HEIMATVEREIN JÖLLENBECK

von 1947 e.V.

Jahresprogramm 2018

sparkasse-bielefeld.de

Einfach gut für Jöllenbeck.

Wir gehören dazu, sind mitten drin, sind ein Teil dieser Stadt – viel mehr als nur eine Bank.

Sparkasse Bielefeld

Unser Gedenken gilt unseren verstorbenen Mitgliedern

Edmund Haubrock
Hanna Lenz
Friedrich Rechner
Günter Rudolf
Günter Tiemann
Ute Wissbrock

Als neue Mitglieder heißen wir herzlich willkommen (Stand: 30.11.2017)

Oliver Allert
Annette Aust
Joachim Aust
Maria Bachstein
Hermann Baumgarte
Gisela Beck
Josephine Bock
Hans Peter Böhm
Helga Böhm
Monika Detering
Ingrid Finke
Rosemarie Führ
Annette Gäsing
Thorsten Gäsing
Manoucheh Goodarzani
Christel Görlitz
Bernd Udo Gößling
Waltraud Gößling
Kurt Gottsleben
Werner Hack
Hannelore Hattenhorst
Elke Hönisch
Lisa Hönisch
Rainer Hönisch
Doris Kastrup
Detlev Kley
Karin Kley
Claudia Knüppe
Rosemarie Köhler
Josephine Kraemer
Martina Meier
Uwe Meier
Christel Meiss
Adele Mertens
Kerstin Oldemeyer
Hans Dieter Renner
Peter Schloemann
Axel Schröder
Gabriele Seibert
Hartmut Sielemann
Stadt Bielefeld
Gerda Thenhausen
Friedrich Upmeyer
Karin Upmeyer
Nicole van Kooten
Carsten Vogt
Edmund Vogt
Gregor vom Brauke
Petra Voß
Horst Westerheide
Helga Wörmann

Für langjährige Mitgliedschaft bedanken wir uns bei den Mitgliedern

25 Jahre
Inge Gößling
Marget Schulze
Wilhelm Wemhöner
Hans Wörmann

40 Jahre
Herbert Bordukat
Wifried Gießelmann
Reinold Kreft

50 Jahre
Erwin Pilgrim

Gäste sind zu allen Veranstaltungen willkommen. Bei begrenzter Teilnehmerzahl haben jedoch Mitglieder den Vorrang. Die Teilnahme an allen Veranstaltungen erfolgt auf eigene Gefahr. Mit der Teilnahme an Veranstaltungen erklären Sie sich mit der Veröffentlichung von hierbei entstandenen Fotos einverstanden. Sollte die Teilnehmerzahl bei den Busfahrten unter 30 Personen liegen, behalten wir uns vor, die Fahrt abzusagen.

Liebe Mitglieder und Freunde unseres Heimatvereins,

bei der Jahreshauptversammlung des Heimatvereins Jöllenbeck wurde ein neuer Vorstand gewählt. Mit dem Zitat „Tradition ist wie eine Laterne, der Dumme hält sich an ihr fest, dem Klugen leuchtet sie den Weg“ von George Bernard Shaw, habe ich die neue Rolle des 1. Vorsitzenden angetreten.
Gleich zu Beginn des Jahres hatte der neue Vorstand eine der ersten großen Herausforderungen zu meistern. Es sollte das Objekt „Dorfstr. 3“, der Pavillon von Walter Kipp, umgesetzt werden. Leider ließ sich dieses nicht realisieren, da die unteren Trägerhölzer marode waren. Stattdessen entschieden wir, zwei Pulttische mit der Geschichte der Kleinbahn und dem Wandel des Kreuzungsbereichs zu errichten.
Eine weitere Ausstellungsfläche in Form von zwei großen Schaukästen wurde uns an der Dorfstr. von einem Vereinsmitglied zu Verfügung gestellt. Dort werden wir themenbezogen kleinere Ausstellungen präsentieren. Herzlichen Dank dafür.
Das Wandelkonzert und die Sommerfreizeit am Bodensee lagen uns vom Vorstand natürlich auch sehr am Herzen.
Zu den gewohnten Aktivitäten sind noch Neuerungen zum Vereinsprogramm hinzugekommen. Die plattdeutsche Schauspielgruppe der Freilichtbühne „Kahle Wart“ war zu Gast im Gemeindehaus Vilsendorf. Dieses soll von nun an ein fester Bestandteil in unserem Programm bleiben.
Die Beteiligung am Puppentheater von Dagmar Selje für die Kleinen in Jöllenbeck, die Schulwanderungen mit der Grundschule Dreekerheide und die Rundgänge mit der Grundschule am Waldschlösschen waren ein wichtiger Beitrag für jüngere Jöllenbecker. Um zukünftig die Heimatarbeit/ Dorfgeschichte Jugendlichen näher zu bringen, sind die historischen Rundgänge in Form einer digitalen Karte mit Fragen in eine App für das Smartphone eingearbeitet worden.
Ein weiteres Projekt stellt die Restaurierung des Torbogens „Tom Winkler“ in Zusammenarbeit mit Schülern der Grundschule am Waldschlösschen und der Fachhochschule für Denkmalpflege in Detmold dar.
Der Wandel des Ortsbildes wurde anschaulich durch die Ausstellung „Jöllenbeck-früher und heute“ im Bezirksamt Jöllenbeck im Jubiläumsjahr präsentiert.
Die Beteiligung an den Stadtteilfesten und das Gedenken an die Gefallenen der Kriege in unserem Stadtteil zusammen mit den anderen Vereinen Jöllenbecks gehört mit zum Vereinsleben. Dieses hat sich besonders bei unserem 70. Jubiläum auf dem Uphof herausgestellt. Dadurch, dass viele Vereine vor Ort waren, konnte man eine Verbundenheit zu unserer Heimat feststellen und das Ziel festschreiben, gemeinsam „die Traditionen in die Zukunft zu tragen“.
Mit diesem Zitat möchte ich Sie/ Euch für das nächste Jahr einladen, an unseren Veranstaltungen teilzunehmen und an diesem Ziel mitzuarbeiten.

