

ExtertalSpiegel

Das Info-Magazin von Marketing Extertal e.V.

103 | September 2012



- **Brunnenfest in Bösingfeld**
- **Gut Schönhagen – gestern & heute**
- **85 Jahre Extertalbahn**
- **Historisches Extertal**
- **110jähriges Jubiläum MGV Meierberg**



Kleiner Themenüberblick

dieses Magazins – September 2012:

- Aktionen vom Marketingverein
- Porträts von interessanten Personen
- Extertal Spiegel-Spezial
- Historisches Extertal
- Vereine
- Vorankündigungen
- Buchtipp
- Firmeninformationen
- Gemeindenachrichten
- Rezeptthema: Reis
 - Restaurant Adria „Zum grünen Tal“
- Jubiläum
- Veranstaltungshinweise
- Aufruf
- Impressum

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

seit nun einem dreiviertel Jahr leite ich die Geschäftsstelle des Marketingvereins Extertal.



Bereits zu Schul- und Studienzeiten war ich sehr interessiert an Stadtmarketingprozessen. Immer mit dem Hintergedanken, wie die Lebensqualität für Bürgerinnen und Bürger im Extertal gesteigert werden könnte.

Weiche Standortfaktoren, die zur positiven Wahrnehmung der Gemeinde führen, lagen mir immer am Herzen. Ich bin sehr froh, dass ich im Vorstand des Marketingvereins auf dieselben Ansichten gestoßen bin, sodass wir gemeinsam viele Projekte machen, die für die Steigerung der Lebensqualität sorgen.

Unsere Veranstaltungsreihe „Kunst und Kultur in der Kneipe“ möchte Ihnen eine kulturelle Vielfalt in Zusammenarbeit mit der örtlichen Gastronomie anbieten. Gerne nehmen wir Vorschläge für Veranstaltungen entgegen und bemühen uns, diese umzusetzen. Auch für die Verschönerung der Gemeinde setzen wir uns stark ein. Mit kleinen Mitteln und ihrer Hilfe, können

schöne Bänke und gepflegte Vorgärten zu einem positiven Ortsbild beitragen.

Unsere bildschöne Natur lädt natürlich auch zum Wandern ein. Daher planen wir derzeit in Zusammenarbeit mit den örtlichen Heimat- und Verkehrsvereinen unsere vorhandenen Rundwanderwege in Themenwege umzugestalten. Ich bin froh, dass wir Extertaler so engagiert sind, ganz nach dem Motto: Lust und Liebe zu einem Ding, macht die schwerste Arbeit gering.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen!

Ihre Julia Stein

Geschäftsstellenleiterin
„Marketing Extertal e.V.“



**Malerbetrieb
Wilhelm Dubbert**

Inh. Dipl.-Ing. Stefan Dubbert
32699 Extertal • Rintelnsche Trift 2 • Telefon 0 52 62 - 33 56
Fax 0 52 62 - 99 31 60 • e-Mail: info@dubbert-malerbetrieb.de
www.dubbert-malerbetrieb.de

**Ihr Fachbetrieb
mit Qualitätssiegel**

sehr gut ✓
Innungsfachbetrieb
ausgezeichnet vom Kunden
neutral überwacht
www.maler-test.de

Sponsoren:



Die Stadtwerke machen das für Sie.

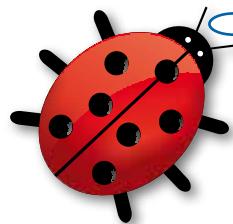
Gutschein-Aktion

Zu jedem 20,- € Gutschein-Kauf ein Kulli!

Extertal. Der neue Extertal-Gutschein, eingeführt von Marketing Extertal e.V., hat sich zu einem wahren Renner entwickelt.

Und jetzt wird das beliebte »Geschenk für alle Fälle« noch attraktiver. Für Gutscheinkauf im Wert ab 20 Euro gibt's jeweils einen Kugelschreiber dazu – allerdings nur in der Geschäftsstelle von Marketing Extertal in Bösingfeld (Sparkassengebäude) und nur bis Ende September (... solange der Vorrat reicht).

Ich flieg' auf Extertal!
Und Du?



Verkaufsstellen „Extertalgutscheine“

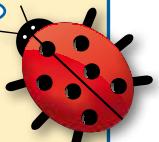
Ab sofort in Bösingfeld:

- Volksbank, Filiale Bösingfeld
- Sparkasse Lemgo, Filiale Bösingfeld
- Geschäftsstelle Marketing Extertal e.V.

Ab sofort in Almena:

- Apotheke in Almena
- EP: Frevert

Mach mit!
Marketing Extertal



Extertalstrom

... so wechseln Sie ganz einfach!

Extertal. In den letzten beiden Ausgaben des „Extertal Spiegel“ stellen wir Ihnen den atomkraftfreien und klimafreundlichen Strom aus regionalen Blockheizkraftwerken vor, den „Extertal-Strom“, ein Produkt der „Energie für Regionen“ Ostwestfalen-Lippe, einem Unternehmen der Stadtwerke Bad Salzuflen, Detmold, Lemgo und Vlotho.

Sie, liebe Extertaler, haben sich informiert, haben gerechnet und sich in vielen Fällen bereits für diese Strom-Alternative entschieden. „Knackpunkt“ für viele Stromkunden ist der Wechsel. Den alten

Stromvertrag kündigen, den neuen abschließen... was ist die richtige Reihenfolge?

„Beim **Extertal-Strom** ist das ganz einfach“, versichert Christine Schelenberg, vom Kommunikationszentrum „Energie für Regionen“ und rät: „Kommen Sie zu uns. Wir erledigen das für Sie – kostenlos und ohne Komplikationen“.

Also: nicht selbst kündigen, sondern den Extertal-Strom-Umzugsservice nutzen. Einfacher geht's nicht.

Ansprechpartner für den Stromanbieterwechsel ist die Geschäftsstelle des Marketingvereins Extertal:

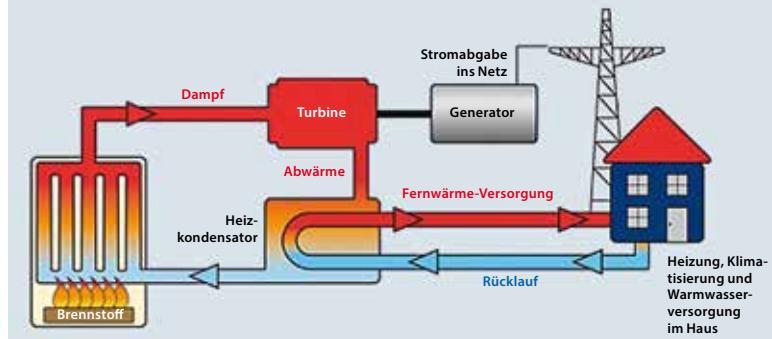
Julia Stein

Telefon: 0 52 62 / 99 68 24 oder

das Kommunikationszentrum „Energie für Regionen“, Telefon: 0 52 22 / 80 8 162 auch erreichbar unter der kostenlosen Service-Nummer 08 00 / 60 71 111.

Kraft-Wärme-Kopplung: schematische Darstellung

Parallele Erzeugung von Strom und Fernwärme in einem Heizkraftwerk unter optimaler Nutzung der eingesetzten Primärenergie



Aufruf an alle Extertaler Vereine...

Bitte Termine bekannt geben.

Extertal. Marketing Extertal möchte allen Extertaler Vereinen die Möglichkeit geben, ihre Veranstaltungen im EXTERTAL SPIEGEL bekannt zu geben.

Die nächste Ausgabe erscheint am **27. November 2012**.

Die Termine nimmt Geschäftsstellenleiterin Julia Stein entgegen:

Marketing Extertal e.V.

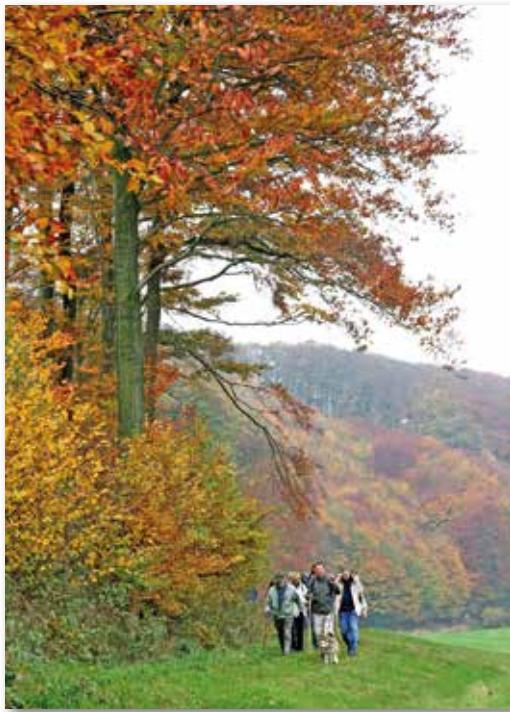
Mittelstraße 10–12
32699 Extertal
Tel.: 0 52 62 / 99 68 24, E-Mail:
marketing-exterthal@t-online.de.

Geschäftszeiten:

Montag, Dienstag und Freitag
9:00 - 12:00 Uhr,
Donnerstag: 14:00 - 18:00 Uhr.
Meldeschluss: 30. Oktober 2012

Unser Tipp für Wanderlusfige...

Der Rundwanderweg A3 bei Bremke.



Das Kasselbachtal ist zur Herbstzeit ein ganz besonderes Naturkleinod.
(Foto: Hans Böhm)

Bremke. Einer der schönsten Extertaler Wanderwege ist der A3 (»A« steht übrigens für Autorundweg) bei Bremke. Er gewährt herrliche Panoramablicke ins Wesertal und ins Nordlippische Bergland, führt in einer sehr empfehlenswerten Variante durch das stille Naturkleinod Kasselbachtal, erklimmt über liebevoll angelegt Steinstufen den Rinnenberg und lädt auf schönen Ruhebänken zum Verweilen ein. Die Originalstrecke ist etwa 5 Kilometer lang, gute Geherschaffen das in etwa eineinhalb Stunden. Die Strecke, betreut von der Familie Stork aus Bremke, ist vorbildlich markiert.

Verlaufen kann man sich eigentlich nicht. Wer die Variante Kasselbachtal begehen möchte, sollte allerdings eine Karte mitnehmen, denn diese ist zwar meistens gut begehbar, aber nicht ausgeschildert. Für den Start ist der Parkplatz am Feriendorf Rott zu empfehlen, denn hier steht ausreichend Parkfläche zur Verfügung. Auch andere Einstiege sind möglich, wie etwa von der Wanderschutzhütte auf dem Kösterberg bei Volksen.

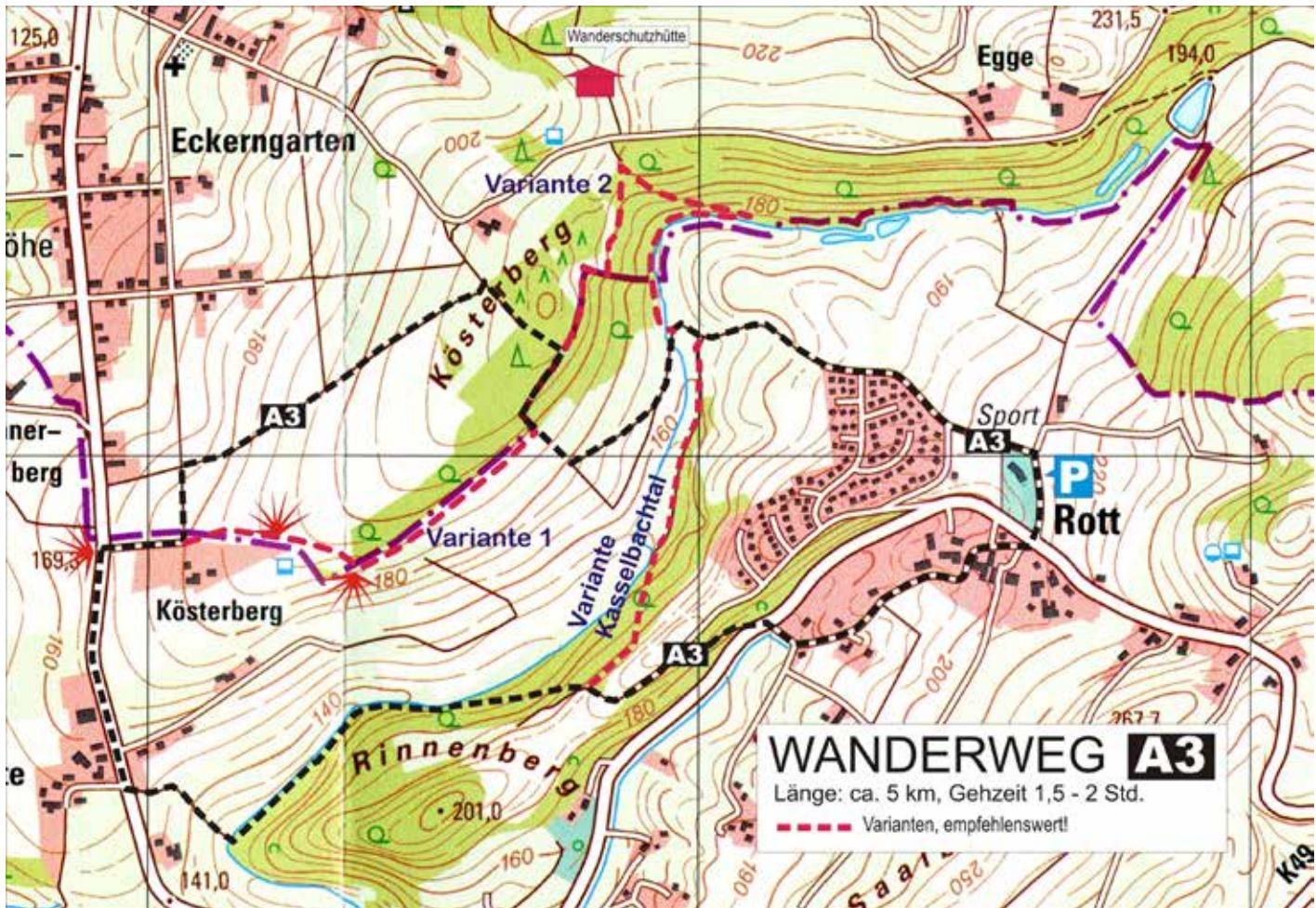
Lohnenswert sind alle Varianten des Weges und wer eine genossen hat, kommt bestimmt noch einmal wieder, um eine andere zu erkunden.

Zur Einkehr ist der Bremker Krug (Gasthaus Rieke) in Bremke zu empfehlen. Die Gastronomie am Parkplatz Feriendorf ist leider seit längerem geschlossen.

Übrigens: Die Familie Stork freut sich immer über Verbesserungsvorschläge oder Meldungen über Mängel. Denn bei allem Engagement kann ein solcher Weg nicht täglich kontrolliert werden. Und leider gibt es immer mal wieder »böse Buben«, die hier mal ein Schild abreißen und dort mal eine Bank aushebeln.

Kontakt:

Andreas Stork, 01 51 / 22 24 11 62



Extertal-Produkte kommen!

Heimische Erzeugnisse ab Oktober auf dem Markt.
Vorstellung beim Brunnenfest.



Dieses Label garantiert, dass das Produkt in Extertal hergestellt wurde.

Extertal. Die Vorbereitungen der Projektgruppe „Extertal-Produkte“ sind weitgehend abgeschlossen. Ab Oktober werden heimische Erzeugnisse im Nahkauf Bösingfeld und im Nahkauf Silixen angeboten. An der Aktion beteiligen sich verschiedene Extertaler Produzenten und sorgen für ein zunächst kleines aber feines Sortiment, das zurzeit unter anderem Produkte wie Fleischwaren, Honig, Liköre, Backwaren aber auch Kos-

metikprodukte und Geschenkartikel umfasst. An der Ausweitung der Produktpalette wird gearbeitet. Des Weiteren sollen Präsentkörbe und Geschenkkartons angeboten werden. Einen ersten Eindruck von den „Extertal-Produkten“ können sich alle Kunden am Mittwoch, 3. Oktober 2012, am Marketingstand beim Brunnenfest verschaffen. Der Verkaufsstart in Silixen erfolgt am Donnerstag, 4. Oktober 2012.

Durchs schöne Kasselbachtal

Patensteigteam „zahlt“ Dividende bei der »Aktionärswanderung«.



