

Nächster Hobbymarkt am 4. November

■ **Verl-Kaunitz (nw)**. Mehr als 350 Händler aus dem gesamten Bundesgebiet werden am Samstag, 4. November, auf dem Hobbymarkt in Kaunitz erwartet. In der Ostwestfalenhalle und auf dem Außengelände bieten sie von 5 bis 14 Uhr Nutz- und Ziergeflügel, Ziervögel, Pferde und Ziegen sowie Kleintiere an. Trödel und Neuwaren sowie Imbiss- und Getränkestände runden das Angebot ab. Der Eintritt beträgt 2,50 Euro (ab 18 Jahre). Eigene Tiere, insbesondere Hunde, dürfen nicht mit auf das Veranstaltungsgelände gebracht werden.

Kirchengemeinde feiert „Refo-Party“

■ **Verl (nw)**. Die Evangelische Kirchengemeinde feiert am Dienstag, 31. Oktober, anlässlich des Reformationsjubiläums eine „Refo-Party“. Der Tag beginnt mit einem Festgottesdienst um 10 Uhr in der Erlöserkirche. Die Predigt wird Pfarrer Karl Josef Aurius von der Katholischen Kirchengemeinde St. Anna halten. Um 18 Uhr startet dann die Reformationsparty für Jugendliche, Erwachsene und Familien.

Rundfahrt zur Erkundung der Sürenheide

■ **Verl (nw)**. Der Heimatverein Verl richtet am Mittwoch, 8. November, eine Busfahrt zur Erkundung der Sürenheide aus. Die Veranstaltung beginnt um 14 Uhr am Heimathaus. Die Teilnehmer der Busfahrt lernen die landschaftlichen Gegebenheiten, die geschichtliche Entwicklung und die heutige Infrastruktur des Stadtteils kennen. Anmeldung unter Tel. (05246) 1237.

Von der Suche nach Heimat und Glück

Autorin: Die in Vietnam geborene und in Herford aufgewachsene Que Du Luu kommt nach Verl

■ **Verl (nw)**. Von der Tragik des Andersseins, der Suche nach Heimat und der Suche nach Glück erzählt Que Du Luu in ihrem mittlerweile dritten Roman „Im Jahr des Affen“. Am Freitag, 10. November, ist die in Vietnam geborene und in Herford aufgewachsene Autorin bei den Verler Literaturtagen zu Gast und gestaltet ab 16 Uhr im Deutschen Haus eine lebendige Mischung aus Vorlesen, Erzählen und Diskussion mit dem Publikum.



Autorin: Que du Luu liest bei den Literaturtagen. FOTO: SIEKMANN

ihrer Identität und ihrer Vergangenheit auseinanderzusetzen, die sie in den letzten Jahren verdrängt hatte – von der Flucht aus Südvietnam über den Aufenthalt in einem thailändischen Flüchtlingslager bis hin zur Ankunft in Deutschland.

Que Du Luu, 1973 geboren in Saigon/Südvietnam, ist chinesischer Abstammung. Nach Ende des Vietnamkriegs flüchtete sie wie Millionen andere Boatpeople über das Meer. In Bielefeld betrieb die Familie ein China-Restaurant. Luu erhielt unter anderem den Adelbert-von-Chamisso-Förderpreis und den Hohenemser Literaturpreis. In diesem Jahr war sie mit „Im Jahr des Affen“ in der Sparte Jugendbuch für den Deutschen Jugendliteraturpreis nominiert.

Eintrittskarten für die Veranstaltung sind zum Preis von acht Euro (inklusive Kaffee und Kuchen) im Bürgerservice des Rathauses erhältlich.

