

einfach WESTFALICA

Das Magazin Ihrer WESTFALICA GmbH
Ausgabe 2/2019

Zu schade für die Tonne

Wie wir besser
mit Lebensmitteln
umgehen können

GEWINNEN SIE!

Wir verlosen einen
Sodastreamer, Smoothie-
Mixer und Holzschneidebretter.
Rätsel Seite 15.

08 | AUSZEIT

Gönnen Sie sich Luxus
auf dem Bauernhof.

10 | SUMM SUMM

Warum Insekten für uns
unverzichtbar sind.

12 | WESTFALICA-FAMILIENTAG

Freuen Sie sich am 4. August auf Spiel
und Spaß im Kurpark Bad Oeynhausen.



SEITE 04 – 07: Teller oder Tonne? Diese Frage begegnet uns im Alltag immer wieder, wenn es ums Essen geht. Wir geben praktische Tipps rund um den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.



FREIZEIT // 08 Vom 21. bis 25. August findet in Bad Oeynhausen und Löhne das internationale Literaturfest „**Poetische Quellen 2019**“ statt. Freuen Sie sich auf Lesungen, Konzerte, Gespräche und Signierstunden.



Foto: iStockphoto

UMWELT // 10 – 11 **Insekten** spielen in unserem Ökosystem eine wichtige Rolle. Wenn es die kleinen Helfer nicht geben würde, wären die Natur und unsere Lebenswelt deutlich ärmer.



FAMILIENTAG // 12 – 13 Sie suchen Spiel und Spaß für die ganze Familie? Dann sind Sie beim **WESTFALICA-Familiientag** am 4. August im Kurpark genau richtig!



SERVICE // 14 Browser statt Briefkasten: In unserem **Onlineservice-Center** können Sie vieles rund um Ihren Energievertrag einfach selbst erledigen. Das Angebot ist jetzt noch komfortabler.

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

nur noch wenige Tage, dann heißt es wieder: WESTFALICA-Familiientag! Wir freuen uns schon sehr darauf, Sie im Kurpark Bad Oeynhausen zu begrüßen. Was Sie erwartet? Das erfahren Sie auf den Seiten 12 und 13.

Außerdem hält die Region noch jede Menge weitere Überraschungen bereit, wie unsere Ausflugstipps zum Museumshof oder zum internationalen Literaturfest zeigen. Wo es Sie auch hinzieht: Es wird auf jeden Fall eine erlebnisreiche Sommerzeit!

Viel Spaß beim Lesen und bis zum WESTFALICA-Familiientag!



NADINE VANESSA NICK
VOM VERTRIEB DER
WESTFALICA GMBH



Neue E-Autos im Einsatz

Summ statt brumm – der örtliche Netzbetreiber, die GELSENWASSER Energienetze GmbH (GWN), hat seinen Fuhrpark auf E-Autos umgestellt. So sind die Netzprofis jetzt auch elektrisch für die Versorgungssicherheit vor Ort unterwegs.

Neu im Einsatz sind insgesamt sieben E-Fahrzeuge des Modells Hyundai Ionic. Die Mitarbeiter nutzen die umweltfreundlichen Stromer zum Beispiel zur Baustellenüberwachung, für Einsätze im Stadtbereich oder für andere Dienstfahrten.

Säulen für die Verkehrswende

Und damit den neuen Wagen zwischendurch nicht der Saft ausgeht, wurde gleichzeitig in die Ladeinfrastruktur investiert: Drei neue Wallboxen stehen auf dem Betriebsgelände bereit, um die Fahrzeuge aufzuladen. Getankt wird – natürlich – zu 100 Prozent Ökostrom!

50 Jahre Museumshof

Ländliche Geschichte hautnah erleben. Das ermöglicht der Museumshof im schönen Siekertal in Bad Oeynhausen. 1969 offiziell eröffnet, feiert das Heimatmuseum dieses Jahr sein 50-jähriges Bestehen. Zum Jubiläum ist es nun erstmals möglich, auch den Speicher zu besichtigen.

Schon beim Betreten des Hofes strahlt die eindrucksvolle Kulisse historischen Charme aus. Sie zeigt eine für den Minden-Ravensberger Raum typische Hofanlage der vorindustriellen Zeit. Die großen Fachwerkhäuser spiegeln das ländliche Leben der Region wider. Hier können Besucher die damaligen Lebensbedingungen förmlich nachfühlen.

Speicher neu eröffnet

Ursprünglich mit nur einem Haus gestartet, wurde die Hofanlage im Laufe der Jahrzehnte stetig ausgebaut. Bis 1993 entstanden auf dem 2.800 m² großen Grundstück fünf Gebäude. Hinzu kam am nahen Osterbach des Siekertals eine Hofwassermühle mit zwei Mühlenteichen. Der Speicher ist seit diesem Jahr erstmals für die Öffentlichkeit zugänglich. Eine neue Ausstellung zeigt dort, wie Lebensmittel gelagert wurden. Schließlich war eine kluge Vorratshaltung zu jener Zeit überlebenswichtig.

