

HEIMATVEREIN JÖLLENBECK

— von 1947 e.V.



Jahresprogramm

2011

Liebe Freunde des Heimatvereins Jöllenbeck,

in unserem Jahresprogramm für 2011 haben wir wieder eine bunte Mischung von Veranstaltungen zusammengestellt. Wir hoffen, dass Sie viele interessante Programmpunkte für sich entdecken und rege und mit Freude an den Veranstaltungen teilnehmen.

Im Laufe des Jahres können sich Änderungen gegenüber dem vorliegenden Jahresprogramm ergeben. Als Mitglied erhalten Sie regelmäßig unsere Rundschreiben mit aktuellen Korrekturen und Ergänzungen. Gültig sind immer die Informationen im jeweils letzten Rundschreiben sowie unsere Aushänge in den Vereinskästen am Marktplatz Jöllenbeck und am Jibi-Markt in Theesen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie bei unseren Veranstaltungen begrüßen dürfen.

Ihr
Heimatverein Jöllenbeck
von 1947 e.V.



Hans-Heinrich Klußmann

(1. Vorsitzender)

Vereinsanschrift:

Heimatverein Jöllenbeck von 1947 e. V.
Jöllenbecker Str. 197
33613 Bielefeld
☎: 0521/888977
e-mail: hv-joellenbeck@web.de

Sie finden uns im Netz unter:

www.twverein.de/heimatverein-joellenbeck.html

!! Wichtige Informationen zu allen Veranstaltungen finden Sie auf Seite 15 !!

Januar 2011

Samstag 08.01.
14.00 Uhr
Parkplatz Bollhof
(VfB Wanderung)

Wanderung in das „Neue Jahr“.
Abschluss „Am Bollhof“ mit Glühwein und Bratwurst (ca. 6km)

Freitag 14.01.
15.30 -16.30 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Anmeldung zum 22.01.

Freitag 14.01.
15.00 -17.00 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

1. Öffnungstag nach der Winterpause
Café in der Heimatstube

Samstag 22.01.
17.00 Uhr
Abfahrt BVO Köhlerstr.

Jahreshauptversammlung
Gasthof „Zum Auerhahn“
Galbrinkstr. 1, 49326 Melle

Donnerstag 27.01.
18.00 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Klönen und mehr...
Thema: Südsee

Regelmäßig wiederkehrende Termine:

Jeden Dienstag: *Nordic Walking*, Treffpunkt Parkplatz „Alter Bahnhof“, 9.00 Uhr.

Jeden Freitag: *Klönen*, bei selbstgebackenem Kuchen und frisch gebrühtem Kaffee, in der Heimatstube, von 15.00 – 17.00 Uhr.

Kartoffel-Pizza

Zutaten: 1kg festkochende Kartoffel, 2 El Öl, 200 ml Fleischbrühe, 2 Zwiebel, 2 Zucchini, 2 Tomaten, 100 g Champignons 100 g. Schinken, 150 g Sahne, 150 g geriebener Käse, 1 El Oregano, sowie Pfeffer u. Salz.

Zubereitung: Kartoffel in dünne Scheiben hobeln u. auf dem geölten Backblech verteilen. Mit Brühe begießen und 25 Min. im Ofen, 200 Grad, garen. Zwiebelringe halbieren. Zucchini in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Tomaten würfeln. Champions in Scheiben schneiden. Den Schinken in mundgerechte Stücke zupfen. Kartoffel aus dem Ofen nehmen, Pfeffer darüber malen, Zwiebel, Zucchini, Tomaten, Champions und Schinken darüber verteilen, evtl. salzen u. pfeffern. Sahne mit 1 Tl Oregano und Käse vermengen und darüber gießen. Zuletzt den restlichen Oregano und Käse darüber streuen und weitere 25 Min. garen.

Freitag 11.02.
15.30 -16.30 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Anmeldung zum 19.02.

Samstag 19.02.
14.00 Uhr
Abfahrt BVO Köhlerstr.

