

Töfte

... denn „gut“ kann jeder!

GRATIS ZUM MITNEHMEN

REGIONSMAGAZIN

www.toefte.ms

03 / 04 2021



Regional und lecker
Hofläden im Töfte-Land

Arthrose

Entstehung, Vorbeugung, Behandlung

DER FRÜHLING KOMMT
Gartentipps für den Frühjahrsstart

100 %
grüner
Strom

SO TOP VERSORGT.

Strom und Gas von den Stadtwerken Ostmünsterland bedeutet Strom und Gas von Ihrem lokalen Versorger vor Ort. Mit persönlicher Beratung, Kundencentern, fairen Preisen und sozialem Engagement für die Region.

Dass solch ein Service ankommt, zeigt unsere wiederholte Auszeichnung zum TOP-Lokalversorger – ein wirklich gutes Gefühl. Für uns und natürlich für Sie als Kunde.
Ab dem 1.1.2021 grüner Strom bei allen SO | Stromprodukten.



Besuchen Sie
uns auf Facebook
und Instagram.



**SO NAH.
SO GUT.**
www.so.de

STADTWERKE **SO**
OSTMÜNSTERLAND

TÖFTE FRÜHLINGSGEFÜHLE

Unsere aktuelle Ausgabe steht ganz im Zeichen des herannahenden Frühlings. Wir alle warten sehnsüchtig auf die erste warme Wetterperiode und scharren mit den Hufen, um zum Beispiel den Garten aus dem Winterschlaf zu holen: Bäume und Sträucher beschneiden, Rasen kalken, düngen und schneiden und das ein oder andere Gartenprojekt planen. Auf über 10 Seiten geben wir Tipps rund um den Garten – so wird's was mit dem Wohlfühlambiente outdoor. Langsam aber hoffentlich sicher öffnen auch unsere hiesigen Einzelhändler. Auf jeden Fall geöffnet sind die Hofläden in der Region und bieten in ihren Verkaufsegalen Regionales, Frisches und Selbstangebautes. Damit Sie Orientierung erhalten haben wir wieder den Hofladenreport aufgelegt. Outdoor hat ebenfalls mit Mobilität zu tun. Damit Sie immer mobil bleiben, helfen Schuhorthopäden und Sanitätshäuser mit ihrer Expertise – selbst, wenn schon eine Arthrose vorliegt. Mehr zu diesem Thema in unserem Spezial zur Arthrose. Mobil nicht nur per Pedes, sondern auch mit dem E-Mobil. Damit Sie immer elektrifiziert bleiben, hilft unser Beitrag zur Wall-Box. Also dann, wir wünschen einen sonnigen Frühling und viele bunte Ostereier. Feiern Sie das Osterfest, das Fest der Auferstehung Jesu mit Ihren Familien – denn das ist erlaubt: fünf Personen aus zwei Haushalten treffen, Kinder unter 14 Jahren werden nicht mitgezählt. Paare gelten als ein Haushalt.

Ihr Töfte-Team



06

AB IN DEN
GARTEN

HOFLÄDEN
IM
TÖFTE-LAND

40



TÖFTE-
REZEPTE

16



62

GEWERBE-
GEBIET
ORKOTTEN



Gefühl – ist's Recht!?

Frühlingsgrüße aus dem Reich der Justitia

Wunderbare Frühlingsgefühle erfüllen uns in diesen Zeiten der aufkeimenden Blütenpracht und der endlich wieder wärmenden Sonnenstrahlen. Aber da gibt es noch ein anderes Gefühl, unser viel zitiertes Rechtsgefühl. Ist es ähnlich authentisch oder eher trügerisch?

Recht haben und Recht bekommen...

...Vor Gericht und auf hoher See ist man in Gottes Hand... Diese bekannten Justiz-Weisheiten implizieren den Widerstreit zwischen Recht und Gesetz und Rechtsgefühl. Dürfen Juristen ihr eigenes oder das allgemeine Rechtsgefühl in die Rechtsanwendung und Rechtsprechung einfließen lassen? Darf das allgemeine „gesunde“ Rechtsempfinden überhaupt Maßstab für Rechtsprechung sein? Gelassenheit, Abgeklärtheit, Unabhängigkeit, Rechtskonformität, ja Ausschluss von Gefühlen – diese Eigenschaften sollen den idealen Juristen auszeichnen.

Michael Kohlhaas in der gleichnamigen Novelle von Heinrich von Kleist, dieser Pferdehändler Mitte des 16. Jahrhunderts ist das Paradebeispiel desjenigen, der als ein zuvor stets rechtschaffener Bürger fehlgeleitet durch sein Rechtsgefühl Recht und Gesetz mit Füßen tritt, ja zum Räuber und Mörder wird, weil er Schaden an seinen Pferden erlitten hat, ohne dass dies aus seiner Sicht hinreichend gesühnt wird. Dieser aufrechte Staatsbürger wird aus gekränktem Rechtsgefühl zum Verbrecher, sucht sein Recht auf eigene Faust und landet schließlich dafür auf dem Schafott.

Manch einem mag dieses Gefühl einer vermeintlich ungerechten Behandlung durch Rechtsprechung oder Behördenentscheidung recht bekannt vorkommen. So erleben wir aktuell die sogenannten Querdenker, die sich gegen die von Ihnen so bezeichnete „Corona-Diktatur“ der staatlichen Schutzverordnungen auflehnen, da sie sich ihrer Freiheiten und ihrer Selbstbestimmung beraubt fühlen.

Ein leider so eindrucksvolles wie Furcht erregendes zeitgenössisches Dokument des völlig falschen bzw. falsch verstandenen Rechtsgefühls, infolgedessen die irrlichternden Querdenker und Coronaleugner den fortgesetzten Rechtsbruch – bewusste Verstöße gegen die Maskenpflicht und gegen die Abstandsregeln – geradezu inszenieren, indem sie egoistische Befindlichkeiten über die allgemeine Solidarität und Verantwortung für die Gesundheit und damit Unversehrtheit ihrer Mitmenschen stellen.

Aber der sprichwörtliche Kohlhaas sollte durchaus dahingehend abschreckend wirken, seinem puren Rechtsgefühl zu folgen und sich damit dem Rechtsbruch hinzugeben. Das Rechtsgefühl ist eine zwiespältige Sache, es ist ungeduldig und verlangt sein sofortiges Recht. In unserem modernen Rechtsstaat dagegen ist die Herrschaft von Recht und Gesetz der Primat und das Maß der Gewährung von Rechtsschutz, wobei in die Gesetzgebung gesellschaftliche, moralische und religiöse Anschauungen einfließen. Der Richter entscheidet pflichtgemäß nach dem Maßstab des jeweiligen Gesetzes, natürlich mit allen ihm anheimgestellten und durch das gelegentlich recht flexible Maß des Gesetzes begrenzten Auslegungsmöglichkeiten.

Dabei kann die Erwartung gefühlt gerechter Entscheidungen sehr wohl herbe enttäuscht werden. Denn die explosive Spannung zwischen dem geltenden rechtsstaatlichen Normenkodex und der individuellen Selbstbestimmung lauert stets an der Schwelle zu einem der Herrschaft des Gesetzes entgegenstehenden Wildwuchs der Freiheit. Die Balance zwischen staatlicher Normierung einerseits und individuellem Freiheits- und Entfaltungsdrang andererseits kann immer wieder durch ein aufbegehrendes Rechtsgefühl ins Wanken gebracht werden.

Dieses Gefühl, dass irgendetwas nicht stimmig ist, dass Ungerechtigkeit herrscht, kann im konstruktiven Sinne als autonomes Rechtsbewusstsein aufgeklärter Geister in Erscheinung treten, ohne dass gleich das Kohlhaas-Syndrom aufzukommen vermag.

So mag die Rettung gestrandeter oder in Seenot geratener Flüchtlinge im Mittelmeer teilweise einen erheblichen Regelverstoß gegen internationale seerechtliche Bestimmungen bedeuten, ist sie aber der moralisch begründeten und mehr als nachvollziehbaren Regung der puren Mitmenschlichkeit gewidmet.

Dieses Rechtsgefühl kann aber auch gefährlich ausarten. So nährt es die Querdenker mit der irrational fehlgeleiteten Überzeugung, dass ihre in der herrschenden Pandemie fatalen Aktionen „rechters“ sind.

Fazit des hier nur kurz kolumnenartig angerissenen Diskurses zu einem wahrlich weiten Themenfeld:

Die Kollision von Rechtsgefühl und Rechtsordnung ist so spannend wie zwiespältig. Das allgemeine und bekanntlich dem jeweiligen Zeitgeist folgende Rechtsempfinden darf keinesfalls Quelle der Rechtsprechung sein.

In unserem Rechtsstaat darf das Rechtsgefühl nicht zum Recht werden, es sollte aber sehr wohl herrschendes Recht einfühlend zur Anwendung kommen, um – nicht nur gefühlte – Gerechtigkeit obwalten zu lassen.

Ihr RA Michael Lingnau, im März 2021

www.rechtsanwalt-lingnau.de



Demo gegen Querdenker

Eine Hand voll Gartentipps für den Frühjahrsstart

Schon der Februar ist ein Durchstartmonat ins Gartenjahr. Frühe Blühpflanzen wie der Krokus oder die Zaubernuss bringen die ersten Farbtupfer ins noch winterliche Grün. Im März darf der Gärtner dann spätestens seine Ärmel hochkrempeln. Die Beete brauchen ein paar Lockerungsübungen, die Pflasterungen und Terrassen möchten unter Ihrem Belag hervorglänzen. Und der Rasen ... gut, dass wir im Frühling so viel Energie haben.

Den Rasen wiederbeleben

Da liegen die Blätter besonders in der Nähe von Hecken und Bäume. Da hat sich Moos gebildet. Da kümmern die Grashalme. Freuen Rasen braucht dringend ein Wiederbelebungskonzept. Also Gartengeräte raus und los. Erst mal die Harke. Dann der Rasenmäher. Bevor man nun an das Vertikulieren geht sollte der Rasen gekalkt werden. Kalken ist eine wichtige Maßnahme für die Rasengesundheit. Mit dem Kalken steigt der pH-Wert – eine wichtige Voraussetzung für widerstandsfähiges Gras ohne Moos- und Unkrauteinschlüsse. Den pH-Wert ermitteln Sie mit einem Teststreifen (Paket für ca. 10,- €) oder einem digitalen Messgerät (ab ca. 11,- €). Gedeiht Ihr Rasen auf einem sandigen Boden mit pH-Werten um 5,5, benötigen Sie für einen Quadratmeter 150 bis 200 Gramm Kalk. Lehm Böden mit einem pH-Wert um 6,2 brauchen sogar 300 bis 400 Gramm Kalk. Am besten lässt sich Gartenkalk in Granulatform ausbringen – entweder mit einem Streuwagen oder per Hand. Schützen Sie in jedem Fall Ihre Hände mit Handschuhen. Nach dem Kalken wässern Sie den Rasen, damit der Kalk gründlich einzieht. Anschließend freut sich der Rasen über eine vierwöchige Ruhezeit. Dann kahle Stellen nachsäen. In weiteren vier Wochen düngen. Die Pflege des künftigen britischen Rasens ist aufwändig. Aber es lohnt sich.



Die Rosenschere ansetzen



Und wie sieht es bei den Sträuchern und Stauden aus? – Ein bisschen geknickt. Trocken. Ins Kraut geschossen. Jetzt herrscht noch Übersichtlichkeit unter den unbelaubten Blätterpflanzen. Also Ast- und Rosenschere aus der Gartengerätekammer holen. Rosen einen halben Zentimeter über einer nach außen blickender Knospe gekappt. Und auch der Schnitt aller übrigen Gartenbewohner ist kein Zauberwerk. Im Zweifelsfall hilft ein Informationsabstecher ins Internet. Die Hacke entfernt Unkraut aus dem Boden und schafft Pflanzen die nötige Luft zum Atmen und zur Wasseraufnahme. Eine Mulchschicht verhindert Austrocknung und spendet Nahrung.

Die Pflanzen füttern

Apropos Nahrung. Im Frühjahr haben die Pflanzen einen ordentlichen Appetit. Wachstumsschübe werden von hohem Energiebedarf begleitet, das kennt man aus der Menschenwelt. Jetzt braucht es einen langfristig wirkenden Dünger – am besten Hornspäne oder ein mineralisches Langzeit-Präparat. Das beugt Auszehrunen vor und stärkt die Pflanzen gegen Wind, Wetter und Ungeziefer. Die ersten Samentüten dürfen auch schon geöffnet werden. Der Frühling beginnt auf der Fensterbank oder im Frühbeet. Die Anleitungen auf der Tütenrückseite sind übrigens ernst gemeint. Unbedingt akribisch dranhalten!

Die Pflanzen

pflanzen



Wenn Bäume, Sträucher und Stauden austreiben, geht die Pflanzzeit auf die Zielgerade. Gewächse wollen nicht mehr mit vollem Ballen umgesetzt werden – das ginge zu Lasten ihrer Vitalität. Containerpflanzen mit Wurzelballen können hingegen den ganzen Sommer über ihre neue Gartenheimat besiedeln. Beim heimischen Gärtner gibt es genug davon.

Den Teich

klären

So. Jetzt noch einen Blick auf den Gartenteich. Das ehemals klare Wasser hat sich in ein Schwimmbecken für Laub und andere Flugobjekte verwandelt. Also alles geduldig abkessern. Der Uferkontrollgang fördert Schlamm und verfaulte Pflanzenreste zutage. Manche Wassergewächse haben ordentlich an Umfang zugelegt und rücken den zarten Teichgenossen auf die Pelle. Rückschnitt und Teilung raumverdrängender Pflanzen fördern das biologische Gleichgewicht und heben die Wasserqualität. Beim Anschluss der Teichtechnik richtet zu große Ungeduld manchmal Schaden an. In den Gartenkolonien wird das Wasser Ende März/Anfang April angestellt. Auf solche Erfahrungswerte ist Verlass.

GEMEINSAM FÜR DIE BIENEN!



Werde Blumenwiesen-Pate!

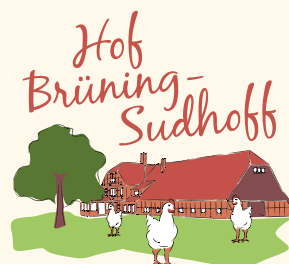
50 cent/Quadratmeter.
Eine Patenschaft ist ab 50 m²
möglich. Eine Initiative vom
Hof Brüning-Sudhoff.



« SCAN MICH

Jetzt Pate werden!

Hier geht's zur Teilnahme:
www.bruening-sudhoff.de/bluewiese



Davertstraße 129
48163 Münster
Tel.: 01 60 7 43 64 35
info@bruening-sudhoff.de
www.bruening-sudhoff.de

START IN DEN

Rosenfrühling

WIETKAMP GARTEN

Gartentipps präsentiert von

Startschuss vom Experten

Der Februar hat einen Vorgeschmack auf die guten Tage des Frühjahrs geliefert. Die Sonne, der Duft, die erste Ahnung des kommenden Lebens. Der Hobby-Gärtner macht seinen ersten ernstzunehmenden Gartenrundgang. Und wenn er Rosen hat, führt ihn sein erster Weg dorthin. Da stehen sie, die Erde korrekt angehäuelt, von Fichtenreisig geschützt. Die Minustemperaturen haben sie überstanden. Und der Hobby-Gärtner fragt sich: Soll ich schon loslegen? Timo Wietkamp, Profi-Gärtner aus Telgte, steht ihm Rede und Antwort.



Einen Schnitt machen

Die meisten modernen Rosen blühen mehrmals im Jahr. Solche Sorten müssen im Frühjahr vor dem ersten Austrieb zurückgeschnitten werden. Manche Hobby-Gärtner halten den Schnitt für so kompliziert wie Höhere Mathematik. Timo Wietkamp nimmt ihnen die Angst: „Schneiden Sie einen halben Zentimeter über einer nach außen zeigender Knospe ab. Das ist kein Hexenwerk. Wenn Sie jetzt noch eine saubere, scharfe Rosenschere benutzen, haben Sie alles richtig gemacht.“



Blick auf die Hasel

Eigentlich sind es zwei Fragen. Wann fange ich an? Und was mache ich zuerst? Timo Wietkamp: „Für das Wann gibt es keine Pauschal-Antworten. Das hängt immer vom Wetter ab. Anfang März, wenn Väterchen Frost auf dem Rückzug ist, entfernen Sie als erstes den Reisigschutz von Ihren Rosenstöcken. Und jetzt werfen Sie mal einen Blick auf die Haselnuss-Sträucher.“ Warum das? Weil, so erklärt der Telgte Gartenexperte, die Haselnuss blüht, wenn der Boden frostfrei ist. Dann könne auch die angehäuften Erde um den Wurzelbereich der Rose entfernt werden. Und jetzt den Boden lockern. Dazu genügt eine Gartenhacke und etwas Augenmaß, um die Rosenwurzel nicht zu beschädigen. Eine bessere Präventiv-Maßnahme, sagt Wietkamp, gegen Unkraut und Bodenaustrocknung gibt es nicht.

Das richtige Futter

Und wovon ernährt sich eine Rose so? Soll ich Spezial-Rosendünger kaufen? Oder braucht sie einen Startschuss mit Mineraldünger? Alles unnötig, sagt Timo Wietkamp. Der Gartenfachmann setzt auf natürliche Nahrung: „Hornspäne sind gut. Rinderdung. Alles, was sich langsam und organisch zersetzt. So verteilt sich die richtige Nährstoffmenge übers ganze Jahr. Die erste Fütterung geben Sie im Februar oder März, die zweite im Mai oder Juni.“ Außerdem lieben die Rosen, wenn der Jahresstart in den Frühling sehr trocken ist, einen ordentlichen Schluck Wasser.

Gewinnspiel!

Jetzt mitmachen auf Facebook.

Mit den Pflegepaketen des GALA-Bauers Timo Wietkamp bis zu 200,- € sparen.

Gartenpflegepaket:

- » 2 Arbeitskräfte kümmern sich einen halben Tag (je 4 Stunden) um Ihren Garten
- » Entsorgung von anfallendem Grünschnitt
- » Inklusive Einsatz aller regulären Maschinen und Geräte
- » Materialien, Pflanzen und Spezialmaschinen sind im Angebot nicht enthalten
- » gilt im Umkreis von Telgte +20 km

Hier geht's zum Gewinnspiel »



So, und jetzt auf die Terrasse setzen und tief durchatmen.
Die Sonne scheint, das Jahr wird gut. Die Rosen auch!



WIR SUCHEN

MEISTER IM GARTEN- & LANDSCHAFTSBAU (M/W/D)

- ✓ VOLLZEIT ✓ AB SOFORT ✓ 35 STD./WOCHE
- ✓ ATTRAKTIVES GEHALT ✓ BEZAHLTE ÜBERSTUNDEN
- ✓ SELBSTSTÄNDIGE ABWICKLUNG DER BAUSTELLEN

WIETKAMP GARTEN • TIMO WIETKAMP • VON-LIEBIG-STR. 2 • 48291 TELGTE
0175 - 400 33 46 • 02504 - 98 52 79 8 • MAIL@WIETKAMP-GARTEN.DE • WWW.WIETKAMP-GARTEN.DE

SO VIEL WELLNESS BRAUCHT DER RASEN IM FRÜHJAHR

Tipps für einen saftig-grünen natürlichen Teppich im Garten

(djd). Ein saftig-grüner, gesunder und widerstandsfähiger Rasen: Das ist die Kür für jeden Gartenbesitzer. Doch die Realität sieht vielerorts anders aus: Kahle Stellen, Unmengen an Moos, Filz und Unkraut oder braune Bereiche im Rasen sorgen für Verdross. Für ein sattes Grün kommt es gerade zum Start in die warme Saison auf die richtigen Pflegemaßnahmen an. Das Vertikutieren, ob per Hand oder mit einer Maschine, beseitigt unerwünschten Wildwuchs und sorgt dafür, dass der Rasen wieder frei aufatmen kann. Wichtig ist dabei das richtige Timing. Die letzten Frostnächte sollten endgültig passé sein, zudem ist es sinnvoll, dem Rasen zunächst etwas Zeit für neues Wachstum zu geben. Zu feuchte Bodenverhältnisse sind ebenfalls nicht gut.

VERTIKUTIEREN - ABER RICHTIG

Grundsätzlich zu empfehlen ist das Vertikutieren im Frühjahr oder im Herbst. Dazu zunächst den Rasen auf drei Zentimeter kürzen und die gesamte Fläche mit dem Vertikutierer im Schachbrettmuster bearbeiten. Anschließend den gelösten Rasenfilz abharken und für neues Wachstum eine gute Rasenerde ausbringen. Das Kombiprodukt Floragard 4-in-1 Rasen-Fit zum Beispiel enthält alles, was die Gräser brauchen: Rasensand lüftet den Boden und verbessert die Wasserdurchlässigkeit, Bodenunebenheiten werden ausgeglichen. Humus unterstützt die Wasserhaltefähigkeit in der oberen Bodenschicht und sorgt für eine optimale Speicherung der Nährstoffe. Zudem enthält die Spezialerde alle Haupt- und Spurennährstoffe, sie sind voll wasserlöslich und sofort für den Rasen verfügbar. Natürliche Bodenorganismen beleben zusätzlich die Erde, erhöhen die Nährstoffverfügbarkeit und stärken die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen gegen äußere Einflüsse.

Fotos: djd/Floragard

REGELMÄSSIGE PFLEGE MUSS SEIN

Wenn der Gartenbesitzer die Erde gleichmäßig verteilt hat, geht es ans Schließen der Lücken im grünen Teppich. Dazu neues Saatgut ausbringen und einharken. Wichtig ist es, die Saat bis zum Keimen ständig feucht zu halten. Besonders schwere Böden lassen sich zusätzlich durch Rasensand lüften. Somit kommt mehr Sauerstoff an die Wurzeln und die Pflanzen können sich besser entwickeln. Unter www.floragard.de etwa gibt es weitere Tipps rund um einen gesunden Rasen. Zur laufenden Pflege gehört es unter anderem, während der Vegetationsperiode alle sieben bis zehn Tage zu mähen, regelmäßig zu düngen und bei Bedarf zu kalken. Wässern man kann am besten abends, wenn die Sonne nicht mehr so kräftig scheint. Außerdem hindert Laub auf der Rasenfläche die Pflanzen am Atmen und sollte daher möglichst rasch entfernt werden.



Eine Kombi-Erde enthält alles, was die Rasenfläche benötigt, von Sand über Humus bis zu Nährstoffen und Mikroorganismen.





**BESTELLEN SIE JETZT IHR
TERRASSENDACH, UM
LANGE BESTELLZEITEN
ZU VERMEIDEN!**



**ARBEITSPLATZ MIT
BEDACHT WÄHLEN:**

**MACH BEI UNS EINE
AUSBILDUNG ALS
KONSTRUKTIONS-
MECHANIKER**

**WIR SUCHEN EINEN
FAHRER MIT FSKL 3**

Aluminium
DÜPMANN
Profile mit System 

 Holtrup 46 • 48231 Warendorf-Hoetmar
 (02585) 93 03 - 0
 (02585) 93 03 - 11
 info@duepmann-alu.de

Strandbad?

Mit Theilmeier auf jeden Fall!



Das Naherholungsgebiet im Garten

Die Freibadsaison wird bald eröffnet! – Wie? Haben wir etwas verpasst? Sind die Corona-Zahlen wie durch ein Wunder Richtung Null gefallen? – Leider nicht! Die Freibadsaison lässt sich aber privat eröffnen. Zumindest für jeden, der sein eigenes ‚Naherholungsgebiet‘ im Garten hat. Diese

schönen Badestrände sind im Münsterland hinter mancher Hecke und manchem Zaun versteckt. Denn in Everswinkel gibt es den Garten- und Landschaftsbau Theilmeier. Und Theilmeier ist Experte für den BIO.design Pool.

Planschen, Schwimmen, Seele-baumeln-lassen

Konventionelle Garten-Pools gehen so: Loch in den Garten baggern; Teichwanne einfügen; nach Wunsch bepflanzen. Die Formen sind fixiert und wiederholen sich Garten für Garten, ohne Rücksichtnahme auf persönliche Wünsche und den Schnitt des Grundstücks. Mit Theilmeiers BIO.design Pools kommt Individualität in die Sache. Denn die GaLaBau-Experten bauen ihre Wasserlandschaften mit anpassungsfähiger, umweltfreundlicher Sandschichten. Firmenchef Edgar Theilmeier: "Unsere Planung nimmt Rücksicht auf das Gelände und auf die Wünsche aller künftigen Badegäste. Und die sind oft sehr verschieden. Die einen wollen schwimmen, die anderen relaxen, die dritten planschen. Wir setzen uns für die Projektausarbeitung ausgiebig zusammen. Die gute Nachricht lautet vorab - es ist alles möglich!" Der BIO.design Pool schmiegt sich - sein Name verrät es bereits - wie ein natürliches Gewässer ins Garten-ambiente hinein. Sanft senkt sich sein Ufer in die tieferen Bereiche ab. Das verlängert die Badesaison bis in die Herbsttage. Denn in den Flachwasserzonen wärmt sich das Wasser noch unter den schrägen Strahlen einer Oktobersonne auf.



