

Heimatwettbewerb 2020



Kulinarische Reise durch Ostwestfalen-Lippe



ADAC
Ostwestfalen-
Lippe e.V.

ADAC



» Beratung & Buchung in Ihrem ADAC Reisebüro

Bielefeld

Eckendorferstr. 36 
T 0521 1081140
reise.bielefeld@owl.adac.de

Detmold

Paulinenstr. 64 
T 05231 23407
reise.detmold@owl.adac.de

Minden

Königstr. 105 
T 0571 23156
reise.minden@owl.adac.de

Paderborn

Kamp 9 
T 05251 24174
reise.paderborn@owl.adac.de

**ADAC
Ostwestfalen-
Lippe e.V.**



Heimatwettbewerb 2020

**Eine kulinarische Reise
durch Ostwestfalen-Lippe**



„Willst du immer weiter schweifen?

Sieh, das Gute liegt so nah.“

Grußwort der Regierungspräsidentin Judith Pirscher zum ADAC Heimatwettbewerb 2020

Fotograf: Martin Steffen, Bochum, LWL

Sehr geehrte Damen und Herren,

liebe Freunde des Heimatwettbewerbs,

in meinem ersten Jahr als Schirmherrin des ADAC-Heimatwettbewerbs darf ich Sie zu einer „etwas anderen kulinarischen Reisen durch Ostwestfalen-Lippe“ begrüßen und einladen.

Schon Johann Wolfgang von Goethe erkannte, dass keine weiten Reisen erforderlich sind, um sich selbst etwas Gutes zu tun. Unsere Region bietet unterschiedlichste Möglichkeiten, die es zu entdecken gilt.

Geprägt von Artenvielfalt, Agrarlandschaften und Aktiverlebnissen bietet Ostwestfalen-Lippe eine hervorragende Kulisse kulinarischer Möglichkeiten. Das Touristik-Team hat Ihnen in diesem Jahr eine gelungene, bunte Mischung an genüsslichen Erlebnissen zusammengestellt. Ein Einblick in die Welt der Bienen oder der Besuch des Ziegencafés vermag Groß und Klein einen unvergesslichen Tag zu bescheren. Für alle Nachtschwärmer bietet sich der Besuch eines Dinners im Dunkeln an. Mit dem Frühjahr beginnt auch die Kirmessaison – vielleicht besuchen Sie auch die Lebkuchenfabrik, um zu erfahren, wo die traditionellen bunten Herzen an den Kirmes-Ständen ihren Ursprung haben.

Lassen Sie sich auch in diesem Jahr einmal wieder von der Abwechslung unserer Heimat überraschen und genießen Sie – denn „das Gute liegt so nah.“

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei Ihrer Reise und alles Gute für die Zukunft.

Ihre

(Judith Pirscher)



Grußwort zum ADAC Heimatwettbewerb 2020

Liebe Teilnehmer des 59. ADAC Heimatwettbewerbes,
in diesem Jahr haben Sie wieder die Gelegenheit, auf angenehme Art und Weise per Auto, Bahn, Fahrrad oder zu Fuß unsere schöne Heimat in Ostwestfalen-Lippe kennenzulernen.

Wir schicken Sie auf eine kulinarische Reise durch OWL. Lassen Sie sich bei diesem Wettbewerb treiben und folgen Sie Ihren Sinnen, lernen Sie die typisch ostwestfälischen kulinarischen und geistigen Genüsse kennen. Nehmen Sie sich Zeit für die einzigartigen Lokalitäten in unserer Region und entspannen Sie bei gutem Essen sowie erlesenen Getränken. Gerade in der heutigen Zeit kommt das oft zu kurz.

Mit unserem Heimatwettbewerb entdecken Sie 23 Suchpunkte mit unterschiedlichsten Köstlichkeiten. Die Orte, die wir suchen, liegen sehr schön zwischen Teutoburger Wald, Wiehengebirge, Weserbergland, dem Eggegebirge und dem angrenzenden Kreis Soest.

Die regionalen und saisontypischen Produkte werden maschinell oder in Handarbeit hergestellt und haben über Jahre eine hohe Qualität erreicht, sodass sie über die Grenzen hinaus bekannt sind. Ostwestfalen-Lippe hat kleine und feine Besonderheiten, die sich nicht zu verstecken brauchen.

Ob süße, saure oder salzige Schlemmereien, Gemüse oder Obst, Fisch oder Fleisch, edle Getränke, all diese verschiedenen Delikatessen können Sie vom 1. April bis 30. September besichtigen und in Hofläden oder Restaurants genießen. Dieser Heimatwettbewerb macht Lust auf mehr und ist für die ganze Familie geeignet.

Ich würde mich freuen, wenn diese geschmackvolle Reise bei Ihnen großen Anklang findet und ich Sie Ende dieses Jahres, am 1. Advent, wieder zur alljährlichen Abschlussfeier begrüßen darf.

Ihre Kerstin Hempelmann
Touristikreferentin
ADAC OWL e.V.

Ausschreibung

1. Veranstalter und Veranstaltung

Der Allgemeine Deutsche Automobil-Club Ostwestfalen-Lippe e. V. veranstaltet unter der Schirmherrschaft der Regierungspräsidentin Frau Judith Pirscher seinen 59. Touristischen Wettbewerb unter der Bezeichnung

Eine kulinarische Reise durch Ostwestfalen-Lippe

Der Wettbewerb beginnt am 1. April 2020 und endet am 30. September 2020.

Die beigefügte Kontrollkarte mit der Lösung ist spätestens am 30. September 2020 (Poststempel) an den ADAC Ostwestfalen-Lippe, Abteilung GS/Touristik, Eckendorfer Str. 36, 33609 Bielefeld einzusenden.

Das Heft bleibt im Besitz des Teilnehmers.

2. Teilnehmer

Teilnahmeberechtigt ist jedermann, der Freude an der Touristik hat. Eine Mitgliedschaft im ADAC ist nicht zwingend vorgeschrieben.

3. Nenngeld

Das Nenngeld beträgt

15,00 Euro für ADAC-Mitglieder

17,50 Euro für Nichtmitglieder

und ist spätestens am 30. September 2020 zu zahlen.

Es kann in allen Geschäftsstellen des ADAC Ostwestfalen-Lippe bar entrichtet oder auf das Konto 248 960 7 bei der Commerzbank AG, Filiale Herford (BLZ 494 400 43), Kennwort Heimatwettbewerb überwiesen werden.

IBAN: DE94 4944 0043 0248 9607 00

BIC: COBADEFFXXX

4. Durchführung des Wettbewerbs

Von den 23 im Teilnehmerheft gezeigten Suchpunkten müssen für den Heimatwettbewerb 16 ausfindig gemacht und aufgesucht werden.

Die Auswahl dieser Suchpunkte sowie die Reihenfolge der Anfahrt sind den Teilnehmern freigestellt. Die Aufgabe ist erfüllt, wenn das Ziel gefunden ist und die Fragen beantwortet sind.

5. Wertung

Für jede richtig beantwortete Frage werden 5 Punkte vergeben.

Jeder Teilnehmer, der 280 Punkte erreicht, erhält die Plakette des Heimatwettbewerbes 2020.

Teilnehmer, die weniger Punkte erreichen, können nicht gewertet werden.

Die fünf Ortsclubs des ADAC mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhalten einen Ehrenpreis. Dazu werden die Punkte der teilnehmenden Ortsclubmitglieder, die gleichzeitig ADAC-Mitglied sein müssen, addiert. Gewertet werden Ortsclubs mit mindestens fünf Teilnehmern. Die Ortsclubs reichen bis zum 30. September 2020 eine Liste mit den Namen der teilnehmenden Ortsclubmitglieder bei der Abteilung GS/Touristik ein.

Die Touristik-Abschlussveranstaltung findet am Nachmittag des 29. November 2020 (1. Advent) statt.

Teilnehmer, die nachweislich an 25, 40 oder 50 Wettbewerben des ADAC Ostwestfalen-Lippe teilgenommen haben, erhalten eine besondere Anerkennung. Legen Sie dazu bitte bis zum 30. September 2020 die ausgewerteten Teilnehmerhefte oder Kontrollkarten in einer Geschäftsstelle des ADAC Ostwestfalen-Lippe vor.

6. Allgemeines

Die Teilnehmer erkennen durch ihre Nennung zum Wettbewerb die Ausschreibungen an. Der ADAC Ostwestfalen-Lippe lehnt den Teilnehmern und Mitfahrern gegenüber jede Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ab, die vor, während oder nach der Veranstaltung eintreten. Die Teilnehmer und Mitfahrer fahren in jeder Hinsicht auf eigene Gefahr.

Allgemeiner Deutscher Automobil-Club (ADAC) Ostwestfalen-Lippe e. V.