Bunte Veranstaltungen

Das Leben und Arbeiten auf dem Lande im 19. Jahrhundert ist auch Thema in den weiteren Häusern auf dem Gelände. Ausstellungen erinnern an alte regionale Handwerke wie Korbflechterei und Zigarrendreherei. Hinter dem Haupthaus gibt es einen Bauerngarten mit Gemüse und Zierpflanzen zu entdecken. Außerdem finden auf dem Museumshof regelmäßig Veranstaltungen statt, wie naturkundliche Vorträge, spezielle Führungen, Theatervorstellungen oder saisonale Kunsthandwerkermärkte. Und selbst für Paare, die sich das Jawort geben möchten, wurde gesorgt – denn es ist sogar möglich, auf dem Museumshof zu heiraten.



www.westfalica.de/museumshof

MUSEUMSFÜHRER ZU GEWINNEN!

Wir verlosen 10 Museumsführer für den Museumshof im Wert von jeweils 8 Euro. Bis zum 5. September 2019 mitmachen unter:
www.westfalica.de/museumshof



Historisches Landleben zum Anfassen: Die Gebäude auf dem Museumshof sind typisch für die Region und stammen überwiegend aus dem späten 18. Jahrhundert.



Mit einem Festakt im April eröffneten unter anderem Bürgermeister Achim Wilmsmeier (r.) und Reinhard Wandtke (l.), stellvertretender Landrat Kreis Minden-Lübbecke, offiziell den Speicher im Museumshof.



Im Speicher wurden damals gedroschenes Getreide, Leinen und andere Vorräte gelagert. Er ist nun erstmals auch für die Öffentlichkeit zugänglich.

Zu schade für die Tonne



Foto: iStockphoto

*Ist das noch gut oder muss das weg? 313 Kilogramm **genießbare Lebensmittel** landen in Deutschland auf dem **Müll** – jede Sekunde! Dabei gibt es viele Möglichkeiten, gegen diese Verschwendung vorzugehen – ob auf dem Acker, im Supermarkt oder in der eigenen Küche.*

Wer kennt das nicht? Der Joghurt ist abgelaufen, der Apfel hat eine braune Stelle oder der Käse riecht etwas streng. Wir stehen öfter vor der Frage, ob Lebensmittel noch genießbar sind. In der Regel entscheiden wir uns dagegen – „zur Sicherheit“. Doch muss das wirklich sein? Und welche Folgen hat diese Vergeudung eigentlich?

Keine krummen Sachen

18 Millionen Tonnen Nahrung werden hierzulande jährlich weggeschmissen. Das macht rund ein Drittel aller für Deutschland produzierten Lebensmittel aus. Diese Misswirtschaft frisst erhebliche Ressourcen – von Wasser über Energie bis hin zu Ackerflächen. Zum Beispiel werden mit jedem Kilo nicht verzehrten Brots rund 1.600 Liter Wasser vergeudet, die zur Herstellung benötigt werden. Die globale Lebensmittelverschwendung ist sogar für acht Prozent der Treibhausgasemissionen verantwortlich. Das fängt schon auf dem Feld an: zu klein, zu krumm oder eine kleine Macke. Obst oder Gemüse mit Schönheitsfehlern wird in der Landwirtschaft aussortiert, bevor es überhaupt auf den Markt gelangt. Zum Teil verhindern geltende Normen die Vermarktung, andererseits kaufen viele Verbraucher auch keine unperfekte Ware. Somit geht Essbares schon auf dem Acker verloren, obwohl es völlig in Ordnung und genießbar wäre.

WEITERLESEN AUF SEITE 06 >>



Erfrischender Apfel-Bananen- Reste-Smoothie:

1 reife, geschälte Banane
1 reifer, geschälter Apfel
300 ml Orangensaft
200 ml Milch

zusammen in den Mixer geben und
pürieren. Nach Belieben süßen.

Eiswürfel dazugeben.

Genießen!

Guten **APP**etit!

Es gibt mittlerweile viele Websites und Apps gegen Lebensmittelverschwendung. Mithilfe der App **Too good to go** zum Beispiel geben gastronomische Betriebe und Handel ihr überproduziertes Essen zu vergünstigtem Preis an SelbstaholerInnen weiter.
www.toogoodtogo.de



SO HÄLT'S LÄNGER

- Gezielt und nach Bedarf einkaufen. Einkaufs-Apps, wie Bring!, helfen dabei.
- Schnell verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch oder Milchprodukte gut gekühlt und schnell nach Hause bringen (Kühltasche benutzen).
- Obst und Gemüse zu Hause aus der Folie nehmen, um Kondenswasser und somit Keim- und Schimmelbildung zu vermeiden.
- Äpfel und Tomaten möglichst getrennt lagern, weil aus ihnen das Reifegas Ethylen austritt, das benachbartes Obst und Gemüse schneller altern lassen.
- Südfrüchte gehören in der Regel nicht in den Kühlschrank, weil sie dort schneller schlecht werden.
- Lebensmittel generell sauber, trocken und kühl lagern.
- Überschüssige Lebensmittel – wenn möglich – einfrieren oder in Null-Grad-Zonen und Frischeschubladen lagern.

