

watt | extra

DAS MAGAZIN FÜR BOCHOLT UND UMGEBUNG

DIE NEUEN KOCH- KURSE

Melden Sie sich
schnell an! Die
**WATTEXTRA-
KOCHKURSE** sind
heiß begehrt.

Chance!
BORDCASE
von Samsonite zu
gewinnen.

BAHIA

Für Haut & Seele:
die Massagen des
Inselbades

TRIKOTS

So sehen Sieger aus –
die Handballer des TSV



INHALT



4 GEBÜNDELTE ENERGIE:
Ein Internetauftritt für alle Unternehmen der Stadtwerke-Bocholt-Gruppe.

6 WATTEXTRA-KOCHKURSE:
Wattextra-Koch Jan Küpper über Kochen, Essen und einen Kasten Kölsch.

10 FLEXIBEL UND SCHNELL:
Mobil sein in Bocholt – mit StadtBus Bocholt kein Problem!

13 IM RICHTIGEN LICHT:
BEW-Energieberater Kevin Meier über Lumen, Kelvin und LEDs.

15 SO SEHEN SIEGER AUS:
Mit neuen WattExtra-Trikots spielt es sich deutlich souveräner.

16 FREIZEITSPASS:
Mit Hüpfburg, Torwand oder Soccer-Court zum nächsten Vereinsfest!

IMPRESSUM

Herausgeber: BEW,
Kaiser-Wilhelm-Straße 1,
46395 Bocholt,
Telefon (0 28 71) 9 54-0.
Internet: www.bew-bocholt.de
Redaktion: Rainer Wielinski (verantw.).
Fotos: Sven Betz
Verlag: trurnit GmbH, Putzbrunner
Straße 38, 85521 Ottobrunn
Redaktion: Andrea Sonnberger,
Bildredaktion: Marko Godec,
Gestaltung/Satz: Adrian Sonnberger,
trurnit Publishers GmbH
Druck: hofmann infocom GmbH
Chlorfrei gebleicht, 30 Prozent
Altpapieranteil

EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Sie haben es sicher schon am Titel erkannt: Wir starten ins Jahr mit einer neugestalteten Kundenzeitschrift. Unser Magazin wird nicht nur anders aussehen, wir möchten vielmehr den Schwerpunkt auf Bocholt, die Region und Sie legen. Dafür erscheint WattExtra künftig zweimal im Jahr mit interessanten Themen und Porträts aus Bocholt, mit Produkten aus unserem Unternehmen und mit Geschichten von Ihnen, unseren Kunden. Bei dieser Entscheidung waren Sie maßgeblich beteiligt, denn in einer Umfrage wünschten sich Kunden wie Nichtkunden einen besseren Überblick über Angebote und Leistungen der gesamten Stadtwerke-Bocholt-Gruppe. Lassen Sie sich also überraschen von Einblicken in die Arbeitswelt unserer Mitarbeiter, von Erfahrungen unserer Kunden mit unseren Produkten und von den vielen anderen interessanten Themen rund um die Energie, die Stadtwerke-Bocholt-Gruppe und natürlich Bocholt. Viel Spaß dabei wünscht Ihnen
Ihr

JÜRGEN ELMER
GESCHÄFTSFÜHRER DER BEW



DIE BEW UND WATTEXTRA



IN BOCHOLT:

WattExtra-Kundenzentrum, Kaiser-Wilhelm-Straße 1 in 46395 Bocholt
Telefon: 0 800-954 954 0 (kostenlos) oder (0 28 71) 954-0,
E-Mail: info@bew-bocholt.de
Öffnungszeiten: montags bis donnerstags von 8.00 bis 17.00 Uhr,
freitags von 8.00 bis 14.00 Uhr



IN ISSELBURG:

WattExtra-Büro, Am Rathaus 11 in 46419 Isselburg
Telefon: 0 800-954 954 0 (kostenlos) oder (0 28 74) 9 03 42 94
E-Mail: isselburg@wattextra.de
Öffnungszeiten: montags bis donnerstags von 13.00 bis 17.00 Uhr,
freitags von 8.00 bis 14.00 Uhr



IM INTERNET:

www.wattextra.de
www.bew-bocholt.de

www.facebook.com/wattextra
www.youtube.com/wattextra
und www.BundesligaExtratipp.de

Stadtwerke **Bocholt** Gruppe

BEW ALS „TOP-LOKAL-VERSORGER“ AUSGEZEICHNET

Das unabhängige Energieverbraucherportal top-lokalversorger.de hat entschieden: Die BEW gehört zu den TOP-Lokalversorgern in den Sparten Strom und Gas und darf das Gütesiegel 2017 führen.

Der bundesweit aus- geschriebene Wettbe- werb bietet Verbrau- chern Orientierung im oft unübersicht- lichen Tarifiedschun- gel. Das Energie- verbraucherportal verleiht die Anerken- nung in den Sparten Strom und Gas. Dabei bezieht sich das Portal auf die seinem Tarif- rechner zugrunde gelegten Qualitätskriterien für den Preis-Leistungsvergleich von Strom- und Erdgasstarifen. Neben dem Preis bewertete

das Portal ebenso die Umweltorientierung, das regionale Engagement und die Servicequalität der BEW.

„Das gute Preis-Leistungsverhältnis und ein ausgezeichnete Kundenservice verbunden mit

einem hohen lokalen Engagement sind die Vorteile, die unsere Kunden bei uns er- halten. Zusätzlich bieten wir viele Pro- dukte und Dienstleis- tungen an, die den Umweltgedanken

stärken und das Energiesparen fördern. Dass unser Engagement mit der Auszeichnung zum Top-Lokalversorger belohnt wurde, freut mich sehr“, sagt WattExtra-Produktmanagerin Ve- rena Brinkmann von der BEW. ■



WIRD PFLICHT: SMART METER

DER EINBAU von fernauslesbaren Smart Me- tern soll ab diesem Jahr verpflichtend sein, so sieht es der Gesetzgeber im Messstellenbetriebs- gesetz vor. 2017 fangen, soweit die Technik verfügbar ist, damit zunächst Verbraucher mit mehr als 10 000 Kilowattstunden (kWh) Jah- resverbrauch (Durchschnittswert der letzten drei Jahresverbrauchswerte) sowie Erzeugungs- anlagenbetreiber größer 7 und kleiner 100 Ki- lowatt an. Ab 2020 müssen die intelligenten Messsysteme dann schrittweise bei Verbrau- chern zwischen 6 000 und 10 000 kWh Jahres- verbrauch eingebaut werden.

Doch bis jetzt konnte die BEW die gesetz- lichen Vorgaben noch nicht umsetzen. Die Grün- de dafür weiß Dr. Pierre Selmke, Abteilungsleiter und Spezialist in Sachen Messstellentechnik bei der BEW: „Der Gesetzgeber hat verfügt, dass die Smart Meter erst eingebaut werden sollen, wenn die technischen Möglichkeiten des Einbaus ge- geben sind. Und das ist erst der Fall, wenn min- destens drei datensichere Smart-Meter-Systeme von drei unabhängigen Unternehmen angeboten



**Dr. Pierre Selmke, Abteilungsleiter
Messstellenbetrieb/Smart Metering**

werden, die den gesetzlichen Anforderungen genügen. Solange diese noch nicht feststehen, können wir die Regelung auch nicht umsetzen.“ Dr. Pierre Selmke erwartet frühestens ab Oktober dieses Jahres eine Entscheidung der zuständigen Behörde, dem Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik. Erst dann kann die BEW die Kunden, auf die die Regelung als erstes zutrifft, informieren. Diese Informationspflicht muss drei Monate vor Einbau erfolgen. ■

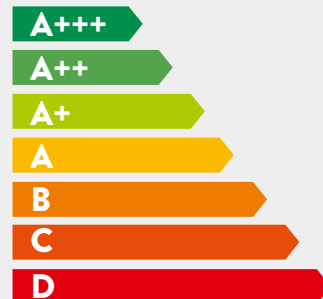
WATTEXTRA-BONUS FÜR GROSSE GERÄTE

Lassen Sie uns gemeinsam die Umwelt schonen!

