

StadtAnzeiger



www.stadtanzeiger-coesfeld.de

EXTRA

SEIT 1985 IHRE ZEITUNG IM KREIS 24-STD.-HOTLINE: 0 25 41/94 07 - 01

Fortbildung für Ehrenamtliche

Vier Veranstaltungen im kommenden Jahr

Zwei kostenlose Tagesworkshops und zwei Themenabende für Vereine und Ehrenamtliche bietet die Stadt Dülmen im kommenden Jahr an.

DÜLMEN. Los geht es am 24. Februar (Samstag) von 10 bis 16 Uhr mit einem Workshop zum Thema „Flyer und Plakate selbst gestalten“ in der Alten Sparkasse. Referentin Monika Dreike zeigt den Teilnehmern, welche Programme sich für die Gestaltung eignen und was bei der Bildauswahl oder beim Druck beachtet werden sollte. Eigene Flyer, Plakate und Ideen können gern mitgebracht werden. Einen weiteren Tagesworkshop zum Thema „Social media marketing“ gibt es am 3. März (Samstag) von 10 bis 16 Uhr in der Alten Sparkasse.

Einen Themenabend zur „Buchführung in Vereinen“ bietet Steuerberater Hendrik Clodius am 18. April (Mittwoch) von 19.30 bis 21 Uhr in der Alten Sparkasse an.



Bieten kostenlose Veranstaltungen an (v.l.): Karl Lenz, Hildgard Streyl, Silke Althoff und Ralf Frerick. Foto: Stadt Dülmen

„Gerne anders“ lautet der Titel des zweiten Themenabends, der im Oktober 2018 in der Neuen Spinnerei stattfinden wird. Stadtjugendpfleger Karl Lenz möchte mit den Teilnehmern darüber ins Gespräch kommen, ob nicht-hetero-

sexuelle Jugendliche bestimmte Angebote meiden. Alle Angebote sind kostenlos. Anmeldungen nimmt die VHS bis jeweils eine Woche vor Veranstaltungstermin unter Telefon 0 25 94/1 24 00 oder in der Alten Sparkasse entgegen.

Quempaskonzert

APPELHÜLSEN. Alljährlich am dritten Advent veranstaltet der Kinderchor Steverlerchen Appelhülsen gemeinsam mit dem Jugendchor inCantare das festliche Quempaskonzert. So auch in diesem Jahr wieder am Sonntag (17. Dezember) in der St. Mariä Himmelfahrt Kirche zu Appelhülsen ein-

geladen. Das Konzert beginnt um 17 Uhr, Einlass ist ab 16.30 Uhr. Der Eintritt ist frei, Spenden sind erwünscht.

Bloemen Mecking
Coesfeld Am Weißen Kreuz

Weihnachten 2017

Man benötigt...

leckere Zutaten für die Festtagssuppe...
schöne Ideen für den gedeckten Tisch
und ideenreiche Geschenke für die Lieben.

Weihnachten beginnt bei Bloemen Mecking

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

MÜNSTERLÄNDER



VERKAUF

Hof Schoppmann/Gosekuhl
Wullaweg 89 · Darup
Telefon 0 25 02/22 52 81

Wir wünschen unseren Kunden, Freunden und Bekannten fröhliche Weihnachten, einen guten Rutsch und allzeit gute Fahrt!

Ford K & T Automobile GmbH

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

Das ideale Weihnachtsgeschenk:

Der Bildband aus unserer Region!

