

Schermbeck. Gahlen. Erle.

Landfleischerei Krechter
wieder eröffnet

Erste Infos zum
Schermbecker Kindertag

Emotionale Eindrücke
aus Sierra Leone



WURSTJAGEN: EINE SKURRILE UND GELEBTE TRADITION

In Gahlen, Besten und Östlich
ging es im Februar um die Wurst

ab 150 m²
nur 3,89 €

 Raiffeisen-Markt

Wir leben. Nahel!

Rollrasen

Preisgünstig und gut! Wir beraten Sie gerne.

Raiffeisen-Markt **Kirchhellen**
Pelsstraße 10 • 46244 Bottrop-Kirchhellen

Raiffeisen-Markt **Raesfeld**
Vennekenweg 6 • 46348 Raesfeld

agriV.de 

 **0800-72 45 830**

www.vb-schermbeck.de/immobilien



Traumhaus gesucht?
Wir haben den Schlüssel zum Glück!

Miete. Eigentum.
Finanzierung.

Wir machen den Weg frei.

Ob Haus, Grundstück oder Mietwohnung: Bei uns finden Sie Ihr Traumobjekt. Informieren Sie sich vor Ort, telefonisch unter (02853) 9848 oder unter www.vb-schermbeck.de/immobilien

Volksbank Schermbeck eG 



Aileen Kurkowiak & Valerie Misz (v.l.)

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

das Jahr startet so langsam durch, das Leben erwacht aus dem Winterschlaf und es wird wieder bunter. Nicht nur die Natur, sondern auch die Karnevalszeit sorgt für Farblekse in der tristen Winterzeit. Aber nicht mehr lange und dann ist Frühling. Die ersten sonnigen Tage durften wir ja bereits genießen.

Traditionen finden allerdings das ganze Jahr über einen Platz in unserer Gesellschaft. Gerade so ländliche Gegenden wie Schermbeck und Gahlen sind reich an Traditionen. Und einer ganz Besonderen schenken wir in dieser Ausgabe besonders viel Aufmerksamkeit. Unsere liebe Kollegin Gaby Eggert hat nämlich die Wurstjäger bei ihrer alljährlichen Jagd in Gahlen, Besten und Östrich besucht. Herausgekommen ist eine Reportage, die nah an den Menschen nicht nur die Hintergründe dieser doch skurrilen Aktion beleuchtet, sondern auch von diesjährigen Ereignissen berichtet. Ein anderer Bericht erreichte uns aus Sierra Leona, von wo die GAGU Zwergenhilfe gerade zurückkehrte. Wie es in dem „Home of Hope“ aktuell aussieht, was in den vergangenen Monaten erreicht wurde und wo nun der Fokus liegt, erfahren Sie in der LebensArt.

In jedem Fall hat auch die Schermbecker Kaufmannschaft einiges zu berichten. Wie einigen von Ihnen vielleicht schon aufgefallen ist, kommt der „Fischmann“, wie er liebevoll genannt wird, jetzt nicht mehr mittwochs, sondern donnerstags in den Ort. Die Landfleischerei Krechter ist wieder eröffnet, denn der Stiefsohn des verstorbenen Frank Krechter erklärte sich bereit, den Familienbetrieb weiterzuführen. Leider gibt es auch schlechte Nachrichten, denn „Unverpackt & Buch“ schließt am 20. März. Bis dahin gibt es Prozente auf das Unverpackt-Sortiment.

Das und mehr erfahren Sie in der neuen Ausgabe der LebensArt Schermbeck. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und Stöbern!

//

Ihre Valerie Misz

22. Jahrgang // Ausgabe 3

Anzeigenpreisliste:

Januar 2025

Erscheinungstermin
der nächsten Ausgabe:

Auflage:
8.000

Ein Produkt der
aureus GmbH

Redaktionsschluss:
7 Werktage vor Erscheinen

Geschäftsführer:
Oliver Mies

Erscheinungsweise:
monatlich

Lehmschlenke 94
46244 Bottrop-Kirchhellen
Fon (02045) 4014-60
Fax (02045) 4014-66
Internet: www.aureus.de

Verbreitung:
Schermbek, Gahlen, Erle

Copyright:

aureus

aureus GmbH
Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, Aufnahme in On-
linedienste und Internet, die
Vervielfältigung auf Daten-
träger sowie die Übernahme
und Nutzung der vom Ver-
lag für Kunden gestalteten
Werbeanzeigen bedarf vorab
der schriftlichen Zustimmung
des Verlages. Unverlangt ohne
Porto eingehende Beiträge
werden nicht zurückgesandt.
Für unverlangt eingesandte
Manuskripte, Fotos und
Zeichnungen wird keine Haf-
tung übernommen. Die Re-
daktion behält sich das Recht
vor, Leserbriefe gekürzt zu
veröffentlichen.

Web:

www.lebensart-magazine.de
www.lebensart-regional.de

E-Mail-Kontakte:

Anzeigen: anzeigen@aureus.de
Redaktion: redaktion@aureus.de

Redaktion:

Oliver Mies (om)
Aileen Kurkowiak (ak)
Valerie Misz (vm)
Gaby Eggert (ge)
Eveline Plebanek (ep)

Namentlich und nicht mit
einem Redaktionskürzel
gekennzeichnete Artikel ge-
ben nicht unbedingt die Mei-
nung der Redaktion wieder.

Titelbild:

© Gaby Eggert

Layout:

Helen Slossarek
Nicole Kosar

Medienberater:

Andrea Sauerbach
Sonja Walden
Christian Sklenak



Foto: Gaby Eggert



Foto: Daniel Böhm



Foto: Aileen Kurkowiak



Foto: Privat



Foto: PhotosG / stock.adobe.com

INHALT

SPEZIAL

- 6 Wurstjagen: Eine skurrile und geliebte Tradition

AKTUELL

- 11 Erste Infos zum Schermbecker Kindertag

GESELLSCHAFT

- 12 Emotionale Eindrücke aus Sierra Leone
15 Kreis Wesel verleiht den „Klimaschutzpreis“

TIPP

- 16 Lesetipps für jeden Geschmack

KAUFMANNSCHAFT

- 18 Frischer Fisch nun immer donnerstags
19 Miermanns Hofladen mit neuem Konzept
20 Landfleischerei Krechter wiedereröffnet
22 Kern GmbH setzt auf flexible Arbeitsmodelle
24 Unverpackt & Buch schließt in Schermbeck

KURZ UND KNAPP

- 26 Informationsabend „Update Jugendschutz!“
26 Schermbecker Rotarier: „Spenden ist wie Backen“
27 Gegen Schockanrufe und Internetkriminalität
27 Traumstart in die Saison für „Statement“

GENUSS

- 28 Rhabarber – Das frisch-saure Gemüse des Frühjahrs

TERMINE

- 31 Aktuelle Termine

ANZEIGE

Wir sind jeden Donnerstag auf dem REWE-Beeker-Parkplatz
in Schermbeck für Sie da: **Frischer Fisch von**

Sven Müller

Fischfeinkost

Frischer Fisch aus Bremerhaven

Ab jetzt jeden Donnerstag
von 8 bis 17 Uhr für Sie vor Ort!

FISCHFEINKOST
SVEN MÜLLER

ALSUMER STRASSE 13
27632 DORUM
0172 - 4 14 87 62



WURSTJAGEN: EINE SKURRILE UND GELEBTE TRADITION

In Gahlen, Besten und Östrich ging es um die Wurst – Reporterin Gaby Eggert berichtet von ihren Eindrücken

Für alle Nicht-Schermbecker ist die „Wurstjagd“, die kürzlich in Gahlen, Besten und Östrich stattfand, sicherlich eine kuriose Angelegenheit. Für die beiden Gahlener Jungesellenvereine ist es eine beliebte und mehr als 100-jährige Tradition.

Schon damals zogen die Jungesellen im Februar, wenn auf den Höfen nicht so viel zu tun war, durch die Bauernschaft, kletterten über Hecken und Zäune und überwandern auch die tiefsten Gräben, um Würste für das traditionelle Essen zu erbetteln. Manchmal wurde bei dieser fröhlichen Wurstjagd und dem anschließenden Fest auch ein zartes Band der Liebe geknüpft.

Der ehemalige Vorsitzende Rico Isselhorst, der in diesem Jahr 30 Jahre alt wird und zudem heiratet, hat aus seiner Vorstandszeit eine Kiste mit mehreren Ordnern, die einen Blick in die Vergangenheit gewähren. Allerdings stammt das vorhandene älteste Dokument aus dem Jahr 1948, was Rico

Isselhorst und Patrick Jansen vermuten lässt, dass im Krieg einiges verloren gegangen ist. In den Nachkriegsjahren veranstaltete der Jungesellenverein Gahlen-Besten-Östrich, wie die Gemeinschaft hieß, ein Sommerfest und die Jugend tanzte gemeinsam in den Mai. Männer von außerhalb, die ein Mädels aus Besten heiraten wollten, mussten beim JGV einen Jagdschein beantragen, sprich für den „Raub“ bezahlen, meist in Bier. Diesen Jagdschein gibt es heute nicht mehr, wohl aber das traditionelle Buxe holen, wenn eine junge Dame unter 30 geheiratet wird. Der Bräutigam übergibt dabei eine Hose, gefüllt mit Barem. Damit wird am 26. Dezember eine Abschiedsparty gefeiert. Eine Tradition, die geblieben ist, sind auch die Neujahrswünsche, die von den jungen Menschen am 1. Januar von Haus zu Haus getragen werden, oder das Osterfeuer.

Die Jahreshauptversammlung des Vereins wurde meist in einer Gahlener Gaststätte abgehalten. In einem Protokoll aus dem Jahr 1995 findet man eine Gaststätte „Müller-Lü-

denscheid-Pub“ vermerkt. „Keine Ahnung wo das gewesen ist“, so Rico lachend.