Halbtagsveranstaltung,
Grünkohlessen in Rödinghausen,
„Brüngers Landwirtschaft“

Donnerstag 24.02.
18.00 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Klönen und mehr...
Thema: Der Wald (Teil 2)

Regelmäßig wiederkehrende Termine:

Jeden Dienstag: *Nordic Walking*, Treffpunkt Parkplatz „Alter Bahnhof“, 9.00 Uhr.

Jeden Freitag: *Klönen*, bei selbstgebackenem Kuchen und frisch gebrühtem Kaffee, in der Heimatstube, von 15.00 – 17.00 Uhr.

Putenfilet mit Äpfeln

Zutaten: 500g Putenfilet, 30g Fett, 3-4 Stück Äpfel, z.B. Boskop, ¼l Sahne, Salz, Pfeffer, 2 TL Tomatenmark, 2 TL Currypulver, 80g geriebenen Käse, Butterflöckchen

Zubereitung: Putenfilet in Streifen schneiden, kurz in Fett anbraten und in eine gefettete Auflaufform füllen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, in Scheiben schneiden und über das Fleisch verteilen. Sahne mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Curry verrühren und darüber gießen. Mit Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

Backzeit: 30 Min. bei 200 Grad

Beilage: Reis oder Nudeln mit Salat

Freitag 11.03.
15.30 -16.30 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Anmeldung zum 19.03.

Samstag 19.03.
8.00 Uhr
Abfahrt BVO Köhlerstr.

Tagesfahrt an die Weser, u.a.
Glasmuseum Gernheim,
Heringsfänger Museum Petershagen

Donnerstag 24.03.
18.00 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Klönen und mehr...
Thema: Rußland

Regelmäßig wiederkehrende Termine:

Jeden Dienstag: *Nordic Walking*, Treffpunkt Parkplatz „Alter Bahnhof“, 9.00 Uhr.

Jeden Freitag: *Klönen*, bei selbstgebackenem Kuchen und frisch gebrühtem Kaffee, in der Heimatstube, von 15.00 – 17.00 Uhr.

Backofenkassler

Zutaten: 1kg Kassler, 1 Dose Ananas, 2 Becher Sahne, 1 Becher Schmand, 2 EL süßer Senf, 150g geriebener Käse

Zubereitung: Kassler von allen Seiten anbraten und abkühlen lassen. In Scheiben aufschneiden. Eine Auflaufform einfetten und abwechselnd 1 Scheibe Kassler und 1 Scheibe Ananas legen. Die Sahne, den Schmand und den süßen Senf gut verrühren und über alles gießen, den Käse verteilen und bei etwa 170 Grad im Backofen 45 Minuten überbacken.

April 2011

Freitag 15.04.
15.30 -16.30 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Anmeldung zum 25.04.
und 14.05

Sonntag 17.04.
8.00 Uhr
Abfahrt BVO Köhlerstr.
(VfB Wanderung)

Wanderung auf dem DiVa
Walk, Premiumweg
Saurierspuren Barkhausen
Hitzhausen (ca. 16,2 km)

Montag 25.04.
14.00 Uhr
Abfahrt BVO Köhlerstr.

Halbtagsveranstaltung
(Osterspaziergang) Kaffee
trinken im Landgasthaus
Hagemeier, Borgholzhausen

Freitag 29.04.
15.30 - 16.30 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Anmeldung zum 10.05.

Regelmäßig wiederkehrende Termine:

Jeden Dienstag: *Nordic Walking*, Treffpunkt Parkplatz „Alter Bahnhof“, 9.00 Uhr.

Jeden Freitag: *Klönen*, bei selbstgebackenem Kuchen und frisch gebrühtem Kaffee, in der Heimatstube, von 15.00 – 17.00 Uhr.

