

# **Fit werden und fit bleiben – Neuer Kurs beim TuS Weddinghofen**

Sie sitzen viel, bewegen sich zu wenig, fühlen sich manchmal ein bisschen unbeweglich und verspannt? Dann ist dieser Kurs bestimmt das Richtige für Sie. An acht Freitagen können Sie, in der Turnhalle der Pfalzschule Bergkamen, neuen Schwung, Aktivität und Beweglichkeit in Ihr Leben bringen. Sie setzen sich aktiv mit Ihrem Gesundheitsverständnis auseinander. In der Gruppe erlernen Sie Übungen zur Kräftigung, Beweglichkeit und zu ganzheitsfördernde Alltags- und Freizeitbewegungen.

Nach regelmäßigem Besuch des Kurses können Teilnehmer einen Teil der Kursgebühr (70 €) von der Krankenkasse erstattet bekommen. Der Kurs startet am kommenden Freitag, 22. September, von 17 bis 18 Uhr in der Turnhalle der Pfalzschule.

Anmeldung bis 20.09.2017 unter 02307/67874 oder sbierkaemper@web.de

---

## **31-jähriger Bewohner durch Brand eines Bauernhauses in Methler schwer verletzt**

In der Nacht zu Sonntag wurden Feuerwehr, Rettungsdienst und Polizei gegen 2.20 Uhr zum Brand eines Bauernhauses in die Straße Altenmethler in Methler gerufen. Dabei wurde ein 31-jähriger Hausbewohner schwer verletzt. Er wurde zunächst durch die Rettungskräfte vor Ort versorgt und anschließend zu einem

Krankenhaus gebracht. Die Feuerwehr löschte den Brand; es entstand erheblicher Sachschaden. Die Kriminalpolizei Dortmund hat die Ermittlungen übernommen.

---

## Mit dem Kochlöffel und Blüten herbstliche Akzente setzen

Mancher holte tatsächlich seinen Balkonkasten aus dem Kofferraum und manövrierte ihn mit dem Einkaufswagen in das Gartencenter an der Industriestraße. Denn bei Röttger blühte es am Freitag und Samstag nicht nur herbstlich mit passender Dekoration. Dort gab es auch die fachliche Beratung für alle dazu, die pflanzentechnisch die herbstlich zurückgekehrte Sonne begrüßen wollte. Rabatt und Blumenerde inklusive.



Claudia Röttger kostet vom libanesischen Kürbis-Eintopf.



Anstehen an der professionell improvisierten Kürbis-Küche.

Wer wild entschlossen war, später die Arbeitshandschuhe anzuziehen und energisch im Garten oder auf dem Balkon ans Werk zu gehen, der lief jedoch Gefahr, vom festgesteckten Weg abzuweichen. Denn unter dem Glasdach machte sich am Samstag verführerischer Geruch breit. Direkt neben den mit lachenden Gesichtern verzierten Zier-Kürbissen stieg der Duft von Suppe, Eintopf, frischem Brot und Pancakes in die Nase. Mancher Einkaufswagen geriet deshalb nachhaltig in Vergessenheit.



Ein Kürbis verwandelt sich in eine Delikatesse.

An der stattlich improvisierten Küche des Hobby-Koch-Clubs kamen füllten sich stattdessen die Taschen mit Rezeptblättern. „Das ist ja sagenhaft köstlich!“, jubiliert ein Kunde und hält den drei Köchen gleich noch einmal seine Suppenterrine zum

Nachfüllen hin. „Wie machen Sie das nur?“, fragt eine Frau direkt daneben und beobachtet fasziniert, wie alle Zutaten für die pikante Kürbissuppe im Thermo-Mix verschwinden und sich per Knopfdruck in eine duftende Delikatesse verwandeln.

## Wenn Einkaufswagen in Vergessenheit geraten



Ein raffiniertes Chutney wird auf dem Brot verteilt.

Flinke Hände zerlegen einen Kürbis in Scheiben und Würfel. Öle und Gewürze werden hier hinzugefügt und ergänzen dort das Arrangement in Töpfen und auf Tellern. Es wird umgerührt, aufgeschichtet, geschüttelt, eingeschenkt. Immer dichter ist die Menschenmenge, immer größer das Sammelsurium an vergessenen Einkaufswagen, immer knapper wird der Stapel mit den Kopien der Rezepte. Wo vor ein paar Jahren die meisten nur die Nase rümpften angesichts stundenlanger Schnippelarbeit oder fader Geschmäcker, hat sich eine regelrechte Kürbis-Euphorie verbreitet.



