

Töfte

... denn „gut“ kann jeder!

REGIONSMAGAZIN

www.toefte.ms

GRATIS ZUM MITNEHMEN

02
2021

DAS BAUGEBIET KOHKAMP IN ALBERSLOH
Im Gespräch mit Katrin Reuscher und Daniel Führer

Das Brot

Kulturgut und Lieblingslebensmittel

Gewerbegebiet Hansestraße Hiltrup

ein Relikt der Zeit



theilmeier

Garten & Landschaftsbau

Jetzt bewerben!

Ausbildung

ist der Einstieg in das Berufsleben. Und die macht man nicht irgendwo, sondern bei uns. Wir sind seit vielen Jahren ein anerkannter Ausbildungsbetrieb. Dafür haben wir sogar den Ausbildungspreis 2020 erhalten, der von Minister Karl-Josef Laumann überreicht wird. In den 50 Jahren wurden mehr als 250 junge Frauen und Männer erfolgreich im Landschaftsbau und im Büro ausgebildet.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams zum **01.08.2021** eine|einen Auszubildende|n für den Beruf

Kaufmann | -frau für Büromanagement (m|w|d)

Startvoraussetzung für eine 3-jährige Berufsausbildung bei uns ist ein guter Realschulabschluss, höhere Handelsschule oder Abitur. Bei uns werden Sie vom ersten Tag an gefordert und gefördert.

Wenn Sie sich vielseitigen und interessanten Aufgaben stellen möchten, engagiert und teammotivierte sind und mit modernster Technik arbeiten möchten, erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung unter: bewerbung@theilmeier.de

- Gartengestaltung
- Erdarbeiten
- Pflasterarbeiten
- Pflanzenlieferungen
- Grünflächenpflege
- Fachpersonal
- Berufsausbildung junger Frauen und Männer
- Flexibilität & Fortschritt
- Aktuelle Technik



Wilh. Theilmeier GmbH & Co. KG
Kleikamp 14 · 48351 Everswinkel-Alverskirchen
Telefon 0 25 82 / 66 17-0 · www.theilmeier.de



TÖFTE-LAND - BEWEGT SICH

Es bewegt sich was im Töfte-Land. Geht man spazieren in seinem Heimatort oder man bewegt sich mit Rad und PKW durch das Töfte-Land, stellt man fest – an vielen Stellen wird gebuddelt und gebaut. Die Ortsverwaltungen nennen das Gemeindeentwicklung und dazu gibt es feste, oft jahrelang entwickelte Pläne. Wir haben nachgefragt bei der Stadtverwaltung in Sendenhorst zum Baugebiet Kohkamp und der Reaktivierung der WLE-Bahnstrecke. In Everswinkel waren wir im Gespräch mit Bürgermeister Sebastian Seidel und dem 1. Vorsitzenden der IGSE Stefan Batkowski sowie in Hiltrup im Gespräch mit der neuen Stadtteilmanagerin Daniela Ulbrich. Unsere Rubrik „Einfach natürlich, fair & regional“ stellt in diesem Monat das „Brot“ als Grundnahrungsmittel und Kulturgut vor. Hier berichten auch unsere Handwerksbäcker aus der Töfte-Region aus ihrem täglichen und oft innovativen Handeln. Zum guten Schluss darf ein Beitrag zur Pandemie nicht fehlen. Wir wollen zwar kritisch, aber auf jeden Fall auch perspektivisch positiv auf die Entwicklung der Impfungen eingehen und eine Prognose wagen, wann auch der Letzte im Bundesgebiet eine Gelegenheit zur Impfung erhält.

Ihr Töfte-Team



04

BAUGEBIET
KOHKAMP IN
ALBERSLOH



56

GEWERBE-
GEBIET
HANSESTRASSE

REZEPTE
ZUM SELBER
KOCHEN

40



DAS
BROT

28





Baugebiet Kohkamp in Albersloh und die Reaktivierung der WLE



Katrin Reuscher



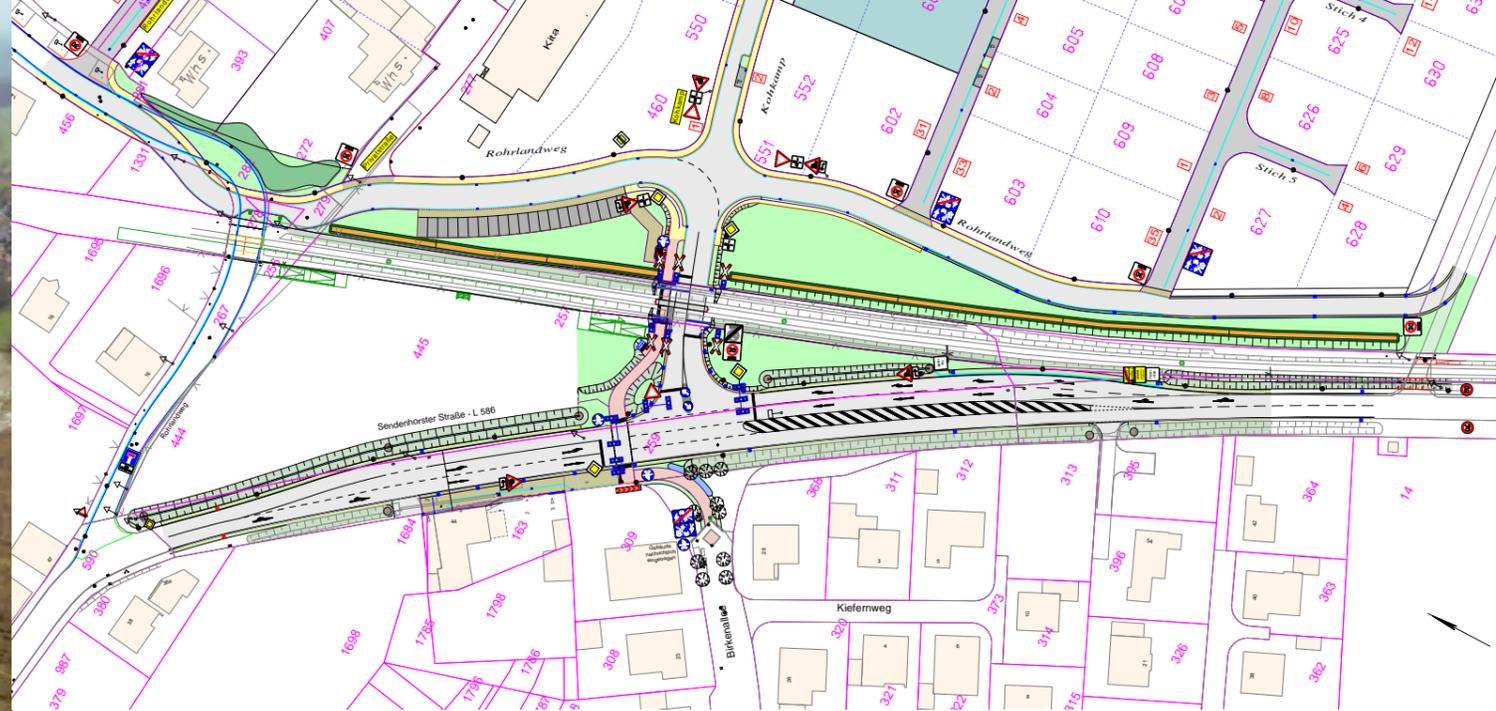
Daniel Fühner

Im Gespräch mit Bürgermeisterin Katrin Reuscher und Daniel Fühner, Leiter des Dienstbereichs Planen, Bauen und Umwelt in Sendenhorst

(hfg) Ein Meilenstein auf dem Weg zu einer anderen Mobilität - Das zeitliche Ziel für die Inbetriebnahme der WLE war gesetzt: 2023 sollten die ersten Personenzüge auf der Strecke zwischen dem Hauptbahnhof in Münster und dem Bahnhofpunkt in Sendenhorst fahren. Doch im Dezember des letzten Jahres dann die Hiobsbotschaft: „Verschiebung des Startschusses auf 2025!“ Der Zweckverband Nahverkehr Westfalen-Lippe (NWL) gab zu Protokoll, dass die am Hauptbahnhof Münster erforderlichen Umbauarbeiten ursächlich für die Verzögerung seien. Es werde nun ein auch für die S-Bahn-Münsterland und den späteren Deutschlandtakt kompatibler neuer Bahnsteig mit einer Länge von 400 Metern im Osten an Gleis 20 entstehen. Parallel dazu werde man zusätzliche Abstellmöglichkeiten für Züge schaffen. Positiver Nebeneffekt, der sicherlich auch bei vielen Gegnern und Skeptikern dieses Projekts mit Freude zur Kenntnis genommen wird, ist die Absicht des NWL, nur noch auf den Einsatz von batteriebetriebenen Zügen zu setzen.

NACHJUSTIERUNG

Zumindest für Bürgermeisterin Katrin Reuscher kam diese Nachricht kurz nach Ihrem Amtsantritt im November so überraschend wie für viele Bürgerinnen und Bürger aus Sendenhorst und Albersloh. „In der überörtlichen Lenkungsgruppe, die dieses Projekt federführend begleitet und in der die Stadt Sendenhorst selbstverständlich auch vertreten ist, wurde allerdings schon vorher signalisiert, dass es zu einer zeitlichen Verschiebung aus den genannten Gründen kommen wird“, berichtet Daniel Fühner, Leiter des Dienstbereichs Planen, Bauen und Umwelt bei der Stadt Sendenhorst. Für die Enttäuschung derer, die eine Wiederaufnahme des Betriebes der WLE befürworten und unterstützen und dies schon für 2023 erwartet haben, zeigen beide Verständnis. „Doch an der Tatsache, dass es die WLE mit Personenzügen geben wird, wird nicht gerüttelt. Vielmehr wollen wir diese zwei Jahre nutzen, in die schon vorhandenen Planungen weitere Aspekte und andere Blickrichtungen einfließen zu lassen, die aus meiner Sicht bisher nur am Rande oder gar keine Berücksichtigung gefunden haben“ führt die Bürgermeisterin aus.



BAHNHALTEPUNKTE

Mit der Übernahme des Bürgermeisteramtes habe sie sich erst einmal einen eigenen Eindruck von den bisherigen Planungen machen müssen. Da sei ihr ziemlich schnell aufgefallen, dass bei der Planung der Bahnhofpunkte fast ausschließlich vor allem die technische Infrastruktur betrachtet wurde, z.B. die Frage, wie und wo ordnen wir die Parkplätze an? Ohne Zweifel wichtig, aber aus meiner Sicht nicht die allein entscheidende“, macht sie mit großer Überzeugung deutlich. Insbesondere der Bahnhofpunkt in Albersloh am Ortseingang von Sendenhorst kommt müsse in dieser Hinsicht nachjustiert werden. „Wir müssen ihn so gestalten, dass es unseren Bürgerinnen und Bürgern Freude bereitet, dort hinzugehen und die Bahn zu nutzen“, formuliert sie hier eine klare Zielsetzung. Es müssen Optionen für alle Verkehrsteilnehmer geschaffen werden. Gestalterische Aspekte und die Anbindung für Fußgänger und Radfahrer spielen eine wichtige Rolle dabei, wie gut der Bahnhofpunkt später genutzt wird.

BAUGEBIET KOHKAMP

Die aktuell gerade angefangenen Bauarbeiten an der Anbindung des Baugebiets Kohkamp an die Landesstraße 586 haben nur bedingt mit den zu erwarten Arbeiten an der Reaktivierung der WLE zu tun. „Richtig ist, dass dort auch der Bahnhofpunkt für Albersloh entstehen wird. Nun wird aber nur die BÜSTRA (Bahnübergangssteuerung)-Anlage für die Anbindung des Baugebiets gebaut“, erläutert Daniel Fühner und weist dabei auf die umfangreichen Planungen und Abstimmungen mit dem Verkehrsträger der WLE hin, die zur Durchführung dieser augenscheinlich „einfachen“ Straßenbaumaßnahme notwendig waren.

LENKUNGSGRUPPE VOR ORT

Diese Aufgabe könne und wolle die Verwaltung allein nicht umsetzen. „Ein eminent wichtiger Faktor sind die Ideen und Anregungen der Bürgerinnen und Bürger“, sagt Bürgermeisterin Katrin Reuscher und hofft daher auf eine aktive Beteiligung der Bevölkerung an diesem Prozess. So wie es auf überörtlicher Ebene eine Lenkungsgruppe für dieses Projekt gibt, werde sie auch auf örtlicher Ebene eine gleiche Gruppe ins Leben rufen. „Wiederfinden in dieser Gruppe werden sich Vertreter aus der Verwaltung, der Politik, Vertreter des öffentlichen Personennahverkehrs sowie Anlieger rund um die Bahnhofpunkte, für die sich in jedem Fall eine Menge ändern wird“, stellt Bürgermeisterin Reuscher einen ersten Mosaikstein im örtlichen Planungsverfahren vor. Für eine Basis gemeinsamen Handelns und Denkens sei es darüber hinaus enorm wichtig, alle Beteiligten auf einem gleichen und guten Informationsstand zu halten. Schließlich sei es das Ziel, unterschiedliche Interessen und Anforderungen unter einen Hut zu bringen.

WEITERES VERFAHREN

„Die Beteiligung der Öffentlichkeit und der „Träger öffentlicher Belange“ (Versorgungsunternehmen, Kommunen, Deutsche Telekom usw.) sind abgeschlossen. Nach meinem Kenntnisstand hat es eine Vielzahl von Einwendungen gegeben, die nun von der WLE nach und nach abgearbeitet werden. Dann wird es hoffentlich noch im 2. Quartal 2021 den vom Gesetz her vorgeschriebenen Erörterungstermin über diese Einwendungen geben. Wann nun der endgültige Planfeststellungsbeschluss auf dem Tisch liegt, vermag ich aktuell nicht zu sagen“, wagt Daniel Fühner einen vorsichtigen Blick in die Zukunft des Projekts. Außerdem werde man sich Anregungen und Ideen bei Besichtigungen ähnlicher Projekte in der Umgebung holen. „In Nordkirchen, einer Kommune ähnlicher Größe wie Sendenhorst, ist in den letzten Jahren aus gleichem Grund ebenfalls ein Bahnhofpunkt gebaut worden“, nennt Katrin Reuscher einen weiteren Mosaikstein, der in der Planung der Bahnhofpunkte für Sendenhorst und Albersloh eine Rolle spielen kann.

ZUKUNFT

Wie werden sich Sendenhorst und Albersloh mit Blickrichtung WLE entwickeln? Es gibt Protagonisten, die von einer Explosion der Einwohnerzahlen sprechen und damit einhergehend der Preise für Immobilien und Grundstücke. Hinter vorgehaltener Hand wird schon davon gesprochen, dass es Grundstücksgeschäfte gegeben habe, in denen Flächen exakt für diesen Fall ge- und verkauft wurden. „Wir als Stadt müssen in dieser Beziehung die Rahmenbedingungen vorgeben und das Heft des Handelns in der Hand behalten“, unterstreicht die erste Bürgerin der Stadt nachdrücklich. Aktuell entwickle die Stadt eine Baulandstrategie, die klare Vorgaben für deren Entwicklung beinhalten soll. In diesem Jahr startet auch die Erarbeitung eines Mobilitätskonzepts, in dem die Bahnhofpunkte eine zentrale Rolle spielen, weil sie Dreh- und Angelpunkt für verschiedene Verkehre sind. Das Gleiche gelte auch für die Entwicklung weiterer Gewerbegebiete. „All das muss mit Augenmaß gemacht werden. Die Reaktivierung der WLE muss als Chance für die Stadt gesehen werden. Sie stößt Veränderungen in der Stadtentwicklung an, die wir behutsam und klug gestalten werden.“



Kreative Trockenbaulösung von Florian Pentrop



kreative Wandgestaltung vom Malerfachbetrieb Descher



PENTROP UND DESCHER

zwei Teamplayer für den Projekterfolg

DAS TEAM AUS DEM GOLDENEN BUCH

Jeder Hausbesitzer und jeder Gewerbetreibende besitzt ein goldenes Notizbuch. Darin stehen die Namen der besten Handwerker - jener Leute, auf die immer Verlass ist, die ihr Handwerk verstehen und realistische Preise machen. Wenn das goldene Notizbuch in der Gegend von Sendenhorst geführt wird, sollten da die Namen Descher und Pentrop drinstehen. Der Malerbetrieb Descher kümmert sich seit über 40 Jahren um die Verschönerung der Sendenhorster Wände und Böden. Der Trockenbauer Pentrop schafft mit seiner Handwerkskunst Raumlösungen in jedem Maßstab. Und es kommt noch besser. Denn seit einiger Zeit bringen Descher und Pentrop ihre Projekte Schulter an Schulter voran. Tipp fürs goldene Notizbuch: Die Namen Descher und Pentrop immer zusammen aufschreiben.

Die Pentrop- und Descher-Teams sind längst zu einer Mannschaft zusammengewachsen. Die drei Pentrop- und fünf Descher-Mitarbeiter entwickeln gemeinsam Strategien und setzen ihre Spielzüge mit Traumplänen um. Aufstieg in die Oberliga garantiert! Die Sendenhorster Handwerker-Partnerschaft aus dem goldenen Notizbuch schafft Synergien und nimmt ihre Kunden mit auf die Gewinnerseite. So entstehen kreative Individuallösungen im besten Preis-/Leistungsverhältnis.



Florian Pentrop & Alexander Descher

DER KUNDE IST TEIL DER MANNSCHAFT

Kundenzufriedenheit entsteht durch Kundennähe. Diesen Satz unterschreiben Alexander Descher und Florian Pentrop gemeinsam. Die beiden Fachleute bringen ein Großaufgebot an handwerklichen und kreativen Leistungen zusammen. Die Descher-Experten malen, lackieren und verputzen. Sie verlegen Böden, dämmen Fassaden, sanieren Wasserschäden und schützen Holzrahmen und Carports. Florian Pentrop zieht Trennwände, hängt Decken ab, kümmert sich um den Schallschutz und um belastbare Trockenböden. Für die kleinste Nische hat er eine wohn- und stauraumschaffende Idee. Auch in puncto Service steht er mit Alexander Descher auf Augenhöhe. „Wir hören dem Kunden zu“, sagt der Trockenbauer. „Jedes Projekt ist anders. Was wünscht der Kunde? Wie will er unser Werk nutzen? Welche Farben, welchen Stil bevorzugt er? Erst wenn uns allen gemeinsam klar ist, wohin die Reise gehen soll, machen wir uns ans Werk.“

PENTROP UND DESCHER HABEN DEN FLOW

Hausbesitzer und Gewerbetreibende kennen das Problem: Da hat man einen fähigen Maler an der Angel - aber der Trockenbauer, mit dem er kooperieren soll, beißt nicht an. Das Projekt steht still, die Qualität leidet, die Kosten steigen. In Sendenhorst passiert so etwas nicht. Denn in Sendenhorst gibt es Descher und Pentrop. 2017 übernahm Alexander Descher den alteingesessenen Malerbetrieb. Der neue Chef sah sich nach verlässlichen Partnern um. Unter den Trockenbauern wurde er schnell fündig. Denn: „Florian Pentrop ist ein Perfektionist. Und ein absprachefähiger dazu! Wir arbeiten beide absolut kundenorientiert und bringen unsere Projekte aus einem Guss zustande. Das schafft einen gleichmäßigen Arbeitsfluss, von dem wir beide und unsere Kunden profitieren.“

Übrigens, denken Descher und Pentrop per se ganzheitlich und haben deshalb zu Ihrem Netzwerk auch den Raumausstatter Stöppler aus Drensteinfurt hinzugefügt. „Stöppler steht für ästhetische Lösungen für jedes Ambiente, ob In- oder Outdoor. Als Polsterer ist Stöppler weit über die Region bekannt für handwerkliche Bestleistungen“, wissen die Handwerksprofis.



**FLORIAN PENTROP
TROCKENBAU**

📍 Kopernikusstraße 28
48324 Sendenhorst
☎ 0176 63106761
✉ info@pentrop-trockenbau.de
🌐 www.pentrop-trockenbau.de



db
MALERFACHBETRIEB
DESCHER

📍 Borsigstraße 4
48324 Sendenhorst
☎ 02526 46 10
✉ info@malerbetrieb-descher.de
🌐 www.malerbetrieb-descher.de



Vorhang auf

für den Frühling in Haus und Heim

Es gibt diese magischen Momente schon im Februar. Plötzlich reißt der Himmel auf, die Sonne scheint in die windstille Ecke, ein Vogel singt. Der erste Hauch des Frühlings erfüllt die Luft. Das ist wie ein Fenster, das sich öffnet: Mit den Farben und dem Licht durchströmt uns Vitalität und Schaffenskraft. Darum ist der Frühling immer die Zeit für kreative Ideen auch in Haus und Heim. Der Mensch sehnt sich nach Veränderung, nach frischen Farben, luftigen Stoffen, hübschen Details fürs Ambiente drinnen und draußen. An diesem Punkt kommt Bernhard Stöppler ins Spiel. Der Raumausstattermeister bringt die Leichtigkeit und Schönheit des Frühlings ins Haus und ins 'Freiluftwohnzimmer'. Ob Großveränderung oder pointiertes I-Tüpfelchen - mit Stöppler erwacht der ganz persönliche Frühling zum Leben.

Das handwerkliche Multitalent

Stöppler ist Tradition. Seit über 75 Jahren bringt der Raumausstatter-Betrieb Ästhetik und Funktion in die Räume des Münsterlandes. Bernhard Stöppler, einst jüngster Raumausstattermeister Nordrhein-Westfalens, führt den Betrieb in den Orten Rinkerode, Drensteinfurt und Ascheberg. "Ob großer Wurf oder kleines Detail - wir bringen Lösungen in jedes Ambiente. In unseren Ateliers wird gepolstert und zugeschnitten, geplant und entworfen. Wir retten das alte Familiensofa, legen Ihnen die Welt des Designs als Bodenbelag zu Füßen und schirmen Sie schön und praktisch vor Sonne und fremden Blicken ab."

raumgestalter
stöppler

Rinkerode Drensteinfurt Ascheberg

- Pröbstingweg 3
48317 Rinkerode
- 02538 95107
- info@raumgestalter-stoeppler.de
- www.raumgestalter-stoeppler.de

Das klingt nach vielen Talenten. Und tatsächlich sind Raumausstatter handwerkliche Multitalente. Frühlingzeit ist Gardinenzeit, weiß Verwandlungskünstler Stöppler: "Sanfte, fließende Stoffe, frische Muster und Designs plus die Maßarbeit unseres Nähateliers bringen den Frühling auch an bedeckten Tagen in Ihre Fenster." Die Stöpplerschen Interieur-Gestaltungen sind stimmig, persönlich und auf den Punkt passgenau. Für ästhetische Entscheidungen braucht es Zeit und Einfühlungsvermögen. Beides gibt es bei Stöppler gratis.

Meisterleistungen sind Mannschaftsleistungen

Schönheit ist Teamarbeit. Bernhard Stöppler arbeitet mit Fachleuten zusammen, um ein Projekt mit verlässlichen Partnern ohne Reibungsverluste unter Dach und Fach zu bekommen. Als Mannschaft für ganzheitliche Raumkonzepte spielt Stöppler mit Maler Descher und Trockenbauer Pentrop aus Sendenhorst in der handwerklichen Oberliga.



ANZEIGE

Die Lieblingsmöbelbauer

TISCHLEREI FERLEMANN - ALBERSLOH



Die Tischlerei Ferlemann aus Albersloh liefert seit 30 Jahren handwerkliche Maßarbeit auf Meisterniveau ab. Beste Rohstoffe, traditionelle Manufaktur auf dem technischen Stand des 21. Jahrhunderts. Individuelle Anfertigungen in enger Zusammenarbeit mit dem Kunden. Diese Zutaten haben Ferlemann eine treue und immer wachsende Stammkundschaft beschert. Ferlemann Innenausbau und Ferlemann Möbel sind intelligent, ästhetisch und preis-/leistungsgerecht. Mit ihnen schaffen Hausbesitzer innere Werte auf Jahrzehnte.

Hier nichten sich Meisterköche ein

Zum Beispiel die Küche. Marcel Ferlemann, zusammen mit seinem Vater Jürgen - Inhaber der Albersloher Tischlerei - kennt die Wünsche seiner Auftraggeber: "Die Küche ist ein zentraler Ort des Hauses. Gutes Essen, gesundes Essen kochen, in einer ästhetischen und praktischen Umgebung, die sich ins Gesamtambiente einfügt - das ist heute die Aufgabe." Und die wird selten von konfektionierten Küchen erfüllt. Mit Ferlemann-Küchen treffen Bauherren Entscheidungen auf Jahrzehnte. Und zwar solche, die sie nicht bereuen werden.

Ferlemann-Möbel sind Wunschmöbel

Oder intelligente Stauraumlösungen. Ein Einbauschränk. Ein begehrter Kleiderschrank. Eine Lösung für jene Ecke, in die kein Möbelstück vom Discounter passt. Die Tischler aus Albersloh planen zusammen mit ihren Kunden. Jürgen Ferlemann: "Hundertprozentig zufriedenstellende Möbelstücke entstehen in Teamarbeit. Wir stellen unseren Kunden einen Online-Planer zur Verfügung. Erst wenn der Schrank, der Tisch oder das Bücherregal virtuell gebaut und für gut befunden sind, treten wir an die Hobelbank." Diese Rechnung geht auf. Im Unterschied zum Discounter-Möbel, das plötzlich unzweckmäßig erscheint, altmodisch wirkt oder zu wackeln beginnt, bestehen die ästhetisch-nützlichen Schöpfungen aus dem Hause Ferlemann auf Jahrzehnte. Wenn das kein Beitrag zur Nachhaltigkeit ist ...

Lieblingsstücke fürs Außenwohnzimmer

Das Badezimmer ist in die Jahre gekommen? Die Innentüren wirken zweitklassig und abgestoßen? Der Traum vom großen Esstisch mit der Naturholzplatte ist immer noch nicht zu Ende geträumt? - In Albersloh gibt es eine Adresse für die Traumverwirklichung. Die Tischlerei Ferlemann bringt moderne Formensprache mit gediegenem Naturmaterial zusammen. Ferlemann macht alles auf die schönste Weise passend. Junior-Chef Marcel Ferlemann blickt voraus: "Noch stecken wir mitten im Winter. Aber die geliebte Freiluftsaison fängt mit der ersten Märzsonne an! Wir bringen Ihren Garten auf Maßarbeit. Planen Sie mit uns Ihr Lieblingsaußenwohnzimmer. Wir fertigen Holzterrassen, Sitzmöbel und Sichtschutzzäune. Immer dran denken", sagt der Holzexperte und lächelt. "Es wird wieder besser!"

! Jetzt Lieblingsmöbel anfertigen lassen

**TISCHLEREI
FERLEMANN**

Tischlerei Jürgen Ferlemann

- West I Nr. 11, 48324 Albersloh
- 0 25 35 - 81 33
- info@fenti.de
- www.fenti.de

ANZEIGE



LVM ALBERSLOH



BAUFINANZIERUNG BRAUCHT NÄHE & VERTRAUEN

WIR KÜMMERN UNS UM IHR ANLIEGEN!

