

Extertal Spiegel

Das Info-Magazin von Marketing Extertal e.V.

02 März 2013

**Ostern
Bei uns!**
Aktionstag am
28. April 2013



- Osteraktion: Kommen, schätzen, gewinnen
- Spezial: Die Geschichte des Bremker Kruges
- Kultur: Country, Jazz und mehr

- Persönlichkeiten: Schiedsfrau Irene Kaiser
- Aus unseren Nachbardörfern: Egge
- Unser Wandertipp: Der A7 in Linderbruch



e-on Westfalen
Münster



Frohe Ostern!

Das Haus der guten Backwaren

Bäckerei - Konditorei

Dreimann

www.baeckerei-dreimann.de
Extertal-Bösingfeld • Mittelstraße 6 • Tel. 05262 - 2143



Gemeinsam für Extertal!

Marketing Extertal e.V.

...entwickeln
...betreiben
...gestalten



IQ
IMMER QUALITÄT

Er sieht elegant aus, bleibt immer cool und ist auch noch sparsam!

LIEBHERR

Bei uns finden Sie den Richtigen: Tauschen Sie Ihren alten Kühlschrank gegen einen energieeffizienten Liebherr!

EJ Elektro Johannsmeier
in der Johannsmeier Bau GmbH & Co. KG
32699 Extertal - Bösingfeld
Mittelstraße 22
Tel. (05262) 782

www.markenprofi.de

Markenprofi
Für alle, die mehr wollen.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Was ist eigentlich Marketing? Fragt man viele Menschen, erhält man viele Antworten - und alle sind mehr oder weniger richtig. Falsch ist das leider weit verbreitete Vorurteil, Marketing Extertal e.V. sei ja „nur“ eine Interessenvertretung des Einzelhandels, des Handwerks und der Gastronomie, vielleicht auch noch der Industrie. Unser Marketingverein ist viel, viel mehr. Klar, geht es auch darum, den Wirtschaftsstandort Extertal zu stärken, das kommt schließlich auf die eine oder andere Weise allen Extertalern zugute. Aber es geht auch und insbesondere um die Verbesserung der Lebensqualität in unserer Gemeinde für ALLE Bewohner.



Deshalb ist Marketing für mich keine Angelegenheit, die man zu gegebenen Anlässen laut und kräftig preist, um danach wieder zum Tagesgeschäft überzugehen. Das „Geschäft Marketing“ ist mühsam und braucht langen Atem. Aber viele kleine Schritte führen schließlich auch zum Ziel. Ich finde Marketing Extertal e.V. ist dank vieler engagierter Extertaler/innen auf einem guten Wege. Unsere Projekte haben einiges bewirkt und es geht weiter voran, wie Sie bei der Lektüre dieser Spiegelausgabe feststellen werden.

Gemeinschaft statt Egoismus, Aktivität statt Konsum und Stärkung unserer Heimat, das ist der einzige Weg, der gangbar ist, wenn wir unserem Ziel näher kommen wollen. Marketing darf sich nicht nur mit einigen Gegenständen und Gelegenheiten befassen, sondern muss die ganze menschliche Gemeinschaft im Extertal „berühren“. Das viel zitierte und geforderte „Wir-Gefühl“

kann nur dann entstehen, wenn Menschen durch gemeinsame Aktivitäten zueinander finden und als Gemeinschaft für eine Sache eintreten. Wenn es gelingt, viel mehr Menschen das Gefühl des Zugehörens, des Verstehens und des Verstandenwerdens zu vermitteln, haben wir viel gewonnen.

Ich weiß schon, mancher wird jetzt einwenden, dass das bloß „schöne Worte“ sind und dass der Zug schon abgefahren sei. Ich glaube das aber nicht, sondern bin ganz im Gegenteil überzeugt, dass wir alle Möglichkeiten haben, unsere Gemeinde und unsere Gemeinschaft voranzubringen – wir müssen sie nur nutzen.

In diesem Sinne wünsche ich mir noch viel mehr engagierte Extertaler, die sich im Marketingverein oder in den örtlichen Vereinen für dieses Ziel einsetzen. Wir helfen im Rahmen unserer Möglichkeiten gerne.

Ihr Hans Böhm
stellv. Vorsitzender

EP:Frevert
ElectronicPartner

Informationstechniker-Meister Friedel Frevert

TV, Video, HiFi, Telecom, Multimedia, Elektro Haus- und Sicherheitstechnik, Hausgeräte

Unser Service macht den Unterschied!

Leasing und Finanzierungen

Extertal-Almena • Bachweg • Tel.: 05262 - 1643 • www.fernseh-frevert.de

Kommen, schätzen, gewinnen!

Ostergewinnspiel 2013 wartet mit vielen tollen Preisen auf / Aktionstag am 28. März in Almena und Bösingfeld

Almena/Bösingfeld. Zum Osterwinnspiel 2013 lädt Marketing Extertal am Gründonnerstag, 28. März ein. „Kommen, schätzen und gewinnen“ ist das Motto ab 15 Uhr in Almena an der Volksbank und in Bösingfeld auf dem Rathausplatz. In Almena gilt es, die bunten Ostereier im Korb im Schaufenster der Volksbank zu schätzen, in Bösingfeld hängt der Eiersegen auf dem Osterbaum. Hauptpreise sind jeweils ein 100-Euro-Extertal-Gutschein. Darüber hinaus stellt der örtliche Einzelhandel noch viele weitere Gutscheine zur Verfügung.

Und so können Sie mit ein bisschen Glück unter den Gewinnern sein: Füllen Sie den Teilnahmecoupon auf dieser Seite aus und kommen Sie am Aktionstag zu einem der beiden Veranstaltungsorte. Hier ste-



hen ab 15 Uhr Lostrommeln bereit und bei Bedarf weitere TeilnahmeCoupons. Die Ziehung der Gewinner erfolgt jeweils um 16.30 Uhr. **Gewinnen kann nur, wer anwesend ist!**

Ein attraktives Rahmenprogramm insbesondere für Kinder lädt an beiden Orten zum

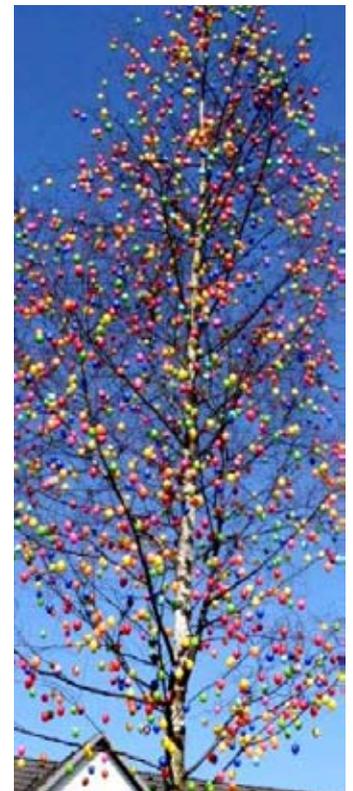
Verweilen ein und verkürzt die Zeit bis zur Gewinnziehung.

In **Almena** lädt die Volksbank um 15 Uhr alle Kinder zum Ostereiersuchen ein. Um 16 Uhr serviert die örtliche Einzelhändlergemeinschaft Kaffee & Kuchen auf dem Volksbankparkplatz. Um 16.30 Uhr wird's dann

spannend. Die Gewinner/innen der Gutscheine werden gezogen.

In **Bösingfeld** wartet auf die Kids ebenfalls jede Menge Spiel und Spaß. Auf einem Bobbycar-Parcours können die jungen „Rennfahrer“ ihre Fahrkünste unter Beweis stellen, am

Glücksrad können sich alle Besucher über eine Belohnung in Form von Ostereiern oder Extertalern freuen, Ballonkünstler »Kunigerd« zaubert „Ostertiere“ aus Gummi und Luft, und sogar der Osterhase persönlich hat sein Kommen zugesagt. Für Speis & Trank sorgt der Imbiss- und Getränkestand von Party-service Feick.



Sponsoren

- Apotheke in Almena
- Blumenhaus Buschmeier
- Fleischerei Dirk Hannover
- Cafe Rickbruch
- Studio Rusoma
- EP: Frevert
- Salon Dohmeier
- Möbelhaus Brand,
- Volksbank Bad Salzuflen
- Papierladen Noth
- Bäckerei Dreimann
- Party-Service Feick
- Geflügelhof Ewers
- Atelier Edith Hausstätter
- Kühlmuss & Grabbe
- Sternberg Apotheke

Ostergewinnspiel 2013

Schätzen Sie die Zahl der Eier am Osterbaum in Bösingfeld und/oder im Schaufenster der Volksbank Almena.

NUR abzugeben und gültig am Aktionstag, 28. März, in Almena und Bösingfeld!

Name

Geburtsdatum

622

2438

3451

Hier bitte Ihre Lösung ankreuzen

TeilnahmeCoupon

Wir Extertaler sind sehr fleißig!

Viele Bänke bereits renoviert / Weitere Bankpaten gesucht / Extertals Vorgärten können sich sehen lassen



Schöne neue Bänke laden zum Verweilen. Es sollen noch mehr werden!
Fotos Marketing Extertal

Extertal. Vor vier Jahren startete Marketing Extertal e.V. die Aktion „Bänke für Bürger – Bürger für Bänke“. Viele Vereine und Bürger(innen) haben sich inspirieren lassen und zahlreiche Bänke im ganzen Gemeindegebiet renoviert. Aber immer noch liegen hunderte von maroden Bänken im „Dornröschenschlaf“. Es gibt also noch viel zu tun, um unsere Gemeinde in Sachen Bänke für Bürger und Gäste ein Stück attraktiver zu machen. Wie angekündigt, prämiiert Marketing Extertal e.V. die schönsten „Bankideen“ mit der Ausrichtung eines „Bankfestes“. Wer „seine“ Bank bereits fertig und noch nicht angemeldet hat, oder noch eine Patenschaft übernehmen möchte, melde sich bitte bei uns: Marketing Extertal, e.V., Mittelstraße 10-12, 32699 Extertal, Telefon 05262 – 996824, E-Mail marketing-extertal@t-online.de. Holz für die Bankrenovierung stellt Marketing Extertal bei Bedarf

zur Verfügung. Meldeschluss ist am 31. Mai 2013.

Gut angelaufen ist auch die Aktion „Der schönste Vorgarten“. Auch hier wurden bereits viele Vorschläge eingereicht. Vorgärten sind nicht nur die Visitenkarte eines Hauses. Sie prägen das Ortsbild ganz entscheidend und sind attraktiver Blickfang. Nicht wenige Passanten bleiben bewundernd vor den mit viel Liebe, Kreativität und Fantasie gestalteten Gärten stehen. Bis zum 28. Juni können noch Vorgärten für die Aktion angemeldet werden. Ob Sie ihren eigenen oder Nachbargarten für preiswürdig halten, spielt dabei keine Rolle. Der schönste Vorgarten wird nach Meldeschluss von einer Fachjury ermittelt und mit einem Extertal-Gutschein in Höhe von 300 Euro prämiiert. Natürlich wird der EXTERTAL SPIEGEL den Siegergarten und auch die nächstplatzierten gebührend in Wort und Bild vorstellen.



Marketing Extertal e.V.
Mittelstraße 10-12
32699 Extertal-Bösingfeld
Telefon 05262 / 99 68 24
marketing-extertal@t-online.de
www.marketing-extertal.de



Bei Familie Schmidt, Auf den Stücken 11, ist ein beliebter Treffpunkt für eine Laufgruppe des TSV Bösingfeld.
Foto Privat



Dirk & Anne Meierhans in Linderbruch sind zu Recht stolz auf ihren liebevoll gepflegten Vorgarten.
Foto Privat

Auf den Wochenmärkten in Bösingfeld, Rinteln, Aerzen und Hameln.

Geflügelhof Ewers

frische Landeier
aus eigener Erzeugung

Schönhagener Ring 14, Extertal
Tel. 05262 4647

- frische Landeier direkt vom Hof • das Beste von Hähnchen und Pute
- Suppenhühner • Kaninchen
- Enten und Gänse aus eigener Erzeugung • Putenwurst • frische Sauerrahmbutter

Wir pflegen Nächstenliebe.

Diakonieverband Extertal
Grüner Weg 1
32699 Extertal-Bösingfeld
Tel. 0 52 62 - 56 772
Fax 0 52 62 - 56 967
info@diakonie-extertal.de

- Beratung und Anleitung
- Familienpflege
- Häusliche Kranken- und Altenpflege
- Kinderkrankenpflege
- Verhinderungspflege / Betreuungsdienste
- Hilfen im Haushalt
- Hausnotruf – Rund um die Uhr erreichbar
- Vermittlung aller kirchlichen Angebote: gesellige Treffen, Gesprächskreise, Seniorenreisen u.a.

Diakonie Extertal

**Fleischerei
Dirk Hannover**
Meisterbetrieb
Fütiger Str. 28
Extertal-Almena
☎ 0 52 62 - 25 01

Über 80 Jahre Fleischerei Hannover

Fleischermeister Dirk Hannover kennt seine Tiere fast persönlich!

Almena. Ein Skandal jagt den nächsten in der Lebensmittelbranche. Pferdefleisch ist im wahrsten Sinn des Wortes in aller Munde. Der Verbraucher ist empört... zu Recht. Fleischermeister Dirk Hannover aus Almena hat sich bereits 2011 entschieden, sein Angebot komplett auf das Gütesiegel „Lippe Qualität“ umzustellen. Seine Schweine kommen nicht aus Großbetrieben, wo sie auf Spaltenböden aufwachsen, gentechnisch bearbeitetes Futter fressen und auf ihrem letzten Weg stundenlang in einem Großraum-Transporter zur Großschlachtereifahren werden.

Dirk Hannover bezieht die Tiere von Landwirt Christian Hölte aus Almena – quasi um die Ecke – und von Landwirt Hartig aus Lüdenhausen – einmal über den Berg. Geschlachtet werden die Tiere im nahe Dörentrup bei Fleischerei Ralf Hohmeier. „So kenne ich die Tiere fast persönlich“, sagt Hannover, der sich davon überzeugt hat, dass die Schweine auf Stroh gehalten werden und vom Landwirt selbst produziertes Futter fressen. „Ich habe beide Betriebe besucht“, so Hannover. Das enge Miteinander bei den regelmäßigen Lippe Qualität-Treffen sorgt für Transparenz, schafft Vertrauen... und das spürt auch der Verbraucher. „Meine Kunden wissen zu schätzen,

dass die Herstellungswege transparent und sicher sind und das Fleisch einfach schmeckt“, weiß Hannover.

Der Fleischermeister übernahm 2004 das Geschäft in Almena an der Fütiger Straße von seinem Vater Dieter Hannover, der wiederum Nachfolger von Firmengründer Willi Hannover war. Dieser machte sich 1929 als Fleischermeister zunächst in gepachteten Räumen in Lönningen/Cloppenburg selbständig. Zum 1. Januar 1930 siedelte der Betrieb bereits nach Rinteln über. Ein Jahr später, zum



Fleischermeister Dirk Hannover setzt auf Lippe Qualität.

Text und Fotos Sylvia Frevert

1. Februar 1931 wurde nach dem Kauf eines betriebsgerechten Grundstücks die Fleischerei in Almena eröffnet.

Die Fleischerei Hannover versorgte nicht nur die Bevölkerung in Almena mit Fleisch und Wurstwaren. Der Betrieb expandierte und eröffnete ein Versandgeschäft bis in das Ruhrgebiet hinein - ein gar nicht so leichtes Unterfangen bei den seinerzeitigen Verkehrsverbindungen. Der Krieg beendete das Wachstum des Betriebes auf tragische Art. Willi Hannover wurde eingezogen, geriet in russische Gefangenschaft und verstarb.

Seine Witwe Luise Hannover eröffnete den Betrieb nach Kriegsende 1945 neu. Sohn Dieter begann am 1. Oktober 1954 seine Schlachterlehre im elterlichen Betrieb und legte mit 21 Jahren seine Meisterprüfung ab. Er war der jüngste Fleischermeister in Deutschland. Mit der Hochzeit von Dieter Hannover und Hilka Hannover, geborene Meyer verbanden sich Liebe und

Beruf, denn die Ehefrau hatte in ihrer Jugend Fleischereifachverkäuferin gelernt. Heute führt Fleischermeister Dirk Hannover das Geschäft. Bevor er in den elterlichen Betrieb einstieg, durchlief er die gesamte Palette der Ausbildung in seinem Beruf und arbeitete als Schlachter, Zerleger, in der Produktion und im Verkauf im Einzelhandel. Die Fleischerei Hannover beschäftigt heute neun Mitarbeiter, hat sich aber das Traditionelle eines Familienbetriebes bewahrt. So arbeiten die Schwester des Inhabers und seine Ehefrau tatkräftig im Betrieb mit.

Neben Fleisch und Wurstwaren verwöhnt Dirk Hannover seine Kunden mit einem Partyservice. Seine Spezialität ist der Krustenbraten mit deftigen Beilagen und Gemüse. Der Partyservice ist auch für kleinere Festlichkeiten gerüstet und bietet seinen Service bereits ab 10 Personen an.

Im Geschäft legt der Fleischermeister Wert auf Frische, Qualität und Naturgewürze. So kommt in seine beliebte lippische Kohlwurst nichts außer Schweinefleisch, frischen Zwiebeln und Naturgewürzen. Den letzten Pfiff erhält die Kohlwurst durch leichtes Räuchern über Buchenspänen. Stolz ist Hannover auch auf seine Hausmacher-Mettwurst. „Unsere Mettwurst schmeckt wie früher, denn bei uns reift sie mindestens vier Wochen“. Von billig-billig, schnell-schnell hält Dirk Hannover gar nichts. „Die Wurst verliert in dieser Reifezeit rund 35 Prozent Gewicht. Gewicht, das man nicht verkaufen kann. Aber dafür ist der Geschmack einmalig“, so Hannover. **Sein Qualitätstipp bei der Mettwurst:** „Sie darf nicht weich oder gar matschig sein. Das ist ein Zeichen von zu kurzer Reifezeit“.

Ganz frisch zubereitet sind auch die Salate. „Zwei bis drei Mal pro Woche werden sie hier vor Ort selbst hergestellt. Unser Fleischsalat ist der Renner“, weiß Hannover.