Der Weg durch das stille Kasselbachtal zählt zu den besonders reizvollen Streckenabschnitten des Wanderwegs A3. (Foto: Hans Böhm)

Extertal. Gut 50 Patensteigaktionäre holten sich bei der diesjährigen »Aktionärswanderung« des Patensteigteams ihre »Dividende« in Form von einer Bratwurst und einem Getränk ab. Treffpunkt für die Wanderfreundinnen und -freunde aus nah und fern war die Schutzhütte auf dem Kösterberg in Volksen. Unter der Leitung von Andreas Stork führte die Wanderung über den landschaftlich sehr reizvollen Wanderweg A3, der teilweise steil bergauf und bergab über Berg und Tal führt und immer wieder herrliche Ausblicke in das nordlippische Bergland und das Weserbergland gewährt. Nach der Rundwanderung standen Geselligkeit und Erfahrungsaustausch im Mittelpunkt. Das Patensteigteam finanziert einen

Großteil seiner Arbeit über den Verkauf von Patensteigaktien. Die kosten 5 Euro pro Stück und tragen dazu bei, den in der Region bekannten und beliebten Patensteig instand zu halten und weiter zu entwickeln. Die »Dividende« wird bei der alljährlichen Aktionärswanderung ausgeschüttet. Das Patensteigteam sucht übrigens noch Verstärkung. Wer seine Freizeit gern kreativ und aktiv gestaltet, ist herzlich willkommen. Die Arbeitseinsätze finden im Sommerhalbjahr in der Regeln am Montagabend statt, im Winterhalbjahr samstags, dauern meist eine Stunde und werden stets mit einem geselligen Beisammensein beschlossen. Weitere Informationen bei Stefan Stork unter 0151 26994252 oder Hans Böhm unter 0176 67270396.

“Immer Erster sein.”



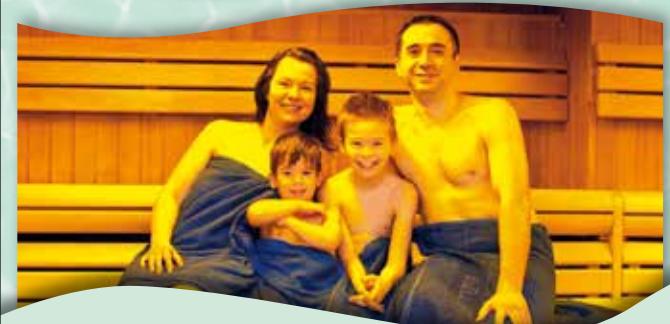
Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Volksbank Extertal
Zweigniederlassung der Volksbank Bad Salzuflen eG



Bade- und Saunaspaß



EauLe

EauLe Freizeitbad · AquaSports · Saunaland der Stadtwerke Lemgo GmbH
Pagenhelle 14 · 32657 Lemgo · 05261 255-224 · www.eaulle.de

Frischer Wind in Nalhof

Neu gegründeter Brunnenverein kümmert sich um Dorfplatz und Bänke.



Der Dorfplatz am Zieglerbrunnen 1993...

Extertal-Nalhof. Der Ziegler- und Heimatverein Nalhof war seit langen Jahren einziger Verein im Ort und vertrat nach Kräften die Belange des Dorfes. Höhepunkt des Vereinslebens war die 100-Jahr-Feier im Jahr 1993. Aus diesem Anlass wurde der Zieglerbrunnen, gewidmet dem Nalhofer Heimatdichter Simon Albert, im Achtstückenweg errichtet. Die Anlage mit plätscherndem Brunnen, Teich, schattigen Linden und Ruhebänken hat sich mit den Jahren prächtig entwickelt und ist zum beliebten Treffpunkt im Altdorf geworden. Allerdings bedarf ein solcher Dorfplatz fortwährender intensiver Pflege, die der Zieglerverein bislang auch stets leisten konnte. Nun kommen die Mitglieder in die Jahre.

Die Altersstruktur lässt wenig Hoffnung für einen dauerhaften Fortbestand des Vereins. Dazu kommt, dass

es bei den Nalhofer Ziegeln, wie in vielen anderen Vereinen, äußerst schwierig ist, Mitglieder zu finden, die bereit sind, Verantwortung im Vorstand zu übernehmen. Ohne Zieglerverein wäre es um den wunderschönen Dorfplatz am Zieglerbrunnen schlecht bestellt.

Soweit wollten es einige jüngere Nalhofer nicht kommen lassen. Sie gründeten im März des Jahres den Brunnenverein Nalhof, dessen Ziel und Zweck vorrangig die Pflege und langfristige Erhaltung der Teichanlage am Zieglerbrunnen ist. Aber auch anderer dorfgemeinschaftlicher Anliegen will sich der neue Verein annehmen.

Bei der Gründungsversammlung wurde folgender Vorstand einstimmig ins Amt gesetzt: 1. Vorsitzender Christian Albert, 2. Vorsitzender Erwin Neuhaus, 1. Kassierer Werner Rubart,

2. Kassierer Edgar Argauer, Schriftführer Jochen Strunk, Pressewart Hans Böhm.



Christian Albert führt den Vorsitz im neuen Brunnenverein Nalhof.
(Foto: Hans Böhm)

Seit der ersten Frühjahrsversammlung komplettiert Bärbel Demes als Frauenbeauftragte den Vorstand. Als Jahresbeitrag werden 5 Euro für Erwachsene und 2 Euro für Kinder (bis 14 Jahre) erhoben.

Der Brunnenverein kommt sehr gut an im Dorf. In kurzer Zeit traten über 70 Mitglieder ein und sorgen für die finanzielle Grundlage. Mit der Erneuerung von vier Bänken in Ortsnähe haben die aktiven Mitglieder schon ein Zeichen gesetzt. Viel Lob und sogar einige Spenden gab's für diese erste Aktion, die im Rahmen der Extertaler Aktion »Bürger für Bänke - Bänke für Bürger« stattfand.

Auch der Vorsitzende des Ziegler- und Heimatvereins Franz Putschlögel freut sich, dass der Fortbestand der Brunnens nun gesichert ist, und der Zieglerverein eine gewichtige Last weniger zu tragen hat. Ein neues Dorfprojekt ist übrigens schon angelehnt: Am Zieglerbrunnen soll ein Infokasten errichtet werden, um aktuell und ausführlich über die Aktivitäten der nunmehr zwei Nalhofer Vereine berichten zu können.

(Text: Hans Böhm)



... und heute.

(Fotos: Hans Böhm)

Konzept für nachhaltige Pflege

Aktion „Bürger für Bänke – Bänke für Bürger“ macht Fortschritte.

Schönste Bank gesucht!



Leider kein seltener Anblick: Marode Bank am Wanderweg A1 in Bösingfeld.
(Foto: Hans Böhm)

Extertal. Einiges hat sich im Rahmen der Aktion »Bürger für Bänke – Bänke für Bürger« in der Gemeinde getan. Aber immer noch vermitteln hunderte von Ruhebänken an Wanderwegen, in den Ortsteilen oder in der Landschaft ein eher tristes Bild vom Tourismusstandort Extertal. Vor 20, 30 Jahren gab's einen regelrechten »Bank-Boom«. Zahlreiche Vereine und Bürger stifteten und errichteten Bänke, in der ländlichen Absicht, etwas Gutes für Extertaler und Gäste zu tun. Dass diese auch einer fortwährenden Pflege bedürfen, wurde oft nicht bedacht oder unterschätzt.

Die Folgen sind heute allenthalben in unserer Landschaft auszumachen. Bei allem Engagement unserer Heimatvereine und Dorfgemeinschaften ist die Pflege und Unterhaltung so vieler Bänke

ehrenamtlich nicht zu leisten. Und auch der Bauhof der Gemeinde wäre völlig überfordert mit dieser Aufgabe. Was ist also zu tun? Ohne Frage müssten im ersten Schritt viele marode Bänke an weniger attraktiven Standorten abgebaut werden, denn keine Bank ist besser als eine kaputte, die vor sich hingammelt und wahrlich keine Freude fürs erholungswillige Auge ist. Für die verbleibenden Bänke und auch für andere touristische Infrastruktur wie beispielsweise Schutzhütten möchte Marketing Extertal gemeinsam mit allen Beteiligten und allen Interessierten ein Konzept entwickeln, dass eine nachhaltige und dauerhafte Instandhaltung gewährleistet.

Ein erster Schritt dazu ist die Aktion »Bürger für Bänke – Bänke für Bürger«, die seit einigen

Der Brunnenverein Nalhof hat drei völlig marode Bänke erneuert und eine neue an exponierter Stelle errichtet. Die Pflege soll im Rahmen eines jährlichen Schnatgangs im Herbst und einer Wege- und Bankbau-Aktion im Frühjahr gewährleistet werden. Für die neuen Bänke gab's viel Dank und Lob aus der Bevölkerung. Vor allem ältere Menschen finden nun auf ihren Spaziergängen wieder ein schönes und intaktes Plätzchen zum verweilen. (Foto: Hans Böhm)

Jahren läuft und schon zu vorzeigbaren Ergebnissen geführt hat. Eine ganze Reihe von Bänken konnte so aus dem »Dornröschenschlaf« geweckt werden. Bürger, Geschäftsleute und Vereine machen mit. Die Schützengesellschaft Bösingfeld hat zum Beispiel gleich sechs Bänke renoviert und die Pflege übernommen. Der Brunnenverein Nalhof hat vier völlig marode Bänke erneuert und die Plätze neu gestaltet. Von der Bevölkerung werden diese Maßnahmen dankend angenommen. Vor allem ältere Menschen freuen sich über die neuen Sitzgelegenheiten.

Marketing Extertal möchte nun die engagierten Bankbauer im

Rahmen eines Wettbewerbs belohnen. **Gesucht wird die »schönste« Bank**, wobei nicht nur der Standort, sondern auch gute Ideen und der Arbeitsaufwand gewertet werden.

Die Siegerbank wird bei einem »Bankfest« vor Ort prämiert. Also liebe Extertalerinnen und Extertaler. Schauen Sie sich um in unserer Gemeinde und wenn Sie eine schöne Bank entdecken, lassen Sie uns das bis Ende September wissen:

Marketing Extertal e.V.
Mittelstraße 10–12
32699 Extertal
Tel.: 0 52 62 / 99 68 24, E-Mail:
marketing-exterthal@t-online.de.

(Text: Hans Böhm)

Pflege zu Hause
für Menschen in Lippe



**AWO Pflege- und
Betreuungsdienst**

- Team Extertal

- Kranken- und Altenpflege
- Beratung in Pflegefragen
- Betreuung f. Demenzerkrankte
- Hauswirtschaftliche Hilfe
- Hausnotruf
- Mobiler sozialer Dienst



www.awo-lippe.de

Tel.: (0 52 62) 994 99 89

Pflegeteam Extertal

Bahnhofstraße 20

32699 Extertal



*Marketing Extertal -
machen Sie mit!*

**Ihr neuer LBS-Bezirksleiter
für das Extertal und Umgebung**



Ihr Spezialist

- rund ums Bausparen
- Finanzierungen von Wohnimmobilien inkl. Riester-Förderung und Modernisierungskredite
- Anschlussfinanzierungen bei Zinsauslauf
- Vermittlung von Immobilien

Thomas Post

Rufen Sie mich einfach an!

Mobil: 01 62 / 61 53 506

Tel.: 0 52 62 / 99 42 86

Email: thomas.post@lbs-lempgo.de



Gebietsleitung
Frank-Peter Dietrich
Mittelstr. 122
32657 Lemgo
Tel.: 0 52 61 / 93 65-0

Schönster Vorgarten...

Bewerbungsfrist verlängert. – Wo sind die schönsten Paradiese?



Extertal. „Unser Vorgarten ist für uns der schönste, weil wir mit viel Liebe zum Detail den ursprünglich ländlichen Charakter des Hauses aufgegriffen haben. Wir haben für uns einen liebevoll gestalteten Rückzugsort geschaffen...“, das sagen Dirk & Anne Meierhans aus Linderbruch über ihren Vorgarten. Sie sind Teilnehmer der Aktion „Schöner Vorgarten“, die der „Extertal Spiegel“ in der letzten Ausgabe ausrief. Melden können sich die Gartenbesitzer selbst oder Nachbarn, Freunde, aufmerksame Bürger – einfach alle, die einen schönen Vorgarten im Extertal kennen. Auch SIE!

Vielleicht können Sie ja wie Inger Kühne aus Meierberg sagen: „Ich

finde, meine Eltern haben den schönsten Vorgarten Extertals, da sie ihn mit ihrem ganzen Herzen pflegen und gestalten und das „kleine Anwesen“ so in seinem besten Glanz erstrahlen lassen. Es ist ein Platz, um die Seele baumeln zu lassen“.

Ob mit Buchsbaumrondell, Rosenbögen und dem Duft von Lavendel wie in Meierberg oder im Charakter eines Landschaftsparks mit großen Laubbäumen, Magnolien und Fliederbüschchen

wie in Linderbruch. Gärten sind so unterschiedlich, wie ihre Besitzer. Wir möchten beide kennenlernen. Einige Voraussetzung: der Garten

muss im Extertal liegen. Melden Sie sich auch, wenn Sie keine Fotos besitzen. Wir besuchen den Garten und setzen ihn in Szene.

Eine Jury, bestehend aus Künstlern, Gärtnern, dem Bürgermeister und dem Vorstand von „Marketing Extertal“, wählt den schönsten Vorgarten aus. Um allen Gärten eine Chance zu geben, wurde der Bewerbungsschluss für den Wettbewerb „Schöner Vorgarten“ verlängert bis Juni 2013.

Zeigen Sie uns, wo Ihrer Meinung nach der schönste Vorgarten Extertals ist. Infos an Marketing Extertal, Geschäftsstelle, Mittel-



**WENN NICHTS MEHR IST,
WIE ES EINMAL WAR...
... FINDEN WIR FÜR SIE EINE
PASSENDE & GÜNSTIGE LÖSUNG !**

Pro Lebens Wert

Anerkannt nach SGB XI 45b

Vereinbaren Sie einen persönlichen Gesprächstermin unter:
01 76 / 44 48 03 47 oder 0 57 54 / 92 65 04

Unsere Leistungen (für Krankenversicherte z.T. kostenlos):
Pflege- / Demenz-Beratung • Preis-Leistungs-Analysen • Hausbesuche • Vermittlungen
Soziale Dienste • Betreuungen • rundum Versorgung • Service • Schulungen
Sonja Vandereike • Goldener Winkel 59a • 32699 Extertal • www.prolebenswert.de

Verkaufsstellen „Extertalgutscheine“

Ab sofort in Bösingfeld:
• Volksbank, Filiale Bösingfeld
• Sparkasse Lemgo, Filiale Bösingfeld
• Geschäftsstelle Marketing Extertal e.V.

Ab sofort in Almena:
• Apotheke in Almena
• EP:Frevert

Extertaler Wolffs-Trunk - edle Brände aus dem Extertal

Ein Elektrotechnik-Ingenieur und sein „gehaltvolles“ Hobby.



Extertal. „Extertaler Wolffs-Trunk“ – diese Marke ist ein Geheim-Tipp. Nur gute Freunde und Bekannte von Gerhard Wolff kamen bislang in den Genuss seiner selbst hergestellten Obstbrände und Fruchtliköre. Jetzt ist der „Extertaler Wolffs-Trunk“ Teil der Angebotspalette der Extertal-Produkte.

Gerhard Wolff, Inhaber der Marke, ist ein Freund feiner Spirituosen und ein Verfechter gediegener Handwerkstradition. „Nur das Beste“ ist sein Motto. „Alle Früchte sind handverlesen, der Saft kaltgepresst“, erklärt der Elektrotechnik-Ingenieur, der das Hobby Schnaps-Brennen vor acht Jahren entdeckte. „Vielleicht hat mein Vater, der als Kriegsgefangener bei Weinbauern an der Mosel landete, die Leidenschaft für selbst hergestellte Spirituosen geweckt“, orakelt Wolff.



Seine kleine Schnaps-Brennerei existiert seit 1994. Dafür erwarb er ein „Brennrecht“ – die offizielle Genehmigung zum Schnaps-Brennen. Das war gar nicht so einfach, wie Gerhard Wolff erklärt: „Um 1920 wurde die Grenzzahl

der genehmigten Privat-Brennereien in Lippe eingefroren“. Mehr als 8 durfte es nicht geben. Das ist noch heute so. Schnaps brennen ohne Genehmigung ist eine Straftat“. Wolff hatte Glück. Er erhielt ein Brennrecht und konnte als Grundausrüstung seiner kleinen Privat-Brennerei das alte Brenngerät der Fachhochschule Lippe erwerben. „Das hätte sonst zerstört werden müssen... unter Aufsicht der Zollbehörde“, weiß Wolff.

Birnen, Äpfel, Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Schlehen, Himbeeren, Brombeeren – jegliches Obst mit Zuckergehalt verwandelt Gerhard Wolff in leckere Ge-

träne mit mehr oder weniger Alkoholgehalt.

Wolff: „Ich brenne zwei bis drei Mal im Jahr. Für das Brennen geht ein ganzer Tag drauf“ Zuvor hat er das Obst zerkleinert und unter Zusatz von Hefe als Maische zum Gären angesetzt. Der Gärvorgang verwandelt den Fruchtzucker zu gleichen Teilen in Kohlendioxid und Alkohol. Der durchgegorene Obst „brei“ wird anschließend gebrannt. Während des zweistün-

digen Erhitzens wird das Destillat aufgefangen.

Ein Mal brennen und fertig ist der Schnaps!!! „Weit gefehlt“, sagt Gerhard Wolff. Diesen ersten Brand nennt er Raubrand. Noch ein weiteres Mal durchläuft das Destillat den Brennvorgang. Von diesem zweiten, dem sogenannten Feinbrand verwertet Wolff den „Mittelauf“. – „Das ist das Herzstück. Das kann man dann trinken“, sagt der Kenner und Genießer.

Wolffs Lieblings-Obstbrand ist momentan die Quitte. An zweiter Stelle kommt die Schlehe. „Da passen Geschmack und Aroma. Aber ich trinke alle meine Brände, weil ich ja die Qualität kontrollieren muss“, so der Extertaler.