LVM-Vertrauensmann – faire Beratung von Anfang an

Florian Schmidt ist ein Profi. Seit über 20 Jahren vermittelt er für die LVM Versicherungen und hilfreiche Baufinanzierungen. Als Vertrauensmann der LVM kennt er die ökonomischen Bedingungen der Region.

„2021 wird ein Jahr des Baubooms bleiben. Die Zinsen bewegen sich weiter auf niedrigstem Niveau. Dazu kommen großzügige Zuschüsse fürs nachhaltige Bauen von der KfW und vom Bundesamt für Wirtschaft. Und noch eines ändert sich 2021 nicht: Wer bauen will, braucht für seine Finanzierung einen Partner, auf den er vertrauen kann.“

Hausbesitzer brauchen Sicherheit

Der Rohbau steht. Das neue Haus ist bezugsfertig. Im Hauseigentum steckt ein guter Teil der Finanzkraft einer Familie. Darum gilt es, die Immobilien bereits ab Baubeginn so gut wie möglich abzusichern. Die LVM hilft mit. „Schon während des Rohbaus ist Ihr Bauprojekt gegen Feuer und andere Beschädigungen bei uns versichert – in diesem Fall sogar kostenlos! Lassen Sie sich von unserem Team über das große Versicherungsspektrum unserer Gebäudeversicherungen informieren. Wir versichern Sie zu einem bezahlbaren Tarif. Schließlich wollen wir, dass alle Albersloher gut schlafen können.“

Immobilienfinanzierung ist Maßarbeit.

Wie sichere ich eine zeitlich vertretbare Tilgung des Baukredits, ohne den Häuslebauer finanziell zu überfordern? Diese Maßarbeit braucht Verantwortung, Erfahrung und Augenmaß. Zutaten, die Florian Schmidt und seine Mitarbeiter von der Albersloher LVM in die Waagschale werfen. Der Vertrauensmann: „Welche finanziellen Mittel sind monatlich vorhanden? Gibt es Rücklagen? Wie ist die familiäre Situation, wie sieht der berufliche Hintergrund aus? Gibt es Lebensversicherungen oder Bausparverträge, die in die Finanzierung einfließen können? Wir wollen jedem den Hauskauf oder die große Sanierung ermöglichen – zu den besten und monatlich stemmbaren Konditionen.“

Förderungen für nachhaltige Baukonzepte

Jeder Bauherr, jede Familie startet mit anderen Voraussetzungen in die Immobilienfinanzierung. Die LVM setzt nicht auf starre Konzepte, sie setzt auf Flexibilität. Die Baufinanzierung kann variabel oder bis zu 20 Jahren festgeschrieben werden, Sondertilgungsrechte inklusive. Auch sehr interessant: Die LVM-Forward-Darlehen, mit denen sich Hausbesitzer für die Anschlussfinanzierung den aktuellen Superniedrigzinssatz sichern. Im Bereich des nachhaltigen Bauens und bei energetischen Sanierungen sind satte Finanzspritzen möglich.



Wenn Sie bauen wollen, packen wir mit an Informationen zu unseren Leistungen rund ums Eigenheim erhalten Sie bei Ihrer:

LVM-Versicherungsagentur
Florian Schmidt

Kirchplatz 1
48324 Albersloh
Telefon 02535 711
www.f-schmidt.lvm.de

LVM
VERSICHERUNG



Achim Friedrich

Geschäftsführer Sparkassen Immobilien GmbH

Lars Mönig

Vertriebsleiter

FAIRE PROVISIONSTEILUNG IN DER IMMOBILIENBRANCHE

Seit einigen Wochen wird die Aufteilung der Maklerprovision bundesweit neu geregelt. Die Bundesregierung hatte zuvor ein neues Gesetz über die Verteilung der Maklerkosten verabschiedet, das Ende Dezember in Kraft getreten ist. Achim Friedrich, Geschäftsführer der Sparkassen Immobilien GmbH und Vertriebsleiter Lars Mönig erläutern im Gespräch, was das genau für Käufer und Verkäufer von Immobilien bedeutet.



ANZEIGE

IM GESPRÄCH MIT ACHIM FRIEDRICH UND LARS MÖNIG

Herr Friedrich, wann genau wird eine Maklerprovision fällig?

ACHIM FRIEDRICH: Beauftragt uns ein Eigentümer mit der Vermittlung seiner Immobilie, so muss er erst zahlen, wenn es zum erfolgreichen Verkauf kommt. Gleiches gilt für die Kaufinteressenten: das Zusenden von Exposés, die Besichtigungen oder Beantwortungen von fachspezifischen Fragen sind unsere Dienstleistungen, für die wir nichts in Rechnung stellen. Denn es ist grundsätzlich so, dass die Provision fällig wird, wenn ein notariell beurkundeter Kaufvertrag vorliegt. Dabei legt der im Kaufvertrag festgelegte Kaufpreis die Berechnungsgrundlage für die Höhe der Provision fest.

Wer muss bei einem Abschluss für die Maklerprovision aufkommen?

LARS MÖNIG: Private Käufer dürfen nach dem neuen Gesetz nur noch die Hälfte der Maklergebühren zahlen und sollen so bei den Nebenkosten entlastet werden. Gleichzeitig wird die bislang in Deutschland nicht einheitliche Regelung zur Aufteilung der Maklerprovision zwischen Verkäufer und Käufer fairer gestaltet. Die neue Regelung tritt immer dann in Kraft, wenn beispielsweise ein Einfamilienhaus, eine Doppelhaushälfte oder ein Reihenhaus, aber auch eine Wohnung verkauft wird.

Welche Vorteile hat das neue Gesetz zur Maklerprovision?

ACHIM FRIEDRICH: Bislang war es bei einigen Maklern üblich, dass dem Käufer die komplette Maklerprovision in Rechnung gestellt wurde. Eine vollständige Abwälzung der Maklerprovision auf Käufer ist nicht mehr möglich. Die Sparkassen Immobilien GmbH hat jedoch auch schon in der Vergangenheit die Provision auf beide Parteien fair verteilt.

Gibt es Chancen?

ACHIM FRIEDRICH: Der Immobilienmarkt wird sich durch die neuen Regelungen weiter professionalisieren. Qualitätsmakler, die gleichermaßen im Interesse von Käufern und Verkäufern handeln, sind mehr gefragt und werden sich zunehmend von anderen Anbietern abheben. Langfristig bleiben damit die Maklerunternehmen am Markt bestehen, die sich durch ihre Kompetenz und ihre Erfahrung im Immobiliengeschäft einen Namen machen konnten und die Wege bei der Immobilienvermittlung transparent und mit neuen modernen Ideen gestalten.

Warum lohnt es sich, einen Ihrer Immobilienexperten mit dem Verkauf zu beauftragen?

LARS MÖNIG: Bei der Sparkassen Immobilien GmbH bekommen sowohl Verkäufer als auch Käufer einen Mehrwert geboten, da wir großen Wert auf eine vertrauensvolle Beratung und eine persönliche Vermarktung mit viel Fingerspitzengefühl legen. Mit ihrem Fachwissen, einer langjährigen Berufserfahrung und der fundierten Marktkennntnis können unsere Experten nach einer persönlichen Immobilienbegehung und einem ausführlichen Beratungsgespräch eine realistische Einschätzung zum Marktpreis geben. Egal ob der Verkäufer eine diskrete oder werbewirksame Vermarktung seiner Immobilie wünscht: Er bekommt bei uns ein umfangreiches Paket geboten, das immer einen individuell erstellten Vermittlungsweg enthält, zu dem dann professionelle Fotoaufnahmen, eine Videoführung und ein exklusives Exposé gehören können.

S Immobilien GmbH
der Sparkasse Münsterland Ost

SO ERREICHEN SIE UNS

Ahlen	02382 854-28120
Münster	0251 598-31730
Oelde	02522 822-24134
Telgte	02504 9301-53011
Warendorf	02581 55-20368

WWW.SPK-IMMO.DE

Vorteile bei der Immobilienvermittlung durch die Sparkassen Immobilien GmbH

- » Unser großes Netzwerk bietet für jede Situation die passende Lösung
- » Nutzung unterschiedlicher Vermittlungswege: Öffentliche und werbewirksame Präsentation ebenso möglich wie eine dezente Vermarktung über die eigene Interessentendatei der Sparkassen Immobilien GmbH.
- » Visueller Rundgang: Die erste Besichtigung findet digital von Zuhause statt, mit dem Immobilienberater am Telefon.
- » Fotoaufnahmen durch einen Profi-Fotografen
- » Erfahrung zahlt sich aus: Seit unserem Bestehen haben wir über 8000 Immobilien mit einem Immobilienvolumen von rund 20 Milliarden Euro vermittelt.



Isolierende Luftschicht

Möglich macht diese Energieeinsparung eine isolierende Luftschicht, die zwischen dem Rollladenpanzer und der Scheibe entsteht. Die Wärmeenergie kann sich über diese Barriere nur schlecht von außen nach innen beziehungsweise von innen nach außen übertragen. Unter www.rollladen.de wird die Funktionsweise der Beschattungslösungen detailliert erklärt. Besonders komfortabel sind Rollläden wie die Modelle des baden-württembergischen Herstellers Schanz, wenn sie dank eines kompakten Rollladenkastens mühelos nachgerüstet und zudem mit Lichtschienen ausgestattet werden können. Diese Lamellen mit ihrer Siebstruktur lassen heruntergelassen auch im Hochsommer noch gesundes Tageslicht in die Innenräume einfallen, ohne diese maßgeblich aufzuheizen.



Fotos: djd/Schanz Rollladensysteme

ENERGIE SPAREN kann so einfach sein

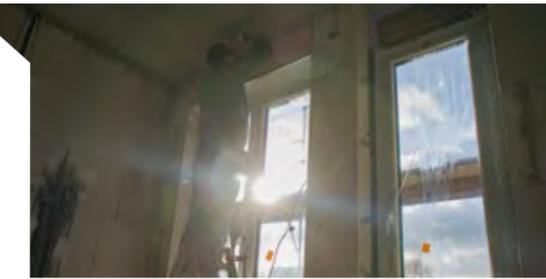
Moderne Rollläden sperren die Sommerhitze aus und halten die Heizwärme im Haus

(djd). Im Sommer angenehm kühl, im Winter gemütlich warm: Moderne Rollläden sparen Energiekosten, steigern die Wohnqualität und schonen das Klima. So hat das „Institut für Wohnen und Umwelt“ (IWU) ermittelt, dass bei geschlossenen Rollläden der Wärmeverlust bei Isolierverglasung der Fenster um 80 Prozent und bei Wärmeschutzverglasung immerhin noch um 35 Prozent sinkt.



Automatische Steuerung

Um den Energiespareffekt von modernen Sonnenschutzsystemen optimal nutzen zu können, sollten die Rollläden effektiv und zeitgenau geschlossen und geöffnet werden. Die automatische Steuerung lässt sich per Zeitschaltuhr, Sensortechnik, per Funk und App umsetzen. Damit müssen sich die Bewohner keine Gedanken mehr über den richtigen Zeitpunkt zum Schließen oder Öffnen der Rollläden machen. In der warmen Jahreszeit werden die kühlen Morgentemperaturen genutzt und die Beschattungssysteme rechtzeitig heruntergelassen, bevor die große Mittagshitze beginnt. Im Winter wiederum sparen die solaren Einträge der Sonne Heizenergie, und die Rollläden schließen sich, wenn der Frost in der Dämmerung einsetzt.



100 PROZENT Qualität fürs Fenster

Der Rollladen - eine Mehrfachbegabung

Häuser brauchen Privatsphäre. Häuser brauchen Sicherheit. Häuser brauchen Schutz vor Sonne und Lärm. Und ein wirksames Energiekonzept. In Ahlen gibt es ein Unternehmen, das Häusern zu diesen Zutaten verhilft. Und zwar durch eine einfache Maßnahme. Die Firma Plümpe Bauelemente installiert Rollladenkästen und Rollladensysteme, die wirklich passen. Die hundertprozentig funktionieren. In Handwerkerqualität und mit Bestbetreuung. Oder soll es lieber eine Raffstoreanlage sein? Braucht das nagelneue Einfamilienhaus einen nagelneuen professionellen Insekten- und Pollenschutz? Einfach Bauelemente Plümpe kontaktieren. Für Sicherheit und Wohnkomfort.

Wer sparen will, kauft Qualität

Andreas Plümpe, Inhaber der Ahleiner Bauelemente-Firma, weiß von alten oder schlecht angepassten Rollläden und Insektenschutzgittern ein Lied zu singen: „Da gibt es eigentlich kein Problem, das es nicht gibt. Natürlich übernehmen unsere Leute alle Reparaturen an alten Bestandsanlagen. Unsere Erfahrung zeigt: Wer den Einheitsrollladen aus dem Internet oder Baumarkt installiert, muss sich über kurz oder lang auf Probleme einstellen. Wer wirklichen Einbruchs-, Sicht- und Sonnenschutz haben will, wer wirklich Energie einsparen möchte, fragt den Fachmann.“ Die Plümpe-Techniker ‚konfigurieren‘ nicht. Sie halten nichts von Fernberatung. Sie kommen ins Haus, messen aus, hören sich Wünsche an und stellen dar, wie sie umgesetzt werden können. Plümpe-Kunden wollen, dass die Rollladen-Systeme gut aussehen und viele Jahre ihren Zweck erfüllen. Dieser Wunsch deckt sich zu hundert Prozent mit dem Qualitätsanspruch von Plümpe.

Finanzierungsberatung gratis

Moderne Rollläden sind Alleskönner. Mit dem Qualitätsschutz von Plümpe wird die Sonne milder, die Heizungsrechnung kleiner. Neugierige Blicke prallen ab. Der Lärm verstummt, der Einbrecher verzweifelt. Passt nicht gibt es bei Plümpe nicht, denn die Ahleiner fertigen in eigener Werkhalle individuell an. Und auch mit Raffstoreanlagen und Insektenschutz kennen sie sich aus. Alles passgenau, hochdezent und funktional. Andreas Plümpe: „Billige Insektengitter sind jeden Tag ein Ärgernis. Hier wie überall gilt: Investieren Sie in Qualität. Damit entscheiden Sie sich für Nachhaltigkeit und Wartungsarmut. Qualität ist immer die kostengünstigere Entscheidung. Und apropos Kosten: Als energieeinsparende und einbruchvermeidende Maßnahme sind Rollläden förderungsfähig. Unsere Berater helfen Ihnen gerne, sich den maximalen Zuschuss zu Ihrem Rollladen-Projekt zu sichern.“



BAUELEMENTE PLÜMPE
Rollladenbau nach Maß



ANZEIGE

Bauelemente Andreas Plümpe
Auf dem Toelen 5
59229 Ahlen

0171 680 70 78
info@bauelemente-pluempe.de
www.bauelemente-pluempe.de

Fassadensanierung MIT DEM AIRLESS SPRITZVERFAHREN



PROFESSIONELLE FASSADENGESTALTUNG

Farbspritzverfahren sind von Malern lange mit Skepsis betrachtet worden. Als Caparol 2003 sein erstes nebel freies Spritzsystem vorstellte, stand ein Mann im Anzug an der Düse. Er wollte demonstrieren, wie sauber das Verfahren abläuft. Aber in der realen Anwendung hatten viele Malerbetriebe mit Reinigungskosten für die farbbenebelte Umgebung zu kämpfen. Inzwischen ist auf dem Gebiet der Farbspritzverfahren viel geforscht und entwickelt worden. Mit dem Airless Spritzverfahren ist ein Quantensprung Richtung Alltagstauglichkeit gelungen. Die Farben werden direkt aus dem Gebinde oder aus speziellen Containern entnommen. Membran- oder Kolbenpumpen bringen sie unter hohem Druck.

Diese Technik macht die Beimischung von Luft unnötig und reduziert den Farbnebel drastisch. Maler Herting aus Amelsbüren setzt das Verfahren mit Erfolg ein. Um eventuelle Vernebelungen nochmals einzugrenzen, verwendet er Spritzpistolen mit neuartigen Düsen in HEA-Technologie (High Efficiency Airless). Airless-Spritzverfahren kennen ein breites Anwendungsspektrum. In der Fassadengestaltung sind sie das Mittel der Wahl. Die Farbe wird mit einem Spritzdruck bis 250 bar auf die Wand gebracht. Maler Herting und seine Fachleute haben bereits viel praktische Erfahrung im Umgang mit diesem Spritzverfahren gesammelt. Dadurch gelingt es ihnen, maximal effizient und sauber zu arbeiten.

ERFAHRUNG UND TECHNIK UNSCHLAGBARE SYMBIOSE

Denn für jedes Projekt müssen erstens die richtige Farbe, zweitens die richtige Spritzdüse und drittens der geeignete Spritzdruck ausgewählt werden. Gerade die Wahl des letzteren Wertes gelingt am Besten auf der Grundlage einer reichen Vorerfahrung. Das Team von Maler Herting wählt für alle Parameter die richtigen Werte und erzielt auf diese Weise eine hohe Flächenleistung mit geringerem Personaleinsatz. Das Verfahren eignet sich besonders gut für raue Oberflächen. Ein weiterer Vorteil ist der wirtschaftliche Farbverbrauch.

ALLES IN ALLEM

Gut für die Fassade, gut für die Umwelt und gut für das Portemonnaie.



christof herting
werkstätte für dekorative malerarbeiten

Davertstraße 34 48163 Münster Tel 02501 51 09

kontakt@maler-herting.de www.maler-herting.de

Wir sind
weiterhin
für Sie da!

DER STOFF FÜR ECHTE BAUMEISTER

Splitt, Schotter, Mutterboden,
Rindenmulch & Zement für wenig Kies!
Und die richtigen Maschinen verleihen wir
gleich dazu!

Kitzhöfer
kreative gärten

Besuchen Sie uns!
www.der-kitzhoefer.de

GALABAU

BAUSTOFFHANDEL

MASCHINENVERLEIH

📍 Borsigstraße 11 | 48324 Sendenhorst ☎ 02526.9382366 ✉ info@der-kitzhoefer.de

WIRTSCHAFTSSTANDORT EVERSINKEL

AUCH HIER HINTERLÄSST CORONA IHRE SPUREN

(hfg) Corona ist und wird es wahrscheinlich auch noch in nächster Zeit das uns in vielen Lebensbereichen begleitende Thema bleiben. Auch im Interview mit dem Bürgermeister der Vitusstadt Everswinkel, Sebastian Seidel, und dem 1. Vorsitzenden der Interessengemeinschaft Selbständiger Everswinkeler, Stefan Batkowski, war deutlich zu spüren, wie sehr die Pandemie ihren Einfluss auf die lokale Wirtschaft geltend macht und trotzdem den Blick nach vorne richten und dabei sicher sind, die Everswinkeler Bevölkerung an ihrer Seite zu wissen.



Stefan Batkowski - 1. Vorsitzender IGSE



Sebastian Seidel - Bürgermeister Everswinkel

»BEMERKEN SIE EINE BESONDERE VERBUNDENHEIT DER KUNDEN BZW. DER BÜRGER MIT IHRER LOKALEN WIRTSCHAFT, INSBESONDERE DEM EINZELHANDEL, BZW. IHRER HEIMATGEMEINDE? «

Seidel: Die Verbundenheit ist zweifelsohne da. #supportyourlocal wird hier auch tatsächlich gelebt und das ist gut so. Wir müssen uns immer wieder vergegenwärtigen: Unsere Unternehmen sind Menschen von hier und wir kommen nur durch diese Zeit, wenn wir uns gegenseitig unterstützen. Das gilt für die Menschen in den Familien, das gilt aber auch im Verhältnis Verbraucher gegenüber Unternehmer. Nur wenn wir die Dienste der Unternehmen gerade jetzt in Anspruch nehmen, sind sie auch nach der Pandemie noch da und beleben unseren Ort durch ihr Angebot und auch durch Arbeitsplätze, die sie den Menschen bieten. Mittelbar beleben sie die Gemeinde auch durch die Gewerbesteuer, die sie zahlen.

Batkowski: Ja, insbesondere beim ersten Lockdown war eine große Unterstützung vorhanden, insbesondere bei Einzelhandel und Gastronomie. Bestell- und Lieferservice wurde gut angenommen. Tenor: wir müssen Euch unterstützen, damit Ihr morgen noch geöffnet habt. So langsam lässt diese Unterstützung aber nach.

»WIE WÜRDEN SIE DIE STIMMUNG AM WIRTSCHAFTSSTANDORT EVERSINKEL BESCHREIBEN? «

Seidel: Unternehmer denken ja meistens positiv, auch unsere Bürgerinnen und Bürger tun das. Aber ich nehme verstärkt wahr, dass die Situation an die Nerven geht und aufs Gemüt schlägt. Die Gründe dafür sind natürlich hier nicht anders als überall.

Batkowski: Gedämpft. Insbesondere in Einzelhandel und Gastronomie. An eine baldige Wiedereröffnung werden große Hoffnungen geknüpft.

»WIE WÜRDEN SIE EINEN AM STANDORT EVERSINKEL INTERESSIERTEN UNTERNEHMER DAVON ÜBERZEUGEN, SEINEN GWERBEBETRIEB HIER ANZUSIEDELN? «

Seidel: Was in Everswinkel zählt, sind die kurzen Wege. Zum einen die kurzen Wege zur Gemeinde, aber auch die kurzen Wege der Unternehmen untereinander. Wir sind eine kleine Einheit, in der wir gut vernetzt sind. Wir suchen Lösungen statt Probleme. Die harten Standortfaktoren wie Lage, Verkehrsanbindung, gute Schulinfrastruktur runden das Bild ab.

Batkowski: Seitens der IGSE können wir die Unterstützung der Gemeinschaft anbieten. Die entscheidenden Kriterien sind sicherlich mit der Gemeinde zu verhandeln. So hat Everswinkel beispielsweise den zweitniedrigsten Gewerbesteuersatz im Kreis Warendorf und eine gute überregionale Verkehrsanbindung.

»WIE STELLT SICH DIE ZUSAMMENARBEIT ZWISCHEN DER IGSE UND DER GEMEINDEVERWALTUNG UND DER POLITIK IN DER GEMEINDE DAR? «

Seidel: IGSE und Gemeindeverwaltung arbeiten sehr vertrauensvoll zusammen. Mir macht es jedes Mal Freude, wenn wir uns austauschen und gemeinsame Themen „wuppen“.

Batkowski: Sehr positiv. Die IGSE wird gehört, stellenweise konkret angefragt. Lobenswert zu erwähnen sind die kurzen Wege und die Möglichkeit, jederzeit mit dem zuständigen Ansprechpartner in der Gemeindeverwaltung in Kontakt zu treten. Es findet reger und konstruktiver Informationsaustausch statt.

»LAUFEN DIE PLANUNGEN FÜR DIE „ÜBLICHEN“ GROSSVERANSTALTUNGEN SOWOHL DER GEMEINDE ALS AUCH DER IGSE NORMAL WEITER ODER WARTET MAN DIE WEITEREN ENTWICKLUNGEN DER PANDEMIE AB? «

Seidel: Ich gehe davon aus, dass die typischen Großveranstaltungen wie Frühlingsfest oder das Vitusfest in diesem Jahr leider wiederholt nicht stattfinden können. Diese würden nämlich in der ersten Jahreshälfte stattfinden. Ich kann mir beim besten Willen nicht vorstellen, wie das funktionieren soll. Wenn es doch irgendwie gehen sollte, dann können wir uns umso mehr freuen.

Batkowski: Großveranstaltungen würden wir liebend gerne planen und stehen auch in den Startlöchern. Für 2021 rechnen wir allerdings nicht mehr damit. Die Gesundheit aller und die damit verbundenen Hygieneregeln und Einschränkungen gehen vor.

»GIBT ES ZUM SCHLUSS DES GESPRÄCHS NOCH ETWAS, DASS SIE IHREN KUNDEN BZW. DEN BÜRGERINNEN UND BÜRGERN IN EVERSINKEL UND ALVERSKIRCHEN NOCH SAGEN WOLLEN? «

Seidel: Zwei Dinge: Ich möchte den Bürgerinnen und Bürgern zuerst einmal „Danke“ sagen für ihr Mitgehen in den vergangenen Monaten. Das war geprägt von Vernunft, Tatkraft und vor allem Zusammenhalt. Weiterhin möchte ich alle bitten, weiter durch- und zusammenzuhalten. Wir haben den Weg bis hierher gut gemeistert und das wird uns auch weiterhin gut gelingen.

Batkowski: Hier appellieren wir an die Everswinkeler und Alverskirchener Bevölkerung: „Kaufen Sie lokal!“ Nur wenn alle die hiesigen Geschäfte, Gastronomie, Gewerke etc. durch Einkauf und Aufträge unterstützen, haben wir auch morgen noch ein vielfältiges Angebot für alle. Wenn sich alle an die Regeln halten, kommen wir schneller durch die Krise. Auch wenn es schwerfällt, halten sie durch. Wir tun es auch!



»KÖNNEN SIE UNSEREN LESERN EIN PAAR GRUNDDATEN ZUM WIRTSCHAFTSSTANDORT EVERSINKEL NENNEN? «

Seidel: Die Gemeinde hat in den bisherigen Jahren ein Gewerbesteueraufkommen von um die 5 Mio. EURO gehabt. Wir haben ca. 330 Gewerbebetriebe in den unterschiedlichsten Bereichen in unserer Gemeinde. Die Zahl der sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten liegt bei fast 3.000. Es pendeln ca. 2.500 Personen ein und ca. 3.700 Personen aus.

»WIE SEHR LEIDET DIE LOKALE WIRTSCHAFT UNTER DEN AUSWIRKUNGEN DER CORONA-PANDEMIE? KANN DIE GEMEINDE ODER DIE IGSE DEN GWERBEBETREIBENDEN IN DIESER BESONDEREN SITUATION HILFSTELLUNG ANBIETEN? «

Seidel: Auswirkungen hat die Corona-Pandemie insbesondere für den Handel und auch die Gastronomie. Diese Betriebe haben sich auf die neue Situation gut eingestellt, indem sie Liefer- oder Abholmöglichkeiten anbieten. Nicht vergessen dürfen wir auch die Bereiche der körpernahen Dienstleistungen wie Friseur und Kosmetiker, aber auch die Fitnessstudios, die derzeit geschlossen sind und deren Dienste nicht abgeholt oder geliefert werden können. Hilfestellung geben können wir den Betrieben insoweit, dass Steuern gestundet werden können. Ebenso haben unsere Mitarbeiter aus dem Ordnungsbereich die Betriebe, die „coronabedingt“ besondere Hygienekonzepte einzuhalten hatten bzw. künftig wahrscheinlich wieder einzuhalten haben, auch entsprechend „beraten“. Gemeinsam haben Rat und Verwaltung im Dezember 1.000 Gut-scheine bezuschusst, die in Everswinkeler Betrieben eingelöst werden können. Leider ist der „Lockdown“ dann dazwischengekommen, so dass der gewünschte Effekt, das „Nach-Weihnachtsgeschäft“ anzukurbeln, nicht eintreten konnte.

