

LÜDINGHAUSER **Neuigkeiten, Berichte, Tipps & Termine**

Dez 2018 / Jan / Febr 2019

# stadt leben

Jetzt auch auf  
**facebook!**



Foto: Julian Borgmann

**Über den Dächern der Stadt – Kirchturmführung**

**Kleine Konditoren**

Besuch in der  
Bäckerei Geiping

**Tipps & Termine**

Veranstaltungs-  
kalender Lüdinghausen

**Stadtmenschen**

Badminton-Ass Karin  
Schnaase-Beermann



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

**Das neue VR-ImmoProjekt**

Ob Neubau oder Umbau, ob Sanierung oder Renovierung: Wir stehen Ihnen zur Seite. Mit einer individuellen Finanzierung und mit VR-ImmoProjekt, dem neuen Online-Planungstool Ihrer Volksbanken Raiffeisenbanken. Mehr unter [VR-ImmoProjekt.de](http://VR-ImmoProjekt.de) oder direkt in Ihrer Geschäftsstelle.



Inhalt

<u>Neu in Lüdinghausen / Impressum</u>	<b>4</b>
<u>Stadtmenschen</u> <b>Karin Schnaase-Beermann</b>	<b>6</b>
<u>Veranstaltungstipp</u> <b>Weihnachten in Lüdinghausen</b>	<b>9</b>
<u>Lüdinghausen von oben</u> <b>Auf dem Kirchturm</b>	<b>10</b>
<u>Hinter den Kulissen</u> <b>Wie funktioniert eigentlich eine Bäckerei?</b>	<b>12</b>
<u>Stadtansichten</u> <b>Leserfoto</b>	<b>16</b>
<u>Die Firmenstory</u> <b>Für den schönsten Tag im Leben</b>	<b>18</b>
<u>Vereinsleben</u> <b>Platt macht Laune</b>	<b>20</b>
<u>Reportage</u> <b>Nähen für Weihnachten</b>	<b>22</b>
<u>Die Firmenstory</u> <b>Immer einen Schritt voraus</b>	<b>24</b>
<u>Lüdinghauser Stimmen</u> <b>Mein schönstes Erlebnis 2018</b>	<b>24</b>
<u>Terminkalender</u> bis einschließlich Februar	<b>27</b>

Vorwort

**Liebe Leserinnen und Leser,**

ja, ist denn schon wieder Weihnachten? Ja, ist es. Das Jahr neigt sich dem Ende zu und wir präsentieren Ihnen die Dezember-Ausgabe des „Lüdinghauser Stadtleben“. Machen Sie Weihnachtsgeschenke gerne selbst? Dann haben wir einen Nähtipp für Sie. Die Bäckerei Geiping verrät ein Rezept für leckere Weihnachtsplätzchen. Wir sind mit Michael Kertelge auf den Turm der Felizitas-Kirche gekraxelt. Das können Sie übrigens auch. Karin Schnaase-Beermann erzählt von ihrem Leben nach dem Leistungssport und der plattdeutsche Verein hat uns einen Einblick in die Proben für das große Theaterstück gewährt. Einige neue Händler und Gastronomen bereichern die Innenstadt, mehr darüber lesen Sie in unserer Rubrik „Neu in Lüdinghausen“, außerdem gibt es das Stadtleben jetzt auch auf facebook. Und Sie finden bei uns wieder den großen Terminkalender. Natürlich gibt es noch viel mehr zu lesen. Viel Spaß bei der Stadtleben-Lektüre wünscht

Ihr Team von Lüdinghausen Marketing

[www.lhmarketing.de](http://www.lhmarketing.de)





Foto: GeschmackssacheN

## GeschmackssacheN

### Neues Feinkost-Lädchen in der Kirchstraße

„GeschmackssacheN“ heißt das neue Innenstadtlädchen an der Kirchstraße 9. Betreiber sind Simon Schröder, Philipp Burkert und Dirk Grammon (Edles Fleisch und Achtzehn70). Im Angebot: Edles Fleisch, Aufschnitt, Käse vom Affineur Waltmann, Wein direkt vom Winzer, Gin mit sauerländern Kräutern (Woodland), Öl, frische Pasta, Edelbräu, Kaffee von der Lüdinghauser Röstkunst und Gewürze, hand-

geschmiedete Messer, Weingläser und noch vieles mehr. „Gerne stellen wir auch Präsentkörbe mit unseren Produkten zusammen. Ein tolles Geschenk – gerade jetzt zur Weihnachtszeit“, erzählt Philipp Burkert. Freitags und samstags gibt es zudem fangfrischen Fisch sowie Meeresfrüchte. Gerne mit Vorbestellung bis Mittwochmittag. Ein kleiner Snack, bestehend aus einer Quiche, oder z.B. Schinken/Käse und Brot mit einem guten Olivenöl, auf einer rustikalen Holzplatte, dazu ein Gläschen Wein und als Abschluss ein Espresso, egal ob am Mittag oder Abend – von dienstags bis samstags von 10 bis 18 Uhr sind Gäste herzlich willkommen. „Wir möchten auch Kochevents anbieten“,

erzählt Simon Schröder. Das Lädchen ist mit einer Küche ausgestattet. Bis zu 16 Personen können sich hier in privater Runde von Achtzehn70-Koch Dirk Grammon bekochen lassen oder auch gerne mit in den Töpfen rühren.



### 19 Punkte im Gault-Millau

Dirk Grammon hat für das Achtzehn70 übrigens eine besondere Auszeichnung erkocht: 15 Punkte vom Gault & Millau!



### Das Lüdinghaus

Geschäftsstelle Lüdinghausen Marketing, Tourist-Information, Zimmervermittlung, Ticketverkauf, LH-Shop, Fahrradverleih

Tel: 0 25 91 / 7 80 08 · Fax: 0 25 91 / 7 80 10  
 ■ www.lhmarketing.de  
 ■ info@luedinghausen-marketing.de



Foto: Nadine Wenge

## Saisonal und regional

### „heimelich“ setzt auf Trinkkultur und nachhaltige Küche

„Wir setzen auf saisonale, regionale und frische Küche“, sagt heimelich-Inhaberin Maren Döttelbeck. „Und vor allem auf Nachhaltigkeit. Wir möchten nicht viel wegschmeißen, daher gibt es bei uns auch keine Speisekarte.“ Im Moment kommen Grünkohl und dicke Bohnen auf den Tisch, oder Eintopf. Auch Blutwurst und Panhas will sie mal ausprobieren. „Mal schauen, ob das ankommt.“ Donnerstags ist Reibekuchentag. Dann gibt es Reibekuchen mit Lachs, Apfelmus oder Rübekraut. Maren Döttelbeck möchte die Trinkkultur wieder nach Lüdinghausen bringen. „Wir sind eine Bar, in der es auch Kleinigkeiten zu essen gibt. In erster Linie kann man aber etwas trinken.“ Auf der Getränkekarte stehen unter anderem Pils und Kellerbier vom Fass, gute Gins und natürlich Kaffeespezialitäten. Für Dezember plant Döttelbeck eine Weinprobe und einen Ginabend, ab Frühling kann sie sich vorstellen, dass ein Mal im Monat eine Band im Biergarten spielt. Das „heimelich“ kann man auch mieten: Für Partys und Hochzeiten, morgens zum Frühstück oder nachmittags zum Kaffee. **Heimelich:** Bar und Restaurant, Kleine Münsterstraße 10. Geöffnet mo bis so 12 bis 22 Uhr (mittwochs ist Ruhetag).

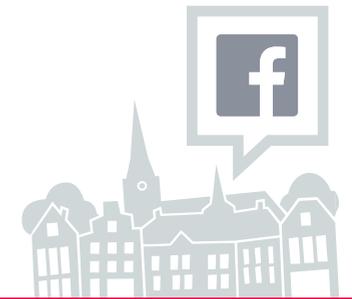


Foto: Nadine Wenge

## Neu im Lüdinghaus

### Brillenputztücher und Schnapsgläser

Suchen Sie noch ein nettes Weihnachtsgeschenk? Dann kommen Sie zu uns ins Lüdinghaus. Die Lüdinghausen-Schnapsgläser sind ab sofort erhältlich, Kosten: 3,50 Euro pro Glas. Und ganz neu im Sortiment: Brillenputztücher mit der Lüdinghausen-Silhouette für 3,50 Euro.



