Bahnfahren & Wandern mit dem Lippischen Heimatbund

Junge Eisenbahner machen Eisenbahnbetrieb in Nordlippe

Nordlippe/Extertal (red). „Wenn ich mal groß bin, dann werde ich Lokomotivführer.“ Wie viele kleine Jungen hatte auch Raphael Kahlert aus Bösingfeld diesen Berufswunsch. Der kleine Junge ist mittlerweile 21 Jahre alt, seit zehn Jahren bei der Landeseisenbahn Lippe aktiv und inzwischen in Ausbildung zum Triebfahrzeugführer. Voller Begeisterung erklärt Kahlert, was ihm an seinem Hobby fasziniert: „Die Robustheit und Einfachheit der Technik. Man kann alles noch selbst anfassen und reparieren. Zudem macht es irre Spaß zu verstehen, was unter der Motorhaube passiert, wenn man diesen oder jenen Hebel zieht. Das ist ein schöner Kontrast zu meinem Elektrotechnikstudium.“

Mit der Diesellok in Bösingfeld. *Foto: privat*

Vereinskollege Louis Kaden wird bei der Landeseisenbahn gerade zum Rangierer ausgebildet. Der 17-jährige berichtet: „Das Fahren der Loks ist eigentlich nur die abschließende Kür. Die eigentlichen Erfolgserlebnisse hat man samstags in der Werkstatt, wenn man die alte Technik wieder zu neuem Leben erwecken kann.“ Der dritte junge Mann im Bunde, Simon Stock, geht sogar noch einen Schritt weiter. Er möchte Eisenbahn nicht nur im Hobby bei der Landeseisenbahn Lippe betrieben, sondern ab Sommer eine Ausbildung bei der Deutschen Bahn zum Lokführer antreten: „Bei der Museumseisenbahn konnte ich Grundlagen sammeln, die mir nun weiterhelfen. Auch wenn sich im Laufe der Jahrzehnte vieles bei der Eisenbahn verändert hat. Die Grundprinzipien sind immer noch gleich.“

Wer die drei jungen Eisenbahner und „ihre“ Schätzchen im Betrieb erleben möchte, sollte sich Sonntag den 5. Mai vormerken. Dann ist nämlich der Museumszug wieder mit interessanten Angeboten zwischen Bösingfeld und Barntrup unterwegs. So kann auf Vorbestellung morgens im Speisewagen gefrühstückt oder Nachmittags Kaffee und Kuchen verzerrt werden. Wanderfreunde kommen mit der Abfahrt um 12:30 Uhr ab Bösingfeld auf ihre Kosten. Gemeinsam mit dem Lippischen Heimatbund und dem Heimatverein Alverdissen gibt es einen geführten Ortsrundgang, einen Besuch im Heimatmuseum Alverdissen und anschließend eine geführte Wanderung über ca. 6 km zurück nach Bösingfeld.

Abfahrt des Museumszuges in Bösingfeld ist um 10 Uhr, 12:30 Uhr und 15 Uhr. In Barntrup wird um 11 Uhr, 13:30 Uhr und 16 Uhr gestartet. Zustieg ist zudem noch in Alverdissen möglich. Auch die Kombination einer Draisinenfahrt mit einer Bahnfahrt ist wieder gegeben. Fahrkarten gibt es beim Schaffner im Zug. Weiter Informationen gibt es auf der Internetseite unter www.landeseisenbahn-lippe.de.

Und wer wie die drei Jungs selber bei der Eisenbahn mithelfen möchte, ist jeden Samstag ab 10 Uhr im Lokschuppen in Extertal-Bösingfeld willkommen. Egal ob jung oder alt, ob Handwerker, Büroangestellter, Schüler oder Rentner.

Und wen die Begeisterung für die Eisenbahn einmal gepackt hat, der kann es dann auch nicht wieder lassen, schmunzeln die drei Jungs abschließend.

Aus Vdk Barntrup wurde VdK Ortsverband Lippe-Nord

Ortsverband gibt Termine bekannt

Barntrup (red). Nun ist es amtlich, der VdK Ortsverband Barntrup heißt seit dem 1. April diesen Jahres VdK Ortsverband Lippe-Nord und verfügt jetzt auch über eigene Homepage: www.vdk.de/ov-lippe-nord.

Der Ortsverband gibt gleichzeitig auch noch Termine bekannt: Am 6. Mai von 17 bis 19 Uhr findet im Kath. Gemeindehaus, von-Haxthausenstraße 1 in Barntrup, ein Vortrag zum Thema „Vorsorgevollmacht - Patientenverfügung“ statt. Diese Einladung gilt für alle interessierten Bürger. Der Eintritt ist frei. Anmeldungen bitte unter den Tel.-Nr. (05263) 95294 und (05262) 6969914 oder per E-Mail: ov-lippe-nord@vdk.de.

Das gleiche gilt auch für die Anmeldung zur Fahrt zum Backtheater am 23. Juni.

Ebenfalls im Kath. Gemeindehaus findet ab Mittwoch, den 8. Mai, von 10 bis 12 Uhr das VdK-Frühstück für alle Mitglieder statt – fortan an jedem 2. Mittwoch des Monats. Ab dem 14. Mai treffen sich alle interessierten VdK-Mitglieder in Bösingfeld im Kleinen Café in der Nordstraße zum Frühstück, ebenfalls von 10 bis 12 Uhr. Das Frühstück in Bösingfeld findet an jedem 2. Dienstag des Monats statt.