Zu Hause sparen

Auch in der heimischen Küche wandern viele Waren vom Kühlschrank direkt in die Tonne. Oft werfen wir Lebensmittel weg, nur weil das aufgedruckte Datum auf der Verpackung überschritten wurde. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist allerdings kein Verfalls- oder Verbrauchsdatum. Es gibt nur an, bis wann ungeöffnete Produkte bei sachgerechter Aufbewahrung auf jeden Fall noch verzehrbar sein sollten. Bei richtiger Lagerung sind die Waren auch danach häufig noch gut zu genießen. Einfach aufmachen, anschauen, riechen und schmecken. Das spart nicht nur wertvolle Ressourcen, sondern auch jede Menge Haushaltsgeld. Ungenießbares und verdorbene Ware sollte natürlich weggeschmissen werden – insbesondere bei Schimmelbildung. Brot und viele andere Lebensmittel sollten schon bei kleinen Schimmelstellen komplett entsorgt werden, da sich die toxischen Sporen bereits unsichtbar im Lebensmittel ausgebreitet haben könnten. Generell gilt: Je mehr Feuchtigkeit das Nahrungsmittel enthält, desto anfälliger ist es für Schimmel. Bei einigen festen Produkten, wie bestimmten Hartkäsesorten oder Karotten, kann leichter, oberflächlicher Schimmel großzügig weggeschnitten werden, um den Rest noch zu verwerten. Und auch Kulturpilze, wie etwa beim Camembert oder der Edelschimmel bei der Salami, sind eher Gaumenfreuden statt Warnsignale.

Natürlich bleibt zu Hause auch immer das eine oder andere übrig. Was also machen damit? Kochen Sie sich doch mal ein leckeres Reste-Essen-Menü. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf oder ziehen Sie spezielle Kochbücher oder Anleitungen im Internet, wie zum Beispiel auf www.zugutfuertdietonne.de, zu Rate. Sie werden staunen, was sich mit Resten alles zaubern lässt.

Nachhaltig frisch serviert

Darüber hinaus gibt es viele Wege, wie auch der Handel und die Gastronomie effizienter und nachhaltiger mit Nahrung umgehen können. Das Ausland macht es vor: Frankreich und Tschechien haben Gesetze verabschiedet, die vorschreiben, dass Supermärkte ihre Lebensmittelreste kostenlos an Hilfsorganisationen abgeben müssen. In den Niederlanden gibt es Restaurants, die ausgemusterte Ware als schmackhafte Reste-Essen-Menüs anbieten. Ein wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit. Doch auch hierzulande hat schon ein gewisses Umdenken stattgefunden. So hat die deutsche Politik das Thema Nahrungsabfälle auf ihrer

Agenda: Das Kabinett hat im Februar Pläne für weniger Lebensmittelabfälle beschlossen. Und auch in der Gastronomie tut sich einiges. Manche lokale Restaurants bieten ihre übriggebliebenen Speisen und Lebensmittel am Ende des Tages vergünstigt an – einfach zum Mitnehmen und zu finden per App, wie bei „Too good to go“. Einige sind dazu übergegangen, für ihr Buffet kleinere Teller anzubieten, was den Verbrauch und unnötige Essensreste ebenfalls reduziert. Darüber hinaus spenden viele Händler ihre übriggebliebene Ware an die Tafeln oder andere Organisationen. Und zum Teil bieten Supermärkte Obst und Gemüse mit Formfehlern als „B-Ware“ in ihren Filialen an. Erste Erfolge, die Appetit auf mehr machen.



COOLE KÜHLSCHRANK-TIPPS

REGELMÄSSIG SÄUBERN

So halten Lebensmittel länger.

ORDNUNG HALTEN

Zum Beispiel schnell verderbliche Ware im Sichtbereich platzieren.

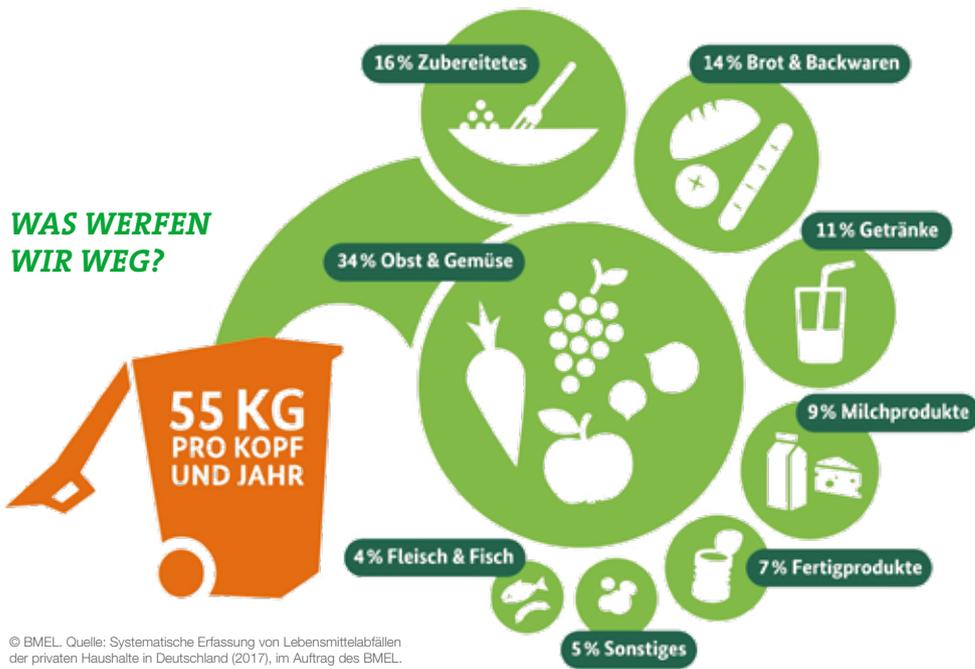
TEMPERATUR BEACHTEN

Die optimale Kühltemperatur liegt bei 7 Grad, für den Gefrierbereich bei -18 Grad.

