



Heimatverein der Stadt Rietberg e. V.

Liebe Vereinsmitglieder,
liebe Freunde des Heimatvereins,

dieser Newsletter enthält folgende Themen:

1. **Am Sonntag, dem 24. November, duftet das Heimathaus nach frischen Waffeln**
2. **Die Bürgersolarberatung findet in den Monaten November bis März individuell statt**
3. **Marcus Miesler unser 600. Vereinsmitglied**
4. **07. Dezember: Einladung zum Kolping-Gedenktag**
5. **13. – 15. Dezember: Das Adventscafé im Heimathaus lädt zu stimmungsvollen Stunden ein**
6. **13. Dezember: Mythen und Rituale rund ums Fest**
7. **14. Dezember: Kartenverkauf der Damenfahrt nach Tecklenburg zum Musical "Priscilla"**
8. **Neue Küche im Heimathaus**
9. **Tanzender Kiepenkerl von Angelo Monitillo bringt Leben im Heimathausgarten**
10. **Sauerkraut selbst gemacht**
11. **Veranstaltungskalender Ende November – Dezember 2024**

1. **Am Sonntag, dem 24. November duftet das Heimathaus nach frischen Waffeln**

Am **Sonntag, dem 24. November**, lädt die Archivgruppe des Heimathauses, ein letztes Mal vor der Winterpause zu leckeren Waffeln und frischem Kaffee sowie zum Klönen über alte Zeiten ins Heimathaus ein. Es besteht wieder die Möglichkeit, alte Unterlagen zum Archivieren abzugeben und einen Einblick in das Programm zu bekommen oder durch die Räume zu schlendern und sich in eine vergangene Zeit zu versetzen.

Die Skulptur „Der tanzende Kiepenkerl“ im hervorragend gepflegten Heimathausgarten kann besucht werden. Die Ausstellung mit den Bildern Inna Orlova und ihres Vaters Dmytro Samoschewsky im Heimathaus sind ein weiterer Grund für einen Besuch. **Ab 17:00 Uhr** wollen wir den Abend bei einem Glas Glühwein und leckeren Spekulatius auf der Deele ausklingen lassen.

2. **Die Bürgersolarberatung findet in den Monaten November bis März individuell statt**

In den Monaten November bis März ist das Heimathaus aus energetischen Gründen an den Sonntagen nicht geöffnet. In diesem Zeitraum findet die Bürgersolarberatung nur individuell statt. Die individuellen Termine können bei Herr Georg Horstkemper unter **Mobile-Nummer: 0177 / 63 13 425** vereinbart werden.

3. Marcus Miesler unser 600. Vereinsmitglied

Wir haben wieder einen Meilenstein erreicht: Wolfgang Stroop, zweiter Vorsitzender, konnte stolz verkünden, dass wir nun die beeindruckende Marke von 600 Mitgliedern überschritten haben. Dieser Zuwachs zeigt das kontinuierlich wachsende Interesse an den Aktivitäten des Heimatvereins und würdigt die engagierte Arbeit der inzwischen über 80 aktiven Vereinsmitglieder. Sie alle tragen dazu bei, die Geschichte und Kultur Rietbergs lebendig zu halten und neue Generationen für das historische Erbe der Stadt zu begeistern.

Marcus Miesler ist unser 600. Vereinsmitglied. Er ist nicht nur tief mit der Geschichte der Stadt verbunden – er wurde noch im ehemaligen Krankenhaus in Rietberg geboren, sein Vater gründete vor 50 Jahren den „Rietberger Stadtanzeiger“ –, sondern auch ein Freund der modernen Kommunikation: Über die Social-Media-Kanäle „Rietberg im Rückblick“ sowie „heimatverein_rietberg“ stieß Miesler auf das vielfältige Angebot und die lebendige Vereinsarbeit. Besonders angetan zeigte er sich von dem digitalen Archivierungsprojekt „Heimat Digital“, das auf moderne Weise zur Bewahrung der regionalen Geschichte beiträgt.

