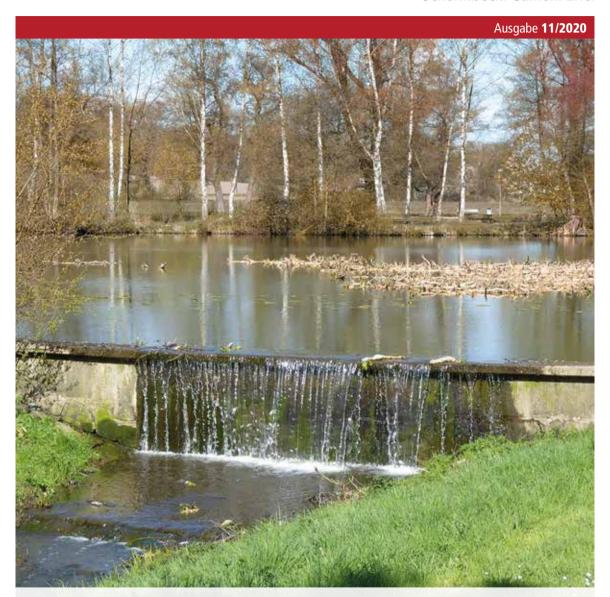


Schermbeck. Gahlen. Erle.



Die Gemeinde im Lockdown

Ein Gespräch mit der Wirtschaftsförderung

II









nispa.de

Mit PS – der Lotterie der Sparkasse.

Sparen, gewinnen und Gutes tun.

Helfen Sie jetzt Vereinen in Ihrer Region. Mit jedem PS-Los unterstützen Sie automatisch regionale Vereine und Organisationen – und sichern sich selbst attraktive Gewinnchancen.

Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Kundenberater, im Kundenservice-Center unter 0281 205-1 oder unter nispa.de/ps.



Niederrheinische Sparkasse RheinLippe



Wie "light" ist der Lockdown?

Aus aktuellem Anlass kommen wir natürlich um dieses Thema in unserem Magazin nicht herum. Für einige doch sehr kurzfristig wurde am Abend des 28. Oktober entschieden, dass mit November-Beginn die Freizeitangebote in den Städten und Gemeinden stillgelegt werden. Das betrifft alles, das nicht Schule, Kita, Friseurbetrieb oder Einzelhandel ist – und das betrifft eine ganze Menge Menschen.

Wir möchten hier nicht sagen, dass Kontaktbeschränkungen nicht ihren Sinn haben. Wir dämmen diese Pandemie nur ein, wenn wir alle an einem Strang ziehen. Jedoch uns und den nun wieder einmal existenzbedrohten Branchen von heute auf morgen den Boden unter den Füßen wegzuziehen, scheint keine elegante Art. Daher haben wir auch wieder mit dem Vorstand der Werbegemeinschaft Schermbeck und auch mit Vertretern aus dem Rathaus gesprochen. Zusammenhalt bedeutet hier in Schermbeck eben neben der Einhaltung aller erforderlichen Hygienemaßnahmen auch, dass wir uns um unsere Gewerbetreibenden kümmern. Noch dürfen Gastronomen ein Außer-Haus-Geschäft anbieten – allerdings nur für Speisen. Reine Schankwirtschaften haben das große Nachsehen. Durch den stetigen Appell zu Einschränkungen wird selbstverständlich auch der örtliche Einzelhandel wieder einige Einbußen vermerken. Deswegen appelliert die Werbegemeinschaft wiederum, hier die Schermbecker Unternehmen zu unterstützen, wo immer es geht und wo immer die Bürgerinnen und Bürger die eigene Gesundheit nicht in Gefahr bringen.

Insgesamt haben wir trotz widriger Umstände wieder versucht, Ihnen die besten Themen in und um Schermbeck mitzubringen. Wir wünschen Ihnen wieder einmal, dass Sie und wir alle bei bester Gesundheit bleiben und dass Ihnen unser Magazin auch dieses Mal wieder Freude bereitet.

Ihre Julia Liekweg

2 // ANZEIGE EDITORIAL // 3





17. Jahrgang // Ausgabe 11

Erscheinungstermin der nächsten Ausgabe: 27. November 2020

Ein Produkt der aureus GmbH

Geschäftsführer:

Oliver Mies

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

E-Mail-Kontakte:

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

Redaktion:

Oliver Mies (om) Julia Liekweg (jl) Aileen Kurkowiak (ak) Namentlich und nicht mit einem Redaktionskürzel gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

Titelbild:

© aureus GmbH

Layout:

Stefanie Schwaß

Medienberater:

Andrea Sauerbach Nicole Kobüssen Christian Sklenak

Anzeigenpreisliste:

Januar 2020

Auflage:

8.000

Redaktionsschluss:

7 Werktage vor Erscheinen

Erscheinungsweise: monatlich

Verbreitung:Schermbeck, Gahlen, Erle

Druck:

Druckstudio GmbH Professor-Oehler-Straße 10 40589 Düsseldorf Fon (0211) 770963-0

Vertrieb/Verteilung:

PS pro-select GmbH Alte Poststraße 124 46514 Schermbeck Fon (02853) 86150

Copyright:

aureus GmbH Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in Onlinedienste und Internet, die Vervielfältigung auf Datenträger sowie die Übernahme und Nutzung der vom Verlag 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 Haftung übernommen. Die Redaktion behält sich das Recht vor, Leserbriefe gekürzt zu veröffentlichen.

aureus





ANZEIGE



Inhalt

Spezial

6 Wirtschaftsförderung zur Gemeinde im Lockdown

Aktuell

9 Volkstrauertag findet unter Vorbehalt statt

Gesellschaft

- **11** Endlich sauberes Wasser für Ponugodu
- **14** Aktuelles aus der Kolpingsfamilie

Werbegemeinschaft

- **15** by A − Neuzugang auf der Mittelstraße
- **16** Schermbecker Traditionen Ein Rückblick

Freizeit

19 Film-Tipp: Faking Bullshit

Kolumne

20 Aus der Redaktion

Kaufmannschaft

- 2 Adventswochen bei Blumen Stricker
- 3 Das Reinigungs-Gesamtpaket der Bügelei Domian
- 25 Autohaus Rottmann erneut ausgezeichnet
- 26 Herstellerküchen nach Maß bei Raumanzug

Kurz & Knapp

- **27** Gahlener Nikolauszug ist abgesagt
- 28 Lieblingsgerichte bei Wortelkamp zum Abholen

Genuss

29 Leckere Rezepte für den Winter

4// INHALT



Die Gemeinde im Lockdown

Den gesamten November über sind alle Freizeitangebote von Bundesebene geschlossen worden – Die Wirtschaftsförderung berichtet

Aufgrund der neuesten Änderungen und der Ausrufung des "Lockdown light", wie Bundeskanzlerin Angela Merkel am 28. Oktober verkündete, haben wir das Gespräch mit der Wirtschaftsförderung Schermbeck gesucht. Sabrina Greiwe hat uns erzählt, was der November-Lockdown nun für die Gemeinde bedeutet und was sie aus dem März-Lockdown gelernt haben.

"Das ist ein ganz emotionales Thema momentan. Schermbeck hat zwar weder ein eigenes Theater noch ein Kino, denen eine zweite Schließung drohte, aber wir haben andere Freizeitangebote. Kinder müssen auf das Schwimmbad und ihre Sportvereine verzichten. Wieder einmal. Unsere Gaststätten und Restaurants hingegen sind erneut geschlossen. Für uns hieß es noch am Abend der Pressekonferenz, dass wir direkt handeln müssen", beginnt sie zu erzählen. Trotz all des Verständnisses, dass sie für die Vorkehrungen verkündet, sei es trotzdem eine schwierige Situation für die Gemeinde.

