

IN DIESER AUSGABE

Alles über das Geschichtsfest: Das volle Programm auf fünf Seiten

SEITEN 7 – 11

Eine Seeschwalbe auf Besuch am Hückermoor

SEITE 2

Dörffler-Bockwurst: Die strammen Jungs von der Else

SEITE 3

Mit dem Mähbinder im sonnigen Weizenfeld

SEITE 4

Wie die Kartoffel wirklich nach Ravensberg kam

SEITE 5

Zurückgedacht: Unterwegs mit dem Henkelmann

SEITE 6

Bilder aus dem Kriegstagebuch eines Herforders

SEITE 12

Polizeisergeant Vogt wird Ballonflieger

SEITE 13

Das Schicksal der Familie Oberschulte

SEITE 14

Warum Fabrikant Kopka seinen Küchenmodellen nur Frauennamen gab

SEITE 14

Ahnenforscher ergänzen Liste der Opfer des Ersten Weltkriegs

SEITE 12



Auf zum Picknick: Die drei jungen Damen laden auf Plakaten zur Teilnahme am 10. Geschichtsfest des Kreisheimatvereins ein – mehr als 150 Stände und Programmpunkte erwarten sie.

Mega-Fest im Pickertland

Am 6. und 7. September feiert der Kreis Herford „historisch“ in Rödinghausen

Gibt es Geschichte mit Geschmack? Linseneintopf, Apfelkuchen, Vanilleeis – Geschmackserlebnisse prägen sich ein. Jeder Mensch hat sein eigenes Geschmacksgedächtnis. Oft reicht es bis in die Kindheit zurück.

Borschtsch, Piroggen, Köfte – andere Länder, andere Geschmäcker. Neubürger und Zugewanderte bringen ihre eigenen Gerichte und Erinnerungen mit. Im Landstrich zwi-

schen Teutoburger Wald und Wiehengebirge ist es der Pickert, an dem viele Erinnerungen hängen. Wenn es ein typisches Regionalgericht gibt, dann Pickert, gebacken nach Omas oder Opas Rezept.

Erinnern wir uns an vergangene Zeiten, stellen wir schnell fest: Viel hat sich verändert, die Zeiten sind andere geworden. Das muss nicht schlecht sein – gute, alte Zeiten hat es womöglich nie gegeben. Das Ge-

schichtsfest lädt dazu ein, nachzudenken über Früheres und Heutiges und wie es weitergehen soll in der Zukunft.

Die Gelegenheiten sind da: Mit Küchenbühne und Showküche, einer appetitlichen Ausstellung zum Essen und Trinken, mit Tanz und Theaterszenen, mit Zauberwald, Klangwerkstatt, Museumsmeile und vielen historischen Fahrzeugen. Nicht weniger als 150 Stände und Aktionen machen

Programm. Profis und Amateure, Gruppen und Solisten sind dabei. Mehr als 1.250 Mitwirkende geben alles.

Das ist die Idee vom Geschichtsfest: Geschichte macht Spaß, wenn man es selber macht. Die Besucher sind zum Mitmachen eingeladen. Spontan kommen die Gedanken in Schwung. Oft fängt es mit dem Erinnern an. Geschichte mit Geschmack? Probieren Sie Pickert, vielleicht klappt es ja.

Eine Seeschwalbe über dem Hückermoor

Sie sieht aus wie eine kleine weiße Möwe, aber . . .

Ulrich Stefener, Naturkundler aus Melle, kommt immer mal wieder über die Landesgrenze, um im Kreis Herford Vögel zu beobachten. Am 22. Mai fiel ihm am Hückermoor eine kleine weiße „Möwe“ auf, die flach über dem Wasser mit schnellen Wendungen flog, offenbar auf Nahrungssuche.

Der Blick durchs Fernglas zeigte: Es war gar keine Möwe, sondern eine Seeschwalbe. Sie hatte eine schwarze Kopfplatte, einen dunklen Bauch, keine auffallenden Schwanzspieße, war insgesamt weißgrau, aber ihr Gesicht leuchtete deutlich weiß. Der Schnabel war satt rot.

Es war eine Weißbart-Seeschwalbe – eine fantastische Entdeckung in OWL. Trotz eines Wolkenbruchs flog die Seeschwalbe zur Freude der über E-Mails und SMS herbeigerufenen Beobachter noch bis zum Dunkelwerden über dem See. Sie jagte Insekten, die an der Wasseroberfläche schlüpfen.

Am nächsten Morgen versuchte Heinz-Jürgen Uffmann

aus Besenkamp schon um 5 Uhr in der Frühe sein Glück. Sie war noch da, hatte also am Hückermoor übernachtet.

Die letzte Beobachtung gelang am Abend des 23. Mai gegen 19 Uhr, danach wurde sie nicht mehr gesehen, die erste Weißbart-Seeschwalbe im Kreis Herford.

Sie brüten in Ostdeutschland an wenigen Stellen in Mecklenburg und in der Brandenburger Oderaue, in Polen und in Südosteuropa. In den letzten Jahren hat sich auch in den Niederlanden eine kleine Brutpopulation entwickelt, die derzeit etwa 24 Paare umfasst.

Diese kleinen Seeschwalben haben nichts mit Küste und Salzwasser am Hut, sondern leben im Binnenland, wo sie in Süßwassersümpfen und an Seen vor allem Insekten jagen.

Sie sind eng verwandt mit den dunklen Trauerseeschwalben, die man im Sommer am Dümmer beobachten kann, wo sie ursprünglich auf den Schwimmblättern der gelben Teichrosen brüteten. *E.M.*



Anemone ranunculoides: Diese Blüte gehört zu einem Fundort am Mennighüffer Mühlenbach. Man kennt die gelbe Windröschen sonst aus Kalkgebieten.

FOTO: CARSTEN VOGELSANG

Windröschen in Gelb

Am Mennighüffer Mühlenbach sind sie wieder aufgetaucht

VON ECKHARD MÖLLER

Auf der Suche nach Goldsternen am Mennighüffer Mühlenbach stießen heimische Botaniker am 28. März erst auf vereinzelt gelbe Blüten, dann auf ganze Quadratmeter davon. Eine genaue Bestimmung – die nicht schwer war – ergab, dass da Gelbe Windröschen (*Anemone ranunculoides*) unter den Bäumen wuchsen.

Von dieser Frühblüher-Art war bislang aus dem Kreis Herford aktuell kein einziger Fundort bekannt. Entsprechend groß war die Freude.

Weißer Buschwindröschen sind in den Wäldern und Wäld-

chen des Kreisgebietes weit verbreitet und schmücken im noch kühlen Frühjahr, wenn die Bäume noch kahl sind, den Boden mit weißen Blütenteppichen.

Die verwandten Gelben Windröschen sind in der Region nur aus den Kalkgebieten des Weserberglandes bekannt. Die Nordwestgrenze ihres mitteleuropäischen Verbreitungsgebietes läuft durch Westfalen, im Norden auf den Bergzügen des Teutoburger Waldes und des Wiehen-Wesergebirges.

Die Frage, wie alt der Bestand dort ist und wie er sich entwickelt hat, ist derzeit nicht zu beantworten. Ein benachbarter Landwirt erzählte, schon

vor 1960 sei dort der größte Teil des Wäldchens gerodet und unter den Pflug genommen worden.

Seitdem erstrecken sich die Gehölze, unter denen die Gelben Windröschen wachsen, nur noch in einem mehr oder weniger breiten Streifen entlang des Bachs.

Von den Botanikern früherer Generationen, die gerade im Raum Mennighüffen schon vor langer Zeit Pflanzen gesucht und gesammelt haben, hat keiner eine Angabe über Gelbe Windröschen hinterlassen.

Der Fund dort im März 2014 war damit die Überraschung des Jahres.



Entdeckung: Weißbart-Seeschwalbe am Hückermoor. FOTO: NOTTMEYER

Hallo, Gelbkopf-Schafstelze

Sie leuchten gelb und trippeln auf grünen Wiesen eifrig umher

Gelber geht es kaum. Wenn im Frühjahr die Schafstelzen aus dem Süden einfliegen, leuchten die Unterseiten vor allem der Männchen auf den grünen Wiesen und Viehweiden. Sie trippeln eifrig hin und her auf der Suche nach Fliegen und anderen Insekten.

Und doch geht es noch gelber. Als der Naturfotograf Eckhard Lietzow am 23. April im Schutzgebiet Engerbruch die kurzgefressene Wiese absuchte, auf der die Gotlandschafe weiden, fiel ihm eine Stelze auf, die zusätzlich auch einen gelben Kopf hatte. Der Kopf der „normalen“ Schafstelzen, zumin-

dest bei den Männchen, ist grau.

Lietzow war alarmiert. Bei der Untersuchung der Fotos am Rechner und nach Anfrage bei Spezialisten waren alle Zweifel beseitigt: Es war eine Gelbkopf-Schafstelze, die ihr Hauptvorkommen eigentlich auf den Britischen Inseln hat. Es war der erste Nachweis dieser Stelzenart im Kreis Herford.

Ihr lateinischer wissenschaftlicher Name *Motacilla flavissima* bedeutet übersetzt nichts anderes als ‚allergelbste Stelze‘. Nur sehr wenige Individuen werden jedes Jahr – vor allem zur Zugzeit im Frühling – in NRW beobachtet. Deshalb

wird jede einzelne Meldung von der Avifaunistischen Kommission der Nordrhein-Westfälischen Ornithologengesellschaft (NWO) begutachtet und geprüft. Die von Enger wurde zweifelsfrei anerkannt.

Bei unseren niederländischen Nachbarn brüten derzeit etwa zehn bis zwölf Paare dieser britischen Stelzen. In der Mitte des vorigen Jahrhunderts gab es auch einige Brutpaare auf den niedersächsischen ostfriesischen Inseln, heute aber nicht mehr.

Alle eilig angereisten Beobachter, die später jeden Quadratmeter im Engerbruch sorg-



Auf britischen Inseln zu Hause: Diese Gelbkopf-Schafstelze hat im Frühjahr das Engerbruch besucht.

FOTO: LIETZOW

fältig absuchten, hatten kein Glück: Der Vogel war abgeflogen. Die letzte April-Dekade ist der eindeutig beste Zeitraum,

auf möglichst kurzrasigen Flächen Ausschau zu halten nach dieser hübschen quittegelben Schafstelze. *Eckhard Möller*

Die Strammen Jungs aus Bünde

Bünde und die Nahrungsmittelindustrie: Erinnerungen an die Dörffler-Würstchen

VON JÖRG MILITZER

Es gab Zeiten, da gehörten Fleischprodukte zu den Bänder Exportschlägern. Als der Geograph Oswald Reißert im Jahre 1925 über Bünde schrieb, nannte er den Ort „ein reizloses Städtchen, bekannt durch seine Zigarrenfabriken, seine Würste und seine alljährlichen im Juli gefeierten Missionsfeste“.

Während die Missionsfeste fast vergessen sind, wird Bünde mit der Zigarre immer noch weit über die Grenzen der Stadt hinaus in Verbindung gebracht. Aber von den Würsten spricht heute niemand mehr.

Dabei sind einst an der Else unter dem Namen „Stramme Jungs“ gefertigten Leckereien der Inbegriff der Bockwurst und auch heute in nahezu jedem Supermarkt erhältlich.

Alles begann am 24. Mai 1895 mit der Eintragung der „Westfälischen Fleischwarenfabrik Wolf & Co. m.b.H. zu Bünde“ in das örtliche Firmenregister. Neben dem aus Osnabrück stammenden Georg Wolf und einem Georg Steuber zählten auch drei Bänder mit noch heute wohlklingenden Namen zu den Anteilseignern des jungen Unternehmens: Georg André, August (jr.) und Carl Steinmeister, die allesamt in die Fußstapfen ihrer Väter getreten waren und sich als Zigarrenfabrikanten betätigten.

Wann ihr Engagement in der fleischverarbeitenden Industrie endete, ist nicht überliefert. Auffällig ist jedoch, dass sich nach dem Tode August Steinmeisters am 30. März 1914 die Erben aus so etlichen Betätigungsfeldern zurückzogen. Auch die Fleischwarenfabrik wechselte nur wenig später, im August 1914, den Besitzer.

Wie Oscar Dörffler in Berlin auf die Fabrikanlagen im Grenzgebiet zwischen der mitt-



Modernes Marketing: Die Bänder Würstchenmacher verkauften ihre Strammen Jungs in eigenen Filialen, aber auch aus solchen Bullys.



Gleisanschluss: Dörfflers Würstfabrik, hier nach der Erweiterung 1924, lag direkt an der Bahnlinie.

FOTOS: STADTARCHIV BÜNDE



In Dosen gepresst: Kochschinken (Foto) war Dörfflers erster Verkaufsschlag. Aus den Resten machte man Heißwürstchen.

lerweile amtsfreien Stadt Bünde und dem Amt Ennigloh aufmerksam wurde, ist leider nicht überliefert. Gewiss waren aber schon damals der eigene Gleisanschluss und die landwirtschaftlich geprägte Region als Rohstofflieferant ganz wichtige Standortfaktoren.

Dörffler, ein aus Drossen (heute das polnische Osno Lubuskie) stammender Lederkaufmann, hatte in Berlin erste Erfahrungen in der Fleischverarbeitung in der Firma seines Schwagers sammeln können. 1902 machte er sich in der Hauptstadt selbstständig. Schnell sprachen sich Dörfflers Qualitätsansprüche herum und so stieg die Produktion aus kleinsten Anfängen bis zum Beginn des 1. Weltkrieges auf 30.000 Schinken pro Monat.