Natur trifft Technik

Der rechteckige Pool bringt einen nüchternen Kontrast in den Garten. Ein zweckmäßiges Becken zum Schwimmen und Abkühlen. Dagegen sind Theilmeiers BIO.design Pools Teil der natürlichen Gartengestaltung. Als Garten- und Landschaftsbauer bringen die Theilmeier-Fachleute die Modellierung des Pool-Umfelds als Kernkompetenz mit. Edgar Theilmeier: „Natürlich sind die Geschmäcker verschieden. Das dürfen sie auch. Wir gestalten Wellness- und Planschzonen, sowie Wasserliegeplätze ganz nach Wunsch und betten das Ganze in Ihre Lieblingsnatur. Findlinge, Natursteine und Kiesflächen - das ist alles möglich und wird von unseren Leuten mit dem richtigen Augenmaß für die natürliche Gestaltung integriert.“ BIO.design eben - aber mit der Technik des 21. Jahrhunderts. Also mit leistungsstarker Reinigungs- und Filteranlage. Mit Wasserdesinfektion durch Elektrolyse mit Himalaya-Salz. Auf Wunsch mit Massagedüsen. Mit dezenter LED-Ausleuchtung. Willkommen in Ihrem Naherholungsgebiet!

Stell dir vor, es ist Sommer, und du kannst nicht schwimmen gehen. Edgar Theilmeier kennt zahlreiche münsterländische Haushalte, die sich über diesen Aspekt des Corona-Jahres 2021 keine Sorgen machen müssen. „Unsere Auftragsbücher für den BIO.design Pool sind gut gefüllt. Es gibt immer mehr Leute, die nur noch die Terrassentür öffnen müssen, um am schönsten Badesee der Welt zu stehen. Das ist eine Unabhängigkeit, die glücklich macht.“

theilmeier
Garten & Landschaftsbau

BIO.design

Nehmen Sie jetzt Kontakt auf



🏠 Kleikamp 14
48351 Everswinkel
☎ 02582 6617-0
✉ theilmeier@theilmeier.de
🌐 www.theilmeier.de

HIER KOMMEN REGIONALITÄT UND INTEGRATION ZUSAMMEN

KLOSTERGÄRTNEREI
SINNESGRÜN

&

ONKEL
ALEX

Gesucht wird ein Ort, an dem alles zusammenkommt: Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung, Regionalität und Integration. Es gibt solche Orte. Zum Beispiel der 'Onkel Alex' in Wolbeck, Hilstrup und Telgte. Oder die Klostergärtnerei 'sinnesgrün' in Amelsbüren. Die genannten Lieblingsorte stehen unter dem schützenden Dach der Alexianer Werkstätten. Dieser zertifizierte Bildungsträger ebnet in Münster Menschen mit Behinderung den Weg ins Arbeitsleben. Insgesamt betreiben die Alexianer 8 Betriebsstätten mit 15 Branchen und derzeit 841 Beschäftigten. Die frischen Waren aus der Klostergärtnerei und vom Onkel Alex sind bei Münsteranern und Telgter besonders beliebt.

TREFFPUNKT VON HANDWERK UND NATUR

Die Klostergärtnerei 'sinnesgrün' ist Produktions- und Verkaufsstätte in einem. 'sinnesgrün' passt: Hier gehen Handwerk und Natur eine schöne Verbindung ein. Das Auge freut sich über die vielen Topfkräuter und Stauden, über Beet- und Balkonblumen und die vielen floristischen Ideen. Besonders beliebt sind die Geschenkekisten aus Holz, welche vor Ort individuell mit Produkten aus den Werkstätten gefüllt werden können. Dekoriert und schön verpackt sind die Kisten ein ideales Geschenk zum Geburtstag, zur Hochzeit, zu Ostern oder einfach für Zwischendurch. Die Klostergärtnerei ist ein Standort der Alexianer Werkstätten in Münster und bietet Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderungen, mit dem Ziel, ihnen die Wiedereingliederung in den Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Über hundert Menschen arbeiten in den Bereichen Gärtnerei, Floristik und Gemüseanbau sowie in der Kerzen- und Keramikmanufaktur.





LIEBLINGSPRODUKTE VOM ONKEL ALEX

Onkel Alex ist in der Ladenlandschaft von Telgte, Hilstrup und Wolbeck längst ein fester Begriff. Petra Mussenbrock, Leiterin im Onkel Alex in Telgte: "Unsere Ladengeschäfte stehen nicht in Konkurrenz zum heimischen Lebensmittel-Discount. Sie vertreten ein ganz eigenes Konzept - die Vermittlung von Alexianer-Manufakturarbeiten und von frischen Produkten aus der Region. Außerdem sind sie Treffpunkt für die Stadt- und Stadtteilbevölkerung. Hier wird Integration Tag für Tag vorgelebt. Zum Nutzen aller."

ERLEBNISEINKAUF - VIELFALT DES ANGEBOTES ÜBERZEUGT

Die Onkel-Alex-Läden überzeugen durch ihre liebevolle Warenpräsentation: Kräuter und Topfpflanzen laden die Besucher schon am Eingang ein. Das Gemüse liegt gut sortiert in hölzernen Stiegen. Der gesamte Laden überrascht mit ausgewählten Details und ländlichen Accessoires. Mareike Erlenkötter-Fiekers, Pressesprecherin der Alexianer Werkstätten, zählt auf: „Wir haben Milchprodukte vom Hof Fockenbrock sowie Käse und Vanillecreme vom Auenhof in Telgte, das Gemüse stammt von Rohlmann in Wolbeck, die Kartoffeln und Eier kommen vom Freckenhorster Hof Lohmann. Das Fleisch beziehen wir von Bonkhoff aus Ascheberg.“ Frau Erlenkötter atmet tief durch. Die Aufzählungen sind längst nicht zu Ende: Da wäre noch das täglich frisch gebackene Brot aus der eigenen Bäckerei oder die selbst hergestellten Nudeln. „Zwei Drittel der Artikel“, betont Petra Mussenbrock, „stammen aus Alexianer-Herstellung und -Anbau. Der Rest ist zugekauft.“

Wichtiger als das Sortiment ist Mussenbrock und Erlenkötter allerdings die Idee der Onkel Alex-Läden: „Die Menschen, die hier arbeiten, sind Menschen mit geistigen Behinderungen und psychischen Erkrankungen“, sagt Mussenbrock. „Über die Läden ermöglichen wir ihnen ein spannendes Arbeitsleben. Sie werden noch besser als früher in die Gesellschaft integriert.“ Ein Arbeitsmodell das in der Region angekommen ist.

Klostergärtnerei sinnesgrün

📍 Alexianerweg 49, 48163 Münster
☎ 02501 96 62 52 15
🕒 Mo. - Fr. 9:30 - 16:30 Uhr

Onkel Alex Telgte

📍 Steinstraße 8
☎ 02504 933 69 79
🕒 Mo. - Fr. 10:00 - 18:00 Uhr
Sa. 9:00 - 13:00 Uhr

Onkel Alex Hilstrup

📍 Marktallee 41
☎ 02501 594 60 50
🕒 Mo. - Fr. 10:00 - 18:00 Uhr
Sa. 9:00 - 13:00 Uhr

Onkel Alex Wolbeck

📍 Münsterstraße 33
☎ 02506 305 68 54
🕒 Mo. - Fr. 10:00 - 18:00 Uhr
Sa. 9:00 - 13:00 Uhr



Kohlrabi und Blumenkohl

zwei Kurzbiografien



Kohlrabi: Ein deutsches Vorzeigegemüse

Deutschland und Kohlrabi – das wird in vielen Ländern gleichgesetzt. Darum haben manche Sprachen das Wort einfach übernommen. ‚kohlrabi‘ sagt der Engländer, wenn er Kohlrabi meint. ‚Korurabi‘ lautet das Gemüse in Japan. Dabei ist die süßliche Knolle von ungeklärter Herkunft (Mittelmeerraum?, Mittelasien?). Im 16. Jahrhundert taucht sie plötzlich in klösterlichen Kräuterbüchern auf. Aber ihren Durchbruch feiert sie im bürgerlichen 19. Jahrhundert. Und jetzt geben sich die Deutschen richtig Mühe. Sie züchten und bauen immer mehr Sorten an. 30 weiße und 14 blaue Sorten wachsen heute hierzulande auf Feldern und in Gewächshäusern. Ab Juni kommt die Feldware in den Handel. Ihre Knollen schmecken kräftig-würziger als die der Indoor-Kollegen. Beiden gleich ist der süßlich-saftige Geschmack – die Grundlage der Kohlrabi-Karriere.

Ohne lange Transportwege in den Handel

Kohlrabi wird von Hand geerntet und meistens lose angeboten. Er mag keine langen Transportwege – das ideale Gemüse für den regionalen, nachhaltigen Handel. Wie nahrhaft gesund die Knolle ist, wussten schon die ersten Back-to-Nature-Aussteiger des 19. Jahrhunderts, von der zweifelnden Bevölkerung ‚Kohlrabi-Apostel‘ genannt. Die Ernährungsphysiologie des 20. Jahrhunderts identifizierte in dem geliebten Gemüse viele Mineralstoffe und eine Menge Vitamin C. Manche Kohlrabis (‚Kohlraben‘ ist eine falsche Pluralbildung) beeindrucken durch schiere Größe. In ihren strammsten Exemplaren bringt die Sorte ‚Superschmelz‘ acht Kilogramm auf die Waage! Kohlrabis können ab März im Frühbeet oder in Fensterbanktöpfen vorgezogen werden. Ab Mitte April ist eine Aussaat direkt im Beet möglich. Die Pflanzen mögen einen Abstand von mindestens 30 mal 30 Zentimetern. Am besten schmeckt Kohlrabi frisch geerntet. Kühl lagernd, eingeschlagen in ein feuchtes Tuch, hält er sich ein bis zwei Wochen.

Blumenkohl: Diese Blüte entfaltet Geschmack

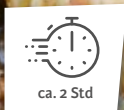
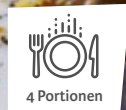
Blumenkohl und „Deutsche Küche“ gehören zusammen. Aber das blumige Gemüse ist auch international ein Star. In den USA gilt ‚cauliflower‘, wie er dort heißt, als Trendsetter der kreativ-gesunden Küche. Dabei leisten sich die Forscher der vegan-vegetarischen Richtung interessante Neuinterpretationen. Man hat schon Blumenkohl-Steaks gesehen. Blumenkohl-Burger. Oder wie wäre es damit, sich eine leckere Blumenkohl-Pasta um die Gabel zu wickeln? Der ‚König unter den Kohlköpfen‘ enthält reichlich Vitamine (A, B, C) und Mineralstoffe (Kalzium, Magnesium). Er hilft gegen Krebs und Diabetes. Und er liegt weniger schwer im Magen als andere Kohlsorten. Am gesündesten ist die Zubereitung im Dünstverfahren – dann bleiben alle inneren Werte erhalten.



Mit Kreuzrittern aus dem nahen Osten nach Europa

Übrigens haben die Kreuzfahrer den Blumenkohl ins Land gebracht. Erst befreiten sie Jerusalem, dann pflückten sie den wilden Kohl von den Küsten des Nahen Ostens. Deutschland ist mit gut 91.000 Tonnen Blumenkohl-Ernte bei weitem nicht auf Platz 1 – um Längen geschlagen von Frankreich (257.000 Tonnen) und dem Blumenkohl-Weltmeister China (10.638.061 Tonnen)! Im eigenen Garten ist die beliebte Kohlsorte ein hungriger Gast, der ordentlich Dünger verlangt. Besitzer von Frühbeetkästen ziehen ihn ab Februar vor. Jungpflanzen kommen im April ins Beet (mit einem Abstand von 50 mal 50 Zentimetern). Acht bis zwölf Wochen später ist Erntezeit – bevor sich die Röschen zur Blüte öffnen. Für die ungewöhnliche weiße Farbe des Blumenkohls sind seine Hüllblätter verantwortlich. Diese schützen den großen Blütenstand vor der Sonne. Täten sie das nicht, wäre der Blumenkohl grün. Den gibt es übrigens auch. Er heißt Romanesco. Aber hier verlassen wir das reine Blumenkohl-Gebiet, denn Romanesco ist eine Kreuzung aus Blumenkohl und Broccoli.





GEFÜLLTE KOHLRABI mit Neuland Gulasch und Hafenkäse



Das sind die Zutaten

700 g	Neuland Schweinegulasch (halbe Gulasch Größe)	3 TL	Hartkorn Café de Paris (Gewürzmischung)
4 Stk	mittelgroße Kohlrabi	1 TL	Blockhouse Knoblauchpfeffer
400 g	braune Champignons	2 EL	Tomatenmark
3 Stk	Schalotten	1 TL	Knoblauchpaste
375 ml	Kemper Edition Rotwein Spätburgunder trocken		
100 g	Der kleine Kosar Hafenkäserei		Oliveöl & Mondamin dunkle Mehlschwitze

... und so wird's gemacht!

Das Gulasch mit Öl und Café de Paris marinieren.

In einem Topf rundherum scharf anbraten, entnehmen und in dem Bratensatz die geviertelten Champignons und gewürfelten Schalotten anbraten.

Mit Salz, der Knoblauchpaste und dem Knoblauchpfeffer würzen und mit Tomatenmark tomatisieren.

Das ganze in 3 Schritten mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren. Mit Wasser aufgießen und bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Std köcheln bis das Fleisch weich ist.

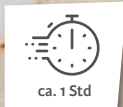
Während das Fleisch schmort den Kohlrabi schälen, von einer Seite aushöhlen wie eine Schale und in gesalzenem Wasser ca. 20 min kochen. Wenn der Kohlrabi gar ist in kaltem Wasser abschrecken.

Sobald das Gulasch schön weich ist abschmecken und mit etwas Mehlschwitze abbinden. Die ausgehöhlten Kohlrabi in eine Auflaufform setzen und mit dem Gulasch füllen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und für 20 min bei 180 grad in den Backofen geben.

Die gefüllten Kohlrabi auf einen Teller mit dem Gulasch setzten und serviere.

Guten Appetit!

Jens Frobels



BLUMENKOHLSUPPE

mit gebackenem Kohlrabi und Kikok-satespieße

Das sind die Zutaten

1 Kopf	Blumenkohl	500 ml	Gemüsebrühe
1 Kopf	Kohlrabi	50 g	Butter
3 Stk	kleine Zwiebeln Hof Lohmann	8 Stk	Kleine Holz/ Bambusspieße
2 Stk	Kikok Brustfilets (ca. 400g)	1 Dose	Maxx geräucherte Mandeln
500 ml	Milch Hof Fockenbrock		Hähnchengewürzsalz, Muskat, Paprikapulver
250 ml	Sahne Hof Fockenbrock		



... und so wird's gemacht!

Den Blumenkohl und die Zwiebeln grob kleinschneiden und in etwas Öl anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Gemüsebrühe, Milch und Sahne aufgießen, 30 min köcheln lassen bis alles weich ist.

Den Kohlrabi schälen, in Stifte schneiden mit Öl, Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer marinieren und nebeneinander auf ein Backblech verteilen. Für 20 min bei 200 Grad backen.

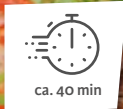
Die Hähnchenbrust würfeln mit Hähnchenwürzsalz und Öl marinieren und aufspießen. (je nach Größe der Spieße 3-4 Würfel)

Die Spieße in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und auf ein Backblech setzen.

Mit der Satesauce bestreichen 6 min bei 180 Grad backen, wenden, mit der Sauce bestreichen und weitere 5 min backen.

Den Blumenkohl mit einen Stabmixer oder Mixer durchmixen und mit der Butter verfeinern. Die Suppe abschmecken mit dem Kohlrabi und den Satespießen servieren. Für den extra Crunch ein paar geräucherte Mandeln darüber streuen.

Guten Appetit!



BLUMENKOHLPIZZA

mit Aubrac Roastbeef und Hafenkäse

KEMPER
markt

Das sind die Zutaten

2 Köpfe	Blumenkohl	1 Bund	Frühlingszwiebeln
100 g	Parmesan	300 g	Aubrac Roastbeef dünn geschnitten
300 g	Der freche Fockaffe Hafenkäserei	5 TL	Kräuter de Provence
4 Stk	Bio Eier Hof Lohmann	3 TL	Knoblauchsatz
1 Schale	Kirschtomaten	1 Glas	Alnatura Tomatensoße

... und so wird's gemacht!

Das Roastbeef in Sojasauce einlegen und kaltstellen.

Den Blumenkohl fein reiben in eine Mikrowellenschüssel geben und 8 min in der Mikrowelle garen.

Den gegarten Blumenkohl erkalten lassen und mit den Gewürzen, den Eiern, 100g Parmesan und 150g Hafenkäse vermengen.

Den Teig je nach gewünschter Form auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgekleidetes Backblech geben. Entweder Rund oder als Rechteck gleichmäßig verteilen. Bei 4 Personen können aus dem Teig entweder 4 Runde Pizza geformt, oder 2 Rechteckige (Backblechgröße) Pizza geformt werden.

Der Teig muss jetzt für 20 – 25 min bei 230 Grad (Ober – Unterhitze) gebacken werden.

Den Teig entnehmen mit der Tomatensauce bestreichen, dem Roastbeef, den Kirschtomaten und dem Hafenkäse belegen und weitere 10 min backen. Vor dem Servieren dünn geschnittene Frühlingszwiebeln darüber streuen.

Guten Appetit!

► So Schmeckt Palästina

Ein Buch von Ursula Mindermann, Telgte und Haider Khala, Nabali Fairkost Düsseldorf

Dieses Buch ist eine Einladung. Sie sind eingeladen, in die Küche und das Land Palästina einzutauchen und dieses Land mit seiner Küche kennen zu lernen.

Eine wunderbare Entdeckung ist die Kombination traditioneller Rezepte und Zutaten aus Palästina mit der europäischen jungen experimentierfreudigen Küche. Gewürze, die aus Palästina direkt importiert werden, geben den Zataar Schnecken, den Dukkah Hasselback Kartoffeln oder dem Sumach Zwiebelsalat einen unverwechselbaren Geschmack.

Die Idee, an einem Kochbuch mitzuwirken, entstand aus der Sehnsucht nach diesem Land, dem Treiben auf den Marktplätzen, den Basaren, den Gerüchen und den Menschen, die in diesem Land unter nicht einfachen Bedingungen Herzlichkeit und Gastfreundschaft leben. Die Erinnerungen an das Leben und gemeinsame Mahlzeiten möchten wir teilen und Sie eintauchen lassen in den Alltag in Palästina. Meine Bilder geben Eindrücke meiner zahlreichen Reisen wieder und lassen teilhaben an der Schönheit und dem besonderen Alltag in diesem wunderbaren Land, das so unter einem schwierigen Alltag leidet.

Reisen Sie mit uns, kochen und genießen Sie die Rezepte, lassen Sie sich und ihre Freunde mit palästinensischer Gastfreundschaft auf diese wunderbare Küche ein.

Das Buch ist erhältlich über
www.nabalifairkost.com und bei Ursula Mindermann.



► Dukkah Hasselback Kartoffeln

Eine leckere Rezeptidee für 4 Personen

Zutaten

1 kg mittelgroße Kartoffeln
75 g Butter

Zum Würzen

Meersalz
Dukkah aus Gaza

Außerdem

Backpapier
2 lange Holzspieße

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und einzeln auf ein Schneidebrett legen. Jeweils einen langen Holzspieß links und rechts an die lange Seite der Kartoffel legen. Mit einem scharfen kleinen Messer die Kartoffel fächerförmig einschneiden (durch die Holzspieße werden die Kartoffeln nicht ganz durchtrennt).

2. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, eingeschnittene Seiten müssen nach oben zeigen. Mit einem Teil der Butter bepinseln und eine Prise Salz in jeden zweiten Einschnitt geben.

3. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 50 Minuten backen. Zwischendurch die Oberflächen immer wieder mit der geschmolzenen Butter einstreichen.

4. Zehn Minuten vor Ende der Backzeit das Ganze mit Dukkah aus Gaza bestreuen.



Alle Zutaten und Gewürze erhältlich im Onlineshop unter:

Nabali Fairkost
www.nabalifairkost.com





Wie aus der Lupine ein Burger wurde

Gartengespräch zwischen zwei Hobby-Grillern bei der Grillgutverkostung: Was ist das für ein superleckerer Burger-Patty? - Der ist von Eickenbecks Hofgenuss. - Woraus ist der gemacht? - Aus Lupinen. - Wow! Das hätte ich nicht gedacht!

Lupinen – Idealer Fleischersatz

Viktoria und Burkhard Voß lieben Lupinen. Sie bauen sie an. Und sie lassen Pattys aus ihnen herstellen. Außerdem Nudeln, Falafel, Hummus, Mehl und Schrot. Burkhard Voß blickt auf ihren Weg zur Lupine zurück: „Wir sind ein traditioneller Hof im Herzen des Münsterlandes. Schweine halten wir seit Generationen, aber die Zeiten ändern sich. Wir wollten neue Wege gehen.“ Der Agraringenieur aus Rinkerode schaut gerne über den Tellerrand hinaus. „Fleischloses Essen ist eine umweltpolitische und ethische Forderung. Es wird in Deutschland viel geforscht zu dem Thema – zum Beispiel an der FH Münster, bei Food Processing in Bielefeld

und dem ZNU (Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung in Witten).“ Zusammen mit dem Ökotröphologen Professor Guido Ritter, von der FH Münster hat sich das Landwirtsehepaar auf die Suche nach dem idealen Fleischersatz gemacht. Soja kam nicht in Frage. Für Insekten ist der deutsche Markt noch nicht bereit. Schließlich fiel der Fokus auf die Lupine. „Das war so ein Aha-Erlebnis, wir wussten plötzlich, dass wir es hatten. Und ich persönlich fand die Idee mit den Lupinen besser als Insekten – aber was nicht ist, kann in Zukunft noch kommen“, sagt Viktoria Voß mit einem vielsagenden Blick.





38 Rezepte zum Glück

Für Eickenbecks Hofgenuss werden auf vier Hektar die blaue Lupine angebaut. Diese Sorte blüht weiß, reift früh, schmeckt nicht bitter. Sie entwickelt tiefe Wurzeln, verbessert den Boden, muss nicht mit Stickstoff gedüngt werden. Anders als die asiatische Sojabohne harmonisiert sie gut mit der Bodenbeschaffenheit und dem Klima des Münsterlandes. Sie steckt voller guter Proteine, ungesättigter Fettsäuren, essenzieller Aminosäuren, lebenswichtiger Nährstoffe – kurzum, bevor wir zu ernährungswissenschaftlich werden: sie ist unglaublich gesund, ein echtes Super-Food.

Und unglaublich lecker. Burkhard Voß blickt auf den Weg zum Produkt zurück: „Wir hatten die Böden. Wir hatten das landwirtschaftliche Know-how. Aber wie wird aus dem, was wir da geerntet hatten, ein marktfähiges Produkt? Das war ein geduldiger, spannender und investitionsstarker Prozess.“ Hier kamen wieder Prof. Ritter und die Studierenden der FH Münster ins Spiel. Die Wissenschaftler stellten sich lange in ihr ‚foodlab‘. Sie probierten Gewürze, Beimischungen und Konsistenzen aus. So ein Produkt muss gut aussehen. Seine Form halten. Angenehm im Biss sein. Und fantastisch schmecken. 38 Rezept-Versuche später war Eickenbecks Hofgenuss Patty geboren.

Fahrtrichtung Zukunft

Es läuft gut für die Voßschen Lupinenprodukte. Die einfallsreichen Rinkeroder Landwirte haben ihren Betrieb aufs richtige Gleis gesetzt – denn der Zug der Zukunft läuft Richtung Fleischersatz. „Ersatz“, sagt Viktoria Voß, „ist vielleicht das falsche Wort. Unsere Lupinen-Lebensmittel stellen etwas Eigenes, Vollwertiges dar.“ Das kann jeder bestätigen, der sie schon mal probiert. Die Lupinen-Nudeln zum Beispiel sind auch ein besonderes Geschmackserlebnis.

Eickenbecks Hofgenuss GmbH & Co.KG

Eickenbeck 25, 48317 Rinkerode
02538-95 23 22

info@eickenbecks-hofgenuss.de
www.eickenbecks-hofgenuss.de

Hofläden im Töfte-Land

denn was Gutes gibt es so nah



VERKAUFSAUTOMAT

NAME	KONTAKT	WARENANGEBOT
Michael Mertenskötter Walstedder Str. 234 59227 Ahlen	 02382 – 1799 info@hof-mertenskoetter.de www.hof-mertenskoetter.de	Eier aus eigener Haltung; Kartoffeln; Honig; Wurst; Hähnchen; Suppenhühner (Verkaufsautomat)
Hof Stratmann Lambertstraße 193 59229 Ahlen	02382 – 9680210 info@hof-stratmann-dolberg.de www.hof-stratmann-dolberg.de	Kartoffeln; Eier; Nudeln; Honig; Marmelade; eingelegte Gurken; Mais; Zuckermais; Zwiebeln; Zuckerkürbisse; frisches (Grill-)Fleisch von eigenen Schweinen; selbst gebackenes Steinofenbrot (nur samstags)
Hof Schulze-Rötering Prozessionsweg 115 59227 Ahlen	02382 – 2742 info@schulze-roetering.de www.schulze-roetering.de	Spargel; Erdbeeren; Brennereispezialitäten; Eingemachtes; Marmeladen; Schinken- u. Wurstwaren; Brot u. Brötchen; (Drive-In Verkaufsstand am Wochenende und feiertags)
Eickenbecks Hofgenuss Eickenbeck 25 48317 Drensteinfurt-Rinkerode	02538 – 95 23 22 info@eickenbecks-hofgenuss.de www.eickenbecks-hofgenuss.de	Süßlupinen (Lupinen-Hummus; Lupinenmehl; Lupinen-Falafel; Lupinenschrot; Lupinennudeln; Lupinen-Patty)
Biohof Deventer Altendorf 56 48317 Drensteinfurt	02538 – 663 kontakt@biohof-deventer.de www.biohof-deventer.de	Natur- u. Fruchtjoghurts; Käse; Rohmilchkäse, Rind-fleisch (eigener Viehbestand); Eier (eigene Hühner); Gemüse; Brot von Cibaría (Vollkornbäckerei)
Hofgut Ashege Altendorf 11 A 48317 Drensteinfurt-Rinkerode	02538 – 915422 hofgut@ashege.de www.hofgut-ashege.de	Rindfleisch-Pakete; Bio-Marmelade; Bio-Lammfleisch; Bio-Eier; Bio-Gans; Lammfelle v. Bioschafen; Spirituosen; Bio-Apfelsaft



FLEISCHOASE

Frisches Fleisch direkt vom Hof!

