

AGGERTALER

DAS MAGAZIN FÜR DAS AGGERTAL

4 | 2021



„Neuer Bahnhof“ Engelskirchen: Treffpunkt für Jung und Alt

Die Verwandlung in ein modernes Wohn- und
Geschäftshaus – Seite 6

OBERBERGS NORDEN Seite 14

Radevormwald – die
„Stadt auf der Höhe“

GESELLSCHAFT Seite 16

Die Stadt Wiehl als
„Fairtrade-Town“

AUS DER REGION

Seite 34

Kaffeerösterei Pagnia: Der
Kaffee und sein Geheimnis

Zuversicht

Chancen

Fortschritt



Freiraum



Miteinander



Stabilität

Weil's um mehr als Geld geht.

Seit unserer Gründung prägt ein Prinzip unser Handeln: Wir machen uns stark für das, was wirklich zählt. Für eine Gesellschaft mit Chancen für alle. Für eine ressourcenschonende Zukunft. Für die Regionen, in denen wir zu Hause sind. Mehr auf sparkasse.de/mehralsgeld



Kreissparkasse
Köln



Sparkasse
Gummersbach

IMPRESSUM

Herausgeber, Vertrieb und Druck

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

Erscheinung, Auflage

4 x jährlich, 42.000 Exemplare

Redaktion

Dieter Lange (Leitung)
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

„Neuer Bahnhof“ Engelskirchen –
© Markus Ueberberg

Der Herausgeber haftet nicht für eventuell erlittenen Schaden, der aus Fehlern und/oder Unvollständigkeits 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 Leserin, lieber Leser,

das Jahr 2021 neigt sich dem Ende zu – und die Hoffnungen, die viele Politiker, Gesundheitsexperten und Epidemiologen angesichts der bevorstehenden Impfungen zu Beginn des Jahres bei uns allen geweckt hatten, haben sich – leider – nicht erfüllt. Im Gegenteil: Das Corona-Virus hat uns und das gesamte öffentliche Leben fester denn je im Griff, obwohl inzwischen fast 70 Prozent der erwachsenen Bevölkerung doppelt geimpft ist und die so genannte „Booster“-Impfung (Auffrischungs-Impfung) schon auf Hochtouren läuft.

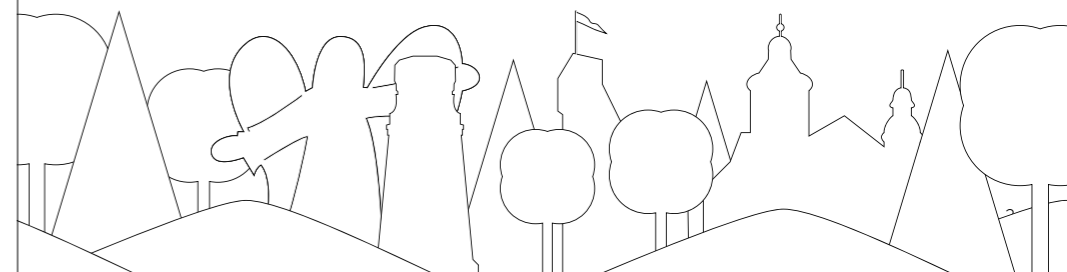
Ohne sich auf die Seite der Impfgegner zu schlagen, muss aber ein Blick auf die aktuellen Zahlen zu denken geben. Denn obwohl mehr als Zweidrittel der Bevölkerung sich in den vergangenen Monaten bereits hat „pieksen“ lassen, ist die 7-Tage-Inzidenz im Oberbergischen Kreis heute gegenüber dem gleichen Vorjahreszeitraum mehr als doppelt so hoch. Zum Vergleich: Mitte November 2020 lag die 7-Tage-Inzidenz bei 167,6, am 28. November 2021 meldete der Kreis einen Wert von 408,9, womit Oberberg zu den „Spitzenreitern“ in ganz NRW zählt.

Wir sind also weiter zur Vorsicht (Kontakte beschränken, Mundschutz tragen, Abstand halten usw.) angehalten, zumal die kürzlich in Südafrika entdeckte Omikron-Variante (B.1.1.529) neue Gefahren birgt. Dennoch bleibt zu hoffen, dass uns ein neuer Shutdown erspart bleibt. Denn er würde einmal unsere Lebensqualität erheblich einschränken, zum anderen würde er möglicherweise weiten Teilen der Wirtschaft, die sich gerade erst mühsam von den früheren Stillständen des gesamten öffentlichen Lebens erholt, den endgültigen Todesstoß versetzen.

Liebe Leserinnen, liebe Leser, wir hoffen, Ihnen in diesen tristen Zeiten mit der Winterausgabe unserer Magazine HOMBURGER und AGGERTALER etwas Freude zu bereiten. Freuen durften sich schon unsere Leser/innen Barbara Grün, Karsten Edling (beide Nümbrecht) und Bernd Kolb (Windeck), die bei unserer Verlosung den spannenden Krimi „Grünes Öl“ gewonnen haben. Einen Dank möchten wir aber auch noch unseren Inserenten aussprechen, die maßgeblich dazu beigetragen haben, dass diese Ausgabe gedruckt werden konnte. Deshalb unsere Bitte: Unterstützen Sie unsere Inserenten mit Ihrem Besuch.

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, wünschen wir viel Spaß bei der Lektüre und eine schöne und besinnliche Advents- und Weihnachtszeit. Und für das Neue Jahr wünschen wir Ihnen alles Gute, Erfolg und Zufriedenheit – und das Wichtigste: Bleiben Sie gesund!

**Ihr Verlags- und Redaktionsteam
der medienverlag**





9



13



34



31

Gemeinsam für unsere Region

6 AUS DER REGION
Der „neue Bahnhof“ in Engelskirchen

11 KUNSTHANDWERK
Oberbergische Wollmanufaktur und „Kunstgerei am Dom“

14 OBERBERGS NORDEN
Radevormwald – die „Stadt auf der Höhe“

16 GESELLSCHAFT
Die Stadt Wiehl als „Fairtrade-Town“

18 KULTUR
Lebendige Einblicke in das Künstlerleben

20 BRAUCHTUM
Mistel: Heilige Pflanze und Glücksbringer

22 NATUR & UMWELT
Bauernhöfe bieten vielfältige Lebensräume

24 OBERBERG AKTIV
Die Schwester des inneren Schweinehundes

26 GESICHTER & GESCHICHTEN
Ganzheitlich zu einer starken Persönlichkeit

28 GASTRONOMIE
Das Restaurant „Alt Athen“ im Oberbantenberger Hof

31 OBERBERG AKTIV
Winterzeit ist Eislaufzeit!

32 GESELLSCHAFT
Demeter-Biohof „Breuner Hof“

34 AUS DER REGION
Der Kaffee und sein Geheimnis

37 BUCHTIPP
Buchtipps von Mike Altwicker

38 KULTUR
Das Engelmuseum und die Engelskirchener Engel

40 REGIONALER EINZELHANDEL
Neueröffnung von Auge + Ohr Althöfer in Nümbrecht

42 GESELLSCHAFT
Lernen & Zuversicht schenken

Praxis für Physiotherapie
Steffanie Smith
Tel. 02291/90 15 10

Bei uns sind Sie in guten Händen...

Mozartweg 20 - 51545 Waldbröl - smith-physio.de

Behrens
Schreiben Schenken Spielen

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



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. 02262/999996
info@pflegedienst-s-zeiske.de
www.pflegedienst-s-zeiske.de



„Neuer Bahnhof“ Engelskirchen: Treffpunkt für Jung und Alt

Text: Dieter Lange Fotos: Markus Ueberberg

Engelskirchens Bürgermeister Dr. Gero Karthaus ist nicht gerade für emotionale Gefühlsausbrüche bekannt. Wenn er allerdings auf den Neubau auf dem Gelände des ehemaligen Bahnhofs im Engelskirchener Ortskern angesprochen wird, dann gerät er ins Schwärmen. „Ein wichtiger Tag für die gesamte Gemeinde und ein bedeutender Schritt für die städtebauliche Entwicklung des Ortskerns“, betonte der Rathauschef nach der Fertigstellung (siehe Interview). In der Tat: An der Stelle des ehemaligen Bahnhofs, der schon seit Jahren leer stand und zuletzt ein Schandfleck für den gesamten Ort war, ist ein modernes Wohn- und Geschäftshaus mit 20 barrierefreien Wohneinheiten – wovon nur noch wenige Wohnungen noch zu mieten sind – und mit drei Ladenlokalen (DM-Drogeriemarkt, Engelsbäckerei Felder und das Brauhaus „Gleis eins“) nebst einer Tiefgarage mit 35 Stellplätzen entstanden.

Als Investor wurde in einem Bieterverfahren der Engelskirchener Unternehmer Markus Ueberberg (Getränke Ueberberg) gewonnen. Und mit dem Architekten Ralf Rother wurde ebenfalls ein ortsansässiger Planer beauftragt, so dass Bürgermeister Karthaus nicht umsonst von einem „tolle Dreiklang zwischen Investor, Architekt und Gemeinde“

spricht. Mit der Fertigstellung des Neubaus hat sich auch für Investor Markus Ueberberg, der das gesamte Projekt auch mit einer großen Portion Herzblut anging und begleitete, ein familiärer Kreis geschlossen: „Mein verstorbener Vater Karl-Heinz war viele Jahre Pächter der Bahnhofsgaststätte.“

Und an diese Stelle ist die Gaststätte „Gleis eins“ in echtem Braustil entstanden, die sich schon in den ersten Tagen nach der Eröffnung als große Bereicherung für die Engelskirchener Gastronomie erwies und auch viele Gäste von außerhalb anzog, wofür allein schon die direkte Zuganbindung ideale Voraussetzungen bietet. Aber auch der DM-Drogeriemarkt und die neue Filiale der Engelskirchener Engelsbäckerei Felder erweisen sich schon jetzt als Publikumsmagneten, wobei Bauherr Markus Ueberberg besonders von dem hochwertigen Konzept der Engelsbäckerei begeistert ist: „Felder präsentiert nicht nur ein schickes Ambiente im Café, sondern überzeugt auch mit einer drehbaren Eistheke, mit der die Kunden sowohl in der Bäckerei aber auch außerhalb bequem bedient werden können.“

Herzstück des Neubaus ist das Brauhaus „Gleis eins“, das Platz für bis zu 150 Gästen in der Innen- und 80 in der Außen-gastronomie anbietet. Für kleine Events oder geschlossene Vereins- oder Familientreffen steht zudem der Hopfensaal

zur Verfügung, der Platz für 60 Gäste bietet. Bauherr Markus Ueberberg legte bei der Innenausstattung der Gaststätte besonderen Wert auf den Braustil: „Die Leute brauchen heute nicht mehr nach Köln zu fahren, wenn sie diese typische Atmosphäre genießen wollen.“ Und das „Gleis eins“ wartet sogar mit einer Besonderheit auf: Aus 14 Zapfhähnen fließen 14 verschiedene Biersorten – hinzu kommen noch unzählige Flaschenbiere. „Eine Vielfalt, die man sonst in keinem Brauhaus findet“, schwärmt der Bauherr, der sich ja gerade in dem Gastronomiegewerbe bestens auskennt. Für Kölsch-Freunde wird Früh und Schreckenkammer gezapft. Über eine Biersorte freut sich Architekt Ralf Rother in seiner Eigenschaft als ehrenamtlicher Vorsitzender des Engelskirchener „Engels Verein“ besonders: das untergärige „Engelsbräu“, das in einer Privatbrauerei in Rettenberg im Allgäu gebraut wird: „Das passt doch hervorragend zu Engelskirchen.“

An die Kölner Brauhaus-Atmosphäre werden die Gäste auch beim Blick in die reichhaltige Speisekarte erinnert, denn Ueberberg betont: „Wir wollen auch echte Brauhaus-Spezialitäten anbieten“. Und dieses Ansinnen setzen die beiden Brauhaus-Betreiber Jessi Korte und Daniel Benken mit ihrem Team perfekt um: So findet man typische Klassiker wie Rheinischer Sauerbraten, Himmel un Ääd, Schweineko-telett und Halve Hahn auf der Speisekarte, aber auch eine reichhaltige Auswahl an regionalen Gerichten und Suppen, Kartoffelspeisen, Steaks, Burger, Snacks und Salaten. Das Küchenteam um Geschäftsführer Daniel Benken kann dabei auf die Erfahrung von weiteren Brauhäusern in Siegen und Olpe zurückgreifen. Ueberberg ist froh, dass er mit Benken, den er auf einer „DeHoGa“-Ausstellung kennenlernte, einen Gastrofachmann für das „Gleis eins“ gewinnen konnte: „Er



versteht sein Handwerk bestens.“ Aber nicht nur kölsche Brauhaus-Atmosphäre kann man im „Gleis eins“ schnuppern. „Wir haben hier auch das kleinste Hofbräuhaus der Welt integriert“, berichtet Ueberberg nicht ohne Stolz mit ▶



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



Verweis auf einen Original-Stammtisch mit Stühlen aus dem Münchener Hofbräuhaus“. An diesem Stammtisch finden 16 Gäste Platz, die zudem die Möglichkeit haben, einen persönlichen Tonkrug aufzuhängen, der gesichert ist und nur ihnen zur Verfügung steht.

Alle Beteiligten können heute also stolz auf das neue Wohn- und Geschäftshaus in der Ortsmitte Engelskirchens sein. Aber rückblickend ahnt man kaum, mit welchen Schwierigkeiten Bauherr, Architekt und die bauausführenden Firmen in den vergangenen Jahren zu kämpfen hatten. Diesbezüglich gibt Architekt Ralf Rother einen kurzen Rückblick: Angefangen hat alles im Jahr 2017 mit dem Erwerb der Immobilie durch Markus Ueberberg von der Deutschen Bahn AG. Im September 2019 erfolgte der Abriss des alten Bahn-

hofsgebäudes, und genau ein Jahr später, im September 2020, wurde die Baugrube ausgehoben. Dass das insgesamt 4.400 Quadratmeter große Wohn- und Geschäftshaus in nur zwölfmonatiger Bauzeit fertiggestellt wurde, bezeichnet Rother als „kleines Wunder“. Schließlich sei man während der Bauzeit neben den engen Platzverhältnissen und des einhalbwöchigen Baustopps im Winter mit einigen unvorhergesehenen Hindernissen konfrontiert worden.

Stellvertretend nennt Rother einige Beispiele: die Corona-Schutzmaßnahmen („Zum Glück sind wir aber von einem akuten Corona-Fall verschont geblieben“), die teilweisen Lieferprobleme bei einigen Materialien, aber auch das Leitungssystem des alten Mühlengrabens und vor allem die Munitionsfunde des Kampfmittelräumdienstes.



Verständlich also das Lob von Bürgermeister Dr. Gero Kartaus an alle Beteiligten für das gelungene Werk: „Das Gebäude bedeutet eine klare Qualitätssteigerung für den Ortskern und ein großer Schritt für die Ortskernentwicklung.“ Gleichzeitig freut er sich darüber, dass im neuen Bahnhofsgebäude rund 40 neue Arbeitsplätze entstanden sind. Und Investor Markus Ueberberg zieht ebenfalls ein positives Fazit: „Der Drogeriemarkt und auch die Bäckerei sind mit der bisherigen Kundenfrequenz sehr zufrieden und mit dem Brauhaus „Gleis eins“ haben wir einen neuen Treffpunkt für Jung und Alt, der auch Gäste von außerhalb anzieht.“





Marille · Birne · Pflaume · Nuss

Die Bergischen

Jetzt neu! In Ihrem TRINKEN & Leben und gepflegter bergischer Gastronomie.

www.ueberberg.net

Clubhaus & Gastronomie

Das passende Ambiente für Ihren Erfolg.