O.D.B. (Oscar Dörffler Berlin), wie sich die Firma auch nannte, hatte sich dabei als erste in Deutschland auf den knochenfreien, in Form gepressten Kochschinken spezialisiert. Die bei dessen Herstellung anfal-

lenden Fleischanteile, die sich nicht für den Schinken eignen, wurden zur Basis für das zweite Standbein des Unternehmens, die im Werk Bünde angesiedelte Wurstproduktion.

Auch hier expandierte Dörfflers Firma: Zu Beginn der 1920er Jahre wurden bereits über 250 Mitarbeiter beschäftigt. Also wurde der Werk 1924 deutlich

Der Inbegriff der Heißwurst kommt aus Bünde

erweitert. Sowohl die Mitarbeiterzahl als auch die Produktion konnten dadurch nahezu verdoppelt werden.

Da Firmengründer Oscar Dörffler selbst kinderlos blieb, er den Fortbestand der O.D.B. aber auch über seinen Tod hinaus gesichert wissen wollte, wandelte er bereits 1920 das Unternehmen in eine Aktiengesellschaft um. Neben langjährigen, leitenden Mitarbei-

tern wurde in den Vorstand der AG auch der Neffe Eugen Dörffler berufen, der nach dem Tod des Onkels im Jahre 1933 die Geschicke des Unternehmens bis zu seinem Ableben im Januar 1945 bestimmen sollte.

Die kriegsbedingten Einschnitte in der Produktion konnte Dörffler bereits zum 50. Gründungsjubiläum kompensieren und an das Vorkriegsniveau wieder anknüpfen. Das Wirtschaftswunder bescherte der Bänder Würstfabrik eine erneute Zeit stetigen Wachstums, das durch den frühzeitigen Einsatz moderner Marketinginstrumente zusätzlich beflügelt wurde. Die „Strammen Jungs“ aus Bünde wurden, ähnlich dem „Handelsgold“ in der Zigarrenbranche, zum Inbegriff der Bock- oder Heißwurst.

Doch auch diese Branche erlebte Konzentrationsprozesse, Umfirmierungen und Übernahmen. 1964 wurde aus der O.D.B. die Firma Artland Dörffler, die zu Beginn der

1980er Jahre vom Pionier auf dem wachsenden Selbstbedienungsmarkt, Herta, übernommen wurde und schließlich 1987 im Nestlé-Konzern aufging.

So kommen die „Strammen Jungs“ aus den heutigen Supermarktregalen längst nicht mehr aus Bünde. Nachdem die Belegschaft bereits bei der Übernahme durch Herta unter die 300er-Marke gesunken war, gehörten zum Nestlé-Konzern gerade noch 180 Mitarbeiter am Standort Bünde. Die Schließung nur wenig später erlebten nur noch 70 Beschäftigte. Dörffler in Bünde war Geschichte.

Der Gebäudekomplex wurde von den benachbarten Imperial-Werken, die heute zum Miele-Konzern gehören, übernommen und abgetragen. Einzig die 1973 eingerichtete „Dörffler-Stiftung für Jugend und Sport“ und ein prächtiger Grabstein der Familie Eugen Dörfflers erinnern vor Ort an dieses bedeutende Kapitel Bänder Industriegeschichte.



Hatte hohe Ansprüche: Oscar Dörffler, Jahrgang 1855.

Weizen in der sonnigen Senke

Der historische HF-Fahrbericht: „Elfer Deutz“ von 1949 und McCormick Mähbinder von etwa 1955

VON CHRISTOPH MÖRSTEDT

Treffpunkt Weizenfeld. In der sonnigen Senke zwischen Dreyener Rücken und dem Gehlenbrink haben Jürgen Niekamp und seine Landmaschinenfreunde eine alte Erntemaschine an den Start gebracht. Wir probieren heute aus, wie ein „McCormick“-Mähbinder funktioniert.

Schon im Stand macht das rot-weiße Gerät einen komplizierten Eindruck. Auf der Straße fährt es längs, auf dem Acker quer. Also bauen die Maschinenmänner das Gerät um. Deichsel umstecken, Transporträder abbauen, Laufräder, Schneidwerk und Schnecke absenken, Schwadblech, Antriebswelle, Pleuelstange, Verkleidung anbauen und vier Ährenheber einhängen. Sechs Treckerfreunde wissen, was sie tun.

Vorsichtig lässt Heinrich Martmöller das Gespann übers Stoppelfeld tuckern. Goldgelber Weizen wartet auf die Ernte. Die Maschine kommt in Gang, die ersten Halme sind geschnitten.

Aber es klemmt vorne und hinten, die Männer befördern dicke Weizenbunde per Hand. Nach einigen Stopps läuft die Sache rund und wir dürfen Platz nehmen auf dem schwingenden Schalensitz.

Vier lange Hebel warten auf Bedienung. Der erste bewegt die Haspel hoch und runter für lange oder kurze Halme. Mit dem zweiten wird die Haspel vor und zurück geschwenkt, je nachdem, wie das Getreide steht oder liegt. So führt die Haspel die Halme dem Schneidwerk zu. Der dritte Hebel stellt die Bindevorrichtung auf die Halmhöhe ein, der vierte schließlich hebt und senkt das Schneidwerk. Wenn das mal gut geht.

Da setzt ein Drehen und Rattern, Zittern und Klackern ein, dass uns Hören und Sehen vergeht. Das Getreide rauscht, Ähren fliegen um die Beine, Garben fallen aufs Feld.

Unterm Sitz durch fördert die Maschine dicke Weizenschwaden, erst quer, dann hoch. Klack, Klack, werden die Garben gedrückt, gebunden, abgeworfen. Mit einem Ruck steht die Fuhr, vor dem Schneidwerk scheint alles verstopft. Was läuft falsch? „Och nix“, sagt Jürgen Niekamp, „einfach weiter.“ Ein paar Griffe, der Stau ist behoben.

Jahrhundertlang haben die Bauern ihre Kornfelder per Hand abgeerntet, anfangs mit der Sichel, später mit Mahdhaken und Sichte, dann mit der Sense. Ein Schnitter schaffte mit



Gespann mit Mannschaft: Die Dreyener Landmaschinenfreunde Kevin Hartshorne, Udo Bruck, Jürgen Niekamp, Heinrich Martmöller, Matthias Niekamp und Nils Tiemann haben ihr Mähbindergespann klar gemacht.

FOTOS: MAREIKE PATOCK

seiner Sense etwa einen halben Hektar pro Tag.

Zu jedem Schnitter gehörten zwei Helfer, in der Regel Frauen, die das Korn zusammenharkten, Garben banden und Stiegen aufstellten. Die Ernte erforderte jede verfügbare Hand auf dem Feld, sie war mühsam und anstrengend.

Schon die antiken Technikfreaks in Rom entwickelten eine Mähmaschine. Nachbauten zeigen: Sie hat funktioniert. Warum sie vergessen wurde, weiß niemand. Für alle Zeiten unvergessen ist Cyrus Hall McCormick. Der Bauernsohn aus Virginia tüftelte als junger Bursche in der Werkstatt seines Vaters herum, bis er 1831 eine Mähmaschine präsentierte, die epochal werden sollte. Sein „Virginia Reaper“ schnitt besser ab, als alle Vorgänger.

Der geschäftstüchtige Konstrukteur verkaufte den US-Far-

mern nicht nur die Maschine. Er beriet und reparierte, gab Darlehen und Garantien. Mit dem Reaper auf dem Treck verschoben die Siedler die Grenze des Farmlandes jedes Jahr um 30 Meilen nach Westen.

1851 erhielt McCormick die Goldmedaille der ersten Weltausstellung in London. Die „Times“ lobte den Reaper als „wertvollsten Beitrag zur Weltausstellung überhaupt.“ Die industrielle Revolution war auf dem Land angekommen.

Am Ende des Weizenfeldes heben wir mit Hebel Nr. 4 das Schneidwerk und schaukeln über die Stoppeln zur nächsten Fahrt durch den Weizen. Schneidwerk runter und los.

Im Schritttempo geht es vorwärts, die Maschine wirbelt und rackert, schafft alle drei Meter eine Garbe. Die Männer zu Fuß stellen je zwanzig Stück zu einer Stiege auf. 1.000 Garben sind

in zwei Stunden zu schaffen.

Davon träumten die Erntehelfer früherer Zeiten. Der Traum wurde wahr, nachdem 1857 einem gewissen John Appleby ein widerwilliger Hund an der Leine aufgefallen war. Der Hund wand sich, bis er den Kopf frei hatte – in der Leine war ein Knoten. Diese Bewegung setzte Herr Appleby in Mechanik um und seitdem gibt es das Wunderwerk des mechanischen Knoters in jedem Mähbinder und in jeder Strohpresse.

In den USA, wo Landarbeiter rar waren, rollten um 1890 schon 100.000 Mähbinder auf die Felder. Jedes Gerät ersetzte sieben Männer und Frauen. Die Bauern in Deutschland konnten sich so etwas erst viel später leisten. Unser Mähbinder stammt aus den 1950er Jahren, gebaut in Neuss, wo die McCormick Harvesting Machine Company 1911 eine Landmaschinenfabrik errichtete.

Wir wechseln auf den Traktorsitz. Trecker vom Format eines „Elfer Deutz“ lösten seinerzeit auf den kleinen Höfen die Pferde ab. Im zweiten Gang mit ordentlich Gas zieht er den wirbeligen Mähbinder vorwärts. Ein Paar Augen zusätzlich wären jetzt gut: Vorne müssen wir exakt die Kante lang fahren und hinten gucken, ob der Binder klarkommt.

Er kommt – mit all seinen Wellen, Getrieben, Stangen, Tüchern, Federn, Hebeln und Gelenken. Noch komplizierter ist nur der Mähdrescher. Den

INFO

Technische Daten

- ◆ Hersteller: McCormick Harvesting Machine Company, Neuss
- ◆ Baujahr: etwa 1955
- ◆ Typ: D 72
- ◆ Arbeitsbreite: 150 cm
- ◆ Antrieb: Zapfwelle
- ◆ Länge/Breite: 2,20/ 3,30 m
- ◆ Traktor: Deutz FIM414 „Bauernschlepper“ Baujahr 1949
- ◆ Motor: Einzylinder Diesel 1100 ccm, 11 PS, wassergekühlt
- ◆ Getriebe: 3 Vorwärtsgänge, 1 Rückwärtsgang
- ◆ Zugkraft am Haken: 500 kg
- ◆ Ausstattung: Mähwerk, Riemenscheibe, Zapfwelle, Luftreifen



Erst mähen, dann binden: Die komplizierte Maschine wirft alle drei Meter eine Garbe nach links ab.

„Senatoren“, „Mercatoren“ und „Dominatoren“ von Claas aus Harsewinkel hat der Mähbinder im Lauf der 1960er Jahre Platz gemacht. Heute hält der „Lexion 770“ den aktuellen Ernteweltrekord: 675 Tonnen Weizen von 70 Hektar in 8 Stunden – mit knapp 600 PS.

Mit 11 PS schiebt unser kleiner grüner Trecker den Mähbinder zurück auf die Straße. Die Landmaschinenfreunde bauen ihn für die Heimreise um. In der sonnigen Senke zwischen Dreyener Rücken und dem Gehlenbrink trocknen die Stiegen.

Die Kartoffel, der König und das Klima

Wer hat in Ostwestfalen-Lippe die Kartoffel eingeführt?

VON GISBERT STROTDRESS

Die historische Legende ist so zäh wie drei Tage alter Pickert. Sie behauptet, der Preußenkönig Friedrich II., der „Alte Fritz“, habe den Anbau der Kartoffel in Preußen und damit in Minden-Ravensberg durchgesetzt.

Ganz falsch ist das nicht. Immerhin war Friedrich II. vom Nutzen der Kartoffel überzeugt und von ihm stammt tatsächlich ein „Kartoffelbefehl“ aus dem Jahr 1756.

Doch der galt ausdrücklich nur für Schlesien – und sein Erfolg war selbst dort begrenzt: 1806, also zwanzig Jahre nach dem Tod des „Alten Fritz“, bauten gerade einmal 8 der 37 preußischen Staatsgüter in Schlesien die Kartoffel an.

Für Ostpreußen verzeichnete ein Autor 1783, kurz vor dem Tod des Königs, die Kartoffel unter den Gewächsen des Küchengartens – und eben nicht unter den Feldfrüchten. War der „Alte Fritz“ im Minden-Ravensberger Land erfolgreicher?

Zunächst ein Rückblick: Kolumbus hat bekanntlich die Kartoffel aus Amerika mitgebracht, später sorgte Francis Drake für einen weiteren „Transfer“ nach Europa. Die Anbaufrucht breitete sich über Spanien und die zu Spanien gehörenden Generalstaaten, die heutigen Niederlande, aus. So gelangte die Frucht früh in die Nähe westfälischer Gefilde.

Im Mai 1605 trug der auf der Burg Bilstein bei Attendorn residierende Kaspar von Fürstenberg in sein Tagebuch ein: Sein Sohn schreibe an den Grafen zu Rietberg und werde ihn „mit einem urhanen (Auerhahn) und ettlichen tartoffli“ verehren. Die Kartoffel war damals noch ein exquisites Luxusgeschenk für die adlige Oberschicht.

Mehr als ein Jahrhundert ging ins Land, ehe die Kartoffel in den Gärten und auf den Äckern im Minden-Ravensberger Land auftauchte. „Die Kartoffeln sollen im Jahre 1740 von einem gewissen Schneider Meier in Petershagen eingeführt sein, und so werden sie sich nach und nach im Amte ausgebreitet haben.“ Mit diesen Worten schildert der Domänenpächter und Amtmann Johann Ernst Ludowig in Petershagen die dortige Einführung der Kartoffel.