## Stadtleben auf facebook

### Schauen Sie vorbei!

Damit Sie nichts verpassen und immer und überall über das Neueste aus Lüdinghausen informiert sind, ist das Stadtleben ab dem 1.12. auch auf facebook zu finden. Hier kündigen wir die Veranstaltungen an, die in unserer schönen Stadt stattfinden: Abendmarkt-Termine, Stadtfest, verkaufsoffene Sonntage und was sonst noch in der Stadt los ist. Hier erfahren Sie, was es im Magazin „Stadtleben“ zu lesen gibt und vieles mehr.

### Impressum

Herausgeber: Lüdinghausen Marketing e.V.  
 Borg 4, 59348 Lüdinghausen, Telefon: 0 25 91 / 7 80 08  
 www.lhmarketing.de, info@luedinghausen-marketing.de

Redaktion: Lars Werkmeister, Nadine Wenge  
 Texte: Nadine Wenge  
 Gestaltung: müller mixed media, Münster  
 Auflage: 4000

Erscheinung nächste Ausgabe: 1.3. 2019  
 Einsendeschluss Termine: 20.2. 2019  
 Redaktionsschluss: 1.2. 2019  
 Anzeigenschluss: 1.2. 2019

## Ein ganz anderes Leben

**Karin Schnaase-Beermann genießt die Zeit nach dem Badminton-Sport**

**K**arin Schnaase-Beermann hat schon viel erlebt: Die Teilnahme an den olympischen Spielen 2016 in Brasilien, viele Reisen zu Turnieren in der ganzen Welt, unzählige Bundesliga-Spiele, Hochzeit... „Das war alles toll, keine Frage. Aber die Geburt unserer Tochter hat alles getoppt“, sagt sie und schaut die kleine Line verliebt an. „Das ist jetzt ein ganz anderes Leben.“ Während sich früher alles um Badminton gedreht hat, ist nun ihre Tochter Mittelpunkt des Lebens. Ob sie so ganz ohne Badminton leben kann? „Das werde ich oft gefragt“, sagt Karin Schnaase-Beermann mit einem Schmunzeln. „Du warst doch immer so sportverrückt, sagen die Leute.“ Derzeit gehe das aber ganz gut. „Ich mache Rückbildung. Das ist aber auch alles an Sport. Für mehr ist keine Zeit.“ Vielmehr genießt sie die Zeit mit ihrer Tochter in vollen Zügen.

### Ein Mal Olympia

Auf Olympia blickt Karin Schnaase-Beermann voller Dankbarkeit zurück. Eigentlich hatte sie sich damals schon aus dem Spitzensport verabschiedet. „Irgendwie ging es nicht so recht vorwärts. Job und Sport liefen so nebenein-

ander her. Ich konnte mich auf keins von beiden richtig konzentrieren. Die Sportstiftung NRW hat mir dann den Kontakt zu den Hupfer Metallwerken in Coesfeld ermöglicht und beide haben mir die optimale Kombination aus Beruf und Leistungssport, mit dem Ziel, sich für die olympischen Spiele zu qualifizieren, gegeben und dafür bin ich ihnen unendlich dankbar, denn ohne diese Kooperation hätte ich nicht nochmal angefangen.“ „Und die olympischen Spiele waren so toll“,

schwärmt die Lüdinghauserin. „Zum einen war das der Höhepunkt meiner sportlichen Karriere. Darauf hatte ich ein Jahr akribisch hingearbeitet. Aber auch das ganze Drumherum ist unvergesslich: Das Leben im olympischen Dorf, die Menschen, die ich kennen gelernt habe.“

### Auch der Mann ist badmintonverrückt

Zu vielen Mitspielerinnen und auch Gegnerinnen in aller Welt hat sie heute noch Kon-

»Die olympischen Spiele waren so toll!«

Nach ihrem Abschied aus dem Spitzensport konzentriert sich Karin Schnaase-Beermann auf ihre kleine Tochter.

takt. „Zwei Mitspielerinnen aus der Nationalmannschaft zählen zu meinen engsten Freundinnen“, erzählt die 33-Jährige. Außerdem habe sie eine liebe Badminton-Freundin in Schottland. Und durch ihre dänische Gegnerin Line Højmark Kjærfeldt kam sie zum ersten Mal mit dem tollen Vornamen „Line“ in Kontakt, den jetzt auch ihre Tochter trägt. Dass Karin Schnaase-Beermann aus einer absolut Badminton-verrückten Familie stammt, weiß in Lüdinghausen jeder.

Fotos: Nadine Wengge





Karin Schnaase-Beermann bei der Olympiade 2016 in Brasilien.



Der Name Schnaase ist untrennbar mit dem Badminton-Sport verbunden. Papa Michael ist mehrmaliger deutscher Meister und Senioren-Europa-Meister. Er und Mama Barbara haben sich sogar in der Badminton-Halle kennengelernt. Die gesamte Familie inklusive ihrer zwei Brüder samt Anhang waren auch mit bei Olympia. „Ich bin froh, dass mein Mann aus einer anderen Sportart kommt. Es ist schön, auch mal über etwas anderes zu reden. Mittlerweile ist er natürlich auch badmintonverrückt.“

### Trainerin

Wie es mit dem Badminton weitergeht, ist für Karin Schnaase-Beermann noch offen. Sie könne sich vorstellen, später ins Trainingsge-

schäft einzusteigen und den Nachwuchs zu fördern. „Union Lüdinghausen hat mir so viel gegeben. Da möchte ich etwas zurückgeben.“ Außerdem bekomme sie bei ihren Eltern mit, wieviel Arbeit die Organisation eines Bundesliga-Spiels macht. „Ich kann mir vorstellen, auch da mitzuhelfen“, sagt sie. Lüdinghausen fühle sie sich jedenfalls sehr verbunden. „Mein Mann und ich fahren immer mal übers Wochenende weg und schauen uns Städte an. Letztlich sind wir uns aber immer einig: Das, was wir mögen, haben wir zu Hause. Lüdinghausen ist einfach schön.“ *Nadine Wenge*

Im Dezember wird es in Lüdinghausen stimmungsvoll und besinnlich...

# ES WEIHNACHTET

### Weihnachtsmarkt der Hobbykünstler

Rund 50 Aussteller verwandeln die Burg Lüdinghausen am **Samstag, 1. Dezember, und Sonntag, 2. Dezember, von 11 bis 18** in einen gemütlichen Weihnachtsmarkt. Das Angebot reicht von Sandstein-, Ton-, und Holzarbeiten über Patchwork und Selbstgeähtes bis hin zu Schmuck und vielem mehr. Kaffee, Kuchen und frisch gebackene Waffeln runden das Angebot ab. Eintritt frei!

### Adventsmarkt an der Felizitaskirche

Von **Freitag, 7. Dezember, bis einschließlich Sonntag, 9. Dezember**, wird der Lüdinghauser Adventsmarkt täglich für die Besucher geöffnet sein, am Freitag von 14 bis 19 Uhr, am Samstag von 11 bis 20 Uhr und am Sonntag von 11 bis 18 Uhr. Das Glühweinhäuschen bleibt immer etwas länger geöffnet. Rund 35 Stände auf dem Adventsmarkt laden zum gemütlichen Bummel. Dazu gibt es ein adventliches Bühnenpro-

gramm mit Musik und Nikolausbesuch.

### Lüdinghausen leuchtet

Sonderaktion „Lüdinghausen leuchtet“: Am **Freitag, 7. Dezember**, werden hunderte Windlichter die Lüdinghauser Altstadt in zauberhaftem Licht erstrahlen lassen, und viele Lüdinghauser Geschäfte laden zum **langen Einkaufsabend bis 21 Uhr** ein.

### Abendmarkt Spezial

Gute Nachrichten für alle Fans des Abendmarkts: Auch in diesem Jahr gibt es wieder den Abendmarkt Spezial kurz vor Weihnachten. Im Innenhof der Burg Lüdinghausen können sich die Besucher am **Freitag, 21. Dezember, zwischen 16 und 20 Uhr** auf Bewährtes freuen: Beste Produkte für die heimische Küche – mit prima Angeboten für die Festtage, eine gemütliche Atmosphäre am wärmenden Lagerfeuer und kleine Snacks zum Verzehr. Der Jahreszeit entsprechend findet sich darunter die eine oder andere weihnachtliche Variation, und zu den gekühlten Getränken gesellen sich Glühwein und heißer Kakao.



Fotos: Julian Bergmann

Geschafft: Michael Kertelge auf dem Kirchturm.