Horst Trommelschläger

Objekteinrichtungen
für die Gastronomie

Gastronomiemöbel – Gaststätten- und Objekteinrichtungen

Zur Mühle 2 • Halle C7/C8 • 50226 Frechen
Fon: 0 22 34 / 911 09 - 0 • trommelschlaeger.de



Dr. Karthaus: „Ein wichtiger Tag für die gesamte Gemeinde“

Text: Dieter Lange **Foto:** Gem. Engelskirchen

Die Gemeinde Engelskirchen war zwar nicht der Bauherr des neuen Wohn- und Geschäftshauses an der Stelle des ehemaligen Bahnhofs Engelskirchen, aber sie hat das Projekt in zentraler Ortslage von Engelskirchen von Beginn an planerisch unterstützend und mit weiteren Maßnahmen begleitet. Und Bürgermeister Dr. Gero Karthaus macht keinen Hehl daraus, dass er persönlich, aber auch die gesamte Gemeindeverwaltung „sehr glücklich“ über das im September fertig gestellte Projekt sind. Seine Freude darüber brachte Dr. Gero Karthaus in einem Interview deutlich zum Ausdruck.

Herr Dr. Karthaus, welche Bedeutung hat dieses Bauprojekt für die Gemeinde Engelskirchen?

Dr. Gero Karthaus: Die Fertigstellung dieses Wohn- und Geschäftshauses ist zweifellos ein wichtiger Tag für die

gesamte Gemeinde und ein bedeutender Schritt für die städtebauliche Entwicklung des Ortskerns von Engelskirchen. Es ist einfach super, dass die Besucher, die aus dem Zug steigen, jetzt hier ein so tolles Ambiente im Ortskern vorfinden, aber auch klasse Einkaufs- und Einkehrmöglichkeiten haben.

Welchen Stellenwert hat das neue Projekt für die Gesamtentwicklung des Ortskerns?

Es bedeutet die weitere Abrundung der neuen Ortsmitte, in die die Gemeinde mit der neuen Fußgänger- und Fahrradbrücke über die Agger, mit gestaltenden Maßnahmen am Engels-Platz und am Schiefeling-Platz bereits wichtige Investitionen getätigt hat. Und wir werden mit der Neuordnung der Parkplätze im Bahnhofsumfeld und den neuen E-Mobil-Ladestationen noch weitere Millionen investieren. Die Gemeinde hat ein neues Parkraumkonzept entwickelt, dessen Ziel es ist, im Ortskern mehr Möglichkeiten für Kurzzeitparker zu schaffen. So soll Langzeitparken an der Leppestraße möglich sein.

Schauen wir mal ein paar Jahre zurück. Wie haben Sie die Neugestaltung des Bahnhofsgeländes in Erinnerung?

Man muss es so klar sagen: Das Bahnhofsgelände, das schon seit 2014 leer stand, war ein Schandfleck für den gesamten Ort und ein bauliches Torso. Da sich zudem die Deutsche Bahn von der Immobilie trennen wollte, war eine Neuordnung dringend erforderlich.

Kam denn auch die Gemeinde selbst als Investor in Frage?

Da sich die Gemeinde bekanntlich auf die Neugestaltung des Bahnhofs Ründeroth konzentriert, brauchten wir für dieses wichtige Projekt in Engelskirchen einen Investor. Und ich bin froh und glücklich, dass wir mit Markus Ueberberg, der sich gegen mehrere Bieter durchgesetzt hat, einen ortsansässigen und engagierten Investor gefunden haben. Markus Ueberberg war von Anfang an der Wunsch kandidat der Gemeinde, da er einmal ein Engelskirchener Unternehmer ist und schon eine Verbindung zum Bahnhof Engelskirchen hatte, denn sein Vater war jahrelang Pächter des alten Bahnhofsgeländes.

Und wie liefen die Verhandlungen mit ihm als Investor?

Mit Markus Ueberberg waren wir uns sehr schnell einig über das Konzept des Wohn- und Geschäftsgebäudes mit einer eigenen Tiefgarage. Ein zusätzliches Plus war zudem noch die Tatsache, dass mit Ralf Rother auch ein ortsansässiger Architekt für dieses Projekt gewonnen wurde, der ebenso wie Ueberberg seine Verbundenheit mit der Gemeinde Engelskirchen schon durch zahlreiche andere Projekte bewiesen hat. So kann ich heute mit Fug und Recht sagen: Es war ein harmonischer Dreiklang zwischen Investor, Architekt und Verwaltung – zum Wohl der gesamten Gemeinde Engelskirchen. Ich kann allen Beteiligten für dieses gelungene Projekt nur gratulieren und wünsche viel Erfolg.



Die Oberbergische Wollmanufaktur und die „Kunstgerei am Dom“

Text: Marie-Luise Dörffel **Fotos:** Rosi Jacobs, Petra Kobrow

Seit Jahren schon ist Rosi Jacobs aus Lindlar erfolgreich unterwegs mit ihrer Oberbergische Wollmanufaktur und hat sich vor allem auf Kunsthandwerker-Märkten und auf dem Wochenmarkt von Bergisch-Gladbach einen Namen gemacht.

Ursprünglich als „Strickrosi – handgefärbte Wollträume“ gestartet, hat sie inzwischen aus dem einstigen Hobby einen erfolgreichen Zweiterwerb gemacht. Und die Liebe zur Wolle hat den Fokus ein wenig weg vom Stricken hin zu selbst produzierter und gefärbter Wolle verschoben. Weil Rosi Jacobs Regionalität wichtig ist, hat sie sich früh

auf regionale Wolle spezialisiert. Schließlich stehen überall Schafe auf den Weiden des Bergischen Landes und die müssen mindestens einmal pro Jahr geschoren werden. Schafe sind zwar sehr beliebt und haben ihre Fans, aber Schafwolle findet heute trotzdem kaum noch Abnehmer. Viele Menschen empfinden Schurwolle als „kratzig“ und bevorzugen andere Materialien. Dabei gibt es kaum eine bessere Faser als das Hochleistungsmaterial Schurwolle. Von Natur aus hält es die Wärme, nimmt Feuchtigkeit auf, gleicht Temperaturschwankungen aus, ist atmungsaktiv und zudem knitterfrei. Eigentlich perfekt, auch könnte es außer zu Wolle auch zum Beispiel als ökologisches Dämmmaterial eingesetzt werden. Trotzdem verarbeitet die Textilindustrie lieber weiche Baumwolle oder andere Fasern, die beim Kunden besser ankommen. Zudem ist es günstiger, Wolle aus Übersee, Neuseeland oder Australien zum Beispiel, zu importieren, denn diese ist schon fertig gewaschen und vorbereitet. Die meisten Schafzüchter haben daher das Problem, die Wolle „los zu werden“ und nicht selten landet das wertvolle Material als Dünger im Garten. Die regionale Patenschaft-Initiative von Rosi Jacobs ist daher für beide Seiten ein Gewinn. Der Schäfer hat ein zusätzliches Einkommen und Rosi Jacobs beste Wolle aus dem Oberbergischen. Franzi, Resi und Emma heißen ihre aktuellen „Woll-Lieferanten“, die als Patenschaft zweimal pro Jahr wunderbare Wolle liefern und zum Erfolg beitragen.

Die Kunst des Spinnens und Garnherstellens

Mit einem alten Spinnrad fing die Leidenschaft an und Rosi Jacobs beschloss, die ganze Prozesskette der Arbeitsschritte von der Rohwolle über Spinnen, Färben und Stricken in



**MITEINANDER
PFLEGEN**

**Ambulanter Pflegedienst
Cornelia Kumm**

Tel.: 02262/7 170961
 Fax: 02262/7 170962
 Mobil: 0160/9627 4646
 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

ihren eigenen Händen zu bündeln. „Spinnen ist wirklich kein Kinderspiel! Das war nicht einfach, und ich habe viel lernen dürfen, bis ich meinen ersten Wollfaden hatte, der als solcher zu bezeichnen war. Man muss ein Gefühl für die Wolle, für den Faden bekommen und das dauert. Heute gibt es viele Youtube-Tutorials, die hilfreich sind, trotzdem heißt es üben, üben, üben“, erklärt sie ihre Anfänge. Inzwischen ist sie Profi und gibt selber Kurse im Spinnen, die sich stetiger Beliebtheit erfreuen.



Im Garten von Familie Jacobs steht ein Färbehäuschen, in dem alle Utensilien untergebracht sind, um naturfarbene Wolle mit allen Farben der Welt zu färben. Nach einem Tag einweichen und Spülen mit Essig und Spüli kommt die Wolle dann in den Färbekessel. Jeder Farbgang dauert rund 20 Minuten. Herauskommen einzigartige Unikate, denn Wolle ist ein Naturmaterial und nimmt Farbe immer wieder anders an. Pro Färbung entsteht so 500 g bunte Wolle. Die „Zufallsfärbungen“, wie Rosi Jacobs das nennt, reicht zum Beispiel – je nach Größe – für eine Weste. Mit anderen Farben

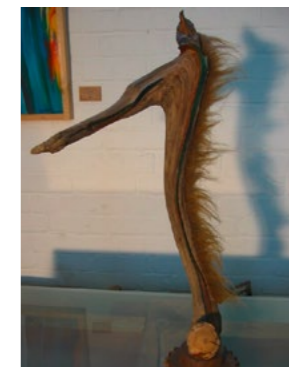
zu kombinieren fällt leicht, weil die Farbpalette umwerfend ist. „Das begeistert mich einfach: Die Wolle ist immer wieder anders, es gibt immer wieder neue Farbnuancen und die Farbkombinationen sind unendlich. Ich liebe diese kreativen Prozesse und freue mich jedes Mal über das Ergebnis.“ Nach dem Färben wird die Wolle kardiert, also geglättet, danach gesponnen und zu Garn verzwirrt. „Häufig lasse ich die Rohwolle in einer Großspinnerei spinnen und färbe anschließend die gesponnene Wolle. Das ist auch kein Problem, spart mir aber viel Zeit, denn das Spinnen ist doch sehr aufwendig.“ Betrachtet man dann die bunten Wollknäuel, die Rosi Jacobs auf dem Wochenmarkt in Bergisch Gladbach oder auf Kunsthandwerkmärkten verkauft, lässt sich die Begeisterung für dieses herrliche Naturprodukt trefflich nachvollziehen.

Von der Einzelkämpferin zur „Kunstgerei am Dom“

Auf den Kunsthandwerkmärkten hat Rosi Jacobs auch ihre beiden zukünftigen Kollegen und Kolleginnen kennen- und schätzen gelernt, denn die Märkte sind immer auch Netzwerkgelegenheiten für die Aussteller. Petra Kobrow aus Wiehl bietet mit „Ton und Ton“ außergewöhnliche Töpferwaren aus eigener Werkstatt an. Neben der klassischen Drehkeramik wie Tassen, Becher, Teller und dergleichen entwirft Petra Kobrow bezaubernde Gartenkeramiken und Figuren sowie hochwertige Ofenkeramiken. Für ihren Mann, der als Ofenbauer selbständig ist, entstehen hochwertige Ofenkeramiken für einzigartige Ofenunikate. Darüber hinaus entwirft sie in ihrer Werkstatt aber auch Fliesen und Dekokeramiken, zum Beispiel für individuelle Fliesenspiegel, die nicht nur in Küche und Bad ein unvergleichliches

Ambiente zaubern. Neben „Ton in Ton“ von Petra Kobrow sind auch Martina Heppe und Bert Nowotny dabei, die mit exklusiven Schreinerarbeiten und (Gebrauchs-) Holzkunst sowie Malerei und Drahtkunst beschäftigen und unter dem Namen „Mercado by HEPNOW“ auf Kunsthandwerkmärkten auftreten. Holz entwickelt unter Bert Nowotnys Händen Kraft und Ausdrucksstärke, egal ob im Möbel-, Innen- und Objektbau oder als Kunstwerk, als Up-cycling-Holz oder als „Strand- und Fundgut“, das zu neuem Leben erweckt wird. Martinas großartiges Farbenspiel harmonisiert hervorragend dazu. Die beiden holen ans Licht, was im Material verborgen ist und sich zeigen möchte. „form – farbe – funktion – fantasie“: Der Slogan von HEPNOW bringt die Arbeit auf den Punkt. Mit Rosi Jacobs, Petra Kobrow und den „Hepnows“ haben sich drei gefunden, die mit faszinierenden Naturmaterialien die Seele und das Herz im Menschen berühren. Statt industrieller Massenware gestalten sie individuelle Produkte, teils aus der Region, immer aber für die Region.

Seit November präsentieren sich alle drei in der neuen „Kunstgerei am Dom“ in Overath-Immekeppel. Dort ist ein wunderbarer Kunstraum entstanden, in dem sich alle drei Gewerke gegenseitig bereichern. Die neue „Kunstgerei am Dom“ in Immekeppel schafft eine Heimat, eine feste Anlaufstelle, und Kunden und Kundinnen können im Laden mit den Produzenten sprechen, sich inspirieren lassen und gemeinsam neue Ideen entwickeln. Eine wahre Bereicherung.



Weitere Infos:
www.bergische-wolle.de
www.petrakobrow.de
www.hepnow.com



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

Wiehler Wasser Welt | Außenbereich mit Solebecken
 Mühlenstraße 23 • 51674 Wiehl • tel 0 22 62 97 72 2

EISSPORTHALLE WIEHL

Kommen Sie sportlich durch den Winter

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

FSW FREIZEIT & SPORTSTÄTTEN WIEHL

www.eissporthalle-wiehl.de

 **Malteser**
 ...weil Nähe zählt.

Das Malteser Trauerzentrum Oberberg berät und begleitet Menschen in ihrer Trauer.

Ab Januar 2022 starten wir mit einem neuen Grundkurs „Erwachsene Trauernde begleiten“.

Wenn Sie über ein gesundes Maß an Empathie verfügen und sich vorstellen können, Menschen in herausfordernden Situationen zu begleiten, sollten wir uns kennenlernen.

Wir suchen Verstärkung:

Ehrenamtliche Trauerbegleiter (m/w/d)

Wir bieten:

- Qualifikation zum Trauerbegleiter (m/w/d) ab Januar 2022
- Teilnahme an Gruppentreffen
- Erfahrungsaustausch innerhalb des Teams
- Supervision und Fortbildungen

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie sich vorstellen können, ein Mitglied unseres Malteser-Teams zu werden, freuen wir uns, von Ihnen zu hören.

Malteser Trauerzentrum Oberberg | Hauptstraße 27 | 51674 Wiehl | Tel. 0160 90141124 | trauerzentrum.oberberg@malteser.org



Radevormwald – die „Stadt auf der Höhe“

Text und Fotos: Marie-Luise Dörffel

Schöner als in diesem stadteigenen Slogan kann man nicht auf den Punkt bringen, was Radevormwald ausmacht: Zum einen die Höhenlage auf rund 400 m über NN, die eine herrliche Weitsicht über die umliegende Region erlaubt, mit wunderschönen Sonnenauf- und Untergängen verwöhnt und zum anderen die damit verbundene hohe Lebens-, Wohn- und Arbeitsqualität.

Radevormwald, liebevoll abgekürzt „Rade“, ist zudem die nördlichste Stadt des Oberbergischen Kreises (seit der Gebietsreform 1975 gehört Rade zum OBK) und eine der am höchsten gelegenen des gesamten Regierungsbezirks Köln.

Radevormwald, der Name geht auf die erste Erwähnung von 1316 als „Rodung vor dem Walde“ zurück, ist eine der ältesten Städte im Bergischen Land. Im Laufe ihrer Geschichte hatte die Stadt immer wieder mit Verwüstungen und Rückschlägen zu kämpfen. So führte zum Beispiel die Pest im 14. Jh. fast zu einer Entvölkerung der Stadt und große Brände (der letzte war 1802) vernichteten beinahe die gesamte Bausubstanz. Plünderungen und Verwüstungen im 30-jährigen Krieg, Raubzüge zu Zeiten der napoleonischen Kriege, aber auch die Verwüstungen der beiden Weltkriege im

20. Jahrhundert brachten die Stadt immer wieder an den Rand des Ruins. Und immer wieder waren die Menschen „auf der Höhe“, haben sich nicht „unterkriegen lassen“ und ihre Stadt wieder aufgebaut.