Die Sätze finden sich in einer Umfrage über die Landwirtschaft, die um 1800 der berühmte Freiherr vom Stein im östlichen Westfalen veranstaltet hat. Er leitete seinerzeit die preußische Kriegs- und Domä-



Rin inne Kartoffeln: Bevor es maschinelle Roder gab, gruben die Bauern die nahrhaften Knollen per Hand aus (wie hier auf einem Foto aus den 30er-Jahren). Sie wurden sortiert und kühl gelagert.

FOTO: KAH

nenkammer zu Minden. In seiner Umfrage wollte Stein auch in Erfahrung bringen, wer die Kartoffeln wann eingeführt hat. In den Antworten aus Minden-Ravensberg fällt vor allem eines auf: Der König fehlt. Kein einziger Gewährsmann – es wurden ausschließlich Männer befragt – nennt Friedrich II. als Motor des Kartoffelanbaus.

Dabei war der Monarch gerade einmal 15 Jahre tot. Vergessen war er sicherlich nicht.

Aber niemand im preußentreuem Minden-Ravensberger Land brachte ihn mit der Ackerfrucht in Verbindung – und das nicht einmal in dieser Umfrage preußischer Beamter, die das Lob ihres Regenten vermutlich gerne gehört hätten.

Wenn überhaupt, dann berichteten die Gewährsleute von Heuerlingen, Köttern oder – siehe oben – „einem gewissen Schneider Meier“ im Ostwestfälischen, die diese Innovation im Ackerbau vorangetrieben haben.

Die sogenannten „kleinen Leute“ also waren es. Viele dürften die Frucht auf ihrer Wanderarbeit in Holland kennengelernt und ins Westfälische „importiert“ haben.

In den Berichten der Steinischen Umfrage fällt noch etwas auf: Als Zeitpunkt der Einführung wird häufig die Zeit um 1740, also des Regierungsantritts Friedrichs II., genannt.

Das Jahr 1740 ist auch als Jahr des „Großen Winters“ in das

kollektive Gedächtnis eingegangen. Ein grimmiger Winter, geprägt von einer ungewöhnlich langen und scharfen Kälte, hatte 1740/41 ganz Europa Ernten und Lebensmittelvorräte vernichtet. Eine überaus schwere Missernte verstärkte die Welle des Hungers und des Massensterbens.

Jetzt stellt sich natürlich die Frage: Was hatte dieses Witterungsereignis mit der Kartoffel zu tun?

Auf den ersten Blick gar nichts. Die Vorteile der neuen Frucht wurden damals – und werden auch heute – an anderer Stelle gesehen. Preiswert sei

Kartoffeln nutzen das Sonnenlicht besser als Getreide

sie, ertragreich, gesund, reich an Vitamin C und Spurenelementen – kurzum: Die Kartoffel galt als „das Manna des kleinen Mannes“, wie es treffend in den Berichten der Stein'schen Umfrage heißt.

Als einer der ersten Herrscher in Deutschland hatte der Preußenkönig Friedrich II. diesen vielseitigen Nutzen der Frucht erkannt. Sie war vergleichsweise leicht anzubauen, gedieh auch auf sandigen Böden und brachte, wie Zeitgenossen errechnet hatten, den dreifachen Nährwert von der gleichen Ackerfläche wie der

Getreideanbau.

Ein anderer Vorteil wird heute rasch übersehen: Der Kartoffelanbau lockerte die bis dahin überaus engen Bande zwischen Landwirtschaft und Witterung. Denn vor der Einführung der Kartoffel war der Ackerbau hierzulande von einer Monokultur geprägt: Getreide, Getreide, Getreide.

In Westfalen und in Nordwestdeutschland war Roggen die mit Abstand wichtigste Hauptanbaufrucht. Diese Monokultur war überaus anfällig. Die Risiken wurden mit der Kartoffel verteilt und damit entschärft: Sie war weitaus weniger wetterempfindlich als Getreide.

„Von ihrer Heimat im Andenhochland her ist sie an kurze Sommer gewöhnt und kommt verhältnismäßig rasch zur Reife“, fasst Christian Pfister zusammen. Er schreibt weiter: „Bereits nach 80 bis 100 Tagen können die Knollen früher Sorten gegraben werden. Die Kartoffel nutzt das Sonnenlicht rund doppelt so wirkungsvoll wie das Getreide – eine Fähigkeit, welche sie unter den Verhältnissen der ‚Kleinen Eiszeit‘ als Nachfolgerin der Gerste geradezu prädestinierte.“

Die frühen Kartoffelsorten konnten etliche Wochen vor Beginn der Getreideernte geerntet werden. Mithilfe der Kartoffel konnte also die Zeit überbrückt werden, in der die Kornspeicher buchstäblich leergefegt waren und die Ge-

treidepreise kurz vor der neuen Ernte den Jahreshöchststand erreicht hatten.

Die Kartoffel konnte sofort verzehrt werden. Auch das lockerte die Abhängigkeit zu Wetter und Witterung, denn: Korn musste gemahlen werden und das geschah hierzulande im 18. Jahrhundert durch Wind- und Wassermühlen. Sie aber standen still, wenn Dürre und Trockenheit die Bäche austrocknete und die Wasserkraft erlahmte, wenn eine längerfristige Flaute auch die Windmühlen zur Pause zwang.

Das Risiko, eine witterungsbedingte Missernte einzufahren und Hunger zu leiden, wurde also durch die Kartoffel verteilt. Ihr Anbau stellte zwar auch Ansprüche an Klima und Witterung, aber eben andere als beim Getreideanbau.

Nach jüngeren Forschungen scheinen tatsächlich Witterungskatastrophen und die klimatischen Bedingungen der „Kleinen Eiszeit“ den Kartoffelanbau vorangetrieben zu haben. Mit dem Anbau der „Erdäpfel“ schlugen die Bauern den Knoten durch, der seit Jahrhunderten jede Witterungs- Ungunst mit Hunger, Krankheiten und Massensterben verknüpft hatte.

Anders gesagt: Wenn Getreide fehlt, dann macht eben die Kartoffel satt. Im östlichen Westfalen und anderswo brauchte es keinen König, um das zu verstehen.

Graupen, Pickert, Frikadellen

Döppen im Einsatz: Erinnerungen an die Zeit des Henkelmanns

Mein Großvater Fritz Flessner war auf dem Bonenberg zuhause. Er war Maurer und Bauer im Nebenerwerb. Wenn er zu einer Baustelle musste, die weiter weg lag, nahm er des Morgens sein Mittagessen im Henkelmann mit. Der kam in eine Ledertasche und mit dem Motorroller „Elias“ ging es los. War die Baustelle in der Nähe, brachten ihm die Kinder den Henkelmann zur Mittagszeit. Sie waren das gewohnt. Sie brachten das Mittagessen auch, wenn auf dem Feld gearbeitet wurde.

Gerd Schormann

Wir jungen Kerle hatten immer Extra-Schmacht und so kam es, dass wir einem Kollegen mal seine Nudeln mit Gulasch aus dem Henkelmann weggegessen haben. Wir haben Wasser in den Henkelmann gefüllt, damit er nicht sofort merkte, was los war. Wir hätten auch gerne noch sein Gesicht gesehen in dem entscheidenden Moment.

Fred Boehnke

Zum Henkelmann gehören Zimmer 2: Die Frau kocht und macht ihn voll, der Mann isst ihn leer. Hauswirtschaft und regelmäßiges Kochen sind Voraussetzungen, am besten mit zumindest teilweiser Selbstversorgung aus dem eigenen Garten, vielleicht auch mit eigenem Schwein.

So brauchte die Familie für die Außer-Haus-Versorgung des Mannes am Arbeitsplatz kein bares Geld auszugeben, z.B. für Kantinenessen oder die Bratwurst von der Bude. Ist die Frau selbst erwerbstätig, bleibt für das Kochen weniger Zeit. Verdient die Frau mit, kommt die Familie auf ein höheres Gesamteinkommen.

Finanziell gesehen, ist Selbstversorgung nicht effektiv. Was auf der Strecke bleibt, ist der Gemüsegarten, das Haus Schwein und der Henkelmann. Plattdeutsch Gruppe der Kochforscher

Lern ordentlich, damit du nicht mit dem Henkelmann los musst.“ Diese Ermahnung mussten sich junge Kerle früher öfter anhören. Wer mit dem Henkelmann losmusste, das waren die Industriearbeiter. Der Satz war also eine deutliche Warnung vor dem sozialen Abstieg.

Gerd Heining

Der Personalchef brachte Tag für Tag einen Döppen mit. Morgens kam er mit einem kurzen Gruß in das Personalbüro und stellte seinen Döppen ansonsten wortlos auf

einen Karteikasten. Für den Stift war klar, dass er diesen Henkelmann in die Kantine zu bringen hatte. Dort wurden alle Döppen erwärmt. Mittags trafen sich die Kollegen und Kolleginnen in der Kantine zum gemeinsamen Mittagessen. Eine Kollegin war immer interessiert daran, was denn der Personalchef zu Essen mitbekommen hatte.

Wenn das Schütteln keine hinreichende Auskunft gab – wenn es polterte, dann waren es in der Regel kleine Frikadellen – dann öffnete sie flugs den Deckel und schaute nach. Nur gut, dass das Büro mit einer Doppeltür verschlossen war, so blieb ihr genügend Zeit den Deckel wieder zu schließen, wenn der Personalchef wider Erwarten herein kam.

Eckhard Assler

Als ich Mitte der siebziger Jahre bei der Kreisverwaltung Herford in der Ausbildung war, mussten die Lehrlinge die Mittagsdöppen zur Kantine bringen und pünktlich zu Mittag wieder abholen.

Eines Tages passierte, was passieren musste. Auf meinem Weg zur Kantine schlenderte ich

„In dem Henkelmann sah es so lecker aus“

wohlgelaunt an der Kreiskasse vorbei, je einen Döppen in der linken und rechten Hand und ließ sie hin und her schwingen. Plötzlich machte sich ein Döppen selbstständig, rutschte aus meinen Fingern, drehte sich zweimal in der Luft und knallte voll auf die Fliesen.

Der Deckel sprang auf und der Inhalt ergoss sich auf den Fliesenboden. Dann musste es schnell gehen, bevor Kollegen vorbeikamen und sich köstlich amüsierten. Ruckzuck Papierhandtücher vom Klo besorgt und die Sauererei beseitigt.

Nun hatte es nicht meinen Döppen erwischt, sondern den vom Kollegen Klüter. Das schlimmste war nun, ihm das zu beichten. Das Gelächter der Kollegen war nicht schlecht. Kollege Klüter hatte nun nix zu Essen, aber ich glaube, er war nicht allzu traurig, da es sich wohl um Graupeneintopf handelte. Ich hab zumindest daraus gelernt die Döppen zukünftig vorsichtiger zu transportieren.

Jürgen Köster

Meine Mutter Lina Rolfsmeier arbeitete während

des Zweiten Weltkriegs als Näherin in Obernbeck. Da sie auf einem kleinen Bauernhof in Ostscheid lebte, hatte sie trotz der schlechten Zeit einigermaßen gut zu essen. Für das Mittagessen nahm sie in der Regel einen Döppen mit, darin meistens Eintopf, ab und zu Reibekuchen, bei uns Pickert genannt. Wenn ihre Arbeitskollegin aus Löhne spitzkriegte, dass es Pickert gab, lief ihr das Wasser im Munde zusammen. Oft tauschten sie. Die „Städlerin“ aus Löhne erhielt den Pickert, der in viel Fett gebacken war und zu einem guten Teil in Fett schwamm.

Dies wurde zum Schluss mit Genuss ausgetrunken. Das Mädchen vom Lande aß die Butterbrote, die zwar dünn, aber mit Käse und Wurst belegt waren, die es auf dem Bauernhof nicht gab. Das war – heute würde man sagen – eine Win-Win-Situation.

Eckhard Rolfsmeier

Es mag kurz vor oder während des Zweiten Weltkriegs gewesen sein, als ein Mädchen in der Oberbecker Näherei Dreyer einen Blick in die Döppen riskierte, um zu sehen, was die anderen zu essen mitbekommen hatten. In dem Henkelmann des Büglers sah es so lecker aus und der Hunger war so groß, dass sie ein Paar Löffel voll hinunterschlang und eh sie zur Besinnung kam, war der Topf halb leer gegessen.

Was nun? Schnell füllte sie Wasser hinzu, rührte den Eintopf um und verschloss den Döppen wieder. Als mittags der Bügler seinen Topf öffnete und die wässrige Suppe sah, sagte er etwas verwundert, aber mit einem Schmunzeln im Gesicht: „Ui, viel Dünns van Dage“.