» Mehr Frische. Mehr Qualität. Mehr Regionalität

- Landwirtschaftlicher Familienbetrieb
- Geschmackvolles Fleisch durch ausgewähltes Futter
- Großzügige und luftige Strohställe für alle Tiere
- Schlachtung in regionalen Familienbetrieben

Probieren und genießen Sie den Unterschied!



Hähnchen



Pute



Lamm



Rind



Schwein



Gans



Grillfleisch



Eier



Suppenfond

Geöffnet:

Mi. 15:00 - 18:00

Fr. 09:00 - 12:00

und nach Absprache

Stephanie & Henrik Schulze Wettendorf

Wettendorf 1 • 48351 Alverskirchen • 02506 307822
service@fleischoase.com • www.fleischoase.com

Schon immer bestachen Hofläden durch ihren familien- und kundenfreundlichen Charakter garniert mit einem vielfältigen Angebot von frischem Gemüse, leckerem Obst, schmackhafter Wurst und bestem Fleisch aus eigener Herstellung oder von gleichgesinnten Partnern aus der unmittelbaren Nachbarschaft. In Zeiten von Corona beweisen die Betreiber der Hofläden Phantasie und Einfallsreichtum, um die Kundschaft trotz Corona weiterhin in die Hofläden zu locken.

Die TÖFTE-Redaktion hat daher eine aktuelle Liste der Hofläden im TÖFTE-Land zusammengetragen, aus der Sie, liebe TÖFTE-Leserinnen und -Leser, nicht nur einen kurzen, komprimierten Überblick über das Angebot in den einzelnen Hofläden erhalten. Vielmehr können Sie sich über die von der Redaktion ermittelten unterschiedlichen Kontaktmöglichkeiten persönlich, per Telefon, oder über E-Mail oder durch Aufruf der oftmals sehr informativen Homepages einen vollständigen Überblick über „ihren“ Hofladen verschaffen.

Einige der Hofläden sind zudem auf die Idee zu kommen, Verkaufsautomaten oder sogar einen Drive-In-Verkaufsbereich für ihre Kunden aufzustellen oder einzurichten. Der Kunde fährt vor, äußert den Wunsch oder trifft beim Automaten die Auswahl, bezahlt und kann sich schon wieder ohne große Wartezeiten und ohne den persönlichen Kontakt mit anderen Menschen auf den Heimweg machen. Andere haben einen eigenen Bring- und Holdienst eingerichtet, um es ihren Kunden so angenehm wie möglich zu machen.

Die TÖFTE-Redaktion wünscht Ihnen schon jetzt beim Genuss der heimischen Produkte aus den Hofläden im TÖFTE-Land und Umgebung guten Appetit.

Laakenhof GbR Enniger Str. 41 59320 Ennigerloh	02525 – 2560 laakenhof@arcor.de www.laakenhof.de	Käse, Milchprodukte, Gemüse der Saison, Kartoffeln, Eier, Obst, Apfelsaft, Marmelade und Honig aus eigener Produktion, Brot
Biolandhof Steinhorst Domhoffstr. 37 59320 Ennigerloh	02587 – 9199341 kisten@gemuese-brings.com www.gemuese-brings.com	Käse, Brot, Gemüse, Eier, Hühner, Eingemachtes, Äpfel, Kartoffeln, Leinöl, Honig
Hofladen Heinz und Birgit Flamme Holtrup 44a 59320 Ennigerloh	02587 – 970154 b.flamme@gmx.net	Gemüse, Kartoffeln und Obst aus eigener Erzeugung; Zukauf von Eiern, Gemüse, Kartoffeln, Obst und Topfkräutern
Spargelhof Hengemann Mehringen 15 48351 Everswinkel	02582 – 221 Sabine-hengemann@web.de www.spargelhof-hengemann.de	Weißes u. grünes Spargel; Kartoffeln; Schinken; Eier; Wein; weitere tolle Produkte passend zum Spargel
Zebuhof Esselmann Evener 10 48351 Everswinkel	02582 – 5751 ek@alverskirchen.de	Fleisch, Wurst
Hofladen Günther Deckenbrock Wester 8 48351 Everswinkel	02582 – 669214	Verkauf verschiedener Sorten Obst
Fleischchose Schulze-Wettendorf Wettendorf 1 48351 Everswinkel-Alverskirchen	02506 – 307822 service@fleischchose.com www.fleischchose.com	Schweine-, Rind- und Lammfleisch; Geflügel
Hof Vienenkötter Müssingen 1 48351 Everswinkel	 02582 – 7866 info@bauernhof-vienenkoetter.de www.bauernhof-vienenkoetter.de	Hühner, Eier, Kartoffeln (Verkaufsautomat)
Kräuterhof Rohlmann GmbH Everswinkeler Straße 24 48167 Münster-Wolbeck	02506 – 3338 info@kraeuterhof-rohlmann.de www.kraeuterhof-rohlmann.de	Gemüse; Obst; Kartoffeln; Käse; Senf; verschiedene Wurstsorten; Weine, Sekt, Liköre u. Spirituosen; Brot (freitags); Eingelegtes; Suppen u. Eintöpfe; italienische Küche
Hof Brüning-Sudhoff Daverstraße 129 48163 Münster	 0160 – 743 64 35 inf@bruening-sudhoff.de www.bruening-sudhoff.de	Eier aus dem Hühnermobil; Grillfleisch von hofeigenen Schweinen (Verkaufsautomat)
Landfleischerei Reckermann Schirl 61 48346 Ostbevern	 02532 – 5375 info@landfleischerei-reckermann.de www.landfleischerei-reckermann.de	Fleisch, Wurst, Grillfleisch, Suppen, Brotaufstriche, Eintöpfe und Fertiggerichte (Verkaufsautomat)
Kleiner Hofladen Dorfbauerschaft 23 48346 Ostbevern	02532 – 9587158 info@kleinerhofladen.de www.kleinerhofladen.de	Gemüse; Obst; Eier aus Bodenhaltung; haltbare Wurstwaren im praktischen Vakuumpack oder im Glas; frische Milchprodukte; Rheinhessenweine; Liköre; Bionudeln; handgemachte Spezialitäten; Honig; Eintopf; Suppen; Gurken; Zwiebeln; Essige und Tunken; handgepresste Öle; Kaffeespezialitäten; Deko und Accessoires; (Lieferservice bis zur eigenen Haustür; Wurstwaren 24 Stunden SB-Automat (Stefan Bals; Grevener Damm 60A, 48346 Ostbevern))
TELGENKÄMMERKEN Kapellenstr. 1 48291 Telgte	02504 – 922 85 33 info@luetkezutelgte.de www.luetkezutelgte.de	Spargel, Erdbeeren, Schweinefleisch, Obst, Gemüse, Geflügel, Wurst, Käse, Gelees, Konfitüren, Wei-ne, Liköre
Hofladen Lütke Zutelgte Wöste 9 48291 Telgte	 02504 – 2947 info@luetkezutelgte.de www.luetkezutelgte.de	Spargel, Erdbeeren, Schweinefleisch, Obst, Gemüse, Geflügel, Wurst, Käse, Gelees, Konfitüren, Wei-ne, Liköre (Verkaufsautomat)
Claudia u. Cornelius Gerbert Mersch 17 48291 Telgte	 02504 – 88289 erdbeerfreund@t-online.de www.hof-gerbert.de	Erdbeeren, Spargel, Kartoffeln, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Äpfel, Begleitprodukte anderer regionaler Anbieter (Verkaufsautomat)
Hof Fockenbrock GmbH & Co. KG; Fockenbrocks Heide 10 48291 Telgte	02504 – 77668 info@hof-fockenbrock.de www.hof-fockenbrock.de	Milchprodukte aus eigener Herstellung
Birgit's Hofkäserei Schultenhook 6 48291 Telgte	02504 – 8752 info@auenhof.eu www.birgits-hofkaeserei.de	vielfältige Käsesorten; Fleisch- u. Wurstwaren; Milchprodukte; Joghurtseife; Shampoos
Hof Holtkamp Fockenbrocksheide 11 48291 Telgte	02504 – 7970 christelholtkamp@web.de www.hof-holtkamp.de	Rindfleisch
Hennenberg Spargel / Erdbeeren Sandfort 8 48324 Sendenhorst	02526 – 1239 info@hennenberg.de	Spargel; Erdbeeren; Gemüse; Kartoffeln; Zutaten zu Spargel- und Erdbeergerichten
Biohof Lütke-Ahrenhorst Ahrenhorst 34 48324 Sendenhorst-Albersloh	02535 – 1369 www.bonsebande.de	verschiedene Produkte in Bio-Qualität (Getreide, Fleisch und Kartoffeln)
Krümels Hofstübchen Wolbecker Str. 5 48324 Sendenhorst-Albersloh	 02525 – 9590 935 kruemel@kruemels-hofstuebchen.de www.kruemels-hofstuebchen.de	Tomaten, Paprika, Eiscreme, Kaffee, Wein, Honig, Eier, Nudeln, Öle, Blumensträuße, Milchprodukte, Konditorerzeugnisse (Verkaufsautomat)



Hof Schulze Röttering | Ahlen



© Münsterland eV/Lethmate

Frischer geht's nicht



© Münsterland eV/R. Dombrowski

Hofläden bringen
die Vielfalt des
Münsterlandes
auf den Tisch

Knackfrisches Gemüse vom Acker nebenan, Milch von Kühen auf der Weide in Sichtweite, Spirituosen aus Korn von den Feldern ringsherum: Ein Einkauf im Hofladen ist immer ein ursprüngliches Erlebnis und wie ein kleiner Urlaub vor der eigenen Haustür. Hier erleben die Kunden, was Regionalität, kurze Wege und Transparenz tatsächlich bedeuten können.

Ein Einkauf direkt beim Erzeuger bringt jene Lebensmittel auf den heimischen Esstisch, die im eigenen Ort wachsen oder hergestellt werden. Und diese Transparenz schätzen die Kunden – nicht er seit der Pandemie, die allerdings den Vorteil kurzer Wege besonders deutlich gemacht hat.

Über 70 Betriebe Mitglied beim Münsterland-Siegel

Die vielen schönen Hofläden im Münsterland bieten oftmals weitere Genuss-Möglichkeiten wie Cafés, Selbstpflück-Felder oder Öffnungszeitenunabhängige Lebensmittel-Automaten. Wer den Einkauf zum Familienausflug machen möchte, kann sich Höfe mit Picknick-Wiesen, Spielplätzen, Sportanlagen wie Swin-Golf oder offen zugänglichen Ställen herausuchen. Eine umfangreiche Übersicht hat die regionale Management-Organisation Münsterland e.V. unter www.muensterland.com/hoflaeden gesammelt.



Eine zusätzliche Besonderheit, auf die Kunden beim Hofladen-Einkauf achten können, ist die Auszeichnung mit dem Münsterland-Siegel. Dieses tragen Produkte, die nachweislich im Münsterland gewachsen und geerntet, hergestellt oder veredelt worden sind. Mehr als 70 Mitglieder hat

dieses Netzwerk mittlerweile. Viele sind landwirtschaftliche Familienbetriebe wie der Hof Schulze Rötering in Ahlen, dessen Tradition sage und schreibe bis ins Jahr 1340 zurückreicht. Schon die Ankunft am dortigen Hofladen lässt einen zur Ruhe kommen: Im Schatten einer prächtigen Platane liegt das Fachwerkhause, das innen pittoresk dekoriert und fein sortiert ist. Angeboten werden Produkte aus eigenem Anbau wie Erdbeeren, Kartoffeln, Spargel, außerdem Brot und Brötchen aus dem Backhaus, selbstgemachte Fruchtaufstriche, Sirup, Säfte, Eingewecktes. Besonderer Blickfang sind die langen, schlanken Flaschen mit Spezialitäten aus der hauseigenen Brennerei. Edelste Liköre und Geiste kommen hier quasi vom Feld direkt in die Flasche. Die Rohstoffe stammen zu hundert Prozent aus eigener Herstellung. Brennmeister Martin Schulze Rötering ist übrigens immer gerne zu einem Plausch bereit und bringt interessierten Besuchern seine alte Handwerkskunst näher. So nimmt man nach dem Einkauf nicht nur einen Korb feiner, frischer Lebensmittel mit nach Hause, sondern auch ein Stück Münsterländer Geschichte.



Netzwerk Münsterland Qualität e.V.

mit Münsterland-Siegel



Gut. AUS DER REGION.

Made in Münsterland: Dafür bürgt das Münsterland-Siegel auf den Lebensmitteln und in den Speisekarten seiner Mitgliedsbetriebe und -unternehmen. Es kennzeichnet für die Verbraucher die Produkte, die nachweislich im Münsterland gewachsen und geerntet, erzeugt oder veredelt worden sind, ebenso wie Gerichte in Restaurants, deren Hauptbestandteile zu 80 Prozent aus dem Münsterland stammen. Über 70 Lebensmittelhersteller und Gastronomiebetriebe gehören dazu.

Das Angebot reicht von Obst und Gemüse über Eier, Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren sowie Getränken bis zu regionalen Speisen in den Restaurants. Im Blog „Paula Pumpnickel“ stellt das Münsterland-Siegel die Menschen vor, die diese Produkte herstellen, und blickt in reich bebilderten Porträts hinter die Kulissen der Unternehmen. Das Münsterland-Siegel wird unterstützt von den Sparkassen im Münsterland.

www.paulapumpnickel.com



Gut. AUS DER REGION.

So schmeckt das Münsterland – die Hofläden in der Region

#supportyourlocal

muensterland-qualitaet.de

Das Münsterland-Siegel wird unterstützt von den Sparkassen im Münsterland



DAS GUTE LIEGT SO NAHE!

Hof Mertenskötter

Wir leben Eier!

FrISChe Eier? Aus eigener Produktion gleich um die Ecke? Mit cremigem Dotter, festem Eiweiß, unverfälschtem Geschmack? Nicht nur die Ahlener wissen, wohin sie fahren müssen, um solche Schätze zu bergen – zum Hof Mertenskötter. Da gehen die Eier niemals aus. Und die Qualität auch nicht.

Hühner empfehlen Mertenskötter

Hühner lieben den Hof Mertenskötter. Da leben Menschen, die sich seit drei Generationen mit der Hühnerwelt auskennen. Die haben viel darüber nachgedacht, was Hühner glücklich macht. Viel Platz. Gute Pflege. Keinen Stress. Und ganz viel gutes Futter. „Sie sehen“, sagt Hofchef Michael Mertenskötter, „so groß ist der Unterschied zwischen Menschen und Hühnern gar nicht. Es macht zum Beispiel ganz viel aus, ob ein Huhn selbst hergestellte, ausgewogene Nahrung frisst oder Junkfood, also Fertigfutter.“ Die Mertenskötters füttern ihre Hühner auf Gourmet-Niveau. Dazu haben Daniela und Michael Mertenskötter eine fünfstellige Summe in die Hand genommen, um eine eigene Mahl- und Mischanlage für frisches Hühnerfutter zu erwerben. Daniela Mertenskötter bringt es auf den Punkt: „Kennen Sie den Unterschied zwischen fertig gemahlenem und frisch gemahlenem Kaffee? Letzterer schmeckt besser. So sehen die Hühner das auch.“

Respekt und Wertschätzung für das Federvieh

22.000 Tiere sorgen für eine kontinuierliche Eierproduktion. Entweder als Bewohner auf dem Ahlener Eier-Traditionshof (Hühner in Bodenhaltung) oder seit 2020 als Freilandhuhn auf den Feldern der Familie Bachtrop aus Walstedde. Einen liebsten Menschen-Spielkameraden haben sie auch: Sohn Henrik, zwei Jahre alt, hat den Hang zum Federvieh geerbt. Der Hofchef drückt das Verhältnis der Familie zu den Hühnern, nicht ohne Schmunzeln, so aus: „Wir kennen nicht jedes Tier beim Namen – dazu sind es zu viele. Aber wir begegnen uns mit Respekt und Wertschätzung und wissen, was wir aneinander haben.“ Die Mertenskötters bereiten das Hühnerfutter nicht nur selbst zu, sie bauen es auch selbst an. Auf den 55 Hektar hofeigenem Ackerland, bringen Sie Hafer, Mais und Weizen zur Reife. Alles für die Feinschmecker im Hühnerstall.

Feinschmecker-Hühner legen Feinschmecker-Eier

Die Produkte dieser glücklichen Zusammenarbeit sind im Hofladen zu erwerben oder bei elf belieferten Supermärkten, Bäckereien und Hofläden in der nahen Region. Ob weiß, ob braun – die Eier der Gourmet-Hühner bringen Bestqualität auf die münsterländischen Frühstückstische. Der Hofladen ist montags bis donnerstags und am Samstag von 8 bis 12 Uhr geöffnet. Freitags ist im Hofladen der lange Eihtag – von 8 bis 18 Uhr. Übrigens bietet Familie Mertenskötter neben ihrem Lieblingsprodukt auch regionale Spezialitäten an: Kartoffeln, Honig, Wurstkonserven in Gläsern, Hähnchenfleisch und vieles mehr von befreundeten Bauern, Imkern und Metzgereien. Die Qualität misst sich an den Eiern.

Mit anderen Worten: *Hochwertig!*

Mertenskötter
Qualität vom Bauernhof

📍 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 haben für
euch geöffnet:**

Mo.–Do. & Sa.
08:00–12:00 Uhr
Fr.
08:00–18:00 Uhr

Schönes zum Osterfest
» Kreative Geschenkideen



Krümels

Hofstübchen

Gut, dass es das Hofstübchen gibt!
» Hofladen-Charme mit Kaffeepause

Hofladen? - Das hat in Albersloh Tradition. Früher hieß der Hofladen Poker. Jetzt hört er auf den Namen 'Krümels Hofstübchen'. Gemeint ist ein und derselbe Ort. Aber seit Eva Huster alias Krümel im letzten Jahr hier das Zepter übernommen hat, sind einige neue Produkte und Serviceleistungen dem Hofladen-Repertoire hinzugefügt worden. Vor allem steht mit 'Krümel' eine Fachfrau der regionalen Verkaufsstelle vor. Eva Huster ist nämlich gelernte Konditormeisterin. Darum war ihr von Anfang an klar, dass ihr Hofstübchen auch Café wird. Regionale, frische Waren, Lebensmittel von befreundeten Landwirten, Gärtnern, Imkern und Winzern. Kaffeespezialitäten aus handgerösteten Kaffeebohnen von nebenan. Begleitet von den süßen Kreationen aus Eva Husters meisterhafter Manufaktur.

Produkte von nebenan
» mit Begeisterungspotenzial

Von ‚Regionalität‘ sprechen viele. Eva Huster füllt den Begriff mit Leben. „Die Philosophie des Hofstübchens ist einfach. Ich verkaufe nur Sachen, die mich begeistern. Für die Konditorwaren bürgte ich selbst. Jeden Morgen frisches Brot aus dem Steinofen! Zu Ostern gibt es selbst gemachte Schoko-Eier mit Pralinenfüllung. Für mein Sortiment der regionalen Produkte habe ich viel recherchiert. Zu den Bauern und Kaffeeröstern rausfahren. Probieren. Reden. Sich umschaun. Und das Beste mitnehmen.“ Zum Beispiel die Milchprodukte vom Hof Fockenbrock in Telgte. Oder die Eier und Kartoffeln von Hof Vienenkötter aus Everswinkel und den Honig von Poker aus Albersloh. Kaffee von der Telgter Kaffeebar. Nudeln aus Mastholte. Tomaten und Paprika vom Hof Runtenberg (Wolbeck). Spargel und Erdbeeren vom Hof Schulze-Blasum aus Werne. Und Eiscreme vom ‚Eisvogel‘ in Sendenhorst. Im letzteren hat Eva Huster sogar eigene Eissorten in Auftrag gegeben. Der Sommer kann kommen!

Hier geh ich gern hin
» Unsere Öffnungszeiten

Das Albersloher Hofstübchen hat immer mittwochs bis freitags von 8.00 bis 13.00 Uhr und von 14.30 bis 18.00 Uhr geöffnet. Am Samstag ist durchgehend von 8.00 bis 16.30 Uhr offen.

📍 Wolbecker Straße 5
48324 Albersloh

☎ 02535 95 90 35
🌐 www.kruemels-hofstuebchen.de

Folgen Sie uns auch auf
» Facebook und Instagram

fb.com/Kruemelhofstuebchen | Instagram: [kruemels_hofstuebchen](https://www.instagram.com/kruemels_hofstuebchen)

Stratmann's Hofladen

in Ahlen/Dolberg



Stratmann verbindet Tradition mit Zukunft. Der familiengeführte Hof in Ahlen/Dolberg steht mit einem Bein in der guten alten Landwirtschaft und mit dem anderen in der neuen Zeit. Impulsgeber für die frischen Ideen sind Agraringenieur Hermann Stratmann jun. und seine Ehefrau Sabrina. Unterstützt werden beide durch die ganze Familie. Vier Generationen arbeiten Hand in Hand und setzen mit dem Hofladen und dem Selbsterntefeld zeitgemäße Konzepte um.

Das Herzstück – Stratmann's feine Knolle

Im Jahr 2015 hat Hermann Stratmann jun. mit dem Anbau von Stratmann's feiner Knolle begonnen. Für Ihren Genuss und beste Qualität gibt die Familie alles. Familie Stratmann baut nach den Richtlinien des integrierten Pflanzenschutzes an. Das heißt: So wenig Dünge- und Pflanzenschutzmittel wie möglich. Stratmann's feine Knolle gibt es derzeit in zwei Sorten „Annabelle“, als Frühkartoffel und „Belana“, als Lagerkartoffel. Sie ist ein perfekter Bewohner der schweren, fruchtbaren Stratmannschen Ackerböden. Dazu wird saisonales Gemüse im Hofladen und vom Selbsterntefeld angeboten. Regionalität ist Trumpf. „Wie bringen wir den Menschen in Ahlen und Umgebung unsere Produkte näher?“ Das war die Ausgangsfrage. „Mit Hofladen und Selbsterntefeld haben wir Antworten gefunden, die in die Zeit passen.“

Vom Feld direkt in den Einkaufskorb

Stratmann's neu gestalteter Hofladen hat pünktlich zu Ostern 2020 eröffnet. Das große Hoffest zur Wiedereröffnung fiel coronabedingt aus – trotzdem lief der Verkauf vielversprechend an. Ehefrau Sabrina Stratmann erinnert sich: „Wir haben das Ladenkonzept von Anfang an auf Selbstbedienung gestellt. Der Einkauf läuft nach dem Vertrauensprinzip. Und das funktioniert. Die Kunden sind begeistert, sie können täglich von 7-22 Uhr an allen Tagen der Woche frische ländliche Produkte einkaufen.“ Eine super Idee. Mit viel Leidenschaft getragen von Hermann und Sabrina Stratmann, die jeden Samstag von 7 -12 Uhr für die persönliche Beratung im Laden stehen.





Regionale und erweiterte Produktvielfalt im Hofladen

Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität – dies zeichnet alle bei Stratmann's angebotenen Produkte im Hofladen aus. Über das knackfrische und selbst gezogene Gemüse und die berühmte Stratmann's feine Knolle wurde schon geschwärmt. Auch die Freunde selbst gemachter Wurstspezialitäten kommen nicht zu kurz. Die geführte Landwirtschaft auf dem Hof Stratmann zählt sich aus. Einmal in der Woche wird im Heimatort Dolberg ein hofeigenes Schwein geschlachtet - Grundlage für die frische Wurstvielfalt von Stratmann's Hofladen. Immer freitags frisch im Selbstbedienungsparadies kann Grillfleisch, Aufschnitt, Möppkenbrot und vieles mehr erworben werden. Außerdem blickt Stratmann über den Tellerrand und lässt sich von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Nachbarschaft und der nahen Region mit Eiern, Milch, Käse, Marmeladen, eingelegten Gurken, Honig und vielen anderen schmackhaft-nährhaften Lebensmitteln beliefern. In den ersten warmen Frühlingstagen schmeckt dazu das leckere und handwerklich hergestellte Eis vom Milchhof Vedder.

Samstag ist Backtag

Samstagsvormittags bieten die Stratmann's ein besonderes Highlight an. Von Freitag auf Samstag werden im Steinofen Brot, Brötchen und Kuchen selbstgebacken. Dabei wird viel Wert auf gute Zutaten gelegt, die teilweise auf den eigenen Feldern wachsen. Gebacken wird nach handwerklicher Tradition ohne die Verwendung von Zusatzstoffen. In der Auslage des Hofladens liegt dann eine große Vielfalt an frischen und teilweise noch warmen Brot- und Backwaren, die von den Kunden begeistert eingekauft werden.

Stratmann's Hofladen ist über einen Fahrradweg bequem auf dem Sattel zu erreichen. Rasten Sie auf Ihrer Fahrradtour am Hofladen. Im Außenbereich stehen Sitzgelegenheiten zur Verfügung. Naturnahe rasten und einkaufen – besser geht es nicht.



