

GETRÄNKE
ESSMANN

**SONDER-
AUSGABE**

ESSPERTISE

DGL Ostwestfalen-Lippe | Bad Oeynhausen



„Das ist ein Bekenntnis zur Region“

DGL-CEO Markus Rütters im Gespräch zum neuen Standort



Von blinden Hühnern, die keine sind

Die westfälische Küche



Das Tor nach Westfalen

Ausflugsziel Porta Westfalica

... und alles läuft.

Seit  1855

Tucher

Nürnberg

Unser Original Nürnberger Rotbier

Mit **EICHENHOLZFASS**
gereiftem Rotbier
veredelt

The advertisement features a central image of a glass of red beer with a thick white head of foam and a condensation-covered bottle of Tucher Original Nürnberger Rotbier. The glass and bottle are placed on a red and white checkered cloth on a wooden surface. In the background, a stone archway frames a cellar filled with wooden barrels, each labeled with the Tucher logo. The top of the image shows a sepia-toned illustration of the Nürnberg city skyline with its characteristic towers and spires. The overall aesthetic is traditional and emphasizes the beer's heritage and maturation process.

www.tucher.de

ESSPERTISE

INHALT



EDITORIAL



BRANCHE

- 08** „Das ist ein Bekenntnis zur Region“ – DGL-CEO Markus Rütters im Gespräch zum neuen Standort
- 15** "So etwas hat es noch nicht gegeben" – DGL Ostwestfalen-Lippe gibt in Bad Oeynhausen Vollgas
- 23** Innen wie Außen grün – Neuer Standort setzt auf Nachhaltigkeit
- 26** Nachhaltig und Effizient – Flurförderzeuge laufen in Bad Oeynhausen komplett elektrisch



GENUSS

- 32** Regional Einkaufen im Combi-Markt Bielefeld-Theesen – Vergrößertes Sortiment nach Erneuerung
- 37** Von Detmold in die Welt – Die Geschichte von Sinalco
- 41** Modernes Einkaufserlebnis im Edeka Allison – Top-Service in einladender Atmosphäre
- 47** Von blinden Hühnern, die keine sind – Die westfälische Küche
- 55** Neuer K+K Markt in Neubeckum – Vergrößertes Sortiment und attraktive Frischetheke
- 59** Pilsland Ostwestfalen – Lokale Brauereien zwischen Tradition und Moderne
- 65** Von Ostfestfalen in die weite Welt – Die Erfolgsgeschichte des Steinhägers



MEDIATHEK

- 73** Die Entdeckung der Langsamkeit



REISEN

- 79** In 80 Getränken um die Welt – Barre Bräu: Lübbeckes Innovativster
- 83** Königlich flanieren im Kurpark – Das architektonische Herz Bad Oeynhausens
- 89** Alles ist im Fluss – Das Marta-Museum in Herford
- 92** Das Tor nach Westfalen – Ausflugsziel Porta Westfalica
- 101** Radeln in Westfalen – Unterwegs auf dem Weser-Radweg



PUNKT.

- 106** Wie ein fehlendes Stück Straße eine Stadt prägt

WIE DAS LAND, SO DAS JEVER.



EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Erst vor wenigen Monaten schrieb ich, dass es gute Tradition in der ESSpertise sei, bedeutende Ereignisse mit einer Sonderausgabe zu würdigen. Ich freue mich sehr, dass wir bereits jetzt den nächsten Meilenstein in Form einer Sonderausgabe feiern: Die Gründung der DGL Ostwestfalen-Lippe GmbH & Co. KG und damit einhergehend die Eröffnung unseres neuen Standorts in Bad Oeynhausen. Dessen Planung und Bau war von einigen besonderen Herausforderungen begleitet, die ich Ihnen im Interview ab S. 8 genauer erläutere.



Die DGL arbeitet kontinuierlich daran, ihren Kunden eine hochmoderne Getränkelogistik zu bieten. Auch in Bad Oeynhausen waren Innovation und Nachhaltigkeit zwei Kernprinzipien in der Konzipierung des Standortes. Karl Wilhelm Stolze und Guido Lake, beide Geschäftsführer der DGL Ostwestfalen-Lippe GmbH & Co. KG, verraten Ihnen mehr darüber, wie der Umzug von Bielefeld nach Bad Oeynhausen vonstattenging und wie wir an der Weser möglichst (energie-)effizient arbeiten. Ein wichtiger Baustein ist unsere komplett elektrische Flurförderflotte, mit der wir uns in dieser Ausgabe ebenfalls genauer beschäftigen.

Wie viel diese für uns so wichtige Region zu bieten hat, auch das möchten wir Ihnen in dieser ESSpertise näherbringen. Ostwestfalen-Lippe ist nicht nur für seine imposanten Statuen, sondern auch für seine starken (Getränke-)Marken bekannt – darunter regionale Biere wie Barre und Herforder. Ebenfalls ein Genuss ist die Landschaft. Bad Oeynhausen, Porta Westfalica und das Weserbergland bieten zahlreiche Möglichkeiten, die Seele baumeln zu lassen. Neben diesen Ausflugstipps stellen wir Ihnen einige Kunden vor, die den alltäglichen Einkauf zu etwas Besonderem werden lassen.

Mein besonderer Dank gilt unseren Mitarbeitenden und Partnern, die wirklich alles dafür getan haben, um diesen Standort fristgerecht aus der Taufe zu heben. Für uns ist dies ein bedeutender Schritt in eine erfolgreiche Zukunft – und für unsere Kunden in Ostwestfalen-Lippe das Signal, dass wir gekommen sind, um zu bleiben.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre,

Ihr

Markus Rütters

Vorsitzender der Geschäftsführung (CEO)
DGL Deutsche Getränke Logistik





Foto: © a1w1s0b0tt



BRANCHE

BRANCHE

„DAS IST EIN BEKENNTNIS ZUR REGION“

DGL-CEO MARKUS RÜTTERS IM GESPRÄCH ZUM NEUEN STANDORT

Die Weisheit „In jeder Krise steckt auch eine Chance“ mag abgedroschen klingen, und doch passt sie perfekt zur Entwicklung des neuen DGL-Standortes in Bad Oeynhausen. Nachdem das Unternehmen zunächst notgedrungen den alten Standort in Bielefeld verlassen musste, schien der Verbleib der DGL in Ostwestfalen-Lippe fraglich. Mit großem Aufwand und einigem Verhandlungsgeschick gelang es der DGL jedoch nicht nur, ihre Präsenz in der Region zu sichern, sondern auch, in Rekordzeit einen neuen, hochmodernen Standort aus der Taufe zu heben. Im Gespräch mit der ESSpertise erklärt CEO Markus Rütters, wie es dazu kam.

Herr Rütters, welche Gründe hatte der Umzug von Bielefeld nach Bad Oeynhausen?

Im Zuge der Übernahme der Firma Wüllner 2011 hatte die Firma Getränke Essmann in Bielefeld eine Immobilie angemietet. Die Vermietung erfolgte allerdings nur befristet, mit der seinerzeit bestehenden Möglichkeit zur zeitlichen Verlängerung. Der Eigentümer hat sich zuletzt dafür entschieden, die Immobilie zu verkaufen. Ein Kauf zu dem geforderten Preis kam für uns allerdings nicht in Frage, zumal die Räumlichkeiten und die Ausstattung nicht mehr modernen Standards entsprachen. Ein anderer Investor hat die Immobilie dann letztendlich gekauft, abgerissen und neue Gebäude auf den beiden Grundstücksteilen errichtet, die zukünftig anderweitig genutzt werden.



Fotos: © a|w|sobott

↑ Der Standort in Bad Oeynhausen-Rehme liegt direkt an der Weser.



Foto: © a|w|sobott

↑ Schneller Zugriff: In Bad Oeynhausen sind die Paletten besser zu lagern und zu erreichen als am alten Standort in Bielefeld.

Warum haben Sie sich für Bad Oeynhausen als neuen Standort entschieden?

Ostwestfalen-Lippe ist für uns eine unheimlich wichtige Region. Wir liefern hier jährlich knapp 10 Millionen Kisten Getränke an den Lebensmitteleinzelhandel und Getränkeabholmarktketten. Unser Ziel war es, einen Standort zu finden, der unseren Anforderungen entspricht – sowohl was die Fläche als auch

die Nutzungsbedingungen betrifft. Wir müssen in der Saison rund um die Uhr arbeiten können, wenn es sein muss auch bis Samstagnacht. Die Suche gestaltete sich jedoch als sehr schwierig, da entsprechende Flächen in Ostwestfalen extrem rar gesät sind. Über unser persönliches Netzwerk sind wir auf einen Investor gestoßen, der gute Kontakte zur Stadt Bad Oeynhausen hat. Dort gab es ein seit längerem brachliegendes Objekt an der Weser, einen ehe-

maligen Holzhandel, für das ein neuer Eigentümer gesucht wurde. Der Investor, Karl Wilhelm Stolze – der ebenfalls in der Geschäftsführung der DGL tätig ist – und ich sind dann gemeinsam nach Bad Oeynhausen gefahren und haben für unsere Pläne geworben – einen in die Landschaft eingebetteten, modernen Logistikstandort zu schaffen. Diesen haben wir mit wesentlichen Aspekten auf ein nachhaltiges Handeln ausgerichtet, unter anderem mit der →



Foto: © a|w|sobott

↑ Alle Flurförderzeuge werden mit Strom betrieben.



Intralogistik nach Maß

Lebensmittel bei konstanten Temperaturen, energie- und kosteneffizient, hochverdichtet lagern mit Lagersystemen von Dexion. Vom statischen Palettenregal bis hin zur automatisierten Lösung, für Temperaturbereiche bis zu -40°C , bieten wir unseren Kunden die ganze Palette.

www.dexion.de



Begrünung der modernen Gebäude, mit Photovoltaikanlagen und mit La-desäulen für Elektro-Fahrräder, da der Standort direkt am Weser-Radweg liegt. Uns ist es so gelungen, eine Nutzungs-genehmigung für ein Großhandels- und Logistikunternehmen zu erhalten und dadurch in dieser für uns so wichtigen Region Ostwestfalen-Lippe zu bleiben – weitere Standortalternativen gab es schlichtweg nicht.

Wie ging es danach weiter?

Wir haben in Rekordzeit sowohl die Baugenehmigung eingeholt als auch die Fertigstellung umgesetzt. Kleine Verzögerungen von insgesamt sechs bis sieben Wochen gab es nur wegen schlechten Wetters und weil das Regierungspräsidium Detmold nach dem Ahr-Hochwasser die Statik neu hat prüfen lassen. Alles in allem konnten wir das Objekt zeitgerecht und in dem veranschlagten Kostenrahmen errichten. Insgesamt wurde ein zweistelliger Millionenbetrag investiert. Dabei hat der Investor sehr vorausschauend agiert und das Baumaterial schon vorab eingekauft, sodass wir von Preisexplosionen und Lieferverzögerungen weitgehend verschont geblieben sind. Einzig die Inbetriebnahme der Photovoltaikanlage hat sich etwas verzögert, was jedoch keinen Einfluss auf den Betrieb selbst hatte.

Wann konnte der Standort schließlich eröffnet werden?

Mitte April 2022 erfolgte der vollständige Umzug aus Bielefeld und die Eröffnung an der neuen Adresse „Fährweg 9-11“ in Bad Oeynhausen. Im Zuge des Umzuges kam es auch zu einer Neugründung, und zwar der DGL Ostwestfalen-Lippe GmbH & Co. KG, ein reines Speditions- und Logistikunternehmen. Wichtig für uns war es, unser wichtigstes Knowhow zu erhalten, also unsere erfahrene Belegschaft. Das ist uns auch glücklicherweise weitestgehend gelungen, knapp 75 % der Bielefelder Mitar-

beiterinnen und Mitarbeiter sind diesen Schritt mit uns nach Bad Oeynhausen gegangen.

Welche Vorteile bietet der neue Standort gegenüber dem alten in Bielefeld – gerade auch für die Mitarbeiter?

Wir haben beispielsweise größere Flächen und Gänge zwischen den einzelnen Regalen, in Bielefeld konnten wir uns kaum bewegen. Außerdem sind die Regale höher, wir können mehr Paletten übereinander stapeln. Gerade in der Hochsaison ist benötigte Ware so besser verfügbar. Da mehr Platz ist →



↑ Die DGL-Lkws sind in ganz Ostwestfalen-Lippe unterwegs.

↓ Kunden mit Mehrweg-Getränken zu versorgen in einer Region, in der es kaum Getränkefachgroßhändler gibt – das ist der Anspruch der DGL.



ES KOMMT NICHT AUF DIE GRÖÖBE AN.

JETZT
auch in 0,33 l
erhältlich!



Im gut sortierten Fachhandel erhältlich.

und wir mehr E-Ameisen einsetzen können, können unsere Mitarbeiter auch schneller und effizienter arbeiten. Für das persönliche Wohlbefinden der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kommt hinzu, dass die Sozialräume und die sanitären Anlagen in Bielefeld gegenüber dem neuen Standort sehr alt und sehr dunkel waren. In Bad Oeynhausen sind diese Räumlichkeiten gesamthaft modernst ausgestattet, das ist eine wirklich drastische Verbesserung. Auch die Büroarbeitsplätze sind am gesamten Standort nagelneu. Uns war es wichtig, eine helle und moderne Atmosphäre zu schaffen, in der sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wohlfühlen.

Welche Vorteile bietet der Standort aus verkehrstechnischer Sicht?

Der Standort liegt ideal, direkt am Autobahnkreuz. Wir sind sehr gut an Osnabrück, Hannover, Bielefeld und Minden angebunden. Unser Vertriebsgebiet – Osnabrück im Osten, Minden im Norden, Stadthagen und Bückeburg im Westen und das Paderborner Land im Süden – können wir weiterhin optimal bedienen. Wir schließen zudem direkt an die Distributionsgebiete unserer Nachbarstandorte in Dortmund und Lingen an. So können wir unser Netzwerk stabilisieren.

Durch die Verlagerung hat sich logistisch selbst gar nicht so viel für uns verändert. Manche Kunden sind jetzt näher dran, manche weiter weg – aber in Summe erreichen wir alle so gut wie zuvor. Wir sind sehr zufrieden, dass wir diesen Standort gefunden haben. Das ist ferner auch ein ganz klares Bekenntnis unserer Gesellschafter zur modernen Getränke Logistik, zu unseren Kunden und zu dieser Region. Wir sehen hier einen Auftrag, die Bevölkerung mit Mehrweg-Getränken zu versorgen, zumal es in der Region kaum Getränkefachgroßhändler gibt.

Wie ist die Kundenstruktur?

In Bad Oeynhausen betreiben wir nur reine Handelslogistik, wir beliefern von dort aus keine Gastronomie. Insgesamt haben wir eine sehr heterogene Kundenstruktur, sowohl Lebensmitteleinzel- als auch kleinere Getränkefachhändler. Wir haben hier deutlich mehr Handelskunden unter einem Dach als an anderen Standorten. So können letztendlich auch Verbraucher in Ostwestfalen-Lippe, wo es wie gesagt nur wenig Getränkefachgroßhändler für den Handel gibt, von einer leistungsstarken Logistik und einem großen Sortiment im Lebensmitteleinzelhandel bzw. in Getränkeabholmärkten selbst profitieren.



↑ Markus Rütters

Trotz aller Herausforderungen hat sich der Einsatz für den Standort Ostwestfalen-Lippe also gelohnt?

Wir sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Wir haben hier einen hochmodernen und zukunftsfähigen Standort aufgebaut, der sich perspektivisch auch noch erweitern lässt. Man kann sagen, dass wir hier eine neue Heimat gefunden haben – mindestens für die nächsten 15, 20 Jahre, aber vielleicht auch noch deutlich länger.

Vielen Dank für das Gespräch! ●



↑ Dank der unmittelbaren Nähe zum Autobahnkreuz sind alle Kunden gut zu erreichen.



**Das schönste Geschenk
ist Gelassenheit.**

GUT, BESSER, PAULANER.

BRANCHE

„SO ETWAS HAT ES NOCH NICHT GEGEBEN“

DGL OSTWESTFALEN-LIPPE GIBT IN BAD OEYNHAUSEN VOLLGAS

Es war ein echtes Mammutprojekt: In gerade einmal acht Monaten errichtete die neu gegründete DGL Ostwestfalen-Lippe GmbH & Co. KG ihren Standort in Bad Oeynhausen, während parallel der Vorgängerstandort von Getränke Essmann in Bielefeld abgebaut bzw. geräumt werden musste. Mit großem Engagement sorgten alle Beteiligten dafür, dass der Übergang fast nahtlos gelang. Mittlerweile operiert der Standort in Bad Oeynhausen bei voller Leistung und arbeitet gleichzeitig daran, die Prozesse weiter zu optimieren.

ERÖFFNUNG AM SAISONSTART

„So etwas hat es in der Geschichte der DGL und ihrer Gesellschaften noch nicht gegeben“, erklärt Karl Wilhelm Stolze, Geschäftsführer der DGL Ostwestfalen-Lippe GmbH & Co. KG. Bis zum April 2022 musste Getränke Essmann den Standort in Bielefeld verlassen, da der Eigentümer die Immobilie verkauft hatte. Gleichzeitig sollte der neue Standort in Bad Oeynhausen zu diesem Zeitpunkt bereits in Betrieb sein, um die Kunden weiterhin wie gewohnt zu bedienen. Für alle Beteiligten stellte dies eine besondere Herausforderung dar – zum einen, weil die Bauarbeiten erst im August 2021 beginnen konnten und zum anderen, weil die Eröffnung mit dem Saisonstart zusammenfiel. →

sen zu diesem Zeitpunkt bereits in Betrieb sein, um die Kunden weiterhin wie gewohnt zu bedienen. Für alle Beteiligten stellte dies eine besondere Herausforderung dar – zum einen, weil die Bauarbeiten erst im August 2021 beginnen konnten und zum anderen, weil die Eröffnung mit dem Saisonstart zusammenfiel. →



↑ Durch die kurze Bauzeit und die Eröffnung zum Saisonstart musste der Standort einen regelrechten Kaltstart hinlegen.

ALLES GUTE AM NEUEN STANDORT!



Budvar
Nealko

AB DEZEMBER
IM PRAKTISCHEN
6-PACK VERFÜGBAR!





Foto: © a|w|sobott

↑ Die überwiegende Mehrheit der Bielefelder Mitarbeiter folgte der DGL nach Bad Oeynhausen.

Allerdings verlief der Umzug nicht wie geplant: „Wir wollten eigentlich schon im März umziehen und den Standort dann sukzessive hochfahren“, erinnert sich Karl Wilhelm Stolze. Aufgrund der Witterung sowie Lieferkettenproblemen kam es jedoch zu einer Bauverzögerung von ca. sechs Wochen. „Der Umzug fiel dann auf Ostern, direkt auf den Saisonstart. So mussten wir quasi einen Kaltstart mit einer direkten Leistung von 60 bis 70 Prozent Auslastung hinlegen.“ Die weiteren Standorte der DGL in Dorsten, Lingen und Dortmund übernahmen in dieser Zeit einen Teil der Lieferungen, um für die Kunden weiterhin die gewohnte Lieferqualität zu gewährleisten.