Ratatouille

Zutaten: 1 Zwiebel, 2 Paprikaschoten, 1 kleine Aubergine, 1 Zucchini, 2 EL Öl, 1-2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 4-6 Tomaten und etwas Weißwein

Zubereitung: Zwiebel und Paprikaschoten grob würfeln, Aubergine und Zucchini ebenfalls klein schneiden. Zwiebel anbraten, nach 5 Minuten das andere Gemüse dazugeben und auch Knoblauch, Salz und Pfeffer.

Nach 40 Minuten die inzwischen gehäuteten Tomaten hinzufügen und noch 10 Minuten köcheln lassen. Alles mit einem Schuss Wein abschmecken.

Dazu schmecken Kartoffeln, aber auch Reis.

Dienstag 10.05 8.00 Uhr Abfahrt BVO Köhlerstr.	Tagesfahrt, Münsterland, unter anderem Schloss Nordkirchen, Halterner See
Donnerstag 12.05. 10.00 Uhr Heimatsstube, Amtsstr. 20	Radtour: Uni-Bielefeld, Werther Jöllenbeck; 35 km (<i>Hinweis Seite 15 beachten.</i>)
Samstag 14.05. Treffpunkt und Abfahrzeit durch Rundschreiben	Westfalentag in Warburg Anmeldung am 11.04.
Sonntag 15.05. 8.00 Uhr Abfahrt BVO Köhlerstr. (<i>VfB Wanderung</i>)	Wanderung auf dem DiVa Walk, Premiumumweg, Driehausen –Leckermühle (ca. 14 km)
Freitag 20.05. 17.30 Uhr Heimathaus, Amtsstr. 20	Abendwanderung, Kronenweg nach Kirchdornberg (ca. 12 km)
Donnerstag 26.05. 17.00 Uhr Heimathaus, Amtsstr. 20	Info-Gang in und um Jöllenbeck

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Vormonat.

Curry-Ingwer Kokossuppe

Zutaten: je ½ rote und gelbe Paprikaschote, 1 kl. Zwiebel, 200g Kartoffeln, 100g Möhren, 50g Butter, 1 EL Curry, 10g Ingwer, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, 500ml Hühnerbrühe, 250ml Kokosmilch, 75g rote Linsen.

Zubereitung: Paprika, Zwiebel, Kartoffeln und Möhren würfeln, mit Butter andünsten, Gewürze zugeben, in Hühnerbrühe ca. 15 Min. köcheln lassen. Danach die roten Linsen und Kokosmilch hinzufügen, alles noch mal 10 Min. köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. mit gebratenen Hühnerbruststreifen servieren.

Juni 2011

Freitag 03.06. 15.30 -16.30 Uhr Heimatstube, Amtsstr. 20	Anmeldung zum 13.06.
Donnerstag 09.06. 10.00 Uhr Heimathaus, Amtsstr. 20	Radtour: Pkw Anfahrt nach Tatenhausen, Brockhagen, Schloss Holtfeld; 40 km (Hinweis Seite 15 beachten!)
Montag 13.06. 14.00 Uhr Abfahrt BVO Köhlerstr.	Halbtagsveranstaltung, (Pfungstspaziergang) mit Spargel- essen, Löhne, Gaststätte „Dorfstuben“
Sonntag 19.06. 8.00 Uhr Abfahrt BVO Köhlerstr. (VfB Wanderung)	Wanderung Mellerberg, „Drei-Türme Weg“ (ca. 15km)
Freitag 24.06. 00 Uhr Heimathaus, Amtsstr. 20	Abendwanderung nach Herford, ca. 14 km
Sonntag 26.06. bis Freitag 01.07.	Sechstagesfahrt nach Rügen Anmeldung auf der Jahreshaupt- versammlung am 22.01.

Regelmäßig wiederkehrende Termine: siehe Vormonat

Kohlrabi - Gratin

Zutaten: 600g Kohlrabi, 300g Champignons, 700g Kartoffeln, 250ml Sahne, 50g Bratspeck, 200g geriebener Käse

Zubereitung: Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden und in 125ml Wasser 10 Minuten dünsten. Kartoffeln kochen und in Scheiben schneiden, Pilze putzen, schneiden und in Butter 5 Minuten dünsten. Alles in einer Auflaufform schichten, mit Salz, Muskat, Pfeffer würzen. Sahne zugießen, den gebratenen Speck, den geriebenen Käse und Semmelbrösel darüber streuen und im Backofen goldgelb backen.

