



Versorgung ist gesichert

In Holtwick folgt auf Lidl Norma / Erweiterung möglich

Von Alexandra Schlüter

Bürgermeister Christoph Gottheil hat seit Januar viele Fragen beantworten müssen. Zu Jahresbeginn wurde nämlich bekannt, dass Lidl sich aus Holtwick zurückzieht. Jetzt kann er den Holtwickern eine verlässliche und noch dazu sehr positive Antwort geben.

HOLTWICK. Der Discounter Norma wird den Standort von Lidl übernehmen, zunächst auf den vorhandenen 700 Quadratmetern, aber mit einer Option, auf 900 Quadratmeter zu vergrößern. Diese Option, macht Christoph Gottheil deutlich, war der Türöffner

für die Verhandlungen. „Ich bin heilfroh, dass wir die Nahversorgung gesichert haben“, macht der Bürgermeister dann auch aus seinem Herz keine Mördergrube.

Mit Norma kommt dabei ein im Münsterland noch weitestgehend unbeschriebenes Blatt. Die Kette hat zwar 1300 Filialen bundesweit mit einem Jahresumsatz von 3,5 Milliarden, diese allerdings vornehmlich im Süden und Osten. Wobei das Münsterland für Expansionsmanager Andreas Thelen durchaus ein Bereich ist, in dem er sich noch mehr Filialen vorstellen könnte. Hilfreich wäre das für Logistik und Personalmanage-

ment, hier gibt es zum Start kleinere Hemmnisse zu überwinden. Die zuständige Zentrale liegt in Kerpen, die nächste Filiale befindet sich in Rhede. Für Verkaufsleiter Martin Bremen rückt also zunächst die Suche nach qualifiziertem Personal in den Vordergrund, schließlich können nicht ohne weiteres Mitarbeiter aus anderen Filialen für die ersten Wochen abgezogen werden. Das und der noch laufende Lidl-Vertrag bis zum 30. Juni führen dazu, dass der Norma im schlechtesten Fall erst nach den Sommerferien öffnen kann. Sowohl Thelen als auch Bremen wollen aber alles daran setzen, dass es vielleicht doch ein wenig schneller geht. Dazu wollen sie auch Gespräche mit den ehemaligen Lidl-Mitarbeitern führen. Unter Zeitdruck aus dem Boden stampfen wollen die beiden Manager die Filiale aber nicht, schließlich soll der Startschuss im Münsterland gut über die Bühne gehen und ein nachhaltiger Stand-



Andreas Thelen, Felix Eihling, Christoph Gottheil und Martin Bremen freuen sich auf den Norma-Start in Holtwick. Foto: as

ort geschaffen werden. Läuft alles gut an, dann steht auch einer Erweiterung in ungefähr zwei Jahren nichts im Weg.

Bäckerei-Chef Felix Eihling darf sich übrigens auch freuen – Norma bringt keine eigenen Bäcker mit. Das, so Christoph Gottheil, sei ein entscheidender Faktor bei der Suche nach einem neuen Mieter gewesen. Auch optisch wollen Norma und Eihling künftig ihre gute Nachbarschaft verdeutlichen.

Die Zufahrt über die

Kirchstraße bleibt übrigens erhalten, die Anbindung an die Bundesstraße war für Thelen aber ebenfalls ein gewichtiges Argument. So will der Discounter darauf setzen, vor allem auch für Pendler attraktiv zu sein. Erreicht werden soll dies unter anderem durch die wöchentlich wechselnden Angebote im Food- und Non-Food-Bereich.

Das alte Lidl-Gebäude wird im Bestand umgebaut. Die Investitionskosten belaufen sich insgesamt auf 350 000 bis 400 000 Euro.



So könnte die Norma-Filiale in Holtwick laut Simulation aussehen. Grafik: Norma

Ausstellung weckt Sehnsucht

Jana Schmidt zeigt maritime Motive

DÜLMEN. „Sehnsucht Meer...“ Treffender hätte Künstlerin Jana Schmidt den Titel für ihre aktuelle Ausstellung kaum wählen können.

Denn wer ihre Gemälde, die ab sofort in der Stadtbücherei zu sehen sind, betrachtet, der möchte am liebsten gleich in Richtung Norden fahren.

