

AGGERTALER

DAS MAGAZIN FÜR DAS AGGERTAL

3 | 2020

Jubiläum im FORUM

Das Gummersbacher Einkaufszentrum feiert 5. Geburtstag – Seite 16

KULTUR

Seite 12

Portrait der Schriftstellerin Kiane l'Azin

ERNÄHRUNG

Seite 22

Solawi: Regional produzierte Ernährung

GASTRONOMIE

Seite 32

Ponyhof Knotte: Wiehls touristisches Highlight



WIR FEIERN, SIE GEWINNEN DEN FIAT 500*!

Mach mit
vom 3.-12.9.

Teilnahmebedingungen unter
www.forum-gummersbach.info



*Abbildung ähnlich.

Mit freundlicher
Unterstützung von

HOPPMANN
autowelt

5 JAHRE

Forum
gummersbach

HIER SHOPPT DAS BERGISCHE LAND.

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 Dörfel
redaktion@der-medienverlag.de

Layout

Marco Reifenberg
Vitamin D | Büro für Design
Zirrer Straße 17, 51674 Wiehl
info@vitamind.de

Verteilung

kostenlos an alle Haushalte
im Verteilgebiet

Titelbild

Das Forum Gummersbach,
© HBB Centermanagement

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,

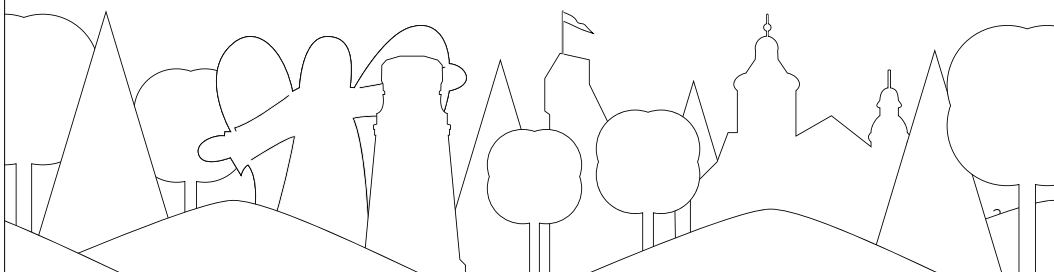
dass Ihnen nun auch die Herbstausgabe des HOMBURGER und AGGERTALER vorliegt, erfüllt uns, Verlag und Redaktion des „medienverlag“, etwas mit Stolz. Denn, obwohl der bundesweite Lockdown seit Mai aufgehoben ist, hat uns die Corona-Pandemie weiter fest im Griff. Auch im Oberbergischen Kreis, der vor einigen Wochen noch stolz von sich behaupten konnte, zu den wenigen „Corona-freien Landkreisen in Deutschland“ zu zählen, sind mit Ende der Ferienzeit die Zahl der COVID-19-Infizierten wieder in die Höhe geschneilt. Zwar besteht bei einem 7-Tage-Inzidenz von 9,5 (Stand: 15. August 2020) – der die Corona-Fälle in sieben Tagen per 100.000 Einwohner wiedergibt – noch keine Gefahr von einem erneuten totalen Stillstand unseres gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Lebens, aber Vorsicht ist geboten. Es gilt, weiter die Hygiene- und Abstandsregeln und die Maskenpflicht zu beachten.

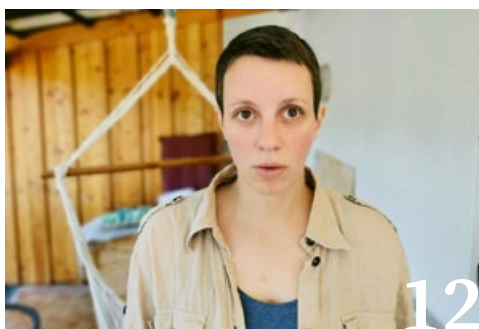
Angesichts der Tatsache, dass viele Firmen, Geschäfte und Institutionen von dem fast dreimonatigen Fast-Totalstillstand tief in die Krise gerutscht sind und an den Folgen noch heute leiden, war auch diese Ausgabe keine Selbstverständlichkeit. Denn immer noch hat sich das Leben in unserer Region nicht normalisiert, Veranstaltungen und Termine sind immer noch die große Ausnahme – und werden es wohl auch noch einige Wochen bleiben. Und es bleiben Unwägbarkeiten – und offene Fragen, z. B.: Können die Handballer des VfL Gummersbach demnächst ihre Bundesligaspiele – genau wie die Fußball-Bundesliga – wieder mit Zuschauern, und wenn ja, mit wie vielen, austragen? Findet die Karnevalssession 2020/21 statt – und, und, und...

Liebe Leserinnen, liebe Leser, wir sind überzeugt, Ihnen trotz der Einschränkungen wieder eine Vielzahl von interessanten Themen, Reportagen und Lesegeschichten zu präsentieren. Froh sind wir auch, dass wir heute mit Bielstein mit der angekündigten Postkartenserie beginnen können. Damit einher geht der Wunsch, diese Serie auf andere Orte in unserem Verbreitungsgebiet ausdehnen zu können (siehe Seite 34).

Unser herzlichster Dank gilt auch unseren Inserenten, die letztlich mit ihrer großen Unterstützung dafür gesorgt haben, dass diese Ausgabe überhaupt gedruckt werden konnte. Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß bei der Lektüre dieser Ausgabe, bleiben Sie gesund – bis zur nächsten Ausgabe, hoffentlich in alter Frische...

Ihr Verlags- und Redaktionsteam der medienverlag





**Gemeinsam
für unsere Region**

5 HEIMAT SHOPPEN
Aktionswoche in Wiehl zur
Stärkung des Einzelhandels

6 GESELLSCHAFT
Engelskirchens Bürgermeister
Dr. Gero Karthaus im Interview

10 GASTRONOMIE
Biergärten: Sommer, gute
Laune und Geselligkeit

12 KULTUR
Portrait der Schriftstellerin
Kiane l'Azin

16 WIRTSCHAFT
FORUM Gummersbach feiert
5. Geburtstag

18 OBERBERG AKTIV
Der Sommer lädt geradewegs
dazu ein: Picknick in der Natur

20 OBERBERGISCHE DÖRFER
Ermland: Wo Nachbarschafts-
hilfe noch selbstverständlich ist

22 ERNÄHRUNG
Solawi: Regional produzierte
Ernährung

24 OBERBERG AKTIV
Der Affen- und Vogelpark
Eckenhagen hat viel zu bieten

26 NATUR & UMWELT
Ein „Mini-Käfer“ ruiniert
den Wald

28 OBERBERG AKTIV
Fitness-Serie von Personal-
Trainerin Esther Schittko

31 BUCHTIPP
Mike Altwicker über das Buch
„Noch ein Tag und eine Nacht“

32 GASTRONOMIE
Ponyhof Knotte: Touristisches
Highlight in der Stadt Wiehl

34 POSTKARTENSERIE
Tolle Fotomotive von Bielstein:
Ab sofort im Handel erhältlich

Late-Night-Shopping

Am 18.09.2020 bis 21 Uhr in der
Wiehler Innenstadt shoppen.

Heimat
shoppen



STADT WIEHL



Sparkasse
Gummersbach



150 Jahre
Volksbank
Oberberg eG



BEW
BAL- UND
ENTWICKLUNGSGESELLSCHAFT WIEHL
mbH



AggerEnergie
Voller Energie für Wiehl



WIR
Wiehler Ring e.V.
Gesundheit Service Partnerschaft



GEWERBERG
BIELSTEIN



we think transport



Unterstützt von:



IHK Köln

WIR
SIND
WIEHL

Ich bin
Heimat
Shopper



Wiehler Aktionswoche
11. – 18. 9. 20

Ein erfolgreicher Verlauf der Aktion ist gewährleistet, wenn die gültigen Abstands- und Hygienemaßnahmen eingehalten werden.

Ein Stück Wiehler Heimat shoppen

Text: Anna-Lena Schäfer **Abb.:** Werbeproduktur Simons e.K.
Befragt man Konsumenten nach ihrem Kaufverhalten, gesteht so mancher ein: Man denkt viel zu selten darüber nach, welche Bedeutung es für die eigene Stadt und Kommune hat, dass immer weniger in den Geschäften vor Ort eingekauft wird. Die deutschlandweite Kampagne „HEIMAT SHOPPEN“ der Industrie- und Handelskammern (IHK) möchte deshalb auf die Bedeutung von Einzelhändlern, Dienstleistern und Gastronomen vor Ort aufmerksam machen.

Mit zahlreichen Aktionen soll gezeigt werden, dass Kunden durch ihren Einkauf in der heimischen Region ihr eigenes Lebensumfeld selbst mitgestalten können. Denn durch Beiträge zum sozialen Leben – wie etwa Brauchtpflege oder finanzielle Unterstützung von Schulen und Kindergärten – geben die Unternehmen einen Teil wieder an die Gemeinschaft zurück und machen ihre Städte und Gemeinden damit lebenswerter. Die IHK nennt zudem sechs gute Gründe, um vor Ort zu bleiben: Einkaufen bei Nachbarn und Freunden; Unterstützung von Veranstaltungen, Vereinen

und Initiativen; sichert Arbeit und Ausbildung; macht die Gemeinde lebenswerter; reduziert die Umweltbelastung; stärkt die Gemeinde. Damit bleibt für uns, ganz nach dem Motto der Aktion, diese Frage unbeantwortet: „Warum in der Ferne einkaufen?“ Zumal auch die Stadt Wiehl in diesem Jahr dabei ist: Vom 11. bis 18. September 2020 findet die Aktion „HEIMAT SHOPPEN“ mit kleinen Events und Gesprächen rund um einen entspannten Einkauf statt. Viele Geschäfte aus Wiehl, Bielstein und den umliegenden Orten sind Teil der Kampagne. Dafür ist auch eine Couponaktion geplant, bei der sich Kunden und Gäste über Rabatte, kleine Präsente und Aktionen in den Geschäften und Gastronomiebetrieben freuen dürfen. Besucher achten am besten einfach auf die Tüten und Infos mit dem Logo „HEIMAT SHOPPEN“, um an den Aktionen teilzunehmen und in ihren Lieblingsshops und -restaurants darauf aufmerksam zu werden.



Weitere Infos: www.wiehl.de/heimatshoppen



„Wir stehen vor enormen Aufgaben, aber auch großen Chancen“

Text: Dieter Lange **Foto:** Gemeinde Engelskirchen

Am 30. August 2009 wurde Dr. Gero Karthaus (SPD) mit 59,7 % zum Bürgermeister seiner Heimatgemeinde Engelskirchen gewählt. Bei seiner Wiederwahl am 13. September 2015 wurde der promovierte Biologe mit überwältigender Mehrheit (74,8 %) in seinem Amt bestätigt. Am 13. September 2020 kandidiert Dr. Karthaus, der diesmal über keinen Gegenkandidaten verfügt, erneut für das Amt des Bürgermeisters. In folgendem Interview zieht Karthaus, der gerade sein 60. Lebensjahr vollendet hat, eine erste Bilanz der Corona-Pandemie und wirft einen Blick voraus auf die kommende Wahlperiode.

Herr Dr. Karthaus, zunächst die obligatorische Frage in Zeiten von Corona: wie haben Sie persönlich und die Gemeinde bisher die Krise überstanden?

Dr. Gero Karthaus: Danke, persönlich geht es meiner Frau und mir gut – und an meinem Tagesablauf hat sich in den vergangenen Monaten auch wenig geändert. Ich habe

normal gearbeitet und – im Gegensatz zu vielen Kolleginnen und Kollegen im Rathaus – habe ich auch kein Homeoffice gemacht. Allerdings sind speziell in den Monaten April/Mai fast alle Außentermine weggefallen, worunter leider auch die Bürgermeisterbesuche bei Jubiläen oder sonstigen Anlässen fielen.

Und wie hat Corona das Leben im Rathaus verändert?

Der Verwaltungsbetrieb hat unter der Krise nicht gelitten, denn es wurde normal weitergearbeitet, wobei wir allerdings sehr schnell rund 30 Arbeitsplätze für Homeoffice eingerichtet hatten. Mittlerweise haben wir sogar eine feste Homeoffice-Vereinbarung abgeschlossen. Wir haben Corona allerdings genutzt, Überstunden und alte Urlaubsansprüche abzubauen.

Wird sich der Verwaltungsbetrieb nach der Corona-Krise verändern?

Generell bin ich skeptisch, dass wir bald wieder zur Normalität zurückkehren werden. Andererseits hat die Krise auch neue Möglichkeiten gezeigt, wie z.B. Videokonferenzen, so dass möglicherweise einige Städte- oder Dienstreisen wegfallen können.

Engelskirchen ist die oberbergische Karnevalshochburg. Wie schätzen Sie die Chancen auf eine närrische Session 2020/21?

Bisher haben unsere beiden Karnevalsgesellschaften in Engelskirchen und Runderoth noch keine Entscheidung getroffen. Ich denke, diesbezüglich wird man sich am Kölner Karneval orientieren.

Meine persönliche Meinung: Straßenkarneval kann ich mir unter bestimmten Voraussetzungen vorstellen, aber im Zelt oder in Sälen? Da wird es eng, wenn doch, dann nur unter Beachtung von strengen Hygienevorschriften.

Welche finanziellen Konsequenzen hat die Corona-Krise für die Gemeinde?

