

Guten Morgen, *Enger-Spenge*

Seit Mitte der Woche ist nicht nur meteorologischer Frühling, seit dem 1. März darf Bolle auch wieder sein Motorrad fahren. Denn laut Saisonkennzeichen muss er die rot-schwarze Schönheit stehen und den V-Zwei-Motor von November bis Februar ruhen lassen.

Gestern nun baute Bolle die Batterie wieder ein und schob das Motorrad aus der Garage heraus; natürlich nicht ohne den rutschigen schneebedeckten Untergrund zu beachten. Dann betätigte er den An-

lasser und – als hätte sie nicht vier Monate geschlafen – sprang die 750er problemlos an. Ein schönes, tief vor sich hin brabbelndes Geräusch erklang. Bolle war schlichtweg begeistert.

Er hörte mehrere Minuten zu, die Nachbarn sahen aus dem Fenster und schüttelten verständnislos den Kopf.

Und sie sahen, wie Bolle den Bock dann wieder in die Garage schob. Denn so bekloppt, ohne Zwang bei dieser Saukälte zu fahren, ist er nun echt nicht, der

Bolle

Musikalischer Abend-Gottesdienst

■ **Spenge** (nw). Zu einem musikalisch abwechslungsreich ausgestalteten Abend-Gottesdienst lädt die Kirchengemeinde Spenge am Sonntag, 4. März, 19 Uhr, in die Marienkirche in Wallenbrück ein. Posaunenchor und Orgel spielen als Doppelchor Werke von Felix Mendelssohn-Bartholdy und Heinrich Schütz. Beim Gemeindegesang lösen sie sich in Vorspielen und Begleitsätzen ab. Die Jahreslosung 2018 wird nach einer Komposition von Jörg Sander gesungen. Die Predigt hält Elke Berg.

Österliche Deko aus Baumrinde und Moos

■ **Spenge** (nw). Die Spenger Landfrauen laden zu einem Kreativabend ein. Am Dienstag, 13. März, 18 Uhr, zeigt Rita Meerhoff im Bürgerzentrum Spenge österliche Dekorationen aus Baumrinde und Moos. Soweit vorhanden, sollten Schere, Heißkleber, ausgepustete Eier, Moos, Zweige und vorhanden Osterdeko mitgebracht werden. Gäste sind herzlich willkommen. Anmeldungen nehmen Ursula Restemeier, Tel. (0 52 25) 13 51, oder Gabriele Zurheide, Tel. (0 52 25) 85 97 91, entgegen.

Bienengespräche zum Katzenholz

■ **Spenge/Herford** (-as). Noch in dieser Woche, so erfuhrt die NW, wollen sich Landrat Jürgen Müller und der heimische Imker Norbert Aschoff zu Gesprächen in Sachen Bienen treffen. Es stehe zudem ein gemeinsamer Besuch des Bienenlehrstandes in Rödinghausen auf dem Programm. Die beiden könnten dann auch ein perspektivisches Vorgehen in Sachen Neuansiedlung von Bienen im Katzenholz ansprechen, nachdem der alte Bienenstand dort dem Erdboden gleich gemacht worden war.

Auf ruhigen Wegen nach Werther

■ **Enger/Spenge** (nw). Die Tourenradler des ADFC Enger-Spenge treffen sich am heutigen Samstag, 3. März, um 13 Uhr an der Sparkasse Enger zu einer mittelschweren Tour. Ursula Kujat führt die Radler auf ruhigen Wegen über Hoyel, Neuenkirchen und Theenhausen nach Werther, wo eine Einkehr vorgesehen ist. Zurück nach Enger geht es über Rotenhagen und Spenge. Die Strecke ist etwas hügelig und etwa 47 km lang. Die Rückkehr ist gegen 17.30 Uhr geplant. Gäste sind herzlich willkommen.

Allerdissen aus Rennen um SPD-Vorsitz raus

Nur eine Kandidatin: Vorerst keine Bewerber ums Amt neben Andrea Nahles

Von Andreas Sundermeier

■ **Spenge/Leipzig/Berlin.** Der ehemalige Spenger Rolf Allerdissen will für den SPD-Vorsitz kandidieren. Im Laufe dieser Woche teilte er mit, dass er – laut SPD-Statuten – die Voraussetzung dafür erfülle (die NW berichtete). Am gestrigen Freitag teilte *Spiegel-Online* mit, dass Andrea Nahles die einzige Kandidatin für den SPD-Vorsitz sei.

