

Zünsler-Befall sicher entsorgen

Zum Leidwesen von Hobby- und Kleingärtnern treibt weiterhin der Buchsbaumzünsler fortgesetzt sein Unwesen im Kreis Paderborn. Der Abfallverwertungsbetrieb Kreis Paderborn (A.V.E.) macht nochmals darauf aufmerksam, dass die Entsorgung von stark befallenen Buchsbäumen nur im Entsorgungszentrum „Alte

Schanze“ in Paderborn-Elsen möglich ist. Ihre Abgabe an den Grünabfallstellen der städtischen Bauhöfe und an den Recyclinghöfen der Stadt Paderborn ist nicht gestattet.

Wie der A.V.E. erklärt, müssen größere Buchsbaumstämme, die zum Entsorgungszentrum angeliefert werden, in Säcken fest verschlossen verpackt sein. Sie werden dann als Restmüll thermisch entsorgt. Für die Annahme befallener Buchsbäume im Entsorgungszentrum gelten die gültigen Grünabfallgebühren. Befallene kleinere Buchsbäume oder Buchsbaumtriebe können über die Restmülltonne entsorgt werden. Übrigens: Mit Buchsbaumzünsler befallene Pflanzenteile gehören nicht auf den hauseigenen Komposthaufen im Garten.

Für die vom Zünsler Betroffenen steht der A.V.E. auch telefonisch unter der Rufnummer 05251/18120 zur Verfügung.



Vom Zünsler befallene Buchsbäume müssen fachgerecht entsorgt werden.



Die Großküche des Altenwerks Schloss Hamborn setzt auf regionale und saisonale Bioprodukte. Dafür wurde sie nun als „Bio-Leuchtturm“ ausgezeichnet. Christian Ledwinka ist der Leiter der Großküche und des Caterings des Altenwerks Schloss Hamborn.
Foto: Werner Krueper

Großküche ist ein „Bio-Leuchtturm“

Im Rahmen einer Online-Veranstaltung mit mehr 70 Teilnehmern wurde die Großküche des Altenwerks unter der Leitung von Christian Ledwinka von Ministerin Ursula Heinen-Esser als „Best Practice-Beispiel“ und als „Bio-Leuchtturm“ in NRW ausgezeichnet.

Im Auftrag des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen wurden im Vorfeld zur Initiative „NRW kocht mit Bio“ wieder alle Akteure des Bio-Außer-Haus-Marktes in NRW angesprochen. „Die Küche des Altenwerks Schloss Hamborn überzeugt durch ihre herausragende Leistung beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln. Mit dem vor Ort umgesetzten Bio-Konzept strahlt dieser Betrieb in die gesamte Branche der Außer-Haus-Verpflegung, praktische Orientierung für Kolleginnen und Kollegen“, begründet Ministerin Ursula Heinen-Esser die Auszeichnung.

Als ältester Demeter-Betrieb in NRW hat sich das Hofgut Schloss Hamborn seit 1931 der biologisch-dynamischen Landwirtschaft verschrieben. Seitdem versteht es sich als anthroposophisches Zentrum in Ostwestfalen, in dem etwa 800 Menschen wohnen und/oder arbeiten. Die Arbeitsfelder reichen vom pädagogischen Bereich für Kita und Schule über die Jugendhilfe bis hin zu Altenpflege und Reha-Klinik. Im Fokus stehen da-

bei soziale Kompetenz sowie nachhaltige Entwicklung.

Bio-Lebensmittel und bio-zertifizierte Großküchen mit etwa 500 Essen in der täglichen Verpflegung sowie im Außer-Haus-Service sind dabei in der Region ein besonderes Alleinstellungsmerkmal. „Bio liegt in der DNA von Schloss Hamborn“, erklärt Gerd Bögeholz, Vorstand der Schloss Hamborn Rudolf Steiner Werkgemeinschaft in seinem Statement zur Veranstaltung. Zusätzlich zur eigenen Landwirtschaft erfolgt auch die Veredelung der Produkte in der Bäckerei, Fleischerei und Käseerei in der hofeigenen Bio-Manufaktur. Es werden fast nur eigene Produkte verarbeitet und direkt vermarktet – oder eben in den eigenen Küchen verwendet.

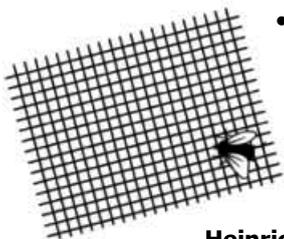
Vor etwa fünf Jahren wurde die Gemeinschaftsverpflegung in Schloss Hamborn neu ausgerichtet. Im Zuge dieser Neuausrichtung wurde die Küche des Altenwerks bio-zertifiziert und Kitas sowie Schulen als neue Geschäftsfelder erschlossen. Werbung war dafür nicht nötig: Die hohe Qualität der Gerichte und der konsequente und authentische Einsatz von Bio aus der Region

sprachen für sich. In verschiedenen Etappen wird in den professionell organisierten Großküchen für die verschiedenen Bereiche gekocht. Das motivierte Team mit vielen langjährigen Mitarbeitenden steht voll hinter Bio. Ob zu Erhalt und Steigerung der Bodenfruchtbarkeit oder für eine artgerechte Tierhaltung – Bio gilt in Schloss Hamborn als absolut zukunftsweisend.

So selbstverständlich Bio für das Team vor Ort auch ist: Für eine hundertprozentige Bio-Verpflegung wie in Schloss Hamborn musste sich der Betrieb zunächst eigene Strukturen und Partnerschaften aufbauen. Die Gestaltung der Speisepläne und die korrekte Dokumentation wurden trainiert, Kooperationspartnerschaften mit anderen Betrieben vor Ort geschlossen und alles wird sorgfältig überwacht. Der Eigenanbau wird jährlich in einer Anbaubesprechung geplant, zusätzlich werden Partnerbetriebe besucht.

Die Nähe zu den Partnern ist ein zentraler Erfolgsfaktor für Schloss Hamborn, hinzu kommt die stetig wachsende Nachfrage. Beides motiviert das Team, auch in Zukunft konsequent auf Bio zu setzen.

Bauelemente-Service H. Kleine



- Insektenschutz
- Haustüren
- Nebeneingangstüren
- Vordächer
- Terrassendächer
- Fenster

Beratung, Aufmaß und Montage aus einer Hand.

Heinrich Kleine

33178 Borchen-Etteln · mobil: 0175 / 9 88 34 07
mail: heinrichkleine@gmx.de

Sie möchten schöne Türen,
sichere Fenster und
schicke Treppen oder sogar
einen erholsamen Wintergarten?
Dann schauen Sie bei uns herein,
wir beraten Sie gern.

HUBERT HOLTkamp
Tischlermeister

TISCHLEREI

Holtkamp

FENSTER · HAUSTÜREN · TREPPEN · WINTERGÄRTEN · UND MEHR

BAHNHOFSTR. 6 · 33178 BORCHEN · www.fensterbau-holtkamp.de
Tel. 0 52 51/38 59 6 · Fax 0 52 51/38 81 25



Kfz-Technik Koch

Reparaturen aller Fahrzeuge

Unfallinstandsetzung

Reifenservice

Ölservice

Ersatzteileverkauf

An- und Verkauf von
Gebrauchtwagen

Karsten Koch
Stadtweg 27 | 33178 Borchen

Tel. 05251 88 960 80
Fax 05251 88 960 81
Mobil 0171 93 82 410

www.kfztechnik-koch.de