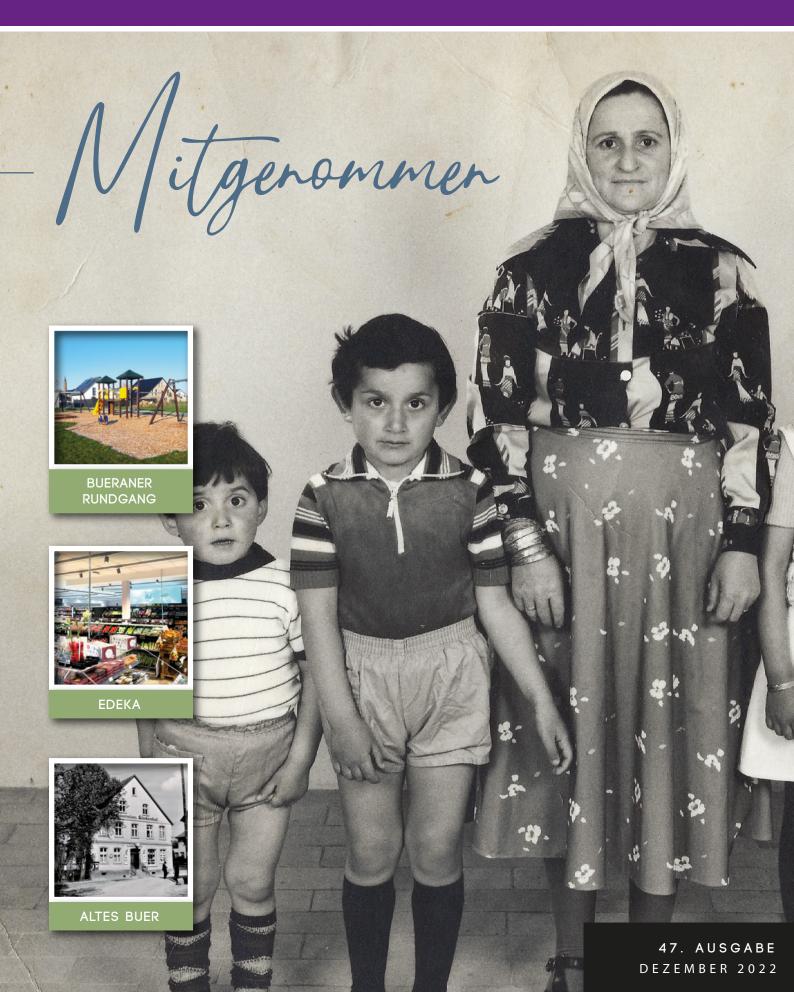
DORFGEFLÜSTER





GRUBWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

herzlichen Glückwunsch zum tollen Gelingen des Neustarts von "Watch in!" und "Dorfgeflüster", und ein großes Dankeschön an den Herausgeber, das Netzwerk Jugendhaus Buer e.V. und das engagierte Team der Jugendredaktion.

In Buer, da lässt es sich gut leben, da fühlen wir uns wohl, das ist der Tenor, der oft bei Befragungen zur Aufenthalts- und Lebensqualität unseres Orts zum Ausdruck gebracht wird. Hier gibt es noch funktionierende Nachbarschaften, Vereine und Geselligkeit, die einen wesentlichen Beitrag zur Wohnqualität in unserem Ort leisten. Viele Bürgerinnen und Bürger engagieren sich ehrenamtlich, um dieses gute Gemeinwesen zu gestalten. Mit der Dorfzeitung "Watch in!" und "Dorfgeflüster" haben wir ein Medium in unserem Ort, das hierauf in besonderer Weise eingeht. Es beleuchtet Wichtiges und Nebensächliches und auch etwas, was viele eigentlich schon immer wissen wollten. Dabei wird deutlich, wie vielfältig unser Ort ist.

Bei näherem Hinschauen erkennen wir erst, welche Geheimnisse die Natur in sich birgt, wie reichhaltig unser Kultur- und Sportangebot ist, wie Vereine und Dorfgemeinschaften funktionieren und wie wichtig der gesellschaftliche Zusammenhalt ist. Interessant auch der Blick in die Vergangenheit – darauf, wie es früher einmal in Buer war.

Die Dorfzeitung macht auch deutlich, dass qualifizierte Öffentlichkeitsarbeit mehr ist als das, was vielfach sehr oberflächlich und unkritisch in den sozialen Netzwerken "gepostet" wird. Die Mitwirkenden im Redaktionsteam können hier Erfahrungen sammeln wie Hintergründe hinterfragt und Sachverhalte verständlich darzustellen werden. Fähigkeiten, die sowohl im späteren Berufsleben, aber auch für weitere ehrenamtliche Aktivitäten von Nutzen sein werden.

Den Lesern und Leserinnen eröffnen sich durch die Lektüre des "Dorfgeflüsters" Einblicke, die sonst der breiten Öffentlichkeit verborgen bleiben würden. Das Redaktionsteam ist sicher



auch dankbar dafür, Anregungen und Ideen für zukünftige Ausgaben zu erhalten.

Allen, die einen Beitrag zum Erscheinen von "Watch in!" und "Dorfgeflüster" leisten gebührt ein großer Dank. Das gilt dem engagierten und kreativen jungen Redaktionsteam, dem Herausgeber mit Uschi Thöle-Ehlhardt als Motor des Projekts, aber auch allen Sponsoren und Unterstützern.

Ich wünsche Entspannung, Spaß und gute Unterhaltung beim Lesen und Betrachten, gute Ideen und Kreativität dem Redaktionsteam und breite Unterstützung durch die Ortsgemeinschaft für dieses tolle Projekt. Schon jetzt freue mich auf viele interessante Ausgaben von "Watch in!" und "Dorfgeflüster".

Ihr

Wilhelm Hunting Ortsbürgermeister





[NATUR IN BUER]

Eine Buche bei Buer: 270 Jahre jung und noch immer sehr vital!

besonders alt werdenden Menschen. Methuselah ist der Name bigen Grannen-Kiefer, die im US-Bundesstaat Kalifornien

wächst. Der Baum, den ich Ihnen heute vorstellen möchte, ist zwar von Buer. Es ist eine besonders alte mehrerer Buchen und in Nachbar-

ber erst einmal etwas Allgemeines über Buchen. Wenn wir Buche sagen, ist zumeist eine Rotbuche gemeint. Das ist eine in Mitteleuropa häufig zu findende Baumart. Würden Menschen nicht durch Pflanzungen eingreifen, wären etwa 30 % der Waldfläche in Deutschland von Buchen bestanden. Tatsächlich sind es aber nur ca. 14 % der Waldflächen. Einen hohen Stellenwert für den Boden nehmen Buchen wegen ihrer tiefen und weiträumigen Durchwurzelung ein. Etwa 70 Falter- sowie 30 Käferarten leben von der Buche. Des Weiteren sind oft zahlreiche Pilzarten wie beispielsweise der tödlich giftige Knollenblätterpilz und die als Speisepilze beliebten Steinpilze mit der Rotbuche vergesellschaftet. Sie unterstützen sich gegenseitig, indem die Bäume Nährstoffe und die Pilze Wasser bereitstellen.

Vor dem Abbau großer Kohlevorkommen nutzten die Menschen das Buchenholz überwiegend als Brennholz. Als Holz von guter Qualität lässt es sich auch hervorragend zu langlebigen Möbeln verarbeiten. Trotzdem wird Buchenholz auch heute überwiegend als Brennholz genutzt. Dass uralte Bäume seit Jahrzehnten Schadstoffe reinigen und absorbieren und CO2 speichern, ist



sicher erwähnenswert. Ebenso von Bedeutung ist die Abgabe von sauerstoffhaltiger Luft. Buchen können bis zu 45 Meter hoch wachsen und ein Alter von bis zu 350 Jahren erreichen.

Die Buche bei Buer, über die wir heute sprechen, misst in ca. 1,50 Meter Höhe einen Stammumfang von 4,80 Metern! Dieser Umfang entspricht in etwa einem Lebensalter von 270 Jahren. Dennoch erscheint der Baum äußerst vital. An der Rinde zeugen einige zugewachsene Risse von früheren Verletzungen, die komplett verheilten.

Zurückgerechnet dürfte der Baum um das Jahr 1732 gepflanzt worden beziehungsweise ausgesamt sein. Ganz genau lässt sich das Alter nicht benennen. Natürlicherweise gibt es teils erhebliche Wachstumsschwankungen. Diese hängen von der Bodenbeschaffenheit, der jeweiligen Wasserversorgung und anderen Standortbedingungen ab. So kann die beschriebene Buche auch "nur" 200 Jahre, oder gar 300 Jahre alt sein. Aber auch das wäre schon ein beachtliches Alter. Dies Alter wird von den wenigsten Rotbuchen erreicht, da sie meist im Alter von 120 Jahren gefällt werden.

