

SPD-Senioren in der Forellenzucht

■ **Oerlinghausen.** Die Mitglieder der AG 60 plus der SPD Oerlinghausen sehen sich jetzt die Hirschquellen-Forellenzucht in Stukenbrock an. Eigentümer Wolfgang Lindhorst-Emme führte die Beucher durch den Betrieb, in dem er vorwiegend Regenbogenforellen züchtet. Zum Ausklang des Nachmittags ging es ins Check In. Die nächste Veranstaltung führt die AG-Mitglieder am 17. August ins Freilichtmuseum Detmold.

Grundlagen in Excel

■ **Oerlinghausen / Leopoldshöhe (NW).** Die VHS Lippe-West bietet in Lage ab Donnerstag, 14. September, an sechs Terminen von 18.30 bis 21.45 Uhr einen Excel-Grundlagen-Kurs an. Er führt in das Programm Excel 2013/2016 ein. Es werden Tabellen mit Texten und Zahlen erstellt und die Aufbereitung vermittelt. Voraussetzung: Erfahrungen im Umgang mit einem PC. Anmeldung unter Tel. (052 32) 9 55 00 oder www.vhs-lw.de

Auf den Spuren von Königin Luise

■ **Oerlinghausen / Leopoldshöhe (NW).** Vom 13. bis zum 17. September führt die Volkshochschule Lippe-West nach Berlin und folgt den Spuren von Königin Luise in Preußen um 1800, als die Welt im Umbruch war. Der Weg führt unter anderem von Schloss Charlottenburg, Schloss Hohenzieritz, nach Neustrelitz, über Gransee, zur Pfaueninsel, ins alte Potsdam und weiter nach Paretz im Havelland. Anmeldung: Tel. (052 32) 9 55 00

Sprachkurse zum Schnuppern

■ **Oerlinghausen / Leopoldshöhe (NW).** Die Volkshochschule Lippe-West bietet nach den Sommerferien verschiedene Sprach-Schnupperkurse an. Es handelt sich um Kurse, die nur an wenigen Terminen stattfinden und somit einen kurzen Einblick in die Fremdsprache ermöglichen. Dazu gehören Arabisch am Samstag, 11. November (Kursus 3002LA), Chinesisch am 7. Oktober (3005LA), Französisch vom 4. bis zum 7. September (3352LA), Italienisch am 13. und 20. September (3400OE), Niederländisch am 9. September (3520LA), Polnisch am 14. Oktober (3563LE)

+ 3564LE) und Tschechisch vom 11. bis zum 22. September (3800LA). Die Kurse finden abends oder am Wochenende in Lage, Leopoldshöhe oder Oerlinghausen statt. Wer in langfristig angelegten Kursen schnuppern möchte, hat die Möglichkeit in der VHS eine „Schnupperkarte“ für 15 Euro zu erwerben.

Anmeldungen und weitere Infos sind über das Internet, per E-Mail unter info@vhs-lw.de oder telefonisch unter der Rufnummer (052 32) 9 55 00 möglich. In den Schulferien ist das VHS-Büro in Lage montags bis freitags von 10 bis 12 Uhr geöffnet. www.vhs-lw.de



Scheckübergabe: Projektleiterin Peggy Brammert (vorne l.) und Organisatorin Katrin Schmale, dahinter Jens Plöger (v. l.), Bernhard Pehle, Sven Hohberg, Pascal Schmale, Tanja Tilleke, Ute Elbrächter, Matthias Fortkord und Sandra Neuber-Richeton.

FOTO: HEINZ-ADOLF BOKEL

Geld aus dem Völkerballturnier für krebserkrankte Kinder

■ **Oerlinghausen (NW).** Das erste Völkerballturnier auf dem Sportplatz in Helpup war nicht nur sportlich ein Erfolg. Aus dem Verkauf von Kuchen, Würstchen und Getränken blieb ein Überschuss von 400 Euro übrig, den die TuS Helpup als Organisator des Sportvergnügens jetzt an das Projekt „Fruchtalarm“ in Bielefeld überreicht.

Den Scheck nahm Projektleiterin Peggy Brammert entgegen. Das Projekt „Fruchtalarm“ entstand aus der persönlichen Betroffenheit eines Bielefelder Ehepaars, das ihren 8-jährigen Sohn durch eine unheilbare Krebserkrankung verlor. Besonders einschneidend war dabei die Erfahrung auf der onkologischen Station der Kinderklinik in Bielefeld-Bethel.