Batkowski: Viele Unternehmen leiden unter zum Teil deutlichen Umsatzeinbrüchen, je nach Branche bis zu 100 % (bei Schließung, z.B. Friseur). Kompensationsversuche durch Bestell- und Lieferservice etc. sind stellenweise sehr erfolgreich, fangen das Minus aber nicht immer vollständig auf. Demgegenüber sind viele Handwerksbetriebe sehr gut ausgelastet.



theilmeier

gewinnt den NRW- Ausbildungspreis 2020

Alle reden vom Fachkräftemangel. Der Alverskirchener Garten- und Landschaftsbauer Theilmeier tut etwas dagegen. Und zwar das Beste, was ein Betrieb tun kann: Er bildet aus. Und zwar nicht nebenbei und irgendwie, sondern mit Sinn, Herz und Verstand. Für ihr Engagement in der Ausbildung sind die Alverskirchener 2020 mit einem renommierten Preis ausgezeichnet worden. Theilmeier führt es vor: Leidenschaft für die Natur ist ansteckend.



Das gibt's in NRW nur einmal - und zwar in Alverskirchen

Einmal im Jahr verleiht der Verband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau NRW seinen Ausbildungspreis. Nur ein einziger Betrieb in Deutschlands bevölkerungsstärkstem Bundesland bekommt ihn. Für die Verbandsvorsitzenden ein Akt des Kopfzerbrechens, denn jedes Jahr liegen viele überzeugende Konzepte für die Ausbildung zum grünen Daumen vor. Der Suchscheinwerfer irrt durch die Lande, beleuchtet tolle Ideen und Ausbildungsorte, in denen die Verbandsfunktionäre am liebsten selber noch mal in die Ausbildung gehen würden. Schließlich bleibt der Scheinwerfer auf einem Fleck stehen. Und plötzlich lag der Fokus auf Alverskirchen. Die Theilmeiers können es immer noch nicht fassen. Aber insgeheim wissen sie, dass sie diesen Preis verdient haben.

Freiraum zum Lernen

Edgar Theilmeier, Inhaber des Alverskirchener GaLa-Betriebs in zweiter Generation, blickt auf fast fünf Jahrzehnte Ausbildung zurück. „1972 startete unser Unternehmen den ersten Ausbildungsgang. Seither haben wir eine ganze Heerschar von Garten- und Landschaftsbauexperten in die Welt entlassen. Und ich glaube, die meisten erinnern sich gerne an ihre Zeit bei uns zurück.“ Selbstverantwortung und Gemeinsamkeit. Diese beiden Konzepte haben sich die Theilmeiers von Anfang an in ihren goldenen Ausbildungsleitfaden geschrieben. Edgar Theilmeier: „Lehrjahre sind keine Herrenjahre, sagen manche. Damit meinen sie: Der Azubi ist anfangs nichts wert, ich muss ihn formen. Das läuft bei uns anders. Wir geben unseren jungen Frauen und Männern von Anfang an Verantwortung. Sie dürfen sich ausprobieren, selbst Ideen entwickeln und gemeinsam schaffen. Sie lernen, sich zu engagieren und eigenständig zu arbeiten. Wir wollen, dass jeder GaLa-Bauer am Ende unserer Ausbildung seinen Beruf liebt.“

Vielfältige AZUBI-Projekte

Wie läuft das in Alverskirchen konkret? Jeder Ausbildungsjahrgang darf sich in Azubi-Projekten engagieren. Etwas Schönes, Sinnvolles Gestalt annehmen lassen in gemeinsamer Planung und Aufgabenteilung. Zum Beispiel jenen großen Themengarten auf dem Betriebsgelände zum 50-jährigen Betriebsjubiläum 2018. Oder - passend zu Corona - den großen Open-Air-Konferenz-tisch. Bei Theilmeier gibt es regelmäßige Azubirunden. Die Alverskirchener ermöglichen ihrem Nachwuchs neben internen, auch externen Fortbildungen sowie Auslandspraktika. Auch die Kosten für Vereins- und Lernportalbeiträge trägt der Betrieb. Jährlich nehmen die Theilmeier-Azubimannschaften am Landschaftsgärtner-Cup teil. Außerdem rühren die Ausbildungspreisträger ständig die Werbetrommel: für den Beruf, für das Garten- und Landschaftsbauer-Handwerk. Den ehrenvollen Titel des besten Ausbildungsbetriebs der Branche übt seine eigene Anziehungskraft aus und wird dabei helfen, auch dieses Jahr interessierte junge Frauen und Männer unter die Theilmeier-Fittiche zu holen. Nach allem, was man hört, dürfen wir ihnen dann zurufen: „Gratulation! Da habt ihr es richtig getroffen.“



Wilhelm Theilmeier
Garten- und Landschaftsbau
GmbH & Co.

Kleikamp 14
48351 Alverskirchen
02582 6617-0
www.theilmeier.de
theilmeier@theilmeier.de



theilmeier
Garten & Landschaftsbau

Zukunft mitgestalten

GEMEINDEENTWICKLUNGSKONZEPT 2030 FÜR ALVERSKIRCHEN UND EVERSWINKEL LIEGT VOR

Die Bedeutung eines attraktiven Lebensumfeldes sowie einer starken lokalen Wirtschaft ist bei vielen Menschen in den vergangenen Monaten während der Corona-Pandemie verstärkt ins Bewusstsein gerückt. Die Gemeinde Everswinkel hat sich diesen und weiteren Zukunftsthemen bereits im vergangenen Jahr gewidmet – mit dem Ziel, eine nachhaltige Strategie mit umsetzbaren Maßnahmen für das neue Jahrzehnt zu entwickeln. Dabei hat sich gezeigt: Gemeindeentwicklung ist ein partizipativer Prozess. Je mehr konstruktive Ideen, Kommentare und Vorschläge von den Menschen vor Ort eingebracht werden, desto bedarfsgerechter kann die Ausgestaltung der Maßnahmen geschehen.

Wohin soll die Reise gehen?

Wohin soll die Reise gehen für Alverskirchen und Everswinkel? Und wie können diese Ziele erreicht werden? Diese beiden Fragen bringen auf den Punkt, um was es ging – und auch weiter-hin gehen wird. Betrachtet wurden dabei alle Aspekte, die für eine zukunftssichere Entwicklung der Gemeinde Everswinkel notwendig sind. Für die Umsetzung dieses ambitionierten Projekts erhielt die Gemeindeverwaltung fachliche Unterstützung durch das Büro Energielenker aus Greven. Unverzichtbare Partner bei der Konzepterarbeitung waren die Bürgerinnen und Bürger sowie die Unternehmen und Institutionen aus Alverskirchen und Everswinkel.

Beteiligungsphase

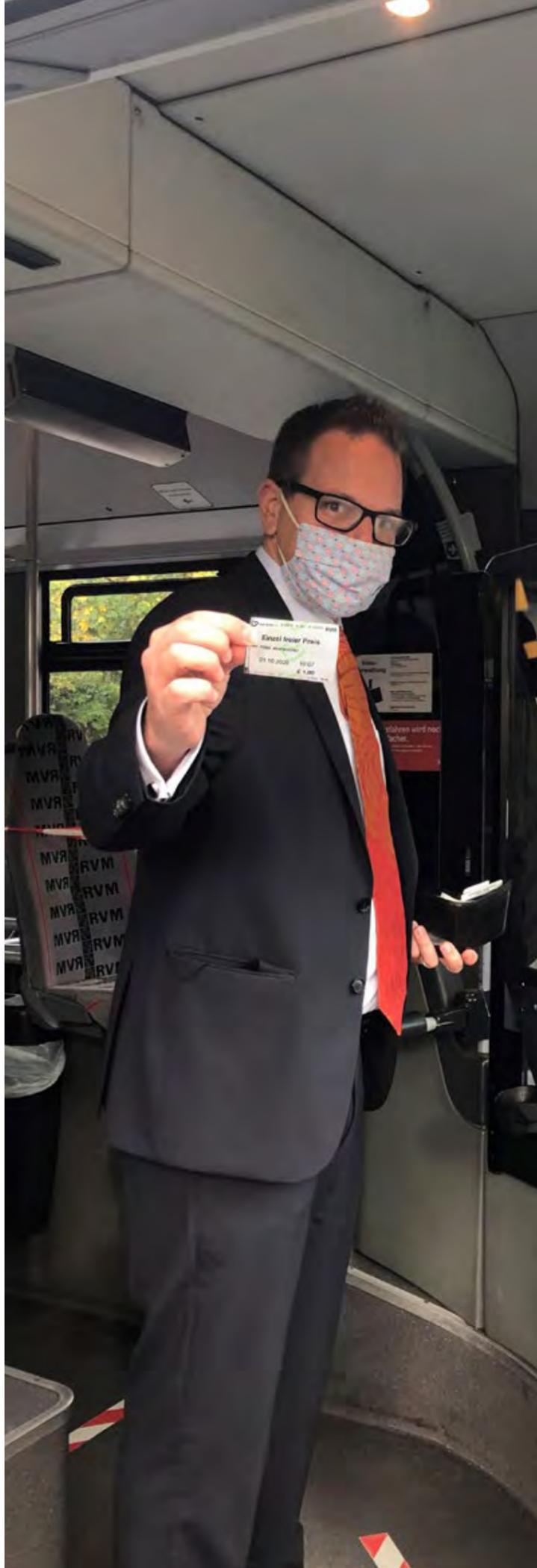
Den Auftakt der Beteiligungsphase bildete ein Bürgercafé im Sommer 2019. In lockerer Atmosphäre wurden hier erste Anregungen und Ideen gesammelt. In den folgenden Wochen und Monaten fanden dann mehrere Bürger Spaziergänge statt, wobei die Vorschläge der Teilnehmerinnen und Teilnehmer vor Ort besprochen und konkretisiert wurden. Auch die jüngsten Einwohner wurden in den Prozess mit einbezogen. So setzten sich Grundschüler in einer Ferienaktion mit ihren ganz persönlichen Lieblingsorten auseinander, während Jugendliche in einer Zukunftswerkstatt ihren Phantasien über das Leben im Jahr 2030 freien Lauf lassen konnten. Dem wichtigen Zukunftsthema Mobilität wurde außerdem ein eigener Thementag gewidmet.

vier Themenbereiche

Auf Basis dieser Erkenntnisse sowie der Ergebnisse aus weiteren Workshops, Diskussions- und Informationsveranstaltungen wurden in einem aufwändigen Verfahren die Stärken, Schwächen und Chancen beider Ortsteile untersucht. Entlang der vier Themenbereiche „Sich versorgen und arbeiten“, „Wohnen und Wohnumfeld“, „Verkehr und Mobilität“ sowie „Bildung und Freizeit“ haben Verwaltung und Politik gemeinsam mit vielen Bürgerinnen und Bürgern sowie Unternehmen und Institutionen aus Alverskirchen und Everswinkel Ideen entwickelt und konkretisiert.

ein Jahr Arbeit

Nach einem Jahr Arbeit an diesem Projekt liegt nun das Integrierte Gemeindeentwicklungskonzept 2030 vor: viele Seiten stark und voller Ideen, Anregungen und konkreter Pläne für eine zukunftsfähige Gemeindeentwicklung in Alverskirchen und Everswinkel. Damit gibt es nun einen Handlungsrahmen zur weiteren Gemeindeentwicklung mit 29 klar definierten Einzelmaßnahmen und einem Zeitrahmen für die jeweilige Umsetzung. Nach dem einstimmigen Ratsbeschluss zur Umsetzung des Gemeindeentwicklungskonzeptes vor einigen Wochen wurde unverzüglich mit der Arbeit an gleich mehreren Einzelprojekten begonnen. Unter das Themenfeld Mobilität beispielsweise fallen gleich mehrere Maßnahmen im gesamten Gemeindegebiet.



Zielgruppe

Eine Zielgruppe sind dabei Menschen mit Bewegungseinschränkungen. Damit auch sie sich sicher und komfortabel durch Alverskirchen und Everswinkel bewegen können, hat sich die Gemeinde auf die Fahne geschrieben, barrierearme Wegebeziehungen konsequent voranzutreiben. In Gesprächen und Vor-Ort-Begehungen wurden darum zunächst die besonders häufig benutzten Wege identifiziert. Ein weiteres Ergebnis dieser Gespräche: mehr seniorengerechte Sitzmöglichkeiten. Aus verschiedenen Modellen haben die künftigen Benutzer bereits die „perfekte Bank“ ausgetucht.

Radfahrer und ÖPNV

Eine weitere Zielgruppe sind Radfahrer, denn auch die Radwegeinfrastruktur soll in Zeiten des Klimawandels konsequent weitergedacht und ausgebaut werden. Die Gemeinde Everswinkel beteiligt sich darum nicht nur am stadtrationalen Projekt der Velorouten, sondern plant auch den Abbau von Barrieren auf Radwegebeziehungen in den Ortskernen. Auch die Situation des Busverkehrs zwischen beiden Ortsteilen wurde überdacht. Herausgekommen ist dabei der „Lokaltarif“: Busfahren zwischen Alverskirchen und Everswinkel für nur einen Euro – zunächst in einem Testzeitraum bis zum 31.03.2021 und möglich dank eines Zuschusses der Gemeinde.



Bauleitplanung

Dank der Empfehlungen aus dem Konzept werden nun in Hinblick auf das Thema Entwicklung beide Ortskerne jeweils als Ganzes aufgefasst. Die derzeit bestehende Bauleitplanung muss darum einmal genau unter die Lupe genommen und auf Tauglichkeit überprüft werden. Noch in diesem Jahr wird die Gemeindeverwaltung zusammen mit einem Fachbüro beginnen, das Planungsrecht in den Ortsteilen zu überarbeiten, um somit Möglichkeiten für eine zeitgerechte Entwicklung zu schaffen.

Homepage

Die Umsetzung aller dieser 29 Maßnahmen wird nur gemeinsam mit den Akteuren vor Ort gelingen können. Jede Bürgerin und jeder Bürger soll auch in dieser spannenden Phase der Gemeindeentwicklung am Geschehen mitwirken können. Das gesamte Gemeindeentwicklungskonzept kann man auf der Homepage der Gemeinde unter www.everswinkel.de/de/bauen-und-wohnen/wohnen-gemeindeentwicklungskonzept.php einsehen. An den üblichen Auslagestellen im Gemeindegebiet findet sich auch einen Kurz-Flyer, welcher die Maßnahmen der kommenden Monate zusammenfasst.



Die Qualität der Nähe

DIESER APFEL STAMMT VON HIER!



Lebensmittel haben allen Respekt der Welt verdient. Die Handelsriese EDEKA hat diesen Respekt zum Motto gemacht: "Wir lieben Lebensmittel!" Und jeder EDEKA-Markt führt den Beweis dafür: Frische, Qualität, Umweltbewusstsein: Das sind ganz klare Leitlinien, die sich bei EDEKA praktisch überprüfen lassen. Zum Beispiel bei Strohbücker in Everswinkel. Der Biss in einen Apfel genügt.



Strohbücker

seit 1871 immer für Sie da!

Unser Markt

Bergstraße 6, 48351 Everswinkel
Tel. 02582/66100
info@edeka-strohbuecker.de
www.edeka-strohbuecker.de

Unser Öffnungszeiten
Montag - Samstag von
7:00 Uhr - 21:00 Uhr

DER HÄNDLER ALS NACHHALTIGKEITSVERMITTLER

Es gab mal Zeiten, da waren deutsche Esser erst zufrieden, wenn Lebensmittel aus jedem Land der Erde auf den Tisch kamen. Diese Haltung hat sich längst geändert. Irgendwann hat jemand zusammengerechnet, wie viele Kilometer diese Lebensmittel bis zum heimischen Mittagstisch zurücklegen müssen. Nehmen wir den Apfel. Als Fluggast aus Neuseeland hat er 18.000 Kilometer zurückgelegt. Frank Strohbücker, der Inhaber des Everswinkeler EDEKA-Marktes: "Lebensmittelhändler sollten ihre Gegend kennen. Zum Beispiel den Obstbauern um die Ecke, der uns einen perfekten Münsterland-Apfel über 12 Kilometer Distanz liefern kann." So sieht praktizierte Nachhaltigkeit aus. Der Händler als Verbindungsglied zwischen seinen Kunden und den heimischen Bauern. Frank Strohbücker und seine Mitarbeiter wissen, was die EDEKA-Kunden wünschen. Sie geben Anregungen an die Landwirte weiter und machen das große Umweltthema Regionalität zu einem Erfolgsmodell. Sogar an Feiern und Veranstaltungen vermittelt die Strohbücker-Crew ihre Erfahrung rund um Lebensmittel und deren Zubereitung: Die Strohbücker-Eventgastronomie ist gleichzeitig eine unwiderstehliche Werbung für den Markt und seine Produkte.

FRISCH WIE AUF DEM WOCHENMARKT

Regionalität heißt auch Kundennähe. Für Strohbücker braucht niemand ein Auto (obwohl ein großer Parkplatz vorhanden ist). Strohbücker steht im Zentrum von Everswinkel. Frank Strohbücker und Vater Heinz hatten schon 2015 die Weichen durch den letzten Umbau vor fünf Jahren in die neue Zeit gestellt. Damals erweiterten die Strohbücker ihren Markt von 1.200 auf 1.600 Quadratmeter. Haustechnik auf dem neusten Stand der Energieeffizienz und 40.000 Artikel Präsentationskapazität: Genug Platz für ein weitläufiges Einkaufserlebnis à la »Wochenmarkt mit Dach«. Frank Strohbücker: „Wir freuen uns immer mehr Verbraucher davon überzeugen zu können, Lebensmittel von regionalen Lieferanten zu kaufen. Die Wertschätzung einer Ware steigt enorm, wenn der Kunde weiß, dass die Frischwaren, wie Obst und Gemüse aus regionalem und nachhaltigem Anbau stammen. Das gilt genauso für Fleischwaren. Unsere Kunden fragen immer häufiger nach, wo die eierlegenden Hühner oder die milchproduzierenden Kühe leben. Das Kundenvertrauen wächst mit dem Wissen über unsere regionalen Lieferanten und somit das Vertrauen in unser Lebensmittelangebot. Nicht umsonst heißt es bei uns: Wir lieben Lebensmittel! – dem wollen wir jeden Tag gerecht werden.“ Und genau darum geht es bei Strohbücker: Lebensmittel wertzuschätzen. Lebensmittel und ihre Erzeuger kennen. Ihren Wert für Genuss und Gesundheit.



UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

NEU AB ENDE MÄRZ



Rindfleisch vom Hof Schulze Wettendorf aus Everswinkel



Hof Schulze Hockenbeck
Alverskirchen | Schweinefleisch



Firma Dohle
Beelen | Fleischwaren



Hof Richter-Loermann
Müssingen | Kartoffeln



Hof Vienenkötter
Everswinkel | Kartoffeln & Eier



Hafenkäserei
Münster | Käse



Hof Dingwerth
Glandorf | Äpfel



Hof Dahlmann
Warendorf | geschälte Kartoffeln



Hof Fockenbrock
Telgte | Milch & Milchprodukte



Hof Große Kintrup
Handorf | Milch & Milchprodukte



Lauwerth
Bad Iburg | Natursäfte



Hof Austermann
Warendorf | Gemüse



Hof Runtenberg
Wolbeck | Gemüse



Hof Lütke Zutelgte
Telgte | Erdbeeren & Spargel



Brennerei Gerbermann
Alverskirchen | Spirituosen



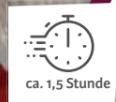
Jägerschaft Kreis Warendorf
Warendorf | frisches Wildfleisch

Zutaten

3 Stk. Eier vom Hof Vienenkötter
150 g Zucker
100 g Mehl
1 TL Backpulver
6 Blatt Gelatine
400 g Beeren oder Kirschen
200 g Crème Fraîche
400 ml Sahne
1 Pck Tortenguss rot
100 g Mandelblätter, geröstet für die Garnitur



Herztorte mit Beeren



Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Den Boden einer Herzform (oder Springform mit 26 cm Durchmesser) fetten.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit 90 g Zucker und 1 Prise Salz im warmen Wasserbad mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterheben.

Den Teig in die Form füllen und ca. 30 Minuten backen. Den Biskuit ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und waagrecht halbieren.

Für die Füllung die Gelatine einweichen. Die Beeren auftauen lassen. 200 g der Früchte mit 60 g Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Crème fraîche verrüh-

ren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unterziehen. Beginnt die Masse zu gelieren, 200 ml Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Creme auf das untere Herzstück streichen, den zweiten Boden auflegen und die übrige Creme darauf streichen. Die restlichen Beeren auf der Creme verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Himbeeren gießen.

Die restliche Sahne steif schlagen und mit zwei Drittel davon den Tortenrand überziehen. Das restliche Drittel in einen Spritzbeutel füllen und die Himbeeren damit einfassen. Mit Mandeln verzieren.

*Das Foto entspricht nicht dem Rezept!

Eine tolle Idee zum Valentinstag



2 Jahre
Ristorante Roma
Sendenhorst

WIR SAGEN
Danke

Wir bedanken uns für die vielen Glückwünsche, die uns zum 2. Geburtstag erreicht haben - das war überwältigend!

Wir freuen uns auf viele weitere Jahre mit Ihnen!



Der Geschmack vom Hof
Frische Eier und Kartoffeln
»samstags ist Hofverkauf

vom 8:00 Uhr - 12:00 Uhr

Hof Vienenkötter | Müssingen 1, 48351 Everswinkel | Tel. 02582 78 66
info@bauernhof-vienenkoetter.de | www.bauernhof-vienenkoetter.de



NUR AM 14.02.2021

vaLentinstag

- Ein Angebot zum Verlieben -

Zu jeder Bestellung mit mind. 2 Gerichten schenken wir **1 Flasche Prosecco gratis** dazu.

anruf genügt
DANACH WIRD GELIEFERT!

02526 2858

Das Brot

» Kulturgut und Lieblingslebensmittel

Das Land der Brotsorten

Nein, die Deutschen sind nicht die fleißigsten Brotesser – diesen Titel hält die Türkei. Aber was die Vielfalt der Brotsorten angeht, stehen wir unangefochten an der Spitze. Offiziell bieten unsere Bäcker täglich über 300 Brotsorten an – plus Dunkelziffer. Denn es gibt jede Menge Bäckereien, die mit eigenen Rezepten experimentieren. Trotz dieser erstaunlichen Handwerkskunst haben die Deutschen das Brot nicht erfunden. Die Wurzeln unseres beliebten Grundnahrungsmittels reichen viel tiefer.

Brotvielfalt durch Kleinstaaterei

Das Prinzip des Backens entdeckte eine Steinzeitfrau. Sie kippte eingeweichte, zerstoßene Emmerkörner auf einen heißen Stein und erzeugte so das erste Fladenbrot der Welt. Aber richtig gebacken, mit Hefepilzen, Öfen und allem Drum und Dran, wurde erst in Ägypten. Erst ist gut – wir sprechen von einem 8.000 Jahre zurückliegenden Zeitraum! Von Ägypten kam die Kunst der Brotbackens über den Nahen Osten zu den alten Römern. Die unterrichteten die Germanen. Außerdem pflanzten sie im nassen Norden Roggen an. Damit war der Grundstein für unsere Brotkultur gelegt. Den Rest erklärt die deutsche Geschichte, jener Flickenteppich aus unabhängigen Herzog- und Fürstentümern, die ihre Grenzen streng bewachten und eigenbrötlerisch ihre Back-, Koch- und Politikrezepte verteidigten. Unsere 16 Bundesländer sind ein sehr vereinfachtes Abbild jenes Zustandes, aus dem sich 300 Brotrezepte und viele andere regionale Spezialitäten entwickeln konnten.

Ein Weltkulturerbe und seine Fakten

Deutsches Brot hat im Ausland einen exzellenten Ruf. 2014 wurde es von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Deutsche Bäckereien gibt es in Australien, in Indien, den USA und in vielen anderen Ländern. Denn wer einmal deutsches Brot gekostet hat, möchte es immer wieder tun. Das weiß niemand besser als die Deutschen selbst. Knapp 1,7 Millionen Tonnen Brot haben wir hierzulande 2018 verzehrt. Am meisten Mischbrot, gefolgt von Toastbrot und Brot mit Körnern und Saaten. Weil wir unser Grundnahrungsmittel so lieben, gibt es bei uns sogar einen 'Tag des Butterbrotes' – immer am letzten Freitag im September können deutsche Fans dann besonders herzlich in ihr Lieblingslebensmittel beißen. Die Ehrungen für das deutsche Brot sind auch eine Verneigung vor den deutschen Bauern, die Jahr um Jahr die gesunden Zutaten liefern. Und das sind nicht wenige: Um ein 500 Gramm schweres Weizenbrot herzustellen, braucht es etwa 5.500 Weizenkörner. Ein Quadratmeter Acker bringt im Durchschnitt 16.000 Weizenkörner hervor. Daraus errechnen sich drei kleine Weizenbrote pro Quadratmeter.



Vielfältig und lecker

» Die gängigsten Brotsorten auf einen Blick



» Roggenvollkornbrot

Diese Brotsorte enthält mindestens 90% Roggen (höchstens 10% Weizen) und schmeckt sehr kräftig. Die meisten Brotsorten mit Roggenanteil sind aber eher Mischbrote aus Roggen- und Weizenmehl.



» Roggenbrot

Es besteht zu höchstens 10% aus Weizenmehl, der Rest ist Roggenmehl. Diese Brotsorten werden sowohl in Laib- als auch in Langform gebacken. Eine kräftig-grobe, bemehlte Kruste ist typisch für diese Brotsorten.



» Roggenmischbrot

Mehlmischung und Backtriebmittel sind ausschlaggebend für den Geschmack dieser Brotsorten: je mehr Roggen und damit Sauerteig, desto kräftiger und würziger schmecken die Brotsorten.



» Mehrkornbrot

Brotsorten aus mehr als zwei Getreidearten, davon mindestens eine Brotgetreideart (Dinkel, Weizen, etc.) sowie mindestens eine Nicht-Brotgetreideart (Gerste, Hafer, Mais). Häufig werden diesen Brotsorten auch Ölsaamen oder Saaten (z.B. Sonnenblumenkernen oder Leinsamen) beigemischt.



» Weizenmischbrot

Aus Weizen- und Roggenmehl hergestellte Brotsorten. Der Anteil an Weizenmehl liegt bei diesen Brotsorten zwischen 50 und 89%. Wie beim Roggenmischbrot bestimmt der Anteil an Sauerteig und Roggen, wie kräftig bzw. mild die Brotsorten schmecken.



» Weißbrot

Es wird aus mindestens 90% Weizenmehl gebacken. Typische Brotsorten sind Toastbrot, Kastenweißbrot, Baguette oder Fladenbrot. Brotsorten mit hohem Weizenanteil haben meist eine knusprige Kruste sowie eine feinporigere Krume als Mischbrote und trocknen schneller aus.



» Pumpernickel

Es besteht aus Roggenschrot und Roggenmehl und ist eine Besonderheit unter den Brotsorten: durch die lange Backdauer von mindestens 16 Stunden bei mäßiger Hitze entstehen die typisch-dunkle Farbe und das süß-kräftige Aroma dieser Brotsorte.