Seine Liköre stellt der Extertaler mit deutlich weniger Alkoholge-

halt her. „Hier soll das Aroma der Früchte erfreuen und nicht durch Alkohol übertönt werden“, so Wolff.

Rote und Schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Mirabellen und Zwetschgen werden als Likör in 250 oder 350 ml-Flaschen abgefüllt.

Zwar hat Gerhard Wolff seit Mitte des Jahres seine kleine Brennerei als Gewerbe angemeldet, aber für den Elektrotechnik-Ingenieur ist die Herstellung von Spirituosen in erster Linie Hobby, das ihm hilft, den beruflichen Stress hinter sich zu lassen... „und wenn ich dann noch Menschen eine Freude damit machen kann – umso besser“.

(Text: Sylvia Frevert)



Schatzhüterin.

Die lippische Sparsamkeit fängt früh an – und zahlt sich immer aus. Wir sind stolz, als zuverlässiger Finanzdienstleister einen Beitrag dazu leisten zu können.

Echt LIPPSK!  Sparkasse Lemgo

Die Menschen in Lippe sind für ihren guten Umgang mit Geld bekannt. Wir setzen uns dafür ein, dass jeder Schatz in Lippe sicher behütet wird – zum Beispiel mit unserer verantwortungsbewussten Beratung. **Echt LIPPSK!**
Ihre Sparkasse Lemgo.

Summerfime im Bienenstock...

Die Imkerei HeiHei in Extertal-Rott.



Schutzkleidung der Imker. – Auf dem Foto Heike Pestrup und Heino Rinne.

Extertal-Rott. „Ein Glas Honig – das sind 40.000 Flüge für eine Biene“. Heike Pestrup und Heino Rinne von der **Imkerei HeiHei** in Rott wissen die „Arbeit“ ihrer Bienen zu schätzen. Und sie kennen auch die Eigenarten der *Apis mellifera* – lateinisch für Honigbiene. So nehmen die Tiere, bei aller Emsigkeit stets den kürzesten Weg zur Arbeit. „Die steigen auf wie ein Hubschrauber, senkrecht, wenn sie hier im Garten unter den Apfelbäumen stehen“, lacht Pestrup.

Die Diplom-Pädagogin hatte die Idee, im landschaftlich schönen Extertaler Grenzort Rott eine kleine, aber feine Hobby-Imkerei gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten zu eröffnen. Kennengelernt hatte sie die Imkerei in ihrem Heimatort Augustdorf. 2009 im Extertal angekommen, befand sie die Gegebenheiten rund um die kleine

Hofstelle, die Heino Rinne von seiner Großmutter übernahm, ideal. Das terrasierte Gelände macht eine konventionelle Landwirtschaft unmöglich. Große Maisschläge oder Getreidefelder, Monokulturen, die Bienen kaum Nahrung bieten, sucht man hier vergebens. Grünland, extensiv bearbeitet, mit einer Vielfalt unterschiedlicher Blüten, dazu Obstbäume und ein wenig Raps bietet den inzwischen 9 Bienenvölkern mit rund 300.000 Bienen der **Imkerei HeiHei** Nahrung über das ganze Bienenjahr.

Die Bienen-Saison beginnt im April und endet bereits jetzt, im September. „Unsere Saison ist kurz“, sagt Heino Rinne ... aber arbeitsintensiv. Nach dem Tod der Großmutter hat er die untere Etage des Hauses zur „Honigküche“ ausgebaut. Hier steht das Equipment, das die **Imkerei HeiHei** seinerzeit komplett von einem Imker aus Bad Zwischenahn, der in Ruhestand ging, übernahm. Mittelpunkt und Blickfang der „Honigküche“ ist die große Schleuder aus Edelstahl. Sie ist der „Arbeitsplatz“ von Heike Pestrup, wenn es in Rott heißt: „Honigtag“. Vier Mal konnten die beiden Hobby-Imker in diesem Jahr Honig schleudern. „Unsere Bienen waren besonders fleißig. Normal sind zwei bis drei Ernten“, sagt Pestrup. „Honigtag“ ist für die beiden Hobby-

Imker stets der Samstag, denn „wir beide sind voll berufstätig“. Von ihrem Hobby leben... das liegt noch in weiter Ferne.

Samstag, 7 Uhr früh beginnt das arbeitsreiche Imker-Wochenende in Rott. Heino Rinne holt die Rähmchen mit den verdeckelten Honigwaben ins Haus. Zuvor hat er wochenlang jeden einzelnen Bienenstock – in der Imkerei „Beute“ genannt – in regelmäßigen Abständen kontrolliert. Haben die Bienen die Rähmchen gut mit Honig und Wachs gefüllt? Passt das Wetter? Droht auch kein Gewitter? Gewitterstimmung, dieses Naturphänomen, macht Bienen aggressiv, ebenso wie das Geräusch von Rasenmähern. „Ein idealer Tag zum Honig schleudern ist warm aber nicht feucht und ruhig“, weiß Heike Pestrup, die ebenso wie ihr Lebensgefährte ihren Sachkundenachweis bei Imkermeister Ivo Blumenberg in der Schul-Imkerei in der Biologischen Station in Schieder ablegte.

der „Honigabteilung“. „Die Königin und die männlichen Drohnen haben einen dicken Popo und passen nicht durch das Gitter hindurch. Nur die Arbeitsbienen, die den Honig sammeln, gelangen in die oberen Stockwerke“, erklärt Heino Rinne. Im Bienenstock hat alles seine Ordnung.

Rund 40 Rähmchen voll mit Honig transportiert Rinne in die „Honigküche“. Dort wird mit einer Art Tapetenspachtel das Wachs von den Honigwaben abgeschabt. Die Waben werden entdeckelt. Für diese Arbeit und die „Kurbel“ an der Honigschleuder ist Heike Pestrup zuständig.

Der Honig, noch flüssig, wird gesiebt und danach zunächst in große, lebensmittelgeeignete Plastikeimer abgefüllt. Es folgt über mehrere Tage verteilt, die Arbeit, die „einen fleißigen Imker auszeichnet“, so Pestrup: das Rühren des Honigs. Es sorgt dafür, dass die Masse cremig wird. Bestes Beispiel für einen gelungenen

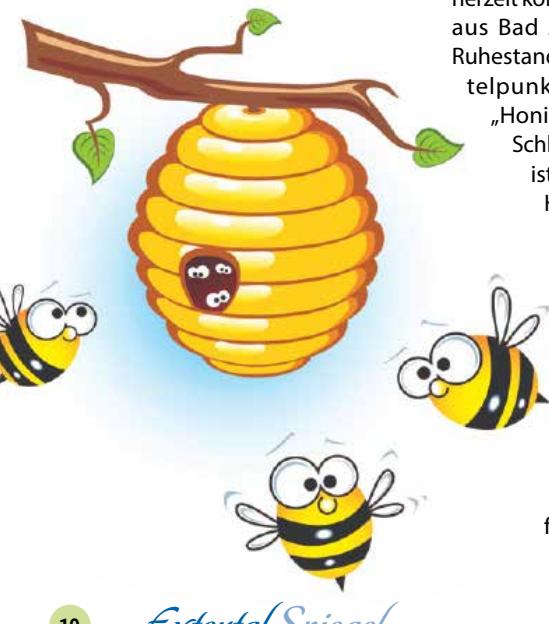
cremigen Honig ist die diesjährige „Frühtracht“. Dieser erste Honig aus Raps und Obstbaumblüten, hell in der Farbe, zergeht auf der Zunge.

Ein Qualitätsmerkmal von Honig ist die Kon-

sistenz. „Fest wird Honig eigentlich immer. Aber wenn viele Kristalle eingeschlossen sind, also der Honig kandiert, ist das ein Zeichen dafür, dass nicht ordentlich gerührt wurde“, erklärt Heike Pestrup.

Interessierten Besuchern und Kunden könnte sie „tagelang“ über ihren Extertaler Landhonig, ihre Bienen und ihr liebstes Hobby, das Imkern erzählen.

Zusätzlich zum Landhonig bietet die **Imkerei HeiHei** auch kreative Honig-Spezialitäten an, beispielsweise Pestrups Lieblingshonig



„Summertime“, eine mit Zimt, Orangen- und Zitronenschalen verfeinerte Spezialität, dazu das Pendant „Winterzauber“ mit Vanille, Zimt und Ingwer.

Mehr Infos zum Angebot der Imkerei HeiHei, die mit ihrem „Lippe Qualität“-Honig auch bei den „Extertal Produkten“ dabei ist, finden Sie unter:

www.imkerei-heihei.de.to

Kleine Bienenkunde

Ein Bienenvolk ist ein soziales Gefüge bestehend aus Königin, Arbeitsbienen, Flugbienen, die das Gelände auskundschaften und den männlichen Drohnen. Im Winter leben rund 10.000 Arbeitsbienen bei der Königin. Im Sommer steigt diese Zahl auf bis zu 40.000. Eine Königin kann 5 Jahre alt werden. Das Leben einer normalen Arbeitsbiene in den arbeitsreichen Sommertagen endet bereits nach 41 Tagen. „Ohne Bienen kein Leben“ ist ein von Imkern immer wieder zitiert Spruch. In der Tat sorgen die Bienen nicht nur für den leckeren Honig, sondern bestäuben auch die Pflanzen. Bei Raps sind 50 Prozent und bei Erd-

beeren 20 Prozent Ertragssteigerung nachgewiesen, wenn Bienenstöcke am Standort platziert wurden. Produkte der Bienen sind neben dem Honig auch Wachs, Propolis (Kitharz der Bienen, heilende Wirkung), Gelee Royale und Bienengift (ebenfalls in der Medizin verwendet).

Bienennistchen:

Bienen sind in der Regel friedfertig und stechen deutlich seltener als Wespen oder Hornissen. Eine Biene bezahlt ihren Stich mit dem Tod. Schwüle, Gewitterlagen und Lärm machen Bienen jedoch aggressiv. Der Rauch der Imkerpfeife beruhigt sie. Nelkenöl ist den Tieren zuwider und sie halten Abstand.



Gut Sichtbar: Die mit Wachs verdeckelten Waben.

Wilder Bienenschwarm:

2 Königinnen in einem Bienenstock – das geht nicht gut. Eine von ihnen wird davonfliegen und einen Teil des Schwärms mitnehmen. Wer einen Bienenschwarm –

der sich gern als Traube an einem Baum niederlässt – findet, sollte den nächstgelegenen Imker informieren. Er wird den Schwarm einfangen.

Interesse an Imkern im Extertal?

Der Imkerverein Extertal, derzeit 15 Mitglieder, freut sich über Verstärkung. **Ansprechpartner:** Fritz Brakemeier, Vorsitzender Tel. 05754-327.

Heike Pestrup

Alter: 43 Jahre

Familienstand: ledig

Beruf: Diplom-Pädagogin, jetzt Verwaltungsangestellte

Hobby: Imkern, Lesen, Renovieren und „meine Katze“

Honig-Rezepttipp: Honig-Knoblauch-Senf-Sauce zu Salat auf Essig-Öl- oder Sahne-Basis

Heino Rinne

Alter: 42 Jahre

Familienstand: 1 Kind

Beruf: kaufm. Angestellter

Hobby: Imkern

Honig am Liebsten ...: „auf frischen Brötchen“

Mein Traum: „Mehr Bienenstöcke und vielleicht mal irgendwann das Hobby zum Beruf machen“.

Tipp vom Gärtnermeister:

Im Herbst Strauch- und Baumschnitt

Ihr Ingo Milewski

Gärtnern mit Lust & Liebe!

Leistungsangebot:

- Neugestaltung
- Renovierung alter Gärten
- Teiche, Bachläufe & Brunnen
- Trockenmauern
- Pflasterarbeiten
- Gartenpflege inkl. Düngung
- Hecken- & Baumschnitt
- Fachgerechter Obstbaumschnitt
- Baumfällarbeiten inkl. Entsorgung
- Grabgestaltung & Grabpflege

Ingo Milewski Gärtnermeister

Rehbeit 4 · 32699 Extertal
Tel. 0 52 62/34 00
Fax 99 67 55
www.naturundgarten-milewski.de



Michael Schaper

staatlich geprüfter Elektrotechniker

Rainer Jung

Elektromeister

Fachgerechte Elektroinstallation jeglicher Art

Rauchwarnmelderpflicht in NRW seit September 2012

- wir beraten Sie gerne!
- Rauchmelder bei uns erhältlich!

Zertifiziert nach
DIN EN
ISO 9001

Errichter für
Brandmeldeanlagen
Zertifiziert nach
DIN 14675

Bruchstraße 19a
32699 Extertal

Tel.: 0 52 62 / 9 95 39 70
Fax: 0 52 62 / 9 94 69 92
www.sj-elektrotechnik.de

Hühnergötter in Asmissen

Regina Säumenicht und der „besondere Blick“.

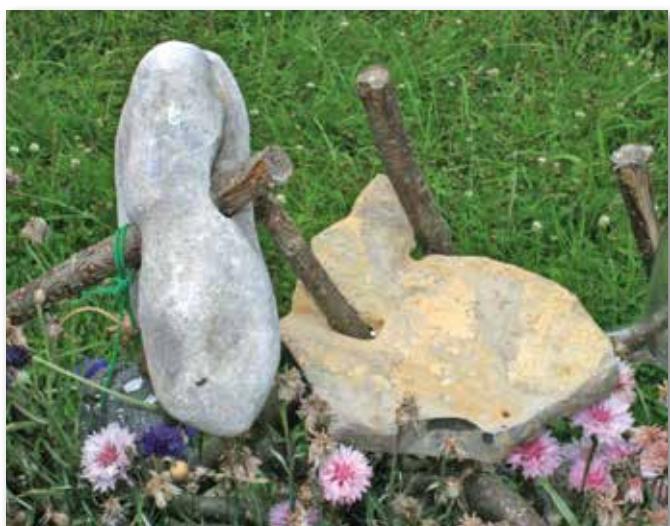


Extertal-Asmissen. Kikimora, diese alte, seltsam gekleidete Frau, die in russischen Volksmärchen ihr Unwesen treibt, wird um das Haus von Regina Säumenicht in Asmissen einen großen Bogen machen.

Der Grund: die Extertalerin hortet eine stattliche Sammlung sogenannter „Hühnergötter“ in ihrer Wohnung und im Garten.

Hühnergötter sind Steine mit einem natürlichen Loch in der Mitte. Dem Volksglauben nach sollen diese Steine, über den Nestern von Hühnern oder vor dem Hühnerstall aufgehängt, die Tiere vor dem ruhelosen Poltergeist-Weiblein Kikimora schützen, das danach trachtet, das Geflügel zu stehlen oder am Eierlegen zu hindern.

Regina Säumenicht hängt ihre **Hühnergötter** nicht vor Hühnerställe, sondern arrangiert sie in einem goldenen Stuckrahmen (siehe rechts). Dieser Stein-Collage hat sie als weiteres göttliches Wahrzeichen noch das Kreuz in unterschiedlichen Materialien und Größen



hinzugefügt.
Die Extertalerin besitzt keine Hühner, aber eine ausgeprägte künstlerische Begabung und Sammelleidenschaft. Das Ergebnis möchte sie in diesem Jahr erstmals öffentlich ausstellen. „Ich habe mich um die Teilnahme an der Kunstausstellung im Bartruper Kulturschuppen beworben“, sagt die Stein-Sammlerin.

Hühnergötter sind ganz besondere Steine und in Deutschland vor allem an der Nord- oder Ostseeküste zu finden. Es handelt

sich zumeist um Feuersteine. Das natürliche Loch in der Mitte soll durch einstmals eingesetzte Seelilienstägel entstanden sein, vielleicht aber auch durch Zauberhand. So glaubten es jedenfalls die Germanen, die Angelsachsen und die Alemannen in Frankreich. Dort sind Lochsteine als Talismane und Glückssbringer seit Jahrhunderten bekannt. In der Schweiz und in Frankreich wurden sie nicht nur vor Hühnerställen, sondern auch in allen anderen Viehställen und im Pferdestall aufgehängt. Sie dienten der Abwehr von Hexen und Geistern, die das Vieh mit ihrem „bösen Blick“ verzauberten.

Angst vor dem „bösen Blick“ hat Regina Säumenicht nicht. Der Grund, warum neben ihrer Collage im Goldrahmen auch noch ein Mobile aus **Hühnergöttern** vor dem Balkonfenster baumelt ist ein anderer: „Ich bin einfach vernarrt in Steine“, verrät sie.

Tausende Steine von zentnerschwer bis klitzeklein hat die Rentnerin in der ganzen Welt zusammengetragen – oftmals unter nicht

ganz einfachen Bedingungen. Beispielsweise in Neuseeland, als sie dort drei Monate mit dem Fahrrad unterwegs war und einen besonderen Stein nach dem anderen fand. „Ich war zu guter Letzt ganz schön Kopflastig“, lacht Säumenicht.

Ihre Fundstücke arrangiert Regina Säumenicht zu Stilleben, Collagen und Mixed-Media-Kombinationen wie den „fliegenden Fisch“, einen weißen Stein, den sie vor einem selbst fotografierten



Meerespanorama an einer Angelschnur „schweben“ lässt. Auch die Ente aus Stein auf brauner Platte ist eine ihrer Stein-Kompositionen (siehe oben).