Ziel des Projektes ist es, einen Nachmittag in der Woche den Kindern mit einer Überraschung eine Freude zu bereiten. Seit Herbst 2010 wird

„Fruchtalarm“ regelmäßig dienstags auf der onkologischen Station der Kinderklinik Bethel umgesetzt.

Durch die chemotherapeutischen Behandlungen verändert sich im Laufe der Therapie der Geruchs- und Geschmackssinn. Die wichtige Nahrungsaufnahme ist dadurch erschwert, oft lehnen die Kinder und Jugendlichen diese auch vollständig ab. Die Fruchtdrinks stimulieren mit den süßen und sauren Geschmackrichtungen und den bunten Sirups und Säften alle Sinne und steigern so die Motivation der Kinder, mehr zu trinken. Dazu Oberarzt Norbert Jorch: „Fruchtalarm ist therapeutisch wertvoll.“ Die Einrichtung benötigt Spenden, deshalb bedankte sich Projektleiterin Peggy Brammert bei der TuS Helpup und Hauptorganisatorin Katrin Schmale. Ein Völkerballturnier soll es auch 2019 geben.

Von Horst Biere

So aß der Steinzeit-Oerlinghauser

Historische Grillparty: Ein Erdloch, Feuer, einige Basaltsteine, viel Fleisch, Wurzeln und Zwiebeln. Ein Grubenbraten-Experiment mit dem Lions Club im Archäologischen Freilichtmuseum

■ **Oerlinghausen.** Wie kochte der Oerlinghauser vor etwa 10.000 Jahren seine Mahlzeit? „Er brät das Fleisch seiner Jagdbeute in einer Erdhöhle“, erklärt Karl Banghard, Leiter des Archäologischen Freilichtmuseums, „indem er erst eine Grube aushob, ein Feuer darin entfachte und Steine erhitze. Dann wurde das Fleisch hineingegeben und auf erhitzten Steinen für einige Zeit unter der Erde gebacken.“

Eine historische Kochshow präsentierte Karl Banghard vor den Mitgliedern des Oerlinghauser Lions Clubs gemeinsam mit seinen Museumsmitarbeitern. Vor der Kulisse der riedgedeckten Häuser bereiten die Archäologen ein abendliches Essen wie vor einigen 1.000 Jahren vor. Statt Rehwild oder Dachsbraten stand zwar gutes Schweinefleisch von der örtlichen Schlachtereier auf dem Speiseplan, doch die Zubereitung verlief nach echt archaischer Methode.

Banghard: „Wir haben das Fleisch mit Knoblauchstücken gespickt, es dann mit groben Salzkörnern gewürzt, mit frischen Dillpflanzen eingerieben und dann das Ganze in einen Blättermantel eingewickelt.“ Aus dem heißen Erdloch hatten die „Steinzeitköche“ zuvor die Asche entfernt, nur die glühenden Basaltsteine blieben darin.

Dann legten die Museumsmitarbeiter das eingewickelte Fleisch auf die Hitzesteine und gaben noch rohes Gemüse wie Möhren oder Zwiebeln dazu. Die Speisen wurden im Erdloch mit Stroh und schließlich mit einer Lederdecke abgeschlossen und das Ganze mit Erde bedeckt. Sodann musste das Steinzeitgericht einige Stunden unter der Erde garen.

KEINE TÖPFE

„Der frühere Mensch kochte gelegentlich auch Suppe dazu, indem er Wasser mit Fleisch drin – in Tierhäute gefüllt – mit ins Erdloch legte“, schildert Banghard die Menüweiterung vergangener Jahrtausende. „In der Alt- und Mittelsteinzeit gab es noch keine Töpfe für die Fleischbrühe.“

Wein von Weintrauben oder auch der später berühmte Met existierten in der Steinzeit ebenfalls noch nicht. Doch die Jäger und Sammler in unserer Gegend kannten und liebten sehr wohl die berauschende Wirkung von vergorenen Früchten. „Kirsche in einer frühen Form konnten wir an einigen Fundstätten nachweisen“, erläutert der Museumsleiter.

Die Region am Teutoburger Wald galt offenbar als gute Wohngegend früherer Jahrtausende. „Gerade in Oerlinghausen, an den Hängen des Teutoburger Waldes und in der Senne haben wir sehr viele



Feuriger Auftakt: Harry Meyer (l.) und Karl Banghard erhitzen einige Basaltsteine in einem Holzfeuer. Auf den glühenden Steinen brät das Fleisch und das Gemüse dann unter der Erde.

