

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 schneedeckten 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 schlachtweg 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

Spenze (nw). Zu einem musikalisch abwechslungsreich ausgestalteten Abend-Gottesdienst lädt die Kirchengemeinde Spenze 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 Gemeindegang 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

Spenze (nw). Die Spenger Landfrauen laden zu einem Kreativabend ein. Am Dienstag, 13. März, 18 Uhr, zeigt Rita Meerhoff im Bürgerzentrum Spenze österliche Dekorationen aus Baumrinde und Moos. Soweit vorhanden, sollten Schere, Heißkleber, ausgeputzte Eier, Moos, Zweige und vorhanden Österdeko 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

Spenze/Herford (-as). Noch in dieser Woche, so erfuhr 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 Bienenzug 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 Spenze. 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

Spenze/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 Personenvorschlag 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 Allermüssen 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 erhalten, 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 kandidieren.

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.“

Der Alltag hinter der Ausstellung

Kultur: Regine Krull leitet seit 30 Jahren das Widukind Museum. Sie berichtet, was sie an ihrem Beruf wertschätzt, was täglich ansteht und welche Projekte sie noch realisieren will

Von Mareike Grönweg

■ **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

Mathilde

◆ **Sonntag, 11. März,**
16 Uhr: Vortrag von Gerd Althoff (Universität Münster) zur Ausstellung „Königin Mathilde“, die im Gerberreimuseum gezeigt wird. (mg)



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 besteht 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 Ortshelden 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 unterscheidet sich ihr Berufsalltag von dem anderer Museumsleiter. „In größeren Häusern geht es viel ums Netzwerken.“ Außerdem würde sie gerne Widukind in anderen Kontexten ausstellen. Das Pferd auf dem Ferrari-Emblem entspringt beispielsweise dem Pferd Widukinds. „Solche Verknüpfungen auszustellen, ist natürlich immer eine Platzfrage. Aber ich würde das gerne machen.“

BÜRO & BETRIEB

FAMILIE & DAHEIM

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 Spießbretter, Hacksteak und Bratwürstchen „Nürnberger Art“ mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	Zigeunerschnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Ziegenherbsauce und Butterreis	Gebackenes Fischfilet mit Remouladsauce und Petersiliencartoffeln, dazu Salat
Menü 2	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Butterreis	Knuspriger Schweinebraten mit Broccolifüllung in feiner Rahmsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln	Rancher Steak mit Kräuterbutter und Speckböhnen, dazu Salzkartoffeln	2 Rindfleisch-Gemüsefrikadellen auf einer Kartottensauce, dazu Broccoli-Blumenkohl-Gemüse 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 Petersiliencartoffeln	Gedünstetes Seehechtfilet auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersiliencartoffeln	Zarte Kasslerscheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccolirösschen und Kartoffelrösti	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen	Frischkäse-Spinatmaulsachen in einer Schinken-Spinatkäsesauce
Menü 4	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen · 4,7 BE	Hähnchenschnitzel Art „Cordon bleu“ in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren · 4,6 BE	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüse · 5,0 BE	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersiliencartoffeln und Gurkenhappen · 4,4 BE	Milchreis (veg.) mit eingelagerten Sauerkirschen · 6,5 BE
Vegetarisch	Buntes Gemüsecurry (veg.) Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysause 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-Ingwersauce 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 gehobeltem 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 Vollkornbrötchen	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

Anzeige

jedes Menü

7 €

inkl. Lieferung und einem Dessert

Samstag, 10.03.2018

Puten-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln · 5,2 BE

Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln · 3,3 BE

Sonntag, 11.03.2018

Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößen · 4,2 BE

Frischer Möhreneintopf 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.