Dezember ’17
18. Edition

Topfgucker

Das LZ-Magazin der Lippischen Land-WIRTE

Lippische Landes-Brandversicherungsanstalt

LZ LIPPISCHE LANDES ZEITUNG

Land-Wirte Gastlichkeit in Lippe

tafelfreu(n)de mit Leib und Seele!

Ihre Lippischen Land-WIRTE präsentieren einen zauberhaften

MÄRCHENABEND

Wie Kraut und Rüben – feine Lieblingseintöpfe aus unserer Region zu jeder Jahreszeit

Ein Genuss für Leib und Seele – Lemgo-Lüerdissen im Porträt

Fußball-WM 2018 – heißer Kampf auf lippischen Tellern

DAS KNEIPENQUIZ MACHT APPETIT AUFS RATEN BEI IHREN LIPPISCHEN LAND-WIRTEN

Liebe Leserinnen und liebe Leser,

„Der Wunsch ist der Vater des Gedankens." – dieser Spruch wird dem englischen Dichter William Shakespeare zugeschrieben. Aus der Kindheit kennen wir den Wunschzettel zu Weihnachten, dem wir all unser Hoffen auf Spielzeug anvertraut haben. Je älter wir werden, desto weniger interessiert es die meisten von uns, ob sich auch alle unsere materiellen Wünsche wirklich erfüllen – auch wenn das angesichts stark überfüllter Geschäfte im Advent manchmal nur schwer zu glauben ist.

„Was ist Ihr größter Wunsch?" Auf diese Frage haben die meisten Menschen jenseits der 30 Jahre oft die gleiche Antwort: „In erster Linie Gesundheit für meine Lieben und für mich." Gesund bleiben – körperlich wie seelisch – und mehr Zeit mit nahestehenden Menschen, mit der Familie, zu verbringen: Das ist der Wunsch vieler Menschen, nicht nur zu Weihnachten.

Bei der Besinnung auf diese Grundwerte kommen wir Lippischen Land-WIRTE ins Spiel. Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen – das heißt: Bevor es einem richtig gut gehen kann, müssen erst einmal die grundlegenden Bedürfnisse gestillt sein.

Wir haben uns bereits Gedanken darüber gemacht, wie wir Sie und Ihre Lieben in den folgenden Wochen und Monaten kulinarisch verwöhnen können und wir sorgen dafür, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.
Auf jeden Fall soll kulinarisch gesehen kein Wunsch offen bleiben.

Genussvolle Kulinarik & viel Spaß wünscht Ihnen
Ihr

Xhafer Salihi
Gasthof Lallmann

Lippische Land-WIRTE | *direkt*

Hotel-Restaurant „Im Borke"
Familie Lauretta
Salzufler Straße 132 | 32657 Lemgo
Fon 05266 1691 | info@hotel-im-borke.de
www.hotel-im-borke.de

Gasthof Lallmann
Familie Salihi
Zur Maibolte 84 | 32657 Lemgo
Fon 05261 4361 | info@gasthof-lallmann.de
www.gasthof-lallmann.de

Café-Restaurant Schlosskrug Heidelbeck
Familie Korf
Kurstraße 1 | 32689 Kalletal
Fon 05264 9163
info@schlosskrug-heidelbeck.de
www.schlosskrug-heidelbeck.de

Gasthaus „Zur Ortmühle"
Familie Reinking
Passadestraße 29 | 32758 Detmold
Fon 05231 24539 | info@ortmuehle.de
www.ortmuehle.de

Hotel-Restaurant „Hörster Krug"
Familie Hoffmann
Teutoburger-Wald-Straße 1
32791 Lage-Hörste
Fon 05232 88945 | info@hoersterkrug.de
www.hoersterkrug.de

Gasthaus Meinberger Schweiz
Familie Hagemeier
Vahlhausener Straße 28
32805 Horn-Bad Meinberg
Fon 05234 98847
info@meinberger-schweiz.de
www.meinberger-schweiz.de

Hotel Landhaus Schieder
Familie Lange
Domäne 1 | 32816 Schieder-Schwalenberg
Fon 05282 98090 | info@landhaus-schieder.de
www.landhaus-schieder.de