Kerstin Hempelmann
Touristikreferentin

Bielefeld, im Februar 2020

Idee und Text:

Michael Wannow
Peter Gretsch

Fotos:

Jürgen Hoffmann
Michael Wannow

Titelbild:

Sebastian Ruthe
ruhe-photo.de

Ausschreibung für den Wanderpokal des Ehrenvorsitzenden des ADAC Ostwestfalen-Lippe e. V. Herrn Wolf-Otto Weitekamp zum Heimatwettbewerb

1. Veranstalter und Veranstaltung

Der Allgemeine Deutsche Automobil-Club Ostwestfalen-Lippe e. V. veranstaltet die Fahrt um den Wanderpokal anlässlich des 59. Heimatwettbewerbes in Ostwestfalen-Lippe.

Der Wettbewerb beginnt am 1. April 2020 und endet am 30. September 2020.

Die beigefügte Kontrollkarte mit der Lösung ist spätestens am 30. September 2020 (Poststempel) an den ADAC Ostwestfalen-Lippe, GS/Touristik, Eckendorfer Straße 36, 33609 Bielefeld einzusenden.

Das Heft bleibt im Besitz des Teilnehmers.

2. Teilnehmer

Teilnahmeberechtigt ist jedermann, der Freude an der Touristik hat.

3. Nenngeld

Zusätzliches Nenngeld für die Teilnahme an der Wertung zum Wanderpokal wird nicht erhoben.

4. Durchführung des Wettbewerbs

Die im Teilnehmerheft gezeigten Suchpunkte müssen vom Teilnehmer ausfindig gemacht und aufgesucht werden. Die Reihenfolge der Anfahrt ist freigestellt. Die Aufgabe ist erfüllt, wenn das Ziel gefunden ist und die Fragen beantwortet sind.

5. Wertung

Für jede richtig beantwortete Frage werden 5 Punkte vergeben.

Es können maximal 460 Punkte erzielt werden. Der Teilnehmer mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält den Pokal. Bei Punktgleichheit erhält derjenige den Pokal, der in der Reihenfolge der Suchpunkte gemäß Aufgabenheft am längsten fehlerfrei geblieben ist. Bei absoluter Gleichheit entscheidet das Los.

Weitere Platzierte werden mit Sachpreisen bedacht.

Der Wanderpokal wird jährlich neu ausgegeben. Der Originalwanderpokal verbleibt im Club-Haus und wird mit dem Namen des Jahressiegers versehen. Der Sieger erhält einen Erinnerungspokal. Nach dreimaligem Gewinn in Folge oder fünfmaligem Gewinn mit Unterbrechung verbleibt der Originalpokal im Besitz des erfolgreichen Teilnehmers.

6. Allgemeines

Die Teilnehmer erkennen durch ihre Nennung zum Wettbewerb die Ausschreibungen an. Der ADAC Ostwestfalen-Lippe lehnt den Teilnehmern und Mitfahrern gegenüber jede Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ab, die vor, während oder nach der Veranstaltung eintreten. Die Teilnehmer und Mitfahrer fahren in jeder Hinsicht auf eigene Gefahr.



Allgemeiner Deutscher Automobil-Club (ADAC)

Ostwestfalen-Lippe e. V.

Kerstin Hempelmann

Touristik-Referentin

Bielefeld, im Februar 2020

Suchpunkt 1



Klosterkrug

Eingebettet in das Weserbergland im Osten, den Teutoburger Wald/Eggegebirge im Westen und an das Lipperland im Norden befindet sich ein Ort, der Geschichte atmet. Nahezu 900 Jahre Geschichte steckt in dem Gebäude, in dem sich heute ein Hotel mit Restaurant befindet. Gegründet im Jahre 1128 als Benediktinerkloster mit 12 Mönchen, diente das Gebäude als Abtei, bis es 1803 durch die Säkularisierung zum Eigentum des Königreichs Preußen erklärt wurde. Noch heute ist die religiöse Geschichte zu spüren. Wegen des "Bildnisses der schmerzhaften Mutter Gottes" ist der Ort ein anerkannter Wallfahrtsort. Die ehemalige Abteikirche ist mittlerweile die Pfarrkirche der Gemeinde St. Jakobus der Ältere. Wander- und Pilgeretappen von jeweils 10 bis 15 km Länge führen direkt an der ehemaligen Abtei entlang und sind gekennzeichnet durch das "Weg-der-Stille-Logo".

Bis ins 20. Jahrhundert wurde der Klosterhof landwirtschaftlich genutzt. Die umgebauten Gebäude sind seit 2006 öffentliche Begegnungs- und Bildungsstätte mit musikalischem Schwerpunkt.

Das heutige Hotel/Restaurant befindet sich im Klosterkrug. Schon seit dem 18. Jahrhundert versorgt das Refectorium die Gäste mit landestypischen Speisen, die zum Großteil von heimischen Märkten, Lieferanten, Revieren und Gewässern, sowie aus eigenem Anbau stammen.

Soeben noch im Jagdrevier – jetzt frisch auf dem Tisch

Die hausgemachte Wildschweinsülze, das Carpaccio vom Hirschrücken, der stramme Max mit Wildschinken oder der Rehfleisch-Burger – sie alle sind zu beliebten Klosterkrug-Klassikern geworden.

?

1. Zu welcher Stadt gehört der hier abgebildete Klosterkrug?
2. Welche Jahreszahl sehen Sie über der Eingangstür?
3. In der Nähe des Einganges befindet sich ein Briefkasten der Deutschen Post. Wann wird der Briefkasten am Montag geleert?
4. Wann wird der Briefkasten am Samstag geleert?

Öffnungszeiten: Montag und Dienstag ab 17.00 Uhr
Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr



Brennerei im Begatal

Natürlich, lippisch, störrisch. Das sind die Eigenschaften der Erzeugnisse einer Brennerei, die es auf dem Gutshof im Lipperland gibt. 1284 wurde die Fachwerkscheune gebaut und ist bis heute durch die Familie in Betrieb. Vater und Söhne bewirtschaften die Felder und Wiesen, auf denen die Kräuter für die Erzeugnisse geerntet werden. Neben diversen alkoholischen Getränken, wie Wacholder, Gin oder Obstbrände hat die Gutshof Brennerei auch ein kulinarisches Angebot im hauseigenen Restaurant mit Leckereien vom Grill oder frisch gebackenem Kuchen. Als traditioneller Familienbetrieb führt die Familie den Generationenvertrag fort und gibt der Natur das zurück, was entnommen wurde. So wird beispielsweise für jede 6. Flasche Gin eine Eiche gepflanzt, für jede 6. Flasche Wacholder ein Wacholderstrauch und für jede 6. Flasche Obstbrand ein Obstbaum.

1. Wie heißt der Ortsteil der Gemeinde im Begatal?
2. Wie ist der Name der Familie, die diesen Hof und die Brennerei betreibt?
3. In welchem Jahr wurde das Gebäude, in dem sich auch der Hofladen befindet, erbaut?
4. In welchem Jahr wurde dieses Gebäude erneuert?

Die Gartenwirtschaft ist geöffnet:

Mittwoch 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr
Samstag 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr



Ehemalige Martini-Kirche

Essen und Trinken im Haus Gottes.

Wer eine besondere Location für ein Frühstück, Brunch oder abendliches Dinner sucht, ist hier genau richtig. Die Örtlichkeit befindet sich in einem Ortsteil einer kreisfreien Stadt, der den gleichen Namen einer bekannten kirchlichen Stiftung hat. Die im 19. Jahrhundert errichtete Kirche wurde 2005 vollständig saniert. Somit entstand eine moderne Innenarchitektur mit spannendem Lichtszenario. Ein Ort, der sich trotzdem noch ein bisschen von seinem alten Geheimnis bewahrt hat, wurde so zu einem Refugium jenseits von alltäglichem Stress und mannigfaltiger Unruhe. Zum Zeitpunkt seiner Eröffnung war die Location einzigartig in Deutschland. Tageszeitungen, Magazine und TV-Sender berichteten bundesweit über die Eröffnung. Selbst das japanische Fernsehen schickte ein Fernsenteam und sendete einen längeren Bericht zur Primetime.



1. In welcher kreisfreien Stadt befindet sich die ehemalige Martini-Kirche?
2. Auf der gegenüberliegenden Straßenseite befindet sich welches Gewerbe?
3. Zu welcher Kette gehört die gegenüberliegende Tankstelle?
4. An dem gegenüberliegenden Gebäude weist ein angebrachtes Schild auf einen Reifendienst hin. Wie ist der Name des Reifendienstes?

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr
 Samstag: 12.30 Uhr bis 23.00 Uhr, Frühstücksbuffet: 09.00 bis 12.00 Uhr
 Sonntag: 14.00 Uhr bis 22.00 Uhr, Familienbrunch: 10.00 bis 14.00 Uhr



Heringsfängermuseum

Während der etwa 100-jährigen deutschen Heringsfischerei ab 1872 galt das Gebiet der Mittelweser mit den Westfalen, Hannoveranern und den Schaumburg-Lippern als das Größte zusammenhängende Wohngebiet deutscher Heringsfänger. An dem Ort, nördlich von Minden, nahe der Weser und Ösper wurde ein Museum erbaut, welches die Geschichte von Heimat und Heringsfängern erzählt.

Das Museum ist in drei Häuser unterteilt. Zum einen werden die Trachten aus Nordwestfalen, Südwesthannover und Schaumburg gezeigt. Zum anderen wird das handwerkliche Geschick der Heringsfänger deutlich.