KÄLTEZONEN BEACHTEN

Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch in die unteren Fächer, Milchprodukte in die Mitte und Käse nach oben stellen. Null-Grad-Zonen (falls vorhanden) und Frischeschubladen benutzen. Sie verlängern die Haltbarkeit zusätzlich.

**WAS WERFEN
WIR WEG?**



© BMEL. Quelle: Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland (2017), im Auftrag des BMEL.



RATGEBER

Ein Mix aus Sach- und Kochbuch mit Rezeptideen: Daniel Anthes und Katharina Schulenburg, „Weil wir Essen lieben“. Nur einer von mittlerweile zahlreichen lesenswerten Ratgebern rund um Nachhaltigkeit und Essen.

GEWINNEN SIE!

Wir verlosen das Buch „Weil wir Essen lieben“. Bis zum 5. September 2019 teilnehmen unter: www.westfalica.de/ratgeber

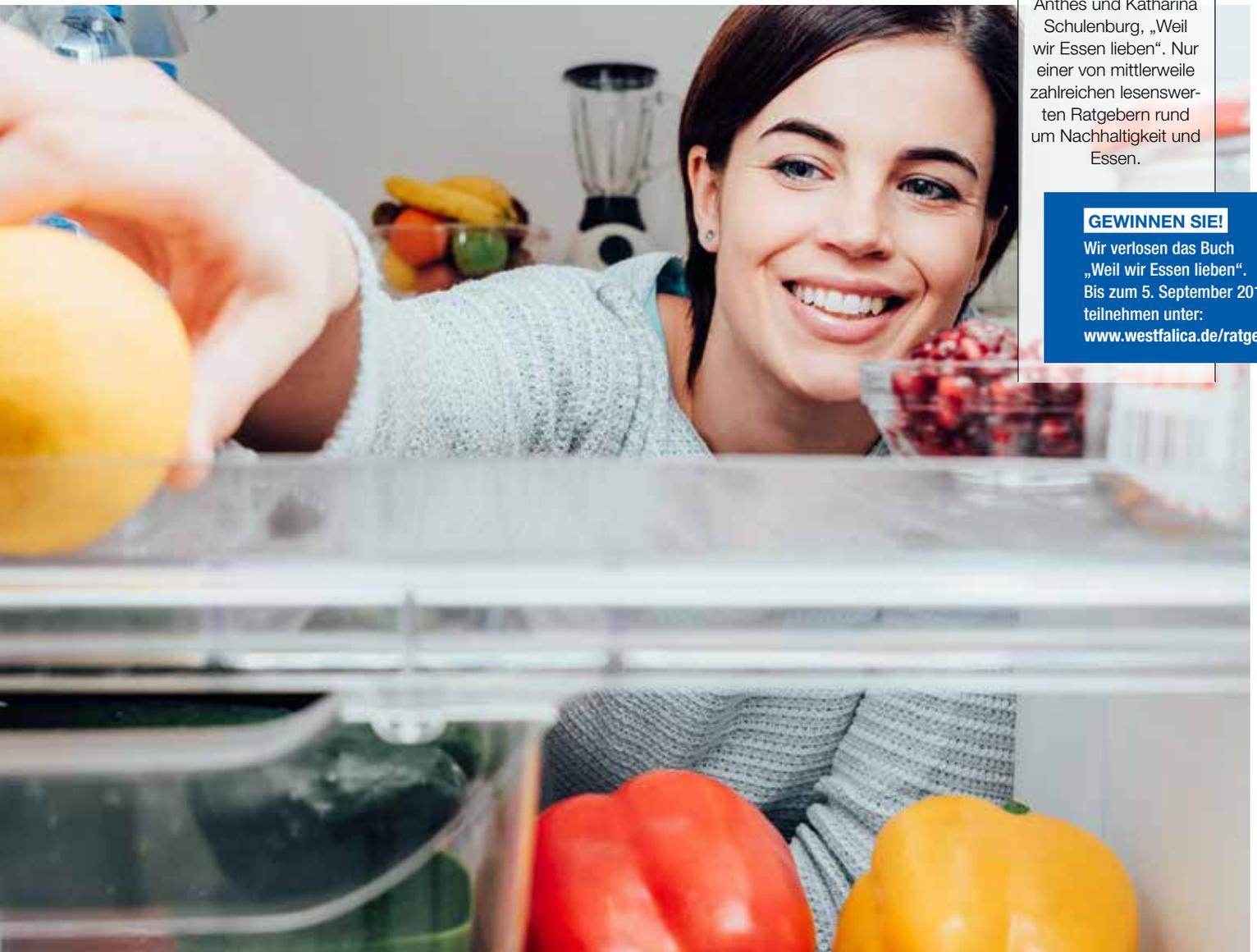


Foto: iStockphoto



Poetische Quellen 2019

„Die Lesbarkeit der Welt“ lautet diesmal das Motto des **Internationalen Literaturfestes** von Ostwestfalen-Lippe in Bad Oeynhausen und Löhne. Zum **18. Mal** laden dafür vom **21. bis 25. August** Autorinnen und Autoren aus verschiedensten Ländern das Publikum zu einer Begegnung bei Lesungen, Gesprächen und Signierstunden ein.

