

DasMAGAZIN *für Stadtgeschichten*

*„SEI EIN
MENSCH“*



**Willkommen im TELEFONHAUS
und hier bei Robert Brant,
Ihrem professionellen Berater und
Partner in Sachen Kommunikation!**

Das Telefon Haus

Mühlenstraße 5 • 49661 Cloppenburg

Tel: 04471 931791

E-mail: info@das-telefonhaus.com

Öffnungszeiten

Mo. – Fr.: 10:00 – 18:00 Uhr

Sa.: 10:00 – 14:00 Uhr

DAS TELEFONHAUS in der Mühlenstraße 5

**Willkommen an Cloppenburgs erster Adresse für Ihre Mobilität in Sachen Kommunikation!
Hier, wo Sie alles rund um Ihr Handy, um Internet, Kabelfernsehen und Festnetz zuverlässig
und nachhaltig geregelt bekommen und sicher sein können, dass Sie nicht wieder in einem
Tarif-Dschungel allein gelassen werden!**

**Hier haben Sie die Auswahl unter allen Anbietern, denn hier ist man unabhängig und hat Zeit
für Sie, auch in Ihrer Muttersprache und sogar jenseits der üblichen Garantiezeiten.**

**Hier, im Telefonhaus in Cloppenburg, sind Sie willkommen, wertgeschätzt und immer
up-to-date – natürlich auch in Sachen Handy, Tablet & Co**



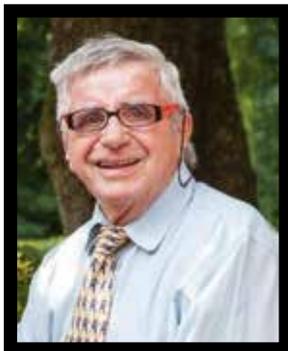
LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

„Sei ein Mensch“ – seit dem 31. Januar dieses Jahres, als anlässlich einer Gedenkstunde im Bundestag den Opfern des Nationalsozialismus gedacht wurde, können wir diesen Satz nicht mehr vergessen: „Sei a Mensch!“ – „Sei ein Mensch!“ Er stammt von Leon Reif und dass sein Sohn, Marcel Reif, ihn an diesem Tag und in diesen Zeiten zum Ende seiner Rede vor dem höchsten deutschen Haus wiederholte, war neben dem „Danke“ an seinen Vater für dessen Fürsorge und Liebe – für sein Menschsein – gleichzeitig als Mahnung und als Aufforderung an uns alle zu verstehen: „Sei ein Mensch“! Dem noch etwas zufügen zu wollen, wäre Unsinn und darum überflüssig.

„Sei ein Mensch“ – für uns ist der Sinn des Satzes zum Vorbild geworden und das nicht nur für diese Ausgabe unseres Magazins, in dem wir viel von Menschen erzählen. Von Jungen und Alten und von jenen, die sich altersmäßig dazwischen bewegen. Von denen, die was tun, die sich engagieren, die ihre Leidenschaften leben oder Geschichte gemacht haben. Die sich einbringen, die Menschen sind. Kleine Ruhepole in unserer Welt, die ansonsten zu zerbersten scheint.

„Sei ein Mensch“ – Sie lesen diesen Satz von Leon Reif auch auf dem Cover dieses Magazins. Dass wir ihn benutzen dürfen und ihn damit auch weitertragen, das ist uns von Marcel Reif ausdrücklich gestattet. Auf so vielen Ausgaben unseres Magazins, wie wir wollen. „DANKE“ noch einmal dafür, wir werden „Sei ein Mensch“ nie vergessen und über seinen Sinn nie hinwegsehen. Das ist ein Versprechen.

Wir wünschen Ihnen eine ruhige Zeit,
Ihr Team des MAGAZINS für Stadtgeschichten



Adi, Mensch, wir vermissen dich!

Weil wir das können

- verfassen wir individuelle und passgenaue Texte für Privatpersonen und Unternehmen – für Print und sämtliche Online-Auftritte
- erstellen wir das Magazin zu Ihrem Unternehmen oder zu Ihrer Stadt – print und online
- schreiben wir Ihre Chronik – verantwortlich von der Recherche bis zum Druck, inklusive Grafik-Design
- schreiben wir Ihre Biografie – auch als Ghostwriter
- sorgen wir dafür, dass Ihre Newsletter gelesen werden
- bieten wir schriftliche Übersetzungen aller Art (englisch, französisch, italienisch)
- machen wir aus Ihren Erinnerungen ein Buch
- kooperieren wir mit verlässlichen Partnern in den Bereichen Film und Werbefotografie oder auch selbstverständlich, mit wem Sie für Ihr Projekt zusammenarbeiten möchten



Ulla Schmitz



Sigrid Lünemann

Wir sind auch die
Herausgeberinnen dieses
Magazins.

**Beverbrucher Damm 60
49681 Garrel
Deutschland
E-Mail-Adressen:
ulla.schmitz@2imwort.de
sigrid.luennemann@2imwort.de
www.2imwort.de**

Inhalt



Liebe Leserinnen, liebe Leser	3
Zeitsprünge Ortschaften der Stadt Cloppenburg	6
Rosche "World-Class_Distillery"	10
Out of Cloppenburg Laurenz Berges	12
FahrRAD in Cloppenburg	17
CSD Cloppenburg	21
Mit Harke und Saatgut ins Museumsdorf	22
Das ist Werrelmann	24
Bücher	27
Gemeinsames Benefiz-Essen für den guten Zweck	28
Marijana, Inja und Piet sind LIFE zum Tanzen	30
„Die Gastronomie ist der geilste Beruf der Welt!“	34



*SOMMER und im Dorfkrug im Museumsdorf
verschmelzen Kultur und althergebrachte
Traditionen zu purem Genuss und Lebensfreude!*



Öffnungszeiten: täglich von 9 - 18 Uhr · abends auf Anfrage · kein Ruhetag
Reservierungen unter Tel. 04471 2726 oder E-Mail info@dorfkrugimmuseumsdorf.de

Alles im Blick	36
Buch: Eine Frage der Chemie	38
25 Jahre Cura Vitalis	39
DPG – Europawahl	40
Was soll das?	42
THW – Infiziert mit blauem Blut	44
Hingehört & hingeguckt	45
Geocaching	46
Freunde	48
Der Silhouetteur Caspar Dilly	50
Das Küchenteam des St. Pius-Stifts	52
DesignBudde	54
JuPa goes Papenburg	56
Freunde Fortsetzung	58
Die Molberger Dose	60
Buch: Moor: European Essays on Nature...	61
44 engagierte Frauen im SkF-Lädchen in Lönningen	63
„Wir schreien immer lauter nach der Natur...“	64
„Handwerk ist, wenn die Hand werkt...“	66
Spargel	70
Luis Korte	72
Die pure Radreiselust durch das Salzkammergut	74
Aus der Trauer zum Leben	76
Nordwolle – Eine Stadt in der Stadt	78
Freunde Fortsetzung	80
VHS: Perspektive Europa	81
Das alte Kino – die Schauburg	82
Die Legende lebt weiter – und wird jünger!	84
Wer hat ihn erfunden, den Fußball?	86
Buch: Spur und Abweg	87
Post Covid ist ein Chamäleon	88
Impressum	90

MÜ

Das MÜ im Münsterländer Hof

SOMMER und abends ins MÜ, dem Treffpunkt
von Liebhabern feiner Esskultur!



Vergessen Sie nicht Ihren Lieblingstisch zu reservieren – wir freuen uns auf Sie!

Tel. 04471 702077 oder E-Mail info@muensterlaenderhof.de

Öffnungszeiten: montags bis samstags ab 16.30 Uhr · sonntags Ruhetag

Text: Klaus Deux | Wappen © Stadt Cloppenburg

ORTSCHAFTEN DER STADT CLOPPENBURG

Mit den Kommunalwahlen im Jahre 1981 wurden die bestehenden Ortsräte (auch die kleinen Ortsparlamente genannt) -Vahren/Stapelfeld und Emstekerfeld- in Cloppenburg abgeschafft und dafür neue Ortsteilbereiche gebildet, die einen Ortsvorsteher als Kontaktperson zur Ratsvertretung und Verwaltung bekamen. Endgültig hat der Rat der Stadt Cloppenburg in seiner Sitzung am 07. September 1981 die Einrichtung von Ortschaften mit Ortsvorstehern beschlossen.

Aufgrund des Beschlusses des Rates der Stadt Cloppenburg vom 7. Dezember 1981 wurden für die zehn Ortschaften die ersten Ortsvorsteher bestimmt und in das Ehrenbeamtenverhältnis berufen. Die Aufgaben der Ortsräte wurde darin gesehen, mehr Bürgernähe zu erreichen. So sollte der Ortsvorsteher die Belange der Ortschaft gegenüber den Organen der Stadt zur Geltung bringen.

Die nachfolgenden Identitätszeichen/Wappen des Ortsteils bzw. der Ortschaft wurden der Homepage der Stadt Cloppenburg entnommen. Sie zieren alljährlich den Pfingstbaum in der Stadtmitte.



Das Wappen spiegelt die Geschichte wider. Die grünen Bäume stehen für die ehemalige Waldlandschaft = Sternbusch. Die sieben auslaufenden Linien sollen die Fluchtwege symbolisieren, über die das Waldgebiet bei Gefahr verlassen werden konnte. Die von links nach rechts zusammen-

führenden Linien symbolisieren den Herzog-Erich-Weg. Die rote Kugel steht für die Verbundenheit des Sternbuschgebietes mit der Kreisstadt Cloppenburg. Für die Soeste, die Cloppenburg durchfließt, stehen die gewellten Linien. Die Vorlage für diese Abbildung diente ein aus Holz geschnittenes Relief von Hans Stuckenberg, dass dieser in Kriegsgefangenschaft während des Zweiten Weltkrieges angefertigt hatte. Seit 1996 auf dem Pfingstbaum.



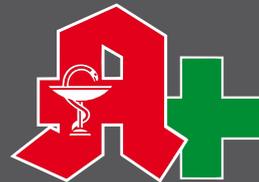
Das Wappen der Bauerschaft Schmertheim weist auf Adelsfamilie hin. Der Name leitet sich ab von den „Rittern“ von Smerten, die als Wappen zwei Turnierkragen übereinander und darüber im Schildhaupt zwei Rosen rot im Gold, als Helmzier eine Straußenfeder führten. Seit 1253 erscheint das

Als erste Ortsvorsteher wurden, gewählt und vereidigt:

Ortschaft:	Ortsvorstehen:
Ambühren/Schmertheim	Gerhard Brake
Bethen	Bernhard Niehaus
Emstekerfeld	Lothar Jopp
Galgenmoor	Karl Meyer
Kellerhöhe	Robert Muhle
Staatsforsten	Clemens Grieshop
Sternbusch	Klaus Deux
Vahren/Stapelfeld	Heinz Wichmann

APOTHEKE MEIS

am krankenhaus



DIE SERVICE-APOTHEKE FÜR CLOPPENBURG UND UMZU!

DURCHGEHENDE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag: 8:00 - 19:00 Uhr
Samstag: 9:00 - 19:00 Uhr

Inh.: Johannes Meis e.K.

Krankenhausstraße 8-12 | 49661 Cloppenburg
Tel.: 0 44 71 888 99-25 | Fax: 0 44 71 888 99-26
www.apo-meis.de | info@apo-meis.de

Sammeln Sie

MEIS-TALER



für Prämien oder lokale Einkaufsgutscheine!

Ihre Treue wird belohnt!

E-Rezept? Ganz einfach:

Mit meiner Apotheke Meis am Krankenhaus
Jetzt App downloaden und E-Rezept einlösen



Geschlecht und der Stammsitz mit der Burg „derer von Smerten“ in den Urkunden. Zum Gut gehörte auch eine Wassermühle. Das Originalwappen befindet sich auf dem Kobrinckschen Epitaph in der St. Vitus-Kirche in Altenoythe. Seit 2003 auf dem Pflingstbaum.



Das Lankumer Wappen deutet mit seinen vier Symbolen auf die Landwirtschaft der Bauerschaft hin. Es zeigt einen Pferdekopf, Pflug und Ährenbündel. Die Bleichhütte und das in Blau angedeutete Wasser deutet auf die Geschichte vom Hof Taphorn hin. Hier wurde gewerblich eine Bleichkuhle betrieben und die Bauern aus dem weiten Umland brachten ihr Leinen zum Bleichen nach Lankum. In der Mitte des Wappens begrenzt ein Kreuz die vier Symbole; es soll auf die christliche Gesinnung und Grundhaltung der Einwohner von altersher bis heute hinweisen. Auch der Hof Meyer-Hemmelsbühren liegt in der Bauerschaft Lankum. Seit 2002 auf dem Pflingstbaum.



Die Bauerschaft Bühren bei Cloppenburg trägt denselben Namen wie etwa ein Dutzend anderer Ortschaften in Oldenburg, Hannover und Westfalen. Die Ortsbezeichnung Bühren ist allein schon ein sicherer Beweis dafür, daß die Ansiedlung bereits in der Sachsenzeit (7/10. Jahrh.) vorhanden war. Seit 2005 auf dem Pflingstbaum.



Das „Identitätszeichen“ des Ortsteils Galgenmoor mit dem 1980 geschaffenen „Empfangstor“ am See mit der freundlichen Aufforderung: „Kumm mol wedder vorbei“. Der „Schild“ in der Mitte des braunen mit Stroh gedeckten Tores zeigt die Farben Blau für das Wasser und Grün für den Wald. Deutlich ist unten im Halbrund das Wort „Galgenmoor“ zu lesen. Der Name Galgenmoor weist auf eine ehemalige Hinrichtungsstätte

hin, die sich hier befunden haben soll. In einer anmoorigen Niederung, zwischen dem „Galgenberg“ und dem „Kugelberg“ gelegen, ist die ihm umgebene Landschaft heute als Naturdenkmal und Landschaftsschutzgebiet ausgewiesen. Das Emblem Galgenmoor hat der Designer Reinhold Budde entworfen. Seit 1997 auf dem Pflingstbaum.



Das Wappen von Kellerhöhe zeigt die Marien-Kirche und das Kriegerdenkmal. Es wurde vom Grafik-Designer Rainer Blum entworfen und angefertigt. Die Kolonie Kellerhöhe entstand auf der Bether Tertia und erhielt 1910 den Namen von dem Höhenzug am Bether Moor entlang, genannt die Kellerhöhe. Von Bethen aus führte ein alter Weg durch die Kolonie, der als Beverbrucher Damm bezeichnet wurde. Die ersten

Ansiedler kamen im Jahre 1911. Die Kirche war nach einjähriger Bauzeit 1921 fertiggestellt worden. Seit 1999 auf dem Pflingstbaum.



Das Wappen der Ortschaft Stapelfeld zeigt die Kirche Heilig-Kreuz. Der Name der ausgedehnten Ortschaft Stapelfeld wird bereits im Jahr 1160 erstmals urkundlich als „Stappelvelde“ genannt. Ein Stapel ist im Mitteldeutschen eine Säule, auch Gerichtssäule. Stapelfeld wird also das Feld oder die Anhöhe sein, wo eine Gerichtssäule stand. So deutet es Prof. Dr. Georg Rein-

ke in seinen „Wanderungen durch das OM“. Das Patronat „Heilig-Kreuz“ erhielt die Kirche zum Gedächtnis an den Kreuzkampf der Katholiken



waldläufer

JETZT NEU IM SORTIMENT!

Perfekte Passform, angenehme Leichtigkeit und stilvolles Design – dafür stehen die Waldläufer Komfortschuhe seit mehr als 60 Jahren.

Lassen Sie sich begeistern! Die perfekte Kombination aus traditionellem Handwerk und zukunftsorientierter Technik sorgt für höchsten Tragekomfort.



FRAMME
FUSS+SPORT
ORTHOPÄDIE

Pingel-Anton-Platz 11
49661 Cloppenburg
Telefon: 04471 9805 66
E-Mail: info@framme.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag bis Freitag:
08:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Samstag: Nach Termin

des Oldenburger Landes im November 1936, die unter Einsatz von Freiheit, Gut und Leben gegen die Entfernung der Kreuze aus den Schulen protestierten und der damalige Gauleiter Röver in der Cloppenburg Markthalle zur Zurücknahme des Erlasses gezwungen wurde. Seit 2000 auf dem Pflingstbaum.



Die Bauerschaft Ambühren liegt im östlichen Teil des Gebietes der Stadt Cloppenburg. Das Wahrzeichen Ambührens ist der umgangssprachlich „Dicke Stein“, der hoch oben am Rand des Soestetals steht. Dieser über 125 Tonnen schwere Granit-Findling, der nach Ende des

Ersten Weltkrieges unter schwersten Bedingungen gehoben worden ist und zum Kriegerehrenmal für die Gefallenen beider Weltkriege, sowohl der Bauerschaft Ambühren als auch Schmertheim umfunktioniert wurde. Von der „Börnehöhe“, hier hat er seinen Standort, hat der Wanderer oder Radfahrer einen herrlichen Blick auf das Soestetal und den Fluss, der hier noch in seinem ursprünglich gewundenen Bett den Weg zur Thülsfelder Talsperre und weiter zur Mündung in das Barßeler Tief nimmt. Seit 2004 auf dem Pflingstbaum.



Auf dem „Wappen“ der Ortschaft Emstekerfeld werden auf blauem Untergrund der „Pfanniturm“, die Industrie, Landwirtschaft, die Ermland Siedlung und die Siedlungen überhaupt angedeutet. Ein roter Schrägbalken mit der

Aufschrift Emstekerfeld teilt das „Wappen“ in zwei Hälften. Unten ist auf gelbem Untergrund die Pfarrkirche St. Bernhard angedeutet. An den grünen Bäumen sind die bekannten Straßen symbolhaft zu erkennen: Hohe Tanne, Linden- und Birkenallee usw. Entworfen und gestaltet wurde es vom Grafiker Karl-Günter Pigors. Seit 1998 auf dem Pflingstbaum.



Im oldenburgischen Teil des Bistums Münster an der alten Hansestraße, der so genannten „Vlämischen Straße“ und heutigen Bundesstraße 213, liegt Bethen, der nördlichste Wallfahrtsort Europas. Eine Urkunde vom 03. Juli 1448 erwähnt erstmals eine Bether

Wallfahrt. Der Marienwallfahrtsort im Norden der Stadt ist Pilgerstätte für das gesamte Oldenburger Münsterland. Das Gnadenbild der Schmerzhaften Mutter ist in der als kleiner Ziegelbau (36 Sitzplätze) vom Cloppenburg Drost Othmar von Grothaus erbauten barocken Wallfahrtskapelle in Bethen aufbewahrt. Bei der Kapelle handelt es sich um einen kleinen Saalbau mit 3/8-Chorschluß. Die Außenwände sind mit Ziegel im Klosterformat verklindert, und als Dachabdeckung dienen Schieferplatten. Das Wappen zeigt die Kapelle. Seit 1995 auf dem Pflingstbaum.

Noch um 1900 war das jetzige Wohngebiet Bauerschaft Staatsforsten von weiten Heideflächen bedeckt. Man



bezeichnete diese Region als „Nördlicher Bezirk“, der politisch zur Stadtgemeinde Cloppenburg gehörte. Seinen Namen bekam der Ort erst, als 1950 die erste Schule eingerichtet wurde. Sie bekam den Namen „Katholische Volksschule Staatsforsten“. Daraus entwickelte sich der Name für die ganze Ortschaft, die hauptsächlich in drei Siedlungsgebieten sowie entlang der Lilienthalstraße wohnen. Der Bezirk ist geprägt von der Staatsforst. Zu nennen ist auch der Griese Stein, der als Flurname bereits um 1837 in Handrissen vermerkt wurde. Der Flugplatz und das Dorfkreuz auf dem ehemaligen Schulgelände am Garreler Weg gehört auch dazu. Diese Gegebenheiten sind im Wappen auf moderne Art untergebracht worden durch den Künstler Siegfried Weltmeier. Seit 1994 auf dem Pflingstbaum.



Vahren wird erstmals -so scheint es- urkundlich im Jahre 1350 erwähnt. Die Bauerschaft liegt am nördlichen Ende eines Geestrückens der Cloppenburg Geest. Das Zeichen der Dorfgemeinschaft Vahren besteht aus drei verschiedenen Grundformen: einem hellgrünen Kreis für die landwirtschaftliche Nutzfläche, in die die Waldflächen und die Ortschaft eingebunden sind. Darauf ist ein dunkelgrünes Pfeilkreuz angebracht, getrennt durch die rote Banderole mit dem Namenszug „Vahren“. Symbolisch soll damit der Zusammenhalt der Dorfgemeinschaft angedeutet werden. Seit 1993 auf dem Pflingstbaum.



Durch den sog. Reichsdeputationshauptschluß (1803) kam das Amt Cloppenburg sowie auch Vechta vom Fürstbistum Münster an das Herzogtum Oldenburg. Nach der ersten Oldenburgischen Gemeindeordnung von 1831 wurde das Kirchspiel Krapendorf, mit dem Gebiet der umliegenden Bauerschaften, kommunalpolitisch die Gemeinde Krapendorf. Die Bezeichnung „Landgemeinde Krapendorf“ wurde 1855 eingeführt zur Unterscheidung des räumlich gleichen kirchlichen Verwaltungsgebietes. Von 1855 bis 1933 gehörten zur Landgemeinde Krapendorf folgende Bauerschaften: Lankum, Tegelrieden, Warnstedt, Nutteln, Kneheim, Nieholte, Stapelfeld, Vahren, Schmertheim, Ambühren, Stalförden, Stedingsmühlen, Resthausen, Varrelbusch, Bethen. Durch die Verwaltungsreform im Mai 1933 wurde die Gemeinde Krapendorf aufgelöst. Dies bedeutete einen Einschnitt und „offiziellen“ Neuanfang für beide, denn nun war endlich zusammengewachsen, was seit Jahrhunderten zusammengehörte. Das Emblem wurde von Bernhard Meyer-Berg und Heino Hummert gestaltet. Es zeigt die Andreas-Kirche „auf dem Berge“ mit den umliegenden Häusern. Es gibt darüber Auskunft, dass hier eine bäuerliche Drubbel-siedlung bestand, ein typisches Geestbauerndorf mit Hof- und Wirtschaftsgebäuden von Bauern, Köttern und Brinksitzern. Seit 2001 auf dem Pflingstbaum.



Das Wappen der Stadt Cloppenburg ist dargestellt auf goldenen Schild mit dem roten Querbalken, dem Schild des alten Fürstbistums Münster. Über dem Querbalken befinden sich das Bild des Schutzpatrons des Stiftes Münster, der heilige Paulus, aufrechtstehend, in der rechten Hand ein aufgerichtetes bloßes Schwert und in der linken Hand ein Buch haltend. Oberhalb im Schild, drei blau-grüne Baristelen (Lätze eines Turnierkragens), ein Charakteristikum des Bischofs Heinrich von Moers, der als damaliger Landesherr Cloppenburg 1435 das Wappen und das Stadtrecht verlieh. („... gegeben in den Jahren unseres Herrn tausendvierhundert und fünfunddreißig am Abend der Heiligen Drei Könige, lateinisch genannt Epiphania domini.“). Seit dem historischen Jahr 1400 zählen die Ämter Meppen im Westen, Cloppenburg in der Mitte und Vechta im Süden als geschlossenes Territorium mit der Bezeichnung Niederstift Münster zum Fürstbistum Münster. Stadt und Amt Cloppenburg verbleiben über 400 Jahre unter der Herrschaft des Fürstbischofs von Münster. Das Jahr 1803 gilt als markanter Wendepunkt in der Geschichte der Stadt und des Amtes Cloppenburg. Als Ausgleich für den einträglichen, aber nunmehr liquidierten Elsfl ether Weserzoll akzeptierte der Herzog von Oldenburg ab 1803 u.a. den Gebietszuwachs durch die münsterschen Ämter Cloppenburg und Vechta.

Alle diese Embleme/Wappen befinden sich an den Wänden im historischen Sitzungssaal im Rathaus der Stadt Cloppenburg.

Der Heimatverein Cloppenburg hat seit dem Jahr 1982 den schönen Brauch des Pflingstbaum setzen in der Stadtmitte eingeführt. Dazu sind auch immer wieder die Bürger der Stadt, die Bewohner der Außenbezirke, und auch die Neubürger Cloppenburgs eingeladen. Geschmückt mit drei Kränzen und Schleifen in den Oldenburger Farben (rot und blau) befinden sich auf dem Pflingstbaum die Embleme, „Identitätszeichen“ oder „Wappen“ aller Cloppenburger Ortschaften/Ortsteile bzw. Bauerschaften, wodurch deren eigene Identität gesichert und demonstriert wird. Darüber hinaus sind die Wappen der Stadt Cloppenburg, Cloppenburgs französischer Partnerstadt Bernay und das Signet des Heimatvereins angebracht. Ab dem Jahr 2012 wird der Pflingstbaum auf dem Bernay-Platz aufgestellt. Gleichzeitig wurde auch ein Emblem angebracht, das den Heimatvertriebenen, der Landsmannschaften aus Schlesien, Ost- und Westpreußen, Danzig und Pommern gewidmet wurde. Als letztes und 18. Emblem kam 2015 das des Museumsdorfes hinzu.



„Ich gestalte individuellen, handgefertigten Schmuck, selbstverständlich auch nach den Wünschen der Kunden, gebe alten Schmuckstücken ein neues Flair und repariere Ihre geliebten Schätze.“

Trauringkurs

Ich biete Paaren die Möglichkeit, unter Anleitung Ihre ganz persönlichen Ringe selber zu schmieden.



Simone Lübke
Goldschmiedemeisterin
Bethel Dorfstraße 54
49661 Cloppenburg
Tel. 04471 7009328
info@simone-luebbe.de

Nähere Informationen zu den Kursen sowie der aktuellen Kollektion, finden Sie auf www.simone-luebbe.de und auf Instagram und Facebook.

Tradition und Fortschritt seit über 100 Jahren
Elektro-Installationen • PV-Anlagen • Batterie-Speicher



**BREUER
ELEKTRO**
GmbH

Cloppenburg, Alte Löninger Str. 31 • info@elektro-breuer.de



Susanne und Josef Rosche bei der Preisverleihung des World-Spirits Award in Österreich

ROSCHE ALS „WORLD-CLASS DISTILLERY“ AUSGEZEICHNET UND LÄDT ZUM „500-JAHRE“-SOMMERFEST

„Den Super-Erfolg unserer Haselünner Korn-Spezialitäten und unseres HOPE-Gins beim World-spirits-Award wollen wir ausgiebig bei unserem Sommerfest am Freitag, dem 2. August ab 18 Uhr auf unserem Brenne-reihof feiern“, freute sich Josef Rosche von der gleichnamigen Edalkorn-Brennerei nach dem Festakt in

Salzburg/Österreich. „Dazu laden wir herzlich ein. Gerade im Jubiläumsjahr ‚500 Jahre Haselünner Brandwein‘ ist dieser Titel ein toller Höhepunkt von all‘ dem, was Haselünner Brenner in den vergangenen Jahrzehnten und Jahrhunderten aufgebaut und in die Zukunft getragen haben“.



An gleichen Tag findet vorher um 17 Uhr im Rathaus der Stadt der Festakt zum Jubiläum statt. Dazu darf Bürgermeister Werner Schröder den Niedersächsischen Ministerpräsidenten Stephan Weil begrüßen. „Die Anwesenheit von Stephan Weil unterstreicht die hohe wirtschaftliche Bedeutung, die das Haselünner Kulturgut Korn als Genussmittel und Kulturgut, im richtigen Maße genossen, für die Region, ganz Niedersachsen und darüber hinaus hat.“

Auf beide Ereignisse wird ab 18 Uhr unter der großen Erntekrone in der Neustadtstraße zusammen mit den Ehrengästen stimmungsvoll angestoßen. Der Beitrag für Speisen, Getränke und Musik beträgt 45 € pro Person. Die Anmeldung ist bereits unter www.rosche.de möglich. Die Teilnehmerzahl ist auf 500 Personen begrenzt. Für die selbständige Anreisende mit dem Rad wird besonders geworben; schließlich ist so eine Rad-Tour nach Haselünne in selbstorganisierten Gruppen „per se“ ein unvergessliches Erlebnis für alle Beteiligten.

Double-Gold-Medaille für „de la Roche“ und fünf weitere Gold-Medaillen

„Es freut uns ganz besonders, dass unser in großen Tongefäßen gereifter Edalkorn ‚de la Roche‘ mit einer Doppel-Gold-Medaille ausgezeichnet wurde. Seine Punktzahl übertraf sogar noch die hohen Bewertungen



Korn-Königin Jana lädt Ministerpräsident Stephan Weil im Landtag nach Haselünne ein

unserer in Whiskey, Port- und Sauternes-Wein-Fässern gereiften Edelkörner der Generation 5“, hob Susanne Rosche hervor.

Zum 6. Mal - wie bei jeder Beteiligung seit der ersten Teilnahme im Jahr 2017 - erreichte Rosches mit EU-Siegel geschützter „Haselünner Korn“ eine Gold-Medaille, ebenso wie der im Whiskey-Fass gereifte Korn „Joe’s BEST“.

„Diese und die weiteren Auszeichnungen für unseren „Uralter“ und unseren London Dry Gin „HOPE“ sind eine

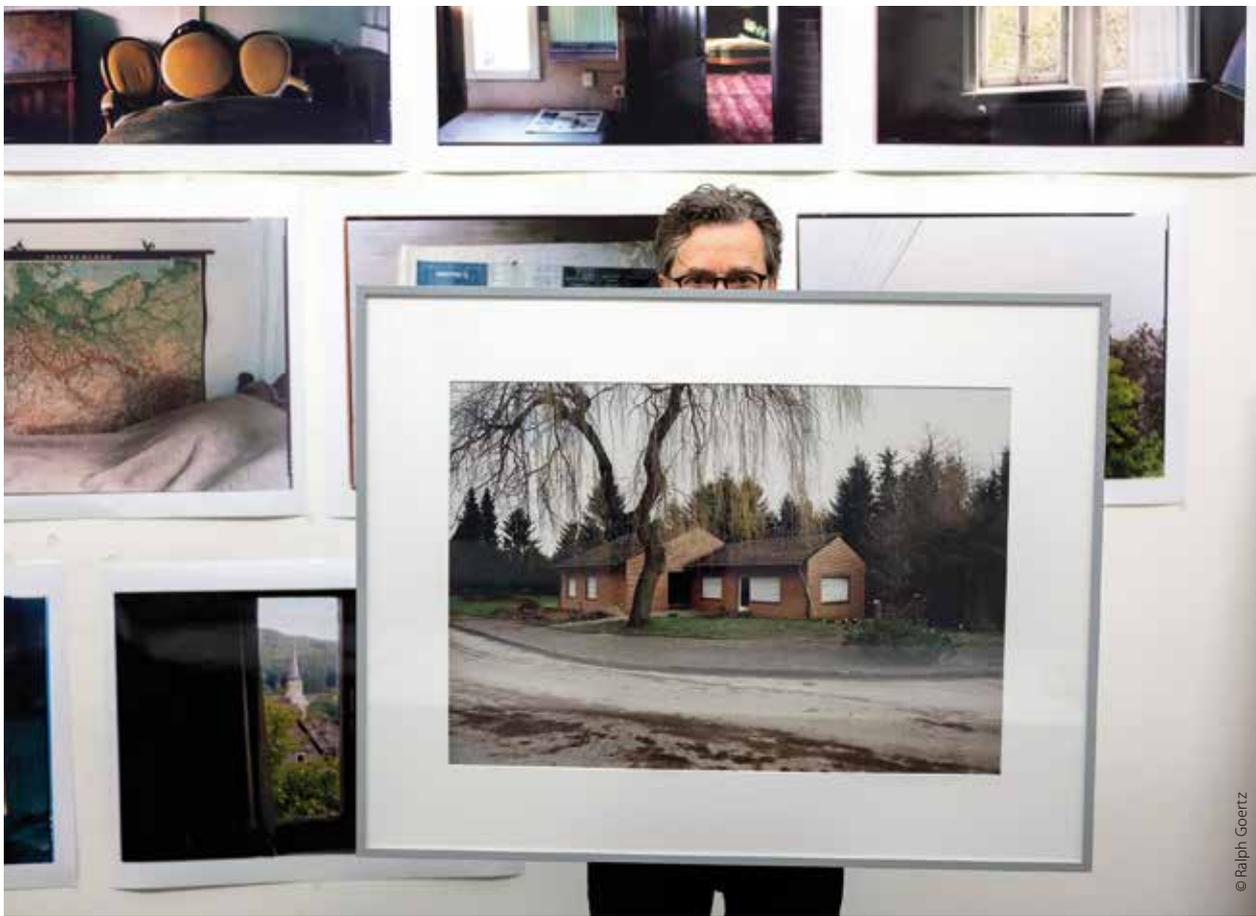
große Bestätigung für die geleistete Arbeit in der Brennerei. Aber auch weniger erfahrene Verkostende spüren schnell die feinen Düfte und Geschmäcker sowie den milden Abgang“, fügt Christian Koblitz hinzu, erster Ansprechpartner für Neukunden in Handel und Gastronomie.

Wer prämiert die Spirituosen aus 77 Brennereien in aller Welt?

Seit mehr als 20 Jahren betreibt der Österreicher Wolfram Ortner ein umfassendes Spirituosen-Bewertungs- und Bildungswesen; dabei vernetzt er Akteure auf der ganzen Welt. „WSA“-Auszeichnungen gelten daher in der Vielfalt von Prämierungswettbewerben als besonders fundiert und hochwertig.

Die Preisverleihungen werden immer in herausragenden Produktionsstätten für Obstbrände, Whiskys, Korn oder andere Brände in Deutschland, Italien oder Österreich durchgeführt. In diesem Jahr war das Stiegl-Gut Wildshut Austragungsort, wo Österreichs größter Bierbrauer ein „Silicon Valley“ für Malz-Produktion und feine Brände unterhält.

Dabei wird Wert daraufgelegt, dass alle Schritte vom Feld bis in Glas unter umweltfreundlichen Gesichtspunkten in die eigenen Hände genommen werden. Dies entspricht ganz der Philosophie der Edelkorn-Brennerei Jos. Rosche.



© Ralph Goertz

LAURENZ BERGES

Herr Berges, wie war Ihr Weg zur künstlerischen Fotografie?

Schon als Schüler habe ich mich für Fotografie interessiert. In Cloppenburg gab es eine Buchhandlung in der Bahnhofstraße mit sehr guten und hochwertigen Bildbänden, die mich schon in jungen Jahren fasziniert haben. Für mich war schon früh klar, dass ich Fotograf werden wollte. Nach dem Abitur 1985 habe ich verschiedene Praktika bei überregionalen Zeitungen und bei einer Fotoagentur in Hamburg absolviert und berufliche Erfahrungen gesammelt. An der Folkwang-Universität Essen habe ich Fotografie studiert. Während des Studiums hatte ich die Möglichkeit ein Jahr lang in New York bei der großartigen Fotografin Evelyn Hofer als Assistent zu arbeiten. In dieser Zeit habe ich viel über Fotografie und künstlerische Ausdrucksformen gelernt. Das war für mich sehr inspirierend.

Nach meiner Rückkehr habe ich mit einem Foto-Projekt über Cloppenburg begonnen. Die Bilder waren allerdings erst 2010 in der damaligen Kunsthalle zu sehen und das Bildband erschien mit einiger Verzögerung erst 2019, da ich mich in der Zwischenzeit mit anderen Projekten beschäftigt habe.

Es ist eine Arbeit über meine Heimatstadt, in der ich aufgewachsen bin. Damit ist die Darstellung zwangsläufig subjektiv. Als Künstler zeige ich die Dinge nicht

so, wie die Menschen sie sehen möchten, sondern so, wie ich sie sehe. Bei der Malerei wird dieser Aspekt zu meist akzeptiert, bei der Fotografie wird es aber immer noch hinterfragt. Aber ich bin nicht Künstler und Fotograf geworden, um es allen recht zu machen, das ist nicht meine Intention.

Was hat Sie dazu bewegt, sich eher in die künstlerische Richtung zu bewegen?

Es war ein schleichender Prozess. Während des Studiums in Essen ist mir klar geworden, dass ich meinen Schwerpunkt auf das Künstlerische legen möchte und ich diesen Weg auch weiter gehen wollte. In Essen war das Studium eher auf die journalistische, erzählerische und dokumentarische Fotografie ausgelegt. Zu dieser Zeit habe ich auch für Zeitungen und Zeitschriften als Fotograf gearbeitet. Das waren Auftragsarbeiten zu einem bestimmten Thema und einem vorgegebenen Abgabedatum. Dabei ist mir klar geworden, dass ich mich gerne über einen längeren Zeitraum intensiv mit einem Thema auseinandersetzen möchte. Die Themen, die mich interessieren, sind aber für Zeitungen oder Zeitschriften uninteressant. Daher habe ich mich in der Kunstakademie in Düsseldorf eingeschrieben. Als freischaffender Künstler kann ich meine eigenen Projekte realisieren und bin dabei unabhängig von Auftraggebern. Bei den Themen, die mich interessieren, kann ich mich zeitlich und räumlich ausbreiten,



© Laurenz Berges / Galerie Wilma Tolksdorf Frankfurt a.M. / VG BildKunst Bonn

ohne irgendwelche Erwartungen eines Auftraggebers erfüllen zu müssen.

Künstlerische Fotografie ist nicht zweckgebunden, sondern frei in ihren Ausdrucksformen, Themen und Motiven.

Was sind Ihre Themen?

Es ist immer schwierig als Künstler seine eigene Arbeit zu beschreiben. Kunst wird von Jedem anders betrachtet und weckt unterschiedliche Assoziationen.

Mich interessiert die Frage, wie sich die Welt um uns herum verändert. Dabei interessiert mich vor allem der Aspekt der Zeit und der zeigt sich besonders eindrucksvoll an vergessenen Orten und verlassenem Häusern.

Eine frühe Fotoserie, an der ich lange gearbeitet habe, und die auch einen zeitgeschichtlichen Aspekt hat, ist in Ostdeutschland entstanden. Als die sowjetische Armee Deutschland verlassen hat, hinterließ sie riesige Gebäudekomplexe und Kasernen, die vollkommen verlassen waren. Dort sind Bilder entstanden, in denen der Aspekt der Zeit eine große Rolle spielt. In ihnen wird die Verlorenheit und die Verlassenheit der Orte sehr sichtbar. Die verlassenen Räume verfügen über eine besondere Atmosphäre. Einige dieser Gebäude stammten schon aus der Kaiserzeit, wurden dann von der Wehrmacht während des Nationalsozialismus genutzt und schließlich von der Roten Armee übernom-

men. Architektonisch ist es eine seltsame Mischung aus Einflüssen aus der Kaiserzeit sowie der Umgestaltung und Nutzung durch die russische Armee. So entstand eine zum Teil wilde Mischung aus Stilen und Epochen. Ähnlich war es bei der Fotoserie, die ich 1999 bis 2005 über die Geisterdörfer im Braunkohletagebau-Gebiet gemacht habe. Damals konnte ich Fotos in der Region um Eitzweiler machen, bevor alle Gebäude und die komplette dörfliche Struktur für den Braunkohleabbau weggebaggert wurden.



© Laurenz Berges / Galerie Wilma Tolksdorf Frankfurt a.M. / VG BildKunst Bonn

Als Fotograf haben mich diese Räume und die Hinterlassenschaften der Menschen, die diese Räume genutzt haben, fasziniert. Sie stehen für ein Stück Ge-

schichte und eine Zeitenwende, die sich auch in den Fotos widerspiegeln. Dabei ist meine Sichtweise keine journalistische oder rein dokumentarische. Vielmehr möchte ich die Geschichte dieser Orte auf einer anderen, künstlerischen Ebene erzählen, bei der die Bildwirkung im Vordergrund steht.



© Laurenz Berges / Galerie Wilma Tolksdorf Frankfurt a.M. / VG BildKunst Bonn

Mit welcher Technik fotografieren Sie - analog oder digital?

Meine Bilder entstehen mit einer analogen Plattenkamera, die man zumeist nur noch aus alten Filmen kennt. In meiner Farbdunkelkammer fertige ich dann die Abzüge in meinem Atelier selbst an. In die große, schwere Kamera werden Planfilmkassetten eingesetzt, deren Negative ungefähr die Größe eines Briefumschlags haben. Das Besondere an dieser Technik ist die außergewöhnliche Qualität der Bilder. Auf diesen großen Negativen werden kleinste Details und feinste Strukturen besonders präzise wiedergegeben. Es ist ein aufwendiger Prozess, bei dem die Einstellungen, das Licht und die Perspektive einen großen Einfluss auf die Bildwirkung haben.

Bei einem Bild greifen verschiedene Aspekte ineinander. Komposition, Licht und Motiv müssen miteinander harmonieren. Wenn ein einziger Aspekt nicht stimmig ist, dann ist es kein gutes Bild.

Wie sehen Sie die aktuelle Diskussion über KI und die Möglichkeiten zur Manipulation?

KI wird sicher vieles in der Arbeits- und Lebenswelt verändern, aber wenn man jetzt erst anfängt darüber nachzudenken, dass Fotos manipuliert sein können, dann ist das etwas spät. Eine Fotografie ist immer eine Konstruktion. Die Möglichkeit der Retusche und der Manipulation gibt es nicht erst seit der Erfindung der digitalen Fotografie.

Bilder wurden schon immer verändert und retuschiert. Sie stellen nie die Realität dar, sondern zeigen den Ausschnitt, den der Fotograf gewählt hat. Daher sollte man Bilder immer kritisch betrachten und hinterfragen. Allein durch die Motivwahl, den Blickwinkel oder

die Beleuchtung lässt sich ein Bild so verändern, dass ein ganz anderen Ausdruck entsteht und andere Emotionen ausgelöst werden. Man muss sich immer bewusst sein, dass es ein von einem anderen Menschen gemachtes Bild ist, der damit eine Intention verbindet.

Ich habe zum Beispiel in meinem Arbeitszimmer ein großes Foto vom Cloppenburg Marktplatz hängen, das wahrscheinlich in der Zeit zwischen den Weltkriegen entstanden ist. Darauf ist ein großer Viehmarkt zu sehen. Erst beim genauen Hinsehen erkennt man, dass es eine Collage aus mehreren Bildern ist. Technisch sehr gut gemacht, aber schon damals haben Fotografen ihre Bilder verändert, um eine bestimmte Wirkung beim Betrachter zu erzielen. Dessen sollte man sich immer bewusst sein.