Aus dem Jahr 1948 stammt ein Erlass von dem damaligen Amtsdirektor in Hünxe (Gahlen gehörte damals zum Amt Hünxe), der auf die zunehmende Verwahrlosung von jungen Menschen hinweist, die insbesondere auf „Tanzlustbarkeitsveranstaltungen“ stattfinden. Die Veranstalter wurden in dem Erlass aufgefordert mit scharfen Maßnahmen dagegen vorzugehen. Der „Lustbarkeitserlaubnisschein“ kostete im Jahr 1949 fünf DM, und ein „Vergnügungssteuerfestsetzungsbescheid“ lautete auf 24 DM. Der „Sperrstundenaufhebungsbescheid“ war ebenfalls kostenpflichtig und die GEMA kassierte im Jahr 1951 bereits 67,80 DM für das Wurstjagdfest.

Aufgrund von ausufernden „Rängeleien“ beim Tanz in den Mai im Jahr 1986 beschloss die Versammlung im Jahr 1987 aus den eigenen Reihen einen Ordnungsdienst von 12 Mann einzusetzen, das war nachzulesen. Rico Isselhorst und Patrick Jansen lachend: „Verwahrlosung in den 50er Jahren

und Prügeleien in den 90er Jahren, das gibt es bei uns heute nicht.“ Fazit der kurzen Durchsicht: Der Stoff, der sich in den Ordnern findet, könnte locker ein Buch füllen. Einiges hat sich im Laufe der Jahre verändert, einige gemeinsame Festivitäten gibt es nicht mehr. Auf ihre Traditionen sind die jungen Menschen in Besten stolz und leben sie mit Herzblut.

BESTEN MACHTE DEN ANFANG

Moritz zum Beispiel war in diesem Jahr bereits zum achten Mal beim Wurstjagen dabei. „Ich freue mich auf das Wochenende, weil man dann alle aus dem Dorf wieder sieht, das Schönste ist der Zusammenhalt untereinander“, erzählt er und Dennis, der seit sechs Jahren mitläuft, ergänzt: „Man ist das ganze Wochenende zusammen, knüpft auch mal Kontakte“. Dass am Samstagabend auch mit den Älteren gefeiert wird, ist eine schöne Tradition.

Die Tradition in Besten unterscheidet sich allerdings etwas von der in den anderen Ortsteilen. Denn wer in Besten die

ANZEIGE

Kernflex
Katholische Einrichtungen
Ruhrgebiet Nord GmbH

Bei uns wählst du!

Arbeite, wann und wo du willst:
als Pflegefachkraft im kernflex

Mehr Infos unter
kernflex.ruhr

KERN Katholische Einrichtungen Ruhrgebiet Nord GmbH



Kartoffeln für die Wurst schält, wird am Sonntag verwöhnt. So trafen sich am Freitagabend zum Auftakt knapp 30 Damen im Saal Schult, um einen Zentner Kartoffeln zu schälen. Diese wurden am Samstag für das Essen verarbeitet. Pünktlich um sieben Uhr trafen sich die Männer am Samstagmorgen, um in zwei Gruppen auf die Jagd zu gehen. Und das sogar mit musikalischer Begleitung, denn Eric Sondermann und Rico Isselhorst spielten unterwegs Akkordeon. Für Rico Isselhorst und Mark Hülsemann war es die letzte Wurstjagd, denn mit 30 Jahren ist Schluss. Ein weiterer Grund, nicht mehr mitlaufen zu „dürfen“, ist die Hochzeit. So wie bei Luca Willem, der nächstes Jahr heiratet. Allerdings gibt es alle fünf Jahre eine sogenannte Veteranentour, bei der auch verheiratete Männer mitlaufen dürfen.

Das Eintrittsalter in den Junggesellenverein ist 16 Jahre. Schnaps trinken dürfen sie bei der Wurstjagd aber noch nicht. Denn es ist Brauch, dass für die Wurstgabe Korn ausgeschenkt wird. Und natürlich trinken die Burschen jedes Mal mit. Aber die Neuen dürfen höchstens am Korn riechen. Denn: „Schnaps gibt es bei uns erst ab 18.“ Das nehme man sehr ernst, wird versichert.

Der Rundgang durch das Dorf ist lang. Damit die Burschen zwischendurch nicht verhungern oder die gesammelten Würste essen müssen, freuen sich einige Familien in Besten, die Jäger zu bewirten.

Am Abend wurde im Saal Schult traditionell das Wurstjagdfest gefeiert und die erlegten Würste mit Sauerkraut und Kartoffelbrei verzehrt. Am Sonntag trafen sich die Junggesellen trotz der anstrengenden Tour und der kurzen Nacht frisch und fröhlich um 12.30 Uhr wieder in der Gaststätte Schult, um per Los zu ermitteln, wer mit welcher Junggesellin zum Kaffee erscheint. Dafür schmeißen sich auch die Herren in Schale. Den gemütlichen

Ausklang des Wochenendes erlebten alle gemeinsam am Sonntagabend bei einem Abendessen, ebenfalls in der Gaststätte Schult. Natürlich wurden die verschiedenen schrägen Erlebnisse des Wochenendes noch einmal unter großem Gelächter diskutiert.

WEITER GING ES IN ÖSTRICH

Eine Woche später stand der Dorstener Ortsteil Östrich ganz im Zeichen der Wurstjäger. Pünktlich um 7.30 Uhr starteten sie vom Treffpunkt dem Gasthaus Schult, auf ihre lange Tour durch die Landschaft, um Würste fürs abendliche Fest einzusammeln. Von vielen Anwohnern wurden sie freudig erwartet, einige Familien hatten auch einen Imbiss für die Jungs und die älteren Herren, denn in diesem Jahr durften die Veteranen mal wieder mit dabei sein. Zehn Ehemalige verteilten sich am Samstagmorgen in den drei Gruppen.

Das Wurstjagen beginnt in jedem Jahr am Freitagabend im Gasthaus Schult mit dem Kartoffelschälen der unverheirateten jungen Damen, die vorher dazu persönlich von den Herren eingeladen wurden. 26 Mädels schälten dort zwei Zentner Kartoffeln.

Getroffen habe ich eine Gruppe am Samstagmorgen an der Gahlener Straße 296. „Das Treffen hier hat Tradition“, erzähle Andreas Wischerhoff. Denn hier lebte der inzwischen verstorbene Heinz Rademacher, der viele Jahre Präsident der Jungschützen war. Und will man es glauben? An diesem Treffpunkt gebe es nur Cola, versicherte Wischerhoff und lecker belegte Brötchen. Aber zur Verdauung einen „Jäger Tequila“ – eine Kombination aus Wacholder, Senf und Zwiebeln. Lecker hört sich das nicht an und auch die Begeisterung der Jungs hielt sich in Grenzen, der eine oder andere rannte spuckend in den Garten.

VETERANEN GINGEN IN GAHLEN MIT AUF DIE JAGD

Jäger sind bekanntlich meist im Dunkeln unterwegs, um Beute zu machen. Wurstjäger nicht ganz so, aber immerhin starten sie in der Dunkelheit. Genauer gesagt wieder eine Woche später um 7 Uhr vom Treffpunkt an der Gaststätte Zur Mühle (Mölder) in Gahlen.

In diesem Jahr war es allerdings eine sehr große Gruppe von Männern, die durch die Häuser zog und um Würstchen bettelte, denn die Ehemaligen oder Veteranen durften mit. Obwohl - betteln müssen sie gar nicht mehr, denn diese Tradition ist im Dorf bekannt und beliebt.

Zur Tradition gehört auch, dass die jungen Damen am Freitagabend Kartoffeln für das gemeinsame Essen am Samstagabend schälen. Aus diesem Grund trafen sich nicht weniger als 50 Frauen - auch hier waren ehemalige Junggesellinnen dabei - im Vereinsheim des TuS, um neben der Kür auch das Vergnügen zu erleben.

Bis zum Abend legen die Wurstjäger in Gahlen einige Kilometer zurück. Soweit die Füße eben tragen und wenn sie nicht mehr tragen, kommt das Wurstjäger-Taxi Ellen zur Hilfe. Damit die Jungs nicht so weit und schwer schleppen müssen, wird Korn nachgeliefert und die Wurst abgeholt.

Das Taxi bringt auch schon mal jemanden nach Hause oder sorgt für trockene Kleidung, wenn jemand bei der Bachüber-



querung ein unfreiwilliges Bad genommen hat, entsorgt zwischendurch leere Schnapsflaschen und bringt den Familien Huld und Vengels Würstchen für den mittäglichen Eintopf, den die Jungs zwischendurch erhalten.

Übrigens: Viele Familien öffnen den Wurstjägern am Samstag ihr Haus, heißen sie willkommen und versorgen sie mit einer deftigen Grundlage für den anstrengenden Tag. Alle Gastgeber aufzuzählen, würde den Rahmen des Artikels sprengen. Denn als Dankeschön für die Würste gibt es eine Einladung zum gemeinsamen Abendessen und einen Korn. Den trinken sie natürlich immer mit.

Wenn die Strapazen des Tages überstanden sind, kommen alle zusammen. In diesem Jahr öffnete Fredo den Saal des Café Holtkamp für die Gahlener noch einmal für den deftigen Sauerkrauteintopf und die abschließende Party. // ge

ANZEIGE



Bald beginnt die Gartensaison – Beginnen Sie schon jetzt mit der Planung und lassen sich professionell beraten!



Türelemente · Laminat · Vinyl · Furnierboden · Drücker · Holz im Garten · u.v.m.

Ob Neubau oder Renovierung –

bei uns finden Sie alles, um Ihre Vorstellungen zu verwirklichen!

Besuchen Sie unsere Ausstellung!



RSG Robert Sprungmann GmbH & Co. KG

Gelsenkirchen-Schalke · Am Stadthafen 49 · 0209/94782-0 · info@holz-sprungmann.de · www.holz-sprungmann.de

MAZDA CROSSOVER WOCHEN



PROFITIEREN SIE VON ATTRAKTIVEN KONDITIONEN

Edles Kodo-Design trifft auf fortschrittliche Technologie und innovative Motoren. Entdecken Sie den effizienten Mazda CX-30 mit neuem Einstiegsmotor, den eleganten Mazda CX-60 mit bis zu 2,5 t Anhängelast oder den geräumigen Mazda CX-80 mit 3 Sitzreihen für bis zu 7 Personen.