MIT KOMPETENZ DIE LEISTUNG GESTEIGERT

Die Mitarbeiter hatten nicht viel Zeit, Abschied von Bielefeld zu nehmen – ein Standort, an dem einige von ihnen über 20 Jahre gearbeitet hatten. Neben dem eigentlichen Umzug absolvierten sie noch Schulungen, da in Bad Oeynhausen ein neues Lagerverwaltungssystem zum Einsatz kommt. „Es haben wirklich alle komplett mitgezogen und alles in allem haben wir den ganzen Umzug wirklich sehr gut gemeistert“, resümiert Karl Wilhelm Stolze. Besonders freut ihn, dass 110 der gut 130 Mitarbeiter dem Unternehmen an die Weser gefolgt sind. „Insgesamt beschäftigen wir jetzt fast 140 Mitarbeiter“, ergänzt Gui-

do Lake, ebenfalls Geschäftsführer am Standort. Für viele Mitarbeiter geht der Umzug mit einem längeren Arbeitsweg einher. Um sie zu unterstützen, bietet die DGL unter anderem Poolfahrzeuge und Fahrtkostenzuschüsse an. „Für uns war es sehr wichtig, unsere Mitarbeiter mit ihrer Kompetenz zu halten. Die Unterstützungen werden sehr gut angenommen, sodass die zusätzliche Entfernung nicht so durchgeschlagen hat“, berichten Karl Wilhelm Stolze und Guido Lake. →



Foto: © a|w|sobott



Foto: © a|w|sobott

↑ Karl-Wilhelm Stolze (links) und Guido Lake sind die Geschäftsführer der neuen DGL Ostwestfalen-Lippe GmbH & Co. KG.

VOLLE POWER – INDOOR & OUTDOOR

Linde Elektrostapler
mit 1-8 Tonnen Tragkraft

Linde Material Handling

Linde

WILLENBROCK



Willenbrock Fördertechnik GmbH & Co. KG

Neu-, Gebrauch-, Mietstapler | Service | Fahrausbildung | Intralogistiklösungen

Bremen – Hannover – Braunschweig | www.willenbrock.de

Eine zusätzliche Herausforderung für die Belegschaft war der trockene und heiße Sommer. Nichtsdestotrotz konnte der Standort seine Leistung kontinuierlich erhöhen. Im Juni lag diese bei 80 Prozent, Ende August bei 90 bis 95 Prozent. Seit Anfang Oktober werden alle ehemaligen Bielefelder Kunden direkt aus Bad Oeynhausen beliefert. Der Standort ist für die Auslieferung von ca. 50.000 Kisten am Tag ausgelegt. Hinzu kommt selbstverständlich noch die Verarbeitung des Leerguts sowie das Beschaffen neuer Ware. Insgesamt hält die DGL Ostwestfalen-Lippe dauerhaft rund 1.800 verschiedene Artikel am Lager vor, dazu kommen noch weitere Vorbestellartikel.



Foto: © a|w|sobott

↑ Die Büros wurden hell und freundlich gestaltet.

OPTIMIERUNGEN GEPLANT

Den Umzug nutzte die DGL auch für einige Verbesserungen, vor allem in der Leergutsortierung. „Das hat vorher in sogenannten ‚fliegenden Bauten‘ stattgefunden, die nicht witterungsbeständig waren“, erklärt Karl Wilhelm Stolze. „Dafür gibt es jetzt eine separate Leerguthalle modernster Bauart.“ Guido Lake ergänzt: „Aktuell arbeiten wir in diesem Bereich daran, die Warenströme zu optimieren. Dadurch erhoffen wir uns eine deutliche Effizienzsteigerung von 25 bis 30 Prozent. In einem nächsten Schritt analysieren wir dann, wann und wie wir Prozesse automatisieren.“

In den kommenden Monaten steht nun neben dem Tagesgeschäft auch der „Feinschliff“ auf dem Programm. „Die Saison ging diesmal bis Ende September. Selbst Anfang November hatten wir Tage, an denen 68.000 Kisten bestellt wurden. In den kommenden Monaten kümmern wir uns nun darum, was wir bisher nicht geschafft haben – uns so einzurichten, wie wir es uns vorstellen“, erklärte Karl Wilhelm Stolze. So gilt es zum Beispiel, die LED-Beleuchtung weiter zu optimieren und die Beschilderung und Kennzeichnung zu vervollständigen. Auch Raum für Reflexion ist eingeplant: „Einige Prozesse müssen sicherlich noch abgerundet werden, manches muss sich noch einspielen. Wir müssen auch noch einige Sachen aufarbeiten, die in der Anfangsphase nicht so gut gelaufen sind“, meint Guido Lake. Im Großen und Ganzen ist der Standortleiter mit den ersten Monaten aber zufrieden: „Wenn man sieht, wie knapp bemessen die Zeit war, und welche Mengen wir schon am ersten Tag ausgeliefert haben, dann ist alles gut gelaufen. Die Mannschaft hat wirklich einen tollen Job gemacht.“ So lässt zum Ende des Jahres mit Fug und Recht behaupten: Die DGL ist mit ihrem neuen Standort vollends angekommen in Bad Oeynhausen. →



Foto: © a|w|sobott

↑ Die Sozialräume haben eine hohe Aufenthaltsqualität.



Carlsberg

**PREMIUM
LAGER BEER**

1847 ONWARDS

PROBABLY THE BEST

DER STANDORT IM ÜBERBLICK:



BAUGENEHMIGUNGEN ERTEILT:

23.08. und 28.09.2021



BAUBEGINN:

August 2021
(vorher Abbruch der alten Hallen im April/Mai 2021)



FERTIGSTELLUNG:

April 2022



GRÖSSE DES GRUNDSTÜCKS:

41.360 m²



AUSSENFLÄCHEN

VOLLGUT- UND LEERGUTBEREICH:

19.150 m²



VOLLGUTHALLE:

8.800 m²

(zzgl. Büroflächen und Sozialräume von 300 m²)



LEERGUTHALLE

2.760 m²

(zzgl. Büro und Sozialräume von 619 m²)



PLANUNG:

Arnd Steinleger, Ingenieur- & Planungsbüro
Steinleger GbR in Porta Westfalica ●

DGL OSTWESTFALEN-LIPPE GMBH & CO. KG

Fährweg 9-11
32547 Bad Oeynhausen





Bayerns frische Weisse.



BRANCHE

INNEN WIE AUSSEN GRÜN

NEUER STANDORT SETZT AUF NACHHALTIGKEIT

Ein möglichst nachhaltiges und ressourcenschonendes wirtschaftliches Handeln ist Maßgabe für die gesamte DGL-Gruppe. Dementsprechend nutzte die DGL Ostwestfalen-Lippe GmbH & Co. KG den Umzug nach Bad Oeynhausen, um den Standort mit den neuesten Mitteln der Technik energieeffizient zu gestalten. Kernstück ist die Photovoltaikanlage, die einen signifikanten Teil des Energiebedarfs decken kann.

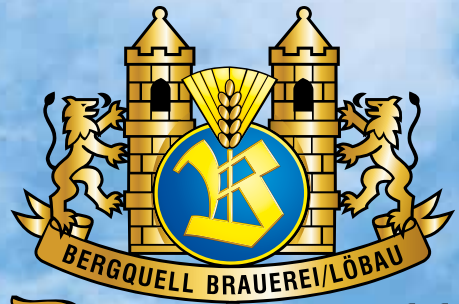
„Es ist unsere gemeinsame Zukunft, unser gemeinsamer Planet“, erklärt CEO Markus Rütters zu den Nachhaltigkeitsbestrebungen der Deutschen Getränke Logistik. „Als gesamte DGL-Gruppe arbeiten wir ständig daran, Energie und Ressourcen zu schonen. Bei unseren Fahrzeugen konnten wir durch modernste Technik und optimierte Frachtraumplanung den CO₂-Ausstoß bereits deutlich senken. Was auf der Straße gilt, gilt natürlich auch für unsere Standorte. Gerade bei dem Bezug einer neuen Immobilie prüfen wir daher genau, wie wir den Standort möglichst energieeffizient aufbauen können.“ →



Foto: © a|w|sobott

↑ Kletterpflanzen werden das Gebäude in Zukunft ergrünen lassen.

Die Heimat des
Lausitzer Porter



Bergquell

... immer wieder!



BRAUTRADITION SEIT 1846

www.bergquell-porter.de





Foto: © a|w|sobott

↑ Die Photovoltaikanlage ist das Kernstück aller Nachhaltigkeitsbestrebungen.

Ein wichtiger Baustein ist die komplett elektrische Flurförderflotte (S. 26). Diese ist deutlich klimaschonender als ihr Pendant mit Verbrennungsmotor, benötigt im Gegensatz zu dieser aber natürlich Strom. Hier kommt die standorteigene Photovoltaikanlage ins Spiel. „Jeder Stapler, jede E-Ameise hat eine Wechselbatterie, die uns als Speicher für den Strom aus unserer Photovoltaikanlage dient. So können wir bis zu 65 Prozent der eigenproduzierten Energie selbst nutzen“, berichtet Karl Wilhelm Stolze, Geschäftsführer der DGL Ostwestfalen-Lippe GmbH & Co. KG. Durch diese Maßnahmen konnte der Energiebedarf im Vergleich zum ehemaligen Essmann-Standort in Bielefeld um fast ein Viertel gesenkt werden.

WOHLTEMPERIERTES ARBEITEN

In Sachen Wärmedämmung setzt die DGL natürlich auf neueste Bauweisen. Sandwichplatten minimieren den Heizbedarf. „Früher hatten die Hallen nur eine Alu-Wand, da musste man natürlich extrem heizen“, erinnert sich Karl Wilhelm Stolze. „Unsere neuen Hallen können die Temperaturen sehr lange halten.“ Zudem gibt es in den Büro- und Sozialräumen keine klassische Heizung mehr, sondern Klimageräte, die

sowohl kühlen als auch wärmen – und das mittels Strom, der wiederum aus der Photovoltaikanlage stammt. Auch in Sachen Beleuchtung setzt die DGL auf Energieeffizienz und verwendet neueste LED-Technik. Im Vergleich zum Standort in Bielefeld habe hier wirklich ein kompletter Wechsel der Technik stattgefunden, so Karl Wilhelm Stolze: „An unserem neuen Standort kann man sehr schön sehen, was die Bautechnik in den letzten Jahren und Jahrzehnten geleistet hat.“

LAGE IM GRÜNEN

Der Standort ist jedoch nicht nur im Inneren grün: Passanten wird zukünftig sofort die umfangreiche Fassadenbegrünung auffallen. Diese bindet nicht nur CO₂ und gibt Sauerstoff an die Umgebung ab, sie sorgt auch dafür, dass sich der Standort optisch hervorragend in die Umgebung einfügt. Dies war für die DGL Ostwestfalen-Lippe von besonderer Bedeutung, da das Objekt direkt in einem Naherholungsgebiet liegt, durch das unter anderem der Weser-Radweg führt.

Die Lage des Standorts belastet zudem keine Anwohner – anders als beim Bielefelder Standort, der sich in einem

Mischgebiet mit Wohnbebauung befindet. Karl Wilhelm Stolze: „Wir liegen hier direkt am Autobahnkreuz, mit Anbindungen an eine große Kreisstraße, eine Bundesstraße und gleich zwei Autobahnen. Wir belasten hier niemanden, weil wir infrastrukturell einfach optimal angebunden sind.“ ●

BRANCHE

NACHHALTIG UND EFFIZIENT

FLURFÖRDERZEUGE LAUFEN IN BAD OEYNHAUSEN KOMPLETT ELEKTRISCH

Nachhaltigkeit ist eines der zentralen Themen für die Deutsche Getränke Logistik (DGL). Dies schlägt sich am neuen Standort in Bad Oeynhausen nicht nur in Maßnahmen wie der Begrünung und der Photovoltaikanlage nieder, sondern auch in der Intralogistik: Sämtliche Flurförderzeuge fahren elektrisch. Für die Ausstattung setzte die DGL erneut auf eine Zusammenarbeit mit Willenbrock Fördertechnik, einem Vertragspartner von Linde Material Handling.

Am ehemaligen Standort in Bielefeld hatte noch etwa die Hälfte der Flurförderzeuge einen Verbrennungsmotor. Der Umzug erwies sich nun als passende Gelegenheit, um die Flotte umfassend zu modernisieren und vor allem nachhaltig auszustatten. Für die Ausstattung in Bad Oeynhausen erstellte Axel Schnitker, Abteilungsleiter Fuhrparkmanagement bei Getränke Essmann, gemeinsam mit Willenbrock Fördertechnik ein Konzept für die Flurförderzeug-Flotte. Individuell auf den

Kunden zugeschnittene Konzepte für die Intralogistik sind die Spezialität des Unternehmens Willenbrock, das exklusiv zwischen Nordseeküste und Harz Linde-Produkte vertreibt. Die Dienstleistungspalette reicht dabei von Service und Ersatzteilversorgung über Logistikberatung, Fahrerausbildung und Sicherheitsprüfungen, Webshop, Regalsysteme bis zu komplexen Lösungen für Automatisierung oder Digitalisierung.



Foto: © a|w|sobott

↑ In Bad Oeynhausen fahren sämtliche Flurförderzeuge mit Strom.



Foto: © a|w|sobott

↑ Ein spezielles Ladekonzept verhindert u.a. Spitzen beim Laden und garantiert eine optimale Verfügbarkeit der Fahrzeuge.

100 PROZENT ELEKTRISCH

Insgesamt lieferte Willenbrock 75 Flurförderzeuge nach Bad Oeynhausen, zu denen Niederhubwagen, Kommissionierer, Schubmaststapler sowie zwei Modelle an Gegengewichtsstaplern gehören. Letztere transportieren vier bis sechs Paletten Vollgut und erweisen sich so als besonders leistungsstark. Es handelt sich ausnahmslos um Elektrogeräte. Seit einigen Jahren bereits ist die DGL bestrebt, auf Elektrofahrzeuge umzustellen. Inzwischen ist an fast allen Standorten ein Großteil der Geräte elektrisch unterwegs. In Bad Oeynhausen wurde eine Batterieladestation eingerichtet, an der sowohl Wechselbatterien als auch die Geräte selbst „auftanken“ können. Ein signifikanter Teil der Flotte ist mit Li-ION-Batterien ausgestattet. Die Geräte des Herstellers Linde erweisen sich dabei als besonders energieeffizient. Die Willenbrock-Spezialisten für Energielösungen erarbeiteten ein Konzept, um die Ladetechnik zu optimieren und beispielsweise Spitzen beim Laden zu vermeiden. →

↓ Die Fahrzeuge von Linde sind besonders leistungsstark.



Foto: © a|w|sobott

FROHE WEIHNACHTEN!



Coca-Cola

TASTE THE FEELING™

SICHERHEIT UND KOMFORT

Neben der Energieeffizienz bieten die Geräte von Linde zahlreiche weitere Vorteile – vor allem die Ausstattung, aber auch das Handling und die Umschlaggeschwindigkeit sprechen für den Hersteller. Die Gegengewichtsstapler gehören in der Branche zu den Besten, was die Umschlagsperformance betrifft. Auch unter ergonomischen Gesichtspunkten handelt es sich hier um Premiumprodukte. „Die DGL hat sich für luftgefederte, ergonomische Superkomfortsitze anstelle der Standardausstattung entschieden. Die Fahrer sind so weniger Schwingungen ausgesetzt und können verschleiß- und ermüdungsfreier arbeiten“, erklärt Bernd Wohlers, Senior Key Account Manager bei Willenbrock. Dementsprechend verfügen die Geräte über eine sehr große Akzeptanz in der Fahrerschaft. Neben dem Komfort ist natürlich auch die Sicherheit von elementarer Bedeutung für die DGL. Der Linde BlueSpot projiziert bei Rückwärtsfahrten ein blaues Licht auf dem Boden, hinzu kommen akustische Warnsignale. Dadurch werden Unfälle und Kollisionen gerade an weniger einsichtbaren Stellen minimiert.

Mit „Linde Connect“ verfügen die Flurförderzeuge zudem über ein hervorragendes Flottenmanagement-Tool. „Das System stellt sicher, dass nur berechtigte Fahrer die Geräte bewegen. Flottenmanager können zudem Betriebsstunden sowie Einsatz- und Ausfallzeiten auslesen. So kann man die Flotte wunderbar optimieren“, erklärt Bernd Wohlers. Mit Linde Connect lässt sich zudem die Geschwindigkeit der Geräte begrenzen, gerade in Gefahrenbereichen. Deshalb kommt das System inzwischen auch an anderen DGL-Standorten zum Einsatz und die Nutzung wird weiter ausgebaut. Axel Schnitker fasst zusammen: „Linde Connect wird bei uns federführend in der Steuerung der Flurförderzeug-Flotte sein.“ ●

WWW.WILLENBROCK.DE



↑ Die Flurförderzeuge von Linde überzeugen sowohl durch ihre Performance als auch durch den Komfort, den sie den Fahrern bieten.





GENUSS

GENUSS

REGIONAL EINKAUFEN IM COMBI-MARKT BIELEFELD-THEESEN

VERGRÖSSERTES SORTIMENT NACH ERNEUERUNG DES MARKTES

„**M**oin. Frisch. Nebenan.“ – Mit diesem Slogan werben die Combi-Verbrauchermärkte um ihre Kundschaft. Und was hier draufsteht, das steckt auch drin. Die Märkte gehören zum norddeutschen Traditionsunternehmen Bünning und zeichnen sich durch eine große Auswahl frischer Produkte aus. Nebenan trifft auf die Märkte gleich in doppelter Hinsicht zu: Die Filialen befinden sich in wohn- und verkehrsiintegrierten Lagen. So erlebt die Kundschaft den Markt als Teil ihrer Nachbarschaft. Hinzu kommt, dass in den einzelnen Filialen ein möglichst großes Angebot an regionalen Produkten zur Verfügung steht – Lebensmittel direkt von nebenan eben.

Mit frischen und regionalen Produkten ermöglicht auch der Markt in Bielefeld-Theesen seinen Kunden den täglichen Einkauf in einem großen Sortiment. 2020 wurde der Markt vollständig erneuert. „Wir können unseren Kunden jetzt ein deutlich verbessertes Einkaufserlebnis bieten“, so Marktleiter Beytullah Eristi. Die Verkaufsfläche des Markts ist von 780 Quadratmetern auf 1.360 Quadratmetern gewachsen – mehr Platz für mehr Frische und neue Produkte. Das Sortiment in Bielefeld-Theesen geht jetzt mehr in die Tiefe und in die Breite. Marktleiter Eristi führt zur Veranschaulichung die Molkereiprodukte als Beispiel an: Vorher gab es eine begrenzte Sortenauswahl bei den Fruchtjoghurts von wenigen Marken, jetzt stehen deutlich mehr Sorten und weitere Marken im Kühlregal.

↓ Die Filiale in Bielefeld-Theesen wurde 2020 komplett erneuert und erweitert.





↑ In der Wurst- und Käsetheke gibt es eine große Auswahl an köstlichen Spezialitäten.

Auch das Sortiment aus regionalen Produkten ist weiter gewachsen. Für die Kunden sind diese Produkte sofort durch das entsprechende Label zu identifizieren. Unter der Marke Lippe regional werden verschiedene Lebensmittel aus dem Kreis Lippe verkauft. Frische Milch bekommt der Bielefelder Combi-Markt vom Biohof Gut Wilhelmsdorf und der Kartoffelhof Baumann liefert Erdäpfel direkt aus der Nachbarschaft. „Unsere Kunden kommen ganz gezielt wegen der großen regionalen Produktauswahl zu uns in den Markt. Wir inszenieren unser regionales Sortiment bewusst, damit die Kunden einfach und schnell zum Produkt ihrer Wahl greifen können“, erklärt Marktleiter Eristi.

FRISCHE LEBENSMITTEL AUS DER REGION

Das Herzstück des neuen Marktes in Bielefeld-Theesen ist die Obst- und Gemüseabteilung. Hier finden die Kunden eine große Auswahl frischer Zutaten für eine bewusste Ernährung. Auch hier liegt der Fokus auf Regionalität und Frische. Im Kräutergewächshaus werden für die Kunden erntefrische Kräuter gezogen, die garantiert jedes selbstgekochte Essen verfeinern. Ergänzt wird die Abteilung durch die Salatbar mit „Schnippelküche“. Hinter den Kulissen werden verschiedene Zutaten zu leckeren Salaten und Snacks verarbeitet, mit denen sich die Kunden für ihre Mittagspause oder den kleinen Hunger zwischendurch versorgen können. Für den großen Hunger gibt es im Markt zusätzlich ein Mittagsmenü mit einer wöchentlich wechselnden Auswahl. Täglich können die Kunden zwischen verschiedenen Speisen wählen. →



↑ Die Weinabteilung besticht durch die stimmungsvoll gestalteten Regale.