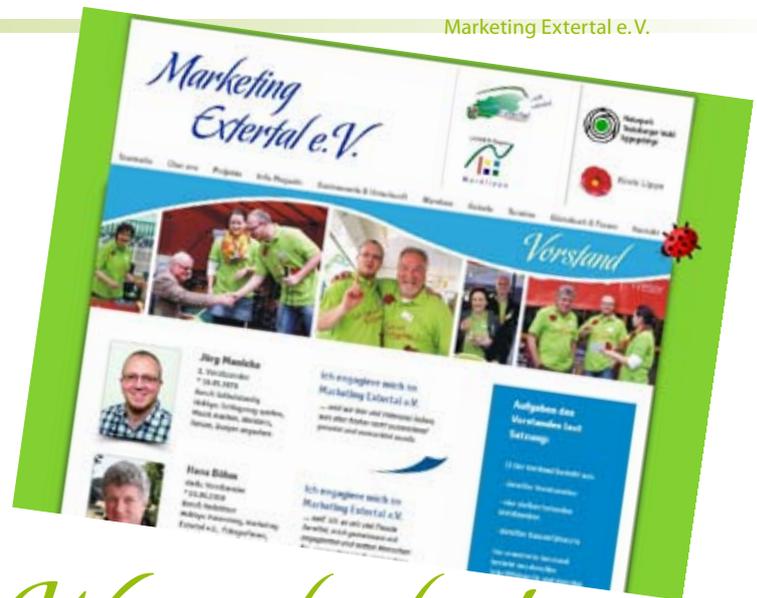
Dirk Hannover, persönlich
Alter: 47 Jahre
Familienstand: verheiratet, 3 Kinder
Hobby: Tischtennis im TSV Bösingfeld. „Ich bin Sponsor der Trikots“.
Liebungsgericht aus der L dentheke: ein gebratenes Kotelett – „daumendick“ Bloß nicht diese dünnen Minuten-Stücke“.

Extertal-Tasse ist da!



Ein kleines, aber originelles Geschenk nicht nur für gute Freunde

Extertal. Die neue Extertal-Tasse ist da - und ab sofort für vier Euro das Stück in der Geschäftsstelle von Marketing Extertal erhältlich - solange der Vorrat reicht. Für alle, die ein kleines und originelles (Gast-)Geschenk suchen, ist dieser edle Glasbehälter genau das Richtige - ob für gute Freunde zuhause - oder als Mitbringsel bei Besuchen in der Ferne.



Wir sind online!

Es hat etwas länger gedauert, aber nun ist es soweit. Marketing Extertal ist ab sofort online. Unter www.marketing-extertal.de finden Sie für den Anfang Wissenswertes über unseren Verein. Unsere Homepage ist noch im Aufbau - aber wir arbeiten täglich daran, um Extertalern und unseren Gästen in Kürze ein interessantes und vielseitig nutzbares Internetportal zu Verfügung zu stellen.

Geplant sind Informationen über unsere Projekte, unser Kulturprogramm, über Wander- und Themenwege, Bildergalerien, Forum und vieles andere mehr. Interessenten können sich später zum Beispiel Wanderkarten oder Flyer zu unseren Themenwegen herunterladen. Die Homepage ist sozusagen in der „Testphase“. Wir sind deshalb für jeden Verbesserungsvorschlag sehr dankbar.

Marketing Extertal jetzt „links“

Die Geschäftsstelle von Marketing Extertal e.V. ist innerhalb der Büroräumlichkeiten im Sparkassengebäude umgezogen und befindet sich jetzt links neben dem Eingang (voher rechts). Ansonsten bleibt alles beim alten. Geschäftsstellenleiterin Julia Stein steht ratsuchenden

Besuchern im Rahmen ihrer Möglichkeiten gern zur Verfügung. Außerdem finden Sie im Foyer der Geschäftsstelle zahlreiche Flyer und Broschüren mit interessanten Wandertipps in der Region und anderen wichtigen Informationen. Schauen Sie mal rein!

REWE

Jeden Tag ein bisschen besser.

Ab 1. April
SOMMERZEIT!

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

Jeden Donnerstag
Thüringer Mett Tag
kg **2,99**

REWE Kühme OHG

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



Treffpunkt für Jung und Alt. Der neue Veranstaltungsort rund um die Kirche (bis 2011 Rathausplatz) kommt gut an. Hier herrscht richtiges Biergartenflair.

13. Bösingfelder Maibaumfest

Vereinsgemeinschaft eröffnet die „Open-air-Saison“ im Kirchgarten

Extertal-Bösingfeld. Im Jahr 2001 organisierte die neugegründete Vereinsgemeinschaft Bösingfeld das erste Maibaumfest. Das ist inzwischen fester Bestandteil im Extertaler Veranstaltungsreigen und Jahr für Jahr beliebter Auftakt zur Fest-

saison - ein Stelldichein von Jung und Alt, für Bösingfelder und Gäste. Im vergangenen Jahr fand das Fest erstmals im Bereich der ev.-ref. Kirche statt – und der Kirchgarten erwies sich als trefflich geeignet. Unter den mächtigen Linden kommt gleich Biergarten-Feeling auf. Fürs leibliche Wohl sorgt die Vereinsgemeinschaft auf bewährte Weise mit Getränke- und Imbissständen – selbstverständlich zu den gewohnt „sozialen“ Preisen. Ein besonderes Schmankerl für durstige Gaumen bietet diesmal die Nachwuchsgruppe von Marketing Extertal e.V. an. Neben der beliebten Maibowle werden diverse andere Bowle-Spezialitäten kredenzt.

Das Maibaumfest beginnt traditionsgemäß mit dem Maibaumzug.

Dazu kommen alle Vereine und Gäste um 18.30 Uhr am Feuerwehrgerätehaus zusammen (Abmarsch 18.45 Uhr). Um 18.55 Uhr folgt das »Anpumpen« am historischen Brunnen, der damit symbolisch nach der Winterruhe in Betrieb genommen wird. Eine spannende Angelegenheit ist das Aufstellen des geschmückten Wappenbaums auf dem Rathausplatz. Die Bösingfelder Feuerwehrleute müssen schon kräftig anfangen, um den großen und schweren Masten aufzurichten. Aber sie haben ja inzwischen viel Routine. Nach der „Arbeit“ geht's dann ans Feiern zu Kirche. Die Vereinsgemeinschaft hofft wie immer auf gutes Wetter und so viel Andrang wie im vergangenen Jahr.



Ein Kraftakt: Das Aufstellen des Wappenbaums.



Mit dem traditionellen Anpumpen wird der historische Brunnen alljährlich aus dem „Winterschlaf“ geweckt.

Fotos Hans Böhm



Liebe Kunden,
genießen Sie mit uns die ersten Frühlingsboten...

Wir möchten auch in diesem Jahr ein möglichst großes Pflanzensortiment bieten. Im **Papenweg 5** finden Sie ein kleines Freigelände mit den ersten Frühlingsblühern und alles für den Garten.

Der Frühling ist die schönste Pflanzzeit.



Besuchen Sie unseren

Ostermarkt

am 22., 23. und 24. März.
Freitag von 8.00 - 18 Uhr
Samstag von 8.30 - 17 Uhr
Sonntag von 12.00 - 17 Uhr

Für das leibliche Wohl sorgen wir mit einer leckeren Bratwurst.

**Wir wünschen
frohe Ostern!**

Ihr
Raiffeisen Markt Team



Raiffeisen Lippe-Weser AG
32699 Extertal

Papenweg 5 ☎ 05262 - 9939604

Mo. - Fr. 8 - 18 Uhr
Sa. 8.30 - 13 Uhr

Da weiß man, wo's herkommt!

Vom Fleischerladen zum Allround-Versorger / Fleischerei Kuhfuß setzt auf Qualität und heimische Erzeuger

Fleischerei
Ralf Kuhfuß
32699 Extertal-Bösingfeld
Mittelstraße 50
☎ 05262 - 3278
RalfKuhfuss@t-online.de
www.fleischerei-kuhfuss.de



Das Team der Fleischerei Kuhfuß. Es fehlt der Azubi.

Bösingfeld. Die Scheibe Wurst „auf die Hand“ – die gibt's bei der Fleischerei Kuhfuß für die kleinen Kunden immer noch. Fleischerei Kuhfuß, 1961 von Rolf und Ingrid Kuhfuß gegründet und seit 2002 von Ralf und Elvira Kuhfuß geführt, hat sich vom Fleischerladen zu einem Allround-Versorger entwickelt.

„Mein Schwiegervater fuhr als junger Fleischerlehrling noch mit Fahrrad und Anhänger über Land bis nach Sonneborn“. Das weiß Elvira „Üppe“ Kuhfuß aus Erzählungen. In den ersten Jahren kaufte Rolf Kuhfuß Fleisch und Wurstwaren bei der Firma Dröge in Lemgo. Eigene Herstellung gab es noch nicht. Das änderte sich mit dem Kauf des Riekhofschens Hauses in der Mittelstraße 50 in Bösingfeld. 1964 wurde hier der Fleischerladen eröffnet; ein Jahr später eine Wurstküche gebaut, 1993 der Laden erweitert, 2006 ein modernes Schlachthaus errichtet.

Wurstwaren aus eigener Herstellung – Hausmacherqualität – das Markenzeichen der Fleischerei Kuhfuß.

Neben traditionellen Fleisch- und Wurstwaren findet der Kunde Feinkostsalate, eine große Käseauswahl

und die von Elvira Kuhfuß betreute „Heiße Theke“ mit angeschlossenem Party-Service. Vom Kleinkind bis zum Senior – der Kundenstamm der „Heißen Theke“ ist breit gefächert. Elvira Kuhfuß: „Wir beliefern mit unseren täglich wechselnden Menüs zwei Bösingfelder Kindergärten. Der Senior, der sein Essen nicht selbst zubereiten möchte, ist bei uns ebenso Stammgast wie alle, die schnell, lecker und gesund warm essen möchten.“

Die „Heiße Theke“ der Fleischerei

produkt! Wir rollen selbst“, sagt Üppe Kuhfuß. Der Kohl wird zugekauft - auf dem Bösingfelder Wochenmarkt.

Aus heimischer Produktion ist ein weiterer Qualitätsstandard der „Fleischerei Kuhfuß“. Das beginnt bei der Aufzucht von Schwein und Rind. „Unsere Schweine kommen von Landwirt Büschemann aus Dudenhausen und von Tölle vom Gut Rickbruch“, erklärt Ralf Kuhfuß. Er weiß, dass diese Tiere gesund aufgewachsen sind. Nach kurzem Transportweg werden sie im 2006 nach EG-Richtlinien neu gebauten eigenen Schlachthaus geschlachtet.

Heimische Erzeugung, Vermeidung langer Transportwege – das ist Ralf Kuhfuß wichtig. Von Qualität da versteht der gelernte Chemielaborant und Fleischer etwas. Nach der praktischen Lehre sattelte er noch ein Studium der Lebensmitteltechnologie drauf. Danach sammelte er Berufserfahrung in einem Essener Feinkostbetrieb und in der Qualitätssicherung bei Dr. Oetker.

„Bei uns kommen nur erstklassige Fleisch- und Wurstwaren in den Verkauf. Qualität, die wir selbst auch auf dem Teller haben wollen. Da handeln wir nach dem Motto: was Du nicht willst, dass man Dir tut ...“, erklärt Elvira Kuhfuß und liefert ihren hu-

morigen Beitrag zum Pferdefleischskandal: „Unser Pferd Gianna steht immer noch im Stall – und das bleibt auch so“.

Das Angebot der Fleischerei Kuhfuß ist breit gefächert:

Hausmacher Wurst und Fleischwaren, Geflügelaufschnitte, Schinken und Mettwurst, Grillspezialitäten, 100 internationale Käsesorten, Salate aus eigener Herstellung. Die Heiße Theke bietet täglich mehrere Menüs, von der deftigen Hausmannskost mit Kotelett, Frikadelle, Hähnchenschinken über leichte Küche bis hin zum vegetarischen Gericht. Der Partyservice liefert vom Fingerfood, über den klassischen Braten bis hin zu mediterranen Gerichten, Vorspeisen und Desserts die leckere Party-Rundum-Verpflegung.

Ganz neu: indonesische Küche, zubereitet von Denia Görner, dem „Küken“ im altgedienten, mittlerweile zwanzig-köpfigen Kuhfuß-Team.

Mehr Infos und die Partyservice-Angebotsliste unter www.fleischerei-kuhfuss.de.



Die Küchencrew der Fleischerei Kuhfuß. Von links: Marija Vieregge, „Küken“ Denia Görner – eineinhalb Jahre im Team, „Urgestein“ Doris Aldag – 26 Jahre dabei und Monika Gehring. Text und Fotos Sylvia Frevert

Kuhfuß ist montags bis freitags von 9 bis 13 Uhr geöffnet. Mehrere Gerichte stehen zur Auswahl. Die Speisekarte wechselt täglich. Was sich niemals ändert ist das Credo „alles hausgemacht“. In der modernen Gastronomieküche der Fleischerei bereitet die Küchen-Crew alle Gerichte frisch zu. Beispiel Kohlrouladen. „Kein Fertig-

Elvira „Üppe“ & Ralf Kuhfuß persönlich



Elvira „Üppe“ Kuhfuß

Alter: 49 Jahre
Ausbildung: Sozialpädagogin – „daher mag ich den Kontakt zum Kunden“
Hobby: Ausdauersport im TSV Bösingfeld, aktuelles Ziel: Ironman-Wettbewerb
Liebungsgericht: „alles, ich probiere alle Gerichte, bin nur am essen“
Und warum heißt sie eigentlich „Üppe“? „Meine Mutter nannte mich Püppe, wahrscheinlich weil ich damals so ein allerliebstes Kind war“, lacht Elvira Kuhfuß, „mein großer Bruder konnte das P nicht aussprechen und so wurde daraus Üppe“.

Ralf Kuhfuß

Alter: 55 Jahre
Familienstand: verheiratet, 3 Kinder
Ausbildung: Fleischer, Chemie-Laborant, Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie
Hobby: Heimwerken
Liebungsgericht: Rouladen - „der Klassiker“

Über 600 Besucher bei der 1. Extertaler Seniorenmesse

Veranstalter und Aussteller zogen sehr positives Resümee



Im Beratungsgespräch vertieft: Sonja Vandereike (links) mit interessierten Besucherinnen.
Foto Hans Böhm

Extertäl. Sehr zufrieden zeigten sich die Aussteller der 1. Extertaler Seniorenmesse im Bösingfelder Schulzentrum und zogen ein äußerst positives

Resümee: „Es war eine gelungene, einzigartige Veranstaltung, auf die viele Extertaler, Besucher wie Aussteller, gewartet haben.“ Das Motto:

„Gesund und gut versorgt im Extertäl“ wurde dank des enormen Engagements der Veranstalter (Gesundes Extertäl e.V. und TSV Bösingfeld) sowie der Aussteller in hervorragender Weise präsentiert.

Besonderer Dank gelte den Schülerinnen und Schülern der Realschule, die kreative und leckere Cocktails kredenzt. Mit über 600 Besuchern sei die Resonanz viel besser gewesen, als erhofft.

Die Veranstaltung habe in beeindruckender Weise gezeigt, „dass ein gutes Miteinander wertvoller ist, als ein ruinöser Wettbewerb und das wir im Extertäl gemeinsam viel erreichen können zur Sicherung unseres Standortes und unserer Zukunft“.



Salon Heike

Henschel-Ramm
Friseurmeisterin

Am Bahnhof 2
32699 Extertäl
☎ 05262 - 33 09



Die Sternberg-Apotheke begrüßt den Frühling!

Endlich ist er da – der langersehnte Frühling. Wir alle freuen uns auf das erste Grün, ein laues Lüftchen und die ersten, warmen Sonnenstrahlen.

Aber gerade dieses Frühlingserwachen bedeutet leider für viele Menschen auch „Heuschnupfenerwachen“. Denn während die einen die Sonne genießen, tränen bei den anderen die Augen und die Nase läuft und läuft. Sollten auch Sie vom **Heuschnupfen** geplagt sein, kommen Sie rechtzeitig zu uns, wir besprechen gerne mit Ihnen, welches Medikament für Sie das Richtige ist. Von den ganz klassischen Augentropfen oder Nasensprays, über Tabletten bis hin zu homöopathischen Kügelchen sind Sie bei uns gut beraten. Auch mit dem Heuschnupfenspray® und den Gencydo® Augentropfen der Firma **Weleda** haben wir in den letzten Jahren sehr gute Erfahrungen gemacht. Diese beiden Medikamente wirken auf natürliche Weise. Sie enthalten Extrakte aus Quitte und Zitrone, welche auf der Schleimhaut zusammenzie-



hend und kräftigend wirken und damit sehr gut reizlindernd sind.

Sie möchten mit **Schüssler Salzen** der Allergie entgegenwirken? Wir haben Ihnen verschiedene Kuren zusammengestellt. Je nachdem, ob Sie noch genug Zeit haben, vorbeugend etwas zu unternehmen oder ob Sie schon mittendrin in der Allergiezeit sind und wir gezielt die Symptome behandeln.

Auch wenn Sie eine Entspannungskur mit Schüssler Salzen machen möchten, um Ihren **Stoff-**

wechsel anzuregen, haben wir Ihnen etwas vorbereitet: Hier hat sich sehr gut die Kur mit den Salzen Nr.6, Nr. 9, Nr. 10 und Nr. 11 bewährt. Zur genauen Anwendung dieser oder anderer Kuren beraten wir Sie gerne.

Besuchen Sie uns doch mal auf unserer Homepage: www.sternbergapotheke.de Wenn Sie Ihre Medikamente vorbestellen möchten, können Sie dies über unsere Homepage tun. Sie können natürlich auch weiterhin telefonisch vorbestellen oder per email an sternberg-apotheke@web.de. Auch mit

Ihrem smartphone und unserer neuen kostenlosen App „Apotheke vor Ort“ können Sie vorbestellen. Die App finden Sie auf unserer Homepage. Wir sind für alle Wege offen und bearbeiten alle Bestellungen kurzfristig. Sollte es Rückfragen unsererseits geben, rufen wir Sie an.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start in den Frühling und ein schönes Osterfest,
Ihre Apothekerin

Uwe Fraktulst

Sternberg  Apotheke
Ihre Apotheke mit Herz und Verstand

10 % Rabatt auf alle Artikel aus dem Dr. Hauschka-Naturkosmetik-Sortiment gegen Vorlage dieses Abschnittes.

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

Unsere Kaffeegartensaison beginnt

Alle freuen sich auf den Frühling - wir auch! Unser Kaffeegarten ist ab sofort wieder geöffnet. Leckere Torten und duftender Kaffee im wunderschönen Ambiente an Bösingfelds „grüner Seite“, und das von Dienstag bis Sonntag ab 9 Uhr - was will frau/man mehr?



Ostersonntag u. Ostermontag geöffnet!

Unbedingt vormerken!
Sonntag, 9. Juni **LIVE!** Jazz vom Feinsten
 Gabriela Koch Trio

Das kleine Cafe
 BISTRO Inh. Heike Koch

Probieren Sie unseren „hausgemachten Apfelstrudel“
 z.B mit Vanille-Eis oder Vanille-Soße

Nordstraße 3 • 32699 Extertal-Bösingfeld • Tel. 05262 - 45 73

Der nächste Extertal Spiegel erscheint am: **15. Mai 2013**

Restaurant ADRIA
 „Zum grünen Tal“
 das Haus mit der persönlichen Note

Balkan- & Internationale Spezialitäten

Frohe Ostern!