©Nils Hendrik Zündorf

Zur Person

Laurenz Berges wurde 1966 in Cloppenburg geboren. Nach dem Abitur studierte er von 1986 bis 1993 Kommunikationsdesign an der Universität Essen und schloss das Studium mit Diplom ab. 1988 und 1989 arbeitete er als Fotoassistent bei der Fotografin Evelyn Hofer

in New York. Ab 1992 studierte er Fotografie an der Kunstakademie Düsseldorf und war ab 1996 Meisterschüler bei Prof. Bernd Becher.

Laurenz Berges lebt und arbeitet als Fotograf in Düsseldorf und veröffentlichte mehrere Fotobände und zeigt seine Bilder in zahlreichen Einzel- und Gruppenausstellungen im In- und Ausland.

Noch bis zum 9. Juni ist die Ausstellung „Laurenz Berges - Besuch aus Cloppenburg“ im Kunstturm Mücke e.V. in Mücke-Merlau zu sehen.

www.laurenzberges.de

Das Interview führte Sigrid Lünemann

Jetzt von unseren
zertifizierten
Modernisierungs-
experten beraten
lassen!

Energetische Sanierung: Oft dran gedacht – nie gemacht?

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Jetzt für Ihre Immobilie vorsorgen

Ihre Immobilie ist nicht nur ein Gebäude, sondern auch eine Investition und ein wichtiger Teil Ihres Lebens. Energetische Sanierung kann nicht nur dazu beitragen, Ihre Energiekosten zu senken, sondern auch die Werthaltigkeit Ihrer Immobilie zu erhöhen.



Vereinbaren Sie jetzt einen Termin bei Ihrem Modernisierungs- und Fördermittelexperten unter **Tel. 04471 969-0** oder vrbank-suedoldenburg.de/termin

**VR-Bank in
Südoldenburg eG**



MIT Bertis Bike Center DIE MOBILITÄT NEU ENTDECKEN



Doppelporträt: Inhaber Berti Lüers setzt gemeinsam mit Geschäftsführerin Dominika Wylezek konsequent auf Qualität und Service.



Werkstatt: Zweirad-Mechatroniker Tim Lüers hat die Begeisterung für Fahrräder und modernste Technik von seinem Vater Berti übernommen.

Einzigartige Indoor-Teststrecke



KALKHOFF



Bertis Bike Center

FAHRRAD-SPASS-PUR AUF 3.000 QM

Werner-Eckart-Ring 2 · 49661 Cloppenburg

04471-932539

info@bertis-bikes.de • www.bertis-bikes.de

Bertis Bike Center bietet auf gut 3.000 Quadratmetern Fläche eine riesige Auswahl an Fahrrädern und E-Bikes sowie kompetente Beratung.

Mit einer großen Indoor-Teststrecke für Fahrräder und E-Bikes mit eingebauter Steigung, die ein realistisches Fahrgefühl vermittelt, können die Kunden unabhängig vom Wetter – auch bei Schnee und Glatteis – die Fahrräder und E-Bikes ganz in Ruhe Probe fahren und es optimal testen.

Wer auf der Suche nach einem passenden Fahrrad, E-Bike oder S-Pedelec ist, findet hier renommierte Marken, die sich mit hoher Qualität und hervorragender Ausstattung von der Masse absetzen. Dazu gehören unter anderem Kalkhoff, Hercules, KTM, Wanderer, Kettler, Batavus, Pegasus, Flyer, Bulls, Stromer, Focus, Victoria, Conway, i:SY, Advanced, und die Kinderräder Puky und S'COOL.

Auch bei Lastenrädern, Kinderfahrrädern sowie Dreirädern für Senioren oder für Menschen mit körperlichen

Einschränkungen hält das Fachgeschäft zahlreiche Modelle vorrätig.

Viele Arbeitgeber haben die Vorteile des E-Bike-Leasings erkannt und bieten ihren Mitarbeitenden moderne und stylische Diensträder an, die auch privat genutzt werden können. Dabei gibt es attraktive Leasingangebote für Arbeitgeber, Arbeitnehmer oder Selbstständige. Beim Kauf oder Leasing eines hochwertigen E-Bikes wird eines immer wichtiger: Ein umfassender Versicherungsschutz. Die Spezialisten von Bertis Bike Center informieren gerne und unverbindlich.

In geräumigen und mit modernster Technik ausgestatteten Werkstatt liegen Reparatur, Wartung und Inspektion in den Händen von spezialisierten Fachkräften, die sämtliche Arbeiten schnell und zuverlässig vor Ort durchführen. Modernste computergesteuerte Diagnosetechnik sorgt dafür, dass technische Probleme schnell und zuverlässig behoben werden. Informieren Sie sich beim Profi und machen Sie eine Testfahrt!



Bürgermeister Varnhorn führt die Fahrradschlange beim Weltrekordversuch an

Text: Ulla Schmitz

FahrRAD in Cloppenburg

- auf dem Weg zur Fahrradstadt hat Cloppenburg Fahrt aufgenommen.

Was in den letzten 12 Jahren, seit Cloppenburg sich das Motto Fahrradstadt auf die Fahnen geschrieben hat, in der Realisierung eher wie ein frommer Wunsch erschien oder schon als Treppenwitz der hiesigen Zeitgeschichte kolportiert wurde, das erhält jetzt ein ernstzunehmendes Format. Noch am Anfang der Entwicklung stehend, doch wie es nun mal so ist mit Entwicklung und Fortschritt: Erst mal muss das Ganze starten. Weg von der Ambition, hin zur Realisierung! Ohne den berühmten Spruch zu Rom strapazieren zu wollen, der ewigen Stadt, die auch nicht an einem Tag erbaut wurde, sind die Bemühungen der jetzigen Stadtverwaltung Cloppenburgs unübersehbar. Zwar ist die bislang einzige Fahrradstraße der Kreisstadt, die Kirchhofstraße, nur noch für Anwohner per Pkw erlaubt zu befahren, doch so ganz hat sich das noch nicht herumgesprochen, wie just von mir selbst noch praktiziert. Nach dem Parken jedoch – toll, so viele freie Parkplätze! – erhielt auch ich dann meine Erweckung: Stellte sich mir auf dem Bürgersteig doch ein Knirps auf seinem 22-Zoll Trekkingbike in den Weg: „Wohnen Sie hier?“ „Nein, ich will nur einkaufen“. „Aber Sie wissen schon, dass diese Straße eine Fahrradstraße ist?“ „Hm“, hüstel, „ähm... nein, das weiß ich nicht“!

„So“, der Zwerg guckte und schüttelte dankensweise nur leicht den Kopf, „das steht aber da oben“ und deutete Richtung Andreaskirche. Er hat mir die Schilder noch gezeigt, ich habe mich bedankt und mich entschuldigt und bin sicher, einem Cloppenburger der Zukunft begegnet zu sein. Der in das Verantwortungs- und Umweltbewusstsein hineinwächst und die Selbstsicherheit dazu scheinbar von zu Hause vermittelt bekommt. Klasse.

Dass man jedoch auf das Erwachsensein der nächsten Generation nicht warten kann, erklärt sich von selbst. Also müssen auch wir, die wir daran gewöhnt waren, überall mit dem Auto hinzukönnen, lernen, dass die Welt sich selbst hier weiter- und in Richtung Verantwortung gedreht hat. Nein, das ist kein zu großes Wort für Cloppenburg – zahlreiche andere Städte dieser Größe, ähnlicher Lage und mit dem gleichen Anspruchsverhalten der Bürger, haben diesen Wandel schon vollzogen oder sind auf dem Weg dahin. Dass im Rahmen dessen ein aktiver Schutz für die Bürgerinnen und Bürger in der Öffentlichkeit einhergeht ist die eine, bedeutende Seite (wobei man in Cloppenburg in diesem Sinn noch tüchtig an der Lange Straße tarieren muss, doch dazu

später) und die andere ist nicht weniger beträchtlich, da es um den Schutz, nein, die Wiederbelebung unserer natürlichen Umwelt geht.

Wie obskur die Gesamtsituation bisher war und auch noch eine Weile sein wird – merke: Fortschritt braucht Anfang und konstante Entwicklung! – zeigen wir selbst doch im Alltag: Da fahren wir in der Freizeit Kilometer um Kilometer mit dem Fahrrad dahin und dort hin, zählen eifrig Kilometer für den Wettbewerb des STADTRADELNs und – fahren mit dem Auto zum Einkauf durch die Stadt. Und, nein, nicht nur für die großen Einkäufe. Das ist so und das seit vielen Jahren, generationenprägend. Genau darin liegt ein Grund für die Trägheit hin zur Erkenntnis einer dringenden Veränderung. In Köln nennt man das „Et hätt noch emmer joot jejeange“. Jetzt aber auch da nicht mehr: Köln und zahlreiche andere Großstädte wurden schon vor Jahren in weiten Teilen mit Fahrradstraßen für den Autoverkehr beruhigt oder stillgelegt. (Da fällt mir ein: „Warum sind wie eigentlich so gerne in Groningen???)“

Solche riesigen baulichen Maßnahmen sind für unser, doch recht übersichtliches, Cloppenburg unnötig, als dass die Wege und Straßen hier eben viel kürzer und weniger sind. In der Konsequenz aber sind die Aktionen gleich, sei es, was den Aus- beziehungsweise den Umbau der bestehenden Infrastruktur mit allen Behin-

derungen im städtischen Alltagsbetrieb angeht, wie auch die dann zu erfolgende Akzeptanz der Nutzer. Womit wir wieder bei den Gewohnheiten sind, die auf manche, autoversessene Mitbürger in Cloppenburg allerdings auch mit „Ignoranz“ betitelt werden können, müssen... Wir werden sehen, wie lange es dauert, bis sich die Neuordnung in der Mühlenstraße etabliert.



StadtRADler vor dem Rathaus in Cloppenburg

„Wie lange es dauert“ – es ist nicht zu übersehen, dass Cloppenburg gerade „umgebaut“ wird. Erneuert und modernisiert. Zwar mögen einem die permanenten Neueröffnungen einer weiteren Straßensperrung auf der Suche nach einer Durchfahrt (nicht durch die Fahrradstraße!) und nach einem Parkplatz wie Bullshit-Bingo vorkommen, doch wenn die Pläne umgesetzt sind, haben alle gewonnen. Dass der Beschluss steht, auch die Eisenbahnstraße zur Fahrradstraße umzubenennen, ist ein weiterer Beweis dafür.

Cloppenburg wird nie zu einer „Großstadt im Sinne seiner Bedeutung werden. Wer das will, ist ein Tagträumer, doch die Bemühungen der städtischen Verwaltung sind Realität. Keine Frage, dass da so manches kritikwürdig und „nicht richtig“ ist, und das im jetzigen, erst begonnenen Stadium nach eigenem Gusto zu beurteilen ist jeder und jedem freigestellt, selbstverständlich. Doch ist mit Sicherheit das, was in Sachen Cloppenburg FahrRADstadt unternommen wird, mal ein Atemholen wert und ein genaues Hinschauen: Auf die Chancen, die es schon lange gibt, die jetzt aber wahrgenommen werden. Ja, es kann als lächerlich und hinterwäldlerisch angesehen werden, dass die Stadt sich beispielsweise erst jetzt der „Arbeitsgemeinschaft Fahrradfreundlicher Kommunen Niedersachsen/Bremen e.V.“ (AGFK) anschließen will – wo doch schon 91 Kommunen zu dem Netzwerk gehören, wie die AGFK auf ihrer Website veröffentlicht, und damit anzeigt, dass bereits 83 Prozent der Bevölkerung in Niedersachsen und Bremen in einer der Mitgliedskommunen leben und Rad fahren. Toll, denn da sind der Erfahrungsaustausch untereinander, die damit verbundenen Hilfestellungen und Beratungen rund um das Thema Radverkehr, selbstverständlich und Programm. Die Kenntnisse dieses kommunalen Netzwerkes nut-

Citycross Rennen 2024

Jetzt schon vormerken!



Am Freitag, den 27. September 2024 können Fahrradinteressierte wieder an dem Querfeldein-Rennen im Stadtpark teilnehmen. Von 17.00 bis 21.30 Uhr bieten die verschiedenen Rennklassen die Möglichkeit im Wettkampf gegeneinander anzutreten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.radwochen.cloppenburg.de.

echt.rad

 www.instagram.com/echt.cloppenburg

zen, um die Radverkehrsförderung auch in Cloppenburg nachhaltig voranzubringen, das ist das Ziel der jetzigen Stadtverwaltung. Und bitte: Warum nicht? Die politische Entschlusskraft in dieser Sache ist da und ist auch nicht neu, denn der Wille „Cloppenburg auf den Weg zur Fahrradstadt“ zu bringen, ist, wie gesagt, schon seit 2012 Thema. Doch gab es bis vor einiger Zeit eben andere, wichtigere Aufgaben zu wuppen – das lassen wir jetzt mal so stehen.

Der Gedanke daran und auch das Motiv sind jedoch nie vergessen worden, was in unserer Region ja auch absurd wäre, kommt man hier doch quasi mit einem Fahrrad unterm Mors auf die Welt. Unterwegs sein können ist Lebensqualität, Fahrradfahren ist gesund, belastet die Umwelt nicht (so lange man sich nicht in der Lange Straße als Fußgänger bewegt – ich komme noch dazu!), schont das leider arg mitgenommene Klima und ist in den neuen Zeiten der E-Mobilität so einfach „on the road“ zu sein, wie nie zuvor. Was auch älteren und alten Menschen erneut die schon fast verblassten Horizonte öffnet. Denn so, mithilfe eines automatischen Antriebs, lässt es sich wieder „easy cruisen“. Die hier mit ihren Geschäften etablierten Fahrrad-Experten wissen für jeden Bedarf und für jedes Bedürfnis die richtige Antwort beziehungsweise das richtige Zwei- oder für Kleinkinder sowie Omas und Opas auch das vierrädrige Fahrrad zu empfehlen. Und wenn es dann noch die mehr geplanten E-Bike-Ladestationen in der Stadt gibt... Nächstes Thema!



Roadrunner STADTRADELN

Was für eine breite, natürliche Basis an Erfahrung und an Können und was für ein Know-how, es anzuwenden! Da ist es nicht nur bravourös, dass Cloppenburg als Fahrradstadt jetzt endlich in die Pedale kommt, es ist logisch und im Sinne einer jeden modernen Stadtentwicklung. Wie schon gesagt: Anderes mag da nicht so hervorragend konzipiert sein, aber immer die Lippen hämisch zu kräuseln, wenn das Thema „Fahrradstadt Cloppenburg“ aufs Tapet kommt, ist schlichtweg langweilig. Auch das Genörgel in Bezug auf den „Weltrekord Versuch der längsten (statischen) Fahrradschlange“. ES WAR EIN VERSUCH! Niemand hat gesagt, dass

RIESE & MÜLLER

**20 % auf
Vorjahresmodelle!**

Jetzt Probe fahren.

e-Bike Welt Bad Zwischenahn

Eva-Lessing-Straße 8 · 26160 Bad Zwischenahn
Tel: 04403 / 60 27 190
Di-Fr 09:30-18:30 Uhr · Sa 10:00-16:00 Uhr

e-Bike Welt Cloppenburg

Am Bürgerpark 16 · 49661 Cloppenburg
Tel: 04471 / 70 23 860
Di-Fr 09:30-18:30 Uhr · Sa 10:00-16:00 Uhr

www.emotion-technologies.de
www.dreirad-zentrum.de

≡ e-motion ≡
DIE E-BIKE EXPERTEN





Auftaktfahrt STADTRADELN

der Rekord hier geknackt wird. Zumal die Vorlaufzeit zum Publizieren des Events vielleicht nicht lang genug und es am 5. Mai eisig kalt war und regnete. Dennoch hatten 391 Fahrradfahrerinnen und Fahrradfahrer den Ehrgeiz dazu beizutragen und haben damit den Anfang gemacht für eine Veranstaltung, die im nächsten Jahr erneut Fahrt aufnehmen wird. Und sollte der Rekord in der Zwischenzeit andernorts geknackt werden – na und? Wie lange hat es gedauert, das STADTRADELN zu etablieren? Und ist es das überhaupt schon? Wie lange hat es in Garrel gedauert, die Schlemmer-Radtour zum 1. Mai den Radlern so richtig schmackhaft zu machen? Zehn Jahre, 13 Jahre, bis die für das Knacken des Weltrekords 1503 Pedalritter aufgefahrene wären? In diesem Jahr waren bei strahlendem Sonnenschein 2000 Teilnehmer unter diesem Motto unterwegs, es ist

das 16. Jahr nach der ersten Schlemmertour, mit nur einer symbolischen Handvoll Teilnehmern. Zehn Jahre, 13 oder 16 Jahre, das wäre ab jetzt bis 2034, 2037 oder 2040 – es sieht so aus, als müssten die Cloppenburger bis dahin nicht auf die Realisierung der Stadt fürs Fahrrad warten...

...und man dann, oder bitte vorher schon – nein jetzt sofort! –, als Fußgängerin und Fußgänger nicht mehr so rigoros gefährdet ist wie derzeit beim Begehen der Lange Straße, einer ausgewiesenen Fußgängerzone. Wo man es besser nicht wagt, in Shoppinggedanken vertieft und auf der Suche nach etwas Schönerem die Straßenseite beispielsweise von Terwelp zu Hartog zu wechseln. Oh nein, denn hier muss man als Fußgänger hellwach und mehrfach nach links und rechts gucken, ob bloß nicht der nächste Drahtesel mit Doofkopf im Sattel wichtig herangesaust kommt... und dann am besten sprinten. Aber auch dabei gut gucken, denn Ecken hat die traditionelle Einkaufsstraße Cloppenburgs ja auch nicht wenige. Und dieses Fahrradgeklingel und Gepöbel... Leute, das ist extrem uncool!

Das wars, was ich in Bezug auf die Lange Straße noch sagen wollte, die übrigens noch nie eine Fahrradstraße war...

Laut aktuellem Stand am 22.05.2024 haben insgesamt 886 Personen am Cloppenburger StadtRADELN teilgenommen, es wurden bis dato 175.767 Kilometer geradelt und damit 29 Tonnen CO2 vermieden. Der schlussendliche Stand steht erst am 02.06.2024 fest. Hier wird um 15.00 Uhr die Preisverleihung auf dem LzO-Vorplatz durchgeführt werden.



Der glückliche Gewinner des E-Bikes: Burkhard Sommer, mit Sebastian Brake (e-motion), und Conny Meyer (Stadtmarketing) sowie der Erdbeerkönigin Michaela Wielenberg, Bürgermeister Neidhard Varnhorn und Carl van der Felge (e-motion)



Text: Nino Rudolph | Vorstand CSD Cloppenburg e.V. | Foto: Archiv CSD Cloppenburg



CSD Cloppenburg – der „kleine CSD“: politisch, regional, kulturell

Bereits seit 2014 wird in unserem ländlich geprägten Cloppenburg ein Rahmenprogramm anlässlich des historischen Gedenktages des Christopher Street Days (CSD) veranstaltet. 2024 lädt unser Verein CSD Cloppenburg e.V. herzlich ein, um ein starkes Zeichen für die Akzeptanz von Vielfalt am 22. Juni in Cloppenburg zu setzen.

Seit 1969, mit den ersten bekanntgewordenen Protesten in der New Yorker Christopher Street, setzen sich Menschen weltweit für die rechtliche Gleichstellung und gesellschaftliche Akzeptanz von Menschen mit unterschiedlichen sexuellen Orientierungen und geschlechtlichen Identitäten ein – seit 2014 auch in Cloppenburg. In den letzten über 50 Jahren wurden zahlreiche politische Forderungen der CSD-Bewegung umgesetzt: 2017 mit der Öffnung der Ehe für gleichgeschlechtlich liebende Paare, 2018 mit der Anerkennung einer dritten Geschlechtsoption im Personenstandsrecht und auch in diesem Jahr wurde ein weiterer Meilenstein mit dem Selbstbestimmungsgesetz erreicht. Als gesellschaftliche Minderheit ist es unsere Aufgabe das politisch Erreichte zu bewahren und auszubauen. Wir müssen nicht allzu weit über unsere Landesgrenzen hinausblicken, um zu erfahren, wie schnell die gesellschaftliche Zustimmung kippen kann und rechtliche Gleichstellung abgeschafft werden kann oder, wo rechtliche Gleichstellung noch gar nicht existiert. Damit das rechtlich Erreichte zusätzlich in gesellschaftliche Akzeptanz umschlägt, braucht es ein fortlaufendes Engagement vieler auf allen Ebenen des gesellschaftlichen Lebens. Deshalb laden wir auch in diesem Jahr zur Teilnahme am Christopher Street Day in Cloppenburg ein.

Unter dem Motto >RESPEKT – 10 Jahre CSD Cloppenburg – für Demokratie und Vielfalt< findet am 22.06.2024 der Cloppenburger Christopher Street

Day statt. Wir können in diesem Jahr auf eine respektable 10-jährige Geschichte des CSDs in Cloppenburg zurückblicken und möchten diese Gelegenheit in den aktuell stürmischen Zeiten nutzen, um für mehr Respekt und Akzeptanz in der Gesellschaft einzutreten. Die politische Demonstration im Herzen der Stadt beginnt um 15:00 Uhr auf dem Cloppenburger Bernay-Platz (Mühlenstraße 20 22 in 49661 Cloppenburg). Begleitet wird der Umzug in diesem Jahr durch den Fanfarenzug Vorwärts Elsfleth e.V. Für ca. 16:00 Uhr ist eine Abschlusskundgebung auf dem Bernay-Platz mit einem kulturellen Rahmenprogramm geplant. Moderiert wird die Kundgebung in diesem Jahr u. A. durch Vorstandsmitglied Babette Böckmann. Für Redebeiträge haben sich u. A. Pfarrer Bernd Strickmann, MdB Silvia Breher (CDU) und Alexander Bartz (SPD), MdL Stephan Christ (B90/Grüne), sowie Prof. Dr. Marco Beeken (stv. Bürgermeister Stadt Cloppenburg) und Hermann Schröer (stv. Landrat Landkreis Cloppenburg).

Für alle Ungeduldigen sind bereits im Vorfeld einige Veranstaltungen geplant. Ein queerer Filmabend ist in Zusammenarbeit mit dem Cine-Center Cloppenburg geplant. Näheres zur Veranstaltung wird auf unseren Social-Media-Kanälen sowie unserer Homepage veröffentlicht.

Aktuelle Informationen sowie Veranstaltungshinweise im Vorfeld des CSD-Tages werden unter www.csd.clp.de geteilt. Gerne könnt ihr uns auch unter info@csd.clp.de oder über Facebook kontaktieren. Über Anregungen, Ideen und neue Mitstreiter und Mitstreiterinnen im Organisationsteam oder im Verein freuen wir uns immer sehr. In diesem Jahr dürfen wir zahlreiche neue Mitstreiter*innen der queeren Jugendgruppe im Mehr- generationenhaus in unserem Team begrüßen, worüber wir uns sehr freuen.

Mit Harke und Saatgut ins Museumsdorf

Ehrenamtliche säen, jäten und ernten im Bauerngarten

Ein Bummel durch das Museumsdorf ist zu jeder Jahreszeit erlebnisreich, informativ und herrlich entspannend. Die historischen Gebäude mit ihrem zeitgenössischen Inventar ermöglichen einen unvergleichlichen Einblick in das Leben und Arbeiten der Menschen in den vergangenen Jahrhunderten und auch die Neuzeit hat mit der Landdiskothek „Zum Sonnenstein“ ihren Einzug ins Museum gehalten. Viele Besucher genießen aber vor allem den Spaziergang über das großzügig angelegte Gelände im Schatten der mächtigen alten Bäume, vorbei am Dorfteich und den Weideflächen, auf denen Pferde, Schweine, Schafe und Gänse leben in das Museumsdorf bringen.



Im Frühjahr ist viel zu tun im Gemüsegarten. Jeder packt hier mit an und so ist eine großartige Gemeinschaft entstanden.

Die zentralen Anlaufstellen im Museumsdorf sind selbstverständlich die historischen Gebäude, die an ihren alten Standorten abgebaut und hier auf dem Museumsgelände wieder aufgebaut wurden – transloziert, sagt der Fachmann dazu. Das Besondere am Museumsdorf ist jedoch, dass hier nicht nur alte Gehöfte, Windmühlen und Handwerksbetriebe zu finden sind, sondern dass auch die Gärten ebenfalls umgezogen sind, oder besser gesagt nach historischem Vorbild wieder neu angelegt wurden. Die Gärten haben sich nicht nur zu einem Blickfang für die Besucher entwickelt, sondern geben auch einen Einblick in ihre kulturgeschichtliche Bedeutung. Dabei spiegeln die Museumsgärten die unterschiedlichen Lebensverhältnisse der Bewohner wider. So gibt es hier den klassischen Bauerngarten am Quatmannshof ebenso wie den kunstvoll angelegten Visiten-Garten der Burg Arkentede.

Früher gehörte zu jedem bäuerlichen Anwesen ein Nutzgarten, in dem die Bewohner Kartoffeln, Gemüse,

Beeren, Obst zur Selbstversorgung anpflanzen und daher sind sie auch Teil der musealen Präsentation der Bauernhöfe. Die hauptamtlichen Mitarbeitenden des Museumsdorfes waren jedoch zeitlich nicht in der Lage, bei allen Höfen die Gärten zu bewirtschaften und den Besuchern gut gepflegt zu präsentieren, stellte Christine Döpke bei ihren Besuchen immer wieder mit Bedauern fest. Schließlich ergriff die pensionierte Schulleiterin, die ehrenamtlich auch im Heimatverein aktiv ist, die Initiative und gründete eine Gruppe mit freiwilligen Gartenhelfern. Als Kooperation zwischen dem Heimatverein und dem Museumsdorf entstand auf diese Weise ein nachhaltiges Projekt, das auf beiden Seiten auf positive Resonanz gestoßen ist. Seit 2021 treffen sich jeden Donnerstag 20 aktive Gartenfans, Erwachsene und Kinder, wöchentlich im Museumsdorf und kümmern sich mit viel Engagement um den neu angelegten, großen Küchen- und Gemüsegarten beim Quatmannshof. Jutta Tellmann betreut als Museumsgärtnerin das Projekt und freut sich über die tatkräftige Unterstützung.

Die liebevoll gepflegten Gärten sind wahre Schatzkammern für alte Gemüsesorten und sorgen auch dafür, dass traditionelle regionale Nutzpflanzen nicht verloren gehen, betont Jutta Tellmann. In den vergangenen Jahrzehnten sind rund 80 bis 90% der ehemaligen Nutzpflanzen-Sorten, die es einmal gab, unwiederbringlich verlorengegangen. Aus diesem Grund organisiert die Museumsgärtnerin im Frühjahr und im Herbst Saatgut-Tauschbörsen, bei denen Hobbygärtner altes Saatgut tauschen oder gegen eine kleine Spende erwerben können.



Die Kinder sind mit Begeisterung dabei und kennen sich mit den verschiedenen Gemüsepflanzen schon gut aus.



Gemeinsamen kümmern sich die ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer auf Initiative von Christine Döpke (5.v.l.) um den Nutzgarten am Quatmannshof. Unterstützt werden sie dabei von Museums-gärtnerin Jutta Tellmann (l.).

Vor dem Saisonstart legen die Akteure gemeinsam fest, welche Pflanzen auf welches Beet gesetzt werden. Zur Unterstützung der Ehrenamtlichen erstellt die Garten-Expertin einen monatlichen Plan für die anstehenden Arbeiten, die Pflanztermine und Erntezeiten. „Wir lernen von Jutta Tellmann sehr viel. Sogar die Kinder kennen jetzt den Unterschied zwischen Stark-, Mittel- und Schwachzehrern. Die Starkzehrer entziehen dem Boden im Laufe der Wachstumsphase viele Nährstoffe und daher achten wir auf einen Fruchtwechsel auf den einzelnen Beeten, damit sich der Boden wieder erholen kann“, freut sich Christine Döpke über die tatkräftige Unterstützung von Jutta Tellmann und der Museumsleitung. So werden Arbeitsgeräte, Saatgut und Setzlinge und was sonst noch benötigt wird, vom Museumsdorf zur Verfügung gestellt. Und nachdem der verregnete Sommer 2023 die Gartenarbeit sehr erschwert hatte, wurde in diesem Frühjahr fachmännisch eine neue Drainage gelegt. So konnten die großen und kleinen Gartenhelfer wieder in die neue Gartensaison starten.

Aber die 20 fleißigen Hobbygärtnerinnen und -gärtner arbeiten nicht nur gemeinsam. Die Geselligkeit spielt eine ebenso große Rolle. Hier treffen unterschiedliche Generationen aufeinander und arbeiten Hand in Hand und haben dabei sichtlich Spaß. Das jüngste Mitglied der Gruppe ist gerade erst neun Monate alt, während die Älteren bereits im Rentenalter sind. Die Kinder helfen fleißig mit und haben schon eine Menge über Gemüsesorten, Fruchtfolgen, Kompostdüngung und die verschiedenen Gartengeräte gelernt. Das Schönste an der Gartenarbeit ist jedoch die gemeinsame Ernte. So wurde bereits Spargel und Rhabarber in diesem Jahr geerntet und zu leckeren Speisen verarbeitet. Jeder kann sich etwas mit nach Hause nehmen oder es wird gemeinsam gekocht. Dafür trifft sich die Gruppe im Haus der Macher, wo gemeinsam gekocht, gequatscht und gegessen wird.

Denn was man selbst geerntet hat, schmeckt bekanntlich am besten – frisch aus dem Museumsgarten!



PROGRAMM 2024

VERANSTALTUNGEN

Samstag, 17. Juni 2024
Busfahrt – Hannover – Landtag
Nur für Mitglieder

Samstag, 22. Juni 2024
Radtour durch das Oldenburger Land
Heimatkundliche Tagestour
mit dem Fahrrad – Gut Moorbeck

Samstag, 29. Juni 2024
Gogericht Desum
Gogerichtstag auf dem Desum – Emstek

Samstag, 17. August 2024
Grilltour in der Stadt Cloppenburg
Kleine Radtour mit anschl. Grillen

HEIMAT-BÜRO IM KRAPP-HAUS

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag	15:00 - 17:00
Donnerstag	10:00 - 12:00
Freitag	15:00 - 17:00

WO: Sevelter Str. 4
TELEFON: 04471 7082580



www.heimatverein-cloppenburg.de

MUSEUMSGARTEN IM MUSEUMSDORF

**Besuchen Sie unseren
Museumsgarten beim
Quatmannshof**

Text & Fotos: B. I. Sam

Das ist Werrelmann!

Sie heißen Kerstin Buckreus, Tatjana Martin und Jessica Kazyinok. Dass diese drei Frauen die ersten sind, die aus dem Team des Modehauses Werrelmann vorgestellt werden, ist der Anfang einer längeren Geschichte, bei denen es um die Mitarbeiter, die Menschen bei Werrelmann geht. Einfach, weil Constanze und Hans-Jürgen Werrelmann der Meinung sind, dass es an der Zeit ist, jene Frauen und Männer aus den einzelnen Abteilungen und in all dem Werrelmann-Lifestyle vorzustellen. Über die Namen hinaus, die sie zwar



(v.l.) Tatjana Martin und Kerstin Buckreus

angesteckt auf ihrem Namensschild zeigen, doch warum sie sich „zu Werrelmanns“ zählen – das ist ein großer Teil ihrer Persönlichkeit. Die sie hier, in ihrem Beruf, ausleben können, weil niemand sie verbiegen oder in ein vorgeschriebenes Konzept pressen will. „Das Konzept“ das sind sie, jede und jeder mit ihrer eigenen Individualität. Genau das ergibt die Atmo-

sphäre á la Werrelmann. Und die ist nun mal so besonders, dass sie sich von denen in anderen Modehäusern dieses Formats deutlich unterscheidet.

Was sich bereits wohltuend darin äußert, dass man als Kundin und Kunde weder ignoriert noch sofort taxiert aber auch nicht gleich angesprochen wird, kaum, dass man sich einem möglichen Objekt modischer Begierde genähert hat, sich aber noch nicht mal umschauen konnte. Selbst zu sehen, was „passend“ wäre, im mehrfachen Sinn dieses Anspruchs. Fangen wir erst gar nicht an über die eigene, tatsächliche Größe zu simulieren oder raten zu wollen, auf welche Weise und aus welchem Material beispielsweise die Anzüge von Zuitable hergestellt und designed sind. Die sich anfühlen und tragen lassen wie ein Freizeit-Outfit? Dabei weder ausbeulen noch sonstwie billig wirken?

„Wenn das so wäre, würden wir die Anzüge nicht führen“! Unmissverständlicher kann man die Qualitätsansprüche von Werrelmann nicht ausdrücken und dass Kerstin Buckreus sie auf diese Weise zum Ausdruck bringt, das ist typisch für sie. Tatjana Martin würde dasselbe sagen, weniger direkt, in der Aussage jedoch ebenso informativ und unmissverständlich. Und Jessica Kazyinok, die eben aus ihrem Bereich der Jungen

Mode und der Dessous bei den Damen im Erdgeschoss nach oben zu „den Herren“ gekommen ist – sie sieht das genau wie ihre Kolleginnen: „Vielfalt, Klasse, Stil und sich einfach mal mehr zuzumuten, als man denkt, was für einen selbst normal ist“.

Und während Tatjana Martin dies noch ergänzt, denn „jeder Mensch ist eine Persönlichkeit, die sich natürlich auch weiterentwickelt. Also ist es logisch, dass auch die Ansprüche an das Aussehen sich verändern“, hat sie den jungen Mann im Blick, der sich schon das dritte Hemd aus der Auswahl genommen hat und vor sich hält. Etwa zehn Minuten später, hat er sich für jenes Design entschieden, das Frau Martin ihm empfohlen hat und was komplett anders ist als die seiner ersten Wahl. Mutiger und viel besser zu ihm passend, zu seiner Statur, zu seinem Auftreten, zu seinem Lachen im Gesicht. Und zu dem Jackett, das er später auch noch haben will. Aber nicht, weil er etwa dazu gedrängt worden ist. Nein, weil er sich selbst darin gesehen und das Neue an sich zugelassen hat. Fazit: Man muss sich nur mögen, um gutaussehend oder schön zu sein. Modisch eben, im Diskurs mit dem heutigen, dem momentanen Zeitgeist. Bedeutet „Mode“ doch im Ursprung „modus“, also Dinge zu tun oder zu tragen, die sich mit den Ansprüchen der Gesellschaft gewandelt haben. Mode ist Veränderung, ist die Verkörperung von Lifestyle in Look und Stil.



Jessica Kazyinok

Wie man den bestätigen, ergänzen oder umgestalten kann, das geht nur im richtigen Leben, also nicht online, weil man nur ändern kann, was man als Ganzes sehen, anfassen, kombinieren – erleben kann. Wie „bei Werrelmann“ in aller Ruhe und gerade hier mit diesen drei Frauen, die ihren Job lieben, die wissen, was sie tun, was

sie können und die in der Textilbranche zu Hause sind. Jessica Kazyinok hier sogar ihre Ausbildung gemacht hat. Als Kauffrau im Einzelhandel wobei sie „schon immer auf die Fläche“ wollte. Mitten hinein in die Mode, genau wie Tatjana Martin, die bei Derby Cycle ihre Lehre machte und ganz elf Jahre dort auch blieb – bis die Sehnsucht nach „Schönheit“ so unstillbar wurde, dass sie begann sich nach einer Alternative umzuschauen.



LEINEN LOOKS

Ready for the summer:
Leichtes für die heißen Tage!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

LeComte YOUVARE TONI BRAX (GAMMA ACTIVE) ZHRELL TOMMY HILF VINTY someday.
 Tamaris LANIUS VILA RABE Barbour CHITABLE MANGO
 BULL BOXER s.Oliver BARCOW ARMEDANGELS GILBRET CECIL VeraMond SCOTCH&SODA
 TOMMEDENDEL the new style SOYACONCEPT DWIN bugatti comma,
 JACK & JONES ULLI & OBER OPUS VENTI CAMMLEN CASACOMODA NYA



werrelmann
wir lieben mode.

Die sie auch in einer kleinen Jeansboutique fand, doch dann Constanze Werrelmann kennenlernte... Das weitere ist Geschichte und das nun schon seit zehn Jahren. Ganz im Stil von Werrelmann, versteht sich, den auch Kerstin Buckreus seit etwa einem Jahr repräsentiert. Die als 17-jährige schon mal in der Textilbranche gearbeitet hatte, dann aber sehr gerne und als Hundetrainerin mit einer eigenen Welpenschule selbstständig war, bis auch hier das Leben neue Impulse benötigte - und bei Werrelmann fand.

Und täglich neu findet, denn die Passion mit der Kerstin Buckreus zwischen den Herren-Outfits unterwegs ist, lässt keine Zweifel an ihrer Lust daran zu. „Ich bin unheimlich gerne hier“, sagt sie und bezieht das einerseits auf die Kollegialität und den Teamgeist untereinander, gleichzeitig aber auch auf die Freiheit ihren Beratungsstil anwenden zu können. „Ich bin nun mal so, dass ich einen altbackenen Touch nicht leiden kann“, erklärt sie, hat aber gleichzeitig schon so manchen älteren Herrn dazu animiert, sich doch besser nicht noch länger in der Young Fashion Abteilung umsehen zu wollen, denn: „Ich will sie so nicht laufen lassen“! Das ist O-Ton Kerstin Buckreus, und wenn Tatjana Martin hinzufügt, dass „das Image des Kunden auch das von Werrelmann ist“, dann schließt sich hier der Kreis in einer Weise, die Jessica Kazyinok als „Mut für sich selbst“ bezeichnet.

In welcher Weise sich das in einem neuen Outfit zeigen kann, deshalb war sie an diesem Vormittag nach oben, in die Herrenabteilung gekommen. Quasi im Auftrag einer Stammkundin, die schon gut eine Generation älter ist als sie, die sich jedoch komplett auf Jessicas Modeverständnis verlässt. Seit langem schon und so vertraut, dass sie Jessica anruft, ihr sagt, was sie möchte und wann sie zum Abholen des neuen Outfits kommt. Schließlich fährt sie gute eine Stunde bis Cloppenburg, das aber wohl wissend, dass Jessica Kazyinok eine Auswahl für sie getroffen hat, die in jedem Fall zutreffend ist. Da passt dann auch, statt einer Bluse, ein Herrenhemd dazu... Das so ähnlich auch dem Herrn gefiel, der auf der Suche nach einer Hose war, sich dann aber in dem ganzen Anzug so wohl fühlte, dass er... Sie wissen schon! Und das Hemd? Ach nein, das brauchte er nicht. Eine Stunde später aber doch, weil er sein schickes Spiegelbild einfach nicht vergessen konnte, und Spaß hatte das Ganze ja auch gemacht.

„Ich wusste es“, lacht Tatjana Martin, während sie strahlend auf ihn zugeht, natürlich ohne ihm zu sagen, dass sie „also doch recht hatte“ mit ihrer Empfehlung von vorhin. Sie weiß genau, wie alle hier, die kommunikative Distanz zu einem Kunden einzuhalten, und dass zu ihrem Erscheinungsbild eine direktere Art nicht passen würde, das macht den Unterschied untereinander aus. Man sieht den drei Frauen ihre Affinität zu der Welt der Mode um sie herum an und kann sich gleichzeitig ihrer Empathie für uns, den Kundinnen und Kunden, sicher sein. So unterschiedlich sie auch im Typus sind,

man(n) lässt sich gerne auf sie ein, fühlt sich von ihrem „Dabeisein“ nie gestört, sondern merkt, dass man beraten wird - richtig gut, weil ohne Vorurteile, mit Zeit und aller Aufmerksamkeit, die es bedarf, dass man sich wohlfühlt.



Tatjana Martin, Kerstin Buckreus und Jessica Kazyinok sind auf eine Weise charmant, die weder anbietend noch allwissend ist. Sie sind keine Verkäuferinnen, sie sind Beraterinnen in Sachen Mode und bewegen sich damit auf einem Gebiet, das, wie kein anderes, voller peinlicher Fallen sein kann, voller falscher Ein- und Selbstüberschätzungen ihrer Kundschaft, sich selbst gegenüber. Siehe das Beispiel des älteren Herren mit der Neigung zur Young Fashion der sanft, aber bestimmt „Richtung Digel“ komplimentiert wurde und später nachhaltig begeistert bei Werrelmann herausspazierte. Oder aber das der jungen Frau im Alter von Jessica, die sich erst an die stylischen Schnitte und Farben von Mango heranwagte, nachdem Jessica ihr ein Teil nach dem anderen gezeigt, angehalten und sie gebeten hatte, diesen Look „doch einfach mal auszuprobieren“. Das Glückliche, als die Kundin aus der Umkleidekabine trat, hatte nicht nur ihre Haltung verändert, sondern ihren ganzen Auftritt, ihr Selbstbewusstsein.

Was am besten gelingt, indem man sich auf das Modebewusstsein der drei Frauen einlässt - die das gleiche über ihre Kolleginnen und Kollegen sagen... In den nächsten Magazinen für Stadtgeschichten werden wir ihnen begegnen. Denn sie sind „Werrelmann“.



Der längste Sommer ihres Lebens

Romane von Amelie Fried können „nicht schief“ gehen, dennoch ist es nicht so, dass ihre Storys vor lauter Herzschmerz und dann doch wieder Wohlbehagen, sich in der Art gleichen, dass man denkt: Na, kenne ich doch. Kennt man nicht, denn ein Alltag ist ja auch nicht wie der andere.