„Ich freue mich, Teil dieser Gemeinschaft zu sein und dazu beizutragen, die Geschichte und Kultur unserer Stadt zu bewahren“, so Marcus Miesler. „Der Heimatverein Rietberg bietet eine einzigartige Möglichkeit, sich mit Gleichgesinnten zu vernetzen und die Schätze unserer Heimat zu entdecken.“

Mit unserem 600. Mitglied setzt wir ein starkes Zeichen für die lebendige Traditionspflege und die Begeisterung für die Geschichte der Region. Wir freuen uns darauf, auch in Zukunft viele weitere Bürgerinnen und Bürger für seine Arbeit gewinnen zu können und gemeinsam die kulturelle Identität Rietbergs zu bewahren und zu fördern.



Foto von links: Marcus Miesler, unser 600. Mitglied wird von Wolfgang Stroop mit einem Präsent begrüßt.

4. 4. 07. Dezember: Einladung zum Kolping-Gedenktag

Die Kolpingsfamilie Rietberg lädt alle Mitglieder herzlich zur Feier des Kolping-Gedenktags am **07. Dezember** ein. Begonnen wird der Tag mit der Vorabendmesse in der Klosterkirche und anschließendem treffen im Refektorium des Klosters. Nach einem kleinen Imbiss werden die Jubilare der Kolpingsfamilie Rietberg geehrt und es werden Impressionen von verschiedenen Veranstaltungen gezeigt sowie über den Kolpingtag 2025 informiert.

5. 13. – 15 Dezember: Das Adventscafé im Heimathaus lädt zu stimmungsvollen Stunden ein

Parallel zum Rietberger Weihnachtsmarkt öffnet auch in diesem Jahr wieder das beliebte Adventscafé im Heimathaus seine Türen. Seit über sechs Jahren laden die Initiatorinnen Silvia Edenfeld und Elke Lackmann Besucher herzlich ein, den Zauber der Adventszeit bei einer gemütlichen Tasse Kaffee, aromatischem Tee, frisch gebackenem Kuchen oder Waffeln zu genießen. "Wir freuen uns über viele Besucher und nette Gespräche", strahlen die beiden Damen und versprechen auch in dieser Saison ein Angebot, das jeden Geschmack trifft.

Neben süßen Köstlichkeiten wie hausgemachtem Kuchen und Waffeln finden Liebhaber herzhafter Snacks auch eine Auswahl an deftigen Schnittchen mit Blut- und Leberwurst, Schmalz und Käse. Wer es lieber warm mag, kann sich an einem Glas weißen Glühwein oder der besonderen Spezialität des Hauses, einem fruchtigen Pfirsichpunsch, erfreuen. Abseits des hektischen Trubels der Vorweihnachtszeit bietet das Heimathaus eine ruhige und einladende Atmosphäre zum Verweilen und Plaudern.

Das Adventscafé öffnet seine Pforten am Freitag, dem 13. Dezember und Samstag, den 14. Dezember jeweils zwischen 14:00 bis 19:00 Uhr sowie am Sonntag, dem 15. Dezember von 13:00 bis 18:00 Uhr. Auch Besucher des Adventslands sind herzlich willkommen, um sich nach ihrem sportlichen Einsatz zu stärken und aufzuwärmen.

Dieses Jahr wird auch ein Basar mit selbstgenähten Täschen in allen Formen und Farben angeboten. Ein besonderes Highlight ist die liebevoll gestaltete weihnachtliche Tischdekoration von Maria und Heinz Münster aus der Triftstraße. Die dekorativen Elemente können vor Ort erworben werden, und der gesamte Erlös der Veranstaltung wird für karitative Zwecke in Rietberg gespendet. Mit dem gesammelten Geld unterstützen Silvia Edenfeld und Elke Lackmann sehr gerne lokale Grundschulen, die Kinder mit besonderem Förderbedarf begleiten.

Freuen Sie sich auf stimmungsvolle Stunden im Adventscafé im Heimathaus und genießen Sie die schönste Zeit des Jahres in einer gemütlichen Umgebung – ein Ort, an dem die Gemeinschaft zählt und jeder herzlich willkommen ist.



6. 13. Dezember Mythen und Rituale rund ums Fest

© Die Glocke | Nr.: 266 – 46. Woche – 144. Jahrgang | Rietberg | Freitag, den 15.11.2024

Um das große Fest zum Jahresende ranken sich zahlreiche Mythen und Rituale. Jeder feiert Weihnachten auf eine eigene Art und Weise, wobei viele Traditionen schon jahrelang innerhalb der Familie weitergegeben wurden. Auch in Rietberg gibt es spezielle Weihnachtstraditionen. Diese und auch heidnische Weihnachtsbräuche stehen im Mittelpunkt der „Rietberger Weihnachtsführung“ am **Freitag, dem 13. Dezember**.

