

KURZ NOTIERT

Am heutigen Donnerstag, 16 Uhr, lädt der **Gesprächskreis 60.** zu einem Spiel- und Klönnachmittag in das Gemeindehaus am Kirchplatz in Enger ein.

Am Freitag, 23. September, öffnet das **Marktc Café** in der Zeit von 8.30 bis 11.30 Uhr wieder

seine Türen für die Besucher des Engeraner Wochenmarktes.

Zur Seniorengymnastik treffen sich die Mitglieder der **AWO Enger-Besenkamp** am Montag, 26. September, ab 18 Uhr, in der Turnhalle der Grundschule Enger-Mitte.

## Bloß kein minus

Rechenschwäche bei Kindern und Jugendlichen

■ **Enger (nw).** „Bloß kein minus; lieber plus“, das sagen Kinder, die nicht verstanden haben, dass die Subtraktion lediglich die Umkehrung der Addition ist.

Minusaufgaben stellen für viele Grundschüler ein Problem, für rechenschwache Kinder sind sie ein Alptraum. Was haben sie falsch verstanden, welche Einsichten fehlen ihnen?

Die Volkshochschule für den Kreis Herford bietet in der Stadtbücherei Enger, Bahnhofstr. 15, am Dienstag, 10. Oktober von 19.30 bis 21.45 Uhr eine Fortbildung für Eltern, Erzieher und Lehrer an. Die beschäftigt sich mit Fragestellungen, die aus der lerntherapeutischen Arbeit

mit Kindern und Jugendlichen, ihren fehlerhaften Überlegungen und Lösungskonzepten, entstanden sind.

Der Vortrag mit anschließender Diskussion beginnt mit dem rechnerischen Vorwissen im Schuleingangsbereich, behandelt dann den Zahlenraum bis 10, um dann plus und minus bis Hundert abzuschließen. Diagnostische Fragestellungen und Anregungen für eine Förderung werden thematisiert.

Referent ist Hans-Joachim Lukow vom Osnabrücker Zentrum für mathematisches Lernen.

Voranmeldung bei der VHS für den Kreis Herford unter: Tel. (052 21) 590 50.

## Kameradschaftsabend in Hücker-Aschen

Löschgruppe lädt ein

■ **Spenge (nw).** Zu einem Kameradschaftsabend lädt die Löschgruppe Hücker-Aschen für Samstag, 1. Oktober, 19.30 Uhr, ins Vereinszentrum am Sportplatz in Hücker-Aschen ein.

„Gerne“ so steht es in der Einladung, „hätten wir schon jetzt in das ‚neue‘ Gerätehaus zur Einweihung eingeladen, aber es war nicht ganz sicher, ob die Fertigbauabnahme rechtzeitig erfolgt sein würde. Dank der tatkräftigen Mithilfe aus allen Bereichen der Löschgruppe in enger Zusammenarbeit mit der Stadt Spenge ist mit dem Anbau der

neuen Fahrzeughalle und der Neugestaltung und Grundrenovierung des alten Gerätehauses eine wirklich gelungene Anlage entstanden.“

Unser Kameradschaftsabend soll eine gute Gelegenheit zu weiteren Informationen und Gesprächen in gemütlicher Runde bieten. Zudem ist für ein herzhaftes traditionelles Abendessen gesorgt; kühle Getränke stehen bereit. Anmeldungen nehmen bis spätestens 25. September Thorsten Wippermann, Tel.: (0 52 25) 23 21, oder Christian Hartwig, Tel.: 0171 - 6 12 28 98 entgegen.

# Forschergeist und Fragebögen

UNTERNEHMERINNEN IN ENGER UND SPENGE: Tina Barufke arbeitet als freie Marktforscherin und Dozentin

VON CAROLA RITTERHOFF

■ **Spenge.** „Dranbleiben, an sich selbst glauben und an die eigene Geschäftsidee“, das sei eine große Herausforderung auf dem Weg in ihre Selbstständigkeit gewesen, sagt Tina Barufke. Unter dem Firmennamen „b&a befragung und analyse“ macht die Spengerin Marktforschung. Dabei setzt sie auf Methoden wie Gruppendiskussionen oder Kunden- und Mitarbeiterbefragungen.

Vielfältige Interessen ließen Barufke einen beruflichen Zickzackkurs gehen, bevor sie in der Selbstständigkeit alle Mosaiksteinchen zusammenfügen konnte. Als Jugendliche wollte sie Regisseurin, Astrologin, Astronautin oder Architektin werden. Ein Onkel redete ihr die Architektur jedoch aus: „Da musst Du als Frau auf den Bau gehen, das ist nichts.“ Dann doch schon eher ein Job im Büro – wie ihre Mutter, die als Industriekauf-frau arbeitete.

Mit Ende der Realschule fehlte ihr jedoch noch immer ein fester Berufswunsch. Also ging sie erstmal aufs Gymnasium. Aber auch mit dem Abitur in der Tasche war sie noch immer ohne berufliches Ziel.