Wie alle anderen Kommunen sind auch wir arg gebeutelt, obwohl wir erst im kommenden Jahr konkrete Zahlen vorliegen haben werden. Zwar haben jetzt schon einige Gewerbesteuerzahler reagiert und die Vorauszahlungen anpassen lassen, aber ich befürchte, das „dicke Ende“ kommt erst 2021. Neben dem Einbruch bei der Gewerbesteuer rechne ich auch mit einem deutlich geringeren Anteil an der

Einkommensteuer. Im Klartext heißt dies: Die Einnahmen werden drastisch einbrechen, während die Ausgaben sogar noch steigen. Ich denke zum Beispiel an die zig Millionen Euro Mehrausgaben des Oberbergischen Kreises zur Bekämpfung der Corona-Pandemie, die sich sicherlich in einer höheren Kreisumlage niederschlagen werden.

Und wie sieht es mit der versprochenen Entlastung der Kommunen durch Bund und Land aus?

Eine gewisse Entlastung bringt sicherlich die Übernahme des Wohngeldes durch den Bund, ansonsten haben wir bisher nur Signale erhalten. Ich bin gespannt, wie die am Ende aussehen werden. Es gibt also viele Unwägbarkeiten, so dass derzeit für 2021 keine seriösen Prognosen möglich sind.

Keine rosigen Aussichten, dennoch kandidieren Sie erneut für das Bürgermeisteramt – und diesmal sogar ohne Gegenkandidaten. Was motiviert Sie, sich dieser Herausforderung zu stellen?

Wir stehen in der Gemeinde Engelskirchen vor riesigen Vorhaben, die auf der anderen Seite auch eine einmalige Chance für uns sind. Bei der Realisierung dieser Pläne möchte ich

mithelfen, deshalb stelle ich mich noch einmal zur Wahl.

Können Sie ein paar Projekte aufzählen?

Da wäre an erster Stelle der geplante Umbau der ehemaligen Geschäftsbücherfabrik Jaeger in Runderoth in die „Bergische Gesundheitsmanufaktur und Bürgerzentrum“. Dieses Projekt wird weit über ein klassisches Ärztehaus hinausgehen, denn dort sollen über ein Dutzend Anbieter von Gesundheitsdiensten angesiedelt und vernetzt werden. Die Gemeinde Engelskirchen ist mit rund 2.500 Arbeitsplätzen im Gesundheitswesen schon jetzt führend, aber diese Einrichtung wird eine Strahlkraft weit über die Gemeindegrenzen haben und eine qualitative Gesundheitsversorgung für die gesamte Region garantieren.

Ein Projekt, das die Gemeinde finanziell aber sicherlich nicht allein stemmen kann – oder?

Wir reden hier von einem 36-Millionen-Euro Projekt, das ist natürlich nur mit einer Förderung durch das Land NRW zu realisieren. Aber ich hoffe, dass wir die notwendige Landesförderung von 60 % erhalten, denn wir haben schon gute Vorarbeit geleistet und stehen in laufender Abstimmung mit

**Waschen.
Pflegen.
Einfach glänzen.**



FAHRZEUGPFLEGE

Wiehl

**NEUE Waschstraße – Modernste Waschtechnik
Zweispurförderband – High End Lackversiegelung
Kostenlose Staubsauger (nach Fahrzeugwäsche)
SB Waschboxen für PKW, LKW und Wohnmobile
Zentrale überdachte Staubsaugeranlage – Fahrzeugaufbereitung**

Am Verkehrskreuz 3 Telefon: 02261 - 76808
51674 Wiehl-Bornig info@fahrzeugpflege-wiehl.de

www.fahrzeugpflege-wiehl.de

Öffnungszeiten Montag – Samstag

März bis Oktober: 7.30 – 19.30 Uhr

November bis Februar: 7.30 – 18.00 Uhr

dem Oberbergischen Kreis, der Bezirksregierung und den zuständigen Ministerien. Der Entwurf des Kölner Architekturbüros Gatermann & Schossik hat auch schon den C- und B-Stempel erhalten. Wenn wir jetzt noch den beantragten A-Stempel erhalten, dann kann das größte Projekt, das die Gemeinde Engelskirchen je in Angriff genommen hat, auf den weiteren Weg gebracht werden.

Wie sieht der zeitliche Rahmen aus?

Wenn alles klappt, können wir 2021 mit der Detailplanung beginnen, dann könnte 2022 Baubeginn und Ende 2023 das Ende des ersten Bauabschnitts sein.

In Runderoth will die Gemeinde in den nächsten Jahren auch noch weitere Großprojekte in Angriff nehmen.

Ja, da wäre zuerst die Umgestaltung des Bahnhofsumfeldes zu nennen. Ab Ende 2021 wollen wir die Ladestraße umgestalten, ein Projekt, das einschließlich der geplanten E-Mobilstation mit 2,5 Millionen Euro veranschlagt ist. Und ich hoffe, dass unsere Entwicklungsgesellschaft in Kürze mit dem Umbau des Bahnhofs Runderoth zu einem Hotel- und

Restaurationsbetrieb beginnt. Das wäre ein weiterer Meilenstein in der Entwicklung Runderoths, auch angesichts der großen Chance, die die Entdeckung der Höhle „Windloch“ für den Ort und die gesamte Gemeinde bietet.

Die Erforschung der Höhle ist ja noch nicht abgeschlossen. Wie ist der aktuelle Stand?

Bisher sind über 8.000 Meter erforscht, womit das „Windloch“ schon jetzt die größte Höhle in NRW und die neuntgrößte in ganz Deutschland ist. Was die Höhle aber so besonders macht, Experten sprechen sogar von einer Weltsensation, sind die dort gefundenen Mineralienschatze, die einzigartig sind.

Werden die entdeckten Schätze künftig besichtigt werden können?

Nein, diese Höhle wird keine Publikumshöhle, denn dafür ist sie einfach zu sensibel. Aber wir planen an der Aggertalhöhle ein anspruchsvolles Höhlenerlebniszentrum, das einzigartig für NRW sein wird – und in dem die Besucher einen sensationellen Einblick in das „Höhlenleben“ erhalten. Auch



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

Schützen Sie sich und andere Menschen vor Ansteckungen. Einkäufe sicher und schnell kontaktlos mit Karte oder mobil mit dem Smartphone bezahlen.

Händler-Terminals gibt es bei uns.

Wenn's um Geld geht 

hier sprechen wir von einem Kostenvolumen in Höhe von einigen Millionen Euro, wobei wir diesbezüglich in guten Gesprächen mit dem NRW-Heimatministerium sind.

Wird Runderoth dadurch einen touristischen Aufschwung erleben?

Auf jeden Fall, vor diesem Hintergrund bekommt auch der geplante Umbau des Bahnhofs mit Hotel und Gastronomie eine ganz andere Bedeutung. Außerdem wird auch der gerade neu eröffnete „Höhlenpfad“ als „Bergischer Streifzug“ mit Start und Ziel am Runderother Bahnhof die Attraktivität Runderoths weiter steigern und neue Besucher in die „Perle des Aggertals“ locken.

Und Runderoth soll auch als Wohnstandort attraktiver werden.

Das ist richtig, denn das neue Baugebiet „Am Himmelchen“ ist jetzt schon komplett vermarktet. Aber die Nachfrage nach Bauland in unserer Gemeinde ist nach wie vor enorm, wir werden sogar mit Anfragen aus Köln buchstäblich überlaufen. Ein klarer Beweis, wie attraktiv unsere Gemeinde als Wohnort ist.

Aber wir haben mit der idealen Verkehrsanbindung durch Autobahn und den ÖPNV, den modernsten Schulen in NRW, den topsanierten Sportanlagen und unserem Kulturangebot ja auch einiges zu bieten. Hinzu kommt, dass das Bauland bei uns – z. B. im Vergleich zu Overath – noch relativ erschwinglich ist.

Planen Sie denn ein neues Baugebiet?

Ja, am Ortsrand von Buschhausen, also in fußläufiger Nähe zum Runderother Bahnhof, überlegen wir an einem neuen Wohngebiet für 70 bis 80 Einheiten mit einer innovativen Energieversorgung. Obwohl die Planungen erst noch beginnen, haben wir dafür schon jetzt 40 Anfragen vorliegen.

Und was tut sich in Engelskirchen?

Das größte laufende Projekt in Engelskirchen ist die Umgestaltung des Bahnhofsgeländes. An der Stelle des abgerissenen Bahnhofs wird von einem privaten Investor ein neues Wohn- und Geschäftszentrum mit Tiefgarage, DM-Markt, Café, Gaststätte und 20 Wohnungen gebaut, wodurch auch Engelskirchen an Attraktivität gewinnt. Außerdem ist die neue Rad-Gehweg-Brücke am Rathaus über die Agger fertig. Überhaupt haben wir in den letzten Jahren über zwei Millionen Euro in unser Radwegenetz investiert. Diese Investitionen kommen nicht nur der Radtouristik zugute, sondern wir wollen auch einen Beitrag dazu leisten, dass der Weg zur Arbeit mit dieser umweltfreundlichen Mobilität selbstverständlich wird.

Die Gemeinde Engelskirchen steht also vor spannenden Jahren, oder?

Das ist richtig: Wir stehen vor enormen Herausforderungen, aber auch großen Chancen. Und diese Chancen muss man ergreifen – und dazu möchte ich meinen Beitrag leisten...





SEITZ

**THX for buying local,
Sie sind einfach wunderbar.**

**Unsere neue Herbstkollektion übrigens auch...
Entdecken Sie diese unter schuhmoden-seitz.de**



Biergärten: Sommer, gute Laune und Geselligkeit

Text: Marie-Luise Dörrfel

Fotos: Quentin-Dr on unsplash.com, Raphael Bernhart on unsplash.com

Der Sommer ist prädestiniert für schöne Abende im Biergarten und gerade jetzt in Corona-Zeiten bietet sich damit die Möglichkeit, Gastfreundschaft außer Haus unter freiem Himmel zu genießen.

Aus Bayern in die Welt

Wußten Sie eigentlich, dass die Biergärten auf das Recht der Brauer zurückgehen, aus dem Bierkeller heraus Bier auschenken zu dürfen? Im 19. Jahrhundert konnte das untergärige Münchner Bier nur in der kalten Jahreszeit gebraut werden. 4° - 8° C waren für den Gärprozess und die Lagerung des Bieres nötig. Damit das Bier im Sommer nicht schlecht wurde, bauten die Brauer tiefe Keller in die Uferterrassen der Isar, die kalt blieben. Oberirdisch „kühlte“ man mit Kies auf den Terrassen und pflanzte schnellwüchsige Kastanien für den Schatten. Mit einfachen Tischen und Bänken unter den Kastanien wurden schnell ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt daraus.

Bergische Gemütlichkeit

Auch im Bergischen Land sind Biergärten seit langem heimisch und laden zu schönen Abenden ein. Viele sind gut bekannt und rund um Wiehl, Nümbrecht, Gummersbach und Bergneustadt gibt sich eine Vielzahl von Gastronomen, die diese lauschigen Gärten pflegen. Obwohl wir für Manchen die berühmten „Eulen nach Athen“ tragen, möchten wir doch einige exemplarisch vorstellen – diese Liste hat kein Recht auf Vollständigkeit – und Lust auf herrliche Abende in heimischer Gastronomie machen. Und selbstverständlich damit anregen, neue Biergärten für sich zu entdecken.

In Wiehl selbst sei das Hotel zur Post erwähnt, das in der „**Alten Posthaltere**i“ einen Pub und einen Biergarten führt. Neben Warsteiner Bier gibt es dort auch eine gute Auswahl an Weinen. Die Biergartenkarte bietet nicht nur Brot, sondern auch Bergische und internationale Gerichte. Schön, dass Küchenchef Tobias Schlütz diese gern aus regionalen Zutaten zubereitet.

Im Wiehler Stadtteil Hübender pflegt das „**Hotel Restaurant Ponyhof Knotte**“ einen großen Biergarten, der 120 Gästen auf drei Ebenen Platz bietet. Für Familien ist der Ponyhof ein hervorragendes Ausflugsziel, denn für Kinder gibt es einen Bauernhof-Minizoo mit Schweinen, Kaninchen, Ziegen, Schafen und Hühnern. Auch Planwagenfahrten mit anschließendem Schmaus im Biergarten sind möglich.

Das „**Haus Kranenberg**“ in Bielstein fängt den Gast direkt mit seiner Bierterrasse vor dem Eingang ab und so kann man nicht anders, als im Bierdorf Bielstein die frischen Brau-Ergebnisse der Erzquell-Brauerei zu testen, zumal das „Kranenberg“ der Brauereiausschank ist. Und wer vorab den 13,3 km langen Bierweg absolviert hat und viel über die Quelle, das Wasser, Hopfen, Gerste, Malz und Hefe erfahren hat, freut sich um so mehr, von der Theorie in die Praxis des Verkostens zu kommen. Prost!