Freie Plätze beim TSV

Extertal-Bösongfeld. Beim TSV Bösingfeld starten - oder sind gestartet - neue Kurse, in welchen noch Plätze frei sind:

- Yoga für Kinder Start am 6.05.19 16.30 Uhr im Gymnastikraum Turnhalle Hackemack, Trainerin Stefanie Speckhardt
- Yoga für Einsteiger und Fortgeschrittene, Einsteiger seit Donnerstag 2. Mai 10 Uhr Gymnastikraum „Unser Platz“, Stefanie Speckhardt
- Hatha Yoga Dienstag, 7. Mai 17.30 Uhr im Gymnastikraum „Unser Platz“. Annette Wehrmann
- Tanzen für den Starken Beckenboden ist am 30. April gestartet, immer 20 Uhr Gymnastikraum „Unser Platz“, Kirsten Strate

Anmeldung, auch für viele andere Kurse unter www. tsv-boesingfeld.de

-ANZEIGE-

HOF- & BIO-LÄDEN

-ANZEIGE-

Gutes und Frisches aus der Regio - besser geht nicht!

Jetzt ist Saison: Spargel und bald auch Erdbeeren sind Genussgaranten

Das passt doch prima: Die Spargelzeit ist in vollem Gange, Himmelfahrt und das Pfingstfest stehen im Kalender und der Frühling zeigt sich derzeit von seiner schönsten Seite. Gründe genug also, um einen Ausflug zu starten und bei einem der Hof- und Bioläden in der Region frischen Spargel zu kaufen.

Für viele Genießer bleibt der weiße Spargel das königliche Gemüse. Aber: Grünspargel ist eine interessante Alternative, die immer mehr Fans und begeisterte Anhänger findet. Der Grünspargel wächst oberirdisch, ist der Sonne ausgesetzt und bildet deshalb Chlorophyll (Blattgrün-Farbstoff).

Lecker ist auch der grüne Spargel, hier als Salat mit Erdbeeren. *Fotos: pixabay*

Grüner Spargel findet immer mehr Fans

Dadurch erhält er nicht nur seine grüne Farbe, sondern auch sein kräftiges Aroma und seine speziellen Inhaltsstoffe. Heutzutage gibt es tolle neue Sorten mit interessanten Namen wie etwa Primaverde, Viridas, Steiniva, Xenolim, Bacchus oder Burgundine. Die müssen nicht immer grün, sondern können auch grünviolett oder violett sein. Die violette Farbe kommt übrigens vom Anthocyan, einem Pflanzeninhaltsstoff.

Die Anbaufläche von Grünspargel ist zurzeit noch sehr begrenzt. Sie wächst langsam auf knapp zehn Prozent der Spargelfläche in Niedersachsen an (etwa 400 Hektar). Die Stangen des Grünspargels sind sehr zart, dünner als Bleichspargel und äußerst vitaminreich. Man muss ihn kaum schälen, und er ist nach zehn bis 15 Minuten gar gekocht. Aber auch gedünstet und sogar roh ist Grünspargel eine Delikatesse. In jedem Fall verführt sein herber intensiver Geschmack auch die Profi-Köche zu immer neuen Kochkreationen.

Die Königin unter dem Gemüse: der weiße Spargel.

Erdbeeren sind die ideale Kombination

Doch gibt es da in nächster Zeit nicht noch etwas Delikates, was zu den absoluten Lieblingsspeisen der Deutschen zählt? Richtig, die Erdbeere. Ob zum Nachtisch mit Sahne, Joghurt oder Quark, auf der Torte oder einfach mal so für Zwischendurch bieten die Hof- und Bioläden in der Region in Kürze endlich wieder leckere Erdbeeren an. Bis dahin muss das rote Obst noch kräftig von der Sonne verwöhnt werden, damit es noch an Süße gewinnen kann. Doch dann gibt es für alle Erdbeer-Fans kein Halten mehr: Die Saison kann bald beginnen.

Die vielen Hof- und Bioläden in unserer Region bieten dann die roten Beeren sogar in Körbchen zu mehr als einem Kilo an und haben manchmal sogar spezielle Erdbeer-Tage im Programm. Dann dreht sich alles um die vielfältigen Möglichkeiten, die man in der modernen Küche mit den leckeren Früchten hat - so etwa Erdbeerkuchen, Marmelade, klassisch mit geschlagener Sahne oder als Ergänzung zu Spargel, Hähnchen oder aber eingetaucht in Balsamico-Creme.

BIO-Spargel
... ein Hochgenuß!
Jetzt ist Hochsaison für grünen und weißen Spargel, natürlich von ...
DIE GESUNDE ALTERNATIVE!
BIO-FRISCH-MARKT Ohr.
• Obst, Gemüse • Naturkost
• Vollkornbackwaren
Annette Schuldt
Rittergut Ohr · 31860 Emmerthal
Tel./Fax 0 51 51 / 96 36 55
Montag Ruhetag!
Öffnungszeiten:
Di, Mi, Do: 9.00 – 12.30 Uhr, 15.00 – 18.00 Uhr
Fr: 9.00 – 12.30 Uhr, 15.00 – 19.00 Uhr
Sa: 9.00 – 13.00 Uhr

Äpfel ganzjährig viele leckere Sorten.
Jetzt auch Nienburger Spargel, es folgen Erdbeeren.
Konfitüren, Gelees, Sirupe und Säfte aus eigenen Beeren. Tiefkühlfrüchte, Apfelchips und andere landwirtschaftliche Produkte.
Öffnungszeiten Mo.–Fr. 8–18, Sa. 8–13
Obsthof Müller
32689 Varenholz
(a. d. Straße Vlotho–Rinteln)
Der Obstgarten im Wesertal
Tel.: 0 57 55 / 1264 o. 350