Barufke entschied sich für ein Studium. Mitten im Semester schrieb sie sich für Volkswirtschaft an der Uni Bielefeld ein.

„Ich hatte keine Einführung und musste alles erfragen. Da hat sich der Hebel umgelegt, und ich habe gemerkt, dass es Spaß macht, Leute anzusprechen.“

Dass ihr VWL zu abstrakt war, merkte Barufke schnell und wechselte zur Soziologie. Faszinierend fand sie besonders die Methoden der empirischen Sozialforschung wie die teilnehmende Beobachtung. „Das ist richtiger Forschergeist – man geht in ein Feld, in dem vorher noch keiner war.“

Ein Praktikum bei einem selbstständigen Marktforscher bot ihr eine erste Vorstellung, wie sie auch alleine arbeiten kann. Eine Onlinebefragung für ihre Diplomarbeit weckte außerdem ihr Interesse an Computertechnik. Zwei Jahre arbeitete sie



Mit Computer und Telefon: Tina Barufke betreibt aber auch gerne persönlich Marktforschung.

FOTO: CAROLA RITTERHOFF

anschließend in einer Firma für Softwareentwicklung.

Mit Hilfe einer Beraterin entwickelte Barufke ihr eigenes Geschäftskonzept: eine Synthese

von Softwareentwicklung und Marktforschung. Im Frühjahr 2004 meldete sie ihr Geschäft beim Finanzamt an. Aber es lief zunächst schleppend. „Wenn

mein Mann nicht fest angestellt wäre und relativ gut verdienen würde, wäre das nicht möglich gewesen“, stellt die 36-Jährige realistisch fest.

Ihre ehrenamtliche Tätigkeit in der Vereinigung der Selbstständigen brachte ihr neue Impulse. Im Arbeitskreis Schule übernahm sie die Aufgabe, die Aktivitäten der VdS anlässlich der Berufsorientierung in Schulen zu evaluieren. Darüber entstand ein Kontakt zur VHS Minden, die Träger für Ganztagesangebote in 13 Grundschulen ist.

Barufke bekam den Auftrag, die Qualität der Ganztagesangebote durch Befragung der Eltern zu ermitteln. Diese Geschäftsbeziehung eröffnete ihr weitere Tätigkeitsfelder. Mittlerweile bie-

tet sie Kurse auch direkt für Schüler an, beispielsweise ein „Bewerbungsknigge“.

Aktuell gibt sie Einführungsveranstaltungen für Eltern und Schulklassen an Schulen, die den Berufswahlpass einführen. „Ich genieße diese Arbeit als Dozentin, die mir liegt. Ich bekomme eine super Resonanz auf menschlicher Ebene. Daraus ziehe ich Energie.“

Ihr Ziel sei nun, genug zu verdienen, dass es in ein paar Jahren für ein eigenes Haus mit Garten reicht. „Ich möchte meine Selbstständigkeit nicht mehr aufgeben. Ich brauche Offenheit und Entwicklungsmöglichkeiten.“

Routine sei zwar auch gut, aber sie dürfe nicht aufgezungen werden, findet sie.

## Netzwerk von Unternehmern

■ In der „Vereinigung der Selbstständigen“ (VdS) engagiert sich Barufke ehrenamtlich in der Berufsorientierung an Schulen und berät Schüler. Die VdS ist ein Zusammenschluss selbständiger Unternehmer, die 1989 von Selbstständigen aus Spenge gegründet wurde. Das Netzwerk versteht sich als Sprachrohr seiner Mitglie-

der in der Region und fördert in Zusammenarbeit mit Schulen, Behörden, Unternehmen und anderen Partnern die Ausbildung und Qualifizierung des Betriebsnachwuchses. Außerdem fördert die VdS die Neugründung von Unternehmen, indem sie das Wissen von Mitgliedern zur Verfügung stellt und Kontakte vermittelt.



Tauschten Erinnerungen aus: Wolfgang Balz und Werner Schlüpmann zeigen Geräte, die zum Schlachten genutzt wurden. Rudolf Pieper (v. l.) berichtete über den Beruf des Hausschlachters. Für die Gäste gab es Wurst zum Verkosten.

FOTO: WOLFGANG ADOLPH

## Blutiger Beruf

Heimatverein Hücker-Aschen sieht Film über eine Hausschlachtung

■ **Spenge/Hücker-Aschen (nw).** „Es war Knochenarbeit und ein blutiger Beruf“, sagte Rudolf Pieper. Bei der plattdeutschen Runde des Heimatvereins Hücker-Aschen kommentierte er jetzt einen Film über eine Hausschlachtung im Jahr 1986. Gedreht hatte den Wolfgang Balz in Pödinghausen, Annerieke Dieckmann führte den Film vor.

Werner Schlüpmann erinnerte daran, dass die im Winter tätigen Hausschlachter oft mehrere Berufe hatten. Als Landwirte, Zimmermänner oder Maurer sorgten sie für das oft bescheidene Einkommen.