Regina Säumenicht hat den gewissen Blick und wo andere Menschen sagen „das sind doch nur Steine“, beispielsweise in einem Steinbruch in ihrem Lieblingsland Schweden. Da kann Regina Säumenicht problemlos einen entspannten Urlaubstag mit reichlich Stein-„Ausbeute“ verbringen.



Manchmal aber findet sie „ihre“ Steine auch direkt vor der Haustür, beispielsweise im Kiesbett im Garten ihres Hausarztes.

„Dort habe ich tatsächlich einen kleinen Hühnergott entdeckt und natürlich mit nach Hause genommen“, freut sich Säumenicht.

Regina Säumenicht

Alter: 69 Jahre

Familienstand: geschieden

Beruf: Pensionärin, gelernte Kontoristin – „so hieß das damals, als ich gelernt habe... und ich kann auch noch Steno“

Hobby: Steine sammeln, Lesen, Sinsprüche

(Fotos + Text: Sylvia Frevert)

Bye, bye Deutschland...!

90Jähriger Landwirt aus Nalhof wandert nach Amerika aus.

Extertal. „Elf Stunden sind wir in der Luft. Aber da steuern ja immer vier Mann die Maschine. Wird schon gut gehen“. In ein Flugzeug zu steigen, ist für Walter Wozniak so ungewöhnlich wie Rolltreppe fahren. Der 90jährige ehemalige Landwirt aus Nalhof ist erst ein einziges Mal in seinem Leben geflogen. Mitte August bestieg er zum zweiten Mal ein Flugzeug. Der Rentner verließ nach 70 Jahren das beschauliche Nalhof und wanderte aus. Sein Ziel: New Mexico, USA. Hier, in Alamogordo, einer Kleinstadt inmitten von Bergen und Wüste lebt seine Tochter Elli mit ihrem amerikanischen Mann.

Auf seinen Spazierstock gestützt sitzt Walter Wozniak am Tag vor seiner Abreise unter dem Weidenbaum vor seinem Haus. Es ist ein typisches westfälisches Fachwerkhaus mit einem kleinen Bauerngarten. Hier hat sich sein gesamtes Leben abgespielt.

Nach seiner Flucht aus Polen landete Wozniak im Extertal. Er verdigte sich als Helfer in der Landwirtschaft und ging – typisch für die lippischen Kleinbauern – als Wanderziegler auf Tour. So verdiente er die Brötchen für die fünfköpfige Familie. Irgendwann war so viel auf der „hohen Kante“,

dass er das Haus im Achtstückenweg in Nalhof kaufen konnte.

Walter Wozniak war immer zufrieden mit seinem kleinen, bescheidenen Leben. Aber dann, 2006, starb seine Frau. Alleine wirtschaften und warten „bis ich hier mal in der Ecke liege und mir nicht mehr helfen kann“, das wollte der rüstige Rentner nicht. Der Kontakt zu seiner nach Amerika ausgewanderten Tochter war gut. Als sie letztes Jahr zu ihm sagte: „Komm doch einfach mal gucken“, machte sich Wozniak zum ersten Mal in seinem Leben auf eine Flugreise. Drei Monate Pause vom deutschen Winter im sonnigen New Mexiko gefielen ihm gut. So beschloss der Senior, sich noch einmal auf ein großes Abenteuer im Leben einzulassen.

In Amerika, „da ist es immer warm“, erzählt er voller Vorfreude. Spaziergänge, Ausflüge in die nahe gelegenen Berge und eine deutsche Nachbarin... spannende Aussichten auf ein neues Leben. Bye, bye Deutschland.

(Foto + Text: Sylvia Frevert)

Walter Wozniak (rechts), 90 Jahre, wandert nach New Mexico aus.



Party-Service vom ServiceProfi

Fleischerei

Ralf Kuhfuß

Heiße Theke Salatbar Käsetheke Grillspezialitäten

Fleisch und Wurstwaren
aus eigener Schlachtung

Wir wünschen allen „Brunnenläufern“
einen erfolgreichen Lauf und ein tolles Publikum!

32699 Extertal-Bösingfeld Mittelstraße 50
Telefon 05262/3278 Ralfkuhfuss@t-online.de
www.Fleischerei-kuhfuss.de

- Orthopädische Einlagen • Sensomotorische Einlagen für das Fitnessstudio in Ihrem Schuh
- Computerunterstützte Abdrucktechnik und Ganganalyse
- Kompressionsstrümpfe sowie lymphatische Versorgungen
- Stützmieder • Krankenbetten • Rollstuhlangepassung
- Elektroscooter, Rollatoren • Hausbesuche

Wir sind für Sie da.

Sanitätshaus

BECKER

Dibbetweg 7-9
31855 Aerzen Groß-Berkel
Telefon 0 51 54 - 705 586
Telefax 0 51 54 - 705 589



...bleiben Sie gesund!

info@sh-becker.de
www.sh-becker.de

Gut Schönhagen und seine wechselvolle Geschichte

Vom Wandel der Zeiten.



Das neue Gutshaus um 1935.

(Foto: H. Wagenführ)

Extertal. „Wenn andere ihren Flur tapezieren, kaufen sie 3 Rollen Tapeten. Wir brauchen 15. Aber es ist schon ein großes Stück Lebensqualität wenn man als Kind in den endlosen Fluren das Fahrradfahren lernt“. Ferdinand Ewers bewohnt und bewirtschaftet das Gut Schönhagen. Er erinnert sich an eine unbeschwerete Kindheit auf dem idyllisch gelegenen Gut mit „Beinahe-Ersäufnisse“ in Bächen und Teichen sowie Versteckspielen auf riesigen Heuböden und in den ausgedehnten Waldgebieten. Sein Lieblingsplatz heute ist der Schreibtisch. Von hier hat der Landwirt und Geflügelzüchter den Blick über den Gutshof, dessen Geschichte ebenso eindrucksvoll wie wechselhaft ist, denn: anders als andere Güter, die oftmals über Jahre im Familienbesitz sind, hatte Schönhagen viele Herren.

Gut Schönhagen und der Rittmeister

Gegründet wurde Gut Schönhagen in den Jahren 1845 bis 1855 von Rittmeister Benno von Kaufmann aus Hoya. Seinerzeit herrschte eine große Landflucht. Viele Höfe waren aufgegeben. Die Hausweberei, eine Einnahmequelle der kleineren Landwirte kam zum Erliegen. Zahlreiche Menschen wanderten aus. Kaufmann erstand mit Hilfe eines Maklers neun Höfe von Amerika-auswanderern und ersuchte beim lippischen Fürsten um die

Erlaubnis ein Gut zu gründen. Mit Erlass vom 10. März 1859 wurde die Zusammenfassung der 9 Höfe zum „Gut Schönhagen“ genehmigt. Die auf den angekauften Höfen stehenden Gebäude wurden abgerissen und zum Teil auf dem Gutshof als Wirtschaftsgebäude wieder errichtet. Ein weiterer Teil der Gebäude wurde ins benachbarte Barntrup veräußert, das im Jahr 1856 zu großen Teilen einem Brand zum Opfer gefallen war. Von Kaufmann war ein großer Jagdliebhaber und hielt auf dem Gut Jagdgesellschaften ab. Er konnte Gut Schönhagen jedoch nicht halten und meldete im Jahr 1884 Konkurs an. Die Sparkasse Hoya, nunmehr Besitzer des Gutes ließ es einige Jahr verwalteten. Von Kaufmann selbst wanderte nach Südafrika aus.

Gut Schönhagen und das Thomasmehl – eine Glanzzeit

Am 12. Juni 1890 gelangte Gut Schönhagen in den Besitz des Herstellers des Düngemittels „Thomasmehl“ Gerhard Hoyermann (1835–1911). Hoyermann war Apotheker in Göttingen. Aus der Schlacke von Hochöfen entwickelte er den landwirtschaftlichen Dünger „Thomasmehl“. Um die Wirkung seines neu entwickelten Düngers zu testen, kaufte Hoyermann sowohl das Gut Schönhagen als auch das Gut Lohne bei Isernhagen. Gut Schönhagen mit seinen im Vergleich zu den Isernhagener

„Speckböden“ sehr kargen Bodenverhältnissen erschien ihm ideal für Testzwecke. Außerdem grenzte Schönhagen direkt an Hannover, dem Geschäftssitz Hoyermanns. Auf Gut Schönhagen hatte der Unternehmer die Möglichkeit, neue Wirtschaftsgebäude und Arbeiterwohnungen zu bauen.

Durch Zukauf weiterer Höfe umfassten die zum Gut gehörenden Ländereien rund 450 Hektar – zur Hälfte Waldbfläche und zur anderen Hälfte Grün- und Ackerland. Diese Besitzperiode wird als Glanzzeit des Gutes angesehen. Gut Schönhagen erstreckte sich vom Vorwerk „Kramers Hof“ im Westen bis zum Drostenhof im Süden. Die Landesgrenze zum Königreich Hannover begrenzte das Gut im Norden und durchschnitt das Besitztum bereits damals. Drei Arbeiterhäuser lagen im „Hannöverschen“. Noch heute teilt die Landesgrenze den Guts-

Gut Schönhagen – die Schicksalsschläge

Nach dem Tod Hoyermanns 1911 wechselte das Gut mehrmals den Besitzer. 1913 wurde es an Hauptmann Remy verkauft – allerdings bereits in verkleinerter Form, denn zuvor waren bereits der Drostenhof und die Höfe Nr. 1 und Nr. 2 verkauft worden. Die Größe des Gutes belief sich jetzt auf 373 Hektar. Kurz nachdem Remy Gut Schönhagen kaufte, brach der Erste Weltkrieg aus. Nachdem Remy aus dem Kriegsdienst zurückkehrte, erkrankte er und verstarb 1925. Seine Ehe war kinderlos. Die Witwe Remys ließ das Gut von Inspektor August Deppe verwalten. Weitere Flächen wurden verkauft bis Frau Remy im Jahr 1937 das gesamte Gut veräußerte.

Käufer war Hans Böniger. In einer Chronik wird er als Landwirt geführt. Im Volksmund heißt es, er sei ein Industrieller gewesen.



Zeitzeugen...

(Foto: Sylvia Frevert)

hof. Sie verläuft entlang des kleinen Flüsschens, das rund 20 Meter hinter dem Gutshaus fließt. Nach dem Tod seiner ersten Frau ging Hoyermann eine zweite Ehe mit Erna Quitzrau ein. Sie stiftete im Jahr 1895 der Kirche zu Bösingfeld eine gestickte Altardecke. Bereits 1897, nur wenige Jahre nach dem Kauf, verließ Hoyermann Gut Schönhagen und nahm Gut Lohne zum Wohnsitz. Der Unternehmer wurde im dortigen Mausoleum beigesetzt.

Fakt ist, dass er im Vorstand der „Gutehoffnungshütte Oberhausen AG“ war und die dort anfallende Post an „Hans Böniger, Gut Schönhagen, Post Bösingfeld bei Hameln a. d. Weser“ ging. Böniger muss wohlhabend gewesen sein. Er ließ das alte Fachwerk-Gutshaus abreißen und erbaute 1937 an dessen Stelle das heutige Herrenhaus im „Nazi-Barock-Stil“ – ein zweigeschossiger Putzbau mit rustikalem Sockel aus Bruchsteinen. Mit Fahr-

stuhl und Parkettböden ausgestattet, massiv gebaut in weitläufigen Dimensionen war es seinerzeit ein hochmodernes, repräsentatives Bauwerk. Hier soll der Gutsbesitzer mit mehreren Hausangestellten und einem respektablen Weinkeller einige Jahre ein gutes, gesellschaftlich aufwändiges Leben geführt haben. Es heißt, dass nach dem Krieg die englischen Besatzer tagelang den Inhalt des üppig bestückten Weinkellers abfahren ließen. Böniger ließ seinen Sohn Landwirtschaft studieren. Es war geplant, das Gut Schönhagen als respektables Bauernhof zu führen. Doch es kam anders... Der Zweite Weltkrieg brach aus. Böniger und sein Sohn wurden



Das alte Fachwerk-Gutshaus.

(Foto: Sylvia Frevert)

eingezogen. Der Sohn fiel noch in den letzten Kriegstagen. 1950 verkaufte Böniger Gut Schönhagen an den aus dem Kreis Helmstedt stammenden Landwirt Albert Wagenführ. Die Familie Wagenführ lebte im Kreis Helmstedt auf Westgebiet, hatte jedoch einige ihrer Ländereien auf dem Land der ehemaligen DDR durch Enteignung verloren. Bereits zuvor in 1947 hatte sich die landwirtschaftliche Fläche des Gutes mit dem Verkauf des Krammerhofes im Zuge der Bodenreform um weitere 36 Hektar verkleinert. Auch für den Ostvertriebenen Siedler Gustav Glas wurde eine Fläche vom Gut Schönhagen abgezweigt.

Gut Schönhagen – die heutigen Besitzer

Nur wenige Ernten brachte der neue Gutsbesitzer Wagenführ ein. Dann verkaufte er 1956 die landwirtschaftlichen Flächen an die Deutsche Bauernsiedlung

GmbH mit Sitz in Düsseldorf. Diese Gesellschaft kaufte Güter und Domänen für ostvertriebene Landwirte auf. Im Zuge eines Siedlungsverfahrens wurden die vom Gut erworbenen Flächen zu gleichen Teilen auf 4 Hofstellen aufgeteilt. Diese wurden 1957 an die Familien Ludwig, Herling, Albrecht und Grotius verkauft. Die ostvertriebenen Landwirte hatten sich zuvor um Flächen beworben und mit einem „Siedlereignungsschein“ ihre Tauglichkeit als Landwirte beweisen müssen. Der Landwirt Josef Ewers aus Paderborn, Vater des heutigen Bewirtschafters, erhielt im selben Jahr im Tauschverfahren gegen seinen in Paderborn ebenfalls an Ostvertriebene aufgeteilten Be-

ligen Pferdestall. An ihre Kindheit im großen, steinernen Herrenhaus erinnert sie sich noch gut: „Wir lebten hier als Großfamilie mit Großeltern, Eltern, Kindern sowie einer Tante mit Kindern“. Das große Haus hat sie auf der einen Seite sehr genossen. Wagenführ: „Ich hatte ein Schlafzimmer im Erdgeschoss und ein verwinkeltes Zimmer unter dem Dach“. Auf der anderen Seite erinnert sie sich aber auch daran, wie sie selbst im Teenager-Alter oftmals noch Angst in dem riesigen Bauwerk hatte. Ihr Bruder Claus hingegen, hat sich dort stets sehr wohl gefühlt. Heute ist Heike Wagenführ gemeinsam mit ihrer Mutter, der Witwe Wolf-Dietrich Wagenführs, sowie ihrem Bruder Claus immer noch Eigentümerin des von Hans Böniger erbauten Herrenhauses. Dieses wurde bis Ende 1994 als Altersheim genutzt und danach vermietet. Seit einigen Jahren ist es unbewohnt.

Derzeit wird versucht, das Haus in der vierten Generation in Familienbesitz zu halten. Das Fachwerk-Gutshaus, in dem **Ferdinand Ewers** mit seiner Familie lebt, ist rund 250 Jahre alt. Das Türmchen in der Mitte wurde im Jahr 1911 ergänzt. Ein Großteil der nicht benötigten Gebäude, wie der alte Schaf- und Kuhstall, wurde von der Familie Ewers abgerissen. Aber es wurde auch ein Gebäude wieder aufgebaut: der mit kaiserlicher Baugenehmigung eingetragene Hundezwinger, zur



Ferdinand Ewers.

(Foto: Sylvia Frevert)

rechten des Fachwerk-Gutshauses. Ihn veräußerte die Familie Ewers. Der neue Besitzer baute den „Hundezwinger“ zu einem Wohnhaus um.

Ferdinand Ewers sieht den Wandel der Zeit auf Gut Schönhagen in großen Zusammenhängen und aus der Sicht eines Landwirts: „1850 gab es in Schönhagen viele Herren. Dann kam Rittmeister von Kaufmann als alleiniger Besitzer und Bewirtschafter. Dann wurden 1957 die Flächen wiederum aufgeteilt. Heute gibt es unter den Aussiedlerhöfen nur noch einen, der im Nebenerwerb bewirtschaftet wird und ich bin wieder alleiniger Pächter der Flächen“.

Die Zeiten wandeln sich in großen Zyklen – das Gut Schönhagen bleibt... als ein außergewöhnlicher Ort in idyllischer Lage mit dem hoheitsvoll über allem thronenden Böniger-Herrenhaus. Es ist Zeuge einer einstmals glanzvollen Zeit mit großen Träumen, gescheiterten Plänen und Schicksalsschlägen.

(Text: Sylvia Frevert)



Das alte Fachwerk-Gutshaus.

(Foto: Sylvia Frevert)

Historisches Extertal...

... berichtet von „Gehölzaufsehern“, bürgerlichen „Bierbrauern“ und einem „Hebammen-Krimi“.



11. Oktober 1877

Extertals Bürgermeister Puls ist glücklich. Seit heute gibt es einen neuen „Gehölzaufseher“ im Flecken Bösingfeld – gerade noch rechtzeitig vor dem großen Wintereinschlag. Der Neuwohner Christian Fasse, erst kürzlich ins Extertal gezogen und wohnhaft in Bösingfeld Nr. 160, wird mit heutigem Tag als Aufseher über die Gehölze des Fleckens bestellt und bestätigt. Fasse hat dafür Sorge zu tragen, dass kein unerlaubter Holzhieb erfolgt.

