

Dein Magazin
Deine Region
Deine
Geschichten

Heimatliebe

Herbst 2026

Willingen . Diemelsee

Tradition trifft Innovation

Fußorthopädie H. Vogel

Herbstzeit

Erlebnisse rund um
Willingen.Diemelsee

Feuer, Kartoffeln und Gemeinschaft

Die Tradition des Kartoffelbratens im Upland

Circle
MARKETING
GMBH

WENN DIE **BLÄTTER**
FALLEN, DÜRFEN
DIE **IDEEN WACHSEN.**

www.circle-marketing-willingen.de

Zeit für goldene Momente!

Liebe Leserinnen, Liebe Leser,

nach den langen, hellen Tagen des Sommers tut es gut, wieder langsamer zu werden. Wir rücken näher zusammen, entdecken die Freude an warmen Pullovern, herbstlichen Spaziergängen und Abenden bei Kerzenschein. Die Natur zeigt uns dabei, wie schön Veränderung sein kann: Was eben noch sattgrün war, leuchtet nun in warmen Rot-, Orange- und Goldtönen.



© christoph meinschafer Fotografie

In dieser Heimatliebe-Ausgabe zeigen wir euch die Ursprünge der herbstliche Tradition des Kartoffelbratens in unserer Titelstory, ab Seite 04. Passend dazu gibt es leckere Rezeptideen rund um die Kartoffel, ab Seite 20.

In der Rubrik Upländer Unikate erfahrt ihr mehr über die langjährige Geschichte der Fußorthopädie H. Vogel, ab Seite 14. Außerdem erwarten euch Neuigkeiten aus unserer Region und allerlei Veranstaltungshighlights, ab Seite 26.

Blättert durch diese Seiten, lasst euch inspirieren und nehmt euch Zeit für das, was den Herbst so einzigartig macht.

Eure Herausgeber der Heimatliebe Willingen.Diemelsee
Anne, Emma und Marcel

INHALT

Heimatliebe – Herbst 2026

- 6 Kurz & Knapp**
Neuigkeiten aus dem Upland
- 8 Unsere Titelstory**
Tradition Kartoffelbraten
- 14 Upländer Unikate**
Fußorthopädie H. Vogel
- 18 Schön isses**
Wilinger Ortsbegriffe – Teil 2
- 20 Kartoffelküche**
leicht gemacht
- 24 Auf großer Reise**
Zugvögel im Herbst
- 25 Bekanntes genießen**
Neues entdecken
- 26 Da ist was los**
SauerlandRundfahrt
Hochzeitsmesse
- 33 Heimat(er-)leben**
Deine Region in ganzer Vielfalt
- 49 Sauerland Tourismus**
Gemeinsam die Region entdecken

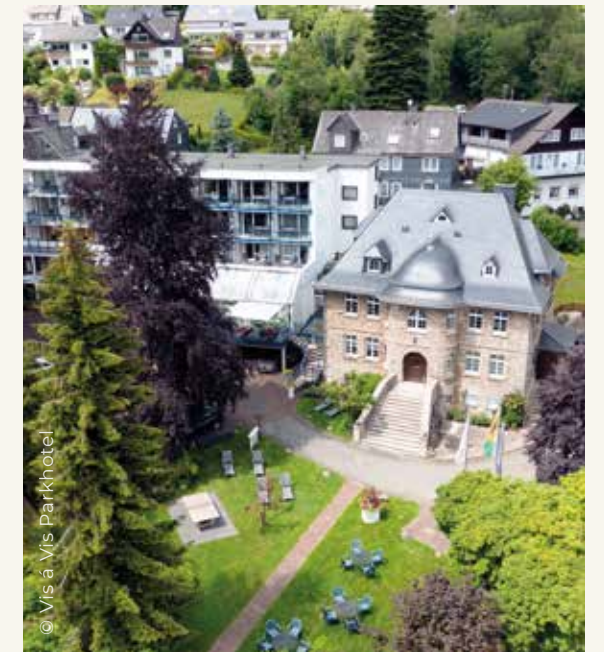
24 Oma's Lifehacks Zugvögel ziehen in den Süden



20 Rezepte rund um die Kartoffel



8 Tradition und Kulinarik vereint beim Kartoffelbraten



25 Vis á Vis Parkhotel Neuer Gastgeber



14 Fußorthopädie H. Vogel Unternehmensgeschichte

Heimat- gefühl

Unter dem Hashtag Heimatgefühl zeigen wir euch auf unserer Instagram-Seite @heimatliebe.wi.di genau solche Momente. Mehr dazu findet ihr auf Seite 31.

Kurz & Knapp

Neuigkeiten aus dem Upland



Bayrischer Abend

26. September in der Schützenhalle Usseln

Upland Derby

Jungtauben-Wettflug
11. bis 13. September in Willingen



Disco Abend

07. November
in der Dansenberghalle Adorf



Theaterabend

14. November
im Besucherzentrum in Willingen



WEITERE INFOS ZU VERANSTALTUNGEN
UNTER MEIN.WILLINGEN.DE



Kabarett Markus Krebs

10. Oktober
in der Schützenhalle Usseln



Mind2Mode Tribute Show

Tribute Sets: U2, Depeche Mode, Simple Minds
31. Oktober in der Schützenhalle Usseln

Anzeige



O'zapft is! in der Graf Stolberg Hütte



Oktoberfestwoche vom 28.09. – 04.10. jeweils 11.00 – 18.00 Uhr

Wenn der Duft von knuspriger Haxe, frisch gebackenen Brezn und herzhaften Alm-Schmankerln durch unsere Hütte zieht – dann ist es Zeit für unsere Oktoberfestwoche. Freut euch auf echte bayrische Gemütlichkeit, frisch gezapftes original Oktoberfestbier, traditionelle Spezialitäten und eine urige Atmosphäre, die zum Genießen und Verweilen einlädt. Ob mit der Familie, Freunden oder Kollegen – bei uns erlebt ihr zünftige Stunden voller Genuss und Geselligkeit. Schaut vorbei und feiert mit uns die schönste Zeit des Herbstes. Wir freuen uns darauf euch in unserer Hütte begrüßen zu dürfen.

Graf Stolberg Hütte | An der Diemelquelle 1 | 34508 Willingen (Upland)

Feuer, Kartoffeln und Gemeinschaft

Eine Tradition,
die regionale Kultur
und kulinarischen
Genuss auf besondere
Weise verbindet.



Von Emma Göbel

Unsere Region ist bekannt für eine walddreiche Landschaft, idyllische Dörfer und lebendige Traditionen. Eine dieser ist das Kartoffelbraten. Hier kommen Menschen zusammen, um in der Herbstzeit Kartoffeln in offenem Feuer zu garen. Eine ideale Gelegenheit, gemeinsame Zeit in der Natur zu verbringen. Die Tradition zeigt, wie eng die Menschen mit ihrer Heimat und ihrer Geschichte verbunden sind.

HISTORIE

Seit dem 18. Jahrhundert ist die Kartoffel in Deutschland vertreten und entwickelte sich schnell zu einem wichtigen Grundnahrungsmittel. Besonders in ländlichen Regionen so auch bei uns im Upland spielt sie eine bedeutende Rolle. Unsere Böden und das Klima eignen sich sehr gut für den Anbau, wodurch früher viele Bauernfamilien Kartoffeln auf ihren Felder anpflanzten.



Die Kartoffelernte war anstrengend und erforderte die Unterstützung vieler Menschen – die ganze Familie oder auch die Nachbarschaft halfen mit. Nach der Ernte war es üblich ein Feuer zu entzünden und in dessen Glut die geernteten Kartoffeln zu garen. Dieses einfache Essen war eine willkommene Stärkung und gleichzeitig ein geselliger Abschluss, um die erfolgreiche Ernte zu feiern.

Im Laufe der Zeit entwickelte sich aus diesen kleinen Zusammenkünften ein eigenständiger Brauch. Während es ursprünglich vor allem der Versorgung der Helfer diente, gewann es zunehmend einen gesellschaftlichen Charakter. Die Menschen trafen sich nicht nur zum Essen, sondern auch zum geselligen Beisammensein. So wurde das Kartoffelbraten zu einem festen Bestandteil des dörflichen Lebens.

Diese Tradition wird seitdem bei uns besonders gepflegt. Der Brauch bleibt weiterhin erhalten und wird heutzutage vor allem von Vereinen, Dorfgemeinschaften und Familien weitergeführt.

VORBEREITUNG

Das traditionelle Kartoffelbraten erfordert eine sorgfältige Vorbereitung. Als aller erstes muss ein geeigneter Ort ausgewählt werden, an dem genügend Platz für das Feuer zur Verfügung steht. Oftmals ist dies eine Wiese, der Waldrand oder auf einem Vereinsgelände.

Ein zentraler Bestandteil ist das große Feuer. Dies muss über mehrere Stunden brennen, damit eine ausreichende Menge Glut entsteht, worin später die Kartoffeln gleichmäßig garen können.

Die Kartoffeln werden vor dem Einlegen in das Feuer gründlich gereinigt. Traditionell werden festkochende Sorten bevorzugt, da sie beim Garen ihre Form beibehalten. Die Kartoffeln werden oft in Alufolie eingewickelt oder direkt in die heiße Glut gelegt.



Neben den Kartoffeln werden häufig weitere Speisen vorbereitet. Beliebt sind Kräuterquark, Butter, Würstchen, Schinken und verschiedene Salate. Auch Getränke gehören selbstverständlich dazu.

Viele Dorfgemeinschaften in unserer Region organisieren das Kartoffelbraten als öffentliches Fest und sorgen für ein umfangreiches Angebot an Speisen und Unterhaltung.

DER ABLAUF

Der Tag des Kartoffelbratens beginnt oft am Nachmittag oder frühen Abend. Während das Feuer abbrennt und die Glut langsam entsteht, nutzen die Anwesenden die Zeit für Gespräche und gemeinsame Aktivitäten. Kinder spielen auf den Wiesen – Erwachsene tauschen Neuigkeiten und Erinnerungen aus.

Sobald ausreichend Glut im Feuer vorhanden ist, werden die Kartoffeln hinein gelegt. Das Garen dauert je nach Größe zwischen 30 und 60 Minuten. Während dieser Zeit bleibt das Feuer Mittelpunkt des Geschehens. Viele Menschen genießen die besondere Atmosphäre, die durch das Knistern des Holzes und den Geruch des Feuers entsteht.

Nach dem Garen werden die Kartoffeln vorsichtig aus der Glut geholt und von Asche oder Erde befreit. Anschließend können sie mit verschiedenen Beilagen



KNEIPEN QUIZ
Cocktails & Mocktails
mittwochs ab 19.00 Uhr
23. Sept. | 28. Okt. | 25. Nov. | 23. Dez.

KIDS KREATIV
Kinder dekorieren Lebkuchen-Häuser
Montag 16. Nov. + Dienstag 17. Nov.
Kosten 17,50 € pro Kind (bitte anmelden)

GÄNSEESSEN
29. November & 06. Dezember
1 ganze Gans mit Klößen und Rotkohl
Nur auf Vorbestellung | 4-6 Personen
inkl. 1 Fl. Rotwein | inkl. 1 Fl. Wasser | 175,00 €
(weitere Termine auf Anfrage)

Krimi-Häppchen
Sonntag 13. Dezember
Krimi-Lesung von und mit den
„Waldecker Worten“ kombiniert mit
blutigen Häppchen in 4-Gängen.
19,50 € p.P.

DORF ALM WILLINGEN
Briloner Straße 44 • Willingen • 05632 966190
willingen@dorf-alm.de • www.dorf-alm-willingen.de



Gleichzeitig hat sich die Tradition an moderne Bedürfnisse angepasst. Manche Veranstaltungen verbinden traditionelle Elemente mit modernen Freizeitangeboten oder kulturellen Programmen. Dadurch gelingt es, auch jüngere Menschen für den Brauch zu begeistern.

Die Bedeutung regionaler Traditionen wächst in einer zunehmend globalisierten Welt wieder an. Viele Menschen suchen nach Möglichkeiten, ihre kulturellen Wurzeln zu bewahren und Gemeinschaft zu erleben. Das Kartoffelbraten erfüllt genau diese Bedürfnisse. Es verbindet Naturerlebnis, gemeinsames Essen und soziale Begegnungen auf einzigartige Weise.

verzehrt werden. Besonders beliebt ist die Kombination mit Kräuterquark oder Butter. Die einfache, aber schmackhafte Mahlzeit erinnert an die ursprünglichen Wurzeln des Brauchs. Oft endet das Kartoffelbraten nicht unmittelbar nach dem Essen. Stattdessen sitzen die Teilnehmer noch lange zusammen. Früher wurden dabei häufig Volkslieder gesungen oder Geschichten erzählt. Auch heute gehören Gespräche und geselliges Beisammensein zu den wichtigsten Bestandteilen des Kartoffelbratens.

jüngere Generationen weiter. Kinder lernen traditionelle Bräuche kennen und entwickeln ein Bewusstsein für die Geschichte ihrer Heimat. Auf diese Weise bleibt kulturelles Wissen erhalten.

Darüber hinaus vermittelt das Kartoffelbraten Werte wie Zusammenarbeit, Hilfsbereitschaft und Gemeinschaftsinn. Für Vereine spielt das Kartoffelbraten eine wichtige Rolle, um ihre Mitglieder zusammenzubringen und neue Kontakte zu knüpfen. Dadurch trägt der Brauch zur Lebendigkeit des Vereinslebens bei.

Nicht zuletzt besitzt das Kartoffelbraten einen hohen identitätsstiftenden Wert. Es erinnert an die landwirtschaftlichen Wurzeln der Region und macht regionale Traditionen sichtbar. Viele hier vor Ort betrachten das Kartoffelbraten als Ausdruck ihrer Heimatverbundenheit und kulturellen Identität.

HEUTE UND IN ZUKUNFT

Auch im 21. Jahrhundert erfreut sich das Kartoffelbraten großer Beliebtheit. Obwohl sich die Lebensbedingungen stark verändert haben, wird der Brauch in vielen Orten weiterhin gepflegt. Zahlreiche Vereine und Dorfgemeinschaften veranstalten jedes Jahr ein Kartoffelbraten.

BEDEUTUNG IN UNSERER REGION

Das Kartoffelbraten besitzt bei uns eine große soziale Bedeutung. Es bietet die Möglichkeit, miteinander in Kontakt zu treten und Gemeinschaft zu erleben. Gerade in kleineren Dörfern trägt der Brauch dazu bei, den Zusammenhalt zwischen den Bewohnern zu stärken.

Besonders wichtig ist die generationsübergreifende Wirkung. Ältere Menschen geben ihre Erfahrungen und Erinnerungen an



Info

Das Kartoffelbraten in unserer Region ist eine traditionsreiche Veranstaltung mit tiefen historischen Wurzeln. Entstanden aus dem gemeinsamen Arbeiten während der Kartoffelernte, entwickelte sich der Brauch zu einem wichtigen gesellschaftlichen Ereignis. Die Zubereitung der Kartoffeln in der Glut eines offenen Feuers symbolisiert Einfachheit, Naturverbundenheit und Gemeinschaft. Bis heute erfüllt das Kartoffelbraten wichtige soziale Funktionen. Es stärkt den Zusammenhalt innerhalb von Dörfern und Vereinen, fördert den Austausch zwischen den Generationen und trägt zur Bewahrung regionaler Kultur bei. Gleichzeitig bietet es den Menschen eine Möglichkeit, dem hektischen Alltag zu entfliehen und gemeinsam Zeit in einer entspannten Atmosphäre zu verbringen.

