

Mittwoch
9.
August

221. Tag des Jahres 2017
144 Tage bis Jahresende
Kalenderwoche 32

06:00 Uhr 21:01 Uhr
21:53 Uhr 07:42 Uhr

Neumond erstes Viertel Vollmond letztes Viertel



GUTEN MORGEN

Ist klein

Von Reisen bringen Urlauber oft etwas mit: Andenken, die langsam im Regal verstauben, schöne und weniger angenehme Erinnerungen, oft aber auch Neues für den eigenen Sprachschatz. So waren Walter und Familie in diesem Jahr in Kärnten, wo ein Kanu-Guide fast alles Gehörte mit der Bemerkung: »Ja, Woahnsinn!« kommentierte. Noch intensiver wird allerdings im heimischen Umfeld die Bemerkung einer offenbar aus dem benachbarten slawischen Sprachraum stammenden Museumsführerin benutzt, die auf ein nicht sonderlich spektakuläres Phänomen hinwies: »Ist nur klein, aber ist«, hat sich zu einer Bemerkung entwickelt, die zu allen passenden und unpassenden Gelegenheiten hervorgekrant wird.

Heinz-Peter Manuel

Hafenfest und Schwimmen

Lüchtringen (WB). Das erste Lüchtringer Hafenfest organisiert der Fischereiverein für Samstag, 26. August. Mit dem traditionellen Weserschwimmen wird das Fest am Weserufer um 17 Uhr eröffnet. »Wir haben vor fünf Jahren ein Lattenschiff gebaut. Das liegt immer in der Weser an der alten Schmiede und wird zu besonderen Anlässen in Aktion genommen. Wir wollten dem Schiff jetzt auch einen Hafen geben«, erklärt Friedhelm Höhe, Vorsitzender des Lüchtringer Fischereivereins, den Hintergrund des ersten Hafenfestes. Zum traditionellen Weserschwimmen spielen die Blaskapelle und der Spielmanszug Lüchtringen. Anschließend gibt es Hafemusik mit Schifferklavier. Für Kinder werden Bootsfahrten angeboten. Beim ersten Lüchtringer Hafenfest an der alten Fähre werden den Besuchern Matjesbrötchen genauso serviert wie Bratwürstchen.

EINER GEHT DURCH DIE STADT

... und sieht in Höxter ein paar Kinder mit Skateboards unter dem Arm herumspazieren. Was für ein schönes Wetter zum Fahren. Wenn jetzt noch der Skatepark an dem Godelheimer Freizeitsee geöffnet wäre, könnte das ein perfekter Ferientag sein. Vielleicht klappt es ja doch noch mit der Eröffnung, bevor der Sommer wieder vorüber ist, denkt sich ...

EINER

SO ERREICHEN SIE IHRE ZEITUNG

Geschäftsstelle Höxter
Westerbachstraße 22, 37671 Höxter
Telefon 0 52 71 / 97 28 0
Fax 0 52 71 / 97 28 21

Lokalredaktion Höxter
Westerbachstraße 22, 37671 Höxter
Marius Thöne 0 52 71 / 97 28 51
Michael Robrecht 0 52 71 / 97 28 52
Harald Iding 0 52 71 / 97 28 53
Isabell Waschkies 0 52 71 / 97 28 54
Dennis Pape 0 52 71 / 97 28 55
Alexandra Rütger 0 52 71 / 97 28 56

Sekretariat
Roswitha Todt 0 52 71 / 97 28 50
Fax 0 52 71 / 97 28 60
hoexter@westfalen-blatt.de

Lokalsport Höxter
Jürgen Drüke 0 52 71 / 97 28 66
Sylvia Rasche 0 52 71 / 97 28 67
sport-hoexter@westfalen-blatt.de

www.westfalen-blatt.de



Der Schotter für die mehr als 3000 Quadratmeter große Halle ist verteilt, die Fundamente gegossen. Zwischen Boffzen und Höxter errichtet die Ölmühle Solling einen neuen Firmensitz. Geschäftsführer Sebastian Baensch (29) hat die Pläne vorgestellt. Foto: Marius Thöne

Ölmühle baut neuen Firmensitz

Millionen-Investition in Produktionshallen und Besucherzentrum

Von Marius Thöne

Boffzen (WB). Die Ölmühle Solling investiert rund fünf Millionen Euro in einen neuen Firmensitz. Er entsteht direkt neben dem bisherigen Domizil an der Straße zwischen Höxter und Boffzen.

Entstehen soll bis Sommer kommenden Jahres ein Besucherzentrum mit Laden, ein doppelstöckiges Bürogebäude und eine 3500 Quadratmeter große Halle für Produktion, Lager und Kühlhaus. »Vor zehn Jahren sind wir nach Boffzen gezogen. Mittlerweile brauchen wir aufgrund veränderter Produktionsprozesse und

einer guten Geschäftsentwicklung mehr Platz«, sagt Geschäftsführer Sebastian Baensch (29). So könne beispielsweise immer nur ein Monatsbedarf Glas und Karton eingekauft werden, weil für mehr derzeit die räumliche Kapazität fehle.