Alter Krug Ruensiek
Familie Thorenmeier
Ruensiek 12 | 32816 Schieder-Schwalenberg
Fon 05284 355
alter-krug-ruensiek@t-online.de
www.alter-krug-ruensiek.de

Lippische Land-WIRTE | *kreativ*

Original lippischer Grünkohl

Ein Rezept von Wilma Thorenmeier, Alter Krug Ruensiek

ZUTATEN *für 4 Personen*

500 g	Grünkohl (grob gehackt)
300 g	Zwiebelwürfel
300 ml	Rindfleischbrühe
3	Rauchendchen
600 g	gekochte, gewürfelte Kartoffeln
50 g	durchwachsener Speck
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln anschwitzen, dann den grob gehackten Grünkohl dazugeben. Das Ganze mit Brühe aufgießen.
Als nächsten Schritt geben wir zum Grünkohl die Rauchendchen und den durchwachsenen Speck. Erst wenn der Grünkohl gar ist, kommen die gekochten Kartoffelwürfel dazu.
Nun die Würstchen in Scheiben und den Speck in feine Würfel schneiden. Zum Schluss das Essen noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Guten Appetit!

Lippische Land-WIRTE | *historisch*

Unser Eintopf – vom Notgericht zur Spezialität

Von der sättigenden Mahlzeit zur kulinarischen Gaumenfreude

In lippischen Häusern gab es früher statt eines Herds oft nur eine offene Feuerstelle, über der ein Kessel aufgehängt wurde. So entstand der „Eintopf", der in Lippe lange Zeit „Düennanner" („Durcheinander") hieß. Er sparte nicht nur Koch-, sondern auch Essgeschirr, Heizmaterial und Zeit.

In die lippischen Kessel kamen von Herbst bis zum Frühling vor allem Steckrüben, außerhalb von Notzeiten auch manchmal zusammen mit Fleisch. „Viele lippische Gerichte wurden jeweils den Jahreszeiten angepasst", erklärt Dr. Imke Tappe-Pollmann vom Lippischen Landesmuseum, die diese Entwicklung im Buch „Typisch lippisch", welches vom Landesverband Lippe herausgegeben wurde, beschreibt. Sie macht diesen saisonalen Wechsel am „Blindhühnchen" deutlich: „Im Sommer gab man grüne Bohnen zum Blindhühnchen, im Winter mussten die Menschen auf dicke Bohnen zurückgreifen, die vorher haltbar gemacht worden sind."

Bis in die 1950er Jahre spielte in Lippe außerdem eine Kohlsorte eine große Rolle, die heute fast in Vergessenheit geraten ist: „Der Anbau von Braunem Kohl war für die Menschen gewissermaßen eine Win-Win-Situation", so Dr. Tappe-Pollmann. Bevor die Blätter gelb werden und abfallen, werden sie für das Vieh abgepflückt und dienen diesem als Futter. Am Ende bildet sich eine Rosette, eine Spezialität für den Menschen. Diese Pflanze, auch „Lippische Palme" genannt, ist in Lippe heute kaum noch zu finden. Allerdings hält der Verein Alt Lemgo ihre Tradition hoch – mit dem Anbau des Braunen Kohls und dem alljährlichen Braunkohl-Essen.

Lippische Land-WIRTE | *saisonal*

Wie Kraut und Rüben

Feine Lieblingseintöpfe aus unserer Region zu jeder Jahreszeit

Kulinarischer Dezember
Winterlicher Steckrübeneintopf | Die einfachsten Dinge sind manchmal die besten. Das gilt auch für den deftigen Steckrübeneintopf. Zu Kriegszeiten waren Steckrüben oft das Einzige, was es als Sattmacher gab. Heute ist dieser Eintopf ein beliebtes Wintergericht. In der vegetarischen Version sehr kalorienarm, bilden in der fleischigen Variante Kassler, Mettenden oder Wiener Würstchen eine deftige Einlage.

Kulinarischer Januar
Lippische Palme | Sie kennen die Lippische Palme nicht? Dann wird es aber Zeit: Da die Pflanze von unten betrachtet eine gewisse Ähnlichkeit mit einer Palme hat, hat man ihr diesen Namen gegeben. Dahinter verbirgt sich der köstliche Grünkohl. Lippisch-klassisch werden dazu Kartoffeln und leckere Kohlwurst gereicht.

