

Nord Live



Ihr Magazin für:
Bramsche
Wallenhorst
Venne
Schwagstorf

Diesmal mit dem Sonderthema:

Tier & Garten



Ausgabe 174 - August 2024

MUSEUM
IM KLOSTER
100 JAHRE



100 JAHRE MUSEUM

TAGE DER OFFENEN TÜR
SA, 28.9. & SO, 29.9.2024
EINTRITT FREI!

Stiftshof 4 · Bersenbrück · www.museum-im-kloster.de

Aus dem Inhalt:

- Street Food Festival in Bramsche
- 700 Jahre Hunteburg
- Magische Theaterabende
- Individuelle Entdecker-Radel-Tour
- Tuchmarkt im Tuchmacher Museum
- ... und vieles mehr



Gemeinsam für IHRE Gesundheit

Gartenstadt Apotheke Apotheke am RATHAUS
in Bramsche

GUTSCHEIN

10%
auf alles

ausser verschreibungspflichtige Arzneimittel
Gutschein gültig bis 30.09.2024

kein Doppelrabatt | keine rezeptpflicht. Medikamente | nur 1 Gutschein einlösbar pro Person

**Frank-Christian Schulze**
Lutterdamm 23 · 49565 Bramsche
Telefon 0 54 61/99 61 27
www.balance-bramsche.de

**Med. Gerätetraining
Med. Dehnzirkel (Neuheit)**

Bei Beschwerden wie Rückenschmerzen, Gelenkschmerzen,
Arthrose und zur allgemeinen Stärkung.

Probetraining jederzeit kostenlos möglich!

Physiotherapeut (m/w/d) zu sofort gesucht

Ergo37 Ergotherapie Hesepe
 Praxis und Hausbesuche
 Termine nach Vereinbarung

Wir decken das gesamte ergotherapeutische Spektrum ab: u.a. Pädiatrie, Geriatrie, Neurologie, außerdem Handtherapie und vieles mehr.

Ergo37 • Allhausener Str. 37 • 49565 Bramsche/Hesepe • Tel. 05461-882137

Impressum: Herausgeber/Verlag: Tier + Wir Verlag, Birgit Jarosch, Hansastr. 7, 49134 Wallenhorst, Tel.: (05407) 3479114, E-Mail: info@tierundwir-verlag.de, www.tierundwir-verlag.de | **Redaktion** (V.i.S.d.P.): Birgit Jarosch, b.jarosch@tierundwir-verlag.de | **Medienberatung:** Corinna Beschorner, E-Mail: c.beschorner@tierundwir-verlag.de, Tel. (05461) 65 227 | Karsten Suppelt, E-Mail: k.suppelt@tierundwir-verlag.de, Tel. (01590) 66 888 30 | **Layout:** Birgit Jarosch | **Druck:** Bonifatius GmbH, Karl-Schurz-Str. 26, 33100 Paderborn, Tel. (05251) 153301 | **Verteilung:** inside g.o., Inh. Brigitte Gohlke, Maßbrucher Weg 2, 32657 Lemgo, Tel. (0173) 1735952171.

Für unaufgefordert eingesandte Texte und Fotos übernimmt der Verlag keine Verantwortung. Ein Recht auf Abdruck besteht nicht. Texte von verlagsfremden Personen, die namentlich gekennzeichnet sind, müssen nicht unbedingt der Meinung des Verlages entsprechen. Kostenlose Verteilung in die Haushalte von Bramsche, Ostercappel-Venne und -Schwagstorf sowie Wallenhorst.

Street Food Festival Bramsche

Spezialitäten mit viel Leidenschaft kreiert



Bramsche (PM) Das „Bramscher Street Food Festival“ findet vom 30.08. bis zum 01.09.2024 in der Fußgängerzone statt. Die Besucher können sich auf eine kulinarische Weltreise freuen und die ultimative Kombination aus verschiedenen Kulturen und den vielfältigen Aromen entdecken. Die erfahrenen Straßenköche kreieren Ihre Spezialitäten mit viel Leidenschaft und Herzblut und legen den Fokus auf die glücklichen Gesichter ihrer Gäste. Voller Begeisterung und mit viel Liebe zum Detail werden die leckeren Spezialitäten aus modernen Food Trucks serviert.

Französisch, mexikanisch, amerikanisch oder doch lieber die deutsche Hausmannskost? Auf dem „Street Food Drink & Music Festival“ kann sich jeder von ausgefallenen Gerichten inspirieren und begeistern lassen. Köstliche Tacos, einen saftigen Burger mit knackigem Salat und feurig würziger Sauce oder doch lieber leckere Churros? Hier wird für alle Besucher das passende Gericht zu finden sein.

In Kombination mit dem abwechslungsreichen Musikprogramm wird den Besuchern ein unvergessliches Erlebnis ermöglicht. Das Bühnen- sowie Straßenprogramm bietet eine kunterbunte Mischung - stimmungsvolle Live-Bands und Straßenmusik laden zum Verweilen in der City ein.

Am Samstag werden außerdem die Geschäfte in der City mehrheitlich bis 18 Uhr geöffnet sein. Im Rahmen der Aktion „Heimat Shoppen“ haben Besucher so die Möglichkeit, entspannt zu bummeln und einzukaufen. „Heimat Shoppen“ ist eine Aktion der Industrie- und Handelskammer Osnabrück.

Für schaulustige Besucher stehen um die attraktive Fußgängerzone herum mehr als 2000 kostenlose Parkplätze zur Verfügung. (Fotos: Stadtmarketing GmbH Bramsche)

Bramscher Streetfood Festival
 30.08. – 01.09.
 Streetfood Stände, kunterbunte Drinks und Live Musik

CITY BRAMSCH | [city.brmsche](https://www.city-bramsche.de) | [City Bramsche](https://www.city-bramsche.de) | [city-bramsche.de](https://www.city-bramsche.de)

Hotel H. Kortlueke
 LÄNDGASTRAUS

**Bitte reservieren Sie jetzt:
 Tel.: 05406 83500**

01.09.2024: GROSSES SCHNITZEL-ABSCHLUSS-BUFFET AB 17.30 UHR

HEINZ-ERHARDT-ABEND
 PRÄSENTIERT VON ANDREAS NEUMANN
 06.09.2024 ab 18.30 Uhr (Einlass: ab 18 Uhr)
 Reservieren Sie jetzt!

Ab dem 04.09.2024: UNSERE BAYRISCH-ÖSTERREICHISCHEN WOCHEN

Venner Str. 5 - 49191 Belm-Vehrte
 Tel. (05406) 83 50 0 Fax (05406) 83 50 29
www.hotel-kortlueke.de - info@hotel-kortlueke.de

Magische Theaterabende in Osnabrück

Erleben Sie die neue Saison voller Highlights!



Istanbul – eine berührende Geschichte mit Musik zum Schwärmen und Feiern – ist nach zahlreichen ausverkauften Vorstellungen nochmals im August und September im Theater Osnabrück zu erleben.

(Foto: Stephan Glagla)

(PM) Das Theater Osnabrück hat in der letzten Spielzeit mit zahlreichen ausverkauften Vorstellungen große Erfolge gefeiert. Besonders die Operette, das Musical und andere beliebte Produktionen waren sehr gefragt. Jetzt, zum Saisonstart, sind „Istanbul“, „La Traviata“ und „Tootsie“ noch einmal für wenige Vorstellungen zu sehen.

Die neue Saison beginnt mit einem Theater-Beach vor dem Haus und einem Kammermusik-Open-Air am 23. und 24. August auf Gut Sutthausen. Im Theater am Domhof startet die Saison mit einer Bühnenadaptation von „Der große Gatsby“ und im emma-theater mit einer Neuinszenierung der Erfolgskomödie „Kunst“.

Im Herbst können sich die Besucher:innen auf „Ball im Savoy“ freuen, die wilde Operette von Paul Abraham aus den 1920er Jahren, die vor Lust und Lebensfreude pulsiert. Die Inszenierung verspricht viel Glanz und Bühnenzauber, nicht zuletzt durch das Mitwirken der Dance Company und Musical-Studierenden der Hochschule Osnabrück.

Im Frühjahr bringt das Regieteam um Ansgar Weigner, das bereits für „Titanic“ und „Tootsie“ enthusiastisch gefeiert wurde, den beliebten

Stadt baut Verfahren der Online-Terminvergabe aus

Bramsche (PM) Nach den Sommerferien baute die Stadtverwaltung im Bürgerservicebüro und der Kfz-Zulassungsstelle das Verfahren der Online-Terminvergabe weiter aus. Die neuen Regelungen gelten seit dem 5. August.

Während der Corona-Pandemie hat die Stadt Bramsche die Online-Terminvergabe eingeführt. Dieses Prinzip hat sich bewährt. Die Stadtverwaltung wird deshalb künftig nur noch auf dieses Verfahren setzen.

Für Bürgerinnen und Bürger, die einen Termin für das Bürgerservicebüro oder die Kfz-Zulassungsstelle im Bramsche Rathaus benötigen, ist die Online-Terminvergabe seit ihrer Einführung der einfachste und bequemste Weg, um zügig einen festgesetzten Zeitpunkt für ihre Anliegen zu erhalten.