Mit freundlichen Grüßen und den besten Wünschen für das Jahr 2018

Uwe Biermann (1. Vorsitzender)
und der Vorstand des Heimatvereins Jöllenbeck

Januar 2018

Fr. 05.01.2018 15:00 - 17:00 Uhr 15:30 - 16:30 Uhr	Café in der Heimatstube – erster Öffnungstag 2018 Anmeldung zur Jahreshauptversammlung am 13.01.2018 im Heimathaus, Amtsstr. 20
Sa. 06.01.2018 13:00 Uhr	Neujahrswanderung zum Bauernhof Brackmann in Vilsendorf
Sa. 13.01.2018 16:30 Uhr Abfahrt Köhlerstr.	Jahreshauptversammlung - Beginn 18:00 Uhr Gasthof „Zum Auerhahn“ Galbrinkstr. 1, 49326 Melle (Küingdorf)

Regelmäßig wiederkehrende Veranstaltungen:

Dienstags: *Nordic Walking.* Treffpunkt Parkplatz „Am Alten Bahnhof“ 09:00 Uhr

Freitags: *Klönen*, bei selbstgebackenem Kuchen und frisch gebrühtem Kaffee, in der Heimatstube, von 15.00 - 17.00 Uhr

---

Grünkohl mit Pinkel

1 $^1/_2$ kg	Grünkohl, frisch
2 EL	Schmalz oder Butter
2	Zwiebeln, gehackt
2 EL	Haferflocken
1 TL	Salz
1 TL	Senf
1 TL	Pfeffer
1 TL	Zucker
$^1/_4$ Liter	Fleischbrühe
2	Würste, (Pinkelwürste)
4	Bratwürste, frische, grobe
4	geräucherte Mettenden
250 g	Speck, geräuchert
4 Scheiben	Kassler

Die Kohlblätter ablösen, waschen und abtropfen lassen. Den Kohl mit kochendem Wasser überbrühen und fein hacken.
Die Zwiebeln im heißen Schmalz/Butter andünsten. Dann werden darüber der Kohl, die Haferflocken und die Gewürze geschichtet. Brühe hinzufügen und 10 Minuten kochen lassen. Anschließend wird alles gut durchgerührt.
Speck und Kassler dazu geben und alles im zugedeckten Topf 2-3 Stunden sanft schmoren lassen. In der letzten Stunde gibt man die Pinkel- und Kochwürste dazu. Wenn alles fertig ist, kann man das Fleisch und die Würste auf einer Platte anrichten.
Den Grünkohl noch mal abschmecken und zu Salz- oder Bratkartoffeln servieren.

Februar 2018

Fr. 02.02.2018 15:30 - 16:30 Uhr	Anmeldung zum Grünkohlessen am 10.02.2018 im Heimathaus, Amtsstr. 20
Mo. 05.02.2018 19:00 Uhr	Plattdeutscher Gesprächskreis *"Wui kuiert Platt"* in der Heimatstube, Amtsstr. 20
Sa. 10.02.2018 14:00 Uhr Abfahrt Köhlerstr.	"Grünkohlessen" in Brünger`s Landwirtschaft Rödinghausen
Di. 20.02.2018 18:00 Uhr	„Klönen und Mehr … “ im Heimathaus, Amtsstr, 20

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Januar - Seite 5

Gemischter Feldsalat mit Himbeeressig

Für das Dressing:

2 EL	Essig, (Himbeeressig)
2 EL	Olivenöl
1 EL	Senf
3 TL	Honig
	Salz und Pfeffer

Für den Salat:

150 g	Feldsalat
$^1/_2$	Gurke
6	Kirschtomaten
8	Radieschen
einige	Pinienkerne
etwas	Schinken, gewürfelt, kurz gebraten

Feldsalat, Gurkenscheiben, halbierte Tomaten und in Scheiben geschnittene Radieschen auf zwei tiefe Teller verteilen.
Die Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren und das Dressing über den Salat träufeln. Mit gerösteten Pinienkernen und ausgelassenen Schinkenwürfeln garniert servieren.

.

AMT JÖLLENBECK
13
Bürgerberatung
STADTTEILBIBLIOTHEK JÖLLENBECK
LESEN LERNEN LEBEN
Polizeipräsidium Bielefeld
Polizeiwache Nord
— Bezirksdienst —

März 2018

Fr. 09.03.2018 15:30 – 16:30 Uhr	Anmeldung zur Tagesfahrt 15.03.2018 im Heimathaus, Amtsstr. 20
Sa. 10.03.2018 15:00 Uhr	Plattdeutsches Theater Kahle Wart im Gemeindehaus Vilsendorf
Do. 15.03.2018 8:00 Uhr Abfahrt Köhlerstr.	Tagesfahrt – Besuch bei Modetreff Oldemeier mit Stutenmilchhofbesichtigung
Di. 20.03.2018 18:00 Uhr	„Klönen und Mehr …“ im Heimathaus, Amtsstr. 20
Fr. 23.03.2018 15:30 – 16:30 Uhr	Anmeldung zum Osterspaziergang am 02.04.2018, Anmeldung zur Sechstagesfahrt nach Bordelum/ Sterdebüll am Schleswig-Holsteinischen Wattenmeer im Heimathaus, Amtsstr. 20

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Januar - Seite 5

Hack-Käse-Porree-Suppe

500 g	Gehacktes
500 g	Zwiebeln
500 g	Porree
1 $^1/_2$ Liter	Rinderbrühe
400 g	Kräuterschmelzkäse
1 TL	Rosmarin
	Salz und Pfeffer
1 TL	Thymian
1 TL	Basilikum
	Cayennepfeffer
	Öl

Das Gehackte in etwas Öl scharf anbraten und mit den klein geschnittenen Zwiebeln und Porree 20 Min. unter Rühren braten. Die Brühe zugeben und zum Kochen bringen. Dann den Kräuterschmelzkäse zufügen, mit den Gewürzen abschmecken und nochmal aufkochen lassen. Am besten über Nacht abkühlen lassen.
Vor dem Servieren aufwärmen.

