

hallo SOEST

August 2026



Münz- und Edelmetallhandel Familie

ARETZ

Münzen & Edelmetallhandel

Seit über 17 Jahren in Unna

Friedrich-Ebert- Str. 39
59425 Unna

Telefon 0 23 03 / 25 43 43

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr.: 11-18 Uhr, Sa.: 10-14 Uhr

An- und Verkauf von Münzen,
Edelmetallen, Schmuck- und Altgold,
Zubehör für Sammler



CLARA + CARL

BETREUUNGSDIENST

TELEFON 02921 94481-81

WWW.CLARA-CARL.DE

Weitere Infos auf Seite 21

Aus HKP Janina Füllenbach wird HKP Marion Gerlitz

„Man kann das nicht (Menschen) auch Mensch“

Mitarbeiter (m/w/d) für die Pflege gesucht!

Häusliche Krankenpflege GERLITZ 02922 / 84641

HKP Marion Gerlitz | Soester Str. 55a | 59457 Werl
www.hkp-gerlitz.de | info@hkp-gerlitz.de

BESSMANN
seit 1898

%OUTLET

In unserer Trachtenscheune erhalten Sie ab Mitte August wieder eine Auswahl an Trachtenmode wie Dirndl, Blusen, Lederhosen, Hemden ...



Saisonstart Mitte August

Verkaufsoffener Sonntag
23. August 13 - 18 Uhr

Einlass ab 12 Uhr - vor 13 Uhr keine Beratung/Verkauf möglich

Lippborger Markt & mit buntem Programm bei Bessmann

verschiedene Aussteller präsentieren ihre Produkte

Für Mobilität, Komfort und Unabhängigkeit im Alltag



Jetzt sind neue Modelle eingetroffen, die in Kürze in den Verkauf gehen. Auf unserer Ausstellungsfläche können Sie sich schon vorab informieren.

Econelo Lunar Q
Bessmann-Preis:
UVP 2.799,- **1.690,-**

Lithium-Akku
Reichweite
ca. 45 km
max.
25 km/h



Econelo BENNI 4.0
Bessmann-Preis:
UVP 2.999,- **1.690,-**



Lithium-Akku
Reichweite
ca. 45 km
max. 25 km/h

Elektro Dreirad-Roller Econelo BILLY
Bessmann-Preis:
UVP 2.199,- **1.290,-**



Lithium-Akku
max. 25 km/h

Bequemer Lieferservice
Wir liefern Ihr E-Mobil fachgerecht und **komplett aufgebaut** direkt zu Ihnen nach Hause!
- 25 km Umkreis: Nur 50,- Pauschale
- Größere Distanzen: nach Absprache

Bessmann Filiale in Lippetal - Lippborg, an der B 475, Dalmer Weg 3 ☎ 02527 - 641
Einkaufzeiten: Montag - Freitag 10.00 - 18.30 Uhr / Samstag 9.00 - 16.00 Uhr
Sportbox öffnet ab 10.00 Uhr

BekleidungFabrik Heiner Bessmann seit 1898 GmbH & Co. KG, Südfeld 47, 33428 Marienfeld

Inhalt

Werl Schützenfest Werl	8
Möhnesee Bayernfest	10
Tiere Tier des Monats	11
Lippetal Blasrohrschützen	15
Termine Veranstaltungskalender	28



Exklusiv
Seite 4
Steigende Gastro-Preise



Werl
Seite 6
Volksbankfest



Möhnesee
Seite 10
Brückenfest

Liebe Leserinnen und Leser,

wir haben den August erreicht. Bislang hat sich der Sommer von seiner besten Seite gezeigt. Temperaturen von über 30 Grad sind mittlerweile der Standard.

Für viele von uns ist es fast schon zu heiß. Und die gute Nachricht für Schülerinnen und Schüler ist, dass die Sommerferien gerade begonnen haben. Sechs Wochen Zeit, um die Seele baumeln zu lassen und mit Familie und Freunden gemeinsam schöne Tage und Stunden zu verbringen. Wir wollen mit unserem Magazin ihr Ansprechpartner für alle wichtigen Themen und Events in der Region sein und Ihnen zeigen, wie Sie Ihre Freizeit verbringen können.

Auch unsere Titelgeschichte beschäftigt sich mit einem Thema, das viele Menschen unmittelbar betrifft: den steigenden Preisen in der Gastronomie. Ein Restaurantbesuch ist für viele längst kei-

ne Selbstverständlichkeit mehr. Gleichzeitig stehen Gastronomen vor enormen Herausforderungen – steigende Einkaufs- und Personalkosten, hohe Erwartungen an Qualität und Service sowie ein wirtschaftlicher Druck, der oft unsichtbar bleibt. Zwischen den Interessen der Gäste und den Zwängen der Betriebe gibt es selten einfache Antworten. Umso wichtiger ist ein fairer Blick auf beide Seiten.

Dann ist im August nach wie vor Schützenfestzeit. Wie stellen Ihnen in dieser Ausgabe die aktuellen Feste vor, was dort passiert und wann Sie vor Ort sein müssen, wenn die neuen Majestäten beim Vogelschießen gekürt werden. Des Weiteren gibt es einen bunten Mix aus Veranstaltungen, wo es Live-Musik, Kirmes, kulinarische Angebote und jede Menge Platz für Freude und Geselligkeit gibt. Mit unseren Servicethemen kön-

nen Sie sich Ihren Alltag erleichtern. Auch nicht fehlen darf der aktuelle Veranstaltungskalender. So erfahren Sie auf einen Blick, welches Event, wann und wo stattfindet.

Genießen Sie den August und die Leichtigkeit der Sommerzeit! Ihr Team von „halloSOEST“.



FOLLOW US ON

Sascha Hoeffel
BAUMKLETTERER

PFLEGE | FÄLLUNG | SEILKLETTERTECHNIK

0178 | 730 47 01

SASCHA.HOEFFEL.67@GMAIL.COM

Liepe
Dachdeckermeisterbetrieb
Dachbegrünungen
Ihr kompetenter und erfahrener Ansprechpartner:
Liepe GmbH & Co. KG 59494 Soest, Am Silberg 25
Tel: 02921/77010 www.bedachungen-liepe.de

Steigende Gastropreise

Das sagen unsere Leser dazu

Jeder hat es mittlerweile mitbekommen und kennt es. Man hat weder Lust noch spät zu kochen, noch am späten Abend die richtigen Zutaten bei sich zuhause, um sich nach einem langen Arbeitstag etwas zuzubereiten. Oder: Man möchte von vornherein nicht kochen und plant entweder mit Freunden oder der Familie essen zu gehen. Vor einigen Jahren war das für den Großteil der Menschen in Deutschland absolut kein Problem. Doch spätestens seit der Corona-Pandemie hat sich das geändert. Seitdem sind in deutschen Restaurants im Durchschnitt die Preise für ein Hauptgericht um 36 Prozent gestiegen. Ein Schnitzel, dass also vor gut sechs Jahren beispielsweise noch 15 Euro gekostet hat, liegt heute bei über 20 Euro. Auch unsere Leser beschäftigen sich mit dieser Entwicklung. Acht von Ihnen haben in unserer großen

Umfrage darauf reagiert (siehe unten). Zusätzlich liefern wir Ihnen einige wichtige Daten, Zahlen und Trends zu diesem Thema.

Steigende Inflation

Die Inflation in Deutschland hat zum Jahresbeginn 2026 wieder an Fahrt gewonnen. Nach Daten des Statistischen Bundesamtes lag die Inflationsrate im Januar bei 2,1 Prozent. Für das Gastgewerbe zeigt die amtliche Statistik eine spezifische Entwicklung: Während die Kosten für Lebensmittel zum Teil massiv stiegen, blieb das Preisniveau für Speisen in der Gastronomie im Vergleich zum Vormonat stabil.

Preisniveau bleibt konstant

Gemäß den Berechnungen des Statistischen Bundesamtes verteuerte sich der Verzehr einer Hauptspeise in der Gastronomie im Januar 2026 um 3,0 Prozent gegenüber dem Vorjahresmo-



Für ein Schnitzel und eine Portion Pommes frites müssen Restaurantsbesucher häufig über 20 Euro bezahlen. Ist das gerechtfertigt? Foto: Hans über pixabay

nat. Wie der DEHOGA Bundesverband dazu erläutert, blieb dieses Preisniveau im Vergleich zum Dezember 2025 jedoch stabil. Diese Preisstabilität in der Abgabe an den Gast steht im Kontrast zu den deutlich gestiegenen Beschaffungskosten für die Betriebe.

Preisdruck bei Fleisch

Die Zahlen des Statistischen Bundesamtes belegen eine Verschärfung des Kostendrucks beim Wareneinkauf. Die Nahrungsmittelpreise insgesamt stiegen im Januar im Vergleich zum Vorjahr um 2,1 Prozent an. Von September bis Dezem-

ber 2025 hatte dieser Wert noch unterhalb der Gesamtteuerung gelegen. Besonders bei den Proteinquellen verzeichnete die amtliche Statistik drastische Zuwächse: Die Preise für Rind- und Kalbfleisch lagen um 14,9 Prozent über dem Vorjahresniveau. Auch Geflügelfleisch

(+8,3 Prozent) und Eier (+12,5 Prozent) verteuerten sich laut Destatis erheblich. Im Getränkebereich meldet das Bundesamt für alkoholfreie Getränke ein Plus von 6,8 Prozent, wobei die Gruppe Kaffee, Tee und Kakao mit einer Steigerung von 18,2 Prozent herausstach.

Kostensprung gerechtfertigt?

Der DEHOGA Bundesverband betont in seiner Einordnung, dass die Preisentwicklung – trotz des neuen Mehrwertsteuersatzes von 7 Prozent auf Speisen – gerechtfertigt sei. Als Begründung führt der Verband den erheblichen Preisanstieg bei bestimmten Lebensmitteln an, der die Betriebe belastet. Zudem weist der DEHOGA darauf hin, dass gesetzgeberische Maßnahmen am Markt immer erst zeitverzögert wirken, sofern sich auch die übrigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen positiv gestalten. Zur Wahrheit gehört aber auch, dass sich der Mehrwertsteuersatz in 91 Prozent der Fälle nicht positiv auf den Konsumenten ausgewirkt hat, beziehungsweise dieser Anteil an Restaurants den Satz nicht auf seine Speisen und Getränke übertragen hat.

Sinkende Energiekosten

Neben den Lebensmittelpreisen weist das Statistische Bundesamt für Januar 2026 auch Entlastungen aus. So sanken die

Preise für Strom im Vorjahresvergleich um 3,2 Prozent. Auch Gas (-2,5 Prozent) und Fernwärme (-0,8 Prozent) wurden günstiger. Beim Wareneinkauf sanken laut Destatis zudem die Preise für Speisefette und Speiseöle um 20,1 Prozent, wobei Butter mit einem Minus von 33,0 Prozent besonders hervorstach. Demgegenüber stehen jedoch steigende Kosten in anderen Dienstleistungsbereichen. So stiegen die Preise für die Wasserversorgung um 3,6 Prozent und die Nettokaltmieten um 2,1 Prozent.

Fazit

Zusammengefasst gibt es viele Argumente, die für und gegen die steigenden Preise in der Gastronomie sprechen. Steigende Personalkosten sind ein weiterer Punkt, der in dieser Diskussion eine zentrale Rolle spielen. Gastronomen müssen ihr Personal angemessen bezahlen, um ihre Qualität nachhaltig sichern zu können. Letztlich bleibt es eine subjektive Entscheidung, ob ich auswärts essen gehen möchte. (www.tageskarte.io/MS)



Siegfried Häusler (64)
Beckum

Essen kann man in Beckum sehr gut. Die Preise sind aus meiner Sicht okay. Es sollte aber nicht noch teurer werden. Das Preis-/Leistungsverhältnis stimmt in den meisten Fällen noch, weil die Qualität sehr gut ist. Aktuell gehe ich ungefähr einmal im Monat auswärts essen. Dass die Preise seit der Corona-Pandemie gestiegen sind, ist logisch. Ich halte sie trotzdem für fair - zwar nicht überall, aber schon in den Restaurants, die ich regelmäßig besuche.



Matthias Hulboj (33)
Hamm

Natürlich habe ich wahrgenommen, dass die Restaurantpreise gestiegen sind. Ich finde aber, dass das gerechtfertigt ist, weil generell alles einfach teurer geworden ist. Die Mindestlöhne sind in den vergangenen Jahren nach und nach gestiegen. Persönlich gehe ich gerne auswärts essen, achte aber stark darauf, dass das Preis-/Leistungsverhältnis stimmt. Wenn die Qualität überzeugt, bin ich bereit, bei einem Restaurantbesuch auch tiefer in die Tasche zu greifen.



Dennis Trachte (37)
Welver

Grundsätzlich bin ich schon bereit für Speisen in Restaurants mehr zu bezahlen, aber auch nur wenn die Qualität auch stimmt. Regionale Produkte sind natürlich immer schön. Dennoch muss ich sagen, dass es seltener geworden ist, dass ich auswärts essen gehe. Mit meiner Familie ist es bestimmt schon zwei oder drei Jahre her, dass wir alle gemeinsam essen waren. Das liegt aber nicht an den Preisen, sondern daran, dass wir es zuhause gemüthlicher finden.



Andreas Fröleke (43)
Soest

Ich greife gerne mal tiefer in die Tasche, wenn ich Gast in einem Restaurant bin - vor allem, wenn es sich um regionale Produkte handelt. Ich gehe alle zwei Monate mal auswärts essen, habe selbst aber auch mehrere Jahre in der Gastronomie gearbeitet und weiß wie hart der Job sein kann. Daher halte ich es für wichtig, dass die Einnahmen aufs Personal verteilt werden und nicht nur beim Gastronomen selbst landet. Denn das ist dann nicht gerechtfertigt.

Text und Fotos (4): MS/F.K.W. Verlag



Richard Löwenberg (46)
Hilden

Ich halte die Preisentwicklung in der Gastronomie und in Restaurants für fair. Letztlich richtet sich das nach der Inflation und die Gastronomen müssen die erhöhten Kosten an den Kunden weitergeben. Ich bin aber jemand, der nicht so häufig essen geht. Das beschränkt sich auf einmal im Monat. Die Preise für Speisen und Getränke sind schon hoch, aber für eine hohe Qualität und regionale Produkte bin ich bereit, entsprechende Summen zu bezahlen.

Text: MS/F.K.W. Verlag. Fotos (4): privat



Nicolas Meintz (34)
Dortmund

Die Preisentwicklung ist schon bitter. Es ist schon krass, dass man mitunter für ein Wiener Schnitzel 22,23 oder 24 Euro bezahlen muss. Das hat aber natürlich etwas mit den gestiegenen Lohnkosten und den Unkosten zu tun, die die Gastronomen einfach haben. Sie müssen diese Preise nehmen, denn sie müssen ja selbst davon leben. Die Entwicklung wird dafür sorgen, dass die Menschen nicht mehr so häufig essen gehen werden, was ich sehr schade finde.



Timo Gierse (34)
Paderborn

Essen gehen wird immer mehr zum Luxus, den sich immer weniger Menschen leisten können. Als Lehrer habe ich einen relativ gut bezahlten Job, trotzdem spüre auch ich die erhöhten Preise. Dennoch halte ich sie für gerechtfertigt. Beim Blick auf die Zahlen sieht man eindeutig, dass die Gastronomie, die Branche war, die die Corona-Pandemie am härtesten getroffen hat. Wenig später kam der Ukrainekrieg mit Inflationsanstiegen von bis zu elf Prozent.



Leo Schnürch (24)
Arnsberg

Ich merke natürlich einen deutlichen Anstieg der Preise, der in den vergangenen Jahren stattgefunden hat. Aber wenn wir ehrlich sind, wird ja alles teurer. Für die Gastronomen wird auch alles teurer im Einkauf, dann ist das die logische Konsequenz. Ich gehe gerne am Wochenende essen und mache das vielleicht zwei- oder dreimal im Monat. Wenn die Qualität stimmt und die Preise nicht utopisch sind, bin ich zufrieden und greife auch mal tiefer in die Tasche.