Damit ist das Kartoffelbraten weit mehr als nur eine besondere Art der Essenzubereitung. Es ist ein lebendiges Kulturgut, das die Geschichte, die Werte und die Identität des Uplands widerspiegelt. Seine Bedeutung reicht weit über das gemeinsame Essen hinaus und macht es zu einer der schönsten Traditionen unserer Region.

Brauereibesichtigung
Jeden Montag - Samstag
um 10.30 Uhr.
Gruppen auf Anfrage.

Brauherrnbuffet
Jeden Freitag & Samstag
von 18.00 bis 20.00 Uhr
anschließend Discobetrieb.

Schänke
Kulinarische Erlebnisse im Restaurant

Malztenne & Brasserie
Größte Partylocation im Sauerland

Willinger Brauhaus

In den Kämpen 2 | 34508 Willingen | www.willinger-brauhaus.de

365 Tage im Jahr



◀ Heutiges Geschäft
in Korbach

Tradition trifft Innovation

Warum die Fußorthopädie H. Vogel seit
über 125 Jahren für Qualität, Vertrauen und
maßgeschneiderte Lösungen steht.

Holger Vogels Opa Hermann
Vogel übernahm das
Unternehmen 1928 ▶



Traditionsgeschäft in
Usseln ▶



Von Emma Göbel

Unsere Füße tragen uns ein Leben lang. Dennoch werden sie häufig erst dann beachtet, wenn Schmerzen oder gesundheitliche Probleme auftreten. Genau hier setzt die Arbeit der Fußorthopädie H. Vogel an. Durch eine persönliche Beratung, moderne Analyseverfahren und eine fachgerechte Versorgung erhält hier jeder Kunde eine individuell angepasste Lösung für sein Bedürfnis.

HISTORIE DES UNTERNEHMENS

Die Geschichte begann bereits im Jahr 1893, als Carl Vogel (1868-1957) den Betrieb gegründet hat. Seitdem befindet sich das Unternehmen durchweg im Familienbesitz und wird heute in der vierten und fünften Generation weitergeführt.

Seit dem Jahr 1988 leitet Orthopädieschuhmachermeister Holger Vogel den Betrieb und hat ihn kontinuierlich weiterentwickelt. Bereits von Kindesbeinen an hatte Holger Ambitionen, das Schuhhandwerk zu erlernen. Er achtet stets darauf, dass die traditionelle Handwerkskunst mit modernen Behandlungsmethoden und innovativen Fertigungstechniken verbunden wird. Zehn Jahre nach Holger Vogels Betriebsübernahme steigt seine Frau Nicole mit ein und übernimmt fortan die Podologie und Fußpflege im Unternehmen.

Die Kinder der beiden – Hermann und Carl – sind ebenfalls mit von der Partie. Hermann Vogel hat 2017 seine Ausbildung zum Orthopädieschuhmacher begonnen und diese erfolgreich abgeschlossen. Er ist zur Zeit in Garmisch-Partenkirchen und arbeitet in einem Sanitätshaus im Bereich der Orthetik und Prothetik. Carl Vogel

verstärkt das Team im Upland seit seiner 2025 erfolgreich bestandenen Meisterprüfung zum Orthopädienschuhtechniker.

STANDORTE

Durch den Wunsch nach einer Vergrößerung, um einen noch breiteren Kundenstamm zu erhalten, entschied sich Holger Vogel vor 34 Jahren eine Zweit-Niederlassung in Korbach aufzubauen. Diese glänzt seit Anfang des Jahres mit einem neuen, modernen Innenausbau. In Korbach befindet sich neben den Verkaufsräumen auch die hauseigene Werkstatt. Das Traditionsgeschäft ist weiterhin am ursprünglichen Standort des Unternehmens in Usseln angesiedelt.

Durch die beiden Standorte ist das Unternehmen regional stark verwurzelt und für viele Menschen der erste Ansprechpartner bei Fragen rund um Fußgesundheit und orthopädische Versorgung.

LEISTUNGEN

Das Leistungsspektrum der Fußorthopädie H. Vogel ist sehr umfangreich. Es reicht von klassischen



◀ Ehemaliger Laden
in Korbach



▲ Übernahme des Geschäfts
in Korbach im Jahr 2007



▲ Alter Maßraum

orthopädischen Hilfsmitteln bis hin zur medizinischen Fußpflege.

Ein Schwerpunkt ist die Herstellung orthopädischer Maßschuhe. Diese werden für jeden Kunden extra angefertigt und berücksichtigen sowohl medizinische Anforderungen als auch persönliche Wünsche. Dafür wird ein Ausmaß der Füße individuell erstellt, das Leder vom

Kunden entsprechend ausgesucht und anschließend der entsprechende Schuh angepasst. Ziel ist es, Fehlstellungen auszugleichen, Schmerzen zu reduzieren und ein möglichst natürliches Gangbild zu ermöglichen.

Ein weiterer wichtiger Bereich ist die Herstellung orthopädischer Einlegesohlen. Mithilfe moderner Mess- und Analyseverfahren werden passgenaue Einlagen gefertigt, die den Fuß optimal unterstützen. Ab Kindesbeinen an können diese spezielle Einlagen für individuelle Ansprüche oder Krankheitsbilder angefertigt werden, um beispielsweise Beschwerden im Fuß-, Knie-, Hüft- oder Rückenbereich deutlich zu lindern. Das eigens entwickelte Einlagenkonzept „Orthobest“ ermöglicht eine besonders individuelle Anpassung an die Bedürfnisse jedes Kunden.

Neben orthopädischen Hilfsmitteln bietet das Unternehmen zudem ein großes Sortiment an Komfortschuhen verschiedener Marken an. Mit modernen Designs

und hoher Funktionalität eignen sich diese besonders für Menschen, die Wert auf gesundes und bequemes Gehen legen.

Ein weiterer wichtiger Bereich ist die Podologie und Fußpflege. Hier werden unter anderem eingewachsene Nägel, Hornhaut, Hühneraugen oder andere Fußprobleme fachgerecht behandelt. Besonders für Diabetiker stellt die medizinische Fußpflege einen wichtigen Bestandteil der Gesundheitsvorsorge dar.

QUALITÄT UND KUNDENORIENTIERUNG

Die Zufriedenheit der Kunden steht bei der Fußorthopädie H. Vogel an aller erster Stelle. Die Familie legt einen großen Wert auf ausführliche Beratung und individuelle Versorgung. Jeder Kunde wird persönlich betreut und erhält eine Lösung, die genau auf seine speziellen Bedürfnisse abgestimmt ist.

Neben fachlicher Kompetenz spielen Freundlichkeit, Zuverlässigkeit und Vertrauen eine große Rolle. Die Mitarbeiter nehmen sich Zeit für Fragen und begleiten die Kunden während des gesamten Versorgungsprozesses. Somit ist das Unternehmen ein wichtiger Gesundheitsdienstleister der Region Waldeck-Frankenberg. Die langjährige regionale Verbundenheit sorgt zudem dafür, dass viele Kunden dem Unternehmen bereits seit mehreren Generationen vertrauen.

ZUKUNFTSORIENTIERUNG

Die Fußorthopädie H. Vogel blickt mit Zuversicht in die Zukunft und verfolgt weiterhin das Ziel, den Familienbetrieb mit einem hohen Maß an handwerk-

licher Qualität kombiniert mit modernen Technologien weiterzuführen. Im Mittelpunkt stehen eine individuelle Beratung, maßgeschneiderte orthopädische Versorgung und eine kontinuierliche Verbesserung der Behandlungsqualität.

Mit diesen Zukunftsplänen möchte die Fußorthopädie H. Vogel auch künftig der verlässliche Partner für Gesundheit, Mobilität und Lebensqualität dieser Region sein und allen Kunden weiterhin eine moderne, persönliche und hochwertige Versorgung bieten.

Fotos: Fußorthopädie H. Vogel

Kontakt

Hauptgeschäft
Fußorthopädie Vogel
Am Hauptbahnhof 2-4a
34497 Korbach

Filiale
Fußorthopädie Vogel
Ringstraße 32
34508 Usseln

www.vogel-schuhe.de



◀ Neuer Maßraum

Willingener Ortsbegriffe

Zweiter Teil

Diese diversen Orts-, Platz- und Gemarkungsnamen haben ihren Ursprung weitgehend schon im Mittelalter erhalten und bestehen auch heute noch. Die Ortsbegriffe nehmen jeweils Bezug zu ganz besonderen Ereignissen und Vorkommen unserer Region. Fast alle sind mit entsprechenden Hinweisschildern des Heimat- und Geschichtsverein versehen.

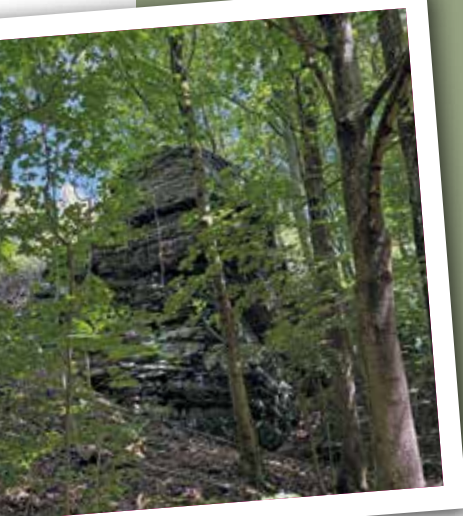
Hirschsprung

Am Treis

Am Ortsausgang in Richtung Brilon befindet sich der sogenannte Hirschsprung.

Laut einer alten Sage zog in früheren Jahren ein gewaltiger Hirsch durch die Wälder Willingens. Ab und zu entdeckten die Jäger diesen Hirsch mit großen Geweih und jeder hatte fortan das Ziel ihn zu erlegen. Doch der Hirsch zeigte sich sehr

selten und wenn die Jäger glaubten sie hätten ihn, war er schon wieder verschwunden. Daraufhin wurde eine Treibjagd am Treis organisiert. Dabei trieb man den Hirsch so sehr in die Enge, dass dieser nur noch einen Ausweg fand und an der Stelle des heutigen "Hirschsprung" hinunter sprang und verendete.



Deichwiese

Heutiger Kurgarten

Die Deichwiese entstand im Mittelalter in Verbindung mit dem Hammer- und Hüttenwesen, welches in Willingen über 300 Jahre lang existierte.

Das Eisenerz aus Adorf wurde vor Ort gehauen, auf plattdeutsch gebuckt, um es so zu verkleinern, dass es in den Öfen verhüttet werden konnte. Bei diesem Prozess half die Wassermühle. Diese betätigte den Hammer, um insbesondere die großen Klumpen Eisenerz zu "bucken". Damit diese immer ausreichend Wasser zur Verfügung hatte, deichte man das Wasser zu einem kleinen See, der sogenannten Deichwiese.



Das Zelt

Bergstraße

An der Bergstraße zur Ecke Treistrift, wo sich heute Parkplätze befinden, stand das sogenannte Zelt – die Gemeindehalle.

Für die älteren Willinger ein Begriff für Fröhlichkeit und Festlichkeiten. Kriegerfeste, Sängerfeste, Ski- und Turnfeste sowie Theater, Kino und sogar zwei Klassenräume der Volksschule – dort befand sich eine Allzweckhalle für jede Art von Veranstaltung. Der Kriegerverein (heutiger Schützenverein) baute im Jahr 1891 für seine Zwecke und „edlen Ziele“ ein

eigenes Vereinshaus. Vorher musste man sich mit einem „Zelt“ begnügen, sodass sich dieser Begriff auch auf das neue Vereinshaus übertrug.

Zu den diversen bekannten Veranstaltungen vieler Jahre fand im sogenannten Zelt auch die Weltmissionskonferenz im Jahr 1952 statt sowie die Siegerehrung des Willinger Supercups im Jahr 1979. Dies war die letzte Veranstaltung bis das Vereinshaus 1980 abgerissen wurde.



Buckemühle

und die anderen Ortsteile

Buckemühle ist der Name für eine Ortslage in Willingen. Diese leitet sich ab von dem Bach „Buckemühle“, der durch die Deichwiese floss, wo das Eisenerz des Hammer- und Hüttenwesens in Willingen früher "gebuckt" wurde.

Insbesondere die Jugend war von diesen unterschiedlichen Ortsteilen positiv beeinflusst und bestritt so manchen Wettkampf gegeneinander. So waren es im Winter die Staffelläufe, im Sommer Fußball und nicht zu vergessen hatte jede Ortslage ein eigenes Osterfeuer.

Kartoffelküche leicht gemacht

Die Zubereitungsarten von Kartoffeln variieren je nach regionaler Küche und persönlichen Vorlieben. Von klassischen Bratkartoffeln bis zu innovativen Kreationen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Info

Kartoffeln sind kulinarisch extrem vielseitig. Von einfachen Beilagen bis zu Haute Cuisine – kaum ein Produkt lässt sich so wandlungsfähig einsetzen.

Die Zubereitungsart bestimmt Textur und Geschmack. Ob gekocht, gebraten, frittiert oder gratiniert – jede Methode verändert das Mundgefühl und Aroma deutlich.

Die Wahl der Kartoffelsorte ist entscheidend. Festkochende eignen sich zum Braten und Frittieren, mehligkochende für Pürees, Soufflés und Suppen.

Tradition und Innovation können kombiniert werden. Klassische Rezepte können modern interpretiert werden.

KARTOFFEL-CROUTONS

400 g festkochende Kartoffeln schälen, abspülen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Diese in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und für 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend abtropfen lassen und gut trocken tupfen. In einer Schüssel die Kartoffelwürfel mit 1 EL Olivenöl, einer Prise Kräutersalz und 1 TL Zitronensaft vermengen.

Die Heißluftfritteuse auf 170° C einstellen und darin die Kartoffeln für 20 Minuten goldgelb und knusprig frittieren, zwischendurch mehrmals durchschütteln. Zum Schluss mit etwas Salz und Paprika abschmecken.

SÜSSKARTOFFELSALAT

Als erstes 3 Süßkartoffeln in Würfel schneiden und 250 g Kichererbsen abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

Dann 2 Knoblauchzehen fein hacken und alles mit 2 EL Olivenöl einer Prise Chilipulver verrühren. Diese Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hälfte davon mit den Kichererbsen vermischen. Diese zuerst in der Heißluftfritteuse bei 200° C für 5 Minuten rösten und dann weitere 10 Minuten bei 180° C backen lassen, zwischendurch immer wieder durchschütteln. Die restliche Marinade mit den Süßkartoffeln vermischen und ebenfalls bei 180° C in der Heißluftfritteuse für 15 Minuten garen, zwischendurch einmal gut durchmischen. In der Zwischenzeit 1 rote Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

500 g Cocktailtomaten ebenfalls waschen und in kleine Stücke schneiden. Für das Dressing 6 EL Zitronensaft, 3 EL Ahornsirup, 3 EL Olivenöl und jeweils eine Prise Salz und Pfeffer zusammenrühren und mit den übrigen Zutaten vermischen. Den Salat nach Belieben mit etwas Koriander garnieren und warm servieren.