Von Annette Huss, Stadtarchiv Verl

■ **Verl**. Am 14. Oktober 1967 feierte die Gemeinde Verl die Einweihung der neuen St.-Georg-Schule in der Sürenheide. Nach den Plänen des Architekten Hermann Mertens aus Gütersloh war hinter dem alten Schulgebäude an der Thaddäusstraße ein moderner achtklassiger Schulbau mit künstlerisch gestaltetem pädagogischen Zentrum, zwei als Lehrgärten angelegten Innenhöfen, einer Turnhalle und einem „gärtnerisch gepflegten“ Schulhof entstanden.

Zu diesem Zeitpunkt war die St.-Georg-Schule noch eine

Volksschule mit 157 Schülerinnen und Schülern des ersten bis achten Jahrgangs. Die ersten vier Jahrgänge der Volksschule, die „Grundstufe“, besuchten alle Kinder. Die „Oberstufe“ mit den fünften bis achten Jahrgängen war „die abschließende Vollzeitschule für alle Heranwachsenden, die keine weiterführende Schule“ wie die Realschule oder das Gymnasium besuchten.

Die Kinder der Volksschule St. Georg erhielten in vier Klassen Unterricht, was bei acht Jahrgängen bedeutete, dass die Lehrkräfte den Kindern zweier unterschiedlicher Jahrgänge zur gleichen Zeit unterschiedlichen Stoff ver-



Anstrengend: Angela und Linda Böser (13) hobeln Weißkohl mit dem Kohlhobel. Sie freuen sich schon auf einen gut gefüllten Topf mit Sauerkraut, den sie mit nach Hause nehmen können. FOTOS: MARIA SIGGEMANN

Wie zu Omas Zeiten

Heimatverein: Bei der Sauerkrautaktion auf dem Ewershof machen gut 30 Verler ihr eigenes Sauerkraut. Geselligkeit und der Spaß bei der Arbeit kamen dabei nicht zu kurz

Von Maria Siggemann

■ **Verl**. Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ist für echte Ostwestfalen ein kulinarisches Highlight. Ausschlaggebende Komponente bei diesem Gericht ist erfahrungsgemäß das Sauerkraut. Und das schmeckt eben nur dann so richtig frisch und gut, wenn es selbst gemacht ist und nicht aus der Dose kommt. Um die alte Tradition der Sauerkrautherstellung nicht in Vergessenheit geraten zu lassen, bietet der Heimatverein alljährlich eine Sauerkrautaktion an. Im ehemaligen Schafstall auf dem Ewers Hof herrschte am Samstagnachmittag geschäftiges Treiben bei der zum 12. Mal stattfindenden Aktion. Unter der fachkundigen Anleitung des Sauerkrautexperten Michael Schwan vom Heimatverein wurden insgesamt zehn Zentner Weißkohl gehobelt, gesalzen, gestampft und in spezielle Gärtöpfe überführt, um nach etwa sechs bis acht Wochen Fermentation unter Luftabschluss echtes, handgemachtes Sauerkraut genießen zu können.

Gleich zu Beginn machte Schwan die hierfür notwendigen lebensmitteltechnischen Grundlagen in einfachen Schritten deutlich: „Dass keine Luft an das Sauerkraut kommt, ist bei der Milchsäuregärung besonders wichtig, denn sonst verdirbt es“, sagte



Wiegen: Michael Schwan vom Heimatverein wiegt einen Zentner Weißkohl ab, um bei der Salzzugabe die Mengen im Blick zu haben.

Michael Schwan und teilte die Leute für die einzelnen Arbeitsschritte ein: „Zwei Leute vierteln die Kohlköpfe und entfernen die Strünke. Die anderen hobeln, mischen mit Salz und stampfen in die Töpfe“. Echte Mannskraft war für den ersten Arbeitsschritt, dem Vierteln der Weißkohlköpfe erforderlich. Hierfür zogen sich, als Männer der Tat, sogleich Uwe Koors und Wilhelm Rohlmann die Jacken aus und krepelten die Ärmel hoch. Mit scharfen, langen Messern gingen sie ans Werk, um insgesamt zehn Zentner der melonengroßen und jeweils etwa fünf Kilogramm schweren Exemplare zu vierteln. Hobbybauer Uwe Koors blieb von einer kleinen Verletzung mit der „Machete“ nicht verschont, nahm es gelassen und machte stoisch weiter: „Ich bin in unserer Familie, der Ausprobierer. Das ist einfach mein

Hobby“ sagte Koors, der nicht weit entfernt vom Ewershof mit seiner Familie auf dem Land lebt und Hühner und Schafe hält.