» Knäckebrot

Es ist der Knusper-Star unter den Brotsorten. Diese Brotsorte bezeichnet man als Trockenfladenbrot. Vollkornschrot, Vollkornmehl oder Mehl aus Roggen und / oder Weizen sind Hauptbestandteil dieser Brotsorten, häufig auch Nüsse, Ölsaaten oder Kerne.

**Genussreich,
regional,
verträglich!**



Kisfeld kriegt's gebacken

Glutenfreie Backwaren – einzigartig!

Das große Umdenken begann bei Johann-Georg Kisfeld 2006. In diesem Jahr kam der Bäckermeister aus Wolbeck mit einer Diagnose nach Hause. Sie lautete: Zöliakie. Die Glutenunverträglichkeit greift den Dünndarm an. Dadurch entzündet sich die Darmschleimhaut und nimmt weniger Nährstoffe auf. Abgeschlagenheit, ständige Bauchschmerzen, schlechte Blut-, Leber- und Schilddrüsenwerte sind eine Folge davon. Johann-Georg Kisfeld: „Für mich als Bäckermeister war das ein Schock. Aber dann habe ich mich mit dem Thema beschäftigt. Ich habe vieles Neues über meinen Beruf gelernt, über die Zubereitung gesunder Brote und Backwaren.“ Das Ergebnis dieses Lernprozesses kann sich sehen lassen. Heute führt die Bäckerei Kisfeld ein vielseitiges Sortiment glutenfreier Produkte. Und die gesamte Herstellung basiert auf Grundzutaten regionaler und biologischer Herkunft. Damit ist Kisfeld heute ein Vorzeigebetrieb für nachhaltige gesunde Lebensmittel aus besten ökologischen Quellen.



Qualität braucht Qualität

Johann-Georg Kisfeld kennt die Unterschiede. „Als Bäcker stehe ich in der Verantwortung. Will ich billige Backmischungen verwenden und damit die weitere Ausbringung des arten- und gesundheitsschädigenden Glyphosats unterstützen? Oder wähle ich meine Bezugsquellen mit Blick auf Qualität und Nachhaltigkeit aus?“ Die Bäckerei Kisfeld hat sich fürs Letztere entschieden. Gute Ausgangsprodukte aus dem vollen Korn, gesunde Getreidesorten, Manufakturarbeit, lange Teigruhezeiten: So entstehen bei Kisfeld Backwaren auf der Höhe der Zeit. Kisfelds Lieferquellen sind eine Erwähnung wert. Da ist der Dinkelhof Horstmann aus Glandorf. Johann-Georg Kisfeld: „Dinkel zählt zu den ältesten kultivierten Getreidepflanzen. Horstmann baut die Sorte Franckenkorn – den Urdinkel – an. Das volle Korn strotzt vor Vitaminen, Eiweißen und Mineralstoffen.“ Für den Roggen besteht eine Kooperation mit dem Waltroper Biohof Dickhöfer. Dieser Getreidespezialist baut nicht irgendeinen Roggen an. In Waltrop wächst Champagnerroggen. Der Name spielt auf die Herkunft aus der Champagne an. Mit dem edlen Sprudelgetränk hat er nichts zu tun. Champagnerroggen wächst auf zwei Meter hohen Halmen. Dieses Gardemaß macht ihn unempfindlich gegenüber Pilzen und Bakterien. Der Champagnerroggen kennt weder Spritzmittel noch Kunstdünger. Genau das Richtige für Kisfeld!



Das Regionale



Emma



Hilde



Kisi's Natur



Afrikabrot

Bio-Getreidemehle von der Meyermühle

Und was ist mit dem Weizen? fragt der Brot- und Brötchenfreund. Hat Kisfeld den aus seiner Backstube verbannt? – Mitnichten! Johann-Georg Kisfeld hat sich lange nach einem Weizenmehl umgeschaut, das seinen Qualitätsansprüchen standhält. „Die Wahl ist dann auf die Meyermühle in Landshut gefallen. Wir haben ein Unternehmen mit Erfahrung in der Produktion von Bio-Getreidemehlen gesucht. Eines mit verlässlichem, zeitgemäßem und konstantem Sortiment. Die Meyermühle verarbeitet jährlich 30.000 Tonnen Bio-Getreide. Sie hat ein transparentes Umwelt- und Nachhaltigkeitskonzept. Und sie legt großen Wert auf die Zusammenarbeit von Landwirten, Mühle und den Bäckern.“

Test bestanden

Bäckereien stehen täglich auf dem Prüfstand. Die ausdauerndsten und sachverständigsten Tester sind die Kunden selbst. Saftige Brote mit beständiger Kruste, die lange satt machen, ohne die Verdauung zu belasten. Schnittfeste Brötchen mit zarter Kruste und frischem Innenleben. Kuchenteige, fest und locker zu gleich, angenehm im Biss und gut verträglich. Wenn eine Bäckerei gut ist, hüten die Kunden das Geheimnis und kommen täglich wieder. Oder sie kommen täglich wieder und geben den Geheimitipp an andere weiter. Das kommt auf den Charakter an. Die Bäckerei Kisfeld kann sich jedenfalls nicht über mangelnde Kundschaft beklagen. Die Tester bescheinigen täglich Bestleistungen.



Hier finden Sie uns!

Münsterstraße 57,
48167 Münster
Wolbeck

Albersloher Weg 439,
48167 Münster
Gremmendorf

Wir haben geöffnet!

Mo. - Fr. 6 Uhr – 18:30 Uhr
Sa. 6 Uhr – 17:00 Uhr
So. 8,30 Uhr – 13:00 Uhr

Backen ist Handwerkskunst

Miriam Lethmate,
Münsterland-Siegel,
im Interview mit
Hubertus Lüring,
Bäckerei Geiping

Getreide, Wasser, Hefe – klingt so einfach, entwickelt sich aber in den verschiedenen Zusammensetzungen zu einem unverzichtbaren Hochgenuss. Brot passt zu fast jeder Tageszeit zu fast jeder Mahlzeit. Vor allem jene Sorten aus regionalem, dunklem Getreide sind im Münsterland sehr beliebt. Ein Experte für jede Nuance des Themas Brot ist der Bäcker Hubertus Lüring. Der 56-Jährige, dessen Eltern schon einen Bäckerbetrieb in Nordkirchen besaßen, arbeitet seit 36 Jahren bei der Bäckerei Geiping aus Lüdinghausen. Der Betrieb ist Mitglied beim Münsterland-Siegel, welches jene Produkte auszeichnet, die nachweislich hier angebaut, geerntet, erzeugt oder veredelt werden. Im Interview mit Miriam Lethmate vom Münsterland-Siegel gibt Hubertus Lüring Einblicke in das Backhandwerk:

Hallo Herr Lüring, schön, dass Sie Zeit haben. Es ist 8.45 Uhr. Müssen Sie nicht ins Bett?

Hallo! Nein, das passt schon. Bäcker schlafen in Etappen (lacht). Ich arbeite seit 35 Jahre in der Nachtschicht, das heißt ich fahre um 21.15 Uhr zur Arbeit und habe um 7 Uhr Feierabend. Und wer, außer der Bäcker, kann schon am frühen Morgen so viele tausend Leute glücklich machen? Ich liebe meinen Beruf und bin froh, dass bei Geiping sehr viel in Handarbeit gemacht wird.

Wohingegen man in der industriellen Produktion eher auf Schnelligkeit und Masse guckt...

Schnelligkeit gibt keinen Geschmack! Wichtig ist, dass man wie in einer kleinen Backstube arbeitet. Als ich bei Geiping angefangen habe, gab es zwei Filialen mit 25 Mitarbeitern. Heute sind es 47 Filialen mit 520 Mitarbeitern. Das Besondere ist aber, dass wir sehr handwerklich arbeiten, ohne Zulieferfirmen für Backmischungen, ohne Schimmelschutzmittel, ohne Frischhaltemittel. Das Brot wird jeden Tag frisch gemacht.



Gut. AUS DER REGION.



© Bäckerei Geiping

ANZEIGE

Was passiert mit Produkten, die übrig bleiben?

Das frische Brot ist jeden Tag spätestens um 10 Uhr im Laden und geht am nächsten Morgen um 3 Uhr in die Vortagsläden. Wenn man es also dort kauft, ist es kaum mehr als 24 Stunden alt. Wenn ein Brot ordentlich ausgekühlt ist, hält es bei guter Lagerung ja drei bis fünf Tage. Wir verwerten übrigens alles aus den Vortagsläden in der Lebensmittelkette weiter: Das geht dann als Viehfutter zu den Bauern.

Nachhaltigkeit ist ein spannendes Thema. Aber nochmal zur Lagerung: Wie bewahrt man Brot am besten auf?

Wissen Sie, ich mache viele Führungen – zurzeit natürlich nicht – oder Veranstaltungen wie unseren „Brotkompetenztisch“. Manchmal sind 20 Landfrauen zu Besuch – und jede hat ihre eigene perfekte Methode, Brot frisch zu halten. Wenn ich da etwas empfehle, kann ich ja nur ins Fettnäpfchen treten (lacht). Wir haben hier perforierte Brottüten, die wunderbar funktionieren.



© Münsterland e.V.

Thema Nachhaltigkeit und Regionalität: Können Sie Beispiele nennen?

Wie gesagt, wir haben keine Zulieferfirmen für Backmischungen, sondern wir mischen alle Körnersorten selbst. Die werden dann geröstet und erhalten einen nussigen Geschmack. Danach werden sie bei maximal 66 °C aufgebührt. So bleibt der Vitamingehalt erhalten und das Brot ist viel besser bekömmlich. Der Großteil der Rohstoffe wird regional bezogen.

Welche Brotsorten sind im Münsterland besonders beliebt?

Traditionell die dunkleren Sorten mit hohem Sauerteiganteil. Alte Getreidesorten wie Emmer oder Dinkel sind wieder viel gefragt. Übrigens: Wenn



©Münsterland e.V.

Menschen eine leichte Weizenmehlunverträglichkeit haben, kann man gegensteuern, indem man das Brot 18 bis 20 Stunden auskühlen lässt. Wir lagern die Brote dafür in Holzbrotkörben, die atmen besser, und dann kann die Hefe ganz langsam arbeiten. Die Zuckermoleküle werden abgebaut, das Brot wird etwas dunkler – und für viele viel besser verträglich.

Weißbrot ist außerhalb Deutschlands weit verbreitet. Wie kommen Sie im Urlaub klar?

Egal, wo ich hinkomme, ich bin immer neugierig was andere Bäcker machen. Ich war oft in den USA und dieses pappige Zeug dort ist nichts für mich. Aber es ist immer wichtig, über den Tellerrand zu gucken und offen zu sein.



v.l. Hubertus Geiping, Hubertus Lüring, Nils Lüring & Michael Geiping

© Bäckerei Geiping

*Herzlichen Dank für das Interview.
Und: Schlafen Sie gut!*



Gut. AUS DER REGION.

Zuhause genießen – lokale Gastro unterstützen

#supportyourlocal



MÜNSTERLAND. DAS GUTE LEBEN.

muensterland-qualitaet.de



Das Münsterland-Siegel wird unterstützt von den

Sparksassen im Münsterland

ANZEIGE



**„Sumpfrohrsänger“ und „Ludgers“
gesund und lecker**

Neben dem „Fitnessbrot“, das bei VIVA Fitness schon eine große Anzahl von begeisterten Anhängern gefunden hat, gehört das „Roggenvollkornbrot“ bestehend aus Sonnenblumenkernen und Roggenschrot zu den Rennern im Backhaus Frede. Ein ganz besonderes Brot mit einem mehr als ungewöhnlichen Namen für ein Brot ist das „Sumpfrohrsänger“, dass seine Namensgebung einem Vogel gleichen Namens zu verdanken hat. Die Brutzeit dieses Vogels hat dafür gesorgt, dass das Backhaus Frede seinen neuen Standort in Wolbeck gut vier Wochen später als geplant in Betrieb nehmen konnte. Helles Dinkelbrot, Emmer und Einkorn (alte Getreidesorten) sorgen dafür, dass das Produkt nicht nur einen ungewöhnlichen Namen trägt, sondern auch einen besonderen Geschmack sein Eigen nennen kann. Dem Onkel sei Dank für das „Ludgers“, das von Onkel und Bäcker Ludger aus der Landeshauptstadt Düsseldorf seinen Weg nach Wolbeck gefunden hat. Für den Appetit zwischendurch prädestiniert ist die eigens kreierte „Müslistange“, in der sich Vollkorn60, Weizen40, Rosinen, Macadamiannüsse, Sesam und Sonnenblumenkerne zu einem gesunden und leckeren Mix zusammenfinden. Abgerundet wird das Angebot im Backhaus Frede durch eine große Anzahl unterschiedlicher Dinkelbrötchen mit und ohne Körner, die alle erst nach langer Teig-reife, die für mehr Geschmack und lange Haltbarkeit sorgt, in die Verkaufstheke kommen.



**Brote und Brötchen aus ausgewählten
Zutaten nach eigenen Rezepten**

(hfg) Tradition und Innovation - Beim Backhaus Frede wird größten Wert daraufgelegt, gesunde Brote und Brötchen aus ausgewählten Zutaten nach eigenen Rezepten, mit viel Kreativität und mit Augenmaß eingebrachter Innova-

tion herzustellen. Die verwendeten Rezepte im Backhaus Frede haben eine lange Tradition und werden seit über 80 Jahren von Generation zu Generation weitergegeben und wurden schon oft in Wettbewerben ausgezeichnet.

Kooperation für Fitnessbegeisterte

Das hat sich sogar bis nach Münster, insbesondere bei den Mitgliedern des Fitnessstudios „VIVA Fitness“ herumgesprochen. Was war der Anlass? Als Ausgleich zum anspruchsvollen Studium der Betriebswirtschaftslehre besucht Fabian Frede, designerter Juniorchef im gleichnamigen regionalen und traditionellen Familienunternehmen Backhaus Frede aus Wolbeck, schon seit geraumer Zeit das Fitnessstudio an der Robert-Bosch-Straße. „Ich habe die beiden Verantwortlichen von Nutrition Base, dem Shop in Shop Anbieter für Supplements und Sportnahrung im „VIVA Fitness“, Bastian Nowak und Marjan Vihtelic, angesprochen. Mit dem Ergebnis, dass wir unser gesundes und nahrhaftes Dinkelvollkornbrot, das von einem saftigen Eigengeschmack geprägt und wunderbar fluffig ist, dem Besucher offeriert haben. „Die Resonanz war überwältigend“, wissen Nowak und Vihtelic zu berichten, so dass einer dauerhaften Zusammenarbeit nichts mehr im Wege stand.



» Bastian Nowak, Fabian Frede und Marjan Vihtelic

**BACKHAUS
Frede**



Dinkelbrötchen mit Körnern



Dinkelbrötchen ohne Körner



Ludgers - Rezeptur aus den 70er Jahren. Roggenvollkorn, Sesam und Kürbis



Roggenvollkornbrot mit Roggenschrot



Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen



Müslistange - Vollkorn, Weizen, Rosinen, Macadamiannüsse, Sesam, Sonnenblumenkerne



**Alle Verkaufsstellen
im Überblick**

Haupthaus
WOLBECK
Wolbecker Windmühle 69
48167 Münster
Tel. 02506 3029961
www.backhaus-frede.de
frede@backhaus-frede.de

Filiale
HILTRUP
Caldelerweg 1B
48165 Münster
Tel. 02501 927738

Filiale
RINKERODE
Albersloher Str. 4
48317 Drensteinfurt
Tel. 02538 914343

Wochenmarkt
HILTRUP
Moränenstr. / Parkplatz
48165 Münster-Hiltrup
Freitag 07:30 – 12:30 Uhr



Sumpfrohrsänger
helles Dinkelbrot, Emma und Einkorn

Filiale
BERG-FIDEL
Hogenbergstraße 9A
48153 Münster
Tel. 0251 7619533

Wochenmarkt
MÜNSTER DOMPLATZ
Domplatz
48149 Münster

HOLZOFEN BÄCKER Zimmermeister

Ein Handwerker des Geschmacks

„Früher war alles besser“, sagen die Großeltern. Damit liegen sie nicht immer richtig. Aber manchmal doch. Früher haben die Bäcker das Brot mit der Hand geknetet. Sie haben den Teig selbst angesetzt und ihm Zeit gelassen. Ganz früher, sagen die Großeltern, hatten die Bäcker einen Holzbackofen. Stopp! Diese betagten Zeitkritiker können nicht in Ahlen, Enniger, Westkirchen oder Drensteinfurt wohnen. Denn hier backt der Holzofenbäcker Zimmermeister wie früher. Manchmal ist es eben ein Fortschritt, wenn die Zeit stehengeblieben ist.



» Bäckerteam von 1928



» Bäckerei an der Theodor-Körner-Straße

Familienunternehmen in 4. Generation

Mit 30 Jahren bringt Juniorchef, Stefan Zimmermeister viele innovative Ideen in die Ahlener Holzbackerei ein und das aus verschiedenen Blickwinkeln. Denn Stefan Zimmermeister ist nicht nur Bäckermeister und Konditor, sondern auch Betriebswirt. Sein Motto: Traditionelles Handwerk trifft auf kreative Backkompositionen und Produktpräsentationen. Er steht in 4. Generation und erbt damit eine große Tradition in der Reihe der Zimmermeister-Bäcker. „Mein Urgroßvater Bernhard hat seine Brote auf der Hammer Zeche im Keller gebacken. 1928 eröffnete er in der Ahlener Theodor-Körner-Straße seine Bäckerei - hier ist heute noch unser Hauptgeschäft. Urgroßvater übergab das Zepter im nächsten Schritt seinem Sohn Bernhard, meinem Großvater. „Heute unterhalten die Zimmermeisters über sechs Bäckerei-Standorte in Ahlen und jeweils einen in Enniger, Westkirchen und Drensteinfurt. Die Arbeit verteilt sich indes auf vier Schultern in der Familie. Es packen an der Senior-Chef und Chefin Bernd (Enkel von Bernhard) und Katja Zimmermeister sowie sein Sohn Stefan mit Ehefrau Katrin. Stefan Zimmermeister: „Unser Qualitätsanspruch ist in vierter Generation derselbe geblieben. Beste Zutaten, keine Zusatzstoffe, Handarbeit und natürlich der Holzofen.“



» Junior Chef

Stefan Zimmermeister

Täglich frisch aus dem Backofen – 17 Sorten Brot

Ja, der Holzofen. Wenn die Sprache auf ihn kommt, geraten die Zimmermeister-Bäcker und ihre Kunden ins Schwärmen. Er ist das Herz des Betriebs, Tag um Tag genährt mit der Glut aus guten Buchenscheiten. Stefan Zimmermeister: „Unseren Ofen haben wir uns 2008 von einem Traditionsbetrieb aus der Eifel bauen lassen. Er ist komplett aus rotem, besonders gut wärmespeicherndem Backstein gemauert und wiegt 40 Tonnen.“ Holzofenbäckerei ist eine Kunst für sich. So ein Ofen heizt auf 270 Grad Celsius auf, aber er ist nicht regulierbar. Die Teige kommen nacheinander weg in die Backkammer - erst die Brote, dann die Brötchen und dann der Kuchen. Täglich wird ein großer Teil der 16 bis 17 Sorten Brot und 20 bis 22 Sorten Brötchen auf diese Art und Weise gebacken.



» Unsere Filiale an der Kapellenstraße

Reinheit ist Gesundheit

Holzofenbrot ist etwas ganz Besonderes. Es besitzt eine kräftige Kruste und bleibt länger frisch. Die Bäcker von Zimmermeister arbeiten nach den traditionellen Rezepturen der Familienbäckerei. Sie setzen alle Natursauerteige und Vorteige selbst an. Fertigmischungen, Tiefkühlbackwaren, künstliche Farbstoffe oder andere unnatürliche Zusätze sind bei Zimmermeister tabu. Der Junior-Chef: „Wir haben inzwischen vier Ernährungsberaterinnen im Bäckerhandwerk im Team, die unseren Kunden und Kundinnen alle Fragen zur gesunden Ernährung beantworten.“

Woraus ist mein Brot gemacht? Diese Frage können die Zimmermeisters jederzeit im Detail beantworten und ist ein Zeugnis für Regionalität. Das Roggenmehl kommt von der Soester Börde, die Eier von Mertenskötter, die Kartoffeln vom Hof Stratmann-Dolberg und das Feuerholz für den Ofen wird in Hamm eingekauft. In der Backstube herrscht eine gemütliche Wärme. Der Duft des frischen Brotes erfüllt die Räume mit Leben. Uraltes Handwerk, greifbare Sinnesfreuden. Übrigens, die Zimmermeisters legen großen Wert darauf, ihre Handwerkskünste weiterzugeben. Auch für 2021 soll ein neuer Azubi in das große Zimmermeister-Team integriert werden. Übrigens übernehmen die Zimmermeisters schon im sechsten Jahr hintereinander gerne Verantwortung für einen Azubi.



Hauptgeschäft & Backstube

Theodor-Körner-Str. 19, 59227 Ahlen
Tel. Hauptgeschäft 02382 – 2711
buero@zimmermeister-holzofenbaecker.de
www.zimmermeister-holzofenbaecker.de

Alle Infos zu unseren Filialen und deren Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage



ERHÄLTlich
IN ALLEN
ZIMMERMEISTER
FILIALEN

Mertenskötter
Qualität vom Bauernhof

Gut zu wissen, was auf den Tisch kommt,
noch besser zu wissen, woher es kommt.

Walsterdder Str. 234
59227 Ahlen
Tel.: 0 23 82 - 17 99
Fax: 023 82 17 92
info@hof-mertenskoetter.de
www.hof-mertenskoetter.de

Wir bilden aus!

» zum 01.08.2021

Bäcker/in
(m|w|d)

Wir suchen Dich

» ab sofort!

Verkaufstalent
(m|w|d)



EDEKA Kemper Markt Vorhelm Reopening nach Kernsanierung



Markus Scholz & Matthias Kemper



ANZEIGE

In Vorhelm ist endlich wieder jeden Tag Markt

In Ahlen-Vorhelm hat der Februar gut begonnen: Kemper ist wieder offen! Der Lebensmittelversorger war für einen echten Kemper-Relaunch kernsaniert worden. Die Märkte in Ahlen, Sassenberg und Sendenhorst heizten die Vorfreude bei den Vorhelmern an. Wenn das bei uns so aussieht wie dort, dachten die Kemper-Kunden, dann sieht es gut aus. Die Vorfreude ist nicht enttäuscht worden!

Markt mit Dach

Wer läuft nicht gern über einen Markt? Die Farben, die Düfte, die Atmosphäre, die superfrischen Lebensmittel aus der Region. Stopp! Sprechen wir jetzt vom Wochenmarkt oder vom Kemper Markt? - Das können Sie sich aussuchen. Das Kemper-Konzept ist ein Markt-Konzept. Wer sich davon überzeugen möchte, der bummle durch den neugestalteten Verkaufsort in Vorhelm. Kunden, die den Vorhelm-Kemper bereits kannten, reiben sich die Augen. Das war hier vorher schon schön! Aber jetzt übertrifft es doch die Erwartungen ... Mehr als 1.000 neue Produkte präsentiert Kemper auf der Fläche. Und diese Übersichtlichkeit! Dieser Platz! Kein enges Einkaufswagengedrängel. Natürliche Materialien, angenehmes Licht, ästhetische Orientierungshilfen. Man fühlt sich an die anderen Kemper Märkte erinnert und ist doch gleich zuhause.

Warum in die Ferne schweifen?

Bei Kemper kommt jeder auf seine Kosten. Es gibt günstige EDEKA-Produkte, es gibt ausgesuchte Markenvielfalt. Und es gibt die heimische Landwirtschaft. Darauf ist Inhaber Mathias Kemper besonders stolz. „Mein Vater Anton hat die ersten Kemper Märkte 1992 in Sendenhorst und Vorhelm gegründet. Die Worte Nachhaltigkeit und Regionalität kannte damals keiner - mein Vater auch nicht. Aber er hatte einen guten Draht zu den Kunden und zu den Bauern. Warum Lebensmittel aus Süddeutschland, Italien oder von Übersee importieren, wenn unser heimischer Boden so viel Gutes hergibt? Aus dieser Haltung entstand die Kemper-Philosophie.“ Wer in Ahlen-Vorhelm an den bunten Marktverkaufständen für Obst und Gemüse vorbeisclendert, begreift, was Mathias Kemper meint. Diese Kartoffeln sind nicht weit von hier aus der Erde gegraben worden. Der Kemper-Verkäufer erklärt, woher sie stammen, wie der Bauer arbeitet, wie kurz der Weg vom Feld bis zum Kemper Markt ist. So sieht praktizierte Nachhaltigkeit aus. Kein Fremdwort seit 1992!

Kemper stiftet Zusammenhalt

Markus Scholz hat als Mitinhaber und Geschäftspartner der Kemper Märkte das Konzept für Vorhelm miterstellt. „Wir wollten genau dieses Einkaufserlebnis: Wie auf dem Markt - aber mit Dach! In Vorhelm ist es uns gelungen, einen echten Kemper zu erschaffen, der sich trotzdem seine lokale Identität bewahrt hat. Einen großen Anteil daran haben natürlich die vielen tollen Produkte aus dem Umland. Als Händler beeinflussen wir das Konsumverhalten. Wir vertreiben Lebensmittel von Betrieben, die einen schonenden Umgang mit der Natur pflegen. Wir fördern die ländliche Region und stärken den Zusammenhalt zwischen Kunden und Erzeugern.“ Eine Rechnung, die zum Vorteil aller aufgeht. Auch im Kemper Markt selbst steckt viel Nachhaltigkeit, denn die Inhaber Mathias Kemper und Markus Scholz haben Wert auf eine umweltschonende Technologie hinter den Kulissen gelegt - sprich: ausgewogene LED-Beleuchtung und energieeffiziente Kälte-, Lüftungs- und Heiztechnik.

Seit dem 3.2. können die Vorhelmer wieder jeden Tag auf den Markt gehen. Und im Februar werden sie sich besonders darüber freuen, dass dieser Markt ein Dach hat.



KEMPER Markt Vorhelm

Hauptstraße 16, 59227 Ahlen
02528 950500, www.kempermarkt.de



GEFÜLLTER BROTKRANZ mit Neuland Kräuterschinken

KEMPER
markt

Das sind die Zutaten

500 g	Demeter 1050 Bio Mehl	6 Stk.	Bio Eier von Hof Lohmann (hart gekocht)
310 ml	lauwarmes Wasser	400 g	Blauer Babier von der Hafenkäserei Münster
15 g	frische Hefe	... frischer Schnittlauch, frischer Rosmarin & Bertolli Bio Olivenöl	
1 El	Zucker		
1 El	Meersalz		
10 Scheiben	Neuland Kräuterschinken		

... und so wird's gemacht!

500 g Mehl auf der Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine große Vertiefung drücken. Die Hälfte des Wassers hineingießen, Hefe, Salz, Zucker dazugeben und vorsichtig verrühren.

