

Hammmagazin

Stadtillustrierte für Hamm März 2012 / 39. Jahrgang



Gutes essen

Foto: Hübner

ANZEIGE



Geschäftsstelle Hamm

59065 Hamm · Sedanstraße 3

Telefon 0 23 81 / 9 06 - 196

hamm@knappschaft.de · www.knappschaft.de

Bauernhof Alles dreht sich um die Kuh

Hofladen Natur pur in der Deelee

Fairer Handel Besser als Spenden

Tickets an allen bekannten Vorverkaufsstellen



Stadthalle Werl **Highlights im Frühjahr**

So. 11.03.12 11-18 Uhr Kreativ- und Ostermarkt	Sa. 17.03.12 20.00 Uhr Götz Alsmann „Parisi“	So. 18.03.12 11-17 Uhr Antik- & Sammlermarkt	Fr. 23.03.12 20.00 Uhr Comedy, Die bösen Schwestern „SEX & KREIM im Altenheim“	Do. 29.03.12 19.30 Uhr Theater „Der Rosenkrieg“
---	---	---	---	--

Grafenstr. 27 • 59457 Werl • Tel. 02922-9732-10 • Fax 02922-9732-17

Modellbahn-Treff

Inh. Hans-Ingo Draeck

- Modelleisenbahn (alle Spuren)

Artikel folgender Firmen: Brawa • Noch • Esu

Schillerstraße 3 • 59065 Hamm • Tel. (0 23 81) 49 27 08

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 15.00 bis 19.00 Uhr
Samstag 10.00 bis 14.00 Uhr



Günter Lehmkemper

- Tapezier- u. Maltechniken
- Farbgestaltungen
- Fußbodenverlegearbeiten
- Wärmedämmungen
- Kunstharz- u. Mineralputze

Ostwennemarstraße 1 • 59071 Hamm
Telefon 02381 - 8 64 26 • Telefax 02381 - 37 13 73



EICHHORST+SCHADE ARCHITEKTEN

ARCHITEKTUR- UND INGENIEURBÜRO

Gebäudeplanung • Statik • Bauleitung • Gutachten
Projektsteuerung • Erschließung • Energieberatung

Anhalter Straße 2 Telefon 0 23 81 30 71 6 3
59073 Hamm Telefax 0 23 81 30 71 6 40
info@eichhorst-schade.de www.eichhorst-schade.de

Hammmagazin

INHALT

THEMA

- Ein Brasilianer in Hamm **03**
Alles dreht sich um die Kuh **04**
Natur pur im Hofladen **06**
„Flüssiges Gold“ aus der Region **08**



- Höchste Qualität **10**
„Besser als Spenden“ **12**
Auf dem Weg zur „Fairtrade Town“ **15**

INFORMATION

- Individuelle Bestattung **20**
Das Symbol Kreuz **22**



UMWELT

- Der Sonne entgegen **23**

WIRTSCHAFT

- ImBau: Raffiniertes rund ums Haus **24**

KULTUR

- Jazz, Liebeslieder und „Gott“ **28**



- Musik aus Myanmar **29**

STADTWERKE

- Der neue Wärme-Service **30**

Ein Brasilianer in Hamm

Marcos Antonio da Costa Melo ist Geschäftsführer des Hammer „Forums für Umwelt und gerechte Entwicklung“ und Eine-Welt-Koordinator



Freut sich über das positive Echo: Marcos Antonio da Costa Melo ist optimistisch, dass Hamm spätestens Ende des Jahres zur „Stadt des Fairen Handels“ wird.

„Wir erfahren viel
Zuspruch für unsere
Fairtrade-Initiative“

» Wenn den Brasilianer Marcos Antonio da Costa Melo jemand fragt, wieso er nach Deutschland gekommen ist, hält er die Antwort immer ganz kurz: „Wegen der Liebe“. In den 1980er-Jahren studierte der in Recife im Nordosten Brasiliens geborene da Costa Melo Geschichte auf Lehramt – und hatte sich bis dato eigentlich nie mit dem Gedanken beschäftigt wegzugehen. „Doch die Liebe veränderte mein Leben gründlich und so bin ich mit meiner damaligen Frau 1990 nach Deutschland gekommen“, erzählt er.

Zunächst studierte er an der Bielefelder Uni, dann folgten berufliche Stationen in Bonn, Bielefeld, Berlin, Friedrichshafen – und schließlich in Hamm. Auch eine „Liebesbeziehung“: „Ich habe gelernt, die Stadt

zu lieben, indem ich am Tag Spaziergänge, Fahrrad- oder Paddeltouren entlang der Lippe mache oder mit meinen Volleyball-Freunden zusammen spiele und die Freizeit gestalte“. In Hamm zu Hause fühle er sich aber gerade auch wegen der Arbeit beim „Forum für Umwelt und gerechte Entwicklung“ (FUGe). Der Verein setzt sich engagiert für die Bewahrung der natürlichen Lebensgrundlagen und eine gerechtere globale Verteilung des Wohlstands ein – mit Bildungs-, Informations- und Lobbyarbeit auf lokaler Ebene.

Für die FUGe steht dabei ein besonderes Ziel an: der Erwerb des Titels „Stadt des fairen Handels“. Eine Steuerungsgruppe mit Vertretern aus Wirtschaft, Stadtverwaltung und Zivilgesellschaft soll erreichen, dass Hamm die verschiedenen Kriterien erfüllt, die für den Erwerb des Titels nötig sind. „Gerade im Moment erfahren wir viel Zuspruch für unsere Initiative zur ‚Fairtrade-Stadt Hamm‘“, freut sich da Costa Melo. Auch wenn insbesondere bei den Gastronomen noch Überzeugungsarbeit für die Verwendung fair gehandelter Produkte zu leisten sei, ist er wegen der positiven Resonanz optimistisch. Nach seinem Zeitplan könnte Hamm Ende des Jahres schon zur „Stadt des Fairen Handels“ werden – nach erfolgreicher Prüfung der Kriterien durch den unabhängigen Verein „Fairtrade Deutschland“.

Noch mehr als zwei Jahre in der Zukunft liegt dagegen ein anderes Ereignis, das da Costa Melo zurzeit beschäftigt: die Weltmeisterschaft in seinem Heimatland Brasilien. Bei aller Freude auf den Fußball sorgt er sich darum, dass von den vielen Milliarden Investitionen bei den Armen Brasiliens wenig ankommt und für diese zum Beispiel durch Umsiedlungen im Zuge von Baumaßnahmen sogar die negativen Effekte überwiegen. Er plant im Rahmen einer FUGe-Veranstaltung mit Experten die „zwei Seiten der Medaille“ aufzeigen und mit den Menschen in Hamm zu diskutieren. Ganz im Sinne der FUGe-Philosophie: Global denken, lokal handeln. <<



Auf dem Elsermann-Hof in Weetfeld leben 100 Kühe – tiergerecht in einem großen Laufstall, gut versorgt mit Stroh, Gras und Mais.

Alles dreht sich um die Kuh

„Warum macht ihr euch eigentlich so einen Stress? Wir kaufen unsere Milch einfach im Supermarkt.“ Brigitte Elsermann lacht herzlich, als sie diese Geschichte von einem kleinen Jungen erzählt. Schnell wird sie aber wieder ernst: „Woher sollen die Kinder heutzutage wissen, wie es in der Landwirtschaft zugeht? Bestenfalls aus Bilderbüchern.“ Deswegen lädt sie Kinder gerne auf ihren Hof ein: Um Landwirtschaft in Natur zu erleben. „Sie bringen kaum Vorwissen mit: Obwohl Hamm in weiten Teilen noch immer landwirtschaftlich geprägt ist.“

>> Tatsächlich könnte man den Hof von Familie Elsermann in Weetfeld in einem Bilderbuch zeigen. In dem riesigen Stall kauen Kühe und Rinder an einer speziellen Mischung aus Gras, Mais und Stroh. Vor den Scheunentoren residieren wenige Tage alte Kälber in einem speziellen Iglu aus Plastik. Unweit davon freut sich Hund Leo mit wedelndem Schwanz über jede Form der Abwechslung. „Insgesamt leben auf diesem Hof rund 240 Tiere, wenn man unsere Katzen auch noch dazu zählt. Wir haben allein über 100 Kühe“, erklärt Bäuerin Brigitte Elsermann.

ABER LANDWIRTSCHAFT ist bei weitem nicht nur Romantik. Vor allem ist Landwirtschaft „Arbeit mit Leidenschaft“. So steht es in großen Buchstaben auf einem Plakat, das am Eingang zum Wohnbereich hängt. Brigitte Elsermann kann das bestätigen. Sie liebt die Arbeit auf dem Hof: Ob-

wohl sie früher einmal als Technische Zeichnerin gearbeitet hat. Vor der Hochzeit mit Reinhard Elsermann im Jahr 1981.

Auch Sohn Thomas hat sich endgültig für das Leben auf dem Hof entschieden. Nach drei Jahren Ausbildung und diversen Praktika ist er jetzt Junior-Chef: „Bereits im Alter von zwölf Jahren stand für unseren Sohn fest, dass er Landwirt werden möchte. Wir haben ihn bei der Entscheidung nicht beeinflusst. Aber natürlich freuen wir uns darüber.“ Und so arbeitet mittlerweile die dritte Generation auf dem Hof der Familie Elsermann. „Meine Frau und ich bilden hier die Senioren-Abteilung“, erklärt Schwiegervater Heinrich Elsermann mit einem Lachen.

Der Tag auf dem Elsermann-Hof beginnt morgens um sechs – und endet abends um acht. Wenn alles seinen normalen Gang geht und in der Nacht nicht noch

ein Kälbchen geboren wird, auf das ein Auge geworfen werden muss. „Unsere Kühe werden zweimal am Tag gemolken“, sagt Brigitte Elsermann. Noch immer ist das Melken mit allerlei Handarbeit verbunden – insbesondere vor und nach dem eigentlichen Melkvorgang. „Vor allem ist es wichtig, dass die empfindlichen Euter gut gepflegt werden.“

IN DER MASCHINE können zwölf Kühe gleichzeitig gemolken werden. Über ein Schlauchsystem fließt die Milch in einen riesigen Tank, der bis zu 10 000 Liter fasst: „Eine Kuh liefert im Durchschnitt etwa 30 Liter am Tag.“ Der Hof der Familie Elsermann liefert an das Deutsche Milchkontor (DKM). Der Wagen mit dem großen Tank kommt jeden zweiten Tag nach Weetfeld. „Über ein Kühlsystem halten wir die Milch ständig auf einer Temperatur von vier Grad. Das ist wichtig, damit sich keine Kei-

me bilden. An den besonders kalten Tagen im Februar mussten wir die Leitungen allerdings zusätzlich isolieren: Sonst wäre uns die Milch im Tank gefroren.“

Über die Arbeit mit den Kühen besteht das Leben eines Landwirts mittlerweile aus jeder Menge Bürokratie: Das Büro mit Computer und unzähligen Aktenordnern liegt unmittelbar neben dem Raum mit der Melkmaschine. „Jede Kuh verfügt über eine eigene Identifikationsnummer, die europaweit einmalig ist. Über diese Nummer halten wir sämtliche Informationen fest, die für die weitere Arbeit wichtig sind. Unter anderem kann ich jederzeit nachschlagen, wann eine Kuh besamt worden ist, wann sie ihr Kalb bekommt – oder welche Getreidemischung sie gegenwärtig zu fressen bekommt.“

SOVIEL MÜHE muss sich lohnen. Gegenwärtig bekommt Familie Elsermann rund 32 Cent für den Liter Milch. „Damit können wir leben: Auch wenn natürlich nicht so wahnsinnig viel übrig bleibt“, erklärt Brigitte Elsermann. Gleichwohl hat sie nicht das Gefühl, dass im Umgang mit Lebensmitteln ein Umdenken erfolgt ist – auch wenn durch die Diskussionen in der Öffentlichkeit vielfach ein anderer Eindruck entsteht: „Die Menschen wollen nach wie vor billige Produkte. Der Preiskampf in den Supermärkten ist ununterbrochen. Außerdem werden immer häufiger die verarbeiteten Endprodukte gekauft: Es gibt immer weniger Verbraucher, die ihr Schnitzel tatsächlich selbst panieren.“ Auch deshalb wünscht sich Brigitte Elsermann, dass das Thema „Ernährung“ in Kindergärten und Schulen zukünftig einen noch viel breiteren Raum einnimmt. „Das ist auch eine berechtigte Forderung der Landfrauen, bei denen ich mich seit über drei Jahrzehnten engagiere.“