🏠 Lambertstraße 193
59229 Ahlen
☎ 02382 9680 210 📞 0160 902 325 61
💻 www.hof-stratmann-dolberg.de

In unserem Selbstbedienungs – Hofladen
können Sie täglich an 365 Tagen im Jahr
von 07:00 – 22:00 Uhr einkaufen.
Samstags Backtag von 7-12 Uhr



Ihre Familie Stratmann freut sich auf Ihren Besuch!



-TRADITION UND MODERNE-

Im Süden von Münster liegt der Hof Brüning-Sudhoff dessen Geschichte bis ins 11. Jahrhundert zurück geht. Der Hof wird schon seit vielen Generationen von der Familie Brüning-Sudhoff bewirtschaftet. Im Jahr 2019 ist die Familie in die Vermarktung und Produktion regionaler Lebensmittel eingestiegen. Auf den weiträumigen Wiesen vor den Toren Münsters bieten sie ihren ca. 1350 Hühnern beste Möglichkeiten, rund um die Uhr einen stressfreien (Hühner-) Alltag zu erleben.

HÜHNERMOBIL

Inzwischen verfügt der Hof Brüning-Sudhoff über drei sogenannte Hühnermobile, die den Hühnern eine autarke Versorgung mit Futter und Wasser gewährleisten. Eine auf dem Dach installierte Photovoltaikanlage sowie entsprechende Batterien sorgen für eine ausreichende Stromversorgung. Wenn die Sonne sich frühmorgens hinter den Wolken erstmals sehen lässt, können die Hühner ihrer wichtigsten Aufgabe nachgehen: vollautomatisch wird ihnen der Weg zu den Nestern geöffnet, in die sie ihre Eier legen können. Wenn sich dann um 10 Uhr die Türen des Hühnermobils selbstverständlich ebenfalls automatisch - öffnen, beginnt für die Hühner die Zeit, in der sie sich an der frischen Luft bewegen und im saftigen Gras pickend den Tag genießen können. Wie der Mensch benötigt auch das Huhn eine ausreichende Nachtruhe. Auch hierfür sorgt das Hühnermobil mit entsprechenden technischen Gegebenheiten. Beste Voraussetzungen für Hühnereier von höchster Qualität.





UMWELTSCHUTZ UND NACHHALTIGKEIT

Damit die saftigen Wiesen auch saftige Wiesen bleiben, kann das auf Rädern stehende Hühnermobil problemlos auf neue Wiesenbereiche umgesetzt und flexibel eingesetzt werden. Den von den Hühnern „bearbeiteten“ Flächen wird ausreichend Zeit eingeräumt, wieder frisches und gesundes Gras zu entwickeln. So steht den Hühnern stets frisches Grün zur Verfügung.

EIEREINKAUF LEICHT GEMACHT VERKAUFSAUTOMAT & EDEKA

Und für die Vermarktung haben wir uns etwas einfallen lassen.“ Die Eier der glücklichen Hühner gehen ab Ostern in die EDEKA-Märkte Friedrich-Ebert-Straße Münster und An der Meesenstiege Hilstrup. Außerdem werden die Eier geliefert ans Studierendenwerk Münster. Um den Kundinnen und Kunden den Kauf der vorher sortierten, geprüften und gestempelten Hühnereier so einfach wie möglich zu machen, wartet unmittelbar neben den Hühnermobilen ein Verkaufsautomat, der darüber hinaus noch mit weiteren regionalen Produkten aus Münster bestückt ist. 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche ist der Verkaufsautomat geöffnet. Für die Freunde und Anhänger des Grillens bietet der Hof Brüning-Sudhoff über den Verkaufsautomaten leckeres Grillfleisch von den hofeigenen Strohschweinen an. Im Winter wird das Angebot durch regionales Wild ergänzt.

BLUMEN- UND KRÄUTERWIESE

„Nachhaltigkeit hat bei uns eine besondere Bedeutung“, verdeutlichen Viktoria Brüning-Sudhoff und ihr Mann Thorsten einen weiteren Ansatz ihres wirtschaftlichen Handelns. Ihnen ist sehr wohl bewusst, wie wichtig – gerade auch für die Landwirtschaft – der sorgsame Umgang mit den zur Verfügung stehenden Ressourcen ist. Daraus resultierend haben sie den Plan entwickelt, eine große Blumen- und Kräuterwiese zum Schutz heimischer Insekten anzulegen. „Hier finden sie ausreichend Schutz und Nahrung“, sind die beiden von dieser Idee mehr als nur überzeugt. Außerdem wird am Rande dieser Wiese ein Bienenvolk angesiedelt, das sicherlich ein Paradies vorfinden und für leckeren und gesunden Honig sorgen wird.

PATENSCHAFTEN

Wer dieses Vorhaben unterstützen möchte, kann für nur 50 Cent einen Quadratmeter dieser Blumen- und Kräuterwiese erwerben. Die Mindestgröße der Partnerschaft ist dabei auf 50 Quadratmeter festgelegt. Seinen Teil der Blumen- und Kräuterwiese kann der Pate selbstverständlich jeder Zeit besuchen, aber ein Betreten ist dabei unerwünscht, um Flora und Fauna zu schützen. Über die Social-Media-Kanäle werden Viktoria und Thorsten fortlaufend über die Aktion berichten und die Paten auf dem Laufenden halten.

MAISLABYRINTH

Ab Ende Juni gilt es dann, wie schon im vergangenen Jahr, auf dem Hof Brüning-Sudhoff ein Maislabyrinth zu entdecken. Für Groß und Klein, Jung und Alt ist dieser Irrgarten ein Freizeitspaß, der stets für großes Vergnügen sorgt und großen Zuspruch findet. Die Einnahmen stellt die Familie Brüning-Sudhoff wieder einem guten Zweck zur Verfügung.



Davertstraße 129, 48163 Münster
Tel.: 01 60 7 43 64 35
info@brueining-sudhoff.de
www.brueining-sudhoff.de

Ostbevern

Landfleischerei Reckermann

Fleisch-, Wurst- und Grillspezialitäten
JETZT AUCH IM „OTTOMATEN“

Seit 30 Jahren versorgt die Landfleischerei Reckermann aus Ostbevern ihre Kunden mit besten Fleisch- und Wurstprodukten. Und nicht nur die Besucher des Hofladens kommen in den Genuss bester Metzgerprodukte frei von Hormonen und Antibiotika. Reckermann hat seine Regionalität auf Räder gesetzt. Das Team der Landfleischerei fährt an fünf Tagen in der Woche insgesamt 21 Märkte an. Und auch in den beliebten Kemper-Märkten von Sendenhorst, Sassenberg und Vorhelm stehen Reckermann-Fertigprodukte in den Regalen. Reckermann Convenience arbeitet ohne Konservierungsstoffe, nach modernen hygienischen Standards und mit traditioneller Handwerklichkeit. Besonders beliebt bei den Frischfleischprodukten ist zum Beispiel der Westfälische Schinken: Bestes Fleisch, von Hand „gesalzen“, kalt geräuchert über Buchenholz oder luftgetrocknet. Oder die Westfälischen Mettwürste. Oder die 80 Sorten Frischwurst.

Leckeres zum Grillen-
GRILLSPEZIALITÄTEN VON RECKERMANN

Die ersten warmen Tage haben uns bereits in den Garten und die Natur gelockt. Spätestens jetzt scharren alle Grillfreunde mit den Hufen und legen die ersten Fleischstücke auf den Rost des heimischen Grills. Familie Reckermann „Ab Mitte März stocken wir unser Grillfleischangebot auf. Die Klassiker gibt es dann auch mit unterschiedlichen Marinaden versehen. Größere Mengen gerne auch auf Vorbestellung.“ Mit den leckeren Grillspezialitäten der Landfleischerei, da sind wir uns sicher, ist Ihnen der Applaus Ihrer Gäste sicher. Dann nichts wie ran an die Grillzange.

Verkaufsautomat 24/7 OFFEN

Vielleicht hat es der ein oder andere von Ihnen schon entdeckt – den Verkaufsautomaten. Auch liebevoll „Ottomat“ genannt. Seit Anfang Januar ist der Automat gefüllt mit leckeren Gerichten aus dem Weck-Glas, hausgemachten Aufstrichen sowie Fleisch- und Wurstwaren. Neu im „Ottomaten“ ist Honig von der Imkerei Austermann, frische Eier vom Hof Brune – beide aus Ostbevern – und leckere Aufbackbrötchen vom Münster-Land-Bäcker Diepenbrock! Außerdem finden Sie im Automaten Wasser, Cola und leckere Schorlen für den kleinen und großen Durst. Unsere beliebten Grillspezialitäten erwarten Sie ebenfalls von März bis Oktober im Automaten. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst.

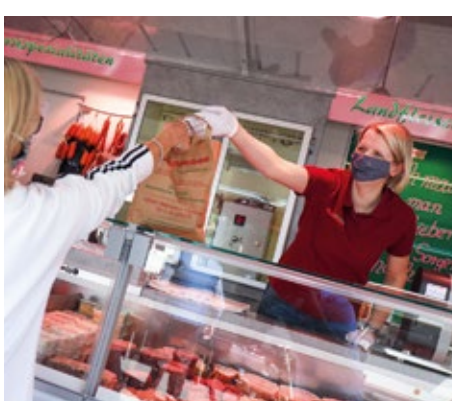


**UNSER
VERKAUFSAUTOMAT**


**EINWECKEN
DER PRODUKTE**


REGIONAL UND IN SPITZENQUALITÄT!

LANDFLEISCHEREI RECKERMANN | OSTBEVERN



VIELFALT

Freuen Sie sich auf leckere Fleisch- und Wurstwaren sowie wechselnde Angebote aus eigener Herstellung!



WOCHENMARKT

Besuchen Sie uns auf über 20 Wochenmärkten in Münster und im Kreis Warendorf!



VERKAUFSAUTOMAT

Am Automaten auf unserem Hof können Sie jederzeit leckere Fleisch- und Wurstwaren kaufen!

KENNEN SIE SCHON ...

UNSERE FERTIGGERICHTE IM WECKGLAS?

Hausgemachte Fertiggerichte laden Sie zum Schlemmen ein! Erhältlich sind diese in unserem Hofladen, am Verkaufsautomaten, am Verkaufswagen und in allen Edeka Kemper Märkten.



Otto LANDFLEISCHEREI
Reckermann
HAUSMACHER WURSTSPEZIALITÄTEN
AUS EIGENER HERSTELLUNG

HOFLADEN

Schirl 61, 48346 Ostbevern

02532 53 75

www.landfleischerei-reckermann.de



Standorte und Zeiten
Wochenmärkte

JETZT FAN WERDEN!

f [reckermann.landfleischerei](https://www.reckermann.landfleischerei.de)
@ [landfleischerei.reckermann](https://www.landfleischerei-reckermann.de)

STELLEN SIE SICH VOR ES IST DAS JAHR 2032...

**GESTALTEN SIE
IHRE HEIMAT!**

**WIE LEBEN SIE IN DER STADT
DRENSTEINFURT DER
ZUKUNFT?**

**WAS MACHT DIESE STADT
DER ZUKUNFT LEBENSWERT
UND WORÜBER WÜRDEN SIE
GERNE BERICHTEN?**

**Teilen Sie uns ihre Gedanken
und Ideen mit.**



Scannen Sie den QR-Code oder
besuchen Sie unsere Website
www.drensteinfurt.de/smartcity

STRATEGISCHER UMGANG MIT DER DIGITALISIERUNG

„Smart City“ steht für die Entwicklung und Nutzung digitaler Technologien in fast allen Bereichen auf kommunaler Ebene. Bereits zwei Mal hat das Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat Kommunen und Landkreise mit einem Ideenwettbewerb aufgefordert, Ideen für diesen strategischen Umgang mit der Digitalisierung zu entwickeln und dabei Fördermittel in Millionenhöhe in Aussicht gestellt. „Corona stellt unsere Städte und Kommunen vor gewaltige Herausforderungen, die sich auch in der Zeit nach der Pandemie auswirken werden. Genau hier setzt die dritte Staffel der Modellprojekte an: Wir wollen unsere Kommunen dazu ermutigen, Neues zu wagen, und die Chancen der Digitalisierung zu nutzen“, so Anne Kathrin Bohle, Staatssekretärin im Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat bei der Vorstellung dieser dritten Bewerbungsphase zu „Smart City“.

KOOPERATION VON SECHSE STÄDTEN

Aus dem TÖFTE-Land ist Drensteinfurt mit fünf weiteren westfälischen Kommunen (Beckum, Billerbeck, Unna, Siegen und Winterberg) auf den Bewerbungszug aufgesprungen und erhofft sich, mit seinen Partnern einen Teil der 300 Millionen Euro, die für dieses Projekt im Bundeshaushalt 2021 verankert sind, zu ergattern. Sollte eine Zusage erfolgen, werden die Fördermittel über einen Zeitraum von fünf Jahren in das Drensteinfurter Stadtsäckel fließen.

BETEILIGUNG DER BEVÖLKERUNG

2019 sind bereits in einer ersten Staffel 13 Modellprojekte gefördert worden; im September 2020 kamen weitere 32 Modellprojekte in den Genuss einer Förderung. „Mit der gemeinsamen Bewerbung der sechs Kommunen erhoffen wir uns eine größere Wirksamkeit und rechnen uns wesentlich mehr Chancen aus, eine Förderzusage zu erhalten, als wenn wir dies im Alleingang gemacht hätten“ erläutert Bürgermeister Carsten Grawunder die etwas ungewöhnliche Kooperation der Kommunen. Nach ersten konzeptionellen Abstimmungen innerhalb der Verwaltung wurde nun in den letzten Wochen ein Aufruf an die Drensteinfurter Bevölkerung gestartet, sich digital oder per Postkarte an diesem Projekt zu beteiligen. Allen Bürgerinnen und Bürgern soll über diesen Weg die Möglichkeit gegeben werden, sich aktiv mit Ideen, Vorschlägen oder Wünschen für eine „Smart City Drensteinfurt“ einzubringen.

BEWERBUNGSFRIST

Bis zum 14. März 2021 galt es nun, eine gemeinsame Bewerbung für eine „Smart City“ auf die Beine zu stellen und diese im Bundesinnenministerium vorzulegen.



Unternehmerinnen-Netzwerk Drensteinfurt

Willkommen zum Weiterkommen!

UND
Kompetenz & Kooperation

Netzwerken heißt – über den wirtschaftlichen Aspekt hinaus – Kooperation. Und Zusammenarbeit bringt einfach weiter!

Wer dabei sein will, ist herzlich willkommen, auch aus benachbarten Orten. Interessierte finden alles Wissenswerte unter:

www.unternehmerinnen-drensteinfurt.de
info@unternehmerinnen-drensteinfurt.de
Telefon: 02508 - 99 37 34

Members:

- Barbara Gerlach, Gärtnermeisterin
- Stefanie Lenz, Sabor Beauty Spa
- Elin Hanna Klumb, Interior Stylist
- Maria Fromm, Rechtsanwältin
- Verena Schenmann, Ernährung & Coaching
- Angela Lauch, Gesundheit & Coaching
- Kirsten Mössing, Tiergestützte Interventionen
- Dagmar Lang, Wirtschafts- & Steuerberatung
- Elisabeth Graute, Psychotherapie
- Gisela Schäper, Foto-Kunst-Grafik
- Britta Maus, Praxis für Legasthenie & Dyskalkulie
- Verena Breuß, Dipl. Betriebswirtin, Lohnsteuerhilfe
- Gabriela Lilllich, Yoga & Physiotherapie
- Lulise Richard, Redaktionsbüro & Galerie M&M
- Eulise Richard, Redaktionsbüro & Galerie M&M

Tradition

MIT VIELEN
VERÄNDERUNGEN



WECKERIMMOBILIEN

Ihre Berater in Beckum
T 02521 85 39 800
weckerimmobilien.de

EIGENTUM
VERKAUFEN?

GRUNDSTÜCK
ENTWICKELN?

LOKAL. GEMEINSAM. MACHEN.

SPIELRAUM

GÜNSTIGE
FINANZIERUNG?

SCHNELLER
RATENKREDIT?

Ihre Berater in Beckum
T 02521 85 39 850
weckerimmobilien.de/Partner

DR. KLEIN
Die Partner für Ihre Finanzen

ROT WEISS



AHLEN

Am 12. August 1945 wurde im Hansahof der Turn- und Sportverein (TuS) Ahlen gegründet, zu dem sich seinerzeit insgesamt acht in Ahlen beheimatete Vereine zusammengeschlossen hatten. Der TuS Ahlen ist der Ursprung des heutigen Sportvereins Rot-Weiß Ahlen, der erst seit 2006 unter diesem Namen im Vereinsregister steht und „Nachfolger“ des LR (Leichtathletik Rasensport) Ahlen ist. Mit dem Namen LR Ahlen sind sicherlich die sportlich erfolgreichsten Jahre des zwischenzeitlich 76 Jahre alten Sportvereins verbunden.

50.000 ZUSCHAUER

Aber auch der TuS Ahlen war schon in den Nachkriegsjahren dauerhaft in den höchsten deutschen Amateurligen präsent und stellte sich als sportliches Aushängeschild nicht nur für die Stadt Ahlen, sondern auch für die gesamte Region dar. Ein besonderes Ereignis in der Vereinshistorie war 1967 der Besuch in der damaligen Sowjetunion – dem heutigen Russland –, als man aus Anlass des 50. Jahres der Oktoberrevolution zu Freundschaftsspielen nach St. Petersburg, Wolgograd und Kaluga (in der Nähe von Moskau gelegen) eingeladen wurde. Bis zu 50.000 Zuschauern wohnten diesen Spielen bei. Eine Zuschauerzahl, die bis heute bei keinem Spiel einer Mannschaft des Vereins erreicht wurde.

SPORTLICHER HÖHENFLUG

Anfang der neunziger Jahre drohte der damalige TuS Ahlen in die sportliche Bedeutungslosigkeit zu verschwinden. Doch mit Helmut Spikker – ehemaliger Spieler und glühender Anhänger des TuS – fand sich ein Sponsor, mit dessen Unterstützung der Verein es bis in die 2. Bundesliga schaffte. Von 2000 bis 2006 gehörte der LR Ahlen der 2. Bundesliga an und schnupperte sogar in seinem ersten Zweitligajahr durch konstant gute erfolgreiche Spiele an das Tor zum Fußballoberhaus. In dieser Zeit gastierte auch Bayern München zu einem DFB-Pokalspiel in Ahlen, das selbstverständlich vor ausverkauftem Hause im Wersestadion stattfand, das in diesen Jahren des sportlichen Höhenflugs umfangreich baulich auf Zweitliganiveau verändert wurde.



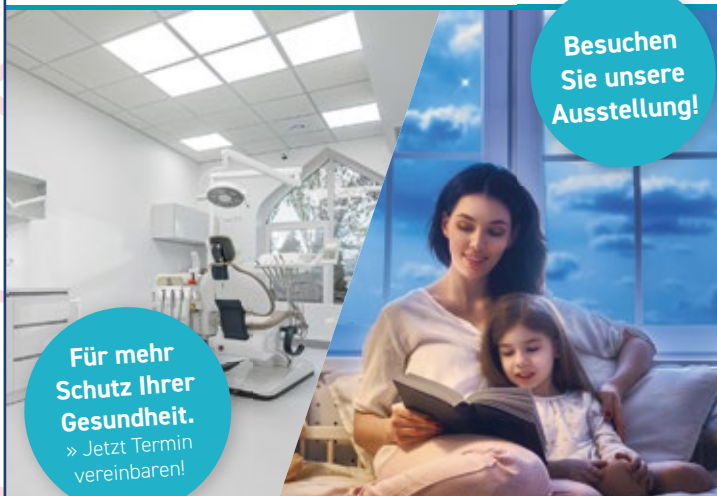
SONDERMASCHINENBAU
FÖRDERTECHNIK
VORRICHTUNGSBAU
AUTOMATISIERUNGSTECHNIK
ROBOTERTECHNIK
HANDLINGSYSTEME

 **MICHELIS**
SONDER-MASCHINENBAU

Lüternweg 195 | 33378 Rheda-Wiedenbrück | Tel. 05242 97097-58
info@michelis-maschinenbau.de | www.michelis-maschinenbau.de



Kalt. Kälter. Northhoff.
Ihr Partner für Klimasysteme.
Für Gewerbe- und Privatkunden



Besuchen Sie unsere Ausstellung!

Für mehr Schutz Ihrer Gesundheit.
» Jetzt Termin vereinbaren!

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

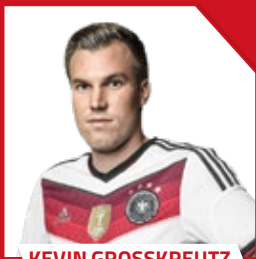
 Northhoff GmbH & Co. KG
Bunsenstraße 34 in Ahlen
 0 23 82 / 96 89 96 0

 0 23 82 / 96 89 96 28
info@northhoff-klima.com
 www.northhoff-klima.com



NATIONALSPIELER

Mit Marco Reus und Kevin Großkreutz standen zudem zwei Spieler in der Ahlemer Mannschaft, deren fußballerische Laufbahn hier ihren Anfang nahm und sie dann im Fall Großkreutz sogar 2014 in Rio de Janeiro zum Weltmeister machte.



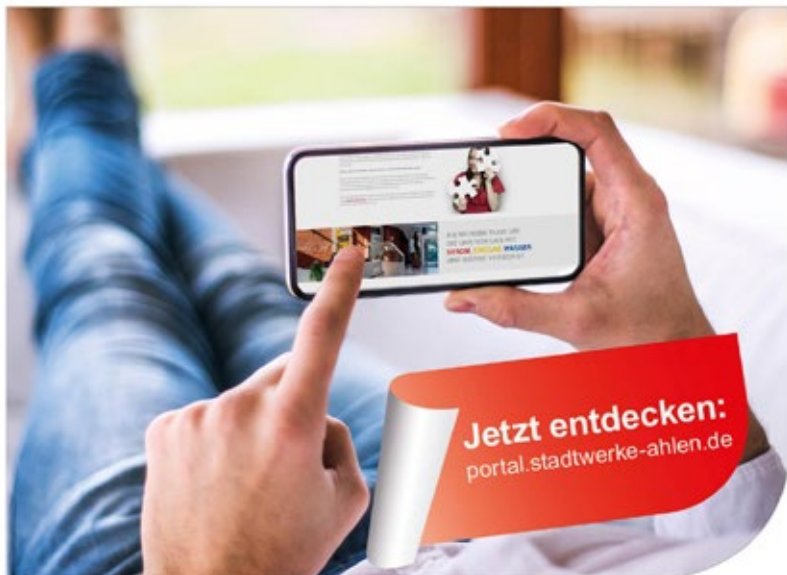
KEVIN GROSSKREUTZ



MARCO REUS

ROT-WEISS AHLEN

Mit dem Ende der Ära Spikker wurde mit der Änderung des Vereinsnamens zu Rot-Weiß Ahlen auch nach außen sichtbar eine klare Zäsur zu diesen bewegenden LR-Jahren gezogen. Basierend auf eine hervorragende Jugendarbeit gelang es trotz eines sehr eingeschränkten finanziellen Budgets, sich weiter im deutschen Spitzenfußball zu bewegen. Mit der Eröffnung eines Insolvenzverfahrens im Jahre 2011 begann für die Verantwortlichen von Rot-Weiß Ahlen eine lange Leidenszeit. Erst Ende des Jahres 2016 wurde das Insolvenzverfahren beendet. Mit diesem Beschluss war man endlich wieder Herr im eigenen Hause und konnte das Vereinsleben und damit auch die weitere sportliche Entwicklung wieder selbstbestimmend planen.



Mein **AHLEN**.PORTAL

**SIE HABEN ES IN DER HAND:
KOMFORTABEL – FLEXIBEL –
BEQUEM**

Entdecken Sie das Kundenportal der Stadtwerke Ahlen im Internet und erledigen Sie alles, egal ob unterwegs oder von zuhause aus, 24 Stunden, 7 Tage die Woche!

www.stadtwerke-ahlen.de [f](#) StadtwerkeAhlenGruppe

UNTERNEHMENSGRUPPE
STADTWERKE AHLEN



(h)g) Trotz Corona scheint im TÖFTE-Land das öffentliche Leben wieder Fahrt aufzunehmen. Die Zahl der Ereignisse, Begebenheiten und Kuriositäten, die den Nährstoff für „Neues aus dem TÖFTE-Land“ darstellen, werden wieder zahlreicher. Die TÖFTE-Redaktion hat wieder eine Auswahl getroffen und hofft natürlich mit der Auswahl genau Ihren Nerv getroffen zu haben.

ENNIGERLOH



In Ennigerloh soll zeitnah ein Kataster für die Obstbäume, die sich im städtischen Eigentum befinden, erstellt werden. Alle städtischen Bäume werden darüber hinaus mit einem „gelben Band“ dekoriert, um so für Klarheit bei den Besitzverhältnissen zu sorgen und zu signalisieren, dass das Obst von jedem geerntet werden darf.

#Obstbäume

MS-WOLBECK



Mit elektrischer Mobilität kann demnächst der Weg zwischen Wolbeck und Coerde in Angriff genommen werden. Ab Herbst soll hier die Linie 8 als E-Bus unterwegs sein. Dies ist im Stadtgebiet Münster bereits die dritte reine Elektrobustlinie und es sollen zeitnah noch mehr hinzukommen.