Freude an Formen, Farben und Vielfalt.

Besuchen Sie unsere Ausstellung!

Gustav Siekmann GmbH & Co. KG
Wörheider Weg 1-5 I 33739 Bielefeld
Telefon: 05206/9154-0 I Fax: 05206/915420
E-Mail: info@siekmann-steinsysteme.de
Internet: www.siekmann-steinsysteme.de

Siekmann
BETONSTEINWERK

STEINSYSTEME

Dorf-Apotheke

Gesundheit im Zentrum

Apotheker Dr. Eric Strathmann
Dorfstr. 26 · 33739 Bielefeld - Jöllenbeck
Tel. 0 52 06 / 12 44 · Fax 0 52 06 / 91 42 14
Email: info@dorfapotheke.de
Internet: www.dorfapotheke.de

STÄNDIGE AUSSTELLUNG!

Gäsing SEIT 1886

FENSTER
Holzfenster mit farbigem Aluminiumschutz, damit Ihre Fenster ein Leben lang halten!
SCHÜCO

Bautischlerei
Bestattungen
Hermann
Gäsing
33739 Bielefeld
Dorfstraße 29 und
Lechtermannshof 15
Tel.: 0 52 06 / 22 94
Fax: 0 52 06 / 66 64

Internet: www.gaesing.de

Immer da, immer nah.

PROVINZIAL
Die Versicherung der Sparkassen

Wenn es darauf ankommt, sind wir für Sie da - zuverlässig wie ein Schutzengel.

Ihre Provinzial Geschäftsstelle

Michael Rotter
Vilsendorfer Str. 47
33739 Bielefeld
Tel. 05206/91404
Fax 05206/914055
rotter@provinzial.de

April 2018

Mo. 02.04.2018 13:00 Uhr Abfahrt Köhlerstr.	Osterspaziergang Rürupsmühle / Bauerncafe am Rheineberg Hüllhorst
Mo. 09.04.2018 19:00 Uhr	Plattdeutscher Gesprächskreis *"Wui kuiert Platt"* in der Heimatstube, Amtsstr. 20
Di. 17.04.2018 18:00 Uhr	„Klönen und Mehr…“ im Heimathaus, Amtsstr. 20
So. 22.04.2018 11:00 Uhr	Rosenbinden für den Maibaum in der Heimatstube, Amtsstr. 20
Fr. 27.04.2018 15:30 – 16:30 Uhr	Anmeldung zur Tagesfahrt am 02.05.2018 im Heimathaus, Amtsstr. 20
Mo. 30.04.2018 18:00 Uhr	Maibaum aufstellen am Heimathaus, Amtsstr. 20

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Januar - Seite 5

Spargelauflauf mit Blattspinat und Räucherlachs (Alternative: mit Schinken)

1 kg	Spargel, weiß
1 Liter	Wasser, evtl. mit Gemüsebrühe gemischt
500 g	Blattspinat, frisch
4 große	Tomaten, Strauch- oder Fleischtomaten
400 g	Räucherlachs oder Schinken
4	Eier
300 ml	Sahne
1 Handvoll	Sonnenblumenkerne
1 Zweig/e	Rosmarin, frisch oder getrocknet
1 Prise	Muskat
1 Prise	Zucker
Salz und Pfeffer	
Cayennepfeffer	

Frischen Blattspinat kurz mit kochendem Wasser übergießen, damit er zusammenfällt.
Den Ofen auf 180-200 Grad Umluft vorheizen.
Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Salzwasser mit einer Prise Zucker aufsetzen und den

Spargel ca. 10 Minuten bissfest vorgaren. Der Spargel sollte nicht zu weich sein, da er im Ofen später noch nachgart.
Während der Spargel vorgart, die Tomaten in Scheiben schneiden, die Kerne entfernen und würfeln. In einer Schale mit etwas Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Rosmarin fein hacken. Sahne mit den Eiern verquirlen und mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Rosmarin mit unterrühren. Spargelwasser abgießen. Die Hälfte des Spargels in eine Auflaufform geben. Nun den Räucherlachs auf den Spargel legen, den abgetropften Spinat darüber verteilen, dann die scharfen Tomatenwürfel und ganz oben drauf die andere Hälfte Spargel. Nun die Sahne-Ei-Mischung darüber geben und für 20-25 Minuten im Ofen backen. Wenn der Auflauf die gewünschte Bräune fast erreicht hat, die Sonnenblumenkerne darüber geben und noch 2-3 Minuten backen.
Herausnehmen, mit einem Rosmarinzweig dekorieren und mit frischem Baguette genießen.
Alternativ zu Räucherlachs kann man auch gekochten Schinken nehmen oder den Auflauf vegetarisch genießen.