Mittlerweile ist es kurz nach drei am Nachmittag: Brigitte Elsermann deckt den Tisch mit Tassen und Plätzchen. Kaffeezeit auf dem Elsermann-Hof. „Die gemeinsamen Mahlzeiten sind uns sehr wichtig: Beim Essen können wir alles besprechen, was uns beschäftigt. Man kann eigentlich sagen, dass der Küchentisch der Mittelpunkt unseres Familienlebens ist.“ Da ist sie wieder, die Romantik aus dem Bilderbuch. Zumal selbst auf einer Kaffeetasse das Bild einer Kuh zu sehen ist. „Unsere Kühe finde ich aber schöner“, erklärt Brigitte Elsermann mit einem Lachen. „Die hier sieht so unnatürlich aus.“ <<



Selbstverständlich für Brigitte Elsermann:
„Unsere Kühe bekommen gesundes Futter.“





ÄPFEL
köstlich,
knackig,
kerngesund

Gemüse aus der Region

Obsthof Korn
Anerkannter
Obstbau
Fachbetrieb
Westfalen-Lippe

Welver-Einecke • Tel.: 02384 3826
Mo.–Fr. 9.00–18.00 Uhr
Sa. 9.00–14.00 Uhr
www.obsthof-korn.de



**Viertmanns
Einlegegurken**

Verkauf ab Hof
Familie Viertmann
Im Oberdorf 6
59457 Werl-Hillbeck
Telefon 02922-4389
Telefax 02922-84404
www.viertmanns.de

GURKENREZEPT
Butterbrotgurken
ohne Einkochen:

4 Pfund Gurken in Scheiben schneiden, 3 große Zwiebeln schneiden, 2 rote Paprika würfeln, 45 g Salz, 400 g Zucker, 1/2 l Tafelessig, 1/2 l Wasser, 2 Teel. Senfkörner, 2 Teel. Kurkuma. Gurken, Zwiebeln, Paprika und Salz mischen, 12 Std. stehen lassen, abgießen. Essig u. Gewürze aufkochen, Gurken hineingeben, kurz aufkochen, in Marmeladengläser füllen und verschließen

Impressum:

Herausgeber / Verlag
Verkehrsverein Hamm e. V.
Willy-Brandt-Platz, 59065 Hamm
www.verkehrsverein-hamm.de

Redaktion
Ulrich Weißenberg (verantw.)
Cornelia Helm (verantw. für die Seite „Hamm stadtwerke“)
Carsten Lantzerath-Flesch (verantw. für die Seite „Hamm wirtschaft“)

Anzeigen
Norbert Pake, Verkehrsverein Hamm e.V.
Telefon: (0 23 81) 37 77-22
Telefax: (0 23 81) 37 77-51
E-Mail: pake@hamm-magazin.de

Satz
Lehmann Druck- und Medienservice
59071 Hamm, Tel.: 0178 / 7 90 78 11

Druck
Gribsch & Rochol Druck GmbH & Co. KG
Gabelsbergerstr. 1, 59069 Hamm

Natur pur im Hofladen

Hinter Wambeln öffnet sich das weite Land. Wiesen und Felder, wohin das Auge schaut. Natur pur – und mitten-drin ein alter Bauernhof. Auf dem Fachwerk steht die Jahreszahl 1627. Darunter ein kleines Holzschild mit der Aufschrift „Hofladen“. Der Eingang zu „Naarmanns Deelee“ – das Tor zu selbst hergestellten, gesunden Produkten.

>> Für Ursula Naarmann begann alles unspektakulär. „Ich habe früher Eier und andere Erzeugnisse direkt zu den Kunden gebracht. Die Nachfrage nahm ständig mehr zu“, erinnert sie sich an die Anfänge, „und dann kam mir eines Tages die Idee mit dem Hofladen.“ Ideen hatte sie genug, nicht zuletzt dank ihrer in Haus und Hof sehr versierten Schwiegermutter („von ihr habe ich alles gelernt“).

Nachdem der Entschluss gefasst war, setzte sich Ursula Naarmann erst einmal auf die Schulbank: Sie besuchte ein Seminar für Direktvermarkter bei der Landwirtschaftskammer in Unna – und erhielt dort viele wertvolle Tipps und Ratschläge. Nächster Schritt waren einige Investitionen, vor allem in eine Extra-Küche in Edelstahl-Ausführung, mit Vakuumiergerät und Zerlegsäge – zwei unentbehrliche „Helfer“. Und was ebenfalls fehlte war ein Kühlhaus, da „passt auf neun Quadratmeter Fläche eine ganze Menge hinein“.

DEN HOFLADEN am Landwehr 1 eröffnete Ursula Naarmann im Dezember 2001. „Damals wussten wir nicht, wie sich die ganze Sache entwickelt“, schwankte sie zwischen Skepsis und Optimismus. Aber „die ganze Sache“ entwickelte sich positiv: Die Qualität der hausgemachten Waren sprach sich schnell herum, der Trend zu Produkten aus der heimischen Region nahm gleichzeitig zu. Immer mehr Kunden fanden den Weg zu „Naarmanns Deelee“. So überrascht ihr Resümee im elften Jahr auch nicht: „Ich bin sehr zufrieden.“

Ursula Naarmanns Spezialitäten sind verschiedene Sorten Wurst, luftgetrocknete Schinken und Mettwürste. Reißenden Absatz findet im Winter das Möpkenbrot („ein Nachfolger der Blutwurst“), je nach Geschmack mit und ohne Rosinen. Vor allem in den Sommermonaten hat Grillfleisch Konjunktur. Aber nicht nur in der warmen Jahreszeit, wie Ursula Naarmann weiß: „Selbst im Januar wird gegrillt.“

WAS ZU HAUSE auf den Grillrost kommt, hat die Hofladen-Inhaberin sorgfältig zubereitet: von der Auslösung aus dem Knochen über das Marinieren bis hin



Auch von Ursula Naarmann selbst hergestellt: die fruchtigen Brotaufstriche und die Gelees.

zur Vakuum-Verpackung. Die Auswahl ist beachtlich: Nacken- und Lummersteaks, Bauchfleisch, Rippchen, Koteletts, Frikadellen und ... Das Fleisch stammt in erster Linie aus dem eigenen Stall, von den übers Jahr gemästeten Schweinen. „Bei größerer Nachfrage“, daraus macht Ursula Naarmann keinen Hehl, „muss ich jedoch hin-

zukaufen, das wissen und akzeptieren meine Kunden.“

IN DEN ALTEN BAUERNSTRÄNKEN finden die Käufer darüber hinaus mehrere Honigarten („die beziehen wir von der Imkerei Wessel in Uentrop“). Liköre (zum Beispiel den Schlehenlikör „Hexenschreck“, der warm wie kalt schmeckt), Weine, Brot-

Naarmanns Deelee: Der Hofladen in dem alten Bauernhof in Wambeln, erbaut im Jahr 1627



aufstriche und Gelees. Weiter im Hofladen-Angebot: frische Eier und Kartoffeln. Und auf Bestellung liefert der Hofladen auch Gänse, Enten, Hähnchen und Hühner. Auf Anfrage sogar Wild, von Hausherr und bekennendem Jäger Ulrich Naarmann selbst geschossen.

Ursula Naarmann legt besonderen Wert auf gleich bleibende Qualität, deshalb verzichtet sie auch auf Sonderangebote. Die Kilo-Preise sind stets gleich. So kostet Möpkenbrot 6 Euro, fertig eingelegte Nackensteaks 7,20 Euro, Frikadellen und Lummersteaks jeweils 7,50 Euro.

GENAUSO EINLADEND wie der gesamte Hofladen in der Deele sind die Präsentkörbe, die Ursula Naarmann individuell zusammenstellt. Mit oder ohne Spirituosen, mit einem Sortiment an Wurst und Schinken, mit schmackhaften Brotaufstrichen auch für Diabetiker – ganz so, wie es der Kunde wünscht. Eine Alternative zu den Präsentkörben sind seit einiger Zeit schön gestaltete Geschenk-Gutscheine, die „nach für nach eingelöst werden“.

Über die positive Resonanz freut sich Ursula Naarmann natürlich. „Der Hofladen war eine gute, eine richtige Entscheidung, das kann ich nicht anders sagen.“ Wegen des Erfolgs und auch wegen des Kontakts mit ihren zahlreichen Kunden, mit denen sie sich gern unterhält – über alles, was die Welt bewegt, nur über ein Thema nicht: ihre Rezepte: „Die habe ich im Kopf, die sind mein Betriebsgeheimnis.“ <<

Kontakt: Tel. 0 23 85 / 59 38

Öffnungszeiten: mittwochs, donnerstags und freitags von 14.30 bis 18.30 Uhr, samstags von 9.00 bis 12.30 Uhr

Landeier – von glücklichen Hof-Hühnern



Ostern im Denkma(h)l!

Wir haben an den Feiertagen wie folgt geöffnet:
Karfreitag, Ostersonntag und Ostermontag,
mittags ab 11.30 Uhr und abends ab 18.00 Uhr
Karsamstag haben wir wie gewohnt ab 18.00 Uhr geöffnet

Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten



Lehr- und Trainingsgastronomie Denkma(h)l
Ostenallee 73 59063 Hamm Tel.: 02381-305 32 11
E-Mail: anfrage@denkmahl-hamm.de
www.denkmahl-hamm.de



Malteser
... weil Nähe zählt.

QUERBEET

Garten- und Landschaftsbau

bringt Kreativität in Ihren Garten.

Steinanlagen
Dach- und
Fassadenbegrünung

Wasseranlagen
Schwimnteiche
Planung und Beratung

Hickmann/Wulff GbR
59063 Hamm Im Leinenfeld 20
Telefon 02381-51492

LWL-Freilichtmuseum Hagen
Westfälisches-Landesmuseum
für Handwerk und Technik






Entdecken und Erleben

So., 1. 4.
SAISONSTART
und Eröffnung des neuen Restaurants
Museumsterrassen

Sa., 14. + So 15. 4
umGARNen
– alles rund um Nadel und Faden

Mehr Infos zum LWL-Freilichtmuseum und zu den vielen Veranstaltungen finden Sie im Internet unter: www.lwl-freilichtmuseum-hagen.de, oder Sie rufen an: 02331 7807-0.
Öffnungszeiten: 1. April bis 31. Oktober, täglich, außer montags, aber an allen Feiertagen, Einlass ab 9 Uhr, Häuseröffnung bis 17.30 Uhr, sonntags bis 18 Uhr Shop bis 18.15 Uhr.



„Honig ist ein Natur belassenes Produkt“: Der westfälisch-lippische Imker-Verband in Hamm fördert seine Herstellung und Vermarktung

>> Noch befinden sich die knapp 40 000 Bienenvölker der heimischen Imkerinnen und Imker in der Winterruhe, die Arbeit des „Landesverbands Westfälischer und Lippischer Imker e.V.“ läuft allerdings bereits auf Hochtouren: „Wir sind ein Rundum-Dienstleister für unsere Mitglieder und die 230 Ortsvereine. Wir unterstützen, beraten und bilden aus“, erzählt Friedrich Wilhelm Brinkmann.

DER 67-JÄHRIGE ist seit zwölf Jahren Vorsitzender des Verbands und seit mehr als 25 Jahren Imker aus Leidenschaft. Ab dem Frühjahr kümmert sich der pensionierte Industriekaufmann im eigenen Garten um 15 bis 20 Bienenstöcke mit rund 800 000 Bienen: „Es ist ein begeisterndes Hobby, aber bei mehr als 30 Bienenstöcken ist es schweißtreibende Arbeit.“

„Flüssiges Gold“ aus der Region

In wenigen Wochen nehmen mehr als 1,6 Milliarden Bienen allein in Westfalen-Lippe ihre Arbeit auf. Für rund 6400 Imkerinnen und Imker beginnt damit die heiße Phase des Jahres. Es ist der Startschuss für die Gewinnung eines der weltweit umweltfreundlichsten Produkte: Honig.

Die Aufgaben des in Hamm ansässigen Verbands sind vielfältig. Ein thematischer Schwerpunkt ist eine intensive Praxis-Beratung durch telefonische Hotline, Schulungen und Fortbildungen: Die jeweiligen Themen variieren von der Haltung, Gesundheit und Zucht der Bienen über Anregungen zur Verbesserung der Honigqualität bis hin zum Umweltschutz oder Ver-

kaufstipps. Eine Aktion, um den Absatz des Honigs zu verbessern, ist die Initiative „Honig-Gemeinschaft Regionaler Imker“. Für Brinkmann ein logischer Schritt. „Wenn wir von fairen Produkten sprechen, sollten wir auch regionale Anbieter unterstützen. Deutscher Honig ist ein qualitativ hochwertiges und Natur belassenes Produkt, das jede Anerkennung verdient.“

kostenloses Probeheft



Bestellen Sie Ihr
kostenloses Probeheft des
Deutschen Bienen-Journals
per Coupon oder per
☎ (030) 4 64 06-111



Deutscher Bauernverlag GmbH,
Leserservice, Postfach 31 04 48, 10634 Berlin, Tel. (030) 4 64 06-111, Fax (030) 4 64 06-451, www.bienenjournal.de

☐ Schicken Sie mir bitte **kostenlos** und unverbindlich die nächste Ausgabe des Deutschen Bienen-Journals.