Volksbankfest Werl

STAMP HEAT rockt den Marktplatz



Die Vorfreude steigt: Am Samstag, 1. August, verwandelt sich der Werler Marktplatz erneut in eine stimmungsvolle Open-Air-Partyterrasse. Dann lädt das beliebte Volksbank-Fest bereits zum 27. Mal Besucherinnen und Besucher aus der gesamten Region zu einem sommerlichen Abend mitten in der Werler Innenstadt ein. Der Eintritt ist wie gewohnt für jeden frei.

Lange Tradition

Das Volksbankfest ist nun bereits seit über einem Vierteljahrhundert für viele Werlerinnen und Werler zu einer lieb gewonnenen Tradition geworden, um sich mit Freunden und Bekannten zu treffen und gemeinsam einen schönen und unterhaltsamen Abend zu verbringen. Die Veranstalter setzen auch 2026 auf Altbewährtes: Für beste musikalische Unterhaltung sorgt auch in diesem Jahr wieder die



Band „STAMP HEAT“ aus dem Paderborner Land. Die Band aus dem Ostwestfalener Raum wird dem Publikum wie auch in den Vorjahren garantiert ordentlich einheizen. Die fünfköpfige Formation begeistert seit Jahren mit energiegeladener Live-Musik, modernen Cover-Versionen und einem abwechslungsreichen Programm aus Pop-, Rock- und aktuellen Chart-Hits – also ein absoluter Garant für eine brandheiße Party Anfang August!

Kulinarisches Angebot

Auch das gastronomische Angebot verspricht in diesem Jahr wieder echtes Sommer- und Urlaubsfeeling: Die beliebte Mini-Bierbörse bietet verschiedene nationale und internationale Bierspezialitäten sowie Bier-Mix-Getränke. In der Wein-Lounge dürfen sich die Gäste auf Aperol Spritz und ausgewählte Weine freuen. Ergänzt wird das breite kulinarische Angebot durch eine Cocktail-Bar sowie herzhafte Grill-Spezialitäten. Die klassischen Grill-Varianten dürfen dabei natürlich nicht fehlen. Die Veranstalter freuen sich auf ein rauschendes Volksbank-Fest mit garantierter Partystimmung für Jung und Alt. Beginn ist um 19.30 Uhr. Das Ende ist für voraussichtlich 23.45 Uhr angesetzt.

Raus aus der Komfortzone



hallo JOBS
hallo-jobs.de

Hilbeck

Beste Feststimmung an vier Tagen

Vom 7. bis 10. August lädt Hilbeck zum Schützenfest mit Adlerschießen, Parade, Gottesdienst, Livemusik und stimmungsvollen Zeltpartys ein.

Mit dem Antreten auf dem Schützenplatz startet das Schützenfest Hilbeck am Freitag, 7. August, um 16.30 Uhr in ein abwechslungsreiches Festwochenende. Nach dem Adlerschießen um 18.30 Uhr richtet sich die Spannung auf die Proklamation des neuen Königspaares um 21 Uhr. Im Anschluss sorgt DJ Tobi Dülberg bei der großen Zeltparty für den musikalischen Auftakt. Am Samstag treffen sich die

Schützen erneut um 16.30 Uhr auf dem Schützenplatz. Um 18 Uhr steht die Kranzniederlegung am Ehrenmal auf dem Programm. Am Abend übernimmt DJ Drob das musikalische Kommando und lädt ab 21 Uhr zur nächsten Zeltparty ein. Der Sonntag beginnt um 10 Uhr mit einem ökumenischen Gottesdienst, der vom Chor KlangArt mitgestaltet wird. Anschließend folgen Ehrungen sowie ein Konzert des Blasorchesters Hilbeck/Hemmerde. Nach dem gemeinsamen Mittagessen aus dem Gasthaus Bölinghoff treten die Schützen um 14 Uhr erneut an. Einer der Höhepunkte des Tages ist die Parade auf dem Sportplatz um 16

Viertmanns
Mühlensfeldmarkt
Wir wünschen ein
schönes Schützenfest!
Ihr Bäckermeister
mit Tradition!
Dördelmann
BÄCKEREI
KONDITORIE
BEHNUCHT NACH GUTEM BROT
Werler Str. 75
59457 Werl
Tel.: 02922/958413
Mo. - Fr.: 6.00 - 18.00 Uhr
Sa.: 6.00 - 13.00 Uhr
So.: 8.00 - 17.00 Uhr

Viertmanns
Einlegegurken
Verkauf ab Hof
Täglich 8-12 u. 14-18 Uhr
außer Samstagnachmittag
Familie Viertmann
Im Oberdorf 6
59457 Werl-Hilbeck
Telefon 02922- 4389
p-viertmann@t-online.de

Viel Spaß beim
Schützenfest
wünscht das
Team vom...
HILBECKER HOF
www.hilbecker-hof.de
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 15 - 22 Uhr
Wochenende und Feiertage 11.30 - 22 Uhr • **Di. Ruhetag**
Werler Str. 81 • 59457 Werl-Hilbeck • Tel.: 02922 / 822 70
info@restaurant-hilbecker-hof.de • www.restaurant-hilbecker-hof.de



Das amtierende Königspaar Daniel Kahlau & Silvia Krüger-Kahlau.
Foto: Schützenverein Hilbeck 1829 e.V.



Uhr. Es folgen der Kindertanz um 18 Uhr und ab 20 Uhr die Zeltparty mit DJ Meinolf Radke. Den Abschluss bildet am Montag ab 18.30 Uhr der Dorfabend unter dem Motto „... aber mal

etwas anders“. Mit DJ DOKA klingt das Schützenfest in geselliger Atmosphäre aus. Die Schützenbruderschaft freut sich auf zahlreiche Gäste aus Hilbeck und der gesamten Region.

Auf die Leistung kommt es an ...
Umwelt-service **Containerdienst PIEPER** irgendwie besser...
Tel. 0 29 22 / 34 47

Wolfgang Kahlau
Heizungs- und Sanitärbaubetrieb
Inhaber: Daniel Kahlau
Meisterbetrieb
Tel. 02922/3376 • Fax 02922/82754 • www.wolfgang-kahlau.de
Schluchtweg 10 • 59457 Werl • dk@wolfgang-kahlau.de
Sanierung Energie Solar Kamin

GARTEN & LANDSCHAFTSBAU
Viel Spaß
beim Schützenfest
in Hilbeck!
Lehn
Haus & Garte
SIE ENTSPANNEN
SICH, WIR MACHEN
DAS!
Werler Str. 52 a
59457 Werl
Tel.: 0 29 22 / 8 75 46 20
info@garten-lehn.de
www.garten-lehn.de
Mitarbeiter gesucht!

Werl

532 Jahre Tradition

Mit einem abwechslungsreichen Programm aus Tradition, Gemeinschaft und Geselligkeit feiert die St. Sebastianus Schützenbruderschaft Werl in diesem Jahr vom 21. bis 23. August ihr 532-jähriges Bestehen.

Bereits eine Woche vor dem Fest stimmt das traditionelle Laubholen auf die Feierlichkeiten ein. Der offizielle Auftakt erfolgt am Frei-

tagmorgen mit einem Requiem in der Propsteikirche St. Walburga und der anschließenden Kranzniederlegung. Am Nachmittag treten die Schützen auf dem Marktplatz an, empfangen Brudermeister, Königspaar und Ehrengäste, bevor der Festzug zur Schützenscheune zieht. Dort wird beim Vogelschießen die Nachfolge des amtierenden Königspaares ermittelt. Nach der Proklamation bildet der Große Zapfenstreich einen festlichen Höhepunkt, ehe DJ Dominik den Tanzabend eröffnet. Der Samstag beginnt mit dem Wecken von König und Vorstand. Nach Ehrungen sowie Schützenfrühstück und Fröhschoppen ziehen die Kompanien am Nachmittag im Sternmarsch zum Marktplatz, wo die große Parade stattfindet. Anschließend geht es zur Schützenscheune mit Kindertanz und einem Tanzabend mit der Live-Band Relax. Am Sonntag feiern die Schützen gemeinsam das Festhochamt in St. Walburga. Nach Frühstück, Ehrungen und der Auszeichnung der Vereinsmeister folgen am Nachmittag



Das amtierende Königspaar Dominik Junker und Sophia Darcez da Silva. Foto: privat

eine weitere Parade und der Festzug zur Schützenscheune. Den Abschluss des Schützenfestes bildet

ein weiterer Tanzabend mit DJ. Traditionell klingt das Fest am Montag beim Muckentag aus.

Wir wünschen viel Spaß beim Schützenfest!

Wir sorgen für Spannung

elektro Wächter

www.elektro-waechter.de

Klosterstr. 3 • 59457 Werl • Tel. 02922 / 6923

Viel Spaß beim Schützenfest!

Bauplanung - Klinker - Rohbau

Trockenbau - Umbau - Altbausanierung

Schlüsselfertiges Bauen - Hallenbau

Niedrigenergiehäuser - Kernbohrungen

BULLER

Bauunternehmen

Handwerk aus Werl

Dipl.-Ing. Dieter Buller • Bergstraße Weg 37

Werl • Fon 0 29 22 / 840 410 • Fax 0 29 22 / 840 409

Mobil 0172 23 65 476 • www.bullerbau.de

Mawicke

Bezirksschützenfest



Das diesjährige Königspaar Ralf und Martina Lindemann. Foto: privat



Das aktuelle Königspaar Ines und Dominic Proppe. Foto: St. Hubertus Schützenbruderschaft Ense - Sieveringen

Sieveringen

Schützen feiern Jubiläum

Vom 7. bis 9. August lädt die St. Hubertus Schützenbruderschaft Ense-Sieveringen herzlich zum diesjährigen Schützenfest ein, welches das 105-jährige Bestehen feiert. Gemeinsam mit dem amtierenden Königspaar Ines und Dominic Proppe freuen sich die Schützen auf drei festliche Tage voller Tradition, Gemeinschaft und geselligem Beisammensein.

Bereits am Freitag, 7. August, beginnt das Festwochenende um 16 Uhr mit einem Freibier für alle Vereinsmitglieder. Um 17 Uhr treten die Schützen an, um das Königspaar abzuholen. Im Anschluss folgen die feierliche Kranzniederlegung sowie das Vogelschießen ab 17.30 Uhr. Den Abschluss des ersten Festtages bildet ab 21 Uhr eine Party in der Schützenhalle.

Der Samstag, 8. August, steht ganz im Zeichen des Jubiläumsumfestes. Ab 14 Uhr werden die Gastvereine auf dem Bolzplatz empfangen. Um 15 Uhr beginnt der Festakt zum Jubiläum, gefolgt vom traditionellen Festzug und der Parade. Am Abend findet um 19 Uhr der Zapfenstreich statt, bevor ab 20 Uhr in der Schützenhalle gemeinsam weitergefeiert wird. Am Sonntag, 9. August, startet der Festtag um 10 Uhr mit der Schützenmesse. Anschließend sind alle Besucher zum Fröhschoppen ab 11 Uhr eingeladen. Um 15 Uhr treten die Schützen erneut an, holen das Königspaar ab und ziehen anschließend zur Parade in der Dorfmitte. Gegen 19 Uhr wird traditionell die Fahne weggebracht. Den stimmungsvollen Abschluss des Schützenfestes bildet anschließend die Kinderdisco.

Die St. Hubertus Schützenbruderschaft Mawicke richtet am Samstag, 29. August, das Bezirksschützenfest aus. Zahlreiche Schützenvereine werden zu dem Fest erwartet, bei dem Tradition, Gemeinschaft und Brauchtum im Mittelpunkt stehen.

Mit dem Empfang der teilnehmenden Vereine auf dem Festplatz beginnt um 13 Uhr das Bezirksschützenfest in Mawicke. Wenig später ziehen das Bezirkskönigspaar, der Bezirksbundesmeister und die Bezirksstandarte feierlich ein. Nach der offiziellen Begrüßung durch den Brudermeister der St. Hubertus Schützenbruderschaft Mawicke folgen Grußworte des Bezirksbundesmeisters sowie des Bürgermeisters der Stadt Werl. Außerdem werden die Bezirksjubiläare für ihre Verbundenheit

zum Schützenwesen geehrt. Im Anschluss an den Wortgottesdienst richtet sich der Blick auf einen der spannendsten Programmpunkte des Tages: Um 16 Uhr beginnt das Bezirkskönigsschießen. Hier kämpfen die amtierenden Könige der Mitgliedsvereine um die Würde des neuen Bezirkskönigs. Nach der Proklamation des neuen Bezirkskönigspaares startet der große Festzug mit Parade auf der Hubertus-Schützen-Straße. Anschließend eröffnet das frisch gekrönte Bezirkskönigspaar den Königstanz im Festzelt. Ein weiterer Höhepunkt folgt am Abend mit dem Großen Zapfenstreich hinter dem Festzelt. Danach geht das Bezirksschützenfest in den geselligen Teil über: Bei der Schützenparty mit DJ und Longdrinkbar sind alle Besucher eingeladen, gemeinsam zu feiern.

Capri

Hotel - Ristorante - Pizzeria

da Tino im Erbsälzer

Betriebsferien vom 27. Juli bis einschließlich 19. August 2026

Hammer Straße 68

59457 Werl • Tel. 02922 6960

www.tinoundtoni.de

Wir wünschen ein sonniges Schützenfest und viel Spaß!

Ludwig Brügge

Sanitär • Heizung • Solar

Tel.: 0 29 22 - 27 22 • www.ludwig-bruegge.de

Ihr Partner in Sachen Heizung und Sanitär

Wir wünschen ein fröhliches Schützenfest!

BODENHAGEN

BEDACHUNGEN GMBH

Wickeder Str. 41 ■ 59457 Werl

Tel.: 02922 / 2409 oder 02902 / 71022

info@bodenhagen-dach.de

www.bodenhagen-dach.de

Brückenfest Möhnesee

Kirmes, Musik und 25.000 Gäste

Von Donnerstag, 6. August bis zum Sonntag, 9. August, verwandelt sich der Bereich rund um die Seetreppe am Möhnesee erneut in eine lebendige Festmeile. Das Brückenfest Möhnesee lädt Besucherinnen und Besucher zu vier Tagen voller Musik, Unterhaltung und sommerlicher Atmosphäre direkt am Wasser ein.

Live-Acts, DJs, Kirmesbetrieb sowie ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm sorgen für ein vielseitiges Erlebnis für alle Generationen. An den Veranstaltungstagen werden insgesamt rund 25.000 Besucherinnen und Besucher erwartet.

Am Donnerstag, 6. August, ist von 17 bis 22 Uhr Programm. Nach der offiziellen Eröffnung mit dem Fassanstich durch Bürgermeister Wolf Blesken (CDU)



Die Main-Acts auf einen Blick. Plakat: Venue Vibes GmbH

folgt das Programm "Feierabend am See" mit dem Auftritt von „Patchwork Noise“.

Am Freitag, 7. August, ist von 15 bis 1 Uhr Kirmesbetrieb. An dem Tag treten auch „Uno Momento“, Ramon Roselly und DJ Elias auf. Am Samstag, 8. August, geht der Kirmesbetrieb von 21 bis 1 Uhr. „Palmlands“ sowie Peter Wackel & den Emsperlen sorgen für die musikalische Unterhaltung. Am Sonntag, 9. August ist der Kirmesbetrieb von 11 bis 18 Uhr. Ab 11 Uhr gibt es einen Trödelmarkt an der Seetreppe. (keine gewerblichen Händler). „Local Heroes“ sorgen zwischen 11 und 18 Uhr für die passende Musik. Kurzfristige Änderungen im Programm sind den Veranstaltern vorbehalten. Weitere Informationen zu den Veranstaltungen gibt es online unter dem Internetlink www.brueckenfest-moehnesee.de.

