

## Seit 65 Jahren gibt es die Betriebsfeuerwehr Miele

Auf der Jahreshauptversammlung wurden 13 von 28 Mitgliedern geehrt und befördert.

■ **Bielefeld.** Seit 65 Jahren schon gibt es in Bielefeld die Betriebsfeuerwehr Miele. Die Zahlen heute und mit Blick auf das Jahr 2022: 25 Mitglieder gibt es in der aktiven Einsatzmannschaft, 11 Brandeinsätze gab es, 7 technische Hilfeleistungen wurde geboten und 19 Übungsdienste durchgeführt – diese und noch viele weitere Zahlen wurden jetzt auf der Jahreshauptversammlung der Betriebsfeuerwehr Miele präsentiert.

Bei der Veranstaltung zum 65. Geburtstag – die Feuerwehr nahm 1958 erstmalig ihren Betrieb auf – dankten zahlreiche Führungskräfte des Miele-Standorts sowie der Feuerwehr Bielefeld den aktiven Mitgliedern für ihr großes Engagement.

Die Miele Betriebsfeuerwehr in Bielefeld mit ihren insgesamt 28 Mitgliedern arbeitet wie eine kleine freiwillige Wehr. Sie ist mit drei Fahrzeugen – es gehören ein Löschgruppen- und ein Mannschaftstransportfahrzeug sowie ein Gerätewagen zum Fuhrpark – und einem Anhänger sowie technischem Gerät zur Bekämpfung von Brandschäden und für Hilfeleistungseinsätze gut ausgestattet.

Die Alarmierung erfolgt über die Leitstelle der Feuerwehr Bielefeld – und das rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr und an 24 Stunden am Tag. „Zu unserem Aufgabenspektrum gehört neben der Brandbekämpfung auch der vorbeugende Brandschutz und die Gefahrenabwehr“, verdeutlicht Carsten Heibroek, Leiter der Betriebsfeuerwehr Miele.

Trainieren konnten die Ka-

meradinnen und Kameraden unter realistischen Bedingungen – zum Beispiel bei einer Einsatzübung aller Miele-Feuerwehren auf dem Werksgelände in Gütersloh im November.

Rückblick: Am 16. Mai 1958 nahm die Wehr erstmalig ihre Arbeit auf – 14 aktive Kameraden umfasste die Abteilung damals. Nun also 65-Jähriges und die Betriebsfeuerwehr erfreut sich großer Beliebtheit – sowohl innerhalb des Werkes als auch bei den Kameradinnen und Kameraden der Bielefelder Feuerwehren.

„Dazu hat nicht zuletzt die offizielle Anerkennung unserer Wehr als erste Betriebsfeuerwehr im Bielefelder Stadtgebiet 2017 beigetragen“, erklärt Heibroek stolz. 13 Kameradinnen und Kameraden wurden befördert oder geehrt: Als neuen Kameraden hieß Heibroek Mariusz Garz in der Wehr willkommen und ernannte ihn zum Feuerwehrmann. Tobias Allerogge und Florian Deselaers wurden zu Oberfeuerwehrmännern befördert, Sebastian Waldmann und André Wiesmann zu Unterbrandmeistern sowie Tim Heymann zum Brandmeister. Carsten Heibroek selbst wurde zum Brandinspektor befördert.

Neben den Beförderungen ehrten die Verantwortlichen sechs Kameraden für ihr langjähriges Engagement in der Betriebsfeuerwehr. So ist Marcel Frobose seit zehn Jahren, Hans-Thomas Lindenberg und Carsten Vogt seit 30 Jahren, Ralf Pühse und Uwe Höcker seit 35 Jahren sowie Gerd Jahr seit 45 Jahren aktives Mitglied in der Betriebsfeuerwehr.



1958 gegründet, jetzt 65 Jahre alt: Die Betriebsfeuerwehr von Miele am Standort Bielefeld. Foto: Miele

## Juwelenraub am Sonntagmorgen

Ohne Sorge entdeckt zu werden, schlägt der Täter auf die Scheibe ein. Kurz darauf sitzt er in Haft.