Und von Amelie in Szene gesetzt, erhalten ihre Betrachtungen eine Perspektive, die uns mitten hinein versetzt in die Geschichte, das Leben ihrer Protagonisten. Wie hier in das von drei wirklich sehr eigenwilligen Frauen, Tochter, Mutter und Großmutter, plus einem Ehemann, der nicht mehr weiß, wohin und warum. Einem Sohn mitten in der Pubertät, ein Autohaus, das in dritter Generation in Familienhand und nicht weniger als der gesellschaftliche Mittelpunkt des Städtchen ist... Claudia Berner will Bürgermeisterin werden, ihre Mutter, die ewige Frau Chefin findet das eigentlich gut, will es aber so nicht sagen und die 18-jährige Tochter ist plötzlich radikale Klimaaktivistin. Na toll - wie das Leben so ist! Wunderbar nah an den drei Frauen und ihrem Umfeld geschrieben, humorvoll und unterhaltend, bis zum guten Schluss.

usch

Amelie Fried: Der längste Sommer ihres Lebens.
Heyne Verlag. ISBN: 978-3-453-27298-9. 22,00€



Freiheit – Konkursbuch 59

Freiheit, was ist das? Wie setzt man sie um? Darf man frei sein? Hat man den Mut? Und wenn ja, wozu - wie definiert man „Freiheit“? Was nimmst du dir heraus, um deine Freiheit

sehen zu können, sie umzusetzen? Oder Sie? Ist Ihre Freiheit „das habe ich schon immer so gemacht“ oder sind auch Sie auf der Suche nach den Blicken nach vorne? Freiheit aber sind auch Erinnerungen, Reflexionen, Träume, Liebhabereien - Freiheit ist Mut. Sich mit sich selbst, mit dem eigenen Leben, der Welt auseinanderzusetzen - und es aufzuschreiben. Gerade, wie es einem so in den Sinn kam. Dieses Buch ist eine wunderbare Sammlung davon - von Illusionen und von Courage.

usch

Hg. Regina Nössler, Claudia Gehrke
Freiheit Konkursbuch 59. Konkursbuch
Verlag Claudia Gehrke.
ISBN 978-3-88769-259-9. 15,70 €



Geordnete Verhältnisse

Was für eine Geschichte! So nah, so schrecklich nah an den Seelen der beiden Hauptpersonen, Frau und Mann, die man hier kennenlernen muss. Ja, muss, denn schon bald zeigt sich die Erzählung in einer solch präzisen Fatalität, dass das Entsetzen nicht mehr verschwindet. Man weiß, dass diese „geordneten Verhältnisse“ an subtiler Grausamkeit nicht zu überbieten sind, kann sich jedoch nicht davon trennen. Folgt der Geschichte wie atemlos und lässt sich von der lakonischen und gleichzeitig unfassbar intensiven Sprache der Erzählerin Lana Lux mitnehmen - hinein in die verhängnisvolle Verwechslung von Liebe mit Besitz. Als Kinder sind Faina und Philipp beste Freundin und Freund, einige Jahre später ein Paar in einer Verbindung, die toxischer, vernichtender nicht sein kann.

Sicherlich kann man sich am Anfang des Buches nicht vorstellen, wie abstoßend und abscheulich es ist, den Täter endgültig erkennen zu müssen, zu nah, um alle Deutlichkeiten ignorieren zu können. Dabei ist es keineswegs so, dass man sich wünschen würde, das Buch nie gelesen zu haben, doch wird man es nicht vergessen können, darauf muss man sich einlassen.

usch

Lana Lux: Geordnete Verhältnisse. Hanser Berlin.
ISBN 978-3-446-27955-1. 23,00 €

GOOD SUMMER BOOKS

Terwelp

lesen · schreiben · schenken

Lange Straße 8
49661 Cloppenburg
Telefon: 04471-92245
WhatsApp: 0151 59185090
www.terwelp.de

Text: Sigrid Lünemann

Gemeinsames Benefiz-Essen für den guten Zweck

Die Cloppenburger Bürgerstiftung lebt bereits seit 15 Jahren von der Idee des zivilgesellschaftlichen Engagements. Sie bringt Menschen zusammen, die etwas bewegen wollen und sich für ihre Mitmenschen engagieren möchten.

Die Cloppenburger Bürgerstiftung ist eine gemeinnützige Organisation, die 2009 von engagierten Bürgern gegründet wurde. Sie hat es sich zur Aufgabe gesetzt Bürger zu unterstützen, die sich aktiv an der Gestaltung der Gemeinschaft beteiligen und eine positive Veränderung herbeiführen möchten. Auf Antrag fördert die Bürgerstiftung Projekte, die das Gemeinschaftsgefühl innerhalb der Stadt stärken und das Leben vor Ort lebenswerter machen.



Ehrenamtlich engagieren sich Tobias Vaske, Dina Fischer, Elisabeth Terwelp, Simone Schrandt und Christian Lampe (v.l.) im aktuellen Vorstand der Bürgerstiftung.

Anfang September 2023 wurde Simone Schrandt, Rechtsanwältin und Notarin in Lastrup, in der Stifterversammlung einstimmig zur neuen Vorstandsvorsitzenden gewählt. Zuvor war sie bereits als mehrjähriges Mitglied im Kuratorium der Bürgerstiftung aktiv. Ebenfalls im Vorstand aktiv sind Tobias Vaske, Dina Fischer, Elisabeth Terwelp und Christian Lampe, die sich gemeinsam und mit großem Engagement zum Wohl der Gemeinschaft in die ehrenamtliche Vorstandsarbeit einbringen.

Von Anfang an unterstützte die Stiftung soziale und kulturelle Projekte von engagierten Cloppenburgerinnen und Cloppenburgern, um diese anzustoßen oder voranzubringen. Wichtig ist dabei, dass die Projekte Vorbildcharakter aufweisen und von den Initiatoren weitergeführt werden. Die Bürgerstiftung hat es sich zum Ziel gesetzt, gute Ideen zu unterstützen, damit diese langfristig erfolgreich sind.

Die Liste an geförderten Projekten ist lang und vielfältig. So unterstützt die Stiftung nicht nur Schwimmkurse, Sportabzeichen und therapeutische Reitstunden für Schülerinnen und Schüler sowie Rikscha-Ausflüge mit Seniorinnen und Senioren, sondern auch Integrationsveranstaltungen und Sprachkurse für Menschen, die vor dem Krieg aus der Ukraine geflüchtet sind. Zu den ungewöhnlichen Förderanträgen gehört ein Beispiel gelebter Inklusion. So wurde der Umbau eines Segelfliegers mit einem behinderten gerechten Pilotensitz finanziell unterstützt. Ein wichtiges Zeichen für gesellschaftliches Engagement setzt die Bürgerstiftung mit dem Viktor-Henn-Preis „WageMUT“ für Zivilcourage. Er wurde bisher zwei Mal an Menschen verliehen, die sich im Alltag gegen Gewalt, Fremdenfeindlichkeit, Diskriminierung, Unterdrückung und für Gerechtigkeit engagieren.

Dies ist nur eine kleine Auswahl an geförderten Projekten, die trotz ihrer Unterschiedlichkeit eines verbindet: Sie machen Cloppenburg noch ein Stück lebenswerter. Die Formalitäten für Förderanträge sind bewusst einfach gehalten. Jeder, der eine gute Idee hat, um in Cloppenburg ein soziales oder kulturelles Projekt auf die Beine zu stellen, kann sich an die Bürgerstiftung wenden und seine Absicht formlos vorstellen.

Zur Finanzierung der Projekte, ist die Stiftung jedoch auf Spendengelder angewiesen. Aus diesem Grund findet wieder eine große Benefiz-Veranstaltung statt, die schon heute im Kalender vorgemerkt werden sollte. Am 15. November 2024 lädt die Bürgerstiftung zum gemeinsamen Gänse-Essen in den Dorfkrug des Museumsdorfes ein. Der Erlös des Abends wird für die Finanzierung von neuen Projekten verwendet.

Neben einem hochwertigen Menü stehen auch Unterhaltung und eine einmalige Versteigerungs-Aktion auf dem Programm des Abends. Wer schon immer mal die VIP-Lounge von Werder Bremen kennenlernen, oder einen gemeinsamen Kochabend mit dem Bürgermeister gewinnen möchte, sollte an diesem Abend unbedingt dabei sein. Die detaillierten Planungen und Vorbereitungen laufen aktuell auf Hochtouren und werden rechtzeitig auf der Homepage der Bürgerstiftung bekanntgegeben.

Dort sind auch alle Informationen über die Möglichkeit von Förderanträgen, die Satzung sowie über bereits realisierte Projekte zu finden:

www.buergerstiftung-clp.org

Angst vor der 13

Kann man sich vor Zahlen fürchten?

Die Antwort darauf hat die BARMER in Cloppenburg.



Elvira Döring

Viele Menschen haben Angst vor Spinnen oder der Höhe. Oder vor einem der Auslöser aus der schier unendlichen Liste möglicher Ursachen von Phobien. Aber kann man auch Angst vor Zahlen haben? „Man kann“, sagt Gesundheitsexpertin Elvira Döring von der BARMER in Cloppenburg.

Herzrasen, einer erhöhten Atmungsfrequenz bis hin zum Hyperventilieren, einem trockenen Mund oder einer mentalen Blockade führen. Für die Phobie vor Zahlen gibt es verschiedene Ursachen. Forscher vermuten, dass dahinter die Furcht vor Unbekanntem stehen kann. Schließlich können Zahlen ungemein komplex und damit für viele unverständlich sein. „Traumatische Erlebnisse in der Kindheit sind eine weitere mögliche Ursache, zum Beispiel aus dem Mathematikunterricht“, so die Expertin der BARMER.

Nicht zuletzt kann sich hinter einer krankhaften Angst vor Zahlen der Aberglaube verbergen, dass bestimmte Zahlen Böses heraufbeschwören könnten. Ein Paradebeispiel ist die 13, die in vielen Kulturen als Unglückszahl gilt. Das geht soweit, dass einige Fluglinien auf die 13. Sitzreihe verzichten oder in manchen Gebäuden die 13. Etage bei der Ausschilderung übersprungen wird. Wer die Zahl 13 fürchtet, leidet unter einer sogenannten Triskaidekaphobie. Wie bei all diesen Phobien ist gegebenenfalls psychotherapeutische Hilfe angeraten.

Damit sei nicht das flauere Gefühl vor der Matheprüfung gemeint, sondern eine krankhafte Angst vor Zahlen. „Fachleute sprechen von Arithmophobie oder Numerophobie, die zu den spezifischen Angststörungen gehört“, erklärt Döring. Die Betroffenen versuchen, sich nicht mit Zahlen zu beschäftigen, mit ihnen zu rechnen, an sie zu denken oder diese auszusprechen. Falls doch, kann dies zu starkem Schwitzen, Zittern,



BARMER

**Mehr Zeit und Energie
im Pflegealltag – mit dem
BARMER Pflegecoach**

Infos unter:
www.barmer.de/pflegecoach



Life is LIFE

Marijana, Inja und Piet sind LIFE zum Tanzen – wie all die anderen, und alle mit Handicap

Text: Ulla Schmitz | Fotos: Burkhard Schnieders

Was sich da tut seit letztem Halloween in der Disco LIFE in Cloppenburg, das ist so besonders, dass es sich seitdem weit über das Oldenburger Münsterland und schon bis ins Emsland herumgesprochen hat: Die Disco für Menschen mit Handicap. Und wenn man sagt herumgesprochen, dann heißt das, dass sich der Termin etabliert hat. So, dass es einmal im Monat im LIFE in Cloppenburg so richtig rund geht. Immer von 18 bis kurz vor 21 Uhr, mit DJ Lucky am Musikpult und mit gut und gerne 150 Jugendlichen auf dem Dancefloor. Da wird ausgelassen gerockt und geschwooft, zu der Mucke, die sie mögen, und die Welt einfach draußen lassend. So, wie das Mamas tun, die tanzen gehen oder Tante Mias oder wir alle... Tanzen heißt, die Herausforderungen des Alltags für eine Weile zu vergessen; einfach mal loslassen, vielleicht sich dabei selbst wiederzufinden und auch andere Menschen kennenzulernen. Wenn man will – aber das ist für die Menschen mit Handicap, die sich im LIFE treffen, keine Frage.

Hier geht man offen aufeinander zu, einfach nur glücklich, sich austoben zu können. „Das Herz auf der Tanzfläche zu lassen“, wie man es bei Let's Dance zum Beispiel immer wieder hört. Well, Girls and Boys – das geschieht bei der „Disco für Menschen mit Handicap“ im LIFE immerzu. Nicht zuletzt, weil hier ein geschützter Raum geschaffen ist, denn sich unter „die Norma-

los“ mischen zu wollen, das bedeutet Stress. Da unsere Gesellschaft partout nicht in der Lage scheint, Menschen mit Handicap in das gesellschaftliche Umfeld zu inkludieren: Inklusion! Was für ein großes Wort – tatsächlich aber findet sie kaum bis gar nicht statt.

Dazu später noch ein paar Eindrücke, hier geht es erst einmal darum, wie diese besondere Disco ins LIFE kam. Das fand nämlich in Dinklage statt oder besser im „Dinklusiv“ beim Tanzen mit den „Moving Steps“, wo Veronika Wenner und Andrea Fuchs mal wieder mit Inja (19) und Piet (20) zur Disco-Time „angetanzt“ waren. Und Marijana Schnieders (28) war natürlich auch da. So, wie sie überall da ist, wo was los ist, was ihr gefallen könnte. Wenns geht, mit ihrem Papa Burkhard Schnieders an der Seite, denn einen besseren Begleiter durch ihr nicht einfaches Leben gibt es nicht. Ihre Mama noch, ja und auch ihre Schwester, doch Burkhard Schnieders ist Bollwerk und Verbindungsmann gleichzeitig. Und das nicht alleine für Marijana; vielmehr ist er Schutz für jene, die ihn zur möglichst ungestörten Entfaltung ihres Lebens brauchen – die Menschen in unserer Region, die mit ihren Behinderungen leben (müssen). Burkhard Schnieders nämlich ist Erfinder, Redner, Aufmerksammacher, Ansprechpartner und nimmermüder Organisator von Events FÜR Menschen mit Handicap und DAFÜR, auf deren Bedürfnisse hinzuweisen.

Dass er dabei unüberhörbar ist und so manchem Zeitgenossen auf die Nerven geht, das ist ihm völlig egal. Im Gegenteil, seine bullige, unmissverständliche Art braucht er, um seine Sache deutlich zu machen: Vorurteile abzubauen, auf allen Ebenen der Gesellschaft, und um helfen zu können. Besonders da, wo Familien mit den außergewöhnlichen, finanziellen Belastungen zur Pflege eines behinderten Familienmitglieds überfordert sind. Wie beispielsweise bei der Anschaffung von Hilfsmitteln, die spezifisch genutzt werden können, in einer „vom Amt“ zugewiesenen 08/15-Variante also unbrauchbar oder viel zu kompliziert sind oder einfach grottig aussehen. Oder wenn es darum geht, dass man ja auch mal in Urlaub machen möchte – alle, die ganze Familie oder jene Person, die die meiste Pflege leistet. Schließlich ist allein die psychische Belastung, einer oder eines „Behinderten in der Familie“ für Menschen, denen das unbekannt ist, nicht vorstellbar. Und die körperliche Herausforderung kommt auch oft dazu.



Aber dann zahl- und endlose Fragebögen und Antragsformulare ausfüllen und an bestimmten, nicht selten personell überforderten Stellen einreichen zu müssen, um am Ende eine lächerliche Summe zur Unterstützung ausgezahlt zu bekommen... Das birgt jede Menge Verzweiflungspotential, auch wenn das, wohlgemerkt, nicht für alle öffentlichen Stellen und Organisationen gilt. Da, wo es funktioniert, fühlen einerseits die Menschen mit Handicap sich wohl und ihre Angehörigen nicht weniger. Doch solange dies eher eine Seltenheit ist, müssen andere Verbindungen funktionieren. Sagte Burkhard Schnieders sich vor einigen Jahren, und weil er selbst ein Trucker ist und die großen Herzen seiner Kolleginnen und Kollegen kennt, gründeten er und weitere zehn Personen den Verein der „Trucker for Kids“. Eine Erfolgsgeschichte auf ganzer Linie, so dass selbst in diesen Zeiten von weniger Aufträgen und kaum noch adäquat bezahlten Jobs „on

the road“ dieser private Hilfsfonds intakt ist. „Sei ein Mensch“ – wiederholen wir das Zitat von Marcel Reif und meinen dies in aller Konsequenz. Diese Hilfen sind ein aktives Beispiel dafür: „Trucker for Kids active“.



Angelika Schmauder und die „Oriental Dancing Queens“ beim „World of Orient“-Contest in Hannover

Was sich auch auf andere Angebote aus diesem mittlerweile über 750 Mitglieder starken Verein bezieht: Auf die Mädchentanzgruppen mit der wunderbaren Angelika Schmauder, auf Selbsthilfegruppen und einen Stammtisch für Lip- und Lymphödem Erkrankte oder auf weitere, neue Offerten zum Therapeutischen Reiten. Und dann ist da auch der Sportverein, den Andrea Fuchs aktiv unterstützt: Die „Powerkids“ in Lindern für behinderte Kids und Jugendliche.

Das klingt „active“ und ist es ja auch, doch leider ist damit auch die Liste solcher Freizeitangebote auch schon erschöpft, denn allzu gerne wird über die Gruppe der Menschen mit Handicap in Deutschland hinweggeschaut. In anderen Ländern auch, in anderen nicht, doch sind wir nun mal hier und da wünscht man sich einfach mehr Normalität im Umgang miteinander.

Vermutlich würden Marijana, Inja, Piet und ihre Freunde und Bekannten sich in ein übliches Treffen in der Disco einlassen (wie Inja das ab und zu schon mal wagt) – hätten sie nicht aufgrund ihrer Behinderungen knallhart erfahren müssen, dass man sie nicht als normal empfindet. Wobei wir, die wir uns als normal ansehen, uns so manche Frage nach unserem Verhalten stellen lassen müssten. Oder führen Sie keine Selbstgespräche? Die bei meiner Freundin auch schon mal im lautstarken Austausch mit „Alexa“ stattfinden. Und zwar heftig... Wie Piet das auch macht, wenn ihn was nervt. Seine Familie amüsiert sich prächtig darüber – die meiner Freundin ebenso. Und auch Burkhard Schnieders Familienverband weiß, was die Stunde geschlagen hat, wenn Marijana die Tür zu ihrem Zimmer unmissverständlich zu-, die Musik laut gemacht hat und sich in Ein-Frau-Dialogen über das eben Erlebte auslässt. Jeder Theaterregisseur wäre beglückt, solche wandelbaren Charaktere in einer Person auf die Bühne brin-

gen zu können. In unserer Welt schaut man lieber weg. Dabei bringen – und damit sind wir wieder im LIFE zur Disco-Time – gerade die hier tanzenden Menschen mit Handicap eine Lebenslust zum Ausdruck, die so echt ist, so ausgelassen und so ehrlich, dass man sich gerne eine Portion Neid leisten kann. „Da kann man einen noch so schlechten Tag haben, wenn die Kids tanzen, ist alles andere vergessen“, sagt Veronika Wenner und weiß das gut von hinter der Theke im LIFE zu beobachten. Wo sie, Andrea Fuchs und Burkhard Schnieders ihren Service-Job tun, denn auch die zur Disco mitgekommenen Eltern oder Geschwister der Dancing-Queens und -Kings wollen schließlich nicht auf dem Trockenen sitzen. Und Umsatz sollte auch gemacht werden, denn immerhin setzen die drei Stunden Extra-Öffnungszeit der Disco bei ihrem Betreiber Daniel Knorr nicht nur eine große Portion Empathie voraus – wobei gerade diese Liebenswürdigkeit ausschlaggebend war für seine sofortige Einwilligung dazu, einmal im Monat die Türen der Disco früher als sonst zu öffnen. Was auch so bleiben wird, wenn der Umzug stattgefunden hat. Ist er doch einer der Menschen, die sämtliche Facetten von Normalität (er-) kennen und ihnen ihren Raum geben, selbstverständlich.



Und wenn die Freude daran an der Table Dance Stange ausgelebt werden muss – bitte schön, dafür ist sie ja da! Was auch Inja und Marijana längst in ihre Dance-Moves aufgenommen haben. „Bewegung durch Tanz“ ... nichts ist natürlicher als der tänzerische Ausdruck von Musik. Erkennbar in uns und das, selbst in dieser lauten Welt. „Musik ist die Ursprache des Menschen, sie gibt uns Kraft und Struktur, Erfüllung und Selbstbewusstsein“: Um das zu wissen, zu erfahren und zu erleben brauchen wir keine wissenschaftlichen Studienergebnisse. Die „Disco für Menschen mit Handicap“ im LIFE in Cloppenburg ist ein unüberbietbarer Beweis – zu dem wir „ohne Handicap“ keinen Zugang haben.

Keinen direkten, wohl aber die Zufriedenheit „der anderen“ erfahren können, wenn wir in ihre Gesichter schauen und ihnen zuhören würden. Bei ihrer Sorge vor jeder Discotime, dass das LIFE aus irgendeinem

Grund nicht öffnen könnte. Dann aber ihre ausgelassene Freude auf dem Weg dorthin und rein ins Vergnügen. In ihren coolen Dresses, mit ihren schicken Frisuren und den raffinierten Make-ups der Ladies.



„Wir haben so tolle Kinder“, sagt Veronika Wenner, und in der Tat kann man Piet, Inja und Marijana so wie alle anderen Menschen mit Handicap, die auch ich schon kennenlernen durfte, nicht ausführlich genug dafür bewundern, dass sie ihre Lebensweisen auch umsetzen.

Hinein in die Alltage, wie Piet zum Beispiel, der in Bersenbrück eine Lehre im Holzbereich absolviert. Nebenher Flyer verteilt oder Plakate aufhängt. Sich in der Freizeit auch mit anderen Jugendlichen beziehungsweise Erwachsenen aus seiner Altersgruppe trifft, und wenn dann „Normalos“ dabei sind, dann ist das so. Und gut natürlich – wobei jene das „normal“ finden, das ist Inklusion. „Dass jeder Mensch ganz natürlich zur Gesellschaft dazu gehört“, wie die offizielle Definition lautet. Zusammen sein und sich verstehen. Und wenn man wissen will, wie die oder der andere sich mit oder ohne Handicap fühlt und was man so macht und vorhat und so, dann sollte man einfach fragen können. Wenn das Gegenüber nicht antworten will, ist das eben so. Ich sage ja auch nicht jedem, wie ich mich gerade fühle. Aber nächstes Mal vielleicht... Zusammen sein und sich verstehen, miteinander klarkommen, es ist ganz einfach!

P.S. Eines aber kann ich Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, aus dieser „Welt der Menschen mit Handicap“ nicht ersparen, weil es uns genau in diese Isolation und in ihre zementierte Absurdität blicken lässt: Die Art der Behinderungen in der Amtssprache, ihre Unterteilung in „angeborenes“ oder „erworbenes Handicap“. Wie bitte? „Erworbenes Handicap?“ So, als wäre der Mensch in den Laden gegangen und hätte für sich ein Handicap erworben. Konnten Sie's aussuchen? Und was hat's denn gekostet oder war's im Sonderangebot? Leute! Unsere Sprache ist eine der vielfältigsten der Welt! In diesem Zusammenhang aber hatte sie den zuständigen Erklärern offenbar keine treffende Begrifflichkeit zu bieten gehabt. Dabei wäre Empathie allein auch hier des scheinbaren Rätsels Lösung gewesen...



Einfach mal raus!

Andreas Hüging liest aus seinem Buch „Straßentiger“
Mo, 03. Juni, 09:00 & 11:00 Uhr, Bildungswerk Cloppenburg

Beethoven in Havanna Klavierkonzert mit Matej Dzido
So, 09. Juni, 17:00 Uhr, Forum der Kath. Akademie Stapelfeld

Jazzanova Funk, Jazz, Disco, Latin
Sa, 22. Juni, 20:00 Uhr, Kulturbahnhof Cloppenburg

Cloppenburger Gauklerfest Clowns & Artisten für Alt & Jung
So, 23. Juni, 14:30 – 18:00 Uhr, Cloppenburger Stadtpark

NORMA Popmusik auf Hochdeutsch, Plattdeutsch & Friesisch
Do, 04. Juli, 19:30 Uhr, Gartengelände Kath. Akademie Stapelfeld

Poetischer Abend im Apfelgarten Folk und Mehr
Sa, 13. Juli, 16:00 – 22:00 Uhr, Gartengelände Kath. Akademie

Mitmachzirkus für Kinder Zirkus-Workshop
Mo, 15. – Sa, 20. Juli, 09:00 – 13:00 Uhr, Museumsdorf

Inklusive Zirkuswoche Zirkus für alle
Mo, 22. – Do, 25. Juli, 09:00 – 13:00 Uhr, Vorplatz St. Vincenzhaus

Kunst-Workshop zum Thema Stop-Motion Film
Mo, 29. – Mi, 31. Juli, 11:00 – 17:00 Uhr, KunstHalle Cloppenburg

Herr Jan Elterntative Kindiemukke - Kinder-Rockkonzert
So, 04. August, 15:00 Uhr, Kulturbahnhof Cloppenburg

Blassportgruppe Workshop & Konzert
Sa, 10. August, Kreismusikschule / Kulturbahnhof Cloppenburg

Bühnenrausch Bandcontest
Sa, 31. August, 20:00 Uhr, Stadthalle Cloppenburg

Visitenkarte Konzert mit Lehrkräften der Kreismusikschule
Sa, 31. August, 20:00 Uhr, Kulturbahnhof Cloppenburg

Ildiko von Kürthy: Eine halbe Ewigkeit Lesung
Do, 05. September, 19:00 Uhr, Kulturbahnhof Cloppenburg

Filmnacht Glück auf einer Skala von 1-10
Fr, 06. September, 21:00 Uhr, Quatmannshof im Museumsdorf

Pigor & Eichhorn Musik-Kabarett
Do, 12. September, 20:15 Uhr, Kulturbahnhof Cloppenburg

Duo Ultima Duo Saxophon / Piano
Sa, 14. September, 20:00 Uhr, Kulturbahnhof Cloppenburg



www.kultursommer-cloppenburg.de



„Die Gastronomie ist der geilste Beruf der Welt!“

Wow, der Satz hat es in sich! Schließlich hört man in diesem Zusammenhang doch eher das Gegenteil. Und in diesen Zeiten noch öfter als zuvor. Da aber Meike Schlömer-Thomann Gastgeberin mit Herz und Seele ist und diese Empathie auch nicht verbergen kann, nimmt man ihr den Enthusiasmus ab. Zumal er von Ulrich Steinkamp bestätigt wird. Schließlich weiß auch er, worum es geht, war „Uli“ Steinkamp doch 44 Jahre lang „das Gesicht“ des weithin bekannten Restaurants Gut Welpen in Vechta. Als Besitzer und Gastgeber. Zudem gehören Schlömer-Thomann und Steinkamp seit den Anfängen des hiesigen DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband)* – der übrigens von Steinkamp und Adi Röhr gegründet worden ist – zum inneren Kreis des Verbandes. Ehrenamtlich versteht sich, weil es den Zusammenschluss der Gastronomen in dieser Region ansonsten schon gar nicht mehr gäbe. Was für die Mitglieder der 78 Mitgliedsbetriebe nicht nur ein deutlicher Verlust an Präsenz als Interessensgemeinschaft wäre, der Verlust an Engagement für ihre Sache würde noch nachhaltiger zu Buche schlagen, denn würde die hiesige DEHOGA nicht in allen sprichwörtlichen Töpfen rühren, wäre die klassische Gastronomie immer weniger frequentiert.



(v.l.) Ulrich Steinkamp, Meike Schlömer-Thomann und Stephan Thomann

Selbst wenn das öffentliche „Rühren in den Spargeltöpfen“ von manchem Rezipienten spöttisch betrachtet wird – eine „Spargelwoche“ anzusetzen ist Marketing, mit dem Ziel, den Spargel als kulinarische Marke unserer Region so darzustellen, dass man ihn am besten da genießen kann, wo die Küchenmeister genau wissen, wie man „das Königsgemüse“ als solches zubereitet. Genau: In den Restaurants der Umgebung! Zum Spargelessen und das natürlich bis Johanni, denn dass die Spargelzeit traditionell am 24. Juni endet, wissen wir doch alle.

Letzteres nur am Rande und vielleicht auch aus der Schublade „Besserwisserei“, doch das musste sein, da das Thema Gastronomie eines ist das sich mit allen Möglichkeiten des Aufmerksam-machens behaupten muss. Denn wenn man beispielsweise hört, dass da oder dort schon wieder ein „Dorfkrug“ aus verschiedenen Gründen schließen muss – gleichzeitig aber erfährt, dass die Theke ins dörfliche Feuerwehrhaus versetzt wird, dann wird klar, was mit dem Begriff des „Saalsterbens auf dem Lande“ Aktualität ist.

„Und sich auf die gesamte Gastronomie bezieht“, ergänzt Stephan Thomann diesen Teil der Abschiedsrede von Klaus Fleming aus dem Vorstand der DEHOGA Cloppenburg 2021, und dass auch Thomann sich bestens auskennt in dem, wovon er hier spricht, das weiß der Ehemann von Meike Schlömer unmissverständlich darzustellen. Auf den Punkt gebracht und kein bisschen zurückhaltend, denn obwohl er von Beruf Versicherungsmakler ist, ist ihm der Betrieb seiner Frau mindestens genauso nah wie sein Job, und emotional noch mehr. Also ist auch er Mitglied in der DEHOGA, denn Solidarität hat etliche Facetten.

Auf dieser privaten Ebene und weil auch ihm das Hotel und Restaurant Schlömer eine Herzensangelegenheit ist, können die drei die Schattenseiten des Gastronomiegewerbes darstellen. Geradeaus und unverblümt, denn spätestens „seit Corona“ lassen sie sich nicht mehr kaschieren. Nicht zuletzt, weil sich die vollmundigen Versprechen einiger Politiker, inklusive das des amtierenden Bundeskanzlers, dass erneute Heraufsetzung der Mehrwertsteuer auf 19 Prozent kein Thema ist, sich nicht bewahrheitet haben... Das, aber auch die sich wandelnden Ansprüche an das eigene Wohlbefinden sind Grund für die Flaute in der Gastronomie. Weltweit übrigens, aber wir sind hier, wo es nicht mehr selbstverständlich – und auch in etlichen Fällen nicht mehr leistbar ist – sich kulinarisch außer Haus was Gutes zu tun. Sich „was Feines“ fein zubereitet servieren zu lassen, während man sich in der dazugehörigen und selbst gewählten Atmosphäre erholt.

Diese Kultur der Gastlichkeit ist so alt, wie unsere sehr frühen Vorfahren begannen, sich gemeinsam um ihre „Bedürfnisse von Hunger und Durst sowie dem kulturellen Bedarf an Erlebnis und Kommunikation zu widmen (Wikipedia)“. Dazu gehört auch, dass der Begriff der Gastronomie aus dem griechischen „gastrología“, der „Lehre von der Pflege des Bauches“ abgeleitet ist... Jenem Organ also, wohin durch auch die Liebe geht. Bei einem guten Essen, in gutem Miteinander und in einem Ambiente, das dazu passend kreiert wurde und in diesem Stil erhalten wird. Zu einem, in den meisten Restaurants unserer Region noch immer

erschwinglichen Preis, trotz der hohen Steuern, Auflagen und irrwitzigen Dokumentationszwängen. Diese Internas dringen natürlich nicht vor zu den Gästen, hier zählt die Freude über ihre Anwesenheit. Was bei echten Gastronominnen und Gastronomen im gleichen Maße auch den direkten Kontakt zu den Gästen bedeutet. Die Frage, ob ihnen das Essen geschmeckt hat, ob der Service angemessen war... kurz: Ob die Gäste sich rundum wohlfühlt haben. „Ich brauche dieses Feedback“, sagt Meike Schlömer-Thomann und scheut sich nicht, mögliche Verbesserungsvorschläge umzusetzen. Dazu gehört Empathie und Selbstbewusstsein gleichzeitig. Das Resultat ist Lebensqualität.

Ulrich Steinkamp spricht dieselbe Sprache, denn auch er hat diese besondere Genetik im Blut, ohne die sich

der Enthusiasmus als Wirtin oder Wirt für Gäste da zu sein nicht erklären ließe. Der so menschlich ist im sozialen Kontext, in der Struktur des Miteinanders, dass unsere Welt zu einem verdammt traurigen, grauen Ort mutieren würde, ohne die Möglichkeiten, „ausgehen zu können“. Dahin, wo man bewirtet wird, weil es „geil ist, den Gästen Gutes zu tun“! Und wozu es noch viel mehr zu erzählen gibt. Sicher auch aus noch anderen Blickwinkeln...

**DEHOGA Kreisverband Cloppenburg und DEHOGA Kreisverband Vechta zugehörig zum DEHOGA Niedersachsen, Bezirksverband Weser-Ems*



Foto © Eckhard Albrecht



Foto © Eckhard Albrecht

Historische Dorfkirmes im Museumsdorf Cloppenburg

13./14. Juli und 20./21. Juli 2024 von 11.00 -18.00 Uhr

Buntes Getümmel, nostalgisches Ambiente zwischen jahrzehntealten Fahrgeschäften, fröhliche Jahrmarktsmusik und süßer Duft nach frischem Popcorn, gebrannten Mandeln und Zuckerwatte: Das macht die außergewöhnliche Atmosphäre längst vergangener Zeiten bei der Historischen Dorfkirmes im Museumsdorf Cloppenburg aus.

An zwei Wochenenden kann man sich in historischen Fahrgeschäften amüsieren oder künstlerische Darbietungen von Zauberern, Puppenspielern oder im Flohzirkus bestaunen.

Programm:

Laterna Magica - Märchen der Gebrüder Grimm; Flohzirkus Freddy, Die Show mit Juckreizgarantie,

11.45, 13.30, 15.30 Uhr; Zaubervorstellung Andy Clapp, 11.15, 12.30, 14.30, 16.15 Uhr; Puppenbühne Heyderhoffmann, jede volle Stunde; Mitmachaktion „Zirkus“; Riesenseifenblasen; Drehorgelmusik; Stelzenläufer; „Rock auf der Raupe“ am Freitag, 19.7.2024 ab 19 Uhr (Eintritt frei); Zirkus-Workshop für Kinder zwischen den beiden Kirmes-Wochenenden (15.07.- 19.07.)

Auf dem Brink wird täglich von 9.00 bis 13.00 Uhr in einem großen Zirkuszelt geprobt, gespielt, gezaubert und jongliert. (Anmeldung erforderlich: Tel.04471 - 94 84-11 sekretariat@museumsdorf.de)

Am Samstag, 20.07. - große Vorführung mit den Nachwuchsartisten.

Museumsdorf
Cloppenburg

Niedersächsisches Freilichtmuseum



HISTORISCHE
DORFKIRMES

13./14. Juli und
20./21. Juli 2024
von 11.00 bis 18.00 Uhr

www.museumsdorf.de

Text: Ulla Schmitz | Fotos: Sigrid Lünemann

Alles im Blick – mit oder besser: durch Optik Bergner in Cloppenburg



„Ich habe nur ihre Augen gesehen und war verliebt“; „Seine Augen, sein Blick haben mich völlig in seinen Bann gezogen“; oder „Schau mir in die Augen, Kleines“ – der ewige Klassiker... Emotionen kennen keine Grenzen, wenn es „um die Augen“ geht, zumal man angeblich in ihnen sogar den Charakter des Menschen erkennen kann. Gut, damit kann ich leben, doch dass ich partout nicht mehr erkennen kann, ob das da hinten ein Baumstumpf ist oder doch ein Hydrant, das nervt. Also ist Zeit für Konsequenzen und dass ich damit bei dem staatlich anerkannten Augenoptiker und Augenoptikermeister Dirk Bergner in der Eschstraße in Cloppenburg an der richtigen Adresse bin, ist von der ersten Minute des Treffens an klar. Erwarten einen in dem hellen, freundlichen Studio in „Ihrem Zentrum für gutes Sehen“ doch alles, was einem für die Zukunft wieder eine verlässliche Sehkraft verspricht.



(v.l.) Marina Derksen (Auszubildende), Augenoptikermeisterin Anne Bröring, Industriekauffrau Simone Bergner und Dirk Bergner, Augenoptikermeister und Inhaber von Optik Bergner

Das nicht allein auf eine neue Brille bezogen, denn bei Optik Bergner sind alle Voraussetzungen für eine umfassende Analyse meiner, Ihrer, unser aller Augen Profession und erstes Anliegen. Egal, wie jung oder wie alt man ist – Dirk Bergner und sein vierköpfiges Team sind keine bloßen Brillenverkäufer. Da wird auch nicht nur mit Sehlinsen hantiert, um eine, wie andersorts manchmal nur ungefähre Dioptrienzahl zu ermes- sen, nein: Hier, im „Zentrum für gutes Sehen“ geht man dem Auge, der Sehkraft auf den Grund! Ausrufezei- chen, denn hier gibt es keine Oberflächlichkeiten.



Funduskamera zur Beobachtung der Netzhaut

Dafür ein Screening-Angebot, das umfangreicher nicht sein kann – gemessen an den hohen Ansprüchen, die Dirk Bergner an seinen Beruf als Augenoptikermeister stellt. In dem er sich schon immer als Servicepartner verstanden hat. Im beiderseitigen Sinn des Begriffs, denn Bergner geht es ausschließlich darum, den Augen seiner Kundinnen und Kunden das Beste (zurück-) zu geben, die möglichst volle Sehkraft nämlich. Und dass man sich dabei auf den Menschen gegenüber einlassen, ihm tief in die Augen blicken muss, das ist Dirk Bergners Passion. Er will sich kümmern, und zwar so, dass er seine Kundinnen und Kunden für lange Zeit nicht wiedersehen muss. Natürlich gerne doch, wenn sie ein neues Brillengestell brauchen, und dass in diesem Zusammenhang aber auch wieder ein Augen-Check erfolgt, das ist typisch Dirk Bergner.

25 Jahre ist es her, dass er den elterlichen Betrieb (seit 1973) übernommen und ihn zunächst bis vor zehn Jahren in der Langen Straße fortgeführt hat. Dann fiel einem Brand alles Interieur zum Opfer. „Wir haben noch versucht, das Möglichste zu retten“, erinnerte er sich damals, „doch als auch ich rausmusste, sah ich hinter mir alles zusammenschmelzen.“ Dass dieser Eindruck

nicht zukunftsprägend war, erwies sich schon kurze Zeit später, als „Optik Bergner“ in der Eschstraße neu eröffnete.

Ausgestattet mit hochprofessionellem Equipment wie beispielsweise einem Spaltlampenmikroskop, das mit einer Kamera an den PC angeschlossen ist und mit dem jede Veränderung der Hornhaut zum Vorschein kommt, um sie dann anhand der Aufnahme mit einer Funduskamera detailliert auswerten zu können. Oder mit einem Gerät mit Wellenfronttechnologie, um Sehstärke und eine mögliche Hornhautverkrümmung genau zu messen oder ein Netzhaut-Scan um etwa Hinweise auf grünen Star oder eine Makula-Degeneration mithilfe jener Funduskamera exakt zu erkennen. Ich könnte an dieser Stelle noch weitere technische Details wie zum Beispiel einen spezifischen Test der Augenmuskeln oder auch die verschiedenen Messstationen aufzählen, doch warum? Ist Dirk Bergner, als staatlich anerkannter Augenoptiker und Augenoptikermeister doch derjenige, der diese sensiblen Geräte umfassend zu nutzen weiß. Dass er sich dabei auf die Marke Zeiss verlässt, ist professioneller Ausdruck dieses Qualitätsgedankens, mit dem er sich auch zum „Zeiss Vision Experte“ im Umgang mit den Geräten schulen und zertifizieren ließ.

„Wir messen auf die hundertstel Dioptrie genau“, sagt Bergner und dass die Brillengläser oder Kontaktlinsen auch in dieser Genauigkeit bestellt und den Kunden so lange angepasst werden, bis sie wirklich „sitzen“ - das ist Optik Bergner par excellence. Ausdrücklich auch mit dem ganzen Team: Mit der im Unternehmen ausgebildeten Augenoptikermeisterin Anne Bröring, der Auszubildenden Augenoptikerin Marina Derksen und Simone Bergner, die nicht allein Industriekauffrau und Ehefrau Dirk Bergners ist, sondern der Mensch, der das gesamte Unternehmen auf ruhige, kritische und kritikfähige Weise mitträgt.



Sich Zeit lassen beim Anpassen des neuen Brillenmodells

„Augenoptik Bergner, Zentrum für gutes Sehen“, da darf die Ergänzung „und für modisches Aussehen“ nicht fehlen, gemessen an der verführerisch umfangreichen und vielfältigen Kollektion modern- und supermoderner Brillengestelle! Allein sie macht Lust, den Augen endlich (mal wieder) jene Aufmerksamkeit zukommen zu lassen, mit denen sie ursprünglich ausgestattet waren: Durchblick, nah und fern, ohne sie zusammenknäufen zu müssen oder sich einzureden, der „verschleierte Blick“ hätte was mit einer anderen Art von Sinnlichkeit zu tun. Wenn's denn nicht doch eine krankhafte Veränderung ist...

In diesen Fällen ist die Praxis eines Augenarztes die nächste Adresse. „Logisch“, sagt Dirk Bergner, „denn medizinische Diagnosen zu stellen ist nicht unser Beruf“. Wohl aber vieles, was darauf hinweisen kann und dass schon ganze Teams von Augenärzten im „Zentrum für gutes Sehen“ in der Eschstraße waren und sich

OPTIK
Bergner e.K.

Zentrum für gutes Sehen

Eschstraße 4 · 49661 Cloppenburg
Tel.: 04471/4271 · E-Mail: info@optik-bergner.de
www.optik-bergner.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
9:00 - 18:00 Uhr

von Bergner und seinem Team alle Messungsmöglichkeiten zeigen und erklären und sich selbst nach allen Regeln der hier herrschenden Professionalität testen lassen, das ist mehr als ein Kompliment, das ist pure Anerkennung. Und Referenz – bezogen auf alle Augen. Sei es, dass ihre „Instandsetzung“ und Pflege über die Krankenkasse abgerechnet wird oder man privat dafür verantwortlich ist.