Spannendes und Anekdoten rund ums Weihnachtsfest erfahren die Teilnehmer von Gästeführerin Brunhilde Kohls. Der eineinhalb bis zweistündige Rundgang durch die festlich geschmückte Innenstadt **beginnt um 17:00 Uhr am Vorplatz des ehemaligen Franziskanerklosters an der Klosterstraße**. An verschiedenen Standorten werden weihnachtliche Traditionen sichtbar. Ein Zwischenstopp wird an „Rabeas Café“ an der Rathausstraße eingelegt. Dort lässt sich Konditormeisterin Rabea Schnitger über die Schultern schauen und verrät sicher auch das eine oder andere leckere Geheimnis – Kostprobe und Rezept inklusive. Der Abschluss ist im Heimathaus. Dort bekommen alle Teilnehmer einen Gutschein, mit dem sie sich im Anschluss – vielleicht auch gemeinsam – einen Glühwein oder alkoholfreien Punsch auf dem Rietberger Adventsmarkt schmecken lassen können.

Bei der Führung können bis zu 20 Teilnehmer dabei sein. Die Kosten betragen zehn Euro pro Person inklusive einem Glas Glühwein / Punsch. **Eine Buchung ist möglich über den Online-Shop auf der Internetseite www.gartenschaupark-rietberg.de/besucherinfos/ticketshop.html oder in der Touristikinformation an der Rathausstraße, erreichbar unter 05244 / 986 38 001.**

7. 14. Dezember: Kartenverkauf der Damenfahrt nach Tecklenburg zum Musical "Priscilla"

Am **Freitag, dem 27. Juni 2025**, dürfen Musikliebhaberinnen ein Event der Extraklasse erleben: Eine Damenfahrt zur Freilichtbühne Tecklenburg, zum Musical "Priscilla – Königin der Wüste" in historischer Kulisse und unter freiem Himmel.

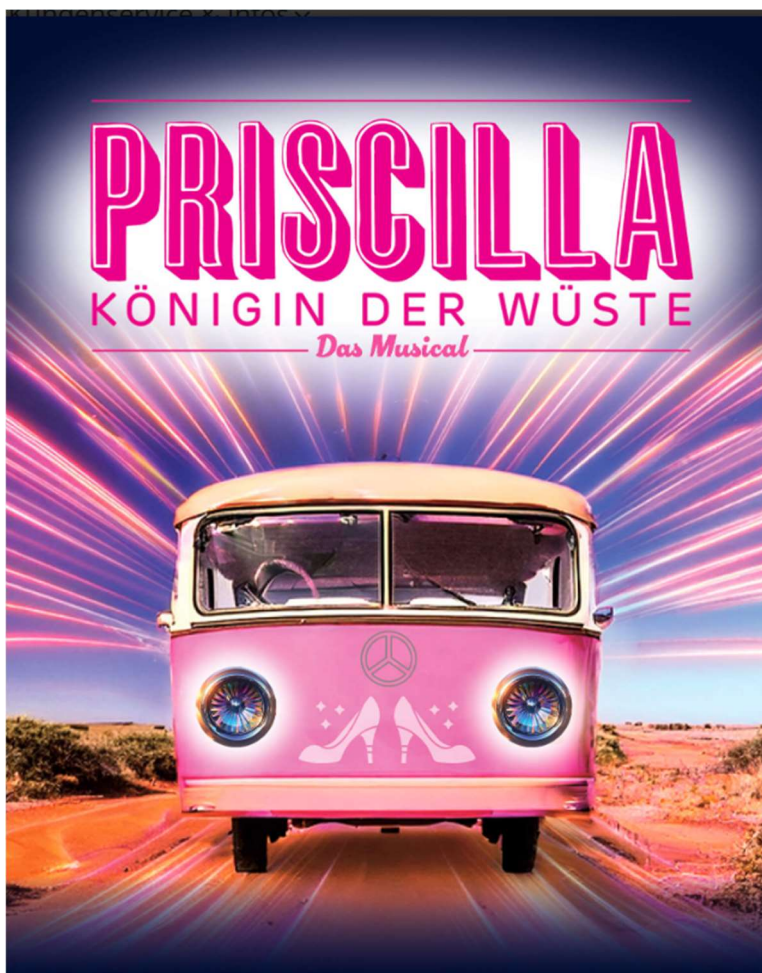
"Priscilla" verspricht mit seinem Mix aus farbenfrohen Kostümen, spektakulären Tanzeinlagen und Ohrwürmern der 70er und 80er Jahre wie "Go West", "It's Raining Men" und "I Will Survive" einen Abend voller Glanz und Glamour. Das Musical erzählt die Geschichte von drei Freunden aus der Travestieszene, die sich in einem Bus auf eine abenteuerliche Reise durch das australische Outback begeben. Dabei erleben sie das ganze Spektrum menschlicher Reaktionen, von begeisterter Euphorie bis zu Anfeindungen – ein emotionales Roadmovie mit viel Herz und Humor, das zugleich tief berührt und bestens unterhält.