Kulinarischer Februar
Bunter Fischeintopf | Lecker und sehr gesund! Ein bunter Fischeintopf liefert jede Menge Vitamine und zudem eine ordentliche Portion Jod. Für diesen Eintopf eignen sich zahlreiche Fischarten: Schellfisch und Kabeljau gehen mit dem Gemüse eine ebenso gelungene Verbindung ein wie Seelachs, Rotbarsch und Seehecht.

Kulinarischer März
Frühlingseintopf mit Bärlauch | Egal, was das Thermometer sagt: Der Frühling ist in greifbarer Nähe, wenn es frischen Bärlauch gibt. Das aromatische Wildkraut betört seine Fans mit einem dezenten Knoblaucharoma und ist im bunten Frühlingseintopf das Tüpfelchen auf dem i.

Kulinarischer April
Tomaten-Lammeintopf | Charakterstarkes Lamm trifft milde Tomate – diese beiden ergänzen sich im gemeinsamen Topf perfekt. Dabei ist Lammfleisch sehr fettarm, punktet mit hochwertigem Eiweiß, keinen Kohlenhydraten, wichtigen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen.

Kulinarischer Mai
Weiß-/Grüner Spargeleintopf | Kaum ein anderes Gemüse lässt seine Liebhaber so ins Schwelgen kommen. Für sie ist Spargel das „königliche Gemüse" und als Eintopf das Richtige für alle, die Lust auf eine Alternative zum Klassiker mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise haben.

Das Magazin der Lippischen Land-WIRTE | Ausgabe 12.2017

Beruflich wünsche ich mir, dass es mir gelingt, allen unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Privat wünsche ich mir mehr Zeit mit meinen Lieben und immer etwas, auf das ich mich freuen kann. Und uns allen einen schönen Sommer: Dann können unsere Gäste den wundervollen Biergarten nutzen und meine Familie und ich an Ruhetagen schöne Radtouren erleben.

**Wilma Thorenmeier,
Alter Krug Ruensiek**

Ich wünsche mir für 2018 vor allem Gesundheit und schon jetzt einen schönen Urlaub mit meiner Frau, um Kraft zu tanken, zu entschleunigen und neue Eindrücke zu sammeln.

**Norbert Lange,
Hotel Landhaus Schieder**

2018 wünsche ich mir vor allem Gesundheit für Familie und Freunde. Auch Zeit für ein bisschen Urlaub wäre schön. Geschäftlich stehen weiterhin zufriedene Gäste sowie die Fortsetzung der guten Zusammenarbeit mit meinen Angestellten auf meiner Wunschliste!

Uwe Hagemeier, Gasthaus Meinberger Schweiz

Es war ein Ma(h)l …

Freuen Sie sich auf die „tafelfreu(n)de“: ein kulinarisch-amüsanter Leckerbissen zum Jahresauftakt

Mit Märchen verbinden die meisten ihre Kindheit: So sind wir mit den Geschichten von Hänsel und Gretel, Rotkäppchen und Frau Holle aufgewachsen. Aber, jetzt kommt's – wir wissen noch lange nicht alles von ihnen.

Die Lippischen Land-WIRTE und Pepino sorgen mit dem „Märchendinner“ dafür, dass wir endlich die ganze Wahrheit erfahren.
Märchenhaft genießen in märchenhafter Umgebung – das bieten Ihnen die Lippischen Land-WIRTE im Rahmen der Reihe „tafelfreu(n)de“. Die Gastgeber haben sich beim „Märchendinner“ von den Gebrüdern Grimm über Heinrich Hoffmann bis zu den wundervollen Geschichten aus dem Morgenland inspirieren lassen und zaubern Ihnen ein unvergessliches Menü.

Damit nicht genug – Pepino Perfetto, bekannter Märchen- und Geschichtenerzähler aus Italien, wird Sie mit seinem allwissenden Zauberspiegel währenddessen begleiten und berichtet von allerlei bislang Unbekanntem. Wer weiß schon, dass Gretel nicht wirklich ein tugendhaftes Mädchen ist, die Knusperhexe einen neuen Job gefunden hat und Rotkäppchen das eine oder andere Problem mit sich herumschleppt? Auch Frau Holle ist nicht mehr für den winterlichen Schneefall zuständig, der Wolf völlig überfordert, und Prinzen gibt es im Märchenland auch kaum noch. Die ganze Wahrheit der Märchen bringt Pepino Perfetto, perfekt ergänzt durch ein Vier-Gänge-Menü der Lippischen Land-WIRTE, auf den Tisch.