„Das Verfahren der Online-Terminvergabe ist gleichermaßen für Bürgerinnen und Bürger und die Mitarbeitenden im Bürgerservicebüro vorteilhaft, weil es unnötige Wartezeiten vermeidet, Zeitfenster besser eingehalten werden können und besser geplant werden kann“, sagt Dirk Fisse, Teamleiter im Bürgerservicebüro.

Gebucht werden können die Termine nach wie vor über die städtische Internetseite www.bramsche.de/termine. Dort werden auch jeden Morgen gegen 8 Uhr freigewordene Termine kurzfristig eingestellt. In



Film „Wie im Himmel“ als Musical auf die Bühne. Die Handlung dreht sich um einen Dirigenten, der nach einer Weltkarriere zusammenbricht und in seinem schwedischen Heimatdorf die Chorleitung übernimmt. Er findet dort langsam wieder zu sich und bringt dabei sogar die ganze Dorfgemeinschaft zusammen.

Da in der letzten Spielzeit so viele Vorstellungen ausverkauft waren, empfiehlt Leonie Ludewig vom Kundenmanagement des Theaters ein Theater-Abo: „Hier haben wir Ihnen ganz unterschiedliche Pakete zusammengestellt. Dabei sichern Sie sich nicht nur Ihren Platz, sondern sparen bis zu 35 % auf den Eintrittspreis und genießen weitere Vorteile“. Außerdem bietet das Theater ein Bus-Abo an, das Besucher:innen aus Quakenbrück, Bersenbrück, Bramsche, Wallenhorst und Hollage abholt und nach der Vorstellung wieder zurückbringt. „Wir bieten etwas für jeden Geschmack, meine Kolleg:innen an der Theaterkasse beraten Sie gerne“, ergänzt Leonie Ludewig.

Eine weitere gute Nachricht ist, dass der Vertrag von Intendant Ulrich Mokrusch, der seit 2021 das Theater künstlerisch leitet, bis 2030 vorzeitig verlängert wurde. Das lässt auf viele weitere spannende Jahre am Theater Osnabrück hoffen.

Mehr Infos unter theater-osnabrueck.de oder 0541 / 76 000 76



der Regel besteht in Bramsche keine große Vorlaufzeit, sodass Termine im Rathaus recht zeitnah angeboten werden können.

Die neuen Regelungen gelten für nahezu alle Angelegenheiten. Lediglich für die Abholung von Reisepässen und Personalausweisen sowie für die Abmeldung eines Fahrzeuges ist keine vorherige Terminvereinbarung nötig.

Wenn Bürgerinnen und Bürger keinerlei Möglichkeit haben, online einen Termin für Angelegenheiten im Bürgerservicebüro zu buchen, können die Mitarbeitenden der Infothek im Rathaus in Ausnahmefällen kurzfristig und meistens tagesaktuell Termine vereinbaren.

(Foto: Christian Horz / Adobe Stock)

Individuelle Entdecker-Tour mit dem Rad



Am 31. August startet neue CITY Bramsche Radel-Jahres-Tour mit Verlosung

(BJ) Radeln, genießen, entdecken und gewinnen - so lautet das Motto der neuen 365-Tage-Tour, zu der am 31. August der Startschuss fällt.

Radelbegeisterte können bei dieser Tour ganz individuell ihre Radeltouren rund um Bramsche zusammenstellen und dabei bei



Gemeinsam mit dem Rad eine Tour planen, unterwegs bei den teilnehmenden Gastronomen einkehren und Stadtgutscheine gewinnen - die neue 365-Tage-Tour bietet Radeln nach eigenem Geschmack. (Foto: Lucky Fenix / Adobe Stock)

Petsch
Rehabilitationsmittel

Vertragspartner fast aller Krankenkassen

Wir bieten Ihnen sämtliche Reha-technik, Hilfsmittel und Medizinprodukte wie z.B.:

- Gehhilfen und Rollstühle
- Elektromobile, Elektrorollst.
- Bad- und Toilettenhilfen
- Pflegebetten uvm.

Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2008

Inh. Harald Tarras

Moderne Reha-technik

Petsch Rehabilitationsmittel

Pagenstecherstraße 65a • 49090 Osnabrück
Telefon (05 41) 6 80 37 • Telefax: (05 41) 6 80 36
E-Mail: petsch-reha@osnanel.de • www.petsch-reha.de

den teilnehmenden gastronomischen Betrieben einen kulinarischen Zwischenstopp einlegen. Und wer sich die Genusskarte von allen Betrieben abstempeln lässt, diese Karte dann bis zum 5. September 2025 in der Tourist Info im Tuchmacher Museum in Bramsche abgibt oder zur Stadtmarketing Bramsche GmbH sendet, hat die Chance, einen der vielen City Bramsche Stadtgutscheine zu gewinnen. Um alle Betriebe „anzuradeln“, hat man sogar das ganze Jahr bis zum 31. August 2025 Zeit.

Neben den Hotels/Restaurants Haus Surendorff, Zeitreise und Idingshof, den Cafés Tante Frida und Justus 1823 sowie den Restaurants und Gasthäusern MEZE, L'Familia, Da Pino, Varusschlacht und Alte Post ist auch der Biolandhof Kruse mit dabei.

Der Flyer sowie die Genusskarte sind als Downloads auf der Website www.city-bramsche.de unter Freizeit und Tourismus/Radeln aktuell erhältlich.



Größte Berufswahlmesse im Tecklenburger Land

Über 70 Unternehmen präsentieren sich am 06. und 07. September in der Gempt-Halle, Lengerich

(PM) Unter dem Motto „Deine Zukunft beginnt hier“ findet am 06. und 07. September 2024 erneut die größte Berufswahlmesse des Tecklenburger Landes in Lengerich statt, die am Freitag um 10 Uhr offiziell durch den Bürgermeister Wilhelm Möhrke eröffnet wird. Die Messe wird auch in diesem Jahr durch die Gempt-Halle und durch die „Kooperation Wirtschaft und Schule“ organisiert. Letztere besteht aus den Wirtschaftsförderungen der Kommunen Lengerich, Lienen, Ladbergen und Tecklenburg, den Berufswahlkoordinator*innen der weiterführenden Schulen aus Lengerich und Tecklenburg sowie Unternehmen aus der Region.

„Mit über 70 Unternehmen und Einrichtungen, vornehmlich aus dem Raum Lengerich und Ibbenbüren, die über 100 verschiedene Berufe präsentieren, ist die Messe größer denn je“, freut sich Hallenmanager Michael Rottmann über den großen Zuspruch.

Entsprechend groß ist die Bandbreite der vorgestellten und angebotenen Ausbildungs- und Studienplätze: Die Auswahl erstreckt sich über handwerkliche, technische und kaufmännische Berufe. Thematisch reicht das Spektrum von der Pharmazie bis zur Industrie, aber auch kleinere Betriebe aus der Region präsentieren sich. Daneben wird auch über Studiengänge und duale Ausbildungen informiert. Eine gute Gelegenheit für Schüler, dort sehr kompakt und im direkten Austausch mit Unternehmen wertvolle Entscheidungshilfen zu finden und Kontakte zu knüpfen. Wer sich noch nicht entscheiden möchte, findet auch Angebote für ein Praktikum.

Am Freitagmorgen werden ab 10 Uhr angemeldete Schulklassen die Messe besuchen. Am Freitagnachmittag bis 16.30 Uhr und am Samstag von 10 bis 14 Uhr besteht dann auch die Möglichkeit, sich individuell oder zusammen mit der Familie zu informieren. Wer sich bereits vor dem Besuch einen Überblick über die Aussteller und angebotenen Berufe machen möchte, findet das Ausstellerverzeichnis, den Hallenplan sowie angebotene Ausbildungsgänge auf der Internetseite der Gempt-Halle unter www.gemphalle.de. Der Eintritt zur Messe ist natürlich kostenfrei.

Veranstalter: Gempt GmbH, Gemptplatz 1, 49525 Lengerich, www.gemphalle.de

Großes Jubiläumswochenende im Museum im Kloster

Tage der Offenen Tür am 28. und 29. September



Die Mitarbeitenden und das Kuratorium des Museums im Kloster laden zu Ausstellungen und Veranstaltungen rund

um das 100-jährige Jubiläum ein.

(Foto: Landkreis Osnabrück/Hermann Pentermann)

(PM) Im Jahr 2024 feiert das Museum im Kloster sein 100-jähriges Bestehen. Im September 1924 wurde es nach jahrelangem Sammlungs- und Aufbau durch Landrat Hermann Rotherth als Kreismuseum Bersenbrück im Äbtissinnenflügel des einstigen Klosters St. Marien eröffnet. Mit dem inhaltlichen Einstieg ins Thema 100 Jahre Museum durch die Ausstellungen zu den archäologischen Anfängen und dem Bersenbrücker Maler Franz Hecker war zuletzt eine bunte Graffiti-Ausstellung der Bunten Hunde anlässlich des Reggae Jams zu sehen. Das Jubiläumsjahr findet seinen Höhepunkt nun in einem Festwochenende am 27. bis 29. September 2024.