Für nur 75,00 € pro Person beinhaltet dieses Paket nicht nur die Eintrittskarte für das Musical, sondern auch eine bequeme Busfahrt und Verpflegung während des Ausflugs. Die Plätze in der Tribünenmitte bieten eine optimale Sicht und sind überdacht, sodass das Musicalvergnügen unabhängig vom Wetter garantiert ist.

Dieses Event eignet sich auch hervorragend als Geschenk – eine außergewöhnliche Weihnachtsidee für alle, die Musik und Unterhaltung unter freiem Himmel lieben. Die Musickarten sind nicht erstattungsfähig, lassen sich jedoch problemlos an andere Damen weitergeben.

Die engagierte Organisatorin Ulla Potthoff sorgt für eine reibungslose Planung und informiert die Teilnehmerinnen rechtzeitig über Abfahrtsort und Abfahrtszeit. **Karten können ab sofort telefonisch, unter der Telefonnummer 05244 / 74 79, bei ihr bestellt werden. Die Bezahlung der Karten ist am Freitag, dem 13. Dezember 2024, ab 15:00 Uhr im Heimathaus Rietberg, Klosterstraße 3 möglich.**

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, Teil dieses besonderen Abends voller Musik, Emotionen und einzigartiger Atmosphäre zu werden! Sichern Sie sich jetzt Ihre Karten für die Damenfahrt nach Tecklenburg zum Musical "Priscilla" – ein unvergesslicher Abend unter dem Sternenhimmel erwartet Sie!



8. Neue Küche im Heimathaus



Im Heimathaus Rietberg finden jährlich, durch unsere ehrenamtlich aktiven Mitglieder organisierte und durchgeführte Vereinsveranstaltungen statt, die der Begegnung, Fortbildung sowie dem geselligen Beisammensein der Rietberger Einwohner dienen. Bei vielen Veranstaltungen findet eine Bewirtung der Gäste mit Getränken und Essen statt.

Es hat sich gezeigt, dass die vor 35 Jahren eingerichtete Küche den heutigen Anforderungen an die Zubereitung von Speisen, für die große Zahl an Gästen nicht mehr gerecht war. Die Arbeitsfläche reichte von ihrer Größe nicht aus und entsprach von der Höhe nicht dem heutigen Standard. Es konnten nicht mehrere Personen gleichzeitig an der zu kleinen Arbeitsfläche arbeiten. Der Herd, mit nur vier elektrisch beheizten Platten, war für die Zubereitung der benötigten Speisemenge zu klein. Daher brachten Heimatvereinsmitglieder private, tragbare Heizplatten mit. Die geöffnete Spülmaschinenklappe blockiert die Spüle. Der Geschirrspüler hatte keinen Schnellwaschgang, daher wurde Geschirr und Besteck mit der Hand gespült. Die Staufläche für Porzellan und Gläser waren zu klein, Teller, Tassen und Gläser wurde in Kartonverpackung in anderen Räumen des Heimathauses gelagert.

Durch den Einbau einer neuen Küche mit ausreichender Arbeitsfläche, mit einer größeren Anzahl von Heizplatten, mit einer Industriespülmaschine, die einen Warmwasser Schnellwaschgang besitzt, mit einem großen Kühlschrank, mit erheblich größerem Stauraum in den Schränken für Geschirr und Besteck, mit extra großen Behältern für eine Mülltrennung sollte eine zeitgemäße Wirkungsstätte geschaffen werden. Der Energieverbrauch der heutigen Ceranfelder und Backöfen sind natürlich deutlich geringer, als die 35 Jahre alten elektrisch beheizte Kochfelder und Backöfen. Die Beleuchtung wurde selbstverständlich in LED-Technik ausgeführt.