Direkt nach der Live-Ausstrahlung der Rede der Bundeskanzlerin hat sie daher eine neue Facebookseite ins Leben gerufen: Schermbeck is(s)t solidarisch. "Das Ziel ist hier, dass wir — ähnlich wie im großen März-Lockdown — den Gastronomen eine Plattform für Liefer- und Abholservices bieten. Dieses Mal machen wir es aber anders, schneller. Ich habe die Schermbecker Gastronomen als Bearbeiter für die Facebookseite eingetragen, sodass sie selbstständig und sofort die Möglichkeit haben, ihre Angebote zu veröffentlichen", erklärt sie. In Planung sei ein ähnlicher Social-Media-Auftritt für den Einzelhandel, aber bis zu unserem Redaktionsschluss konnte Sabrina Greiwe uns hier noch nichts Genaues sagen.

Resonanz und Zusammenhalt in wenigen Stunden

"Gegen 18.30 Uhr habe ich die Facebookseite Schermbeck is(st)t solidarisch veröffentlicht, innerhalb weniger Stunden hatten

das schon viele Bürgerinnen und Bürger wahrgenommen. Unser Aufruf-Post wurde bisher 8.000 Mal gesehen und wir haben bereits 400 Likes. Der Support, der unmittelbar aus der Gemeinde kam, ist wirklich unbeschreiblich", freut sich Sabrina Greiwe.

Die Stärkung des lokalen Handels und der Gastronomien ist auch für die Wirtschaftsförderung Schermbeck aktuell von höchster Priorität. "Die Gastronomien hier im Ort sind ein Aushängeschild. Natürlich gehört zu unserer größten Angst, dass wir nach dem Lockdown und nach der Pandemie nicht mit allen neu starten können und wir eventuell Betriebe verlieren. Jedoch freuen wir uns, dass zum jetzigen Zeitpunkt kein Unternehmen schließen musste, dass wir aktuell keinen Leerstand auf der Mittelstraße haben und dass wir sogar erst kürzlich das Modegeschäft by A neu bei uns begrüßt haben", sagt sie weiter. Dass das Bild, wie es jetzt ist, so bleibt, dafür brauche man nun den Zusammenhalt aller Bürgerinnen und Bürger. "Durch den Support auf der Facebookseite haben wir gemerkt, wie wichtig es der Gemeinde ist, dass alle Corona überstehen. Jeder und jede einzelne kann auch jetzt etwas dafür tun und lokal denken und kaufen", appelliert Sabrina Greiwe deutlich.

"Kultur geht nicht digital"

Auch wenn Schermbeck kein eigenes Kino und auch kein eigenes Theater beheimatet, ist es vor allem die Kulturreihe Schermbecker Landhelden, die die Kultur in den Ort bringt. Sabrina Greiwe erzählt: "Nach neuestem Stand können die Konzerte ohnehin nicht mehr stattfinden. Aber wir hatten uns am Tag vor Angela Merkels Lockdown-Entscheidung bereits im Rathaus dazu entschieden, die verbleibenden drei Veranstaltungen für dieses Jahr abzusagen. Auf der einen Seite ist es finanziell nicht stemmbar, auf einen großen Teil der Einnahmen zu verzichten, weil



ANZEIGE



6 // SPEZIAL // 7



Volkstrauertag findet statt

Nach aktuellem Stand (30. Oktober 2020) werden die Veranstaltungen zum Volkstrauertag in Schermbeck fast gewohnt ablaufen

Am Sonntag, 15. November ist Volkstrauertag. Traditionell werden in Schermbeck Veranstaltungen mit musikalischer Unterstützung und vielen Besuchern an den Ehrenmälern der verschiedenen Gemeindeteile von Schermbeck Kränze niedergelegt. Unter Vorbehalt hat die Gemeinde verkündet, dass die Veranstaltungen in diesem Jahr nicht ausfallen werden, sondern nur ein wenig anders ablaufen.

Unter Beachtung aller erforderlichen Hygienemaßnahmen müssen Besucher der Volkstrauertagsveranstaltungen darauf achten, dass der Abstand von 1,5 Metern eingehalten wird und dass, wenn eben dieser Abstand zu anderen Personen nicht gewahrt werden kann, eine Mund-Nasenbedeckung zu tragen ist.

Damit auch die musikalische Begleitung der Kranzniederlegungen wie gewohnt stattfinden kann, weist die Gemeinde ebenfalls darauf hin, dass die Chöre und Blaskapellen sich an gesonderte Vorgaben der Coronaschutzverordnung halten. Diese Vorgaben

beinhalten, dass die Sänger und Blasmusiker einen Abstand von mindestens zwei Metern zueinander einhalten und dass zusätzlich ein Abstand von vier Metern zwischen den Musizierenden und dem Publikum bestehen muss.

Ansonsten finden die Veranstaltungen an den gewohnten Stellen statt: Am Ehrenmal Altschermbeck wird die Blaskapelle Einklang und der katholische Kirchenchor zu hören sein. Am Ehrenmal Schermbeck singt der Männergesangsverein Eintracht, in Bricht tritt der Männergesangsverein Bricht auf. Am Ehrenmal in Damm spielt der Posaunenchor Drevenack und am Ehrenmal und auf dem Friedhof in Gahlen wird der Männergesangsverein Gahlen und der Posaunenchor den Ein- und Auszug aus der Kirche sowie den Weg zu den Stätten der Kranzniederlegung begleiten.

Die Gemeinde bittet alle interessierten Besucher des Volkstrauertages, sich vorher über den aktuellen Stand der Veranstaltung zu informieren. Die Informationen werden zeitnah online unter www.schermbeck.de veröffentlich.

ANZEIGE



die Besucherzahl reduziert werden muss, und davon dann auch die Künstler zu bezahlen. Unser Hauptargument auf der anderen Seite aber war, dass wir es nicht moralisch mit uns vereinbaren konnten. Brautpaare verzichten auf die Hochzeitsfeier, Jubiläen und sämtliche andere Dinge fallen aus. Da wäre es nicht vertretbar gewesen, die Landhelden stattfinden zu lassen."

Obwohl durch und dank Corona in vielen Bereichen die Digitalisierung auf dem Vormarsch ist und trotz Fehlerquellen stetig verbessert wird, sei es laut der Wirtschaftsförderung noch immer keine Option für das Kulturangebot. "Es geht hier ja nicht rein um die Musik oder die Lesung. Die Veranstaltungen der Schermbecker Landhelden sind Momente der Begegnung. Darauf kommt es eben an. Diese Emotionalität eines Konzertes kann über Video-Konferenzen nicht unserem Anspruch entsprechend in die heimischen Wohnzimmer transportiert werden. Kultur geht nicht digital", sagt sie offen.

"Dass viele touristische Angebote in der Gemeinde ausfallen mussten, merken wir in der Wirtschaftsförderung auch sehr. Wir hoffen einfach, dass wir, wenn wir uns jetzt noch einmal zurücknehmen, im kommenden Jahr wirklich zurück zur Normalität kehren können", gibt sie zu. Bis dahin müssen Alternativlösungen, wie eben Aufrufe und Kommunikation über die Sozialen Medien für so viel Unterstützung wie möglich sorgen.

Sabrina Greiwe bittet daher die Schermbeckerinnen und Schermbecker, die Facebookseite "Schermbeck is(s)t solidarisch" zu besuchen und ihr vielleicht sogar zu folgen. // il

ANZEIGE



Maßarbeit aus Holz:

- Innenausbau
- · Holz- & Kunststofffenster / -türen
- Haus- und Innentüren
- · Möbel-Maßanfertigungen
- Terrassenüberdachungen
- Modernisierungsmaßnahmen
- Sicherheitstechnik nach DIN 18104
- · und vieles mehr

Schreinerei Grewing

Qualität seit

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

> Lichtenhagen 34 46514 Schermbeck Tel. 0 28 53 / 29 85 Fax 0 28 53 / 54 29

Von der Planung bis zur Fertigstellung alles aus einer Hand littelstr. 18-22 46514 Schermbeck Tel.: 0 28 53 / 91570 www.heizung-sanitaer-beck.de

8 // SPEZIAL AKTUELL // 9

SO VIELSEITIG IST GARTENFREUDE.