Mai 2018

Mi. 02.05.2018 08:00 Uhr Abfahrt Köhlerstr.	Tagesfahrt – Besichtigung Schloss Berleburg mit Essen im Raumlinge Land
Fr. 11.05.2018 15:30 – 16.30 Uhr	Anmeldung zum Spargelessen am 21.05.2018 im Heimathaus, Amtsstr. 20
Mo. 14.05.2018 18.00 Uhr -Treffen	„Tag des Wanderns“ Sternwanderung am Heimathaus, Amtsstr. 20
Do. 17.05.2018 10:00 Uhr Treffen	Radtour: „Engelsroute“ Pödinghausen, Eickum, Stedefreund – zurück über Brake – ca. 38 km Parkplatz „Am Alten Bahnhof“
Mo. 21.05.2018 13:00 Uhr Abfahrt Köhlerstr.	Spargelessen im Gasthof Uthmann in Bad Iburg
Fr. 25.05.2018 17:30 Uhr Treffen	Abendwanderung *„Sehenswertes in der Region“* ca. 10 – 12 km am Heimathaus, Amtsstr. 20

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Januar - Seite 5

Holunderblütensirup

16	Holunderblütendolden
2 kg	Zucker
150 ml	Zitronensaft (Konzentrat aus der Flasche)
2 Liter	Wasser

Die Holunderblütendolden (die man am besten nicht direkt an der Straße ernten sollte) für 36 Stunden in das Wasser legen. In dieser Zeit ein Geschirrtuch über das Gefäß legen. Sollte es sehr warm sein, nur einen Tag einlegen, da es sonst schneller gärt.
Das Wasser dann durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit dem Zucker und dem Zitronensaft (wenn man es nicht all zu süß mag, kann man auch das ganze Fläschchen mit dem Zitronensaftkonzentrat verwenden) aufkochen. Noch heiß in abgekochte und verschließbare Fläschchen bzw. Gefäße geben. Mit dieser Mischung kommt man auf ca. 2,5 bis 3 Liter Sirup.

Ihr Partner in Sachen Gesundheit
Adler APOTHEKE JÖLLENBECK
Apothekerin Eike Sonneborn e.K.
Vilsendorfer Straße 4 | 33739 Bielefeld
Tel 05206/91460 | Fax 05206/914623
info@adler-apotheke-joellenbeck.de
Service- und Dienstleistungen:
Medikamentenmanagement / Verblisterung
Diabetikerberatung
Homöopathie
Eltern und Kind Beratung
Verleih von Milchpumpen und Babywaagen
Anmessen von Kompressionsstrümpfen und Bandagen
Kostenfreie Lieferung von Medikamenten
und vieles mehr ...

electroplus
küchenplus
MALZ
www.electroplus-malz.de
HAUSGERÄTE
KÜCHEN
KUNDENDIENST
Miele
Spezialist
Geschulter Kundendienst für:
Miele
Constructa
SIEMENS
BOSCH
NEFF
Tel. 05231/50200 • Hornsche Str. 105 • 32760 Detmold
Tel. 05206/5777 • Vilsendorfer Str. 2 • 33739 Bielefeld-Jöllenbeck
Tel. 0521/928270 • Oehlmühlenstr. 81-87 • 33604 Bielefeld
Tel. 05221/7602060 • Hämelinger Str. 22 • 32052 Herford
e-Mail: info@electroplus-malz.de
bei Facebook: Malz Hausgeräte Service GmbH

Wir sind Ihre
Jöllen-Bäcker

Handwerksbäcker
seit 1896

Getränke-Fachmarkt
Schmidtke

LÖSCH DEPOT
DER GETRÄNKEMARKT

Jöllenbeck
Dorfstraße 24
Tel. 0 52 06-48 69

WEINWELT
DON CARLOS

Prima Klima
von Meisterhand!

HEIZUNG + SANITÄR
Junklewitz
& Schnittger

Eickumer Straße 30A
33739 Bielefeld

05206/25 34
05206/91 83 33

info@junklewitz.de
www.junklewitz.de

32
EHEMALIGER STANDORT
DER SCHULE
DER BAUERSCHAFT OBERJÖLLENBECK
Baujahr der Schule 1787.
Bis dahin Unterricht auf privaten Besitzungen.
Als Schulhaus bis 1827 genutzt,
dann Wohnung und Webstube.
1835 übernommen vom Lehrer
Johann Friedrich Aufderheide.
1877 Gründung einer Schmiede durch
Johann Kaspar Aufderheide.
Torbogen 1970 restauriert.
32

Juni 2018

Mo. 04.06.2018 19:00 Uhr	Plattdeutscher Gesprächskreis *"Wui kuiert Platt"* in den Heimatstuben, Amtsstr. 20
Mi. 20.06.2018 bis Mo. 25.06.2018	Sechstagesfahrt nach Bordelum / Sterdebüll am Schleswig- Holsteinischen Wattenmeer
Do. 21.06.2018 10:00 Uhr Treffen	Radtour: „Storchenroute“ ab Petershagen – ca. 45 km Parkplatz „Am Alten Bahnhof“ Autoanfahrt bis Petershagen
Fr. 29.06.2018 17:30 Uhr Treffen	Abendwanderung *„Sehenswertes in der Region“* ca. 10 – 12 km am Heimathaus, Amtsstr. 20

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Januar - Seite 5

Erdbeer-Joghurt-Torte

Für den Teig:

100 g	Margarine
200 g	Mehl
100 g	Zucker
1	Ei

Für den Belag:

10 Blatt	Gelatine
500g	frische Erdbeeren
3 Becher	Magerjoghurt
2 Päckchen	Vanillezucker
60g	Zucker

Aus Mehl, Zucker, Margarine und Ei einen Mürbteig bereiten. In eine gefettete Springform geben und 15 Minuten bei 200 Grad backen.
Erdbeeren passieren (einige Früchte zum Garnieren zurückbehalten).
Das Mus mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in 3 EL heißem Wasser auflösen. Etwas abkühlen lassen und unter die Erdbeermasse rühren.
Die Creme in die Springform füllen und glatt streichen.
1 Stunde kaltstellen. Anschließend mit Sahnehäubchen und Erdbeeren garnieren.