6 JAHRE MAZDA
GARANTIE

0 €
Anzahlung
Mazda CX-30 ab
256 €¹⁾
mtl. leasen

Energieverbrauch kombiniert: 6,0 l/100 km. CO₂-Emissionen kombiniert: 135 g/km. CO₂-Klasse: D.
Weitere Informationen zur elektrischen Reichweite, Energiekosten, KFZ-Steuer und CO₂-Kosten finden Sie unter www.mazda.de/Energieverbrauch.

1) Ein Privat-Leasing-Angebot (Kilometer-Leasing) der Mazda Finance – einem Service-Center der Santander Consumer Leasing GmbH (Leasinggeber), Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach – für einen Mazda CX-30 e-Skyactiv G 140 Prime-Line | 2,5 l Benziner 103 kW (140 PS), bei 256 € monatlicher Leasingrate, 0,00 € Leasing-Sonderzahlung, 48 Monaten Laufzeit und 10.000 km Laufleistung pro Jahr, zzgl. 1.100 € Überführungskosten, die von uns als Händler abgerechnet werden, und zzgl. Zulassungskosten. Bonität vorausgesetzt. Angebot ist gültig für Privatkunden und ist nicht mit anderen Nachlässen/Aktionen kombinierbar.

6 Jahre Garantie gemäß den Mazda Garantiebedingungen. Mehr Informationen finden Sie unter www.mazda.de/garantie.

Beispielfotos von Fahrzeugen der jeweiligen Baureihe, die Ausstattungsmerkmale der abgebildeten Fahrzeuge sind nicht Bestandteil des Angebotes.

AUTOHAUS ROTTMANN GMBH

Raiffeisenstraße 9 · 46244 Kirchhellen
Tel. 02045 82626 · autohaus-rottmann.de



ERSTE INFOS ZUM SCHERMBECKER KINDERTAG

Eltern und Kinder aufgepasst:
Am 17. Mai findet der diesjährige Kindertag in Schermbeck statt

Am 17. Mai 2025 wird das Gelände rund um das Schermbecker Rathaus von 11 bis 16 Uhr in ein Paradies für Kinder und Familien verwandelt. Der „Schermbecker Kindertag“ verspricht erneut ein buntes, kreatives und unterhaltsames Erlebnis zu werden.

Der Familientag, initiiert von der Gemeinde Schermbeck, dem Caritasverband für die Dekanate Dinslaken und Wesel sowie der Volksbank Schermbeck, geht in die dritte Runde. Nach dem großen Erfolg in den vergangenen Jahren freuen sich alle Beteiligten darauf, erneut ein unvergessliches Fest für die ganze Familie zu gestalten. Das Ganze ist nur möglich durch all die großzügigen Spenden, die zur „Wunschbaum-Aktion“ während der Advents- und Weihnachtszeit eingegangen sind. „Ein herzlicher Dank gilt all den großzügigen Spendern, denn nur durch die Spenden ist es möglich, dass der Kindertag für alle kostenlos angeboten werden kann“, betonen die Veranstalter.

Der Höhepunkt des Tages sind die drei Aufführungen des Theaters der Burghofbühne Dinslaken, die das beliebte Stück „Dr. Brumm kommt in Fahrt“ präsentieren. Die Vorstellungen finden um 12 Uhr, 13.30 Uhr und 15 Uhr im Ratsaal statt. Die kostenlosen Tickets werden jeweils eine Stunde vor Aufführung vor Ort ausgegeben.

Es lohnt sich den Termin schon jetzt zu notieren. „Wir freuen uns schon jetzt auf ganz viele glückliche Kinder und einen unvergesslichen dritten Kindertag in Schermbeck“, sagt das Veranstaltungsteam.

Sie haben Interesse das Event ebenfalls zu unterstützen?

Nutzen Sie dazu gerne unter Angabe des Verwendungszweckes „Kindertag“ das Spendenkonto der Caritas Schermbeck:

IBAN: DE04 4006 9363 0110 1090 00
im Hause der Volksbank Schermbeck eG



Foto: Daniel Böhm

ANZEIGE

Heizung · Sanitär
BECK

Regenerative Energien? Wir beraten Sie
gern und betreuen Sie von der Planung bis
zur Fertigstellung.

Im Heetwinkel 16 | 46514 Schermbeck | (0 28 53) 91 57 0
www.heizung-sanitaer-beck.de



EMOTIONALE EINDRÜCKE AUS SIERRA LEONE

Die GAGUs waren wieder vor Ort im „Home of Hope“ –
Wie sie den Menschen Hoffnung schenken

„Ich träume von einer Kinderklinik, in der Kinder mit Empathie behandelt werden“, sagt Gudrun Gerwien, die „Mum“ des Home of Hope in Sierra Leone. Ob sie das noch erschaffen kann, weiß sie nicht, aber Gudrun ist zuversichtlich: „Wenn die Zeit da ist, wird das so kommen.“ Kinder haben in Sierra Leone einen anderen Stellenwert, als in Deutschland - erleben kaum Wertschätzung. „Es wird sich nicht groß um sie gekümmert, das muss man aushalten können“, haben Gudrun Gerwien und Dieter Schmitt im Laufe der Jahre erfahren.

Gudrun Gerwien und Dieter Schmitt von den GAGU'S haben seit der Gründung des Waisenhauses im Jahr 2011 schon viel erreicht. 22 Kinder können aufgenommen werden, von denen die ersten 20 inzwischen im Studium sind, die Wasserversorgung wurde gesichert, die Stromversorgung mit Generatoren auf relativ sichere Beine gestellt, eine Bäckerei und eine Näherei gebaut, auch Menschen aus der Umgebung unterstützt und vieles mehr.

AUSBILDUNG UND STUDIUM

In der Schneiderei werden Jugendliche an der Nähmaschine ausgebildet, die sie nach Abschluss der Ausbildung mit nach Hause nehmen können, um den Lebensunterhalt ihrer Familien zu sichern. Die Bäckerei steht derzeit still, da der Ausbilder verstorben ist und sich im Moment niemand findet, der sie weiterführen könnte.

Seit 2019 haben Gudrun Gerwien und Dieter Schmitt den Rotary Club Lippe-Issel an ihrer Seite, der die Krankenstation GAGURO gebaut hat und mit finanziellen Mitteln betreibt. Ein Arzt und vier Krankenschwestern kümmern sich dort seit drei Jahren um die ambulante Versorgung kranker Menschen.

Jedes Jahr im Januar machen sich Gerwien und Schmitt auf den Weg nach Sierra Leone, in diesem Jahr hatten sie einen großen Container mit Hilfsgütern und Kleidung da-

bei. Besonders gefreut haben sich die Kinder und jungen Erwachsenen über Tablets, die sie in Schule und Studium nutzen können. Denn: „Die Technik ist auch dort weit fortgeschritten, aber die Anschaffung kann sich niemand aus der normalen Bevölkerung leisten.“

Studieren kann nur, wer über die nötigen finanziellen Mittel verfügt. 150 Euro im Monat investiert die GAGU in die Zukunft junger Menschen, die technische Berufe, Medizin, Jura oder Pharmazie studieren. „Die Kosten für Studium und Unterkunft überweisen wir direkt an die entsprechenden Institutionen“, versichert Dieter Schmitt. Das Geld für den Lebensunterhalt erhalten die Studierenden monatlich. Zusätzlich erhalten alle zweimal im Jahr Geld für notwendige Textilien.

EIGENE STROMVERSORGUNG

Rotarier Stephan Proff aus Schermbeck fährt nicht nur seit einigen Jahren jedes Mal mit, sondern sorgt auch privat für finanzielle Unterstützung. Zu seinem 60. Geburtstag im vergangenen Jahr erhielt er 45.000 Euro für das „Home of Hope“, mit denen eine Photovoltaikanlage finanziert werden konnte. „Öffentlichen Strom gibt es nur zweimal die Woche für fünf Stunden am Tag, wenn es gut läuft. Deshalb haben wir in der Vergangenheit dieselbetriebene Generatoren angeschafft“, erklärt Gudrun Gerwien. Das war aber sehr teuer. Für die Installation der Photovoltaikanlage wurde das Dach des Waisenhauses stabilisiert.

Die eigene Stromversorgung kommt auch der Krankenstation zugute: „Dort können jetzt zum Beispiel auch Medikamente gelagert werden, die gekühlt werden müssen“,

ANZEIGE

WIR SUCHEN AB SOFORT

- Fleischer/-innen
 - Fleischereifachverkäufer/-innen
 - Mitarbeiter/-innen für unser Backhaus
- in Voll- oder Teilzeit

Qualität und Frische – direkt vom Erzeuger!

Wir sind gerne für Sie da: Mo.–Fr. 08.00–18.30 Uhr | Sa. 08.00–13.00 Uhr

www.hof-sluetter.de



erklärt Stephan Proff, der schon wieder Geburtstag hatte und diesmal stolze 9.000 Euro für die Hilfe in Sierra Leone geschenkt bekam. „Damit soll in der Krankenstation ein Labor eingerichtet werden“, so Proff. Übrigens: Vor einem halben Jahr wurde in der GAGURO-Krankenstation das erste Baby geboren. „Es heißt Stephan.“ Das war eine Ehre für die Eltern. Stephan Proff sagt: „Wenn man einmal dort war, ist man geerdet und weiß die Dinge, die man hier hat, viel mehr zu schätzen.“ // ge

Die Bankverbindung für Spenden lautet:

Volksbank Schermbeck
IBAN: DE554006936307777900

oder

Niederrheinische Sparkasse RheinLippe
IBAN DE6735650000000254854



STIHL

**KLEIN. LEICHT.
STARK.**

RE 80
HOCH-
DRUCK-
REINIGER



AKTION
154 € UVP: 159 €

Wir beraten
Sie gern.

Brinkert

Ein Name - viele Lösungen

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 7.30 - 18.00 Uhr
Sa. 8.00 - 12.00 Uhr

Münsterstraße 41 • 46244 Bottrop
Tel.: (0 20 45) 27 12
Fax: (0 20 45) 8 53 31

kontakt@gartengeraeete-brinkert.de
www.gartengeraeete-brinkert.de

Immobilien & Energie 2025
Die Immobilien- und Energiemesse der Nispa



Wohnen, Leben und Energie.