Wie im Bienenstock ging es an diesem Nachmittag zu. Die Weißkohlviertel galt es mit sogenannten Kohlhobeln in feine Streifen zu schneiden. Weißkohlspäne salzen und in großen Zinkwannen ordentlich mischen war die Aufgabe des dritten Teams. „Ein bis drei Prozent Salz muss hinzugegeben werden. Dadurch tritt Wasser aus und eine ordentliche Milchsäuregärung kann in Gang kommen“, erklärte Michael Schwan. Das gesalzene Kraut müsse im Gärtopf festgestampft werden und dann erst einmal, ohne dass Luftsauerstoff daran kommt, in Ruhe vor sich hin gären, machte Schwan deutlich. „Wenn es aufhört zu blubbern, weiß man, dass das

Sauerkraut fertig ist“, erläuterte der Experte. „Ich glaube, da habe im letzten Jahr etwas falsch gemacht“, sagte eine Besucherin. „Ich habe nämlich zu oft in den Topf geschaut und mir am Ende das Ergebnis selbst versaut, denn mein Sauerkraut war schlecht geworden und roch nicht mehr gut“. Auch Angela und Linda Böser hobeln eifrig abwechselnd. „Es ist ganz schön anstrengend“, sagte die 13-jährige Linda etwas atemlos, aber sie und ihre Mutter Angela haben sich auf jeden Fall vorgenommen, ein gut gefülltes Gefäß Sauerkraut für sich und den Rest der Familie mit nach Hause zu nehmen.

Auch die 17-jährige Seraphine Doevi-Tsibianka aus Togo stampfte eifrig das vitaminreiche Kraut in den mitgebrachten Tontopf. Sie war zusammen mit ihrem Pflegevater Yusuf Sarikaya gekommen. „Seraphine war im letzten Jahr schon einmal mit meiner Frau dabei. Das Sauerkraut hat uns allen so gut geschmeckt, dass wir uns dieses Jahr sofort wieder angemeldet haben“, sagte der türkischstämmige Yusuf Sarikaya und lachte. „Früher sagte man, es braucht einen Zentner Sauerkraut, um eine Person gesund durch den Winter zu bekommen“, erklärte Michael Schwan. Diese Mengen schafften die Teilnehmer an diesem Nachmittag nicht ganz.

„Schulneubau in einer Zeit des schulischen Umbruchs“

Verl vor 50 Jahren: Bei der Einweihung der neuen Grundschule St.-Georg-Schule in der Sürenheide im Oktober 1967 zeichnete sich das Ende der Volksschulen ab



12. Oktober 1967: Die NW veröffentlichte dieses Bild, das hinter dem alten Schulgebäude an der Thaddäusstraße (heute Kita) einen Teil des Neubaus der St.-Georg-Schule zeigt. FOTO: ARCHIV

Volksschule von gestern nicht ausreiche, um den Menschen von morgen fähig zu machen, an verantwortungsvoller Stelle

in einer kompliziert strukturierten Umwelt seinen Auftrag in der Gesellschaft zu erfüllen“, überlieferten die anwesenden Journalisten die Worte des Schulrats.