Brennholz war ein begehrtes Gut und dessen Nutzung und Einschlag unterlag, ebenso wie die Hude (das Hüten von Tieren), im Wald strengen Regeln. Auf deren Einhaltung hatte der Gehölzaufseher zu achten. Er war das, was man heute einen „Staatsdiener“ nennen würde und musste „auf das Gehölz fleißig Obacht geben, Eingriffe der Nachbarn und anderer nach Möglichkeit abwenden und darüber berichten“. Es galt



Zur Sicherung der Holzbestände gab es einen Gehölzaufseher...

zu vermeiden, dass Unberechtigte „ohne Anweisung fruchtbare Gehölz fällen und in der Mastung Schaden zufügen“.

Die Sicherung der Holzbestände ließ sich der Bürgermeister einiges kosten. Nicht nur das Salär für Fasse ging zu Lasten der Gemeindekasse. Auch die Bestellung des Gehölzaufsehers kostete Geld. Er musste gefunden, vereidigt und im „Regierungs- und Anzeigenblatt zu den Akten gebracht“ werden. So findet sich auf dem Erlass vom 11. Oktober 1877, dezent unten links, die Aufstellung der dem Bürgermeister Puls in Rechnung zu stellenden Kosten von 7,55 Mark für die Vereidigung zzgl. der Kosten für „Copie und Inserat“.

neben den Hausschlachtern eine weitere Zunft Hochkonjunktur: die Bierbrauer. Bürger, die einen Obulus an die Gemeinde entrichtet hatten, durften Bier brauen und vertreiben. Damit das gerecht zuging, hatte das hochfürstlich,



Früher... (Quelle: Burg Brandenstein)



November 1792

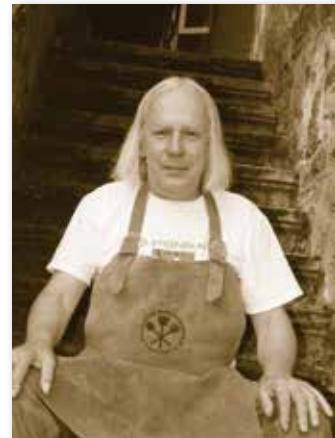
Die Tage werden kürzer und kälter. Im Winter hat im Extertal



stellte fest: „Diese von den Brauern unter sich getroffene Einrichtung hat nun die nachteiligen Folge, dass der der Reihe nach brauende Bürger sich darum nicht bekümmern, ob sein gebrautes Bier gut und genießbar sei oder nicht. Sondern dieser kann sich auf Zwang verlassen, weil außer ihm sonst niemand Bier verkaufen darf, mithin um den Absatz seines schlecht geraten Bieres unbesorgt kann“.

Ganz schlecht, befand der Fürst und erließ 1792 den folgenden Erlass: „...dass jedem Mitgliede erlaubt sei, beständig zu bauen und Bier verkaufen zu dürfen, wodurch unserer Meinung nach die Absicht erreicht werden würde, dass einer für den anderen sich um die Wette beeifern, gutes Bier zu bauen und also allgemeiner besseres Bier an Gang gebracht werde“.

Na denn ... Prost!!!!



... wie heute... Jürgen Reuß – Hausbierbrauer auf Gut Schönhagen

lippische Amt Sternberg bis dato folgende, von den Brauern selbst getroffene Lösung gebilligt: „... von dem im hiesigen Flecken privilegierten Bierbrauern ist unter sich die Verfügung getroffen, dass einer derselben 4 Wochen lang Bier brauen und verkaufen kann und so dass Bierbrauen von einem zum anderen Brauer übergeht“. Aber bereits damals gab es „solche und andere“ Zeitgenossen – gut und schlecht arbeitende Bierbrauer. Das hochfürstliche Amt

Kleiner Hinweis: Noch heute wird im Extertal Bier von Hausbrauern gebraut – in Bösingfeld, Goldbeck und auf Gut Schönhagen. Jürgen Reuß – Gut Schönhagen – ist Hausbierbrauer mit Leidenschaft, kreiert eigene Biersorten, z.B. sein Ingwer-Bier und gibt die Kunst des Bierbrauens in Privat-Kursen weiter.

Kontakt: 05262-995267.



6. Dezember 1912

„Ich bin bereit, das Amt als Hebamme zu übernehmen“. Auguste Brand, Ehefrau, geboren in Bösingfeld, dort wohnhaft in Nr. 88 und im passenden Alter – nämlich den Bedingungen der Provinzial-Hebammen-Lehranstalt zufolge nicht jünger als 20 und nicht älter als 35 Jahre – will Bezirkshebamme werden.

Am 6. Dezember erscheint sie beim Gemeindeausschuss und bewirbt sich um die Nachfolge von Charlotte Rinne. Das ist der Auftakt zum Bösingfelder „Hebammen-Krimi“.



Historische Darstellung einer Hebamme Anfang des 19. Jahrhunderts.

Dieser begann knapp drei Wochen zuvor. Am 18. November 1912 macht die langjährige Bezirkshebamme Charlotte Rinne das, was man heute als „hinschmeißen“ bezeichnen würde. Sie kündigt ihre Stelle. Aus, wie sie später selbst zu den Akten gibt, „einer Aufregung“ heraus. Diese „Aufregung“ bereut sie bereits 3 Monate später und wendet sich am 4. Februar 1913 an den Gemeindeausschuss „mit der Bitte, mich als Hebamme wieder anzustellen“ und der eindringlichen Bitte „um Vergebung, wo ich gefehlt habe, mit der Versicherung, dass es in Zukunft nicht wieder vorkommen soll“. Dieses Hin und Her scheint der Witwe Rinne so peinlich zu sein, dass sie zum Schluss nochmals eine Bitte äußert, nämlich „meinen Antrag (auf Wieder-Einstellung) der Öffentlichkeit

auszuschließen“. Kein Wort an die Extertaler Bürgerinnen und Bürger!

Nun war guter Rat teuer. Insgesamt 6 Bewerberinnen hatten sich dem Gemeindeausschuss vorgestellt, alle geeignet, weil: „20, höchstens 35 Jahre, von gutem Fassungsvermögen, gesund und ohne Gebrechen, mit guten Sinnen, vorzüglich feinem Gefühl, mit reinem, geraden und geschmeidigen Händen“. Lesen und schreiben konnten sie auch und waren natürlich „christlich, sittsam und von nüchternem Lebenswandel“. Eine von ihnen, besagte Ehefrau Auguste Brand, hatte „das Rennen gemacht“ und war angestellt worden.

Pech nur, dass sie sich kurz nach Dienstantritt bei der Geburtshilfe

für die Dienstmagd Auguste Ludolf – 20 Jahre alt, aus der Südstraße – mit dem Kindbettfieber ansteckte. Was nun? Schon wieder war der Bezirk Extertal ohne Hebamme. Sollte man auf Charlotte Rinne zurückgreifen? Nein, entschied

der Gemeindeausschuss und erteilte Charlotte Rinne den von ihr gewünschten „wohlwollenden Beschluss“ zur Wieder-Einstellung nicht – beschlossen und verkündet vom Gemeindeausschuss am 27. Februar 1913. Und es kam noch schlimmer für die Witwe Rinne. Ein Jahr später, am 31.03.1914 wurde ihr das Hebammen-Prüfungszeugnis entzogen.

Auguste Brand, die neue Extertaler Hebamme, konnte nach Desinfektionen und Bädern unter Aufsicht der hiesigen Gemeindeschwester ihren Dienst recht bald wieder aufnehmen – genehmigt von Geheimrat Dr. Theopold zu Blomberg und Dr. Fromm.

Ihr Kinderlein kommt...

(Text + Fotos: Sylvia Frevert)

SYKON **Aluminium-Haustür**

wohn store
Lambrecht

Sykotherm Serie 75
(wärmegedämmt, Bautiefe 75mm)
5-fach-Verriegelung
3 Rollentürbänder
Edelstahl-Stangengriff
Glas: Satinato
bis 1150 x 2250 mm
Bruchweg 3 - 32699 Extertal-Bösingfeld

Kfz-Versicherung

Jetzt clever wechseln!

Gut geschützt unterwegs –
mit Top-Service und
fairer Schadenregulierung.

ServiceCenter Bösingfeld
Michael Falkenrath
Bruchstraße 4
32699 Extertal
Tel. 05262 9477-0

Lippische
Landes-Brandversicherungsanstalt
Ein Unternehmen der Provinzial Rheinland Holding
Die Versicherung der Sparkassen

110 Jahre MGV „Frohsinn“ Meierberg

Eine kleine Chronik und ein großes Fest.



Die Chronik

Nach den Wetteraufzeichnungen war es „erheblich zu kalt“ am Abend des 25. November 1902. Dennoch machten sich 25 Meierberger Herren auf den Weg zur alten Schule. Obwohl das Wintergrau alles andere als Frohsinn verbreitete, hatten die Herren ein frohes Ansinnen. Sie gründeten den Männergesangverein Meierberg und wählten den sinnigen Namen MGV „Frohsinn“ Meierberg. Fritz Brand wurde 1. Vorsitzender. Chorleiter war Lehrer Brandt.

„Zu den Nachbarvereinen pflegte man Beziehungen. Bei den gegenseitigen Besuchen zu den Stiftungsfesten und Konzerten wurden friedliche Brücken von Mensch zu Mensch geschlagen. Im Lied bekannte man sich zur großen Sängergemeinschaft“, heißt es in der Chronik des Vereins. Der Erste Weltkrieg ließ den aufstrebenden jungen Verein jäh zum Stillstand kommen. Die Übungsbücher ruhten. Die Meierberger Sänger wurden zu den Waffen gerufen. Nach Kriegsende wurde das Vereinsleben wieder aufgenommen. Das Jahr 1928 war ein erster Höhepunkt in der Vereinsgeschichte. Unter großen finanziellen Opfern erstand der Verein seine Fahne. Beim großen Zeltfest zu Pfingsten 1928 wurde auf Buschmeiers Hude (Brand's Busch)

Fahnenweihe vollzogen. Seit 1920 war Lehrer Kehne Dirigent des Vereins. Fritz Brand wurde zum Ehrenvorsitzenden gewählt.

Der Zweite Weltkrieg kam. Wieder ruhten die Übungsabende. Erst am 25.01.1949 trafen sich 25 alte und neue Mitglieder wiederum in der Schule. Lehrer Gabriel stellte sich als Dirigent zur Verfügung und Fritz Uhde wurde zum 1. Vorsitzenden gewählt.

Am 18. Mai 1952 feierte der Verein ein zweitägiges Fest zum 50jährigen Bestehen auf der Weide von Fritz Rekate. Bei dieser Feier hielt Regierungspräsident Heinrich Drake die Festrede. Auch das 60jährige Bestehen wurde groß gefeiert. Im August 1971 gab Lehrer Gabriel aus gesundheitlichen Gründen nach 24jähriger Tätigkeit als Dirigent sein Amt auf. Ihm folgte erstmals eine Frau am Taktstock: Elisabeth Sievert aus Almena übernahm den Chor 1974.

1978 taten sich der MGV Frohsinn Meierberg und der MGV Eintracht Almena zu einer Singgemeinschaft zusammen, die bis heute besteht. 100 Jahre MGV Frohsinn Meierberg – wieder war ein zweitägiges Fest fällig.

Am 7. und 8. August 2002 feierten die Sänger in der umgebauten

alten Schule, dem heutigen Dorfgemeinschaftshaus. Vorsitzender zu diesem Zeitpunkt: Heinz Müller, der Vorgänger des heutigen Vorsitzenden Siegfried Lieker. Die Chorleitung lag immer noch in den Händen einer Frau: Irina Stein. Sie übergab 2006 an den heutigen Chorleiter Victor Pidpalyy, der seine Sänger am liebsten auf dem Akkordeon begleitet.

Der Verein hat derzeit 30 Mitglieder von denen, nach mehreren Neuzugängen, 20 aktive Sänger sind.

Ein Neuzugang ist Udo Hau, 53 Jahre alt aus Hagendorf. Der Extertal Spiegel wollte wissen, was ihn dazu bewegt, das – zum Bedauern aller aktiven Sänger und Chöre – heute unpopulär gewordene Hobby „Chorgesang“ zu betreiben. **Hau:** „Ich singe seit meinem 17. Lebensjahr. Gebürtig in Rott trat ich in den dortigen Gesangverein ein. Nun singe ich in Meierberg, wann immer es meine Zeit erlaubt. Singen kann man schlecht allein. Das klappt im Chor besser. Ich schätze außerdem die tolle Gemeinschaft und... mit den Meierbergern kann man prima feiern“.

Das Fest

110 Jahre MGV „Frohsinn“ Meierberg Jubiläumsfest am 15. + 16. September, Dorfgemeinschaftshaus Meierberg

Programm

Samstag, 15. September ab 17 Uhr mit Gastköchen, Essen ab 19 Uhr, anschl. Beisammensein. (Eintritt mit Spanferkel-Essen und Trinken 15 Euro)

Sonntag, 16. September ab 14 Uhr mit Festreden, Gastköchen, Kaffee, Kuchen und Bratwurst

Karten-Vorverkauf für die Samstag-Veranstaltung ab sofort bei:

Manfred Nicolay
Meiersfelder Str. 8
32699 Extertal
Tel: 0 52 62 / 996 34 34

Siegfried Lieker
Drömscher Str. 19
32699 Extertal
Tel: 0 52 62 / 41 36

Gaststätte Buschhof
Meierberger Str. 15
Tel: 0 52 62 / 99 31 54

Liedermacher Clemens Bittlinger

gastiert in Silixen. – Multimediales Konzert mit dem Astrophysiker Prof. Dr. Andreas Burkert.

Extertal-Silixen. Etwas ganz besonderes erwartet die Konzertbesucher am Donnerstag, den 1. November, 19.30 Uhr, in der Silixer Kirche. Unter dem Motto „Urknull und Sternenstaub“ erleben sie ein multimediales Konzert, eine spannende Reise zum Beginn der Zeit: Atemberaubende Sternbilder, bunt schimmernde Astralnebel zum Staunen auf einer Großleinwand, eingebettet in die sinfonischen Klangteppiche des Schweizer Keyboarders David Plüss im Wechsel mit Liedern und Texten von Liedermacher Clemens Bittlinger und dem Astrophysiker Prof. Dr. Andreas Burkert.

Neben David Plüss (Keyboard) wird Bittlinger von Matthias Dörsam (Saxophon, Klarinette, etc) begleitet. Als „Rockpfarrer und Liedermacher“ deutschlandweit bekannt, hatte Bittlinger letztes Jahr sein 30-jähriges Bühnenjubiläum; in Silixen präsentiert er nun sein aktuelles Projekt.

Der Eintritt an der Abendkasse beträgt 12 €, ermäßigt 10 €; im Vorverkauf ab 1. Oktober 2012 sind 10 €, ermäßigt 8 €, zu zahlen.

Vorverkauf in Silixen: Friseursalon und Schreibwarengeschäft Schröder. Weitere Informationen: Manfred Stoller, 0 57 51 / 4 29 42.



Frauenchor „Eintracht“ Almena

lädt zum gemütlichen Kaffeekonzert ein.

Zu einem gemütlichen Kaffeekonzert am **8. September 2012** lädt der Frauenchor „Eintracht“ Almena um **14.30 Uhr ins Dorfgemeinschaftshaus Almena** ein.

Musikalisch wird das Konzert vom Frauenchor „Eintracht“ Almena,

Gemischten Chor Asendorf, MGV „Concordia“ Bösingfeld, Frauenchor „Liederreigen“ Silixen-Kükenbruch und dem MGV „Immergrün“ Silixen gestaltet.

Für das leibliche Wohl wird bestens gesorgt.



Gerber Floristik kann auf **60 Jahre Tradition** zurück blicken und zuversichtlich vorwärts schauen.

Das Floristikfachgeschäft, aufgebaut von **Hanna Gerber** – weitergeführt von **Sigrid Gerber** – wird jetzt von **Beate Reese** übernommen.

Zum **Neubeginn am 7. und 8. September** gibt es floristische und kulinarische Überraschungen für Kunden, Freunde und Bekannte.

gerber floristik

exterthal • mittelstr. 40 • tel. 052 62 / 33 47

Miele
IMMER BESSER

Einzigartig!

Feieren Sie mit uns: 111 Jahre Wäschepflege



EJ

JOHANNSMEIER
Bau GmbH & Co. KG - Bereich Elektro
Mittelstraße 22
32699 Extertal - Bösingfeld
Tel. (05262) 782

50 Jahre Erfahrung mit Miele.

Brunnenlauf, Waldschule, Streichelzoo...

12. Bösingfelder Brunnenfest lockt mit buntem Rahmenprogramm.



Bösingfeld. Zum 12. Bösingfelder Brunnenfest lädt die Vereinsgemeinschaft Bösingfeld am Mittwoch, 3. Oktober ein. Ein attraktives Programm sorgt für Kurzweil und das kulinarische Angebot kann sich auch sehen lassen.