Ein Geheimnis des hohen Alters des hier vorgestellten Baumes, ist vielleicht in der überwiegend gleichmäßigen Wasserversorgung, dem Standort am Waldrand sowie in dem günstigen Abstand zu den Nachbarbäumen begründet. Gut möglich ist, dass die Buche zu einer kleinen Waldweide zählte, auf der im Mittelalter, so vielleicht auch im Jahr 1732, das Vieh zur Mast getrieben wurde.

Die heutigen Schlussworte formulierte einst Khalil Gibran: Bäume sind Gedichte, die die Erde in den Himmel schreibt.

Lesetipps

Natur des Jahres 2022:



Baumalter schätzen:



Einfach den QR-Code mit der Kamera des Mobiltelefons scannen

Text und alle Fotos:

Astrid Schmidtendorf





[BUERANER **RUNDGANG**]



Fertigstellung und Einweihung der Boulebahn, die auf Initiative des SoVD Melle-Buer entstand, an der Hilgensele mit Bänken zum Klönen



Zaunbau am Spielplatz in Tittingdorf



Sicherung des Ehrenmals in Holzhausen - Steine bröckeln aus der Fassade heraus.



Dach.



Verlegung von Rasengittersteinen zur Befestigung des Randstreifens an der Krebsheide in Sehlingdorf



Das Denkmal wurde daraufhin mit Holzbohlen und Spanngurten gesichert. Ob ein Rückbau oder eine Sanierung erfolgt, wird im kommenden Jahr entschieden.

In Buer passiert so Vieles, das nicht alle immer mitbekommen und worüber wir auch nicht immer in größeren Beiträgen berichten können – aber unsere neue Rubrik "Bueraner Rundgang" soll zeigen, was an kleinen und auch größeren Dingen so passiert.

Fotos allgemein: Michael Saffran | Fotos Klimaturm: Pia Bröcker | Fotos Skateranlage: Quang Khuat





Fertigstellung des Spielplatzes 'An der Blanken Mühle' - mit Boulebahn und Grünfläche





Neugestaltung des SP in Wetter. Durch Eigeninitiative der Dorfgemeinschaft in Wetter wurden eine Torwand und neue Sitzbänke aufgestellt. Derzeit wird ein Unterstand errichtet.





Die Skateranalge hatte schadhafte Stellen und wurde durch den Baubetriebsdienst abmontiert, repariert und wie gewohnt wiederaufgebaut.

Familienfest "Buer ist bunt" – mit einem Flohmarkt für Kinder

Ein vielfältiges, buntes, bewegtes Fest für alle Generationen mit Bühnenprogramm und Mitmach-Aktionen auf dem Festplatz in Buer am 17. September

"Eine Gesellschaft lebt dadurch, dass viele sie gestalten. Eine Gemeinschaft entsteht dadurch, dass viele zusammen etwas bewegen." (Uschi Thöle-Ehlhardt in ihrer Begrüßung)

afür steht das Familienfest, das der Jugendwagon Buer und der Arbeitskreis "Buer integrativ" gemeinsam nach vierjähriger Pause wieder organisierten - ein bunter und abwechslungsreicher Familien-Nachmittag unter Beteiligung verschiedener Vereine, Gruppen, Initiativen und Einrichtungen - mit zahlreichen Mitmach-Aktionen für Jung und Alt.

Die Jugendfeuerwehr bot Wasserspiele, bei denen die Kids selbst an die Wasserrohre durften. Die Polizei Melle organisierte gemeinsam mit der Verkehrswacht einen Kettcar-Parcours, um für das Thema Verkehrssicherheit zu sensibilisieren: Thema "Handy am Steuer".



Es gab Mitmachstände der Kindergärten, Kinderschminken beim Stand des Kinderhauses, eine Buttonmaschine des VTSM e.V., Rundfahrten mit alten Traktoren des Traktorenvereins aus Meesdorf und Hüpfburgen. Die Jugendabteilung Fußball des SuS Buer lockte mit verschiedenen Übungen und Aufgaben.

Der Posaunenchor Buer läutete ein buntes Bühnenprogramm ein, mit Auftritten und Mitmachliedern des Kinderhauses und türkischer Folklore auf der Saz, begleitet durch einfühlsamen Gesang. Die neu gegründete Wagon-Band sowie die Schulband der Lindenschule brachten unter Leitung von Quang Khuat junge Songs auf das Festgelände, das Emblaze Dancestudio war vertreten durch junge Tänzerinnen und Tänzer, die beeindruckende Auftritte mit Breakdance- und verschiedenen Tanz-Performances boten und zum Mitmachen bei einem Dance-Flashmob motivierten.

Ein Highlight waren für viele sicherlich die Auftritte von "The Pipes and Drums oft the Royal British Legion Osnabrück". Sie unterstehen direkt der Britischen Krone, somit hielten sie und viele Gäste für ein Trauerlied und eine Trauerminute zum Gedenken an die verstorbene britische Queen Elizabeth inne.

Parallel zum bunten Treiben auf dem Festplatz hatten Kinder die Möglichkeit sich an einem Flohmarkt "Von Kindern für Kinder" zu beteiligen. Intensive Verkaufsverhandlungen prägten dort das Geschehen. Für das leibliche Wohl war gesorgt durch türkische Spezialitäten, Zuckerwatte, Popcorn, Tee, Kaffee, Kuchen, Donuts und Getränke.

Ein großes DANKESCHÖN geht an alle Beteiligten für dieses bunte Fest, und besonders an Annegret Tepe und Quang Khuat vom Team des Jugendwagons, bei denen die Fäden zusammenliefen und die im Hintergrund die gesamte organisatorische Arbeit leisteten.

Ein Dank gebührt aber auch der Stadt Melle, dem Baubetriebsdienst und den Gemeindemitarbeitern vor Ort, die an vielen Stellen im Hintergrund tätig waren und das Fest tatkräftig unterstützten.

u.t.e











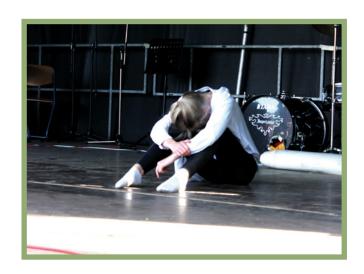




















Wir LandFrauen Buer...

...nahmen im August verstärkt das Thema Müll ins Visier:

Frau Störmann stellte detailliert das allen bekannte Unternehmen AWIGO "Abfallwirtschaftsgenossenschaft Osnabrück GmbH" vor und berichtete über die aktuellen Abfallmengen: Jeder Einwohner verursacht jährlich 556 kg Abfall, resultierend aus einer täglichen Entsorgungsmenge von 30.352 Tonnen Abfall. Neben der Abholung von Restmüll, Papier, Kompost, Verpackungen, Sperrmüll und E-Schrott werden von der AWIGO auch die Grünabfallsammelplätze, Recyclinghöfe, Altglascontainer und Schadstoffmobile betrieben. Sie informierte abwechslungsreich über Müllvermeidung, Vorbereitungsmaßnahmen zur Wiederverwertung des Abfalls, Wiederverwertung und Beseitigung. Immer den Klimaschutz im Blick appellierte sie abschließend, bewusst zu konsumieren und den Abfall sorasam zu sortieren!

Auf zur AWIGO!

In Privatfahrzeugen fuhren die Bueraner Landfrauen am 9. August zum Abfallrecyclinghof Ankum und wurden dort herzlich von Frau Martina Störmann auf dem Parkplatz – gleich neben den imposanten Entsorgungsfahrzeugen - empfangen. Einleitend wurde die große Wartungshalle in Augenschein genommen, denn nur ein regelmäßiger Check der Müllfahrzeuge ermöglicht termingerechte Abfuhren. Vorbei an den gut beschrifteten Abfallbuchten, in denen fast alles von A wie Altmetall bis Z wie Zäune - kostenlos bzw. gebührenpflichtig - abgegeben werden kann, erreichten die Landfrauen den Grünabfallsammelplatz. Aus dem dort angelieferten Abfall wird vor Ort in ca. 12 Wochen Humus gewonnen, der auf den Grünsammelplätzen

wieder zum Kauf angeboten wird. Während der Kompostierung herrschen in den Mieten Temperaturen zwischen 55 und 65 Grad Celsius, so dass sämtliche Unkrautsamen und Krankheitskeime im Material abgetötet werden. Zuletzt besichtigten die Landfrauen die Umschlagplätze für Rest- und wiederverwertbaren Müll (gelber Sack). Schon der Gestank und die vielen Wespen veranlassten die Landfrauen auf Entfernung stehen zu bleiben. Der in Ankum angelieferte Abfall aus den gelben, grünen und braunen Tonnen wird gesammelt, auf große Transporter verladen und zu entsprechenden Verwertungsanlagen gefahren. "Bemerkenswerte Einblicke in die Arbeitswelt der Abfallwirtschaft", resümierten die Landfrauen abschließend. Mit nachhaltigen Eindrücken ließen sich die Teilnehmerinnen abschließend Kaffee und Kuchen im idyllischen Landcafé Sitter schmecken.

Clean Up!

