

Donnerstag
31. Mai

152. Tag des Jahres
214 Tage bis Jahresende
Kalenderwoche 22

☀️ 05:12 Uhr
☁️ 21:36 Uhr
🌙 16:37 Uhr
🌅 02:34 Uhr



Guten Morgen

Die Waldfee

»Holla die Waldfee!«, rief ein Kollege neulich aus, als er am Telefon erfahren hatte, dass seine Oma (86) in eine Radarkontrolle der Polizei geraten, für viel zu schnell befunden worden war und nun vier Wochen lang auf ihren Führerschein verzichten muss. Heinz wunderte sich nicht nur über die »rasende« Großmutter, sondern auch über diesen sonderbaren Ausdruck, den der Kollege benutzt hatte: »Holla die Waldfee«. Zwar hat Heinz diesen Ausruf schon des öfteren vernommen, sich aber bislang noch nie Gedanken darüber gemacht, wo wohl der Ursprung liegen mag. Waldfeen tauchen hin und wieder in Märchen auf, meistens stehen sie auf der Seite der Guten und setzen ihren magischen Kräfte für sie ein. Man denke etwa an die Fee Amaryllis aus dem »Räuber Hotzenplotz«, die gemeinsam mit Kaperl den bösen Zauberer Petrosilius Zwackelmann seiner gerechten Strafe zuführt.

Oder gibt es etwa in einem Märchen, das Heinz nicht geläufig ist, eine Fee, die »Holla« heißt? Ist jene »Holla« vielleicht die Schwester von »Frau Holle«? Heinz weiß es nicht. Wenn er die Lösung eines Tages findet, dann wird er sich natürlich melden - und dabei ausrufen: »Mein lieber Herr Gesangsverein!«
Curd Paetzke

Alle Christen sind willkommen

Delbrück (WV). »Ökumene im Blick«: Unter diesem Motto findet am Sonntag, 3. Juni, in der Kapelle des Gastlichen Dorfes (Lippstädter Straße, nahe Sudhagen) eine Andacht statt, zu der alle Mitglieder der katholischen, evangelischen und syrisch-orthodoxen Kirchengemeinden eingeladen sind. Beginn ist um 17 Uhr.

Einer geht durch die Stadt

... und bemerkt, dass Autofahrer in Delbrück die 30 Tempo-Anordnung im Abschnitt Lange Straße/Alter Markt/Thülecke/Oststraße mittlerweile recht gut einhalten. Das hat zwar einige Zeit gedauert, jetzt aber halten sich die meisten Autofahrer daran. Dass Ausnahmen die Regel bestätigen, weiß auch EINER

So erreichen Sie Ihre Zeitung

Anzeigenannahme

Telefon 0 52 51 / 89 62 22
anzeigen-paderborn@westfalen-blatt.de

Abonentenservice

Telefon 0 52 51 / 89 61 11
Fax 0 52 51 / 89 61 49
vertrieb@westfaelisches-volksblatt.de

Lokalredaktion Delbrück

Oststraße 24, 33129 Delbrück
Jürgen Spies 0 52 50 / 93 82 13
Heinz-Peter Manuel 0 52 50 / 93 82 14
Meike Oblau 0 52 50 / 93 82 17
Fax 0 52 50 / 93 82 22
delbrueck@westfalen-blatt.de

Lokalsport

Senfelderstraße 13, 33100 Paderborn
Matthias Reichstein 0 52 51 / 89 61 29
Peter Klute 0 52 51 / 89 61 24
Elmar Neumann 0 52 51 / 89 61 26
sport@westfaelisches-volksblatt.de

@ www.westfaelisches-volksblatt.de

Rotes Höhenrind weidet in Westenholz

Heimatfreunde betreuen Mutterkuhherde – Slow Food Deutschland brät kompletten Ochsen am Spieß

Von Jürgen Spies
(Text und Fotos)

Westenholz (WV). Gerhard Dirkwinkel hat einen Auftrag von Slow Food Deutschland: »Besorgen Sie bitte einen Ochsen höchster Qualität, der im Ganzen auf einem Drehspieß gebraten wird.« In Westenholz ist Dirkwinkel, Leiter des Slow Food-Conviniums südlicher Teutoburger Wald, fündig geworden.