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

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

Geräucherte Forelle krönender Abschluss

60 Wandersleute erkunden Themenweg „Mühlendrift“

Kükenbruch. Immer beliebter werden die Schnatgänge zur Erkundung der geplanten Extertaler Themenwege. Zur dritten Erkundungstour hatten Marketing Extertal e.V. und der Kükenbrucher Dorfverein auf die „Mühlendrift“ eingeladen. Gut 60 Wanderfreundinnen und -freunde aus nah und fern fanden sich am Sonntagmorgen am Dorfplatz ein. Als sachkundige und versierte Führerin fungierte Ilse-Marie Büscher, Vorsitzende des Dorfvereins. Der 4,4 Kilometer lange Themenweg wartet nicht nur mit vielen landschaftlichen Reizen und schönen Fernblicken auf. Er hat auch für heimat- und naturkundlich Interessierte viel zu bieten. Wie die alte Selser Mühle oder die stärkste Extertaler Quelle, die in einem tiefen Quelltopf mit glasklares Wasser sprudelt.

Nicht minder interessant ist das historische Wegstück, dem der Rundweg seinen Namen gibt. Hier kann man im Frühjahr und Sommer den seltenen Riesenschach-

telhalm in seiner ganzen Pracht bewundern. Aus dem Laßbachtal geht es anschließend den Berg hinauf zur kleinen Heide mit ihren Terrassen, die in den 1930er Jahren vom Reichsarbeitsdienst angelegt wurden. Ein Gedenkstein erinnert daran. Ein schöner Ausblick auf das Dorf öffnet sich zum Schluss der Tour.

Der rührige Dorfverein hatte sich für den gemütlichen Abschluss an der Schutzhütte auf dem Dorfplatz etwas ganz besonderes einfallen lassen. Neben Wurst- und Käsebröten hatten standen frisch geräucherte Forellen ganz hoch im Kurs bei den hungrigen und durstigen Wandersleuten. Viel Lob gab's für die Kükenbrucher Organisatoren und bei einer so guten Verköstigung war die Verweildauer der Gäste etwas länger.

Der nächste Schnatgang findet am Sonntag, 14. April auf dem „Kleinen Sternberger Rundweg“ statt. Treffpunkt: 11 Uhr auf dem Wanderparkplatz in Linderhofe.



Unterwegs auf der historischen Mühlendrift. Dieses Wegstück gab dem Themenweg seinen Namen.
 Foto Julia Stein



„Mein Extertal“ – in Film & Foto

Marketing Extertal lädt ein: Erste Foto- und Videoexkursion startet am Sonntag, 21. April

Extertal. Auf reges Interesse stößt die in der vergangenen Ausgabe angekündigte Foto- und Videoexkursion durch „unser schönes Extertal“. Diese neue Projektgruppe von Marketing Extertal e.V. hat sich zum Ziel gesetzt, unsere Gemeinde mit ihren oft verborgenen Naturschönheiten, kulturhistorischen Schätzen, touristischen Zielen - kurz, in all' ihrer Vielfalt, in Film und Bild festzuhalten und anderen näher zu bringen. Natürlich kommt

das „moderne“ Extertal nicht zu kurz. Ein besonderes Augenmerk gilt zunächst unseren Wanderwe-

gen und den neuen Themenwegen. Die sollen in kurzen Videoclips und mit Fotos auf der Homepage von

Marketing Extertal e.V. präsentiert werden. Dass die Teilnehmer unsere schöne Heimat besser kennen lernen, ist erwünschter Nebeneffekt des Projekts.

Die erste Foto- und Videoexkursion findet am **Sonntag, 21. April statt. Treffpunkt ist um 11 Uhr an der Wanderlinde in Bösingfeld** (am Kreisel). Dazu sind alle video- und fotobegeisterte Extertaler/innen und Gäste herzlich eingeladen. Und wer einfach nur mal ohne Kamera reinschnuppern möchte, ist ebenfalls willkommen. Foto Hans Böhm



Beratung vor Ort ist unsere Stärke

Extertal-Strom wird immer beliebter / Marketing Extertal e.V. verlost weitere fünf „ice-watch“-Uhren

Extertal. Sie werden ständig gebeten, in der Telefonschleife zu warten und dennoch findet sich niemand, der für Sie zuständig ist? Dann versuchen Sie es mal mit uns - wenn es um Strom geht. Wir sind als Anbieter von Extertalstrom **PERSONLICH** für Sie da - versprochen! Extertalstrom wird immer beliebter, immer mehr Stromkunden wech-

seln. Viele Extertaler sowie Niedersachser und Bartruper setzen auf atomstromfreie, sichere Energie und besonders auf die Gewissheit, dass wir uns um Probleme sofort kümmern. Dafür steht Geschäftsstellenleiterin Julia Stein.

Keine Angst vor dem Wechseln! Das geht ganz einfach: Legen Sie uns eine komplette alte Rechnung des ehemaligen Anbieters vor - wir erledigen den Rest. Und: Eine gründliche Beratung ist selbstverständlich.

Sie sind Jürgenstrom-Kunde und nutzen bereits die atomstromfreie Energie?

Extertalstrom ist die kundenfreundlichere Variante zum Jürgenstrom, denn wir beraten und helfen vor Ort. Ein Wechsel lohnt also. Auch hier helfen wir gern.

Und noch ein Vorteil von Extertalstrom: Sollten Sie nicht zufrieden sein, können Sie ohne Probleme

zum nächsten Monat kündigen.

Wechseln wird weiterhin belohnt!

Unsere Bonusaktion, bei der zehn beliebte „ice-watch“-Uhren unter den Neukunden verlost wurden, geht weiter! Alle Neukunden, die bis Dienstag, 30. April 2013 wechseln, haben die Chance, eine von fünf Uhren zu ergattern.

Ein besondere Bonbon ist die Aktion „Kunde wirbt Kunde“. Jeder Extertalstrom-Kunde, der seine Nachbarn, Freunde, Bekannte, Verwandten usw. von den Vorteilen von Extertalstrom überzeugen kann, wird mit 20 Euro belohnt.

Weitere Informationen bei **www.marketing-extertal.de** oder **www.extertalstrom.de** einsehen.



Ihre Ansprechpartnerin

Julia Stein

Marketing Extertal e.V.
Mittelstraße 10 - 12
32699 Extertal
Tel.: 05262 99 68 24
marketing-extertal-online.de

Geschäftszeiten:

Montag: 9.00 - 14.00 Uhr
Dienstag: 9.00 - 14.00 Uhr
Mittwoch: 9.00 - 12.00 Uhr
Donnerstag: 13.00 - 18.00 Uhr
Freitag: 9.00 - 12.00 Uhr

energie | FÜR REGIONEN
OSTWESTFALEN - LIPPE



Jetzt Strom wechseln!



Weitere Informationen auch unter:
www.extertalstrom.de



STADTWERKE
DETMOLD
Service mit Energie.



Mit ExtertalStrom investieren Sie in Ihre Gemeinde und eine sichere Zukunft.

natur und garten

Garten- und Landschaftsbau



Tipp vom Gärtnermeister:

Für einen frischen „Maigrünen“ Rasen, fordern Sie unsere Frühjahrskur für Ihre Rasenfläche an.

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

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

Unser Tipp für Wanderlustige

Auf dem A 7 rund um Schnorbeck

Wer wollte es bezweifeln - unser Extertal zählt zu den landschaftlich reizvollsten Gebieten weit und breit. Das liegt vor allem an der Exter und ihren zahlreichen Nebenbächen, die ein weitverzweigtes Talsystem geschaffen haben, das durch Kleineräumigkeit und landschaftliche Vielfalt Naturfreunde und Wanderer gleichermaßen begeistert. Schon seit je her zieht es die Menschen hinaus in die „Natur“ – heutzutage allerdings mehr in die Natur fremder Länder. Nicht wenige kennen sich auf Mallorca wesentlich besser aus, als in ihrer unmittelbaren Heimat. Dabei gibt es in unserer Gemeinde so viel zu entdecken, zum Beispiel die sagenumwobene Ufoburg bei Bremke, die Wasserfälle (Patenstein), der Thingplatz auf dem Saalberg oder auch die alten versteckten Kirch- und Schulwege, die einst die »Hauptverkehrsadern« zwischen den Dörfern waren. Leider sind viele der alten Dorfgaststätten verschwunden, aber immer noch

gibt's gute Gelegenheiten zur Mittagsrast oder zum gemütlichen Abschluss einer schönen Wandertour.

Heute möchte wir Ihnen den A7 in Asmissen vorstellen, ein landschaftlich sehr reizvoller Rundwanderweg, der mit rund vier Kilometern Länge gerade richtig für eine Sonntags-tour mit anschließender Einkehr ist. Parkmöglichkeiten sind leider rar am A7. Am besten stellt man sein Fahrzeug am Parkplatz des ehemaligen »Cafés Försterberg« (Försterberg 1) ab.

Der Streckenverlauf in Kürze: Vom Parkplatz nach rechts abbiegen, dann links etwa 500 Meter bis auf die Anhöhe, hier links am Waldrand in den Buchenwald ca. 800 Meter, dann wieder links bis an den Fahrweg, nun entlang des Schwarzen Baches bis zur Brücke, dann hinauf zur Lüdenhauser Straße. Die Straße überqueren, um in das Waldge-



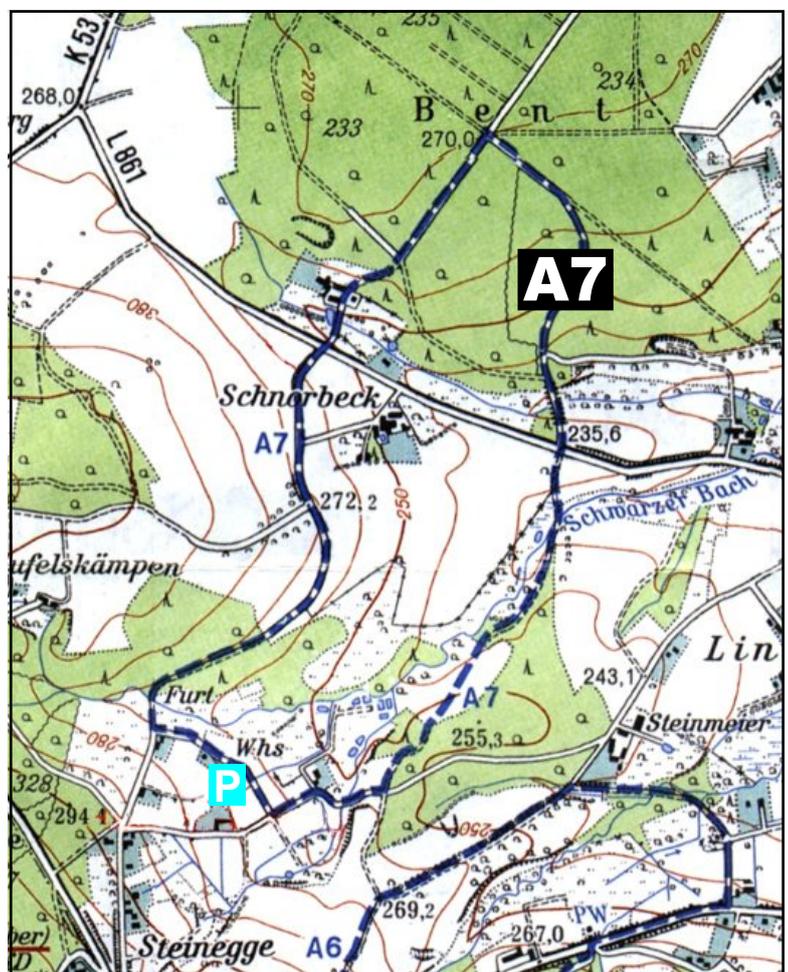
Einige Ruhebänke am Wegesrand laden zum Verweilen ein. Die Strecke führt sehr abwechslungsreich (mit wenig Asphalt) durch Feld, Wald und Flur. Große Höhenunterschiede sind nicht zu bewältigen - also genau das Richtige für eine Sonntags-tour.

Text und Foto Hans Böhm

biet Bent (schöner Buchenwald) zu gelangen, auf dem Forstweg links halten, dann über den Hof Niemeier zur Straße, diese überqueren, den Wirtschaftsweg entlang bis auf die Höhe (schöne Aussicht) durch den Wald zurück zum Försterberg. Der Weg ist relativ gut markiert, trotzdem sollten nicht ortskundige Wanderer den Kartenausschnitt mit

auf die Tour nehmen. Besondere Aufmerksamkeit erfordert die Passage durch das Bent und die Abzweigung zum Hof Niemeier.

Einkehren kann man im Café Försterberg leider nicht mehr, aber es ist nicht weit zum „Hotel Zur Burg Sternberg“ in Linderhofe. Das hat den Vorteil, dass es täglich ab 7 Uhr geöffnet ist.



Qualitativ hochwertige Handwerks- arbeit für drinnen & draußen



Eigentlich wollte der 46-jährige Tischlermeister Sven Wendel aus dem Extertal nur aus Lust und Laune für den "Eigengebrauch" schreineren, aus- und umbauen, renovieren und seinen Garten gestalten.

So sind im Laufe der Zeit durch viel Kreativität und handwerkliches Geschick kleine Paradiese entstanden. Familie und Freunde brachten ihn auf die Idee, sich selbstständig zu machen. Sie waren so manches Mal erstaunt, was unter den Händen des Familienvaters entstanden ist.

Seit diesem Jahr wagt er nun endlich den Schritt in die Selbstständigkeit!

Sein Hobby wird von nun an sein Beruf!

Seit 20 Jahren lebt Sven Wendel mit seiner Familie in Nalhof. Viele Jahre war er bei der Extertaler Bau- und Möbeltischlerei Heinrich Eggers beschäftigt, bevor er im Jahr 1999 seinen Meister im Tischlerhandwerk absolvierte.

Verschiedenste Aufgaben in der Industrie für Holz und Kunststoff folg-

ten und brachten viele Erfahrungen mit sich.

Einen besonders hohen Stellenwert hatten für Sven Wendel schon immer die Beratungsgespräche bei Kunden vor Ort. Nur durch eine intensive Beratung können Wünsche erkannt und optimal bearbeitet werden. Individuelle und kostengünstige Lösungen, so detailliert zu erarbeiten und fachgerecht umzusetzen, immer wieder eine Herausforderung, die sich der Wendel gerne stellt.

Zum Service gehören neben dem Aus- und Umbau auch Montagearbeiten und Reparaturen aller Art, Laminatverlegung, Decken- und Wandgestaltung, Holzterrassen- und Fassadengestaltung mit Wärmeschutz.

Angebot und Ausführung aus einer Hand - das schafft Vertrauen und Kundennähe!

Aber oft sind es gerade die kleinen Dinge im Leben, die eine helfende Hand benötigen....

Ist Ihr Rollladengurt defekt, klemmt

die Jalousie oder das Fenster schließt nicht mehr?

Fehlt Ihnen eine Hilfe für den Aufbau Ihrer Möbel oder die Pflege Ihres Gartens?

...Der Wendel macht das!



Sven Wendel privat

Alter: 46 Jahre

Familienstand: verheiratet, 2 Kinder

Wohnhaft: In Nalhof

Hobby: Wandern mit der Familie und den Kegelfreunden, aber auch das Angeln und Rad fahren gehören dazu.

**DER WENDEL
MACHT DAS!**

**Handwerkerservice
Sven Wendel**

**Ihr Meister für
drinnen & draußen**

- Reparaturen aller Art
- Montagearbeiten
- Innenausbau & Trockenbau
- Holzbau
- Holzfassaden & Terrassen
- Gartenarbeiten

Am Buchenbusch 3
32699 Extertal
Tel. 05262 99 40 668
mobil 0157 859 82 663

*Eine vielfältige
Angebotspalette, die keine
Wünsche offen lässt. Bilder
sagen mehr als Worte.*

www.DerWendel.de

gelco
Wird jeder Tag beworben ist.

GERRY WEBER

SAMOON
COLLECTION

TAIFUN
COLLECTION

TONI

ZERRES

BRAX
FEEL GOOD

olsen

WELLENSTEIN

bugatti

CASA MODA

Cabano

OLYMP

Mode für Dich

ERFO

Küster

Mode auf 3000 m²

Aug. Küster Söhne OHG Bahnhofstr.9a 32699 Extertal 05262-948910 tägl. 9-18.30 Sa.-16.00 Uhr

Von Country und Jazz bis zur Weinreise

„Kultur und Kunst“ geht in die zweite Runde / Marketing Extertal e.V. wartet mit hochklassigen Konzerten auf

Extertal. Mit einigen sehr erfolgreichen Veranstaltungen hat Marketing Extertal e.V. im vergangenen Jahr das Kulturangebot in der Gemeinde bereichert. Ob Lesung, klassisches Konzert, historischer Vortrag oder Oktoberfest - alle Veranstaltungen waren „ausverkauft“. In diesem Jahr will die Projektgruppe „Kunst & Kultur“, zuständig für die Gestaltung des Kulturprogramms, noch „eine Schippe drauflegen“. Am Kulturangebot 2013 wird tüchtig gebastelt, und die ersten Veranstaltungen „stehen“ bereits. Übrigens: In der Projektgruppe sind **ALLE** Extertaler Kulturinteressierten und ihre Ideen herzlich willkommen.

Mit einem echten Knaller nicht nur für Country- und Western-Fans startet Marketing Extertal e.V. in die neue Saison. Am Freitag, 3. Mai, 19 Uhr, gastiert der in der Region bekannte und beliebte



Sonny B. Wenn der bekannte Country-Musiker richtig loslegt, bebt der Saal. Foto privat

Country-Musiker „Sonny B.“ im Saal des Gästehauses „Zur Burg Sternberg“. Gemeinsam mit den Extertaler „Line-Dance-Friends“ lädt Marketing Extertal e.V. zum Country-Abend. Cowboyhut und Westernstiefel (falls vorhanden) dürfen ausgepackt werden, wenn Sonny B. loslegt. Da bleibt keine(r) auf dem Stuhl. Dafür garantiert der gebürtige Liverpooler, der schon im legendären „Cavern Club“ und im Hamburger „Star Club“ mit seiner authentischen Musik begeisterte. Für ein dem Motto entsprechendes kulinarisches Angebot sorgt das Team vom Hotel Zur Burg Sternberg. Der Eintritt beträgt 5 Euro pro Person (nur Abendkasse).

Ein echtes Schmankerl für Fans des Jazz folgt am Sonntag, 9. Juni um 15 Uhr im Kaffeegarten des Kleinen Cafés in Bösingfeld, Nordstraße. Gabriela Koch und ihre Band präsentieren eine abwechslungsreiche Mischung aus anspruchsvollen, aber wunderschönen Jazzstücken von Bill Evans, Fred Hersch, Herbie Hancock, Ivan Lins, Antonio Carlos Jobim, Freddie Hubbard und vielen anderen, sowie einige Eigenkompositionen - mit viel Liebe zum Detail arrangiert. Stilistischer Schwerpunkt Jazz mit Elementen aus der europäischen und lateinamerikanischen Musik.