Wir bieten unseren WattExtra- Kunden einen Bonus für die Anschaffung von energiespa- renden Geräten. Denn gerade große Elektrogeräte haben starken Einfluss auf die Energie- bilanz eines Haushalts. Mit dem Kauf eines neuen, energieeffizi- enten Haushaltsgerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz. Wir unterstützen Sie deshalb bei der Anschaffung eines solchen Neugerätes. Damit rechnet sich Ihre Investition in eine Energie- spar-Maßnahme schneller und Sie senken langfristig Ihren Energie- verbrauch.

Gefördert werden folgende Haushaltsgeräte mit der **Energieeffizienzklasse A+++** :

- Trockner
- Waschmaschine
- Geschirrspülmaschine
- Kühlschrank
- Gefrierschrank/Kühltruhe



Der **Förderbetrag** staffelt sich nach dem Bruttogerätepreis, ohne Aufbau, Anlieferung usw.:
- bis 250,00 Euro = 25 Euro
- ab 250,01 Euro = 50 Euro

So können auch Sie von der Förderung profitieren:

1. WattExtra-Kunde sein oder werden
2. Anschaffung oder Investition tätigen
3. Förderung mithilfe unseres Antrags und einer Rechnungs- kopie beantragen.

Mehr Infos: → www.wattextra.de

GEMEINSAM STÄRKER

Ab sofort sind alle Stadtwerke-Gesellschaften über einen Internetauftritt erreichbar.

Ob man mal eben die Öffnungszeiten des Inselbads Bahia nachschaut, Zählerstände für Energie durchgibt oder die verkehrsgünstigste Verbindung mit dem Stadtbus checkt: Mit dem neuen Internetauftritt der Stadtwerke unter www.stadtwerke-bocholt.de ist das alles nun von einer Seite aus einfach und übersichtlich zu erreichen. Man muss nur ins rechte obere Eck gehen und die jeweilige Tochtergesellschaft auswählen. Wer weiterhin www.bew-bocholt.de, www.wattextra.de, www.bahia.de oder www.stadtbusbocholt.de ins Browserfenster tippt, kommt auch wie gewohnt zu den Seiten der Tochtergesellschaften – nur diesmal innerhalb des gemeinsamen Auftritts.

MODERN UND RESPONSIVE

Doch hat sich natürlich noch viel mehr geändert als die Einführung einer gemeinsamen Adresse: Auch die Struktur und das Aussehen der bisherigen Inhalte wurden grundsätzlich überarbeitet. Rund ein halbes Jahr tüftelten die verschiedenen Internetteams der Unternehmensgruppe an dem neuen Konzept sowie an neuen Formen und Funktionen. Zum einen galt es, das neue Corporate Design der Stadtwerke-Bocholt-Gruppe umzusetzen. Zum anderen hatten sich die Teams zum Ziel gesetzt, die Ansprüche der Nutzer an einen modernen Internetauftritt besser zu erfüllen. Und dazu gehörte, das neue Internetdesign so zu optimieren, dass es sich jetzt allen Geräten automatisch anpasst, mit denen die Stadtwerke-Seiten aufgerufen werden – egal ob mit Smartphone, PC oder Tablet. Der Fachbegriff für diese komfortable Funktion lautet Responsive Webdesign.

Was ist sonst noch neu? Der Besucher findet wichtige Mitteilungen sofort auf den Start-

„Wichtige Meldungen sieht der Besucher sofort auf den Startseiten.“

Petra Niehaus, Produktmanagerin für WattExtra

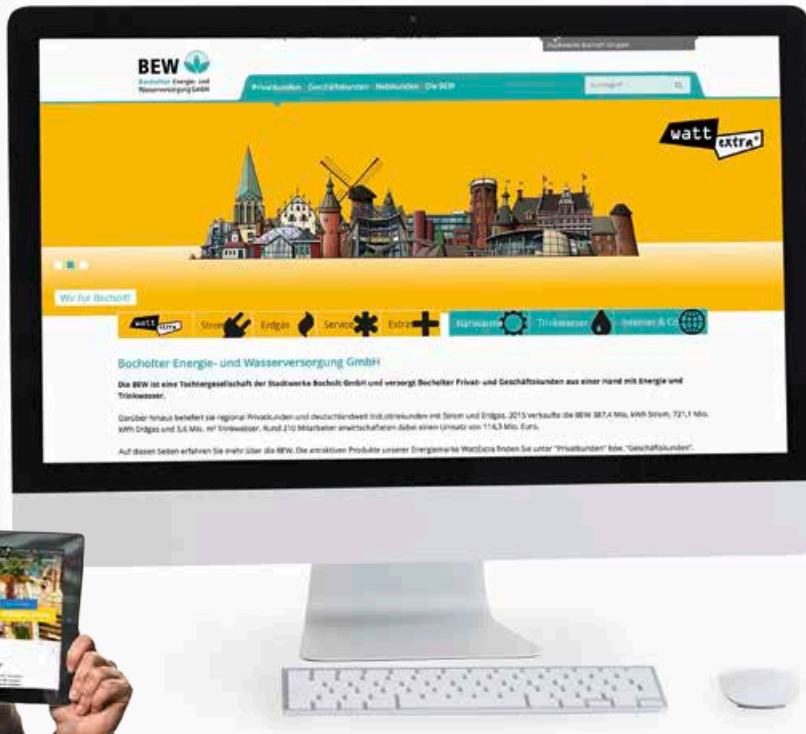
„Das Internetdesign passt sich automatisch dem jeweiligen Endgerät an.“

Jens Dörpinghaus, Geschäftsführer der StadtBus Bocholt GmbH



„Im rechten oberen Eck kann man die Tochtergesellschaften finden und anklicken.“

Carmen Garcia Salas,
im Bahia für Marketing
zuständig



SURFEN IN BOCHOLT

Modern, übersichtlich und informativ: So präsentiert sich der neue Internetauftritt der Stadtwerke.

HEISSER TIPP!

Die Antworten für unsere Rätselfragen auf dieser Seite gibt es unter www.stadtwerke-bocholt.de.

seiten. Mittels eines RSS- oder Newsfeeds – das ist so etwas wie ein Nachrichtenticker – kann er sich neuerdings sogar diese Mitteilungen abonnieren, um immer auf dem neuesten Stand zu bleiben.

Und sollte noch nicht alles perfekt sein, dann bitten wir Sie um Geduld: Viele kleine und einige große Anpassungen sowie Veränderungen folgen sicherlich in den kommenden Wochen und Monaten. Diese Dynamik ist gut, denn die Unternehmen der Stadtwerke-Bocholt-Gruppe haben den gemeinsamen Internetauftritt schließlich auch gewählt, um den gewachsenen Ansprüchen ihrer Kunden und Besucher dauerhaft gerecht zu werden. ■

* Mit der Teilnahme akzeptieren Sie die folgenden Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt sind alle, die mindestens 18 Jahre alt sind und ihren Wohnsitz in der Bundesrepublik Deutschland haben. Jede Person darf nur einmal am Gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme über automatisierte Massenteilnahmeverfahren Dritter ist unzulässig. Der Gewinn wird unter den Einsendern mit den richtigen Lösungswörtern verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Sofern sich der Gewinner auch auf eine erneute Gewinnerbenachrichtigung nicht innerhalb von zwei Monaten meldet, erlischt der Anspruch auf den Gewinn und es wird ein Ersatzgewinner ausgelost. Der Versand der Gewinne erfolgt nur innerhalb Deutschlands. Alle personenbezogenen Daten werden ausschließlich zum Zweck des Gewinnspiels erfasst und verwendet und nach Ablauf der Verlosung gelöscht.