## Lüdinghausen von oben

### Der Aufstieg auf den Felizitas-Kirchturm lohnt sich / Michael Kertelge kennt viele tolle Geschichten

Mensch, ist das hoch! Das sieht von unten gar nicht so aus. Aber der Aufstieg hat sich gelohnt. Was für ein toller Blick über die Stadt. Ach, was sage ich. Die Baumberge kann man sehen, das Gerstein-Werk in Hamm. Und bei gutem Wetter sogar den Florian-Turm in Dortmund. Wo ich mich befinde? Auf dem Kirchturm von St. Felizitas. Mit Michael Kertelge. Der Pastoralreferent hat mich mitgenommen auf eine Kirchturmführung. „Das schaffen auch Menschen mit Höhenangst ganz hervorragend“, hat er vorher gesagt. Stimmt. Als ich oben bin, bin ich sogar ein bisschen stolz. Ich habe meine Angst überwunden. Und zur Belohnung gibt es: Lüdinghausen von oben.

#### 87,5 Meter

„Bis zum Wetterhahn sind es 87,5 Meter“, erzählt Michael Kertelge, als wir die enge Steinwendeltreppe im Turm hinaufkraxeln. 69 Stufen, bis wir die Zwischenstation errei-

chen und eine kleine Verschnaufpause einlegen. Wir befinden uns auf dem Langhaus in 15 Metern Höhe. Erstaunlich: Die Decke, die von unten so edel und imposant wirkt, ist von oben ganz schlicht gemauert. Hier befinden sich die schweren Gegengewichte für die Kronleuchter, die unten im Kirchenraum hängen.

#### Fledermäuse und Wanderfalke

Fledermäuse nisten im Gebälk, ebenso Dohlen und sogar ein Wanderfalke. Ein seltener Fall. „In Deutschland gibt es nur noch 220 seiner Art“, erzählt Michael Kertelge. „In den arabischen Ländern wird mit den Wanderfalken gejagt. Dort sind die Tiere so viel wert, dass bei uns schon mal Eier aus dem Nest gestohlen wurden. Vermutlich, um sie zu verkaufen.“ Durch eine kleine runde Öffnung in der Decke kann man einen Blick in den Kirchen-Innenraum erhaschen. Und Michael Kertelge erzählt allerlei Wissenswertes über



1300 kg wiegt die schwerste Glocke.

die Geschichte der Kirche. Über 500 Jahre ist sie alt, ganz früher hatte die Kirche ein rotes Ziegeldach, bis heute hat sich die Form des Turmes sechs bis sieben Mal verändert. 1750 hatte sogar mal der Blitz eingeschlagen. Weiter geht es über Holztreppe und steile Leitern bis zu den Glocken. Es knirscht und knackt im Gebälk. Auf einigen Holzbalken sind alte „Graffiti“ zu sehen. „Da haben sich wohl in früheren Jahren die Handwerker verewigt“, berichtet Michael Kertelge mit einem

Augenzwinkern. 1300 Kilogramm wiegt die schwerste Glocke, die im Kirchturm der St. Felizitas-Kirche hängt – so viel wie ein Mittelklassewagen. „Seit 500 Jahren rufen die Glocken die Menschen zu schönen und traurigen Anlässen in die Kirche. Das finde ich sehr spannend“, erzählt der Pastoralreferent. Die älteste Glocke stammt aus dem Jahr 1450, zwei von 1500 und eine von 1674. Michael Kertelge läutet eine Glocke. Was für ein Klang hier oben!

#### 120 Stufen

So, noch zwei Leitern und nach 120 Stufen haben wir es geschafft: Wir sind oben. Auf Höhe der Zinnen führt eine alte Holztür ins Freie. Der Ausblick ist einfach umwerfend. Wie grün Lüdinghausen von oben aussieht. Wie toll die Burg mit ihrer Gräfte zu sehen ist. Man kann ein Mal um den Turm herum gehen und in alle Himmelsrichtungen schauen. Wahnsinn!

Eine kleine Anekdote gibt Michael Kertelge noch zum Besten, bevor es an den Abstieg geht. „Im Kirchturm hängt die höchste Wäscheleine Lüdinghausens. Hier oben werden die Fahnen zum Trocknen aufgehängt, die am Kirchturm nass geworden sind.“

*Nadine Wenge*

#### Kirchturmführung mit Michael Kertelge

Gruppe: bis 25 Personen, Dauer: ca. 1,5 Std, Kosten: 80 Euro. „Man braucht in mäßigem Tempo 20 Minuten rauf und 20 Minuten wieder runter“, sagt Michael Kertelge. „Ich richte mich ganz nach der jeweiligen Gruppe. Zwischendurch legen wir Pausen ein.“

→ Kontakt und Buchung

Lüdinghausen Marketing, Tel: 02591/78008  
info@luedinghausen-marketing.de

# Wie funktioniert eigentlich eine Bäckerei?

**Führung durch die Backstube: Bei Geiping wird Handwerk groß geschrieben / die Kinder dürfen selbst Konditor spielen**

„Und? Wer möchte später mal Bäcker werden?“, fragt Hubertus Geiping, nachdem die Kinder einen Rundgang durch die Backstube gemacht haben. Zwei Finger gehen in die Höhe. „Na, das ist doch schon mal was“, sagt der Firmenchef mit einem Augenzwinkern. Er freue sich immer, wenn Gäste da seien. „Wir zeigen gerne, was wir hier machen.“

## Erst Hände waschen, dann backen

„Wir sind ein Handwerksbetrieb“, erklärt der erfahrene Bäcker Hubertus Lüring, der die Gruppe nach einem ausgiebigen Frühstück und einem kleinen Film durch die Backstube führt. „Hier werden keine Tiefkühlbrötchen angeliefert. Hier wird selbst gebacken.“ Eingeladen zu der Familienführung „Wie funktioniert eigentlich eine Bäckerei?“ hatte das biologische Zentrum gemeinsam mit der Bäckerei Geiping. Ganz wichtig sei Sauberkeit, erklärt Lüring den Kindern. „Ihr müsst ja zu Hause vor dem Backen auch die Hände waschen, oder?“ Bevor also die Mitarbeiter in die Backstube kommen, müssen sie erstmal durch die Hygieneschleuse. Sogar die Schuhe werden von unten abgeduscht.

## Teigteiler

„Die meisten unserer Bäcker sind jetzt übrigens schon wieder zu Hause im Bett“, sagt Lüring, als wir um 9 Uhr morgens durch die



Nur die Brötchen werden komplett maschinell gemacht. Hubertus Lüring zeigt, wie es geht.

Fotos: Nadine Wengge



Wie eine moderne Bäckerei funktioniert erfuhren die Kinder erst, nachdem sie in der Hygieneschleuse gesäubert und mit Hygienemützen ausgestattet wurden.

## Rezept

### Mailänder Plätzchen

#### Zutaten

- 250 g Butter
- 180 g Sandzucker
- 2 Eier
- 450 g Weizenmehl Typ 405
- ½ Päckchen Backpulver
- eine Prise Salz
- etwas Vanille
- etwas Zitrone

#### Und so wird's gemacht:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen, ca. 1 Stunde kühlstellen, ausrollen und beliebig ausstechen. Die fertig gebackenen Plätzchen sind auch super, wenn man zwei Plätzchen mit Marmelade zusammenklebt. Die fertigen Plätzchen am besten in Blechdosen lagern – oder natürlich ganz schnell aufessen.

Backstube marschieren. „Sie arbeiten ja nachts.“ Er zeigt den Kindern den Teigteiler, der den Teig genau nach Gewicht portioniert. Die Maschine spuckt 500 g Teig aus und die Bäcker formen daraus das Brot von Hand. Ebenso werden die Stutenkerle von Hand geformt, die brauchen ja dann auch noch die Pfeife. Baguettes zum Beispiel können auch mal unterschiedlich aussehen.

„Schließlich hat der eine Bäcker Handschuhgröße 7 und der nächste Größe 11.“ Das Gewicht ist natürlich immer gleich. Nur die Brötchen – die werden in der Backstube komplett maschinell hergestellt. „Ein Brötchen ist exakt so wie das andere“, erklärt Hubertus Lüring. „Unterschiede können nur beim Backen in den Filialen entstehen – je nachdem, wie lange man die Brötchen im Ofen aufgehen lässt.“

### Je länger Hefeteig steht, desto mehr Geschmack ist drin

Oftmals wird Teig schon vorbereitet und erst in der nächsten Nacht gebacken. „Je länger Hefeteig steht, desto mehr Geschmack ist drin“, erklärt der Bäcker. Die meisten Brotsorten werden übrigens mit normaler Hitze gebacken. Nur Käsebrötchen und Croissants müssen mit Umluft gebacken werden, damit sie außen knusprig und innen schön weich werden.