Rund acht Kilometer von Wiehl entfernt im Bröltal liegt die „**Holsteins Mühle**“, die zum Hotel zur Post gehört. „Holsteins Mühle“ liegt idyllisch im Grünen und die Wanderwege „Bergischer Weg“ sowie der „Bergische Panoramasteig“ laufen so gut wie daran vorbei. Auch für Besucher des Schlosses Homburg lohnt sich ein Abstecher zur Mühle. „Holsteins Mühle“ besticht durch das historische Ambiente der ehemaligen

Mehl- und Sägemühle und Teile des Gebäudes sind noch aus dem 11. Jahrhundert erhalten. Und wer dann doch zu viel Bier oder Wein getrunken hat, kann in einem der acht neuen Zimmer des kleinen Boutique-Hotels übernachten.

Nicht weit entfernt in Marienberghausen findet der Gast das „**Hotel zur alten Post**“, das ebenfalls mit einem schönen Bier- und Kaffeegarten aufwartet und deftige Küche bietet. Für Wanderer ein perfekter Ausgangs- und Endpunkt, denn viele Wanderwege führen hier durch das schöne Homburger Land. Und nicht zuletzt sind Marienberghausen, Heddinghausen und Nümbrecht als Gewinner des Wettbewerbs „Unser Dorf soll schöner werden“ ausgezeichnet worden und lohnen einen Besuch.

In Nümbrecht sei noch die „**ManuFaktur**“ erwähnt, modern, klar und dennoch gemütlich. Das Konzept der Küche: frisch und fantasievoll. Die Sonnenterrasse ist beheizt, so dass es abends durchaus auch mal länger werden kann, ohne dass die Gäste frieren.

In Bergneustadt, mitten in der Altstadt, empfängt das „**Hotel-Restaurant Feste Neustadt**“ in seinem wunderschönen gepflegten Biergarten. Die Gastronomie setzt auf frisch zubereitete Speisen. Das Wild aus eigener Jagd und Fisch aus eigenen Gewässern sind besonders hervorzuheben.

Die „**Rengser Mühle**“ direkt an der Rengse gelegen ist ein idyllisches Plätzchen, das mitten in der Natur gehobene Küche bietet. Für Wanderer und Freunde guter Küche ein perfekter Anlaufpunkt. Die „Rengser Mühle“ ist seit 1869 in Familienbesitz und wird in der 5. Generation als Gastronomie geführt – Erfahrung lässt grüßen!



Wer gerne einen Einkaufsbummel in Gummersbach mit einem Besuch im Biergarten verbinden möchte, der sei stellvertretend auf diese Adressen hingewiesen: Direkt am Steinmüllergelände befindet sich das „**Süd 32**“, eine moderne Gastronomie in alten Gemäuern. Der Charme der Gegensätze zieht sich an, die Küche kann Steak, Burger, aber auch vegetarisch und lockt die Gäste z. B. mit Sushi-Specials und Sondertagen.

Das „**Brauhaus Gummersbach**“ mitten in der Fußgängerzone ist ein Magnet für Jung und Alt und wartet mit klassischer Brauhausküche auf: gegrillte Haxen, Schweinebraten und deftige Hausmannskost stehen auf der Karte. Vegetarier freuen sich über Ofenkartoffeln, Flammkuchen, Nudeln & Co. Dazu selbstgebraute Oberberger Bierspezialitäten. Da steht schönen Stunden nichts mehr entgegen.

Das Wohnzimmer von Bielstein

Restaurant - Gasthaus - Partyservice



Haus Kranenberg Inhaber: Christian Kahl

Bielsteiner Straße 92 - 51674 Wiehl-Bielstein
 Telefon: 02262 79 76 59 & WhatsApp: 0170 59 29 817
 info@Haus-Kranenberg.de - www.Haus-Kranenberg.de



Geöffnet: Mi - Sa, 11:00 Uhr bis 14 Uhr / 17:00 Uhr bis Ende offen, Sonn- und Feiertags 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr durchgehend geöffnet mit warmer Küche



„Schreiben ist Schweiß und Atmen“

Porträt Kiane l'Azin

Text: Anna-Lena Schäfer **Fotos:** Kiane l'Azin

Sie schreibt für und über junge Erwachsene, verfasst Lyrik und Kurzgeschichten. Manchmal schreibt sie über sich selbst. Kurze, prägnante Sätze durchziehen ihr literarisches Werk. Kiane l'Azin wurde dafür als eine von drei Preisträgern mit dem Oberbergischen Kulturförderpreis 2019 ausgezeichnet. Wir stellen die Autorin aus Lindlar und ihr Wirken vor.

Sie selbst beschreibt Schreiben als „Schweiß und Atmen“. Denn Schreiben ist für sie mehr als reine Kunst. Sie setzt sich bewusst mit Klischees auseinander, versucht dies zu brechen und den Weg zu etwas Besserem aufzuzeigen. l'Azins Werke handeln von Selbstfindung, Mut,

Freundschaft und Familie. „Ich möchte nicht nur die Welt und ihre Problematiken abbilden“, sagt sie. „Ich kann eine Welt schreiben, die nicht von patriarchalischer Gewalt und Rassismus geprägt ist. Ich kann solche Dinge schreiben und eine schönere Normalität erschaffen.“ Dafür bedient sie sich fantastischer Elemente, schreibt zeitgenössische Kurzgeschichten und Fantasy-Romane. Sie schreibt für Jugendliche und junge Erwachsene. Meist aus der Perspektive von Mädchen und Frauen. Beim Oberbergischen Kulturpreis las sie aus ihrer Kurzgeschichte „Der Baum“, die sich mit dem Klimawandel auseinandersetzt.

l'Azin mag an ihrer Arbeit besonders, dass sie unerwartet ist – auch das Schreiben selbst. Sie sieht es als Möglichkeit,



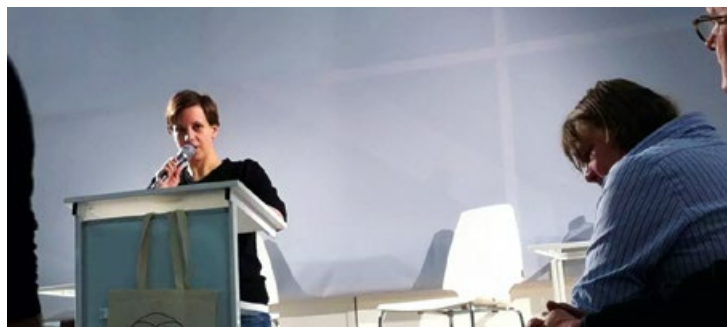
Ein starker Wille kann Berge versetzen. Der letzte ganz besonders.

Ein Testament oder ein Vermächtnis zugunsten der Hospiz- und Trauerarbeit in Wiehl und Oberberg sind Möglichkeiten, die individuelle Begleitung und Betreuung schwerkranker und sterbender Menschen langfristig finanziell zu sichern. Wenn auch Sie sich über Ihr eigenes Leben hinaus engagieren wollen, lassen wir Ihnen gerne unsere Testamentsbroschüre zukommen. Wir beraten Sie gerne. Ihren persönlichen Ansprechpartner erreichen Sie unter 0 22 62 - 30 56 108.

JOHANNES HOSPIZ OBERBERG STIFTUNG 

Hauptstraße 27 · 51674 Wiehl · www.hospiz-oberberg-stiftung.de · info@jho-stiftung.de
Spendenkonto: Deutsche Bank AG IBAN: DE05 3607 0050 0250 5014 00

sich auszudrücken. Dabei bewegt sie sich im Spannungsfeld zwischen ihrer eigenen Lebenswelt und dem Anspruch, Diskriminierung und Missstände aufzuzeigen, auch wenn diese sie selbst nicht betreffen. „Als privilegierte Personen ist es meine Aufgabe, darauf aufmerksam zu machen und Stimmen Gehör zu verschaffen“, betont die zweifache Mutter. „Kunst ist gesamtgesellschaftlich sehr wichtig und man sollte sich dieser Verantwortung als Kunstschaffender bewusst sein.“



”

Kiane l'Azin sagt:

„Ich mag die spannenden Menschen. Ganz besonders jetzt, wo ich mit so vielen verschiedenen Künstler*innen aus unterschiedlichen Richtungen zusammenarbeite. Man kann mit Kunst so viel aus der Welt rausholen und zeigen. Sie eröffnet so viele Möglichkeiten – auch im Kopf. Man ist weniger gebunden.“



Für Kiane l'Azin war früh klar, dass sie Schreiben möchte. Erst erzählte sie als Kind Geschichten, dann brachte sie diese zu Papier. Während ihres Studiums der Literaturwissenschaft führte sie ihr Weg zu einer Stelle beim Stadtparlament in Frankfurt am Main. Es war ein Schicksalsschlag – die Diagnose Multiple Sklerose (MS) – die für sie vor fünf Jahren die Erkenntnis brachte, das Schreiben zu ihrem Beruf zu machen. Seitdem ist viel passiert. Als Kiane l'Azin ihren Job verlor, war ihr erstes Buch bereits fertig. Sie hat ihr Debüt selbst verlegt, ganz ohne großen Verlag im Rücken.

Kiane l'Azin lernte zwei Mal neu Laufen. Reha und Physiotherapie, unzählige Stunden Anstrengung, Ausdauer und ein unbedingter Wille machten es möglich, dass sie wieder laufen kann. Mittlerweile ist unklar, ob es sich bei Ihrem Leiden tatsächlich um MS handelt. Fest steht jedoch: Kiane l'Azin blickt nach vorn und prägt sich und ihre Umwelt mit positiver Energie. Heute sagt die 32-Jährige: „Man muss vorher gute Erfahrungen gemacht haben, um das Glück wahrzunehmen.“

Neben dem Schreiben selbst, macht Kiane l'Azin Lesungen und spricht aus eigenen und fremden Werken. Das hat sie auch in den letzten Monaten getan, als keine physischen Lesungen stattfinden konnten. Sie ist in mehreren Autorinnengruppen aktiv und hat über die Kanäle Instagram und Twitch Lesungen abgehalten. Darunter waren ihre eigenen Werke, aber auch die ihres Lieblingsautors Neil Gaiman. Aktuell arbeitet Kiane l'Azin an einer Ausstellung für EngelsArt in Engelskirchen. Gemeinsam mit einer großen Gruppe heimischer Künstler*innen kuratiert sie das Wirken der bergischen Künstlerin Felicitas P. Berg. Im Rahmen des großen Festes von Friedrich Engels wird die Retrospektive in der Engelsvilla am letzten Septemberwochenende zu sehen sein.

Weitere Infos: www.kianelazin.de

i

Instagram: [kianelazin](https://www.instagram.com/kianelazin); twitter: [kianelazin](https://twitter.com/kianelazin)

Auszug aus Kiane l'Azins
Kurzgeschichte

Der Baum.

Am meisten hasst sie es, von dem Baum weggehen zu müssen. Das Haus und all der Besitz, den man so anhäuft, obwohl man ihn nicht braucht, die vielen, kleinen persönlichen Sachen. Es ist nicht zu retten. Wenn es soweit ist. Und nichts davon ist wirklich wichtig. Nur der Apfelbaum im Garten, nach dem sieht sie sich um. Seine Früchte sind reif. Ein paar haben einen Sonnenbrand abbekommen. Die Hitze. Mit ein bisschen Pech kommt es noch schlimmer.

Sie hat es nicht eilig, ist nur noch alleine im Haus. Die Katze ist ganz von alleine abgehauen, die muss sie nicht mitnehmen. Tiere sind klug. Und Tiere starren nicht seufzend einen blöden Baum an, wenn sie abhauen sollten. Sie verschwinden einfach. Die Katze kommt schon klar. Wenn alles vorbei ist, kommt sie wieder. Wenn die Blaulichter aufhören und die Sirenen, wenn keine Feuerwehr mehr gegen die Haustür donnert, nur weil man auf das erste Klingeln nicht reagiert. Susanne geht noch einmal hin, zum Baum, dreht sich da um und betrachtet das Haus. Ein altes Haus, zumindest die Grundmauern. Ein geerbtes Haus. Verändert bis zur Unkenntlichkeit. Sie haben es sich hübsch und angenehm gemacht, für die Kinder und fürs Alter. Wer will sich schon ewig um ein altes Haus kümmern? Es musste etwas Neues entstehen, das länger sorgenfrei macht.

Die alte Fassade fehlt ihr nicht. Genauso wenig würde ihr die neue fehlen, vermutlich. Den Gartentisch mag sie und die Johannisbeersträucher. Die Kinder pflücken die Früchte und sie macht daraus Gelee und Eis und alle Nachbarn kriegen etwas ab. Genug Eis für alle und kleine Kinder, die das Gesicht verziehen, weil die großen Kinder ihnen verschweigen, dass man Johannisbeereis in Zucker tunken muss. Wie Rhababerstauden. Die gibt es zwei Häuser weiter.