Bestimmen Sie Ihr Wunsch-Menü aus den zwei Vorschlägen (rechte Seite): Mit dem Erwerb einer Karte für das Märchendinner können Sie für eine der beiden Menü-Varianten stimmen! Das Menü mit den meisten Stimmen wird dann zum kulinarischen Rahmen für märchenhafte Stunden.

Ihre Lippischen Land-WIRTE wünschen zauberhaften Appetit!

Ich wünsche mir für die nächsten Jahre, dass ich nach drei Generationen Familie Lallmann/Klocke im Gasthof Lallmann in Lüerdissen zusammen mit meiner Frau die lange Tradition des Hauses erfolgreich weiterführen kann – und dass wir 2024 das 125-jährige Jubiläum feiern können.

Xhafer Salihi, Gasthof Lallmann

Ich wünsche mir privat vor allem Gesundheit für meine Familie und mich – mehr Zeit füreinander und einen gemeinamen Urlaub. Beruflich wünsche ich mir Unterstützung durch einen motivierten Koch mit fachlichem Know-how – einen Profi, der seinen Beruf lebt und liebt!

Renato Lauretta, Hotel-Restaurant „Im Borke“

WUNSCHMENÜ Feenwald

Rotkäppchens Körbchen mit getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, und Ziegenfrischkäse auf Ruccola

Suppenkaspers Lieblingssuppe Spargelschaum-Süppchen

Tischlein-deck-dich Schweinerücken mit Senf-Kräuterkruste Blumenkohlröschen in Bechamel und Würfelkartoffeln

Schneewitchens Nachlass warme Apfeltarte mit Cassis-Sorbet

WUNSCHMENÜ Zwergenwiese

Zwerg Nase's gesündere Variante Tranchen von der Spargelpastete auf Wildkräutersalat

Aus Rapunzels Garten Bärlauchschaumsüppchen

Aus tausend und einer Nacht mediterran gefüllte Putenröllchen mit Frühlingsgemüse und Rosmarinkartöffelchen

Schneeweißchen und Rosenrot Himbeer-Tiramisu

Ich wünsche mir privat Gesundheit, etwas mehr Zeit für Familie und Freunde und einen respektvollen Umgang der Menschen miteinander. Beruflich wünsche ich mir weiterhin kreative Ideen für den Betrieb und viele zufriedene Gäste.

Annette Reinking, Gasthaus „Zur Ortmühle“

WUNSCHMENÜ Jermine

„Hörster Krug“	02. Februar 2018
Meinberger Schweiz	03. Februar 2018
Alter Krug Ruensiek	02. März 2018
„Zur Ortmühle“	03. März 2018
Gasthof Lallmann	13. April 2018
Landhaus Schieder	14. April 2018

Karten gibt es im Vorverkauf bei dem jeweiligen Lippischen Land-WIRT!

Ich wünsche mir… ein bisschen mehr Frieden und weniger Streit, ein bisschen mehr Güte und weniger Neid, ein bisschen mehr Liebe und weniger Hass, ein bisschen mehr Wahrheit, das wär' doch schon was.

**Wolfgang Korf,
Café-Restaurant Schlosskrug Heidelbeck**

Wir wünschen uns weiterhin nette, zufriedene Gäste, die gerne wieder zu uns kommen, und dass wir unsere tollen Mitarbeiter noch lange behalten. Und wenn man über 50 ist, wünscht man sich natürlich Gesundheit.

**Eleonore Hoffmann,
Hotel-Restaurant „Hörster Krug“**

Lippische Land-WIRTE | *unterhaltsam*

Jetzt schmeckt das Wasser noch besser

Gewinnspiel von Bad Meinberger und den Lippischen Land-WIRTEN

Viel Trinken ist unerlässlich. Das Wasser von Bad Meinberger macht es zu einem besonderen Genuss – und Werner Aippersbach aus Bad Salzuflen kann es zukünftig besonders stilvoll genießen.