Meine Adresse

Name/Vorname

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum Unterschrift

☐ Ja, ich bin damit einverstanden, dass mich die Deutsche Bauernverlag GmbH über interessante Medienangebote schriftlich telefonisch oder per E-Mail informiert.

PHAMM12



Lohnende Ausflüge zu den Pollen: Mit dem Blütenstaub füllen die Bienen die Honigwaben.

Ein weiterer Baustein des Schulungsprogramms sind praxisnahe Anleitungen zur Honiggewinnung, vom Anfänger- bis zum Spezialkurs. „Jedes Glas Honig ist wie flüssiges Gold. Es ist ein kleines Wunder, die Entstehung zu beobachten“, schwärmt Brinkmann. Im Einzelnen gliedert sich der Weg des Honigs von der Blüte bis ins Glas in fünf Schritte: Im Frühjahr sind die Honigwaben von den Bienen innerhalb von nur zwei bis drei Wochen gefüllt. Die vollen Waben müssen vom Imker herausgenommen und von der abdeckenden Wachsschicht befreit werden. Danach wird der Honig in einer speziellen Schleuder aus den Waben befördert und muss über Nacht ruhen. Nach der Ruhephase werden Schaum und mögliche Wachsreste abgeschöpft, der Honig gerührt, gesiebt und

schließlich in Gläser abgefüllt, erläutert der Landesvorsitzende.

DER ZEITLICHE AUFWAND halte sich jedoch in Grenzen. „Das sind alles geübte Handgriffe. Bienen benötigen nicht viel Zeit, nur in der Hochphase von Mai bis Juli ist viel zu tun“, erklärt Brinkmann. Ohnehin sei die Imkerei mit wenig Aufwand verbunden. Durch den Verkauf des Honigs trage sich das Hobby finanziell selbst. Als Platz reiche für anfänglich zwei Bienenkisten eine kleine Fläche von vier Quadratmetern im Garten. Der Ertrag ist dafür enorm: Ein gesundes und unbehandeltes Lebensmittel und zudem durch die Bestäubung der Bienen ein positiver Beitrag zum Umweltschutz. <<

Info: www.imkerverband-westfalen-lippe.de
Tel. 0 23 81 / 5 10 95

DAS REZEPT

Geschmorte Beinscheibe in Honig-Soja-Marinade

ZUTATEN:

4 Beinscheiben vom Rind á 300 g, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 kleine Dose Tomaten, 1/4 l trockener Rotwein, 1/8 l Sojasoße, 10 EL Honig (je nach Honigsorte eher weniger EL nehmen), 1 Msp. Salz, 1 Msp. Pfeffer, 4 EL Öl, 500 g Möhren

ZUBEREITUNG:

Die Beinscheiben waschen, trocken tupfen und am Rand einschneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebeln hacken, die Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse drücken und dann die Tomaten durch ein Sieb passieren. Alle drei Zutaten mit den restlichen Marinadezutaten verrühren und das Ganze über die Beinscheiben geben. Mindestens fünf Stunden durchziehen lassen, dabei mehrmals wenden. Anschließend herausnehmen und gut trocken tupfen. In einem Bräter Öl erhitzen und die Beinscheiben darin anbraten. Mit der Marinade ablöschen und zugedeckt etwa eineinhalb bis zwei Stunden schmoren. Die Möhren waschen, putzen in Streifen schneiden und circa 15 Minuten mitgaren. Die Sauce mit Soßenbinder binden und abschmecken.

Dazu passend sind Spaghetti oder Reis sowie ein gemischter Salat.

Lieber gleich zu

OBI®

Hamm-Heessen

im Ökozentrum / Richtung Alfred-Fischer-Halle



1. Vorsitzender Michael Zwilling

An der Dorfeiche 16, 59071 Hamm

Tel.: 0 23 81 / 98 38 98, Fax: 0 23 81 / 98 38 99

Mobil: 01 77 - 7 49 62 97, michael-zwilling@web.de



Die Schweine: direkt von der Wilshaus-Weide

Höchste Qualität

Den Entschluss, auf regionale und größtenteils selbst hergestellte Lebensmittel zu setzen, haben Susanne und Heinz Wilhelm Wilshaus nicht bereut. „Wir stehen ausnahmslos hinter unseren Produkten. Das geht nur, wenn wir wissen, was in unserem Essen ist – und was eben nicht.“

>> Die Gründe für das neue Konzept liegen für Susanne Wilshaus auf der Hand: „Wir haben den Platz und die Möglichkeit, auf gutes Essen zu setzen, dann ist es selbstverständlich, höchste Ansprüche zu haben.“ Den erhöhten Arbeitsaufwand durch die eigenen Qualitätsansprüche nimmt die Wilshaus-Chefköchin gerne in Kauf.

WAS SIE ALLERDINGS nicht toleriert, sind Antibiotika oder andere Medikamente bei der Aufzucht von Schweinen, Gänsen oder Hühnern. „Das kommt nicht in Frage. So etwas könnte ich dann selbst nicht mehr essen.“ Käfighaltung oder Massenproduktion findet man in der privaten Gastbrauerei ebenfalls nicht. „Massentierhaltung entspricht nicht unseren Vorstellungen. Wir mögen es eine Num-

mer kleiner und lieben das Zusammenleben mit unseren Tieren“, erklärt „Heiwi“ Wilshaus.

Besonders die Schweinezucht liegt dem 54-Jährigen am Herzen. Wilshaus begleitet die Tiere ihr ganzes Leben lang – von der Geburt bis zur stressfreien Schlachtung („die ist nicht nur moralisch, sondern auch für die Fleischqualität wichtig“) nach rund 14 Monaten. Seit rund eineinhalb Jahren züchtet er Bunte Bentheimer Schweine. Eine Haustierrasse, die vom Aussterben bedroht ist und nur durch nachhaltiges Züchten überleben kann.

Langfristig soll die Anzahl der Schweine Stück für Stück erhöht werden, sofern weiterhin Bedarf besteht. Dabei können sich Brauhof-Gäste täglich selbst von der Gesundheit der Tiere überzeugen. Denn



Bier selbst gebraut: die Wilshaus-Spezialität

die Bunten Bentheimer Schweine sind das ganze Jahr über draußen. Diese besondere Freilandhaltung ist eine Methode, die Wilshaus während seines Studiums zum Agraringenieur in England kennenlernte.

EIN WEITERES AUSHÄNGESCHILD des Brauhofs sind die verschiedenen Hausbiermarken und das selbst gebackene Weizen-Roggen-Mischbrot. Zweimal wöchentlich wird der klassische Bauernstuten in der Saison gebacken, größtenteils für den Gastronomiebetrieb oder eigene Feiern und Großveranstaltungen. Gleiches gilt für das Hausbier: Neben Pils, Dunkel- und Weizenbier sowie einem Bananenweizen gibt es saisonal bedingt Maibock- oder Weihnachtsbier auf der Getränkekarte. Für Bierfreunde gibt es darüber hinaus ein besonderes Angebot: Mehrmals im Jahr werden fünf- bis sechstündige Bierbrauseminare („incl. Speis und Trank“) unter Wilshaus' Leitung veranstaltet, bei denen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer den gesamten Ablauf der Bierherstellung kennenlernen und ausprobieren können.

Der Entschluss, auf Qualität und Lebensmittel aus der Region zu setzen, betrifft allerdings nicht nur die eigene Herstellung. Der Zukauf „fremder“ Produkte erfolgt, sofern das möglich ist, vor Ort. Die Anlieferungen seien dadurch kürzer, flexibler und die Waren frischer, erklärt das Ehepaar Wilshaus. „Außerdem kennen wir unsere Lieferanten in der Region persönlich und wissen, woher die Produkte kommen“, verdeutlicht Susanne Wilshaus. <<

Info: www.brauhof-wilshaus.de

Brotlaibe aus natürlichen Zutaten – im eigenen Steinofen gebacken.



Partner des Brauhaus Wilshauss

FEINSCHMECKER



**Ihr Fachgeschäft für Wurstspezialitäten
Frischfleisch aus eigener Schlachtung**

Mecke GmbH & Co. KG Lippestr. 5 - 59368 Werne
Tel: 02389 2918 - Fax: 02389 45 690
info@fleischerei-mecke.de . www.fleischerei-mecke.de

Uwe Kundrun
Animalfood and Outfit



**Fachgeschäft für Tiernahrung,
Tierzubehör und Hundeschule**

Baumstrasse 27
59071 Hamm (Braam-Ostwennemar)

Fon: 02385 / 706626
Fax: 02385 / 706627
Mail: info@uwekundrun.de
Mobil: 0179/6610940

Geflügelhof H. Imgenberg



Gänse, Enten, Puten,
Junghennen, Mastgeflügel

59077 Hamm-Sandbochum
Im Hilgenfeld 20

Telefon 0 23 89 / 12 45

*Wir sind der Futter- und Geflügellieferant für den
Brauhaus-Wilshauss*

elektro KUHLI 

**Elektrotechnik
Installationen
Photovoltaik
Ladenbau**

www.elektro-kuhli.de

Rainer Kuhlmann
Baumstr. 53
59071 Hamm

Tel.: 0 23 88 / 17 05
Fax: 0 23 88 / 23 95

ERLHOFF
Kassensysteme

SCHULTE KASSEN-SYSTEME **micros** **FIDELIO**
....indater

ORDERMAN
get more.

www.kassen-erlhoff.de
info@kassen-erlhoff.de

**Inhaber:
Thomas Erlhoff
Hochstraße 95
59192 Bergkamen**

Fon: +49 (23 07) 8 75 96
Fax: +49 (23 07) 98 42 34

MICH. WEYERMANN



**Brau-, Röst- und
Caramelmalzfabrik**

Brennerstraße 17-19
D-96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-0
Fax: +49 - (0)951 - 93 220-970
e-mail: info@weyermann.de
www.weyermann.de

80.000

Gönnen Sie sich tägliche Vielfalt –
über 80.000 Artikel aus aller Welt
machen großen Appetit auf Neues.

Lassen Sie ab sofort für sich und Ihre
Gäste keine Grenzen mehr gelten und
gestalten Sie Geschmackserlebnisse,
die für alle Teilnehmer unvergesslich
bleiben.

Wir freuen uns darauf, Sie zu
inspirieren.



**Handelshof Hamm | C&C
Großhandel | Liefergroßhandel**
Römerstraße 130, 59075 Hamm
Telefon 02381 90599-0
Mo – Fr 7.30 – 20.30 Uhr
Sa 7.30 – 18.00 Uhr
www.handelshof.de

„Besser als Spenden“

Fairtrade wächst – auch in Hamm. Und das nicht nur im Weltladen in der Widumstraße. Für das „Forum für Umwelt und gerechte Entwicklung (FUGe)“ ist Fairtrade die wirksamste Strategie zur Armutsbekämpfung. Deshalb will Hamm in Zusammenarbeit mit Gastronomie und Einzelhandel auch zur „Stadt des Fairen Handels“ werden.

>> Schon bevor die ersten Waren in den kleinen, neu gemieteten Laden kamen, war Paula Sudhaus da. „Als allererstes habe ich die Regale gründlich sauber gemacht“, erinnert sie sich noch genau. Im November 1998, im Gründungsjahr des Vereins „Forum für Umwelt und gerechte Entwicklung“ (FUGe) war das: die ersten Tage des Weltladens. Bis heute wird der Laden ehrenamtlich geführt: „Zurzeit arbeiten 20 Personen mit“, erklärt Sudhaus, die Leiterin des Ladenteams.

DER WELTLADEN bietet ein breites Sortiment von ausgesuchter Qualität: von Lebensmitteln über Kunsthandwerk bis zu Schreibwaren. Ungefähr 55 000 Euro jähr-

lichen Umsatz macht der Laden: „Tendenz leicht steigend“, erklärt Sudhaus. Generell habe der Verkauf von Fairtrade-gesiegelten Produkten in ganz Deutschland und insbesondere auch im Hammer Einzelhandel sehr stark zugenommen. 2010 kauften deutsche Verbraucherinnen und Verbraucher Fairtrade-gesiegelte Produkte im geschätzten Wert von rund 340 Millionen Euro. Das entspricht einer Steigerung um allein 27 Prozent gegenüber dem Vorjahr.