26. Bayernfest

Musikalisches Dämmerchoppen in Körbecke

Wer Lust auf bayerisches Flair mit zünftiger Blasmusik und passenden bajuwarische Spezialitäten hat, der sollte sich Freitag, 28. August, im Kalender markieren. Dann laden inzwischen zum 26. Mal die Gemeinschaft der musizierenden Vereine von Körbecke zum Bayernfest. Unterstützt wird die Veranstaltung von der Möhnesee-Touristik.

Nicht nur die Möhneseer können feiern, sondern auch die Feriengäste sind herzlich eingeladen. Durchführende Vereine sind der Musikzug und der Spielmannszug der FFW Möhnesee sowie die Kinderchöre. Zu den musizierenden Vereinen gehört auch das Jugendblasorchester Möhnesee. Dies ist Bestandteil des Musikzuges. Diese bilden die musizierenden Vereine von Körbecke.

Fassanstich ab 18 Uhr

Los geht es ab zirka 18 Uhr auf dem Pankratius-Platz mit dem Fassanstich. Diesen übernimmt um 18.30 Uhr traditionell eine Person, die der Körbecker Musik verbunden ist. Den Fassanstich hat in diesem Jahr Fabian Brunnberg, Brudermeister der Schützenbruderschaft Ense-Sieveringen. Freuen können sich die Gäste des musikalischen Dämmerchoppens auf typische Blasmusik, Bierzelthits und temperamentvolle Polkas. Auf der Bühne sitzen die Musiker des Musikzuges der freiwilligen Feuerwehr Möhnesee. Für die Bewirtung sorgen die Spielleute des Spielmannszuges, ebenfalls von der freiwilligen Feuerwehr Möhnesee. Die Musikanten präsentieren sich selbstverständlich in Dirndl und Lederhosen und auch die Besucherinnen und Besucher sind eingeladen, sich in ihre Tracht zu werfen.



Das Bayernfest ist traditionell gut besucht. Foto: Ralph Eckhoff

Bierkrug stemmen

Zur Tradition des Festes gehört auch das Bierkrug stemmen: Mutige Gäste messen sich zum Spiel der Musiker. Wer den Krug am längsten bei ausgestrecktem

Arm stemmt, gewinnt. Das Bayerische Dämmerchoppen definiert sich über originale Blasmusik, typischen Schmankerln wie Salzbrezeln und natürlich Festtags-Bier.

Tier des Monats

Cockerspaniel-Mix Vince – ein liebenswürdiger Kumpel

Unser Tier des Monats stammt aus dem Tierheim Soest. Es handelt sich dabei um den neunjährigen Hund Vince.

Der Cockerspaniel-Mix Vince ist ein ganz toller Kumpel. Hier wartet ein lieber und freundlicher Hund auf seine neuen Menschen. Wahrscheinlich ist er auch als Zweithund geeignet. Wer einen Charmeur mit gutem Charakter sucht, sollte diesen tollen Burschen einmal kennenlernen. „Im Tierheim ist er absolut unkompliziert und sehr liebenswürdig. Vince ist 9 Jahre alt und ein Goldschatz auf vier Pfoten“, erklärt Birgit Oberg, Leiterin des Soester Tierheims.

Das Tierheim Soest ist unter 02921-15241 oder per Mail unter: mail@tierheim-soest.de erreichbar.



Foto: Tierheim Soest



Tierarztpraxis
Möhnesee
Tierärztliche Gemeinschaftspraxis
Dr. Rieke Altköster-Hahn | Dr. Kerstin Behrens

Kolpingstraße 5a
59519 Möhnesee-Körbecke
Telefon: 0 29 24 / 87 75 88
info@tierarztpraxis-moehnesee.de

Wir haben Betriebsferien
vom 6.8. bis 13.8.

Medikamente können bereits
am 12.8. und 13.8.
abgeholt werden.

Ab Freitag den 14.8. sind wir
wieder zu den gewohnten
Terminprechzeiten für Sie da.

Terminprechstunden

Mo. – Fr.: 9.00 – 11.00 Uhr
Mo. Di. Fr.: 16.00 – 18.00 Uhr
Do.: 17.00 – 19.00 Uhr
Sa.: 10.00 – 11.00 Uhr

und nach Vereinbarung

15. Münsterland Sternlauf

Frühsport, um krebserkrankten Kindern zu helfen

Der Verein Läuferherz e.V. veranstaltet am Samstag, 22. August, zum 15. Mal den Münsterland-Sternlauf zu Gunsten der Kinderkrebshilfe Münster e.V.. Auf fünf Routen sind viele Läufer und Radfahrer in den frühen Morgenstunden unterwegs, um sich auf den Weg nach Münster zu machen.

Die meisten werden wieder „alte Bekannte“, getreu dem Motto: „Einmal Sternläufer – immer Sternläufer“ sein. „Auch dieses Jahr freuen wir uns über viele neue Teilnehmer. Es ist schön zu sehen, dass so viele Sportler unterwegs sind, um für Kinderkrebshilfe zu spenden“, erklären Gesine und Gerd Willer, Koordinatoren der Route Süd-Ost. An den Startpunkten in Rheine, Liesborn, Lippborg, Hamm und Stadtlohn treffen sich die vielen Sternläufer und Radler, um gemeinsam das Münsterland zu durchqueren. Mitglieder



Foto: Verein Läuferherz e.V.

der Kolpingfamilien versorgen die Sportler an insgesamt 41 Wechselstellen mit Getränken, Vitaminen und Snacks. Die Staffelführer begleiten die Sportler, zeigen ihnen den Weg im angemessenen Tempo, ohne Wettkampfgedanke und bringen sie wohlbehalten und gut gelaunt ins Ziel. Das Deutsche Rote Kreuz begleitet die Sportler auf den meisten Etappen. Ein Startgeld wird nicht erhoben. Jeder gibt, was er für angemessen hält, um die kleinen Patienten auf der Kinderonkologie zu unterstützen. Der Verein Läuferherz

konnte 2025 im Ziel am Leonardo Campus in Münster eine Spendensumme von 27.690 Euro übergeben. Allein 1100 Euro davon kamen aus der Spendendose der Ludgerus-Grundschule in Lippborg. Die Organisatoren waren begeistert von der Aktion „Lippborger Kinder spenden für Kinder“. Seit den Anfängen des Laufes im Jahr 2012 hat sich sowohl die Teilnehmerzahl, als auch die Spendensumme vervielfacht. Bis heute spendete der Verein Läuferherz e.V. schon über 300.000 Euro an die Kinderkrebshilfe Münster e.V..

Diese Spenden ermöglichen zahlreiche Aktivitäten und sollen, den an Krebs erkrankten Kindern und Jugendlichen helfen, die schwere Zeit des Krankenhausaufenthaltes zu verbessern. Die Laufkoordinatoren Gesine und Gerd Willer aus Lippetal möchten deshalb möglichst viele Menschen mobilisieren und motivieren, um zu spenden und mit Ihnen Gutes zu erlaufen. Der Münsterland-Sternlauf ist ein besonderer Tag voller Engagement. Mehr Informationen gibt es online unter: www.muensterland-sternlauf.de.

Kühl durch den Sommer

Angenehme Wohnräume bei Hitze

Lange Hitzeperioden und tropische Nächte sind längst keine Ausnahme mehr. Besonders Dachgeschosswohnungen und schlecht gedämmte Gebäude heizen sich im Sommer schnell auf und geben die gespeicherte Wärme nur langsam wieder ab. Doch mit einer Kombination aus effektivem Sonnenschutz, moderner Lüftungs- und Klima-

technik sowie baulichen Verbesserungen lässt sich das Raumklima deutlich verbessern – oft schon mit vergleichsweise einfachen Maßnahmen.

Sonnenschutz: Hitze gar nicht erst ins Haus lassen

Die wirksamste Strategie gegen überhitzte Wohnräume besteht darin, die Sonneneinstrahlung bereits vor dem Fenster abzufangen. Außenliegende Rollläden, Raffstores, Fensterläden oder Markisen



Fotos: F.K.W. Verlag



Dach und Dämmung

Ein wirksamer Hitzeschutz beginnt bereits in der Gebäudehülle. Gut gedämmte Außenwände und Dächer schützen nicht nur im Winter vor Wärmeverlusten, sondern halten im Sommer auch die Hitze draußen. Besonders das Dach ist von Bedeutung, da hier die Sonneneinstrahlung am stärksten wirkt. Hochwertige Dämmstoffe mit guter Wärmespeicherfähigkeit können den Wärmeeintrag zeitlich verzögern und verhindern, dass sich Innenräume bereits am Nachmittag stark aufheizen. Bei Sanierungen lohnt es sich deshalb, den sommerlichen Wärmeschutz von Anfang an mitzudenken. Auch Dach- und Fassadenbegrünungen tragen dazu bei, Oberflächen zu kühlen und das Mikroklima rund um das Gebäude zu verbessern.

sen zugleich die Energieeffizienz. Vor allem bei Dachfenstern lohnt sich eine Kombination aus spezieller Verglasung und außenliegendem Sonnenschutz. Bei Neubauten und Sanierungen sollte daher nicht nur auf gute Wärmedämmwerte im Winter, sondern auch auf einen wirksamen Schutz vor sommerlicher Überhitzung geachtet werden.

Smart Home

Digitale Gebäudesteuerungen können den Hitzeschutz zusätzlich optimieren. Sensoren erfassen Sonneneinstrahlung, Temperatur und Wetterdaten und steuern Rollläden, Jalousien oder Lüftungsanlagen automatisch. So schließen sich Verschattungssysteme rechtzeitig bei intensiver Sonneneinstrahlung und öffnen nachts für eine gezielte Abkühlung. Smart-Home-Anwendungen erhöhen nicht nur den Wohnkomfort, sondern helfen auch, den Energieverbrauch zu senken. Besonders in gut gedämmten Gebäuden kann die intelligente Steuerung dazu beitragen, auf den Einsatz energieintensiver Klimaanlagen weitgehend zu verzichten. (www.umweltbundesamt.de/ www.verbraucherzentrale-energieberatung.de)

Fenster und Verglasung

Fenster zählen zu den größten Schwachstellen beim sommerlichen Wärmeschutz. Große Glasflächen schaffen zwar helle Wohnräume, können jedoch erhebliche Mengen Sonnenenergie ins Gebäude transportieren. Moderne Sonnenschutzverglasungen reduzieren diesen Wärmeeintrag deutlich und verbes-

verhindern, dass die Sonnenenergie durch die Verglasung in die Räume gelangt. Fachleute empfehlen deshalb grundsätzlich außenliegenden Sonnenschutz, da innen angebrachte Rollos oder Vorhänge die Wärme erst reflektieren müssen, nachdem sie bereits in den Raum eingedrungen ist. Ist eine Außenmontage nicht möglich, etwa in Mietwohnungen, können helle oder reflektierende Innenrollen sowie Sonnenschutzfolien die Aufheizung zumindest reduzieren. Zusätzlich helfen Dachüberstände, Balkone oder begrünte Fassaden, Fensterflächen zu verschatten und die direkte Sonneneinstrahlung zu mindern.

Richtig lüften und kühlen

Neben dem Sonnenschutz spielt das Lüftungsverhalten eine entscheidende Rolle. Fenster sollten vor allem in den frühen Morgenstunden und nachts weit geöffnet werden, wenn die Außentemperaturen unter der Raumtemperatur liegen. Tagsüber empfiehlt es sich dagegen, Fenster geschlossen zu halten, um kei-



ne warme Luft hereinzulassen. Ventilatoren sorgen zwar nicht für eine tatsächliche Abkühlung der Raumluft, verbessern jedoch die gefühlte Temperatur durch Luftbewegung. Soll aktiv gekühlt werden, gelten fest installierte Split-Klimageräte als deutlich energieeffizienter und leiser als mobile Monoblockgeräte. Moderne Lüftungsanlagen mit Wärmerückgewinnung verfügen zudem häufig über Sommer-Bypass-Funktionen, die nachts kühlere Außenluft gezielt ins Gebäude leiten.

Biologische Dachreinigung
Photovoltaik Reinigung
Vogelschutz Installation
Dachrinnenreinigung

MAJSTERTOMEK

Thomas Siemieniewicz
Berliner Str. 16 - 59329 Wadersloh
0176 46669892
info@majstertomek.de
www.majstertomek.de

**Rolladenservice
Langenhorst**
Inb. L. Langenhorst

- Rollläden - Motoren
- Jalousien - Garagentore

Am Kümken 11
59494 Soest
Tel. 02922-987590
Email: info@rs-ib.de
www.rolladen-service-soest.de

ZELLER
Runtstr.34, 59457 Werl

INDUSTRIE-
GEWERBE-
UND
PRIVATKUNDEN

**SPEZIELLE
FLECHTENENTFERNUNG
UND
PHOTOVOLTAIK
REINIGUNG**

MEHR
POWER
DURCH
SAUBERE
ENERGIE

KONTAKT
0176-57 96 30 46
02922-91 09 225

WWW.PV-ANLAGEN-REINIGUNG-ZELLER.DE
INFO@PV-ANLAGEN-REINIGUNG-ZELLER.DE

Ihr Spezialist für
Schimmelbekämpfung

schemm seit 1960

SPEZIALBETRIEB
Mauerwerksabdichtung

Schemm GmbH & Co. KG · Uelzener Weg 16 · 59425 Unna (Westf.)
Telefon (0 23 03) 2 53 12 - 0 · www.schemm-bautenschutz.de

Unsere Leistungen im Überblick

- › Innenabdichtung
- › Rissinjektion
- › Klimaplatte
- › Horizontalsperre
- › Schimmelpilzbekämpfung
- › Hausschwamm bekämpfung
- › Abdichtung von wasserführenden Dehnfugen

Im Sommer kühl - Im Winter warm

Sparen Sie bis zu **40 % Heizkosten** mit Einblasdämmssysteme für zweischaliges Mauerwerk, Holzbalkendecken & Dachschrägen

**HILTSCHER
EINBLASDÄMMUNG**

SÜDRING 202
33378 RHEDA - WIEDENBRÜCK
0 52 42 - 36 22 5
info@wenigerheizen.net
www.wenigerheizen.net

Zertifizierter Fachbetrieb für Einblasdämmssysteme von **KNAPP** **ROCKWOOL** **STETCO**

Tief- und Straßenbau

Grasbeinter
Tiefbau GmbH



Wiebusch 15 • 59581 Warstein
Tel. (0 29 02) 7 53 93 • Fax (0 29 02) 7 11 37
info@grasbeinter-tiefbau.de

**carsten
beckord**
elastische fugen

Ob Sanierung von schimmeligen, defekten Fugen im Bad und Fliesenbereich oder Neuverfugung in allen Bereichen des Neubaus, biete ich seit über 25 Jahren durch den Einsatz von hochwertigen Materialien sowie professioneller Verarbeitung, das für Sie beste Ergebnis an.

Leistungen:

- Betonfugen
- Fliesenfugen
- Klinkerfugen
- Medizinische Einrichtungen
- Naturstein
- Sanieren

Elsa-Brandström-Straße 2a • 59494 Soest
Tel. 0171 4579707 • info@elastische-fugen-beckord.de
www.elastische-fugen-beckord.de

Immobilien in Ihrer Region

Erfolgreich bei Kauf und Verkauf sein

Immobilien sind weit mehr als nur Gebäude – sie stehen für Zuhause, Lebensqualität und langfristige Werte. Ob modernes Eigenheim, charman- te Altbauwohnung oder at- traktive Kapitalanlage: Der Immobilienmarkt bietet viel-

fältige Möglichkeiten für un- terschiedliche Bedürfnisse und Lebensphasen. In unse- rem Magazin finden Sie aktu- elle Kontakte und Ansprech- partner aus der Region, die sich im Bereich von Miet- wohnungen, über Häuser

bis hin zu Gewerbeobjekten auskennen. Mit Ihnen kön- nen Sie neue Wohnideen, in- teressante Projekte und wert- volle Informationen rund um Kauf, Verkauf und Ver- mietung besprechen und in Angriff nehmen. Lassen Sie sich inspirieren und finden Sie die Immobi- lie, die zu Ihren Vorstellungen

passt. Oder, falls Sie schon in Besitz eines werthaltigen Objektes sind, erforschen Sie Wege diese ertragreich an den Nächsten zu vermachen. Lokale Experten wie Immobi- lienmakler stehen Ihnen da- bei zur Seite. Entdecken Sie mit uns die Potenziale in Ih- rer Region!