Bei Optik Bergner ist nicht nur jeder notwendige, sondern jeder Aufwand darüber hinaus inbegriffen – Service eben, denn es geht um gutes Sehen. Um die Gesundheit unserer Augen, um unsere Gesundheit! Und dass die hochklassige Beratung nicht nur angenehm ist, sondern stellenweise sogar unterhaltsam, dafür ist Dirk Bergner der Garant. Da ist auch Zeit ein Faktor, so dass ein Termin bei Bergner nicht im Vorbeigehen absolviert werden kann, sondern eine Terminabsprache Voraussetzung ist. Ist man hier doch in der Lage, herauszufinden, was genau die individuelle Sehkraft beeinträchtigt und das kann nicht hoppla-hop gehen.



Avatar zur Fassungsberatung beziehungsweise zur Auswahl

Regelmäßige Fortbildungen, an denen alle Betreffenden aus dem Team teilnehmen, sind die Basis für das Wissen um die Fortschritte in der Augenoptik. Sie anzuwenden, das ist die Profession Bergners. Die weit über Basismessungen, Brillenberatung, Spezialsehhilfen oder Kontaktlinsenanpassung hinausgeht – siehe so zum Beispiel auch das Wissen und die Bedingungen zur Anwendung der „Orthokeratologie, der Sehkorrektur im Schlaf“, eine kontrollierbare und vollständig reversible Korrekturmethode für Kurzsichtigkeit mittels Kontaktlinsen im Schlaf. Dass das nur bei Kurzsichtigkeiten U40 anwendbar ist – doof, in meinem Fall. Doch was soll's? Bei Optik Bergner sind alle Offerten professionell und augenscheinlich erstklassig, passend eben. Wie die Sache mit dem Avatar. „Wie bitte“? Tja, das müssen Sie gesehen haben, und nicht nur das...



Eine Frage der Chemie

Der amerikanischen Autorin Bonnie Garmus ist ein berührender Roman über die Selbstverwirklichung einer Frau gelungen, die sich mit Intelligenz und einer gehörigen Portion Sturheit gegen die Widrigkeiten des Lebens durchsetzt. Die Hauptfigur Elizabeth Zott lebt in den 1960er Jahren, in einer Zeit, in der Gleichberechtigung für viele noch ein Fremdwort war. Die junge, leidenschaftliche Chemikerin hat jedoch ein klares Ziel vor Augen: Sie möchte sich in der von Männern dominierten Welt der Wissenschaft durchsetzen. Obwohl sie intelligenter ist als die meisten ihrer männlichen Kollegen, muss sie erleben, dass diese die Lorbeeren für Elisabeths Forschung einheimen. Schließlich lernt sie den begnadeten Wissenschaftler Calvin Evans kennen und obwohl sie ein sehr ungleiches Paar sind, arbeiten sie als Wissenschaftler gleichberechtigt und leben unverheiratet zusammen – ein Skandal zur damaligen Zeit.

Als Evans bei einem tragischen Unfall stirbt, trifft die schwangere Elisabeth die bigotte Häme ihrer Mitmenschen. Sie muss die Hochschule verlassen und versucht, als freiberufliche Wissenschaftlerin ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Durch Zufall wird ein Fernsehproduzent auf sie aufmerksam und holt sie als Fernsehköchin vor die Kamera. Elisabeth betreibt das Kochen mit der gleichen Ernsthaftigkeit wie ihre Forschung. Denn Kochen ist für sie nichts anderes als ein chemischer Prozess. Trotz ihrer unkonventionellen Art avanciert sie zum Publikumslieblich und ermutigt andere Frauen, ihre Träume zu realisieren und ihr Leben in die eigene Hand zu nehmen. Ein lesenswertes Buch!

sil

Text: Sigrid Lünemann | Fotos: Archiv Cura Vitalis

25 Jahre Cura Vitalis

Mit frischem Wind in die Zukunft starten

Das Pflegezentrum Cura Vitalis ist pünktlich zum 25-jährigen Jubiläum unter neuer Geschäftsführung und neuer Leitung wieder ein attraktiver und lebenswerter Ort in einer angenehmen Wohnlage. Passend dazu wurde das neue Logo gestaltet. Es symbolisiert ein Herz, das den einzelnen Menschen schützend und wertschätzend umfasst.



Susanne Haske

Susanne Haske hat 2023 die Leitung des Pflegezentrums übernommen und das Haus mit seinen 56 Wohnplätzen profitiert nicht nur von ihrer jahrzehntelangen Erfahrung in Pflegeeinrichtungen, sondern auch von ihrer Offenheit und ihrer Empathie. „Wir möchten, dass sich die Menschen bei uns gut aufgehoben fühlen und gerne hier leben. Dabei ist uns eine offene Kommunikation

auf Augenhöhe zwischen Bewohnern, Angehörigen, Mitarbeitenden und der Heimleitung ein wichtiges Anliegen“, betont Susanne Haske, die stets ein offenes Ohr für die Belange der Menschen hat. Dabei kann sie auf die uneingeschränkte Unterstützung durch den neuen Pflegedienstleiter Sven Rautenberg vertrauen.



Nina Kwast und Anna Woesthoff

Gemeinsam mit der Einrichtung feiert auch Pflegefachkraft Nina Kwast ihr 25-jähriges Jubiläum. Gemeinsam mit der ersten Bewohnerin kam sie 1999 zu Cura Vitalis und hat mit ihrer freundlichen und einfühlsamen Persönlichkeit sowie Teamgeist und Fairness für Herzlichkeit im Umgang mit den Bewohnern und für ein gutes Zusammengehörig-

keitsgefühl im Team gesorgt. Bereits seit 2008 hält auch Pflegefachkraft Anna Woesthoff dem Haus die Treue. Mit Beginn ihrer Ausbildung ist sie ein fester und wichtiger Bestandteil des Teams und wurde ebenso wie Nina Kwast von den Bewohnerinnen und Bewohnern ins Herz geschlossen. Beide gewährleisten zusammen mit ihren Kolleg*innen eine hochwertige Pflege und schaffen eine Atmosphäre des Vertrauens und der Geborgenheit für die Bewohner.

Auch in der Küche gab es einige grundlegende Neuerungen. Die Menüliste wurde überarbeitet und neue Lieferanten konnten gewonnen werden. Das gesamte Küchenteam legt großen Wert auf hochwertige Speisen aus möglichst regionalen Zutaten und freut sich, die

Wünsche nach Abwechslungsreichtum, Qualität und Geschmack erfüllen zu können.

Bewegung, Abwechslung und soziale Kontakte sind wichtig, damit sich die Menschen, die hier leben, wohlfühlen und auch im Alter noch geistig und körperlich fit und aktiv bleiben. Aus diesem Grund wird täglich ein abwechslungsreiches Betreuungsprogramm angeboten aus gymnastischen Übungen, Spaziergängen, Gesellschaftsspielen, Kegeln, Basteln, Gesang und Musik. Zusätzlich bereichern örtliche Gruppen, Vereine und Chöre mit ihren Auftritten und Aktionen den Alltag.



Sarah Deichsel

Cura Mobil, der Ambulante Pflegedienst wurde ebenfalls neu aufgestellt. Seit kurzem bringt die neue Pflegedienstleitung Sarah Deichsel frischen Wind und viele neue Ideen in die Einrichtung. Mit einem umfassenden Angebot an Dienstleistungen unterstützt das Team aus 18 qualifizierten Mitarbeitenden in Cloppenburg sowie Großenkneten und den umliegenden Gemeinden

Pflegebedürftige und ihre Angehörigen bei der Pflege zu Hause.

Und noch eine positive Nachricht aus dem Haus Cura Vitalis: Der direkt an das Stammhaus angrenzende Neubau wird in Kürze seine Türen für neue Nutzungskonzepte öffnen. Die hellen und modern ausgestatteten Räumlichkeiten im Jubiläumsjahr 2024 feierlich ihrer Bestimmung übergeben werden.



Persönliche Ansprechpartnerin ist:

Susanne Haske

Cura Vitalis Pflegezentrum GmbH

Alter Emsteker Weg 38

49661 Cloppenburg

Telefon: +49 (0) 4471 929000

Telefax: +49 (0) 4471 929001

E-Mail: info@curavitalis.de

www.curavitalis.de





DEUTSCH-POLNISCHE
GESELLSCHAFT OLDENBURG E.V.

DPG Oldenburg steuert voll auf die Europawahl zu

Wenn dieser Artikel erscheint, steht neben anderen Themen und Veranstaltungen das Großereignis der Europawahl bevor. Bedauerlich ist dabei, dass wir an dieser Stelle mit diesem Artikel niemanden mehr aus Polen zu seinem Wahlrecht verhelfen können. Denn für die erforderliche Registrierung der polnischen Bürger ist es schon zu spät, da diese Registrierung am 4. Juni endet. Wer sich bis zum 4. Juni nicht auf der Internetseite des polnischen Außenministeriums registriert hat, hat für dieses Jahr die Chance auf Teilnahme an der Europawahl verpasst. Doch für die Wahl im kommenden Jahr kann man sich dann besser vorbereiten.

Darum machen wir das hier zu einem Thema, damit die Wähler im kommenden Jahr zur nächsten Wahl vorbereitet sind. Bei der Parlamentswahl im Oktober 2023 waren wir mit unserer Premiere als Wahllokal sehr zufrieden, da 1.740 polnische Staatsbürger aus der Region nach Oldenburg in unser Wahllokal in der VIEROL AG am Oldenburger Bahnhof gefahren sind. Für die Europawahl, die sowohl bei den polnischen als auch bei den deutschen Staatsbürgern nicht die gebührende Anerkennung und Beachtung findet, die ihr eigentlich wegen ihrer Bedeutung für unser zukünftiges Leben zukommt, erwarten wir weniger, aber dennoch viele Wähler in Oldenburg. Dafür haben wir aus der Gemeinschaft der in Oldenburg lebenden Polen eine Wahlkommission nach polnischem Recht unter Aufsicht des Generalkonsuls aufgestellt. Auch jetzt ist das Wahllokal wieder bei der VIEROL AG. Wir sind für die Unterstützung sehr dankbar.

Die Wahlentscheidung der Polen ist für Europa wichtig, da in vielen Ländern die Rechten stärker werden. So können wir nur hoffen, dass die Polen den im Herbst eingeschlagenen Weg beibehalten und ein demokratisches Europa stärken. Im kommenden Jahr folgt dann in Polen die Präsidentschaftswahl. Auch dort wird sich die DPG Oldenburg engagieren, da diese Wahl für Polen wieder sehr wichtig sein wird. Kann der jetzige Präsident abgelöst werden, der entgegen seines Amtseides

nicht für alle Staatsbürger handelt, sondern vorwiegend für seine Partei, indem er durch Blockaden der neuen Regierung viele Möglichkeiten zur Wiederherstellung von Bürgerrechten und zu einer Entschärfung des Abtreibungsrechtes raubt? Also ist auch im kommenden Jahr eine hohe Wahlbeteiligung der Auslandspolen erforderlich, damit auch aus der Region Weser-Ems ein gutes Signal nach Polen geht. Wir werden in Oldenburg dafür sorgen, dass Sie hier ein Wahllokal finden werden.

Unser Programm mit Vorträgen und Diskussionen sowie ein monatlich stattfindender Gesprächsabend (Stammtisch) in polnischer und deutscher Sprache ist vorwiegend an Erwachsene gerichtet. Deshalb wollen wir im August etwas für die Kinder mit polnischer Sprache tun. Dazu haben wir ein bekanntes Kindertheater aus Polen eingeladen. Die Vorstellung ist am 18. August im Oldenburger Kulturzentrum, dem Peter-Friedrich-Ludwigs-Hospital. Die Informationen dazu gibt es im Veranstaltungskalender auf www.dpg-oldenburg.de.

Für den 31. August ist ein Konzert mit einem klassischen polnischen Konzertgitarristen geplant.

Für die in der Region Weser-Ems lebenden Polen ist die Deutsch-Polnische Gesellschaft in Oldenburg ein Ansprechpartner, ebenso wie die Gesellschaften in Osnabrück, dem Emsland und in Bremen. Wir stehen gerne mit unserem Rat zur Verfügung, können jedoch keine rechtliche Beratung leisten und auch keine Arbeitskräfte vermitteln.

**Deutsch-Polnische Gesellschaft
Oldenburg e.V.
Towarzystwo Polsko-Niemieckie Oldenburg
Gustav Wehner**

**Anschrift der Gesellschaft:
Postfach 54 02, 26044 Oldenburg
Tel.: +49 151 23 39 77 40
www.dpg-oldenburg.de**



Sa., 29.06. – So., 14.07.2024
**Deutschlandspiele
der EM 2024 – Live**



Do., 12.09.2024 | 20 Uhr
Bastian Bielendorfer

Sa., 14.09.2024 | 20 Uhr
Kings of Floyd

Sa., 05.10.2024 | 20 Uhr
Music is coming



Do., 10.10.2024 | 19:30 Uhr
Pater Anselm Grün



Fr., 25.10.2024 | 16 Uhr
Feuerwehrmann Sam

Mi., 06.11.2024 | 20 Uhr
Lisa Eckhart



Fr., 08.11.2024 | 20 Uhr
Nick Young
AC/DC Master Band

Fr., 15.11.2024 | 20 Uhr
Osan Yaran



Fr., 06.12.2024 | 20 Uhr
Nikita Miller



Sa., 08.12.2024 | 15 Uhr
**Randale unterm
Weihnachtsbaum**



Di., 10.12.2024 | 20 Uhr
Godewind

Fr., 13.12.2024 | 20 Uhr
Sa., 14.12.2024 | 19 Uhr
So., 15.12.2024 | 18 Uhr

**Gala-Abend der
Big Band Bösel**

Sa., 28.12.2024 | 20 Uhr
Torfrock



Fr., 10.01.2025 | 19:30 Uhr
Die lustige Witwe



Di., 14.01.2025 | 20 Uhr
The 12 Tenors

Mi., 15.01. – Do., 16.01.2025 | 20 Uhr
Golden Ace

Meister der Magie Tour 2025



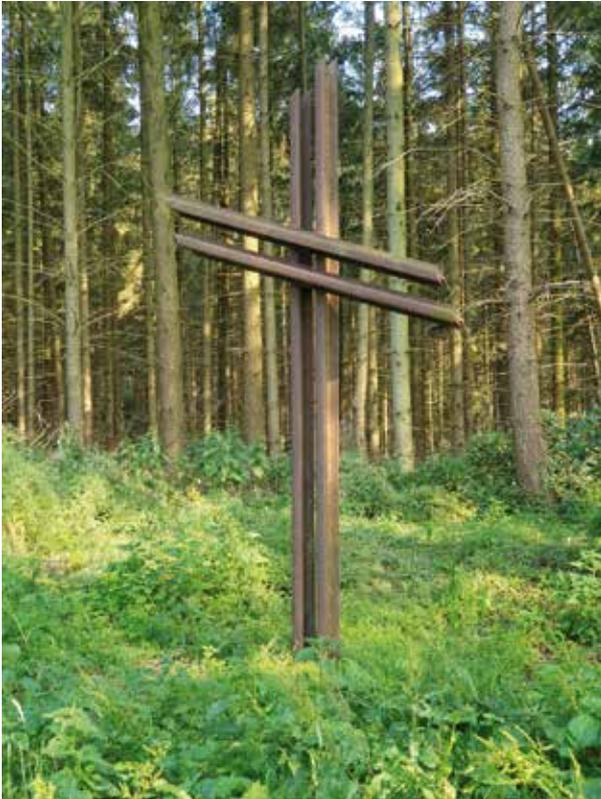
Do., 30.01.2025 | 20 Uhr
**Das Phantom
der Oper**
Originalproduktion
von Sasson/Sautter

Fr., 07.02.2025, 20 Uhr
Ohnsorg Theater:

Alarm in't Theaterhuus –
Carmen darf nicht platzen

Sa., 05.04.2025, 20 Uhr
Festival der Travestie

„WAS SOLL DAS?“



...hatten die Leute gefragt, als Franz Aumann unweit seines Gartenbetriebes vor etwa sechs Jahren ein Kreuz aufstellte. Es ist ein aus ausrangierten Bahnschienen erstelltes Kreuz, welches durch seine Schlichtheit beeindruckt und Passantinnen und Passanten in seinen Bann zieht. Das bewaldete Grundstück hatte er aus Expansionsgründen vom Bund erworben, doch bürokratische Hürden standen den Plänen im Weg. An dieser Stelle, an der Werner-Baumbach-Straße im letzten Zipfel der Stadt Cloppenburg, endeten im Zweiten Weltkrieg diese Bahnschienen, auf denen zweitweise bis zu 15.000 Soldaten transportiert und dort in einer Kaserne untergebracht wurden. Die hier verlaufende Bahnlinie war wegen Splitterschutzes tiefer gelegt, um gegen eventuelle Tiefflieger im Zweiten Weltkrieg einigermaßen geschützt zu sein. „Von hier aus sind viele in den Krieg gezogen und wahrscheinlich nicht wiedergekommen“, mutmaßt Aumann.

Als Mahnmal für Frieden in der Welt versteht der Initiator das Kreuz und seine Umgebung, die noch auf weitere Anpflanzungen wartet, aber keine parkähnliche Anlage werden soll. „Das entspricht nicht dem Sinn des Kreuzes“, sagt Aumann. Vier Meter ist es hoch und zwei Meter in der Breite, und es ist tonnenschwer. Es sei ein hartes Stück Arbeit gewesen, erinnert Aumann Senior sich, der die Teile von einem Meisterbetrieb zusammenschweißen ließ. Die Elektroden allein hätten schon

über 1000 Euro gekostet. „Das war es mir wert“, stellt Aumann klar. Er selbst hat die Fundamente gegossen und somit dem wuchtigen Kreuz einen sicheren Stand verliehen.

Hier beginnt eine sogenannte Friedensallee, eine der vom bereits verstorbenen Fotografen Udo Lauer an 32 weiteren Standorten eröffneten Denkmäler dieser sehr besonderen Art. Bei Aumanns wachsen an der Abzweigung zur ehemaligen Raketenstellung zwei Gingkobäume, die den Beginn der Friedensallee markieren. Während des Zweiten Weltkrieg lagen in dem Gelände am Militärflughafen Raketenstellungen, später war dort lange die Bundeswehr stationiert. Die Idee der Friedensallee des Fotografen entstand nach dem Fall der Berliner Mauer und als das Ehepaar Maria und Franz Aumann darauf aufmerksam wurden, begeisterten sie sich gleich für die Idee. Und für auch jene, dass diese Friedensalleen mit zwei Gingkobäumen am Anfang bepflanzt werden – immerhin lieferten Aumanns diese Bäume bis nach Königsberg, auch dort zu einer Friedensallee. Die Symbolkraft ist unübersehbar, da Gingkos nicht nur zu den ältesten der Menschheit bekannten Baumarten zählen – sie sind auch „Baum des jetzigen Jahrtausends“ und in zahlreichen medizinischen Zubereitungen der menschlichen Gesundheit zuträglich – dem Wohl unserer Zeit, dem Frieden.



Bildrechte: NWZ/Hinrichs

Historisch: Der damals amtierende Bürgermeister von Cloppenburg, Dr. Wolfgang Wiese, schraubt das Schild zur Benennung der Friedensallee an. Mit dabei die Initiatoren dieser großartigen Idee: Maria und Franz Aumann



Mahnmal für Frieden in der Welt
Ginkgobäume markieren die Friedensalle

„Mit dem Pflanzen der Ginkgobäume soll ein Zeichen gesetzt werden“, sagte der damalige Bürgermeister Dr. Wolfgang Wiese bei der Einweihung und Enthüllung des Straßenschildes „Friedensallee“ 2006. Das Schild gibt es nicht mehr, weil es keine offiziell benannte Straße ist. Es soll aber in naher Zukunft wieder einen Hinweis auf die Friedensallee geben – man kann nur darauf hoffen, denn Zeichen für Frieden können nicht zahlreich genug sein!

Dass das Kreuz erst etwa zehn Jahre später aufgestellt wurde, beweist das Streben, das Sehnen danach. So dass Maria und Franz Aumann selbst die anfänglichen Sceptiker mit ihrer Botschaft überzeugt haben.



**Wir dienen Ihrer
Lebensqualität.**

Die Alloheim-Unternehmensgruppe betreibt rund 260 Pflegeeinrichtungen in Deutschland.

Dieser Erfolg gebührt unseren 22.000 Mitarbeiter:innen, die sich für die Versorgung unserer Bewohner:innen einsetzen.

Unsere tägliche Arbeit ist geprägt von unseren Werten: **Wertschätzung, Glaubwürdigkeit, Respekt und Empathie.**



**ANNE JANSEN,
LEITUNG SOZIALER DIENST**

Die studierte Gerontologin übernahm 2022 die Leitung des Sozialen Dienstes im Alloheim und schätzt hier vor allem die Zusammenarbeit mit einem engagierten Team.

Einen Schwerpunkt legt sie auf den Ausbau der „Jungen Pflege“ für Men-

schen im Alter von 18 bis 65 Jahren, die aufgrund eines Unfalls oder einer neurologischen Erkrankung auf eine stationäre Betreuung und Pflege angewiesen sind.

Bei der Betreuung von Demenzerkrankten setzt Anne Jansen ebenfalls auf intensive Förderung und individuelle Betreuung. Besonders ins Herz geschlossen wurde von Allen die liebevoll gestaltete Therapiepuppe Ida. Sie löst bei vielen Demenzerkrankten ein Gefühl von Geborgenheit aus und steigert ihr Wohlbefinden. „Es ist erstaunlich, dass selbst Bewohnerinnen und Bewohner, die ansonsten kaum sprechen, auf die Puppe reagieren und mit ihr reden“, freut sich der Demenz-Expertin auch über die Offenheit und Unterstützung des Hauses, das neue Ideen und Therapieansätze unterstützt und vorantreibt.



**DENNIS LASKOWSKI,
WOHNBEREICHSLEITUNG,**

„Das Team hier im Haus ist großartig. Jeder steht für den anderen ein und wir unterstützen uns gegenseitig“, betont der 24-Jährige, der großen Wert auf ein gutes soziales Miteinander legt. Dies wird auch dadurch, dass er sich bei den Johannitern ehrenamtlich

engagiert und da ist, wenn Menschen Hilfe und Unterstützung brauchen.

Mit dem Realschulabschluss in der Tasche entschied er sich für eine dreijährige Ausbildung zur Pflegefachkraft. Durch die generalistische Ausbildung erhielt er umfassende Einblicke in alle Bereiche der Pflege und wurde auf die vielfältigen Anforderungen und beruflichen Möglichkeiten des Pflegeberufs bestens vorbereitet. Der Pflegeberuf bietet Zukunftschancen ist Dennis Laskowski überzeugt: „Nach dem Abschluss der Ausbildung stehen einem viele Wege und Karrieremöglichkeiten offen. Ich kann diesen Beruf allen Menschen empfehlen, die den Umgang mit anderen Menschen lieben und gerne im Team arbeiten.“

„Infiziert mit blauem Blut“

Das Technische Hilfswerk Cloppenburg

„Wir sind infiziert mit blauem Blut“, sagt Manuel Klamm, der hiesige, stellvertretende Ortsbeauftragte des Technischen Hilfswerkes (THW) voller Überzeugung und in Anspielung auf die blaue Uniform. Indem er das sagt und wie er es meint, wird die DNA des THW deutlich und dieser Eindruck verstärkt sich noch bei meinem Gespräch mit ihm und dem Cloppenburgener Dienststellenleiter Heiner Albers sowie dem Beauftragten für Öffentlichkeitsarbeit Laurien Schäfer. „Wir verstehen unseren ehrenamtlichen Dienst als Lebensaufgabe“, – dem stimmen auch die Gruppenleiter zu, die 14-tägig zur Besprechung und zu den Übungsabenden zusammenkommen. „Wir leben das THW“!



Der „Führungsstab“ von links Laurien Schäfer, Manuel Klamm, Heiner Albers

Kameradschaft, helfen können und die Begeisterung für Technik werden als Motive für den Dienst bei Katastrophenfällen genannt. 680 Ortsverbände sind deutschlandweit in acht Landesverbänden organisiert. Auf sie können wir Bürger uns verlassen, wenn es zu Notfällen kommt: In Cloppenburg sind das 95 Aktive und 41 Jugendliche, inklusive acht Frauen. 170 Stunden leistet jeder der Aktiven im Jahr, wobei das Hochwasser in unserer Region zum Jahreswechsel 2023/2024 eine der größten Herausforderungen und



Einsatzbesprechung



Verwaltung muss sein: Leana Riethmüller als Bundesfreiwilligendienstlerin

auch zeitlich sehr intensiv war. „Das waren es vom 23. Dezember bis Ende Januar 3700 Einsatzstunden“, sagt Heiner Albers. Nicht hoch genug schätzen, können wir als Bürgerinnen und Bürger diesen Einsatz zum Jahreswechsel und darüber hinaus. Wobei die Flutkatastrophe im Ahr-tal als der größte Einsatz des gesamten bundesdeutschen THW zu verzeichnen war. Erst kürzlich waren 40 THW-ler aus Cloppenburg mit der Einsatzmedaille der Bundesrepublik

Deutschland für ihre Hilfe im dortigen Katastrophengebiet ausgezeichnet worden.

Drohneinsatz und Fachgruppen

Die Männer und Frauen wissen, was sie tun. So wird scheinbar nebenbei nur wird im Gespräch erwähnt, dass es kürzlich einen Drohneinsatz für die Suche nach einer vermissten Person in Lönningen gab. Der Einsatz war erfolgreich, und genau diese Erfahrung, „der Erfolg“ ist der emotionale Lohn für den Einsatz der Menschen im THW. Wenn der Alarm aus der Leitstelle aus Oldenburg ertönt, stehen sechs Fachgruppen bereit: Für Ölschadenbekämpfung, Bergungstaschen, Bergung, Notinstandsetzung/Notversorgung, Stab Verwaltung und „UL“, unbemannte Luftfahrzeuge. Die Einteilung weiß jeder von sich aus und jeder Aktive ist mit einem Smartphone oder Melder ausgestattet. Bei Alarm wird grob der Einsatzbereich mitgeteilt, und dann können die Aktiven bestätigen, ob sie mit ihrem Wissen gefragt und zum Einsatz bereit sind. Der dann auch sofort beginnt. Egal, zu welcher Tages- oder Nachtzeit. Dass der Arbeitgeber entschädigt wird, versteht sich, doch „ob der jeweilige Chef das mitmacht, sollte vor Eintritt in das THW abgeklärt werden“, empfiehlt Albers.

Neumitglieder durchlaufen eine Grundausbildung von vier bis sechs Monaten. Dabei geht es um technisches Know-how, um Bergungsübungen und Instandsetzungen. Vorab findet ein Vorstellungsgespräch statt, dann gibt es Probendienste und danach beginnt die theoretische und praktische Grundausbildung. „Selbstverständlich müssen der Bewerber und die Bewerberin gesundheitlich fit sein und eine Mindestschutzimpfung vorweisen“, klärt Laurien Schäfer auf.

„Wir erfahren Wertschätzung“

Fünf Personen befinden sich zurzeit in Ausbildung, vier sind gerade fertig geworden. Sie werden in alle Gruppen hinein schnuppern, bevor sie sich einer von ihnen zuordnen. „Grundsätzlich ist kein Nachwuchsmangel zu beklagen“, konstatiert Albers, „doch die Bergungstaucher und der Stab Verwaltung könnten Nachwuchs gebrauchen“. Das kann gerne als Aufforderung gesehen werden, denn eins ist sicher, dass alle, die sich hier engagieren, Lust auf ihr Engagement im Technischen Hilfswerk haben und mit Freude bei der Sache sind. Nach einem erfolgreichen Einsatz heißt es immer wieder: „Es hat sich gelohnt“ und so erfahren die THWler auch viel Wertschätzung.

Dieser Funke ist auch auf mich übergesprungen, also befassen wir uns weiter mit der Arbeit des THW - tauchen darin ein, sozusagen. Mit einer Reportage aus einer der Fachgruppen schon im nächsten MAGAZIN für Stadtgeschichten.

hingehört & hingeguckt



Hier die Antwort auf die Frage im vorigen Magazin, wer der einstmals kleine Frechdachs wohl sein könnte: "Nein, es ist nicht Klaus Deux, wie die einhellige Meinung vermutete - es ist Mechtild Ottenjann"! Ihre Geschichte dazu, warum sie viel lieber ein Junge gewesen wäre und was sie darum für Streiche gespielt hat, wird sie sicher an dieser Stelle einmal erzählen.



SCHOUTEN
BLUMEN & PFLANZEN



**Alles für den Selbstversorger:
Bio-Kräuter für Garten & Küche!**



SCHOUTEN
BLUMEN & PFLANZEN

**Natürlich & Aromatisch:
das leckere Grün
in deinem Sommergarten!**
Cloppenburg - Lönigen - Friesoythe - Quakenbrück



Text: Sigrid Lünemann

Mit Geocaching die Vielfalt der Region entdecken

Geocaching ist eine moderne Form der Schatzsuche, die vor allem Kinder und Jugendliche begeistert. Das Besondere ist, dass mit Hilfe von GPS-Daten nach kleinen versteckten Behältern, den sogenannten „Caches“, gesucht wird. Diese Caches werden von anderen Geocachern in verschiedenen Größen und Schwierigkeitsgraden versteckt und warten darauf, entdeckt zu werden. Wasserdicht verschlossen, enthalten die meisten von ihnen ein kleines Logbuch, in das sich die Finder eintragen können, und eine kleine Überraschung.

Wer sich auch auf eine solche Schatzsuche begeben möchte, benötigt ein Smartphone, auf das eine entsprechende App geladen wird, oder einen speziellen GPS-Empfänger. Nur auf diese Weise erhält der Geocacher die notwendigen Daten und Informationen, um sich auf den Weg zu den angegebenen Ziel-Koordinaten begeben zu können und das Versteck zu finden. Aber wie so oft im Leben: Der Weg ist das eigentliche Ziel oder in diesem Fall der eigentliche Spaß!

Beim Geocaching kann man allein oder in Gruppen die Natur erkunden und auf diese Weise ganz neue Orte für sich entdecken. Diese Mischung aus Outdooraktivität und Navigation per Smartphone sorgt dafür, dass sich weltweit immer mehr Menschen regelmäßig auf die Suche nach den versteckten kleinen Behältern machen. Damit steigt auch die Zahl der Caches, denn immer mehr Aktive gehen nicht nur auf die Suche, sondern verstecken auch selbst „kleine Schätze“. Auf Online-Plattformen und Apps können Geocacher ihre

Funde teilen, sich über neue Caches austauschen und sich gegenseitig Tipps geben.

Der Vorteil: Es gibt Millionen von Caches auf der ganzen Welt. So können sich Geocacher nicht nur in der heimischen Region, sondern auch im Urlaub auf den Weg machen und neue Orte entdecken.



Auch im Erholungsgebiet Thülsfelder Talsperre wurden Caches versteckt. Die Suchenden begeben sich hier nicht nur auf eine spannende Tour, sondern entdecken auch die Vielfältigkeit und die Schönheit der Region.

Unter dem Motto „Sieben auf einen Streich“ führt eine besondere Schatzsuche durch sieben Städte und Gemeinden, wobei jede Station selbstverständlich auch einzeln besucht werden kann. Auf ihrer Reise durch den Landkreis können die Geocacher die verschiedenen Orte erkunden und viel Neues entdecken. Eins müssen sie aber beachten: Für eine erfolgreiche Suche ist Kreativität und die Freude am Lösen von kniffligen Rätseln gefragt. Es ist eine Tour voller Überraschungen!

Auf jeder Tour sollten Geocacher einen Stift dabei haben, um sich nach dem Fund des Caches mit Namen und Datum ins Logbuch einzutragen. Wer möchte kann auch seinen eigenen Stempel mitbringen sowie ein kleines Tauschgeschenk. In einigen Caches ist eine Kleinigkeit versteckt, die der Finder mitnehmen kann, wenn er oder sie für den nächsten Finder einen neuen „Schatz“ hinterlässt. Das ist unter Geocachern Ehrensache!



Geocaching ETT Eintrag Logbuch

Ehrensache ist auch, dass in Naturschutzgebieten die offiziellen Wege nicht verlassen werden und bei der Suche nichts zerstört wird. Die Plätze sollten so hinterlassen werden, wie sie vorgefunden wurden. Jedes Cache sollte nach dem Ausfüllen des Logbuches wieder sorgfältig verschlossen an seinen ursprünglichen Fundort zurückgelegt werden, damit auch der nächste Geocacher sich mit Spaß auf die Suche machen kann!

Nähere Informationen zum Geocaching und der Tour „Sieben auf einen Streich“ gibt es auf der Homepage des Erholungsgebietes Thülsfelder Talsperre. Die Koordinaten der Caches sind im Portal www.geocaching.com zu finden. Eine Registrierung ist kostenlos.

Erholungsgebiet Thülsfelder Talsperre e. V.
Bürgermeister-Winkler-Straße 19-21
49661 Cloppenburg
Telefon: 0 44 71 1 52 56
info@thuelfelder-talsperre.de
www.thuelfelder-talsperre.de

Einfach mal rauskommen

Alle Infos auf
www.thuelfelder-talsperre.de



REGIONALES ENTDECKEN 2024

Um das Erholungsgebiet rund um Cloppenburg und die Thülsfelder Talsperre besser kennenzulernen, bietet der Verein Erholungsgebiet Thülsfelder Talsperre eine Vielzahl interessanter Gästeführungen in Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern an.

SAMSTAG, 29.06.2024, 10.30 UHR
ENTDECKUNGSREISE IN KÄSEREI UND OBSTGARTEN

Familienführung Gut Altenoythe

FREITAG, 05.07.2024, 14.00 UHR
DER SCHÄFER IM MUSEUMSDORF

Von Schäfern, Schafen und Wolle

FREITAG, 16.08.2024, 8.00 UHR
FAHRRÄDER KOMMEN AUS CLOPPENBURG

Zu Besuch bei der Kalkhoff Brand World

FREITAG, 06.09.2024, 19.30 UHR
DEN FLEDERMÄUSEN AUF DER SPUR
Beobachtung der faszinierenden Nachtjäger

DIENSTAG, 17.09.2024, 17.30 UHR
BLICK HINTER DIE KULISSEN
Abend im Tier- und Freizeitpark Thüle

FREITAG, 11.10.2024, 17.00 UHR
ABENDEINFLUG DER KRANICHE
Vogelbeobachtung im Vehnemoor

FREITAG, 08.11.2024, 14.00 UHR
AB IN DIE PILZE
Entdeckungsreise in die Welt der Pilze

Mehr Informationen zum Aktionsprogramm und weitere Führungen finden Sie hier!



Anmeldung erforderlich.

Sie planen eine individuelle Gruppenführung?
Rufen Sie uns an.

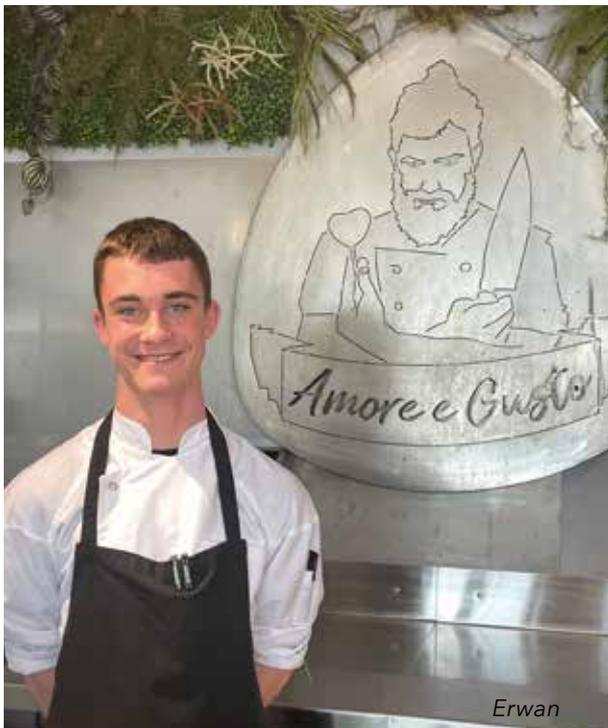
MEHR AUF
WWW.THUELSFELDER-TALSPERRE.DE
TELEFON (0 44 71) 1 52 56

Text: Ulla Schmitz

Freunde

wobei es sich in dieser Geschichte auch um Freundinnen handelt, aber sich ausdrücklich auf das Gendern berufen müssen, das ist im Team mit Sebastian Zantopp nicht angebracht und nötig auch nicht. Denn hier ist Empathie die Triebfeder und Klammer des Miteinanders. Darum spricht man auch eher von der Familie. Und so ist es Sebastian eine Herzenssache, „die vom Amore e Gusto, von der Cantina Amore und vom Schwarzen Roß in Emstek sowie vom Winkel in Benstrup“ alle mal vorzustellen. „Denn ohne sie und ihr Dabeisein gäbe es weder das eine noch die anderen Restaurants und auch `das Backhaus´ nicht. Nicht, wie wir das jetzt machen“!

Nun wird der Begriff „Familie“ heutzutage ja gerne und fast inflationär angewandt. Hier jedoch, in Emstek und Benstrup, in der „Amore-Winkel-Cantina-Schwarzes Roß“ Crew passt es. Man ist da für das große Ganze, da können die gastronomischen Einsätze noch so verschieden oder auch als „Springer“ in den diversen Lokalitäten, noch so stressig sein. „Dat lööpt“ und jeder ist stolz auf das Ergebnis. Wieder mal bewiesen, dass wir es können!



Okay, jetzt kann man vermuten, dass diese Eindrücke subjektiv sind, doch haben wir in den vergangenen Monaten schon mehrfach hinter die Kulissen von Zantopp & Co blicken können – völlig ungestört und ohne, dass man sich dort mit rosa Wolken umgeben hätte – und wissen deshalb um die Authentizität dieser Beschreibungen. Es ist so, dass Sebastian Zantopp das Gesicht der vier Unternehmungen ist plus aller

geschäftlichen Verantwortungen dazu. Den gesamten Laden jedoch zu wuppen, dazu sind seine Freunde mit am Start. Und das auf eine Weise, die so ungewöhnlich ist wie beispielsweise Erwan (17) das macht, indem er an einem der freien Tage, wie etwa dienstags ungefragt kommt, um in der Küche dieses und jenes auf Vordermann zu bringen, was im Stress zwischen Mittwoch und Sonntagabend liegen bleiben musste. Oder Lauren, die gerade ihre jüngste Tochter geboren hat, aber bis wirklich fast zum Schluss noch im Amore e Gusto anzutreffen war. Natürlich nicht mehr zum Kellnern, dafür aber um zu sehen, dass der Service auf ihre bevorzugte und von ihr eingeführte Weise funktioniert. Und weil das nicht mehr so war, wurde umdisponiert – bis sie wieder da ist.



„Es ist sicher außergewöhnlich, wie schnell man hier ankommt, Vertrauen zueinander aufbaut und miteinander an einem Strang zieht“, es ist Lauren, die das sagt und sie ist von Anfang an dabei. Hat, außer Sebastian und Elvis – die zusammen „am Amore“ angefangen haben – alle kommen und bleiben sehen. „Natürlich die, die heute da sind. Die anderen passten nicht zu uns“. Haben das selbst eingesehen oder wurden um ihre Kündigung gebeten. Selbst so was war nie ein Drama, weil die Atmosphäre einfach so nicht ist. Klingt nach Schönfärberei? Ist es nicht: Hier wird gekocht, aber nicht zu heiß gegessen! Sicher hat dieses Verständnis füreinander auch damit zu tun, als dass alle

„Amore-Winkel-Cantina-Schwarzes Roß's“ jung sind, mit Elvis Berghaus als dem ältesten von 41 Jahren. Er und Sebastian Zantopp (35) sind die „Patrones“, im ursprünglichen Sinn des Begriffs (die Definition „heiliger Schutzengel“ lassen wir hier mal unbeachtet ;-)) Als die, denen die Küche „ihre Welt“ ist, die den Überblick haben, die organisieren, da sind, den symbolischen „Hut aufhaben“.



Lauren

Was auch für Deniz Tonguz (37) im Benstruper „Winkel“ zutrifft, der übrigens der älteste Freund von Sebastian Zantopp ist. Seit dem Sandkasten, und alle Höhen und Tiefen ihrer Lebenswege mitgegangen. Bevor Deniz allerdings die Dorfgaststätte „Winkel“ in Benstrup neu eröffnen konnte, waren es Elvis und Winkel-Küchenchef Alexander Blömer (30) vor allen anderen, die die Gastronomie dort von der Pike auf so ausstatteten, dass sie loslegen konnten und Alexander seither in „seiner Küche in seinem Reich“ ist. Während Deniz seinem Namen als „Wirt“ auf eine so traditionelle und klassische Weise gerecht wird, so, als wäre er schon immer „ein Wirt in seinem Gasthaus“ gewesen. Und weil er nicht nur in seiner Passion, sondern auch in Benstrup angekommen ist, wohnt er nun auch dort. Mit seiner Familie, und will nie mehr weg!

Alexander auch nicht, haben er und seine Frau Hiltrud, eine geborene Schrand aus Benstrup, hier doch nicht nur ihre eigene Familie gegründet, ein Haus gebaut und den symbolischen Baum dazu gepflanzt, sie haben auch in der „Wirtshaus KG“ zum Winkel investiert und sind sicher, jene Pläne umsetzen zu können, nach denen Hiltrud dann auch im Winkel einsteigen wird. „Noch sind die Kinder zu klein – aber dann“! Beide ha-

ben ihre beruflichen Wurzeln in der Gastronomie, Alexander zusätzlich noch mit einem abgeschlossenen Studium der Lebensmitteltechnologie, wobei er mit 15 schon einen heiß ersehnten Lehrvertrag als Koch in der Tasche hatte. Der Weg in den „Winkel“ führte ihn als Küchenchef über das „Burghotel“ in Dinklage und das „Gambrinus“ in Lönning und soll in der Benstruper Kultgaststätte angekommen sein soll.. „Zu diesem Team dazuzugehören, mit dem Fahrrad zur Arbeit fahren zu können und quasi `mitten im Dorf` zu sein, wenn an der Theke die Neuigkeiten verkündet werden, das ist wie meine zweite Familie“!