Mit einem offiziellen Festakt, zu dem sich bereits hochrangige Vertretungen aus Politik und Kultur angekündigt haben, wird das Jubiläumswochenende eingeläutet. Der regional bekannte Wippsteert-Musiker Marcus „Bruni“ Bruns wird die geladenen Gäste durch den Abend führen. Im Rahmen der Veranstaltung wird auch die Jubiläumsausstellung eröffnet, die sich der Entwicklung und den Höhepunkten aus 100 Jahren Museumsgeschichte widmen wird. Diese wird maßgeblich von Historiker und Volkskundler Arnold Beuke erarbeitet, der bereits das Konzept für die neue Dauerausstellung mit aufgestellt und die Begleitpublikation „Kloster, Amtssitz, Kreismuseum – Das Museum im Kloster Bersenbrück“ verfasst hat.

Am 28. und 29. September wird ab jeweils 13 Uhr zu zwei Tagen der Offenen Tür herzlich eingeladen. An diesem Wochenende wird ein umfangreiches Kultur-, Musik- und Theaterprogramm rund um das Museum angeboten. Am Samstag kann bei den musikalischen Klängen der Big Band des Gymnasiums Bersenbrück, der Gospelgroup Artland und der zwei Bersenbrücker Chöre Chorisma sowie Kammerchor das Museumsambiente genossen werden. Der Sonntag lädt insbesondere junge Familien in und um das Museum ein. Bei musikalischer Unterhaltung durch den Musikverein Rote Heide e.V., den Shanty Chor und die Hph-Band KlangWerk können sich Jung und Alt an verschiedenen Spielmöglichkeiten versuchen. An beiden Tagen werden Führungen durch die Dauerausstellung und die Jubiläumsausstellung angeboten sowie eine Kinderführung mit der Museumseule Sophia. Für das

leibliche Wohl wird mit tatkräftiger Unterstützung des ehrenamtlichen Museumsteams gesorgt. Besondere Höhepunkte werden die Auftritte des Thiele-Neumann-Theaters um 18 Uhr sein, die unter dem Titel „Vorhang auf für das Museum im Kloster!“ an beiden Tagen das Museum mit Theater und Literatur in Szene setzen. Tickets können beim Museum erworben oder reserviert werden.

Interessierte können sich außerdem auf folgende weitere Veranstaltungen im Jubiläumsjahr freuen:

So., 8. September, 14 Uhr: öffentliche Führung durch die Dauerausstellung anlässlich des Tages des Offenen Denkmals

Sa. und So., 26. und 27. Oktober, 18 Uhr: Thiele-Neumann-Theater: Vorhang auf! Für das Museum im Kloster - Ein Museum mit Literatur in Szene gesetzt

So., 10. November, 14 Uhr: öffentliche Führung zur Sonderausstellung durch Kurator Arnold Beuke (Historiker)

So., 15. Dezember, 14 Uhr: öffentliche Führung zur Sonderausstellung durch Kurator Arnold Beuke (Historiker)

Auf der Website des Museums im Kloster www.museum-im-kloster.de ist das aktuelle Jubiläumsprogramm in Form von Führungen, Vorträgen und Ausstellungen einsehbar. Das Museum ist grundsätzlich von Donnerstag bis Samstag, 14 bis 17 Uhr, und am Sonntag von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Für Gruppen, insbesondere bei der Buchung von Führungen durch die Dauerausstellung oder Sonderausstellungen, ist der Besuch auch nach Absprache zu anderen Zeiten möglich. An jedem ersten Samstag im Monat ist der Eintritt ins Museum im Kloster frei!

Für Anmeldungen, Reservierungen und Fragen rund um Buchungen und Programm ist das Museum unter 0541/501-4034 und museum@Lkos.de erreichbar.



Im Äbtissinnenflügel des ehemaligen Zisterzienserinnenklosters lebten und arbeiteten zu damaligen Zeiten nicht nur die Klostervorsteherinnen, sondern später auch die Amt-

männer und Landräte. Heute beheimatet der Flügel das Museum.

(Foto: Landkreis Osnabrück/Uwe Lewandoski)

Pflegebote
persönlich · individuell

*Gut gepflegt
zu Hause bleiben*
mit Ihrem ambulanten Pflegedienst vor Ort!

WIR SUCHEN DICH (m/w/d)
Examierte Fachkräfte und
Medizinische Fachangestellte (Vollzeit, Teilzeit, 538€-Basis)

www.pflege-bote.de

Kontakt: Frau Sarina Grabowski und Frau Marina Strobel
Maschstr. 40 • 49565 Bramsche • Tel.: 05461-8014560

Der Sonntag beginnt um 10 Uhr mit einem ökumenischen Gottesdienst unter freiem Himmel. Der Initiativkreis begrüßt auch dieses Jahr wieder die Bramscher Bürgerstiftung, die den 10. Gartenstädter Bürgerschmaus auf dem Lutterplatz ausrichtet. Der Bürgerschmaus wird musikalisch von der Bramscher Bläsergruppe begleitet. Hierzu können gegen eine Gebühr von 13 Euro die aus den letzten Jahren bekannten Buttons unter anderem auch in der Gartenstadt-Apotheke bezogen werden. Auch hier gilt: Die Buttons werden in der Reihenfolge der Anmeldung vergeben, um allen Gästen ein entspanntes Brunchen zu garantieren. Familienangehörige bis zum 14. Lebensjahr sind frei. In der Zeit von 11 bis 13 Uhr gibt es dann vom Frühstück bis zum Brunch und Pizza alles, was das Herz begehrt. Unter dem Motto „Für alle ein Gewinn ...“ unterstützt die Bürgerstiftung unter anderem soziale Projekte und Aktivitäten. Die Erlöse aus dem Bürgerschmaus werden in diesem Jahr dem Förderverein der Grundschule Im Sande gestiftet. Unterstützung findet die Bürgerinitiative auf dem Lutterplatz auch bei den Standbetreibern, die sich mit ihren Produkten am Bürgerschmaus beteiligen.

Für Freunde des Tauchsports hat sich auch in diesem Jahr der Tauch-Sport-Club Bramsche e.V. - als langjähriger Weggefährte des IKG und feste Größe sowohl beim Weihnachtsmarkt als auch beim Sommerfest - wieder etwas Besonderes einfallen lassen. Direkt neben der großen Bühne steht der große Tauchturm, der es interessierten Gästen mög-

lich macht, die Sportler bei ihrem Hobby zu beobachten und vielleicht auch selber die Möglichkeit in Erwägung zu ziehen, einen Termin für einen Schnupperkurs zu vereinbaren.

Um 12 Uhr werden beim Bingo wertvolle Sachpreise verlost. Den Erlös aus dem Bingo wird der IKG wie in den vergangenen Jahren für ein gemeinnütziges Projekt spenden.

Während der Nachmittagsveranstaltungen auf der Bühne können es sich die Besucher bei Kaffee und Kuchen auf dem Lutterplatz bequem machen. Gegen 18 Uhr wird dann das Sommerfest seine Tore schließen. Weitere Informationen gibt es auf der Website des IKG.

Die Erlöse der Getränkewagen sorgen dafür, dass es auch 2024 wieder ein kostenfreies Live-Spektakel im Sommer und einen Weihnachtsmarkt im Winter in der Gartenstadt geben wird.

Ab 12.30 Uhr bis ca. 18.00 Uhr wird die Hauptbühne durchweg besetzt sein. Der Vorstand des IKG bittet die Besucher auch in diesem Jahr wieder, auf mitgebrachte Getränke zu verzichten, da erst der Getränkeverkauf das umfangreiche Zweitagesprogramm möglich mache. Nähere Informationen und Anträge für die Mitgliedschaft im Initiativkreis Gartenstadt finden Sie auf der Homepage des IKG unter www.ikg-bramsche.de

Eine Erfolgsgeschichte

50. Historischer Markt in Bad Essen vom 23. bis 25. August 2024



(PM) Anno 1974: Die Gemeinde Bad Essen beschließt, zur Erinnerung an die erste urkundliche Erwähnung der Ortschaft Essen im Jahr 1075, zu feiern: 900 Jahre (Bad) Essen. So fand am 22. und 23. August 1975 der erste ‚Historische Markt‘ auf dem Fachwerk-Kirchplatz statt: ein Leiterwagen mit Obst und Gemüse, einige Tiere, ein Weinstand und Auktionen für einen „guten Zweck“. Niemand ahnte damals: Der Markt wurde zu einer Erfolgsgeschichte!

Über nunmehr fünf Jahrzehnte entwickelte er sich zu einer der Großveranstaltungen im Osnabrücker Land. Gut 130 schmucke Stände



zwischen Kirchplatz und katholischer Kirche bieten im Jubiläumsjahr Historisches und Handgemachtes an. Mit einem ökumenischen Gottesdienst ‚op Platt‘ kam der Sonntag als dritter Tag dazu. Bürgerinnen und Bürger und viele Gäste flanieren historisch gekleidet – eine Augenweide!

Vorführungen von traditionellem Handwerk wie Korbflechten, Glasblasen, Holzschuhmachen oder Schmieden locken, ebenso wie Speis und Trank, ein attraktives Bühnenprogramm, Kinderflohmarkt und Musik und Tanz. Die Zeit unserer Urgroßmütter und -väter, sie wird auch 2024 hier wieder lebendig.