„In den vergangenen fünf Jahren hat sich der Umsatz sogar um viele hundert Prozent gesteigert“, sagt FUGe-Geschäftsführer Marcos da Costa Melo. Die Verbraucher orientierten sich vermehrt auch an

ethischen und ökologischen Kriterien – und nicht mehr allein am Preis. Beim Kauf von Fairtrade-Produkten könne man sicher sein, zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen von Bauern und Beschäftigten in den Produzentenländern beizutragen. Denn hier müssen sich alle Produzenten und Händler an die verbindlichen Standards halten – nur dann dürfen ihre Produkte mit dem Fairtrade-Siegel ausgezeichnet werden.

DIE STANDARDS wurden von der „Fairtrade Labelling Organizations International“ (FLO), der Dachorganisation der Fairtrade-Siegelinitiativen, entwickelt. Ökonomie, Ökologie und Soziales sind die drei Säulen der Fairtrade-Standards. So gibt es etwa eine Liste verbotener Substanzen, umweltschonender Anbau ist vorgeschrieben. Auf ökonomischer Ebene geben längerfristige Lieferverträge und die Vorfinanzierung der Lieferungen Planungssicherheit und schaffen Spielräume für kleine Investitionen. Die Einkünfte der Erzeuger liegen beim fairen Handel deutlich über den vom Weltmarkt diktierten Preisen. Der Verzicht auf illegale Kinderarbeit und die Einhaltung von genau definierten Arbeitsbedingungen sind weitere wichtige Kriterien.

„Die Erlangung des Fairtrade-Siegels ist für Firmen in der Regel mit großem organisatorischem und finanziellem Aufwand verbunden“, erklärt Weltladen-Leiterin



Der faire Handel soll helfen, die Kluft zwischen Arm und Reich – wie hier in São Paulo, mit elf Millionen Einwohnern die größte Stadt Brasiliens – zu verringern.

KRAKOW am See, Meckl.-Seenplatte
Kleines Ferienhaus für 2 Personen, m. Boot zu vermieten, direkte Seenlage, Anglerparadies. Noch freie Termine
Preis 40 Euro/Nacht.
Tel.: 03 84 57 / 2 24 22

NORDEN – NORDDEICH
Schöne Fewo, 2 Pers.
Handy: 01 73 / 1 90 71 48

Inmitten der münsterländischen Parklandschaft nahe der niederländischen Landesgrenze ist Wettringen als eine der ältesten und größten Gemeinden Westfalens ein ideales Urlaubsziel und Ausgangspunkt für Touren und Trips durch das schöne Münsterland.

WETTRINGEN
Verkehrsverein Wettringen
Heimathaus
Werninghoker Str. 3
48493 Wettringen
Telefon: 0 25 57 / 92 96 76
Fax: 0 25 57 / 92 96 78
E-Mail: vvwettringen@t-online.de
Internet: www.verkehrsverein-wettringen.de

- Erholungsgebiet „Haddorfer Seen“
 - Campingplatz
 - Radlerhütten und Zeltwiese
 - Badeseite mit Strandbereich
 - Strandcafé mit Sonnenterrasse
 - Abenteuerspielplatz
 - Minigolf
 - Natursee mit Bootsverleih
 - Fahrradverleih
- Kutsch- und Planwagenfahrten
- Naturschutzgebiet „Schnippen Pohl“
- Rothenberg (96 m)
- Heimathaus „Ahlers“
 - Aktionsnachmittage
 - traditionelles altes Hand- und Kunstwerk
- Hallenbad und Sportanlagen
- Spargelhof
- vielfältige Rad- und Wanderwege

bad bederkesa
...sehen und erleben!

- > Moor-Therme
- > Museumsbahn
- > Radwege-Netz
- > Moorerlebnispfad
- > Mühlen
- > Moorbahn
- > Museen

Fordern Sie unsere Info-Prospekte an!

Touristeninformation Bad Bederkesa
Berghorn 13 · 27624 Bad Bederkesa · Telefon 0 47 45/94 33-5
www.bad-bederkesa.de

Landgut Krüge
16259 Krüge/Falkenberg-Brandenburg, Telefon: 0 334 51 / 6 04 37, www.landgut-kruege.de
Historische Gutsanlage mit familienfreundlichen Ferienwohnungen und Appartements bietet Ruhe, Natur und Erholung. Für 2 Personen pro Tag ab 42,- €



Sudhaus. Etwa zwei Jahre nehme das in Anspruch. Der Effekt für die Produzenteländer ist nach Einschätzung der FUGe aber enorm: „Der faire Handel ist eine Strategie zur Armutsbekämpfung, die besser geeignet ist als zum Beispiel Spenden“, erklärt da Costa Melo. „Denn hier sind die Produzenten gleichberechtigte Partner und nicht Almosen-Empfänger.“

Durch gerechtere Handelsbeziehungen könne die Situation der benachteiligten Produzentenfamilien verbessert, die Binnenwirtschaft gestärkt und ungerechte Weltwirtschaftsstrukturen abgebaut werden. „Bis dahin ist es aber noch ein weiter Weg“, stellt da Costa Melo klar. „Trotz der tollen Wachstumsraten: Der Anteil des fairen Handels am Gesamthandel liegt immer noch bei wenigen Prozenten.“

FÜR UMSO WICHTIGER hält da Costa Melo deshalb Aktivitäten wie die Kampagne Fairtrade-Town, die breite Aufmerksamkeit auf den fairen Handel und die nachhaltige Entwicklung als Themen lenkten. Hamm gibt ein gutes Beispiel. „Schon seit längerem setzen wir Produkte wie den FUGe-Geschenkkorb ein“, erklärt Oberbürgermeister Thomas Hunsteger-Petermann. Nun soll bei allen Sitzungen Fairtrade-Kaffee sowie ein weiteres Produkt aus fairem Handel verwendet werden. „Wir möchten“, so der OB, „hier vorangehen und hoffen, dass auch Gastronomie und Einzelhandel unserem Vorbild folgen.“

Das wird auch notwendig sein, wenn Hamm den Titel als „Stadt des fairen Handels“ erhalten will. Die Fortschritte auf dem Weg dorthin können alle Bürgerinnen und Bürger auf der Homepage www.fairtrade-hamm.de verfolgen. <<



Ausschließlich Fairtrade-gesiegelte Produkte bietet der ehrenamtlich geführte Weltladen des „Forums für Umwelt und gerechte Entwicklung“ in der Widumstraße an.

Göhren/Rügen
Schöne Ferienwohnungen
zu vermieten.
Tel.: 03 83 08 / 2 53 08
ab 18 Uhr.
www.arche-noack.de

Rosenhof Pogez
75 m² FeWo, 2–4 Personen,
frei, Nähe Ostsee, Lübeck.
Telefon: 03 88 73 / 2 02 50
www.rosenhof-pogez.de

Sommerpauschale
gültig vom 16.6. bis 30.9.2012
Silvretta-Region
Paznauntal
Komfortzimmer m. Balkon, 4-Gang-Wahlmenü, Buffet,
Grillparty, Unterhaltungsabend u. v. m.
1 Woche Halbpension ab 269,- €
beheizter Swimming-Pool, neuer Wellness- und Fitnessbereich, Billard,
Tischtennis, Nintendo Wii, Internet, Programm f. Kinder u. Jugendl. Im
Kids Club See, schöne Familiensuiten u. Kinderermäßigungen, gratis
Mountainbikeverleih, geführte Wanderung u. Wochenprogramm.
Tipp: **SILVRETTA-CARD** mit vielen Vorteilen
Tolle Ausflugsregion im Dreiländereck.
Neu: Badensee und Freizeitpark in See
Hotel Post
Fam. Handlo
A - 6553 SEE
Tel. +43-5441-8219
Fax +43-5441-8219-4
www.postsee.at
info@postsee.at

Gesunde Lebensmittel aus ökologischem Anbau

... wir wollen,
daß es Ihnen
gut geht!

**Probieren Sie
aus unserem
vielseitigen Angebot:**
Milch- und Milchprodukte
Wurst, Käse und Eier
Kartoffeln und Getreide
Frisches Obst und Gemüse
Verschiedene Brotsorten
Rind- und Schweinefleisch
Naturkost-Sortiment

**Unsere
Öffnungszeiten:**
Dienstag und Mittwoch
9.30-13.00 Uhr und
15.00-18.30 Uhr
Freitag
9.30-18.30 Uhr
Samstag 9.30-13.00 Uhr

**Bioland-Hof
Damberg**
An der Ahse 22
59069 Hamm-
Westtünnen
Tel. 0 23 85-6 92 01
Fax 0 23 85-77 27 40
**Mechthild Damberg
Harald Haun**
info@bioland-hof-damberg.de
www.bioland-hof-damberg.de



25 LIVE-BANDS
IN 22 KNEIPEN
UND 1 BUS

17. MÄRZ 2012
AB 19 UHR

11. SOESTER KNEIPENFESTIVAL

www.soester-kneipenfestival.de

Eintritt: 12 € im Vorverkauf über Hellweg Ticket
Bei Vorlage der Sparkassen-JokerCard 1,50 € Ermäßigung pro Person/JokerCard

Veranstalter: Soestmarketing • Auskünfte: Tourist Information Soest • Telefon (0 29 21) 66 35 00 50

Sparkasse Soest präsentiert

Fachhochschule Südwestfalen
University of Applied Sciences

Karriere Tag

We create the future - together.

Mittwoch, 4. April 2012, 10 - 16 Uhr
Campus Lünecker Ring 2, **SOEST**

144 Aussteller

Für Schüler, Eltern, Lehrer, Studierende, Young Professionals und Professionals: 144 Aussteller informieren über Einstieg, Aufstieg und Karriere.

Eintritt frei für alle Besucher.
Anfahrt-Details im Internet:
Kostenlose Parkplätze
Kostenlose Busse in Soest
Hamm/Lippstadt → Karrieretag Soest:
Kostenlose Busse online buchbar!

Kontakt: Telefon 0 29 21 / 378 - 344

Medienpartner:
Stellenmarkt
Samstags. Sonntags. Immer.

www.karrieretag-soest.de

LIBORIUS

VERLAGSGRUPPE

Kunst-Edition Nr. 1

HELMUT BERGER

FARBSPIEL DER NATUR



Erhältlich bei der Liborius Verlagsgruppe
Lange Straße 335 · 59067 Hamm · Tel. 0 23 81 / 9 40 40 0
und in der Insel am Hauptbahnhof, Hamm

9,95 Euro



Alle lokalen Aktivitäten für die „Fairtrade Town“-Bewerbung koordiniert eine Steuerungsgruppe unter Leitung von Bernd Maßmann.

Auf einem guten Weg

Die Weichen sind gestellt: Hamm möchte Fairtrade-Town werden. Die Stadt nimmt damit eine Initiative des Forums für Umwelt und gerechte Entwicklung (FUGe) auf und ist bereits in konkreten Planungen. Das „Hamm-Magazin“ sprach mit Hamms Projektbeauftragten Bernd Maßmann über die Kampagne „Fairtrade Towns“.

Hamm-Magazin: Herr Maßmann, warum bewirbt sich die Stadt Hamm für die Kampagne „Fairtrade Towns“?

Maßmann: Die FUGe Hamm hatte den Vorschlag zur Bewerbung als „Fairtrade Town“ und ist damit bei uns auf große Zustimmung gestoßen. Denn die Stadt Hamm unterstützt seit vielen Jahren fair gehandelte Produkte – beispielsweise durch unseren Präsentkorb. Außerdem setzen sich in Hamm viele unterschiedliche Akteure für fair gehandelte Produkte ein. Mit der Unterstützung der Kampagne wollen wir dieses Engagement stärker bündeln und Potenziale besser ausschöpfen. Wir haben als Stadt eine Vorbildfunktion wahrzunehmen und da ist die Bewerbung als „Fairtrade Town“ ein Beitrag zur Gerechtigkeit.

Hamm-Magazin: Inwiefern?

Maßmann: Wir müssen uns immer vor Augen führen, dass wir mit unserem „Billig-Konsum“ auf Kosten anderer Menschen leben. Die Bewerbung als „Fairtrade Town“ ist daher ein kleiner Beitrag, um diese Ungerechtigkeit etwas auszugleichen.

Hamm-Magazin: Sie sprechen die Bewerbung an. Welche Voraussetzungen müssen überhaupt erfüllt sein, um offiziell „Fairtrade Town“ zu werden?

Maßmann: Es gibt eigentlich fünf Kriterien, die erfüllt sein müssen: Grundlage ist ein Ratsbeschluss Anfang März, da bin ich sehr optimistisch. Die zweite Anforderung haben wir bereits erfüllt, indem wir bei der ersten Fachkonferenz offiziell eine Steuerungsgruppe bestimmt haben, die die lokalen Aktivitäten koordiniert. Zudem müssen 29 Einzelhändler und 15 Gastronomie-Betriebe in Hamm gefunden werden, die künftig einige faire Produkte in ihr Sortiment aufnehmen. Außerdem sollen lokale Medien regelmäßig über die Kampagne berichten und öffentliche Einrichtungen Fairtrade-Produkte anbieten.

