

Un' sonst ... ?

DORFZEITUNG FÜR BERGHAUSEN UND UMGEBUNG

AUSGABE 22 | SOMMER 2017



LOSGEWANDERT

SINJE SCHÜRMANN AUF DEM JAKOBSWEG



ANGERICHTET

GENIESSEN IN HÖFFERS FEINKOST CAFE



EINGESAMMELT

REHKITZE IN SICHERHEIT GEBRACHT



**BERGISCHER LÖWE UNTER DAMPF
TRIKE - DREIRAD MIT SATTEM SCHUB
EINKAUF IM KOLONIALWARENLADEN**



Abb. zeigt Sonderausstattung.



VOLVO V40 – SOMMEROFFENSIVE.

JETZT FÜR 19.990 €¹

Erfahren Sie die Sportlichkeit des Nordens mit der Premiumkompaktklasse für sich – jetzt zum exklusiven Aktionspreis.

CITY-SAFETY-TECHN., TEMPOMAT
KLIMAAANLAGE, 4 ELEKTR. FENSTER
GESCHWINDIGKEITSREGELANLAGE
16" ALURÄDER, LEDERLENKRAD

UNSER HAUSPREIS

JETZT FÜR 19.990 €¹

UVP: 25.840 €²

PREISVORTEIL: 5.850 €

Kraftstoffverbrauch Volvo V40 Kinetic T2, 90 kW (122 PS), in l/100 km: innerorts 7,3, außerorts 4,6, kombiniert 5,6, CO₂-Emissionen kombiniert 127 g/km. (gem. vorgeschriebenem Messverfahren).

¹ Barpreisangebot für den Volvo V40 Kinetic T2, 90 kW (122 PS). ² Unverbindliche Preisempfehlung inklusive Überführungskosten für einen nicht zugelassenen Neuwagen. Gültig bis 28.07.2017. Gilt für sofort verfügbare Fahrzeuge.

Autohaus Benz Markeli + Langlotz GmbH & Co. KG

DIERINGHAUSER STR. 56, 51645 GUMMERSBACH-DIERINGH.

TEL: 02261/96810
WWW.SCHWEDENBENZ.DE

INHALT

ALS TANTE EMMA GEBOREN WURDE	4
TAXIBUS FÄHRT SAMSTAGS	7
OSTERFEUER AUF DER WIESE	8
GEMEINDESEKRETÄRIN HIELSCHER	9
DER BERGISCHE LÖWE	10
LOTHAR VIEBAHN FORSCHT	14
TOLLI ZURÜCK IN REMERSCHIED	16
NEUE TAFEL MARGARETENHÖHE	17
WANDERN BIS ANS ENDE DER ERDE	18
SATTER SCHUB AUF DREI RÄDERN	22
FAMILIÄR MIT EIN BISSCHEN SÜDEN	24
ZIRKUS IN DER KIRCHE	26
DER PFERDEHOF NICKEL IN APFELBAUM	28
TERMINE	32
LESERBRIEFE	33
GEMEINDEVERSAMMLUNG	34
GOLFTURNIER WIEHLER HOSPIZ	35
ESSEN WIE DIE AMERIKANISCHEN SIEDLER	36
REZEPT: PULLED PORK	37
KITZ-SUCHE VOR DEM MÄHEN	38
REISE IN DEN AUTOWINTER	42

IMPRESSUM

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

VERSCHÖNERUNGSVEREIN BERGHAUSEN (VVB);
DER VORSTAND (§ 26 BGB) VERTRETEN DURCH

DEN VORSITZENDEN JULIAN LANGLOTZ,
ESPENWEG 23A, 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)/ ANETTE NITSCHMANN (AN)/

KLARA ERLER (KE)/ MARIA ALEFELDER (MA)/
ACHIM RUDOLPH (AR)/ DENISE SEELIGER (DS)

KORREKTUR:

SUSANNE LANG-HARDT, SIMONÉ OKAJ-BRAUN

KONTAKT:

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

SPARKASSE GUMMERSBACH-BERGNEUSTADT
IBAN: DE13 3845 0000 1000 2878 03,

BIC: WELADED1GMB

ONLINE: WWW.VERSCOENERUNGSVEREIN-GUM-
MERSBACH-BERGHAUSEN.DE

DRUCK: LEO DRUCK, STOCKACH

AUFLAGE: 1.300 EXEMPLARE

TITELBILD: HORST BRAUN

Machen! Das bringt's

Was wird aus unserer Kirche, was wird aus dem Gemeindehaus? Wie wollen wir diese Immobilien künftig nutzen? Die auf den ersten Blick unverfänglichen Fragen lösen eine beachtliche Dorfdynamik aus. Denn zwischen sachlicher Betrachtung und emotionaler Bewertung entsteht schnell ein explosives Gemisch.

Auf der Gefühlsebene haben wir da eine Einrichtung aus längst vergangener Zeit. Berghausen nach dem Krieg, durch Heimtvertriebene schnell die Einwohnerzahl in die Höhe, Gottesdienste im überfüllten Klassenzimmer.

Architekt Otto Bartning entwickelt seine Diasporakapellen, sozusagen Bausätze zum Kirchenbau. Eins von 40 Exemplaren entsteht mit unglaublich hohen Spenden und größtem körperlichen Einsatz in Berghausen. Die Eröffnungsfeier 1951 war dem Kölner Stadt-Anzeiger – damals gab es die hiesige Lokalausgabe noch nicht – einen ganzseitigen Bericht wert.

Die Evangelische Gemeinde, die ihre Kirche und das Gemeindehaus aus Kostengründen abgeben will,

verweist heute auf die Abstimmung der Bevölkerung mit den Füßen – zu den Gottesdiensten kommen nur noch eine Handvoll Besucher. Einige haben die Anfänge der Einrichtung erlebt, sind betroffen und traurig über Schließung und Verkauf.

Unsere Vereinsvorstände stellen da ganz sachlich fest: Dass Kirche und Gemeindehaus veräußert werden sollen, ist bisher nur eine Absichtserklärung der Gemeinde. Also kein unmittelbarer Handlungszwang. Die Immobilien kaufen und vor allem unterhalten wird nur ein privater Investor, nicht die Dorfvereine.

Der wird die Anregungs- und Wunschliste des anonymen Briefschreibers - auf Seite 33 nachzulesen - kaum umsetzen. Da müssen schon wir Berghausener schon selbst aktiv werden.

Kommt dieser Prozess in Gang, hätten wir alle etwas davon. Das Dorf wäre um zwei, drei Attraktionen reicher. Und ausgelöst von einer Absichtserklärung der Kirche. Mal schauen, was daraus wird.

Euer/Ihr
Ingo Lang

Aprilscherz oder nicht?

Inzwischen werden es alle gemerkt haben: Unsere Ankündigung, der Niederländer Piet Kikkervis wolle aus der Kirche eine echt holländische Kneipe und aus dem Gemeindehaus ein Billard-Paradies machen, das war ein Aprilscherz. Aber offensichtlich war die Geschichte in all ihrer Übertreibung so überzeugend, dass einige sie geglaubt haben.

An dieser Stelle könnten wir jetzt anmerken: Was nicht ist, kann ja noch werden. Denn das Thema Verkauf und künftige Nutzung von Kirche und Gemeindehaus nimmt ja gerade erst Fahrt auf. (il)



Mehr als eine Kneipe?

Kölsch trinken, Freunde treffen, Sonne genießen, Vereinssitzung abhalten, schocken, Skat spielen, tratschen, Leute kennenlernen, versacken, Cappuccino schlürfen, Zigaretten holen, Bioweine probieren, Brüderschaft trinken, Konzerte erleben, feiern, lesen, diskutieren, sich uralte Witze anhören, sich bedienen lassen und mitgestalten.

Alles ist möglich in der ...



Genossenschaftskneipe seit Sept. 2014
Öffnungszeiten: Mo, Die, Do, Fr, So ab 18 Uhr
Schwarzenbergerstr.41, GM - Hülsenbusch
T: 02261-9796011, ichmachmit@vir2al.de

Kolonialwarenläden brachten Vielfalt ins Dorf Als Tante Emma geboren wurde



In Wiethoffs Lebensmittelgeschäft gab es kein langes Suchen. Die Kundinnen stellten sich vor die Theke, plazierten ihren Einkaufskorb auf der Ablage und trugen ihre Wünsche vor. Bild: Lorenz

Damals, lange bevor es Edeka, Rewe und all die Discounter ab, pflanzten unsere Vorfahren Getreide, Gemüse, Kartoffeln und Obst selbst an. Ihre Hühner legten Eier, Kaninchen, Schweine und allerlei Federvieh wurde geschlachtet. Kühe, Ziegen und Schafe lieferten Milch für Butter, Schmand und Sahne.

Von Anette Nitschmann

Aus der Schafswolle wurden wärmende Garne gesponnen und den wunderbar blau blühenden Flachs verarbeiteten die Frauen zu strapazierfähigem Leinen. Alle Dinge, die man zum Leben benötigte, konnten in der Nachbarschaft erworben werden, denn im Laufe der Jahrhunderte hatten sich in Berghausen und Umgebung Handwerker vieler Zünfte niedergelassen.

Es gab die Steinbrüche oder die Elbacher Getreide- und Knochenmühle, eine Lohmühle in Niedergelpe,

Hammerwerke und Fabriken in den Tälern, Wilhelm Schmidtseifers Pfannenbäckerei in Unterwürden.

In Nochen die genossenschaftliche Molkerei, die 1837 gegründete Schnapsbrennerei Birk, seit 1865 Otto Trommerhausen mit seiner Gastwirtschaft, dem Maschinenhandel und einer Reparaturwerkstatt, den Bäcker Julius Bick; in Peisel Karl Schumachers Stellmacherei und den Schuster Carl Hardt, die Bäckerei Höver in Berghausen, das Hotel Haus Tannenberg mit eigener Metzgerei, Wirtsleute, Gewandschneider, Fuhrleute, Schuster Adolf Selbach,

Metzger Bubenger.

Und es entstanden in den Dörfern die Kolonialwarenläden. Ohne grelle Leuchtreklame und große Schaufernster fanden die Bewohner ihren Weg dorthin.

Ein solches Geschäft beherbergte das 1755 erbaute Bauernhaus, an dem von Wackmännern (dicke Steine in der unbefestigten Straße) übersäten Thaler Weg nahe der Ortsmitte von Berghausen.

Lediglich eine hölzerne Tafel über der rechten Haustür wies darauf hin, dass hier die Witwe Wilh. Steinbach Kolonial- und Porzellanwaren verkaufte.



In den Räumen der heutigen Fahrschule Bursch verkaufte Agnes Wiethoff fast alles, was die Dorfbewohner zum Leben brauchten. Links, dort wo einst eine Zweigstelle der Sparkasse war, eröffnete das Ehepaar Schalenbach ein Elektrogeschäft. Es war wie ein kleines Kaufhaus. Archiv: Nitschmann

Um 1900 begann der Handel mit Waren aus den europäischen Kolonien. Dazu gehörten aromatischer Tee, Kakao, exotische Gewürze, Reis, Zucker und luxuriöser Kaffee.

Steinbachs, die ihr Geschäft als Nebenerwerb zur Landwirtschaft betrieben, wurden von dem Lebensmittelgroßhandel und Kaffeerösterei August Jaeger beliefert. Bis zu 300 kleine Läden erhielten im Laufe der Jahre von dieser Runderother Firma ihre Waren.

Vertreter führen von Dorf zu Dorf, um die Bestellungen aufzunehmen, denn die meisten Familien waren Selbstversorger. Sofern die Ernte ertragreich war, lebte man im Winter von geräuchertem und gepökelttem Fleisch, getrocknetem, konserviertem oder eingelagertem Obst und Gemüse. Waschmittel, Streichhölzer, Seife, Essig und Öl, Nudeln, Graupen, Grieß und Salz mussten zugekauft werden.

Den Muckefuck (Ersatzkaffee) braute die Hausfrau aus gemahlene und gerösteten Löwenzahn-Zichorienwurzeln, Eicheln oder Getreide. Den guten Kaffeesatz, so erzählte Maria Zapp, verwendete ihre Mutter zum Kuchenbacken.

In Steinbachs kleinem Geschäft lagerten die Waren in Jutesäcken und grauen Steinpöten. Dazwischen, in einem ausgedienten Futtertrog, unverpackte Seife zur Desinfektion.

Der Einkauf erforderte Zeit, alles wurde abgewogen und in Papiertüten gefüllt.

Auch das Geschirr, zu dem die damals üblichen tiefen weißen Teller gehörten, wurde lediglich in Papier eingeschlagen.

Millionen fürs Brot

Die Inflation 1922 bis 1924 ließ die Preise in gigantische Höhen schnellen, so dass die Lebensmittel zu Tagespreisen verkauft wurden. Im Jahr 1922 kostete ein Pfund Zucker 900 Mark, Margarine 1.200 Mark, ein Pfund Reis 650 Mark... Der Wert des Geldes verfiel von Jahr zu Jahr und die Regale der Geschäfte wur-

den immer leerer. 1923 musste Frau Steinbach Millionen und Billionen Beträge multiplizieren und addieren. Aber Not macht erfinderisch! So versuchte jedermann sein Einkommen aufzubessern, denn der Bedarf war ja vorhanden.

Otto Otto, der in der Kreuzstraße 3 ein kleines Geschäft besaß, arbeitete nebenbei in seinen ehemaligen Beruf als Herrenschneider. Seine Kunden, zu denen auch Lehrer Leitgen gehörte, saßen bei der Anprobe in der Küche, während im Kessel das Teewasser flötete.

Hauptsächlich verkaufte der „Doppelte Otto“ Schreibwaren und Drogerieartikel. Eigens dafür hatte er sich einen Schrank mit vielen Schub-



Einer der ersten Tante Emma Läden von Berghausen befand sich in dem 1755 erbauten Fachwerkhaus am Anfang des Thaler Wegs. Dort verkaufte Witwe Steinbach Kolonialwaren und Porzellan.



Üblicher Treffpunkt ist auch 1964 Schalenbachs Geschäft: (stehend v.l.) Wolfgang Deffte, Erwin Saueremann, Willi Andrieu, Werner Lorenz, Armin Höver, Bernd Ihne, Ulrich Selbach, Armin Bürstinghaus (sitzend v.l.) Ralf Carmohn, Bubi Fuhr, Ralf Parussel und Dirk Schmiedl. Bild: Schmiedl

fächern angeschafft, auf denen Etiketten Auskunft über den Inhalt gaben. Lief das Geschäft schlecht, setzten Ottos ihre Strickmaschine in Gang. Eine Masche ergab die nächste und so entstanden Socken und Strümpfe, die Frau Otto in ihren Weidenkorb packte, um sie von Tür zu Tür zu verkaufen. Derweil buk Otto Pfannkuchen und entspannte sich beim Spiel: Spitz komm raus! Als er starb heiratete die Witwe den Bahnbeamten Otto Jordan und die Tochter Elsbeth vermählte sich mit August Kupzik, der den Laden bis Anfang der Fünfziger führte. Noch heute erinnern sich die Älteren unserer Leser an die Salmiakpastillen, die Otto aus einem großen Bon-

bonglas verkaufte, an die Salzheringe, die in einem Topf im Regal ihren Platz hatten und beim herausnehmen in die darunter stehenden Mehl- oder Zuckersäcke tropften - oder an die Mutprobe: ein Schulheft stibitzen... In jenen goldenen Fünfzigern richtete das Ehepaar Karl Heinz und Inge Schalenbach in der Ortsmitte neben dem Lebensmittelgeschäft Wiethoff ein Haushaltswarengeschäft ein.

Während der Elektromeister mit seinem Angestellten Kurt Söhnchen Reparaturarbeiten und Hausanschlüsse ausführte, verkaufte Inge Schalenbach in dem kleinen Geschäft Rundfunk- und Fernsehgeräte, Haus- und Küchengeräte, Babynahrung, Glas, Porzellan, Rei-

sendenken, Herde und Öfen.