MITMACHEN & GEWINNEN*

DIE ZIFFERN der richtigen Antworten ergeben die Lösungszahl. Schicken Sie uns diese an WattExtra-Energiequiz, Kaiser-Wilhelm-Straße 1, 46395 Bocholt oder füllen Sie das E-Mail-Formular aus unter www.wattextra.de/energiequiz. Unser Preis: Ein Samsonite Bordcase von WattExtra. **Einsendeschluss ist der 14. April 2017.**

LÖSEN SIE UNSER RÄTSEL:

A) Wie lange dauert der Bahia-Schaum-Zauber?

1. 25 Minuten
2. 45 Minuten
3. 60 Minuten

B) Was kostet ein Einzelticket für Kinder?

1. 1,10 Euro
2. 1,30 Euro
3. 1,90 Euro

C) Bei WattExtra besteht der Strom aus:

1. 100 Prozent Sonnenenergie
2. 100 Prozent Windkraft
3. 100 Prozent Wasserkraft

A + **B** + **C** =

Nachkochen KANN JEDER!

Das Vorkochen muss man dagegen können. Und er kann's: Jan Küpper, **WATTEXTRA-KOCH** seit zwei Jahren. Uns erzählt er von Willi Astor, seiner Motto-suche und von einer Kiste Kölsch.



Jan Küpper ist seit zwei Jahren der neue Koch neben den drei Köchinnen des WattExtra-Kochstudios. Nach seiner Arbeit zeigt der gelernte Koch Wattextra-Kunden die kleinen und großen Tricks des Kochens.

Herr Küpper, was bedeutet Essen für Sie?

Essen überhaupt bedeutet für mich Genießen, Ruhe und Entspannung. Kochen ist meine Leidenschaft, das Essen des Gerichts eher nicht. Ich verspüre bei der Arbeit auch keinen Hunger.

Wie sieht ein Kursabend bei Ihnen normalerweise aus?

Ich besorge die nötigen Zutaten. Wenn die Kursteilnehmer dann da sind, wird die Gruppe aufgeteilt, sodass jeder einem Gang zugeordnet ist. Wie in einer professionellen Küche auch, bereiten dann alle ihre Gänge so vor, dass man sie innerhalb von Minuten fertigmachen kann. So können alle zusammen essen. Das ist dann auch immer eine interessante Sache, weil sich die Teilnehmer ja nicht alle kennen. Zwischen Hauptgang und Dessert lese ich dann immer den „vegetarischen Krimi“ vom bayerischen Kabarettisten Willi Astor vor. Das kommt ganz gut an.

Müssen die Teilnehmer bereits Kocherfahrungen mitbringen?

Nein, im Gegenteil. Ich finde es toll, wenn Teilnehmer sich anmelden und noch nicht kochen können. Umso mehr kann ich zeigen. Überhaupt geht es in den Kursen viel um Kochtipps, wie man etwa Paprika richtig schneidet oder Milch ohne Anbrennen zum Kochen bringt.

Und was gibt es bei Milch für einen Trick?

Die Profis schütten zuerst etwas Wasser und dann erst die Milch in den Topf. Versuchen Sie es, Sie werden sehen, es klappt!

Worüber haben Sie sich schon einmal gewundert?

Am Anfang habe ich mich schon gewundert, dass alle Kurse immer so schnell ausgebucht waren. Aber bei dem Spaß, den alle haben, wundert es mich nicht mehr. Außerdem stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis sehr gut: Die Zutaten

und Getränke kommen von der BEW – nur Abwaschen müssen alle nachher. Das kann bei Männerabenden schon mal länger dauern ...

Was war Ihr bislang interessantester Kurs?

Das war ein Kölsch-Abend kurz vor Altweiber. Ich habe eine Kiste Kölsch mitgebracht und als hätten sie es gehaut, kamen fast alle Kursteilnehmer mit dem Fahrrad ...

Der Kurs kam so gut an, dass ich ihn sicher wiederholen werde, wobei ich ungern Kurse wiederhole.

Und woher kommt die Inspiration für die immer neuen Mottos?

Ja, das ist so eine Sache, in der Theorie lassen sich gut 11 bis 12 Mottos kreieren. Wenn es dann so weit ist und ich muss den Abend vorbereiten, frage ich mich dann schon manchmal, wie ich das Motto jetzt umsetzen soll. Aber Kochen ist meine Leidenschaft und so hat es bislang immer wieder geklappt.

Was ist oder war ihr Lieblingskurs?

In jedem Halbjahr gibt es einen Kurs mit Überraschungs Menü, da bin ich an kein Motto gebunden und kann nach Lust und Laune zusammenstellen. Die Ideen kommen auch immer gut an.

Was wäre Ihr größter Alptraum in einem Kurs?

Wenn die Hälfte der Zutaten fehlt und man einen Gang nicht machen kann. Einige Kursteilnehmer wären dann ohne Aufgabe.

Mit welchem Anspruch an sich selbst gehen Sie in die Kurse?

Ich sehe die WattExtra-Kochkurse als Dienstleistung der BEW, deshalb sollten die Teilnehmer auch mit einem Lächeln nach Hause gehen.

Hätten Sie ein leckeres Gericht für uns, mit dem man beim nächsten Essen glänzen kann?

Ja, Zanderfilet mit grüner Reiskruste auf Lauchgemüse. Damit kann man jeden Gast überraschen – vorausgesetzt, er mag Fisch!

Das Rezept finden Sie auf Seite 9.

NEUE WATTEXTRA-KOCHKURSE

Die vielfältigen Kurse im WattExtra-Kochstudio richten sich auch im Sommerhalbjahr 2017 exklusiv an die WattExtra-Kunden der BEW. Das Kursleiterteam hat die Abende thematisch wieder so zusammengestellt, dass sicherlich für jeden etwas dabei ist.

Tanz an der Stange – Feine Gerichte vom Spargel

Kurs Nr. 1, Mittwoch, 3. Mai, mit Jan Küpper

Frühlingsmenü

Kurs Nr. 2, Dienstag, 9. Mai, mit Gaby Puschmann

Die Krönung für jedes Gericht – Eine gute Soße für Fisch, Fleisch und Gemüse

Kurs Nr. 3, Donnerstag, 11. Mai, mit Mechthild Feldhaar

Mediterrane Küche – Italien, Spanien und Frankreich

Kurs Nr. 4, Montag, 15. Mai, mit Renate Brüggemann

Brust & Keule vom Geflügel

Kurs Nr. 5, Mittwoch, 17. Mai, mit Jan Küpper

Gesund genießen – Fisch statt Fleisch

Kurs Nr. 6, Dienstag, 23. Mai, mit Renate Brüggemann

Frischer Wind in der Alltagsküche

Kurs Nr. 7, Dienstag, 30. Mai, mit Gaby Puschmann

Kulinarisches aus dem Feinschmeckerparadies Provence

Kurs Nr. 8, Donnerstag, 1. Juni, mit Mechthild Feldhaar

Neue Kartoffeln mit köstlichen Beilagen

Kurs Nr. 9, Mittwoch, 7. Juni, mit Renate Brüggemann

Tapas-Abend

Kurs Nr. 10, Dienstag, 13. Juni, mit Jan Küpper

Leckeres vom Grill und passende Salate

Kurs Nr. 11, Montag, 19. Juni, mit Gaby Puschmann



Vorbereitung für einen interessanten Abend: WattExtra-Köchin Mechthild Feldhaar freut sich auf die Gäste.