125 €







Das STIHL Akku-Blasgerät BGA 45:

- ideal zur Reinigung kleiner Flächen im hausnahen Bereich
- handlich und komfortabel in der Anwendung
- · integrierter Akku mit Ladezustandsanzeige

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@gartengeraete-brinkert.de

www.gartengeraete-brinkert.de

Cash Your Ex-Prämie





SEAT Arona
Bis zu 2.500 €¹,
wenn du dich jetzt von deinem
alten Fahrzeug trennst.

Musik in meinen Ohren.



Autohaus Bellendorf GmbH

Pelsstr. 35, 46244 Bottrop, Telefon 02045 6000, www.bellendorf.de

¹SEAT Cash Your Ex-Prämie: Die SEAT Deutschland GmbH, Max-Planck-Str. 3–5, 64331 Weiterstadt, gewährt bis zum 31.12.2020 eine Prämie von bis zu 2.500 € beim Kauf eines SEAT Arona und gleichzeitiger Inzahlungnahme eines Pkw der Marke SEAT oder einer Fremdmarke, die nicht zu den Marken des VW Konzerns gehört, sofern dieser Pkw zum Zeitpunkt der Vertragsunterzeichnung mindestens 6 Monate auf den Käufer des Neuwagens zugelassen war. Nur gültig für Privatkunden. Die Cash Your Ex-Prämie wird als Nachlass auf den Kaufpreis gewährt, ihre Höhe ist abhängig von der gewählten Variante des neuen SEAT Modells. Weitere Informationen bei uns im Autohaus und unter www.seat.de/arona. Abbildung zeigt Sonderausstattung.

www.bellendorf.de



Endlich sauberes Wasser

Hohe Spendensummen und ein großes Engagement haben dazu geführt, dass es in Pastor Muppalas Heimatort endlich sauberes Wasser zu erschwinglichen Preisen gibt

Bereits im Jahr 2017 haben einige Schermbecker eine Reise nach Ponugodu unternommen, die den Stein für eine unglaubliche Wende in Pastor Xavier Muppalas Heimatdorf in Indien ins Rollen brachte. Nach der Eröffnung einer Kirche und der darauffolgenden Errichtung einer Näherei konnte nun im genannten Dorf ein Wasserwerk gebaut werden, das sauberes Wasser für die Bewohner Ponugodus produziert. Treibende Kraft neben Pastor Muppala selbst war der Schermbecker Stephan Stender, der das Indien-Projekt von Anfang an unterstützt hat.

Der Beginn der Reise liegt bereits drei Jahre zurück: Im November 2017 organisierte die Gemeinde St. Ludgerus Schermbeck eine Reise nach Ponugodu. 33 Mitglieder der Gemeinde nahmen an der Reise teil und machten sich vor Ort ein Bild von der Situation. Gemeinsam erlebten sie die Einweihung der durch Spendengelder finanzierten neuen Kirche im Dorf und teilten viele emotionale Momente mit den Menschen in Pastor Muppalas

Heimatort. Durch diesen Kontakt mit den Menschen entstand ein "Indien-Projekt", das noch deutlich weiter gehen sollte. Auf die Eröffnung der Kirche folgte eine Initiative zur Errichtung einer Näherei. Das Projekt wurde zu einer absoluten Herzensangelegenheit der Ehefrau des Hauptsponsors Stephan Stender. Mit der gemeinsamen Tochter Luna besuchte Barbara Stender die neue Näherei. "Dort wurde den Einwohnern das Nähen beigebracht, Arbeitsplätze entstanden und es kann ein attraktiver Lohn gezahlt werden, was auch die Stellung der Frau im Ort um ein Vielfaches verbessert", betont Kaufmann Stephan Stender bei dem Gespräch über das aktuelle Projekt. "Es ist einfach wichtig, das große Ganze und vor allem die gesamte Entwicklung zu betrachten, das macht einfach stolz. Schon bei der Einweihung der Kirche 2017 haben wir gesehen, wie viel Euphorie und welche Emotionen so etwas auslöst, da wollten wir einfach noch ein paar Schritte weitergehen."

10 // ANZEIGE GESELLSCHAFT // 11



Problematik Trinkwasser

Sauberes Wasser ist die Grundlage für eine gute Gesundheit. In Ponugodu trinkt nicht nur die ländliche Bevölkerung hoch infiziertes Wasser – Manchen ist nicht einmal bewusst, dass das Wasser die Ursache für viele Krankheiten ist. Die einzigen Trinkwasserquellen sind viele offenliegende Quellen und Handpumpen sowie Bohrlöcher einiger Brunnen. Das gleiche Wasser, das für landwirtschaftliche Zwecke benutzt wird, trinken die Leute vor Ort. Das offene Abwasser-System in dieser Ortschaft infiziert das Wasser und die hohe Belastung durch Fluoride verursacht eine Vielzahl von Krankheiten. Die Knochen werden geschwächt, Verkalkungen der Knorpel werden verursacht und ein hoher Anteil chronischer Nierenerkrankungen findet den Ursprung in verschmutztem Wasser. Aufgezählt sind nur einige der Erkrankungen, die aus dem Konsum des einzigen Wassers resultieren.

"Zugang zu sauberem Wasser zu einem erschwinglichen Preis gab es bisher nicht", erzählt Pastor Xavier Muppala über seinen Heimatort. "Es werden keine öffentlichen Anstrengungen unternommen, das Problem anzugehen und die Versorgung für die ärmere Bevölkerung zu sichern. Kommerziell angebotenes sicheres Wasser kostet ungefähr 400 RUP, das entspricht rund fünf Euro für 20 Liter Wasser. Bei einem täglichen Einkommen von circa 340 RUP – umgerechnet sind das drei Euro – ist dieses saubere Wasser nicht zu bezahlen. Die Menschen mussten also das verunreinigte Wasser aus den Brunnen trinken."

Sauberes Wasser jetzt zugänglich

"Die Situation war einfach untragbar, da mussten wir etwas machen", antwortet Stephan Stender auf die Frage, was ihn dazu treibt, sich mit so viel Energie und Geld einzubringen. Der Unternehmer konnte sich über die Jahre ein Bild von den Menschen in Ponugodu und den umliegenden Ortschaften machen und entschloss sich, den Bau eines Wasserwerkes in hohem Maße zu unterstützen.

Pator Muppala lobt das Engagement: "Durch seine großzügigen Spenden und unser beider Einsatz haben wir das Projekt im April 2019 angefangen. Das Grundstück wurde gekauft, das neue Gebäude konnte gebaut werden. Sämtliche Gutachten und Genehmigungen wurden eingeholt, alle Vorschriften der Behörden wurden erfüllt, um das Projekt realisieren zu können. Der Weg war nicht ganz leicht, aber gemeinsam haben wir es geschafft, dass trotz der Einschränkungen der Corona-Pandemie nun ab sofort das Wasser fließen kann."

