



Heimat- und Verkehrsverein
Belleresen e.V.
Heinz Düsenberg

Im Werkhaus
Meinolfusstraße 17

33034 Brakel-Belleresen
Telefon und Telefax 0 52 76 / 72 02

Belleresen, das ist mehr als „nur“ ein Dorf im Kreis Höxter, das verwaltungstechnisch zur Stadt Brakel gehört. Im Rahmen des mittelfristigen Entwicklungskonzeptes für Ostwestfalen-Lippe wurde 1992 der Wettbewerb „Tourismus-Musterdorf“ durchgeführt, aus dem Belleresen zusammen mit dem Nachbardorf Vörden als Sieger hervorging. Ziel dieses Wettbewerbs war, den starken Strukturwandel der Landwirtschaft, des Handwerks und der Dienstleistungen in den Dörfern durch gezielte Maßnahmen zur Entwicklung eines ländlichen Tourismus' aufzufangen. Belleresen hatte zum damaligen Zeitpunkt so gut wie keine touristische Einrichtung. Mit einer

beispielhaften integralen Förderung des Landes, des Bundes und der EU mit Mitteln der Tourismusförderung, Wirtschaftsförderung, Dorferneuerungsförderung, Flurbereinigungsförderung, Straßenbauförderung, LEADER-Förderung und mit Fördermitteln der NRW-Stiftung wurde Belleresen im wahrsten Sinne zu einem Tourismus-Musterdorf entwickelt. Diese Entwicklung war und ist nur möglich durch das außerordentliche Engagement der Bellereser Bürgerinnen und Bürger. Die Flurbereinigung machte viele Maßnahmen möglich, wie zum Beispiel die Anlage des „Erfahrungsweges zur Ent-



faltung der Sinne“, des „Agrarhistorischen Weges“, eines Radweges – um nur einige Beispiele zu nennen. Die Dorfgemeinschaft unter Führung des Heimat- und Verkehrsvereins hat sich das Ziel einer ganzheitlichen Dorferneuerung und -entwicklung gesetzt. Besondere Schwerpunkte sind Kultur und Natur. Bellersen ist das Dorf B. in der Novelle „Die Judenbuche“ von Annette von Droste-Hülshoff. Eine Tatsache, die sich auf den Tourismus ausgesprochen positiv auswirkt. Kultur hat deshalb einen hohen Stellenwert. Zu den besonderen Attraktionen im kulturellen



Sinne gehören unter anderem der Kreativhof, die Töpferwerkstatt, das Werkhaus mit vielseitigen Kursangeboten, das Dorfmuseum mit Urdorf Ausstellung, der Erfahrungsweg der Sinne und der agrarhistorische Weg. Im Bereich der Natur ist besonders die Entwicklung der Bruchtaue in Richtung extensives Grünland und die Erhaltung und Entwicklung der großen Streuobstwiesenhude im Rahmen des Flurbereinigerungsverfahrens zu nennen. Darauf aufbauend haben die Bellerser Bürger eine extensive Beweidung dieser Flächen mit alten Haustierrassen organisiert. Rinder, Schweine und Pferde sind stets gegenwärtig. Hinzukommen sollen noch Schafe, Ziegen, Gänse und Hühner. In einem 1794 errichteten Bauernhaus sind außerdem zwei Dauerausstellungen

zu besichtigen. Es handelt sich um das Dorfmuseum, das die Geschichte des Dorfes Bellersen erleben lässt und um die Ausstellung „Das Urdorf – 2000 Jahre Mensch und Natur“, die sich den allgemeingültigen Aspekten der Umweltentwicklung widmet.

Mit der Anerkennung als staatlich anerkannter Erholungsort im Jahre 1999 wurden die Aktivitäten des Heimat- und Verkehrsvereins und aller beteiligter Bürger vom Land besonders gewürdigt. Eine ganzheitliche Dorfentwicklung mit einer gelungenen integralen Förderung und eine aktive Dorfgemeinschaft haben Bellersen in weniger als einem Jahrzehnt zu einem Modelldorf des ländlichen Tourismus gemacht, mit einer Vorbildfunktion, die weit über Nordrhein-Westfalen hinausgeht.



