

# SAUERLANDKURIER



Geschäftsstelle: Springstraße 1, 59929 Brilon

Tel. 0 29 61/97 72 80 · Fax 0 29 61/9 77 28 10

eMail: marsberg@sauerlandkurier.de · www.sauerlandkurier.de

für  
**MARSBERG**  
und Umgebung

Auflage sonntags: SAUERLANDKURIER ca. 203.300 Exempl. + SIEGERLANDKURIER & Kurier am Sonntag ca. 134.250 Exempl. = 337.550 Exemplare

**TECHNOPARK MARSBERG**  
Paulinenstraße 88  
34431 Marsberg  
Fon: 02992 8319  
technologiepark-marsberg.de



Automower ab 1499,-

## Das Wetter für die nächsten Tage

Sonntag, 31.07.2011

Tiefsttemperatur **11°C**  
Höchsttemperatur **15°C**

Montag, 01.08.2011

Tiefsttemperatur **11°C**  
Höchsttemperatur **20°C**

Dienstag, 02.08.2011

Tiefsttemperatur **14°C**  
Höchsttemperatur **25°C**



### HELMINGHAUSEN

Ein neuer Angelstrand ist am Itterarm entstanden und wurde jetzt offiziell eingeweiht. ■ SEITE 2



### MARSBERG

Beim französischen Markt in Marsberg kamen vier Tage lang Gourmets auf ihre Kosten. ■ SEITE 7



### SCHÜTZENFEST

Die kleinste Schützenbruderschaft beendet am Wochenende in Helminghausen die Saison. ■ SEITE 12



### HOCHSAUERLAND

Fachkräfte im Bereich der Pflege werden immer mehr Mangelware – auch in der Region. ■ SEITE 14



## Erlinghausens

Ortsvorsteher Heinrich Gerlach – mittlerweile seit 36 Jahren im Amt – ist der Ehrenamtlter des Monats Juli im Rahmen der gleichnamigen Kurier-Aktion und passend zu seinem „Dienstjahrestag“ am 28. Juli. Was er für seinen Ort in all den Jahren auf den Weg brachte, was ihn antreibt und was die Zukunft bringt, lesen Sie auf Seite 5

## Hochheide im Fokus

Zweckverband diskutiert Schwerpunkte

■ Von Kristin Sens marsberg@sauerlandkurier.de  
**Willingen/Marsberg. Bei seiner konstituierenden Sitzung diskutierte der Zweckverband Naturpark Diemelsee, welche Schwerpunkte er für seine Arbeit setzen will. Den Vorsitz der Verbandsversammlungen wird weiterhin Gebhard Leifels übernehmen. Zu seinem Stellvertreter wurde Heinrich Zölzer gewählt.**

Der Verbandsvorsitzende Thomas Trachte stellte die Idee eines Flowtrails für Mountainbiker vor, der thematisch den Naturpark präsentiert. Für diesen Trail sollten keine neuen Wege geschaffen, sondern auf das vorhandene Wegenetz zurückgegriffen werden. Qualitativ soll er an das Niveau der bestehenden Wanderwege Diemelsee und Uplandsteig anknüpfen. „Dieses Projekt wird eher eine kreative statt einer investiven Leistung darstellen“, erklärte Trachte.

Der zweite Arbeitsschwerpunkt ist die Hochheide. Sie ist ein Alleinstellungsmerkmal für die Region. Die Arbeit soll inhaltlich und räumlich an die Winterberger Hochheideflächen anknüpfen. Der Bürgermeister begründete die Arbeit des Zweckverbandes als einen „qualitativen Unterbau für die Bereiche Naturschutz und Tourismus“.

In diese Richtung gehen auch die weiteren Planungen: Die Durchführung eines Naturschutzprojektes. Deswegen Kernthema wird die Biodiversität unter dem Einfluss des Klimawandels sein. Angestoßen wurde das Vorhaben durch ein Grundsatzkonzept der Nabu, das unter dem Titel

„Biotopverbund als Antwort auf den Klimawandel“ vorgelegt wurde. Dazu wird Professor Dr. Eckhard Jedicke eine erste Sondierung vornehmen, in der die inhaltlichen und räumlichen Kriterien formuliert sowie Förderquellen ermittelt werden.

