

StadtAnzeiger



www.stadtanzeiger-coesfeld.de

EXTRA

SEIT 1985 IHRE ZEITUNG IM KREIS

24-STD.-HOTLINE: 0 25 41/94 07 - 01

Beachvolleyball-Elite zu Gast

An diesem Wochenende findet der Sparkassen Beach Premium Cup statt

Von Kirsten Hüls

Die Vorfreude auf dieses Wochenende war Philipp Heuermann deutlich anzumerken.

COESFELD. Der Abteilungsleiter Volleyball der SG06 Coesfeld fieberte dem großen Volleyball-Event entgegen, das noch bis Sonntag (21. Mai) wieder am Sportzentrum am Weßlings Kamp 25 stattfindet.

Insgesamt 5000 Euro Preisgeld locken internationale Spitzensportler über die Grenzen der Bundesrepublik hinaus nach Coesfeld und verwandeln die Kreisstadt zum Zentrum des Beachvolleyballs.

„Nach zwei gelungenen Beachvolleyball-Turnieren ist am Freitag mit den bereits gut besetzten Qualifikationsspielen der diesjährige Sparkassen Beach Premium Cups als eines der drei hochklassigen 1+ Turniere deutschlandweit gestartet“, so Philipp Heuermann. „Die anderen beiden finden in Berlin und auf Norderney statt – ich finde, dass Coesfeld in diesem Reigen mitspielt, sagt schon einiges über die Qualität von Organisation und Teilnehmerfeld aus.“ Neben den Finalteams des letzten Jahres freuen sich die Organisatoren auf große Namen wie Sandra Seyfferth, Manuel



Auch Britta Bütthe ist am Wochenende in Coesfeld dabei. Sie wurde unter anderem 2014 Vize-Weltmeisterin, 2016 EM-Dritte und Olympia-Neunte in Rio.

Foto: dpa

Lohmann und Sebastian Fuchs – alles mehrfache deutsche Meister – sowie zahlreiche internationale Gäste. Mit der wohl weitesten Anreise kamen unter anderem zwei australische Damenteams mit dem Ziel, in Coesfeld zu punkten.

Aufgeteilt in jeweils 16 Damen- und Herrenteams bieten 64 Spitzensportler ein tolles Spektakel um insgesamt 5000 Euro Preisgeld und wichtige Ranglistenpunkte für die Deutschen Meisterschaften.

Neben regionalen Größen des USC Münster und ehemaligen Nationalspielern freuen sich die Organisatoren darauf, viele weitere Bundesligaspieler begrüßen zu dürfen. Diese messen sich im sogenannten „Double Out“ Modus, das heißt, mit der zweiten Niederlage scheidet das Team aus dem Turnier aus.

Aber nicht nur Fans des sandigen Sportvergnügens kommen an diesem Wochenende auf ihre Kosten. Wichtig ist den Organisato-

ren auch ein buntes Rahmenprogramm für die ganze Familie.

Über die gesamte Dauer des Turniers stehen tolle Unterhaltungsmöglichkeiten für Jung und Alt zur Verfügung. Neben einer Hüpf-

burg, Kistenstapeln und einem Soccer Court sorgt ein umfangreiches Rahmenprogramm für vielfältige Unterhaltung und einen gelungenen Tag für die ganze Familie.

 **Biergarten geöffnet**
Genießen Sie eine entspannte Zeit in unserem gemütlichen Biergarten.

Party-Service
Besuchen Sie unseren neuen Internet-Shop.
www.Partyservice-Kleyer.de

Restaurant KEULL
Am Roten Baum 18
Coesfeld
Telefon 02541/36 12

Mi.-Fr. ab 16.00 Uhr/So. 10.00–15.00 u. ab 16.30 Uhr
www.restaurant-keull.de

Mo. + Di.
Ruhetag

Blumen Wecking
Coesfeld Am Weißen Kreuz

Großes Sortiment an Beet- & Balkonpflanzen, Stämmchen und Ampeln
Alles nur in bester Gärtnerqualität zu günstigen Preisen!
Super Spargel, Kartoffeln (neue Ernte) u. v. m.

