 1/2 6 Pfg, der
 ist zu barisieren für
 Dr. Ufer.
 Fortsetzung siehe
 folgende Seite.

In diesem Brotbuch, das den Zeitraum von 1878 bis 1883 umfaßt, notierte Dr. Carl Ufer und Bäcker Ernst Höver, welche Mengen Weizen gegen Brot getauscht wurden.

sta das Café. Er war sehr fleißig. Nach Mitternacht begann er zu backen und tagsüber fuhr er auf Verkaufstour. Schlafen war nebensächlich.

Jahrelang halfen bei ihm und seinem Onkel Verwandte und Nachbarn aus. Unter anderem Artur Jonzek, Bubi Nieswand, Eberhard Röger und Dietmar Gering als Lehrling. Armin Höver half schon als 14-Jähriger seinem Onkel Rudi beim Schwarzbrot schneiden

bis Lützinghausen, Obergimborn, Dürhölzen, das Restaurant Hütt und den Würdener Campingplatz. Als Wolfgang erkrankte, vermittelte der Gummersbacher Konditormeister Rebhan den Kollegen Willi Kleinjung aus Hülsenbusch. In diesen Jahren lieferten vier bis fünf Fahrer an den Wochenenden die Backwaren aus.

Besonders bei schönem Wetter herrschte Hochbetrieb. Nach der ersten Tour gegen elf Uhr war al-

Titelverteidigung beim Dorfwettbewerb gelungen Berghausen holt erneut Gold



Kreisdirektor Jochen Hagt (l.) und die stellvertretende Landrätin Ursula Mahler (r.) gratulierten Julian Langlotz (2. Vorsitzender des VVB), Hanna Junker und Andreas Junker (1. Vorsitzender Friedhofs- und Notgemeinschaft) (v.l.) zum Goldgewinn beim Dorfwettbewerb 2014. Bild Ingo Lang

Am 29. August war die Aufregung groß: Die Dorfkommission kommt! Und prüft, in welcher Kategorie des Kreiswettbewerbs Berghausen Zukunft hat – Bronze, Silber oder wieder Gold. VfL-Vorsitzender Jörg Jansen und Julian Langlotz, Vizevorsitzender des Verschönerungsvereins, präsentierten im Gemeindehaus, was unser Dorf so alles zu bieten hat (wir berichteten). Was dabei herausgekommen ist, haben sie erst drei Monate später, am 25. November, im Lindlarer Kulturzentrum erfahren: Berghausen gehört im Kreiswettbewerb zu den sechs Golddörfern, nimmt allerdings nicht am Landeswettbewerb teil. In Berghausen sei „immer etwas los“, sagte Kreisdirektor Jochen Hagt in seiner Laudatio. In der multimedialen Präsentation hat es das Dorf geschafft, die 14-köpfige Kommission unter Vorsitz von Vize-Landrätin Ursula Mahler (SPD) davon zu überzeugen, dass die Berghausener ihren Slogan „Zukunft gemeinsam erfolgreich gestalten“ in der Dorfgemeinschaft leben.

Wie die anderen fünf Golddörfer erhält Berghausen neben seiner Urkunde auch noch 1000 Euro Preisgeld, das die Sparkassen in der Region – die Kreissparkasse Köln, die Sparkasse Gummersbach-Bergneustadt sowie die Sparkasse der Homburgischen Gemeinden gespendet haben. Insgesamt haben sie 25.000 Euro zur Verfügung gestellt. Den Sprung in den Landeswettbewerb haben das Wiehler Berg-

dorf-Ensemble Marienhagen/Pergeroth, das Nümbrechter Benroth sowie das Wipperfürther Kreuzberg geschafft. Die Landeskommission wird dort im kommenden Jahr prüfen, ob eins oder mehrere dieser oberbergischen Orte den Sprung in den Bundeswettbewerb von Deutschlands beeindruckendsten Dörfern schaffen. (il)

... Tradition und Natur ...
Wir sind für Sie da!