Den Auftakt bildet in diesem Jahr ein besonderes musikalisch-literarisches Programm, bei dem das bekannte Weltmusikorchester „Ensemble Vinorosso“ gemeinsam mit dem Schauspieler Rolf Becker die Konzertlesung „Weltsichten“ auf die Bühne bringt. Die Texte dafür wurden extra für das Internationale Literaturfest ausgewählt.

Bei der offiziellen Eröffnung begegnen sich der österreichische Schriftsteller Raoul Schrott und der

Schweizer Autor Thomas Strässle, um über die heutige Lesbarkeit der Welt zwischen „Fake“ und Fiktion zu sprechen. Weitere Gäste sind der portugiesische Schriftsteller Rui Zink, aus Serbien der Autor Marko Dinic, die deutsche Schriftstellerin Marica Bodrožić, der italienische Autor und Regisseur Edoardo Gubino und viele mehr.



www.poetischequellen.de

KARTEN FÜR DEN AUFTAKT GEWINNEN!

WESTFALICA gehört seit Jahren zu den festen Sponsoren des Internationalen Literaturfestes. In diesem Jahr verlosen wir **3 x 2 Tickets** für die Auftaktveranstaltung mit dem Ensemble Vinorosso und dem Schauspieler Rolf Becker am 21. August um 19.30 Uhr in der Auferstehungskirche Bad Oeynhausen-Innenstadt.

Bitte senden Sie eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten an: poesie@westfalica.de und mit etwas Glück gehören Sie zu den Gewinnern. Teilnahmeabschluss ist der 10. August 2019.



GEWINNEN SIE!

Wir verlosen ein Wochenende (Fr-So) in einem Luxus-Wellnesshaus in der Zeit von November bis März (Ferien ausgenommen) für zwei Erwachsene und zwei Kinder. Jetzt mitmachen unter: www.westfalica.de/bauermartin. Teilnahmeabschluss ist der 05.09.2019.

Ferien auf dem Ostsee-Bauernhof



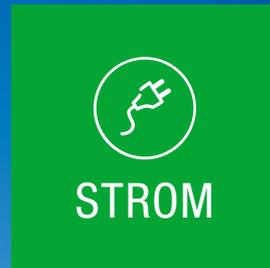
Urlaub in Deutschland ist so beliebt wie nie. Insbesondere die Ostsee ist ein gefragtes Ferienziel. So wie das Urlaubsparadies von Bauer Martin nahe der Lübecker Bucht zwischen Grömitz und Neustadt. Der Bauernhof ist ein ganz besonderer Ferientipp für die ganze Familie.

Das erlebte auch WESTFALICA-Außendienstmitarbeiter Arne Holtmann, der mit seiner Familie Urlaub bei Bauer Martin gemacht hat. Willkommener Nebeneffekt: Eine Besichtigung der beiden Blockheizkraftwerke, die für die Strom- und Wärmeversorgung der zahlreichen Ferienhäuser sorgen, führte bei Holtmann zu einer Idee. Es stellte sich heraus, dass Bauer Martin durch eine technische Änderung über 2.000 Euro Nebenkosten einsparen konnte. Holtmann begleitete die technische Umstellung und durfte kurze Zeit später auch das Erdgas liefern. Seitdem sind Bauer Martin und WESTFALICA partnerschaftlich verbunden.

Auch Sie möchten Urlaub auf dem Bauernhof an der Ostsee fernab vom Massentourismus genießen? Ob Großfamilie, zu zweit oder allein – auf dem Hof von Bauer Martin findet jeder sein Zuhause für die schönste Zeit des Jahres. Sei es in der Ferienwohnung mit Dachterrasse, im historischen Bauernhaus oder in einem der komfortablen Luxus-Ferienhäuser mit eigener Sauna und Whirlwanne. Außerdem wohnen die Gäste nur einen Kilometer Luftlinie vom wunderschönen Ostseestrand entfernt.

Strom sparen statt verschwenden?

Saubere Sache! Das fördern wir.



Jetzt stromsparendes Haushaltsgerät anschaffen und 25 € Zuschuss sichern.



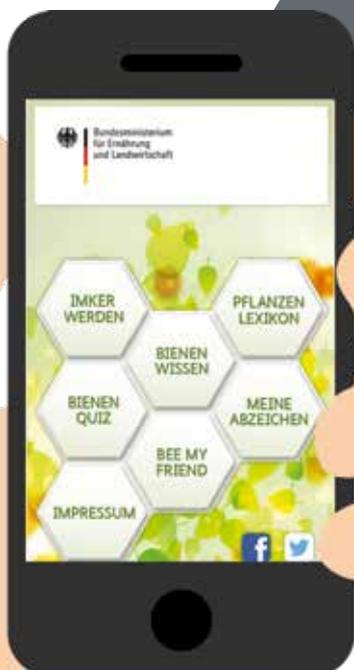
SUMMM SUMMM

Ohne Bienen kein Honig. Die **fleißigen Insekten** kümmern sich aber nicht nur um süßen Brotaufstrich. Sie liefern uns indirekt auch Schokolade, Erdbeerkuchen und Apfelsaft, indem sie etwa **ein Drittel** aller landwirtschaftlichen **Nutzpflanzen** bestäuben.