Ab in die Pfanne: Der Teig für die Pancakes ist bereit.

„Es gibt inzwischen ja längst faszinierende Möglichkeiten für raffinierte Variationen“, erläutert der Chefkoch an den Herdplatten. Wenn sich jemand auskennt, dann der Hobby-Koch-Club. Seit 1968 gibt es die Vereinigung von Hobby-Köchinnen, die inzwischen nach Lünen weitergewandert ist und dort in einer Schulküche mit sechs Köchinnen regelmäßig neue Köstlichkeiten entdeckt. Hier verwandeln sich ehemalige Polizisten, Pharma-Referenten, Heizungsfachleute und Verwaltungsexperten in raffinierte Zauberer am Herd.

## Neue Akzente für die heimische Küche



Auch mit dem Thermo-Mix



lässt sich Spannendes zubereiten.

Kürbisblechkuchen, libanesischer Kürbiseintopf, süße Kürbis-Pancakes oder feurige Kürbissuppe bereiteten die sie am Samstag unter den Augen der faszinierten Kunden zu. „Wir spüren, dass die Leute großes Interesse daran haben, die Zutaten für ihre Speisen selbst herzustellen“, berichtet Claudia Röttger. Und auch die Köche haben beobachtet, dass Traditionelles wie der Kürbis in neuer Gestalt zurückkehrt in die heimischen Küchen. Deshalb war bereits die Frühjahrsaktion mit Kräutern in den Verkaufsräumen bei Röttger ein voller Erfolg.



Gelungene Herbstaktion bei Röttger.

Wertvolle Tipps für die herbstliche Pflanzenernährung und Rasenpflege, frisch bepflanzte Balkonkästen, herbstlich blühende Arrangements und Ziergebilde hatten alle im Gepäck, die den Gartencenter an diesem Wochenende verließen. Am Samstag kam noch ein Stapel Rezepte, der eine oder andere Speisekürbis und ein gut gefüllter Magen dazu. Und manche Entschlossenheit, beim nächsten Treffen des Kochclubs jeden 2. Freitag im Monat um 17 Uhr in der Heinrich-Bußmann-Schule in Lünen selbst einmal sein Glück zu versuchen. Denn der Koch-Club sucht Nachwuchs!

---

# **Vandalismus am Aussichtsturm an der Ökologiestation – Zeugen gesucht**

Am Samstag informierten Zeugen gegen 18.55 Uhr die Polizei über eine Gruppe von vier jungen Männern, die offenbar Feuer am Aussichtsturm machten. Bevor die Polizei eintraf, flüchteten die vier Personen – drei mit dem Fahrrad, einer mit einem schwarzen Roller. Vor Ort stellte sich heraus, dass ein Apfelbaum abgerissen, eine Parkbank durch Feuer beschädigt und der Aussichtsturm Nähe Ökologiestation Westenhellweg mit Graffiti beschmiert wurden. Die Sachschadenhöhe wird auf 500 Euro geschätzt. Hinweise nimmt die Polizei in Kamen (Tel.: 02307/9213222) entgegen.

---

# **Katapulte und Gladiatoren: Römerfest ist mehr als ein Bildungsbesuch**

„Jetzt weißt du, warum der Retiarius Ocreae trägt, denn wenn der Secutor mit dem Gladius zusticht, dann hilft auch das Scutum nicht mehr“, referiert das Mädchen am Rande der Arena am Römerpark. Die zugehörige Großmutter schweigt lieber. Und wirft einen hilflosen Kommentar ein: „Aber der Arme hat ja schon eine Schramme am Arm!“ Auch darauf weiß die jugendliche Gladiatoren-Expertin eine Antwort: „Dafür hat er ja die

Manicas! Das passiert schon mal.“



Brot und Spiele: Die Gladiatoren in Aktion.



Der Retiarius stellt sich vor.

Wer schwarz für die Bildung im Land sieht, der sollte am



Sonntag einen Ausflug auf das Römerfest im Oberadener Römerpark machen. Dort zitieren gerade erst dem Kindergartenalter entwachsene Legionäre berühmte römische Kaiser auf Latein und fachsimpeln junge Erwachsene über die richtige Metallzusammensetzung für Gewandnadeln. Die älteren Semester verstummen betreten und staunen, warum sich ein Typ mit Netz und Dreizack in der Hand Scissor nennt und im Sand wälzt. Oder sie rätseln, wie um Himmels Willen die Mechanik in dem gewaltigen Katapult funktioniert, das direkt hinter dem Nachbau der Lagermauer Geschosse ins Ziel wuchtete. „Ist doch klar, das erledigt die Blattfeder“, kommentiert ein Halbwüchsiger das Geschehen.