Doch, Susanne mag es hier. Die Grundstücke auf ihrer Straßenseite grenzen an den Wald. Es rauscht im Herbst, aber normalerweise sieht sie nicht besorgt hin, wenn es das tut, sondern schließt die Augen und genießt. Jetzt versucht sie das, unter dem Apfelbaum, näher am Wald als am Haus. Sie versucht es wirklich, die Lider aufeinandergedrückt und die Zähne auseinandergezwungen wie zu einem Seufzen. Aber es funktioniert nicht. Hier und jetzt kann sie sich nicht entspannen, nicht den Moment genießen und den Ort. Nicht einmal die Rinde unter ihren Fingern fühlt sich an wie sonst. Dafür ist ihr Gefühl schon zu taub. Sie muss bald los, bevor einer der Feuerwehrmänner schon wieder an ihre Tür hämmert oder es derselbe ist, der weiß, er muss das gar nicht machen, er kann direkt außen um das Haus herum gehen und in den Garten kommen. Da ist sie eben. Zu alt und zu erfahren, um darauf zu hoffen, dass das alles nur ein übler Scherz ist, aber trotzdem in Gedanken versunken bei dem, was sie kennt. Sie hat absolut keine Lust



wieder von vorne anzufangen. Will das Haus nicht noch einmal aufbauen. Aber es würde gehen, irgendwie. Die Versicherung zahlt das schon. Wenn es überhaupt soweit kommt. Sie streicht über einen niedrig hängenden Ast. Er sträubt sich, ist nicht weich, nicht menschenfreundlich, schwingt zurück. Susanne muss fast grinsen. Störrischer alter Apfelbaum. Dann geht sie endlich zurück ins Haus. Im letzten Koffer sind noch ein paar Kleinigkeiten und das Wichtigste. Die Festplatte mit den Unterlagen und den Fotos. Digitalisierung macht viele, viele Dinge so viel einfacher. Fast alles, was sie brauchen, und was sie an Erinnerungen behalten wollen, ist auf diesem kleinen Gerät. Susanne findet das eigentlich ziemlich toll. Technik ist faszinierend, auch wenn sie Ruhe mag. Elektrisches Brummen stört sie eher. (...)

Erschienen in der Anthologie
„Klartext“.

Wreaders Verlag / 10,00 €

ISBN-13: 9783967330984

Praxis für Physiotherapie Steffanie Smith

Tel. 02291/90 15 10

*Bei uns sind Sie
in guten Händen...*



Mozartweg 20 - 51545 Waldbröl - smith-physio.de

CI-KONZEPTE

Einrichtungen

beraten - planen - einrichten

Christoph Ihne
Hauptstr. 52
51674 Wiehl

Mobil: +49 171 / 54 95 404
info@ci-konzepte.de
www.ci-konzepte.de

Gutschein

Mit diesem Abschnitt
erhalten Sie **10%** auf das
gesamte Sortiment (außer auf Wein)



TEEPUNKT
BIELSTEIN

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 09.00 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr

Sa.: 9.00 - 12.30 Uhr

TeePunkt Bielstein • Bielsteiner Str. 88 • 51674 Wiehl
Telefon 02262 7523026 • BehrensBielstein@t-online.de

IHR PFLEGEDIENST FÜR DAS HOMBURGER LAND

Ambulanter
Pflegedienst
Sandra Zeiske

Professionelle Pflege
mit Herz

Unsere Einzugsgebiete:
Wiehl, Nümbrecht, Reichshof,
Gummersbach, Bergneustadt

Sandra Zeiske
Bechstraße 1
51674 Wiehl-Bielstein

Tel. 0 22 62 / 9 99 99 96
info@pflegedienst-s-zeiske.de
www.pflegedienst-s-zeiske.de



FORUM Gummersbach feiert 5. Geburtstag

Text: Anna-Lena Schäfer **Fotos:** HBB Centermanagement, Michael Welp

Das Einkaufszentrum auf dem ehemaligen Steinmüllergelände in Gummersbach ist mittlerweile nicht mehr aus dem Stadtbild wegzudenken. Viele Bürgerinnen und Bürger aus dem Bergischen Land nutzen die Möglichkeiten zum Einkaufen, Bummeln und Verweilen. Dafür müssen sie nicht mehr den Weg nach Köln, Siegen und Co. antreten, sondern haben alle wichtigen Geschäfte und Möglichkeiten gleich in der Nähe. Nun feiert das FORUM sein fünfjähriges Bestehen.

Am 03. September 2015 eröffneten Bürgermeister Frank Helmenstein, Martin Schick von der Firma Bauwens sowie Heiner Hutmacher und Harald Ortner von der HBB Centermanagement GmbH & Co. KG das Shoppingcenter im Herzen von Gummersbach. Rund 70 Shops fanden in dem Gebäude aus Klinkersteinen und Cortenstahl ein neues Zuhause. „Es wurde ganz bewusst Wert darauf gelegt, die Historie der alten Dampfkesselfabrik auf dem Steinmüllergelände durch die Verwendung dieser Materialien widerzuspiegeln“,



**MITEINANDER
PFLEGEN**

**Ambulanter Pflegedienst
Cornelia Kumm**

Tel.: 022 62/7 17 09 61
 Fax: 022 62/7 17 09 62
 Mobil: 0160/96274646
 E-Mail: info@miteinander-pflegen.de
 Web: www.miteinander-pflegen.de



Öffnungszeiten:
 Mo., Di., Do. 09.00 – 12.30 Uhr
 14.30 – 17.30 Uhr
 Mi. & Fr. 09.00 – 12.30 Uhr
 Dörner Str. 31 · 51674 Wiehl

sagt Centermanager Bernd Muchow von der HBB Centermanagement GmbH & Co. KG. Dabei gab es während der Bauphase und nach der Eröffnung des FORUM nicht nur Freude, sondern auch skeptische Stimme zum Projekt und dessen Relevanz für die Stadt. Fünf Jahre später zieht Muchow eine positive Bilanz und betont, das Einkaufszentrum habe sich zu einem Anziehungspunkt für Gummersbach und das gesamte Bergische Land entwickelt. Das wirkt sich auch positiv auf die Bilanz der Stadt aus: Das FORUM führte zu einer deutlichen Steigerung des Einzelhandelsumsatzes sowie des Zentralitätsfaktors von Gummersbach.

Nun feiert das FORUM seinen 5. Geburtstag: Viele Mietpartner sind schon seit Beginn dabei und so dürfen sich die Besucher vom 03. bis 12. September auf tolle Angebote der einzelnen Shops freuen. Das besondere Highlight ist das Geburtstagsgewinnspiel, bei dem es ein Fiat 500C Cabrio zu gewinnen gibt. Die Gewinnspielkarten sind während des oben genannten Aktionszeitraums im Erdgeschoss des FORUM erhältlich. Anlässlich des Geburtstags startet auch die Forum Gummersbach App (FGM App). „Wir informieren unseren Nutzer mit der App über aktuelle Angebote, liefern interessante Informationen und halten sie über wichtige Neuigkeiten auf dem Laufenden“, so Muchow. Für die ersten 500 Anmelder gibt es 500 Geschenktüten.

Ursprünglich war ein großes Jubiläumsfest mit weiteren Aktionen und Angeboten geplant. Vor dem Hintergrund der



Neu im FORUM: Digitale Werbestelen und barrierefreier Zugang.



diesjährigen COVID-19 Einschränkungen wird der Geburtstag ein wenig kleiner gefeiert. Muchow sieht es positiv: „Wir sind froh, unser Jubiläum feiern zu können. Während der letzten Monate haben wir großen Zuspruch unserer Besucher erfahren und konnten ihnen mit schnell umgesetzten Hygiene- und Schutzmaßnahmen ein fast normales Shopperlebnis bieten. So haben wir uns alle gemeinsam einem Stück Alltag genähert und freuen uns, unseren Besuchern Anfang September für ihre Treue danken zu können.“

i www.forum-gummersbach.info

GUT ZU WISSEN
WO ES HERKOMMT

REGENSBURGER KNÖPFE GRILLHAXEN

FEIERN SIE MIT UNS

IHR OKTOBERFEST

METZGERE Müller

KRUSTENBRATEN

GRILLSCHINKEN

BAYRISCHER LEBERKÄSE

BAUERN-, BLUT- UND LEBERWÜRSTCHEN

MÜNCHNER WEISSWURST

Metzgerei Müller | Bielsteiner Straße 90 | 51674 Wiehl-Bielstein | Telefon 02262-2272 | www.metzger-mueller.com
 Filiale Wiehl | Weiherplatz 8 | 51674 Wiehl | Telefon 02262-97872



Wie wär's mit einem Picknick?

Draußen essen macht Spaß und kann jeden Ausflug und jeden Tag bereichern. Also: Rauf auf die Picknickdecke und viel Genuss beim Outdoor-Schmaus!

Text: Marie-Luise Dörffel

Fotos: Niklas Hamann on unsplash.com, Eiliv-Sonas Aceron on unsplash.com

Der Sommer lädt geradewegs dazu ein: In der Natur ein schönes Plätzchen finden, eine Decke, kleine Leckereien auspacken – welch herrliche Auszeit! Picknick geht immer und ist übrigens keine „Erfindung“ unserer Zeit. Seit Jahrtausenden essen die Menschen draußen, meist aus Notwendigkeit. Picknick, so wie wir es kennen, machte Queen Victoria von England im 19. Jahrhundert populär: Sie liebte es draußen zu speisen und begeisterte ihre Untertanen. Aus dieser Zeit stammen auch die ersten Picknick-Körbe.

Wie herrlich, genau diese Tradition wieder aufzugreifen und fortzusetzen. Wie wäre es also mal mit einem Vesper in der Natur?

Vorbereitung mit der ganzen Familie

Egal ob zu zweit, romantisch, mit Wein, Oliven, Brot (und LED-Windlicht wegen der Brandgefahr!) oder mit der ganzen

Familie: Wie schön, den Küchentisch gegen ein Plätzchen in der Natur zu tauschen. Und gerade für Kinder ist dies schon fast wie ein kleines Abenteuer. Vorfreude ist das Stichwort: Wollen wir mit dem Fahrrad, dem Auto oder zu Fuß unterwegs sein? Und was nehmen wir mit? Kinder können Meister sein im Träumen und Planen. Also vielleicht erst einmal das Lieblingsplätzchen in der Umgebung finden, eine schöne Waldwiese, eine Schutzhütte am Wanderweg oder auch Landkarte raus: Lass uns doch mal hierhin fahren... oder nein dorthin... Wie wäre es zum Beispiel mit einem Ausflug zum Naturerlebnispark Panarbora, zum Affen- und Vogelpark Eckenhagen, oder mit einer Wanderung um die Talsperren - und überall gibt es Picknick-Möglichkeiten.

Und was kommt in den Picknick-Korb?

Da sind der Fantasie und der Esslust kaum Grenzen gesetzt. Praktisch sollte es ein, am besten eignen sich natürlich „Kleinigkeiten“, Fingerfood - unkompliziert, lecker und leicht zu transportieren. Kleine selbstgemachte Frikadellen, Tomate-Mozzarella-Spießchen, Salatkreationen aus dem Glas, Sandwich, Frittata ... um nur einige Möglichkeiten zu nennen. Wenn es ein Familien-Event werden soll, können auch schon die Kleinsten mit vorbereiten. Was für ein Spaß, wenn sie vorsichtig kleine Mozzarella-Kugeln und Cocktail-Tomaten auf einen Holzspieß aufspießen. Auch kleine Frikadellen zu formen, das gelingt jedem spielend. Dazu ein herzhafter Nudelsalat mit Essig und Öl, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Mais und Zucchini. Der hält sich frisch, belastet nicht und schmeckt allen. Und zur Not kann man ihn abends oder am nächsten Tag braten oder in einen Auflauf verwandeln. Probieren Sie's einfach aus!

Wer etwas Besonderes möchte, kann schnell und einfach ein Taboulé aus Blumenkohl und Broccoli zaubern. Möhren-, Kohlrabi- und Staudensellerie-Sticks mit selbstgemachten Dips sind immer eine Bereicherung. Kleine warme Mahlzeiten sind draußen natürlich auch sehr fein und lassen sich mit einem Thermo-Henkelmann transportieren. Und was Süßes wie Kuchen oder Pudding aus dem Glas darf auch nicht fehlen. Verpacken kann man all die Köstlichkeiten in praktische wiederverwendbare Frischhaltedosen oder Gläser, die - wenn leer gegessen - auch als Transportbehälter für benutztes Besteck und Abfall dienen können. Grillfans nehmen ihren kleinen transportablen Grill mit zum Picknick.

Aber Achtung: Hier gilt es auf Brandgefahr im Wald zu achten. Um sicher zu gehen, empfehlen sich die vorbereiteten Grillplätze oder Grillhütten. Achten Sie dabei immer auf die heiße Asche!

Zum Schluss noch ein Wort zum Umwelt- & Naturschutz

Wer die Natur genießen möchte, der sollte sie auch schützen! Daher gilt beim Picknick als oberstes Gebot: Alles wieder mit nach Hause nehmen und dort entsorgen!

Auch so scheinbar „natürliche“ Materialien wie Taschentücher oder Servietten bestehen nicht nur aus Papier, sondern enthalten u. a. Nassfestigkeitsstabilisatoren, die das „Durchsuppen“ verhindern. Papiertüten sind häufig mit hauchdünnen Kunststofffolien versehen. All das braucht Jahre, bis es in der Natur zerfällt. Kunststoffe verrotten gar nicht und verseuchen als Mikroplastik den Boden. Ganz verheerend sind Zigarettenkippen, denn die Filter sind hochgiftig. Sie enthalten neben Nikotin auch Dioxin, Formaldehyd und Cadmium. Ein einziger Zigarettenfilter vergiftet 40 Liter Wasser! Kleine praktische Taschenaschenbecher, die sogar in die Hosentasche passen, sind die perfekte Alternative zum „großen Aschenbecher Natur“. Aber auch Vorsicht z. B. mit Bananenschalen. Sie enthalten wie auch die Schalen von Zitrusfrüchten hohe Mengen an Pestiziden und anderen Spritzmitteln, die nichts im Waldboden zu suchen haben. Einpacken, mitnehmen, zuhause entsorgen – fertig!