Tatsächlich ordnete bereits im folgenden Jahr das Land Nordrhein-Westfalen sein Volksschulwesen neu: Seit dem August 1968 fasste die „Grundschule“ die ersten bis vierten Jahrgänge zusammen. Die bisherige Volksschuloberstufe mit den fünften bis achten Jahrgängen wurde, ergänzt um ein neuntes Schuljahr, zur „Hauptschule“. In der Schulchronik beantwortete sich der damalige Leiter der St.-Georg-Schule, Heinrich

Hamschmidt, die Frage „Was war aber der eigentliche Inhalt der Reform?“ so: „Die Hauptschule ist wie die Realschule und das Gymnasium eine Schule der weiterführenden Bildung.“

Die Inhalte der Lehrpläne sind entsprechend dem Bildungsauftrag und Bildungsziel einer weiterführenden Schule anspruchsvoller und leistungsbezogener als die ehemalige Volksschuloberstufe gestaltet. Die Hauptschule differenziert (anders als die Volksschuloberstufe) ihren Unterricht nach Begabung und Leistungskraft, nach den Neigungen und den Interessen ihrer Schüler.“

TERMIN-KALENDER

Weitere Termine für ganz OWL unter www.erwin-event.de

Verl

Bibliothek Verl, 11.00 – 18.00, Hauptstraße 15, Tel. 92 52 30-30.

DRK-Zentrum 60plus, 14.30 – 16.00, Schwimmen in Bad Waldliesborn, Abfahrt 14.15 Kirche Kaunitz 14.20 Gasthaus Schröder, 14.25 Verl Bf., 14.30 DRK-Zentrum.

Droste-Haus, 9.00 – 12.00, Schillingsweg 11, Tel. 29 73.

Energieberatung, 10.00 – 12.30, Verbraucher-Zentrale, Beratungsstelle Verl, Paderborner Str. 2.

MINT-Treff, 18.00-20.00 Lego Mindstorms-AG, MINT-Technikum, Papendiek 1, Verl.

Schwimmzeiten, 18.00 bis 19.00 (Wassertiefe 1,20); 19.00 bis 20.30 (Wassertiefe 1,80); Kleinschwimmhalle, an der Realschule.

Sprechstunde für ehrenamtliche Helfer in der Flüchtlingsarbeit, 15.00 – 17.00, Treffpunkt Grenzenlos, Wilhelmstr. 23.

TV Verl, 9.00 – 12.30, St.-Anna-Str. 34a.

Apotheken-Notdienst, die nächste diensthabende Apotheke unter Tel. 0800 002 28 33, im Internet unter www.akwl.de sowie als Aushang an jeder Apotheke.

Schuldnerberatung, Tel. (0 52 46) 79 86, 9.00 – 12.00, Diakoniekonze GT, Bahnhofstr. 11a.

Fit für die Schule

■ **Verl (nw)**. Kinder, die im nächsten Sommer in die Schule kommen oder bereits im ersten Schuljahr sind, können in diesem Kurs grundlegende Techniken des Lernens lernen. Start ist am Dienstag, 7. November. Der Kurs 641 findet sechs Mal von 14.45 von 15.45 Uhr am Schillingsweg 11 statt. www.droste-haus.de



Heute im Programm

- 4.00 Die Nacht
- 6.00 Am Morgen mit Leonie Lagrange Lokalnachrichten um voll und um halb Auf ein Kaffchen mit Baumann und Clausen Gewinner im Radio Gütersloh Konzertherbst Der Hittipp Formel 1 in den USA Fit im Job im Garten-Center Brockmeier Karrierestart Konzertherbst
- 10.00 Am Vormittag mit Jonas Becker Lokalreport immer um halb Aktuelles Tipps und Termine
- 12.00 Am Mittag 12.30, 13.30, 14.30 Lokalreport
- 15.00 Radio Gütersloh am Nachmittag mit Philipp Bernstein Lokalreport um voll und um halb Aktuelles aus dem Kreis Der Hittipp Konzert auswählen, Radio hören und gewinnen!
- 19.00 Das Geheimkonzert mit Marc Forster 19.30 Lokalreport
- 20.00 Am Abend
- 0.00 Die Nacht