**Ihre Immobilien-
und Energiemesse.**

**Am 5. und 6. April 2025 von
11 bis 16 Uhr in der Hauptstelle
Wesel und auf dem Berliner-Tor-
Platz.**

Weil's um mehr als Geld geht.



Niederrheinische
Sparkasse
RheinLippe

KREIS WESEL VERLEIHT DEN „KLIMASCHUTZPREIS“

Der Preis wird in zwei Kategorien vergeben –
Vorschläge können noch bis zum 28. März eingereicht werden



Im Jubiläumsjahr 2025 verleiht der Kreis Wesel erneut den „Klimaschutzpreis“. Der Preis würdigt und fördert innovative Projekte und Ideen, die aktiv zur Bekämpfung des Klimawandels oder zur Anpassung an seine Auswirkungen beitragen.

Teilnehmen können alle Bürgerinnen und Bürger des Kreises Wesel, Kinder und Jugendliche, Schulklassen sowie Vereine. Darüber hinaus können auch Personengruppen, die ehrenamtlich ein Umwelt- oder Klimaschutzprojekt umgesetzt haben oder deren Projekt im Jahr 2025 gestartet ist und im kommenden Jahr realisiert werden soll, teilnehmen. Ziel des Klimaschutzpreises ist es, herausragendes Engagement für den Klimaschutz zu honorieren und die Öffentlichkeit für die Dringlichkeit des Themas zu sensibilisieren. Der Preis macht vorbildliche Initiativen sichtbar und motiviert dazu, ebenfalls Verantwortung für den Klimaschutz zu übernehmen.

Der Kreistag hat im Juni 2023 folgende Kriterien für die Vergabe des Preises festgelegt:

- Beitrag zum Klimaschutz
- Beitrag zur Klimawandelanpassung
- Gesamtgesellschaftlicher Mehrwert
- Vollständige Bewerbungsunterlagen

Der Preis wird in zwei Kategorien vergeben: „Klimaschutzpreis Kreis Wesel“ und „Klimaschutzpreis Kinder und Jugendliche“. Für Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre gibt es eine eigene Kategorie. Insgesamt stehen Preisgelder in Höhe von 4.000 Euro zur Verfügung. Jede Kategorie wird wie folgt ausgezeichnet: 1.000 Euro für den ersten Platz, 600 Euro für den zweiten Platz und 400 Euro für den dritten Platz. Die Gewinner werden von einer Fachjury ausgewählt. Vorschläge und Bewerbungen können alle Einwohnerinnen und Einwohner des Kreises Wesel sowie Vereine und Institutionen mit Sitz im Kreis Wesel bis spätestens Mittwoch, den 28. März 2025, bei der Kreisverwaltung Wesel einreichen. Entweder per Post (Fachstelle Europa und nachhaltige Kreisentwicklung, Reeser Landstr. 31, 46483 Wesel) oder per E-Mail an petra.huelsken@kreis-wesel.de.

Bewerbungen sind ausschließlich mit dem Formblatt möglich, das auf der Website des Kreises Wesel abgerufen werden kann:





Foto: Tettiana Soares / stock.adobe.com

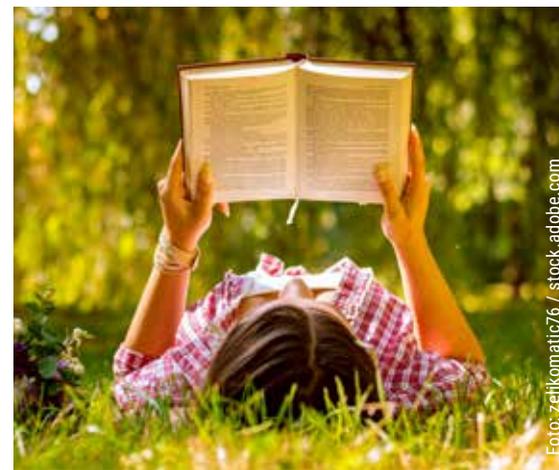


Foto: zeijkomatic76 / stock.adobe.com

LESETIPPS FÜR JEDEN GESCHMACK

Von Lesern für Leser –
Die Humboldt-Buchhandlung stellt aktuelle Buchempfehlungen vor

Was lese ich als nächstes? Diese Frage stellt sich die ein oder andere Leseratte sicherlich regelmäßig. Eine Beratung vor Ort in den hiesigen Buchhandlungen ist Gold wert. Wer sich allerdings schon zuhause inspirieren lassen möchte, findet in unserer LebensArt jeden Monat neue Tipps der Buchhändlerinnen aus den Filialen der Humboldt-Buchhandlung in Kirchhellen, Gladbeck und Schermbeck. Das sind die aktuellen Empfehlungen.

WACKELKONTAKT – ROMAN

Wolf Haas, 25 Euro, Rezension von Kathrin Allkemper
Franz Escher, ein etwas verschrobener Trauerredner, sitzt daheim und wartet auf den Elektriker. Zur Überbrückung liest er ein Buch über einen Mann namens Elio Russo. Dieser hat als Mafia-Kronzeuge gegen so viele mächtige Männer ausgesagt, dass er nach seiner Haftentlassung ins Zeugen-schutzprogramm aufgenommen werden wird. Während er darauf wartet, liest er ein Buch, das ihm sein Zellengenosse vermacht hat. Es handelt von Franz Escher, der daheimsitzt und auf den Elektriker wartet...

Diese 240 Seiten sind das ausgeklügelte und überraschender als alles, was ich seit langem gelesen habe. Die Geschichte in der Geschichte mit den abwechselnden, beziehungsweise ineinandergreifenden Erzählsträngen, ist so gut durchdacht, dass es einfach das pure Lesevergnügen ist. Wolf Haas beweist mit diesem schmalen Bändchen, dass man auch auf wenigen Seiten eine großartige Geschichte verpacken kann!

WHAT THE RIVER KNOWS – FANTASY

Isabel Ibañez, 18 Euro, Rezension von Susanna Uessem
Südamerika, Ende des 19. Jahrhunderts. Die Eltern der jungen Inez gelten nach einer ihrer zahlreichen Expeditionen in Ägypten als tot.

Als letztes Geschenk erreicht Inez ein Brief ihres Vaters mit einem magischen Ring, der Hinweise auf das verschollene Grab Kleopatras geben könnte.

Da sie nicht an den Tod der Eltern glaubt, reist sie heimlich und auf eigene Faust nach Ägypten und schließt sich trotz

diverser Widerstände ihrem Onkel an, der nach Kleopatras Grab sucht. Ihr wird ein Aufpasser an die Seite gestellt, der junge Ex-Soldat Whit. Doch irgendjemand im Team spielt ein falsches Spiel und leben ihre Eltern vielleicht doch noch?

Ein gelungener Mix aus Abenteuerroman, einer romantischen Liebesgeschichte und mit einem Hauch Magie.

KOHLE, STAHL UND MORD: DAS 13. OPFER – KRIMI

Martin Conrath, 14 Euro, Rezension von Daniela Maifrini

In einer geschlossenen Essener Zeche soll ein Besucherbergwerk entstehen. Bei den Arbeiten kommt es zu einer kleinen Explosion, die Wasser freisetzt, das in den Schacht drängt und eine furchtbare Fracht mitbringt: Zwölf tote Bergleute, das „Wandernde Dutzend“, das seit einem Grubenunglück 1988 vermisst wurde – und eine dreizehnte Leiche mit einem Kopfschuss! Die Ermittlungen übernimmt die junge KHK Elin Akay in Zusammenarbeit mit ihrer Freundin aus Kindertagen, der forensischen Psychiaterin Jana Fäller. Sie müssen zurück in die Vergangenheit reisen, um herauszufinden, was es mit dem dreizehnten Toten auf sich hat. Und bei dieser spannenden Untersuchung kriegen wir viel Essener Lokalkolorit vermittelt, was von der Eckkneipe bis zum Stauder Pilsken alles beinhaltet, was man so braucht.

HEY GUTEN MORGEN, WIE GEHT ES DIR? – ROMAN

Martina Hefter, 22 Euro, Rezension von Daniela Maifrini
Deutscher Buchpreis 2024! Die Performance-Künstlerin Juno und ihr chronisch kranker Mann Jupiter, beide sind Anfang fünfzig, leben in Leipzig. Juno tut, was sie kann, reibt

sich auf zwischen der Pflege ihres Mannes, den finanziellen Sorgen und dem anstrengenden aber für sie wichtigen harten Tanztraining. Sie schläft schlecht, und während ihrer langen wachen Nächte chattet sie mit Love-Scammern, den modernen „Heiratsschwindlern“ aus dem Internet. Juno macht sich einen Spaß daraus, auf jede der Lügengeschichten mit einer noch größeren Lüge zu reagieren. Eines Tages als sie wie üblich auf einen aberwitzigen Chat einsteigt, und nach kurzer Zeit offenbart, dass sie den Betrug durchschaut, meldet sich der „reale“ Mensch hinter dem Profil: Benu aus Nigeria – und das wird der Beginn einer lang dauernden Internetbekanntschaft, die sich durch Junos aufreibendes Leben zieht...

DIE PIRATEN VON DARKSEA – JUGENDBUCH

Catherine Doyle, 18 Euro, Rezension von Kathrin Allkemper

Die Legende von Darksea, dem magischen Reich von Piratenkönig Kapitän O'Malley, das man nur bei Vollmond und bestimmten Wellen erreichen kann, fasziniert Christopher schon lange. Als die Bedingungen endlich stimmen, schleicht er sich nachts zum Strand, um sich in das große Abenteuer zu stürzen. Doch zum einen hat er plötzlich seinen kleinen nervigen, aber dennoch geliebten, Bruder Max am Bein und zum anderen taucht das Piratenschiff nicht auf. Das Abenteuer muss also noch warten...

Jahre später liegt Christopher im Krankenhaus mit wenig Hoffnung auf Heilung. Es müsste schon ein Wunder geschehen – Und tatsächlich, eines Tages taucht ein sprechender Papagei mit einer Einladung für Christopher vom Piratenkönig bei Max auf. Eine gefährliche Mission steht an und der Piratenkönig braucht noch Leute für seine Crew. Als Belohnung winkt echte Magie und die könnte sogar Christopher heilen. So macht sich trotz seiner Angst sein Bruder Max auf den Weg nach Darksea und stürzt sich in das Abenteuer seines Lebens, um seinen Bruder zu retten...