Jetzt steht eine moderne und leistungsfähige Kücheneinrichtung für die Gäste des Heimathauses in Rietberg für mehrere Jahrzehnte zur Verfügung. Zum 50.-jährigen Bestehen des Heimatvereins im nächsten Jahr kann eine tolle Heimathausküche verwendet werden.

Die Kücheneinrichtung konnte nur dank einer achtzig prozentigen Förderung, im Rahmen des vom Land Nordrhein-Westfalen initiierten LEADER-Programms „GT8“ realisiert werden. Dieses Förderprogramm unterstützt Kleinprojekte zur Umsetzung regionaler Entwicklungsstrategien in der LEADER-Region GT8, zu dem der Kreis Gütersloh gehört. Der Heimatverein Rietberg bedankt sich für die ausgezeichnete Zusammenarbeit mit dem LEADER-Regionalmanagement, bei der projaegt GmbH.

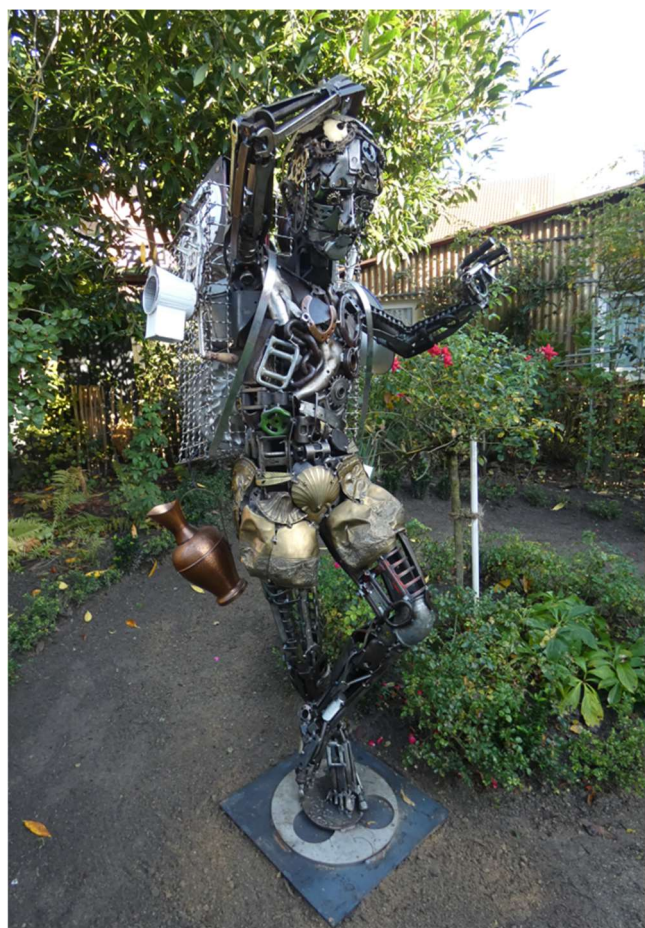
9. Tanzender Kiepenkerl von Angelo Monitillo bringt Leben im Heimathausgarten

Seit neuestem sorgt eine außergewöhnliche Skulptur für Faszination im Garten des Heimathauses Rietberg: „Der tanzende Kiepenkerl“, geschaffen von dem italienischen Künstler Angelo Monitillo, erweckt das westfälische Traditionsbild zum Leben. Mit einem charmanten Hüftschwung und begleitet von selbstgemachter Musik, die er mit zwei Kastagnetten erzeugt, zieht der Kiepenkerl die Blicke der Besucher auf sich und macht als „Entertainer“ so auf sich aufmerksam.

In Anlehnung an den historischen Kiepenkerl, der einst mit blauem Leinenkittel, rotem Halstuch, Mütze, Knotenstock und natürlich der typischen Kiepe als reisender Händler und Nachrichtenüberbringer Westfalen prägte, trägt auch diese Skulptur die charakteristische Ausstattung. Diese Gestalt weckt Erinnerungen an die Kiepenkerle vergangener Zeiten, die von Hof zu Hof zogen und das Landleben mit Neuigkeiten, Waren und Geschichten bereicherten.