■ **Bielefeld** (jr). Offensichtlich fühlte sich der Täter am Sonntagmorgen am Willy-Brandt-Platz unbeobachtet. Wie die Polizei nun mitteilte, schlug der Mann gegen 9.10 Uhr die Schaufensterscheibe eines Juweliers an der Feilensstraße ein. Doch eine Zeugin bemerkte den Täter und alarmierte die Polizei.

Wie die Behörde mitteilte, war es dem Mann bereits gelungen, eine Scheibe des An- und Verkaufsgeschäfts für Schmuck einzuschlagen. Denn er soll bereits ausgestellte Schmuckstücke in seinen Rucksack gesteckt haben und die Flucht ergriffen haben, als die Polizei am Tatort erschien.

Doch die Streifenbeamten hielten die Augen weiterhin offen und wurden nur eine Straße weiter fündig. An der „Tüte“, dem Treff der Alkoholiker- und Drogenszene an der

Herbert-Hinnendahl-Straße – trafen sie auf den beschriebenen 43-jährigen Bielefelder. In seinem Rucksack entdeckten die Beamten zahlreiche Schmuckstücke des Juweliergeschäfts. Auf ein fremdes Handy und ein Portemonnaie in seinem Rucksack angesprochen, reagierte der 43-Jährige ratlos. Er konnte die Gegenstände in seinem Besitz nicht erklären. Wie sich nur kurze Zeit später herausstellte, stammte beides aus einem Verkaufspavillon am Hauptbahnhof, dessen Zugangstür am Morgen gewaltsam geöffnet worden war. Die Beamten nahmen den polizeibekanntes Tatverdächtigen daraufhin vorläufig fest und stellten seine Beute sicher. Ein Richter des Amtsgerichts Bielefeld erließ am Montagmittag auf Antrag der Staatsanwaltschaft Untersuchungshaft für den 43-Jährigen.

# Kleine Karte, viel Bio und wilde Kräuter

„Numa“-Küchenchef Lars Reddemann spricht im Interview über aktuelle Ernährungstrends und erläutert auch, wie sich Personalprobleme vermeiden lassen.

*Das war ja wohl ein völlig anderes ungewöhnliches Silvestermenü. Fleisch kam nur einmal auf den Tisch am letzten Tag des Jahres. Ansonsten servieren Sie vegetarisch. Ob Vorspeise oder Zwischengericht – alles pflanzlich. Wie haben denn Ihre Gäste darauf reagiert?*

**Lars Reddemann:** Ausschließlich positiv. Wenn sich das Menü zudem noch spannend liest, fällt es vielen gar nicht auf. Tatsächlich kann man das Essverhalten der Gäste auch mitbeeinflussen, als Gastronom durchaus die Richtung vorgeben.

*Und die Richtung heißt vegetarisch?*

Unser Konzept ist die mediterrane und asiatische Küche. Vieles ist da von vornherein sogar vegan, ohne, dass man darüber nachdenkt. Dazu kommen unterschiedliche saisonale Produkte aus der Region, wie aktuell etwa Knollen und Kohl. Daraus ergibt sich dann dieses Angebot überwiegend pflanzenbasierter Gerichte.

*Und Fleisch bleibt außen vor?*

Das können die Gäste entscheiden. Wir halten unsere Karte klein, bieten höchstens zwölf Gerichte an, darunter nur einmal Fleisch als Hauptgang, ansonsten kann es als Beilage dazu bestellt werden. Das funktioniert. Nicht nur unsere Gäste scheinen das wertzuschätzen, das Konzept überzeugt längst auch weltweit. Ob in den USA oder in Skandinavien – viele Restaurants setzen auf Regionalität und pflanzenbetonte Gerichte.

*Wo zum Beispiel?*

Von Kopenhagen aus verbreitete sich schon vor Jahren die Nordic Cuisine mit ihrem extrem regionalen Ansatz: Viel Gemüse und Hülsenfrüchte, wenig Fleisch und Fisch, im Grunde ist das ganz simpel. Mit diesem Trend kehrten gleichzeitig auch alte Konservierungsmethoden zurück. Fermentieren, Räuchern und Beizen etwa sind heute wieder angesagt, das Haltbarmachen von Sommer- bzw. Herbstfrüchten und Blüten für den Winter.

