

AGGERTALER



DAS MAGAZIN FÜR DAS AGGERTAL

4 | 2019

Eiskalter Freizeitspaß in der Wiehler Eishalle

Die einzige Indoor-Wintersporthalle
der Region hat viel zu bieten – S. 40

KULTUR Seite 9

Vier Jahre Engel-Museum
in Engelskirchen

GESICHTER & GESCHICHTEN Seite 34

Mit Superintendent
Jürgen Knabe im Gespräch

TREFFPUNKT DORFKNEIPE Seite 46

Gaststätte „Zum Hohl“
in Dieringhausen

Weihnachts Shopping Freude!

An allen
Advents-Samstagen
bis 21 Uhr shoppen!



forum
gummersbach

IMPRESSUM

Herausgeber & Druck

Welpdruck GmbH
 Dorfstraße 30, 51674 Wiehl
 Telefon 02262 7222-0
 info@welpdruck.de
 Amtsgericht Köln, HRB 57879
 Geschäftsführer: Michael Welp

Erscheinung, Auflage

4 x jährlich, 42.000 Exemplare

Koordination und Vertrieb

Susanne Kreuder
 vertrieb@der-medienverlag.de
 Telefon 02262 7222-12

Redaktion

Dieter Lange (Leitung)
 Vera Marzinski
 Anna-Lena Schäfer
 Marie-Luise Dörrfel
 redaktion@der-medienverlag.de

Layout

Vitamin D GbR | Büro für Design
 Am Faulenberg 9, 51674 Wiehl
 info@vitamind.de

Verteilung

kostenlos an alle Haushalte
 im Verteilgebiet

Titelbild

© Vit Kovalcik / Adobe Stock

Der Herausgeber haftet nicht für eventuell erlittenen Schaden, der aus Fehlern und/oder Unvollständigkeiten aus dem Inhalt dieses Magazins hervorgeht. Zugleich ist der Herausgeber nicht verpflichtet, unverlangt eingesandte Artikel oder Bilder zurückzusenden. Der Inserent ist für die von ihm eingereichten Texte, Bilder oder Logos, etc. selbst verantwortlich. Der Inserent schützt die Welpdruck GmbH vor allen Forderungen, die aus dem Verstoß gegen Rechte Dritter im Bezug auf Marken, Patente, Urheberrechte oder anderer Rechte hervorgehen sollten. Eine Vervielfältigung abgedruckter Texte ohne vorherige Absprache und Zustimmung mit der Welpdruck GmbH ist unzulässig und strafbar. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht automatisch die Meinung des Verlages wieder.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

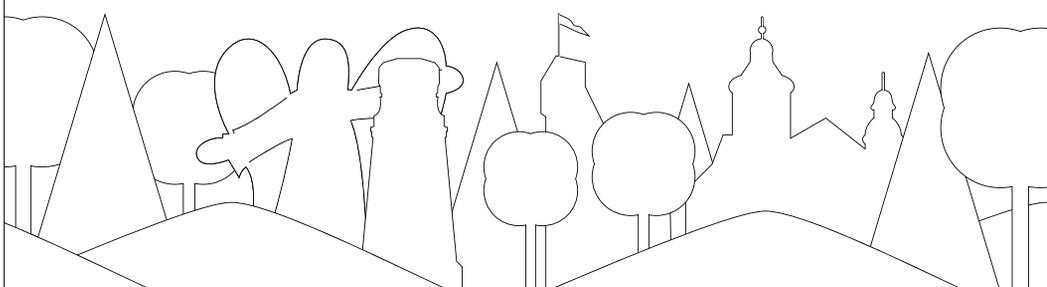
geht es Ihnen auch so, dass es schwer fällt zu glauben, dass sich das Jahr 2019 schon wieder zu Ende neigt? Gehören das viel zu trockene Frühjahr, der heiße Sommer und der „Goldene Herbst“ wirklich schon wieder zur Vergangenheit? Kaum zu glauben, aber wahr: Die Adventszeit hat unwiderruflich begonnen – und damit die Wochen der Weihnachtsmärkte. Sicherlich willkommene Orte zur Besinnung und mal für ein paar Stunden Gelegenheit, um Einhalt von der Hektik des Alltags zu nehmen, die gerade in der Vorweihnachtszeit doch so allgegenwärtig ist.

Aber vielleicht bleibt trotzdem für Sie, liebe Leserinnen und Leser, doch noch etwas Zeit, um die Ihnen vorliegende Ausgabe unseres Magazins ausführlich zu lesen. Denn eins können wir Ihnen versprechen: Es lohnt sich auf jeden Fall, denn wir haben – so ist jedenfalls unsere feste Überzeugung – für Sie wieder einen bunten Mix an Reportagen, Hintergrundstories, Interviews, Veranstaltungs- und Kulturtipps, Gesundheits-, Ernährungs- und Freizeitratschlägen und weiteren interessanten Themen recherchiert und niedergeschrieben.

Eine kleine Auswahl gefällig? In einer neuen Serie greifen wir das Thema „Kneipensterben in Oberberg“ auf und berichten über die letzte Bierkneipe in Dieringhausen, die Gaststätte „Zum Hohl“ (Seite 46). Wir berichten ferner über die neue Ränderother Riesenhöhle (Seite 44), laden Sie zu einer Wanderung rund um das Kirchdorf Marienhagen ein (Seite 18), zu Besuchen der Wiehler Eishalle (Seite 40) oder – passend zur Adventszeit – des Engel-Museums in Engelskirchen. Wir blicken ferner 50 Jahre zurück auf die Kommunale Neugliederung in Nümbrecht. Und der scheidende Superintendent Jürgen Knabe lässt in einem ausführlichen Exklusivinterview seine 19-jährige Amtszeit im Evangelischen Kirchenkreis An der Agger Revue passieren (Seite 34). Die bevorstehende Adventszeit haben wir zudem zum Anlass genommen, mal einen „Blick über den Tellerrand“ zu wagen und über die Arbeit einer Kinderärztin in Bethlehem zu berichten (Seite 16).

Liebe Leserinnen und Leser, neben viel Spaß beim Lesen dieser Ausgabe wünschen wir Ihnen eine schöne Adventszeit und schon jetzt ein besinnliches Weihnachtsfest. Und für das Neue Jahr wünschen wir Ihnen alles Gute, vor allem aber Gesundheit – und bleiben Sie uns auch im Jahr 2020 gewogen.

Ihr Verlags- und Redaktionsteam der medienverlag





Gemeinsam für unsere Region

6 TERMINE
Weihnachtsmärkte 2019

8 KULTURTERMINE
Kulturelle Veranstaltungstipps

9 KULTUR
Engel-Museum Engelskirchen

12 ERNÄHRUNG & SPORT
Zucker im Kinderkörper

14 OBERBERG AKTIV
Treppe statt Aufzug

16 GESELLSCHAFT
Kinderklinik in Bethlehem

18 OBERBERG AKTIV
Wandern im Oberbergischen

20 GESELLSCHAFT
Institut für Welternährung

23 KOMPAKT
Nachrichten aus der Region

32 GESELLSCHAFT
Ambulante Palliativversorgung im Oberbergischen

34 GESICHTER & GESCHICHTEN
Interview mit Superintendent Jürgen Knabe

37 BUCHTIPP
von Mike Altwicker

38 BERGISCH PUR
Produktinitiative „Unsere Freunde – Werte verbinden“

40 OBERBERG AKTIV
Eiskalter Freizeitspaß in der Wiehler Eishalle

42 GESCHICHTE
Kommunale Neugliederung

44 NATUR & UMWELT
Ründerother „Windloch“: „Ein Geschenk der Natur“

46 TREFFPUNKT DORFKNEIPE
Gaststätte „Zum Hohl“

48 VEREINSLEBEN
„Stimmwerkzeuge“ – der Werkschor von Lukas-Erzett

50 KULTUR
Nümbrecht im Lesefieber



Bielsteiner Weihnachtsmarkt am 21. und 22. Dezember 2019

Text: Hans-Georg Bauer **Fotos:** Dietmar Groß, Heimatverein Bielstein e. V., Christian Melzer

Rund um das historische Burghaus zaubern über 50 liebevoll dekorierte Holzbuden eine weihnachtliche Stimmung. Der beschauliche Markt lebt von der engagierten Mitwirkung zahlreicher Vereine und Institutionen der Region und findet mittlerweile zum 12. Male statt.

Das Angebot reicht von Kunsthandwerk, Töpferarbeiten, über weihnachtliche Dekoration, Krippenfiguren, Holzarbeiten, wertigem Schmuck, Lederwaren und Geschenkartikeln bis hin zu Hand- und Bastelarbeiten, Büchern, Naturprodukten aus Wolle und Filz, Metallarbeiten u.v.a. mehr.

Für das leibliche Wohl ist mit Wildspezialitäten, Crepes, Hefepfätzchen, Spießbraten, Reibekuchen, Räucherfisch, Grünkohl, Pizza und Flammkuchen allerbestens gesorgt. Im Gebäude öffnet das „Burgcafe“ seine Pforten, während man sich im Umfeld mit dem einzigartigen Winzerglühwein – mit und auch ohne Alkohol –, Schwedenpunsch oder Feuerzangenbowle aufwärmen kann. Eine künstlerisch gestaltete Krippe – bestehend aus massiven mannshohen Holzfiguren – stimmt auf die besinnliche Weihnachtszeit ein. Eigens für die Besucher des Weihnachtsmarktes wird mit dem „Bergischen Löwen“ und der Dampflokomotive „Waldbröl“ am Sonntag ein Pendelverkehr auf der Wiehltalbahnstrecke eingerichtet.

Wie jedes Jahr bietet der „Bielsteiner Weihnachtsmarkt rund um die Burg“ auf der Bühne ein kontrastreiches Musikprogramm und stimmt somit seine Besucher auf die bevorstehenden Festtage ein. Zu Gast sind mit der Bigband „Swing Company“ alte Bekannte, während mit „Kraske's Knusperjazz“ ein neues Ensemble auf der Bühne steht. Traditionelle und moderne Festtagsmusik werden von der Coverband „Nachtexpress“ und dem „Gospelchor Wiehl“ dargeboten, besinnliche Klänge von den Posaunenchor Remperg und Mühlen-Drabenderhöhe.

**Samstag, 21. Dezember
14 - 22 Uhr**

**Sonntag, 22. Dezember
11 - 19 Uhr**



WEIHNACHTSMÄRKTE

Fr., 29.11. | 17.00 - 22.00 Uhr
 Sa., 30.11. | 14.00 - 22.00 Uhr
 So., 01.12. | 11.00 - 20.00 Uhr

Lindlar



Foto: fängerFOTO.de

Zum Weihnachtsmarkt in Lindlar werden mehr als 150 Händler erwartet. Der historische Ortskern rund um die Kirche verwandelt sich in ein kleines Weihnachtsdorf. Der Veranstalter legt besonderen Wert auf ein hochwertiges Sortiment der Händler, wie zum Beispiel Kunsthandwerk oder Advents- und Weihnachtsschmuck. Die Kinder freuen sich auf den Besuch des Nikolaus. Ein musikalisches Programm rundet den Weihnachtsmarkt in Lindlar ab.

📍 **Lindlar** | Rund um die Kirche

Sa., 30.11. | 13.00 - 20.00 Uhr
 So., 01.12. | 11.00 - 19.00 Uhr

Denklingen

Die diesjährige Burgweihnacht findet traditionell wieder im historischen Ambiente des Denklinger Burghofs statt. Man findet Handwerk und Kunsthandwerk rund um das Weihnachtsfest, ein Kinderkarussell für den Nachwuchs sowie Süßes und Herzhaftes.

📍 **Denklingen** | Burghof

Fr., 29.11. | 18.00 - 22.00 Uhr
 Sa., 30.11. | 15.00 - 22.00 Uhr
 So., 01.12. | 11.00 - 18.00 Uhr

Bergneustadt
Nikolausmarkt

Der Altstädter Nikolausmarkt am Heimatmuseum wird ausschließlich von Neustädter Vereinen, Schulen, etc. gestaltet. Im schmucken Ambiente der Fachwerkhäuser sorgen weihnachtliche Angebote wie Holzwaren, selbstgefertigte Weihnachtsdekorationen, bergische Leckereien wie ‚Riwekauken‘ und der Orangenpunsch, der Besuch des Nikolauses, sowie das beliebte Glücksrad für die anheimelnde Atmosphäre. In der Museumschmiede werden verschiedene ‚Nystädter Schmiedewasser‘ angeboten, die neben dem Schmiedefeuere auch innere Wärme garantieren. Veranstalter: Heimatverein ‚Feste Neustadt‘ e.V. und zahlreiche Bergneustädter Vereine

📍 **Bergneustadt** | hist. Altstadt

Sa., 30.11. | 12.00 - 21.00 Uhr
 So., 01.12. | 11.00 - 19.00 Uhr

Much

Die besondere vorweihnachtliche Stimmung zieht jedes Jahr mehr Besucher auf den Weihnachtsmarkt nach Much. Rund um die hell erleuchtete St. Martinuskirche, sowie der Hauptstraße und dieses Jahr ganz neu im Burghof der Burg Overbach, bieten Händler und Kunsthandwerker ihre Ware an und verströmen einen weihnachtlichen Duft.

📍 **Much** | Zentrum

Sa., 30.11. | 14.00 - 20.00 Uhr
 So., 01.12. | 11.00 - 19.00 Uhr

Marienhagen

In direkter Nähe zur ‚Bunten Kerke‘ von Marienhagen werden wieder zahlreiche Kunsthandwerker und vor allem die örtlichen Vereine und Organisationen viele weihnachtliche Produkte anbieten. Einbezogen wird wieder das neue ev. Gemeindehaus direkt neben der Kirche, sowie der Saal des Gasthofs zum Löwen. Ein buntes Rahmenprogramm für Groß und Klein lädt zum Verweilen und zur Einstimmung auf die Weihnachtszeit ein.

📍 **Marienhagen** | hist. Altstadt

📄 www.marienhagenpergenroth.de

Sa., 07.12. | 11.00 - 21.00 Uhr
 So., 08.12. | 11.00 - 19.00 Uhr

Wiehl



Foto: Christian Melzer

Unter dem Motto ‚Klein aber fein‘ findet der traditionsreiche Wiehler Weihnachtsmarkt in besinnlicher Atmosphäre rund um das Rathaus, die Kirche und im Kurpark hinter dem Rathaus statt. Bestückt wird der Weihnachtsmarkt mit gemütlichen, rustikalen Holzhäuschen. Veranstalter: VPZ Events, in Zusammenarbeit mit dem Wiehler Ring und der Stadt.

📍 **Wiehl** | Zentrum

Fr., 13.12. | 14.00 - 21.00 Uhr
Sa., 14.12. | 11.00 - 21.00 Uhr
So., 15.12. | 11.00 - 20.00 Uhr

Engelskirchen



Foto: Gemeinde Engelskirchen

Zwischen Fachwerkhäuschen und Tannenbäumen kommen die vielen Lichter und der weihnachtliche Schmuck besonders zur Geltung. Die Händler bieten Kunsthandwerk, Tannengrün, die bekannten Engelsfiguren und viele andere Raritäten zum Kauf an. Ein Höhepunkt wird das Ballonglücken im Park sein. Das Christkind höchstpersönlich stattet der Christkindpostfiliale zum Christkindmarkt einen Besuch ab. Außerdem dürfen sich die kleinen Weihnachtsmarktbesucher auf ein historisches Kinderkarussell freuen.

 **Engelskirchen** | Engelsplatz

Sa., 14.12. | 12.00 - 21.00 Uhr
So., 15.12. | 11.00 - 18.00 Uhr

Nümbrechter Advent

Geschmückte Stände laden zum Verweilen ein und sorgen für ein bisschen vorweihnachtliche Besinnlichkeit in der heute doch so hektischen Zeit. Die verschiedenen Vereine, Gemeinschaften und das Homburgische Gymnasium sorgen für Ihr leibliches Wohl. Für die kleinen Besucher kommt der Weihnachtsmann in Begleitung der Fotografin Silke Hielscher. Diese schießt ein Foto, welches als Geschenk noch lange an diesen Ausflug erinnert.

Auch das Karussell lädt zu einer freudigen Fahrt ein. Der Einzelhandel hat ebenfalls an beiden Tagen geöffnet. Mit dem Duft von Glühwein und Leckereien in der Nase fällt das Ausschauen eines Weihnachtsbaums leichter, welcher bei Bedarf nach Hause geliefert werden kann.

 **Nümbrecht** | Zentrum

 www.nuembrecht.de

So., 15.12. | 10.00 - 18.00 Uhr

Advent im Museum

Viele historische Stuben im Freilichtmuseum sind weihnachtlich dekoriert und veranschaulichen den Wandel des Weihnachtsfestes zwischen 1800 und 1960. Weihnachtslieder aus einem abwechslungsreichen Musikprogramm und Laternen am Wegesrand versetzen das Museum in eine besinnliche, vorweihnachtliche Stimmung. Diese lädt dazu ein, gemütlich durch das winterliche Museumsgelände zu schlendern und in den historischen Häusern verteilte Stände von über 60 Ausstellerinnen und Ausstellern zu entdecken. Veranstalter: LVR-Freilichtmuseum Lindlar

 **Lindlar** | Freilichtmuseum

 Telefon 02266 9010-0

Sa., 21.12. | 14.00 - 22.00 Uhr

So., 22.12. | 11.00 - 19.00 Uhr

Bielstein

Nähere Infos auf Seite 5



Zur Person:

- Master Personal Trainer
- Fitnesstrainer A-Lizenz
- Functional Trainer
- Lizenz für Reha-Sport-Orthopädie
- Rückenschullehrer
- Osteoporosetrainer
- Trainer für Therapie und Prävention
- Ernährungstrainer
- Fitnessmasseur



Esther Schittko
 ESKO-PERSONAL-TRAINING

Ihr Partner für

- **Fitness**
- **Gesundheit**
- **Rehabilitation**

im Bergischen Land



Telefon: 02262 699855
www.esko-personal-training.de

KABARETT

So., 01. Dezember | 19:00 Uhr

Sia Korthaus

Oh Pannenbaum – wie schräg hängt dein Lametta



Foto: Simin Kianmehr

Sobald wir im Supermarkt gegen die erste Mauer aus „Dominasteinen“ laufen und uns die Dauerbeschallung mit „Jingle Bells“ einen Tinnitus verpasst, also direkt nach den Sommerferien, befinden wir uns im Weihnachtsmodus. Die Kabarettistin Sia Korthaus ist keine Weihnachtshasserin, im Gegenteil. Sie liebt Weihnachten und zeigt uns satirisch-lustvoll, welche großen und kleinen Hindernisse wir bis zu den ersehnten Feiertagen überwinden müssen. „Oh Pannenbaum“ – ein Programm, das für beste Stimmung sorgt nach dem Motto: Wenn es warm wird ums Herz, erstmal gucken, ob nicht der Baum brennt! Veranstalter: Kulturleben und Gemeinde Engelskirchen; Einlass: 18:30 Uhr

📍 **Engelskirchen** | Rathaus

🎫 16 € (zzgl. 1 € Vorverkaufsgebühr) (Abendkasse: 19 €)

📍 Bürgerbüro Engelskirchen, Telefon 02263 83-401 bis 83-405

SSSO-THEATER

Fr., 13. Dezember | 17.00 Uhr
So., 15. Dezember | 16.00 Uhr
Di., 17. Dezember | 17.00 Uhr
Mi., 18. Dezember | 17.00 Uhr

Hänsel und Gretel oder Die Schutzengelprüfung

Das Märchen von Hänsel und Gretel wurde oft erzählt und oft aufgeschrieben. Was aber bisher keiner wusste, hinter allem steckt das Schutzengelprüfungsamt. Schutzengelschülerin Clarissa ist nämlich schon zweimal durch die praktische Schutzengelprüfung gefallen. Das Prüfungsamt gibt ihr nun eine allerletzte Chance. Und die heißt Hänsel und Gretel.

Premiere:

Fr., 24. Januar 2020 | 20.00 Uhr
Sa., 25. Januar 2020 | 20.00 Uhr
So., 26. Januar 2020 | 18.00 Uhr

Das Festkomitee

von Alan Ayckbourn

Das Image der Kleinstadt Pendon soll aufpoliert werden, man will attraktiv für Touristen werden. Ein Stadtspektakel wird beschlossen, ein Festkomitee gegründet, dessen Eigendynamik eine zerstörerische Sprengkraft entwickelt.