Juli 2018

Fr. 06.07.2018 15:30 - 16:30 Uhr	Anmeldung zur Tagesfahrt am 11.07.2018 im Heimathaus, Amtsstr. 20
Mi. 11.07.2017	Tagesfahrt >> Nähere Angaben im Rundschreiben <<
Do. 19.07.2018 10:00 Uhr Treffen	Radtour: „Mühlenroute“ und Weser-Lippe Radweg Lübbecke , Espelkamp – ca. 38 km Parkplatz „Am Alten Bahnhof“ Autoanfahrt bis Lübbecke
Sa. 21.07.2018 8:00 Uhr Treffen	Tageswanderung – >> Nähere Angaben im Rundschreiben << am Heimathaus, Amtsstr.20

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Januar - Seite 5

Weißkohl-Eintopf mit Kassler

500 g	Kassler, gewürfelt
$^1/_2$ Kopf	Weißkohl
300 g	Möhren
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2	Zucchini
400 g	Kartoffeln
2 EL	Öl
Salz und Pfeffer	
1 EL	Kümmel
1 Liter	Wasser oder Gemüsebrühe

In einem großen Topf zuerst das gewürfelte Kassler Fleisch in dem Öl anbraten.
Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und die Kartoffeln würfeln. Nachdem das Fleisch angebraten ist, zuerst den Kohl und die Möhren mit in den Topf geben. Beides kurz mit anschwitzen und anschließend mit Wasser oder Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Kümmel entweder direkt in den Topf geben oder in einem Tee-Ei in den Topf hängen. Alles ca. 15 Minuten kochen lassen. Nun Zucchini, Frühlingszwiebeln und Kartoffeln dazugeben und alles weitere 20 Minuten kochen lassen. Zum Schluss noch mal alles nach Geschmack würzen.

Im Leben geht nichts ohne Kampf, denk nicht ihn zu vermeiden,
ring' mit der Welt um deinen Platz, doch lerne dich bescheiden.

August 2018

Mo. 06.08.2018 19:00 Uhr	Plattdeutscher Gesprächskreis *"Wui kuiert Platt"* in der Heimatstube, Amtsstr. 20
Fr. 10.08.2018 15:30 – 16:30 Uhr	Anmeldung zur „Fahrt ins Blaue“ am 19.08.2018 im Heimathaus, Amtsstr. 20
Mi. 15.08.2018 bis Mo.20.08.2018	118. Deutscher Wandertag in Detmold
So. 19.08.2018 8:30 Uhr Abfahrt Köhlerstr.	„Fahrt ins Blaue“ >> siehe Rundschreiben<<
Do. 23.08.2018 10:00 Uhr Treffen	Radtour: Verl, Holter Schloß, Steinhorster Becken ca. 42 km Parkplatz „ Am Alten Bahnhof“ Autoanfahrt bis Verl
Fr. 31.08.2018 17:30 Uhr Treffen	Abendwanderung *„Sehenswertes in der Region“* ca. 10 – 12 km am Heimathaus, Amtsstr. 20

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Januar - Seite 5

Kalbsgulasch mit Pfifferlingen

750 g	Kalbfleisch aus der Keule, im Stück
250 g	Zwiebeln
2 EL	Weizenmehl
30 g	Butterschmalz
5 EL	Worcestersauce
1 TL	Zucker
200 ml	Kalbsbrühe
125 ml	Crème fraîche
200 g	Pfifferlinge
2 EL	Petersilie, gehackte
Salz und Pfeffer, weißer	

Die Zwiebeln pellen und längs vierteln. Das Fleisch 4 cm groß würfeln und dünn mit Mehl bestäuben. In einem flachen Bratentopf im sehr heißen Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch an den Rand schieben, 3 EL Worcestersauce in die Mitte gießen. Den Zucker dazu geben und leicht karamellisieren lassen. Die Zwiebeln kurz darin andünsten, unter das Fleisch mischen und alles mit der heißen Kalbsbrühe ablöschen. Zugedeckt 1 Stunde leise schmoren und gelegentlich durchrühren.

Dann den Deckel abnehmen, die Crème fraîche dazugeben und weitere 20 Minuten offen einkochen lassen. Inzwischen die Pfifferlinge putzen, eventuell halbieren und die letzten 5 Minuten mitgaren. Kräftig mit Pfeffer und Worcestersauce abschmecken, dann mit Petersilie bestreut servieren.
Dazu passen Bandnudeln.

Olaf Seidel
Haus & Gartenbedarf

Vilsendorfer Straße 82
33739 Bielefeld-Jöllenbeck
Tel. (0 52 06) 31 24

FACHGESCHÄFT FÜR

- Elektrohausgeräte
- Haushaltwaren
- Rasenmäher
- Gartengeräte
- Eisenwaren
- Werkzeuge
- Geschenkartikel
- Gartenmöbel
- Glas
- Porzellan

BERATUNG UND SERVICE

"Jürmker" Bücherstube

Ihre Buchhandlung ganz oben in Bielefeld

Amtsstraße 34
33739 Bielefeld
Tel 05206/2700
Fax 05206/6753

Mo-Fr 9-13 Uhr
Mo-Fr 15-18:30 Uhr
Sa 9-13 Uhr
info@ihre-buecherstube.de

www.bücherstube.de

Alle Bücher, alle E-Books

September 2018

Sa. 01.09.2027	Westfalentag mit dem Westfälischen Heimatbund in Brilon
So. 02.09.2027	Sternwanderung mit dem Teutoburger-Wald-Verband Nähere Angaben im Rundschreiben!
Do. 13.09.2018 10:00 Uhr Treffen	Radtour: Häger, Deppendorf, Arrode, zurück über Dornberg – ca. 36 km Parkplatz „Am Alten Bahnhof“
Fr. 14.09.2018 16:00 Uhr Treffen	Historische Wanderung des Heimatvereins mit Anbringung einer hist. Tafel / Kurzwanderung am Heimathaus, Amtsstr. 20
Sa. + So. 15.+16.09.2018 14.00 - 17.00 Uhr	Jürmker Herbstmarkt – Kaffee und Kuchen mit Ausstellung im Heimathaus, Amtsstr. 20
Fr. 28.09.2018 17:30 Uhr Treffen	Abendwanderung *„Sehenswertes in der Region“* ca. 10 – 12 km am Heimathaus, Amtsstr. 20