Fortsetzung von Seite 7

NEUE WATTEXTRA-KOCHKURSE

Blitzrezepte für Berufstätige – Kreativ kochen in 30 Minuten

Kurs Nr. 12, Mittwoch,
21. Juni, mit Renate Brüggemann

Matjes & Co.

Kurs Nr. 13, Dienstag,
27. Juni, mit Jan Kupper

Mallorquinische Küche – Essen wie im Urlaub

Kurs Nr. 14, Donnerstag,
29. Juni, mit Mechthild Feldhaar

Leichte Sommerküche

Kurs Nr. 15, Montag,
3. Juli, mit Gaby Puschmann

Leckeres aus der Pfanne – Schnell und preiswert

Kurs Nr. 16, Mittwoch,
5. Juli, mit Renate Brüggemann

Wimbledon – Schlemmen wie die Royals

Kurs Nr. 17, Dienstag,
11. Juli, mit Jan Kupper

Gemüse ist mein Fleisch – Schön bunt und voll gesund

Kurs Nr. 18, Donnerstag,
13. Juli, mit Mechthild Feldhaar

Britische Küche ist besser als ihr Ruf – Klassiker und Variationen

Kurs Nr. 19, Donnerstag,
31. August, mit Mechthild Feldhaar

Ab in den Süden – Eine kulinarische Urlaubsreise

Kurs Nr. 20, Montag,
4. September, mit Gaby Puschmann

Krusten für Fisch und Fleisch

Kurs Nr. 21, Mittwoch,
6. September, mit Jan Kupper

Köstlich fernöstlich

Kurs Nr. 22, Montag,
11. September, mit Gaby Puschmann

Cajún-Küche des Bundesstaates Louisiana

Kurs Nr. 23, Mittwoch, 13. September,
mit Renate Brüggemann

Küstenküche – Rezepte von Nord- und Ostsee

Kurs Nr. 24, Dienstag,
19. September, mit Mechthild Feldhaar

Männerabend: O'zapft is!

Kurs Nr. 25, Donnerstag,
21. September, mit Jan Kupper

Vegetarische Küche – Es schmeckt auch ohne Fleisch

Kurs Nr. 26, Montag,
25. September, mit Gaby Puschmann

Männerkurs: Wir bereiten ein 5-Gänge-Menü

Kurs Nr. 27, Mittwoch,
27. September, mit Renate Brüggemann

Alles für ein Buffet – Leckere Gästerezepte entspannt vorbereiten

Kurs Nr. 28, Donnerstag,
5. Oktober, mit Mechthild Feldhaar

Herbstliches Menü

Kurs Nr. 29, Montag,
9. Oktober, mit Gaby Puschmann

Miesmuscheln mit Rezepten aus den Küchen Europas

Kurs Nr. 30, Mittwoch,
11. Oktober, mit Mechthild Feldhaar

BEW-Rinderwahnsinn

Kurs Nr. 31, Mittwoch,
18. Oktober, mit Jan Kupper

SO MELDEN SIE SICH AN!

INTERESSE? Dann melden Sie sich an unter www.wattextra.de oder bei unserem BEW-Energieberater Kevin Meier unter Telefon (0 28 71) 9 54-22 03, montags bis donnerstag von 8.00 bis 17.00 Uhr und freitags von 8.00 bis 14.00 Uhr. Die Teilnehmerzahl pro Kurs ist auf 16 begrenzt. Jeder kann maximal einen Kurs belegen. Gehen mehr als 16 Anmeldungen zu einem Kurs ein, entscheidet das Los! Kosten pro Person: 10 Euro. Bei Familien-Kochkursen zahlen Erwachsene 5 Euro und Kinder 2,50 Euro. Die Kochkurse finden im WattExtra-Kochstudio der BEW (Eingang Kundenparkplatz), Kaiser-Wilhelm-Straße 1 in Bocholt statt. Die BEW wünscht schon jetzt viel Spaß!



WAS KINDER LIEBEN – KINDERKOCKKURSE

(mindestens ein Erziehungsberechtigter und ein Kind ab 10 Jahren)

Minecraft – Kochen in der Welt von Creeper & Co.

Kurs Nr. 32, Dienstag,
24. Oktober, mit Juliane Görke

Wir holen den BEW-Stern – Cool und köstlich kochen für Teens

Kurs Nr. 33, Donnerstag,
26. Oktober, mit Juliane Görke

Minecraft – Kochen in der Welt von Creeper & Co.

Kurs Nr. 34, Montag,
30. Oktober, mit Juliane Görke

Wir holen den BEW-Stern – Cool und köstlich kochen für Teens

Kurs Nr. 35, Dienstag,
31. Oktober, mit Juliane Görke



In den WattExtra-Kochkursen wird nicht nur gekocht, sondern viel gelacht. Nebenbei erfahren die Teilnehmer auch die ein oder anderen Tricks beim Kochen. Highlight ist das gemeinsame Essen.

ZANDERFILET

MIT GRÜNER REISKRUSTE AUF LAUCHGEMÜSE

Rezept für 8 Personen, zubereitet im Kurs:
„Leckere Krusten für Fisch und Fleisch“

ZUBEREITUNG LAUCHGEMÜSE:

Lauchstangen längs halbieren und in Streifen schneiden und waschen. Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. Lauch und Zwiebeln in Rapsöl anschwitzen und falls vorhanden mit Weißwein ablöschen. Dann vorbereitete „gekörnte Brühe-Wasser“ hinzugeben und kurz köcheln lassen, dann Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und die Tomaten kurz vorm servieren unterheben.

ZUBEREITUNG REISKRUSTE:

Butter, Brösel, Zwiebeln zusammen glattrühren und Reis und Kräuter unterheben und mit etwas Salz abschmecken.