22 moderne und attraktive Wohnungen

- Wohnungsgrößen von ca. 50 - 107 m²
- Luft-Wasser-Wärmepumpe + Photovoltaik
- Dezentrales Lüftungssystem mit Wärmerückgewinnung
- Personenaufzüge, Fußbodenheizung
- Tiefgarage mit 26 Pkw-Stellplätzen
- Keine Käufercourtage
- Kaufpreise ab 190.300 Euro

Ihre Vermittlerin vor Ort: **Michaela Grüne**

Informationen und Verkauf unter 02941 757-2552 oder per E-Mail an michaela.gruene@sparkasse-hellweg-lippe.de



hoppe Bauunternehmung

Detlef Hoppe Schorenweg 6
Maurermeister 59581 Warstein

Tel.: 02902-700 670
Fax 02902-700 671
mobil 0171 475 60 83
hoppe-bau@gmx.de

Immobilien Gruppe
REGIONAL. ÜBERREGIONAL. SEIT 1990.

Sie wollen Ihre Immobilie **fair** kaufen? Wir auch!

Telefon 02924-88457 • www.cs-immobilien.net **35 Jahre**

ANKAUF • VERKAUF • VERTR. EB. • VERMITTLUNG • KONZEPTENTWICKLUNG



ElternKindTicket

Kostenlose Probefahrt im WestfalenTarif

Mit dem ersten Schultag be- ginnt für viele Kinder ein neu- er Lebensabschnitt – und oft auch der tägliche Weg mit Bus und Bahn. Damit Schul- anfängerinnen und Schulan- fänger sowie Kinder, die auf eine weiterführende Schule wechseln, sicher und selbst- ständig unterwegs sind, star- tet der WestfalenTarif vom 17. August bis 11. September 2026 erneut die Aktion „El- ternKindTicket“.

Während des Aktionszeitraums können Eltern den künftigen Schulweg gemeinsam mit ih- rem Kind kostenlos ausprobie- ren. Das Ticket berechtigt einen Erwachsenen in Begleitung ei- nes Kindes im Alter von sechs bis 14 Jahren zu einer Hin- und Rückfahrt zwischen Wohn- und Schulort. Auf der Rückfahrt darf der Erwachsene das Ticket auch allein für den Heimweg nutzen. Eingeschlossen sind Fahrten mit Bussen, Stadtbahnen und Nahverkehrszügen der 2. Klas- se im gesamten WestfalenTarif. Das kostenlose ElternKindTi- cket ist Bestandteil eines aktu- alisierten Flyers, der rechtzei- tig vor den Sommerferien in den Schulen der Region ver-

teilt wird. Vor Fahrtantritt müs- sen lediglich Wohn- und Schulort beziehungswei- se der Name der Schule sowie das gewünschte Fahrtdatum handschriftlich auf der Rück- seite eingetragen werden. Ergänzt wird die Aktion durch neue Informationsangebote. Ein überarbeiteter Flyer sowie ein kurzer Schulweg-Guide im Comicstil vermitteln wichtige Tipps für das sichere Verhalten im öffentlichen Nahverkehr. El- tern erhalten praktische Hinwei- se, wie sie ihre Kinder auf typi- sche Situationen vorbereiten können – etwa beim Überque- ren von Straßen, an Haltestel- len, beim Ein- und Aussteigen oder beim Lesen von Fahrplä- nen. Auch das richtige Verhalten bei Fragen oder Unsicherheiten wird thematisiert: Kinder sollen ermutigt werden, sich jederzeit an das Fahrpersonal zu wenden. Mit der Kombination aus kos- tenlosem Ticket und leicht verständlichen Informations- materialien unterstützt der WestfalenTarif Familien dabei, den Schulweg frühzeitig ken- nenzulernen und Kindern mehr Sicherheit und Selbstvertrauen für den Start ins neue Schuljahr zu geben.

Blasrohrschießen in Oestinghausen

Trendsport mit Präzision und Teamgeist



Blasrohrschießen ist für jedes Alter geeignet. Foto: Hundehege

Seit Januar 2026 gehört die Disziplin wieder zum Ange- bot der Sportschützen St. Hu- bertus Oestinghausen. Er- fahrene Blasrohrsportler und zwei ausgebildete C-Trainer schaffen optimale Voraus- setzungen für Einsteiger und ambitionierte Schützen glei- chermaßen.

"Das Blasrohr wurde ursprüng- lich über viele Jahrhunderte als Jagdwaffe genutzt. Heute ist da- raus ein moderner Präzisions- sport entstanden, der sich in Deutschland wachsender Be- liebtheit erfreut", weiß Jens Kor- steger, einer der beiden C-Trainer in Oestinghausen. Das Prinzip ist dabei schnell erklärt: Mit einem rund 1,20 Meter langen Blas- rohr werden leichte Pfeile durch die eigene Atemkraft auf eine Zielscheibe in sieben Metern Entfernung geschossen. "Blas- rohrschießen kennt kaum Al- tersgrenzen. Weder große Kraft noch besondere Vorkenntnisse sind erforderlich", erklärt Mar- tin Hinse, der zweite C-Trainer in Oestinghausen. Gleichzeitig för- dert das Zusammenspiel von At- mung, Haltung und Zieltechnik die Körperwahrnehmung und kann die Lungenfunktion un- terstützen. Neben der sportlichen Leistung steht in Oestinghau-

sen vor allem das Miteinander im Mittelpunkt. Neue Mitglieder werden herzlich aufgenommen und von erfahrenen Schützen begleitet. Ob als Freizeitbeschäf- tigung oder mit Wettkampfab- mitionen – jeder findet seinen Platz in der Gemeinschaft. Ne- ben Meisterschaften beteiligt sich die Blasrohrabteilung be- reits an Rundenwettkämpfen und bietet mit einem vereinsin- ternen Quartalspokal zusätz- liche sportliche Anreize. Dass sich das engagierte Trai- ning auszahlt, zeigten bereits die ersten großen Erfolge auf Bezirksebene. Mehrere Podest- plätze und zwei Bezirksmeister- titel unterstreichen die gute Ar- beit der noch jungen Abteilung. Wer neugierig geworden ist, sollte das Blasrohrschießen ein- fach selbst erleben. Vorkenntnis- se oder eine eigene Ausrüstung sind für ein Schnuppertrai- ning nicht erforderlich. Trainiert wird donnerstags ab 17 Uhr im Schützenheim an der Ge- meinschaftshalle Oestinghau- sen – auch während der Feri- en. Zusätzlich beteiligt sich die Blasrohrabteilung in den Som- merferien am Projekt „Sport im Park“, bei dem Interessier- te ab acht Jahren den Sport ko- stenlos kennenlernen können. (KK)

01.
Spieltag
28. - 30.
Aug.

FC Bayern München	: VfB Stuttgart
Borussia Dortmund	: Hamburger SV
RB Leipzig	: Borussia Mönchengladbach
SC Freiburg	: SV Werder Bremen
FC Augsburg	: FC Schalke 04
1. FSV Mainz 05	: SC Paderborn 07
1. FC Union Berlin	: Eintracht Frankfurt
1. FC Köln	: TSG Hoffenheim
SV Elversberg	: Bayer 04 Leverkusen

02.
Spieltag
4. - 6.
Sept.

VfB Stuttgart	: 1. FC Köln
TSG Hoffenheim	: Borussia Dortmund
Bayer 04 Leverkusen	: 1. FC Union Berlin
Eintracht Frankfurt	: FC Augsburg
Borussia Mönchengladbach	: SV Elversberg
Hamburger SV	: 1. FSV Mainz 05
SV Werder Bremen	: RB Leipzig
FC Schalke 04	: FC Bayern München
SC Paderborn 07	: SC Freiburg

03.
Spieltag
11. - 13.
Sept.

Borussia Dortmund	: SC Paderborn 07
RB Leipzig	: Hamburger SV
TSG Hoffenheim	: VfB Stuttgart
SC Freiburg	: Borussia Mönchengladbach
FC Augsburg	: Bayer 04 Leverkusen
1. FSV Mainz 05	: Eintracht Frankfurt
1. FC Union Berlin	: FC Schalke 04
1. FC Köln	: SV Werder Bremen
SV Elversberg	: FC Bayern München

04.
Spieltag
18. - 20.
Sep.

FC Bayern München	: 1. FC Union Berlin
VfB Stuttgart	: Borussia Dortmund
Bayer 04 Leverkusen	: RB Leipzig
Eintracht Frankfurt	: SC Freiburg
Borussia Mönchengladbach	: 1. FSV Mainz 05
Hamburger SV	: 1. FC Köln
SV Werder Bremen	: FC Augsburg
FC Schalke 04	: SV Elversberg
SC Paderborn 07	: TSG Hoffenheim

05.
Spieltag
9. - 11.
Okt.

Borussia Dortmund	: SV Werder Bremen
RB Leipzig	: Eintracht Frankfurt
TSG Hoffenheim	: Hamburger SV
SC Freiburg	: FC Schalke 04
FC Augsburg	: FC Bayern München
1. FSV Mainz 05	: Bayer 04 Leverkusen
1. FC Union Berlin	: SV Elversberg
1. FC Köln	: Borussia Mönchengladbach
SC Paderborn 07	: VfB Stuttgart

06.
Spieltag
16. - 18.
Okt.

FC Bayern München	: RB Leipzig
Bayer 04 Leverkusen	: SC Freiburg
Eintracht Frankfurt	: 1. FC Köln
1. FC Union Berlin	: Borussia Dortmund
Borussia Mönchengladbach	: TSG Hoffenheim
Hamburger SV	: VfB Stuttgart
SV Werder Bremen	: SC Paderborn 07
FC Schalke 04	: 1. FSV Mainz 05
SV Elversberg	: FC Augsburg

07.
Spieltag
23. - 25.
Okt.

Borussia Dortmund	: Eintracht Frankfurt
RB Leipzig	: SV Elversberg
VfB Stuttgart	: Borussia Mönchengladbach
TSG Hoffenheim	: Bayer 04 Leverkusen
SC Freiburg	: FC Bayern München
FC Augsburg	: 1. FC Union Berlin
1. FSV Mainz 05	: SV Werder Bremen
1. FC Köln	: FC Schalke 04
SC Paderborn 07	: Hamburger SV

08.
Spieltag
30. Okt. -
1. Nov.

FC Bayern München	: Borussia Dortmund
Bayer 04 Leverkusen	: VfB Stuttgart
Eintracht Frankfurt	: Hamburger SV
FC Augsburg	: SC Freiburg
1. FC Union Berlin	: 1. FC Köln
Borussia Mönchengladbach	: SC Paderborn 07
SV Werder Bremen	: TSG Hoffenheim
FC Schalke 04	: RB Leipzig
SV Elversberg	: 1. FSV Mainz

09.
Spieltag
6. - 8.
Nov.

Borussia Dortmund	: SV Elversberg
RB Leipzig	: FC Augsburg
VfB Stuttgart	: SV Werder Bremen
TSG Hoffenheim	: FC Schalke 04
SC Freiburg	: 1. FC Union Berlin
1. FSV Mainz 05	: FC Bayern München
Hamburger SV	: Borussia Mönchengladbach
1. FC Köln	: Bayer 04 Leverkusen
SC Paderborn 07	: Eintracht Frankfurt

10.
Spieltag
20. - 22.
Nov.

FC Bayern München	: 1. FC Köln
Bayer 04 Leverkusen	: SC Paderborn 07
Eintracht Frankfurt	: TSG Hoffenheim
FC Augsburg	: 1. FSV Mainz 05
1. FC Union Berlin	: RB Leipzig
Borussia Mönchengladbach	: Borussia Dortmund
SV Werder Bremen	: Hamburger SV
FC Schalke 04	: VfB Stuttgart
SV Elversberg	: SC Freiburg

11.
Spieltag
27. - 29.
Nov.

Borussia Dortmund	: Bayer 04 Leverkusen
VfB Stuttgart	: Eintracht Frankfurt
TSG Hoffenheim	: FC Augsburg
SC Freiburg	: RB Leipzig
1. FSV Mainz 05	: 1. FC Union Berlin
Hamburger SV	: FC Bayern München
1. FC Köln	: SV Elversberg
SV Werder Bremen	: Borussia Mönchengladbach
SC Paderborn 07	: FC Schalke 04

12.
Spieltag
4. - 6.
Dez.

FC Bayern München	: SC Paderborn 07
RB Leipzig	: 1. FSV Mainz 05
Bayer 04 Leverkusen	: Borussia Mönchengladbach
SC Freiburg	: TSG Hoffenheim
Eintracht Frankfurt	: SV Werder Bremen
FC Augsburg	: 1. FC Köln
1. FC Union Berlin	: Hamburger SV
FC Schalke 04	: Borussia Dortmund
SV Elversberg	: VfB Stuttgart

13.
Spieltag
11. - 13.
Dez.

Borussia Dortmund	: FC Augsburg
VfB Stuttgart	: 1. FC Union Berlin
TSG Hoffenheim	: FC Bayern München
1. FSV Mainz 05	: SC Freiburg
Borussia Mönchengladbach	: Eintracht Frankfurt
Hamburger SV	: FC Schalke 04
1. FC Köln	: RB Leipzig
SV Werder Bremen	: Bayer 04 Leverkusen
SC Paderborn 07	: SV Elversberg

14.
Spieltag
18. - 20.
Dez.

FC Bayern München	: SV Werder Bremen
RB Leipzig	: Borussia Dortmund
Bayer 04 Leverkusen	: Eintracht Frankfurt
SC Freiburg	: VfB Stuttgart
FC Augsburg	: SC Paderborn 07
1. FSV Mainz 05	: 1. FC Köln
1. FC Union Berlin	: TSG Hoffenheim
FC Schalke 04	: Borussia Mönchengladbach
SV Elversberg	: Hamburger SV

15.
Spieltag
8. - 10.
Jan.

Borussia Dortmund	: 1. FSV Mainz 05
VfB Stuttgart	: FC Augsburg
TSG Hoffenheim	: SV Elversberg
Eintracht Frankfurt	: FC Schalke 04
Borussia Mönchengladbach	: FC Bayern München
Hamburger SV	: Bayer 04 Leverkusen
1. FC Köln	: SC Freiburg
SV Werder Bremen	: 1. FC Union Berlin
SC Paderborn 07	: RB Leipzig

16.
Spieltag
12. - 14.
Jan.

FC Bayern München	: Bayer 04 Leverkusen
RB Leipzig	: VfB Stuttgart
SC Freiburg	: Hamburger SV
FC Augsburg	: Borussia Mönchengladbach
1. FSV Mainz 05	: TSG Hoffenheim
1. FC Union Berlin	: SC Paderborn 07
1. FC Köln	: Borussia Dortmund
FC Schalke 04	: SV Werder Bremen
SV Elversberg	: Eintracht Frankfurt

17.
Spieltag
15. - 17.
Jan.

Borussia Dortmund	: SC Freiburg
VfB Stuttgart	: 1. FSV Mainz 05
TSG Hoffenheim	: RB Leipzig
Bayer 04 Leverkusen	: FC Schalke 04
Eintracht Frankfurt	: FC Bayern München
Borussia Mönchengladbach	: 1. FC Union Berlin
Hamburger SV	: FC Augsburg
SV Werder Bremen	: SV Elversberg
SC Paderborn 07	: 1. FC Köln

Autounfall im Urlaub

Was ist zu tun und wer hilft?

Niemand, der in den wohlverdienten Urlaub fährt, rechnet mit einem Unfall. Das sind die wichtigsten Dinge, die Sie tun müssen, wenn es doch kracht.