📍 **Wiehl** | Aula der Grundschule

🎫 VK 11,00 € (ermäßigt 6,00 €)
AK 12,00 € (ermäßigt 7,00 €)
Kartenvorverkauf bei
Wiehl-Ticket (Tel. 02262 99285)

📍 www.theater-wiehl.de

Veranstalter:
Schau-Spiel-Studio Oberberg

LESUNGEN

Fr., 06. Dezember | 19:30 Uhr

Friedrich Engels mal lustig

„Nächstes Jahr wird ich 200“

Friedrich Engels in intim-scurrilen Anekdoten. Exakt ein Jahr vor dem 200. Geburtstag des berühmten Philosophen wird in einer Lesung mit Musik die unbekanntere Seite von F. Engels vorgestellt.

📍 **Engelskirchen** | Altes Baumwollager, Engels-Platz 2

🎫 Eintritt frei!

📞 Telefon 02263 7375

So., 22. Dezember | 17.00 Uhr

Die Wälder

Weltpremiere des neuen Romans
von Melanie Raabe



Foto: Ingo Winkelströter

Veranstalter: Hansen & Kröger

📍 **Wiehl** | Forum der Volksbank
Wiehl, Bahnhofstr. 3, 51674 Wiehl

🎫 12,00 €;
Karten unter: 02262 797927

📍 hansenkroeger.buchhandlung.de



Engel-Museum Engelskirchen – nicht nur in der Adventszeit einen Besuch wert

Text: Dieter Lange **Fotos:** Harald Söhngen

Es war zwar kein Jubiläum, dennoch war der 20. November 2019 für die Mitglieder des Engelverein e.V. Engelskirchen ein Tag, um eine erste (Zwischen-)Bilanz zu ziehen und nicht ohne Stolz auf die vergangenen vier Jahre zurückzuschauen. Zur Erinnerung: Am 20. November 2015 eröffnete nämlich in dem Gebäude der Alten Schlosserei der ehemaligen Fabrik Ermen & Engels mit der passenden Anschrift „Engels-Platz 7“ das „Erste deutsche Engelmuseum“, das ausschließlich von ehrenamtlichen Mitgliedern des Engelverein betrieben wird. In diesen vier Jahren hat das Engelmuseum nicht nur in der Vorweihnachtszeit viele Besucher aus nah und fern angezogen, wie die mittlerweile über 9.000 Museumsbesucher beweisen. „Darauf sind wir stolz, denn man muss bedenken, dass wir keine hauptamtlichen Mitarbeiter beschäftigt haben, sondern alle Arbeiten von ehrenamtlichen Mitgliedern geleistet werden“, sagt – die ebenfalls ehrenamtlich arbeitende – Museumsleiterin Beate Gatzsch.

Das Engelverein als Träger des Museums entstand aus dem Wunsch des Engelsammlers Johann Fischer aus Kürten-Engeldorf, der über die Jahre eine beträchtliche Sammlung verschiedener Engel angesammelt hatte. Die 15.000 verschiedene Engel umfassende Sammlung war sogar offiziell im „Guinness-Buch der Rekorde“ als größte Engelsammlung der Welt eingetragen.

Johann Fischer hatte aber noch einen weiteren Traum: Er wollte, dass das Ergebnis seiner Sammelleidenschaft einer breiten Öffentlichkeit präsentiert werden kann. Diesem Wunsch ist der 2010 gegründete Engelverein unter Vorsitz von Ralf Rother mit dem Engelskirchener Engel-Museum nachgekommen, das auch heute noch einen Alleinstellungsmerkmal für ganz Deutschland besitzt.

Die Besucher in der Alten Schlosserei in Engelskirchen erwartet zwar ein erster Einblick in diese Engelsammlung, aber von Johann Fischer sind nur rund 2.000 Exponate ausgestellt, wie Beate Gatzsch berichtet: „Wir mussten bei



der Sammlung natürlich aussortieren, wobei wir auch bei weiteren Schenkungen immer vor dem Spagat zwischen Wissenschaft, Religion und Kitsch stehen.“ So finden die Besucher heute Engel unterschiedlicher Epochen und Darstellungsvarianten – von Kitsch bis Kunst. Dabei, so betont die Ausstellungsleiterin Gatzsch, „legen wir schon einen starken Fokus auf die Regionalität“. Denn in den vergangenen vier Jahren erhielt der Engelverein neben einer weiteren Privatsammlung von einem Redakteur der Deutschen Welle viele weitere Exponate als Schenkungen aus der Bevölkerung.

Dass der Engelverein nicht alle Exponate in dem Museum ausstellen kann, liegt an den begrenzten räumlichen Möglichkeiten in der Alten Schlosserei mit nur rund 140 Quadratmetern Ausstellungsfläche: „Wir platzen buchstäblich aus allen Nähten“, sagt Beate Gatzsch und verweist auf die ehrgeizigen Pläne des Trägervereins des Museums: „Wir haben bereits die Pläne für einen Erweiterungsbau in der Schublade.“ In diesem Zusammenhang hoffen die Vereinsverantwortlichen um den Vorsitzenden Ralf Rother, der als Architekt die Pläne entworfen hat, auf öffentliche Mittel der NRW-Stiftung. Bis zur Fertigstellung des dringend benötigten Erweiterungsbaus lagern die restlichen Exponate im Archiv unter dem Baumwolllager. Anfangs wurde von zwei Archivierungsteams der Universität Leipzig begonnen, jeden Gegenstand zu fotografieren, zu beschreiben und zu verpacken. Diese Arbeit wurde dann über Jahre hinweg vom Inventarisierungsteam des Engelvereins ehrenamtlich ausgeführt, bis die Sammlung vollständig erfasst war.

Neben der Standardausstellung warten auf die Besucher pro Jahr zwei Sonderausstellungen, wobei die Weihnachtsausstellung im Herbst erfahrungsgemäß immer die größte

Resonanz findet. So waren bis Anfang November eine Wallfahrtsausstellung mit Leihgaben der Bruderschaft Köln aus Kevelaer zu besichtigen. Ab 15. November bis Februar 2020 wartet – passend zur bevorstehenden Adventszeit – die Ausstellung „Seide – Samt und Rauscheengel“, die mit eigenen Exponaten bestückt ist, auf die Besucher. Gerade in der Vorweihnachtszeit sind die 120 Mitglieder des Engelverein, davon allerdings nur rund 30 aktiv, besonders gefordert, denn dann ist der größte Besucheransturm. „Besonders an dem Wochenende des Weihnachtsmarkts erwarten wir erfahrungsgemäß immer viele Gruppen“, berichtet Beate Gatzsch. Und in diesen Wochen steigt natürlich auch der Verkauf des „Original Engelskirchener Leuchtengel“, die wichtigste Einnahmequelle des Vereins, der keine öffentlichen Gelder erhält und sich neben dem Erlös des Museumsshops nur aus Mitgliedsbeiträgen, Spenden und Eintrittsgeldern finanzieren muss.

Erstes Deutsches Engel-Museum

Engels-Platz 7
51766 Engelskirchen

Öffnungszeiten: Dienstag/Mittwoch: 10 - 13 Uhr,
Donnerstag: 14 - 17 Uhr, Sonntag: 11 - 17 Uhr

Eintrittspreise: Erwachsene: 4,00 €,
Kinder/Behinderte/Arbeitslose/Studenten: 2,00 €,
Familienkarte: 11 €.

i Infos: www.engel-museum.de oder 02263 9525885



Zucker: Der Treibstoff für die „Dauerparty“ im Kinderkörper

Text: Marie-Luise Dörrfel **Fotos:** Lina Sommer, Adobe Stock/Nomad_Soul

Wie ein Zuviel an Zucker das Gehirn beeinflusst kann gerade jetzt wieder zur bevorstehenden Advents- und Weihnachtszeit beobachtet werden. Norbert Klotz (Foto), Ernährungscoach mit dem Fokus auf Familien, erklärt die Hintergründe.

„Attacke!“ – ein Schrei von hinten, der rasch näher kommt und viel bedeuten kann: Entweder es fliegt gleich eine selbstgebastelte Papierrakete an den Hinterkopf oder ein Kind springt ungebremst auf den Rücken – es ist Zeit zum Toben, der Nachwuchs fordert „Party!“.

Auch in den Kinderkörpern kommt es immer öfter zur „Dauerparty“, sobald die Weihnachtszeit näher rückt. Dies mag an der Vorfreude auf die Geschenke liegen, sicher aber auch an dem, was sich in dieser Zeit seinen Weg in den Kindermund bahnt.

Zwar fragt man sich als Eltern, ob es wirklich gut ist, wenn die Kleinen zur bereits vorhandenen Schokoladennikolaus-Armee auch noch das Maxi-Sparpaket aller Kinderschokolade-Produkte als „Mitbringsel“ bekommen: Im Vorweihnachtstrubel fehlt dann aber oft die Kraft, sich „den

paar Süßigkeiten“ zu widersetzen und Alternativen zu schaffen. Warum denn auch?

Zucker bringt den Insulinspiegel zum Tanzen

Schauen wir uns einfach mal an, was da im Kinderkörper passiert: Sobald der Schoko-Nikolaus liebevoll den Kopf abgebissen bekommt und die Kinderaugen zum Strahlen bringt, spielt der Blutzuckerspiegel recht schnell „Hau den Lukas“ und jagt in die Höhe. Kleine „Zuckerflummis“ tanzen alsbald durch die Blutbahn und während die Party im Kinderkörper auf Hochtouren läuft, meldet das Gehirn Gefahr: „Zu viele „Zuckerflummis“ im Umlauf!“ „Kein Problem“, ruft die Bauchspeicheldrüse und beauftragt den Flummifänger Insulin, den Blutzuckerspiegel zu senken. Um vor der nächsten Schoko-Keks-Lebkuchen-Geleefrucht-Ladung gewappnet zu sein, beseitigt das Insulin gleich mehr „Zuckerflummis“ als eigentlich nötig und der Blutzuckerspiegel sinkt tiefer als vor der Schokoladung.

Im Kinderkörper machen sich Unruhe und Nervosität breit. Das Flummigefühl war so cool, da muss dringend Nachschub her! Heißhunger auf Zucker entsteht ... und der kann



in der Weihnachtszeit an allen Ecken und Enden befriedigt werden. Also, schnell nachladen und... Die Party geht weiter! So beginnt ein Kreislauf, der für viele Beteiligte weniger lustig ist und der sich auf die Dauer negativ auswirkt.

Klare Verlierer der „Party“

Verlierer 1: Die Bauchspeicheldrüse. Je mehr Zucker oben reinkommt, desto mehr Insulin muss sie produzieren. Irgendwann kann sie den Anforderungen nicht mehr standhalten. Eine Folge ist Diabetes Typ 2, dessen Vorstufe immer häufiger bereits bei Kindern festgestellt wird.

Verlierer 2: Die Figur. Überschüssige „Zuckerflummis“ platziert das Insulin schnellstmöglich in Fettzellen. Selbst schlanke Kinder legen durch einen hohen Zuckerkonsum leere Fettzellen an, die irgendwann gefüllt werden.

Verlierer 3: Die Psyche. Die Achterbahnfahrt des Blutzuckerspiegels bringt auch das Gehirn ins Chaos, denn das permanente Auf- und Ab fühlt sich nicht gut an. Nervosität, Unkonzentriertheit und Hibbeligkeit sind die Folge.

Der Gesamtverlierer: Das Kind. Ein durch Fehlernährung übergewichtiges Kind ist leider schon in jungen Jahren völlig unnötigen Hänseleien und Spott ausgesetzt. Unkonzentriertheit und Hibbeligkeit sorgen zudem schnell für den Stempel

„AHDS-Kind“, was im schlimmsten Fall einen Teufelskreis aus Stigmatisierung und Medikamenten nach sich zieht. Kinder sollen Süßigkeiten genießen dürfen. Für uns Eltern ist es aber wichtig, über das, was da im Körper passiert, Bescheid zu wissen und in den Alltag mit einzubeziehen, damit unsere Kinder gesund bleiben.

5 Tipps, die helfen können

- Eine Kinderhand voll Süßigkeiten pro Tag ist ein bewährtes Maß!
- Bauen Sie saisonales Obst (am Stück, nicht als Saft oder Smoothie) fest in jeden Tag ein! (jetzt z.B. Mandarinen, Äpfel, Pflaumen...)
- Bitten Sie Verwandte, anstatt Süßigkeiten z. B. ein ausgesuchtes Buch oder Spiel mitzubringen.
- Belohnen Sie ihr Kind nicht mit Süßigkeiten – längere und gesündere Freude machen z.B. ein Pixi-Buch, Spielzeugauto, ein cooler Stift oder Stempel.
- Ersetzen Sie zuhause Industriezucker durch gesündere Alternativen, wie zum Beispiel Trockenfrüchte oder Melasse.

Gemeinsam Backen macht Spaß

Kinder freuen sich, wenn sie Ihnen in der Küche helfen dürfen. Backen in der Adventszeit bietet sich geradezu an und kann zum Familienspaß werden. Die gemeinsame Zeit ist für alle wertvoll und ganz nebenbei kann man viel für die Gesundheit von Groß und Klein tun. Und je früher sich Kinder damit beschäftigen, wie schnell und einfach gesunde Mahlzeiten und Leckereien herzustellen sind, desto selbstverständlicher wird auch verringerter Zuckerkonsum.

Zusammen mit meinen kritischen Kindern habe ich ein von ihnen gefeiertes Rezept für leckere Weihnachtsmuffins entwickelt. Hier wird die natürliche Süße aus Datteln verwendet, die langsamer ins Blut geht und dadurch für weniger „Zuckerflummis“ im Blut sorgt.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Backen mit Ihren Kindern, wunderschöne Weihnachtstage und viel kreative Familienzeit mit vielen leckeren Momenten...

Bei Fragen und Anregungen schreiben Sie eine E-Mail an mail@wertvollessen.de
(Norbert Klotz, Food Coach und Ernährungstrainer)

i www.wertvollessen.de

NATURSÜßE WEIHNACHTSMUFFINS

Zutaten:

150 ml Milch
200 g Datteln, entsteint
1 großer Apfel
250 g Dinkelmehl
4 Eier
75 g weiche Butter
75 g Apfelmus
1 TL Zimt
½ TL Nelken gemahlen
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Datteln ca. 15 min. in Milch einweichen und pürieren, Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Alles bis auf den Apfel zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Apfelstücke unterheben, Masse in 15 Muffinförmchen verteilen und für ca. 20 Min. backen. Fertig!

TAUSENDE GLÜCKLICHE KUNDEN, FEIERN SIE MIT UNS!



25 Jahre

FIRST REISEBÜRO
IRIS GUBO · WIEHL

Jetzt schon den schönsten Weihnachtsbaum sichern...
Jede Buchung für 2020 zählt!
(Ab einem Reisepreis von 2500 €)
Weiterhin sichern Sie sich mit jeder Buchung für 2020 Lose für unsere große Tombola. Die Verlosung findet auf unserer Jubiläumsfeier am 20.06.2020 statt.
Weitere Informationen folgen.

Exklusiv für Sie am
20.06.2020 Jubiläumsfeier
mit großer Verlosung,
Cocktails, Unterhaltung
u.v.m.



Weierplatz 28 · 51674 Wiehl · www.first-reisebuero.de/wiehl1



Ich nehme die Treppen – du aber auch, los geht's!



Text und Fotos: Esther Schittko

Büro, Einkaufen oder Termine im ersten, zweiten oder dritten Stock, „wir warten auf den Aufzug“ es dauert meistens länger, aber man steht und wartet bis er ankommt. Er kommt voll, egal, man quetscht sich noch mit rein, höfliches Nicken zu den Mitbenutzern oder auch nicht. Hauptsache rein, um bloß nicht die Treppen zu nehmen!

In der Stadt, beim Einkaufen oder am Flughafen auf den Abflug warten, selbstverständlich benutzen wir die Rolltreppen und ersparen uns die Treppen. Von Büro zu Büro, egal ob nur ein Stockwerk höher, wir warten bis der Aufzug kommt.

Unsere Gewohnheiten, es bequem und schnell zu haben oder schnell und leicht die Sachen zu erledigen, rauben uns unsere Gesundheit und vermindern unseren Fitnesszustand.

Vorteile des Treppengehens

1. Fordert und trainiert:

- Gleichgewicht,
- Koordinationsfähigkeit und Rhythmisierung des Gangs.

2. Sorgt für:

- Muskelaufbau, Kräftigung und Straffung an Gesäß, Oberschenkeln, Bauch und Waden,
- Stabilisierung der stützenden Muskulatur rund um das Knie,
- Konzentration und Achtsamkeit, wer möchte sich schon gerne sein Schienbein an einer Stufenkante aufschlagen oder auf der Nase landen?
- Gewichtsabnahme durch die geförderte Ausdauer und die aufgebaute Muskulatur wird, Regelmäßigkeit vorausgesetzt, vom Körper mehr Fett verbrannt. Täglich dran bleiben lohnt sich!
- Gute Laune – ein Lieblingslied im Kopf singen oder leise pfeifen und Schritt für Schritt kommt die gute Laune, da bin ich mir sicher.

3. Verbessert, fordert und erhält:

- Ausdauer und Funktion des Herzkreislaufs, je öfter und mehr Stufen ich nehme, desto fitter werde ich, der Puls schießt nicht so schnell in die Höhe und auch die Puste geht nicht aus.
- Verdauung nach dem Essen, im Büro, Unterricht oder Meeting. Magen und Darm werden aktiviert, wenn man in der Pause die Treppen statt den Aufzug oder die Rolltreppe nimmt und evtl. zu den Toiletten ein oder zwei Stockwerke höher oder tiefer geht.
- Körperhaltung – wenn ich beim Treten auf die erste Stufe meine Schulter zurückziehe, den Bauch einziehe, die Brust stolz rausstrecke, die Augen vorausschauend ausrichte und den kompletten Fuß auf die Stufe stelle und nicht nur die Fußspitze nutze, schule ich meine Haltung in kürzester Zeit.

Meine persönliche Empfehlung als Personal Trainer

- Langsam mit wenigen Stufen anfangen, mehr und mehr aufbauen, dann Stockwerk nach Stockwerk, irgendwann joggt man wie selbstverständlich die Treppen hoch.
- BEWEG DICH, bleib dran, auch weite Wege beginnen mit einem ersten Schritt und vergiss nicht dein Lieblingslied im Kopf zu singen oder leise zu pfeifen. ABER bitte auch nicht übertreiben, zu viel, zu lang, zu schnell, schütze dein Knie.
- Wenn Treppengehen für dich auf Grund deines allgemeinen Fitnesszustandes nicht in Frage kommt, du nicht die

Disziplin hast oder es selbst nicht schaffst, dich sportlich zu fordern, zu verbessern, dir dein innerer Schweinehund immer eine Ausrede vorgibt oder du dir bewusst bist, dass du bedingt durch deinen Gesundheitszustand nicht ohne ständige Begleitung und Motivation aus- und vorankommst, dann hol dir Hilfe!

- Eine persönliche Unterstützung durch einen Personal Trainer, der auf dich beim Training achtet, sodass du alle Sporteinheiten ohne falsche Körperhaltung absolvierst, der dein Training an deinen Fitnesszustand anpasst, dich motiviert und dir stets in jeder Situation zur Seite steht.



Steckbrief Esther Schittko:

- Master Personal Trainer
- Fitnesstrainer A-Lizenz
- Functional Trainer
- Lizenz für Reha-Sport-Orthopädie
- Rückenschullehrer
- Osteoporosetrainer
- Trainer für Therapie und Prävention
- Ernährungstrainer
- Fitnessmasseur

Weitere Infos:

Telefon: 02262 699855

www.esko-personal-training.de



Chefärztin Dr. Hiyam Marzouqa auf Stippvisite im Spielzimmer.

„Ein Kinderleben ist immer das Wichtigste“

Text: Livia Leykauf **Fotos:** KHB/Meinrad Schade

Was hat Bethlehem mit Oberberg zu tun? Natürlich nichts, dennoch machen wir angesichts des bevorstehenden Weihnachtsfestes mal eine Ausnahme und schauen über den Tellerrand unseres Verbreitungsgebietes hinweg ins Heilige Land. In der folgenden Reportage berichten wir über die Arbeit einer Kinderärztin im Caritas Baby Hospital im Westjordanland, das von der Kinderhilfe Bethlehem im Deutschen Caritasverband e.V. finanziert und betrieben wird. In dem Krankenhaus wurden 2018 etwa 53.000 Kinder und Babys stationär und ambulant betreut.

Seit 30 Jahren arbeitet Dr. Hiyam Marzouqa im Caritas Baby Hospital. Als Chefärztin trägt sie Verantwortung für die medizinische Ausrichtung des Kinderkrankenhauses in Bethlehem. Für diese oft schwierige Aufgabe findet sie Kraft in ihrer Familie und im Glauben.