Angelo Monitillo, der seit 2003 seine Kunst im historischen Fachwerkhaus von 1627 zugänglich macht, ist bekannt dafür, scheinbar wertlose Metallteile in beeindruckende Kunstwerke zu verwandeln. Seine Werke sind nicht nur in seinem Atelier an der Müntestraße 6, sondern auch an vielen öffentlichen Orten zu bewundern. **Das Atelier ist sonn- und feiertags von 11:00 bis 17:00 Uhr für Interessierte geöffnet.** Der Künstler freut sich stets über Spenden alter Werkzeuge, die er in neue, kreative Formen und Kunstwerke integriert.

Der „tanzende Kiepenkerl“ ist ein Highlight für alle, die sich für Kultur, Kunst und westfälische Tradition interessieren. Besuchen Sie das Heimathaus Rietberg und erleben Sie ein Stück lebendige Kunst und Geschichte.



10. Sauerkraut selbst gemacht!

Vier Wochen dauert es, dann können Rietberger die erste Portion selbstgemachten Sauerkrauts aus ihrem Steinguttopf abschöpfen. Denn seit vorigem Wochenende gärt es in einigen heimischen Haushalten: Auf Varenseiler Feldern geernteter und danach gehobelter Weißkohl entwickelt sich nach Zugabe von Salz und Gewürzen in einem mehrwöchigen Gärprozess zu Sauerkraut.

Zur gemeinsamen Sauerkrautproduktion eingeladen hatte der Heimatverein Rietberg. Erstmals. Gut 20 Interessente wollten bei der Premiere dabei sein. Weitere mussten sich auf ein nächstes Mal vertrösten lassen. So hatten sich am Freitagnachmittag Teilnehmer in der Deele des Heimathauses eingefunden, um aufmerksam den Worten von Bruno Depenbusch zu lauschen. Der erklärte, wie der Kohl verarbeitet wird und worauf es beim Ansetzen des Gärtopfes ankommt.

Die Basis für das Sauerkraut sind Weißkohlköpfe. Wolfgang Strop hatte sie beim Bio-Bauern Mertens-Wiesbrock in Varenseil bestellt und frisch geerntet anliefern lassen. Alles in allem mehr als 110 Kilogramm. Zur Verarbeitung ging es in die Scheune des Heimathauses. In einem ersten Schritt wurden dort die äußeren Blätter vom Kohl entfernt. Dann wurden die Köpfe halbiert und die Strünke herausgeschnitten. Die auf diese Weise präparierten Kohlkopfhälften wurden anschließend gehobelt.

Danach wurden an einer alten Küchenwaage die Kohlmengen abgewogen. Als Gewürze wurden Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und eine exakte Menge an Salz dazugegeben. Schichtweise kam der Kohl anschließend in die dafür vorgesehenen Steintöpfe. Mit Holzstampfern wurde so lange Wasser aus dem Gemüse gepresst, bis es zu Schäumen begann. Danach wurde die oberste Schicht mit einem Tuch und einem flachen Stück Holz oder einem Teller abgedeckt und dann das Ganze mit einem Stein beschwert.

Der Topf wird erst für etwa zwei Wochen bei Zimmertemperatur abgestellt. Anschließend ist ein kühler Platz wie der Keller der passende Aufbewahrungsort. Nach ungefähr vier Wochen ist der Gärprozess abgeschlossen. Dem Genuss von selbstgemachtem Sauerkraut aus der Grafschaft Rietberg steht nichts mehr im Weg.

Nach dieser teilweise anstrengenden körperlichen Tätigkeit bekamen die Teilnehmer von Wolfgang Stroop gegrillte Rietberger Rostbratwürste, Kartoffel- und Nudelsalat auf die Teller. Im Abschluss an dieser gemeinsamen Aktion gegen Einsamkeit wurde noch lange, in guter Stimmung, im Kaminzimmer des Heimathauses bei kühlen Getränken gefachsimpelt, bis es dann nach einem gelungenen Abend per Pedes auf die Heimfahrt ging.

Diese Aktion gegen Einsamkeit, wurde im Rahmen des von der Landesregierung Nordrhein-Westfalen initiierten Kleinstförderprogrammes, Engagement 2.000 X 1.000 € unterstützt. „Das Förderprogramm richtet sich ausdrücklich an Engagement gegen Einsamkeit in allen Altersklassen und Zielgruppen.“ um Menschen wieder mehr miteinander ins Gespräch zu bringen heißt es in den Vorgaben.