#eBus

MS-Amelsbüren



Die Amelsbürener Bevölkerung scheint ein großes Interesse an der Umgestaltung des Ortskerns zu haben. Die Stadt Münster hatte zu einer ersten Beteiligung aufgerufen und über 150 Beiträge mit unterschiedlichsten Inhalten sind bei den Projektverantwortlichen eingegangen. Nun gilt es die Beiträge auf ihre Machbarkeit durch die Fachleute in der Verwaltung abzuklopfen.

#Umgestaltung

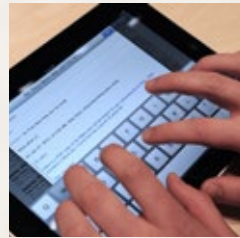
EVERSWINKEL



Die Kommunalwahl vom 13. September 2020 scheint nun auch in Everswinkel zum Abschluss gekommen zu sein. Aufgrund von Eingaben sind alle abgegebenen Stimmen noch einmal gezählt worden. In fünf Wahlbezirken wurden nicht korrekte Ergebnisse ermittelt. Diese wurden nun korrigiert. Zu Änderungen in den parlamentarischen Gremien der Stadt hat dies aber nicht geführt.

#kommunalwahl

SENDENHORST



Die Digitalisierung hat auch in den Grundschulen beider Ortsteile Einzug gehalten. 129 Tablets wurden als erste von weiteren Maßnahmen von der Stadt Sendenhorst erworben und nun an die Schülerinnen und Schüler der zweiten Jahrgänge verteilt.

#digitalisierung

Drensteinfurt



Fahrräder sind in Drensteinfurt beliebte Objekte, die verschwinden und in den seltensten Fällen wiederauftauchen. Die Statistik der Kriminalpolizeibehörde Warendorf spricht von 106 geklauten Zweirädern; im Verhältnis zu den 365 Tagen eines Jahres geschieht also fast an jedem dritten Tag ein Diebstahl.

#diebstahl

Drensteinfurt



Lange stand die Teamschule wegen schlechter Anmeldezahlen im Fokus der Drensteinfurter Bevölkerung und war Dauerthema in der Lokalpolitik. Doch zum neuen Schuljahr kann die Schule bei 62 Anmeldungen erstmalig wieder mit drei neuen Eingangsklassen starten. Ein erster Schritt in die richtige Richtung.

#teamschule

VORHELM



Der heimische Sportverein TuS Westfalia will auf dem vereinseigenen Sportgelände einen sogenannten „Calisthenics-Park“ errichten und dafür ein neues Multifunktionsgerät erwerben und installieren. Der „Calisthenics-Park“ wird in Fachkreisen als Weiterentwicklung des hinlänglich bekannten aber etwas aus der Mode geratenen „Trimpfadens“ angesehen. Für die Umsetzung dieses ehrgeizigen Projekts erhält der Sportverein vom Ortsausschuss einen finanziellen Zuschuss; zudem ist aber noch eine Menge an ehrenamtlichem Engagement notwendig.

#TuS

AHLEN



Die Westfälischen Rohrwerke Westfalen (WRW), die aufgrund von Corona in Zahlungsschwierigkeiten geraten sind und einen Antrag auf Insolvenz in Eigenregie beim Amtsgericht Münster gestellt hat, sind zum 01. März 2021 von der österreichischen Sonnenhof GmbH übernommen worden. Ein Fortbestand der Firma und damit auch eine große Anzahl von Arbeitsplätzen ist damit vorerst gesichert.

#wrw

AHLEN



Einen neuen Eigentümer hat die „Osthalde“ der ehemaligen Zeche „Westfalen“. Insgesamt 72 Hektar hat die „Heimaterde GmbH“ mit Sitz in Stolberg mit der „Osthalde“ erworben und will dieses Gelände nun zu einem Leuchtturm für Umwelt- und Klimaschutz werden lassen. Gegründet wurde die „Heimaterbe GmbH“ vom Unternehmer, Autor und Umweltaktivisten Dr. Dirk Glatzel.

#osthalde

ALBERSLOH



Das Wersedorf feiert in diesem Jahr seinen 850. Geburtstag. Wegen Corona bedauerlicher Weise nicht so, wie die Organisatoren es in jahrelanger Vorbereitung eigentlich vorgesehen hatten. Nun hatte der Heimatverein alle Albersloher aufgerufen, sich an einer „Gutelaune-Challenge“ zu beteiligen. 130 Videos wurden produziert und der Heimatverein ist überwältigt von der Resonanz. Bis zum 31. März können noch weitere Videos an den Heimatverein geschickt werden, die dann in einer Jubiläumswoche Ende August der Öffentlichkeit präsentiert werden sollen.

#gutelaune

Telgte



Eine besondere Form der Unterstützung haben die Telgter Einzelhändler und Gastronomen durch den Vorstand der SG Telgte erfahren. Anstatt des traditionellen Neujahrsempfanges, der wegen Corona abgesagt werden musste, hat der Vorstand beschlossen, allen ehrenamtlich für die SG Tätigen einen Telgte-Bon als „Danke schön!“ zukommen zu lassen.

#telgteborn

MS-Hiltrup



In Hiltrup verdichtet sich das Netz von Lade- und Ladepunkten für E-Autos immer mehr. Aktuell wurde am Bahnhof eine E-Ladesäule in Betrieb genommen. Weitere Ladepunkte existieren bereits an der Marktallee, der Ottmarsbocholder Straße sowie am Kappenberger Damm. Und 20 weitere sollen in diesem Jahr noch im ganzen Stadtgebiet folgen.

#e-auto

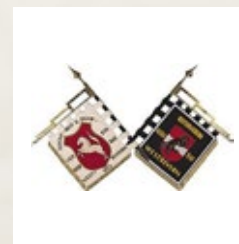
Ms-Hiltrup



In der letzten Ausgabe der TÖFTE hat sich bedauerlicher Weise der Druckfehlerteufel eingeschlichen. Das Interview mit Daniela Ulbrich, Stadtteilmanagerin in Hiltrup, wurde in der falschen Version abgedruckt. Die neue, korrekte Fassung ist unter www.toefte.ms zu finden.

#fehlerteufel

WESTBEVERN



Eine weitere Aufwertung erhält das Gelände des Reit- und Fahrvereins „Gustav Rau“ mit dem Bau einer weiteren Bewegungshalle mit den Ausmaßen 40 Meter x 20 Meter. Die Bauarbeiten sind im vollen Gange und die Verantwortlichen hoffen, dass das Projekt inklusive der Außenanlagen im Herbst diesen Jahres abgeschlossen sein wird.

#gustavrau

SENDENHORST



Im Außenbereich wird es an manchen Stellen zu verkehrlichen Engpässen wegen Bauarbeiten kommen. Das Warten auf ein schnelles Internet hat ein Ende! Im April 2021 startet die Verlegung des Glasfaserkabels, von dem dann 590 Haushalte und 125 Gewerbebetriebe profitieren werden. Die Entscheidung, ob es innerhalb des Promenadenrings doch noch zu einer Verlegung der Glasfaserkabel kommen wird, steht unmittelbar vor.

#glasfaser

Stellenmarkt

im Töfte Land



Sendenhorst

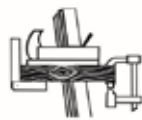
- Kath. Kirchengemeinde St. Martinus und Ludgerus
- Florian Pentrop

Albersloh

- Tischlerei Seebröker

Beckum

- St. Elisabeth Hospital



Heinz Seebröker

Wir stellen ein:

Tischler in Vollzeit m/w/d

Ihre Aufgaben:

- Erstellung und Montage von individuellen Möbelstücken
- Ausführung gestalterischer Wohnraumlösungen in Trocken- & Holzbauweise
- Montage von Bauelementen, Türen, Böden, etc.
- Ausführung sämtlicher anderweitiger Holzbearbeitungsaufgaben

Ihr Profil:

- Selbstständig und vorrauschauendes Handeln
- Zuverlässig, kommunikativ und teamfähig
- Fähigkeit Konstruktionspläne zu lesen
- Führerschein B & BE

Was wir Ihnen bieten:

- Interessante Herausforderungen im gesamten Gebiet des Innenausbaus
- Angenehmes familiäres Betriebsklima
- Leistungsgerechte Entlohnung inkl. flexibler Arbeitszeiten
- Aussicht auf langfristiges Arbeitsverhältnis

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über eine Bewerbung postalisch oder per Mail an:



Schreinerei Heinz Seebröker
Inh. Steffen Seebröker
Sendenhorster Str. 26
48324 Sendenhorst-Albersloh

info@seebroeker.de



FLORIAN PENTROP
TROCKENBAU

Wir suchen Jemanden ...

- ✓ mit trockenem Humor
- ✓ mit trockener Windel
- ✓ und **trockenen Baukünstern!**

TROCKENBAUER

ZIMMERMANN

MALER TISCHLER

(m/w/d)

Florian Pentrop Trockenbau ist ein junges Unternehmen in Sendenhorst, das sich auf den Innenausbau von Einfamilienhäusern spezialisiert hat. Wir sind ein Team aus 4 Mitarbeitern und suchen Dich als Verstärkung.

Ab sofort suchen wir einen Trockenbauer / Tischler / Maler / Zimmermann (m/w/d) in Vollzeit

DEINE AUFGABEN

- Leichtbauwände, Brandwände, Unterdecken oder Bekleidungen von Decken, Wänden und Fassaden unter Verwendung von Trockenbaumaterialien herstellen
- Materialien zur Wärme- und Schalldämmung einbauen
- Spachtelarbeiten
- Kreativer Trockenbau

DEINE QUALIFIKATIONEN

- Handwerkliches Geschick
- Berufsanfänger mit Ehrgeiz sind erwünscht und werden bei uns zielorientiert und mit System weitergebildet
- Du bist verantwortungsbewusst, sorgfältig und teamfähig
- Führerschein Klasse B
- Selbständige Arbeitsweise, Kommunikationsfähigkeit und Freude am Beruf

UNSER ANGEBOT

- Ein unbefristetes und sicheres Anstellungsverhältnis
- Interessante Aufgaben und spannende Bauprojekte
- Ein kollegiales Arbeitsumfeld und die Möglichkeit, eigene Ideen mit einzubringen
- Kontinuierliche, fachliche und persönliche Weiterentwicklung
- Arbeitskleidung
- Mitarbeiter-Events wie Sommer- und Weihnachtsfeiern.

INTERESSE GEWECKT?

Dann melde dich gerne direkt mit deinen Bewerbungsunterlagen bei ...

Florian Pentrop Trockenbau
Kopernikusstraße 28
48324 Sendenhorst
info@pentrop-trockenbau.de

WERDE UNSER FAN AUF FACEBOOK!

www.facebook.com/trockenbaupentrop

Wir suchen Dich

Die Kath. Kirchengemeinde St. Martinus und Ludgerus in Sendenhorst sucht für ihre **Familienzentren St. Ludgerus in Albersloh** und **St. Marien in Sendenhorst** zum **nächstmöglichen Zeitpunkt** oder zum **01.08.2021**.

Erzieher (m/w/d), als Gruppenleitung und weitere päd. Fachkräfte (m/w/d) in Vollzeit.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich engagierte Teams in gut ausgestatteten attraktiven Kindertageseinrichtungen. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage.

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung – Bewerbungen geeigneter Schwerbehinderter sind erwünscht – gerne per E-Mail bis zum 07.05.2021 an:



Kath. Kirchengemeinde St. Martinus und Ludgerus

Verbundleiterin Brigitte Stasch
Kirchstraße 11, 48324 Sendenhorst
02526 – 930412
stasch-b@bistum-muenster.de
www.st.-martinus-und-ludgerus.de



Zum **01.8.2021** stellen wir in unseren vier Einrichtungen auch **FOS11 - Jahrespraktikanten (m/w/d)** ein.

DU bist **ausgebildeter Krankenpfleger (m,w,d)** und möchtest Dich **positiv verändern?**

Das trifft sich gut ... denn **WIR** suchen **DICH** in Voll- oder Teilzeit auf unseren **Stationen, in der OP- und Intensivpflege.**

Bei uns kannst DU DICH persönlich weiterentwickeln und in familiärer Atmosphäre arbeiten gibt es unbefristete Arbeitsverträge

Lust auf mehr?

und noch viel mehr!

Dann nimm Kontakt mit uns auf und sende Deine Bewerbung als PDF-Datei an: **bewerbung-pflege@krankenhaus-beckum.de**

Weitere Infos unter: **www.krankenhaus-beckum.de/karriere**



Zertifiziert nach den Regeln der pro Cum Cert GmbH



ST. ELISABETH-HOSPITAL
BECKUM



Eine Einrichtung der St. Franziskus-Stiftung Münster

Mehr als eine Bank

Die Sparkasse Münsterland Ost ist keine Bank wie jede andere: Vor allem die Nähe zu ihren Kundinnen und Kunden zeichnet sie aus. Nähe, die man auf vielen Wegen erleben kann. Etwa auf der App im Handy, im umfassenden Telefonservice, bei einer Videoberatung, im Online-Chat oder beim Besuch in einem der zahlreichen BeratungsCenter. Und: Jede Kundin und jeder Kunde der Sparkasse trägt dazu bei, dass sie die Wirtschaft, Vereine und Institutionen vor Ort fördern kann. Das ist regionale Verankerung und Heimatpflege pur.

#Gemeinsam – für die Region

Die Sparkasse macht sich für das Münsterland stark, damit die Region als Lebens- und Arbeitsraum im Wettbewerb anziehend bleibt.

- Im Schnitt fördern die Sparkasse und ihre Stiftungen jährlich zusammen über 1.000 Projekte mit rund 3 Mio. Euro im Jahr.
- Die Bandbreite der Förderungen ist groß – vom Sportabzeichen oder von neuen Spielgeräten für Kitas bis zur Realisierung von Großevents wie den Skulptur Projekten oder dem Sparkassen-Münsterland-Giro.
- Fünf eigene Sparkassenstiftungen fördern das gesellschaftliche und kulturelle Leben vor Ort mit einem Gesamtvermögen von rund 60 Mio. Euro.



Unterstützerin der heimischen Wirtschaft

Vom Start-up bis zum großen mittelständischen Unternehmen richtet die Sparkasse Münsterland Ost ihre Geschäftspolitik auf die Erhaltung und Weiterentwicklung der heimischen Wirtschaftskraft aus – und trägt damit zur Zukunftssicherung bei.

- Am Markt zu Hause: Den gewerblichen Kunden bietet die Sparkasse als Marktführerin kurze Entscheidungswege und eine ausgezeichnete Marktkennntnis.
- Partnerin für Innovationen: Die Sparkasse unterstützt Start-ups sowie junge Unternehmerinnen und Unternehmer mit einem eigens darauf spezialisierten Team und besonderen Angeboten für Gründerinnen und Gründer.
- Umfassende Beratung: Gewerblichen Kundinnen und Kunden steht eine große Bandbreite von Leistungen zur Verfügung – von der Schaffung finanzieller Spielräume und der Begleitung gewerblicher und privater Investitionen über eine fachkundige Beratung in den Bereichen digitaler Zahlungsverkehr, Versicherungsschutz und Geldanlage bis hin zur Vorsorge und zu Instrumenten der Bindung von Mitarbeitenden.



Nah an den Kundinnen
und Kunden –
auf allen Kanälen



BargeldService

- Zahlreiche Geldautomaten im gesamten Geschäftsgebiet, dazu rund 23.000 deutschlandweit im Sparkassen-Netz
- Auf Wunsch wird Bargeld auch versichert mit der Post nach Hause geliefert.

Modernes digitales Angebot

**... inklusive Videoberatung und mehrfach
ausgezeichneter Sparkassen-App**

ONLINE-BANKING

- Produkte und Services rund um die Uhr nutzbar
- Alles im Blick, dank Multibanking, Vertragscheck, Kontowecker, persönlichem Finanzplaner und vielem mehr ...
- Videoberatung zu allen Finanzthemen
- Persönlicher Support (Online-Chat, E-Mail, kostenlose Servicenummer)

SPARKASSEN-APP

- Testsieger bei Stiftung Warentest
- Digitale Innovationen: Fotoüberweisung, Kwitt, Multibanking und vieles mehr ...
- Höchste Sicherheitsstandards

KONTAKTLOSES BEZAHLEN

- Sicher und bequem ohne PIN-Eingabe zahlen mit der Sparkassen-Card, der Kreditkarte und dem Smartphone (zum Beispiel mit Apple Pay)

KundenServiceCenter

**Ausgebildete Bankkaufleute helfen bei
allen Finanzfragen. Montag bis Freitag von
8 bis 19 Uhr unter der kostenfreien Telefon-
nummer 0800 40050153.**

- 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an den Standorten Warendorf und Münster
- Service via Telefon, E-Mail und Chat
- Überweisungen anlegen, Adressdaten ändern, Girokonto eröffnen, Kreditkarten bestellen und vieles mehr ...
- 500.000 Anrufe pro Jahr

BeratungsCenter

**Ganz in der Nähe ist die Sparkasse persönlich für
ihre Kunden da: mit kompetenter Beratung und
ausgezeichnetem Service.**

- Gemeinsam mit den Kundinnen und Kunden entwickeln Beraterinnen und Berater an zahlreichen Standorten im Geschäftsgebiet individuelle Finanzstrategien, zum Beispiel zu Altersvorsorge, Vermögensaufbau, Geldanlage in der Niedrigzinsphase, Immobilien etc.
- Bargeld-Ein- und -Auszahlung, Münz- und Sortenservice an zahlreichen Standorten

Mehr Informationen unter www.sparkasse-mslo.de

Arthrose

Entstehung Vorbeugung Behandlung

Gegen den Gelenkverschleiß und seine Beschwerden gibt es viele Therapien

Arthrose ist von allen Gelenkerkrankungen die weltweit am häufigsten verbreitete. Vor allem ältere Menschen sind betroffen: Etwa 60 Prozent dieser Altersklasse leiden unter dem Gelenkverschleiß, der auch Osteoarthritis heißt. Ein Blick auf die Altersverteilung der Betroffenen zeigt, welche Personen am häufigsten darunter leiden. Bei den über 65-Jährigen sind es über 90 Prozent, bei den Menschen bis 34 schon fast ein Viertel. In der Regel treten die ersten Beschwerden zwischen dem 50. und 60. Lebensjahr auf. Die Medizin nutzt den Begriff Arthrose für eine Gruppe von Erkrankungen, die bei unterschiedlichen Ursachen die gleichen Symptome aufweisen.

Über den "normalen" Verschleiß hinaus

Arthrose ist eine chronische Gelenkerkrankung, charakterisiert durch Gelenkverschleiß, der über den altersbedingt "normalen" Verschleiß hinausgeht. Die Erkrankung tritt an Hüften und Knien besonders häufig auf, zeigt sich aber auch an Händen und Fingern sowie Schultern und Sprunggelenken. 75 Prozent aller Menschen über 50 zeigen erste Verschleißerscheinungen in den Knien. Heilbar ist Arthrose nicht – doch bei diesem Gelenkverschleiß gibt es viele Möglichkeiten, die Beschwerden zu lindern und damit zu leben. So bleiben Mobilität und Lebensqualität erhalten.

Mit der Krankheit leben

Arthrose ist nach heutiger medizinischer Erkenntnis nicht heilbar. Es gibt nach der Diagnose jedoch viele Möglichkeiten, sich damit einzurichten und ein mobiles Leben weiterzuführen. Von zentraler Bedeutung ist dabei die Schmerzlinderung: Sie vor allem ermöglicht es, mit möglichst geringen Einschränkungen im Alltag weiterzuleben. Wer die ersten Beschwerden bemerkt, denkt darüber nach,

welche langen, regelmäßigen Zwangshaltungen es im Alltag gibt: Sitzen am Schreibtisch, Stehen oder monotone Bewegungen bei der Arbeit und mehr. Sie einzuschränken oder zu verändern verlangsamt auf jeden Fall die Ausbreitung der Erkrankung. Tritt die Arthrose in Knie oder Hüfte auf, ist das möglicherweise auf Übergewicht zurückzuführen. Jedes überflüssige Kilogramm Körpergewicht belastet die Kniegelenke mit drei Kilogramm mehr. Die eigenen Essgewohnheiten zu ändern – vielleicht mit Hilfe einer Ernährungsberatung – ist dann hilfreich.

Schmerzgel kühlt und lindert

Es sind verschiedene Schmerzgele auf dem Markt, die vor allem in der „forte“-Version akute Arthrose-Beschwerden lindern. Zweimal pro Tag aufgetragen, erzeugen diese Medikamente zudem einen angenehmen Kühleffekt. Solche Gele fördern auch die Produktion von Gelenkflüssigkeit, was wiederum die Bewegungen schonender und schmerzärmer gestaltet. Machen sich die ersten Arthrose-Symptome bemerkbar, gilt der Grundsatz: viel Bewegung bei wenig Belastung. „Verboten“ sind dann Sportarten wie Squash, Tennis oder Fußball: Die extremen Stop-and-Go-Bewegungen dabei fördern den Gelenkverschleiß. Sehr geeignet für Arthrose-Patienten sind hingegen Schwimmen und Radfahren, auch Wandern und Spaziergehen (auf ebenen Wegen!) sind vorteilhaft.

Zielgenaue Übungen nutzen

Medizin und Sportwissenschaft haben zielgenaue Übungen entwickelt für die verschiedenen Gelenke. Tritt die Arthrose am Knie ein, empfiehlt sich zum Beispiel die aus dem Bodenturnen bekannte Standwaage. Sie trainiert die gesamte Beinachse und hilft auch bei Hüftarthrose. Einbeinig auf dem Handtuch zu balancieren stabilisiert die Kniegelenke.

» Konservative Maßnahmen bei Arthrose



» Konservative Therapie bei Arthrose

Eine Vielzahl von nicht-operativen Maßnahmen können den Verlauf einer Arthrose eindämmen und den Schmerzen entgegenwirken. Welche zum Einsatz kommen, muss der Arzt im Einzelfall entscheiden.

- Abnehmen
- Bewegung
- Physiotherapie
- Physikalische Therapien: Wärme, Kälte und Strom
- Akupunktur
- Medikamente: Antirheumatika, Schmerzmittel, Kortisonpräparat, Hyaluronsäure
- Hilfsmittel: Einlagen, Spezial-Schuhe, Schienen

» Operation bei Arthrose

Ein chirurgischer Eingriff kann sinnvoll sein, wenn die Arthrose trotz Ausschöpfen der nicht-operativen Verfahren fortschreitet und die Patienten unter Schmerzen leiden.

- Arthroskopie (Gelenkspiegelung). Bei diesen Verfahren öffnet der Chirurg das Gelenk nur mit kleinen
- Mikrofrakturierung (Mini-Verletzung die Knorpelneubildung)
- Knorpeltransplantation
- Kunstgelenk (Endoprothese)



Mit uns für Ihre Gesundheit!

- + **Gesunde** Füße
- + **Stabile** Gelenke
- + **Fitte** Venen



Sanitätshaus Schiffels & Lückenotto

Marktallee 13 | 48165 Münster

Tel.: 02501 25371

Mail: schiffels@sanitaetshaus-lueckenotto.de

Mehr Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage, sowie auf unseren Social Media Kanälen



www.sanitaetshaus-lueckenotto.de



Arthrose

Eine Erkrankung, die viele betrifft!

Sanitätshaus Schiffels & Lückenotto - Hilstrup

Arthrose gilt als die häufigste Gelenkerkrankung weltweit. In Deutschland sind zwischen 45 und 65 Jahren bereits ein Drittel der Frauen und ein Viertel der Männer betroffen – das macht die übermäßigen Gelenkschmerzen immer mehr zur Volkskrankheit.

Unseren Gelenken verdanken wir vielfältige Bewegungsmöglichkeiten. Um dies zu gewährleisten, bestehen sie dort, wo die verschiedenen Knochen aufeinandertreffen – aus Knorpel. Bei Arthrose wird der Knorpel – schneller als es durch normale körperliche Alterungsprozesse natürlich ist – abgebaut. Dadurch kann er seine schützende und stoßdämpfende Funktion nicht mehr erfüllen. Knorpel, im Gegensatz zu Knochen, ist nur sehr geringfügig regenerationsfähig und ist erst einmal ein Knorpelschaden entstanden, kann eine Arthrose nicht mehr völlig aufgehalten werden. Allerdings kann der Weg zwischen den einzelnen Stadien durch entsprechende Maßnahmen verzögert werden. Besonders betroffen sind Knie-, Hüft-, sowie die Finger- und Fußgelenke. Die Faktoren Alter, Bewegung und Ernährung spielen dabei eine große Rolle.





BAUERFEIND®

Die GenuTrain® OA wurde speziell für Kniearthrose entwickelt und entlastet die schmerzhafte Innen- oder Außenseite des Kniegelenks. Leicht und aus atmungsaktivem 3D-Netzgestrick sitzt sie besonders komfortabel. Schmerzen werden spürbar reduziert.

Bandagen und Orthesen helfen nachweislich

Der Grad der Schmerzen hängt vom jeweiligen Stadium der Erkrankung ab. Oft ist die Schmerzbelastung so stark, dass die Betroffenen selbst die einfachsten Tätigkeiten nicht mehr schmerzfrei ausüben können. Die ständige Einnahme von Schmerzmitteln kann jedoch zu schweren Organschädigungen führen.