Schon als Kind wusste Hiyam Marzouqa, dass sie Kinderärztin werden will. Mit Bestnoten machte sie an der deutschsprachigen Schule in Bethlehem ihren Abschluss und erhielt ein Stipendium für ein Medizinstudium in Würzburg. Mit nur 19 Jahren flog sie nach Deutschland. Die erste Reise überhaupt, ganz auf sich gestellt, fernab von ihrer Familie. „Anrufe nach Hause waren teuer“, erinnert sich Marzouqa, E-Mails gab es noch nicht und Post nach Bethlehem brauchte oft Wochen. Fast täglich verfasste sie Briefe an ihre Eltern,

berichtete ausführlich über ihren Alltag in Deutschland. Nur über ihr Heimweh schrieb sie nichts. Sie wollte Vater und Mutter nicht beunruhigen.

Großfamilie als Heimat

Bis heute ist die Verbindung zu ihren betagten Eltern und ihren sechs Geschwistern sehr eng. „Die Großfamilie ist meine Heimat, meine Wurzel. Ich kann und will nicht ohne sie sein“, erläutert sie. Ihre eigenen beiden Söhne leben im Ausland. Wie so viele junge, gut ausgebildete Menschen sehen sie kaum eine Lebensperspektive in der Region.

Weihnachten kommen die beiden wenn möglich nach Bethlehem. Dann feiert die Chefärztin mit ihrem Mann, einem Professor für physikalische Chemie, den Söhnen und der ganzen Familie die Geburt Christi. Wie gerne hätte sie dies auch während ihrer Studienzeit in Würzburg getan. Stattdessen hätte sie Weihnachten damals am liebsten aus dem Kalender gestrichen. Bis zum Heiligabend freute sie sich an den pittoresken Weihnachtsmärkten und gönnte sich gelegentlich ein Glas Glühwein. „Aber den 24. Dezember konnte ich kaum ertragen. Immer ging es mir durch den Kopf: Jetzt zieht der Patriarch durch die Straßen von Bethlehem; jetzt beginnt die Mitternachtsmesse in der Geburtskirche; jetzt sitzt die Familie zusammen und beschenkt die Kinder.“ Noch heute findet sie die Adventszeit in Europa wunderschön – aber nichts geht über Weihnachten in Bethlehem.



Das Labor gibt den Ärzten wichtige Anhaltspunkte für ihre Diagnosen. Darum ist Dr. Hiyam Marzouqa im ständigen Kontakt mit den Kolleginnen im Labor.

Ganz andere Krankheitsbilder

Vor genau 30 Jahren schloss Hiyam Marzouqa ihr Studium ab und machte, zurück in Bethlehem, ein Praktikum im Caritas Baby Hospital. Bald wurde sie Assistenzärztin und merkte rasch, dass ihre Ausbildung sie zwar optimal für den medizinischen Alltag in Deutschland vorbereitet hatte, aber sich im Westjordanland ganz neue Herausforderungen stellten. Dort gab es Krankheitsbilder, die sie bisher nur in Lehrbüchern gesehen hatte: genetisch bedingte Missbildungen, schwerste Unterkühlungen oder lebensgefährliche Unterernährung. Auch die Ausrüstung im Caritas Baby Hospital war damals nicht mit jener an europäischen Kliniken zu vergleichen. „Früher“, so erinnert sich Hiyam Marzouqa, „hatten wir nicht einmal ein Beatmungsgerät.“

Wenn die Kinderärztin auf diese Zeit zurückblickt, wird ihr bewusst, wie sehr sich die medizinische Versorgung in Palästina im Allgemeinen und im Caritas Baby Hospital im Speziellen weiterentwickelt hat. Inzwischen ist das Kinderkrankenhaus einer der ersten Ansprechpartner im Land, wenn es um pädiatrische Medizin geht.

Für Hiyam Marzouqa spielt der Glaube eine wichtige Rolle in ihrem Leben. Fast jeden Tag geht sie vor der Arbeit in die Geburtskirche in Bethlehem und zündet Kerzen an. Spaßend nennt sie dies „Blitz-Psychotherapie“. Dieses Ritual hilft ihr, Kinder mit schwierigen Diagnosen „Gott anzupfehlen.“ Das Gebet ist ihre persönliche Kraftquelle, der Austausch im Team die professionelle. „In unserem Beruf gibt es sehr schöne Erlebnisse, aber eben auch schwierige“, weiß sie aus ihrer jahrzehntelangen Erfahrung.

Gerade zu chronisch kranken Kindern, die fast ihr ganzes Leben lang medizinisch begleitet werden, entwickelt man eine besondere Beziehung, selbst wenn man um professionellen Abstand bemüht ist. Wenn so ein kleiner Patient trotz bester fachlicher Behandlung stirbt, ist das sehr schmerzhaft für das ganze Team. Um in diesen bedrückenden Augenblicken weitermachen zu können, ist es wichtig, sich auf jene Kinder zu fokussieren, deren Schmerzen man lindern kann, auf Patienten, die dank des Krankenhauses gesund geworden sind. „In den schwierigsten Momenten ist ein Kinderlachen die beste Motivation.“

Das Krankenhaus kann nur dank Spenden seine Aufgaben erfüllen und Kinderleben retten.

Informationen: Kinderhilfe Bethlehem im Deutschen Caritasverband e.V.

Spendenkonto: IBAN: DE32 6601 0075 0007 9267 55,

i www.kinderhilfe-bethlehem.de



Oberberg Partyservice

aus dem Haus Kranenberg in Bielstein

Wie wäre es mal mit:

FINGERFOOD - BUFFET

Buchen Sie unseren Partyservice für feierliche Anlässe jeder Art,
z.B.: Ostern, Pfingsten, Weihnachtsfeiern,
Geburtstage, silberne Hochzeit, Jubiläum oder einfach nur,
weil Ihr letztes Fest schon viel zu lange vorüber ist.

Haus Kranenberg | Bielsteiner Straße 92 | 51674 Wiehl/Bielstein
Tel.: 02262 79 76 59 8 | Info@Haus-Kranenberg.de

www.Partyservice-Oberberg.de

Buffetvorschläge mit Preisen, finden Sie auf unserer Homepage.

Der historische Pfad in Marienhagen

Text: HVV Marienhagen/Pergenroth

Wandern ist „in“. Und gerade das Homburger Ländchen ist ein ideales Wanderland. Und wer die Schönheiten in Wiehl und Nümbrecht per pedes erkunden möchte, für den hat die Abteilung Homburger Land des Sauerländischen Gebirgsvereins (SGV) mit Unterstützung der Sparkasse einen neuen Wanderführer herausgebracht. Darin stellen die SGV-Wanderführer 16 Wanderungen „Durch das Homburger Land“ vor.

Vorbei an mehr als 20 aufgestellten Infotafeln führt ein historischer Pfad durch einen der schönsten Orte der Umgebung. Im 1971 zum Bundesgolddorf ernannten Ortsteil von Wiehl ist nicht nur die „Bunte“ Kirche sehr sehenswert, sondern auch die zahlreichen im Ort und der Umgebung befindlichen Bauwerke. Darunter das älteste Fachwerkhaus aus dem Jahr 1507 (Tafel 14) oder der alte Dorfbrunnen (Tafel 9), dessen Ursprünge als heidnische Opferstätte erläutert werden. Der historische Pfad ist ca. 7 km lang und mit dem Bild der Marienhagener Kirche gekennzeichnet.

Start und Ziel der Wanderung ist der Wanderparkplatz in Marienhagen.

1. Vom Wanderparkplatz in die „Halstenbacher Straße“ nach Pergenroth.
2. In Pergenroth links hinein in die „Pergenrother Straße“ (Infotafeln 24, 23).
3. Am Ortsausgang Pergenroth links einer Teerstraße folgen (Wiesen).
4. Die Kreisstraße (Enselskamp) überqueren, auf halber Höhe über den neuen Weg um das Gewerbegebiet Scherbusch herum.
5. Links halten und dem Schotterweg aufwärts Richtung Gewerbegebiet folgen.
6. Der Weg durch das Gewerbegebiet führt uns über die Straße „Zum Scherbusch“ und dann rechts über die Straße „Vor den Birken“ Richtung Autobahn (links ist der „Glockenkreisel“).
7. In einer Linkskurve die Straße „Vor den Birken“ verlassen und in einen Feldweg zwischen den Betrieben vorbei zur Autobahnbrücke gehen.
8. Hinter der Brücke halb links dem Waldweg folgen, weg von der Autobahn.
9. Nach ca. 300 Metern rechts auf einen weiteren Wanderweg abzweigen.
10. Durch den Scherbusch-Wald kommen wir zur Ansiedlung „Koppelweide“.
11. Links zwischen zwei Gebäuden Richtung Fischteiche, vorbei an Infotafel 21. An der Straße gehen wir links 200 m in Richtung Tierheim.
12. Rechts am Tierheim vorbei, dem Waldweg folgen, der links abknickend parallel zur Straße am Tierheim vorbeiführt.
13. Nach 1 km ist Alpermühle erreicht. Am Gebäude sieht man die Infotafeln 18 und 19. Auf dem Hof befindet sich ein alter Grenzstein, der in das Gebäude integriert wurde.
14. Rechts am Hof vorbei gehen. Hinter dem Gebäude links und den Alpebach über eine Furt überqueren.
15. Dann rechts halten und die Straße überqueren. Der Weg führt halb rechts durch den Wald unter der AB-Brücke hindurch nach Marienhagen.
16. Von der Straße „Alter Mühlenweg“ gehen wir geradeaus weiter in die „Alpestraße“. Dort findet man die Infotafel 15 und direkt am „Gasthof zum Löwen“ angebracht die Infotafel 16.
17. Von der Alpestraße rechts abzweigen, links befindet sich die Kirche. Die Infotafeln 13 und 14 finden sich am Ausgang der Straße „Alter Mühlenweg“.
18. An der Kreuzung steht rechts an der Marienhagener Straße die Infotafel 12.
19. Halb links der Straße „Alter Mühlenweg“ folgen und rechts in die „Weiherstraße“ abbiegen.
20. Am größeren Gebäude, dem Gemeindehaus, findet man die Infotafel 11.
21. Durch die „Weiherstraße“ geht man in den Ort hinein. An der Ecke zur Straße „Zum Dorfbrunnen“ sieht man am Dorfbrunnen die Infotafel 9.
22. Aus der Weiher- wird die Marienhagener Straße. Nach wenigen Metern geht es rechts in die „Alte Straße“ (Infotafel 6).

23. Am rötlichen Fachwerkhaus rechts befindet sich die Infotafel 5.
24. Links vorbei geht es die „Alte Straße“ entlang vorbei an der Infotafel 4.
25. Ein Stück bergab geht es dann rechts über einen kleinen Fußweg vorbei an Infotafel 7 zur Kirche.
26. An der ev. Kirche ist die Infotafel 8 angebracht.
27. Die „Marienhagener Straße“ entlang geht es nun wieder leicht aufwärts (Infotafel 3) am Dorfplatz vorbei.
28. Man gelangt zum Vereinshaus „Alte Schule“ des Heimat- und Verschönerungsvereins Marienhagen/Pergenroth (Infotafel 1).
29. Die Infotafel 2 findet sich dann noch im „Kirchweg“, der gegenüber vom Vereinshaus rechts von der Marienhagener Straße abzweigt.
30. Zurück geht es nun wieder auf den Wanderparkplatz von Marienhagen.

Der historische Pfad in Marienhagen

Marienhagen – Koppelweide – Alpermühle – Marienhagen

Strecke: 7,0 km | Zeit: ca. 2,00 Std.

Rundwanderung

Höhenlage: von 224 m bis 318 m

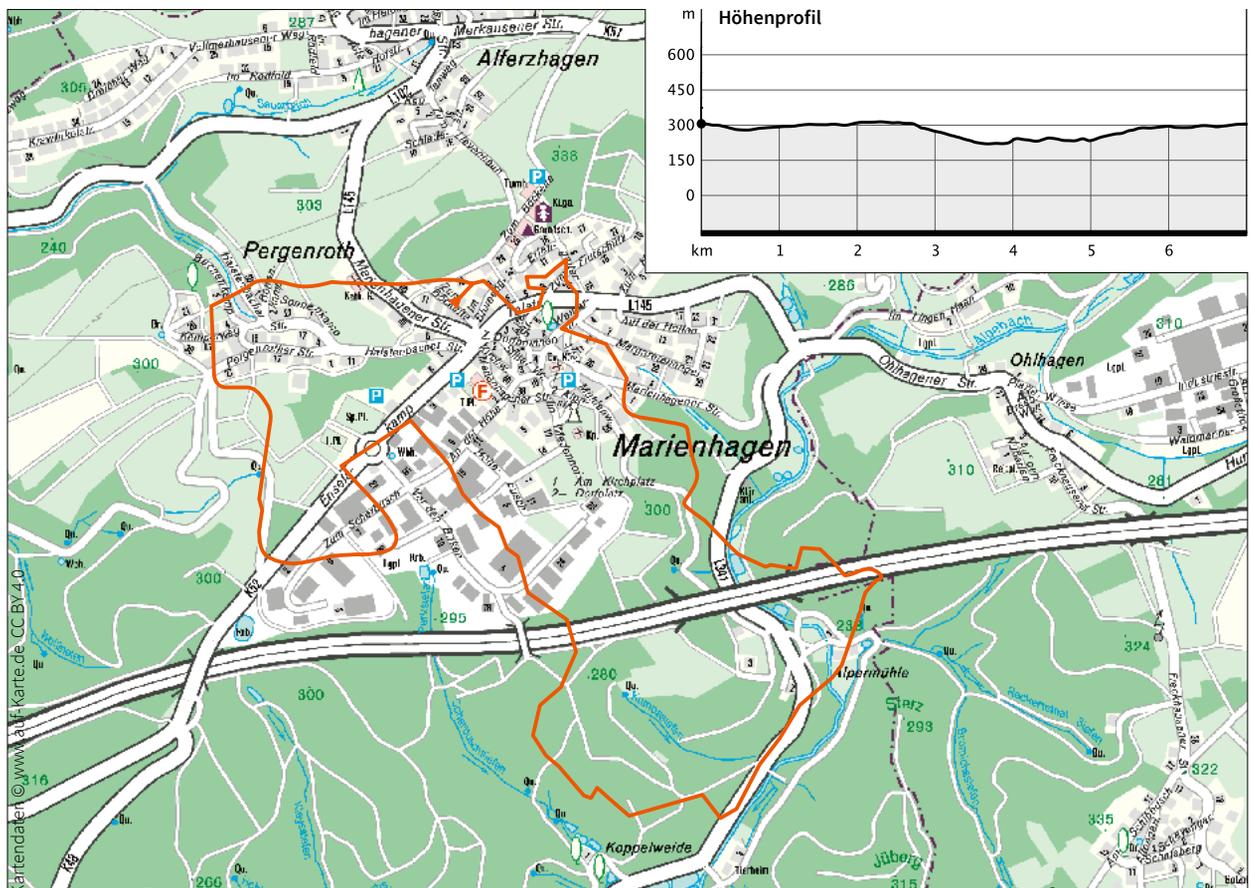
gpx-Track: www.sparkasse-wiehl.de/wandern

Durch das Homburger Land

ISBN 987-3-00-061425-5

Herausgeber: SGV, Abteilung Homburger Land e. V.

www.sgv-homburgerland.de





Du entscheidest, ob der Klimawandel am Tisch sitzt!

Ernährungssicherheit und die Veränderung des Klimas hängen direkt voneinander ab. Jede(r) einzelne ist gefordert, sich zu positionieren und sein Einkaufsverhalten zu überdenken.

Text: Marie-Luise Dörffel **Fotos:** privat, Nick Fewings, Monika Grabkowska und Nordwood-Themes on unsplash.com

Sind unsere Lebensmittel sicher? Bis 2008/2009 schien dies selbstverständlich zu sein. Dann kam eine Hungerrevolte nicht nur in Afrika, denn die Preise für wichtige Grundnahrungsmittel waren explosionsartig gestiegen. Für den Journalisten und Agrarwissenschaftler Dr. Wilfried Bommert aus Nümbrecht ein unübersehbares Zeichen dafür, dass die globale Lebensmittelsicherheit kein „Grundgesetz“ ist, sondern eine höchst fragile Angelegenheit. Mit der Gründung des Instituts für Welternährung in Berlin hat Wilfried Bommert seit dieser Zeit eine Plattform geschaffen, die aufklären und verantwortliches Handeln im Bereich der Ernährung forcieren will. Eines der wichtigsten Projekte ist aktuell das „Beratungsmodul Ernährungswende“, das Akteure darin unterstützt, regionale Ernährungskonzepte zu entwickeln und umzusetzen.

Klimawandel im Bergischen

Da Wilfried Bommert im Oberbergischen lebt und arbeitet, beobachtet er auch hier die unmittelbaren Folgen einer schleichenden Erwärmung. Warum reagieren die Bäume, insbesondere die Fichten so sensibel? Bommert erklärt, dass jedes Lebewesen seine Komfortzone hat. Innerhalb

derer können Schwankungen in Temperatur, Druck, Feuchtigkeit etc. nach oben und unten toleriert werden. Dies hat jeder schon erlebt: Wird es zu heiß, dann fühlen wir uns zunächst unwohl. Eine kurze Zeit kann der Körper diesen Zustand abfangen, hält er aber zu lange an, kommen wir an unsere Grenzen und es treten deutliche körperliche Reaktionen auf: Kopfschmerzen, Schwindel, Durst, Zittern etc. Im Ernstfall kann dies bis zum Tod führen. Bei Pflanzen und Tieren ist es ähnlich. In den Wäldern können wir dies seit diesem Jahr beobachten: Nadelbäume sterben ab, da ihr Organismus die Toleranzschwelle für stetig steigende Temperaturen und Trockenheit überschritten hat und nicht mehr gegensteuern kann. Bereits vorher ist der Baum geschwächt und für Krankheiten und Schädlinge anfällig, für Borkenkäfer die ideale Beute. Der Anfang vom Ende der Fichtenmonokulturen.

Die Folgen der stetigen Klimaveränderung sind also sichtbar und ziehen immense Konsequenzen nach sich. Denn nicht nur Wildpflanzen und Bäume reagieren empfindlich, betroffen sind auch unsere hochgezüchteten Agrarpflanzen, wie z. B. Getreide, die kein oder kaum Potenzial zur Anpassung an veränderte Umweltbedingungen haben. Erträge gehen zurück, im Zweifel müssen neue Sorten entwickelt werden, die stabiler sind, doch das kann dauern.

Industrielle Landwirtschaft bleibt nicht folgenlos

Mit der Entscheidung in den 1950/60er Jahren, die Landwirtschaft zu industrialisieren, um genügend Nahrungsmittel für die wachsende Bevölkerung garantieren zu können und der Entstehung globaler Vernetzungen und Handelsströme im industriellen Stil, änderte sich auch das Kauf- und Genussverhalten der Menschen. Ausgehend von den neuen Möglichkeiten entwickelte sich der Anspruch, zu jeder Zeit alles verfügbar zu haben. Heute sind die meisten Standard-Gemüse und Obstsorten ganzjährig erhältlich, der weltweite Anbau und der Export machen es möglich.

Auch Fleisch ist in den vergangenen Jahrzehnten billiger und billiger geworden und damit für jeden leicht bezahlbar. Die geringen Verbraucherpreise verschleiern die eigentlichen Kosten, die im Hintergrund bleiben. Denn nur wenige haben bis dato danach gefragt, wie die Produkte in den Herkunftsländern produziert werden, unter welchen Bedingungen, noch weniger mit welchen Folgen. Ein Blick auf die Vernetzung und Abhängigkeit der deutschen Mastbetriebe von internationalen Sojaproduzenten macht dies deutlich, wie Wilfried Bommert zusammen mit seiner Kollegin Marianne Landzettel ausführlich recherchiert hat.