Um den Laden zu vergrößern, kauften sie die gegenüberliegende rechte Haushälfte der Kreuzstraße 3. Es wurde renoviert, umgebaut und ein großes Schaufenster für all die modernen Geräte installiert.

Auch kleine Kunden trafen sich dort gern nach dem Unterricht, denn es gab neben Schulutensilien verlockende Spielsachen und wunderbare Süßigkeiten.

An dieses Geschäft denkt man gerne zurück, nicht nur wegen der modernen Haushaltsgeräte. Da gab es den kleinen Jungen aus der Nachbarschaft, der mit Spielgeld Playmobilmännchen kaufte oder das Mädchen, das sich so über die geschenkte Nascherei freute, dass sie das Klößchen (Küchenmesser) vergaß, das sie gekauft hatte. Unvergessen ist ebenso der tolle Kaugummiautomat neben der Ladentür...

Das Lebensmittelgeschäft der gelernten Verkäuferin Agnes Wiethoff wurde ebenfalls in den Fünfzigern in der Kreuzstraße 2 (heute Fahrschule Bursch) eröffnet. Bis Schalenbachs mit ihrem Elektrogeschäft gegenüber in die Kreuzstraße 3 umzogen, war es wie ein kleines Kaufhaus.

Agnes Wiethoff, die wie Inge Schalenbach Hausfrau, Mutter und Geschäftsfrau war, stand von morgens um acht bis mittags um eins und



In der Kreuzstraße 3 verfügten Schalenbachs über große Schaufenster, um ihre Waren attraktiv präsentieren zu können. Auch die Dorfjugend traf sich dort ganz gern.

von halb drei bis um halb sieben im Laden. Hilfe bekam sie von ihrer Verwandtschaft und von Frauen aus dem Dorf, die sie als Verkäuferinnen eingestellt hatte.

Der Großhandel KOMA lieferte die Lebensmittel. Säcke voll Zucker und Mehl, aus denen in Papiertüten abgefüllt und abgewogen wurde. Literweise Essig und Öl, ein Fässchen mit Salzheringen, frisch aufgeschnittene Wurst, die in Wiethoffs Kühlschränke lagerte, Gummibärchen und Lutscher, Saisongemüse und Obst, an dem keine Kundin herumkamelte, wenn sie eine Druckstelle oder ein welkes Blättchen entdeckten.

Außerdem füllten Porzellan, Schmuck und Drogerieartikel die Theke und die Regale. Verlangte eine Hausfrau Wolle, um ein warmes Unterziehhöschen für die Kinder zu stricken, so fand man auch diese in einem der Schubfächer.

Zum Einkaufen nach Köln

Um bei Brügelmann & Söhne feine Textilien einzukaufen, nahmen Agnes Wiethoff und ihre Tochter Beate die lange Busfahrt von Nochen nach Köln auf sich.

Die Pullis, Blusen, Hemden, Miederwaren und Hosen fanden neben den Lebensmitteln im Schaufenster noch Platz genug, um die modischen Kundinnen zu einem zweiten Blick zu verleiten.

Was sie dann kauften, rechnete Agnes Wiethoff alles auf einem Blöckchen zusammen. Ein großer Einkauf wurde mit Rabattmarken belohnt oder bei Bedarf angeschrieben, bis die Ehemänner am Ende der Woche ihre Lohntüten bekamen.

Aber halt! Jetzt hätte ich doch beinahe den Taxiunternehmer Karl Peter Heimann vergessen. Er sorgte für Spannung und fürs Hoffen aufs Glück mit seiner Lottoannahmestelle, die in dem kleinen Laden auch ihren Platz hatte.

Nach dem Einkauf ging's zu Fuß nach Hause, vielleicht aber auch eben noch beim Salon Nieswand rein, wenn ein flotter Faconschnitt oder eine neue Wasserwelle fällig waren

Fortsetzung folgt

Taxi-Bus fährt an Samstagen

Berghausen hat schlechte Busanbindungen. Das sei einer der meistgenannten Kritikpunkte im Bürgerfragebogen gewesen, erklärte Vorsitzender Julian Langlotz vom Verschönerungsverein Berghausen beim Bürgerstammtisch. Beim Studium der Verbindungen und Fahrpläne fand er heraus, dass zum Beispiel Frielingsdorf ganz gut zu erreichen ist. Acht Minuten dauere die Fahrt dort zum Busbahnhof gegenüber des Rewe-Marktes. Wer dort einkaufe, könne sogar zeitnah mit dem Bus wieder nach Hause fahren. An Samstagen bediene der „Taxi-Bus“ die Strecke der Linie 308 – Von Frielingsdorf über Berghausen nach Marienheide – und der Linie 333 – von Wipperfürth über Frielingsdorf nach Engelskirchen. Aber was ist ein Taxi-Bus? Dabei handelt es sich um einen Kleinbus, der am Samstag statt der großen Busse die Linien 308 und

333 bedient, erklärt Karin Söhnchen vom gleichnamigen Busunternehmen, das an Wochenenden seit elf Jahren diesen Service für die Ovag durchführt. Die Chefin fährt dann persönlich den Kleinbus, der sich strikt an die Linienführung und die Haltestellen halten muss. Fahrgäste, die ihn nehmen wollen, müssen sich spätestens eine Stunde vor Abfahrt bei der Ovag unter 02261/911 271 anmelden. Das mit der Stunde werde sehr genau genommen, sagt Karin Söhnchen. Auch Gruppen können zum Beispiel Fahrten von Berghausen nach Engelskirchen zum Bahnhof buchen, müssen das jedoch mindestens eine Woche vorher bei der Ovag unter der Sammelrufnummer 02261/92 60 anmelden. Ein toller Service, der allerdings nur für die Hinfahrt zum Bahnhof genutzt werden kann. Denn der letzte Taxi-Bus retour von Engelskirchen fährt um 17:33 Uhr. (il)

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
- Pffiffige gestalterische Ideen
- Schlüsselfertig organisiert

*Ihre Wohnräume 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

Osterfeuer nun als großes Gaudi auf der Wiese



Wie bestellt verzogen sich am Ostersonntag pünktlich zum Osterfeuer die Wolken und eine sternklare Nacht bot die Kulisse für einen rundum schönen, stimmungsvollen Abend mit Familie, Nachbarn und Freunden. Eine gelungene Premiere am neuen Standort des Osterfeuers: Kurz vor den Treppen des Eichhölzchens, links hinter der Holzbank, auf „Ihnes Wiese“. Schön, dass die Dorfvereine und Familie Ihne dieses neue kleine Fest mit viel persönlichem Einsatz ermöglichen! Das an der Sporthalle wurde ja abgesagt, dann auf die Schnelle doch etwas ganz Neues gewagt. Dank des guten Wetters - es war zwar kalt, aber die Tage davor hatte es viel geregnet - glückte das spontane Experiment. So ein Osterfeuer im Grünen hat was. Den „Marketenderinnen“ Claudia Kamp und Mari Hörter am Verpflegungskarren danke fürs leibliche Wohl: Frikadellen, Würstchen und Oster Eier waren schnell aus, der Sekt auch – aber die Stimmung blieb. Nach Mitternacht löste sich das kleine „Dorf-festchen“ auf. Es hat glatt das Zeug zur neuen Tradition. Also schon mal vormerken ...(sus)

Kfz-Technik Peplinski



Service und Wartung nach Herstellervorgaben
Reparatur & Instandsetzung aller Marken



Gelpestr. 25 • 51647 Gummersbach • Tel: 02261-67574 • www.kfz-peplinski.de

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 09.00 bis 17.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Alle Marken, eine Werkstatt!

Gemeindesekretärin Dagmar Hielscher ist gegangen

„Für mich war das hier ein Traum-job“, schwärmt Dagmar Hielscher. Sie hat 14 Jahre lang das Büro der Evangelischen Kirchengemeinde Hülsenbusch gemanagt – mit einer halben Stelle. Was nur gelingen konnte, „wenn man strukturiert und hochkonzentriert arbeitet“, merkt sie an. Da die Anforderungen im Laufe der Zeit nicht geringer wurden und sie nicht jünger, verabschiedet sie sich nun in den Ruhestand. Ihre Nachfolgerin wird Christa Bußmann. Sie hat zusammen mit ihrem Mann eine Firma betrieben und ist dabei, sich nach seinem Tod umzuorientieren. Seit sechs Jahren ist die gebürtige Marienheiderin als Organistin der hiesigen Kirchengemeinde verbunden und sagte gern zu, als ihr die Stelle im Gemeindebüro angetragen worden ist. Alleine und selbständig zu arbeiten, sei sie schließlich gewohnt, sagt sie und schließt sich gern Dagmar Hielschers Lob auf diesen speziellen Job an: „Es ist schon ein Glücksfall, wenn man eigenständig arbeiten kann.“

Christa Bußmann steigt zu einer Zeit ins Geschäft ein, in der einiges im Umbruch ist. Die Kirchengemeinden Hülsenbusch und Kotthausen sind dabei zu kooperieren; für die Berghausener Filialkirche und das Gemeindehaus daneben wird nach



Dagmar Hielscher (r.) hat ihre Nachfolgerin Christa Bußmann gut eingearbeitet, bevor sie sich in den Ruhestand zurückgezogen hat. Bild: Ingo Lang

einer Folgenutzung gesucht. Die bisherige Geschäftsfrau sieht sich diesen Herausforderungen gewachsen, freut sich auf ihre neue Aufgabe.

Insgesamt also scheint sich alles glücklich zu fügen. Die scheidende Gemeindebüroleiterin und ihre Nachfolgerin nicken beide lächelnd: „So ist es.“

Jürgen's

RESTAURANT • CAFÉ
GIMBORNER LAND

Die Grillsaison hat begonnen!

- Am Samstag 01. Juli, 12. und 19. August Barbecue Buffet im Biergarten ab 18.30 Uhr 22,50 € pro Person.
- Am Samstag 22. Juli ab 18.30 Uhr Spanischer Abend mit Tapas und Paella 25,50 € pro Person.
- Am Sonntag 02. Juli und 16. Juli ab 10 Uhr Brunch 19,90 € pro Person.

• Für alle Veranstaltungen Reservierung erforderlich
 • Gerne liefern wir für Ihre Feier zu Hause kalte Platten, warme Gerichte sowie ganze Buffets.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Jürgen und Michael Schlösser mit Team
 Unsere Öffnungszeiten:
 Montag: Ruhetag • Dienstag: ab 17 Uhr • Mittwoch bis Freitag: ab 14 Uhr • Samstag, Sonntag und Feiertage: ab 11 Uhr
 Kreuzstraße 10 • 51647 Gummersbach-Berghausen • Tel.: 02266-9047340 und 0176-42940230



Eisenbahnfreunde kamen auf ihre Kosten Mit Bergischem Löwen losgedampft



Von der Dampflok gezogen geht es durchs Wiehltal. Diese Sonderfahrten ziehen regelmäßig jede Menge Fans des historischen Eisenbahnwesens auf die Schiene. Im Oberbergischen hat es sich zur touristischen Attraktion gemausert. Bilder: Achim Rudolph

Schnee, Hagel- und zuletzt Regenschauer begleiteten das Geschehen am Ostermontag. Die ehrenamtlichen Akteure hatten morgens Mühe mit dem Freikratzen ihrer Autos. Frost gab es auf vielen Straßen im Oberbergischen.

Von Achim Rudolph

Würden sie es alle schaffen, rechtzeitig zu ihrem Einsatz im Lokschuppen nach Dieringhausen zu kommen? Der „Bergische Löwe“ sollte schließlich losfauchen.

Den Bistrowagen galt es zu beladen, riesige Thermoskannen mussten mit heißem Kaffee gefüllt werden, die Wagenheizung war anzuwerfen, das Wasser für die Toilette musste aufgefüllt werden, die Funktionen der Lok und Wagen waren wieder zu überprüfen, der Stromgenerator musste in Betrieb genommen

werden...! Der Heizer und ein Mechaniker hatten ja schon seit Oster-sonntag ununterbrochen mit dem Anheizen der Lok zu tun. Das Feuer in ihrem Bauche durfte ja nicht erlöschen! Die anderen Akteure mussten am Ostermontag schon drei bis vier Stunden vor Abfahrt des Zuges bereitstehen. Würden sie es alle zeitig genug schaffen? Ja, es klappte. Es roch nach Kohlenfeuer und dem Dampf, der aus der leise fauchenden und zischenden Lok entwich. Noch brüllte der Löwe nicht. Der Zug war sogar schneller startklar als geplant, dank der

Routine der Helfer. Die Regen- und Schneeschauer trübten jedoch die Stimmung. Würden bei diesem Wetter überhaupt genug Fahrgäste kommen? Würde gar die erste Fahrt des „Bergischen Löwen“ zu einem finanziellen Fiasko? Mit jedem Einsatz entstehen schließlich hohe Kosten. Und all die Mühen der Vereinsmannschaft bei der Vorbereitung wären teilweise für die Katz gewesen.

Und am Vortag waren diverse Überraschungen für die Besuchern präpariert worden. Körbe mit Beuteln voller Süßigkeiten für die Kinder,



Szene wie aus alten Tagen: Der Bergische Löwe schiebt ein paar Personenwagen übers Gleis und markiert mit einer weithin sichtbaren Qualmwolke, wo er sich gerade befindet. Die Nachbarn nebenan taten gut daran, die Fenster zu schließen.

gefärbte Ostereier für die Erwachsenen. Die Tagespresse hatte zwar das Ereignis angekündigt – aber würde das reichen oder am Ende doch das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen?
Die sorgenvollen Mienen der Or-

ganisatoren und Helfern hellten sich aber auf, als sich schon bei der ersten Tour um 10:30 Uhr am Eisenbahnmuseum und um 10:45 Uhr am Bahnhof Dieringhausen so viele Fahrgäste drängelten. Die verfügbaren Plätze in den Wagen mit

stilechten Holzbänken waren bei der ersten Eröffnungsfahrt gut besetzt. Imposant fauchte die Dampflok „Waldbröl“ wenige Minuten vor Abfahrt des Zuges aus dem Lokschuppen, um sich zunächst als Schiebelok bei der Bergfahrt zum Bahnhof

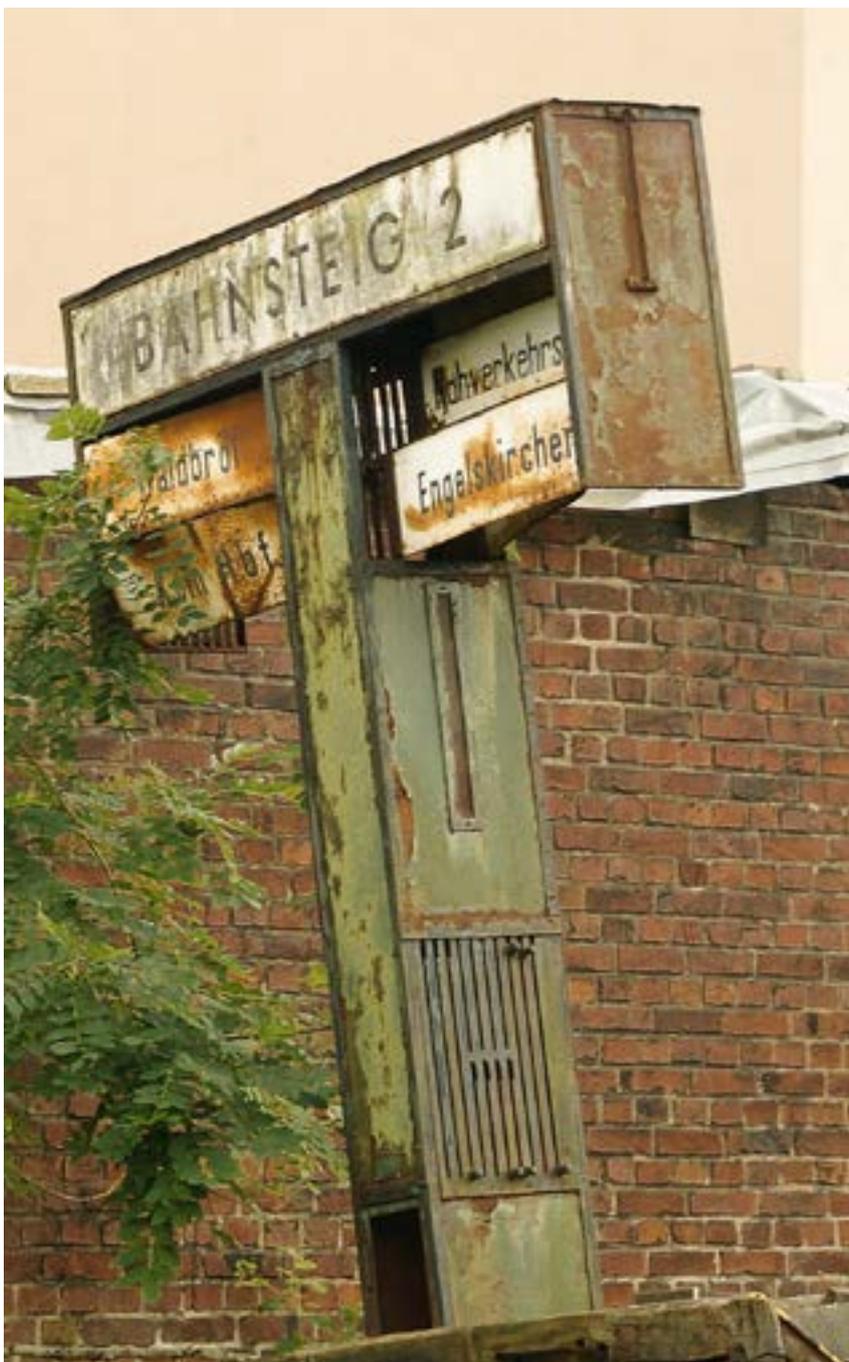


DIMAB
Spezialschweißarbeiten GmbH & Co. KG

Gewerbeparkstraße 14
51580 Reichshof-Wehnrath

Telefon 02265 9923-0
Telefax 02265 9923-11

www.dimab.de
info@dimab.de



Relikt aus längst vergangenen Zeiten. Die Anzeigetafeln wurden damals noch per Hand nach oben geschoben. Heute rostet sie nur noch still vor sich hin.