Wenn der Neubau fertig ist, wird die Manufaktur, die mit hochwertigen Ölen in Bioqualität vergangenes Jahr einen Umsatz von 7,7 Millionen Euro erwirtschaftete, aus den gepachteten Räumen der ehemaligen Gärtnerei Schrader ausziehen. »Wir sind aber froh, dass wir in der Nähe bleiben können«, sagt Baensch. Um bauen zu können, hat die Ölmühle eine Ausgleichsfläche im Hochsolling erworben, auf der ein Wald entstehen soll.

Wichtig ist Baensch, den Manu-

fakturcharakter der Ölmühle zu erhalten. »Beim Neubau geht es nicht darum, mehr Masse herzustellen, sondern um noch mehr Klasse für frisch hergestellte Produkte«, erläutert Sebastian Baensch. So ist die Anschaffung neuer, flexibel einsetzbarer Maschinen vorgesehen. »So können wir Sortenvielfalt noch frischer produzieren«, sagt Baensch. Wichtig sei auch die Investition ins Rohwarenlager. Dank moderner Klimatechnik soll es künftig möglich sein, heimische und exotische Ölsaaten und Nüsse selbst erntefrisch unter idealen Bedingungen einzulagern. Ausgebaut werden soll mit der Fertigstellung des Neubaus auch der Online-Handel.

Beim Verkauf ist die Ölmühle Solling, die 1996 von Sebastian Baensch' Eltern Werner und Gudrun gegründet wurde, bereit aufgestellt. Verkauft werden die Öle in Bioläden und Reformhäusern, ebenso über den Bio-Großhandel in ganz Europa und auch in Übersee. Darüber hinaus werden die Boffzener Öle auch in Kosmetikprodukten renommierter Hersteller eingesetzt und sind in Hotels und Gastronomie zu finden.

In zwei Läden vertreibt die Ölmühle ihre Waren auch direkt. Zum einen am Werk in Boffzen und zum anderen seit Anfang Juni im Köln. Dort hat Sarah, die Schwester von Sebastian Baensch, einen Mühlenladen eröffnet. Das Geschäft dort sei vielversprechend angelaufen, berichtet der Geschäftsführer, so dass es weite-

Die Ölmühle Solling

Die Ölmühle Solling beschäftigt 60 Mitarbeiter, mit dem Neubau sollen noch weitere hinzukommen. Gegründet wurde das Unternehmen 1996 in Bevern, 2008 folgte der Umzug nach Boffzen. Hergestellt werden 40 reine Speiseöle (Argan-, Kokos-, Lein-, Macadamiaöl), 40 Würzöle (Chili, Ingwer-Limon), zehn Mehle (Chiamehl, Haselnussmehl), sechs Aufstriche, 16 Essige (Holunderblüten, Quitten, Tomaten), 24 Kosmetikprodukte (Hautöle mit und ohne Duft sowie kaltgerührte Kokosseifen). Die Produkte der Ölmühle sind mehrfach als »Kulinarischer Botschafter Niedersachsens« ausgezeichnet worden.

re Expansionspläne in diese Richtung geben. »Wir haben noch einige Städte im Blick.«

Zunächst soll in Boffzen aber die neue Betriebsstätte fertig werden. Neben den Gebäuden ist auch wieder die Anlage eines Schaugartens geplant, in dem heimische und exotische Ölpflanzen, Kräuter und Gewürze wachsen sollen. Mit Verkostungen, einer Schaulager und Schulungen soll es dort und im Besucherzentrum noch mehr Angebote für Interessierte geben. In den Außenanlagen soll sogar ein kleines »Amphitheater« zum Verweilen entstehen.

AOK plant Schließung von Standorten

Höxter (sis). Die AOK Nordwest plant Umstrukturierungen. »Das Netz der Kundencenter wird verkleinert. Von 170 sollen 90 kleinere Standorte in Westfalen-Lippe und Schleswig-Holstein geschlossen werden. Der Standort in Höxter mit etwa 65 Mitarbeitern steht aber nicht zur Disposition«, erklärt Thomas Pottmeier als Vertreter des AOK-Regionaldirektors in Paderborn.

»Aufgaben, die keinen direkten Kundenkontakt erfordern, sollen in Zukunft gebündelt werden, um schneller arbeiten zu können«, sagt Pottmeier. Ob und inwiefern die Mitarbeiter in Höxter von den Umstrukturierungen betroffen sein werden, entscheidet sich in den nächsten Wochen. »Das Standortkonzept wird noch festgelegt. Derzeit laufen Gespräche auf höchster Ebene zwischen Vorstand und Gesamtbetriebsrat«, erläutert der Stellvertreter des Regionaldirektors. Pottmeier betonte: »Betriebsbedingte Kündigungen wird es nicht geben.« Falls es zu Versetzungen kommen sollte, werde geschaut, welche Fahrtstrecke für Voll- beziehungsweise Teilzeitkräfte zumutbar sei. Mit Ergebnissen zum Standortkonzept rechnet der Abteilungsleiter im September. Die Neuorganisation der Krankenkasse in Westfalen-Lippe und Schleswig-Holstein soll bis 2019 abgeschlossen sein.