Von der breiten Öffentlichkeit nahezu unbemerkt, unterhält der Heimatverein auf einer ökologischen Ausgleichsfläche am Kirispfad seit einigen Jahren eine Rinderzucht der besonderen Art. Dabei handelt es sich um das Rote Höhenvieh. Diese Rinderrasse ist vom Aussterben bedroht (Kategorie II, gefährdet, laut der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen).

Aktuell besteht die Westenholzer Mutterkuhherde aus 33 Tieren. Bundesweit ist der Bestand laut Herdbuch mittlerweile wieder auf etwa 900 Tiere angewachsen.

Johannes Meierfrankenfeld, der gemeinsam mit Hermann Hanebrink und weiteren Westenholzer Heimat- und Tierfreunden die Herde betreut: »Unsere Rinder stehen grundsätzlich draußen. Im Frühling, Sommer und Herbst gibt's ausschließlich Weidegang, im Winter bekommt das Vieh nur Heu, manchmal etwas Silage, auf keinen Fall Kraftfutter.«



Johannes Meierfrankenfeld und weitere Westenholzer kümmern sich um die Mutterkuhherde, die im Vennbruch gehalten wird. Eigentümer des Grundstücks ist der Kreis Paderborn. Mit viel Eigenleistung hatten die Heimatfreunde 2007 ein großes Heu- und Strohlager gebaut.

Das Rote Höhenvieh, einst in den Mittelgebirgsregionen weit verbreitet, ist eine genügsame, robuste, einfarbige, gut bemuskelte, alte Rinderrasse mit mittlerem

Rahmen, die früher als Dreinutzungs- (Milch, Fleisch und Zucht) eingesetzt wurde. Heutzutage würde man den Begriff Allrounder für diese Rasse wählen. Im Zuge der Spezialisierung von Nutztieren samt Hochleistungskühen wurde das Rote Höhenvieh im Laufe der Zeit zunehmend aus der Landwirtschaft verdrängt. 1997 war die »Bundesarbeitsgemeinschaft Rotes Höhenvieh« zur bundesweiten Koordination der Zuchtarbeit in den Bundesländern gegründet worden.

Ausgezeichnetes Fleisch

Und was hat das alles mit Slow Food und Gerhard Dirkwinkel zu tun? Slow Food (englisch: slow – langsam; food – Essen) ist ein Begriff, der von einer gleichnamigen Organisation als Ausdruck für genussvolles, bewusstes und regionales Essen geprägt wurde und eine Gegenbewegung zum Trend des uniformen, globalisierten und genussfreien Fast Food bezeichnet. Die Organisation wurde 1986 in Italien gegründet. Seither ist Slow Food eine internationale Vereinigung mit heute rund 100 000

Mitgliedern in mehr als 150 Ländern auf allen Kontinenten geworden. Slow Food Deutschland (12 000 Mitglieder) feiert am kommenden Wochenende in Köln sein 20-jähriges Bestehen. Und zum Festessen soll es unter anderem Ochse, am Spieß gebraten, geben.

Hier schließt sich dann der Kreis zwischen Slow Food (Markenzeichen: eine Schnecke) und dem Roten Höhenvieh aus Westenholz. Gerhard Dirkwinkel kommt selbst aus der Landwirtschaft, wohnt in Mastholte, nur zwei Kilometer Luftlinie vom Standort der Mutterkuhherde entfernt. Vom Slow Food-Vorstand gab es einen Aufruf, einen Ochsen aus möglichst naturnaher Haltung für das große Fest zu besorgen. »Ich hab' da 'was«, informierte Dirkwinkel den Vorstand. Mehr noch: Dirkwinkel knüpfte ebenso Kontakt zu einem Ochsenbräter, der das Braten eines ganzen Ochsen versteht.

»Das übernimmt die Firma Stollberg aus Bielefeld«, berichtet der Conviniumleiter. Geschlachtet wird das Tier bei einem Schlachter

in Halle/Westfalen. »Wer 'mal Fleisch von einem Roten Höhenrind probiert hat, der nimmt es immer wieder gern«, ist Johannes Meierfrankenfeld überzeugt. Das Fleisch ist ausgesprochen mager und gilt als besonders schmackhaft. Die Westenholzer vermarkten hauptsächlich Tiere, die etwa zwei bis zweieinhalb Jahre sind. Verkauft wird es an Privatleute. Weitere Informationen dazu gibt Johannes Meierfrankenfeld unter ☎ 02944/2612.