Heute zeugt das Stadtbild von Rade wenig von der wechselvollen Geschichte. Historische Häuser, vor allem rund um den Markt, sind noch erhalten, viel ist jedoch an neuer Architektur dazu gekommen, so dass man eher von einem Stil-Mix der Zeiten, Geschmäcker, Trends und Architekturen sprechen kann.

Kleine Geschäfte, Cafés, aber auch ein breites Angebot an Waren für den täglichen Bedarf bilden einen wunderbaren Grundstock dafür, dass man sich täglich in Rade wohlfühlen und das Leben genießen kann. Rund 22.000 Einwohner bestätigen dies, zudem ist die Stadt gewerblich sehr gut aufgestellt. International erfolgreiche, mittelständische Unternehmen wie GIRA Giersiepen GmbH & Co. KG, Diesing Walzwerkstechnik GmbH, die Rado Gummi GmbH oder Aurich Textilien seien nur stellvertretend für das vielfältige unternehmerische Profil der Stadt genannt. Radevormwald kann also mit einer rundherum guten Infrastruktur punkten und gehört zu den vitalen wirtschaftlichen Standorten im Kreis.

Aber nicht nur wirtschaftlich steht Radevormwald gut da. Auch der Freizeitwert ist hoch, allein 125 Vereine zeugen davon, wie engagiert die Rader Bürger in ihrer Freizeit sind. Besonders im Sport ist Radevormwald aktiv, vom Radrennen

über Moto-Cross, Segelfliegen, City-Lauf bis hin zum Volksradfahren können sowohl Profis als auch Breitensportler ihre Herausforderungen finden. Darüber hinaus gibt es ein breitgefächertes Angebot an Aktivitäten, das vom Aquajogging über Badminton, Fußball, Handball, Triathlon oder Wassergymnastik bis hin zum Yoga reicht. Über die nahe Wuppertalsperre sind ergänzend Wassersportarten wie Kanufahren, Schwimmen oder Tauchen möglich und sehr beliebt, denn ein besseres Trainingsgebiet kann man kaum haben. Work-Life-Balance wird also großgeschrieben und Bewegung allemal.

Neben Sport und Bewegung hat Radevormwald viel Natur zu bieten, denn bis heute ist die Stadt von Wald umgeben. Die schon erwähnte, nahe Wuppertalsperre und der Uelfebach prägen das wunderschöne Umfeld, in dem es viel zu entdecken gibt. Wandern ist hier überall möglich und ein gut ausgebautes Wegenetz lockt zu jeder Jahreszeit Menschen aus der Region, aber auch darüber hinaus in die Gegend.

Lohnend für einen Ausflug

Wer einen Sonntagsausflug nach Rade machen möchte, kann nicht nur herrlich wandern, sondern auch spannende Museen besuchen. Direkt in Rade gibt es das Museum für Asiatische Kunst, eine umfangreiche Sammlung des Kunst- und Antiquitätenhändlers Peter Hardt, der exklusive und ausgewählte Stücke aus Asien präsentiert. Der Weg lohnt sich und es empfiehlt sich, vorab anzurufen, wie die aktuellen Öffnungszeiten sind. Historisch gewachsen ist die Textilstadt Wülfig in Radevormwald-Dahlerau. Hier an den Ufern der Wupper wurde 1815 die Tuchfabrik Johann Wülfig & Sohn neu gegründet. Die Ursprünge des Unter-



nehmens gehen auf die Tuchfabrikation von 1674 in Lennepe zurück. In Dahlerau konnte die Familie Wülfig eine stetig wachsende Textilfabrik aufbauen, die mehr wurde als „nur“ eine Textilfabrikation. Arbeiterwohnhäuser wurden im Laufe der Zeit gebaut und ein Schlachthaus kam hinzu, so dass der Terminus „Textilstadt“ durchaus gerechtfertigt ist. Schon 1846 arbeiteten hier 450 Menschen. Johann Wülfig & Sohn produzierten bis 1996, mussten sich dann aber der wachsenden Konkurrenz aus Asien geschlagen geben. Heute ist die Textilstadt Wülfig ein hochinteressantes Museum, das einen guten Einblick in die einstmalig blühende Textilindustrie entlang der Wupper gibt. Wer die Geschichte vertiefen möchte, dem sei das Tuchmachermuseum in Lennepe empfohlen, das sich ebenfalls mit Wülfig beschäftigt.

i Weitere Infos: www.radevormwald.de

1. und 2. Weihnachten geöffnet
Von 11 bis 21 Uhr mit durchgehend warmer Küche
 Reservierung unter: **Telefon 02262 79 76 59 8**
www.Haus-Kranenberg.de



Wiehl als „Fairtrade-Town“: „Bewusstsein der Bevölkerung verändern“

Text: Dieter Lange Foto: Christian Melzer

Seit November 2019 ist die Stadt Wiehl in illustrierter Gesellschaft mit Weltmetropolen wie London, Rom, Brüssel oder San Francisco, darf sich zusammen mit über 700 Kommunen in Deutschland (weltweit über 2000) mit dem Titel „FairtradeTown“ schmücken. Offiziell wurde der Stadt die Urkunde vor genau zwei Jahren, im November 2019, von „Fairtrade“-Ehrenbotschafter Manfred Holz an Bürgermeister Ulrich Stücker überreicht (Foto). Diesem offiziellen Akt war ein Bewerbungsverfahren vorausgegangen, welches auf Antrag der Fraktion Bündnis90/Die Grünen vom Wiehler Stadtrat beschlossen worden war. Dabei galt es, mehrere Kriterien zu erfüllen, darunter die Bildung einer lokalen Steuerungsgruppe, die Mitwirkung lokaler Einzelhandelsgeschäfte, Cafés und Restaurants, aber auch die Beteiligung der Zivilgesellschaft in Form von Schulen, Kirchengemeinden und Vereinen, die sich bereit erklären, fair gehandelte Produkte anzubieten. Diese Kriterien, so lobte Holz bei der Urkundenübergabe, habe Wiehl „mit Bravour erfüllt“.

Der „harte Kern“ der Steuerungsgruppe bestand aus fünf Personen, und zwar aus Michael Adomaitis als

Sprecher der Gruppe, den drei Stadtverordneten/innen Barbara Degener, Jürgen Körber und Ralf-Herbert Puhl und Gerhard Hermann. Seit Januar dieses Jahres ist zudem Nicole Hartwig von der Evangelischen Kirchengemeinde Wiehl und Ulrich Eckhardt zu der Gruppe hinzugestoßen, außerdem vertritt Elke Tausch die Hugo-Kükelhaus-Schule in diesem Gremium.

Die bisherige Arbeit der Steuerungsgruppe wurde verständlicherweise durch die Corona-Pandemie erschwert, dennoch fanden bereits einige Treffen im Rathaus statt, wobei Corinna Kawczyk die Ansprechpartnerin für die Gruppe im Rathaus ist und seit Mitte 2020 den organisatorischen Part übernommen hat. „Sie erledigt diese Aufgabe mit sehr großem Engagement“, lobt Jürgen Körber stellvertretend für seine Mitstreiter die Arbeit der Verwaltungsangestellten. Wiehl darf sich also seit zwei Jahren „faire Handelsstadt“ nennen. In dem Zusammenhang weist Michael Adomaitis nochmals auf die fünf Kriterien hin, für die fairer Handel steht:

Handelspartnerschaft: Kleinbauern in Afrika, Asien und Lateinamerika erhalten angemessene Preise für ihre Produkte – wir, die Verbraucher/Käufer, dafür Waren von ausgezeichneter Qualität.

Einhaltung sozialer Standards: Existenzsichernder Lohn macht ausbeuterische Kinderarbeit überflüssig, da die Eltern genug verdienen.

Zukunft der Kleinbauern: Langfristige Planung fördert demokratische Strukturen in den Genossenschaften. Die zusätzlichen Einkünfte werden in Bildungs- und Gesundheitsprojekte investiert.

Biologischer Anbau: Der Verzicht auf chemische Düngung und Pestizide schont die Umwelt und Gesundheit von Produzenten und Verbrauchern.

Entwicklung: Er ist als eines der wirksamsten Instrumente zur Entwicklungsförderung anerkannt, wobei unabhängige Kontrolleure die Einhaltung der Fair-Handels-Kriterien überprüfen.

„Mit jedem Kauf eines fair gehandelten Produktes ist ein kleiner Schritt in die Richtung globaler Gerechtigkeit getan“, wirbt auch Wiehls Bürgermeister Ulrich Stücker für einen fairen Handel. Inzwischen hat die Wiehler Steuerungsgruppe schon eine ganze Reihe Einzelhändler und Gastronomiebetriebe gewonnen, die einige fair gehandelte Produkte in ihrem Sortiment führen, auch Institutionen wie die Evangelischen Kirchengemeinden, Schulen und Vereine/Stiftungen haben ihre Mitarbeit zugesagt. „Dennoch“, so betont Adomaitis, „stehen wir erst am Anfang unserer Arbeit“. Dabei, so ist sich die Gruppe einig, sei zunächst am wichtigsten, „in der Bevölkerung für eine Änderung des Bewusstseins zu sorgen“. Dass dies kein leichtes Unterfangen ist, unterstreicht die Stadtverordnete und Vize-Bürgermeisterin Barbara Degener: „Wir stießen auf Zustimmung, oft auch Desinteresse, manchmal Ablehnung. Wir müssen also am Thema

bleiben.“ Auch Ralf-Herbert Puhl und Gerhard Hermann werben mit Nachdruck für den Kauf von fair gehandelten Produkten: „Die kosten im ersten Augenblick zwar etwas mehr Geld, aber langfristig profitiert von einem veränderten Kaufverhalten unsere gesamte Gesellschaft.“ Die Zertifizierung „Fairtrade Town“ wird für zwei Jahre verliehen, so dass die ehrenamtliche Steuerungsgruppe die Titelverteidigung beantragt hat – und inzwischen auch positiv von FairTrade Deutschland beantwortet wurde. Mit Schreiben vom 20. Oktober 2021 erhielt Bürgermeister Stücker die erfreuliche Nachricht, „dass Wiehl nach eingehender Prüfung den Titel Fairtrade-Stadt für zwei weitere Jahre tragen darf“. Gleichzeitig wird den „Fairtradern“ in Wiehl für „ihr unermüdliches Engagement“ ausdrücklich gedankt, wodurch Wiehl dazu beiträgt, „dass durch faire Handelsbeziehungen den benachteiligten Produzentengruppen im Süden zu einem verbesserten Einkommen verholfen wird“. Trotz dieses Lobes sind sich alle Wiehler Verantwortlichen einig, dass durch die Corona-Pandemie in den vergangenen zwei Jahren viele Aktivitäten ausgebremst wurden. „Wir stehen praktisch vor einem Neuanfang“, setzt Michael Adomaitis auf neuen Schwung: „Wir müssen jetzt verstärkt Händler, Gastronomen, Vereine, Schulen, Kindergärten, Kirchengemeinden und andere Institutionen, aber vor allem auch viele Menschen auf breiter gesellschaftlicher Ebene ansprechen, um für die Idee des fairen Handels zu werben.“

Weitere Infos: fairtrade@wiehl.de

www.fairtrade-deutschland.de

i www.stadt-wiehl.de/RathausA-Z/Fairtrade



Bei uns können Sie sich inspirieren
und kompetent beraten lassen!

LANG
RAUM  IDEE

Wir wünschen allen Kunden
eine frohe Weihnachtszeit und
sagen DANKE für Ihr Vertrauen!

GARDINEN · SONNENSCHUTZ · BODENBELÄGE · OBJEKTAUSSTATTUNG

LANG GmbH RAUM UND IDEE

Weierplatz 24 · 51674 Wiehl · Tel. +49 2262 9 33 68 · Fax +49 2262 9 32 01
info@lang-raum-und-idee.de · www.lang-raum-und-idee.de



Lebendige Einblicke in das Künstlerleben

Text: Anna-Lena Schäfer **Fotos:** Manuele Klein, Detlev Weigand

Kunst und Kultur erfahren aktuell eine wahre Renaissance. Theater, Museen und Konzertsäle dürfen nach Monaten des Stillstands endlich wieder ihre Türen öffnen. Das gilt auch für die heimische Kunstszene: Ende Oktober lud EngelsArt zum „Offenen Atelier Oberberg“ ein. Insgesamt 45 Künstlerinnen und Künstler öffneten ihre Ateliers und ermöglichten persönliche Einblicke in ihre Werke und deren Entstehung – von Malerei, Zeichnung und Fotografie über Bildhauerei und Skulpturenkunst bis zu experimentellen Werken und Installationen. Auch das Künstlerpaar Manuele Klein und Detlev Weigand, gemeinsam bekannt als „Oberstaatskünstler“, gab Einblicke in ihr Schaffen.

Idyllisch im Engelskirchener Ort Oberstaat gelegen, spürt man schon beim Betreten des Ateliers von Manuele Klein und Detlev Weigand die ganz besondere Atmosphäre. Hier verschmelzen Wohnen und Arbeiten, Nähe und Ferne. Zwischen Flur und Wohnzimmer werden Besucherinnen und Besucher angezogen von Fotografien, Malerei, abstrakten und alltagsnahen Installationen. Fast wie nebenbei schweift der Blick über die Hügel des Oberbergischen Landes. „Vor über sieben Jahren haben wir unser Haus auch für die Kunst



geöffnet“, erklärt Detlev Weigand. „Bei uns fließen Wohnen und Arbeiten zusammen. Es ist immer etwas los.“

Der gebürtige Kölner lebt seit vielen Jahren als freiberuflicher Künstler in Engelskirchen. Seine Arbeit umfasst Fotografie, Collagen, Objekte, Malerei und Klangperformances. Ausgehend von den Grundthemen Eros und Vergänglichkeit nähert sich Detlev Weigand der ewigen Suche und Frage nach Sinn und Unsinn der menschlichen Existenz an. Er ist Vertreter der Kunstrichtung Fluxus, die im Sinne der Wortbedeutung „fließend“ nicht auf einen Stil festgelegt ist. „Nicht die Form oder das Medium sind entscheidend, sondern der Inhalt“, erklärt der Künstler. Im Atelier zu sehen sind etwa Detlev Weigands „Kotztüten“ – entstanden aus Tüten der ehemaligen Fluggesellschaft AirBerlin. Sie zeigen anschaulich: Inspiration zieht er durch den Zeitgeist. „Ich lasse alles in mich hinein- und wieder hinausfließen“, so Weigand. „Auch die härtesten und brisantesten Themen versuche ich mit Humor zu durchsetzen. Das Leben ist schon traurig genug, da sollten wir uns den Humor behalten.“

Neben Weigands Werken sind auch die Kunstobjekte seiner Partnerin Manuele Klein zu sehen. In ihren jüngsten Arbeiten

widmet sie sich der Natur. Manuele Klein fotografiert Wälder, sammelt Holz und spielt mit Kunstformen und -techniken. So entstehen Abbilder einer Zeit, in denen das Waldsterben für uns alle präsent ist. Die Künstlerin gibt im Zusammenspiel aus Fotografie, Malerei und Installation tiefe Einblicke in unsere heimische Natur. Für den Betrachtenden bleibt dabei stets Spielraum zur Interpretation. „Ich habe eine erste Idee und dann entsteht daraus langsam etwas“, erklärt die Tochter einer Künstlerfamilie. „Es kann zuerst eine Fotografie sein, die ich leicht bearbeite. Dann folgt dazu Malerei und anschließend die Verarbeitung von Holz und Glas, die ich bei meinen Spaziergängen gesammelt habe.“ Manuele Klein verarbeitet in ihren Werken ihre Gedanken über das Hier und Jetzt. Die Technik und das Material sind Ausdrucksmittel, um diese auf vielfältige Weise zu veranschaulichen.

Dass Kunst viele Facetten hat, beweist das Künstlerpaar auch auf einer weiteren Ebene: Gemeinsam mit Christa Liebach und Hans Gressler bilden Manuele Klein und Detlev Weigand das Künstler-Ensemble „AmöbenPank“. In einer Mischung aus Improvisation und geübten Elementen bieten sie ein Zusammenspiel aus Synthesizer, Gongs und Stimme. In der persönlichen Atmosphäre ihres heimischen Wohnzimmers und Ateliers konnten die Besucherinnen und Besucher des „Offenen Atelier Oberberg“ in eine einzigartige Klangwelt eintauchen.