FOTOS: HORST BIERE

Funde von früheren Lagerstätten gefunden“, sagt Banghard. So seien im Bereich des hinteren Welschenwegs, am Barkhauser Berg und auch in Bokelfenn diverse Siedlungsstellen mit Haushaltsutensilien ausgegraben worden. „Viele Steinmesser zum Zerlegen der Jagdbeute und auch Knochen an denen noch Spuren von Schnitten waren“, berichtet er über die gefundenen Küchenrelikte.

ÜPPIGES SPEISEANGEBOT

Ausschließlich regionale Produkte verwandte der Steinzeitmensch in unseren Breiten. Schließlich hatte er auch keine andere Wahl, denn er konnte nur die Lebensmittel nutzen, die er zu Fuß einsammeln oder erjagen konnte. Das üppige Speiseangebot an Wildfleisch, gutem Quellwasser und abwechslungsreicher Pflanzenwelt war indes auch verführerisch. Denn anders als in anderen Gebieten Deutschlands, in denen die Menschen längst sesshaft waren, Häuser bauten und Felder bestellten, blieb der „Homo Oerlinghausensis“ noch länger ein Jäger und Sammler.

Karl Banghard: „Unsere Vorfahren hier am Teutoburger Wald waren ein wenig langsam. Sie hinkten der Entwicklung um ein bis zwei Jahrtausende hinterher, denn es gab ja genug Essbares in der Natur, so dass man sich mit einem Tagesmarsch den Magen bequem füllen konnte.“

Den Gästen der Steinzeit-Grillparty im Freilichtmuseum indes schmeckte der Braten aus der Grube sehr gut. Denn ein krosser Schweinebraten mit Möhren, Zwiebeln und Knoblauch garniert, könnte auch auf dem Speise-

plan des 21. Jahrhunderts stehen. „Auch heute noch kochen Menschen in einigen Gegenden der Erde nach traditionellem, steinzeitlichen

Muster ihr Essen in einer Erdhöhle“, erzählte Karl Banghard den Lions-Mitgliedern. „In einigen Teilen Südost-Asiens, zum Beispiel in Papua

Neuguinea, wickelt man das Fleisch in große Bananenblätter und lässt es auf Hitzesteinen in der Erde über Stunden schonend gar werden.“

Anzeige

4 JAHRE GARANTIE

FIAT TALENTO

DER GENIALE TRANSPORTER

JETZT SCHON AB 149,- € MTL. LEASEN.¹
INKLUSIVE 4 JAHRE FIAT PROFESSIONAL GARANTIE.²

Seine geniale Vielseitigkeit zeigt er als Personentransporter mit bis zu 9 Sitzplätzen genauso wie als Warentransporter mit bis zu 1.200 kg Nutzlast.

Ausstattungs Highlights:³ • Traction+ • Berganfahrhilfe • Zwei Radstände, zwei Dachhöhen • Touchscreen-Radio mit Navigation und Bluetooth® • Rückfahrkamera • 4 Jahre Fiat Professional Garantie²

Wofür Sie Ihre Talente auch einsetzen: Der Fiat Talento macht den Unterschied.



Ihr Fiat Professional Partner:

ERDMANN & DOMKE GMBH & CO.KG
 Herforder Str. 202
 33609 Bielefeld
 Tel.: 0521/93 201 - 49
www.autohaus-erdmann-domke.de

Kraftstoffverbrauch (l/100 km) gemäß RL 80/1268/EWG: kombiniert 6,9 – 5,6; CO₂-Emission (g/km): kombiniert 178 – 145.

¹ Ein Leasingangebot der FCA Bank Deutschland GmbH, Salzstraße 138, 74076 Heilbronn, für den Fiat Talento (Version 296.10A.0) 70 kW (95 PS), inkl. Überführungskosten: 48 Monate Laufzeit, 40.000 km Gesamtleistung, 149,- € Monatsrate zzgl. MwSt., ohne Anzahlung. Angebot nur für gewerbliche Kunden.

² 2 Jahre Fahrzeuggarantie und 2 Jahre Funktionsgarantie „Maximum Care Flex 100“ der FCA Germany AG bis maximal 100.000 km gemäß deren Bedingungen. Optional als „Maximum Care Flex 150“ oder „Maximum Care Flex 200“ auf 150.000 km bzw. 200.000 km erweiterbar.

³ Teils optional erhältlich.

Angebot nur für nicht bereits zugelassene Neufahrzeuge, gültig bis 30.08.2017. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Nur bei teilnehmenden Fiat Professional Partnern. Abbildung zeigt Sonderausstattung.