Juli 2011

Donnerstag 14.07.
10.00 Uhr
Heimathaus, Amtsstr. 20

Radtour: Häger, St. Annen,
Wallenbrück, Spenge; 40 km
(*Hinweis Seite 15 beachten!*)

Freitag 29.07.
17.30 Uhr
Heimathaus, Amtsstr. 20

Abendwanderung, Höfeweg nach
Schildesche, 14 km

Regelmäßig wiederkehrende Termine:

Jeden Dienstag: *Nordic Walking*, Treffpunkt Parkplatz „Alter Bahnhof“, 9.00 Uhr.

Jeden Freitag: *Klönen*, bei selbstgebackenem Kuchen und frisch gebrühtem Kaffee, in der Heimatstube, von 15.00 – 17.00 Uhr.

Pizzasuppe

Zutaten: 1 Zwiebel, 500g Hackfleisch, 1 kleine Dose Brechbohnen, 1 kleine Dose geschälte Tomaten, 1 kleine Dose Mais, 500ml passierte Tomaten, 1 frische Paprika, 1 Becher Schlagsahne, 200g Schmelzkäse, ca. 300ml Brühe, Pfeffer, Salz, Pizzagewürz (best. aus: Oregano, Majoran, Rosmarin, Basilikum, Thymian u. Salbei)

Zubereitung: Zwiebel in einem großen Topf in Öl etwas dünsten. Hackfleisch dazugeben und leicht anbraten. Dabei noch mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen abtropfen lassen, Paprika klein schnippeln. Zusammen mit den Tomaten und Mais in den Topf geben. Den Schmelzkäse in der Brühe in einem anderen Topf auflösen. Mit Schlagsahne, Pizzagewürz, Salz und Pfeffer die Suppe nach Geschmack würzen. Beim Gemüse kann variiert werden, z.B. mit Pilzen. Ebenfalls können noch Cabanossi-Wurst oder Knacker zugefügt werden – es ist wie bei einer Pizza mit allem Möglichen drauf!

August 2011

Freitag 12.08.
15.30 -16.30 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Anmeldung zum 20.08.

Samstag 13.08.
10.00 Uhr
Heimathaus, Amtsstr. 20

Radtour: Pkw Anfahrt -
Furlbachtal; 30 km
(Hinweis Seite 15 beachten!)

Samstag 13.08.
8.00 Uhr
Abfahrt BVO Köhlerstr.
(VfB Wanderung)

Wanderung am 111. Wander-
tag in Melle, (ca. 15 km)
Anmeldung bis zum **17.04.**

Sonntag 14.08.
14.00 Uhr
Abfahrt, „Alter Bahnhof“

Plattdeutsches Theaterstück in
Oberbauerschaft. Anmeldung:
H. Sahrhage, ☎: 05206/4684

Samstag 20.08.
8.00 Uhr
Abfahrt BVO Köhlerstr.

Fahrt ins „Blaue“

Freitag 26.08.
17.30 Uhr
Heimathaus, Amtsstr. 20

Abendwanderung,
Rundweg A3, 10 km

Regelmäßig wiederkehrende Termine:

Jeden Dienstag: *Nordic Walking*, Treffpunkt Parkplatz „Alter Bahnhof“, 9.00 Uhr.

Jeden Freitag: *Klönen*, bei selbstgebackenem Kuchen und frisch gebrühtem Kaffee, in der Heimatstube, von 15.00 – 17.00 Uhr.