Als Inspiration für's nächste Picknick hier ein schnelles Rezept, das allen schmeckt:

Blumenkohl-Broccoli-Taboulé (vegan)

Zutaten: 1 kl. Blumenkohl, 1 kl. Broccoli, 2 Frühlingszwiebeln, 2 Avocado, 4-5 getrocknete Tomaten, 1 Bund Petersilie oder Giersch/Löwenzahn, Salz, Pfeffer, ca. 80 g Sonnenblumen- oder Pinienkerne, *Dressing:* 1 Knoblauchzehe, Bio-Apfelessig, Bio-Apfelsaft, Bio Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Blumenkohl säubern, vierteln oder achtern. Mit dem Broccoli ebenso verfahren. Beide Gemüse auf einer Reibe (Trommelreibe) fein reiben (Reiskorngröße). Frühlingszwiebeln in Ringe, getrocknete Tomaten in kleine Stückchen schneiden. Beides unter die Blumenkohl-Broccoli-Mischung geben. Die Avocados halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft marinieren und unter die Blumenkohl-Mischung heben. Sonnenblumenkerne (oder Kürbiskerne, Walnüsse, Pinienkerne ...) in einer Pfanne trocken anrösten, abkühlen lassen und in ein Glas füllen. Wildkräuter und/oder Petersilie sehr fein hacken.

Für das Dressing den Knoblauch pressen, mit Olivenöl, Apfelessig und Apfelsaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing und Kräuter unter das Gemüse heben und für das Picknick in eine Frischhaltedose füllen. Vor dem Essen mit den angerösteten Kernen bestreuen.

<p>Mi 28.10.20 20:00 Uhr Das Sherlock-Musical Bühne 32</p>	<p>Sa 14.11.20 20:00 Uhr Lars Redlich Musikkabarett</p>
<p>Di 08.12.20 18:00 Uhr Die Schneekönigin Bühne 32 Familienmusical</p>	<p>Halle 32 Gammersbach Tickets: www.koelnticket.de, AggerTicket im Forum GM www.halle32.de</p>



DSGE: Wo Nachbarschaftshilfe noch selbstverständlich ist

Text: Dieter Lange **Fotos:** DSGE / Ulrich Thalheim (2) / Liane Nagel

Nein, der Film „Der Schatz am Silbersee“ wurde nicht in Erbland gedreht – aber dennoch: Die „Silberseehalle“ dürfte den meisten Oberbergern bekannt sein, viele haben hier sicherlich schon eine der angesagtesten Karnevalspartys in unserer Region gefeiert. In der Tat: Speziell der Veranstaltung „Karneval am Silbersee“, die alljährlich am Karnevalssamstag 420 bunt kostümierte Jecken anlockt, hat den kleinen Ort Erbland im Westen der Kreisstadt Gummersbach weit über die Stadtgrenzen bekannt gemacht. Veranstalter ist traditionell die Dorf- und Sportgemeinschaft Erbland e.V. (DSGE). Aber die „Silberseehalle“ ist nicht nur einmal im Jahr ein Treffpunkt für die Narren aus nah und fern, vielmehr ist sie auch das kulturelle, sportliche und gesellschaftliche Zentrum der Dorfgemeinschaft und des 1962 gegründeten Vereins, zu dem auch die beiden benachbarten Ortschaften Schönenberg und Schneppsiefen gehören.

Und wie kam die ehemalige Lagerhalle einer Dieringhausener Stahlfirma, die 1965 von der Dorfgemeinschaft gekauft und in Eigenleistung am Rande eines ehemaligen Steinbruchgeländes wieder aufgebaut wurde, zu ihrem

Namen? „Der Name ist abgeleitet von einem kleinen See, der sich im dahinter liegenden Bereich des riesigen Steinbruchs gebildet hatte. Die älteren Dorfbewohner berichten, dass dieser See kristallklares Wasser hatte und den Himmel

silbrig widerspiegelte. So erhielt er den Namen Silbersee“, berichtet der DSGE-Vorsitzende Thomas Gottwald, während Pressesprecher Ulrich Thalheim schmunzelnd ergänzt: „Silber wurde in dem Steinbruch aber nie zu Tage gefördert.“ Damals wurde die Halle auf gepachtetem Gelände errichtet, aber mittlerweile ist der Verein Eigentümer des rund 80.000 Quadratmeter großen Areals, das überwiegend bewaldet ist. „Dadurch werden keine Anlieger der Halle gestört“, schildert Gottwald einen großen Vorteil. „Wir haben in unserem Verein sogar eine eigene Forstgruppe gebildet, die sich um den Wald inklusive der komplett renaturierten Fläche des alten Steinbruchs kümmert“, ergänzt Thalheim.

Die Bewirtschaftung des Waldes ist für Gottwald und seine Vorstandskollegen/innen (kleines Foto unten) nur eine notwendige Nebenaufgabe: „Unser Hauptziel ist es, die Gemeinschaft und den Zusammenhalt in unseren drei Dörfern zu fördern und das Leben hier trotz des demografischen Wandels attraktiv zu machen und für die Zukunft zu sichern.“ Dass dies keine hohlen Worte sind, hat die Dorfgemeinschaft während der Corona-Pandemie in den letzten Wochen bewiesen. „Für ältere und kranke Dorfbewohner haben wir spontan einen Einkaufsdienst eingerichtet und bieten bei Quarantänefällen auch Nachbarschaftshilfe an“, berichtet Gottwald, der erfreut konstatiert: „Wir haben hier noch eine funktionierende Nachbarschaft und einen tollen Zusammenhalt.“

Natürlich hat Corona in diesem Jahr auch bei der DSGE das übliche Vereinsleben ziemlich lahmgelegt. In „normalen“

Jahren bietet der Verein rund 40 Veranstaltungen an. Eigens dafür hat das seit 2016 amtierende Vorstandsteam eine neue Vereins-Unterstruktur geschaffen, die fünf Fachbereiche (Halle/Grundstücke/Forst, Veranstaltungen, Familie (Senioren/Jugend), Prellball und Presse/Werbung/Kommunikation) mit je einem Verantwortlichen und mehreren Teammitgliedern umfasst.

In dieser neuen Ausrichtung sieht der Vereinsvorsitzende Gottwald den Vorteil, „dass die zahlreichen Aufgaben breiter verteilt und thematisch sinnvoll gebündelt werden. Auch die vielfältigen Kompetenzen und Interessen der Mitglieder werden dadurch erheblich besser eingesetzt und genutzt“. Tatsächlich gibt es für die aktuellen 226 DSGE-Vereinsmitglieder in „normalen“ Jahren viel zu tun – ihnen wird aber auch einiges geboten. Nachfolgend nur ein kleiner Auszug aus den festen jährlichen Aktivitäten neben der traditionellen Karnevalsfeier: Renovierungsarbeiten an der Silberseehalle, Dorfsäuberungsaktionen, Pflege der Waldgrundstücke, Pflege des 2007 eröffneten Kinderspielplatzes im Dorfkern (großes Foto), Osterfeuer, das in Zusammenarbeit und im jährlichen Wechsel mit der Löschgruppe Brunohl (FFW Gummersbach) am Ostersonntag veranstaltet wird, Familien- und Helferfest, Familienwanderung, Oktoberfest und das traditionelle Weihnachtsbaumsetzen an der alten Scheune des 2. DSGE-Vorsitzenden Björn Krämer, womit jeweils die Adventszeit eingeläutet wird.

Auch die sportlichen Aktivitäten kommen in der DSGE nicht zu kurz, denn jeden Mittwochabend trifft sich die Prellballgruppe zu diesem Ballspiel in der Silberseehalle, veranstaltet zudem einmal im Jahr ein internes Turnier um den „Heinz-Schröder-Gedächtnispokal“ und nimmt an externen

Turnierveranstaltungen teil. Außerdem findet jeweils am ersten Freitag im Monat der DSGE-Stammtischabend in der neugestalteten Bar der Silberseehalle statt. Einmal im Monat treffen sich die Mitglieder der Seniorengruppe in der Silberseehalle bei Kaffee und Kuchen, Bingospiel und Gesang, oder unternehmen einen gemeinsamen Ausflug.

Die Orte Erbland, der heute 276 Einwohner zählt, und Schneppsiefen (69 Einwohner) wurden unter dem Namen „Erfflandt“ bzw. „Schnepenseiffen“ 1575 auf der Mercator-Karte erstmals urkundlich erwähnt, während Schönenberg (182 Einwohner) dort nicht auftaucht. Diese drei Orte bilden zwar eine Dorfgemeinschaft, aber am Wettbewerb „Unser Dorf hat Zukunft“ nehmen sie regelmäßig getrennt teil – und beim letzten Kreiswettbewerb 2017 wurden sie jeweils mit einem 3. Platz ausgezeichnet. Neben der intakten Dorfgemeinschaft und dem regen Vereinsleben ernteten die drei Orte lobende Worte der Jury beim Thema Energie. So bietet die DSGE für ihre Mitglieder eine gemeinsame Heizölbestellung an, an der sich zuletzt 23 Hauseigentümer mit einer Gesamtbestellmenge von 77.000 Liter Heizöl beteiligt hatten. Aber in den drei Orten wird auch das Thema Erneuerbare Energien großgeschrieben. So ist Thomas Gottwald überzeugt: „Mit den zahlreichen Photovoltaikanlagen haben wir einige Pluspunkte gesammelt.“

Wenn das Vereinsleben der DSGE in den letzten Monaten auch fast komplett Corona zum Opfer gefallen ist, sieht der Vorsitzende Thomas Gottwald in dieser Pandemie dennoch auch einen positiven Aspekt: „Ich glaube, dies ist auch eine Chance für uns als Dorfgemeinschaft, denn die Leute wissen jetzt das Dorfleben und eine intakte Nachbarschaft wieder mehr zu schätzen.“



LANG RAUM UND IDEE

GARDINEN · SONNENSCHUTZ · BODENBELÄGE · OBJEKTAUSSTATTUNG

Weiherplatz 24 · 51674 Wiehl · Fon 0 22 62 / 9 33 68 · Fax 0 22 62 / 9 32 01
info@lang-raum-und-idee.de · www.lang-raum-und-idee.de



Lust auf mehr Geschmack?

Regional produzierte Ernährung bringt ungeahnte Abwechslung und Fülle

Text: Marie-Luise Dörffel **Fotos:** Solawi Oberberg e. V.

Vielfalt gibt es nur im Supermarkt? Falsch: Die Solawi Oberberg e. V. beweist, wie reichhaltig regional produzierte Bioprodukte sind und wie einfach die Versorgung geht. Die Solawi Oberberg (Solawi: solidarische Landwirtschaft – siehe auch März-Ausgabe 2020) arbeitet mit vielen verschiedenen ErzeugerInnen zusammen, die für die große Auswahl an frischen Produkten sorgen. Hier stellen wir diese in Kurzportraits vor.

Die beiden Hauptlieferanten für Gemüse in der Solawi Oberberg sind Tim Vehlewald und Lilli Schindler. Beide führen Biohöfe und sind auf den Anbau von Gemüse spezialisiert. Lilli Schindler hatte gerade den elterlichen Hof übernommen, als Tim Vehlewald sie einlud, Produzentin für die Solawi zu werden. Sie führt ihren Hof nach anthroposophischen Kriterien und wollte ohnehin gerne Solawi-Bäuerin werden. „Das Solidaritätsprinzip sichert uns, den Bauern, ein sicheres Auskommen, wir arbeiten eng mit der Solawi zusammen, beides schafft Spielraum auch für neue, „alte“ Gemüse, die erst einmal mehr Zeit benötigen, um sie wieder anbauen zu können“, so bringt Lilli Schindler die Vorzüge der Zusammenarbeit auf den Punkt.

Bio-Landbau bedeutet u. a., dass Pflanzenreste und Beikräuter gemulcht oder bei geringer Pflugtiefe untergehothen werden, um die Humusschicht weiter aufzubauen. Der Boden wird somit bereichert, Nährstoffe bleiben erhalten oder werden auf natürliche Art hinzugefügt. Damit sind beide genau auf dem richtigen Weg, denn die GLS Bank hat in einer Studie kürzlich die Erfolgsrechnung von drei Bio-Höfen mit drei konventionellen Betrieben verglichen unter Berücksichtigung der sozialen und ökologischen Kosten

und der letztendlichen Erträge. Dabei wurde deutlich, dass Biohöfe hochgerechnet in Deutschland einen Nettogewinn von rund 885 Euro pro Hektar und Jahr erzielen, weil sie die Bodenqualität und -fruchtbarkeit erhalten und aufbauen, die Artenvielfalt fördern und die CO₂ Emissionen verringern. Konventionelle Betriebe hingegen führen jährlich zu Schäden von rd. 3.500 Euro pro Hektar/Jahr durch ausgelaugte Böden, ruinierte Artenvielfalt und zerstörtes biologisches Gleichgewicht. Dadurch gehen weltweit jährlich 7 Mio. Hektar Land verloren oder 32 Fußballfelder Land pro Minute!