Das Mehl von innen einarbeiten bis die Mischung eine breiige Konsistenz hat. Nun das restliche Wasser hinzugeben, einarbeiten und kneten bis er Teig nicht mehr klebt. Jetzt die Hände mit Mehl bestäuben und den Teig 5 Minuten lang kneten, ziehen und schlagen bis er seidig glänzend ist.

Der Teig braucht nun 30 Minuten ruhe, dafür wird er mit Mehl bestäubt und in einer Schüssel mit Klarsichtfolie bedeckt. Die Optimale Position dafür ist warm und dunkel. Nachdem der Teig sein Volumen verdoppelt hat muss 30 Sekunden lang die Luft herausgeknetet werden.

Mit einem Mehl bestäubten Nudelholz wird der Teig ausgerollt zu einem Rechteck von ca. 50 cm Länge, 15 cm breite und 1 cm Höhe. Den Teig mit Olivenöl beträufeln und der Länge nach mittig mit den Zutaten belegen, umklappen, zu einer Rolle formen und zum Schluss als Kranz auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech geben.

Der Kranz muss jetzt nochmal 30 min ruhen, bevor er mit Olivenöl beträufelt und bei 190 grad Umluft für 35 min gebacken wird. Nach dem Backen kurz abkühlen und genießen.

Jens Frobel



KEMPERMARKT'S Wallnussbrot

Das sind die Zutaten

250 g	Diamant Weizen Vollkornmehl	200 g	grob gehackte getrocknete Aprikosen
250 g	Edeka Bio Weizenmehl	100 g	grob gehackte Wallnüsse
15 g	Hefe	50 g	ganze Wallnussstücke
1 El	Meersalz	60 g	Butter
1 El	Zucker		
310 ml	Lauwarmes Wasser		

... und so wird's gemacht!

Das gesamte Mehl auf der Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine große Vertiefung drücken. Die Hälfte des Wassers hineingießen, Hefe, Salz, Zucker und Butter dazugeben und vorsichtig verrühren.

Das Mehl von innen einarbeiten bis die Mischung eine breiige Konsistenz hat. Nun das restliche Wasser hinzugeben, einarbeiten und kneten bis er Teig nicht mehr klebt. Jetzt die Hände mit Mehl bestäuben und den Teig 5 Minuten lang kneten, ziehen und schlagen bis er seidig glänzend ist.

Die Wallnüsse und Aprikosen nach und nach einarbeiten.

Der Teig braucht nun 30 Minuten ruhe, dafür wird er mit Mehl bestäubt und in einer Schüssel mit Klarsichtfolie bedeckt. Die Optimale Position dafür ist warm und dunkel. Nachdem der Teig sein Volumen verdoppelt hat muss 30 Sekunden lang die Luft herausgeknetet werden. Jetzt den Teig zu einem schönen Runden Laib formen und auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen. Die Oberseite wie ein X einschneiden und mit Mehl bestäuben.

Der Teig ruht nun nochmal 30 min und darf dann für 35 min bei 180 grad Ober- Unterhitze in den Backofen, bis er goldbraun ist. Nach 30 min Abkühlzeit darf angeschnitten werden.

Optimal wird mit Frischkäse oder Chutney serviert.

Guten Appetit!

KEMPER
markt



AUBRAC-RÜBEN-KÜCHLEIN

Das sind die Zutaten

- | | | | |
|--------|---|-----------|---|
| 800 g | Aubrac Gulasch aus dem Nacken (kleinere Würfel als Gulasch) | 2 Dosen | Cherry-Tomaten von Mutti |
| 1 Stk. | rote Zwiebel von Hof Lohmann | 1 Packung | Blätterteig von Tante Fanny |
| 3 Stk. | Möhren (1 gelbe, 1 orange, 1 violette) | 1 Fl. | Duckstein Bier |
| 2 Stk. | Pastinaken | 1 Stk. | Ei von Mertenskötter |
| 2 Stk. | Petersilienwurzeln | | ... frischer Rosmarin, Salz, Pfeffer, & Paprikapulver |

... und so wird's gemacht!

Zunächst wird sämtliches Gemüse geschält und in Würfel geschnitten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und in Olivenöl goldbraun braten. (in einem Bräter oder Topf)

Das Fleisch herausnehmen und nun das Gemüse darin braten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Nach ca. 5 Minuten in 3 Schritten mit dem Bier ablöschen und einkochen. Jetzt beide Dosen Cherry-Tomaten und frisch gezupften Rosmarin hinzugeben.

Das Fleisch dazu geben und ca. 2 Std köcheln lassen. Optimal ist das Ragout nun schön dickflüssig und kann in kleine Suppenschalen umgefüllt werden.

Den Rand der Schalen mit verquirltem Ei bepinseln. Den Blätterteig etwas größer als die Schale ausschneiden und darüberlegen, am Rand und obenandrücken.

Die Schalen nun bei 190 Grad Umluft 30 min Backen. Jetzt mit dem Restlichen Ei bepinseln und nochmal 15 min backen.

Guten Appetit!



Hiltruper Buchhandlung
... da geht's da hin!

📍 Marktallee 46, 48165 Hiltrup
☎ 02501-987940
✉ info@hiltruperbuchhandlung.de
🕒 Mo - Fr 09.00 - 18:30 Uhr
Sa 09.00 - 14.00 Uhr

Unter allen Teilnehmern verlosen wir das Kinderbuch "Die spannende Welt der Viren und Bakterien"

So nimmst Du teil:

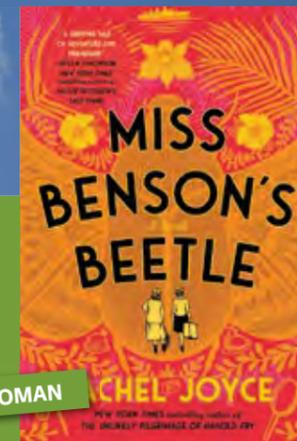
Schick uns eine Postkarte mit dem Stichwort „Kinderbuch“ an Töfte Regionsmagazin, Oststraße 15, 48324 Sendenhorst oder eine E-Mail an kids@toefte.ms



JUGENDROMAN

Sharon Cameron
Das Mädchen, das ein Stück Welt rettete
18,00 €
Insel-Verlag, 978-3-458-17880-4

Stefania lebt in Polen und arbeitet bei einer netten Familie in der Stadt. Doch als der 2. Weltkrieg beginnt, ist Stefania plötzlich auf sich allein gestellt, denn die Familie, bei der sie lebte, sind Juden. Stefania riskiert immer wieder ihr Leben und schmuggelt Essen, Kleidung und Medikamente ins Ghetto, obwohl dies mit dem Tod bestraft wird. Als eines Nachts Max an ihre Tür klopft, trifft sie eine Entscheidung und versteckt dreizehn Juden auf ihrem Dachboden. Stefanias Geschichte beruht auf einer wahren Begebenheit, sie zeigt das alltägliche Leben im Versteck und die ständige Angst, entdeckt zu werden. Eine Geschichte, die berührt und verzweifeln lässt und dennoch lehrt, den Mut und die Hoffnung niemals aufzugeben. Ein Jugendbuch ab 12 Jahren, das auch für Erwachsene sehr empfehlenswert ist.



ROMAN

Rachel Joyce
Miss Bensons Reise
20,00 €
Krüger-Verlag; 978-3-8105-2233-7

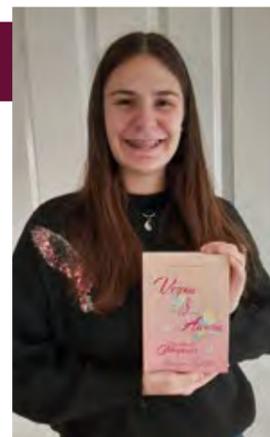
Margery Benson ist eine „riesige“ Frau und auch kein Leichtgewicht. Sie arbeitet als Hauswirtschaftslehrerin an einer Schule und führt ein eher tristes Leben. Ihre Brüder hat sie im Krieg verloren, das trieb ihren Vater in den Selbstmord. Das London der 1950er Jahre ist immer noch vom Krieg gebeutelt, als etwas Unglaubliches passiert: Margery brennt durch. Nach einem Zwischenfall in der Schule schmeißt sie alles hin, um ihren Traum zu verwirklichen und den goldenen Käfer in Neukaledonien zu finden. Mit einer Assistentin, Enid Pretty, die das Gegenteil von Margery ist, nämlich schrill, bunt und laut, begibt sie sich auf eine Reise, die gefährlich, skurril, spannend und lustig ist. Dies ist eine Geschichte über lebensverändernde Momente und den Mut, neue Wege zu gehen. Am liebsten würde man gleich mitgehen!



KINDERBUCH

Karsten Breusing/ Katrin Linke
Die spannende Welt der Viren und Bakterien
16,95 €
Loewe Verlag; 978-3-7432-0974-9

Kalender begleiten uns das ganze Jahr und bieten immer wieder neue Impressionen an der Wand. Wunderbar gelingt das dem Arche Märchenkalender 2021. Mit zarten Farben und sorgfältig ausgesuchten Illustrationen entführt dieser Kalender in das Reich der Märchen. Die Spanne der Märchen reicht von Deutschland über China bis nach Indonesien. Die Texte zu den Illustrationen verführen dazu, das alte Märchenbuch aus dem Regal zu holen und noch einmal einzutauchen in die Welt der Märchen. Frau Holle, Allerleirauh, Schneeweißchen und Rosenrot lassen sich so wiederentdecken ebenso wie das hässliche Entlein und die Bremer Stadtmusikanten und noch viele mehr. Dieser Kalender lässt neu entdecken, erzählen und staunen, ein wahrer Familienkalender.



Madleine Smykalla – Jugendbuchpreisträgerin 2020

» aus Sendenhorst

Vespia & Aurora – Schwestern der Glitzerpower

Es war mein 17. Geburtstag, als mein Traum wahr wurde – dachte ich zumindest. «Vespia wollte schon immer mal nach Miami – die USA – the place to be – und endlich war es soweit. Tasche gepackt, ihre Katze Lila unter den Arm gesteckt und auf zum Flughafen. Aber wieso musste sie allein fliegen und eine kleine Insel namens Watiti war definitiv nicht Miami! Was war hier los? Eine pinkfarbene Strähne zwischen den hellbraunen Haaren,

ein grünes und ein blaues Auge. Vespia hat nicht nur einen ungewöhnlichen Namen, sondern landet statt in Miami in Nigromantia, einem sonderbaren Land, in dem ihre Katze auf einmal sprechen kann und sie eine Feen-Prinzessin sein soll. Und zu allem Überfluss ist da auch noch dieser gutaussehende Junge, der ihr den Kopf verdreht. Was hat das alles zu bedeuten? Diese Reise würde sie sicher nie vergessen ...

JETZT IM HANDEL ERHÄLTlich
Jugendbuch | 978-3-03831-239-0



DRENSTEINFURT

FLEISCHEREI

Lackhoff



Wir FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH

Montag - Donnerstag 7:00 - 13:00 Uhr
14:30 - 18:00 Uhr
Freitag 6:00 - 13:00 Uhr
14:30 - 18:00 Uhr
Samstag 6:00 - 13:00 Uhr

So ERREICHEN SIE UNS

🏠 Hammer Straße 15
48317 Drensteinfurt
☎ 02508 - 1261
✉ info@fleischerei-lackhoff.de
🌐 www.fleischerei-lackhoff.de

**WÖCHENTLICH
WECHSELNDE
ANGEBOTE**



ALS *Lackhoff* WIEDER
ZU LACKHOFF WURDE

Das Leben geht verschlungene Wege. Manche erweisen sich als Sackgassen, andere erreichen nach langem Zickzack das Ziel. Und manche kehren an den Anfang zurück, um von dort frisch durchzustarten. So erging es der Fleischerei Lackhoff. So erging es Marita Zimmermeier.

Lackhoff BLEIBT LACKHOFF

Lackhoff? Bei diesem Namen horchen die Drensteinfurter auf. Ein klingender Name im Ort. Einer, den es gefühlt schon immer gab - selbst in den Jahren, als es ihn nicht gab. Zur Auflösung dieses Rätsels kehren wir an den Anfang zurück, 1885. Gottlieb Daimler erfindet das Motorrad. Familie Lackhoff eröffnet in Drensteinfurt in der Hammer Straße 15 ihre Fleischerei. Dann gehen 110 Jahre ins Land. 1995 verkauft Gertrud Lackhoff das Geschäft an den Fleischermeister Werner Kottenstedde. Das Gebäude überschreibt sie ihrem Neffen Bernd Zimmermeier. Wieder gehen 25 Jahre ins Land. Der Ort ist derselbe, Hammer Straße 15, aber statt Lackhoff steht Kottenstedde über der Fleischerei. Das stört die meisten Drensteinfurter nicht, sie gehen weiter zu »Lackhoff«.

Wenn SICH DER KREIS SCHLIESST

2020, in Drensteinfurt läuten die Alarmglocken. Lackhoff macht zu, sagt man - beziehungsweise Kottenstedde. Der einzige Fleischer am Ort - diese Uralt-Qualitätsadresse, dieser regionale Lieblingsversorger mit haus-eigener Schlachtung. Aber ist die Not am größten, ist die Rettung am nächsten, sagt man. Da ist Ioan Floroian, Werner Kottensteddes Metzger-geselle. Und der beginnt zu kämpfen. Er will, dass die Fleischerei bleibt. Nur schafft er das nicht alleine. Wer kann ihm helfen? Und jetzt beginnt der Weg an den Anfang zurückzukehren. Ioan trifft Marita Zimmermeier. Das ist die Schwester von Bernd, dem Hauseigentümer - und die Nichte von Gertrud Lackhoff, die vor 25 Jahren die traditionsreiche Fleischerei an Werner Kottenstedde übergeben hatte. Und jetzt schließt sich der Kreis: Die Geschichte bekommt einen Neuanfang geschenkt.



IOAN FLOROIAN



JOHANNES BRÖCKER, IOAN FLOROIAN & MARITA ZIMMERMEIER



TREUE KUNDEN SEIT JAHRZEHNEN

Schlachtere SEIT 140 JAHREN

Marita Zimmermeier, die Lackhoff-Nichte, kennt sich mit Zahlen und mit Lebensmitteln aus. Denn sie ist gelernte Bankkauffrau und gelernte Lebensmittelfachverkäuferin. Zusammen mit Ioan Floroian, der als gleich-berechtigter Partner das Fleischerhandwerk weiterführt, haben sie die Fleischerei Lackhoff am 5. November 2020 zu neuem Leben erweckt. Mit von der Partie: Fleischermeister Johannes Bröcker, einer der ersten Fleisch-Sommeliers Deutschlands. Und noch ein weiterer Mitspieler empfängt die erfreuten Drensteinfurter schon von weitem: der Name Lackhoff. Der steht nämlich wieder über der Ladentür. Drinnen herrscht die gute alte Quali-tät. Marita Zimmermeier: "Lackhoff hat das Schlachtrecht behalten - das besitzen wir seit fast 140 Jahren. Unser Angebot wird noch verfeinert." Die neuen »Lackhoffs« wollen einen noch engeren Kontakt zu regionalen Landwirten pflegen. Es soll eine Reihe hochwertiger »Convenience-Pro-dukte« geben - Fertiggerichte in Gläsern, Rouladen im Weckglas und an-dere umweltfreundlich verpackte Spezialitäten. Einmal in der Woche (don-nerstags) serviert Lackhoff den guten hausgemachten Eintopf. Außerdem viele frisch vorbereitete Pfannengerichte für die gesunde Küche daheim.

Fleisch-Sommelier STEHT FÜR
TRADITION UND INNOVATION

Um die hochwertigen und ungewöhnlichen Fleischspezialitäten wie To-mahawk Steaks und Dry Aged Rindfleisch wird sich Fleisch-Sommelier Johannes Bröcker intensiv widmen. Marita Zimmermeier: "Frischer Wind ist gut. Aber wir legen auch Wert auf Wiedererkennung. Lackhoff bleibt Lackhoff." Schließlich hält das gesamte ehemalige Kottenstedde-Ver-kaufsteam die Stellung. Die Drensteinfurter sind begeistert. Lackhoff ist eben Lackhoff. Und dass Lackhoff gut ist, wissen die Stewwerter seit 136 Jahren!

Unsere SORTIMENTS-KLASSIKER



LEBER- / WURSTEBROT



METTENDCHEN



WIENER WÜRSTCHEN



FLEISCHWURST



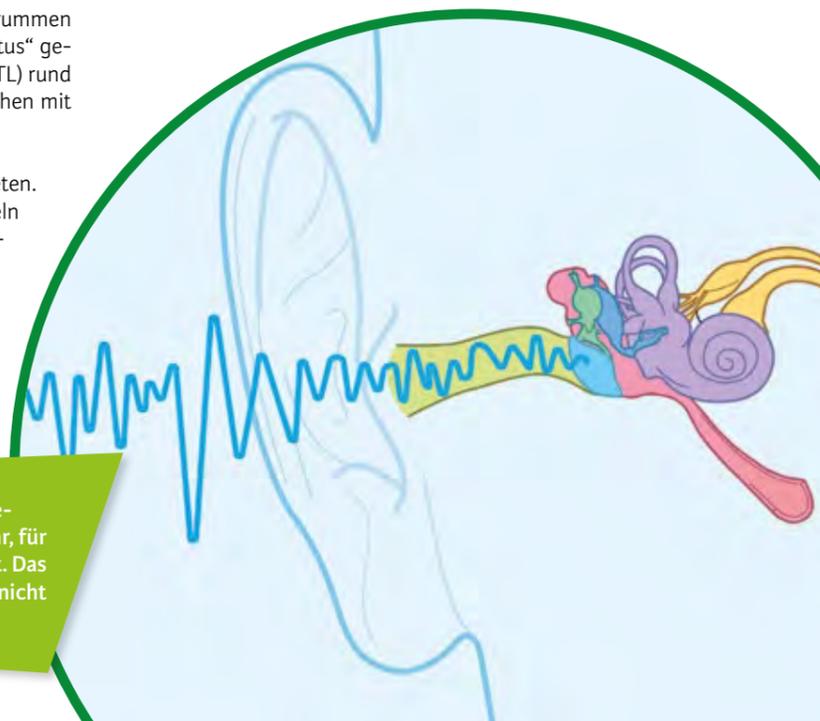
Tag des Hörens 03. März 2021

Ohrgeräusche verursachen Stress

(akz-o) Ein Pfeifen, Rauschen, Summen, Klingeln, Zischen oder Brummen im Ohr wird landläufig „Ohrensausen“ und im Fachjargon „Tinnitus“ genannt. Bundesweit sind laut der Deutschen Tinnitus-Liga e. V. (DTL) rund drei Millionen Menschen davon betroffen. Der Alltag von Menschen mit Tinnitus ist, je nach Ausprägung, mittel bis stark beeinträchtigt.

Die Ohrgeräusche können auf beiden Ohren oder einseitig auftreten. Sie können dauernd oder wiederkehrend, zusammen oder einzeln vorkommen, sind mal stärker, mal schwächer ausgeprägt. Die Ursachen dafür können bislang nicht immer eindeutig zugeordnet werden. Es gibt verschiedene Auslöser, wie etwa eine Mittelohrentzündung, Lärm, Stress oder ein Hörsturz. Wenn Tinnitus auftritt, sollte dies zeitnah beim Hals-Nasen-Ohren-Arzt abgeklärt werden. Neben einer medizinisch messbaren Ursache, wie zum Beispiel einem Hörsturz, wird auch gleichzeitig das Hörvermögen geprüft.

Bei einem Tinnitus nimmt der betroffene Mensch Geräusche wahr, für die es keine Geräuschquelle gibt. Das Geräusch ist also in der Realität nicht vorhanden oder messbar.



Hörsysteme helfen bei Tinnitus!

Tinnitus kann in jedem Alter beginnen, bei den meisten Menschen geschieht dies zwischen dem 40. und 50. Lebensjahr. Häufig verschwindet er in den ersten drei Monaten von selbst. Manchmal wird er chronisch. Das kann Auswirkungen auf den Beruf, die Freizeit und das soziale Leben haben. Hier ist es wichtig, sich Hilfe zu holen. Studien belegen, dass Menschen mit Tinnitus gleichzeitig oft auch einen Hörverlust aufweisen. Hier können Hörsysteme helfen! Der vorhandene Hörverlust kann mit Hörsystemen, die der Hörakustiker speziell auf die Bedürfnisse von Menschen mit Tinnitus einstellt, ausgeglichen werden. Beate Gromke, Präsidentin der Europäischen Union der Hörakustiker e. V.: „Die Hörsysteme können so justiert werden, dass wieder eine größere Bandbreite an Geräuschen und Frequenzen wahrnehmbar ist, dadurch tritt der Tinnitus in den Hintergrund.“ Es gibt verschiedene Varianten von Hörsystemen, die z. B. über spezielle Tinnitus-Programme verfügen, die ein Gegengeräusch erzeugen oder verschiedene Klänge anbieten, die vom Tinnitus ablenken.

Eine gute Ergänzung ist das Senken der Stresshormone. Entspannungsübungen, Walking oder kreative Tätigkeiten, z. B. Malen, mindern den Stress. Experten raten dazu, Stille zu meiden und dem Gehirn mehr Geräusche anzubieten, sodass der Tinnitus davon überdeckt wird. Jegliche Form von Ablenkung ist hilfreich, auch Tanzen oder eine Mannschaftssportart.

Weitere Informationen gibt es unter www.tinnitus-liga.de und über Selbsthilfegruppen.

SENIOREN AUFGEPASST:

Gut betreut in der dunklen Jahreszeit

Gerade wenn es draußen schneller dunkler wird möchte man zu Hause umsorgt sein. Kommt es Ihnen bekannt vor, wenn es daheim nicht mehr alleine geht? Oder Sie als pflegender Angehöriger an die Grenzen stoßen?

Dann ist die Betreuung24 Ihr zuverlässiger Ansprechpartner. Seit 9 Jahren vermittelt das Team liebe und zuverlässige 24h Betreuungskräfte aus der Ost EU.

Das Betreuungsmodell beinhaltet, dass eine Mitarbeiterin bei den Senioren einzieht, um bedarfsgerecht unterstützen zu können: Hilfe bei der Hauswirtschaft und die Begleitung im Alltag (Einkäufe, Arztbesuche, Wäsche machen, Hilfe bei der Grundpflege etc.) stehen dabei im Mittelpunkt. In Zeiten von Corona kann es gerade für die Risikogruppe der Senioren nur förderlich sein, Erledigungen im Alltag abzugeben, sicher zu Hause zu bleiben und die Infektionsgefahr einzudämmen. Damit ein Eigenanteil für die Finanzierung der Kosten möglichst gering gehalten werden kann, beraten wir Sie gerne inwieweit Sie alle Erstattungsmöglichkeiten der Pflegekasse ausschöpfen können.

Eine kostenlose und unverbindliche Erstberatung und ein Kennenlernen bei Ihnen zu Hause ist für das Team selbstverständlich.



» Oliver & Ariane Frankrone



Neumarkt 4 | 59320 Ennigerloh
kontakt@betreueung24-senioren.de
www.betreueung24-senioren.de

Rufen Sie uns an: 02587 900 9 100

Viron Hörgerät von Bernafon überraschend anders

GUTES HÖREN DURCH TEAMARBEIT!

Kreher Hörsysteme

Service, Service, Service

Das ist das Credo für beste Ergebnisse in der Hörgeräteakustik. David Kreher und sein Team begleiten die Kunden auf dem Weg zum guten Hören. Der Hörgeräteakustikmeister veranschaulicht den Wert der individuellen Betreuung: „Ganz wichtig ist das Gespräch. Wir verschaffen uns einen Eindruck des Lebensumfeldes und der Lebensgewohnheiten. Das bildet die Grundlage für lebensnah eingestellte Hörsysteme.“ Bei Kreher Hörsysteme findet der Kunde eine entspannte, freundliche Atmosphäre. Der kostenlose Hörtest wird mit aller Ruhe und Sorgfalt durchgeführt: Seine Werte stellen die Ausgangsdaten für die Wahl des Hörsystems. David Kreher: „Ein Hörgerät kauft man nicht von der Stange. Es muss optimale Ergebnisse liefern. Seine Ergonomie ist zu beachten und seine Einstellungen an die Lebensgewohnheiten anzupassen.“

Hörgerätetechnik ist Lebenstechnik

Ein Hörgerät muss sich in der Welt bewähren. Kreher Hörsysteme stellt für beste Ergebnisse Probestgeräte zur Verfügung. Wenn das perfekte technische Wunderwerk fürs Ohr gefunden ist, erfolgen mehrere Feineinstellungen - bis der Klang in allen Lebenslagen optimal ist.

David Kreher: „Hörgerätetechnik ist Lebenstechnik. Die hochintelligenten Kleincomputer funktionieren am besten, wenn sie immer wieder an den Status quo angepasst werden. Darum bieten wir unseren Kunden eine dreimonatige kostenlose Gerätewartung an.“

Service und Kompetenz von Anfang an

Damit jeder Kunde auch in Zukunft bestmöglich mit viel Zeit beraten werden kann, hat David Kreher sich entschieden, eine neue Auszubildende einzustellen. Ab sofort verstärkt Victoria Wojciechowski das Kreher-Team. Die Ahlenerin hat durch einen Erfahrungsaustausch mit einer Freundin den Beruf kennen- und auch gleich lieben gelernt. „Handwerk in Verbindung mit menschlichen Kontakten und dem Ziel helfen zu können, ist für mich eine Traumkombination für meine berufliche Ausrichtung“, schwärmt die 20-Jährige, die nach ihrem Fachabitur bei Kreher in eine dreijährige Ausbildung startet. Gute Voraussetzungen meint auch Inhaber David Kreher.

» Victoria Wojciechowski
Auszubildende

ANZEIGE

von links Sarah Kreher
Victoria Wojciechowski
Leon Hartkamp
David Kreher

Klänge, näher an der Wirklichkeit!

Die Umgebung wahrnehmen, wie sie wirklich klingt. Das ermöglicht Ihnen Viron – die neue Hörgerätefamilie von Bernafon! Dank der Philosophie des Schweizer Hörgeräteherstellers, Bernafon, jedem das bestmögliche natürliche Klangerlebnis zu bieten, erleben Sie mit den neuen Viron Hörgeräten Klänge, wie sie von der Natur vorgesehen sind. Ob Sie bereits Hörgeräte tragen oder noch zögern, wir möchten Sie für Viron begeistern. Denn mit Viron können Sie:

- Mehr verstehen in kostbaren Momenten mit Freunden – selbst wenn es laut ist.*
- Sich wohler fühlen mit natürlichen und authentischen Klängen der Umgebung.*
- Mehr Flexibilität genießen – mit den wiederaufladbaren Akku-Geräten.
- Gesprächen einfacher folgen und sich auf das Wesentliche konzentrieren.*
- Praktisches und einfaches Soundstreaming erleben von Ihrem Smartphone, TV und vielen anderen Geräten.