"Kommt vorbei und macht mit!", appellierten die Bueraner Landfrauen. Am Samstag, den 20. August durchstreiften engagierte Landfrauen ab dem örtlichen Busbahnhof sternenförmig ausschwärmend die umliegenden Bürgersteige, Gassen sowie öffentlichen Plätze und sammelten herumliegenden Müll ein. Erstaunlich, wieviel und vor allem welcher Unrat in kürzester Zeit die Müllsäcke füllte: Unter anderem Kleidungsstücke, Elektrogeräte, Pfandflaschen und ein beträchtliches Sammelsurium an Verpackungsmaterial. Resümee an diesem Nachmittag: Die achtlos weggeworfenen Zigarettenkippen waren mengenmäßig der weitaus größte gesammelte Müllanteil. Doch gerade das Einsammeln der unscheinbaren Zigarettenfilter, die Grundwasser und Boden verunreinigen, gestaltete sich sehr zeitaufwendig! Besonders um die öffentlichen



Bänke tummelten sich etliche Zigarettenstummel in den Pflasterfugen und hohem Gras. Zwei gut gefüllte Klarsichtbeutel mit Zigarettenkippen bammelten abschließend zwischen etlichen gesammelten Fundstücken an der von den Landfrauen aufgehängten Girlande der Schande! Auf das Müllproblem aufmerksam machend und zum Umdenken animierend hing das lange Gebilde 14 Tage für alle ersichtlich an der Hecke gegenüber dem Busbahnhof Buer. Die Landfrauen appellierten, Verantwortung zu übernehmen - für ein sauberes Buer!

...reisten zur Königin der Hanse

In diesem Jahr führte die Fahrt in den Norden zur Hansestadt Lübeck. Im modernen Reisebus erlebten die Landfrauen Anfang September eine angenehme Anreise mit pünktlicher Ankunft in Lübeck – der Stadt der sieben Türme. Zur Mittagszeit ließen sich die Landfrauen von zwei kundigen Stadtführerinnen durch die Altstadt führen. Als Highlight der "Altstadtinsel" erwiesen sich die schmalen Gänge, die die Kaufleute zu Beginn des 14. Jahrhunderts durch die Vorderfronten ihrer Häuser brachen und winzige "Buden" in ihre Hinterhöfe bauten. Die einstigen Wohnungen der Tagelöhner, Handwerker und Seeleute sind heute Teil des UNESCO Welterbes und die Landfrauen bummelten begeistert durch die bewohnten, liebevoll gestalteten Gänge und Höfe. Bei herrlichem Sonnenschein startete am zweiten Tag die Kanalfahrt rund um Lübecks Altstadtinsel. Im Café Niederegger tauchten die Landfrauen anschließend in die Welt des Marzipans ein und kosteten den Klassiker: "Marzipan-Nusstorte". Gestärkt startete alsdann die nächste Reiseetappe zur Hansestadt Wismar. Auf dem beeindruckend großen Marktplatz, umrandet von stattlichen Bürgerhäusern, startete die Stadtführung. Die Backsteingotik und die imposanten Gebäude gehören zum UNESCO-Welterbe. Am Sonntagmorgen führte die Reise ins Herz der Lübecker Bucht: Neustadt in Holstein. Im Stadthafen ankommend fiel der Blick sogleich auf die mittelalterliche Altstadt mit ihren roten Backsteingebäuden. Weiter führte die Busfahrt entlang der alten Küstenstraße in den lässig lebendigen Badeort Scharbeutz. Bei strahlendem Sonnenschein spazierten die Landfrauen entlang des Ostseeufers; einige mit hochgekrempelten Hosen direkt am Wasser und andere entlang der ansprechend ausgestalteten Promenade. Am frühen Nachmittag hieß es einsteigen zur kurzen Weiterfahrt in die Gemeinde "Timmendorfer Strand". Die Landfrauen erhaschten Eindrücke von dem mondänen Badeort mit den trendy Boutiquen, schicken Restaurants und exklusiven Hotels. Mit Blick auf die Uhr ließ sich die Heimfahrt jedoch nicht länger aufschieben.









Die Landfrauen erlebten pulsierende Städte mit hanseatischem Flair in aufgeschlossener, fröhlicher Gemeinschaft: Gemeinsam Urlauben - für die Landfrauen immer eine besondere Zeit!

...radelten zu Rila, Stemwede

Auf die Räder – fertig - los! Am zweiten Septemberwochenende trafen sich die Landfrauen am Busbahnhof Buer zur fröhlichen Radtour mit dem Ziel Erlebnisgastronomie Rila in Stemwede. Vorsitzende Marita Kohmöller und Vorstandsmitglied Ilona Fortmann überraschten mit einer abwechslungsreichen Tour durch unsere schöne Heimat. Ging es zu Beginn durch Berg und Tal, vorbei an Wiesen und Acker, führte die Fahrt alsbald auf geschlungenen Pfaden durch die Wälder. In Bad Essen angekommen führte die Route weiter entlang des Mittellandkanals: Entspanntes Radeln abseits des Autoverkehrs erlaubte launige Gesprächen von "Rad zu Rad" und versonnene Blicke in die Ferne. Die flache Landschaft ermöglichte eine zügige Fahrt und das auffallende gläserne Bauwerk "Rila" wurde pünktlich erreicht. Im Garten der Sinne freute sich die radelnde Zunft über das Eintreffen weiterer Landfrauen. Lebhafte Gespräche, köstliche Torten und Getränke nach Belieben ließen die Zeit schnell verrinnen. Doch ein Gang durch den imposanten Garten der Sinne stand noch aus! Wir tauchten ein in fremde Länder: Mediterrane Gärten mit bemerkenswerten Bauwerken, Wasserspiele, romantische Plätze....in Japan, Italien, Griechenland, Spanien ... verblüffend! Zuletzt ein Abstecher in die "Genusswelten" mit einer Auswahl an Feinkostprodukten aus 45 Ländern. Wieder auf dem Rad führte die Heimfahrt

zielstrebiger über Fahrradwege zurück; im Gepäck: Gute Gespräche, kulinarische Genüsse und bemerkenswerte Gartenimpressionen!

...hörten Kurzgeschichten zum Schmunzeln, vorgetragen von Ulrike Kroneck

Kaffee und Kuchen Mitte September für ca. 30 Frauen im B22! Für den Vorstand kein Problem. Die Landfrauen genossen das gesellige Kaffeetrinken im gefälligen Ambiente. Auch zu Gast: Ulrike Kroneck - anerkannte Autorin und freie Lektorin mit Wohnsitz in Buer. An diesem Nachmittag hatte sie fröhliche Geschichten für die Landfrauen im Gepäck. Die rührende Fabel vom Maulwurf Bruno, fantasievolle Sagen über unentdeckte Elfen und einem Prinzen im immerwährenden Sonnenschein sowie Kurzgeschichten über eine verrückte Reise ins "nirgendwo" und einem skurrilen amerikanischen Schiffsevent amüsierten die Gäste. Ein herzliches Dankeschön an Ulrike Kroneck für diesen fröhlichen Nachmittag!

... wünschten uns Zeit

Anfang Oktober wieder volles Haus im B22! Das Thema Zeitmanagement interessierte die Mitglieder! Referentin Iris Flentje kam gleich zu Beginn ihres Vortrages auf den Punkt: Zeit ist rar! Der Beruf, die Verpflichtung gegenüber den Kindern und Eltern aber auch die allseits präsenten Medien, wie Handy, Facebook, etc. nehmen wertvolle Zeit in Anspruch. "Wir müssen verantwortungsbewusst mit unserer Zeit umgehen", drängte Iris Flentje die Landfrauen und gab drei Aspekte zu bedenken:



1. Welchen Sinn hat mein Leben?

"Den Sinn des Lebens für sich zu kennen, ist der wertvollste Gesichtspunkt für unser weiteres Handeln", erläuterte Iris Flentje und ergänzte "die eigene Lebensfreude ist der entscheidende Faktor."

2. Welche Ziele habe ich?

"Ziele setzen wir uns täglich", bekräftigte Iris Flentje, "doch sollten sie auch realistisch sein. Schalten Sie ruhig mal ihr "Navi" an, prüfen Sie die Reichweite und entscheiden Sie neu".

3. Wie teile ich mir die Zeit ein?

"Verplanen Sie nur die Hälfte des Tages und akzeptieren Sie, dass die Abläufe an einigen Tagen reibungsloser klappen als an anderen", empfahl Iris Flentje. "Auch ein mutiges "Nein" nützt dem eigenen Zeitmanagement."