Ein echtes Highlight für Kids ist die »Rollende Waldschule« des Hegerings Extertal, der Streichelzoo des Kaninchenzuchtvereins W13 Bösingfeld im Pfarrgarten und das Spielmobil von JuKulEx am Rathaus 3. Tatus.

Für durstige Kehlen stehen verschiedene Getränkestände auf dem Marktplatz bereit, neben den

üblichen »lippischen Gaumenfreuden« Bratwurst & Pommes werden eine leckere Ochsenschwanzsuppe mit Zwiebelbrot (Rathaus 2) sowie Kaffee & Kuchen im Rathaus 3 angeboten.

Der Verein »Gesundes Extertal e.V.« informiert mit verschiedenen Aktionen im Foyer des Rathauses 3. Die Preise sind sehr »sozial«. Ein Glas Bier (0,2l) ist zum Beispiel für einen Euro zu haben, Mineralwasser für 50 Cent. Wein (0,2l) kostet 2 Euro (Flasche 10 Euro). Bratwurst oder Currywurst gibt's für zwei Euro, Pommes für 1,50 Euro, Extertal Ochsenschwanzsuppe für 2,50 Euro, eine Tasse Kaffee für 0,50 Cent, ein Stück Kuchen für einen Euro und ein Stück Torte für 1,50 Euro.

Der Höhepunkt der Brunnenfestes ist der Brunnenlauf mit verschiedenen Diziplinen. Wie in den vergangenen Jahren werden einige Hundert Läufer aus der ganzen Region erwartet. Auskünfte und Anmeldung zu den Läufen bei:

Elvira Kuhfuß
Mittelstr. 50, 32699 Extertal
Tel.: 0 52 62 / 30 78
www.tsv-boesingfeld.de



Das Programm

11:00 Uhr, Eröffnung am Historischen Brunnen durch den Bürgermeister

13:30 Uhr, Bambinilauf 500m

11:00 Uhr bis 17:00 Uhr, Rollende Waldschule und Streichelzoo der Kaninchenzüchter im alten Pfarrgarten (hinter Rathaus 2)

13:45 Uhr, Schülerlauf 1,5 km

ab 11:00 Uhr, Essen und Trinken rund um den Rathausplatz

ab 13:00 Uhr, Cafeteria im Rathaus 3

11:15 Uhr, Start Brunnenlauf Walking 5km und Walking 10km (alle Klassen)

ab 14:00 Uhr, JuKulEx Angebote für Kinder, Parkplatz vor dem Rathaus 3

11:45 Uhr, Start Volkslauf 5km und 10 km (alle Klassen)

17:00 Uhr, Einholung des Wappenbaumes durch die Freiwillige Feuerwehr Extertal

(Text: Hans Böhm / Fotos: Sylvia Frevert)





„Von Kaffeeriechern, ...“

... Abtrittanbieter und Fischbeinreißen“ – Ein Buch von Michaela Vieser.

Buchtipps (von Sylvia Frevert):

Berufe öffnen ein Fenster in die Lebenswelt der damaligen Zeit. Die Autorin Michaela Vieser und die Illustratorin Irmela Schautz haben nach Spuren ausgestorbener Berufe gesucht. Zwei Jahre lang hielten sie Augen und Ohren offen, stöberten in Archiven und Büchern. Heraus gekommen ist ein liebevoll gestaltetes Buch, das neben Lese-Vergnügen und schönen Bildern auch so manches Aha-Erlebnis zu

bieten hat. Vorgestellt werden Berufe wie der Sandmann, Fischbeinreißer, Abtrittanbieter, Rohrpostbeamtin – ein Beruf, der sich bis 1984 hielt – Amme, Allesschlucker oder Lichtputzer. Lesespäß, Augenschmaus und ein außergewöhnliches Geschenk zugleich.

„Von Kaffeeriechern, Abtrittanbieter und Fischbeinreißen“

Berufe aus vergangenen Zeiten
Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 240 Seiten, 13,5 x 21,5 cm

mit 24 farbigen, doppelseitigen Illustrationen von Irmela Schautz

Verlag: C. Bertelsmann

ISBN: 978-3-570-10058-5

Preis: 19,99 Euro

Erhältlich auch im Papierladen

Noth in Bösingfeld. Maria Noth verspricht: „Heute bis 18 Uhr bei mir bestellt, morgen ab 9 Uhr abholbereit“.

Tel.: 0 52 62 / 31 67.

(Text + Fotos: Sylvia Frevert)



Der Herbst kann kommen...

Hier sind unsere Aktionen für diese schöne Jahreszeit:

Am **25.09.2012** laden wir Sie ein, sich in die spannende Welt der **Schüssler Salze** entführen zu lassen.

Im Friedrich-Winter-Haus findet um **19 Uhr** der Vortrag „Schüssler Salze – die 12 Salze des Lebens – Gesund und fit durch die kalte Jahreszeit“ statt.

Die Schüssler Salze sind in aller Munde. Lassen Sie sich von unserer Referentin Ute Lemke kurz in die Grundlagen der Schüssler Salze einführen, um dann wertvolle Tipps mit nach Hause zu nehmen. Damit auch Sie gut und gesund durch den Winter kommen!

Die Teilnahme ist kostenlos.
Um Anmeldung unter Tel. : 0 52 62 / 31 09 wird gebeten.

Wir sind stolz Ihnen am **14.10.2012** einen weiteren kulturellen Höhepunkt präsentieren zu dürfen.

Um **11 Uhr** wird die **Kunstausstellung „Farbenfrohe Vielfalt“** mit einem Sektempfang feierlich eröffnet. Gezeigt werden Bilder, die die Bewohner des Friedrich-Winter-Haus unter der Anleitung von Helmut Schmidt gemalt haben. Veranstalter der Ausstellung ist der Heimat- und Verkehrsverein

Bösingfeld, mit Unterstützung des Landesverbandes Lippe.

Gezeigt wird die Ausstellung in den Räumen der Sternberg-Apotheke vom **14.10.2012 – 28.10.2012**.

Der Besuch ist kostenlos.

Am **29.10.12** dürfen Sie sich dann bei uns verwöhnen und pflegen lassen.

Um **19 Uhr** findet in den Räumen der Sternberg-Apotheke ein **Kosmetikseminar** statt.

Unter dem Motto „Fühlen und Erleben“ werden Sie von einer ausgebildeten Naturkosmetikerin in die Welt der „Dr.Hauschka Naturkosmetik“ eingeführt. Die individuelle Beratung steht im Vordergrund. Es können alle Produkte der Dr.Hauschka Pflegeserie probiert, erschnuppert und getestet werden. Fühlen und Erleben mit allen Sinnen. Die Anzahl der Teilnehmer ist begrenzt.

Die Teilnahmegebühr beträgt 5 € (Wird beim Kauf eines Produktes verrechnet).

Um Anmeldung unter Tel. : 0 52 62 / 31 09 wird gebeten.

Sternberg Apotheke
Ihre Apotheke mit Herz und Verstand

Wir sind mit Altbewährtem und frischem Wind für Sie da!

- Beratung in allen Fragen zur Gesundheit, Kosmetik, Ernährung, Inkontinenz, Krankenpflege, Homöopathie, Schüssler Salze, Antroposophie
- Naturheilkunde
- Reise- und Impfberatung
- LieferService auf Wunsch
- Gesundheitskarte
- Herstellung von Arzneimitteln, Rezepturen, Teemischungen
- Blutzucker- und Blutdruckmessung und maßgerechtes Anmessen von Kompressionstrümpfen
- Verleih von Inhaliergeräten, Blutdruckmessgeräten, Babywaagen und elektr. Milchpumpen

**fragen Sie
einfach uns!**



Mittelstraße 5 • 32699 Extertal • Tel. (0 52 62) 31 09 • Fax (0 52 62) 18 45

Für mehr Auswahl, Frische und Service in modernisiertem Markt

REWE Markt Kühme in Extetal baut um.

Extetal. Kunden des REWE Marktes im Bruchweg 1a in 32699 Extetal dürfen sich freuen. Ab dem 11. Oktober dieses Jahres erwartet sie nach einer kurzen Umbauphase an gewohnter Stelle ein neu gestalteter und topmoderner Supermarkt.

Ab dem 5. Oktober 2012 um 18 Uhr schließt der REWE Markt in Extetal für wenige Tage, um am 11. Oktober 2012 in neuem Glanz wiederzueröffnen. REWE Partner, Kaufmann Ralf Kühme, betreibt bereits seit über 20 Jahren den REWE Markt in Extetal und freut sich schon sehr auf seinen umgebauten Markt. Schließlich kann er seinen Kunden zur Wiedereröffnung nicht nur einen topmodernen und attraktiv gestalteten Markt präsentieren, sondern auch mit einer breiteren Sortimentvielfalt aufwarten.

So wurden die Frischeabteilungen deutlich vergrößert und bieten nun noch mehr Auswahl in der Obst- und Gemüseabteilung sowie bei den Molkerei- und Tiefkühlprodukten.

Auch technisch wird der Markt auf den neuesten Stand gebracht und durch modernste Kühl- und Lichtenanlagen besonders energieeffizient betrieben.

Feier zur Wiedereröffnung

Das REWE Team freut sich bereits darauf, mit seinen Kunden am 11. Oktober 2012 die Eröffnung zu feiern. Es erwarten sie Verkostungen der REWE Eigenmarken sowie diverse Preisaktionen.

Der REWE Markt

Auf 1.600 Quadratmetern Verkaufsfläche erwartet die Kunden ein übersichtlich gestalteter Markt. Breite Gänge mit Hinweisschildern, ausreichend Parkmöglichkeiten und viele weitere Serviceangebote garantieren einen bequemen und zeitsparenden Einkauf. Außerdem bietet die Bäckerei Hanisch im Vorkassenbereich weiterhin den Kunden eine breite Auswahl unterschiedlicher Backwaren in gewohnt guter Qualität an. Zudem wird ein Café mit Sitzgelegenheiten innen und außen geschaffen.

Von montags bis samstags ist der REWE Markt im Bruchweg 1a von 7 bis 22 Uhr geöffnet.

Für die Fragen und Wünsche der Kunden hat der Kaufmann, Ralf Kühme, gemeinsam mit seinem 37-köpfigen Team jederzeit ein offenes Ohr.

Große Frischeabteilungen

Die Frische und Qualität der angebotenen Lebensmittel stehen bei Ralf Kühme im Mittelpunkt. „Visitenkarte“ seines REWE-Supermarktes ist die große Obst- und Gemüseabteilung. Hier finden sich heimische und exotische Früchte und ein zahlreiches Salat- und Gemüsesortiment. In den vergrößerten Frischeabteilungen findet man neben einem erweiterten Sortiment an Molkereiprodukten und SB-Fleisch auch internationale Feinkost-Artikel. An den Frischetheken für Wurst-, Fleisch- und Käsespezialitäten berät und bedient freundliches Fachpersonal die Kunden persönlich.

Die REWE Markenvielfalt

Neben einem breiten Angebot an bekannten Markenartikeln steht den Kunden natürlich auch die umfangreiche REWE Markenvielfalt zur Verfügung. Sie umfasst zahlreiche Eigenmarken-Produkte zu einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis. Gute Qualität zu Discountpreisen bietet die Eigenmarke „ja!“. Die Artikel der Marke „REWE“ zeichnen sich durch ihre hochwertige Markenqualität aus. Unter dem Label „REWE Bio“ führt „REWE Obst“ 340 hochwertige Produkte aus biologischem Anbau. Darüber hinaus finden Feinschmecker unter der neuen Genussmarke „REWE Feine Welt“ Spezialitäten aus aller Welt. Für ernährungssensible Kunden bietet REWE im neuen Sortiment von „Frei von“ bis zu 30 laktose- und glutenfreie Produkte an.

Somit ist der Markt bestens auf die Wünsche und Ansprüche aller Kunden vorbereitet.

REWE

Jeden Tag ein bisschen besser.

**Wir sind von
Mo. bis Sa.
7 bis 22 Uhr
für Sie da!**

REWE Kühme OHG

Bruchweg 1a • 32699 Extetal-Bösingfeld
Tel.: 0 52 62 / 51 07 • Fax: 0 52 62 / 51 52

Jetzt neu bei Sport-Senke

Die Firma Campagnolo.

Extertal. Die Firma Campagnolo steht für funktionelle Sport- und Freizeitkleidung für die ganze Familie. Jedes Teil der Kollektion begeistert durch seinen modischen unverwechselbaren italienischen Stil. Zu den Lifestyle Produkten die sowohl in der Stadt als auch in der Natur getragen werden können zählen z.B. die vielseitigen Softshell-Jacken für Kinder ab 39,95€ und für Damen und Herren ab 69,95€. Super kuschelige und modische Begleiter für den Herbst sind warme

Wollmäntel & Jacken, natürlich gehörten Basics wie Softshell-Hosen und Handschuhe auch zum Programm. Neben der Firma Campagnolo gibt es natürlich nach wie vor bekannte Marken wie z. B. adidas, Puma, Esprit, S.Oliver, Paglie die ebenfalls wieder viele schöne, modische, innovative und trendige Herbstware für Sie bereit halten.

Schauen Sie doch mal rein bei „Sport-Senke“, vielleicht entdecken auch sie Ihr persönliches Herbst-Highlight.



Jetzt NEU!

Tolle Softshelljacken & Wollmäntel für Damen, Herren & Kinder in modischen Herbstfarben.



... und weitere.

Sport-Senke

Sport-, Freizeit-, Baby- & Kinderbekleidung

Hackemackweg 24, Extertal • Telefon 05262-3790

(direkt am Schulzentrum)

Summer Feeling...

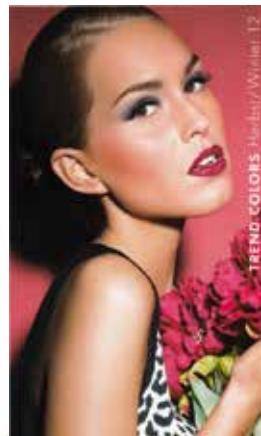
... und leuchtende Herbsttöne.

Extertal. Lassen Sie sich inspirieren von den neuen leuchtenden Herbstfarben und erleben Sie den ultimativen Frischekick für Ihre Haut.

Endlich ist auch der Sommer bei uns gewesen und hat die Haut mit seinen wärmenden Sonnenschein gestreichelt, deshalb ist es gerade jetzt wichtig die Haut mit viel Feuchtigkeit zu pushen und zu verwöhnen.

Nutzen Sie doch einfach die Gelegenheit um mal im Kosmetikstudio Andrea Christiansen vorbei zu schauen und genießen Sie die Sommerfrischebehandlung von Jean d'Arcel zum Schnupperpreis von 48,- €. Wer möchte kann sich gleich im Anschluß von den neuen Make-up Trends verführen lassen und ist zum Ausprobieren herzlich eingeladen.

Freuen Sie sich auf intensive Farben und aktuelle Herbstaccessoires in den neuen Trendfarben!



Summer Feeling
und leuchtende
Herbsttöne

Lassen Sie
sich inspirieren!

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihren Besuch.
Kosmetik Studio
Andrea Christiansen

Bruchstraße 3 · 32699 Extertal

Telefon: 0 52 62 / 99 26 98

Fax: 0 52 62 / 99 39 14 8

- Holzzäune, Metallzäune, Pergolen und Carports in allen Größen, sowie Toranlagen.
- Durchführung sämtlicher Gartenarbeiten, Raseneinsaat, Rasenmähen, Verbundstein und Platten verlegen.
- Beseitigung von Sturmschäden

Zaun- und Gartenbau H. Otto

32699 Extertal • Tel. 0 52 62 / 36 64 und 18 37 • Fax 54 71



- Sanitär - Heizung
- Brennwerttechnik
- Solaranlagen
- Wärmepumpen
- Badsanierung
- Bauklemmpnerei
- Kunden- und Wartungsdienst

Helmut Westphal

INHABER H. QUASTHOFF

32699 Extertal-Bösingfeld • Bahnhofstraße 18a

Telefon 0 52 62 - 9 90 11 • Fax 9 90 13 • D1FU 0173-2 90 97 09

www.heizung-westphal.de • Quasthoff@heizung-westphal.de

Immobilien-Besitzer aufgepasst!

Fördermittel beantragen – zwei Programme nutzen.

Extertal. Demografischer Wandel, Bevölkerungsverlust – das ist für kleinere Städte und Gemeinde das Schreckgespenst schlechthin. Im Extertal ist diese bundesweite Entwicklung besonders spürbar. Die Einwohnerzahl ist seit 2001 um mehr als neun Prozent gesunken. Damit ist Extertal eine der in Lippe am stärksten betroffenen Kommunen.

Dass die Einwohnerzahl in Deutschland sinkt, die Bevölkerung immer älter wird – daran kann eine Gemeinde nicht wirklich etwas verändern. Aber sie kann sich „ hübschen“ – für aktuelle und auch zukünftige Bewohner. Eine Verbesserung der Wohn-, Arbeits- und Lebensverhältnisse steigert die Attraktivität einer Gemeinde. Mit dem Städtebauförderungsprogramm für „Kleinere Städte und Gemeinden“ ist Extertal dabei, seine Infrastruktur zu verbessern.