Gefüllte Zucchini

Zutaten: 3 Zwiebeln, 2 Pck. Philadelphia-Käse, Schinkenwürfel, 1 Tomate, Maggi Würzmischung Nr.6, Butter

Zubereitung: Die Zwiebeln mit viel Butter (etwa 1 gestr. Esslöffel) andünsten. Dann auskühlen lassen. Den Philadelphia Käse, die Schinkenwürfel, die Tomate (ohne Schale u. Kerne) mit reichlich Maggi Würzmischung (Typ italienisch) unterrühren. Zucchini mit einem Teelöffel aushöhlen und 2 Minuten blanchieren. Danach 15-20 Minuten im Backofen überbacken.

September 2011

Sonntag 04.09. Informationen folgen	Sternwanderung des Teutoburger Waldvereins
Donnerstag 08.09 17.00 Uhr Heimathaus, Amtsstr. 20	Info-Gang in und um Jöllenbeck
Sonntag 11.09. Informationen folgen	Tag des Denkmals
Freitag 16.09 16.00 Uhr Heimathaus, Amtsstr. 20	Historische Wanderung des Heimatvereins
Samstag 17.-18.9. 14.00 -7.00 Uhr Heimathaus, Amtsstr. 20	Café in der Heimatstube „Jürmker Klön“
Donnerstag 22.09. 10.00 Uhr Heimathaus, Amtsstr. 20	Radtour: Pkw Anfahrt- Halle, Bad Rothenfelde; 40 km (Hinweis Seite 15 beachten!)
Freitag 30.09. 17.30 Uhr Heimathaus, Amtsstr. 20	Abendwanderung, Lilienweg nach Enger 8km

Regelmäßig wiederkehrende Termine: Siehe Vormonat

Kürbissuppe mit Lauch

Zutaten: 750g gewürfeltes Hokkaido-Kürbisfleisch, 300g geschälte, gewürfelte Kartoffeln, 1 Stange Lauch, geputzt und in feine Streifen geschnitten, 2 enthäutete Tomaten, 1 ½ l Gemüsebrühe, 30g Butterschmalz, 100g Creme fraîche oder 1 Becher Sahne, Salz, schwarzer Pfeffer frisch gemahlen, Curry, Petersilie

Zubereitung: Butterschmalz im Topf erhitzen, Lauch glasig anbraten. Kartoffel- und Kürbiswürfel zufügen und unter Rühren anbraten. Gemüsebrühe zugießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. kochen. Anschließend mit dem Pürierstab die Suppe pürieren und die Creme fraîche bzw. Sahne unterrühren. Nochmals abschmecken

Oktober 2011

Sonntag 02.10. 15.00 Uhr	Erntedankfest, plattdeutscher Gottesdienst
Freitag 07.10. 15.30 -16.30 Uhr Heimatstube, Amtsstr. 20	Anmeldung zum 15.10.
Sonntag 09.10. 08.00 Uhr Abfahrt BVO Köhlerstr. (VfB Wanderung)	Wanderung auf dem DiVa Walk, Premiumweg, Nettetal-Bramsche (ca. 14,5 km)
Donnerstag 13.10. 10.00 Uhr Heimathaus, Amtsstr. 20	Radtour: Pödinghausen, Elisabeth See, Brake; 30 km (Hinweis Seite 15)
Samstag 15.10. 13.00 Uhr Abfahrt BVO Köhlerstr.	Halbtagsveranstaltung mit Pickert essen im Landhotel Meier, Extertal-Laßbruch
Sonntag 16.10. 10.00 Uhr	Plattde. Gottesdienst in der Marienkirche, Jöllenbeck
Donnerstag 27.10. 18.00 Uhr Heimatstube, Amtsstr. 20	Klönen und mehr... Thema siehe Rundschreiben

Regelmäßig wiederkehrende Termine: Siehe Vormonat

Rahmwirsing

Zutaten: 400g Wirsing, 150 g Champignons, 2 Schalotten, 100ml Gemüsebrühe, 2 Eier, 100ml Sahne, 100g geriebenen Bergkäse, 1/8l trockner Weißwein, 1 EL Mandel Blättchen, 1 EL kalte Butterflocken, Salz, Pfeffer, Muskat, Butterschmalz, Butter

Zubereitung: Wirsing in Streifen, Champions in feine Scheiben schneiden. Eine Schalotte im Topf mit Butter anschwitzen, Pilze und Wirsing zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und zehn Minuten dünsten. Eier verquirlen, mit Sahne und Käse mischen und mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Wirsingstreifen mit den Pilzen in eine gefettete Auflaufform geben und mit der Sahnemischung übergießen. Im 180 Grad heißen Backofen ca. 20 Minuten garen.