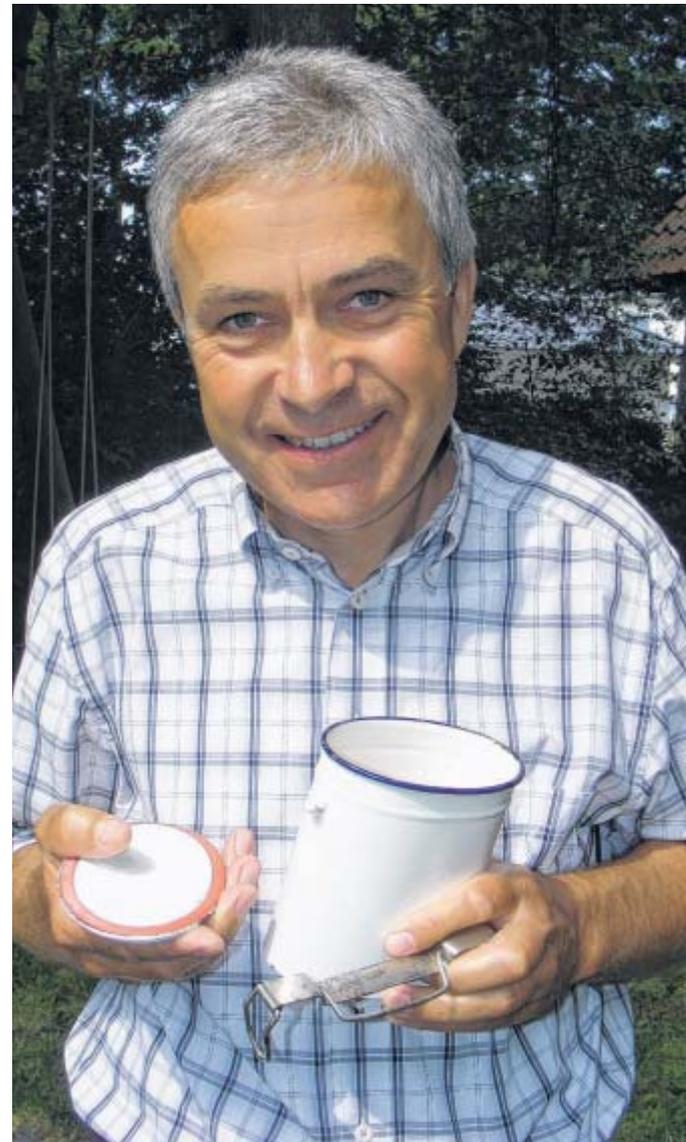
Erzählt von Lina Rolfsmeier

Meine Eltern haben 1965 ein neues Haus gebaut. Die Maurer brachten jeden Morgen ihren Döppen mit.

Anfangs machten sie sie in ihrem Bauwagen warm, auf einem kleinen Kanonenofen. Als dann im Hause die Küche eingebaut war und der Herd Strom hatte, brachten sie gegen 10 Uhr einen großen Topf her, füllten Wasser ein, stellten die Döppen herein, drehten auf „3“ und gingen wieder ihrer Arbeit nach.

Irgendwann kochte die ganze Herrlichkeit über, das heiße Wasser lief den Herd herunter. Das hatte meine Mutter in ihrer nagelneuen Küche doch nicht so gerne und beschwerte sich. Aber am nächsten Tag passierte genau dasselbe wieder.

Christian Manz



Weiß emailliert: Den Döppen nahm Eckhard Rolfsmeier jeden Morgen mit, als er ab 1977 bei der Löhner Firma Remmert in der Lehre war. Mutter Lina hatte für drei Döppen zu kochen, die Familie war nicht klein. Im Döppen war „Middach“, also sämiger, lange gekochter Eintopf. Middach musste „mundsmoate“ sein, zwar warm, aber keinesfalls heiß und schon gar nicht dünn. Das Lieblingsgericht bestand aus Kartoffeln, weißen Bohnen, etwas durchwachsenem Speck und getrockneten Pflaumen – lecker „Pflaumenmiddach“.

FOTO: MÖRSTEDT

Essen auf Arbeit

HF-Serie Das Dings, Nr. 5: Der Döppen

Er fasst einen Liter, besteht aus Aluminium oder emailliertem Stahlblech, einem Deckel mit Gummidichtring und einem Klemmverschluss mit Henkel.

Im Henkelmann, platzsparend „Döppen“ genannt, nahm der gemeine Werktätige sein Mittagessen mit zur Arbeit. Dort kam der Döppen in ein Wasserbad. Mit Eintopf oder „Durchgemüse“ im Bauch reichte die Arbeitskraft für die zweite Halbzeit der Schicht. Der Döppen gehörte zur Industriearbeit wie Werkstor und Stechuhr.

Zum Döppen wiederum ge-

hörte die Hausfrau, die ihn mit Essen füllte. Als die Menschen noch Kartoffeln und Gemüse im eigenen Garten anbauten und ein Schwein hielten, war die ambulante Mahlzeit aus der eigenen Hauswirtschaft beliebt.

Die Liebe ging aus dem Döppen durch den Magen und sparte zudem die Ausgabe baren Geldes. Schuld an dem Verschwinden des Döppens sind Werkskantine und Pommisbude, Pizzablitz und Mikrowelle. Niemand will mehr aus dem alten Blechdings essen.

In manchem Küchenschrank hält er sich noch versteckt – ganz hinten unten.

Schlaraffenland

- ◆ Städtisches Museum Herford: Schokoladenfabriken im Kreis Herford
- ◆ Weinrich: Schokobrunnen, Ausstellung für Groß und Klein
- ◆ Schokolade im Überfluss zum Probieren und Genießen
- ◆ Geschichten aus der Schokofabrik, erzählt von einem Weinrich-Senior
- ◆ Sandra Schultze: Schlaraffenland – ein Märchenbuch aus dem Wittekindsland

Im Zauberwald

- ◆ Mobile Musikwerkstatt der FH Bielefeld: Klangwerkstatt mit Waldteufelchen, Schwirrbienen, Flaschentröten
- ◆ Förderverein der Grundschule Rödinghausen: Feen, Trolle & Waldgeister – Kinderschminken
- ◆ MARTa Herford: Kunstinstallationen
- ◆ FH Bielefeld: Beweggründe – ein Lauschpfad im Wäldchen
- ◆ Anne Paulat: Menschenbilder – Symbole in Bronze, Stein und Marmor
- ◆ Gemeindebücherei Rödinghausen/ KiTa Holzwurm, Birgitt Vogt: „Komm ins Land der Geschichten“ – in der Jurte
- ◆ Paläontologischer Arbeitskreis Bünde und Förderverein Dobergmuseum: Erdgeschichte der Region zwischen Wiehengebirge und Teutoburger Wald
- ◆ Adelheid Peitzmeier: Regionales und Plattdeutsches für den guten Zweck: Büchertisch zugunsten des Tierheims Ahle
- ◆ Jochen Dilger: Schach im Kreis Herford zum Mitspielen und Informieren
- ◆ CommAct des Kreisheimatvereins: Rezepte neu gelesen (Sa/So 12.00-17.00 Uhr)
- ◆ Posaunenchor Kreisverband Herford: Wald- Konzert am Samstag, 17 Uhr

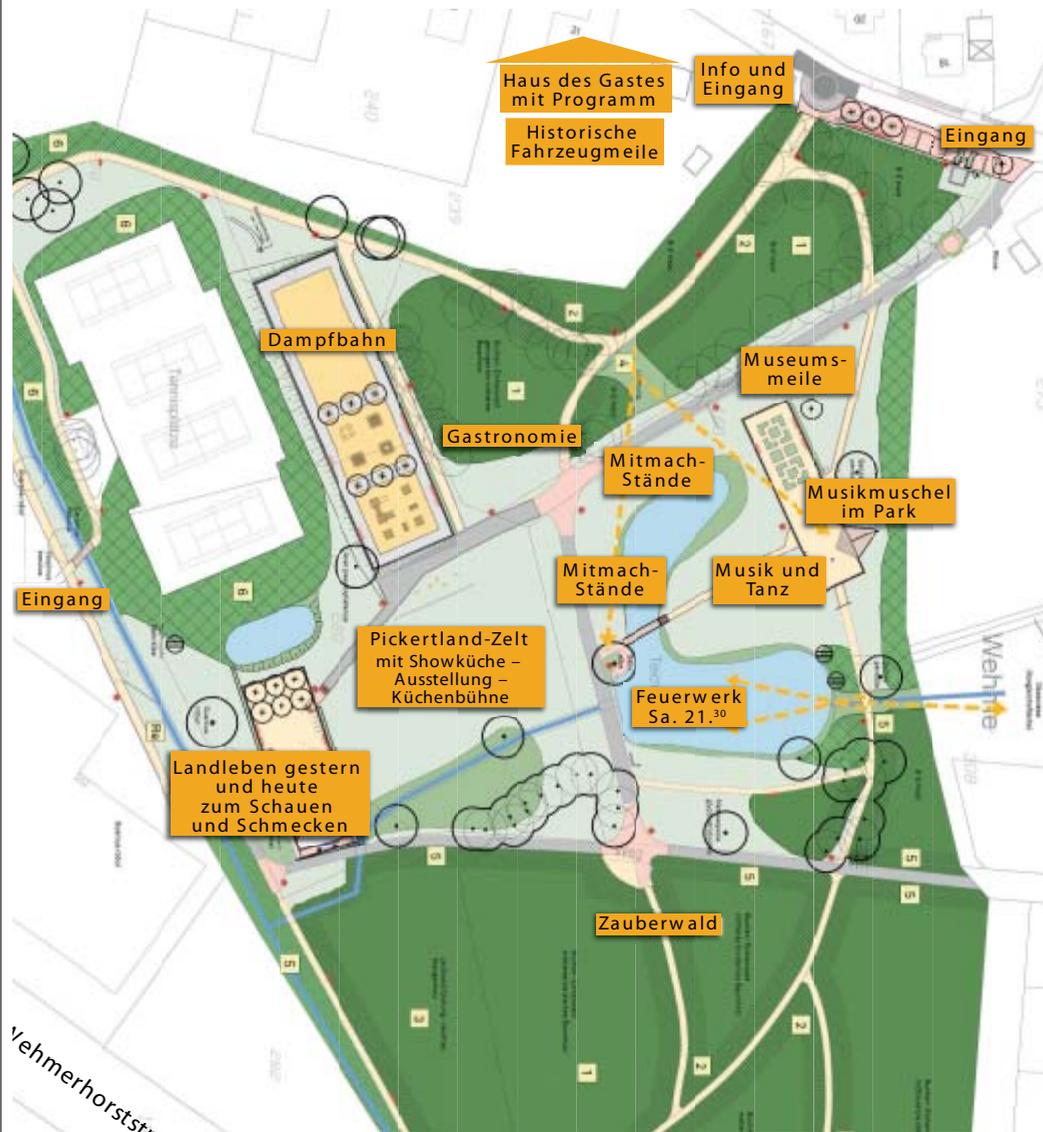
Up Platt

Diu kanns nich'n halwet Heohn broan un de annern Hälfte ton Eigerleggen upwahn.

Du kannst nicht ein halbes Huhn braten und die andere Hälfte zum Eierlegen aufbewahren. Oder: Du musst dich entscheiden.

Festplatz Rödinghausen

Mega-Programm mit mehr als 100 Gruppen und Projekten



Das 10. Geschichtsfest im Kreis Herford geht mit einem randvollen Programm an den Start.

Pickert – Pasta – Pommes: Zwei Tage lang dreht sich (fast) alles um die Geschichte des Essens und Trinkens zwischen Teuto und Wiehen.

Auf der Speisekarte stehen so ausgefallene Gerichte wie ein „Flashmob aus der Großküche“ oder die getanzte Hochzeitssuppe. Eine große Ausstellung erzählt, wie sich die Sitten und Gebräuche, die Arbeit auf dem Feld und in der Küche während der vergangenen hun-

dert Jahre verändert haben.

Denn seinerzeit war von Pasta und Pommes noch keine Rede. Ausgefochtener Favorit auf der Tageskarte damals: Der Pickert.

Pickert darf und wird auf dem Geschichtsfest im Pickertland nicht fehlen. Den ersten gibt's am Samstag um Punkt 12.

Ab dann wird kein Halten mehr sein. Es wird gebacken und gebraten, showgekocht und gebuttert, wettgeschält und Geburtstagskaffee getrunken.

Für jeden und jede ist etwas dabei: Chorgesang und Dreschaktion, Dampfbahn und his-

torische Fahrzeuge, Zirkuschule, Museumsmeile, Kabarett. Dabei sein ist gut, Mitmachen ist besser. Das regt den Appetit an.

Die festliche Speisekarte hat viel zu bieten. Die Geschichten aus der Geschichte des Wittekindslands sind ernst und lustig, kurzweilig und ausführlich, Platt- und Hochdeutsch, ein- und ausgewandert, heiß und fettig und immer selbstgemacht. Guten Appetit!

Alle Angaben auf den nächsten fünf Seiten sind nach bestem Wissen, aber ohne Gewähr.

Willkommen

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde des Wittekindslandes,

es ist wieder Geschichtsfest. Bereits zum zehnten Mal geht die große Fete rund um die Geschichte des Wittekindslandes an den Start. Alle Menschen im Kreis Herford sind eingeladen. Für Jung und Alt, Hiergeborene, Eingewanderte und alle Gäste von Nah und Fern gibt es viel zu erleben. Denn das ist das Besondere am Geschichtsfest: Das Programm machen Bürgerinnen und Bürger selbst. Vereine und Schulklassen, Museen und freie Gruppen, Profis und Geschichtsfreunde aller Art: Über 1.250 Teilnehmer zeigen, was ihnen zur Geschichte und Gegenwart des Wittekindslandes eingefallen ist. Sie freuen sich auf viele Besucher, die gerne schauen und mitmachen.

Zum zweiten Mal ist das Fest in Rödinghausen zu Gast. Der Kreisheimatverein Herford und die Gemeinde Rödinghausen laden ein, großzügig unterstützt von der Stiftung der Sparkasse Herford, dem Land Nordrhein-Westfalen und einer ganzen Reihe von Sponsoren von der „Sonnenseite des Wiehengebirges“. Dafür sagen wir ein herzliches Dankeschön!

Und jetzt geht es los. Zwei Tage volles Programm rund um die Geschichte des Wittekindslandes und seiner Menschen erwarten die Besucher. Wir wünschen viel Freude und spannende Begegnungen.