Zuschüsse gibt es dafür von Bund und Land in Höhe von 70 Prozent. Förderfähig sind Modernisierungsmaßnahmen und der Rückbau nicht mehr erhaltenswerter Bausubstanz. Wo andere Gemeinden nur mit einem Ortsteil gefördert werden, sind es im Extertal gleich drei: Bösingfeld, Silixen und Laßbruch. „Damit hat Extertal auch hier viel erreicht“, befindet Bürgermeister Hans Hoppenberg.

Das Rathaus in Bösingfeld, das alte Pfarrhaus in Silixen und ein neuer Platz in Laßbruch sind konkret geplante Baumaßnahmen. Stichwort „Klimaschutz“ – auch hier ist Extertal Vorreiter. Im Förderprogramm „Energetische Stadtsanierung“ ist Extertal eine der sieben Pilotgemeinden im Bundesland NRW. Der Fokus liegt

auf der energetischen Sanierung des Immobilienbestandes. Bis Mitte 2013 wird im ersten Schritt ein energetisches Quartierskonzept für den erweiterten Ortskern Bösingfeld erarbeitet. Alle Immobilienbesitzer wurden in diesem Zusammenhang schriftlich befragt. Neben Bösingfeld können auch Immobilien-Besitzer in Laßbruch und Silixen von den günstigen KfW-Fördermitteln zur Sanierung ihrer Immobilie profitieren. In einzelnen Fällen lassen sich sogar Fördermittel der KfW mit Zuschüssen der Städtebauförderung kombinieren.

Der Fachbereich Planen und Bauen der Gemeinde berät interessierte Immobilien-Besitzer gern. Mehr Informationen und die Ansprechpartner bei der Gemeinde unter www.extertal.de

(Fotos + Text: Sylvia Frevert)



Wir pflegen Nächstenliebe.



Tag der offenen Tür 20 Jahre Diakonieverband Extertal

**Samstag, den 08. September 2012
ab 11 Uhr**

Programm:

- Kaffee, Kuchen und Würstchen
- Bastelangebot und Flohmarkt
- Hilfsmittelpräsentation der Firma Kühl muss & Grabbe
- Informationsmöglichkeiten
- Blutdruckmessung

**Schauen Sie vorbei – Feiern Sie mit!
Wir freuen uns auf Sie!**

Grüner Weg 1 • 32699 Extertal
„Werner-Blome-Haus“

Solardachkataster

Errechnen Sie das Solarstrompotential Ihres Gebäudes.



Extertal. Der Kreis Lippe hat gemeinsam mit den Sparkassen Paderborn-Detmold und Lemgo ein Solardachkataster erarbeiten lassen, das durch die Eingabe der Adresse ermöglicht, für jedes Gebäude in Lippe, also auch in der Gemeinde Extertal, das Solarstrompotenzial zu errechnen. Schattenwurf von anderen Gebäuden oder Bäumen werden dabei ebenso berücksichtigt, wie die Lage der einzelnen Dachflächen. **Die Nutzung des Katasters ist**

kostenlos. Hauseigentümer erhalten die Chance, einerseits Energiekosten zu sparen und andererseits einen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz zu leisten. Eine Studie besagt, dass ein Drittel des Gesamtstromverbrauches in Lippe durch Photovoltaik erzeugt werden könnte. Hierzu werden z. Zt. nur 6,7 % genutzt. **Das Solardachkataster finden Sie unter folgendem Link:** www.solardachkataster-lippe.de.

(Text: Sylvia Frevert)

Mode-Trends zum Hauspreis

Super Auswahl in groben Größen!

Küster

Bahnhofstr. 8a
32699 Extertal
Telefon: 05262-948910

Mo. - Fr. 9-18.30 Sa. 9-16 Uhr durchgehend geöffnet

Relax-Lounges Getränke gratis P direkt am Haus Änderungsservice

Solarbundesliga

Platzierungen der Saison 2011 / 2012.

Zur Info:

Die Gemeinde Extertal „spielt“ seit Jahren in der Solarbundesliga und hat die Saison 2011/2012 mit folgenden Platzierungen erreicht:

Solarbundesliga	Platz 992
	von 2.172 teilnehmenden Kommunen
Kategorie Solarwärme	Platz 593
	von 1.316 teilnehmenden Kommunen
Kategorie Solarstrom	Platz 1.208
	von 2.125 teilnehmenden Kommunen
Kategorie Kleinstädte	Platz 243
	von 606 teilnehmenden Kommunen
Landeswertung NRW	Platz 37
	von 130 teilnehmenden Kommunen
Kreiswertung Lippe	Platz 1
	von 2 teilnehmenden Kommunen

Damit weiterhin gute oder noch bessere Platzierungen erreicht werden, ist es wünschenswert, neu installierte oder bisher noch nicht gemeldete Anlagen der Gemeinde Extertal (Andreas Pieper vom Fachgebiet III.2 – Öffentliche Sicherheit und Ordnung –, Tel. 05262/402-320, a. pieper@exterthal.de) mitzuteilen.

Bürgermeister Hans Hoppenberg dankt Ihnen für Ihre Unterstützung!
(Text: Sylvia Frevert)

Marketing Extertal - machen Sie mit!

MANICKE
BESCHRIFTUNG · WERBUNG · DRUCK!

GESTALTUNG! WERBUNG! DRUCK!

Broschüren, Werbeflyer, Kataloge, Magazine, Plakate, Briefpapier und Visitenkarten...

...vom Layout bis zum Druck, alles aus einer Hand.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns, wir beraten Sie gern!

Qualified by 3M for Commercial Graphics

32699 Extertal - Breslauer Straße 6a - Tel. 05262/99539-0
Fax 05262/5513 - www.manicke.de

www.facebook.com/manickeOHG

Reis macht Millionen Menschen saß...

DAS Grundnahrungsmittel für die Hälfte der Weltbevölkerung.

Im asiatischen Sprachgebrauch ist das Wort für „Reis“ gleichbedeutend mit dem Wort „Essen“ oder „Mahlzeit“. Reis ist das Grundnahrungsmittel für die Hälfte der Weltbevölkerung.

Geschichte

Reis gehört zur Pflanzengattung der Gräser. Ursprünglich stammt er aus China. Dort wurde Reis vor rund 7.000 Jahren erstmals im Mündungsdelta des Flusses Jangtsekiang angebaut. Lange Zeit verblieb die Kunst des Reisbaus in China, bis das Wissen über Thailand, Birma, Kambodscha, Vietnam schließlich nach Ägypten gelangte. Von Ägypten aus kam das wertvolle Nahrungsmittel vor rund 2.000 Jahren nach Europa. Columbus brachte das Reiskorn schließlich nach Amerika.

Aber noch heute stammen 90 Prozent der Weltproduktion aus Asien. China nimmt mit jährlich 197 Millionen Tonnen Reis immer noch eine wichtige Stellung im Reisanbau ein, gefolgt von Indien sowie Mittel- und Südamerika. Wichtigster Resexporteur hingegen ist Thailand. Der Reishandel – An- und Verkauf – ist dort Staatsmonopol.

Aberglaube und Zeremonien

Viele Sagen ranken sich um den Reis. Sie sind vor allem in Asien verbreitet, wo der Reis für das Göttliche, für Leben und Fruchtbarkeit, Glück und Wohlstand steht. Der ursprünglich aus China stammende Brauch, ein Brautpaar mit Reis zu bewerfen, soll Glück und viele Nachkommen bringen. Einer japanischen Sage zufolge soll Reis zunächst im Himmel angebaut worden sein. Von dort brachte ihn der Gott Ninigi auf die Erde.

In Malaysia werden Hauseingänge mit Reisblüten verziert um so dem Gott Krishna zu huldigen.

Der Anbau

Reispflanzen sind wahre Riesen unter den Gräsern. Der Kulturreis kann bis 1,60 Meter hoch werden.

Der Reis-Anbau ist eine komplizierte Sache und erfordert ganz spezielle Bedingungen. In bewässerten Reisterrassen wächst der Reis direkt aus dem Wasser, das ihn mit der nötigen Nahrung versorgt. Reis ist ursprünglich keine Wasserpflanze. Durch Selektion hat man die Pflanze diesen speziellen Bedingungen angepasst.

Das Wasser verhindert, dass Unkräuter und im Boden lebende Schädlinge die Pflanzen schwächen. 80 Prozent der Welternte werden in diesem sogenannten Nassreisanbau erzeugt. Pro Kilogramm Reis werden zwischen 3000 und 5000 Liter fließendes Wasser benötigt – eine Tatsache, die den Grundwasserspiegel in und um Peking so weit absenkte, dass der Reisanbau dort verboten wurde. Wichtig ist dazu noch die richtige Fließgeschwindigkeit. Zu schnell fließendes Wasser spült die Nährstoffe fort. Bei zu langsam fließendem Wasser droht Algenbildung. Reispflanzen benötigen eine gleichmäßige Wärme. Zur Blütezeit sind Temperaturen von 30 bis 35 Grad Celsius nötig. Damit ist klar, dass Reis nicht an jedem Ort angebaut werden kann.

Nach 100 bis 250 Tagen – je nach Sorte – kann der Reis geerntet werden. Bis dahin hat die Reispflanze eine schmale überhängende Rispe ausgebildet, an der 80 bis 100 Ähren sitzen können. Eine einzige Pflanze kann

bis zu 3000 Früchte tragen. Rund 90 Prozent der Reisaussaat und -ernte ist in Asien noch heute Handarbeit. In Amerika wird der Reis per Flugzeug gesät und wie hierzulande das Getreide mit Mähdreschern geerntet.

Die Sorten

Es gibt weltweit rund 120.000 verschiedene Reissorten. Langkornreis, Rundkornreis – auch Klebreis genannt, der für Risotto oder Milchreis verwendet wird – sowie Wildreis und Duftreis oder Basmatireis hielten Einzug in den hiesigen Speiseplan.

Die beiden wichtigsten Reissorten sind **Langkornreis** und **Rundkornreis (Milchreis)** deren Namen tatsächlich auf das Verhältnis der Abmessungen gründen. **Parboiled Reis** ist ein noch in der Schale mit Dampf behandelter Langkornreis, der durch diese Behandlung seine wichtigsten Vitamine behält. Weißer Reis ist poliert und hat viele Nährstoffe verloren. Eine spezielle Art Rundkornreis ist der Arborio. Arborio wird für Risotto verwendet.

Tipp: Wer den Reis besonders weiß haben will, gibt einen Schuss Zitronensäure ins Kochwasser.

Wildreis (auch Indianerreis genannt) ist streng genommen kein Reis, sondern die Frucht von

Wassergräsern, die in

Nordamerika wachsen. Er ist dunkel und hat einen nussartigen Geschmack. Die dunkle Farbe entsteht durch die Trocknung. Für die Indianer Nordamerikas spielte er eine entscheidende Rolle in der Ernährung. Er wurde vom Kanu aus geerntet. Durch leichtes Klopfen fielen die Früchte der Rispen auf den Boden des Kanus. Die zurücksschnellenden Rispen ließen die restlichen Früchte als Saatgut ins Wasser fallen. Diese komplizierte Erntemethode war verantwortlich für den hohen Preis. Neu entwickelte Sorten mit nicht herausfallenden Früchten steigern den Ernteertrag.

Basmati-Reis ist ein Duftreis. Basmati bedeutet auf Hindi „Duft“. Der Reis wächst zu Füßen des Himalaya. Er ist besonders aromatisch. Echter Basmati-Reis darf nur 7 Prozent Fremdreis enthalten.

Und der Exot: Grüner Reis. Er wird in Vietnam vor der eigentlichen Reisernte gewonnen. Das unreife Korn wird in Handarbeit geerntet, danach getrocknet. Verwendet wird grüner Reis fast ausschließlich in seinem Ursprungsland – als Panade, zu Brei verkocht oder mit Zucker glasiert als Süßspeisen-Dekoration.

Reis kochen

Reis schmeckt nicht nur als Beilage zu Fleisch, Geflügel oder Fisch. Als Risotto ist er eine eigenständige Hauptmahlzeit und als süßer Milchreis ein leckerer Nachtisch. Vor dem Kochen sollten Mittel- und Rundkornreis kurz gewaschen werden. Natur- und Duftreis

nehmen sogar ein einstündiges Bad in kaltem Wasser. Dies verhindert ein Zusammenkleben der Reiskörner beim Kochen.

Reis ist ein Raumwunder. Sein Volumen verdoppelt sich beim Kochen. Aus einer Tasse trockenem Reis werden knapp zwei Tassen gekochter Reis. Das sollte bei der Mengenberechnung berücksichtigt werden. Bei der Wassermenge gilt die



Foto: © Popova Olga - Fotolia.com

Faustregel: ein Teil Reis und zwei Teile Wasser. Eine Ausnahme ist der Basmatireis. Er benötigt weniger Flüssigkeit.

Die gängige Art Reis zu kochen ist: Wasser und Reis in einen Topf gegeben und zum Kochen bringen. Danach kann der Herd abgeschaltet werden. Das Ganze darf noch so lange ziehen evtl. nochmals leise köcheln bis das Wasser vollständig aufgebraucht ist.

Auch in der Bratpfanne kann Reis zubereitet werden: in heißem Fett in der Pfanne anbraten bis er glasig wird. Dann kommt die notwendige Flüssigkeit hinzu und der Reis kann weiter köcheln. Risotto und Paella werden so hergestellt.

Familie Milanovic, Inhaber des Gasthauses Restaurant Adria „Zum Grünen Tal“ haben noch eine weitere Variante Reis zu kochen... in großen Mengen. Jasna Milanovic: „Wir garen den Reis in großen Auflaufformen im Backofen: ein Drittel Reis, zwei Drittel Wasser, ein wenig Öl und Salz, 30 Minuten bei 200 Grad C.“

Sonstige Verwendung

In Asien bekannt ist der Reiswein – Sake. Reismehl und das als essbare Verpackung von Lebensmitteln benutzte Reispapier sind weitere Verwendungsmöglichkeiten. Zu guter Letzt wird die Pflanze selbst zu Reisstroh getrocknet aus dem Hüte, Lampenschirme und Teppiche hergestellt werden.



„Hähnchenleber im Speckmantel mit Djuvec-Reis“ empfohlen von Familie Milanovic, Hotel Restaurant „Zum Grünen Tal“ in Asmissen.

Zutaten

für 4 Personen:

- 500g Hähnchenleber
- 100g Frühstücksspeck oder dünn geschnittenen Schinkenspeck
- Knoblauch, Salz, Pfeffer

Gemüsebeilage: Brechbohnen

- 800g Brechbohnen (frisch)
- 1-2 Zwiebeln
- 300g mageren Würfelspeck
- Salz, Pfeffer

Beilage: Djuvecres

- 400g Reis
- Zwiebeln
- rote, grüne und gelbe Paprika,
- geschälte Tomaten ohne Haut, aus der Dose
- evtl. Tomatenmark
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hähnchenleber in ca. 5 Zentimeter lange Stücke schneiden. Salzen nach Geschmack. In Speck einwickeln, mit Zahnstocher zusammenstecken. Anschließend in der Pfanne in reichlich Olivenöl mit Knoblauchzehen anbraten – bei mittlerer Hitze. Achtung: Leber wird schnell zu dunkel. Leberstücke von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Die Brechbohnen, „döppen“ und in Salzwasser blanchieren. Alternativ fertige Brechbohnen aus der Dose verwenden. Zwiebeln schälen, würfeln und mit Würfelspeck in der Pfanne dünsten. Die Bohnen darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Djuvec-Reis, ein Klassiker der Balkan-Küche: Reichlich Zwiebeln und viel Paprika in Streifen schneiden und anbraten. Geschälte

Tomaten und Tomatenmark hinzufügen. Alles dünsten und mit Salz und Pfeffer, Knoblauch nach Geschmack abschmecken. Reis nach Anleitung kochen, jedoch erst kurz vor dem Servieren unter die rote Sauce mischen, damit der Djuvec-Reis nicht matschig wird.

Guten Appetit wünscht Familie Milanovic.

Jasna Milanovic:

Alter: 36 Jahre

Familienstand: verheiratet mit Goran Milanovic, 2 Kinder – Nikola (10 Jahre) und Predag (14 Jahre)

Herkunft: Serbien, Ortschaft Krusevac

Sprachen: Serbisch, Deutsch, Englisch



Goran und Jasna Milanovic.

Lieblingsgericht: Hähnchenleber im Speckmantel – „ein Rezept meiner Mama“.

Im Extertal: seit 1997 – und gleich „ab in die Küche“ im familieneigenen Restaurant Adria „Zum Grünen Tal“. Das Extertal mit seinen grünen Hügeln erinnert sie an ihre Heimat Serbien.

Das heutige **Gasthaus „Zum Grünen Tal“** gibt es seit rund 250 Jahren. Erstmals urkundlich erwähnt wird es aufgrund einer Beschwerde der Bösingfelder Gastwirte und Händler, die dem Besitzer – dem Schneider Meier – die Erlaubnis für die „Versellung und Krämerei mit Kaffee, Zucker und dergleichen“ von Amts wegen verbieten lassen wollten. Der „Schuss“ ging für die Bösingfelder Wirts nach hinten los. Meier erhielt die Konzession für wenige Taler jährliche Gebühr, da der Krug an einer kaum befahrenen Neben-

straße lag. Alle drei Jahre wurde die Konzession erneuert und es gab die Auflage „gute Getränke zu liefern“ – vor allem das Bier aus der fürstlichen Brauerei Brake zu beziehen. Der Krug ernährte seinen Besitzer. Es kamen Acker- und Weideland, ein Teich bei der Mühle und eine Fischzucht hinzu.