Der Eintritt ist frei. Der Historische Markt bei Facebook: [@HMBadEssen](https://www.facebook.com/HMBadEssen)



Willkommen zum Jubiläumsfest!

Marktständen und -stände sind am Freitag ab 12 Uhr, Samstag ab 11 Uhr und am Sonntag ab 12 Uhr geöffnet.

Historisches Handwerk wie Klöppeln, Korbflechten, Böttchern, Drechseln, Reipschlagen, Schmieden und Holzschuhmachen fasziniert! Leckeres Essen und Trinken mundet.

Buntes Programm mit viel Musik auf drei Bühnen am Kirchplatz und auf der Lindenstraße.

Sonntag, 10:30 Uhr, Kirchplatz:

Traditioneller plattdeutscher ökumenischer Gottesdienst

Öffnungszeiten der Geschäfte
Samstag bis 18 Uhr und Sonntag von 14 – 18 Uhr

Tuchmarkt

**Neues, Individuelles und Schönes von
Textilkünstler*innen und Textilhandwerker*innen
Sonntag, 15.09.2024, 10.00–17.00 Uhr,
Tuchmacher Museum Bramsche**



Tuchmarkt im Tuchmacher Museum Bramsche (Foto: TMB)

(PM) Die bunte Welt der Textilien entfaltet sich am 15. September von 10.00 – 17.00 Uhr beim Tuchmarkt im Tuchmacher Museum Bramsche. Mehr als 30 Textilkünstler*innen und Textilhandwerker*innen zeigen ihr Können und ihre Produkte. Einige sind bereits seit vielen Jahren dabei, wie die Modedesignerin Anett Lober-Springinsguth mit ihren Unikaten aus selbst entworfenen Stoffen. Auch die raffinierten Strickarbeiten von Lucia Röttger und die zauberhaften Tiere und Püppchen der Filzkünstlerin Brigitte Büddefeld begeistern immer wieder aufs Neue. In jedem Jahr kommen jedoch auch neue Textilhandwerker*innen und Textilkünstler*innen dazu. Das Fräulein Weber aus Telgte webt ihre Schals und Loops auf dem Handwebstuhl, Irmgard Szkudlarek zaubert mit Schere und bunten Stoffen filigrane textile Karten. Ganz besonders freut uns, dass der Lions Club Leonia Osnabrück-Nord in diesem Jahr dabei ist: Seit vielen Jahren lässt der Club Geschirrtücher aus Halbleinen mit Grafiken eindrucksvoller Gebäude bedrucken, die die Region repräsentieren. Da in diesem Jahr zwei Bramscherinnen die Präsidentschaft des Clubs übernommen haben, haben sie u. a. die Silhouette des Tuchmacher Museums als Motiv ausgewählt, ausnahmsweise nicht in Schwarz, sondern im leuchtenden Bramscher Rot. Der Verkauf der Geschirrtücher startet exklusiv zum Tuchmarkt. Der Erlös kommt einem museumspädagogischen Projekt des Museums zugute.

Tuchmacher Museum Bramsche
15. 9. 2024 | 10 – 17 Uhr
**TUCH
MARKT**

Neues, Individuelles und Schönes
von Textilkünstler*innen und
Textilhandwerker*innen

Eintritt 4,00 EUR
Kinder und Jugendliche frei

Mühlenort 6 · 49565 Bramsche
www.tuchmachermuseum.de

Einen besonderen Schwerpunkt legt der Tuchmarkt in diesem Jahr auf Produkte aus regionaler Wolle. So ist erstmalig der Salzwiesenhof mit Teppichen und gefilzten Fellen aus der Wolle von Skudden und Pommerschen Landschaften dabei, das Kleine Wollwerk bietet wärmende Decken, Pullover und Socken aus dem goldfarbenen Vlies des Coburger Fuchsschafes und Catrin Porsiel bringt Handgestricktes und Garne aus der weichen Wolle ihrer gotländischen Pelzschafe mit nach Bramsche.

In der Färberei wird die Kunterbunte Wollspinnerei den großen Zinnkessel anheizen, um die Wolle des Museums mit dem Naturfarbstoff Krapp im Bramscher Rot und mit Indigo blau zu färben. Alte Handarbeitstechniken vom Spinnen über das Filzen bis zum Weben regen zum Ausprobieren an; Wolle und Materialien aller Art können dazu für die eigene Weiterverarbeitung erworben werden. Für Kinder gibt es kleinere Mitmach-Aktionen.

Ein Café-Bereich im Innenhof des Museums sowie das gastronomische Angebot im Museumsrestaurant Riverside runden das Angebot am Tuchmarkt ab.

An diesem Tag gilt für das Museum und den Tuchmarkt der ermäßigte Eintritt von 4,00 Euro. Für Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre ist der Eintritt frei.

Weitere Highlights im Tuchmacher Museum

bis 08.09.24: Ausstellung Gabi Mett - Resonanzen. Textile Wege - genähte Erden. Gabi Mett, eine Textilkünstlerin von nationalem und internationalem Rang und Namen, pflegt einen eigenen, äußerst kreativen Stil. Ihre Arbeiten entstehen mit Nadel, Faden, Pinsel und Stift. Zu ihren bevorzugten Materialien gehören schon seit Langem gebrauchte Stoffe, altes Leinen oder Reste von Stickgarnen und abgelegte Handarbeiten.

Vorschau:

23.11.-19.01.: Ausstellung Tradition bis Moderne XIII: In der Ausstellung „Tradition bis Moderne XIII“ präsentiert die Patchwork Gilde Deutschland e. V. Quilts ihres juriierten Wettbewerbs, der alle drei Jahre stattfindet. Frei von strengen Vorgaben zu einem Thema, einer Technik oder einer bestimmten Größe sollen die Mitglieder der Patchwork Gilde ihre eigenen Ideen umsetzen und der Öffentlichkeit zeigen, welche Themen ihnen am Herzen liegen oder über welches technische Können sie verfügen.

Insgesamt wurden 69 Arbeiten von Künstler*innen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz eingereicht. Eine hochkarätige Jury, bestehend aus den Künstlerinnen Claudia Scheja, Barbara Lange und Wil Fritsma, wählte 36 Quilts anonym aus.

22.10.24, 20 Uhr: KornmühlenKonzert: Luz y sombra: Mit Spielfreude, Kreativität und Virtuosität gibt das Berliner Trio dem Tango Nuevo ein neues Gesicht. Seit seiner Gründung im Jahr 2007 verschreibt sich das Ensemble den Kompositionen Astor Piazzollas und präsentiert sie in bisher ungehörten Arrangements für ihre Besetzung. Dabei erfinden die drei klassisch studierten Musikerinnen Miriam Erttmann (Violine), Cora Rott (Klarinetten) und Katja Steinhäuser (Klavier) sowohl ihr eigenes Spiel als auch Piazzollas Musik immer wieder neu und bringen es mit Leichtigkeit und Brillanz auf die Bühne. Zahlreiche Konzerttourneen führten Luz y Sombra durch ganz Deutschland, ins europäische Ausland und über dessen Grenzen hinaus. (Foto: Dovile Sermokas; Luz y Sombra mit Katja Steinhäuser (Klavier), Miriam Erttmann (Violine) und Cora Rott (Klarinette), v.l.n.r)



10.11.24, 12-16 Uhr: Spurensuche nach Flucht und Vertreibung 3. Familienforschungstag. Ihre Vorfahren waren Flüchtlinge aus Schlesien, Ostpreußen oder einem anderen ehemaligen deutschen Siedlungsgebiet? Im Eröffnungsvortrag mit Titel „Familienforschung in den ehemaligen deutschen Siedlungsgebieten in Mittel-, Ost- und Südosteuropa“ von Gabriele Drop (AGoFF e. V.) werden mögliche Wege und hilfreiche Internetseiten im Überblick vorgestellt, mit denen sich die Spuren der Familiengeschichte verfolgen lassen. Anschließend bieten Info-Stände Einzelberatung zu Ihren persönlichen Fragen zur Familienforschung über das Thema Flucht und Vertreibung hinaus an.

Ostercappeln bleibt „Ausgezeichneter Wohnort für Fachkräfte“

IHK vergibt erneut Auszeichnung für Wohnqualität



Freuen sich über die erneute Ehrung der Gemeinde Ostercappeln zum „Ausgezeichneten Wohnort für Fachkräfte“: Bürgermeister Erik Ballmeyer (2. v.l.) und Michael Borgmeyer (Fachdienstleiter Planen und Bauen; l.). Die Urkunde übergaben Frank Hesse, stellvertretender IHK-Hauptgeschäftsführer (2. v.r.), und IHK-Projektleiter Christian Weßling.

(PM) Die Gemeinde Ostercappeln kann weiter mit dem Prädikat „Ausgezeichneter Wohnort für Fachkräfte“ für sich werben. Bürgermeister Erik Ballmeyer konnte im örtlichen Rathaus die Urkunde der Industrie- und Handelskammer (IHK) Osnabrück - Emsland - Grafschaft Bentheim entgegennehmen.

