

Guten Tag, Warburg

Tee trinken ist eine Wissenschaft für sich. Das weiß jeder Brit. Tee gehört zur britischen Trinkkultur wie bei uns das Pils oder Weißbier. Der Engländer zelebriert das Schlürfen des aromatischen Heißgetränks praktisch rund um die Uhr.

Früh am Morgen, entweder noch im Bett oder im Schlafanzug am Tisch, lechzt er nach seinem Early Morning Tea. Mittags ist Teepause, am Nachmittag geht es weiter mit dem Low Tea oder Afternoon Tea. Die traditionelle Teatime ist zwischen 15 und 17 Uhr. Zu dieser Zeit wird der Tee nicht am Tisch, sondern im Salon am Teewagen eingenommen.

In der Redaktion gibt es we-

der einen Salon noch einen Teewagen. Also muss es ohne gehen. Die Kollegin hat losen Tee, aber keinen Beutel, in den sie ihn füllen und dann mit heißem Wasser übergießen könnte. Also füllt sie den Tee ins Sieb, platziert es über der Tasse und will das Wasser darüber gießen. Gute Idee eigentlich, aber dann kann der Tee nicht ziehen. Das muss er. Drei bis fünf Minuten, je nach Tageszeit und gewünschter Wirkung. Plötzlich der Geistesblitz: Tee einfach in die Tasse, Wasser drauf und dann das heiße Gebräu durch das Sieb einfach umgießen. Da muss man auch erst mal drauf kommen. Oder abwarten.

Eure Wilhelmine

38-Jähriger ohne Führerschein, dafür auf Drogen unterwegs

■ **Warburg (nw).** Ein 38-Jähriger war am Donnerstagmorgen, mit seinem Kleinkraftrad am Seichenbrunnen unterwegs. Gegen 18.20 Uhr hielt eine Polizeistreife den Mann bei einer Verkehrskontrolle an und überprüfte ihn. Die Beamten stellten drogenartige Auffälligkeiten bei dem Fahrer fest. Eine Blutprobentnahme wurde angeordnet. Eine für das Kleinkraftrad erforderliche Fahrerlaubnis konnte der Fahrer nicht vorweisen. Die Beamten fertigten eine Anzeige.

Trauercafé am Sonntag

■ **Warburg (nw).** Das Café für Trauernde findet statt am Sonntag, 22. Februar, von 15.30 bis 17.30 Uhr in der Sternstraße 39. Das Trauercafé ist ein offenes Angebot. Jede und jeder ist willkommen unabhängig von Konfession und Weltanschauung. Das Trauercafé wird von einer ausgebildeten Trauerbegleiterin und Mitarbeiterinnen der Hospizbewegung betreut.

Die Frage der Woche

Bier aus der Nachbarschaft: Achten Sie beim Einkauf auf regionale Produkte?

Stimmen Sie bei uns im Netz ab!
www.nw.de/warburg

Vergangene Woche haben wir Sie gefragt:

So haben Sie abgestimmt:

Ist „Warburger State of Mind“ für Sie die neue Warburg-Hymne?

Ja: 76,2 %
Nein: 23,8 %



Pfarrer Dirk Gresch verlässt Delbrück

Harsche Kritik am Leiter des Pastoralverbundes

■ **Kreis Höxter/Delbrück.** (my) Pfarrer Dirk Gresch (55) verlässt den Pastoralverbund Delbrück Ende Mai. Das teilt er in der neuesten Ausgabe der Pfarrnachrichten mit. Er hatte die Leitung des Pastoralverbunds im September 2013 übernommen. Nach eigenen Angaben habe er immer wieder gespürt, dass es sich um eine Aufgabe handelt, die in an seine Grenzen führe.