Gabriela Koch kam schon in frühester Kindheit mit Musik in Berührung. Ab ihrem



Gabriela Koch begeistert ihre Fans mit dem außergewöhnlich weichen Timbre ihrer facettenreichen Stimme. Foto privat

studium an der Detmolder Musikhochschule spielen diese beiden Musiker zusammen. In den verschiedensten Ensembles, auf CD-Produktionen, Festivals und Tourneen mit Musikern aus ganz Europa und Amerika, machte sich jeder von den Beiden einen Namen in der Jazzszene.

Ihre gemeinsamen Jahre ließen ein musikalisches Kommunikationsniveau von höchster Qualität, gepaart mit großer Virtuosität entstehen. Sie verstehen es dabei, neben dem stilistischen Schwerpunkt Jazz, auch Elemente der europäischen Klassik und der lateinamerikanischen Musik zu integrieren und präsentieren



ROX-KRISSE DUO (Georg Rox, piano; Fritz Krisse, bass): musikalisches Kommunikationsniveau von höchster Qualität, gepaart mit großer Virtuosität. Foto privat

14. Lebensjahr studierte sie Musik. Ausgebildet in klassischer Musik begann für sie im Studium auch die intensive Auseinandersetzung mit Jazz. Ihre Interpretationen und Kompositionen zeigen einen eigenen Charakter, der von großer Sensibilität und dem Gespür für den besonderen Moment geprägt ist. Die vielseitige Künstlerin wird geschätzt für ihre einfühlsamen Interpretationen, ihre kreativen Arrangements und Eigenkompositionen, aber vor allem durch das außergewöhnlich weiche Timbre ihrer facettenreichen Stimme. Begleitet wird sie vom ROX-KRISSE DUO (Georg Rox, piano; Fritz Krisse, bass). Seit ihrem Musik-

so ein Programm von einzigartiger Vielfalt.

Georg Rox lehrt an der Musikhochschule in Bremen; Fritz Krisse leitet die Jazzabteilung der Johannes-Brahms-Schule in Detmold. Der moderate Eintrittspreis von 15 Euro ist nur dank einiger Sponsoren möglich.

Weitere Veranstaltungen im Rahmen des Kulturprogramms:

- Großes Kinderfest auf der Hohen Asch am Sonntag, 26. Mai, 14 - 17 Uhr, in Zusammenarbeit mit JuKulEx, Rollende Waldschule und Kaninchenzuchtverein W13 Bösingfeld.
- 2 „Weinreise“ im Hotel zur Burg Sternberg am Freitag, 1. November.

Falls Sie noch ein Geschenk brauchen, wir sind gerne für Sie da!

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

Herzliche Einladung zur Bösingfelder Frühjahrsmesse

12.04. und 13.04.2013 im Wohnstore Lambrecht

Bruchweg 3 · 32699 Extertal

Eintritt frei



Freitag, 12.04.13 ab 19:00 Uhr

Sektempfang. Präsentation der neuen Frühlingstrends. Weinabend mit Familienweingut Gallé und Livemusik. Herzhafte Snacks zum Wein. Kleine Show mit der Voltegiergemeinschaft Extertal.

» 20:00 Uhr Modenschau und Verkauf

Samstag, 13.04.13 ab 14:00 Uhr

Präsentation der neuen Frühlingstrends. Weinprobe mit Familienweingut Gallé. Kaffee und Kuchen.

» 15:00 Uhr Modenschau und Verkauf

Am 12. und 13. April jährt sich zum vierten mal die **Extertaler Frühjahrsmesse**. Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen dieses Jahr wieder zweimal unser Event präsentieren dürfen. Gespickt mit Highlights, wie der **Voltegiergemeinschaft Extertal** und **Livemusik** am Freitagabend, präsentieren wir **Wohntrends und Mode** in aktuellen Farben und Design.

Da die Nachfrage, wann die Messe stattfindet, sehr hoch war, haben wir uns wieder sehr motiviert zusammen gesetzt und die Veranstaltung für Sie geplant und vorbereitet. Mit viel Arrangement und Spaß an der Sache, haben wir ein aussergewöhnliches Event zusammengestellt und freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Unser Dank geht an die vielen Helfer und an alle Beteiligten bei denen wir uns für die gute Zusammenarbeit an dieser Stelle ganz herzlich bedanken wollen.



Ihr/e

Kerstin Schmidt, Stephan Lambrecht und Christiane Kemper

Sport - Senke

Sport-, Freizeit-, Baby- & Kinderbekleidung

Deko- und Modeboutique
Stil Lädchen
Inh. Christiane Kemper

**wohn
store**
Lambrecht

Hackemackweg 24 · 32699 Extertal
Tel. 05262 3790
sport-senke@markt-lippe.de

Bruchstr. 3 · 32699 Extertal
Tel. 05262 9960317 · Fax 9953942
info@stil-laedchen.de

Bruchweg 3 · 32699 Extertal
Tel. 05262 30 33 · Fax 14 67
lambrecht@t-online.de

„Charmante Krügerin“ hütet eine lange Familientradition im „Bremker Krug“

Magdalene Rieke steht seit über 40 Jahren „ihre Frau“ an der Theke / 400 Jahre Gastronomieggeschichte

Bremke. Die Feriengäste, die mit dem Auto kamen und sie und ihre Schwester Inge mit zur „Batze Bögerhof“ nahmen, waren ihr die liebsten. Magdalene Rieke, Wirtin im „Bremker Krug“, den sie 1975 von ihrem Vater übernahm, wuchs zwischen Schankstube, früherer Poststelle und Lebensmitteladen in Bremke auf. „Früher wurde man nicht gefragt, was man werden will. Es war immer klar, dass ich den Familienbetrieb einmal weiterführen würde“, sagt Rieke, die heute mit über 70 Jahren immer noch hinter der Theke eines der traditionsreichsten Gastbetriebe Lippes steht.

Arbeiten bis ins hohe Alter – das hat bei Riekes Tradition. Magdalene Rieke erinnert sich noch gut an ihre Großmutter Helene: „Die hat mit über 80 Jahren noch die Postfiliale hier im Haus betreut“. Auch deren Schwester und eine weitere Familienangehörige, die von Berlin nach Bremke zog, hielten im Familienunternehmen die Stellung. Aber so wie die „Postagentur Bremke“ nach rund einhundert Jahren in 1976 die Tore schloss; der Lebensmitteladen 1992 zumachte, so schrumpfte auch die ehemals große Gastwirtsfamilie. Heute ist Magdalene Rieke Einzelkämpferin. Kinder hat sie nicht. Verheiratet war sie nicht. Wie lange sie noch Bier zapfen will ... „das wird mir der da oben irgendwann schon sagen“. Da hält es Magdalene Rieke mit Julius Sturm, Dichter der Spätromantik und Pfarrer in Köstritz, dessen folgende Worte die Chronik des „Bremker Kruges“ eröffnen:

*Sich in Vergangnes liebend
zu versenken,
Mit klarem Geist die Gegenwart
durchdenken,
Aufs Nötigste die Willenskraft
beschränken,
Die Zukunft sorgenlos Gott
anvertrauen,
Heißt heiter, schön sein Leben
aufzubauen.*



Der Bremker Krug - idyllisch gelegen mitten im Dorf.

Foto Hans Böhm

Die Geschichte des Bremker Krugs lässt sich bis zum Jahr 1620 zurückverfolgen. Damals unterschied man zwischen Herrschaftlichen Krügen, die ein Erbpachtrecht hatten und Privatkrügen, die eine Konzession, ein sogenanntes „Privilegium“ besaßen.

Der Privatkrug

Im „Goldenen Winkel“ gab es damals einen „Privatkrug“. Johan Rehm war der Krüger zu Bremke und hatte – anders als viele andere

lippische Wirte – sogar ein eigenes Braurecht. Und dass, obwohl der Fürst zu Lippe, das Bierbrauen auf dem Land untersagt hatte. Gekauft werden sollte das Bier in den mit Braurechten ausgestatteten Städten Detmold, Lemgo, Horn, Blomberg und Salzuflen. Aber Lemgo war nach den Berechnungen des Amtes Sternberg rund 20 Meilen entfernt – viel zu weit, befanden die Sternberger, reichten einen Sonderantrag für ihre sechs Krüge beim

Fürsten ein und durften brauen.

Der alte „Bremker Krug“ befand sich an der Stätte 25, dem heutigen Fachwerk-Eckhaus an der Straße nach Rott. Das war seinerzeit eine verkehrstechnisch ausgesprochen günstige Lage für einen Ausspann, denn direkt vor der Tür entlang führte der alte Verbindungsweg Bösingfeld-Rinteln. Er war in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts eine wichtige Poststraße („Alter Postweg“), die bis nach Bad Pyrmont führte. Dennoch wollte der zweite Bremker Krüger Hinrich Friedrich um 1691 seine Steuerlast drücken und argumentierte, dass sein Krug auf dem platten Lande ja höchstens ein „Klipkrug“ sei und zu allem Übel im Schaumburgischen ein Konkurrent eröffnet hatte.

Der Krug zieht um

Am 22. August 1758 heiratet der spätere Bremker Krüger Conrad Friedrich die Lucie Eleonore Klages aus Rumbeck – seinerzeit noch in Bremke Nr. 25, dem alten Standort der Gastwirtschaft. Im Dezember desselben Jahres wird diese Stätte verkauft, an den Schwager des Krügers, der ebenfalls geheiratet hatte. Conrad Friedrich und seine Lucie ziehen einhundert Meter weiter die Straße runter in die Stätte Nr. 27, den Standort des heutigen



Magdalene Rieke mit Gast – Foto von 1984.

Foto Privat

„Bremker Kruges“. Das Braurecht nahmen sie mit. Ein alter Wandschrank, in dem Magdalene Riecke Trinkgläser aufbewahrt, mit der Jahreszahl 1758 ziert heute noch die Gaststube des „Bremker Kruges“ und erinnert an die Gründung der Gaststätte an dem Ort, so wie wir sie heute kennen.

Nicht lange sollte das Glück der jungen Wirtsleute dauern. Bereits fünf Jahre nach der Hochzeit stirbt Conrad Friedrich. Noch im gleichen Jahr 1764 heiratet seine Witwe Hans Jürgen Wartling aus Bösingfeld, einen wohlhabenden Bürger, der im Siebenjährigen Krieg durch Pferdehandel zu Geld gekommen war. So konnte er zu einem sehr hohen Preis ein Haus in Bösingfeld, das Haus des ehemaligen Amtsvogtes Schmidt samt Braurechten erwerben. Nun gelangte er durch Heirat und Ehevertrag auch in den Besitz des „Bremker Kruges“.

1776 verstirbt die Gastwirtsfrau. Sie hinterlässt fünf Kinder. Recht schnell im Dezember desselben Jahres heiratet Wartling daraufhin Sophie Elisabeth Gronemeyer aus Lemgo. Auch hier wird ein Ehevertrag geschlossen, der besagt, dass die Frau, sollte Bartling vor ihr versterben, das Recht hat, wieder zu heiraten und Gaststätte und Haushalt zu führen bis zu dem Tag, an dem das älteste Kind 30 Jahre alt ist.

Geldnot und ein streitbarer Gastwirt

Wartling war zu Lebzeiten als Geldgeber in Bremke bekannt – der Nachwelt vor allem aus den zahlreichen Gerichtsakten, weil er seine Schuldner des Öfteren auf Rückzahlung des geliehenen Geldbetrages verklagen musste. So mussten die Eigentümer des Gutes zu Almena ihm knapp 200 Thaler zahlen für den Einkauf von Bier, Brantwein, Wein, Zucker, Tabak, Reis und anderen Waren. Die Schuldner namens Stiedten konnten nicht zahlen und sahen schließlich keinen anderen Ausweg mehr als ihrem Gläubiger das gesamte Gut zum Kauf anzubieten. Der Bremker Wirt erstand Gut Almena am 16.11.1780, konnte jedoch nun seinerseits den vollen Kaufbetrag nicht zahlen. Gleichwohl verlangte er von seinen ehemaligen Schuldnern, das Gut innerhalb von vier Wochen zu verlassen. Sie taten es nicht.

Noch mehr in Geldnot geriet Wartling, als er aufgrund einer Bürgerschaft die Pachtschulden seines Schwagers Martin übernehmen



Bis 1976 gab es eine Postagentur im „Bremker Krug“. Bis 1925 wurde die Landpost per Pferdefuhrwerk transportiert – Aufnahme um ca. 1900
Foto Privat

sollte, der Gut Ullenhäusen für zwölf Jahre gepachtet hatte. Im Verlauf dieser Verhandlung beschuldigte Wartling den Betreiber der Verhandlung der Vorteilsnahme und handelte sich daraufhin einen weiteren Prozess wegen Verleumdung ein. Dieser verlief durch zwei Instanzen und kostete den Wirt sehr viel Geld. Zum Glück hatte Wartling durch die verkehrsgünstige Lage und die damit verbundene hohe Zahl der Gäste im „Bremker Krug“ Einnahmen in beträchtlicher Höhe. Zudem hatte er im Hinterhaus der Gaststätte ein Logierhaus für Reisende eingerichtet und leistete mit seinen Pferden Postdienste für die Hessische Post von Rinteln nach Alverdissen.

Durch die zahlreichen Prozesse und den letztendlichen Verlust des Gutes Almena verschlechterte sich die Lage des Bremker Wirtes so sehr, dass er klagte, mit seinen vielen Kindern „an den Bettelstab gebracht“ zu sein. Er war nicht mehr in der Lage, das für die Brauerei und Kornbrennerei – seine Haupteinnahmequellen – notwendige Korn zu kaufen. Schlussendlich musste Bartling den „Bremker Krug“ im Jahr 1811 meistbietend

verkaufen. Der Betrieb blieb jedoch in der Familie, denn sein Sohn Jürgen Wartling übernahm den Krug.

Aber auch ihm war kein Glück beschieden, denn die Hessische Post entschloss sich, ihre Postkutsche nicht mehr über Bremke zu leiten. Die Einnahmen schrumpften. Bartling bat um Steuererlass bei der Fürstlichen Rentkammer, mit der Begründung: der Landmann würde nunmehr seine Waren lieber in der Stadt kaufen – gesunkene Umsätze. Daher wollte er die Brennerei auf die Hälfte herabsetzen. Bartling erhielt jedoch keinen Steuererlass und verkaufte nur fünf Jahre nach Übernahme den „Bremker Krug“ bereits wieder, um am Gräveschen Hof in Rinteln eine Branntweinbrennerei einzurichten.

Wechselnde Besitzer

Käufer der Gastwirtschaft in Bremke war der Bürger und Stadtvorsteher Johann Friedrich Droste. Wir schreiben den 17. August 1816. Droste erhielt den Krug mit allen Rechten, jedoch ohne die Gerätschaften zur Branntweinbrennerei, denn diese benötigte Bartling

ja selbst am neuen Standort. Lediglich Braupfanne, zwei steinerne Krüge und die Darre – eine Einrichtung zum Trocknen von Lebensmittel und Hopfen – waren verblieben.

Nur zwei Jahre nach dem Kauf verstarb Droste. Seine Witwe bat um Erlass der Tranksteuer, weil sie nicht in der Lage war zu brennen. Auf ihr Bitten hin wurde im „Bremker Krug“ der Verkauf von „Salzen und Höckerwaren“ gestattet – ein Vorgriff auf den bis in die Neuzeit geführten Laden. Zwei Jahre nach dem Tod ihres Mannes heiratete die Droste-Witwe einen Mann namens Blume aus dem Preußischen. Dieser brachte zwar etwas Geld mit und soll „gute Zeugnisse“ besessen haben. Jedoch wird beiden Wirtsleuten recht schnell „eine liederliche Wirtschaft“ des Kruges attestiert und ein erneuter Verkauf stand im Jahr 1823 an. Da die Brennerei mangels Geräten bereits seit 1,5 Jahren nicht mehr betrieben war und auf dem Krug reichlich Schulden lasteten, schlugen alle Familienangehörigen den Kauf aus.

So wurde vom hessischen Justizamt aus Hessisch-Oldendorf ein „Taxator“ bestellt, der Gebäude und Ländereien öffentlich zur Versteigerung ausschrieb. In den Anschlagkästen des Gerichts, sowie den öffentlichen Bekanntmachungen, die damals in den Krügen in Bösingfeld und Fütig hingen sowie auch von den Pastören von den Kanzeln wurde der „Bremker Krug“ samt Inventar im Januar 1823 wie folgt zur



Das alte Posttelefon von 1904: liebevoll restauriert von Malermeister Droste aus Rinteln steht es im Poststübchen im „Bremker Krug“.
Foto Sylvia Frevert



Bis 1976 gab es eine Postagentur im „Bremker Krug“. Bis 1925 wurde die Landpost per Pferdefuhrwerk transportiert – Aufnahme um ca. 1900 Foto Privat

Versteigerung angeboten (hier in Auszügen wiedergegeben):

- Wohngebäude mit ausgebauten Zimmern auf zwei Etagen mit fünf Öfen, Balkenkeller und Brunnen
- Scheune mit Stallungen zweigeschossig
- Stallung zwischen Wohnhaus und Scheune
- Gärten, Gemüsegarten mit Obstbäume, Grabgarten und eine Planke nebst „Dohrfart“
- Ein 9 Ruten langer Hofraum und ein Mistraum
- Ein „Lackegarten“ von einem Viertel Morgen und ein Haus im Garten, ein Stockwerk hoch

Wütender Abgang

Die Versteigerung selbst war ein Kriminalschauspiel. Der Besitzer

Blume wollte den Krug nicht abgeben. Die Familienverhältnisse waren zerrüttet. Blumes Frau war trunksüchtig geworden. Die minderjährige vierzehnjährige Stieftochter Blumes wurde als „allgemein bekannter Windbeutel“ bezeichnet. Die beiden Söhne hatten mit Anfang zwanzig bereits das Weite gesucht und waren nach Holland ausgewandert. Nachdem der Meistbietende Martin Heinrich Hohlt den Zuschlag für den „Bremker Krug“ erhal-

ten hatte, versuchte Blume mit allen Mitteln eine Übergabe zu verhindern. Er verbrannte Türen und



Heinrich und Auguste Rieke, die Gründer der Familiendynastie Rieke im „Bremker Krug“ – Aufnahme um ca. 1900. Foto Privat

Krippen. Die Brennereigeräte, die er tragen konnte, transportierte er ab, der Rest landete im Bremker Bach. Schließlich stellte man einen Wächter ab, der den Vandalismus verhindern sollte. Diesen wollte Blume totschießen. Schließlich musste der ehemalige Gastwirt aber doch dem Räumungsbefehl gehorchen und Haus und Hof innerhalb von zwei Wochen verlassen.