Wer sich selbst ein Bild des Schaffens von Manuele Klein und Detlev Weigand machen möchte, kann dies unter an-



derem bei der Ausstellung „Faces of Us“ in Rösrath machen. Noch mehr Kunst gibt es am zweiten Adventswochenende bei der EngelsArt Connection im Alten Baumwolllager in Engelskirchen. Rund 30 Künstlerinnen und Künstler sind eingeladen, um sich auf einer ein Quadratmeter großen Holztafel frei zu entfalten. Jedes Kunstwerk ist zum Preis von 150 Euro erhältlich. Davon gehen 50 Euro pro verkauftes Werk an das Jugendzentrum MOVE in Engelskirchen.

Weitere Infos: www.engelsart.de

Kontakt Atelier Oberstaat (auch für Besuche):

www.manueleklein.de, manueleklein@t-online.de,

detlev.weigand07@web.de

i

vitamind
BÜRO FÜR DESIGN

WIR VERLEIHEN IDENTITÄT

Logoentwicklung
Corporate Design
Imagewerbung

Vitamin D | Büro für Design | Zirrer Str. 17 | 51674 Wiehl
Telefon 02262 6995266 | info@vitamind.de | vitamind.de

Info-Flyer ab 22.11. in unseren Geschäften!

SCHLESISCHE BRATWURST
(Nur am 23.12., 24.12., 30.12., 31.12., gerne auf Vorbestellung)

HONIG-LEBERWURST

PRÄSENTKÖRBE

WEIHNACHTSSCHINKEN

IN DER WEIHNACHTSMETZGEREI

GIBT'S SO MANCHE LECKEREI!

Weihnachtsgänse / Puten / Enten / Festtagsmenüs bitte vorbestellen!

KAMINSTANGE MIT GIN

METZGEREI Müller

LECKERE FESTTAGSMENÜS

WILDSALAMI MIT HASELNÜSSEN

GESCHENKGUTSCHEINE

Metzgerei Müller | Bielsteiner Straße 90 | 51674 Wiehl-Bielstein | Telefon 022 62-22 72 | www.metzger-mueller.com
Filiale Wiehl | Weiherplatz | 51674 Wiehl | Telefon 022 62-97872



Mistel: Heilige Pflanze und Glücksbringer

Text: Marie-Luise Dörrfel Foto: kasiaczernik/pixabay

Die Mistel faszinieren seit Jahrtausenden und gehören zu den erstaunlichsten Pflanzen, die es gibt. Sie sind fest in Legenden und Mythologie verwoben und werden als heilige Pflanzen verehrt. Kaum ein Kind, das die Misteln nicht aus Asterix & Obelix kennt, denn ohne die Eichenmisteln konnte Miraculix, der gallische Druiden, seinen sagenhaften Zaubersaft nicht zubereiten. Dafür musste er die seltenen Eichenmisteln mit einer goldenen Sichel bei Vollmond ernten und aufgespannte weiße Tücher verhinderten, dass die kostbaren Beeren den Boden berührten und dadurch unwirksam wurden. Nicht nur bei den Galliern, sondern auch bei Griechen, Römern und Kelten war der Mistelkult lebendig, denn auch dort wurde die Mistel als heilig angesehen, wuchs sie doch auf Bäumen zwischen Himmel und Erde und wurde als Zeichen der Götter verstanden und verehrt. Selbst die Christen im Mittelalter waren von den magischen Kräften der Mistel überzeugt und stellten aus Mistelholz Amulette und Kreuze sowie Mistelholzperlen für ihre Rosenkränze her.

Faszination Mistel

Misteln sind fast mysteriöse Geschöpfe - nicht nur für Zaubersäfte - sondern auch aus botanischer Perspektive. Sie wächst „zwischen Himmel und Erde“, hat selbst keinen Kontakt zur Erde und ist über einen sogenannten „Senker“ mit dem Holz des Wirtsbaumes verbunden, über den sie sich Nährstoffe holt, ohne den Wirtsbaum zu töten. Sie ist daher

ein Halbschmarotzer. Dank ihrer immergrünen Blätter und Stängel könnte die Mistel theoretisch ganzjährig über die Sonne Photosynthese betreiben und sich selbst mit Nährstoffen versorgen. Sie nutzt aber lieber ihren Wirtsbaum, der so lange damit umgehen kann, wie nicht zu viele Misteln auf ihm siedeln. Dann verliert er zu viele Nährstoffe, wird geschwächt und kann absterben. Weitere Phänomene zeichnen die Mistel aus: Sie hat eine kugelige Gestalt, breitet Zweige und Ästchen regelmäßig in alle Richtungen aus und scheint um ein Zentrum herumzuwachsen. Ihre Wachstumsphase ist auf April bis Mitte Juni beschränkt und die folgende Ruhepause zieht sich bis in die Weihnachtszeit. Erst dann bekommt sie ihre Blüten und entwickelt die charakteristischen weißen Beeren. Diese haben eine fast durchscheinende Hülle, in der ein keimfähiger Embryo sitzt. Um sich zu entwickeln, ist „gefiederte Hilfe“ nötig. Vögel lieben die schmackhaften Beeren und verbreiten die Samen so über ihren Kot auf den Bäumen. Wenn sich dieser einnistet, wächst er über ein sogenanntes „Mistelhaustorium“, ein Saugorgan, langsam in die lebensführende Schicht unter der Rinde in den Baum ein. Erstaunlich ist, dass der Baum nun selbst den oben genannten „Senker“ ausbildet, über den sich die Mistel mit Nährstoffen versorgt. Nach rund zwei Jahren entstehen die ersten Sprosse und die Mistel wächst über viele Jahre. Manche kann bis zu siebzig Jahre alt werden!

Misteln leben nicht auf jedem Baum, sondern nur auf ausgewählten Wirtsbäumen. Es gibt Tannen- und Kiefernmisteln sowie Laubbaummisteln auf Apfelbäumen, Birken, Pappeln,

Ulmen und – allerdings sehr selten – auch Eichenmisteln. Buchen und Eiben werden von Mistel gemieden und auf einem Ginster können sowohl Laubbaum- als auch Nadelbaummisteln gedeihen.

Misteln in Geschichte und Mythologie

Misteln sind also außergewöhnlich und werden seit Jahrtausenden auch so wahrgenommen, untersucht und geschätzt. Kein Wunder also, dass sie auch in Mythen, Legenden und Märchen eine prominente Rolle spielen und in Bräuchen bis heute verehrt werden. Schon griechische und römische Naturforscher hatten sich mit der Mistel beschäftigt. Plinius der Ältere beschreibt in seiner 37 Bände umfassenden Naturgeschichte die rituelle Mistelernte bei den gallischen Druiden. Weil die Eiche an sich schon als heiliger und von den Göttern auserwählter Baum betrachtet wurde, war auch die sehr seltene Eichenmistel ein heiliges Zeichen. Sie wurde kurz vor Halbmond mit einer goldenen Sichel geerntet und zwei weiße Stiere wurden den Göttern geopfert, um Glück und Heilung zu erbeten.

In den nordischen Sagen spielt die Mistel eine entscheidende Rolle. In der Edda wird der Sonnengott Balder, der beste, schönste und freundlichste der Asen-Götter, von Todesahnungen geplagt. Um ihn zu schützen, reitet sein Vater Odin ins Totenreich und bittet eine tote Seherin um Hilfe. Seine Mutter Frigga verlangt von allen Lebewesen und Elementen den Eid, Balder nicht zu verletzen. Nur der jungen Mistel vergisst sie den Eid abzunehmen. Pfeile, Speere und Äxte können Balder nichts antun. Loki, der tückische, einäugige Dämon im Reich der Asen, neidisch auf Balders strahlende

Schönheit, weiß um die Mistel und gibt Balders blindem Bruder Hödur, dem Wintergott, einen Mistelzweig, mit dem dieser Balder tötet. Friggas bitterliche Tränen um den toten Sohn wandeln sich in die weißen Perlen der Mistel und als dieser nach drei Tagen zu Wintersonnenwende wieder lebendig wird, bricht Frigga in überirdische Freude aus und küsst jeden, der unter einem Mistelbaum vorbei geht. Die Misteln versprachen Frigga daraufhin, zukünftig niemandem mehr zu schaden. Aus dem Symbol für Tod und Verderben wurde so ein Schutzsymbol und Glücksbringer.

Moderne Bräuche rund um die Mistel

Aus dieser Sage heraus haben sich bis heute viele bekannte und beliebte Bräuche entwickelt. In England und Skandinavien wird zu Weihnachten ein Mistelzweig aufgehängt, auch in Deutschland wird dieser Brauch immer beliebter. Küsst sich dann ein Pärchen unter diesem Mistelzweig, so bleibt es in ewiger Liebe zusammen und der Kuss bringt Gesundheit, Fruchtbarkeit, Glück und Kraft. In Frankreich küsst man Freunde und Verwandte zu Neujahr unter den Misteln und wünscht ihnen Glück und Liebe. Mistelzweige zur Wintersonnenwende an die Türen gehängt, bringen Schutz vor Zauber, bösen Geistern und Feuer. In Ostpreußen und im Baltikum sollen Mistelbäume einen unterirdischen Schatz anzeigen, wobei auch die Misteln selbst als Wünschelrute eingesetzt werden können.

Neben den vielen positiven Zuschreibungen wird die Mistel aber auch seit Jahrhunderten als Heilpflanze geschätzt. Bei uns findet sie hauptsächlich in der Krebstherapie Anwendung.

WIR HALTEN ZUSAMMEN.

Solidarität ist unsere Stärke – auch im Kampf gegen Corona.

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

Foto: Adobe Stock © REDPIXEL



Landrat Jochen Hagt (Mitte) zeichnete die Erstplatzierten des Wettbewerbs „Hof der Vielfalt“ mit Urkunden aus – und zwar: Christian und Christina Althoff, Tabea Schoepe, Stefan Felder und Jens Knotte (v.r.n.l.).

Bauernhöfe bieten vielfältige Lebensräume für heimische Tiere und Pflanzen

Text: Dieter Lange Fotos: Biologische Station Oberberg

Für das Gleichgewicht der Ökosysteme sind Insekten unentbehrlich. Doch in den letzten Jahrzehnten sind die Insektenbestände dramatisch zurückgegangen, wofür es sicherlich viele Gründe gibt. Zu den Ursachen für den alarmierenden Rückgang der Insekten gehört neben der Zerstörung der natürlichen Lebensräume (Flächenfraß) und des Klimawandels aber auch die intensive Landwirtschaft, wobei nur an den übermäßigen Gebrauch von Pestiziden und der monotone Ackerbau (u.a. für Maisanbau) erinnert werden soll. Um diesen Trend zu stoppen, hatte die Biologische Station Oberberg (BSO) mit Unterstützung der Akteure aus Naturschutz und Landwirtschaft sowie der Kreisverwaltung des Oberbergischen Kreises im Frühjahr 2021 den Wettbewerb „Hof der Vielfalt“ ausgeschrieben.

Bewerben konnten sich landwirtschaftliche Betriebe, die sich besonders für den Erhalt der Artenvielfalt einsetzen, denn gerade Bauernhöfe können vielfältige Lebensräume für heimische Tiere und Pflanzen bieten, wie einige positive Beispiele zeigen. Dort nisten Schwalben im Stall und finden in den Lehmpfützen rund um den Hof Baumaterial

für ihre Nester. Hier blühen vielfältige Stauden und leckeres Gemüse im naturnah bewirtschafteten Bauerngarten, der viele Insekten anzieht. Fledermäuse finden an Gebäuden Nischen und Ritzen. Irgendwo wachsen wertvolle Insekten-Futterpflanzen wie Brennnesseln oder der Gute Heinrich. In einer Hecke aus heimischen Sträuchern nisten Singvögel und im Winter ernähren sie sich von den Früchten.

Mit dem Wettbewerb „Hof der Vielfalt“ sollte die Bedeutung der Leistungen der Landwirtschaft für die Biodiversität auf ihren Höfen in den Mittelpunkt gerückt werden. Gleichzeitig sollte die Vorbildfunktion der Landwirte für Hausbesitzer gezeigt werden, wie heimischen Tieren und Pflanzen ein Lebensraum am Haus und im Garten geschaffen werden kann.

Die Resonanz auf diesen Wettbewerb war erfreulich, wie Dr. Bernd Freymann, Geschäftsführer der Biologischen Stationen Oberberg und Rheinberg, bei der Abschlussveranstaltung mit gleichzeitiger Siegerehrung auf dem „Breuner Hof“ in Lindlar-Breun hervorhob. So hätten insgesamt 13 landwirtschaftliche Höfe ihre Türen für die Jury geöffnet. Und die Jury hatte aufgrund der besonderen Vielfaltigkeit der teilnehmenden Höfe bei ihrer Entscheidung über die Platzierungen die Qual der Wahl.



Mit dem dritten Preis wurde der Milchbauernhof Felder (Wipperfürth) ausgezeichnet, während der Ponyhof Knotte aus Wiehl-Hübender vor allem mit einer alten Obstbaumwiese und den vielfältigen Maßnahmen zum Insektenschutz punktete und mit dem zweiten Preis (10 Obstbäume) prämiert wurde. Bei der Entscheidung über den Siegerhof stand die Jury buchstäblich vor einer schweren Aufgabe, so dass sie sich am Ende für zwei erste Plätze entschied, da beide Betriebe mit einer hohen Arten- und Strukturvielfalt in ihren historisch gewachsenen Hofstätten aufwarteten und eine hohe Biodiversität aufwiesen, wie die beiden Jurysprecher Dr. Freymann und Kreisplanungsdezernent Frank Herhaus betonten. So konnten der Biohof von Ute und Gerd Schoepe aus Waldbröl-Dickhausen und der Breuer Hof von Christina und Christian Althoff aus Lindlar je eine Ballonfahrt für zwei

Personen über das Bergische Land von Thomas Knura, Marketingleiter der Volksbank Oberberg, entgegennehmen. Die übrigen Preise wurden vom NABU-Kreisverband Oberberg, dem Verein landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen Oberberg, dem Bergischen Naturschutzverein RBN sowie der RWG Rheinland gestiftet.

Landrat Jochen Hagt betonte in seinem Grußwort, „Artenvielfalt und der Erhalt der Lebensräume auf landwirtschaftlichen Betrieben stehen für eine zukunftsweisende Landwirtschaft.“ Hagt, dessen Dank allen Bewerbern, Organisatoren und Sponsoren galt, hob die gezeigte Vielfaltigkeit bei dem Wettbewerb hervor und bezeichnete ihn „als gutes Beispiel für die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Naturschutz“. Derweil zog BSO-Geschäftsführer Dr. Bernd Freymann ein überaus positives Fazit dieses Wettbewerbs: „Dieser Wettbewerb hat nicht nur die landwirtschaftlichen Betriebe inspiriert, Biotop zu erhalten, vielmehr sind viele der hier gezeigten Maßnahmen vorbildlich für heimische Naturgärten und eignen sich auch im privaten Bereich zum Nachahmen.“



DR. WEISBACH

Ihr Zahnarzt in Oberwiehl

Gesunde Zähne und ein starkes Zahnfleisch sind für Ihr körperliches und seelisches Wohlbefinden von zentraler Bedeutung. Wir sind Ihr Partner für eine optimale Mundgesundheit und bieten Ihnen und Ihrer gesamten Familie innovative Zahnmedizin nach den aktuellsten Behandlungsstandards an wie z.B.:

- Prophylaxe
- Ästhetische Zahnmedizin
- Prothetik
- Kieferorthopädie für Erwachsene
- Dentallaser
- Implantologie

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

www.zahnarzt-oberwiehl.de | Derschlag Str. 2 | 51674 Wiehl | T: (0 22 62) 9 32 69



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

Die Schwester des inneren Schweinehundes

Text und Fotos: Esther Schittko

Dieses Mal geht es um unser persönliches Mindset, die innere Einstellung also. Aber was hat die Schwester des inneren Schweinehundes und Sport und Bewegung damit zu tun?