Ein spannender Roman voller Magie, Hoffnung und fantastischer Wesen für Kinder ab 12 Jahren.

Alle Empfehlungen sind in den Humboldt-Buchhandlungen Kirchhellen und Gladbeck sowie im Schermbecker Buchladen „Unverpackt und Buch“ zu finden. Sprechen Sie die Buchhändlerinnen vor Ort gerne an oder besuchen ganz bequem die Internetseite www.humboldt-buchhandlung.de.



Foto: Valerie Misz

PR-TEXT

FRISCHER FISCH NUN IMMER DONNERSTAGS

Neue Zeiten, altbewährte Qualität –
Sven Müller steht nun selbst wieder hinter der Theke seines Verkaufswagens

Eine Ära wird fortgesetzt: Sven Müller, der sympathische Fischhändler aus der Nähe von Bremerhaven, steht ab sofort wieder persönlich hinter der Theke seines beliebten Fisch Feinkost Stands in Schermbeck. Nach rund 20 Jahren übergibt er den Stand nicht länger seiner treuen Mitarbeiterin, sondern übernimmt selbst das Steuer.

Eine wichtige Änderung gibt es: Ab sofort ist Sven Müller nicht mehr mittwochs, sondern jeden Donnerstag auf dem Parkplatz von REWE Beeker zu finden – von 8 bis 17 Uhr. Damit möchte er auch Berufstätigen die Möglichkeit geben, nach Feierabend frischen Fisch in Top-Qualität zu genießen. „Ich freue mich darauf, wieder selbst in Schermbeck vor Ort zu sein. Einige Gesichter habe ich auch nach all den Jahren wiedererkannt. Es ist schön zu sehen, wie treu die Schermbecker ihrem Fischhändler über die Zeit geblieben sind“, erzählt Müller.

FANGFRISCH AUS BREMERHAVEN UND ISLAND

Sven Müllers Feinkost Stand steht seit genau 30 Jahren für Frische und Qualität. Seine Ware bezieht er direkt aus Bre-

merhaven, wobei eine Hälfte des Sortiments aus den klaren Gewässern Islands stammt. „Der Fisch wird dort mit langen Leinen gefangen. Das ist eine besonders schonende Art des Fischens. So ist der Fisch besonders sauber und nur die Großen werden gefangen“, erklärt er.

Ob feines Thunfischfilet, Dorade, Seeteufel, Black Tiger Garnelen oder Forelle – die Auswahl lässt keine Wünsche offen. Doch nicht nur fangfrischer Fisch erwartet die Kunden: Sven Müller und seine Frau Viola räuchern selbst Forellen und stellen mit viel Liebe hausgemachte Heringssalate her. Diese handgemachten Spezialitäten haben längst Kultstatus bei den Stammkunden. Natürlich dürfen auch die leckeren Fischbrötchen nicht fehlen.

Seit drei Jahrzehnten tourt Sven Müller mit seinem Verkaufswagen durch Nordrhein-Westfalen. Doch seine Heimat, Wremen bei Bremerhaven, hat er immer bei sich. Ein großes Bild des Hafens prangt auf der Rückseite seines Wagens und erinnert ihn stets an seine Wurzeln. „Ich freue mich auf viele tolle Gespräche mit meinen Kunden – ab jetzt immer donnerstags auf dem REWE-Parkplatz“, sagt Müller voller Vorfreude.

MIERMANN'S HOFLADEN MIT NEUEM KONZEPT

Wo einst Gemüse zu finden war, herrscht nun viel Platz zum Verweilen –
Hier werden Hofladen und Café vereint



Fotos: Valerie Misz



In dem ehemaligen Stall auf dem Hof Miermann hat sich der beliebte Hofladen mit regionalen Produkten bewährt. Nun wurde es aber Zeit für eine Veränderung. Für wenige Wochen wurde der Laden geschlossen und am 15. Februar feierlich im neuen Look eröffnet. Doch nicht nur das Ambiente hat sich geändert, sondern auch das Konzept.

Bis vor Kurzem gab es noch eine große Auswahl an frischem Gemüse, das bis auf die Kartoffeln, die Zwiebeln, den Spargel und die Eier nicht aus eigenem Anbau kam. „Das hat sich nicht so rentiert, wie wir uns gewünscht haben“, erklärt Felix Miermann, „Wir haben überlegt: Was können wir gut? Wo liegen unsere Stärken?“ Daraus entstand die Idee eines Hofladencafés. Die Verkaufsfläche hat sich verkleinert, stattdessen finden Kunden nun einen großen Raum zum Verweilen vor - Mit zahlreichen gemütlichen Sitzgelegenheiten, die zum Schlemmen und Klönen einladen. Hier können die täglich frisch gebackenen Kuchen und Torten aus der Hofküche bei einem Kaffee oder Kaltgetränk genossen werden. „In Zukunft können wir uns auch vorstellen, ein Bauernfrühstück anzubieten“, sagt der Hofbetreiber. Die Öffnungszeiten des Cafés sind die selben, wie auch für den Hofladen: montags bis samstags von 9 bis 18 Uhr. Zur Spargelsaison kann man hier auch wieder sonntags bummeln. Denn vor Ort gibt es immer noch zahlreiche Produkte aus



eigener Herstellung, wie etwa Kartoffeln, Eier, eingelegte Gurken, rote Beete oder die beliebten Fruchtaufstriche. „Natürlich dürfen auch unsere selbstgemachten Eintöpfe, Metzgerwaren und auch das bekannte Schwarzbrot nicht fehlen“, ergänzt Felix Miermann. Weiterhin gibt es einige Kirchhellener Klassiker, wie etwa den Schölsbacher Landseuf, Spirituosen von Böckenhoff oder den Kirchbuben und Kirchhellener Gin.

Zum großen Eröffnungswochenende wurden die zahlreichen Stammkunden mit einigen Aktionen angelockt. „Viele Besucher kamen vorbei“, freut sich die Familie Miermann. Auf die Veränderungen vor Ort müsse man sich vielleicht einstellen, aber die Familie glaubt an ihr Konzept und freut sich auf künftig viele schöne Stunden im neuen Café.



PR-TEXT

FAMILIENBETRIEB WIRD WEITERGEFÜHRT

Landfleischerei Krechter wieder eröffnet –
Welche Pläne Leif Erik Sulimma für seinen Familienbetrieb verfolgt

Nach dem schweren Schicksalsschlag im vergangenen Jahr mussten die Angehörigen von Frank Krechter nach dessen Tod zunächst die Angelegenheiten und seinen Nachlass regeln. Anfang des Jahres machte sein Stiefsohn Leif Erik Sulimma bekannt: Ich führe den Familienbetrieb weiter. Der 23-Jährige hat große Pläne und wirkt selbstsicher in dem, was er sich vorgenommen hat. Für ihn ist klar: Für den Kunden bleibt fast alles wie es ist. Und wenn die Landfleischerei eines hat, dann sind das treue Stammkunden.

Ein Dreivierteljahr musste die Kundschaft auf die Landfleischerei verzichten. Im vergangenen August verstarb Fleischer Frank Krechter plötzlich und unerwartet im Alter von gerade einmal 60 Jahren. Der Familienbetrieb soll so weiterleben, wie er war – doch mit einem gewissen Feinschliff. Stiefsohn und Fleischermeister Leif Sulimma setzte alle Hebel in Bewegung, um so schnell wie möglich an den Familienhof am Wachtenbrinker Weg 30A zurückzukehren, obwohl ihn sein Weg eigentlich auf andere Pfade führte.

ENGAGEMENT IN JUNGEM ALTER

Der Beruf liegt dem jungen Fleischer schon immer im Blut. Zunächst hat er von 2018 bis 2021 seine Lehre als Metzger bei der Fleischerei Schroer in Wulfen absolviert – nach der verkürzten Gesellenzeit konnte er direkt im Anschluss 2021 mit der Meisterschule anfangen und diese auch mit großem Erfolg beenden. Es folgte die Weiterbildung zum Betriebswirt: „Vertrieb wollte ich auch immer schon machen. Ich mag das Aufregende“, erklärt Leif Sulimma. Während er dann im Folgenden einige Zeit als Vertriebsleiter tätig war und er für den Job nach Ahaus zog, folgte kurzerhand der Schicksalsschlag.

In der heimischen Landfleischerei kann er seine beiden Berufszweige vereinen, ist er sich sicher. „Nach wenigen Monaten bin ich dann direkt an den Hof zurückgekehrt, um das Geschäft weiterzuführen“, erklärt der junge Fleischer. Sein Ziel: „Ich will die Landfleischerei zu einer Marke aufbauen.“



QUALITÄT TRUMPT

Regionalität, gute Tierhaltung und die optimale Fleischqualität stehen für Leif an erster Stelle. Er selbst züchtet an seinem Hof Rinder und bezieht das Schweinefleisch von seinem Nachbarn Sebastian Gernemann in Schermbeck-Malberg. Ebenso wie Gernemann legt er selbst auch großen Wert auf artgerechte Tierhaltung. „Die Tiere haben Platz und laufen im Offenstall. Wenn sie geschlachtet werden – gleiches gilt für die Schweine – sind die Wege kurz, das ist ebenfalls humaner, als dass die Tiere ewig warten müssen“, erklärt der Hofbetreiber. Um den Absatz zu steigern, kauft er zusätzliche Tiere bei, verarbeitet sie und beliefert Supermärkte, Großmärkte und Gastronomien in der Region. „Außerdem nehme ich als Schlachtbetrieb Aufträge zum Schlachten anderer Höfe an“, erklärt er. Wie und wann er das alles anstellt? „Keine Ahnung, ich kenne Ruhe nicht, bin lange Arbeitszeiten gewohnt und muss mich jetzt erst einmal alleine durchkämpfen“, so Sulimma. Denn Unterstützung hat er bisher keine – außer für den Verkauf. „Wir behalten auch den Direktvertrieb bei und haben weiterhin freitags (9 bis 18.30 Uhr) und samstags (9 bis 13.30 Uhr) geöffnet. Für den Verkauf habe ich zwei Assistenten“, erklärt er. Ebenfalls habe er die Aussicht auf eine Auszubildende, die bei ihm in die Lehre zur Kauffrau für Büromanagement gehen will. Doch alles andere mache er zu-

nächst alleine weiter. Was ihm im Laufe des Eröffnungsgesprächs noch auffällt: Catering für Feiern aller Art bietet er ebenfalls an. Die Vorbereitungen treffe er selber. „Für mich hat eine Woche immer sieben Tage“, bestätigt Leif.