BRATKARTOFFELSALAT

Zuerst 3 Eier in kochendem Wasser für 10 Minuten hart kochen. Dann 500 g Kartoffeln schälen, würfeln und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl für 15 Minuten weich braten, dabei mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver würzen. Anschließend 1 Römersalat waschen, trocken schleudern und klein schneiden sowie 1 Glas Rote-Bete-Kugeln abtropfen lassen und klein schneiden. Ebenso 1 Zwiebel schälen und fein würfeln und die Eier abschrecken und ebenfalls klein schneiden. Für das Dressing 2 EL Apfelessig, 2 EL Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer zusammenmischen. Die Zutaten miteinander vermengen und das Dressing darüber geben. Mit etwas Schnittlauch garnieren und servieren.

KARTOFFEL KÜRBIS PUFFER

Für den Dip 2 Frühlingszwiebeln abspülen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden. Dazu 400 g Schmand, 1 TL Zitronensaft, 1 EL Kürbiskernöl und jeweils eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel verrühren. Für die Puffer 500 g Kartoffeln schälen, putzen und abtrocknen und 2 Zwiebeln abziehen und jeweils vierteln. Dann die Kartoffeln, Zwiebeln und 400 g Kürbisfruchtfleisch mit einer Küchenreibe fein raspeln.

Anschließend die Kartoffel-, Zwiebel- und Kürbisraspel in eine Schüssel geben und jeweils eine Prise Salz und Pfeffer, 4 EL Speisestärke, 4 EL Haferflocken, 4 EL Semmelbrösel, 2 Eier und 2 EL Olivenöl hinzufügen und alles gründlich vermischen.

Die Heißluftfritteuse auf 175° C einstellen, falls nötig vorheizen. Drei bis vier Backpapierstücke in der Größe des Frittierkorbs zu- schneiden und nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen.

Aus der Puffermasse esslöffelgroße Portionen auf vorbereitetes Backpapier setzen und etwas flach drücken. Diese nacheinander bei 175° C für jeweils 8 Minuten in der Heißluftfritteuse frittieren und zwischendurch einmal wenden. Die fertigen Puffer mit dem vorbereiteten Dip servieren.

GEFÜLLTE SÜSSKARTOFFEL

4 Süßkartoffeln waschen und mit einer Gabel rundherum einstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im auf 220° C vorgeheizten Ofen für 45 Minuten backen. In der Zwischenzeit 300 g Rotkohl waschen und in feine Streifen hobeln, 2 Möhren schälen und klein raspeln und 3 Frühlingszwiebeln ebenfalls schälen und in kleine Ringe schneiden. Dann 2 EL Apfelessig, 2 EL Ahornsirup und 2 EL Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer mischen und mit dem Rotkohl, den Möhren und den Zwiebeln vermengen. Für die Sauce 2 Knoblauchzehen schälen und klein hacken und diese mit 2 EL Zitronensaft, 2 EL Sesampaste, 2 EL Wasser und etwas Salz und Pfeffer vermischen. Anschließend noch 100 g Walnüsse grob hacken und kurz in einer Pfanne anrösten. Zum Schluss die gebackenen Süßkartoffeln mit dem Rotkohlsalat und den Walnüssen befüllen und die Sauce zum garnieren hinüber geben.

KARTOFFEL BURGER

Für die Pattys 3 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden sowie 2 Kartoffeln pellen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Dann 100 g Magerquark, 2 EL Speisestärke und etwas Kräutersalz hinzugeben. Alles gründlich vermischen und aus der Masse vier gleichgroße Pattys formen. Diese in der Heißluftfritteuse bei 180° C für 10 Minuten garen und zwischendurch einmal wenden.

In der Zwischenzeit 1 rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, 1 rote Paprika waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden und 10 Cocktailtomaten waschen und klein schneiden. Die Zwiebel, Paprika und Tomate mit etwas Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend diese Mischung nach den Pattys in der Heißluftfritteuse bei 180° C für 5 Minuten garen. Die Pattys in der Zwischenzeit zugedeckt warm stellen. 4 große Salatblätter abspülen und abtrocknen. 4 Burger-Brötchen in Hälften teilen und nach Belieben rösten und mit etwas Barbecuesauce bestreichen, auf die untere Hälfte jeweils ein Salatblatt, ein Patty, etwas der Gemüsemischung und eine Scheibe Käse legen und die obere Brötchenhälfte daraufsetzen. Fertig zum Servieren.

KÜRBIS KARTOFFEL AUFLAUF

Als erstes 500 g Kürbisfruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden, 1 kg Kartoffeln schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden sowie 2 Zwiebeln und 4 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten, mit 50 ml Sherry ablöschen. Anschließend 200 ml Milch und 400 g Schlagsahne aufkochen mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und die Kartoffelscheiben hinzufügen. Unter Rühren köcheln lassen, bis die Mischung cremig wird. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und darin die Kartoffelmischung abwechselnd mit den Kürbisscheiben schichten. 200 g Burrata in Stücke zupfen und darauf verteilen. Den Auflauf im auf 200° C vorgeheizten Ofen für 40 Minuten backen und servieren.

Zugvögel im Herbst

Auf großer Reise.



Schwalbe



Von Emma Göbel

Jedes Jahr im Herbst spielt sich am Himmel ein faszinierendes Naturschauspiel ab. Tausende Vögel brechen zu einer langen Reise auf. Sie ziehen in wärmere Länder, um dort zu überwintern. Dieser sogenannte Vogelzug gehört zu den beeindruckendsten Wundern der Natur.



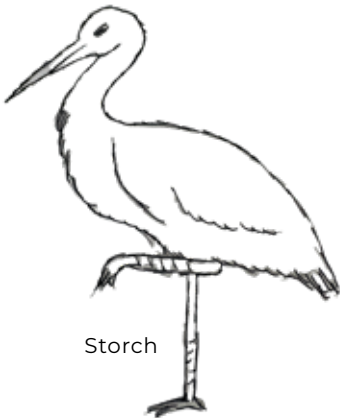
Kuckuck

dem Magnetfeld der Erde. Oft ist am Himmel zu sehen, wie die Vögel in einer V-Formation fliegen. Dadurch sparen sie Kraft, weil der Luftwiderstand so geringer ist. Unterwegs legen sie immer wieder Pausen ein, um sich auszuruhen und neue Energie zu sammeln.

Doch die lange Reise ist oftmals nicht ungefährlich. Stürme, lange Strecken über das Meer, Raubtiere oder auch der Verlust von Rastplätzen machen den Zugvögeln das Leben schwer. Deshalb ist der Schutz ihrer Lebensräume besonders wichtig.

Im Frühling kehren die Zugvögel wieder zurück in die Heimat. Dann bauen sie ihre Nester, ziehen ihre Jungen groß und erfüllen unsere Gärten, Felder und Wälder mit ihrem Gesang.

Der Vogelzug zeigt, wie erstaunlich die Natur ist – und erinnert uns daran, wie wichtig es ist, Tiere und ihre Lebensräume zu schützen.



Storch

Die wohl bekanntesten Zugvögel sind Störche, Schwalben, Kraniche und Kuckucke. Bevor sie ihre lange Reise in den Süden antreten, fressen sie sich hierzulande Fettreserven an. Diese geben ihnen die Energie, die sie für ihren oft mehrere tausend Kilometer langen Flug brauchen. Manche Arten fliegen bis nach Afrika, andere verbringen den Winter auch schon im Mittelmeerraum.

Während ihres Fluges orientieren sich die Vögel an der Sonne, den Sternen und



Kranich



Aus Rüters wird Vis á Vis.

Bekanntes genießen.

Neues entdecken.

Für das traditionsreiche Rüters Parkhotel in Willingen beginnt ein neues Kapitel: Aus dem bekannten Haus wird das Vis á Vis Parkhotel. Mit der Übernahme durch die Familie Könné bekommt das Hotel einen neuen Gastgeber, der vielen in Willingen längst bekannt ist – unter anderem als Betreiber des beliebten Vis á Vis Tanzlokal direkt gegenüber.

Das Hotel, das seit vielen Jahren ein wichtiger Bestandteil von Willingens Tourismus- und Gastronomielandschaft ist, soll auch weiterhin ein Ort sein, an dem sich Gäste aus nah und fern willkommen fühlen. Die vertraute Atmosphäre, das großartige Team und die Lage mitten in Willingen – all das bleibt weiterhin bestehen.



▲ v.l.n.r. Tanja & Florian Könné und Claudia Arndt

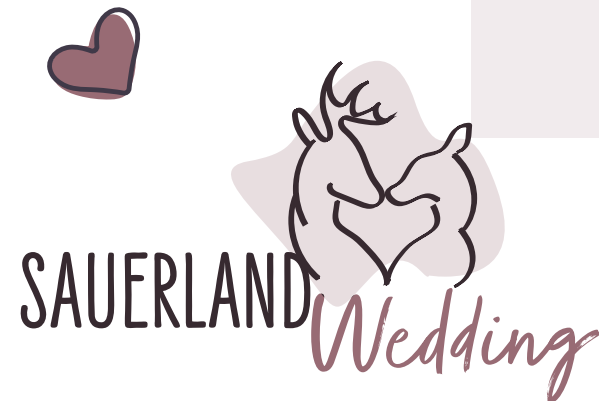
Hinzu kommen frische Ideen, neue Impulse und in Zukunft auch die ein oder andere sichtbare Veränderung. Schritt für Schritt wird investiert und so ein Ort geschaffen an den man gerne wieder zurückkommt – unkompliziert, herzlich und für eine gute Zeit. Gemeinsam mit dem bestehenden Team soll das Hotel weiterentwickelt werden mit neuen Angeboten für Urlaubsgäste, Wanderer, Radfahrer und Wellnessurlaubern und einer stärkeren Zusammenarbeit mit regionalen Partnern – für ein authentisches Gästeerlebnis. Der neue Gastgeber Florian Könné freut sich darauf langjährige Stammgäste ebenso wie neue Besucher in Vis á Vis Parkhotel begrüßen zu dürfen und gemeinsam mit seinem Team die Zukunft des Hauses neu zu gestalten als einen Ort der Begegnung, Erholung und herzlichen Gastfreundschaft.

Fotos: Vis á Vis Parkhotel



Folgt uns auf Instagram @sauerlandwedding.de

Wir begleiten euch auf dem Weg zu eurem schönsten Tag. Ob Dekoration, Planung, Trends oder echte Einblicke – hier findet ihr alles, was eure Hochzeit im Sauerland noch besonderer macht.



Alles für eure Traumhochzeit an einem Ort

Von Luisa Hegel

Die Vorfreude auf die eigene Hochzeit beginnt lange vor dem großen Tag. Es sind die ersten Ideen, gemeinsame Entscheidungen und die vielen kleinen Momente, in denen die eigene Traumhochzeit langsam Gestalt annimmt. Genau dafür wurde das Konzept Sauerland Wedding geschaffen. Es lädt verlobte Paare, Familien und

Freunde dazu ein, sich inspirieren zu lassen, wertvolle Kontakte zu knüpfen und die Hochzeitsplanung entspannt an einem Ort zu erleben.

Am Sonntag, 4. Oktober 2026, öffnet die Sauerland Wedding Messe von 11 bis 16 Uhr ihre Türen auf Gut Glindfeld bei Medebach. Das historische Gut mit seinen liebevoll restaurierten Gebäuden, den weitläufigen Außenanlagen und seinem besonderen Charme bietet den passenden Rahmen für einen Tag voller Ideen und schöner Begegnungen. Wer Gut Glindfeld einmal besucht hat, spürt sofort die besondere Atmosphäre dieses Ortes. Hier fällt es leicht, sich den eigenen Hochzeitstag vorzustellen und neue Inspiration zu sammeln.

Ob das perfekte Brautkleid, ein stilvoller Anzug, die passenden Trauringe oder die Gestaltung einer ganz persönlichen freien Trauung. Auf der Messe finden zukünftige Brautpaare zahlreiche Ideen für ihren großen Tag. Regionale Hochzeitsdienstleister präsentieren ihre Angebote rund um Braut und Bräutigam, Schmuck, Fotografie, Floristik, Papeterie, Musik und Dekoration. Sie nehmen sich Zeit für persönliche Gespräche und beraten individuell zu den eigenen Vorstellungen und Wünschen.

Ergänzt wird die Messe durch ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm. Stimmungsvolle Livemusik sorgt für eine besondere Atmosphäre und inspirierende Modenschauen präsentieren die neuesten Trends für Braut und Bräutigam. So können Besucherinnen und Besucher verschiedene Stilrichtungen direkt erleben und wertvolle Anregungen für ihre eigene Hochzeit mit nach Hause nehmen.

Viele Entscheidungen fallen leichter, wenn man Materialien, Stoffe, Schmuck oder Dekorationen aus nächster Nähe entdecken kann. Die persönliche Begegnung mit den Ausstellern schafft Vertrauen und macht es einfach, Fragen zu stellen und erste Kontakte zu knüpfen. So wird die Hochzeitsplanung nicht nur übersichtlicher, sondern auch zu einem besonderen Erlebnis.

Das Konzept setzt bewusst auf regionale Qualität: Alle Aussteller stammen aus dem Sauerland und der näheren Umgebung. So erhalten Brautpaare einen umfassenden Überblick über das vielfältige Angebot der heimischen Hochzeitsbranche und profitieren von kurzen Wegen sowie persönlichem Service.

Die Veranstalter freuen sich darauf, viele zukünftige Brautpaare und ihre Familien am 4. Oktober 2026 auf Gut Glindfeld willkommen zu heißen.

Info

04. Oktober 2026, 11-16 Uhr,
Eintritt: 5,00 € pro Person

Gut Glindfeld
Glindfeld 11
59964 Medebach-Glindfeld

Weitere Informationen unter:
www.gut-glindfeld.de
www.sauerland-wedding.de

WITTELER Camper

QR-Code scannen
und unsere
aktuellen
Fahrzeugangebote
entdecken!



Paul Witteler Korbach GmbH & Co. KG
Frankenberger Landstraße 7
34497 Korbach

www.witteler-camper.de

Der Upländer und...

das Erntedankfest

Wenn der Herbst beginnt und die Felder abgeerntet sind, feiern viele Menschen im Upland das Erntedankfest. Es ist ein altes Fest, bei dem für die Ernte und die Gaben der Natur gedankt wird. Gleichzeitig ist es eine Gelegenheit, gemeinsam Zeit zu verbringen und zu helfen.

In der Herbstzeit schmücken viele Menschen mit Getreide, Äpfeln, Kürbissen, Kartoffeln und bunten Blumen. Diese Dekorationen zeigen, wie vielfältig die Ernte unserer Region ist und erinnern uns daran, wie wichtig Landwirtschaft und Natur für unser Leben sind.