Dieringhausen zu bewahren. Tösend und zischend demonstrierte sie, welche Kräfte in ihr stecken. Die vielen Hobbyfotografen im Zug und an der Strecke entwickelten immer neue Strategien, um den Zug mit vier Wagen, die Lok und ihre hoch in den Himmel steigende Rauchfahne möglichst gekonnt aufs Foto zu bannen. Ältere Teilnehmer der Fahrt fühlten sich wieder an ihre Kindheit erinnert. Dampfzüge waren ja bis in die Siebziger alltäglich! „Damals bin ich oft auf der Plattform mitgefahren. Zu-

hause gab es dann manchmal Ärger wegen der schwarzen Rußflecken auf der Kleidung und im Gesicht“, erzählte einer. Andere konnte nur verstehen, wer Englisch, Französisch oder Niederländisch spricht, denn die Gästeschar war international. Wovon sie alle schwärmten, war auch ohne Sprache klar: Wie schön das doch früher war! Denn schnell entwickelte sich eine Atmosphäre unter den Teilnehmern, wie sie in heutigen Zügen nicht entsteht. Die Älteren strahlten, die Kinder waren aufgeregt wie an

Weihnachten. Sie wollen natürlich alle mal auf den Führerstand der Lok. Aber der Wunsch, später selbst einmal Lokomotivführer zu werden, schien nicht mehr ganz so ausgeprägt wie einst.

Bei der ersten und zweiten Fahrt des Tages wurden Osberghausen, Weiershagen, Bielstein, Alperbrück und leider schon als letzte Station Wiehl angefahren. Gerne wären sicher viele Fahrgäste und Zugbegleiter weiter bis Waldbröl sitzen geblieben. Dieser Abschnitt kann aber leider noch nicht wieder genutzt werden. Die Fahrzeit beträgt jeweils etwa eine Stunde für die Hin- und Rückfahrt, mit Aufenthalt in Wiehl dauert der Ausflug in die Geschichte der Eisenbahn etwa drei Stunden.

Es wurde viel geboten für die 14 Euro der Erwachsenenkarte, sieben Euro für Kinder oder 35 Euro für Familien. Da alle Beteiligten vom Lokführer über den Heizer bis hin zum Zugführer, Schaffner, Wagenbegleiter, Weichensteller oder Bistrotreiber diese Fahrten als ihr Hobby ansehen, kann der Fahrpreis so niedrig gehalten werden. Ebenso bei den Preisen für Kaffee und Kuchen, Würstchen und Getränke wurde an Familien mit Kindern gedacht. Erfrischungen waren zu sehr erschwinglichen Preisen zu bekommen. Viele nutzten auch die Zwischenhalte, um im schönen Wiehltal zu wandern. Von Weiershagen aus ist es beispielsweise nicht weit zum Aussichtspunkt „Hohe Warte“.

Spenden sind erwünscht

Möglichst bei jeder Fahrt (etwa alle zwei Wochen, siehe Internet) sollte ein „kleiner“ Gewinn erwirtschaftet werden. Damit sind Rücklagen für den Aufbau und die Unterhaltung der Wagen und natürlich für die Pflege der mehr als hundertjährigen Lokomotive zu schaffen. Dennoch kann die Interessengemeinschaft „IG Bw Dieringhausen“ ohne Spenden und Zuschüsse nicht die Kosten stemmen. Für den Tourismus ist der „Bergische Löwe“ ein regelrechter Magnet.

Weitere Infos unter www.ig-bw-dieringhausen.de

„Bewegt älter werden“ hilft fit bleiben

Der Alltags-Fitness-Test (ATF) überprüft die körperlichen Ressourcen, genauer gesagt die funktionale Fitness. Unter funktionaler Fitness wird das körperliche Vermögen verstanden, normale Alltagstätigkeiten sicher ausüben zu können.

Übungsleiterin Kerstin Ihne vom Kurs „bewegt älter werden“ der Gymnastikabteilung hat Mitte April zum Fitness-Test in die Mehrzweckhalle des VfL Berghausen eingeladen. Sie wurde unterstützt von Dr. Kerstin Bastian vom Kreissportbund Oberberg. Zwölf Frauen folgten der Einladung und haben am Test teilgenommen, die älteste war 88 Jahre.

Der Fitnesszustand wurde anhand sechs verschiedener Aufgaben geprüft: Bein- und Armkraft, Ausdauer, Hüft- und Schulterbeweglichkeit sowie Geschicklichkeit. Dabei wurden die Ergebnisse der einzelnen Aufgaben in eine Broschüre eingetragen und in einem Diagramm markiert. So konnte jeder sehen, wie er im Vergleich zu anderen gleichen Alters abgeschnitten hat.

Basierend auf dieser Auswertung kann dann mit der Übungsleiterin

an den Defiziten gearbeitet werden. In den meisten Fällen sind nämlich altersbezogene körperliche Schwächen umkehrbar.

Aufgrund der häufig eintretenden chronischen Erkrankungen nimmt die funktionelle Fitness einen höheren Stellenwert ein. Funktionelle Fitness bedeutet, trotz einer eventuell vorliegenden Erkrankung körperlich dennoch so fit zu bleiben, dass ein möglichst aktives und weitgehend unabhängiges Leben geführt werden kann. Der Test ist konzipiert für Menschen ab 60 Jahren. Mit Blick auf den demografischen Wandel und die Alterung der Bevölkerung bieten Bewegung und Sport im Verein eine aussichtsreiche und

gesellige Art der Vorbeugung.

Selten sind ältere Menschen zu sportlichen Höchstleistungen fähig, müssen sie auch nicht. Sicher sind ausgedehnte Spaziergänge in unserer schönen Natur gut, doch je nach körperlicher Fitness kann man das Angebot des Sportvereins ebenfalls in Anspruch nehmen, zum Beispiel im Kurs „bewegt älter werden“. Durch Bewegung und Sport wird ein selbstbestimmtes und selbstständiges Leben bis ins hohe Alter möglich.

Übungsstunde donnerstags von 10-11 Uhr in der Merzkweckhalle. Telefonisch Anmeldung bei Kerstin Ihne unter 02266/6576 oder einfach vorbeikommen. (ke)



Dipl.-Ing.

**VOLKMAR
KRAUSE**

**Ingenieurbüro für Tragwerks-
planung, Baustatik, Bauphysik
und Bauschadensgutachten**

Werner-von-Siemens-Straße 1
51674 Wiehl
www.ing-krause.com

Tel.: 02261 978 936-0
Mobil: 0171 312 84 93
Fax: 02261 978 936-19

Lothar Viebahn erforscht Schicksal von Großvater Otto Lebenszeichen aus Schützengraben



Lothar Viebahn forscht seit Jahren, was aus seinem Großvater Otto (linkes Bild) geworden ist. Er hat noch einige historische Fotografien, auf denen der Opa als Lehrer (mittleres Bild) und als frisch eingezogener Soldat zu sehen ist. Bilder Ingo Lang

Das letzte Lebenszeichen von Otto Viebahn hat es am 5. April 1917 gegeben. Da befand sich der am 8. November 1916 zum Kriegsdienst an der Somme in Nordfrankreich eingezogene Lehrer in einem Schützengraben bei Epe'hy und Beaufort. Nach einem „Vorpostengefecht“ mit Engländern war er verschwunden – oder vermisst, wie es im Militärjargon heißt.

Von Ingo Lang

Das teilte Kompanieführer Haller Viebahns Frau Adele in einem Brief vom 8. April 1917 mit. Vermutlich hätten ihn die Engländer gefangen genommen. Danach verliert sich die Spur des Gelpetalers ...

Doch damit wollte es sein Enkel Lothar, der in Lützinghausen mit seiner Frau Barbara wohnt, nicht bewenden lassen. Seit langem forscht er, was wohl aus seinem Großvater geworden ist. Anhand von Feldpost fand er heraus:

Aus dem ersten Quartier in der Turnhalle einer Schule in Köln Ehrenfeld wurde Viebahn Mitte November 1916 nach Düren verlegt. Eventuell durfte er noch einmal nach Hause, bevor es für ihn am Weihnachtstag an die Front ging. Die Feiertage

und Silvester verbrachte der Lehrer im Schützengraben, am 3. Januar durfte er sich in die „Ruhestellung“ nahe Epe'hy zurückziehen. Durchfall plagt ihn, er kommt ins Lazarett. Anfang Februar befindet er sich offensichtlich wieder an der Front, äußert in einem kurzen Kartengruß die Hoffnung, dass deutsche U-Boote die Wende im Kriegsgeschehen brächten. Anfang März klagt er aus einer Ruhestellung bei Beaufort, zirka 30 Kilometer hinter der Front, über die unsägliche Kälte und Nässe in den Schützengräben. Aber die Verpflegung sei gut, und die Wäsche könne er bei netten Franzosen waschen lassen. Vielleicht könne er im Sommer sogar für einen kurzen Urlaub heimkommen Das war das letzte Lebenszeichen von Otto Viebahn.

Wenn er an jenem 5. April 1917 in dem Gefecht mit den Engländern gefallen ist, wo ist er dann begraben worden? Oder ist er in Gefangenschaft gestorben? Wenn ja, wo? Bisher hat Lothar Viebahn trotz aller Bemühungen keine Antworten darauf gefunden. Er stöberte in Vermissten- und Gefallenenlisten des Deutschen Roten Kreuz, soweit sie noch existieren. Recherchen in englischen wie in deutschen Archiven führten zu keinen neuen Erkenntnissen. Der Freundschaftsverein Cambrai/Rechlinghausen forschte hüben wie drüben nach dem Schicksal Otto Viebahns – vergeblich. Natürlich stöberte sein Enkel Lothar auch in der hiesigen Familiengeschichte und fand heraus: Opa Otto wurde am 29. Dezember 1879 als ältester Sohn von Karl

Viebahn und seiner Frau Emilie geboren. Er hatte noch zwei Brüder und drei Schwestern. Die Eltern betrieben in Niedergelpe eine kleine Landwirtschaft, das Haus existiert noch.

Auf einem Foto, das Lothar Viebahn aus dem Familienarchiv vorzeigt, ist kaum zu erkennen, dass seinem Urgroßvater der linke Arm fehlt. Den hatte er 1866 in der Schlacht bei Königgrätz verloren. Er trug einen Ledergurt mit einem Köcher über der rechten Schulter, in den er zum Beispiel den Sensenbaum einlegen konnte, um dann mit dem rechten Arm zu mähen.

Karls Sohn Otto besuchte das Lehrerseminar in Mettmann und heiratete 1906 Ida Adele Lange aus Remscheid. Die verbrachte mit ihrer Familie gern die Sommerfrische hier auf dem Land, und Otto verliebte sich in die lebensfrohe junge Frau. Noch im Jahr der Hochzeit kam ihr Sohn Helmut zur Welt, Lothar Viebahns Vater.

1907 übernahm Otto vom bisherigen Lehrer Heinrich Mücher den Schuldienst in der Peiseler Schule, die 1888 gebaut worden ist. Mit seiner Familie zog Otto in die Wohnung, die sich in dem Gebäude befand. Musikalisch begabt, scheint er den Männergesangverein Remscheid geleitet haben und eventuell auch den von Wallefeld.

Zu seinen weiteren Leidenschaften gehörte die Naturkunde. Stunden brachte er im Schulgarten zu, legte sich oberhalb seines Elternhauses im Kolmichsiefen drei kleine Fischteiche an. Da er nicht genug eigenes Land dort hatte, kaufte er winzige Flächen dazu, die teilweise kaum zehn Quadratmeter groß waren. Dort befand er sich am 1. August 1914, am Tag, als der Erste Weltkrieg ausbrach, mit seinem Sohn Helmut. Der erinnerte sich später daran, dass der Lehrling Erwin Winter aus dem Bürgermeisteramt Hülsenbusch in der Hülsbach rief: „Mobil! Mobil!“

Der Junge hatte das aufgeschrieben und schwärmte von unruhigen und aufregenden Leben, das fortan im sonst so verträumten Gelpetal herrschte. In Schwagers Scheune wurden Schießscharten geschnitten, eine Eisenkette über die Chaus-



Die Peiseler Schule ist 1888 erbaut worden. 1907 nahm Otto Viebahn dort seinen Dienst auf und bezog die Wohnung im Gebäude.

see gespannt, wenn sich ein fremdes Auto näherte. Darin hätten ja Spione sitzen können. Aus Angst vor feindlichen Fliegerangriffen hielt eine Gelpetaler Bürgerwehr mit Gewehren Wache auf Langenbergs Weide in Apfelbaum.

1915 mussten zwei französische Kriegsgefangene in Schumachers Sägewerk arbeiten. Da die beiden kein Wort Deutsch und die Schumachers kein Wort Französisch sprachen, ging Otto Viebahn ab und an zum Dolmetschen hin. Der kleine Helmut begleitete ihn gern dabei. Später notierte er: „Am 8. November 1916 musste auch mein Vater Soldat werden. Leider ist er nicht zurückgekehrt.“ Bitter für den Sohn, bitter für seine Frau.

Helmut Viebahn absolvierte eine kaufmännische Lehre, heiratete und zog mit seiner Frau Margot nach Lützinghausen. Dort stellten seine Schwiegereltern dem jungen Glück ein kleines Haus neben ihrem eigenen zur Verfügung.

Dort nahm Helmut seine Mutter Adele auf, die bis zu ihrem Tod mit 84 Jahren dort wohnte. Oma Adele, so erinnert sich ihr Enkel Lothar noch heute, sei lieb und freundlich gewesen, habe gut nähen und noch besser kochen können. Alles Gründe, die dazu beitragen, dass ihre Remscheider Verwandtschaft sie oft und zahlreich besuchte.

