

Flachs, Trecker und Geblöke

Bunter Aktionstag für die ganze Familie / Gegen 11.30 Uhr kommen die Schafe

Für gewöhnlich zieht Jürgen Schienke mit seinen mehr als 500 Bentheimer Landschafen über Streuobstwiesen, Magerrasen und durch die Steinbrüche des nördlichen Teutoburger Waldes. Am morgigen Sonntag, 6. September, kommen sie nach Wechte. Und nicht nur die Lengericher wissen: Wenn die Herde gegen 11.30 Uhr unter lautem Geblöke zum Gasthof Prigge zieht, dann ist Schaftag in Wechte.

Zum zehnten Mal findet die beliebte Großveranstaltung mit einem bunten Programm für Jung und Alt auf dem Gelände an der Brochterbecker Straße 60 statt. Veranstalter sind die ANTL, der Stadtmarketingverein „Offensive“, die Ig Teuto, die Oldtimerfreunde Wechte und der Trägerverein der Bodelschwing-Kirche.

Los geht's um 10 Uhr mit einem plattdeutschen Gottesdienst in der Bodelschwing-Kirche, ehe gegen 11.30 Uhr die Schafe kommen. Für viele ein Highlight, aber längst nicht alles. Als Schwerpunktthema wird in diesem Jahr der Weg zum fertigen Leinen-Produkt aufgezeigt. Ein Lehrfilm verbunden mit einem Vortrag, der informiert über den Anbau,



die Ernte und das Bearbeiten des Materials, bis es schließlich in die Weberei gebracht werden konnte, berichtet über das alte Handwerk, das früher mal eine große Bedeutung hatte in unserer Region. Aber es geht keineswegs nur um die graue Theorie. Praktische Vorführungen, die auch zum Mitmachen einladen, bringen den

Es ist ein imposanter Anblick, wenn Jürgen Schienke morgen mit seinen mehr als 500 Bentheimer Landschafen über die Straße zum Gasthof Prigge zieht. Und auch sonst hat der Schaftag eine Menge zu bieten (kleines Bild).

Besuchern das Handwerk nahe.

Zudem können Kinder Nistkästen bauen und Wolle filzen, auf einer Strohhurg herumtollen und auf einem Pony reiten. Die Spinn- und Strickgruppen der Heimatvereine Leeden und Lengerich führen vor, wie die Schafwolle verarbeitet wird. Die Oldtimerfreunde Wechte sind mit ihren geschichtsträchtigen Treckern vor Ort. Informationen über alte Apfelsorten, naturnahes Gärtnern, Basteln mit Naturma-

terialien und die Imkerei bieten Fachleute an. Im Hunsche-Archiv können Interessierte in den Gesichtsschätzen des Heimatforschers stöbern. Kulinarische Köstlichkeiten aus dem Tecklenburger Land serviert die Küche des Landgasthofes. Aber auch Spezialitäten wie Elserkuchen und Ziegeneis können an Ständen genossen werden, nicht zu vergessen die Schafbratwürstchen. Der Schaftag endet mit dem Abtrieb der Herde gegen 17 Uhr. (msm)