*Dass vegetarische Küche schon längst aus der Ökonomie heraus ist, zeigen auch hierzulande einige Restaurants. Wann werden Sie Ihre Küche komplett auf vegetarisch umstellen?*

Das wird wohl nicht geschehen. Fleischkonsum in Maßen finde ich persönlich in Ordnung. Es kommt eben darauf an, wie die Tiere aufgewachsen sind. Wir etwa verarbeiten immer mal wieder ganze Tiere, zum Beispiel Demeter-Lämmer, Bioland-Schweine oder Kälber. Damit das Angebot dauerhaft gesichert ist, braucht es eine Umstrukturierung der Landwirtschaft. Die Politik sollte meiner Überzeu-



Lars Reddemann (52) eröffnete 2010 gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Dirk Timmermann das „Numa“ an der Oberstraße. Zuvor kochte er europaweit in unterschiedlichen Spitzenrestaurants. Foto: Barbara Franke

gung nach die konventionell arbeitenden Bauern und Gärtner dabei unterstützen, dass sie im Einklang mit der Natur arbeiten oder die Umstellung auf Bio-Produktion überleben. Die Zukunft ist meiner Meinung nach Bio, die einzig vernünftige Richtung auch für uns Gastronomen.

*Wer früher auf hohem Niveau ein Restaurant führten wollte, hielt sich streng an französische Regeln. Hummer, Steinbutt, Trüffel – ausschließlich Luxuswaren kamen in den Sternetempeln auf die Tische mit den meist gestärkten Decken.*

Vergessen Sie das. Die Zeiten sind vorbei. Wilde Kräuter und alte Gemüsesorten sind die Stars von heute. Hohe Qualität finden Sie in jeder Region. Gute Köche orientieren sich an der Saison. Eine ständige Verfügbarkeit sämtlicher Lebensmittel braucht kein Mensch.

*Noch einmal zur Politik. Viele Ihrer Kollegen beklagen sich bis heute über unzureichende Unterstützung durch den Staat während der Corona-Pandemie. Teilen Sie diese Unzufriedenheit?*

Die Gastronomie darf sich meiner Meinung nicht beklagen. Wir haben damals ziemlich schnell Soforthilfe bekommen, Überbrückungshilfe für November und Dezember 2020 ebenfalls, die Bezugsdau-

er von Kurzarbeitergeld wurde auf 24 Monate verdoppelt, und die Mehrwertsteuer ist bis heute auf sieben Prozent gesenkt geblieben.

*Wenn schon nicht die Politik, dann liefert doch wohl die Personalsituation Anlass zur Sorge. Das Thema lässt, glaubt man den Veröffentlichungen, viele ihrer Kollegen nachts nicht mehr schlafen.*

Ja, als Arbeitgeber hat die Gastronomie bis heute einen schlechten Ruf. Der stammt noch aus einer Zeit, als ich selbst noch in der Ausbildung war. Von 10 bis 23 Uhr durchzuarbeiten war nicht ungewöhnlich. Die Gastronomie wurde auf dem Rücken der Mitarbeiter geführt. So war das fast überall. Unbezahlte Überstunden und teils heftige Umgangsformen. Das wollte dann irgendwann keiner mehr machen. Zum Glück hat sich vieles geändert seitdem.

*Und trotzdem sucht die Branche händeringend Personal. Restaurants, die an bestimmten Tagen den Betrieb geschlossen halten, gibt es schon genug. Wie kritisch ist die Situation bei Ihnen?*

Lösungen zu finden, die alle zufriedenstellen, erfordert einiges an Kreativität. Die Situation: Wir beschäftigen 20 Festangestellte und fünf bis sechs Aushilfen. Der Altersdurch-

schnitt liegt bei Mitte 30.