KLOSTER
Andechs
SEIT 1455

Weizenbock
kräftig, spritzig, fruchtig



An der Frischetheke erwartet sie außerdem ein besonderer Service. Mit viel Liebe zum Detail stellen die Mitarbeiter hier leckere Genießerplatten zusammen. Die Bandbreite ist groß: Ob Käse, Wurst, bunt gemischt, mit französischen oder italienischen Geschmackswelten, die Genießerplatten halten für unterschiedlichste Vorlieben das Richtige bereit. Abgerundet wird der Service durch diverse Grillplatten. Die Platten sollten etwa zwei Tage im Voraus bestellt werden, besondere Wünsche können direkt im Markt besprochen werden. So wird die nächste Feier daheim zu einem kulinarischen Erfolg.

GROSSE GETRÄNKEAUSWAHL

Besonders gut aufgestellt ist der Bielefelder Combi im Bereich Getränke. Teil des Sortiments sind – typisch Combi – ebenfalls regionale Hersteller wie die Braumanufaktur Bielefeld, Liebhart's Privatbrauerei aus Detmold oder Limoment, eine natürliche Limonade direkt aus Ostwestfalen. Hervorzuheben ist außerdem die Weinabteilung. Der Bereich ist im Laden ein absoluter Blickfang: Rot- und Weißweine sowie Rosé und Schaumwein werden in Regalen mit Holzvertäfelung und ansprechender Beleuchtung aufmerksamkeitsstark in Szene gesetzt. Beim Wein punktet der Markt wieder mit der breiten Produktpalette: Vom Tropfen für den kleineren Geldbeutel bis hin zu hochwertigen Weinen im höheren Preissegment gibt es den feinen Rebensaft für jeden Anlass. Für die fachkompetente Beratung stehen jederzeit die Mitarbeiter oder die jeweiligen Abteilungsleiter zur Verfügung. Am Ende des Ein-

kaufs haben die Kunden die Möglichkeit, an der Self-Checkout-Kasse selbst die Waren einzuscannen und bargeldlos zu bezahlen. Singles, Paare, Familien und Senioren, im Combi-Markt Bielefeld-Theesen ist der Kundenstamm sehr breit gefächert. Eins haben sie trotzdem gemeinsam: Sie kaufen am liebsten regional und frisch ein. ●

COMBI- VERBRAUCHERMARKT BIELEFELD, THEESEN

Topasstr. 4,
33739 Bielefeld
www.combi.de



↑ Frisch und regional: Die Obst- und Gemüseabteilung ist das Herzstück des Combi-Marktes.

Für besonders erfrischende Momente!

Entdecke die Sinalco Geschmacks-
vielfalt.



Oder willst
du weitermachen
wie bisher?



GENUSS

VON DETMOLD IN DIE WELT

DIE GESCHICHTE VON SINALCO

Sinalco ist der Name für Softdrinks made in Germany. In seiner über 100-jährigen Geschichte etablierte die Marke sich als die erste ihrer Art aus Europa und ist auch heute noch populär.

EINE BEWEGTE GESCHICHTE

Die Geschichte von Sinalco beginnt im Jahr 1902. Damals erschaffen der Detmolder Fabrikant Franz Hartmann und der Radebeuler Naturheilkundler Friedrich Eduard Bilz ein Fruchtgetränk namens Bilz-Brause – ein neuartiges Getränk aus Südfrüchten und einheimischen Obstarten. Drei Jahre später findet ein Preisausschreiben statt, um das Produkt markenrechtlich eintragen zu lassen: Es entsteht der Name „Sinalco“ (lat. Ohne Alkohol) mit dem bekannten Symbol eines überschäumenden Sektkelchs. Der rote Kreis als Wiedererkennungsmerkmal der Marke wird allerdings erst 1937 eingeführt. Bereits 1907 exportiert Sinalco seine Limonade nach Südamerika und in den Nahen Osten und avanciert so zum ersten europäischen Softdrink von Weltrang. Mit der Sinalco Kola machen die Detmolder ab 1934 Coca-Cola Konkurrenz. Zwei Weltkriege verpassen der deutschen Marke jedoch einen herben Schlag: Beide Male muss die Sinalco-Produktion eingestellt und in den 1940er-Jahren sogar auf Marmelade umgestellt werden.

Ein Jahrzehnt später geht es mit der Marke wieder bergauf: In den Jahren 1950 und 1951 erlebt die Firma aus Detmold ihren größten Umsatz seit ihrer Gründung. Das individuelle Design mit Relief und rotem Punkt tragen dabei sicher zur Popularität bei. Nachfolgend werden sogar die ersten Fernseh-Werbespots für Sinalco-Getränke gedreht. Das geht soweit, dass ab den 1970er-

Jahren Sinalco im deutschen Sprachgebrauch synonym für Limonade verwendet wird. Im Jahr 1979 wird der bekannte Werbe-Jingle „Die Sinalco schmeckt“ auf die Melodie des Flohwalzers komponiert, welche auch heute noch Ohrwurm-potenzial hat. Zu diesem Zeitpunkt ist Sinalco in 150 Ländern erhältlich. →



↑ Sinalco gibt es heute in vielen verschiedenen Sorten.

DIE REINE KRAFT DER ALPEN.

Adelholzener Alpenquellen.



Adelholzener Classic, Sanft und Naturell: Natürliches Mineralwasser mit, mit wenig oder ohne Kohlensäure. Adelholzener Bleib in Form: Fruchtige Erfrischung mit wenig Kalorien.



SEI GUT ZU DIR

ST. PRIMUS HEILWASSER

ADELHOLZENER PRIMUS HEILQUELLE: Traditionell angewendet – zur Unterstützung der Funktion von Magen und Darm – zur Unterstützung der Harnausscheidung. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett oder fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.

VIELE WECHSEL FÜHREN ZUM ZIEL

Nach dem Tod der Eigentümerfamilie geht das Unternehmen 1970 zunächst an die Dortmunder Actien-Brauerei, 1981 dann an die Sibra-Holding und schließlich zehn Jahre später an die Feldschlösschen-Gruppe. In den 1990er-Jahren wurden die Vertriebsrechte für Sinalco an die Hövelmann-Gruppe aus Duisburg verkauft, die anschließend die Marke neu aufstellte und zu alter Popularität zurückführte. Seit dem Jahr 2000 ist Sinalco auch wieder in der Gastronomie vertreten. Im Jahr 2005 feierte Sinalco sein 100-jähriges Bestehen.

Heute vertreibt Sinalco nicht mehr nur die klassische Brausen aus Orange und Cola, sondern auch Geschmacksrichtungen wie Zitrone, Apfelschorle, Passionsfrucht, Pink Grapefruit, Orange-Maracuja, Eistee oder sogar Energy Drink. Auch zuckerarme Produktvarianten gehören zum Portfolio. In Detmold wird Sinalco seit Ende der 1980er-Jahre nicht mehr produziert, das ehemalige Firmengebäude in der Nähe des Bahnhofes ist jedoch heute noch zu sehen. ●



↑ Der ehemalige Sinalco-Hauptsitz in der Detmolder Bahnhofstraße im Jahr 2013.

WWW.SINALCO.DE



↑ Bereits 1909 warb Sinalco großflächig am Berliner Spittelmarkt für sein Produkt.

Mönchshof Weihnachtsbier

Nur für
kurze Zeit!

Exklusives
FESTBIER

Wir wünschen eine
besinnliche Vorweihnachtszeit!

Echte Brauspezialitäten



GENUSS

MODERNES EINKAUFSERLEBNIS IM EDEKA ALLISON

TOP-SERVICE IN EINLADENDER ATMOSPHÄRE



Foto: © EDEKA Allison

Seit 1999 gibt es in Bünde im Stadtteil Ennigloh den EDEKA Markt, der im Laufe der zwei Jahrzehnte ein fester Bestandteil der Nachbarschaft geworden ist. Seit 2020 wird das Geschäft von Tim Allison geführt. Im Laden hat er viel verändert, doch eines ist geblieben: der persönliche Umgang mit den Kunden. Die gute Beziehung zur Kundschaft ist dem selbstständigen Kaufmann sehr wichtig. Damit diese sich vor Ort wohlfühlt und ein positives Einkaufserlebnis hat, hat Allison den Markt nach der Übernahme vollständig modernisiert und erweitert.

Der EDEKA-Verband ist genossenschaftlich geprägt. Deutschlandweit führen rund 3.500 selbstständige Kaufleute in Eigenverantwortung ihre Filialen. Die sieben regionalen Großhandelsbetriebe versorgen sie mit Ware und unterstützen die Kaufleute in den Bereichen Vertrieb und Expansion. Die EDEKA-Zentrale koordiniert die übergeordnete Strategie der Marke. Durch diese Unternehmensstruktur haben die selbstständigen Kaufleute gewisse Freiheiten in ihren Filialen. Im Tagesgeschäft ist das ein entscheidender Punkt, mit dem sich die EDEKA-Märkte von Discountern abheben. „Wir sagen den Kunden nicht nur, ob wir ein Produkt vorrätig haben oder nicht. Wir haben die Freiheit neue Produkte in unser Sortiment aufzunehmen, die sich unsere Kunden wünschen“, erzählt Tim Allison. Die Filiale, die er vor rund zwei Jahren übernahm, wurde 1999 gebaut und hatte ein entsprechendes Design. „Ich bin ein aufgeräumter Typ, der klare Strukturen mag. →

↑ Ein Großteil der EDEKA-Filialen wird von selbstständigen Kaufleuten geführt. →

Zeit für Genießer.



Carolinen
gourmet
naturel
Natürliches Mineralwasser
aus Korbach
0,25l

Carolinen
gourmet
feinperlig
Natürliches Mineralwasser
mit Kohlensäure
0,75l

421,0 mg/l
43,0 mg/l
352,0 mg/l
317,0 mg/l
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure
versetzt, aus der Urzipsquelle
Carolinen Brunnen
GmbH & Co. KG
33699 Bielefeld

Das spiegelt sich nach der Modernisierung auch im Verkaufsraum wider“, erklärt der Kaufmann. Im Markt gibt es einen Hauptgang, von dem alle Nebengänge einzusehen und erreichbar sind. Alles ist sehr übersichtlich und gut strukturiert. „In Kombination mit den Beschriftungen können unsere Kunden sich gut im Geschäft orientieren und finden ganz einfach die verschiedenen Abteilungen“, so Allison weiter. Auch die Einrichtung hat sich deutlich verändert: Die Wände sind in einer Sichtbeton-Optik gestaltet, die Regale sind mit hellem Eichenfurnier gefertigt und überall im Verkaufsraum finden sich verschiedenste gestalterische Akzente. In der Obst- und Gemüseabteilung gibt es zum Beispiel ein Dekorationselement, das aus echtem Moos besteht – ein absoluter Hingucker. Durch die Inneneinrichtung wird eine Wärme erzeugt, die sich durch den gesamten Laden zieht. Sortiment mit Nachhaltigkeit und Regionalität

Im Rahmen des Umbaus wurde die Verkaufsfläche um 450 Quadratmeter vergrößert. Der erfahrene Kaufmann hat im Zuge dessen auch das Sortiment kritisch unter die Lupe genommen. Es gibt ein Kernsortiment, das für alle Märkte verpflichtend ist. Darüber hinaus können die Filialen selbst entscheiden, welche Produkte es in die Regale schaffen. Allison sortierte einiges aus und brachte neue Artikel in den Markt in Ennigloh. In der Frischetheke gibt es eine große Auswahl aromatischer Käsespezialitäten sowie frische Fleisch- und Wurstprodukte. Ebenso frisch ist auch das Angebot der neuen Sushi-Bar. Hier finden die Kunden leckere Snacks aus Fernost. Zusätzlich gibt es im Markt eine Bäckerei und eine Backstation zur Selbstbedienung. Auch im Bereich Getränke ist der EDEKA Allison gut aufgestellt. Besonders hervorzuheben ist die große Auswahl an hochwertigen Weinen – kompetente Beratung inklusive. →

➤ **Mitnehmen oder vor Ort genießen:** Die Bäckerei im EDEKA Allison verfügt auch über einen gemütlichen Sitzbereich.

→ Die attraktive Warenpräsentation ist Teil des Einkaufserlebnisses.



Servus!

Trinkst' eins mit?



Aus gutem Hause.

Ziemlich süffig!

**JETZT
PROBIEREN!**

*Aus 100 %
bayerischen
Zutaten.*

Folge uns:  
@schneiderslandbrauerei
www.schneiders-landbrauerei.de

„In den letzten fünf Jahren ist auch der Bedarf an veganen und vegetarischen Ersatzprodukten enorm gestiegen. Das sind längst keine Nischenprodukte mehr. Hier greifen mittlerweile auch Kunden zu, die ab und zu auf Fleisch verzichten möchten oder Unverträglichkeiten haben“, weiß Tim Allison. Bei den Milchprodukten gibt es pflanzliche Alternativen, die nicht nur für Veganer, sondern auch für Kunden mit Laktoseintoleranz wichtig sind. Neben dem passenden Sortiment für eine laktosefreie Ernährung finden auch Kunden, die auf Gluten verzichten, eine reichhaltige Artikelauswahl im Markt. Das Sortiment hält auch viele regionale Produkte bereit. „Wir achten auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Teil des Sortiments sind unter anderem ein regionaler Hafer sowie Fleisch und Eintöpfe vom Metzger in der Nähe. Unsere regionalen Lieferanten haben kürzere Anfahrtswege und tragen so zur Nachhaltigkeit bei“, erklärt Allison. Auf dem Parkplatz des Marktes gibt es sogar eine Ladesäule für E-Autos.

TOPAKTUELLE SERVICEANGEBOTE

Teil des EDEKA-Marktes in Ennigloh sind auch topmoderne Services, die den Einkauf für die Kunden vereinfachen. Mit der EDEKA-App können die Kunden aktuelle Angebote entdecken, eine Einkaufsliste erstellen und auch via App ihren Einkauf bezahlen. Zusätzlich gibt es im Markt die Easy Shopper Einkaufswagen. Im Zusammenspiel mit der zugehörigen App können Kunden ihren Einkauf selbst einscannen und ebenfalls über die App bezahlen. Artikel können direkt in die eigenen Einkaufstaschen verpackt werden, die nach dem Zahlungsvorgang einfach vom Wagen genommen und ins Auto gestellt werden können. Ähnlich einfach geht das Bezahlen des Einkaufs an der Self-Checkout-Kasse. Auch hier können die Kunden oft Zeit einsparen. Selbstverständlich steht das Team des EDEKA Allison auch bei der Nutzung der technischen Services mit Rat und Tat zur Seite. Auf die gute Beziehung zu den Kunden wird besonderer Wert gelegt. Im Markt herrscht ein persönlicher Umgang, der den Kunden, die zum Teil schon seit vielen Jahren hier einkaufen, ein gutes Gefühl gibt. Der EDEKA Markt von Tim Allison bietet so neben einem hochwertigen Einkaufserlebnis auch die Möglichkeit, einen kurzen Plausch mit Nachbarn und Bekannten zu führen. ●

↓ Die Frische von Obst und Gemüse wird in der Inneneinrichtung gestalterisch aufgenommen.



EDEKA ALLISON

Holtackerweg 11
32257 Bünde
Tel. 05223 689661



Chiemseer

Rosenheimer Spezialitätenbrauerei



GENUSS

VON BLINDEN HÜHNERN, DIE KEINE SIND

DIE WESTFÄLISCHE KÜCHE

Von Pumpernickel bis Pfefferpotthast – die westfälische Küche ist vielseitig, traditionell und ging sogar in die Weltgeschichte ein. Ihr Ursprung reicht viele Jahrhunderte zurück und ist durch geschichtliche Aufzeichnungen und mündliche Weitergabe erhalten geblieben. Auch historische Kochbücher, wie das von Henriette Davidis, bewahren die Rezepte der Region davor, in Vergessenheit zu geraten. Henriette Davidis – Hauswirtschaftslehrerin, Erzieherin und Gouvernante – ist die Autorin für traditionelle westfälische Küche. In ihren Kochbüchern schrieb sie neben klassischen Rezepten ihrer Zeit auch regionale Gerichte nieder. Heute ist ihr und ihrem Werk ein ganzes Museum in Wetter-Wengern gewidmet.

DAS PUMPERNICKEL

Das Pumpernickel ist das wohl berühmteste Produkt der westfälischen Küche. Das kompakte Roggenbrot gilt als sehr gesund und lange haltbar – eingeschweißt hält es sich Monate, in Dosen sogar Jahre. Die ursprüngliche Rezeptur des Pumpernickels sieht ein Backen des Teiges für bis zu 20 Stunden vor. Diesen Aufwand können nur spezialisierte Pumpernickel-Bäckereien stemmen, für normale Bäckereien wurde ein schnelleres Verfahren durch Zugabe von Sauerteig etabliert. Die älteste noch existierende Pumpernickel-Bäckerei ist die Bäckerei Haverland in Soest, die schon seit 1570 Pumpernickel bäckt. Damals war die Region häufig militärisch besetzt und nutzte das Pumpernickel vermutlich als Notration.

Der Begriff „Pumpernickel“ reicht bis zum Dreißigjährigen Krieg zurück. Dort wurde er das erste Mal in dem Tagebuch eines Söldners erwähnt. Der Ursprung des Wortes ist dennoch nicht eindeutig belegt: Wahlweise kann es „furchender Nikolaus“ bedeuten oder einen groben, klotzigen Menschen beschreiben. Internationale Bekanntheit erreichte das Pumpernickel durch die westfälischen Auswanderer in den Vereinigten Staaten. Dort wurde das Roggenbrot als Vorlage für amerikanische Brote genutzt. →

↓ Pumpernickel gilt als das gesündeste Brot.





SCAVI & RAY

3+1 SPUMANTE AKTION



11

KAUFE 3 KARTONS SCAVI & RAY (JE 6 x 0,75L)
UND ERHALTE 1 KARTON SCAVI & RAY GRATIS* DAZU.

f SCAVI-RAY | WWW.SCAVI-RAY.IT | #SCAVIRAY





↑ Pumpernickel eignet sich ebenfalls gut als Snack.

Pumpernickel darf sich nur als solches bezeichnen, wenn es mindestens 90 Prozent Roggenvollkornschrot enthält. Besteht es nur aus Vollkornschrot, muss die zugesetzte Säuremenge laut den in Deutschland geltenden „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig stammen. Die Backzeit beträgt mindestens 16 Stunden, bei niedrigen Temperaturen von in der Regel 100 bis 120 Grad. Seine Farbe erhält das Pumpernickel durch Enzym-Reaktionen beim Backen: Ein Großteil der Stärke wird während der langen Zeit im Ofen in Zucker umgewandelt, was dem Brot seine dunkelbraune Färbung sowie den malzig-süßen Geschmack verleiht. Durch den langen Backprozess ergibt sich auch die kompakte, feuchte und leicht brüchige Konsistenz des Brotes.



↑ Man kann Äpfel im Schlafrock auch mit Zimt und Zucker verfeinern.

ÄPFEL IM SCHLAFROCK

Eine typisch westfälische Süßspeise sind Äpfel im Schlafrock. Dieser Nachtisch ist mit dem bekannten Bratapfel verwandt und unterscheidet sich lediglich durch den Teigmantel um die Äpfel – dementsprechend simpel ist die Zubereitung.

Man benötigt: Hefeteig oder Blätterteig, 8 säuerliche Äpfel, 2 Eigelb, Zucker und Zuckerglasur.