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Januar - Seite 5

Süßkartoffelspalten

4 große Süßkartoffeln

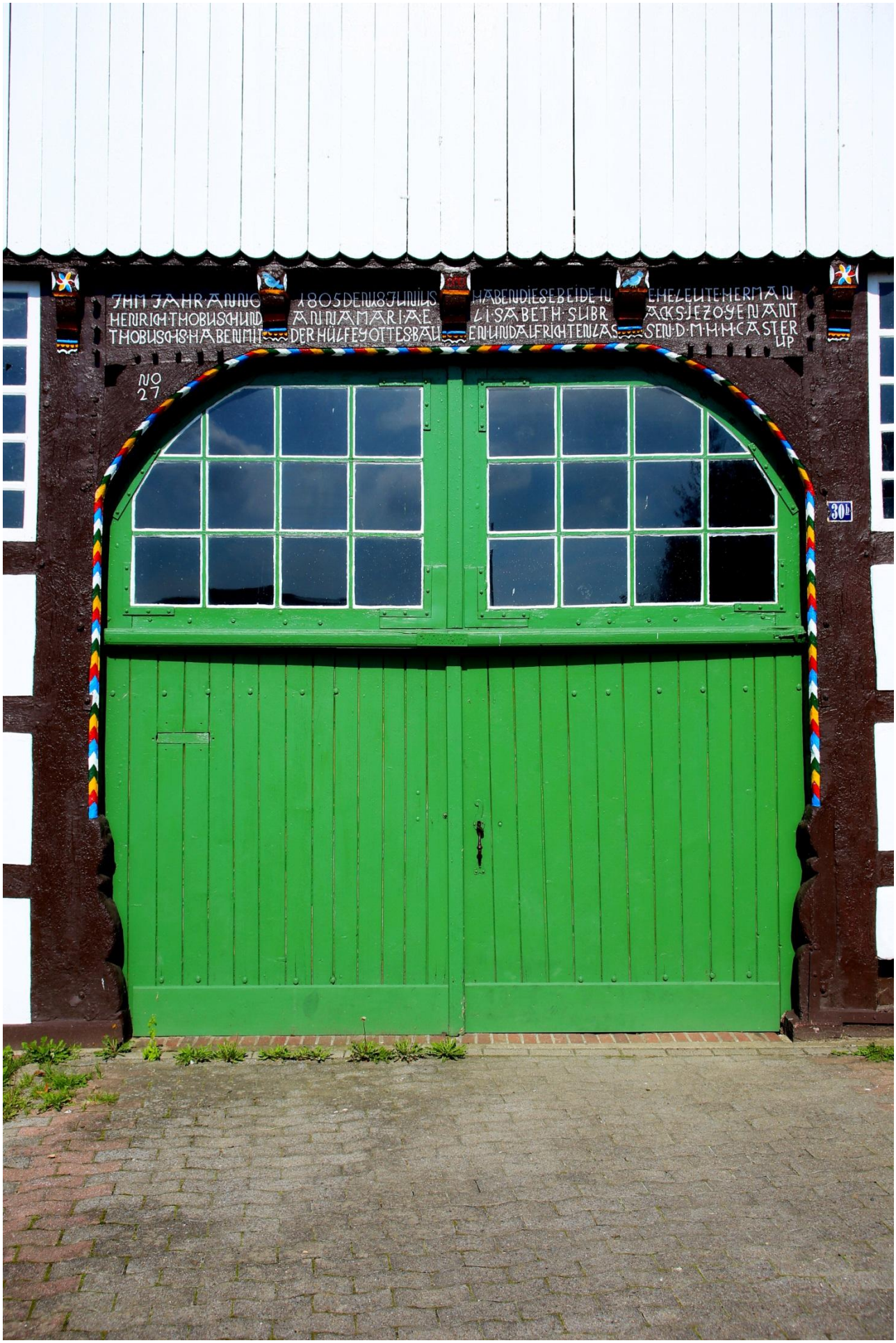
4 Knoblauchzehen

6 Rosmarinzweige

3 EL Olivenöl

etwas Salz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Süßkartoffeln schälen, der Länge nach achteln. Knoblauch pressen. Rosmarin waschen und trockenschütteln. Alle Zutaten in einen Gefrierbeutel geben und gründlich vermischen. Die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 30 bis 35 Minuten im heißen Backofen backen.
Süßkartoffelspalten sind ein idealer Begleiter zu Geflügel und Kurzgebratenem.


NO
27
30b

Oktober 2018

Mo. 01.10.2018 19:00 Uhr	Plattdeutscher Gesprächskreis *"Wui kuiert Platt"* in der Heimatstube, Amtsstr. 20
Do. 04.10.2018 10:00 Uhr Treffen	Radtour: Hücker Moor – Enger, Bustedt Werfen, zurück über Spenge – ca. 37 km Parkplatz „ Am Alten Bahnhof“
Sa. 06.10.2018 10:00 Uhr Treffen	Kurzwanderung – >> Nähere Angaben im Rundschreiben << am Heimathaus, Amtsstr. 20
Fr. 19.10.2018 15:30 – 16:30 Uhr	Anmeldung für das Pickertessen am 27.10.2018 im Heimathaus, Amtsstr, 20
So. 21.10.2018 10:00 Uhr	Plattdeutscher Gottesdienst in der Marienkirche Jöllenbeck
Sa. 27.10.2017 13:00 Uhr Abfahrt Köhlerstr.	*"Pickertessen"* Gasthaus Jäckel in Halle mit Besichtigung des Historischen Museums in Steinhagen

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Januar - Seite 5

Die Hinweise auf die plattd. Gottesdienste folgen mit Rundschreiben.

