

**Samstag  
3.  
Februar**

34. Tag des Jahres 2024  
332 Tage bis Jahresende  
Kalenderwoche 5



## Guten Morgen

### Meine wunderbare Waschanlage

Ihr Auto hat es wirklich nötig. Der Schmutz von Monaten mit dem Spritzwasser von der Straße klebt schon richtig am Lack. Und da sie sowieso tanken musste und am Freitagvormittag an Waschanlagen noch nicht das meiste los ist, wollte sie mal die neue Waschanlage jenseits der Stadtgrenze ausprobieren. Das geht ganz einfach: Man bekommt einen Bon mit einem Strichcode. Den hält man in einen Leseschlitz, das Tor öffnet sich, der Fahrer fährt das Auto rein, steigt aus und drückt draußen auf den Startknopf. Nicht schwer zu verstehen. Wenn es denn

funktionieren würde. Sie hält den Strichcode in den Schlitz, das Tor bleibt geschlossen. Aufsicht dreht die Augen. Was ist daran so schwer? Aber auch sie schafft es nicht. Neuer Bon ausgestellt, Tor manuell geöffnet, Auto reingefahren, ausgestiegen, Startknopf gedrückt. Nichts passiert. Die Waschanlage bleibt in der Starre. Auch manuell nicht mehr zu starten. Tor geöffnet, rausgefahren, Auto nach wie vor dreckig, Geld erstattet bekommen, 20 Minuten verplempert. Nächster Versuch an heimischer Waschanlage, versprochen!  
Monika Schönfeld

## Nachrichten

### Hymne zur Demonstration im Bürgerpark

**SCHLOß HOLTE-STUKENBROCK.** Für die Demonstration für Demokratie, zu der ein breites Bündnis aus der Bürgerschaft für Samstag, 3. Februar, ab 15 Uhr in den Bürgerpark am Rathaus gerufen hat, hat Elisabeth Büngener einen Text zur Europa-Hymne geschrieben. Der soll von den Besuchern nach der Demo gesungen werden (Melodie: Freude, schöner Götterfunken). Die Veranstalter weisen darauf hin, dass die Zahl der Parkplätze am Rathaus und am Hallenbad begrenzt ist.

Wo auch immer Menschen leben  
hier auf diesem Erdenrund,  
dürfen sie nach Freiheit streben,  
denken, reden, sich versteh'n.  
Menschenrechte gelten immer,  
jetzt und hier und alle Zeit.  
Lasst uns miteinander leben,  
dann herrscht Frieden auch weltweit.

### Line Dance für Fortgeschrittene

**SCHLOß HOLTE-STUKENBROCK** (WB). Die Volkshochschule bietet ab 5. Februar einen Line-Dance-Kurs an, der sich an Interessierte mit Vorkenntnissen richtet. Der Kurs findet montags von 19 bis 20 in der Sporthalle der Katholischen Grundschule Stukenbrock statt. Line Dance ist eine Tanzart, die in Linien (Lines) vor- und nebeneinander getanzt wird. Ein Partner ist nicht erforderlich. Diese Tanzform eignet sich für jede Alters-

gruppe, macht viel Spaß und trainiert nicht nur den Körper. Jeder einzelne Tanz besteht aus speziellen Schrittfolgen. Diese werden zu einer bestimmten Anzahl von Takten (Counts) getanzt und wiederholen sich regelmäßig. Im Kurs werden die Techniken und Regeln des Line-Dance vertieft und neue Schrittkombinationen vermittelt. Interessierte melden sich an unter Tel. 05207/91740 oder unter [www.vhs-vhs.de](http://www.vhs-vhs.de).

## Reingeklickt

Auf einer Wiese an der Sender Straße ist Heidschnuckenbock Max vermutlich mit einem Messer verletzt worden.



Das Schaf starb an Blutvergiftung. Die Besitzerin hat mit der Wildkamera einen Mann aufgenommen.

Folgen Sie uns auf   

## Einer geht durch die Stadt

... und freut sich über die Fahnen und bunten Wimpelbänder quer über die Hauptstraße. Da weiß doch

jeder, dass wir vor einer nährischen und fröhlichen Zeit stehen. Kommt alle und feiert mit, wünscht sich EINER

## So erreichen Sie Ihre Zeitung

### Abonentenservice

Telefon 0521/585-100  
Fax 0521/585-371  
[kundenservice@westfalen-blatt.de](mailto:kundenservice@westfalen-blatt.de)

### Anzeigenannahme

Telefon 0521/585-8  
Fax 0521/585-480

### Lokalredaktion

Holter Kirchplatz 21,  
33758 Schloß Holte-Stukenbrock  
Monika Schönfeld 05207/9132-12  
Erol Kamisli 05207/9132-13  
Fax 05207/9132-17  
[SHS@westfalen-blatt.de](mailto:SHS@westfalen-blatt.de)  
[www.westfalen-blatt.de](http://www.westfalen-blatt.de)



Mittagessen frisch auf den Tisch: (von links) Koch Michael Gurschinski, Wiepeldoorns Hauswirtschafterin Stephanie Schwake, und Küchenchef Uwe Tidecks.

Fotos: Monika Schönfeld

Kantine des Altenzentrums Wiepeldoorn hat sich für Gäste von außen geöffnet – es gibt schon einen Stammtisch

# In Gesellschaft schmeckt's besser

Von Monika Schönfeld

**SCHLOß HOLTE-STUKENBROCK** (WB). Am Mittagstisch in der Kantine des Altenzentrums Wiepeldoorn gibt es heute Gulasch mit Spätzle und Salat oder Fisch mit Spinat und Kartoffeln. Marianne Krob (85) und Anna-Elisabeth Mikus (86) wählen beide den Fisch. Sie wohnen nicht im Altenzentrum, sondern in der unmittelbaren Nachbarschaft. „Wir haben uns hier kennengelernt“, sagen die Damen, die seit Anfang Dezember zum Mittagessen regelmäßig in die Kantine des Altenzentrums kommen.