Wer keinen Hefeteig oder Blätterteig selbst zubereiten möchte, kann diesen auch als Fertigprodukt kaufen. Der Teig wird zu Beginn dünn ausgerollt und in

Vierecke geschnitten, sodass die Äpfel darauf passen. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Äpfel auf je ein Teigviereck legen und mit Zucker bestreuen. Die Ränder eines Vierecks mit Eigelb einpinseln, den Apfel darin einschlagen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Dieses Vorgehen mit allen Äpfeln wiederholen. Danach werden die Äpfel im Backofen bei 220 Grad Celsius für etwa 30 Minuten gebacken. Nach dem Backen die noch warmen Äpfel mit Zuckerguss bestreichen. Die Äpfel im Schlafrock können warm oder kalt serviert werden.

Gut dazu schmeckt Schlagsahne, Vanillesauce oder Eis. Wer seine Äpfel im Schlafrock noch etwas aufpeppen will, kann die Füllung auch durch Nüsse, Zimt oder Konfitüre ergänzen. →




OBERBRÄU HELL

SEIT 1605 IM OBERLAND DAHOAM.



**JETZT
NEU!**

Erhältlich in folgenden Gebinden:

-  20 x 0,5 L Euroflasche im Kasten
-  6er Open Basket
-  30 und 50 L Fass

UNSER SÜFFIG-MILDES HELLES AUS HOLZKIRCHEN, MITTEN IM BAYERISCHEN OBERLAND.

PFEFFERPOTTHAST

Dieses Fleischgericht ist ein Klassiker der westfälischen Küche. Da Fleisch früher ein Luxusgut war, wurde Pfefferpotthast meist an besonderen Festtagen oder Hochzeiten serviert. Das Wort „Pfefferpotthast“ kommt aus dem Niederdeutschen. „Pfeffer“ bedeutet in dem Zusammenhang „gut gewürztes Gericht“ und meint nicht das Gewürz Pfeffer. „Pott“ bezieht sich auf den einzelnen Topf, in dem das Gericht zubereitet wird und „Hast“ ist eine Bezeichnung für das verwendete Rindfleisch. Das erste Mal wurde das Gericht 1378 urkundlich erwähnt – und zwar als Teilnehmer an einem militärischen Angriff. Agnes von der Vierbecke – Adelige und Freundin des Grafen Dietrich von Dinslaken – wurde 1378 dazu überredet, den Soldaten des Grafen Zugang zur Stadt Dortmund zu verschaffen. Sie fuhr in einem Wagen vor, der Holz und Heu geladen hatte und zugleich die Soldaten versteckte. Da sie eine angesehene Frau war, schöpfte keine der Wachen am Dortmunder Tor Verdacht, als sie behauptete, dass die Materialien für sie selbst seien. Sie stellte ihren Wagen in das äußere Tor, sodass dieses nicht ge-

schlossen werden konnte und lenkte den Torwächter ab, indem sie ihn bat, ihr einen Topf Pfefferpotthast zu holen. Die List gelang und Agnes gab den Soldaten ein Zeichen. Jedoch wurde der Angriff durch das innere, noch geschlossene Tor vereitelt und alle Beteiligten im Nachgang des Verrats angeklagt. Aufgrund der Rolle des Pfefferpotthasts während dieses Überfalls findet jedes Jahr in Dortmund im Herbst das Pfefferpotthast-Fest statt.

Das Fleischgericht ist somit tief in der westfälischen Geschichte verwurzelt und ist deshalb auch in Henriette Davidis' Kochbuch Praktisches Kochbuch für die Deutschen in Amerika zu finden. Wer heutzutage dieses Gericht kochen möchte, benötigt: 1 kg Rindergulasch, 500 g Zwiebeln, 3 EL Schmalz, 1 TL Salz, 10 schwarze Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 3 Pimentkörner, 3 EL Kapern, 500 ml Fleischbrühe, 1 unbehandelte Zitrone, 2 EL Semmelmehl.

Zur Zubereitung wird das Fleisch grob gewürfelt und im Schmalz von allen Seiten kräftig angebraten. Danach werden

die Zwiebeln gepellt, in Ringe geschnitten und zum Fleisch gegeben. Anschließend alles salzen und pfeffern und einige Minuten schmoren. Die Nelken zerstoßen und zusammen mit den Lorbeerblättern und den Piment- und Pfefferkörnern zum Fleisch geben. Nun mit der Fleischbrühe ablöschen und alles in einem geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa eine Stunde schmoren lassen. Nach dem Schmoren die Sauce mit dem Semmelmehl abbinden und die Kapern hinzugeben. Die Schale der Zitrone fein reiben, die Zitrone auspressen und Saft und Schale dem Gericht hinzufügen. Der Pfefferpotthast wird nachfolgend einmal kurz aufgekocht und dann im offenen Topf ziehen gelassen. Eventuell ist es nötig, mit etwas Pfeffer nachzuwürzen. Zum Schluss werden die Lorbeerblätter entfernt. Zum Pfefferpotthast werden meist Kartoffeln, Nudeln, Salat, Gewürzgurken oder Rote Bete als Beilage serviert. →



↑ Pfefferpotthast ist ein urwestfälisches Gericht.

Töftes Leben!
Und ich mittendrin!

NEU! NEU! NEU!



Jetzt bestellen und probieren!

- > Trendiges Individual-Glasgebinde
- > Praktischer 20er-Kasten mit 0,33 Liter Flaschen
- > Töfte Zielgruppe & cooles Design





↑ In ein Blindhuhn kommen zahlreiche Zutaten.

BLINDHUHN

Blindhuhn ist ein traditionelles Eintopfgericht aus Westfalen. Es beinhaltet meist Bohnen, Kartoffeln, Karotten, Birnen, Äpfel und Schweinespeck. Henriette Davidis bezeichnet Blindhuhn in ihrem Buch *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche* sogar als „Westfälisches Nationalgericht“. Wichtig dabei ist, dass es nur durch Verwendung von Birnen als westfälisch gilt – ohne das Obst ist es die niedersächsische Variante.

Doch warum heißt es Blindhuhn, wenn gar kein Huhn enthalten ist? Die Bezeichnung dieses Eintopfes leitet sich vom Sprichwort „Auch ein blindes Huhn findet mal ein Korn“ ab. Auf das Gericht bezogen bedeutet es so viel wie „Jeder findet in diesem Eintopf etwas, das ihm schmeckt“.

Wer das Gericht nachkochen möchte, braucht: 250 g getrocknete weiße Bohnen, 1,5 Liter Wasser, 250 g durchwachsender Speck, 300 g Karotten, 400 g grüne Bohnen, 300 g Kartoffeln (festkochend), 2 Äpfel, 2 Birnen, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, Öl zum Braten, 1 Bund Petersilie.

Vor der Zubereitung ist zu beachten, dass die weißen Bohnen zuvor 12 Stunden lang in 1,5 Litern Wasser abgedeckt einweichen müssen. Die Bohnen nach dem Einweichen aufkochen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Karotten schälen, beide Enden abschneiden und in Scheiben schneiden. Die grünen Bohnen waschen und ebenfalls die Enden abschneiden. Anschließend auch die Kartoffeln, Birnen und Äpfel schälen und würfeln. Bei den Birnen und Äpfeln

vorher das Kerngehäuse entfernen. Danach die Karotten, grünen Bohnen, Kartoffeln, Äpfel und Birnen zum Eintopf hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine halbe Stunde köcheln lassen. Nun die Zwiebeln pellen und würfeln und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln in der Pfanne anbraten bis sie etwas Farbe verlieren, dann kurz vor Ende der Garzeit dem Eintopf hinzufügen. Den Speck anschließend aus dem Topf nehmen, in Scheiben schneiden und wieder hinzugeben. Zum Schluss die Petersilie waschen, trocknen, die Stiele abschneiden, grob hacken und mit dem Eintopf servieren. Zum Blindhuhn werden meist Brot oder Mettwürste gereicht. ●



Bad Driburger

NATURPARKQUELLEN

GESCHMACKS-EXPLOSION¹⁰

UNSER
HANDLICHES
0,5 l PET-SORTIMENT
IST PERFEKT FÜR
EINEN AKTIVEN
LIFESTYLE.



WWW.BAD-DRIBURGER.DE



VEGAN
UNSERE
SÜßGETRÄNKE

GENUSS

NEUER K+K-MARKT IN NEUBECKUM

VERGRÖSSERTES SORTIMENT UND ATTRAKTIVE FRISCHETHEKE



Foto: © K+K Klaas & Kock B.V. & Co. KG

↑ Rundum erneuert präsentiert sich die K+K Filiale in Neubeckum.

Im September frisch eingeweiht wartet der K+K-Markt an der Hauptstraße in Neubeckum mit einem neuen, modernen Erscheinungsbild und vergrößerter Verkaufsfläche auf. Der Unterschied zur alten Filiale, die vollständig durch den Neubau ersetzt wurde, ist für die Kunden auf den ersten Blick erkennbar. Der verglaste Eingangsbereich und diverse Fensterfronten wirken einladend und lassen mehr Tageslicht in den Markt hinein. Im Inneren erwartet die Kunden ein umfangreiches Sortiment mit vielen Produkten aus der Region.

Beim Neubau hat das in Gronau ansässige Unternehmen K+K zusätzlich auf Energieeffizienz geachtet und den Markt nach dem KfW-55-Standard gebaut. So wird die Abwärme der Kälteanlagen zum Heizen genutzt und auf dem begrünten Dach wurde ein Photovoltaik-Anlage installiert. Für optimale lufthygienische Bedingungen im Markt sorgt die hocheffiziente und energieeffiziente

Lüftungsanlage. Zudem werden mehr als 80 Prozent der Heizenergie über das Wärmerückgewinnungssystem eingespart.

HOCHWERTIGE FLEISCH- UND WURSTWAREN AUS DER REGION

Im Verkaufsraum wurde das aktuelle K+K-Gestaltungskonzept umgesetzt: Geradlinige Formen, neue Materialien

und Einrichtungselemente sorgen bei den Kunden trotz größerem Sortiment für eine gute Übersichtlichkeit und Orientierung. Auf fast 1.400 Quadratmetern haben die Kunden jetzt eine noch größere Produktpalette, aus der sie ihre Lieblingsartikel auswählen können. Empfangen wird die Kundschaft durch die Obst- und Gemüseabteilung. Hier kann der Markt direkt mit einer einladenden Produktpräsentation punkten. Immer mehr gewachsen ist der Bedarf an veganen und vegetarischen Artikeln sowie Bio-Produkten. Das zeigt sich auch im Sortiment des K+K in Neubeckum. Wegzudenken sind diese Produkte schon lang nicht mehr und haben daher einen festen Platz in den Märkten des Unternehmens. →

PERONI
ITALIA



JETZT NEU

ENTDECKE DAS BIER ITALIENS

jetzt auch als

0.0%

Das Herzstück des K+K-Marktes in Neu-Beckum ist die „Drilander-Frischetheke“. Hier gibt es frische Fleisch- und Wurstwaren von hervorragender Qualität. Die Produkte stammen von verschiedenen Landwirten aus der Region. Unter dem Label „Iss' von hier!“ wird regionales Rindfleisch in der Bedientheke vermarktet. Die beteiligten Betriebe berücksichtigen bei ihrer Arbeit den Tierschutz, die Umwelt und Nachhaltigkeit. K+K garantiert seinen Kunden so beste Produkte, die sie mit gutem Gewissen einkaufen und genießen können. Der Metzgercharakter der Bedientheke wird dadurch unterstrichen. Stark nachgefragt sind das Grillfleisch und die Bratwürste. Die Drilander Käsegriller schmecken vielen Kunden ganz besonders gut, weiß Bezirksleiter Norbert Sprakel.

Auch außerhalb der Verkaufsfläche gibt es für die Kunden im wahrsten Sinne des Wortes ein „knackiges“ Angebot. Die Bäckerei Hosselmann hält ein breites Angebot an knusprigen Brötchen, schmackhaften Broten und leckeren Kuchen bereit. Nach dem Einkauf ein frisches Brot vom Handwerksbäcker mitnehmen? Im K+K NeuBeckum ist das möglich. Denn die Bäckerei Hosselmann setzt auf hochwertige Zutaten mit regionaler Herkunft. Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe kommen hier nicht in die Backstube. Im modern eingerichteten Café im K+K Markt können die Kunden gemütlich sitzen und heiße Kaffeespezialitäten, liebevoll zubereitete Snacks und andere Leckereien genießen. Ergänzt wird das Café um die Sitzplätze im Außenbereich. ●



↑ In der "Drilander-Frischetheke" finden die Kunden hochwertige Fleisch- und Wurstwaren aus regionaler Produktion.



↑ Die Käseauswahl komplettiert das Sortiment der Frischetheke



↑ Der K+K Markt NeuBeckum punktet mit einer gut sortierten Getränkeabteilung.

**K+K VERBRAUCHER-
MARKT NEUBECKUM**

Hauptstraße 1
59269 NeuBeckum

MADE FROM THE
NATURAL WORLD



WITH
**100% NATURAL
INGREDIENTS**

GENUSS

PILSLAND OSTWESTFALEN

LOKALE BRAUEREIEN ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

Das Pils ist das beliebteste Bier in Deutschland. Rund 50 Prozent des deutschen Biermarktes entfallen auf das hopfenbetonte Bier. Bei den Brauereien hierzulande gehört ein Pils zum absoluten Standard im Portfolio. Insbesondere in Nordrhein-Westfalen gibt es viele Brauereien – mehr als 100 sind es zurzeit. Dazu zählen auch deutschlandweit bekannte Marken wie Veltins, Krombacher, Warsteiner und König Pilsener. Auch in Ostwestfalen-Lippe ist das Pils beliebt und wird sowohl von traditionsreichen als auch jungen Brauereien gebraut.



Foto: © Tom Bayer, stock.adobe.com

↑ In Ostwestfalen stößt man besonders gerne mit Pils an.



Nachhaltig Umsatz steigern

- Premium-Mineralwasser in Bio-Qualität aus der Teutoburger Bergquelle
- Erfrischende Christinen Limette Spritzig für neue Kaufimpulse
- Ansprechende Blauglasflaschen in einzigartigem Design
- Erhältlich in verschiedenen Gebindegrößen



**NACHHALTIG
DURCH GLAS-
MEHRWEG**





↑ Kreisel mit Kupferkessen an der Herforder Brauerei.

HERFORDER – FEINHERB IN DER STEINIE-FLASCHE

Herforder ist eines der Urgesteine im Pilsland Ostwestfalen-Lippe. Die Gründung der hiesigen Brauerei geht auf den 1. April 1878 zurück. Im Gründungsjahr produzierte die Brauerei 9.474 Hektoliter Bier. In der Anfangszeit kamen sogar noch Brauereipferde für den Transport zum Einsatz. Seit 1928 gibt es das Herforder Pils in der Flasche. 1956 wurde das Bier der Brauerei erstmals in die charakteristische Steinie-Flasche mit Kronkorken abgefüllt. So gibt es das Pils bis heute zu kaufen. Der reine Biergeruch vereint sich mit einem feinherben, würzigen Geschmack zu purem Pilsgenuss, der die typisch bittere Hopfennote mitbringt.

Die Brauerei kam erst 2006 zu ihrem heutigen Namen Herforder Brauerei GmbH & Co. KG, um die seit Jahrzehnten bestehende Verbundenheit zur Stadt zu unterstreichen. Zuvor firmierte das Unternehmen unter dem Namen „Brauerei Felsenkeller“. Im Winter bringt die Brauerei wieder das „Herforder Weihnacht“ auf den Markt. Passend zur kalten Jahreszeit, in der es viele auch gerne etwas reichhaltiger und kräftiger mögen. Doch das Pils ist und bleibt an der Spitze des Portfolios. So sieht es auch bei anderen Brauereien in der Region wie zum Beispiel Barre (siehe S. 79) oder Paderborner aus. →

↓ Das Herforder Weihnachtsbier ist ein Klassiker der Saison.





ERDINGER BRAUHAUS

BAYERN



*Einfach a bissert
besser!*

*Aus Liebe
zum Bier!*

BESTE BRAUMEISTER-QUALITÄT

WWW.ERDINGER-BRAUHAUS.DE



Foto: © joernueding, stock.adobe.com

↑ Die Bielefelder Braumanufaktur unterstützt die Aufforstung des Teutoburger Waldes.

BIELEFELDER – DER MODERNE NEWCOMER

Neben den etablierten Traditionsbrauereien schicken sich auch neue Braumanufakturen an, das Pilsland Ostwestfalen zu erobern. Ganz frisch am Markt ist das Bielefelder. Ein Pils gehört selbstverständlich auch hier zum Sortiment. Das feinerbe Pilsener überzeugt mit süßlichen Malznoten und spritziger Perligkeit. Außerdem ist das Bier naturbelassen. Zudem hat sich die Brauerei möglichst nachhaltig aufgestellt. Auf ihrem Dach steht eine Photovoltaikanlage, die Strom für die Selbstversorgung liefert. Die Brauanlage arbeitet CO₂-neutral und verdampfendes Wasser wird aufgefangen und in den Kreislauf zurückgeführt. Darüber hinaus engagiert sich die Bielefelder Braumanufaktur für den Teutoburger Wald. Jede vierte Kiste Bielefelder forstet einen Quadratmeter des „Teuto“ auf. Als regionale Brauerei sehen die Betreiber eine besondere Verantwortung und legen daher Wert auf Nachhaltigkeit. In Zukunft soll auch ein eigener Wildhopfengarten entstehen, um außergewöhnlichere Hopfensorten anzubauen und in der Brauerei einzusetzen.

Die Braumanufaktur gibt es in Bielefeld erst seit 2022. Zuvor hat Inhaber Mike Cacic kleine Mengen in gemieteten Räumlichkeiten gebraut. Erst seit diesem Jahr braut er seine Biere in der eigenen Brauerei direkt in Bielefeld-Brackwede. Mittwochs können Besucher beim Lagerverkauf zuschlagen oder im Tap Room der Brauerei vier verschiedene Biere frisch vom Fass verkosten. Die Start-up-Brauerei setzt sich vor allem optisch erheblich von den alteingesessenen Brauereien ab. Das moderne, grafische Etikettendesign und der stylische Tap Room sprechen eher eine jüngere Generation an – ein frischer Wind weht im Pilsland Ostwestfalen, der sich jetzt aber noch etablieren muss. ●

SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN

Maxl Helles



Handwerklich gebrautes und höchst prämiertes Bier aus Oberbayern: Die private SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN hat 2022 zum 15. Mal in Folge den BUNDESEHRENPREIS erhalten, sooft wie keine andere deutsche Brauerei. Probieren und genießen Sie unser ausgezeichnetes Bier!

Maxlrain, bei Bad Aibling



NACH ALTER
BAYERISCHER
REZEPTUR



www.maxlrain.de

GENUSS

VON OSTWESTFALEN IN DIE WEITE WELT

DIE ERFOLGSGESCHICHTE DES STEINHÄGERS

In Nordrhein-Westfalen im Kreis Gütersloh liegt eine Gemeinde mit rund 20.000 Einwohnern, die für eine einzigartige Spirituose bekannt ist: den Steinhäger. Der Wacholderschnaps in der traditionellen Steingutflasche ist gewissermaßen das Wahrzeichen der ostwestfälischen Gemeinde. Bereits im 15. Jahrhundert wurde in Steinhagen ein Wacholderschnaps gebrannt. Im Wappen Steinhagens ist unter anderem auch ein Wacholderzweig abgebildet. Das zeigt wie stark verankert der Steinhäger in der Geschichte der Gemeinde ist. Während der Hochphase der Steinhäger-Produktion gab es in der Gemeinde 20 Brennereien, die das Heimatwasser – wie es die Einheimischen gerne nennen – herstellten. Die bekanntesten waren H.W. Schlichte und H.C. König. Sie waren maßgeblich am Erfolg des Wacholders beteiligt, der sich sogar bis nach Südamerika erstreckte.