„Operation“ mit dem römischen Operationsinstrument am offenen Arm.

Aber auch alle, die im Geschichts- und Lateinunterricht nicht wirklich aufgepasst haben, sind hier richtig aufgehoben. Römisches Bier und Speisen schmecken auch ohne Cicero-Lektüre. Und wenn direkt neben der Rampe der Römermauer am offenen Arm operiert wird, erklärt ein freundlicher Mann, was er dort gerade mit beängstigend anmutenden Gerätschaften tut. „Das ist eine Knochensäge“, erklärt er, greift dann aber doch lieber zum Skalpell und verarztet das rohe Fleisch, das zum Glück eine Plastikattrappe ist, mit einem Spachtel. Nebenan versucht ein Vater verzweifelt, römische Buchstaben mit einem Griffel in das Wachs zu ritzen. „Das sieht aus wie Steno“,

entschuldigt er sich und seine Tochter verdreht die Augen. „Das hatten wir schon im Kindergarten“, flüstert sie ihrer Freundin zu.

## Fachsimpeln mit Hilfstruppen und Germanen



Mit modernen Hilfsmitteln bei der Herstellung einer Fibel.

Zum Glück gibt es auch anderes als Römer, Germanen nämlich. Die schnitzen fleißig Löffel und Gabeln und sprechen kein Latein. Dafür erklären sie verständlich auch dem ahnungslosesten Großvater, was sie da im Dienste der Römer tun. Die Töpfe und Becher machen sich auch heute noch gut in modernen Vitrinen, römische Münzen mit Kaisern darauf ebenso. Und wie man einen verbogenen Nagel mit dem Hammer wieder gerade bekommt, ist für manches Familienoberhaupt der Moment, in dem er endlich brillieren kann. Was die gewaltigen spitzen Holzteile im Wall neben dem Graben zu suchen haben, das kann dann wieder der Nachwuchs erklären.



Die befreundeten Legionäre stehen in Reih und Glied.

Der fachsimpelte auf Englisch mit den Legionären der XXI Rapax Gens Julia, frisch angereist aus Rom. Gerade marschierten die fünf Männer, darunter waschechte Sizilianer, noch im kroatischen Split bei einem römischen Großereignis mit, bevor sie nach Köln flogen und von dort nur für das Römerfest mit dem Auto nach Bergkamen durchfuhren. In einer anderen Ecke des Zeltlagers klingt es verdächtig bajuwarisch. Die Pedites Singulares marschieren schon seit 25 Jahren in Reih und Glied in selbst nachgebauter römischer Ausrüstung, die originalgetreu archäologischen Funden aus dem 2. Jahrhundert nachempfunden ist. Aus der Nähe von Augsburg haben sie auch Katapulte mitgebracht. Sie sind befreundet mit den Xantener Kollegen, die gerade mit einer Armbrust von der Römermauer hinabzielen. Die Mitstreiter aus Berlin haben sich längst unter das Volk gemischt. Und die Gladiatoren in der Arena wärmen sich für ihren Saisonabschluss auf, der eine Europatournee beendet.

Also auf in den Römerpark. Hier gibt es viel zu sehen, zu hören und zu lernen! Auch am Samstag spielt sich hier noch einiges ab.

---

# **Hundesitting und Kinder- Ferien im familienfreundlichen Gartencenter**

Da schnüffelt schon einmal eine Hundeschnauze zwischen den Blüten herum. Oder die Kinder der Mitarbeiter spielen in den Sommerferien im gestalteten Außenbereich des Gartencenters Röttger, wenn die Schulen und Kindergärten geschlossen sind. Für Eigentümerin Claudia Röttger ist das eine Selbstverständlichkeit. Sie leitet ein Familienunternehmen und hat selbst zwei Kinder allein großgezogen. „Für mich steht die Familie im Mittelpunkt“, sagt sie.





Claudia Röttger mit einigen ihrer vielen Mitarbeiter, die das familienfreundliche Modell im Gartencenter Röttger mitgestalten.

Deshalb ist das Gartencenter im Wettbewerb „Pluspunkt Familie“ des Bündnisses Pluspunkt Familie im Kreis Unna ein heißer Kandidat für den Titel „Familienfreundliches Unternehmen“. 16 Teilnehmer haben sich dafür beworben. Sie alle setzen Familienfreundlichkeit auf individuelle Weise in ihren Betrieben um. Im Bergkamener Gartencenter werden besondere Akzente gesetzt. Da ziehen alle an einem Strang, wenn die Kollegin an der Kasse ihren Vater pflegen und die Arbeitszeit reduzieren muss. Wenn ein Kind krank wird, finden sich stets Vertretungsmöglichkeiten. Oder es findet sich eine individuelle Arbeitszeitenlösung für die Kassierererin, die noch eine zweite Anstellung in der Altenpflege hat und beide Jobs unter einen Hut bringen muss.