Da ist es wieder: „Familie“: In die jedes Mitglied seinen persönlichen Touch einbringt, als Basis des Ganzen und in dessen Kontext. Und genau das ist die Rezeptur dieser „Amore-Winkel-Cantina-Schwarzes Roß“-Erfolgsstory. In der verschiedene Konzepte umgesetzt werden und dennoch eine Einheit bilden, die „Amore e Gusto Marke“. „Liebe und Geschmack“ Sebastian Zantopp hat diesen Namen mit Bedacht gewählt, denn „meine Erfüllung finde ich hier“, sagt er und erzählt gerne von seiner fast einjährigen Reise durch Australien, mit nicht mehr als einem Rucksack als Gepäck, völlig ungebunden und komplett unvoreingenommen bei der Begegnung mit den Menschen dort. Gleichzeitig voller Wissbegier, von ihnen zu lernen, nicht zuletzt auch in deren Küchen.

Fortsetzung s. S. 58



Foto: Archiv Zantopp/AmAchtenTag



Stubenbild aus dem Artland, 1819. Das Bild zeigt im Dé-tail viele Besonderheiten: die ganze Familie ist modisch im Trend der Zeit gekleidet, die Dame des Hauses trägt die typische Artländer Haube, auf dem Tisch sieht man viel „Thüringer Porzellan“ und den Artländer Zuckerkuchen, man trinkt aus der Untertasse. Wie die Zeiten sich doch ändern!

Text: Mechtild Ottenjann

Der Silhouetteur Caspar Dilly aus Löningen

Er kam aus der Ferne, wohnte in Winkum bei Löningen und hinterließ in Norddeutschland mächtige Fußspuren bevor er in Ostfriesland anonym und unerkannt am Straßenrand tot aufgefunden wurde: Caspar Dilly.

Es ist die Zeit vor der Fotografie. Da wanderten Scherenschnittkünstler über das Land und boten ihre Dienste an. Einer von ihnen war Caspar Dilly, dessen Geschichte Helmut Ottenjann über Jahre erforschte und dessen großartige Kunstwerke uns heute Zeugnis geben von der Lebensart und Kleidung der ländlichen Bevölkerung der Region zwischen Weser und Ems. Das Museumsdorf Cloppenburg heftete sich zusammen mit zwei Genealogen (Hellmuth Rehme aus Cloppenburg und Dieter Steudte aus Schortens) auf die Fährten dieses einzigartigen Künstlers und brachte einiges in Erfahrung.



Durch eine spezielle Technik der Ritzungen von hinten konfigurierte Dilly seine Bilder originalgetreu; hier eine Artländer Bäuerin mit der regionaltypischen Haube, 1818

Caspar Dilly wurde 1767 als drittes von vier Kindern in Bonn geboren. Er wuchs im Milieu hofherrschaftlicher Bediensteter am Hof in Brühl/Bonn auf; seine Eltern wohnten zeitweise in Bonn und in Mainz. Irgendwann machte er sich als „Mahler und Silhouetteur“ auf den Weg in die Fremde. Seine ersten Spuren fanden sich

von 1803 bis 1815 rund um den Teutoburger Wald: Ravensberg, Bielefeld, Osnabrück. 1815 heiratete er in Essen i./O., im hohen Alter von 48 Jahren, Anna Marg. Hollrah aus Winkum bei Löningen. Ab diesem Zeitpunkt wurde er sesshaft. Drei Monate nach der Trauung wurde sein einziger Sohn geboren.

Von Löningen aus bereiste er über Jahre die Gegend, um seine kleine Familie zu unterhalten. Ausgestattet mit einem Koffer voller Materialien (siehe „Eine Hommage an die Silhouettierkunst“ im Stadtmagazin für Cloppenburg & umzu, Ausgabe 50, Dezember 2023), machte er sich auf den Weg. Sicherlich war er viel und oft lange fort von zu Hause, bedenkt man die damaligen Fortbewegungsmittel und Straßenverhältnisse. Zudem brauchte die Entstehung eines Bildes Zeit.

Als Dilly 1841 „auf dem Heerweg in Bangstede tot aufgefunden“ wurde, ging auch die Epoche der Silhouettierkunst zu Ende. Die Vorläufer der Fotografie, die Daguerreotypie sowie die „Kallotypie“, ließen die Kundennachfrage nach Scherenschnitten verebben.

Der Silhouetteur Caspar Dilly hatte einen Beruf erwählt, der ihn ständig zwang, zahlungswillige Interessenten für seine Papierkunst auszuspähen. Er musste den Zuspruch und die Nachfrage der Landbevölkerung nach seiner eigenwilligen aber wohl auch ansprechenden Darstellungsweise von Personen in ihrer gewohnten Umgebung immer wieder neu erobern. Er war ein Wanderkünstler der mit „Schere, Nadel und Pinsel“ sein Brot verdiente. Und seine Kunden kamen nicht zu ihm, sondern er musste von Hof zu Hof, von Bauerschaft zu Bauerschaft, ziehen – immer mit seinen Materialien im Gepäck. Nie war er lange in einer Region unterwegs.



Ein spätes, besonders farbig gestaltetes Bild des Caspar Dilly aus der Krummhörn, 1836. Der Scherenschnittkünstler entwickelte sich immer mehr auch zum Maler. Auf diesem Bild ist erstmalig ein Haus abgebildet. Interessant die Kopfbedeckung der Dame in der Bildmitte; sie trägt keine „Haube“, sondern die in der Krummhörn übliche „Schute“. Die Männer tragen keine Zylinder mehr, sondern etwas eigenwillige Schirmmützen. Das Geschirr ist verziert mit der heute noch üblichen Ostfriesen-Rose. Das Zaumzeug des Pferdes wurde auch bis in alle Einzelheiten wiedergegeben...

Zudem gab es ja auch Konkurrenten, die ihm das Leben schwer machten. Nach den Recherchen des Museumsdorfes wanderte er zumeist nach wenigen Jahren weiter – dann war „das Feld abgegrast“. So fertigte er viele Kunstwerke nachweislich von 1815 bis 1819 rund um seinen Wohnsitz Winkum bei Lönningen, im Oldenburger Münsterland und im Artland. Von 1825 bis 1829 war er im Emsland, im Ammerland und in Ostfriesland unterwegs und danach von 1833 bis 1834 rund um Aurich. Von 1835 bis 1837 reiste er ins Reiderland und dann bis 1840 in die Krummhörn, bevor er dann 1841 in Bangstede in Ostfriesland tot aufgefunden wurde.



Signatur des Caspar Dilly. Ausschnitt aus einem Scherenschnittbild aus Barbel, 1825

Aus Zeitungen jener Zeit ist zu entnehmen, dass die wandernden Silhouettierer ihre Dienste in Anzeigen anboten. Sie logierten in Wirtshäusern und warteten auf Kundschaft. Auch über Preise stand dazu zu lesen: „6 bis 12 Gr. Gold“ oder „1 1/2 bis 2 1/2 Rthlr. Gold“.

Schwer zu beantworten ist die Frage, wie viele Bilder ein Silhouettierer produzieren musste, um davon leben zu können. Vermutlich stellen die bisher entdeckten 63 Bilder von Caspar Dilly nur etwa 12,8 Prozent seiner Gesamtproduktion dar (nach Helmut Ottenjann, Der

Silhouettierer Caspar Dilly, Heimatbund Oldenburger Münsterland (Hg.), Die Blaue Reihe 3, 1998 (vergriffen).

Die Marktlücke des Caspar Dilly bestand darin, dass er keine Bilder im Sinne der Hohen Kunst produzierte. Deswegen war seine Ware für viele Bevölkerungsschichten erschwinglich, im Gegensatz zu den in Öl malenden Porträtisten jener Zeit. Und seine Besonderheit gegenüber anderen Scherenschnittkünstlern bestand darin, dass er nicht nur eine Schwarz-Weiß-Silhouette anfertigte, sondern seine Bilder durch Hintergrundritzungen reliefierte und sie auch in Farbe setzte. Dadurch wirkten seine Bilder lebendiger, als die anderer Kollegen seiner Zeit. Diese besondere Technik beherrschte nur er. Und er begnügte sich auch nicht mit der einfachen Porträtsilhouette, sondern fertigte großformatige Stubenbilder oder ging mit den Darzustellenden hinaus in den Garten. Seine „Lust“ am Detail, bereitet den Wissenschaftlern von heute Freude, seine Bilder zu studieren. Sei es ein Ofen, ein Möbelstück, eine Gardine, die Kleidung, alles wird durch die Ritzungen genauestens dargestellt. Selbst seine Spiegel sind „echt“ aus Spiegelglas.

Das Leben des Caspar Dilly und seiner Familie war sicherlich hart und entbehrungsreich. Für die Wissenschaft von heute ist seine Kunst aussagestark und unentbehrlich. Die ländliche Oberschicht präsentierte sich dem Künstler natürlich im Festtagsstaat. Und so weiß man heute, dass die Menschen zwischen Ems und Weser zur Biedermeierzeit am Sonntag keine „Tracht“, sondern Festtagskleidung im Trend der Zeit, wie in der Stadt, trugen, allerdings mit regionalen Accessoires. Aber seine Bilder beantworten nicht nur die Fragen nach der Kleidung, sondern der Blick in die „gute Stube“ zeigt uns heute, wie man zu Beginn des 19. Jahrhunderts möbliert war, wie und was man am Nachmittag trank und aß. Beim Blick in den Garten zeigte man sich unter Bäumen gerne mit Pferd und/oder Hund.

Text: Sigrid Lünemann

Das Küchenteam des St. Pius-Stifts

Vielfalt, Qualität und Frische stehen an erster Stelle

Das St. Pius-Stift im Herzen der Stadt Cloppenburg ist der Ansprechpartner für alle Belange rund um die Themen Leben, Wohnen und Pflege im Alter. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der einzelnen Abteilungen kümmern sich jeden Tag um die Wünsche und Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner und sorgen für eine umfassende Betreuung, individuelle Pflege und viel Abwechslung. Diese Ansprüche werden jeden Tag mit viel Empathie und fachlicher Kompetenz umgesetzt.



Im lichtdurchfluteten Panorama-Café kümmert sich Stephanie Hoppmann um das Wohl der Bewohner und Gäste, die hier herzlich willkommen sind

Ein wichtiger Baustein ist dabei das Küchenteam des St. Pius-Stifts unter der Leitung von Ursula Engelbart, denn das gemeinsame Essen ist für viele Seniorinnen und Senioren ein wichtiges Element in ihrem Tagesablauf. Dabei sind Vielfalt, Qualität und Frische wichtig für eine gesunde Ernährung sowie das körperliche und seelische Wohlbefinden.



Hier wird für Bewohner und Gäste täglich frisch gekocht. Martina Deeken und Rita Niemann (v.l.) sind seit Jahren ein eingespieltes Team

Der Tag startet für alle Bewohner mit einem reichhaltigen und abwechslungsreichen Frühstück, bei dem Brot und Brötchen täglich frisch von einer örtlichen Bäckerei geliefert werden. Sämtliche Speisen werden von den Servicekräften in den Gruppenräumen der einzelnen Wohnbereiche serviert und die Bewohner freuen sich auf die gemeinsamen Gespräche und den gegenseitigen Austausch.

Für das Küchenteam geht es im Anschluss direkt weiter mit den Vorbereitungen für gut 500 Mittagessen, die

hier in der Großküche täglich zubereitet werden. Neben den Bewohnern des Stamm- und Servicehauses werden die Tagespflegen in Cloppenburg und Molbergen, sowie der Fachbereich Intensivpflege „Pflege für junge Menschen“ in Emstek, täglich mit frischen Speisen versorgt. Seniorinnen und Senioren, die in Cloppenburg leben, erhalten nach vorheriger Bestellung ihr Essen



Zum bewährten Küchenteam gehören auch Annika Spieker und Elke Behrens.

nach Hause geliefert. Jeden Tag gibt es die Wahl zwischen zwei leckeren und ausgewogen zusammengestellten Menüs, wobei regelmäßig auch fleischlose Alternativen angeboten werden. Zusätzlich werden für die Bewohner bei Bedarf Sonderkostformen zubereitet. Bei allen Speisen wird dabei großer Wert auf Regionalität gelegt, so dass die Waren nach

Möglichkeit von Lieferanten und Produzenten aus der Region bezogen werden. Christliche Werte haben hier einen großen Stellenwert und daher wird im St. Pius-Stift jeden Freitag traditionell Fisch serviert.

Nicht nur die Bewohner werden vom Küchenteam bestens versorgt, sondern täglich können beim Offenen Mittagstisch auch Seniorinnen und Senioren über 70 Jahre, die nicht in der Einrichtung leben, das Essen und die Geselligkeit im St. Pius-Stift genießen. Einmal im Monat wird neben dem gemeinsamen Mittagessen ein interessantes Begleitprogramm mit externen Referenten geboten, das von den Gästen sehr geschätzt wird. Dies zeigen auch die beiden kommenden Veranstaltungen: Am



Jeden Tag sorgen die Mitarbeiter dafür, dass leckerer Kuchen am Nachmittag serviert wird. Hier auf dem Bild sind Saskia Brokamp und Ursula Engelbart (v.l.) zu sehen.

19. Juni wird Hildegard Meyer den Ambulanten Hospizdienst vorstellen und Dr. Thorsten Müller, Leiter des Cloppenburg Museumsdorfes, hält am 17. Juli einen Vortrag. Am 21. August wird Naturfotograf Willi Rolfes einen Bildvortrag über die „Ahlhorner Fischteiche“ präsentieren. Aus organisatorischen Gründen ist eine vorherige Anmeldung zum Offenen Mittagstisch mit Programm notwendig.



Beim Seniorenkaffee begeistert Christina Niehaus mit einer großen Auswahl an Kuchen und Torten

Nachmittags wird neben Kaffee oder Tee ein Stück Kuchen oder Kekse serviert. Ursula Engelbart und ihr Team sind sehr stolz darauf, dass die Kuchen und Torten größtenteils von ihnen selbst gebacken werden. Ein besonderes Highlight ist dabei das große Tortenbuffet beim Seniorenkaffee, zu dem das St. Pius-Stift dreimal im Jahr einlädt. In gekühlten Glas-Vitrinen steht eine riesige Auswahl an frisch zubereiteten und liebevoll dekorierten Torten bereit, die das Herz jedes Torten-Liebhabers höherschlagen lassen. Da fällt die Wahl schwer, denn jeder Kuchen ist ein Hochgenuss. Der Nachmittag wird mit leiser Klaviermusik begleitet und dies sorgt für eine ganz besondere Kaffeehaus-Atmosphäre, die sowohl die Bewohner als auch die Gäste und Mitarbeitenden genießen.



Hier sorgt Swetlana Leier dafür, dass die Kunden der mobilen Mahlzeiten des St. Pius-Stifts mit frisch zubereiteten und gut verpackten Speisen beliefert werden

Das Abendessen wird wie alle anderen Speisen ebenfalls frisch und abwechslungsreich zubereitet. So stehen nicht nur Brote, sondern auch Milchspeisen, Salate oder auch mal eine Pizza oder Bratkartoffeln auf dem Speiseplan, der auch immer wieder den Wünschen der Bewohner angepasst wird. Für einen gegenseitigen Austausch finden regelmäßig Treffen mit der Bewohnervertretung statt, die Wünsche und Anregungen mit dem Küchenteam bespricht.

Damit die Versorgung der Bewohner, Gäste und Mitarbeitenden jeden Tag auf einem derart hohen Niveau gelingt, braucht es ein hervorragendes und gut ausgebildetes Team.

„Kollegialität und Teamgeist ist uns sehr wichtig. Bei Bedarf springen die Kolleginnen füreinander ein, unterstützen sich gegenseitig und sorgen dafür, dass alles

reibungslos läuft“, freut sich Ursula Engelbart über den guten Zusammenhalt in ihrem Team. Auch jenseits von Dienstplänen treffen sich die Mitarbeiterinnen regelmäßig außerhalb des St. Pius-Stifts zu gemeinsamen Aktivitäten und geselligem Beisammensein.

Das gute Zusammengehörigkeitsgefühl wird auch durch die zahlreichen Jubilarinnen die dem Haus die Treue halten, verdeutlicht. Eine fundierte Ausbildung ist ein hervorragender Start ins Berufsleben. In den letzten 30 Jahren haben ca. 70 Auszubildende ihre Ausbildung zur Hauswirtschafterin in der Großküche des St. Pius-Stiftes erfolgreich absolviert.

Das St. Pius-Stift möchte auch Quereinsteiger/innen die Möglichkeit geben, hier eine Ausbildung mit Zukunftschancen zu absolvieren und bietet daher flexible Ausbildungsmodelle an. Rufen Sie gerne an und lassen Sie sich informieren!

Ursula Engelbart
(Küchenleitung)
Friesoyther Straße 7
49661 Cloppenburg
Telefon: 04471 183-135
E-Mail: ursula.engelbart@pius-stift.de
www.pius-stift.de

St. Pius-Stift
 CLOPPENBURG
 Willkommen zu Hause.

EIN JOB, DER SINN STIFTET
 Du möchtest einen Beruf, der mit Menschen zu tun hat und bei dem Du wertvolle Arbeit leistest?

Start am 01.08.2024

Komm in unser Team! Das St. Pius-Stift Cloppenburg sucht AUSZUBILDENDE FÜR DIE HAUSWIRTSCHAFT

Die Großküche des St. Pius-Stiftes bietet das Arbeiten in einem motivierten Team und ein kollegiales, kreatives Arbeitsklima. Zu Deinen Aufgaben gehört das Herstellen und Herrichten von Speisen. Auch für Sauberkeit und Ordnung in der Küche bist du zuständig. Du bist bereit, auch am Wochenende Dienste zu übernehmen. Die Ausbildung erfolgt nach dem Rahmenplan der Landwirtschaftskammer Weser-Ems. Die Vergütung erfolgt tarif- und leistungsgerecht nach dem Caritas-Tarif AVR. Du erhältst eine betriebliche Altersvorsorge (KZVK), 36 Urlaubstage im Jahr und Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

Für weitere Informationen steht Dir unsere Küchenleitung Frau Engelbart gerne zur Verfügung.

St. Pius-Stift
 Herr Matthias Hermeling
 Friesoyther Straße 7
 49661 Cloppenburg
 Telefon: 04471 183-0
 E-Mail: bewerbungseingang@pius-stift.de

Ausbildung in der Großküche

Text: Ulla Schmitz | Fotos © Olivia Delgas

DesignBudde = Kreativität in unverwechselbarem, individuellem Stil



Stephanie bringt ihre Ideen aufs Papier und kreiert damit Ihre Marke

Persönlichkeit und Originalität – das ist die Welt des Designs von Stephanie Franziska Budde, oder Stephi, weil es kürzer ist. Jener Grafikdesignerin im Ecopark in Emstek, deren Logos, Grafiken und Websites immer so besonders sind, dass man nicht an ihnen vorbeischauchen kann. Es sind Messages unverkennbarer Art und die Eindrücke, die sie vermitteln, lassen keinen Zweifel daran, wer oder was gemeint ist – den garantierten Wiedererkennungswert inklusive. Das ist Prestige und Reputation, im doppelten Sinne und als Marke das Non-plus-Ultra.

Marken und Menschen sind nun mal einzigartig und sie oder eine Sache in ihrer komplexen Individualität darstellen zu können – das ist zweifellos ein besonderes Talent, das Stephi Budde besitzt. Doch weil bei ihr mindestens ebenso viel Leidenschaft dazugehört, ist „DesignBudde“ unverwechselbar. Nicht zuletzt auch aufgrund der Stringenz, mit der die junge Frau ihre

kreative Begabung professionalisiert hat. Beginnend in der Ausbildung zur Mediengestalterin im ehemaligen „Schwärter Druck“ in Cloppenburg, wo ihr die kreative Arbeit am Rechner von Anfang an das Liebste war. Dass sie diese Affinität dann konsequent zu ihrer Profession entwickelte, das hat sich mit allen Facetten zu ihrem Markenzeichen etabliert.

Hatte das Leben für Stephanie Franziska Budde doch so einige Hürden aufgebaut. Wohl aber nimmt sie die Gelegenheit wahr, die Rolle ihrer Familie bei dieser Entwicklung zu betonen.

Zumal sie vor Kurzem dort angekommen ist, wo sie mit ihrer Agentur „schon immer hinwollte“ – in den Eco-park. Eine helle, funktionale, aber gleichzeitig von ihr eingerichtete gemütliche Büroeinheit, dass man sich unwillkürlich nach der Belegung der anderen Offices für eigene Möglichkeiten erkundigt. Hier, wo alles auf Professionalität, Außenwirkung und Effizienz angelegt ist, da hat DesignBudde einen kleinen, ganz eigenen Kosmos von individueller Kreativität geschaffen.

Vor fünf Jahren mit einem Kleingewerbe als Startup begonnen, ging sie vor zwei Jahren in die volle Selbstständigkeit. Hier waren einige Hürden zu meistern und auch in der Zukunft wird das weiterhin so sein. Klar liegen auch Männer auf der Nase, stehen auf und sind wieder am Start – doch es sind in der Mehrheit Frauen, die keinen Hehl aus den ups and downs in ihren Karrieren machen.

2012 schloss Stephanie Franziska Budde ihre Ausbildung bei Schwärter Druck ab. Ihr Werdegang ging in verschiedenen Agenturen weiter, in denen sie unterschiedliche Aufgaben wahrgenommen hat. Von der Grafik bis zur Projektmanagerin. Ein Anruf von ihrer Wunschagentur veränderte ihre Sichtweise. Hatte der Geschäftsführer der heute, über die Grenzen des Oldenburger Münsterlandes hinaus erfolgreichen Online-Marketing-Agentur, doch die grafischen Arbeiten von Stephie gesehen. Stephi wollte er in seiner Crew haben! Dort weckte sie während der Coronazeit der Ehrgeiz sich in einer anderen Richtung weiterzuentwickeln. Die Fortbildung zur Social Managerin. Dem Ganzen, das immerhin für zehn Jahre Bestand hatte, bevor sie in ihre Selbstständigkeit ging.

„Es ist mir nicht leichtgefallen, mich dann von der Wunschagentur in die Selbstständigkeit zu verabschieden“, erinnert Stephi sich und betont, dass das Ver-

ständnis ihres ehemaligen Chefs für den Schritt gleichzeitig auch ihre Rückendeckung darstellte. Denn dass dieser Wechsel richtig groß war und Mut brauchte, daran kann nur jemand zweifeln, der nie das Selbstvertrauen für Veränderungen in seinem Leben besaß. Also das Gegenteil von Stephanie Franziska Budde ist. Die ihren großen Schritt in die Selbständigkeit schon seit längerem bedacht und dann auch geplant hatte, als Resultat aus ihrer Affinität zur Papeterie, insbesondere zur Hochzeitspapeterie. Denn SFB lebt ihre Leidenschaft dafür, wie sie auf ihrer Homepage selbst am besten ausdrückt: „Jede Hochzeit ist ein einzigartiges und besonderes Ereignis, und ich habe das Privileg, Paare auf diesem magischen Weg zu begleiten. Durch meine Kreativität und Hingabe gestalte ich individuelle Papeterie, die die Persönlichkeit und den Stil der Paare perfekt widerspiegelt. Es ist ein wundervolles Gefühl, ihre Liebe und ihre Geschichte in jedem einzelnen Detail zum Leben zu erwecken.“

Von den Save-the-Date-Karten über die Einladungen bis hin zu den Menükarten und Dankeskarten - ich liebe es, jedes Element mit Liebe zum Detail zu gestalten. Jeder Pinselstrich, jede Auswahl der Farben und jedes Designelement wird sorgfältig durchdacht, um eine einzigartige Atmosphäre zu schaffen und die Vorfrende auf den großen Tag zu steigern“.

Um dahin zu kommen, lernt sie die Paare kennen, und das nicht nur so eben mal, sondern so lange, bis sie deren Vorlieben, ihre Charaktere, ihre Verbindung und damit ihre Wünsche bezüglich des „schönsten Tages im Leben eines Paares“ kennt. Individualität in grafisches Design umzusetzen, bedeutet bei Stephanie nämlich, dass daraus ein Symbol entsteht - einzigartig und für immer die Signatur des Hochzeitspaares. Selbstverständlich aber auch denen, die aus einer privaten, aber andersgearteten Feier ein Fest machen wollen, wozu stilvolle Papierkreationen, auch als Grußkarten, Geburtsanzeigen, Anzeigen für Firmenevents und so weiter, einfach dazugehören und für immer daran erinnern.

„Lass uns gemeinsam deine Träume und Ideen auf Papier bringen und magische Erinnerungen schaffen“, in dem Kontext sieht Stephi sich. Diese Begabung sicherte ihr 2023 den 2. Platz bei dem Wettbewerb als beste Papeterie Designerin Deutschlands die „Wedding King Awards“. Es ist typisch für Stephanie, dass sie der Gewinnerin den besseren Wertungsplatz neidlos zugesteht: „Sie hat auch mit Herz gekämpft, hatte ein anderes Design und sprach die Jury damit besser an.“ Punkt. „Zukunft ist jetzt“, sagt Stephi Budde.

SFBs Gespür für Menschen und für Situationen zeichnet sich durch Klarheit aus, unterstützt von dem Wissen um die Qualität dessen, was ihre Arbeit darstellt. Es bedarf der ständigen Auseinandersetzung mit sich selbst. Zuhören können, Kritikfähigkeit sich selbst gegenüber und Offenheit gehören dazu.



Nicht nur auf Papier, auch auf Websites und bei Social Media bringt sie Marken nach vorne

Sie weiß um die Qualität ihrer Ideen, die so vielfältig und detailliert sind wie ihr Beruf. Künstlerische Kreativität im Zusammenhang mit Pragmatismus zu sehen, das wird oft für unmöglich befunden. So, als ob Künstler per se Tagträumer wären, unfähig das Dasein außerhalb ihrer Studios leben zu können. Stephi Budde ist der Beweis für das Gegenteil in sichtbar individueller, stilvoller und ausdrucksstarker Kreativität eines anspruchsvollen Grafik-Designs.

Selbstbewusstsein, ehrliche Freude an Kommunikation und beim Netzwerken; an der Fähigkeit auf die Menschen zuzugehen, sie zu erkennen und das für sie zu tun, was sie als „Marke für sich“ hervorhebt. In eben jenen Logos, Grafiken und Websites, die unverwechselbar sind - made by DesignBudde.

DESIGN *Budde*
KREATIV MIT STRATEGIE

JuPa goes to Papenburg

Vom 1. bis zum 3. März 2024 nutzten acht Mitglieder des Jugendparlaments Cloppenburg und die Betreuerin Marion Heidkamp ein Angebot für politische Jugendbildung der Akademie für Kinder- und Jugendparlamente in Papenburg. Mit dem „Rote Schule Bulli“ startete die Gruppe am Freitagnachmittag bei strahlendem Sonnenschein gen HÖB, der in Papenburg ansässigen „Historisch-Ökologische Bildungsstätte“.



(stehend v.l.): Wiebke Sutorius, Corinna Dercks, Hannah Fangmann, Idea Zuckschwerdt, Vipishanth Ravichandran

(sitzend v.l.): Franziska Thubeauville, Aryam Alhasan, Stefania Tanase, Maximilian Brune, Bjarne Kürschner

Ein herzlicher Empfang erfolgte durch Wiebke Sutorius, Bildungsreferentin für politische Jugendbildung und unsere Dozentin für das Wochenende. Unterstützt wurde Wiebke von Corinna Dercks. Anschließend bezogen wir unsere Zimmer und machten uns zunächst mit der tollen Umgebung vertraut. Das Anwesen des HÖBs ist einfach nur wunderschön und liegt an einem kleinen See.

Danach starteten wir mit einem Warm-Up in Form einer kleinen Kennenlern-Runde. Jeder erzählte ein bisschen über sich und seine Erwartungen an das Workshop-Wochenende. Außerdem schlüpfte jede/jeder in die Rolle eines Bürgermeisters. So konnten die Teilnehmenden unter dem Motto „Wenn ich 1 Stunde Bürgermeister*in wäre“ ihre Ideen für ein noch besseres Cloppenburg äußern. Damit endete der offizielle Teil des Workshop-Tages und es ging hungrig zum ersten gemeinsamen Abendessen. Anschließend folgte die Gruppe einer Einladung und besuchte die Premiere einer Theaterinszenierung von Workshop-Teilnehmer*innen (Lehrer*innen), die ebenfalls im HÖB gastierten. Nach der Aufführung ging es dann auf die Zimmer.

Der Samstag begann mit einem gemeinsamen Frühstück, das keine Wünsche offenließ. Danach starteten wir mit unserem geplanten Programm. Auf der Agenda standen Teambuilding und Projektmanagement.



Zunächst ging es um Teamstärkung: Als Gruppe mussten wir einen rollenden Tennisball über eine Pipeline circa 20 Meter rollen lassen und in einen Korb ablegen, ohne dass der Ball herunterfiel. Dafür hat jedes Mitglied ein halbiertes Papprohr erhalten, um den Ball balancieren zu können. Die Problematik dabei war, dass die Pipeline kürzer war als die zurückzulegende Strecke. Wir mussten uns mit unserem Rohr immer wieder in die Schlange einreihen und den rollenden Ball aufnehmen. Erfolgreich meisterte das JuPa dieses Spiel und startete gut gelaunt in den Theorieteil der Projektentwicklung. Wiebke führte uns ins Thema ein und gab uns jede Menge Input. Jetzt wissen wir, was SMART-Ziele sind und kennen auch die genauen Schritte zur Durchführung eines Projektes. Es beginnt mit der Projektdefinition (SMART-Ziele), gefolgt von



einer konkreten Projektplanung mit Augenmerk auf Budget et cetera. Selbstverständlich gehörten eine regelmäßige Projektkontrolle und die Reflektion des Projektes, der sogenannte Projektabschluss, dazu.



Nach dem Vortrag von Wiebke waren wir wieder gefragt und es ging mit einem Ideensprint zum Thema „Wie können WIR Cloppenburg auf uns Aufmerksam machen?“ weiter. In zwei Gruppen sammelten wir Vorschläge zum Thema, die abschließend in der Gruppe diskutiert und priorisiert wurden. In einer zweiten Runde ging es gezielt um das Projekt „Cloppenburg putz(t) munter“. Im gleichen Verfahren wurden Ideen gesammelt und priorisiert. Danach hatten wir uns das Mittagessen redlich verdient und es ging in die Mittagspause. Nach dem leckeren Mittagessen wurden zwei Aktionen in Kleingruppen vorbereitet. Dafür hatten wir circa zwei Stunden Zeit und es sind tolle Aktionen für den Putztag in Cloppenburg erstanden, wie Upcycling zum Beispiel und Mitmach-Spiele. Ein produktiver Tag neigte sich dem Ende und wurde mit einem reichhaltigen Abendessen gekrönt. Die abendliche Freizeit verbrachten wir gemeinsam und lernten uns besser kennen.



Ein bisschen müde, nach einer langen Nacht, starteten wir in unseren Abschlusstag. Gestärkt nach dem Frühstück hieß es dann zunächst WACHWERDEN durch ein Teambuilding-Spiel. Da mussten wir als Gruppe einen Holzturm bauen, ohne die Hände zu benutzen. Da hieß es, mithilfe einer Vorrichtung die Klötze einzuhaaken und aufeinanderzustapeln. Keine leichte Aufgabe,

aber nach mehreren Versuchen waren wir erfolgreich und natürlich auch HELLWACH. Der Turm stand. Bei dieser Übung haben wir gelernt, wie wichtig Kommunikation ist. Die Fehler, die den Turm zum Einstürzen gebracht haben, haben wir in der Gruppe besprochen und versucht beim nächsten Versuch zu vermeiden ... und es hat gefruchtet ... der Turm stand... wir haben unseren Erfolg gefeiert! Im Video könnt ihr den gestapelten Turm sehen.

Abschließend stand noch Moderations- und Diskusstechnik auf dem Programm und nach einer kurzen Einführung ins Thema ging es los: Wir bildeten eine Pro-, Contra- und Egal-Gruppe und diskutierten zu den Themen „Schuluniform und Tempolimit auf Autobahn“. Leider konnten wir aufgrund des Zeitmangels nicht intensiv in die Thematik einsteigen, aber jede/jeder konnte aus den gewonnenen Erkenntnissen trotzdem etwas mitnehmen.



Nach dem Mittagessen hieß es dann Abschied nehmen. Schnell noch ein Gruppenfoto und eine Feedbackrunde und dann ging es Richtung Cloppenburg. Es war ein gelungenes Wochenende, was uns so einiges gelehrt und gezeigt und was uns als Gruppe nähergebracht hat. Wir bedanken uns nochmal bei Wiebke und Corinna für die super Organisation und die Unterstützung, die ganze Zeit über.



Diese Erfahrungen sowie solche in Frankreich, Italien, Österreich, Spanien oder der Schweiz, prägen Zantopps kulinarisches Know-how nachhaltig. Seit seinem 13. Lebensjahr ist „die Küche“ sein Revier. Davon weiß seine Mutter ein langes Lied zu singen... Mit Abschluss seiner Ausbildung zählte er zu einem der jüngsten Meister Deutschlands, den Titel „erkochte“ er sich mit 24 Jahren und holte 2019 den Sieg in der TV-Serie „Mein Lokal dein Lokal“. Da galt es für Küchenchef Zantopp gegen die Konkurrenz von Kollegen aus Oldenburg, Garrel und Wildeshausen den Sieg zu holen. Was bravourös gelang und „sein Baby“, das „Terra de Vino“ in die gastronomischen Schlagzeilen brachte. Zu Recht war er zehn Jahre lang dort nicht nur in der Küche der Chef, er war das Gesicht des Lokals in der Cloppenburg Innenstad. So wie heute im „Amore“ und im „Backhaus im Schwarzen Roß“ in Emstek. Jedoch nicht ohne den hier schon mehrfach genannten Elvis Berghaus und tatsächlich so omnipräsent, wie es sich darstellt.



Es ist Nachmittag, noch drei Stunden bis zur Öffnung des „Amore e Gusto“ um 17:00 Uhr und bis eben hatte Elvis immerhin eine viertel Stunde Zeit gehabt, von sich zu erzählen. Von seiner Passion, immer nur „Gutes“ kochen zu wollen. Leidenschaftlich und aus dem Fundus seines eigenen Know-hows. Mit Geschmacksnuancen aus der ganzen Welt, immer echt und intensiv und immer den Zutaten gerecht. Elvis Berghaus ist für Kenner der innovativen, vielseitigen Küche „ein wandelndes Kochbuch“. Einem, dem man sagt, man würde jetzt beispielsweise gerne „was aus Rhabarber“ essen und Elvis locker 18 Gerichte daraus und höchsten Ansprüchen gerecht, kreierte. Locker und dafür musste er nicht ein Rezept zu Rate ziehen, und natürlich ist nicht eines davon ist mit undefinierbaren Ingredienzen gepimpt oder verfälscht. Da erscheint es ihm kaum erwähnenswert, dass er zudem den Ruf einer Koryphäe in der veganen und vegetarischen Küche genießen könnte,

doch „ja, das ist bei meinen Erfahrungen in der hochwertigen Küche doch nur logisch“, winkt er ab, lacht und ergänzt seine Selbstdarstellung, die ihm ohnehin schon viel zu lang erscheint: „Ich liebe es zu kochen und verwende dazu nur erstklassige Zutaten...“ Und dass diese Passion sich auf den Tellern des Amore e Gusto schmecken lässt, ist purer Genuss. „Con l'amore per il



buon gusto“ mit der Liebe zum guten Geschmack. Elvis Berghaus Karriere fand in mehreren Sterne-Küchen statt. In Göttingen, wo er über die Ausbildung zum Koch wie selbstverständlich zum stellvertretenden Küchenchef avancierte und danach in mit Sternen ausgezeichneten Gourmettempeln an der Nordseeküste. Dass dieser Mann jetzt hier ist, ist Ausdruck und Konsequenz der festen Freundschaft zu Sebastian Zantopp. Und dessen Lust, sich liebend gerne auf wieder etwas Neues einzulassen. Nie verantwortungslos, aber immer mit dem Touch, mal wieder „ein bisschen crazy“ zu sein. Kein Wunder also, dass, als er Elvis vor zwei Jahren anrief, dieser dem Konzept für das „Amore e Gusto“ genau zuhörte, die Ideen sofort verstand und gemeinsam mit Sebastian weiterentwickelte. Unwillkürlich aber im besten Einvernehmen miteinander. In 100-prozentiger Loyalität, wie es sich in einer intakten Familie gehört.

Was daraus wurde, darin sitzen wir gerade, doch weil das Maß an Ideen in diesem „Schmelztiegel von Innovationen“ nie voll zu sein scheint und weil von Elvis genau das auch als sein Job als Küchenchef und Patron verstanden wird, gehört es dazu, dass alle paar Minuten jemand kommt, um etwas zu erfragen. Und mir schon bald klar ist, dass ich einem Mann mit den Fähigkeiten des Multitaskings zuhöre. Es gibt sie also doch, zumindest einen – dieser hier. Der wenige Minuten später einem jungen Mann gegenüber sitzt, mit ihm in ein Vorstellungsgespräch vertieft. Und ohne zuhören zu müssen, hat man eine Szene im Blick, die von Aufmerksamkeit geprägt ist, von Respekt und von Offenheit. Da bleiben die Zeugnisse unbeachtet, es ist der Mensch, den Elvis erkennen will, „denn nur das zählt für uns“.

Was genau das ist, erfährt man im Zusammentreffen mit Luca, mit Erwan und mit Viyan – mit Dean, mit Al-

exander, mit Deniz und mit Lauren natürlich, die nun gerade ihr drittes Kind bekommen hat und eigentlich schon wieder ans Zurückkommen in den Service im „Amore“ nachdenkt - wobei das natürlich nicht ernst gemeint ist, aber daran erinnert, dass und wie sie dazu kam. Eines Tages vor der noch nicht geöffneten Tür stand und sich vorstellte. Sie wollte was tun, war auf der Suche nach einem Job, von dem sie annehmen konnte, dass er nicht langweilig sein würde. Sie lacht: „Das wars nicht eine Sekunde lang, aber nachdem ich eingestellt war, hatte ich eine ganz andere Sorge! Nämlich die, dass ich das nicht kann, was der Job im Service verlangt - und das noch auf diesem hohen Niveau“! Drei Tage später waren 60 Gäste im Restaurant und nicht einer hat gemerkt, dass Lauren noch ganz neu in dem Business war. Lauren ist das Herz des „Amore e Gusto“, sie ist der Ausdruck des Ambientes und der Atmosphäre. Sollte sie mal schlechte Laune haben, müsste sie dies bitte an einem der Tage ausleben, an dem das Restaurant geschlossen ist, denn „hier, das ist Lauren“.



Dean Warnken

Umso schöner ist es, dass diese Stimmung nicht alleine auf die Gäste wirkt, sondern viel dazu beiträgt, dass auch die „aus der Küche“ gerne im Service aushelfen. „Weils Spaß macht! Weil Sebastian und Elvis uns nicht nur in der Küche so viel freie Hand lassen wie eben möglich, sondern wollen, dass wir rausgehen. Zu den Gästen, denn die sollen mit allen Sinnen an dem Erlebnis unserer außergewöhnlichen Küche teilhaben lassen“! Es sind Luca und Erwan, beide Auszubildende im Amore, die in ihren Beurteilungen des „Hierseins“ das gleiche sagen und damit auch mit Viyan einer Meinung sind, die in der „Cantina Amore“ im Ecopark bei Dean ihre Ausbildung zur Köchin absolviert.

Auch Viyan ist noch jung, aber sie weiß genau, was sie will - ihren Beruf nämlich von der Pike auf erlernen.

Und anspruchsvoll muss er sein, kreativ und bloß nicht langweilig. „Wie ein gutes Essen“, sagt sie und soll aus frischen, regionalen und den Jahreszeiten entsprechenden Zutaten zubereitet sein. „Essen ist Balsam für die Seele“, ergänzt sie und ist in der Cantina Amore genau dafür zuständig. Dort, wo die „Ecoparkler“ sich ihr Mittagessen frisch zubereitet, abholen können. „Das ist genau das, was ich mir vorgestellt habe“, sagt die junge Frau. Und weil sie hier auch bleiben will, zieht sie demnächst um von Cappeln nach Emstek.



Viyan

Das ist konsequent und so beschreibt auch Dean Warnken (32) seine „Amore-Geschichte“. Die ihren Anfang in der neuen Cantina im Ecopark im Oktober 2023 nahm, wo er seither als Küchenchef und Betriebsleiter verantwortlich ist. Zur Familie aber gehört er schon, seit er 17 war. Genau wie Deniz und Sebastian. Mit ihm hat er schon in Oldenburg zusammen gekocht, und sind seither befreundet. Auch über die Zeit hinweg, als Dean „für einige Jahre mal nicht in der Gastro war“, aber sofort wieder auf der Bildfläche erschien, nachdem Sebastian ihn angerufen und ihm den Job in der „Cantina Amore“ anbot. Klar, dass Dean zusagte! Und man sein Gesicht (meist zusammen mit Viyan) auch von „Einsätzen“ im Amore e Gusto kennt oder im Winkel und bei Veranstaltungen im Schwarzen Roß - wenn hier oder da Verstärkung benötigt wird und er das wunderbar wuppen kann, denn die Küche in der Cantina ist nach Mittag nicht in Action.

Fortsetzung s.S. 80



Abgestorbene Bäume. Irgendwann werden sie umfallen und zur Torfbildung beitragen.

Text & Fotos: Ludwig Middendorf

Die Molberger Dose

Deutung des Namens und Besonderheiten dieses Moortypus

„Oh schaurig ist's übers Moor zu gehen...“ dichtete Annette von Droste-Hülshoff vor etwa 200 Jahren und beschreibt die gespenstische Wirkung des schwankenden Moores auf den Knaben, der durch das Moor nach Hause gehen muss. Da raschelt und knistert es, es brodelnd und gluckert und Spinnennetze greifen nach ihm.

Diese Schrecken kennen wir heute nicht mehr und trotzdem haben Moore in unserer Wahrnehmung immer noch eine bedrohliche Wirkung. Zudem sind sie nicht, wie unsere Wälder, durch Wege erschlossen und laden darum selten zu Spaziergängen oder gar Radtouren ein. In der Molberger Dose jedoch gibt es einen Moorlehrpfad, auf dem man ohne schaudern gehen kann, der bei Sonnenschein so idyllisch wirkt, jedoch bei Nebel und Dunkelheit die Ängste des „Knaben im Moor“ ahnen lässt. Dieser Weg lädt ein, die Dose zu erkunden!

