



Messe „Garten & Ambiente LebensArt“

Info

Die Glocke Gewinnspiel



Fünf mal zwei Karten zu gewinnen

„Entdecken – Erleben – Genießen – Gestalten“ lautet das Motto der Messe „Garten & Ambiente LebensArt“, die von Freitag, 17., bis Sonntag, 19. Februar im A2-Forum in Rheda jeweils von 10 bis 19 Uhr stattfindet.

Rufen Sie die Hotline an: 0137 / 80 84 00 442 (50 Cent je Anruf aus dem deutschen Festnetz) Senden Sie eine SMS: GLO WIN RWD an 52020 (49 Cent je SMS, inkl. 12 Cent Vf-D2-Anteil). Teilnahmeschluss: Samstag, 4. Februar, 18 Uhr



140 Aussteller wecken erste Frühlingsgefühle

Von unserem Redaktionsmitglied JULIA GEPPERT

Rheda-Wiedenbrück (gl). Auch wenn man es sich bei derzeit zweistelligen Minusgraden schwer vorstellen kann: Der Frühling kommt bestimmt. Einen Vorgeschmack auf blühende Gärten und gemütliche Abende in angenehmer Ambiente auf der Terrasse oder dem Balkon bietet die Messe „Garten & Ambiente LebensArt“ vom 17. bis 19. Februar, jeweils von 10 bis 19 Uhr, im A2-Forum in Rheda.

„Der Garten ist für viele Menschen wie ein zweites Wohnzimmer. Deswegen sind sie immer auf der Suche nach dem Besonderen. Auf der Messe ist für jeden Geldbeutel etwas dabei“, sagt Birgit Meilenbrock, Geschäftsführerin der C&S GmbH, Messe und Ausstellungen. Bereits zum dritten Mal organisiert sie gemeinsam mit Tochter Katharina Kinkeldey die Messe.

In diesem Jahr erwarten die Besucher auf 6500 Quadratmetern Ausstellungsfläche rund 140 Aussteller mit ihren Angeboten. In den Hallen eins, zwei und fünf sowie im Festsaal und im Eingangsfoyer des A2-Forums können sich die Besucher informieren, kulinarisch verwöhnen und inspirieren lassen. Außerdem gibt es Fachvorträge im Vortragsraum des Messezentrums. „Die Uhrzeiten und genauen Themen hängen im

Foyer aus“, erklärt Katharina Kinkeldey.

In Halle fünf dreht sich alles um Pflanzen. „Hier wird fast nur Grün zu sehen sein. Von Stauden über Gehölze bis zu den ersten Frühlingsblühern“, kündigt Birgit Meilenbrock an. Außerdem werden Gartenmöbel, verschiedene Grills, Gartenhäuschen, Pavillons, Rasenmäher, Rollrasen und Dekorationsstücke für den Garten präsentiert.

In den Hallen eins und zwei vermischen sich die Themen Garten und Ambiente. Wintergärten, Markisen, Kulinarisches wie Tee, Schokolade und Wein sowie Wohn-Accessoires sind hier zu sehen.

„Der Festsaal ist ein besonderer Höhepunkt für die weiblichen Besucher“, sagt Katharina Kinkeldey. Schmuck, Mode, Dekoration für Haus und Wohnung, Wellness-Produkte und einiges mehr stehen dort im Fokus.

Auf der „Garten & Ambiente LebensArt“ kann aber nicht nur geschaut und gekauft werden. Auch Mitmachen ist angesagt: Besonders an Kinder richtet sich das Angebot, Skulpturen aus Yton-Steinen zu fertigen.

Als besondere Aktion bekommt jeder Besucher fünf Tulpenzwiebeln geschenkt. Der Eintritt beträgt am Samstag und Sonntag, 18. und 19. Februar, 9 Euro pro Person. Am Freitag, 17. Februar, kostet der Eintritt 15 Euro für zwei Personen.



Freuen sich auf zahlreiche Besucher, die sich vom frühlingshaften Ambiente in den Hallen eins, zwei und fünf sowie dem Festsaal und dem Eingangsfoyer im A2-Forum Rheda begeistern lassen (v. l.): Katharina Kinkeldey (Projektleiterin) und Birgit Meilenbrock (Geschäftsführerin C&S GmbH, Messe und Ausstellungen). Bild: Geppert

Beratung zum Thema Energie

Rheda-Wiedenbrück (gl). Die Energieberatung der Verbraucherzentrale bietet von Freitag bis Sonntag, 10. bis 12. Februar, auf der Baumesse im A2-Forum in Rheda Kurzberatungen an. Wer nach der Messe noch weitergehende Informationen braucht, um bezahlbare und zukunftsfähige Lösungen rund ums Energiesparen zu finden, kann ein Beratungsgespräch im Rathaus vereinbaren. Terminabsprachen (auch kurzfristig) unter ☎ 05242/963234. Die Beratung kostet je 30 Minuten fünf Euro. Am Dienstag, 14. Februar, findet ein Beratungstag im Rathaus statt.