„Die erneute Überprüfung durch das IHK-Audit verdeutlicht, dass die Willkommenskultur weiterhin einen hohen Stellenwert für die Gemeinde hat“, sagte Frank Hesse, stellvertretender Hauptgeschäftsführer der IHK, im Rahmen der Urkundenübergabe. „Ostercappeln punktet als Wohnstandort und geht auf die Bedürfnisse von Fachkräften ein“, so Hesse. Im Auditverfahren der IHK wird das Leistungsangebot und Serviceverhalten für Neubürger von Kommunen in der Region Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim überprüft (siehe Hinergrund). „Ostercappeln profitiert von der Nähe zu Osnabrück – doch vor allem trägt die Gemeinde selbst dazu bei, sich als attraktiver Standort für Fachkräfte zu positionieren“, stellt Hesse fest. Zur Strategie gehöre beispielsweise die Ausweisung neuer Wohn- und Gewerbeflächen. „Im Rahmen der Überprüfung hat die Gemeinde zudem bewiesen, dass bereits ansässige sowie neu hinzuziehende Fachkräfte alle wichtigen Informationen erhalten, sei es in Bezug auf kommunale Services oder Betreuungs- und Freizeitangebote. All dies trägt dazu bei, dass sich Fachkräfte und deren Familien in Ostercappeln wohlfühlen können“, so Hesse.

Für die erneute Auszeichnung war wichtig, dass Ostercappeln die vor drei Jahren im Rahmen der erstmaligen Auszeichnung vereinbarten Entwicklungsziele erfüllen konnte. Hierzu zählte neben dem Ausbau von digitalen Services der Gemeinde auch die Erstellung einer Übersicht über die Fremdsprachenkenntnisse der Verwaltungsmitarbeiter. Die Übersicht dient dazu, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Das Flammkuchenhaus in Ostercappeln!
Feuer & Flamme
Mittwoch bis Sonntag ab 17 Uhr
Kirchplatz 11 • Ostercappeln • Tel. 05473/801 98 33
www.feuer-flamme-ostercappeln.de

GEMEINDE OSTERCAPPELN Ostercappeln - Schwagstorf - Venne
Entdecken Sie die malerisch gelegenen Ortschaften zwischen Venner Moor & Weibengebärg
Erleben Sie lebendige Tradition, Archäologie, Geschichte und Natur pur
Entspannen Sie sich auf Wander-, Golf- und Radtouren
osnabrücker Land | Telefon 05473 92020 | www.ostercappeln.de | VOS

fremdsprachigen Bürgerinnen und Bürgern individuelle Unterstützung bei den vielfältigen Anliegen, sowohl im Rathaus als auch in Schulen und Kindertagesstätten, bieten können.

Bürgermeister Erik Ballmeyer zeigt sich bei der Übergabe der Urkunde sehr erfreut: „Das Gütezeichen 'Ausgezeichneter Wohnort für Fachkräfte' erneut erhalten zu haben, ist eine tolle Bestätigung für unser Engagement. Nach wie vor ist es uns ein großes Anliegen, Ostercappeln für Familien attraktiv zu gestalten.“ Nach dem Leitbild „Gemeinschaft Zukunft geben“ setze die Gemeinde auf bewährte Strukturen und sichere sowohl die Grundschulstandorte in allen drei Ortschaften als auch die weiterführende Oberschule. Auch der Bereich der Kindertagesstätten sorge mit einem Angebot am Nachmittag für familienfreundliche Betreuungs- und Bildungsangebote.

Als besonders positiv empfindet Ballmeyer das Zusammenspiel von Gemeinde, Gewerbe, Vereinen und Bürgern, das in zahlreichen Projekten konkret werde, beispielsweise im Rahmen der Neubürgertage in den Ortschaften. Dieser Aktionstag biete interessierten Neubürgerinnen und Neubürgern die Möglichkeit, Kontakte zu knüpfen, sich kennenzulernen und sich etwa über die Vereinsarbeit in den Ortschaften zu informieren.

Die erneute Auszeichnung Ostercappels gilt nunmehr für fünf Jahre, dann soll eine erneute Überprüfung stattfinden. Bis dahin möchte die Gemeinde unter anderem die Website im Hinblick auf gebündelte Informationen für Neubürgerinnen und Neubürger optimieren und ihre digitalen Dienstleistungen erneut ausweiten. Auch die Schaffung zusätzlicher Krippenplätze sowie die Fortschreibung des Wohnungsmarktberichts für das Wittlager Land wurden als Entwicklungsziele für die kommenden Jahre vereinbart.

Den in Ostercappeln ansässigen Unternehmen bieten Gemeinde und IHK gemeinsam an, mit dem Qualitätszeichen für ihren Standort zu werben und Fachkräfte anzusprechen. Hierzu können die Betriebe das Logo des Projektes nutzen und sich bei Interesse an die Gemeinde Ostercappeln (Kontakt: Sonja Hörsemann, 05473/9202-83, hoerse-mann@ostercappeln.de) oder die IHK (Kontakt: Christian Weßling, E-Mail: wessling@osnabrueck.ihk.de) wenden. Das Qualitätszeichen bietet den Unternehmen die Möglichkeit, ihre Zugehörigkeit zu einem hochwertigen Wohnstandort zu unterstreichen und gleichzeitig ihre eigene Arbeitgebermarke zu stärken.

PUR electric „SPANNUNG GARANTIERT!“
IHR ELEKTRONIKER, AUS WALLENHORST!
VERTRAUEN SIE AUF ÜBER 20 JAHRE ERFAHRUNG IN PHOTOVOLTAIK UND ELEKTROTECHNIK – IHRE ENERGIEQUELLE FÜR DIE ZUKUNFT!
☎ 05401 803711 | ✉ info@purelectric.de | www.purelectric.de

Der Buchsbaum - ein beliebter immergrüner „Gartenbewohner“

Verheerende Schäden durch Buchsbaumzünsler in diesem Jahr - Tipps zur Bekämpfung von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen



Der Buchsbaum ist pflegeleicht und sehr beliebt.
(Foto: maykal/Adobe Stock)

(BJ/PM) Ob als Kugel, als Kegel, als kunstvoll kreierte Figur oder einfach lediglich gerade geschnitten: Der Buchsbaum erfreut sich großer Beliebtheit und findet sich in vielen deutschen Gärten. Und wenn man ein paar Pflegetipps beachtet, ist er zudem auch sehr pflegeleicht.

HASETAL-MATROSENGHOR



Unser Hasetal- und Hasetal-Matrosenchor ist gut gestartet!

Wir suchen: Musiker - Akkordeon - Gitarre - Schlagzeug - Sänger/innen

Meldet Euch! F. Koppelman
Tel.: 01522 - 660 556 4



Der Buchsbaumzünsler befällt nur den beliebten immergrünen Baum.
(Foto: Dr. Thomas Brand / Landwirtschaftskammer Niedersachsen)

Der Buchsbaum hat seinen Namen vom griechischen Wort „pyxis“, was übersetzt in etwa Büchse bedeutet. Früher wurden aus dem harten Holz Dosen und Kästchen angefertigt.

Der Strauch, der auch als Baum vorkommen kann, besitzt dunkelgrüne, ledrige Blätter. Allerdings wächst er mit etwa 10 bis 20 cm pro Jahr nicht besonders schnell.

Die optimale Zeit zum Pflanzen ist im Frühjahr zwischen März und Mai. Das genügsame Gewächs ist mit fast jedem Standort zufrieden. Um aber ideale Wachstumsbedingungen zu erfüllen, gibt es ein paar Punkte zu beachten. Der ideale Standort ist sonnig und warm. Morgen- und Abendsonne mag er besonders gern, Mittagssonne hingegen schätzt er weniger. Staunässe sollte vermieden werden; ein lockerer, gut durchlüfteter, humusreicher Boden mit einem pH-Wert zwischen 6,5 und 7,5 wäre optimal.

In diesem Jahr fallen allerdings sehr viele Raupen des Buchsbaumzünslers über die Blätter der Buchsbäume her, wie die Landwirtschaftskammer Niedersachsen (LWK) mitteilt. Die Raupen fressen ausschließlich am Buchsbaum – und können verheerende Schäden verursachen. „Jetzt ist die richtige Zeit zur Bekämpfung der Raupen“, erklärt Dr. Thomas Brand vom Pflanzenschutzamt der LWK. In Norddeutschland gilt die Faustregel, dass sie in den Monaten mit A, also April oder August, bekämpft werden sollten – in warmen Jahren und an warmen Orten auch etwas früher.

Durch das Absammeln der gefräßigen Tiere, das ein gutes Auge erfordert, kann der Schaden begrenzt werden, ebenso durch kräftigen Rückschnitt. Auch das Abspülen mit einem Hochdruckreiniger wird immer wieder empfohlen, sollte aber nicht übertrieben werden. Pheromonfallen dienen zur Feststellung des Auftretens sowie zur Überwachung der Flugphasen und nicht – wie oft beworben – der Bekämpfung. Zwar wird immer wieder berichtet, dass Wespen, Vögel oder andere Nützlinge die Raupen fressen, jedoch scheint der Erfolg recht überschaubar zu sein.