Kinder und Eltern, bzw. Großeltern dürfen sich alles anschauen, nur nicht anfassen natürlich. Die Kinder machen große Augen, als sie die riesigen Teigschüsseln sehen.

„Wenn Ihr zu Hause backt, dann passen zwei Kilogramm Mehl in die Schüssel, hier sind es 250 Kilogramm“, erklärt Lüring. Ganz schön warm ist es in der Backstube. „Im Winter ist es der schönste Arbeitsplatz der Welt“, sagt der Bäcker mit einem Schmunzeln, als er vor



Der Teig läuft aus der Maschine...



... aufs Band. Dann bekommen die Stutenkerle noch ihre Pfeife.

den riesigen Öfen anhält. Nachdem er den Kindern noch die Berliner-Maschine präsentiert hat – die Marmelade wird mit Düsen in den Teig gespritzt – geht es in die Konditorei.

### Kleine Nachwuchsbäcker

Das Beste kommt zum Schluss: Hier dürfen die kleinen Bäcker (die großen natürlich auch) ihr eigenes Lebkuchenherz verzieren und anschließend mit nach Hause nehmen.



Fotos: Nadine Wenge

Ihre Lebkuchenherzen durften die kleinen Konditoren nachher mit nach Hause nehmen – und aufessen natürlich.

Smarties gibt es, Plätzchen, Zuckerperlen – alles muss drauf auf die Herzen. „Das macht richtig viel Spaß“, sind sich die Nachwuchskonditoren einig. Auf Wunsch wird noch der Name aufs Herz geschrieben.

### Und wer macht nachher alles wieder sauber?

„Klar reinigt jeder selbst seinen Arbeitsplatz. Damit aber um 17 Uhr wieder alles blitzblank ist, wenn der Hochbetrieb losgeht, schrubbt die Hygienemannschaft noch einmal die ganze Backstube“, sagt Lüring. Der Backstubenleiter hat viele tolle Geschichten zu erzählen: „Wussten Sie zum Beispiel, dass Sonntag der verkaufstärkste Tag in den Bäckereien ist? Warum? Weil dann die Männer Brötchen holen gehen und gerne noch mal das ein oder andere Teil mehr mitnehmen.“

Nadine Wenge

**Backstubenführungen** werden von montags bis freitags in der Backstube in Lüdinghausen, Julius-Maggi-Str. 4, angeboten. Weitere Infos sowie Anmeldungen: Antje Feldkamp, Tel: 02591/91800. Auch Kindergeburtstagsfeiern bietet die Bäckerei an. Dann heißt es, mit bis zu neun Freunden (7 bis 10 Jahre) in der Backstube nach Herzenslust Plätzchen backen. → Anmeldung: [www.geiping.de](http://www.geiping.de)

**Seit über 90 Jahren** gibt es die Bäckerei Geiping, Familienbetrieb in der vierten Generation - in den 1920er Jahren gegründet und seit den 80ern kontinuierlich gewachsen. Ca. 500 Mitarbeiter zählen heute zur großen Geiping-Familie. In der Zentrale an der Julius-Maggi-Straße 4 laufen die Fäden zusammen, und von hier aus werden tagtäglich Brötchen, Brote, Salate, Snacks und andere süße Leckereien an die über 50 Filialen geliefert. Die Bäckerei Geiping setzt auf regionale Produkte. Und: Hier wird nichts weggeschmissen. Entweder geht die Ware in die Vortagsläden oder an die Tafel. Angeschnittenes wird als Viehfutter verwertet.



**Sonnenaufgang an der Burg!** Ach, wie schön ist es doch in Lüdinghausen, sogar im Winter! Findet Leserin Martje Merten.

**Kennen Sie** auch einen ungewöhnlichen Ort oder eine ungewöhnliche Perspektive? Haben Sie einen Lieblingsort in der Stadt? Oder haben Sie ein besonderes Bild gemacht?

Dann schicken Sie uns ihr Foto (hochauflösende jpg-Datei) mit einem kleinen Text an [info@luedinghausen-marketing.de](mailto:info@luedinghausen-marketing.de). Wir freuen uns drauf!

## Brautraum: Sinah Dumpe und Svenja Exner haben ihre Berufung zum Beruf gemacht

„Wir möchten jeder Braut das Suchen und Finden ihres Traumkleides zu einem unvergesslichen Erlebnis machen“, sagt Sinah Dumpe. „Daher haben wir unsere Berufung zum Beruf gemacht.“ Gemeinsam mit ihrer Geschäftspartnerin Svenja Exner hat die Lüdinghauserin an der Mühlenstraße den „Brautraum“ eröffnet. Nach Herzebrock schon die zweite Station des Brautraums, in 2020 soll sogar das dritte Geschäft in Lemgo folgen. Als erfahrene Hochzeitsplanerinnen hatten die beiden jahrelang dazu beigetragen, dass Brautpaare den schönsten Tag ihres Lebens erleben. „Leider haben wir dabei immer wieder feststellen müssen, dass der Brautkleidkauf häufig nicht die Erwartungen der zukünftigen Braut erfüllt. Sich einmal im Leben wie eine Prinzessin fühlen, die volle Aufmerksamkeit bekommen, die eigene Schönheit dabei ganz besonders in Szene zu setzen...“, so Sinah Dumpe. „Das sind nur ein paar unserer Ansprüche an die Brautkleidberatung in unserem Brautraum.“

### Rundum-Wohlfühlpaket

Bei Sinah Dumpe und Svenja Exner steht die Braut im Mittelpunkt. „Wir geben ihr den nötigen Raum, daher auch der Name Brautraum“, erklären die Hochzeitsspezialistinnen das Konzept. „Bei uns gibt es das Rundum-Wohlfühlpaket. Jeder ist herzlich willkommen. Wir nehmen uns ganz viel Zeit für die Braut. In gemütlicher Atmosphäre und bei einem Glas Sekt kann sie in Ruhe die Kleider anprobieren, die ihr gefallen.“ Jedes Kleid haben Sinah Dumpe und Svenja Exner persönlich ausgesucht. Auch Schuhe, Acces-



### Brautraum

Mühlenstraße 35, 59348 Lüdinghausen  
Tel: 02591/9805958, luedinghausen@braut-raum.de

### Öffnungszeiten

Mi bis Fr: 11.00 – 18.00 Uhr, Sa: 10.00 – 16.00 Uhr  
Termine nur nach Vereinbarung!

→ [www.braut-raum.de](http://www.braut-raum.de)

soires, Haarschmuck, Reifröcke, Wäsche und Brautjungferkleider haben die beiden ehemaligen Weddingplanerinnen im Angebot. Der besondere Clou bei den Brautjungferkleidern: Es gibt eine kleine Auswahl, die jedoch in 20 verschiedenen Farben und in allen Größen – ohne Aufpreis. Preisklasse: 150 bis 200 Euro. „Das würde man auch ausgeben, wenn man ein Kleid für eine Hochzeit kauft“, so Sinah Dumpe. Warum sie den Job so gerne machen? „Weil man nur mit glückli-



**Für den  
schönsten Tag  
im Leben...**

Nehmen sich Zeit für ausführliche Beratung und Anprobe: Sinah Dumpe und Svenja Exner

chen Menschen zu tun hat. Hochzeit ist einfach ein emotionales Thema. Und das macht Spaß.“

### Zwischen Tüll & Tränen

Mit drei ihrer Kundinnen aus Herzebrock waren sie bereits in der Fernsehshow „Zwischen Tüll & Tränen“ dabei. „Das ist ein Super-Format“, erklärt Exner. „Alles ist echt. Nichts wird doppelt gedreht. Wir hoffen, dass sich auch in Lüdinghausen Bräute finden, die sich filmen lassen möchten.“

Noch drei Fragen in Kürze: Wie oft kommen Kundinnen, ehe sie sich für ein Kleid entscheiden? „Meistens ist es Liebe auf den ersten Blick. Die wenigsten müssen noch mal eine Nacht drüber schlafen.“ Was ist bei Hochzeitskleidern gerade besonders angesagt? „Nach wie vor Spitze. Außerdem Blush- und Nude-Töne sowie fließende Stoffe. Reinweiß trägt kaum noch jemand.“ Gibt es bei Euch auch etwas für den Bräutigam? „Nein, bei uns geht es ausschließlich um die Braut!“



Kirsten Altenbockum spricht gerne platt.