Aber wieso Dose? Etwas irritierend ist der Name schon. Mit dem Begriff Dose verbindet man schon einiges, Cremes und Konserven, Schmuck und Geld, aber Moor?

Aber was auch immer man in eine Dose füllt, man kann es nur von oben hineinlegen oder hineingießen, nie

von unten oder von der Seite. Und damit kommt man der Erklärung des Namens „Dose“ schon näher. Ist es doch so, dass „**Dose**“ sehr gut den Charakter dieses Moores erfüllt. Lässt eine Dose sich doch nur von oben bis zum Rand mit Wasser füllen. Füllt man kein Wasser nach, verdunstet es und wenn sie voll ist, läuft das Wasser über den Rand ab. So gesehen wäre der Begriff „Schüssel“ oder „Schale“ vielleicht besser, weil die Seitenränder nicht, wie bei einer Dose, senkrecht



Weiß und blau leuchten die Farben im Sonnenlicht. Das Moor zeigt sich von seiner schönsten Seite.

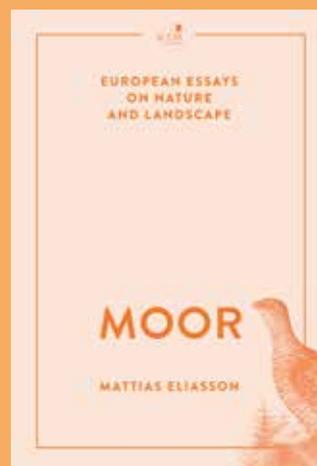
und steil abfallen! Dosen, Schüsseln oder Schalen sind nach unten und zur Seite absolut dicht und können nur von oben befüllt oder so auch entleert werden. Gleiches gilt für einen Kessel und tatsächlich nennen Wissenschaftler diese Art von Moor auch „Kesselmoor“.

In der Tat handelt es sich bei dem Mooregebiet zwischen Molbergen und Peheim um eine Mulde, welche von den abschmelzenden Eismassen nach der letzten Eiszeit geformt wurde. Sie liegt auf einem hohen Geestrücken. Hier sammelte sich zunächst das Schmelz- und später das Regenwasser. Einen natürlichen Zulauf gab es genauso wenig, wie einen Ablauf. Weil die Mulde flach war, entstand ein See mit großer Wasseroberfläche bei wenig Tiefe. Deshalb verdunstete meist genauso viel Wasser, wie durch Regen nachgefüllt wurde. Der Wasserstand in dieser Geländemulde blieb also stets konstant. Weil außerdem weder durch Grundwasser noch durch einen Bach Wasser zugeführt wurde gelangten weder Mineralien noch andere Nährstoffe in diese Mulde. Dieser anfängliche Tümpel war nährstoffarm. Das ist eine weitere Voraussetzung für „Kesselmoore“.



Moorsee. Trügerisch lädt das stille Wasser zum Bad ein, aber wehe dem, der es versuchen sollte.

Dieser, nach der Eiszeit entstandene See bildete den Ursprung der Moorbildung. In ihm siedelten sich zunächst Pflanzen wie Schilf und Algen an, die wiederum nach dem Absterben Schlamm und Morast hinterließen. Diese verschlammte Wasserfläche nennt man „Mudde“. Messungen haben ergeben, dass diese Mudde in der Molbergedose nur eine Dicke von zehn Zentimetern hatte und bis heute keine erkennbaren Pflanzenreste mehr zu finden sind. Die abgestorbenen Pflanzen waren also vollständig verrottet. Doch auf diesem Morast konnten sich nun anspruchslose Pflanzen, wie eben das Torfmoos ansiedeln. Doch auch diese ersten Schichten sind noch weitgehend zersetzt und bilden noch nicht den typischen Torf aber darauf wuchsen Erlenwälder und Binsengras, starben ab und wurden von neuen Pflanzen überwuchert. Die verrottenden Pflanzen verdrängten das Wasser, das aber immer wieder durch Niederschläge zugeführt wurde und deshalb breitete sich der Morast seitlich aus und wuchs in die Höhe. Nun konnten sich Heidekraut und Wollgras und weitere Pflanzen



Moor: European Essays on Nature and Landscape

Die Moore Schwedens sind eine weite, stille Landschaft. Autor und Fotograf Mattias Eliasson begibt sich auf eine sehr persönliche Reise zu dieser mystischen Landschaft, in der Auerhähne früh morgens ihren Balztanz aufzuführen, das Wollgras sich im Wind wiegt und Erinnerungen an alte Sagen und Geschichten wachgerufen werden. Auf seiner Entdeckungstour begegnet er immer wieder den Lebensstationen des wegweisenden schwedischen Naturforschers Carl von Linné, der sich bereits vor fast 300 Jahren aufmachte, die Wildnis von Nord- und Mittelschweden zu erkunden.

„Die Moore gehören uns nicht Es ist ein Ort, der aus all den Leben besteht, die hier einmal gelebt wurden, in ihrer kurzen Zeit vor uns.“, macht Eliasson auf die Bedeutung und zugleich Zerbrechlichkeit eines Lebensraumes aufmerksam, der einmal zerstört unwiederbringlich verloren ist. Moore wachsen unendlich langsam, binden dabei als natürliche Speicher große Mengen Kohlendioxid. Zugleich bietet die auf den ersten Blick eher karge Landschaft vielen Pflanzen und Tieren einen wichtigen Lebensraum.

Mit Poesie und einem wachen Blick für die Einzigartigkeit der ihn umgebenden Natur entstand ein Buch, das einem die schwedische Landschaft und auch die dort lebenden Menschen ein Stück näherbringt.

sil

Mattias Eliasson:
Moor: European Essays on
Nature and Landscape
KJM Buchverlag
ISBN 978-3-96194-234-3
22,00 €

ansiedeln, die wieder abstarben und darauf wuchsen neue Pflanzen und es bildete sich Torf.¹

Pro Jahr wächst auf diese Weise das Moor einen Millimeter in die Höhe, was bedeutet, dass es 1000 Jahre dauert, bis eine ein Meter dicke Torfschicht sich aufgebaut hat. Dabei wird das abgestorbene Torfmoos durch das Gewicht der oberen Schichten zusammengepresst und es bildet sich der Schwarztorf. Der jüngere, noch lockere Torf in den oberen Schichten hingegen heißt Weißtorf. Insgesamt wirken die Schichten wie ein Schwamm, der sich mit Wasser vollsaugt. Darauf wächst immer neues Moos, so dass aus der ehemaligen Erdmulde eine Erhöhung wird, das sogenannte Hochmoor.

Da die abgestorbenen Pflanzen im Wasser nicht dem Sauerstoff der Luft ausgesetzt sind, tritt kein Verwesungsprozess ein, bei dem Kohlendioxyd (CO₂) frei wird. Das Moor speichert also das sonst bei der Verrottung der Pflanzen entstehende CO₂.

Wichtige Voraussetzung für das Wachstum eines Hochmoores ist, dass die regelmäßig fallende Regenmenge dem entspricht, was durch Verdunstung wieder verloren geht. Diese Bedingungen sind im Nordwesten Niedersachsens und im Nordosten der Niederlande besonders gut und darum konnten hier auch diese großen Moorflächen entstehen. Womit der Wasserhaushalt konstant bleibt. Auf dem vollgesogenen Schwamm wächst auf der Oberfläche eine Schicht über die andere. Dieses Wachstum wird aber sofort unterbrochen, wenn das Moor entwässert wird und die obere Pflanzenschicht nicht mehr ausreichend mit Wasser versorgt wird. Doch schlimmer noch! Die nun nicht mehr von Wasser umhüllten Torfschichten geben das bisher gespeicherte CO₂ ab und wenn das im großen Stil geschieht, beeinflusst dieser Prozess das Klima negativ und nachhaltig.

Doch dieses Wissen hatten unsere Vorfahren nicht. Sie benötigten Land für Wiesen und Äcker und sie benötigten Brennmaterial, denn es gab nur wenig Holz und Kohle schon gar nicht. Unsere ältere Generation wird sich noch daran erinnern, wie im Herbst der Torf geliefert wurde, mit dem man den Küchenherd und die Zimmeröfen beheizte. Die Entwässerung der Moore und das Torfstechen wurden zu einem wichtigen Erwerbszweig und diente der Energieversorgung nicht nur der Haushalte, sondern auch beim Brennen von Backsteinen und dem Antrieb von Dampfmaschinen.

Die Menschen begannen also, Moore zu entwässern, so auch die Molberger Dose. Und, um bei dem Bild zu bleiben, bohrten sie ein Loch in die „Dose“ und das Wasser lief heraus. Womit auf einmal die wichtigste Voraussetzung für das Moorwachstum genommen war. In diesem Fall grub man einen Graben in Richtung Soeste und senkte damit den Wasserspiegel ab. An den Rändern trocknete das Moor aus und konnte als

Weideland oder Ackerfläche genutzt werden. Mit dem wachsenden Wohlstand nach dem 2. Weltkrieg wuchs auch der Bedarf an Torfmüll für den Gartenbau und es entstand eine ganze Industrie, welche den Torfabbau betrieb. Wissenschaftler nehmen an, dass die Austrocknung der Moorflächen weltweit mit eine der größten Ursachen für den Klimawandel ist, weil das seit Jahrtausenden gespeicherte CO₂ nun in kürzester Zeit freigesetzt wird. Wenn aber heute mit dem Hinweis, das Moor speichere Kohlendioxyd der Eindruck erweckt wird, das Moor würde das, zum Beispiel, bei der Verbrennung entstandene Kohlendioxyd aus der Luft aufnehmen und speichern, ist das meiner Meinung nach irrig.



Das Moor wächst. Binsen und Wollgras scheinen auf dem Wasser zu wachsen. Sterben die Pflanzen ab, bilden sie den Untergrund für neue Pflanzen. Die Birken im Hintergrund wachsen auf einer etwas höheren und trockeneren Moorschicht.

Hier, in der Molberger Dose, hat man nun mit der Wiedervernässung begonnen und hofft, dass somit die Freigabe von CO₂ gestoppt wird und die Moorbildung wieder einsetzt. Wer heute in der Dose die Augen offen hält, wird tatsächlich sehen, wie sich neue Mudden bilden, auf denen sich Torfmoos ansiedelt. Auf den Wasserflächen tummeln sich Wildgänse, der Mensch bleibt fern und stört nicht mehr. Der alte Weg durch das Moor von Ermke nach Peheim wurde unterbrochen. Der einstmals für Pferd und Wagen kürzeste Verbindungsweg ist im heutigen Zeitalter des Kraftwagens nicht mehr wichtig. Leider kostet der nun längere Weg aber auch neue CO₂ Immissionen.

Das 650 Hektar große Mooregebiet wurde schon 1988 als Naturschutzgebiet ausgewiesen² und 1993 wurde der Moorlehrpfad in der Molberger Dose vom Zweckverband TTT und der Gemeinde Molbergen eröffnet. Wer ihn in den frühen Morgenstunden geht wird die Natur auf besonders intensive Art erleben.

¹Jahrbuch Oldenburger Münsterland 1964, S. 46, H. von der Wall: Die Molberger Dose

²Jahrbuch Oldenburger Münsterland 1995, S.287, Paula Meyer: Moorlehrpfad Molberger Dose

44 engagierte Frauen im SkF-Lädchen Löningen

Die Freitagsschicht, bestehend aus sechs ehrenamtlichen Frauen des SkF-Lädchens in Löningen ist bereit für die Öffnung. Doch bevor die ersten Kundinnen und Kunden bedient werden, gibt es zuerst eine „Lagebesprechung“ bei Kaffee und Kuchen. „Das muss sein, und so gelingt der Start in die ehrenamtliche Arbeit leichter“, ist die Sprecherin der 44 engagierten Frauen, Mechthild Engstenberg, sicher. Sie ist, wie auch Thekla Dierkes, bereits zehn Jahre dabei, und so feiert das Lädchen in diesem Jahr ein kleines Jubiläum. Wenn man vom „SkF-Lädchen“ im ehemaligen Schuhhaus Framme spricht, dann hat man es eher mit einem gutsortierten Kaufhaus auf circa 400 Quadratmetern zu tun – was von etwa 50 Kundinnen und Kunden pro Tag besucht wird. „Jeder und jede kann kommen und sich aus dem reichhaltigen Angebot etwas aussuchen“, sagen die Frauen übereinstimmend. „Wir machen keinen Unterschied zwischen Bürgergeldempfängerinnen, Saisonarbeitern oder wem auch immer aus der Bevölkerung“. Hier herrschen Einverständnis und Respekt – und immer gute Laune.



Die Freitagsschicht von links: Brigitte Meyer, Mechthild Kathmann, Helga Anneken, Reinhild Biskup-Bleß, Mechthild Engstenberg und Thekla Dierkes

Alles ist aufgeräumt und schick dekoriert und selbstverständlich sind die Waren in einwandfreiem Zustand. Sei es Spielzeug und Bettwäsche, Porzellanartikel oder Kleidung in Größen fürs Kleinkind bis zu denen für Erwachsene – für Frauen und Männer. Dass nichts davon minderwertig, weil beschädigt und dafür sorgen die Frauen mit scharfem Blick und ohne Pardon, wenn sie die aus Privathaushalten ausrangierte Waren begutachten und sortieren. Nach Rücksprache untereinander wird dann der Preis festgelegt, und der bewegt sich meist am unteren Level, unter zehn Euro. Außer bei hochwertigen Markenartikeln – die gehen dann schon mal in den unteren zweistelligen Bereich über die Ladentheke.

Zurzeit sind Sommersachen gefragt und Wintersachen werden „angeliefert“. Die Kundinnen und Kunden kommen nicht nur aus der Stadt Löningen, auch aus dem angrenzenden Emsland und dem Artland finden Interessierte den Weg ins Lädchen.



Reinhild Biskup-Bleß

Für die Kasse ist Reinhild Biskup-Bleß zuständig. „Ich habe Zeit und möchte etwas Gutes tun“, ist ihre Motivation im SkF-Lädchen mitzumachen. Nachhaltigkeit ist die Devise der SkF-Philosophie. Als Gegenbewegung zur „Wegwerf-Gesellschaft“, die sich immer mehr und gerade bei jungen Leuten etabliert. „Nichts wird bei uns in die Mülltonnen geworfen“, versichert Mechthild Engstenberg, „was nicht in den Verkauf geht, wird recycelt“. Damit hat der SkF eine Quakenbrücker Firma beauftragt.

Der Reinerlös geht an Projekte des SkF e.V. im Landkreis Cloppenburg, wie beispielsweise die Aktion „Familienpate/Familienpatin“, wofür Marianne Lübbers, Mitglied des Cloppenburgers SkF-Vorstandes, auch hier im SkF-Lädchen in Löningen wirbt.



Treue Ehrenamtliche: Seit zehn Jahren dabei Thekla Dierkes und Mechthild Engstenberg (rechts)

So findet am Dienstag, dem 18. Juni findet in den Räumen des Bildungswerkes in Cloppenburg eine Infoveranstaltung statt, wozu auch die Gleichstellungsbeauftragte der Stadt Löningen Petra Brümmer eingeladen ist.

Das SkF-Lädchen Löningen ist eines von insgesamt vier im Landkreis Cloppenburg. Die Öffnungszeiten sind dienstags bis freitags von 10 bis 12 Uhr, donnerstags und freitags auch von 15 bis 17.30 Uhr.

In der nächsten Folge dieses MAGAZINs werden die Lädchen in Barbel und Friesoythe im Fokus stehen.



Text: Philippe M. Ackermann | Illustration: Maria Than Mai Phan

„Wir schreien immer lauter nach der Natur und entfernen uns gleichzeitig immer schneller von ihr.“

Dass ich mich in diesem Artikel mit der Thematik des „Generationenkonflikts“ befasse, hat nicht zuletzt mit der Kombination aus meinem jüngst absolvierten naturwissenschaftlichen Studium und meinem doch schon nicht mehr so ganz jugendlichen Alter zu tun. Ganz bestimmt aber auch mit meiner Vergangenheit, deren persönliche Erkenntnisse mich und mein Handeln bis heute prägen. Eine Vergangenheit, die sich von der Kindheit in Afrika über das Leben in einem deutschen Sportinternat, vielen Jahren bei der Bundeswehr; Naturschutz in Namibia, wieder Europa, bis ins Heute erstreckt. So wandel- aber auch unverwechselbar all das war: Dem Natur- und Artenschutz bin ich bis heute treu geblieben. Natürlich! Schließlich ist es das, wofür ich brenne -und lebe. Das zu wissen ist eine Sache, Dies jedoch anderen nachvollziehbar zu vermitteln, das ist etwas ganz anderes. Das stelle ich immer wieder fest. Natur- und Klimaschutz wollen wir alle, irgendwie. Selbst diejenigen, die besonders laut grölen und zumindest öffentlich eine Gegenposition einnehmen. Selbst die wissen insgeheim, dass das sprichwörtliche „Sägen am Ast, auf dem man gerade sitzt“, eine ziemlich bekloppte Sache ist.

Dann gibt es da noch die vielen Jahrmillionen, die unser „inneres Alarmsystem“ geformt haben. Wir nennen es unseren Instinkt. Jeder kennt es: Man läuft beispielsweise irgendwo lang und plötzlich ist da dieses komische Gefühl, das einem sagt: „Geh hier mal besser nicht weiter“ oder „Irgendwas stimmt hier nicht“. Moin Instinkt! Jedes Lebewesen verfügt darüber. Doch ist die Fähigkeit, diese Stimme zu hören, vielen in unserer schnelllebigen und lauten Welt abhandengekommen. Wo es laut ist, hörst du das Unheil nun mal nicht kommen. Und unsere Welt ist sehr laut! Womit wir wieder beim Thema, bei den Menschen sind. Und damit bei denen, die all das tangiert, weil sie hinhören und die Alarmzeichen weder ignorieren noch verschwurbeln. Die ihre noch viele Jahre währende Zukunft durch bereits unumkehrbare Umweltzerstörungen, dem nicht mehr zu leugnenden Klimanotstand und die Folgen all dessen versaut sehen: Die „Generation Z“, die „Letzte Generation“ - so gibt man der eigenen Fassungslosigkeit einen Namen.

Es ist eine Sache, ein Unheil nicht kommen zu sehen und schließlich Opfer dessen zu werden. Es ist aber etwas ganz anderes, ein Unheil kommen zu sehen und

nichts dagegen zu tun. In der Konsequenz bedeutet dieses Nicht-Handeln unweigerlich die Beförderung des Unheils. Wie war das mit dem Ast, auf dem wir sitzen und gleichzeitig an ihm sägen? Jeder Zug der Säge zersetzt zunehmend die gesamte Architektur, die Festigkeit des Astes. Wenn er bricht, fallen wir. Dieses Verhalten ist aufgrund seiner Destruktivität schlichtweg unnatürlich. Schließlich ist es das maximale Bestreben eines jeden Organismus zu überleben. Erst danach kommt die Reproduktion, um das Überleben der eigenen Art zu sichern.

Nehmen wir dazu einen Begriff aus der Ökosystemforschung: „Carrying capacity“. Klingt erstmal kompliziert und nach Wissenschaftler-Geschwafel, doch der Begriff ist selbsterklärend und in seiner Natürlichkeit für das Verständnis unseres Daseins und Handelns extrem wichtig. Übersetzt heißt carrying capacity „Tragfähigkeit“. Ja genau, wie beispielsweise auf einem Schild im Aufzug zu lesen ist: „Tragfähigkeit max. 500 kg oder 6 Personen“. Immer gefolgt von der Empfehlung oder dem Verbot, die Tragfähigkeit nicht zu überschreiten, sonst... In der Ökologie, also der Interaktion von Lebewesen in und mit ihrem Lebensraum, beschreibt der point of carrying capacity die Stelle, wo der Lebensraum („Habitat“) die Population nicht mehr tragen kann.

Wenn der Verbrauch vorhandener Ressourcen in einem Lebensraum die natürliche Erneuerung übersteigt und das Habitat die hohe Zahl von Organismen nicht mehr tragen/ernähren kann. Stellt man sich dazu eine steigende Populationskurve vor, flacht sie an diesem Punkt deutlich ab. Je nach Spezies, brechen manche Populationen plötzlich völlig zusammen, bis hin zum beinahe Aussterben. Denn Leben in einem Lebensraum, der weder ernähren noch schützen kann, ist nicht (mehr) lebenswert. Bei uns Menschen flacht die Populationskurve zwar ab, gleichzeitig steigt sie aber auch weiterhin. Wir werden also immer noch mehr, nur langsamer. Nicht mehr ganz so schlimm. Oder wie soll man das am besten sagen?

Das liegt auch daran, dass unser faszinierendes Gehirn und unsere Fähigkeit, Wissen über Generationen und Distanzen zu teilen, uns hilft, diesen natürlichen Ablauf sozusagen zu beschummeln. Menschen haben es geschafft, natürliche Grenzen zu überwinden. Beispiele dafür gibt es zu Genüge, die brauche ich hier nicht zu benennen. Es sind Errungenschaften der Wissenschaft, welche, ohne Frage, unserem Wohlbefinden dienen. Weniger allerdings der unseres Wirtes, der Erde.

Dieser kurze ökologische Exkurs musste sein. Eigentlich geht es um den Generationenkonflikt. Dieser prangert aber im Grunde nichts Geringeres an als die Erkenntnis, auch auf diesem - sorry - verdammten Ast zu sitzen und die Züge der Säge zu spüren. Wissend, dass man ja auch selbst noch lange auf dem Ast sitzen und

vielleicht eines Tages Kinder mit dazu holen möchte. Ein schöner Gedanke, aber ohne Ast sinnlos.

„Wir sind hier, wir sind laut, weil ihr uns die Zukunft klaut!“ Schon mal gehört? Bestimmt, denn es sind die Worte jener, die auf die Straßen gehen, um ihren Unmut zum Ausdruck zu bringen. Dabei ist es nur ein geringer Teil der Gesamtkritik, die sich dem Handeln vergangener Zeiten widmet. Damals wusste man vieles einfach noch nicht besser, entsprechend lebte man. Und ja, man LEBTE. Ohne Grenzen. Heute wissen wir vieles und handeln trotzdem nicht, oder einfach viel zu langsam. Deswegen auch die Gegenwartsform in dem Ausspruch, der seit einigen Monaten durch unsere Innenstädte schallt: „...“, weil ihr uns die Zukunft klaut.“ Jetzt, aktuell klaut. Die tiefe Enttäuschung darüber schallt unausgesprochen mit. Das Unverständnis darüber, wie trotz besseren Wissens und offensichtlich zunehmender Extremereignisse immer noch nicht ansatzweise genug getan wird.

Genug, um weiteren Generationen ein Dasein auf dem Ast zu ermöglichen. Und zwar mit einem Gefühl der Sicherheit und nicht der ewig präsenten Furcht, dass einem bald das Fundament unterm Hintern weggerissen werden könnte. Dieses Gefühl ist sehr unvorteilhaft, insbesondere, wenn man seine Zukunft planen will. Ein Umstand, der mittlerweile Hunderttausende auf die Straßen treibt. Die Demonstranten prangern aber, neben den eigenen Sorgen, auch das Leid anderen Orten an. Leid, auch verursacht durch unseren Lebensstil. Der Wohlstand, in dem wir leben, auf Kosten anderer irgendwo auf der Erde. Das Bewusstsein für diesen Umstand ist heute ein ganz anderes, verglichen mit dem, wie es noch vor etwa 20 Jahren vorherrschte. Ganz zu schweigen von vorherigen Generationen.

Heute wacht ein Jugendlicher auf, nimmt sein Handy in die Hand, „checkt erstmal Insta“ und sieht das Leid, welches am anderen Ende der Welt stattgefunden hat, während er im warmen Bett geschlafen hat. Das muss doch etwas mit einem machen! Wäre dem nicht so, wären wir keine sozialen Wesen. Demzufolge dürfen wir auch nicht Kritik an jenen ausüben, die dafür aufstehen, dass ihnen, ihren Kindern und Enkelkindern einen lebenswürdigen und -werten Platz auf diesem fragilen Ast ermöglicht bleibt.

Das Zitat von Carsten, damals noch Forststudent, bringt all das hier Gesagte auf den Punkt. Schon einige Jahre ist es her, zwischen zwei Schlucken aus seinem Bierglas in einer Kneipe in Göttingen, sagte der sonst so wortkarge Carsten plötzlich: „Es ist halt so...“ Schweigen, dann: „Wir schreien immer lauter nach der Natur und entfernen uns gleichzeitig immer schneller von ihr.“

„Handwerk ist, wenn die Hand werkt...

...und der Kopf weiß, was das bedeutet“. Dieser Teil des Satzes gehört zwar nicht zu der eigentlichen Aussage, doch trifft er, auf Dennis Makselon, den Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Cloppenburg bezogen, den symbolischen Nagel auf den Kopf. Weiß Makselon doch die Vielfalt des Handwerks bis ins Detail zu verstehen und das nicht nur, weil er selbst auch Axt, Hammer und Säge zum Arbeiten in die Hand nimmt und gleichzeitig alle bürokratischen und administrativen Strukturen des komplexen Gebildes Kreishandwerkerschaft beherrscht - nein, viel wesentlicher ist seine Wertschätzung allen Ausprägungen des Handwerks gegenüber, und sein Respekt vor den Menschen, die ein Handwerk ausüben, ist allumfassend.



Dennis Makselon

Erst 37 Jahre alt, ist er dennoch schon seit sieben Jahren bei der hiesigen Kreishandwerkerschaft präsent. Zunächst als Nachfolger von Detlef Irmer, der 2017 in den Ruhestand ging und ab dann auch Stellvertreter des damaligen Geschäftsführers Dr. Michael Hoffschroer. Mit dessen Abschied aus dem „Haus des Handwerks“ am Pingel Anton 10 vor knapp zwei Jahren rückte Makselon an diese Stelle der Kreishandwerkerschaft vor - eine Entwicklung seiner Karriere, die schnell vonstatten ging, aber konsequent erscheint. Der Mann weiß nämlich, was er tut, und er tut es, weil er es kann. Weil er die vielfältigen Ansprüche an seinen Aufgabenbereich kennt und ihnen gewachsen ist, in aller Ruhe und immer mit Übersicht.

Außerdem ist er Friese von Geburt, hat in Bockhorn und Wilhelmshaven gelebt und war, nach seinem abgeschlossenen Studium der Wirtschaftswissenschaften und weiterer Qualifikationen unter anderem in Hamburg bei Deloitte, einer der größten Wirtschaftsprüfungsgesellschaften der Welt tätig. Dann bei der Treuhand Weser-Ems in Oldenburg, einer mittelständischen Wirtschaftsprüfungsgesellschaft - heißt, er ist, was sein professionelles Know-how angeht, sprichwörtlich

mit allen Wassern gewaschen. Und diese Abgeklärtheit merkt man ihm an. Er braucht keine Claqueure um sich herum, dafür steht seine Bürotür immer offen. Das ist so und keiner dieser Schnacks, die man so oft hört und sich dann doch auf ein kompliziertes Termingefüge einlassen muss.

Wenn wir oben von Makselons Präsenz sprechen, dann war das nicht im landläufigen Sinn gemeint. Vielmehr wurden wir auf den Mann aufmerksam, weil er auf etlichen öffentlichkeitswirksamen Terminen nicht zu sehen war. Wenn sie Handwerkliches angingen, immer, doch der Run nach Gesehen werden, das ist nicht sein Stil. Was einer der hiesigen Obermeister so zum Ausdruck brachte: „Der Mann arbeitet, und zwar richtig. Da bleibt keine Zeit für Rumgerenne“. Darauf angesprochen lacht Dennis Makselon und meint, dass er dafür eben ständig zu sprechen sei.

Was für ihn selbstverständlich ist, ja, wie auch das Wissen um das gesamte „Portfolio Handwerk“. Das sich in seinem Zuständigkeitsbereich auf neun Innungen bezieht - von der für Friseure und Kosmetik, für Bau, Kfz, Elektro- und Informationstechnik, Maler und Lackierer, Metall, Sanitär-, Heizung-, Klima und Klempnertechnik, Tischler- und der Innung der Landbautechnik - vielfältiger können die unterschiedlichen Ambitionen auf die Umsetzung ihrer Rechte als Innungsmitglieder gar nicht ausgestattet sein.

Dass Makselon sich darin akribisch eingearbeitet hat, ist die eine Seite seines Jobs, wie er ihn macht. Die andere ist seine Offenheit zuhören zu können: Um zu verstehen und somit die unterschiedlichen Fäden mit dem Auftreten ständig neuer Aspekte an der richtigen Stelle aufzugreifen und zusammenzubringen. Und das heutzutage in immer kürzeren Zeitabständen und auch intensiver als früher. Nicht allein dabei sind ihm das Da-sein und der Rat des langjährigen Kreishandwerksmeisters Günther Tönjes von großem Wert. Dass der Unternehmer aus Garrel und Makselon stets füreinander ansprechbar sind, ist selbstverständlich, denn man schätzt sich. Auch im Rahmen von Diskussionen, schließlich sehen beide Männer verschiedene Meinungen nicht per se als Streitpunkte. Vielmehr als das, was sie sind, wenn sie von Erfahrungsaustausch und Zuhören geprägt sind: Motivation für Fortschritt, für Innovationen.

Die von der Kreishandwerkerschaft Cloppenburg mit zielgerichteten Förderungen ins Bild gesetzt werden: In der Berufsorientierung in Schulen, ausgeführt von speziell ausgebildeten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Kreishandwerkerschaft. Die ihre eigenen Projekte erarbeitet haben und sie vom Grundschulalter an

in den jeweiligen Schulen des Landkreises zum Mitmachen vorstellen. Da gibt es keinen Frontalunterricht, sondern Mitmachen, Erfahrungen beim Hämmern, Haare schneiden, Maschinen reparieren und so weiter. Das unterhält die jungen Menschen nicht nur, es zeigt ihnen aus sich heraus, woran sie Spaß beziehungsweise worauf sie so gar keinen Bock haben. Alles klar, dafür sind die aus dem Haus des Handwerks in Cloppenburg unterwegs. Seit jüngstem auch mit dem „Solar-Häuschen“, das unter anderem mit einer Solar- und einer Windkraftanlage auf einem Anhänger zu einem energie-effizienten „Haus“ zusammengebaut wurde und so den Kids in Kindergärten und Grundschulen die jüngste Zeitenwende auf dem Energiesektor auf einfache und nachvollziehbare Weise vor Augen führt.



Wenn wir jetzt noch die Handwerkerpuppenaktion erwähnen, die mit handwerklich aktiven Sprechpuppen in Kindergärten unterwegs ist, dann ist dies lediglich ein weiteres Beispiel für die Tatkräftigkeit der hiesigen Kreishandwerkerschaft. Ihrem Ehrgeiz und einer wohltuenden Weltoffenheit. Die sich auf herausragende Weise auch in dem Projekt „DiLa“ (Digitale Lernallianzen) seit dem 1. November 2023 an allen allgemeinbildenden Gymnasien Cloppenburgs präsentiert und von den Schülerinnen und Schülern sowie dem Lehrpersonal begeistert angenommen wird. Als Orientierung und zur Selbstfindung. Der Schritt in die Selbstverantwortung und in den zukünftigen Beruf wird dadurch enorm erleichtert.

Jeder neue Tag ist Zukunft, daran engagiert mitzuwirken, das ist in unserer Region mit über 580 aktiven Handwerksbetrieben, geradezu eine Aufforderung. Die Dennis Makselon auch als Motor für Innovationen bezeichnet, als Zeichen unserer Zeit. Dass er und das Team

der Kreishandwerkerschaft sich dem mit Ideenreichtum und Engagement stellen, ist das Markenzeichen der hiesigen Kreishandwerkerschaft und dem angegliederten Bildungszentrum. Hier ist man bodenständig, wie die Region; handelt nicht mit leeren Worten und ist ehrlich, mit dem Handschlag als Versprechen. Und: „wir sind keine Behörde“, betont Makselon, „wir sind moderne Dienstleister für unsere Innungsbetriebe“.

Vor diesem Hintergrund agiert das 34-köpfige Team der Kreishandwerkerschaft Cloppenburg auch als solches. Ausdrücklich von Makselon betont und in allen Ressorts, auf allen Gängen und in den Büros auch so praktiziert, als Kolleginnen und Kollegen, nie als Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter. Nur so ist der Ehrgeiz des modernen Dienstleisters umzusetzen, im Austausch miteinander, in einer möglichst flachen Hierarchie, mit immer offenen Ohren für die anderen; mit regelmäßigen Treffen im großen Kreis, mit Empathie und Respekt. Mit dem gemeinsamen Ziel das Handwerk im Landkreis Cloppenburg nicht nur zu erhalten, sondern allen Innungsmitgliedern die Möglichkeiten einer konstruktiven Weiterentwicklung aufzuzeigen, zu ermöglichen, zu geben.

Natürlich trifft man sich auch über die Grenzen des hiesigen Einzugsgebiets hinaus: Die Geschäftsführer der einzelnen Kreishandwerkerschaften, die Vorstände der Innungen, die einzelnen Innungsmitglieder, Auszubildende, gerne auch die jungen Nachwuchstalente von morgen und jene die unschätzbar wertvoll in diesem Kosmos Handwerk sind: Die Ehrenamtlichen. Oftmals schon im Ruhestand, einige davon ehemalige Obermeister der einzelnen Innungen, stets jedoch Charaktere, die sich schon immer besonders engagiert in den Prozessen innerhalb der Kreishandwerkerschaft hervorgetan haben. Zudem auf eine langjährige Berufserfahrung zurückblicken können und aufgrund ihrer, von der Öffentlichkeit, anerkannten Präsenz im sozialen und wirtschaftlichen Gefüge des Landkreises, nicht zu übersehen sind. Wobei man sie auch gar nicht übersehen will, denn die Einflussnahme dieser Persönlichkeiten wird gehört und nicht selten auch hochgeschätzt.



Auszubildender Philipp Plaster im Gespräch mit Geschäftsführer Dennis Makselon

Foto: Ann-Kathrin Raker



(v.li.) Johannes Wessels, Dennis Makselon, Günther Tönjes, Theo Vahle, Fritz Strop, Matthias Schöning

Was jedoch nicht heißt, dass das ehrenamtliche Engagement innerhalb der Kreishandwerkerschaft Cloppenburg ausschließlich von „Altherren“ und „Damen im höheren Alter“ ausgeübt wird. Oh nein: Auch hier lebt Cloppenburg seine Weltoffenheit, mit Menschen jeden Alters, jeder Herkunft, jeder Religion, Frauen und Männer, jung und schon älter oder siehe oben... Geflüchtete Menschen selbstverständlich inklusive. Dieses bunte Bild zeigt sich erst recht in den Schulungsräumen im Haus des Handwerks oder in den Werkstätten. Mit ihnen, wie auch mit Übungsplätzen oder speziellen Schulungsbereichen wurden mittlerweile 10.000 Quadratmeter an diversen Spots der

Stadt und im Umland bebaut, denn dass die hiesige Kreishandwerkerschaft zu träge ist oder sich an politischen Kalkülen orientiert – das gibt es hier nicht.

Ränke, Verschleierungen oder Eigenbrötelei, nein. Transparenz ist das Markenzeichen Dennis Makselons, im Spiegel der gesamten Arbeit der Kreishandwerkerschaft Cloppenburg und dem dazugehörigen Bildungszentrum. Transparenz ist Ehrlichkeit und „nur so“, sagt Dennis Makselon, „ist es möglich, alle und wirklich alle Mitarbeiter zueinander finden zu lassen“. Wie oft hat er früher in diesem Rahmen, bei vorherigen Veranstaltungen im Haus, auf dem Cityfest, bei Betriebsausflügen oder bei den Weihnachtsfeiern „och, ich wusste gar nicht, was du gerade machst“, gehört. Auch das



ist vorbei und somit kein Hemmnis mehr im kollegialen Miteinander – mit dem großartigen „Nebeneffekt“, dass nun auch jene Synergien genutzt werden können, die früher nicht zum Vorschein kamen. Ideen, die zu Projekten umgesetzt werden.





Zu diesem Miteinander gehört grundsätzlich auch, dass der Kontakt zu denen, die aus dem Gefüge der Kreishandwerkerschaft Cloppenburg ausscheiden, von Makselons Seite her nie abreißt. „Ich will wissen, wie es ihnen weiterhin ergeht, was sie machen, ob sie zufrieden sind,“ sagt er und „wir leben schließlich nicht in der Anonymität einer Großstadt, sondern hier. Das ist unsere Welt. Ich mag das, und das Miteinander, die Achtsamkeit füreinander gehören dazu. Als feste Bestandteile unserer Lebensräume, unseres Lebensstils.“

Dennis Makselon weiß, wovon er spricht. Schließlich hat er seinen Beruf schon in einem unternehmerischen Umfeld mit 13.000 anderen Arbeitnehmern ausgeübt, aber auch im Kreis mit nur wenigen Kollegen, und ist nun, mit 30 weiteren dazu, angekommen. Und das auch mit seiner Familie, mit drei Kindern und seiner Ehefrau Hoai Makselon, die sich übrigens seit ihrem gemeinsamen Studium kennen, beide im gleichen Studienfach. Seither ist Makselons ihr Zusammensein und das Gemeinsame erleben, wichtig. Womit sie im bodenständigen, gut bürgerlich geprägten Cloppenburg zu Hause sind, ganz selbstverständlich.



Das Solarhäuschen mit Projektleitung „Weiterbildung und Berufsorientierung“, Denis Baal mit Michaela Rape



Noch nie war der Zusammenhalt und die Interessenvertretung in unserem Handwerk so wichtig

Als stolzes Innungsmitglied arbeiten wir im Haaratelier täglich daran, Vorbild und Inspiration in unserer Branche zu sein. Wir stellen höchste Ansprüche an die Ausbildung unserer Nachwuchstalente sowie die intensive Förderung des gesamten Teams.

Unsere Leidenschaft spiegelt sich im gesamten Konzept wieder und soll auf den Mehrwert unseres Handwerks aufmerksam machen.



Maryann Zantopp
stellv. Innungsobmeisterin

EIN(EN)BLICK WAGEN
Haaratelier kennenlernen





Text: Amanda P. Otty

Mit dem königlichen Gemüse glücklich wie nur einmal im Jahr

von etwa Mitte/Ende April an bis zum 24. Juni, dem Johanni-Tag

Aber dann und richtig, am liebsten „klassisch“, mit Sauce Hollandaise oder Butter, immer mit jungen, ungeschälten Kartoffeln und selbstverständlich mit Schinken. Später dann kann sich Geschmack schon mal ins Kreative wandeln, doch Spargel bleibt Spargel, zwei Monate lang, währenddessen auch nur selten ein anderes Gemüse auf den Tisch kommt. Salat ja, aber sonst? Spargel!

Dass dieses kulinarische Highlight nur bis zu diesem 24. Juni eines jeden Jahres seine unbedingte Tradition hat, hängt ausschließlich mit der Qualität des „königlichen Gemüses“ zusammen. Und mit Umsicht und Nachhaltigkeit. Vergehen doch von diesem Johanni-Tag an mindestens 100 Tage bis zum ersten Frost und diese Zeit brauchen Spargelpflanzen, um sich regenerieren zu können. In natürlicher Ruhe, ohne auf Düngemittel und andere künstliche Mittel vor der nächsten Ernte angewiesen zu sein.

Welch gutem Brauch man damit folgt, zeigt ein Blick in die Historie von *asperagus officinalis*, der in frühen Zeiten auch als Heilpflanze bekannt war. In China schon vor über 5.000 Jahren, als Spargel gegen Blasenprobleme, Geschwüre und hartnäckigen Husten verordnet wurde. Bei den Ägyptern machte diese Rezeptur 500 Jahre später Furore, die Griechen und Römer verzeichneten die harntreibende, abführende und reinigende Wirkung auf den Organismus des damals noch in großen Mengen wild wachsenden Spargels 200 v. Chr. Bis ins 19. Jahrhundert hinein wurde er in diesen Regionen medizinisch angewandt.

Übrigens brachten die Römer auf ihren Feldzügen jenseits der Alpen den Spargel bis ins Gotenreich. Wo man ihn prompt und bis Anfang 1700 schlichtweg vergaß. Mit der Rückbesinnung dann nahm *Asperagus* als teures und damit „königliches“ Gemüse seine Karriere bei uns als Delikatesse auf, bis heute, bis zum 24. Juni. Alle Jahre wieder!

SPARGEL RICHTIG ZUBEREITEN

Was die Zutaten bei Spargel und das Verfeinern angeht, begucken Traditionalisten mit scheelen Augen das Treiben an den Esstischen der Modernisierer, aber umgekehrt geht's ebenso kompromisslos zu. Bei einem jedoch herrscht Einigkeit und das ist beim Kochen des Gemüses ob weiß oder grün – wobei die hiesige Existenz dieser grünen Stangen ja schon wieder diskussionswürdig ist, aber lassen wir das mal eben zur Seite, bitte und kommen zum Wesentlichen: Man schält den weißen Spargel dünn, am besten mit dem Spargelschäler oder lässt es gleich beim Kauf machen. Danach werden die holzigen Enden abgeschnitten und mit den Schalen in einem Topf gesammelt, so man eine Spargelsuppe kochen will, und wer will das nicht? Man kann den Sud übrigens tief frieren, dann hat man das leckere Süppchen, wenn die Saison schon längst wieder vorbei ist. Spargelsuppe darf man nämlich das ganze Jahr über essen, dagegen erhebt selbst der traditionalistische aller Spargeltraditionalisten keinen Widerspruch!

Doch weiter, denn nun kommts zum Kochen der Stan-

gen in einem genügend großen Topf. Was bedeutet, dass die Grundfläche dem liegenden Spargel Raum bietet. Denn verbogen werden darf er nicht, der Spargel, er ist ja kein Spaghetti. Und die Stangen zurechtschneiden? Ach du lieber Himmel, das wäre ja ein komplettes Desaster!