Coesfeld · Dülmen · Baumberge · Rosendahl · Gescher · Legden

AB SOFORT ERHÄLTlich
an folgenden Verkaufsstellen:

- Servicepartner: Tabakhaus, Coesfeld
- Servicepartner: Lotto Westphal, Dülmen
- Thalia, Coesfeld

€ **17,90**



Klassischer Festtagsgenuss

Weihnachtsgans

Einkaufszettel

(für 8 Personen)

Weihnachtsgans

- 1 Gans (ca. 3,5 kg, frisch oder TK)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Majoran
- Gänseleber
- 3 altbackene Brötchen
- 2 Zwiebeln
- 1 großer Apfel
- 150 g Schmand
- 3 Eier
- 1 Tasse Erbsen (TK)
- 2 EL gehackte Petersilie
- Muskat
- 1 Glas Armagnac (oder Cognac)
- 1 Glas Bier
- Weizenstärke

Foto: Wirths PR

Zubereitung:

Möglichst eine frische Gans nehmen. Eine tiefgefrorene Gans muss vorher aufgetaut werden. Gans ausnehmen, innen und außen gut waschen, trocken tupfen. Den Bürzel wegschneiden. Die Gans außen nur mit Salz, innen gut mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben.

Leber und die eingeweichten Brötchen durch den Wolf drehen. Zwiebeln schälen, Apfel vom Kerngehäuse befreien, würfeln. Mit der Fleischmasse, dem Schmand und den Eiern gut verkneten. Die Erbsen unterheben und mit Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und Armagnac pikant abschmecken. Die Gans mit der Masse füllen und zunähen.

Die Gans im Backofen im geschlossenen Bräter in etwas Wasser 30 Minuten andünsten. Danach ohne Deckel bei 200 °C ca. 3 Stunden braten, dabei mehrmals wenden und immer wieder mit etwas Bratflüssigkeit bestreichen. Nach Abschluss der Bratzeit die Gans aus dem Bräter nehmen, warm stellen.

Den Bratenfond mit Wasser und Bier lösen, mit etwas Stärke binden, aufkochen und würzen. Dazu schmecken Apfelrotkohl und Klöße.



Film zum Barackenlager

Noch Exemplare da

LETTE. Der vom Verein Denkmal Barackenlager Lette in Zusammenarbeit mit dem Filmhaus Bielefeld produzierte Film "Das Barackenlager Lette-greifbare Zeitgeschichte seit 1933" mit 13 Zeitzeugenberichten über die Lagernutzung in verschiedenen Phasen und die Aufnahme der ostdeutschen Heimatvertriebenen im Kreis Coesfeld hat großen Anklang gefunden. Von der zweiten Auflage der DVD sind noch einige Exemplare vorhanden. Die DVD kann nun zum Preis von sechs Euro bei den Vorstandsmitgliedern des Vereins erworben werden: Karl Leimkühler (Telefon: 0 25 46/1242) und Richard Herden (Telefon: 0 25 42/4766).

Erfolgreiche Arbeit

Musikschule blickt zurück und veröffentlicht neues Jahresprogramm

Die Musikschule Coesfeld ist seit Jahren ein zuverlässiger und gefragter Partner in Sachen musikalischer Aus- und Weiterbildung für Laien und erfahrene Musiker für die Region und im Kreis Coesfeld. Jetzt ist das neue Kursprogramm erschienen.

KREIS COESFELD. Rund 110 Teilnehmer, Jugendliche und Erwachsene, haben im WBK an der Osterwicker Straße musiziert oder gesungen und das mit großer Begeisterung. Der Kursbereich schafft Möglichkeiten für viele Bevölkerungsschichten einen ersten Zugang zur Musik und zum gemeinsamen Musizieren zu finden, bietet Weiterbildung oder Wiederaufnahme einer früher gepflegten Leidenschaft. Schüler der Musikschule wie auch Außenstehende können zusätzliche Seiten bei ihrer instrumentalen oder vokalen Tätigkeit sammeln und in der Zusammenarbeit mit Vereinen und Verbänden in der Region sind Weiterbildungsmaßnahmen möglich.

So findet der Amateurschlagzeuger einer Band bei einem Cajonworkshop einen Weg sich mit weiteren Instrumenten der Schlagzeugfamilie anzufreunden und der Senior, der immer ein Instrument erlernen wollte die Möglichkeit, zeitlich begrenzt seinen gehegten Traum auszuprobieren. Erzieherinnen finden neue Wege in der Vermittlung der Musik in Ihrem alltäglichen Tun und der Blasmusiker



Neben dem regulären Unterricht sind die Kurse für Kinder, Jugendliche und Erwachsene - hier ein E-Bass-Workshop - nach wie vor sehr beliebt.