20 Liter sauberes Wasser kosten die Bevölkerung Ponugodus nun umgerechnet rund 30 Cent. Die gesamte Anlage finanziert sich von selbst und die Einnahmen fließen immer zurück in das Wasserwerk. Zusätzlich konnten im Werk fünf Arbeitsplätze geschaffen werden. Zum aktuellen Zeitpunkt holt sich die Bevölkerung das saubere Wasser noch vom Werk selbst ab, zukünftig soll das Wasser an verschiedene Knotenpunkte geliefert werden. Auch die zwei Schulen in der Umgebung sollen mit frischem Wasser beliefert werden: "Die Schüler sollen dafür selbstverständlich nichts zahlen müssen", ist Stephan Stender wichtig. "Doch um Wassers fast zu verdreifachen."

Bisher habe es bereits sehr viele positive Rückmeldungen der Einwohner gegeben, berichtet Pastor Muppala. Sein Bruder Dayakar ist in Indien vor Ort und schaut von Zeit zu Zeit bei dem Wasserwerk vorbei. Vor allem Knochenschmerzen würden bei den Menschen kaum noch eintreten. Durch den Konsum von sauberem Wasser müssen sie deutlich weniger Medikamente einnehmen.

"Wir sind sehr stolz, über die Jahre ein so tolles Projekt auf die Beine gestellt zu haben. Vor allem bei den ganzen positiven Worten der Einwohner über das saubere Wasser und dessen Auswirkungen auf die Gesundheit, hat sich die Arbeit wirklich gelohnt", möchte sich Pastor Xavier Muppala ausdrücklich bedanken. // ak

Für die Anschaffung der Lieferwagen werden weiterhin Spenden aus der Gemeinde dringend benötigt. Möchten auch Sie Ihren Teil leisten und zu diesem tollen Projekt beitragen, können Sie jederzeit eine von Ihnen festgelegte Summe an das Projekt spenden. Der Inhaber des Spendenkontos ist die Kirchengemeinde St. Ludgerus mit der IBAN DE06 4006 9363 0101 0059 02. Bei einer Spende muss in jedem Fall der Verwendungszweck "Wasserprojekt Indien" angegeben werden.

ANZEIGE





12 // GESELLSCHAFT GESELLSCHAFT // 13



Aktuelles aus der Kolpingfamilie

Termine, Veranstaltungen und Ausfälle im November

Nach jetzigem Stand (30. Oktober 2020) finden die geplanten Termine der Kolpingsfamilie Schermbeck statt. Leider musste sie aber für den November auch zwei Ausfälle bekannt geben. Für die stattfindenden Veranstaltungen bittet die Kolpingsfamilie eindringlich, sich an alle erforderlichen Maßnahmen zur Abstandswahrung und zu den Hygienevorschriften zu halten.

Der regelmäßige Spieleabend findet am **17. November** statt. Wie immer geht es um 20 Uhr in der Widau los. Es werden Doppelkopf und Skat gespielt und die Kolpingsfamilie freut sich über neue Gesichter und Mitspieler.

Am **19. November** trifft sich der Kolpingsvorstand. Die Runde wird nach der Abendmesse in der Gaststätte Overkämping an der Mittelstraße 62 zusammenkommen.

An **jedem Mittwoch** treffen sich die fahrradbegeisterten Männer aus Schermbeck um 14 Uhr auf dem Parkplatz Schloßstraße. Die Fahrradtouren sind ungezwungen und locker. Es geht nicht um einen sportlichen Wettkampf, sondern die gemeinsame Aktivität. Auch hier sind neue Gesichter immer herzlich willkommen.

Für alle Interessierten gibt es weitere Infos zur Fahrradgruppe der Männer telefonisch bei Hans Neukirchen unter (02853) 4864.

Die Kolpingsfamilie Dorsten Zentral plant eine virtuelle Orientierungsfahrt vom **27. bis 29. November und vom 4. bis 6. Dezember**. Die Veranstaltung wird als mobiles Quiz durchgeführt, an dem verschiedene Teams über eine App mitmachen können. Die dort geforderten Aufgaben werden jeweils in den Kolpingsfamilien zu lösen sein. Alle, die gerne im Team Schermbeck mitmachen möchten, können sich telefonisch bei Monika Wilsing unter (02853) 5511 oder bei Christa Hülsdünker unter (02853) 3144 über den Ablauf und das Quiz informieren.

Das **Herbstglühen am 14. November** muss allerdings Corona-bedingt ausfallen. Ebenso wird der **Marktplatz der Hilfe** in diesem Jahr nicht stattfinden. Da das Cristobal-Team aber die Kerzen das gesamte Jahr über schon verziert hat, können diese trotz der Pandemie gekauft werden. Informationen zu den Hochzeits-, Kinder-, Tauf-, Trauer- und Weihnachtskerzen können dieses Mal telefonisch bei Inge Heier unter (02853) 2756 angefragt werden. **// il**





Neuzugang auf der Mittelstraße

Ein neues Geschäft für Damenmoden bereichert seit kurzem die Mittelstraße: Eine 23-Jährige Schermbeckerin hat sich ihren Traum erfüllt

Auf der Mittelstraße 33 hat am 16. Oktober "by A", ein neuer Laden für Damenmoden und Accessoires, eröffnet. Die junge Inhaberin Anika Hoffjann bringt mit ihrem schlichten und reduzierten Stil frischen Wind in die Ortsmitte. Von Jung bis Alt kann hier jede Dame fündig werden. Was die Geschäftsführerin dazu bewegt hat, in einer solch schwierigen Zeit ein Geschäft zu eröffnen, lesen Sie hier.

Anfang 2020 zog Anika Hoffjann aus Hamburg zurück in die Heimat. "Schon immer habe ich davon geträumt, einmal meinen eigenen Laden zu haben. Ja, der Zeitpunkt ist nicht ganz leicht, aber viele Schermbecker möchten auch die lokale Kaufmannschaft unterstützen und bleiben lieber im eignen Ort, als in eine große Stadt zu fahren. Was spricht also dagegen, das Angebot auf der Mittelstraße noch zu erweitern", fragte sich die Jungunternehmerin. "Ich bin gelernte Kauffrau für den Groß- und Außenhandel und habe in Hamburg bei einem Onlineshop für Mode gearbeitet. Jetzt möchte ich mich einfach selbst entfalten und meinen eigenen Stil im Geschäft einfließen lassen. Mein Ziel ist es, dass Kunden den Charme des individuellen Einkaufens bei mir spüren."

Langfristig auch Herrenmoden

Das gesamte Sortiment bei "by A" wählt Anika Hoffjann selbst aus und ist somit handverlesen. Hier geht es nicht um Massenware, die sich an jeder Straßenecke doppelt. Ganz nach dem Motto: Was weg ist, ist weg. Aktuell bietet die Schermbeckerin lediglich Damenmode beispielsweise von Marken wie Moss Copenhagen und Rains sowie verschiedene Accessoires für Damen an, doch langfristig ist eine Erweiterung geplant: "Ich werde schon jetzt so oft angesprochen, wann es denn auch Herrenmode geben würde, vermutlich komme ich wohl nicht drum herum", schmunzelt die Geschäftsführerin.

Modebewusste Damen jeden Alters kommen hier also voll auf ihre Kosten. Ein skandinavisch schlichter Stil ergänzt das bisherige Angebot auf der Mittelstraße auf ganz besondere Weise. Hier finden Kundinnen eine kompetente und individuelle Beratung. Schermbeck erfreut sich über den frischen Wind und eine echte Bereicherung auf der Mittelstraße. Schauen Sie vorbei, Anika Hoffjann freut sich auf Sie!

Die Öffnungszeiten sind montags bis freitags vom 10 bis 13 Uhr und von 15 bis 18.30 Uhr. Dienstag ist "By A" geschlossen. Samstags kann von 10 bis 14 Uhr geshoppt werden. "By A" finden Sie auf der Mittelstraße 33.





