

Gedächtnissprechstunde im Generationen Treff

Die frühzeitige Diagnose ist wichtig für eine angemessene Hilfestellung.

■ **Enger.** Die nächste Gedächtnissprechstunde findet am Montag, 17. Februar, in der Zeit von 15 bis 18.30 Uhr im Generationen Treff Enger, Werther Straße 22, statt. Die Alzheimer Beratungsstelle Enger unter der Leitung von Günther Niermann möchte in Kooperation mit der Fachkraft für medizinische Psychometrie Tatjana Schilling mit diesem Angebot Vorsorge und Beratung für Betroffene und Angehörige ermöglichen. Eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich.

Konzentrations- und Merkfähigkeitsstörungen können in jedem Alter auftreten. In der Gedächtnissprechstunde soll geklärt werden, ob sie alters- oder situationsentsprechend unauffällig sind. Sollten die Befunde auffällig sein, wird eine

weitergehende Diagnose durch Fachärzte empfohlen.

Oft sind psychische Erkrankungen oder Krisen Ursache für Konzentrationsstörungen. Auch dann ist eine frühzeitige Hilfe wichtig. Lässt sich Hilfsbedarf zur Bewältigung von Alltagsaufgaben nachweisen, dient der erstellte Bericht zur Vorlage beim medizinischen Dienst für die Beantragung eines Pflegegrades.

Eine Sitzung dauert ca. 60 Minuten und beinhaltet ein ausführliches Gespräch und Untersuchungen. Wenn erforderlich, werden Beratungs- und Unterstützungsmöglichkeiten vermittelt.

Auf Wunsch kann die Gedächtnissprechstunde auch als Hausbesuch erfolgen. Anmeldungen bei Tatjana Schilling, Tel. (05 21 21) 10 40 94.



Hat schon mehrere Pächterwechsel hinter sich: Der Nölkenhöners Hof auf dem Golfplatz in Pödinghausen. Nachdem in dem Fachwerkhaus viele Jahre lang italienische Spezialitäten serviert wurden, will Daniel Streiberger jetzt mit gutbürgerlicher deutscher Küche neue Kundschaft locken. FOTO: JULIA LICHTNECKER

Wie Wildschwein richtig zubereitet wird

Westfälische Wildkammer und Kreisjägerschaft laden zum gemeinsamen Wildbret-Abend ein.

■ **Kreis Herford (kob).** Im Vergleich zu anderen Fleischsorten kommt Wild in Deutschland selten auf den Tisch. Das liegt daran, dass viele Leute Angst davor haben, Reh, Rothirsch, Wildschwein oder Hase zuzubereiten. Diese Angst möchte die Westfälische Wildkammer in Kooperation mit der Kreisjägerschaft Herford bei einem ersten Wildbret-Abend in der Herforder Markthalle nehmen.

„Wir wollen den Leuten das Wildschwein näher bringen und ihnen die Angst vor der Zubereitung nehmen“, erklärt Achim Valentin von der Wildkammer mit Sitz in Rahden. Neben einem offenen Kochen sollen den Teilnehmern auch nützliche Tipps und Tricks zur Zubereitung von Wildfleisch vermittelt werden. Bei dem of-

fenen Kochen werden vor den Zuschauern mehrere Gerichte aus der Rückenpartie eines Wildschweines zubereitet. Die Teilnehmer können diese Gerichte nicht nur probieren, sondern haben auch die Möglichkeit, bei der Zubereitung selbst Hand anzulegen und sich auszuprobieren. Als Beilage zum Wild soll es Salat und Kartoffeln geben, wobei Getränke nicht inklusive sind.

Der Wildbret-Abend soll als Auftakt für eine ganze Reihe von Koch-Events dienen, wenn er gut angenommen wird. Der Wildbret Abend findet am Sonntag, 23. Februar, von 17 bis 20 Uhr in der Herforder Markthalle statt. Karten für 15 Euro pro Person gibt es bei der Touristeninformation und beim Verkaufstand der Westfälischen Wildkammer in der Herforder Markthalle.



Die Westfälische Wildkammer und die Kreisjägerschaft Herford freuen sich auf das erste gemeinsame Event in der Markthalle mit Matthias Ebmeyer (v. l.), Werner Seeger, Fritz Wiegand, Stefan Tillmann und Achim Valentin. FOTO: KONSTANTIN BERNKLAU

Lesung mit Vincent Kliesch

Der Autor liest im Universum Bünde aus seinem Thriller „Auris“.