Jedicke stellte den Verbandsmitgliedern das Vorhaben als Drei-Stufen-Modell vor: Mit dieser ersten Studie, die er nun in Angriff nehmen wird, können Förderquellen ermittelt werden. Ein ausführliches fachliches Konzept entwickelt werden kann. Dieses ist das Werkzeug, mit dem sich der Verband für langfristige Maßnahmen um Fördergelder auf Bundesebene bemühen kann.

Landrat Dr. Reinhard Kubat versicherte: „Der Landkreis ist mit dabei.“

### Neue Struktur in Geschäftsführung

Die Geschäftsführung des Zweckverbandes hat eine neue Struktur. Der Geschäftsführer Helmut Kesper tritt im November in die Freistellungsphase seiner Altersteilzeit ein. Danach soll Dieter Pollack diese Aufgabe übernehmen. Danuta Fic wird als Beschäftigte des Naturparks Diemelsee im Foyer des Rathauses als Ansprechpartnerin zur Verfügung stehen. Unterstützt werden die beiden durch Anette Buchholz von der Tourist Information Willingen im Bereich Öffentlichkeitsarbeit, Tourismus und Internetpräsenz. Außerdem wünschte sich Thomas Trachte eine engere Zusammenarbeit zwischen Naturparkbeauftragten und Verbandsmitgliedern.

# Beliebt und erotisch

## Landwirtin Christina Weber beim Fotoshooting für Landflirt-Kalender

■ Von Jana Sudhoff j.sudhoff@sauerlandkurier.de

**Marsberg. Ihre „Arbeitskollegen“ sind schweinscher Natur. Hart anpacken können ist in ihrem Beruf genauso gefragt wie frühes Aufstehen und keine Scheu vor Stallmist und Gülle. Das alles schreckt Christina Weber nicht. Die 20-jährige Marsbergerin macht eine Ausbildung bei einem Schweinebauern in Geseke und ist Landwirtin aus Leidenschaft. Und sie passt so gar nicht in die Schublade, in die manch einer eine Bäuerin pressen würde. Im Gegenteil: Dass Landwirtinnen auch hübsch und sexy sind, den Beweis tritt sie im Moment an.**

An diesem Wochenende posiert die Marsbergerin in Münster bei einem erotischen Fotoshooting für den „Landflirt-Kalender 2011“, der ab August online bestellt werden kann. Christina Weber war eine von mehr als 50 Bewerberinnen, die sich bei der landwirtschaftlichen Kontaktbörse Landflirt.de beworben hatten. Einen Monat lang konnte man für die Bäuerinnen, Landwirte-Töchter oder Landflirt-Inserentinnen im Internet abstimmen. Mit 5732 Stimmen katapultierte sich die Marsbergerin nicht nur in



In der Landwirtschaft fühlt sich Christina Weber wohl. Beim Fotoshooting vor ländlicher Kulisse möchte sich die Marsbergerin erotisch in Szene setzen.

die Riege der zwölf Kandidatinnen für das Fotoshooting, sondern sie landete sogar in der Beliebtheitskala auf dem ersten Platz.

Ein Erfolg, von dem die 20-Jährige selbst völlig überrascht ist, zumal sie bescheiden sagt, dass „viele der anderen Mädchen hübscher sind als ich und auch nette Texte geschrieben haben. Ich glaube, ich bin größtenteils Erste geworden, weil meine Freunde und Familie jeden Tag für mich gevotet haben.“ Dabei waren die ersten Reaktionen auf ihr Vorhaben, sich erotisch für einen Kalender ablichten zu lassen, ablehnend. Die Idee stammte von