Menschenleere Strände, stimmungsvolle Sonnenuntergänge, Dünen gras im Wind – „Mein Herzblut liegt in der maritimen Meeresmalerei“, sagt Jana Schmidt. Inspirationen für ihre Ölgemälde findet die Künstlerin bei Studienreisen an die Nord- und Ostsee oder bei



Jana Schmidt (l.) und Margret Boch. Foto: Stadt Dülmen

Besuchen in ihrer mecklenburgischen Heimat. „Die

Ruhe und die Weite, die man dort erlebt, faszinieren mich“, sagt Jana Schmidt, die seit 2011 in Dülmen lebt nun regelmäßig in der Region ausstellt.

Von ihren Reisen bringt sie Fotos und Skizzen mit. Die Gemälde selbst entstehen in ihrem Atelier „Weitmeer“ am Brokweg. Einmal im Monat öffnet sie Atelier, Haus und Garten für Besucher. Der nächste Termin ist bereits am kommenden Sonntag, 26. Februar, von 11 bis 17 Uhr.

Die Ausstellung in der Stadtbücherei ist dort bis zum 20. März (Montag) zu den üblichen Öffnungszeiten zu sehen.

Coesfeld Bürgerhalle
Kunst 45 Aussteller
Handwerk & saisonal
4./5. März
Handgemacht
Sa. 10-18, So. 11-18 Uhr Eintritt 2,50 € www.handgemacht-maerkte.de

Ford C-Max, z. B. Business Edition 1,5 TDCi Automatik, EZ: 04/16, 88 KW, Airbags, Klimaautomatik, ESP, NAVI, PDC, Winter-Paket, Tempomat, Bluetooth, zusätzlich getönte Scheiben hinten, Metallic, 17.950,00 Euro
Ford Ecosport 1,5 TDCi Trend, EZ: 06/16, 70 KW, 14.100 km, Airbags, ESP, Klimaautomatik, PDC hinten, Dachreling, Alu-Felgen, WSS u. Vordersitze beheizbar, Radio-CD mit Bluetooth 15.950,00 Euro
Ford C-Max 1,0 Ecoboost Champions Edition, EZ: 12/12, 74 KW, 66.000 km, Airbags, Klima, AHK einschwenkbar, PDC hinten, WSS u. Vordersitze beheizbar, ESP, Start-Stop-System, Met., 12.450,00 Euro
Ford K & T Automobile GmbH
Lübbesmeierweg 104 · 48653 Coesfeld
Tel. 025 41/84 22-0 · Fax 025 41/84 22-11

RÄTSEL und DENKSPORT

AAEFL LPSTU	ADE ERU		FNU	ENSUV	BEEEI KLSU	AEM	EFOPT		EJN	AEELT	DEEI NNOS	GIO RST
Tropf- kante am Dach				Ret- schlag			1					
			ACMR	Held der Argo- nauten- sage				BEI LLT		englisch: fun, machen		
schlagen	DEL ORR		freie Zeit			EGI IRS		früher als				
flüch- tiger Brenn- stoff				ABEGL		auf- müffig, wider- spenstig		4				
			AELS	Rufname des Boxers Scholz			helles eng- lisches Bier			AINS		
afrik. Dick- blatt- gewächs		Kopf- knochen							AHN	hohe Spiel- karte	6	
Hoch- gebirgs- weide	3		schwä- bischer Höhen- zug		ER	Frauen- kose- name						IK
			Instanz d. Recht- spre- chung				2			Italie- nisch: sechs		
ein Brett- spiel		abseits							glän- zendes Schwer- metall			

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

$$\begin{array}{r} \text{[] [] []} - \text{[] [] []} = \text{[] [] []} \\ + \quad + \quad + \\ \text{[] [] []} - \text{[] []} = \text{[] []} \\ \hline \text{[] [] []} - \text{[] [] []} = \text{[] [] []} \end{array}$$

