Lektüretipps im Pfarrheim

Wenn Bücher das Fernsehen schlagen

Beim Bücherherbst im Kolpingraum des Ascheberger Pfarrheims trafen Lektüre für den Herbst und den Winter mit Angeboten der Eine-Welt-Gruppe Ascheberg zusammen. Foto: privat

ASCHEBERG. Wie schon in den vergangenen Jahren hatte die KFD Ascheberg auch in diesem Jahr zum „Bücherherbst“ ins Pfarrheim geladen. Gemeinsam mit dem Team der Eine-Welt-Gruppe war für die Zuhörerinnen ein Abend für die Sinne vorbereitet worden. Der fair gehandelte Wein, Schokolade und Snacks vertrugen sich aufs Allerbeste mit den Lieblingsbüchern aus dem Jahr 2019, die Uta Hansen von der Buchhandlung Schwalbe mitgebracht hatte.

Schwerpunkt ihrer Auswahl für diesen Abend lag eindeutig in der Belletristik. Von „Schäfchen im Trockenen“, Gewinner des Preises der Leipziger Buchmesse in diesem Jahr, über den Politthriller „#KillTheRich“ bis hin zum neuen Schmöker von Sophie Kinsella war für alle etwas dabei. „Kaugummi für die Seele“, nennt Margret Dabbelt solche Bücher, die vielleicht nie im Kulturteil der großen Zeitungen Besprechungen erfahren, von ihren Leserinnen aber geliebt und geschätzt werden.

Veranstalterinnen und Referentin sind sich einig, dass dieser schöne Abend auch im nächsten Jahr stattfinden soll. Denn: „Bücher sind mir auf jeden Fall immer lieber als Fernsehen“, bekräftigt Vera Escher vom Team der KÖB Lambertus.

Kartoffelernte fiel gut aus

Pro Hektar zwei Tonnen mehr

Von Isabel Schütte

Stefan Weckendorf ist mit dem Ergebnis der Kartoffelernte zufrieden. Was auf den Äckern in Bakenfeld angebaut und geerntet wurde, wird vorwiegend als Pommes auf den Tisch kommen. Foto: iss

HERBERN. Die Hydraulik des Kartoffelroders zischt und rauscht. Erdknollen poltern über das ausgefahrene Förderband der mächtigen Maschine und purzeln in einen Anhänger. Daneben stehen Landwirt Stefan Weckendorf und seine Tochter Franzi und beobachten den Vorgang. „Bis zu sechs Tonnen passen in so einen Lader“, sagt er. Damit die Erdäpfel auf dem Anhänger landen, müssen beide Fahrzeuge im richtigen Winkel nebeneinander stehen, Millimeterarbeit ist hier erforderlich.

»Im Vergleich zum Vorjahr haben wir rund zwei Tonnen je Hektar mehr geerntet.«

Stefan Weckendorf

Weckendorf hat sich neben der Schweinemast seit zwei Jahren auch auf die Produktion von Industriekartoffeln spezialisiert. Die Sorte „Fontane“ wurde jetzt gerodet. Meter für Meter gräbt die hungrige Maschine Erdäpfel aus dem Boden, immer zwei Reihen auf einmal. Zu klein geratene Knollen fallen durchs Raster und bleiben liegen. Dann rollen die Kartoffeln über verwinkelte Gitter und Rollbänder des Roders, wo sie von Sand und Steinen befreit werden. Danach werden die Ackerfrüchte auf den Hänger verladen und abtransportiert. Drei Tage lang wurden in der Bauerschaft Bakenfeld auf 14 Hektar Land 46 Tonnen Kartoffeln je Hektar geerntet.

Für Weckendorf ist der Ertrag in Ordnung. „Im Vergleich zum Vorjahr haben wir rund zwei Tonnen je Hektar mehr geerntet“, sagt der Landwirt. Neben den Industriekartoffeln produziert der Herberner Hof eine Kleinstmenge von Speisekartoffel „Belana“ für den Privatgebrauch, erläutert Weckendorf. Bei perfekter Lagerung hält der Vorrat bis zum nächsten Frühjahr.

Die Industriekartoffeln hingegen werden für die Pommes-Herstellung genutzt. Während es im vergangenen Jahr flächendeckend eine eher magere Kartoffelernte gegeben hatte, war es dieses Jahr unterschiedlich. Je nach Bodenbeschaffenheit fiel der Ertrag mal besser oder weiger gut aus. Nichtsdestotrotz ist Weckendorf positiv gestimmt. 2020 wird der Herberner Landwirt den Kartoffelanbau erweitern.

Jan Reers ist Kammersieger

Zufallsbekanntschaft wird für beide Seiten zum Volltreffer

Jan Reers hat seinen Platz im Berufsleben als Steinmetz bei Anne und Stefan Plässer gefunden. Sein Gesellenstück trug zum Kammersieg bei. Foto: hbm

-hbm- **ASCHEBERG.** Jan Reers schmunzelt: „Ich war auf der Gesamtschule Nordkirchen, habe ein freiwilliges ökologisches Jahr absolviert und wollte dann Tischler werden. Um mich zu informieren, habe ich mich auf der Ausbildungsmesse der Profilschule eingeschlichen.“ Vertreten waren dort Stefan und Anne Plässer. „Du warst schon bei uns vorbeigegangen und hast dich noch einmal umgedreht. So sind wir ins Gespräch gekommen“, erinnert sich Anne Plässer noch genau an den Moment. Kurz später absolvierte der Lüdinghauser ein freiwilliges zweiwöchiges Praktikum im Betrieb an der Davensberger Straße. Die Ausbildung zum Steinmetz und Steinbildhauer folgte und mit dem Abschluss nach zweieinhalb Jahren lieferte er auch so gute Arbeit ab, dass er kürzlich als Kammerbester geehrt worden ist.