Viron Hörgeräte sind von der Basis- bis zur Premiumklasse als äußerst kleine Hinter-dem-Ohr Modelle verfügbar und überzeugen dank der Lithium-Ionen-Technologie mit einer Akku-Lösung, die das Wiederaufladen der Hörgeräte in nur 3 Stunden möglich macht. Probieren Sie die neuen Hörgeräte bei uns kostenlos aus und sichern Sie sich den Zuschuss der Krankenkassen.

Vereinbaren Sie gleich einen Termin und erleben Sie den Sound von Viron!

JETZT ERNEUT DEN ZUSCHUSS DER KRANKENKASSEN SICHERN!

Sound von Viron.
Näher an der **Wirklichkeit.**



Wiederaufladbares
Li-Ion miniRITE TR



Alles andere ist Spielzeug.

Erleben Sie mit den neuen Viron Hörgeräten eine bisher unerreichte natürliche Klangwelt mit Akku-Lösung in fünf Leistungsklassen. Jetzt kostenlos Probetragen.

Viron 9|7|5|3|1

Kreher Hörsysteme

Inh. David Kreher

Nordstr. 5

59227 Ahlen

02382 987 550 0

www.kreher-hoersysteme.de

info@kreher-hoersysteme.de

bernafon[®]
Your hearing · Our passion



Bewirb dich jetzt! AUSBILDUNG 2021

MEDIENGESTALTER DIGITAL / PRINT (m/w/d)

» Interview mit Karolin Beermann | Abschlussjahrgang «

Alle drei Jahre geht die 2P&M Werbeagentur in Sendenhorst auf die Suche nach einem / einer geeigneten Auszubildenden aus dem TöfteLand. Frau Beermann, aktuell im 2. Lehrjahr, hat es geschafft, dass Thema schon ein Jahr früher wieder auf den Tisch zu bringen. Mit Ihrem bisherigen Ehrgeiz und Engagement, konnte Sie Ihre Ausbildung, im Einvernehmen mit der Werbeagentur, auf zwei Jahre Ausbildungszeit verkürzen. Eine Vereinbarung, die von der 2P&M Werbeagentur wohlwollend und mit Stolz unterstützt wurde. In einem kurzen Interview möchten wir Euch den beruflichen Alltag einer Auszubildenden als Mediengestalterin für Digital & Print als Ausbildungsberuf im TöfteLand näher bringen.

TÖFTE MAGAZIN

Warum wählten Sie den Beruf der Mediengestalterin und wie haben Sie Ihren Weg zur 2P&M Werbeagentur gefunden?

KAROLIN BEERMANN

Schon früh erkannte ich meine kreative Ader und gestaltete Geburtstagskarten, Einladungskarten für Hochzeiten und Familienfeste in der Familie und unterstützte unsere Vereine mit Flyern und Plakaten. Natürlich mit den mir damals gegebenen Mitteln und Kenntnissen, aber der Spaß und die Motivation sind unverändert. In der schulischen Berufsfelderkundung war schnell klar – meine Zukunft gestalte ich als Mediengestalterin für Digital- und Printprodukte. Natürlich blickt man zu den Platzhirschen der Marketing-Welt in Düsseldorf, Hamburg oder Berlin. Doch als » Dorf-



2P&M WERBEAGENTUR

passioniert. provokant. markant.

kind « aus Enniger sind meine familiären und freundschaftlichen Wurzeln hier vor Ort. Die Unterstützung in meiner Ausbildungszeit von Freunden und Familie war und ist mir persönlich enorm wichtig, so dass ich meine Fühler hier in der Region ausgestreckt habe – oder wie wir es so schön mittlerweile nennen „im TöfteLand“. Und da erschien dann die 2P&M Werbeagentur aus Sendenhorst auf meinem Radar.

Welche Ansprüche stellten sich bei der Auswahl des zukünftigen Ausbildungsbetriebs?

TÖFTE MAGAZIN

KAROLIN BEERMANN

Der Beruf des Mediengestalters gliedert sich in verschiedenste Fachbereiche wie Beratung, Konzeption, Gestaltung, Technik und Visualisierung von Digital- und Printprodukten. Das zeigt schon, wie umfangreich die Tätigkeiten und das Berufsfeld sind. Bei der Wahl meines Ausbildungsbetriebes stand der Umfang der möglichen Ausbildungsbereiche natürlich im Fokus. Um mich für den Arbeitsmarkt nach der Ausbildung bestmöglich zu rüsten, möchte ich in der Ausbildung so viele Tätigkeiten wie möglich für mich entdecken können, um persönliche Präferenzen zu erkennen und Spezialisierungen zu definieren. Ein unverkennbarer Vorteil der 2P&M Werbeagentur, als so genannte 360 Grad Werbeagentur, in der regionalen Auswahl des Ausbildungsbetriebs. Neben den klassischen Themen wie Logodesign, individuelle Geschäftsausstattung und Entwicklung von verschiedensten Printprodukten stehen hier Aufgaben wie Webdesign, Suchmaschinenoptimierung, Social Media, Fotografie, Videografie oder die ganzheitliche Marketing-Media-Planung für ein komplettes Geschäftsjahr auf der Tagesordnung. Und das nicht nur für eine bestimmte Branche, sondern branchenübergreifend vom StartUp bis zum internationalen Konzern.

Was können Sie den kommenden Azubis mit auf den Weg geben?

TÖFTE MAGAZIN

KAROLIN BEERMANN

Ich kann die Ausbildung in der 2P&M Werbeagentur in Sendenhorst jedem sehr empfehlen. Ein junges und tolles Team sowie ein Ausbilder mit Jens Karkuth, der mit viel Einfühlungsvermögen Inhalte vermittelt. Alle im Team stehen einem bei Fragen jederzeit mit einer Antwort und schneller Hilfe bereit. Modernste Arbeitsbedingungen mit Apple iMacs, iPhones oder iPads gehören zum Standard wie auch ein Arbeitsplatz mit ergonomische Bürostühle oder ein höhenverstellbarer Schreibtisch für lange Arbeitstage im frisch renovierten Büro. Wer mit Selbstständigkeit und Engagement bei der Sache ist, wird hier schnell mit kreativen Arbeiten aktuelle Live-Projekte unterstützen dürfen und können. So macht lernen Spaß!



#AUSBILDUNG2021

MEDIENGESTALTER DIGITAL / PRINT (m/w/d)

Starte deine Karriere als kreativer » Pixelschubser «

Bewirb dich jetzt!

2P&M WERBEAGENTUR

Oststraße 15 • 48324 Sendenhorst

bewerbung@2pm-agentur.de

www.2pm-agentur.de



DANIELA ULBRICH - STADTTEILMANAGERIN IN HILTRUP

DREI ARBEITGEBER - EIN ZIEL

(hfg) Eine Stadtteilmanagerin für Hiltrup - ein Projekt, das schon seit einiger Zeit auf der Agenda des Wirtschaftsverbundes Hiltrup e.V. (WVH) und der STADTTEIL Offensive Hiltrup e.V. stand und das nun nach langen intensiven Verhandlungen mit der Stadt Münster zum Abschluss gebracht werden konnte. Seit dem 01. November letzten Jahres hat Daniela Ulbrich, gelernte Industriekauffrau mit einer Zusatzausbildung für den Bereich Marketing, diese Aufgabe übernommen und damit zumindest für sich und auch für die Hiltruper Bürgerinnen und Bürger völlig neues Neuland betreten. TÖFTE-Redakteur Hans-Jürgen Gerdes hat in einer Videokonferenz mit Frau Ulbrich gesprochen und dabei über Erwartungen und Ziele in ihrer neuen Aufgabe gesprochen.

Frau Ulbrich, lassen Sie unsere TÖFTE-Leserinnen und -Leser an Ihrem bisherigen persönlichen und beruflichen Lebensweg teilhaben. Geboren bin ich in Rheda-Wiedenbrück, wohne aber bereits seit 2005 in Münster und seit 2018 mit meinem Mann und meinen zwei Kindern in Hiltrup. Nach 18 Jahren beruflicher Tätigkeit in der Maschinenbaubranche im Bereich Vertrieb und Marketing habe ich mit meiner Aufgabe als Stadtteilmanagerin eine neue Herausforderung angenommen. Sportlich liegt mein Schwerpunkt beim Volleyball, in Coronazeiten versuche ich das durchs Joggen auszugleichen. Darüber hinaus bin ich sehr reiselustig und bevorzuge dabei ferne Länder.

Welche beruflichen und persönlichen Voraussetzungen muss man mitbringen, um Stadtteilmanagerin - insbesondere in Hiltrup - werden zu können?

Ein Kriterium, das für meine drei Arbeitgeber eine besondere Bedeutung hatte, war der Umstand, dass der Lebensmittelpunkt der Bewerberin/des Bewerbers in Hiltrup liegt. Die Fähigkeit, selbständig und eigenverantwortlich zu handeln war ein weiteres wichtiges Kriterium neben vielen anderen weiteren wie kundenfreundliches, offenes und sicheres Auftreten, hohe soziale Kompetenz und Erfahrungen im Bereich von Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Die Bereitschaft, auch außerhalb der „normalen“ Arbeitszeiten an Sitzungen und Veranstaltungen teilnehmen zu wollen, musste auch gegeben sein.

Umschreiben Sie in kurzen Worten Ihr Tätigkeitsfeld als Stadtteilmanagerin und was macht sie für Sie so besonders?

Vorrangig liegt das Ziel meiner Arbeit darin, Hiltrup attraktiver zu machen und für einen hohen Identifikationsgrad der Hiltruper Bürgerinnen und Bürger mit ihrem Stadtteil zu sorgen. Wie von mir erwartet, stellt sich das Tätigkeitsfeld als sehr facettenreich dar. Es bietet sich aber ein sehr hoher Gestaltungsrahmen und zudem sehr motivierend ist, dass die Ergebnisse meiner Arbeit oftmals direkt erkennbar sind. Wichtig für meine Arbeit ist es in erster Linie, ein Netzwerk aus Bürgerinnen und Bürgern, Institutionen, Vereinen und Behörden hier vor Ort zu schaffen.

Die Kosten für die Position der Stadtteilmanagerin werden anteilig von der Stadt Münster, der Stadtteiloffensive Hiltrup und dem Wirtschaftsverbund Hiltrup e.V. getragen. Befürchten Sie, dass es Interessenkonflikte bei Ihrer Tätigkeit geben könnte?

Sicher gibt es bei allen unterschiedliche Erwartungen, die aber zum großen Teil in die gleiche Richtung gehen. Wir arbeiten eng zusammen, treffen uns regelmäßig und stimmen uns in grundsätzlichen Fragen im Vorfeld ab. Ein erstes hervorragendes Beispiel einer engen Zusammenarbeit ist der Verkauf der „48167-Alltagsmasken“ durch den Wirtschaftsverbund, dessen Reinerlös der STADTTEIL Offensive Hiltrup e.V. zu Gute kam. Diese nutzte den Überschuss zum Ankauf des Hundes, der zur lesenden Dame „Lisbeth“ gehörte, die in Hiltrup schon vor einigen Monaten eine neue Heimat gefunden und aus der Hand der Künstlerin Christel Lechner stammt.

Wie sahen die ersten beiden Monate in Ihrer neuen Funktion aus? Gab es schon Kontakte zu Vereinen, Verbänden, Behörden oder der lokalen Wirtschaft und wie waren die Reaktionen?

Die ersten Monate war sehr geprägt von Vorstellungsrunden und Kennenlernetreffen. Mit den Vereinen war der Kontakt bisher aufgrund Corona noch nicht so intensiv wie ich es mir gewünscht hätte. Überall bin ich sehr positiv empfangen worden. Zukünftig werde ich im Kulturbahnhof ein Büro beziehen und an einem festen Tag in der Woche regelmäßig zu Gesprächen zur Verfügung stehen.

Wie fühlt sich die Stimmung in der Geschäftswelt in Hiltrup angesichts des zweiten Lockdowns und der damit verbundenen Einschränkungen an?

Mein Eindruck ist der, dass fast alle großes Verständnis für den Lockdown aufbringen. Aber die Stimmung ist selbstverständlich sehr gedrückt, obwohl viele durch Bring- und Lieferdienste versuchen, die Umsatzeinbußen, die eingetreten sind, zu kompensieren. Auf große Kritik - und das aus meiner Sicht auch berechtigt - trifft der Umstand, dass bei den großen Discontnern auch Non-Food-Artikel zum Kauf angeboten werden dürfen.

Gibt es für 2021 schon konkrete Projekte, die Sie in Angriff nehmen werden?

Das Stadtteilquiz war ein erstes Projekt, mit dem zum Neustart nach dem Lockdown eine stärkere Kundenbindung erzeugt und Treue zum lokalen Einzelhandel gefördert werden sollte. Etwas Ähnliches - auch mit anderen Vereinen oder Institutionen - könnte ich mir in nächster Zeit vorstellen, um die Menschen in Hiltrup wieder nach draußen an die frische Luft zu holen. Dann streben wir an, in Hiltrup eine Lade- und Pumpstation für E-Autos und E-Bikes einzurichten. Erste Gespräche mit Eigentümern geeigneter Grundstücke sind schon angelaufen. Dann halte ich es für sinnvoll, unseren digitalen Auftritt zu überarbeiten. Parallel dazu soll auch ein einheitliches Corporate-Design erarbeitet werden. Bedauerlicher Weise wird das Frühlingstreffen aus bekannten Gründen nicht stattfinden können.



Was wünschen Sie sich für 2021?

Ich wünsche mir einen Weg zurück zur Normalität und dass Corona nicht mehr den Tagesablauf so bestimmt wie es aktuell der Fall ist. Soziale Kontakte, Vereinsleben und kulturelle Veranstaltungen sind für uns Menschen enorm wichtig und sollten daher 2021 wieder zu unserem alltäglichen Leben dazugehören.

Frau Ulbrich herzlichen Dank für dieses Gespräch und viel Erfolg bei Ihrer Arbeit als Stadtteilmanagerin in Münsters größtem Stadtteil.

LARA WILKIN

EINE MULTIPROFESSIONELLE Erfolgsstory

**Danke
OTM**

Das Leben kann durch sehr banale Unglücksfälle aus der Bahn gebracht werden. Wenn es dann weitergehen soll, braucht es Durchhaltevermögen und das Glück, die richtigen Menschen zu treffen. Das Schicksal von Lara Wilkin liefert den Beweis für beide Sätze. Die junge Studentin rutscht aus und verletzt sich den Arm. Danach ist der Arm invalide - für die angehende Medienkommunikationsdesignerin ein unerträglicher Zustand. Dann trifft sie die richtigen Leute: Einen Arzt, einen Wiener Professor und OTM aus Münster.

Der schlimme Moment

Plötzlich liegt man. Als hätte jemand den Boden weggezogen. Furchtbare Schmerzen und der Arm wie gelähmt. Aber das war nicht das Schlimmste. Richtig schlimm für Lara Wilkin war jener Moment, in dem sie realisierte, dass sich nichts ändern wird. Da hatte sie schon mehrere Operationen hinter sich. Aber der Arm blieb steif, die Muskeln verkümmert und die Hand zu einer schmerzhaften Faust geballt. Es war der linke Arm Lara Wilkin ist Linkshänderin!

Das Team formiert sich

Lara Wilkin ist ein kreativer Kopf. Es gibt so viele Projekte, so viele Visualisierungen. Die Mediendesignerin schult sich auf den rechten Arbeitsarm um. Aber der linke schmerzt und bleibt komplett unbrauchbar. Lara Wilkin trifft einen Arzt, der ihr rät, eine Amputation zu erwägen. Und jetzt kommen die Dinge ins Rollen. Denn gleichzeitig vermittelt er seiner jungen Patientin die Adresse von OTM: der Orthopädie-Technik Münsterland aus Hiltrup. OTM-Inhaber Maik Pollmeyer erinnert sich: "Wir haben ein Team gebildet - Techniker André Wohlatz und Ergotherapeutin Josefin Falke haben, in Verbindung zum Arzt, mit Frau Wilkin alle möglichen Szenarien durchgespielt und die technischen Möglichkeiten dargestellt." Die Operation führte eine Koryphäe auf dem Gebiet durch, Prof. Dr. Oskar Aszmann in Wien.



Prothesenkontrolle mit Hilfe einer App



Alltägliche Bewegungen problemlos möglich

Die Wiederentdeckung der Fingerfertigkeit

Damit war der Start in Lara Wilkins neues Leben gegründet. Auf dem Weg dorthin wurde die junge Frau von den OTM-Fachleuten begleitet. Maik Pollmeyer: "Unser Mittel der Wahl hieß Vincent evolution 4. Das ist eine wasserfeste Handprothese. Mit den in der Prothese eingebauten Sensoren kann sie ohne Probleme die sechs Motoren der Vincent-Hand ansteuern. Die Vincent evolution 4 bildet die Feinmotorik einer natürlichen Hand in Echtzeit ab." Bis die Prothese als neues „Körperteil“ auf ihre Bedürfnisse abgestimmt war, brauchte es geduldige Anpassungsarbeit in der Hiltruper Werkstatt von OTM. Lara Wilkin: "Diese Termine habe ich als Bereicherung empfunden. Ich konnte verschiedene elektrische Hände ausprobieren und hatte mit „Vincent“ von Anfang an das Gefühl, die richtige Entscheidung getroffen zu haben." Die Leute von OTM haben mich auch mit anderen Betroffenen zusammengeführt und mich darin bestärkt und mir zu einer neuen beidhändigen Selbstständigkeit verholfen. Ich kann allen an diesem Prozess Beteiligten nur immer wieder meinen Dank aussprechen!"

Erfolg ist die beste Werbung

Lara Wilkin war bereits vor ihrem Unfall eine der Hoffnungsträgerinnen ihres Fachs. Jetzt ist sie zur absoluten Überfliegerin des Kommunikations- und Mediendesigns avanciert. Im Dezember 2020 hat sie in vier Kategorien den international renommierten NYX-Marcom-Award in den USA gewonnen und sich gegen Firmen wie Microsoft und Ferrari durchgesetzt. Sie hat Museen mit ihren Visualisierungen ausgestattet und leitet derzeit den Bereich Kommunikationskonzepte und visuelle Darstellung an der FH Dortmund. Das macht das Team um Maik Pollmeyer stolz: "Diese schaffensfrohe Frau ist die beste Werbung für unsere Prothetik - und bestärkt das ganze Team, auf unserem Weg weiterzumachen."



Lara Wilkin mit ihrem NYX-Marcom-Award

**ORTHOPÄDIE - TECHNIK
MÜNSTERLAND**

ZENTRUM FÜR PROTHETIK & ORTHETIK

OTM

Fuggerstraße 15 - 48165 Münster - Tel. 02501 4409080 - www.otmuensterland.de - info@otmuensterland.de



GEWERBEGEBIET HANSESTRASSE / FUGGERSTRASSE

**ein Relikt noch aus Zeiten der
selbständigen Gemeinde Hiltrup**

(h)g) Erste Überlegungen den Bereich Hansestraße/Fuggerstraße in Münster-Hiltrup einer geordneten städtebaulichen Entwicklung zuzuführen, wurden noch von der bis zum 31.12.1974 selbständigen Gemeinde Hiltrup initiiert. Die Stadt Münster als Rechtsnachfolger setzte dies Überlegungen fort und entwickelte daraus den „Bebauungsplan Nr. 212: Hiltrup - Hansestraße/Fuggerstraße“ mit klaren, rechtssicheren Grundlagen zur gewerblichen und industriellen Nutzung dieses Gebietes.

Besondere Berücksichtigung bei der Aufstellung dieses Bebauungsplanes erforderte seiner Zeit die nördlich des Gewerbegebietes vorhandene und geplante Wohnbebauung. Daraus folgernd wurden im Bebauungsplan drei unterschiedliche Bereiche für die gewerbliche und industrielle Nutzung der zur Verfügung stehenden Flächen festgelegt. Im nördlichen Bereich waren nur Betriebe und Betriebsteile zulässig, die das Wohnen nicht wesentlich stören; im mittleren Bereich (südlich der Hansestraße) gab es in dieser Beziehung keine Einschränkungen oder gar Verbote; im südlichen Abschnitt - direkt am Dortmund-Ems-Kanal gelegen - gelten dafür wieder gewisse Einschränkungen, die es zu beachten galt.

Nach damaligen Schätzungen des Planungsamtes der Stadt Münster musste die Stadt fast 2,4 Millionen DM für notwendige Erschließungsmaßnahmen in die Hand nehmen, die aber - soweit gesetzlich möglich - zum größten Teil durch Anlieger- und Erschließungsbeiträge der dort ansässigen Firmen wieder in das Stadtsäckel zurückgefließen sind.

NH Auto - Service

Reparaturen | Inspektion
TÜV / AU | Hol- und Bring-Service
Reifenservice | Bremsenservice
Klimaservice | Young-/Oldtimerservice

Öffnungszeiten
Mo. - Do.: 8.00 - 12.30 Uhr
13.15 - 17.00 Uhr
Fr.: 8.00 - 15.00 Uhr

Fuggerstraße 12b | 48165 Münster | 02501 9645432 & 02501 16372 | kontakt@nhautoundservice.de | www.nhautoundservice.de



Mit
Kontinuität
in Qualität,
Service und
Kundenzufriedenheit
auf Erfolgskurs



Autohaus
Ahlers



Münster-Hiltrup und Autohaus Ahlers. Das gehört zusammen. Und zwar schon seit über 40 Jahren. Seither wachsen Dienstleistungsangebot und Nutzfläche des Fahrzeugspezialisten kontinuierlich. Gründer Rainer Ahlers und Stefan Ahlers in zweiter Generation, blicken zurück: „1976 bin ich mit einer Autovermietung gestartet. Die war so erfolgreich, dass 1980 aus ihr unser Autohaus entstanden ist – auf damals respektablen 2.600 Quadratmetern. 1996 wurde das Dienstleistungsportfolio um den Waschpark erweitert. Seither expandieren wir kontinuierlich. Nur eins bleibt immer gleich: der Name Ahlers – und der steht für persönlichen Service in bestmöglicher Qualität,“ berichtet der Firmengründer.

MehrMarkenCenter

Ahlers und Fiat – das ist bei vielen Hiltrupern eine stehende Verbindung. Der Fiat- und Fiat Professionell-Service-Partner ist längst viel mehr: Bosch Car Service, MehrMarkenCenter und Wohnmobil Spezialist. Hinter dem nüchternen Begriff MehrMarkenCenter verbirgt sich eine aufregende Auswahl von mehr als 35.000 Fahrzeugen. Wählen Sie Ihren persönlichen Favoriten: Neuwagen, Jahreswagen und Gebrauchte aus 1. und 2. Hand! Wobei verbergen nicht das richtige Wort ist. Schließlich hat Autohaus Ahlers 2018 noch mal um 6.000 Quadratmeter an Ausstellungsfläche aufgerüstet.

Mobilitätsgarant mit dem Bosch-Car-Service

Das Autohaus Ahlers bietet einen kompletten PKW- und Wohnmobil-Service aus einer Hand. Aber nicht unpersönlich. Für jedes Anliegen gibt es einen Berater. Für jedem Bedarf ein Fahrzeugangebot. KFZ-Meister Stefan Ahlers beschreibt das breite Dienstleistungsangebot. „Seit 40 Jahren sorgt Ahlers für Mobilität seiner Kunden. Ebenso lange sind wir Fiat-Service Experten. Aber auch Nicht-Fiat-Fahrer kommen mit uns schnell auf die Straße zurück. 2020 wurde unsere Werkstatt zum Bosch-Car-Service. Ein Garant für besten Reparaturservice an ihrem Fahrzeug.“ Die Experten in der Werkstatt des Autohauses bringen Unfallfahrzeuge wieder in Top-Form. Ergänzt werden die Serviceleistungen mit einer Fahrzeugreinigung und der Bereitstellung eines angemessenen Ersatzfahrzeugs. Ein komplettes Serviceangebot das zu überzeugen mag. Diese Erkenntnis macht das Autohaus Ahlers bei seinen Kunden so beliebt.



» Stefan Ahlers und Rainer Ahlers

Beste Beratung

Passende Fahrzeuge findet man, dank dem Fahrzeugkonfigurator online oder persönlich im MehrMarkenCenter. Im Autohaus Ahlers findet jeder die Nadel im Heuhaufen – nämlich seinen Lieblingswagen. Die Ahlers-Mitarbeiter helfen bei der Suche. Dazu Verkaufsleiter Stefan Ahlers: „Fairness. Sachverstand. Begeisterung. Einfühlungsvermögen. Das sind Eigenschaften, die einen guten Verkäufer ausmachen. Im Gespräch mit dem Kunden finden wir für den individuellen Bedarf immer ein passendes Fahrzeug. Übrigens, unser Service ist 2020 für höchste Kundenzufriedenheit ausgezeichnet worden.“

Wohnmobil Spezialist für Service und Umbau

2020 war auch das Jahr des Wohnmobils. Viele Menschen haben diese vielleicht selbstbestimmteste Art des Reisens genutzt. Hier in Hiltrup werden Wohnmobile gewartet, repariert und aus- und umgebaut.



Autohaus
Ahlers

Fuggerstraße 32 | 48165 Münster
www.autohaus-ahlers.de
kontakt@autohaus-ahlers.de
0 25 01 27 800
Montag – Freitag: 7:30 – 18:00 Uhr
Samstag: 9:00 – 13:00 Uhr



Impfungen ein kleiner Pick mit großer Wirkung

(h)g) Schutzimpfungen sind ständige Begleiter des menschlichen Lebens. Mit einer Schutzimpfung soll das körpereigene Immunsystem dazu animiert werden, gegen spezielle Erreger schnell und effektiv zu reagieren. Dies beginnt mit einer Grundimmunisierung in den ersten Wochen und Monaten nach der Geburt und setzt sich noch im Kindesalter mit zwingend erforderlichen Auffrischungsimpfungen fort. Die Corona-Pandemie hat aktuell dafür gesorgt, dass das Thema „Impfen“ wieder sehr stark in den öffentlichen Fokus geraten ist. „Die Impfung ist mehr als das Licht am Ende des Tunnels“, sagte Prof. Dr. Lothar Wieler, Präsident des Robert-Koch-Instituts und ständiger Berater der Bundesregierung in dieser Pandemie. Seine Anmerkung ergänzte er aber noch mit den Worten: „Aber wie lang der Tunnel noch ist, kann ich nicht sagen. Ich kann nur eines sagen: Bitte nicht, bevor wir das Ende des Tunnels erreicht haben, aufhören, uns anzustrengen!“



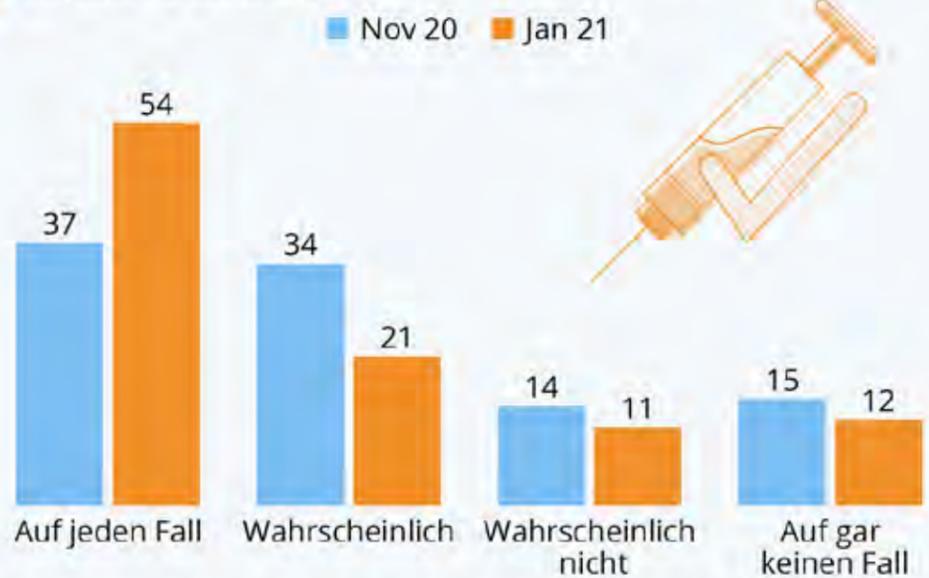
Herdenimmunität

Ziel der Bundesregierung ist es, so viele Menschen wie möglich zu impfen, um eine künstliche Herdenimmunität aufzubauen. Diese bedeutet, dass eine große Menge an Geimpften die restliche, noch ungeimpfte Bevölkerung gegen einen Erreger schützen kann. Parallel dazu sinkt die Ansteckungsgefahr für jene, die noch nicht geimpft sind. Auf Deutschland bezogen bedeutet das, dass gut 50 Millionen Bürgerinnen und Bürger ge-

impft sein müssen, um diesen Zustand zu erreichen. Da alle ein zweites Mal geimpft sein müssen, benötigen wir also 100 Millionen Impfdosen, um eine Herdenimmunität entstehen zu lassen. Offizielle Stellen gehen davon aus, dass dieser Zustand bis Ende des Sommers 2021 erreicht werden könne. Entscheidend dafür ist sowohl die Eigenschaft des Impfstoffs als auch die Bereitschaft der Bevölkerung, sich impfen zu lassen.