Wörtlich schreibt er: „Das Zusammenführen von drei Pastoralverbänden, einem großen Seelsorgeteam und der Verwaltung von mehreren Pfarrbüros hat mich sehr viel Kraft und Einsatz gekostet, die an anderen Stellen angebracht gewesen wären und dort vermisst wurden. So bin ich

zu der Ansicht gekommen, dass es besser ist, wenn ich diese Aufgabe wieder zurückgebe, und den Pastoralverbund verlasse.“

Damit reagiert Gresch auf die harsche Kritik aus dem Pastoralverbund, die auch der Bistumsleitung vorgetragen wurde. Darin war, so die Information der NW, von viel Frust über die mangelnde Zusammenarbeit mit dem Seelsorger die Rede. Gresch wird von einflussreichen Delbrücker Katholiken als cholerisch eingestuft. Pfarrer Dirk Gresch wurde 1986 im Hohen Dom zu Paderborn zum Priester geweiht. Von 1995 bis 2005 war er in Willebadessen tätig, von Juli 2011 bis zu seinem Wechsel nach Delbrück war er kurzzeitig Direktor der Landvolkshochschule in Hardehausen.



Tritt ab: Pfarrer Dirk Gresch wechselt erneut die Stelle.

ACHTUNG BLITZER

Der NW-Verkehrsservice

■ Schnelfahrer aufgepasst: Geblitzt wird an diesem Samstag, 21. Februar, unter anderem auf der **Bundesstraße 64 auf Höhe Eugen-Diesel-Straße** sowie am Sonntag, 22. Februar, auf der **Bundesstraße 239 bei Brenkhausen**. Zudem muss jederzeit im Kreis Höxter mit Tempokontrollen gerechnet werden.

Mit allen Sinnen fürs Bier

GENAU FRAU (24): Cindy Wetekam ist Nordhessens erster weiblicher Biersommelier



Auf Farbe und Geruch kommt es an: Cindy Wetekam ist der erste weibliche Biersommelier in Nordhessen. In ihren Seminaren lernen die Teilnehmer nicht nur die Historie von Brauerei und Bier kennen, sondern werden mit Bier verköstigt. Dabei kommen auch ungewöhnliche Sorten auf den Tisch.

FOTOS (3): KATHARINA GEORGI

VON KATHARINA GEORGI

■ **Rhoden/Westheim.** Ihr Beruf klingt für viele Männer wie ein Traum: Cindy Wetekam ist Nordhessens erster weiblicher Biersommelier. Sie erkennt Biere an Farbe, Geruch und Geschmack – und behauptet sich in einer Männerdomäne.

Viel Leidenschaft fürs Bier gehört bei ihrem Beruf dazu. „Und Offenheit für Neues“, sagt Cindy Wetekam. Da seien Frauen den Männern oft eine Nasenlänge voraus. Zumindest, wenn es um die Bierverkostungen geht. „Frauen warten mit einem großen Geruchs- und Farbspektrum auf. Die Männer tun sich oft schwer“, sagt sie.

In der Brauerei Westheim ist Wetekam längst nicht die einzige Frau, die sich mit Bier beschäftigt. Auch eine Braumeisterin verrichtet dort ihr Handwerk.

»Passendes Bier für jeden Geschmack«

„Unser Betrieb ist da sehr fortschrittlich“, sagt die Sommelieuse mit Stolz. „Und wir beiden haben dasselbe Ziel: Ein gutes Bier zu machen.“

Eher durch Zufall ist die 42-Jährige in den Beruf gerutscht. Als Halbtagskraft in der Brauerei schickte ihr Chef sie zu einem Seminar mit dem Titel „Botschafter der Bierkultur“. Bis dahin sei sie klassische Pils-Trinkerin gewesen und mochte bei der Seminar-Verkostung die dunklen Biere gar nicht erst in den Mund nehmen. Allerdings standen Beschreibung und Charakterisierung auf dem Programm. „Da musste ich durch“, sagt sie – und entdeckte ihre Liebe zum Bier.