Hamm-Magazin: Wie realistisch schätzen Sie die Chancen Hamms ein?

Maßmann: Ich denke, wir haben gute Chancen – vor allem, weil wir in Hamm einige der Kriterien bereits ganz oder in Teilen erfüllt haben.

Hamm-Magazin: In welchen Bereichen sehen Sie denn Nachholbedarf?

Maßmann: Die größte Hürde auf dem Weg zur „Fairtrade Town“ – das zeigen auch die Erfahrungen anderer Kommunen – werden die Gastronomiebetriebe. In diesem Bereich werden wir Überzeugungsarbeit leisten müssen, um die Betreiber von Restaurants oder Cafés mit ins Boot zu holen. Dafür werden wir in den kommenden Wochen intensiv den Kontakt und Austausch mit den Betreibern suchen.

Hamm-Magazin: Wie sieht der zeitliche Fahrplan aus?

Maßmann: Zunächst steht Anfang März der Ratsbeschluss an. Bekommen wir da „grünes Licht“, nehmen wir Mitte Mai am Internationalen Weltladentag teil und werben für unsere Aktion. Bereits im Juni oder Juli werden wir den „Ist-Zustand“ überprüfen und können uns bei optimalem Verlauf in weniger als sechs Monaten „Fairtrade-Stadt“ nennen. Dass unser Engagement nicht mit der Auszeichnung endet, sondern langfristig angelegt ist, ist für uns selbstverständlich.

Info: www.fairtrade-hamm.de

Fair gehandelten Kaffee gibt es bei allen Sitzungen im Hammer Rathaus.





Einfach lecker



Königsgemüse aus der Region: Die Spargelzeit ist die Zeit für Genießer



Alles Gute aus der Knolle:
Die Qualitätskartoffeln vom Wochenmarkt



„Faires“ Geschenk: Der FUGE-Geschenkkorb



Der FUGE-Weltladen in der Widumstraße bietet eine große Auswahl fair gehandelter Schokolade.



Immer frisch: Das Obst vom Wochenmarkt



Gute Milch vom Elsermann-Hof



Freilandhaltung statt Antibiotika-Aufzucht: die Bentheimer Schweine von der Wilshaus-Weide

Selbst gebraut: das Wilshaus-Bier

Speiseeis: Jeden Tag frisch zubereitet



Veranstaltungskalender März 2012

BILDUNG

Mi, 07.03.12
Solar- oder Holzspärofen? Was ist für Afrika richtig?

Forum für Umwelt und gerechte Entwicklung e. V. (FUGE)
20:00 Uhr

Mi, 07.03.12
Solarstadt Hamm: Utopie oder Wirklichkeit?

Technisches Rathaus (UG)
20:00 Uhr

Mo, 12.03.12
Organspende - ein besonderes Geschenk für das Leben

Haus der Begegnung
19:00 Uhr

Mi, 14.03.12
Campus live: Sagenumwogen, spektakulär, mysteriös?

Gerd-Bucurius-Saal
im Heinrich-von-Kleist-Forum
19:00 Uhr

Mi, 14.03.12
Zusammenbruch alter Systeme - Aus der Vergangenheit lernen, die Gegenwart gestalten

Volkshochschule Hamm im Heinrich-von-Kleist-Forum
20:00 Uhr

Sa, 17.03.12
Literarischer Stadtrundgang
Verkehrsverein „Die Insel“,
Willy-Brandt-Platz
15:00 Uhr

Sa, 24.03.12
Stadtrundgang - Auf den Spuren jüdischen Lebens in Hamm während des Nationalsozialismus
Eingang Hauptbahnhof
14:00 Uhr

So, 25.03.12
6. Infotag Brustkrebs
Gerd-Bucurius-Saal
im Heinrich-von-Kleist-Forum
11:00 Uhr

BÜHNE

Mo, 05.03.12
Melda Akbas - So wie ich will. Mein Leben zwischen Moschee und Minirock
Gerd-Bucurius-Saal
im Heinrich-von-Kleist-Forum
19:30 Uhr

Di, 06.03.12:
„Leben in der Glosse“ - Lesung mit Musik
Stuniken-Club
19:30 Uhr

Mi, 07.03.12 bis Fr, 09.03.12
Helios-Theater: „Spiel der Kräfte“
Kulturbahnhof

Mi, 07.03.12
Serdar Somuncu
Maximilianpark Hamm
20:00 Uhr

Mi, 14.03.12
Comedy auf Bestellung: Murat Topal
Zentralhallen Hamm
19:00 Uhr

Fr, 16.03.12
MitternachtSpaghetti
Kurhaus Bad Hamm
20:00 Uhr

Sa, 17.03.12
Raub der Sabinerinnen
Kurhaus Bad Hamm
20:00 Uhr

So, 18.03.12
Eröffnung der Woche der Brüderlichkeit
Musikschule
17:00 Uhr

Mo, 19.03.12
Die Leinwand - Lesung mit Benjamin Stein
Volkshochschule Hamm
im Heinrich-von-Kleist-Forum
19:30 Uhr

Fr, 23.03.12
Die Tucholsky-Revue
Volkshochschule Hamm im
Heinrich-von-Kleist-Forum
20:00 Uhr

Do, 29.03.12
Gott
Kurhaus Bad Hamm
20:00 Uhr

KONZERTE

Do, 01.03.12
Barbara Dennerlein & Bebab
Kurhaus Bad Hamm
20:00 Uhr

Fr, 02.03.12
Jazzclub Hamm e. V. präsentiert: Katharina Maschmeyer feat. Freddy Köster
Haus an der Geinegge
20:00 Uhr

Sa, 10.03.12
Benefizkonzert zugunsten des Hammer Forums
Maximilianpark Hamm
19:00 Uhr

Sa, 10.03.12
Joseph Haydn: „Die Schöpfung“ und Cellokonzert C-Dur
Kurhaus Bad Hamm
20:00 Uhr

Sa, 10.03.12
SONGWOOD - Akustikreihe
Kubus
20:00 Uhr

Sa, 03.03.2012, 11.00 Uhr
Feuer, Wasser, Krieg u.a. Katastrophen
Technisches Rathaus



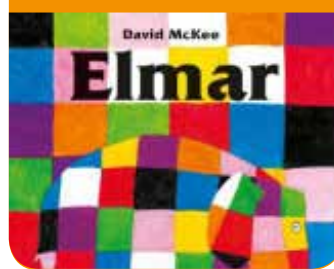
Sa, 10.03.2012, 19.00 Uhr
Benefizkonzert d. Hammer Forums
Maximilianpark Hamm



So, 11.03.2012, 11.00 Uhr
4 KIDS ONLY
Zentralhallen Hamm



Mi, 14.03.2012, 14.30 Uhr
Bilderbuchkino - Elmar
Zentralbibliothek



Di, 13.03.12
Aye Su Kyaw Trio
 (Myanmar - ehem. Birma):
 „Klassische“ Musik der
 birmanischen Dynastien
 Lutherkirche
 17:30 Uhr

Di, 20.03.12
Addys Mercedes -
En Casa de Addys -
Cuban roots & acoustic pop
 Café Extrablatt
 20:00 Uhr

Fr, 23.03.12
Jazzclub Hamm e. V.
präsentiert:
Nils Kraft Quartett
 Spiegelsaal im Kurhaus Bad
 Hamm
 20:00 Uhr

Sa, 24.03.12
The Gregorian Voices
 Pauluskirche
 19:30 Uhr

Mi, 28.03.12
Love Stories
 Schloss Heessen
 20:00 Uhr

Fr, 30.03.12
Manfred Mann's Earth Band
 Kurhaus Bad Hamm
 20:00 Uhr

KINDERVERANSTALTUNGEN

Fr, 02.03.-22.04.12
Die Kuh im Kühlschrank -
eine Ausstellung für Kinder
 Maximilianpark Hamm

Do, 08.03.12
Matti Patti Bu
 Kulturbahnhof
 15:00 Uhr

Sa, 10.03.12
Nassfilzen:
farbenfroher Schmuck
 Maximilianpark Hamm
 14:00 Uhr

Mi, 14.03.12
Bilderbuchkino - Elmar
 Zentralbibliothek
 im Heinrich-von-Kleist-Forum
 14:30 Uhr

Mi, 14.03.12
maxikids - Naturentdecker
gesucht
 Maximilianpark Hamm
 15:00 Uhr

Mi, 21.03.12
Michel in der Suppenschüssel
 Maximilianpark Hamm
 15:00 Uhr

Mi, 28.03.12
Bilderbuchkino - Ich mach dich
gesund, sagte der Bär
 Zentralbibliothek
 im Heinrich-von-Kleist-Forum
 14:30 Uhr

31.03.-15.04.12
Osterhasenschlaumeierrallye
 Maximilianpark Hamm
 ab 9:00 Uhr

KUNST/ AUSSTELLUNGEN

Do, 01.03. - 30.04.2012
Fotoausstellung „Madeira“
 Heinrich-von-Kleist-Forum

bis So, 23.03.12
Boris Reimer:
„Retrospektive“
 Stadthausgalerie

bis So, 04.03.12
Horst Rellecke - zum 60sten!
 Galerie Kley

bis So, 04.03.12
Gedruckte Bilder
 Maximilianpark Hamm

Sa, 03.03.12
Tag der Archive: „Feuer,
Wasser, Krieg und andere
Katastrophen“
 Stadtarchiv Hamm im
 Technischen Rathaus
 11:00 - 17:00 Uhr

So, 04.03.-06.05.12
Yi Zheng Lin Metamorphosen -
Objekte und Installationen
 Maximilianpark Hamm
 10:00 Uhr

bis So, 15.04.12
125 Jahre Museumsverein
Hamm -Von der Mumienmaske
zur Moderne
 Gustav-Lübcke-Museum

Sa, 17.03.-29.04.12
Mein Lieblingsbild
 Maximilianpark Hamm

MESSEN/TAGUNGEN

Fr, 16.-18.03.12
ImBau - Baufachmesse
 Zentralhallen Hamm
 11:00 Uhr

MÄRKTE/ FLOHMÄRKTE

Sa, 10.03.12
Terraristika
 Zentralhallen Hamm
 10:00 Uhr

So, 11.03.12
4 KIDS ONLY
 Zentralhallen Hamm
 11:00 Uhr

Fr, 30.-31.03.12
Land & Leute
Frühjahrsmarkt
 Maximilianpark Hamm
 11:00 Uhr

PARTIES

Sa, 03.03.12
Tanzbar im Enchilada
 Enchilada
 19:00 Uhr

SONSTIGES

Sa, 25.03.12
Frühlingsfest
 Innenstadt

Ihr Partner für Versicherungen, Vorsorge und Vermögensplanung

LVM-Servicebüro
Michael Kollas
 Soester Straße 19
 59071 Hamm
 Telefon (0 23 81) 88 00 88
 info@kollas.lvm.de

LVM
 VERSICHERUNG
 www.lvm.de

Mi, 14.03.12, 19.00 Uhr
Comedy auf Bestellung: Murat Topal
 Zentralhallen Hamm



Fr, 16.03.2012, 20.00 Uhr
MitternachtSpaghetti
 Kurhaus Bad Hamm



Fr, 16.-So, 18.03.2012
ImBau
 Zentralhallen Hamm



Sa, 25.03.2012
Frühlingsfest
 Innenstadt



Würdige, individuelle Bestattung

„Machen Sie´s kurz“ – diese Bitte hört Pfarrer Ulrich Brodowski häufig, wenn es um Trauerfeiern geht. Die Schnittstelle zwischen Leben und Tod, der Abschied von Verstorbenen bereitet Hinterbliebenen oft Unbehagen. Dass es dafür auch ganz andere Gründe gibt, als das Unbehagen vor dem Tod, führt Kirchenkreis-Architekt Lutz Kusch an. „Wir haben unsere Trauerhallen auf den Friedhöfen schändlich vernachlässigt. Die Gebäudecharakteristik ist oft furchtbar und wirkt, als warte die Halle nur darauf, mit dem Kärcher ausgespritzt zu werden.“

>> Das bestätigt auch Bestatter Dirk Jellinghaus: „Sie bekommen als Trauernder einen Schlüssel in die Hand gedrückt, stapfen über einen stockdunklen Friedhof und sind in einer oft halb verfallenen Trauerhalle alleine mit dem Toten.“ All das gehört bald der Vergangenheit an. „Ich befasse mich derzeit intensiv in vielen Gemeinden des Kirchenkreises mit dem Umbau unserer Trauerhallen“, berichtet Kusch gemäß seiner Überzeugung: „Trauerhallen sind nicht nur Nutzgebäude, sondern auch Orte der Verkündigung.“

ODER, UM ES mit Dirk Jellinghaus weniger religiös zu formulieren: „Tod und Trauer gehören mitten ins Leben.“ Beim Unternehmen Woischke und Jellinghaus steht man deshalb gleich nach Betreten des Bestattungshauses in der offenen Trauerhalle, die warm und freundlich gestaltet ist. „Die Menschen sollen sich hier wohl fühlen“, fasst Ulrike Woischke das Gestaltungskonzept zusammen.