Impfbereitschaft nimmt zu

Anteil der Befragten, die bereit sind, sich gegen COVID-19 impfen zu lassen (in %)



Basis: jew. rund 1.000 Wahlberechtigte in Deutschland; zu 100% fehlende Werte = bin bereits geimpft, weiß nicht, keine Angabe

Quelle: Infratest dimap



Die Bereitschaft, sich gegen das Coronavirus impfen zu lassen, ist nach anfänglicher Skepsis in der Bevölkerung deutlich gestiegen. Mehr als die Hälfte der Deutschen wollen sich in jedem Fall einer Impfung unterziehen, weitere 21% halten dies für mehr als wahrscheinlich. Nur 12% sind festen Willens, diesen Schritt nicht machen zu wollen. Politische Kreise halten die Organisation der Impfung zentral in den Impfzentren für verbesserungswürdig, um so auch die Impfbereitschaft zu forcieren. So hält es für die SPD-Landtagsabgeordnete Annette Watermann-Krass für unzumutbar, ältere Menschen aus Telgte, Wadersloh oder Drensteinfurt mit dem Taxi oder mittels öffentlichem Personennahverkehr mehr als 30 Kilometer fahren zu lassen, um sich in Ennigerloh impfen zu lassen. Hier sei vom Gesundheitsministerium des Landes NRW mehr Flexibilität gefordert. Sie schlägt daher vor, Impfbusse und mobile Impfzentren einzurichten oder mobile Impfteams zu den Menschen zu entsenden.

Kategorien

In der Verordnung zum Anspruch auf Schutzimpfung gegen das Coronavirus SARS-CoV-2 hat das Bundesgesundheitsministerium die Kategorien bestimmt, in welcher Reihenfolge Bürgerinnen und Bürger unseres Landes geimpft werden können. Höchste Priorität genießen dabei insbesondere Personen, die das 80. Lebensjahr vollendet haben und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Altenheimen sowie die, die in medizinischen Bereichen tätig sind, in denen sie Schwerstkranke pflegen oder sich auf Intensivstationen um Coronapatienten kümmern. Ab dem 25.01.2021 hat die Vergabe eines Impftermins für die über Achtzigjährigen begonnen.

Daran schließen sich dann die Personen an, die lt. Verordnung in die Kategorien mit „hoher“ und „erhöhter Priorität“ fallen. Dies sind dann die über siebzig- und sechzigjährigen Mitbürgerinnen und Mitbürger. Dazu zählen noch weitere Personenkreise, unter anderem die, die in ihrer beruflichen Tätigkeit einen wesentlichen Anteil zur Aufrechterhaltung des öffentlichen Lebens leisten, wie z.B. Polizei- und Ordnungskräfte sowie Lehrer, und darüber hinaus auch noch Menschen mit Vorerkrankungen, bei denen nach einer Infektion mit dem Coronavirus ein erhöhtes Risiko für einen schweren oder gar tödlichen Krankheitsverlauf besteht.



PFLEGE UNTER BESONDEREN HERAUSFORDERUNGEN ALTENHILFE-ZENTRUM DER MISSIONSSCHWESTERN

Missionsschwestern
vom Hl. Herzen Jesu
von Hiltrup GmbH



So erreichen Sie uns

Missionsschwestern
von Hiltrup GmbH

Westfalenstraße 107
48165 Münster - Hiltrup
02501 17-3175
zv@msc-hiltrup.de

Ihr Ansprechpartner
im Altenhilfe-Zentrum

Ingo Hansmann
02501 17-3170
hansmann@msc-hiltrup.de

(hig) Immer wieder ist in den Medien zu lesen oder zu hören, dass sich in Alten- und Pflegeheimen eine große Anzahl der Bewohnerinnen und Bewohner und auch der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit dem CORONA-Virus infizieren. Dies ist dann gleichbedeutend mit einer strikten Isolation der älteren Menschen, die daraus folgend oftmals gesundheitlich und mental rapide abbauen. Es ging teilweise sogar so weit, dass sie nach einer Lockerung der Maßnahmen ihre Familienangehörigen nicht mehr erkannten oder - bei einer Erkrankung - einsam und allein starben. Was machen Einrichtung damit sie kein Hot-Spot werden? Ein gutes Beispiel aus Münster.

Hygiene- und Testkonzept

„Alle Senioren- und Pflegeheime - und dies galt auch schon vor den ersten CORONA-Infektionen - müssen ein stimmiges Hygienekonzept bei den Gesundheitsbehörden vorlegen. Dazu gekommen ist jetzt durch CORONA noch ein Testkonzept, in dem geregelt ist, wann, wie oft und unter welchen Bedingungen sich sowohl die Heimbewohner als auch die hier in der Einrichtung beschäftigten Personen Tests unterziehen müssen“, erläutert Ingo Hansmann, Einrichtungsleiter des Altenhilfe-Zentrums der Missionsschwestern in Hiltrup. Hier wohnen und leben 60 älter werdende Menschen in der stationären Langzeitpflege und 20 weitere in der Kurzzeitpflege. Betreut werden sie von 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie 12 Auszubildenden, die zum Wohle der ihnen anvertrauten Menschen Hand in Hand arbeiten.

Bewohner und Mitarbeiter

Täglich erklärten die Mitarbeiter schriftlich beim Dienstantritt in der Einrichtung, dass bei ihnen keine Symptome zu erkennen sind, die darauf schließen lassen, dass eine COVID-Infektion vorliegt. Dazu ergänzend würden bei allen Bewohnern regelmäßig einmal in der Woche, bei allen Mitarbeitern im Abstand von jeweils drei Tagen ein Antigen Point-of-Care (POC)-Test durch geschulte Mitarbeiter in der Einrichtung durchgeführt. Im Falle eines positiven POC-Test, erfolgt dann in Rücksprache mit dem örtlichen Gesundheitsamt der Stadt Münster, eine Polymerase-Kettenreaktion (PCR)-Testung. Dieser Test dient dem direkten Erregernachweis und wird daher in einem Labor analysiert. „Bei diesem PCR-Test spricht die Medizin von sog. „Goldstandard“ zum Nachweis des COVID-19-Erregers.“. So werden diagnostische, therapeutische oder allgemein wissenschaftliche Verfahren bezeichnet, die im gegebenen Fall die bewährteste und beste Lösung darstellen“,

macht Hansmann deutlich und fügt noch hinzu, dass die Abwicklung und Durchführung dieser Arbeiten zusätzlich vom eigenen Personal zu ihren pflegerischen und medizinischen Aufgaben bewältigt werden müssen.

Besucher

Bei Besuchern werde vor Betreten des Hauses eine Überprüfung der Körpertemperatur durchgeführt und zudem müssten sie den Nachweis eines negativen Schnelltest beibringen (nach aktueller Vorgabe darf das Ergebnis des POC-Test nicht älter als 72 Stunden sein). Dieser könne im Bedarfsfall aber auch im Hause durchgeführt werden, beschreibt Hansmann die weiteren umfangreichen Sicherheitsmaßnahmen im Altenhilfe-Zentrum der Missionsschwestern und weiß noch aus eigener Erfahrung zu berichten, dass dies in allen anderen Häusern, mit denen er im Kontakt steht, ebenfalls so praktiziert wird.

Impfung

Seit dem 9. Januar ist sowohl für die Bewohner als auch für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Altenhilfe-Zentrums ein Silberstreif am Horizont und ein erster Ausweg aus der Pandemie zu erkennen. Von morgens 7.30 Uhr bis am frühen Abend um 17.30 Uhr wurden insgesamt 156 Personen geimpft. 95% der Bewohner und 85% der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stimmten dieser Impfung zu und setzten damit ein deutliches Zeichen der Solidarität. „Ein Arzt hat in einer Informationsveranstaltung alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über die Impfung und das Procedere aufgeklärt“, stellt Ingo Hansmann den aus seiner Sicht extrem wichtigen Teil des Impfprozesses in den Vordergrund, der wesentlich zur Steigerung der Impfbereitschaft beigetragen habe.



Belastung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

„Schon vor CORONA war die für die Pflege der Menschen zur Verfügung stehende Zeit äußerst knapp bemessen. Nun mit CORONA sind weitere Aufgaben auf uns zugekommen - wie zum Beispiel die regelmäßigen Testungen und Dokumentationen -, die vom Personal mit erledigt werden müssen. Hinzu kommt noch die nicht unwesentliche körperliche Belastung durch das dauerhafte Tragen der FFP2-Masken, ganz zu schweigen von der seelischen Schwerarbeit, wenn die Zahl der Sterbefälle - wenn auch nur vorübergehend - zunimmt“, beschreibt er die aktuell schwierige Situation, die aber bei fast allen Einrichtungen dieser Art vorherrscht. „Personal für den Bereich Altenpflege war vorher schon schwer zu finden. Seit CORONA ist dies nahezu aussichtslos“, stellt der Einrichtungsleiter lapidar fest und ist gleichzeitig voll des Lobes über sein Team in der Einrichtung wie es sich dieser Aufgabe gestellt und wie sie sie bisher bewältigt hat.



Ausbildung 2021 – Jetzt bewerben

Bei uns bist **Du** wichtig!

Pflegefachmann/-frau (m/w/d)
im Rahmen der generalistischen Ausbildung

Entscheide dich für eine abwechslungsreiche Ausbildung in der Pflege, mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und Entwicklungsmöglichkeiten. Eine Ausbildung mit Perspektive in einem wachsenden Markt.



Nutze unseren Facebook-Chat für Fragen und Antworten:
facebook.com/Missionsschwestern.Hiltrup



Schicke uns deine Bewerbung an:
zv@msc-hiltrup.de



Für unsere Altenpflegeeinrichtungen in Münster

Altenhilfe-Zentrum
Westfalenstraße 107, 48165 Münster
Altenheim St. Elisabeth
Südlohnweg 1-3, 48161 Münster

Missionsschwestern
vom Hl. Herzen Jesu
von Hiltrup



FFP2-Maske

So funktioniert die Reinigung

FFP2-Maske ist gut, aber ...

Das tägliche Corona-Update am 25. Januar lautete in NRW: FFP2-Maskenpflicht im öffentlichen Nahverkehr und im Supermarkt. Das ist sinnvoll, denn FFP2-Masken schirmen besser als die einfachen OP-Masken ab. Sie besitzen eine Filterleistung von 95 Prozent. Sie schützen nicht nur andere Menschen vor Ansteckung, sie schützen den Träger selbst. Einziger Wermutstropfen: der Preis. Vor dem Hintergrund knapper werdender Bestände ziehen die Kosten noch einmal an. So ist es verständlich, dass sich einkommensschwache Menschen ausgebootet fühlen. Denn sie können sich die sinnreiche Investition in den Gesundheitsschutz nicht dauerhaft leisten. Vor diesem Hintergrund haben wir recherchiert, ob FFP2-Masken gereinigt werden können, um sie einer Wiederverwendung zuzuführen.

Die Uni Münster forscht für uns

Eines ist klar: FFP2-Masken gehören nicht in die Waschmaschine. Auch von der Aufbereitung in Mikrowelle oder mit UV-Licht rät das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte ab. Die Mikrowelle durchdringt die Maske zu unregelmäßig. UV-Licht wirkt nur an der Oberfläche. Und die mechanischen Belastungen in der Waschmaschine setzen die Filterwirkung herab. Auch von Desinfektionsmitteln rät das Robert-Koch-Institut ab, weil sie die Filterkraft gefährden.

Was also tun? Die Uni Münster hat dieser Frage ein eigenes Forschungsprojekt gewidmet. Herausgekommen sind folgende Handlungsanweisungen:

- 1  » Gebrauchte Maske einen Tag trocknen lassen
- 2  » Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze einstellen
- 3  » Maske auf Gitterrost (Backpapier) auf mittlerer Schiene 60 Minuten desinfizieren
- 4  » Maske auf Halteband-Schäden untersuchen und wieder tragen

Übrigens: Die Berufsgenossenschaft für Gesundheit und Wohlfahrtspflege empfiehlt eine maximale Tragedauer von acht Stunden.

Genial einfach: Das Rotationsprinzip

Die FH Münster hat im Rahmen dieser Forschungen eine weitere Empfehlung ausgesprochen: das Rotationsprinzip. Am besten baut man sich dafür eine Leiste mit sieben Haken. Über jedem Haken steht ein Wochentag. An jedem Haken hängt eine FFP2-Maske. Jetzt tragen Sie die Masken reihum und hängen sie zum Trocknen wieder an den Haken. Am nächsten Montag ist die Montags-Maske sieben Tage ausgelüftet worden. Innerhalb dieser Zeit sterben die Covid Viren ab. Die FFP2-Maske kann bedenkenlos wiederverwendet werden. Achtung: Masken an einem Ort mit normaler Luftfeuchtigkeit aufhängen.

Eine FFP2-Maske in Apothekenqualität kostet derzeit zwischen vier und sechs Euro. Das wäre bei sieben Masken eine Investition zwischen 28 und 42 Euro. Immer noch viel Geld, wenn der Cent dreimal umgedreht werden muss. Die vorgestellten Desinfektionsmaßnahmen verschaffen zumindest für einige Wochen Luft.

Die nanoe™ X Technologie von Panasonic hemmt die Wirkung von Viren und Bakterien bis zu 99,7 %

Für mehr Schutz Ihrer Gesundheit.
» Jetzt Termin vereinbaren!



Northhoff GmbH & Co. KG
Bunsenstraße 34 in Ahlen

0 23 82 / 96 89 96 0
0 23 82 / 96 89 96 28

info@northhoff-klima.com
www.northhoff-klima.com

Geruchs-entfernung



Gerüche

Inaktivierung von Schadstoffen



Bakterien und Viren / Covid-19



Schimmel



Allergene



Pollen



Gefahrstoffe

Austrocknungs-schutz



Haut und haare

Amelsbüren

Einen Nikolauslauf zu Gunsten des Fördervereins der Davertschule in Amelsbüren haben Lukas Wünnemann und Lukas Keeren, beides Spieler der 1. Mannschaften von DJK GW Amelsbüren, organisiert. Die Resonanz im Team und auch in anderen Mannschaften des Vereins war riesen-groß, so dass anschließend die stolze Summe von 4.073,00 Euro an den Förderverein übergeben werden konnte.

#GuterZweck

Vorhelm

Kurz vor dem Termin wurde die Zwangsversteigerung des Gasthauses Pelmke vom Amtsgericht Ahlen abgesetzt, weil sich doch noch ein Investor gefunden hat, der die Immobilie in Vorhelm erworben hat. Zur Freude vieler Vereine in Vorhelm scheint der neue Eigentümer auch die Räume erhalten zu wollen, so dass in absehbarer Zeit auch wieder größere Festlichkeiten und Karnevalsveranstaltungen dort stattfinden werden können.

#Pelmke

(h)j Ausgangs- und Kontaktsperre begleiten uns nun schon seit einigen Wochen und subjektiv verfestigt sich der Eindruck, dass das Leben um ein herum stillsteht. Aber weit gefehlt! Im TÖFTE-Land tut sich jede Menge und die Redaktion hat ein wieder ein buntes Allerlei aus den letzten Wochen für Sie, liebe TÖFTE-Leserinnen und -Leser, zusammengestellt.

Drensteinfurt



Die Stadt Drensteinfurt beteiligt sich in Zusammenarbeit mit dem Stadtsportverband Drensteinfurt und dem Kreissportbund Warendorf am Projekt "Sportplatz Kommune – Kinder und Jugendsport fördern in NRW". Mit dem Programm soll u.a. die Schaffung neuer sportlicher Angebote in und außerhalb der Sportvereine initiiert werden.

#Sport

AHLEN



Gesundheitsvorsorge vor Ort! In Ahlen machte das Mammobil Station, um so ortsnahe Frauen die Teilnahme zur Brustkrebs-Früherkennung zu ermöglichen. Das Mammobil ergänzt den Standort im Zentrum Münster. Zukünftig soll es in Ahlen aber wieder eine feste Unterkunft für die Untersuchungen geben.

#Gesundheitsvorsorge

SENDENHORST



Wie wichtig ein „offenes Ohr“ in Zeiten von Corona ist, vermögen insbesondere die Menschen zu sagen, die ansonsten wenige oder überhaupt keine Kontakte zu anderen Menschen haben. Montags, mittwochs, freitags und sonntags zwischen 15.00 Uhr und 17.00 Uhr kann unter der Rufnummer 0226/300333 ein „offenes Ohr“ angetroffen werden.

#offenesOhr

Wolbeck



Der Drostenhof, ein bei den Wolbecker Bürgerinnen und Bürgern sehr beliebter Naherholungsort, wird seine Pforten mit Ablauf des Monats März schließen. Der Eigentümer, Benedikt Graf von Merveldt, zog damit die Konsequenzen aus der durch Besucher des Parks verursachten Vermüllung, die er einfach nicht mehr hinnehmen will. Oberbürgermeister Markus Lewe und Stadtbaurat Robin Denstorff hoffen in Gesprächen mit dem Eigentümer diesen doch noch zu einem Sinneswandel bewegen zu können.

#Drostenhof

Ennigerloh



Die Stadt Ennigerloh beabsichtigt mit einem eigenen Lichtkonzept die Innenstadt so erscheinen lassen, dass sowohl für Einwohner als auch für Besucher außergewöhnliche und attraktive Räume geschaffen werden. Bis zum 14.02.21 können sich alle Ennigerloher Bürgerinnen und Bürger durch Ideen und Anregungen an diesem ungewöhnlichen Projekt beteiligen.

#Lichtkonzept

SENDENHORST



Die Einführung der „Gelben Tonne“ steht unmittelbar bevor. In der 8. KW 2021 werden sie an die einzelnen Haushalte verteilt und dann als Ersatz für die gelben Säcke im 4-wöchentlichen-Rhythmus geleert.

#gelbetonne



www.budt.de | ☎ 02382 9155-0
🏠 Gerichtsstr. 22, 59227 Ahlen



Jetzt auch in Vorhelm

📍 Pankratiusstraße 36
59227 Vorhelm
☎ 02528 8821

🕒 **Mo – Fr** 9.00 – 13.00 Uhr
Mo + Mi 14.00 – 16.00 Uhr
Weitere Termine nach Vereinbarung

UNFALLSCHADEN?
dann direkt zu Krampe!



**25%
RABATT***
BIS ZUM 12.03.2021

NUR FÜR KURZE ZEIT

Sie haben einen Unfallschaden, der nicht über eine Versicherung abgewickelt wird? Eine Beule oder einen Kratzer, den Sie schon immer mal entfernen wollten?

Dann direkt zum Lackierzentrum Krampe in Sendenhorst und 25 % sparen!
Termin vereinbaren » 02526 93 77 102
www.lackierzentrum-krampe.de

**LackierZENTRUM
KRAMPE**

KAROSSIEREARBEITEN **EFFEKTLACKIERUNG**

VOLLACKIERUNG **OLDTIMERRESTAURATION**

UNFALLINSTANDSETZUNG **SPOT-REPAIR**

REPARATUR- & LACKIERUNG DER FELGEN

* AUSGENOMMEN OLDTIMER-RESTAURATION, VERSICHERUNGSFÄLLE & KOSTENVORANSCHLÄGE

Everswinkel

Everswinkel kommt durch ein neues Sofortprogramm des Ministeriums für Heimat, Kommunales, Bau und Gleichstellung in den Genuss von 53.000,00 Euro. Diese Fördermittel sollen zur Stärkung des Ortskerns Verwendung finden. Geplant ist unter anderem, leerstehende Ladenlokale durch die Gemeinde anzumieten und sie dann an Dritte weiter zu vermieten.

Fördermittel

Amelsbüren

Corona hat auch seine guten Seiten! Plötzlich steht soviel Zeit für Dinge zur Verfügung, die ansonsten gar nicht hätten umgesetzt werden können. So hat Brandoberinspektor Thorsten Hintemann die zusätzliche Zeit dafür genutzt, mehr als 200 Hydranten im Stadtteil mit GPS-Daten in eine Online-Karte einzutragen.

Brandoberinspektor

Drensteinfurt

Seit 20 Jahren verfügen die Pfadfinderinnen und Pfadfinder über ihr eigenes Domizil am Eickendorfer Weg. Die Begeisterung in Drensteinfurt, Pfadfinder werden zu wollen, war in den neunziger Jahren so groß, dass eine dauerhafte Bleibe gesucht und gefunden werden musste. Zwischenzeitlich wurde das Gebäude durch viel Eigeninitiative und in Eigenleistung um- und ausgebaut.

#Pfadfinder

Telgte

Bis 2040 will Telgte klimaneutral werden. Der Ausschuss für Planen, Bauen und Umwelt wird das erste kommunale Gremium sein, das über die Fortschreibung des Klimakonzepts aus dem Jahr 2010 beraten wird. Konkrete Maßnahmen zu beschließen und einen Fahrplan aufzustellen, um dieses Ziel zu erreichen, werden dann die nächsten Aufgaben von Politik und Verwaltung sein.

#klimaneutral

Telgte



Auf ein besonderes touristisches Ziel machen die Mitarbeiterinnen von Tourismus + Kultur in Telgte aufmerksam; schließlich freut man sich in Coronazeiten über jede noch so kleine Abwechslung. In der Nähe des Waldschwimmbades Klatenberge liegt der geografische Mittelpunkt Telgtes. Deutlich sichtbar gemacht durch einen großen Findling, auf dem auch die genauen Koordinaten festgehalten sind.

Tourismus

Walstedde



Das Paul-Gerhardt-Haus, bisher im Eigentum der Evangelischen Kirchengemeinde Ahlen stehend, soll gegen gleichwertige Grundstücke der Stadt Drensteinfurt verkauft werden und im April im Gottesdienst von seiner Funktion als kirchlicher Raum entwidmet werden.

#Paul-Gerhardt-Haus

Ennigerloh



Auf eine erfreuliche Bilanz kann die Freiwillige Feuerwehr Ennigerloh mit ihren Löschzügen in Ennigerloh, Enniger, Ostfeldle, Westkirchen und Hoest zurückblicken. 315 Einsätze galt es zu absolvieren; knapp 50 weniger als im Jahr davor.

#wenigertatutata

Amelsbüren



Auf 10 Jahre Vereinsleben kann der Kulturverein Amelsbüren zurückblicken. Rund 350 Mitglieder zählt der Verein aktuell, der mit seinen vielfältigen Projekten heute ein fester Bestandteil des Vereinslebens in Amelsbüren geworden ist.

#Kulturverein

MS-Hiltrup



Kurz vor der Vollendung steht die Sanierung der St. Clemens-Kirche, die nach gut zehn Monaten Bauzeit der Bevölkerung in Hiltrup wieder für Gottesdienste zur Verfügung steht.

#St.-Clemens

TÖFTE-Land



Ein raiffeisengenossenschaftliches Urgestein ist zum 31.01.2021 in den wohlverdienten Vorruhestand gegangen: Geschäftsführer Norbert Hunkemöller übergibt an diesem Tag den Staffelstab an seinen Nachfolger Reinhold Schmidt. Trotz Corona ließen es sich die zwischenzeitlich auf 135 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter angewachsene Belegschaft sowie Vorstand und Aufsichtsrat nicht nehmen, ihrem Chef einen gebührenden Abschied zu bereiten.

#Hunkemöller

AHLEN



Die Ahlener werden traurig sein, in Sendenhorst wird man sich über ein neue Damen-Boutique freuen. „Miss Ney“, bisher an der Nordstraße 1 neben dem „Stadtcafé“ beheimatet, schließt in Ahlen die Tür und zieht nach Sendenhorst um, wo sie die ehemaligen Räume der Buchhandlung Ebbeke für ihr Geschäft nutzen wird.

#MissNey

MS-Hiltrup



Eine Station der Sportehrenamt-Tour des Landesportbundes Nordrhein-Westfalen (LSB), die zur Förderung und Stärkung des Ehrenamts in diesem Jahr durchgeführt wird, ist der Hiltruper Segelclub (HiSC). Über 300 Sportvereine hatten sich dafür beworben und Hiltrup ist einer von 30, die per Los den Zuschlag erhalten haben.

#Sportehrenamt-Tour

Everswinkel



Eine besondere Ehre wurde dem Ponyhof Georgenbruch in der Everswinkeler Bauerschaft Müssingen zu Teil. Urlaubsgäste haben ihn zum schönsten Ferienhof in Nordrhein-Westfalen gekürt.

#Ponyhof



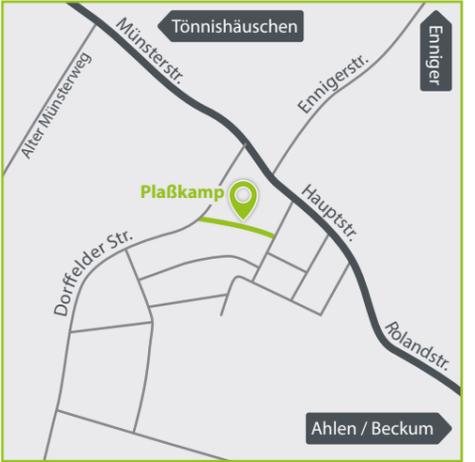
Neubau Mietwohnungen in Vorhelm!