Für die Solawi Oberberg produzieren die Höfe Vehlewald und Schindler u. a. Gurken, Tomaten, Auberginen, Paprika im Folientunnel. Auf den Feldern wachsen neben anderen Fenchel, Rote Bete, Zwiebeln, verschiedene Bohnen, Mangold, Kohl, Spinat, Broccoli. Die Vielfalt der Gemüse wird dabei jedes Jahr neu gemeinsam mit den Mitgliedern der Solawi besprochen und festgelegt.

Tim Vehlewald betreibt zudem einen mobilen Hühnerstall, in dem 150 Legehennen frische Eier für die Solawi Oberberg legen. Schutz erfahren die Hennen von Alpakas, die sich unter die Hühner mischen und dafür sorgen, dass Raubvögel und Füchse Abstand halten.

Die Kartoffeln baut Stefan Schmidt auf seinem Naturland-zertifizierten Hof an. Er ist Kartoffelexperte, und lässt die Kartoffeln vorkeimen, damit sie widerstandsfähiger werden. Zusätzlich hält er Milchvieh, von welchem er die Milch und das Fleisch vermarktet. Zudem hat er es sich auf die Fahnen geschrieben, Landwirtschaft für Kinder erlebbar zu machen. Er lädt regelmäßig Kindergärten und Schulklassen zu sich auf den Hof ein, um ihnen Wissenswertes rund um die Kartoffel zu vermitteln.

Bergische Schafsnase und Tulpenapfel: Alte Obstsorten überraschen mit Aroma und Geschmack

Reichhaltige Obstauswahl steuern die vom NABU ausgezeichneten Streuobstwiesen von Martin Thönes aus Nüm-



brecht-Ödinghausen bei. Einige seiner Bäume sind um die 100 Jahre alt, denn schon im 19. Jh. gab es Obstanbau in Ödinghausen. Um den Bestand nachhaltig zu sichern, hat er seit den 1980er/1990er Jahren über 100 hochstämmige Obstbäume nachgepflanzt. Seine Liebe gilt alten bergischen Obstsorten, wie z.B. der „Bergischen Schafsnase“, der „Alkmene“ oder der „Schwarzen Knorpelkirsche“. Mit deren Anbau trägt er zudem aktiv dazu bei, die Genvielfalt der Obstsorten zu erhalten. Zur Pflege der Streuobstwiesen weiden dort Milchkühe, Hühner und teilweise Schafe. Sie halten die Wiesen kurz und düngen sie auf natürliche Weise. Die Obstbäume, egal ob Apfel, Birne, Mirabelle, Zwetschge oder Kirsche danken es mit gutem Ertrag und gerade die alten Obstsorten fühlen sich dadurch besonders wohl. Ein Teil des Obstes wird zu Saft verarbeitet und ebenfalls an die Solawi geliefert.

Beeren und Nüsse kommen vom Wald- und Obsthof Wolfslast, den Bärbel Gennies in 9. Generation führt. Auch sie arbeitet nach ökologischen Kriterien im Verständnis, dass nur ein achtsamer Umgang mit der Natur zu guten und nachhaltigen Ergebnissen führen kann. So werden beispielsweise gezielt Hecken angepflanzt, um Beerensträucher zu beschatten und zu schützen. Zur Erntezeit bereichern rote und schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Rhabarber, aber auch Zwetschgen, Birnen und Quitten die Haushalte der Solawi, ergänzt von Hasel- und Walnüssen im Herbst.

Honig, Milch und Käse – alles frisch vor der Tür

Neben Obst und Gemüse können sich die Solawi-Haushalte über Honig, Milch und Käse freuen. Auch diese Produkte werden direkt vor der Haustür produziert. Honig, Wachs und Propolis bringt der Biokreis-Imker und Bienensachverständige Heiko Neumann ein. Zusammen mit seinem Kollegen ist er auch Ansprechpartner für ökologisches Imkern und Bee-Rent Bienenleasing. Die Milch stammt vom Bioland-zertifizierten Hof der Familie Ufer in Nümbrecht. Sie betreibt einen klassischen Milchviehbetrieb und hat rund 60 Milchkühe. In der mobilen Käserei kann Familie Ufer 10 bis 15 verschiedene Sorten Käse herstellen, darunter aromatischen Bergischen Gouda und kräftigen Bergkäse.

Ergänzend zum Solawi-Konzept backt Silvia Geldmacher aus Waldbröl Brot für die Solawi aus zertifizierten Biozutaten und bezieht ihr Bio-Getreide von einem Bauern aus Lindlar.

Wer hätte das gedacht, dass direkt „vor der Haustür“ alles wächst und gedeiht, was man sich aus heimischen Gefilden wünscht und das viel schmackhafte Abwechslung bringt und nebenbei Produzenten, Esser und Natur glücklich macht? Übrigens: In Nümbrecht hat sich schon eine zweite Solawi, die Solawi Birkenhof gegründet – Interessenten sind herzlich willkommen!

WIEHLER-WASSER-WELT
www.wiehler-wasser-welt.de

Wiehler Wasser Welt | Außenbereich mit Solebecken
Mühlenstraße 23 • 51674 Wiehl • tel. 0 22 62 - 9 77 22

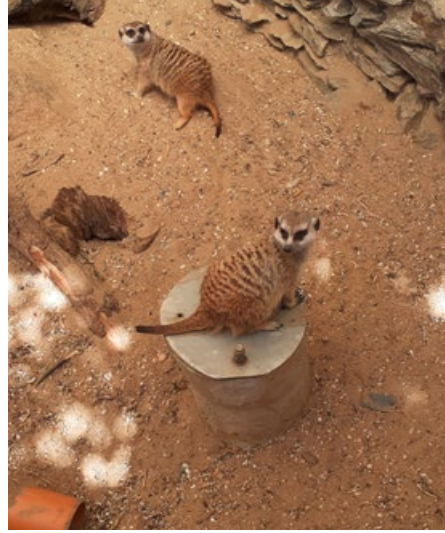
EISSPORTHALLE WIEHL

Saisonstart: September 2020

Infos zu Eislaufzeiten und neuen Kursen findet ihr auf unserer Website!

FSW Freizeit & Sportstätten Wiehl

www.fsw-wiehl.de



Ein schöner Tag für alle: Besuch bei Vögeln, Affen und Erdmännchen

Auch in Corona-Zeiten: Der Affen- und Vogelpark Eckenhagen begeistert Klein und Groß

Text & Fotos: Marie-Luise Dörffel

Seit fast 40 Jahren schon existiert der Affen- und Vogelpark Eckenhagen, entstanden aus der Vogelbegeisterung des Biologen Dr. Werner Schmidt. Inzwischen leitet sein Sohn Ludger Schmidt den privaten Tierpark, die dritte Generation zeigt auch schon Interesse.

Mit Ludger Schmidt bin ich im Park unterwegs. „Der Corona-Lockdown hat uns vor riesige Herausforderungen gestellt, aber wir haben schnell beschlossen, diese Zeit für den Park zu nutzen.“ Längst geplante Arbeiten, wie die Pflasterung vieler Wege oder die Fertigstellung des neuen Piratenspielplatzes konnten schnell und zügig voranschreiten, was in normalen Zeiten so kaum möglich ist. „Und wir haben erlebt, wie viele Menschen plötzlich ihre Hilfe zum Erhalt angeboten haben. Das hat uns unglaublich gefreut und sehr bestärkt, dass wir auf dem richtigen Wege sind. Damen aus Halver haben Masken genäht, verkauft und den Erlös an uns gespendet, die Fans des Fußballvereins Meinerzhagen haben gesammelt und auch aus Bensberg ist eine Spende gekommen. Viele haben Tierpatenschaften abgeschlossen. Für unsere Besucher und Fans sind wir systemrelevant,“ freut sich Schmidt. Mit der Tierpatenschaft können Familien oder Unternehmen ihr Lieblingstier oder ihre Lieblingstiere mit einer einmaligen Patenschaftsgebühr für ein Jahr direkt unterstützen. Für die Tierpaten gibt es dann unter anderem Vergünstigungen und Freitickets. Gerade für Kinder ist dies

eine großartige Gelegenheit, das Lieblingstier näher kennen zu lernen und sich mit ihm zu beschäftigen. Wen unterstütze ich denn da? Wo ist sein natürlicher Lebensraum? Viele Fragen, die sich mit einer Tierpatenschaft spielend beantworten lassen. So entsteht früh das Interesse für Tiere, für Natur und natürliche Zusammenhänge.

Vom Vogelpark zum großzügig angelegten Tierpark

1981 als Vogelpark gegründet, hat sich das Areal in den fast 40 Jahren deutlich verändert. Die 1981 noch gängigen, für heutiges Verständnis kleinen „Vogelkäfige“ wurden inzwischen fast alle in große Freifluganlagen verwandelt. Die Vögel leben in möglichst natürlicher Umgebung, können sich verstecken und haben viel Freiraum, über den Köpfen der Besucher ihre Runden zu drehen. Große Netzkonstruktionen sorgen dafür, dass sie in ihrem Bereich bleiben. „Gerne würden wir die Volieren noch größer gestalten, aber mit den Netzen kommen wir inzwischen an die Schneelastgrenze. Wir sind auf der Suche nach neuen, innovativen Lösungen“, so Ludger Schmidt.

Seit Anfang der 1990er Jahre sind Affen und andere Tiere in den Park eingezogen: Erdmännchen, die gleich am Anfang des ca. 3 km langen Rundweges Kinder und Erwachsene begeistern. Zwergotter, die bereits den achtjährigen Ludger Schmidt so in ihren Bann gezogen hatten, dass er noch am Gehege beschloss, mit Tieren arbeiten zu wollen. Darüber

hinaus Kängurus, Nasenbären, Meerschweinchen und so weiter. Die Vielfalt ist groß geworden. „Wir planen aber immer weiter. Als nächstes soll eine Zebra-Anlage entstehen, außerdem wollen wir Alpakas und Präriehunde ansiedeln.“ Alle Areale sind naturnah gestaltet und manchmal brauchen die Gäste viel Geduld, um die Tiere zu entdecken. Damit ist Ludger Schmidt genau im Trend der aktuellen Zoo- und Tierparkgestaltung. Denn immer muss eine derartige Institution den Spagat bewältigen zwischen den Bedürfnissen der Tiere nach einem naturnahen Lebensraum einerseits und den Interessen der Besucher und Besucherinnen andererseits, die die Tiere beobachten wollen und sollen. Zoos und Tierparks haben pädagogische Aufgaben, sie sollen über Tiere und Naturzusammenhänge informieren, damit man schützt, was man kennt und wertschätzt.

Auch im Affen- und Vogelpark: Der Klimawandel zeigt seine Auswirkungen

„Eigentlich haben wir die einzigen Berberaffen, die schwimmen können“, erzählt Ludger Schmidt, als wir vor der neuen, 12.000 Quadratmeter großen Landschaft stehen, in der die Affen leben. In der Mitte befindet sich normalerweise ein See, der jetzt allerdings fast ausgetrocknet ist. „Berberaffen sind eher wasserscheu. Unsere haben aber, neugierig wie sie sind, erst vorsichtig-spielerisch mit dem Wasser Kontakt aufgenommen und plötzlich angefangen zu schwimmen. Diese erworbene Fertigkeit haben die Alttiere an die Jungtiere weitergegeben. Wir hatten das große Glück, mitzuerleben,

wie sich Tiere an ihre Umgebung anpassen und darüber hinaus neue Fähigkeiten entwickeln. Jetzt sitzen sie aber buchstäblich auf dem Trockenen, denn der See ist nur noch ein Tümpel.“ Auch die kleinen Bachläufe, die das gesamte Gelände durchziehen, sind trocken und die Anlagen werden künstlich bewässert. „Bei Bauarbeiten haben wir vergangenes Jahr festgestellt, dass der Boden bis in 1,50 Meter Tiefe staubtrocken ist. Das wird sich dieses Jahr nicht wesentlich gebessert haben. Wenn das so weitergeht, werden wir Brunnen bohren müssen,“ kommentiert Schmidt die Situation.

Ein freudvoller, abwechslungsreicher Besuch für alle: Von Kinderspielplätzen bis zur Grillhütte

Neben den vielen Tieren bietet der Park ein umfangreiches Unterhaltungsprogramm. Mini-Fahrgeschäfte für zwei Personen begeistern Kinder und Erwachsene. Diese sind einmalig, Ludger Schmidt arbeitet dafür mit einem findigen Ingenieur zusammen. Der Spielplatz Bullerbü oder der neue Piratenspielplatz direkt am Berberaffen-Gehege lassen Kinderherzen höherschlagen und Eltern entspannen, denn es gibt genügend Sitzgelegenheiten mit Blick auf die Kleinen. Und wer den ganzen Tag im weitgehend barrierefreien Gelände verbringen möchte, meldet sich vorab für eine der kostenfreien Grillhütten an, bringt Kohle, Würstchen und alles mit, was man für ein gelungenes Picknick braucht. Dann steht einem außergewöhnlichen Urlaubs- und Erlebnistag nichts mehr im Wege. Abstandsregeln, auch zu den Tieren, nicht vergessen!