Ohne die sog. „Offshore-Felder“ in Übersee, besonders Brasilien, ist die Massentierhaltung z. B. in Niedersachsen oder Brandenburg nicht möglich. In nur einem kleinen Stall von 2.800 Schweinen werden pro Mastgang (4 im Jahr!) 112.000 Kilo Soja verfüttert, damit die Schweine binnen 80 Tagen zum Schlachtgewicht gelangen. Insgesamt wurden 2016 in Deutschland 26,9 Millionen Schweine gezüchtet. Der damit verbundene Soja-Bedarf in Brasilien führt zu immer größeren Anbauflächen und Rodungen von Urwald, denn die Soja-Barone vor Ort nutzen die Chancen des Marktes, der nicht nur in Deutschland, sondern auch in anderen europäischen Ländern oder China wartet. Inzwischen sind Gewässer und Böden über die Pestizid- und Düngebelastungen schwer geschädigt, Fische und regionale Früchte sterben ab, was insbesondere die Landbevölkerung und die indigenen Stämme trifft. Aber auch für die Massentierhalter in Deutschland und Europa haben die Monokulturen Folgen. Soja ist eine sehr temperaturempfindliche Pflanze und benötigt viel Wasser zum Wachstum. Da auch Brasilien bereits unter ungewöhnlichen Temperaturschwankungen und Hitzewellen leidet



und die ohnehin halbtrockenen Regionen des Sojaanbaus von Wasserzufuhr abhängig sind, kommt es immer wieder zu Missernten. Hohe Soja-Preise und Engpässe bringen die Züchter schneller als gedacht in Bedrängnis, denn höhere Fleischpreise erzielen sie deshalb nicht auf dem Markt. Der deutsche Verbraucher ist an sein Billigfleisch gewöhnt.

Ein weiteres Beispiel aus seinem aufrüttelnden Buch „Wie der Klimawandel auf den Teller kommt“ sind die leckeren kalifornischen Mandeln, die zum größten Teil im CentralValley in Kalifornien produziert werden. Da es sich um eine trockene Region handelt, müssen Millionen Kubikmeter Wasser zugeführt werden. Die durstigen Mandelbäume „saufen“ das Wasser, allein eine (!) Mandel verschlingt 4 Liter Wasser während der Wachstumsphase. Die Grundwasservorräte Kaliforniens sind dramatisch absackt, die Brunnen reichen teilweise bis zu 600 m tief und die Trinkwasserversorgung der Bevölkerung ist stellenweise akut gefährdet.

Und jetzt steht die Weihnachtszeit mit ihren „Mandelkernen“ wieder vor der Tür. ►

Regionale Vielfalt und Vorfreude statt Verzicht

Soll man jetzt verzichten? Keine Mandelplätzchen, keine Avocado, keine keine keine... mehr genießen? Ja und nein! Im Gespräch plädiert Wilfried Bommert dafür, statt Verzicht zu predigen, die Verbraucher zu bewusstem Konsum und zu mehr Regionalität zu motivieren. Darin liegen vielfältige Chancen, so der Journalist. Nicht nur steigt die Vielfalt der Gemüse- und Obstsorten, wenn wieder regional und jahreszeitengemäß angebaut wird. Alte Sorten und Nutztierassen können wieder zu mehr Vielfalt und Geschmack beitragen. Auch im Bergischen ansässige Organisationen wie NABU- und Slow Food unterstützen und fördern dies bereits seit vielen Jahrzehnten. Über die Regionalität wird das Klima geschont, allein durch kürzere Transportwege. Kleinbäuerliche Betriebe können leichter auf Biolandwirtschaft umsatteln, Böden und Wasserreservoir werden nachhaltiger bewirtschaftet. Und darüber hinaus können Verbraucher durch den direkten Kontakt zum Produzenten wieder mehr Einblick in Produktionsweisen, Aufwand und den wirklichen Wert von Produkt und Arbeit gewinnen. Für alle ein wichtiger Beitrag zur Wertschätzung unserer Lebensmittel.



Und Weihnachten?

Wilfried Bommert lächelt und zeigt auf die Haselnüsse: „Auch damit lassen sich leckere Plätzchen backen, insbesondere, wenn sie vom Baum aus dem Garten oder dem nahen Feldrain stammen.“ Für das Weihnachtsmenü regt er an, auf heimische Kohlsorten zur Bioweihnachtsgans und Bratpfeldessert zu setzen, statt Erdbeeren und Spargel aufzutischen. Und hat nicht jede Jahreszeit ihre Spezialitäten, auf die es sich zu freuen lohnt? Erdbeeren und Spargel sind dann erst im Frühsommer aus Deutschland dran! So hat es jeder Verbraucher in der Hand, mit seinem täglichen Einkauf die Weichen für eine nachhaltigere Zukunft, auch in der Ernährung, zu stellen.

Naturpark gibt Empfehlung zum Betreten des Waldes

Sie planen eine Herbst- oder Winterwanderung in den heimischen Wäldern? Wie der Naturpark Bergisches Land mitteilt, kann es aber angesichts der derzeitigen Situation zu einigen Beeinträchtigungen für Wandergäste und Naherholungsgäste in den Wäldern des Bergischen Landes kommen. Das Bergische Land ist nämlich von Trockenheit und Borkenkäferbefall extrem betroffen, so dass massive Forstarbeiten nötig sind – mit der Folge, dass einige Wanderwege nur eingeschränkt und mit großer Vorsicht begehbar sind. Da sich die dringend notwendigen Forstarbeiten, die auch in den Herbst- und Wintermonaten anhalten werden, immer wieder verschieben, ist es dem Naturpark leider nicht möglich, konkrete Abschnitte oder Bereiche vorab zu benennen.



Foto: Naturpark Bergisches Land

Da es immer wieder zu herabfallenden Ästen oder umfallenden Bäumen kommen kann, bittet der Naturpark Bergisches Land, beim Betreten des Waldes um besondere Aufmerksamkeit. Auch bei Ruhepausen oder an Orten mit längerer Verweildauer sei es wichtig, nach oben zu schauen, um Gefahren frühzeitig zu erkennen. Gleichzeitig werden die Wandergäste und Naherholungssuchenden um Verständnis dafür gebeten, dass einige Wege aufgrund von Holzabfuhr gar nicht oder nur schwer begehbar sind. Die Hinweise von Förstern und Forstarbeitenden auf Sperrungen seien zu beachten und die Forstarbeiten nicht zu behindern.

Die dem Naturpark bekannten Beeinträchtigungen für die Wandernden können unter www.bergisches-wanderland.de eingesehen werden. Weitere Informationen zum Thema Borkenkäfer finden Sie unter: <https://www.wald-und-holz.nrw.de>.



www.ksk-koeln.de
www.sparkasse-gm.de

... wenn man dafür nur das Smartphone braucht. Jetzt die App „Mobiles Bezahlen“ im Google Play Store runterladen.

Wenn's um Geld geht 



Foto: Renate Meißner

53. Basar „Rund ums Kind“ in Dieringhausen

Was seit über einem halben Jahrhundert in Dieringhausen schon Tradition ist, wird am Samstag, 29. Februar 2020, in der Zeit von 14-16 Uhr im Gemeindehaus der evangelischen Kirche Dieringhausen, Martinstraße, fortgesetzt. Dann steigt der 53. Große Basar „Rund ums Kind“, ein Kinderkleider- und Spielzeugmarkt vom Baby bis zum Teenager. Dabei wird wieder ein breites Sortiment an Frühjahrs- und Sommergarderobe für Babys bis zum Teenager angeboten. Angenommen werden auch Karnevalskostüme sowie Festtagskleidung. Außerdem gibt es alles rund ums Baby. Das Angebot

wird abgerundet mit Spielsachen, zahlreichen Gesellschaftsspielen, eine reichhaltige Bücherauswahl – auch für Erwachsene – Kinderfahrzeugen, Sport- und Schulartikeln.

Veranstalter ist erneut die Arbeitsgemeinschaft Second-Hand-Basar „Rund ums Kind“ der evangelischen Kirchengemeinde Dieringhausen-Vollmerhausen-Niederseßmar. Von dem Umsatz werden – wie gewohnt – 15 % von den Verkäufern einbehalten und karitativen Zwecken zugeführt. Der Kindergarten der Kirchengemeinde wird erneut mit einer Cafeteria, in der leckere Köstlichkeiten angeboten werden, vertreten sein. Nähere Einzelheit – auch über den Termin der Nummernvergabe sowie die Verwendung der Spenden aus den beiden Basaren in 2019 – finden Sie ab Dezember auf folgender Webseite: „rund-ums-kind-dieringhausen.jimdo.com“.

11. Crosslauf „Meerhardt Extreme“ am 1. Febuar 2020

Der Crosslauf „Meerhardt Extreme“ des Lauftreffs des TSV Dieringhausen hat längst einen festen Platz im Terminkalender der Crossläufer. Und am Samstag, 1. Februar 2020, steigt unter Federführung des Organisationsteams um Lena Barf und Klaus Walter Misere bereits die 11. Auflage. Dass sich „Meerhardt Extreme“ mittlerweile großer Beliebtheit bei den Hobby- und Landschaftsläufern erfreut, zeigt die Tatsache, dass beim 10. Lauf im Februar 2019 mit 250 Läufer/innen ein neuer Teilnehmerrekord erreicht wurde. Auch am 1. Februar 2020 werden wieder ein 5-km-Lauf (Start 13.45 Uhr) und der 10-km-Hauptlauf (Start 14 Uhr) gestartet. Nachmeldungen sind bis 30 Minuten vor Laufbeginn im Start-/Zielbereich beim VOLVO-Autohaus-Benz in Dieringhausen möglich. Die Onlinemeldung ist mittlerweile geöffnet.

Infos auf: www.meerhardtextreme.de



Foto: TSV Dieringhausen

**Deine Ausbildung:
Berufskraftfahrer/in**

Wer hat schon einen Dienstwagen mit 450 PS!

Entsorgungsservice mit Erfahrung

Ist das langweilig, den ganzen Tag hinterm Steuer? Überhaupt nicht! Wir rangieren millimetergenau unsere Fahrzeuge, jonglieren mit Kränen und haben Kontakt mit Kunden.

RELOGA, der kommunale Entsorgungs- Dienstleister, bietet eine erstklassige Ausbildung, einen sicheren Arbeitsplatz und ein herausforderndes und abwechslungsreiches Berufsleben.

www.reloga.de/ausbildung
personalabteilung@reloga.de
 Tel.: (0214) 8668 234

RELOGA GmbH - Braunswerth 1-3 - 51766 Engelskirchen



Foto: Dieter Lange

Bahnhof Dieringhausen wird verkauft

Die Stadt Gummersbach bemüht sich schon seit Jahren, das unter Denkmalschutz stehende Bahnhofsgebäude in Dieringhausen (Foto) zu verkaufen. Diese Bemühungen haben jetzt endlich zum Erfolg geführt, wie die Redaktion des AGGERTALER aus zuverlässiger Quelle erfuhr. Auch Gummersbachs Stadtsprecher Siegfried Frank bestätigte auf Anfrage: „Der Kaufvertrag soll noch vor Weihnachten unterschrieben werden.“ Weitere Angaben zu den potenziellen

Käufern und künftiger Nutzung wollte Frank aber nicht machen. Aber nach Informationen des AGGERTALER soll es sich bei den Käufern um zwei Gummersbacher Investoren handeln.

Das neue Nutzungskonzept sieht vor, dass der Verein „Mobiles Aggertal“ zwar umziehen, sein Büro aber weiterhin im Bahnhofsgebäude behalten wird. Auch das China-Restaurant ist von den Änderungsplänen nicht betroffen, dagegen wird der vom VSB betriebene Kiosk geschlossen. Unabhängig von dem Verkauf des Bahnhofs wird die dortige Filiale der SparDa Bank allerdings im kommenden Jahr ihre Schalter schließen, weil die Zentrale der Genossenschaftsbank eine Ausdünnung ihres Filialnetzes beschlossen hat. Der Bahnhof soll aber dennoch attraktiver werden, und zwar durch die Einrichtung einer Markthalle und eines Cafés. Zusätzlich wird in das Bahnhofsgebäude auch neues Leben einziehen, denn im 1. Obergeschoss sollen vier Wohnungen und im Dachgeschoss zwei Studentenwohnungen errichtet werden.

Besonderer Gast im Eisenbahnmuseum

Das Eisenbahnmuseum Dieringhausen, das von der IG Bw Dieringhausen (Interessengemeinschaft und Förderverein des Eisenbahnmuseums Gummersbach-Dieringhausen e.V.) auf dem Gelände des ehemaligen Bahnbetriebswerks Dieringhausen betrieben wird, zählt jährlich rund 9.000 Eisenbahnfans als Besucher. Einen ganz besonderen Gast konnten kürzlich Vereinssprecher Volker Eisenhauer und seine Vorstandskollegen begrüßen: Prof. Dr. Karl-Heinz Erdmann, Vorstandsmitglied der NRW-Stiftung Naturschutz, Heimat- und Kulturpflege, denn der Gast aus Düsseldorf war nicht mit

leeren Händen gekommen. Vielmehr überreichte Erdmann (Foto links) die schriftliche Förderzusage in Höhe von 30.000 Euro an Volker Eisenhauer (re.) für die dringend erforderliche Sanierung des Schienenkranzes. Eisenhauer zeigte sich hocherfreut, denn „ohne die Sanierung des Schienenkranzes droht uns die Schließung der Anlage durch das Eisenbahnbundesamt“. Und dieser Schienenkranz sei für das Eisenbahnmuseum von existenzieller Bedeutung, denn, „ohne einen funktionstüchtigen Schienenkranz könnten wir unsere Fahrten mit dem ‚Bergischen Löwen‘ durch das Wiehlthal nicht mehr durchführen“.

Neben der Förderzusage über 30.000 Euro hatte Erdmann auch lobende Worte für das Eisenbahnmuseum parat. Im landesweiten Vergleich mit anderen Eisenbahnmuseen dürfte Dieringhausen „wegen seiner Größe, der Vollständigkeit seiner Anlagen und seiner denkmalpflegerischen Bedeutung führend in NRW sein“, betonte Erdmann. Auch Gummersbachs Technischer Beigeordneter Jürgen Hefner lobte den „beispielhaften ehrenamtlichen Einsatz“ der Eisenbahnfreunde, die sich seit 1982 für den Erhalt der Anlage einsetzen.

Die NRW-Stiftung Naturschutz, Heimat- und Kulturpflege konnte seit ihrer Gründung 1986 mehr als 3.000 Natur- und Kulturprojekte fördern. Zu ihren Kernaufgaben gehöre es, so Erdmann, „das ehrenamtliche Engagement für die Kultur zu unterstützen und gleichzeitig auch Denkmäler wie das Bahnbetriebswerk Dieringhausen zugänglicher zu machen“.



Foto: IG Bw Dieringhausen



Foto: Siegbert Dirke

Seniorenreisen mit der Diakonie: Gemeinsam mehr erleben

Für alle Senioren, die gern in Gemeinschaft Urlaub erleben möchten, bietet die Diakonie des Evangelischen Kirchenkreises An der Agger regelmäßig Seniorenfahrten an. Der neue Reisekatalog für das Kalenderjahr 2020 mit Urlaubsangeboten und Tagesfahrten wird Ende Januar 2020 erscheinen. Die Diakoniereisen gehören zum Programm der Seniorenenerholung des Kirchenkreises An der Agger in Zusammenarbeit mit dem

Diakonischen Werk des Kirchenkreises Lennep (Remscheid). Begleitet werden die Reisen jeweils von zwei ehrenamtlichen, geschulten Reisebegleitern des Kirchenkreises An der Agger.

Die Diakonie bietet mehrmals im Jahr sogenannte Reise-Cafés im Evangelischen Gemeindehaus Gummersbach, Von-Steinen-Straße 2, an. Diese Reise-Cafés dienen einmal dazu, dass sich Menschen, die zusammen verreist sind, wiedersehen können. Außerdem können sind Interessierte hier erstmals über die Diakoniereisen informieren. Die Diakonie möchte auch Senioren mit geringem Einkommen einen Urlaub ermöglichen. Diese haben die Möglichkeit, beim Oberbergischen Kreis Zuschüsse für Reise und Ausflüge der Diakonie zu beantragen.

Weitere Informationen zu den Seniorenreisen gibt Ralf-Herbert Puhl vom Evangelischen Kirchenkreis in Dieringhausen (Telefon-Nummer 02261/7009-34 oder per E-Mail: ralf_herbert.puhl@ekir.de). Im Internet gibt es den Reisekatalog unter www.ekagger.de/de/diakonie/reisen-mit-der-diakonie. Das Foto zeigt die Reisebegleiter des Kirchenkreises An der Agger, die regelmäßig geschult werden und ehrenamtlich arbeiten. Organisator der Seniorenreisen des Kirchenkreises An der Agger ist Ralf-Herbert Puhl (4.v.l.).

Malbuch „Bunte Vielfalt“ für Grundschul Kinder

Der Naturpark Bergisch Land hat ein Malbuch zu den Themen „Nutztiere“ und „Kulturlandschaften“ herausgegeben, das sich an Kinder im Grundschulalter richtet. Das Malbuch „Bunte Vielfalt“ (Foto) macht spielerisch auf die zentralen Aufgaben des Naturparks, wie Erhaltung und Pflege der Kulturlandschaft sowie Erhaltung und Förderung seltener Rassen und Sorten in der Region aufmerksam. Neben vielen Einzelzeichnungen von zum Teil vom Aussterben bedrohten Tieren findet man vier große Ausmalseiten zu den Kulturlandschaften: Eine Weide, eine Feuchtwiese, eine Streuobstwiese und ein Fachwerkhaus mit Bauerngarten. Dazu gibt es in kurzen Begleittexten viele Informationen über Tiere, Kulturlandschaften und das Bergische Land.

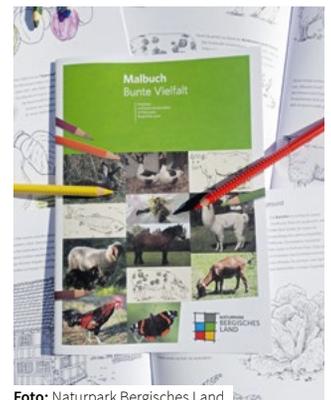


Foto: Naturpark Bergisches Land

„Den Menschen im Bergischen Land die Besonderheiten ihrer Heimat aufzuzeigen, ist eine wichtige Aufgabe des Naturparks“, sagt Jens Eichner, Geschäftsführer des Naturparks Bergisches Land. Das Malbuch „Bunte Vielfalt“ wird vom Landschaftsverband Rheinland gefördert und wurde mit Unterstützung der Biologischen Station Oberberg und Rhein-Berg erstellt. Alle Interessenten (auch Schulklassen) können sich gerne an den Naturpark wenden, um die Malbücher zu erhalten (info@naturpark-bl.de). Die gedruckte Version ist kostenlos beim Naturpark Bergisches Land, Moltkestraße 26, 51643 Gummersbach erhältlich. Der Versand des Malbuchs ist möglich, wenn eine adressierte und mit 1,55 Euro vorfrankierte DIN A4-Rückversandtasche beigelegt wird.



Foto: Gemeinde Engelskirchen



Foto: Gemeinde Engelskirchen

Engelskirchen ist reich an „Geschenken der Natur“

Engelskirchen ist die Naturschutzgemeinde Nr. 1 in der Region, denn mit 23 Naturschutzgebieten stehen über 10 Prozent der Gemeindefläche unter strengem Naturschutz. Und weitere Flächen, so heißt es in einer Mitteilung der Gemeinde Engelskirchen, genießen Teilschutz oder haben besondere Nutzungsaufgaben. Die Naturschutzgebiete im Gemeindegebiet bilden die Vielfalt der Natur vor Ort ab. Dabei kommt zur Geltung, dass hier besondere geologische Voraussetzungen, die Geländebeziehungen und der Waldreichtum für eine außergewöhnliche Vielfalt an Lebensbedingungen für Pflanzen und Tiere sorgen. Daher reiche die Palette der Naturschutzgebiete von naturnahen Aggerabschnitten, Staugewässern und Bachtälern über Orchideenwiesen, Heideflächen und Hangmoore bis zu Altholzbeständen oder Schluchtwäldern. Unsere Fotos zeigen das Hangmoor Hipperich und die Leppe im Naturschutzgebiet Teichwiese bei Bickenbach.

Bei einem Spaziergang durch die Natur im Aggertal lassen sich daher – quasi im Vorbeigehen – ökologisch wertvolle Lebensräume mit seltener Flora und Fauna entdecken. Bürgermeister Dr. Gero Karthaus, der als Biologe und Mitgründer des Naturschutzbundes Oberberg großen Anteil daran hat, dass in Engelskirchen so viele Naturschutzgebiete ausgewiesen wurden, betont in dem Zusammenhang die Bedeutung der Natur im Gemeindegebiet: „Wir haben eine ökologische Vielfalt, die man woanders in der Region nicht so konzentriert antrifft. Dies ist ein Geschenk der Natur, aber auch eine besondere Verpflichtung.“

Wer Fragen zu den Naturschutzgebieten in der Gemeinde Engelskirchen hat, kann sich gerne an den Bürgermeister persönlich wenden – unter: buergermeister@engelskirchen.de.