Im dritten Haus befindet sich eine Ausstellung von Porzellan und Leinen. Dies soll den häuslichen Lebensstandard vermitteln.

Nach dem Museumsbesuch gibt es die Möglichkeit, den Tag mit einem Stück Kuchen und einer Tasse Kaffee im museumseigenem Café gemütlich ausklingen zu lassen.



1. Zu welcher Stadt gehört der Ortsteil, in dem sich das Museum befindet?
2. Der Anker vor dem Eingang des Museums ist ein Geschenk der Segelstadt an der Förde. Um welche Stadt handelt es sich?
3. In welchem Jahr fand die Schenkung statt?
4. Um was für einen Ankertyp handelt es sich?

Öffnungszeiten an Sonntagen von 14:00 - 17:00 Uhr

An Feiertagen bleibt das Museum geschlossen.

29. März 2020, 26. April 2020, 10. Mai 2020, 24. Mai 2020, 14. Juni 2020, 28. Juni 2020, 12. Juli 2020, 26. Juli 2020, 09. August 2020, 23. August 2020, 13. September 2020, 27. September 2020, 11. Oktober 2020, 25. Oktober 2020, Tag der Heringsfänger 2020, 11. Oktober 2020 ab 14:00 Uhr

TOURISTIK-INFORMATION

Organisation:

Vorsitzender

Bernd Noltekuhlmann Wittighöferheide 1
32657 Lemgo
Tel. o 52 61/ 6 84 06

Touristik-Referentin

Kerstin Hempelmann Hohlweg 8
32120 Hiddenhausen
Tel. o 52 23/ 8 55 44

Arbeitskreis Touristik

Diesem gehören neben der Touristik-Referentin folgende Mitglieder an:
(in Klammern die jeweiligen Zuständigkeitsbereiche)

Jürgen Hoffmann Hornscher Weg 6 (Heimatwettbewerb)
32657 Lemgo
Tel. o 52 61/ 7 22 29

Wilfried Hillbrink Amselhöhe 10 (Stern- u. Zielfahrten)
32756 Detmold
Tel. o 52 31/ 3 49 61

Michael Bartz Baumheide 12 (Motorrad-Fahrten)
33813 Oerlinghausen
Tel. o 52 02/ 15 75 41

ADAC Ostwestfalen-Lippe/Bereich Touristik

Michael Wannow Eckendorfer Str. 36
33609 Bielefeld
Tel. 05 21/ 1 08 11 70, Fax 05 21/ 1 08 12 70

EHRENTAFEL

Träger des Touristik-Abzeichens des ADAC Ostwestfalen-Lippe

GOLD

Manfred Ansorge	Bielefeld	1979
Günther Schneider	Oerlinghausen	1980
Gerhard Schaarschmidt	Detmold	1983
Heinrich Gerstberger †	Herford	1983
Theo Fahnenstich †	Versmold	1984
Günter Grube †	Bielefeld	1984
Ernst Kleinfeld †	Stukenbrock	1984
Dieter Hintzsche-Oehme †	Minden	1985
Rita Kleinfeld	Stukenbrock	1985
Dieter Möller	Bielefeld	1985
Jürgen Weege	Lemgo	1985
Werner Bauerrichter	Lemgo	1986
Harry Wagner †	Extertal	1986
Rolf Gerstberger	Herford	1987
Dieter Wolf	Dörentrup	1987
Werner Büngener †	Dörentrup	1988
Carlheinz Fahrenbach †	Bielefeld	1988
Franz-Josef Heinze †	Versmold	1988
Klaus Klaper †	Bielefeld	1988
Roland Vahrenholt	Bielefeld	1988
Hans Bauerrichter †	Lemgo	1989
Bernhard Dreckschmidt	Bünde	1989
Roland Goelz	Bielefeld	1989
Willy Schütte	Porta Westfalica	1989
Heinrich Biermann	Bünde	1990
Kurt Hinrichs †	Versmold	1990
Ewald Stürer †	Langenberg	1990
Carsten Ansorge	Bielefeld	1992
Wilhelm Moswinkel	Espelkamp	1992
Hans Stieghorst †	Bielefeld	1992
Detlef Ulrich	Blomberg	1992
Hans-Dietrich Klemm †	Halle	1993
Walter Reuter	Bielefeld	1993
Hans Knappe	Enger	1994
Thomas Klemmt	Stukenbrock	1995
Hans Stieglmeyer	Bünde	1995
Winfried Beck	Bielefeld	1996
Heinrich Krewerth	Harsewinkel	1997
Jupp Schiermeyer †	Paderborn	1998
Hans-Heinrich Heeren	Detmold	1999
Siegfried Ahrend	Kalletal	2000
Dieter Bäuerle	Herford	2003
Karl-Heinz Eickmeier †	Hiddenhausen	2003
Friedhelm Kirchhof	Detmold	2003
Hans-Jürgen Meierkord	Bad Salzflun	2003
Manfred Krückemeier	Minden	2004
Rudolf Sander	Porta Westfalica	2004
Heinrich Simpson	Bielefeld	2004

Siegfried Stolze	Minden	2004
Eva-Maria Trommer	Enger	2004
Ilse Knappe †	Enger	2005
Wilfried Hillbrink	Detmold	2006
Manfred Roepke	Minden	2006
Ulrich Albrecht	Hiddenhausen	2007
Rolf Habighorst †	Bielefeld	2007
Christina Schumacher	Hiddenhausen	2007
Klaus Brinkmann	Herford	2008
Michael Stachowski	Bad Salzuflen	2008
Erich Anderweit	Bielefeld	2009
Gert Fuhrländer †	Witten	2009
Frank Gießelmann	Hiddenhausen	2009
Dieter Homann	Essen	2009
Hans Joachim Just †	Bielefeld	2009
Karl-Ernst Maschinski	Unna	2009
Manfred Paehr	Unna	2009
Kurt Preuß	Hövelhof	2009
Hans-Erich Schlockermann	Bönen	2009
Giesela Teß	Lübeck	2009
Siegfried Ulrich †	Apolda	2009
Hans-Jörg Wilheine	Hannover	2009
Alexander Bärwolf	Hamm	2010
Siegfried Bez	Osnabrück	2010
Wolfgang Beike	Bielefeld	2010
Karl Heinz Busch †	Herten	2010
Wilfried Graf	Sprockhövel	2010
Klaus Hasenbein	Herne	2010
Renate Hasenbein	Herne	2010
Frank Heinrich	Eppelborn	2010
Gerhard Hempelmann	Hiddenhausen	2010
Horst Klotzer	Rennerod	2010
Herbert Kochalewicz	Kaufbeuren	2010
Karl Krogull	Herten	2010
Ursula Labjon	Bochum	2010
Friedhard Lobe	Wermelskirchen	2010
Hans-Dieter Meurs	Hattingen	2010
Jürgen Moses	Minden	2010
Detlef Nöhning	Lünen	2010
Siegfried Paehr	Unna	2010
Christa Piszcek	Castrop Rauxel	2010
Rolf Plewka	Hiddenhausen	2010
Dietmar Reinhardt	Bodenfelde	2010
Bärbel Schlockermann	Bönen	2010
Udo Schlüter	Herford	2010
Klaus Schmalgemeyer	Dortmund	2010
Oliver Schumacher	Hiddenhausen	2010
Erika Smit	Bramsche	2010
Erich Teß	Lübeck	2010
Friedrich Wischmeier	Minden	2010
Peter Witzke	Minden	2010
Hans-Reiner Delhey	Dortmund	2011
Wolfgang Jülich	Iserlohn	2011

Friedel Kassau	Bayreuth	2011
Egon Kötterheinrich	Steinfurt	2011
Gerhard Piepenstock	Nachrodt-Wiblingwerde	2011
Britta Pinnau	Hamburg	2011
Helmut Smit	Bramsche	2011
Kurt Teichner	Hebertsfelden	2011
Harald Kalder	Hövelhof	2012
Eginhard Elgert	Herford	2012
Ludwig Jais	Kissing	2012
Andreas Köhnke	Schloß Holte-Stukenbrock	2013
Ludwig Ziegelgänsberger	Garching	2013
Heinz Nägeler	Lünen	2014
Dieter Gläsker	Herford	2016
Ulrich Schlingmeier	Dörentrup	2016
Ludwig Jais	Kissing	2017
Thomas Just	Bielefeld	2017
Bernd Schultz	Bielefeld	2017
Heidi Möller	Bielefeld	2018
Roswitha Dreckschmidt	Bünde	2018