Versicherungen

Nehmen Sie bei Reisen ins Ausland einen Europäischen Unfallbericht mit, um den Unfallhergang dokumentieren zu können und die spätere Schadenabwicklung mit der Versicherung zu erleichtern. Auch wichtig sind Warndreieck, Warnwesten und Verbandkasten. Die Grüne Karte (offiziell: IVK-Internationale Versicherungskarte für Kraftverkehr) wird kostenlos von der eigenen Kfz-Versicherung ausgegeben und dient im Ausland als Nachweis der Haftpflichtversicherung. Darauf stehen alle relevanten Daten zu Auto und Versicherung. In den Mitgliedsstaaten der EU plus Schweiz, Serbien, Norwegen, Island, Montenegro und Liechtenstein wird dieser Nachweis bei einem Unfall nicht mehr benötigt, kann aber hilfreich sein. In anderen Ländern wie zum Beispiel Albanien, Bosnien-Herzegowina, Türkei und Nordmazedonien ist die Grüne Karte verpflichtend.

Anwälte und Polizei

Immer wenn jemand verletzt ist, sollten Sie die Polizei verständigen. Außerdem wenn der Schaden hoch ist, wenn Sie sich nicht mit dem Unfallgegner einigen können, er keinen Versicherungsnachweis hat oder Unfallflucht begeht. Bitten Sie die Polizei um ein Unfallprotokoll. Wenn es in einem EU-Land, der Schweiz, Norwegen, Großbritannien, Island oder Liechtenstein gekracht hat, können Sie Ansprüche in Deutschland geltend machen. Beim Zentralruf der Deutschen Autoversicherer, Telefonnummer 0800-2502600 (kostenlos), erfahren Sie, wer als Regulierungsbefugter zuständig ist. Es gilt das Schadensersatzrecht des Unfalllandes. In den meisten Ländern außerhalb der EU müssen Sie sich



Foto: NettoFigueiredo über pixabay

direkt an die ausländische Versicherung wenden. In jedem Land sind die Kosten, die geltend gemacht werden können, unterschiedlich. So werden Ausgaben für Anwalt und Gutachter oft nicht ersetzt, auch bei Mietwagen und Nutzungsausfall gelten andere Regeln. Verletzungen sollten von der Polizei protokolliert werden. Um solche Schmerzensgeldansprüche geltend zu machen, ist es besser, einen Arzt vor Ort aufzusuchen und sich die Verletzung attestieren zu lassen. Deutsche Atteste werden von ausländischen Versicherungen oft nicht anerkannt. Hier kann ein Anwalt im Unfallland hilfreich sein. Alle Schäden sollten in einer Kfz-Werkstatt beseitigt werden. (www.adac.de)

Seit mehr als 50 Jahren

Plinke
GmbH
02921-96590
Damit Sie wieder ins Rollen kommen

KFZ-Werkstatt

- Lackierung
- Unfallschäden
- Reifen & Räder
- Old- / Youngtimer

Alter Eifser Weg 3 - 4 • Soest
www.auto-plinke.de



TÜR & TOR EIGENE HERSTELLUNG
Meisterbetrieb

% GARAGENTORE SOMMERAKTION %

Tür & Tor Frenzel GmbH
Ihr Spezialist für Türen & Tore

■ Eigene Fertigung ■ Schnelle Lieferung ■ Sondergrößen

Zum Dümpel 60 e • 59846 Sundern • Tel. 02933-827 702 0
info@tore-frenzel.de • www.tore-frenzel.de

Silikon Fugentechnik
André Engelbracht

SCHIMMEL IN DER DUSCHE?

Vorher ► Nachher Fugensanierung

VORHER **NACHHER**

► Silikonfugen erneuern
► Schimmel entfernen
► Fliesenreparaturen

JETZT ANRUFEN

02921 67 12 12 | 0171 8093295

Silikon Fugentechnik André Engelbracht • Waldstr. 16 • 59494 Soest

Wenn der Garten unter der Hitze leidet

Rasen, Beete und Kübelpflanzen gesund und vital halten

Sonnige Tage und hohe Temperaturen gehören für viele Menschen zum Sommerglück dazu. Für Pflanzen und Rasenflächen bedeuten längere Hitzeperioden und ausbleibende Niederschläge jedoch erheblichen Stress. Blätter hängen schlaff herab, der Rasen verfärbt sich gelb und Schädlinge finden ideale Bedingungen vor. Mit der richtigen Pflege lassen sich viele typische Sommerprobleme jedoch vermeiden oder zumindest deutlich abmildern.

Trockenstress erkennen

Eines der häufigsten Probleme im Hochsommer ist Wassermangel. Besonders flachwurzeln Pflanzen, Stauden und Kübelgewächse reagieren schnell auf anhaltende



Foto: freepik

Trockenheit. Welke Blätter, eingerollte Blattränder oder ein verlangsamt Wachstum sind deutliche Warnsignale. Wichtig ist vor allem die richtige Bewässerung. Statt täglich kleine Mengen Wasser zu geben, sollten Pflanzen besser seltener, dafür aber durchdringend gegossen werden. So gelangt

die Feuchtigkeit in tiefere Bodenschichten und regt die Wurzeln an, ebenfalls tiefer zu wachsen. Die besten Zeitpunkte zum Gießen sind die frühen Morgenstunden oder der späte Abend, wenn weniger Wasser durch Verdunstung verloren geht. Bei Kübelpflanzen kann während Hitzeperioden auch eine tägliche Wassergabe notwendig werden.

Rasenpflege bei Hitze

Braune Stellen im Rasen sind im Sommer keine Seltenheit. Viele Gräser gehen bei Trockenheit in eine Art Ruhephase und treiben nach ausreichenden Niederschlägen wieder aus. Wer den Rasen gesund halten möchte, sollte ihn während Hitzeperioden nicht zu kurz schneiden. Eine Schnitthöhe von vier bis

fünf Zentimetern schützt den Boden besser vor Austrocknung und beschattet die Graswurzeln. Auch beim Bewässern gilt: Lieber selten, aber intensiv. Etwa ein- bis zweimal pro Woche eine größere Wassermenge auszubringen, ist sinnvoller als tägliches oberflächliches Sprengen. Auf eine Düngung sollte während extremer Hitze möglichst verzichtet werden, da die Gräser zusätzlich belastet werden können.

Schädlinge und Sonnenbrand

Warme und trockene Witterung begünstigt zudem die Ausbreitung von Schädlingen wie Blattläusen, Spinnmilben oder Weißen Fliegen. Regelmäßige Kontrollen helfen, einen Befall frühzeitig zu erkennen. Oft genügt es bereits, die Pflanzen kräftig mit Wasser abzuspritzen oder befallene Triebe zu entfernen. Nicht nur Menschen, auch Pflanzen können einen Sonnenbrand bekommen. Vor allem frisch gesetzte Stauden oder empfindliche Kübelpflanzen leiden unter intensiver Mittagssonne. Ein vorübergehender Standort im Halbschatten oder Schattiernetze können hier Abhilfe schaffen. (www.galabau.de/ www.verbraucherzentrale.de/ www.mein-schoener-garten.de/)



Ihr Partner für Zäune & Tore
Planung, Lieferung und fachgerechte Montage
aus einer Hand

WK
Zauntechnik

Zäune
Tore
Geländer
Pflasterarbeiten
Baggerarbeiten
Dienstleistungen

02941 284 86 31
info@wk-zauntechnik.de

www.wk-zauntechnik.de

Die Revolution im Filterkeller: Wie aus Leidenschaft modernste Technik entsteht

Der Markt für Koi-Teiche hat sich in den letzten Jahrzehnten drastisch verändert. Wo früher noch mühsam Bürsten und Filtermatten per Hand gereinigt werden mussten, dominiert heute vollautomatische High-Tech. Mittendrin bewegt sich Dirk Krierniedick, Inhaber des Fachgeschäfts „Koi & Teich“ in Vorhelm.

Mit über 40 Jahren Markterfahrung hat er die gesamte Evolution der Teichfiltration hautnah miterlebt und nun den nächsten Schritt gewagt: eine eigene, optimierte Filterlinie unter dem Namen „TEUTO Kunststofftechnik“.

Vom Hobbyist zum Entwickler Krierniedicks Reise begann in den 1980er-Jahren mit einem winzigen 1.500-Liter-Becken. Heute plant er Großprojekte, bei denen mehr als die Hälfte der Teiche über 50.000 Liter fassen. Da er mit den am Markt existierenden Trommelfiltern nie vollends zufrieden war, suchte er nach Wegen zur Verbesserung. Fündig wurde er in Bielefeld bei der Firma Clausen OHG, einem Spezialisten für industrielle Kunststofftechnik und Apparatebau. Gemeinsam entwickelte das Trio eine eigene Filterserie, die Schwachstellen der Konkurrenz gezielt eliminiert. Die Optimierungen der TEUTO-Serie stecken im Detail: Flexibles Edel-

stahlsieb, UV-Schutz für Dichtungen und Sichere High-Tech-Steuerung sind der Schlüssel zum Erfolg.

Alles für den Koiteich:

Das Angebot im Überblick

Neben der hauseigenen Filterproduktion bietet „Koi & Teich“ ein umfassendes Gesamtsortiment für anspruchsvolle Teichbesitzer an. Das Portfolio umfasst: Filtertechnik, Biokammern, Pumpen, UVC-Systeme, Teichbauzubehör und Belüftung, Pflege und Individuelle Modifikationen.

Ein Markt im Wandel

Während der Trend im Internet oft zu billigen Massenprodukten ohne

Service geht, setzen Krierniedick und das Clausen-Team bewusst auf Qualität „Made in Germany“ und persönliche Beratung. Der Erfolg gibt ihnen recht: Für das Jahr 2022 war bereits eine Produktion von rund 150 Filtern geplant – das bedeutet, dass fast jeden zweiten Tag ein TEUTO-Filter die Werkshalle verlässt.

Große Auswahl an
Teich- & Filtertechnik!

Koi & Teich
Teichzubehör Filtertechnik
Teichplanung

Schulstraße 24
59227 Ahlen-Vorhelm
Mobil: 01 70 - 70 77 199
www.koiundteich.de

- Anzeige -

Aus Tradition heraus die Zukunft gestalten

Nühse GmbH übernimmt Firma Elbracht



Mit der Übernahme des Traditionsbetriebes von Thomas Elbracht zum 1. Januar diesen Jahres führt der Metallbaumeister und Betriebswirt des Handwerks Patrick Nühse seine Firma, die Nühse GmbH am gleichen Standort im Lippetal weiter.



Patrick Nühse hat mit seiner Nühse GmbH die Firma übernommen



Thomas Elbracht reicht den Staffelstab weiter

Patrick Nühse hat es sich mit seinem Team zur Aufgabe gemacht, ein erfolgreiches solides Handwerksunternehmen in eine leistungsstarke und innovative Zukunft zu führen. Dazu wird auf viel Digitalisierung und innovative Prozesse gesetzt, nicht nur in der Verwaltung, auch in der Produktion.

„Eine langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit ist die Basis dafür dem Kunden Metallbauarbeiten nach seinen Wünschen individuell nach Maß anzufertigen“, erklärt Nühse. Die Herstellung von Treppen für den Innen- und Außenbereich, sowie Türen und Toren, Balkonen und Geländer gehören zum Portfolio der Nühse GmbH. Die Anfertigung von komplexen Stahlkonstruktionen und Maschinengestellen gehört ebenso zu den individuellen Handwerksarbeiten. Einzelteilanfertigung für die Industrie und Sonderanfertigungen auf Maß komplettieren das Angebot. Die Firma Nühse begleitet den Kunden von der ersten Idee bis zum fertigen Produkt. Der Betrieb ist als europäischer Schweißfachbetrieb nach DIN EN 1090 zertifiziert.

Kunden, die vorher die Dienste der Firma Elbracht in Anspruch genommen haben, haben mit Patrick Nühse zwar einen neuen Chef und müssen eine neue Telefonnummer wählen. Die Firma bleibt aber am gleichen Standort und bietet die gleiche Zuverlässigkeit.

Zum Jahreswechsel 2026 wurde aus der Thomas Elbracht GmbH & Co. KG die **Nühse GmbH** – wir führen Bewährtes fort und mit neuer Stärke gehen wir gemeinsam in die Zukunft.

NÜHSE
Stahl- & Metallbau

- Stahlbau · Metallbau · Edelstahlverarbeitung
- Tore und Türen nach Maß · Treppen und Geländer
- Schweißfachbetrieb nach DIN EN 1090

Brönicker Straße 4 | 59510 Lippetal-Lippborg
Telefon 0 25 27 - 918 32 30 | info@nuehse.de

Dienstleistungen und Angebote

So wird Seniorenpflege richtig finanziert

Pflege ist für Menschen im hohen Alter elementar. Das Ganze muss aber auch finanziert werden. Wir erklären, welche Dienstleistungen es gibt und wo es finanzielle Unterstützung gibt.

Tages- und Nachtpflege

Tages- und Nachtpflege sind Formen der teilstationären Pflege. Das heißt, die Pflege findet hauptsächlich zuhause statt, aber die pflegebedürftige Person wird tageweise oder nachts in einer Einrichtung versorgt. Die Pflegeversicherung übernimmt ab Pflegegrad 2

einen Teil der Kosten. Hierbei gilt: Je höher der Pflegegrad, desto mehr Geld steht Ihnen zur Verfügung. Eine gute Tagespflege entlastet nicht nur pflegende Angehörige, sondern bietet pflegebedürftigen Personen attraktive Beschäftigungen und angemessene Aktivitäten. Bei der Nachtpflege geht es oft vor allem darum, pflegebedürftige Personen mit einem gestörten Schlafrythmus zu betreuen. Aber auch die medizinisch-pflegerische Versorgung während der Nacht kann in Nachtpflege-Einrichtungen stattfinden, wenn eine Krankheit das er-

fordert. Je nach Pflegegrad stehen unterschiedliche Höchstbeträge für die Finanzierung der teilstationären Pflege zur Verfügung. Pflegeleistungen für die teilstationäre Pflege sind monatlich bei Pflegegrad 1: Nur der Entlastungsbetrag für alle Kosten; bei Pflegegrad 2: 721 Euro + Entlastungsbetrag; bei Pflegegrad 3: 1357 Euro + Entlastungsbetrag; bei Pflegegrad 4: 1685 Euro + Entlastungsbetrag und bei Pflegegrad 5: 2085 Euro + Entlastungsbetrag.

Pflegegeld

Unter Pflegegeld versteht man eine monatliche Zahlung der gesetzlichen oder privaten Pflegeversicherungen. Das Pflegegeld erhalten alle Pflegebedürftigen ab Pflegegrad 2, die zuhause unentgeltlich von Angehörigen, Freunden oder Ehrenamtlichen gepflegt werden. Die Höhe ist abhängig vom Pflegegrad. Das Pflegegeld wird immer an die pflegebedürftige Person aus-



Foto: geralt über pixabay

gezahlt. Diese kann selbst entscheiden, ob sie es ganz oder teilweise an ihre Pflegepersonen weitergibt.

Pflegesachleistung

Die Pflegesachleistung ist eine Unterstützung der Pflegeversicherung für Menschen mit Pflegegrad 2 bis 5, die zuhause gepflegt werden. Dabei übernimmt die Pflegeversicherung Teile der Kosten für einen ambulanten Pflegedienst oder eine von den Kassen zugelassene Einzelkraft. Zu den Pflegesachleistungen gehören Tätigkeiten aus den Bereichen körperbezogene Pflege, Betreuung, und Hauswirtschaft. (www.pflege.de)

CLARA + CARL: Vom Familienprojekt zur Erfolgsgeschichte.

Haushaltshilfe, Alltagsbegleitung und Pflegeberatung – ab Pflegegrad 1 kostenlos.

Während viele Familien händeringend nach verlässlicher Unterstützung suchen, hat sich ein junges Unternehmen innerhalb kürzester Zeit einen Namen im Kreis Soest gemacht. Denn wenn Pflegebedürftigkeit plötzlich Teil des Alltags wird, stoßen viele Angehörige an ihre Grenzen.