Einladung

Versammlung des Gartenbauvereins

Rheda-Wiedenbrück (gl). Der Gartenbauverein Rheda-Wiedenbrück lädt für Mittwoch, 8. Februar, zur Jahreshauptversammlung ein. Beginn ist um 19.30 im Gasthaus „Planet Wiedenbrück“ an der Wasserstraße. Auf der Tagesordnung steht außer Berichten und der Aufnahme von 16 neuen Mitgliedern ein Lichtbildervortrag zum Thema „Gärten für Senioren“. Referentin ist Landschaftsarchitektin Tanja Monardo. Auch Nichtmitglieder sind zu dem Vortrag eingeladen.

St. Pius

Restkarten für Frauenkarneval

Rheda-Wiedenbrück (gl). Für den Pius-Frauenkarneval am Dienstag, 7. Februar, gibt es noch wenige Restkarten. Beginn der Veranstaltung ist um 15 Uhr im Piushaus am Südring. Interessierte Frauen melden sich bei Maria Stickling, ☎ 05242/56087.

Kurz & knapp

Der Seniorenbeirat tagt am Mittwoch, 8. Februar, in der „Guten Stube“ des historischen Rathauses Wiedenbrück. Beginn ist um 15 Uhr.



Ihr Draht zu uns

- Lokalredaktion**
E-Mail rwd@die-glocke.de
Telefon (0 52 42) 92 65 - 20
Telefax - 90
Nimo Grujic (Leitung) - 21
Axel Ebert - 22
Nina Tiemann - 27
Volker Wassum - 24
Katharina Werneke - 25
- Lokalsport**
E-Mail gl-sport@die-glocke.de
Telefax (0 52 41) 8 68 - 29
Dirk Ebeling - 32
Norbert Fleischer - 30
Stefan Herzog - 31
- Geschäftsstelle**
E-Mail gs-rwd@die-glocke.de
Telefon (0 52 42) 92 65 - 0
Telefax - 19
- Öffnungszeiten**
Mo. bis Do.: 8.30 bis 13 Uhr und 14.30 bis 17.30 Uhr
Fr.: 8.30 bis 13 Uhr und 14.30 bis 16.30 Uhr
Sa.: 8.30 bis 11 Uhr
- Postanschrift**
Lange Straße 44
33378 Rheda-Wiedenbrück
- Internet**
www.die-glocke.de

Eröffnung der Filmfestspiele



Im Zentrum der Küche: Chefin Iris Bettinger (hinten v.l.), Andreas Schöning, Sebastian Böckmann, (vorne v.l.) Roy Esche und Artur Sauer. Sie freuen sich auf die Aufgabe bei der Berlinale. Bild: Hoheisel

Kochen für die Gaumen der Stars

Von unserem Redaktionsmitglied HENNING HOHEISEL

Rheda-Wiedenbrück (gl). Blitzlichtgewitter. Die Stars und Sternchen der deutschen Filmbranche stolzieren über den roten Teppich. Vorhang auf für die Berlinale. Iris Bettinger bekommt davon nichts mit. Sie steht zu diesem Zeitpunkt hinter ihren Kochtöpfen und dazu unter Dampf. Bereits zum dritten Mal ist die 36-Jährige aus Rheda-Wiedenbrück bei den Filmfestspielen als Köchin im Einsatz.

Es sind nur noch sechs Tage, bis sich die fünfköpfige Reisegruppe vom Hotel-Restaurant Reuter in Rheda auf den Weg Richtung Hauptstadt macht. Mit im Gepäck sind viele Töpfe und die Zutaten für ein Drei-Gänge-Menü, das bei der Eröffnung der Berlinale am Donnerstag, 9. Februar, die verwöhnten Gaumen im Theater am Potsdamer Platz verzaubern soll.