SONDERSTUFE

Manfred Ansorge	Bielefeld	1985
Günter Grube †	Bielefeld	1989
Heinrich Gerstberger †	Herford	1990
Gerhard Schaarschmidt	Detmold	1990
Klaus Klaper †	Bielefeld	1993
Roland Vahrenholt	Bielefeld	1993
Jürgen Weege	Lemgo	1993
Werner Büngener †	Dörentrup	1994
Ernst Kleinfeld †	Stukenbrock	1994
Dieter Möller	Bielefeld	1995
Ewald Stür †	Langenberg	1996
Heinrich Biermann	Bünde	1997
Bernhard Dreckschmidt	Bünde	1998
Hans Knappe	Enger	1999
Carsten Ansorge	Bielefeld	2000
Winfried Beck	Bielefeld	2001
Heinrich Krewerth	Harsewinkel	2002
Roland Goelz	Bielefeld	2003
Willy Schütte	Porta Westfalica	2004
Dieter Bäuerle	Herford	2008
Karl-Heinz Eickmeier †	Hiddenhausen	2008
Friedhelm Kirchhof	Detmold	2008
Ilse Knappe †	Enger	2011
Dieter Homann	Essen	2013
Manfred Paehr	Unna	2013
Hans-Erich Schlockermann	Hamm	2013
Alexander Bärwolf	Hamm	2014
Gert Fuhrländer †	Witten	2014
Herbert Kochalewicz	Kaufbeuren	2014
Karl Krogull	Herten	2014
Ursula B. Labjon	Bochum	2014
Friedhard Lobe	Wermelskirchen	2014

Karl-Ernst Maschinski	Unna	2014
Hans-Dieter Meurs	Hattingen	2014
Detlef Nöhring	Lünen	2014
Siegfried Paehr	Unna	2014
Bärbel Schlockermann	Hamm	2014
Christina Schumacher	Hiddenhausen	2014
Erich Teß	Lübeck	2014
Gisela Teß	Lübeck	2014
Hansjörg Wilheine	Hannover	2014
Klaus Hasenbein	Herne	2015
Wolfgang Jülich	Iserlohn	2015
Horst Klotzer	Rennerod	2015
Siegfried Bez	Osnabrück	2016
Hans-Reiner Delhey	Dortmund	2016
Renate Hasenbein	Herne	2016
Frank Heinrich	Eppelborn	2016
Egon Kötterheinrich	Steinfurt	2016
Kurt Teichner	Hebertsfelden	2016
Friedel Kassau	Bayreuth	2018

TOURISTIK-ABZEICHEN DES ADAC OSTWESTFALEN-LIPPE

Verleihung im Jahr 2019

In Bronze

Harald Müller	Bad Salzuflen
Manfred Oehlenberg	Augustdorf

In Silber

Karl-Heinz Rudolph	Herford
--------------------	---------

In Gold

Willy Schwagmeier	Herford
-------------------	---------

Sonderstufe

Heinz Nägeler	Lünen
---------------	-------

HEIMATWETTBEWERB 2019

Wasser - Quell des Lebens

Teilnehmer: 189

Die besten Ortsclubs des ADAC Ostwestfalen-Lippe

	Teiln.	Punkte
1. LAC Detmold e.V. im ADAC, Detmold	15	7.171
2. Motorsportclub Senne e.V. im ADAC, Bielefeld	13	5.915
3. Herforder Motorsportclub 1923 e.V. im ADAC, Herford	8	3.325
4. MSC Heeren-Werve e.V. im ADAC, Unna	6	2.699
5. Sportfahrer-Gemeinschaft Rinteln e.V. im ADAC, Rinteln	5	2.250

Die erfolgreichsten Teilnehmer um den Wanderpokal des ehemaligen Vorsitzenden des ADAC Ostwestfalen-Lippe e. V.

1. Karin Ohmke	Bielefeld
2. Carola Bäuerle	Herford
3. Friedhard Lobe	Wermelskirchen
4. Andreas Ohmke	Schloß Holte-Stukenbrock
5. Heinz-Dieter Kleinfeld	Detmold
6. Wolfgang Seiltz	Schloß Holte-Stukenbrock
7. Roland Vahrenholt	Bielefeld
8. Heidi Möller	Bielefeld
9. Doris Runzer	Herford
10. Helmut Berger	Oerlinghausen

Die erfolgreichsten Teilnehmer der Oldtimer Serie 2019

1. Manfred Montua	Hiddenhausen
2. Ursula Montua	Hiddenhausen
3. Volker Tiemeyer	Bünde
4. Marvin Mattern	Hiddenhausen
5. Karl-Heinz Rudolph	Herford
6. Jonathan Mattern	Hiddenhausen
7. Katja Buchholz	Löhne
7. Olaf Buchholz	Löhne
7. Petra Wiegers-Mattern	Hiddenhausen
10. August-Wilhelm Kronsbein	Bielefeld

Richtlinien zur Verleihung des Touristik-Abzeichens des ADAC Ostwestfalen-Lippe e. V.

Um Teilnahme und Erfolge von Mitgliedern bei touristischen Veranstaltungen anerkennen zu können, stiftet der ADAC Ostwestfalen-Lippe e. V. – vormals ADAC Westfalen-Ost e. V. – seit 1976 das **TOURISTIK-ABZEICHEN** für ADAC-Mitglieder, die ihren Wohnsitz in Ostwestfalen-Lippe haben.

Seit dem Jahr 2007 stiftet der ADAC Ostwestfalen-Lippe e. V. allen ADAC-Mitgliedern sein

TOURISTIK-ABZEICHEN.

1. Allgemeines

- 1.1 Das Touristik-Abzeichen wird in Bronze, Silber, Gold und Sonderstufe verliehen.
- 1.2 Für den Erwerb des Abzeichens werden Ziel- und Sternfahrten, Heimat- und Touristik-Wettbewerbe, touristische und tourensportliche Oldtimerfahrten sowie Campingtreffen (Pkw, Motorräder und Motorboote) gewertet, die in den Terminkalendern der ADAC-Zentrale, der Ausschreibung für den ADAC-Oldtimer-Cup Westfalen-Lippe und der Ausschreibung des ADAC Classic Revival Pokales verzeichnet sind. Die Zahl der in einem Kalenderjahr zu wertenden Veranstaltungen wird auf maximal 30 festgesetzt.
- 1.3 Veranstaltungen, die vor dem 01.01.2007 von Erstbewerbern absolviert wurden, können nicht gewertet werden.
- 1.4 Das Touristik-Abzeichen kann nur von ADAC Mitgliedern erworben werden.
- 1.5 Der Bewerber hat sich in der vom Regionalclub auszustellenden Wertungskarte die Teilnahme an einer Fahrt, einem Treffen oder einem Wettbewerb vom Veranstalter bestätigen zu lassen. Die Wertungskarte ist bis zum 31.10. eines jeden Jahres der Touristik-Abteilung zu übersenden. Für die Zuteilung von Zusatzpunkten für die Teilnahme an einer Sonderwertung im Rahmen einer Fahrt ist die Vorlage der Ergebnisliste oder einer schriftlichen Bestätigung des Veranstalters erforderlich.
- 1.6 Festgestellte Unkorrektheiten im Rahmen der Touristik-Wertung führen zum Verlust aller bisher errungenen Punkte.
- 1.7 Die Verleihung des Touristik-Abzeichens erfolgt

in Bronze	bei 250 Pkt.	in Gold	bei 1.000 Pkt.
In Silber	bei 500 Pkt.	als Sonderstufe	bei 2.500 Pkt.
- 1.8 Bei Erreichung von 4.000 und jeweils 1.000 weiteren Punkten erfolgt die Vergabe von Sachpreisen.

2. Punktbewertung für das Touristik-Abzeichen

- 2.1 Ziel- oder Sternfahrten, Ortsclub-Heimattwettbewerbe, touristische und tourensportliche Oldtimerfahrten und Campingtreffen mit einer Dauer von höchstens 5 Tagen 8 Punkte
- 2.2 Ziel- oder Sternfahrten, Ortsclub-Heimattwettbewerbe und Campingtreffen und -fahrten, die über einen längeren Zeitraum laufen 5 Punkte
- 2.3 Bei Beteiligung an einer Sonderwertung werden je Fahrt zusätzlich vergeben 3 Punkte
- 2.4 Teilnahme in der Wertung an Heimattwettbewerben des ADAC Ostwestfalen-Lippe 25 Punkte
- 2.5 Teilnahme in der Wertung an einem Heimat- oder Touristik-Wettbewerb eines anderen ADAC-Regionalclubs 10 Punkte
- 2.6 Für jede Veranstaltung des Regionalclubs Ostwestfalen-Lippe und dessen Ortsclubs zusätzlich 5 Punkte

12. Februar 2007

Wolf-Otto Weitekamp
Vorsitzender



Spargel- und Obsthof

Hier im Norden Nordrhein-Westfalens begann der Anbau von Spargel, Heidelbeeren, Himbeeren und Erdbeeren schon im Jahr 1954. Angebaut wird auf rund 600 ha Land. Der Betrieb verfügt über eine eigene Sortierhalle, Verpackungsstation und einen großen Fuhrpark, der täglich die Verkaufsstände in z.B. Minden, Bad Oeynhausen, Hannover, Osnabrück und Bielefeld mit frischer Ware beliefert. Mit dem Saisonstart im April beginnt die Kernzeit auf dem Hof.

Ein Ausflug in das Unternehmen ist für jede Altersklasse geeignet. Von der Spargeldiele über den Biergarten bis zum Café finden die Besucher eine große Auswahl an kulinarischen Möglichkeiten.

?