In manchen Orten werden Lebensmittel für Menschen gesammelt, die Unterstützung brauchen. So verbindet das Erntedankfest Dankbarkeit mit Hilfsbereitschaft.

Für die Menschen im Upland ist das Erntedankfest mehr als nur eine Tradition. Es erinnert daran, die Arbeit der Landwirte zu schätzen, sorgsam mit Lebensmitteln umzugehen und die Natur zu schützen.

So bleibt das Erntedankfest bis heute ein wichtiger Bestandteil des Gemeinschaftslebens und bringt jedes Jahr viele Menschen zusammen.

#heimatgefühl

WERDE TEIL UNSERER COMMUNITY



Nichts verpassen!

Für noch mehr Heimatgefühle folgt uns auf Instagram unter @heimatliebe.wi.di. Hier erfahrt ihr regelmäßig Neues zu bevorstehenden Veranstaltungen und Wissenswerten aus der Heimatliebe-Region.

Zeigt uns über den Hashtag #heimatgefühl eingefangene Momente, die für euch das Gefühl von Heimat verdeutlichen. Dieses Gefühl kann durchaus mit einem Platz oder einem Erlebnis an einem Ort verknüpft sein. Eine Auswahl dieser Bilder zeigen wir an dieser Stelle in jeder neuen Ausgabe unserer Heimatliebe Willingen und Diemelsee.



Herbst am *Diemelsee*
Von @siri_lobodzinski



Erster *Herbstfrost*
Von @marcelsareyka



@heimatliebe.wi.di

Heimatliebe

Besuch jetzt unsere Homepage!



Folge uns
@heimatliebe.wi.de



www.heimatliebe-magazin.de

Impressum

HERAUSGEBER UND ANZEIGENVERKAUF:

Circle Marketing GmbH
Zum Kurgarten 3 | 34508 Willingen
T. 05632 923520 | www.circle-marketing-willingen.de

REDAKTIONSANSCHRIFTEN:

Circle Marketing GmbH
Emma Göbel
T. 05632 923520
emma@circle-marketing-willingen.de

ANZEIGENVERKAUF:

Circle Marketing GmbH,
in Kooperation mit
Heimatliebe-Magazin GbR

GESTALTUNG:

Circle Marketing GmbH | Willingen

DRUCK:

LUC GmbH | Greven

FOTOS:

pixabay, Monsteroi; christoph meinschäfer Fotografie; Vis á Vis Parkhotel; sislak-vogel-korbach-usseln; Fußorthopädie H. Vogel; Marcel Sareyka; pexels, isabella mendes; Graf Stolberg Hütte; unsplash, henry-perks; Robert Möller; Helena Lange; Klaus Hoffmann; SVL-Sports GmbH; five-media.de; siri lobodzinski; privat; Freepik; Magnific
magnific; Rita Maurer; SGV; Sandra Ritter; Dagmar Kramer; Chat-GPT; Pam Roxwell; NPSR_Kerstin_Prutti; Sauerland-Tourismus e.V. - sabrinity; Schmallenberger Sauerland Tourismus - Klaus-Peter Kappest; Kerstin Berens; Sauerland Tourismus Tanja Evers; Alexa Schröder; Agentur Plusralley; Arturo Rivas; Matthias Schäfer; Anna Maurer; Erlebnisberg Kappe

ISBN 978-3-00-086306-6

Wir übernehmen keine Haftungen für Irrtümer, Druckfehler und Angebotsänderungen.

HEIMATLIEBE ABONNIEREN?

Wir erscheinen 4 x im Jahr, die nächste Ausgabe erscheint am **01. Dezember**.
Jetzt anmelden per E-Mail
info@circle-marketing-willingen.de
oder 05632 923520.



Heimat (er-)leben



Herbstliche Bowl

Leckere Ideen von
den Hallenberger Landfrauen.



Von Rita Maurer

Bowls (englisch für „Schüsseln“) – was verbirgt sich eigentlich hinter diesem aktuellen Trend? Für Bowls werden verschiedene Lebensmittel zusammen in einer Schale als ausgewogene Mahlzeit – bestehend aus Gemüse, Proteinen, Kohlenhydraten – angerichtet. Die Hallenberger Landfrauen haben heute eine richtig schön herbstliche Bowl für uns mit Zutaten, die jeder kennt, die aber mal ganz anders zubereitet und kombiniert werden!

ZUTATEN FÜR ZWEI BOWLS:

1 Lachsfilet á 300 g
Salz und Pfeffer
1 Bio-Zitrone
1 rote Zwiebel
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
4 EL Rapsöl
100 g Graupen
400 ml Gemüsebrühe
1 EL Sahnemeerrettich
60 g Babyspinat
120 g Blumenkohl
50 g gehackte Walnüsse
1 Birne
1 EL Honig

ZUBEREITUNG:

Den Lachs in Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Die Zitronenschale fein reiben und den Saft in eine feuerfeste Schüssel pressen. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und in den Saft legen. Lachs und die Saftschüssel 15 Minuten bei 140° Ober-/Unterhitze im Backofen garen.

2 EL Öl erhitzen und darin die fein gehackte Schalotte und Knoblauchzehe sowie die Graupen 2 Minuten anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und 25 Minuten köcheln lassen,

mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.

Rest Öl erhitzen und den grob geraspelten Blumenkohl 2 Minuten darin anbraten. Mit der Zitronenschale und den Walnüssen verrühren, salzen und pfeffern.

Spinatblätter mit Honig und dem gebackenen Zitronensaft vermischen und mit dem Lachs, Graupen, Zwiebeln und Blumenkohl sowie der in Achtel geschnittenen Birne in einer Schüssel schön anrichten. Guten Appetit!

Foto: Rita Maurer

HÜSTENER KIRMES

Das größte Volksfest
des Sauerlandes

11.-15.9.

Save the date!



www.kirmes-info.de



SGV Projekt

Blatt für Blatt

Natur und Umwelt schützen sowie
Ehrenamt stärken – erfolgreich umgesetzt.

Viele Vereine und Verbände stellen sich tagtäglich den Herausforderungen der Überalterung und der rückläufigen Bereitschaft sich in Gremien zu engagieren. Der Sauerländische Gebirgsverein e. V., als der größte Wander-, Freizeit- und Naturschutzverein in NRW, ist sich seiner Leitungsfunktion bewusst und unterstützt seit Jahren seine rund 180 Ortsgruppen sowie weitere Vereine und Verbände in Westfalen aktiv in den Handlungsfeldern Natur und Umwelt schützen sowie Ehrenamt stärken. Dank der Unterstützung des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe LWL-Naturfonds konnte in den letzten Monaten mit dem Projekt Blatt für Blatt ein weiterer wichtiger Baustein umgesetzt werden.

Mit neun Projektvereinen wurden über ein Jahr in speziellen Workshops, Arbeitsgruppen und Einzelberatungen wichtige Bausteine in den Bereichen Umwelt- und Natur-

schutz und Vereinsentwicklung erarbeitet und erfolgreich implementiert. Die SGV Ortsvereine Unna, Lippstadt, Balve, Bergisches Land, Dortmund-Aplerbeck, Hilchenbach, Grafschaft, Hüsten und Eiringhausen haben mit viel Engagement und Kreativität Naturschutzmaßnahmen konzipiert, beworben und teilweise schon umsetzen können. Dank einer zielgruppenspezifischen Ausrichtung und Bewerbung der Maßnahmen über die klassischen und neuen Medien wurden die Aktionen, wie die beiden Beispiele aus Balve und Hilchenbach zeigen, von den Mitgliedern und Gästen sehr gut angenommen. Das Projekt kann feststellen, dass zum einen der Erfolg positiv in den Verein wirkt und sich weitere ehrenamtliche Kräfte mobilisieren sowie zum anderen die beteiligten Vereine durch die öffentliche Wahrnehmung potenzielle neue Mitglieder gewinnen können. Dabei kann gerade die aktive Naturschutzarbeit als Schlüsselthema fungieren, um insbesondere jüngere Generationen für die aktive Vereinsarbeit zu begeistern. Für eine aktive, nachhaltige Vereinsarbeit



bedarf es zudem des Aufbaus und der Umsetzung zukunftsfähiger Vereinsstrukturen. Dies stellt jedoch ohne individuelle Beratung und Begleitung eine Herausforderung für kleine Vereine dar.

Im ersten Workshop „Nachhaltigkeit im Vereinsgebiet“ haben sich die Projektvereine gemeinsam mit der Entwicklung von Naturschutzaktionen befasst. Das nachfolgende Modul zur Vereinskommunikation setzte dann die Grundlagen für eine erfolgreiche Außenkommunikation mit dem Fokus Social Media. Momentan befindet sich „Blatt für Blatt“ in der Umsetzungsphase der Naturschutzaktionen, die in den nächsten Wochen und Monaten

durchgeführt werden. Parallel hat sich die Projektgruppe im Baustein „Nachhaltigkeit im internen Vereinsleben“ mit der Vereinsentwicklung beschäftigt. Das Modul der internen Vereinskommunikation und -struktur bildet den grundlegenden Rahmen, um Menschen nachhaltig für Vereine und Verbände aktivieren zu können. Die SGV Geschäftsstelle stellt den SGV Ortsvereinen und weiteren interessierten Vereinen und Verbänden gern weitere Infos zur Verfügung.

Kontakt: zukunft@sgv.de

Fotos: SGV

Naturschutzaktion SGV Balve

Aktion: Wasserökologie heimischer Gewässer, Analyse der Wassergüte anhand von Tieren und Mikroorganismen
Ort: Borke Bach an der Luisenhütte in Balve
Teilnehmer: 16 Kinder im Alter von 6-10 Jahren
Kooperation: NABU Ortsverband Balve



Naturschutzaktion SGV Hilchenbach

Aktion: Familienwanderung auf dem Giller mit insgesamt neun Stationen auf dem Weg, drei davon am Turm, u.a. Sinnes-Stationen und ein Info-Stand zum Thema Wasserkreislauf.
Ort: Gillerbergturm, Hilchenbach
Teilnehmer: 50 Kinder im Alter von 3 bis 12 Jahren, mit Eltern
Kooperation: Stadt Hilchenbach

FRISCHE KOMMT SELTEN ALLEIN.



Leidenschaft ist, was uns verbindet.
Frisches **VELTINS**.



Gemeinsam genießen, entspannt feiern!



**JETZT
NEU!**

Mehr als 60 Lieblingsrezepte vom Land. Unkomplizierte und kreative Suppen, Salate, Fingerfood und Desserts zum Vorbereiten und Mitbringen für Gäste, Buffet oder spontanen Besuch.

148 Seiten | Spiralbindung | 25 €
Art.-Nr.: 004884

Jetzt versandkostenfrei
bestellen!

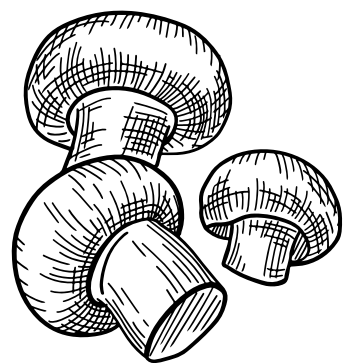


Wochenblatt SHOP

Landwirtschaftsverlag GmbH, Hülsebrockstraße 2 – 8, 48165 Münster, 02501/801 30 10

shop.wochenblatt.com

Pilze sammeln



mit Dagmar Kramer

Von Sandra Ritter

Der Herbst gilt als klassische Pilzzeit – jetzt stehen frische Pilze auf vielen Speisekarten. Doch wie die erfahrene Pilzsammlerin Dagmar Kramer erzählt, beginnt die Pilzsaison bereits deutlich früher. Je nach Wetterlage können schon im April Frühlingsmoren gesammelt werden. Die Saison der Pfifferlinge startet meist im Juli und ab August sind die ersten Steinpilze zu finden.

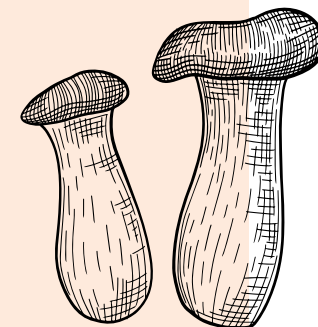
Gemeinsam mit Dagmar Kramer von Garten und Natur aus Winterberg-Siedlinghausen gehen wir auf Pilzsuche. Sie verrät uns ihre Lieblingsarten: die Krause Glucke, Pfifferlinge, Stockschwämmchen, Wiesenchampignons, Steinpilze und den Schwefelporling – besser bekannt als Chicken of the Woods.

Beim Sammeln gibt es einige wichtige Regeln zu beachten. Pilze sollten nicht in einer Plastiktüte transportiert werden, da sie darin schnell schwitzen und verderben. Ob und wann Pilze wachsen, hängt vor allem von der Witterung ab. Ebenso wichtig ist, dass sie frisch aussehen. Da der Sommer sehr trocken war, begann die Pilzsaison in diesem Jahr etwas später. Dagmars wichtigster Rat für Anfänger: Gemeinsam mit einer erfahrenen Pilzsammlerin oder einem erfahrenen Pilzsammler losziehen und sich die ent-



scheidenden Merkmale direkt in der Natur zeigen lassen. Wo Pilze wachsen, hängt von der jeweiligen Art ab. Wiesenchampignons stehen – wie der Name schon verrät – auf Wiesen. Ihre weißen Hüte sind im grünen Gras meist leicht zu entdecken. Steinpilze, Maronen und Pfifferlinge findet man häufig in der Nähe von Fichten. Sie wachsen bevorzugt an hellen Böschungsrändern. Beim Suchen lohnt es sich deshalb, vom Weg aus in die Bestände zu schauen. „Hier bei uns im Sauerland kann man den Hang hinaufschauen und hat gleich einen guten Blick unter den Hut. Die Lamellen oder Leisten verraten schon viel über den Pilz“, erklärt Dagmar Kramer.

Um einen Pilz sicher bestimmen zu können, müssen seine Merkmale genau betrachtet werden. Entscheidend sind unter anderem der Standort, die Form der Basis, Stiel und Ring sowie die Beschaffenheit von Lamellen, Leisten oder Röhren und natürlich der Hut. Gerade bei der Bestimmung





Sorpestraße 34a
59955 Siedlinghausen

AUS LIEBE ZUR NATUR.
BESONDERE PFLANZEN, WILDSTAUDEN & STAUDEN
FÜR BLÜHENDE, LEBENDIGE GÄRTEN.
PERSÖNLICHE BERATUNG MIT LEIDENSCHAFT.
IHRE GÄRTNEREI IM SAUERLAND.