Obst, Gemüse, Gewürze, Öle – die Liste könnte endlos weitergeführt werden. Gummibärchen sind mit Bienenwachs beschichtet, Kosmetikprodukte bestehen aus pflanzlichen Inhaltsstoffen und selbst der Kakaobaum wird bestäubt – allerdings nicht durch Bienen, sondern von einer speziellen Mückenart. Kurzum: Insekten sind für uns und unser Ökosystem unverzichtbar. Leider schrumpft ihre

Population weltweit. Weniger Lebensräume und der Einsatz von Pestiziden sind nur zwei der vielfältigen Gründe für das Insektensterben. Umso stärker müssen wir die kleinen Tiere wertschätzen und aktiv schützen, zum Beispiel durch den Kauf von Bio-Produkten. Wer die Vorteile des Honigs guten Gewissens ausnutzen möchte, sollte ihn direkt beim Imker kaufen.

Bee digital



Was wissen Sie über Bienenarten und ihren Lebensraum? Testen Sie sich im Quiz oder werden Sie sogar selbst zum Imker! Viele spannende Hintergrundinfos gibt es kostenlos direkt per App aufs Handy:
www.westfalica.de/bienen



 **30**
KILOGRAMM

Erntemenge jährlich schafft ein ganzes Bienenvolk im Durchschnitt. Eine Biene muss ungefähr zwei Millionen Blüten anfliegen, um $\frac{1}{2}$ kg Honig zu produzieren. Aber die kleinen Tiere sind ja nicht allein unterwegs: Neben der Königin leben in einem Bienenvolk einige hundert Drohnen und bis zu 60.000 Arbeitsbienen. Die gelb-schwarzen Insekten wissen eben, was Teamwork heißt.

Arbeitsteilung

An einem Tag kann eine Bienenkönigin maximal 2.000 Eier legen. Aus diesen schlüpfen die weiblichen Arbeiterbienen und die Drohnen, die männlichen Bienen. Die einzige Aufgabe der Drohnen ist es, die Königin zu befruchten. Sich um den Bienenvolk zu kümmern und Nahrung zu besorgen, ist also Aufgabe der Weibchen. Wenn sich das Bienenvolk teilt oder die Königin stirbt, wird eine Larve in einer "Weiselzelle" zu einer neuen Königin herangezogen.



Foto: AdobeStock

Werden Sie zum Architekten!

Eine Unterkunft für bedrohte Insekten ist mit wenigen Handgriffen und geringem Zeitaufwand gebaut. Sie benötigen:

- einen trockenen Baumstamm aus Laubholz, ungefähr 20 cm Durchmesser
- eine Bohrmaschine
- mehrere Holzbohrer, 3 bis 10 mm Stärke

Dann einfach mit den verschiedenen Aufsätzen Löcher in den Stamm bohren und das Insektenhotel anschließend trocken und mit Südausrichtung platzieren. Fertig!

Weitere tolle Ideen gibt es hier:
www.westfalica.de/insekten

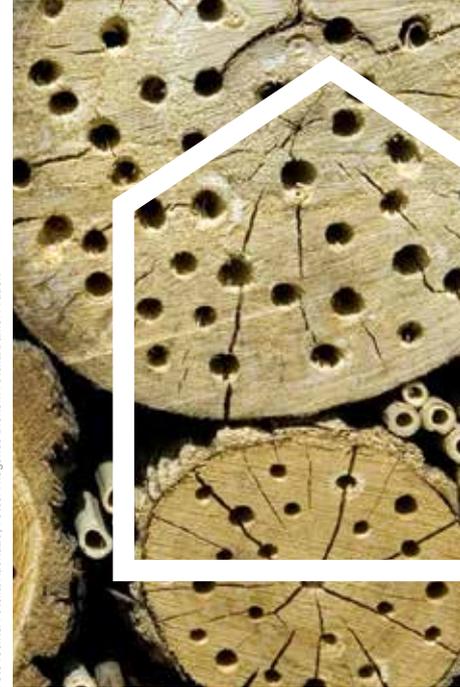


Foto rechts: Fotolia/Ruckstein; Fotos: Fliegende Biene; Fotolia/Daniel Prudek



24 
 KM/H

schnell fliegen Bienen, je nach „Beladung“ (bis zu 1 Gramm). Das entspricht in etwa dem Tempo eines E-Bikes.

Wunderwaffe

Bienen fügen dem Honig durch ihren Speichel das Enzym Glucose-Oxidase hinzu. Dadurch entsteht desinfizierendes Wasserstoffperoxid, das Bakterien abtötet. Besonders antibakteriell wirken soll der Manuka-Honig – als Erkältungsmittel oder äußerlich zur Wunddesinfektion. Die Wunderwaffe hilft auch gegen spröde Lippen und eine Maske aus Quark und Honig spendet der Gesichtshaut viel Feuchtigkeit.