„In Gesellschaft schmeckt's besser“, lacht Marianne Krob, die in einer der Wohnungen weitgehend selbstständig lebt. „Es ist unterhaltsam hier. Das gefällt mir besser, als allein zu essen.“ Anna-Elisabeth Mikus wohnt auf der anderen Seite der Holter Straße. „Ich komme gebürtig aus Paderborn, wollte aber näher an meinen Kindern und Enkelkindern leben“, sagt sie. „Der Aufwand, für eine Person zu kochen, ist mir zu groß. Und alleine schmeckt's sowieso nicht.“ Die beiden Frauen ha-



Haben sich am Mittagstisch angefreundet: Anna-Elisabeth Mikus (links) und Marianne Krob.

ben sich beim Essen kennengelernt und jetzt schon mal einen Spaziergang zusammen gemacht. Zur Runde gehört auch Oliver Ottenstroer (53). „Am Sonntag waren wir acht Leute. Das ist besonders schön, weil es eine Suppe vorweg gibt.“ Er findet es gut, dass man sich nicht anmelden muss. „Ich komme ab und zu. Man kennt sich aus der Nachbarschaft.“ Und so kommt es, dass es auffällt, wenn sich einer aus der Runde lange nicht hat gesehen lassen. Da kann man mal nachsehen, ob es ihm noch gut geht.

Sandra Krietenbrink, stellvertretende Leiterin des Altenzentrums Wiepeldoorn, berichtet von einem Ehepaar, das regelmäßig zum Essen ins Altenzentrum kommt und von einem Sohn, der mit der Mutter kommt. „Hier weiß

ich, dass Mutter abwechslungsreich isst“, sagt er. Vorher habe sie für vier Tage gekocht und jeden Tag das gleiche Gericht auf dem Tisch gehabt.

»Für viele Gäste ist es der Höhepunkt des Tages, wie ein Ausflug. Wichtig ist die Kommunikation. Man isst nicht alleine und kann sich unterhalten.«

Sandra Krietenbrink

„Das Essen ist abwechslungsreich. Für viele Gäste ist es der Höhepunkt des Tages, wie ein Ausflug. Wichtig ist die Kommunikation. Man isst nicht alleine und kann sich unterhalten.“ Es riecht gut, man bekommt Appetit. Sandra Krietenbrink sieht als Gäste aber nicht nur ältere Herrschaften, sondern auch Mitarbeiter der umliegenden Unternehmen und Handwerksbetriebe oder auch der Volkshochschule.

Das Altenzentrum Wiepeldoorn öffnet sich nicht nur über das Mittagessen nach außen, sondern schon länger

sind Menschen mit Beeinträchtigungen) versorgt mit seiner Sparte „Pop & Corn“ Schulmensen und Betriebskantinen von Hameln bis Enger, Spenge und Bünde mit einem frisch zubereiteten Speisenangebot und bietet auch Catering an. Seit 2018 belieferte LKS auch das Altenzentrum Wiepeldoorn. Auf der Suche nach einer neuen Küche, um weiterhin regional und frisch für Schulen und Sozialeinrichtungen in Schloß Holte-Stukenbrock und Umgebung kochen und liefern zu können, entstand die Idee der Zusammenarbeit mit Wiepeldoorn und dem Wertkreis Gütersloh.

Hier wird auch für Schulen und Kindergärten gekocht

LKS-Geschäftsführerin Simone Luther berichtet, dass zwei Köche und drei Küchenhilfen und Servicekräfte im Altenzentrum Wiepeldoorn arbeiten. Einmalig sei es, dass in der Küche LKS-Mitarbeiter gemeinsam mit denen des Altenzentrums arbeiten. Zu den Kunden mittags gehören die 67 Bewohner, neun Menschen in der Kurzzeitpflege und weitere in der Tagespflege, die Mensen der Gesamtschule und des Gymnasiums, die Offenen Ganztage der Grundschulen und der Kindergärten „Die Jungen Wilden“, ebenfalls in Trägerschaft des Wertkreises.

Seit dem 1. Juni kocht im Altenzentrum Wiepeldoorn das Inklusionsunternehmen LKS gGmbH aus Detmold gemeinsam mit den Kräften der dortigen Küche rund 380 bis 400 Essen. Das 260 Personen starke Unternehmen LKS (etwa 50 Prozent der Mitarbeiter



Der Mittagstisch steht auch Auswärtigen offen: Wertkreis-Sprecher Stefan Gertz, LKS-Geschäftsführerin Simone Luther, Mitarbeiter Pierre Lingner, Leiterin des Altenzentrums Wiepeldoorn Sabine Buss, und Stellvertreterin Sandra Krietenbrink.

Foto: Uschi Mickley

## Wertmarken und Speiseplan

Für eine Wertmarke zum Preis von sieben Euro können die Gäste aus zwei tagesaktuellen Gerichten wählen. Die Wertmarken können immer von Montag bis Freitag von 12 bis 14 Uhr in der Verwaltung di-

rekt am Haupteingang erworben werden. Speisepläne hängen im Altenzentrum Wiepeldoorn aus und können online eingesehen werden unter [www.altenzentrum-wiepeldoorn.de](http://www.altenzentrum-wiepeldoorn.de).