Lutz Kusch verfolgt bei seinen Gestaltungsideen einen anderen Grundgedanken. „Tod ist kein Ende, sondern die Schnittstelle zwischen dem Leben und dem, was anschließend kommt. Das soll sich auch in der Architektur spiegeln.“ Erstes Projekt auf diesem Weg war die Trauerhalle an der Ostenallee, die früher auch Wohnung und Wirkungsstätte des Stadtsezierers war. „Nach heutigen Vorstellungen



Zwei völlig unterschiedliche Gestaltungskonzepte: die Trauerhallen am Ostfriedhof (oben) und des Bestattungshauses Woischke und Jellinghaus

undenkbar: die Küche des Stadtbeamten lag direkt über dem Raum, in dem er die Toten auf ihre Todesursache hin untersuchte. Lutz Kusch machte das heruntergekommene Gebäude gemeinsam mit Pater Abraham, einem gelernten Schmied und Pater der Abtei Königsmünster zum licht-

durchfluteten Ort, „in dem die Seele atmen kann“. Licht fließt durch Rundbogenfenster, strömt aus den Wandleuchten. Je vier Lichtbänder verlaufen auch entlang der beiden dekorativ rostigen Stahlsäulen.

MATTE GLASTÜREN im Eingangsbereich und gegenüber zum Ostfriedhof



symbolisieren eine Achse zwischen dem Trubel des Lebens, der Ostentallee, und der Stille nach dem Tod, dem Friedhof. „Im Moment markieren wir diese Achse auf dem Friedhofsgelände mit einem alten Grabmonument. Später soll sie gartenarchitektonisch verlängert werden.“

„Trauerhallen auf den Friedhöfen sind oft Gebäude, die niemand mehr braucht“, weiß der Kirchenkreis-Architekt. Zum Teil wird heute aus den Kirchen heraus bestattet. Oft aber nehmen die Angehörigen Abschied in den Hallen der Bestatter.

Immer mehr weichen die Berührungsängste im Umgang mit dem Tod dem Wunsch nach individuell gestaltetem Abschied. „Wenn ein Landwirt verstorben ist, dekorieren wir die Trauerhalle mit Strohballen, soll eine Seebestattung folgen, streuen wir Sand aus und dekorieren maritim, wird eine Waldbestattung gewünscht, gibt es Rindenmulch auf dem Boden und Vogelgezwitscher aus den Lautsprechern“, sind Beispiele, die Dirk Jellinghaus anführt.

„Bei der Trauerbegleitung haben die Kirchen viel versäumt“, urteilt Lutz Kusch. „Es geht ja nicht nur um das Unter-die-Erde-bringen.“ Dem Bedürfnis nach einer individuellen und würdigen Bestattung sollen die Baukonzepte für die evangelischen Trauerhallen entsprechen. In der derzeit völlig entkernten Marker Trauerhalle entsteht ein ebenso edles wie konzeptionell durchdachtes Kolumbarium.

An Spiegelwänden und an freitragenden Stelen werden künftig Eichenschreine befestigt, in die die Urnen bei der Trauerfeier eingeschlossen werden. Danach werden die Schreine mit einem beschrifteten Edelstahlwinkel versiegelt. „Das Verschließen in Anwesenheit der Angehörigen hilft, die Endgültigkeit des Abschieds zu verstehen“, erklärt Kusch. „Die Spiegel sollen ein ‚memento mori‘ auslösen: Betrachtet man den Schrein, sieht man sich selbst und gedenkt des eigenen Todes.“

WIE DIE ACHSE zwischen dem Leben und dem Tod in der Ostfriedhof-Halle symbolisieren die „schwebenden“ Eichenschreine den Gedanken der Transzendenz, des Durchgangs vom Leben in das ewige Leben. Auch bei der Überplanung anderer Trauerhallen ist die spirituelle Idee Leitgedanke. Im Kolumbarium am Westfriedhof, das derzeit in der Planung ist, werden die Schreine aus halbtransparentem Glas sein, in anderen Konzepten verkörpert ein Apfelbaum diese Idee. <<

Blumen Ecke

U. Kampschulte

Das Fachgeschäft für Floristik



59063 Hamm

Werler Straße 97
Tel.: 5 04 22

Werler Straße 137
Tel.: 5 04 08



GRIEBSCH & ROCHOL

Druck GmbH & Co. KG

Postfach 7145
59029 Hamm
Gabelsbergerstraße 1
(Gewerbepark Rhynern)
59069 Hamm

Telefon
(0 23 85) 9 31-0
E-Mail: info@grd.de
Internet: www.grd.de



Liegeplatten · Grabanlagen

Urnengräber · Grabschmuck



GRABMALE

WORTMANN GmbH

Friedrich-Ebert-Straße 40-42 · 59075 Hamm (Bockum-Hövel)
Telefon 0 23 81 / 7 13 22 · Telefax 0 23 81 / 78 95 64
E-Mail: grabmalewortmann@arcor.de



Das Symbol Kreuz

>> Zu einer ganz besonderen Ausstellung mit einem interessanten und kurzweiligen Rahmprogramm lädt das Katholische Forum der HeiligGeist-Gemeinde Bockum-Hövel in der Fastenzeit bis zum 9. April ein. Im Mittelpunkt steht das „Symbol Kreuz“, das der Recklinghäuser Künstler Ludger Hinse an zehn Standorten ganz verschieden interpretiert.

DIE AUSSERGEWÖHNLICHE Kunst- und Veranstaltungsaktion geht auf das Jahr 2010 zurück, als Hinse in der Nachbarstadt Werne einige seiner „KREUZwerke“ zeigte. Beeindruckt von der ganz besonderen Wir-



„KREUZwerke“: Kunstaktion in Bockum-Hövel

kung des altbekannten Symbols durch die Interpretationen des renommierten Künstlers nahmen Mitglieder des Katholischen Forums Bockum-Hövel unmittelbar Kontakt zu Ludger Hinse auf – und die Idee einer eigenen Ausstellung war geboren.

„Die Ausstellung ist auch eine Chance, dass die Gläubigen aus den vier einzelnen Gemeindeteilen weiter zusammenwachsen“, war eine wesentliche Motivation für das Engagement der ehrenamtlichen Helfer. Die Koordination der Bildungs-, Vereins- und Verbändearbeit in der Gesamtgemeinde HeiligGeist ist das Ziel des Katholischen Forums Bockum-Hövel.

DAS ERGEBNIS DER KREUZ-IDEE ist beeindruckend: An zehn verschiedenen Orten in Bockum-Hövel, darunter die Pfarrkirchen, Schulen, das örtliche Krankenhaus und ein Seniorenpflegeheim, wird Ludger Hinse seine Exponate präsentieren. In völlig verschiedenen Umgebungen haben so die Besucher Zeit und Muße, sich mit dem „Symbol Kreuz“ in all seiner Vielfalt auseinander zu setzen.

Begleitet wird die Ausstellung von einem umfangreichen Rahmenprogramm: Vereine, Verbände, Schulen und der Vorbereitungskreis haben nahezu 50 Veranstaltungen organisiert. Das Spektrum reicht von Autorenlesungen und „KREUZwerkstätten“ für Kinder und Jugendliche mit dem Künstler bis hin zu kirchenmusikalischen Highlights und interessanten Vorträgen. Eines haben alle Termine gemein: Das Kreuz steht bei jeder Veranstaltung im Mittelpunkt. <<

Info: www.projekt-kreuz.de

Kontakt: Tel. 0 23 81 / 7 11 23 (Hauptbüro der HeiligGeist-Pfarrgemeinde)

LANDSCHULHEIM SCHLOSS HEESSEN



Staatlich anerkanntes privates Tagesgymnasium und Internat
Eingetragener gemeinnütziger Verein

- Angebot des Tagesgymnasiums:
Betreuung, Aufsicht und Anleitung bei der Anfertigung der Hausaufgaben in kleinen Lerngruppen im Rahmen des Ganztagsunterrichts
- Sprachen:
Klasse 5: Englisch - Klasse 6: Französisch oder Latein - Jahrgangsstufe 10: Spanisch Sprachzertifikate
- Differenzierte Oberstufe in überschaubarem Kurssystem
- Kleine Klassen- und Kursgruppen - Vertiefungs- und Förderkurse
- Individuelle Förder- und Nachhilfemaßnahmen
- Mittagessen

Landschulheim Schloss Heessen - Schlossstraße 1 - 59073 Hamm
Telefon: 0 23 81/68 5-0 - info@lsh-heessen.de - www.lsh-heessen.de



Der Sonne entgegen

Ist mein Dach für eine Photovoltaik-Anlage geeignet? Was kostet die Anlage? Mit welchem Ertrag kann ich rechnen? Die Antworten sind für alle Hamm Bürgerinnen und Bürger nur noch ein paar Klicks entfernt – dank des Solarkatasters.



Das Solarkataster berechnet für jedes Dach, ob sich eine Photovoltaik-Anlage lohnt.

>> Durch das Internetportal www.solare-stadt.de/hamm kann sich jeder Bürger über für die Nutzung von Solarenergie geeignete Dachflächen in Hamm informieren und gebäudescharfe Informationen abrufen. In einer Luftbildkarte sind alle 93 000 Gebäude der Stadt verzeichnet. „Für die Hälfte aller Gebäude kommt Solarenergie in Frage: Für einen großen Teil davon sind die Voraussetzungen sogar ideal“, erklärt Helmut Deißler, Leiter des städtischen Vermessungs- und Katasteramtes. Seine Mitarbeiter haben die notwendigen Daten zur Erstellung des Solarkatasters beigetragen. Die Finanzierung geht auf die Sparkasse Hamm zurück.

Das Solarkataster offenbart: Rechnerisch könnte mit den zur Verfügung stehenden

Flächen eine Nennleistung von fast 400 000 Kilowatt erzeugt werden. Das wäre ausreichend für die Energieversorgung der gesamten Stadt. Das Einsparpotential an Kohlendioxid läge bei 220 000 Tonnen. „Ich hoffe, dass möglichst viele Menschen in Hamm auf diese Weise einen Beitrag zum Klimaschutz leisten“, sagt Oberbürgermeister Thomas Hunsteger-Petermann.

DIE BEDIENUNG DES PORTALS ist einfach: Adresse eingeben, dann erscheint das entsprechende Dach. Voraussetzung: Das Haus ist vor 2008 erbaut worden, denn nur diese sind in den Luftbildaufnahmen zu sehen. Die Dächer sind farblich in drei Kategorien unterteilt: Grün steht für „gut geeignet“, gelb für „geeignet“ und rot für „ungeeignet“. Ein weiterer Klick auf diese

farbigen Dachflächen zeigt, wie viele Kilowattstunden eine Solaranlage produzieren würde, welcher Ertrag im Jahr erwirtschaftet werden könnte und wie viel Kohlendioxid eingespart werden könnte. Ein Wirtschaftlichkeitsrechner gibt dann einen Überblick über den Ertrag und die Kosten.

Die Analyseergebnisse des Solarkatasters beruhen auf einem automatisierten Berechnungsverfahren. Sie können eine Fachberatung durch einen qualifizierten Betrieb selbstverständlich nicht ersetzen, weshalb die Bereitstellung der Daten auch ohne Gewähr erfolgt. Die Aufgabe des Solarkatasters ist eine andere: Es soll das Interesse möglichst vieler Hausbesitzer wecken und einen kostenlosen, unkomplizierten und schnellen Überblick bieten. <<



Thiekötter & Kampmann GbR



**Dachflächen
für Solaranlagen
zu pachten
gesucht...**

Telefon: 0 23 85 / 6 84 00
www.solartechnik-hamm.de
solar-projekt@t-online.de

Der Sonne entgegen

Foto: Fotolia



WIENSTRÖER
 Energiesparende Heiztechnik
 Bäder mit Lebensqualität

Hülskamp 23
 59073 Hamm
 0 23 81 - 30 77 30

www.wienstroeer.de



Rund 100 Aussteller zeigen bei der 22. ImBau Lösungskonzepte für Bau, Modernisierung und Ausstattung von Eigenheimen.

Raffiniertes rund ums Haus

Die Zentralhallen stehen vom 16. bis 18. März ganz im Fokus von Bauherren und Modernisierern. Bei der ImBau 2012, der großen regionalen Fachmesse, werden die neusten Trends des Hausbaus und der effizienten Energietechnik, aber auch der Wohnungseinrichtung und der kreativen Gartengestaltung gezeigt.