Er ist der Gewinner des Rätsels aus dem vergangenen Topfgucker. Er wusste die richtige Lösung auf die Frage nach den wichtigsten Inhaltsstoffen von Wasser. Sie lautet: Kalzium, Magnesium, Sulfate, Fluorid.
Das Mitmachen hat sich gelohnt, denn am 19. November bekam er seinen Preis überreicht: ein 6er-Gläser-Set der Leonardo-Sonderedition „Bad Meinberger“. Herzlichen Glückwunsch!

Lippische Land-WIRTE | *stellen ein*

Lippische Land-WIRTE | *gesellig*

Kneipenquiz – Appetit aufs Raten

Quizzen Sie doch mal live – bei Ihren Lippischen Land-WIRTEN

Die Erfolgsgeschichte von Quizsendungen ist ungebrochen – wir sitzen gebannt vor dem Fernseher, raten mit und freuen uns, wenn wir die Antwort wissen. Aber noch schöner ist es, selbst im Rateteam zu sitzen – und zwar nicht im sterilen Fernsehstudio, sondern in einem gemütlichen Gasthof der Lippischen Land-WIRTE.

Kneipenquiz-Termine bei Ihren Lippischen Landwirten

„Hörster Krug“	12. Januar 2018
„Zur Ortmühle“	09. Februar 2018
Gasthof Lallmann	16. März 2018
Landhaus Schieder	23. März 2018
Alter Krug Ruensiek	27. April 2018
Meinberger Schweiz	08. Juni 2018

Das Kneipenquiz geht lippeweit in die nächste Runde. „Sehr schön ist, dass hier nicht einer gegen alle spielt, sondern dass wir uns im Team ergänzen.“ Das erzählt Wolfgang Thevis aus Lage-Hörste, gebürtiger Berliner und „Beute-Lipper“ seit mehr als 30 Jahren. Er hat sich mit sieben Freunden im „Hörster Krug“ zum Kneipenquiz angemeldet – sie treten als komplettes Rate-Team an.

Im Alten Krug in Schieder-Schwalenberg-Ruensiek geht Hilde Liene aus dem Nachbarkreis Höxter an den Start – sie kennt in ihrem Team gerade mal ihre zwei Freundinnen. In ihrer Mannschaft sind noch Großeltern mit ihrem Enkelkind – schnell ist man per Du und im gemeinsamen Ratefieber. Geschichte, Politik, Literatur, Klatsch und Tratsch und natürlich Fragen über Lippe sind Themen beim Kneipenquiz.

Wolfgang Thevis freut sich im „Hörster Krug“ besonders auf Geschichte und Literatur, er hat früher mal Germanistik studiert. „Jeder hat unterschiedliche Stärken“ lautet das Motto. Das ist auch der Trumpf des Mehrgenerationen-Teams von Hilde Liene. Manchmal gibt es sogar unfreiwillige Tipps: „Da hört man auch mal, welche Ideen der Nachbartisch hat“, erzählt sie.

Die Frage nach der Schlagzeile des Tages verbindet alle: „An dem Kneipenquiz-Tag schauen wir sehr genau in unsere Zeitung“, sind sich Wolfgang Thevis und Hilde Liene einig. Und noch etwas haben sie gemeinsam: Die Lippischen Land-WIRTE versorgen sie in den Quizpausen mit Köstlichkeiten, damit es gestärkt in die nächste Runde des Abends gehen kann. Stichwort „nächste Runde“: Wolfgang Thevis und Hilde Liene wissen schon jetzt, dass sie auch beim nächsten Kneipenquiz wieder dabei sein wollen – auch darin sind sie sich einig.

Lippische Land-WIRTE | *informativ*

Ein Genuss für Leib und Seele

Lemgo-Lüerdissen – ein Lippischer Land-WIRTE-Ort im Portät

Leben, wo andere Urlaub machen: Dieses Kompliment gilt vielen Städten, Ortsteilen und Dörfern bei uns in Lippe. Ein besonders schönes Kleinod ist Lüerdissen. Hier wuchs auch der Vorsitzende des Heimatvereins, Friedrich Remmert, auf. Er ist davon überzeugt: „Lüerdissen ist Lemgos schönster Ortsteil!“