Zur chemischen Bekämpfung können zugelassene Insektizide eingesetzt werden, die bienenungefährlich sind. Hierzu sind etliche Produkte erhältlich, die einen Krankheitserreger enthalten, der ausschließlich Raupen befällt (*Bacillus thuringiensis*, z.B. in Xentari), für andere Insekten, Säugetiere und den Menschen aber harmlos ist. Auch der Wirkstoff aus dem Neembaum (*Azadirachtin*, z. B. in NeemAzal T/S) kann eingesetzt werden, ebenso das breiter wirksame Acetamiprid in Careo. Alle Wirkstoffe müssen von den Raupen gefressen werden.

Der Buchsbaumzünsler ist ein Schmetterling, der mit seinen weißen Flügeln mit dunklem Rand unverwechselbar ist. Diese invasive Art wurde etwa 2006 aus China eingeschleppt. Seither breitet sie sich in Deutschland und darüber hinaus in Europa aus. Auch in Niedersachsen wird dieser Schädling seit dem Jahr 2008 beobachtet, allerdings im Vergleich zur Oberrheinebene und dem Rheinland zunächst lokal begrenzt. Seit dem Sommer 2018 wird landesweit von steigendem Befall berichtet.

Pro Jahr treten zwei Generationen auf: Im Frühling fressen die Raupen bis etwa Mitte Mai, danach verpuppen sie sich. Der unverwechsel-



bare Falter fliegt dann etwa ab Anfang Juni. Es kommt zur Eiablage. Die folgende Raupengeneration frisst ab Ende Juli bis in den September am Buchsbaum. Neue Falter sind dann ab September

zu beobachten und legen Eier ab. Die daraus schlüpfenden Raupen überwintern sicher eingesponnen zwischen Blättern, bis es im folgenden Frühjahr wieder warm genug ist.

Aufgrund der versteckten Lebensweise sowie der guten Tarnung der grün-schwarzen Raupen wird ein Befall oft erst spät entdeckt. Wenn der Fraßschaden und feines Gespinst an den äußeren Blättern sichtbar wird, sind die Raupen meist bereits in einem älteren Larvenstadium und damit auch schon längere Zeit fraßaktiv. Erste Anzeichen für ein Auftreten zeigen sich durch den herunterrieselnden Kot der Raupen, der sich dann auf unteren Blättern sowie unter den Pflanzen ansammelt. Ganz junge Raupen erzeugen am Blatt vorerst einen Schabe- und Fensterfraß. Geschädigte Blätter verbräunen und bleiben vertrocknet am Trieb haften. Die weiteren Raupenstadien fressen ganze Blätter, oft bleibt die Blattmittelrippe oder der Blattrand erhalten. Zusätzlich greifen die Raupen auch die Rinde der grünen Buchsbaumtriebe an. Bei geringem Befall und ausschließlichem Blattfraß kann sich der

Bloemen & Trends Huisman

(ehemals Blumen Schmies)

Blumenvielfalt | Hochzeits- und Trauerfloristik | Pflanz- und Lieferservice

Öffnungszeiten:

Mo.-Do.:	09:00 - 13:00 Uhr 14:30 - 18:00 Uhr
Samstag:	08:30 - 13:00 Uhr
Sonntag:	09:00 - 12:00 Uhr

Lutterdamm 7a 49565 Bramsche
blumenhuisman@gmail.com

Telefon: 05461 / 4753



Buchsbaum regenerieren. Dagegen ist bei starker Fraßtätigkeit auch das Absterben ganzer oberirdischer Pflanzenpartien möglich.

Fallobst über vier AWIGO-Recyclinghöfe entsorgen

Kostenloser Service für Privathaushalte aus dem Landkreis

(PM) Noch bis zum 30. November können Privathaushalte aus dem Osnabrücker Land auf den AWIGO-Recyclinghöfen in Ankum, Melle, Ostercappeln und Wallenhorst Fallobst abgeben. Zusätzlich hat die AWIGO erstmalig auch eine Mulde für Fallobst auf dem Grünplatz in Bad Iburg organisiert, sodass hier die Annahme ab dem 16. August begonnen hat. Das Angebot ist kostenlos und steht an jedem Öffnungstag zu den gewohnten Öffnungszeiten zur Verfügung.

An den fünf Standorten stehen extra Deckelmulden bereit, über die sich das Fallobst möglichst einfach und hygienisch entsorgen lässt. Wichtig ist: Das Obst muss frei von Stoffen wie Plastik, Laub, Steinen oder Boden sein. Denn dann kann das Kompostwerk in Bohmte-Hunteburg das Fallobst wie gewöhnlichen Bioabfall zu hochwertigem Kompost und regenerativem Biogas verarbeiten.

Alternativen: Mosterei, Kompost oder Biotonne

Manchmal ist Fallobst viel zu schade für die Entsorgung und lässt sich langfristig in einer Mosterei noch in leckere Säfte verwandeln. „Eine genussvolle und gleichzeitig sinnvolle Abfallvermeidung“, empfiehlt die AWIGO. Weiterhin können kleinere Mengen Fallobst auch gerne über die hauseigene Biotonne oder den eigenen Kompost im Garten entsorgt werden. Damit das Obst nicht fault, sondern verrottet, darf die Menge im Komposthaufen aber nicht zu groß sein.

Keine Fallobst-Annahme auf Grünplätzen (Ausnahme Bad Iburg) Bitte beachten Sie: Über den Grünabfall kann Fallobst hingegen nicht entsorgt werden, da die Kompostierung hier anders abläuft als im Kompostwerk für Bioabfälle. Daher nehmen die AWIGO-Grünplätze (Ausnahme Bad Iburg) nach wie vor kein Fallobst an. Die AWIGO bittet um Verständnis.



Die AWIGO-Recyclinghöfe in Ankum, Melle, Ostercappeln und Wallenhorst nehmen von August bis November Fallobst an. (Foto: 123RF.com, David Hare)

Rückfragen beantwortet das Service Center gerne per E-Mail (info@awigo.de) oder unter der Telefonnummer (0 54 01) 36 55 55. Die Gesprächszeiten sind montags bis freitags von 07.00 bis 18.00 Uhr und samstags von 08.30 bis 12.00 Uhr.

Herbstmode 2024

Gönnen Sie sich das Vergnügen!

DIGEL
SAMOON
TAIFUN
MEYER
TONI
CASA MODA
golléhaug
scidel

Damenmode bis Gr. 56!
Herrenmode bis Gr. 8XL

Sommermodehits stark reduziert

Öffnungszeiten

Vörden:
Mo.-Fr. 09.00 - 13.00
14.30 - 18.30
Sa. 09.00 - 13.00

KOSTENLOS

mode+textil Lindemann

49434 NK-Vörden
Osnabrücker Str. 18
Telefon 05495 / 307

Professionelle und moderne Websitegestaltung zu fairen Preisen

Wir fertigen auch Ihre Printprodukte wie Flyer, Visitenkarten, Briefbögen uvm.

IHR Unternehmen im Fokus
IHRER Kunden

Birgit Jarosch
Hansastr. 7
49134 Wallenhorst

Telefon (05407) 3 480 910 info@merlin-marketing.de www.merlin-marketing.de



Hunde im Büro?

Vorteile für Mensch und Tier Tolle Tipps von TASSO e.V.

Tier & Garten (PM) Hundedame Dotty liegt gemütlich in ihrem Körbchen unterm Schreibtisch und lässt sich von niemandem aus der Ruhe bringen. Der kleine Jungspund Wudi wiederum möchte am liebsten jeden Menschen, der ins Büro kommt, freudig begrüßen. Wenn die Kollegin oder der Kollege das möchte, darf er das auch. Dann wird kurz gestreichelt und gekraut, und der Arbeitstag beginnt gleich mit einem Lächeln. Die Tierschutzorganisation TASSO e.V. weiß aus eigener Erfahrung, dass Büroschnauzen, so unterschiedlich sie auch sein mögen, für ein positiveres Betriebsklima sorgen und plädiert daher an Arbeitgeber, mehr Vierbeiner ins Büro zu lassen.

Bei TASSO gehören Bürohunde seit der Gründung vor mehr als 40 Jahren zum Arbeitsalltag dazu. „Wir haben in all den Jahren nur positive Erfahrungen damit gemacht, dass unsere Mitarbeitenden ihre Hunde mitbringen dürfen“, sagt TASSO-Leiter Philip McCreight. „Wichtig ist, dass sowohl die Bedürfnisse der Tiere als auch die der Kolleginnen und Kollegen berücksichtigt und in Einklang gebracht werden. Das geht natürlich nicht immer, aber wenn der Arbeitsplatz grundsätzlich dafür geeignet ist, lässt sich sicherlich in vielen Fällen eine Regelung finden, von der alle profitieren können.“

Vorteile für Mensch und Tier

Dass Tiere einen positiven Einfluss auf uns Menschen haben, ist wissenschaftlich bewiesen. Hunde wirken beruhigend, beim Streicheln schüttet der menschliche Körper beispielsweise das Bindungshormon Oxytocin aus, das Stress reduziert, Vertrauen stärkt und Aggressionen senkt. Kurze Streichel-, Spiel- und Spaziergeh-Pausen führen dazu, dass die Mitarbeitenden sich bewusst entspannen und anschließend konzentrierter weiterarbeiten können. Die Vierbeiner fördern zudem als unverfängliches Small-Talk-Thema die Kommunikation untereinander. Und auch die Tiere profitieren von den gemeinsamen Bürostunden. Als Rudeltiere sind sie am liebsten bei ihren Menschen. Die zusätzliche Zeit zusammen stärkt die Bindung zwischen dem Vierbeiner und seinem Zweibeiner. „Auch Tierinteressierte, die sich bislang aufgrund des Zeitmangels bewusst gegen einen Hund entschieden haben, könnten durch die Erlaubnis am Arbeitsplatz einen Vierbeiner aufnehmen. Bei Tierheimhunden könnten damit die Chancen auf ein neues Zuhause steigen“, sagt McCreight.