Damian Wolny kennt die Herausforderungen pflegender Angehöriger aus eigener Erfahrung. Als Vater eines hilfebedürftigen Sohnes erlebte er über Jahre, welche Belastungen Pflege, Organisation und Bürokratie für Familien bedeuten können. Die Idee für CLARA + CARL entstand aus dem Wunsch, genau die Unterstützung anzubieten, die seiner Familie damals gefehlt hatte – nämlich Verlässlichkeit, echten Servicegedanken und Menschen, denen man mit gutem Gefühl einen geliebten Angehörigen anvertrauen kann.



Das Gründerteam: Damian Wolny und seine Mutter Maria Wolny

Gemeinsam mit seiner Mutter gründete Wolny schließlich CLARA + CARL und legte damit den Grundstein für das heutige Familienunternehmen.

Das Leistungsspektrum reicht von Haushaltshilfe und Alltagsbegleitung über Begleitungen zu Ärzten und Behörden bis hin zur umfassenden Pflegeberatung. Dazu gehören unter anderem die Unterstützung bei der Beantragung von Pflegegraden, Höherstufungs- und Verschlechterungsanträgen sowie die Begleitung von Widerspruchsverfahren. Unterstützt werden Menschen jeden Alters – von Kindern und Jugendlichen über Erwachsene bis hin zu Senioren – ebenso wie Angehörige und Familien, die Entlastung und Unterstützung im Alltag benötigen.



Bis heute führt Wolny jedes Erstgespräch persönlich. Jede Anfrage wird beantwortet, jeder Kunde erhält einen festen Ansprechpartner. Entscheidungen werden nicht nach Aktenlage getroffen, sondern auf Basis der individuellen Lebenssituation der Betroffenen.

Viele Familien erfahren erstmals durch CLARA + CARL, welche Unterstützung ihnen überhaupt zusteht. Entlastungsleistungen, Verhinderungspflege und Pflegesachleistungen bleiben häufig ungenutzt, obwohl zahlreiche Leistungen bereits ab Pflegegrad 1 über die Pflegekasse finanziert werden können. CLARA + CARL unterstützt Kunden dabei, diese Ansprüche zu verstehen, zu beantragen und im Alltag tatsächlich zu nutzen.

Dass dieser Ansatz funktioniert, zeigt die Entwicklung des Unternehmens eindrucksvoll. CLARA +

CARL hat innerhalb von nur sechs Monaten rund 100 Neukunden gewonnen und gehört damit zu den am schnellsten wachsenden Betreuungsdiensten der Region. Gleichzeitig wurde das Team kontinuierlich ausgebaut, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden und Familien im gesamten Kreis Soest zuverlässig unterstützen zu können. Für Damian Wolny ist diese Entwicklung vor allem ein Zeichen dafür, dass sich Qualität, Verlässlichkeit und persönliche Betreuung langfristig durchsetzen.

Doch Zahlen allein erklären den Erfolg nicht. Ein wesentlicher Unterschied liegt in der Unternehmenskultur. Während viele Betriebe unter Personalmangel und hoher Fluktuation leiden, setzt CLARA + CARL konsequent auf Vertrauen, Eigenverantwortung und Wertschätzung. Das Team erhält

Freiräume, Verantwortung zu übernehmen und die Betreuung individuell auf die Bedürfnisse der Kunden abzustimmen. Statt Zeitdruck und starren Vorgaben stehen Flexibilität, Eigeninitiative und Menschlichkeit im Mittelpunkt.

„Unsere Arbeit beginnt mit Vertrauen. Dieses Vertrauen kann man sich nicht kaufen – man muss es sich jeden Tag neu verdienen.“

Der Erfolg spricht sich inzwischen weit über Empfehlungen hinaus herum. Angehörige empfehlen den Dienst innerhalb ihrer Familien weiter, Kunden berichten von ihren Erfahrungen, und auch Ärzte, Krankenhäuser sowie weitere Netzwerkpartner aus dem Gesundheitswesen suchen zunehmend die Zusammenarbeit. Für Wolny ist diese Entwicklung Bestätigung und Verpflichtung zugleich.

„Für uns bedeutet Wachstum vor allem eines: Dass immer mehr Familien die Unterstützung finden, die wir damals selbst vergeblich gesucht haben.“

Heute steht CLARA + CARL für einen Ansatz, der in der Branche nicht selbstverständlich ist: persönliche Nähe trotz Wachstum, feste Ansprechpartner trotz steigender Nachfrage und individuelle Betreuung statt standardisierter Abläufe. Aus einer persönlichen Problemlösung ist ein Familienunternehmen entstanden, das schon heute zu einer festen Größe im Kreis Soest zählt.

Haushaltshilfen in Soest

Sie wohnen in Soest und suchen eine zuverlässige Haushaltshilfe?

Herzlich willkommen bei der heim&rein aus Essen. Wir vermitteln geschulte, praxiserprobte und fleißige Haushaltshilfen in Soest aus Ihrer Nähe, damit Sie die nötige Unterstützung erhalten.



heim&rein

die Dienstleister für eine Reinigung nach Hausfrauenart im Kreis Soest

Ihre Ansprechpartnerin für Soest:



Nancy Gorsky

Am Silberg 2
59494 Soest
soest@heim-rein.de

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag
08.00 Uhr bis 12.00 Uhr
und 13.00 Uhr bis 15.00 Uhr

02921 / 7856685

Zentrale Rufnummer: 0201 – 45 84 37 60

- **Hauswirtschaftliche Versorgung** (Abrechnung mit allen Pflegekassen)
- **Private Haushaltshilfen im Alltag, bei Unfall oder Krankheit**
- **Familienpflege**
- **Seniorenbetreuung**

Gebäudereinigung durch Haushaltshilfe

Die kompetente Reinigungslösung für Ihre vier Wände in Soest!

Gemeinsam analysieren wir Ihren Bedarf, um eine feste und zuverlässige Mitarbeiterin bei Ihnen einzusetzen. Im kostenlosen Erstgespräch vor Ort konkretisieren wir Ihre Wünsche. Nehmen Sie dazu einfach Kontakt zu uns auf.



CLARA + CARL
BETREUUNGSDIENST

AB
PFLEGEGRAD 1
KOSTENLOS

**ALLTAGSBEGLEITUNG.
HAUSHALTSHILFE.
PFLEGEBERATUNG.**

LEISTUNGEN

- Haushaltshilfe & Reinigungsdienst
- Einkaufs- & Besorgungsservice
- Arzt- & Therapiebegleitung
- Freizeitgestaltung & Spaziergänge
- Behördengänge & Antragsstellungen
- Pflegegrad: Beantragung, Erhöhung & Widerspruch

Zulassung und Anerkennung zur Abrechnung mit sämtlichen gesetzlichen und privaten Pflege- und Krankenkassen.

TELEFON +49 (0)2921 94481-81

WWW.CLARA-CARL.DE

Drei Kugeln Sommerglück

Basilikum, Matcha & Erdbeereis ganz ohne Eismaschine



Matcha-Eis. Fotos: © Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Selbstgemachtes Eis ist die perfekte Erfrischung für den Sommer – und das Beste daran: Für die Zubereitung wird keine Eismaschine benötigt. Ob klassisches Erdbeereis, aromatisches Basilikumeis mit frischer Kräuternote oder cremiges Matcha-Eis mit feinem Grüntee-Aroma – die drei Rezeptideen lassen sich unkompliziert zu Hause zubereiten und bringen Abwechslung in die heimische Eisvitrine.



Basilikumeis.

Matcha-Eis

Zutaten

500 g kalte Schlagsahne
1 ½ – 2 TL Matcha (Grünteepulver)
1 Msp. Dr. Oetker Gourmet Vanille gemahlen
400 g gezuckerte Kondensmilch

Zubereitung

Sahne in eine Rührschüssel oder großen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) fast steif schlagen. Matcha und Gourmet Vanille unterrühren. Die gezuckerte Kondensmilch dazugeben und ganz steif schlagen. Die Masse in ein gefriergeeignetes Gefäß füllen und mind. 4 Std. gefrieren. Eis portionieren und anrichten.

Erdbeereis

Zutaten

500 g Erdbeeren
250 g Joghurt 10% Fett
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack
50 g Zucker

Zubereitung

Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und grob zerkleinern. Alle Zutaten in einen Standmixer oder Rührbecher geben und fein pürieren. Eismasse in eine große Rührschüssel geben und etwa 3 Stunden gefrieren, dabei alle 30 Minuten mit einem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Erdbeereis portionieren und anrichten.



Erdbeereis.

Basilikumeis

Zutaten

150 ml Zitronensaft (von etwa 4 Zitronen)
20 Basilikumblätter
100 g kalte Schlagsahne
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
75 ml Zitronenlikör
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Zitronen-Geschmack
etwa 2 EL Zucker

Zubereitung

Zitronen auspressen und 150 ml Saft abmessen. Basilikumblätter vorsichtig waschen, trocken tupfen, fein hacken. Sahne und Crème fraîche in einen Rührbecher geben. Zitronensaft, Zitronenlikör, Cremepulver und Zucker hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren. Alles etwa 3 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Basilikum unterrühren. Creme mind. 3 Std. gefrieren, zwischendurch immer wieder durchrühren. Eis etwa 15 Min. vor dem Servieren herausnehmen, leicht antauen lassen und Eiskugeln portionieren. (www.oetker.de)

Fit für die Schule

Entwicklungsauffälligkeiten frühzeitig erkennen

Der Schulanfang ist für Kinder ein bedeutender Meilenstein. Neben Neugier und Vorfreude bringt der Wechsel in die Schule jedoch auch neue Anforderungen mit sich. Kinder müssen dem Unterricht aufmerksam folgen, Arbeitsaufträge verstehen, sich sprachlich ausdrücken und über längere Zeit konzentrieren können. Zeigen sich dabei Schwierigkeiten, sollten Eltern diese ernst nehmen. Frühzeitig erkannte Entwicklungsauffälligkeiten lassen sich häufig gut fördern und ausgleichen.

Ein gutes Sehvermögen ist eine wichtige Voraussetzung für erfolgreiches Lernen. Kinder mit Sehschwächen erkennen Buchstaben und Zahlen möglicherweise nur unscharf, verrutschen in Zeilen oder klagen über Kopfschmerzen und schnelle Ermüdung. Regelmäßige Vorsorgeuntersuchungen geben erste Hinweise, ersetzen jedoch keine augenärztliche Untersuchung bei Verdachtsmomenten.

Kinder sollten zum Schulbeginn in der Lage sein, sich altersgerecht auszudrücken, Geschichten nachzuerzählen und Anweisungen zu verstehen. Ein eingeschränkter Wortschatz, eine undeutliche Aussprache oder Schwierigkeiten beim Bilden von Sätzen können das Lernen erschweren. Sprachliche Auffälligkeiten bedeuten nicht zwangsläufig eine



Foto: F.K.W. Verlag

dauerhafte Beeinträchtigung. Häufig profitieren Kinder von einer gezielten Förderung, beispielsweise durch eine logopädische Behandlung oder spezielle Sprachprogramme im Vorschulalter. Viele Schulanfänger sind lebhaft und lassen sich leicht ablenken. Problematisch wird

es jedoch, wenn Kinder Aufgaben kaum zu Ende bringen, häufig träumen, Anweisungen vergessen oder auch bei interessanten Tätigkeiten nur kurz aufmerksam bleiben. Eine feste Tagesstruktur, ausreichend Schlaf, regelmäßige Bewegung und möglichst wenig

Ablenkung durch digitale Medien können die Konzentrationsfähigkeit unterstützen. Bestehen die Schwierigkeiten über längere Zeit oder beeinträchtigen sie den Alltag deutlich, kann eine kinderärztliche Abklärung sinnvoll sein. (www.kindergesundheit.de)

Unsere
EMDENER
Matjes Spezialitäten

FRISCH, NACH HAUSFRAUEN ART UND EINFACH LECKER!

Emdener Matjesfilet
mit Zwiebelringen,
Bratkartoffeln und Salat

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Zwiebel-Sahne,
Bratkartoffeln und Salat

Sherry-Matjesfilet
mit Zwiebel-Sahne und
Opalapfel und Kräuterquark

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Ander Rosenau
RESTAURANT • BRASSERIE • CAFE

59505 Bad Sassendorf
An der Rosenaue 3
Tel.: 02921 / 9444922
info@restaurantrosenau.de

K –
Praxis für Logopädie
Maren Kolnsberg

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir Dich!
Logopäde (m/w/d)

Praxis für Logopädie • Maren Kolnsberg
Kaiserstraße 1 • 59505 Bad Sassendorf
Fon (02921) 66 66 52 • Fax (02921) 66 66 53

Lippstädter Straße 4 • 59510 Lippetal
Fon (02923) 97 18 03 • Fax (02923) 97 18 04

LOGOPÄDIE
PRAXIS SOEST
Thomästraße 6

Telefon Soest 02921 / 7000535
Telefon Welver 02384 / 54335
sophia@leondaris.eu
www.leondaris.eu

Mitglied im Deutschen Bundesverband für Logopädie e.V.

Sophia Leondaris



Der Lippborger Markt ist immer gut besucht. Fotos: Gewerbeverein Lippborg

Lippborger Markt

Bewährtes und Neues



Der Gewerbeverein Lippborg und das Kirmesteam haben wieder einmal eine gelungene Mischung aus Neuerungen und lieb gewonnenen Traditionen für den 31. Lippborger Markt, der am 22., 23. und 25. August stattfinden wird, zusammengestellt.

Am Samstag, 22. August, heißt es wieder 30 Minuten Freifahrt auf allen Fahrgeschäften. Mit den traditionellen drei Böllerschüssen, dem Fassantrieb und der offiziellen Eröffnung durch Bürgermeister Tobias Nillies startet das Event. Für den neuen Bürgermeister ist es zugleich eine Premiere, den Markt erstmals offiziell eröffnen zu dürfen. Ab 15 Uhr sorgt der Spielmannszug Lippborg mit seinem Auftritt für eine besondere Atmosphäre. Der Gewerbeverein Lippborg und das Kirmesteam konnten in diesem Jahr gleich mehrere Attraktionen gewinnen. Die Besucherinnen und Besucher dürfen sich auf neue, schnelle und spannende Fahrgeschäfte freuen. Na-

türlich kommen auch die jüngsten Kirmesfans nicht zu kurz. „Wir freuen uns sehr, die Menschen in diesem Jahr mit so vielen Highlights überraschen zu können. Der Lippborger Markt bleibt eine traditionelle Straßenkirmes für die ganze Familie“, heißt es von Seiten der Organisatoren. Auch am Sonntag, 23. August, wartet wieder ein besonderes Highlight auf die kleinen Gäste: Bluey und Bingo sorgen für unvergessliche Momente. Zudem laden die Lippborger Geschäfte ab 13 Uhr zum verkaufsoffenen Sonntag ein. Am Dienstag, 25. August, heißt es dann: Früh aufstehen lohnt sich! Der traditionelle Kram- und Viehmarkt verspricht wieder zahlreiche Schnäppchen sowie viele praktische und originelle Produkte. Im Anschluss öffnen die Kirmesbetriebe ein letztes Mal ihre Türen und laden zum Abschluss des Marktes ein. Beim Familiennachmittag von 14 bis 16 Uhr warten wieder attraktive Angebote auf Groß und Klein. Abgerundet wird der Nachmittag durch die beliebte Lebkuchenherz-Verlosung. Der Gasthof Willenbrink hat in diesem Jahr übrigens keinen Stand beim Lippborger Markt. Trotzdem können Besucherinnen und Besucher den Gasthof während der Tage ansteuern und haben die Möglichkeit, zu den gewohnten Öffnungszeiten die beliebte Rinderwurst mitzunehmen. Es wird die letzte Möglichkeit sein. Denn der Gasthof, der von Gabriele und Josef Willenbrink geführt wird, schließt Ende Januar 2027 seine Pforten.