Ihren bemerkenswerten Vortrag beendete Iris Flentje mit dem wunderschönen Gedicht von Elli Michler: "Ich wünsche dir Zeit……"

...gestalteten einen unterhaltsamen Nachmittag für Bewohner im Fritz-Kamping-Haus

Große Freude auf beiden Seiten: Ein geselliger Nachmittag mit einer begrenzten Anzahl an Bewohnern des Fritz-Kamping-Hauses konnte nach 3-jähriger coronabedingter Pause in diesem Jahr wieder stattfinden. Engagierte Landfrauen backten erlesene Torten für die Kaffeetafel im Lindensaal und selbstverständlich erhielten auch die nicht teilnehmenden Bewohner ein üppiges Stück Torte. Versierte Landfrauen unterstützten an diesem Nachmittag gern das Personal, so dass

am frühen Nachmittag das Unterhaltungsprogramm beginnen konnte. Gerda Rothkopf hatte abwechslungsreiche Geschichten "up Platt" und Hochdeutsch im Gepäck, so dass die Zeit wie im Fluge verging. Der Landfrauenvorstand bedankt sich bei allen Beteiligten für das Engagement und den wunderbaren Nachmittag. Im Programmheft 2023 ist bereits wieder vermerkt: "Kaffeenachmittag im Fritz-Kamping-Haus!

...erlebten einen "heißen Mädelsabend"

Das aktuelle Kulturprogramm für den Herbst durchforstend entschied sich der Landfrauenvorstand für den Besuch der Komödie Bielefeld Ende Oktober. Das Stück: WEIBER – Ein heißer "Mädelsabend". Karten wurden reserviert und die Werbung über die Ortsvertrauensfrauen angekurbelt. Die Rückmeldungen waren so erfreulich, dass sich die Fahrt per Bus rentierte. Fast vierzig Frauen saßen somit am frühen Samstagabend erwartungsvoll in den vordersten Reihen des Theaters und amüsierten sich köstlich. Die drei Freundinnen Anke, Bärbel und Claudia zogen auf der Bühne alle Register und trafen den Nerv des Publikums. Begeistert sangen die Zuschauer die Songs von Trude Herr bis Wolfgang Petry mit, lachten und klatschen über die Slapsticks der drei überzeugenden Schauspielerinnen. Übereinstimmend konstatierten die Damen: Landfrauen on Tour herrlich, auch Kultur ist wieder dabei!

Anke Kuddes

Landfrauen Buer | Programm 2023

Januar 2023

Samstag, 07.01.2023 - 9.30 Uhr

Neujahrsfrühstück mit Jutta Dettmann

Unsere Bürgermeisterin stellt sich vor:

"InsGesprächKommenFürMelle"

Die Gäste bereichern das Buffet mit Speisen, der Vorstand serviert Getränke und Brötchen (Mitbringbuffet).

Anmeldung bis 02.01.2023 bei Anke Kuddes, Tel. 05427/6646

Lindenschule Buer, Mensa, Hilgensele 43, Melle-Buer

Ende Januar

Opel Angrillwochen - LandFrauencafé im Autohaus Schlattmann

Autohaus Schlattmann, Buersche Str. 16, Melle-Mitte

Februar 2023

Termin wird noch bekannt gegeben. (Anfang bis Mitte Februar)

Erste Hilfe - Tipps und Maßnahmen

Wir lernen einfache lebensrettende und gesundheitserhaltende Sofortmaßnahmen, die bei medizinischen Notfällen, etwa bei Atem- oder Kreislaufstillstand oder Blutungen, angewendet werden können.

Anmeldung mit Zahlung von 10 € bei Marita Kohmöller, Tel. 05427/398

DRK Kreisverband Melle, Bismarckstraße 17, Melle-Mitte

Dienstag, 14.02.2023 - 14.30 Uhr

Spielenachmittag am Bergsiek

Wir genießen Hedeweggen und Gesellschaftsspiele. Begrenzte Teilnehmerzahl

Anmeldung bis 07.02.2023 bei Kerstin Hellmann, Tel. 05427/1725

Traktorenmuseum Meesdorf, Am Bergsiek 5, Melle - Meesdorf

Dienstag, 21.02.2023 - 17.00 Uhr

Feuerwerk der Turnkunst | on stage

Veranstaltungsbeginn:18.30 Uhr

Auf kleiner Bühne erleben wir diese neue Tournee-Reihe: Intensiv, mitreißend und einnehmend! Der Kartenverkauf ist abgeschlossen.

Informationen bei Helga Runge, Tel. 05427/6722 Feuerwehrhaus Buer, Stüvestr. 28, Melle-Buer Veranstaltungsort: Osnabrück Halle, Schlosswall 1-9, Osnabrück

Freitag, 24.02.2023 -15.30 Uhr

Nistkästen säubern!

Gemeinsam mit dem Heimat- und Verschönerungsverein Buer reinigen wir die Nistkästen am Grünen See.

Parkplatz Grüner See, Kellenbergstr., Melle – Markendorf

März 2023

Dienstag, 07.03.2023 - 14.30 Uhr

Elisabeth Brunkhorst – Die Chefin der Landfrauen Anschließend Jahreshauptversammlung

Wir lernen die Präsidentin des LandFrauenverbandes Hannover (NLV) kennen.

Anmeldung bis 27.02.2023 bei Marita Kohmöller, Tel. 05427/398

Bueraner Hof, Kampingring 19, Melle - Buer

Samstag, 11.03.2023 - 09.00 Uhr

Frauenfrühstück

Referentin: Sabine von Krosigk

Thema: "Die innere Bühne einer Frau"

Jeder Mensch hat eine innere Bühne. Hilfreich ist es, die einzelnen Spieler in sich zu kennen und ihnen zu erlauben, auf der inneren Bühne mitzuwirken. Teilnehmerzahl begrenzt.

Anmeldung ab 20.02.2023 bei Claudia Ulrich, Tel. 05427/921412

St. Martini-Kirchengemeinde Buer Gemeindehaus, Heckengang 7, Melle - Buer

Freitag, 31.03.2023 | 18.00 - 21.00 Uhr Samstag, 01.04.2023 | 10.00 - 13.00 Uhr

Fühl dich im Alltag sicher - Selbstverteidigung für Frauen Trainer: Carsten Prüsner

Raus aus der vermeintlichen Opferrolle, rein ins Selbst-

vertrauen! Für den Kurs sind keinerlei Vorkenntnisse oder sportliche

Fähigkeiten mitzubringen. Teilnehmerzahl begrenzt. Anmeldung mit Zahlung von 45 € bis 24.03.2023 bei

Heike Hofrichter-Hunting, Tel. 05427/927726 Kinderhaus Buer, Schürenstr. 11, Melle - Buer

Der Heimat- und Verschönerungsverein Buer e.V. hat neue Webseite

er Heimat- und Verschönerungsverein Buer e.V. ist jetzt mit einer neu gestalteten Webseite im Internet unter www.huvv-buer.de zu finden.

Hier ist jetzt auch das neue Vereinslogo mit dem Klimaturm, die Gerichtslinde, das Glockenspiel und die St. Martini-Kirche mit dem Osnabrücker Tor zu sehen. Die professionelle Gestaltung der neuen Webseite erfolgte zu unserer besten Zufriedenheit durch unser Vereinsmitglied Dirk Tubbesing (www.-marketing-melle.de).

Bitte schauen Sie sich die neuen Seiten einmal in Ruhe an. Wir würden uns freuen, wenn wir bei einigen oder noch besser bei vielen Personen das Interesse geweckt haben, dem Verein beizutreten. In diesem Fall wenden Sie sich an einen der Vorstandsmitglieder oder füllen Sie die Beitrittserklärung aus.

Über Vorschläge aus der Bueraner Bevölkerung für weitere Aktivitäten des Vereins auf Dorfebene wären wir dankbar, wenn sie mit den Zielen und dem Zweck des Vereins vereinbar sind.

Der Vorstand







<u>Ehemalige Gasthäuser in Buer - 5. Teil</u> <u>Gaststätte Bremer Tor</u>

Bremer-Tor-Straße

Weiter geht es mit meiner Artikelserie über die Gasthäuser in Buer. Teilweise verwende ich Text aus dem Buch des Gesmolder Heimatforschers Bernd Meyer mit dem Titel "Meller Wirtschafts-Leben". Nicht gekennzeichnete Bilder sind aus dem Archiv des Heimat- und Verschönerungsverein Buer e.V.

Schon deutlich vor 1900 wurde hier in Buer die Gaststätte von Carl Hanheide betrieben. Ein Lebensmittelladen und eine Bäckerei schlossen sich an. Das Unternehmen führte Anfang des Jahrhunderts August Wellmann weiter. Er wirbt in den 30er Jahren mit dem Betrieb einer Konditorei und eines Cafés. Sein als

Sohn angenommener Nachfolger Rudolf (Rudi) schloss sich nach dem Zweiten Weltkrieg mit seinem Lebensmittelladen der Konsumgruppe an. Der Konsum wurde etwa Ende der 60er Jahre geschlossen. Die im Haus hinter dem Konsum befindliche Bäckerei Brunwinkel wurde etwa zu gleicher Zeit aufgegeben.