**Im Advent bieten wir Ihnen
frisches Weihnachtsgebäck
und zu Silvester
wieder Punschballen und Silvesterbrezeln**

Neuremscheid 2 • 51766 Engelskirchen • Telefon: 02263 / 4988
Email: info@sprengers-backstube.de

Hochqualifiziert und in verschwenderischer Fülle: Confiserie mit Brigitte Lasch



Brigitte Lasch und ihre langjährige Freundin Eva Beyer aus Altenrath treffen sich jedes Jahr zur gemeinsamen „Pralinenschlacht“, die sie natürlich immer gewinnen und dafür mit köstlichen Leckerbissen belohnt werden – von denen sie allerdings die meisten an andere verschenken. Bild: Maria Helena Olsson

Wer hätte das gedacht ? Die Praline heißt Praline, weil König Ludwig der Vierzehnte einen Marschall hatte, der Plessis-Pralin hieß. Herr Plessis-Pralin nun hatte einen Koch, der für ihn diese kleinen Köstlichkeiten herstellte.

Von Maria Helena Olsson

Ungerechterweise wurde also dem Marschall die Ehre zuteil, ihr Pate zu sein statt seinem sicherlich sehr begabten Patissier. Andererseits ist Praline auch ein Begriff, der sich, warum auch immer, sofort einprägt. Zudem Assoziationen an goldfarbene Kartonverpackungen mit raschelnden dunkelbraunen Papierförmchen geweckt werden. Und an die süße Qual der Wahl. Aber wie sollte sie auch sonst heißen? Erzeugnis aus Schokolade mit geschmacksbestimmenden Füllungen oder Früchten, wie es Wikipedia definiert.

Hier nun wäre es wohl angebracht, das Naschwerk Laschine zu nennen, fertigt doch Brigitte Lasch aus der Freiheitsstraße zusammen mit ihrer Freundin Eva Beyer aus Altenrath seit fast ei-

nem Jahrzehnt jährlich am letzten Wochenende vorm ersten Advent mit Hingabe und Einfallsreichtum bis zu 1800 dieser kleinen Verführer an.

In den Tagen danach werden noch Plätzchen gebacken und Adventskränze gebunden. Für ihre Pralinenproduktion brauchen die beiden unter anderem drei Liter Sahne und zehn Kilo Schokolade. Zur Erinnerung: Eine Tafel hat 100 Gramm. Dazu kommen alkoholische Ingredienzien wie Grand Marnier, Eierlikör, Kirschwasser und Leckereien wie Mandeln, Nussplitter und was es noch so an süßen Genussverstärkern gibt.

Dieses Jahr haben die beiden sogar echtes Gold gekauft, das Fläschchen zu 20 Euro, mit dem sie dann einige auserlesene Spezialitäten veredeln wollen.

In die Kunst des Pralinenma-

chens haben sich die Freundinnen von einem Chocolatier in Bad Godesberg einweisen lassen und sogar eine Urkunde darüber erhalten.

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Trüffeln mit füllbaren Hohlkörpern und den handgemachten Pralinen. Bei der Füllung ist gute Schokolade das A und O. Aber die Schokolade muss nicht nur von guter Qualität sein, sondern sie muss auch richtig temperiert werden, wofür die beiden sich ein spezielles Heizgerät angeschafft haben, das man gradweise einstellen kann – für dunkle Schokolade auf 31 Grad, für helle auf 29 Grad. Schokolade, die zu heiß geworden ist, bekommt weiße Schlieren.

Es ist eine aufwändige und zeitintensive Arbeit, der die beiden sich während des gesamten Wochenendes widmen. Ein großer Tisch

dient ausschließlich der Herstellung und ist beladen mit Tütchen, Schokoladen-Schmelzgerät, Puderzucker und Schoko-Hohlkörpern, während ein anderer sehr großer Tisch schon etliche Kuchenbleche mit den vollendeten Ergebnissen trägt.

Beim Verfüllen der vorgefertigten Hohlkörper kommt es auf Präzision an. Läuft zu viel daneben, können die Pralinen nicht mehr richtig verschlossen werden und verderben schneller. Wobei die Pralinenfeen, wie sie betonen, ihre Werke dieser Gefahr noch nie ausgesetzt gesehen haben – jedes Jahr sind die Pralinen so schnell verschwunden, dass sie gar keine Zeit zum Verderben hätten.

Freunde, Nachbarn, Familie sind dankbare Abnehmer. Und sogar Brigittes Zahnärztin scheut sich nicht, ihre fachlichen Bedenken zugunsten der köstlichen Naschereien fallenzulassen – zumal Schokolade inzwischen ja auch als sehr gesund gilt.