Christian Manz, Landrat und Vorsitzender des Kreisheimatvereins Herford

Ernst-Wilhelm Vortmeyer, Bürgermeister der Gemeinde Rödinghausen

Da geht's lang

Mit der Bahn: Stündlich ab Herford, Schweicheln, Kirchlengern, Bünde. Haltepunkt: Rödinghausen-Bieren, von dort per Shuttle zum Festgelände.

Radtouren: Mit Historischen Rädern am Samstag um 9.00 ab Museum Bünde. Mit dem ADFC Löhne am Samstag um 11.00 Uhr ab Löhner Freibad. Mit dem ADFC Bünde am Sonntag um 10.00 Uhr ab Parkplatz hinter dem Rathaus.

Mit dem Auto: Extra-Parkplätze: Häcker Küchen/Werkstraße, Häcker Wiehenstadion/Gesamtschule/An der Stertwelle, Ackerfläche an der Wehmerhorststraße. Shuttle mit Bus, Pferdewagen oder Planwagen am Samstag 13-23 Uhr, Sonntag 13-19 Uhr. Haltestellen: Bahnhof Bieren, Häcker-Küchen, Gesamtschule, Penny-Markt, Apotheke/Alte Dorfstraße, Rathaus/Heerstraße

Näher geht's nicht!

„Gas und Strom von EWB - Unsere Energie!“

05223 967-167

EWB

www.ewb.aov.de

Im Haus des Gastes

- ◆ Gemeindearchiv: Der Erste Weltkrieg in Rödinghausen
- ◆ Arbeitsgruppe Familienforschung/Volksbund Deutsche Kriegsgräberfürsorge: Denkmäler für die Gefallenen des 1. Weltkrieges im Kreis Herford
- ◆ Widukindmuseum Enger mit Ruppe Koselleck: Mayers Erde. Erinnerungskultur und Krieg
- ◆ Gesamtschule Rödinghausen: Wohnen in Rödinghausen; Leben in Fachwerkhäusern gestern und heute; Collagen
- ◆ Kirsten Wickenkamp: Ohne Zucker iss nich... eine süße Ausstellung
- ◆ Geschichtsverein Herford: Gustav Kopka – Die Anfänge der Serienmöbelindustrie im Raum Herford 1861-1952
- ◆ Eris Valentowicz: Regionaler Büchertisch
- ◆ Hans-Joachim Vedde: 100 Häusermodelle aus dem Wittekindsland
- ◆ Kunstkarree Bünde: Westfälische Ansichten / Kunst zum Mitmachen
- ◆ Klöppelgruppe Bärbel Grande: Das Klöppelhandwerk
- ◆ Rotary-Club Herford: Heimat auf Zeit
- ◆ VHS Kreis Herford: Futter für Körper und Geist
- ◆ Inge Thron: Grußkarten aus Lebensmitteln für den guten Zweck

Rund um das Haus des Gastes

- ◆ Friedensfördernde Energiewende jetzt
- ◆ Wir sind mobil: Elektrofahrzeuge zum Ausprobieren
- ◆ Projektmarketing Peter Vennebusch: Typisch! Der ostwestfälische Wortschatz
- ◆ Löschgruppe Bieren: Berliner Weiße – in Rödinghausen erfunden? Ein historisches Getränk zum Probierenm Zauberwald
- Samstag, 6. September**
- ab 12.00 Günter und Gabriele Schröder: Wandernde Drehorgel
- 14.00 Vortrag Klaus Trube: Der Modellstaat Westfalen unter Jerome Bonaparte oder König Lustig
- 15.00 Chorkonzert Singgemeinschaft Schweicheln-Bermbeck
- 16.00 Jungbläser Rödinghausen: Posaunenchorkonzert
- 16.00 Bellakant: Lieder und Tänze aus aller Welt
- 17.00 CommAct mit der Gesamtschule Friedenstal Herford, Pickert in F-Dur
- 18.00 Gastereye und Danserye: Alte Tänze und Chorlieder mit Berichten aus vergangenen Zeiten; St. Johannes Vlotho, Tanzkreis FH Bielefeld (Tina von Behren-Ausländer, Peter Ausländer)
- Sonntag, 7. September**
- 12.00 Günter und Gabriele Schröder: Wandernde Drehorgel
- 15.00 Projektchor des Sängerkreises Halle: Chorsingen macht Spaß
- 16.00 Vortrag Klaus Trube: Der Modellstaat Westfalen unter König Jerome Bonaparte
- 16.15 Quattro Saxoni: Jazzmusik

Kindereien im Park

- ◆ Feine Bleche/ THW Bünde/ Historisches Museum Bielefeld: Dampfbahn für Kinder
- ◆ Evangelischer Gossner-Kindergarten: Musik und Bewegungsspiele mit Küchenutensilien
- ◆ Kita Kuckucksnest: Basteln des Pickertkönigs und Pickertgeschicklichkeitsparcour
- ◆ Kleiner Erlebnisbauernhof
- ◆ Weinrich-Schokobrunnen für große und kleine Naschkatzen
- ◆ historischer Verkleidungsspaß mit Fotoaktion
- ◆ Komm' ins Geschichtenland – Geschichten für Klein UND Groß in der Jurte im Zauberwald



Trio mit Tänzern: Bei der Probe geben Deniz Beytas mit seiner Saz, Andreas Kaling mit Sopransaxophon und Niels Hamel mit seiner Trommel den Takt an. Die Tänzer stammen aus acht Nationen. Auf dem Geschichtsfest präsentieren sie ihr Werk.

FOTO: KIEL-STEINKAMP

Tanzt die Suppe

Essen fertig: Ein Theaterprojekt für das Geschichtsfest

Eine Suppe kann man kochen, servieren, essen – normalerweise. Beim Geschichtsfest können die Besucher eine Suppe tanzen.

Wie das geht, verrät die Choreografin Christine Grunert mit ihrer Gruppe und lädt zum Mit-tanzen ein. „Bal Modern“ heißt die verwegene Aktion.

Sie ist Teil des Tanz- und Theaterprojekts „Essen fertig!“ Außer der Choreografin Grunert und dem Regisseur Gun-

ther Möllmann sind alle Teilnehmer Laien – und für manche Überraschung gut.

Da gibt es einen „Flashmob aus der Großküche“. 28 Tänzer nehmen die Bewegungen des Teichknetens, Kornschneidens und Torteverzierens auf und verrühren solche Zutaten zu einem ganz neuen Tanzereignis.

Eine andere Gruppe, in der acht Nationen vertreten sind, beginnt mit einem türkischen Kreistanz, dem Cepki, und mixt

Tänze aus China, Algerien, Brasilien und allen anderen Ländern zu einer wilden Melange – mit Lifemusik von Saxophon, Cajon und türkischer Saz.

Während dessen lesen die Theaterleute im Wald Rezepte vor, wie sie noch nie gelesen wurden. Als Liebesbrief zum Beispiel, als Krimi oder als Tagesschaunachricht.

Und dann wird es Zeit, dass die hinlänglich bekannten Fernsehkochshows einmal kräftig durch den Kakao gezogen werden. Essen und Trinken aus aller Welt, getanzt und gespielt, gerührt und geschüttelt: Worauf Künstler eben so kommen, wenn man sie lässt. Zum Beispiel an die westfälische Hochzeitssuppe. C. M.

INTERKULTURELLES TANZPROJEKT

Die Teilnehmer

- ◆ Tanz: Sükriye Bekaroglu (Türkei), Sabine Althoff, Sandra Hansen, Sara Holtmann, Silke Brewitt, Rukiye Düzejen (Türkei), Glenn Casey (England), Christine Kligge, Linda Kligge, Julia Mujica Drake (Chile), Adriana Savia Lüthi (Brasilien), Zhao Wenju (China), Djamel Mahie Ed-dine (Algerien), Mohammed Amine (Marokko);
- ◆ Theater: Ingeborg Thiel, Christine Casey, Christine Kligge, Annette Linnemann, Dorothee Lohrmann;
- ◆ Musik: Deniz Beytas, Andreas Kaling, Niels Hamel;
- ◆ Leitung: Christine Grunert, Gunther Möllmann
- ◆ Assistenz: Carolin Brink-schröder

Grillzeit ist immer



Party-Grillen

Edward Bendig
Winkelweg 4
32259 Rödinghausen
Tel.: 05746/11864
Mobil: 0173/7069814

Party-Grillen

33433001_000314



Ihr Pflorgeteam GbR
rund um die Uhr

- **Alten- und Krankenpflege**
- **Medizinische Versorgung in Absprache mit Ihrem Hausarzt z. B. Injektionen, Medikamentenüberwachung**
- **Hauswirtschaftliche Versorgung**
- **Wir vermitteln Ihnen z. B. med. Fußpflege, Essen auf Rädern und Hausnotrufsystem**

Rödinghauser Str. 183
32257 Bünde
Tel. (0 52 23) 65 41 00

33068301_000314



Andrea Pösse

Floristmeisterin

Telefon/Fax (0 57 46) 86 55

33069601_000314

Wir können Fisch!

Seit 50 Jahren ihr mobiler Fischhändler in der Region



Fisch-Heidbrink

Wenn's Frisch sein soll.

Rödinghausen / Wagnerweg 5 Tel. 05746 - 920078
www.fisch-heidbrink.de

34851401_000314

Küchenbühne im Pickertlandzelt

Samstag, 6. September

11.00 Eröffnung mit der Kinder-Showtanzgruppe Rödinghausen und einem Kartoffelschälwettbewerb.

12.00 Birgitt Vogt Kabarett: Eine Frau vom Lande erzählt aus dem Leben

12.30 Heidi Wagner: Die Frau in der Küche – ein literarischer Streifzug durch zwei Jahrhunderte Frauenleben

13.15 Annegret Arnhölder: Platt-Quiz: Gemüse- und Obstraten

13.30 Birgitt Vogt Kabarett: Eine einfache Frau vom Lande erzählt aus dem Leben

14.00 Sandra Schulze: Kulinarische Anekdoten

15.00 Wir von der Rödinghauser Heide: Geburtstagskaffeetrinken bei Oma Depke (auf Platt)

15.30 Sandra Schulze: Kulinarische Anekdoten

16.00 Magdalena Obrock: Ränghiuser Platt es ümmer nö wat.

17.00 Wilfried Quest: Das Essen aus dem Döppen

17.15 Harald Meves, Kabarett: „Wie der Ostwestfale mit Essen und Leben umgeht“

18.15 CommAct: Pickert-Pas-

ta-Pommes – eine theatralische Kochshow

20.30 CommAct: Die westfälische Hochzeitssuppe“ – eine Tanz-Mitmachaktion

19.00 Moderiertes Showkochen mit Bernd Tönsing, den Bürgermeistern aus dem Wittekindsland und Sponsoren Moderation: Petra Scholz

Sonntag, 7. September

12.00 CommAct Bal Modern: Die westfälische Hochzeitssuppe – eine Tanz-Mitmachaktion

13.00 Sandra Schulze: Kulinarische Anekdoten

13.30 Gudrun Mehrhoff: Erzählkost – für Leib und Seele

14.15 CommAct: Rezepte neu gelesen

15.00 Die Unerhörten: Lieder rund ums Essen

15.30 Die Liederlichen, Lieder zum Essen und Trinken

16.00 Annegret Arnhölder: Platt-Quiz: Gemüse- und Obstraten

16.15 Wilfried Quest: Das Essen aus dem Döppen

17.00 „Wir von der Rödinghauser Heide“ – plattdeutsche Küchenszene

17.30 CommAct Pickert-Pasta-Pommes – eine theatralische Kochshow



Lecker, lecker: Pickert backt Günter Wörmann in Hiddenhausen auf der heißen Gussplatte – wie immer schon. Das Rezept stammt von seiner Mutter. Sie hatte es von ihrer Mutter. Er backt Pickert mit seinem Sohn – ostwestfälische Tradition.

FOTO: KIEL-STEINKAMP

Im Pickertlandzelt

◆ Heimatverein Versmold: der Fettfleck von Westfalen präsentiert die Hausschlachtungsabteilung des Heimatmuseums

◆ Indira Schneider: Food-Design heute „essbar- kostbar“

◆ Oxfam Deutschland: Fotoausstellung „Mahlzeit! Zu den

Ursachen von Nahrungsmittelkrisen und Lösungsansätzen, um Hunger zukünftig zu vermeiden“

◆ Gemeindebücherei Rödinghausen: Die Kochbuchkiste zum Stöbern mit alten und neuen Kochbüchern.

Rund ums Zelt

◆ Freilichtmuseum Oerlinghausen: Essen und Trinken von der Steinzeit bis ins Mittelalter

◆ Culina Romana: Essen wie die Römer

◆ Elisabeth von der Pfalz Berufskolleg: Hier geht's ans Eingemachte

◆ Alte Flachsfabrik: Historische Haustierrassen

◆ Soroptimist Club Bielefeld: Kompott statt Kompost – gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln

◆ NABU Rödinghausen: Alte

Gemüsesorten neu entdeckt

◆ Ausstellung „Konsum-Navi 20.14 – Kaufen ist nicht alles“ mit großem Quiz am Sonntag

◆ Imkerverein Rödinghausen: Geschichte der Bienenzucht im Kreis Herford

◆ Grundschulverband Bieren-Rödinghausen: Vom dicken fetten Pfannkuchen / Rund um die Kartoffel

◆ Der Westfälisch-Lippische Landwirtschaftsverband: Infomobil mit Kinderaktionen rund um den Bauernhof

Bartholomäuskirche

Samstag, 6. September

13.00 und 15.00 Gerd Frevert Kirchenführung

17.00 Blockflöten-Ensemble Konzert mit Pink Block

Sonntag, 7. September

10.00 Plattdeutscher Gottesdienst mit Heinz Schlüter

13.00 und 15.00 Gerd Frevert Kirchenführung

Rund ums Backhaus

◆ Landfrauenverband Rödinghausen: Ausstellung Backen und Verwöhnen; aus dem Leben einer Bäuerin gestern und heute; Buttern wie früher; das Geheimnis der süßen Nonnensteine: Pralinenherstellung

◆ Liane Dornhöfer: Führungen durch den Bauerngarten am Backhaus

100 Jahre Pickertland

Eine kulinarische Zeitreise, dreifach aufgetischt

Im Pickertlandzelt zeigt eine große Ausstellung, wie sich das Geschehen rings um Essen und Trinken im Wittekindsland verändert hat.