Die Gaststätte von August Wellmann mit Colonialwaren, Bäckerei und Café



Das Gasthaus Lindenhof von Rudi Wellmann mit Konsum und Bäckerei Brunwinkel etwa Anfang der 60er Jahre

Aus Altersgründen veräußerte er das Gewerk dann an Wilfried Birr. Wie er mir seinerzeit einmal erzählte, hatten die Eheleute Birr vorher eine kleine Dorfkneipe in Nemden bei Bissendorf betrieben. Mit seiner Frau Edelgard hat er die Gaststätte dann hier erfolgreich weiter betrieben, sie haben z.B. eine Palmbar im Haus zwischen dem Haupthaus und dem Suttbach eingerichtet. Hier stand in der Mitte des Saales ein Pfeiler, der als Palme hergerichtet war. Besonderheit des Saales waren die in den Fußboden eingelassenen verschiedenfarbigen Leuchten. Ende der 60er Jahre habe ich öfters am Wochenende Wilfried hinter dem Tresen vertreten dürfen, wenn er zusammen mit Edelgard und dem Gesangverein auswärtig unterwegs war oder auf privaten Feierlichkeiten. Aufgrund der persönlichen Verbundenheit zur Familie Birr habe ich auch hier noch in der alten "Palmbar" meine Hochzeit gefeiert, obwohl ich schon in Bissendorf wohnte.

Mitte der 60er Jahre spielten am Wochenende immer Rock- oder Popbands mit Musik für die jüngere Generation. Sonntags nachmittags nannte man es früher auch Tanztee. Da konnte man bei entsprechender Neonbeleuchtung den Staub und den Schweiß auf den damals üblichen Nyltesthemden sehen. Der Schankraum war in den ersten Jahren noch auf der linken Seite zum Bach, weil auf der rechten Seite des Eingangs noch der Konsumladen war. Im Schankraum war eine besonders große Musiktruhe. Hier wurde am Wochenende nach schönen Melodien erst getankt und dann auch getanzt. Für die Jugendlichen stand ein Flipperautomat, Tischfußball bzw. Kickertisch und ein Kegelautomat zur Verfügung. So wie in vielen anderen Gaststätten gab es auch hier einen Sparkasten an der Wand im Schankraum, der wöchentlich geleert und bei der Sparkasse am anderen Tag eingezahlt wurde. Zum Jahresende gab es dann bei einer Sparkastenleerungsfeier mit Essen, Trinken und Musik das gesparte Geld zurück, was bei manchen gerade einmal für die Rechnung an diesem Abend reichte.





Das Gasthaus Bremer Tor von Wi8lfried Birr Ende der 60er Jahre mit dem neuen Anbau des Saales Palmbar (Fotos Voth)

Die gutbürgerliche Küche des Hauses Birr hatte immer einen guten Ruf. Egal ob es das Schnitzel, Kotelett oder die legendäre Bulette an der Theke war sowie das festliche Menü mit leckerer Suppe, Hauptgericht und Nachspeise bei einer Feierlichkeit. Edelgard hatte ein eingespieltes Team in ihrer Küche, wobei ich an dieser Stelle an die bis zuletzt dort tätige Elli Korf erinnern möchte.

Mit Wilfried Birr konnte man als Gast sehr nette und unterhaltsame Gespräche führen über viele Dinge des täglichen Lebens wie Beruf, Politik, Urlaub, Dorfgeschehen und auch private Angelegenheiten. Sein Lieblingsthema war der Sport und hier wieder besonders der Fußball. In jungen Jahren hatte er selbst gespielt. Er war eigentlich auch immer zu Späßen aufgelegt und hatte oftmals den "Schalk im Nacken". So weiß ich noch, dass er gerne die bestellten Bouletten versteckt hinter der Theke mit großen Mengen Löwensenf bestrichen hatte und an die Gäste vor der Theke reichte, denen dann wegen der extremen Schärfe die Tränen in den Augen standen und Wilfried vor Lachen das Wasser aus den Augen lief.

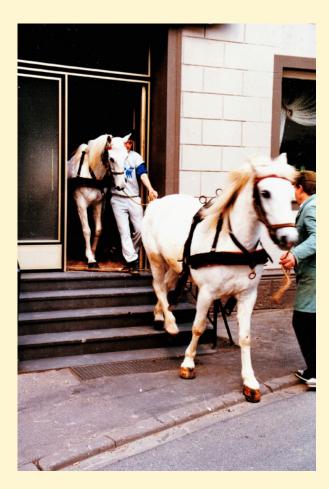
Ebenfalls erinnern möchte ich hier an den im Dorf alleinlebenden, kleinwüchsigen Oskar Steinke, der seine Mahlzeiten bis zu seinem Tod am Tisch der Familie Birr einnehmen durfte. Er wohnte im Haus der Familie Birr am Kirchplatz neben dem damaligen Gemeindebüro in der ehemaligen Gaststätte Klingler, Schlacke und später Lotti Orgel. Zur Arbeit fuhr er täglich mit dem Fahrrad nach Melle zur Firma Starcke. Manfred Birr erzählte mir einmal folgende kleine Episode über ihn: Oskar war sonntags wie immer zum Frühschoppen bis mittags in der Gastwirtschaft mit vielen Getränken beschäftigt gewesen. Zu Hause legte er sich danach zum Mittagsschlaf und wurde erst abends um 19 Uhr wach und dachte, es sei schon morgens (7 Uhr). Er schnappte sich sein Fahrrad und radelte nach Melle zu seiner Arbeitsstelle. Dort angekommen stand er vor dem verschlossenen Fabriktor. Da erst wurde ihm klar, dass es erst Sonntagabend war und noch nicht Montagmorgen. Also radelte er wieder zurück nach Buer. Seine letzte Ruhestätte fand er auf dem neuen Friedhof. Für sein Grab hat Manfred Birr ihm eine schöne Grabplatte eigenhändig gemeißelt.



Die Familie Tibaudo zu Besuch bei Familie Birr (Foto Familie Birr)

In den ersten Jahren, als die italienischen und türkischen Gastarbeiter nach Buer zur damaligen Ziegelei Hensiek bzw. BURTON kamen, waren auch Gästezimmer an diese Familien vermietet. Mit der über längere Zeit im Dachgeschoß wohnenden italienischen Gastarbeiterfamilie Crocetta und Andrea Tibaudo sowie der Tochter Anna-Lisa bestand über alle Jahre ein herzliches, fast familiäres Verhältnis. Die Freundschaft beider Familien besteht nach so vielen Jahren auch heute noch und wird durch gegenseitige Besuche gepflegt.

Am Himmelfahrtstag 1986 hatte die Gaststätte einen seltenen Besuch, über den damals auch die örtliche Presse berichtete. Am Morgen begaben sich einige Männer aus der Kolberger Straße mit einem Pferdegespann und Anhänger auf eine "Vatertagstour". Bei der Gaststätte Birr verspürten sie großen Durst und brachten es nicht übers Herz, die Apfelschimmel vor der Tür stehen zu lassen. Sie spannten ihre Pferde aus und nahmen sie zur Überraschung der Wirtsleute und der übrigen Gäste mit an die Theke. Die Fotos erhielt ich von Tobias Klare.





Am Himmelfahrtstag 1986 stehen Pferde vor der Theke



Nach dem Abriss der Möbelfabrik Nienhüser wurde von ihnen später nach hinten ein großer Saal angebaut, in dem viele größere Veranstaltungen der örtlichen Vereine und private Feierlichkeiten sowie viele Hochzeiten stattfanden. Der Männergesangverein Rütli hielt hier seine wöchentlichen Übungsabende ab. Auch der Skatclub "Maurermeister" traf sich immer dienstags und samstags hier im Lokal zum Kartenspiel.

Altersbedingt führte dann der Sohn Manfred Birr das Gasthaus weiter von 1998 bis etwa 2019. Nach einer kurzzeitigen Verpachtung und folgendem Verkauf des Hauses wurde der Betrieb nach einiger Zeit ganz eingestellt. Das gesamte Gebäude soll in absehbarer Zeit abgerissen werden. Viele Erinnerungen aus meiner Jugendzeit an dieses Haus und seine Bewohner sind dann für mich endgültig Geschichte. Meine guten persönlichen Beziehungen zu den Familienangehörigen werden aber weiterhin bestehen bleiben.

Allen Lesern wünsche ich wieder viel Freude mit dieser Ausgabe. Werner Zalitta



Der neue große Saal (Foto Familie Birr)



Wilfried Birr am Zapfhahn (Foto Familie Birr)

[EDEKA]

Neugestaltung des EDEKA Marktes in Buer Im Gespräch mit Filialleiter Kevin Salig

Ja – es wurde Zeit. Eine Neugestaltung und umfangreiche Renovierung des Edeka Marktes war überfällig. "Man kann davon ausgehen, dass in einem Zeitraum von ca. 10 Jahren jeder Markt überprüft und auch umgestaltet und renoviert werden muss. Sven-Eric Adam hat den Laden in Buer 2013 übernommen, und nach den umfangreichen Sanierungen in seinen Läden in Bruchmühlen und Schwenningdorf war nun auch Buer an der Reihe," erläutert Kevin Salig.