Den Sommer genießen

Die besten Ausflugsziele und Gastrotipps in der Region!

Endlich Sommer: Die Biergärten sind geöffnet, die Terrassen füllen sich und überall entstehen kleine Genussmomente unter freiem Himmel. Ob gemütlicher Landgasthof, stilvolle Rooftop-Bar, traditionsreicher Biergarten oder modernes Café mit Sonnenterrasse – die Region bietet zahlreiche Orte zum Entspannen, Genießen und Zusammensein.

In dieser Sonderstrecke präsentieren wir die schönsten Plätze für laue Sommerabende, kühle Getränke und regionale Spezialitäten. Unsere Leserinnen und Leser entdecken hier beliebte Treffpunkte, neue Lieblingsorte und kulinarische Empfehlungen für die warme Jahreszeit. Freuen Sie sich auf eine Auswahl besonderer Gastronomie aus der Region – mit viel Atmosphäre, Gastfreundschaft und Sommerflair. Die folgenden Seiten laden zum Entdecken, Verweilen und Genießen ein.



Tierpark
NADERMANN

...TIERISCH WAS ERLEBEN

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich 10:00 - 18:00 Uhr
(auch an Feiertagen und in den Ferien)

Folgt uns gerne auf

Tierpark Nadermann, Grathörster Weg 5, 33129 Delbrück-Schöning
Tel.: 0175 - 40 83 764 | info@tierpark-nadermann.de
www.tierpark-nadermann.de

NEU: Ganzjährig!

Fangfrische Fischkarte

Genießen Sie bei uns:

Frische Austern, köstliche Seesunge, Muschelvariationen und vieles mehr!

Rocco Pietrovicci und sein Team freuen sich auf Sie!

Öffnungszeiten
Di – So: 11.30 – 21.30 Uhr
Mo: Ruhetag

ROCCO
RÖSTICERIA · CAFFETERIA · GELATERIA

Seestr. 6 · 59519 Möhnesee-Körbecke
Tel. 0 29 24 974 43 93 · www.rocco-seeterrassen.de



Foto: Pixabay

GASTFREUNDSCHAFT SEIT ÜBER 100 JAHREN

Wir machen Urlaub vom 11. August bis einschließlich 4. September!

Haus Schulte
Werl-Westönnen
Tel. 02922/2295

Öffnungszeiten: Mo., Fr. und Sa. ab 17 Uhr, So. 11 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr, Di., Mi. und Do. Ruhetag

Ihre nächste Auszeit wartet: Sommer- und Herbstträume mit Schwertheim	
Erlebnisreisen	Kurzreisen
Ostsee Inselhüpfen 4x HP, Greifswald, Usedom, Rügen, Hiddensee 10.-14.8./23.-27.9. ab 725 €	Lüneburger Heide 3x HP, Rundfahrt + Heidschnucken, Kutschfahrt, Celle, Lüneburg, Hannover 20.-23.8. ab 549 €
Vier-Flüsse-Fahrt 4x HP, Schifffahrten Main, Rhein, Mosel & Neckar, Führungen Cochem & Heidelberg, Weinprobe 30.8.-3.9. ab 615 €	ZDF Fernsehgarten Mainz 1x ÜF, Wiesbaden, Eintrittskarte 22.-23.8. ab 245 €
Ungarn Balaton 9x HP, Weinfest, Plattensee, Budapest, Puszta 9.-18.9. ab 1479 €	München 3x ÜF, Stadtführung, Brauerei Erdinger, Olympiapark 3.-6.9. ab 509 €
Tirol 7x HP, Panoramafahrt Imst, Innsbruck, Lech am Arlberg, Zug, Kaunertal, Ötztal, Bergbahnen, Gurgital 13.-20.9. ab 1259 €	Franken 2x ÜF, Erlangen, Bamberg, Nürnberg, Main-Schifffahrt 4.-6.9. ab 325 €
Südtirol 5x HP, Meran, Gärten Schloss Trauttmansdorff, Bozen, Dolomiten 13.-18.9./11.-16.10. ab 1009 €	Ostseeresort Damp 3x HP, Wikinger Museum, Kiel, Laboe, Schlei-Ausflug inkl. Schifffahrt 6.-9.9. ab 599 €
Vier-Länder-Fahrt 4x HP, Bodensee, Insel Mainau, St. Moritz mit Rhätischer Bahn, zubuchbar: Vinschgau + Meran 20.-24.9. ab 789 €	Mosel 2x HP, Koblenz, Planwagenfahrt, Weinprobe, Burg Eltz, Cochem 11.-13.9./9.-11.10. ab 435 €
Chiemsee 4x HP, Schifffahrt, Frauen- & Herreninsel, Berchtesgaden, Königssee, Großglockner Hochalpenstraße, Enzianbrennerei 21.-25.9. ab 775 €	Rhein in Flammen 2x ÜF, Schifffahrt inkl. AE, Wiesbaden 12.-13.9. ab 335 €
Riesengebirge 4x HP, div. Bahnfahrten, Gerhart-Hauptmann-Haus, Stabkirche Wang, Friedenskirche Schweidnitz, Schloss Fürstenstein 23.-27.9. ab 759 €	Harz 3x HP, Goslar, Wernigerode, Quedlinburg, Thale, Schmalspurbahn 13.-16.9. ab 545 €
Normandie & Bretagne 7x HP, Rouen, Calvados-Brennerei, Saint-Malo, Mont Saint Michel, Dinan, Cap Fréhel, Austernzucht 27.9.-4.10. ab 1889 €	Dreiländereck 2x ÜF, Aachen + Dom, Eupen, Lüttich, Maastricht + Bootsfahrt 18.-20.9. ab 389 €
Italien-Rundreise 7x HP, Gardasee, Florenz, Rom, Venedig, Lido di Jesolo, Udine 3.-10.10. ab 1049 €	Altes Land 3x HP, Stade, Obsthof, Buxtehude, Brennerei 24.-27.9. ab 505 €
Urlaubsreisen	Rund um den Öresund 3x HP inkl. Nachtfähre, Malmö, Helsingborg, Kullen, Schloss Sofier, Kopenhagen 25.-28.9. ab 665 €
Cuxhaven mit / ohne Unterkunft; jeden Samstag 2.5.-10.10. ab 635 € / 185 €	Nord-Ostsee-Kanal 3x HP, Kiel, Schiffsbegrüßungsanlage Rendsburg, Nord-Ostsee-Kanalfahrt 27.-30.9. ab 659 €
Usedom 7x HP 23.-30.8./20.-27.9./11.-18.10. ab 1175 €	Kühlungsborn 7x HP 13.-20.9./11.-18.10. ab 1129 €
Wangerooze 7x HP, Fähre, Inselbahn, Führung 27.9.-4.10. ab 1385 €	

Schwertheim Touristik GmbH
59510 Lippetal-Herzfeld
Lippstädter Str. 30 • ☎ 02923-97000

REISEKATALOGE anfordern!
Bus - Schiff - Erholung
NEU: WINTER

SIE SUCHEN...

...neue Perspektiven für Ihre berufliche Zukunft?

Steht bald das Zwischenzeugnis an und Sie fragen sich, wie es nach der Schule weitergeht? Oder haben Sie bereits eine Ausbildung abgeschlossen und denken über den nächsten Karriereschritt nach? Auf den folgenden Seiten finden Sie zahlreiche Anregungen rund um Ausbildung, Berufseinstieg und berufliche Neuorientierung.

Ob Gastronomie und Hotellerie, Handwerk, Bau, Pflege, Verwaltung, Bankwesen oder Industrie – in unserer Region werden engagierte Auszubildende ebenso ge-

sucht wie erfahrene Fachkräfte. Viele Unternehmen bieten spannende Einstiegsmöglichkeiten und sichere Perspektiven. Sollte noch nicht das Passende dabei sein, gibt es zahlreiche Informations- und Beratungsangebote, die bei der Berufsfindung unterstützen. Auch unser Stellenportal halloJOBS (www.hallo-jobs.de) bietet aktuelle Jobangebote aus der Region.

Schauen Sie doch auch mal auf www.arbeitsagentur.de/bildung/welche-ausbildung-welches-studium-passt, wo man zum Beispiel das Online-Berufs-



Foto: wayhomestudio auf Magnific

erkundungstool „Check-U“ findet. Interessieren Sie sich mehr für industrielle, kaufmännische, IT- oder Verwaltungsberufe? Dann ist die Industrie- und Handelskammer Nordwestfalen (www.ihk.de/nordwestfalen/) die richtige Adresse für Sie. Wenn Sie sich für Klimaberufe wie Anlagenmechaniker für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik, Elektroniker für Energie- und Gebäudetechnik oder Dachdecker interessieren, sollten Sie sich auf der Website der Kreishandwerkerschaft Hellweg-Lippe (www.kh-hl.de/ausbildungsboerse), zuständig

für die Kreise Unna, Soest und die Stadt Hamm umschauen. Hier finden Sie nicht nur Infos zur dualen Ausbildung und der weiteren Karriere im Handwerk, sondern auch die passenden Ansprechpartner aus Ihrer Region. Allgemeine Infos unter anderem auch zur Finanzierung einer Fortbildung gibt's unter www.die-duale.de vom Bundesministerium für Bildung und Forschung.

Wir wünschen viel Erfolg beim Start ins Berufsleben – oder bei der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung.

Mitarbeiter gesucht

Wir suchen engagierte Mitarbeiter (m/w/d) für unsere Standorte in Soest, Unna und Beckum. Ob mit Verkaufserfahrung oder als motivierter Quereinsteiger – bei uns sind Sie herzlich willkommen.

IHRE AUFGABEN:

Pflege und Ausbau bestehender Kundenkontakte

WIR BIETEN:

- Regelmäßige Arbeitszeiten
- Freie Wochenenden und Feiertage
- Eine intensive Einarbeitung auch ohne Branchenerfahrung
- Langfristige Perspektive und Entwicklungsmöglichkeiten

Interesse Ihre Stärken in Verkauf, Beratung und Kommunikation einzubringen? Wir freuen uns auf Sie! Jetzt bewerben: info@fkvwverlag.com

F.K.W. Fachverlag für Kommunikation und Werbung GmbH



Wir suchen DICH!

Ihr Fachmann für Fleisch und Wurstwaren

FLEISCHEREI HALFMANN

Partyservice · Imbiss
Fleischerfachgeschäft

Sigefridwall 21 · Soest · Tel. 02921 / 13295



Foto: F.K.W.-Verlag

Pflege mit Herz und Zukunft Arbeiten im Seniorenheim Sonnenneck

Das Seniorenheim Sonnenneck in Bad Sassendorf ist ein familiengeführtes Pflegeunternehmen mit über 50 Jahren Erfahrung in der stationären Altenpflege. Das Haus wird bereits in der dritten Generation geführt und verbindet traditionelle Werte mit modernen Pflege- und Betreuungskonzepten. Seit dem Umzug in den modernen Neubau im Jahr 2020 verfügt die Einrichtung über 60 Einzelzimmer und bietet ihren Bewohnern eine hochwertige, individuelle Versorgung. Wertschätzung, Menschlichkeit und ein familiäres Miteinander prägen dabei den Arbeitsalltag und den Umgang mit Bewohnern sowie Mitarbeitenden.

Im Gespräch macht Geschäftsführer Kai-Uwe Groll deutlich, dass Menschen jeden Alters im Seniorenheim Sonnenneck willkommen sind. „Ob jung oder schon älter – bei uns kann jeder seinen Weg in die Pflege finden“, betont er. Angeboten werden die einjährige Ausbildung zur Pflegefachassistentin und die dreijährige Ausbildung zur Pflegefachkraft mit Examen. Darü-



Der Schriftzug erinnert an die über 50-jährige Geschichte des Seniorenheims Sonnenneck.

ber hinaus können Interessierte Praktika unterschiedlicher Dauer absolvieren und so erste Einblicke in den abwechslungsreichen Pflegealltag gewinnen. Bei der Auswahl neuer Auszubildender und Mitarbeitender stehen für Groll nicht die Schulnoten im Vordergrund. „Viel wichtiger ist, dass jemand gerne mit Menschen arbeitet und sozial eingestellt ist“, erklärt er. Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und eine gewisse persönliche Reife seien entscheidende Voraussetzungen für den Beruf. Wer Freude daran habe, Menschen zu begleiten und Verantwortung zu übernehmen, bringe die wich-

tigsten Eigenschaften bereits mit. Die Ausbildung vermittelt ein breites Fachwissen. Zu Beginn lernen die Auszubildenden rechtliche Grundlagen, Krankheitsbilder und den professionellen Umgang mit älteren Menschen kennen. Anschließend folgen Inhalte wie Grund- und Behandlungspflege, Medikamentenmanagement sowie die Kommunikation mit Ärzten und Behörden. „Die Ausbildung ist sehr vielfältig“, sagt Groll. Dadurch eröffnen sich den Absolventen zahlreiche Einsatzmöglichkeiten innerhalb des Gesundheitswesens. Besonders am Herzen liegt Groll die Bedeutung des Pflegeberufs.

„Pflege ist ein Beruf mit Herz und Zukunft“, betont er. Die Arbeit sei abwechslungsreich, verantwortungsvoll und sinnstiftend. Pflegekräfte begleiten Menschen häufig auf ihrem letzten Lebensabschnitt und werden dabei zu einem wichtigen Teil ihres Lebens. Gerade dieses Vertrauen und die Dankbarkeit der Bewohner machen den Beruf so besonders. Auch die Zukunftsaussichten bewertet Groll positiv: „Wer einmal in der Pflege ausgebildet ist, muss sich um einen Arbeitsplatz kaum Sorgen machen. Pflegekräfte werden immer gebraucht.“ Gleichzeitig bietet der Beruf vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten. Durch Weiterbildungen können Pflegekräfte beispielsweise zur Pflegedienst- oder Heimleitung aufsteigen, Führungsverantwortung übernehmen oder sogar den Schritt in die Selbstständigkeit wagen. Das Seniorenheim Sonnenneck verbindet somit eine familiäre Unternehmenskultur mit modernen Arbeitsbedingungen und vielfältigen Karrierechancen. Wer einen Beruf mit Sinn, Verantwortung und sicheren Zukunftsperspektiven sucht, findet hier ein Arbeitsumfeld, in dem Menschlichkeit und persönliche Entwicklung im Mittelpunkt stehen.

Seniorenheim „Sonnenneck“ GmbH & Co. KG

Gartenstr. 1 • 59505 Bad Sassendorf • Tel. 02921-59028-0
seniorenheim-sonneneck@t-online.de www.seniorenheim-sonneneck.de

Großes Sommerhighlight

Burgbühne Stromberg präsentiert „Goldfinger“



Fotos: Burgbühne Stromberg

Programm Sommer 2026

100 Jahre KIDELCHESPIEL
burgbühne STROMBERG E.V.

Nils Holgersson
von Selma Lagerlöf
Regie: Hendrik Becker und Kevin Wahlbrinck
Aufführungsgrechte beim Bühnenverlag Weisendorf, Hamburg

Spielzeit vom 10.05. – 06.09.2026
Premiere am Sonntag, 10.05.2026
Eintritt Kinder 6,- Euro - Erwachsene 8,- Euro

Goldfinger
von Ian Fleming • Regie: Hendrik Becker

Spielzeit vom 15.08. – 05.09.2026
Premiere am Samstag, 15.08.2026
Eintritt Kinder 10,- Euro - Erwachsene 12,- Euro

QR-Code

Weitere Termine auf der Homepage
www.burgbuehne.de
Reservierungen: Telefon 02529 94 84 84 - oder nutzen Sie unsere Online-Kartenreservierung



Die Burgbühne Stromberg bietet ein abwechslungsreiches Sommerprogramm. In der Spielzeit vom 15. August bis zum 5. September gibt es eine Bühnenfassung zu Ian Flemings „Goldfinger“. Regie dazu führt Hendrik Becker.