40 der fast 50 Beschäftigten bei Röttger sind Frauen. Dabei arbeiten 30 in Teilzeitbeschäftigung – durchgehend nach den familiären Bedürfnissen gestaltet. Ein Roll-System für die Wochenenden mit den Hauptverkehrszeiten, gemeinsame Freizeit mit Grill-Abenden oder Ausflügen, Überraschungsfahrten für die Jubilare: Claudia Röttger lässt sich viel einfallen. Das fordert auch von ihr „maximale Flexibilität bei der Planung der Mitarbeiter-Ressourcen, ein offenes Ohr und immer eine offene Tür für die Mitarbeiter“, sagt sie. „Respekt für die Leistung und Akzeptanz für die unterschiedlichen Bedürfnisse“, das sind ihre Maxime.

Das zahlt sich aus: Die Hälfte aller Mitarbeiter ist seit mehr als zehn Jahren bei Röttger beschäftigt. Seit 20 Jahren leitet Claudia Röttger das Unternehmen und hat dabei stets die Familie ihrer Angestellten im Blick. Dabei hat sich großes gegenseitiges Vertrauen etabliert. Die Mitarbeiter übernehmen selbst die Verantwortung für die Arbeitszeit und füllen gemeinsam die Arbeitspläne mit Leben. Viele Aspekte, die im Wettbewerb um den Titel als „Familienfreundliches Unternehmen“ die Seite mit den Pluspunkten füllen.

---

## **Mülltonne brennt – Zeugen gesucht**

Am Freitagabend wurden Polizei und Feuerwehr gegen 20.44 Uhr in die Wichernstraße in Rünthe gerufen. Dort brannte eine Mülltonne. Das Feuer beschädigte auch einen Gartenzaun sowie das Holz eines Balkons. Die Sachschadenhöhe wird auf 2000 Euro geschätzt. Ob vorsätzliche oder fahrlässige Brandstiftung vorliegt, kann derzeit noch nicht festgestellt werden. Hinweise nimmt die Polizei in Kamen (Tel.: 02307/9213222)

entgegen.

---

## **Verkehrsunfall auf Parkplatz unter Alkoholeinfluss: Führerschein weg**

In der Nacht zu Samstag fuhr ein 21-jähriger Bergkamener gegen 3 Uhr auf einen Parkplatz an der Justus-Liebig-Straße, um dort seinen Wagen einzuparken. Hierbei fuhr er aus ungeklärten Gründen gegen den parkenden Pkw eines 20-jährigen Bergkameners, in dem dieser noch saß und mit einem Bekannten sprach. Die hinzugerufenen Polizeibeamten bemerkten Alkoholgeruch in der Atemluft des 21-jährigen. Als ein Atemalkoholtest entsprechend ausfiel, wurden ihm eine Blutprobe und sein Führerschein abgenommen. Die Sachschadenhöhe an beiden Fahrzeugen wird auf 6000 Euro geschätzt.

---

## **Flohmarkt an der Gerhart-Hauptmann-Grundschule**

Die Gerhart-Hauptmann-Grundschule veranstaltet am Freitag, 22. September von 14.30 bis 17 Uhr einen Flohmarkt. Für das leibliche Wohl der Besucher ist gesorgt.

Kinder und Eltern der Schule sowie Ehemalige können

Verkaufsstände einrichten. Kommerzielle Anbieter sind nicht zugelassen. Angeboten werden vorrangig Kinderspiele, Kinderkleidung und allerlei Gebrauchsgegenstände. Das Anbieten lebender Tiere ist nicht gestattet.

An Verpflegungsständen werden Getränke, Kaffee und Kuchen, Grillwürstchen und türkische Spezialitäten angeboten. Der Reinerlös, der an den Versorgungsständen erzielt wird, ist für den Förderverein der Gerhart-Hauptmann-Grundschule bestimmt und kommt letztendlich den Kindern der Schule zu Gute. So werden zum Beispiel Pausenspielzeug und Bücher für die Leseinsel angeschafft oder Projekte wie eine Zirkuswoche oder der Besuch einer Theaterreihe gegen sexuellen Missbrauch unterstützt.

Ausreichende Parkmöglichkeiten bestehen an der Schule auf dem Parkplatz der Dreifachturnhalle.