Grundsätzliche Überlegungen

Natürlich geht es auch um energetische Umrüstungen, um Renovierung allgemein, um Optimierung von Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, um Lichtkonzepte, um einen offeneren Charakter des Ladens, um eine bessere Präsentation und Anordnung der Waren, und letztendlich auch um das Thema Kundenfreundlichkeit, das sich z.B. auch in einer besseren Übersichtlichkeit und z.B. etwas breiteren Gängen zwischen den Regalen wiederfindet. "Das Konzept des Landes war wirklich überholt, und wir haben die Kritik aus dem Ort sehr wohl zur Kenntnis und ernst genommen – wir mussten und wollten etwas Grundsätzliches tun", betont der Marktleiter.

Der Standort mitten im Ortskern ist ideal – das haben viele Orte so nicht, dass sie so gut fußläufig von Vielen zu erreichen sind – ein wichtiger Faktor gerade auch für die älteren Menschen im Ort, für diejenigen ohne Auto und für diejenigen, die auch mal gerne auf ein Auto verzichten. Der Standort hat aber auch den Nachteil, dass die Gesamtfläche begrenzt ist, und dass es genaue Vorgaben für den Anlieferverkehr, mit z.B. auch zeitlichen Einschränkungen für Anlieferungen (nicht vor 6 Uhr), und auch Vorgaben für die Größe von Park- und Verkehrsflächen sowie Zufahrten gibt. Somit sind die Erweiterung des Gebäudes selbst und die Möglichkeiten diesen Laden umzugestalten begrenzt. Dann gilt es, das Beste daraus zu machen.

Fachberatung

Für die Gestaltung von Märkten gibt es eine Fachberatung der EDEKA, incl. Architekten, die verschiedene Kriterien einbeziehen und Vorschläge entwickeln. Grundsätzlich gehören dazu Energiekonzepte, die Verbindung von Kühlzonen, Farb- und Lichtkonzepte, Lauf- und Arbeitswege sowie Kriterien des Arbeitsschutzes, sinnvolle Warensortimente, Konzepte für die Zusammenstellung der Warengruppen, Übersichtlichkeit für Kunden, Anpassung an aktuelle Trends, etc. – also viele Aspekte, die alle in ein Konzept gebracht werden müssen. Letztendlich gab es dann zehn bis fünfzehn Vorschläge, aus denen dann das Passende und Machbare für Buer umgesetzt wurde.

Bauarbeiten

Klar war, das geht nur, wenn der Laden einige Tage geschlossen und wirklich alles ausgeräumt wird. Große bauliche Maßnahmen waren nicht notwendig, aber diverse grundlegende Arbeiten: Grundreinigung, Hartversiegelung, Reparaturen an Wänden und Fußboden, Isolierungen, Farbanstriche, energetische Überarbeitung der Beleuchtung etc. Fachleute aus dem Bereich Ladenbau, Elektrik, Trockenbau, Malerhandwerk waren neben dem EDEKA Einrichtungsteam und auch eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern tätig. 25 bis 30 Leute tummelten sich jeden Tag auf der Baustelle. Die Bauaufsicht lag beim eigenen Team vor Ort – es gibt ja reichlich Erfahrungen aus dem Umbau der beiden anderen Märkte.

Warensortiment

Das EDEKA "Planogramm" beinhaltet ein Grundsortiment an Waren und ein Grundkonzept der Anordnung von Waren, das in allen Märkten vorgehalten wird, was durchaus nun auch ein etwas anderes Warensortiment in Buer beinhaltet. Dieses Grundsortiment wird nun aber nach und nach an die Kundenwünsche in Buer und die aktuellen Bedarfe angepasst. "Da sind wir nun mit den Kundinnen und Kunden im Gespräch und entwickeln parallel zu den Grundsortimenten der EDEKA unsere eigene ergänzende Angebotsstruktur, angepasst an die örtlichen Bedarfe. Dieser Prozess dauert ein bisschen, aber wir freuen uns, wenn wir angesprochen werden", wünscht sich Kevin Salig.

Energie und Frischprodukte

Alle Lampen sind nun mit LED ausgerüstet, was den Laden auch insgesamt heller macht, neben dem neuen Anstrich der Wände. Die Gemüse-Abteilung wurde in den hinteren Teil des Ladens verlegt, weil besonders in den heißeren Monaten zu viel Wärme durch den Eingangsbereich die Haltbarkeit der frischen Waren sehr beeinträchtigte. Die großen Scheiben am Eingang wurden zudem mit UV-Folien beklebt, um das Aufheizen des Eingangsbereichs zumindest etwas zu reduzieren.

Direkt am Bereich "Obst & Gemüse" findet man nun auch gekühlte Getränke in eigenen Kühleinheiten, die nicht mehr konzerngebunden an die Hersteller gekoppelt sind, somit vor Ort nach eigenen Bedarfen bestückt werden können. Dieses Angebot wird stark nachgefragt. Auf der anderen Seite schließt sich der schon bekannte Kühlbereich an. Die Fleischtheke wurde verkürzt, auch wenn das Sortiment genau gleichgeblieben ist. Auch da bringt die Optimierung des Bereichs energetische Einsparungen mit sich – und Platz für neue Produkte, wie z.B. die Veggie-Ecke, mit der dieser neue Ernährungstrend auch hier Platz findet.

Kassenbereich

Auch im Kassenbereich finden sich Neuerungen. Es wurden sog. "Tandem-Kassen" eingerichtet, sodass immer zwei Kassiererinnen in einem Kassenbereich tätig sein können. Zudem gibt es nun eine Stehkasse. Das Personal wechselt häufiger zwischen den Kassen, sodass sie ihre Arbeit nicht nur sitzend, sondern auch zeitweise stehend verrichten - körperlich entlastend. Hinter der Stehkasse befindet sich ein Bedien-Regal für Tabakwaren in größerem Gebinde und davor ein verschließbarer Schrank für hochpreisige Alkoholwaren. Das beugt zum einen Diebstahl vor, ist aber auch ein ganz klares Signal für Jugendschutz und vielleicht auch ein ganz klein bisschen Suchtprävention – einfach mal den gedanklichen "Stopp" zu haben und sich bewusst zu entscheiden. Das Personal freut sich übrigens auch über etwas breitere Gänge, die das Einräumen und Ordnen der Waren doch etwas erleichtern.

Und die Rückmeldungen der Kundschaft?

Um die Neuorientierung im Laden zu erleichtern, gab es in der ersten Zeit nach der Wiedereröffnung mehr Personal in Buer aus den anderen Filialen. "Die Reaktionen sind überwiegend positiv", berichtet Kevin Salig: "Vielen fällt auf, dass es heller geworden ist, und dass der gesamte Laden offener und größer wirkt. Die etwas breiteren Gänge erleichtern den Einkauf. Natürlich gibt es immer noch viel Desorientierung und manche sind auf der Suche nach ganz bestimmten Produkten, die sie nicht auf Anhieb finden. Insgesamt finden viele die Atmosphäre ruhiger, offener und freundlicher. Wir versuchen zu helfen, wo es geht und die Wünsche aufzunehmen, die Kundinnen und Kunden uns gegenüber äußern."

Perspektiven?

Natürlich wird es weiterhin Veränderungen im Bereich Einzelhandel geben. Momentan aktuell ist die Umstellung im sog. Warenwirtschaftssystem auf Auto-Disposition. Das bedeutet, dass der Warenein- und Warenausgang nicht mehr durch personale Kontrolle erfolgt, sondern das System automatisch erfasst, welche Waren nur noch begrenzt vorrätig sind, welche Waren intensiv nachgefragt werden und wann sie in welchem Umfang nachbestellt werden müssen. Dieses "lernende System" der Datenerfassung und Disposition kann somit individuell für jede Filiale die Bedarfsanalyse speichern und auch z.B. an jahreszeitliche Anforderungen oder örtliche Besonderheiten anpassen. Dafür muss das Warensystem in der Filiale nach bestimmten Kriterien erfassbar sein und die Lagerung und Bestückung in den Regalen festgelegten Anforderungen folgen. Diese Automatisierung bedeutet nicht, dass weniger Personal vor Ort notwendig ist, sondern sie gewährleistet eine Optimierung der Bestellungen und der Anlieferung benötigter Waren in die Filialen.

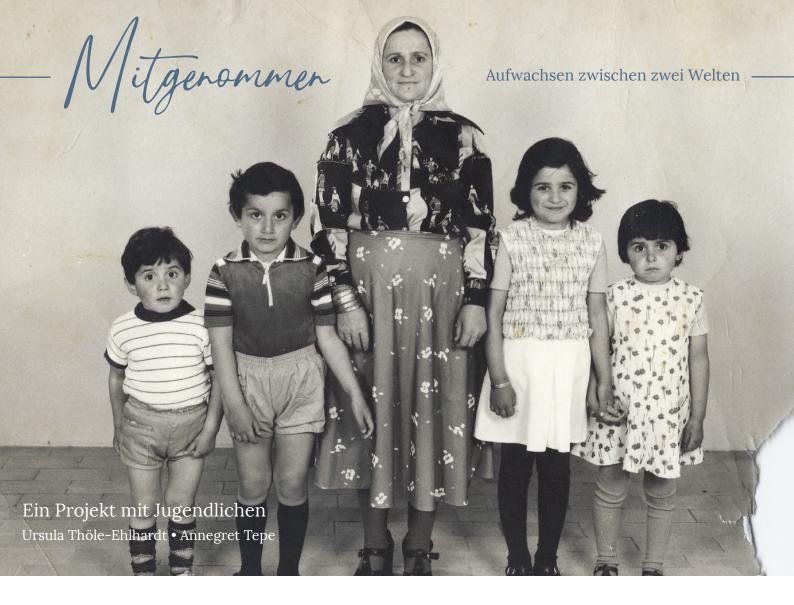








u.t.e.