WACHOLDERLUTTER ALS GRUNDZUTAT

Doch was macht einen Wacholderschnaps zum Steinhäger? Die Spirituose aus Ostwestfalen darf nur dann als Steinhäger bezeichnet werden, wenn sie in Steinhagen gebrannt und hergestellt wurde. Außerdem muss sie einen Alkoholgehalt von mindestens 38 Prozent haben. Seit 1989 ist Steinhäger eine geschützte geografische Angabe nach EU-Recht. In Abgrenzung zu anderen Wachholder-Spirituosen enthält Steinhäger sogenannten Wacholderlutter, der die Grundlage für die Spirituose bildet. Hergestellt wird er aus Heide-Wacholderbeeren, die zerquetscht und unter der Zugabe von warmem Wasser eingemaischt werden. Für die Gärung wird Hefe beigemischt. Der Gärprozess geht aufgrund der ätherischen Öle und Harzstoffe des Wacholders nur langsam voran und kann bis zu zwei Wochen dauern. Ist dieser Vorgang abgeschlossen, werden noch unvergorene Wacholderbeeren hinzugefügt, bevor die Maische gebrannt wird. Nach dem ersten Brennen ist der Wacholderlutter mit einem Alkoholgehalt von 15 Prozent fertig. Mit Alkohol und Wasser wird der Wacholderlutter erneut destilliert und anschließend gelagert. Jetzt kann der Steinhäger in die charakteristische Kruke – eine Flasche aus braunem Steinzeug – abgefüllt werden. →

→ Das berühmte Schinken-Bild gab dem Schinkenhäger seinen Namen.





HOFBRÄUHAUS HELL SÜFFIG. SPRITZIG. FRISCH.

In 0,33l und 0,5l
erhältlich!



WWW.HOFBRAEUHAUS.COM

ZWEI BRENNEREIEN BEGRÜNDEN DIE ERFOLGSGESCHICHTE

Die Brennerei H.W. Schlichte gilt als der Mitbegründer der gewerbsmäßigen Herstellung des Steinhägers. Das „Brennhaus“ der Familie Schlichte wurde bereits 1821 urkundlich erwähnt. Unter der Regie von Heinrich Wilhelm Schlichte und seinen Nachfolgern wurde der Steinhäger zu einer Marke, die auch ein gewisses Qualitätsversprechen transportierte. Auch Schlichte füllte seinen Steinhäger in der typischen Kruke ab, später kam eine grüne Glasflasche als Alternative hinzu. Beide Varianten können auch heute noch gekauft werden. 1990 übernahm die Kornbrennerei Friedr. Schwarze in Oelde Schlichte, das Unternehmen trägt seitdem den Namen Schwarze und Schlichte. Die Schlichte-Brennerei beherbergt heute das Historische Museum Steinhagen. Hier stehen zahlreiche originale Exponate aus den Erfolgsjahren des Steinhägers.

1873 gründete Hermann Christoph König seine gewerbliche Brennerei, die für den Erfolg des Steinhägers ebenso bedeutend war wie die Schlichte-Brennerei. In den 1960er-Jahren war die Brennerei H.C. König eine der bedeutendsten Spirituosenhersteller. Einen weiteren Meilenstein erreichte sie 1970: Das schwedische Hofmarschallsamt verlieh dem Original Steinhäger, der zu diesem Zeitpunkt bereits in Schinkenhäger umbenannt war, den Titel „Hoflieferant Seiner Majestät des Königs von Schweden“. Neben Schweden war das Steinhäger Heimatwasser auch im fernen Mexiko äußerst beliebt. H.C. König gründete dort schon 1957 eine Produktionsgesellschaft, die den Steinhäger herstellte und den Vertrieb in Mittelamerika verantwortete. Die Grundlage für den Steinhäger lieferte das Unternehmen direkt aus Steinhagen nach Mexiko. Vermarktet wurde der Wacholder unter dem Namen „König Ginebra Alemana“, da der Name Steinhäger von den Einheimischen nur schwer auszusprechen war. 1981 stellte die Gesellschaft allerdings die dortige Produktion ein. Bis heute jedoch wird der Steinhäger aus dem Stammhaus in Ostwestfalen nach Lateinamerika importiert. Vermarktet wurde der Steinhäger aus dem Hause König auch in Europa, den USA und sogar in Ägypten. →



↑ Die extravagant gestalteten Prunkkrüge sind eine wahre Augenweide.



FEVER-TREE

PREMIUM GENUSS IM GROSSEN STIL

Mit der neuen Fever-Tree Flavour-Range in 750ml-Glasflaschen wird das Mixen von Aperitifs und Longdrinks in Premiumqualität so einfach wie noch nie. Auch pur als Softdrink sind die Sorten Premium Wild Berry, Sicilian Bitter Lemon und Ginger Ale ein prickelnder Genuss. Getreu der Fever-Tree Philosophie werden alle Sorten mit feinen natürlichen Aromen hergestellt: Premium Wild Berry mit britischen Himbeeren und Rhabarber sorgt für ein fruchtiges und aromatisches Geschmackserlebnis. Sicilian Bitter Lemon mit sizilianischen Zitronen erfrischt dank intensiver und bittersüßer Aromen. Premium Ginger Ale mit einer Mischung aus drei verschiedenen Ingwersorten schmeckt besonders spritzig und aromatisch. Perfekter Premium-Genuss im großen Stil zuhause oder an der Bar – pur oder im Mix.



IF $\frac{3}{4}$ OF YOUR DRINK IS THE MIXER,
MIX WITH THE BEST



ESTRELLA DAMM IST DAS BIER BARCELONAS,

das die Essence des mediterranen „way of life“ in die beliebtesten Bars und Restaurants bringt. Estrella Damm wird seit 1876 nach Originalrezept in Barcelona gebraut und ist das Bier für alle, die etwas Authentisches und Kultiviertes suchen, ein leidenschaftliches, relaxtes und fröhliches Leben lieben und sich gern mit Freunden treffen, um besondere Momente zu genießen.

THE SPIRIT OF PRAGUE

Staropramen wurde 1869 als kleiner Betrieb in Smichov, damals einem kleinen Vorort von Prag, gegründet. Seit nunmehr als 150 Jahren sorgen die tschechischen Braumeister für ein exzellentes tschechisches Bier nach böhmischer Brautradition. Staropramen hat sich zur größten Brauerei in der Tschechischen Republik und zu einer der größten in Europa entwickelt. Heute ist Staropramen weltweit das Nr. 1 Prager Bier.



EIN GELUNGENER WERBECOUP

Die Umbenennung von Königs Steinhäger Urquell in Schinkenhäger war zunächst nicht geplant. Die Tochter des Gründers malte einst ein Bild von einer typisch westfälischen Mahlzeit mit Schinken, Pumpernickel und Radieschen. Sie ergänzte das Ensemble aber um eine Flasche Steinhäger Urquell. Das Bild wurde zu einem Werbemittel, das die Firma König reproduzierte und Ende der 1960er-Jahre Gastronomen für ihren Gastraum anbot. Dadurch sollte der Kauf des Wacholders angekurbelt werden – mit Erfolg: Viele Gäste bestellten den Steinhäger mit dem Zusatz „den mit dem Schinken“ oder als „Schinkenbild-Steinhäger“. So verursachten letztendlich die Konsumenten die Namensänderung in Schinkenhäger. Auf diesem Weg profilierte sich der König-Steinhäger als eigene Marke und konnte sich leichter von anderen Herstellern abgrenzen.

Bis heute ziert das Schinkenbild, das die Tochter des Gründers einst malte, das Etikett der braunen Tonflasche. Gepaart mit Werbeslogans wie „Was möchten Sie trinken? Den mit dem Schinken“ prägte H.C. König das Image des Schinkenhägers über viele Jahrzehnte. Im Jahr 2000 erwarb die Private Kornbrennerei H. Heydt aus Haselünne die Markenrechte für den Vertrieb des Original Schinkenhäger. 2022 wurde der Schinkenhäger bei Meiniger's International Spirits Award ISW mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Produziert wird der Schinkenhäger – wie es das EU-Recht verlangt – noch immer im beschaulichen Steinhagen in Ostwestfalen. ●



Foto: © Histor. Museum Steinhagen

↑ Den mit dem Schinken: Das Schinkenbild machte aus dem Steinhäger der Brennerei H.C. König eine eigene Marke.





MEDIATHEK

Jetzt
probieren!

Erfrischend herb im Geschmack.



✓ HERB-FRISCH

✓ OHNE ALKOHOL

✓ OHNE ZUCKER

Bitte ein Bit

MEDIATHEK

DIE ENTDECKUNG DER LANGSAMKEIT

Ostwestfalen-Lippe hat nicht das beste Image: Als bieder und etwas langweilig gilt die Region. Vielleicht liegt es an der bodenständigen und wenig prahlerischen Art der Einheimischen, dass der Landstrich zwischen Lübbecke und Höxter chronisch unterschätzt wird. Von der Realität könnten die Klischees nämlich nicht weiter entfernt sein. OWL ist nicht nur eine pulsierende Wirtschaftsregion und Heimat von Giganten wie Bertelsmann, Miele oder Dr. Oetker, sondern bietet auch vielfältige Natur.

Wie abwechslungsreich die Landschaft ist, das stellt Stephanie Ditts „Wandern für die Seele“ unter Beweis. 20 „Wohlfühlwege“ machen es für Besucher wie für Bewohner der Region leicht, die schönsten Seiten Ostwestfalen-Lippes zu erkunden. Wer mehr über die Geschichten hinter den Sehenswürdigkeiten erfahren möchte, der ist beim Podcast „Gehört. Erzählt!“ an der richtigen Adresse – Aha-Erlebnisse garantiert. Bei Logistikern ist OWL durch seine hervorragende Infrastruktur beliebt, nicht zuletzt seit die Ortsumgebung in Bad Oeynhausen eingeweiht ist. Mehr über dieses emotional aufgeladene Projekt verrät der Film „Autobahn“. OWL lässt sich also ziemlich schnell durchqueren. Die Frage ist: Will man das überhaupt? ●

SEELE, DU SOLLST BAUMELN

Als eine „Region voll urgermanischer Brocken“ beschrieb das Magazin brand eins einmal Ostwestfalen-Lippe. Tatsächlich sind es vor allem das Hermanns- und das Kaiser-Wilhelm-Denkmal, die buchstäblich alles überragen. Dass OWL noch wesentlich mehr zu bieten hat, zeigt eindrucksvoll Stephanie Ditts Wanderführer, der in der Reihe „Wandern für die Seele“ im Droste Verlag erschienen ist. Ditt, gebürtige Bielefelderin und passionierte Wanderin, hat darin 20 Touren bzw. „Wohlfühlwege“ zusammengestellt, die Lesern die Schönheit der Region näherbringen.

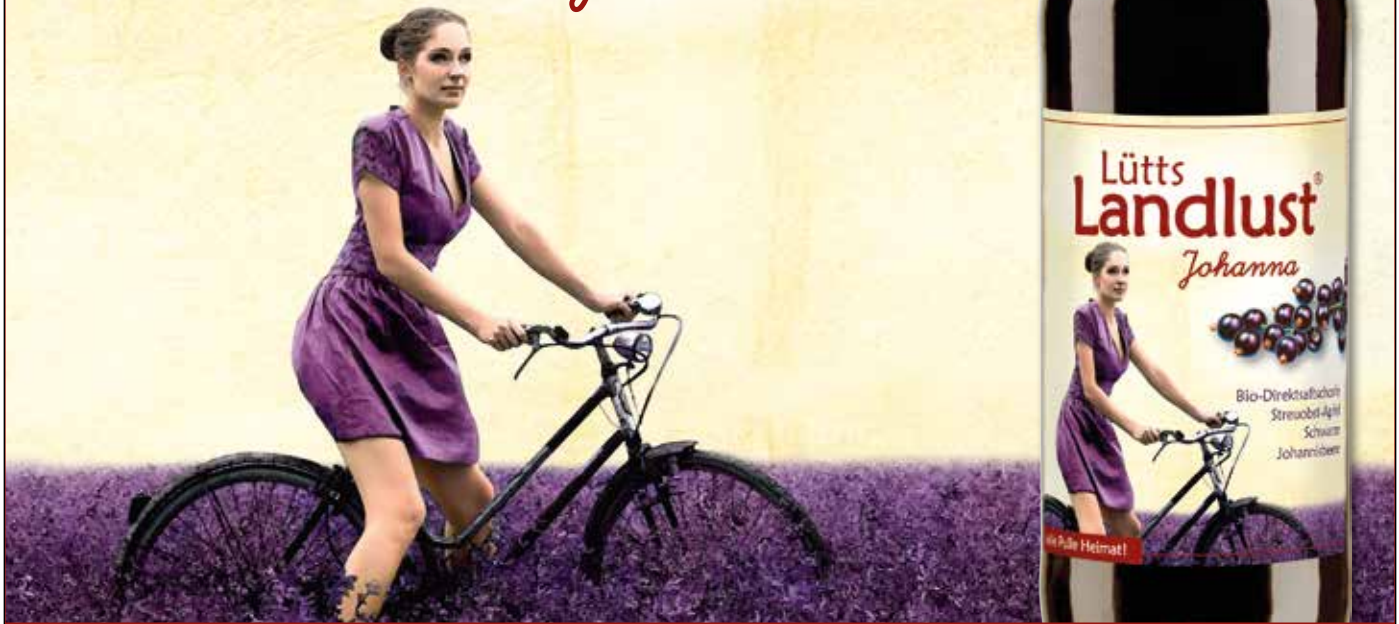
Die Routen sind in fünf Kategorien unterteilt: Die Auszeitouren bieten herrliche Natur, etwa durch den Naturerbe-Wald in Altenbeken oder das große Torfmoor bei Lübbecke, während die Panoramatouren die schönsten Ausblicke versammeln, etwa über das Kleine Viadukt nahe Paderborn. Die Verwöhn-touren laden ein, regionale Spezialitäten in lokalen Gasthöfen zu genießen, die Entschleunigungstouren bieten viele lohnenswerte Stopps, beispielsweise bei einem Bummel durch das fachwerkbestückte Rietberg. Auf den Erfrischungstouren ist das Wasser nie fern. Alle Touren sind detailliert beschrieben und reich bebildert, dazu versammelt Ditt zahlreiche praktische Informationen, etwa wie sich der Ausgangspunkt mit Auto oder ÖPNV erreichen lässt und ob und wo man unterwegs einkehren kann. Wer OWL per pedes erkunden will, kommt an diesem Muster-Wanderführer nicht vorbei. Doch Vorsicht: Schon beim Lesen jucken die Füße! ●



„OSTWESTFALEN-LIPPE. WANDERN FÜR DIE SEELE“

Stephanie Ditt, Droste Verlag (2022), 192 Seiten
ISBN: 978-3-7700-2390-5, 18 €

Lütts Landlust® Johanna



Lütts Landlust® Direktsaft-Schorlen



Jetzt gratis probieren:

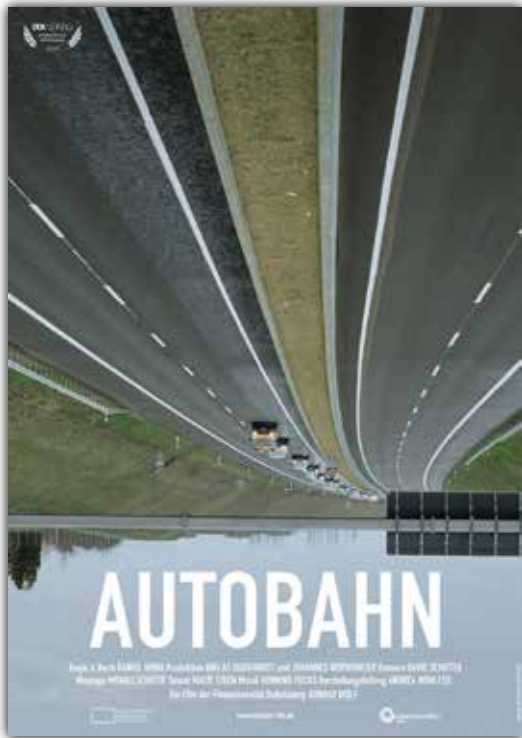
Wenn Sie Lütts Landlust noch nicht kennen,
fordern Sie unter: tessa.klug@auburg.de
ganz einfach unseren hübschen

Genuss-Reisekoffer

mit allen 8 Sorten an!



DIE STRASSE, DIE DIE STADT TEILT



„AUTOBAHN“

Deutschland 2019

85 Minuten

www.autobahn-film.de

Mit Bad Oeynhausen verband Daniel Abma wie so viele andere lange Zeit vor allem eins: Stau. Auf dem Weg zu seinem Studienort Potsdam stand der gebürtige Niederländer regelmäßig in der Kurstadt vor der roten Ampel. Während er da so wartete, reifte in ihm die Idee, eine Dokumentation über die Nordumgehung zu drehen – und vor allem darüber, was die „Autobahn“ mit den Einwohnern macht. Über einen Zeitraum von acht Jahren begleitete Abma seine Protagonisten, die ganz unterschiedliche Gefühle gegenüber der Ortsumgehung haben. Kalt lässt dieses Stück Straße jedenfalls niemanden.

Abma gelang es für seinen Film, ein Kaleidoskop an Charakteren zu finden. Da ist das ältere Ehepaar, durch dessen Vorgarten die neue Umgehungsstraße laufen soll, die Inhaberin eines Nähgeschäfts, die täglich 25.000 Fahrzeuge vor ihrem Fenster vorbeiziehen sieht, der ehemalige Bodybuilder und inoffizielle Bürgermeister, der alles nimmt, wie es kommt, und der christliche Missionar, dem seine „Kanzel“ mit dem Bau der Autobahn abhanden zu kommen droht – um nur einige zu nennen. Die Stärke von Abmas Film ist es, dass er nie Partei ergreift, sondern seine teils sympathischen, teils skurrilen Protagonisten sprechen lässt. „Autobahn“ ist das eindrucksvolle Porträt einer Stadt im Umbruch und beweist, dass in ein paar Kilometern Asphalt ganz schön viel Menschliches steckt.

GESCHICHTEN UND GESCHICHTE

Im Podcast „Gehört. Erzählt!“ reist Moderator Jörg Brökel durch die Region des Teutoburger Waldes und fängt die Geschichten hinter der Geschichte ein.

Ein knackiges Intro und schon geht es los: Jörg Brökel – seines Zeichens Journalist – trifft die Menschen, die sich rund um den Teutoburger Wald mit der Geschichte der Umgebung auskennen. Egal ob es um die bereichernde Zigarrenproduktion in Bünde, Hintergrundwissen zum berühmten Hermannsdenkmal oder royale Hochzeiten in Minden geht – der Podcast bietet etwas für jeden Geschmack. In 22 Folgen spricht Brökel mit Experten mal im Gehen, mal auf einer Parkbank oder sogar bei Kaffee und Kuchen. In lockerer Atmosphäre werden dem Zuhörer so interessante Geschichten aus der Region präsentiert. Die Folgen haben dabei eine angenehme Länge von fünf bis sieben Minuten, unterlegt mit auditiven Effekten. Der Podcast gehört zum Projekt „Storytelling – Wertschöpfung durch Kultur“ und wird unter anderem durch das Land Nordrhein-Westfalen gefördert. Hörbar ist er über sämtliche Podcast-Plattformen, aber natürlich auch über die Website des Teutoburger Wald Tourismus. ●



Foto: © enade, Envato Elements



www.teutoburgerwald.de/reiseziele-geschichten/geschichten/gehört-erzaehlt-der-podcast
und überall, wo es Podcasts gibt





REISEN

Wir sind natürlich anders!



„Aus Überzeugung
setzen wir uns als Familien-
unternehmen kompromisslos für
eine natürliche und nachhaltige
Bierherstellung ein.“

Christoph Barre,
geschäftsführender Gesellschafter



Ursprüngliche Rohstoffe

Wir schöpfen Wasser aus eigenen
Quellen im Wiehengebirge und
verzichten gänzlich auf den Einsatz
von Hopfenkonzentrat.