Kontakt
0157 310 368 70

FAUPEL®

SCHÖNE SCHUHE

WINTERBERG | FRANKENBERG

Kennel&Schmenger
Paul Green
Dr. Martens
Birkenstock
Gabor
Rieker
Tamaris
Lloyd
Tenhaag
Lowa
CMP
Gola
Vans
Allrounder
Skechers
Verbenas
Liebeskind
Marc O'Polo
Floris van Bommel
Copenhagen Studios

Folge uns auf

Instagram: faupel.schoene.Schuhe
Facebook: Faupel schöne Schuhe
www.schuhhaus-faupel.de

59955 WINTERBERG | AM WALTENBERG 7
www.schuhhaus-faupel.de | info@schuhhaus-faupel.de

Die besten Druckprodukte aus **eigener** Produktion

Großformatdruck

POS & Retail
Plattendirektdruck
Roll-Ups & Displays
Aufkleber
Siebdruckartikel
...

Geschäftsdrucksachen

Markenauftritte
Visitenkarten
Flyer & Plakate
Broschüren
Mailings & Kampagnen
...

Werbetechnik

Folierung & Branding
Fahrzeugbeschriftung
Außenwerbung
Textildruck & Bestickung
Leuchtkästen
...

📍 Danziger Straße 8
47665 Sonsbeck
Bleikaule 11
59929 Brilon
☎ 02838 9 89 88 0
✉ info@rossimedia.de

**WIR
MACHENS
EINFACH.**



ist es wichtig, alle Merkmale sorgfältig zu prüfen, um Verwechslungen mit giftigen Arten zu vermeiden.

Schon kurz nach unserem Start im Wald entdecken wir die ersten Pfifferlinge. Gut versteckt wachsen sie im Moos eines Fichtenwaldes. Dank Dagmars geschultem Blick kommt dennoch eine beachtliche Menge zusammen. Typisch für den Pfifferling ist seine gelbliche Farbe mit einem leicht rötlichen Beiton sowie sein fruchtiger Duft nach Aprikosen. Er wächst sowohl in Laub- als auch in Nadelwäldern und tritt meist in größeren Gruppen auf. Sein Hut ist häufig leicht eingedrückt und am Rand wellig. Der Stiel ist fest und farblich mit dem Hut verbunden. Statt Lamellen besitzt der Pfifferling charakteristische Leisten, die am Stiel herablaufen. Schneidet man ihn längs auf, ist er innen vollständig mit Fruchtfleisch gefüllt.

Die Krause Glucke ist nicht nur ein hervorragender Speisepilz, sondern gilt auch als Heilpilz. Mit ihrem schwammartigen Aussehen erinnert sie an einen Badeschwamm und kann beeindruckende Ausmaße erreichen. Sie wächst meist einzeln an Baumstümpfen oder am Fuß geschädigter Stämme und ist vom Spätsommer bis in den Herbst zu finden. Mit einem Durchmesser von bis zu 40 Zentimetern kann sie sehr groß werden. Das Putzen ist zwar aufwendig, wie Dagmar erzählt, doch der Aufwand lohnt sich.

Bereits im Sommer kann man den Steinpilz finden. Er wächst einzeln oder in Gruppen auf trockenen Böden und in moosreichen Wäldern. Sein kräftiger, rundlicher Stiel ist weiß bis hellbraun. Der glatte, leicht schmierige Hut variiert von hell- bis dunkelbraun und steht leicht über. Unter dem Hut befinden sich feine, weiß bis gelbliche Röhren. Im Längsschnitt zeigt sich der Steinpilz vollständig mit festem Fruchtfleisch gefüllt.

Das Stockschwämmchen wird etwa zwei bis sieben Zentimeter hoch und wächst bevorzugt in großen Gruppen auf abgestorbenem Laubholz. Es ist vom Frühjahr bis in den Spätherbst zu finden. Typisch ist der zweifarbig Hut mit seinem kleinen Buckel. An der Unterseite befinden sich dicht stehende Lamellen. Besonders auffällig sind außerdem die spitzen, abstehenden Schüppchen am Stiel unterhalb des Rings, der häufig durch braune Sporen verfärbt ist.

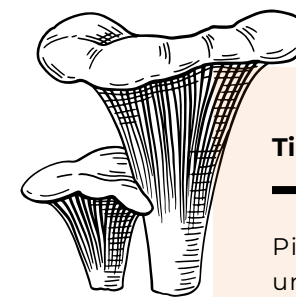
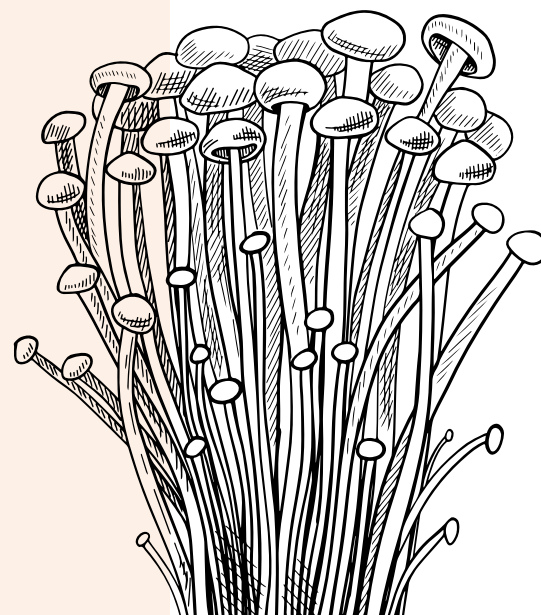
Besonders beliebt in der Küche ist der Wiesenchampignon. Wie sein Name verrät, wächst er von Sommer bis Herbst auf Wiesen und Weiden, meist in größeren Gruppen. Seine Stielbasis steckt tief im Boden. Der charakteristische weiße Hut erreicht einen Durchmesser von vier bis zwölf Zentimetern und ist glatt, fleischig und oft mit leicht gelblichen Flecken versehen. An der Unterseite befinden sich dicht stehende Lamellen, die sich von rosa zu schokoladenbraun verfärben.

Für den Schwefelporling, auch Chicken of the Woods genannt, richtet sich der Blick nach oben. Er wächst in über-



einanderliegenden Schichten hoch an Bäumen – sowohl an Laub- als auch an Nadelbäumen. Allerdings sollte man ihn nicht von Eichen oder Eiben sammeln, da er Gerbstoffe beziehungsweise Giftstoffe dieser Bäume aufnehmen kann. Mit seiner leuchtend gelben bis orangefarbenen Färbung fällt er sofort ins Auge. Geschmacklich erinnert er tatsächlich an Hühnerfleisch – daher auch sein englischer Name.

Fotos: Sandra Ritter, Dagmar Kramer



Tipp

Pilze lassen sich hervorragend trocknen und später als Gewürz verwenden. Bei trockenem Wetter gelingt das ganz einfach auf einem Küchentuch. Anschließend können die getrockneten Pilze in einem Schraubglas aufbewahrt werden. Dagmar Kramer mahlt sie bei Bedarf im Mörser zu feinem Pulver und verfeinert damit unter anderem Soßen mit einem intensiven Pilzaroma.





Bestandsimmobilie gekauft?

*Diese drei Tipps
zahlen sich aus*

© Chat-GPT

Von Janine Kohnen

Ein altes Haus zu kaufen, ist ein bisschen wie ein Blind Date. Man verliebt sich in den Charme, die alten Dielen, die schöne Fassade oder den verwunschenen Garten. Gleichzeitig weiß man: Das wirklich Spannende liegt unter der Oberfläche. Denn was sich hinter Wänden, unter Fußböden oder im Dachstuhl verbirgt, zeigt sich oft erst, wenn die Sanierung beginnt. Genau deshalb lohnt es sich, schon vor und unmittelbar nach dem Hauskauf ein paar Dinge richtig anzugehen. Aus meinem Alltag als Architektin habe ich drei Tipps mitgebracht, die zukünftigen Eigentümerinnen und Eigentümern viel Geld, Zeit und vor allem Nerven sparen können.

1. DAS HAUS ERST EINMAL AUF SICH WIRKEN LASSEN.

Sobald die Schlüssel übergeben sind, möchten viele am liebsten sofort loslegen. Der Grundriss soll verändert, das Bad neu geplant und die Küche bestellt werden. Diese Begeisterung ist völlig verständlich. Aber trotzdem lohnt sich

etwas Geduld.

Ein leer geräumtes Haus wirkt völlig anders als bei der Besichtigung. Möbel, Wandfarben und die Einrichtung der Vorbesitzer lenken den Blick oft von den eigentlichen Räumen ab. Hinzu kommen unterschiedliche Lichtverhältnisse, Wetterlagen oder Jahreszeiten. Plötzlich werden Blickachsen, Raumzusammenhänge oder Potenziale sichtbar, die vorher gar nicht aufgefallen sind. Deshalb ist es sinnvoll, die endgültige Planung nicht unmittelbar nach der Übergabe festzuzurren. Gute Architektur und neue Raumaufteilung entstehen nicht unter Zeitdruck.

2. KLEINE BAUTEILÖFFNUNGEN LIEFERN GROSSE ERKENNTNISSE.

Das klingt zunächst etwas drastisch, ist aber eine der sinnvollsten Maßnahmen bei einer Bestandssanierung. Wenn der Verkäufer zustimmt und das Haus bereits leer steht, können kleine Öffnungen in Boden, Wand oder Decke wichtige Informationen liefern.

Wie hoch ist der Fußbodenaufbau? Reicht der Platz später für eine Fußbodenheizung? Wie stark sind Decken oder Dachkonstruktion ausgeführt? Solche Erkenntnisse helfen Architekturschaffenden, Fachplanenden für Statik und

Janine Kohnen ist selbstständige Architektin und Energieeffizienz-Expertin mit Sitz im beschaulichen Eversberg. Überregional bekannt ist sie vor allem durch ihren Podcast „Kittybob Bauinfotainment“, der zu den erfolgreichsten deutschen Baupodcasts zählt. In den Episoden trifft sie regelmäßig auf spannende Gäste aus der Branche. Gemeinsam beleuchten sie die gesamte Bandbreite des Bauens, räumen mit Vorurteilen auf und vermitteln Architekturwissen so unterhaltsam wie fundiert.



© Pam Roxwell

Wärmeschutz sowie Handwerksbetrieben dabei, Maßnahmen realistisch zu planen und Kosten zuverlässiger zu kalkulieren. Niemand besitzt schließlich einen Röntgenblick und gerade bei älteren Häusern fehlen oft aussagekräftige Bestandsunterlagen. Je mehr vorab bekannt ist, desto seltener kommt es später auf der Baustelle zu unangenehmen Überraschungen.

3. RECHNUNGEN UND VERBRAUCHSDATEN GEBEN WERTVOLLE EINBLICKE.

Nicht nur der Kaufpreis entscheidet darüber, ob ein Haus langfristig ins Budget passt. Rechnungen über Modernisierungen und Reparaturen der vergangenen Jahre zeigen, welche Bauteile bereits erneuert wurden und wo möglicherweise in naher Zukunft Investitionen anstehen.

Ebenso wichtig sind die Verbrauchsdaten für Heizung, Strom und Wasser sowie Informationen zu Grundsteuer, Gebäudeversicherung und weiteren laufenden Kosten. Diese Unterlagen helfen dabei, die tatsächlichen monatlichen Belastungen realistisch einzuschätzen und die Haushaltsplanung auf eine solide Grundlage zu stellen.

Ein Bestandsgebäude hat Charakter! Und manchmal auch das eine oder andere gut versteckte Geheimnis. Wer sich Zeit nimmt, genau hinschaut und die richtigen Fragen stellt, startet deutlich entspannter in die Sanierung. Auf einer Baustelle sind weniger Überraschungen fast immer die besseren Überraschungen.

Eure Janine aka Kittybob

Es wird dein
schönster Ort.



GLASSCHIEBEDÄCHER & LAMELLENDÄCHER



Vario Überdachungstechnik
Kielgast GmbH & Co. KG • Auf'm Brinke 14,
59872 Meschede • Telefon: 02 91 - 74 22
E-Mail: info@kielgast.de • www.kielgast.de



Forellen aus dem Sauerland

Eine Tradition, die im Landgasthof Gilsbach in Winterberg-Langewiese bis heute lebendig ist.

Von Ralf Hermann

Forellen gehören seit jeher zum Sauerland. Sie brauchen kaltes, sauerstoffreiches Wasser. Das finden sie in den Bächen und Flüssen der Region.

In freier Wildbahn kann die Bachforelle deutlich größer werden. Für den Teller schmecken aber die kleineren Tiere am besten. Schon mein Opa Franz brachte früher ein paar Forellen mit, wenn er im Wald gearbeitet hatte. Sehr zum Unmut des Försters, dem auch die Fischerei im Lennetal unterstand. Heute werden Forellen meist in Teichen gezüchtet.

VON DER ZUCHT AUF DEN TELLER

Unsere Forellen kommen inzwischen ganz legal aus Inderlenne. Dort betreibt Thorsten Coring die Forellenzucht Drenk. Inderlenne liegt im Quellgebiet der Lenne. Dort fließen Nesselbach und Esenbeck zusammen, ideale Bedingungen für die Forellenzucht. Schon 1901 arbeitete Peter Drenk als Geselle in einer

Fischzucht. 1910 pachtete er die Anlage und die Naturteiche von der Familie Fürstenberg, seitdem trägt der Betrieb bei Kennern den Namen „Der Fische-Peter“. Als Mitbegründer der Landesanstalt für Fischerei in Albaun hatte er sich schon damals einen Namen in der Fischzucht gemacht. Die Qualität ist geblieben: Schon seit Generationen beziehen wir die Forellen von hier.

ZU HAUSE IN LANGEWIESE

Der Landgasthof Gilsbach steht seit mehr als 160 Jahren in Familienhand. Er liegt am Südhang des Kahlen Asten, direkt am Rothaarsteig, mitten im Höhendorf Langewiese. Andreas und Annemarie Gilsbach führen das Haus mit Leidenschaft für die sauerländische Küche. Im Mittelpunkt stehen regionale Produkte: Wild aus der Wittgensteiner Jagd, Fleisch und Geflügel direkt vom Bauern, dazu Fisch aus der Region. Als geprüfte Wanderführer geben die beiden zudem Insider-Tipps für Touren auf dem Rothaarsteig. Mehrfach wurde die Küche bereits mit dem Westfälischen Gastronomiepreis ausgezeichnet. Gegessen wird in der urigen Gaststube oder bei gutem Wetter auf der Terrasse.

Kontakt

Landgasthof Gilsbach

Andreas und Annemarie Gilsbach | Restaurant · Hotel · Café · Ferienwohnungen***
Langewiese, das Höhenwanderdorf direkt am Rothaarsteig
Bundesstraße 25 | 59955 Winterberg / Langewiese
Telefon: 02758 / 9842-0 | Fax: 02758 / 9842-20
E-Mail: info@landgasthof-gilsbach.de | Web: www.landgasthof-gilsbach.de

FORELLE MÜLLERIN

Zutaten für 1 Person
– 1 frische, ausgekommene Forelle (ca. 300 g)
– Salz und Pfeffer
– 1 Spritzer Zitronensaft
– Mehl zum Wälzen
– Reichlich gute Butter
– 1 Zitronenscheibe und gehackte Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Die Forelle unter kaltem Wasser waschen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und eine Stunde ziehen lassen. In Mehl wälzen und in schäumender Butter langsam braten. Dabei darauf achten, dass die Butter nicht zu dunkel wird. Zum Schluss mit Zitronenscheibe und Petersilie garnieren. Dazu passen Salzkartoffeln und Blattsalat.