Mitgenommen

Aufwachsen zwischen zwei Welten

Das dritte Buchprojekt mit Jugendlichen zur lokalen Gastarbeitergeschichte ist beendet. Das Buch und die dazu gehörige Ausstellung werden am 9. Dezember zunächst mit dem Projektteam, den beteiligten Jugendlichen und Interviewpartnerinnen und -partnern und geladenen Gästen im kleinen Rahmen vorgestellt. Ab dem 13. Dezember befindet sich die Ausstellung im öffentlich zugänglichen Bereich der Volksbank in Melle, wo auch das Buch bzw. die drei Bücher der Reihe verkauft werden.



"Angekommen – Buer und seine Gastarbeiter" (erschienen 2014)

"Nachgekommen – Frauen in der Gastarbeitergeschichte" (erschienen 2017)

"Mitgenommen – Aufwachsen zwischen zwei Welten" (erschienenen 2022)

Diese beiden ersten Bände sind u.a. bundesweit ausgezeichnet worden durch das bfdt (Bündnis für Demokratie und Toleranz, angesiedelt beim Bundeinnenministerium). Schirmfrau aller drei Projekte ist die (ehemalige) Niedersächsische Landesbeauftragte für Migration und Teilhabe, Doris Schröder-Köpf.

"Wir sind dann mal weg" - aus Eltern werden Gastarbeiter

Wie war das eigentlich – damals? …als es Menschen vorwiegend aus südlichen Ländern nach Deutschland zog – für eine Arbeitsstelle, um Geld zu verdienen für die Familien, für die Hoffnung auf ein besseres Leben, für eine gute Perspektive, vielleicht auch für ein Abenteuer – zunächst nur für eine kurze Zeit gedacht, immer mit dem Gedanken zurück zu kehren. In dem dritten Band geht es um die Kinder der Gastarbeiterinnen und Gastarbeiter.

Hin und her – auch für viele Kinder

Bei vielen der Gastarbeiter*innen war die Entscheidung, welchen Lebensmittelpunkt sie für sich und auch ihre Familien entscheiden wollen und können, ein langwieriger und auch sehr schwieriger Prozess. Die Aufenthalte



wurden länger, die Sehnsucht nach der Familie wuchs, Entscheidungen wurden neu getroffen. Der Nachzug der Familien an die Arbeitsstätte in Deutschland veränderte das Leben aller Familienmitglieder sehr deutlich. Die Frauen lebten mit ihrem Lebensschwerpunkt 'Familie' in oft sehr einfachen Wohnungen in der "neuen Heimat' - mit ihren Kindern und wenig Kontakten in die deutsche Gesellschaft. Die jungen Väter mussten sich nun abseits des Arbeitslebens verstärkt um die Belange der Familien mit oft mehreren Kindern Gedanken machen. Besonders als das Schulleben und daran anknüpfend auch langfristig berufliche Perspektiven eine Bedeutung für die Kinder bekamen, wurde die Zerrissenheit der jungen Familien deutlich - nicht wenige beschlossen wieder zurückzukehren, oder zumindest die schulpflichtigen Kinder zurückzuschicken zu Familienangehörigen.

Gesetzliche Veränderungen führten dann zu einem großen Druck sich endgültig für ein Leben hier oder dort zu entscheiden. Somit mussten auch hier wieder oftmals neue Entscheidungen für die Kinder getroffen werden. Nicht wenige der betroffenen Kinder und Jugendlichen verbrachten Jahre ihres Lebens an verschiedenen Orten, bei unterschiedlichen Familienmitgliedern und in sehr unterschiedlichen Lebensbezügen – mit erheblichen Problemen zwischen diesen Welten zu pendeln und von den Entscheidungen der Eltern und Großeltern abhängig zu sein. Nicht wenige haben bis heute ein Problem ihre Identität zwischen den Kulturen als gesichert zu empfinden und leben mit dem Gefühl, dass ihre Seele zwischen den Kulturen ,hängen geblieben' ist.

Zitat eines Interviewpartners, der nach Deutschland geholt, nach einigen Jahren wieder zurück in die Türkei geschickt wurde, und dann doch wieder nach Deutschland kam:

"Das Leben wurde da unterbrochen."









Vielfältige Lebensgeschichten von, mit und für junge Menschen

Dieser schwierigen Thematik nähern wir uns gemeinsam mit Jugendlichen (viele auch mit 'Migrationshintergrund') mit einem weiteren Buchprojekt. Wir befragen gemeinsam die "mitgenommenen" Kinder der ehemaligen Gastarbeiterfamilien, versuchen ihr persönliches Empfinden in der damaligen Situation zu erfassen und dieses in einem Buch aufzugreifen.

Diese durchaus sensible Arbeit an der schwierigen Geschichte der damals jungen Menschen, die selbst nicht entscheiden konnten, wo und wie sie leben sollen, die zwischen oder auch mit zwei Kulturen groß geworden sind, kann sowohl die positiven Aspekte thematisieren - "sich in zwei Kulturen auskennen und sicher fühlen" - als auch die schwierigen Aspekte beleuchten - "sich zwischen zwei Kulturen hin- und hergerissen fühlen".

Das eigene Leben?

Wir möchten in diesem Projekt auch versuchen eine Brücke zu schlagen zu Kindern und Jugendlichen, die aktuell von der Zuwanderung betroffen sind - Kinder und Jugendliche, die mit Fluchterfahrung oder aus ganz anderen Gründen zu uns kommen und plötzlich 'neue' Mitschülerinnen und Mitschüler, Nachbarinnen und Nachbarn und auch Freundinnen und Freunde sind. Dies zeigt sich jetzt schon als Lebensalltag der jungen Menschen, die oft selbstverständlich auf Gleichaltrige aus anderen Nationen treffen. Auch hier sind Zuhören, Empathie und Respekt im Umgang miteinander gefragt – eine alltägliche Herausforderung.

Unsere Arbeitsgruppe

Annegret Tepe mit Vildan Azattemür, Katharina Bastet, Hanna Bülow, Dilruba Çatal, Celine Hoffmann, Almera Šeh, Colin Weßler, Nisa Yildiz

Projektleitung

Ursula Thöle-Ehlhardt

Projektbegleitung

Vahdettin Kilic

Layout & Design und Medienworkshops Lukas Ehlhardt

Ausstellung

ab dem 13. Dezember in der Volksbank in Melle

Buchverkauf ab dem 13. Dezember

Volksbank Melle Sutmöller, Bücher & mehr, Melle Q1 Tankstelle in Buer

Sonder-Verkaufsaktion am Samstag, 17. Dezember

Verkauf der Bücher im EDEKA in Buer von 9:00 bis 16:00 Uhr

Informationen zu den Buchprojekten finden Sie auf der Website des Netzwerk Jugendhaus Buer e.V. unter: www.juwa-buer.de

Website der Buchprojekte mit online-Bestellung: www.gastarbeiter-buer.de



Aufwachsen zwischen zwei Welten

Als ich mein Dorf verließ, ließ ich auch meine kleine Familie – meine Frau und die beiden Söhne, 2 1/2 Jahre und 6 Monate alt – zurück bei meinen Eltern. Der Abschied von der Familie war nicht leicht. Mein Vater liebte die Kinder über alles. Er konnte und wollte sie nicht gehen lassen.

Hasan Demir 2014





Das Gefühl die Menschen Zuhause im Stich gelassen zu haben, das geht wohl nie ganz weg.

Hasan Demir 2014

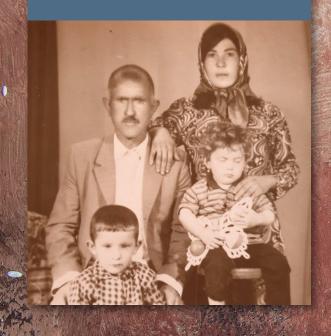
Ich wollte gerne zu meinem Mann nach Deutschland kommen, aber die Schwiegereltern konnten sich das Leben ohne ihre Enkelkinder nicht vorstellen. Hasan schrieb in Briefen aus Deutschland an seine Eltern, dass sie mich nach Deutschland schicken sollten, sie zerrissen diese Briefe. Dann überlegten sie, dass ich nur mit dem jüngsten Kind nach Deutschland gehe. Aber ich wollte nicht ohne meine beiden Kinder gehen und bin dann lieber bei den Schwiegereltern geblieben.

