



Sofagesprache werden fünf Jahre

■ **Schildesche.** Die Sofagesprache im Quartier feiern Fünfjähriges. Das nächste ist am Samstag, 11. Februar, um 15 Uhr. Dann begrüßen die Projektinitiatoren von AWO und BGW vier Gäste im Wohncafé des Bielefelder Modells, Am Pfarracker 39. Mit Annika Pott, Bettina Wittemeier, Christina Scheuer und Dirk Sluyter nehmen die Moderatoren der vergangenen 19 Sofagesprache zum „Best-of 5 Jahre Sofagesprache im Quartier“ auf dem roten Sofa Platz. Anmeldung über die AWO, Tel. 0152 59423130, oder per E-Mail an sheckmann@awo-bielefeld.de

Vorlesen in der Stadtteilbibliothek

■ **Brackwede.** In der Stadtteilbibliothek, Germanenstraße 17, können Kinder und ihre Eltern spannenden und lustigen Geschichten lauschen. Die Geschichtenzeit ist jeden Samstag in der Zeit von 11 bis 11.30 Uhr in der Stadtteilbibliothek. Der nächste Termin ist am Samstag, 11. Februar. Der Eintritt ist frei.

Erbensuppe zum Mitnehmen

■ **Brackwede.** Das Deutsche Rote Kreuz bietet wieder Erbsensuppe aus der Feldküche an, und zwar an folgenden Terminen, vom Brackweder Wochenmarkt, Wiedenbrücker Straße 6: jeweils Samstag, 11. Februar und 11. März, von 7 bis 13 Uhr.

Lesung mit Dietmar Stütten

■ **Mitte.** Im Begegnungszentrum an der Kreuzstraße 19a liest der Autor Dietmar Stütten aus seinem Buch „Warum Opas einen Bauch haben“: am Donnerstag, 9. Februar, um 15 Uhr. Am Donnerstag, 9. März, um 15 Uhr liest Maïke Grencord aus ihrem Buch „Heitere Geschichten aus dem Leben von Jung und Alt“. Der Eintritt ist frei. Weitere Infos und Anmeldung unter Tel. 0521 98892440, oder per E-Mail an bkz-kreuzstrasse@diakonie-fuer-bielefeld.de.

Christliches Yoga zur Entspannung

■ **Gadderbaum.** Christliches Yoga kann Balsam für Leib und Seele sein. Von Freitag bis Sonntag, 14. bis 16. April, von 18 bis 13.15 Uhr findet ein Wochenend-Seminar statt, das zum einen einer gelungenen Work-Life-Balance dienen soll und zum anderen als Auszeit geeignet ist. Das Seminar ist im Haus der Stille in Bethel, Am Zionswald 5. Die Leitung hat Pia Wick, Yogalehrerin und Gründerin von Sela – Institut für Christliches Yoga, und Annika Huneke, Yogalehrerin in Ausbildung. Anmeldung bis Dienstag, 14. Februar, unter erwachsenenbildung@kk-ekvw.de oder per Tel. 05241 23485130.

Hofladen auf Gut Wilhelmsdorf startet durch

Aus Gründen des Tierwohls soll es künftig mehr Fleisch im Biohofladen geben. Die Wiederöffnung wird am 9. Februar mit vielen Aktionen und Angeboten groß gefeiert.

Susanne Lahr

■ **Bielefeld.** Hektische Betriebsamkeit herrschte in den vergangenen Tagen auf Gut Wilhelmsdorf. Gräben für die Stromversorgung wurden gebuddelt, Löcher verputzt, gestrichen, eine neue Inneneinrichtung gebaut. Am Donnerstag, 9. Februar, öffnet ab 9 Uhr unter neuer Führung der Hofladen auf dem Biolandhof – größer, schöner, mit einem erweiterten Angebot. Dafür mussten die Inhaberinnen, Maïke Schumacher und Friederike Hegselmann, zuletzt ganz schön wirbeln.

Ein Bio-Vollsortiment und Regionalität sind die Pfunde, mit denen der Hofladen an der Verler Straße wuchern möchte. Viele Produkte kommen direkt vom Hof nebenan; Milch und Joghurt, Kartoffeln, Apfelsaft, Rindfleisch und bald auch noch Honig. „Wir wollen unsere eigenen Produkte mehr als bisher in den Vordergrund stellen“, betont Maïke Schumacher (28).

„Deren Präsentation und Vermarktung ist uns eine Herzensangelegenheit“, ergänzt Friederike Hegselmann (30). Die beiden studierten Agrarwissenschaftlerinnen gehören zum vierköpfigen Leitungsteam, das auf dem Biolandhof in Eckardtsheim die Zügel in die Hand genommen hat.