Das Wasser soll die Stangen reichlich bedecken, mitsamt 1 TL Salz und 1 TL Zucker. Das ist Süddoldenburgisch, sagen die einen, die anderen behaupten, es sei ostfriesisch. Nun denn, es ist in jedem Fall spargeladäquat! Weiter gehts, indem man den Spargel sanft in das kochende Wasser legt und ihn dort so lange weichkochen lässt (je nach Stangendicke 10 - 15 Min), bis er sich beim Herausnehmen leicht biegt. Leicht! Oder, wenn man denkt, er könnte gar sein, sticht man mit einem scharfen Messer in das letzte Viertel einer Stange und lässt sie über die Messerschneide zurück ins Wasser gleiten. Geht das sanft und problemlos vor sich, ist der Spargel bissfest, al dente, perfekt!



Kommen wir nun noch zu der Zubereitung im Spargeltopf, in dem man so viel Wasser zum Kochen bringt, wie es braucht, um den Spargelstangen bis zum Kopf zu stehen. Diese Methode benötigt einen Topfdeckel, da die Köpfe im Dampf gegart werden. Nach etwa 10-15 Min. sind auch sie gar. Das ist so, heißt es, testen kann man es mit Hilfe des Tipps von oben nicht.

Doch bis dahin und bis zum 24. Juni immer wieder: Frisch gestoche- nen Spargel, morgens noch auf dem Feld, abends schon auf dem Teller. Wie sind wir doch glücklich hier, inmitten von Spargelfeldern zu leben! Glücklich wie die Könige! Doch wie glücklich sind Könige? Glücklich mit dem königlichen Gemüse wie wir zwischen Mitte/Ende April und dem 24. Juni.

Ganz schön vielfältig!

Ein Riesenangebot erwartet Sie in Höltinghausen auf über 3000 m²...
5 Minuten von Cloppenburg, Emstek, Ahlhorn, Beverbruch

- saftiges Obst
- knackiges Gemüse
- leckeres Selbstgemachtes
- Blumen + Floristik
- Gärtnerei ● Dekoration



Lüske
Frisches direkt vom Hof!
Kirchstr.20 · 04473/941931
www.lueske-pflanzen.de
**GEMÜSE u. PFLANZENHOF
HÖLTINGHAUSEN**

Text: Ulla Schmitz | Fotos: Luis Korte – mit ihm und einigen der Protagonisten aus seiner Story

Luis Korte – mehr als eine Begegnung

F.A.Z. Magazin Oktober 2023, Auszüge aus dem Editorial von Alfons Kaiser: „[...] Da erreichte uns am 4. Februar eine Mail: „Ich bin Luis Korte, ein 19-jähriger Schüler aus Cloppenburg, und schreibe Ihnen wegen einer Idee, die ich bezüglich eines möglichen Artikels über den 60. Jahrestag des Attentats auf US-Präsident John F. Kennedy in diesem November habe.“ Seit zehn Jahren interessiere er sich schon für das Thema, er habe im Geschichte-Leistungskurs eine Facharbeit dazu geschrieben, und nach dem Abi fahre er nach Dallas, um Zeitzeugen zu befragen. Das hat er dann auch für uns getan. Er schnitt alles mit, fotografierte die Protagonisten und nahm bei Fotograf Robert H. Jackson sogar das Original-Negativ des Fotos auf, das den Mord am Kennedy-Mörder Lee Harvey Oswald zeigt. Wenn Sie Luis Kortes Protokolle lesen, dann wird es Ihnen so gehen wie uns allen hier: Man kommt nicht aus der Kennedy-Schleife heraus, schaut sich den Zapruder-Film an, liest nochmal die Protokolle – und kommt am Ende wirklich zu dem Schluss, dass es keine Verschwörung war, sondern der Mord eines Einzelnen, der aus der Spur geraten war.“



Foto des Attentats von Jack Ruby auf Lee Harvey Oswald

Robert H. Jackson, der Fotograf des Attentats von Jack Ruby auf den mutmaßlichen Kennedy-Attentäter Lee Harvey Oswald

Und ja, es war so: Nach dem dann, im November in der F.A.Z. folgenden Artikel von Luis Korte gingen die Bilder vom Mord an dem damals amtierenden Präsidenten John F. Kennedy nicht mehr aus dem Kopf. Weil sie von dem Autor mit einer solchen Intensität beschrieben waren, dass sie selbst bis dato eher uninteressierten, etwa auch später Geborenen, ein Faible dafür weckten, sich genauer mit diesem Thema zu befassen und ihm jene geschichtliche Bedeutung beizumessen, dem es zweifellos zukommt.

Für Luis Korte hatte sich diese Gelegenheit am 22. November 2013 ergeben. Zu der Zeit zwar erst zehn Jahre alt, doch interessiert in allem, was „hier und in der Welt los und wie es dazu gekommen ist“. Dass dies ein großer Anspruch für einen „kleinen Jungen“ ist, stimmt, doch wer dem heute 20-jährigen Cloppenburgler begegnet, wird nicht eine Sekunde an den Ambitionen des jungen Mannes zweifeln. Mit sechs Jahren schon hat der Kleine

angefangen Zeitung zu lesen, Fragen zu stellen und sich mit den Antworten auseinandergesetzt. Das hört sich irgendwie bildungswissenschaftlich an, war und ist im Alltag von Familie Korte jedoch Normalität.

Es ist nicht einfach, das Kennenlernen von Luis Korte so zu beschreiben, dass keine Schwärmerei daraus wird, denn so jung er ist, so charismatisch ist er, eloquent und selbstbewusst. Dabei nimmt er sich nicht wichtig, ist bemerkenswert höflich und kein bisschen zu laut. Und was er sagt, ist überzeugend und weit davon entfernt langweilig zu sein. Der Mann ist einer von den jungen Menschen aus der sogenannten „Generation Z“, die auf plausible Weise und authentisch die Zukunft unseres Zeitgeschehens in ein helleres Licht rücken, als sich das immer häufiger und keineswegs grundlos darstellt.

Die Sorge darum und das Bedürfnis sich aktiv für das Bestehen unserer Umwelt einzusetzen, das war Luis Kortes Engagement bereits im Cloppenburgler Jugendparlament, dem er von 2019 bis Ende 2023 aktiv angehörte. Und dass er im Alter von 13 Jahren den „Jungen Liberalen“, der Jugendorganisation der FDP, und mit 16 dann der Partei beitrug und bis heute deren Mitglied ist, auch das ist für ihn nur konsequent – befindet sich für seine Vorstellungen im Programm der FDP das „beste Angebot für junge Leute und einen modernen Staat“. „Bei allem Bestreben gute Politik zu machen, stehen die Menschen im Vordergrund. Es geht immer nur um sie, das sollte man nie vergessen“. Und er fügt hinzu, dass dies Ausdruck findet in einem Leben in Demokratie und nicht in dem in einer Autokratie. „Die FDP steht für mich am ehesten für die Freiheit und Eigenverantwortung des Individuums“!

Seit Luis Korte in politischen Zusammenhängen denken kann, ist „Freiheit“ für ihn das Non-plus-Ultra einer lebenswerten Gesellschaft. Und weil solche Erkenntnisse nicht vom Himmel fallen, erzählt er ausführlich von seiner Familie. Von seinen Eltern und von seinen Großeltern, am liebsten von seiner Oma, mit der er noch heute so viel Zeit verbringt, wie möglich. Das ist nicht mehr so häufig wie früher, da er derzeit in seinem dualen Studium beim Zoll zu Ausbildungseinsätzen in Oldenburg, Cuxhaven und Münster unterwegs sein muss. Was aber genau das ist, was er sich für das Jetzt vorgestellt hat, doch wann immer etwas Zeit ist, verbringt er sie am liebsten auf dem Hof seiner Oma in Nikolausdorf. Hier betreibt er eine kleine Hühnerzucht, auf die seine Großmutter aufpasst, wenn er nicht da ist. „Überhaupt nichts Großes“, betont er lachend und ich habe das Gefühl, dass er so seiner Oma noch näher ist – weil er durch seine „Hühnerzucht“ ihr Leben auch als Bäuerin hochschätzt. Seine anderen Großeltern waren es, die Luis vom Attentat auf den damaligen Präsidenten der USA,

John F. Kennedy berichteten und ihn 2013 zum 50-jährigen Gedenktage von damals erzählten. „An dem Tag waren alle Nachrichten voll davon“, erinnert Luis Korte sich. Der, wie schon betont, damals zwar erst zehn Jahre alt, dem „Amerika“ aber schon ein Begriff war – „für Freiheit“, wie er sagt. Hatte er doch schon früh verstanden, dass Deutschland sich ohne die aktive Einwirkung der Schutzmacht der USA nach dem 2. Weltkrieg niemals zu einer Demokratie hätte entwickeln können.

„50 Jahre nach 1963 war es für mich ein Schock zu sehen, wie der Präsident dieses freiheitlichen Staates ermordet worden war“, erzählt Luis und gibt freimütig zu, dass es zunächst das Attentat war, das ihn fasziniert hatte. So sehr sogar, dass er es 2013 mit Playmobil nachspielte, bis ihn dann aber das Opfer, das „Gesicht der Freiheit“ in seiner politischen Präsenz, Weltgewandtheit und Weltoffenheit so sehr beeindruckte, dass er sich ausgiebig damit auseinandersetzte. Den Politiker John F. Kennedy bis in jede Facette seines politischen Vermächnisses quasi analysierte und den „großen Mann der amerikanischen Politik“ immer beeindruckender fand. Und weil Luis Korte nun mal so ist, wie er ist, fand er aufgrund all der Informationen über all die Jahre ein weites Feld für immer mehr Recherchen zu diesem Thema vor.

Von dort bis zu unserem Treffen ist es, außer ihm selbst und der Offenheit der Amerikaner, einer weiteren Person zu verdanken, dass der Name „Luis Korte“ im Editorial des F.A.Z.-Magazins vom Oktober 2023 und später in dem angekündigten Artikel auffiel – seinem Geschichtslehrer am CAG. Er erkannte Luis Thema „Das Attentat auf John F. Kennedy – Die Tat eines Einzelnen?“ für die Facharbeit im Leistungskurs an und ließ ihm viel eigenen Handlungsspielraum. „Die Recherche war schwierig“, erinnert Luis sich, da sein Anspruch sich auf nichts weniger als auf eine maximal mögliche Vollständigkeit der Geschichte bezog. Also auch die verschiedenen Perspektiven der verschiedenen Leute, jener Augenzeugen von damals beinhalten sollte. Dafür musste er deren Namen erst einmal herausfinden. Musste Verbindungen herstellen zu jenen Personen, die in den Publikationen und Dokumenten von damals genannt waren. Zusätzlich aber auch zu denen, die ebenfalls an jenem 22. November 1963 Zeugen des Attentats geworden waren und auf dessen Folgen.

Wie gut, dass es Facebook gibt und in den USA sogar noch aktiv genutzte Telefonbücher und wie gut, dass sie online einzusehen sind. Wie auch die Register von Verstorbenen, so dass Korte in einem Teil seiner Recherche Namen und Adressen der für seine Arbeit wichtigen Protagonisten ermitteln konnte – diese Infos im nächsten Schritt eventuell aber wieder löschen musste. Weil die Person nicht mehr lebte. Es ist nun mal so, dass in 1963 bereits erwachsene Menschen heute 60 Jahre älter sind. Das kann man so stehen lassen, weil es Tatsache ist, für Luis Korte aber überhaupt nicht das Ende der Geschichte bedeutete – im Gegenteil: Hatte sich sein In-



Dr. Peter Loeb versuchte noch das Leben John F. Kennedys zu retten

teresse an dem Ereignis und an den Menschen, die als (Augen-) zeugen dabei gewesen waren, für ihn längst schon zur Passion entwickelt. Und, noch mal, weil er so ist wie er ist, und sein familiäres Umfeld sowie seine Freunde ihn auch bei seinen Recherchen unterstützten, flog er kurz nach dem Abitur nach Dallas, USA. Voller Elan, voller Pläne und mit dem Auftrag der F.A.Z. die Story um die Geschehnisse am 22. November 1963 zu schreiben. An dem Ort, an dem der freien Welt ihre zu der Zeit eindrucksvollste politische Person genommen wurde. Durch den „Mord eines einzelnen, der aus der Spur geraten war“, wie im oben benannten Editorial des F.A.Z. Magazins konstatiert. Weil die Recherchen von Luis Korte diesen Schluss zulassen.

Wie es zu dem kommen konnte, welche Menschen er dazu in Dallas traf und wie sich ihre Bekanntschaft entwickelt hat, das weiß er auf eine solch mitreißende und empathische Weise zu erzählen, dass klar ist, dass diese Kontakte sich seither sogar noch vertieft haben. Dank Zoom, Social Media und dem Interesse der amerikanischen Zeitzeugen von damals – wie Jeff Franzen, Robert H. Jackson, Patricia Hall, Mary Ann Moormann, Hugh Aynesworth, Buell Wesley Frazier oder Dr. Peter Loeb – an dem jungen Mann aus Deutschland, der sich aufgrund seiner stringenten und sorgfältigen Recherchemethoden ihre nachhaltige Aufmerksamkeit erworben hat.

Umso froher sind wir über seine Zusage, dass er seine Erlebnisse mit den Menschen in Dallas selber beschreiben wird. Hier, im Magazin, zum 22. November 2024, wenn sich das tödliche Attentat auf den damaligen Präsidenten Amerikas, John Fitzgerald Kennedy, zum 60+1sten Mal jährt. Und dass er zum 9. August diesen Jahres vom 50. Jahrestag der Watergate-Affäre berichten wird, auch das ist eine Story, die wir unbedingt lesen wollen. Immerhin ist das ein weiteres Thema in diesem Zusammenhang und damit perfekt für die journalistische Umsetzung durch Luis Korte aus Cloppenburg. Wo man ihn übrigens, und für ihn konsequent, in der Cloppenburg Kommunalpolitik bei seiner politischen Arbeit erleben kann. „Ob er sich vorstellen kann, mal ganz in die Politik einzusteigen, auch in die Bundespolitik?“ „Ja“. Noch Fragen?

Die pure Radreiselust durch das Salzkammergut

Wer sich nach einer abwechslungsreichen und gleichzeitig herausfordernden Radtour sehnt, für den könnte die Zehn-Seen-Rundfahrt durch die sanfte Hügellandschaft mit der grandiosen Fernsicht des Salzburger Alpenvorlandes genau das Richtige sein. Zumindest hat es uns, meiner Frau und unserem befreundeten Ehepaar mal wieder richtig gut gefallen. Wir konnten mit unseren E-Bikes die alpinen Steigungen größtenteils mit Leichtigkeit erklimmen und wurden oft belohnt mit Wow-Momenten bei atemberaubenden Aussichten auf schroffe Felsformationen, saftig grüne Almwiesen und die glitzernde, kristallklare Seenwelt des Salzkammergutes.



Mit dem E-Bike durch die Seenwelt des Salzkammergutes



Unser Streckenverlauf im Mai 2024

HIGHLIGHTS

Die thematischen Fixpunkte des Weges waren: die Festspiel- und Mozartstadt Salzburg, der Mondsee mit der Stiftskirche, der Attersee mit seinen Villen, die Kaiserstadt Bad Ischl, der Wolfgangsee mit dem Wallfahrtsort St. Wolfgang, das Mozartdorf St. Gilgen sowie die UNESCO Welterbergregion Hallstatt mit dem Hallstätter See.



Wir starten in Salzburg am Mozartsteg, immer entlang der Salzach

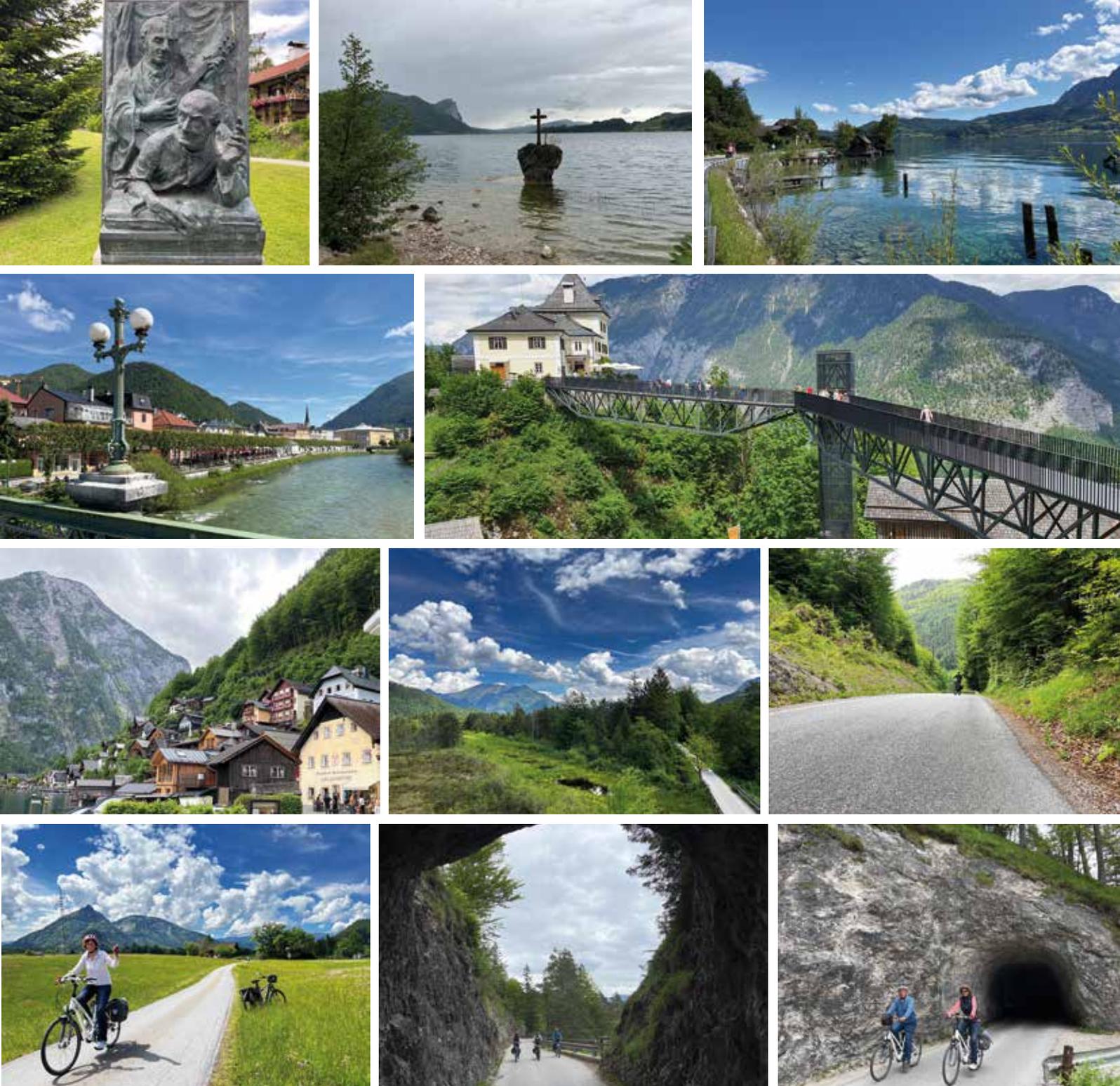
Der mehr als 300 Kilometer lange, gut ausgebaute Radweg R2, führte uns auf „Sissis“ und Kaisers Spuren von Salzburg entlang der Salzach, durch Auen und Moorgebiete, zum „Stille-Nacht-Ort“ Oberndorf sowie zum Mattsee und zum Mondsee. Weiter ging es quer durch eine beeindruckende Voralpenlandschaft zum maleischen Hallstätter See mit dem weltweit ältesten und noch aktiven Salzbergwerk. Genau wie sich die Seen des Salzkammergutes aus dem Gletscher des Dachsteins speisen, so speist sich der Reichtum der Region aus dem Natursalz. Bergleute fahren auch heute noch Tag für Tag tief in den Berg ein und fördern das "weiße Gold" ans Tageslicht. – so kommt das BAD ISCHLER Natursalz auf den Tisch.



St. Wolfgang am Wolfgangsee. Hotel Weißes Rössl

Von dort fuhren wir weiter zum Wolfgangsee. In St. Wolfgang trafen wir auf das berühmte Hotel „Weißes Rössl“. Bekannt wurde das Hotel durch die Operette von Ralph Benatzky sowie durch den Film „Im weißen Rössl am Wolfgangsee“ mit der „unschuldigen“ Komik und der darstellerischen Raffinesse von Peter Alexander als Oberkellner Leopold und Waltraut Haas als Rösslwirtin.

Die Regionen des Salzkammergutes bieten unzählige Vorzüge für Fahrradtouren, nur dauerhaft flach ist es na-



(v.l.) 1. Oberndorf. Den Schöpfern des Weihnachtslied -Stille Nacht- Joseph Mohr und Franz Xaver Gruber gewidmet 2. Am Mondsee 3. Vorbei am tiefgrünen Attersee 4. Bad Ischl - Auf den Spuren von Sissi und der Kaiserlichen Familie 5. Hallstatt - Ältestes Salzbergwerk der Welt in Hallstatt 6. UNESCO Welterberegion Hallstatt am Hallstätter See 7. Hochmoor im Blinklingmoos am Wolfgangsee 8. Gelegentlich waren auch alpine Steigungen von bis zu 14 % zu überwinden 9. Die Landschaft einfach nur genießen 10.+11. Bei Faistenau ging es nocheinmal schön rauf und runter

türlich nicht immer inmitten der Ostalpen. Die Strecken sind jedoch gut zu bewältigen, obwohl die Steigungen manches Mal mehr als erwartet und herausfordernd waren. So erkundeten wir die vielen schönen Orte sportlich, jedoch hin und wieder auch mit kräftiger Unterstützung eines umweltfreundlichen Elektromotors. Mit unseren E-Bikes konnten wir auf den Spuren der kaiserlichen Familie kristallklare Seen sowie imposante Berggipfel bewundern.

FAZIT

Unsere Radreise durch das Salzkammergut war die Anstrengung wert! Wir sahen bei schönem und meist sonnigem Mai-Wetter viele historische Plätze, landschaftlich imposante Gegenden und wurden oft belohnt durch eindrucksvollen Ausblicke. Unser Radreise-Veranstalter brachte unsere Koffer zu den vorausgebuchten Hotels, sodass wir stets mit leichtem Gepäck unterwegs sein konnten.

Aus der Trauer zum Leben

„Der Tod gehört zum Leben“, so richtig dieser Satz auch ist und so einfach er sich sagen lässt – am Ende, wenn man mit dem Tod eines geliebten Menschen konfrontiert ist, wenn man realisieren muss, dass er nicht mehr da ist, dann hinterlässt diese Erkenntnis nicht selten eine Lücke, die so groß ist, dass man sich in ihr verkriechen kann. Voller Traurigkeit und mehr noch: In tiefer Trauer.

Trauer: der Begriff stammt aus dem gotischen „dri-usan“ und bedeutet „niederfallen, matt und kraftlos werden“ und sagt damit aus, was Trauer für die Seele des hinterbliebenen Menschen bedeutet. Da mag man nach außen hin noch so cool erscheinen und über der Sache stehend. Doch kann nichts einen Menschen so tief berühren, wie der Verlust eines geliebten Mitmenschen. Dass diese Trauer angenommen werden muss, weil sie nicht selten auch eine Frage des eigenen Überlebens ist, das ist ein Prozess, den man mit dem Kennenlernen einer „großen Unbekannten“ vergleichen kann. Denn so unterschiedlich die Menschen sind, so verschieden sind einerseits die Facetten ihrer Trauer, aber mehr noch ihre Möglichkeiten sie zu erkennen, damit umzugehen und sie zu akzeptieren.

Da ist es gut zu wissen, dass wir in einer Gesellschaft leben, die sich kümmert. Da mag der erste Schritt der schwierigste sein, doch hin zum Ambulanten Hospizdienst in der Wilke-Steding-Straße 26 in Cloppenburg, ist er der richtige. Sei es ins Trauercafé am jeweils letzten Sonntagnachmittag des Monats oder auch zur Teilnahme an einer offenen Trauergruppe. Die für Familien, Kinder, verwaiste Eltern oder Erwachsene angeboten werden und was bedeutet, dass bei jedem Treffen bisher unbekannte Teilnehmer dazu kommen können.

Dass diese Art der Offenheit, sich jedoch nicht für alle Trauernden eignet, das haben Ellen Spengler und Maria Vaske-Lamping in ihrer gemeinsam geführten offenen Trauergruppe für Erwachsene beobachten können. Sei es, indem einige der Teilnehmerinnen und Teilnehmer klar sagten, dass sie entweder ihre Trauergeschichte nicht „ständig neu erzählen“ wollten oder dass sie sich im Stadium ihrer Trauer nicht gut auf neue, frisch trauernde Menschen einlassen konnten oder wollten – und die Gruppe verließen.

Das solche Wahrnehmungen einer empathischen, konstruktiven Aufarbeitung von Trauer konträr entgegenstehen, ist unzweifelhaft und war darum für Ellen Spengler und Maria Vaske-Lamping der Anlass, das Konzept für eine geschlossene Gruppe zu entwickeln, und sie ab dem 10. September dieses Jahres zur Teilnahme zu eröffnen.



(v.l.) Ellen Spengler und Maria Vaske-Lamping

„Eine geschlossene Gemeinschaft bietet Sicherheit und Geborgenheit. Man kennt sich und hat schon einige gemeinsame Erfahrungen. Vielleicht kann auf diese Weise so etwas wie Bekanntschaft entstehen, wenn man sich im Stadtbild begegnet. Das gibt zusätzlich Halt und führt zurück zum Leben.“ Das Konzept zu dieser geschlossenen Trauergruppe für Erwachsene trägt den Namen „Aus der Trauer zum Leben“ und die vorgenannte Passage daraus spiegelt auch die Erfahrungen der beiden Frauen wider, die sie als Trauerbegleiterinnen gemeinsam schon seit vier Jahren aus ihrer Trauergruppe mitgenommen haben – einschließlich des Wissens und ihrer Einsichten aus nun doch schon einigen Jahren ihres Lebens. Und ihrer verschiedenen Ausbildungen, die sich im Team auch dadurch geradezu perfekt ergänzen, weil sie aus unterschiedlichen Erkenntnissen auf das Thema blicken. Auf den einzelnen Menschen darin und wie ihm geholfen werden kann. Eine Trauergruppe ist nämlich keine Zusammenkunft, in der das Wort „Gruppe“ generell über dem Begriff der Individualität steht. Jeder Mensch ist anders, fühlt anders, trauert anders und gerade diese Charakteristiken bilden das Format der gemeinsamen Trauerarbeit. Sagen zu können: „Du bist nicht alleine. Schau uns alle an, wir sind auch hilflos, aber wir sind da!“ Das klingt beruhigend, beinahe schön und soll so auch sein – dass jedoch die Zusammentreffen nicht zu einer Art Kaffeeklatsch geraten, das ist dem empathischen und gleichzeitig professionellen Einwirken der beiden Leiterinnen der Gruppe zu verdanken.

Ihre Vor- und Ausbildungen sind prädestiniert für diese Art der Arbeit, die sie ehrenamtlich verrichten und als

Ausdruck von Zwischenmenschlichkeit sehen. Dazu muss man sich berufen fühlen, zumal die direkte Ausbildung, die „Große Trauerbegleiterausbildung“ lediglich das Zertifikat ist, was berechtigt in dieser Weise tätig sein zu dürfen. Voran gegangen ist das Leben, das von beiden aufmerksam betrachtet und kritisch, im Sinne von weltoffen und unvoreingenommen, beurteilt wird: So hat Maria Vaske-Lamping, als staatlich anerkannte Heilpädagogin schon mehr als 30 Jahre Berufserfahrung „mit Kindern, die anders sind“, wie sie sagt. Ihnen in ihrer Praxis LAVA in Capeln auf naturverbundene und natürliche Weise eine intensive ganzheitliche Förderung zukommen zu lassen, in interdisziplinärer Zusammenarbeit mit pädagogischen, psychologischen und medizinischen Fachkräften – das ist nicht allein ihre Profession und Philosophie, sondern, darüber hinaus, eine Herzensangelegenheit. Im gleichen Kontext, in dem auch Ellen Spengler ihr Engagement als Trauerbegleiterin sieht. Mit ihrer offenen, freundlichen und interessierten Art, den Menschen gegenüber anzuschauen und ihm zuzuhören, stellt sie sich wie selbstverständlich als Partnerin vor auf dem Weg „Aus der Trauer zum Leben“. Ja, auch ihre Ausbildung und ihr langjähriges und weiterhin aktives Wirken als ausgebildete und studierte Kunsttherapeutin und Kreativpädagogin in der Erwachsenenbildung, qualifiziert auch sie als Trauerbegleiterin, und wenn sie sagt, dass man Einsamkeit schon am Gang eines Menschen erkennt, dann denkt man unwillkürlich wieder an die Definition von „driusan“ – „niederfallen, matt und kraftlos werden“.

Die Erfahrung im Umgang mit den Menschen jeden Alters, im engen oder auch im weiteren sozialen Umfeld; die Kenntnis um das Menschsein in vielerlei Ausprägungen und das Verständnis dafür, einschließlich der Gewissheit auch Kritik üben zu können, und in welcher Weise, sich dabei jedoch nie persönlich auf die Trauer der anderen einzulassen – das ist das weitere Rüstzeug dafür, wie Ellen Spengler und Maria Vaske-Lamping ihren Trauergruppen gegenüber treten, beziehungsweise im Kreis mit ihnen sitzen. Um einen runden Teppich herum, alle auf Augenhöhe.

Was zunächst als eine der wichtigsten Emotionen empfunden wird, Denn sich klein, unsichtbar, verlassen und hilflos zu fühlen, das schließlich ist der Grund für das Dasein in dieser besonderen Gruppe. Bis zum wieder Wohlfühlen, dem Ende der tiefen Trauerphase nämlich, kann es ein langer Weg sein und dass man den, als trauernder Mensch, auch streckenweise auf unbekannt Art bewältigen muss, dazu geben Maria Vaske-Lamping und Ellen Spengler den Teilnehmern ihrer Gruppe „das Handwerkszeug“ mit. „Es ist ihr Weg“, erklärt Ellen Spengler und weiß, dass der aktive Blick auf den Verstorbenen sich auf diese Weise verändert – während der Trauernde sich selbst erkennt.

Der Anspruch ist hoch, und weil er nur auf individuelle Weise zu erfüllen ist, bieten die beiden Frauen ab September dieses Jahres die geschlossene Trauergruppe beim Ambulanten Hospizdienst, Wilke-Steding-Straße 26 in 49661 Cloppenburg an. Für ein Jahr lang, ab 10. September an jedem 2. Dienstag des Monats, ab 15.30 Uhr im großen Raum im Erdgeschoss.

*Man kann sich beim Ambulanten Hospizdienst in Cloppenburg auch an eine der ehrenamtlichen Trauerbegleiter zu einem Einzelgespräch vermitteln lassen (s. Magazin für Stadtgeschichten Ausgabe 1/2024)



KOHORST Reisen

TAGESFAHRTEN

MIT DEM WATTWAGEN NACH NEUWERK

15.06.2024 und 14.07.2024
98,00 € p.P.

WANGEROOGE

03.07.2024
79,00 € p.P.

BORKUM MIT DEM KATAMARAN

07.07.2024
99,00 € p.P.

KARL-MAY-FESTSPIELE

04.07.2024 und 24.08.2024
95,00 € p.P.

TAGESRADTOUREN

NORDSEEKÜSTENRADWEG VON NORDEN BIS CAROLINENSIEL

16.06.2024 und 13.10.2024
59,00 € p.P.

LÜNEBURGER HEIDE

11.08.2024
59,00 € p.P.

MEHRTAGESFAHRTEN

ZDF FERNSEHGARTEN

29.06. – 30.06.2024
31.08. – 01.09.2024
219,00 € p.P. im DZ

ÜBERRASCHUNGSRADREISE

12.07. – 14.07.2024
389,00 € p.P. im DZ

NORD-OSTSEE-KANAL

31.07. – 02.08.2024
459,00 € p.P. im DZ

ALLE AKTUELLEN
FAHRTEN FINDEN
SIE IN UNSEREM
KATALOG REISELUST
2024/2025



BUSTOURISTIK

Buchungshotline: 04443-5071900
oder online auf kohorst-reisen.de

Nordwolle – Eine Stadt in der Stadt



Die Fabrikanlage der Norddeutschen Wollkämmerei & Kammgarnspinnerei, kurz Nordwolle, stellt heute ein bedeutendes Industriedenkmal dar

Eine wuchtige Fassade mit roten Klinkersteinen zieht fast 600 Meter lang am Fenster des Zuges vorbei. NORDWOLLE prangt in großen Buchstaben an der Außenwand des Gebäudekomplexes. Für Pendler, die täglich zwischen Bremen und Delmenhorst hin und her fahren, ist das Gelände der Norddeutschen Wollkämmerei & Kammgarnspinnerei, kurz Nordwolle, ein längst alltäglicher Anblick. Für Reisende von außerhalb ist es allerdings ein beeindruckendes architektonisches Relikt aus der Geschichte der Industrialisierung, das neugierig macht.

Hinter der roten, hochaufragenden Ziegelsteinmauer mit dem markanten Wasserturm der Nordwolle ver-



Der Nordwolle-Turm ist auch heute noch beeindruckend

birgt sich eine der größten, einheitlich gestalteten Fabrikanlagen Europas, die mit ihrer bewegten Geschichte noch heute fasziniert. Zu ihrer Blütezeit erstreckte sich die Fabrikanlage auf fast 25 Hektar und war eine „Stadt in der Stadt“. Dort hatte sich ein eigener kleiner Kosmos den Arbeitskräften und ihre Familien entwickelt. Heute gibt es hier nicht nur das Nordwestdeutschen Museum für IndustrieKultur und das Stadtmuseum Delmenhorst, sondern auch ein Veranstaltungszentrum, zahlreiche Unternehmen, öffentliche Einrichtungen sowie ein Wohngebiet, das architektonisch dem historischen Umfeld angepasst wurde. Ein Besuch des Nordwolle-Geländes ist wie ein Spaziergang durch eine längst vergangene Zeit. Hier trifft historische Industriearchitektur auf moderne Wohnkonzepte. Die heutige Wohnsiedlung, die zum Teil auf der Fläche der alten Fabrikhalle entstanden, wurde als historische Reminiszenz mit den schräg verlaufenden Sheddächern der alten Industrieanlage gebaut. Die Gebäude schließen auch die erhaltene Außenmauer mit ein, die sich mehrere hunderte Meter entlang der Straße zieht.



Die Nordwolle benötigte seit ihrer Gründung 1884 zahlreiche Arbeitskräfte, die auch aus dem Ausland angeworben wurden

Im Nordwestdeutschen Museum für IndustrieKultur wird auf eindrucksvolle Weise die Geschichte der Kammgarnspinnerei mit all ihren Facetten dargestellt. Besonders beeindruckend ist das ehemalige Herzstück der Fabrik, das Turbinenhaus. Aufgrund seiner prägnanten Rundbogenfenster und dem großen Rosettenfenster sowie der besonderen Lichtstimmung wurde es auch als „Kathedrale der Arbeit“ bezeichnet.

Neben dem Besuch des Museums lohnt sich auch ein Spaziergang über das weitläufige Gelände entlang von zahlreichen denkmalgeschützten Gebäuden, die mit ihrer einzigartigen Architektur und den charakteristischen Sheddächern beeindruckend.

Das gesamte Nordwolle-Gelände und die darauf erhaltene, einzigartige Fabrikarchitektur zählt zu den größten Industriedenkmalen Europas und verdeutlicht den enormen Stellenwert, den die norddeutsche Textilindustrie einst hatte. Zur Blütezeit des Unternehmens stand hier die, mit 50 000 Quadratmetern, damals größte Fabrikhalle Europas, deren Innenraum nicht durch Wände unterbrochen wurde. Das für die gesamte Anlage charakteristische Sheddach wurde ausschließlich von Pfeilern und den Außenmauern getragen. Einige dieser Stützen sind auf dem Gelände erhalten und geben einen kleinen Eindruck von der Architektur und den Ausmaßen der damaligen Halle.

Die Kammgarnindustrie, die heute kaum noch jemand kennt, war lange Zeit ein bedeutender Wirtschaftszweig mit zahlreichen Beschäftigten. Nach dem Niedergang dieses Industriezweiges musste die Nordwolle nach fast 100 Jahren 1981 endgültig geschlossen werden.



Das Turbinenhaus ist Teil des Nordwestdeutschen Museums für IndustrieKultur

Gegründet worden war die Norddeutsche Wollkämmerei & Kammgarnspinnerei NW&K 1884 vom Bremer Kaufmann Christian Lahusen, der lange Zeit in Argentinien gelebt und von dort gute Kontakte zu den dortigen Schafzüchtern und Wolle-Lieferanten mit in seine Heimat gebracht hatte.

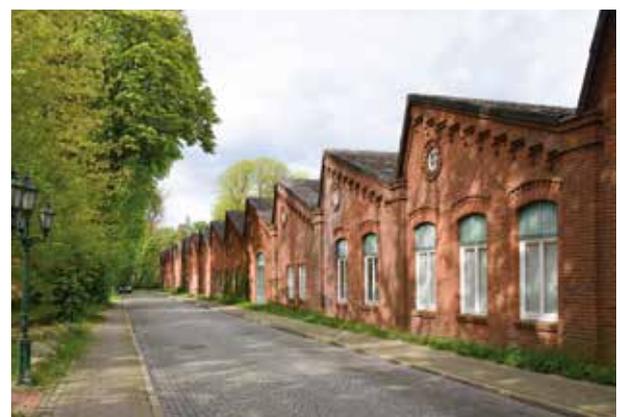
Bereits 1873 war es dem Bremer Kaufmann gelungen, im böhmischen Neudeck eine Wollkämmerei zu übernehmen, die sich in einer wirtschaftlichen Notlage befand, und die er in den Folgejahren zu einem prosperierenden Unternehmen entwickelte. Aufgrund dieser positiven Erfahrung entstand wohl auch die Idee, im Textilbereich zu expandieren und mit der Nordwolle eine eigene Kammgarnspinnerei zu gründen.

Aus wirtschaftlichen Überlegungen entschied er sich dafür, seine neue Fabrikanlage in Delmenhorst und nicht in seiner Heimatstadt zu errichten. In Delmenhorst standen günstige Industrieflächen direkt am Fluss Delme zur Verfügung, der die Fabrik mit ausreichend Wasser zum Waschen der angelieferten Rohwolle versorgen konnte. Ein weiterer Standortvorteil lag darin begründet, dass hier keine Zölle zu entrichten waren. Seit Oldenburg 1854 dem deutschen Zollverein beige-



Die gigantische Nordwolle-Areal umfasste nicht nur die Fabrikanlage, sondern auch den angrenzenden Park mit der vornehmen Lahusen-Villa

treten war, wanderten immer mehr Industriebetriebe von Bremen in das benachbarte Gebiet ab. Der Grund war einfach: Bremer Unternehmen, die ihre Fertigwaren exportieren wollten, mussten Zollabgaben zahlen, da lohnte sich doch der Umzug. Besonders Delmenhorst profitierte von dieser Entwicklung, da es äußerst verkehrsgünstig an der 1867 in Betrieb genommenen Bahnstrecke lag, die Oldenburg und Bremen miteinander verband. So entschied sich auch Lahusen für die Fabrikgründung in dem kleinen Städtchen vor den Toren von Bremen. Die hier verarbeitete Schafswolle stammte zum großen Teil aus Übersee und wurde per Schiff nach Bremen transportiert. Von dort war es nicht weit bis nach Delmenhorst. Das einzige Problem war, dass es nicht genügend Arbeitskräfte für die neue Fabrik gab, zumal sich hier – aus den gleichen Gründen wie die von Christian Lahusen – bereits drei Linoleumfabriken und eine Jute-Spinnerei angesiedelt hatten.



Die Sheddächer der ehemaligen Industrieanlage prägen noch heute die Architektur auf dem Nordwolle-Gelände

Auf der Suche nach geeigneten Arbeitskräften wurde die Nordwolle zunächst am Standort im böhmischen Neudeck fündig.

Nun beginnt eine spannende und ereignisreiche Firmengeschichte, die auch das Gesicht der Stadt Delmenhorst geprägt hat. Mehr darüber lesen Sie in der nächsten Ausgabe unseres Magazins.



Alexander

„Action“ das ist auch Luca. Auszubildende zur Köchin im Amore e Gusto, und mit einer solchen Affinität dafür, die geradezu sinnlich ist: „Ich mag den Geruch von frischen Zutaten. Finde es toll, sie richtig zuzubereiten; zu wissen, wie man die verschiedenen Fleisch- oder Fischarten und auch die Gemüse richtig zuschneidet. So, dass sie dem Anspruch unserer Küche hier für die Zubereitung gerecht werden“. Und sie lacht, als sie noch hinzufügt, dass sie das feine Geräusch und den immer anderen Duft der verschiedenen Zutaten beim Anbraten „einfach gerne höre und rieche...“ „Weil es immer etwas Besonderes ist!“ Wie auch der Umgang mit den Lebensmitteln, denn dass in diesen Küchen nichts verschwendet wird, das ist klar, und „das gibt es bei uns nicht! Auch dafür lernen wir bei Elvis und bei Sebastian“.

Keine Frage, dass auch Erwan damit völlig d'accord geht. Wie Luca ist auch er erst 17 Jahre alt, seit August letzten Jahres als Auszubildender im Amore. Luca und er haben, was ihre Affinitäten zum Kochen, zu allem, was „die Gastro ausmacht“, vieles gemein. Da sind die Erinnerungen an frühe Erlebnisse in den Küchen zu Hause und an ihrer beider Lust am Ausprobieren von Rezepturen, die sie selbst kreiert haben. So könnte Luca endlos lange über die vielfältigen Eindrücke der Gerüche von Gewürzen erzählen und was für sie dieser Facettenreichtum bei der Zubereitung eines jeweiligen Gerichtes bedeutet. Für den optimalen, den aller-sinnlichsten Geschmack.