>> Auf Bauinteressenten, die schon konkrete Vorstellungen über ihr künftiges Eigenheim haben, aber denen noch ein passendes Grundstück fehlt, warten viele Angebote. Zum Beispiel bei den während der ImBau stattfindenden Immobilitätstagen der Sparkasse Hamm. Im Mittelpunkt: neben pfiffigen Finanzierungsideen attraktive Baugrundstücke im Heessener Westkamp. Auch andere Anbieter von Grund-

stücken sind vertreten, darüber hinaus Banken, Bausparkassen und Versicherungen mit ihren Dienstleistungspaketen.

UND WER SICH noch nicht schlüssig ist, was er für ein Haus künftig besitzen will, hat die Qual der Wahl: Ob Massivhäuser, Fertighäuser, Energiesparhäuser, Holzhäuser oder Häusermodule – die Palette der Möglichkeiten ist groß. Ein besonderes Highlight ist die Präsentation von kanadi-

schen Holzhäusern, die mit Holz-, Stein- oder Putzfassaden angeboten werden.

Ein wichtiges Thema an allen drei ImBau-Tagen in den Zentralhallen ist erneut der sparsame Energieeinsatz. Die Fachfirmen warten mit ausgefeilten Konzepten, mit ausführlicher und kompetenter Beratung für alle Energiearten auf: für Erdwärme, Pellets oder Photovoltaik genauso wie für Heizöl oder Erdgas. Übrigens: Mit Zer-



MEISTERBETRIEB
TISCHLEREI
ZIMMERMANN
 GEGR. 1930 IN Breslau/SCHLESSEN

- MÖBEL
- TREPPEN
- TÜREN
- FENSTER

HÜLSKAMP 17-21 • 59073 HAMM
 TELFON: 0 23 81 / 3 24 45
 TELEFAX: 0 23 81 / 3 12 96
 INTERNET: WWW.ZIMMERMANN-TISCHLEREI.DE
 E-MAIL: INFO@ZIMMERMANN-TISCHLEREI.DE

Tischler
 Innung Hamm

**Wir gestalten Räume.
 Persönlich.**

Sie haben Ideen?
 Wir planen Ihre Lösung!
Tischlerinnung Hamm

weru
 Fenster und Türen fürs Leben

NEU
 sparsam
 sicher
 stabil

Das Hochleistungsfenster der Zukunft! Weru-Thermico
 weniger Heizkosten
 mehr Sicherheit
 mehr Tageslicht

Stand D-416
Georg Schröder
 Schreinerei und Holzbau GmbH

- Zimmerei
- Schreinerei
- Fensterbau

Römerstr. 26 • 59075 Hamm
 Tel.: 0 23 81 / 9 72 07 - 0
 Fax: 0 23 81 / 9 72 07 - 29
 www.georg-schroeder-holzbau.de
 info@georg-schroeder-holzbau.de

Vogt

Fenster Haustüren Markisen

Hier dreht sich alles um Sie
 Maßgeschneiderte Lösungen rund ums Haus –
 exakt nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget.
 Nutzen Sie unsere kostenlose Beratung in unserer
 Musterausstellung oder auch bei Ihnen vor Ort.

Vogt GmbH • Waterkamp 4 • 59075 Hamm
 Tel. +49 2381 92483-0 • Fax +49 2381 92483-11
 info@vogt-hamm.de • www.vogt-hamm.de

Wesselmann GmbH
 SCHREINEREI - MEISTERBETRIEB

- Innenausbau
- Holz- u. Kunststofffenster
- Türen
- Reparaturservice
- Möbelbau
- Fußböden
- Garagentore
- Treppenbau
- Raumteiler
- Rolläden
- Einbruchschutz

Hüserstraße 9 - 59075 Hamm
 Tel. 0 23 81 / 7 30 21 - Fax 78 99 62
 E-mail: schreinerei.wesselmann@web.de
 www.wesselmann-gmbh.de

Johann Lepper GmbH

Architektin
Brigitte Manke
 Geschäftsführerin

Johann Lepper GmbH • Ahlener Straße 170 • 59073 Hamm
 Tel. 0 23 81 / 3 25 02 • Fax 0 23 81 / 67 36 70
 E-Mail: info@lepper-gmbh.de • Internet: www.lepper-gmbh.de

SCHWIENHORST
 INNENAUSBAU

Dipl.-Ing.
Andreas Schwenhorst
 Innenarchitekt BDIA Tischlermeister

Goorweg 20 59075 Hamm
 Tel.: (02381) 63635 Fax: 63625
 www.schwenhorst-innenausbau.de



**Wir versetzen
Sie in die beste Lage**

Ihr Traumhaus – von der
Grundstückssuche bis
zur Schlüsselübergabe

Massivhausysteme GmbH
Telefon: 02922-80 33 338
mhskonwerl@t-online.de
www.massivhausysteme.de

**Damit Ihr Traum nicht
zum Albtraum wird!**



MASSIVHAUSSYSTEME

Bauen in bekannter HGB-Qualität



HGB ■ ■ ■
bauen und leben

Besuchen Sie uns auf der Hammer
Bau-Fachmesse Imbau 2012 in den
Zentralhallen Hamm.
16.-18. März
(Messestand B213/C306)

Hammer Gemeinnützige Baugesellschaft mbH
Widumstraße 33 · Telefon 02381 9338-0 · www.hgb-hamm.de



tifikaten zum Gesundheitsklima, niedrigen Energieverbrauchswerten und einer nachhaltigen Bauqualität mit CO₂-Ausweis können sich die künftigen Bauherren schon heute auf eine Wertsteigerung der eigenen Immobilie freuen.

HÖCHST KREATIVE LÖSUNGEN zeigt die Tischlerinnung Hamm: Möbel, die sich in ihren Proportionen ihrem Besitzer anpassen, Türen, die sich wie von Geisterhand öffnen, oder Fernseher, die beim Abschalten verschwinden. Die Technik macht es möglich. Viele Lösungen sind so raffiniert konstruiert, dass ihre Funktionen nicht immer auf den ersten Blick zu erkennen sind. Einige Beispiele ermöglichen ein barrierefreies Wohnen. Wobei barrierefrei nicht immer etwas für ältere, behinderte oder kranke Menschen ist, sondern Bequemlichkeit und komfortable Nutzung im Vordergrund steht.

Mitten in der Imbau grünt und blüht es. Besonderer Anziehungspunkt ist die dekorative Gartenanlage im japanischen Stil. Zahlreiche Anregungen für Gärtner gibt es in der Gartenlandschaft „Strand, Sand, Sonne und Meer“ in der Sparkassen-Arena. Weitere Angebote über Hausgärten, Pflanzen, Rasen und Gartenmöbel finden die Imbau-Besucher im Zelt an der Nordseite der Zentralhallen. <<

Info: www.Imbau.info





Vertrieb- und Verlegung

Telefon: 0 23 81 / 48 90 48

Kork • Parkett • Laminat



JÖRG COHAUS

Parkettlegermeister

Im Leinenfeld 45

59063 Hamm

Telefon: 0 23 81 / 5 09 38 (AB)

Telefax: 0 23 81 / 5 38 72

Mobil: 01 63 / 3 79 64 63



Schroeder

Schreinerei • Innenausbau

Fenster • Türen • Wintergärten

59071 Hamm

Am Maximilianpark 3

Tel. 02381 980 140

schroeder-hamm.de

59063 Hamm

Eschenallee 35

Tel. 02381 91 49 29-0

Stand

D-414 u. E-503



16.-18. März 2012

**Die Immobilien der Sparkasse Hamm
innerhalb der IMBAU.**

Die Eintrittskarte
Imbau kann in der
Sparkasse Hamm
abgeholt werden.

Freuen Sie sich auf

- den neuen Bauabschnitt „Heessener Westkamp“
- und viele attraktive Immobilienangebote.

Wir erstellen individuelle Finanzierungsideen
für Ihr Bauvorhaben, Ihren Immobilienkauf
oder Ihre Modernisierung.



**Sparkasse
Hamm**

Wyk auf Föhr

Komfort-Ferienhaus für 6 Pers.
mit 2 Bädern, Strand- u. Citynähe,
ab 455,- € pro Woche
0163-7818180

Ostseebad Prerow

Mod. Ferienwohnungen 2-4 P.,
8 Min. zum Strand. Hauseigenes Bistro.
☎ 03 82 33-6 97 85
www.Landhaus-Rank.de

***FeWo, ruh. Lage

Halbinsel Höri/Bodensee.
Tel. 0 77 35 / 22 13
oder Fax 93 89 11

Timmendorfer Strand Ostsee

direkt am Meer liegt unser
komfortables Ferienhaus – ideal für
„Jung und Alt“ – mit besonderem
Charme, eigenem Garten, Strand-
korb und nur 20 Schritte ins Wasser!
Näheres unter
www.sir-henrys-villa.de
oder Tel. 0 51 36 / 69 97

Berggasthof Wandersruh

77794 Lautenbach-Sohlberg
Tel. 0 78 02 / 24 73 • **www.wandersruh.de**
In sehr ruh. zentr. Lage bieten wir gem.
Zi./DU/WC, Balk. ÜF pro Pers. ab 32,- €,
Terr., rustik. Gast- und Aufenthaltsräume.
Gutbürgerl. Küche. Hallenbad.
Hauseigene Brennerei.
2-Zi.-Ferienwohnung für 2-4 Pers.
f. 2 Pers. pro Tag ab 36,- €.

Urlaub am Bodensee!

Haus „Joos im Paradies“
88149 Nonnenhorn, Im Paradies 1
Tel. 08382/988818 • Fax 988811
★★★★-Ferienwohnungen
f. 2-4 Pers. • Kabel-TV • Sauna
• Liegewiese • ruhige Lage
• Seenähe • See- und Bergsicht.
www.haus-joos.de

Ausflugsziel im Naturpark Schwalm-Nette Mühlrathes Hof



- Cafe-Restaurant • Biergarten
- Gesellschaftsräume bis 200 Personen
- 2 Bundeskegelbahnen • Kleingolfplatz
- Boots- und Planwagenfahrten
- Gutbürgerl. Küche mit regionalen u. saisonalen Spezialitäten, unter anderem Fisch- und Wildangebote.
- Hausgebackene Torten und Waffeln
- Täglich ab 9.00 Uhr durchgehend geöffnet **- Kein Ruhetag -**

**Fordern Sie unser Angebot für
Club- / Vereinsfahrten an!**

Am Hariksee

41366 Schwalmatal / NRW
Tel. 0 21 63/28 01, Fax: -/2 00 11
www.muehlrathes-hof.de



Zu Gast im Kurhaus: die international gefeierte Jazz-Musikerin Barbara Dennerlein

Jazz, Liebeslieder und Woody Allens „Gott“

Ob hochaktuell oder klassisch: kulturelle Erlebnisse der besonderen Art erwarten Hamms Kulturfreunde im März – von dem Konzert der international gefeierten Jazz-Musikerin Barbara Dennerlein über den „Raub der Sabinerrinnen“ bis hin zu Woody Allens Farce „Gott“.

>> BARBARA DENNERLEIN & BEBAB:

Die „First Lady of the Hammond organ“ versteht es wie keine Zweite, die Möglichkeiten ihres Instrumentes voll auszuschöpfen, gefühlvolle Balladen liegen ihr ebenso wie rasante Tasten eskapaden. Barbara Dennerlein stellt am 1. März um 20 Uhr mit ihrer Formation „Bebab“ im Kurhaus musikalisch eindrucksvoll unter Beweis, warum sie zum illustren, kleinen Kreis der deutschen Künstler mit internationaler Reputation zählt – und nimmt einmal mehr ihr Publikum mit auf eine außergewöhnliche Klangreise.

MATTI PATTI BU: Das Figurentheater-Stück spielt am 8. März um 15 Uhr im Kulturbahnhof mit der Fantasie, der Lust am Verwandeln von Formen. In dem bunten Schattenspiel für Kleine und Große ab drei Jahren entsteht eine ganze Welt voller Abenteuer, in der ein kleiner Junge spielerisch die Welt entdeckt.

JOSEPH HAYDNS „SCHÖPFUNG“: Seit seinem ersten Oratorienkonzert im Jahr 1884 ist der Chor des Städtischen Musikvereins Hamm Garant für hochkarätige

Klangerlebnisse. Am 10. März stellt er um 20 Uhr im Kurhaus gemeinsam mit der Philharmonie Westfalen einmal mehr sein Können unter Beweis: Joseph Haydns „Schöpfung“ steht dann auf dem Programm. Wie wohl schon zu Lebzeiten des Komponisten gängige Aufführungspraxis, erklingt zwischen Teil II und III der „Schöpfung“ Haydns Cellokonzert C-Dur (Solist Justus Grimm).