Q	W	G	R	I	P	P	E	M
N	C	G	N	T	R	K	Z	O
O	A	T	K	R	F	R	E	J
A	F	D	U	A	H	S	E	U
F	R	A	R	G	D	E	I	N
Z	A	H	E	I	E	K	D	E
U	T	L	U	K	A	N	T	E
L	E	I	S	S	H	E	D	F
U	R	E	E	C	N	B	O	W
X	N	R	U	K	D	E	R	B
U	M	A	N	D	E	L	K	A
S	J	A	P	A	N	A	D	E

ADRIA
AHNDEN
ARHUS
AUCH
DAHLIE
DEIN
DERB
FRATER
GRIPPE
IRREN
JAPAN
KANTE
KNEBEL
KNETE
LUXUS
MANDEL
PANADE
REUSE
RIPPE
TRAGIK
TUGEND
ZULU



Auflösung des Rätsels

1. KNOTATE
2. FAKTOR
3. ALASKA
4. ANILIN
5. TESSIN
6. SEISE
7. LIEGEN
8. SÄHLE
9. IMPALA

Plus

1. KNOTATE
2. FAKTOR
3. ALASKA
4. ANILIN
5. TESSIN
6. SEISE
7. LIEGEN
8. SÄHLE
9. IMPALA

LÖSUNGEN





SCHWEINEBRATEN

mit Thymian, Knoblauch, Pastinaken und Birnen

Und weitere Rezepte auf:
www.edeka.de

Rezeptinformation

Zutaten für: 6 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min.
Fertig in: 1 Std. 10 Min.
Je Portion: 2554 kJ, 610 kcal, 16 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß,
40 g Fett, 148 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: mittel



EINKAUFSLISTE!

Zutaten für: 6 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
1,2 kg	Schweinerückenbraten	
1	Knoblauchzehe	
2 EL	Olivendöl, nativ extra	
	Salz, Pfeffer	
1 TL	Thymian, fein gehackt	
2	Knoblauchknollen	
400 ml	Rotwein	
4 EL	Balsamico-Essig	
400 g	Pastinaken	
2	Birnen	
2 EL	Butter	EDEKA Bio Süßrahmbutter
200 ml	Weißwein	
2 EL	Zucker	GUT&GÜNSTIG Feiner Zucker

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG



Zubereitung

- 1.) Das Fleisch mit Küchengarn in eine runde Form binden. Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und das Fleisch damit einreiben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2.) Das Olivendöl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch salzen, pfeffern und im heißen Olivendöl von allen Seiten anbraten. Den Thymian auf das Fleisch geben.
- 3.) Die Knoblauchknollen halbieren und zum Fleisch in den Bräter geben. Den Wein und den Essig angießen und alles im vorgeheizten Backofen für 45 Minuten garen. Die Pastinaken schälen, in dünne, gleichgroße Stifte schneiden. Nach 15 Minuten zum Fleisch in den Bräter geben.
- 4.) In der Zwischenzeit die Birnen schälen und halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel oder einem Kugelausstecher heraus schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Birnen 3-4 Minuten darin von allen Seiten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Zucker dazugeben. Auf kleiner Hitze schmoren lassen, bis der Wein wieder verdampft ist und der Zucker zu karamellisieren beginnt. Mit dem Schweinebraten, den Pastinaken und dem Knoblauch anrichten.

WIR WÜNSCHEN EINEN
GUTEN APPETIT!



Profitieren Sie von
unserem NEWSLETTER!

Jetzt QR-Code scannen, anmelden und die Vorteile und Angebote unseres Newsletters nutzen!

Hier finden Sie uns:

Münster
Friedrich-Ebert-Straße 143
Info: 02 51 / 39 90 00
Montag bis Samstag
von 8.00 – 22.00 Uhr

Coesfeld
Borkener Straße 75
Info: 0 25 41 / 8 45 60
Montag bis Samstag
von 8.00 – 21.00 Uhr

St.-Borghorst
Gantenstraße 8 im BWS-Zentrum
Info: 0 25 52 / 99 40 20
Montag bis Samstag
von 8.00 – 21.00 Uhr

MS-Hiltrup
Meesenstraße 54
Info: 0 25 51 / 9 20 00
Montag bis Samstag
von 8.00 – 21.00 Uhr

Schüttorf
Graf-Egbert-Straße 9
Info: 0 59 23 / 8 68 00
Montag bis Samstag
von 8.00 – 21.00 Uhr

Auf dem Weg zum Mensa-Verein

Eltern und Schüler engagieren sich

Unter Beteiligung vom Nepomucenum und der Theodor-Heuss-Realschule soll ein neuer Verein „Mensa Schulzentrum“ gegründet werden.