In unseren Kundenbüros gibt es jetzt Saattüten für Sie – kostenlos, solange der Vorrat reicht. Kommen Sie einfach vorbei und tun Sie etwas Gutes für sich selbst und die Natur!



Das ist Ihr Tag!

Am Sonntag, den **4. August**, verwandelt sich der **Kurpark in Bad Oeynhausen** in eine riesige Spielwiese. Denn **WESTFALICA** lädt zum jährlichen **Familientag** ein und bietet jede Menge Spiel, Spaß und Spannung. Ein bunter Tag für die ganze Familie.



Schon mal mit einem afrikanischen Clown getrommelt? Als Kicker-Figur einen Fußball versenkt? Oder sich in wenigen Minuten in eine echte Fee verwandelt? An diesem Tag ist alles möglich. Dafür sorgen die vielen Attraktionen beim großen WESTFALICA-Familientag im Kurpark Bad Oeynhausen. Der Eintritt ist frei – die Spiele und Aktionen natürlich auch.

Bühne frei

Der beliebte Familientag lockt jedes Jahr über 10.000 Besucher in den Kurpark. Von 11 bis 18 Uhr haben die Festprofis von WESTFALICA ein buntes Programm für die ganze Familie vorbereitet. Auf der großen Hauptbühne gibt es Live-Musik, Aufführungen und Beiträge von örtlichen Vereinen. Auch die afrikanische Clown- und Trommelshow ist dieses Jahr wieder mit dabei – mit ihren bunten Kostümen, Jonglage und Tänzen sorgen die Akrobatik-Künstler aus Ghana für exotisches Flair.

Kinderträume werden wahr

Highlights bei den kleinen Gästen sind die SpielMit-Arena und die Hüpfburg. Hier lässt

sich allerlei Spannendes entdecken. Speziell für Kleinkinder bietet die SpielMit-Arena einen Kriechtunnel und einen Krabbel-Parcours mit Entenangeln. In der Kreativwerkstatt können kleine, aber auch große Künstler mit alltäglichen Materialien aus der Erdgasversorgung, wie Rohren oder Dichtungen, kreative Objekte gestalten. Daneben zaubert im Schmink-Pavillon eine professionelle Maskenbildnerin phantasievolle Kunstwerke auf die Gesichter der Kinder – und ein Lächeln dazu.

Sportlicher Spaß

Sportlich geht's beim Human-Table-Soccer zu. Hier kämpfen die Spieler wie Kicker-Figuren um den Ball – ein Megaspieß für Spieler und Zuschauer! Der ist auch auf dem Segway-Parcours garantiert, wo Gäste Testfahrten auf den elektrischen Stehrollern absolvieren können. Zum Abschluss können es sich Jung und Alt dann bei einer Wurst oder an einem der Getränke-Stände gut gehen lassen.

Der perfekte Sonntag für die ganze Familie!

FREUEN SIE SICH AUF

AFRIKANISCHE CLOWN- UND TROMMELSHOW

Akrobatik, Tanz und jede Menge Rhythmus aus Ghana werden das Publikum bewegen.

SEGWAY-PARCOURS

Nach kurzer Einweisung können Sie den Fahrspaß auf einem Segway ausprobieren.

KREATIVWERKSTATT

Leinwände stehen bereit und warten darauf, von kleinen und großen Künstlern gestaltet zu werden.

HUMAN-TABLE-SOCCER

Angegurtet an die Stangen können sich die Spieler nur seitwärts bewegen.

SPIELMIT-ARENA

Ein buntes Angebot an Kinderspielen macht den Nachmittag im Kurpark zum Abenteuer.

KINDERSCHMINKEN

Im Schmink-Pavillon werden farbenfrohe Motive auf die Gesichter der Kinder gezaubert.

HÜPFBURG

Ein großer Spaß – besonders für die kleinen Besucher.

LUFTBALLONCLOWN

Der Clown zaubert wundervolle fliegende Ballons.





AKTUELLES UPDATE

Neuer Look, weitere Funktionen und noch bessere Darstellung auf allen Geräten – freuen Sie sich auf das noch benutzerfreundlichere Onlineservice-Center!

- Persönliche Daten und Bankverbindung ändern
- Zählerstand eingeben
- Verbrauchshistorie prüfen
- Abschläge anpassen
- Rechnungen einsehen
- Zwischenablesung selbst erfassen
- Produkt/Tarif wechseln
- Und vieles mehr

Alles auf einen Klick

Von A wie „Adresse ändern“ bis Z wie „Zählerstand eingeben“ – in unserem Onlineservice-Center können Sie vieles rund um Ihren Energievertrag selbst erledigen. Schnell, bequem und sicher. Daneben warten noch zahlreiche weitere Angebote auf der Homepage der Westfalica.

Ein Kundenbüro, das rund um die Uhr geöffnet hat? Finden Sie bei Westfalica einfach im Netz. Im kostenlosen Onlineservice-Center können Sie die Formalitäten rund um Ihren Energievertrag selbstständig erledigen – ohne einen Fuß vor die Tür zu setzen. Das spart Zeit, Porto und Papier.