Ein „Bürohund“ sollte eine gewisse Grunderziehung besitzen. (Foto: Africa Studio / Adobe Stock)

Grundregeln für ein entspanntes Miteinander

Auch wenn die Vierbeiner ein Gewinn für tierliebe Kolleginnen und Kollegen sind, sollten dennoch gewisse Grundregeln beachtet werden: In erster Linie muss der Arbeitsplatz für den Hund geeignet sein. Lebensmittelverarbeitende Betriebe sind tabu. Auch Fabriken, in denen es laut und gefährlich ist, sind nicht das richtige für einen Hund. Prinzipiell sollte am Arbeitsplatz nicht zu viel Trubel herrschen. Der Hund muss sich wohlfühlen, dazu gehört unbedingt auch ein Rückzugsort, Zugang zu frischem Wasser und regelmäßige Gassirunden. Der Hund sollte weder Angst haben noch Aggressionen gegenüber Menschen und anderen Tieren zeigen. Hat er ein freundliches und nicht allzu temperamentvolles Gemüt, ist er der ideale Bürobegleiter. Eine gewisse Grunderziehung gehört natürlich dazu. Wichtig ist, dass alle Kolleginnen und Kollegen einverstanden sind. Auf Probleme, wie beispielsweise Hundehaar-Allergien muss natürlich Rücksicht genommen werden. Des Weiteren sind ein Nachweis über eine Tierhalterhaftpflichtversicherung sowie gültige Impfungen Voraussetzung für die Mitnahme ins Büro.

„Da bei TASSO eine Vielzahl von Büroschnauzen anwesend ist, haben wir die Grundregeln beispielsweise in einer Hundeordnung zusammengefasst, damit alle Mitarbeitenden mit und ohne Hund wissen, worauf sie achten sollten und an wen sie sich bei Fragen wenden können“, erklärt TASSO-Leiter McCreight abschließend.

Spaß haben und Gutes tun!

Oktoberfest auf dem Hundeschutzhof des Podencorosa e.V. in Tecklenburg

Raiffeisen-Markt

Ihr Partner für:

Haus, Tier und Garten

Raiffeisen-Markt

49134 Wallenhorst
 Am Bockholt 4 • Tel. (0 54 07) 29 98
 Wir sind für Sie da:
 Mo-Fr 8.30-18.00 Uhr, Sa 8.30-13.00 Uhr
Landwirtschaftliche Bezugsgenossenschaft e.V. Dammes,
 Firmenstr. 4807 Dammes, Südring 8

(BJ) Am 1. September ist es soweit, dann feiert der Podencorosa e.V. sein Oktoberfest. An diesem Sonntag ist von 12 bis 17 Uhr jeder herzlich willkommen, der einen schönen Tag gemeinsam mit vielen tollen Hunden und anderen Menschen verbringen möchte. Und die hündischen Familienmitglieder sind natürlich auch gern gesehen, sofern sie „kompatibel“ mit anderen Hunden sind.



Langweilig wird es jedenfalls weder für Zwei- noch für Vierbeiner. Neben einer Tombola mit vielen tollen Gewinnen ist natürlich auch für das leibliche Wohl bestens gesorgt. Und wer einmal leckere vegetarische Gerichte probieren möchte, der kann das an diesem Nachmittag gern tun.

Geplant ist außerdem ein Wettbewerb: Welches Frauchen oder Herrchen verkörpert das Oktoberfest am besten? Da mag man gespannt auf die Kreativität der Besucher sein.

Das Oktoberfest findet auf dem Hundeschutzhof des Vereins, Leedener Straße 25 in 49545 Tecklenburg statt.

Sind Hunde empathisch?

Neue Untersuchungen zeigen, dass Empathiefähigkeit angeboren ist

(BJ) Hundehalter haben bestimmt schon einmal beobachten können, dass ihr tierischer Begleiter auf Emotionen des Menschen reagiert. Erst kürzlich lieferte eine Studie der Universität Budapest neue Erkenntnisse zu diesem Thema. So lieferte sie Hinweise darauf, dass die Empathiefähigkeit der Hunde sogar angeboren ist. Zurückzuführen sei dies laut Studie wohl auf die lange Koevolution mit dem Menschen. Die Nähe zwischen Menschen und Hunden komme aus jahrhundertelanger selektiver Zucht, so das Fazit.

Bei dieser Untersuchung, bei der die Forschenden Reaktionen von Haushunden und Minischweinen, die wie Hunde im Haus gehalten werden, verglichen, indem gequält und nicht gequält klingende Stimmen von Menschen abgespielt wurden. Das Minischwein als Vergleichstier - auch Schweine sind sehr soziale Tiere - wurde gewählt, um festzustellen, ob das Verhalten angeboren ist oder aufgrund der Nähe zum Menschen, bei dem das Tier aufwächst, auftritt. Anders als Hunde leben Schweine historisch nicht so lange mit dem Menschen zusammen.

Weltweit wurden Hunde- und Schweinehalter gebeten, sowohl weinende Geräusche als auch fröhliches Summen abzuspielen und ihre Tiere dabei zu filmen. Es zeigte sich, dass die Hunde gestresst auf das Weinen reagierten. Das Summen hingegen interessierte sie weniger. Schweine hingegen ließ das Weinen unberührt. Gestresst reagierten sie eher auf das Summen, da dies für sie ein unbekanntes Geräusch darstellt.

Die Studie der Universität Budapest wurde im Juli in der Fachzeitschrift „Animal Behavior“ veröffentlicht. Für langjährige Hundehalter, die eng mit ihrem Tier zusammenleben, ist das Ergebnis dieser Studie sicher kein Wunder. Eine andere Studie aus dem Jahr 2019 besagt, dass diese Intensität der emotionalen Übertragung immer mehr zunimmt, je mehr Zeit Mensch und Hund miteinander verbringen.

Hunde sind laut Experten erstaunlich begabt, unsere Körpersprache und Mimik zu lesen. So können sie Freude, Ekel, Überraschung, Traurigkeit, Wut oder auch Angst unserer Mimik entnehmen. Hunde sind Meister der Beobachtung. Aber auch die Geräusche, die wir Menschen



machen, sowie unser Geruch werden von ihnen wahrgenommen und gedeutet. Hier mag man an Hunde denken, die Diabetes oder auch Epilepsie aufgrund des Geruchs ihres Halters oder ihrer Halterin erkennen und diese warnen können.

Durch dieses gemeinsame Erleben von Emotionen kann das Verhältnis und somit das Zusammenleben von Mensch und Hund immer inniger werden. (Foto: ronnarong / Adobe Stock)



AOE - Akupunkturorientierte Energiearbeit bei Tieren
- nach Dr. Christian Torp -

Vorbeugend - Therapie begleitend - Diagnose unabhängig

Was kann ich für Ihr Tier tun?
Sprechen Sie mich an!

Gabriele Gründing - geprüfte Tierheilpraktikerin (VDT)
www.tierheilpraxis-gruending.de - Tel.: 0171 3425 440

Zuhause gesucht!

Die etwas schüchterne Nuka

Bei fremden Menschen ist Hündin Nuka anfangs ein bisschen schüchtern. Mit ein wenig Geduld und Zeit taut sie aber recht schnell auf, und es kommt eine tolle Hündin zum

Vorschein. Andere Hunde findet sie prima und kommt gut mit ihnen zurecht.

Die gebürtige Spanierin wurde im Januar 2023 geboren. Natürlich ist sie bereits gechippt, kastriert und geimpft.

Nun hofft die junge Doggen-Podenco-Mix-Hündin auf ein schönes und endgültiges Zuhause bei liebevollen Menschen, die ihr zunächst ein kleines bisschen Zeit geben.