Das Dorf am Fuße der Lemgoer Mark liegt abseits der großen Verkehrswege und ist doch leicht zu erreichen: Nur 4 Kilometer sind es bis zur Stadtmitte von Lemgo. Gut ausgebaute Wanderwege führen durch Wälder und Felder, zu Wildgehegen und idyllisch gelegenen Teichen, an denen man angeln kann. Ruhebänke laden an besonders schönen Punkten zum Rasten ein. Ein Waldlehrpfad vermittelt großen und kleinen Wanderern spannende Naturerlebnisse. Sogar einer der ganz großen Wanderwege ist nur einen Katzensprung entfernt: Lüerdissen liegt am beliebten Hansaweg, auf dem Teilstück zwischen Lemgo und Dörentrup.

Eines der ganz markanten Gebäude in Lüerdissen ist die weiße Auferstehungskirche, die zur evangelisch-reformierten Gemeinde St. Pauli gehört. In dem modernen, architektonisch sehr interessanten Gotteshaus finden regelmäßig kirchliche Veranstaltungen statt. Neben Gottesdiensten zu hohen kirchlichen Feiertagen wird die Kirche auch für Trauungen genutzt. Das moderne Erscheinungsbild, verbunden mit guten Parkmöglichkeiten in „Lemgos schönstem Ortsteil“, bietet ein hervorragendes Ambiente für die Hochzeitszeremonie.
Unweit der Kirche liegt der traditionsreiche Gasthof Lallmann. Für ihn haben sich bereits mehr als 2.500 Paare entschieden, um dort ihren Schritt ins Eheglück gebührend zu feiern. Bei den Lippern ist der Gasthoff Lallmann seit 1899 ein Begriff für Gastlichkeit und für Wanderer ein ausgezeichneter Ausgangspunkt, um die malerische Landschaft zu erkunden.

Lippische Land-WIRTE | *sportlich*

Fußball-WM – heißer Kampf auf lippischen Tellern

Exklusiv 2018: Anpfiff zur Schnitzel-WM bei Ihren Lippischen Land-WIRTEN

10 Siege in 10 Spielen – diese Bilanz der deutschen Nationalmannschaft bei der Qualifikation zur Fußball-WM 2018 ist ein Genuss für die Augen. Die Lippischen Land-WIRTE sorgen sogar für Augen- und Gaumenschmaus!

Wenn der Schiedsrichter am 14. Juni das erste Spiel der WM anpfeift, lassen die Lippischen Land-WIRTE den Ball gewissermaßen auch auf dem Teller rollen. Entsprechend dem Spielplan treffen jeweils zwei Schnitzel mit landestypischen Zutaten aufeinander. Mit von der Partie bei der WM 2018 sind u. a. Argentinien und Iran. Wenn die Südamerikaner spielen, servieren die Lippischen Land-WIRTE das Schnitzel mit einer Mais-Tomaten-Salsa. Sind die Profis des Iran an der Reihe, erfreuen die Genussexperten ihre Gäste mit Geflügel und einer Granatapfel-Walnuss-Sauce. Wir wissen zwar noch nicht, wer als Sieger der jeweiligen Duelle vom Platz geht, aber sicher ist: Welche Schnitzel auch immer sich auf dem Teller begegnen werden – die Gäste der Lippischen Land-WIRTE stehen bereits jetzt als die kulinarischen Gewinner einer jeden Partie fest!

Impressum | Herausgeber: Lippische Land-WIRTE | © 2017 – Alle Rechte vorbehalten. Keine Haftung bei Irrtümern oder Fehlern. | **Konzeption und Realisierung:** Mediawerkstatt GmbH, Lemgo | **Text:** KommLang, Detmold; Mediawerkstatt GmbH, Lemgo | **Druck und Verarbeitung:** Bösmann Medien und Druck GmbH & Co. KG, Detmold | **Bildnachweis:** Fotolia; Lippische Land-WIRTE; Mediawerkstatt GmbH, Lemgo; Salzmann Fotografie, Bad Münder; Shutterstock; Thinkstock. *Vielen Dank für ihre Unterstützung an unsere Partner:*

Aus der Region, für die Region!

Mit Sicherheit für Lippe.

www.mediawerkstatt.net

Bei uns zuhause.

Lippische

Landes-Brandversicherungsanstalt

www.lippische.de