Die Orthopädietechnik hat vielerlei Möglichkeiten entwickelt, um akute Schmerzen zu lindern oder die Bewegung des Gelenkes im schmerzfreien Bereich zu limitieren. Eine „Lösung für alles“ gibt es nicht. Die Möglichkeiten sind hier genau so vielfältig wie die Erkrankung selbst mit all ihren Ursachen. Für die richtige Auswahl des Hilfsmittels spielen die anatomische Situation, genauso wie die Anforderungen im täglichen Leben, eine Rolle. Im Vordergrund der konservativen Behandlung stehen Bandagen, Orthesen oder individuell gefräste Einlagen. Eine gezielte Entlastung und Stabilisierung bei Kniearthrose können z.B. Orthesen wie die GenuTrain® OA von Bauerfeind bieten.

Arthrose-Behandlung im Team

Das Sanitätshaus Schiffels & Lückenotto, dass im Erdgeschoss des Ärztehauses in der Marktallee 13 in Münster-Hiltrup angesiedelt ist, ist der Spezialist, wenn es um Arthrose geht. Die Mitarbeiter des meistergeführten Betriebes arbeiten eng mit den dort ansässigen Ärzten zusammen und ergänzen die ärztliche Therapie mit Hilfsmitteln, die auf den individuellen Versorgungsfall ausgerichtet sind.

Das Unternehmen mit dem Prädikat „Aktiv-Berater Arthrose“ schult kontinuierlich seine Mitarbeiter zu Experten. Diese finden immer die optimale Lösung für eine möglichst schmerzfreie Bewegung. Sie erleichtern damit den Alltag von Arthrose Betroffenen und geben ihnen ein Stück Lebensqualität zurück.



**Vereinbaren Sie noch heute
Ihren Beratungstermin**

0 25 01 053 71



Marktallee 13

48165 Münster-Hiltrup

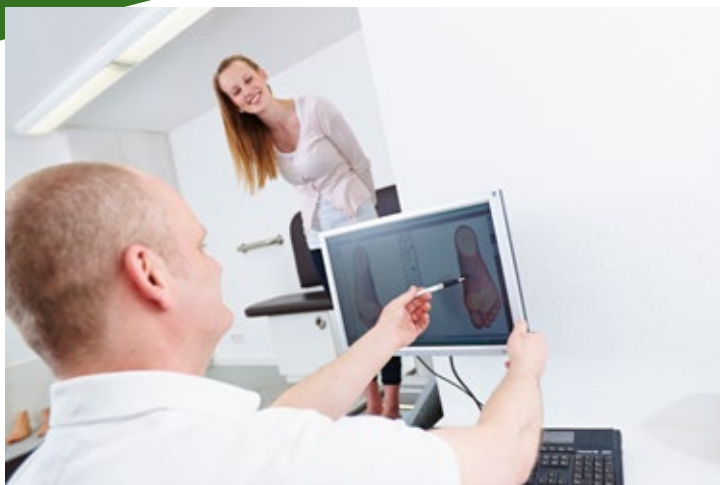
www.sanitaetshaus-lueckenotto.de

Orthopädie-Schuhtechnik in allen Variationen

Perdun Gesunde Schuhe ist bekannt für orthopädische Einlagen mit dem gewissen Etwas. Gefertigt von Meisterhänden in der hauseigenen Werkstatt in Everswinkel können Ihnen orthopädische sowie sensomotorische Einlagen helfen, Ihre Fußgesundheit zu verbessern. Passend zu den orthopädischen Einlagen hält Perdun modische und bequeme Komfortschuhen vor – beides zusammen vermittelt ein optimales Gefühl für einen gesunden Gang.



PERDUN
Gesunde Schuhe

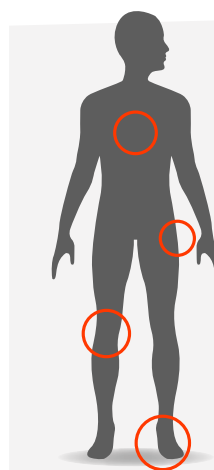


Einlagen made by Perdun Gesunde Schuhe ... für mehr Mobilität im Alltag

„Unsere Einlagen besitzen individuelle Eigenschaften, abgestimmt auf Ihre Anforderungen und Bedürfnisse, um zur Optimierung von Bewegung und Haltung beizutragen“, verrät Inhaber Michael Perdun. „Wir nutzen einen elektronischen Fußscanner, um eventuelle Fußfehlstellungen festzustellen. Außerdem führen wir bei Bedarf eine digitale Innen-druckmessung durch. Dabei ist das von uns verwendete System bei der Herstellung diabetesadaptierter Einlagen von großem Nutzen. Alle von uns eingesetzten Analyse-Verfahren helfen uns, die perfekte Passform für Ihre Füße zu erreichen.“

Sensomotorische Einlagen

Recht unspektakulär sehen sie aus – dennoch wird ihnen eine große Wirkung zugesprochen: Die Rede ist von sensomotorischen Maßeinlagen. Mithilfe kleinster Druckpolster und Erhebungen können alle möglichen Beschwerden gelindert werden – beispielsweise Rückenschmerzen. Die Biomechanik wird hierbei durch gezielte sensorische Impulse unterstützt – das hilft, einzelne Muskeln oder Muskelgruppen beim Gehen, Laufen oder Stehen zielgerichtet zum Positiven zu verändern.



Hätten Sie's gewusst?

Auf unseren Fußsohlen enden 72.000 Nervenbahnen! Sind unsere Fußsohlen nicht intakt, wirkt sich das auf den ganzen Körper aus. Die Fußsohlen verdienen also regelmäßige Beachtung. Orthopädische Schuheinlagen von Perdun Gesunde Schuhe fördern nicht nur Ihre Mobilität, sondern steigern im Allgemeinen Ihre Gesundheit.

**Schuhverkauf + Orthopädie Schuhtechnik
haben für Sie geöffnet – Termin vereinbaren!**

Standort Warendorf
Ostwall 41
02581 784 09 31

Standort Everswinkel
Warendorfer Straße 18
02582 315

www.schuhhaus-perdun.de oder auf  

PERDUN
Gesunde Schuhe

Wir lös(ch)en das Problem!
**ORTHOPÄDISCHE
EINLAGEN**



in Warendorf

Ostwall 41

02581 784 09 31

in Everswinkel

Warendorfer Straße 18

02582 315

Schuhverkauf &
Orthopädie geöffnet.
Jetzt Termin
vereinbaren!

www.schuhhaus-perdun.de



ORTHOPÄDISCHE EINLAGEN

helfen bei Kniegelenksarthrose



Es gibt spezielle Einlagen für die Schuhe: Sie reduzieren die Belastung des Kniegelenks und damit auch die Beschwerden. Der britische Wissenschaftler Richard Jones legte mit seinem Team der University of Salford dazu eine aussagekräftige Untersuchung vor. Sie testeten drei Möglichkeiten der Entlastung beim Gehen in normalen und flachen Schuhen.

DREIDIMENSIONALE GANGANALYSE

Die Forscher statteten zwei Paar Schuhe mit lateralen Keileinlagen aus, deren Winkel fünf Grad beträgt – eines davon enthielt außerdem eine mediale Stütze. Die beiden anderen Testreihen wurden mit Mobilitätsschuhen sowie Barfuß durchgeführt. Verglichen wurden nun die Daten der Testreihen während einer dreidimensionalen Ganganalyse. Die Ergebnisse zeigten eindeutige Abstufungen und klare Sieger. In der Frühphase der Schrittbewegung erzeugt das Barfußlaufen die größte Entlastung mit 7,6 Prozent. Es folgten die Keileinlagen (5,9 Prozent) und die Keileinlagen mit medialer Stütze (5,6 Prozent). Schlusslicht war hier der Mobilitätsschuh: Er senkte die Kniegelenk-Belastung überhaupt nicht. In der Spätphase der Schrittbewegung hingegen waren die Einlagen dem Barfußlaufen überlegen. Verglichen wurden alle Ergebnisse immer mit dem Gehen in normalen und flachen Schuhen.

ERGEBNISSE UND EMPFINDUNGEN

In der Summe von Früh- und Spätphase der Schrittbewegung liegen die beiden Modelle der Schuheinlagen mit acht beziehungsweise 5,5 Prozent klar vorne. Es folgt das Barfußlaufen mit 4,3 Prozent. Das subjektive Empfinden der Testpersonen weicht von diesen nackten Zahlen jedoch ab. So zeigen die Mobilitätsschuhe bei den Messungen keine Wirkung - die Testpersonen berichten jedoch von weniger Schmerzen und angenehmem Tragekomfort. Sie empfinden auch die unterstützte Einlage als schmerzreduzierender und angenehmer als den Keil allein. Ob gemessen oder gefühlt: Alle getesteten Hilfsmittel sind sinnvoll, weil sie die Motivation der Menschen steigert, sich zu bewegen. Und das hilft bei Arthrose: Ab vier Kilometer (oder eine Stunde gemächlich) täglich gehen erhöht deutlich die Beweglichkeit der Gelenke von Arthrose-Patienten.



**Andreas
Bresch**
Orthopädie - Schuhtechnik

Wir zaubern ein Lächeln auf Ihre Füße!

2D, 3D, digital, manual, ganz egal
aber für Ihre Füße, immer optimal



↪ Orthopädische Maßschuhe ↪ Innenschuhe/Orthesen
↪ Einlagen ↪ Schuhreparatur ↪ Schuhzurichtung

Andreas Bresch - Orthopädie Schuhtechnik

Spithöverstr. 16, 48324 Sendenhorst
02526 - 1263

Niermann
Gesunde Schuhe

ENDLICH WIEDER SCHMERZFREI GEHEN

Jurtin Systemeinslagen

Niermann Gesunde Schuhe - Telgte

Der Fuß und im Besonderen die Ferse sind die Schlüssel zur Gesundheit des Bewegungsapparates. Knickt die Ferse im Alter oder durch Fehl-/Minderbelastungen nach innen ein, zieht diese falsche Fußstellung eine ganze Reihe weiterer Dysfunktionen nach sich. Die Achse des Knies verschiebt sich: Es entstehen Knieschmerzen. Das Becken steht schief und das Bein verkürzt sich: Unrunder Gang und Hüftschmerzen sind die Folge. Und so geht es weiter den Körper herauf. Rücken, Nacken und Schultern schmerzen. Durch die Fehlstellung des Unterkiefers kommt es zu chronischen Kopfschmerzen. Wer gegen diese schmerzhaften Kettenreaktion etwas unternehmen möchte, muss therapeutisch am Fuß ansetzen. Hermann Niermann, Orthopädienschuhmachermeister aus Telgte, empfiehlt für die schonende und effektive Therapie der Fehlhaltungen Jurtin Systemeinslagen. Diese maßgeschneiderten orthopädischen Hilfsmittel bringen den Körper wieder in Balance und passen in jeden bequemen Schuh.

Genesungspotenziale durch Jurtin Einlagen

In seinem Fachgeschäft 'Gesunde Schuhe' hält Hermann Niermann seit über 20 Jahren Lösungen für Fußprobleme bereit. Die Jurtin Schuheinslagen liegen ihm besonders am Herzen: "Einfach und verblüffend wirksam. Maßgefertigt und dennoch in einem Arbeitsgang mitnahmebereit. Diese Systemeinslagen bringen der Ferse und damit dem ganzen Körper auf sanfte Weise wieder eine aufrechte Haltung bei." Die Maßanfertigung erfolgt direkt in Niermanns Telgter Fachgeschäft. Dabei wird die Jurtin Einlage unmittelbar am unbelasteten Fuß modelliert. Die Anpassung geschieht mit Hilfe einer Vakuumtechnik. Das Ergebnis: Die Ferse wird sicher und uneingeengt in ihrer aufrichtigen Position gehalten. Dank der aktivierten Muskulatur ist wieder ein normaler Abrollvorgang des Fußes möglich. Das wiederum beeinflusst die Fehlstellungen von Wirbelsäule und Beinen. Knie-, Hüft- und Rückenschmerzen klingen ab. Mit anderen Worten: Die kleine Korrektur an der Ferse pflanzt sich in heilsamen Wellen durch den gesamten Bewegungsapparat fort.



Frühzeitig Vorsorgen!

Fußchirurgen leisten eine komplizierte Arbeit. In dem anatomisch vielschichtigen Gebilde des menschlichen Fußes versuchen sie Fehlstellungen zu korrigieren, um dem Patienten einen möglichst gesunden aufrechten Gang zu ermöglichen. Dem Fußchirurgen Dr. Alexander Sikorski ist es mit der Jurtin Systemeinslage gelungen, operative Eingriffe um 60 Prozent zu reduzieren. Er empfiehlt die Einlagen als beste nicht-operative Therapie, weil sie denselben biomechanischen Grundsätzen wie eine Operation folgen.

"Fußschmerzen 'verwachsen' sich nicht", sagt Hermann Niermann. "Im Gegenteil: sie werden im Alter zu einem ständigen Begleiter." Darum braucht es Hilfe vom Experten - Jurtin Schuheinslagen und deren Anpassung durch einen erfahrenen Orthopädienschuhmachermeister wie Hermann Niermann.

HERMANN NIERMANN
INHABER NIERMANN GESUNDE SCHUHE

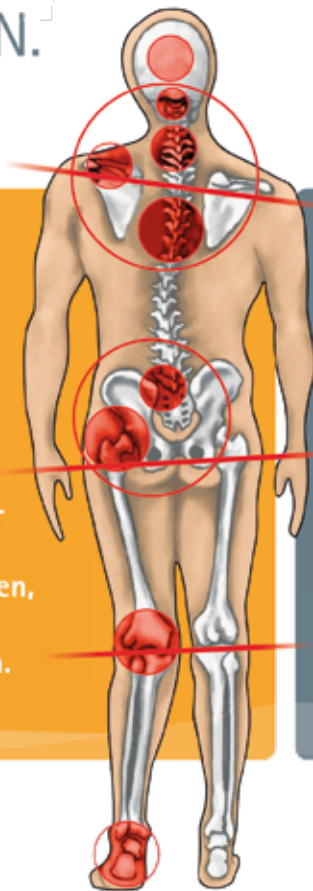


ENDLICH SCHUHEINLAGEN DIE WIRKEN.

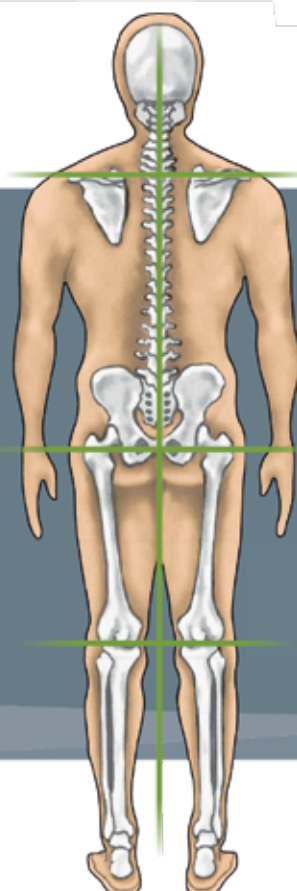
JURTiN
medical
AUSTRIA



Die Ferse ist das Grundelement des ganzen Bewegungsapparates. Knickt sie nach innen, können zahlreiche Probleme entstehen.



Mit den JURTiN-MEDICAL-SYSTEMEINLAGEN wird die Ferse gerade gestellt und eine aufrechte Haltung ermöglicht.



- FEHLSTELLUNGEN DES UNTERKIEFERS, KOPFSCHMERZEN
- RÜCKEN-, NACKEN-, SCHULTERSCHMERZEN
- FUNKTIONELLER BECKENSCHIEFSTAND, BEINVERKÜRZUNG
- FEHLSTELLUNG DER KNIEACHSE, FALSCHER DRUCKBELASTUNG DER MENISKEN, KNIESCHMERZEN
- VORFUSSSCHMERZEN, HALLUX VALGUS, FERSENSPORN, HAMMERZEHE, KNICK- UND SENKFUSS

WERDEN PER HAND AM UNBELASTETEN FUSS ANGEPAßT

INDIVIDUELLE EINZELLÖSUNGEN

PASSEN IN JEDEN BEQUEMEN SCHUH VERURSACHEN KEIN DRUCKGEFÜHL

SOFORTIGE MITNAHME UND BENUTZUNG NACH ANFERTIGUNG

WERDEN VON ÄRZTEN UND THERAPEUTEN EMPFOHLEN

IHR KÖRPER IST WIEDER IN DER BALANCE

Niermann Gesunde Schuhe
Schleifstiege 5 in 48291 Telgte
Hermann Niermann

Geschäftszeiten
Mo - Fr 09.00 - 13.00 Uhr
14.30 - 18.00 Uhr
Sa 09.30 - 13.30 Uhr

www.schuhhaus-niermann.de
info@schuhhaus-niermann.de
02504 4425



Home-Office

Privileg mit Tücken

Belastungen von Rücken, Augen und Nerven vorbeugen

Ja: Im Home-Office zu arbeiten, ist ein Privileg. Es erspart den Zeitaufwand für den Weg von und zur Arbeit und vereinfacht die Verbindung zwischen Privat- und Berufsleben. Doch genau darin steckt auch eine Gefahr. Das Familienleben, der Umgang mit Partner(in) und Kindern sind nicht immer stressfrei. Schon gar nicht, wenn sich auch der Rest der Familie im Home-Office oder im Home-Schooling befindet. Dazu kommt: die äußeren Umstände von Wohnungsgröße und -zuschnitt sind nicht für ein Büro konzipiert. Schreibtisch und Stuhl besitzen vielleicht nicht die Qualität wie im Büro – Computer, Bildschirm und Internet-Zugang möglicherweise auch nicht. Im Home-Office zu arbeiten, bedeutet Gefahr für Augen, Rücken und die Psyche.



Einfache Tipps gegen Augenüberlastung

Der korrekte Abstand zum Bildschirm und die richtige Beleuchtung beugen der Augenüberlastung - und auch Rückenproblemen! - bei der Arbeit am Computer vor. Hier gelten die gleichen Regeln wie im Büro, unter anderem: Keine direkte Beleuchtung oder das Tageslicht vom Fenster auf dem Bildschirm. Und: Der Bildschirm ist mindestens 60 Zentimeter von den Augen entfernt, Tablet oder Smartphone mindestens 50 Zentimeter. Ein gutes Gegenmittel gegen die starre Nah-Fixierung der Augen bei der Bildschirm-Arbeit lautet: Alle 20 Minuten einen mindestens sechs Meter entfernten Gegenstand 20 Sekunden lang anschauen.

Klare Regeln gegen den Stress

Home-Office benötigt klare Absprachen zwischen dem Betrieb und der Arbeitnehmerschaft. Dazu gehört auch eine Deadline, wann Feierabend ist: Die E-Mail eines Vorgesetzten um 23 Uhr mit der Bitte um sofortige Antwort ist ein No-Go. Und das Wochenende ist ohnehin tabu, falls es nicht auch ohne Home-Office zur normalen Arbeitszeit gehört. Andernfalls führt die Verbindung zwischen familiärem und beruflichem Stress möglicherweise zu heftigen Konflikten. Die Beschäftigten im Home-Office müssen sich selbst auch klare Pausenvorgaben machen - und sie dann einhalten! Das gilt besonders für eine häusliche Situation, in der auch noch Kinder oder pflegebedürftige Angehörige mit zu betreuen sind.

Vorbeugung gegen Rückenprobleme

Bleibt das Home Office eine vorübergehende Epoche, drohen keine Gefahren, sagen Gesundheit-Experten. Das Home-Office schade vorübergehend selbst dann nicht, wenn der Schreibtisch ein Bügelbrett ist und der Küchenstuhl den ergonomischen Bürossessel ersetzt. Doch die Corona-Pandemie zeigt gerade, dass mehr Home-Office dauerhaft möglich ist. Und es ist gut, das zu nutzen, reduziert es doch den Verkehr und den benötigten Büroraum. Einfache Vorbeuge-Maßnahmen gegen Rückenprobleme im Home-Office zum Beispiel gibt es. Sinnvoll sind Positionswechsel während der Arbeit: Telefongespräche lassen sich auch im Stehen oder Gehen führen. Gelegentliches Recken und Strecken mit ausgestreckten Armen - so wie nach dem Aufwachen morgens - helfen ebenfalls gegen das starre Sitzen vor dem Bildschirm. Wer immer mal aufsteht, um sich vielleicht ein Glas Wasser zu holen, entspannt den Rücken ebenfalls.



Dipl. Ing. Ursula Mindermann | Inhaberin

Mindermann Augenoptik am Baßfeld

UV-Strahlen und lange Bildschirmzeiten können Augenbeschwerden auslösen

Experten sprechen vom „Office Eye Syndrom“. Gemeint sind Augenbeschwerden in unmittelbare Folge von Home-Office und Home-Schooling. Dass die digitale Welt einen immer größeren Raum nicht nur im beruflichen Umfeld, sondern auch in den eigenen vier Wänden einnimmt, erleben wir gerade jetzt in Zeiten des zweiten Lockdowns in besonderem Maße. „Home-Office“ und „Home-Schooling“ sind Begriffe, die aktuell in fast jeder Nachrichtensendung zur Sprache kommen und mit denen fast jeder Mensch, jede Familie konfrontiert wird. Vielfach kommt dabei der gesundheitliche Aspekt – insbesondere für das menschliche Sehsystem – zu kurz oder bleibt sogar völlig unbeachtet.



Brillengläser mit Blaulichtfilter

„Durch das ständige Arbeiten mit und an den digitalen Medien wird das Auge extrem angestrengt“, erläutert Dipl. Ingenieurin für Augenoptik Ursula Mindermann. Die grellen Farben, der hohe Anteil an kurzweiligem Licht und geringen Bewegungen der Augen können zudem ursächlich für Sehbeschwerden und Augenbrennen sein, für Kopfschmerzen und Schlafstörungen sorgen. Zum Schutz der Augen empfiehlt die Dipl. Ingenieurin für Augenoptik daher Brillen mit Digital-Pro-Gläsern zu tragen. Mit den

Gläsern aus der Digital-Serie wird der Blaulichtanteil, der im Verdacht steht, sich ungünstig auf die Augen auszuwirken, bei der Bildschirmarbeit vermindert. „Mit einer Kombination aus reflektierender Schutzschicht und absorbierendem Schutzfilter befindet man sich auf dem richtigen Weg zu einem gesunden und entspannten Sehen“, führt sie weiter aus und betont ergänzend noch einmal die besondere Bedeutung dieser besonderen Brillengläser in Zeiten von „Home-Office“ und „Home-Schooling“.

Sonnenbrillen mit passendem UV-Schutzes

Die zunehmend intensiver und extremer werdende Sonneneinstrahlung in unseren westlichen Hemisphären stellt unsere Augen vor besondere Herausforderungen; sie bedürfen deswegen eines hochwertigen und speziellen UV-Schutzes. Dipl. Ingenieurin Ursula Mindermann empfiehlt daher ihren Kundinnen und Kunden nicht nur auf das CE-Zeichen auf der Bügelinnenseite der Sonnenbrille, sondern auch bei den Sonnenschutzgläsern auf gute Qualität zu achten, die in großer Auswahl bei „Mindermann Augenoptik am Baßfeld“ im Portfolio stehen. „Lichtschutz kann in unterschiedlichen Stärken – beginnend bei 0 (kaum getönt) bis zu 4 (sehr dunkel getönt) – angeboten werden“, macht Dipl. Ingenieurin Ursula

Mindermann das breite Spektrum von Möglichkeiten in diesem besonderen Segment deutlich. In unseren Gefilden reiche eine Sonnenbrille mit der Schutzstufe 2, im Urlaub an der See oder in den Bergen sollten die Brillengläser dagegen schon eine Schutzstufe 3 vorweisen können. „Selbstverständlich stehen wir unseren Kundinnen und Kunden auch bei der Entwicklung von individuellen Lösungen, in Fragen der Glasstärke oder auch bei einer Sonnenbrille mit Gleitsichtglas, zur Verfügung“, stellt sie überzeugend dar und verweist dabei auf den immensen Erfahrungsschatz und die enorme Fachkompetenz, auf die alle Mitarbeiterinnen bei „Mindermann Augenoptik am Baßfeld“ zurückgreifen können.



etnia BARCELONA

„Wir wissen, was gut ist!“ Mit diesem Slogan wirbt die Firma etnia BARCELONA für ihre Brillenprodukte, die exklusiv im TÖFTE-Land nur bei „Mindermann Augenoptik am Baßfeld“ zu erhalten sind. Bei den Sonnenbrillen werden ausschließlich Mineralgläser von Barberini mit HD-Colors-Technologie genutzt, die in Fachkreisen zu den wahrscheinlich besten der Welt angesehen wird. In ihnen werden seltene Erden verarbeitet, die sie unglaublich widerstandsfähig machen und ein außergewöhnliches Seherlebnis garantieren. Hinzu kommen noch Brillengestelle aus natürlichen Materialien wie Acetat (Baumwolle + Holz), Metall und Titan.

SEA2SEA

Täglich wird für die Produktion von Brillenfassungen der Marke „Sea2Sea“ durchschnittlich eine Tonne Meeresplastik aus dem Meer gesammelt. Von Hand werden die unterschiedlichen Sorten des angelieferten Plastiks getrennt und ausgewählt. Für eine Brillenfassung wird je nach Art der Fassung eine Menge von neun bis fünfzehn Kilogramm an Meeresplastik benötigt, das zu Granulat verarbeitet wird. „Ich habe mich bewusst dafür entschieden, „Sea2Sea-Brillen“ mit in mein Angebot aufzunehmen, weil ich einerseits den Gedanken der Nachhaltigkeit in der Augenoptik für äußerst wichtig erachte und ihn vorbehaltlos unterstütze und andererseits von dem Design, den Formen und der Gestaltung der Brillenfassungen von „Sea2Sea“ überzeugt bin“, so Dipl. Ingenieurin Ursula Mindermann. Zudem leiste jede Kundin, jeder Kunde mit dem Tragen einer Brille der Marke „Sea2Sea“ einen kleinen, aber feinen Beitrag zur Verbesserung der Umwelt.