„Geschichte(n) erleben“ mit PLAYMOBIL-Ausstellung

Schon die Eröffnung der PLAYMOBIL-Sonderausstellung „Geschichte(n) erleben“ auf Schloss Homburg war ein großer Erfolg, wie die rund 1.000 kleinen und großen begeisterten Gäste beweisen. Die aufwendig arrangierten Kulissen mit PLAYMOBIL-Figuren lassen nicht nur Geschichte lebendig werden, sondern vermitteln auch verständlich die Geschichte und Bedeutung der Exponate, die dauerhaft im Museum des Schlosses zu sehen sind. So werden ausgewählte Schwerpunkte wie das höfische Ritterturnier, die napoleonische Besatzungszeit im Bergischen Land oder die Geschichte von Schloss Homburg anschaulich. Die Ausstellung deckt das Zeitalter der Dinosaurier (im Ausstellungsraum White Cube) bis hin zur Industrialisierung im Schloss ab. In der Orangerie bevölkern Heerscharen von Playmobil-Figuren die fünf Erdteile.

Die Ausstellung, die der PLAYMOBIL-Sammler Oliver Schaffer aufgebaut hat, kann noch bis zum 9. Februar 2020 auf Schloss Homburg besichtigt werden. Für Schaffer selbst ist es die 40. Ausstellung dieser Art, dennoch betonte der Hamburger Künstler bei der Eröffnung die Besonderheit der Ausstellung auf Schloss Homburg: „So etwas hat es noch nie gegeben.“ Weiter Informationen, auch zum Rahmenprogramm der Sonderausstellung auf: www.schloss-homburg.de



Foto: OBK



Foto: Siegfried Frank

Wilhelm Pütz wurde für sein ehrenamtliches Engagement geehrt

Eine besondere Ehrung wurde dem Dieringhauser Wilhelm Pütz zuteil: Der Bäckermeister wurde beim traditionellen Bürgertreff der Stadt Gummersbach von Bürgermeister Frank Helmenstein für seine Verdienste um den Stadtteil Dieringhausen mit der kleinen goldenen Stadtmedaille ausgezeichnet.

Helmenstein, der den 80-jährigen Wilhelm Pütz als „Mister Dieringhausen“ bezeichnete, rief das jahrzehntelange ehrenamtliche Engagement von Wilhelm Pütz in Erinnerung. Pütz habe sich besonders als langjähriger Vorsitzender des Gemeinnützigen Vereins von Dieringhausen/Vollmerhausen und Umgebung um Dieringhausen verdient gemacht und u.a. die örtlichen Dorfsäuberungsaktionen initiiert. Neben seiner Tätigkeit im Gemeinnützigen Verein war Pütz auch Gründungsmitglied der vor 15 gegründeten Initiative „Alt und Jung in Dieringhausen“.

Damit aber nicht genug: Der Bäckermeister ist seit 1983 auch ehrenamtlicher Aufsichtsratsvorsitzender des Bauvereins Dieringhausen, wo es ihm stets ein Anliegen sei, „bezahlbaren Wohnraum für die sogenannten kleinen Leute“ zur Verfügung zu stellen. Zudem seit er seit 60 Jahren Mitglied im DLRG. Der Bäckermeister und frühere Obermeister der oberbergischen Bäckerinnung habe seine Bäckerei auch immer als „Haus der offenen Tür“ verstanden, denn er habe regelmäßig Schul- und Kindergartengruppen zu Führungen durch seine Backstube eingeladen, hob Helmenstein in seiner Laudatio hervor.

Neben Wilhelm Pütz wurden Götz Timmerbeil, Marco Gelhausen (beide Hexenbusch-Verein Gummersbach), der Schachsportler Klaus Bukowski und Norbert Luhnau (VfL Berghausen-Gimborn) von Bürgermeister Helmenstein für ihr ehrenamtliches Engagement mit der silbernen Stadtmedaille ausgezeichnet. Unser Foto zeigt (v.l.n.r.): Götz Timmerbeil, Marco Gelhausen, Wilhelm Pütz, Frank Helmenstein, Klaus Bukowski und Norbert Luhnau.

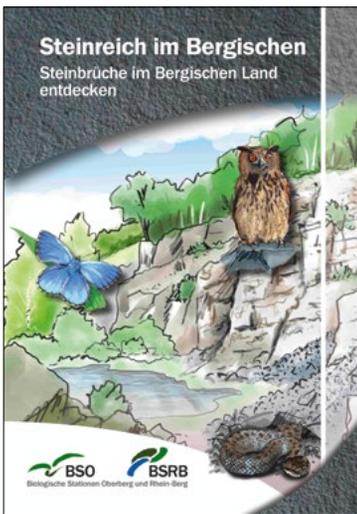
Tolle „Irische Dance-Show“ in der Halle 32

Über 100.000 Besucher haben sich seit 2018 von dieser beeindruckenden Irish Dance Show, meisterhaft initiiert von Startänzer und Choreograph Andrew Vikes, begeistern lassen. 2020 gehen die Gastspiele der als schönste irische Tanzshow gefeierte „Celtic Rhythms direct from Ireland“ weiter und auf ihrer bis zum 15. März 2020 dauernden Deutschland-Tournee gastiert diese Irish Dance Show am 9. Februar 2020, 18 Uhr, in der Halle 32 auf dem Gummersbacher Steinmüllergelände, Steinmüllerallee 10. Der Kartenvorkauf für diese beeindruckende Tanzshow, dargeboten von Spitzentänzern und -Musikern von der „Grünen Insel“, hat inzwischen an den bekannten Vorverkaufsstellen begonnen.



Foto: Wolfgang Bäumer

Die atemberaubende Irish Dance Live-Show „Celtic Rhythms“ ist eine virtuose Synthes aus Tap Dance und begeisternder Irish Folk Musik. Und der Name der Show ist Programm: Elektrisierende und dynamische Rhythmen treiben die Tänzer zu immer perfekteren Ausdrucksformen, zu großer Lebendigkeit und Authentizität. „Celtic Rhythms direct from Irland“ vermittelt die typisch irische Stimmung. Diese Show ist tief verwurzelt in der irisch-keltischen Tradition, gepaart mit modernen Elementen und vereint die besten Tänzer und Musiker der Insel. Die Besucher können sich also auf einen besonderen typisch irischen Abend freuen. Weitere Infos unter: www.m-live.de und www.celticrhythms.de



Broschüre „Steinreich im Bergischen“

Die oberbergischen Städte und Gemeinden können nicht gerade von sich behaupten, sie seien steinreich – ganz im Gegensatz zum Bergischen Land mit seinen zahlreichen Steinbrüchen, in denen Grauwacke abgebaut wird (oder wurde). Das Thema „Steinbrüche“ hat nun auch die Biologische Station Oberberg (BSO) aufgegriffen und im Rahmen eines LVR-Projekts die kostenlose Broschüre „Steinreich im Bergischen – Steinbrüche im Bergischen Land entdecken“ (Foto) erarbeitet und herausgegeben. Diese Broschüre gibt den Leser/innen Einblicke in diese wertvollen Lebensräume und stellt Pflanzen und Tiere vor, die in stillgelegten bzw. noch aktiven Steinbrüchen vorkommen, darunter so seltene Tierarten wie der Uhu oder die Geburtshelferkröte.

Und wer schon immer mal einen Steinbruch besichtigen wollte, erhält wertvolle Ausflugsstipps, um auf Entdeckungsreise zu gehen. Dies tat kürzlich auf Initiative der Biologischen Station eine Besuchergruppe in dem Steinbruch der Basalt AG in Talbecke bei Gummersbach. Dort werden die gewonnenen Gesteine in den Aufbereitungsanlagen in mehreren Brechstufen gebrochen und über Siebklassierung nach Korngrößen klassiert. So entstehen am Ende des Prozesses qualitativ hochwertige Baustoffe (z.B. Pflastersplitt) als Zuschläge für den Bau von Asphaltstraßen und Baustoffgemische, die beim Straßenbau als Gründungsschicht eingesetzt werden.

Die Broschüre „Steinreich im Bergischen – Steinbrüche im Bergischen Land entdecken“ kann als PDF-Datei auf der Homepage der Biologischen Station (www.biostationoberberg.de oder www.biostation-rhein-berg.de) abgerufen werden. Die gedruckte Version ist kostenlos bei den Biologischen Stationen erhältlich, oder kann auch versandt werden, wenn eine adressierte und mit 1,55 Euro vorfrankierte DIN A 4-Rückversandtasche beigelegt wird. Infos: Biologische Station Oberberg, Rotes Haus, Schloss Homburg 2, 51588 Nümbrecht, oberberg@bs-bl.de – 02293/90150.

Friedrich Engels mal lustig

Friedrich Engels, der weltberühmte Philosoph und Wegbegleiter von Karl Marx („Das Kapital“), wäre im kommenden Jahr 200 Jahre alt geworden. Der in Wuppertal-Barmen geborene Sohn der Industriellenfamilie Engels, die in Engelskirchen mit der Firma Ermen & Engels auch eine Textilfabrik betrieb, war in seiner Kind- und Jugendzeit oft in Engelskirchen. Verständlich, dass die Engelskirchener Kunst- und Kulturinitiative EngelsArt dieses Ereignis zum Anlass nimmt, mit Veranstaltungen an Friedrich Engels zu erinnern.

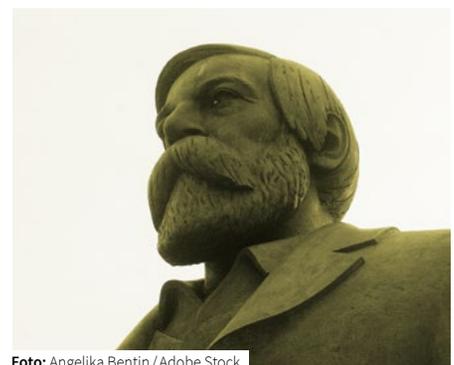


Foto: Angelika Bentin/Adobe Stock

So findet schon am Freitag, 6. Dezember 2019, 19.30 Uhr, im Alten Baumwolllager, Engels-Platz 2, eine Szenische Lesung mit Musik zu Friedrich Engels unter dem Titel „Nächstes Jahr werd' ich 200“ statt. Exakt ein Jahr vor seinem 200. Geburtstag wird in einer Lesung mit Musik die unbekanntere Seite von Friedrich Engels vorgestellt: Aus privaten, sehr intimen Briefen, die nie für die Öffentlichkeit bestimmt waren, werden lustige, skurrile, witzige oder unverschämte ironische Auszüge vorgelesen. Sie eröffnen einen etwas anderen Blick auf den Menschen, der als Wissenschaftler, Ökonom und kommunistischer Revolutionär weltbekannt wurde. Anke Ahle, Harry Cremer, Katja Gerlach und Hans-Otto Müller garantieren einen vergnüglichen Abend. Der Eintritt ist frei, aber nicht umsonst. Infos: 02263/7375.



Foto: Dieter Lange

Ulrich Pollkläsener tritt in den Ruhestand

Zum Jahreswechsel 2019/20 erfolgt ein Wechsel bei dem Polizei-Bezirksdienst in Dieringhausen: Ulrich Pollkläsener (62), der seit dem 1. April 2003 im Aggertal als Bezirksbeamter tätig ist, geht am Jahresende in Ruhestand. Die Nachfolge von Pollkläsener (Foto links) wird Stefan Happe (r.) antreten. Der in Gummersbach wohnende Happe war über 25 Jahre im Wachdienst bei der Kreispolizeibehörde und zuletzt bei der Polizeistation Gummersbach tätig. Auf seinen neuen Job freut sich der 51-Jährige schon jetzt. „Mein neuer Arbeitsbereich ist relativ nah an meinem Wohnort und ich kenne den Bezirk durch meine vorigen Tätigkeiten schon ganz gut“, sagt Happe – und fügt schmunzelnd hinzu: „Und einige meiner zukünftigen Pappenheimer auch.“

Pollkläsener freut sich einerseits zwar auf seinen Ruhestand, betont aber auch: „Ich habe die Arbeit immer sehr gern gemacht.“ Überhaupt sei der Bezirk, der von Friedrichstal bis Brunohl einschließlich der Seitendörfer (Lobscheid/Liefenroth) reicht und rund 10.000 Einwohner umfasst, trotz des relativ hohen Ausländeranteils nicht so problematisch wie oft behauptet werde. „Bei der Kriminalstatistik des Kreises sticht Dieringhausen jedenfalls nicht negativ hervor“, betont der scheidende Bezirksbeamte, der zudem darauf verweist, dass die Stadtteilkonferenz Dieringhausen zu den aktivsten in Gummersbach gehöre: „Dort arbeiten vernünftige Menschen mit und es wurden schon viele positive Dinge für den Ort umgesetzt.“ Neben seinem Job als Bezirksbeamter hatte Pollkläsener vor zwei Jahren auch den Vorsitz im Verein „Mobiles Aggertal“ übernommen.

Die Hauptaufgabe eines Bezirksbeamten ist die ständige, auch Anlass unabhängige Kontaktaufnahme und -pflege mit Bürgerinnen und Bürgern, mit gesellschaftlichen Gruppen, Institutionen und Organisationen, in einem fest zugewiesenen Bezirk. Jeder Bezirk umfasst etwa 10.000 Einwohner. Der Bezirksbeamte ist ständiger Ansprechpartner in seinem Bereich und nimmt sich den kleineren und größeren Sorgen der Bürger an. Er ist in der Regel zu Fuß unterwegs, für weiter entfernte Örtlichkeiten steht natürlich auch ein Dienstfahrzeug zur Verfügung.

Förderungsbescheid für Panoramabad überreicht

„Schön, dass in Engelskirchen auch in der Zukunft im Panoramabad geschwommen werden kann.“ Mit diesen Worten bedankte sich Bürgermeister Dr. Gero Karthaus bei der Kölner Regierungspräsidentin Gisela Walken für den Zuwendungsbescheid (Foto) zur Sanierung des beliebten Freibades in Engelskirchen. Anlass für diesen besonderen Tag aus Sicht der Gemeinde Engelskirchen war die finanzielle Zusage im Rahmen der Städteförderung „Investitionspakt Soziale Integration im Quartier 2019“ in Höhe von rund 1,6 Millionen Euro. Unter den 54 Städten und Gemeinden im Regierungsbezirk Köln, die an diesem Tag ihre Zuwendungsbescheide erhielten, war Engelskirchen die einzige Kommune aus der Region, die für die Sanierung eines Freizeitbades Fördermittel des Bundes und des Landes NRW erhielt.



Foto: Gemeinde Engelskirchen

Dabei war es lange offen, ob die Gemeinde Engelskirchen mit ihrem Sanierungskonzept erfolgreich sein würde. Umso größer war dann die Freude, als Mitte Oktober 2019 die Zusage im Engelskirchener Rathaus eintraf. Übrigens: Mit den Sanierungsarbeiten ist inzwischen bereits begonnen worden, dennoch werden sich die Badegäste wohl bis 2021 gedulden müssen, um sich im sanierten Panoramabad wieder ihre Bahnen drehen zu können.

Zweifacher Grund zur Freude für Metzgerei Müller



Foto: Victoria Müller

Zweifacher Grund zur Freude für den Bielsteiner Metzgermeister Herbert Müller und seine Frau Bernie: Die Metzgerei Müller wurde jetzt von der führenden deutschen Gourmetfachzeitschrift „Der Feinschmecker“ erneut zu den 500 besten Metzgereien in Deutschland (von insgesamt 10.000) gekürt. Und die Fleischer-Innung Köln verlieh der Metzgerei Müller, die neben ihrem Stammhaus in Bielstein noch eine Filiale in Wiehl betreibt, beim Blutwurstwettbewerb eine Goldmedaille für die Kategorie „Kölsche Flönz“. Verständlich, dass die Freude bei Herbert Müller groß ist: „Es ist schön, erneut zu den besten Metzgereien der Republik zu gehören. Das ist eine tolle Anerkennung für die Arbeit, die hier jeden Tag von allen Mitarbeitern geleistet wird – frei nach dem Motto: Höchste Qualität zu fairen Preisen.“

Dies gilt auch für das bevorstehende Weihnachtsgeschäft. Zum Fest empfiehlt die Metzgerei Müller wieder die bewährten ofenfertigen Menüs: Entenbrust in Orangen-Senfsoße, Schweinemedallions in Apfel-Calvados, Hirschmedallions in Rotwein-Pfifferlingsoße oder bergisches Rindergeschnetzeltes. Die traditionelle Schlesische Bratwurst gibt es am 23./24. und am 30./31. Dezember. Daneben empfiehlt die Metzgerei Müller Klassiker wie Honigleberwurst, Preiselbeerpastete, auf Buchenholz geräucherter Weihnachtsschinken, Wildsalami mit gerösteten Haselnüssen oder hausgemachte Kaminstantangerl mit Gin (auch zu Präsentkörben verpackt). Vorbestellungen für Weihnachten werden bis Samstag, 14. Dezember 2019 erbeten.



-  **selbstauf ladend**
-  **kraftstoffeffizient**
-  **umweltschonend**

Ab 13.790,- EUR¹

Suzuki Hybrid. Unsere Technik. Dein Antrieb.

Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Aufpreis.
Kraftstoffverbrauch Suzuki Ignis 1.2 DUALJET HYBRID:
kombinierter Testzyklus 4,3 l/100 km; CO₂-Ausstoß:
kombinierter Testzyklus 98 g/km (VO EG 715/2007)

Diese Werte wurden auf Basis des neuen Prüfverfahrens „WLTP“ ermittelt.
Weitere Informationen unter: <https://auto.suzuki.de/service-info/wltp>

¹ Endpreis für einen Suzuki Ignis 1.2 DUALJET HYBRID Comfort (Kraftstoffverbrauch:
innerorts 4,7 l/100 km, außerorts 4,1 l/100 km, kombiniert 4,3 l/100 km, CO₂-Ausstoß:
kombinierter Testzyklus 98 g/km (VO EG 715/2007)).

Autohaus Halstenbach GmbH
Robert-Bosch-Straße 5 • 51674 Wiehl
Telefon: 02261 73051 • Telefax: 02261 73054
E-Mail: info@autohaus-halstenbach.de • www.autohaus-halstenbach.de



Unterstützung für die letzten Stunden – mit spezialisierter ambulanter Palliativversorgung

Text: Anna-Lena Schäfer **Foto:** Francesco Chiesa / Adobe Stock

Die letzten Stunden des Lebens Zuhause in der gewohnten Umgebung verbringen. Noch einmal die gewohnten Gerüche wahrnehmen, die Liebsten um sich haben und mit einem guten Gefühl aus dieser Welt gehen. Das ist der Wunsch vieler Menschen. Doch häufig kann er nicht erfüllt werden, wenn die ärztliche Versorgung daheim nicht gewährleistet ist. Das möchte die SAPV Oberberg ändern und bietet ambulante Palliativversorgung im Oberbergischen.

Seit Anfang des Jahres gibt es in unserer Region weitere Unterstützung für schwer und unheilbar erkrankte Menschen: SAPV Oberberg bietet rund um die Uhr eine spezialisierte ambulante Palliativversorgung im Oberbergischen Kreis an, damit Menschen ihre letzten Stunden in der häuslichen Umgebung verbringen können. Zur spezialisierten ambulanten Palliativversorgung gehört neben der Begleitung und Versorgung von schwer und unheilbar erkrankten Menschen – von der Diagnosestellung bis zum Lebensende – auch die Unterstützung beim Verbleiben in der vertrauten häuslichen Umgebung sowie die Begleitung der Angehörigen und Freunde. „Unser Ziel ist es, in dieser schwierigen Situation für alle Beteiligten eine möglichst hohe Lebensqualität zu erreichen“, sagt Michael Baitz, Geschäftsführer der SAPV Oberberg.

Wie wichtig das Angebot einer spezialisierten ambulanten Palliativversorgung ist, belegen auch die Zahlen des Verbund der SAPV Teams Nordrhein e.V. (VSTN) deutlich: Im gewohnten Umfeld zu sterben ist der Wunsch vieler Menschen. Aktuell versterben in Deutschland aber 51 Prozent der Menschen im Krankenhaus, 19 Prozent im Heim, 4,6 Prozent im Hospiz und nur 23 Prozent Zuhause. Die SAPV-Teams tragen dazu bei, diese Rate zu senken. Laut einer Auswertung des Verbandes verstirbt nur jeder Hundertste im Krankenhaus, wenn er von einem SAPV Team betreut wird.

