

Gäste kommen über den „Großen Teich“

Am Wochenende Familientreffen der Keßlings in Schale und Neuenkirchen

Der Hof Keßling gehört zu den ältesten Höfen Limbergens. Die Familie Keßling besteht inzwischen aus mehreren Zweigen, die über die ganze Welt verteilt sind. An diesem Wochenende findet ein großes Treffen statt.

Von Josef Pohl

NEUENKIRCHEN. Die Gründung des Hofes geht auf das Jahr 1411 zurück, in dem sich Bauer Keßling vom Grafen von Tecklenburg freikaufte. Er gehört zu den sieben bekannten Vollerbenhöfen Limbergens.

In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts waren die Eigentümer auf dem Hof kinderlos, mit Bernhard Theodor August Wessel übernahm ein Verwandter den Hof. Er nahm den Namen Keßling an und vermählte sich mit Maria Johanna Lammerding. Aus der Ehe gingen neun Kinder hervor: Hermann (1884), August (1885), Otto (1887), Maria (1889), Luise (1890), Karl (1893), Josef (1894), Gregor (1896) und Eduard (1899).



Der Hof Keßling, hier eine alte Ansicht, gehört zu den sieben Vollerbenhöfen in Limbergen.

Foto: Archiv Keßling

Kinder, Enkelkinder, Urenkelkinder und – mittlerweile auch – Ururenkelkinder dieser neun Geschwister kamen zu den bisherigen Familientreffen in den Jahren 1982 und 2007.

Seit dem letzten Treffen ist viel passiert, Erfreuliches wie Trauriges, neue Familienmitglieder sind geboren, andere zwischenzeitlich verstorben, sodass selbst in der Generation von August Keßling, dem

Hoferben aus Limbergen, nur noch wenige Cousinen und Cousins vertreten sind.

„Ist all das nicht Grund genug, nach so langer Zeit ein neues Treffen einzuberufen?“, meinte August Keß-

ling, der gemeinsam mit seiner Schwester Margareta noch auf dem Hof in Limbergen lebt. Seine Nichte Anne Sander, die mittlerweile in den Den Haag wohnt, machte sich daran, dieses Familien-

treffen auf die Beine zu stellen. Sie organisiert aus den Niederlanden und bei Besuchen in Voltlage und Limbergen das Familientreffen. Anne Sander legte dafür eine Internetseite an und hielt die Verwandten immer auf dem neuesten Stand der Planungen. Dabei kam ihr zugute, dass sie bereits beim letzten Zusammentreffen Clemens Keßling bei den Vorbereitungen unterstützt hatte.

Im Vorfeld bekundeten gut 100 Familienangehörige Interesse. Nunmehr dürften es wohl gut 70 Vertreter der Sippe sein, die sich an diesem Wochenende treffen. Da ein Teil der Familie ausgewandert ist, reisen auch Keßlings aus Santa Monica (Kalifornien) und aus Washington D.C. über den „Großen Teich“ an.

Am Samstag, 1. September, gibt es ab 15 Uhr eine große Feier im Kulturlandhaus Schale. Am Sonntag, 2. September, ab 10.30 Uhr lädt August Keßling zum Frühschoppen auf den Hof in Limbergen ein, der im Jahr 1978 einen neuen Anbau erhielt.

Aktuelles aus Neuenkirchen im Ortsportal
noz.de/neuenkirchen

KOMPAKT

Seniorenkreis fährt nach Haselünne

MERZEN Der Seniorenkreis Merzen fährt am Donnerstag, 13. September, zur Kornbrennerei Berentzen nach Haselünne. Dort wird eine Erlebnisführung in die Welt des edlen Kornbrandes angeboten. Nach der einstündigen Führung wartet eine Kaffeetafel, danach gibt es eine Produktverkostung. Gegen 16.30 Uhr geht es von Haselünne aus zurück in Richtung Merzen. In der Stadt Fürstenaue wird ein Zwischenstopp eingelegt, um dort die renovierte Schlosskirche St. Katharina zu besichtigen.

Offene Chorprobe am 5. September

MERZEN In der Reihe „Offene Chorprobe“ lädt der Frauenchor Merzen am Mittwoch, 5. September, alle interessierten Sängerinnen zum Mitsingen ein. Gesungen wird von 20 bis etwa 21.30 Uhr im Pfarrheim Merzen. Auf dem Programm steht an diesem Abend das Einstudieren von Liedern, mit denen das Adventskonzert am 2. Dezember in Merzen gestaltet wird; Kontakt: E-Mail: fmerzen@gmail.com.

– Anzeige –

Lecker essen & gewinnen!