Bereits vor mehr als 50 Jahren entdeckten Forscher im Kakao viele gesundheitsfördernde Eigenschaften. Der Stoff Theobromin fördert die Konzentration und sorgt dafür, dass man sich



Ergebnis der Tagesarbeit sind 13 Bleche mit verschiedensten Pralinen. Abnehmer zu finden fällt den Damen nicht schwer. Bild: Brigitte Lasch

wach und belebt fühlt. Die vor allem in dunkler Schokolade enthaltenen Bitterstoffe schützen vor krebserregenden freien Radikalen, senken den Blutdruck und Cholesterinspiegel. Natürlich gilt auch hier - wie bei vielem anderen - die richtige Menge zu beachten.

Übrigens heißt der Kakaobaum lateinisch „theobroma cacao“, was übersetzt „Speise der Götter“ bedeutet.



Spüre das Jetzt.

Der Volvo XC60 Ocean Race!



Abb. zeigt Sonderausstattung.

Inklusiv: RTI Navigation, Leder mit Sportsitzen vorne, Sitzheizung vorne, Frontscheibenheizung, Klimaautomatik (2-Zonen), 18 Zoll Portunus Aluräder, Dachreling in Aluoptik, Audiopakete High Performance Sound, Digitale Instrumente, Bordcomputer, City Safety, usw. Jetzt bei uns!

Finanzierungsangebot für den Volvo XC60, 100 kW (136 PS)

Barzahlungspreis	35.950,- Euro
Anzahlungsbetrag	7.500,- Euro
Nettodarlehensbetrag	28.450,- Euro
Sollzinssatz (p.a. gebunden)	2,862 %
Effektiver Jahreszins	2,9 %
Laufzeit	48 Monate
Darlehensgesamtbetrag	30.895,- Euro
Schlussrate	14.004,- Euro

Vorstehende Angaben stellen zugleich das 2/3 Beispiel gem. §6 a Abs. 3 PAngV dar.

360,- Euro monatliche Darlehensrate

(Ein Angebot der Volvo Car Financial Services, ein Service der Santander Consumer Bank AG, Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach, Bonität vorausgesetzt. Gültig bis 23.12.2014.)

Kraftstoffverbrauch (in l/100km): 6,4 (innerorts), 4,6 (außerorts), 5,3 (kombiniert). CO₂-Emissionen (kombiniert): 139 g/km (gem. vorgeschriebenem Messverfahren).

Autohaus Benz

Inh. Markeli u. Langlotz GmbH & Co. KG

Dieringhauser Straße 56
51645 Gummersbach-Dieringhausen
Fon: 02261 / 96810
Fax: 02261 / 968125
www.schwedenbenz.de

Gelungene Operation Tannenbaum

Wie jedes Jahr, stellte sich den Dorfvereinen im Oktober wieder einmal die Frage: Wohin mit unserem Weihnachtsbaum? Letztes Jahr wurde der Platz vor dem Feuerwehrhaus gewählt, da dort die Infrastruktur besonders günstig ist: bei Wind und Wetter ein Dach über dem Kopf, Strom und Wasser ist vorhanden, was will man mehr? Allein der Standort des Baumes stieß einigen Dorfbewohnern etwas auf.

Die erste Position vor einigen Jahren gegenüber des Dorfdreiecks war der adventliche Hingucker im Ort. Der prächtig geschmückte Baum grüßte alle Einwohner und Durchreisenden - eine wahre Augenweide!

Als dieser Platz nicht mehr zur Verfügung stand, willigte die Feuerwehr ein, die Tanne vor ihrem Gerätehaus aufzustellen. Also wurde die Arbeitsgemeinschaft „Operation Weihnachtsbaum“ ins Leben gerufen. Die Organisation lief an und wieder einmal zeigte sich, wie kooperativ die Dorfvereine zusammenarbeiten können - einzigartig!

Die Feuerwehr schlug den Baum, den ein Thaler gespendet hatte und schmückte ihn mit den selbst gebastelten goldenen Geschenkpaketen der Frauengruppe. Der VfL übernahm die Bewirtung mit Kalt- und Warmgetränken, gab Würstchen aus und der VVB organisierte Waffelteig nebst dazugehörigen Eisen.