Ob es Lothar Viebahn gelingen wird, das Geheimnis ums Schicksal seines Großvaters Otto zu lüften?



Schömburg
MOBILES HAARSTUDIO

Ihr Friseursalon zu Hause!
Professionelle Typ- & Farbberatung

Ein zeitsparender Service, der Sie gut aussehen lässt...

Vorher /
Nachher

Telefon: 02266 4645391 | Mobil: 0172 3779848
www.wendy-schoemburg.de

In den Vier Linden fließt wieder griechischer Wein Tolli ist zurück in Remerscheid

Tolli und Maria sind wieder da. 2016 kehrten sie nach Remerscheid zurück, um dort wieder die Gaststätte „Zu den Vier Linden“ zu betreiben. Vielen Freunden deftig griechischer Küche scheint das zu gefallen, denn der Laden brummt.

Von Denise Seeliger

Mit zwölf Jahren kam Tolli Tsergalis mit seiner Familie das erste Mal nach Deutschland. Da er aber keine Aufenthaltsgenehmigung erhielt, kehrte er allein nach Griechenland zurück und absolvierte dort erst einmal eine Lehre als Automechaniker. Anschließend versuchte er erneut in Deutschland Fuß zu fassen.

Diesmal war es jedoch der 22-monatige Militärdienst in Griechenland, den der 18-Jährige erst absolvieren musste, bevor er hier loslegen konnte. Um danach eine Arbeits- und Aufenthaltsgenehmigung in Deutschland zu erhalten, machte sich Tolli selbständig und eröffnete 1982 sein erstes eigenes Restaurant.

Mit seiner Familie betrieb er 15 Jahre die Gaststätte. Während er die Gäste im Lokal und an der Theke unterhielt und bediente, kochte seine Frau in der Küche deutsche und griechische Gerichte.

Als seine Töchter groß genug waren, kehrte er mit seiner Familie 1997 Deutschland den Rücken zu und zog wieder nach Griechenland. Aufgrund der Wirtschaftskrise entschied er sich aber 2016, doch wieder nach Deutschland zu gehen, weil er hofft, hier eine bessere Zukunft zu haben. Mit der Sprache und Kultur kennen er und seine Familie sich ja prima aus. Als er erfuhr, dass für die Gaststätte „Zu den Vier Linden“ ein neuer Betreiber gesucht wird, zögerte er nicht lange und übernahm wieder sein eigenes Restaurant mit kleinem Biergarten und einer Kegelbahn. Seine freundliche und aufgeschlossene Art zieht offensichtlich immer



Wieder in der alten Wirkungsstätte: Gastwirt Tolli hat der Krise in seiner Heimat Griechenland ein Schnippchen geschlagen und ist in seine Wahlheimat Deutschland zurückgekehrt. Bild: Horst Braun

noch die Leute an, viele alte Stammgäste kommen in die Kneipe, in der bereits ab 18 Uhr reges Leben herrscht.

Auf die Frage, was sich in den Jahren seiner Abwesenheit verändert hat, antwortete Tolli nur, dass die meisten Gäste heute eher zum Essen kommen. Damals sei der Anteil der Getränke am Umsatz höher gewesen. Die recht kleine und überschaubare Karte weist

auch heute noch griechische und deutsche Gerichte auf.

Auf spezielle Wünsche wird gerne eingegangen, wie zum Beispiel die Zubereitung eines Risotto, das sonst auf der Karte nicht zu finden ist. Dass Retsina und Ouzo zu zivilen Preisen angeboten werden, versteht sich von selbst.

Wer zur Sicherheit reservieren möchte: „Zu den Vier Linden“, Telefon: 02263/9290319

Die Margaretenhöhe hat endlich ihre Infotafel zurück



Lange hat es gedauert, aber jetzt ist sie wieder da, die Infotafel. Darauf ist neben historischen Erklärungen zu lesen, was beim Ausblick von diesem Punkt aus in welcher Richtung zu sehen ist. Die alte Tafel mit die-

sen Informationen hatten Rowdys vor knapp drei Jahren beschädigt. Der Verschönerungsverein Berghausen gab das kaputte Schild in Reparatur und überlegte, wie es besser geschützt werden kann.

Panzerglas? Teuer und konstruktiv kompliziert. Also doch in bisheriger Ausführung erneuern lassen - vielleicht sind ja die Täter von einst aus dem Alter heraus, sinnlos solche Dinge zu zerstören. (II)





Mode einfach ANDERS

der Frühling kommt mit fröhlichen Farben und ausgefallenen Schnitten...

Taschen, Schmuck und Accessoires!

Wir freuen uns auf Sie!

Schmuck & Farbe Anette Janesch
 Kaiserstr. 4 · 51643 Gummersbach · Tel 02261/ 63 99 63
www.schmuck-farbe-janesch.de

Vom Wandern, Weinen und Wiederkommen! Bis ans ‚Ende der Erde‘

900 Kilometer auf dem spanischen Jakobsweg. Morgens zwischen fünf und sechs Uhr aufstehen - und das im Urlaub! Täglich zwischen 25 und 35 Kilometer wandern. Steil bergauf, steil bergab. Bei fast 40°C, bei Regen. Das Schlafzimmer mit bis zu 80 Menschen teilen, das Bett mit Wanzen.

Nach einem Traumurlaub klingt das nicht, werden Sie behaupten und ich gebe Ihnen Recht. Doch viele Menschen träumen davon, einmal im Leben den Jakobsweg zu wandern. Mein Traum war das nie, muss ich gestehen. Aber warum dann das Ganze? Gründe, sich auf eine solche Reise zu begeben, gibt es viele. Die meisten davon habe ich in Gestalt vieler verschiedener Menschen auf meinem Weg kennenlernen dürfen. Der Wunsch nach Veränderung. Schwere Schicksalsschläge. Die Suche nach persönlichen und sportlichen Herausforderungen oder religiöse Motive.

Meine Reise begann im Januar des vergangenen Jahres. Mit der damaligen Situation unzufrieden, suchte ich nach einer Möglichkeit, dies zu ändern. Alles was ich versucht hatte, blieb erfolglos und so schlug meine Mitbewohnerin vor, ich solle eine Wanderung unternehmen. Da ich selbst keine bessere Idee hatte, freundete ich mich mit dem Vorschlag an und informierte mich über Fernwanderwege. Da mir der nordamerikanische Pacific Crest Trail mit seinen mehr als 4000 Kilometern dann doch ein wenig zu lang schien, stand schnell fest: Der spanische Jakobsweg soll es sein! Ein bestens ausgebautes Herbergernetz und die Möglichkeit, viele verschiedene Menschen aus allen Teilen der Erde zu treffen, ließen mich noch mitten in der Nacht einen Flug buchen. Nun gab es nur noch eine Hürde: Zwar hatte ich mein Vorhaben auch gegenüber meinen Eltern bereits angedeutet, doch war ich



Erschöpft, aber durchaus guter Dinge. Mit ihrem Gepäck lässt sich die Autorin Sinje Schürmann von einem ihrer Wegbegleiter 100 Kilometer vor Santiago ablichten. Bilder: Sinje Schürmann

mir sicher, so recht daran geglaubt hatten sie nicht. „Alleine? Und wie stellst du dir das vor?“ fragte mein Vater mit einem Unterton, der mir verriet, so ganz amüsiert war er nicht! Gesagt, getan. So hielt ich mich die nächsten Monate beinahe täglich in Wanderforen und Trekkingläden auf, plante die Strecke, kaufte Schlafsack, Regenponcho & Co.

Ansonsten relativ unvorbereitet, muss ich zugeben. Ich hatte keine Ahnung, welche Distanzen zu

wandern ich in der Lage wäre. Im Grunde auch ohne klare Vorstellung, bis zu welchem Ort ich kommen, geschweige denn, wann ich wieder zurück in Deutschland sein wollte, machte ich mich am 24. August auf den Weg nach Saint-Jean-Pied-De-Port. Dort würde ich schon zwei Tage später am Fuße der Pyrenäen starten und bestenfalls weitere fünf Wochen später in Finisterre ankommen.

„Finisterre?“ werden sich nun einige fragen und die, die sich ein wenig mit

dem Jakobsweg beschäftigt haben, werden wissen: Santiago de Compostela heißt das eigentliche Ziel. Um genau zu sein, das Grab des heiligen Jakobus. Das liegt gute 90 km von der Atlantikküste entfernt; und da ich zugeben muss, dass es keine religiösen Motive waren, die mich zu dieser Reise bewegten, schien mir dieser Ort nicht das geeignete Ziel für mich zu sein. Sollte ich überhaupt so weit kommen, wollte ich auch noch die letzten 90 Kilometer bis zum Meer wandern. Der Atlantik war mein Ziel, Finisterre, was übersetzt auch „das Ende der Welt“ bedeutet. Endlich das Meer zu sehen, nachdem man ein Land durchwandert hat. Das muss der Wahnsinn sein, dachte ich. Aber der Reihe nach...

Vorm Start ins Pilgerbüro, um einen Pilgerausweis ausgestellt zu bekommen. Dieser wird benötigt, um ein Bett in den kostengünstigen Pilgerherbergen belegen zu können und um in Santiago die zurückgelegte Distanz nachzuweisen. Hat man eine bestimmte Strecke zurückgelegt, bekommt man eine Compostela, eine Art Urkunde. Um dies nachzuweisen, erhält man in jeder Herberge und an vielen weiteren Orten auf dem Weg einen Stempel in seinen Pilgerpass. Am nächsten Morgen wolle ich so

gegen acht Uhr starten und es am ersten Tag langsam angehen lassen, erzählte ich dem netten Herrn im Pilgerbüro. Nach zehn Kilometern sei in Orrison eine Herberge, hatte ich gelesen. Das reiche mir für den ersten Tag. Ein Lächeln machte sich breit auf dem Gesicht meines Gegenübers und kurz darauf wies der gute Mann mich freundlich und väterlich darauf hin, dass am nächsten Tag mit großer Hitze zu rechnen sei. Ich solle mich also spätestens um sieben Uhr auf den Weg machen. Und wenn ich nicht bereits vor sechs Monaten in Orrison reserviert hätte, könne ich vergessen, dort zu nächtigen.

Ich widersprach nicht, ging im Geiste die erste Etappe durch: 27 Kilometer bis Roncesvalles, 1400 Höhenmeter, 37 Grad und genau zwei Wasserbrunnen auf dem Weg. „Na, herzlichen Glückwunsch!“ dachte ich. Das würde keine Butterfahrt werden. Das klang nun doch alles ein wenig einschüchternd. Und so rief ich mir vorm Zu-Bett-gehen nochmal meinen Grundsatz in Erinnerung: ‚Wieder nach Hause fahren kannst du immer!

Ich startete am nächsten Tag pünktlich um halb sieben und fortan lief ich und lief ich und lief ich. Tag für Tag, Stunde um Stunde und jeden einzelnen der 900 Kilometer immer



Das Cruz de Ferro markiert auf 1500 Metern einen der höchsten Punkte des Jakobsweges.



Herbergsimpresion - die Schuhe müssen draußen bleiben. So gibt es weder Krümel noch üble Gerüche in den Zimmern. Die Wanderlatschen können derweil auslüften, damit auch sie fit für die nächste Etappe der anstrengenden Wanderung sind.



**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**

den gelben Pfeilen, Wegweisern und Muschelsymbolen nach, welche den Weg markieren. Da ich all meine Erlebnisse dieser unfassbar aufregenden und wunderschönen sechs Wochen nicht auf wenigen Seiten schildern kann, versuche ich, Eindrücke vom Leben auf dem Jakobsweg zu schildern.

Anfangen möchte ich mit meinen Erfahrungen aus Pilgerherbergen. Was das anbelangt, sind viele Menschen, denen ich von meiner Reise erzähle, erst einmal skeptisch und abgeschreckt, aber man gewöhnt sich dran! Ist es einem in den ersten Tagen nach stundenlangem Wandern tatsächlich ziemlich egal, wo man schläft, freundet man sich im Laufe der Reise immer mehr mit dem doch sehr geselligen Übernachtungskonzept an. Natürlich, es gibt schlechte Herbergen, keine Frage, aber die meisten sind schwer in Ordnung; und vor allem: Die Gastgeber sind einfach toll und unglaublich herzlich. Besonders in den Herbergen habe ich eine Menge klasse Menschen kennengelernt, und einige meiner Bettnachbarschaften aus den ersten Tagen begleiteten mich meinen ganzen Weg. Es gibt natürlich auch andere Möglichkeiten zu übernachten, jedoch sind die Pilgerherbergen eine sehr kostengünstige Alternative und in meinen Augen eben auch eine sehr schöne Erfahrung. Aber vergessen Sie die Oropax nicht, denn dass in einem Schlafsaal mit 20 Personen nicht eine einzige schnarcht, ist weiß Gott unwahrscheinlich! Wie ich nun schon anmerkte, blieb ich auf meinem Weg nicht lange allein. Neben einer Portion Schmerz, aber dazu später mehr, gesellten sich von Tag zu Tag mehr Menschen zu mir. Die ersten lernte ich beim Pilgermenü - viel Essen für wenig Geld - in der ersten Herberge kennen. Wir verabredeten, uns am folgenden Tag in der nächsten Herberge zu treffen und dort zusammen zu kochen. Gesagt, getan. Wir trafen uns, kochten, aßen, tranken und lernten dabei wieder neue Leute kennen. Und so wuchs unsere kleine Gruppe Tag für Tag.

Teil einer Gruppe zu sein bedeutet dabei aber keineswegs, auch den ganzen Tag als solche zu wandern. An einigen Tagen taten wir das, an anderen liefen wir in Kleingruppen oder allein und verabredeten uns für den Abend. Wer wollte, ließ sich von der Gruppe zurückfallen oder lief vor, niemand fragte, niemand musste sich rechtfertigen. Das war ein tolles Gefühl, welches man so wohl nur erleben kann, wenn man sich allein auf diese Reise begibt.

Aber genauso schön wie es ist, all die wunderba-



Einmal von Ost nach West an der Nordseite der iberischen Halbinsel - das sind rund 1000 Kilometer und zu Fuß eine echte Herausforderung.



Eine weitere typische Szene: Am Abend trifft sich das Wandervölkchen in der nächsten Herberge, isst und erzählt noch ein bisschen, bis alle völlig erschossen ins Bett fallen.

ren Menschen kennenzulernen, so sehr braucht man zwischendurch das Alleinsein. Das In-sich-gehen, das Nachdenken. Denn wenn mich heute jemand fragt, wie mich diese Reise verändert hat, dann sind es vor allem diese stillen Momente, in denen ich lachte und weinte und in denen ich mich selbst besser kennenlernte - die haben mich verändert.

Zum Abschluss möchte ich einfach noch ein paar Dinge erzählen, von denen ich glaube, dass sie erzählt werden müssen, weil sie Teil meiner Reise sind.

Fangen wir an mit Schmerzen. Schmerzen sind der Teil meiner Reise, an den ich zuvor nicht einen Gedanken verschwendete. Dass es anstrengend würde, das hatte ich mir vorstellen können, aber dass ich eine Sehnenreizung oder dergleichen

bekommen könnte, damit hatte mein naives Ich nicht gerechnet. Und so stand ich an Hängen, wusste nicht vor und nicht zurück und weinte vor Schmerzen, bis Menschen, wildfremde Menschen kamen, mich stützten und mir Tapeband und Tabletten gaben und koreanische Wespengiftcreme auf mein Knie klatschten. Und so lief ich die Tage darauf - meine neuen Freunde, die ich ja am Abend wieder treffen wollte, immer im Hinterkopf - mit einer ordentlichen Portion Ibuprofen im Körper weiter.

Und wenn man selbst glaubt, kaum mehr zu können, dann trifft man auf diesem Weg immer wieder Menschen, die einem zeigen:

Es geht. Darunter
v i e l e

- und die für mich schönste und berührendste Begegnung – eine Frau mit ihrem blinden Mann.

