



ELSE

Es quietscht

Auf dem Weg über die Mühlenstraße in Richtung Bahnhof ging es los: Else kam ein durchdringendes Quietschen ins Ohr. „Oh nein, Tinnitus, jetzt hat es dich wohl auch erwischt“, durchfuhr es Else. Aber weit gefehlt: Je weiter Else die Mühlenstraße entlangging, umso deutlicher vernahm sie dieses

dauerhafte Quietschgeräusch, bis sie vor dem Mühlrad an der Else stand. „Da hat doch wohl der Müller sein Rad nicht geschmiert“, dachte sich Else und musste schmunzeln. Wie sollen denn nun die Kinder bei der Nachhilfe direkt nebenan lernen? Beim Bäcker auf der anderen Straßenseite konnte es auch nicht mehr lange dauern, bis die Angestellten wohl Sturm laufen würden. Dass da bald Abhilfe geschaffen wird, hoffte Else und zog weiter zum Bahnhof. Das Quietschen wurde immer leiser – also doch kein Tinnitus, zum Glück. Da muss wohl jetzt regelmäßig der Hausmeister mit der Ölkanne ran, dachte sich **Else**

KOMPAKT

„Der Leser wird hybrider“

fr **MELLE/OSNABRÜCK.** Die Vielfalt und Aktualität kostenlos zugänglicher Internet-Berichte macht den klassischen Printmedien zunehmend Konkurrenz. Vor dem Hintergrund dieser Entwicklung lädt die Industrie- und Handelskammer Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim (IHK) morgen von 12 bis 13.30 Uhr ihre interessierten Mitglieder zum IHK-Mittagsgespräch in das Hauptgebäude am Neuen Graben 38 in Osnabrück. Die traditionelle Veranstaltung widmet sich jeweils einem aktuellen Thema. „Der Leser wird hybrider“, stellte die IHK in der Einladung fest. Er beziehe nämlich immer mehr Neuigkeiten direkt aus dem Netz, zum Beispiel über Twitter, Facebook und Blogger. Daher wachsen Print- und Online-Journalismus stärker zusammen. Auch dieser Trend soll in dem Gespräch beleuchtet werden.

ZITAT

Wer glaubt, etwas zu sein, hat aufgehört, etwas zu werden. **Philip Rosenthal**

KONTAKT

Ihre Redaktion
054 22/7 04 95-
Sekretariat -11
C. Franken (fr) -10
D. Horst (dr) -12
L. Maier (mal) -13
M. Hengehold (hen) -15
Fax -16
E-Mail: redaktion@meller-kreisblatt.de

Anzeigen 054 22/70495-33
Fax -25
E-Mail: anzeigen@noz.de
Abo-Service -22

Mit dem Schnellzug durch Riemsloh-City

Verein „Glückbringer“ in Riemsloh lud junge Baumeister zu Legobautagen ein

Von Petra Ropers

RIEMSLOH. Am Flughafen Riemsloh warten die Jets der großen Airlines auf die Startfreigabe für den Flug in den Süden. Vom Terminal aus führt ein kurzer Fußmarsch direkt zum Bahnhof. Der Schnellzug bringt die Fahrgäste vorbei an der Polizeistation bis in das Herz der Stadt. Und die wartet mit einigen Attraktionen auf.

Gleich zwei Stadien mit spannenden Fußballspielen und ein großer Zoo, der neben dem Elefantenreiten auch einen Ritt auf einem echten Krokodil anbietet: In ihrer Stadt ließen Dritt- und Viertklässler der Grundschule Riemsloh in der vergangenen Woche ihre Fantasie spielen. Bei den ersten Riemsloher Legobautagen verwandelten über 30 Kinder die Ausstellungsräume der Firma Rational in eine große Baustelle.

Gemeinsam mit der Freien Evangelischen Gemeinde (FEG) Melle lud der Verein Glückbringer die Jungen und Mädchen zum Bauerngütchen ein. Ins Leben gerufen wurde zunächst als Initiative der Werbegemeinschaft Riemsloh, setzt sich Glückbringer seit dem vergangenen Jahr als eingetragener Verein dafür ein, die Not der Kinder und Familien am Ort zu lindern. „Unser Ziel ist es aber auch, mit Aktionen für das gesamte Dorf die Dorfgemeinschaft in Riemsloh zu fördern.“

Und so drängten sich zur Einweihung der neuen Stadt am Samstag viele kleine und große Besucher rund um die kreativen Konstruktionen, die mit Bäumen auf dem Dach, Hängebrücke und Stadtberg so manche interessante Anregung bereithielten. Mehrere Hundert Kilogramm Legobausteine aus dem „Bauwagen“ des Bundes Freier Evangelischer Gemeinden warteten darauf, an drei Nachmittagen verbaut zu werden. Wertvolle Hilfestellung gaben dabei Pastor René Mühe und die Mitglieder der FEG Melle.

Das Ergebnis begeisterte bei einem Überraschungsbe-



Viele kleine und große Besucher bewunderten am Samstag das neue Stadtzentrum, das während der ersten Riemsloher Legobautage in den Räumen der Firma Rational entstand. Fotos: Petra Ropers

such am Donnerstag auch Rational-Geschäftsführer Andrea Lodetti. Er habe als Kind selbst viel mit Lego gespielt und sei vielleicht deshalb später Ingenieur geworden, verriet er den jungen Baumeistern. Auf die wartete unterdessen nicht nur jede Menge Bauspaß. Mit Legomännchen wurden auch biblische Geschichten plötzlich ganz lebendig.