## »Platt macht Laune«

Der plattdeutsche Verein möchte die regionale Sprache am Leben halten / im Januar wird wieder Theater gespielt

**Frau Altenbockum, warum wollen Sie als Verein die plattdeutsche Sprache erhalten?**

Viele Ältere sind mit der Sprache groß geworden und wollen die Tradition weiterführen. Die Jüngeren sagen: Platt macht einfach Laune.

**Was stellt der plattdeutsche Verein alles auf die Beine?**

Wir spielen jedes Jahr ein plattdeutsches Theaterstück, was unheimlich viel Spaß macht. Wir haben eine Volkstanzgruppe, die sich einmal im Monat in der Berenbrocker Schule zum Tanzen und Klönen trifft. Und wir organisieren Aktionen für Jung und Alt, zum Beispiel Nikolausfeiern oder Ausflüge. Und wir schauen uns gerne woanders plattdeutsches Theater an.

**Wird dann immer platt gesprochen, wenn Sie zusammen sind?**

Nein. Aber wenn wir von Oktober bis Januar in der Probenzeit sind, dann spricht man automatisch mehr platt, auch außerhalb der Proben.

**Wie heißt das Stück, das in dieser Saison gespielt wird?**

De Isheilige. Hochdeutsch: Die Eiseheilige.

**Worum geht es?**

Die eiskalte Mia hat Angst vor Männern. Sie möchte daher keinen Mann mehr auf dem Hof haben. Nach einigen Wirrungen und Intrigen taut sie aber auf. Aber mehr wird noch nicht verraten.

**Wie sieht die Resonanz aus? Ist plattdeutsches Theater heute noch beliebt?**

Die Sonntage sind immer sehr schnell ausverkauft. An



Nicht nur die Schauspieler, auch das Bühnenbild ist immer toll. Und alles ist selbst gemacht.

### Spieltermine

**Premiere:**

Samstag, 12. Januar 2019, 17.00 Uhr, mit Sektempfang

**Weitere Aufführungen:**

So, 13. Januar, 15.00 Uhr  
Sa, 19. Januar, 19.30 Uhr  
So, 20. Januar, 15.00 Uhr  
Sa., 26. Januar, 17.00 Uhr  
So., 27. Januar, 15.00 Uhr

**Kartenvorverkauf:**

19. bis 21. Dezember sowie wieder ab 2. Januar in der Volksbank, Wilhelmstr. 6, täglich 10.00 bis 12.30 und 15.00 bis 16.30 Uhr

**NEU: telefonische Kartenreservierung** erst ab dem 27. Dezember nur unter 0174/4030509

→ [www.pvl-lh.de](http://www.pvl-lh.de)

den Samstagen gibt es gelegentlich noch Restkarten. Schön ist, dass wir viel Stammpublikum haben, sogar aus Dortmund oder Recklinghausen. Erstaunlich: Drei Gruppen kommt seit 30 Jahren mit je einem Bus voller Zuschauer aus Hamm.

**Platt ist nicht gleich platt, oder?**

Wir achten darauf, dass Lüdinghauser platt gesprochen wird. Jede Ortschaft hat nämlich ihr eigenes platt. Sogar in Seppenrade wird schon eine andere Form gesprochen. In Lüdinghausen heißen die Kühe Küh, in Seppenrade Kei. Und ganz wichtig: Im Plattdeutschen wird geduzt, da gibt es kein Sie.

### Smalltalk auf platt

Guten Morgen  
**Gueden Muorn**

Mahlzeit  
**Maohltiet**

Wie geht es Dir?  
**Wu geiht ju dat?**



Schönes Wetter heute  
**Gued Wiär vandag**

Es nieselt  
**Et drüepelt**

Guten Abend  
**Gueden Aobend**

Auf Wiedersehen  
**Gued gaohn**



Stiefel, Herzen, Tannenbäume – selbst gemacht ist doch am schönsten.

Fotos und Text: Floriane Dreup

## Nähen für Weihnachten

Samstagsmorgen, 9 Uhr. Einige Nähmaschinen rattern bereits im Hintergrund. Sechs erwartungsvolle Augenpaare sind auf Kursleiterin Agnes Puhe gerichtet, die zeigt, was das Ziel der nächsten drei Stunden ist: Sterne, Herzen, Stiefel, Tannenbäume – alles, was das Weihnachtsherz begehrt.

Die meisten der sechs Kursteilnehmerinnen haben bereits erste Erfahrungen mit der Nähmaschine und hoffen heute auf hilfreiche Tipps, Kniffe und Inspirationen. Agnes Puhe gibt seit über 25 Jahren Nähkurse – aufgrund dieser Expertise sind alle optimistisch, dass es auch mit den eigenen Nähkünsten heute klappt.



Erst aufmalen, dann ausschneiden ...

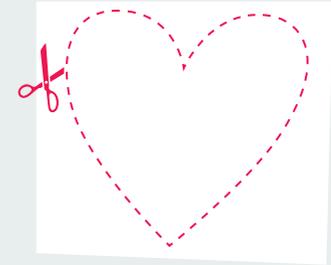


... dann nähen



... und fertig ist das Herz.

Für alle, die nicht wissen, was ein Matratzenstich\* ist: Unter [www.fbs-luedinghausen.de](http://www.fbs-luedinghausen.de) finden Sie alle Nähkurse, die aktuell angeboten werden. Es gibt Termine am Dienstag- und Donnerstagabend sowie Samstagmorgen. Von Kindersachen über Kapuzenpullis bis zum Bademantel für den Hund – im Prinzip kann hier jeder nähen, was er möchte und Agnes Puhe steht mit Rat und Tat zur Seite. Seit Kurzem finden die Kurse im Atelier der Familienbildungsstätte statt, das bietet sehr viel Platz für Kreativität! → [www.fbs-luedinghausen.de](http://www.fbs-luedinghausen.de)



### Anleitung

#### Wie nähe ich ein Herz für Weihnachten?

- Material:** Weihnachtlicher Stoff, Füllwatte, Nähmaschine, Nähadel, Nähgarn, Pappe, Schere, Stift
- Ausschneiden des weihnachtlichen Motivs und des Stoffes
  - Erstellung einer Schablone aus Pappe
  - Stoff doppelt nehmen (rechts auf rechts) und Kontur auf die linke Seite des Stoffes zeichnen (1cm Nahtzugabe nicht vergessen!)
  - Stoff mit Nadeln feststecken und die Form grob ausschneiden, dann kann später auf der gezeichneten Linie genäht werden

#### Dann geht es an die Nähmaschine:

- Auswählen eines kleinen Stiches, Beginn an der engsten Stelle des Herzens
- Auf der gezeichneten Linie nähen, an einer geraden Stelle eine Wendeöffnung für die Füllung lassen
- Stoff umdrehen (auf die richtige Seite)
- Die Ecken vorsichtig mit der falschen Seite eines Stiftes ausbeulen
- Bügeln des Stoffes
- Füllen mit Füllwatte
- Die Öffnung mit dem Matratzenstich\* schließen (von Hand zunähen)
- Fertig!

# Immer einen Schritt voraus

## Raumausstattung Möllers: Spezialisten für Bodenbeläge und Teppiche

Vinyl-Designböden sind derzeit in aller Munde. „Doch das Produkt ist keineswegs neu“, erklärt Thomas Möllers. Schon 1992 hatte der Inhaber des Fachgeschäfts an der Blaufärbgasse einen Verlege- und Fachkurs für Amtico-Designböden bei den Spezialisten im englischen Coventry absolviert und ein entsprechendes Diplom mit nach Hause gebracht.

### Vinyl: weich, langlebig, angenehm

„Vinyl überzeugt zum einen durch seine Langlebigkeit“, sagt Möllers. „Zum anderen ist es im Vergleich zu Laminat viel weicher und angenehmer im Wohnbereich.“ Es kann geklickt werden, wird aber meistens verklebt und ist daher viel leiser als das schwimmende Laminat. „Es kann ferner direkt auf Fliesen verlegt werden“, so Möllers weiter. Vinylböden in Holzoptik wirkt täuschend echt – sogar die Maserung ist zu fühlen. Spe-



Fotos: Nadine Wengé

Thomas und Michaela Möllers zeigen einen Vinyl-Designboden. Die Holzmaserung ist sogar zu fühlen.

zielle Lösungen für Treppen sind ebenfalls möglich.