November 2011

Freitag 04.11.
15.30 -16.30 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Anmeldung zum 12.11.

Samstag 12.11.
14.00 Uhr
Abfahrt BVO Köhlerstr.

Halbtagsveranstaltung mit
Wurstebrei essen in
Rödinghausen,
„Brüngers Landwirtschaft“

Donnerstag 24.11.
18.00 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Klönen und mehr...
Thema durch Rundschreiben

Regelmäßig wiederkehrende Termine:

Jeden Dienstag: *Nordic Walking*, Treffpunkt Parkplatz „Alter Bahnhof“, 9.00 Uhr.

Jeden Freitag: *Klönen*, bei selbstgebackenem Kuchen und frisch gebrühtem Kaffee, in der Heimatstube, von 15.00 – 17.00 Uhr.

Gyrossuppe

Zutaten: 1 kg fertiges Gyros, 4 Becher Sahne, je 2 rote und grüne Paprika, 2 Dosen Mais, 2 Pak. Zwiebelsuppe, 1 Glas Zigeunersoße (250 ml), 1 Flasche Chilisoße (wird sehr scharf), 2 Gläser Pilze (mittelgroß)

Zubereitung: Gyros anbraten, Sahne zugeben und über Nacht stehen lassen. 1 Liter Wasser dazugeben und gut verrühren. Paprika hinzugeben und köcheln lassen bis die Paprika weich sind. Dann Mais zugeben und die beiden Päckchen Zwiebelsuppe, wieder köcheln lassen. Zum Schluss die Soße unterrühren.

Dezember 2010

Samstag 03.12.
14.30 Uhr
Abfahrt BVO Köhlerstr.

Adventliche Feier
Auf dem „Uphof“
(Upmeier zu Belzen)

Freitag 09.12.
15.00 -17.00 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Café in der Heimatstube,
letzter Öffnungstag 2011

Donnerstag 15.12.
18.00 Uhr
Heimatstube, Amtsstr. 20

Klönen und mehr...
Thema durch Rundschreiben

Samstag 17. -18.12.
14. -18.00 Uhr
Heimathaus, Amtsstr. 20

Weihnachtsausstellung
Café in der Heimatstube

Regelmäßig wiederkehrende Termine:

Jeden Dienstag: *Nordic Walking*, Treffpunkt Parkplatz „Alter Bahnhof“, 9.00 Uhr.

Jeden Freitag: *Klönen*, bei selbstgebackenem Kuchen und frisch gebrühtem Kaffee, in der Heimatstube, von 15.00 – 17.00 Uhr.

Partysuppe

Zutaten: 1 EL Margarine, 500g Rinderhack, Zwiebeln, 300ml Tomatenketchup, 1 Liter Flüssigkeit (siehe Text), 1 kl. Dose Tomatenmark (70g), 1 kl. Dose Ananas (170g), 60 g Gewürzgurken, 1 Glas Tomatenpaprika, 1 Tüte Ochsenschwanzsuppe.

Zubereitung: Margarine in einem großen Topf zerlassen. Das Rinderhack anbraten. Die kleingeschnittenen Zwiebel hinzugeben und andünsten. Den Tomatenketchup dazugeben. Die Flasche mit Wasser füllen und die Flüssigkeitsmenge mit dem Saft der Ananas und der Paprika sowie Wasser auf 1 Liter auffüllen und dazugeben.

Die Gurken klein schneiden und alle weiteren Zutaten zur Suppe geben und ein paar Minuten kochen lassen. Die Ochsenschwanzsuppe einrühren und kurz kochen lassen.