Der neue Besitzer, der den „Bremker Krug“ lediglich zwei Jahre lang führte (1823-1825) wurde sofort auf Qualität eingeschworen. Er musste sich verpflichten, stets „gute probemäßige Getränke“ sowie inländisches Salz vorrätig zu halten. Arzneimittel durfte er nicht verkaufen. Martin Heinrich Hohlt sah recht bald, dass sich seine Investition in die Stätte nicht lohnen würde. Auch er bat um Reduzierung der Steuern. Auch ihm wurde sein Gesuch abgelehnt. Im Vergleich zu den benachbarten Krügen Depping in Laßbruch und Wehrmann in Fütting lag seine Gastwirtschaft ja an einer Hauptstraße und so wäre er gut gestellt. Aber diese Straße hätte sich – so Hohlt's Beschreibung – zu einer „schlechten Chaussee“ entwickelt mit einer um zwei Drittel verringerten Passage. Alles Argumentieren nützte nichts. Hohlt erhielt keinen Steuernachlass und konnte den „Bremker Krug“ nicht halten. Er musste verkaufen an den Kommerziant und Bürger Heinrich Christian Stichweh aus Bösingfeld.

Teil 2 der Geschichte des Bremker Krug lesen Sie in der nächsten Ausgabe am 15. Mai 2013.

Design in

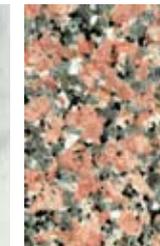
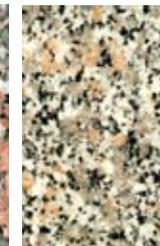
HOLZ & STEIN

Naturstein-Falke GmbH




32699 Extertal • Bahnhofstraße 36 • Tel. (05262) 33 83 • www.holz-stein.de • Mail: info@holz-stein.de

Jetzt auch auf facebook: facebook.com/natursteinfalke 

							
Padang Cristallo 2cm, pol. 74 € + MwSt	Nero Impala 2cm, pol. 99 € + MwSt	Bianco Carrara AS 2cm, pol. 74 € + MwSt	Rosa Porrinho 2cm, pol. 81 € + MwSt	Rosa Beta 2cm, pol. 79 € + MwSt	Nero Assoluto 2cm, pol. 109 € + MwSt	Jura Gelb 2cm, pol. 74 € + MwSt	Juparana Colombo 2cm, pol. 95 € + MwSt

Ein Dorf macht mobil

Goldbeck feiert 1000-jähriges Bestehen ganz groß



Der Vorsitzende des Organisationsteams, Klaus-Dieter Budde, und Hannelore Korbach mit dem Plakat für die Goldbecker Festwochen. Foto privat

Goldbeck. Das Dorf Goldbeck wird in diesem Jahr 1000 Jahre alt. Um dieses Ereignis entsprechend zu würdigen, hat sich im vergangenen Jahr ein Organisationsteam aus Vertretern aller Vereine (Dorfgemeinschaft, Handwerkerverein, Zieglerverein, Feuerwehr, Laienspielgruppe Bergeister und Sportverein) gebildet. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren, da die Eröffnungsveranstaltung am 1. Mai im Dorfgemeinschaftshaus stattfindet. Anlässlich des Festaktes wird unter anderem die zum Jubiläum von Hartmut Harland erstellte Chronik präsentiert.

Der Dorfgemeinschaftshausverein stellt zur Verschönerung des Or-

tes an allen vier Ortseingängen geschnitzte Holztafeln als dauerhafte Begrüßungsschilder gemeinsam mit der Feuerwehr auf, und hat signalisiert, die Kosten der Holztafeln zu übernehmen.

Für die Veranstaltungswochen hat Hannelore Korbach als Vertreterin des Dorfgemeinschaftshausvereins ein Plakat und einen Flyer entworfen, um so für jedermann sichtbar auf das Jubiläum hinzuweisen.

Am Sonntag, 12. Mai schließt sich ein Schnatgang (Grenzbeziehung) unter Federführung des Handwerkervereins an. Am Freitag 24. und Samstag, 25. Mai möchte die Laienspielgruppe der „Bergeister“ ihr Publikum im Dorfgemeinschaftshaus begeistern.

Der Abschluss der Feierlichkeiten wird mit einem großen Zeltfest vom 28. - 30. Juni gefeiert. Für die jungen und junggebliebenen Besucher findet am Freitag ein Discoabend statt.

Am Samstagabend folgt am Nachmittag ein buntes Rahmenprogramm und am Abend eine Tanzveranstaltung. Der Sonntag und Abschlusstag steht dann vorrangig im Zeichen des 80-jährigen Bestehens der Feuerwehr.

Lenze überzeugte in allen Bewertungskategorien

Erneut als Top Arbeitgeber Ingenieure 2013 zertifiziert

Hamel/Extertal. Das unabhängige Research Unternehmen CRF Institute hat der Lenze Gruppe erneut die Auszeichnungen „Top Arbeitgeber Ingenieure 2013“ verliehen. Als eines von 30 deutschen Unternehmen erhielt der Spezialist für Motion Centric Automation das Zertifikat nach umfangreichen Prüfungen. Lenze überzeugte in allen sechs Bewertungskategorien. „Mit der erneuten Zertifizierung haben wir bewiesen, dass Lenze ein zukunftsorientiertes Unternehmen ist, das in die eigenen Mitarbeiter investiert. Das macht uns auch attraktiv für potenzielle, zukünftige Mitarbei-

ter“, freut sich Ralf Klemme, Head of Human Resources bei Lenze, über die Auszeichnung. Ein wichtiges Signal der Zertifizierung war darüber hinaus die Bestätigung, dass sich das Unternehmen stetig weiterentwickelt und sich nicht auf den bereits erreichten Maßnahmen ausruht. „Die Auswertungen der Studie haben klar gezeigt, dass wir unser Level bei den abgefragten Punkten nicht nur halten konnten, sondern uns insbesondere in den Bereichen Karriere, Innovation und Benefits, wie Altersvorsorgeleistungen oder flexiblen Arbeitsbedingungen, verbessert haben“, so Klemme.

Ihr Dachdecker in Lippe und im Weserbergland

Heinrich Höfer GmbH & Co KG
Geschäftsführer: Karl-Heinz Budde

Rund ums Dach

Meisterbetrieb

Gerüstbau — Bedachungen — WDV-Systeme

**Schieferarbeiten • Blitzschutz
Isolierungen • Bauklempnerei • Fassaden
Handwerkliche Eigenleistung möglich
Ihre Hilfe wird belohnt**

Meierberger Straße 3
Goldbeck
31737 Rinteln

05262 - 99095
E-Mail: hoefer-budde@t-online.de

*Für Geniesser - ein kulinarischer Besuch
im Papierladen*

**Probierwoche
vom
25.-30.
März
2013**

*Marmeladen • Senf • Essig • Öl •
Gewürze • Liköre • Tee • Schokolade
- zum Selberverwöhnen oder
toll verpackt zum Verschenken.*

**der
papier
laden**
Inh. Maria Noth
Mittelstraße 25
32699 Extertal

Ohne uns wäre das Leben ganz schön antriebslos.

In allen Lebenslagen profitieren wir von wertvollen Produkten. Und fast immer steckt auch eine Menge Know-how und Erfahrung von Lenze darin. Sie möchten mehr wissen? Besuchen Sie uns auf www.Lenze.com

Lenze
So einfach ist das.

Kleine Geschenke zum Osterfest



Ostern steht vor der Tür, und Sie sind auf der Suche nach einem Geschenk? Wie wäre es mit dem Rubbellos „Viel Glück“ oder dem **Lotto-SuperDing**?

Wir verpacken Ihre Lose gern auf einem Geschenkposter „Frohe Ostern“ oder bestücken Geschenkkarten mit den Motiven „Ostereier im Gras“ und „Osterglocken“. Hier

werden die Rubbellose in den Einsteckschlitz gesteckt und Sie können einen netten Ostergruss dazu schreiben und alles bei uns sogar per Post versenden.

Das Lotto-SuperDing NRW wird am 6.4.2013 gezogen. Beim Spielen von 50 Tipps für 55 Euro gewinnen Sie mindestens 33 Euro. Weitere Infos erhalten Sie gern in der Annahmestelle.

Lotto spielen mit EC Karte

Seit Anfang Februar bieten wir Ihnen in der Annahmestelle die Möglichkeit mit EC Cash zu bezahlen. Sie benötigen lediglich Ihre Karte und die dazugehörige Geheimzahl. Selbstverständlich können Sie auch Tabakwaren, Postkarten, Taschenbücher und Zeitungen bei uns per EC bezahlen.



WEST LOTTO
DER WEG ZUM GLÜCK SEIT ÜBER 50 JAHREN

Café Rickbruch

Ihr Cafe im alten Bahnhof.

Sommerzeit
April - Oktober
Di.-So. 8-18 Uhr



Frühstück und Buffets, herzhafte Kleinigkeiten, feine hausgemachte Torten

Café Rickbruch in Almena, Hauptstr. 1
32699 Extertal, Tel. 05754 / 92 69 92

Jutta Kamp übernimmt ab April

Bewährte Qualität & freundlicher Service bleiben

Die »Sommerzeit« beginnt im Café Rickbruch in diesem Jahr schon etwas früher. Ab April ist wieder von Dienstag bis Sonntag von 8 bis 18 Uhr durchgehend geöffnet. Und noch eine Neuerung gibt's im Café: Ebenfalls ab April übernimmt Jutta Kamp die Leitung. Am gewohnt

Angebot ändert sich nichts: hausgemachte Torten, frische Frühstücks-/Buffets und herzhaft Kleinigkeiten stehen für den kleinen und großen Hunger bereit - in bewährter Qualität und mit dem bekannt freundlichen Service. Das Café Rickbruch-Team freut sich auf Ihren Besuch.

Das Jahr der Pflege

Pflegefall – das unterschätzte Risiko

Das größte Lebensrisiko besteht darin, im Laufe des Lebens auf Pflege Dritter angewiesen zu sein. Neueste Studien zeigen, dass durchschnittliche Kosten im Pflegefall immens sind. Diese betragen bei Männern rund 42.000 Euro. Frauen müssen rund 84.000 Euro zahlen, weil sie erstens länger leben und zweitens meist deutlich länger in stationärer Pflege untergebracht werden müssen. Nach Abzug der gesetzlichen Absicherung bleibt jeder auf der Hälfte der Kosten sitzen. Zu beachten ist, dass es sich um Durchschnittskosten handelt. Bei längerer stationärer Pflege können die Kosten schnell im sechsstelligen Bereich liegen. Dafür haften Betroffene zunächst mit ihrem gesamten Vermögen. Im Fall der Fälle steht die gesamte wirtschaftliche Existenz auf dem Spiel. Pflege ist längst kein Einzelschicksal. Rund jeder Zweite wird heute im Laufe seines Lebens zum Pflegefall. Doch obwohl viele längst verstanden haben, dass die gesetz-

liche Pflegepflichtversicherung bestenfalls eine Teilkaskoleistung bietet, befassen sich die wenigsten mit diesem Thema.

2013 – mit der neuen FörderPflege durchstarten.

Wie wichtig die private Vorsorge ist, hat die Politik erkannt. In den nächsten 30 Jahren wird sich die Zahl der Pflegebedürftigen aufgrund der Veränderung der Alterspyramide verdoppeln, so dass es langfristig ein erhebliches Finanzierungsproblem im steuerlichen Umlageverfahren geben wird. Mehr Eigenvorsorge ist die einzige Lösung. 2013 ist deshalb von der Politik zum Jahr der Pflege ernannt. Durch eine staatliche Förderung in Höhe von 60 Euro pro Jahr wird die Vorsorge seit Anfang des Jahres deutlich attraktiver.

Sichern Sie sich ein Beratungsgespräch im Service Center Bösingfeld zum Thema Pflegeversicherung mit der staatlichen Förderung.

Unfall.50plus

Schnelle Hilfe – für Ihre Sicherheit



www.mediaerkerstatt.net



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

Bei uns zuhause.



Lippische

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

... ein „schützentechnischer Aborigine“

Schützenurgestein Werner Meierhans gibt Ämter ab / Als Schießoffizier und Spieß und immer für andere da

Bösingfeld. „Er ist ein schützentechnischer Aborigine“. So bezeichnete Lutz Brakemeier, Präsident der Schützengesellschaft Bösingfeld, Werner Meierhans, den langjährigen Spieß der 4. Schützenkompanie, den langjährigen Bataillons-Schießwart und den fleißigen Bauarbeiter, der sich mit mehr als 200 Arbeitsstunden am Schützenheim-Umbau fast eine Hausmeister-Wohnung verdient hätte, und nun aus gesundheitlichen Gründen kürzer treten muss. Was Brakemeier in seiner Laudatio so locker formulierte, beschreibt Meierhans trefflich.

Werner Meierhans ist wirklich ein Ur-Einwohner ... nicht nur schützentechnisch. Vor 63 Jahren am Lütkenberg nahe Hummerbruch geboren, war Meierhans Teil einer „Jungs-Gang“. „Ich habe drei Brüder“, erzählt er. Keiner in der Familie hatte etwas mit dem Schützenwesen im Sinn, weder Vater noch die anderen Meierhans-Jungen.

Dennoch trat Werner Meierhans 1971, im Alter von 21 Jahren in die Schützengesellschaft Bösingfeld ein. „Ich wurde eingeladen von meinen Freunden: Willi Deppe, Kurt Fahrenkamp und Heinz Rehling. Mit viel Schulterklopfen und unter großem Hallo trat ich also in die 4. Kompanie ein. Da bin ich heute noch Mitglied“, sagt Meierhans. Gerade vom Wehrdienst kommend wusste Meierhans seinerzeit bereits, wie man ein Gewehr „richtig herum hält“, lacht das Schützenurgestein.

Allerdings, so erinnert er sich an die ersten Übungsabende, „lagen die Schüsse doch noch ziemlich daneben“. Nach einem Jahr jedoch, da „hat man es dann meistens drin“ ... ziemlich gut drin, wie die zahlreichen Orden und Abzeichen an seinem grünen Frack zeigen. Besonders stolz ist Werner Meierhans auf seine Bataillonsschießorden. 14 Stück ... „Stimmt das wirklich? Ich habe das doch tatsächlich nie gezählt“.

Auch nicht gezählt hat er im Jahr 1985 die beim Umbau des Waldschießstandes geleisteten Arbeitsstunden. „Ich war einfach da. Nach Feierabend von 18 Uhr bis



Einer für alle: Werner Meierhans muss aus gesundheitlichen Gründen kürzer treten.

Text + Foto Sylvia Frevert

zum Dunkelwerden. Das ist doch normal“, sagt er. Tagsüber als kaufmännischer Angestellter am Schreibtisch tätig, tauschte er einen Sommer lang nach Feierabend Anzug gegen Blaumann und erledigte Arbeiten, für die nicht jeder „Bürohengst“ zu gewinnen ist. Meierhans mischte Beton, errichtete Schalungen. „Vor dem Umbau war da ja ganz wenig, nur kahle Wände“, sagt er. Er erinnert sich noch gut an den großen Sandhaufen, der mit Zement vor Ort zu Beton gemischt werden wollte: „Der Beton kam dann in eine große Bombe und an einen Kran“.

Eine „Legende“ besagt, dass ursprüngliche Pläne den Schießstand als zweistöckiges Gebäude vorgesehen haben sollen, damit Werner Meierhans vor Ort eine Hausmeisterwohnung beziehen könne, denn ... er war ja eigentlich sowieso immer da. Diese Anekdote zeigt, wie viel Einsatz die spätere „Mutter der 4. Kompanie“ bereits beim Bau des Waldschießstandes zeigte.

Die Karriere eines Schützen verläuft normalerweise in ruhigen

Bahnen ... stetig bergauf. Anders war das bei Werner Meierhans, der nicht wie üblich vom Unteroffizier zum Stabsunteroffizier dann zum Feldwebel befördert wurde. „Das ist bei mir alles übersprungen worden, weil ich als stellvertretender Schießoffizier gleich Leutnant wurde“, sagt Meierhans. Nachdem Fred Adam, 1. Schießoffizier, sein Amt aufgab, übernahm Werner Meierhans dann dessen Posten und wurde Oberleutnant.

Als Schießoffizier war er verantwortlich für den Schießbetrieb. War er nicht zur Stelle, durfte nicht geschossen werden. Das hieß wiederum „Präsenz am Schießstand“ für den berufstätigen Familienvater. Drei Mal pro Woche war er dort zu finden. Dazu gehörten auch Wochenendeinsätze am Samstagnachmittag und Sonntagmorgen. Erst entladen, dann Gewehr runternehmen. Wie oft hat er darauf achten müssen ... in seinen 17 Jahren als Schießoffizier.

Dann vor 11 Jahren gab es für Werner Meierhans wieder einen Karrieresprung ... in diesem Fall

nach unten. Der Spieß der 4. Kompanie Günter Scheiper trat zurück. Der Spieß ist die „Mutter“ der Kompanie und mit seinen zahlreichen organisatorischen Aufgaben auch so manches Mal ihr „Lastenesel“. Das weiß ein jeder Schütze ... auch Werner Meierhans. Dennoch zögerte er nicht lang und übernahm dieses Amt auf Wunsch von Uwe Meierkordt. „Als Spieß muss man bekannt sein bei den Schützenkollegen, beliebt, aber man muss sich auch durchsetzen können“, weiß Meierhans. Ein Spieß sorgt dafür, dass „der Laden läuft“ ... mit allem Drum und Dran – vom Briefversand der Einladung bis hin zum Bierkasten, der pünktlich zum Schnatgang, gut gekühlt vor Ort parat steht.

Das Interessante an der Schützen-Biographie von Werner Meierhans ist der Blick auf ein Detail. Um diesen „Job“ zu übernehmen, Spieß der 4. Kompanie zu werden, für seine 140 Kompaniekollegen da zu sein, ließ sich Werner Meierhans von Uwe Meierkordt im Dienstgrad zum Oberstabsfeldwebel zurückstufen. „Der Spieß hat generell nur einen Mannschaftsdienstgrad“, sagt Werner Meierhans und gab freiwillig die Schulterklappen her.

Werner Meierhans, persönlich

Alter: 63 Jahre

Familienstand: verheiratet, eine Tochter – „Carolin war Jungschützenkönigin“

Wohnhaft: seit 1986 in der Schulstraße in Bösingfeld, zuvor in der Bahnhofstraße

Beruf: kaufmännischer Angestellter

Hobby: ... keine Frage ...

Schützen-Biographie: Oberstabsfeldwebel, 17 Jahre Schießoffizier, 11 Jahre Spieß der 4. Kompanie, Träger der Ehrennadel des Schützenkreises Lippe

Schützen-Zukunft: „Nach meiner Erkrankung muss ich kürzer treten und habe alle Posten abgegeben. Donnerstag Schießtraining – da gehöre ich aber immer noch zu. Und wenn in der Kompanie was ist, dann bin ich selbstverständlich zur Stelle“.