Die leuchtenden Kinderaugen freuten unterdessen auch Glückbringer-Vorstand Marco Fiebich. Sein Dank galt zum Abschluss der Bautage dem Unternehmen, das den angehenden Bauingenieuren der Grundschule ihre Ausstellungsräume zur Verfügung stellte. Weitere Aktionen, die den Kindern im besten Sinne des Vereinsnamens Glück und die Dorfgemeinschaft zusammenbringen, sind bereits geplant.



Anstoß im Fußballstadion: In der Legostadt waren spannende Begegnungen auf dem Feld garantiert.

KOMMENTAR Tolle Idee

Von Christoph Franken

Was Marco Fiebich und seine Mitstreiter im Verein „Glücksbringer“ in Riemsloh auf die Beine stellen, ist beispielhaft: Ziel ist es, Spenden zu sammeln, die dann im Ort gezielt gegen Kinderarmut eingesetzt werden. Außerdem werden Veranstaltungen – wie jetzt die Lego-Aktion – organisiert, die als kostenloses Angebot der Ortsgemeinschaft und auch da wieder Kindern zugutekommen. „Wir helfen schnell, unbürokratisch und anonym“, umriss Fiebich das Motto. Viel Erfolg!

Eine nicht ganz ungefährliche Ernte

Unter der Leitung erfahrener Naturführerinnen sammelten Meller Bärlauch und bereiteten daraus Pesto zu

Von Stefan Fockenberg

WELLINGHOLZHAUSEN.

Aufmerksam beobachten die vier Wanderer die 20-köpfige Truppe, die vom Wedeberg herunterkommt. Als diese die Johannislaube erreicht, ruft einer herüber: „Und? War die Ernte erfolgreich?“ Einer aus der Gruppe schwenkt fröhlich seinen Jutebeutel. „Siehste doch“, ruft er lachend zurück.

Da schmunzeln auch die Meller Naturführerinnen Monika Schengber und Karin Hilbrenner. Unter ihrer Leitung war die Truppe im Frühlingwald unterwegs – zur Bärlauch-Ernte mit anschließender Pesto-Produktion. Wir wollen jetzt nicht vom Geruch schreiben. Das kommt später, es geht nicht anders.

Also beginnen wir unseren Spaziergang im Blätterwald. Hier, zwischen Landlust, Landidee und wie sie alle heißen, sprießen sie im zeitigen Frühjahr aus den Seiten: Bärlauch-Rezepte, so weit das Auge reicht. Dasselbe im Internet: „Alles voller Bärlauch *freu*“, juchzt es ab März aus Blog- und Forenbeiträgen. Keine Frage, Bärlauch gilt als Trendgemüse der vergangenen Jahre.

Vom Blätter- in den Teuto-



Schauen, prüfen und erst dann schneiden: Am Wochenende wurde bei Welling Bärlauch gesammelt. Foto: Stefan Fockenberg

burger Wald. Monika Schengber kennt die Vorzüge des „wilden Knoblauchs“, wie Bärlauch auch genannt wird. Ein echter Fitmacher sei das. Bärlauchöl wirke antibiotisch, blutdrucksenkend, blutreinigend, entschlacke Magen und Darm und stärke die Abwehrkräfte. Möglichst roh sei er zu genießen, um

das wertvolle Öl der Pflanze zu schonen. Sie ergänzt: „Schon die Kelten benutzten ihn als Dopingmittel.“ Fast meint man, mit Bärlauch ließe sich die Tour de France gewinnen – ganz legal. Rezepte und Heilkräfte, darum geht es jetzt, als die Truppe im knöchelhohen, grasgrünen Kraut hockt. „Bärlauch in

Korn ansetzen“, murmelt es drüber. „Ich hab ja Blutdruck“, flüstert es hier. „Gut aufpassen“, sagt Monika Schengber. Ungefährlich sei die Ernte nicht. Bärlauchblätter könnten leicht mit denen von Maiglöckchen, Aronstab oder Herbstzeitlosen verwechselt werden – und die seien giftig, bisweilen

tödlich. Klaus Gwiasda schaut auf das grüne Blättermeer vor seinen Knien. „Ich dachte immer, die riesigen Felder ... Dass da was anderes dazwischensteht, was giftig ist, das ist ja gut zu wissen – vorher“, sagt er. Und greift vorsichtig zu. „Ich pflücke ganz bewusst, nur ein Blatt von jeder Pflanze“, sagt Karin

Hilbrenner. Da wisse man genau, welche Blätter man in der Hand habe. Außerdem kann sich die Pflanze dann weiterentwickeln, und der Bärlauch wächst auch im nächsten Jahr wieder. Überhaupt: Bärlauch darf nur in kleinen Mengen, zum Eigenbedarf, gepflückt werden.

Vom Wald in die Hütte. Sie steht in Karin Hilbrenners Wildkräutergarten. Hier wird der frische Bärlauch gemeinsam zu Pesto verarbeitet. Gewaschen, fein geschnitten, mit Pinienkernen, Olivenöl, Meersalz und Parmesan. „Möglichst roh verarbeiten und in letzter Minute schneiden“, rät Monika Schengber. Sonst litt den Geschmack und Heilkraft. Eine dicke Schicht Olivenöl auf dem Pesto halte es lange frisch.

Und das ist der Zeitpunkt, wo wir dann doch noch mal kurz zum Geruch kommen. 40 Handvoll Bärlauch in einer 40-Quadratmeter-Hütte. Um den Bärlauch zu schneiden, würde es vermutlich reichen, einfach mit dem Messer durch die Luft zu fahren. Auch aus Gwiasdas Jutebeutel mit dem Meller Rathaus darauf duftet es inzwischen schon leicht. Er lacht: „Das bin ich selbst, ich habe genascht.“