Allerdissen, der in Leipzig lebt, widerspricht dem. Er sei sehr wohl allein durch den Personalvorschlag der Arbeitsgemeinschaft „Selbst aktiv“ der Menschen mit Behinderung in der SPD zur Kandidatur berechtigt. Er benötige nicht die laut Paragraf 3, Absatz 6 der Wahlordnung festgelegte zusätzliche Nominierung von drei Ortsvereinen. Der Landesvorsitzende von „Selbst aktiv“, Johannes Gyarmati, teilte mit, dass zwar über die Nominierung von Rolf Allermis- sen gesprochen wurde, diese

aber nicht erfolgt ist.

Auf Nachfrage teilt die SPD in Berlin mit, dass er – wie die anderen Kandidaten – genau diese Nominierung der Ortsvereine benötige, um zur Kandidatur zugelassen zu werden.

Eine letzte Möglichkeit zur Nominierung bestehe noch, wenn er am Tag der Wahl die Unterschriften von 50 Delegierten aus verschiedenen Landes- und Bezirksverbänden erhalte, die seine Kandidatur unterstützen.

Aber nach Stand am Freitagmittag gebe es tatsächlich nur eine Kandidatin für das Amt des SPD-Vorsitzes: Andrea Nahles.

Rolf Allerdissen könne nach jetzigem Stand nicht für das Amt kandieren.

Das sieht Allerdissen – konfrontiert mit dieser Auskunft – nun ganz anders: „Nach den Statuten ist diese Aussage nicht richtig. Meine Empörung und die der drei anderen mir bekannten Kandidaten folgt nächste Woche.“

Von Mareike Gröneweg

■ **Enger.** Kundige Engeraner kennen das einzige städtische Museum der Stadt, das Widukind Museum. Die Leiterin, Regine Krull, arbeitet dort seit dreißig Jahren und findet, dass das Haus „ein gutes Standing in der Region“ hat. Wie der Arbeitsalltag der Museumsleiterin aussieht, was eine gute Ausstellung ausmacht und welche zukünftigen Projekte im Widukind Museum anstehen, erzählt Krull im Gespräch mit der *Neuen Westfälischen*.

„Eine gut gemachte Ausstellung erzählt dem Besucher eine Geschichte und hat einen roten Faden“, meint Krull. Die damals rundum neu konzipierte Dauerausstellung im Widukind Museum wird mittlerweile seit zwölf Jahren gezeigt. Sie startet mit der Frage, wer Widukind war und beleuchtet ihn aus unterschiedlichen Perspektiven. An einer Grabinstallation wird das Wissen über Widukind aus einer kunsthistorischen und einer rein geschichtlichen Sicht vermittelt sowie vom archäologischen und biologischen Standpunkt aus. Am Ende der Ausstellung sollen die Besucher mit einem Ergebnis das Museum verlassen, sie sollen in der Lage sein, sich ein eigenes Bild



Historikerin: Regine Krull (59) leitet das einzige städtische Museum Engers seit 1988. Mit einem reichhaltigen Zusatzprogramm aus Konzerten, Vorträgen und Wechselausstellungen versucht sie, die Besucher ins Museum zu locken.

FOTO: MAREIKE GRÖNEWEG

zu machen.

„Die Dauerausstellung war die Pflicht, alles was danach kommt, ist die Kür“, so Krull. Die Kür bestehe aus Wechselausstellungen, Vorträgen und Konzertabenden. Schließlich, findet Krull, darf ein Museum nicht in den Dornröschenschlaf fallen, sondern muss die Engeraner aktiv ins Museum ziehen.

Der zentrale Anreiz dafür steht für Krull fest: „Die Engeraner identifizieren sich seit Jahrhunderten mit dem Orts- helden Widukind.“ Nicht seine Person sei spannend, sondern die Mythen, die sich um ihn ranken. Widukind sei daher ein Symbol dafür, wie Geschichte von den Menschen

instrumentalisiert werden kann.

Mit seinem Programm lockt das Museum zwischen 4.500 und 5.000 Besucher jährlich. Durch Wechselausstellungen und Kulturveranstaltungen kann die Zahl auch auf 8.000 steigen. „Wir sind zwar ein sehr kleines Stadtmuseum, aber man kennt uns“, betont Regine Krull.