Draußen vorm Feuerwehrhaus loderte und knisterte Feuer in „Bronx“-Tonnen. Hier wärmte man sich auf, trank duftenden Glühwein, heißen Lumumba oder einfach ein Bier. Drinnen erklang weihnachtliche Musik und das Stimmengewirr der Anwesenden war draußen noch zu hören.

Hier und dort sah man rote Weihnachtsmannmützen rumflitzen, Feuerwehrleute mit neuen Jacken und jede Menge Gäste aus dem Dorf. Neue Ideen wurden entwickelt, wie zum Beispiel zusätz-



Operation Baumschmücken: Die Feuerwehr stellt nicht nur den Weihnachtsbaum vor ihrem Gerätehaus auf, sondern sie hängt auch die Lichterketten und die goldenen Päckchen ins Tannengrün. Bild: Ingo Lang

liche Lichterketten in den Bäumen am Dreieck aufzuhängen. Alles in allem wieder mal eine gelungene

Veranstaltung, die nur in einer Gemeinschaft mit mehreren Vereinen geleistet werden kann. (ph)

Nieswand

Friseur

inh.: Deike Seifert-Nieswand

**HAARE ABSCHNEIDEN KANN JEDER
WIR SCHNEIDEN HAARE**

**Mobiler
Friseur-Service
im Umkreis von
Gummersbach
Engelskirchen
Marienheide und
Lindlar**

Öffnungszeiten:	Di. 9.00 - 17.30 Uhr	
	Mi. 9.00 - 13.00 Uhr	
	Do. 9.00 - 17.30 Uhr	
	Fr. 9.00 - 17.30 Uhr	
	Sa. 8.00 - 12.00 Uhr	

Termine außerhalb der Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Nieswand Friseur
Kreuzstraße 6
51647 Gummersbach-Berghausen
Telefon: 0 22 66 - 73 27
Mail: info@nieswand-friseur.de
Web: www.nieswand-friseur.de

Basteleien und Waffelzauber beim CVJM-Kreativmarkt



Reichlich Kreatives hatten die Aussteller des CVJM-Kreativmarktes zu bieten. Etwa 90 Besucher hatten den Weg ins Gemeindehaus Berghausen gefunden, um dort nach einem kleinen Rundgang entlang der Stände Kaffee und Gebäck zu genießen. Bild: Julian Langlotz

Bereits zum dritten Mal gab es in diesem Herbst das CVJM-Café mit angeschlossenem Kreativmarkt. Ein Erfolgskonzept, bei dem es auch in diesem Jahr neben Gebasteltem einige Leckereien für die Besucher gab.

Im oberen Saal des Gemeindehauses Berghausen hatten drei Aussteller, darunter auch Haus Tannenberg, ihre Stände mit allerlei Schönerem bestückt. Neben an gab es für die rund 90 Gäste der Veranstaltung Kaffee und Kuchen sowie frisch gebackene Crepes und Waffeln. Letztere waren zusammen mit heißen Kirschen und Sahne der Renner. Und weil viele Besucher bei den Backwaren zugriffen, klingelten am Ende der Veranstaltung auch rund 200 Euro für die Kinder- und Jugendarbeit des Vereins in der Kasse.

Dass sich das Prinzip von leckerem Gebäck mit Kreativmarkt durchgesetzt hat, steht außer Frage. Deshalb wird es auch ab dem kommenden Jahr nur noch zwei CVJM-Cafés geben, dafür jedoch jedes Mal mit angeschlossenem Kreativmarkt.

Beim nächsten Termin am 1. März dürfte die Besucher dann allerhand Frühlingshaftes und Österliches an den Bastelständen erwarten. (jl)

SEK
-02261-80567-0-

**Schrupp
Elektroanlagen
Kaiserau GmbH**

 **02261 80567 - 0**
 **02261 80567 - 10**
 **www.sek-web.de**



FLIESEN
NEUMANN

MÄRKERSTR. 9
51647 GM/BERGHAUSEN
TEL.: 02266-44775
MOBIL: 0171-1441219
WWW.FLIESENNEUMANN.DE

**VERLEGUNG VON FLIESEN, PLATTEN,
MOSAIK UND NATURSTEIN**