Mit Opel auf Frau zugefahren

Beverungen (WB). Eine Opel-Fahrerin (22) ist am Montag auf einem Parkplatz in Beverungen mit hohem Tempo auf eine 21-jährige zugefahren. Diese konnte nur durch einen Sprung zur Seite verhindern, dass sie angefahren wurde. Der Führerschein der Opel-Fahrerin wurde beschlagnahmt. »Zwischen den Frauen hatte es zuvor Streit gegeben, zu den Gründen wollten sich die beiden nicht äußern. Wir suchen dringende Zeugen, die sich gegen 13.10 Uhr auf dem Parkplatz des Lebensmitteldiscounters an der Blankenauer Straße aufgehalten haben«, sagt Polizeisprecher Markus Tewes. Zeugen können sich beim Verkehrskommissariat (Telefon 0 52 71/962 0) melden.

Besitzer von Wein und Sekt gesucht

Lüchtringen (WB). Kartons mit Sekt- und Weinflaschen hat ein Anwohner bereits am Dienstag, 25. Juli, gegen 23.15 Uhr auf der Kurzen Straße in Lüchtringen gefunden. Er meldete dies der Polizei, die die 13 Flaschen sicherstellte. Bisher konnten die Flaschen keinem Eigentümer zugeordnet werden. Es handelt sich um Getränke der Marke »Barth«. Die Polizei (Telefon 05271/962 0) bittet um Hinweise zum Eigentümer.



Beim ersten Spatenstich vor wenigen Wochen (von links): Lutz Meiseck (Betriebsleiter Ölmühle), Sebastian und Gudrun Baensch (Geschäftsführer), Werner Baensch (Gründer und Inhaber der Ölmühle) sowie Susanne Krekeler (Architektin). Foto: Ölmühle Solling

- Anzeige -

DIE NEUEN KOLLEKTIONEN SIND DA

klingemann

BEGEISTERT MIT MODE-SPORT-SCHUHE

Versteigerung: Neuer Termin

Höxter (tig). Die Zwangsversteigerung der Felsenkeller-Ruine geht in die zweite Runde. So teilt das Höxteraner Amtsgericht jetzt Donnerstag, 21. September, (10 Uhr, Saal 1) als neuen Termin mit. Laut Wertgutachten werden etwa 45 Prozent des Grundstücks mit Brandruine und angrenzender Waldfläche als wirtschaftlich bebaubar eingeschätzt und gelten als Rohbauland. Das Amtsgericht weist darauf hin, dass die Wertgrenzen von fünf und sieben Zehnteln bei diesem zweiten Termin wegfallen. Auf den möglichen Käufer würden hohe Kosten zur Entsorgung der Ruine zukommen (etwa 80 000 Euro). Hartnäckig dabei bleiben Hans-Jochen Lott und Manfred Hecker, die für ihre Bebauungspläne auf dem Gelände beim Verhandlungstermin im Juli keinen Zuschlag erhalten hatten.

- Anzeige -

Klares Wochenangebot vom 9.8. bis 15.8.2017
»Wo gutes Fleisch ein Zuhause hat«

»dry aged« Beef immer vorrätig!

<p>Rinderfilet am Stück 100 g 2,99</p> <p>Für den Backofen ... NEU! Senfbraten vom Nacken kg 5,49</p> <p>NEU! Senfbraten mager, vom Kotelett kg 6,99</p> <p>Für den Grill oder Smoker ... »Krusti« vom Strohschwein Schweinerücken rustikal 100 g -,89</p> <p>Klares Sahne- u. Gyrossteak mager, vom Kotelett 100 g -,99</p> <p>Klares Nackten- u. Minutensteak verschieden gewürzt kg 7,99</p>	<p style="text-align: center;">Gold prämiert 2017!</p> <p>Klares Bauernmettwurst rustikal, Lehmkammer gereift Stück 6,99</p> <p>Klares Rostbratwurst und Käsegriller 10er P. 7,99</p> <p style="text-align: center;">Freitag ab 11.00 Uhr: Gebratene Haxen + 1/2 Hähnchen Wir bitten um Vorbestellung! Stück 1,99</p>
---	---

Fleischereiklare jetzt neu!

www.fleischereiklare.de
Fleischerei Uwe Klare
34434 Borgentreich-Bühne
Bindgarten 5 · Telefon 05643 592 · Fax 8653
Öffnungszeiten: Mo. 7:30-13:00 · Di-Do. 7:30-13:00 + 15:00-18:00 · Fr. 07:00-18:00 · Sa. 07:00-13:00