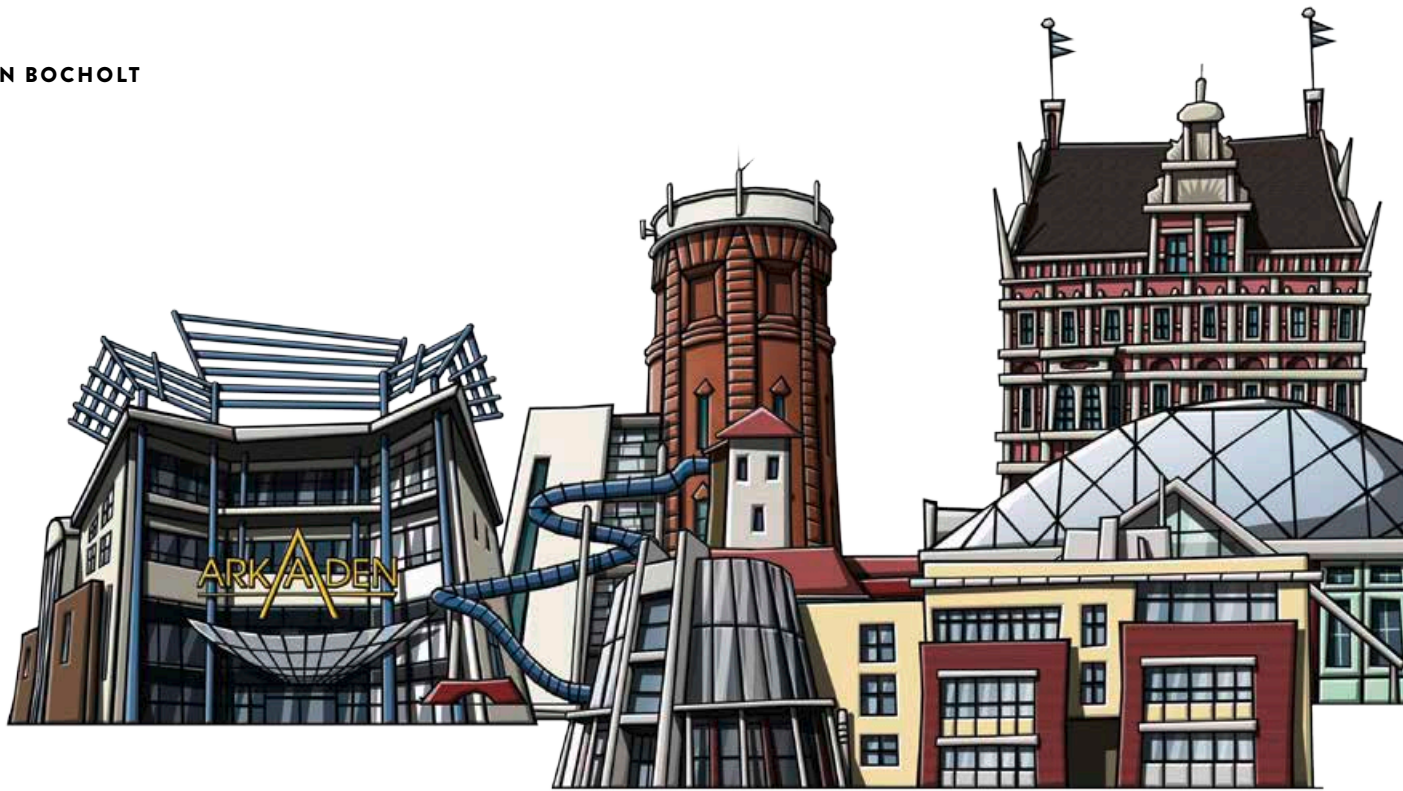
ZUBEREITUNG ZANDERFILET:

Filets in ca. 60 g Stücke portionieren, dann säubern, salzen, säuern (Zitronensaft) und leicht in Mehl wenden und abklopfen. Anschließend in einer heißen Pfanne mit Rapsöl mit der Hautseite vorweg kross anbraten, dann kurz wenden und anschließend auf ein Backblech legen, mit der Haut nach oben, diese dann mit der Reiskruste bestreichen, bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen (Umluft) je nach Dicke 4-6 Minuten weitergaren.

Lauchgemüse mittig auf tiefen Teller geben und Filet darauf platzieren und mit Dillzweig garnieren.

ZUTATEN:

- 1kg Zanderfilet (Tiefkühlware)
- 4 St. Lauch
- 4 St. Zwiebeln (ca. 200 g)
- 1 Pak Cherrytomaten (ca. 200 g)
- 200 ml Wasser
- 400 ml Sahne
- 1 TL gek. Brühe (Huhn)
- 100g Mehl
- 1 Bund Dill
- 1 kl. Kaffee Tasse Reis bissfest kochen und abkühlen.
- 250 g Butter (Zimmertemperatur)
- 3 Scheiben Toastbrot, ohne Rand, zerbröseln
- 50g Zwiebel (hauchfeine Würfel)
- geh. Kräuter frisch oder tiefgeköhlt
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft



DER WEG IST DAS ZIEL

Mobil sein in der Stadt? Einfach und bequem?
Mit dem **BOCHOLTER STADTBUS** kein Problem.

SO ERREICHEN SIE UNS:

StadtBusCenter
Europaplatz 20
46399 Bocholt

Öffnungszeiten: :
Mo bis Fr von 9.00 bis 18.00 Uhr
Sa von 9.00 bis 14.00 Uhr.
Telefon (0 28 71) 21 91 9-0
Fax (0 28 71) 21 91 9-21
E-Mail info@stadtbusbhocholt.de



© CS 2017

→ www.stadtbusbhocholt.de

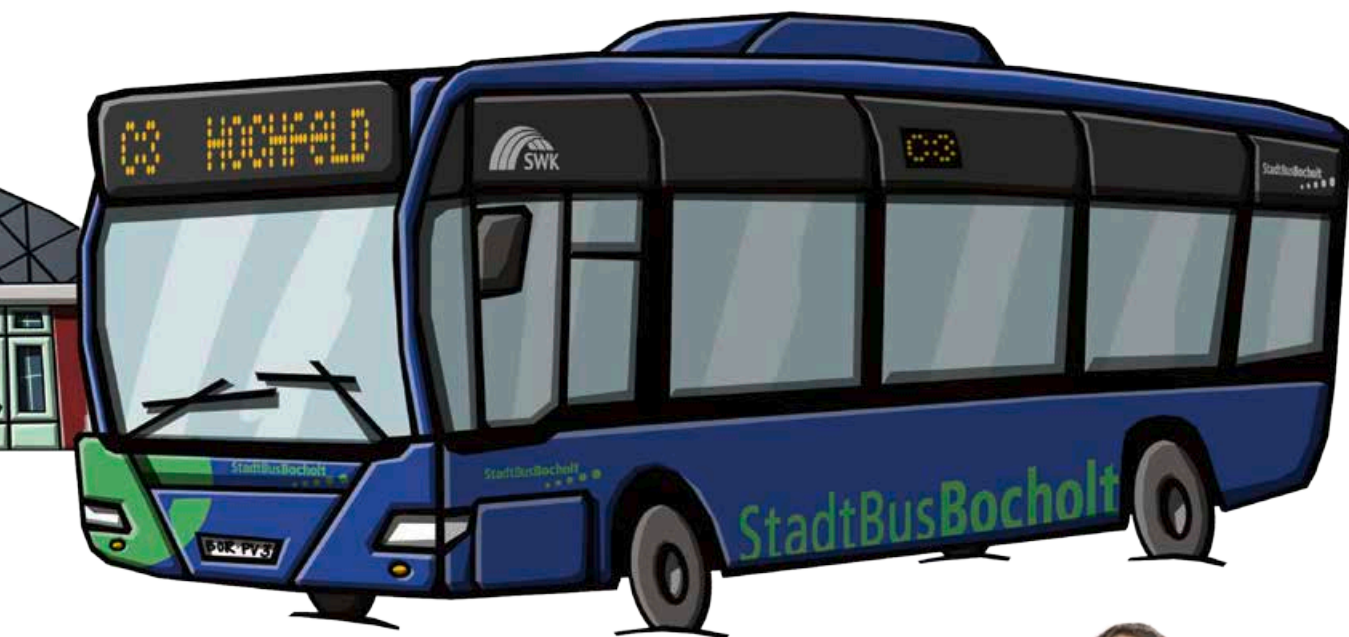
Die StadtBus Bocholt GmbH heute: Das ist vor allem ein Team von sechs Mitarbeitern, das die umfassend ausgestattete Info- und Ticket-Zentrale StadtBusCenter am Europaplatz betreibt. Das sind aber natürlich auch die rund 40 Fahrer mit 17 Bussen, die von dem Subunternehmer SWK Fahrservice GmbH stammen. Insgesamt werden auf zwölf Linien 277 Haltestellenmasten angefahren (überwiegend im 30-Minuten-Takt). Das heißt: Täglich absolviert die blau-grüne Flotte eine Strecke von rund 2000 Kilometern und befördert jährlich etwa 1,3 Millionen Fahrgäste. Dazu kommt in den Tagesrandzeiten noch das Anrufsammeltaxi (AST). „Wir freuen uns, dass die Bocholter Bürger diese Leistungen unserer Mitarbeiter nicht einfach nur als selbstverständlich ansehen, sondern sie wirklich wertschätzen“, sagt Jens Dörpinghaus, Geschäftsführer der StadtBus Bocholt GmbH. Mit dazu beigetragen hat, dass das Verkehrsunternehmen den Service für

seine Fahrgäste großschreibt – ob im StadtBus-Center, wo kostenlose Schließfächer und ein ganz NRW umfassender Ticket-Service für Bus & Bahn angeboten werden, oder in den Bussen, in denen man zum Beispiel auch Fahrräder mitnehmen kann.