Gedanken wie: – Ich schaffe es sowieso nicht! – Ha! Wer soll das machen, ich? – Ich werde am Ende wie so oft nur Schmerzen haben und wie immer aufhören! – In unserer Familie ist keiner sportlich, ich bestimmt auch nicht. – Mir zu helfen kann keiner aushalten, wenn du bei mir aufgibst, nehme ich es nicht persönlich, nur damit du schon im Voraus Bescheid weißt. – Mein Arzt sagte, ich solle mich bewegen, regelmäßig Sport machen. Ob das bei mir aber was bringen würde? Ich weiß nicht, mal sehen.

Neben dem inneren Schweinehund ist unsere negative Einstellung, bewusst oder unbewusst, unser zweiter Feind. Diese reflektiert sich in negativen Sätzen und Gedanken, die wir alle schon mal gehört oder sogar selbst mehrmals gesagt haben, wie die zuvor beispielhaft Benannten.

Diese negative Einstellung ist die Schwester des inneren Schweinehundes und sie ist genauso hartnäckig und muss ständig bearbeitet werden, um sie zu besiegen. Sonst baut sie mental ein Verlierersyndrom in uns auf, das heißt wir haben schon verloren, ohne etwas zu machen, probiert zu haben oder ohne den entscheidenden Versuch länger dranzubleiben, der uns die Hürde nehmen lässt.

Unser Körper ist ein „Gewohnheitstier“, das heißt, was ich regelmäßig mache, z. B. sitzen, walken, laufen, liegen, merkt er sich und passt sich perfekt und schnell an.

Sollte meine Gewohnheit z. B. Dauersitzen sein, baut der Körper alle anderen Muskeln, die ich nicht dafür benötige, schnell ab. Ebenso verspannt und verkürzt sich die Länge dieser regelmäßig unterforderten und dauerhaft gebeugten und unbenutzte Muskeln und auch die Bindegewebe verkleben und verhärten sich. Die Elastizität beider leidet und trägt dann nachhaltig zur mangelhaften Funktionalität unseres Körpers bei.

Solch eine bewusste oder unbewusste negative Einstellung nimmt uns die Chance, rechtzeitig mit Bewegung und Sport anzufangen und dadurch einen Ausgleich herzustellen. Daher sollte jeder von uns einmal innehalten und den eigenen jetzigen Zustand ehrlich analysieren, am besten mit den Fragen: WAS, WIESO, WIE, WANN und WO.

- Was müssen wir tun, um unsere tägliche physische und psychische Gesundheit in Balance zu bringen.
- Wieso müssen wir am WAS arbeiten? Wichtig ist hier der Wahrheit ins Auge zu sehen, denn was passiert mit unserem Körper, wenn wir so weitermachen wie bisher, ohne etwas zu unternehmen?
- Wie bauen wir sportliche Bewegung als regelmäßige Gewohnheit auf und wie arbeiten wir kontinuierlich an unseren Zielen?

- Wann fangen wir mit Bewegung und regelmäßigem Sport an und an welcher Stelle im Tagesablauf und Wochenplan lässt es sich störungsfrei integrieren?
- Wo üben wir unseren regelmäßigen Sport oder Bewegungen aus? Allein? Mit einem Freund oder einer Gruppe Gleichgesinnter? Zur Motivation kann es auch in einem Gesundheitszentrum sein oder eine persönliche exklusive Eins-zu-eins-Betreuung durch einen qualifizierten Personal Trainer, der auf dich achtet, unnötige Sportverletzungen durch falsche Ausführung vermeiden hilft, dich motiviert und dich entsprechend anschiebt, wenn du nicht alleine in die Gänge kommst.

Die oftmals unbemerkte negative Einstellung und der innere Schweinehund steuern uns immer wieder weg von unseren Zielen und dem eigentlich vorhandenen Wissen, was besser für uns ist, verschieben die Realität, unterdrücken den Blick auf unseren Gesundheitszustand und lassen uns warten, bis Schmerzen ansetzen oder Vorhandene sich verschlimmern und uns zwingen etwas zu tun.

Je später wir jedoch anfangen, desto bitterer ist die Quit-tung und schmerzhaftige Bewegungsversuche enden in einer Reise voller Verzweiflung, bitteren Rückblicken auf was-wäre-wenn-Szenarien und Ungeduld und Verzweiflung, die mit jedem Tag steigen, der vorbeigeht. Wir werden feststellen, dass selbst immer höhere Dosierungen von Schmerzmedikamenten nicht mehr wie erwartet helfen, weil der menschliche Körper, Geist und Seele mit regelmäßiger Bewegung

gefördert werden muss. Nur mittels Aktivität fühlen wir uns innerlich und äußerlich gut und ausgeglichen. Gegen diese Schwester des inneren Schweinehundes, die negative Einstellung, kann man angehen, ihr genauso entgegensteuern wie dem inneren Schweinehund. Aber dafür muss man mit sich selbst ehrlich sein, den Tatsachen ins Auge sehen und aufhören, alles schön zu reden oder Ausreden zu erfinden.

Allein diese „Geschwister-Kombination“ zu bekämpfen ist sowohl psychologisch wie physisch hart und kraftzehrend. Deshalb ist Unterstützung zu suchen empfehlenswert. Oftmals rühren tief verwurzelte negative Einstellungen und niedrige Selbstwertgefühle auch von früheren negativen Lebenserfahrungen, die unsere Gefühle beeinträchtigen und den Kampfgeist zerstört haben. Daher ist eine begleitende psychologische Unterstützung, das mentale Training, ebenso wichtig, um zeitgleich mit Sport und Bewegung die gesteckten Ziele auch wirklich zu erreichen und eine gesunde Balance von Körper, Geist und Seele herzustellen.

Also liebe Oberberger, fangt an und wie immer beginnen alle weiten Wege mit einem ersten Schritt! Mach deinen ersten Schritt und bleib dran oder frage mich und wir finden eine Lösung für das WIE und dein Körper wird es dir danken, mit positiven und fühlbaren Ergebnissen.

Weitere Infos: Telefon 02262 699855 oder www.esko-personal-training.de

CI-KONZEPTE

Einrichtungen

beraten – planen – einrichten

Christoph Ihne
Hauptstr. 52
51674 Wiehl
Tel. 0171 54 95 404
info@ci-konzepte.de
www.ci-konzepte.de

Lager/Verwaltung
Industriegebiet
„Alte Ziegelei“
Brüderstraße 13
51588 Nümbrecht
Tel. 02293 8173774



Ganzheitlich zu einer starken Persönlichkeit

Text: Anna-Lena Schäfer **Foto:** Gereon Holtschneider

Dr. Werner Dieball arbeitet seit über 20 Jahren als Redner, Trainer und Coach in den Bereichen Rhetorik, Körpersprache und Auftrittswirkung. Wir haben mit dem Wahl-Wiehler über seine Arbeit, den Einfluss von Corona auf Workshops und Präsentationen sowie sein neues Buch „12 Impulse für eine starke Persönlichkeit“ gesprochen.

Herr Dr. Dieball, wie kam es zu der Idee für Ihr Buch?

Ich hatte schon länger geplant, wieder ein Buch zu schreiben. Durch Corona ist das Vorhaben konkret geworden. Dadurch, dass Präsenzseminare und Vorträge im März 2020 ausfielen, konnte ich die Zeit nutzen. Ich habe dann mein Netzwerk aus Kolleginnen und Kollegen dazu geholt und so ist gemeinsam „12 Impulse für eine starke Persönlichkeit“ entstanden.

Welche inhaltlichen Schwerpunkte setzen Sie darin?

Mein Ansatz als Trainer ist immer die Ganzheitlichkeit. Mir ist wichtig, dass das, was ich sage, zu meinem Körper und meiner Stimme passt. Es bringt nichts, nur eine Sache zu

trainieren und ein Schauspieler zu sein. Ich möchte als Persönlichkeit mit allen Ecken und Kanten auftreten. Es geht um den Dreiklang aus verständlicher Rhetorik, angenehmer Stimmlage und kongruenter Körpersprache. So wird es ein überzeugender Auftritt.

Aber das ist nur mein Part. Das Buch führt den ganzheitlichen Gedanken weiter. Es gehört noch viel mehr zu einer starken Persönlichkeit – etwa Themen wie Gesundheit, Umgang mit Stress, Finanzen und Zeitmanagement. Die 12 Impulse sind deshalb nicht nur von Kommunikationstrainerinnen und -trainern geschrieben, sondern von Menschen, die aus verschiedenen Sparten kommen, die etwas mit Persönlichkeit zu tun haben. Was bringt mir zum Beispiel gute Rhetorik, wenn ich nicht fit bin und mich nicht gut ernähre oder wenn ich Geldsorgen habe? Die Idee war, all diese Themen zu kombinieren zu einer ‚360-Grad-Perspektive für mehr Ausstrahlung‘. Denn jeder Part trägt einen Teil zu einer starken Persönlichkeit bei.

Wie läuft so ein Training bei Ihnen ab?

Meine Trainings dauern ein bis maximal drei Tage, klassischerweise sind sie zweitägig. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten ein Skript mit verschiedenen Techniken. Das ist das Fundament und wird an die jeweilige Adressatengruppe und den Zweck angepasst, etwa Einzelcoaching, Gruppentraining oder Vortrag. Dazu gibt es dann viele praktische Übungen. Ich bin ein großer Freund von Videocoachings und mehrfachem Feedback. Es gibt nicht nur ein Video, sondern mehrere Impulse von 30 bis 60 Sekunden. So werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Schritt für Schritt souveräner im Umgang mit der Kamera und können die Techniken besser einsetzen.

Wie viel ist dabei lernbare Technik und wie viel ist Talent?

Talent ist toll, nur entscheidend ist die Übung. Wiederholung führt zu Meisterschaft. Wenn ich beispielsweise mehr auf den Punkt sprechen möchte, kann ich das als 3-Wochen-Projekt angehen. Ich konzentriere mich 21 Tage lang erstmal nur auf 8-Wort-Sätze. Danach folgt dann die nächste Übung. So kann ich schrittweise mich und meine Persönlichkeit weiterentwickeln. Jeder Mensch, der möchte, kann sein Auftreten trainieren und verbessern. Auch ein schüchterer Mensch kann einen guten Vortrag halten – wenn er möchte. Die Einstellung muss stimmen. Natürlich fällt es

einigen leichter und sie können besser improvisieren. Das heißt aber nicht, dass sie unbedingt schlagfertiger sind. Manchmal ist es auch besser, nichts zu sagen.

Aus welchen Bereichen kommen die Menschen, die Sie coachen?

Ich arbeite mit allen, die sich beruflich weiterentwickeln wollen. Das sind in der Regel Mitarbeitende und Führungskräfte von Unternehmen, Selbstständige oder auch Politikerinnen und Politiker. Dabei geht es viel um Wirkung und Fragen wie: Wie kommuniziere ich zielgerichteter? Wie verkaufe ich mich besser? Wie verhandle und pitche ich erfolgreicher?

Welchen Einfluss hatte Corona auf Ihre Arbeit – abgesehen von der Entstehung des Buches?

In der Regel finden meine Trainings in Präsenz als Gruppe oder Einzelcoaching statt. Durch Corona wurde vieles jedoch digital umgestellt. Natürlich gab es bei mir zunächst die Frage: Klappt das überhaupt? Mit ein paar Kniffen sind aber auch Workshops und Videocalls sehr gut möglich. Auch wenn sie das persönliche Training nicht vollständig ersetzen können, bin ich sicher, dass uns virtuelle Coachings im Zuge der fortschreitenden Digitalisierung weiter begleiten werden. Es gibt schon heute viele virtuelle Teams, die gut zusammenarbeiten, wenn ein paar Spielregeln und Tipps beachtet werden.

Welche Veränderungen sehen Sie beim digitalen Präsentieren?

Ich sehe es eher als eine Verschiebung, da die Techniken der Rhetorik und Kommunikation gleichbleiben. Das fängt bei einem selbst an. Ich rede beispielsweise weiter mit einem originellen Ein- oder Ausstieg, wenn ich einen Vortrag halte. Und ich präsentiere im Stehen. Wer sich professionell verkaufen möchte, sollte das auch digital machen. Das Setting mit Laptop, Mikrofon und Co. einzurichten ist ein Teil davon. Letztlich sind es aber immer ähnliche Mechanismen wie bei Präsenzvorträgen. Vieles ist uns bewusst, aber wir machen es nicht oder merken gar nicht, dass wir die Kontrolle und unser Gegenüber verlieren. Ab und zu ein Training, ein Buch oder ein Podcast helfen, um auf kleine Dinge zu achten und sie ins Gedächtnis zu rufen.

Vielen Dank für das Gespräch und Ihre Tipps!



Zwölf Impulse für eine starke Persönlichkeit

Die 360-Grad-Perspektive für mehr Ausstrahlung

Haufe Verlag
ISBN: 978-3-648-15760-2
Preis: 24,95 EUR

5 Tipps für einen besseren virtuellen Auftritt

Tipp 1:

Zur professionellen Ausstattung gehören ein gutes Mikrofon und ein möglichst neutraler Hintergrund. Am besten keinen virtuellen Hintergrund nutzen, in dem Gesicht und Gesten häufig verschwimmen.

Tipp 2:

Wissen wo die Kameralinse ist und diese immer wieder finden. Das ist ein wichtiger Punkt, an den viele nicht denken und entweder runter oder vorbei schauen.

Tipp 3:

Mit Regieanweisungen arbeiten. Ein kleines Post-it mit einem Auge neben der Kamera kann als geistiger Anker dienen. Oder ein dicker blauer Punkt, der uns daran erinnert, sich kürzer zu fassen.

Tipp 4:

Gestik sichtbar machen. Auch im virtuellen Raum sollten die Worte nachdrücklich begleitet werden. Das funktioniert am besten mit Gestik im Brust-/Herzbereich.

Tipp 5:

Eine feste, souveräne Sitz- oder Standposition beachten. Wer etwas präsentiert, sollte dies auch digital besser im Stehen machen. Hierzu den PC/Laptop etwa mit einem verstellbaren Schreibtisch auf Augenhöhe bringen.

Weitere Tipps gibt es auf dem YouTube Kanal von Dr. Werner Dieball:

youtube.com/channel/UCa3hawrlvAfrMX4760seahw



„Oberbantenberger Hof“: Wandel von der Dorfkneipe zum Speiserestaurant

Text: Dieter Lange **Fotos:** Oberbantenberger Hof, Michael Welp

Die Dorfgaststätte, die auch heute noch ein wichtiger sozialer Treffpunkt für die Dorfbevölkerung ist, ist längst nicht mehr selbstverständlich. Denn das „Kneipensterben“, das durch die Corona-Pandemie sogar noch verstärkt wurde, hat auch den Oberbergischen Kreis längst erreicht, wie die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) beobachtet hat. So wurde nach Angaben der NGG zwischen 2007 und 2017 jede fünfte Gaststätte, Kneipe oder Eisdiel im Oberbergischen Kreis aus unterschiedlichen Gründen geschlossen, so dass die Zahl der gastronomischen Betriebe in der Zeit um 77 auf nur noch 324 gesunken ist. Von diesem Trend ist auch das Verbreitungsgebiet unserer Magazine „HOMBURGER“ und „AGGERTALER“ nicht verschont geblieben – im Gegenteil: Die Dörfer oder Stadtteile, die heute noch eine florierende Dorf-kneipe oder Restaurant besitzen, können sich glücklich schätzen. In loser Reihenfolge stellt unsere Redaktion in einer Serie einzelne Dorf-kneipen

in einem Porträt vor. Diese Serie setzen wir mit dem Deutsch-Griechischen Spezialitäten-Restaurant „Oberbantenberger Hof – Restaurant Alt Athen“ aus Wiehl-Oberbantenberg fort.