GROSSE PLÄNE

Doch die Landfleischerei darf sich gerne entwickeln, sagt er, seine Pläne sind groß und schließt weitere Mitarbeiter in der Zukunft nicht aus. Doch da nach dem Tod des Stiefvaters alles schnell gehen musste, möchte er die Dinge nun erst nach und nach angehen. Zunächst freue er sich über die erfolgreiche Neueröffnung, die er am 14. Februar im Rahmen eines kleinen Eröffnungsfestes zelebriert hat. Die über 20 Wurstsorten im Angebot behält er bei und hat die Familienrezepte lediglich verfeinert. Der Dauerschlagler bleiben die Würstchen in der Auslage, da ist sich Leif sicher. Und mit diesem Tatendrang, Enthusiasmus und Engagement kann eigentlich auch nichts mehr schief gehen.

Alle weiteren Informationen zur Landfleischerei Krechter finden Interessierte auf der Homepage www.landfleischerei-krechter.de. Bestellen ist ab sofort auch per WhatsApp möglich unter der Nummer 0152 54 23 2739. Unter der (02858) 82062 können alle anderen Anfragen gestellt werden.



Steffen Branz (Projektleitung), Luica Bleker (Koordinatorin-kernflex), David Zocher (Leitung-kernflex), Eda Keskin (Recruiterin-kernflex) und Peter Mueller (Projektleitung)

Foto: Christian Sklenak

PR-TEXT

„KERNFLEX“

KERN GmbH setzt auf flexible Arbeitsmodelle in der Pflege

Die KERN (Katholische Einrichtungen Ruhrgebiet Nord GmbH) geht neue Wege in der Personalplanung. Mit „kernflex“ startet ein innovatives Arbeitszeitmodell für Pflegekräfte, das die individuellen Bedürfnisse der Mitarbeitenden in den Mittelpunkt stellt. Ab dem 13. Februar 2024 können Pflegefachkräfte in den Krankenhäusern des KERN-Verbundes ihre Arbeitszeiten und Einsatzorte flexibler gestalten – ein Modell, das die Pflegebranche nachhaltig verändern könnte.

PFLEGE NEU GEDACHT: FLEXIBILITÄT STATT STARRER STRUKTUREN

Das neue System wurde von Steffen Branz und Peter Mueller mit Unterstützung einer niederländischen Unternehmensberatung entwickelt. Ihr Ziel: Pflegekräften mehr Selbstbestimmung über ihre Arbeitszeiten geben und damit den Beruf wieder attraktiver machen. Branz erklärt: „Mit kernflex revolutionieren wir das Angebot flexibler Arbeits-

zeitmodelle. Wir schaffen einen Platz für ausgebildete Fachkräfte, die ihr Lebensmodell nicht länger an starre Unternehmensstrukturen anpassen möchten.“

Während in der Pflegebranche oft kurzfristiges Einspringen und ständiges Tauschen von Diensten den Alltag bestimmen, setzt kernflex klare Regeln: „Frei bedeutet auch wirklich frei – ohne ständige Umplanungen“, betont Steffen Branz. Damit soll das System nicht nur die Zufriedenheit der Mitarbeitenden erhöhen, sondern auch die Pflegedirektionen entlasten, die bisher permanent Ausfälle kompensieren müssen.

EIN KONZEPT GEGEN DEN FACHKRÄFTEMANGEL

Die Pflegebranche leidet seit Jahren unter Personalmangel. Wolfgang Heinberg, Pressesprecher der KERN GmbH, schätzt das bundesweite Potenzial auf rund 200.000 aus-



Fotos: Kernflex GmbH



Steffen Branz (Projektleitung) und David Zocher (Leitung-kernflex) (v.l.)

gebildete Pflegefachkräfte, die derzeit nicht im Beruf arbeiten. „Viele haben die Pflege aufgrund unattraktiver Arbeitsbedingungen verlassen. Dieses Potenzial bleibt ungenutzt“, erklärt Steffen Branz.

Oft greifen Kliniken auf Zeitarbeit zurück, um Engpässe zu füllen – eine Maßnahme, die laut Branz „das Feuer nur in Schach hält, aber nicht löscht“. Mit kernflex möchte KERN langfristige Lösungen schaffen, um Pflegekräfte zurückzugewinnen und sie nicht weiter zu verschleifen. Das Programm ist dabei kein klassischer Flexpool, sondern stellt gezielt die Bedürfnisse der Arbeitnehmer in den Mittelpunkt.

WISSENSCHAFTLICH BEGLEITET UND PRAXISNAH

Die Leitung des Projekts übernimmt nach dem Start David Zocher. Er betont die Vorteile des neuen Modells: „Wir wollen die Arbeitszufriedenheit deutlich steigern. Kernflex bietet Pflegekräften die Möglichkeit, ihre festen Kliniken zu haben und sich dort gut auszukennen – ein großer Unterschied zu Hilfskräften aus der Zeitarbeit.“

Ein besonderes Merkmal von kernflex: Auch der Weg zurück in den Regelbetrieb bleibt jederzeit offen. Zudem wird

das System wissenschaftlich begleitet, um langfristige Erfolge zu sichern. Berufsrückkehrer sowie frisch examinierte Pflegekräfte können ebenfalls einsteigen und Erfahrungen sammeln.

Für zusätzliche Flexibilität sorgt ein Mobilitätsbonus: Wer bereit ist, in mehreren Kliniken auszuhelfen, etwa in Dors-tern, Haltern oder Marl, erhält eine zusätzliche Vergütung.

ZIEL: MEHR ZEIT FÜR PATIENTEN UND FÜR SICH SELBST

Das langfristige Ziel von kernflex ist es, den Pflegeberuf wieder attraktiver zu machen und mehr Zeit für die eigentliche Arbeit mit den Patienten zu schaffen. „Es geht darum, Pflegekräfte zu entlasten, ihnen mehr Zeit für Weiterbildung und vor allem für sich selbst zu geben“, erklärt Branz.

Die KERN GmbH plant, das System sukzessive auszubauen. In einer ersten Phase soll kernflex rund 400 Pflegekräfte umfassen – ein ambitioniertes Ziel, das den Pflegealltag für viele Mitarbeitende grundlegend verbessern könnte. Mit kernflex setzt KERN ein starkes Zeichen für eine moderne, mitarbeiterorientierte Pflege und könnte damit einen entscheidenden Beitrag zur Lösung des Fachkräftemangels leisten.



MIERMANN'S
SCHEUNE
FAMILIENTRADITION SEIT 1745

Neues Hofladencafe

Montag bis Samstag | 9-18 Uhr
hausgemachte
Kuchen und Torten

Kaffee-Gutschein

Beim Kauf eines Stücks Torte
oder Kuchen bekommen Sie
einen großen Kaffee geschenkt.*

*pro Person 1x einlösbar.
Gültig bis zum 28.03.2025

TERMINE



Münsterländer Buffet

Sonntag, 09.03.2025
12.30-15.30 Uhr

Bauernfrühstück im Café ab April

Spargelsaison April bis 8. Juni

Miermanns Scheune · Scheideweg 38
46244 Kirchhellen · Tel. 02045 / 8 34 04

www.miermanns-scheune.de



aureus
Agentur für
Werbung & Design

Ach,
Ihr macht
auch ...?

Ja,
wir gestalten auch
Ihre Webseite ...

... und noch mehr.

aureus GmbH // Lehmschlenke 94 // 46244 Bottrop-Kirchhellen
Fon: (0 20 45) 40 14-60 // info@aureus.de // www.aureus.de



so wie der Schreiner, kann's keiner ...

Schreinerei Grewing

Maßarbeit aus Holz:

- Innenausbau/Treppen
- Holz- & Kunststofffenster/Türen
- Möbel-Maßanfertigungen
- Repair Care Holzsanierungen
- Modernisierungsmaßnahmen
- Sicherheitstechnik nach DIN 18104
- Reparaturen u.v.m.

Qualität seit
1946 

www.schreinerei-grewing.de
info@schreinerei-grewing.de

Lichtenhagen 34
46514 Schermbeck
Tel. 0 28 53 / 29 85



Foto: Valérie Misz

PR-TEXT

UNVERPACKT & BUCH VERLÄSST SCHERMBECK

Die Gemeinde hat zukünftig mit einem weiteren Leerstand an der Mittelstraße zu kämpfen –
Bis zum 20. März ist Ausverkauf bei Unverpackt & Buch

Das Konzept hätte aufgehen können. Doch wo ein Wille war, fehlt leider perspektivisch der Weg. Zu gering ist die Nachfrage bei den unverpackten Lebensmitteln, Kosmetika und Reinigungsmitteln. So zieht Geschäftsinhaberin Karen Hecher jetzt die Reißleine und fokussiert sich zukünftig auf die drei Humboldt-Buchhandlungen in Bottrop, Kirchhellen und Gladbeck.

„Leider hätte auch die alleinige Weiterführung als Buchhandlung keinen Sinn ergeben“, erklärt Karen Hecher, Inhaberin der Humboldt-Buchhandlungen. Die Entscheidung sei ihr nicht leichtgefallen, doch die schlechten Zahlen aus Schermbeck dürfen nicht zulasten der anderen Buchhandlungen fallen, beteuert sie und erklärt: „Es fahren Schermbecker zu uns nach Kirchhellen und wissen nicht, dass es Bücher ebenso an der Mittelstraße gibt.“ Unverpackt und Buch sei nach wie vor zu unbekannt als Mischkonzept.