NÄCHSTE STATION: ZUKUNFT

Keine Frage, die StadtBus Bocholt GmbH hat bereits viel erreicht, obwohl sie einmal klein und mit bescheidenen Möglichkeiten begann. Betriebsstart war am 19. August 2001, zuerst als eigenständiges Unternehmen, das aber schon 2004 unter das Dach der Stadtwerke Bocholt Gruppe fand.

Die Frage mag – bei einem lokalen Verkehrsunternehmen – ein wenig seltsam klingen, doch wo geht die Reise noch hin? Jens Dörpinghaus schmunzelt und erklärt: „Bislang hat sich das Unternehmen im Rahmen der finanziellen Möglichkeiten gut entwickelt, doch schauen wir natürlich auch ständig über den Tellerrand. Zum



NOCH SCHNELLER ANS ZIEL

Jens Dörpinghaus, Geschäftsführer der StadtBus Bocholt GmbH: „Wir wollten, dass jeder Besucher unserer Webseite genauso schnell ans Ziel kommt wie mit unseren Bussen! Das ist aus unserer Sicht gelungen, denn ob Online-Bestellmöglichkeit von Abo-Tickets oder schnelle Fahrplanauskunft: Hier findet jeder das, was er sucht – auch von unterwegs.“ Zudem sollen zukünftig weitere Serviceangebote und auch Echtzeitdaten der Busse in die Webseite integriert werden.

einen, um neue Ideen und Ansätze einzufangen, die eventuell auch für uns hier geeignet sind. Zum anderen, um die möglichst enge Vernetzung der Verkehrs-, Tarif- und Streckensysteme voranzutreiben, auch über den in Bocholt geltenden Münsterland-Tarif hinaus – zum direkten Nutzen der Kunden. „Eine erste größere Änderung wird es diesbezüglich zum 1. August mit der Einführung des WestfalenTarifs geben, sodass dann bisher vorhandene Barrieren beim Kauf eines Tickets wegfallen werden.“

Ein spannender Weg, den wir weiter begleiten werden. Stationen auf diesem Weg und alles Wichtige zum Bocholter StadtBus und der öffentlichen Mobilität in der Region finden Sie zukünftig auch in diesem Magazin. ■■■

*„Wir schauen
ständig über den
Tellerrand, um neue
Ideen einzufangen.“*

Jens Dörpinghaus, Geschäftsführer



SICHER DURCH DIE NACHT

LED-LEUCHTEN strahlen punktgenau und hell. Deshalb sind sie auch für den Straßenverkehr gut geeignet. Die BEW plant deshalb bis zum Frühjahr 700 weitere Straßenleuchten auf LED umzustellen.

Gerade in der dunklen Jahreszeit begleitet uns das Licht der Straßenbeleuchtung durch den Alltag und leuchtet uns den Weg zur Schule, zur Arbeit oder zum Sport. Rund 10 000 solcher öffentlichen Lichtpunkte gibt es in Bocholt, etwa 600 davon sind bereits mit LED-Leuchten ausgestattet. Das Kürzel LED steht für Light Emitting Diode, zu Deutsch Leuchtdiode.

LED-Leuchten sparen nicht nur Energie, sondern haben auch kaum Streuverluste. Herkömmliche Gasentladungslampen leuchten dagegen in alle Richtungen. Trotz Reflektoren geht dabei ein Teil als Streulicht verloren. Es trägt zu unnötigen Lichtimmissionen, dem sogenannten Lichtsmog, bei. Demgegenüber haben LEDs den Vorteil, punktgenau zu strahlen. Das gibt zusätzliche Sicherheit für Fußgänger, Radfahrer oder Autofahrer. Außerdem lassen sie sich beliebig oft und schnell hoch- und runterdimmen, ohne dass sich das auf das Leuchtmittel als solches ungünstig auswirkt. Von Nachteil sind dagegen die geringere Lebensdauer des LED-Systems und die höheren Reparaturkosten.

700 WEITERE LED-LEUCHTEN

„Dennoch kommen bis zum Frühjahr rund 700 neue LED-Leuchten dazu“, kündigt Günter Iding, bei der BEW für die Planung der Straßenbeleuchtung zuständig, an: „Um die Nachteile auszugleichen, kommt uns das Bundesumweltministerium finanziell entgegen. Im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative fördert es solche Projekte, die dazu beitragen, den Ausstoß von Treibhausgasen zu senken.“

Für Kommunen und kommunale Unternehmen ist das zum Beispiel die Sanierung der Straßenbeleuchtung. „Dabei reicht es nicht aus, nur das Leuchtmittel auszutauschen“, erklärt Günter Iding. „Unterstützt wird nämlich nur der Einbau von kompletter hocheffizienter LED-Beleuchtungstechnik. Dazu zählen neben dem Leuchtmittel auch das vollständige Leuchtsystem sowie die Abdeckung. Zudem muss jede neue Leuchte mindestens 70 Prozent CO₂ einsparen.“

Die BEW installiert die 700 LED-Leuchten selbst. Sie werden überall dort eingebaut, wo die

alte Beleuchtung erneuert werden soll. Das ist auf einer Straßenlänge von insgesamt 23 Kilometern der Fall. Das Straßenbeleuchtungsnetz der BEW hat aktuell eine Kabellänge von etwa 450 Kilometern. Der jährliche Stromverbrauch liegt bei rund 2,7 Millionen Kilowattstunden (kWh). Rechnerisch fallen für die Erzeugung dieser Menge ungefähr 726 Tonnen CO₂ an.

Durch die neue LED-Beleuchtung wird der CO₂-Ausstoß erheblich verringert, und zwar um circa 104 Tonnen im Jahr, wie das Bundesumweltministerium ermittelte. Das liegt vor allem an der zukünftigen Stromersparnis von rund 180 000 kWh im Jahr. Die Projektkosten liegen bei etwas über 350 000 Euro. Davon übernimmt der Bund annähernd 50 000 Euro. ■



LED IST ZUKUNFT

„Die LED-Technik ist dabei, die Straßenbeleuchtung grundlegend zu verändern. Gasentladungslampen sind dem Untergang geweiht. Sie werden in 20 Jahren komplett aus der Straßenbeleuchtung verschwunden sein. Bei LED-Leuchten ist die Entwicklung dagegen noch längst nicht abgeschlossen, denn Energiesparen und CO₂-Verringerung werden auf längere Sicht nicht die einzigen Ziele der LED-Straßenbeleuchtung sein. Es wird auch darum gehen, zu viel Licht zu vermeiden, damit die Finsternis und damit ganze Ökosysteme nicht zunehmend zerstört werden.“

Günter Iding von der BEW

IM RICHTIGEN LICHT!