Rasendünger, Blumendünger, Rindenmulch
Qualitätsblumenerde (gedüngt)
3 Säcke je 50 l zusammen nur **6,99 €** (0,05 €/l)

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 9.00 – 18.00 Uhr durchgeh.,
Sa. 9.00 – 13.00 Uhr · So. geschl.

 **Ziele erreichen ist einfach.**

 **Wenn man einen Finanzpartner hat, der seine Kunden dabei unterstützt.**

spkwm.de

Wenn's um Geld geht

 **Sparkasse Westmünsterland**

4 x Ford C-Max z. B. 1,5 TDCi Business Edition AUTOMATIK, EZ: 04/16, 88 kW, 31.000 km, Airbags, Tempomat, Klimaautomatik, Ford NAVI mit Sync 2, PDC, Start-Stop-System, EURO 6 **17.950,00 Euro**

4 x Ford Focus Turnier z. B., EZ: 04/16, 92 kW, 31.500 km, Airbags, Navi, PDC, LM-Felgen, Winter-Paket, Klimaautomatik, Regensensor, Start-Stop-System, Dachreling, Metallic **15.950,00 Euro**

Ford Galaxy 2,0 TDCi Champions Edition, EZ: 06/13, 103 kW, 75.800 km, Airbags, NAVI, Alu-Felgen, DPF, 7-Sitzer, Klimaautomatik, Winter-Paket, Metallic, **18.500,00 Euro**

 **K & T Automobile GmbH**

Lübbesmeyerweg 104 · 48653 Coesfeld
Tel. 0 25 41 / 84 22-0 · Fax 0 25 41 / 84 22-11

RÄTSEL und DENKSPORT

nachspüren	ADEEM NNRU	ACDI	EENT	ENU	EEFIS	BDEII LNOPS	FIOR	ANO RSU	DEIN	AKLSU	CIS
				ein- fühsam							
ritterliche Liebes- lyrik	1			AEH MNT		Farb- löse- mittel		4			EORZ
		AEE GRT	Hit der 'Beatles'		6		Roll- körper		BEK RSU		ABD EFR
laff	Fernrohr						2	AIMU	Film- Ferkel		
aus- schließ- lich			Figur der Quadrille			DEGO	stabiles Stampf- gefäß				
			EEN	Tren- nungs- strich			5	AET	italie- nische Tonsilbe		
Wunsch- bild	IO		indischer Fürsten- titel				BB	Zeit- alter			TU
nord- europ. Getreide- sorte					Her- kunfts- stätte				3		
inneres Organ				Farbe des Neides			Rhein- delta- arm			eine Berliner Uni (Abk.)	



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

- DIESES
- FILIUS
- GOTE
- GRIFF
- IMBISS
- LAIB
- LAOTE
- MINUTE
- NAXOS
- NOTEN
- PILZ
- POOL
- PUSTE
- REGIE
- SOPHIA
- SPAREN
- STUART
- TEST
- TOLL

LÖSUNGEN



KLASSISCHER RINDERSCHMORBRATEN

immer wieder ein Genuss

Und weitere Rezepte auf:
www.edeka.de

Rezeptinformation

Zutaten für: 4 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min.
Fertig in: 2 Std. 15 Min.
Je Portion: 2663 kJ, 636 kcal, 9 g Kohlenhydrate, 63 g Eiweiß, 39 g Fett, 171 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: mittel



EINKAUFLISTE!

Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
1,2 kg	Rinderbraten	
	Salz	
	Pfeffer	
100 g	Zwiebeln	
80 g	Karotte	
80 g	Knollensellerie	
80 g	Lauch	
100 g	Tomaten	EDEKA Bio Natives Sonnenblumenöl
3 EL	Pflanzenöl	EDEKA Italia Tomatenmark
1 EL	Tomatenmark	
1	Lorbeerblatt	
600 ml	Rinderfond	
1 TL	Saucenbinder, dunkel	

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



WIR WÜNSCHEN EINEN
GUTEN APPETIT!