Zeit für Reifung und Gärung

Wir nehmen uns Zeit, setzen
auf langsame Gärung und
schonende Reifung statt auf
beschleunigte Brauverfahren.



Natürliche Herstellung

Wir verzichten bei der
Filtration unserer Biere
strikt auf den Einsatz von
Kunststoffgranulat wie PVPP.

**Unser Antrieb ist die Leidenschaft für Bier –
und das bereits seit 180 Jahren!**



Barre



REISEN

IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

BARRE BRÄU: LÜBBECKES INNOVATIVSTER



← Barre ist ein ostwestfälisches Urgestein.

Wenn die Privatbrauerei Ernst Barre auf ihrer Internetpräsenz vom Barre-Land spricht, dann ist das keine Übertreibung: Das Lübbecker Land, wenn nicht gar Ostwestfalen-Lippe selbst, und die Brauerei sind eng miteinander verbunden. In ihrer 180-jährigen Geschichte erwies sich die Barre als innovative und qualitätsbewusste Brauerei, die mit ihren Ideen eine Region prägte – das ist inzwischen auch wissenschaftlich bewiesen.

In der Region, in der Familie: Die Privatbrauerei Ernst Barre ist eine mittelständische Brauerei, wie sie im Buch steht. In sechster Generation familiengeführt sitzt sie seit ihrer Gründung in Lübecke am Fuße des Wiehengebirges. Hier errichtete Ernst Johann Barre die Braustätte und ließ dazu die ersten vier Gewölbekeller in den massiven Fels bauen – heute die Heimat von „Barre’s Brauwelt“. Das reine Quellwasser des Wiehengebirges nutzt Barre für die Produktion seines Gerstensaftes. Dass dieses qualitativ hochwertige Bier durchgängig produziert wird und sich lange hält, ist der Verdienst des Nachfolgers Louis Barre, der als erster Brauer in Norddeutschland die neu entwickelte Kältemaschine in der Brauerei installierte. Dies machte Barre unabhängig von den Jahreszeiten und ermöglichte die Produktion das ganze Jahr hindurch. Der Einsatz der Technik machte Barre überregional bekannt.

INNOVATIV AUS TRADITION

Ernst-Ludwig Barre I. und II. steuerten die Brauerei erfolgreich durch die krisengeplagten Jahre von Erstem und Zweitem Weltkrieg, Weimarer Republik und Nachkriegszeit. Wie verwurzelt die Brauerei in der Region ist, zeigt sich an der Einführung des Bierbrunnenfests, das Ernst-Ludwig Barre II. 1954 in Erinnerung an seinen Vater initiierte. Das Fest wird heute noch gefeiert und ist über die Grenzen Lübbeckes hinaus bekannt. Ernst-Ludwig Barre III. erwies sich als großer Modernisierer, der unter anderem die vollautomatische Flaschenabfüllung und einen neuen Gär- und Lagerkeller mit Filtrationsanlage einführte. Auch führte er die historische Bügelverschlussflasche wieder ein, bis heute ein Erkennungsmerkmal der Barrer Biere. →

Jetzt ausgezeichnet genießen!



Stiftung Warentest	SEHR GUT (1,4) *
test	Ermittelt am Produkt mit MHD: 24.11.2022 Ausgabe 8/2021 www.test.de
	21BY73

*Im Test: Fürst Bismarck Still 0,75 L Glas-Mehrweg,
MHD: 24.11.2022

ÖKO-TEST
Fürst Bismarck Classic 0,75 l Glas-Mehrweg
sehr gut
ÖKO-TEST Magazin 07/2021

**FÜRST
Bismarck**
Einfach einzigartig.

FürstBismarckQuelle.de

Seit knapp 25 Jahren führt Christoph Barre das Unternehmen in sechster Generation. Er erkennt frühzeitig das steigende Qualitätsbewusstsein der Verbraucher, dem historisch inspirierte Sorten wie „Louis Barre Imperial“ und „Barre Keller 1842“ Rechnung tragen. Ein neues Sudhaus sowie die Einrichtung des Museums „Barre's Brauwelt“ sind weitere bedeutende Änderungen.

STETS AM ZAHN DER ZEIT

In diesem Jahr stand Barre auch im Fokus der Wissenschaft: Eine 1978 zufällig entdeckte, auf 1885 (!) datierte Flasche Barre Pilsener wurde kürzlich von Fachleuten der TU München-Weihenstephan untersucht. Das Ergebnis der Forscher: Schon damals zeichnete sich Barre durch eine fortschrittliche Produktion aus. Allein die Flaschenabfüllung war zur damaligen Zeit noch höchst ungewöhnlich, die meisten Biere wurden in Fässern transportiert. Außerdem konnten die Forscher feststellen, dass das Bier gefiltert wurde, obwohl die entsprechende Apparatur erst wenige Jahre zuvor erfunden worden war.

Zudem hatte Barre das Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut, was seinerzeit keine Pflicht für norddeutsche Brauereien war.

Besonders interessant ist jedoch, dass das Bier auch nach 137 Jahren fast nichts von seiner Qualität eingebüßt hat. Die Forscher attestierten dem Sud einen beispiellosen guten Zustand und lobten zudem den eleganten und harmonischen Geschmack mit Noten von Sherry, Port und Pflaumen. Die Untersuchung der bayrischen Experten beweist: Barre Bräu ist innovativ und zeitlos zugleich. ●

→ Christoph Barre führt das Familienunternehmen in sechster Generation.



Foto: © Privatbrauerei Ernst Barre GmbH



AUSFLUGSTIPP: BARRE'S BRAUWELT

Wer mehr über Barre erfahren will, kommt an einem Ausflug nach Lübbecke nicht vorbei. Mit „Barre's Brauwelt“ hat das Unternehmen das einzige Biermuseum in OWL geschaffen. Am besten lässt sich das Barre-Land bei einer Brauereibesichtigung erkunden, bei der Gäste sowohl das Brauereimuseum als auch die Braustätte erkunden. Eine Verköstigung sowie eine herzhafte Mahlzeit gehören ebenfalls dazu. Auf Wunsch führt der historische „Brauereibesitzer Bernhard“ die Besucher durch die Brauwelt. Auch ein Biersommelier-Abend gehört zum Veranstaltungsprogramm. Im Brauereimuseum ist übrigens auch jene berühmte Flasche aus dem Jahr 1885 zu bewundern, die Experten noch heute begeistert.

www.barre.de

Foto: © Privatbrauerei Ernst Barre GmbH

Pott's *Urstoff*

KELLERBIER NATURTRÜB

NEU!

URIG

EINZIGARTIG

MIT FEINEN
HONIG- UND
BISKUITNOTEN



ERFRISCHEND. NATÜRLICH. POTT'S.

WWW.POTT'S.DE

REISEN

KÖNIGLICH FLANIEREN IM KURPARK

DAS ARCHITEKTONISCHE HERZ BAD OEYNHAUSENS

Wer in Bad Oeynhausen ist, wird um den Kurpark nicht herumkommen. Die 26 Hektar große Grünfläche bildet das Zentrum der Stadt – und das nicht ohne Grund: Der Park im Stile eines englischen Landschaftsgartens ist älter als Bad Oeynhausen selbst.

EINE ROYALE QUELLE

Die Geschichte des Parks beginnt im Jahr 1845, als in Bad Oeynhausen – damals noch Bad Rehme – Thermalquellen entdeckt werden. Ein entsprechendes Solebad wurde errichtet und Ländereien rund um die Region gekauft – von niemand geringerem als Karl von Oeynhausen, nach dem dieser Ort einmal benannt werden sollte. Einige Jahre später änderte der preußische König Friedrich Wilhelm IV. den Namen in „Königliches Bad Oeynhausen“ und ließ durch den Gartenbaumeister Peter Josef Lenné den Kurpark erbauen. Von dort an entwickelte sich der Park. Heute kann man neben den beiden Badehäusern auch ein Kurhaus, ein Theater, die Wandelhalle und viele weitere Kleinbauten auf dem Gelände besehen. Das Besondere daran: Beinahe jedes Bauwerk ist in einem anderen architektonischen Stil erbaut. Der Kurpark ist daher auch als das „Architekturmuseum des 19. Jahrhunderts“ bekannt. →



↑ Im Kurpark lässt es sich herrlich flanieren.

BREWED TO TASTE BETTER

FAMILY OWNED FOR GENERATIONS



Bundaberg Ginger Brew –
verfeinert mit Ingwer und einer
angenehmen herbsüßen Note.

Bundaberg Lemon Brew –
der spritzige Durstlöcher
mit Eureka-Zitrone.

Bundaberg Blood Orange Brew –
das ultimative Blutorange-Erlebnis
für die Geschmacksnerven.



Bundaberg Brews:
Gebraute Premium-Limonaden. Natürlich alkoholfrei. Bundaberg steht für alkoholfreie Erfrischungs-
getränke, gebraut nach traditioneller Rezeptur für Freunde des einzigartigen Geschmacks.

Pur oder gemixt:
Alle drei Sorten eignen sich auch bestens zum Mixen von Cocktails und Longdrinks.



Foto: © Dominik Ketz, TeutoburgerWaldTourismus

↑ Am Wittekind-Brunnen II gibt es kostenloses Wasser.

KULTURZENTRUM KURPARK

Das Badehaus I im klassizistischen Stil wurde 1857 fertiggestellt und ist damit das älteste Gebäude im Kurpark. Erst etwa 70 Jahre später endete die Bebauung des Parks mit der Wandelhalle, die als griechischer Tempel das „Museum“ komplettiert. Dabei hat die Halle ihren Zweck seit der Erbauung nicht verändert: Schon seit den Goldenen Zwanzigern kann dort das kostenlose Wasser des Wittekind-Brunnens II genossen werden. Beim Trinken sollte man sich nicht etwa auf eine Bank set-

zen, sondern durch den schönen englischen Garten flanieren. Ebenfalls Teil des Wandelhallen-Programms ist das Staatsbad-Orchester. Wie bereits vor fast 100 Jahren finden dort in regelmäßigen Abständen Gratis-Konzerte statt. Nicht nur aufgrund seiner meisterlichen Architektur ist der Kurpark Bad Oeynhausens sehenswert, auch kulturell hat er viel zu bieten. Das Kurtheater ist 1915 im Stil des Neo-Spätbarocks errichtet worden. Um eine ganzjährige Nutzung zu garantieren, wurde das Foyer des

Gebäudes 1980 renoviert. Etwa 60-mal im Jahr finden dort Aufführungen statt. Eine andere Form kultureller Unterhaltung bietet das GOP Varieté. Dieses Varieté-Theater befindet sich im Kaiserpalais, welches ursprünglich als repräsentatives Kurhaus angelegt worden ist. Mit seinem Parterre, dem großen Springbrunnen und seiner erhöhten Lage im Kurpark erinnert das Gebäude an ein königliches Schloss. →



Foto: © Peter Hübbe

↑ Überall im Park gibt es eine bunte Blumenvielfalt zu genießen.

**GERMETA IST OFFIZIELLER
MINERALWASSER-PARTNER DER**



**AUSTRINKEN.
ZURÜCKGEBEN.
DIE UMWELT
SCHÜTZEN.**



**WIR RECYCELN
SEIT 2001**



[germeta_meinequelle](https://www.instagram.com/germeta_meinequelle)



GERMETA

Meine Quelle seit 1679.

EIN PARK MIT HISTORISCHER BEDEUTUNG

Neben den schlossähnlichen Bauten im Park kann man auch zwei Kirchen im neugotischen Stil betrachten. Während der Kaiserzeit wurde im Westen des Parks die evangelische Auferstehungskirche und im Osten die katholische Kirche St. Peter und Paul fertig gestellt. Besonders die evangelische Kirche hat eine bewegte Geschichte. In der NS-Zeit fanden dort mehrere Versammlungen der Bekennenden Kirche statt, eine christliche Bewegung gegen die Gleichschaltung der Kirche. Nach einem Brand 1947 wurde die Auferstehungskirche Mitte der 1950er-Jahre neu aufgebaut. Heute befindet sich auf dem Platz vor dem Gebäude ein Gedenkbrunnen, der an die Judenverfolgung zwischen 1933 und 1945 erinnern soll. Den Brunnen ziert ein Stern, auf dem u.a. ein Spruch aus dem Buch Amos geschrieben steht: „Es ströme aber das Recht wie Wasser und die Gerechtigkeit wie ein nie versiegender Bach“ (Amos 5,24). Das Denkmal soll damit Mahnung vor dem Vergessen sein.

Der Kurpark verfügt darüber hinaus über weitere Denkmäler, die man überall entdecken kann. Der Förderer des Kurparks Friedrich Wilhelm IV. hat eine Büste im Park, genauso wie der Entdecker und Namenspate des Ortes Karl von Oeynhausen. Aber nicht alle Sehenswürdigkeiten im Kurpark sind aus Stein: Ein Highlight sind die Fontänen vor dem Kurhaus. Besucher können hier täglich ab Mittag zu jeder vollen Stunde ihr beeindruckendes Wasserspiel bestaunen. ●

→Die Wandelhalle ist das jüngste Bauwerk im Kurpark.



Foto: © Peter Hübbe



Foto: © Peter Hübbe

↑ Bestaunen kann man im Kurpark nicht nur die Architektur, sondern auch den englischen Garten.

VOM HOCHSCHWARZWALD

Bester Aromahopfen aus Tett nang und der Hallertau ebenso wie heimisches Malz aus Sommergerste und reinstes Quellwasser aus dem Hochschwarzwald verleihen dem Rothaus Tannenzäpfle seinen einzigartig würzigen und frischen Geschmack.



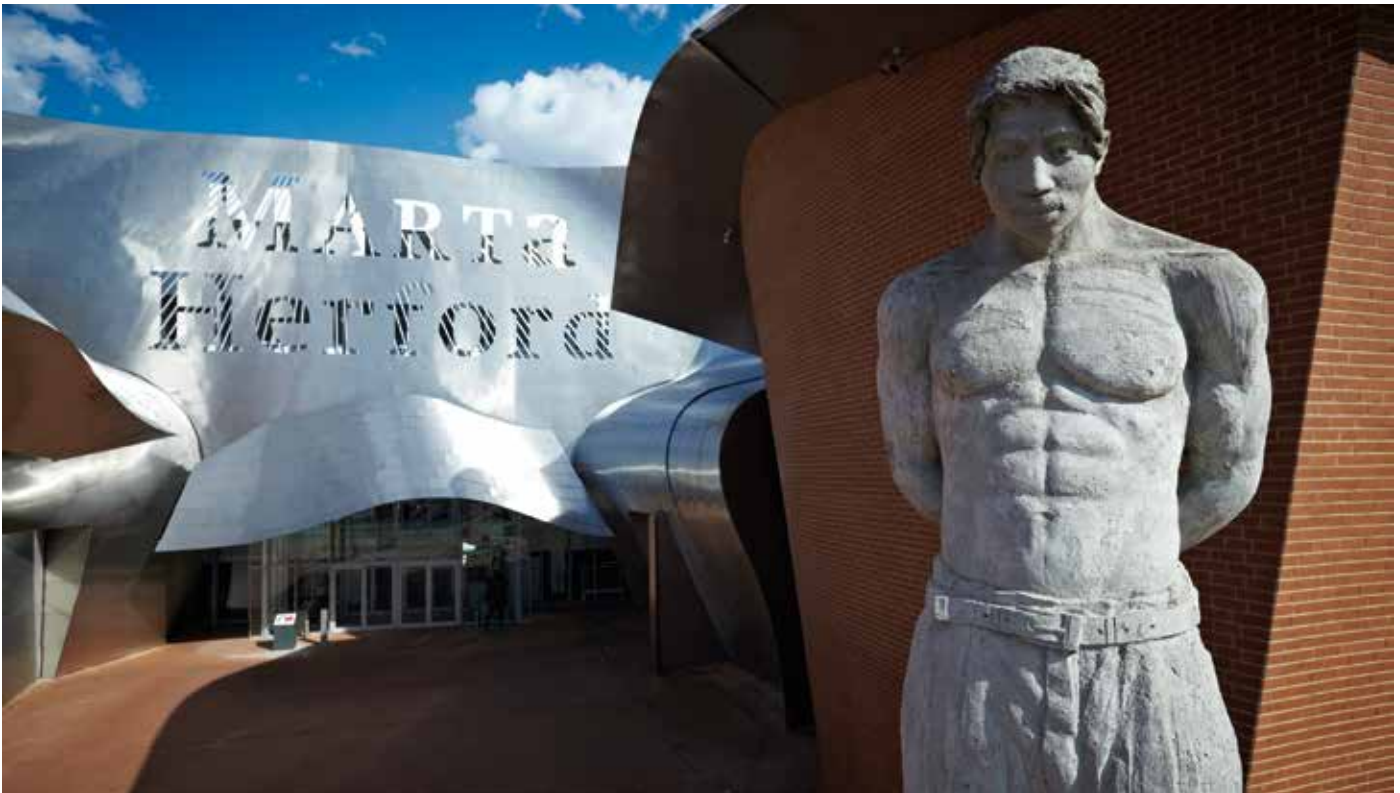


Foto: © Helmut Claus, Marta Museum

REISEN

↑ Der Eingangsbereich des Marta Museums.

ALLES IST IM FLUSS

DAS MARTA-MUSEUM IN HERFORD

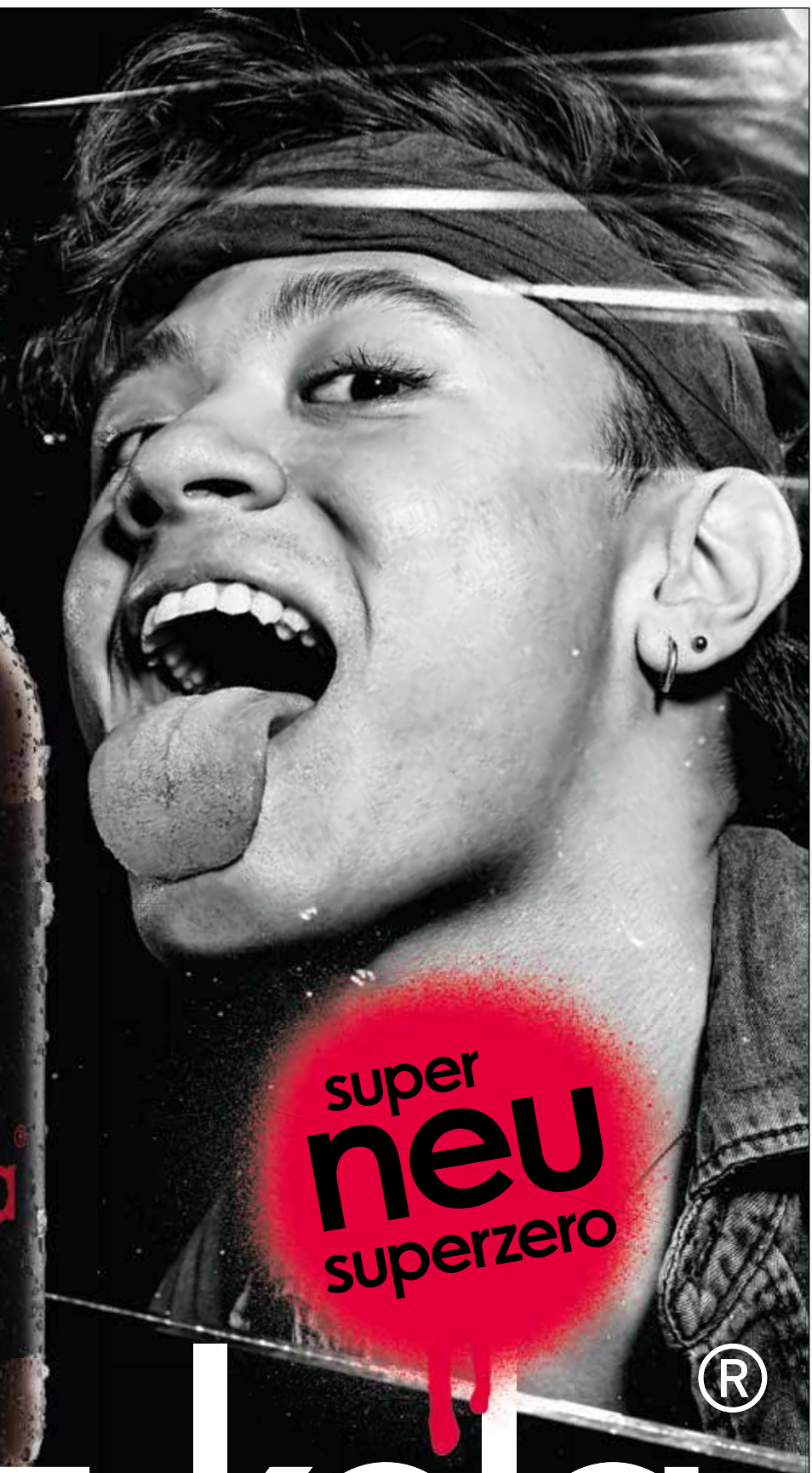
Das Marta in Herford steht für Innovation und Zukunftsorientierung. Das Museum fokussiert sich auf zeitgenössische Kunst mit Einschlägen von Architektur und Design. Dabei ist den Betreibern eine aufgeschlossene Haltung wichtig: Neuen künstlerischen Strömungen begegnen sie mit Neugier und Experimentierfreude.