EDELOBSTBRENNEREI IM HVV-BELLERSEN



Edelobstbrennerei im HVV-Bellersen
GmbH & Co. KG

Helmut Hasenbein

Steinrieke 14
33034 Brakel-Bellersen

Telefon 0 52 76 / 80 03
Telefax 0 52 76 / 89 70

Edelobst-Brennerei Bellersen – solche kleinen Brennereien gibt es in Westfalen nur selten. Im touristischen Musterdorf Bellersen erfüllt diese Destille gleich mehrere Funktionen: Zum einen will die Dorfgemeinschaft mit diesem Vorzeigebetrieb ihren Gästen einen Eindruck vermitteln, welcher Aufwand erforderlich ist, ehe zum Beispiel aus einem Apfel, einer Birne oder einer Kirsche ein edles geistiges Getränk entsteht, zum anderen können in der Brennerei Früchte bestens verwertet werden, die zur Erntezeit auf den naturbelassenen Streuobstwiesen anfallen.

In Bellersen wird ehrenamtliches Engagement groß geschrieben. Auch die Brennerei kommt ohne diese Hilfe nicht aus. Mehrere Pensionäre haben aus dem Hobby eine Berufung gemacht, sie organisieren und überwachen den zeitintensiven Brennvorgang. Und weil in Deutschland Schnapsbrennen nur unter den wachsamen Augen des Staates – vertreten durch die Monopolverwaltung für Branntwein – erlaubt ist, bedarf es eines verantwortlichen Geschäftsführers. Dieses Amt hat Helmut Hasenbein – im Hauptberuf Bauingenieur – inne, er ist Ansprech-

partner für alles Organisatorische. Ziel des Teams ist zunächst einmal Qualität. Das beginnt schon bei der Ernte, für die Maische werden ausschließlich handgepflückte Früchte verwendet; was faulig ist, bleibt außen vor, und so etwas macht sich natürlich später beim Geschmack des Brandes bemerkbar. Verarbeitet wird ausschließlich Obst aus der Region: Zwetschgen, Äpfel, Birnen und Kirschen, je nachdem, was verfügbar ist. Im Jahr 2005 fiel witterungsbedingt die Apfelernte auf den gemeindeeigenen Wiesen buchstäblich ins Wasser. Mit Gottes Hilfe und der Ernte der Patres im nahe gelegenen Missionshaus konnte der Betrieb aber zur Freude aller Dorfbewohner und deren Besucher aufrechterhalten werden.

Ziel des Teams der Destillerie Belleresen ist keineswegs einen hohen Profit zu erwirtschaften, sondern mit der Brennerei eine überlieferte bäuerliche Tradition zu erhalten und den Gästen zu präsentieren. In unmittelbarer Nachbarschaft zum Ausflugslokal „Mühlenkrug“ gelegen, hat sich damit eine zusätzliche Attraktion für das touristische Musterdorf und für die Museumsmeile im benachbarten Nieheim entwickelt, und durch den Schauraum können die



Besucher den Weg von der Frucht zum Schnaps nachvollziehen. Schon heute werden regelmäßig Führungen organisiert. Und wer möchte, kann direkt vor Ort die Erzeugnisse verkosten und sich von dem hohen Qualitätsstandard des Brennerteams überzeugen. Natürlich stehen die Obstbrände auch in Flaschen abgefüllt zum Verkauf. Die Kapazitäten der schmucken und nach modernsten Gesichtspunkten gestalteten

Brennerei sind natürlich nicht voll ausgelastet. Bis zu 900 Liter Maische können maximal pro Tag verarbeitet werden. In der Saison 2005/06 kamen 14 000 Liter Maische zusammen, aus der schließlich 550 Liter 100-prozentiger Alkohol destilliert wurden. Auf Trinkstärke von rund 40 Vol.-% herabgesetzt, hat dies eine erkleckliche Ausbeute ergeben, deren Erlös einen wichtigen Beitrag zur Finanzierung des Projektes leistet.