„Ich wusste gar nichts von dem Wettbewerb“, sagt Reers. Deswegen verpasste er auch den NRW-Entscheid, weil er da im lange gebuchten Urlaub war.

„Das ist ein schöner alter Beruf, den ich hier in einem alten Handwerksbetrieb gelernt habe. Die Arbeit ist sehr abwechslungsreich. Mal bin ich in der Werkstatt, dann auf einer Baustelle oder auf dem Friedhof“, hat Reers die Zufallsbekanntschaft nicht einen Tag bereut. Als Gesellenstück erstellte der Lüdinghauser aus Baumberger Sandstein ein Profilstück, das ihm jetzt als Weinablage dient.

Reers nächstes Ziel ist es, Erfahrungen zu sammeln. Ob es dann zur Meister- oder Technikerschule geht, weiß der Lüdinghauser noch nicht. Denn Steinmetz ist ein eher seltener Beruf. So musste Reers auch nach Gelsenkirchen zur Berufsschule fahren, zwischendurch gab es zweiwöchige Lehrgänge in Königslutter. Dorthin oder nach Süddeutschland müsste der Steverstädter sich orientieren, wenn er die nächste berufliche Stufe anstrebt.

Die Plässers sind froh, einen so guten Lehrling gefunden zu haben. „Es gibt Berufe, wie den KFZ-Mechatroniker, die sind bekannter“, weiß Stefan Plässer. Abgekoppelt fühlt sich der Steinmetz nicht. Im Gegenteil: „Die Zusammenarbeit mit der Profilschule ist gut. Ich habe das Gefühl, die Berufsbilder aus der Gemeinde kommen bei den Jugendlichen an.“ Für Stefan und Anne Plässer, die den Traditionsbetrieb, der aktuell fünf Leute beschäftigt, 2011 übernommen haben, ist Jan Reers der zweite Lehrling, der es zum Gesellen gebracht hat.

Nachtreffen für die Firmanden

ASCHEBERG. „Gefirmt – und jetzt?“ Diese Frage stellen sich vielleicht einige Jugendliche, die Anfang Oktober das Sakrament der Firmung empfangen haben. Nach Antworten auf diese Frage wollen die Firmteamer gemeinsam mit den Neugefirmten gehen. Daher sind alle Jugendlichen am 4. November (Montag) um 18 Uhr zu einem Nachtreffen ins Pfarrheim St. Lambertus eingeladen.

Leiter-Treffen

HERBERN. Die Messdienerleiterrunde trifft sich am Montag (28. Oktober) um 19.30 Uhr im Pfarrheim St. Benedikt.

KFD dankt Helferinnen und Talentfrauen

Das Führungsteam der KFD St. Lambertus Ascheberg ist klein, aber nicht allein. Neben den Mitarbeiterinnen in den Bezirken sind es die Talentfrauen, die sich in die Alltagsarbeit der Gemeinschaft einbringen. In Frensters Werkstatt wurde allen Helferinnen gedankt. Zudem gab es mit einem Sketch einen kleinen Vorgeschmack auf den Bunten Abend im nächsten Jahr. Foto: hbm

Ein Ausflug in die Popmusik mit der Fleiter-Orgel

HERBERN. Der in Herbern aufgewachsene Kirchenmusiker Thomas Kraß und die Sängerin und Gesangspädagogin Sandra Batkowski schlagen am Sonntag (27. Oktober) ab 17 Uhr neue Töne auf der historischen Fleiter-Orgel in der St.-Benedikt-Kirche Herbern an. Die Profimusiker werden unter dem Titel „Take me to Church“ deutsche und englische Songs der Pop- und Filmmusik präsentieren. Auf dem Programm stehen unter anderem Songs von James Blunt, Silbermond, Lewis Capaldi und Ed Sheeran. Kraß ist zuständig für die Kirchenmusik in Everswinkel. Batkowski stammt aus Kassel. Der Eintritt ist frei, um eine Spende wird gebeten.

Drei Mal „sehr gut“ für Bäckerei Lüningmeyer

Preise fürs Dinkelbrot aus der Davert

-hbm- **ASCHEBERG.** Der erste Versuch hätte auf dem Gaumen der Brotprüfer sicher einen nachhaltigeren Eindruck hinterlassen. Preiswürdig wäre die Premieren-Marge, die Martin Weiß in der Bäckerei Lüningmeyer kreiert hat, aber nicht gewesen. „Ich habe das Salz vergessen“, schmunzelt Weiß. Nach mehreren Versuchen mit dem Dinkelmehl aus der Davert, entstanden dann die „Davertliebe“ und das „Davertliebchen“. Zusammen mit „Heiners Urbrot-Dinkel“ wurden sie dem Qualitätsdienst des Deutschen Brotinstitutes vorgelegt. „Wir haben drei Mal die Note sehr gut bekommen“, freuen sich Heiner und Conny Lüningmeyer mit ihrem Team über das Ergebnis.

Der regionale Ansatz, Dinkel für die Brote aus der Backstube von der Bultenstraße durch Landwirt Dirk Schulze Pellengahr in der Davert anbauen und ernten zu lassen, spielte im Ergebnis neben den notwendigen Tugenden des Brotes wie Aussehen. Schnittfestigkeit oder Geschmack, eine wichtige Rolle. „Das habe ich im Begleitschreiben, wo auch die Zutaten und Mengen angegeben werden, ausführlich dargestellt“, informiert Weiß.

In der Backstube ist die Freude über das sehr gute Abschneiden von „Davertliebe“, „Davertliebchen“ und „Heiners Urkorn Dinkel“ groß. Foto: Heitbaum