Ich könnte noch Stunden weiter erzählen: Wie es ist, kein Bett mehr in einer Herberge zu bekommen; von den kaputten Wanderschuhen auf den ersten 500 Metern, die mich glauben ließen, mein ganzes Vorhaben stehe unter einem schlechten Stern. Von Anne Sophie aus Frankreich, die mich ermutigte, meine Ersatzturnschuhe anzuziehen und weiterzuwandern. Davon, wie gut diese Entscheidung war, denn ich hatte auf den gesamten 900 km nicht eine einzige Blase. Vom Tritt in einen giftigen Fisch, als ich endlich in Finisterre ankam; vom Gefühl, im Flieger nach Hause zu sitzen; vom Singen auf dem Weg; von René, Dirk, Felix und Alina aus Deutschland, Sarah aus Dänemark, Rosalin aus Rumänien, Ander aus Spanien und und und ... bin mir sicher, auch dann wäre nur die Hälfte erzählt.

Daher möchte ich zuletzt noch etwas Wichtiges loswerden: Mögen meine Darstellungen an einigen Stellen etwas naiv wirken, verfolgen sie doch in erster Linie den Zweck, andere Menschen, die schon immer solch eine Wanderung unternehmen wollen, zu ermutigen: Tut es! Ich würde diese Reise immer wieder ganz genauso machen und ich weiß, dies wird nicht meine letzte Wanderung auf dem Jakobsweg gewesen sein. Auch zweiwöchige Teilstecken sowie das Nutzen von Bussen für besonders anstrengende Etappen sind möglich.

Fazit: Das alles ist kein Hexenwerk.

Jeder kann das schaffen, und zwar auf seine ganz eigene Weise. Das Schlimmste, was passieren kann, ist doch, sich in

einen Flieger zu setzen und nach Hause zu düsen. Und immer dran denken: Nach Hause fahren kann man jederzeit! Aber durchhalten macht glücklicher.

Sinje Schürmann

weitaus
ältere Menschen,
Familien mit Kindern, Menschen mit Behinderung, Rentner



Volker Bilstein ist Werkstattleiter bei rewaco Satter Schub auf drei Rädern



Trikes in allen Farben - nach dem Winter ist das Lager gut gefüllt, aber das ändert sich mit steigenden Temperaturen im Frühjahr schnell. Dann greifen die Käufer zu. Rund 450 Fahrzeuge liefert das Lindlarer Unternehmen pro Jahr aus. Bilder: Ingo Lang

Vorn Chopper mit geweihgroßem Motorradlenker, hinten Buggy mit walzendicken Rädern, knallbunt und laut – so tauchten die ersten Trikes in den Siebzigern auf den Straßen auf. Damals waren es Bastler, die den Rahmenkopf vom VW-Käfer-Fahrgestell abschnitten und den Motorradvorbau dranschweißten.

Von Ingo Lang

Im Heck strampelte sich der offen zur Schau getragene Boxermotor ab, die Fahre tüchtig in Schwung zu bringen. In den Markt stieg 1990 Harald Schmitz mit seiner Firma rewaco ein und macht mit seinem 21-köpfigen Team ein ernstzunehmendes Freizeit- bis Alltagsgefährt aus dem einstigen Bastelspaßgerät. Für Werkstattleitung, technische Beratung und Garantieleistungen ist der Berghausener Volker Bilstein zuständig, der seit 21 Jahren in dem Betrieb ist. Zu finden ist er entweder in seinem Büro oder irgendwo in der Werkstatt –

das Firmenhandy stets in Reichweite. Und das klingelt reichlich. Kollegen haben Fragen zum Einbau komplizierter Teile, ein französischer Kunde steht vor der Tür und möchte Tipps zur Motoreinstellung haben, ein älteres Trike muss nach Generalüberholung auf den Motorprüfstand. Virtuos wickelt Bilstein die Aufgaben ab, dirigiert unaufgeregt sein Mechaniker-Orchester. Der Laden brummt. Das Unternehmen im Lindlarer Gewerbegebiet Klausse liefert jährlich 400 bis 450 Trikes aus, rund 60 Prozent in Deutschland, der Rest in europäische Länder und sogar nach Übersee. Längst werden die Dreiräder

nicht mehr auf Käferrahmen montiert, sondern auf selbst entwickelten Chassis. Die neueste Generation wird von 1,5-Liter-Mitsubishi-Maschinen angetrieben, wahlweise mit 110 oder 140 PS. Die Kraftübertragung übernimmt ein Automatikgetriebe, die alte Handschaltbox hat ausgedient. Der moderne Motor rückt im Fahrzeug unter den Logenplatz des Soziussitzes, was die Hecklastigkeit der einstigen Käferkonstruktion stark minimiert. Kurzum: Im technischen Genpool heutiger Trikes dominiert eindeutig das Auto, ohne den Spaßfaktor des Bikens zu vernachlässigen. Die ständige Herausforderung dieses

Fahrzeugkonzepts: Die Elektronik muss an die veränderten Gegebenheiten angepasst werden. Da gibt es keine Airbags, die sich beim Aufprall öffnen müssen oder Kontrollleuchten für Türen, die geschlossen werden sollen. Diese sogenannten Datensatzänderungen werden ebenso in Polen vorgenommen wie die Montage der Trikes. Letzteres erledigt dort eine Tochterfirma von rewaco. Der Datensatz



Neben der alten Schule mit Vergaser und Zündung beherrscht Volker Bilstein auch die Kunst des Kennfeld-Programmiers. Damit optimiert er den Motoreinsatz fürs muntere Vorankommen auf drei Rädern.

für das frei programmierbare trijekt Motorsteuergerät ist ebenfalls selbst entwickelt. Volker Bilstein obliegt damit die Kunst, die Maschinen für ihren Einsatz in den Sports-, Grand- oder Luxurytourern von rewaco zu optimieren. Das erledigt der 48-jährige Werkstattdirektor mittels Kennfeldprogrammierung auf dem werkseigenen Leistungsprüfstand. Das ist die moderne Seite von Bilsteins Job. Wenn Kunden mit einem der alten, käferbasierten Dreirädern vorrollen, ist der Schrauber alter Schule gefragt. Zündung, Vergaser oder Ventile am Boxermotor einstellen – Alltagsgeschäft früherer Mechanikergenerationen –, das beherrschen heutige Mechatroniker teils nicht mehr. Wer in der VW-Werkstatt damit gescheitert sei, lande meist bei rewaco und ihm, erzählt Bilstein schmunzelnd. Ein Stelldichein von früher und heute erleben die Besucher beim Tag der offenen Tür im Lindlarer Trike-Zentrum. Da rücken die Stammkunden mit ihren urwüchsigen Käfer-Konstruktionen in Kutten an, jenen Leder- oder Jeanswesten mit Club- und Markenabzeichen. Die Fans neuzeitlichen Cruisens haben gegebenenfalls Wechselwäsche und anderes Reisegepäck im Kofferraum, der inzwischen das Heck der Fahrzeuge bildet.

Ach ja, dann noch ein kurzer Blick auf die Preise der dreirädrigen Traummobile: Der Basispreis für die Version mit 110-PS-Maschine liegt bei 24.900 Euro, für die mit 140 PS bei 27.800 Euro. Für die teuerste Variante LT-3 mit Doppelsitzbank hinter dem Fahrersitz werden 27.900 beziehungsweise 30.800 Euro aufgerufen. Plus einiger Extras klettert die Endsumme da leicht um einige Tausender an. Der Vollständig halber zum Schluss noch die Anmerkung für den powerverliebten Triker: Es gibt noch

Restbestände mit bislang verbauten 1,6-Liter-Fordmotoren, die in der Turboversion 201 PS an die Hinterachse schicken. Allerdings nur mit Schaltgetriebe – was den engagierten Sportfahrer wahrscheinlich nicht schreckt. Ach ja, und das noch: Wer Fracht im Design-Anhänger transportieren will, wird bei der Schwesterfirma Excalibur von rewaco fündig. Von diesen Hinguckern am Haken verkauft das Unternehmen rund 200 pro Jahr. www.rewaco.com www.excalibur.com



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
Hühnensellen 5, 57489 Drolshagen
Tel: 02763 2125270 | Fax: 02763 21252722
E-Mail: Translations@Hispanotext.com
Internet: www.Hispanotext.com

„Da kehren wir gern ein“ – Höffers Feinkost Café Familiär mit ein bisschen Süden



Gewinnendes Lächeln, gastronomische Kompetenz - Petra Maria Höffer (r.) führt ihr Feinkost Café in der Gummersbacher Wilhelmstraße mit spürbarer Begeisterung - damit die -Seelen der Gäste lächeln. Ihr zur Seite steht Carmela Formica. Bilder: Ingo Lang

Schon der Spätfrühling schenkt uns einige warme Tage. Vorboten auf einen hoffentlich schönen und langen Sommer. Hell und leicht bekleidet, mit Sandalen oder Flipflops an den Füßen, lassen sich die Besucher der Gummersbacher Innenstadt auf der Kaiserstraße treiben.

Von Maria Alefelder

Die meisten halten an diesem Nachmittags Ausschau nach einem schönen Plätzchen vorm Eiscafé. Dann diese mit Kreide beschriebene Holztafel: „Höffers Feinkost Café“. Im Gässchen hochsteigen und da ist es, in der Wilhelmstraße. Die orange-grüne Markise ist ausgefahren, Café-Holztische mit grünen und weißen Kissen auf den Klappstühlen. Ein altes Weinfass ist als Stehtisch umfunktioniert. Gäste sitzen in kleinen Gruppen an den Tischen. Die Sonne spiegelt sich in ihren Weingläsern, verleiht der Szene fast südländisches Flair.

Ich bin mit Petra Maria Höffer zum

Interview für unsere Dorfzeitung verabredet.

Zur Eingangstür geht es über eine kleine Stufe mit Podest. Im schmalen Raum, der in die Tiefe geht, ist links die Theke mit Schinken, Käse und Dips, rechts im großen Holzwandregal sind Weine, Schnäpse, Nudeln, Kekse. Zwei Stufen hoch, ein paar Tischchen, links die Küche, ganz hinten das WC. Mein Blick wandert am Eingang nach links ins Schaufenster. Mit Holzverkleidung und gemütlichen Kissen ist die Brüstung zur Sitznische umfunktioniert. Davor stehen kleine, niedrige Tische. Es ist nur wenig Platz bis zur Ausgabetheke. Jeder freie Platz ist mit kleinen Feinkostartikeln

dekoriert. Hinter der Theke steht die Chefin - eine schlanke, großgewachsene Frau mit freundlichem Wesen. Wir setzen uns hinten im Lokal an einen der Tische. Etwa 30 Sitzplätze sind auf dem kleinen Podest angeordnet. Umrahmt von Holzregalen und Bauernschrank, in denen Weinflaschen und Feinkostartikel locken, ist es hier sehr behaglich.

Wir beginnen zu plaudern. Petra Maria Höffer ist 52 Jahre alt und hat zwei erwachsene Töchter. Inzwischen wohnt sie in Much, ist aber nahe Stuttgart im Schwabenland geboren. Als gelernte Bäckereifachverkäuferin hat sie anfangs einige Jahre in einem Nümbrechter Café gearbeitet.

Begeistert erzählt sie mir, dass sie in einer Familie groß geworden ist, in der Gastfreundschaft immer ein hohes Gut war. Der große Freundeskreis wurde, wann immer es möglich war, zum Essen eingeladen. Dabei wurde selten nach Rezept gekocht, sondern immer wieder neu mit Zutaten experimentiert. Die Zustimmung der Gäste gab ihnen Recht, und so entstand bei ihr schon früh die Leidenschaft fürs Kochen. Damals ahnte sie noch nicht, dass das der Anfang ihrer heutigen beruflichen Laufbahn sein sollte. Vor einigen Jahren beschloss sie, sich selbstständig zu machen. Ein Freund stellte ihr seine Restaurantküche zur Verfügung und sie kreierte mit Produkten aus der Region ihr eigenes kleines Feinkostprogramm. Zuerst im Raum Siegen und im Rhein-Sieg-Kreis gab sie Kostproben an Verkaufsläden und Restaurants aus, hatte an ihrem Marktstand schnell treue Stammkunden. Die Nachfrage war groß, und so lag nah, selbst ein Geschäft zu eröffnen.

Leckereien locken in der Theke

Sie machte sich auf den Weg und entdeckte nach einigem Suchen in der Gummersbacher Wilhelmstraße 11 den kleinen Laden. Er stand gerade leer und schnell war der Entschluss gefasst, sich hier nieder zu lassen. Im November 2013 machte sie ihren Traum wahr und eröffnete ihr „Höffer's Feinkost Café“. Im Vorweihnachtsgeschäft fand sie heraus, welche Speisen und Artikel ihre Kunden bevorzugten. Vorwiegend bietet sie jetzt mediterrane, italienische Produkte von regionalen Erzeugern an. Neben Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten liegen in der Frischetheke verschiedene Variationen von selbst zubereiteten Antipasti, inzwischen eine Auswahl von bis zu 15 verschiedenen Dips, kleine Salatvariationen und aktuell auf Kundenwunsch eine feine Auswahl an Tapas. Die Speisekarte - fast alle Gerichte werden für weniger als zehn Euro angeboten - wartet mit wöchentlich wechselnden Suppen und kleinen frisch zubereiteten Leckereien auf. Focaccia mit gegrillten Auberginen, Tomaten und einem würzigen Bergkäse überbacken, wecken Appetit. Überraschung lauert unter dem Namen „Scheiterhaufen“.

Gereicht wird eine Platte mit verschieden herzhaft und milden Käsewürfeln. Dazu frisches italienisches Brot und ein guter Tropfen Wein. Auch hier berät die Chefin gern den Gast. Auf Messen und Reisen lernt sie ihre Winzer persönlich kennen.

Und wie wär's nach dem Essen mit einem guten Espresso? Auch hier hat sie sich von der Qualität der Bohne selbst überzeugt. Der besonders aromatischen Kaffee kommt aus der Speicherstadt Hamburg. „Ich möchte meinen Kunden im Alltag ein Stückweit Urlaub

schenken“, sagt sie und schaut mich freundlich an. Dass diese Frau mit Leib und Seele ihr Geschäft betreibt, ist offensichtlich. Und es sind nicht allein die Waren, die sie ihren Kunden über den Tresen reicht, sie schenkt jedem von ihnen ihre Aufmerksamkeit. Sie weiß daher um so manchen Schicksalsschlag oder manches persönliches Leid. „Aber ich kann mich auch richtig mit ihnen freuen, wenn alles gut läuft,“ strahlt sie mich mit ihren dunklen Augen an.

Und damit ihr Geschäft ausreichend abwirft, bietet sie neben Catering und „Außer-Haus-Verkauf“ besondere Events an. Weinproben, Schlemmen bei Life-Musik und Brunch Büfets sind nur eine Auswahl, deren Termine aktuell in der hauseigenen Werbung oder per Newsletter im Internet zu erfahren sind. Natürlich kann sie diese Fülle von Arbeit nicht alleine stemmen. Zu ihrem Mitarbeiterteam gehören mittlerweile zwei Festangestellte und zwei Aushilfen. Auch ihre



Antipasti, Dips und Rohkost, allein beim Anblick dieser Köstlichkeiten läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen.

beiden Töchter sind hin und wieder mit eingespannt. „Sie müssen in der Küchenvorbereitung anpacken und in Bedienung und Verkauf stark sein,“ weiß sie die Anforderung eines guten Mitarbeiters zu benennen.