SO FUNKTIONIERT'S

Die Anmeldung ist denkbar simpel: einfach über www.westfalica.de/onlineservice ein neues Benutzerkonto anlegen. Alle notwendigen Daten eingeben und bestätigen. Danach können Sie sich mit Ihrem Benutzernamen und dem Kennwort anmelden. Im Onlineservice-Center erwarten Sie

zahlreiche Möglichkeiten: zum Beispiel eine neue Rechnungsadresse einzugeben, Ihre Bankverbindung zu ändern oder Verträge einzusehen. Sie können Ihre Zählerstände online erfassen und die Stände von früheren Ablesungen nachsehen. Jeder Zählerstand, der von Ihnen eingegeben wird, erscheint später als Zwischenablesung automatisch auf Ihrer Jahresrechnung. Ganz aktuell hinzugefügt wurden der vereinfachte Produktwechsel und die Möglichkeit, mehrere Kundennummern unter einem Benutzer zu verwalten. Im Onlineservice-Center kommen natürlich nur gesicherte SSL-Verbindungen zum Einsatz – für den größtmöglichen Schutz Ihrer Daten.

ES GIBT NOCH MEHR

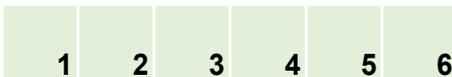
Darüber hinaus stehen für Sie auf unserer Homepage weitere Angebote bereit. Lust auf einen Wechsel zu uns? Mit dem Preisrechner ermitteln Sie schnell und einfach Ihr individuelles Angebot für Ökostrom, Öko Heizstrom oder Erdgas. Gern nehmen wir Ihnen alle Formalitäten des Anbieterwechsels ab. Und wenn Sie noch Fragen zu Ihrer Rechnung haben, erklären wir Ihnen im Bereich „Service“ unter dem Stichwort „Ihre Rechnung“ alle wichtigen Positionen. Ganz neu ist unser Erklärvideo zu den Inhalten der Rechnung unter www.westfalica.de/rechnung.



Jetzt reinklicken und profitieren:
www.westfalica.de/onlineservice

Rätself Sie mit!

ein Süd-deutscher	Abk. für oben angeführt	altrom. Politiker und Redner	ruhig und beherrscht	wach, frisch	Presskohlestück	Eheschließung, Trauung	Meeresalgenpflanze	Erkältungssymptom	nicht neues Gebäude	Wind in Südfrankreich	Wirkstoff im Tee
Stadt an der Mosel				3	deutsches Mittelgebirge				französischer Strom		
Raubfisch	4		wütende, rasende Frau				Dringlichkeitsvermerk			unbestimmter Artikel	nordische Währungseinheit
festes See-, Signalzeichen	schott. Stammesverband				rechteckiger Behälter aus Holz			5	Baustoff		1
			männliches Rind, Bulle				US-Filmstar und Tänzer (Fred)				Nationalitätszeichen Tunesien
Geliebte des Zeus	edle Blume				Nadelbaum				schlechte Angelegenheit		
			2	Stoß mit dem Fuß			Kuhantilope			nordischer Hirsch, Eich	6



1. Preis:

Mit dem **Sodastreamer CRYSTAL 2.0** verwandeln Sie Trinkwasser auf Knopfdruck in erfrischendes Sprudelwasser. Aus der Glaskaraffe schmeckt der Sprudel zudem lange frisch.



Foto: Sodastream



www.sodastream.de

SO MACHEN SIE MIT

Nutzen Sie unser Online-Formular und teilen Sie uns Ihr Lösungswort bis zum 5. September 2019 unter www.westfalica.de/raetsel mit. Oder per QR-Code direkt von Ihrem Smartphone:



2. bis 3. Preis:

Mit dem **Smoothie Mixer** von WMF zaubern Sie im Handumdrehen lecker frische Drinks. Inklusive Trinkflasche für den praktischen Smoothie-to-go.



Foto: WMF Group

4. bis 5. Preis:

Robustes **Schneidebrett** aus Akazienholz (ohne Deko). Das Hartholz stammt aus nachhaltigem Anbau, 36 x 23 cm.



Foto: Continnia GmbH



WESTFALICA
GAS. STROM. NATÜRLICH WÄRME.

Kundenbüro

Steinstraße 9, 32547 Bad Oeynhausen
Mo. – Do. 8 – 17 Uhr, Fr. 8 – 13 Uhr
05731 244-900

Kundenservice

0800 19 999 92 (kostenfrei)
Mo. – Fr. 7 – 19 Uhr,
Sa. 8 – 16 Uhr
service@westfalica.de

Fragen und Anregungen

einfach@westfalica.de (Kundenmagazin)

Energieberatung

05731 244-900
energieberatung@westfalica.de

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: WESTFALICA GmbH, Steinstraße 9, 32547 Bad Oeynhausen; V.i.S.d.P.: Antje Antonii; PROJEKT-VERANTWÖRTLICH: Andrea Steinmeier; TEXT & GESTALTUNG: KOOB, Mülheim an der Ruhr; TITELBILD: iStock/ariwasabi; DRUCK: WEISS-Druck, Monschau



Neue Heizung statt alter Ofen?

Saubere Sache! Das fördern wir.



GAS

Jetzt Brennwert-
heizung einbauen und
100 € Zuschuss
sichern.