Vor hundert Jahren bestimmte das Selbermachen viel stärker als heute das Leben. Fleisch vom eigenen Schwein, Milch von der Kuh oder der Ziege, Früchte aus dem Garten – was nach Bio-Idylle klingt, war notgedrungen viel Arbeit. Selbstversorgung half in Krisenzeiten über manchen Engpass hinweg.

So wie die Arbeit in der In-

dustrie zunahm und die Menschen in die Stadt zogen, blieb von der Selbstversorgung nur wenig übrig. Mehr und mehr Frauen wurden berufstätig. Vorratshaltung und regelmäßiges Kochen wurden seltener, Fertiggerichte beliebter. Gekauftes lief dem Selbstgemachten den Rang ab.

Zuwanderer brachten ihre Art zu kochen und zu essen mit. Pizza und Döner, Sushi und Gerichte aus dem Wok schmecken nicht nur anders, auch Sitten und Gebräuche änderten sich hierzulande – vielleicht so-

gar das Lebensgefühl.

Das alles wird im Pickertland erzählt – in einem Programm an drei Stationen:

◆ Die Ausstellung, dreifach aufgetischt

◆ Das Schlaraffenlandzelt, mit Schokoladenbrunnen und süßer Vergangenheit

◆ Die Showküche, mit Gerichten aus der Geschichte

Dazu gibt es ein brandneues Rezeptheft sowie einen kulinarischen Sprachführer in Plattdeutsch mit allen wichtigen Vokabeln von „Anbrennsel“ bis „Zitronen“.

Showküche im Pickertlandzelt: Hier wird gekocht

Samstag, 6. September

12.00 Kochforschergruppe: Der erste Geschichtsfest-Pickert wird gebacken

13.00 Stefan Nitsche/Culina Romana Römische Küche

14.00 Kochforschergruppe: Aus Großmutterns Zeiten, Gruise Gretken, Westfälisches Blindhuhn

15.00 Kochforschergruppe Westfälisch Blindhuhn

16.00 Kochforschergruppe: Aus Notzeiten, Steckrüben-Eintopf, Marzipan-Ersatz

17.00 Kochforschergruppe: Schinkenhörnchen

19.00 Der moderierte Koch-Showabend mit Bürgermeister, Sponsoren und Starkoch

Bernd Tönsing, es gibt ein westfälisches Menü. Zum Gucken, Mitschnacken und Probieren.

Sonntag, 7. September

11.00 Culina Romana: Römische Gerichte

12.00 Kochforschergruppe, Bürgermeister Ernst-Wilhelm Vortmeyer, Biersommelier Sven Bleiber (Privatbrauerei Barre):

Sonntagssuppe, dazu Vorführung „Vom Halm zum Glas

13.00 Kochforschergruppe: Flüchtlingszeit, Schlesische Mohnklöße mit Malzkaffee

14.00 Kochforschergruppe Pickert, Gemüse und Eierstich aus dem Dampfgerar

15.00 Gönül Sipahi: Zugezogene verändern den Speisezett, türkische Köstlichkeiten

16.00 Adriana Savaia-Lüthi: Brasilianische Spezialitäten

17.00 Wenju Zhao und Guiying Fan: Chinesische Genüsse.

Auf der Historischen Fahrzeugmeile

- ◆ Dohna & Dombert: Kleines Oldtimertreffen
- ◆ Lenkwerk Bielefeld: Ausfahrt und Ausstellung der Fahrzeuge
- ◆ Landmaschinenfreunde Grönegau-Buer: Historische landwirtschaftliche Geräte und Traktoren / Kinderaktionen rund um den Kartoffelsortierer
- ◆ Heinkelfreunde OWL, Heinkelfreunde Elsetal: Schnacken über frühere Straßenzeiten/ Präsentation alter Roller
- ◆ Brüder Rolfsmeier: Historische Fahrräder aus dem Ravensberger Land
- ◆ Schlüterfreunde OWL: Die roten Traktoren, Schlüterdiesel
- ◆ THW-Jugend Bünde: Junge helfende Hände mit Kinderaktionen
- ◆ Regine Rolfsmeier: Magnetbuttons zum Selbermachen
- ◆ ATC Herford: Getreide mahlen wie in alten Zeiten/ Kartoffeldämpfer zum Genießen
- ◆ Feuerwehrmuseum Kirchlegern: Historische Fahrzeuge
- ◆ Neue Westfälische: Aktionsstand für Kinder

Museumsmeile im Park

- ◆ Mindener Museum: Spielen wie im Mittelalter
- ◆ Frauengeschichtsgruppe Eigensinn: Einladung zur Spurensuche.
- ◆ Verein der Herforder Gastführer: Herforder Geschichte entdecken. Verkleidete Waschweiber, Bastelaktionen für Kinder, Gewinnspiel
- ◆ Städtisches Museum Herford: Aktuelles aus der Villa Schönfeld – Neues vom Kunstverein
- ◆ Bauernbad Rehmerloh: Erinnerung an alte Badezeiten
- ◆ Weserrenaissance Museum Schloss Brake: Ein Blick in die Zeiten der Renaissance
- ◆ Naturkundemuseum Bielefeld: Faszination Fossilien
- ◆ Geschichtswerkstatt Bünde: Geschichte neu entdeckt
- ◆ Museumsschule Hiddenhausen: Die Schulbank drücken wie anno dazumal
- ◆ Holzhandwerksmuseum: Werkeln mit Holz für Kinder
- ◆ Biermuseum von Barre Bräu: Die Geschichte des Bieres, hautnah erlebt
- ◆ Förderverein Museumsschule und Daniel & Nad Bähler: Museum Mobilboxen
- ◆ Gerbereimuseum Enger: Das Gerberhandwerk in Aktion

Exklusiv

Nur am Samstag

18.00 im Haus des Gastes: Gasterye und Danserye: Tanzen, Singen, Feste feiern wie im Mittelalter

14.00 Musikmuschel im Park: Flashmob

14.00-22.00 Sauresani- Circuschule und Madame Natalie mit dem Trapez zum Mitmachen

Nur am Sonntag

12.30 im Pickertlandzelt: Der Bürgermeister verteilt im Zaubrwald westfälische Sonntagsuppe – solange der Vorrat reicht. Passend dazu: der Biersommelier der Privatbrauerei Barre

12.00 Küchenbühne im Pickertlandzelt im Park: Bal modern – Tanzaktion zum Mitmachen

14.00 Musikmuschel im Park: Tanzprojekt „Eight Nations“ mit Live-Musik

Seltsame Sätze

Auf der Rückfahrt bin ich anders müde.“ Der Künstler Joachim Knobloch zeigt seltsame Sätze, wie: „Und Paula fragte, woher alles kommt.“ Sie stammen aus einem Bürgerprojekt, für das er den Kulturpreis des Kreises bekommen hat. In Rödinghausen zu sehen im Park und an der Gesamtschule.



Vermesser auf Dienstreise: Bernd Rolfsmeier, Vermessungstechniker beim Kreis Herford, hat sein Görücke M3 von 1957 mit allem bestückt, was ein Vermesser seinerzeit ins Gelände mitgenommen hat. Beim Geschichtsfest ist das Vermesserrad mit weiteren Schätzchen auf der Oldtimermeile in der Parkstraße zu sehen. FOTO: KIEL-STEINKAMP

Rollen Richtung Rödinghausen

Sie heißen Wittekind und Miele, Görücke und Wanderer. Sie sind alt an Jahren, aber topfit: Fahrräder aus alten Zeiten, gesammelt und gepflegt von Drahteselfreunden. Zum Geschichtsfest nehmen sie wieder etliche Kilometer unter die Räder. Mithin ihrer ordentlichen Patina starten sie am Samstag, 6. September um 9.00 Uhr am Museum in Bünde. Wer sich der Oldtimer-Gruppe anschließen will, ist gern gesehen.

Der ADFC Löhne startet am Samstag um 11.00 Uhr am Löhner Freibad. Die 50 km-Tour führt über den Weser-Lippe-Radweg zum Geschichtsfest und zurück. Wem die Strecke zu lang ist, kann in Bieren in die Bahn umsteigen. Die Leitung hat Regine Bunte, Tel. 05223 17201.

Am Sonntag, 7. September geht der ADFC Bünde auf Tour. Start ist um 10.00 Uhr am Rathaus. Die Route über Gewinghausen und Bieren ist 35 km lang. Leiter ist Horst Meyer, Tel. 05221 67827.

Wanderungen, Führungen, Spaziergänge

Samstag, 6. September

15.00 Wanderung zur alten Grenze mit Jörg Michael Hess, (Treffpunkt: Stand des Verkehrsvereins im Park).

17.00 Mit Friedhelm Mailänder zur Grabstätte eines Pfarrers im Wehmer Wald (Treffpunkt: Brücke am Parkteich).

11.00-18.00 Kapelle am Wie-

hen: Tag der Offenen Tür des Bestattungshauses Schlattmeier in der Kapellenstraße 18

Sonntag, 7. September

15.00 Wanderung zur alten Grenze mit Jörg Michael Hess, (Treffpunkt: Stand des Verkehrsvereins im Park).

16.00 Rolf Botzet: Historischer Spaziergang durch den Dorf-

kern (Treffpunkt: Eingang Haus des Gastes)

17.00 Friedhelm Mailänder: Zur Grabstätte eines Pfarrers im Wehmer Wald (Treffpunkt: Brücke am Parkteich).

11.00-18.00 Kapelle am Wiehen: Tag der Offenen Tür des Bestattungshauses Schlattmeier.

Frisches Obst direkt vom Erzeuger!

Obsthof Hentzschel
Alte Dorfstraße 35 · Rödinghausen

Anerkannter Obsthof Fachbetrieb Westfalen-Lippe

31951401_000314

K. Dederding
Garten- & Landschaftsbau

- Garten Neu- & Umgestaltung
- Teichbau
- Pflaster- u. Naturstein arbeiten aller Art
- Hilfe bei Eigenleistung

Hambachweg 28 · 32289 Rödinghausen
Tel: 0157 76560948 · kai.dederding@yahoo.de

34237601_000314

BAUMEISTER HAUS

Der zweitschönste Tag im Leben...

... ist der Tag der Fertigstellung Ihres Wunschhauses. Außergewöhnlich wie SIE, individuell geplant von uns, meisterhaft gefertigt und energetisch für die gemeinsame Zukunft mit Ihnen bestens gerüstet. Alles aus einer Hand – gebaut mit ♥.

OBERBREMER
Baubetriebe BÜNDE

Rilkestraße 29-33 | 32257 Bünde
Telefon 05223 6882-0
www.oberbremer-baubetriebe.de

30647601_000314

Musikmuschel im Park

Samstag, 6. September

12.00 Klaus Nottmeyer und Eckhard Möller: „Poesie und Patronen.“ Texte von Alexander König und R.M. Rilke
 13.00 Sturmnacht: Musik aus dem Mittelalter & Folk
 13.30 Freizeit- und Wanderfreunde Schweicheln: Singen und Wandern sind des Ostwestfalens Lust
 14.00 CommAct: „Pizza, Torte und viel mehr – Flash Mob in der Großküche“
 14.30 Projektchor Sängerkreis Halle: Singen macht Spaß
 15.00 Gemeindebücherei Rödinghausen: SommerLeseClub
 15.30 Sturmnacht. Musik aus dem Mittelalter & Folk
 16.30 CommAct: Eight Nations – von der Tradition zur Modernen mit Live-Musik
Sonntag, 7. September
 11.00 Sturmnacht. Musik aus

dem Mittelalter & Folk
 12.30 CommAct: Rezepte neu gelesen
 13.00 Sturmnacht, Musik aus dem Mittelalter & Folk
 13.30 Mundharmonika-Gruppe Rödinghausen: Große Musik aus kleinen Instrumenten
 14.00 CommAct Eight Nations
 14.30 CommAct „Pickert in F-Dur“
 15.00 Mundharmonika-Gruppe Rödinghausen: Große Musik aus kleinen Instrumenten
 15.15 Quattro Saxoni Jazzmusik
 15.45 CommAct „Pizza, Torte und viel mehr – ein Flash Mob in der Großküche“
 16.30 Gemeinschaftschor Zufriedenheit Ostkilver: Ein singender Mensch ist ein zufriedener Mensch
 17.00 Zynn Copper, rockig geht es zur Sache



Probenarbeit im Friedenstal: Die jungen Akteure bereiten sich auf einen Küchen-Flashmob vor. Was das ist? Auf dem Geschichtsfest wird das Geheimnis gelüftet.
 FOTO: RALF BITTNER

Das große Samstagabend-Programm

- ◆ Ab 19 Uhr treten im Park auf: Comedy Varieté, Trapezartistin Madame Natalie, Kurt Kortenkamp mit seiner Isetta, Onkel Willems Jazzkapelle,
- ◆ Showküche im Pickertlandzelt: Der moderierte Koch-Showabend mit Bernd Tönsing und Prominenten,
- ◆ Küchenbühne im Pickertlandzelt: 18.15 Pickert-Pastapommes – eine theatralische

Kochshow; 20.30 Uhr: Bal modern: Westfälische Hochzeitsuppe, eine Tanz-Mitmachaktion
 ◆ 21.15 Uhr: Rödinghausen gestern und heute – Bildprojektionen von der Gesamtschule Rödinghausen und Ingo Tschaschnig
 ◆ 21.30 Uhr: Das große Barock-Feuerwerk mit Projektionen auf die Wasserleinwand.