Auf meine Frage nach Zukunftsvisionen hat sie dann auch wie selbstverständlich eine Antwort parat: „Ich würde mich gern zur Käse-Sommeliere ausbilden lassen. Leider steht mir im Moment die Zeit noch nicht zur Verfügung.“

Beeindruckend, diese positive Energie, die mir da entgegenstrahlt. Am Schluss unseres Gespräches stelle ich fest: „Es scheint, alles in ihrem beruflichen Werdegang war eine glückliche Fügung.“ Da korrigiert sie mich lächelnd: „Nicht glücklich, sondern göttlich!“

Dazu passt das Goethe-Zitat in der Speisekarte: „Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

www.feinkostcafe.de

Kleine Artisten und Clowns studierten Programm ein Da war richtig Zirkus in der Kirche



Gutgelaunt führten die kleinen Artisten in der Hülsenbuscher Kirche ihre Kunststücke vor und freuten sich über den Applaus von den Rängen ringsum. Gemeindefereferentin Christiane Meier (r.) war eine der Organisatorinnen des Projekts. Bilder: Denise Seeliger

Eine Zirkusvorstellung in der Barockkirche – das hat es bis jetzt nicht gegeben. Umso emsiger probten in der ersten Osterferienwoche 40 Kinder und zehn Mitarbeiter der Gemeinden Hülsenbusch-Berghausen und Kotthausen drei Tage lang im Gemeindehaus Hülsenbusch für diese Premiere in der Kirche nebenan.

In Workshops wurden fleißig die Kunststückchen und Clownerien einstudiert, nebenher viel gespielt, gesungen, erzählt und es gab spannende Andachten. Ein zweiköpfiges Küchenteam versorgte das Personal währenddessen mit leckeren Speisen und Getränken.

Das Projekt vor Ort leiteten Gemeindefereferentin Christiane Meier für Hülsenbusch-Berghausen und ihre Kotthausener Kollegin Etienne Schröder.

Bettina Braun von der Organisation



Die gewagteren Kunststücke übten die Kinder mit Feuereifer ein.

„Kirche unterwegs“ der Bahnauer Bruderschaft in Baden-Württemberg steuerte die manegenrelevanten Programmteile bei. Seit Jahren leitet sie Zirkusprojekte an Kindergärten und Grundschulen für Kinder bis zwölf Jahre sowie „Zirkus Camps“ auf Campingplätzen.

Alles benötigte Material, alle erforderlichen Geräte und das Bühnenbild brachte sie im Auto mit. Um die Gestaltung ihrer Kostüme und ums Schminken kümmerten sich die Kinder selbst.

Am Gründonnerstag füllte sich die Kirche zu Hülsenbusch mit Zuschauern, die gekommen waren, um sich das tolle Ergebnis der Woche anzuschauen. Zum bunten Programm gehörten neben Seiltänzen eine Menschenpyramide, es fanden Löwenkämpfe statt, Clowns sorgten mit ihren Späßen für Unterhaltung und Artisten zeigten Kunststücke auf



Das Zirkuspersonal in seiner etwas ungewöhnlichen Manege. Fürs Gruppenbild dieses besonderen Ferienspaßes posierten die Mädchen und Jungen lachend für den Fotografen und dokumentierten damit: Es war eine gelungene Freizeit.

einem Scherbenbad, sie jonglierten und legten eine Einradkür hin. Für Licht und die Musik sorgte das Technikteam der Gemeinde Hül-

senbusch. Nach der Vorstellung und dem Familiengottesdienst unter Leitung von Christiane Meier kamen noch Besucher und Kinder im Ge-

meindehaus Hülsenbusch zusammen, um sich leckere Kartoffelsuppe und selbstgebackenen Kuchen schmecken zu lassen. (ds)

Super-Klar

Gebäudereinigung

- Privathaus (Fenster)
- Schaufenster
- Bauabschlussreinigung
- Wintergarten
- Grünanlage
- Treppenhaus
- Bürogebäude

Alakus Zuleyha | Hohefuhrweg 48 |
51647 GM-Berghausen | Tel: **02266-464780** |
Mobil: **0178-4647800** | E-Mail: super-klar@outlook.de

Der Pferdehof Nickel in Apfelbaum

Ein bisschen Ranch, ein bisschen Bullerbü



Familienfoto mit Pferd - die Familie posiert vor ihrer Reithalle: Auf dem Pferd Tochter Theresa, Mama Stefanie, Papa Arnd mit Nesthäkchen Friederike und der ältesten Klara. Die Idylle verbindet sich hier mit durchaus geschäftlichen Interessen. Bilder: Ingo Lang

Remmidemmi in der Küche. Die Dorfzeitung möchte über den Pferdehof in Apfelbaum schreiben und mit Mama Stefanie und Papa Arnd Nickel reden. Mit dabei am Küchentisch die vierjährige Friederike, Rike genannt und ihre fünfjährige Schwester Theresa. Später kommt noch die älteste dazu, Klara. Sie ist sechs Jahre.

Von Ingo Lang

Papa Arnd lässt sich von den Diskussionen der beiden Kleinen, wer denn nun die schönere Prinzessin gemalt habe, nicht irritieren. Der gelernte Metzgermeister und heutige Immobilienverwalter und Pferdezüchter hat dazu den passenden Leitsatz parat: Mit Kindern ist es wie mit Pferden – man kann den Umgang mit ihnen kompliziert gestalten oder eben nicht. Und Nickel mag es halt unkompliziert. Aufs Pferd gekommen ist er

bereits in seiner Jugend, als sein Vater die Metzgerei in Strombach betrieben hat. Da hatte er zwei Pferde im Stall stehen. Beim Urlaub auf Langeoog lernte er einen Professor aus Hildesheim kennen, der Holsteiner züchtete.

Dieses Metier faszinierte den jungen Arnd auf Anhieb. Als er vier Pferde im Stall hatte, habe er dann doch etwas Eigenes gesucht, erzählt er. Was jedoch nicht so einfach gewesen sei. „Höfe, die sich zur Pferdehaltung eignen, sind rar gesät“, fand er vor 15 Jahren heraus.

Als er auf das Anwesen in Apfelbaum stieß, griff er zu. Haus und Nebengebäude waren in akzeptablem Zustand, viel Land gehörte zum Hof. „Um 15 Uhr war der Notartermin, um 17 Uhr habe ich hier angefangen, die Fliesen zu verlegen“, erinnert sich der 51-Jährige. Damals hatte er noch keine Ahnung von seiner künftigen Frau Stefanie – und sie nicht von ihm.

Denn die heute 31-Jährige lebte in Berghausen, schickte sich an, eine Ausbildung zur Heilerziehungspflegerin zu beginnen. Das Glück in der

Was uns auszeichnet:



Als selbständige Bank verstehen wir das mittelständische Geschäftsmodell. Das macht uns zu einem verlässlichen Partner für den Mittelstand.



Unsere genossenschaftliche Idee beruht auf Werten wie Fairness, Transparenz und Vertrauen. Allein in Deutschland zählen die Genossenschaftsbanken über 18 Mio. Mitglieder. Bei uns, der Volksbank Oberberg, sind es bereits über 35.000.



Mit unseren Partnern der Genossenschaftlichen Finanz-Gruppe Volksbanken Raiffeisenbanken finden wir jederzeit die passende Finanzlösung.



Wir bieten 480 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vielfältige Entwicklungschancen und ermöglichen jährlich rund 12 Auszubildenden den Einstieg in die Finanzwelt.



Die Finanzberatung, die erst zuhört und dann berät: Mit der **Genossenschaftlichen Beratung** machen wir genau das – ehrlich, glaubwürdig und verständlich.



Mit mehr als 12.200 Filialen und 19.500 Geldautomaten bundesweit sind wir dort, wo Sie sind: hier bei Ihnen vor Ort.



Jeder fünfte Deutsche ist Mitglied einer Genossenschaftsbank und bestimmt den Kurs seiner Bank demokratisch mit.



Jedes Jahr fördern wir gemeinnützige Projekte mit rund 450.000 €.

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Erfahren Sie mehr über unser einzigartiges Geschäftsmodell und wie Sie als Mitglied profitieren können. Besuchen Sie uns auf volksbank-oberberg.de oder in einer Geschäftsstelle in Ihrer Nähe.

**Volksbank
Oberberg eG**

Freizeit fand sie auf dem Rücken von Pferden. Deshalb musste sie Nickel vor knapp zehn Jahren nicht überreden, eine Reitbeteiligung für eines der Pferde auf dem Hof einzugehen. Die beiden wurden schnell ein Paar, und kaum hatte Stefanie Nickel ihre Ausbildung beendet, kam Klara zur Welt.

Sie und ihre Schwestern sind hineingeboren in eine Idylle der besonderen Art gleich neben der Landstraße: Ein Hof mit bis zu 40 Pferden, Hunden, Katzen und Hühnern. Da werden dann schon mal Küken im Haus ausgebrütet und ebenso behutsam wie liebevoll dem Besuch vorgeführt. Leise piepst das Flaumbällchen in der kleinen Hand. „Wie süß!“ entfleucht es einem fast automatisch.

Aber Vorsicht. Das, was Papa da mit seiner Pferdezucht macht, dient nicht allein als Kulisse fürs Klischee einer heilen Welt, das ist für ihn auch Geschäft. Und zwar ein anspruchsvolles. Denn einträglich wird der

Zuchtbetrieb erst, wenn die Tiere Turniere gewinnen.

Arnd Nickel hat sich auf Springpferde konzentriert. Was das bedeutet, formuliert er ganz prosaisch so: „Ich produziere Sportgeräte.“ So lässt er prämierte Stuten von prämierten Hengsten besamen. Drei Wochen nach der Befruchtung wird der Embryo mit Kochsalzlösung ausgespült und einer Leihstute eingesetzt, die das Fohlen austrägt.

Champion aus guten Genen

Es hat dann das Genmaterial seiner ausgezeichneten Eltern, also gute Voraussetzungen, ein Champion zu werden. Ob es dazu kommt, ist jedoch ebenso wenig mit Sicherheit vorauszusagen, wie das Reifen eines vielversprechenden zu einem großen Wein.

Der Vergleich hinkt zugegebenermaßen, weil beim Pferd neben dem Erbgut auch die Ausbildung eine entscheidende Rolle spielt. Das Tier

muss eingeritten und turnierfertig gemacht werden. Klingt simpel, ist in Wirklichkeit aber ein anspruchsvoller Prozess. Bis aus dem Springtalent eventuell ein Anwärter auf Sieg wird, dauert es vier bis acht Jahre. Das „Sportgerät“ bringt dann um die 25.000 Euro. „Allerdings stehen dem die Kosten für Aufzucht und Ausbildung gegenüber“, betont Nickel. Reich werden könne er damit nicht. „Ich versuche, kein Geld dazuzutun.“

Dabei hilft ihm nach Kräften seine Frau Stefanie. Sie haut auf dem Hof rein, kümmert sich ums Haus und um die Kinder.

Wenn Mama den Weidezaun repariert, können sie zum Papa ins Büro gehen, das im vorderen Wohnhaus an der Straße ist.

Meist toben sie aber über den Hof, irrlichtern durch eine ländliche Idylle mit Pferden, Hunden, Katzen und Hühnern. Kaum zu glauben, dass das auch ein Produktionsbetrieb ist – irgendwie.



Die Boxengasse am Rand der Reithalle. Hier stehen eigene und Pensionspferde. Allers ist bestens durchdacht: Sind die Pferde draußen, können die Wände zwischen den Stellplätzen beiseite geschoben und mit dem Trecker der Mist beseitigt werden.



Weidegang mit Rike - Arnd Nickel schaut bei seinen Stuten nach dem, Rechten. Auf der Wiese am Hang zwischen Apfelbaum und Nochen sind neben den Pferden auch noch drei Rinder. „Die fressen das, was die Pferde stehen lassen“, sagt der Züchter.



SCHUH- UND SPORHTHAUS
HARDT

Kreuzstraße 5 · 51647 Gummersbach-Berghausen
Tel. 02266/73 56 · www.schuhhaus-hardt.de
Mo-Fr 09:00-12:30 Uhr und 14:30-18:30 Uhr · Sa 09:00-12:30 Uhr

Samstag, 1. Juli

Frauenfrühstück der Frauengruppe „Mitten im Leben“ im Gemeindehaus Berghausen um 10 Uhr.

Freitag, 7. - Sonntag, 9. Juli

Sportwochenende des TV Gelpetal auf dem Sportplatz Peisel.

Sonntag, 9. Juli

Reiseseegen-Gottesdienst der evangelischen Kirchengemeinde Hülsenbusch in der Kirche Hülsenbusch um 11:00 Uhr.

Sonntag, 23. - Sonntag, 30. Juli

Kinderfreizeit des CVJM Hülsenbusch-Berghausen in Bad Berleburg.

Mittwoch, 30. August

Dorfstammtisch der Dorfgemeinschaft Berghausen im Restaurant Gimborner Land um 19 Uhr.

Freitag, 1. September

Einschulungsfeier der Freien Christlichen Bekenntnisschule in der Turnhalle in Peisel um 10 Uhr.

Samstag, 2. - Sonntag, 3. September

Handball-Jugend-Turnier des TV Gelpetal in der Sporthalle Reininghausen in Gummersbach.

Sonntag, 3. September

Feuerwehrfest der Löschgruppe Berghausen am Gerätehaus Berghausen ab 11 Uhr.

Sonntag, 24. September

Stadtlauf der LG Gummersbach / TV Hülsenbusch in der Gummersbacher Innenstadt ab 11:30 Uhr.

Sonntag, 24. September

Reformationsjubiläum der evangelischen Kirchengemeinde Hülsenbusch.

Montag, 25. September

Verwaltungsvorstand vor Ort der Stadtverwaltung Gummersbach in der Schützenhalle Hülsenbusch um 18 Uhr.

Termin-Hinweis:

Das Seniorencafé des Verschönerungsvereins Berghausen musste aufgrund des Terminkonfliktes mit der Neueröffnung von Haus Tannenberg kurzfristig verschoben werden. Der neue Termin wird rechtzeitig bekannt gegeben.



Vereinschronik nochmals aufgelegt

Der VfL Berghausen-Gimborn hat seine Vereinschronik ein zweites Mal aufgelegt.

Im Gegensatz zum ersten Exemplar gibt es nun einige Bilder. Außerdem wurden einige Fehler korrigiert und die Texte ergänzt.

Wer an der überarbeiteten Ausgabe interessiert ist, kann diese zu einem Preis von sieben Euro bei Harald Langsch erwerben.

Das Schnitzelrestaurant in der Camping-Klause

Aktionstage

- **Mittwoch ist Pizza-Tag**
Jede Pizza mit Belag nach Wahl 7,00 €
- **Samstag ist Schnitzel-Tag**
Schnitzel mit versch. Beilagen und Salat 7,90 €
- **Frühstücks-Buffet jeden 1. Sonntag im Monat**
Preis pro Person 9,90 €
- **Sommerfest am 12. August ab 12 Uhr**

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

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

Ausnahmsweise

anonymer Brief

Eigentlich wandert anonyme Post direkt in den Papierkorb. Wer nicht zu dem steht, was er schreibt, dessen Brief muss auch nicht zur Kenntnis genommen werden.

Im nebenstehenden Fall machen wir eine Ausnahme, weil unsere Leser wissen sollen, was zum Thema der künftigen Kirchen- und Gemeindehausnutzung an Vorschlägen gekommen ist.

In dieser Ausgabe befassen wir uns ebenfalls an mehreren Stellen damit.

Bisher ist nur eins klar: Der ergebnisoffene Prozess wird uns noch einige Zeit befassen. (il)

Versorgungsstützpunkt in der Kirche

Als Nicht-Berghausener und nur gelegentlicher Besucher ist mir aufgefallen, dass Berghausen mit seiner Umgebung zwar landschaftlich sehr schön ist, aber die Gesundheitsversorgung seiner Bewohner doch sehr zu wünschen übriglässt.

Da könnte man mit der Umwandlung der Kirche in einen Versorgungsstützpunkt doch sicher Abhilfe schaffen!

Außerdem müsste es doch möglich sein, auf genossenschaftlicher Basis einen Lebensmittelladen zu betreiben, gepaart mit Zeitschriftenverkauf und Postagentur. Ehrenamtliche Mitarbeiter, die dort einige Stunden in der Woche arbeiten, müssten doch sicher auch zu finden sein; schon deshalb, weil Treffpunkte für das Gemeinschaftsgefühl sehr förderlich sind und einer Vereinsamung der älteren Generation entgegenwirken.