Zubereitung

- 1.) Rindfleisch parieren, das heißt von Haut und Sehnen befreien und die Fleischabschnitte beiseite stellen. Fleisch salzen und pfeffern.
- 2.) Zwiebeln, Karotte, Knollensellerie und Lauch putzen oder schälen und alles klein würfeln. Tomate vierteln, dabei Stielansatz entfernen.
- 3.) In einem großen Schmortopf Öl erhitzen, den Braten darin rundherum anbraten und herausnehmen. Zwiebeln, Karotte, Knollensellerie und Lauch mit den Fleischabschnitten in den Topf geben und anbraten, Tomatenmark einrühren und mit anrösten. Tomatenviertel, sowie Lorbeerblatt einlegen und die Hälfte des Rinderfonds angießen. Den Braten auf das Gemüse legen und zugedeckt bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) im vorgeheizten Ofen ca. 1,5 Stunden schmoren. Restlichen Fond auf einmal zugießen und das Fleisch immer wieder mit der Schmorflüssigkeit beträufeln.
- 4.) Braten aus dem Ofen nehmen, in Folie wickeln und warm halten. Sauce durch ein Sieb gießen, dabei das Gemüse leicht ausdrücken, abschmecken und mit Saucenbinder binden.
- 5.) Braten in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Ausgetretender Bratensaft zur Sauce geben. Sauce separat zum Braten reichen.

Kochschule

Bratenfleisch wieder erwärmen: Nehmen Sie etwas Sauce, verlängern diese mit Wasser und erwärmen diese in einem Stieltopf ("Heißleger"). Nun können Sie die Fleischscheiben einige Minuten in den "Heißleger" legen.

Hier finden Sie uns:

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

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

Gantenstraße 8 im BWS-Zentrum
St.-Borghorst
Infoline: 0 25 52 / 99 48 20
Montag bis Samstag
von 8.00 – 21.00 Uhr

Meesensteige 54
MS-Hiltrup
Infoline: 0 25 01 / 9 20 60
Montag bis Samstag
von 8.00 – 21.00 Uhr

Graf-Egbert-Straße 9
Schüttorf
Infoline: 0 59 23 / 9 68 60
Montag bis Samstag
von 8.00 – 21.00 Uhr

**Heizung – Sanitär – Solar – Pellets
Wärmepumpe – Schwimmbad
Wasseraufbereitung – Solarstrom**

**Wir suchen
zu sofort einen
Gesellen
(m/w)**

**Anlagenmechaniker
Sanitär-, Heizungs-
und Klimatechnik**



Darfelder Str. 52
48727 Billerbeck
www.strako-gmbh.de
Tel. 0 25 43 / 23 10 - 0



Berkelkonferenz mit großen Plänen

Achtzig Teilnehmer aus der Politik, den Regionalverwaltungen, von Kreisen und Gemeinden, Wasserbehörden und -verbänden, aber ebenso auch von Tourismusverbänden und jeglichen Institutionen, die Bezug zur Berkel haben, hatten den Weg ins Coesfelder Rathaus zur 7. Berkelkonferenz gefunden.

COESFELD. Arnold Gerritsen, Vorsitzender der Stichting 3e Berkelcompagnie betonte: „Es ist die Berkel, die uns verbindet und für deren Belange sich unsere Compagnie einsetzt.“

Bürgermeister Heinz Öhmann nahm diesen Gedanken auf: „Compagnie heißt, wir handeln gemeinsam. Also lassen Sie uns gemeinsam handeln, um die Zukunft in unserer Region zu gestalten“, hob Öhmann in seiner Begrüßung hervor

Regierungspräsident Prof. Dr. Reinhard Klenke erinnerte in seinem Grußwort an die Vorläufer der 3. Berkelcompagnie: Sie hatten sich zum Ziel gesetzt, die Berkel wirtschaftlich zu nutzen, sie schiffbar zu machen. Nachdem dieses Ziel nicht erreicht werden konnte, war es lange Zeit ruhig um die Berkel. Erst in den vergangenen Jahren habe man „den Zauber der Berkel erkannt“ und so widmet sich die 3. Berkelcompagnie heute der gemeinsamen Förderung von Tourismus, Landschaftserleben, aber auch der Ziele von Naturschutz und Wasserwirtschaft.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand der Austausch über die aktuellen Entwicklungen und Aktivitäten entlang der Berkel.