Wenn sie und Erwan beschreiben, wie aufmerksam Elvis und Sebastian die beiden auch in die Erstellung der regelmäßig wechselnden Menu-Offerten einbinden und wie selbstverständlich dabei auf sie gehört wird – mit gleichzeitigen Korrekturen oder Gegenvorschlägen, wo eine Kombination nicht stimmen könnte – dann

weiß man, dass ihnen hier jene Basis zur Verfügung steht, die sie später als Küchenchefin und Küchenchef ausleben wollen. „Ich gehe hier nicht mehr weg“, stellt Luca fest und ist jetzt auch privat nach Emstek gezogen. Und Erwan ist ja auch nahebei. Damit wären auch diese Zukunftspläne gesichert, weil in dieser „Familie“ Leute am Werk sind, die sich zuhören und miteinander sprechen, die sich respektieren und sich helfen, die füreinander geradestehen – die Menschen sind.



Luca

Hier ein Tipp von uns, denn es ist nicht jeden Abend so, dass das Amore e Gusto ausgebucht ist. Manchmal erscheinen Gäste nicht oder haben im letzten Moment abgesagt, manchmal verabschieden Gäste sich, die früh da waren, um eine Zeit, die Platz macht für einen Tisch zur „late night“! Dann, wenn Sie oder Du erst kommen könntet. Darum: Ruft uns an – 04473 702 – wir finden immer noch Platz! Mitten in einem Lebensgefühl, das willkommen heißt. Im Sommer auch draußen, denn „Amore e Gusto“ ist unser Versprechen!

Was haben Amore e Gusto mit Fußball zu tun? Die Frage beantwortet sich schon bald – mit Leidenschaft, Hingabe und der grenzenlosen Lust, mal wieder hemmungslos zu feiern. Zu den Übertragungen der Fußballspiele anlässlich der EM natürlich, ab dem 14. Juni 2024 im Amore e Gusto in Emstek. Vor einem Mega-Screen und an international gedeckten Tischen, draußen oder drinnen. Einfach kommen und dabei sein!

Text: Dr. Christina Neumann

Perspektive Europa: Miteinander voneinander lernen

Im Frühjahr/Sommer 2024 finden zwei Großereignisse auf europäischer Ebene statt: die Fußball-Europameisterschaft der Männer „EURO 2024“, die in Deutschland ausgetragen wird, und die Europawahl am 9. Juni. Dem Fußball ist große Aufmerksamkeit von Jung und Alt sicher, er wird viele Menschen auf die Beine und vor die Fernseher bringen.

Große Aufmerksamkeit und vor allem aktive Beteiligung verdient auch die Europawahl. Ab diesem Jahr können erstmals Wählerinnen und Wähler ab 16 Jahren ihre Stimme abgeben. Eine Möglichkeit, die junge Menschen unbedingt ergreifen sollten, um über Europa mitzuentscheiden! Gerade jetzt ist es wichtig, sich mit der Zukunft des Kontinents auseinanderzusetzen, denn es werden Weichen gestellt, die unseren Alltag betreffen.

Jede Stimme zählt und trägt dazu bei, den Kurs der EU in Bereichen wie Klimaschutz, Wirtschaft, Migration und soziale Gerechtigkeit zu bestimmen. Wer wählt, stärkt die demokratischen Prozesse und hilft, extremistische und undemokratische Kräfte zu verhindern. Wählen zu gehen ist ein konkreter Beitrag zur Förderung von Frieden, Stabilität und Wohlstand in Europa.

Die Volkshochschulen deutschlandweit unterstreichen mit dem Jahresmotto „Perspektive Europa: Miteinander voneinander lernen“ ihren Schulterschluss mit der europäischen Idee. Politische Bildung ist seit jeher eine wichtige Aufgabe der Volkshochschulen und in §1 des Niedersächsischen Erwachsenenbildungsgesetzes (NEBG) verankert: „Die Erwachsenenbildung soll allen Menschen (...) die Chance bieten, sich die für die freie Entfaltung der Persönlichkeit und die Mitgestaltung der Gesellschaft erforderlichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten anzueignen.“

Erwachsenenbildung versteht sich als Motor für individuelle und gesellschaftliche Entwicklung. Die Anforderungen steigen: Die Volkshochschulen begleiten u. a. Transformationsprozesse in Wirtschaft und Gesellschaft, organisieren Sprachkurse für Neuzugewanderte, initiieren Alphabetisierungskampagnen, tragen mit politischer Bildung zur Demokratieförderung bei, ergänzen mit dem „Zweiten Bildungsweg“ die schulische Bildung und bieten ein niedrigschwelliges und zielgruppenscharfes Angebot in der Fläche, das seinen Teil zu einer chancengerechten und nachhaltig fairen Gesellschaft beiträgt. Auch die berufliche Bildung, in Zeiten des Fachkräftemangels besonders wichtig, ist in der Erwachsenenbildung fest verankert.

Die Bewältigung dieser vielfältigen Aufgaben ist nur durch ein gefestigtes Miteinander möglich. Die Volkshochschule für den Landkreis Cloppenburg e. V. ist ein Zukunftsort, an dem wir Zusammenhalt jeden Tag erleben. Die Werte, für die sie steht, sind die, auf die sich auch die Europäische Union gründet: die Achtung der Menschenwürde, Freiheit, Demokratie, Gleichheit, Rechtsstaatlichkeit und die Wahrung der Menschenrechte.

Und vor diesem Hintergrund ist die EURO 2024 ein guter Grund zum gemeinsamen Feiern, egal, wer gewinnt.



**NEUE KURSE
ONLINE
AB 17.06.2024**

gemeinsam kochen, mit
Yoga beweglich bleiben,
Meinung bilden,
kreativ gestalten,
Sprache lernen,
Computer bedienen.



www.vhs-cloppenburg.de



Text: Carl Wilhelm Macke | Fotos: Archiv Klaus Deux

Das alte Kino – die Schauburg

Es muss an einem Tag im Sommer gewesen sein. An das genaue Jahr erinnere ich mich nicht. Vielleicht war es vor zehn, zwanzig Jahren. Da ging ich eines Vormittags entlang der Mühlenstraße. Schaute mal nach links. Dann wieder nach rechts. Schlendert man nach vielen Jahren wieder durch die Straßen seiner Kindheit, steht einem die Nostalgie bis zum Hals. Manchmal auch die Melancholie. Manchmal auch die Traurigkeit. Fröhlich jedenfalls ist man in diesen Augenblicken selten.

In einem Straßencafé erblickte ich einen Mann. Er saß dort. Trank eine Tasse Capuccino. Oder war es Tee? Für die Erinnerung, die mich langsam an diesen Mann heranführte, war das aber unbedeutend. Ich setzte mich an den kleinen Nachbartisch. Bestellte ebenfalls ein Getränk, ich weiß heute nicht mehr was. Wichtig war mir, dass ich den einsamen Gast beobachten konnte.

Er sagte nichts. Blickte nur stumm auf die Schaufensterfront des gegenüberliegenden Geschäfts. Nichts war dort mehr zu sehen. Die Auslagen hinter den Fenstern des ehemaligen Ladens waren leer. Trotzdem starrte der Mann unentwegt auf die gegenüberliegende Straßenseite. Er muss dort etwas gesehen haben, was seine Aufmerksamkeit erregte. Auch mich zog es langsam weg von dem Gesicht des Gastes. Warum schaute er nur starr und unbeweglich auf jenes Geschäft mit den leeren Schaufenstern? Langsam begann sich in meinem Kopf ein Erinnerungsfilm abzuspielen, in dessen Mittelpunkt dieses trostlos leere Geschäft stand: In den fünfziger, vielleicht auch noch sechziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts befand sich dort ein Kino. Die „Schauburg“. Für mich war es neben der da-

mals unweit vom Kino gelegenen „Kleinen Kirche“ der vielleicht wichtigste Ort meiner frühen Cloppenburg Jahre. Hier eröffneten sich für mich zum ersten Mal die Fenster zu einer Welt jenseits von meinem Elternhaus am Steinkamp.





Filmvorführer Hubert Kollek



Mühlenstraße. Blick Richtung Norden.
Links Gasthof Drees - Zum weißen Schwan-, Schauburg etc.

Gesehen habe ich in der „Schauburg“ alle der damaligen so erfolgreichen „Winnetou-Filme“. Oder habe ich tatsächlich nur zwei aus dieser Reihe gesehen? Was waren das für tolle Typen dieser Lex Barker, dieser Pierre Brice, dieser Mario Adorf! Karin Dor und Marie Versini, die weiblichen Stars in diesen krachenden Männerfilmen, waren für längere Zeit meine ganz großen Idole. An andere Filme außer der Karl-May-Reihe kann ich mich nicht erinnern, aber ich bin sicher sie gesehen zu haben. Irgendwann in den sechziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts dann wurde dann die „Schauburg“ für immer geschlossen. Von Freunden war zu hören, dass es das alte Kino nicht mehr geben wird. Das war eine meiner traurigsten Nachrichten in der ausgehenden Kindheit und der beginnenden Jugend in Cloppenburg.

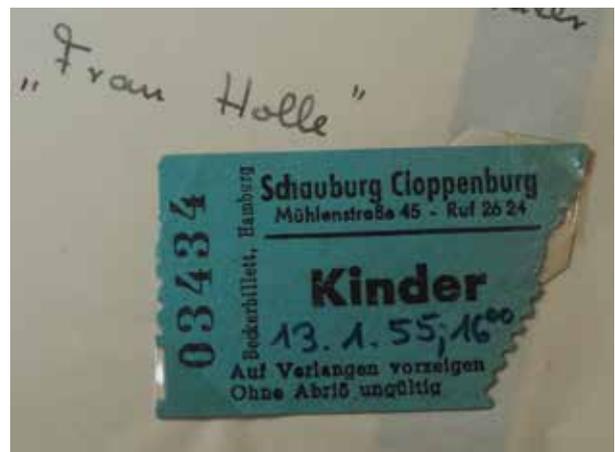


Immerhin blieb das langgezogene Gebäude erhalten. Ein Buchhändler hatte das Haus erworben, riss es jedoch nicht ab. So war es von außen immer noch als ein Kino erkennbar. Innen jedoch gestaltete der Buchhändler den Raum vollkommen um. Aber an der leichten Anhöhe der vormaligen Stuhlreihen erkannte man noch das alte Kino. Und die Vorführluke im hinteren Teil des Geschäftes wurde auch belassen. Dort war während sei-

ner Lehrzeit als Buchhändler immer mein älterer Bruder zu sehen. Auf ihn war ich sehr stolz und auch etwas neidisch. Den ganzen Tag konnte er in dem Raum verbringen, in dem mir zahlreiche Filme das Fenster zur Welt geöffnet haben.

Viele Jahre später hat mir Esther Kinsky mit ihrem Buch „Weiter sehen“ [*] die Sprache geschenkt, mit der ich das Besondere eines Kino-Besuchs in Worte übersetzen konnte. „Jedes Kino hat seine Stamm- und Zufallsgäste, seine Schläfer und Flüsterer und seinen Geruch nach Staub, Linoleum, Straße, Schweiß und Parfümiertem, sein eigenes Dunkel, schwach erhellt vom Leuchtzeichen für Toilette und Notausgang. Das Kino ist ein Raum der Erwartungen, die selten enttäuscht werden, nicht einmal von einem schlechten Film, denn immer heißt es: weiter sehen als zuvor, einen Horizont erkunden, den es ohne die Leinwand nicht gibt“.

Ja, genau so war es im Kino „Schauburg“ in der Mühlenstraße, das es heute nur noch in Erinnerungen einiger Weniger gibt. Vielleicht dachte ja daran auch jener einsame Mann, der dort schweigsam und gedankenverloren auf das leere Geschäft gegenüber dem Straßencafé starrte...



Die Legende lebt weiter und – wird jünger!



Die Legende lebt weiter - mit Amore e Gusto

Seit einigen Wochen schon ist wieder Leben „im Backhaus“ in Emstek oder, wie jemand sagte, „das schwarze Roß ist wieder am Start“! Stimmt, denn seit das Team vom „Amore e Gusto“ den „Saalbetrieb Backhaus – Zum schwarzen Roß“ als Pächter übernommen hat und die seither stattgefundenen Veranstaltungen dem Ruf der Emsteker Gaststättenkultur ordentlich frischen Wind verpasst haben, sind Sebastian Zantopp, Elvis Berghaus und die „anderen Amores“ auch hier in die Zukunft unterwegs. Im vollen Galopp, sozusagen, um einerseits bei dem Begriff des „Schwarzen Roß“ zu bleiben, doch auch, weil man sie nicht anders kennt. Und weil sie jung sind und ihr Elan sich auch an andere



Veranstaltungsthemen und -ausrichtungen heranwagt. Wobei sie – und das ist ihnen ganz wichtig – den Charakter der „Backhaus-Legende“ nicht konterkarieren werden. Im Gegenteil wird das Alte mitgenommen in die Neuzeit der ..., den Ambitionen des heutigen Lifestyles angepasst. Schließlich hat sich auch die Entwicklung „des Backhaus“ aus dem wechselnden Zeitgeist entwickelt – wäre es nicht so, stünde heute an der Stelle, Lange Straße 11 in Emstek noch immer nur ein kleines Gasthölchen im Fachwerkstil mit einem Pferdestall dabei, damit die Leute ihre Pferde vor dem Kirchgang hier unterstellen konnten.

Dass heute nun den Gästen ein großer und ein kleiner Saal, ein Partysaal und ein Clubraum zur Verfügung stehen, das war bis ins letzte Jahr, 2023, das Werk von Petra und Norbert Backhaus. „Emsteker Gastlichkeit ist Backhaus zum schwarzen Roß“! Diese Reputation als Sprungbrett in die moderne Zukunft dieser Traditionsgaststätte wahrzunehmen, das ist die Basis mit der Zantopp und das „Amore“-Team den Saalbetrieb betreiben und nutzen werden, als DAS Veranstaltungshaus mitten in Emstek. Mit offenen Türen, mit Herz und Seele – und mit Amore natürlich, denn Liebe gehört zu diesem Unternehmen dazu, und ist die Marke der jetzigen Pächter sowieso.



Es ist dieser „andere Touch“, der den Unterschied bei der Ausrichtung der zukünftigen Veranstaltungen machen wird. Fest steht, dass sie einen noch größeren gesellschaftlichen Bereich abdecken werden, als zuvor. Eben ganz im Stil von heute, denn der Alltag ist stressig und herausfordernd genug, so dass eine Auszeit pure Lebensqualität ist. Da ist die Nachricht, dass das Schwarze Roß die beste Adresse für Ihre zukünftige „Quality-Time“ ist, kommt hier doch alles an Events (wieder) aufs Parkett, was dem Lifestyle unserer Zeit und unserer Ambitionen gerecht wird. Wie damals zum Beispiel das „Le Mouche“, jene Tanzveranstaltung „im Backhaus“ in den 80ern, von der man in Emstek und Umgebung noch heute spricht.

Wollen wir wetten, dass das auch bald wieder so sein wird? Können wir, denn das Le Mouche kommt zurück, im Reigen zahlreicher anderer Events, Feste, Partys und Veranstaltungen. Sei es, dass „Best Ager“ sich angesprochen fühlen, Kinder oder ihre jungen Eltern und die echten Seniorinnen und Senioren natürlich auch. So wird ab sofort einmal im Monat ein Frühstücksbuffet angeboten – im Stil des Amore im Schwarzen Roß, ab 09:00h für 19,90 mit allem Drum und Dran. Alle sechs Wochen dann heißt es „herzlich willkommen“ zu einer Tanzveranstaltung und schon sind wir bei der Le Mouche oder bei anderen Motto-Partys, mit Schwung und Lust zurück in die Musik, Dance-Moves und in die



Klamotten der 70er, 80er oder 90er – Schlagerpartys inklusive!

Bei den jährlichen Veranstaltungen stehen ein Erntedankfest auf dem Programm, klassische Oktoberfeste, Grünkohl- und Spargelessen sowie andere Food-Events oder eine Stoppelmarkt-Party, vergnügt mit Vorglühen im „Schwarzen Roß“ und anschließendem Bustransfer nach Vechta mittenrein ins dortige Vergnügen. Es wird Ausstellungen geben im „Schwarzen Roß“, Konzerte, Flohmärkte und Kinderfeste, Weihnachtsfeiern und natürlich alle Vereinsfeste, Betriebsfeiern und private Zusammenkünfte zu Geburtstagen, Jubiläen oder Beerdigungen. Und wenn Sie weitere Ideen haben – immer her damit! Das Zantopp-Team ist perfekter Ansprechpartner und Veranstalter in einem.



Im „Schwarzen Roß“ ist Platz für bis zu 300 Gäste – ein ideales Parkett also auch für Hochzeiten, egal wie groß oder kuschelig. Die Möglichkeiten sind traumhaft, in dem Sinne, dass Ihre Träume und Ideen vom Zantopp-Team wunschgemäß umgesetzt werden – immer mit AMORE und dem guten GESCHMACK, wie man es aus dem „Amore e Gusto“ gewöhnt ist. Inklusiv der dort gelebten Kreativität, in Küche und Ambiente: Quality-Time ist das Ziel – hier ist sie Motto und Lifestyle.



Das Konzept und die Liste dessen, was im Rahmen des „Schwarzen Roß“ ab sofort umgesetzt und angeboten wird, stellt in ihrer Kreativität, Vielfalt und (Welt-)offenheit ein Signet, eine Marke dar die nicht nur zu Emstek passend ist, sondern das Potential hat, sich im Oldenburger Münsterland und bis nach Oldenburg und Bremen zu etablieren. Und wenn Sie jetzt denken, dass das vielleicht ein bisschen zu ambitioniert klingt, dann wetten wir doch einfach noch mal und sprechen uns bei einer der zukünftigen Veranstaltungen im „Schwarzen Roß“ wieder, und erzählen uns unsere Erlebnisse, bei dem was hier los war! Und dann diese Acts! Mit Künstlern und Interpreten, die man andernorts auch gerne hätte. Klar, das Engagement des Zantopp-Teams trägt sich nicht allein von Amore, aber mit der Kraft daraus.

Weil sie von Mut zum guten Leben geprägt ist und ein Konzept verkörpert, das das Lebensgefühl, den Lifestyle unserer Zeit in unserer Welt darstellt – und realisiert. Weil sie's können, die vom Amore e Gusto jetzt auch im „Schwarzen Roß“ in Emstek!

Reservierungen, Buchungen und alle Fragen zum „Was und wie“ richten Sie bitte ans „Amore e Gusto“, Telefonnummer: 04473 702 und: www.amoreegusto.de/zum-schwarzen-ross/

Text: Joe Eastwood

Wer hat ihn erfunden, den Fußball?

Die Briten nicht!

Nun hoffen wir mal, dass jetzt keine Engländer unter uns sind, würde diese Geschichte doch einen beträchtlichen Teil ihres Weltbildes zerstören. Jener nämlich, nachdem es heißt, dass „Football is coming home“ bedeutet, dass dies nur England sein kann.



Sorry guys, doch das Spiel mit 44 Spieler- plus acht Torwachtfüßen um einen Ball zielsicher zu schießen, ist uralte, ja. Wurde aber in China erfunden, im 3. Jahrhundert v. Chr. und mit dem gleichen Ziel wie heute: Den Ball an gegnerischen Störenfrieden vorbei in ein Netz zu schießen. Tja, das ist so und lässt sich auch nicht durch ähnliche Mannschaftsspiele bei den Azteken oder den Maya in Frage stellen, hatten die doch Knüppel zur Hand und nicht nur ihre Füße am Ball. Der übrigens aus Baumharz war und um ein Vielfaches größer als ein heutiger Fußball, daher vermutlich auch das zusätzliche Handwerkszeug. Außerdem wurde auf Steinfeldern gespielt und da solche Bedingungen nicht gerade mit Wohlfühlmomenten gespickt waren, kam es so regelmäßig zu Prügeleien unter den Spielern, dass Regeln entstehen mussten. Was man nicht unbedarft leben kann, sollte anerkannt werden als Teil des Konzepts - diese Weisheit gilt ja auch heute noch, in immer mehr Bereichen unserer Alltags.

Die in Kürze, wir können es kaum erwarten, tüchtig aufgepeppt werden, denn „König Fußball“ is coming, zur Europameisterschaft und das bei uns! Und wie wir uns darauf freuen, noch immer die WM 2006 im Kopf! Mit der unfassbaren Freude auf jedes Fußballspiel, der völligen Hingabe an „unsere“ Kicker, der Lust am Zusammenfeiern. Das bitte, wollen wir jetzt auch wieder erleben und gewinnen natürlich: Wir! Dass wir dabei die heutigen, weithin geregelten Umstände dieses Spektakels weltweit genießen dürfen, ist zivilisiert und unbedingt aner kennenswert, erspart Ihnen dennoch nicht einen kleinen Trip in die Vergangenheit. Dahin nämlich und in jene Zeit, als Fußball einzig und alleine als Machtspiel fungierte, zwischen den Anführern zweier aztekischer Volksgruppen zum Beispiel. Die nach dem Gusto eines der beiden Herrscher zu einem, nämlich seinem Volk vereint werden sollten. Statt jedoch die Untertanen in einem Krieg aufeinander zu hetzen - wie es andernorts und voller Schrecken bis und heute wieder die Regel ist - zogen die verfeindeten Anführer ihre prunkvollen Gewänder aus, schlüpfen in kurze Hosen und sausten zweimal etwa eine Stunde hinter einem, von den Göttern geweihten, Kautschukball her. Den sie sich abjagen mussten, klar und immer Richtung Netz, in dem der Ball versenkt werden musste. Klein muss es gewesen sein, wie antike Malereien zeigen und hoch, weit über allen Köpfen hing es und brauchte aufgrund dessen auch nicht von einem Torhüter bewacht werden. Es war traditionell eine Frau, eine Schamanin, die jeden dieser Kämpfe mit einem durchdringenden Schrei beendete. Um dann jene Bänder von ihren Armen zu ziehen, die sie in zwei verschiedenen Farben dort festgeknotet hatte, eine für jeden Spieler, sei es, dass er sich im Angriff oder in der Verteidigung befunden und daraus eine „Tor“ ins Netz geschossen hatte. Mit der höheren Anzahl der gleichfarbigen Bänder war der Kampf entschieden, denn für wen die meisten Bänder zu zählen waren, der hatte gewonnen: Den Stamm, das Volk des anderen. Was dann folgte und ist auf uralten Steinzeichnungen verbrieft, muss tieftraurig gewesen sein: Hatte der besiegte Herrscher sich doch von seinen Zugehörigen zu verabschieden, bevor er von der Schamanin in die Unterwelt begleitet wurde. In eine Höhle, wo sie ihn tötete, als Opfergabe für die Götter, damit jene seinen ehemaligen Stamm behüteten. Während der Sieger als „viel verehrter Mann“ gerühmt wurde und fortan über ein größeres Reich als jemals zuvor herrschte. Bis von weither wieder ein Mann erschien, um seinen Stamm zu vergrößern. Schön, dass auch diese Zeiten und ihre Kulte vorbei sind...

Von den alten Ritualen haben sich nur wenige Details, aber in anderer Form, wie Tritte, Gerempel oder Fouls, bis ins Heute erhalten, aber die Seele des Spiels, das schon lange nur als Mannschaft gespielt wird, hat viele Zeiten überdauert. Hat nie seinen Zauber verloren, bringt Sieger hervor und Verlierer. Doch beides immer nur für eine (kleine) Weile, je nach Kondition, Lust oder Laune der Spieler. Die alle Vorbilder sein können und es in den meisten Fällen auch sind. Gewinner, von ihren Fans als „viel verehrte Männer“ gerühmt. Über alle Grenzen der Erde hinweg und sind heute auch Frauen, da Mannschaften in diesen modernen Zeiten glücklicherweise auch aus Frauen bestehen. Fußball wird überall auf der Welt gespielt, in jeder Lebensumgebung, in allen Verhältnissen. Fußball verbindet, seine „Sprache“ ist international und wird überall verstanden.

Übrigens kam „den Engländern“ dann doch noch eine Wichtigkeit in der Entwicklung des Football zu, indem unter der Ägide der englischen Football Association (FA), dem ältesten Fußballverband der Welt gegen Ende des 19. Jahrhundert die Statuten des internationalen Fußballs festgeschrieben wurden. Okay, das ist ja auch nicht unbedeutend - but when Football is coming home it means that the game is there for everyone and all over the world. „You'll never walk alone“. Das musste sein.



FM.IMMOBILIEN




Sie möchten Ihre Immobilie verkaufen?

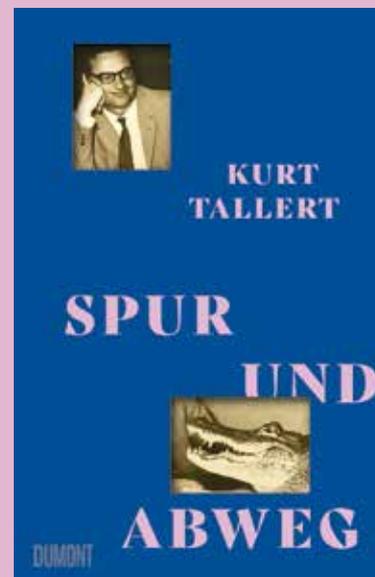
FM.Immobilien - Ihr regionaler Partner für den Verkauf Ihrer Immobilie.

Mit unserem Hauptsitz in Emstek sind wir fest in der Region verwurzelt und kennen den Markt. Vertrauen Sie auf unsere Expertise und Erfahrung, um Ihre Immobilie erfolgreich zu verkaufen.

Kontaktieren Sie uns unverbindlich!

-  Am Markt 9 • 49685 Emstek
-  +49(0) 4473 92 69 040
-  info@fmimmobilien.com
-  www.fmimmobilien.com





Spur und Abweg

Im Roman »Spur und Abweg« begibt sich der Autor Kurt Tallert, der als Rapper unter dem Namen Retrogott auftritt, auf Spurensuche in die Vergangenheit seiner Familie. Sein Vater Harry Tallert war Jahrgang 1927 und wurde als sogenannter „Halbjude“ während der nationalsozialistischen Diktatur in einem Lager inhaftiert. Nach dem Krieg wurde er Journalist und schließlich SPD-Bundestagsabgeordneter. Er starb jedoch bereits 1997 im Alter von 70 Jahren, als sein Sohn Kurt Tallert erst 12 Jahre alt war.

Es beginnt eine umfangreiche Recherche über das Leben Harry Tallerts, indem der Sohn der Frage nachgeht, auf welche Weise das traumatische Schicksal seines Vaters auch ihn geprägt hat. „Unsere Augen verbanden uns genauso, wie dasjenige uns trennte das er einmal gesehen hatte. Wir blickten nicht in dieselbe Welt, auch wenn man mir oft sagte, ich hätte seine Augen.“

Die Spurensuche führt ihn auch ins Haus seiner Kindheit, wo er erstmals Briefe, Fotos und Notizen seines Vaters, die gut verschlossen in seinem Schreibtisch bewahrt wurden, in Händen hält. Er reist quer durch die Republik zu den Orten, die sein Leben und das Leben seines Vaters berührt haben. Immer mit dabei, zahlreiche Erinnerungen und diese begleiten ihn schließlich bis zu seiner jüdischen Urgroßmutter Berta und zu der Frage, was das alles mit ihm zu tun hat.

Ein bewegendes und sprachgewaltiges Buch, das zum Innehalten und zum Nachdenken bewegt.

sil

Kurt Tallert, Spur und Abweg
DuMont Buchverlag
ISBN: 978-3-8321-6836-0
24,00 €

Post Covid ist ein Chamäleon

Post Covid ist eine neue Erkrankung und sie ist sehr facettenreich, besteht sozusagen aus vielen Puzzleteilen, die sich „Symptome“ nennen. Das Gesamtpuzzle kann bei jedem an Post Covid erkrankten Menschen recht unterschiedlich gestaltet sein und auch in der Ausprägung und Intensität variieren. Nun bin ich keine Fachfrau für Post Covid, werde aber immer mehr eine Expertin für meine Kombination dieser chronischen Erkrankung. Seit über zwei Jahren beschäftigt mich das Chamäleon mit Höhen und Tiefen. Es wechselt, wie der Name es schon andeutet, immer wieder seine Farbe – symbolisch, versteht sich und auch das Chamäleon ist natürlich eine Kunstform, doch kann ich mich so am besten damit auseinandersetzen.

Gerade, wenn ich denke: „Super, es wird besser“, verblasst die spezielle Farbe für ein Puzzleteil und prompt ploppt ein anderes Symptom auf, getarnt in einer neuen, bis dahin noch nicht bekannten Farbe. Nun möchte ich hier nicht in Rätseln sprechen und auch nicht jammern. Mir ist wichtig, dass die Erkrankung bekannter wird.

Ich habe im Laufe der Zeit immer weniger darüber gesprochen, denn die Reaktionen auf meine Beschreibungen von Post Covid Symptomen waren in der Regel nicht gerade unterstützend. Zu Kommentaren wie: „Ach ja, das habe ich auch“ oder „Ist doch nicht so schlimm“ und „Das wird schon wieder...“ und „Das kenne ich auch...“ oder „Wir werden ja auch nicht jünger...“, wurde ich immer stiller, äußerte mich irgendwann gar nicht mehr, fühlte mich nicht mehr gesehen oder gehört. Es machte mich auch traurig und ein Stückchen einsam.

Während einer Reha-Maßnahme konnte ich andere Menschen mit Post Covid kennenlernen. Das war so ein gutes Gefühl; endlich Menschen, die mich ohne große Erklärungen, verstanden. Wir fühlten uns auf Anhieb sehr verbunden. In Gesprächen entdeckten wir neben unseren Symptomen interessante Gemeinsamkeiten. Die Erkrankung hat uns vor drei beziehungsweise zwei Jahren kalt erwischt: Ausgeknockt, vor die Wand gefahren, ausgebremst.

Fünf taffe „Macherfrauen“, engagiert in ihren sozialen und medizinischen Berufen, sehr verantwortungsbewusst für andere Menschen sorgend und oftmals Hauptverdiener der Familie, immer wieder eigene Grenzen überschreitend. Fünf Frauen, die ihren Beruf eher als Berufung sehen und ihre Arbeit lieben. Davon sollten vier mit dem Status „berufsunfähig“ aus der Reha entlassen werden. Wie auch ich.

Nach der Erkrankung an Post Covid, aber vor der Reha, hatte ich zu Hause den Tag eingeteilt in viele Pausen zwischen kleinen Belastungen. In der Reha in St. Peter-Ording dann gab es ein Therapieprogramm mit Atemübungen, Physio, Koordinationstraining, Konzentrations- und Gedächtnistraining, Entspannungsübungen, Bewegungsbad, psychologischer Begleitung und vielem mehr. Das Highlight jedoch für die Post Covid Gruppe war der wöchentliche Strandgang. Insgesamt ein umfassend ausgeklügeltes Konzept aber leider – zu viel für Post Covid geschwächte Menschen!

Zu diesem Zeitpunkt habe ich das volle Ausmaß meiner Erkrankung kennengelernt, und war komplett geschockt. So gab es bei mir spätestens Mitte der Woche den ersten Fatigue-Schub, eine grundsätzliche und ganzkörperliche Erschöpfung aufgrund von Überlastung des Körpers. Ein großes Thema meines Chamäleons ist das Belastungsdefizit. Ich bin grundlegend erschöpft und reagiere mit heftigen Symptomen auf Belastung. Das äußert sich spontan mit starkem Schwindel, Kopfschmerzen, Herzklopfen, Luftnot. Der Körper verliert jegliche Kraft, sackt regelrecht in sich zusammen; es führt dazu, dass ich nur noch an der Wand entlangtastend, kaum noch die Füße hebend, zur nächsten Sitzgelegenheit kommen kann.

Manchmal weist mein Chamäleon mich auch erst am nächsten Tag darauf hin, dass es mal wieder zu viel war. An solch einem Morgen fühlt es sich an, als hätte ich einen schweren Kater nach durchtanzter Nacht mit starken Glieder- und Muskelschmerzen. Hier rät mir dann auch mein guter Freund, das Chamäleon, dass ich am besten gleich liegen bleibe. Luftnot ist auch ein Thema meiner Erkrankung. Heftig ist eine Luftnotattacke, die mich aus dem Nichts überfallen kann, ähnlich einem Asthmaanfall: Der obere Halsbereich verkrampft sich extrem, Luft geht gefühlt gar nicht mehr in die Lungen. Es ist, als würde ich gewürgt, würde der Hals mir abgeschnürt... Und dann kriecht die Angst in mir hoch, dass sich dieser Zustand nicht wieder lösen wird. Plötzlich in Ohnmacht zu fallen oder schlimmstenfalls daran zu sterben. Im Unterschied zu einer Panikattacke ist hierbei nicht die Angst der Auslöser.

Es ist gar nicht so einfach Außenstehenden diese chronische Erkrankung zu beschreiben und ich möchte hier auch nicht deutlicher die weiteren vielen kleinen Puzzleteile benennen. Ein weiteres Problem der Erkrankung, die mangelnde Konzentrations- und Merkfähigkeit mit Wortfindungsstörungen soll allerdings noch benannt werden. Sie führte dazu, dass ich anfänglich große Sorge hatte in eine deutliche Demenz

zu rutschen. Das folgende, zu sprechende Wort, liegt oft bildlich vor mir, aber ich komme leider nicht auf den Begriff. Der Kopf fühlt sich völlig leer an und findet einfach nicht die passende Bezeichnung, beziehungsweise den Namen der Person oder der Sache.

Nun ist es so, dass Leistungen der Konzentrations- und Merkfähigkeit getestet werden können. Mein Ergebnis der Testung zur Merkfähigkeit hat mich erschüttert: Von fünf vorgegebenen benannten Begriffen, die nicht im Zusammenhang stehen, konnte ich spontan vier Dinge erinnern. Das erstaunte mich zunächst. Begriff Nr. 5, das Ei, hatte ich mir besonders intensiv und erneut eingepägt. Nach fünf Minuten und eingeschobenen anderen Aufgaben wurde wieder abgefragt. Mein Gehirn, oh Schreck, war bis auf „das Ei“ völlig leer. All das und mehr schwarz auf weiß zu spüren war mir zu viel. Es entsetzt, macht sehr traurig, auch hoffnungslos. Geht mein Chamäleon irgendwann wieder und ich kann dort ansetzen, wo mein Leben vor der Covid-erkrankung endete? Ich hatte Kraft und Energie, Motivation, Pläne und Wünsche. Nichts ist mehr so wie vorher, der Reset Knopf wurde gedrückt. Ja, natürlich gibt es Menschen, denen es mit Post Covid noch schlechter geht. Viele Menschen mit der Diagnose „Chronisches Fatigue Syndrom“ können nur noch im Bett liegen. Ich erlebe schlechte, aber auch gute Tage.

Mein Chamäleon zeigt mir jeden Tag, dass ich auf mich aufpassen soll. Selbstfürsorge rückt in den Mittelpunkt, die Frage, wie geht es mir gerade und was tut mir gut, ist entscheidend, wie ich den Tag meistern kann. Ich lerne achtsamer zu sein und dabei ist mir meine zweijährige Enkeltochter eine gute Lehrmeisterin. Neben mir auf der Bank sitzend beobachtet sie die Ameise auf dem Holz, hört anschließend dem Vogelgezwitscher zu, schaut lange in den Himmel und hat alle Zeit der Welt.

„Pacing“ auch das ist ein Zauberwort, was mir von meinem Chamäleon erklärt wurde: Teile eine Aufgabe in viele Teilschritte, gehe den ersten kleinen Stepp und mache anschließend eine Pause. Danach gibt es ein Bodycheck und eventuell den nächsten Stepp. Das hört sich mühsam an, ja und ist es auch. Gefühlt bin ich an vielen Tagen als Schildkröte, Schnecke oder auch als Regenwurm unterwegs.

Ich beginne einen Lebensneustart mit einem anderen gepackten Rucksack als geplant. Mein Chamäleon soll nicht mein ganzes Leben bestimmen. Ich möchte lernen es zu akzeptieren und vielleicht sogar als freundlichen Begleiter sehen. Der Abschied von meinem früheren Leben darf betrauert werden, ich darf weinen, schimpfen, laut werden.

Das neue Leben bleibt noch eine Herausforderung, mit der Hoffnung jedoch, dass die Forschung irgendwann brauchbare Ergebnisse vorzuweisen hat. Vielleicht.



Elisabeth Tebben war 40 Jahre lang als Frühförderin tätig. Sie arbeitete mit entwicklungsverzögerten und behinderten Säuglingen und Kleinkindern, mobil und ambulant. Sie ist Erzieherin, Sonderpädagogin und Fachkraft für Integration. Frau Tebben kann auf die langjährige Tätigkeit als Referentin für die Weiterbildung von ErzieherInnen und auf die Arbeit als Fachberaterin für integrative Gruppen zurückgreifen. Sie ist „Marte Meo“ Supervisorin, unterstützt unter anderem Eltern oder pädagogische Fachkräfte mit videobasiertem Coaching und bildet Marte Meo TherapeutInnen aus.

WIR SIND FÜR SIE DA – TROTZ BAUSTELLE!



Mit jenem zuverlässigen Service, den Sie von uns gewohnt sind - so auch mit dem des neuen E-Rezepts, das Sie schnell und sicher in Ihrer Marien-Apotheke einlösen: QR-Code scannen und die benötigten Medikamente bei uns abholen oder bequem nach Hause liefern lassen.

Auch die große Auswahl aus unserem Online-Shop ist „typisch Marien-Apotheke“: Für Ihre Gesundheit, Pflege, Kosmetik, für gesundes Abnehmen und gegen Diabetes. WIR SIND FÜR SIE DA!



ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo.-Fr.: 08:00-20:00 Uhr, Sa.: 08:00-14:00 Uhr

Antoniusplatz 10 • 49661 Cloppenburg
E-Mail: kontakt@marien-apotheke-cloppenburg.de
Tel. 04471 6691

Impressum

HERAUSGEBERINNEN

2imWort
Ulla Schmitz & Sigrid Lünemann
Beverbrucher Damm 60
49681 Garrel-Bürgermoor
www.magazin-stadtgeschichten.de
www.2imwort.de

REDAKTION/GESTALTUNG/REALISIERUNG:

DasMAGAZIN für Stadtgeschichten

REDAKTION:

ChRn Ulla Schmitz & Sigrid Lünemann (v. i. S. d. P.)
E-Mail: media@magazin-stadtgeschichten.de
www.2imwort.de

MEDIABERATUNG:

Ulla Schmitz & Sigrid Lünemann
E-Mail: media@magazin-stadtgeschichten.de

GRAFIK: DANIELA WILKE

E-Mail: info@designwithlovedanie.de

DRUCK:

Printnow, Lohfelden, www.printnow.de

FOTONACHWEISE, WENN NICHT ANDERS AUSGEZEICHNET:

Sigrid Lünemann, Mechtild Ottenjann, Ludwig Mid-
dendorf, Martin Kessens, Klaus Deux und Privata-
rchiv Klaus Deux, Stephanie Budde/DesignBudde, Sandra
Kramer, Archiv Zantopp/Am achten Tag, Stadt Clop-
penburg, Museumsdorf Cloppenburg, Cloppenburger
Jugendparlament & HÖB, Kreishandwerkerschaft Clop-
penburg; Archiv Nordwolle, Archiv Bürgerstiftung, Ar-
chiv St. Pius-Stift, Archiv Cura Vitalis, Archiv Berti's Bike
Center, Geocaching: Bente Meyer, Samantha Muth, In-
terview Laurenz Berges: Hendrik Zündorf, Ralph Goertz,
Laurenz Berges, Galerie Tolksdorf _ Frankfurt a.M., Dilly
aus Helmut Ottenjann, Silhouetteur CasparDilly, Hei-
matbund Oldenburger Münsterland (Hg.), Die Blaue
Reihe 3, 1998; Olivia Delgas, DPG Oldenburg, Burkhard
Schnieders, Dirk Bergner, NWZ/Hinrichs, Archiv Allo-
heim, Privata-
rchiv Elisabeth Tebben, CSD Cloppenburg,
Luis Korte, Privata-
rchiv Ute Schlömer, Ulla Schmitz, pixa-
bay, Archiv Nordwolle, Archiv Bürgerstiftung, Archiv St.
Pius-Stift, Archiv Cura Vitalis, Archiv Berti's Bike Center
Geocaching: Bente Meyer, Samantha Muth
Interview Laurenz Berges: Hendrik Zündorf, Ralph
Goertz, Laurenz Berges, Galerie Tolksdorf _ Frankfurt
a.M.

Fotomontage: DasMAGAZIN für Stadtgeschichten

Illustration: Maria Thanh Mai Pham

URHEBER- UND VERLAGSRECHT

Das Magazin und alle in ihm enthaltenen Beiträge
und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt.
Mit Annahme des Manuskriptes gehen das Recht zur
Veröffentlichung sowie die Rechte zur Übersetzung,
zur Vergabe von Nachdruckrechten, zur elektroni-
schen Speicherung in Datenbanken, zur Herstellung
von Sonderdrucken, Fotokopien und Mikrokopien
an den Verlag über. Jede Verwertung außerhalb der
durch das Urheberrechtsgesetz festgelegten Gren-
zen ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig. In
der unaufgeforderten Zusendung von Beiträgen und
Informationen an den Verlag liegt das jederzeit wi-
derrufliche Einverständnis, die zugesandten Beiträ-
ge bzw. Informationen in Datenbanken einzustellen,
die vom Verlag, von kooperierenden Verlagen und
kooperierenden Dritten geführt werden. Die Inhalte
der Anzeigen stellen nicht unbedingt die Meinung
der Redaktion dar.

2024



IMMER EINEN BESUCH WERT...!

- Sport und Fitness
- Kursangebote
- Riesenwasserrutsche
- Kleinkindbereich
- Badespaß für Jeden
- Liegewiesen
- Sprunganlage
- Kostenfreie
Parkhausnutzung
- Textil- und Faßsauna
- Veranstaltungen



Der neue Schnellbus OM1

zwischen
Cloppenburg
und Vechta!

- fährt stündlich
- 7 Tage die Woche
- ab 19 € im Monat
- auch an Feiertagen

Unsere neue Schnellbuslinie OM1 ist die ganze Woche von 5 Uhr (Sa von 6 und So von 7 Uhr) bis 24 Uhr zwischen Cloppenburg und Vechta für Sie unterwegs – auch mit dem moobil+Sparticket für 19 € im Monat (ermäßigt für 14 €).

Jetzt informieren unter www.moobilplus.de/om1
oder in unseren Mobilitätszentralen.