„Ich möchte Menschen wieder zusammenbringen - idealerweise auf einen Nenner“.

Irene Kaiser - Heilpraktikerin und neue Schiedsfrau

Wenn sie in Münster-Innenstadt aus der Haustür ging, war da vis à vis der Grieche, ein Discounter, eine Disco und der Bäcker. Wenn sie heute aus dem Fenster schaut, sieht sie eine ruhige Wohnsiedlung und die katholische Kirche in Bösingfeld. Irene Kaiser ist Extertaler Neubürgerin und zukünftige stellvertretende Schiedsfrau der Gemeinde. Im Juli 2012 zog sie in die Rosenstraße in Bösingfeld.

Die 35jährige Krankenschwester ist der Liebe von Münster ins Extertal gefolgt. Diese Liebe heißt Thomas Reisinger, ebenfalls aus Münster – „wir kennen uns schon ewig, seit ich 17 bin und... wie das manchmal so ist, verliebt wir uns“, lacht Irene Kaiser. Reisinger wohnt seit sechs Jahren in dem alten Pfarrhaus direkt neben der katholischen Kirche. Mit ihm, ihren zwei Kindern und seinen beiden Kindern hat sie eine gut funktionierende Patchwork-Familie gegründet.

Viele Pläne – in privater und beruflicher Hinsicht will Kaiser in ihrem neuen Zuhause verwirklichen. So baut sie derzeit die untere Etage des Pfarrhauses in eine Praxis um, die in diesem Sommer eröffnet werden soll. Mit ihren Weiterbildungen in Hypnotherapie, Ohr-Akupunktur und Rückentherapie will sich Kaiser selbstständig machen, denn „mein erster Berufswunsch war schon immer Heilpraktikerin, aber ich war damals noch zu jung, um die Prü-

fung abzulegen, so lernte ich Krankenschwester“.

Die eigene Weiterbildung und damit Menschen in ihrer persönlichen Entwicklung zu helfen – das ist ihre Lebensaufgabe, sagt Kaiser. So macht sie ab April eine einjährige Ausbildung zur Mediatorin... nebenberuflich in Hannover. Dies ist der Grund, warum sie sich nach einem Hinweis in Radio Lippe auf die Stelle als stellvertretende Schiedsfrau im Extertal bewarb. „Ich hatte schon als Kind einen großen Gerechtigkeitssinn“, sagt Kaiser und mit ihrer sympathischen, offenen, lebensfreudigen Art dürfte sie das Ziel, das sie sich in diesem Ehrenamt gesetzt hat, erreichen: „Ich möchte Menschen wieder zusammenbringen – idealerweise auf einen Nenner“. Für diese Aufgabe ist sie mit ihrer Mediatoren-Ausbildung und ihrem Interesse für gewaltfreie Kommunikation gut gerüstet. „Gewaltfreie Kommunikation hat nichts mit körperlicher Gewalt zu tun. Es ist ein durchdachtes Kommunikationsmodell - für mich das Beste, das es gibt“, erklärt sie.

Kommunikation und Integration – das lebt Irene Kaiser auch in ihrer neuen Heimat Extertal. Kontakte knüpfen – das fällt ihr leicht bei den Spaziergängen über den Patensteig oder beim Einkaufen. Ihr Geheimnis: „Die innere Haltung, positives Interesse und Respekt dem Anderen gegenüber“. Mit die-



Sympathisch und weltoffen – die Extertaler Neubürgerin und zukünftige stellvertretende Schiedsfrau Irene Kaiser aus Bösingfeld.

ser Einstellung hat sie in den letzten sechs Monaten viele Menschen in Bösingfeld und Umgebung kennengelernt – auch über ihre Kinder. Tochter Lioba (12) geht einmal in der Woche in der Bösingfelder Reithalle zum Reiten und ist im TSV Bösingfeld in der Trampolinabteilung aktiv. Tochter Olivia (8) spielt Handball im TSV Bösingfeld und singt bei den „Extertaler Musikanten“. „Die beiden fühlen sich hier sehr wohl und haben schon neue Freunde gefunden ... oben auf dem Berg im Bäckerland“, sagt Kaiser.

Sie genießt an ihrer neuen Heimat die „gefühlte Ruhe“. „Alles geht ein bisschen langsamer“, sagt sie. Sie braucht sich um ihre Kinder keine Sorgen zu machen in diesem ländlichen Umfeld.

Eine neue berufliche Perspektive, eine junge Familie – es bewegt sich was auf dem Land.

Irene Kaiser wird übrigens in der Hauptausschuss-Sitzung am 16. Mai, 18 Uhr im Sitzungsraum der Volksbank offiziell in ihr Amt als stellvertretende Schiedsfrau eingeführt. Text und Foto Sylvia Frevort



Hofstetter
Steuerberaterin



Kiebitzstr. 2 - 32699 Extertal
 Fon: 0 52 62 / 99 23 09
 Fax: 0 52 62 / 99 23 08
 evahofstetter@t-online.de



Ihr neuer LBS-Bezirksleiter für das Extertal und Dörentrup

Ihr Spezialist

- rund ums Bausparen
- Finanzierungen von Wohnimmobilien inkl. Riester-Förderung und Modernisierungskredite
- Anschlussfinanzierungen bei Zinsauslauf, sowie Forward-Darlehnen bis max. 36 Monate
- 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-lemgo.de

LBS
Bausparkasse der Sparkassen

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

Im „Blauen Saal“ ging's einst hoch her

Der „Steinklumpen“ ist das vermutlich älteste Gebäude Bösingfelds / Mauerwerk aus dem 12. Jahrhundert?

Bösingfeld. Wann genau Bösingfeld als Dorf oder Stadt entstanden ist, liegt im Dunkel der Geschichte. Dass hier schon in der Steinzeit Menschen gelebt haben, belegen zahlreiche frühgeschichtliche Funde. Die Anfänge einer festen Siedlung werden in der Mitte des 12. Jahrhunderts vermutet. Die erste bekannte urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1411. Der Ort wurde mehrmals im Verlauf seiner Geschichte vollständig zerstört. Bei einer Fehde zwischen dem Lipper Edelherrn Simon IV. und dem Schaumburger Grafen Adolf IX. im Jahr 1424 fielen auch die Kirche und die Burg dem Kriegsgeschehen zum Opfer. Bösingfeld wurde wieder aufgebaut und schon im Jahr 1437 in einer Urkunde sogar als Stadt bezeichnet.

Die Burg wurde allerdings nicht erneuert, wo sie einst gestanden hat, bleibt ein Geheimnis der Geschichte. Vielleicht thronte sie wirklich auf dem Pulverberg, wie viele Historiker vermuten, vielleicht aber auch ganz woanders - da, wo sie heute niemand vermuten würde: Im Nordhagen.

Hier steht der nämlich der „Steinklumpen“ oder „Steinerne Klumpen“, das wahrscheinlich älteste Gebäude Bösingfelds - zumindest in Teilen des Mauerwerks, das möglicherweise sogar aus dem 12. Jahrhundert stammt. Darauf deuten



Der „Steinklumpen“ um 1930. Sehr schön ist noch das historische Mauerwerk im Kellerbereich zu erkennen, insbesondere im Bereich der Tür. Man darf vermuten, dass das Gebäude vor dem Brand im Jahr 1868 noch wuchtiger und höher war.
Repro Archiv der Gemeinde Extertal

zumindest das meterdicke Fundament und ein Teil des Gemäuers mit seinen etwa ein Meter großen Quadersteinen hin, die auf alten Bildern noch gut zu erkennen sind. Auch der Name „Steinklumpen“, der im Volksmund überliefert ist, kommt sicher nicht von ungefähr. Das turmartige Gebäude könnte aber auch durchaus als Wehrturm in einer frühen Stadtmauer gedient haben.

Belegbar ist jedenfalls, dass das Gebäude nach Umbauarbeiten als Brauerei mit Schänke genutzt wurde. Sogar zwei Säle besaß es, einen oberen „Blauen“, einen unteren „Weißen“ - und im Wirtshaus im Hagen soll's hoch hergegangen sein.

Viele festliche Anlässe wurden hier gebührend gefeiert, bis ein Brand im Jahr 1868 dem Wirtshausbetrieb



Die große Türöffnung ist ein Überbleibsel aus alter Zeit.

ein Ende setzte.

Im Laufe der Jahrhunderte hat das Haus viele Veränderungen erlebt, aber noch heute weht hier ein bisschen ein „Hauch der Geschichte“. Mit ein wenig Fantasie kann man sich vorzustellen, dass hier einst ein wehrhaftes Gebäude gestanden hat, das auch die Feuersbrünsten und Zerstörungen in den folgenden Jahrhunderten überdauert hat.

Heute ist das grobsteinige Mauerwerk unter Putz verschwunden, aber die Fenster- und Türöffnungen stimmen immer noch denen auf alten Fotos überein.

Text und Fotos Hans Böhm



Heute ist das einstmals grobsteinige Mauerwerk unter Putz verborgen. Ein bisschen Turmcharakter hat das Haus aber immer noch.

Polduwe & Bajohr



— RECHTSANWÄLTE · NOTAR · FACHANWÄLTE —

Wolfgang Polduwe
Rechtsanwalt und Notar
Fachanwalt für Familienrecht
Erb-, Bau- und Vertragsrecht
Miet- und Pachtrecht

Christian Bajohr
Rechtsanwalt
Fachanwalt für Arbeitsrecht
Fachanwalt für Verkehrsrecht
Straf-, Miet-, Versicherungsrecht

Zugelassen bei allen Amts- und Landgerichten und Oberlandesgerichten

32699 Extertal · Mittelstr.12
Bösingfeld (im Gebäude der Sparkasse Lemgo)

☎ (0 52 62) 10 15 / 44 79
Telefax (0 52 62) 5 61 39 · www.polduwe-bajohr.de

Historisches Extertal...

... berichtet der ersten Bücherei und vom gescheiterten Sängerkreis des MGVC Concordia



21. April 1938

Bösingfeld. Berufsschulleiter, Gruppenführer, der Gemeinderat (bestehend aus Landwirt, Kaufmann, Schneider, Schuhmachermeister), Arzt, Zahnarzt und der Tierarzt... sie alle wurden gebeten, am Donnerstag, 21. April 1938, nachmittags um 7.30 Uhr in die Rektorschule in Bösingfeld zu kommen. 76 Personen waren zur feierlichen Eröffnung der „Volksbücherei“ Bösingfeld geladen.

Die „Volksbücherei“ war im Dritten Reich „ein wichtiges Glied der nati-

Straße 123“. Es war das Haus der jüdischen Arzt-Familie Schleyer.

Hinweis: Eine Biographie der Schleyer-Familie wird derzeit vom Gemeindearchiv erarbeitet.

Aber zurück ins Jahr 1938. Die „Volksbücherei“ hatte einen Bestand von 23 Zeitschriften mit Titeln wie „SA Mann“, „Stürmer“, „Der Arbeitsmann“, „Das Reichssportblatt“ und „Jugend & Heimat“ und 700 Bücher. Die Zeitschriften lagen in einem Lesezimmer aus. Für den Zeitschriftenbestand wurden Spender gesucht. Dazu schrieb die Gemeinde einen Monat vor Eröffnung ortsansässige Firmen und Geschäftsleute an. Extertals damaliger Bürgermeister Nobbe am 21. März 1938 im Spendenaufruf: „Die ganze Einrichtung wird eine vorbildliche Kulturart für weiteste Kreise sein, denn es wird kaum einen Ort von Bösingfelds Größe geben, der Volksbücherei und Lesezimmer seinen Einwohnern zur Verfügung stellen kann“. Im Sinne dieser Sa-

vom „Einkaufshaus für Büchereien GmbH“, das die „Reichsliste für Dorfbüchereien“ herausgab. In diesem knapp 30-seitigen Bücherkatalog waren Werke zu unterschiedlichen Themen aufgelistet: Deutsche in aller Welt, Deutsches Land – Deutsches Bauerntum, Deutsche Wiedergeburt – Das junge Reich, Rasse und Familie aber auch „Rübezahl“, die Gebrüder Grimm und „Tierhelden“. Letztgenannte Werke standen in der Jugendabteilung. Die Gemeinde zahlte für die Anschaffung der Bücher im Durchschnitt drei Reichsmark.

Die Leitung der Bücherei hatte Lehrer Brokhhausen. Er wurde in Detmold in der „Staatlichen Volksbüchereistelle für das Land Lippe“ im Hause der Lippischen Landesbibliothek von der dort ansässigen Oberbibliothekarin auf diese Aufgabe vorbereitet.

Die Bücherausgabe in Bösingfeld fand „an jedem Dienstag und Freitag abends von 7 - 9 Uhr statt“. Das Lesezimmer war „in der Woche täglich nachmittags von 6 - 9 Uhr und Sonntagsvormittags von 10 - 12 Uhr geöffnet“. Eine Leihgebühr wurde nicht erhoben.

Heute können Sie, lieber Leser, in Extertal in drei Gemeinde-Büchereien Bücher und Hörbücher ausleihen: Almena, Bösingfeld und Silixen. Die Preise sind in allen Ausleihen gleich: 10 Euro/Jahr für Erwachsene und Familien sowie 5 Euro/Jahr für Kinder bis zum 18. Lebensjahr

Öffnungszeiten in Bösingfeld Schulstraße 8 (mehr als 5000 Bücher + Hörbücher, Büchereileiterin Elisabeth Fröse): Montag 13.30 bis 16 Uhr, Dienstag 13.30 bis 17 Uhr, Donnerstag 13.30 bis 16 Uhr, Freitag 8.30 bis 12 Uhr.

Öffnungszeiten Almena, Dorfgemeinschaftshaus (3730 Bücher, Schwerpunkt Krimis, + Hörbücher (für Kinder), Büchereileiterin Inge Bicker): Montag 15.30 bis 17.30 Uhr.

Öffnungszeiten Silixen, Dorfgemeinschaftshaus (rund 2800 Bücher + Hörbücher für Kinder, Büchereileitung Regina Ließ & Roswitha Mönning): Mittwoch 15.30 bis 17.30 Uhr.



5. Mai 1914

Bösingfeld. Es ist geschafft. Der Männergesangsverein „Concordia von 1864 Bösingfeld“ 1864 und kann sein Sängerkreis bauen. Die Sänger erhalten am 5.5.1914 vom Bösingfelder Fleckenvorstand den Zuschlag für ein Grundstück in der Innenstadt. Zuvor hatte es einer Unterschriftenaktion bedurft, um die Gemeinde zum Verkauf des Grundstücks zu bewegen. Große Pläne hatten die Sänger im Jahr ihres 50. Vereinsbestehens... sie sollten nach den Kriegswirren scheitern. Aber der Reihe nach...

Am 4. Februar 1914 stellt der MGVC „Concordia“ handschriftlich aber höchst offiziell mit Vereinsstempel und Unterschrift des damaligen Vorsitzenden Wehrmann den Antrag zum Kauf eines Grundstücks und Bau eines Sängerkreises. Dieses war notwendig geworden, weil „wir augenblicklich kein Vereinslokal haben“, so der Vorsitzende. Die Chormitglieder hatten genaue Vorstellungen von ihrem zukünftigen Sängerkreis. Es sollte „in Pavillonform“ gebaut werden mit einer kleinen umgebenden Anlage. Eine heute leider nicht mehr in den Akten vorhandene Skizze wurde beigelegt. Als Platz für ihr zukünftiges Vereinsheim hatte sich der MGVC „Concordia“ den Ortsmittelpunkt in Bösingfeld ausgesucht. Vorsitzender Wehrmann und seine Vereinsmitglieder beabsichtigten „den früheren Haldschen Platz bei Berbermeier gegenüber Moses Kleeburg“ vom Flecken Bösingfeld zu erwerben. o aber sollten die Sänger bis zur Fertigstellung des Sängerkreises bleiben? Mit einem Schreiben an den Fleckenvorstand erbaten die „Concordia“ am 13. Februar 1914 ihre Proben „auf dem Rathause abhalten“ zu dürfen.

Rund zwei Wochen später, am 17. Februar 1914, setzte der Con-



Ansicht vom Dr. Schleyer-Haus um 1930. Dieses markante Haus wurde im ungewöhnlichen Baustil durch einen Onkel von Ludwig Linnemann erbaut. Friedrich Linnemann verkaufte das Haus an Dr. Schleyer und spendete / baute von dem Erlös den Kindergarten Friedrich-Linnemann-Stiftung in der Schulstraße.

Repros Archiv der Gemeinde Extertal

onalpolitischen Erziehungseinrichtungen“ – so heißt es in einem Erlass des Reichs- und Preußischen Ministers für Wissenschaft, Erziehung und Volksbildung, der vier Jahre vor Eröffnung der Bösingfelder Bücherei in Kraft trat.

Die Bösingfelder „Volksbücherei“ wurde in der Mittelstraße 213 eingerichtet – damals „Adolf-Hitler-

che sollten Zeitungen, Zeitschriften und die besonders begehrten Illustrierten, „sobald sie bei Ihnen (den Spendern) den Zweck erfüllt haben ... danach einem weiteren Kreise zugänglich gemacht werden können“.

Für die Bücher musste der Fleckenvorstand selbst in die Kasse greifen. Bezogen wurde der Bücherbestand



Der MGV „Concordia“ Bösingfeld präsentierte sich zum Jubiläum im Jahr 1914 in voller Pracht.

cordia-Vorstand nach und bat den Fleckenvorstand das Grundstück „unter der Hand“ an den Verein zu verkaufen, denn man sei der Meinung, dass es anders nicht besser genutzt werden könne. Die unbürokratische Extertal-Variante der Kulturförderung.

Scheinbar wurden Flecken und Concorden sich nicht auf Anrieb handelseinig, denn kurze Zeit später reicht der MGV „Concordia“ beim Fleckenvorstand eine Liste mit 86 Unterschriften Bösingfelder Bürger ein. Sie alle bestätigen, da-

mit einverstanden zu sein, dass der Verein das Grundstück erwerben und der Fleckenausschuss höchstens den „letztgebotenen Preis“ von 400 Mark verlangen sollte.

Erleichterung im Sängervolk schließlich am 5. Mai 1914: der Fleckenvorstand beschließt in seiner Sitzung vom selben Tag den Verkauf des Grundstücks. Mit gleichem Datum wird die „Eigentums-Benachrichtigung“ ausgestellt. Der MGV „Concordia“ wird rechtmäßiger Besitzer des Grundstücks „Katasterblatt 8, Parzelle 583, gren-

zend an Parzelle 218“. ABER der Flecken lässt sich, vermutlich aufgrund des Preisnachlasses, ein Recht in das Grundbuch eintragen. Nicht verlegen, bittet daraufhin der MGV darum „keine Pacht, Miete oder sonstige Geldentschädigung“ für das Umfeld des Sängerheims leisten zu müssen.