■ **Bünde/Enger.** Vincent Kliesch ist ein Freund vom Autor Sebastian Fitzek. Als dieser die Idee zu einer Geschichte um einen forensischen Phonetiker hatte, bat er Kliesch, daraus ein Buch zu machen. Entstanden ist „Auris“ – ein Thriller, „der manchem Leser eine schlaflose Nacht beschreiben könnte“, heißt es in der Ankündigung. Am Samstag, 15. Februar, 20 Uhr, liest er im Universum Bünde aus dem Thriller „Auris“.

Darum geht's in dem Buch: Die kleinste Abweichung im Klang einer Stimme genügt

dem forensischen Phonetiker Matthias Hegel, um Wahrheit von Lüge zu unterscheiden. Zahlreiche Kriminelle konnten mit seiner Hilfe bereits überführt werden. Hat der Berliner Forensiker nun selbst gelogen? Julia Ansoerge, darauf spezialisiert, unschuldig Verurteilte zu rehabilitieren, will die Wahrheit herausfinden.

Karten für die Lesung mit Vincent Kliesch gibt es in der Bünde Geschäftsstelle der Neuen Westfälischen, Eschstraße 30, unter Tel. (05 21) 55 54 44 sowie im Internet unter www.erwin-event.de

Neuer Pächter für Nölkenhöners Hof

Im Restaurant auf dem Golfplatz wird künftig gutbürgerlich statt italienisch gekocht. Mit Daniel Streiberger kehrt eine alteingesessene Gastronomenfamilie nach Enger zurück.

Martina Chudzicki

■ **Enger.** Wer sich auf einen netten Abend beim Italiener gefreut hatte, wird derzeit enttäuscht. Im „Da Roberto – Nölkenhöners Hof“ auf dem Gelände des Golfplatzes Ravensberger Land sind die Lichter ausgegangen – wieder einmal. Sechs Jahre lang hatte der Gastronom Roberto Aytekin das Restaurant in Pödinghausen – gleichzeitig die Clubgastronomie für die Golfer – geführt. Jetzt bleiben die Türen des aufwendig sanierten Fachwerkhofs geschlossen. Allerdings nur vorerst. Denn schon am 1. März soll es in der Gaststätte weitergehen. „Wir haben bereits einen neuen Pächter gefunden“, sagt der Pressesprecher des Golfclubs, Klaus-Peter Schwärmer. Und mit dem kehrt dann eine alteingesessene Gastronomenfamilie zurück in die Widukindstadt.

Daniel Streiberger wird neuer Pächter auf dem Nölkenhöners Hof. Der 30-Jährige

baut sich mit dem Clubhaus in Pödinghausen ein zweites Standbein auf. Denn seit einem Jahr ist der gelernte Koch auch Pächter der Gastronomie auf dem Golf- und Landclub Bad Salzuflen. Um beide Betriebe parallel führen zu können, setzt er auf die Familie. Und die ist in Enger bestens bekannt.

Seit 100 Jahren in der Gastronomie

Seine Mutter Anke Cassing führte bis vor kurzem die Gaststätte „Drei Kronen“ (Cassing) in der Engeraner Innenstadt. Jetzt unterstützt sie ihren Sohn auf dem Golfplatz in Bad Salzuflen und bei Bedarf auch in Enger-Pödinghausen. „Mein Ururgroßvater hatte die Engeraner Gaststätte vor über 100 Jahren gegründet“, erzählt Streiberger. Er selbst sei in fünfter Generation Gastronom – wenn auch nicht mehr im familieneigenen Betrieb. Das Kochhandwerk hat Da-

niel Streiberger von der Pike auf erlernt. Nach der Ausbildung in „Wernings Hof“ in Bielefeld sei er „auf Wanderschaft“ gegangen und habe in die unterschiedlichsten Gastronomiebetriebe hineingeschnuppert. Dabei habe er sowohl die gehobene gutbürgerliche Küche als auch die Arbeit in einem Großbetrieb kennengelernt.

Gutbürgerlich statt italienisch soll das Angebot künftig auch auf dem Golfplatz in Pödinghausen sein. Mit seinem Team – zwei Köche, die er nach eigenen Angaben „überraschend schnell gefunden“ hat, Servicepersonal und weitere Aushilfen bei Bedarf – setzt Daniel Streiberger vor allem auf saisonale Küche. „Da wird es zu den entsprechenden Zeiten Spargel geben oder Matjes, Pfifferlinge oder Grünkohl“, sagt er. Und manchmal auch „einen Hauch mediterrane Küche...“

Auf die Arbeit in Pödinghausen freut er sich. Das Am-

biente des alten Hofes gefällt ihm und bei ersten Treffen mit Vertretern des Golfclubs hat er bereits festgestellt: „Hier geht es lockerer zu als in Bad Salzuflen!“