Falls man die Suppe noch schärfer möchte, mit Tabasco und Paprika würzen.

Wichtige Informationen

Anmeldung zu allen Veranstaltungen des Heimatvereines:

Heimathaus; Amtsstraße 20.

an den jeweils angegebenen Tagen von 15.30 - 16.30 Uhr

Anmeldungen zu Veranstaltungen des VfB:

Winfried Beck ☎: 05206/705448 (ca. 1 Woche vor dem Termin)

Bushaltestellen:

Für Veranstaltungen des Heimatvereins, bei denen ein Bus eingesetzt wird, hält dieser an folgenden Haltestellen:

Köhlerstr. BVO; Dorfapotheke; Waldschlösschen BVO; Wörheider Weg / Naturstadion; Horstheide BVO; Theesen Kahler Krug BVO;

Westerfeldstr./ Horstheider Weg *) * nur bei Bedarf, Information bei der Anmeldung

Mit der Teilnahme an Veranstaltungen erklären Sie sich einverstanden, mit der Veröffentlichung von hierbei entstandenen Fotos.

Regelmäßig wiederkehrende Termine:

Jeden Dienstag:

Nordic Walking, Treffpunkt Parkplatz „Alter Bahnhof“, 9.00 Uhr

Jeden Freitag:

Klönen, bei selbstgebackenem Kuchen und frisch gebrühtem Kaffee, in der Heimatstube, Amtsstr. 20, von 15.00 – 17.00 Uhr.

Während der Monate Mai bis Oktober an wechselnden Tagen:

Fahrradtour, Treffpunkt am Heimathaus in der Amtsstr. 20, Uhrzeit siehe Rundschreiben. (Teilnahme nur mit verkehrssicherem Fahrrad und mit Schutzhelm.)

Während der Monate November bis April einmal im Monat:

Klönen und mehr... (Vorträge Buchlesungen und dgl.) im Heimathaus, Amtsstr. 20, von 18.00 – 20.00 Uhr.

Während der Monate Mai bis September:

Abendwanderungen u. Infogänge: Treffpunkt und Uhrzeit siehe Rundschreiben.

Von November bis März:

bieten wir unsere *PC-Kurse* an. Nähere Angaben und Anmeldung bei: Hans- Heinrich Klußmann ☎: 0521/888977.

Gäste sind zu allen Veranstaltungen willkommen. Bei begrenzter Teilnehmerzahl haben jedoch Mitglieder den Vorrang.

Die Teilnahme an allen Veranstaltungen erfolgt auf eigene Gefahr.

Eine Bitte an unsere Mitglieder und an die Freunde des Heimatvereins:

In 2009 wurde eine "Arbeitsgemeinschaft Archiv" gegründet, die sich die Aufgabe gestellt hat, das geschichtliche Leben und die weitere Entwicklung in Jölllenbeck zu dokumentieren.

Sollten Sie über interessantes Fotomaterial (Foto oder Dia) und sonstige geschichtsträchtigen Informationen, wie alte Urkunden und dergleichen verfügen, wären wir dankbar, wenn Sie uns das Material zum kopieren leihweise zur Verfügung stellen würden.

Kontakt: Rolf Finke, ☎:05206/5191



*Wir wünschen allen eine schöne Advents-
und Weihnachtszeit.*

Kommen Sie gut ins neue Jahr!

Ihr
Heimatverein Jölllenbeck
von 1947 e. V.

Der Vorstand des Heimatvereins Jölllenbeck von 1947 e.V.

<i>1. Vorsitzender:</i>	Hans-Heinrich Klußmann	☎:0521/888977
<i>2. Vorsitzender, Wanderwegewart und Wanderwart:</i>	Uwe Biermann	☎:05206/5691
<i>Kassenwart:</i>	Rudolf Kobusch	☎:05206/920404
<i>Schriftführerin:</i>	Angela Deutsch	☎:05206/3681