Nezaket Demir 2017

Ich lebte in diesen Jahren bei Oma und Opa, den Großeltern mütterlicherseits. Sie lebten sehr ländlich und hatten eine kleine Landwirtschaft. Meine Oma hat mich sehr geliebt - mehr als ihre eigenen Kinder. Mein Vater kam eines Tages überraschend aus Deutschland und sagte nur: "Ich werde Atnan mitnehmen nach Deutschland. Das ist kein Spaß."

"Wenn du Atnan mitnimmst, dann bin ich tot, dann lebe ich nicht mehr lange", mehr konnte meine Oma nicht sagen. Sie hätte mich nie abgegeben. Ein Jahr später ist sie auch aus Kummer gestorben.

Atnan Toker 2021







Die Trennung von meinem Opa war sehr schwer. Er war mehr ein Vater als ein Großvater für mich. Wenn ich nachts von Börek träumte, sorgte mein Großvater dafür, dass ich das auch bekam. Ich war der erste Enkelsohn. Der zweite Abschied von meinem Opa war noch schwerer. Mein Opa war wichtiger als mein Vater. Was meinen Opa für mich so besonders macht, sind diese schönen Erinnerungen an meine Kindheit in der Türkei. Eine wunderbare Zeit!

Zeki Az<u>attemür 2021</u>

Als ich 1½ Jahre alt war, nahm mich meine Mutter mit nach Deutschland zu meinem Vater. Meine Mutter fing 1972 auch an zu arbeiten und meine Eltern überließen mich im ersten Jahr meiner Großmutter in der Türkei.

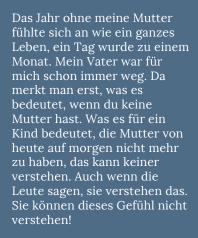
Dann brachten sie mich wieder nach Deutschland - ich hatte einen Bruder bekommen. Meine Mutter wollte aber wieder arbeiten. Also brachten sie mich und meinen Bruder wieder in die Türkei. Unsere Großmutter passte auf uns auf. In der Türkei war ich sehr unglücklich.

Serpil Yildiz 2021

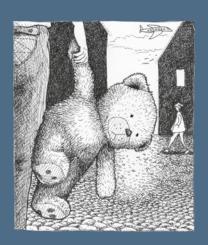


Ich wurde im Alter von 13 Jahren mit nach Deutschland genommen und im Alter von 17 Jahren von meinem Vater zurück in die Türkei zur Oma und dem Onkel geschickt. Dass eine alte Frau nicht alleine war, das war ein Trost für mich!

Cuma Ece 2021



Burhan Batman 2022





[KINDER KINDER]

Projekt: Vom Korn zum Brot

In diesem Kindergartenjahr führen wir mit unseren Vorschulkindern unser Bauernhofprojekt – "In der Ecke vom Garten hat der Paule sein Beet" mit großem Interesse weiter. An dieser Stelle ein ganz herzliches Dankeschön an Sigrid und ihr Team, die unseren Vorschulkindern jedes Mal ein unvergessliches Erlebnis mit vielen Erfahrungen ermöglicht.

ie 6-er Bande traf sich zum Thema "Getreide" an einem Vormittag am "Bauwagen im Grünen". Nach dem Ernten des Getreides konnten die Kinder mit Dreschflegeln das Korn aus dem Getreide schlagen. Anschließend wurden die Körner mit den eigenen Händen zwischen 2 Steinen oder einer Kaffeemühle die Weizenkörner gemahlen. Aus dem entstandenen Mehl buk die Gruppe ganz leckere Eierpfannkuchen.

Als Abschluss der Aktion säten wir Weizen in kleinen Tontöpfen aus. Voller Spannung warten wir darauf, was daraus entsteht.

Im Kinderhaus griffen wir das Projekt: "Vom Korn zum Brot" auf und führten es weiter.

Von einem Bauernhof holten wir uns "richtige" Getreidekörner. Jeweils 4 kg Weizen - und Dinkelkörner

wurden in einem langwierigen Prozess gemahlen. Dafür holten wir unsere Getreidemühle aus dem Schrank. Die Kinder hatten viel Freude beim Einfüllen der Körner und beobachteten genau, wie das Mehl in die Schüssel rieselte. Es war sehr interessant, wie frisch gemahlenes Mehl aussieht und riecht.

An einem Donnerstagmorgen wurde bereits um 6 Uhr morgens unser großer Steinbackofen angeheizt. Als die Kinder ins Kinderhaus kamen, loderte darin ein mächtiges Feuer. Geduldig beobachteten viele Kinder, das Erhitzen des Ofens, es dauert bis zu 5 Stunden.

Im Haus bereiteten wir währenddessen den Teig in 2 großen Wäschewannen zu. Das Vollkornmehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und lauwarmes Wasser







mussten vermengt werden. Als geheime Zutat hat Marlies Naturjoghurt untergemischt, so bleibt das Brot länger saftig und fluffig. Dann musste der Teig "gehen", er verdoppelte sich sogar! Alle staunten. Nun hatten die Kinder folgende Aufgabe: jeweils 1 Pfund (500 Gramm) Teig musste geknetet, gewendet und auf die Tischplatte geworfen werden. Das erfordert wahnsinnig viel Kraft und Geschick. Das machte den Kindern besonders viel Spaß.

Als nächstes musste die Glut aus dem Ofen geholt werden, und es erfolgte eine Säuberung des Ofens. Danach wurden alle 34 Brote (jedes sah anders aus) hineingeschoben. Diese mussten mindestens eine halbe Stunde backen.

Es duftete soooo lecker! Das ganze Haus war von diesem verführerischen Duft erfüllt.

Am Nachmittag gaben wir die selbstgebackenen Brote gegen eine Spende an die Kinderhausfamilien ab. Die Nachfrage war riesig!

Einige Brote haben wir uns für unser Frühstücksbuffet zurückgelegt. Dieses leckere Brot konnten wir am nächsten Tag mit Butter, Käse oder Marmelade genießen.

Diese Brotbackaktion ist für das gesamte Team ein sehr großer Aufwand. Es hat sich aber gelohnt und wir werden diese Aktion bald wiederholen. Nur so wird den Kindern und auch uns bewusst, wie anspruchsvoll die Herstellung von Lebensmitteln ist. Außerdem macht es großen Spaß, man lernt viel und es ist es nachhaltig und gesund.

Marlies Stumpe









[KINDER KINDER]

Neue Babysitter schließen Kurs erfolgeich ab!

Kleine Kinder zu versorgen ist eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe. Sie erfordert bestimmte Kenntnisse im Umgang mit Kindern und ein besonderes Einfühlungsvermögen.

ünf Mädchen im Alter von 12 bis 16 Jahren aus Buer haben in den Herbstferien erfolgreich an einem Babysitterkurs des Familienzentrums Kinderhaus Melle-Buer teilgenommen. Unter Leitung von Iris Kästner lernten die Teilnehmerinnen was sie tun können, wenn z. B. ein Kind weint und welche Beschäftigungsmöglichkeiten es mit den Kindern gibt. Auch Wickeln und Tragen wurde mit Hilfe einer Puppe geübt.



"Wir haben gelernt, wie man ein Baby ab dem 1. bis 7. Monat und ab dem 7. Monat richtig hält", berichtet Wad. "Da ich selber eine kleine Schwester habe, weiß ich jetzt, wie ich meine kleine Schwester richtig halten kann. Wir haben viel über die Entwicklung von Babys und Kleinkindern bis zu sechs Jahren erfahren, und welche Bedürfnisse sie haben. Frau Kästner hat uns informiert, wie ich den Erstkontakt mit den Eltern und dem Kind gestalten kann, welche Rechte und Pflichten habe ich und wie kann ich Unfälle beim Spielen vermeiden. Für Notfälle haben wir Tipps zur Ersten Hilfe erhalten, z. B. was wir tun können bei einem Bienenstich, einer Unterkühlung, Nasenbluten, Erkältungen, plötzlichem Fieber usw.

Gemeinsam haben wir Kinderlieder gesungen, Fingerspiele gespielt und die Pizzamassage geübt. In einer Babysitter-Checkliste können wir alle notwendigen Daten für das Kind eingtragen, damit wir im Notfall alle Kontaktdaten und Besonderheiten griffbereit haben. Aber auch Vorlieben beim Essen oder Spielzeug oder Ängste der Kinder können wir darin notieren. Das Führen eines AUA-Buches ist auch wichtig, damit wir nicht vergessen, die Eltern über die kleineren, nicht tragischen Unfälle zu informieren. Es ist auch besser, wenn wir für das Baby selber hellere Farben anziehen und nicht schwarz tragen. Bei ganz dunklen Farben bekommen die Babys Angst.

Wir haben sehr viele Informationen erhalten und auch ganz viel Material für Zuhause mitbekommen. Ich freue mich schon sehr die Fingerspiele und die Lieder mit meiner kleinen Schwester zu spielen", berichtet Wad begeistert. "Später werde ich vielleich auch bei anderen Kindern babysitten."

Wad Alchikhali