Dass die Pächter auf Nölkenhöners Hof schon mehrfach gewechselt haben, schreckt ihn nicht. Auch die Clubgastronomie in Bad Salzuflen liege – so wie Nölkenhöners Hof – etwas abseits. „Trotzdem ist unsere erste Saison dort wirklich gut gelaufen“, sagt er. Golfgastronomie sei für ihn Neuland gewesen. „Und sie ist schon speziell“, gibt er zu. Man wisse eigentlich nie, was auf einen zukommt und auf was man sich im Tagesgeschäft einstellen müsse. Und auch der Anspruch der Golfer an das Essen sei schon höher als in normaler Gastronomie. „Aber im letzten Jahr haben wir uns gut eingewöhnt.“

Allein auf Golfer setzt der junge Koch allerdings nicht. Er hofft, dass künftig auch viele

andere Gäste wieder den Weg in das Golfplatzrestaurant in Pödinghausen finden. Viele deutsche Gaststätten gäbe es ja nicht mehr in der Stadt. „Und vielleicht kommen ja auch die Vereine oder Chöre, die bislang bei Cassing eingekehrt sind, demnächst zu uns“, hofft er.

Geöffnet bis der letzte Gast geht

Am 16. Februar wird die Saison auf dem Golfplatz eröffnet. Dann haben zunächst die rund 750 Vereinsmitglieder Gelegenheit, ihren neuen Pächter und sein Angebot kennenzulernen. Streiberger will sie an diesem Tag mit einem Fingerfood-Büfett verwöhnen. Ab dem 1. März steht Nölkenhöners Hof dann wieder allen Gästen offen. „Von dienstags bis sonntags haben wir durchgehend geöffnet. Von 11 Uhr bis der letzte Gast geht“, verspricht Daniel Streiberger.

Der Turm stürzt ein

Der Sprung vom 10-Meter-Turm gehörte für viele Bänder Freibadgäste im Sommer dazu. Am Donnerstag wurde der Betonklotz abgerissen. Nach nur vier Minuten krachte der „Zehner“ zu Boden.

Florian Weyand

■ **Bünde/Enger.** Für viele Badegäste war es der Höhepunkt des Sommers: der Sprung vom 10-Meter-Turm im Bänder Freibad. Das ist jetzt endgültig Geschichte. Am Donnerstag wurde der „Zehner“ abgerissen. Nur vier Minuten dauerte das Spektakel auf der Baustelle des Bänder Freibades, das auch von einigen Schaulustigen beobachtet wurde.

Gefühlvoll hämmerte der Bagger mit einer Hydraulikvorrichtung, die umgangssprachlich auch Specht genannt wird, kleine Löcher in den unteren Teil des Sprungturms. Zwei Minuten später warf der Bagger mit Hilfe einer Schaufel den zehn Meter hohen Betonklotz mit einem lauten Knall auf die Seite. Anschließend wurde der Turm von Fachleuten zerteilt, damit der Beton und die Metallstangen entsorgt werden können. „Der Sprungturm ist nicht nur das optische Wahrzeichen des Bänder Freibades gewe-

sen, sondern war gleichzeitig auch mit vielen Erinnerungen der Bänder Bevölkerung verbunden“, sagte Karsten Klufmann, Projektleiter der Bänder Bäder, am Rande der Abrissarbeiten. Der Abbruch stehe aber auch für den Beginn von etwas Neuem, das in einigen Jahren sicherlich auch so viele Emotionen wecken werde, ergänzte er.

Ins neue Freibad, das nach

den Abrissarbeiten an gleicher Stelle bis zum Sommer 2021 errichtet werden soll, können sich Badegäste nicht mehr aus zehn Metern ins Wasser stürzen. Dort wird nur noch ein Turm mit einer Höhe von fünf Metern errichtet, teilte Marion Kapsa, die Geschäftsführerin der Energie- und Wasserversorgung Bünde, gestern mit. Allerdings wird dann die Stahlrutsche wieder aufgestellt

werden, die im alten Freibad seit Jahren nicht mehr benutzt werden konnte. Die Rutsche wird aufbereitet und kann zukünftig im neuen Bad wieder genutzt werden.

Bis dahin ist auf der Baustelle aber noch viel zu tun. Neben dem Sprungturm wurden auch die Umkleieräume abgetragen. Zudem wurde mit dem Freilegen des alten Beckenkörpers begonnen. Diese

Arbeiten werden voraussichtlich bis Ende März andauern. Anschließend beginnen die Erdarbeiten und Gründungsarbeiten für das neue Schwimmbecken.



www.nw.de/buende



Mit der Schaufel stößt der Bagger den Sprungturm an...



... wenige Momente später neigt sich der Betonklotz zur Seite...



... und kracht mit einem großen Knall zu Boden...



... wo nur noch Trümmer übrig bleiben. FOTOS: WEYAND