Raumausstattung Möllers ist ein Traditionshaus, seit über 50 Jahren zeichnet sich der Fachbetrieb durch erstklassigen Service, hervorragende Qualität und kompetente Beratung aus. „Wir finden für jedes Problem eine Lösung“, versichert Thomas Möllers.

### Designen Sie Ihren eigenen Teppich

Raumausstattung Möllers arbeitet mit der Firma Makalu Design zusammen. Makalu



Die grüne Kolorierung hat sich der Kunde so gewünscht, gemeinsam mit Raumausstattung Möllers und Makalu Design wurde der Wunsch Realität. Jetzt passt der Teppich perfekt zur Einrichtung.

Design steht für Teppiche in bester Qualität, auf ökologisch bestmöglichem Niveau, komplett ohne Kinderarbeit. Die Teppiche werden aus Hochgebirgswolle und Haspelseide gefertigt. Der Clou: Man kann sein eigenes Wunschdesign umsetzen. „Größe, Farbe, Materialmix, Form und sogar Design können nach Kundenwunsch angefertigt werden“, erzählt Thomas Möllers. Mit einer individuellen Kolorierung für einen Kunden ist Raumausstattung Möllers sogar im Konzept Buch von Makalu Design vertreten.

### Raumausstattung Möllers

Bodenbeläge und Teppiche, Malerarbeiten, Lichtschutz, Handel mit Tapeten, Farben und Lacken; Blaufärbgasse 5, 59348 Lüdinghausen, Tel: 02591/3798, info@moellers-raumausstattung.de  
 Öffnungszeiten:  
 Mo bis Fr: 9.00 – 12.30 Uhr, 14.30 – 18.00 Uhr  
 Sa: 9.30 – 13.00 Uhr (mi nachmittags geschlossen)  
 → [www.moellers-raumausstattung.de](http://www.moellers-raumausstattung.de)

# Das war 2018!

Vier Lüdinghauser erzählen von ihrem schönsten Erlebnis des Jahres.



» Ich gehöre seit drei Jahren dem Team der Warenausgabe der Lüdinghauser Tafel an, das den direkten Kontakt zu bedürftigen Menschen pflegt und diese manchmal jahrelang betreut. Eine Kundin berichtete mir neulich freudestrahlend, sie käme heute zum letzten Mal. Ihre Lebenssituation habe sich Dank behördlicher Unterstützung derart verbessert, dass ihre Kinder nun finanziell versorgt seien und sie sich in ihrem erlernten Beruf wieder voll einbringen könne. Sie wollte danke sagen für die jahrelange freundliche Bedienung und Begleitung durch die Tafel-Mitarbeiter und überreichte mir stellvertretend für alle Schokolade. Diese Art, sich von uns zu verabschieden, hat mich völlig überrascht. Ich werde die Frau nicht vergessen.

**Astrid Voerste, Tafelmitarbeiterin**



» Zusammen mit den Besten Nordrhein-Westfalens ging es für mich im Juni nach Würzburg zur Bundesrunde der Mathematikolympiade. Nette Menschen, eine wundervolle Stadt und dass ich am Ende sogar zu den Preisträgern des Wettbewerbs gehörte, machen diese Reise zu meinem schönsten Erlebnis 2018. Und das Beste: eine Woche schul- und hausaufgabenfrei!

**Jarno Hellkuhl, Zehntklässler des St. Antonius-Gymnasiums**



» Mein schönstes Erlebnis 2018? Bei so einer Frage ist man geneigt, in unbeschwerten Urlaubserinnerungen zu kramen. Vor allem, weil das Jahr 2018 ganz und gar nicht unbeschwert war und der tragische Tod meines jungen Kollegen einen großen dunklen Schatten darauf wirft. Das schönste Erlebnis war, in diesem Schrecklichen so viel spontane Hilfe, aufrichtigen Trost und fraglose Solidarität zu erfahren, die immer noch anhalten. Das ist wunderbar, und dafür bin ich herzlich dankbar.

**Silke Nlemeyer, Pfarrerin**



» Ein besonderes Highlight war für mich dieses Jahr unser St. Martinsumzug an der Burg Vischering. Wie die Kinder mit ihren selbstgebastelten Laternen um die Gräfte ziehen und alle Familien und Erzieherinnen Laternenlieder singen – dieses Fest stimmt uns jedes Jahr schon ein bisschen auf die Adventszeit ein. Im Anschluss spielen die Kinder im Innenhof St. Martin nach, es gibt Kinderpunsch und Brezeln.

**Jenny Dieckmann, Einrichtungsleiterin der DRK-Kita „Im Rott“**

Fotos: privat

Foto: Kita Im Rott

## Samstag, 1. Dezember

**Ausstellung Burg Art.** Die Ausstellung zeigt „immer das Besondere“, sie bietet in beeindruckender Auswahl ganz unterschiedliche zeitgenössische Kunst, mit fließenden Übergängen zum Kunsthandwerk. Es werden nur Originalwerke gezeigt, die erworben werden können. Acht Künstler wurden für die BurgArt 2018 ausgewählt: Claudia Landwehr, Petra Wittmund, Angelika Jelich, Hanne Ness, Ljuba Stille, Dagmar Schmidt, Martina Lückener und Rolf Stahr. Ort: Burg Lüdinghausen, Veranstalter: Kulturforum KAKTuS. Öffnungszeiten: Sa/so/feiertags 11 bis 17 Uhr (bis 9. Dezember), Eintritt frei

**Ausstellung Art Vischering.** Große Kunst, die man auch mit nach Hause nehmen kann (noch bis zum 20. Januar), Burg Vischering

**13.30 – Offene Stadtführung.** Start: Lüdinghaus

**13.00 – Weihnachtsmarkt in Seppenrade.** 14.00 Weihnachtsbaumschmücken. Veranstalter: Heimatverein Seppenrade e.V., Infos: www.seppenrade.de

**11.00 bis 18.00 – Weihnachtsmarkt der Hobbykünstler.** Burg Lüdinghausen Veranstalter: LH Marketing, Infos: www.lhmarketing.de

**16.00 – Advents- und Weihnachtskonzert.** Veranstalter: Singkreis „Glocke“, Ort: RvW-Berufskolleg

**11.00 bis 17.00 – BurgArt 2018.** Ort: Burg Lüdinghausen

**19.00 – Krimidinner.** Eva Maaser liest aus „Tod unter Whiskyfreunden“. Mit spannendem Drei-Gang-Menü, 40 Euro p.Pinkl. Menü, Ort: flussaufwärts; Vorverkauf an der Rezeption im Steverbett-Hotel

**20.00 – RICORDO tanzt! Die Ü40 Party.** DJ Andi legt Musik aus den 60er, 70er, 80er und 90er Jahren und natürlich die besten Hits aus den aktuellen Charts auf. Keine Schlagermusik! Veranstalter: Ricordo. Vorverkauf: 8 Euro, Abendkasse: 10 €

## Sonntag, 2. Dezember

**14.00 – Weihnachtsmarkt in Seppenrade.** Mit viel Musik

**11.00 bis 18.00 – Weihnachtsmarkt der Hobbykünstler.** Burg Lüdinghausen Veranstalter: LH Marketing, Infos: www.lhmarketing.de

**11.00 bis 17.00 – BurgArt 2018.** Ort: Burg Lüdinghausen

**16.00 – Nikolausfeier.** Veranstalter: Struck, Ort: Struckhaus, Infos: www.struck-lh.de

## Dienstag, 4. Dezember

**8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.** Marktplatz

## Mittwoch, 5. Dezember

**18.00 – Klön- und Infoabend der Struckgemeinschaft.** Veranstalter: Struck, Ort: Struckhaus

# JEDE STUNDE ZUR HALBEN STUNDE!

RADIO AN!

NACHRICHTEN für den Kreis Coesfeld und das Münsterland (6.30 - 19.30 Uhr)



Hannah Stork Kirsten Mews



Andrea Brandt Tanja Schmidt

Das Radio Kiepenkerl Nachrichtenteam

100% VON HIER.

RADIO Kiepenkerl

DER BESTE MIX.