Aus dem Fernsehen habe ich erfahren, dass in Norddeutschland zahlreiche Gemeinden solche Modelle bereits erfolgreich praktizieren; und was dort geht, sollte doch auch in Berghausen möglich sein, oder?

Hans-Joachim Pook
Reihenweg 6
32457 Porta Westfalica

An alle, die weiter-denken:

ÜBER DIE ZUKÜNFTIGE NUTZUNG VON KIRCHE UND GEMEINDEHAUS IN BERGHAUSEN

Zweckmäßiger, aber möglichst zurückhaltender Umbau der Gebäude unter bestmöglicher Nutzung der vorhandenen Strukturen und (menschlichen) Ressourcen;
Erhalt des Glockenläutens als Herzschlag und Teil der Identität des Dorfes;
Erhalt der Altarnische zur Erinnerung an den Ursprung des Gebäudes;
Erhalt der Orgel als Unterrichts-, Übungs- und Konzertinstrument.

Namentliche und inhaltliche Umwandlung des Verschönerungsvereins in „Dorfgemeinschaftsverein Berghausen“ als Betreiber des Dorfgemeinschaftszentrums:
Treffpunkt für Menschen jeder Altersgruppe und Veranstaltungsort;
Platz für Neues und Bewährtes, Raum für Kreativität und Austausch;
ein Alle-Generations-Projekt, jeder hat eine Aufgabe, jeder wird gebraucht;
gegenseitig das Leben bereichern und erleichtern.

Feste Verantwortlichkeiten, klare Zuständigkeiten;
Bildung von Arbeitsgemeinschaften;
Vernetzung über neue und alte Medien, so dass sich alle beteiligen können;
regelmäßige Zusammenkünfte ohne Sitzungscharakter.

Experten finden, ansprechen, begeistern: vorhandenes Wissen und Erfahrungen teilen;
In Berghausen und Umgebung gibt es Kräuterkundige, Weinkenner, Schneider, Künstler, Gärtner, Gourmets, Köche, Heim- und Handwerker, Literaten, Musiker, Chronisten, Bäcker, (Kfz-)Mechaniker, Friseure, ... für Workshops wie zum Beispiel:
Auto warten, Pflanzen ziehen, Blumensträuße binden, Torten backen, Typberatung, Heimwerken, Basteln, ...;
Basis für erweiterte Nachbarschaftshilfe, soziale Netzwerke, neue Freundschaften.

Gemeinsame Mahlzeiten, statt „jeder kocht sein Söppchen“;
Tanzveranstaltungen und Filmvorführungen im Kirchengebäude;
Themenabende und Vorträge;
Kicker-, Billard- und Darts-Turniere;
Beibehaltung der Gemeinschaftsaktionen (Müll sammeln, Pflege der Grünanlagen, ...).

Kooperation mit VfL: Auslagerung von Sport-Angeboten, die keine Turnhalle erfordern;
Vermietung an externe Anbieter regelmäßiger Kursangebote und Wochenendseminare;
Bereitstellung von Räumlichkeiten und Equipment für private Feierlichkeiten.

WOLLEN statt MÜSSEN!



Quellfrische Köstlichkeiten aus dem Oberbergischen



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

Suche nach Folgenutzung für Kirche wird dauern Dorfvereine: kein Handlungszwang



In der Gemeindeversammlung Ende März erläuterte Kirchenbaumeister und Presbyter Bernd Baßfeld (Mitte) die Absicht der Gemeinde, sich von Kirche und Gemeindehaus zu trennen. Die Zahl der Teilnehmer hielt sich in Grenzen.
Bild: Ingo Lang

Die Evangelische Kirchengemeinde wird sich von ihrer „Diaspora-Kapelle“ und ihrem Gemeindehaus in Berghausen trennen müssen. Das hatte Kirchbaumeister und Presbyter Bernd Baßfeld Ende März rund drei Dutzend Interessierten in der Gemeindeversammlung eröffnet.

Er lud ein, Ideen zu sammeln, wie künftig die Immobilien genutzt werden könnten. Ein Verfahren, das allerdings so nicht funktioniert, wie der Dorfstammtisch am 11. Juni in Jürgens Restaurant zeigte. „Wir sehen uns in keiner Pflicht, zu handeln“, brachte es VfL-Vorsitzender Jörg Jansen auf den Punkt. Es sei müßig, Konzepte und Ideen für eine Immobilie zu entwickeln, die anderen gehöre. Er habe weder Zeit noch Lust, sich in einer Angelegenheit zu engagieren, die nicht die des Dorfes sei. Die Kirchengemeinde sei Eigentümerin der Immobilie und Herrin eines eventuellen Verkaufs.

Es gebe bisher weder ein konkretes Veräußerungsangebot und auch keinen Termin, wann das gemacht werde.

Karin Voss und Ursula Gärtner vom Frauenkreis „Mitten im Leben“ hielten dem entgegen, Ziel im Dorf müsse es doch sein, die kleine Notkirche des Architekten Bartning zu erhalten. Sie verwiesen auf die Initiative der Otto-Bartning-Arbeitsgemeinschaft Kirchenbau, die „Bausatzkirchen“, die der Architekt Ende der Vierziger entwickelt hat und von denen 40 gebaut worden sind, zum Weltkulturerbe zu erheben. Der Nebenraum könne als Seniorentreff

dienen, hatten die beiden vorher schon vorgeschlagen, in der Kirche selbst ein Museum eingerichtet werden. Im Gemeindehaus könne eventuell eine Bäckerei ein Café eröffnen. Solche Gedanken könne sich der künftige Eigentümer der Immobilie machen, gab der Bürgerstammtisch den beiden Frauen zu verstehen. Stammtisch-Koordinator Markus Hörter merkte an, der Kirchengemeinde konkrete Fragen zum Verkauf der Immobilien gestellt zu haben, die jedoch bisher unbeantwortet geblieben seien.

„Mich haben bisher keine Fragen erreicht“, erklärte Kirchbaumeister

Golfturnier zugunsten des Wiehler Hospizes

Baßfeld auf Anfrage. Zwar habe er als Mitglied im Verteiler das Protokoll von einer Sitzung der Vorstände der Berghausener Dorfvereine erhalten, in dem unter anderem die Frage stehe, wann Kirche und Gemeindehaus geschlossen werden sollen oder was die Gemeinde für den Verkauf der Gebäude einkalkuliere. Er könne und wolle diese Fragen beantworten, wenn sie ihm denn gestellt würden, betonte Baßfeld. Er sei auch bereit, sich mit einer Delegation der Dorfvereine in der Immobilie zu treffen, um vor Ort Auskunft über Betriebskosten und Bauunterhaltung zu geben.

Die Kirche habe in der Gemeindeversammlung ein Redeangebot unterbreitet, um die Berghausener von Anfang an ins Verfahren einzubeziehen. „Wir möchten in der Angelegenheit Entwicklungen in Berghausen anschieben helfen und nicht behindern“, hob er hervor. Und wenn er in jener Gemeindeversammlung aufgerufen habe, Ideen für die Folgenutzung zu entwickeln, schließe das die Suche nach eventuellen Investoren mit ein. Die Dorfgemeinschaft sei hier als Maklerin gefragt.

Welcher Preis für die Immobilien schließlich aufgerufen werde, stehe nicht fest. „Das hat die Kirchengemeinde nicht in ihren Büchern stehen, was sie dafür haben muss.“ Und weiter: „Wir sind an einer Konsenslösung interessiert.“

Derzeit engagiere sich die Gemeinde jedoch vorrangig im Fusionsprozess mit Kotthausen. Denn in vier Jahren gehe Pfarrer Gisbert von Spankeren in den Ruhestand, und eine zusammengelegte Gemeinde mit 3000 Mitgliedern habe deutlich bessere Chancen, ihre Pfarrstelle besetzen zu können als eine mit nur 1500.

Die jungen Pfarrer ziehe es ohnehin mehr in die Städte, als aufs Dorf, hatte Baßfeld bereits in der Gemeindeversammlung Ende März erklärt. Bis 2020, so der Kirchbaumeister, solle die Frage der Folgenutzung von Kirche und Gemeindehaus geklärt sein.

Denn die dann frisch fusionierte Gemeinde solle nicht mit so einer Aufgabe in ihre Gemeinsamkeit starten.



Organisieren zum siebten Mal am 26. August ihr Benefizturnier zugunsten des Wiehler Hospizes: Reinhard Bursch (r.) und Giovanni Carbotta. Bild: Privat

Golfen für den guten Zweck – unter diesem Motto veranstalten Giovanni Carbotta und Reinhard Bursch am Samstag, 26. August, nun schon zum siebten Mal ihr Turnier auf der Golfanlage Gimborner Land zugunsten des Wiehler Johannes Hospizes.

Bei den Turnieren in den vergangenen Jahren kamen bereits 16.000 Euro zusammen, die der Sterbeeinrichtung gespendet werden konnten. Das Geld kommt einerseits über die Startgebühr herein, andererseits durch Geld- und Sachspenden. Letztere werden als Preise vergeben. Einen dicken Batzen steuere in diesem Jahr wieder die Familie

Sturm als Betreiber der Golfanlage bei, betonen Bursch und Carbotta, weil sie auf die Platzgebühr verzichtete, die normalerweise bei Turnieren erhoben wird.

Wer etwas spende, bekomme auf Wunsch eine Quittung über den Betrag ausgestellt, teilen die Veranstalter mit. Wer sich für Golf interessiere, dürfe beim Turnier nach Absprache mit den Golfern über den Platz gehen und sich erklären lassen, worum es bei dieser Sportart geht.

Dieses Angebot ist eine Premiere beim inzwischen schon traditionellen Benefiz-Turnier von Bursch/Carbotta. (H)

Pulled Pork aus dem Dutch Oven

Essen wie die amerikanischen Siedler



Robust und für den Outdoor-Einsatz bestens geeignet: der Dutch Oven. Der Gusstopf ist für das offene Feuer konzipiert und ist mit Zubehör bereits für 60 Euro zu haben. Vor dem ersten Gebrauch sollten alle Teile mit Öl eingebrannt werden. Bilder: Holger Betz

Pulled Pork ist zur Zeit im wahrsten Sinne in aller Munde und lässt sich in verschiedenen Grillgeräten zubereiten, die schnellste und saftigste Methode der Zubereitung ist die im Dutch Oven. Aber was ist denn nun Pulled Pork oder ein Dutch Oven? Das ist schnell erklärt.

Von Holger Betz

Pulled Pork heißt wörtlich übersetzt gezogenes Schwein. Dessen Nacken wandert zunächst für dreieinhalb bis vier Stunden in den Dutch Oven und gart ihn bei kleiner Hitze mit ausgesuchten Zutaten darin.

Anschließend wird Schweinenacken, weil er dann butterzart aus dem Topf kommt, mit Hilfe von zwei Gabeln „gepult“, also ziehend in Stückchen gerissen.

Ein Dutch Oven, auch Camp Oven oder Chuck wagon oven, ist ein dreibeiniges Gefäß aus Gusseisen, das unter diesem Namen in

den USA seit dem 18. Jahrhundert sowohl zum Kochen als auch zum Braten und Backen über offenem Feuer, als auch über Kohlen verwendet wurde, weil es in diesen Ländern – anders als in Europa – lange Zeit keine geschlossenen Herde gab.

Zudem wurden die Oven auf den langen Trecks durch das weite Amerika während der Rast auch als Herd genutzt.

Damit war auch bei langer Fahrt die warme Mahlzeit gesichert.

Gerüchten zufolge sollen die Chuck wagon oven auch während der Fahrt in Kutschen und Planwagen genutzt

worden sein, um Brot zu backen.

Die Kohlen wurden hierbei in Metallgefäßen unter den Topf gestellt und dieser wiederum stand auf einer Sandsteinplatte. Dabei soll mancher Chuck wagon abgebrannt sein.

In die USA kam der Dutch oven mit europäischen Siedlern, möglicherweise aus Holland oder aus Deutschland; zu seinem frühen Verbreitungsgebiet gehörte jedenfalls das Siedlungsgebiet der niederländischen Siedler und anderer europäischer Kolonisten.

Und wie wird Pulled Pork zubereitet? Mit dem Dutch Oven überhaupt kein Problem:

Man nimmt für 6 Personen:

2,4 Kilo Schweinenacken
2-3 große Zwiebeln

und reibt nun das Fleisch, welches vorher leicht mit Olivenöl bestrichen wurde, mit einer Gewürzmischung aus:

120 Gramm Paprika
60 Gramm gemahlenem Salz
60 Gramm Zucker
30 Gramm Senfpulver
60 Gramm Chili-Pulver
60 Gramm gemahlenem Kreuzkümmel
30 Gramm gemahlenem schwarzen Pfeffer
60 Gramm Knoblauchpulver und
30 Gramm Cayennepfeffer sorgfältig ein.

Je nach Geschmack kann die Gewürzmischung „entschärft“ werden, indem nur ein Drittel oder die Hälfte aufs Fleisch aufgetragen wird.

Übrigens: Für die gemütlicheren „Dutcher“ unter uns gibt es auch, wie auf dem Bild zu erkennen, Fertigmischungen, die ich persönlich nur empfehlen kann.

Nun lässt man das Fleisch über Nacht zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in einem geschlossenen Behältnis im Kühlschrank stehen.

Am nächsten Tag legt man nun den Boden des „Dopfs“ mit Kräuterbutter aus (zirka 150 Gramm) und bettet darauf das gewürzte Fleisch zusammen mit den Zwiebeln.

Nun heizt man den Ofen an, indem man Eierkohlen darauf und darunter verteilt. Etwa sieben Stück unter den Topf und zwölf bis vierzehn direkt auf den Deckel des verschlossenen Topfes.

Kurz Röstaromen beim Anbraten im Topf entstehen lassen und schauen, ob er anschließend genug Flüssigkeit abgibt, um nicht anzubrennen.

Sonst bitte ein halbes Glas heißes Wasser hinzufügen.

Jetzt hat der Braten dreieinhalb bis vier Stunden Zeit, butterzart zu werden, wobei er nach 2 Stunden aber gewendet werden muss.

Natürlich müssen Eierkohlen nachgelegt werden, wenn die vorhandenen heruntergebrannt sind.

Zusätzlich ist eine Flüssigkeitskontrolle in unregelmäßigen Abständen im Topf von Nöten, da das Fleisch sonst verbrennt.

Die Faustregel ist, dass sich ungefähr 300 Milliliter Flüssigkeit am Boden des „Dopfs“ befinden sollten. Es darf aber auch ruhig etwas mehr sein.

Nur bitte den Braten nicht schwimmen lassen.

Hat man alles richtig gemacht, ist der Braten nach der vorher angegebenen Zeit so zart, dass das komplette Fleisch einfach mit zwei Gabeln in feine Fasern „gepult“ werden kann.



Ab damit auf ein Hamburger Brötchen (Burger Bun), Röstzwiebeln, Barbecue Sauce und Kraut-salat darauf.

Jetzt kann ich nur noch sagen: Ihr habt es nun redlich verdient, das Essen zu genießen - wie damals vor euch schon die alten Siedler.

Guten Appetit!



Vor Grasschnitt sollten Wiesen gründlich abgesucht werden Damit das Kitz nicht übergemäht wird



Am Anfang sind sie zusammengerollt wie ein Maulwurfshügel mit Punkten aus weißen Punkten, im hohen Gras fast nicht zu finden. Das Kitz auf diesem Bild ist zirka vier Wochen alt und immer noch leicht zu übersehen. Bild: Marie Thiemich

Achtung nicht anfassen! Auch wenn sie niedlich aussehen und bestimmt von der Ricke, dem Mutterreh, verlassen sind. Das stimmt nämlich meistens nicht! Junge Rehkitze liegen zu ihrem eigenen Schutz alleine, die Ricke ist in der Nähe. Nach dem Säugen verlässt die Mutter ihr Kitz zum Schutz vor Feinden.