Schermbecker Traditionen – Rückblick

Zusammen mit der Werbegemeinschaft erinnern wir uns an die beliebten Mittelstraßenveranstaltungen aus 2019

Die Absagen vieler Termine im Gemeindekern legen nicht nur das gesellschaftliche Treiben still, auch die Einzelhändler in Schermbeck bemerken die Konsequenzen. Die Werbegemeinschaft betont: "Es ist wichtiger denn je, dass die Gemeinde noch weiter genau so zusammenhält und die Unternehmen an der Mittelstraße unterstützt."

Zu diesen beliebten Veranstaltungen gehört unter anderem das Heimat shoppen. Ein ganzes Wochenende lang locken die Geschäfte an der Mittelstraße mit abwechslungsreichen und spannenden Angeboten – das Treiben ist bunt, die Menschen zufrieden. Gerade nach dem großen Lockdown ab März, dessen Auswirkungen alle Unternehmen bis heute in besonderem Maße spüren, ist die Stärkung eben dieser umso wichtiger.

Das Bankgeflüster ist ebenfalls eine bunte Veranstaltung der Werbegemeinschaft zur Stärkung des Einzelhandels und des Gemeindelebens – und das wörtlich. Viele kleine Garteninseln verwandeln die Mittelstraße in ein kleines Urlaubsparadies. Die Händler öffnen das gesamte Wochenende lang und die ansässigen Gastronomen bieten verschiedene Schlemmereien für die Shopping-Pause. Üblicherweise findet das Bankgeflüster im Mai bei Sonne und frühlingswarmen Temperaturen statt – doch in diesem Jahr musste die Mittelstraße darauf verzichten. "Daher müssen wir die Einzelhändler auch ohne Veranstaltung unterstützen. Solange wir uns umsichtig und verantwortungsvoll verhalten, kommen wir zusammen durch diese Krise", heißt es vom Vorstand der Werbegemeinschaft.

Im Juli wäre es dann sommerlich weitergegangen. Sitzgruppen, Bierbänke und farbenfrohe Pflanzen hätten bei Schermbeck genießen ein gesamtes Wochenende die Mittelstraße rund um das Rathaus eingenommen. Auch hier haben sich im vergangenen Jahr Schermbecks unterschiedliche Branchen präsentiert, die Bürgerinnen und Bürger kamen zusammen und genossen den gemütlichen Trubel des Sommerstraßenfestes. "Natürlich tun wir weiter alles, um unsere Unternehmen noch mehr zu stützen. Aber all unsere Veranstaltungen dienen auch unserem schönen Gemeindeleben – darauf verzichten wir gerade sehr", sagt die Werbegemeinschaft weiter.

In der Vorweihnachtszeit wäre es mit der schönen alten Weihnachtszeit besinnlich geworden und das Jahr wäre traditionell ausgeklungen. Der Schermbecker Weihnachtsmarkt, der die Gemeinde in die Zeit der Jahrhundertwende um 1900 zurückversetzt, wird es aber ebenfalls in diesem Jahr nicht geben können. Auch hier hatten die Geschäfte in den vergangenen Jahren immer länger geöffnet und wer eine kleine Pause vom Bummeln brauchte, ließ sich alte Waschtraditionen zeigen oder von den Landfrauen mit Panhas verwöhnen lassen.

Trotz all der Ausfälle und den gestärkten Zusammenhalt, den die Werbegemeinschaft weiter aufrechterhalten möchte, blicken sie in eine positive Zukunft: "Wir bedauern den Ausfall jeder einzelnen unserer Veranstaltungen. Wir werden Alternativen finden, die Einzelhändler, Gastronomen und unsere vielen anderen Unternehmen unterstützen. Wir haben auf die Veranstaltungen des vergangenen Jahres zurückgeblickt, jetzt aber schauen wir ins Jahr 2021 und bleiben positiv gestimmt, im nächsten Jahr die Mittelstraße wieder wie gewohnt zu beleben."

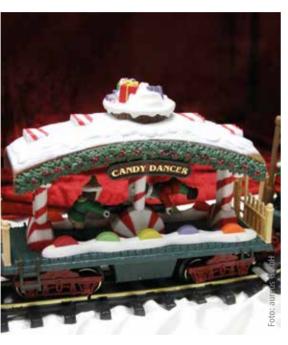


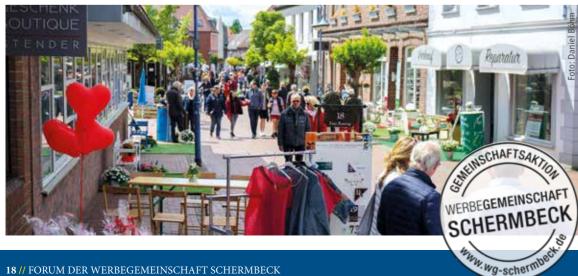














Deutsche Komödien für die breite Masse ohne Till Schweiger – gibt es so etwas? Ja! Ob Schweiger-Fan oder nicht, ein absolutes Muss für alle, die auf der Suche nach Unterhaltung sind, ist definitiv "Faking Bullshit" vom Regisseur der Bullyparade Alexander Schubert. Der aus der heute-Show bekannte Schauspieler feiert sein Regie-Debüt und versucht gesellschaftskritische Aspekte unter einem lustigen Deckmantel zu vermitteln. Die Kriminal-Komödie handelt von Provinzpolizisten, die Verbrechen begehen, um ihrer kleinen Wache eine Existenzberechtigung zu geben, damit diese nicht geschlossen wird.

Die bunte Truppe des 23. Reviers um den Vorgesetzten Rainer, nämlich die Polizisten Rocky, Deniz sowie das Ehepaar Hagen und Netti, überlegt sich einen Plan, wie die Schließung ihrer Wache verhindert werden kann. Denn im Gegensatz zu Rainer möchten sich die Vier nicht mit der Situation einfach so abfinden. Wenn es zu wenig Verbrechen gibt, dann muss man eben dafür sorgen. Sie versuchen also, Straftaten zu inszenieren und so intensive Ermittlungsarbeit zu simulieren. Der Obdachlose Klaus – gespielt von Bjarne Mädel - bietet eine praktische Gelegenheit, die Schuld von sich zu weisen. Die junge Polizistin Tina (Sina Tkotsch) leitet die interne Revision und darf die angestiegene Kriminalitätsrate auf keinen Fall mit den Polizisten der 23. Wache in Verbindung bringen.

Gelungene Polizei-Komödie

Liebenswürdige Charaktere vermitteln pointierte Gesellschaftskritik mit viel Humor. Wer einfache Unterhaltung sucht, wird in "Faking Bullshit" fündig

Durchaus sehenswert

Wie bei den meisten Komödien der Fall, ist das Maß an übertriebenen Gags und Witzen absolut Geschmackssache. Der überzeugende und sympathische Cast, der die Gruppe Kleinstadt-Polizisten spielt, wertet mit - zugegeben teilweise - etwas aufgesetzten Sprüchen den Film in hohem Maße auf. Wenn auch nicht allzu aufdringlich dargestellt, birgt der Film auch eine gewisse Tiefe. Themen wie Identität, Sprache, Kultur, Sexismus und Alltagsrassismus werden gesellschaftskritisch beleuchtet.

Alles in allem ist "Faking Bullshit" ein deutsches Komödien-Highlight des Jahres. Mit einer Altersfreigabe ab 12 Jahren eignet sich der Film hervorragend für die gesamte Familie und kann durchaus einen faulen Sonntag bereichern. // ak

ANZEIGE

Vom 1.12.2020 bis zum 3.1.2021 bleibt unser "Schlemmerstübchen" in Gahlen auf Grund der aktuellen Coronalage in NRW geschlossen.

Ab dem **4.1.2021**, 12 Uhr, sind wir gerne wieder **für Euch da**.

Wir wünschen allen einen entspannten Jahreswechsel sowie ein gutes Jahr 2021.