Die Baukosten, von Maurermeister Brand und Pape auf rund 3500 Mark geschätzt, mussten ebenfalls beschafft werden. Dafür gaben die Sänger „Anteil-Scheine“ zu 5 Mark aus. In den Kriegsjahren 1914-1918

wurde auch der Bau des Sängerheims ausgesetzt. Nach Kriegsende war das Sängerheim wieder Thema. Jedoch kam der MGV „Concordia“ zu dem Schluss, dass der Betrieb des 1919 fertiggestellten Hauses den Verein „über seine Leidenfähigkeit hinaus“ belasten würde. Der Verein verzichtete auf den Besitz und wollte das Haus „der Allgemeinheit“ zur Verfügung stellen – mit der Hoffnung, der Fleckenvorstand würde es betreiben und für die Sänger ein Plätzchen lassen.

Der Fleckenvorstand jedoch lehnte ab. Am 7. April 1919 kam es zur Versteigerung des Hauses. Oberwachtmeister Mitzkewitz erwarb das Sängerheim für 3685 Mark. Bis 1925 betrieb sein Sohn dort eine Buchbinderei mit Werkstatt und Buchhandlung. Später erwarb der Friseurmeister Pannewitz das Haus und baute es so aus, wie es noch heute an der Ecke Südstraße/Hummerbrucher Straße erhalten ist.

Mit ein wenig Phantasie mögen die Malereien an der Fassade des Hauses an ein altertümliches Vereinswappen erinnern. Ob die „Concordia“-Sänger lange oder überhaupt jemals in dem Haus ihre Proben-Abende abhielten, ist auch in der Vereinschronik nicht überliefert. Georg Kinscher, heutiger „Concordia“-Vorsitzender weiß aus Erzählungen, dass die Chormitglieder damals gehalten waren, zu den Probeabenden Brennmaterial zum Heizen des Probenraumes mitzubringen.

Sonnenschutzfolien für Autoscheiben!

MANICKE
BESCHRIFTUNG · WERBUNG · DRUCK

Vom Profi verlegt! Jetzt Termin vereinbaren!

Qualified by 3M
for Commercial Graphics

32699 Extertal • Breslauer Straße 6a
Tel. 05262/99539-0
Zweigstelle:
Kreuzbreite 24 • 31675 Bückebug
Tel. 05722/9054731

facebook.com/
manickeOHG
motorpark
Bückebug

**Ihr FACHBETRIEB für
Elektroinstallationen und Elektrotechnik**

Elektro Hundertmark

Frank Hundertmark
Elektromeister
An der Bergkette 6
32699 Extertal

Unsere Leistungen:

▶ Elektroinstallation

▶ Elektrotechnik

▶ Fotovoltaikanlagen

▶ E-Check

▶ Kundendienst

Kontakt:

Telefon: 05754 / 20 3
Mobil: 01 71 / 72 40 28 9
E-Mail: elektro-hundertmark@t-online.de
www.elektro-hundertmark.de

... aber es ist brutal viel Arbeit

Edelpilze aus Meierberg – in ganz Deutschland auf dem Tisch / Falk Düsing hat viel zu tun



Falk Düsing, züchtet 15 Sorten Edelpilze. Er beliefert Gourmet-Restaurants in ganz Deutschland.

Meierberg. Mindestens 14 Grad Celsius, mindestens 95 Prozent Luftfeuchtigkeit und acht Stunden Licht pro Tag als „Wohlfühlfaktor“. Bioland-Pilzzüchter Falk Düsing aus Meierberg weiß, was seine Lieblinge mögen. Der Diplom-Forstwissenschaftler hat sich bereits während seines Studiums in Göttingen intensiv mit Pilzen beschäftigt. Vor vier Jahren kaufte er mit seiner Ehefrau Anette den alten Reineken-Hof in Meierberg. Hier in der historischen Scheune baute er sich eine Edelpilzzucht auf, die heute Gourmet-Restaurants in ganz Deutschland, Privatkunden über Onlineversand und Wochenmarkthändler beliefert. Zwei Wochenmärkte in Hannover sind seit Jahr und Tag „Chefsache“ für Falk Düsing. Seit drei Jahren steht er mit seinem Pilzstand in Hannover-Linden – „zwischen Honig und dem ältesten Blumenstand des Marktes“, sagt Falk Düsing und fügt hinzu: „Bei jedem Wetter“ und am Hannoveraner Stephansplatz.

Um 6.20 Uhr am Samstagmorgen muss der Motor laufen. Dann startet Düsing von seinem idyllischen Hof in Extertal Richtung Hannover. „Linden ist ein umsatzstarker Wochenmarkt. Hier habe ich rund 80 Prozent Stammkunden. Viele kaufen bei mir jede Woche. Eine ältere Dame kauft stets ihre Portion fri-

sche Champignons – und lässt sie immer in die dieselbe Papiertüte verpacken. Sie benutzt sie sicherlich fünf oder sechs Mal. Ich habe mich schon gefragt, ob sie die zu Hause bügelt“, lacht Düsing.

Obwohl lohnend, müsste Falk Düsing heute seine Marktstände nicht mehr zwingend selbst betreiben. Er könnte den Verkauf, wie er es auf dem Wochenmarkt in Berlin handhabt, in die Hände eines Mitarbeiters geben. Aber das möchte er nicht. Düsing: „Ich fahre gern am Samstag nach Linden. Es ist ein sehr schöner Wochenmarkt, eingeschlossen durch die Häuser des alten Arbeiterviertels. Ich mag den direkten Kontakt zu meinen Kunden und die nette Atmosphäre, die hier auch unter den Kollegen herrscht. Ich habe keine Probleme in einer schnellen Kaffeepause, meine Kasse einem Standkollegen anzuvertrauen. Zu Hause in der Pilzzucht arbeite ich ja vorwiegend allein. Der Wochenmarkt in Linden ist dazu eine schöne Abwechslung“.

Festtage, wie das bevorstehende Osterfest bedeuten für Falk Düsing Hochsaison. Dann gehen täglich Pilze per Kühlversand auf den Weg. Was gewogen, verpackt und verschickt wird, muss zuvor natürlich angebaut, gepflegt und geerntet werden. „Vor Feiertagen ist richtig viel zu tun. Meine Tage enden dann

nicht vor 22 Uhr“, sagt Düsing und fügt grinsend hinzu: „... und den ganzen Tag Wasser von oben immer auf den Kopf“, weil es Kräuterseitling, Shitake-Pilz, Limonenseitling, Friseepilz, Samthaube & Co. nun einmal feucht lieben.

Der Arbeitsplatz von Falk Düsing sieht von außen aus wie eine ganz normale, alte Scheune: roter Klin-



Pilze ernten – eine Wissenschaft für sich. Mal mit dem Messer, mal gezupft, Pilzzüchter Falk Düsing kennt sich aus.

ker, ein langgestrecktes Gebäude. Betritt man aber das Innere der komplett entkernten Scheune, mutet das Ambiente eher an wie ein High-Tech-Labor. „Dieser Bereich ist eigentlich tabu für Besucher“, sagt Falk Düsing und zeigt auf die Stahltür, die vom gefliesten und mit Kühlkammer ausgestatteten Verkaufsraum in das „Allerheiligste“ des Pilzzüchters führt. Die erste Empfindung: Hoppla, die Tür geht ja gar nicht auf. „Das liegt am Über-

druck, der hier computergesteuert aufrechterhalten wird“, erklärt Düsing und öffnet mit einem beherzten Ruck.

Ein langer Gang mit einzelnen Türen links und rechts lässt an ein aufgeräumtes Hotel oder Krankenhaus denken. Der Mundschutz, den Falk Düsing als Schutz vor den Sporen, die ständig von den Pilzen abgefordert werden, trägt, tut ein Übriges dazu. „Hier sind Kräuterseitlinge“, sagt er, während er die erste Tür auf der rechten Seite öffnet. Auf Rollwagen dicht an dicht stehen die Pilzstöcke in fünf Etagen übereinander. Im Aufzuchttraum herrscht ein Klima wie in einer kühlen Tropfsteinhöhle: es ist nass. „Morgen sind diese Pilze erntefähig“, erklärt Düsing und begutachtet einen Pilzstock, der aussieht wie ein kleiner Felsbrocken, jedoch aus Holz und Getreide, das mit Pilzsporen geimpft ist, besteht.

Kräuterseitlinge sind Falk Düsings Verkaufsschlager. „Ich verkaufe davon rund 200 Kilo pro Woche“, erklärt er. Insgesamt hält der Pilzzüchter 15 verschiedene Edelpilz-Sorten vorrätig. Während die Kräuterseitlinge in diesem Raum fast erntefähig sind, stehen in einem anderen Raum in Plastik eingeschweißte Pilzstöcke mit der neuen Generation dieses steinpilzähnlichen Speisepilzes. Zwischen ein bis drei „Wellen“, so nennt Düsing die Ernteperioden, liefert ein Stamm. Danach werden die Pilzstöcke entsorgt. Sie dienen einem Biolandwirt als Bodenverbesserer. Bioland – das ist auch Düsings Markenzeichen. Statt auf Chemie setzt er auf High-Tech und Hygiene und verhindert so Krankheiten bei seinen empfindlichen Schützlingen.

Mit seinem ausgeklügelten System kann Falk Düsing auf 250 Quadratmetern Produktionsfläche heute einen Umsatz erzielen, der die fünf-köpfige Familie ernähren könnte, falls Ehefrau Anette mal ihren Anwaltsberuf an den Nagel hängen wollte. Ein übersichtlicher Arbeitsplatz, immer zu Hause, wenig Platzbedarf – Pilzzucht hört sich nach einem lukrativen Traumjob an. Düsing lacht: „Ich mache es gern, aber: es ist brutal viel Arbeit“.

Text und Fotos Sylvia Frevert



„Gösselspaß“ für alt und jung



Veranstaltungs- Kalender

Die ganz besondere Göstruper Art des Golfspielen

Göstrup. Gössel-Golf ist die Göstruper Art des Golfspielen. Bei dieser Abwandlung des üblichen Golfspiels spielen die Teilnehmer in Gruppen von 2 bis 6 Personen statt mit einem Golfball gegeneinander, mit einem Ball, der etwa den Durchmesser eines Handballs besitzt. Der Gössel-Golf Schläger ist aus einem Besenstiel, an dem ein Gummistiefel befestigt ist. Der Gössel-Golf Parcours startet am Landhaus Wittensiek. Die Löcher - oder Holes, wie der Golfer sagt - bestehen aus im Boden eingelassenen Eimern und sind jeweils mit einem nummerierten Wimpel gekennzeichnet. In diese Eimer muss der Ball mit möglichst wenigen Schlägen „eingeeimert“ werden. Die Person oder die Gruppe, welche die wenigsten Schläge benötigt, um den Ball einzueimern, ist Sieger. Die 10 Bahnen des Gössel-Golf Platzes sind mit verschiedenen



Hindernissen gespickt.

Spielen kann wer Spaß haben möchte - Groß und Klein - Jung und Alt. Ob Sie mit Ihrer Familie spielen möchten oder im Team mit Ihren Kollegen. Eine Platzreife – und auch eine Clubmitgliedschaft ist nicht erforderlich. Gössel-Golf kann als Einzeldisziplin und als Gruppenwettbewerb gespielt werden.

Weitere Infos:

www.goessel-golf.de
oder im Landhaus Wittensiek
Telefon 05262/9956510,
www.landhaus-wittensiek.de
mail: info@landhaus-wittensiek.de

Energiesparberatung für Einkommensschwache

Kostlose Beratung / Energiesparpaket gratis!

Extertal. Die Energiekosten für deutsche Verbraucher steigen und steigen. Von den teils massiven Preiserhöhungen im zweistelligen Prozentbereich sind auch und vor allem einkommensschwache Haushalte betroffen. Hier setzt das neue Angebot der Arbeitsgemeinschaft Arbeit gGmbH (AGA) an. Angesprochen sind hier alle Haushalte, die entweder Arbeitslosengeld II, Sozialhilfe oder Wohngeld beziehen.

Die Teilnahme am Stromspar-Check ist einfach. Nachdem sich der Kunde telefonisch, schriftlich oder online bei der AGA angemeldet hat, wird er von zwei Stromsparhelfern besucht. Diese nehmen die aktuellen Verbrauchsdaten vor Ort auf und verschaffen sich außerdem einen Überblick in Sachen Strom-, Wasser- und Heizenergienutzung.

Alle erhobenen Daten werden

selbstverständlich absolut vertraulich behandelt. Sie dienen ausschließlich als Grundlage für die Erstellung eines für jeden Kunden individuellen Energiesparplans.

Dieser wird im Rahmen eines zweiten Haushaltsbesuchs ausgehändigt und detailliert erläutert. Darüber hinaus erhält jeder Kunde ein auf seine Verhältnisse passendes Energiesparpaket. Sowohl die Haushaltsbesuche als auch die zur Verfügung gestellten Energiesparmittel sind für den Kunden kostenlos.

Ihr Ansprechpartner

Michael Schäffer
Tel: 05231 / 966 225
Fax: 05231 / 966 249
Mail: schaeffer@aga-detmold.de
Arbeitsgemeinschaft Arbeit gGmbH, Orbker Str. 75, 32758 Detmold, www.aga-detmold.de

Löschgruppe Silixen lädt zum Osterfeuer

Silixen. Zum traditionellen Osterfeuer lädt die Löschgruppe Silixen am Samstag, 30. März ein. Die Veranstaltung beginnt um 17 Uhr und findet auf dem Festplatz am Feuerwehrgerätehaus statt.

SV Kükenbruch lädt zum Osterfeuer

Kükenbruch. Zum traditionellen Osterfeuer lädt der SV Kükenbruch am Sonntag, 31. März ab 17 Uhr auf den Sportplatz ein.

Osterfeuer in Alverdissen

Alverdissen. Zum traditionellen Osterfeuer an der Feuerwache in der Helle lädt der Löschzug Alverdissen der Freiwilligen Feuerwehr Bartrup am Sonntag, 31. März ab 18 Uhr ein.

Osterfeuer in Sonneborn

Sonneborn. Alle Jahre wieder pilgern nicht nur die Sonnerborner zum Hohlen Weg. Das alljährliche große Osterfeuer des Löschzugs der Freiwilligen Feuerwehr am Ostertag, 30. März ist das erste „Open-air-Highlight“ im Sonneborner Veranstaltungsreigen. „Anstoß“ ist um 18 Uhr.

Versammlung der 2. Kompanie

Alverdissen. Zur Mitgliederversammlung lädt die 2. Kompanie des Schützenvereins Alverdissen am Freitag, 26. April um 19.30 Uhr in die Mehrzweckhalle Alverdissen ein. Hauptmann Willi Düwel bittet um rege Beteiligung.



Wochenmarkt am Donnerstag

Bösingfeld. Der traditionelle Bösingfelder Wochenmarkt findet wegen der Osterfeiertage bereits am Gründonnerstag, 28. März auf dem Marktplatz statt.

Extertal-Produkte jetzt auch im REWE

Extertal. „Echt Extertal“ gibt's jetzt auch im REWE-Markt. Das Label für Produkte aus unserer Gemeinde wird damit noch bekannter. „Extertal-Produkte“ können sicherlich preislich nicht immer mit den Discountern mithalten, aber wer sie kauft, unterstützt damit nicht nur die Produzenten, er trägt auch dazu bei, Arbeitsplätze und ein vielfältiges Angebot vor Ort zu erhalten.

Bei den sich häufenden Lebensmittelskandalen ist es für viele Kunden außerdem ein beruhigendes Gefühl, zu wissen, dass unsere Fleischer ihre Tiere ausschließlich aus der Gemeinde und der Region beziehen.

Hansaweg wird offiziell eröffnet

Extertal. Am Sonntag, 7. April feiern die Anliegerkommunen des neuen Hansaweges Herford, Bad Salzuflen, Lemgo, Dörentrup, Extertal, Aerzen und Hameln die Eröffnung des Fernwanderweges. Der 74 Kilometer lange Fernweg von Herford nach Hameln vereint Geschichte, Natur, Wandern und lädt ein, die schönsten Seiten Ostwestfalen-Lippes zu erkunden.

Alle Extertaler Wanderfreunde treffen sich um 11 Uhr auf dem Wanderparkplatz Linderhofe. Von dort geht's auf den Steinberg, wo die Dörentruper Wanderer dazu stoßen. Gemeinsam wird die Tour an „Alt Sternberg“ vorbei zur Burg Sternberg fortgesetzt (Ankunft gegen 14 Uhr). Die Wanderung endet mit einem gemütlichem Beisammensein im Burgcafé.



Von Holzdieben und Heiratswilligen

Unsere Nachbardörfer vorgestellt / Heute: Egge – Verwünschenes Bergdorf an der „Ecke zu Lippe“

Nur fünf Kilometer sind es vom niedersächsischen Bergdörfchen Egge nach Bösingfeld. „Schon früher gab es einen regen Austausch zwischen den Extertalern und den Bewohnern in Egge“, weiß Walter Uhlenbrock aus Boldenkoven. Er schrieb eine Chronik über die niedersächsischen Bergdörfer Egge, Boldenkoven, Flakenholz und Schevelstein.

Dieser rege Austausch fand aber, anders als heute, unter erschwerten verkehrstechnischen Bedingungen statt. „Früher war hier alles bewaldet“, weiß Chronist Uhlenbrock, selbst Forstwirt und lange Jahre Vorsitzender der örtlichen Forstgenossenschaft Lachem. Bis zum Jahr 1904 kann von einer Erschlie-



Walter Uhlenbrock aus Boldenkoven. Er schrieb eine Chronik über die Bergdörfer Egge, Boldenkoven, Flakenholz und Schevelstein

Bung mit Straßen nicht wirklich gesprochen werden. Es gab zwar Fuß- und Fahrwege, die sogenannten Kirchwege, aber sie waren nicht befestigt und damit nicht ganzjährig befahrbar. Dennoch hatten die Einwohner aus Egge vielfach Arzt, Bankkonto und sogar die spätere Ehefrau im Lippischen.

1904 wurde die Straße von Grunenhagen nach Schevelstein gebaut ... in mühevoller Handarbeit. Der Chronist schreibt, dass Felsen mit Pferdefuhrwerken herangeschafft und vor Ort mit dem Hammer zerkleinert wurden. Die Gesteinsbrocken wurden per Hand verteilt und mit dem Hammer verfestigt. Als Randeinfassung dienten die später im Text beschriebenen Schaumburger Platten.