*Und wie läuft's?*

Wir haben mit jedem Mitarbeiter ein individuelles Arbeitszeit-Konzept entwickelt, das unterschiedliche Interessen berücksichtigt. Ein Single etwa arbeitet lieber abends, der alleinerziehende Vater möchte sein Kind gern selbst schlafen legen, eine dritte Kollegin ist so flexibel, dass sie mal Überstunden macht, die sie zeitnah wieder ausgleichen kann. Vieles ist möglich. Wir können wohl auch deshalb so flexibel agieren, weil wir mittags bis abends geöffnet sind. Das bedeutet zwar mehr Arbeit, aber auch mehr Freiheiten. Daran glaube ich: Flexible Arbeitszeiten, vernünftige Bezahlung und den Menschen Freiheit im Handeln ermöglichen – im Service und in der Küche.

*Stichwort Bezahlung. Wie behalten Sie die Personalkosten im Griff? Viele Ihrer Kollegen ächzen schon jetzt unter dem kürzlich eingeführten Mindestlohn von zwölf Euro pro Stunde.*

Wir zahlen deutlich über Mindestlohn, nur so viel kann ich dazu sagen. Betriebe, die ihre Mitarbeiter schlecht bezahlen, haben meiner Einschätzung nach auf Dauer keine Überlebenschance. Doch lassen Sie mich auch mal positive Aspekte darstellen.

*Zum Beispiel?*

Trotz des häufig beklagten Personalmangels zeigt die Gastronomie auch, wie ein tägliches Miteinander funktionieren kann. Allein bei uns arbeiten Menschen 14 unterschiedlicher Nationalitäten täglich wunderbar im Team zusammen. So etwas könnte Vorbild sein für eine funktionierende Gesellschaft.

*Und alle sind zufrieden?*

Einige sind seit unserer Eröffnung 2010 dabei, die Hälfte ist mehr als sechs Jahre bei uns. Das ein oder andere scheinen wir ja richtig zu machen (lacht).

*Lassen Sie uns ein letztes Mal über Geld sprechen. Bei Ihnen kostet ein Gemüsecurry 21,50 Euro. Wer will oder kann das denn bezahlen?*

Wenn alles passt, Personal, Qualität und Ambiente, dann akzeptiert der Gast durchaus ein bis zwei Euro mehr. Bezahl wird dabei viel mehr als das Curry, so wie es auf den Tisch kommt. Bezahl werden hochwertige Lebensmittel, die mühsam angebaut, gekocht und serviert werden – von Menschen, die nicht mehr als 40 Stunden wöchentlich arbeiten und ihren Job gern machen.

**Das Gespräch führte Heidi Hagen-Pekdemir**

## Obermeister feiert Meisterjubiläum

Dirk Lindemann hat nun „Silbernes“ – der 49-Jährige übernahm den Betrieb in Brake 2002 von seinem Vater. 2008 kam ein weiterer Job dazu.

■ **Bielefeld.** Dirk Lindemann feiert sein Silbernes Meisterjubiläum. Der 49-Jährige führt mit Erfolg sein Familienunternehmen in Brake, das schon seit mehr als einem halben Jahrhundert auf dem umkämpften Markt besteht.

Kreishandwerkerschafts-Hauptgeschäftsführer Jürgen Sautmann hat ihm jetzt den Silbernen Meisterbrief überreicht und ihm dabei auch für

den Familienbetrieb von seinem Vater Manfred Lindemann. Erst kürzlich ließ er das Studio seines Betriebs aufwendig energetisch sanieren, um fit für die Zukunft aufgestellt zu sein.

Auf dem Vordach des Hauses, das seine Eltern einst bauen ließen, steht mittlerweile eine Photovoltaikanlage. Die Wagen des Betriebs laufen elektrisch.

Seinen Meisterbrief machte Lindemann in Paderborn und Bielefeld. 2002 übernahm er

den Familienbetrieb von seinem Vater Manfred Lindemann. Erst kürzlich ließ er das Studio seines Betriebs aufwendig energetisch sanieren, um fit für die Zukunft aufgestellt zu sein.



Jürgen Sautmann (links), Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft, gratuliert Dirk Lindemann. Foto: Kreishandwerkerschaft