Kirchstraße 60 • 46514 Schermbeck • Tel. 02853-8579161

18 // FORUM DER WERBEGEMEINSCHAFT SCHERMBECK FREIZEIT // 19



Zu früh gefreut...

Die anonyme Redaktion? Nicht bei uns! Unser Motto lautet "Von Menschen für Menschen" – Wir teilen mit Ihnen unsere Gedanken zu aktuellen Themen



Kaum haben wir uns alle an die Lockerungen bezüglich der Corona-Beschränkungen gewöhnt, geht das Ganze von vorne los. Pünktlich zur Vorweihnachtszeit werden wir mit der Realität konfrontiert, dass noch immer höchste Vorsicht zu wahren ist. Zwischen Corona-Leugnern, akuter Toilettenpapier-Knappheit und der Aussicht, dass wir unsere sozialen Kontakte erneut beschränken müssen,

stehen wir zum zweiten Mal in diesem Jahr vor einer Herausforderung.

So richtig bewusst wurde mir das Ganze erst, als meine Heimatstadt zum Risikogebiet erklärt wurde. Maskenpflicht jetzt auch in der Innenstadt? Das klang für mich zunächst absurd. Doch mir ist klar, dass ein allgemeiner Lockdown für die lokale Wirtschaft

vor allem in kleinen Orten absolut verheerende Konsequenzen mit sich ziehen würde. Erneut sind wir alle gefragt und stehen vor der Situation, uns selbst disziplinieren zu müssen. Maskenpflicht auch auf Straßen — ja, das ist neu. Außerdem eine neue Regelung in unserer Umgebung, die wir so aus der ersten Welle nicht kennen ist die Sperrstunde für Gastronomien. Neue Situationen stellen uns vor neue Herausforderungen, denn auch wenn wir das Prinzip der Corona-Welle schon vom Anfang des Jahres kennen, steht man doch irgendwie schon wieder hilflos da. Für viele stand bereits die Frage im Raum, ob vielleicht zum Ende des Jahres noch einmal alles von vorne losgeht, doch so richtig wahrhaben wollte es wohl keiner.

Nun ist es, wie es ist und das Hoch des "normalen" Grippevirus wird in diesem Herbst ergänzt durch die Gefahr der Infektion mit dem Coronavirus. Was uns vermutlich alle am meisten interessiert, ist, wie wir die Vorweihnachtszeit, das Fest selbst und auch den Jahreswechsel planen können. Eine konkrete Antwort dazu kann uns wohl niemand liefern. Jetzt sind wir selbst gefragt, unsere Routinen zu hinterfragen, soziale Kontakte zu reduzieren und uns an die Regeln zu halten. Dass vor allem die großen Familienfeiern ein Hauptgrund für die zweite Welle sind, steht

Fotos: Stefanie Schwidß

meiner Meinung nach außer Frage. Sich selbst in dieser Hinsicht wieder mehr zurückzunehmen, ist für mich selbstverständlich. Ich sehe es so: Ich stecke jetzt zurück, treffe mich nicht mit vielen Menschen. Warum mache ich das? Ich habe große Sorge um den lokalen Handel und denke, dass wir ihn nur so schützen und einen Lockdown verhindern können. Das geregelte Einkaufen vor Ort unter strenger Einhaltung der Sicherheits- und Hygienemaßnahmen muss weiterhin möglich sein und darin sehe ich auch gar nicht das Hauptproblem. Um mich selbst in Weihnachtsstimmung zu bringen, gehe ich zum örtlichen Floristen meines Vertrauens und stöbere nach stimmungsvoller Dekoration. Dort begebe ich mich unter Einhaltung des Abstands und Tragen meiner

Alltagsmaske kaum in Gefahr. Feiere ich mit rund 50 Menschen in einem geschlossenen Raum eine Geburtstagsfeier sieht das Ganze schon ein wenig anders aus. Hier ist jeder einzelne gefragt: Disziplinieren wir uns selbst, um das Gemeinwohl aufrecht zu erhalten. Ja, zugegeben habe auch ich die Nase voll von der ganzen Thematik, und ja, ich würde auch lieber die Feiertage im Dezember mit meiner gesamten Familie verbringen. Gefällt mir das alles? Nein! Haben wir eine Wahl? Wohl kaum. Wie immer heißt es für mich persönlich: Ich mache das Beste aus der schwierigen Situation und versuche trotzdem das Jahr so gut es geht ausklingen zu lassen. // ak

ANZEIGE



ANZEIGE



20 // KOLUMNE KOLUMNE



PR-TEXT

Adventswochen bei Blumen Stricker

Ein wenig anders als in den Vorjahren, aber nicht weniger besinnlich, wird die diesjährige Adventsausstellung

Die vorweihnachtliche Adventsaustellung bei Blumen Stricker wird in ihrer bekannten Form dieses Jahr nicht stattfinden. Auf moderne Adventsgestecke und außergewöhnliche Deko-Ideen müssen Kunden aber trotzdem nicht verzichten. Statt an nur einem Wochenende findet die Adventsausstellung nun ab dem 16. November zu den regulären Öffnungszeiten des Geschäfts statt.

In diesem Jahr sind es vor allem die Senf- und Erdtöne, die die vorweihnachtliche Deko-Welt beherrschen. Die warmen Braunund Ockertöne werden besonders als Kerzengläser zu einer gemütlichen Lichtquelle auf dem Wohn- oder Esszimmertisch. "Natürlich bleiben die Klassikerfarben Rot und Grün auch in diesem Jahr mit dabei. Auch Rosa- und Weißtöne bleiben 2020 Top-Trendfarben", erklärt Floristin und Inhaberin Kerstin Stricker-Jungenkrüger.

Außergewöhnlich wird es dieses Weihnachten mit Kränzen aus silberfarbenen oder schwarzen Federn. Für ein extravagantes

Weihnachten können die Federkränze mit zusätzlich farblich passenden Kugeln aufgewertet werden. Kombiniert mit den schlicht-modernen Dekohäuschen oder den mit ein wenig Gold versetzten Weihnachtswichteln aus Holz wird die Deko in der Adventszeit alles andere als gewöhnlich.

Die Adventswochen bei Blumen Stricker an der Schienebergstraße 12 starten ab dem 16. November. Von montags bis freitags zwischen 9 und 12.30 Uhr und 14 und 18.30 Uhr sowie samstags von 8 bis 13 Uhr können Sie sich hier vorweihnachtliche Dekoideen holen oder auch bereits fertige Gestecke und Kränze kaufen. Das Floristenteam von Blumen Stricker erinnert daran, die Hygienevorschriften beim Besuch im Geschäft unbedingt einzuhalten. Online unter www.blumen-stricker.de und auf der Facebookseite Blumen Stricker Schermbeck halten die Mitarbeiterinnen Sie stets auf dem aktuellen Stand zu den neuesten Corona-bedingten Anpassungen.



PR-TFX7

Das Reinigungs-Gesamtpaket

Die Bügelei Meike Domian in Bottrop-Kirchhellen: Ein vertrauensvoller Service für Ihre Textilien

Vom Mangeln über Bügeln bis hin zur Leder- und Ugg-Boot-Reinigung – die Bügelei von Meike Domian in Bottrop-Kirchhellen bietet alles rund ums Thema professionelle Textilpflege. "Mein fachkundiges Team und ich nehmen die Textilpflege unserer Kunden sehr ernst. Denn Textilpflege ist für uns Vertrauenssache", betont die Inhaberin.

"Als Familien- und Traditionsunternehmen sind wir hier in Bottrop-Kirchhellen einzigartig", sagt Meike Domian weiter. Seit
mehr als 25 Jahren schon ist die Bügelei die Anlaufstelle für alle
Arten der Reinigung. "Auch das Bügeln übernehmen wir für
unsere Kunden, damit unser Rund-um-Service komplett ist", berichtet die Geschäftsführerin.