1. Wie heißt der Ortsteil der im äußersten Norden Nordrhein-Westfalens gelegenen Stadt?
2. Wie ist der Name des Spargelhofes?
3. Wie viele Fahrräder können gleichzeitig an der E-Bike Station geladen werden?
4. Was verbirgt sich auf dem Lageplan des Hofes unter der Nummer 13?

Öffnungszeiten von April - August:

Spargel-Diele täglich 11 - 22 Uhr
Hofladen täglich 8 - 20 Uhr



Bonbonmanufaktur

Die abgebildete Manufaktur lädt zum Selbstgestalten und Probieren für Groß und Klein ein. Sie befindet sich in der Nähe der B61, in der Stadt, die im 19. Jahrhundert als Kurbad gegründet wurde nachdem auf ihrem Gebiet eine Thermalquelle erbohrt wurde. In der Folgezeit entwickelte sich die Stadt zu einem Kurort von überregionaler Bedeutung.

Auch für Radfahrer ist das kulinarische Abenteuer optimal zu erreichen, da sich hier Weser Radweg und Else Werre Radweg kreuzen.

Von Kindergeburtstagen, über Hochzeiten, bis zum kulinarischen Erlebnis zu zweit, bietet das Ziel einen abwechslungsreichen Standort zum selber Herstellen und Probieren von Bonbons und Lutschern. Neben der Bonbonmanufaktur lädt das dazugehörige Restaurant und Café zu westfälischen Spezialitäten und hausgemachten Torten ein.



1. In welcher Bäderstadt befindet sich die Bonbonmanufaktur?
2. Wie nennt sich die Bonbonmanufaktur?
3. Wie heißt das dazugehörige Café und Restaurant?
4. Welche Einrichtung befindet sich im Gebäude links von der Manufaktur?

Restaurant & Café

1. April bis 30. September

Dienstag bis Freitag
11:00 bis 18:00 Uhr
Samstag
09:00 bis 18:00 Uhr
Sonntag und an Feiertagen
10:00 bis 18:00 Uhr

1. Oktober bis 31. März

Samstag
09:00 bis 18:00 Uhr
Sonntag
10:00 bis 18:00 Uhr

Bonbonkucherei

Ganzjährig

Donnerstag bis Sonntag
und an Feiertagen
11:00 bis 18:00 Uhr
oder nach Vereinbarung

Suchpunkt 7



Kulinarisch genießen

"Mit allen Sinnen genießen" lautet das Motto dieses Standortes, gelegen zwischen dem Wimmer Moor und dem Großen Diekfluss.

Ein Restaurant, eine Tapas-Bar, verschiedene Gärten, ein Feinkostladen und ein Kinderpark bieten viel Abwechslung. Die einzigartige Bauweise des Hauptgebäudes, in dessen Obergeschoss sich das Restaurant befindet, ist das Markenzeichen dieser Anlage. Es ist kreisrund, aus Stahl, Beton, Naturstein und Glas und ermöglicht den Gästen einen Rundumblick auf die wunderbare ostwestfälische Landschaft und die gesamte Anlage.

Die Außenanlage besteht hauptsächlich aus den "Gärten der Sinne", die sich auf über 4.000 qm verteilen. Inmitten von über 500 Pflanzenarten, Bachläufen und Steinbrücken kann in der Sommerzeit auch die Außengastronomie genossen werden. Angrenzend an die Gärten der Sinne bietet ein Abenteuerspielplatz den Kindern viel Spaß und Abwechslung.

?

1. In welchem Ortsteil der Gemeinde in der Nähe des Dümmers befinden wir uns?
2. Vor dem Eingang befindet sich eine Orientierungskarte. Unter welcher Nummer finden Sie das Amphitheater?
3. Was finden Sie unter der Nummer 21?
4. Aus welchem Grund werden die Besucher aufgefordert miteinander zu sprechen?

Öffnungszeiten:

Gastronomie

Dienstag bis Samstag
ab 14:30 Uhr
Sonntag ab 11:30 Uhr

Feinkostwelt

Dienstag bis Freitag
15:00 bis 19:00 Uhr
Samstag: 11:00 bis 18:00 Uhr
Sonntag: 13:00 bis 18:00 Uhr

Suchpunkt 8



Obsthof

Seit über 90 Jahren ist der Obsthof nun schon in Familienhand und das schon in der dritten Generation. Hier werden mit großer Leidenschaft Äpfel, Birnen, Pflaumen, Erdbeeren, Himbeeren und Sauerkirschen angebaut.

Der Hof befindet sich in der kleinsten Gemeinde im ostwestfälischen Kreis Herford.

Hier ist der perfekte Ort, um auch mal andere Apfelsorten zu probieren. Darüber hinaus finden Sie im Hofladen eine breite Auswahl an regionalen Produkten.

Im Zeitraum zwischen April und Oktober bietet der Obsthof eine Obsthofwanderung an. Hier bietet sich die Möglichkeit, den hausgemachten Apfelsaft zu kosten und bei einem Spaziergang die wunderschöne Obstplantage zu erkunden. Bei Interesse kann auch eine Tour mit geführter Treckerfahrt oder mit Verpflegung gebucht werden.

?

1. Zu welcher Gemeinde gehört der Obsthof?
2. Wie heißt der Betreiber des Hofes?
3. Womit wird der Betrieb überwacht?
4. Am Eingang zum Obsthof befindet sich eine Tafel, auf der die Früchte, die hier angebaut werden, an einem Baum hängen. Wie viele Blätter hat der Baum?

Der Hofladen ist das ganze Jahr von Montag bis Freitag 8 bis 18 Uhr und am Samstag 8.00 bis 13.00 Uhr geöffnet.



Privatbrauerei

Die hier abgebildete Brauerei feiert in diesem Jahr etwas Großes. Vor 175 Jahren wurde die Brauerei auf dem Hof Konrad Hermann Lappmann gegründet. Lappmann war Amtmann des Amtes Reckenberg und mit unternehmerischem Weitblick ausgestattet. Mit Hilfe eines Braumeisters aus Unterfranken, der sein Handwerk in bayerischen Brauereien gelernt hatte, wurde hier das erste Bier gebraut. 14 Jahre nach Gründung der Privatbrauerei wurde das heute noch genutzte Sudhaus errichtet. Hier werden im historischen Kupferkessel nach handwerklicher Braukunst über zehn verschiedene Biersorten gebraut. Neben den traditionellen Biersorten bietet die Brauerei, an der B55 zwischen Rheda-Wiedenbrück und Lippstadt gelegen, seit 1998 auch Biermischgetränke an.

Bei einer Brauereibesichtigung haben Besucher die Möglichkeit, modernste Technologie von der Etikettierung und Abfüllung bis zum Verpacken zu erleben. Nach der Besichtigungstour bietet die Brauerei Bier und kleine Snacks zur Verkostung an.

?

1. Wie heißt die Gemeinde, in der die Privatbrauerei ihren Sitz hat?
2. Wie ist der Name der Brauerei?
3. Wie viele Kupferkessel stehen im Sudhaus?
4. Die mittlere Zufahrt zum Brauereigelände führt zu welchem Geschäftsfeld des Unternehmens?



Schäferei

Hier sind die weißen hornlosen Heidschnucken, auch Moorschnucken genannt, zu Hause. Aus zwei Betrieben zusammengewachsen, besteht seit 1996 eine gemeinsame Schäferei im östlichsten Winkel Westfalens. Hier gibt es nicht nur Fleisch in Bioland Qualität, sondern auch Bioland-Apfelsaft.

Mit den jeweiligen Herden der drei vom Aussterben bedrohten alten Landschaftsrassen betreibt die Schäferei großräumig Landschaftspflege in den verschiedenen Biotoptypen in der Region. Überall da, wo die Schafe weiden, sorgen sie durch ihren Verbiss dafür, dass lichthungrige Pflanzen- und Tierarten genügend Lebensraum erhalten.

Am besagten Ort ist es sogar für Schulen möglich, Unterricht im Schafstall durchzuführen.

Bei Stallbesichtigungen und Exkursionen ist eine rechtzeitige Anmeldung erforderlich.

Die Schäferei befindet sich in der Nähe zur B239 zwischen Papenhöfen und Fürstenau.

Um an das Delikatessfleisch zu gelangen, nehmen Sie Kontakt mit der Schäferei auf, denn ein Hofladen vor Ort existiert leider nicht.

?

1. Wie heißt der Ortsteil der Stadt, in dem sich die Schäferei befindet?
2. Wie ist der Familienname der Schäferei?
3. Im Vorgarten des Hofes sehen Sie mehrere 1-Schar-Ackerpflüge. Wie viele sehen Sie?
4. Auf der gegenüberliegenden Straßenseite, neben dem Dorfteich, liegt ein Gedenkstein zur 1000 Jahrfeier des Ortsteiles. In welchem Jahr wurde der Ortsteil 1000 Jahre?