Begleitet werden die Patienten der SAPV Oberberg durch ein qualifiziertes, multiprofessionelles Team aus Palliativärzten, Palliativfachpflegekräften, Physiotherapeuten, ambulanten Hospizgruppen und sogenannten Homecare-Anbietern – etwa Sanitätshäusern, zertifizierten Portkatheter-Teams und zertifiziertem Wundmanagement. Aktuell betreut die SAPV Oberberg GmbH kontinuierlich zwischen 80 bis 100 Menschen im Oberbergischen Kreis mit ihrem spezialisierten Angebot. „Seit Jahresbeginn sehen wir eine positive Entwicklung der Zusammenarbeit mit den jeweiligen Professionen“, so Baitz. „Für die nahe Zukunft planen wir als SAPV Informationsveranstaltungen für die Mitbürger des Oberbergischen Kreises.“

Alle SAPV-Leistungen sind für Mitglieder der gesetzlichen Krankenkassen kostenfrei. Dies gilt nicht nur für Tumorkranke



Patienten, sondern für alle, deren schwere Erkrankung nicht geheilt werden kann und die über die normale Pflege hinaus diese spezialisierte Versorgung und Begleitung benötigen. „Betroffene haben einen gesetzlichen Anspruch auf diese Unterstützung“, sagt Elisabeth Jülich, Geschäftsführerin und ärztliche Leiterin der SAPV Oberberg. Dieser Anspruch gilt seit 2008. SAPV kann grundsätzlich im häuslichen Umfeld auf Verordnung eines Arztes aktiv werden. Dieses häusliche Umfeld kann auch das Pflegeheim sein. Wichtig ist die Zusammenarbeit zwischen Ärzten, Pflegediensten und der allgemeinen ambulanten Palliativversorgung. Auch der jeweilige Hausarzt wird in die Betreuung eingebunden.

Das Angebot der ambulanten Palliativmedizin ist in dieser Form möglich, seitdem Ende 2018 die Krankenkassen im Bereich Nordrhein eine Übereinkunft mit den SAPV Teams schlossen. Im Oberbergischen Kreis kann SAPV Oberberg seitdem reibungslos Hilfe anbieten. Zuvor musste die SAPV Oberberg GmbH für jede Hilfeleistung Einzelanträge bei den Krankenkassen stellen. Bei Nichtbewilligung kam es deshalb

dazu, dass das Team auch Unterstützung ohne Ausgleichszahlungen leistet. Neben der Übereinkunft der Krankenkassen trugen auch Gesetzesentscheidungen auf europäischer Ebene und die Klärung bürokratischer Verfahren dazu bei, dass die Arbeit nun einfacher abgewickelt werden kann.

Doch bevor es soweit ist, die Hilfe der SAPV Oberberg in Anspruch zu nehmen, steht man häufig vor vielen Fragen: Welche Formalitäten müssen geregelt werden? Welche Gesundheitsleistungen stehen uns zu? Und wie sollen wir überhaupt mit Sterben und Tod umgehen? Um Betroffenen und Angehörige zu begleiten, bietet die SAPV Oberberg auch eine Begleitbroschüre mit allen wichtigen Informationen rund um die spezialisierte ambulante Palliativversorgung. Diese ist auf der Webseite zu finden.

Weitere Infos zur spezialisierten ambulanten Palliativversorgung im Oberbergischen Kreis unter:

i www.sapv-oberberg.de

100 Jahre AWO.
#WIRMACHENWEITER

Jetzt mitmachen – Mitglied werden!
www.awo-rhein-oberberg.de/mitgliedschaft

Hüttenstraße 27 • 51766 Engelskirchen • Tel: 02263 9624-0
info@awo-rhein-oberberg.de • www.awo-rhein-oberberg.de

100
Echt AWO. Seit 1919.
Erfahrung für die Zukunft.



Kreisverband
Rhein-Oberberg e.V.
Helfen mit Herz.

Foto: FlowerLover / pixelio.de



Interview mit Superintendent Jürgen Knabe:

„Beitrag für einen gerechten Frieden unter den Menschen leisten“

Text: Dieter Lange **Fotos:** Kirchenkreis An der Agger/Joachim Gies

Ende Januar 2020 scheidet Jürgen Knabe nach 19-jähriger Amtszeit als Superintendent des Evangelischen Kirchenkreises An der Agger aus Altersgründen aus seinem Amt. Mit dem 65-Jährigen, der im Januar 2001 als Nachfolger von Horst Ostermann die Leitung des Kirchenkreises übernahm, führte die Redaktion kurz vor der Wahl seines Nachfolgers (siehe Seite 36) folgendes Exklusivinterview.

Herr Knabe, der 31. Januar 2020 wird Ihr letzter Tag als Superintendent sein. Wie und wann wird der Wechsel zu Ihrem Nachfolger erfolgen?

Jürgen Knabe: Meine offizielle Verabschiedung wird am Freitag, 7. Februar 2020, um 18 Uhr in der evangelischen Kirche in Wiehl erfolgen – anschließend findet ein Empfang in der Wiehltalhalle statt. Gleichzeitig wird dann auch mein Nachfolger in sein Amt eingeführt – und zwar vom Präses

der Evangelischen Kirche im Rheinland, Manfred Rekowski. Neben meiner Amtszeit als Superintendent endet Ende Januar 2020 zugleich meine Pfarrerstelle in der Kirchengemeinde Marienhagen-Drespe.

Im Gegensatz zu Ihnen wird Ihr Nachfolger das Amt nicht mehr nebenamtlich ausüben. Warum hat sich die Synode des Kirchenkreises jetzt für einen hauptamtlichen Superintendenten entschieden?

Die Aufgaben eines Superintendents sind in den vergangenen Jahren enorm gewachsen, denn in den letzten 30 Jahren sind 18 kreiskirchliche Einrichtungen entstanden, für die der Superintendent neben den 25 Kirchengemeinden des Kirchenkreises auch die Verantwortung trägt. Hinzu kommt, dass die Landeskirche immer mehr Aufgaben auf die Kirchenkreise übertragen hat und ich außerdem noch in vielen Gremien der Landeskirche tätig bin. Die gestiegenen Anforderungen an dieses Amt haben dazu geführt, dass ich im Grunde meine Pfarrerstelle in Marienhagen nur mit 10 bis 15 Prozent ausüben konnte – und das bei einer Wochenarbeitszeit von nicht selten 60 bis 80 Stunden. Für die Dienste in der Kirchengemeinde wurden deshalb Entlastungspfarrerinnen und -pfarrer eingestellt. Eine solche Regelung ist aber für die Arbeit in einer Kirchengemeinde nicht förderlich, denn es findet keine kontinuierliche Gemeindearbeit statt, da Entlastungspfarrstellen immer nur befristet besetzt werden.

Wenn Sie die letzten 19 Jahre Revue passieren lassen, von welchen Schwerpunkten war Ihre Amtszeit geprägt?

Ich erinnere mich noch genau, dass wenige Wochen nach meiner Amtseinführung die Landeskirche mitteilte, dass sich die Einnahmen aus der Kirchensteuer bis zum Jahr 2030 um die Hälfte reduzieren würden und deshalb ein neues Finanzierungskonzept nötig wurde. Die Umsetzung war eine echte Herausforderung für den Kirchenkreis, denn es mussten pro Jahr rund eine halbe Million Euro im kreiskirchlichen Haushalt eingespart werden.

Die notwendigen Einsparungen waren in Verbindung mit der zurückgehenden Zahl der Pfarrstellenbewerber auch ein wesentlicher Grund dafür, dass sich die Zahl der Kirchengemeinden im Kirchenkreis in den letzten 25 Jahren durch die Fusionen von Dieringhausen/Vollmerhausen/Niederseßmar, Heidberg/Odenspiel und Marienhagen/Drespe von 28

auf 25 reduziert hat. Eine große Herausforderung war zudem der Aufbau von elf Kooperationsräumen, in denen benachbarte Kirchengemeinden wesentliche Fragen der Personalausstattung und Gebäudemaßnahmen untereinander und mit dem Kirchenkreis und der Landeskirche abstimmen. In den letzten Jahren hat mich die Entwicklung in unserer Gesellschaft dazu geführt, auf der Grundlage des Evangeliums für die Bewahrung des gesellschaftlichen Friedens und für die Respektierung der Menschenwürde einzutreten.

Was macht Sie besonders dankbar, wenn Sie auf Ihre Amtszeit zurückblicken?

Ich bin sehr froh, dass wir die Gemeinschaft innerhalb des Kirchenkreises gefestigt und ein Klima geschaffen haben, einander zu achten und vom anderen zu lernen. Heute kann ich dankbar feststellen, dass sich die Kooperationen zwischen den Gemeinden bewährt haben und dass Gemeinden auch über den eigenen Tellerrand hinausblicken. Außerdem finden viele gemeinschaftsbildende Begegnungen zwischen Pfarrern, Pfarrerinnen, Presbyterien und den Gemeinden statt, die zu gegenseitigem Austausch und zur gemeinsamen Vernetzung beitragen. Ich habe den Kirchenkreis immer als Gaubens-, Lebens- und Lerngemeinschaft verstanden.

Welche Ziele hätten Sie gern noch erreicht – und woran sind sie gescheitert?

Ich setze mich schon seit einigen Jahren für eine Pfarrstelle „Kirche auf dem Markt“ ein, die sich angesichts der zunehmenden Säkularisierung mit den Fragen von Innovation, Inspiration, Mission und Kooperation befasst. Von dieser Stelle erhoffe ich mir die Entwicklung neuer Formate, die sich an junge Familien richten, aber auch die Zusammenarbeit mit Kommunen, Vereinen und Verbänden regelt. Da die Landeskirche auch bereit ist, Mittel für Innovationen bereitzustellen, wünsche ich mir, dass schon bald eine solche Stelle im Kirchenkreis eingerichtet wird.

Was kann die Kirche gegen die zunehmenden Kirchenaustritte und rückläufigen Gottesdienstbesuche tun?

Die diesjährige Herbstsynode unseres Kirchenkreises hatte die Lebenswelt der Jugendlichen als Thema. Wir müssen sicherlich verstärkt die Anliegen der jüngeren Generation in den Blick nehmen, ihr mehr Angebote widmen. Außerdem müssen wir dafür sorgen, dass die Jugendlichen ihre Kon-

firmandenzeit als Erlebniszeit wahrnehmen, damit es nach der Konfirmation nicht zum Bruch mit der Kirche kommt. Außerdem müssen wir intensiv über die Gottesdienstgestaltung nachdenken, die Gottesdienste familienfreundlicher gestalten und sie zu einem Ort der Begegnung entwickeln. Wir müssen zudem aber auch verstärkt Kontakte zu Vereinen und anderen gesellschaftsrelevanten Gruppierungen aufnehmen. Es geht letztlich bei unseren Angeboten darum, die Verheißungen Gottes ins Leben zu holen.

Sie haben sich in den vergangenen Jahren immer sehr deutlich in der Flüchtlingsfrage positioniert. Was war Ihre Motivation dazu und haben Sie dafür nur Beifall oder auch Kritik aus den eigenen Reihen erhalten?

Jeder Mensch ist unabhängig von seiner Rasse, Religion, Hautfarbe, Geschlecht und Herkunft ein von Gott geliebtes Wesen – und wir sind alle Geschöpfe Gottes. Wir haben das Glück, in einem reichen Land zu leben, andere Menschen leiden dagegen unter Hunger, Terror, Krieg und Gewalt. Um der Menschlichkeit und Nächstenliebe willen brauchen wir die Bereitschaft, nach unseren Möglichkeiten Hilfsbedürftigen unter die Arme zu greifen. Für diese Haltung habe ich viel Beifall von Leuten in der Flüchtlingsarbeit erhalten.

Es gab aber auch Kritik von Menschen, die in der Gemeinde eine deutlich konservativere, patriotische und nationalistische Position vertreten. Unabhängig von der Flüchtlingshilfe bei uns bin ich aber auch der Meinung, dass wir mit unseren Möglichkeiten den Hilfsbedürftigen vor Ort in ihren



**DAY · SPA
FRISEURE**
BY RENÉ KLOS



BABOR
ICH WILL ALLES. Jetzt.

DEZEMBER ANGEBOT
Babor Cleansing oder Babor Relax
Behandlung statt 69 € nur 55 €!

<p>Hauptstraße 20 · 51674 Wiehl Tel. 02262 99 99 879 www.day-spa-friseure.com</p>	<table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">Di, Mi & Fr</td> <td>9 - 18 Uhr</td> </tr> <tr> <td>Do</td> <td>9 - 20 Uhr</td> </tr> <tr> <td>Sa</td> <td>8 - 14 Uhr</td> </tr> </table>	Di, Mi & Fr	9 - 18 Uhr	Do	9 - 20 Uhr	Sa	8 - 14 Uhr
Di, Mi & Fr	9 - 18 Uhr						
Do	9 - 20 Uhr						
Sa	8 - 14 Uhr						

jeweiligen Heimatländern Hilfe zur Selbsthilfe leisten sollten. Wir sollten zudem nicht auf die Karte eines ‚gerechten Krieges‘ setzen, sondern unseren Beitrag für einen ‚gerechten Frieden‘ unter den Menschen leisten.

Was wünschen Sie Ihrem Nachfolger und welche Ratschläge geben Sie ihm?

Ratschläge möchte ich keine geben. Ich wünsche ihm aber, dass auch seine Amtszeit von einem guten Miteinander unter den Verantwortungsträgern in den Gemeinden und im Kirchenkreis geprägt sein wird, dass er sich mit politisch und gesellschaftlich Verantwortlichen in Fragen des Gemeinwohls gut abstimmt und das Profil des Evangeliums von der Liebe Gottes in die Gesellschaft einbringt. Außerdem wünsche ich ihm viel Einfühlungsvermögen und vor allem Gottes reichen Segen.

Wie wird der Ruhestand eines Jürgen Knabe aussehen?

Erst mal werde ich ein paar Monate brauchen, um mich auszuruhen und zur Ruhe zu kommen. Ich werde mich aber auch noch nicht ganz zur Ruhe setzen, denn ich bin noch in verschiedenen Arbeitsgruppen der Landeskirche vertreten und auch noch Mitglied im Landesposaunenrat der Evangelischen Kirche im Rheinland. Auch werde ich weiter gelegentlich Gottesdienste abhalten und auch bei der Gestaltung von Gottesdiensten meine musikalischen Fähigkeiten einbringen, denn die Musik macht mir nach wie vor viel Freude. Außerdem freue ich mich, dann Dinge tun zu können, die 19 Jahre zu kurz gekommen sind. Und ich werde jetzt auch öfter als bisher an die von mir geliebte Ostsee und die dortigen Hansestädte oder in andere schöne Orte in Deutschland reisen – Fernreisen müssen es aber angesichts der Klimabelastung nicht mehr sein.



Zu den ersten Gratulanten von Michael Braun (l.) nach dessen Wahl zum neuen Superintendenten gehörten Amtsinhaber Jürgen Knabe (M.) und sein Vorgänger Horst Ostermann (r.).

Michael Braun zum Nachfolger von Jürgen Knabe gewählt

Text: Dieter Lange **Fotos:** Kirchenkreis An der Agger/Judith Thies

Michael Braun, Jahrgang 1969, aus Cloppenburg wird am 1. Februar 2020 neuer hauptamtlicher Superintendent des Evangelischen Kirchenkreises An der Agger und damit Nachfolger von Jürgen Knabe (62), der am 31. Januar 2020 in den verdienten Ruhestand tritt. Braun erhielt auf der

Kreissynode in Gummersbach bereits im ersten Wahlgang die erforderliche absolute Mehrheit mit 69 von 118 Stimmen; der Wiedenester Pfarrer Michael Kalisch erhielt die zweitmeisten Stimmen vor dem Waldbröler Pfarrer Thomas Seibel und Sven Waske aus Hannover. Diese vier Bewerber waren im Vorfeld der Herbstsynode vom Nominierungsausschuss des Kirchenkreises unter Vorsitz von Ralf-Andreas Kliesch in die engere Wahl genommen worden.

In seiner fünfminütigen Vorstellungsrede bezeichnete der neue Superintendent den Kirchenkreis An der Agger „als aktiven Kirchenkreis mit starken Gemeinden“ und betonte „er möchte Glaube in Gemeinschaft vielfältig erleben“.



Lesen Sie doch mal rein!

Text: Mike Altwicker **Foto:** Lina Sommer

Deutschlands Landkarte kennt viele Krimi-Tatorte. Eifel, Nordsee und Allgäu warten mit einer großen Anzahl an Ermittlern auf. In die Lüneburger Heide hat sich bisher kaum ein Verbrecher verirrt. Dabei ist die Einsamkeit der Heidelandschaft prädestiniert für Mord.

Die Geschichte:

In Lüneburg wird die Leiche eines 12-jährigen Mädchens gefunden: wie aufgebahrt liegt sie da, scheinbar friedlich, mit Blumen umkränzt. BKA-Sonderermittlerin Nora Klerner und Profiler Johan Helms unterstützen die Kripo vor Ort bei den Ermittlungen, denn es gibt Parallelen zu einem Mordfall in Tschechien. Auch die Aktivitäten einer obskuren Hippie-Gruppe haben Nora und Johan im Visier. Nora ist sich sicher, dass der Täter aus dem Umfeld des dubiosen Kollektivs stammt. Als ein weiteres Mädchen verschwindet, wird Nora wegen eigenmächtiger Aktionen vom Fall abgezogen. Doch sie ermittelt auf eigene Faust weiter. Denn sie weiß, wenn sie nicht schnell handelt, wird wieder ein »Blumenkind« sterben.

Die Bewertung:

Schnell baut sich die Spannung in Dannenbergs Geschichte auf und wir befinden uns in einem Fall, der tief unter die Haut geht. Gerne folgt man den beiden Ermittlern auf ihrer Suche nach dem wahren Täten und tappt mit ihnen in so manche Falle. Doch am Ende legen wir dieses Buch mehr als zufrieden aus der Hand und freuen uns, dass auch der zweite Fall von Klerner und Helms bereits lieferbar ist. Dieses Duo macht süchtig! Sie mögen Nele Neuhaus? Dann werden Sie Meike Dannenberg lieben!

Meike Dannenberg

Blumenkinder

btb

€ 9,99





Freuen sich über die neue Produktinitiative von BERGISCH PUR und die Zusammenarbeit: Carsten Sauer, Landrat Jochen Hagt und Maurizio Caccamo (v.l.n.r.).



BERGISCH PUR

BERGISCH PUR, die 1998 gegründete Organisation zur Vermarktung regionaler Produkte, stellt hohe Anforderungen an seine Mitglieder bzw. Mitgliedsbetriebe. Die Einhaltung dieser Richtlinien wird durch unabhängige Kontrollen gesichert, womit ein Höchstmaß an Verbrauchersicherheit gewährleistet ist. Die vier Leitgedanken von BERGISCH PUR sind: ausgesuchte Betriebe, Klimaschutz durch Regionalität, Einhaltung besonderer Kriterien bei der landwirtschaftlichen Erzeugung und der Verarbeitung und naturschutzorientierte Bewirtschaftung von landwirtschaftlichen Flächen.

Unsere heutige Serie über BERGISCH PUR-Produkte oder BERGISCH PUR-Betriebe behandelt ein ganz neues Thema – nämlich eine neue Produktinitiative von BERGISCH PUR, womit die regionale Vermarktungsorganisation neue Wege für mehr Vielfalt nachhaltig erzeugter Produkte aus und für die Region geht. Diese Produktinitiative steht unter dem Motto „Unsere Freunde – Werte verbinden“ – und die italienische Kaffeerösterei Drago Mocambo GmbH aus Radevormwald ist das erste Unternehmen, das seine Produkte mit diesem Label anbietet.

„Unsere Freunde – Werte verbinden“, die neue Produktinitiative von BERGISCH PUR

Text: Dieter Lange **Fotos:** OBK

Oberbergs Landrat Jochen Hagt zeigt sich bei der Vorstellung der neuen Initiative „Unsere Freunde – Werte verbinden“ in Radevormwald begeistert: „Damit wird ein weiterer Baustein gesetzt, der die Vielfalt und Nachhaltigkeit unserer Heimat fördert.“ Und Carsten Sauer, Geschäftsführer von BERGISCH PUR, erhofft sich davon „Anreize für Verbraucher, aber auch für Erzeuger und Weiterverarbeiter zu geben, vermehrt auf regionale Lebensmittel zu setzen“. Dabei begrüßte Sauer mit der Firma Drago Mocambo ein neues Mitglied in seiner Gemeinschaft. Dieses Familienunternehmen stehe „beispielhaft für eine tolle Erfolgsgeschichte, wie man einen Traum lebt“, meinte Sauer.