COESFELD. Das ist das Ergebnis des Informationsabends im Pädagogischen Zentrum, zu dem der Qualitätszirkel Mensa im Schulzentrum eingeladen hatte. „Das Interesse heute Abend zeigt, wie sehr die Eltern und

Schüler am Nepomucenum wie an der Theodor-Heuss-Realschule das Thema Mittagessen beschäftigt“, sagt Stephan Besmehn, Vater und Schulpflegschaftsvorsitzender (Nepomucenum) aus Billerbeck, der sich wie Gabriele Andexer (Nepomucenum) und Petra Lange (Theodor-Heuss-Realschule) im Qualitätszirkel Schulmensa engagiert. Dass es sich lohnt, zeigt die Befra-

gung, die Gabriele Andexer organisiert hat: Von 703 Schülern haben 535 erklärt, gerne in der Mensa essen zu wollen – wenn es schmeckt. 265 würden sogar drei Mal wöchentlich dort essen.

„Das ist unser Ansporn, selbst aktiv zu werden“, betont Gabriele Andexer vor den anwesenden gut 70 Eltern. Vier Angebote von Caterern aus der Region liegen dem Qualitätszirkel bereits



Ein neuer Verein soll sich für das Schulessen stark machen und einen Caterer suchen.

Foto: Stadt Coesfeld

vor. Um frei verhandeln zu können, soll der Vertrag mit einem neu zu gründenden Mensa-Verein geschlossen werden. Zuvor stellt die Stadt dem Mensa-Verein Räume wie Ausstattung zur Verfügung. Ein Buchungssystem garantiert auf moderne Art und Weise die Abrechnung.

„Genauso sind wir bei der Kreuzschule, an der Freiherr-von-Stein-Realschule und am Heriburg-Gymnasium vorgegangen“, sagt Dorothee Heitz, Leiterin des Fachbereichs Jugend, Familie, Bildung, Freizeit der

Stadt Coesfeld als dem Schulträger.

Der Preis pro Mahlzeit sollte möglichst 3,50 Euro nicht überschreiten. Nicht unwichtig ist auch, dass das Essen satt macht (326 Nennungen), dass Freunde dort essen (263 Nennungen) und das Essen gut angerichtet ist (210 Nennungen). Wenig Überraschungen gibt es bei den Vorlieben: Eintopf, Fisch und Vegetarisches stehen hinten an. Burger, Pizza, Fleisch, Nudeln und Kartoffelgerichte sowie Nachschüss stehen oben auf dem Wunschzettel.

Freitag Krammarkt

COESFELD. Am kommenden Freitag, 3. März bauen wieder 80 Händler ihre Stände auf dem Marktplatz und in der Fußgängerzone auf und bieten beim Krammarkt eine breite Auswahl an. Neben den Frischwaren des Wochenmarkts werden wieder folgende Dinge feilgeboten: Haushaltswaren, Töpfer- und Kurzwaren, Hem-

den, Hosen, Pullover, Stoffe, Schmuck und Uhren, Holz- und Stahlwaren, Korb- und Lederwaren, Schirme, Gürtel, Deko und Geschenkartikel, kleine Haushaltshelfer wie Motivbackformen, Küchen- und Taschenmesser, außerdem tolle Gewürze, Senf und Süßwaren, heiße Getränke, Backfisch oder Würstchen.