Von Marie Thiemich

Mehrere Rehkitze werden an unterschiedlichen Stellen abgelegt. Je älter die Rehkitze werden, je mehr rücken sie zusammen. Die jungen Kitze sind noch geruchsarm und können von schnüffelnden Feinden nicht entdeckt werden. Deshalb nicht anfassen, dieser Schutz ist sonst weg!

Ein weiterer natürlicher Schutzmechanismus sind die Kitzflecken. So bezeichnet man die weißen Punkte im Haarkleid. Die Kitzflecken geben Aufschluss übers Alter der Rehkitze. Bis Ende der ersten Lebenswoche sind die Flecken sehr hell, am Ende der dritten Lebenswoche hell und ab dann verblassen die Punkte immer mehr, bis sie nach dem herbstlichen Haarwechsel zum Winterfell gänzlich verschwinden.

Nur kurze Zeit hält sich die Ricke

bei ihrem Kitz auf. Sie sucht es zum Säugen und Reinigen auf. Das erste Säugen findet im Liegen statt, ansonsten wird im stehen gesäugt. Nach zwei Stunden kann es schon stehen und nach drei Stunden laufen. In den ersten Lebenswochen wird das Junge nach Bedarf gestillt. Ältere Kitze werden nur noch zu bestimmten Zeiten von der Ricke gesäugt. Mit sechs Tagen fangen sie schon an, neben der Muttermilch Blätter und Gras zu fressen.

Die Ricke weiß den Liegeplatz ihres Kitzes nur ungefähr. Sie finden sich durch rufen, Laute wie eine Mischung aus Bellen und Hupen. Nähert sich Fremdes oder lauert Gefahr, drückt sich das Jungtier fest auf dem Boden und bleibt bewegungslos liegen. Das nennt man Drückinstinkt.

Nach der zweiten Lebenswoche setzt der Fluchtinstinkt ein, aber

oft nicht vor den großen Traktoren. Aus Angst vor diesen Ungetümen ducken sich auch ältere Kitze und laufen nicht weg – das kostet sie dann ihr Leben.

Die Landwirte sind verpflichtet, den zuständigen Jäger vorm Mähen zu informieren. Die machen sich dann mit Naturschützern auf, die Jungtiere in den Wiesen aufzuspüren. Umsichtige Landwirte kündigen das frühzeitig an, damit Suchtrupps zusammengestellt werden können. Im hüfthohem Gras und unebenem Gelände, bei Hitze und trotzdem taunassem Glitzern ist die Suche sehr anstrengend.

Die Kitze sind zusammengerollt nicht grösser als ein Maulwurfshügel, nur mit weissen Flecken. Im dichten, hohen Gras nicht sichtbar. Selbst ausgebildete Jagdhunde finden sie nicht, auch nicht mit der Nase. Die gefundenen Tiere



Miteinander ist einfach.



sparkasse-gm.de

Wenn der Finanzpartner
sich für die Region
engagiert.

744.000,- € für die Förderung der Bereiche
Kultur, Sport und Soziales in 2016.

Wenn's um Geld geht
 Sparkasse
Gummersbach-Bergneustadt



Dieses Kitz musste unter einer Kiste auf der Nachbarwiese ausharren. Am Abend wieder befreit, wurde es von der besorgten Mutter wieder abgeholt. Bild: Sven Ommer

werden an den Rand der Wiese gelegt, natürlich mit Handschuhen, und so vorm Tot gerettet. Aber auch für Hasen und Bodenbrütern ist die frühe mahd gefährlich. Sogar für Beutegreifer wie z. B. Turmfalken kann es gefährlich werden.

Die Jungvögel verlassen als Ästlinge zum ersten mal ihre Nester. Selbst diese majestätischen Vögel müssen erst fliegen lernen und landen oft in der erstbesten Wiese.

Von Jahr zu Jahr sinkt die Zahl der ehrenamtlichen Helfer. Dazu wächst der Zeitdruck in der Landwirtschaft, was unweigerlich dazu führt, dass viele Flächen ohne vorherige Suche gemäht werden - mit entsprechend bitteren Folgen für die Kitz. Daher suchen Hegeringe und Nabu-Gruppen dringend Kitzretter. Jeder Interessierte kann sich melden, über WhatsApp sind Gruppen schnell vernetzt.

Rehe weisen noch einige Besonderheiten gegenüber den anderen heimischen Paarhufern auf. Die Tragzeit beträgt rund zehn Monate, wobei in dieser Zeit eine Eiruhe über die Wintermonate dazu zählt. In der Eiruhe wächst das Embryo nicht weiter. Rehe sind offenbar in



EU Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb
DE NW 70064 EG

Falko Winkler

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

Kalb Rind Schwein Lamm Geflügel Wild

Grillwürstchen 1a	100g	0.70 €
Gewürzte Nackensteaks	100g	0.86 €
Stielkotelett	100g	0.60 €
Marinierte Putenschnitzel	100g	1.10 €
Rinder-Hüftsteaks aus hauseigener Schlachtung	100g	1.98 €
Rumpsteaks aus hauseigener Schlachtung	100g	2.60 €

Angebote gültig bis 01.10.2017

der Lage, ihre Tragzeit futterabhängig so zu steuern, dass ihre Kitze in der günstigsten Jahreszeit gesetzt werden. Eine gut gewachsene Wiese bietet da viel an leicht verdaulicher Nahrung und das Gras schützt die Kitze zudem vor Feinden und vor übermäßigen Wärmeverlusten. Die Brunft der Ricken wird hormonell über die täglichen Lichteinstrahlung gesteuert. Dies gewährleistet, dass fast alle weiblichen Stücke in etwa gleichzeitig brunftig werden

Die Paarungszeit findet im Juli bis August statt, wenn die Tage lang sind. Die Kitze werden dann ab April bis in den Juli hinein gesetzt. Mehrlingsgeburten sind bei Rehen keine Seltenheit, zwischen ein bis vier Kitzen kann eine Ricke bekommen, zumeist sind es allerdings zwei. Die erste Zeit, meist drei Wochen, sind Kitz und Mutter getrennt und die Mutterricke sucht ihr Kitz nur alle paar Stunden auf, um es zu versorgen, zu putzen, zu säugen, mit ihm zu einem neuen Liegeplatz zu laufen.

In diesen ersten Wochen läuft die Prägephase zwischen Mutterricke und Kitz. Die Ricke säugt das Kitz ungefähr sechs Monate, manchmal sogar den Winter hindurch.

Ausgewogener Speiseplan

Rehe sind im Fressverhalten so wählerisch wie kein anderes Tier hier. Sie sind Nährstoffselektierer und damit auf ein vielfältiges Angebot von heimischen Pflanzen angewiesen. Sie naschen hier ein Kräutchen und da ein Blättchen, jedoch ohne alles ungezügelt kahl zu fressen.

Der Speiseplan variiert saisonal. Von Laub, Knospen, Wiesenpflanzen und Kräutern über verträgliche Pilze, Beeren, Früchte (Fallobst), Raps, Mais und sogar Kartoffeln oder Runkeln bis hin zu den leckeren Rosenblüten aus dem Garten. Sie sind eben Feinschmecker.

Im Frühling und Sommer bevorzugen sie leichtverdauliche und proteinreiche Nahrung wie Wiesenkräuter, Knospen, junges Blattgrün. Im Sommer bis Herbst sind Obst und Früchte von einheimischen Sträuchern und Bäumen, Bucheckern, Reste der Felder, Mais und Kar-

toffeln angesagt. Im Winter müssen sie faserreiche und proteinärmere Nahrung wie Brombeerblätter, Raps, Wintergetreide, Weißtannen, Laub fressen. Im Spätwinter sind Knospen sehr wichtig. In der Trag- und Setzzeit ist der Energiebedarf natürlich am höchsten.

Rehe sind als einzige Paarhufer territorial. Das heißt, sie haben ihr eigenes Revier. Die überschneiden sich zwar, aber nur von Rehbock und Ricke, niemals von zwei Böcken oder zwei Ricken. Selbst wenn sie flüchten, kehren sie immer wieder zurück an den Ausgangspunkt.

Rehe sind Fluchttiere und neigen zu Panik. Auch wenn ein Reh scheinbar ruhig an seinem Versteck liegen bleibt, so geht der Puls beträchtlich in die Höhe.

Nach Möglichkeit sollte man Rehe wie alle Wildtiere nicht aufscheu-

chen, wenn man sie entdeckt. Aktiv sind sie in der Dämmerung und in der Nacht. Rehe haben einen Vier-Stunden-Rhythmus, in dem sie Nahrung sammeln, ihren Nachwuchs versorgen und umherlaufen, dazwischen liegen Ruhezeiten zum Dösen und Wiederkauen. Diese häufigen Wechsel zwischen Ruhe und Aktivität sind für das Reh notwendig, da es einen vergleichsweise kleinen Pansen hat und nur geringe Mengen an Nahrung aufnehmen kann.

Zeiten in denen sie miteinander spielen, springen, laufen, galoppieren und auch eine rasche Flucht in brenzlichen Situationen meistern sie, aber lange Strecken können sie aufgrund ihres kleinen Herzens nicht sprinten. Ihre Ruhezeiten genießen sie in geschützter Deckung mit gutem Überblick.



BEDACHUNGEN GMBH

Dachdecker-Meisterbetrieb

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

◆ Tel. 02264/8234

Fax 02264/3697

Mobil 0171/7225061

Per Direktflug nach Lappland Reise in den Autowinter



Zwischenziel der knapp zweistündigen Schneemobil-Tour war ein Berg in der Nähe von Arjeplog. Von dort hatten wir trotz bedecktem Himmel einen tollen Ausblick auf die Seenlandschaft von Schwedisch-Lappland.
Bilder: Sabrina Gärtner

Auf die Idee seinen Urlaub im winterlichen Lappland zu verbringen, kommen wohl nur die Wenigsten, wenn man eine solche Reise gewinnt, kann dennoch kaum jemand widerstehen.

Von Julian Langlotz

Angefangen hat die Geschichte mit einem Interview von „Oberberg Aktuell“ mit dem Geschäftsführer der FlyCar Gruppe, Michael Fender, der seit einigen Jahren in Gummersbach wohnt. Seine Firma hat sich darauf spezialisiert, alle Techniker und Ingenieure von deutschen und europäischen Automobilfirmen nach Schweden und Finnland zu fliegen, damit diese dort Winter-Tests am Fahrzeug durchführen können. Fender schlug nach diesem Interview vor, einen Preis auszuschreiben, bei dem Ehrenamtler ein Wochenende in Arjeplog verbringen dürfen.

Den entsprechenden Aufruf hat auch unsere Gemeindereferentin

Christiane Meier gelesen und mich prompt – und natürlich ohne mein Wissen – vorgeschlagen.

Umso erstaunter war ich als ich einige Wochen später von ihr aufgefordert wurde, ich solle doch bitte am Samstag mal zu Hause sein. Da kämen zwei Herren die mit mir sprechen wollten. Als dann aber

an dem besagten Samstag Bernd Vorländer und Michael Fender in unserem Esszimmer saßen und nur das Wort Iglootel erwähnten, konnte ich mich selbst an den Aufruf erinnern und wusste, was die Stunde geschlagen hat. Nach kurzer Zeit war klar, dass neben zwei Direktflügen nach Arvidsjaur in Schweden



Sonnenuntergang über dem See. Eigentlich hatten wir auf Polarlichter spekuliert. Diese gab es aber nur einmal mitten in der Nacht zu sehen, als wir fest geschlafen haben.

und zwei Übernachtungen im Hotel auch eine Nacht im Iglu auf dem Programm stand. Und das für mich und eine Begleitperson, sodass der Kurztrip einen Wert von etwa 2000 Euro hatte.

Anfang März ging es dann für meine Freundin und mich vom Flughafen Hannover (den ich mir aufgrund der Nähe zu meiner Arbeitsstätte ausgesucht hatte) nach Arvidsjaur. Nach einer kurzen Akklimatisierungsphase hatten wir vor Ort die Möglichkeit, den Standort von ZF-TRW zu besichtigen. Dort konnten wir das komplette Testgelände mit unterschiedlichen Eisbahnen besichtigen, inklusive einer Rundfahrt über einen See. Genauer gesagt sind diese Seen Flüsse mit einer extrem langsamen Fließgeschwindigkeit, die im Laufe des Novembers eine bis zu 50 Zentimeter starke Eisschicht ausbilden. Bis zum Saisonende im April wächst die Eisdicke auf 1,20 Meter an, bevor das Schmelzwasser auf die Eisplatten läuft und die Flächen unbefahrbar macht.

Den Samstag nutzten wir dazu, den kleinen Ort Arjeplog, in dem sich auch unser Hotel befand zu erkunden. Arjeplog liegt auf dem 66. Breitengrad und ist damit gerade einmal 100 Kilometer vom Polarkreis entfernt. Nachdem sich dieser Ort vom früheren Silberverarbeitungsstandort zum Mekka der europäischen Kaltlanderprobung gewandelt hat konnten wir also neben dem Silbermuseum auch zahlreiche Erbkönige (getarnte Vorserienfahrzeuge) auf der Straße bewundern. Am Sonntag



Wenn die Hunde Pause haben, freuen sie sich auf die ein oder andere Streicheleinheit. Sobald es weitergehen soll springen die jungen Huskys auch gerne mal einen Meter hoch aus dem Stand.

stand deutlich mehr Action auf dem Programm. Am Vormittag hatten wir eine Husky-Tour durch das winterliche Lappland gebucht. Da es an diesem Tag mit Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt deutlich wärmer geworden war mussten wir zumindest nicht frieren. Der Start der Tour war dennoch alles andere als angenehm, denn die Hunde verrichten ihr Geschäft während der Fahrt, ohne dass der Schlitten anhält. Und weil die Hunde kurz nach dem Start am aufgeregtesten sind, kann man die ersten Minuten der Fahrt nicht überleben. Die Hunde werden speziell nach Charaktereigenschaften gezüchtet und können pro Tag gut und gerne 100 Kilometer laufen.

Am Nachmittag stand dann eine Schneemobiltour an. Nach kurzer Eingewöhnung konnten wir uns an die Leistungsgrenzen der 120 PS starken Kettengefährte herantasten.

Im Prinzip fährt sich das Gerät wie ein Motorrad im Stehen und ohne den kleinsten Ansatz von Traktionsproblemen. 100 Stundenkilometer werden in etwa vier Sekunden erreicht. Der leicht angetaute Schnee machte die Fahrt allerdings ziemlich anstrengend, da die Piste sehr hügelig wurde und auch der unberührte Schnee einige Kraft beim Lenken erforderte.

Am Abend stand dann die Übernachtung im Iglotel an. Zu Beginn wurden wir einmal durch den Komplex geführt, der sich auf etwa 1000 Quadratmetern erstreckt und bis zu sieben Meter dicke Wände hat. Nach dem Abendessen und ein paar kalten und heißen Getränken an der Eisbar konnten wir den Abend unter freiem Himmel im Whirlpool ausklingen lassen. Zum Abschluss des langen Tages konnten wir endlich in die warmen Schlafsäcke kriechen. Auch wenn es in dieser Nacht im Iglu mit Minus zwei Grad teilweise kälter war, als draußen war, konnten wir sehr gut schlafen.

Nach unserem letzten ausgiebigen Frühstück im Hotel machten wir uns am Montag mit vielen neuen Eindrücken auf den Rückweg zum Flughafen.

Wer dieses Erlebnis selbst einmal mitmachen möchte, findet alle Informationen im Internet. Angst vor Sprachbarrieren braucht übrigens niemand zu haben, denn weil viele Kunden aus Deutschland kommen, lässt sich fast alles auf Deutsch und der Rest mit Hilfe der englischen Sprache bewerkstelligen.

www.iglootel.de



Jedes der etwa 15 Schlafiglus bekommt sein eigenes Motiv. In unserem symbolisierte die Schneeschneiderei den Permafrostboden. Auf den Rentierfellen schläft es sich hervorragend.



Schrupp
Elektroanlagen
Kaiserau GmbH



02261 80567 - 0



02261 80567 - 10



www.sek-web.de