

Maikrone wird am Samstag geflochten

■ **Lippinghausen/Eilshausen.** Im Altenpflegeheim Haus Stephanus an der Rathausstraße wird der Heimatverein Lippinghausen am Samstag, 28. April, ab 10.30 Uhr die Maikrone binden. Am Vortrag des 1. Mai, am Montag, 30. April, trägt er sie um 18 Uhr vom Haus Stephanus zum Rathausplatz, wo sie mit dem Baum verbunden und dieser dann aufgerichtet wird. Mit dabei ist der Posaunenchor des CVJM (Christlicher Verein Junger Menschen) Lippinghausen. Auf dem Rathausplatz gibt es Essen und Getränke.

Jonglagekursus im Haus der Jugend

■ **Hiddenhausen.** Das Haus der Jugend bietet ab dem 25. Mai Kinder im Alter von 10 bis 13 Jahren einen Jonglierkursus an. An fünf Freitagen können sich die Teilnehmer – Jungen und Mädchen gleichermaßen – in der Kunst der Tuch- und Balljonglage versuchen. Jeweils zwischen 17 und 18 Uhr lernen sie, wie sie bis zu vier Bälle elegant durch die Luft wirbeln lassen können und dabei verschiedene Bilder erzeugen. Weitere Informationen und Anmeldung im Haus der Jugend, Tel.: (05221) 99 67 66.

Initiative bleibt am Ball



Weist auf ihre Internetadresse hin: Die Initiative „Wir in Hiddenhausen für den Tunnel“ hat ein Banner aufgehängt.

■ **Hiddenhausen.** „Wir in Hiddenhausen für den Tunnel“, die Initiative für ein nachhaltiges Verkehrskonzept, weist auf seine neueste Aktion hin: An der Kreuzung Schweichler Straße/

B239 hat die Gruppe ein Banner platziert. Die Aufschrift: www.tunnel-durch-den-berg.de. Damit will sie weiterhin für ein nachhaltiges Verkehrskonzept werben.

Fünf Kinder bei Verkehrsunfall verletzt

Zusammenstoß auf der Oetinghauser Straße / Ein Kind muss noch im Krankenhaus behandelt werden

VON HARTMUT BRAUN UND BERND PICKER

■ **Eilshausen.** Fünf Kinder waren als Beifahrer in einem Verkehrsunfall verwickelt, der sich am späten Samstagnachmittag auf der Kreuzung Kampstraße/Ecke Oetinghauser Straße ereignete. Alle Kinder, im Alter von zwei bis sieben Jahren, wurden verletzt, eines davon schwer. Es liegt noch im Krankenhaus. Auch eine 68-Jährige wurde leicht verletzt.

Der VW-Bulli einer Familie aus Hüllhorst (Kreis Minden-Lübbecke) war auf dem Weg Richtung Herford am Kreisell vor der Eilshäuser Kirche in Richtung Oetinghausen abgelenkt – die Ortsdurchfahrt Lippinghausen ist gesperrt. Am Steuer saß eine 31-jährige Mutter von vier Kindern, die sich alle – zwei, drei, fünf und sieben Jahre alt – im Auto befanden.

Alle vier waren, wie die Polizei später feststellte, vorschriftsmäßig angeschnallt. Das erwies sich als großes Glück. Durch die Sperrung der Ortsdurchfahrt ist das Verkehrsaufkommen auf der Oetinghauser größer als sonst.

Auf der Kampstraße war zur gleichen Zeit eine 68-Jährige aus Hiddenhausen mit ihrem Ford Fiesta unterwegs. Sie kam mit ihrem vierjährigem Enkel aus Richtung Lippinghausen. Auch das Vierjährige war angeschnallt.

Beim Überqueren der Oetinghauser Straße, die eine Vorfahrtsstraße ist, übersah sie offenbar den von rechts kommenden VW T5 Bulli. Beide Fahrzeuge



Beide Autos nicht mehr fahrbereit: Vorn der Ford, dahinter der VW Bulli. In beiden Autos saßen insgesamt fünf Kinder. Der Sachschaden wird auf über 13.000 Euro geschätzt.

FOTO: PICKER

prallten auf der Kreuzung zusammen.

Weil bei dem Unfall mehrere Kinder verletzt waren, wurden zwei Notärzte und mehrere Rettungsfahrzeuge alarmiert. Sie hatten einiges zu tun, die verstörten und heftig weinenden Kin-

der zu untersuchen und zu versorgen. Die Kinder wurden in Krankenhäuser in Bünde und Herford gebracht. Nach Informationen der Polizei erwiesen sich die Verletzungen der vier Kleinen im VW-Bulli als relativ leicht. Das Vierjährige im Fiesta

verletzte sich schwerer; es muss weiter im Krankenhaus behandelt werden.

Leichte Verletzungen erlitt auch die 68-Jährige. „Beide PKW waren nach dem Zusammenstoß nicht mehr fahrbereit und mussten abgeschleppt wer-

den. Der Sachschaden wird auf etwa 13750 Euro geschätzt“, berichtet die Polizei weiter.

Auch die Feuerwehr Eilshausen war alarmiert worden. Der Löschzug war einige Zeit damit beschäftigt, die Straße von ausgelaufenem Öl zu reinigen.