Veranstaltungskalender Heimatvereins der Stadt Rietberg für das Kalenderjahr 2024

	Tag	Uhrzeit	Aktivität
November	Mittwoch, 20. November 2024	09:30 – 10:30 Uhr	Sitzgymnastik
	Mittwoch, 20. November 2024	15:00 – 17:00 Uhr	Spieltreff am Nachmittag
	Sonntag, 24. November 2024	10:00 -15:00 Uhr	Anti-November-Wetter-Wanderung
	Sonntag, 24. November 2024	14:00 – 18:00 Uhr	Heimathaus ist geöffnet
	Montag, 25. November 2024	19:30 – 22:00 Uhr	Wir kochen für Sie, wie zu Omas Zeiten
	Dienstag, 26. November 2024	14:00 – 17:00 Uhr	Infotreff „Rietberg Anno dazumal“
	Dienstag, 26. November 2024	19:30 – 21:30 Uhr	Spieletreff am Abend
	Mittwoch, 27. November 2024	09:30 – 10:30 Uhr	Sitzgymnastik
Dezember			
	01. - 31. Dezember 2024		Ausstellung: "Kunst bringt uns zusammen"
	Dienstag, 3. Dezember 2024	14:00 – 17:00 Uhr	Infotreff „Rietberg Anno dazumal“
	Dienstag, 3. Dezember 2024	19:30 – 21:30 Uhr	Spieletreff am Abend
	Mittwoch, 4. Dezember 2024	09:30 – 10:30 Uhr	Sitzgymnastik
	Dienstag, 10. Dezember 2024	14:00 – 17:00 Uhr	Infotreff „Rietberg Anno dazumal“
	Dienstag, 10. Dezember 2024	19:00 – 22:00 Uhr	Doppelkopfabend
	Mittwoch, 11. Dezember 2024	15:00 – 17:00 Uhr	Gedächtnistraining
	Mittwoch, 11. Dezember 2024	19:30 – 22:00 Uhr	Plattdeutscher Gesprächsabend
	Mittwoch, 11. Dezember 2024	09:30 – 10:30 Uhr	Sitzgymnastik
	Mittwoch, 11. Dezember 2024		Weihnachtsmarkt Rietberg
	Donnerstag, 12. Dezember 2024		Weihnachtsmarkt Rietberg
	Freitag, 13. Dezember 2024	15:00 – 19:30 Uhr	Adventscafé im Heimathaus
	Freitag, 13. Dezember 2024	18:30 – 20:00 Uhr	Weihnachtliche Adventsführung
	Samstag, 14. Dezember 2024	15:00 – 19:30 Uhr	Adventscafé im Heimathaus
	Sonntag, 15. Dezember 2024	14:00 – 19:00 Uhr	Adventscafé im Heimathaus
	Dienstag, 17. Dezember 2024	14:00 – 17:00 Uhr	Infotreff „Rietberg Anno dazumal“
	Mittwoch, 18. Dezember 2024	09:30 – 10:30 Uhr	Sitzgymnastik
	Mittwoch, 18. Dezember 2024	15:00 – 17:00 Uhr	Spieletreff am Nachmittag

Heimathaus: Klosterstraße 3, 33397 Rietberg

E-Mail-Adresse: info@heimatverein-rietberg.de

Homepage: www.heimatverein-rietberg.de

Facebook: Heimatverein der Stadt Rietberg

Facebook: Rietberg im Rückblick

Instagram: [heimatverein_rietberg](https://www.instagram.com/heimatverein_rietberg)

Heimatverein der Stadt Rietberg e. V.
Vereinsregister Nr. 20262

Sparkasse Rietberg | IBAN: DE76 4785 0065 0030 0025 13 | BIC: WELADED1GTL
Steuer-Nr. 347/5912/1201

1. Vorsitzender:
Günter Höppner
☎ 05244 97 15 13

2. Vorsitzender:
Wolfgang Stroop
☎ 05244 97 51 46

Schriftführer:
Franz-Josef Laukemper
☎ 0176 44 22 65 40

Kassiererin:
Helga Honold
☎ 05244 32 76