MITTERNACHT-SPAGHETTI: Wo sich Kabarett und Comedy „Gute Nacht“ sagen, ist das Duo „Das Geld liegt auf der Fensterbank, Marie“ zu Haus. Wo sich Liebeslieder und schwarzer Humor ein Stelldichein geben, wo bissige Gesellschaftskritik auf skurrilen Schabernack trifft, dort kochen Wiebke Eymess und Friedolin Müller „MitternachtSpaghetti“ und machen die Nacht zu ihrem Tag. Galant wickeln sie am 16. März um 20 Uhr im Kurhaus ihre Zuschauer um den Finger: urkomisch und melancholisch, mit wunderbaren Songs, mal mit, mal gegeneinander, immer frisch und unerwartet.

RAUB DER SABINERINNEN: Ein Klas-



Humor, Tempo und Pep: Woody Allens Farce „Gott“, inszeniert vom Theater an der Ruhr



Musik aus Südostasien in der Lutherkirche

siker des Unterhaltungstheaters ist am 17. März um 20 Uhr im Kurhaus zu sehen: Der „Raub der Sabinerinnen“. Theaterdirektor Striese will sein Unternehmen retten – da kommt ihm die „Jugendsünde“ des Gymnasialprofessors Gollwitz gerade recht. Der hat nämlich eine Römertragödie verfasst, die auf dem mythologischen Stoff vom Raub der Sabinerinnen basiert – und noch nie aufgeführt wurde. Die Gelegenheit für Striese, doch schon in der Probenzeit fangen die Probleme an...

LOVE STORIES: Drei junge Sängerinnen und Sänger – kongenial vom Pianisten Trung Sam begleitet – widerlegen mit „Love Stories“ das Vorurteil, der Liederabend rund um die Liebe sei verstaubt. Glück und Unglück der Liebe sind zeitlos, genau wie ihre vielen Facetten. Dreiecks-

geschichten um Liebeslust und Liebesleid, geschrieben von Mozart, Schubert, Brahms und Wolf stecken inhaltlich wie musikalisch ein weites Feld ab. Und berühren die Herzen heute genauso wie vor über 200 Jahren. Was es am 28. März um 20 Uhr im Schloss Heessen zu beweisen gilt.

GOTT: Mit viel Humor, grandiosen „Showeinlagen“, Tempo und Pep zeigt das Theater an der Ruhr seine Inszenierung von Woody Allens Farce „Gott“ am 29. März um 20 Uhr im Kurhaus (Einführungsgespräch um 19.15 Uhr). Anarchisch wirbelt sich das Spiel durch verschachtelte Handlungsebenen, beinhaltet unzählige Slapsticks und Konferenzen. Es wird so ziemlich alles parodiert, was die US-Massenkultur bewegt: von der Sexforschung bis zur Politik. <<

Musik aus Myanmar

>> Am 13. März reist der Klangkosmos nach Südostasien in die Republik Myanmar (Birma). Das Repertoire birmanischer Musik besteht aus mehreren hundert mündlich überlieferten Melodien und Liedern. Das kammermusikalische Repertoire des Maha Gita wird auf der uralten Harfe Saung Gauk gespielt – im Klangkosmos von Aye Su Kyaw, begleitet wird sie von Ko Kyaw Myo (Perkussion) sowie U Maung Dwei (Flöte). Das Konzert beginnt um 17.30 Uhr in der Lutherkirche. Der Eintritt ist wie immer frei. <<

Wanderzentrum der Fränkischen Schweiz

Streitberg



Muggendorf





Naturlaub
im Markt Wiesenttal

Golf
Kajak
Klettern
Wandern
Burgruinen
Höhlentouren
Museumsbahn

Touristinformation , 91346 Wiesenttal, Tel. 09196/9299-31, info@wiesenttal.de, www.wiesenttal.de

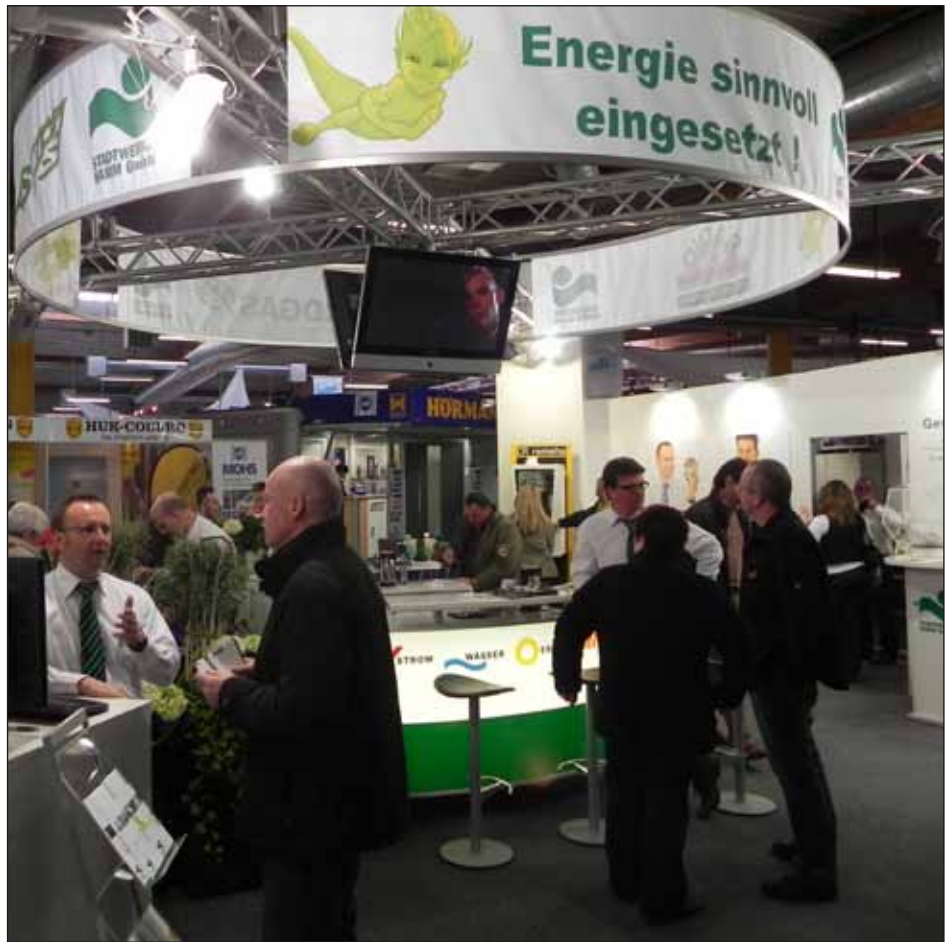
Der neue Wärme-Service

Die Energie und ihr sinnvoller Einsatz stehen ganz im Mittelpunkt der Präsentation der Stadtwerke Hamm bei der Im-Bau vom 16. bis 18. März in den Zentralhallen, vor allem die neue Dienstleistung „hammerWÄRME“.

>> Am Messestand der Stadtwerke finden die ImBau-Besucher unter anderem Informationen über Mikro-Blockheizkraftwerke (Mikro-BHKW), die solare Warmwasserbereitung in Kombination mit der effizienten Erdgasbrennwerttechnik, über den Energieausweis und die Gebäudethermografie, mit der Wärmebrücken an der Fassade, im Dachbereich sowie an Festern und Türen aufdeckt werden. Ebenfalls gibt es Informationen zu den Förderprogrammen im Rahmen der „Aktion Umweltbonus“. „Alles Themen, die für Mieter, Vermieter Eigentümer und Bauherren gleichermaßen von Interesse sind“, wie Rolf Eickholt, der Leiter der Stadtwerke-Energieberatung, erläutert.

Darüber hinaus sind die Stadtwerke Hamm bei der größten regionalen Baufachmesse mit ihrer neuen Dienstleistung „hammerWÄRME“, die viele Vorteile bietet, vertreten. Bereits seit mehreren Jahren empfiehlt der lokale Energieversorger den Eigentümern von Mehrfamilienhäusern und Gewerbebetrieben erfolgreich den „Wärmeservice“, mit dem die Stadtwerke die Beratung und Planung, die Investition und den Bau sowie den Betrieb einer Heizungsanlage bis hin zu Wartung und Schornsteinfegergebühren übernehmen.

DER NEUE RUNDUM-SORGLOS-SERVICE „hammerWÄRME“ soll, betont Rolf Eickholt, auch Eigentümern von Ein- und Zweifamilienhäusern die Möglichkeit eröffnen, ihre alten Heizungsanlagen durch moderne, energieeffiziente Geräte ohne eigene Investition über die Stadtwerke Hamm ersetzen zu lassen: „Das spart Energie und schont die Umwelt.“ Zu dem Service gehörten selbstverständlich auch die Demontage und Entsorgung der Altanlage. Weiter erklärt Eickholt: „Die Sicher-



Eine der ImBau-Attraktionen: der Messestand der Stadtwerke Hamm

heit und der Komfort der Dienstleistung ‚hammerWÄRME‘ werden durch einen 24-Stunden-Service ergänzt. Fest kalkulierbare Nebenkosten durch einen klar definierten Grundpreis für ‚hammer-WÄRME‘ ersparen den Kunden teure Reparaturen und Ersatzteile. Die Stadtwerke Hamm arbeiten hier von der Planung über die

Installation bis zur Wartung direkt mit dem örtlichen Handwerk zusammen.“

DAS TEAM DER ENERGIEBERATUNG der Stadtwerke steht den Messebesuchern zu diesen und anderen Themen rund um die Energieberatung Rede und Antwort – auch ImBau-Besuchern, die nicht aus Hamm kommen. <<



Nicht nur Informationen gibt es für die Besucher, auch „Grüne Geister“-Cocktails.

**Zweirad
Köster**

**Wir sind für
„Sie“
vor Ort!**

**59073 Hamm-Heessen
Sachsenweg 7
Tel. 0 23 81 / 6 25 58**

**59063 Hamm
Ostenallee 6
Tel. 0 23 81 / 2 28 64**

**Antik- und Sammlermarkt
Stadthalle Werl**

So. 18. März

11.00 bis 17.00 Uhr

Weitere Termine:

22.04.

07.10. • 11.11. • 09.12.

Preise: Grundgebühr 5,- Euro
lfdm ab 10,- Euro
Spezialmarkt – keine Neuware

So. 11. März

**Kreativ- &
Ostermarkt**

11.00 bis 18.00 Uhr



Stadthalle Werl

Grafenstr. 27
59457 Werl
Tel. 02922/ 973210
Fax 02922/ 9732-17
www.stadthalle-werl.de
info@stadthalle-werl.de

Willkommen auf dem Strandhof Flügge!

Bei uns können Sie Ihren Ostsee-Urlaub verbringen!



Falls Sie jetzt Fragen haben oder sich für eine Ferienwohnung interessieren, können Sie sich gerne telefonisch bei mir melden.

Silke Serck, Strandhof Flügge
23769 Fehmarn, Tel. 0 43 72 / 3 27

**Handwerk ...
mit Zeit für
Geschmack**



**Aroma-
Hausbrot**



Wir backen nach einem strikten
Reinheitsgebot: Alle unsere Zutaten
sind reine, regionaltypische Rohstoffe,
unbehandelt und unverändert.

Unsere Maxime: Alle Teige bekommen
bei uns die Ruhe, die sie zum Entfalten
ihrer natürlichen vollen Aromen brauchen.
(Kein chemischer Zusatz könnte Aromen
in dieser Qualität erzielen.)

Das **SLOW-BAKING** braucht viel Zeit, die
wir gerne aufbringen für eine optimale sehr
bekömmliche Qualität und voll entfaltete
natürliche Aromen.

tu dir was gutes – iss' was gutes!



**BÄCKEREI
KONFITOREI**

Menzelstraße 14 • 59069 Hamm • Telefon 02381/53313



Kurzurlaub gefällig?

Baden, saunieren ... entspannen und wohlfühlen.

Bad & Sauna Bönen

Bad & Sauna Bönen

Wolfgang-Fräger-Straße 4 | 59199 Bönen

Tel.: (02383) 9 69 99 10

Infos zu allen Freizeiteinrichtungen Ihrer

GSW im Internet unter www.gsw-kamen.de

Gemeinschaftsstadtwerke
Kamen · Bönen · Bergkamen



Immer brav zum Arzt gehen. Und dann ganz frech 500 Euro kassieren.

Der AktivBonus junior: Unsere Prämie für
gewissenhafte Vorsorge zum 18. Geburtstag.

knappschaft.de | 08000 200 501 (kostenfrei)

Und hier vor Ort:

Sedanstr. 3 | 59065 Hamm



KNAPPSCHAFT
DIE ERFINDER DER KRANKENKASSE