Otremba vermietet wieder aktuell in Ahlen Vorhelm!

- ✓ ruhige, zentrale Lage am „Plaßkamp“
- ✓ Single- oder schicke Penthouse-Wohnungen
- ✓ Wohnflächen von 55 - 103 qm
- ✓ barrierefreie Wohnungen mit Aufzug
- ✓ kleine Gärten mit Terrassen oder schöne große Balkone
- ✓ bezugsfertig ca. Herbst 2021

**Bei Interesse schnell melden!
Gern geben wir Ihnen weitere Auskünfte und Unterlagen!**



Otremba GmbH & CO. KG
Westfalendamm 45
59227 Ahlen
02382 4343
klaus.jaeger@otremba24.de
www.otremba24.de

Zwei Touren durch Telgtes Winterlandschaft

Herbst und Frühling sind die klassischen Wanderjahreszeiten. Doch auch der Winter eignet sich gut für Touren durch die Natur. In einem neuen Flyer (als PDF auf www.telgte.de) von Tourismus + Kultur Telgte finden sich deshalb gleich zwei kombinierbare Tipps für Heimat-Touren durch die kalte Jahreszeit. Und da geht's lang:

Route 1



Die kleine Runde

Der Wandertipp für die „kleine“ Winterrunde führt den Wanderer in den Emsauenpark. Startpunkt ist das Rathaus. Direkt hinter dem Rathaus geht der Weg am Ufer der Ems entlang in die Auenlandschaft, nach ca. 100 Metern kommt ein Übersichtplan mit der gesamten Wegstrecke in Sicht.

Hier kann man sich zwischen drei Routen entscheiden: Die Südschleife führt vorbei an alten Eichen, Hecken und Obstwiesen direkt an der Ems entlang. Die knorrigen Äste der Bäume recken sich auf diesem etwa 3 km langen Rundweg in den Winterhimmel und zeigen ihre blattlose Naturschönheit. Ist man früh morgens unterwegs, schweben vielleicht Nebelschwaden über den Fluss. Bei Sonnenschein glitzern Spinnenweben am Wegesrand.

Alternativ folgt man der ca. 4 km langen Nordschleife. Nach der zweiten Fußgängerbrücke über die Ems führt der Rundweg an einem winterkahlen Auenwald und an Glatthaferwiesen vorbei. Bei Minustemperaturen überzieht die Flächen, auf denen sonst Blumen und Heide blühen, ein kalter Flaum aus gefrorenem Raureif. Ist es länger frostig gewesen, zeigen sich die ersten Eisschichten auf den Tümpeln und Teichen. Der Weg macht eine Schleife und man kommt wieder zum Ausgangspunkt. Die westliche Route ist barrierefrei und familienfreundlich. Mit einer Länge von ca. 1,5 km ist die Strecke sehr gut für einen kurzen Winterspaziergang geeignet.

Route 2



Die große Winterrunde

Der „große“ Winter-Wandertipp führt von Telgte auf dem X 19 nach Eimen. Die ersten Kilometer sind identisch mit der Nordschleife. Dort, wo die Schleife zurück nach Telgte führt, bleibt man auf dem Wanderweg und folgt der Ems Richtung Eimen. Im Winter mutet diese Landschaft entlang der Strecke geradezu mystisch an. Anders als im Sommer erkennt man die unterschiedlichen Zeichnungen der verschiedenen Baumarten. Enten und Teichhühner ziehen leise schnatternd ihre Runden. Wenn alles mit Raureif überzuckert ist, sehen die trockenen Blütenstände der Pflanzen und Gräser wie kleine filigrane Kunstwerke aus.

In Höhe des Campingplatzes verlässt man den Weg am Fluss und wandert auf dem alten Postweg nach Eimen. Entlang der Bartholomäusstraße geht es dann bis zur Einener Straße. Für den Rückweg eignet sich der Bus R11 zurück nach Telgte.

Am Wochenende ist das Landhaus Schulze Osthoff (am Ende der Bartholomäusstraße links abbiegen) geöffnet. Dort laden Kaffee und Kuchen am knisternden Kaminfeuer zur Pause ein. **Der Flyer „Heimatwandern in Telgte“ ist als PDF auf www.telgte.de einsehbar.**

Mehr Informationen:

 Tourismus + Kultur Telgte
 Kapellenstraße 2, 48291 Telgte
 02504 690 100
 tourismus@telgte.de

KULTUR - BEWUSST - GESTALTEN

Werken / World in a box

(h)g Dass insbesondere die Kulturschaffenden in Zeiten von Corona extrem in ihrer Arbeit eingeschränkt werden, ist immer wieder Thema in unterschiedlichsten Medien. Veranstaltungen oder auch Mitmachangebote können wegen der geltenden Kontaktbeschränkungen gar nicht oder nur online durchgeführt werden. Auch für die MuKo e.V. (Musiker-Kooperative) in Sendenhorst galt es, auf diese besonderen Bedingungen mit ihren unterschiedlichen Work-Shops zu reagieren, mit denen sie in das Jahr 2021 starten will.

Streichholzschachtel bis hin zum Umzugskarton

Unter der Projektleitung von Brigitte Denker und David Hönich, einem neuen freien Mitarbeiter der MuKo e.V., sind Kinder im Alter von 8 bis 12 Jahren aufgefordert, einen eigenen Schaukasten zum Thema „Corona“ zu basteln. Mit einer Box können die Kinder ihre eigene Welt gestalten. Der Schaukasten kann so klein wie einer Streichholzschachtel, aber auch so groß wie ein Umzugskarton sein. Wer selber keine geeignete Kiste zur Verfügung hat, kann sich seine Kiste in der Geschäftsstelle der MuKo e.V. in Sendenhorst Auf der Geist 3 abholen. Der Phantasie und den Ideen der Schaffenden sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Wanderausstellung und Versteigerung

Geplant ist anschließend eine Wanderausstellung aller Exponate in Sendenhorst, Albersloh, Drensteinfurt und Everswinkel und evtl. noch weiteren Orten. Angedacht ist darüber hinaus noch, die Exponate anschließend für einen guten Zweck zu versteigern.

Facebook-Account

Zudem sind alle teilnehmenden Kinder dazu eingeladen, den Werdegang ihres Objekts in den Facebook-Account der MuKo e.V. einzustellen (www.facebook.com/muko.sendenhorst).

Kontakt

Wer Rückfragen zu dieser Aktion hat oder vielleicht noch einen „guten Gedanken“ braucht, den er dann in ein eigenes Objekt umsetzen will, kann sich gerne bei den beiden Projektverantwortlichen melden.

Brigitte Denker
 mobil: 0157 / 39569780
 Mail: brigitte-kreativ@gmx.de

MuKo e.V.
 Tel.: 02526/3767
 Mail: info@muko-sendenhorst.de

Projektleitung: Brigitte Denker & David Hönich



Spielzeit im Bürgerhaus Telgte!

www.reservix.de

Tourismus + Kultur Telgte
 02504 - 690100 | www.telgte.de   





HOLTZ PHYSIO *ab April in Sendenhorst an der Weststraße 8*

GESUNDE BEWEGUNG HAT EINEN NAMEN

Der Name Holtz steht in Ahlen wie kaum ein anderer für Sport, Therapie und Bewegung. Seit 25 Jahren verhilft die Physiotherapie-Praxis Holtz Menschen mit Schmerzen und Bewegungseinschränkungen zu neuer Selbstständigkeit und Gesundheit. Daneben hat sich Praxisgründer Wolfgang Holtz über 40 Jahre als Fußballtrainer bis in die Oberliga einen Namen gemacht und als Physiotherapeut die Profis vom RW Ahlen betreut. Und er hat den Apfel nicht weit vom Stamm fallen lassen. Sein Sohn Julian ist seit 2016 als Mitinhaber Teil des väterlichen Praxisteams. Und ab April wird er als Kapitän in der Holtz-Praxis Sendenhorst stehen und dort den Ahlener Erfolgskurs fortsetzen. Natürlich braucht der Kapitän auch einen Steuermann. Hier ist Senior Wolfgang Holz stets mit auf der „Brücke“.

EIN SCHLAGKRÄFTIGES TEAM NUN AUCH IN SENDENHORST

Physiotherapeuten bahnen die ganzheitliche Gesundheit durch einen großen Baukasten passiver und aktiver Bewegungskonzepte an. Vater Wolfgang Holtz, unter anderem Bobath-Therapeut, Reha-Sporttrainer, sektoraler Heilpraktiker, Sportphysiotherapeut und Manualtherapeut, hat sich 2018 zum Seniorenassistenten ausbilden lassen und dieses wichtige therapeutisch-begleitende Angebot in der Firma ‚Holtz-Senior-Aktiv‘ gebündelt. Sohn Julian steht dem Vater in nichts nach. Er ist studierter Sport-/Fitnesstrainer, CMD- und Ödemtherapeut, Heilpraktiker und Sportphysiotherapeut des deutschen olympischen Sportbundes. Seit 2017 befindet er sich in der Ausbildung zum Osteopathen. Auch im Fußball hat er seine Verdienste gesammelt: Vier Jahre lang betreute er RW Ahlen physiotherapeutisch, dann zwei Jahre Alemannia Aachen und weitere vier Jahre den 1. FC Köln. Natürlich steht hinter Wolfgang und Julian Holtz am Standort Ahlen und in Zukunft auch in Sendenhorst ein schlagkräftiges Team. „Ohne unser Team mit ihren vielfältigen Kompetenzen könnten wir nicht ein so breites Spektrum an physiotherapeutischen Maßnahmen anbieten und leisten“, wissen die Inhaber und sind stolz auf ihre Mannschaft.



JULIAN HOLTZ
Inhaber

Heilpraktiker Physiotherapie,
Osteopath i.A., Manualtherapeut,
Diplom Sport- und Fitnesstrainer,
DOSB Sportphysiotherapeut



WOLFGANG HOLTZ
Inhaber

Heilpraktiker Physiotherapie,
Bobath-Therapeut, Sportphysio-
therapeut, Reha- und Personal-
trainer, Senioren Assistent



ANZEIGE

DIE ZUKUNFT LIEGT IN DER WESTSTRASSE

Jung, sportlich, agil, mit einer positiven motivierenden Ausstrahlung – so stellt man sich einen guten Physiotherapeuten vor. Vater und Sohn Holtz und das ganze Team entsprechen diesem Bild ziemlich genau. Julian Holtz führt durch die Räume der künftigen Praxis an der Sendenhorster Weststraße. Noch sind die Arbeiten im vollen Gange, denn das Gebäude wird den Praxisbedürfnissen angepasst. Früher war hier Schlecker drin. Julian Holtz: „Auf den 180 Quadratmetern entstehen fünf moderne Therapieräume. In unserer Ahlener Praxis sind wir spätestens im letzten Jahr an die Kapazitätsgrenzen gestoßen. Ich, mein Vater und das ganze Team freuen uns auf den Start in Sendenhorst. Wir bringen den Sendenhorstern und auch Nachbarorten wie Albersloh, Everswinkel und Rinkerode das volle physiotherapeutische Spektrum mit.“ Julian und Wolfgang Holtz rechnen mit einer schnellen terminlichen Belegung der neuen Praxis. Das Team startet erst einmal mit Therapeuten aus der Ahlener Stammebelegschaft. Und zwar zu ausgesprochen patientenfreundlichen Zeiten. Wolfgang Holtz: „Wir öffnen montags bis freitags von 7.00 bis 20.00 Uhr. Samstags behandeln wir nach Terminabsprache. Und auch Hausbesuche werden gemacht.“



AUCH OSTEOPATHIE IM GEPÄCK

Zählen wir alle therapeutischen Fachbereiche von HOLTZ Physio auf? Lieber nicht. Es würde den Rahmen dieses Artikels sprengen. Hier eine Auswahl: Physiotherapie, manuelle Therapie, Cranio Sacrale Therapie, Lymphdrainage, Faszienbehandlung, Massagen, CMD-Behandlungen, Atlasterapie. Last but not least: Osteopathie. In diesem ebenso hochkomplexen wie hilfreichen ganzheitlichen Behandlungsverfahren lässt sich Julian Holtz bereits seit 2017 ausbilden. Und bringt es aktiv mit nach Sendenhorst. Die große Vielfalt des Angebots wird getragen durch ein schlagkräftiges Team. „Unser kompetentes und erfahrenes Team garantiert Kundenzufriedenheit. Nur gemeinsam sind wir stark“, unterstreicht Wolfgang Holtz nochmal.

Die Eröffnung der HOLTZ Physio Räume in der Weststraße 8 ist für den **6.4.2021** geplant. Ab dann heißt es: Sendenhorst wird (noch) beweglicher!

HOLTZ
physio team

SO FINDEN SIE ZU UNS

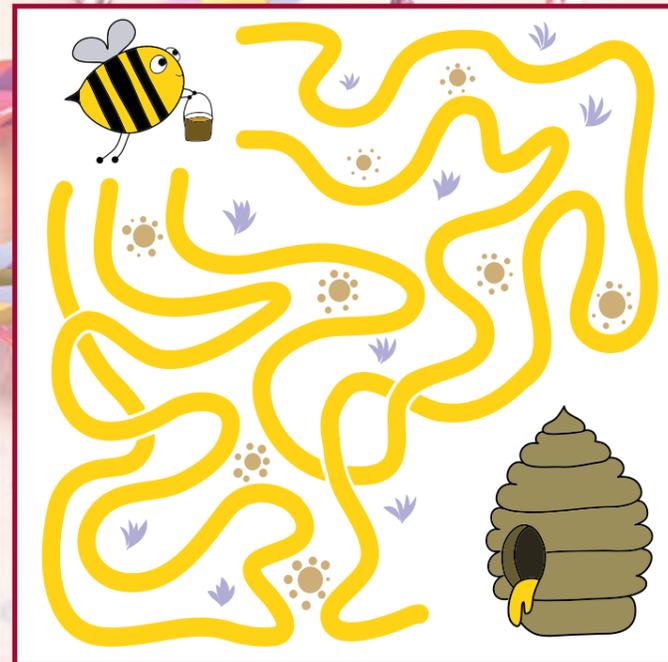
Südstr. 9
59227 Ahlen
02382 80 42 48

AB DEM
06.04. ➤

Weststraße 8
48324 Sendenhorst
02526 - 861 40 47

physio-team-holtz@web.de
www.holtz-physio.de

KUNTERBUNTER RÄTSELSPASS



FINDE DIE FEHLER

8 STÜCK SOLLTEN ES SEIN – VIEL SPASS BEIM SUCHEN!



BEI PEPPINGHAUS GROßE SCHULRANZEN AKTION



BEIM KAUF EINES RANZENS SCHENKEN WIR EUCH

- Regenschutz und Sicherheitsset im Wert von bis zu 30,-
- Eine Schulbox mit tollen Spielsachen
- Ein Lernheft aus dem Hauschka Verlag
- 10% Gutschein für die Schulmaterialien



UNSERE RANZENBOX

Im Lockdown beraten wir kontaktlos und Corona Conform in unserer Ranzenbox

» Weitere Infos unter www.peppinghaus-muenster.de

Jetzt Termin vereinbaren unter 02506 85513

Nach Öffnung der Läden möchten wir auch weiterhin die Beratung mit Terminen durchführen um die Abstände zu wahren.

Hiltruper Str. 59
48167 Münster-Wolbeck
02506 8 55 13
www.peppinghaus-muenster.de
spielwaren@peppinghaus-muenster.de



Fette Beute

EINER wird gewinnen! Im spannenden Duell wird der beste Bohnengärtner gesucht. Baut auf euren Feldern talerträchtige Bohnenkombinationen an, um einen möglichst hohen Ertrag über Bohnuskarten zu erzielen. Schenkt euch gegenseitig Bohnen, die ihr nicht braucht – die euer Gegner aber selbst auch nicht haben will.

... zur freundlichen Verfügung gestellt von



Spielwaren • Schreibwaren • Schulranzen • Freizeitartikel

Hiltruper Str. 59 | 48167 Münster | www.peppinghaus-muenster.de

JETZT AUSFÜLLEN, ZURÜCK SCHICKEN UND GEWINNEN!

Vor- und Nachname: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

Ich habe Fehler gefunden!

2P&M
Werbeagentur
Oststraße 15
48324
Sendenhorst

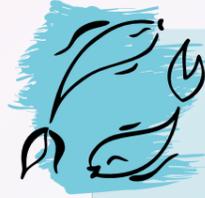
Oder schreibe uns eine E-Mail mit deinen Kontaktdaten, inkl. Tel. und deiner Lösung an » kids@toefte.ms
Einsendeschluss: 28.02.2021

HOROSKOP FEBRUAR 2021



WASSERMANN (21.01.-19.02.)

Sie möchten sich gerne interessanteren Projekten zuwenden – doch zunächst müssen die alten Aufgaben zur Zufriedenheit aller abgeschlossen werden.



FISCHE (20.02.-20.03.)

Schwung und Elan sind die idealen Begleiter für die nächsten Tage. Was Sie sonst nur mühsam hinbekommen, erledigt sich jetzt fast von selbst.



WIDDER (21.03.-20.04.)

Vor Ihnen liegen Wochen, in denen Sie sich so manchen Wunsch erfüllen können – wenn, ja wenn Sie nur mit offenen Augen durch die Welt gehen würden.



STIER (21.04.-20.05.)

Böse Falle: Inzwischen wissen alle, wie leicht man Sie um den Finger wickeln kann, wenn man nur gewisse Schlagworte in die Diskussion einbringt.



ZWILLINGE (21.05.-21.06.)

Sie erkennen, dass ein Kollege beileibe nicht so zuverlässig ist, wie Sie dachten. Trennen Sie sich von ihm, ehe er größeren Schaden anrichtet.



KREBS (22.06.-22.07.)

Sie sollten nicht schon wieder die Hauptlast tragen. Sie haben diesbezüglich schon viel geleistet. Jetzt ist ruhig mal ein anderer an der Reihe.



LÖWE (23.07.-23.08.)

Sie freuen sich über eine Überraschung, sind aber erstaunt über den Aufwand, den man betreibt. Da will sich wohl jemand in Ihr Herz schleichen ...



JUNGFRAU (24.08.-23.09.)

Nicht in der Ferne finden Sie Ihr Glück – sondern ganz in der Nähe. Sie müssen nur die Augen aufmachen und das Offensichtliche mehr beachten ...



WAAGE (24.09.-23.10.)

Ein zweites Mal werden Sie die Streithähne nicht dazu bringen können, Waffenruhe zu schließen. Ziehen Sie sich besser aus der Schusslinie zurück!



SKORPION (24.10.-22.11.)

Der Tipp eines Bekannten hat Sie vor einem unseriösen Angebot bewahrt: Warnen Sie Ihrerseits andere, die ebenfalls diese Offerte erhalten haben.



SCHÜTZE (23.11.-21.12.)

Im beruflichen Umfeld will jeder Schritt wohlüberlegt sein. Sie können es sich derzeit nicht leisten, einen finanziellen Verlust zu erleiden.



STEINBOCK (22.12.-20.01.)

Nicht jeder ist so gründlich wie Sie. Schauen Sie also hin und wieder einmal nach, ob wirklich alles so verläuft, wie Sie es angeordnet haben.

Rätselspaß mit töfte Preisen

Gutschein im Wert von 50 € gewinnen +++ Vinothek Sahlmann

Einsendeschluss: 18.02.2021

erlegtes Wild	windig	Schreibart: Kunst- richtung	Name zweier Rhein- zuflüsse	regsam und wendig	Holz- blas- instru- ment	Gebirge in Marokko	Bestand- tatsäch- licher Vorrat	US-Film- schau- spieler: ... Clooney
Nieder- gang; Weg hinunter					ein Europäer			
nur geistig vor- handen		Bundes- staat der USA	6					aufwärts, nach oben
				Venti- lator		1		
Nage- tier, Strauch- ratte	nicht richtig					ärmel- loser Umhang	franz. Astro- nom und Physiker (François)	
See- manns- sprache: Knoten	die Acker- krume lockern		4			engl.- amerik. Längen- maß		laut krachen
das Ich (latei- nisch)						Vor- nehmer		bibli- scher Prophet
behandelnde Arzlin	Pueblo- indianer in Arizona	über- fällig; abends		männ- liches Borsten- tier	Tier- unter- kunft	Nach- komme		
							Stadt u. Fluss in Schott- land	
eng- lisch: eins		schwed. Pop- legende				Wüste- ninsel		3
Dich- tungs- klebe- material	dt. Maler, Grafiker (Paul)				Nord- afrikaner			
		Unhold der nor- dischen Sage					herbei, hierher (ugs.)	

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Jeden Monat auf's Neue werden wir Ihnen rätselhaftes vorstellen. Für Rätselfreunde immer ein Spaß mit Gewinnchance. Diesen Monat zu gewinnen gibt es einen 50 € Wertgutschein für den Online Shop von Vinothek Sahlmann aus Telgte.

Senden Sie ihr Lösungswort unter Angabe Ihrer Kontaktdaten & Telefonnummer per Mail an:

gewinnspiel@toefte.ms

oder per Post an:

2P&M Werbeagentur
Oststraße 15
48324 Sendenhorst

Teilnahmebedingungen

Einsendeschluss ist der 18.02.2021. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind Mitarbeiter des Töfte-Verlags sowie deren Angehörige. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden auf dem Post- oder Mailweg benachrichtigt. Die persönlichen Adressdaten der Teilnehmer werden ausschließlich zum Zweck des Gewinnspiels verwendet. Sachpreise können nicht in bar ausgezahlt oder gegen andere Sachspenden ausgetauscht werden. Mit Einreichen der Lösung stimmt der Teilnehmer den Teilnahmebedingungen zu.



In unserem Weinhandel erhalten Sie eine großzügige Auswahl an Sekt, Weißwein, Rotwein, Whisky und anderen Spirituosen.

» www.vinothek-sahlmann.de

Rätsel lösen & 50 € Gutschein gewinnen!



Butch

Rasse: Mischling
Geschlecht: männlich
Geburtsdatum: 21.07.2018
Kastriert: ja
Farbe: weiß mit schwarz
Felltyp: Kurzhaar



Sie interessieren sich für ein Tier aus unserem Tierheim? Dann kommen Sie uns doch gerne zu unseren Öffnungszeiten besuchen oder kontaktieren uns telefonisch unter: 02528-3630.

Mammut Tierheim e.V. • Tierschutzverein Ahlen und Umgebung e.V.
 Zur Angel 20 • 59227 Ahlen/Tönnishäuschen • fon 02528.36 30
 mail info@tierheim-ahlen.de • www.tierheim-ahlen.de

Wir haben von 15-17 Uhr für Sie geöffnet

IMPRESSUM

Erscheinungsweise monatlich zur Mitte des Monats

Redaktions- / Anzeigenschluss jeweils die 2. Woche d. Folgemonats

Herausgeber 2P&M Werbeagentur GmbH & Co. KG

Markus Lingnau (V.i.S.d.P.)
 Jens Karkuth (V.i.S.d.P.)

Oststraße 15 | 48324 Sendenhorst
 fon 02526.40 34 134
 mail info@toefte.ms

Redaktion Markus Lingnau (CvD), Jens Karkuth,
 Anna Kallaene-Schechtel, Melanie Weber,
 Luzia Wiewiora, Jürgen Gerdes, Marvin Kellermann,
 Marcel Wittling, Kai Gauger,
 Karolin Beermann & Holger Hagedorn

Projektleitung Anna Kallaene-Schechtel
Projektleitung Grafik Marcel Wittling

Einsendung freier Redaktion redaktion@toefte.ms

Fotos diverse von shutterstock.com

Layout & Design Marcel Wittling & Karolin Beermann

Vertriebsassistent Anna Kallaene, Luzia Wiewiora & Melanie Weber
 mail anzeigen@toefte.ms

Kooperationen IGW Drensteinfurt
 ewi Ennigerloh

Auflage 20.000 Exemplare

Verteilung öffentl. Auslage
 Sendenhorst, Albersloh, Wolbeck, Enniger,
 Ahlen, Ennigerloh, Telgte, Westkirchen, Westbevern,
 Drensteinfurt, Rinkerode, Everswinkel, Alverskirchen, Hoetmar,
 Vorhelm, Tönnishäuschen, MS-Hiltrup und Amelsbüren

Lesezirkel im gesamten Kreis Warendorf

Copyright
 Das Veröffentlichliche von Text- und Bildmaterial sowie das Vervielfältigen, Ändern oder Verbreiten von Informationen aus diesem Magazin ist nur in Abstimmung und schriftlicher Genehmigung mit dem Herausgeber gestattet.

TÖFTE AUSSICHTEN!

Gewerbegebiet Telgte Orkotten
 Team Rot-Weiß Ahlen
 Telgte – Gemeindeentwicklungsplan
 Drensteinfurt – Smart City
 Arthrose & Ambulante Reha
 Mobilität Wallbox
 Garten-Spezial
 Fahrrad Spezial
 Senioren Spezial
 Hofladenreport
 Spargel & Kartoffel
 Angrillen



EIN WECHSEL IST SO NACHHALTIG.

SIE ZAHLEN ZU VIEL FÜR IHRE ENERGIE?

Setzen Sie ab sofort auf grün in der Region statt auf anonymen Strom und Gas von irgendwo.

Besuchen Sie uns auf Facebook und Instagram.



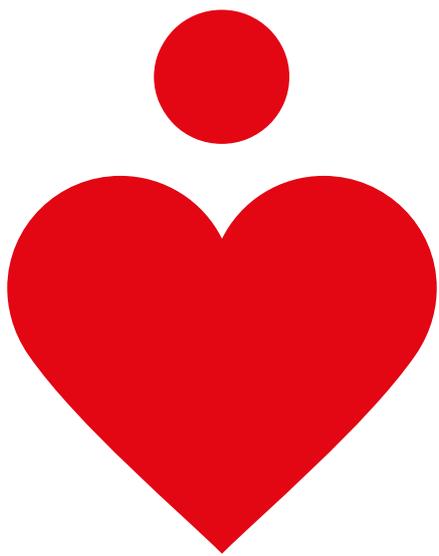
Jetzt Angebote finden.
www.so.de

SO NAH. SO GUT.
www.so.de

Als lokaler Energieversorger tragen wir Verantwortung. Dieser Verantwortung kommen wir nach. Seit 1. Januar 2021 sind alle unsere Stromprodukte für Privat- und Gewerbekunden grün. Und unsere Preise unverändert gut.

STADTWERKE 
OSTMÜNSTERLAND

Banking sicher und bequem von zu Hause.



sparkasse-mslo.de

Trotz Abstand ganz nah.

Bei uns haben Sie alle Möglichkeiten, Ihre Anliegen kontaktlos und sicher zu regeln: Telefonisch, per Mail oder im Chat sind wir persönlich für Sie da. Für Beratungsgespräche nutzen Sie am besten unsere Videoberatung: Ihren Termin können Sie direkt in Ihrem OnlineBanking oder telefonisch im Kunden-ServiceCenter vereinbaren.

 KundenServiceCenter
0800 400 501 53 (kostenfrei)
Montag bis Freitag 8 – 19 Uhr

Wenn's um Geld geht



**Sparkasse
Münsterland Ost**