Themen gibt es reichlich:

Uta Schneider, Geschäftsführerin der Regionale 2016-Agentur berichtete darüber, welche Regionale-Projekte bereits umgesetzt worden sind und gab einen Ausblick, wie es nach Abschluss des Präsentationsjahres ab dem 30.06.2017 weitergeht. Ihr Credo war: Weiterberkeln!

Zunächst steht ganz greifbar für die Menschen im Berkeltal der nächste Berkelaktionstag am 23. Juli an. Ein bunter Strauß an Aktivitäten ist geplant - und der wird sich auch bis in die Niederlande erstrecken. Der Berkelaktionstag, der im letzten Jahr mit großem Erfolg stattgefunden hatte, soll nach dem Willen der Teilnehmer in Zukunft regelmäßig reihum stattfinden, wenn möglich auch im Rahmen eines „Interreg-Projektes“.

**Kötter SE & Co. KG
Reinigung & Service**

Wir suchen ab sofort eine/n zuverlässige/n Vorarbeiter/in mit **ERFAHRUNG** für unsere Objekte in Havixbeck sv-pflichtige Beschäftigung **(Vollzeit)**

Arbeitszeit: Mo. – Fr. morgens ab 6.30 Uhr. Rufen Sie uns an in der Zeit von 8.00 – 17.00 Uhr.
Telefon 02872/91 99 76-0

Ergotherapie seit 1997

Bettina Kalow-Rohr




Ergotherapeut (m/w) in Teil-/Vollzeit gesucht

Tel. 0 25 02 / 22 30 60
Burgstraße 2, Nottuln
www.ergotherapie-nottuln.de
Entwicklungsförderung und Rehabilitation

„Das lesen wir“

StadtAnzeiger
IHR PARTNER FÜR DAS MONSTERLAND

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
zustellbewerbung@aschendorff.de

StadtAnzeiger

Verlag
StadtAnzeiger Verlag GmbH
48653 Coesfeld, Davidstraße 15-17
☎ 025 41 / 94 07-01
www.stadtanzeiger-coesfeld.de
info@stadtanzeiger-coesfeld.de

Geschäftsführung
Marc Arne Schümann
Objektleitung
Jan Jens
☎ 025 41 / 94 07-15

Redaktionsleitung
Claudia Bakker
☎ 02 51 / 690 9612, Fax -10

Anzeigenleitung
Dirk Brunsmann (komm.)
☎ 02 51 / 690 90 83 00

Vertrieb
Petra Pennekamp
☎ 025 41 / 94 07-22
vertrieb@stadtanzeiger-coesfeld.de

Technische Herstellung
Aschendorff Druckzentrum GmbH & Co. KG
An der Hansalinie 1
48163 Münster



**Kötter SE & Co. KG
Reinigung & Service**

Wir suchen ab sofort zuverlässige **Reinigungskräfte (m/w)** für unsere Objekte in Havixbeck geringfügige **oder** sv-pflichtige Beschäftigung

Arbeitszeit: Mo. – Fr. morgens ab 8.00 Uhr **oder** nachmittags ab 16.00 Uhr. Rufen Sie uns an in der Zeit von 8.00 – 17.00 Uhr.
Telefon 02872/91 99 76-0

2 Reinigungskräfte

für ein Objekt in Havixbeck auf Steuerkarte gesucht.

**Arbeitszeit:
Montag bis Freitag.**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

aktiv fm solution GmbH
Frau Klasmann:
☎ 0176/11 11 47-00



SOS KINDERDÖRFER WELTWEIT
sos-kinderdoerfer.de

**Kötter SE & Co. KG
Reinigung & Service**

Wir suchen ab sofort zuverlässige **Glas- und Gebäudereiniger/in** mit Führerschein Kl. B und mindestens 3 Jahre Berufserfahrung **Vollzeit**

Arbeitszeit: Mo. – Fr. verschiedene Uhrzeiten. Rufen Sie uns an in der Zeit von 8.00 – 17.00 Uhr.
Telefon 02872/91 99 76-0

Sie haben **KEINEN**

StadtAnzeiger ?

erhalten?

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



02541-940 777