Drago Mocambo betreibt die älteste Kaffeerösterei im Bergischen Land. Seine italienischen Wurzeln kann und will der erfolgreiche Unternehmer nicht verleugnen, sind sie doch der Ursprung für seine erfolgreiche Firmengeschichte. Denn dem Gründer, Guisepppe Drago, der als Gastarbeiter seit den 1970er Jahren in Radevormwald bei einem mittelständischen Unternehmen be-

schäftigt war, fehlte der heimische Espresso so sehr, dass er kurzerhand beschloss, ihn selbst zu rösten. Mittlerweile arbeitet schon die dritte Familiengeneration im Betrieb und aus der Sehnsucht nach einem Stück Heimat ist ein neues Zuhause mit einem florierenden Betrieb als Mittelpunkt geworden.

Trotz aller Bemühungen und Begeisterungen für BERGISCH PUR verhehlte Geschäftsführer Sauer nicht, dass die „Landwirtschaft und das Nahrungsmittelhandwerk im Bergischen Land keinen leichten Stand haben, sich im Konzert des Agro-Business zu behaupten“. Andererseits erreichten immer mehr Anfragen von Verbrauchern und Märkten nach neuen BERGISCH PUR-Produkten die Erzeugergemeinschaft. Um dieser Herausforderung zu begegnen, habe BERGISCH PUR die Produktinitiative „Unsere Freunde – Werte verbinden“ geschaffen. Darin sieht Sauer eine Chance, auch die heimischen Erzeuger und Weiterverarbeiter zu stärken und erhofft sich zudem Anreize für mehr Vielfalt in der Erzeugung und in der Verarbeitung.

Der Strukturwandel der letzten Jahrzehnte mit der zunehmenden Monotonisierung, Zentralisierung, Preiskämpfen und Massenproduktion habe auch vor dem Bergischen Land nicht Halt gemacht. Und ihm seien viele mittelständische Strukturen zum Opfer gefallen, wie die zahlreichen verschwundenen kleinen Molkereien, Mühlen oder Schlachtplatzstätten belegten. Auch viele der früher kultivierten Getreide-, Obst- und Gemüsesorten würden nicht mehr angebaut, seltene Haustierrassen seien verschwunden, bedauerte Sauer.

Unter dem Label „Unsere Freunde – Werte verbinden“ bietet BERGISCH PUR ab sofort Produkte an, die entweder im Bergischen Land produziert werden, aber die Rohstoffe nicht mehrheitlich aus der Region stammen. Oder umgekehrt, Produkte aus der Region werden woanders weiterverarbeitet. Das ist der Unterschied zu den klassischen BERGISCH PUR-Produkten, bei denen beides, Erzeugung und Weiterverarbeitung, in der Region erfolgen. Dabei sei es BERGISCH PUR aber sehr wichtig, dass „der Wertekanon von Tierwohl, Nachhaltigkeit und Landschaftsschutz weiterhin gewährleistet bleibt“, betonte Sauer. Auch für die Initiative „Unsere Freunde – Werte verbinden“ gelte das Prinzip, dass Produkte unter diesem Namen nur im Bergischen Land und in den umliegenden Ballungsgebieten angeboten werden



und nicht darüber hinaus. Und diese Produkte werden mit einem Logo versehen, das schon auf den ersten Blick Verwandtschaft zeigt, sich aber dennoch klar unterscheidet.

Der „Feine Kaffee“ von Drago Mocambo wird speziell für „UNSERE FREUNDE“ geröstet und folgt genau diesen Werten: Er ist Fairtrade gelabelt, damit wird dem Kaffeebauer gegenüber sozial und fair gehandelt. Er ist BIO zertifiziert und wird unter strengen ökologischen Vorgaben produziert. Und die Kaffeebohnen werden nur von persönlich ausgesuchten Kleinbauern aus Peru und Kolumbien bezogen. Zusätzlich werden ergänzende Naturschutzmaßnahmen von Drago Mocambo und BERGISCH PUR vor Ort initiiert. Derweil freut sich Maurizio Caccamo, Geschäftsführer der Drago Mocambo GmbH, Teil von BERGISCH PUR zu sein und hofft, den „nächsten positiven Beitrag für die Region zu leisten, die unser Zuhause ist“.

Mit „Unsere Freunde – Werte verbinden“ verfüge der Verbraucher nun über eine größere Auswahl an hochwertigen Produkten, die unverkennbar einen Regionalbezug zum Bergischen Land haben, sowie nachhaltig und gerecht erzeugt werden, freut sich Sauer. Damit werde auch das Wiederbeleben von alten Strukturen und Arten gefördert. Und der BERGISCH PUR-Geschäftsführer hofft: „Vielleicht gelingt es mithilfe der Nachfrage, beispielsweise hier in der Region wieder Raps, Hanf oder Senf zu feinen Speiseölen veredeln zu können.“ Mit der neuen Verbraucherinitiative sei ein Schritt in diese Richtung getan.



Eiskalter Freizeitspaß

Text: Anna-Lena Schäfer **Fotos:** Christian Melzer, Monika Welzel

Es ist Wochenende und typisch oberbergisches Winterwetter: Draußen ist es nass, kalt und grau. Da jagst du keinen Hund vor die Tür, wie man so schön sagt. Was soll man also mit so einem Tag anfangen? Einfach zu Hause bleiben und gemütlich bei Tee und Kaminfeuer entspannen? Das ist sicherlich immer eine gute Idee. Manchmal soll es aber doch etwas Bewegung sein. Gute Abwechslung für die ganze Familie bietet in der kalten Jahreszeit die Eishalle in Wiehl. Ob am Wochenende oder unter der Woche, beim freien Eislaufen oder bei Trainings-Kursen – die einzige Indoor-Wintersporthalle in unserer Region wartet mit einer Vielzahl an Angeboten für Klein und Groß auf. Welche Möglichkeiten es gibt und was wann stattfindet, haben wir kompakt zusammengestellt.

Eislaufen: Einfach mal drauf los schlittern

Für alle, die sich bereits sicher auf dem Eis fühlen oder einfach erstmal selbst ein bisschen ausprobieren möchten, bieten die öffentliche Laufzeiten an mehreren Tagen in der Woche frostigen Freizeitspaß für alle Altersklassen. Eine Einzelkarte für Jugendliche gibt es für 2,50 Euro und Erwachsene für 4,50 Euro. Für die Abendlaufzeiten gilt der Erwachsenentarif. Die Schlittschuhe können zudem ganz einfach direkt in der Halle geliehen werden. Der Verleih für Jugend-

liche und Erwachsene kostet jeweils 4,00 Euro und erfolgt gegen Vorlage des Personalausweises oder eines Pfandes von 50,00 Euro.

Neben den allgemeinen Öffnungszeiten gibt es öffentliche Zeiten mit speziellem Motto:

Disco auf dem Eis:

jeden Samstag 20:00 - 23:00 Uhr, Eintritt 4 € / Verleih 3 €, Mindesteintrittsalter: 12 Jahre

Kinder-Disco:

jeden Donnerstag 16:15 - 17:45 Uhr, regulärer Tarif

Kids Time:

jeden Mittwoch 16:15 - 17:45 Uhr, regulärer Tarif

Freestyler:

jeden ersten Mittwoch 20:15 - 22:00 Uhr, regulärer Tarif

Maxi-Familienlaufzeit:

jeden Sonntag 11:00 - 16:30 Uhr, regulärer Tarif

Eislauf-Schule: Training für Anfänger und Fortgeschrittene

Wer doch noch ein wenig Training braucht, kann sich für einen der Kurse der Eislaufschule anmelden. Darin lernen Anfänger und Fortgeschrittene den richtigen Umgang mit den Kufen auf dem Eis. Die Kurse der Schlittschuh-Schule finden dienstags und mittwochs statt. Die Kursgebühr für sieben Unterrichtseinheiten beträgt 40 Euro für Kinder bzw. 45 Euro für Erwachsene. Für Kindergartenkinder gibt



schichte“ stattfinden. Weitere Informationen gibt es bei den Ansprechpartnern. Die aktuellen Spielpläne der Penguins finden Sie auf der oben genannten Internetseite.

Tipp für die ganze Familie

Wenn es nach einer Runde Schlittschuhlaufen doch ein bisschen kühl geworden ist, können Sie sich mit der ganzen Familie gleich nebenan in der Wiehler Wasserwelt entspannen. Neben dem Kurs- und Sportbecken bietet das Schwimmbad auch ein Kinderbecken mit Wasserschlange, Tigern, Höhlen, Felsen und kleiner Rusche. Draußen gibt es zudem das Springerbecken mit 1m-, 3m- und 5m-Plattform bzw. 1m- und 3m-Sprungbrett sowie das Solebecken mit einer angenehm warmen Wassertemperatur von 34 Grad. Hier können Sie bei Nackenduschen, Whirl-Liegen, Bodenbrodel und Vorrichtungen für Rückenmassagen entspannen. Die Öffnungszeiten liegen Montag, Mittwoch und Freitag zwischen 6:30 und 22:00 Uhr, Dienstag und Donnerstag von 15:30 bis 21:00 Uhr, in den Ferien von 9:00 bis 21:00 Uhr sowie Samstag und Sonntag zwischen 9:00 und 21:00 Uhr.

es zudem montags Kurse. Dabei kosten sieben Einheiten inkl. der Leihgebühr für Schlittschuhe 40 Euro. Weitere Kompaktkurse finden in den Ferien statt. In den kommenden Weihnachtsferien beträgt die Gebühr für drei Kurseinheiten 20 Euro. Bei Interesse an einem Schlittschuh-Kurs können Sie sich einfach unter 02262-97722 anmelden. Die genauen Kurszeiten der einzelnen Tage gibt es unter: www.fsw-wiehl.de/eishalle-wiehl

Vereinssport: So richtig durchstarten

Und wenn Sie dann richtig Gefallen am Eislaufsport finden, bietet der TUS Wiehl ESC e.V. mit den Abteilungen Eiskunstlauf und Eishockey weitere Anlaufstellen. Nachwuchs ist immer herzlich Willkommen – ob beim Teamsport mit Puck und Schläger oder bei tollen Kunststücken auf dem Eis.

Weitere Informationen gibt es bei den jeweiligen Ansprechpartnern, die unten aufgeführt sind. Die Jahresbeiträge für eine Vereinsmitgliedschaft im Eishockey sind nach Alter gestaffelt. Die Details gibt es aus der Webseite der Wiehl Penguins: www.wiehl-penguins.de

Beste Unterhaltung: Eishockey-Spiele und Eiskunstlaufshow

Vielleicht haben Sie auch Lust, sich einfach mal anzuschauen, was auf dem Eis alles möglich ist – etwa bei einem Spiel der Wiehl Penguins oder einer Eiskunstlaufkür. Die Eislaufshow wird in diesem Jahr in der Adventszeit am 15. und 16. Dezember unter dem Motto „Eine Weihnachtsge-

Öffnungszeiten

Montag/Dienstag: keine öffentliche Laufzeit
 Mittwoch: 16:15 bis 17:45 Uhr / 20:15 bis 22:00 Uhr
 Donnerstag: 16:15 bis 17:45 Uhr
 Freitag: 16:15 bis 17:30 Uhr / 20:15 bis 22:00 Uhr
 Samstag: 14:00 bis 16:15 Uhr / 20:00 bis 23:00 Uhr
 Sonntag: 11:00 bis 16:30 Uhr / 20:00 bis 22:00 Uhr
 Die Öffnungszeiten können an Feiertagen und während der Schulferien abweichen.

Kontakt

Eishalle: 02262 97722 (während der Laufzeiten)
 Eiskunstlauf: Gaby Krakau, 02262 97992 (vormittags)
 Eishockey: Silke Kruse, 0171 5270754 / 02732 763869
 Adresse: Mühlenstraße 23, 51674 Wiehl-Bielstein

Weitere Informationen gibt es unter:
www.wiehler-wasser-welt.de



In einem Festakt im Rittersaal auf Schloss Homburg beschlossen die Gemeinderäte von Nümbrecht und Marienbergshausen den Zusammenschluss der beiden Gemeinden.

Kommunale Neugliederung: Als die „Homburger“ Sieger blieben

Text: Dieter Lange **Fotos:** Archiv Gemeinde Nümbrecht, privat

Im Zuge der Kommunalen Neugliederung in Nordrhein-Westfalen schlossen sich zum 1. Juli 1969 die ehemaligen Gemeinden Nümbrecht und Marienbergshausen zur neuen Großgemeinde Homburg – der Name wurde später in Gemeinde Nümbrecht geändert – zusammen. Dieser Bericht über den Zusammenschluss der beiden homburgischen Gemeinden fußt in wesentlichen Passagen auf dem ausführlichen Bericht, den der Nümbrechter Journalist Ulrich Runkel in der neuesten Ausgabe der Nümbrechter „Heimat-Klänge“ unter dem Titel „Als die Homburger Sieger blieben“ veröffentlichte. Die vom Heimatverein Nümbrecht herausgegebenen „Heimat-Klänge 2019“ sind beim Geschäftsführer Dieter Hüschemenger (Telefon: 02293 6719; E-Mail: dieter.hueschemenger@t-online.de) oder in den Verkaufsstellen – Buchhandlungen in Nümbrecht und Waldbröl – zum Preis von 5,00 Euro pro Exemplar zu erwerben.

Die erste Etappe der Kommunalen Neugliederung in Nordrhein-Westfalen trat am 1. Juli 1969 in Kraft, die auch im Oberbergischen Kreis erhebliche Auswirkungen hatte. So verringerte sich die Zahl der Kommunen von 14 auf zehn, denn neben Wiehl und Bielstein, Denklingen und Eckenhagen hatten sich auch die Gemeinden Nümbrecht und Marienbergshausen zusammengeschlossen; außerdem war die Gemeinde Lieberhausen aufgelöst worden. Die Kreisneuordnung wurde am 1. Januar 1975 vollzogen, wobei die drei Nordstädte Wipperfürth, Hückeswagen und Radevormwald und die Gemeinden Engelskirchen und Lindlar zu Oberberg kamen. Zum gleichen Datum schlossen sich auch die Engelskirchen und Ränderoth zusammen und die Gemeinde Gimborn wurde aufgelöst.

Zurück zur Vereinigung von Nümbrecht und Marienbergshausen zur neuen Gemeinde Homburg (um Verwechslungen zu anderen Homburgen vorzubeugen, wurde der Name später in „Nümbrecht“ geändert): Als die beiden Räte am 13. September 1967 im Rittersaal von Schloss Homburg einen weiten Schritt in die Zukunft wagten und die schon lange angestrebte, zeitweise aber auch heftig umstrittene Vereinigung beider Gemeinden vollzogen, da hatte Durchlaucht Margarete

von Sayn zu Wittgenstein-Berleburg durch ihre Anwesenheit dem Festakt zusätzlichen Glanz und dem Zusammenschluss quasi den „fürstlichen Segen“ verliehen. Tatsächlich war an diesem Tag nichts mehr von dem rund zehnjährigen Gerangel von Politikern und Gutachtern zu spüren, die der Neuordnung vorausgegangen war.

Die Repräsentanten der beiden homburgischen Gemeinden hatten derweil mit ihrer eindrucksvollen Feier auf dem Schloss „den vielen damals zankenden Oberbergern bewiesen, dass Einigkeit stark macht“, wie Ulrich Runkel schreibt. Sie hatten es nämlich geschafft, dass ihre Gemeinden die kommunale Ehe unversehrt schließen konnten und kein Fitzelchen Land abtreten mussten. Versuche in diese Richtung gab es nämlich ausreichend. So bescheinigte der Nümbrechter Bürgermeister Dr. Heinrich Schild der Nachbarkommune Waldbröl „Raubritterlust“, und auch Oberkreisdirektor (OKD) Dr. Friedrich-Wilhelm Goldenbogen liebäugelte mit einer Industrieachse von Morsbach über Waldbröl bis nach Ruppichteroth, wobei die Marienberghausener Ortschaften Berkenroth, Benroth, Loch, Neuroth und Schönhausen an Waldbröl abzugeben seien.

Internen Widerstand gegen einen Zusammenschluss gab es im Vorfeld vor allem aus der Gemeinde Marienberghausen – insbesondere von Bürgermeister Herbert Ludwig (SPD), der aber bald erkennen musste, dass es für seine Gemeinde keine Existenzberechtigung mehr gab. Dies auch, da Gemeindedirektor Erich Ruland am 1. Februar 1968 in den



OKD Dr. F.-W. Goldenbogen



Bürgermeister Herbert Ludwig

Ruhestand trat. Angesichts der vorstehenden Vereinigung mit Nümbrecht wurde für ihn kein Nachfolger gesucht. Deshalb schlossen Nümbrecht und Marienberghausen schon 1968 eine Verwaltungsgemeinschaft und ernannten den Nümbrechter Verwaltungschef Friedhelm Schütz zum Gemeindedirektor für beide Gemeinden.

Da sich auch OKD Dr. Goldenbogen dem Vorschlag beider Gemeinden, „sich in ihrem jetzigen Gebietsumfang zusammenzuschließen“ nicht mehr verschließen konnte, und selbst Bürgermeister Ludwig seinen Widerstand aufgab, beschloss der Rat der Gemeinde Marienberghausen am 14. Juli 1967 den Zusammenschluss, vier Tage später folgte der Nümbrechter Rat. „Das schwierige Werk war vollbracht“, wie Runkel resümiert.



Sa | 07.12.19 | 20:00 Uhr
Still Collins plus
Konzert



Di | 11.02.20 | 11:00 & 16:00 Uhr
Max und Moritz
Bühne 32 für Kinder



Sa | 14.03.20 | 20:00 Uhr
Pasión de Buena Vista
Show

Halle 32 | Gumpersbach
 Tickets: www.koelnticket.de,
 AggerTicket im Forum GM
www.halle32.de

vitamind
 BÜRO FÜR DESIGN

**WIR VERLEIHEN
IDENTITÄT**

Logoentwicklung
 Corporate Design
 Imagewerbung

VitaminD GbR | Am Faulenberg 9 | 51674 Wiehl
 T 02262 699837 | info@vitamind.de | vitamind.de



Naturschutzgebiete dienen in unserer technisierten Welt nicht nur zur Erhaltung und Entwicklung von Lebensgemeinschaften und Lebensstätten bestimmter wildlebender Tiere und wildwachsender Pflanzen, sondern bilden auch für uns Menschen wichtige Lebensräume und Rückzugsgebiete, um Ruhe und Erholung zu finden. Um diese natürlichen Lebensräume zu erhalten, ist der Schutz der Naturschutzgebiete und der Erhalt der Kulturlandschaft wichtig.

In unserer heutigen Naturschutzserie befassen wir uns mit der in diesem Frühjahr erst entdeckten Riesenhöhle in Ründeroth, das sogenannte „Windloch im Mühlenberg“. Obwohl die Höhle durch die Höhlenforscher des Arbeitskreises Kluterthöhle e.V. (AKKH) noch gar nicht vollständig erforscht und vermessen ist, ist sie – Stand heute – mit einer Länge von über 6.000 Meter nach der Atta-Höhle in Attendorn (6.670 m) schon jetzt die zweitlängste Höhle in Nordrhein-Westfalen.

Diese Naturschutzserie entsteht in Zusammenarbeit mit der Biologischen Station Oberberg (BSO), wofür sich die Redaktion sehr herzlich bei dem Team der Biologischen Station bedankt.

Ründerother „Windloch“: „Ein Geschenk der Natur“

Text: Dieter Lange **Fotos:** Arbeitskreis Kluterthöhle e.V.

In unserer Sommerausgabe hatten wir schon über die Entdeckung des „Windlochs“ berichtet. Schon kurz nach der Entdeckung durch die Höhlenforscher des Arbeitskreises Kluterthöhle aus Ennepetal um ihren Vorsitzenden Stefan Voigt, der am 23. März 2019 als erster Mensch das „Windloch“ betrat, galt die Höhle als „Jahrhundertentdeckung für das gesamte Rheinland“, wie Engelskirchens Bürgermeister Dr. Gero Karthaus begeistert meinte. Bis Mitte Mai hatten die Höhlenforscher aber erst eine Länge von 1,5 Kilometern vermessen. Die damalige Vermutung von Stefan Voigt und seinen Kollegen, dass die Höhle wahrscheinlich aber viel größer sei, hat sich mittlerweile mehr als bestätigt: So überschritten die Höhlenforscher bereits Anfang September die magische 5000-Meter-Grenze, wodurch die Höhle in Fachkreisen bereits als „Riesenhöhle“ gilt.