**Hergestellt aus 100 %
Maritimem Plastik**

Anti-Beschlagtücher für Maskenträger

» zum Preis von 9,90 €

Tipp

Klare Sicht durch klare Gläser. Wer ärgert sich nicht über beschlagene Brillengläser beim Tragen eines Mund- und Nasenschutzes? Das „BiP Antibeschlag Brillentuch“ verhindert dies bis zu 10 Stunden am Tag und ist bis zu 200-mal einsetzbar. „Unsere Antibeschlagtücher haben keine PFAS-Anteile und sind somit auch umweltverträglich“, garantiert Ursula Mindermann, Dipl. Ingenieurin für Augenoptik.


mindermann
Augenoptik am Baßfeld

 Ursula Mindermann | Dipl. Ing. für Augenoptik
 Baßfeld 12 | 48291 Telgte
 02504 50 50
 info@mindermann-augenoptik.de
 www.mindermann-augenoptik.de

GEWERBEGEBIET

„ORKOTTEN“

STANDORT MIT LANGER TRADITION

Es ist der Methusalem unter den Gewerbegebieten in der Emsstadt Telgte. Schon 1970 fanden hier Firmen und Dienstleister ihren Platz, um ihre Firma oder Unternehmen anzusiedeln. Beginnend an der Eisenbahnlinie Münster – Warendorf erstreckt sich das Gewerbegebiet in südlicher Richtung bis zum nicht nur in Telgte bekannten „Orkotten-Kreisel“, der mit seiner Fertigstellung im Jahre 2006 ein wenig zur Entspannung der verkehrlichen Situation in der Stadt aber auch im Gewerbegebiet beigetragen hat.

Zwischenzeitlich findet sich im „Orkotten“ ein bunter Mix an Industrie, Gewerbe, Handwerk und Dienstleistern. Inmitten dieser vielen Firmen hat auch die Westfalenfleiß GmbH einen von acht Werkstattstandorten entwickelt. Die Westfalenfleiß GmbH ist ein gemeinnütziges Unternehmen in Trägerschaft der Arbeiterwohlfahrt und der Lebenshilfe Münster e.V.



MIXED.MARCEL.ARTS





... FRAGEN SIE NACH
UNSEREN SONDER-
ANFERTIGUNGEN!

„Der Besenmacher aus dem Münsterland“

**Feinstes Handwerk aus Telgte
Qualität • Handgemacht • Innovativ**

Wussten Sie, dass Westfalenfleiß am Standort **Telgte** Orkotten
hochwertige Besen und Bürsten für Haushalt und Industrie
- in Serie und als Sonderanfertigung - produziert?

Infos zum Sortiment **erhalten Sie** bei Manfred Nosthoff oder
Gerlinde Wischer über:

besenundbuersten@westfalenfleiss.de

Erfahren Sie darüber hinaus **mehr** über die vielfältigen
Produktionsbereiche und Dienstleistungen, die Westfalenfleiß
anbietet:

Orkotten 25
48291 Telgte

Telefon: 02504 4902-0

Email: besenundbuersten@westfalenfleiss.de

 **Westfalenfleiß GmbH**
Arbeiten und Wohnen

www.westfalenfleiss.de

Oder **scannen** Sie den Code ...



BIS 2040 KLIMANEUTRAL



8 PUNKTE GEGEN DEN KLIMANOTSTAND

Mit Ratsbeschluss vom 28.05.2019 erklärte die Stadt Telgte den „Klimanotstand“ und erkannte damit die Eindämmung des Klimawandels und seiner schwerwiegenden Folgen als Aufgabe von höchster Priorität an. Mit diesem Beschluss verpflichtete sich sowohl die Politik als auch die Verwaltung in der Emsstadt, die eigenen kommunalen Möglichkeiten zum Klimaschutz konsequent auszuschöpfen. Nur kurze Zeit später folgte dann der Beschluss des Ausschusses für Planen und Bauen, Umland und Umwelt, die Ziele des bestehenden Klimaschutzkonzeptes 2010 durch die Erarbeitung einer Strategie hin zum klimaneutralen Stadtgebiet bis 2040 in Übereinstimmung mit dem Pariser Klimaabkommen neu auszurichten.

SOFORTSTART

Eine der Grundvoraussetzungen, das Klimaziel bis 2040 erreichen zu können, wäre ein unmittelbarer Einstieg in die vorgesehenen Projekte, die aber nur dann in entsprechender Form umgesetzt werden können, wenn die politischen Gremien der Stadt Telgte die dafür erforderlichen finanziellen und personellen Ressourcen zur Verfügung stellen. In der Sitzung des Ausschusses für Planen und Bauen, Umland und Umwelt des Rates der Stadt Telgte vom 28.01.2021 wurde den Lokalpolitikern ein „8-Punkte-Plan“ vorgeschlagen, über den dann in einer weiteren Sitzung Mitte April 2021 diskutiert und abgestimmt werden soll. Im Einzelnen stellen sich die 8 Punkte wie folgt dar:



Bürger*Innen kontinuierlich
INFORMIEREN – SENSIBILISIEREN – MOTIVIEREN



Genehmigungsgrundlagen
für Windenergieanlagen auf
dem Gebiet der Stadt Telgte
schaffen



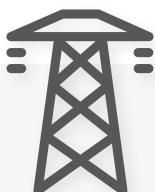
Solaroffensive: Freiflächen
und Dachflächen



Elektrifizieren der Wärmeversorgung
(Gebäudesanierung = Wärmepumpe)



Austausch aller Ölheizungen
bis zum Jahr 2030



Regenerative Wärmeversorgung
in Neubau- und
Gewerbegebieten



Unterstützung der Elektrifizierung
des Verkehrs



Öffentliche Gebäude als
Vorbild (Energieversorgung
und Sanierung)

BETEILIGUNGSPROZESSE

Für die Erarbeitung dieser Strategie hat sich die Stadt mit der Firma energienker Beratungs GmbH einen erfahrenen Partner an ihre Seite geholt, der schon mehrfach in vergleichbaren Prozessen für die Verwaltung tätig war. In Beteiligungsprozessen unter Hinzuziehung weiterer externer Fachleute, in denen insbesondere die Stadtwerke Ostmünsterland als lokaler Energieversorger eingebunden war, wurden Systembereiche de-

finiert und konkrete Maßnahmen festgelegt, die bearbeitet und beschritten werden sollen, um das gesteckte Ziel der Klimaneutralität 2040 tatsächlich erreichen zu können. 2030 soll ein erstes Fazit gezogen werden, um beurteilen zu können, ob man sich auf dem richtigen Weg befindet oder ggfls. noch nachgesteuert werden muss.



„SOFORT-MASSNAHMEN“

40 konkrete Maßnahmen stehen dabei auf der langen Liste, die die Stadt zur Erreichung des Klimaziels umsetzen bzw. anstoßen will. Als „Sofort-Maßnahmen“ werden dabei unter anderem die Änderung der Gestaltungssatzung „Altstadt“ vorgeschlagen, um auch in diesem Bereich die Nutzung von Photovoltaik und Solarthermie zu ermöglichen. Für Baugebiete, u.a. Telgte-Süd, sollen Nachhaltigkeitsstandards definiert werden, Zuschüsse beim Erwerb von Lastenrädern sollen gewährt werden, im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit soll eine digitale Broschüre „Telgte auf dem Weg zur Klimaneutralität“ erarbeitet sowie die Digitalisierung vorangetrieben, die Straßenbeleuchtung generell auf LED-Leuchten umgestellt und Dienstfahrten von Bediensteten der Stadtverwaltung nur noch mit dem Umweltverbund oder elektrisch vorgenommen werden.

VORBILD

Klimaschutz, Nachhaltigkeit, Nutzung regenerativer Energien! Begriffe, die durch die Corona-Pandemie ein wenig aus den Schlagzeilen der Titelseiten auf die Seiten 2 und 3 der gerückt sind. Umso wichtiger ist es, dass auf lokaler Ebene Maßnahmen auf den Weg gebracht und damit diese für die Menschheit elementaren Dinge wieder in den Fokus gebracht werden. Hier könnte die Stadt Telgte mit ihren Bürgerinnen und Bürgern anderen Städten und Gemeinden – nicht nur im TÖFTE-Land – als Vorbild dienen.



Klimaschutz – Jetzt. Nachhaltig. Handeln.



Ladestation für E-Autos

mit staatlicher Förderung

Privat genutzter Anschluss bekommt Zuschüsse für Material und Installation

Wer überlegt, sich ein Elektroauto anzuschaffen, denkt auch über die Tankstelle nach – sprich: die E-Ladestation. Genau das macht der Staat ebenfalls: Er fördert privat genutzte E-Tankstellen, die nicht öffentlich zugänglich sind, mit 900 Euro pro Ladepunkt. Denn das für Deutschland gesteckte Ziel lautet, bis 2030 an Treibhausgasen 55 Prozent weniger auszustoßen als 1990. Elektroautos bilden einen wichtigen Baustein dazu. Deswegen fördert der Staat nicht nur den Kauf dieser Fahrzeuge, sondern auch die notwendige Lade-Infrastruktur. Das Geld davon fließt von der staatlichen Förderbank KfW und ist an einige Bedingungen geknüpft.

Starkstrom wie für den Küchenherd

Die Förderung gilt für Wohneigentum und Eigentümergemeinschaften ebenso wie für Mieter und Vermieter. Die technische Voraussetzung ist ein Anschluss für 400 Volt Starkstrom – und der ist in fast jedem Haus vorhanden: Das ist die Anschlussgröße für den Elektroherd in der Küche. Das Geld bis zur Maximalhöhe von 900 Euro pro Ladepunkt fließt nicht nur für das Material, sondern auch für Installationskosten. Eine weitere Voraussetzung ist die Ladeleistung von genau elf Kilowatt (11 kW). Bei einem stärkeren Gerät ist die Drosselung erlaubt.

Verbindung mit Nachtstrom oder Photovoltaik

Die Förderung gilt auch für die Einbindung in intelligente Energiesysteme – also vernetzte. So ist es möglich, die Ladestation so zu steuern, dass sie den günstigen Nachtstromtarif des Versorgers nutzt. Ökologisch perfekt ist die Nutzung des hauseigenen Photovoltaik-Stroms für die Ladestation. Denkbar ist eine Kombination aus hauseigener Energie und der aus dem Netz.

Entscheidungshilfen für die richtige Wallbox

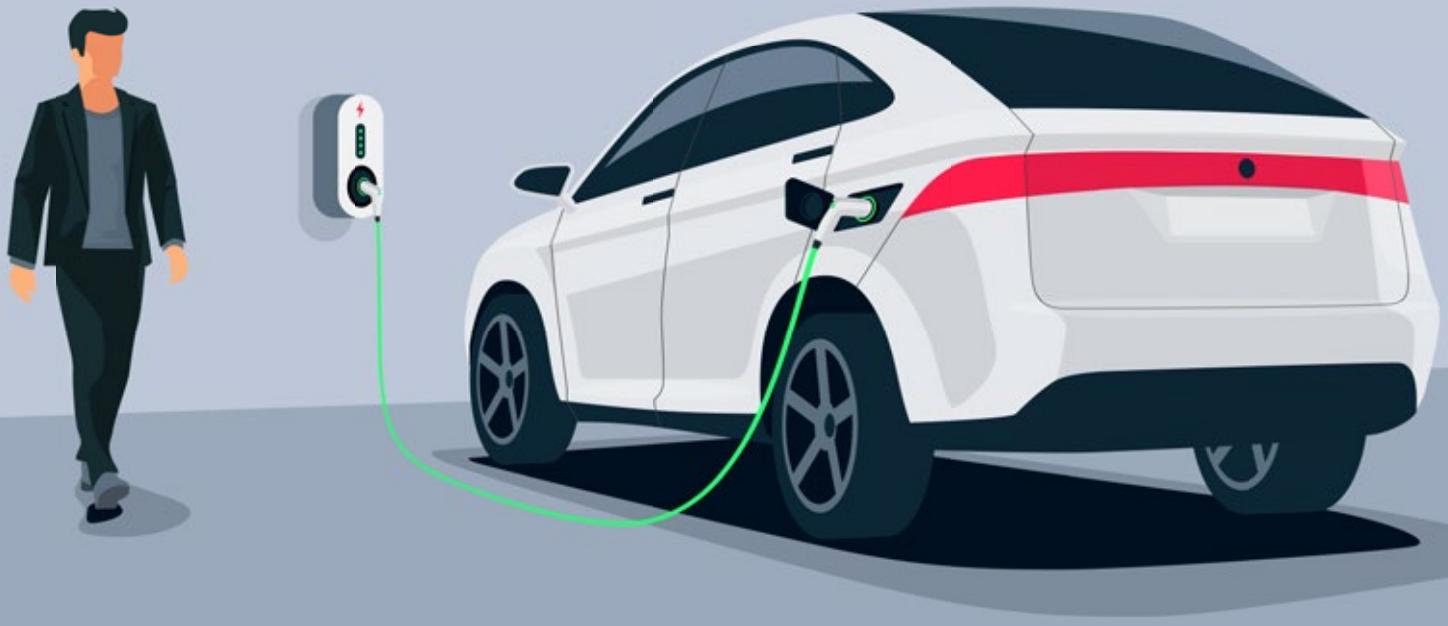
Eine Wallbox am Haus oder in der Garage bildet die komfortabelste Lösung zum Auftanken eines E-Autos. Zur passenden Auswahl aus einer sehr großen Angebotsvielfalt helfen einige Hinweise. Beim Ladestecker gibt es auf dem Markt den einphasigen Typ 1 mit einer Ladeleistung bis zu 7,4 kW. Besser und in Europa deutlich weiter verbreitet ist der dreiphasige Typ 2. Seine Ladeleistung reicht bis zu 22 kW und erfüllt somit eine der oben genannten Voraussetzungen für eine Förderung durch die KfW. Insgesamt reicht die Bandbreite der Ladeleistungen von 3,6 bis zu 22 kW.

Förderungsvoraussetzungen:

Die Förderung vergibt die KfW-Bank über das Programm 440. Um den Zuschuss zu erhalten, müssen die Antragsteller drei Voraussetzungen erfüllen:

- » Die Ladebox muss intelligent sein, das heißt mit anderen Komponenten des Stromnetzes kommunizieren können
- » Die Ladebox muss mit Ökostrom betrieben werden
- » Die Ladebox muss eine Ladeleistung von 11 kW haben

Ausdrücklich erlaubt ist es, eine Ladebox mit höherer Leistung zu installieren, wenn der Einbaubetrieb sie auf 11 kW einstellt und dies schriftlich bestätigt.



Kalkulation mit "Luft nach oben"

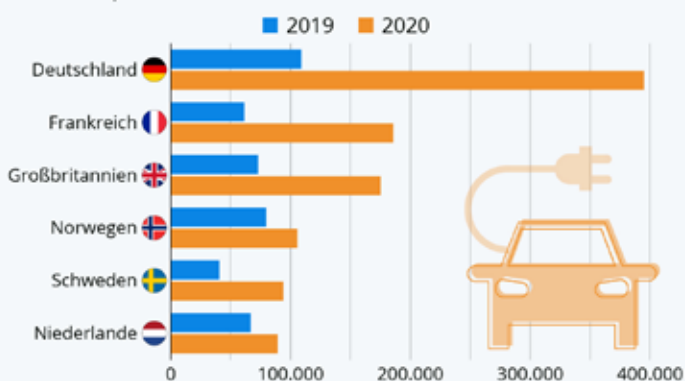
Es ist es wichtig zu wissen, mit welcher Leistung das eigene Fahrzeug aufladen kann. Liefert die Wallbox mehr, ist das kein Problem: Das Fahrzeug nimmt nur die Menge auf, die es benötigt. Es empfiehlt sich, immer etwas mehr Leistung zu installieren als aktuell benötigt: Dann "passt" es auch für das mögliche zukünftige Fahrzeug noch. In der Regel ist elf kW die richtige Größe: Genau deswegen ist dieser Wert auch die Voraussetzung für eine staatliche Förderung – siehe oben.

Installation durch Fachkräfte

Beim Ladekabel fällt die Entscheidung zwischen dem komfortableren, fest installierten und dem flexibleren, separaten für die Typ 2-Steckdose. Beim Griff zur separaten Variante sollte das Ladekabel auch für die öffentlichen E-Tankstellen einsetzbar sein. Welche Zusatzfunktionen für die Wallbox sinnvoll sind, entscheidet sich unter anderem an der Frage, ob die eigene Photovoltaik-Anlage mit eingebunden wird. Zu guter Letzt: Für Beratung und Installation der Wallbox empfiehlt sich der Fachhandel.

Europäischer Elektroautomarkt nimmt Fahrt auf

Anzahl der Neuzulassungen von Elektroautos in europäischen Ländern 2020



Quelle: ACEA



statista

Europäischer Elektroautomarkt nimmt Fahrt auf

Die Zahl der Elektroautos in Europa hat im Jahr 2020 weiter zugenommen. Laut aktuellen Angaben des Europäischen Automobilherstellerverbands ACEA wurden in Deutschland im vergangenen Jahr 394.943 Elektroautos neu zugelassen – mehr als dreimal so viel wie im Vorjahr. Auch in Frankreich, Großbritannien und Norwegen stieg die Anzahl der Neuzulassungen im vergangenen Jahr deutlich, wie die Statista-Grafik zeigt. Die Angaben beziehen sich auf alle elektrisch aufladbaren Pkw mit den Betriebsarten Batterie-elektrisch, Plugin-Hybrid, Brennstoffzelle sowie Fahrzeuge mit Reichweitenverlängerer. Das meistverkaufte Elektroauto in Europa war im Jahr 2020 der Renault Zoe, gefolgt vom Tesla Model 3 und dem Volkswagen ID. 3.

Quelle: Frauke Suhr, frauke.suhr@statista.com



Photovoltaik, Energiemanagement und Wallbox

-Das perfekte Paket-

Seit Anfang diesen Jahres ist es noch interessanter, auf Sonnen-Energie zu setzen. Jan Dersen, Projektingenieur für Elektromobilität und Photovoltaik (PV) bei Solarkönig, weiß warum: Die seit Januar geltende Novelle des „Erneuerbare-Energien-Gesetzes“ (EEG) macht Investitionen in diesem Bereich noch wirtschaftlicher. Der Gesetzgeber strebt damit an, den Anteil des Ökostroms in Deutschland bis 2030 auf 65 Prozent zu erhöhen. Wer jetzt hier einsteigt, genießt viele Vorteile. Unter anderem sind private und gewerbliche Erzeuger von Solarstrom jetzt bis zur Grenze von 30 Kilowattpeak (kWp) von der Eigenverbrauchsumlage befreit. "Die oft so kritische 10-kWp-Grenze entfällt - und das gilt sogar für Bestandsanlagen", so Jan Dersen. Auch ältere Anlagen ohne intelligente Stromzähler, deren Förderung zu Beginn 2021 nach 20 Jahren auslief, müssen nicht vom Netz gehen. Über weitere Details für den eigenen, individuellen Fall informiert der Fachmann von Solarkönig gerne.

Energiemanagement - Speicherbetrieb nach Wetterprognose

Photovoltaik mit intelligentem Energiemanagement besitzt viele Vorzüge. Dabei geht es zum Beispiel darum, mit optimaler Mess- und Steuerungstechnik auf die Änderung der Last im Hausnetz schnell und präzise zu reagieren: Lastmanagement heißt eine Technik dazu. Sie sorgt dafür, dass in der hauseigenen Energieversorgung annähernd verlustfrei nur der Ökostrom fließt. So bleiben die Kosten für die Versorgung aus dem Netz nahezu bei null. Ein weiteres technisches Handwerkszeug ist die Anbindung von steuerbaren Verbrauchern wie z.B. Wärmepumpen. Modernes Energiemanagement bindet zudem auch die Wetterdaten ein und sorgt so für die optimierte Ladestrategie. Der Speicher soll tagsüber Reserven besitzen aber nach Sonnenuntergang auch die volle Energiemenge für den Abend und die Nacht geladen haben.





E-Auto günstig mit PV-Überschuss betanken

Die E-Mobilität macht ökologisch noch mehr Sinn, wenn das Auto die Energie aus der hauseigenen PV-Anlage tankt. „Solarkönig empfiehlt dafür intelligente Wallboxen“, erläutert Jan Dersen. Diese Technik nutzt tagsüber die überschüssige Energie aus der Sonne, welche ansonsten in das Stromnetz eingespeist würde. Die kommunikationsfähige Technik lädt das Elektroauto genau in den Zeitfenstern auf, die eine bestmögliche Eigenversorgung garantieren. Auch die Kommunikation mit dem Stromspeicher ist gewährleistet, sodass sowohl Speicher, als auch Elektroauto parallel oder nacheinander intelligent geladen werden können. Für Stromspeicher gibt es wieder sehr attraktive Fördermöglichkeiten von 150€/kWh Speicherkapazität durch das Land NRW.

Solarkönig berät seine Kunden in allen Belangen der Photovoltaik auch in Kombination mit energetischer Heiztechnik oder einer Wallbox und unterstützt bei der Beantragung von Fördermitteln, die regional unterschiedlich sein können. Vertrauen Sie dem Spezialisten, der über die Möglichkeiten des Energiemanagements ihre Energiekosten bestmöglich optimiert.

Wir sind Ihr Partner
für Photovoltaikanlagen!

» Jetzt Termin vereinbaren!

📍 Buschkamp 14
48324 Albersloh
☎ 02535.93 10 85
✉ info@solarkoenig.com
🌐 www.solarkoenig.com

Besuchen Sie uns
auch auf Facebook!

f www.facebook.com/wirtschaftlich

 **Solarkönig®**



MAZDA MX-30

mit möglichst leichtem
CO²-Rucksack

Der neue MX-30 fährt voran (Quelle autobild.de)

Wer die Welt retten will, muss früh aufstehen. Und konsequent handeln. So wie Mazda bei ihrem ersten Elektroauto. Während sich so ziemlich alle Stromer ein Reichweiten-Rennen liefern, sagt Mazda: Das ist Unsinn! Vor allem für die Umwelt. Deshalb hat der 4,40 Meter lange MX-30 eine vergleichsweise kleine Batterie von 35,5 kWh, die knapp über 300 Kilo wiegt und theoretisch, also nach WLTP-Messverfahren, 200 Kilometer Reichweite ermöglicht.

Der erste Stromer von Mazda fährt erstaunlich normal

Surren wir los. Ganz leise, erstaunlich leise. Und stets untermalt von einem synthetischen Motorsound, der soll dir ein Gefühl für die Geschwindigkeit geben. Klappt. Ich find's super. Aber auch unglaublich, wie du dich da akustisch manipulieren lässt. Willkommen in der neuen Welt. Das Überraschende am MX-30 ist, dass er sich so überraschend normal fährt. Automatik auf D, Gas geben, losfahren. Präzise Lenkung, sensible Bremsen, harmonische Federung. Alles völlig easy. Und weil das SUV-Coupé eben „nur“ knapp über 1,6 Tonnen wiegt, nimmt der MX-30 das Leben draußen auf den Landstraßen vergleichsweise leicht. Mit Paddeln am Lenkrad lässt sich die Stärke der Rekuperation verstellen, also der Rückgewinnung von Energie durch Bremsen.

Mit den aktuellen Zuschüssen wird der MX-30 günstig

Erschwinglich: Unter Berücksichtigung aller Rabatte und Zuschüsse kostet der MX-30 nur 23.654 Euro. Am Schluss die Rechnung, die diebisch freut. Die getestete First Edition inklusive LED-Licht, 18-Zoll-Alus, elektrischen Sitzen und noch viel mehr kostet 33.134 Euro, Kundenvorteil: 2534 Euro. Jetzt bitte anschnallen: Der Staat schießt 6000 Euro dazu, Mazda weitere 3000.



E.ON DRIVE

bequem zuhause aufladen

Statten Sie Ihr Zuhause mit einer eigenen Stromtankstelle aus – mit Charge@Home, der Ladelösung des Mazda-Partners E.ON Drive. Laden Sie Ihren Mazda MX-30 mit den E.ON Drive Wallboxen genauso einfach auf wie Ihr Smartphone – und dazu deutlich schneller als mit einer Haushaltssteckdose.

Laden Sie entspannt mit allen Vorteilen der E-Mobilität

Mit E.ON Drive stehen Ihnen und Ihrem Mazda insgesamt ca. 12.000 Ladepunkte in ganz Deutschland flächendeckend für die Stromversorgung Ihres Mazda MX-30 bereit. Wo sich die nächste Ladestation befindet, verrät Ihnen dabei ein Blick in die E.ON Drive App. Ein gutes Gefühl so umweltbewusst und unkompliziert unterwegs zu sein.

DIE KOSTENVORTEILE FÜR MAZDA FAHRER MIT E.ON DRIVE:

- » Sie zahlen als Mazda Fahrer dauerhaft keine Grundgebühr
- » AC-Ladepunkte E.ON: 0,39 €/kWh oder 5,95 € pauschal*
- » DC-Ladepunkte E.ON: 0,49 €/kWh
- » UFC-Ladepunkte E.ON: 0,53 €/kWh
- » Roaming-Ladepunkte AC: 0,44 €/kWh oder 5,95 € pauschal*
- » Roaming-Ladepunkte DC/UFC: 0,60 €/kWh oder 14,95 € pauschal*
- » Der Preis für die Ladung wird jeweils aktuell in der App angezeigt

*Welcher Preis an einem Ladepunkte Anwendung findet, sehen Sie in der E.ON Drive App mit der Sie den Ladevorgang starten können.