Bei der BEW-Energieberatung setzt man auch bei den Leuchten im Haus auf **LEDs**. Doch was heißt Lumen, Kelvin oder Lichtausbeute und worauf muss man beim Kauf noch achten? Kevin Meier weiß Rat.

Die gute alte Glühbirne hat ihren Dienst längst getan und wurde per Gesetz aus den Regalen der Läden verbannt. Zu Recht, ist die Energieausbeute doch im Vergleich zu modernen Leuchten verschwennderisch gering. Energiesparlampen, Halogenstrahler und LEDs sind die besseren „Energieverwerter“. Doch wofür sollte man sich entscheiden, wenn die alte Glühbirne ihren Geist aufgegeben hat? BEW-Energieberater Kevin Meier weiß die Antwort: „LEDs sind die Leuchtmittel der Zukunft, sie sind zwar immer noch teuer, aber durch das enorme Sparpotenzial und die lange Lebensdauer rechnet sich die Anschaffung. So kann ein Durchschnittshaushalt rund 50 Euro im Jahr an Stromkosten einsparen, wenn er seine Glühbirnen auf LEDs umstellt.“

Im WattExtra-Kundenzentrum in Bocholt zeigt er interessierten Besuchern, worauf sie beim Kauf achten sollten. Rund 35 Leuchtmittel hängen hier an einer Wand. Auch alte Glühbirnen sind dabei – für einen Vergleich. Hier werden die Begriffe erklärt, die jetzt statt dem guten alten Watt auf der Packung stehen: „Lumen berechnet die Helligkeit, je größer der Wert, umso heller leuchtet die Lichtquelle. Eine LED mit rund 1000 Lumen ersetzt jetzt eine 100-Watt-Glühbirne“, erklärt Kevin Meier und gibt einen einfachen Tipp: „Wenn man eine alte Glühbirne von zum Beispiel 75 Watt austauschen will, setzt man also einfach eine Null

dran und erhält 750 Lumen als Richtwert. Beim Verbrauch ist es genau anders herum, will man wissen, wie viel Watt die LED verbraucht, zieht man einfach eine Null ab: vorher 100 Watt sind dann nur noch 10 Watt.“ Auch die Farbtemperatur, die in Kelvin berechnet wird, ist beim Kauf wichtig. Es gibt Unterschiede zwischen kalten, also eher bläulichen Farben, und warmen, eher rötlichen Farben. Auch hier kann der Energieberater weiterhelfen: „Das gewohnte Warmweiß der Glühbirne erreicht man mit 2700 bis 3200 Kelvin, Tageslicht kann man mit 5500 Kelvin nachahmen. Je höher die Zahl, umso aufgeweckter fühlt sich der Mensch, für Büros also ideal, für Schlafzimmer eher nicht.“

NICHT IMMER LED

Doch LEDs sind nicht für alle Leuchten und Geräte geeignet. So vertragen LEDs keine Hitze von über 100 Grad, wie sie in Backöfen herrschen, da helfen Halogenleuchten aus. Und auch manche Vorschalt elektronik ist nicht für LEDs ausgerichtet. Hier rät Kevin Meier, sich vor dem Kauf im Fachgeschäft zu informieren. Und noch einen Tipp hat der Energieberater: „Soll ein LED dimmbar sein, ist dies auf der Packung vermerkt.“

Wer mehr über LEDs und ihre Alternativen wissen will, kann sich gern im WattExtra-Kundenzentrum in der Kaiser-Wilhelm-Straße 1 informieren. Kevin Meier und seine Kollegen freuen sich auf Ihren Besuch! ■



BEW-Energieberater Kevin Meier vor der Leuchtenwand im BEW-Kundenzentrum.

DIE MASSAGEANGEBOTE IM ÜBERBLICK:

CLASSIC-MASSAGE:

Ob 15, 30 oder 45 Minuten: Die Classic-Massage ist eine ganz speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Teil- oder Ganzkörpermassage. Sie regt die Durchblutung und den Stoffwechsel an, löst Verspannungen und stärkt das Immunsystem.

BAHIA-SPEZIAL:

Die Kombination einer Classic- und Wellnessmassage sorgt für pure Entspannung. Buchen Sie ein individuell ausgewähltes Aroma-Öl oder ein warmes Massage-Öl dazu und stellen Sie sich Ihr ganz persönliches Verwöhnprogramm zusammen.

HOT-STONE-MASSAGE:

Spezielle Massagegriffe, warme Öle und erhitzte Steine aktivieren die körpereigenen Energiequellen. Die besondere Massagetechnik fördert die Durchblutung und Ausgeglichenheit, löst Muskelverspannungen und verbessert das Immunsystem.

FUSSREFLEXZONEN-MASSAGE:

Eine Wellnessbehandlung speziell für Ihre Füße! Die gezielte Massage der Reflexzonen regt den Energiekreislauf an und löst Blockaden. Die belebende Massagetechnik verbessert Ihre Leistungsfähigkeit und dient der allgemeinen Gesunderhaltung.

HAMAM:

Wärme, Wasser, Dampf, Schaum und fachkundige Massage bilden die Grundlage für das Hamam-Angebot im Bahia. Immer wieder wechseln sich warme Wassergüsse mit Schaum und Massage ab und garantieren ein außergewöhnliches Entspannungserlebnis.

Massagetermine können Sie direkt unter der Telefonnummer (0 28 71) 27 26-614 vereinbaren. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!

Übrigens: Die Massageangebote können auch ohne einen Besuch der Saunalandschaft genutzt werden!

MIT KÖRPER & SEELE MASSAGE IM BAHIA

Wir wollten das mit den **MASSAGEN IM BAHIA** genauer wissen und fragten bei Masseurin Imke Timmermans nach.

Frau Timmermans, was ist das Schönste an Ihrem Beruf?

Das Schönste in meinem Job ist, dass die Gäste immer mit einem guten Gefühl nach Hause gehen.

Wie sieht für Sie der perfekte Entspannungstag oder -abend im Bahia aus?

Wenn ich privat hier bin, gehe ich in die Klangschalenzeremonie in der Baumhaussauna und mache noch ein oder zwei Aufgüsse mit. Das Hamam finde ich persönlich ganz toll, hier kann ich immer herrlich entspannen. Ich führe die Zeremonie aber auch gern als Masseurin durch.

Welche Massage hilft besonders gegen Stress?

Eigentlich helfen alle Massagen, da sie die Durchblutung und damit das Wohlbefinden fördern. Aber ich würde das „Bahia-Spezial“ empfehlen, denn es ist eine Kombination zwischen klassischer Massage und Entspannung und damit gut für die Seele und zum

Stressabbau. Unsere Auswahl an hochwertigen Aromaölen unterstützt den Effekt zusätzlich.

Und wie lange im Voraus sollte man buchen? Geht es auch mal spontan?

Ja, wer morgens nach freien Terminen fragt, kann Glück haben. Viele fragen auch vor Eintritt ins Bahia an der Kasse nach. Aber weil die Anwendungen so beliebt sind, ist unser Terminplan immer recht voll. Wer sicher gehen will, dem empfehle ich im Winter eine Woche vorher zu buchen. Wer am Freitagabend oder am Wochenende einen Termin will, sollte auch im Sommer eine Woche im Voraus reservieren.

Und welche Massage führen Sie am liebsten durch?

Ich führe alle gern durch, aber die langen Massagen von 45 Minuten finde ich besonders schön, denn da spürt man, wie der Gast auch innerlich loslässt, dann komme auch ich zur Ruhe. ■■■

GANZ SCHÖN SPORTLICH

Die BEW sponsert regelmäßig Trikots an **SPORTMANNSCHAFTEN** in und um Bocholt. Wir haben uns eine Mannschaft herausgesucht und gefragt, wie die Trikots denn so ankamen.