Meike Domian bügelt Oberhemden und Blusen noch von Hand. "Textilien müssen fachkundig und schonend behandelt werden. Das nehmen wir in unserem Team sehr ernst. Ebenso halten wir es mit der Mangelwäsche. Die legen wir den Kunden auch transportfertig und ordentlich zusammen", betont sie.

Der besondere Service

Neben der Textilreinigung und -behandlung übernimmt die Bügelei Meike Domian aber auch die Reinigung Ihrer Lederwaren, Teppiche und Ugg Boots. "Ugg Boots sind aus einem sensiblen Material, das einer speziellen Behandlung bedarf. Auch das übernehmen wir mit fachkundigem Wissen", sagt Meike Domian.

Neben dem Hauptstandort am Kirchhellener Ring 85 in Bottrop-Kirchhellen gibt es noch zwei weitere Annahmestellen. Hier können Sie Ihre Textilien bequem abgeben und die Bügelei Meike Domian übernimmt dann den Rest. Das Wollgeschäft De Mar an der Schneiderstraße 81-83 in Bottrop-Grafenwald und die Textilreinigung Frank Scheelke am Zweckeler Markt in Gladbeck nehmen Ihre Textilien und Lederwaren entgegen. Die Öffnungszeiten zu den Geschäften sowie alle weiteren Informationen zu Meike Domians Komplettservice finden Sie online unter bügelei.de.

22 // KAUFMANNSCHAFT KAUFMANNSCHAFT // 23



Kraftstoffverbrauch im Testzyklus: innerorts 7,7 I/100 km, außerorts 5,3 I/100 km, kombiniert 6,2 I/100 km. CO₂-Emission kombiniert: 142 g/km. CO₂-Effizienzklasse: C

*Gültig beim Kauf eines neuen Mazda und Zulassung bis zum 31.12.2020.

Maximaler Bonus beim Kauf eines Mazda6 4-Türer Prime-Line Skyactiv-G 145 (2.0 l Benziner) ggü. der UVP der Mazda Motors (Deutschland) GmbH. Dieses Angebot ist gültig für Privat- sowie Gewerbekunden ohne Rahmenabkommen und nicht mit anderen Aktionen / Nachlässen kombinierbar.

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

AUTOHAUS ROTTMANN GMBH

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

AKTIONEN IM OKTOBER UND NOVEMBER!



NEUER MAZDA MX-30 - 100 % ELEKTRISCH SICHERN SIE SICH 6.000 € FÖRDERMITTEL DER BAFA UND 3.480 € HERSTELLERANTEIL BEI BESTELLUNG EINES NEUEN MAZDA MX-30

KFZ-VERSICHERUNG MIT BIS ZU 35 % ERSPARNIS! VERPASSEN SIE NICHT DEN STICHTAG 30.11.2020 WIR BERATEN SIE GERNE PERSÖNLICH

WINTER-CHECK AB 14,99 € / ANHÄNGERKUPPLUNG-AKTION AB 899 €

VORFÜHRWAGEN UND TAGESZULASSUNG MIT BIS ZU 29 % NACHLASS AUF UVPE



PR-TEXT

Autohaus Rottmann ausgezeichnet

Zum dritten Mal wurde der Kirchhellener Mazda-Partner in diesem Jahr mit dem Dealer Excellence Award ausgezeichnet

Das Mazda Autohaus Rottmann zeichnet sich durch seinen herausragenden Service, die Kundenfreundlichkeit und seine Markenperformance aus. Das ist die Begründung dafür, dass das Team Anfang Oktober zum dritten Mal den Dealer Excellence Award erhalten hat – und dieser wurde von Bernhard Kaplan, dem Geschäftsführer der Mazda Motors Deutschland, ganz persönlich nach Kirchhellen gebracht.

In Deutschland gibt es mehr als 450 Mazda-Händler – und in Kirchhellen ist einer der besten von ihnen. Marc Rottmann, Geschäftsführer im Autohaus Rottmann, ist überwältigt: "Damit gehören wir zu den 18 besten Mazda-Händlern bundesweit. Das ist eine enorme Leistung. Ich bin sehr stolz auf das gesamte Team." Stellvertretend für sein Team nahm er den Dealer Excellence Award 2019 von Bernhard Kaplan entgegen.

2020 - Ein Jahr zum Feiern

Das Autohaus Rottmann zeichnet sich nicht nur durch seinen hervorragenden Service und die Kundenzufriedenheit aus, sondern steht auch für viele Jahre Tradition. Erst zu Beginn dieses Jahres feierte der Kirchhellener Mazda-Partner doppelten Geburtstag: Das Autohaus wurde 40, Mazda direkt 100 Jahre alt. Als Familienunternehmen gegründet, ist das Autohaus Rottmann ein fester Bestandteil in Kirchhellen – und steht den Mazda-Händlern in der restlichen Bundesrepublik in nichts nach. Denn im September feierte das Autohaus einen weiteren großen Schritt: Das Team um Claus Dehne, Marc Rottmann und Dirk van den Woldenberg stellte das erste vollelektronische Mazda-Modell vor: den MX-30. Für diesen gibt es noch bis zum 31. Dezember 2020 eine attraktive Förderung, mit der Kunden mehr als 9.000 Euro sparen können. Vereinbaren Sie jetzt Ihren Termin und informieren Sie sich über den MX-30 und viele weitere Mazda-Modelle im Autohaus Rottmann. Das Team berät Sie gerne bei allen Fragen und freut sich auf Ihren Besuch.

24 // ANZEIGE KAUFMANNSCHAFT // 25



PR-TEXT

Herstellerküchen nach Maß

Flexible und professionelle Beratung mit modernster Planungstechnik lässt aus Ihren Vorstellungen Tatsachen werden

Charakterküchen aus der hauseigenen Schreinerei gehören bei raumanzug schon lange zum Repertoire. Komplettiert werden sie jetzt durch namhafte Herstellerküchen der Firmen Nolte und Nobilia. Modernste 3-D-Planungstechnik visualisiert Ihre Traumküche schon auf dem PC – Aufmaß, Beratung und Montage kommen hier aus einer Hand.

Die in einem schlichten, eleganten Grau gehaltene Küche mit den naturfarbenen Holzelementen begrüßt Kunden direkt im Eingangsbereich. Dezente Deko-Elemente runden das Bild ab. Die mattschwarze Spüle mit dem passenden Wasserhahn aber ist ein echter Hingucker.

Die Ausstellungsküche ist nur eines der Beispiele, wie Ihre neue Küche aussehen kann. "Unser Team plant die gesamte Küche passgenau und nach individuellen Wünschen. Das Ganze funktioniert mit modernster 3-D-Planungstechnik. Kunden können sich so schon genau vorstellen, wie die neue Küche am Schluss aussehen wird", erklärt Geschäftsführer Matthias Stienen. "Gegen-

über unserer eigens angefertigten Schreinerküche bieten Herstellerküchen natürlich einen preislichen Vorteil für den Kunden. Dabei ist die Auswahl dennoch sehr groß." Unter anderem gibt es bei Küchen der Marken Nobilia und Nolte Arbeitsplatten aus Kunststein in vielen Varianten. Sie bieten aber auch extravagante Anfertigungen wie Edelstahlarbeitsplatten.

Die Firma raumanzug kann durch ihre Schreinerei flexible Lösungen bieten, sollten die Maße einer Herstellerküche nicht zu 100 Prozent in den Raum passen. "In einem solchen Fall ergänzen wir die Herstellerküche um unsere Schreinerschränke", sagt Tobias Tannhäuser, Vertriebsleiter bei raumanzug. Diese werden individuell und auf den Millimeter genau geplant, angefertigt und anschließend mit der Herstellerküche kombiniert.