WISSENSWERT

Der Name erinnert an die Müllersfrauen, die für den knusprigen Fisch immer frisches Mehl griffbereit hatten. Auf dem Teller landet heute meist die Regenbogenforelle, ursprünglich aus Nordamerika und erst Ende des 19. Jahrhunderts nach Europa gekommen. Die heimische Bachforelle bevorzugt bis heute die kühlen Gewässer des Sauerlands und lassen sich nicht züchten. Forellen liefern zudem wertvolle Omega-3-Fettsäuren und gelten als leicht verdaulich. Guten Appetit wünschen Andreas und Annemarie Gilsbach vom Landgasthof Gilsbach. Wer keine Lust zum Selberkochen hat, wird im Landgasthof Gilsbach in Winterberg-Langewiese fündig: Dort steht die Forelle Müllerin fast immer auf der Karte. Eine Vorbestellung schadet nicht, damit die frischen Forellen sicher vorrätig sind. So schließt sich der Kreis: vom klaren Bach bis auf den Teller in Langewiese.

Fotos: Sandra Ritter



Wenn Küche, dann richtig!

Jetzt Planungstermin mit unseren Küchen-, Objekt- und Einrichtungsprofis vereinbaren.



Möbelkreis Waldeck GmbH & Co. Ausstattungshaus KG
Sachsenhäuser Str. 18 · 34497 KB-Meininghausen
Di-Fr 9 - 18 Uhr, Sa 9 - 17 Uhr, Mo geschlossen



Entdecken Sie in unserer neuen Ausstellung die aktuellsten Küchen- und Möbeltrends.

Ihr Team für Hotel- und Objekteinrichtungen



MÖBELKREIS® KÜCHE & EINRICHTEN

Korbach-Meininghausen · www.moebelkreis.de

Sauerland
in Südwestfalen

Sauerland *in Bewegung*

© NPSR_Kerstin_Prutti

Von Ralf Hermann

Von neuen Solebecken über tüftelnde Unternehmer bis zu röhrenden Porsche-Motoren: sieben Geschichten aus dieser Ausgabe im Überblick

Nach zwei Jahren mit Baugerüst und Bauzaun öffnet die Sauerlandtherme Aqua Olsberg in diesen Wochen ihren Solebereich wieder, das Freibad ist bereits seit Monaten in Betrieb. Wer lieber an der frischen Luft unterwegs ist, findet reichlich Auswahl: Der Naturpark Sauerland Rothaargebirge sucht Dörfer, die ihr Ortsbild naturnäher gestalten wollen, und in den Wildgehegen zwischen Arnsberg und Warstein streift Rotwild frei durch dichte Wälder, während Luchs und Waschbär Kinderaugen zum Leuchten bringen.

Auch Technik und Tempo kommen nicht zu kurz. Am Erlebnisberg Kappe tauschen ganze Belegschaften den Konferenzraum gegen eine Führung durch die Beschneiungsanlage und die steilste Abfahrt nördlich der Alpen, während in Schmallenberg Anfang September rund 180 historische Porsche zur AvD-Röhrli-Klassik antreten. Wie viel Erfindergeist im Sauerland steckt, zeigt die Ausstellung „Macherland“ im Arnsberger Sauerland-Museum: Sie erzählt von Tüftlern, Schmieden und Fabrikanten, die aus Handwerk Industrie machten, und begleitet 175 Jahre IHK Arnsberg.

Wer es lieber leise angehen lässt, wird beim Sauerland-Herbst fündig: Ab Ende September spielen internationale Brass-Ensembles an Orten wie dem Bergwerk Ramsbeck oder dem Eventschiff auf dem Hennesee. Sieben Geschichten, ein gemeinsamer Nenner: Sie zeigen, wie viel in der Region gerade in Bewegung ist.

Tierische Erlebnisse im Sauerland

Wildparks und Gehege naturnah entdecken



© Sauerland-Tourismus e.V. - sabrinity



© Sauerland-Tourismus e.V. - sabrinity

Wenn der Hirsch durchs Unterholz schreitet oder Damwild neugierig am Wegesrand steht und Kinderaugen beim Anblick von Luchs oder Waschbär leuchten, dann ist man mitten in den Tierparks und Wildgehegen des Sauerlandes. Eingebettet in weite Wälder und sanfte Hügel bieten sie Naturerlebnisse, die begeistern und zum Entdecken einladen.

Der Wildwald Vosswinkel bei Arnsberg steht dabei exemplarisch für naturnahe Tierbegegnungen. Auf großzügigen Flächen von 680 Hektar ohne klassische Käfiganlagen bewegen sich viele heimische Wildarten frei in ihrem Lebensraum. Besucher erkunden das Gelände auf gut ausgebauten Wegen, entdecken Stationen und erleben Natur in ihrer ursprünglichen Form. So wird der Ausflug informativ und erlebnisreich.

Auch das Rotwildgehege in Bödefeld lädt dazu ein, die heimische Tierwelt in ruhiger Umgebung kennenzulernen. Hier lässt sich das imposante Rotwild aus nächster Nähe beobachten. Der Spaziergang durch die waldreiche Landschaft verbindet Bewegung an der frischen Luft mit spannenden Einblicken in Lebensweise und Verhalten der Tiere.

Im Wildpark im Bilssteintal in Warstein erwartet Gäste eine gelungene Kombination aus Tierpark und Naturausflug. Neben verschiedenen heimischen Wildarten bietet das idyllische Tal ideale Bedingungen für einen entspannten Rundgang. In Verbindung mit der nahegelegenen Bilssteinhöhle entsteht ein abwechslungsreiches Erlebnis über und unter Tage.

Und das sind nur einige von vielen tierischen Ausflugszielen in der Region. Ob als Familientrip, kurzer Zwischenstopp oder bewusste Auszeit in der Natur - die Tierparks und Wildgehege im Sauerland bieten vielseitige Möglichkeiten, heimische Tiere in naturnaher Umgebung zu erleben. Sie verbinden Bewegung an der frischen Luft mit spannenden Einblicken in Flora und Fauna und machen die Region um eine attraktive, erlebnisreiche Facette reicher.

Text: Sauerland-Tourismus e.V.
Lektorat und Bearbeitung: Ralf Hermann

© Schmallenberger Sauerland Tourismus
- Klaus-Peter Kappest

Genuss & Geselligkeit
Orig. Lecker. Mittendrin.

...auch in
Lippstadt

Bayrisch genießen

Täglich geöffnet ab 10 Uhr
mit durchgehend warmer Küche.

Dorf Alm Willingen Dorf Alm Winterberg
Briloner Str. 44 Am Waltenberg 35
34508 Willingen 59955 Winterberg

www.dorf-alm.de

MARKTALM
Frühstücks-Restaurant
Winterberg



Frühstücks-Restaurant

Genussvoll in den Tag starten
Mo bis Fr von 7 Uhr bis 11 Uhr
Sa & So von 7.30 Uhr bis 11.30 Uhr

Am Waltenberg 33 | 59955 Winterberg
T 02981 9296970 | www.marktalm.de



GÖBEL HOTELS
COLLECTION

Wie Dörfer zu Naturpark-Dörfern werden

Der Naturpark Sauerland Rothaargebirge sucht Pilotdörfer für ein Zertifizierungsprojekt, das Artenvielfalt und Klimaschutz direkt ins Ortsbild bringt.

© Kerstin Berens

Von Ralf Hermann

Alte Obstbäume am Wegesrand, heimische Hecken zwischen den Grundstücken, Wildblumen auf dem Friedhof: In vielen Dörfern des Sauerlandes ist Natur seit Generationen Teil des Alltags. Traditionelle Formen des Lebens und Wirtschaftens haben die Kulturlandschaft der Region über Jahrhunderte geprägt und sind bis heute die Grundlage für eine hohe Artenvielfalt. Doch was diese gewachsenen Strukturen für Biodiversität und Klimaschutz leisten, wird selten sichtbar. Genau hier setzt das neue Projekt „Naturpark-Dorf“ an.

GEMEINSAM MEHR RAUM FÜR NATUR SCHAFFEN

Der Naturpark Sauerland Rothaargebirge, seit 2025 mit 4.215 Quadratkilometern der größte Naturpark Deutschlands, sucht vier bis sechs Dörfer für eine pilothafte Zusammenarbeit. Die Idee: Dorfgemeinschaften und Naturpark entwickeln gemeinsam Maßnahmen, die der Natur im Ort mehr Raum geben. Nicht als Rückblick auf

vergangene Zeiten, sondern als Chance für mehr Artenvielfalt, einen bewussten Umgang mit der Natur und einen aktiven Beitrag zur Klimaanpassung.

Die Bandbreite möglicher Maßnahmen ist groß: blütenreiche Vorgärten statt Schotterflächen, Fassadenbegrünung, Natursteinmauern anstelle von Beton, insektenfreundliche Blühinseln auf öffentlichen Flächen, naturbelassene Wegeränder und Gräben, die Pflege von Streuobstwiesen oder gemeinschaftliches Imkern. Entscheidend ist, dass jede Maßnahme einen nachweisbaren Beitrag zum Erhalt der Biodiversität oder zur Klimafolgenanpassung leistet, frei zugänglich oder einsehbar ist und sich mit vertretbarem Aufwand umsetzen lässt.

SECHS SCHRITTE ZUR ZERTIFIZIERUNG

Der Weg zum Naturpark-Dorf folgt einem klaren Fahrplan. Am Anfang steht die Interessenbekundung: Wer übernimmt Verantwortung im Dorf, welche Ideen und Maßnahmen gibt es bereits? Mindestens drei feste Ansprechpartner, im Idealfall ein Verein, bilden die Projektgruppe vor Ort. Nach einer gemeinsamen Prüfung der Umsetzbarkeit vor Ort schließen Dorfgemeinschaft,

Naturpark und die jeweilige Kommune eine Kooperationsvereinbarung mit konkreten Jahreszielen. Sind die vereinbarten Maßnahmen umgesetzt und in einer einfachen Dokumentation festgehalten, folgt die Zertifizierung als Naturpark-Dorf. Sie gilt zunächst für fünf Jahre und kann bei Erfüllung der Kriterien verlängert werden.

FÖRDERUNG GESICHERT, BUNDESWEITE PERSPEKTIVE IM BLICK

Der Naturpark bringt fachliches Know-how, organisatorische Begleitung und Zugang zu Fördermitteln in die Partnerschaft ein. Er unterstützt bei der Gewinnung weiterer Partner und Fortbildungen, übernimmt die Abstimmung der jährlichen Ziele und sorgt für eine gemeinschaftliche Kommunikation. Im Gegenzug verpflichten sich die Dörfer zur regelmäßigen Umsetzung und Dokumentation ihrer Maßnahmen sowie zur Berücksichtigung des Naturparks in der eigenen Öffentlichkeitsarbeit.

Das Projekt konnte sich im Landeswettbewerb „Naturpark.2027.Nordrhein-Westfalen“ durchsetzen und erhielt eine der höchsten Einzelförderungen. Perspektivisch soll die Auszeichnung in Abstimmung mit dem Verband Deutscher Naturparke zu einem bundesweiten Zertifikat weiterentwickelt werden.

Für Dörfer im Naturparkgebiet ist der Einstieg unkompliziert: Eine E-Mail an info@npsr.de oder ein Anruf unter 02974 969 289 20 genügt. Ob der eigene Ort innerhalb des Naturparks liegt, zeigt die Übersichtskarte unter www.npsr.de. Die Obstbäume am Wegesrand, die heimischen Hecken, die Wildblumen auf dem Friedhof könnten der Anfang sein.



DAS ORIGINAL SEIT 1953

#TRAUMJOB

WIR SUCHEN DICH!

M/W/D

SKILEHRER

HILFSSKILEHRER

SNOWBOARDLEHRER



JETZT

BEWERBEN

IN 60 SEKUNDEN



WWW.SKISCHULE-WINTERBERG.COM

#KOMM.RAUF.ZU.UNS

Neustart in der Sauerlandtherme AquaOlsberg

Solebereich und Gastronomie endlich wieder geöffnet.

Von Alexa Schröder

Es ist ein emotionales Comeback. Das AquaOlsberg ist mehr als nur Beton und Wasser. Für die Menschen in der Stadt ist und war es ein Ort der Begegnung und Auszeit. Jetzt ist es wieder ein bisschen mehr so, wie es früher war. Fünf Jahre nach der Brandkatastrophe stehen den Besuchern Solebereich und Gastronomie wieder zur Verfügung.

Viele haben die Bilder des Feuers immer noch vor Augen. Auch Johannes Butterweck. Der Badleiter kann sich noch genau an den Abend des 13. Oktober 2021 erinnern. Er selbst wohnt nur wenige Minuten vom Aqua Olsberg entfernt. Als er seinen Arbeitsplatz, sein Bad erreichte, schlugen die Flammen schon oben aus dem Dach. "Unsere erste Sorge galt natürlich den Badegästen, die noch im AquaOlsberg waren. Die wurden hier in der benachbarten Ballspielhalle versorgt. Gott sei

Dank wurde niemand verletzt. Das war an dem Abend erstmal das Wichtigste. Das Ausmaß der eigentlichen Katastrophe wurde erst Tage später klar. Da wurde mir auch bewusst, den Schaden zu beseitigen und den Großteil dieses Bades wieder aufzubauen, das geht nicht mal eben so. Das war schon heftig." Aus mal eben so wurden fünf Jahre. Das Hallenbad konnte nach ein paar Monaten intensiver Reinigung wieder öffnen. Zur großen Erleichterung der Mitarbeiter und Badegäste. Auch die Brandursache ließ sich feststellen: Es war ein technischer Defekt in einer der Saunawände. Nur die Erneuerung von Sole-, Sauna- und Gastronomiebereich zog sich über Jahre. "Es mussten wichtige Entscheidungen getroffen werden: Können wir die Katastrophe als Chance nutzen und den Solebereich baulich verändern und erweitern? Wie teuer wäre das? Das AquaOlsberg ist ein kommunales Bad, hier entscheidet die Stadtverwaltung. Die Verantwortlichen haben es sich da nicht leicht gemacht", erzählt Badleiter Johannes Butterweck.

MODERNER SOLE- UND GASTROBEREICH FÜR BESUCHER

Im Großen und Ganzen sind der Solebereich und die Gastronomie wie vor der Brandkatastrophe, allerdings für die Besucher neu und modern gestaltet. Seit Mitte August können Badegäste nun die beiden Solebecken, innen und außen, mit mit warmer, naturreiner 32 Grad heißer Leinethaler Sole wieder nutzen. Auch das Dampfbad mit seiner hohen Luftfeuchtigkeit und wechselnden Aufgüssen und die Kneipp-Box mit traditionellen Anwendungen nach der Lehre von Sebastian Kneipp stehen wieder zur Verfügung.