Der Oberbantenberger Hof in dem Wiehler Stadtteil hat zwar eine lange Tradition, dennoch mussten die „Bängmerder“ vor einigen Jahren auch die schmerzhafteste Erfahrung machen, dass ihre geliebte Dorf-kneipe geschlossen war. Derweil war der 18. Januar 2008 ein Freudentag für das Kirchdorf auf der Höhe zwischen dem Wiehl- und Aggertal, denn an diesem Tag feierte der Oberbantenberger Hof, der zuvor aus diversen Gründen fast zwei Jahre seine Pforten geschlossen hatte, Wiedereröffnung. Und die Gäste, die dem griechischen Wirtsehepaar Costa Karalis und Maria Sideri aus diesem Anlass gratulierten, standen buchstäblich Schlange. Und nicht nur die Dorfbevölkerung und die örtlichen Vereine atmeten auf, als die zweijährige Durststrecke beendet war. Auch bei der Bielsteiner Erzquell Brauerei freute man sich, dass man mit Costa Karalis und Maria Sideri, die zuvor in Hachenburg ein eigenes Lokal betrieben hatten, zwei gastronomisch erfahrene Personen als Pächter für den Oberbantenberger Hof gewonnen hatte. Und Costa Karalis bereut seine Entscheidung, im Westerwald die Zelte abzubauen und in der Stadt Wiehl eine neue Herausforderung zu suchen, nicht – ganz im Gegenteil: „Die Neueröffnung war grandios und auch sonst sind wir hier in Oberbantenberg sehr warm aufgenommen worden. Jedenfalls war die Resonanz der Gäste sehr positiv – und sie hat uns Mut gegeben, das Projekt zu übernehmen und zu kaufen.“ So erhielten die Wirtsleute bereits eineinhalb Jahre nach der Wiedereröffnung das Vorkaufsrecht – und seit April 2019 ist das griechische Wirtsehepaar komplett als Eigentümer des traditionsreichen Gastro-Betriebes eingetragen.

Aber auch sonst hat sich in den nun fast 14 Jahren einiges im Oberbantenberger Hof verändert, wie der 58-jährige Wirt heute stolz erzählt: „Wir haben eine Menge Änderungen vorgenommen und die Struktur des Lokals komplett verändert.“ So präsentiert sich die frühere Dorf-kneipe heute als ein beliebtes Speiserestaurant mit einer deutsch-griechischen Spezialitätenküche. Und auch die Struktur ihres Lokals haben die Wirtsleute verändert und haben zudem erhebliche Investitionen vorgenommen. So wurde der Ver-



Maria Sideri und Costa Karalis führen das deutsch-griechische Restaurant „Oberbantenberger Hof – Restaurant Alt Athen“.

anstaltungssaal, der Platz für bis zu 140 Personen bietet, modernisiert. Und erst in diesem Sommer wurde der Biergarten deutlich erweitert, so dass nun 70 Gäste in der Außengastronomie bewirtet werden können, die zudem dank einer modernen Markise auch Schutz vor Wind und Wetter finden. Hinzu kommen rund 60 Plätze im Gastraum und im Restaurant, so dass der Oberbantenberger Hof, der auch einen gut angenommenen Catering-Service für diverse Gelegenheiten anbietet, zu den größten gastronomischen Betrieben in der Stadt Wiehl zählt und ideale Voraussetzungen für kleine und größere Familien-, Vereins- und Firmenfeiern bietet.

Die Tatsache, dass der Oberbantenberger Hof heute mehr ist als nur eine Dorf-kneipe für die örtliche Bevölkerung und die Ortsvereine ist, verdankt er seiner guten Küche mit ihren deutsch-griechischen Spezialitäten, frischen Salaten, herzhaften Fleischgerichten und ausgesuchten Fischangeboten. Gerade mit seinen frischen Fischspezialitäten hat sich Costa Karalis, der selbst als Küchenchef für zufriedene Gäste sorgt, weit über die Stadtgrenzen von Wiehl einen Namen gemacht: „Ich fahre selbst zweimal in der Woche, dienstags und freitags, nach Köln zum Fischmarkt und kaufe dort den frischen Fisch ein, der abends bei den Gästen auf dem Teller liegt.“ Und die Nachfrage nach Fischspezialitäten wie Dorade, Wolfsbarsch oder Seeteufel ist groß, wie der Wirt konstatiert: „Das beweist auch die Tatsache,

Abbildung zeigt aufpreispflichtige Sonderausstattung.



Der Zeitpunkt war nie günstiger!

Suzuki Swace 1.8 HYBRID CVT Comfort+

Ausstattungshighlights

- Rückfahrkamera
- Toter Winkel-Warnsystem
- Verkehrszeichenerkennung
- Spurhaltewarnsystem
- Privacy Glass
- Keyless Entry und Start
- Sitzheizung vorn
- Zweizonenklimaautomatik

Vollhybrid Bonus: - 5.100,- EUR

Aktionspreis:

26.990,- EUR¹

SUZUKI

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

Suzuki Swace 1.8 HYBRID CVT Comfort+ (Systemleistung 90 kW / 122 PS: Benzinmotor 72 kW / 98 PS und Elektromotor 53 kW | CVT-Automatikgetriebe (stufenlos) | Hubraum 1.798 ccm): innerorts 3,1 l/100 km, außerorts 3,7 l/100 km, kombinierter Testzyklus 3,4 l/100 km; CO₂-Ausstoß: kombinierter Testzyklus 78 g/km, Energieeffizienzklasse: A++ (VO EG 715/2007).

Korrelierte NEFZ-Werte, ermittelt auf Basis des Prüfverfahrens „WLTP“. Weitere Informationen unter www.auto.suzuki.de/wltp.

¹ Gesamtpreis für einen Suzuki Swace 1.8 HYBRID CVT Comfort+ (Systemleistung 90 kW / 122 PS: Benzinmotor 72 kW / 98 PS und Elektromotor 53 kW | CVT-Automatikgetriebe (stufenlos) | Hubraum 1.798 ccm), gültig ausschließlich für Suzuki Hybrid Neuwagenzulassungen vom 8.11.2021 bis zum 31.12.2021 (Aktionszeitraum); nicht mit anderen Suzuki Aktionen kombinierbar. Vollhybrid Bonus wird innerhalb des Aktionszeitraums auf die jeweilige UVP der Suzuki Deutschland GmbH gewährt. Nur für Privatkunden. Gültig bei Barkauf und Finanzierung. Bei Finanzierung besteht ein gesetzliches Widerrufsrecht für Verbraucher.

dass wir jetzt schon viele Anmeldungen für das nächste Fischessen an Aschermittwoch vorliegen haben.“

Das Fischessen ist nur eins von den Events, die der Oberbantenberger Hof nach dem Lockdown („Die Corona-Zeit war für uns eine Katastrophe“) jetzt wieder anbietet, dazu gehören z.B.: Große Büffets zu Weihnachten, Silvester und an den beiden Osterfeiertagen. Obwohl der typischen Thekenbetriebe heute der Vergangenheit angehört, ist der Oberbantenberger Hof immer noch Probe- und Vereinslokal des örtlichen MGV und des Heimatvereins Oberbantenberg, außerdem bietet er ideale Tagungsmöglichkeiten für Vereine und Verbände, z.B. der Schiedsrichtervereinigung des Handballkreises Oberberg, zumal reichlich Parkplätze direkt am Haus vorhanden sind.

Dass Costa Karalis und seine Frau Maria Sideri in den letzten Jahren so viel in die Verbesserung der Struktur ihres Gasthofes investiert haben, hat auch einen ganz konkreten Grund, der in ihrer Familie liegt: Sohn Alexandros („Alex“), 25, ist jetzt schon voll in den Familienbetrieb integriert und wird

bereits im kommenden Jahr den Oberbantenberger Hof als Hauptverantwortlicher übernehmen. „Dann treten meine Frau und ich ins zweite Glied“, ist der 58-jährige Wirt glücklich und stolz über die Nachfolgeregelung innerhalb der Familie: „Alex hat zwar eine Ausbildung als Industriekaufmann absolviert, aber er ist schon seit Jahren mit im Geschäft und ihm bereitet der Job viel Freude. Und meine Frau und ich sind sicher, dass der Oberbantenberger Hof auch bei ihm in guten Händen sein wird.“

Weitere Infos:

„Oberbantenberger Hof – Restaurant Alt Athen“

51674 Wiehl-Oberbantenberg

Oberbantenberger Straße 34

Telefon: 02272/7074541

i www.oberbantenberger-hof.de



Möchten Sie Ihr Wohnen barrierefrei gestalten?

Wenn Stufen zum Hindernis werden!

2 Stufen bis zum Hauseingang.
6 Stufen von der Terrasse in den Garten.
16 Stufen bis ins 1. OG, wo sich Schlafzimmer und Bad befinden.
16 Stufen in den Keller, wo Waschmaschine und Trockner Zuhause sind.

Damals, als Sie in Ihr Haus eingezogen sind waren diese Wege normal und völlig unproblematisch. Jahre und Jahrzehnte sind Sie diese Treppen hinunter und wieder hinaufgelaufen, oft bepackt mit Wäschekorb und anderen Gegenständen.

Es gab Zeiten, da haben Sie diese Wege sogar als Fitness bezeichnet. Doch ist das immer noch so? Oder empfinden Sie die Treppen zunehmend als Hindernis?

Wenn Sie also über barrierefreies Wohnen und mögliche Umbauten Ihrer Immobilie nachdenken, freuen wir uns von Ihnen zu hören.

Mein Makler
IN MEINER STADT ZUHAUSE

Vita Warkentin | Lohengrinstraße 22 | 51674 Wiehl | Telefon 02262 7779872 | E-Mail: wiehl@mein-makler.com



Winterzeit ist Eislaufzeit!

Text: Gaby Krakau Fotos: FSW

In der kalten Jahreszeit ist das Eislaufen für viele ein Highlight. Nicht nur Kinder sondern auch Erwachsene vergnügen sich auf der Eisfläche in der Eissporthalle Wiehl, im Bergischen Land.



Die Eissporthalle bietet für alle Altersgruppen jede Menge Spaß und Abwechslung. Für Kinder gibt es jeden Mittwochnachmittag ab 16.15 Uhr den Spielnachmittag und am Donnerstag können sich die Kids in der Kinder-Disco austoben. In der Samstagabend-Laufzeit präsentiert ein DJ aktuelle Musik für Jugendliche und für Familien bieten sich die Laufzeiten am Wochenende an, um gemeinsam Spaß auf dem Eis zu haben.



Neu im Programm ist jetzt die „Happy Hour-Laufzeit“ am Mittwochabend in der Zeit von 20:15 – 22:00 Uhr. Eintritt und Schlittschuhverleih kosten dann jeweils nur 3 Euro.

Für alle, die sich auf dem glatten Eis noch nicht so sicher fühlen, werden regelmäßig Eislaufkurse durchgeführt. Zusätzlich gibt es in den Weihnachtsferien Kompaktkurse an jeweils drei aufeinander folgenden Tagen, in den Kinder und Erwachsene die Basics des Eislaufens erlernen können. Übrigens auch eine tolle Geschenkidee für Weihnachten! Gutscheine gibt es an der Kasse.

Weitere Infos: www.eissporthalle-wiehl.de

Aufgrund der geltenden Coronaschutzverordnung müssen alle Besucher die 3Gs erfüllen und entweder geimpft, genesen oder getestet sein.

Ausgenommen davon sind Kinder bis zur Einschulung. Jugendliche ab 16 Jahren müssen einen Schülerausweis vorzeigen, bzw. einen gültigen Test oder Impfnachweis.

i



Demeter-Biohof „Breuner Hof“: Wo es noch glückliche Kühe gibt

Text: Dieter Lange **Fotos:** Olaf Wull Nickel, Breuner Hof

Mehr Idylle und mehr Natur geht nicht: Der Demeter-Biohof „Breuner Hof“ in dem kleinen Lindlarer Weiler Breun ist von Wäldern, Wiesen und Weiden umgeben. Kein Wunder also, dass sich hier die 70-köpfige bunte Milchkuhherde, die mit ihrer Nachzucht das Herz des Hofes bildet, wohl fühlt und wertvolle Milch und nahrhaftes Fleisch liefert, das den strengen Richtlinien des Bio-Anbauverbandes Demeter

entspricht. Der „Breuner Hof“, der seit 1750 im Besitz der Familie Burgmer war, gehört nicht nur zu den ältesten landwirtschaftlichen Betrieben in der Gemeinde Lindlar, er hat auch schon früh eine Vorreiterrolle im Bio-Anbau eingenommen, denn schon 1997 wurde dort auf ökologischen Landbau umgestellt und seit 2012 wird der Hof nach bio-dynamischen Richtlinien bewirtschaftet.

An dieser Ausrichtung des Hofes hat sich auch nichts geändert, als Christian Althoff und seine Frau Christina Anfang 2021 den Breuner Hof übernahmen – im Gegenteil: Das engagierte Landwirtpaar setzt ebenfalls auf nachhaltige Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung und arbeitet ebenfalls nach Demeter-Richtlinien. Und die neuen Hofbetreiber bringen ideale Voraussetzungen mit, denn Christian ist gelernter Landwirt und Agrar-Betriebswirt und seine Frau Christina ist auf dem elterlichen Bauernhof in Lindlar-Altenlinde groß geworden und ist neben ihrer Mutterrolle für ihre beiden Söhne für die Vermarktung, Büro und die Tiere zuständig. Zum „Team Althoff“ gehören zudem der fleißige Azubi Yannick, ihre beiden Söhne Moritz und Leon, die auf dem Bauernhof ideale Spiel- und Entwicklungsmöglichkeiten haben, und die beiden Hofhunde Jack und Tess. Derzeit liefert der „Breuner Hof“ die Milch der 70-köpfigen Kuhherde zwar noch an eine Bio-Molkerei, aber mittelfristig, so verrät Christina Althoff, „planen wir eine eigene Milchverarbeitung“. Aber auch heute schon wird die Selbstvermarktung von eigenen Produkten großgeschrieben. Neben frischer Milch vom Hof werden Hähnchen und Rinderfleisch auf dem Hof geschlachtet und das Fleisch per Direktverkauf

oder über den eigenen Online-Shop vermarktet. Natürlich werden nicht nur die Rinder artgerecht gehalten, auch die Bio-Hähnchen leben in einem Mobilstall mit Weidegang und können somit bei Wind und Wetter nach draußen. Logisch also, dass der Werbespruch von Christina Althoff aus Überzeugung kommt: „Unsere verkauften Produkte können Sie genießen.“

In der Tat, das Fleisch vom „Breuner Hof“ kann man mit Genuss essen, denn die Landwirtin verweist auf folgende Kriterien:

- Als Demeter-Betrieb steht für uns das Tierwohl an erster Stelle;
- bei uns gehören Kuh und Kalb zusammen, deshalb gibt's bei uns nur muttergebundene Kälberaufzucht;
- wir halten und füttern unsere Tiere artgerecht, im Sommer auf der Weide und im Winter im Laufstall mit Stroh;
- bei uns gibt's Naturheilkunde und keine prophylaktische Medikamentengabe;
- wir ermöglichen den Tieren einen würdevollen Abschied bei uns auf dem Hof und sie werden von unserem Metzger Matthias Kürten auf dem Hof stressfrei geschlachtet.

Wie bereits beschrieben, sind die 70 Milchkuh das Herzstück des „Breuner Hofes“, die nicht nur wertvolle Milch und leckeres Fleisch liefern, sondern auch alle einen Namen haben und Mütter von ihren Kälbern sein dürfen. Die Kühe weiden von April bis November auf den weitläufigen und saftigen Wiesen rund um den Hof und kommen nur zum Melken in den Stall. Die Kälber dürfen bis zum Alter von 12 Wochen bei ihrer Mutter bleiben. Nach dem Absetzen bleiben sie in Jungtiergruppen zusammen, bis sie selbst eine Milchkuh werden oder als Ochse bestes Fleisch schenken. Eine

„muttergebundene Kälberaufzucht“ ist für Christina Althoff selbstverständlich, „denn für uns gehören Kuh und Kalb zusammen“. Zudem sei eine solche Kälberaufzucht nicht nur artgerecht, vielmehr „fördert sie das Sozialverhalten und die Herdenstruktur“, ist die Bäuerin überzeugt.