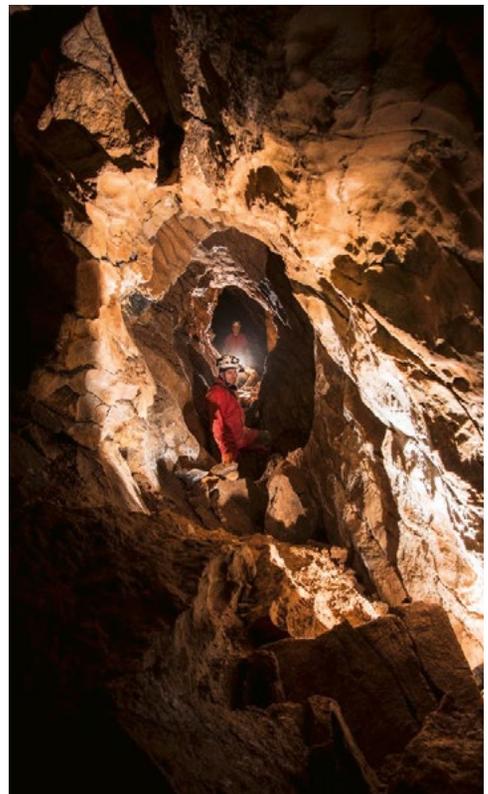
B Damit aber nicht genug: Am 21. September entdeckten die Höhlenforscher, auch Spelöologen genannt, des Arbeitskreises Kluterthöhle (AKKH) weiteres Neuland im „Windloch“ und über-

schrritten die 6000-Meter-Grenze. Damit hat das „Windloch“ nicht nur die Kluterthöhle (5.799 m), die Namensgeberin des AKKH in Ennepetal, überholt, sondern sie ist sogar die längste der über 300 Höhlen im Bergischen Land und Westsauerland, die vom AKKH betreut werden. Und die Forscher sind überzeugt, dass es im nächsten Jahr noch weiteres Neuland zu entdecken gilt. Derzeit ruhen nämlich die Forschungs- und Vermessungsarbeiten im „Windloch“, weil ab 1. Oktober die gesetzliche Schonzeit für Fledermäuse gilt.

Aber schon jetzt sind Stefan Voigt und seine Forscherkollegen hell auf begeistert über ihre Entdeckungen unter Tage: „Hier kann man die tollsten Entdeckungen machen, dafür braucht man gar nicht auf den Mond fliegen.“ Voigt, der das Alter des „Windlochs“ auf 20 bis 60 Millionen Jahre schätzt, bezeichnet die neu entdeckte Höhle als eine „Schatzkiste für alle Wissenschaftler“ – und fügt fast euphorisch hinzu: „Schon die Details sind erschlagend, aber wenn man den sogenannten Kristallpalast betritt, sieht man alles nur glitzern, das ist ein Paradies für alle Höhlenforscher.“ Dabei denkt Voigt nicht nur an den Kristallpalast sondern an die atemberaubende Korallenstraße, die auf 390 Millionen Jahre geschätzt wird und darauf hindeutet, dass Engelskirchen mal in einem tropischen Meer lag. Oder an den Fund eines vertrockneten Frosches, der tief in der Höhle gefunden wurde, und vermuten lässt, dass der Walbach dort mal seinen unterirdischen Verlauf hatte. Für großes Staunen bei den Höhlenforschern sorgten auch der Gipsablagerungen, die sie sonst nur aus Syrien kennen.

Erstaunen lösen auch immer wieder die hohen unterirdischen Räume aus, so weist beispielsweise die neu entdeckte Riesenhöhlenhalle in etwa die Höhe von fünf Geschossen eines Wohnhauses aus.

Verständlich also, dass Dr. Gero Karthaus scherzhaft hinzufügte: „Ich gehöre zu den seltenen Bürgermeistern, die auf ihre Unterwelt stolz sein können.“ Allerdings, das „Geschenk der Natur“, so Karthaus, wird für die Öffentlichkeit nicht zugänglich werden, obwohl der Fund der Höhle schon großes Interesse sowohl in der Bevölkerung als auch bei Wissenschaftlern geweckt hat. „Das wäre unverantwortlich, denn es handelt sich hier um eine sehr sensible Höhle, in der jeder Fußabdruck etwas zerstören kann“, beendet auch Stefan Voigt diesbezüglich alle Diskussionen. Derweil ist für Karthaus die neue Höhle im Walbachtal eine „tolle Chance für unsere Gemeinde“. So wünscht sich der Engelskirchener Bürgermeister an der nahegelegenen Aggertalhöhle ein Info-Zentrum und hofft in diesem Zusammenhang auf die finanzielle Unterstützung durch das Land NRW: „Mir schwebt beispielsweise ein moderner Info-Point vor, wo die Besucher einen virtuellen Rundgang durch das ‚Windloch‘ machen können.“



Weitere Infos:

Arbeitskreis Kluterthöhle e.V.
58256 Ennepetal



www.akkh.de



So kennen ihn seine Gäste seit 37 Jahren: „Dia“ hinter der Theke.

Gaststätte „Zum Hohl“: Wo sich Jung und Alt beim „Dia“ treffen

Das „Kneipensterben“ hat auch den Oberbergischen Kreis erreicht. Wie die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) in einer Presseerklärung mitteilte, haben innerhalb von zehn Jahren 77 Gastro-Betriebe im Oberbergischen Kreis geschlossen, so dass zwischen 2007 und 2017 jede fünfte Gaststätte, Kneipe oder Eisdiele zugemacht hat. Wie die NGG weiter mitteilte, zählte der Kreis zuletzt nur noch 324 gastronomische Betriebe.

Von dem „Kneipensterben“ sind natürlich auch die Verbreitungsgebiete unserer Magazine „HOMBURGER“ und „AGGERTALER“ betroffen, denn in vielen Orten ist die Dorfkneipe, die früher ein wichtiger sozialer Treffpunkt für die Dorfbevölkerung war, längst geschlossen. In unserer neuen Serie werden wir in jeder Ausgabe eine noch existierende Dorfkneipe vorstellen. Diese Serie beginnen wir mit der Gaststätte „Zum Hohl“ in Dieringhausen, Hohler Straße 18.

Text: Dieter Lange **Fotos:** Gustav Schuster

Wenn in einem Ort das beklagte Kneipensterben besonders drastisch ist, dann in Dieringhausen. Ende der 1970er Jahre wurden dort noch über zehn Bierkneipen gezählt, dagegen haben die Bewohner des Gummersbacher Stadtteil heute nur noch eine Möglichkeit, wo sie ihr Feierabendbier trinken können, Freunde treffen, am Stammtisch über Fußball und Politik diskutieren oder ihre Freizeit mit Skatspiel oder Knobeln verbringen – in der Gaststätte „Zum Hohl“ in der Hohler Straße 18. Dabei ist der Ausspruch „Wir treffen uns beim Dia“ in Dieringhausen schon ein geflügeltes Wort geworden, womit der griechische Wirt Diamantis Xanthoulis gemeint ist, den seine Gäste nur liebevoll „Dia“ nennen. Seit nunmehr 37 Jahren betreibt der 74-Jährige mit seiner Familie die beliebte Gaststätte, die ein Treffpunkt für Jung und Alt ist, wo alle Bevölkerungsschichten ein und aus gehen.

Neben „Dia“ gehören seine Frau Gramata als Köchin und seine beiden Söhne Alexandros und Georgios, die nach Feierabend ihren Vater hinter der Theke und im Service unterstützen, zum lebenden Inventar. Selbst sein ältester Sohn, der als Lehrer in Griechenland lebt, vertritt seinen Vater in der Urlaubszeit hinter dem Tresen. Dass der

griechische Wirt, der die Gaststätte „Zum Hohl“ seit 1982 betreibt, bei seinen Gästen so beliebt ist, liegt an seiner sympathischen Art – und beruht auf Gegenseitigkeit: „Ich habe nur nette Gäste“, gibt er dieses Kompliment zurück. Und seine Gäste sind für „Dia“ mehr als nur zahlende Kunden: „Wenn meine Gäste glücklich und zufrieden sind, dann bin ich es auch.“ Und seine Arbeit möchte er, obwohl er längst das Rentenalter erreicht hat, (noch) nicht vermissen: „Ich arbeite gerne und die Arbeit macht mir mehr Spaß als auf der Couch vor dem Fernseher zu sitzen.“

„Dia“ arbeitet nicht nur gern, sondern auch viel („Früher waren es manchmal 400 Stunden im Monat, heute etwas weniger“), wie die Tatsache zeigt, dass es in seiner Gaststätte seit 38 Jahren „noch keinen einzigen Ruhetag gab“, wie er stolz berichtet. Dabei sah seine Lebensplanung ganz anders aus: 1968 kam der gelernte Maurer als Gastarbeiter nach Bergneustadt, arbeitete zunächst bei der Firma Dr. Hermann Müller, bevor er mit seiner Frau einen Imbiss in der „Feste“ übernahm. „Eigentlich wollte ich nur fünf Jahre in Deutschland bleiben“, erzählt Dia. Aber zum Glück kam es anders.

Die Familie Xanthoulis hat in Oberberg eine neue Heimat gefunden und alle drei Söhne sind in Deutschland geboren. Dennoch, so gesteht „Dia“ schmunzelnd, lebe er in zwei Welten: „In Deutschland bin ich der Grieche, aber im Urlaub in Griechenland bin ich fremd.“ Apropos Familie: „Ich bin sehr stolz auf den Zusammenhalt in meiner Familie, denn sonst wäre das nicht zu schaffen“, sagt „Dia“ mit Überzeugung. So stehen seine Frau Gramata („Das Kochen habe ich von meiner Mutter gelernt“), die, so das Urteil vieler Gäste, die „leckersten Schnitzel brät“, und seine Söhne Alexandros und Georgios ihm zur Seite: „Die sind immer da, wenn ich Hilfe brauche.“ Der ganze Stolz sind derweil seine vier Enkelkinder, wenn er auch zu wenig Zeit für sie hat, wie er bedauert. Zeit nimmt sich „Dia“ aber sonntags, um seinen Sohn Georgios – bis 2017 Torjäger der Fußballer der TuRa Dieringhausen und heute spielender Co-Trainer beim BSV Bielstein – anzuferuern.

Genau wie für ihren Vater ist die Gaststätte auch für Alexandros und Georgios das zweite Zuhause, obwohl beide zweifache Familienväter sind. „Ich bin hier groß geworden und kann mich an nichts anderes erinnern“, sagt Alexandros (41), der mit seiner Familie im nahen Erbland lebt. Auch für



Diamantis Xanthoulis mit seiner Frau Gramata und seinen Söhnen Alexandros (l.) und Georgios (r.).

Georgios (35), der im Elternhaus wohnt, gehört die Gaststätte zu seinem Leben: „Früher habe ich mich mit meinen Freunden hier getroffen.“ Gemeinsam steht für die beiden Brüder aber fest: „Wenn wir gerufen werden, dann sind wir da, denn auch uns macht die Arbeit Spaß.“

Allerdings, ob sie die Gaststätte einmal übernehmen, wenn sich ihr Vater zur Ruhe setzen sollte, darauf wollen sie sich heute (noch) nicht festlegen. „Das entscheiden wir spontan, wenn es soweit ist“, lässt Alexandros etwas Hoffnung, dass nicht auch noch die letzte Dieringhauser Bierkneipe und Vereinslokal der „Hohler Bären“, des TTC Aggertal und der TuRa-Alte Herren seine Türen schließt. Denn, ob sich mal ein Pächter findet, da ist „Dia“ skeptisch: „Das dürfte schwierig werden, denn wer will heute noch so viel arbeiten.“

Obwohl er – zum Glück – noch nicht ans Aufhören denkt, zieht er dennoch für sich schon mal eine positive Bilanz seiner 37 Jahre hinter der Theke: „Ich bin glücklich und zufrieden – auch weil meine Gäste sich hier wohl fühlen.“ Und wenn es nach ihm geht, dann soll das auch noch eine Weile so bleiben, denn „Dia“ sagt mit Überzeugung: „Wenn ich gesund bleibe, mache ich noch ein paar Jährchen.“



Stimmungsvoll war es beim Geburtstagskonzert zum zehnjährigen Jubiläum im Frühjahr 2019.

Immer das richtige Stimm-Werkzeug – Werkschor der Firma Lukas-Erzett

Text: Vera Marzinski Foto: Stimmwerkzeuge

Seit zehn Jahren wird wöchentlich geprobt. Im Probenraum nahe dem Firmengrundstück findet die Sangesprobe des LUKAS-Werkschores „Stimmwerkzeuge“ statt. Nach einem erfolgreichen Konzert zum zehnjährigen Bestehen im Mai steht nun eine CD-Aufnahme an. Sieben Stücke sollen eingesungen werden, die auch beim Jubiläums-Auftritt im Programm waren. Darunter das „Audite silete“ von Michael Praetorius. Neben diesem alten Stück aus dem 16. Jahrhundert singen die 15 Sängerinnen und Sänger – zwischen 40 und 65 Jahren – aber auch „The Rose“ oder Jazzkompositionen wie „What a wonderful world“. „Wir haben ein breites musikalisches Spektrum“, so Patrick Müller, der Gründungsmitglied des Chores ist. „Wochenend‘ und Sonnenschein“ sei beispielsweise immer sehr beliebt. Erstaunlicherweise auch bei den jungen Zuhörern. Sie singen auf Hochzeiten, Senioren- und Firmenfeiern oder auch mal auf dem Dorffest auf der Hardt/Engelskirchen sowie in Windeck, wo sie in einer Reithalle einen Auftritt hatten. „Konzerte sind die Belohnung für unser regelmäßiges Proben“, so die Chormitglieder einstimmig.

Zum Jubiläum hatten sie in die Evangelische Kirche Engelskirchen eingeladen. Der Eintritt war frei und Spenden erwünscht. 673 Euro konnten sie an den Malteser-Hospizdienst Aggertal e. V. übergeben,

für den sie zur Gründung und bereits bei einem weiteren Benefizkonzert gesungen hatten. 2009 wurde der Chor gegründet. Einige LUKAS-Mitarbeiter hatten über Chormusik gesprochen und dabei kam die Idee auf, einen eigenen Chor zu gründen. In der Geschäftsführung bat man um Unterstützung und erhielt ein „Macht ihr gerne mal“. Seitdem wird unter Leitung vom Opernsänger und Englisch- und Musikschullehrer Phil Phillips geprobt. Der gebürtige Amerikaner beschränkt die Liedauswahl nicht auf englischsprachiges Repertoire – natürlich gehört auch deutschsprachiges Liedgut und sogar lateinische Gesänge dazu. Vorschläge kommen dabei auch immer gerne aus den eigenen Reihen und so umfasst das Repertoire ein breites Spektrum – von Klassik bis zur Moderne, vom Schlager bis zu Rock.

Bereits im Juli 2018 haben die LUKAS-Gesellschafterfamilien erfolgreich den Wechsel von einem inhabergeführten Unternehmen zu einem Familienunternehmen mit angestellten Geschäftsführern vollzogen. Beim Engelskirchener Familienunternehmen stehen seit über 80 Jahren konsequente

Optimierungen und die Entwicklung weltweit patentierter Neuheiten sowie die Produktion hochwertiger LUKAS-Qualitätswerkzeuge durch qualifizierte und motivierte Mitarbeiter im Vordergrund. Und dazu gehört auch, dass den Mitarbeitern viel geboten wird. Im September fand der 7. LUKAS-Firmenlauf rund um den Stausee Ehreshoven statt, sportlich wird es auch in der „Dream Team Betriebsmannschaft“ beim Fußball spielen und ab und zu findet eine After-Work-Party statt. Das Leitbild der Firma – „Immer das richtige Werkzeug“ – passt auch zu den Aktivitäten, die den Mitarbeitern geboten werden und somit auch perfekt zum Chor „Stimm-Werkzeuge“.

Weitere Infos zur LUKAS-ERZETT Vereinigte Schleif- und Fräswerkzeugfabriken GmbH & Co. KG:



www.lukas-erzett.com

Die Marken der BPW Gruppe: BPW | ERMAX | HBN-Technik | HESTAL | idem telematics

Schöne Zukunftsaussichten mit eMobilität. Für Mensch und Umwelt in der Region – und darüber hinaus.



Der Transport von Waren ist das Rückgrat unserer Gesellschaft und unserer Wirtschaft. Nicht nur der Güterverkehr von Unternehmen zu Unternehmen oder zum Einzelhandel, auch die Lieferung von Waren direkt nach Hause nimmt zu. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an die Umweltverträglichkeit dieser Warentransporte. Als führender Mobilitäts- und Systempartner der Logistikbranche haben wir mit eTransport die erste BPW Achse entwickelt, die elektrisch angetrieben den innerstädtischen Transport sauber und leise ermöglichen wird. Denn seit rund 120 Jahren sind wir Vordenker der Branche und schaffen so beste Perspektiven für die Zukunft. www.bpw.de

we think transport





Begeisterung bei „Nümbrecht im Lesefieber“

Text: Dieter Lange **Fotos:** Ulrich Otto, Almut Irmischer

Die dritte Auflage der Veranstaltungsreihe „Nümbrecht im Lesefieber“ gehört der Vergangenheit an – und die drei Initiatorinnen Elke Pfsdorf, Almut Irmischer und Claudia Schulte-Terboven (Foto v.l.n.r.) freuen sich schon jetzt auf das nächste Jahr, wenn das fröhliche Kulturfieber zum vierten Mal in der Gemeinde Nümbrecht grassieren wird. Derzeit denken die drei engagierten Organisatorinnen aber noch mit Freude an die 23 gelungenen Veranstaltungen zurück. Denn auch im dritten Jahr des „Lesefiebers“ sprang bei den zahlreichen Teilnehmern und Besuchern der begeisternde Funke über. So lauschten sie gemeinsam spannenden und unterhaltsamen Geschichten oder Gedichten, die zum Nachdenken anregten, lernten bisher unbekannte Lektüre kennen, diskutierten über Fußball und hörten wunderschöne Musik, von Klassik über Fado und Jazz bis hin zu selbstgeschriebenen Songs.

Zum Programm der 3. Nümbrechter Lesefieber gehörten aber auch eine Wanderung durch die Homburger Landschaft und Besichtigung der Fruchtsaftkellerei Weber, wobei

die Teilnehmer leider auch Besorgniserregendes über den Klimawandel erfuhren. Zudem ließen sich die Besucher von der Magie orientalischer Tänze anstecken oder stimmten fröhlich beim Mitsingkonzert ein. Und natürlich gab es auch verlockende Darbietungen für Kinder. All dies fand an den unterschiedlichsten Orten statt, vom Haus der Kunst über die Homburger Papiermühle bis zum Feinkostladen Vividore. Die Dr. Becker Rhein-Sieg-Klinik, das Restaurant Quattro Stagione hatten ebenso eingeladen wie das heimische Wohnzimmer. Wie in jedem Jahr hatten sich auch Nümbrechter Schulen und Kindergärten an den Aktionen beteiligt.



Alles in allem bot sich ein buntes Spektrum und ein breit gefächertes Angebot, bei dem jeder etwas Interessantes entdecken konnte. Und die Leidenschaft der Mitwirkenden und die Vielfalt der Kultur rund um Nümbrecht wirkte ansteckend auf das Publikum, das seine Anerkennung für die Qualität der Darbietungen und den Einsatz der drei Veranstalterinnen vielfach zum Ausdruck brachte, die oft den Satz zu hören bekamen: „Das ist eine absolute Bereicherung für Nümbrecht.“ „Diese Dankbarkeit ist ein wunderbarer Lohn für die Mühen“, kommentierte Elke Pfsdorf, Vorsitzende des Vereins „Nümbrecht im Lesefieber“. Auch im Namen ihrer beiden Mitstreiterinnen danken sie allen Teilnehmern, Besuchern und Sponsoren, die diese kostenlose Veranstaltungsreihe erst möglich machten. Denn, obwohl die meisten Künstler ohne Gage auftraten, musste dennoch umfangreiche Kosten gestemmt werden.

Am liebsten zuhause
AggerEnergie tanken

www.aggerenergie.de



AggerEnergie
Gemeinsam für unsere Region

„Von der Sonne geweckt werden.“



Zukunft
braucht
Flexibilität!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Unsere **Genossenschaftliche Beratung** hilft Ihnen dabei, Ihre Zukunftsvorsorge so flexibel wie Ihr Leben zu gestalten. Denn mit unseren Partnern in der Genossenschaftlichen FinanzGruppe Volksbanken Raiffeisenbanken finden wir Lösungen, die zu Ihnen, Ihrem Leben und Ihren Liebsten passen. Vereinbaren Sie einfach einen Gesprächstermin in einer unserer 30 Geschäftsstellen.

**Volksbank
Oberberg eG**