Hochzeit über'n Knick

„Ich habe mich, als ich eine Famili-



Eine Rarität in Egge. Das älteste noch erhaltene 3-Ständer-Haus gegenüber vom Gasthof „Zum Specht“.

enchronik erstellte, gefragt, warum die Bergdörfler so oft eine Frau aus Lippe heirateten. Bei uns Uhlenbrocks ist das über vier Generationen der Fall“, so Walter Uhlenbrock, dessen Ehefrau Inge da keine Ausnahme macht. Der Chronist kam dem Grund für die grenzüberschreitenden Hochzeiten auf die Spur.

Egge liegt, wie die anderen Bergdörfer, in einem historischen Dreiländer-Eck. Seinerzeit gab es das Amt Sternberg, das Fürstentum Lippe und das Fürstentum Calenberg. Man muss sich diese nahe beieinanderliegenden Gebiete tatsächlich in jenen Zeiten als „fremdes Ausland“ vorstellen. Es gab sogar einen Grenzschutz: den „Schaumburger Knick“. Er verlief von Bodenkoven bis nach Schevelstein als Grenze zu Lippe und auf der anderen Seite als Grenze zu

den Calenbergern. Der Knick war eine Hecke, deren Zweige immer wieder abgeknickt und zu Boden gezogen wurden, wo sie wieder anwuchsen. Es gab die Auflage, dass diese Hecke so dicht sein musste, dass „ein Hund drin stecken blieb“. „Man bezahlte auch mit unterschiedlichen Währungen. Um hier einigermaßen auseinander zu kommen, wurde das Geld gewogen, um dessen Wert zu ermitteln“, weiß Uhlenbrock. Wollte nun ein Ehepartner über die Grenze heiraten, musste sich der Heiratswillige bei seinem Landesherrn freikaufen. „Das war mit den Lippern viel einfacher als mit den Calenbergern“, so Uhlenbrock. Mit den Calenbergern sei früher „schlecht Kirschen essen“ gewesen. So heirateten die zu Schaumburg gehörenden Einwohner der Bergdörfer Ehegatten aus



„Schaumburger Platten“ – die traditionelle Hofbegrenzung in Egge.

Lippe – früher Amt Sternberg.

Aber auch die Lipper nahmen sich im Laufe der Zeiten so einiges, was den Schaumburgern war. So weiß man von einem „Lipper Einfall“ um das Jahr 1676. Die Lipper fielen in den Scherbent – heute Schevelstein – ein. Mit Jagdhunden, Windhunden, Pferden und zu Fuß jagten sie im Flakenholz und den benachbarten Wäldern. Daraufhin hatte der Oberförster im Schaumburgischen wiederum einen „Gränzpflahl“ zu setzen. Dieser sollte jedoch über lange Jahre nicht verhindern, dass es immer wieder zu Ausflügen mit Holzdiebstählen und erbeutetem Wildbret von Lippe aus in die Bergdörfer kam.

Egge – wie es zu seinem Namen kam

Auf dem heutigen Dorfgemeinschaftsplatz in Egge, an dem jährlich der Maibaum aufgestellt wird,



Die Egge am Dorfgemeinschaftsplatz. Sie ziert das Wappen des Ortes.

ist das Wahrzeichen von Egge zu sehen: eine Egge. Dieses landwirtschaftliche Gerät zur Bodenauflockerung könnte mit ein wenig Phantasie einen Bezug zu dieser Gegend haben. Früher bewaldet, dann um 1850 gerodet, weil das Holz für den Bau der Messinghütte in Aerzen gebraucht wurde, verteidigten die Bauern in Egge und den Bergdörfern ihr neu erworbenes Land erfolgreich gegen geplante Wiederaufforstungen. Die Egge wird bei den Rodungen und im Landbau sicherlich ein vielfach eingesetztes Werkzeug gewesen sein. Auch das 1870 entstandene Wappen von Egge zeigt dieses Ackergerät.

Viel wahrscheinlicher, so die Auskunft des Chronisten, seien aber



Der Hof Egge Nr. 11 – Budde. Aufnahme ca. 1930. Viele historische Fachwerkhäuser sind erhalten

zwei andere Varianten. Egge könnte als Ecke, Kante gedeutet werden. Tatsächlich liegt das kleine Bergdorf direkt an der Kante zu Lippe. Weiterhin könnte der Name Egge von der „Linnenegge“ stammen. Diese war seinerzeit Sammelstelle für das von den Hauswebern gesponnene Leinen. Es wurde dort angeliefert, bewertet und aufgekauft.

Felsplatten statt Zäune

Eine Besonderheit, die in Egge an jeder Ecke zu finden ist, sind die Schaumburger Platten. Das sind Felsplatten mit einer für ihre Größe relativ geringen Stärke. Sie stammen aus dem Steinbruch Schaumburger Berg in Egge und sind die traditionelle Grundstückseinfriedigung im Ort. Das Herstellungsverfahren Anno Dazumal war recht interessant: die Felsblöcke wurden angespaltet, danach Wasser eingefüllt, das durch den großen Felsblock bis ins Innere floß. Das



Viel Fachwerk ist heute noch in Egge zu finden.

im Winter zu Eis gefrorene Wasser spaltete den Fels. So wurde Scheibe für Scheibe gewonnen. Noch heute ist dieser traditionelle „Zaun à la Egge“ an vielen Häusern und Gehöften zu finden.

Fachwerk, Fachwerk

... und kein Ende. Aufgrund seiner abseitigen Lage ist Egge die Beschädigung durch Krieg und Bomben erspart geblieben. So finden

sich noch heute viele alte Fachwerkhäuser im Ort. Das älteste Haus, gegenüber vom Landgasthaus „Zum Specht“ ist eine Rarität. Es ist eines der seltenen Drei-Ständer-Häuser und wird derzeit liebevoll restauriert.

Lage und Leute

Egge liegt am Verbindungsweg von Goldbeck nach Hameln, einem früheren Richteweg. Wer ein verwünschtes Abenteuer erleben möchte, macht sich jedoch von Bösingfeld aus über den Schönhagener Ring auf dem Weg in das Bergdorf. Am Schönhagener Ring, Gut Schönhagen – dem Phantasiebegabten bereits als Ende der Welt fühlbar – angekommen, biegt der Ausflügler nochmals ab, fährt den Berg steil bergan und landet in Egge. Rund 200 Einwohner leben hier in einer abgeschieden wirkenden Welt auf 170 Meter Höhe. Egge bietet mit seinen umgebenden Wäldern zahlreiche Ausflugsmöglichkeiten für Wanderer und dank seiner Höhenlage interessante, weite Ausblicke in das tiefer liegende Land Richtung Extertal und gegenüber in das Wesertal. Eine Einkehr in das für seine gute Küche bekannte „Landgasthof Specht“ krönt die Wandertour.

Auch hier weht Geschichte: früher Egge Nr. 8, wurde das Haus erstmals 1569 erwähnt. 1843 taucht ein erster Specht auf: Christian Specht. Ihm wird das Einrichten der Gastwirtschaft zugeschrieben, in der sich früher die Holzdiebe trafen, die dem Landgasthof den Namen „Egger Räuberhöhle“ verpassten. Heute ist von der „Räuberhöhle“ in gediegener Restaurant-Atmosphäre mit Blick auf die kleine Rotwildherde im angrenzenden Park nichts mehr zu spüren.

Text und Fotos Sylvia Frevert

Krankenfahrten

sitzend & liegend

Roll- & Tragestuhlfahrten

Dialysefahrten • Verlegungsfahrten • Bestrahlungsfahrten u.v.m.

MEIER

DAS TAXI

Inh.: Jens Grascha

Wählen Sie: **05262 701**

Meier Taxi & Mietwagen • Inh. Jens Grascha • Hauptstr. 30 • 32699 Extertal
www.meier-das-taxi.de • Fax 05262/995627

Hilfe bei Depressionen, Burn-out, Sucht- und Angsterkrankungen

Beratung und Information (kostenfrei)

0800 32 22 32 2



Wir bieten in unserer Klinik in Laßbruch schnelle und nachhaltige **Hilfe** durch **hoch-intensive und individuelle Therapien** für Privatversicherte und Beihilfeberechtigte.

Im Vordergrund des Heilungsprozesses stehen das persönliche emotionale Profil und der achtsame Umgang mit den inneren Ressourcen unserer Patienten. Die Klinik hat einen hervorragenden Ausstattungsstandard. Eine **Sofortaufnahme** ist jederzeit möglich – auch im akuten Krankheitsstadium. Wir unterstützen unsere Patienten bei der Klärung der Kostenübernahme.

Oberberg

Klinik Weserbergland

Oberbergklinik Weserbergland, Brede 29, 32699 Extertal
Tel. 05754 87-0, www.oberbergkliniken.de, info@oberbergkliniken.de



Projektgruppe

Film & Foto

startet am

21. April 2013



Extertal Spiegel

Saftiges Bußgeld droht!

Hunde unbedingt bis Ende April anmelden!



Extertal. Auch in Extertal sollten öffentlich nicht registrierte Hunde schnellstens angemeldet werden. Nach den Erfolgen in Blomberg, Dörentrup und Kalletal, will jetzt auch die Gemeinde Extertal eine entsprechende Aktion starten. Wie Bürgermeister Hans Hoppenberg mitteilt, ist beabsichtigt, kurzfris-

tig eine Bestandserhebung durchzuführen. Falls Hundehalter ihrer Steuerpflicht nicht nachgekommen seien, müsse mit einer rückwirkenden Steuerfestsetzung und einem „empfindlichen“ Bußgeld gerechnet werden, denn hier handele es sich eindeutig um Steuerhinterziehung. Schon aus Gründen der Steuergerichtigkeit und Gleichbehandlung sei diese Aktion gerechtfertigt. Man wolle aber „Gnade vor Recht“ ergehen lassen, wenn Steuersünder ihre Hunde bis Ende April bei der Verwaltung anmelden, so der Bürgermeister.

Anmeldungen:
Gemeinde Extertal
Stephanie Heitkamp
Tel.: 05262/402-155
Email: s.heitkamp@extertal.de

Neue Öffnungszeiten im Bürgerservice

Extertal. Wie bekannt, wird das Rathaus drei der Gemeinde Extertal saniert und erweitert. Im Rahmen der Baumaßnahmen ist der Bürgerservice innerhalb des Rathauses drei in den Sitzungssaal umgezogen. Die neuen Öffnungszeiten: Montags von 8 bis 12 Uhr, dienstags von 8 bis 12 Uhr und von 14 bis 16 Uhr, mittwochs von 8 bis 12 Uhr und von 14 bis 16 Uhr, donnerstags von 8 bis 12 Uhr und von 14 bis 17 Uhr sowie freitags von 8 bis 12 Uhr.

Die Anpassung der Öffnungszeiten erfolgte in der Konsequenz von aufeinander abgestimmten Öffnungszeiten der vier nordlippischen Bürgerbüros Barntrup, Dörentrup, Extertal und Kalletal. Das bedeutet, dass künftig die Bürger davon ausgehen können, dass mindestens eines der Bürgerbüros in der Region Nordlippe geöffnet hat.

Annahme von Rasenschnitt & Laub

Extertal. Auch in diesem Jahr bietet die Gemeinde Extertal an, Strukturmaterial, sowie Rasenschnitt und Laub gegen ein Entgelt anzuliefern.

Annahmestelle für Strukturmaterial (Hecken-, Baum- und Strauchschnitt): Gelände hinter der Raiffeisen Lippe-Weser AG, Bruchstraße. Auf Grund der Bauarbeiten bis auf weiteres jeden Samstag von 10 bis 13 Uhr.

Annahmestelle für Rasenschnitt und Laub: Landwirt F. Mester, Schnepfel 1, freitags von 14 bis 18 Uhr und samstags von 9 bis 13 Uhr. Für die Anlieferung wird zurzeit ein Entgelt in folgender Höhe erhoben: Anlieferung im Kofferraum 2,50 Euro, Anlieferung mittels PKW-Anhänger 5 bis 10 Euro. Das Entgelt ist vor Ort zu entrichten. Es wird nur Grünschnitt von privaten Haushalten angenommen.

Neues Städtebauförderprogramm nutzen

Fördermöglichkeiten für Bauherren in den Ortskernen von Bösingfeld, Silixen und Laßbruch

Extertal. Bauherren in den Ortskernen von Bösingfeld, Silixen und Laßbruch erhalten Zuschüsse für Modernisierungs- oder Abbruchmaßnahmen an ihren Immobilien. Dies ermöglichen das Städtebauförderprogramm „Kleinere Städte und Gemeinden“ und die damit verbundenen Sanierungsgebiete in den drei Ortsteilen.

Zur Information der Immobilienigentümer über die Fördermög-

lichkeiten hat die Gemeinde Extertal eine Bauherrenbrochüre herausgegeben. Die Publikation stellt neben dem Fassaden- und Hofflächenprogramm auch Zuschussmöglichkeiten für Modernisierungs- und Abbruchmaßnahmen dar. Zudem können entstandene Ausgaben über eine erhöhte steuerliche Begünstigung in wenigen Jahren vollständig beim Finanzamt geltend gemacht werden. Förder-

mittel der KfW für u. a. energetische Maßnahmen finden in der Broschüre ebenfalls Erwähnung.

Beispiele für geförderte Maßnahmen sind die Erneuerung von Fachwerkkfassaden, die Neueindeckung von Dächern sowie der Abriss von Scheunen oder leerstehenden gewerblichen sowie zu Wohnzwecken genutzten Immobilien.

Infos: Gemeinde Extertal (Nadine Reineke, 05262 / 402-221; DSK,

Andre Wagner, 0521 / 584864-22). Zudem bietet die Internetseite der Gemeinde umfangreiche Informationen zu verschiedenen Förderprogrammen unter der Rubrik „Förderlandschaft“.

Die Bauherrenbrochüre erhalten Sie bei der Gemeinde Extertal oder über die Internetseite unter:

www.extertal.de (Förderlandschaft-Förderprogramme) oder bei DSK.

Nahrwold & Lehmeier GmbH – Entsorgungsfachbetrieb



Wir wünschen unseren Kunden fröhliche Ostern!

Am Bahnhof 6a
 32699 Extertal-Bösingfeld
 Tel.: 0 52 62 / 99 39 00
 info@nahleh.de

Öffnungszeiten:
 Mo. bis Do. 7.00 – 17.00 Uhr
 Freitag 7.00 – 16.00 Uhr
 www.nahrwold-lehmeier.de

Jeden ungeraden Samstag im Monat: 8.00 – 13.00 Uhr

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

Osterhase versteckt sich in historischer Extertalbahn

Jedes Kind erhält ein kleines Geschenk!



Der Osterhase begrüßt Sie persönlich.

Foto Privat

Extertal. Der Osterhase ist ein sehr scheuer Zeitgenosse, den die Kinder selten zu Gesicht bekommen. Wer ihn trotzdem einmal treffen möchte, sollte sich Ostern auf den Weg ins Extertal machen. Dort fährt er mit der historischen Extertalbahn und hat für alle Kinder ein Geschenk in seinem Korb.

Am Ostersonntag und Ostermontag herrscht am Bahnhof Bösingfeld schon früh reges Treiben. Die 60-jährige Diesellok wird angelassen. Aus fünf Waggons wird der Osterhasenexpress, mit 200 Plätzen, zusammengestellt. Der Bäcker liefert frischen Kuchen und das Küchenpersonal kocht Kaffee im Mitropa-Speisewagen von 1937.

An solchen Einsatztagen arbeiten 20 Personen im Service und Betriebsdienst ehrenamtlich.

Der Abfahrtspfiff ertönt. Langsam

setzt sich der Zug in Bewegung. In Asmissen ist der erste Halt. Der Osterhase sieht die neugierigen Blicke der Kinder an den Fenstern und stapft winkend durch das saftige Grün einer Kuhweide.

Der Schaffner steigt aus, um den seltenen Besucher in den Zug zu locken. Die Reisenden betrachten das Schauspiel bei Kaffee und Kuchen und freuen sich, als der Osterhase anschließend jedem Kind ein kleines Geschenk überreicht.

Nächster Halt: Bahnhof, Alverdisen. Hier besteht die Möglichkeit, ein Bild vom Osterhasen vor dem Zug zu machen. Die Erlebnisfahrt endet nach rund 70 Minuten am Bahnhof Bösingfeld.

Der Osterhasenexpress fährt am Ostersonntag, 31. März und Ostermontag, 1. April 2013 um 14 und 16 Uhr ab Bahnhof Bösingfeld (Am Bahnhof 1, 32699 Extertal).

Im Fahrpreis von 12 Euro für Erwachsene und 6 Euro für Kinder sind ein Stück Kuchen und ein Kaffee/Tee (Kinder ein Erfrischungsgetränk) sowie eine Überraschung für die Kleinen enthalten.

Buchungsmöglichkeiten sowie weitere Informationen zu den Angeboten der Landeseisenbahn Lippe finden Sie unter www.landeseisenbahn-lippe.de.

Telefonische Anmeldung: 01805 / 012885, Mo.-Fr. 9.00 bis 18.00 Uhr (max. 14 Cent/min aus dem dt. Festnetz, max 42. Cent/min aus Mobilfunknetzen). Vorabüberweisung ist erforderlich.



Tel. 0 57 54-92 150

www.k-h-sievert.de

Kompetenz hat viele Facetten

- Immobilien
- Finanzierung
- Versicherungen

www.sparkasse-lemgo.de

[echt lippsk!]

Synonym für gute lippische Werte, steht für: nachhaltig, bodenständig, authentisch, innovativ, partnerschaftlich, zuverlässig, der Region verpflichtet, stolz auf Lippe und seine Menschen, gut, Sparkasse Lemgo.

echt lippsk!



**Sparkasse
Lemgo**



Der nächste Extertal Spiegel erscheint am:

15. Mai 2013

Marketing Extertal e.V.

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

Geschäftsstellenleiterin:
Julia Stein

Erscheinungsgebiete:

Almena, Alverdisen, Asmissen, Bösingfeld, Bremke, Egge, Eimke, Flakenholz, Goldbeck, Göstrup, Grupenhagen, Hagendorf, Hummerbruch, Kükenbruch, Laßbruch, Linderbruch, Linderhofe, Lüdenhausen, Meierberg, Nalhof, Nösingfeld, Reine, Rott, Schönhagen, Schwelentrup, Silixen, Sonneborn.

Öffnungszeiten der Geschäftsstelle:

montags, dienstags 9 bis 14 Uhr
mittwochs 9 bis 12 Uhr
donnerstags 13 bis 18 Uhr
freitags 9 bis 12 Uhr

Impressum

Herausgeber:	Marketing Extertal e.V.
Redaktion:	Hans Böhm, Julia Stein
Redakteurin:	Sylvia Frevert, Tel. 05262 - 993866 E-Mail: sf@sylvia-frevert.de
Satz & Layout:	Hans Böhm, Julia Stein
Auflage:	8.000 Exemplare
Nächste Ausgabe:	15. Mai 2013

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 0 52 32-7 06 90 10 F 0 52 32-7 06 90 20

netzpunkt@eon-westfalenweser.com

www.eon-westfalenweser.com

e-on | Westfalen
Weser