Schul- und Bürobedarf · Schulbücher · Lotto Zeitschriften · Tabakwaren · Geschenkartikel Spielwaren · Kinderbücher · Fotokopien · Post

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 7.30-12.30 Uhr & 14.30-18.00 Uhr, Sa: 7.30-12.30 Uhr

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!
Bielsteiner Str. 88 | 51674 Wiehl-Bielstein | Tel. 02262 6 83 83



vitamind
BÜRO FÜR DESIGN

WIR VERLEIHEN IDENTITÄT

Logoentwicklung
Corporate Design
Imagewerbung

Vitamin D | Büro für Design | Zirrer Str. 17 | 51674 Wiehl
Telefon 02262 699837 | info@vitamind.de | vitamind.de



Ein „Mini-Käfer“ ruiniert den Wald

Wie die Veränderung des Klimas das ökologische Gleichgewicht aus dem Lot bringt

Text & Fotos: Marie-Luise Dörffel

Fährt man übers Land, so sind die großen braunen Flecken in der Landschaft nicht zu übersehen. Die Fichten sterben, aber auch Laubbäume, wie Buche und Eiche zeigen zunehmend lichtere Kronen und sind angeschlagen. Durch die extrem trockenen Jahre 2018 und 2019 sind in Deutschland bereits rund 180.000 Hektar Wald abgestorben. Mit den Schäden, die 2020 zu erwarten sind, geht das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL von rund 245.000 Hektar aus, die wieder aufgeforstet werden müssen. Das entspricht der Fläche des Saarlandes. Rund 160 Mio. Kubikmetern Schadholz liegen oder stehen noch „auf Halde“. Das Thünen-Institut bringt diese Zahl in ein griffiges Bild: Baute man aus diesem Holz einen Steg von 1 m Breite und 40 cm Dicke, so würde er von der Erde bis zum Mond reichen.

D Grund genug, sich das Ganze auch mal vor der Haustür anzuschauen. Michael Meyer von Wald und Holz NRW betreut den Forstbezirk Wiehl. Mit ihm erlebe ich eine

spannende Exkursion durch den heimischen Wald. Ausgehend vom Wanderparkplatz Oberholzen gehen wir in den Wald. Es dauert nicht lange und wir stehen vor einem absterbenden Fichtenbestand. Die Fichte wurde in den Nachkriegsjahren gepflanzt, war und ist der „Brotbaum“, da sie aufgrund ihres geraden Wuchses von der Bohnenstange, über Papier bis hin zu Bau- und Möbelholz eingesetzt werden kann. Alle fünf bis zehn Jahre werden üblicherweise Pflegeeingriffe in den Beständen vorgenommen, um die Bäume zu stabilisieren und die Bestände zu verjüngen. Jetzt sieht die Sache anders aus. Inzwischen gibt es so viele absterbende und bereits tote Bäume, dass das Holz kaum noch vermarktet werden kann. Für die Waldbesitzer ist dies ein Riesenproblem, zumal auch der Preis für Holz eingebrochen ist. Sie müssen zwar im Wald die toten Bäume nicht umgehend fällen, denn auch diese können aus waldökologischen Gesichtspunkten wichtig sein. Aber im eigenen Interesse müssen sie über Aufforstung den Umbau des Waldes vorantreiben, eine kostspielige Angelegenheit.

Klimaveränderung beeinflusst das ökologische Gleichgewicht

Michael Meyer skizziert im Gespräch, wie sich das veränderte Klima im Wald auswirkt: Die Trockenheit in den vergangenen zwei Jahren hat dem Flachwurzler Fichte das Leben schwer gemacht, die Bäume haben ihre Widerstandskraft verloren. Und so konnte der Borkenkäfer das vorbereitete Terrain für sich nutzen. Und die Fichte kann sich nicht mehr wehren.

Weil sie am Verdursten ist, steht nicht genügend Feuchtigkeit zur Verfügung, um ausreichend Harz zu produzieren, mit dem sie im gesunden Zustand Schädlinge umspült und unschädlich macht. Hinzu kommt, dass seit Beginn der Wetteraufzeichnungen 1881 die Temperatur in Deutschland um 1,5 °C gestiegen ist und kontinuierlich weiter steigt. Warme Temperaturen und beste Lebensbedingungen kommen dem Insekt zugute, so dass inzwischen drei bis vier Borkenkäfergenerationen pro Jahr heranwachsen. Üblich waren ein bis zwei, mit denen die Bäume gut fertig werden konnten. Auch Vögel, wie zum Beispiel Spechte, konnten als natürliche Feinde zum ökologischen Gleichgewicht beitragen. Das ist bei der explosionsartigen Vermehrung der Borkenkäfer jetzt nicht mehr möglich. Michael Meyer nimmt sein Taschenmesser und schält aus einem Fichtenstamm einen „Buchdrucker“ heraus. Das Tier ist rund fünf Millimeter lang und man sieht ihm seine zerstörerische Kraft nicht an. Sind die Wirtsbäume tot, fliegen die Tiere zu neuen Beständen. Der aufmerksame Waldbesucher kann dies leicht daran erkennen, dass plötzlich grüne Nadeln regnen und vom befallenen und absterbenden Baum künden.

Auch Laubbäume sind gefährdet

Neben den Fichten sind die Eichen und Buchen angeschlagen. Ebenso die Birken: Sie kämpfen mit den steigenden Temperaturen und der Trockenheit und verlieren nicht selten, denn obwohl sie Pionierbäume sind, brauchen sie viel Wasser und eher kühle Temperaturen. Eichen benötigen ebenfalls viel Wasser und schwächeln, wenn sie davon nicht genug haben. Hier ist es ähnlich wie bei der Fichte: Der Baum verliert an Widerstandskraft und plötzlich können die

Insekten und Schmetterlinge, die üblicherweise den Baum besiedeln, zur Gefahr werden. Es sind bis zu 1.000 Insektenarten in einer Krone, darunter die Raupen vieler Schmetterlingsarten. Michael Meyer zeigt auf eine Eiche, deren Krone bereits sehr schütter geworden ist. „Von oben fressen die Raupen, am Stamm nisten sich die Eichenprachtkäfer ein und schädigen die Rinde. Für den Baum eine kritische Situation, die immer öfter für ihn tödlich ausgeht,“ so Michael Meyer.

Waldumbau bei uns in vollem Gange

Bestandsaufnahme ist das eine, die Frage nach der Zukunft das andere. Wir gehen weiter und kommen an einen Hang, der abgeholzt und mit frischen Baumsetzlingen bepflanzt wurde. Michael Meyer erklärt, dass sich das Gesicht des Waldes ändern wird. „Wir pflanzen hier in Absprache mit dem Waldbesitzer zum Beispiel Esskastanien. Dieser Baum ist an trockeneres und wärmeres Klima angepasst, er könnte hier heimisch werden. Das Holz ist von der Qualität ähnlich wie das Holz der Eiche. Weißtannen könnten zukünftig die Fichte ersetzen: Sie haben eine Pfahlwurzel und können sich das Wasser aus tiefen Bodenschichten holen.“ In anderen Bereichen des Waldes wird nicht aktiv aufgeforstet, sondern man lässt der Natur ihren Lauf und beobachtet, welche Bäume sich ansiedeln. Sie werden den neuen Wald prägen. Zwei Herangehensweisen, mit denen Fachleute und Wissenschaftler versuchen, Antworten auf die Herausforderungen der Klimaveränderung zu finden. Dabei wollen sowohl ökologische als auch ökonomische Interesse berücksichtigt werden. „Eine spannende Aufgabe, die uns noch lange beschäftigen wird“, so das Fazit von Michael Meyer.

**Deine Ausbildung:
Berufskraftfahrer (m/w/d)**

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 - Braunschweig 1-3 - 51766 Engelskirchen



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
- Live-Video-Coach

Live-Video-Coaching: www.trainiere-mit-erfolg.de

Weitere Infos: www.esko-personal-training.de

Teil I – Die Beine sind nicht zum Sitzen gemacht!

Text und Fotos: Esther Schittko

Ein Zitat von Dieter Hallervorden – er hätte es nicht besser ausdrücken können. Persönlich würde ich dazu ergänzen, dass das Herz, das nicht sucht, ist das Herz, das nicht schlägt und ebenso ist der Körper, der sich nicht bewegt, der Körper, der versteift. Meine Bitte an alle oberbergischen Damen und Herren, egal wie jung oder alt, aufstehen und in Bewegung bleiben! Dadurch halten wir unser Herz gesund und den Körper geschmeidig.

In der heute startenden Serie möchte ich sportliche Bewegung und wie wichtig und umfassend ihr Wirken auf unseren Körper ist thematisieren. Unser Körper hat ein sichtbares Äußeres und unsichtbares Inneres. Sport und Bewegung beeinflussen beides. Bewegung ist der Auslöser einer positiven Kettenreaktion in unserem Körper. Wenn wir uns regelmäßig bewegen, bekommen unser Inneres und Äußeres die Chance harmonisch und gesund zu funktionieren. Dadurch können wir uns Arztbesuche und Medikamenteneinnahmen ersparen oder die Dosierung erfolgreich von unserem Arzt reduzieren lassen.

Unser Inneres, das durch Bewegung beeinflusst wird, sind alle Organe und Körperteile wie z. B.: Herz, Magen, Lunge, Leber, Nieren, Blutgefäße, Gehirn, Darm, Knochen und Gelenke. Unser Äußeres wird definiert durch z. B.: Haut und Bindegewebe. Zunächst möchte ich mich mit unserem ersten Beispiel, dem Herz und den zugehörigen Gefäßen auseinandersetzen.

Das Herz ist aus starken Muskeln aufgebaut, die der zentralen Pumpstation unseres Blutes die Stabilität und Ausdauer geben, die es braucht. Der Herzmuskel wird durch die Gefäße „Arterien und Venen“ versorgt.

Krankheiten, genetisch bedingt, können seinen Zustand schädigen oder negativ beeinflussen. Jedoch ist es noch viel häufiger unsere eigene Kombination aus Bewegungsmangel und schädlichen Gewohnheiten, wie Rauchen oder ungesunder Ernährung.

Mögliche Folgen:

Herzinfarkt – hier wird der Blutfluss in einem Herzkranzgefäß unterbrochen, wodurch ein Teil des Herzmuskelgewebes nicht mehr ausreichend durchblutet wird und abstirbt.

Arteriosklerose – Arterienverengung durch Einlagerung von z. B. Fettsubstanzen, durch die der Blutdurchfluss gestört wird.

Bradykardie – das Herz schlägt langsam durch Störungen im Erregungsleitersystem des Herzens.

Das Zusammenspiel von Herz und Gefäßen kann durch sportliche Bewegung positiv beeinflusst werden. Es bleibt auf Dauer geschmeidig, pumpt frisches Blut in unseren Kreislauf und transportiert nicht mehr benötigtes Material ab. Die Verbesserung seiner Funktion wirkt positiv und lässt es gleichmäßig und kräftig schlagen, was zu einer Senkung

des Blutdrucks führen und Fettablagerungen und Verkalkungen der Gefäße verhindern kann.

Durch ein sportlich konservativ therapiertes Herz mit verbessertem Blutdurchfluss können aus der Bahn geratene Zustände wieder korrigiert werden. Hierzu zählt unter anderem: Mobilisierung nach Herzinfarkt, Reduzierung von Übergewicht und Beseitigung negativer Wirkungen durch Dauerstress, beruflich wie privat und dem oftmals damit verbundenen Burnout. Je regelmäßiger wir uns bewegen desto besser erhalten wir unsere Herzfunktion. Hierbei ist es egal, ob Bewegung indoor oder outdoor, in Gruppen oder allein stattfindet. Ausdauersportarten wie Fahrradfahren, Laufen, Walking, Joggen, Schwimmen, Tanzen, Seilspringen, Rudern u. a. sollten Bestandteil unserer regelmäßigen Fitness werden.

Was uns meistens bremst ist der innere Schweinehund. Trotz unseres Wissens über Körper, regelmäßige Bewegung, den Hinweisen unseres Arztes, dass wir dringend anfangen sollten uns sportlich zu betätigen, trotz warnender Vorzeichen unseres Körpers wie z. B. Schmerzen, Luftnot, steigendes Gewicht und erhöhte Dosierungen verschriebener Medikamente, bleiben wir viel zu oft gemühtlich, haben die passende Ausrede parat oder denken, wir können uns das im Moment nicht leisten, finanziell, zeitlich von Seiten der Arbeit oder familiär, immer kommt etwas dazwischen und sabotiert nach kurzer Zeit unsere regelmäßigen Versuche. Dann findet Bewegung nur noch ab und an statt und letztlich siegt der innere Schweinehund, auch wenn es bedeutet, dass uns die Puste beim Spiel mit Kindern, Hund oder Freunden in der Natur viel zu schnell ausgeht.

Mein persönlicher Ratschlag: Suchen Sie sich einen Unterstützer, je früher, desto besser, um nicht den langwierigen Prozess des wieder Fit- und Gesundwerdens stetig neu beginnen zu müssen. Je professioneller die Unterstützung ist, umso leichter wird Ihnen der Wiederaufbau und das Beibehalten des persönlichen Fitnessprogramms fallen. Nur Mut liebe Oberberger und Oberbergerinnen, gönnen Sie sich ihr persönliches Fitnessprogramm für Ihre Gesundheit.

Auch weite Wege beginnen mit einem ersten Schritt.



Nur bis 30.9.2020





Way of Life!

Genau meins: für 199,- EUR mtl. leasen¹

Mit 0 Euro Leasing-Sonderzahlung und kleinen Monatsraten zum Vitara Hybrid. So schonen Sie Ihre finanziellen Reserven und können sich auf jedem Terrain sehen lassen.