ÖFFNUNGSZEITEN UND KURSANGEBOTE ÄNDERN SICH

Neben der Möglichkeit im Freizeitbad an einem Aqua-Fitness-Kurs teilzunehmen, wird jetzt im Solebereich auch wieder Wassergymnastik angeboten. Vor der Brandkatastrophe kamen rund 150.000 Besucher pro Jahr erzählt Badleiter Johannes Butterweck. "Wir hoffen sehr, dass die Menschen uns neu entdecken und wir demnächst ähnliche Zahlen schreiben können." Besucher sind täglich von 9:00 bis 21:00 Uhr herzlich willkommen. Innerhalb der Woche kommen auch die Frühschwimmer wieder auf ihre Kosten. Sie können das AquaOlsberg dienstags bis freitags in der Zeit von 7:00 bis 9:00 Uhr nutzen.

Fotos: Alexa Schröder

„
Die Mitarbeiter des AquaOlsberg sind sehr erleichtert. Wir freuen uns nach der langen Pause nun auch wieder viele Badegäste im Solebereich und der Gastronomie begrüßen zu dürfen.

Kontakt und Öffnungszeiten

AquaOlsberg - Die Sauerlandtherme
Zur Sauerlandtherme 1 | 59939 Olsberg
T.: 02962 - 845050
M.: info@aqua-olsberg.de
www.aquaolsberg.de

Montag bis Freitag von 9:00 - 21:00 Uhr
Frühschwimmen:
Dienstag bis Freitag von 7:00 - 9:00 Uhr

Badegäste können die beiden Solebecken, Dampfbad, Kneipp-Box, Freizeitbad, Außenbecken sowie den modernen Gastronomiebereich nutzen. Wann der Saunabereich wieder öffnen kann, ist noch nicht abzusehen.



Zurück im Sauerland

SCHMALLENBERG WIRD ANFANG SEPTEMBER ZUM ZENTRUM DER 5. AVD-RÖHRL-KLASSIK.

Von Luisa Hegel

DAS SAUERLAND ÜBERZEUGT ERNEUT

In dieser Woche kehrt die AvD-Röhrl-Klassik ins Sauerland zurück. Nach dem erfolgreichen Stopp in Winterberg im Jahr 2024 schlägt die Rallye vom 2. bis 5. September 2026 ihr Fahrerlager in Schmallenberg auf. Dort findet die fünfte Auflage der beliebten Porsche-Oldtimer-Rallye ihren neuen Mittelpunkt. Die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren. Dass die Wahl erneut auf das Sauerland gefallen ist, kommt nicht von ungefähr. Die Resonanz im Jahr 2024 war überwältigend: Tausende Zuschauer säumten die Straßen und sorgten für eine besondere Atmosphäre. Schmallenberg bringt außerdem alles mit, was eine Veranstaltung dieser Größenordnung braucht: von mehr als 6.000 Gästebetten über eine großzügige Stadthalle bis hin zu einem Streckennetz, das Oldtimer-Herzen höherschlagen lässt.

KURVEN, KULISSE, KLASSIKER

Inmitten der Mittelgebirgslandschaft des Sauerlands bietet Schmallenberg beste Bedingungen für eine Oldtimer-Rallye. Kurvenreiche Landstraßen, dichte Wälder und charmante Orte sorgen dafür, dass jede Etappe zu einem besonderen Fahrerlebnis wird.

Auch das Starterfeld kann sich sehen lassen: Bis zu 180 historische Porsche werden erwartet – so viele wie nie zuvor. Für Besucher bedeutet das ein rollendes Porsche-Museum auf vier Rädern. Mit dabei ist natürlich auch Rallye-Legende Walter Röhrl, der traditionell mit der Startnummer 1 an den Start geht.

DREI TAGE, SECHS ETAPPEN, 746 KILOMETER

An allen drei Fahrtagen ist Schmallenberg Start- und Zielort der Rallye. Insgesamt legen die Teams auf sechs Etappen 746 Kilometer zurück.

Los geht es am Donnerstag mit einer 184 Kilometer langen Etappe nach Winkhausen. Nach einer Pause am Abend folgt die 52 Kilometer lange Rückfahrt nach Schmallenberg. Der Freitag hält die längste Tagesetappe bereit. Über 133 Kilometer führt die Strecke zunächst zur Dammühle bei Marburg, bevor es auf weiteren 167 Kilometern zurück ins Sauerland geht. Die Route verbindet abwechslungsreiche Straßen mit beeindruckenden Landschaften in Nordrhein-Westfalen und Hessen. Am Samstag steht schließlich die letzte Ausfahrt zur Biggetalsperre auf dem Programm. Nach dem Zwischenstopp in Sondern führt die finale Etappe zurück nach Schmallenberg, wo die Teams nach drei erlebnisreichen Tagen das Ziel erreichen.



© Arturo Rivas

PRÄZISION STATT TEMPO

Bei der AvD-Röhrl-Klassik geht es nicht um Bestzeiten oder Höchstgeschwindigkeiten. Gefragt sind vielmehr Präzision, Gleichmäßigkeit und perfektes Zusammenspiel zwischen Fahrer und Beifahrer. Genau das macht den besonderen Reiz dieser historischen Rallye aus. Für Zuschauer bietet die Veranstaltung zahlreiche Gelegenheiten, die Fahrzeuge aus nächster Nähe zu erleben, Fotos zu machen oder mit den Teams ins Gespräch zu kommen. Bereits der Zwischenstopp der Röhrl Klassik vor zwei Jahren entwickelte sich in Schmallenberg zu einem echten Publikumsmagneten – beste Voraussetzungen also für die Premiere als Gastgeber der gesamten Veranstaltung.

VORFREUDE AUF ANFANG SEPTEMBER

Mit der Rückkehr ins Sauerland schreibt die AvD-Röhrl-Klassik ihrer Erfolgsgeschichte weiter. Schmallenberg bietet die perfekte Kulisse für drei abwechslungsreiche Rallyetage und unvergessliche Momente. Wenn Anfang September rund 180 klassische Porsche durch Schmallenberg rollen, verwandelt sich das Sauerland erneut in eine der schönsten Bühnen für Oldtimer-Fans in Deutschland.

Zuschauer-Highlights

Donnerstag, 03.09.2026

14:30 H&R Spezialfedern, Lennestadt-Trockenbrück
15:40 Maximiliansbrunnen, Arnsberg
16:25 Gasthof Cramer, Hirschberg
16:55 Flugplatz, Meschede-Schüren
19:35 Aussichtsturm Kahler Asten

Freitag, 04.09.2026

8:40 Hotel Jagdhaus Wiese, Schmallenberg
15:10 Petrusbrunnen, Hallenberg

Samstag, 05.09.2026

09:05 Galileo Park, Lennestadt-Meggen
09:20 Aussichtsturm hohe Bracht
10:55 Kartbahn, Hahn-Wilberghütte
13:15 Hitzenalp, Olpe

Schmallenberg
Sauerland

Röhrl-Classic
2026

Erleben Sie **Oldtimer-Feeling** im historischen Stadtkern!

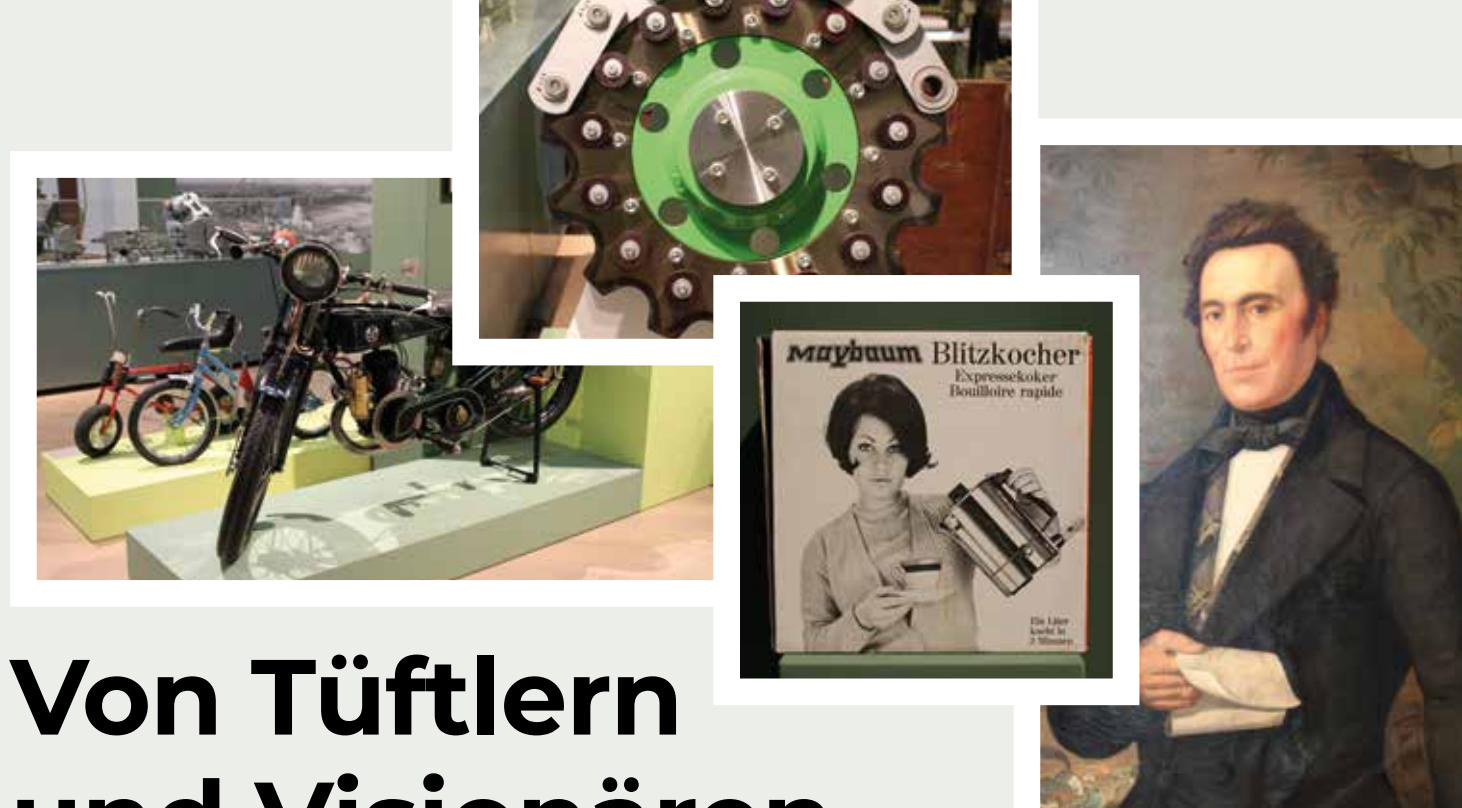
» Start und Ziel an der Kirche

» Oldtimer hautnah

04. September ab 15:30 Uhr
Schmallenger Boxenstopp mit Live-Musik, Leckereien & gemütlichem Beisammensein. Shopping bis 20 Uhr.



Alle
Informationen
entdecken!



Von Tüftlern und Visionären

Ausstellung „Macherland“ zeigt die industrielle Revolution im Sauerland.

Von Matthias Schäfer

Sie hießen Brökelmann, Cosack, Falke, Wolff, Severin oder mehrfach auch Schulte. Sie waren Schmiede, Dachdecker, Landwirte, Sägemüller, Tagelöhner, aber auch Erfinder. Die Ausstellung „Macherland“ im Arnsberger Sauerland-Museum zeigt die Anfänge der Industrialisierung im Sauerland im Kontext von 175 Jahren IHK Arnsberg, Hellweg-Sauerland in diesem Jahr.

Anstoß war ein Verdikt des preußischen Königs: Am 11. Februar 1848 erließ er die „Verordnung über die Einrichtung von Handelskammern“. Drei Jahre später wurde dies zur Grundlage der Handelskammer Arnsberg, Brilon, Meschede und Olpe, die am 11. Juni 1851 gegründet wurde. Josef Cosack (1801–1879) war der erste Präsident: Der Neheimer investierte in Ölmühlen und erwarb fast alle Anteile an der Ramsbecker Gewerkschaft (Bergbau). Er ordnete die Bergrechte und verkaufte die Grube. Nach einem Fehlschlag 1839 gründete Cosack 1845 das kombinierte Frisch-, Walz- und Weißblechwerk „Hüster Gewerkschaft“. Wegen der im Ruhrtal noch immer fehlenden Bahnlinie baute er dann 1853 in Hamm ein weiteres Werk auf. Im Sauerland bemühte er sich um dieses Hauptziel der jungen Handelskammer. Erreicht wurde es erst im März 1872, kurz vor seinem Tode.

FINDIGE UNTERNEHMER

Die Sauerländer hatten alles, um erfolgreich zu sein: die handwerklichen Fähigkeiten, die Rohstoffe, die Wasserkraft und den Mut, vom Handwerk auf ein anderes Gewerbe umzusteigen. Die findigen Unternehmer entwickelten, was die Menschen brauchten. Sie fuhren mit ihren Musterkoffern von Haus zu Haus. Verkaufte sich etwas nicht, passten sie ihre Produkte an. So begann der Neheimer Noah Wolff 1833 mit der Produktion von Stecknadeln sowie Haken und Ösen für Textilien. Später produzierte er Petroleumbrenner, es folgten im neuen Jahrhundert elektrische Lichtquellen, 1924 ging der Betrieb an die Honsel-Leuchten. 1867 gründeten die Herren Brökelmann, Jäger und Busse in Neheim ein Unternehmen, das Petroleum- und Karbidleuchten herstellte. BJB wurde 2021 mit dem TOP-100-Siegel ausgezeichnet und darf sich damit als eines der 100 innovativsten Unternehmen in Deutschland bezeichnen, dank der Umsetzung modernster LED-Technik.

GROSSES IMPROVISATIONSTALENT

Im IHK-Kammergebiet stehen, 175 Jahre nach Gründung, 57 Weltmarktführer für die bundesweite industrielle Bedeutung der Region. 165 mittelständische Betriebe aus ganz Südwestfalen werden als „Hidden Champions“ geführt. Die Ausstellung „Macherland“

zeigt eindrücklich, warum: Einerseits ist da die besondere Unternehmenskultur der Familienbetriebe, andererseits die stark handwerklich geprägte Bevölkerung, ihre Neigung zum Tüfteln und ihr über Jahrhunderte geschultes Improvisationstalent. Zufrieden ist man beim Sauerland-Museum, dass ein Aufruf nicht verhallt ist: So kamen aus Betrieben wie aus dem Museum Alte Kornbrennerei Sundern und dem Werk Neheim eine Vielzahl von Exponaten zusammen. Sie zeigen, wie der Sprung von den Kohlemeilern zur Holzkohle-Gewinnung bis zur heutigen LED-Technik und digitalen Produkten gelingen konnte. Ein sehr eindrückliches Exponat in der Ausstellung ist der Ketten- und Gelenkantrieb für eine Achterbahn, 2026 bei der Firma Ketten Wulf in Eslohe produziert. Ein Meilenstein in der heutigen Küchentechnik stammt aus Sundern: So wurde schon 1921 vom Elektrogerätehersteller Maybaum der sich automatisch abschaltende Wasserkocher als Patent angemeldet.