Anlaufstelle für Automobilliebhaber

In der größten Stadt der Region Ostwestfalen-Lippe steht seit 1938 ein Gebäude, das zunächst als Luftwaffenbekleidungsamt der Wehrmacht errichtet wurde. Zwischen 1945 und 1992 nutzte die britische Rheinarmee es als Lager für Waffen, Munition, Treibstoff und medizinische Ausrüstung. Aufgrund der charakteristischen Formsprache wurde das Gebäude 1994 als "steinernes Zeitzeugnis" unter Denkmalschutz gestellt. Seit 2010 wird das Areal gewerblich genutzt:

Die ideale Anlaufstelle sowohl für Young- und Oldtimerliebhaber, als auch für klassische Automobile ist hier entstanden. Jeden 3. Donnerstag im Monat von 18-21 Uhr (ausgenommen in der Winterpause zwischen November bis einschl. Februar) kommen Oldtimerenthusiasten zusammen und bewundern ihre Autos.

Neben diesen Veranstaltungen bietet der Ort im Zentrum der Stadt noch mehr: Anlässe wie Seminare, Feiern, Hochzeiten und Ausstellungen können hier in fantastischer automobiler Kulisse begangen werden. Neben Veranstaltungen lädt das Restaurant auch täglich Gäste zu einem kulinarischen Erlebnis ein. Der 30-jährige Nachwuchs-Gastronom und sein Team bieten ihren Gästen, unter dem Motto Vielfalt, unterschiedlichste Gerichte: "open mind cusine" nennt sich die Küche, die die Gäste mit vielfältigsten Rezepten verwöhnt.

?

1. Wie nennt sich das Areal, in dem sich das hier abgebildete Restaurant befindet?
2. Neben dem Restaurant befindet sich welches bekannte Motorradgeschäft?
3. Vor dem gegenüberliegenden Gebäude mit der Hausnummer 3 erkennen Sie was für ein Gebilde?
4. Auf der gegenüberliegenden Straßenseite des Areals befindet sich ein Autohaus. Welche Automarke vertritt das Haus?

Die Kocherei

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 09:00 bis 18:00 Uhr
Sa-So: 10:00 bis 17:00 Uhr



Forellenfarm

In einer Gemeinde im Nordosten Nordrhein-Westfalens, in der Mitte Ostwestfalens, im Norden des Kreises Paderborn gelegen, wird es nass. In vier Teichen tummeln sich verschiedene Forellenarten, die auf der Forellenfarm gezüchtet werden. Für Angelbegeisterte, die im Besitz eines gültigen Jahresfischerscheines sind, verspricht der Angelpark die perfekte Erholung vom Alltag. Lachsforellen, Regenbogenforellen, Bachforellen und Saiblinge können hier eigens geangelt werden.

Für hungrige Fischliebhaber bietet der Hofladen und Imbiss den Besuchern diverse Leckereien. Frische Regenbogen- und Lachsforellen aus der eigenen Zucht, sowie geräucherte Regenbogen- und Lachsforellen, Aal, Makrele und weitere Saisonangebote können hier erworben werden. Für den kleinen Snack zwischendurch werden frische Fischbrötchen, Frühstücksteller, geräucherter Fisch und Backfisch mit verschiedenen Beilagen serviert.



1. Wie heißt die Sennegemeinde, auf deren Gelände sich die Forellenfarm befindet?
2. Was brauchen Angler, um hier fischen zu dürfen?
3. Alle Preise sind incl. Kescher und was noch?
4. Was sollen Angler mit gefangenen Fischen machen, die nicht der Gattung der Forellen angehören?

Öffnungszeiten: täglich
 März bis Oktober 07:00 bis 17:00 Uhr
 November bis Februar 08:00 bis 16:00 Uhr



Westfälische Museumsmeile

Mitten im historischen Stadtkern dieser im Kreis Höxter gelegenen Stadt gibt es ein einzigartiges Museumskonzept. Auf 3.000 m² befinden sich vier verschiedene Museen, die eins gemeinsam haben: alle vier zeigen Ihnen die kulinarischen Wurzeln der Westfalen. Angefangen beim Brauen von Bier über die Herstellung von Käse und Schinken bis hin zur weltweiten Bekanntheit des Schwarzbrottes mit dem Namen "Pumpenickel".

Das Käsemuseum ist das Herzstück dieser Museumsmeile. Hier werden Filme zur Käseherstellung gezeigt, und ein hier untergebrachtes Restaurant bietet westfälische Speisen an. Aber auch die anderen drei Museen sind einen Besuch wert. Im Brotmuseum erfahren Sie z.B., dass Pumpenickel nicht gebacken sondern stundenlang gegart wird. Das deutsche Reinheitsgebot von 1516 gibt vor, dass Bier nur aus Wasser, Gerste, Hopfen und Hefe bestehen darf. Und neben der Herstellung des westfälischen Schinkens erfahren Sie im Schinkenmuseum viel über das Hausschlachten.

?

1. Wie heißt die Stadt, in der sich diese Museumsmeile befindet?
2. Welches Tier ist am Giebel des Brotmuseums befestigt?
3. Das hier abgebildete Käsemuseum besteht aus zwei Gebäuden. Aus welchem Jahr stammt das linke Gebäude?
4. Aus welchem Jahr stammt das rechte Gebäude?

Öffnungszeiten: Museen und Restaurant
Freitags, samstags, sonntags und feiertags
10:00 Uhr bis 18:00 Uhr



Hofladen

Ein schwarzer Kopf und ein schwarzes Hinterteil. So sehen die Schwäbisch-Hällischen Landschweine aus, die in einem kleinen Ortsteil, zwischen Dörentrup und Barntrop, im Kreis Lippe gezüchtet werden. Hauptsächlich werden die Schwäbisch-Hällischen Landschweine in Baden-Württemberg gezüchtet, doch im Kreis Lippe sorgt ein Zuchtbetrieb mit 25 Zuchtsauen für Nachschub. Die älteste Schweinerasse Deutschlands galt in den 1960er Jahren bis 1980er Jahren als ausgestorben, einige Züchter haben die Rasse wieder aufgebaut. Die Weideschweine werden artgerecht gehalten; sie sind von Ende April bis November draußen, haben viel Bewegung und können in Ruhe aufwachsen. Stress durch lange Transportwege zur Schlachtung wird vermieden, denn lippische Hausschlachter, die direkt in der Nähe des Hofes liegen, kümmern sich um die weitere Verarbeitung des Fleisches. Im eigenen Hofladen können Besucher neben vielfältigen Wurst- und Fleischspezialitäten auch andere Lebensmittel aus der Region kaufen.



1. Nennen Sie den Namen des Ortsteiles, in dem sich dieser abgebildete Hofladen befindet?
2. Wie nennt sich dieser Hofladen?
3. Wann genau wurde das Fachwerkgebäude, in dem sich der Hofladen befindet, erbaut?
4. Auf der gegenüberliegenden Seite des Hofladens befindet sich ein kleiner Erker in dem sich Waren zur Selbstbedienung befinden. Wie sind die Öffnungszeiten dieses Selbstbedienungsladens?

Öffnungszeiten des Hofladens Freitag 15:00 bis 19:00 Uhr
 Samstag 10:00 bis 15:00 Uhr



Café in der Lebkuchenstadt

Seit 1830 werden in einer Stadt im Teutoburger Wald am nördlichen Rand der westfälischen Bucht köstliche Gebäck- und Lebkuchenspezialitäten hergestellt. Der Duft von Koriander, Ingwer, Nelken und Muskat, der über die Kleinstadt zieht, erklärt, warum die Stadt auch Lebkuchenstadt genannt wird. In langjähriger Familientradition wird die Firma bis heute in sechster Generation in demselben Haus betrieben.

Die Produkte werden ausschließlich in der hauseigenen Backstube in jahrhundertealter Tradition hergestellt, was den Gästen einen Einblick in die Produktion der Naschwerke ermöglicht. Außerdem kann somit auf individuelle Wünsche, was die Zutaten angeht, eingegangen werden.

Im nostalgischen Café genießen die Gäste Gebäck- und Lebkuchenspezialitäten, sowie ausgesuchte Torten, Kaffeespezialitäten oder herzhaft Westfälische Schnittchen.

Aufgrund der Lage direkt am Teutoburger Wald sind Wanderer und Radfahrer jederzeit für einen Zwischenstopp herzlich willkommen und können auf der Gartenterrasse die Akkus wieder aufladen.

?

1. Wie heißt die hier gesuchte Lebkuchenstadt?
2. Wie heißt der Familienbetrieb?
3. Das hier abgebildete Fachwerkgebäude ist ein Nachbarhaus des Familienbetriebes. Was beherbergt das Museum ausschließlich?
4. Neben dem Museum steht eine Skulptur aus dem Jahr 2005. Was stellt die Skulptur dar?

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr: 08:30 Uhr bis 18:30 Uhr

Samstag: 08:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Sonntag: 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr



Bayerisches Flair und Krimi-Dinner

In der viertgrößten Stadt in Ostwestfalen-Lippe befindet sich direkt am Weserradweg ein Hotel, das seit über 135 Jahren von derselben Familie geführt wird. Die Stadt an der Weser wurde um das Jahr 800 gegründet. Das hoteleigene Restaurant mit angeschlossener Bar und großer Außenterrasse bietet seinen Gästen saisonale und frische Küche. Zum Verweilen lädt der traditionelle bayrische Biergarten ein. Urtypisch-bayrische Speisen und Getränke können unter alten Kastanienbäumen genossen werden.