StadtAnzeiger

Verlag
StadtAnzeiger Verlag GmbH
48653 Coesfeld, Davidstraße 15-17
☎ 02541/94 07-01
www.stadtanzeiger-coesfeld.de
info@stadtanzeiger-coesfeld.de
Geschäftsführung
Marc Arne Schumann
Objektleitung
Jan Jens
☎ 02541/94 07-15
Redaktionsleitung
Claudia Bakker
☎ 02 51/6 90 9612, Fax -10
Anzeigenleitung
Ulrich Wächter
☎ 02 51/6 90 9645
Vertrieb
Petra Pennekamp
☎ 02541/94 07-22
vertrieb@stadtanzeiger-coesfeld.de
Technische Herstellung
Aschendorff Druckzentrum
GmbH & Co. KG
An der Hansalinie 1
48163 Münster

Urheberrechtshinweis
Die Inhalte, Strukturen und das Layout dieser Zeitung sind urheberrechtlich geschützt. Jegliche Vervielfältigung, Veröffentlichung oder sonstige Verbreitung dieser Informationen, insbesondere die Verwendung von Anzeigenlayouts, Grafiken, Logos, Anzeigentexten oder -textteilen oder Anzeigenbildelementen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages. Für die Herstellung von Hallo wird Recycling-Papier verwendet.

AGM Anzeigenblattgruppe Münsterland

Kötter SE & Co. KG Reinigung & Service

Wir suchen ab sofort zuverlässige

Reinigungskräfte m/w

für unsere Objekte in Coesfeld, sv-freie oder sv-pflichtige Beschäftigung.
Arbeitszeit: Mo.–Fr. ab 8.00 Uhr
oder Mo.–Fr. ab 17.00 Uhr
Rufen Sie uns an in der Zeit von 8.00–17.00 Uhr
Tel. 02872/919976-0

StadtAnzeiger

Für die Samstagsverteilung suchen wir Zusteller (m/w).

Über Bewerbungen für die Bereiche **Nottuln, Havixbeck und Coesfeld** würden wir uns besonders freuen.

Telefon (0251) 690-664
zustellerbewerbung@aschendorff.de

StadtAnzeiger

Für die Mittwochsverteilung suchen wir Zusteller (m/w).

Über Bewerbungen für die Bereiche **Gescher, Havixbeck, Nottuln, Dülmen, Coesfeld, Billerbeck und Rosendahl** würden wir uns besonders freuen.

Telefon (0251) 690-664
zustellerbewerbung@aschendorff.de

PATE WERDEN - LEBEN RETTEN

World Vision
Zukunft für Kinder!

www.worldvision.de

Seit über 50 Jahren ist die Weddelling GmbH ein überregional agierendes Unternehmen im Bereich Agrar-Logistik, Spedition und Lagerlogistik. Mit einem Team von über 60 Mitarbeitern ist ein wesentlicher Teil die Beschaffungslogistik von Blattgemüse (Spinat, Grünkohl, Kräuter, Porree, Rotkohl, Endivien und Mangold). Hier sind wir für führende Hersteller von Tiefkühlkost tätig und arbeiten auf höchstem Qualitätsniveau.

Für unseren Kunden iglo suchen wir einen

Assistenten in der Anbauberatung (m/w)

Ihre Aufgaben:

Als Assistent in der Anbauberatung unterstützen Sie unsere Anbauberater in ihren Aufgaben. Sie sind Sie unser Repräsentant für das Unternehmen bei den Landwirten vor Ort. Unter Anleitung leisten Sie qualifizierte Beratung in Bezug auf die Führung von Gemüse- und Kräuterkulturen. Sie erkennen Potenziale für Verbesserungsmaßnahmen in Produktionsverfahren und für Nachhaltigkeitsmaßnahmen und haben Freude an der Umsetzung neuer Verfahren.

Ihr Profil:

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als staatlich geprüfter Agrarbetriebswirt, staatlich geprüfter Landwirt oder vergleichbarem Abschluss, z. B. Landwirtschafts-/Gärtner-Meister. Ihr Kenntnisschwerpunkt liegt im Bereich Pflanzenbau. Sie arbeiten gerne in einem teamorientierten Umfeld. Sie bewahren bei der saisonal geprägten Produktion stets einen kühlen Kopf. Positive Einstellung, eine hohe Eigenmotivation, Durchsetzungsvermögen und ein hohes Maß an Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit zeichnet Sie aus. Sie haben ihren Wohnort im näheren Umfeld des Werkes in Reken.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Weddelling GmbH
Landwehr 60
D- 46325 Borken/Westf.

Tel.: +492861 9203-0
Email: info@weddelling.de



Sie haben KEINEN StadtAnzeiger erhalten?

Wenden Sie sich an unsere
**SERVICE-
RUFNUMMER:**

02541-940 777