Der heutige Präsident der IHK Arnsberg, Hellweg-Sauerland, Andreas Knapstein, zur Ausstellung:

Viele Betriebe haben Exponate, historische Dokumente, Fotos und persönliche Geschichten beige-steuert. Dadurch wird die Ausstellung anschaulich und lebendig. Sie erzählt Wirtschaftsgeschichte nicht abstrakt, sondern aus der Perspektive der Unternehmen und der Menschen, die diese Region geprägt haben.

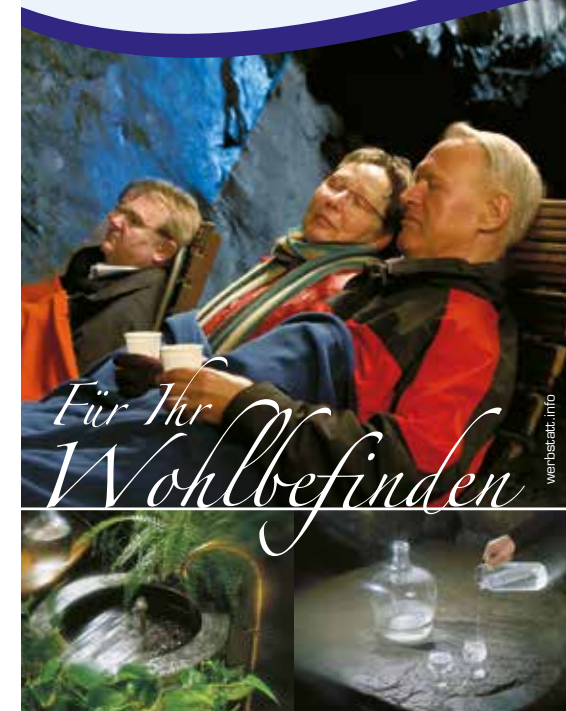
IHK Arnsberg, Hellweg-Sauerland

Der Leiter des Sauerland-Museums Dr. Oliver Schmidt verweist auf den Ansatz, die Darstellung der Antriebskräfte in den verschiedenen Stadien der industriellen Entwicklung der Region zu zeigen. Besonders stolz ist man im Museum auf Lumi, einen Interaktionsroboter, der im großen Ausstellungsraum "Westfalen" zu einer Führung auf besondere Weise einlädt. Er spricht vor allem Kinder und Familien an.

Fotos: Matthias Schäfer

Infos

Die Ausstellung „Macherland“ ist noch bis zum 4. April 2027 geöffnet: Dienstag 9–18 Uhr, Mittwoch–Freitag 9–17 Uhr, Samstag 14–18 Uhr und Sonntag + feiertags 10–18 Uhr. Mehr zum umfangreichen Rahmenprogramm unter www.sauerland-museum.de



Der direkt am Land- und Kurhotel Tommes gelegene Heilstollen „Brandholz“ wird seit über 20 Jahren therapeutisch genutzt. Er ist ein Begriff für Gesundheit und Wohlbefinden geworden. Atmen Sie mal wieder richtig durch und tanken neue Energie.

Nordenauer Heilstollenkur – Höhlentherapie im Sauerland

8 Tage, ganzjährig, individuell verlängerbar

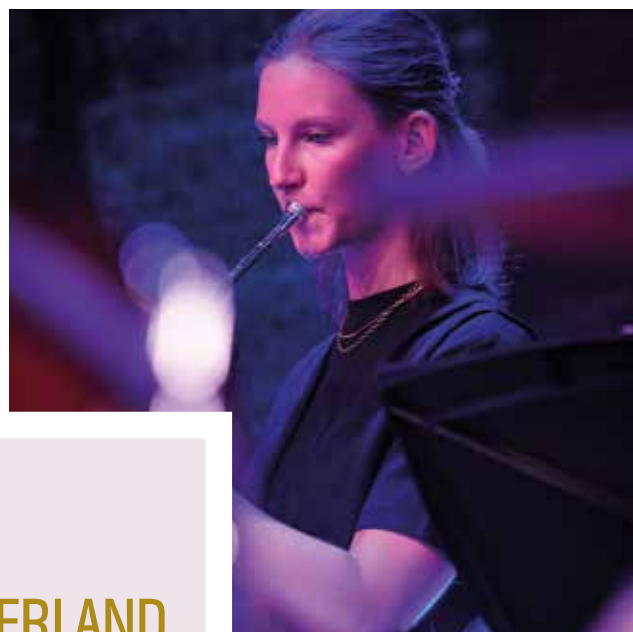
- 7 ÜN inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet
- Ein saisonales Schlemmer-Buffer
- Ein Begrüßungscocktail
- 6 x Genieß-Brei-Drei-Gang-Halbpension
- Ausführliche ärztliche Beratung und eingehender ärztlicher Check-Up, beinhaltend die Laboruntersuchung der relevanten Blutparameter im Umfang einer Klinikaufnahme (vollst. Blutstatus & -fette, Leber- & Nierenwerte, Elektrolyte usw.). Bei Indikation EKG
- Notfallversorgung, Psychologische Beratung
- Ohrakupunktur
- Gesprächsrunden zu verschiedenen Gesundheitsthemen
- 3 x Autogenes Training
- 2 x Massage (30 Min.)
- Nutzung der Finnischen Sauna & Fitnessraum
- Freier Eintritt i. d. Schieferstollen Nordenau

Preis pro Person im DZ ab **795,- €**
im EZ ab **900,- €**

Geöffnet: ganzjährig, tägl. 8.00 – 17.30 Uhr
Eintritt ab 7,50 €, mit SauerlandCard 7,00 €
Land- & Kurhotel Tommes, Inh. Torsten Tommes e.K.
Heilstollenweg 9, 57392 Nordenau
www.heilstollen-nordenau.de

Brass-Musik *der Spitzenklasse*

Der Sauerland-Herbst bringt die Profimusiker in die Region.



Von Rita Maurer

Das Sauerland ist eine echte Blasmusik-Region. Das zeigt sich nicht nur in der gerade zu Ende gehenden Schützenfest-Sommersaison, sondern auch im Herbst. Im Sauerland-Herbst!

Kenner nicken jetzt begeistert, denn der Sauerland-Herbst ist längst kein Geheimtipp mehr. Seit über 25 Jahren steht er für eine kongeniale Verbindung von international bekannten Brass-Spitzenensembles auf Weltklasse-Niveau mit der regionalen Musikszene quer durch die verschiedenen Genres – und das an teilweise sehr außergewöhnlichen Spielorten im gesamten Hochsauerlandkreis, darunter das Bergwerk Ramsbeck, das Eventschiff EMS Hennesee, das Josefsheim Bigge oder die LWL-Klinik in Warstein.

Der diesjährige Sauerland-Herbst ist bereits im Juli mit einem dreitägigen Open-Air-Sommerfestival in Herdringen gestartet. Ab Ende September sind 20 Konzerte an 18 Orten geplant, außerdem drei Schulkonzerte und Workshops von Profis für die heimischen Musiker.

Karten im Vorverkauf und reichlich Hintergrundinformationen zu den einzelnen Ensembles und dem gesamten Festival gibt es unter sauerland-herbst.de

Fotos: Rita Maurer, Anna Maurer

Die Konzerte

Canadian Brass

Sa 26.09.2026, 19.30 Uhr, Meschede, Stadthalle

Canadian Brass

So 27.09.2026, 11.00 Uhr, Finnentrop, Festhalle

Gansch, Wieder & Paul

Di 29.09.2026, 18.30 Uhr, Meschede, EMS-Hennesee

Frederik Köster

Mi 30.09.2026, 19.30 Uhr, Olsberg, Josefsheim

ART'uur

Do 01.10.2026, 19.30 Uhr, Ramsbeck, Bergwerk

Jack Russels Halsbänd

Sa 03.10.2026, 19.30 Uhr, Medebach, Schützenhalle

Westfalen Winds

So 04.10.2026, 15.00 Uhr, Sundern-Hachen, Schützenhalle

German Hornsound

Di 06.10.2026, 19.30 Uhr, Schmallenberg, Habbels

Duo Pierobon und Nicoletta

Do 08.10.2026, 19.30 Uhr, Warstein, LWL-Klinik

Max Joseph

Fr 09.10.2026, 19.30 Uhr, Bredelar, Kloster

Geneva Brass

Sa 10.10.2026, 19.30 Uhr, Brilon, Autohaus Witteler

Sinfonieorchester Musikschule

So 11.10.2026, 15.00 Uhr, Arnsberg, Sauerland-Theater

Folkwand Brass Essen

Do 15.10.2026, 19.30 Uhr, Eslohe - Reiste, Kirche

10forBrass

Fr 16.10.2026, 19.30 Uhr, Hallenberg, Stadthalle

10forBrass

Sa 17.10.2026, 19.30 Uhr, Arnsberg, Firma BJB

Genesis Brass

So 18.10.2026, 15.00 Uhr, Meschede, Abtei Königsmünster

Brass Band Limburg

Sa 24.10.2026, 19.30 Uhr, Winterberg, Oversum

Wenn der Betriebsausflug zur Technik-Tour wird

Immer mehr Vereine und Firmen entdecken den Erlebnisberg Kappe als Ort für Teambuilding, mit einem Blick hinter die Kulissen als Anziehungspunkt für technikaffine Gäste.



Von Ralf Hermann

Ein Betriebs- oder Vereinsausflug muss nicht zwangsläufig im Biergarten enden. Am Erlebnisberg Kappe in Winterberg entscheiden sich immer mehr Vereine und Firmen für ein anderes Programm: erst eine Fahrt im Sessellift, dann ein Blick auf die Technik, die im Hintergrund dafür sorgt, dass es am Erlebnisberg Kappe zu jeder Jahreszeit läuft. Aus einem einstigen Nischenangebot neben den Familien-Highlights ist ein attraktives Angebot für technik-affine Besuchern geworden, welches stetig wächst und immer stärker nachgefragt wird.

ZWEI SESSELLIFTE, EINE BESCHNEIUNGSANLAGE

Der Betriebsleiter und der Leiter Beschneigungstechnik übernehmen die Technik-Führungen persönlich. Sie erklären unter anderem, wie die beiden Sesselbahnen auf der Kappe funktionieren und was hinter der Beschneigungstechnik steckt, die im Winter für Schnee auf den Pisten sorgt und heute den Großteil der Fläche im Skigebiet abdeckt.

Zur Sprache kommt dabei auch die steilste Abfahrt nördlich der Alpen, die am Berg liegt und ohne die passende Technik im Hintergrund gar nicht befahrbar wäre. Für Gäste, die sich sonst nur mit dem Endergebnis beschäftigen, den fertig präparierten Hängen im Winter oder der



Sommerrodelbahn, öffnet sich damit ein Blick hinter die Kulissen, den sie so noch nicht kannten.

MEHR ALS KAFFEE UND KUCHEN

Der Anlass für den Ausflug ist meist derselbe: Teambuilding oder ein gemeinsamer Tag abseits vom Arbeitsalltag. Statt eines Vortrags im Konferenzraum steht ein Rundgang im Freien auf dem Programm, bei dem sich Kolleginnen und Kollegen abseits ihrer üblichen Rollen begegnen. Die Mischung aus Technikinteresse und Freizeitangebot macht dabei den Unterschied zu einem gewöhnlichen Betriebs- oder Vereinsausflug. Wer die Führung gebucht hat, kann im Anschluss die Sommerrodelbahn hinunterfahren, sich im Kletterwald an einem der Parcours versuchen oder mit der Fly-Line über die Baumwipfel gleiten. Vorbei an den Downhillstrecken des angrenzenden Bikeparks. Auch eine Runde Abenteuergolf oder ein Sprung auf der Trampolinanlage lässt sich in ein solches Programm einbauen.

EIN BERG, DER AUCH FAMILIEN KENNT

Der weit größere Teil der Besucher kommt weiterhin wegen der klassischen Angebote: Sommerrodelbahn, Fly-Line, Kletterwald, Abenteuergolf, Panorama Erlebnis Brücke, Trampolinanlage und Kappis Spielplatz gehören seit Jahren zum festen Programm für Familien, Jugendgruppen, Schulklassen und Kindergeburtstage. Genau diese Mischung aus etabliertem Freizeitangebot und Technikeinblick sorgt dafür, dass sich Betriebsausflüge und Vereinsfahrten am Berg zunehmend etablieren, ohne dass die Familien darunter zu kurz kommen.

EIN RUNDGANG MIT AUSSICHT

Wer die Technik-Führung mit einem Programmpunkt für die Augen verbinden möchte, hat mit der Panorama

Erlebnis Brücke die passende Ergänzung: 435 Meter lang, zwanzig Meter über dem Waldboden, mit fünf Kletterelementen und einer Röhrenrutsche am Ende, dazu ein Blick über Winterberg und die umliegenden Höhenzüge. Die Brücke ist ganzjährig geöffnet und eignet sich damit auch für Gruppen, die im Herbst oder Winter anreisen.

Nach der Führung wartet das Panorama Café-Restaurant mit rund zweihundert Sitzplätzen innen und auf der Terrasse, dazu Kiosk und Schlechtwetterpavillon für eine kurze Pause zwischendurch. Für größere Gruppen lässt sich das Programm aus Führung, Freizeitangebot und Verpflegung im Vorfeld gemeinsam abstimmen. Wer eine Technik-Führung oder ein Gruppenprogramm plant, meldet sich beim Gästeservice des Erlebnisberg Kappe: telefonisch unter 02981/9296433 oder per Mail an info@erlebnisbergkappe.de.

Fotos: Erlebnisberg Kappe

Kontakt

Erlebnisberg Kappe

Kapperundweg, Kappe, 59955 Winterberg
T.: 02981 9296433
E-mail: info@erlebnisbergkappe.de
www.erlebnisbergkappe.de

Aus Liebe zur Heimat geben wir alles!

Heimatliebe beschreibt das Lebensgefühl einer ganzen Region. Es vereint das Dorf, die Stadt, zeigt Menschen, Vereine, Unternehmen: alle miteinander.

Wir erzählen Geschichten mit Hingabe, Lust und Laune und präsentieren Heimat zeitgemäß und lebenswert. Unser Print-Magazin erscheint viermal jährlich in regional zugeordneten Ausgaben.

Ihre
Heimatliebe-Herausgeber



Heimatliebe

Dein Magazin
Deine Region
Deine Geschichten

Regionen

Arnsberg . Sundern
Attendorn . Olpe . Drolshagen . Wenden
Brilon . Olsberg
Kirchhundem . Lennestadt . Finnentrop
Winterberg . Hallenberg . Medebach
Willingen . Diemelsee

www.heimatliebe-magazin.de





Verlässlich, regional, vielseitig - Wir haben für jeden das passende Fahrzeug



JETZT SCANNEN UND AKTUELLE
ANGEBOTE ENTDECKEN!



ARNOLD



Nutzfahrzeuge

Autohaus Heinrich Arnold GmbH & Co. KG

Briloner Landstraße 48 • 34497 Korbach

05631 9779-0 • www.vw-arnold.de