

Beliebter Badleiter geht von Bord

Björn Bulk verlässt Bäder und Wasser GmbH

„Ich komme wirklich jeden Tag gerne ins Bad“, sagt Björn Bulk. Und das nimmt man dem 28-Jährigen auch ohne jeden Zweifel ab. Trotzdem ist Ende September Schluss. Nach nur anderthalb Jahren verlässt der Leiter des Lienener Hallenfreibad schon wieder – „weil ich eine Chance bekommen habe, die man vermutlich nicht allzu oft im Leben bekommt“.

Von Mareike Stratmann

LIENEN Konkret heißt das: Bulk wechselt von der Bäder und Wasser GmbH zu den Stadtwerken Borken und wird dort operativer Betriebsleiter. Oder anders ausgedrückt: War er mit den Bädern in Lienen und zuletzt Bad Iburg inklusive aller Aushilfen für maximal 25 Angestellte verantwortlich, vervierfacht sich diese Zahl in Kürze.

In seinem neuen Wirkungskreis hat er sich um die Belange von mehr als 100 Mitarbeitern und vier Bädern zu kümmern. Darunter mit dem Aquarius ein weit über die Stadtgrenzen Borkens hinaus beliebtes Freizeitbad mit großem Saunagarten. Was auch bedeutet: Stand Bulk in Lienen noch häufig selbst am Beckenrand und war ein echter Allrounder, sitzt er fortan vorrangig am Schreibtisch.

Eine Herausforderung, die er gerne annimmt. Zumal die Anfrage nicht von ihm ausging. Sein neuer Arbeitgeber stieß auf der Online-Plattform Xing auf Bulks Lebenslauf, ging auf den sympathischen jungen Mann zu und versuchte diesen von dem Karrieresprung ins westliche Münsterland zu überzeugen. Ende Juni habe das erste Gespräch stattgefunden, erzählt dieser am Beckenrand in Lienen. Nachdem das konkrete Angebot dann allerdings vorlag, gingen noch drei Wochen ins Land, ehe der Fachangestellte für Bädertechnik mit

dem Meistertitel in der Tasche zusagte. „Ich habe echt mit mir gerungen, weil mit der Abschied nicht leichtfällt.“

Liebeserklärung

Was an diesem ruhigen, weil kühlen Nachmittag folgt, ist eine regelrechte Liebeserklärung an das Lienener Bad, dessen Besucher, seine Kollegen und den Förderverein. „Wir waren ein super Team, und es hat mir immer superviel Spaß bereitet, hier zu arbeiten. Diese familiäre Atmosphäre, die Besucher. Man hatte immer gleich irgendein Thema, über das man sich mit den Gästen unterhalten konnte“, sprudelt es aus dem Badleiter nur so heraus.

Von sich aus – daran lässt Bulk keinen Zweifel – hätte er sich noch nicht umorientiert. Zu lang sei der Zettel mit Punkten, die er an seiner ersten Stelle mit Leitungsfunktion noch gerne verwirklicht hätte. „Die Parkplatzsituation am Eingangsbereich, die Attraktivierung des Baby-



Wird das Lienener Bad, die Besucher, Kollegen und den Förderverein in bester Erinnerung behalten: Badleiter Björn Bulk verschlägt es nach Borken.
Foto: Mareike Stratmann

ckens“, nennt der Osnabrücker nur zwei Punkte. Dem gegenüber stehen der ausgebaut Zeltplatz, der laut Bulk sehr gut ausgelastet ist, und der dank tatkräftiger Unterstützung des Fördervereins umgestaltete Kiosk sowie die Kooperation mit der Physio-

therapie Sass, ein ausgebaut Kursangebot „mit Wartelisten bis zum Mond“ und intern umstrukturierte Arbeitsabläufe. Dass die Besucherzahlen – nicht nur dank des lang anhaltend warmen Sommers – wieder nach oben zeigen, erfüllt ihn mit einem

gewissen Stolz. Und Bulk hofft, dass es so weitergeht. Denn: „Mir liegt wirklich viel an diesem Bad. Ich hoffe, das hat man auch gemerkt.“

Apropos Nachfolge: Die ist noch nicht geregelt. Bis Ende September ist der Badleiter noch an Bord und bereitet

mit den Kollegen aktuell unter anderem die Saunanacht am Freitag, 7. September, vor. Drei Wochen später ist sein letzter Arbeitstag in Lienen, ehe es Björn Bulk „mit einem weinenden und einem lachenden Auge“ nach Borken verschlägt.

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