Inhaltlich geht es um Adelar Goldfinger, die die reichste Frau Englands ist. Sie hortet riesige Goldvorräte und erregt damit den Verdacht des MI6. James Bond wird zur Untersuchung geschickt und deckt einen raffinierten Goldschmuggelplan sowie Goldfingers bisher gewagtesten Streich auf: Operation Grand Slam, ein Goldraub, der so dreist ist, dass er die Weltwirtschaft zum Einsturz bringen und das Schicksal des Westens in die Hände von SMERSH und dem KGB legen könnte. Es beginnt eine atemberaubende Jagd um die Welt mit einem Superhelden, der scheinbar über den Dingen steht, in einer Zeit, die längst vergangen scheint.

August

Veranstaltungskalender

1. Samstag

13 Uhr Ausstellung (bis 16.8.)

I'm calling,
Museum Wilhelm Morgner,
Thomästraße 1, Soest

Ganztägig Fest

Volksbankfest, Marktplatz,
Marktstraße, Werl

11 Uhr Preisverleihung

Experiment '69 -
Der Wilhelm-Morgner-Preis
für experimentelle Kunst 1969,
Museum Wilhelm Morgner,
Thomästraße 1, Soest

14.30 Uhr Führung (auch am 8.8.)

Versteckte Orte,
Rathausbögen,
Rathausstraße,
Soest

Ganztägig Fest (bis 2.8.)

Schützenfest Völlinghausen,
Schützenhalle Völlinghausen,
Am Heidberg,
Möhnesee

7 Uhr Markt (immer Di, Do & Sa)

Soester Wochenmarkt,
Petrikerhof,
Soest

2. Sonntag

17 Uhr Kultur
Drüggelter Konzerte – „Sommerliches Serenadenkonzert“,
Drüggelter Kapelle,
Kapellenweg 14, Möhnesee

15.30 Uhr Kultur (auch am 30.8.)

Crossover-Konzert, Gradierwerk,
Im Kurpark, Bad Sassendorf

3. Montag

9 Uhr Ferienprogramm (auch am 11.8.)
Bogenschießen + Teamspiele,
Christian Becker Events, Lange
Straße 16, Möhnesee

4. Dienstag

19 Uhr Kultur
Jigs Jam Session, Kulturhaus Alter
Schlachthof, Ulrichertor 4, Soest

5. Mittwoch

11 Uhr Ferienprogramm
Pen & Paper – Werdet zum
Helden eurer eigenen Geschichte,
Stadtbücherei Soest,
Severinstraße 10, Soest

19 Uhr Kultur

Soester Sommer / Pulsar Trio,
Kulturhaus Alter Schlachthof,
Ulrichertor 4, Soest

19.30 Uhr Kultur

(immer mittwochs)
Impro-Theater, KulturQuartier-
Spiegelraum, Ulrichertor 4, Soest

6. Donnerstag

Ganztägig (bis zum 9.8.)

Brückenfest Möhnesee,
Seepark Möhnesee, Börnigeweg,
Möhnesee

18 Uhr Fest (jeden Do - 24.09.)

Sundowner, Strandbad Uferlos,
Bahnhofstraße 28, Möhnesee

7. Freitag

10 Uhr Vortrag (auch am 17.8.)

VRstehen – Dein Einstieg in
virtuelle Welten, Stadtbücherei
Soest, Severinstraße 10, Soest

Ganztägig Fest (bis 9.8.)

Schützenfest Sieveringen,
Schützenhalle Sieveringen,
Soester Straße 22, Ense

Ganztägig Fest (bis 10.8.)

Schützenfest Hilbeck,
Schützenplatz Hilbeck,
Siepenstraße 11, Werl

17 Uhr Kultur (auch 21.8. & 27.8.)
Soester Menü-Safari
„Sommerfrische“, Teichsmühle,
Teichsmühlengasse 3,
Soest

19 Uhr Kultur
Soester Sommer/ George &
His New Heartaches,
Kulturhaus Alter Schlachthof,
Ulrichertor 4, Soest

7 Uhr Markt
(immer freitags)
Bad Sassendorf Wochenmarkt,
Jahnplatz 1, Bad Sassendorf

8. Samstag

17 Uhr Kultur
Chorkonzert,
Neu St. Thomäkirche,
Klosterstraße 8, Soest

10. Montag

15 Uhr Ferienprogramm
Klettern + Teamspiele,
Christian Becker Events,
Lange Straße 16,
Möhnesee

11. Dienstag

18.30 Uhr Kultur (auch am 25.8.)

DJ Kultur Soest,
KulturQuartier-Spiegelraum,
Ulrichertor 4, Soest

12. Mittwoch

19 Uhr Kultur

Soester Sommer/ Anne Haigis,
Kulturhaus Alter Schlachthof,
Ulrichertor 4, Soest

13. Donnerstag

11 Uhr Workshop

DJ-Workshop für Kids ´n´ Teens,
KulturQuartier-Spiegelraum,
Ulrichertor 4, Soest

Ganztägig Kultur (bis Sonntag, 16.8.)

A(h)rte Vino-Fest am Gradierwerk
Kurpark, Gartenstraße 8,
Bad Sassendorf

14. Freitag

14 Uhr Führung

„Ladengeflüster“, Teichsmühle,
Teichsmühlengasse 3,
Soest

18 Uhr Fest

Live-Reggae Summer Sounds,
Strandbad Uferlos,
Bahnhofstraße 28, Möhnesee

19 Uhr Kultur

Soester Sommer/ TRIBUBU,
Kulturhaus Alter Schlachthof,
Ulrichertor 4, Soest

15. Samstag

14.30 Uhr Führung

„Schwarzbrot, Bier und
Bullenaugen“, Rathausbögen,
Rathausstraße, Soest

Ganztägig Fest (bis 17.8.)

Schützenfest Lemkerholz/
Lemkerberg, Festplatz am ehem.
Gasthof Nordhaus, Lemkerberg

14.30 Uhr Führung
„Von Pilgern, Kaufleuten und
Bürgern“, Rathausbögen,
Rathausstraße, Soest

16. Sonntag

11 Uhr Führung

„Wehrhaftes Soest“,
Osthofentor,
Osthofenstraße 72,
Soest

17 Uhr Kultur
Drüggelter Konzerte –
„Sternenklang über dem
Atlantik“, Drüggelter Kapelle,
Kapellenweg 14, Möhnesee

12 Uhr Führung

„1x alles bitte – Finissagetour“,
Museum Wilhelm Morgner,
Thomästraße 1, Soest

14 Uhr Führung

„Sie lebten mit und unter uns –
auf den Spuren unserer jüdischen
Nachbarn“, Teichsmühle,
Teichsmühlengasse 3,
Soest

17. Montag

10-17 Uhr Workshop (bis 19.8.)

Theaterworkshop,
KulturQuartier-Spiegelraum,
Ulrichertor 4, Soest

19. Mittwoch

10 Uhr Ferienprogramm

Ab auf den Bauernhof,
Stadtbücherei Soest,
Severinstraße 10, Soest

19 Uhr Kultur

Soester Sommer/ cara +
Support: The Dewdrops,
Kulturhaus Alter Schlachthof,
Ulrichertor 4, Soest

20. Donnerstag

14 Uhr Treffen

Repaircafe Soest,
KulturQuartier-Spiegelraum,
Ulrichertor 4, Soest

18 Uhr Fest (auch am 27.8.)

Feierabend am See, Seepark,
Börnigeweg, Möhnesee

21. Freitag

19 Uhr Treffen (auch am 28.8.)

Würfeljagd: Brettspielabend,
KulturQuartier-Kreativraum,
Ulrichertor 4, Soest

Ganztägig Fest (bis 23.8.)

Schützenfest Werl,
An der Schützenscheune 1,
Werl

Ganztägig Event (bis So, 23.8.)

50 Stunden in der Börde Therme,
Börde Therme, Gartenstraße 26,
Bad Sassendorf

19 Uhr Kultur

Soester Sommer/ Betrayers
of Babylon, Kulturhaus Alter
Schlachthof, Ulrichertor 4,
Soest

26. Mittwoch

15 Uhr Ferienprogramm
Miss Marple und Mr. Holmes -
Junior-Detektiv-Seminar,
Stadtbücherei, Severinstraße 10,
Soest

19 Uhr Kultur

Soester Sommer/
Jenny Thiele & Band,
Kulturhaus Alter Schlachthof,
Ulrichertor 4, Soest

28. Freitag

19 Uhr Kultur

Soester Sommer/
Jon Flemming Olsen,
Kulturhaus Alter Schlachthof,
Ulrichertor 4, Soest

29. Samstag

Ganztägig Fest

Bezirksschützenfest, Mawicke

30. Sonntag

14.30 Uhr Führung

„Historische Gaststättentour“,
Teichsmühle, Teichsmühlengas-
se 3, Soest

14.30 Uhr Führung

„Erinnerungen eines
Soester Jungen“,
Teichsmühle,
Teichsmühlengasse 3,
Soest

18.30 Uhr Fest

Bayerisches Dämmerhopen,
Pankratiusplatz,
Körbecke

KLEINANZEIGEN

Rolf kauft
Wohnwagen/Wohnmobile
auch renov.-bedürftig, ohne TÜV
Tel. 0221/2 76 96 12 oder
0177/5 08 82 42 auch Sa./So. Rolf

Trödelmarkt
So. 16.08.26
Kaufand, Soest
Jeder kann mitmachen!
www.renes-maerkte.de | 01 72 / 5 31 41 01

„Pearl & Pour“ Workshop im Café ABSPANN



Foto: F.K.W. Verlag

Am Sonntag, 2. August, lädt das Café ABSPANN im Kulturhaus Alter Schlachthof in Soest von 14 bis 17 Uhr zum Event „Pearl & Pour“ ein. Das Angebot richtet sich an Erwachsene zwischen 20 und 35 Jahren, die einen kreativen Nachmittag verbringen und dabei neue Menschen kennenlernen möchten.

Im Mittelpunkt steht das Gestalten einer modernen Designvase aus schlichten Zylindervasen und Holzkugeln. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich – vielmehr geht es darum, gemeinsam kreativ zu werden, sich

auszutauschen und eine entspannte Auszeit vom Alltag zu genießen. Alle Materialien, ein Begrüßungsgetränk sowie eine Goodie Bag sind im Ticketpreis enthalten. Die selbst gestaltete Vase darf anschließend mit nach Hause genommen werden. Die Teilnehmerzahl ist auf zwölf Personen begrenzt und sorgt für eine persönliche Atmosphäre. Ob allein oder gemeinsam mit Freunden – „Pearl & Pour“ verbindet kreatives Gestalten mit Begegnungen und macht das Café ABSPANN zu einem Treffpunkt für alle, die Design, Gemeinschaft und entspannte Stunden schätzen.

Archigymnasium präsentiert Projekt

Zwischen Pflanzen, Publikum und Forschergeist

Schülerinnen und Schüler des Archigymnasiums präsentieren ihr Projekt auf der IdeenExpo in Hannover und erleben eine Messe, die ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird

Die IdeenExpo ist bunt, laut und voller Menschen – und mitten-drin: Schülerinnen und Schüler des Archigymnasiums. Als ausgewähltes Team eines Schülerwettbewerbs stellen sie dort seit Beginn der Messe ihr Mitmach-Projekt „Flaschengärten live“ vor und bringen Besucherinnen und Besuchern näher, was in einem geschlossenen Glasgefäß passiert, wenn Pflanzen verschiedenen Umwelteinflüssen ausgesetzt sind. „Mikroorganismen in der Erde geben CO₂ ab, die Pflanzen produzieren O₂, das Moos sorgt für Luftfeuchtigkeit – es ist ein eigenes kleines Ökosystem“,



erklärt ein Schüler, der das Projekt vom ersten Tag an begleitet. Doch so simpel das zunächst klingt, so komplex ist die Realität: „Pflanzen reagieren immer anders. Es gibt nie ein Ende und

immer neue Probleme, die man lösen muss“, berichten Schülerinnen, die bereits seit etwa einem halben Jahr Teil des Projekts sind. Auch Messwerte, die plötzlich fallen, obwohl sie steigen sollten, gehören zum Alltag. Die Erklärung: Jede Pflanze hat ihren eigenen Zyklus und ihre eigene Anpassungszeit. Eine Schülerin ergänzt, dass es auf der Messe selbst dennoch reibungslos abläuft und betont insbesondere das Miteinander und den Zusam-

menhalt des Ausstellerteams. Zwischen den Standschichten bleibt den Schülerinnen und Schülern zudem immer wieder Zeit, die Messe selbst zu erleben: Andere Stände besuchen, an Aktionen teilnehmen, Neues ausprobieren und verschiedenste Dinge gewinnen. Das Fazit des Ausstellerteams fällt am Ende eindeutig aus: „Jeder sollte sich trauen mitzumachen. Es macht tierisch viel Spaß!“ (Liam Boll, Literatorkurs der Q1)



Fotos: Archigymnasium

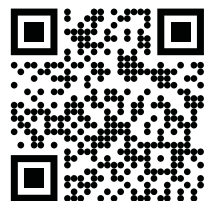
Mut

... ZUR BERUFLICHEN VERÄNDERUNG

Warum sich ein Neuanfang lohnen kann.

Der August ist ein guter Zeitpunkt, um über Veränderungen nachzudenken. Viele Menschen spüren den Wunsch nach neuen Aufgaben oder einem anderen Umfeld. Ein Jobwechsel bedeutet Mut, bietet aber auch die Chance auf persönliches Wachstum. Wer seine Komfortzone verlässt, sammelt neue Erfahrungen und entdeckt verborgene Stärken. Wichtig sind eine gute Vorbereitung und realistische Einschätzung der eigenen Ziele. Veränderung ist kein Risiko, sondern oft der Beginn einer positiven Entwicklung.

**hallo
JOBS**
hallo-jobs.de



HAMM Kurhaus

KULTOPOLIS
ARTISTS & MORE

ZUSATZ-GASTSPIEL
WEGEN GROSSER NACHFRAGE

THE 12 TENORS

LEGACY TOUR
Rock | Pop | Classic

13. März 2027 Westfälischer Anzeiger

A NIGHT OF QUEEN
performed by THE BOHEMIANS

“BRILLIANT”
BRIAN MAY

ALL the SPECTACULAR HITS Tour

23. Januar 2027 OLSBERG

NEW PROGRAM 2027

THE 12 TENORS

LEGACY TOUR

24. Januar 2027 ARNSBERG
12. März 2027 HAMM · 14. März 2027 HAGEN

ABBA GOLD
The Concert Show

11. Februar 2027 HAMM Westfälischer Anzeiger

LEGENDS OF ROCK
TRIBUTE FESTIVAL

LETZ-ZEP

ZEPPELIN'S RESURRECTION

THE DOORS IN CONCERT
AUTHENTIC TRIBUTE BAND

10. April 2027 OLSBERG

Karten in Hamm: Verkehrsverein Hamm e.V. Insel am Hauptbahnhof, Telefon (0 23 81) 23 400,
Karten in Hagen: in der Stadthalle, Telefon (0 23 31) 34 50, Touristinformation Hagen im M 12, Telefon (0 23 31) 80 99 980,
Karten in Arnsberg: Verkehrsverein Arnsberg, Telefon (0 29 31) 40 55, Reisebüro Meyer, in der Buchhandlung Sonja Vieth,
Karten in Olsberg: Touristik & Stadtmarketing, Ruhrstraße 32, Telefon (0 29 62) 97 370,
sowie in allen bekannten Vorverkaufsstellen und im Internet unter www.kultopolis.com

Mit uns können Sie bauen!

KfW-Effizienz-Häuser zum Festpreis

Für Sie persönlich planen, kalkulieren und bauen wir Ihr neues Haus, aus ökologisch gesunden Ziegelsteinen.
Eine Investition, die sich rechnet!



- Beratung
- Architektur
- Statik
- Bauleitung
- Ausführung

schmidt & schmidt

59939 Olsberg Elleringhausen
Telefon 02962 - 9720-0
www.schmidt-und-schmidt.de

Ziegel der rein keramische Ziegel
pur