Für alle, die während des Essens gerne etwas Abwechslung und Aufregung haben möchten, bietet dieses Haus ein 60er Jahre Krimi-Dinner. Während eines 4-Gänge-Menüs tauchen Sie in die 60er Jahre ein und werden Teil einer kriminellen Nacht.

?

1. Wie heißt die viertgrößte Stadt in Ostwestfalen-Lippe?
2. Wie ist der Name des Hotels?
3. In der Nähe des Eingangs befindet sich ein Gedenkstein an die verstorbenen Freunde. Wann wurde der Gedenkstein aufgestellt?
4. Wer hat den Gedenkstein aufgestellt?

Öffnungszeiten: Täglich von 18:00 Uhr bis 22:30 Uhr



Paradiesmühle

Südlich von Bad Pyrmont und unweit des höchsten Berges in Lippe befindet sich in einem Ortsteil der Stadt der Osterräder eine paradiesische Mühle. Die historische Mühle stammt aus dem Jahre 1664 und wurde von einem Vorfahren des Prinzen Bernhard der Niederlande erbaut. Zwar ist sie noch im selben Jahr wieder abgerissen worden, doch die neue, heutige Mühle wurde auf den alten Grundfesten im Jahr 1764 wieder aufgebaut.

Zunächst diente die Mühle als Sägemühle zum Sägen von Holz, als Bohrmühle für die Herstellung von Wasserleitungsrohren aus Baumstämmen und natürlich als Mahlmühle zum Mahlen von Korn und Schrot. Ab 1847 ging sie in vererbtes Eigentum über.

Seit 2004 wird die Paradiesmühle als Erlebnisgastronomie mit integriertem privaten Mühlen- und Heimatmuseum genutzt. Auf dem parkähnlichem Gelände von ca. 15.000 m² befinden sich ein Café- und Biergarten am Teich, Campingmöglichkeiten, Gästezimmer und zwei Ferienwohnungen, sowie die restaurierten historischen Gebäude.

Lippischer Pickert mit Rübenkraut, frischer Butter oder lippischer Leberwurst sind die traditionellen originalen Köstlichkeiten, die im Mühlencafé angeboten werden. Im Restaurant gibt es das "Paradies-Krimi: Pikante Affären". Hierbei hilft der Gast aktiv bei der Lösung eines aktuellen aufregenden Mordfalls und genießt währenddessen ein rustikales Menü.

?

1. In welchem Ortsteil einer Stadt im Kreis Lippe steht diese Mühle?
2. Welche Tiere laufen hier frei herum?
3. Für welche Schäden übernimmt der Betreiber der Mühle keine Haftung?
4. Links neben der Dreschscheune befindet sich welcher Teil der Mühle?

Öffnungszeiten: Samstags ab 13:00 Uhr
 Sonn- und Feiertags ab 10:00 Uhr
 Gruppen in der Woche auf Anfrage



Ausflugslokal im Teutoburger Wald

Das hier abgebildete Ausflugslokal erreichen Sie mit dem Auto, Wohnmobil, Fahrrad, Pferd oder zu Fuß über den Hermannsweg. Es liegt mitten im Teutoburger Wald, nordwestlich von Detmold im Werretal.

In abgeschiedener Lage ohne Telefon und Internet werden die Gäste in rustikaler Atmosphäre begrüßt. Ob Sie eine Tagung abhalten, einen netten Abend im Restaurant verbringen oder eine Rast während eines Tagesausfluges einlegen möchten - Sie sind herzlich willkommen. Auch für geschlossene Gesellschaften bietet dieses Lokal Platz für bis zu 80 Personen.

In dem Restaurant erwartet die Gäste in mehreren Räumlichkeiten eine bodenständige, regionale Küche. Suppen, Salate, westfälischer Pickert und verschiedene Schnitzelvariationen werden den Gästen in gemütlicher und rustikaler Atmosphäre serviert. Die Tageskarte wechselt saisonbedingt regelmäßig und bietet vom heimischen Wildschwein über Seezunge und Roastbeef vielerlei Köstlichkeiten.



1. Wie heißt das hier abgebildete Ausflugslokal im Teutoburger Wald?
2. Wie heißt die "Zieglerstadt" im Kreis Lippe, zu der das Ausflugslokal gehört?
3. Direkt neben der "Hütte" des Ausfluglokals steht eine Übersichtskarte der Rundwanderwege. Wie lang ist der Familienwanderweg?
4. Wie heißt der Wanderweg mit einer Länge von 3,5 km?

Öffnungszeiten: Mo und Fr ab 17:00 Uhr
 Sa ab 11:00 Uhr
 So ab 09:00 Uhr



Buschkamp

In der Nähe der Autobahn, da wo sich die A2 und die A33 kreuzen, in unmittelbarer Nähe eines Flugplatzes, liegt ein gastronomischer Betrieb, in dem schon 1654 zur Rast eingekehrt wurde. Das heutige Gasthaus steht für westfälische Gastlichkeit und verkörpert mit seiner original historischen Einrichtung die gelungene Mischung aus alter Tradition und moderner Frische. Bei schönem Wetter öffnet an Wochenenden der angrenzende Biergarten. Typische Grillgerichte und leckere Getränke laden dann zum Verweilen mitten im Grünen ein. Der urige Keller des Gasthauses, in dem früher Schnaps hergestellt und gelagert wurde, steht Gruppen für Veranstaltungen und Feiern zur Verfügung.

Ob Leberwurst, Wildpastete oder Pickert im Glas, viele hausgemachte Spezialitäten können Sie auch zu Hause genießen. Dabei unterliegen alle verwendeten Produkte aus biologisch kontrolliertem Anbau und artgerechter Tierhaltung höchsten Qualitätsanforderungen.

Beim Rundgang auf dem Gelände werfen Sie ruhig einen Blick in den angrenzenden Bauern- und Kräutergarten. Die Anzahl der verschiedenen essbaren Pflanzen, Blumen und Kräuter ist beeindruckend. Alles wird hier in der Küche des Restaurants verwertet und gibt den Speisen die nötige Frische und regionale Note.

?

1. In welchem Ortsteil der größten Stadt in Ostwestfalen-Lippe befindet sich das beschriebene Areal?
2. Wie ist der Name des hier beschriebenen Restaurants?
3. Auf dem Gelände befindet sich ein historisches Handwerkerhaus. In welchem Jahr wurde es erbaut?
4. In welchem Jahr wurde das Restaurant im Michelin Guide aufgenommen?

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag (an Feiertagen geöffnet)



Brauhaus

Suchpunkt 20

In der größten Stadt im Kreis Lippe, in der Fußgängerzone, befindet sich ein Brauhaus. Die bekannte Brauerei der Stadt bietet hier im zweit-ältesten Fachwerkhaus der Stadt seinen Gästen ca. 150 Sitzplätze in einem außergewöhnlichen Ambiente.

Im Sommer werden zusätzliche Plätze im Freien angeboten – entweder im lauschigen Biergarten oder direkt in der Fußgängerzone, von wo aus Sie das Flair und die Aussicht auf den historischen Marktplatz genießen können.

Neben klassischen Brauhaus-Gerichten wie Haxe, Leberkäse oder Schnitzel werden auch für Gruppen

spezielle Menüs angeboten. Neben dem Hermanns Buffet ist das lippische Edelherrn-Menü der Renner. Wünschen Sie Unterhaltung während des Abendessens – dann sind Sie beim Krimidinner richtig. Der Gast selbst steht hier im Mittelpunkt und nimmt die Rolle des Verdächtigen oder des Ermittlers an.

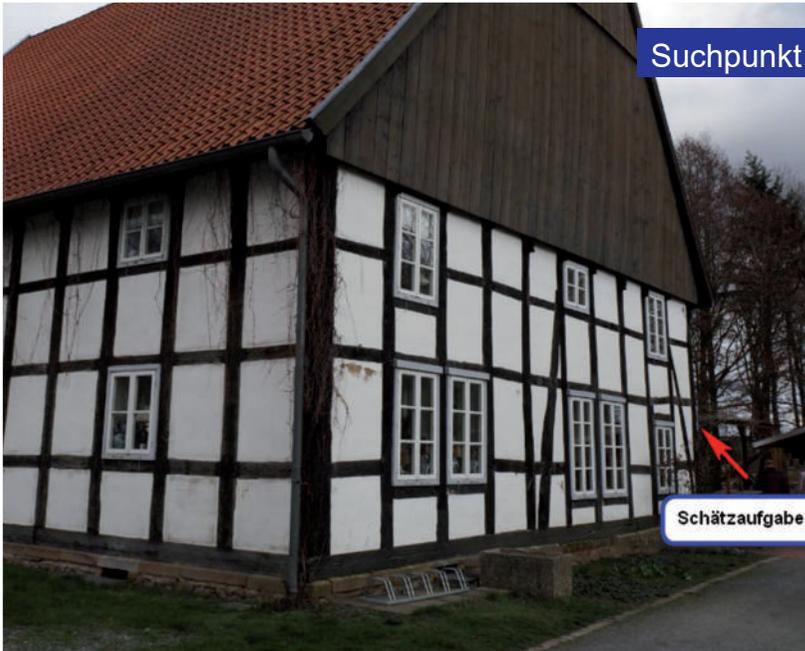
Darüber hinaus bietet der Rittersaal Platz für jede Familienfeier. Tafeln Sie an der großen Rittersaal, um im Familien- oder Freundeskreis ungestört zu schlemmen, zu genießen und zu quatschen.