1875 erwarb Friedrich Wehrmann das Gasthaus. Erstmals 1901 erscheint die Gaststätte Wehrmann im Adressbuch unter dem Eintrag „Zum Grünen Tal“.

Dragan Milanovic, 65 Jahre, übernahm das Restaurant „Zum Grünen Tal“ im Jahr 1985. Zuvor führte er ein Restaurant in Hameln.

Am 1.1.2011 übergab er die Konzession an seinen Sohn Goran und Schwiegertochter Jasna Milanovic.

(Fotos + Text: Sylvia Frevert)

Restaurant ADRIA

„Zum Grünen Tal“

das Haus mit der persönlichen Note

Balkan- & Internationale Spezialitäten



Warme Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr
und von 17.00 bis 22.30 Uhr
* Montag Ruhetag *

Inh. Jasna Milanovic
Bartruper Straße 38 • 32699 Extertal • Tel.: 0 52 62 / 36 60

85 Jahre Extertalbahn

Die Bahn soll fahren vom Lipperland zum Weserstrand!



Extertal. Gutsbesitzer Adiekes aus Rohbraken war ebenso dabei wie Landrat von Ditfurth aus Rinteln, Gastwirt Rieke aus Bremke und der Herr Kommerzienrat Steenberg, Zigarrenfabrikant aus Barntrup. Zwölf Herren aus Kaufmannschaft, Politik und Adel setzten sich im Jahr 1905 „mit Nachdruck“ für den Bau einer Eisenbahnlinie von Barntrup nach Rinteln ein. Es sollte eine „vollspurige Nebenbahn“ werden, so entschied dieses „Comitéé“, das bereits zwei Jahre nach Gründung die „Westdeutsche Eisenbahnge-sellschaft“ in Köln mit der Streckenplanung beauftragte. Man entschied sich recht schnell für die „Tallinie“ unter Umgehung der Steigungen, die nötig gewesen wären, um – wie ursprünglich angedacht - auch Silixen und Laßbruch anzuschließen.

Nordlippe muss erschlossen werden

Der Ausbruch des 1. Weltkriegs brachte das Projekt „Extertalbahn“ zunächst zum Erliegen. Mit dem Ende der Inflation stieg die „Goldgräberstimmung“ und so schrieb die Lippische Tageszeitung am 14. Februar 1924: „Nordlippe soll und muss erschlossen werden. Ein Gebiet von 500 Quadratkilo-metern darf nicht mehr abseits von Hanel und Wandeln gelegen sein. Nordlippe darf nicht weiter seine Arbeitskräfte exportieren; es muss sie selbst beschäftigen“.

Bereits ein gutes halbes Jahr später, am 8. September 1924 wurde die Extertalbahn AG mit Sitz in Barntrup gegründet. Die Extertaler Gemeinden hatten für den Bau der Eisenbahnstrecke 200.000 Reichsmark angespart. Am 15. Dezember 1924 erfolgte der erste Spatenstich im Streckenabschnitt Barntrup. Im Sommer 1925 wurde die Bauausführung der Strecke Barntrup-Bösingfeld aufgenommen.

Damit begann eine Geschichte, die jeder Bauherr von eigenen Bauprojekten nur zu gut kennt: erstens wird es teurer und zweitens dauert es länger als geplant. Kosten für den Ankauf des Geländes und die Bauausführung machten alsbald eine Erhöhung des Aktienkapitals erforderlich. Die Gemeinden Bösingfeld, Asmissen, Bremke, Göstrup, Kükenbruch,

Ausfalltage. Auch die Überwindung des Höhenunterschiedes vom höchsten Punkt in Alverdissen auf + 261 Meter gelegen bis zum tiefsten Punkt in Rinteln von 56,25 Metern war eine Herausforderung. Nicht ganz einfach gestalteten sich auch die Verhandlungen mit den Grundstückseigentümern. Allein die Einwohner von Nalhof mussten 4 Hektar Land abgeben – zum Teil nicht ganz freiwillig. Enteignungsverfahren zwangen zur Abgabe. Eigentümer klagten dagegen beim Amtsgericht Alverdissen, bekamen in einigen Fällen Recht und wurden daraufhin angemessen entschädigt. Eine weitere Herausforderung waren die Brückenbauten über die Exter, über den Mühlengraben nahe Füting und schließlich die Weserbrücke in Rinteln. Letztere wurde am 30. September 1927 unter dem Namen „Hindenburgbrücke“ eröffnet.



Laßbruch, Meierberg, Nalhof, Rott und Schönhagen sowie Alverdissen stöhnten... und verwiesen auf ihren ohnehin bereits hohen Schuldendienst. Das Deutsche Reich und das Land Preußen sprangen ein.

Regen und Berge

Derweil liefen die Bauarbeiten weiter. Sie gestalteten sich schwierig. Regenfälle brachten im Jahr 1926 viele

Im selben Jahr, am 8. Juni 1927, wurde das Empfangsgebäude am Bahnhof Bösingfeld eingeweiht. Neben diesem Gebäude gab es noch eine Wagenhalle auf dem Bahnhofsgelände, ein Riesenbauwerk mit einer Fläche von 1250 qm, 4 Hallengleisen und fortschrittlicher Warmwasserheizung, dazu eine Werkstatt und ein Arbeitsgleis. Weitere Bahnhöfe in Krankenhagen, Exten, Almena-Rickbruch, Bögerhof und Haltestellen in Vallentrup, Nalhof, Füting und Bremke kamen hinzu.

Die Bahn soll fahren

„Die Bahn soll fahren vom Lipperland zum Weserstrand“ – diesem von Rintelns Bürgermeister Dr. Wachsmuth in seiner Eröffnungsrede formulierten Ziel kam die Extertalbahn immer näher. Mit der Einweihung der letzten beiden Bahnhöfe in Krankenhagen und Exten am 15. Juni 1929 konnte schließlich die gesamte Strecke in Betrieb genommen werden: rund 30 Gleiskilometer.

3 Personentreibwagen, 2 Gütertriebwagen, dazu Anhänger, Arbeitswagen und eine Motordraisine mit Mannschaftswagen waren die Erstausstattung der Extertalbahn. Betrieben wurden die Loks mit Strom vom Elektrizitätswerk Wesertal, der in Bösingfeld in Gleichstrom umgewandelt wurde. Der Fahrdräht bestand aus Kupferdraht, der im Zick-Zack verlegt war.

Die Extertalbahn transportierte kurz nach Eröffnung um 1930 rund 19.000 Tonnen Güter und rund 360.000 Personen. Der Zeit und dem sparsamen Lipper angemessen gab es für Fahrgäste nur die einfache „Holzklasse“: Doppelbänke, die quer zur Fahrtrichtung mit einem Mittelgang angeordnet waren und 38 Sitz- sowie 42 Stehplätze boten. Die Spitzenjahre im Güterverkehr waren 1939, 1942 und 1944 mit bis zu 80.000 Tonnen Güterlast. Beim Personenverkehr zeigten die Jahre 1943 und 1944 herausragende Zahlen. Es fuhren rund 1,3 Millionen Menschen Extertalbahn.



Unwetter und Unfall

Einen herben Einschnitt erfuhr die seit 1930 kontinuierlich positive Entwicklung der Extertalbahn im schicksalshaften Jahr 1937. Ein Unwetter in der Nacht vom 11. zum 12. Juni 1937 und ein Wolkenbruch „wie er seit Jahrhunderten nicht mehr stattgefunden hat“, so der Geschäftsbericht der Bahn, sorgte dafür, dass die Exter anschwoll. Die Eisenbahnbrücke bei Vallentrup stürzte ein, andere Exterbrücken wurden stark beschädigt und Teile der Eisenbahntrasse fortgespült. „Böschungen rutschten ab und die Gleise wurden fortgespült“, so der Geschäftsbericht weiter. Aber die Extertalbahn wurde wieder aufgebaut.

Der Zweite Weltkrieg ging auch an der Extertalbahn nicht spurlos vorüber. Mit Einmarsch der Amerikaner im April 1945 wurde der Zugverkehr eingestellt, jedoch einen Monat später – trotz Sprengung der Weserbrücke in Rinteln – wieder aufgenommen.

Am 5. März 1962 ereignete sich der schwerste Unfall in der Geschichte der Extertalbahn. Aufgrund eines Missverständnisses über erteilte Fahrerlaubnis stieß auf freier Strecke ein Personenzug mit einem Güterzug zusammen. Rund 50 Personen wurden verletzt.

(Fotos + Text: Sylvia Frevert)

An advertisement for FeBa windows and doors. The top right corner features the FeBa logo with the text "Fenster und Türen". Below the logo is a large, detailed photograph of a bald eagle's head and upper body, looking down at a broken window pane. The eagle's talons are shown gripping the glass shards. In the bottom left corner, there is promotional text about the "FeBa-Kralle" security feature. To the left of the eagle, there is contact information for Gunnar Schröder. A red circular logo for "FeBa-Kralle" is positioned near the eagle's talons.





Extertal. Unter diesem Motto stehen die Extertaler Suchtpräventionswochen 2012.

Nach wie vor ist die Sucht von Menschen ein großes Problem für die Allgemeinheit. Sie kommt in vielen Facetten vor und ist eine enorme Belastung für unsere Gesellschaft, aber auch für die betroffenen Personen selbst und ihr persönliches Umfeld.

Oft wird das Thema verschwiegen oder überspielt, vielleicht auch aufgrund der Ratlosigkeit im Umgang mit den Symptomen der Krankheit, ihren Auswirkungen und den Therapiemöglichkeiten.

Wir wollen mit der Veranstaltungsreihe „Extertaler Suchtpräventionswochen“ das Thema in den Blickpunkt der Öffentlichkeit rücken, darüber reden, Nachdenklichkeit erzeugen und Impulse zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Suchtmitteln geben.

Die weiteren Veranstaltungen finden in der Zeit vom 7. – 22. September 2012 statt.

Unsere Bitte: Geben Sie die Informationen weiter und laden Sie weitere Interessierte zu den Veranstaltungen ein.



Das Programm im Einzelnen

Auftaktveranstaltung am
Freitag, 7. September
14–16.30 Uhr, Burg Sternberg

Dienstag, 11. September
Burg Sternberg: 14–16.30 Uhr, Bau einer Bambusklarinette, 16–18 Uhr Aktionsparcour für Mädchen ab 10 Jahren.

Mittwoch, 12. September
15–17 Uhr, Fachklinik Extertal: Nachmittag der offenen Tür.

Donnerstag, 13. September
19 Uhr, Jugendzentrum Cinema 55, Bösingfeld, Filmabend.

Donnerstag, 13. September
20–22 Uhr, Gemeindehaus Silixen, Elternkurs des Kinderschutzbundes.

Freitag, 14. September
19 Uhr, Friedrich-Winter-Haus, Bösingfeld, Vortrag „Angehörige brauchen mehr“.

Mittwoch, 19. September
19 Uhr, Corvinushaus Asmissen, Gesprächsabend mit einem Gast vom blauen Kreuz.

Donnerstag, 20. September
15–18 Uhr, Grundschule Silixen, Weltkindertag.

Donnerstag, 20. September
19 Uhr, Friedrich-Winter-Haus, Bösingfeld, Vortragsveranstaltung.

Freitag, 21. September
19 Uhr, Bösingfeld, Sportnacht in der Großraumturnhalle.

Freitag, 21. September
19 Uhr, Laßbruch, Vortrag „Suchtkrankheiten“.

Samstag, 22. September
9 und 14 Uhr, Burg Sternberg, „Familie erleben“

Samstag, 22. September
14–19 Uhr, Großraumturnhalle, Bösingfeld, Kampfkunsttag.

DÄHNERT - HAGEMANN - SCHÖN
— & —
KOLLEGEN

STEUERBERATER • RECHTSANWALT
GESELLSCHAFT BÜRGERLICHEN RECHTS

32657 Lemgo
Auf dem Plecken 3
Tel: 05261-983-0

32699 Extertal
Bahnhofstr. 4
Tel: 05262-9491-0

zentrale@steuerberater-dhs.de
www.steuerberater-dhs.de

Erkennen - Beraten - Umsetzen

*Der nächste Extertal Spiegel
erscheint am 27. November 2012*



Historische Fotos gesucht...

Noch immer schlummern viele historische „Schätzchen“ in alten Fotoalben, Schubladen und Kartons.



Dieses um 1910 in Goldbeck entstandene Foto zeigt eine in dieser Zeit auf dem Lande übliche Hausschlachtung bei der Familie Rieke. Hausschlachter Langenberg (links) und seine Gehilfen waren aus Friedrichshöhe angereist.

Extertal. Noch immer schlummern viele historische »Schätzchen« in alten Fotoalben, Schubladen oder Kartons.

Es ist immer schade, wenn alte Bilder irgendwann im Müll verschwinden, weil jüngere Generationen nichts mehr mit ihnen anfangen können. Denn alte Fotografien sind wertvolle Zeitzeugen, die uns im wahrsten Sinne des Wortes einen Blick in unsere Vergangenheit gewähren.

Marketing Extertal möchte in Zusammenarbeit mit dem Archiv der Gemeinde dazu beitragen, möglichst viele historische Fotos für die Nachwelt zu sichern. Auch ein „nur“ 20 Jahre altes Bild kann schon große Veränderungen im Ortsbild dokumentieren. Die Bilder können in der Geschäftsstelle von Marketing Extertal abgegeben werden. Auf Wunsch werden sie nach der Digitalisierung umgehend an den Eigentümer zurückgegeben.

Marketing Extertal e.V.

Mittelstraße 10–12
32699 Extertal
Tel.: 0 52 62 / 99 68 24,
E-Mail: marketing-exterthal@t-online.de.



*entwickeln
betreiben
gestalten*

Marketing
Extertal e.V.

Marketing Extertal -
machen Sie mit!

S(HÖR)VICE NACH MASS

Bei uns erhalten Sie perfekte, preiswerte Hörsysteme und erstklassigen Service.

Unser Dienstleistungsangebot für besseres Hören und Verstehen:

- Kostenlose Hausbesuche
- Kostenloses HörFit-Hörtraining
- Experten-Kinderversorgung
- Finanzierung, Hörsystemabo
- Rundum-Sorglos-Paket
- Zufriedenheitsgarantie

Lemgo „Medica Zentrum“
Lagesche Straße 9-13
32657 Lemgo
Tel.: 0 52 61 / 77 97 94

Horn - Bad Meinberg
Mittelstraße 65
32805 Horn - Bad Meinberg
Tel.: 0 52 34 / 20 67 91



Detmold
Bruchstraße 36
32756 Detmold
Tel.: 0 52 31 / 30 60 70

Kalletal-Hohenhausen
Lemgoer Straße 22
32689 Kalletal
Tel.: 0 52 64 / 6 55 90 62

Servicestelle: Extertal
Bahnhofstraße 4
32699 Extertal
Tel.: 0 52 62 / 9 94 63 30



IHR HÖRAKUSTIKER MIT DER ZUFRIEDENHEITSGARANTIE!

Marketing Extertal e.V.

Mittelstraße 10–12
32699 Extertal
Fon 0 52 62 / 99 68 24
Fax 0 52 62 / 99 68 25
marketing-exterthal@t-online.de

Geschäftsstellenleiterin:
Julia Stein

Erscheinungsgebiete:
Almena, Alverdissen, Asmissen, Bösingfeld, Bremke, Egge, Eimke, Goldbeck, Göstrup, Grupenhagen, Hagendorf, Hummerbruch, Kükenbruch, Laßbruch, Linderbruch, Linderhofe, Lüdenhausen, Meierberg, Nalhof, Nösingfeld, Reine, Rott, Schönhagen, Schwelentrup, Silixen, Sonnenborn.

Öffnungszeiten der Geschäftsstelle:

montags, dienstags & freitags:
von 9.00 bis 12.00 Uhr

donnerstags:
14.00 bis 18.00 Uhr

Impressum

Herausgeber:

Marketing Extertal e.V.

Redaktion:

Sylvia Frevert, Hans Böhm, Julia Stein

Stefanie Therolf, Julia Stein

Manicke OHG

Breslauer Straße 6a • 32699 Extertal

0 52 62 / 9 95 39 - 27 (Zentrale - 0)

exteritalspiegel@manicke.de

8.000 Exemplare

Der Inhalt der Artikel ist nicht immer identisch mit der Meinung des Herausgebers.



Für Sie in der Region Lippe.

NetzPunkt | Lage

Unsere Experten Frank Krückeberg und Alexander Matis beraten Sie gerne zu unseren Serviceleistungen:

- Rund um das intelligente Stromnetz
- Hausanschlüsse und Messtechnik
- Dezentrale und regenerative Einspeisung
- Smart Home/Smart Grid
- Energieeffizienz, Energiespeicherung und Elektromobilität

NetzPunkt | Lage

Pivitsheider Str. 21 32791 Lage

Öffnungszeiten:

Mo. – Fr. 9.00 Uhr bis 13.00 Uhr
Di. u. Do. 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

T 05232-7069010 F 05232-7069020

netzpunkt@eon-westfalenweser.com
www.eon-westfalenweser.com

e.on

Westfalen
Weser