Der heute 88 Jahre alte Rudolf Pieper war von 1945 bis 1986 als Hausschlachter tätig und schilderte anschaulich seine Tätig-

keit und Erlebnisse in Familien, die sich mit ihren Hausschweinen wichtige Teile der Ernährung sicherten. Die Schlacht-tiere hätten ein ordentliches Gewicht auf die Waage gebracht und über eine dicke Speckschicht verfügt, berichtete er. Es sei fast alles verwertet, eingekocht und verarbeitet worden.

Vier bis fünf Schweine täglich hat Rudolf Pieper in seinen besten Zeiten während der winterlichen Saison geschlachtet und zerlegt. Je Tier benötigte er dafür rund zweieinhalb Stunden, ehe es zur nächsten Familie ging. Oft seien das mehr als 12-Stunden-Tage mit schwerster Arbeit gewesen. Er habe die Familien gekannt, die seine Stammkunden waren, und habe an deren Leben teilgenommen. War die Arbeit

erledigt, gab es einen „Schlucks“ klaren Wacholder.

In Erinnerung daran erhielten Rudolf Pieper und Wolfgang Balz an diesem Abend den Hückeraner Gesundheitstropfen, den aus Kräutern hergestellten „Mühlenschluck“ in einer Tonflasche.

Bei den überwiegend älteren Teilnehmern rief der Film Erinnerungen an längst vergangene Zeiten wach, und sie beteiligten sich mit Erzählungen über Geschehnisse aus dem eigenem Leben an der Diskussionsrunde.

Schlüpmann zeigte außerdem einige erhaltene Geräte, die zum Handwerkszeug der Hausschlachter gehörten: zum Beispiel einen Krummstock zum Aufhängen und Zerlegen des geschlachteten Schweins.

## Wenn Menschen sauer werden

VHS erläutert unterschätztes Problem

■ **Enger/Spenge (nw).** Auf Einladung der Volkshochschule referiert die Heilpraktikerin Martina Arlt über die Hintergründe der Übersäuerung des Menschen. Die Veranstaltung beginnt am Donnerstag, 29. September in Hiddenhausen in der Gemeindebücherei, Rathausplatz 15, um 19 Uhr.

In einem gesunden Organismus sollten sich Säuren und Basen in einem ausgewogenen Verhältnis befinden. Fehlernährung, Alkohol, Nikotin, Stress

und seelische Unausgeglichenheit führen dazu, dass wir fast alle übersäuert sind.

Die Übersäuerung, so schreibt die VHS, könne von der Einschränkung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit bis hin zu ernststen Erkrankungen führen.

Eine Abendkasse wird eingerichtet.

Es wird um Anmeldung bei der VHS bis zum 24. September gebeten, Tel.: (0 52 21) 59 05 20. [www.vhsimkreisherford.de](http://www.vhsimkreisherford.de)

Einem Teil unserer heutigen Ausgabe (ohne Postbezieher) liegen folgende Prospekte bei:

Unsere Kunden belegen oftmals nur Teilausgaben für ihre Prospekte. Daher kann es vorkommen, dass Sie heute einen oder mehrere der genannten Prospekte nicht vorfinden.

Weitere Fragen beantworten wir Ihnen gerne! Telefon (05 21) 5 55-6 26 oder Fax (05 21) 5 55-6 31



## Mittagstipp

am 22. September 2011

Gut und günstig essen.



Jetzt auch online: [nw.de/herford](http://nw.de/herford)

**Hotel Pfennigkrug** Tel. 59 97-77  
Engerstraße 82, 32051 Herford

Bunter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Joghurt dressing, dazu Vollkornbaguette **7,30 €**

Gegrillte Haxe mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Senf (Montag 6,60 €) **7,10 €**

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

**Elsbach-Restaurant & Bar** Tel. 28 28 28  
Goebenstraße 3-7, 32052 Herford

Tomatencremestüppchen mit Sahne und Croutons **5,50 €**

Schnitzel mit Pommes frites und Champignons à la Creme, Salat **7,50 €**

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

**Fleischerei Overbeck** Tel. 5 61 76  
Wellbrocker Weg 54, 32051 Herford

Oktoberfestwoche bei Overbecks

Matjesfilet in Sahnesoße, nach altem Hausrezept, dazu gibt es knusprige Bratkartoffeln **4,95 €**

Putenpfanne Bavaria mit Spiralnudeln, frischem Marktgemüse und Blauschimmelkäse **4,95 €**

Komm ... wir gönnen uns was Gutes von Overbecks!

Die NW und die lokale Gastronomie wünschen guten Appetit!  
Inserieren auch Sie Ihr Mittagstisch-Angebot.  
Ihre Ansprechpartnerin:  
Annegret Griesel, Tel. (0 52 21) 5 91 30  
oder [annegret.griesel@neue-westfaelische.de](mailto:annegret.griesel@neue-westfaelische.de)