Christina Webers Mutter, die auf den Kalender in einem Fernsehbeitrag aufmerksam geworden war. „Das ist genau das Richtige für dich“, hatte ihre Mutter ihr die Bewerbung schmackhaft gemacht. Bis zum Voting hat die Marsbergerin darum allerdings ein Geheimnis gemacht. „Ich habe nur hintenherum mal gefragt, wie sie es finden würden.“ Die Reaktionen waren total ablehnend. „Oh Gott, worauf habe ich mich da eingelassen“, berichtet die angehende Landwirtin von aufkeimendem Zweifel. Auch ihre Großeltern waren zunächst schockiert. Sie dachten irrtümlicherweise, dass ihre En-

kelin Nacktfotos von sich schießen lassen würde. Auch wenn der Kalender zeigen möchte – mit einer gewissen Portion Freizügigkeit – dass auch Landfrauen erotische Seiten haben, sind allzu tiefe Einblicke tabu. Davon hat Christina Weber auch ihre Großeltern überzeugt. Und inzwischen ist auch das Feedback positiv. „Ich werde auf Feten und in der Stadt so oft angesprochen und alle sind total begeistert“, berichtet die Marsbergerin, die mal für Frisuren und Mode Model stand.

„Ich bin total der Schweinebauer“

Doch bei der Internetabstimmung schlug sich die Begeisterung zunächst nicht nieder. Wenige Tage nach dem Votingstart war die Tierliebhaberin noch nicht unter den ersten Zwölf. Ihr Freund und ihre Mama haben seitdem aber ordentlich die Werbetrömmel gerührt und auch via Facebook um Stimmen gebeten. „Innerhalb eines halben Tages war ich auf Platz acht“, sagt die angehende Landwirtin, die für das Fotoshooting extra drei Kilogramm abgenommen hat und ins Solarium gegangen ist. Und ein Wunschmotiv hat sie auch schon. „Ich bin total der

Schweinebauer, daher möchte ich mit einem Ferkel posieren.“ Aufgeregt ist die Tierfreundin dennoch. „Ich habe Angst, dass ich mich ein bisschen dusselig anstelle.“ Auch wenn sie sich vorgenommen hat, ziemlich viel Haut zu zeigen, weiß die Pferdenärrin nicht, ob sie „sich dann doch ein bisschen schämt“.

Auf jeden Fall möchte die junge Frau die Aktion nutzen, um das Image ihres Berufs aufzumöbeln. „Die meisten wissen gar nicht, dass da so viel hinter steckt.“



Christina Weber möchte mit der Kalender-Aktion zeigen, dass Landwirtinnen auch hübsch sind.

# Erfrischende Süßigkeit

## Meerhofer Tortenbuch hat Rezepte für jede Jahreszeit – Einer der Favoriten ist die Flockentorte

■ Von Manuela Decker marsberg@sauerlandkurier.de

**Meerhof. „Wenn es eben geht, muss man sie frisch backen noch für denselben Tag.“ Da sind sich Marie Schäfers und Hedwig Wittlage einig – die Flockentorte mit Johannisbeeren schmeckt frisch am besten.**

Warum ausgerechnet die Flockentorte ihre Lieblings-torte ist, kann Marie Schäfers nicht sagen. Jedenfalls backt sie die erfrischende Süßigkeit schon seit mehr als 35 Jahren immer wieder gerne. Marie Schäfers und Hedwig Wittlage sind in „Tortenkreisen“ keine Unbekannten. Sind sie doch die Hauptverantwortlichen in Sachen Tortenbücher, die die Meerhofer kfd 2003 und im Herbst 2010 herausgebracht hat. Hier versammeln sich auf

vielen farbigen Seiten Backrezepte für jeden Geschmack, jede Gelegenheit und auch jede Jahreszeit, wie die Flocken-