Ein weiblicher Biersommelier arbeitet anders als ihr männliches Pendant. „Wir Frauen riechen anders“, ist sie überzeugt. Oftmals würden Frauen mehr differenzieren und



Auf die Farbe kommt es an: Jede Biersorte wird im Bierfächer farblich kategorisiert. Wie hier das Weizen dunkel.

die feineren Duftnoten erkennen. „Bei diesem Bier hier sagt eine Frau schon mal ‚das riecht nach Waldboden‘ während die Männer von ‚blumig‘ sprechen“, erklärt sie. Bier kann übrigens auch nach Kaffee schmecken, nach Lakritz oder wie geräucherter Schinken. Auch Karamellaromen sind manchmal zu schmecken, „vor allem in den dunklen Bieren wie Porter und Stout.“

Für ihren Beruf musste Wetekam einen weiteren Aufbau-

kurs in München besuchen. Dabei war sie übrigens die einzige Frau. Abgeschlossen hat sie die Ausbildung mit einem Diplom.

Bei ihren Bierverkostungen wissen die Gäste nicht, welches Bier gerade vor ihnen steht. In neutralen Gläsern serviert Wetekam die Getränke. Über Farbe und Geruch wird eine erste Einschätzung vorgenommen, erst dann wird das Bier getrunken und Wetekam gibt die Sorte preis. Besonders die



Bllick in den Braukessel: Über den Entstehungsprozess des Bieres hat Cindy Wetekam alles theoretisch gelernt.

EMPFEHLUNG

Bier-Cocktail

Cindy Wetekam empfiehlt den alkoholfreien Bier-Cocktail „Mandarinchin“:

Zubereitung:
1 cl Mandarinen Sirup
4 cl Tonicwater
0,2 l Westheimer Alkoholfreies Pils

Sirup und Tonicwater in ein hohes Glas geben und mit dem alkoholfreien Pils auffüllen. Den Cocktail am besten eiskalt genießen.

gewöhnlich ist. „Dass ich eine Frau bin, rückt während der Seminare in den Hintergrund“, erzählt sie. Viel größer sei das Erstaunen über das viele Wissen rund ums Bier.

Vergangenes Jahr hat sich Wetekam einen Traum erfüllt und endlich ihren eigenen Bierkühlschrank gekauft. Ihr Ehemann muss „die Finger davon lassen“, sagt sie lachend. Der trinkt nicht ganz so gerne Bier, wie seine Ehefrau. Im Bierkühlschrank lagert sie besondere Biersorten. Das anfangs verhasste Weizen gehört heute übrigens zu Wetekams Favoriten. „Das große schwere Glas schreckt viele Frauen ab. Dabei schmeckt das Weizen sehr blumig. Das mögen Frauen meistens gern“, sagt sie. Für jeden Mann und jede Frau gibt es das richtige Bier, davon ist Wetekam überzeugt. „Viele haben es oft nur noch nicht gefunden.“

Für die Brauerei Westheim ist Cindy Wetekam vor allem im Außendienst tätig, gibt aber auch weiterhin Bierseminare. Gruppen zwischen 20 und 40 Personen können teilnehmen. Die Termine werden individuell nach Anfrage (E-Mail: Cindy.Wetekam@westheimer.de) abgesprochen.

INFO

Die Brauerei Westheim

- Die Brauerei Westheim in Marsberg ist eine Privatbrauerei in Familienhand und wird von Josef Freiherr von Twickel geleitet. Sein Sohn Moritz ist ebenfalls seit vielen Jahren im Unternehmen tätig.
- Im Jahr 2012 feierte die Privatbrauerei ihr 150. Jubiläum.
- 35 Mitarbeiter arbeiten in dem Familienunternehmen.
- Etwa 50.000 Hektoliter werden in den großen Bierkesseln jährlich gebraut.
- Abgefüllt werden sie zu neun Biersorten. Zum 150-jährigen

- Jubiläum gab es zusätzlich ein Jubiläumsbier.
- Bierlikör und Weizenbierbrand werden ebenfalls hergestellt.
- Die Brauerei exportiert ihr Bier auch ins Ausland. In China sind vor allem die dunklen Sorten gefragt.
- Besichtigungen sind immer donnerstags und freitags ab 14.30 Uhr möglich.
- Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.westheimer.de