Auf dem „Breuner Hof“ haben Interessierte auch die Gelegenheit, diverse Kuhpatenschaften (nähere Infos dazu auf der Homepage) zu übernehmen, und zwar:

- Patenschaft für ein Kalb oder eine Kuh;
- Patenschaft für eine „alte Dame“, mit der eine Kuh in den Ruhestand unterstützt wird;
- Patenschaft für ein Mutterkalb;
- Patenschaft für ein Bullenkalb.

Gerade die Bullenkälber liegen Christian und Christina Althoff am Herzen und sie betont: „Unsere Bullenkälber werden nicht nach zwei Wochen abgegeben, sondern können bei uns zwei Jahre lang artgerecht auf dem Hof aufwachsen. Paten, die das unterstützen, bekommen als Dankeschön nach den zwei Jahren ein 5-Kilogramm-Fleischmischpaket.“

Weitere Infos: www.breuner-hof.de

Breuner Hof
Christian und Christina Althoff
Burghäuschenweg 9
51789 Lindlar-Breun

i Telefon 02266 7851

Wir können BLITZ-SAUBER!

Öffnungszeiten
Montag - Samstag
7.30 - 18.30 Uhr
SB Boxen und Staubsauger 24 Std. geöffnet

Fahrzeugpflege Wiehl

www.fahrzeugpflege-wiehl.de
Täglich an Sonn- und Feiertagen

OxclusivA Die Gewürz- und DesignManufaktur

Genussgeschenke für Privat- und Firmenkunden

Außergewöhnliche Pfeffer, Salze, Gewürze und Gewürzmischungen

Original Engelskirchener Engel
Leuchtelengel, Tassen, Windlichter, Cortenstahl und vieles mehr

Reckensteinstraße 4 | 51766 Engelskirchen | Telefon: 0 22 63 80 25 440 | info@oxclusivA.de | www.oxclusivA.de



Kaffeerösterei Pagnia: Der Kaffee und sein Geheimnis

Text und Fotos: Marie-Luise Dörffel

Morgens oder nachmittags eine schöne Tasse Kaffee oder einen Espresso nach dem Essen: Wer liebt das nicht und freut sich über das heiß-aromatische Getränk? Kaffee ist beliebt in Deutschland, rund 166 Liter pro Jahr trinken die Deutschen laut Statista und verbrauchen damit rund 5,6 kg Kaffeebohnen pro Jahr.

Gerade in den letzten Jahren hat sich der Trend zu gutem Kaffee verstärkt, allein die vielen Vollautomaten und Siebträgermaschinen, die jetzt auch in Küchen stehen, zeugen von der Leidenschaft für guten Kaffee. Die richtige Zubereitung spielt dabei natürlich auch eine wichtige Rolle. Entscheidend ist aber, welcher Kaffee verwendet wird. Und auch hier setzt sich immer mehr der Wunsch nach sortenreinen oder individuell kreierten Mischungen aus handgerösteten Kaffees durch. Und ähnlich wie beim Boom der kleinen regionalen Bierbrauereien kommen auch immer mehr kleine private Röstereien auf den Markt, die sich mit viel Begeisterung und Herzblut den Kaffeebohnen widmen.

Ideal für alle, die regional geröstete Kaffees bevorzugen und den Einkauf mit einem Wochenendausflug kombinieren möchten, ist die Kaffeerösterei Pagnia direkt unterhalb der

Lingesee-Staumauer. Nach einer Wanderung rund um den Lingesee lohnt es sich unbedingt, hier einzukehren und selbstgebackenen Kuchen bei handgeröstetem Kaffee zu genießen. Kristina und Thomas Pagnia haben sich einen gemeinsamen Traum erfüllt und ihre Liebe zum Kaffee zum Beruf gemacht. In Siegen gibt es das Stammcafé und vor zwei Jahren haben die beiden unterhalb der Lingesee-Staumauer ein zweites Café eröffnet, wo Thomas Pagnia zweimal pro Woche handgeröstete Spezialitäten zaubert.

Auf dem Weg zur perfekten Röstung

Viel Wissen, Erfahrung und Fingerspitzengefühl ist notwendig, um einer rohen, grasig schmeckenden grünen Kaffeebohne ein volles Aromenspektrum zu entlocken. Damit die Röster schon eine ungefähre Einschätzung bekommen, welches Potenzial die einzelnen Kaffeesorten haben, gibt es das sogenannte „Cupping“. Röster wie Thomas Pagnia bekommen über dieses standardisierte Verfahren und die daraus entstandenen Cupping-Notizen einen ersten Eindruck davon, was mit der Bohne möglich ist. „Cupping-Notizen zeigen mir die Möglichkeiten der Kaffeesorte und ich finde den passenden Weg, die Aromen, die in den Bohnen verborgen sind, lebendig zu machen“, so umreißt der Röster seine Aufgabe. „Denn Kaffee ist ein Naturprodukt, nicht jede Ernte ist gleich, also auch nicht jeder Rohkaffee und jede Charge.“

Neben Thomas Pagnia stehen 15-Liter-Eimer mit grünen Kaffeebohnen. Gleich wird er sie in die Röstmaschine füllen und den Röstvorgang starten. „Wir rösten bei maximal 210° C über einen langen Zeitraum, damit keine Säuren entstehen und sich die Aromen entfalten können,“ erklärt er und sein kleiner Sohn Anton, den die Kaffeebegeisterung ebenfalls

schon gepackt hat, pflichtet ihm bei. Für jeden seiner Kaffees entwickelt Thomas Pagnia ein eigenes Röstprofil hinsichtlich Temperaturkurve und Dauer der Röstung. Das ist Röstergeheimnis, und so unterscheiden sich die handgerösteten Kaffees von Rösterei zu Rösterei und bieten eine unglaubliche Vielfalt an hocharomatischen Kaffeesorten. Viel Probieren inklusive, denn die Röstungen sollen sowohl für die French Press, den Vollautomaten als auch für den Espressokocher funktionieren. Zunge, Nase und Auge sind also die entscheidenden „Mitarbeitenden“ beim Kaffeerösten, um den perfekten Zeitpunkt der Röstung zu bestimmen.

„Nach der Röstung wird der Kaffee schonend abgekühlt und muss dann mehrere Tage verschlossen ruhen. „Ausgasen“ nennt man diese Phase. Jetzt reifen die Aromen endgültig aus, verbinden sich und der Kaffee wird zu dem, was wir uns vorgestellt haben. Auch überschüssige Säuren können jetzt noch ausgasen,“ beschreibt Kristina Pagnia die nächsten Schritte. Handröstung ist also zeitaufwendig, aber das Ergebnis ist fantastisch und schmeichelt jedem Genießergaumen. Im Gegensatz dazu ist Industrieröstung auf Masse und

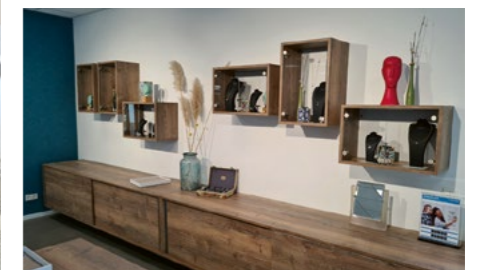
Effizienz ausgelegt und geschieht bei rund 800° C in weniger als fünf Minuten, danach werden die Bohnen schockgekühlt und abgefüllt, was häufig aufgrund der extrem kurzen Röstzeit zu säurehaltigen, bitteren Kaffees führt. Milch und Zucker sind dann die Hilfsmittel, die solche Kaffees erst genießbar machen.

„Etliche Gäste, die anfangs ihren Kaffee nicht ohne Milch trinken wollten, haben inzwischen entdeckt, dass handgerösteter Kaffee hocharomatisch und harmonisch-abgewogen ist und kaum oder keine Säuren und Bitterstoffe enthält.“ Im Gespräch mit ihren Gästen bekommen Pagnias immer wieder solche Rückmeldungen. Bestätigung und Begeisterung schwappt auch bei den Barista-Workshops und Events rüber, die Pagnias am Lingesee-Standort für Familien- und Freundeskreise, Vereine und Unternehmen anbieten. „Da merkt man einfach, dass sich die Menschen von unserer Begeisterung anstecken lassen und am Ende nicht nur viel über Kaffee und die passende Kaffeezubereitung erfahren haben, sondern auch die Handröstung zu schätzen wissen. Für uns sind das immer ganz besondere Tage ▶

AA **AUGE + OHR**
Althöfer

AA **UHREN + SCHMUCK**
Atelier Althöfer

– NEUERÖFFNUNG –



Hauptstraße 21 | 51588 Nümbrecht | Telefon 02293 71 24 | nuembrecht@althoef.de | www.althoef.de

oder Abende und manchmal kann ich gar nicht alle Fragen so ausführlich beantworten, wie ich es gerne würde“, freut sich Thomas Pagnia. Eine Frage, die zum Beispiel häufig kommt, ist die nach „Arabica“ und „Robusta“. Dabei handelt es sich um zwei grundsätzlich verschiedene Kaffeepflanzen. Die Arabica-Sorten wachsen in höheren Lagen ab 800 m, sind aufwendig in der Pflege und empfindlich gegenüber Witterungseinflüssen und Schädlingen. Arabica-Kaffees haben einen niedrigeren Koffeingehalt und sind milder im Geschmack. Bei „Robusta“ ist der Name Programm: Die Robusta-Sorten sind Flachlandkaffees, die pflegeleicht und resistent gegen viele Schädlinge sind. Ihr Geschmack ist eher erdig mit Tendenz zu bitteren Aromen und der Koffeingehalt ist deutlich höher. Robusta-Sorten werden hauptsächlich für Kaffeemischungen verwendet und stellen auch nur 30% der Weltproduktion. Nur langsam kommen für experimentierfreudige Kaffeegenießer auch sortenreine Robustas auf den Markt.

In der Rösterei Pagnia gibt es so köstliche Arabica-Kaffees wie den weich-aromatischen Kaffee Kuss, die äthiopischen

Kaffees Yirgacheffe und Sidamo oder Projektkaffees aus Süd- und Mittelamerika, denn Pagnias legen viel Wert auf kleine Kooperativen und soziale Projekte, die nach Biokriterien produzieren und mit denen sie langfristig zusammenarbeiten können. „Alle sollen von Kaffee gut und erfolgreich leben können und wir brauchen die Expertise der örtlichen Produzenten. Deswegen suchen wir den direkten Kontakt“, skizziert Kristina Pagnia ihre Philosophie. „Und außerdem kommen wir so immer wieder zu neuen interessanten Kaffeesorten, das ist spannend für uns und für unsere Gäste und Kaffeeliebhaber die Garantie für immer neue Kaffee-Erlebnisse.“

i Weitere Infos: www.kafferoesterei-pagnia.de



GEWINNSPIEL

3 x „Kling und Glöckchen“ von Elke Pistor zu gewinnen

Wir verlosen gemeinsam mit der Buchhandlung Hansen & Kröger drei Exemplare des aktuellen Buchtipps. Bewerben Sie sich ganz einfach per Mail – und mit etwas Glück haben Sie den Weihnachtskrimi pünktlich am 24. Dezember unter dem Christbaum liegen. Wir drücken die Daumen!

Teilnahmeschluss: Freitag, 17. Dezember 2021

Bewerbung an: redaktion@der-medienverlag.de

Der Gipfel ist das Ziel!

**Auch weite Wege beginnen mit einem ersten Schritt.
Darum lassen Sie uns gemeinsam den für Sie richtigen Weg finden.**

Sie möchten etwas für Ihre Gesundheit tun, Fitness erhalten oder wieder aufbauen?
Sie möchten wieder Freude an der Bewegung haben trotz aller geltenden Einschränkungen und Sorgen?
Sie haben schon an Ihren Zielen gearbeitet und fragen sich wie es weiter geht?

Unsere gesamte Personal Training Lounge steht Ihnen in der gewünschten Zeit exklusiv zur Verfügung. Selbstverständlich genießen Sie meine ungeteilte Aufmerksamkeit. So sind individuelles Training, korrekte Übungsausführung und Coronakonformität garantiert.

Zur Person:

- 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

Esther Schittko
ESKO-PERSONAL-TRAINING

Ihr Partner für

- Fitness
- Gesundheit
- Rehabilitation

Im Bergischen Land

Telefon 02262 699 855
www.esko-personal-training.de

Lesen Sie doch mal rein!

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

Kennen Sie das auch: Die Familie ist an Weihnachten zu Besuch und Sie erwischen sich das eine oder andere Mal, wie Sie über unterschiedliche Methoden nachdenken, den laut lachenden Onkel oder die spitzzüngige Tante aus der Welt zu schaffen und allen Zeitgenossen damit einen großen Dienst zu erweisen? Elke Pistor denkt nicht nur darüber nach, sie verpackt ihren Adventskrimi auch noch gekonnt zwischen Makrönchen und Mandelduft, – frei nach dem Motto: Lasst uns tot und munter sein.

Die Geschichte:

Auch eine gut aufgeräumte Leiche ist eine Leiche und erfordert die Anwesenheit der Polizei, beschließt Janne Glöckchen, als sie eine Tote zwischen ihren farblich sortierten Mülltonnen findet. Wohl fühlt sie sich allerdings nicht dabei, liegt doch in ihrem Keller bereits ihre verstorbene Chefin Irmgard Kling auf Eis. Aber schlimmer geht immer: Ein junger Mann

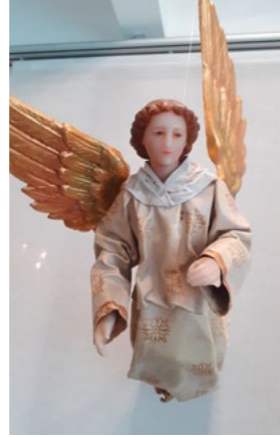
mit unlauteren Absichten und eine dritte Leiche machen die Aussicht auf eine stilvolle Vorweihnachtszeit für Janne vollends zunichte...

Die Bewertung:

Elke Pistor ist die Meisterin des besinnlichen Adventskrimis, den man gerne zur Hand nimmt und dann nicht mehr aus selbiger legt. Denn was macht das Leben süßer, als zwischen Plätzchen, Lebkuchen und Dominostein einen kleinen Mord aufzuklären? Jeden Tag ein Kapitel und schnell verfliegt die Zeit bis zum Weihnachtsfest. Und auch als Weihnachtsgeschenk eignet sich dieser Krimi hervorragend; spätestens am 2. Weihnachtstag ist der Mordfall geklärt.

Elke Pistor „Kling und Glöckchen“, Emons Verlag, € 12,00

i



Das Engelmuseum und die Engelskirchener Engel

Text und Fotos: Marie-Luise Dörrfel

Nicht nur ein Himmel voller „himmlischer Heerscharen“! Überall sind Engel in jeglicher Gestalt und Größe im ersten Deutschen Engelmuseum in Engelskirchen. Und mitten im Raum öffnet die „Himmelsleiter“ mit über 1.000 Engeln den Blick ins „Firmament“ – hier zeigt sich den Gästen der ganze Facettenreichtum der Engelschar – vom Weihnachtengelchen bis hin zum Schutz- und Rauschgoldengel. Kaum satt sehen kann man sich an der Vielfalt und so ist die „Himmelsleiter“ die perfekte Einstimmung auf die stattliche Sammlung des Museums.

Bis heute gehören Engel zum Alltag der Menschen. Auch in unserer säkularen Zeit sind Schutzengel allenthalben und man kann Engel zu jeder Jahreszeit und zu jedem Zweck kaufen. Seit Jahrtausenden beschäftigen sich Menschen mit den himmlischen Wesen und in Engelskirchen kann man ihnen in vielfältiger Form begegnen, ihre Geschichte und die Rezeption über die Jahrhunderte kennenlernen.