Die 59-Jährige kommt aus Bielefeld und studierte dort Geschichte und Biologie mit dem Plan, Lehrerin zu werden. Doch es kam anders: Nachdem sie erst an der Universität arbeitete, kuratierte sie eine Ausstellung am Widukind Museum, die die Geschichte der Herforder Kleinbahn nach-

zeichnete und kreisweit an verschiedenen Orten zu sehen war. Seit 1988 leitet Krull das Museum.

Ein Job, der sie selbstständig arbeiten lässt: „Ich koordiniere Führungen, organisiere Programme und schließe für Veranstaltungen Künstlerverträge.“ Damit unterscheide sich ihr Berufsalltag von dem anderer Museumsleiter. „In größeren Häusern geht es viel ums Netzwerken.“ Doch Krull mag ihren Beruf. Dass sie manchmal einen ganzen Tag mit dem Lesen von Fachliteratur verbringt, empfindet sie als Luxus. Zu ihrem Berufsalltag gehöre auch der Austausch mit anderen Wissenschaftlern. Da das Widukind

Museum ein Spezialwissen benötigt, dass eine Person laut Krull nicht alleine anhäufen kann, bespricht sie die Inhalte der Ausstellungen mit Kollegen.

Trotz ihrer dreißig Jahre im Widukind Museum hat sie noch einiges vor: „Eine weitere genetische Untersuchung der Überreste Widukinds reizt mich. Da gibt es in der Biologie neue Methoden“. Außerdem würde sie gerne Widukind in anderen Kontexten ausstellen. Das Pferd auf dem Ferrari-Emblem entspringe beispielsweise dem Pferd Widukinds. „Solche Verknüpfungen auszustellen, ist natürlich immer eine Platzfrage. Aber ich würde das gerne machen.“

BÜRO & BETRIEB

FAMILIE & DAHEIM

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

Ohne Geschmacksverstärker

vom: 05.03. – 11.03.2018 / 10. Woche

	Montag, 05.03.2018	Dienstag, 06.03.2018	Mittwoch, 07.03.2018	Donnerstag, 08.03.2018	Freitag, 09.03.2018
Menü 1	Hacksteak "Meisterart" in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salzkartoffeln	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen "Nürnberger Art" mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	Zigeunerschnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Zigeunersauce und Butterreis	Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln, dazu Salat
Menü 2	Putengeschnitzeltes in Champignonrahmsauce mit Butterreis	Knuspriger Schweinebraten mit Broccolifüllung in feiner Rahmsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln	Rancher Steak mit Kräuterbutter und Speckböhnchen, dazu Salzkartoffeln	2 Rindfleisch-Gemüsefrikadellen auf einer Karottensauce, dazu Broccoli-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Braten mit Kräuterkruste in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln
Menü 3	Bigos – Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Seehechtfilet auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln	Zarte Kasselerischeiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinatkäsesauce
Menü 4	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüseris	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen
Vegetarisch	Buntes Gemüsecurry (veg.) Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	Spaghetti "Pesto" (veg.) dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Due Pasta (veg.) Bandnudeln mit Champignoncreme und Rigatoni in würziger Tomatensauce	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree
Kaltes Menü	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffel-Specksalat ohne Mayonnaise	Gebackenes Putenschnitzel mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat	Frischer Sahnequark (veg.) mit Obstsalat	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Griechischer Nudelsalat (veg.) mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, dazu Olivenbrot und Tsatsiki
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Caesar-Salat "Hähnchen" Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobtem Grana Padano, dazu Caesar-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen

jedes Menü 7 €

inkl. Lieferung und einem Dessert

Samstags-Menü

Sonntags-Menü

Samstag, 10.03.2018

Sonntag, 11.03.2018

Puten-Geschnetzeltes
in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln

• 5,2 BE

Rostbratwurst
mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

• 3,3 BE

Rheinischer Sauerbraten
in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen

• 4,2 BE

Frischer Möhreintopf
mit Petersilie und 1 Bockwürstchen

• 3,2 BE

Probieren geht über studieren!

Beziehen Sie sich bei Ihrer Erstbestellung auf diese Anzeige und Sie erhalten ein Menü Ihrer Wahl zum einmaligen Probierpreis von 5 €.

Probierpreis*

5 €

*Die Aktion gilt nur für Neukunden und ist bis zum 31.03.2018 gültig.

Bestellen Sie gebührenfrei unter **0800-150 150 5**, der lokalen Rufnummer **0521-207 70** oder im Internet unter **www.meyer-menue.de**

14862201_000318