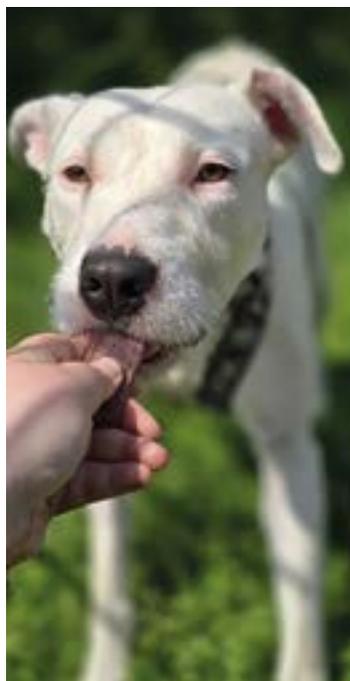
Für weitere Infos wenden Sie sich bitte an die Podencorosa:
Mobil: 0152 33852805

E-Mail: podencorosa@gmail.com | www.podencorosa.de

Das Tierheim hat an den Besuchersamstagen von 14.00 bis

17:00 Uhr geöffnet:

Leedener Straße 25, 49545 Tecklenburg





Jetzt Kräuter ernten

Tier & Garten

(BJ) Gegen alles ist ein Kraut gewachsen! Auch wenn dieser alte Spruch nicht immer passt, Kräuter sind schmackhaft und gesund. Und jetzt ist die beste Zeit, Kräuter zu ernten und haltbar zu machen, damit man sie auch im Winter genießen kann. Dabei hat man die freie Wahl, diese entweder einzufrieren oder zu trocknen. Am besten ist es, wenn man an einem sonnigen Tag früh, nachdem der Tau abgetrocknet ist, erntet. Dann sind die Kräuter aromatischer und enthalten mehr ätherische Öle.

Zum **Trocknen** sollte man die Kräuter luftig zusammenbinden. Es empfiehlt sich, etwa fünf bis zehn Triebe zu bündeln. Diese sollten nun circa 14 Tage an einem dunklen, trockenen, aber gut belüfteten Raum aufgehängt werden. Danach kann man sie in Dosen oder Gläsern aufbewahren. Kräuter mit größeren Blättern (z.B. Pfefferminze, Salbei oder Melisse) kann man am besten lose auf ein Gitter legen, so trocknen sie besser durch.

Zum **Einfrieren** eignen sich am besten Kräuter mit weichen Trieben wie beispielsweise Petersilie oder Schnittlauch. Diese sollten frisch geerntet, gewaschen und gut abgetrocknet sowie gehackt sein.

Lecker ist auch selbst hergestellte Kräuterbutter. Hierzu werden die Kräuter ganz einfach mit weicher Butter gut vermengt, dann auf Backpapier gegeben, fest eingerollt und eingefroren.

Manche Kräuter werden nach dem Auftauen matschig und schmecken nicht mehr so aromatisch. Dazu gehört zum Beispiel Basilikum. Diese kann man allerdings in Eiswürfeln einfrieren. Hierzu werden die kleingeschnittenen Kräuter in eine entsprechende Form gegeben, mit Wasser aufgefüllt und eingefroren. Später werden die gefrorenen Kräuter-eiswürfel einfach dem Gericht hinzugegeben.

Übrigens: Noch bis Ende September ist die perfekte Zeit, Kräuter durch Stecklinge zu vermehren. Arbeiten Sie allerdings mit scharfen Schneidewerkzeugen, damit keine Quetschungen entstehen. Zum Pflanzen sollte man kleine Töpfe oder spezielle Anzuchtschalen sowie nährstoffarmes Substrat nutzen.



Neueste Entwicklungen und Innovationen rund ums Bauen

Vielfalt und neue Ideen für Bauprojekte auf den Osnabrücker Bau – Haus & Energie – Tagen am 31.08. und 01.09.2024 in der Halle Gartlage

(PM) Die Baumesse lädt am 31.08. und 01.09.2024 von 11.00 bis 18.00 Uhr in die Osnabrücker Halle Gartlage ein, um die neuesten Entwicklungen und Innovationen auf dem Bausektor zu präsentieren. Verschiedenste Gewerke unter einem Dach bieten Besucherinnen und Besuchern die Gelegenheit, sich umfassend über die neuesten Trends und Technologien in der Baubranche zu informieren.

Bau- Haus&Energie Tage Osnabrück

31.08-01.09.24

Schlachthofstraße 48
49074 Osnabrück

Besuchen Sie uns an Stand 220

MESSE ANGEBOT 25% Rabatt auf ALLES!

Terrassenüberdachungen
Wintergärten
Carports
Eingangsüberdachungen
Markisen

TKD



Vom Baustoff aus recycelten Textilien bis zum Hausbau, von der Terrassenüberdachung bis zur Photovoltaik – hier gibt es jede Menge Interessantes, die passenden Angebote und Inspirationen für das eigene Bauvorhaben.

Mit ausstellenden Firmen aus den unterschiedlichsten Fachbereichen bietet die Messe eine gute Bandbreite an Produkten und Dienstleistungen. Besucher:innen haben die Möglichkeit, direkt mit Expert:innen der Branche in Kontakt zu treten, Fragen zu stellen und sich individuell



beraten zu lassen. Ob Einblicke in bewährte Techniken und Produkte oder zukunftsweisende Lösungen. Das Spektrum der Baumesse reicht von den neuesten Entwicklungen in der Wärmepumpentechnologie über innovative Steinreinigung bis hin zu modernen Wintergärten. Ausstellende aus den Bereichen Fördermittelberatung, Klimatechnik, Hausbau, Photovoltaik, Elektroinstallation, Smart Home, Energieberatung, Bauelemente, Kamine, Baummaschinen, Sauna, Pool und Holzfenstersanierung werden ihre Produkte und Dienstleistungen vorstellen.

Haus & Energie - Wohnen - Umbau

Osnabrücker

BAU-Haus & EnergieTAGE

Sa. + So. 11 - 18 Uhr

Eintritt frei

Bauen & Wohnen
Photovoltaik & Solarthermie
Immobilien & Finanzierungen
Nachhaltigkeit & Klima
Handwerker & Instandhaltung

Renovieren & Sanieren
Modernisieren & Energieeffizienz
Sicherheit & Ideen
Garten & Gartengeräte
Rahmenprogramm

Sonderthema: Photovoltaik

31. Aug & 01. Sep 24

Halle Gartlage Osnabrück

Schlachthofstraße 48

Infos: Tel. 05258-3581 | www.bauundenergetage.de www.osnatech.de

Will man Bauen, Umbauen, Renovieren oder Sanieren, findet man hier Informationen zum Neubau, Anbau oder Aufstockung, Wärmepumpen und Solaranlagen.

Die Baumesse findet statt am Samstag, dem 31.08.24, und Sonntag, dem 01.09.24 jeweils von 11.00 bis 18.00 Uhr. Der Eintritt ist frei.

Programm:

Am Sonntag wird Bob die Halle Gartlage um 16.00 Uhr besuchen. Er steht für ein Fotoshooting bereit und hat Überraschungsgeschenke für die Kinder im Gepäck.

Malwettbewerb „Mein schönstes Traumhaus“. Die Prämierung ist am Sonntag um 16.00 Uhr. Proseccoempfang für alle Gäste messe@suwa.de / www.bauundenergetage.de / Tel: 05258-3581

Photovoltaik ohne Risiko. Jetzt testen!

Jetzt schon mit einem Balkonkraftwerk sparen und später auf eine Dachanlage wechseln – mit Geld zurück Garantie!

Besuchen Sie uns auf den Osnabrücker BAU-Haus & EnergieTAGEN am 31.08. und 01.09.2024

Ihr kostenloses* Balkonkraftwerk

OSNATECH
energy meets innovation

www.osnatech.de

*Werbis zum 31.12.2024 eine Eigenheim-PV-Anlage inkl. Speicher und Installation bei der OSNATECH beauftragt, kann den Kaufpreis seines Balkonkraftwerks bei Vorlage unserer Rechnung verrechnen lassen. Die Aktion ist nicht übertragbar.

SCHNITTIGE ANGEBOTE:

Sauber durch den Sommer!

KÄRCHER

**KÄRCHER KS WCM
Hochdruckreiniger**

- Integrierter Reinigungsmittel-Ansaugschlauch
- 20 – 145 bar Arbeitsdruck
- Max. 500 l/h Fördermenge
- 8 m Hochdruckschlauch

319€

statt 364,98€

Inklusive
VarioPowerJet-
Düse & Dreck-
fräser



KÄRCHER T 10/1 ADV KÄRCHER
Trockensauger

- 43 l/Sek. Luftmenge
- 220 mbar Vakuum
- 700 W Nennleistung
- 10 Liter Behältervolumen

169€

statt 190€

Wallenhorst Ruller Straße 2
Tel. 05407 8088-0 | info@stavermann.de

STAVERMANN
Technik rund ums Grün.



Ihr ambulanter Pflegepartner
für die Ortschaften Bramsche und Engter



**Sozialstation
Bramsche-Engter**

Ambulante Pflege
Jahnstraße 42, 49565 Bramsche
Telefon 05461 / 70 87 89 7
sst.bramsche@zi-os.de
www.zi-os.de/sbe

**Jetzt bewerben als
Fach- und Hilfskraft!**

Deine
ZUKUNFT
beginnt hier!

BERUFSWAHL MESSE

HIER sind die Arbeitgeber der Region
HIER triffst Du die richtigen Leute
HIER bekommst Du Infos aus erster Hand

Alle Infos zur Messe, zu den Ausbildungsberufen
und zu den Ausstellern: www.gempthalle.de



6.9.+7.9.24 Fr. 10 bis 16.30 Uhr
Sa. 10 bis 14.00 Uhr
GEMPTHALLE · LENGERICH