1. Wie heißt die größte Stadt im Kreis Lippe, in der sich das Brauhaus befindet?
2. Welche Brauerei betreibt das Brauhaus?
3. Das Brauhaus ist Kompanie-Quartier der Detmolder Schützengesellschaft. In welchem Jahr wurde die Schützengesellschaft gegründet?
4. Das Brauhaus liegt in unmittelbarer Nähe zum Marktplatz. Neben der dort befindlichen Erlöserkirche steht eine Skulptur "Der Thron". Wer erschuf diese Skulptur?

Öffnungszeiten:	Montag	17:00 - 22:00 Uhr	Di - Do	11:00 - 22:00 Uhr
	Freitag	11:00 - 24:00 Uhr	Samstag	09:30 - 24:00 Uhr
	Sonntag	11:00 - 22:00 Uhr		

Suchpunkt 21



Spezialitätenhof

Im schönen Lipperland in der Gemarkung Böbenhöben in einem Ortsteil der bekannten Hansestadt liegt der hier abgebildete Hof. Das 1762 erbaute Fachwerkhaus wurde behutsam und mit viel Liebe zum Detail restauriert. Die Gasträume sind eingerichtet wie zu Omas Zeiten. Hier können Sie noch Gebrauchsgegenstände aus Kinderzeiten wiederentdecken. Dazu gehören unter anderem eine Wäschemangel, eine Holzwaschmaschine oder ein Krauthobel.

Der angebotene Kaffee ist von Hand gerührt und die Kuchen, Pfann- und Reibekuchen sind nach Omas Rezept gebacken. Neben frischen Schlacht-, Schinken- und Mettwurstplatten werden auch Ziegenspezialitäten angeboten. Ziegenwurst- und Käseplatten stehen auf der Speisekarte. Eine ganz besondere Spezialität ist das Ziegeneis.

?

1. Wie heißt der Ortsteil der Hansestadt, in dem sich der Hof befindet?
2. Wie ist der Name des Hofes?
3. Vor der Eingangstür hängt eine Glocke mit der Aufschrift "Titanic". Welche Jahreszahl können Sie auf der Glocke erkennen?
4. Der Ort mit dem Behältnis für die Schätzfrage ist mit einem Pfeil auf dem Bild gekennzeichnet. Wie viele bunte Glassteinmosaiken befinden sich im Glas, das sich in einer Laterne befindet?

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr



Imkerei

Ob Honigwein zum Trinken, Wabenhonig zum Streichen oder Politur zum Polieren. Diese Produktvielfalt ist im Osten von Nordrhein-Westfalen zu finden. Die Imkerei liegt im Zentrum, zwischen Marienmünster, Brakel und Nieheim. In der Nähe des Hinnenburger Forst mit Emders Bachtal haben die schwarzgelben Insekten optimale Lebensbedingungen. Im Jahr 1963 begann alles mit den ersten 10 Bienenvölkern. Der erste Honig wurde dann 1969 auf dem Wochenmarkt in Paderborn verkauft. Aus Freude zur Natur, ist hier innerhalb von 50 Jahren eine der größten Imkereien Deutschlands entstanden. Fünf ausgebildete Imker und Auszubildende bemühen sich mit ganzer Sorgfalt, gesunde und wohlschmeckende Produkte anzubieten. Durch die Größe des Familienbetriebs und durch das Wandern mit den Bienenvölkern in die schönsten Regionen Deutschlands, entsteht hier eine außergewöhnliche Sortenvielfalt.

?

1. Wie ist der Name der Imkerei?
2. In welchem Ortsteil der Stadt im Kreis Höxter liegt die Imkerei?
3. Auf der linken Seite der Zufahrt zur Imkerei steht auf einer Schiefertafel welcher Vers?
4. Auf der rechten Seite der Zufahrt steht ebenfalls eine Schiefertafel. Da steht ein Vers sowohl in lateinischer- als auch in deutscher Sprache. Wie lautet der Vers in deutscher Sprache?

Öffnungszeiten im Hof:

montags und dienstags
samstags

8.00 - 10.00 Uhr
15.30 - 17.00 Uhr

Suchpunkt 23



Schoco

Mit Genuss verführt - Exklusive Pralinen und handwerkliche Gebäckkreationen direkt vom Hersteller.

Im Sommer eine Eisdiele und im Winter ein Café. Mit diesem Konzept wurde das Familienunternehmen in der Stadt, die wir hier suchen, gegründet. Dies ist der einzige Suchpunkt, der nicht in OWL, sondern im benachbarten Regionalclub Westfalen liegt. Die Stadt liegt ca. 15 km südlich des Suchpunktes Nr. 9. 1975 entstand die erste eigene Pralinenherstellung. Zunächst wurden kleine Confisereien beliefert, später Großkunden und sogar die Lufthansa. Mit der Verleihung der goldenen Kaffeetasse wurde dem Café dann endgültig die Qualität bestätigt, auf die das Familienunternehmen hingearbeitet hat.

Riechen, Probieren, Selbermachen. Bei den Pralinen- und Trüffelkursen werden unter professioneller Anleitung eigene Kreationen entwickelt, um diese dann auch später zu Hause herstellen zu können. In der buchbaren Ladies Night wird den Damen bei einem Glas Prosecco die Kunst des Hohlfiguren-Gießens erklärt. Die eigene kulinarische Kreativität kann auch beim selber Gießen von Schokoladentafeln oder bei der Herstellung von Pralinen ausgelebt werden.

?

1. In welcher Stadt des Kreises Soest befinden wir uns?
2. Was befindet sich im abgebildeten Gebäude?
3. Auf der anderen Straßenseite befindet sich ein eingezäuntes Unternehmen. Wie heißt dieses Unternehmen?
4. Bei der Beschriftung des Fahrstuhls können Sie zwischen vier Ebenen wählen.
Neben Backstube und Schokoküche fehlen noch welche zwei Ebenen?

Öffnungszeiten der KaffeeBar : Mo bis Sa 09:00 bis 18:00 Uhr
So 12:00 bis 18:00 Uhr

Touristik-Veranstaltungen von Ortsclubs im ADAC Ostwestfalen-Lippe im Jahr 2020

Ausschreibungen erhalten Sie vom Veranstalter

01.03. - 06.09.20	40. Int. ADAC-RUF Zielfahrt	AC Bünde e.V. im ADAC Thomas Just Im Langen Siek 9 33739 Bielefeld Tel. o 52 06/ 23 53
01.03.20	42. Int. ADAC-RUF Sternfahrt	AC Bünde e.V. im ADAC Thomas Just Im Langen Siek 9 33739 Bielefeld Tel. o 52 06/ 23 53
01.03. - 30.09.20	40. ADAC-Linnenbauer-Zielfahrt	Herforder Motorsport Club 1923 e.V. im ADAC/ Dieter Gläsker Postfach 18 30 32008 Herford Tel. o 52 21/ 7 33 16
01.03. - 30.09.20	9. ADAC-Linnenbauer- Heimatwettbewerb 2020	Herforder Motorsport Club 1923 e.V. im ADAC/ Dieter Gläsker Postfach 18 30 32008 Herford Tel. o 52 21/ 76 98 80
07.03. - 20.09.20	XLVI. Int. ADAC-Zielfahrt 2020	Lippischer Automobilclub e.V. im ADAC/ Wilfried Hillbrink Amselhöhe 10 32756 Detmold Tel. o 52 31/ 3 49 61
06.06.20	XXXV. Int. ADAC-Sternfahrt 2020	Lippischer Automobilclub e.V. im ADAC/ Wilfried Hillbrink Amselhöhe 10 32756 Detmold Tel. o 52 31/ 3 49 61
06.06.20	26. ADAC-Linnenbauer-Sternfahrt	Herforder Motorsport Club 1923 e.V. im ADAC/ Dieter Gläsker Postfach 18 30 32008 Herford Tel. o 52 21/ 7 33 16
06.06.20	43. Int. ADAC-RUF Sternfahrt	AC Bünde e.V. im ADAC Thomas Just Im Langen Siek 9 33739 Bielefeld Tel. o 52 06 / 23 53

ADAC

ADAC Fahrtraining Paderborn

Fahrtrainingsanlage des ADAC Ostwestfalen-Lippe e. V.



Informationen zu Trainingsterminen und -inhalten:

ADAC Fahrsicherheitstraining Paderborn

Borchener Straße 340 - 33106 Paderborn

Fon: (0 52 51) 87 888 78 Fax: (0 52 51) 87 888 79

Oder im Internet unter

www.adac-owl.de/sht sht@adac-owl.de



Qualitätsmanagement
ISO 9001:2008

► Regelmäßige freiwillige
Überwachung