„Ich denke, dass das Unverpackt-Thema einfach schwierig ist, vor allem in diesen Zeiten“, erklärt Karen Hecher und richtet den Blick auf die Region: „Überall werden Unverpacktläden geschlossen. Es gibt inzwischen zu viele gute Alternativen. Man bekommt hochwertige Bio-Lebensmittel, wenn auch nicht unverpackt, zu günstigen Preisen in sämtlichen Drogerie- und Supermärkten. Das Angebot ist da...“
...und die Parkmöglichkeiten in Schermbeck eher weniger. Ein großes Glas unter den Arm geklemmt, um es mit unver-

packten Nudeln zu befüllen und dann damit ein paar Minuten zum geparkten Auto laufen zu müssen, ist wahrscheinlich eine Hürde, die nicht alle überschreiten würden, für die das Angebot möglicherweise in Frage käme. Dann ist für alle unverpackten Geschichten Kommunikation nötig, die das Konzept und die Umsetzung erklären. Und nicht zuletzt: Unverpackte Artikel sind teurer. „In der heutigen Zeit kann und will sich das kaum noch jemand leisten“, ist sich Karen Hecher sicher.

Alle bereits erworbenen Gutscheine behalten selbstverständlich über die angegebenen drei Jahre ihren Wert und können in einer der drei anderen Buchhandlungen eingelöst werden. Kirchhellen (Schulze-Delitzsch-Straße 1) ist dabei nur maximal eine Viertelstunde Fahrtweg von Schermbeck entfernt und bietet sich ebenfalls für einen Besuch zum Beispiel am Markttag (Donnerstag) an. Der letzte Öffnungstag von Unverpackt & Buch wird der 20. März sein. Bis dahin gibt es einen Rabatt von 20 Prozent auf alle unverpackten Artikel.

GEÄNDERTE ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag und Freitag 9.30 bis 13 Uhr und 14.30 bis 18 Uhr
Mittwoch und Donnerstag 9.30 bis 13 Uhr
Samstag 9.30 bis 13 Uhr



1) Foto: Rotary Club Lippe-Issel

KURZ & KNAPP

DIGITALER INFORMATIONSABEND „UPDATE JUGENDSCHUTZ!“

Die kreisweite Arbeitsgruppe Jugendschutz des Kreises Wesel lädt alle Eltern, Erziehungsberechtigten, Betreuende sowie pädagogische Fachkräfte zum digitalen Informationsabend „Update Jugendschutz!“ ein. Die Veranstaltung findet am Montag, 10. März 2025, ab 18 Uhr online statt. Die Teilnahme ist kostenlos und anonym. Über eine Chatfunktion können die Teilnehmenden während der gesamten Veranstaltung Rückfragen stellen. Ziel der Veranstaltung ist es, aktuelle Entwicklungen im Bereich Jugendschutz aufzuzeigen und den Teilnehmenden wertvolle Informationen sowie praxisnahe Tipps zur Prävention von Risikofaktoren zu geben. Die Präventionsfachkräfte der vier Drogenberatungsstellen im Kreis Wesel führen die Teilnehmenden durch den Abend, zeigen aktuelle Entwicklungen im Bereich Jugendschutz auf und geben wertvolle Informationen so-

wie praxisnahe Tipps zur Prävention von Risikofaktoren. Neben einem allgemeinen Überblick werden in vier Break-out-Räumen Informationen zu Medien, Cannabis, Vapes und sonstigen Suchtmitteln aufbereitet. Die Veranstaltung richtet sich an Eltern, Erziehungsberechtigte, Betreuende sowie interessierte Fachkräfte aus den Bereichen Jugendhilfe und Schule. Nach der Anmeldung erhalten die Teilnehmenden per Mail einen Zugangscode für die Veranstaltung.

Hier direkt anmelden:



SCHERMBECKER ROTARIER: „SPENDEN IST WIE BACKEN“

Man nehme 2.784 „Berliner“, lasse sie backen in der Bäckerei von Bastian Bors, verpacke sie in Kartons zu je 24 Stück, verkaufe sie zum Kartonpreis von 40 Euro an die Clubmitglieder und andere Kunden, lasse die Leckereien von den Rotariern in (eigenen) Unternehmen an die Mitarbeiter, an Verwandte und Freunde mit einem süßen Gruß in der Karnevalszeit verteilen und unterstütze mit erwirtschafteten 2320 Euro soziale Projekte. So geschehen kürzlich in dem Rotary Club Lippe-Issel. Diese jüngste Aktion hat sich längst etabliert und sorgt Jahr für Jahr für ein gutes Spenden-Ergebnis und Gaumenfreude. „Wir freuen uns, dass uns Bastian Bors mit seinem Team durch die Berliner bei dieser Aktion unterstützt und wir jedes Mal eine größere Summe für unsere unterschiedlichen sozialen Projekte

zusammen bekommen“, betont Club-Präsident Udo Bovenkerk. An der Aktion kann jeder teilnehmen - nicht nur Clubmitglieder, unterstreicht der Präsident und rät vor allem Firmenchefs: „Probieren Sie es im nächsten Jahr einfach mal aus. Sie werden sehen, dass Sie Ihre Mitarbeiter mit dem süßen Gruß überraschen und damit auch mal ganz anders ‘Danke’ für deren Einsatz sagen können.“ 116 Kartons mit je zwei Dutzend Backprodukten gingen diesmal über die Ladentheke. Etliche Kartons brachten die Rotarier auch zu den Tafeln in der Region und sorgten damit für eine kleine Abwechslung im Sortiment. Horst Maiß, erster Vorsitzender des Tafel-Vereins Wesel, bedankte sich für die Lieferung von 264 Berlinern, die er und sein Team an die Kunden der Tafel weitergeben konnten. // **Abb. 1)**



2) Foto: Halppoint/stock.adobe.com

SICHER IM ALTER: GEGEN SCHOCKANRUF UND INTERNETKRIMINALITÄT

Fast täglich gibt es Nachrichten, dass wieder eine Seniorin oder ein Senior die gesamte Ersparnis oder teuren Schmuck an Betrüger übergeben hat, um einer vermeintlich nahen Verwandten aus größter Not zu retten. Die Einsicht, dass es sich um Betrug handelte, kommt häufig zu spät. Kriminelle sind immer dreister und professioneller. Die Kriminalpolizei Wesel und der Seniorenbeirat Schermbeck arbeiten deshalb zusammen, um Schermbecker Seniorinnen und Senioren umfassend zu informieren und sie in die Lage zu

versetzen, sich vor diesen Betrügereien so weit wie möglich zu schützen. Am 14. April um 15 Uhr findet deshalb im Begegnungszentrum des Schermbecker Rathauses eine Vortragsveranstaltung statt. Kriminalhauptkommissar Richard Devers von der Verhaltens- und Kriminalprävention der Polizei Wesel wird die Teilnehmer umfassend informieren und ihre Fragen beantworten. Die Teilnahme ist kostenlos. Jeder Teilnehmer erhält eine Informationsbroschüre, ebenfalls kostenlos. // **Abb. 2)**

TRAUMSTART IN DIE SAISON FÜR „STATEMENT“

Voller Vorfreude und gut vorbereitet startete am Wahlsonntag die Formation „Statement“ des Tanzclub Grün-Weiß Schermbeck in die Jazz- und Modern-/Contemporary-Saison. Das erste Turnier wurde in Hochdahl ausgetragen. Die Tänzerinnen Vivien Bicker, Linda Deppe, Anna Dmitrieva, Lisa Hatkemper, Maren Hegerring, Lina Maidhof, Judith Pollmann, Carolin Schulte-Loh und Sarah Welter ertanzten in der vorangegangenen Saison als „Statement“ in der Verbandsliga alle vier Turniersiege und damit den Aufstieg in die Oberliga. Könnte mit der neuen Choreografie „Spuren“ von Sebastian Spahn die Erfolgsgeschichte von „Statement“ in der Oberliga weitergeschrieben werden? Nach der Vorrunde war die Freude schon groß, als „Statement“ für das große Finale aufgerufen wurden. Sie war am Ende des

großen Finales riesig, als bei der offenen Wertung 1-1-1-4-1 für „Statement“ angezeigt wurde. Platz eins für „Statement“-Saisonstart geglückt. „Wir sind überglücklich“, war sich die Formation einig. „Die Stimmung im Team war den ganzen Tag über richtig gut und alle hatten sich aufs erste Turnier gefreut. Wir waren mit den beiden Runden zufrieden, da wir vor allem im Finale abrufen konnten, was wir erarbeitet haben. Kurzfristig hatten wir noch auf acht Tänzerinnen hochgestellt. Das war wohl auch eine gute Entscheidung. Mit dem Ergebnis hatten wir nicht gerechnet und freuen uns daher umso mehr.“ Nun bereitet sich „Statement“ auf das nächste Turnier am 16. März in Dorsten vor und freut sich besonders auf das Heimturnier am 27. April in Schermbeck. // **Abb. 3)**



3) Foto: Privat

RHABARBER – DAS FRISCH-SAURE GEMÜSE

Mit dem bevorstehenden Frühlingsanfang beginnt auch die Rhabarber-Saison – er ist eines der kalorienärmsten Gemüsesorten und enthält viel Kalium

RHABARBER-STREUSELKUCHEN MIT VANILLECREME

Zutaten

Für den Teig

100 g	Butter
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
75 g	Schmand
180 g	Mehl
1 gehäufte TL	Backpulver

Für die Creme

1 Pck.	Vanillepuddingpulver
40 g	Zucker
375 ml	Milch
125 g	Schmand
800 g	Rhabarber, geschält gewogen

Für die Streusel

200 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
150 g kalte	Butter
Zimt	
Puderzucker	

Zubereitung

Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und zuckern, rund 30 Minuten ziehen lassen und danach in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Währenddessen alle Zutaten für den Teig gut miteinander vermengen. Den Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte oder eingefettete Springform geben (28 Zentimeter Durchmesser). Bei 180 Grad im Backofen für etwa 15 Minuten backen.



Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter zu einer krümeligen Masse verkneten. Nach Belieben kann hier auch etwas Zimt hinzugefügt werden.

Den Pudding mit Zucker und Milch unter ständigem Rühren kochen und abkühlen lassen. Dann den Schmand unterrühren und auf dem gebackenen Kuchenboden verteilen. Darüber zuerst die Rhabarberstücke und dann die Streusel streuen.