EBox Smart (mit 6,5 Meter Kabel)

Preis: 1.189,- € (900,- € davon förderfähig)
Smart und bequem und direkt mit Kabel. Dank des fest installierten, extra langen Ladekabels kann Ihr Fahrzeugkabel für unterwegs ab sofort im Kofferraum bleiben.

Profitieren Sie jetzt von der Förderung privater Ladepunkte im Wert von 900,- €.



MAZDA FÄHRT IN DIE ZUKUNFT

Mit elektrifizierten Verbrennungsmotoren,
Elektroantrieben und Wankel

- » Mazda setzt auf E-Mobilität und hocheffiziente hybridisierte Verbrennungsmotoren
- » Kreiskolben- bzw. Wankelmotor verlängert ab 2022 Reichweite des elektrischen Mazda MX-30 (kombinierter Stromverbrauch nach NEFZ: 17,3 kWh/100 km; CO₂-Emissionen: 0 g/km)
- » Neue Fahrzeugplattform mit hybridisierten Reihensechszylinder-Benzin- und Dieselmotoren

Entsprechend ehrgeizig sind die Zielvorgaben des Mazda Entwicklungsprogramms schon für 2022. Eine weitere Effizienzsteigerung der Motorentechnologie Skyactiv-X resultiert aus dem serienmäßigen Mazda M Hybrid-System, das beim Verzögern elektrische Energie generiert und in einer Batterie speichert. Diese Energie wird dann zur Entlastung des Verbrenners beim Beschleunigen oder bei der Erzeugung des Bordnetzstroms eingesetzt. Das Mazda M Hybrid-System kommt in verschiedenen Mazda Modellen in Kombination mit dem hochverdichteten Skyactiv-G Benzinmotor zum Einsatz.

Starke Reihensechszylinder für die großen Modelle

Mazda hat darüber hinaus bereits verkündet, eine neue „Large-Plattform“ mit längs eingebauten Reihensechszylinder-Motoren für die größeren Modelle zu entwickeln, die es sowohl als Benziner als auch als Diesel geben wird. Die neuen Verbrennungsmotoren werden durch ein Hybrid-System elektrisch unterstützt, was die CO₂-Emissionen weiter reduziert. Von der „Large Plattform“ wird es darüber hinaus eine Plug-in Hybrid-Variante geben, die größere Distanzen auch rein elektrisch zurücklegen kann.



DER NEUE MAZDA MX-30

100 % ELEKTRISCH





MAZDA MX-30

Monatlich leasen ab € **250¹⁾** inklusive Umweltbonus²⁾

Stromverbrauch im kombinierten Testzyklus: 17,3 kWh/100 km, CO₂-Emission kombiniert: 0 g/km, Reichweite nach WLTP: kombiniert 200 km / innerorts 265 km

1) Mazda MX-30 e-Skyactiv 107 kW (145 PS)

Nettodarlehensbetrag €	32.570,00	Laufleistung p.a. km	10.000
Leasing-Sonderzahlung €	6.000,00	Gesamtbetrag €	2.760,30
Monatliche Leasingrate €	250	Effektiver Jahreszins %	3,55
Vertragslaufzeit gesamt	48	Fester Sollzinssatz p.a. %	3,49

Repräsentatives Beispiel: Vorstehende Angaben stellen zugleich das 2/3-Beispiel gem. § 6a Abs. 4 PAngV dar. Ein Privat-Leasing-Angebot der Mazda Finance – einem Service-Center der Santander Consumer Leasing GmbH (Leasinggeber), Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach. Bonität vorausgesetzt. Für Verbraucher besteht ein Widerrufsrecht gemäß § 495 BGB.

2) Der Umweltbonus besteht aus € 3.000 Nachlass auf den Nettopreis von Mazda Motors (Deutschland) GmbH (dadurch insgesamt € 570 Umsatzsteuerersparnis) sowie dem staatlichen Innovationsbonus i. H. v. € 6.000 (der vom Bund auf Antrag an Sie ausbezahlt wird), der Ihnen als Ausgleich für die Leasing-Sonderzahlung in voller Höhe zurückerstattet wird. Detaillierte Informationen unter www.bafa.de.

Gültig für Privatkunden und nicht mit anderen Nachlässen/Aktionen kombinierbar. Preise zzgl. Zulassungs- und € 980 Überführungskosten.

Beispielfoto eines Mazda MX-30, die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeuges sind nicht Bestandteil des Angebotes.

MX-30 mit mehr Reichweite - Modell 2022

Für Kunden, die mehr Reichweite benötigen, hat Mazda für die erste Hälfte 2022 eine Variante des Mazda MX-30 angekündigt, in der mittels eines kleinen, leichten und leisen Kreiskolben- beziehungsweise Wankelmotors samt verbundenem Generator die Batterie während des Fahrens aufgeladen werden kann. So können mehrere hundert Kilometer am Stück gefahren werden. Gerade in der Phase des sich noch entwickelnden elektrischen Ladenetzes ein nicht zu unterschätzender Vorteil.



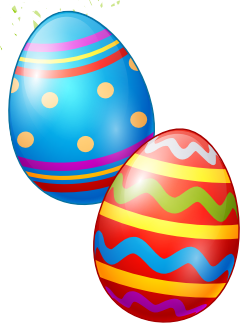
📍 Dieselstraße 11, 48324 Sendenhorst

☎ 0 25 26 21 47

✉ ingo.lackmann@autohaus-lackmann.de

🌐 www.autohaus-lackmann.de

WIR WÜNSCHEN EUCH
UND EUREN FAMILIEN
EIN SCHÖNES OSTERFEST!



Auch in dieser Zeit bin ich immer für Sie

DA

Die Anwältin

Ich wünsche Ihnen
von Herzen ein
schönes **Osterfest**
im Kreise ihrer Familie!
Bleiben Sie gesund!



Ulrike Becker



Anwaltskanzlei

Ulrike Becker
Rechtsanwältin | Fachanwältin für Familienrecht

🏠 Industrieweg 13 ☎ 02526 / 37 70
48324 Sendenhorst ✉ info@kanzlei-becker.nrw

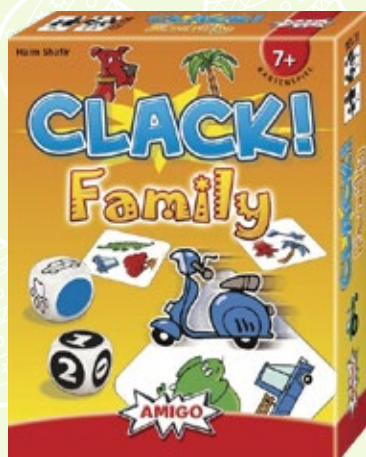
- Familienrecht
- Mietrecht
- Erbrecht
- Vertragsrecht
- Verkehrsrecht
- Seniorenrecht

WIE
VIELE?



OSTER-GEWINNSPIEL | JETZT MITMACHEN!

Finde die Fehler, trage deine Lösung auf den Coupon ein und mit etwas Glück gewinnst du CLACK! Family



CLACK! Family

Schnappt euch schnell die meisten Karten, die zur Würfelkombination passen! Liegt keine passende Karte aus, verhilft die Gibt's nicht!-Scheibe zum Rundensieg.

CLACK! Family - die herausfordernde Kartenspielform des beliebten Kinderspiels Clack! für die ganze Familie.

... 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: _____

Mein Antwort lautet: _____

2P&M
Werbeagentur
Oststraße 15
48324
Sendenhorst

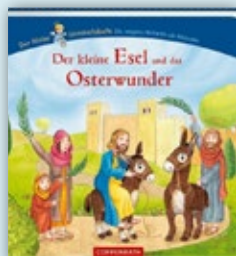
Oder schreibe uns eine E-Mail mit deinen Kontaktdaten, inkl. Tel. und deiner Lösung an » kids@toefte.ms »
Einsendeschluss: **01.04.2021**



Julia Fölln

Lesetipps für Buchwürmer

Vorgestellt von Schreib- und Spielwaren Fölln



BILDERBUCH

Der kleine Esel und das Osterwunder

Margret Nussbaum
Coppentrath Verlag

Dieses Pappbilderbuch ab 2 Jahre aus der Coppentrath-Reihe „Der kleine Himmelsbote“ beschreibt die biblische Ostergeschichte aus der Sicht des kleinen Esels Benjamin. Mit einfühlsamen Worten und sehr gelungener Illustration wird die Ostergeschichte den kleinsten kindgerecht erzählt.



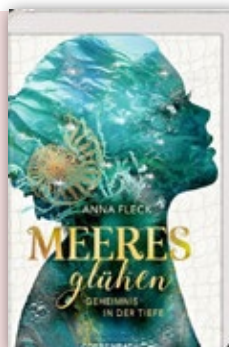
BELLETRISTIK

Denn Familie sind wir trotzdem

von Heike Duken
Limes Verlag

Heike Duken hat in ihrem Roman über zwei ungleiche Brüder in der Kriegszeit hinreichend in die Gegenwart ihre eigene Familiengeschichte mit einfließen lassen. Durch ihren sehr nüchternen, aber dennoch fesselnden Schreibstil befindet man sich sehr schnell in der Geschichte, beginnend mit den beiden Brüdern während bzw kurz vor dem 2. Weltkrieg. Auch wenn sie aus der Vergangenheit von Ina Fux erzählt und später in die Gegenwart der Enkelin von Paul (einer der ungl. Brüder) wechselt, verliert man nie den „Faden“. Sie fesselt einen so, dass man nicht aufhören kann zu lesen und unbedingt wissen möchte, wie die Geschichte weitergeht, auch wenn sie mich zwischendurch tief getroffen bzw betroffen gemacht hat.

Fazit: Es ist nie zu spät zu vergeben! Und es lohnt sich, die Dinge zu hinterfragen. Meines Erachtens ein sehr mutiges Buch, denn die Autorin verweist sehr deutlich auf ihre Familie und zeigt bewusst auf, dass wir nicht verantwortlich für die Fehler/Taten unserer Mütter/Väter/Großmütter/Großväter ... sind.



JUGENDBUCH

Meeresglücken - Geheimnis in der Tiefe

von Anna Fleck Romantasy-Trilogie
Coppentrath Verlag

In dem Debütroman von Anna Fleck rettet die junge Abiturientin Ella einen vermeintlichen Surfer vor dem Ertrinken und gerät dadurch in Lebensgefahr und erfährt zeitgleich von einem Geheimnis, welches sie sich nie hätte erträumen lassen. Durch ihre absolut wunderbare Art ist einem Ella direkt sympathisch und man liest sich einfach durch das Buch, da es sehr fesselnd geschrieben ist. Die Autorin erschafft durch ihre wunderbare Schreibweise eine magische Welt, in der Ella zwar viele Gefahren durchleben muss, aber auch tiefe Liebe erfährt. Die Leser/innen werden sehr gespannt auf den 2. Teil im Herbst warten. Sehr gelungen für alle Leser/innen ab 14 Jahre, die gerne Romantasy/Fantasy lesen.



KINDERBUCH

Emilio und das Meer

von Elisa Sabatinelli und Iacopo Bruno
Coppentrath Verlag

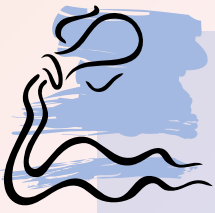
Emilio kommt aus einer Familie von Tauchern und liebt wie alle aus seiner Familie das Meer. Und auch er möchte Taucher werden wie sein Vater, Großvater, Urgroßvater usw.

Schon immer lebte seiner Familie von und auf der Marina bis der böse Amedeo ihnen mit seinem Tauchzentrum alle Kunden abwarb. Ist er nun aus der Traum des Tauchens?

Dieses Kinderbuch lässt sich manchmal nur schwer durchgängig lesen bzw vorlesen, weil einen die Feinheiten der Illustrationen ein manches Mal vom Lesen abhalten, weil man sich in ihnen verliert.

Fazit: Ein absolut empfehlenswertes Vorlesebuch für Abenteuer liebende Kinder!

HOROSKOP MÄRZ 2021



WASSERMANN (21.01.-19.02.)

Sie sollten sich nicht von einem Menschen antreiben lassen, der offensichtlich durch nichts zufrieden zu stellen ist: Sie haben doch Ihre eigenen Ziele!



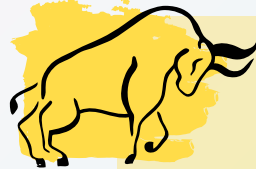
FISCHE (20.02.-20.03.)

Ein seit langem drohendes Gewitter entlädt sich jetzt. Das bringt einiges durcheinander – aber endlich knistert die Luft nicht mehr so bedrohlich ...



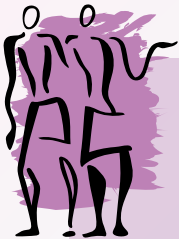
WIDDER (21.03.-20.04.)

Knapp daneben ist auch vorbei! Ihren Fehler kann man nicht schönreden, aber noch ist nichts entschieden. Wetzen Sie die Scharfe wieder aus ...



STIER (21.04.-20.05.)

Die kommenden Wochen mit einigen schönen Erlebnissen gibt Ihnen den nötigen Schwung für anstehende Gespräche, von denen eine Menge für Sie abhängt!



ZWILLINGE (21.05.-21.06.)

Selbst ungeliebte Arbeiten können Ihnen Ihre gute Laune nicht verderben: Schließlich segeln Sie im Gefühlsbereich auf einer Welle des Erfolgs.



KREBS (22.06.-22.07.)

Auch wenn man Sie mit Gegenargumenten überschüttet, sollten Sie fest zu Ihrer Meinung stehen. Aber bemühen Sie sich um strikte Objektivität.



LÖWE (23.07.-23.08.)

Sie können sich ruhig auf den Vorschlag eines Freundes einlassen! Aber es kommt der Punkt, an dem Sie Ihren eigenen Weg einschlagen müssen!



JUNGFRAU (24.08.-23.09.)

Mit Zähigkeit haben Sie Ihren Gegnern einen Kompromiss abgetrotzt. Freuen Sie sich über diesen Erfolg und verzichten Sie auf weitere Forderungen.



WAAGE (24.09.-23.10.)

Sie erweisen sich Ihren Freunden und Bekannten gegenüber als äußerst kommunikationsbereit. Das dürfte rasch eine entsprechende Wirkung zeigen.



SKORPION (24.10.-22.11.)

Eine nicht gerade einfache Aufgabe mag zunächst ein wenig lästig sein, aber Sie haben dadurch die Chance, sich mal wieder richtig zu profilieren!



SCHÜTZE (23.11.-21.12.)

Hadern Sie nicht mit Ihrem Schicksal, wenn sich ein spannendes Vorhaben plötzlich zerschlägt. Es ergeben sich schon bald neue Möglichkeiten ...



STEINBOCK (22.12.-20.01.)

Der Wunsch ist schier übermächtig, sich mal wieder was zu gönnen. Doch Ihre finanziellen Möglichkeiten würden dabei deutlich überschritten.

Sandra plaudert aus dem Nähkästchen



Du brauchst ...

- Filz ca. 20 cm breit
3 mm Stärke
- Schere
- Wolle
- Nähmaschine
- optional Wolle und
kleine Buchstaben

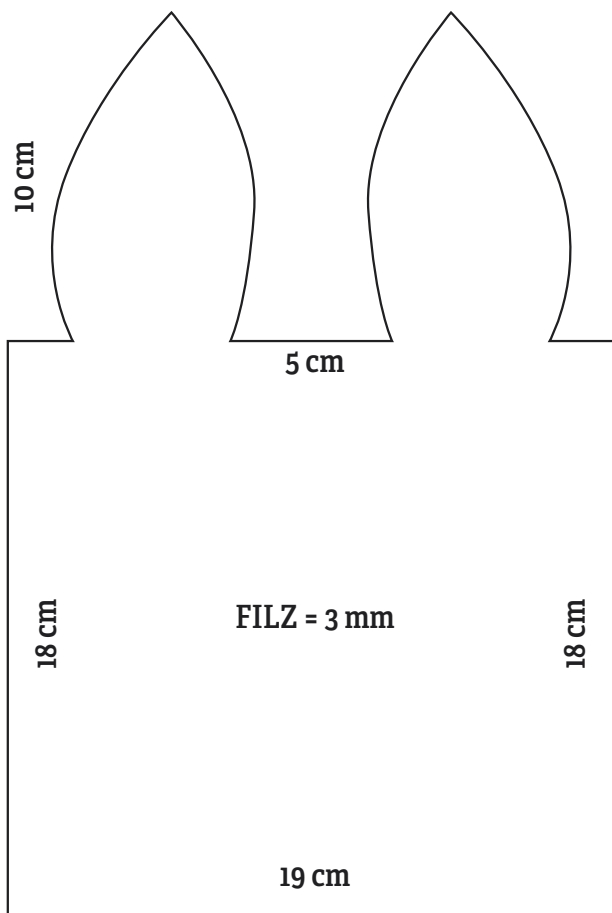
OSTERNEST AUS FILZ NÄHEN

SCHRITT 1

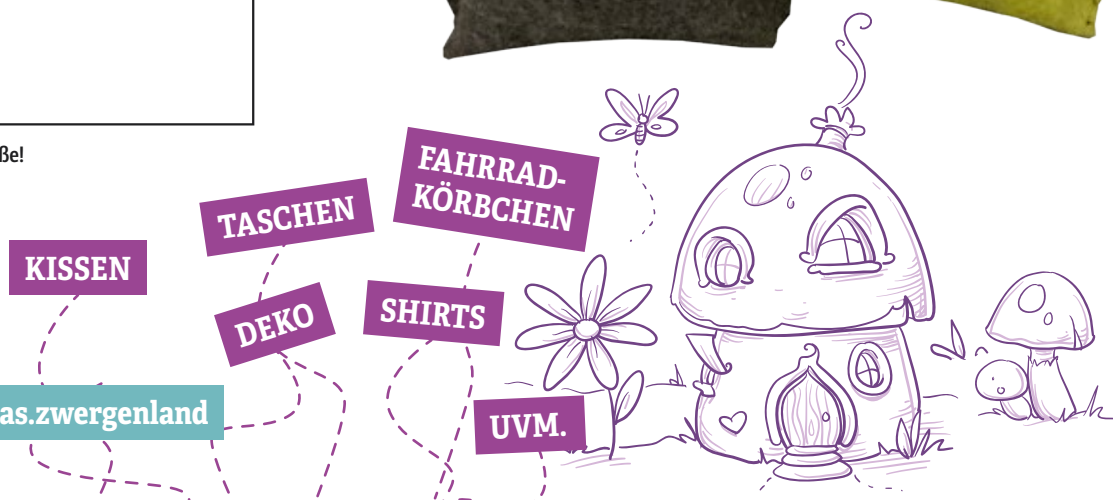
Schablone mit Nahtzugabe auf Filz aufzeichnen (Ohren nur auf einer Seite) und beide Teile links auf links zusammen legen. Dann werden die 2 Seiten und der Boden mit einem normalen Stich zusammen genäht.

SCHRITT 2

Beide unteren Ecken am Boden auseinander legen und bei ca 3 cm gerade abnähen. Ecken dann bis zur gerade genähten Naht abschneiden – so steht das Osterkörnchen schön!



Das Schnittmuster hat keine Original-Maße!



Rätselspaß mit töfte Preisen

Einsendeschluss: 12.04.2021

Gutschein im Wert von 50 € gewinnen +++ Miss Ney in Sendenhorst!

Gewürz-, Heilpflanze	Nuss- oder Mandelkonfekt	Fluss zur Donau	sprachlos	Sammlung von Schriftstücken	↓	Schreibart: Kunst- richtung	↓	Abk. für Zentraler Omnibus- bahnhof	↓	Stadt in Nevada (USA)	männliches Borsten- tier	↓	Roman von Stephen King	
↓	↓	↓	↓	religiöse Irrlehre, Häresie	→	↓	↓	↓	↓	↓	↓	3	Name zweier Flüsse z. Rhein	
Verbrechen	→	↓	↓	↓	6	elektr. geladene Teilchen	→	↓	↓	in der Nähe von	↓	↓	↓	
Kuhantilope	8	↓	↓	Kurier, Postzusteller	→	↓	↓	↓	↓	↓	↓	amerik. Schriftsteller (Mark)	↓	
Lebenshauch	↓	Begeisterung, Schwung	↓						TV-, Radiosender (Abk.)	→	↓	↓		
↓	↓	↓	↓						↓	Nachbarstaat des Iran	↓	Kaval- lerie	↓	zer- drücken (Kleid, Papier)
unterstützende Expertenrunde	dicker Punkt, rundlicher Fleck	↓	Gestalter						↓	↓	↓	7	↓	↓
↓	↓	↓	↓						↓	unbestimmter Artikel	→	↓	↓	↓
ein- farbig (franzö- sisch)	↓	↓	↓						↓	↓	↓	↓	↓	↓
schma- ler Weg	↓	Medi- ziner	↓	erhöhen, aus- zeichnen	↓	ital. Geigen- bauer- familie	↓	griechi- scher Liebes- gott	sehr kurze Kleidung	Stau- werk; Schutz- anlage	↓	franz. Herr- scher- anrede	↓	
↓	1	↓	↓	gebilde- te, kulti- vierte Frau	→	↓	↓	↓	Himmels- richtung	↓	↓	↓	↓	
Feld- ertrag	→	↓	↓	↓	↓	Schlag- ader	→	↓	↓	↓	↓	4	↓	
↓	↓	↓	↓	Geliebte des Zeus	→	↓	↓	↓	männliche Anrede	↓	↓	↓	↓	
Fein- gewicht für Edel- metalle	Fischfett	5	↓	↓	↓	Halb- insel im Adriat. Meer	→	↓	↓	↓	↓	2	↓	

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

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 die Boutique Miss Ney.

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 12.04.2021.

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.

MODE DIE ANZIEHT & GLÜCKLICH MACHT



MISS NEY
Boutique

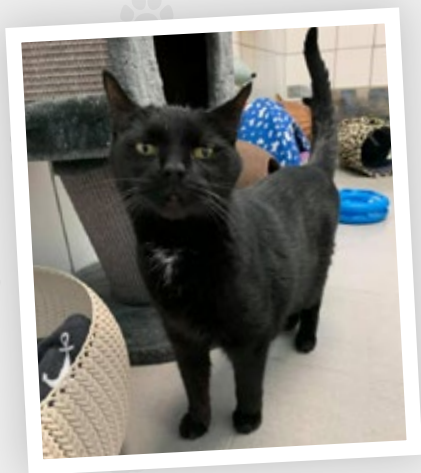
Jetzt neu in Sendenhorst

COUPON
50 €

www.miss-ney.de
boutique@miss-ney.de

02526 939 66 22

Kirchstraße 17
Sendenhorst



Tiger ♂

Tierart: Katze
Rasse: Europ. Kurzhaar
Geschlecht: männlich
Geburtsdatum: 01.01.2010
Kastriert: ja
Farbe: 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 zP&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

Vertriebsassistentz 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 Veröffentlichen 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 Schörmel Sendenhorst
Alverskirchen: DJK Alverskirchen & Bürgerteam
Garten-Spezial – Bewässerungssysteme / Pool- & Teichbau
Fahrrad Spezial
Einfach natürlich, fair & regional: Spargel & Erdbeeren, Angrillen
Quellwasser Durstlöscher und Jungbrunnen
Terrassen- & Biergartenreport
Weltgesundheitsstag – Haut, Neurodermitis
Golf als Breitensport
Mobil – E-Mobilität und Reichweite
Campingurlaub Münsterland / Wohnwagen & Wohnmobilkauf

COVID-19 wirksam!

von Virosan

Hygieneprodukte ohne Alkohol



3 in 1 Desinfektion

- Ohne Alkohol
- Wirksam gegen Viren (Covid-19), Bakterien und Pilze
- Dermatologisch getestet
- Geeignet für Flächendesinfektion, Luftentkeimung und Wasseraufbereitung

HiFog Vernebelungsmaschine

- Geeignet für Luftentkeimung und Flächendesinfektion
- Wirksam gegen Viren (Covid-19), Bakterien und Pilze
- Schnell, einfach und wirtschaftlich



Händedesinfektion sensitiv

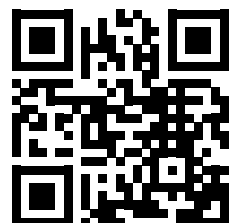
- Ohne Alkohol
- Wirksam gegen Viren (Covid-19), Bakterien und Pilze
- Sehr gut hautverträglich

Biozide sicher verwenden!
Produktinformationen
und Warnhinweise lesen!

Virosan® systems
...GREEN hygienics solutions

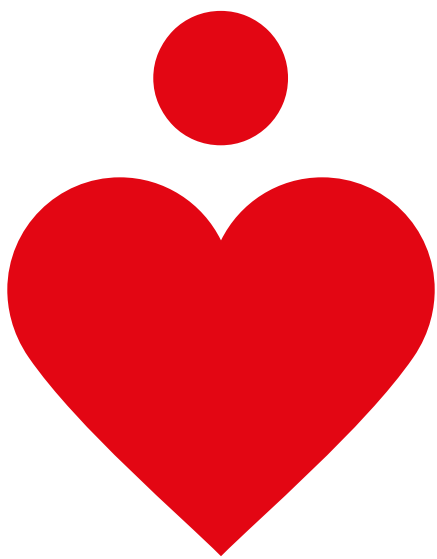
HIMED24.de

Produkte für Medizin, Hygiene & Arbeitsschutz
... einfach online kaufen



www.himed24.de

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