Mit der Übernahme und dem Umbau vergrößert sich der Hofladen, den es mittlerweile seit mehr als 20 Jahren gibt, von 170 auf 190 Quadratmeter, hinzu kommt noch ein 50 Quadratmeter großes Lager. Vergrößert wird die Gemüseabteilung, deren Highlight ein großer Kartoffeltisch ist. Friederike Hegselmann strahlt. Dort könnten dann alle Sorten bestens präsentiert werden. Im Angebot werden



Die neuen Regale sind gut gefüllt. Darüber freuen sich auch Maïke Schumacher (l.) und Friederike Hegselmann, die die Leitung übernommen haben.

Foto: Jörg Dieckmann

rund 100 Biokäsesorten sein, neue Wurstwaren und Feinkost, ein breites Angebot von Kuchen und Gebäck.

Und: „Wir haben künftig einen eigenen Backofen, in dem wir – nach Bedarf – frisch Brötchen backen können“, sagt Maïke Schumacher. „Wir sehen in Eckardtsheim schon den Bedarf für einen Bäcker.“ Im Innenbereich gibt es einen kleinen Bistro-Bereich, im Sommer soll es draußen Sitzplätze

geben.

Wichtig ist den beiden Frauen, dass alle zugekaufte Bio-Ware möglichst von regionalen Anbietern stammt. Die Kunden sollen erleben und schmecken, das Probierangebot soll wachsen. „Und sie können vor oder nach dem Kauf bei uns erleben, wie ihre Lebensmittel produziert werden. Schauen ist erwünscht.“

Der Hofladen will künftig auch mehr Kalb- und Rind-

fleisch anbieten als früher. „Zur Wahrheit der Milchviehhaltung gehört auch“, sagt Maïke Schumacher, „dass viel Fleisch anfällt.“

Etwa 280 Kälber werden im Jahr auf Gut Wilhelmsdorf geboren, damit die Kühe genügend Milch geben. Nur für ein Drittel hatten die Eckardtsheimer Verwendung, der Rest war weiterverkauft worden. Das soll sich ändern.

„Wir haben Verantwortung

für jedes Kalb, das hier geboren wird“, sagt Maïke Schumacher. „Wir wollen, dass sie bis zu ihrem Lebensende hierbleiben können.“ Wobei das Lebensende beim Schlachter in der Nachbarschaft auch recht früh kommen kann, um dann im Hofladen als Kalbfleisch verkauft zu werden. Die Agrarwissenschaftlerin sieht das pragmatisch.

„Wir haben noch so viele Ideen“, sagt Friederike Hegsel-

mann und strahlt. „Die Liste ist noch lang.“

Aber jetzt wird aber erst einmal Wiedereröffnung gefeiert. Donnerstag und Freitag gibt es in der Zeit von 9 bis 19 Uhr zahlreiche Probieraktionen, es gibt extra auch ein Programm für Kinder.

Am Samstag, 11. Februar, steigt zwischen 8 und 14 Uhr eine große Party. Um 10 Uhr ist dann die offizielle Einweihung.

Thomas Filges feiert Meisterjubiläum

Der 58-Jährige legte vor einem Vierteljahrhundert den Grundstein für seine Selbstständigkeit. Jetzt startet für ihn ein neues Kapitel.

Mike-Dennis Müller

■ **Bielefeld.** Frisch umgezogen ist Thomas Filges gerade mit seiner Werkstatt, da gibt es schon etwas zu feiern: Sein Silbernes Meisterjubiläum beging der 58-Jährige jetzt mit viel Zuversicht und Mut für die Zukunft.

In seiner privaten Garage hat Filges noch ein altes Golf Cabrio der allerersten Generation stehen. „Da schraube ich in meiner Freizeit immer mal wieder gerne dran herum“, erzählt er. Das Kfz-Handwerk zu seiner Berufung zu machen, hat der Meister bis heute nie bereut. Dabei gab es einst durchaus Alternativen: „Ich hätte mir auch gut vorstellen können, im

Maschinenbau zu arbeiten.“

Doch sein Weg führte den gebürtigen Bielefelder, der in Lippe ausgewachsen ist, schließlich doch an die Hebebühne. „Mit 17 Jahren habe ich meine Ausbildung beim Auto-center Gaus begonnen“, erinnert sich Filges. Als er diese Mitte der 1980er Jahre erfolgreich abgeschlossen hatte, ging er zunächst zur Bundeswehr. Auch im Wehrdienst konnte er sein Können unter Beweis stellen – in der Instandsetzung der Panzer.