Kürbissuppe

1 kg	Kürbis (Hokkaido)		Salz
2 mittelgroße	Zwiebeln		Pfeffer
4 mittelgroße	Kartoffeln		Zucker
2	Karotten		Muskat
30 g	Butter	100 ml	Sahne
1 $^1/_4$ Liter	Wasser	2 EL	Petersilie, gehackte

Den Kürbis teilen, die Kerne daraus entfernen und grob raspeln (beim Hokkaido-Kürbis kann die Schale mit verarbeitet werden). Das geht am besten mit einem Multizerkleinerer, da dieser Kürbis sehr hart ist. Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten schälen und würfeln.
Die Zwiebelwürfel in zerlassener Butter anbraten. Dann das weitere Gemüse dazugeben und mit anbraten. Das Wasser dazugeben und alles etwa 20 Minuten garen. Mit einem Mixstab pürieren und nach Bedarf mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss die Sahne unterrühren und die Petersilie darüber streuen.

Kunst
raum

November 2018

Fr. 02.11.2018 15:30 – 16:30 Uhr	Anmeldung zum Wurstebreiessen am 10.11.2018 im Heimathaus, Amtsstr. 20
Sa. 10.11.2018 14:30 Uhr Abfahrt Köhlerstr.	Wurstebreiessen – Holzhandwerkermuseum Hiddenhausen / Gasthaus Alt Hiddenhausen
Di. 20.11.2018 18:00 Uhr	„Klönen und Mehr …“ *"Jahresrückblick 2018"* im Heimathaus, Amtsstr. 20
Fr. 30.11.2018 15:30 – 16:30 Uhr	Anmeldung zur Adventsfeier am 08.12.2018 im Heimathaus, Amtsstr. 20

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Januar - Seite 5

Pickert

Pickert mit Hefe und Rosinen

6	dicke Kartoffeln
6	Eier
2	Zwiebeln
1 Tasse	Rosinen
500g	Mehl
1 Würfel	Hefe
Pfeffer,	Salz

Lappen-Pickert

12	dicke Kartoffeln
6	Eier
3	Zwiebeln
3 El.	Mehl
Pfeffer,	Salz

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und fein reiben. Die weiteren Zutaten hinzugeben und alles gut vermischen. Für den Hefepickert die Hefe mit etwas lauwarmer Milch ansetzen und danach untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und nach und nach in der Pfanne oder auf einer Pickertplatte abbacken. Pfanne bzw. Platte zuvor mit Speck einreiben. Dazu reicht man Leberwurst, Rübenkraut, Apfelmus und Butter.

Veranstaltungen und Freizeitangebote

Radtouren

Auch im Jahre 2018 finden wieder unsere traditionellen Radtouren statt.

Es sind 6 Touren in den Monaten Mai bis Oktober geplant.

Ziel dieser Touren ist es, die nähere Umgebung kennenzulernen. Durch die Möglichkeit entferntere Ziele mit dem Auto anzufahren, sind auch Touren z. B. an Weser und Ems möglich. Die Tourenlänge beträgt ca.40 km und ist für Elektrofahrräder und normale Fahrräder geeignet.

Die Touren starten immer donnerstags um 10:00 Uhr vom Parkplatz „Am Alten Bahnhof“. Bei schlechtem Wetter ist eine Terminverschiebung möglich.

Weitere Informationen werden in den Rundschreiben bekanntgegeben.

Jetzt modernisieren und profitieren:
Viessmann Brennwerttechnik mit Solarintegration.

- Perfekt abgestimmtes, hocheziente Heizsystem
- Gas-Brennwertkessel Vitocrossal 300 mit konstant hohem Norm-Nutzungsgrad von 98 %
- Betriebskosten, CO_2-Emissionen und Primärenergiebedarf werden minimiert
- Für Neubau und Modernisierung von Mehrfamilienhäusern geeignet
- Leistungsstarker Sonnenkollektor in Flachbauweise

VIESSMANN

Wir beraten Sie gern:

Aufderheide GmbH
Sanitär | Elektro | Heizung
Jöllenbecker Str. 536 | 33739 Bielefeld
Tel.: 0 52 06 - 91 390 | www.aufderheide-gmbh.de

Gerüstbau
BUNZEL

Am Hegenhof 11
33739 Bielefeld
Tel. (0 52 06) 16 29

Gewerbestraße 5
32130 Enger
Tel. (0 52 24) 77 66

Dezember 2018

Mo. 03.12.2018 19:00 Uhr	Plattdeutscher Gesprächskreis - >> Nähere Angaben im Rundschreiben << in der Heimatstube, Amtsstr. 20
Mo. 04.12.2018 18:00 – 20.00 Uhr	„Klönen und Mehr …“ *"gemütlicher Heimatabend bei Bratwurst und Glühwein"* im Heimathaus, Amtsstr. 20
Sa. 08.12.2018 14:30 Uhr	adventliche Feier auf der festlich geschmückten Deele auf dem Uphof Upmeier zu Belzen - Twachtweg 133a
Fr. 14.12.2018 15:00 – 17.00 Uhr	Café in der Heimatstube, Amtsstr. 20 letzter Öffnungstag vor dem adventlichen Kaffeetrinken
Sa. 22.12.2018 + So. 23.12.2018 14:00 – 17:00 Uhr	Weihnachtsmarkt – adventliches Kaffeetrinken in der Heimatstube, Amtsstr. 20
04.01.2019 15:30 – 16:30 Uhr	Anmeldung zur Jahreshauptversammlung am 12.01.2019 im Heimathaus, Amtsstr. 20