Es sind meist die vielen ehrenamtlichen Helfer, die einen Sportverein am Leben erhalten und ihm Seele einhauchen. Denn sie trainieren in ihrer Freizeit die anderen Vereinsmitglieder, feuern ihre Mannschaft bei Wochenendspielen an oder waschen nach dem Spiel die Trikots.

Alina Geukes ist so eine Ehrenamtliche. Die Referendarin trainiert zweimal die Woche im TSV Bocholt die 14- bis 15-jährigen der B-Jugend-Handballerinnen und die 1. Damenmannschaft, bei der sie auch selbst im Tor steht. „Ich bin eigentlich nur zum Verein gekommen, weil eine Freundin mich zum Handballtraining mitgeschleppt hat. Sie waren nur sechs Spieler, nötig waren aber sieben“, lacht die 26-jährige Bocholterin bei der Erinnerung. „Eine Woche später hatte ich meinen Spielerpass und bin dem Sport treu geblieben.“ Besonders gut war sie damals nicht, aber das ist der Vorteil bei Handball: „Du kannst hier groß, klein, dick, dünn, langsam oder schnell sein, Handball braucht alle Typen“, erklärt Alina Geukes. Auch sie hat ihre Position gefunden und ist darin richtig gut: Torhüterin. „Beim Handball kann man während des Spiels auch so oft einwechseln wie man will, das macht vor allem für Kinder den Reiz aus, denn keiner sitzt die ganze Zeit nur



Foto von 2014

Alina Geukes
(Erste oben links)
trainiert die
1. Damen-Mannschaft und die
B-Jugend (Bild unten)
der Handballerinnen
des TSV-Bocholt.

auf der Bank oder muss das ganze Spiel durchspielen.“

Apropos Spiele: Die gibt es von September bis April fast jedes Wochenende – bei der B-Jugend jetzt auch in einheitlichen Trikots von WattExtra. „Hosen, Trikot und Socken lassen uns sehr professionell aussehen, das stärkt den Teamgeist ungemein angesichts mancher Vereine, die sich sogar Spieler einkaufen können“, lacht die Bocholterin und erzählt dann von den Reaktionen der Mädchen: „Wir hatten bislang Jungentrikots. Die Mannschaft fand es toll, sich Farbe und Form aussuchen zu dürfen. Natürlich sind die Trikots jetzt tailliert.“

NACHWUCHS GESUCHT

Trotz all der vielen Vorteile, die Handball bietet, fehlt es beim TSV-Bocholt, wie vielen anderen Vereinen, immer wieder an Nachwuchs. „Ich habe das Gefühl, dass die Verkürzung der Schulzeit an den Gymnasien auf acht Jahre und die Ganztagschulen es schwer machen, zum Training zu kommen. Ich konnte in meiner Kindheit noch zwei Hobbies ausüben, das ist zeitlich bei vielen Kindern heute nicht mehr drin“, sucht Alina Geukes nach einer Erklärung. „Gerade in den oberen Altersklassen ist es schwer, Spieler zu bekommen, da sie entweder im Abitur stecken oder fürs Studium oder wegen des Berufs wegziehen.“

Für die Referendarin, die in diesem Schuljahr ihr zweites Staatsexamen in Deutsch und Chemie macht, ist der Sport an zwei Tagen in der Woche der beste Ausgleich zum Beruf: „Ich kann nur jedem den Rat geben, es einfach mal zu probieren. Unsere Trainingszeiten stehen im Internet und bei uns kann jeder in jedem Alter noch mit einsteigen.“

Mehr zum Verein gibt es unter:
➔ www.tsv-bocholt.de

BENÖTIGEN SIE EINEN TRIKOTSATZ?

Haben Sie Interesse oder Fragen zum Thema Sportsponsoring in Ihrem Verein? Infos hierzu erhalten Sie bei unseren Mitarbeiterinnen **Verena Brinkmann**, unter der **Telefonnummer (0 28 71) 9 54-2300**, **E-Mail: brinkmann@bew-bocholt.de** oder **Petra Niehaus** unter der **Durchwahl -2310**, **E-Mail: niehaus@bew-bocholt.de**

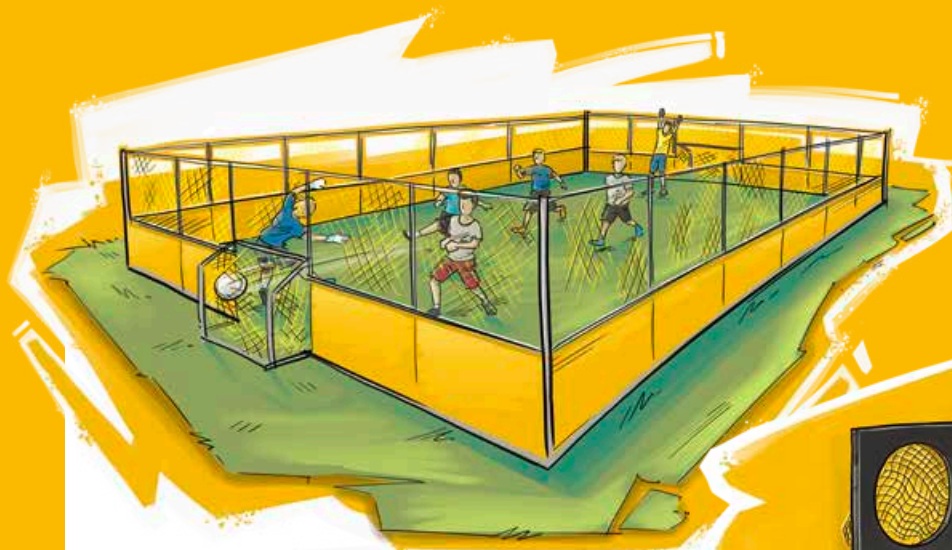


Foto von 2016

FEIERN MIT WATTEXTRA

Sie planen ein Event, ein Straßenfest oder einen Geburtstag?

Als WattExtra-Kunde können Sie sich unsere drei
WATTEXTRA-ATTRAKTIONEN ausleihen – kostenlos!



FOOTBALL-ARENA

Mit dem **WattExtra-Soccer-Court** ist das nächste Fest buchstäblich im Kasten. Das Feld hat eine Größe von 10 mal 15 Metern mit zwei Kleinfeldtoren und 3 Meter hohen Netzen. Der Court lässt sich per Stecksystem innerhalb kurzer Zeit von vier bis fünf Personen aufbauen. Er befindet sich in einem eigenen Anhänger.

TOR! TOR! TOOOR!

Egal zu welchem Ereignis: Die **WattExtra-Torwand** bringt Extraspaß zu jeder Feier. Die Torwand ist 1,90 Meter hoch und 2,75 Meter breit. Sie kann in vier Teile geteilt werden und muss im WattExtra-Kundenzentrum abgeholt werden.



BOING! BOING!

Wenn die Kleinen Spaß haben, geht es auch den Eltern gut! Mit der **WattExtra-Hüpfburg** wird jedes Fest zum Event! Die Hüpfburg misst 6 mal 6 Meter und befindet sich in einem eigenen Anhänger.



INTERESSE?

Wenn Sie mehr über die Möglichkeiten zur Ausleihe wissen möchten, dann rufen Sie uns an oder schicken Sie uns eine E-Mail:

Verena Brinkmann
Telefon: (0 28 71) 9 54-2300
E-Mail: brinkmann@bew-bocholt.de

Petra Niehaus
Telefon: (0 28 71) 9 54-2310
E-Mail: niehaus@bew-bocholt.de