Kraftstoffverbrauch Suzuki Vitara 1.4 BOOSTERJET HYBRID Comfort: innerorts 5,2 l/100 km, außerorts 4,2 l/100 km, kombinierter Testzyklus 4,6 l/100 km; CO₂-Ausstoß: kombinierter Testzyklus 104 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>.

Abbildung zeigt Sonderausstattung.
Aktionszeitraum: 1.7.2020 - 30.9.2020.
Nicht mit anderen Suzuki Aktionen kombinierbar.

¹ Leasingbeispiel für einen Vitara 1.4 BOOSTERJET HYBRID Comfort auf Basis des Endpreises in Höhe von 24.223,00 Euro; Leasing-Sonderzahlung: 0,00 Euro; Nettodarlehensbetrag: 20.011,24 Euro; Sollzinssatz (gebunden) p. a.: 2,49%; effektiver Jahreszins: 2,52%; Laufzeit: 48 Monate; jährliche Fahrleistung: 10.000 km; 48 monatliche Leasingraten à 199,00 Euro; Gesamtbetrag 21.602,94 Euro; Bonität vorausgesetzt. Vermittlung erfolgt alleine für die Creditplus Bank AG, Augustenstraße 7, 70178 Stuttgart.

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



Ganz entspannt den Spätsommer genießen ... Die GWN ist günstiger als viele Mitbewerber.

Kommen auch Sie zur GWN. Seit über 20 Jahren sind wir unabhängig, konzernfrei, preiswert und fair.

Günstiges Gas und Naturstrom liefern wir weit über Nümbrecht hinaus. Auch zu Ihnen nach Hause.

Gerne machen wir Ihnen unverbindlich ein schriftliches Vergleichsangebot. Die GWN bietet immer einen guten Preis – und das bei 100% Naturstrom.



**Sie möchten mehr erfahren?
Bitte rufen Sie uns einfach an,
wir beraten Sie gerne.**

Telefon (02293) 9113 0



Lesen Sie doch mal rein!

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

Haben wir nicht irgendwann alle von der Liebe auf den ersten Blick geträumt? Von dem magischen Moment, der in Literatur, Musik und Film so oft beschworen wird und der im Bruchteil einer Sekunde das ganze Leben verändert?

Die Geschichte:

In der Straßenbahn fällt dem italienischen Lebemann Giacomo jeden Morgen eine junge Frau auf. Über Monate beobachtet er sie auf der Fahrt zur Arbeit, traut sich jedoch nicht, sie anzusprechen. Eines Morgens übernimmt dann sie die Initiative und lädt ihn zum Kaffee ein. Giacomo ist im siebten Himmel. Doch schon wenige Sekunden später fällt er aus allen Wolken. Michela eröffnet ihm, dass sie am nächsten Morgen nach New York gehen wird. In den nächsten Wochen versucht Giacomo alles, um Michela zu vergessen. Vergeblich. Schließlich packt er seine Koffer und reist ihr hinterher. Aber wie findet man eine Frau in einer Millionenstadt?

Die Bewertung:

Liebesgeschichten gibt es zuhauf. Aber diese ist anders, weil man als Leser bis zur letzten Seite auf die Probe gestellt wird. Immer wieder dreht die Achterbahn der Gefühle eine weitere Runde. Und man will nur eines wissen: Wird diese Liebesgeschichte doch noch ein Happy End finden?

Fabio Volo

**Noch ein Tag und
eine Nacht**

Diogenes Verlag

€ 12,00





Ponyhof Knotte: Touristisches Highlight in der Stadt Wiehl

Text: Dieter Lange **Fotos:** Jens Knotte

Jens Knotte, Inhaber des Hotel Restaurant Ponyhof Knotte in Hübender, vergleicht seinen Heimatort manchmal scherzhaft mit dem berühmten „Gallischen Dorf“ in der Comicserie „Asterix“. Denn im Gegensatz zur Stadt Wiehl, die bekanntlich Anfang der 1970er Jahre den Titel „Staatlich anerkannter Luftkurort“ freiwillig wieder abgab, setzt Knotte mit seinem traditionsreichen Ponyhof auch heute noch auf den Fremdenverkehr und hat damit maßgeblichen Anteil daran, dass der idyllische Höhenort heute als „das“ Pferdedorf im Homburger Land gilt.

Tatsächlich ist Hübender mit dem Ponyhof Knotte und zwei weiteren Reitställen so etwas wie das Mekka für kleine und große Pferdefreunde aus nah und fern. „Speziell an den Wochenenden und in den Ferien haben wir viele auswärtige Gäste, die aus ganz NRW zu uns kommen“, berichtet Knotte nicht ohne Stolz, ohne die Nachbarn aus den Augen zu verlieren: „Unsere Gaststätte ist auch das Vereinslokal der Dorfgemeinschaft und bei uns treffen sich einige Stammtische.“

Tatsächlich hat der Ponyhof Knotte, der als reiner Familienbetrieb bereits in der vierten Generation geführt wird, am heutigen Ruf Hübenders als Pferdedorf und beliebtes Ausflugsziel maßgeblichen Anteil. Die Anfänge gehen sogar um über 100 Jahre zurück, denn bereits 1905, so beweist eine alte Ansichtskarte, betrieb Christian Knotte, der Urgroßvater

des heutigen Chefs, neben einer Landwirtschaft eine Pension, die später von seinem Sohn Gustav fortgeführt wurde. Dessen Sohn Dieter, der nach dem Tod seines Vaters schon sehr früh die Verantwortung des Familienbetriebes übernahm und – genau wie seine Frau – trotz seines Alters (86) auch heute noch mit anpackt, wenn seine Hilfe gefragt ist, legte nach dem 2. Weltkrieg mit zwei mutigen Entscheidungen den Grundstein für den heutigen Ruf des Hauses: Erst erweiterte er die Pension in einen Ponyhof und 1959 erfolgte die Erweiterung in einen modernen Hotel- und Restaurantbetrieb. Den Kurzzeit- oder Feriengästen stehen heute zwei Gästehäuser mit zehn modernen Fremdenzimmern abseits von Hektik und Lärm zur Verfügung.

Aber auch das Restaurant mit seiner anerkannt guten Küche und Hausbäckerei genießt bei den Gästen nicht nur wegen seiner Wild- und regionalen Spezialitäten (z. B. „Bergische Kaffeetafel“) und saisonalen Köstlichkeiten (Spargel, Pfifferlinge, Gänsebrust, Sauerbraten, Schlachtfeste) einen ausgezeichneten Ruf. Als Küchenchef setzt Knotte ganz auf „deutsche und gut bürgerliche Küche“ und auf „regionale und frische Zutaten“. So verzichtet er ganz auf Fertigprodukte, lehnt auch importierte Steaks aus Argentinien ab, bezieht stattdessen sein Fleisch von Rindern aus dem Bergischen Land von einem Ruppichterother Metzger.

Das Restaurant bietet insgesamt für 130 Personen in drei Räumen Platz (Wirtschaft, kleiner Tagungsraum und großer Saal für 75 Gäste). Großer Beliebtheit bei den Gästen erfreuen sich auch, speziell in den Sommermonaten, die Außenterrasse und der Biergarten, wo 120 Gäste Platz unter hohen Bäumen finden. In der Küche „regiert“ Jens Knotte (kleines Foto zusammen mit seiner Frau Susanne) selbst, der 1995 seine Meisterprüfung im renommierten „Hotel Petersberg“

bei Bonn erlernte. Aber nicht nur er hat sein Handwerk von der Pike auf erlernt, auch seine Frau Susanne ist als gelernte Hotelfachfrau vom Fach. Und der 51-jährige Knotte ist zuversichtlich, dass die Familientradition mit ihm und seiner Frau nicht zu Ende ist, denn die nächste Generation steht quasi schon „Gewehr bei Fuß“: So absolviert seine Tochter Rebecca gerade die Gesellenprüfung im Hotelgewerbe, und seine Tochter Laura hat die Liebe zu Pferden geerbt. Sie ist für die Planwagenfahrten und Pensionspferde zuständig und hat auch alle notwendigen Fahrscheine für die Planwagenfahrten absolviert.

Apropos Planwagenfahrten: Haben Sie Interesse, das Homburger Land im Zockeltempo zu erkunden? Der Ponyhof Knotte bietet Planwagen- oder Kutschfahrten in vier Planwagen für 5 bis 50 Personen und einer historischen offenen Kutsche an. Aber auch die kleinen Pferdefreunde, die hier auch ihren Kindergeburtstag feiern können, kommen in Hübender bei den sehr beliebten Ponyreiten auf ihre Kosten; für die Fortgeschrittenen werden zudem geführte Ausritte im Gelände mit Reitpferden angeboten. Und der Ponyhof wird seinem Ruf als familien- und kinderfreundliches Hotel voll gerecht. So haben Kinder ab 10 Jahre die Chance, ihre Ferien alleine auf dem Ponyhof zu verbringen.

Wenn Jens Knotte, der neben seinem Kochberuf auch ein professioneller Fotograf ist und insgesamt zehn Jahre nebenberuflich bei Sony gearbeitet hat („Die Fotografie ist auch heute noch mein großes Hobby“), heute auf die

schweren Monate während der Corona-Pandemie und des Lockdown zurückblickt, dann ist er froh, dass sein Familienbetrieb („Das war ein großer Vorteil für uns“) breit aufgestellt ist, mit Gaststätte, Restaurant, Hotel, Ponyhof, Planwagenfahrten und Pferdepension: „Ich hoffe, dass wir mit einem blauen Auge davonkommen.“ Dankbar ist er aber auch der Dorfgemeinschaft Hübender: „Die hat uns sehr unterstützt und großen Gebrauch von unserem Essen-To-Go-Angebot gemacht.“

Unabhängig von der Corona-Krise ist Knotte generell über die Zukunft seines Berufsstandes besorgt: „Für kleine Restaurants oder Dorfgaststätten wird es immer schwieriger zu überleben, dabei sind sie gerade für die Dörfer ein wichtiges Kulturgut.“ In dem Zusammenhang kann er sich auch einen kleinen Seitenhieb in Richtung Wiehler Rathaus nicht verkneifen: „Touristisch profitieren wir mehr von der Nachbargemeinde Nümbrecht, die in Sachen Fremdenverkehr besser aufgestellt ist.“ Sehr schade findet er allerdings, dass die Historische Postkutsche, die eine Haltestation am Ponyhof hatte, ihren Betrieb eingestellt hat: „Das war ein touristisches Highlight für das gesamte Homburger Land.“

Hotel Restaurant Ponyhof

Römerstraße 33, 51674 Wiehl-Hübender

i www.hotel-ponyhof.de



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

Postkartenserie von Bielstein: Ab sofort im Handel erhältlich

Text & Fotos: Michael Welp

Im Vorwort der letzten Ausgabe gab es bereits einen Hinweis darauf, dass nach dem Ende der Sommerferien die ersten Postkartenmotive aus der Region zum Verkauf angeboten werden. Nun ging die erste Postkartenserie mit Bildern aus Bielstein an den Start.

Martina Klein-Greb aus Bielstein brachte diese wunderbare Idee ins Rollen, als sie anregte, mit Bildmotiven aus der Heimat der Postkarte wieder eine Daseinsberechtigung zu geben. Gespräche mit den örtlichen Einzelhändlern bestätigten diesen Eindruck. Und so ist jetzt Teil 1 der Serie komplett und ab dieser Woche im örtlichen Einzelhandel zu erwerben. In Bielstein werden die Karten zunächst bei Schreibwaren Behrens erhältlich sein. Auch weitere Geschäfte haben bereits zugesagt.

Nun möchten wir die Aktion gerne auf Wiehl, Nümbrecht, Dieringhausen, Ränderoth und Engelskirchen ausweiten. Doch sie kann nur dann für die Region dauerhaft erfolgreich sein, wenn viele Ortschaften und Hobbyfotografen mitmachen. Wir freuen uns deshalb, wenn Sie dabei sind und die Aktion mit umfangreichem Bildmaterial unterstützen. Die Urheber der Bilder werden bei Veröffentlichung ihrer Motive am Verkaufserlös dauerhaft beteiligt.

Fotomotive können direkt an den Medienverlag gesendet werden. Die entsprechenden Kontaktadressen finden Sie im Impressum sowie unten in der Infobox.

Wir freuen uns auf Ihre Motive!



Weitere Infos:



redaktion@der-medienverlag.de

WIR HALTEN ZUSAMMEN.

**Solidarität ist unsere Stärke –
auch im Kampf gegen Corona.**



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

Foto: Adobe Stock © REDPIXEL

50 €
Prämie
sichern!

AggerEnergie macht die Region mobil



**Wir fördern die Neuanschaffung Ihres
E-Bikes mit 50 €**

Gefördert werden Strom-Privatkunden der AggerEnergie.



Förderrichtlinien unter:
aggerenergie.de/e-bike



AggerEnergie
Gemeinsam für unsere Region

- Tradition
- Emotion
- Innovation
seit 150 Jahren

**150 Jahre
vor Ort
- jetzt und
auch in Zukunft.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

Das genossenschaftliche Modell und das Bekenntnis zur Region haben unsere Volksbank zu einem sicheren und verlässlichen Partner für den privaten Kunden und die heimische Wirtschaft gemacht.

Unsere 150-jährige Erfolgsgeschichte steht für Verlässlichkeit, gesellschaftliche Verantwortung, Tradition und Moderne.