Die Firma raumanzug finden Sie in Dorsten, Auf der Bovenhorst 22. Die Einrichtungsfachleute stehen Ihnen telefonisch unter (02632) 7878948 oder per Mail an info@raum-anzug.de zur Verfügung.

Kurz & Knapp

GAHLENER NIKOLAUSZUG IST ABGESAGT

Zum 50. Mal hätte in diesem Jahr der beliebte Nikolauszug des Heimatvereins Gahlen stattgefunden. Ein Goldjubiläum wäre es gewesen. Doch die aktuellen Corona-Regelungen lassen eine sichere Durchführung des Zuges nicht zu. Der Heimatverein sagt dazu: "Nikolaus ist der Schutzpatron von verschiedenen Gruppen, vor allem aber der Kinder und älteren Menschen. Schutz, Vorsicht, Rücksichtnahme und gegenseitig aufeinander achtzugeben sind besonders in der aktuellen Zeit von höchster Bedeutung. Die Absage des Zuges ist daher, so sehr wir es auch bedauern, gegenwärtig alternativlos. Wir hoffen aber, das Goldjubiläum des 50. Nikolauszuges im kommenden Jahr nachholen zu können."



ANZEIGE

raum anzug

www.raum-anzug.de



CHARAKTERRÄUME NACH MASS.

A S





26 // KAUFMANNSCHAFT KURZ & KNAPP // 27

Kurz & Knapp

LIEBLINGSGERICHTE BEI WORTELKAMP

Das Schermbecker Landhaus Wortelkamp bietet auch im Lockdown light Ihre Lieblingsgerichte für Zuhause an. Sie können die Auswahl an wechselnden Gerichten telefonisch unter (02858) 6046 vorbestellen und dann entweder direkt an der Weseler Straße 99 abholen oder bei einer größeren Bestellung bietet das Landhaus Wortelkamp aber auch eine gebührenfreie Außer-Haus-Lieferung an. Während der temporären Gastronomie-Schließung ist das Team des Landhauses Wortelkamp immer von mittwochs bis sonntags von 17.30 bis 21 Uhr sowie sonntags zusätzlich zwischen 12 und 14 Uhr für Sie erreichbar.



ANZEIGE





Rezepte für den Winter

Abwechslungsreiche Ideen für die kalte Jahreszeit

Wenn es draußen stürmt und schneit, bleibt nicht mehr viel zu tun, außer sich eine dicke Decke und die Lieblingskuschelsocken für einen gemütlichen Nachmittag auf der Couch zu schnappen. Wenn dann der kleine oder große Hunger kommt, finden Sie hier schöne Ideen, die sich auch für einen Familiennachmittag eignen.

Kabeljauauflauf (für zwei Personen)

Leichter Genuss auf einem Gemüsebett für Fisch-Fans

1 Bund Suppengrün 200 ml Gemüsebrühe 80 ml Orangensaft 2 Beutel Fencheltee 250 g Kartoffeln

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker, Olivenöl

300 g Kabeljaufilet1 Bund Petersilie1 Zehe Knoblauch

Abrieb einer Orange Auflaufform (25 cm Länge)

- 1. Das Suppengrün putzen, Möhren und Sellerie fein würfeln und den Lauch in feine Ringe schneiden. Die Brühe zusammen mit dem Orangensaft kurz aufkochen. Den Fencheltee dazugeben, den Topf von der Hitze nehmen und fünf Minuten ziehen lassen. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
- 2. Die Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in Salzwasser kochen. Die Teebeutel gut ausdrücken. Gemüsewürfel in die Brühemischung geben und noch einmal kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Auf dem Boden der Auflaufform verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten garen.
- 3. Den Fisch ebenfalls mit etwas Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nachdem das Gemüse gegart ist, in die Auflaufform setzen und noch einmal für weitere acht bis zehn Minuten im Ofen garen. In der Zwischenzeit die Petersilie zupfen, zusammen mit der Knoblauchzehe fein hacken, mit der Orangenabrieb mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen, etwas von der Petersilienmischung auf den Fisch streuen und den Rest mit den Kartoffeln servieren.

28 // KURZ & KNAPP



Ente vom Blech (für fünf Personen)

Ideal geeignet für einen winterlichen Nachmittag mit Gästen

1 Ente 100 g Zwiebeln

Wachholderbeeren, Thymian, Salz, schwarzer Pfeffer,

Speisestärke

125 g rote Zwiebeln

Butter

150 ml Rotwein

125 ml Portwein

150 ml Geflügelfond 50 g Walnusskerne

50 g getrocknete Aprikosen

1 kg Kartoffeln 1 kg Rotkohl

500 g Hokkaido-Kürbis

Sonnenblumenöl, Honig, Zimt, Cayennepfeffer,

ANZEIGE



Simone und Pit Schneider I www.landhaus-wortelkamp.de Weseler Straße 99 I 46514 Schermbeck I Telefon 0 28 58 / 60 46 Telefax 0 28 58 / 78 41 I reservierung@landhaus-wortelkamp.de

- 1. Die Flügelspitzen und die Spitze vom Hinterteil von der Ente entfernen. Die Orange und die Zwiebeln grob würfeln und mit zehn Wacholderbeeren und fünf Thymianzweigen vermischen. Alles in die Ente füllen. Die Ente mit Salz einreiben und die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Mit der Brust nach oben auf ein Blech setzen und auf der mittleren Schiene für zwei Stunden bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) garen.
- 2. Jetzt die roten Zwiebeln fein würfeln. Ein wenig von der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin dünsten. Den Rotwein hinzugeben und einkochen lassen. Den Portwein dazu schütten und bis zur Hälfte einkochen lassen. Den Geflügelfond beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa zehn Minuten einkochen lassen. Speisestärke mit zwei Esslöffeln Wasser glatt rühren, zu der Sauce geben und unter stetigem Rühren kurz aufkochen lassen.
- **3.** Die Walnusskerne grob hacken und die Aprikosen dritteln. Rotkohlblätter grob klein schneiden. Den Kürbis mit der Schale in grobe Stücke schneiden.
- 4. Die Ente nach den zwei Stunden aus dem Ofen nehmen und Fett abgießen. Kartoffeln und Rotkohl einzeln mit jeweils zwei Esslöffeln Öl, etwas Salz und Pfeffer vermischen und getrennt voneinander um die Ente herum verteilen. Alles zusammen eine Stunde bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) braten. Nach den ersten 20 Minuten die Kürbisstücke mit etwas Öl, Salz und Pfeffer mischen und ebenfalls auf das Blech füllen.
- 5. In der Zwischenzeit Honig mit Cayennepfeffer und Zimt verrühren. 20 Minuten bevor die Ente fertig ist mit der Mischung einreiben. Ahornsirup mit Apfelsaft, den restlichen Aprikosen, Walnüssen und Thymian anmischen, dem Blechgemüse beifügen und bis zum Ende mitgaren. Zum Schluss die Sauce noch einmal erhitzen, mit ein wenig Portwein verlängern und servieren. // il



HEIMING
HOLZ + BAUSTOFFE

Zur Reithalle 66 46286 Dorsten-Lembeck **T** (0 23 69) 98 94 - 0 Burenkamp 17-23 46286 Dorsten-Wulfen **T** (0 23 69) 984 84 - 0

www.heiming-baustoffe.de

STRICKER

floristik



Adventswochen ab dem 16. November 2020

Telefon 0 28 53 | 20 86 Schienebergstege 12 | 46514 Schermbeck

www.blumen-stricker.de



30 // GENUSS ANZEIGE // 31



Weitere Informationen bei uns in der Bank oder auf www.vb-schermbeck.de