Engel sind fester Bestandteil der Volksfrömmigkeit und Spiegel des tiefverwurzelten Glaubens der Menschen. Die sieben Erzengel sind dabei führend in der Engelschar: Am bekanntesten, weil von der katholischen Kirche „offiziell“ anerkannt, sind Michael, Gabriel und Raphael. Auch sie findet man im Engelmuseum. Wie zum Beispiel Erzengel Michael, eines der wichtigsten und beeindruckendsten Exponate. Michael wurde von Dr. Alois Rummel, ehemals Redakteur der Deutschen Welle, gestiftet. Die geschnitzte Figur stammt aus dem 17./18. Jahrhundert und zeigt den Erzengel,

wie er in der einen Hand sein Schwert führt, mit dem er gegen den Drachen kämpft. In der anderen Hand hält er die Seelenwaage, um damit die guten und schlechten Taten eines jeden Menschen gegeneinander abzuwägen.

Glaube, Religion und Volksfrömmigkeit spielen im Museum eine wichtige Rolle, ihnen ist eine ganze Abteilung gewidmet und neben Erzengel Michael findet man dort weitere interessante und überraschende Exponate. U. a. auch einen Hausaltar von Amalie und Wilhelm Kippels, die aus Niederhof im Bergischen Land stammten. Die beiden hatten 1900 geheiratet und bis 1921 sechzehn Kinder bekommen! Weil der Weg in die Kirche weit und für Amalie oft beschwerlich oder wegen der Kinder nicht möglich war, baute Wilhelm für seine Frau kurzerhand ein „Hilligenkommödchen“.

Eine eigene Abteilung ist auch den sogenannten „Raffael-Engeln“ aus der Sixtinischen Kapelle gewidmet, denn sie haben eine überraschende „Karriere“ gemacht. Die beiden Putten, die der berühmte Renaissance Maler und Architekt Raffaello Sanzio da Urbino, kurz Raffael, in seinem Gemälde der Sixtinischen Madonna am unteren Bildrand verewigt hatte, waren 1803/04 von August von der Embde in je ein eigenes Bild kopiert worden. Und damit begann der Siegeszug der „Raffael-Engel“, die fortan zu Werbeträgern, humoristisch-satirisch verfremdet, zu Deko-Objekten, Schuhmotiven, Kalender- und Buchaufmachern und nicht zuletzt auch zu einem Firmenlogo erhalten durften.

Auch die erwähnten Schutzengel haben eine besondere Geschichte. Soldaten-Schutzengel und Schutzengelkarten aus dem 1. Weltkrieg zeigen, wie wichtig den Menschen überirdische Hilfe war. Postkarten, auf denen der Schutzengel den Gefallenen ins himmlische Reich begleitet, berühren zutiefst. Draußen im kleinen Innenhof des Museums setzt sich die nachdenkliche Betrachtung mit einem monumentalen Grabstein fort. Hier betrauert der Engel den jungen Willy

Sartorius, der noch im September 1918 als Soldat gefallen war und bei Regen laufen dem Engel sogar dicke Tränen über das Gesicht.

Alles andere als schwermütig zeigen sich die Engel auf der Galerie des Museums. Hier oben sind sie sehr flexibel, meistern spielend moderne Anforderungen und sind Humor, Kitsch und Kunst gegenüber extrem aufgeschlossen. Als Werbeträger auf Bierflaschen, in Schneekugeln, als Karikatur, „verzweifelt“ auf der Waage und viele andere geflügelte Ausprägungen – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt – einfach bunt, witzig und humorvoll.

Woher kommen all die Engel?

Die rund 2.000 Engel im Museum sind nur ein Bruchteil einer Sammlung, die einzigartig ist und hauptsächlich auf Johann Fischer aus Kürten-Engelsdorf zurückgeht. Er sammelte rund 12.000 Engel in seinem Leben, nachdem ihm seine Tochter am Krankenbett einen Schutzengel in die Hand gedrückt hatte. Weitere Sammlungen ergänzen die Fischer-sche Stiftung.

Der inzwischen überregional bekannte Engelskirchener Engel hingegen geht auf ein außerordentlich erfolgreiches Schülerprojekt der Hauptschule Runderoth aus dem Jahr 2005 zurück. Aus der Projektarbeit wurde eine Schülerfirma samt Trägerverein, der den von den Schülern und Schülerinnen designten Engel zum Patent anmelden ließ. Heute ist

dieser Engel zum Wahrzeichen von Engelskirchen geworden und wird in Lizenz von Oxclusivia, Gewürz- und Design-Manufaktur hergestellt. Im Museumsshop kann der Engel in allen Varianten erworben und auch kulinarisch verkostigt werden: Als Secco und als Engel-Zucker.

Klein und fein: Die Sonderausstellung zu Friedrich Engels 200. Geburtstag

Neben den Engeln lohnt sich aktuell auch noch die Sonderausstellung zum 200. Geburtstag von Friedrich Engels, der zusammen mit Karl Marx unter anderem das kommunistische Manifest geschrieben hatte. Sein Vater, Friedrich Engels sen., hatte in Engelskirchen den Standort der Firma Textilfabrik „Ermen & Engels“ aufgebaut und in der bitterarmen Gegend für Arbeitsplätze gesorgt. Der Weg ins erste Deutsche Engelmuseum nach Engelskirchen lohnt sich also vielfach und das nicht nur zur Advents- und Weihnachtszeit! Das Museum ist vielmehr ein Ganzjahresziel für Familien, Engelfreunde, Gruppen, Vereine und Schulklassen, denn die gelungene Verbindung zwischen spannender Regionalgeschichte und den Engel ist einzigartig. Und im benachbarten Café Engelsplatz lässt sich anschließend himmlisch bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen schmausen.

i Weitere Infos: www.engel-museum.de

<p>Mi 08.12.2021 20:00 Uhr Passagier 23 Bühne 32</p>	<p>Sa 11.12.2021 20:00 Uhr Zauber der Gitarre Konzert</p>
<p>So 02.01.2022 20:00 Uhr Die drei Tenöre Konzert</p>	<p>H 32</p> <p>Halle 32 Gummersbach</p> <p>Tickets: www.koelnticket.de, AggerTicket im Forum GM</p> <p>www.halle32.de</p>

manfred
IMMOFINANZ SCHILD
IMMOBILIENVERMITTLUNG | FINANZ-SERVICE

Ihr zuverlässiger Partner.

Wir sind Ihr fachkundiger Ansprechpartner wenn Sie...

- eine Immobilie verkaufen oder kaufen möchten,
- eine günstige Finanzierung für den Kauf, Bau, die Modernisierung oder Umschuldung einer Immobilie benötigen,
- ein Haus mit einem zuverlässigen Partner bauen möchten.

Wir sind Ihnen dabei gerne behilflich! ☎ **02261-947730**

Hindenburgstr. 18 | 51643 Gummersbach | info@immofinanz-schild.de



Neueröffnung nach Umzug von Auge + Ohr Althöfer in Nümbrecht

Text: Anna-Lena Schäfer **Fotos:** Michael Welp

Brillen, Kontaktlinsen, Hörgeräte und Co. gehören für viele von uns mittlerweile zum Alltag. Die Möglichkeiten entwickeln sich stetig weiter, die Auswahl ist groß und der Bedarf an qualifizierter Beratung steigt. Auge+Ohr Althöfer hat deshalb die Filiale in Nümbrecht komplett modernisiert und neu ausgestattet.

Rund 20 Jahre nach der Eröffnung war es an der Zeit für größere Räumlichkeiten. Auf über 200 Quadratmetern ist ein neues Ladenlokal an der Hauptstraße 21 in Nümbrecht entstanden. Eine großzügige Beratungsfläche für Brillen, Kontaktlinsen, Hörgeräte, Uhren und Schmuck erwartet die Kundinnen und Kunden. „Der Bedarf an Brillen, Kontaktlinsen und Hörgeräten steigt kontinuierlich“, sagt Frank Althöfer, Inhaber von Auge + Ohr Althöfer. „Gleichzeitig wird auch die Technik – etwa für Messungen und Anfertigungen – immer moderner und bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten. Diesen können wir in den neuen Geschäftsräumen vollumfänglich gerecht werden.“

Das neue Fachgeschäft verfügt über modernste Messgeräte – etwa für Anpassungen von Kontaktlinsen, vergrößerte

Sehhilfen und Geräte zur Bestimmung der Sehstärken. Auch für die Hörakustik wurde aufgerüstet: Die neue Hörakustik-Kabine bietet ausreichend Platz für neueste Messapparate und ein angenehmes Ambiente. „Wir möchten, dass sich Kundinnen und Kunden bei uns wohlfühlen, um sich in Ruhe mit dem neuen Hörgefühl vertraut zu machen“, sagt der Inhaber. „Unser Hörakustikmeister nimmt sich Zeit und stellt die Geräte optimal ein. Auch Hausbesuche sind möglich und können auf Termin vereinbart werden.“ Um die Kundinnen und Kunden optimal beraten und die Geräte für Augenoptik und Hörakustik bedienen zu können, sind ausgebildete Fachkräfte gefragt. „Neben unserem Hörakustikmeister beraten unter anderem eine frisch ausgebildete Augenoptikmeisterin und Optometristin unsere Kunden am Standort in Nümbrecht.“

Ein Besuch bei Auge + Ohr Althöfer in Nümbrecht lohnt sich noch in anderer Hinsicht: Der Laden bietet neue Kollektionen und Marken an Brillen, Uhren und Schmuck. Für Verliebte gibt es eine separate Trauringecke, um sich die Ringe für das Leben zu zweit auszusuchen. Dafür hat die Filiale eine neue Trauringkollektion mit über 200 verschiedenen Ringen im Angebot.

Auch individuelle Wünsche werden erfüllt: „Wer viel Wert auf ausgefallene und besondere Schmuckstücke legt, kann sie in unserer Werkstatt von unserem Goldschmiedemeister anfertigen lassen“, ergänzt seine Frau Dorothea Althöfer. „Zudem sind Reparaturen von Schmuckstücken und Uhren, Umarbeitungen und der Ankauf nicht getragenen und alten

Schmuckes möglich.“ Neben der Filiale in Nümbrecht gibt es Auge + Ohr Althöfer am Weiherplatz in Wiehl mit Optik und Hörakustik, der Zweigstelle Augenglanz mit Optik, Kontaktlinsen und Sportbrillen, dem Atelier Althöfer für Uhren und Schmuck sowie dem umfassenden Service zu Hörsystemen im Medcenter im Wiehlpark. Die Präsenz am Kinderhörzentrum in Engelskirchen rundet das Angebot ab. „Auch die Kleinsten können von Hörschwäche betroffen sein“, so Frank Althöfer. „Wir möchten ihnen ganz gezielt helfen und dazu beitragen, dass die künftige Sprachentwicklung der Kinder optimal erfolgt.“

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.30 Uhr

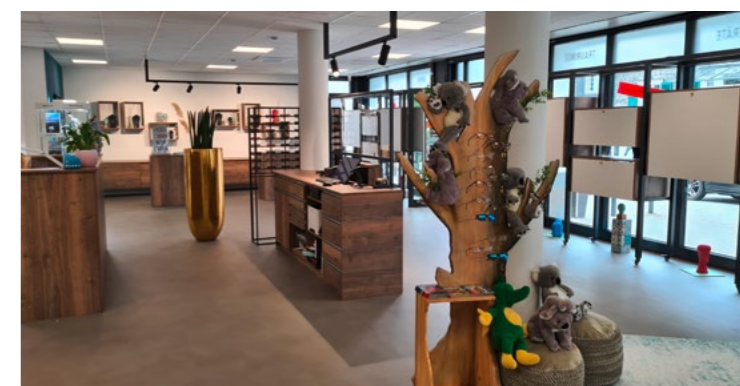
Samstag von 09:30 bis 13:30 Uhr

Kontakt

Hauptstraße 21, 51588 Nümbrecht

Telefon: 02293 7124, nuembrecht@althoef.de

i



Ihr Container- und Entsorgungsfachbetrieb

im Oberbergischen Kreis, Rhein Sieg Kreis und Rheinisch Bergischer Kreis.



STUBS
Diensteleistungen

Telefon: 02261 / 7096-0

E-Mail: container@stubsgmbh.de

Internet: www.stubsgmbh.de



Lernen und Zuversicht schenken

Text: Trauerzentrum Oberberg **Foto:** Michael Englert

Die Malteser bilden jetzt wieder Ehrenamtliche für die Trauerbegleitung aus. „Wir vermitteln fundiertes Wissen und bieten eine sinnstiftende Aufgabe in einer vertrauensvollen Gemeinschaft“, sagt Evelin Bottenberg vom Trauerzentrum Oberberg.

„Trauer ist eine natürliche Reaktion auf den Verlust eines nahestehenden Menschen, dabei ist sie individuell und jede Betroffene und jeder Betroffene erlebt sie anders“, sagt Evelin Bottenberg, Koordinatorin des Trauerzentrums Oberberg der Malteser. Das Trauerzentrum mit Sitz in Wiehl begleitet seit 2012 trauernde Menschen: „Unsere Mitarbeitenden hören ihnen zu, geben Zeit und Raum für die ganz persönlichen Gefühle der Trauer“, beschreibt Evelin Bottenberg den Dienst.

Eine Begleitung durch das Trauerzentrum wird verstärkt angefragt. Die Malteser bilden daher ab 19. Januar 2022 weitere Ehrenamtliche für diese Aufgabe aus. Der Befähigungskurs für die Begleitung trauernder Erwachsene findet bis 1. Juni 2022 an elf Abenden zwischen 18 und 21 Uhr sowie an zwei Tagen ganztägig statt. „Unsere Ehrenamtlichen stehen den Menschen in einer existenziell schwierigen Situation zur Seite, dass sie dafür fundiert qualifiziert werden, ist uns wichtig“, betont Anke Bidner, Leiterin des Malteser-Trauerzentrums. Zu den Kursinhalten gehören daher unter anderem die Selbstreflexion und das Auseinandersetzen mit

eigenen persönlichen Verlusten. Weitere Themen sind Prozesse, Modelle und Theorien der Trauer, die ressourcenorientierte Gesprächsführung und der Umgang mit Krisen. Der Kurs findet in den Räumen der Malteser-Hospizdienste an der Märkischen Straße in Engelskirchen statt. Geleitet wird der Lehrgang von Conny Kehrbaum, Referentin zum Thema Sterben, Tod und Trauer sowie regionale Ansprechpartnerin der Malteser-Fachstelle für Hospiz, Palliativ und Trauer.

„Interessierte bringen ihre Empathie und die Freude an der Begegnung mit Menschen ein“, sagt Dienstleiterin Anke Bidner. Bei der Ausbildung und während ihres Einsatzes profitierten die Ehrenamtlichen dann vom Erwerb eines fundierten Wissens, von einer sinnstiftenden Aufgabe und der Mitarbeit in einer Gemeinschaft, die von vertrauensvollen Beziehungen geprägt sei.

In der Gruppe lernen die Teilnehmenden bei Einzel- und Teamarbeit, bei Fallbesprechungen, Rollenspielen und kreativen Übungen. Vor der Teilnahme gibt es ein Vorgespräch, zum Kurs eingeladen sind alle, die sich vorstellen können Trauernde zu begleiten. Neben angehenden Ehrenamtlichen können dies zum Beispiel auch Mitarbeitende aus Hospizdiensten, Kliniken, Pflegeeinrichtungen, Schulen oder Kitas sein.

Weitere Informationen und die Möglichkeit zur Anmeldung gibt es im Trauerzentrum Oberberg:

Telefon 0160 90141124

i trauerzentrum.oberberg@malteser.org

Unsere Energie für ein **STABILES** Klima

Ökostrom und Erdgas zu guten
Preisen mit attraktiven Rabatten.

Jetzt
wechseln
02261 3003-777



AggerEnergie

Gemeinsam für unsere Region



**Das Rezept
für ein perfektes Fest:
Zusammenhalt.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

Wir wünschen Ihnen ein besinnliches
Weihnachtsfest und ein glückliches, gesundes
und erfolgreiches Jahr 2022!