Gewinnen & Genießen

„Wohlfühlen auf den Höhen des Tecklenburger Landes“, lautet das Motto im Hotel-Restaurant Bergeshöhe in Mettingen. Seit mehr als 130 Jahren steht das traditionsreiche Haus an der Ibbenbürener Straße für gepflegte Gastlichkeit und ein gemütlich-modernes Ambiente. 18 freundlich-hell gestaltete, hochwertig ausgestattete Doppelzimmer im dreieinhalb-Sterne-Standard, das Restaurant mit Biergarten, drei Tagungsräume und der vor zwei Jahren komplett renovierte, voll klimatisierte große Festsaal mit Bühne (für Feiern mit bis zu 190 Personen), laden Gäste von Nah und Fern zum Genießen und Verweilen ein. Einen besonderen Fokus legen Inhaberin Marion Schürkamp und ihr eingespieltes Team auf die gutbürgerliche Küche in exklusivem Umfeld. Mit viel Liebe zum Detail werden die umfangreichen Buffets des Hauses mit saisonalen Spezialitäten bestückt und sind weit über die Grenzen des Tecklenburger Landes bekannt. Neben drei Terminen für das „Große Wild-Buffer“ (Sa., 20. Oktober, ab 18 Uhr, So., 11. und 18. November, ab 12 Uhr) stehen auch die Termine für das beliebte „Verwöhn-Buffer unter den

Weihnachtsglocken“ fest (30.11./15.12.).

Infos und Reservierungen unter 054 52/39 36 und www.hotel-bergeshoehoe.de.

Gewinnen Sie ein Gourmet-Buffer für zwei Personen (Termin: 23. September, 10 Uhr)

Diese Preisfrage müssen Sie beantworten:

Womit werden die umfangreichen Buffets des Hotel-Restaurants Bergeshöhe bestückt?

Die Antwort ist ganz leicht: Sie finden Sie im nebenstehenden Text. Schreiben Sie den vollständigen Satz auf eine Postkarte, dazu das Stichwort „Lassen Sie sich verwöhnen!“ und dann ab in den nächsten Briefkasten.

Bitte Absender und Telefonnummer nicht vergessen und als Adresse: Neue Osnabrücker Zeitung, Postfach 4260, 49032 Osnabrück, z. H. Nina Aufdemkamp.

Der Gewinner wird unter den richtigen Antworten ausgelost (Rechtsweg ist ausgeschlossen).

Einsendeschluss: 10. September 2018

FLEISCH FÜR KENNER UND GENIEßER

Es gibt zum Glück die Fleischerei Mandel 3 mal in Osnabrück

Mandel e.K.
DIE FLEISCHEREI
Dielingerstraße 44
Neumarkt 8
Stadtteilfiliale Hellern
Lengericher Landstr. 17 A
☎ 05 41/35 09 10

Vandhaus Mehring Catering für jeden Anlass

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Meeting in Ihrem Unternehmen: Wir liefern die Speisen zu Ihrer Feierlichkeit.

SONNTAGSBRUNCH
– Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit zusätzlichen warmen Komponenten –
Um Reservierung wird gebeten!

Familien Schäfer & Plate
Iburger Straße 240
49082 Osnabrück
Tel 0541-81413325
E-Mail: info@catering-mehring.de

Hotel Restaurant Bergeshöhe 130 Jahre

Samstag, 20.10. ab 18 Uhr; Sonntag, 11.11. ab 12 Uhr;
Sonntag, 18.11. ab 12 Uhr

großes WILD-BUFFER p. P. 25,80 €

Tischreservierung hat Vorteile · Buchen Sie jetzt Ihre Weihnachtsfeier!
Ibbenbürener Str. 78 · 49497 Mettingen · Tel. 0 54 52/39 36 · Fax 0 54 52/50 92 02

Cafayate
DIVA ESPAÑA

Umgeben von Naturstein, spanischer Musik, fruchtigen Wein und köstlichen Tapas...
bienvenido in der Tapas-Bar Cafayate. Hier erwartet Sie spanische Geselligkeit und Lebensart sowie eine große Tapas-Karte. Verbringen Sie ab 18 Uhr einen gemütlichen, authentischen Abend.
¡Buen provecho!

SPARERIBS SATT

Donnerstag ist Sparerib-Tag!
Wir verwöhnen Sie neben unseren Tapas mit saftig gegrillten Rippchen im Kräuter- oder Chili-Style mit köstlichen Steakhouse Pommes. All you can eat für 15,80 € pro Person.

Rila erleben

Hinterm Teich 9 · 32351 Stemwede-Levern
Fon: 05745 945200 · www.rila-erleben.de · facebook
Di. - Sa. ab 14.30 Uhr · So. ab 11.30 Uhr