Foto: Musikschule

kann sich durch die Weiterbildungsmaßnahmen des Volksmusikerbundes in seiner musikalischen Tätigkeit im Orchester weiter ausbilden lassen.

Dies sind nur einige Bereiche, in dem der Kursbereich der Musikschule helfen und unterstützen kann. Weitere Möglichkeiten sind im Jahresprogramm 2018 ersichtlich und einige Kurse starten, neben dem normalen Angebot der Musikschule im instrumentalen und vokalen Bereich, schon direkt im Januar 2018.

"Wir sind stolz auf die gute Annahme der Kursange-

bote, zumal diese häufig sehr speziell sind und ausgewählte Zielgruppen ansprechen", sagt Bernd Mertens, der als Musikschulleiter auch den Kursbereich der Musikschule leitet.

Die 13 durchgeführten Kurse und Workshops in 2017 haben zu durchweg positiven Rückmeldungen geführt. Im letzten Schuljahr waren besonders die Klavierkurse für Erwachsene und Senioren sehr erfolgreich.

Neben den Klavierkursen sind auch wieder Akkordeonkurse, Musiktheorie, Liedbegleitung auf der Gi-

tarre und spezielle Workshops und Schnupperangebote möglich.

Die Projekte sprechen nicht nur Kinder und Jugendliche, sondern auch gerade Erwachsene an, die sonst vielleicht keine Möglichkeit hätten, ein regelmäßiges Musikangebot wahrzunehmen.

Qualifizierte freie Dozenten ergänzen hierfür eigens das pädagogische Team der Musikschule. Anmeldungen sind ab sofort möglich! Über das Sekretariat und auch über die Homepage der Musikschule: www.musikschule.coesfeld.de.

"Das lesen wir!"

StadtAnzeiger

IHR PARTNER FÜR DAS MÜNSTERLAND

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

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

Telefon (0251) 690-664

zustellerbewerbung@aschendorff.de

StadtAnzeiger

Verlag
StadtAnzeiger Verlag GmbH
48653 Coesfeld, Davidstraße 15-17
☎ 02541/9407-01
www.stadtanzeiger-coesfeld.de
info@stadtanzeiger-coesfeld.de

Geschäftsführung
Marc Arne Schümann
Objektleitung
Jan Jens
☎ 02541/9407-15

Redaktionsleitung
Claudia Bakker
☎ 0251/6909612, Fax -10

Anzeigenleitung
Dirk Brunsmann (komm.)
☎ 0251/690908300

Vertrieb
Petra Pennekamp
☎ 02541/9407-22
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 Anzeigenbildmaterial bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.

Für die Herstellung von Hallo wird Recycling-Papier verwendet.

AGM | Anzeigenblattgruppe
Münsterland

Sie haben **KEINEN**

StadtAnzeiger?

erhalten?

Wenden Sie sich an unsere

**SERVICE-
RUFNUMMER:**

02541-940 777

Männerchor für Buldern

Neues Projekt in Planung

BULDERN. Nach längerer Zeit wird es in Buldern wieder einen Chor M, also ein projektiertes Angebot speziell für Männer geben. Beginn der Proben, die immer donnerstags ab 20 Uhr im Pfarrheim Buldern stattfinden, ist der 18. Januar (Donnerstag).

Auf dem Programm stehen drei- bis vierstimmige

Chorarrangements mit spannenden, modernen Titeln in a cappella Fassungen und mit Klavierbegleitung.

Ziel ist die Erarbeitung eines Programms, das voraussichtlich im Mai 2018 aufgeführt werden soll. Interessierte Sänger melden sie bitte verbindlich an bei Chorleiter Jörg Overgoor unter j.overgoor@web.de.