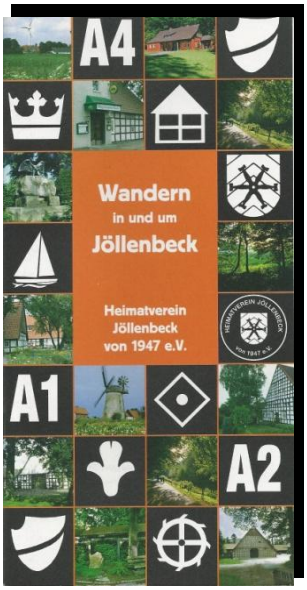
Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Januar - Seite 5

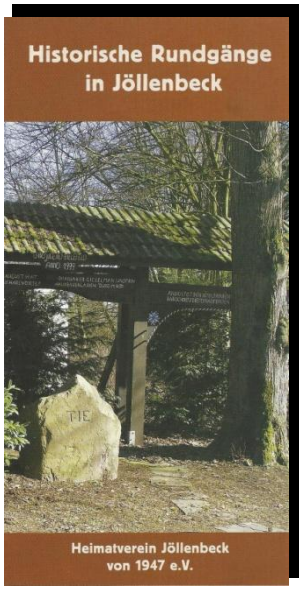
Jürmker Vanillepudding

1 Päckchen	Vanillepudding
200-300 g	Apfelmus
200 g	Sahne
2 Scheiben	Pumpernickel
Zucker, Zimt	

Vanillepudding nach Anleitung kochen und in einer großen Schüssel abkühlen lassen. Vor dem Servieren zunächst eine Schicht Apfelmus und dann geschlagene Sahne darauf geben. Anschließend verkrümelten Pumpernickel auf der Sahne verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Der Heimatverein in der Öffentlichkeit





Um das Interesse am Wandern zu fördern, gibt der Heimatverein ***Wanderhefte*** heraus, die es auch Ortsfremden ermöglichen, Jöllenbeck kennen zu lernen. Hierin sind alle Wanderwege, die der Heimatverein betreut, aufgeführt und ausführlich beschrieben.
Besonders beliebt ist auch der Flyer ***Historische Rundgänge in Jöllenbeck***, der wie alle Ausgaben von erfahrenen Ortskennern erarbeitet wurde.

Digitaler Dorfrundgang „Visit Jöllenbeck“ des Heimatverein Jöllenbeck

Erlebe die schönen Seiten von Jöllenbeck mit der digitalen Schnitzeljagd.

Der Heimatverein Jöllenbeck hat zu seinem 70. Geburtstag die historischen Dorfrundgänge aus der Flyer Form zusammen mit dem Anbieter „Actionbound“ in einen Digitalen Dorfrundgang mit Fragen entwickelt. Bei dieser Smartphone App handelt es sich um eine Digitale Schnitzeljagd. Man installiert aus dem Playstore seines Handys oder Tablet den „Actionbound App“. Unter dem Suchbegriff „Dorfentdeckertour Visit Jöllenbeck“ erscheinen drei Rundgänge zur Wahl. Für dieses Spiel ist es wichtig, das die GPS Funktion eingeschaltet ist, da man per Karte oder GPX Signal durchs Dorf geführt wird. Viel Spaß beim Entdecken.

Actionbound

Der Heimatverein präsentiert sich zeitgem. über moderne Medien. Auf seiner ***Home-Page*** werden aktuelle Themen zum Zeitgeschehen in Jöllenbeck veröffentlicht, Berichte sind nachzulesen, für Veranstaltungen wird geworben und es besteht eine wichtige Rubrik ***Dorfgeschichte***, die nicht nur für Jöllenbecker von Interesse ist.

Begleitung - Beratung - Vorsorge

Überführung im eigenen Fahrzeug

Persönliche Aufbahrungsräume und Trauerhalle

Partner der Deutschen Bestattungsvorsorge Treuhand AG

BESTATTUNGEN KÜSTERMANN
LEBEN | STERBEN | HOFFEN

Vilsendorfer Straße 7
33739 Bielefeld | Jöllenbeck
Fon 05206. 91 87 40
Fax 05206. 91 87 41

Theesener Straße 33
33739 Bielefeld | Theesen
Fon 0521. 56 10 99 15

info@bestattungen-kuestermann.de
www.bestattungen-kuestermann.de

BESTATTER

Herausgeber und Kontakt
Heimatverein Jöllenbeck von 1947 e.V.
Vilsendorfer Str. 70
33739 Bielefeld

Uwe Biermann ☎ 05206 5691
E-Mail: hv-joellenbeck@web.de
Home-Page: heimatverein-joellenbeck.de

Fotos: Archiv Heimatverein

Gestaltung: Gero Bromund, Holger Thiem
November 2017

raumwerk

Maßstab für Möbel

Entwurf Einzelmöbel Inneneinrichtung

raumwerk-tischlerei gmbh
Auf der Bleeke 45a
33824 Werther

Telefon (0 52 03) 88 36 33
www.raumwerk-tischlerei.de
raumwerk@raumwerk-tischlerei.de

Begleitung - Beratung - Vorsorge

Überführung im eigenen Fahrzeug

Persönliche Aufbahrungsräume und Trauerhalle

Partner der Deutschen Bestattungsvorsorge Treuhand AG

BESTATTUNGEN KÜSTERMANN
LEBEN | STERBEN | HOFFEN

Vilsendorfer Straße 7
33739 Bielefeld I Jöllenbeck
Fon 05206. 91 87 40
Fax 05206. 91 87 41

Theesener Straße 33
33739 Bielefeld I Theesen
Fon 0521. 56 10 99 15

info@bestattungen-kuestermann.de
www.bestattungen-kuestermann.de

BESTATTER VOM HANDWERK GEPRÜFT