„Ich bin jetzt nicht mehr so aufgeregt wie beim ersten Mal“, sagt Iris Bettinger entspannt. Der Gedanke, den Geschmäckern von Mario Adorf, Maybritt Illner oder der „Lindenstraßen-Kombo“ gerecht werden zu müssen, bringt sie nicht aus der Ruhe. Es sind

eher profane Dinge, die der Köchin Sorgen bereiten. „Bei einem Stromausfall der eigenen Geräte steht man wirklich blöd da. Da gibt es dann keine Techniker, die helfen“, erklärt Iris Bettinger und lacht. Eine andere Sorge: „Dass man Gäste bespritzt und sich blamiert“, sagt die Köchin. Ein Klecks Sauce auf dem Abendkleid von Barbara Schöneberger? Die Vorstellung ist tatsächlich nicht sehr erbaulich.

Seit 1998 führt Iris Bettinger das Hotel Reuter in Rheda mit ihrem Lebensgefährten Marco Rückl. „Es ist unser Baby“, sagt Iris Bettinger. Die erneute Einladung zur Eröffnung der Berlinale betrachtet sie als absolute „Bestätigung“. Aber „der Fokus liegt auf unserem Betrieb. Das wollen wir voranbringen, das muss funktionieren. Der Rest ist ganz nett“.

Der Rest ist in diesem Fall die Berlinale. Das Filmfestival, bei dem Karrieren starten können. Und nun hat für Iris Bettinger zum dritten Mal in Folge die Gelegenheit, sich auf nationalem Spitzenniveau zu beweisen. Dass sie das hat, beweist allerdings schon ihre Aufnahme in den erlauchten Kreis der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ – der Vereinigung junger Spitzenköche. Da ist der Name Programm.

Hintergrund

Für die Berlinale hat Iris Bettinger folgendes Menü kreiert:
Erster Gang: Westfälisches Steckerrübensuppchen mit Quitte und orientalischer Wurzel.

Zweiter Gang: Feine Kartoffelnocken im Lauchsud mit Wurzelgemüse und Graubrottschmelze.
Dritter Gang: Pumpnickel-Quarkcreme mit gelierten Preiselbeeren und süß-salzigen Streuseln.

Jeden Gang gibt es 300-mal. Insgesamt bereiten Iris Bettinger und ihr Team also 900 Essen zu.

Erfolg auf der Berlinale ist, wenn die Teller leer sind

Rheda-Wiedenbrück (hoh). Wenn sich die mehr oder weniger berühmten Schauspieler am kommenden Donnerstagmorgen noch verschlafen im Bett räkeln und vom Goldenen Bären träumen, beginnt für Iris Bettinger ein nervenaufreibender Tag. Wobei, eigentlich beginnt der Stress schon am Mittwoch. „Der Tag vorher ist schlimm“, erklärt die Köchin.

Die Portionen müssen vorbereitet, der Bulli gepackt und die Nerven geschont werden. Nichts wird dem Zufall überlassen. „Wir können ja nach 200 Kilometern nicht umdrehen, wenn wir etwas vergessen haben“, sagt Bettinger.

Der Zeitplan ist eng gestrickt. Um halb Acht geht die Reise los, um 12 Uhr müssen die westfälischen Köche in Berlin sein. Der Rest des Tages bis zur Premiere vergeht wie im Flug.

Für Iris Bettinger und ihr Team wird es ernst, wenn die Stars aus den Limousinen gestiegen und über den roten Teppich flaniert sind, um sich dem Eröffnungsfilm zu widmen. „Danach sind alle auch froh, wenn es etwas zu essen gibt“, sagt Bettinger lächelnd.

Für sie ist die Berlinale erst dann ein Erfolg, wenn die Teller der Stars geleert sind. Restlos.

ANZEIGE

Großer Kollektions-Sonderverkauf vom 01.02. - 29.02.2012



Blizzard*
Farbe: schw. / rot, schw. / blau, schw. / grau & schwarz
- wasserdicht, winddicht & atmungsaktiv
UVP: 159,90 Euro
Sonderpreis 99,90 €



Manitoba*
Farbe: schwarz & oliv
- wasserabweisend, winddicht & atmungsaktiv
UVP: 99,90 Euro
Sonderpreis 49,90 €



Alborn*
Farbe: schwarz
- Rindnappaleder, Knöchelprotektor
UVP: 44,50 Euro
Sonderpreis 24,90 €

modeka-Center

für Motorrad- & Outdoormode auf ca. 1500 m²
Ahlener Str. 74-76 · 59269 Beckum · Telefon 02521 / 8503 - 22
www.modeka-center.de
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 09.30 - 13.00 Uhr & 14.00 - 18.30 Uhr, Sa. 09.30 - 16.00 Uhr

modeka Artikel bis zu 50 % reduziert

*Modellbeispiel - weitere reduzierte Artikel finden Sie in unserem Shop