- ◆ Radio Herford: Heiße Fragen
- ◆ Gesamtschule Rödinghausen: Landwirtschaft gestern und heute; Das Germanenbild bei Tacitus/ Die Vorstellungen der Römer zum Leben in Germanien;
- ◆ Die Waschfrauen von Bündel: Waschen wie anno dazumal am Parkteich
- ◆ Geschichtswerkstatt Exter:

- Interaktives Würfelspiel
- ◆ Arbeitskreis Recycling: Historischer Verkleidungsspaß mit Fotoaktion
- ◆ Landmaschinenfreunde Dreyen: Wir dreschen wie zu Großvaters Zeiten
- ◆ Grundschule Bruchmühlen-Kilver: Kinder entdecken die Vergangenheit
- ◆ DLRG Bünde: Rettungsballwerfen und Wasserspiele

- ◆ EWB Bünde: Gas – und Wasserversorgung im Wandel der Zeit, mit Trinkwasserbar
- ◆ Berno Lilienbecker: Holzschnitzerei mal anders
- ◆ Gut Bustedt: Artensterben auch im Kreis Herford
- ◆ Club der Selbstversorger: Zurück zu den Wurzeln
- ◆ Joachim Knobloch: Erinnern für die Zukunft – Heimat ist um die Ecke

Seniorenhaus Habitat am Kurpark
 Langzeitpflege / Kurzzeitpflege
 Zur Wehme 7
 32289 Rödinghausen Telefon 0 57 46 / 888 70

DIX
 ...das große Fachgeschäft!
 www.markisen-zentrum.com

49074 Osnabrück · 05 41 5 06 36 03 · 32289 Rödinghausen-Bruchmühlen · 0 52 26 14 81

33074001_000314

Küchen aus Tradition!

Schon 1956 begann Erwin Barre mit der Herstellung von Küchen und ist somit einer der ältesten Küchenproduzenten im Kreis Herford.

1973 errichtete Erwin Barre das Wohnzentrum Bruchmühlen. Bis zum heutigen Tag werden die Küchen selbst hergestellt. Durch die Produktion aus eigener Herstellung sind viele Sonderanfertigungen möglich.

Wer sich zum Kauf einer neuen Küche entschlossen hat, sollte die Aufmaße am Besten gleich mitbringen, denn jede Küche wird nach den Wünschen des Kunden individuell geplant.

Wir freuen uns, wenn wir Sie bei Ihrer neuen Küche beraten dürfen und stehen Ihnen jederzeit für Fragen zur Verfügung.



Lisa und Erwin Barre mit dem ersten Barre-Küchenschrank

Wohnzentrum Bruchmühlen GmbH, Großer Ort 16 in Bruchmühlen hat montags bis freitags von 9.30 bis 19.00 Uhr sowie samstags von 9.30 bis 18.00 Uhr durchgehend für Sie geöffnet.

Ein schönes Geschichtsfest wünscht das:

WOHNZENTRUM BRUCHMÜHLEN GmbH

– ANZEIGE –

Morgenkaffee in Galizien

Wie sich Soldaten im Ersten Weltkrieg Nahrung beschafften / Aus dem Kriegsalbum eines Herforders

VON CHRISTOPH LAUE

Als der große Krieg vorbei war, stellte der Herforder Verleger Carl Titgemeyer ein kleines Bändchen mit Bildern „Weltkrieg 1914 – 1918“ zusammen. Er war, erkennbar am Edelweiß an seiner Uniformmütze, bei der Gebirgstruppe eingesetzt.

Da die österreichisch-ungarische Gebirgstruppe sich 1915 an der Ostfront in Galizien befand, stellten die Deutschen zur Verteidigung der österreichischen Grenze nach Italien ein eigenes Deutsches Alpenkorps auf.

Aus Dankbarkeit verlieh das k.u.k. Oberkommando der deutschen Gebirgstruppe das legendäre Edelweiß, wie es heute noch von den Gebirgsjägern der Bundeswehr getragen wird, allerdings anders als in Österreich mit dem Stiel nach vorn.

Von wann die Bilder in Titgemeyers Album genau stammen, konnte noch nicht ermittelt werden. In jedem Fall sind sie an der Ostfront aufgenommen worden.

1916/17 kämpfte auch das deutsche Alpenkorps in Siebenbürgen und Rumänien. Eines der Motive ist betextet mit „Morgenkaffee in Galizien“.

Titgemeyers Fotos zeigen auch die Essensbeschaffung im Krieg: Requirierte Rinder werden aus einem Dorf getrieben, geschlachtetes Vieh liegt auf einem Pferdewagen und an der Feldküche wird das daraus bereitete Essen geholt.

Der gebürtige Herforder Carl Titgemeyer hatte in Enger die Verlags Anstalt Carl Titgemey-



Requiriert: Soldaten treiben das Vieh aus einem Dorf



Nach dem Schlachten: Fleischstücke liegen auf dem Wagen.



Kochstunde: Töpfe, Kannen und Tiegel stehen bereit.



Idyllisch: „Morgenkaffee in Galizien“ steht auf dem Brett. FOTOS: KAH

er Enger Westfalen (VACTEW) gegründet, die er nach dem Ersten Weltkrieg 1921 nach Herford verlegte.

In der Festschrift des Verlags zum 50-jährigen Bestehen

(1952) schilderte sein Sohn Karl das Kriegserlebnis seines Vaters: „Der Krieg 1914-18 unterbrach die erfolgreiche Aufbauarbeit des noch jungen Unternehmens. Carl Titgemeyer

erlebte ihn von Anbeginn bis zum bitteren Ende mit. Krank kehrte Carl Titgemeyer aus dem Krieg zurück und ging dennoch gleich wieder an die Arbeit.“



Mit Edelweiß: Carl Titgemeyer, Verleger aus Herford, als Soldat.



Einer von Fünftausend: Gustav Oberschulte hätte den Oberschultenhof in Rödinghausen erben sollen. Der Soldat kam am 21. Mai 1916 zu Tode – einer von 5.220 Soldaten allein aus dem Kreis Herford. Er liegt in Arras, Frankreich, begraben. FOTO: PRIVAT

Die Namen der Gefallenen

Forscher finden weitere Opfer des Ersten Weltkriegs

Auf der Suche nach den Namen der Gefallenen des Ersten Weltkriegs aus dem Kreis Herford sind die Herforder Ahnenforscher wieder fündig geworden. Über Monate hatten sie die Inschriften aller Denkmale im Kreisgebiet erfasst und waren bis zum Juni auf knapp 5.000 Namen gekommen (veröffentlicht in der Neuen Westfälischen, zusammen mit dem HF-Magazin am 12. Juni). Die lange Liste ist jetzt noch einmal um 220 Namen gewachsen.

In Vlotho haben die Forscher das Buch zur Einweihung des Ehrenmals in der Burgstraße ausgewertet. Die Gedenktafeln der Herforder Marienkirche waren zwar nicht lesbar, die

Namen fanden sich aber stattdessen in einer Chronik von 1925. Und für Herford-Laar haben die Forscher die Standesamtsregister zu Rate gezogen. Zudem hatten einige aufmerksame Leser Hinweise auf Lücken und Irrtümer gegeben. Auch ihnen sind die Ahnenforscher nachgegangen und haben so eine ergänzte und verbesserte Gesamtliste angefertigt. Sie umfasst aktuell 5.220 Namen.

Auf einer neuen interaktiven Karte sind die Friedhöfe verzeichnet, auf denen 51 Soldaten aus Bünde-Mitte begraben liegen. Die Friedhöfe sind mit Name, Lage und Angaben zur Geschichte beschrieben. Mit ei-

nem Klick ruft man die Namen der hier Bestatteten aus Bünde auf.

Wer auf der Suche nach Verfahren ist, die als Soldaten im Ersten Weltkrieg gefallen, vermisst oder im Lazarett gestorben sind, kann jetzt selbstständig die preußischen Verlustlisten befragen. Diese offiziellen Mitteilungen der Preußischen Regierung von 1914 bis 1919 über die militärischen Verluste der Streitkräfte sind mittlerweile vollständig digital erfasst und mit Suchfunktionen erschlossen. Denkmaldokumentation, Gefallenenliste, interaktive Karte und Verlustlisten sind zu finden unter

www.hf-gen.de/wk1.html

HF Magazin
Impressum

NEUE WESTFÄLISCHE

HF-MAGAZIN, hg. vom Kreisheimatverein Herford (Red. M. Guist, F.M. Kiel-Steinkamp, C. Laue, E. Möller, C. Mörstedt, K. Seidel), verantwortlich für Red. H. Braun, Herford, für Anzeigen M.J.Appelt, Bielefeld, Herstellung J.D.Küster Nachf.+Pressdruck GmbH & CoKG Bielefeld



Fesselballon an Trosse im Aufstieg: Mit solchen Ballons erkundete der Herforder Luftschiiffer Wilhelm Vogt die Gefechtslage bei Ypern 1915.

FOTOS: KAH

Die Herforder Luftschiiffer

Der Polizeisergeant Wilhelm Vogt als Ballonflieger im Ersten Weltkrieg

VON CHRISTOPH LAUE

Stolz posieren die „Herforder Luftschiiffer“ mit einem dicken Fass 1914/15. Mit diesem kürzlich aufgetauchten Bild wird ein unbekanntes Kapitel zum Einsatz Herforder Soldaten im Ersten Weltkrieg aufgeschlagen.

Mit auf dem Bild ist der Wilhelm Vogt, geboren 1878 in Diebrock und im zivilen Leben Herforder Polizeisergeant. Er wohnte an der Bielefelder Straße und war einer der wenigen deutschen Luftschiiffer des Ersten Weltkrieges.

Am 15. Januar 1917 schickte ihm „Ihre Freundin“ Auguste Petzhold verspätete Neujahrsgrüße zur Feld-Luftschiiff Abteilung Nummer 12 im Westen. Hier nämlich war Vogt seit 1914 beim Ballonzug 33 des Luftschiifftrupps No. 3 eingesetzt. Ob wirklich als Fahrer eines Ballons oder „nur“ im Wagenbaukommando, ist bisher unklar. Jedenfalls stand er mit seiner Truppe in Westflandern und bei Ypern im Stellungskrieg.

Die an einer Trosse aufsteigenden Fesselballons dienten im Ersten Weltkrieg zur taktischen Gefechtsfeldaufklärung. Erfinder und Namensgeber waren August von Parseval und Hans Bartsch von Sigsfeld.

Die schwerfälligen Geräte fanden zunächst nur wenig Verwendung. Sie wurden aber im Graben- und Stellungskrieg ab September 1914 wichtiger, da von ihnen aus auch die kleins-



Herforder Luftschiiffer: Wilhelm Vogt (ganz rechts) ist hier mit weiteren bisher unbekanntem Luftschiiffern aus seiner Heimat zu sehen.

ten Truppenverlegungen beobachtet werden konnten.

Trotzdem hatte das Heer im Februar 1915 an der Westfront nur neun Fesselballone mit entsprechend wenigen Feldluftschiiffern. Jeder Ballonzug besaß nur einen Ballon, wenn dieser zerstört worden war, fiel die gesamte Einheit aus.

Noch war diese Waffe zu unbekannt, auch bei der Heeresleitung. Erst im März 1915 wurde die Dienststelle „Chef des Feldflugwesens“ gegründet. Im Angriff auf Verdun im Februar 1916 setzte sie erstmals zwölf Ballone koordiniert ein, deren Aufklärungsmeldungen wurden zentral an die Führung weitergeleitet.

1916 verfügte das deutsche Heer über 53 Feldluftschiiffabteilungen und 128 Ballonzüge, im Sommer 1918 über 186 Ballonzüge.

Materialengpässe machten 1918 die Zusammenführung von je zwei Ballonzügen zu einem Ballonzug notwendig.

Die neue Struktur gewährleistete neue (schnellere) Material- und Personal-Verfügbarkeit. Gleichzeitig mit dem Ausbau gab es die höchsten Verluste ihrer Geschichte. Mit neuer Brandmunition schoss der jeweilige Gegner die meisten Ballone ab.

Vogt gehörte zur Feldluftschiiffer-Abteilung 12, die von September bis November bei

den Kämpfen um Nancy, bis Ende April 1915 an den Stellungskämpfen an der Yser, im Mai 1915 bei den Kämpfen um Ypern, ab Februar 1916 bis September 1917 bei Verdun und 1918 in den Abwehrkämpfen zwischen Maas und Argonnen eingesetzt war. Die von ihm gesammelten Bilder zeigen mit Toten im Schützengraben auch die Schrecken des Krieges.

Er überlebte den Einsatz und starb 1930 in Herford. Nach dem Tod des Sohnes und Kleinbahnbeamten Fritz gelangten die Bilder in den 1990er Jahre auf den Flohmarkt. Ein aufmerksamer Sammler stellte sie dem Herforder Stadtarchiv zur Verfügung.