BESONDERE ARCHITEKTUR AN DER AA

Das Interesse an Architektur zeigt sich bereits am Gebäude des Museums. Das ungewöhnliche Bauwerk im Stile des Dekonstruktivismus wurde vom US-amerikanischen Architekten Frank Gehry entworfen und vereinigt rote Backsteine, weißen Putz und Edelstahl. Das Äußere des Museums ist asymmetrisch- fließend gestaltet und hat zur Straße hin keinerlei Fenster. Innen verfügt das Marta über fünf Galerien, die um den sogenannten Dom verteilt liegen. Das an der Aa gelegene Gebäude besitzt neben den 2.500 Quadratmetern Ausstellungsfläche auch ein Café mit Terrasse, einen Museumsshop und ein Veranstaltungsforum. Zudem ist

in einer nahegelegenen Villa Raum für museumspädagogische Workshops. Ein Garten am Marta-Depot eignet sich zum Flanieren am Fluss.

Aber auch von innen ist das Museum einzigartig: Das wellige Edelstahl-Dach bedeckt den historischen Innenraum einer ehemaligen Textilfabrik. Das Industriegebäude der Firma Ahlers Goldress wurde zunächst im Rahmen der Expo 2000 in ein „Haus des Möbels“ mit eigenem Museum verwandelt. Unter Gründungsdirektor Jan Hoet entstand dann im Jahr 2005 das Marta Museum – damals noch MARTa geschrieben (M = Museum, Art = Kunst, a = Ambiente). Es wurde sich künstlerisch auf zeitgenössische Strömungen fokussiert. →



super
neu
superzero



fritz-kola

KUNST UND KULTUR IN DER UMGEBUNG

Das Museum stand in seiner Anfangszeit erst noch in der Kritik – einerseits aufgrund der hohen Baukosten von 30 Millionen Euro, andererseits wegen teils provokanten Ausstellungen, die dem Marta vorangegangen waren. Heute besuchen im Jahr bis zu 70.000 Menschen das Museum. Doch auch die Umgebung rund um das Marta ist durchaus sehenswert: Der heute als Marta-Viertel bekannte Teil Herfords zeigt zahlreiche Skulpturen. Unter anderem findet man im Eingangsbereich des Museums eine Skulptur des Rappers Tupac Shakur, „Die Philosophin“ von Markus Lüpertz und eine Lichtinstallation an der Rückseite des Depots mit dem Schriftzug „Die Nacht gebiert aus ihrer Sicht den Tag“. Besonders auffällig ist die sogenannte „La Palla“ – eine Edelstahlkugel von Luciano Fabro mit einem Durchmesser von 350 Zentimetern. Ein angefügtes metallenes Band zeigt einen Auszug aus Rainer Maria Rilkes Gedicht „Der Ball“, welches sich 153 Meter an der Goebestraße entlang zieht.

EINE JUNGE SAMMLUNG ZEITGENÖSSISCHER KUNST

Ganz im Sinne ihrer Leitidee „Sammeln, Bewahren, Forschen“ gehört dem Marta-Museum eine umfangreiche Sammlung. Seit ihrem Beginn im Jahr 2005 konnte sie stetig erweitert werden, vor allem durch die Ausstellungen und Kooperationen mit Künstlern. Neben den etwa 500 großformatigen Werken zeitgenössischer Kunst befinden sich auch lokale Installationen im Besitz des Marta. Immer wieder sind Teile der Sammlung in den aktuellen Ausstellungen zu sehen. Finanziert werden die Kunstwerke durch den hauseigenen Förderverein.

Zur Sammlung gehören ferner die Kunstwerke der Marta-Preisträger. Alle zwei Jahre verleiht das Museum den mit 25.000 Euro dotierten Kunstpreis, der durch die Wemhörner-Stiftung finanziert wird. Die Marta-Preisträger erhalten auch die Möglichkeit, ein Kunstwerk für das Museum zu kreieren. Die Preisverleihung dient dabei gleichzeitig als Vernissage für das Werk. Die aktu-

elle Preisträgerin ist Lena Henke, die als Bildhauerin in Berlin und New York arbeitet. Als weiterer Preis wird dieses Jahr der RecyclingDesign-Preis verliehen. Geehrt werden innovative Produkte und Kunstwerke aus den Bereichen Materialforschung, Kreislaufwirtschaft und Social Design.

CYBERSTAUB IN HERFORD

Wer sich eher nach digitaler Kunst sehnt und gleichzeitig das schöne Herford erkunden will, sollte sich das Cyberstaub-Projekt ansehen. Mit QR-Codes können Augmented-Reality-Kunstwerke in der Stadt erkundet werden. Dabei kann man sogar selbst künstlerisch tätig werden: Durch einen Screenshot lassen sich die digitalen Kunstwerke überall platzieren. Bei dieser virtuellen Schnitzeljagd können über eine Karte 13 Objekte gefunden und freigeschaltet werden. Durch das vielfältige Kunstprogramm des Marta-Museums lohnt sich ein Tagesausflug in das ostwestfälische Herford allemal. ●

MARTA HERFORD

Goebenstraße 2-10
32052 Herford
marta-herford.de



Foto: © Helmut Claus, Marta Museum

↑ Die beeindruckende Architektur des Marta Museums.

REISEN

DAS TOR NACH WESTFALEN

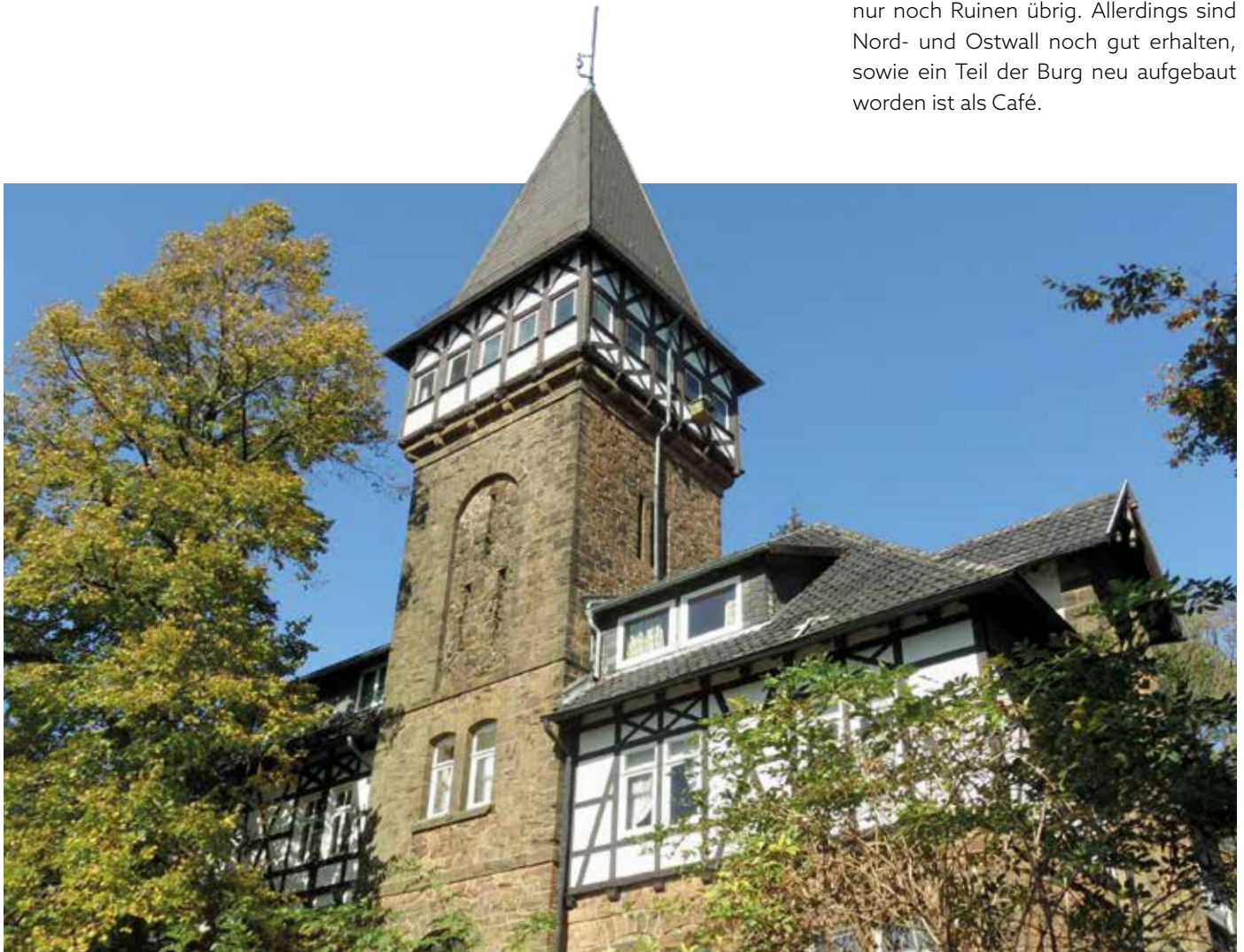
AUSFLUGSZIEL PORTA WESTFALICA

Die Stadt Porta Westfalica liegt mit dem Auto eine knappe Viertelstunde von Bad Oeynhausen entfernt. Das „westfälische Tor“ – wie es im Lateinischen heißt – ist geprägt von Gebirgen und Wasser und zählt mit seinen 37.000 Einwohnern zu den Mittelstädten. Der Ortsname leitet sich vom dort befindlichen Weserdurchbruch zwischen dem Weser- und Wiehengebirge ab.

Doch Porta Westfalica hat weit mehr zu bieten als nur Natur. Mit der Wittekindsburg und dem Kaiser-Wilhelm-Denkmal verfügt die Stadt gleich über zwei historisch bedeutende Sehenswürdigkeiten. Auch der Fernsehturm mit Aussichtsplattform ist einen Besuch wert. Wer im sogenannten Mühlenkreis Minden-Lübbecke – zu dem auch Porta Westfalica und Bad Oeynhausen gehören – unterwegs ist, darf zudem nicht vergessen, eine historische Mühle zu besichtigen.

WITTEKINDSBURG

Die Wittekindsburg liegt erhöht über Porta Westfalica zwischen dem Wittekindsberg und dem Häverstädter Berg. Die gesamte Anlage umfasst etwa acht Hektar, das Bauwerk selbst ist 660 Meter lang und 100 Meter breit. Ihre Bebauung wird auf die Eisenzeit datiert. Das Gebäude war vermutlich ursprünglich als Fliehburg konzipiert, auf die sich die adeligen Herrschaften und auch Bewohner der Stadt in einem Notfall zurückziehen konnten. Von der ehemaligen Verteidigungsburg sind heute nur noch Ruinen übrig. Allerdings sind Nord- und Ostwall noch gut erhalten, sowie ein Teil der Burg neu aufgebaut worden ist als Café.



Heute kann man noch weitere Überreste aus den letzten Jahrhunderten an dieser Stelle sehen, beispielsweise die Kreuzkirche, und die Margarethenkapelle. Bis zum Jahr 1938 befand sich auf dem Gelände die Wittekindsquelle, die allerdings aufgrund von Bergarbeiten versiegt. Diese Quelle war vermutlich einer der Gründe, warum an diesem Ort eine Burg errichtet wurde. Dem Mythos nach wurde die Quelle von Widukinds Pferd entdeckt, während eines Glaubensstreits zwischen dem Sachsenherzog und Karl dem Großen. Die in der Kaiserzeit zur Grotte erweiterte Quelle ist heute nur noch teilweise erhalten. Die Wittekindsburg liegt mitten im Naturschutzgebiet Wittekindsberg. Das Gebiet ist etwa 114 Hektar groß und dient dem Schutz von Buchen- und

WITTEKINDBURG

32457 Porta Westfalica
deineburg.de

Laubmischwäldern. Innerhalb des Naturschutzraumes befinden sich nicht nur Sand- und Kalksteinklippen, sondern auch schützenswerte Tiere, Pflanzen und Insekten.

Wer in seiner Freizeit einen Ausflug zur Wittekindsburg machen möchte, erhält ein vielfältiges Angebot. Man kann nicht nur die historischen Bauten und archäologischen Funde bestaunen, sondern sich auch sportlich betätigen.

Nicht unweit von der Burg befindet sich eine Rampe für Drachenflieger, an der auch ein Startleiter zur Verfügung steht. Alternativ dazu kann man unterhalb des Berges im Großen Weserbogen schwimmen gehen. Für Wanderfreunde gibt es zahlreiche Wege durch das Wiehengebirge. So können sie das bekannte Kaiser-Wilhelm-Denkmal an der Porta Westfalica von der Wittekindsburg aus in einer halben Stunde erreichen.



Foto: © LWL/Hübbe

↑ Das beeindruckende Kaiser-Wilhelm-Denkmal im Wiehengebirge.

DAS KAISER-WILHELM-DENKMAL

Das Kaiser-Wilhelm-Denkmal liegt in der Nähe des Weserdurchbruchs Porta Westfalica und ist mit über 80 Metern das zweithöchste Denkmal Deutschlands. Es zeigt den früheren deutschen Kaiser Wilhelm I., der Deutschland zwischen 1871 und 1888 regierte. Nach seinem Tod wurde im gleichen Jahr Porta Westfalica als Standort für ein Kaiserdenkmal ausge-

wählt. 1892 begann der Bau. Der Landschaftsarchitekt Bruno Schmitz und der Bildhauer Caspar von Zumbusch waren die Köpfe hinter diesem Monument. Die Einweihungsfeier fand 1896 statt – anwesend waren natürlich der neue Kaiser Wilhelm II., dessen Frau Auguste Viktoria und bis zu 20.000 Menschen. →

M
Graf
Metternich
QUELLEN

*Natürlich
 glas klarer
 Genuss!*

Probieren Sie unser
 natürliches Mineralwasser
 aus der Varus-Quelle –
**leicht mineralisch
 und kochsalzarm.**



**natriumarm –
 ideal geeignet für die Zubereitung
 von Säuglingsnahrung**



medium
 wenig
 Kohlensäure

classic
 mit
 Kohlensäure

naturelle
 ohne
 Kohlensäure

www.graf-metternich-quellen.de



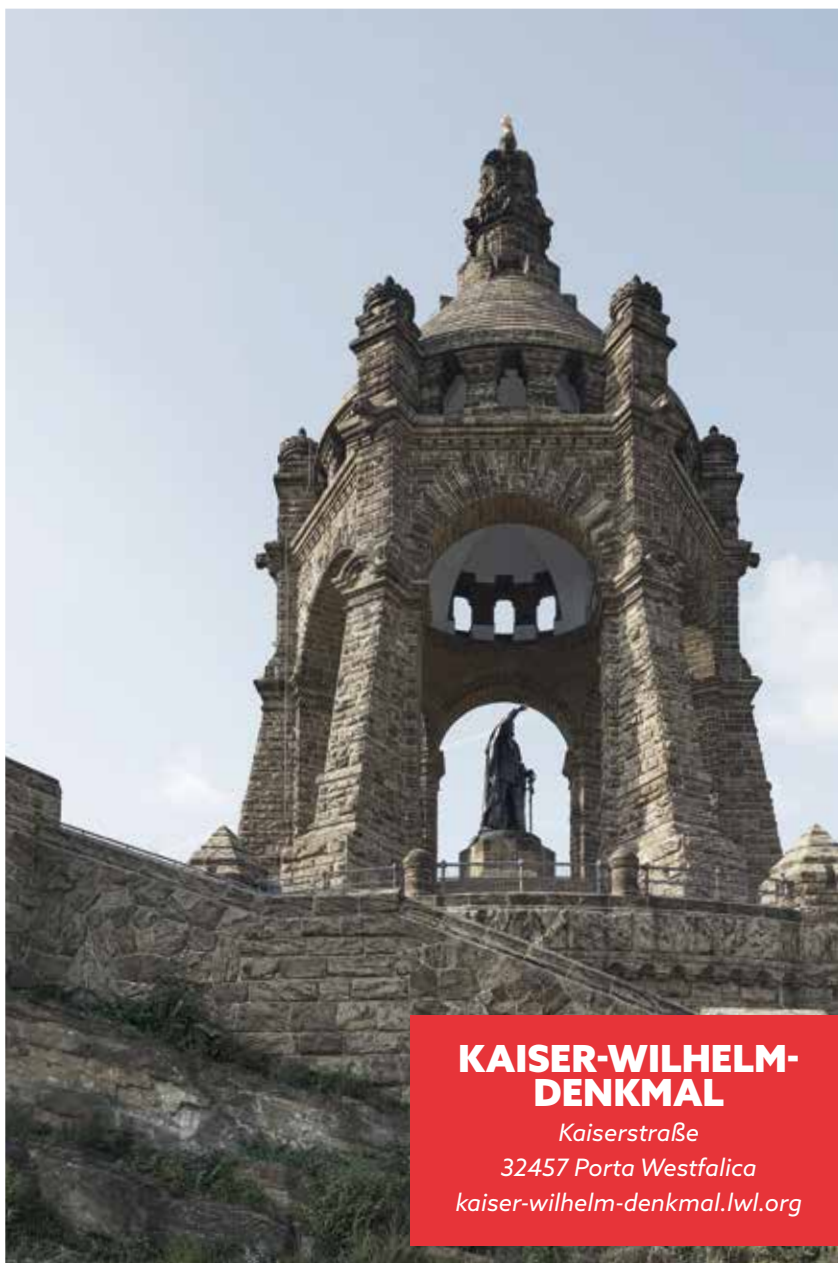


Foto: © LWL/Wefers

KAISER-WILHELM-DENKMAL

Kaiserstraße

32457 Porta Westfalica

kaiser-wilhelm-denkmal.lwl.org

↑ Das Kaiser-Wilhelm-Denkmal in Porta Westfalica.



Foto: © LWL/Hübbe

↑ Die Ausstellung im Besucherzentrum.

Das Denkmal selbst besteht aus einer Ringterrasse von 120 Metern sowie einem steinernen Pavillon, in welchem sich die Statue des Kaisers befindet. Das Kaiser-Abbild ist sieben Meter hoch und steht auf einem fünfeinhalb Meter hohen Sockel. Sechs Säulen halten den 50 Meter hohen Steinbaldachin – das Bauwerk ist deshalb schon von Weitem zu erkennen und wurde zum Wahrzeichen einer ganzen Region. Der Baustil entspricht dem Zyklopenstil des Spätwilhelminismus, welcher sich durch Bruchsteinmauerwerk in der Architektur und imposante Selbstdarstellung auszeichnet – beispielsweise gehören auch die berühmten Pickelhauben der Soldaten in diese Epoche.