**Donnerstag, 6. Dezember**

**18.00 – Stever-Fondue.** flussaufwärts

**Freitag, 7. Dezember**

**8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.**

**14.00 bis 19.00 – Adventsmarkt an der Felizitaskirche.** Die Gühwein- und Verzehrstände bleiben abends natürlich etwas länger geöffnet; Veranstalter: Lüdinghausen Marketing

**Ab 18.00 – Lüdinghausen leuchtet.** Hunderte Windlichter werden die Lüdinghauser Altstadt in zauberhaftem Licht erstrahlen lassen, und die Lüdinghauser Geschäfte laden zum langen Einkaufsabend bis 21 Uhr ein

**20.00 – Theater: Tod eines Handlungsreisenden.** Drama mit Helmut Zierl. Veranstalter: Kulturbühne Lüdinghausen, Ort: Aula der Realschule; Infos und Eintrittskarten: Rathaus der Stadt Lüdinghausen, Tel: 02591/926176

**20.00 – Frantz Wittkamp „Dichterlesung“.** (Zusatztermin), Burg Vischering (ausverkauft)

**Samstag, 8. Dezember**

**11.00 bis 17.00 – BurgArt 2018.** Ort: Burg Lüdinghausen

**11.00 bis 19.00 – Adventsmarkt an der Felizitaskirche.** Die Gühwein- und Verzehrstände bleiben abends natürlich etwas länger geöffnet; Veranstalter: Lüdinghausen Marketing



7./8.12. Dichterlesung

**14.00 bis 17.00 – WerkstattCafe „Kannste mal“.** Ort: Familienbildungsstätte

**15.00 – Seniorennachmittag.** Veranstalter: Struck, Ort: Burghof Richter

**19.00 bis 22.30 – Lord Moad lässt bitten.** Ein Krimi frei nach Edgar Wallace mit Live Musik und Gesang! Um entsprechende festliche Kleidung wird gebeten. Bitte beachten Sie bei der Auswahl Ihrer Garderobe, dass wir uns im Jahre 1969 befinden. Sollten Sie keine passende Garderobe finden, so schätzt es der Lord, wenn Sie in normaler Abendgarderobe erscheinen. Ort: Steverbett, Karten: hotline@tatort-dinner.de

**20.00 – Frantz Wittkamp „Dichterlesung“.** Seine Gedichte stecken voller Witz und Humor. Und besonders seine Vierzeiler sind vielfach gedruckt und rezitiert. Erstmals steht mit Frantz Wittkamp ein Lüdinghauser Künstler auf der „FKK-Bühne“. Veranstalter:

FKK-Freunde der Kleinkunst, Ort: Burg Vischering. (ausverkauft), www.freunde-der-kleinkunst.de

**Sonntag, 9. Dezember**

**11.00 bis 17.00 – BurgArt 2018.** Ort: Burg Lüdinghausen

**11.00 bis 18.00 – Adventsmarkt an der Felizitaskirche.** Die Gühwein- und Verzehrstände bleiben abends natürlich etwas länger geöffnet; Veranstalter: Lüdinghausen Marketing

**15.00 – Kindertheater: Das Weihnachtsleuchten.** Burg Vischering

**Montag, 10. Dezember**

**15.00 – Weihnachtstreff auf dem Marktplatz.** Bis zum 22. Dezember öffnet Wilfried Rekers auf dem Marktplatz wieder seinen Weihnachtstreff. Täglich außer sonntags bietet er in zwei festlich geschmückten Hütten Glühwein und wechselnde Snacks an. An Markttagen bereits ab 11 Uhr, samstags von 11 bis 18 Uhr, dann gibt es auch wieder Live-Musik.

**Dienstag, 11. Dezember**

**8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.**

**15.00 – Weihnachtsfeier des Rosenpflgeteams.** Veranstalter: Heimatverein Seppenrade e.V., www.seppenrade.de

**Freitag, 14. Dezember**

**8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.**

**Samstag, 15. Dezember**

**10.00 – Weihnachtsbaumverkauf.** Veranstalter und Ort: Stephanus Kindergarten

**10.30 bis 17.30 Weihnachtszauber.** Wilde Winterspiele, Lagerfeuer, eine gemütliche Bastelrunde, Kinderpunsch und winterliches Geschichten-Erzählen... lässt euch verzaubern! Für Grundschul Kinder. Mit Sandra Dirks, Dipl. Pädagogin, Biologin, Sigrid Finke, Heilerzieherin, Förderlehrerin. Biologisches Zentrum

**13.00 – Weihnachtsbaumverkauf.** Veranstalter: Hüwelgemeinschaft, Ort: Hüwelgelände

**Sonntag, 16. Dezember**

**17.00 – Adventssingen.** Veranstalter: Struck, Ort: Birkenwäldchen, Infos: www.struck-lh.de

**Dienstag, 18. Dezember**

21.12. Abendmarkt Spezial

**8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.**

**Freitag, 21. Dezember**

**8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.**

**16.00 – Abendmarkt Spezial.** Auch in diesem Jahr gibt es wieder den Abendmarkt Spezial kurz vor Weihnachten. Im Innenhof der Burg Lüdinghausen können sich die Besucher am Freitag, 21. Dezember, zwischen 16 und 20 Uhr auf Bewährtes freuen: Beste Produkte für die heimische Küche – mit prima Angeboten für die Festtage, eine gemütliche Atmosphäre am wärmenden Lagerfeuer und kleine Snacks zum Verzehr. Der Jahreszeit entsprechend findet sich darunter die eine oder andere weihnachtliche Variation, und zu den gekühlten Getränken gesellen sich Glühwein und heißer Kakao.

**Montag, 24. Dezember**

**8.00 bis 12.00 – Wochenmarkt.**

**Mittwoch, 26. Dezember**

**20.00 – Weihnachtstanz.** Ort: Festplatz Seppenrade

**Donnerstag, 27. Dezember**

**20.00 – Konzert „After Christmas Blues“.** Mit der Beckers Blues Band. Bluesmusik ist seit vielen Jahren das Metier der Beckers Blues Band und wer über die Weihnachtstage den „Krippenblues“ bekommen hat, kann ihn im RICORDO ausleben. Das Repertoire ist ein Mix aus Urblues von B.B. King, Muddy

Waters, John Lee Hooker und Co., dem überarbeiteten, verbeate-ten Blues der 60er und 70er Cuby and the Blizzards über Cream, Jimi Hendrix, Garry Moore und Joe Bonamassa. Veranstalter: Ricordo, Einlass: 19 Uhr, Vorverkauf: 14 Euro, Abendkasse: 16 Euro, www.ricordo.de

**Freitag, 28. Dezember**

**8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt**

**Montag, 31. Dezember**

**15.30 – Silvesterkonzert mit Paul Böhme.** (Violoncello) und Joanna Przybylska (Klavier), Burg Vischering

**19.00 – Silvestergala.** Mit Tanz, Galabuffet und einem Glas Secco zum Jahreswechsel! Eventpavillon B26, 99 Euro p.P. inkl. Menü, Steverbett-Hotel (Tickets an der Hotelrezeption)

**Freitag, 4. Januar**

**8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt**

**Samstag, 5. Januar**

**13.30 – Offene Stadtführung.** Start: Lüdinghaus

**Sonntag, 6. Januar**

**11.00 bis 18.00 – Westfälischer Wintermarkt.** Ab 13 Uhr öffnen dazu die Geschäfte (bis 18 Uhr). Bis zu hundert Aussteller säumen mit ihren Verkaufs- und Präsentationsständen Straßen und Plätze. Zu entdecken gibt es Kunsthandwerk oder Accessoires, Nützliches für Wohnung,

Haus und Garten oder Wärmendes für die kalte Winterzeit. Aber auch der Frühling schickt seine ersten Vorboten in die Auslagen oder auf die Verkaufstische.