Danach ging es zurück in seinen Ausbildungsbetrieb, wo er noch bis 2004 weiterarbeitete. Parallel machte er schon 1998 seinen Meister im Kfz-Handwerk, blieb zunächst je-

doch als normaler Geselle angestellt.

Schließlich eröffnete Filges dann seine erste eigene Werkstatt an der Strigauer Straße. „Heute sind die meisten meiner Kunden Stammkunden“, freut sich Filges.

Seit Januar sind nun auch noch einige Stammkunden dazugekommen. Mit dem Umzug auf das Gelände des Großmarktes in Oldentrup übernimmt der Meister neben der Kundschaft auch die Mitarbeiter eines Vorgängers, der hier seinen Betrieb hatte. Zwei Gesellen, drei Azubis und zwei Meister sind inklusive Filges nun hier am Start. „Und so viel wie heute war bei uns noch nie los.“



Thomas Filges hat seinen Silbernen Meisterbrief bekommen. Mit seiner Werkstatt ist er jüngst auf das Gelände des Großmarktes an der Oldentruper Straße umgezogen.

Foto: Mike-Dennis Müller

Personalmangel: Nur noch 15 Wehrleute

Die Löschabteilung Gadderbaum/Bethel war im vergangenen Jahr stark gefordert. Nun sollen mehr Mitglieder gewonnen werden.

Felix Brenneke

■ **Gadderbaum.** In ihrer Jahreshauptversammlung blickten die Wehrleute der Löschabteilung Gadderbaum/Bethel auf ein sehr arbeitsreiches Jahr zurück. Sie rückten zu 175 Brandeinsätzen und 19 Hilfeleistungen aus. „Das waren gut 50 Einsätze mehr als sonst in den Jahren, wir waren schon sehr gefordert“, sagt Abteilungschef Axel Last. Darunter auch Zimmerbrände in Gilead IV und im Haus Mara, der Hotelbrand in der Altstadt, das Feuer unter dem Jahnplatz, Fahrzeugbrände und ein Maschinenbrand.

In 20 Fällen wurde die Wehr böswillig durch Druckknopfmelder alarmiert. Auch diese Zahl ist größer als in den Vorjahren. „Wir haben hier im Löschbezirk mit vielen ganz besonderen Menschen zutun, oftmals sind sie nicht ganz freiwillig in den Einrichtungen und suchen dann Wege hinaus“, erklärt der erfahrene Brandschützer. Die automatischen Brandmelder haben aber in zwölf Fällen auch zu tatsächlichen Klein- und Zimmerbränden in Krankenhäusern und Wohneinrichtungen geführt.

Auch ein Chlorgasaustritt in der Kunsthalle beschäftigte die Wehr für einige Stunden. Bei einem Verkehrsunfall auf der Artur-Ladebeck-Straße unterstützte sie dabei, einen eingeklemmten Menschen zu be-

freien. Insgesamt kamen im vergangenen Jahr 1.164 Einsatzstunden zusammen.

Die Personalstärke ist überschaubar. Nur 15 Feuerwehrleute fahren aktiv zum Einsatz raus. Weitere 13 Mitglieder zählt die Ehrenabteilung. „Wir sind ziemlich knapp aufgestellt, zwischen der hohen Einsatzzahl und den zur Verfügung stehenden Einsatzkräften herrscht ein sichtbares Missverhältnis“, sagt Last. Er sieht in der Öffentlichkeitsarbeit die Chance, mehr Ehrenamtliche zu gewinnen. „Während Corona war das nur sehr eingeschränkt möglich, jetzt mit dem Wegfall aller Maßnahmen wollen wir uns wieder präsentieren.“

Am Ostersonntag wird es vor dem Gerätehaus wieder das beliebte Schalenfeuer geben. „Wir machen das umweltfreundlich mit getrocknetem Kaminholz und weitestgehend barrierefrei“, sagt Last.

Beförderungen: Aaron Gellern und Dirk Grösche zu Oberfeuerwehrmännern; Frank Freiser zum Unterbrandmeister; Benjamin Lindemann zum Brandmeister. Ehrungen: Fabian Steinker (10 Jahre), Axel Last (35 Jahre), Norbert Middel (70 Jahre).

Jeden zweiten Dienstag ist Dienst im Gerätehaus, Quellenhofweg 36. Interessierte können sich unter ffgb@bittel.net oder Tel. 0160 90144795 melden.



Löschabteilung Gadderbaum (von links) Fabian Steinker, Benjamin Lindemann, Dirk Grösche, Tom Simon, Aaron Gellern, Carsten Kroll, Theresa Lampe, Simon Kretzler, Axel Last, Hannelore Pfaff, Benjamin Volmar und Rainer Baumeier.

Foto: Müller