---

## **Klinikum Westfalen: Wundsymposium fand ein starkes Echo**

Zum 1. Kamener Wundsymposium hatte Dr. Marcus Rottmann, Chefarzt der Klinik für Angiologie und Diabetologie und Ärztlicher Leiter am Hellmig-Krankenhaus eingeladen und fand damit ein starkes Echo. Rund 50 Teilnehmer nutzten das Angebot, darunter niedergelassene Ärzte und Vertreter von Pflegediensten.





Dr. Marcus Rottmann. Foto:  
Klinikum Westfalen

Dr. Rottmann erläuterte das Konzept des WundKompetenzZentrums der Klinik und betonte die Bedeutung des engen Miteinanders von Angiologie, Diabetologie und Chirurgie. Neben Spezialisierung komme es gerade hier auf Interprofessionalität und Interdisziplinarität an. Mit einem starken Netzwerk unter Einbezug von niedergelassenen Ärzten und Pflegediensten werde Patienten am besten geholfen und könnten Amputationen in vielen Fällen vermieden werden.

Krankenhausleiterin Anke Ronge begrüßte neben den Gästen auch namhafte Referenten. Gerhard Kammerlander (MBA) und Alexander Glaser (MBA) sind als Auditoren bei Zertifizierungen schon an der Klinik am Park Lünen wie dem Hellmig-Krankenhaus zu Gast gewesen. Jetzt trugen sie zu Wundbehandlungsfragen und Risikomanagement vor. Oberarzt Dr. Markus Hörbelt aus dem Hellmig-Krankenhaus erläuterte die Bedeutung der strukturierten Gefäßdiagnostik als Grundlage einer ursachenorientierten Wundbehandlung.

---

**Tagesausflüge in den**

# Herbstferien: AquaMagis und Movie Park Horror Fest

Kaum sind die Sommerferien vorbei, stehen auch schon die nächsten Tagesausflüge in den kommenden Herbstferien auf dem Programm: Erst geht es in das Erlebnisbad „AquaMagis“ in Plettenberg und eine Woche später in den Movie Park nach Bottrop. Veranstaltet werden die Ausflüge vom Stadtjugendring Bergkamen in Zusammenarbeit mit dem Kinder- und Jugendbüro.

Am Mittwoch, 25. Oktober startet zunächst der Ausflug nach Plettenberg. Das „AquaMagis“ bietet für jeden etwas. Familien mit Kindern haben die Möglichkeit, sich im Kinderbereich zu vergnügen, während für Rutschenliebhaber insgesamt neun Rutschen zur Verfügung stehen. Neben der „Black-Hole“-Rutsche, die eine komplette Fahrt im Dunkeln ermöglicht, ist sicherlich der „Aqua-Looping“ ein ganz besonderer Höhepunkt. Hier fällt man fast senkrecht in die Tiefe, um dann mit Schwung durch den Looping zu rutschen.

Abfahrt ist um 9 Uhr am Hallenbad an der Lessingstraße. Der Teilnehmerpreis beträgt 12 € pro Person. Kinder bis einschließlich 12 Jahren müssen von einer Aufsichtsperson begleitet werden. Düster wird es dann am Freitag, 3. November: Dann ist das „Halloween Horror Fest“ im Movie Park in Bottrop das Ziel. Der Freizeitpark verwandelt sich in eine Ansammlung aus Monstern, Untoten und anderen schaurigen Figuren, die in gruseliger Atmosphäre ein im wahrsten Sinne des Wortes „schreckliches“ Vergnügen bereiten. Zunächst zeigt sich der Movie Park in seinem gewohnten Gewand, mit Einbruch der Dunkelheit ab 18 Uhr wird es dann aber richtig gruselig. Abfahrt ist um 12.00 Uhr am Hallenbad, die Rückkehr ist für 23 Uhr vorgesehen. Der Teilnehmerpreis beträgt 20 € pro Person.

Da einige Bereiche des Movie Parks nach 18 Uhr erst ab 16 Jahren zugänglich sind, ist ein Altersnachweis erforderlich. Die Abfahrt vom Movie Park erfolgt um 22 Uhr. Der Stadtjugendring weist darauf hin, dass diese Fahrt auf Grund der späten Rückkehr und der

„Horroratmosphäre“ für Kinder ungeeignet ist und sich an Jugendliche richtet.

Anmeldungen für beide Fahrten nimmt ab sofort das Kinder- und Jugendbüro (Rathaus, Zimmer 305) entgegen. Weitere Informationen gibt es dort unter 02307/965381.