Im Zuge der Tagebauarbeiten während des Nationalsozialismus war das Denkmal zeitweise einsturzgefährdet. Während des Zweiten Weltkriegs wurden die Häftlinge des KZ-Außenlagers Porta Westfalica dazu gezwungen, die Eisenerz-Stollen zu Produktionsstätten der Rüstungsindustrie auszubauen. Durch eine Sprengung des Stollens 1946 stürzte ein Teil des Denkmalplatzes darüber zusammen. Eine Restaurierung des Denkmals erfolgte dann zwischen 2015 und 2018, wobei die Ringterrasse umfassend erneuert wurde.

Heute befindet sich in der sanierten Terrasse ein Zentrum für die etwa 100.000 jährlichen Besucher. Dort erfährt man alles rund um die bewegte Geschichte des Bauwerks und seine Umgebung. Zur Ausstellung gehört eine Panoramawand von 270 Quadratmetern, die alle Informationen auch virtuell darstellt. Das Denkmal sowie das Besucherzentrum sind kostenlos zugänglich. In das Besucherzentrum ist zudem das Restaurant „Wilhelm 1896“ integriert. Das gesamte Gelände ist mit dem Auto erreichbar, verfügt jedoch über kostenpflichtige Parkplätze.

Wer das Denkmal lieber aus der Ferne betrachten will, sollte sich zur Porta-Kanzel aufmachen. Von der Sandsteinfelsklippe hat man eine beeindruckende Aussicht auf das Kaiser-Wilhelm-Denkmal und das nahegelegene Wiehengebirge. →

Entdecke die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten!



WWW.STOERTEBEKER.COM

Einzigartig vielfältig.

Von goldgelb bis tiefschwarz, von tropisch-fruchtig bis torfig-malzig: Entdecken Sie die drei Brauspezialitäten **Scotch-Ale**, **Nordik-Porter** und **Pazifik-Ale**. Gebraut nach besonderen Rezepturen mit **ausgewählten Hopfensorten** und **Malzen**.

Weitere Informationen auf www.stoertebeker.com


Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

DER FERNMELDETURM JAKOBSBERG

Das zweite Wahrzeichen Porta Westfalicas ist der Fernmeldeturm Jakobsberg. Der Turm mit Aussichtsplattform ist ein beliebtes Ausflugsziel und ermöglicht einen herausragenden Ausblick. Der Turm hat eine Höhe von 142 Metern. Die Aussichtsplattform auf 23 Meter Höhe kann von April bis Oktober immer an Wochenenden für nur einen Euro erklimmen werden. Bei gutem Wetter kann man sogar etwa 50 Kilometer weit schauen.

Der Turm hat allerdings auch eine bewegte Geschichte: Das Bauwerk, das man dort heute sieht, ist bereits das vierte seiner Art an dieser Stelle. Zuerst stand dort im 19. Jahrhundert ein hölzerner Aussichtsturm, der dem nachfolgenden Bismarckturm weichen musste. Der zweite Turm wird auch Bismarcksäule genannt. Sie wurde 1902 errichtet und war lediglich 22,5 Meter hoch. Es war jedoch schon damals möglich, diese Säule zu besteigen.

Als in den 1950er-Jahren eine Neuheit namens Fernsehen Einzug in Deutschland hielt, wurde beschlossen, den Bismarckturm abzureißen und an der gleichen Stelle den Sendeturm zu bauen. Er sollte die Strecke zwischen Hamburg und Köln abdecken. In den 1970er-Jahren entsprach dieser Turm jedoch nicht mehr den technischen Anforderungen, sodass ein neuer Turm errichtet wurde.

Dieser „Lange Jakob“ ist mit seiner Aussichtsplattform eine echte Rarität in Deutschland. Am Fuße des Turms befindet sich ein Nebengebäude mit einer Ausstellung zu Bismarck und zur Geschichte des Gebäudes. Dieser Bismarck-Gedenkraum enthält ein Bronze-Relief von Otto von Bismarck sowie Schriftstücke und Bücher des ehemaligen Reichskanzlers. Wer den Turm besichtigen will, kann dies samstags von 12 bis 18 Uhr und sonntags von 10 bis 18 Uhr tun. →

↗ Der Fernsehturm aus der Ferne...

→...und von Nahem.



FERNSEHTURM JAKOBSBERG

Jakobsweg 1
32457 Porta Westfalica





Privatbrauerei Gaffel

Eine Familie mit gutem Geschmack

★ Gaffel *Wiess* ★

Auch im Winter besticht Gaffel Wiess durch seine hohe Süffigkeit. Bis Mitte des letzten Jahrhunderts war das unfiltrierte obergärige Bier das Nationalgetränk der Kölner und somit der Urvater des Kölsch.

Jetzt erobert das helle Obergärige wieder die Gaumen der Rheinländer. Gebraut wird das Gaffel Wiess nach dem Reinheitsgebot. Der milde Charakter mit samtiger Schaumkrone macht diesen obergärigen Bierklassiker zu einem echten Geschmackserlebnis. Gaffel Wiess gibt es in der neuen trendigen 0,33l Euroflasche. Im Fass wird Gaffel Wiess im 30er KEG-Gebinde und im 10l Pittermännchen (kombiniertes KEG und Stich-Fass) angeboten.

Gaffel Wiess ist eine Erfolgsstory. Sowohl in der Gastronomie als auch im Handel ist die Nachfrage außergewöhnlich hoch. Nicht nur Gaffel- und Kölsch-Verwender, sondern auch Trinker anderer Biersorten entwickeln sich zu echten Wiess-Fans von Gaffel.

gaffel.de/wiess

GAFFELS FASSBRAUSE

Aus Braukunst wird Brausekunst: Gaffels Fassbrause ist die pure Erfrischung in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Orange und Apfel naturtrüb. Sie hat Kultstatus und wurde mehrfach prämiert.

Gaffels Fassbrause wird nur mit natürlichen Zutaten, d.h. ohne künstliche Aromen und Zusätze hergestellt. Die Sorte Apfel naturtrüb ist unfiltriert und enthält den Fruchtsaft aus den besten deutschen Apfelernten.

Im Jahr 2010 erblickte das rheinische Original erstmals das Licht der Welt. Die pure Erfrischung von Gaffel ist seitdem nicht mehr wegzudenken. Viele Fans haben die Fassbrause zu ihrem Lieblingsgetränk erkoren.

Nur Gaffels Fassbrause ist das rheinische Original. Und das aus gutem Grund. Denn Gaffel hat das Segment der modernen Fassbrausen begründet. Daher darf sich die Fassbrause von Gaffel auch als das Original bezeichnen.

gaffel.de/fassbrause

Gaffel Kölsch

Gaffel Kölsch ist eine besondere Kölner Bierspezialität, die nach bewährtem Familienrezept gebraut wird.

Für das helle, obergärige Bier wird ausschließlich Hefe aus eigener Züchtung verwendet. Das Brauwasser stammt aus dem eigenen Brunnen, der im Naturschutzgebiet Wahner Heide steht.

Der angenehme, leicht hopfenbetonte, feinerbe Geschmack ist charakteristisch für Gaffel Kölsch. Das volle Geschmackserlebnis gibt es auch bei Gaffel Kölsch frei (0,0 Prozent Alkohol), denn bei der schonenden Entalkoholisierung bleibt das volle Aroma erhalten.

Gaffel steht für eine hohe Gastronomiekompetenz. Jedes dritte gezapfte Kölsch stammt aus den Sudkesseln der Kölner Brauerei.

Damit ist Gaffel die Nr. 1 in der rheinischen Gastronomie. Auch im Handel gehört Gaffel zu den führenden Kölsch-Marken.

gaffel.de/koelsch

RÖCKEMANNS MÜHLE

Die Windmühle in Eisbergen – auch Röckemanns Mühle genannt – wurde um 1855 errichtet. Sie besteht unten aus Bruchsteinen und oben aus Sandstein. Daneben besitzt sie auch die klassischen Jalousie-Flügel, die sich bei dieser Art Mühle bis auf einen halben Meter der Erde nähern. Daher nennt man diese Windmühlen auch Erdholländer.

Während des Sturmes Kyrill im Jahr 2007 wurde die Mühle vollständig zerstört. Die Flügel waren nicht ordnungsgemäß gesichert worden, sodass sie durch die starke Bewegung Hit-

ze entwickelten. Das daraus resultierende Feuer vernichtete die Mühle bis auf ihre Grundmauern. Ein Jahr darauf wurde die Mühle wieder aufgebaut und im Jahr 2009 wieder in Betrieb genommen. Heute ist die Windmühle sogar mahlfähig und kann als Teil der Westfälischen Mühlenstraße neben 42 weiteren historischen Mühlen besichtigt werden. ●

↓ Minden-Lübbecke ist auch als Mühlenkreis bekannt.

RÖCKEMANNS MÜHLE

Ahmserorter Weg 32
32457 Porta Westfalica





Handwerkliche
Braukunst seit
1887.



Andreas Leikeim,
Inhaber in fünfter
Generation.

Biervielfalt für jeden Geschmack.



Fränkisch, konzernunabhängig und vor allem familiengeführt — so brauen wir bei Leikeim seit 1887 unsere Biere. Unsere bewährte Tradition gehört seit jeher genauso dazu wie innovative Modernisierungen. Die wichtigsten Brauzutaten sind allerdings die große Erfahrung unserer Braumeister, die Leidenschaft jedes einzelnen Mitarbeiters — und natürlich das einzigartige Daheim-Gefühl, das jeder erlebt, der einen Schluck aus unseren Bügelflaschen nimmt.

Leikeim

So schmeckt daheim.



leikeim.de



Foto: © eserbergland Tourismus e.V.

↑ Radfahrer können mit einer Gierseilfähre übersetzen.

REISEN

RADELN IN WESTFALEN

UNTERWEGS AUF DEM WESER-RADWEG

Eine der beliebtesten deutschen Fernradrouten ist der Weser-Radweg. Beginnend in Hannoversch Münden, erstreckt er sich bis zur Nordsee. Und nicht umsonst wird er seit 2017 jährlich mit Auszeichnungen überschüttet.

DER WESER-RADWEG ALS NAHERHOLUNG

Die Geschichte des Weser-Radwegs begann in den 1970er-Jahren, als der damalige Oberkreisdirektor des Kreises Hörter Paul Sellmann die Idee einer Radroute durch das Wesertal auf den Weg brachte. Zur damaligen Zeit war Radfahren als Freizeitaktivität nicht annähernd so populär wie heute. Sellmann, selbst begeisterter Radfahrer, sah den Trend zum Radwandern jedoch voraus und wurde damit zum Vorreiter des Weser-Radwegs. Nachfolgend stiegen viele Gemeinden entlang der Weser in das Projekt ein. Heute nutzen jährlich mehr als 200.000 Radler diese Route.

Der Weser-Radweg präsentiert sich als abwechslungsreiche und einfach zu fahrende Route. Entlang des namensgebenden Flusses führt er an Fachwerkdörfern, Burgen, Schlössern und sogar dem Kaiser-Wilhelm-Denkmal vorbei. Dabei geht es auf Asphalt-, Schotter- oder Naturweg nur wenig auf und ab. Fahrradurlaub-Enthusiasten radeln durch die vier Bundesländer Hessen, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und Bremen und erleben die Natur rund um die Weser in ihren unterschiedlichsten Formen: das Weserbergland, die Mittelweser, die Wesermarsch, das Teufelsmoor, das Cuxland und natürlich die Nordseeküste. →

GUARANA IST DIE NUMMER 1 ERFRISCHUNG IN BRÜSSEL

KICOS

KOFFEINHALTIGE LIMONADE

Zutaten: Natürliches Mineralwasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Farbstoff E 150d, Cumarin-Extrakt, natürliches Aroma, Aromen, Koffein.

PLUS COFFEIN AUS DEM GUARANA-SAMEN

KICOS

DIE ERFRISCHUNG MIT DEM KICK

PLUS COFFEIN AUS DEM GUARANA-SAMEN

DIE ERFRISCHUNG MIT DEM KICK

DIE ERFRISCHUNG MIT DEM KICK

Mindestens haltbar bis: _____

e0,7l MEHRWEG



← Auch die berühmte Rattenfängerstadt Hameln liegt auf dem Weser-Radweg.

EIN FLUSS, VIELE MÖGLICHKEITEN

Der Fernradweg gliedert sich in zwei mögliche Routen, die jeweils in acht Etappen aufgeteilt sind: die Hauptroute und die Alternativroute. Die Hauptroute ist 517,7 Kilometer lang und dauert in Gänze etwa 35:35 Stunden. Die Strecke ist am besten zwischen März und Oktober befahrbar. Ihr höchster Punkt liegt auf 156 Metern. Der Startpunkt befindet sich am Ursprung der Weser in Hann. Münden, danach geht es im Weserbergland unter anderem durch Bad Karlshafen, Höxter, Holzminden, Bodenwerder, Hameln und Rinteln. Ein Stück die Weser hinunter trifft man auf die Kurstadt Bad Oeynhausen sowie auf Minden. Nach Städten wie Petershagen oder Nienburg geht es weiter durch Bre-

men, Elsfleth, Brake, Nordenham und Bremerhaven. Das Ziel hat man dann schließlich an der Kugelbarke in Cuxhaven erreicht. Die Alternativroute gestaltet sich etwas kürzer mit nur 496,3 Kilometern. Sie kann in einer Zeit von ca. 33:40 geradelt werden und endet nicht in Cuxhaven, sondern in Butjadingen bzw. Eckwarderhörne. Ihr höchster Punkt liegt auf 138 Metern.

Die Weser selbst, als zentraler Fluss dieser Route, ist 451,4 Kilometer lang und damit beinahe so lang wie ihr Radweg. Dass der Startpunkt der Radroute in Hann. Münden liegt, kommt nicht von ungefähr: An der Stelle fließen Werre und Fulda zur Weser zusammen. Forscher vermuten, dass die drei Flüsse in

der Vergangenheit als ein einziger Fluss gesehen wurden bzw. als Nebenarme der Weser. Der Name „Weser“ bedeutet dabei im Althochdeutschen so viel wie „fließendes Wasser“. Die Weser ist der einzige Fluss in Deutschland mit rein inländischem Einzugsgebiet und gilt heute wie früher als eine der Hauptwasserstraßen.

Für Radler aus Bad Oeynhausen ist die dritte Etappe der Weser-Radweg-Hauptroute besonders interessant. Sie führt auf 70 Kilometern von Hameln bis nach Minden und ist an einem Tag zu schaffen. Unterwegs trifft man auf die Städte Hessisch Oldendorf, Rinteln, Vlotho, Bad Oeynhausen und Porta Westfalica, die alle einen kurzen Aufenthalt wert sind. Highlights sind die Rattenfänger-Stadt, der Doktorsee und das Kaiser-Wilhelm-Denkmal. Freunde des Radsports können dabei ganz einfach ihre Route online oder in der dazugehörigen App mitsamt Gastronomie- und Aufenthaltstipps planen. Wer stattdessen einen anderen Weg einschlagen will, kann in Bad Oeynhausen auch auf den Else-Werre-Radweg gelangen und dort weiterradeln. ●

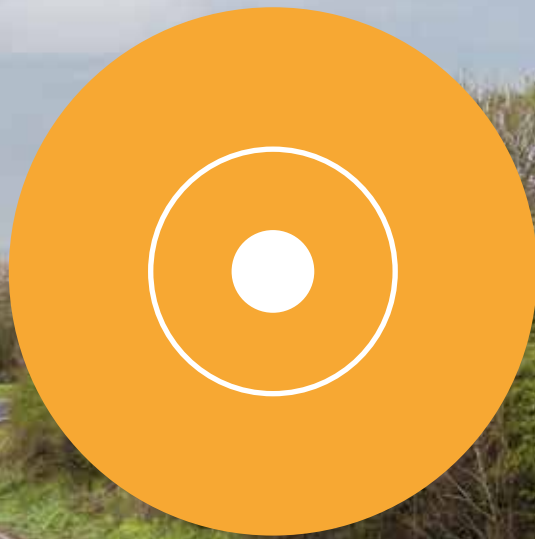


WWW.WESERRADWEG-INFO.DE

Telefon: 05151/930039

↑ Der Radweg ist angenehm zu fahren und führt an der schönen Weser entlang.





PUNKT.

PUNKT.

WIE EIN FEHLENDES STÜCK STRASSE EINE STADT PRÄGT

Foto: © European Roads, flickr (CC BY-NC-SA 2.0)



Zum Nikolaustag 2018 bekamen die Einwohner von Bad Oeynhausen ein ganz besonderes Geschenk, auf das viele von ihnen lange gewartet hatten – manche von ihnen sogar fast 50 Jahre. So lange dauerte es, bis das fehlende Stück Straße endlich da war: der Lückenschluss der A30. Nach zehn Jahren Bauzeit konnte die 9,5 km lange Strecke in Betrieb genommen werden. Für Bewohner und Geschäftsleute an der Mindener Straße hieß das auch gleichzeitig aufatmen.

Ein halbes Jahrhundert rollte mitten durch Bad Oeynhausen der Durchgangs- und Fernverkehr. Jeden Tag rund 50.000 Autos, davon war jedes vierte Fahrzeug, das durch die Stadt dröhnte, ein Lkw – für die Anlieger eine enorme Geräuschkulisse. Und diese Kulisse schadete auch der Stadt: Geschäftsleute haben ihre Standorte aufgegeben, der Bereich Mindener Straße wurde auch für Touristen zu einem blinden Fleck. Das Aufatmen der Anlieger war dann bei deutlich reduzierter Lautstärke auch wieder zu hören. Ein jahrelanges Tauziehen um die beste Lösung hatte sein Ende gefunden.

Dennoch war die Nordumgehung stets umstritten. Während der Planungsphase formierten sich Bürgerinitiativen für und gegen die Ortsumgehung. Die Pro-Fraktion wollte, dass der Durchgangsverkehr aus der Stadt verschwindet. Für die Kontra-Fraktion war die Lage ein Problem: Das neue Teilstück der A30 verläuft durch den Norden der Stadt. Auch hier gab es Anwohner, die seinerzeit mit Schrecken dem steigenden Lärmpegel in ihrer Nachbarschaft entgegensahen. Daniel Abma hat beide Seiten in seiner Dokumentation „Autobahn“ (siehe S.75) über mehrere Jahre begleitet und damit gezeigt, wie weitreichend sich das Projekt Ortsumgehung auf die Menschen in Bad Oeynhausen ausgewirkt hat.

↑ Nach 50 Jahren Planung und Bauzeit rollt der Verkehr seit 2018 auf der neuen Ortsumgehung.

Auch die fertiggestellte Ortsumgehung spaltet die Menschen – in doppelter Hinsicht. Die Anlieger der Mindener Straße sind erleichtert, dass der Fernverkehr nicht mehr vor ihrer Haustür vorbeidonnert, während die Anwohner im Norden jetzt mit einer gewissen Geräuschkulisse leben müssen. Gespalten wird auch die Nachbarschaft im Norden. Menschen, die vorher noch nachbarschaftlich verbunden waren, sind nun durch die Autobahn getrennt. Fest steht: Das Kapitel Ortsumgehung hat Bad Oeynhausen über Jahrzehnte geprägt und wird auch in Zukunft in den Köpfen der Menschen fest verankert bleiben. ●

Klindworth
Auf ein Klindworth

VEGAN 

Die saftigste Auswahl weit und breit!

Hauchen Sie Ihren winterlichen Drinks, Cocktails und Schorlen Charakter ein!
Dank unseres großen Sortiments kreieren Sie immer wieder neue Getränke.



Besuchen Sie uns auf
klindworth-fruchtsaefte.de

Genießen Sie die
Weihnachtszeit!