Kontaktmöglichkeiten

Wer sich wiederum für die Organisation Slow Food interessiert, möge sich an Gerhard Dirkwinkel, Slow Food/Convinium südlicher Teutoburger Wald, Vourges Hof, Flurstraße 15, 33397 Rietberg-Mastholte, wenden. ☎ 02944/598059, Fax 02944/2299, Mobil 0171-4500179, E-Mail: suedlicheuteutoburgerwald@slowfood.de

@ www.slowfood.de



Wissen um die hohe Qualität der alten Rinderrasse »Rotes Höhenvieh« (von links): Johannes Meierfrankenfeld, Gerhard Dirkwinkel (Leiter des Slow Food-Conviniums südlicher Teutoburger Wald) mit Sohn Klaas, Hubert Schniedertüns, Franz-Josef Klas und Hermann Hanebrink.

Sportlicher Tag mit viel Spaß

Zweiter Hövelhofer Sennelauf startet an diesem Samstag

Hövelhof (WV). Die Premiere mit fast 500 Teilnehmern war 2011 ein voller Erfolg. Kinder und Organisatoren freuen sich deshalb schon auf den 2. Hövelhofer Sennelauf, der Samstag, 2. Juni, gestartet wird. Eingeladen sind alle Kinder der Hövelhofer Kindertageseinrichtungen und Grundschulen.

Die Zahl der Anmeldungen lässt auf einen Teilnehmerrekord schließen, denn bislang haben sich schon 570 Kinder angemeldet. Kurzentschlossene haben am Veranstaltungstag noch Gelegenheit, ebenfalls dabei zu sein. Nachmeldungen sind direkt an der Startnummernausgabe möglich.

In der Zeit von 11 und 14 Uhr werden wieder drei Läufe auf der Hövelhofer Waldkampfbahn gestartet. Die Kindergartenkinder laufen einen Kilometer. Sie dürfen von Eltern oder Erzieherinnen begleitet werden. Anschließend stehen zwei Läufe für die Grundschul Kinder an. Die Strecken, 1,5 Kilometer und zwei Kilometer lang, führen zum Teil durch den Hövelhofer Forst, sind aber ausgeschildert und mit Streckenposten versehen. Die Teilnahme ist kos-

tenlos; es wird auf eine Zeitnahme verzichtet.

Klaus Schäfers, Rektor des Grundschulverbundes Senne, zu dem die Mühlenschule gehört: »Wir wollen den Kindern wieder einen sportlichen Vormittag mit viel Spaß bieten. Dazu lädt neben

den Läufern auch das Rahmenprogramm ein.«

Neben Urkunden, Medaillen und einem kleinen Geschenk wartet auf alle Läufer wieder viel Drumherum. Er gibt eine Hüpfburg, einen Malstand und das Spielmobil. Für Verpflegungsmöglichkei-

ten ist an verschiedenen Ständen gesorgt. Bei der Ausrichtung des Sennelaufes wird das Organisationskomitee aus Eltern und Lehrern/Erziehern der Mühlenschule und des Kindergartens Bentlake dieses Mal vom Hövelhofer Tennisclub unterstützt.



Finja, Simon, Lina, Tim, Hannah und Silas (vorn) aus der Mühlenschule freuen sich schon genauso wie (hinten) Franziska, Lorena, Neele, Eva, Felix und

Xenia aus dem Kindergarten Bentlake auf den Sennelauf. Auf dem Maskottchen, dem Sennelauf-Schaf, sitzt Jette (Mitte).

Trauer um Anny Nolte

Ehrennadel-Trägerin

Delbrück (WV). Im Alter von 92 Jahren ist die Seniorchefin der Nolte-Möbel GmbH & Co. KG, Anny Nolte, gestorben. Zusammen mit ihrer Tochter Annelie Nolte und ihrem Enkel Daniel Nolte-Byles war sie Gesellschafterin des traditionsreichen Möbelunternehmens an der Westenholzer Straße in Delbrück (etwa 300 Mitarbeiter).



Sie war die Ehefrau von Heinrich Nolte, dem Sohn des Firmengründers, der das Unternehmen über viele Jahre geleitet hatte und im Jahr 2000 verstorben war.

Die Seniorchefin war im Delbrücker Land gut bekannt und wurde wegen ihres vielfältigen sozialen Engagements von Mitarbeitern und Bürgern gleichermaßen geschätzt. Die Trägerin der Ehrennadel der Stadt Delbrück in Gold hat sich bis ins hohe Alter immer wieder für die Belange des Unternehmens eingesetzt.