Das Ganze dann im Backofen ebenfalls bei 180 Grad etwa 30 bis 40 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

HÄHNCHENBRUST MIT RHABARBER UND SPARGEL

Zutaten für 4 Portionen

400 g	Rhabarber
2 EL	Honig
1	Sternanis
100 ml	trockener Weißwein
2 EL	grüner Pfeffer
2 EL	Pfeffersud, aus dem Glas
3 EL	Grenadine-Sirup
1 TL	Speisestärke
1 kg	weißer Spargel

2	Bio-Zitronen
½	Basilikum
45 g	brauner Zucker
2 EL	Mandelöl
Salz, Pfeffer	
2 EL	Rapsöl
2 EL	flüssiger Honig
4	Hähnchenbrüste, küchenfertig

Zubereitung

Rhabarber schälen, putzen und schräg in circa ein Zentimeter dicke Stücke schneiden. Honig in einer Pfanne schmelzen, Rhabarberstücke und Sternanis darin andünsten, mit Weißwein, Pfeffersud und Grenadine ablöschen. Bei milder Hitze für drei Minuten köcheln lassen. Sternanis entfernen. Rhabarberstücke mit einer Schaumkelle herausheben und in eine flache Form geben. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und damit den Sud binden. Grünen Pfeffer hinzufügen und nochmals aufkochen, über die Rhabarberstücke geben und auskühlen lassen.

Spargel putzen, schälen und in eine flache Form geben. Eine Zitrone in Scheiben schneiden. Basilikum waschen,



trockenschütteln und die Blätter von den Stängeln zupfen. Spargel mit Zitrone, Basilikum, Zucker und Mandelöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jeweils ein Stück Backpapier mit etwa 250 Gramm Spargel belegen. Nun das Backpapier an den Enden zusammendrehen und mit einer Bratschnur luftdicht verschließen. Im Backofen bei 175 Grad rund 15 bis 20 Minuten garen.

Rapsöl mit Honig, Zitronensaft und Zitronenabrieb verrühren. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit der Marinade vermengen. Anschließend salzen, pfeffern und von allen Seiten scharf anbraten. Bei 175 Grad für rund 12 Minuten zu Ende garen.

Abschließend das Hähnchenfleisch aufschneiden und mit Kompott und Spargel servieren.

ANZEIGE

INFO-ABEND
FESTE ZÄHNE AN EINEM TAG
20. MÄRZ | 18.30 UHR
Jetzt anmelden unter 02362/6099331



DR · SCHLOTMANN
GESUNDE, SCHÖNE ZÄHNE - EIN LEBEN LANG

„Ein neues Lächeln kennt kein Alter! Dank meiner neuen festen Zähne an nur einem Tag habe ich wieder neue Lebensfreude.“

Ursula Koch, 81

Die Vorteile des „Allon4“-Konzepts

- ✓ Vermeidung von Knochenaufbau
- ✓ Gaumenfreier, festsitzender Zahnersatz
- ✓ Geringere Kosten durch weniger Eingriffe und geringere Implantatzahl

DR. SCHLOTMANN | PLATZ DER DT. EINHEIT 8 | DORSTEN | 02362/6099331



Foto: fivan / stock.adobe.com

RHABARBER-RUCOLA-SALAT

Zutaten für 4 Portionen

750 g	Rhabarber
125 g	Rucola
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
5 EL	Sonnenblumenöl
200 ml	Kirschnektar
3 EL	Himbeeressig
	Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL	Pinienkerne
4 Scheiben	Ziegenkäserolle, à ca. 80 g
1 TL	Thymian, getrocknet

Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen und in etwa drei Zentimeter große Stücke schneiden. Rucola waschen, abtrocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.

Einen Esslöffel Öl erhitzen und darin Schalotten und Knoblauch kurz andünsten. Rhabarber hinzufügen und zugedeckt für vier bis fünf Minuten mitdünsten. Das Ganze mit Kirschnektar ablöschen und aufkochen. Bei kleinster Hitze für etwa zwei Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Kirschnektar vorsichtig abgießen, mit Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die restlichen vier Esslöffel Öl untermischen.

Backofengrill vorheizen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und zunächst beiseite stellen.

Ziegenkäsescheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Teelöffel Zucker und dem ge-

trockneten Thymian bestreuen. Für zwei bis drei Minuten unter dem heißen Grill des Backofens lassen.

Rucola mit Rhabarber anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Pinienkerne darüber geben und die leicht braunen Ziegenkäsetaler daraufsetzen.

RHABARBER-HIMBEER-KOMPOTT-DESSERT

Zutaten für 4 Portionen

350 g	Rhabarber
2	Bio-Orangen
1 EL	Speisestärke
½	Vanilleschote
5 EL	Zucker
250 g	tiefgefrorene Himbeeren
50 g	Haferkekse
200 ml	Schlagsahne
250 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
50 g	Puderzucker

Zubereitung

Rhabarber putzen und in etwa zwei Zentimeter breite Stücke schneiden. Von den Bio-Orangen circa einen Teelöffel Schale fein abreiben und rund 200 Milliliter Saft auspressen. Speisestärke mit drei Esslöffeln des Orangensaftes glattrühren.

Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Für den Kompott Mark, Schote, Zucker und den Orangensaft in einem Topf aufkochen und dann bei mittlerer Hitze rund zwei Minuten köcheln lassen. Die Rhabarberstücke und die Stärkemischung hinzufügen, erneut aufkochen und weitere zwei Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen. Kompott in eine Schüssel geben und die Vanilleschote entfernen. Die tiefgefrorenen Himbeeren untermischen und alles vollständig abkühlen lassen.

Haferkekse grob mit den Händen zerkrümeln. Schlagsahne steif schlagen. Mascarpone, Magerquark, Orangenschale und Puderzucker glattrühren und die Schlagsahne vorsichtig unterheben.

Kompott in eine Schale geben und kurz vor dem Servieren mit der Mascarponecreme bedecken und die Keksbrösel darüberstreuen. // ep

AKTUELLE TERMINE

MÄRZ

Samstag, 8. März

Kolping: Bürgerschießen im Schießkeller der SG Altschermbeck. Pro Mannschaft können sechs Personen (keine aktiven Sportschützen) teilnehmen. Interessierte melden sich bei Christa Hülzdünker unter (02853) 31 44.

Sonntag, 9. März

Kolping: Mitgliederversammlung in der Begegnungsstätte in der Widau. Um 9 Uhr wird mit einem gemeinsamen Frühstück begonnen.

Samstag, 15. März

Ramirez: Irischer Abend zum St. Patrick's Day mit der keltischen Band „Lizzy's Cocktail“ im Ramirez. Der Eintritt ist kostenfrei. Einlass ab 19 Uhr, Beginn um 20 Uhr. Ein irischer Hut für Spenden macht die Runde.

Samstag, 22. März

Landhelden: Der Zauberer und Komödiant Marc Weide präsentiert sein Programm „Augenweide“ im Begegnungszentrum im Rathaus. Einlass ist um 19 Uhr, Beginn um 20 Uhr. Tickets gibt es im Vorverkauf zu 25 Euro im Rathaus, bei den Schermbecker Banken sowie bei Eventim. Abendkasse: 28 Euro.

Sonntag, 23. März

Georgskirche: „Erbarme dich mein, o Herre Gott“ – Die Rede von Umkehr und Erneuerung in Geistlicher Vokal- und Ensemblesmusik des Frühbarocks. Beginn ist um 17 Uhr. Das Konzert ist kostenfrei. Aber es wird um eine Kollekte von mindestens zehn Euro gebeten.

APRIL

Donnerstag, 3. April

Blumen Stricker: Krimilesung mit Saskia Louis. Sie wird aus ihrer Krimi-Reihe Loisa Manu lesen. Darin geht es um eine Floristin, die nebenbei noch als Ermittlerin tätig ist. Beginn: 19 Uhr. Tickets gibt es zu 15 Euro bei Blumen Stricker.

Sonntag, 6. April

Vogt: Trödelmarkt mit einem Mix von Antik-Trödel, günstiger Neuware und vieles mehr, 11 bis 18 Uhr, Schermbecker Rathausplatz, Weseler Straße 2, 46514 Schermbeck, weitere Informationen telefonisch unter (0281) 89151 oder www.vogt.ag.

Samstag, 26. April

Green Mile: Die dritte Pflanzentauschbörse für private Gartenfreunde findet von 11 bis 15 Uhr auf dem Gelände der

Imkerei und Apathek Biedermann und Krebber an der Martin-Luther-Straße 16 in Schermbeck statt.

Dienstag, 29. April

Landhelden: Schermbecker Landhelden meets Vinylcafé Schwarzes Gold in Dorsten mit Tramhaus. Tramhaus ist die dynamische Postpunk-Sensation aus Rotterdam, die für ihre energiegeladenen Shows voller feuriger Songs bekannt ist. Tickets gibt es ab 19 Euro bei Eventim, im Schermbecker Rathaus und bei den hiesigen Banken.

Weitere Termine finden Sie unter www.lebensart-regional.de

Sie möchten einen Termin in der LebensArt veröffentlichen? Dann schicken Sie uns diesen einfach an termine@aureus.de.

ANZEIGE

Gegr. Anno 1981

BERG

Tel. 02362-983 88 32

polenfahrer@gmx.de

Traumhafte Sonnenuntergänge in Kolberg
Mondänes Swinemünde – Misdroy

Bus- und Flugtickets nach Polen
Städtetouren KRAKAU – Breslau –
Danzig – Warschau – Hotel & Programm

Kururlaub in Kolberg Sanatorium SAN
14 Tage ab 840,-€ VP – 30 Anwendungen – Bus

Sozialgesetzbuch (SGB V) Fünftes Buch § 23 Abs. 4
Krankenkassen zahlen alle 3 Jahre einen Zuschuss

Katalog 2025 www.polenfahrer.eu



MEIN KONTO

Dein Konto
für Dein Leben.

Morgen
kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

VR-MeinKonto

Das kostenlose Konto für
Kinder, Jugendliche
und junge Erwachsene.
Genauso flexibel wie Du.
Bei Fragen sind wir per
Whats App, Mail oder
persönlich für Euch da.



Volksbank
Schermbbeck eG