Auch im Garten ein Genuss: (von links) Marie Schäfers, Enkelin Inka und Schwester Hedwig Wittlage haben schon von der Flockentorte genascht. Foto: Manuela Decker

torte mit Johannisbeeren zeigt. Momentan sind die leicht säuerlichen Beeren in vielen heimischen Gärten zu

haben. Zusammen mit zartem Brandteig und köstlich süßer Quarkcreme schmecken sie nicht nur bei hochsommerlichen Temperaturen. „Meerhofer Frauen waren schon immer für gutes Backen bekannt“, erzählt Marie Schäfers zur Entstehungsgeschichte der Tortenbücher. Alle Rezepte wurden selbstverständlich von den jeweiligen Bäckerinnen eingehend selbst geprüft. Denn allein für die selbst geschossenen Fotos musste so manche Torte mehrmals gebacken werden. Sehr zur Freude der übrigen Familienmitglieder, wie Hedwig Wittlages Tochter Stefanie schmunzelnd bestätigt. Viel Arbeit, Geduld und immer wieder ausprobieren haben beide Tortenbücher gekostet. Doch die Ergebnisse können sich sehen lassen und erfreuen sich großer Beliebtheit. Al-

lein 3000 Mal ging der erste Band schon über den Ladentisch. Das Sahnehäubchen oben auf: Der Erlös aus den Verkäufen wird einem guten Zweck spendet. „Dort, wo gerade Hilfe benötigt wird“, erklärt Marie Schäfers. Das heißt, dass sowohl eine kleine Summe an die Opfer der momentanen Hungerkatastrophe in Ostafrika geht als auch etwas für die Renovierung der Meerhofer Kirche spendet werden soll. Wer nicht gerade Johannisbeeren zu seinen Lieblingsfrüchten zählt, der kann die Flockentorte auch mit Kirschen, Blaubeeren oder anderen süßen Früchten zubereiten.

Tortenbücher aus Meerhof sind übrigens im Buchhandel bei Podszun (Marsberg und Brilon) zu haben. Bestellen kann man sie bei Marie Schäfers, ☎ 0 29 94/12 67, Hedwig

Wittlage, ☎ 0 29 94/6 19, Monika Lülfs 0 29 94/14 73.

Haben Sie ein Rezept, das mit einer Geschichte verbunden ist oder einen guten oder außergewöhnlichen Tipp, was

man mit der Ernte anstellen kann? Dann schreiben Sie dem Sauerlandkurier eine E-Mail: marsberg@sauerlandkurier.de oder rufen Sie an unter ☎ 0 29 61/9 77 28 27.

### Rezept à la Schäfers und Wittlage

- Brandteig: ¼ Liter Wasser und 125 g Margarine zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 150 g Mehl auf einmal unter Rühren dazu geben. Wieder erhitzen und zu einem Kloß rühren. Teig in eine Rührschüssel geben und etwas erkalten lassen. 4 bis 5 Eier einzeln unterrühren, bis der Teig glänzt und schwer reißend vom Holzlöffel fällt. Drei (oder nacheinander eine) 28er Springform mit Backpapier auslegen, Rand einfetten, Brandteig auf dreimal verteilen. Einen der Böden mit Streuseln belegen. Dazu 60 g Mehl und 50 g Zucker vermischen. 50 g geschmolzene Margarine mit einem Holzlöffel verrühren, bis eine krümelige Masse entsteht. Im Heißlufttherd bei 180° C 30 Minuten backen.
- Füllung: 300 g Johannisbeeren auf zwei Böden (ohne Streusel) verteilen. ¾ Liter roten Saft mit 1 ½ P. rotem Tortenguss nach Anweisung kochen und auf dem Obst verteilen. 12 Blatt Gelatine einweichen. 250 g Sahnequark, 4 P. Vanillezucker, 1 Dose Kondensmilch (10%) und ½ P. Puderzucker verrühren. Zwei Becher Sahne (à 250 g) schlagen, Gelatine auflösen, 2 EL Quarkcreme einrühren. Dann gesamte Gelatine in die Creme rühren. Sahne unterheben. Sahnecreme auf beide Obstböden verteilen und aufeinander setzen. Streuselboden oben auf legen, Rand verstreichen. Torten mit Puderzucker bestäuben.