6.1. Westfälischer Wintermarkt

### Dienstag, 8. Januar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

### Freitag, 11. Januar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

### Samstag, 12. Januar

**17.00 – Plattdeutsches Theater.** Lustspiel „De Ieshillige“ von Andrea Döring. Premiere mit Sektempfang (Kartenvorverkauf beginnt am 20. Dezember 2018 in der Volksbank Lüdinghausen, Wilhelmstraße), Ort: Aula der Realschule, Veranstalter: Plattdeutscher Verein Lüdinghausen

### Sonntag, 13. Januar

**14.00 – Badminton.** Union 08 Lüdinghausen gegen 1. BV Mülheim, Sporthalle des St. Antonius-Gymnasiums

**15.00 – Plattdeutsches Theater.** Lustspiel „De Ieshillige“ von Andrea Döring. Ort: Aula der Realschule, Veranstalter: Plattdeutscher Verein Lüdinghausen

### Dienstag, 15. Januar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

### Freitag, 18. Januar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

**19.00 bis 22.30 – „Ruhrpott Diner – Nur über meine Leiche!“** Freuen Sie sich auf einen turbulenten und frechen Krimi mitten aus dem Ruhrgebiet! Veranstalter: Ricordo, Einlass: 18.30 Uhr, nur Vorverkauf: 69 Euro inkl. 4-Gang Menü, [www.ricordo](http://www.ricordo)

**19.00 – Klassik-Highlight.** Meisterpianist Menachem Har-Zahav spielt Beethovens Mondschein-Sonate und weitere berühmte Werke von Johannes Brahms, Sergei Rachmaninoff und Domenico Scarlatti. Kapitelsaal, Burg Lüdinghausen. Eintritt: € 18/Euro 13 für Studenten, Arbeitslose u. Schwerbehinderte mit Ausweis. Unter 18 Jahre frei. Reservierungen jederzeit möglich unter der telefonischen Hotline: 0151 / 28 442 449. Abendkasse ab 18.30 Uhr. Freie Platzwahl. Veranstalter: Weston Musikmanagement

### Samstag, 19. Januar

**19.30 – Plattdeutsches Theater.** Lustspiel „De Ieshillige“ von Andrea Döring. Ort: Aula der Realschule, Veranstalter: Plattdeutscher Verein Lüdinghausen

**20.00 – Konzert „Bubble Trouble“.** Rhythm`n Blues, Soul & Rock. Veranstalter Ricordo, Einlass: 19 Uhr, Vorverkauf: 12 Euro, Abendkasse: 14 Euro. [www.ricordo.de](http://www.ricordo.de)



18.1. Ruhrpott Dinner

### Sonntag, 20. Januar

**14.00 – Badminton.** Union 08 Lüdinghausen gegen 1. BC Beuel, Sporthalle des St. Antonius-Gymnasiums

**15.00 – Plattdeutsches Theater.** Lustspiel „De Ieshillige“ von Andrea Döring. Ort: Aula der Realschule, Veranstalter: Plattdeutscher Verein Lüdinghausen

### Dienstag, 22. Januar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

### Freitag, 25. Januar

**8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.**  
**20.00 – Theater mit der Gruppe Götterspeise.** „Panter, Tiger & Petronella“. Seit nunmehr 37 Jahren ist die Theatergruppe „Götterspeise“ ein fester Bestandteil der Lüdinghausener Kulturszene. „Götterspeise“ taucht tief in das Werk des Vielschreibers ein, zeigt sein Werk in Texten, Liedern, Szenen und Gedichten in allen Facetten. Veranstalter: Ricordo. Einlass: 19 Uhr, Vorverkauf: 12 Euro, Abendkasse: 14 Euro. [www.ricordo](http://www.ricordo)

### Samstag, 26. Januar

**17.00 – Plattdeutsches Theater.** Lustspiel „De Ieshillige“ von Andrea



19.1. Bubble Trouble

Döring. Ort: Aula der Realschule, Veranstalter: Plattdeutscher Verein Lüdinghausen

### Sonntag, 27. Januar

**15.00 – Plattdeutsches Theater.** Lustspiel „De Ieshillige“ von Andrea Döring. Ort: Aula der Realschule, Veranstalter: Plattdeutscher Verein Lüdinghausen

**16.00 – Familien-Zaubergala.** Burg Vischering

### Dienstag, 29. Januar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt

**19.30 – Internationale Zaubergala.** Burg Vischering



25.1. Theater mit der Gruppe Götterspeise

### Freitag, 1. Februar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

### Samstag, 2. Februar

13.30 – Offene Stadtführung. Start: Lüdinghaus

### Dienstag, 5. Februar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

### Freitag, 8. Februar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

### Sonntag, 10. Februar

**14.00 – Badminton.** Union 08 Lüdinghausen gegen BC Bischmisheim, Sporthalle des St. Antonius-Gymnasiums

### Dienstag, 12. Februar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

### Freitag, 15. Februar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

**20.00 – Noch ein Mal verliebt.** Komödie mit Gila von Weitershausen und Christian Wolff, Aula der Realschule, Veranstalter: Kulturbühne der Stadt Lüdinghausen, Infos und Karten: Rathaus der Stadt Lüdinghausen, Tel. (02591) 926176

### Dienstag, 19. Februar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

### Freitag, 22. Februar

8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

### Samstag, 23. Februar

**19.00 bis 22.30 – „St. Pauli. Leichen von der Stange.“** Auf St. Pauli verbreiten sich seit einiger Zeit mysteriöse Gerüchte. Man spricht von einer absoluten Sensation. Pitt, ein einschlägig bekannter Kiez-Verbrecher, hat sich endlich seinen Traum von einer eigenen Bar erfüllt! Bei einem vortrefflichen 4-Gänge-Menü erleben die Zuschauer Sex & Crime mit Hamburger Flair und norddeutschem Witz. Musik mit Live-Gesang, Table-Dance und ein spannender Mordfall sorgen für einen einzigartigen Abend. Ort: Steverbett.

**20.00 – Kabarett. H.G. Butzko, „Echt jetzt“.** Veranstalter: Freunde der Kleinkunst, Ort: Aula der Realschule, Kartenvorverkauf: Lh Marketing und Freunde der Kleinkunst, [www.freunde-der-kleinkunst.de](http://www.freunde-der-kleinkunst.de)

### Dienstag, 26. Februar

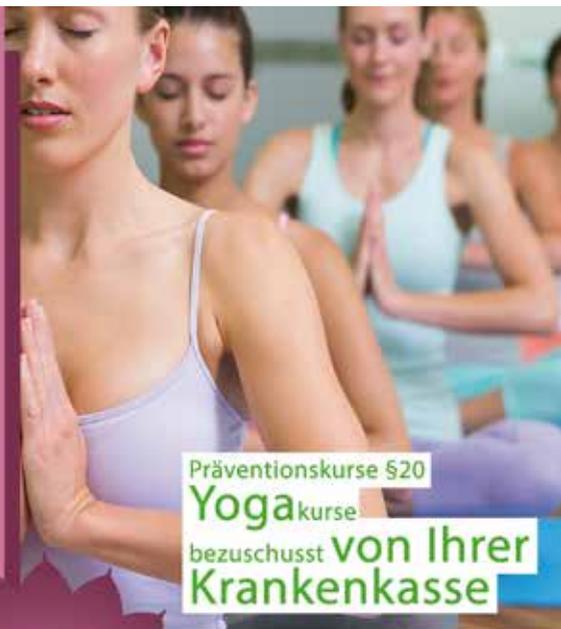
8.00 bis 12.30 – Wochenmarkt.

# Gutschein

im Studio vorzeigen.

- 15% auf 10er-, 5er Karte
- Einstiegsangebot 4 Wochen Yoga & Pilates so oft du willst, für nur 29 €
- 10 % auf unsere Jahresflat.
- Teste uns vorher mit dem Einstiegsangebot und entscheide dann.

Gültig bis 31. Jan. 2019 nur für Neukunden und Wiedereinsteiger (mehr als 6 Monate Pause). Pro Person 1 Gutschein.



Präventionskurse \$20

Yogakurse

bezuschusst von Ihrer Krankenkasse

# Yoga

InMotion

# Pilates

Sa. 26. Januar 2019

Geschenk  
TIPP

## Auszeit nehmen

1 Tag voller  
Yoga & Entspannung

## Herzlich Willkommen

InMotion - Ihre bewegende Auszeit vom Alltag!

In unseren harmonisch eingerichteten Räumlichkeiten findet Jeder seinen für sich passenden Kurs.

InMotion

Seppenrader Str. 54  
59348 Lüdinghausen

Email: [info@inmotion-lh.de](mailto:info@inmotion-lh.de)

Web: [www.inmotion-lh.de](http://www.inmotion-lh.de)

Telefon: 02591 89 38 678

Yoga & Pilates ohne feste Zeit- oder Terminbindung

über 200 m<sup>2</sup> Wohlfühlfläche aufgeteilt in  
2 freundliche, große & helle Kursräume,  
Umkleide & Teeküche

26 Yoga & Pilates Kurse in der Woche  
bei qualifizierten Lehrerinnen

1er-, 5er-, 10er- Karte, Mini-Abo, Flatrate