Tag des deutschen Bieres

NEUE WESTFÄLISCHE, MONTAG, 23. APRIL 2012



– ANZEIGE –

Bier als Beruf(ung)

Brauer und Mälzer wachen über die Qualität des deutschen Bieres

■ „Heute back ich, morgen brau ich, übermorgen hol ich der Königin ihr Kind“: Rumpelstilzchens berühmter Vers zeigt, dass Brauen früher ganz normale Hauswirtschaftsarbeit war. Heute sind Brauer und Mälzer überaus gut und vielseitig ausgebildete Fachkräfte, die neben einer guten Portion Leidenschaft vor allem technisches Verständnis beweisen müssen.

Brauer und Mälzer überwachen den gesamten Brauprozess

vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Abfüllung des Bieres. Sie bereiten das Malz, dosieren den Einsatz der Rohstoffe und bedienen Anlagen im Sudhaus, im Gärkeller, in der Filtration und der Abfüllung. Von Hand brauen nur noch die wenigsten: Statt wie einst die Mäische im Kessel per Hand zu rühren, werden heute praktisch alle Produktionsabläufe mit Hilfe hochmoderner Computertechnologie gesteuert.

In der Eingangskontrolle entnehmen Brauer und Mälzer Pro-

ben, führen chemisch-technische Untersuchungen durch und stellen damit die Qualität von Gerste, Hopfen, Wasser und Hefe sicher. Jeder Rohstoff ist ein Naturprodukt. Damit sich die jeweilige Biersorte stets im gewohnten Geschmack präsentiert, passen die Expertinnen und Experten die entsprechenden Rezepturen den Eigenheiten der Rohstoffe an.

Zur Untersuchung der Rohware wie auch zur Qualitätssicherung des fertigen Bieres verfügen Brauer und Mälzer über Kenntnisse in Mikrobiologie, Botanik, Biochemie und Analytik. Umweltschutz und Hygiene bestimmen den Arbeitsalltag. „Deutsches Bier ist ein Inbegriff für hohe Qualität“, betont Braumeister Uwe Stapel, Produktionsleiter der Herforder Brauerei. „Vor dem Hintergrund, dass das Reinheitsgebot nur die Verwendung von Wasser, Malz, Hopfen und Hefe erlaubt, stellen wir enorm hohe Ansprüche an die Sauberkeit und Hygiene in allen Abteilungen.“ Planungsgeschick erfordert das Ansetzen



Entnehmen eine Probe: Uwe Stapel, Produktionsleiter der Herforder Brauerei, und Cennat Sandal, Auszubildende zur Maschinen- und Anlagenführerin kontrollieren die Bierqualität.

FOTO: A. BLICKENDORF

der unterschiedlichen Sude. Um die richtigen Sorten zur richtigen Zeit in der richtigen Menge anbieten zu können, müssen Brauer und Mälzer mit Ist-Beständen und Vorjahresverkaufszahlen kalkulieren. Folgerichtig verlangt insbesondere die Produktion von Spezialitäten wie Bock- oder Festtagsbieren Weitsicht und Erfahrungswissen.

Silke Reinhard

Aus- und Weiterbildung

Braumeister können zum Doktor der Ingenieurwissenschaften aufsteigen

■ „Rund 35 bis 40 angehende Brauer und Mälzer pro Lehrjahr zählt die zentrale Berufsschule für Nordrhein-Westfalen“, berichtet Thomas Stukenborg, Braumeister der Herforder Brauerei und Mitglied des Prüfungsausschusses am Fritz-Henßler-Berufskolleg in Dortmund.

Beginnend am 1. September 2012 wird die westfälische Traditionsbrauerei wieder selbst zwei junge Kollegen ausbilden. Drei Jahre beträgt die reguläre Ausbildungszeit, die die beiden in Her-

ford und einer befreundeten Mälzerei sowie in der Brauerberufsschule absolvieren werden.

Um sich an einer der drei deutschen Meisterschulen in Gräfel-fing, Ulm oder Berlin zur Brau- und Malzmeisterin bzw. zum Brau- und Malzmeister weiterzubilden, wird Berufserfahrung verlangt.

Die Doemens-Fachakademie in Gräfel-fing bietet u. a. ein viersemestriges Studium zur Staatlich geprüften Brau- und Getränketechnologin/in an. Jungen Frauen und Männern mit

entsprechenden Schulabschlüssen stehen Weiterbildungsmöglichkeiten an den Technischen Universitäten Berlin (Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei, kurz VLB) und München (Weihenstephan) offen.

Ein viersemestriges Studium qualifiziert zum Abschluss Diplom-Braumeister/-in. Abiturienten können zum Doktor der Ingenieurwissenschaften aufsteigen. Auch die international anerkannten Abschlüsse Bachelor bzw. Master of Science sind möglich.

Twittern auf westfälisch!



Herrliches Herforder.

22180901_000312

Über 325 Jahre Brautradition Rheder
29. April 2012 Brauerei-Hoffest



www.schlossbrauerei-rheder.de

Gräflich von Mengener'sche Dampfbrauerei Rheder GmbH & Co. KG, Nethetalstraße 10 - 33034 Rheder

23432801_000312

Hier ist Ihr Bier woohl bekommi's
M Bio

... aus hochwertigen Rohstoffen von Bio-Landwirten der heimischen Region. Handwerklich meisterhaft veredelt.

NATÜRLICH
MEIERHOF
DIE WIRTE-BRAUEREI

Kirchwinkel 10
37671 Höxter-Ottbergen
Telefon: 05275 - 13 69

www.meierhof-brauerei.de

23550501_000312