Der große Krieg im Archive-Blog

Mehrere Archive in der Region Ostwestfalen-Lippe in staatlicher, kommunaler und kirchlich-diakonischer Trägerschaft haben eine virtuelle Ausstellung zum Ersten Weltkrieg zusammengestellt.

Nach Wanderausstellungen zur Pogromnacht 1938 sowie zur Einwanderung seit 1945 beschreitet der Arbeitskreis der OWL-Archive damit neue Wege. Digitalisierte Quellen aus ihren Beständen werden als reine Internet-Präsentation zur Verfügung gestellt.

Das Angebot richtet sich an Schulen und Universitäten, Volkshochschulen und Geschichtsvereine, aber auch an alle Interessierten. Als Web 2.0-Projekt bietet der Blog außerdem ein Forum für den Austausch zum Verlauf und den Folgen des Ersten Weltkriegs in der Region.

Die Tagebuchaufzeichnungen, Feldpostkarten und Aktenauszüge werden durch Transkriptionen oder kurze Zusammenfassungen inhaltlich vorgestellt. Die Nutzer können nach Orten oder Ereignissen recherchieren und dabei die Vielfalt und Vielschichtigkeit der Überlieferung, die im Original in den Archiven der Region verwahrt werden, kennenlernen.

Die OWL-Archive wollen mit dem Blog ihre Bestände auch für Menschen öffnen, die bislang keine Kontakte zu solchen Institutionen hatten.

Andererseits erhoffen sie sich Hinweise auf Quellen aus privater Hand. <http://www.owl-archive.de/>

Bärbel Sunderbrink

Drei Söhne sind früh gestorben

Rödinghauser Erinnerungen an den 1. Weltkrieg

VON CHRISTOPH MÖRSTEDT
UND ROLF BOTZET

Über 250 Leihgaben sind zusammen gekommen: Uniformteile und Abzeichen, Essbestecke und Rasiermesser, Waffen, Grabenpanzer, eine dicke Gasgranate, viele Fotos, viele Briefe. Was Familien in Rödinghausen und Umgebung aus der Zeit des Ersten Weltkriegs aufbewahrt haben, ist erstaunlich. Gemeindehistoriker Rolf Botzet hat es zu einer kleinen, aber eindrucksvollen Ausstellung zum Geschichtsfest zusammengestellt.

Hinter den Dingen verbergen sich Geschichten, die oft nur lückenhaft erzählt werden können, weil wichtige Informationen fehlen. Das ist kein Wunder, liegt der Beginn des Kriegs doch ein Jahrhundert zurück.

Kriegsteilnehmer waren die Großeltern der heute 60-Jährigen. Die Erinnerung, ganz im Schatten des Zweiten Kriegs stehend, gilt als weithin verblasst. Dass es sich trotzdem lohnt, offenen Fragen genauer nachzugehen, zeigte sich jetzt.

Anna Marie Oberwahrenbrock (94) vom größten Hof am Ort erzählte, wie der Krieg in die Geschichte ihrer Familie eingegriffen hatte. Dabei halfen Bilder aus dem Fotoalbum, Aufzeichnungen im Gemeindearchiv, die Erzählungen in der Familientradition – und ein silberner glänzender Degen.

Die Waffe gehörte zur Uniform des Berufssoldaten Emil Oberschulte, Anna Marie Oberwahrenbrocks Vater. Fast 12 Jahre diente er im Königs-Ulanen-Regiment Nr. 13 in Hannover. Er nahm am Krieg



Familie Oberschulte: 1903 lichtete der Fotograf Anna Marie und Heinrich Ludwig Oberschulte mit ihren Kindern Grete, Adolf, August, Marie, Emil und Gustav (v.l.) ab. Nach Sitte und Gebrauch hätte der jüngste Sohn Gustav den Hof geerbt. Emil trat an seine Stelle. Da waren alle seine Brüder schon tot.

teil, war in Russland und der Ukraine und kam zum Glück heil zurück.

August, der älteste Sohn, hatte sich 1906 das Leben genommen. Da war er 19 Jahre jung. Seit November 1915 schon wurde Adolf, der zweitjüngste Sohn der Familie, in Nordfrankreich vermisst. Er war in der Ausbildung zum Lehrer, zog in den Krieg und kam nie zurück.

Der jüngste Sohn Gustav, der Hoferbe, zog in den Krieg und starb am 21. Mai 1916 in La Folie in Frankreich. Französische Kriegsgefangene, die im 2. Weltkrieg auf dem Oberschulten Hof arbeiteten, fanden in den 1950er Jahren sein Grab in Arras. Erst durch sie erfuhr die

Familie von dieser letzten Ruhestätte, und sie besuchten sein Grab.

Emil blieb als einziger von vier Söhnen übrig. Er hätte eine Beamtenlaufbahn beim Militär in Hannover einschlagen sollen. Sein Vater rief ihn jedoch zurück nach Rödinghausen, damit er anstelle des gefallenen jüngsten Sohnes den Oberschulten Hof übernahm. Emil lebte hier bis 1965.

Als der Hof 1985 abbrannte, wurde Emil Oberschultes Ulanen-Uniform ein Opfer des Feuers. Der Degen überstand die Katastrophe unbeschadet in einer schweren Eichentruhe. Ans Tageslicht geholt, ist er jetzt für einige Wochen Exponat – eines von 250.



Fragen und Antworten: Gemeindehistoriker Rolf Botzet mit Annemarie Oberwahrenbrock (94) und Tochter Ilse Marie auf der Suche nach Erinnerungen an den 1. Weltkrieg in Rödinghausen. .

Wir schreiben Geschichte(n)



Neue Westfälische
...weil wir hier zuhause sind.

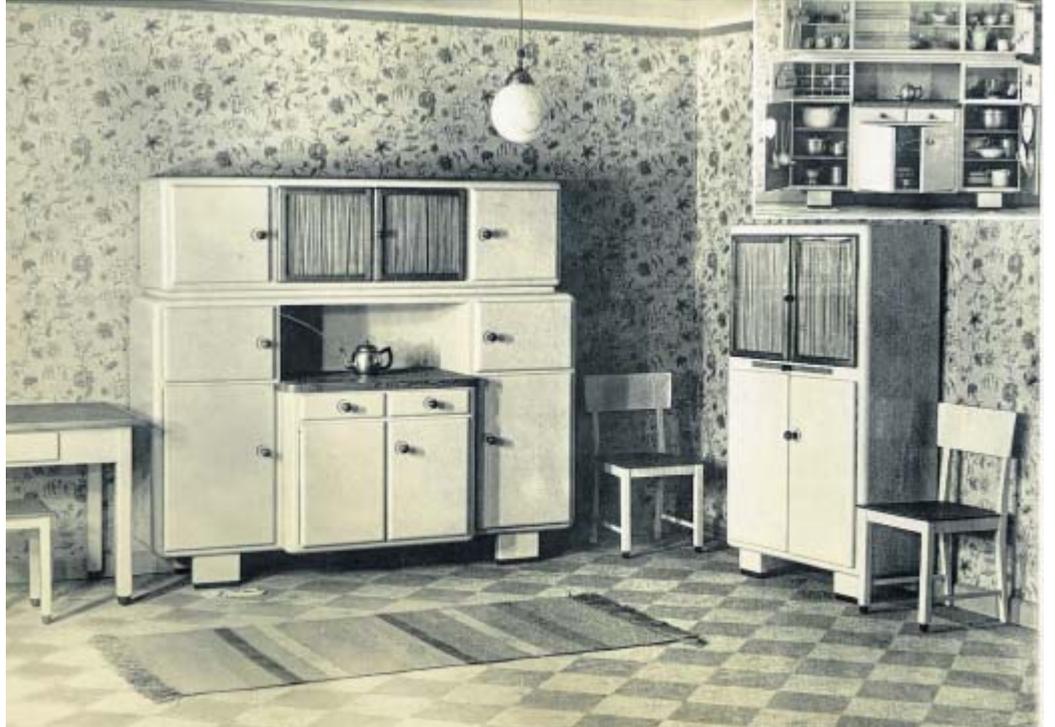
Nur in Ihrer NW:

Das HF-Geschichtsmagazin

Historisches und Traditionsreiches aus dem Kreis Herford.
Spannend und unterhaltend in Ihrer Neuen Westfälischen!



Kopkas Lager: Hier warteten Irene, Gisela und Eugenie auf ihre Käufer. Das Lager befand sich an der Bündler Straße.



Küchenmodell um 1920: Diese Weißlack-Kreation stammt aus dem Haus Poggenpohl; ihr gab man den Namen PN.

FOTOS: KOMMUNALARCHIV

Küchen tragen Frauennamen

Die Marketing-Ideen des Herforder Möbelpioniers Gustav Kopka

VON CHRISTOPH LAUE

Eugenie und Gisela gibt es in Tanne, „mit Anstrich, fein in Oel gemasert und lackiert“. aber auch in „Carolina pine natur lackiert, innen astrein Tanne“. Eugenie und Irene bestehen nur aus Buffet, Anrichte, Tisch, zwei Stühlen, wahlweise „mit Blättern und Stuhlsitzen in amerikanisch Pappel oder mit Linoleumblättern und Pappelstuhlsitzen.

Gisela dagegen hat ein Buffet und eine Anrichte mit Messingverglasung, Tisch, zwei Stühlen und passendem Eimerschrank, dazu Besenschrank,

Küchenrahmen, Leiterstuhl, Handtuchhalter, Hocker und Abwäsche mit Zinkeinsatz.

Irene kostet inklusive Eimerschrank 181, etwas besser 216 Mark. Eugenie ist für 198 und Gisela mit allem drum und dran ab 347,50 Mark zu haben. Bei einem Durchschnittsjahreseinkommen von 1100 Mark ist das schon eine größere Investition.

Eugenie, Irene und Gisela waren um 1910 Namen für Küchen aus der Serienmöbelfabrik von Gustav Kopka, dem Pionier der Herforder Möbelindustrie. Kopka, kein Handwerker sondern Kaufmann, war der erste im Raum Herford, der mit

maschineller Unterstützung Möbel in Serie produzierte, und zugleich die Herstellung von der Vermarktung trennte.

Aus seinem 1859 gegründeten Handel entwickelte sich ab 1861 eine Fertigung und bald die erste dampfbetriebene Möbelfabrik in OWL. Weitere Gründungen nach seinem Vorbild folgten und machten die „Herforder Möbel“ bekannt.

Auch im Marketing ging er neue Wege: Er verkaufte seine Möbel in den aufstrebenden Metropolen an der Ruhr und in Berlin, zeigte sich auf Möbelmessen und ließ Vertreter mit Katalogen herumreisen.

Sein zielgruppenorientiertes Marketing hatte auch Auswirkungen auf die Markennamen. Die Hausfrauen verlangten nach neuen, funktionelleren Küchenmöbeln und so bekamen die Küchen Frauennamen, in denen sich die Frauen wiederfinden konnten.

Aus den frühen Jahren der Möbelindustrie sind nur wenige Namen für Möbel bekannt. In den 1920er Jahren gab Poggenpohl aus Herford seinen Küchen noch merkwürdige Namen wie Küche „PN, OS und in den 1950er Namen von Flüssen wie Donau oder Isar.

In den 1970ern bezeichneten

sie unter dem Obertitel „Form 2000“ die Küchen nach ihrem Material wie der „CG (Coronal Griffleiste)“ oder „ML (Massivholz Lamelle)“. IKEA gibt heutzutage seinen Küchen grammatische Begriffe mit, während Gardinen und Stoffe Frauennamen bekommen.

Weibliche Zuständigkeit wurde von Kopka allerdings nicht nur der Küche zugewiesen: Auch die Schlafzimmer des Herforder Serienmöbelmachers um 1910 hießen Alice, Albine, Elga, Undine und Cäcilie. Nur für die Speisezimmer fand man andere Namensgeber: Die hießen Leipzig oder Berlin.

WEINRICH'S
1895
Finest Chocolate

Weinrich's
Schokoladen Bruchbude
Steinstr. 28 | 32052 Herford

Öffnungszeiten: Mo – Fr: 08.00 – 18.00 Uhr
Sa: 08.00 – 14.00 Uhr



Made by Kopka: Möbelzeichnung auf Prospektzetteln (um 1910).

Ausstellung

Auf dem Geschichtsfest am 6. und 7. September in Rödinghausen präsentiert der Verein für Herforder Geschichte e.V. seine Ausstellung „Gustav Kopka, Die Anfänge der Serienmöbelindustrie im Raum Herford 1861 – 1952“ an beiden Tagen im Haus des Gastes.

Ideen, die etwas bewegen



ErgoAGENTbase - die höhenverstellbare Kücheninsel lässt sich über ein Bedienfeld mit Anzeige der stufenlosen individuellen Höheneinstellung leise und reibungslos anheben und absenken. Die variable Höhenverstellung beträgt dabei 20 cm. Die Kücheninsel kann als zentrale Stell- und Arbeitsfläche genutzt werden oder ein Kochfeld aufnehmen.

Kochen und Wohnen als Einraumkonzept. Hochwertige Materialien bestechen durch ihre wertige Optik und Haptik. Es entsteht ein ganz neues Wohngefühl durch die Kombination der Materialien aus alt und neu.

**Ballerina-Küchen wünscht
allen Besuchern auf dem
Geschichtsfest viel Freude!**



Ballerina-Küchen • Heinz-Erwin Ellersiek GmbH
Bruchstraße 47-51 • 32289 Rödinghausen
Telefon +49(0) 52 26 / 599-0 • Telefax +49(0) 52 26 / 599-211
E-Mail info@ballerina.de • www.ballerina.de