



Es geht wieder los!

Die Veranstaltungsbranche kämpft sich aus der Krise

Gahlener Mühlenteich
wird aufgewertet

//

Kiliansfeeling
in Schermbek

//

Feldgottesdienst
unter freiem Himmel



Wenn dein Konto
dich von Anfang
an begleitet.

Das Mitwachsende Girokonto
der Nispa passt sich jedem Alter
an – von der Geburt bis zum
Berufsstart und darüber hinaus.

Weil's um mehr als Geld geht.



Niederrheinische
Sparkasse
RheinLippe



Würdesäule.

Bildung ermöglicht
Menschen, sich selbst
zu helfen und auf-
rechter durchs Leben
zu gehen. **brot-fuer-
die-welt.de/bildung**



Würde für den Menschen.

Mitglied der **actalliance**



Foto: Stefanie Schwab

Liebe Leserin, lieber Leser,

vielleicht war in der Vergangenheit alles viel zu selbstverständlich. In Deutschland leben wir im weltweiten Vergleich gesellschaftlich und wirtschaftlich wirklich sehr gut. Leben, Arbeit, Freizeit und Freiheit, auch Infrastruktur, Versorgung, soziale und kulturelle Angebote – wenn wir jammern, dann meist auf hohem Niveau. Wir leben oftmals so gut, dass der Blick für andere, auch für Nachbarn und Freunde verloren geht. Unter dem Einfluss von Medien und Freizeitmöglichkeiten sogar so, dass ich das Gefühl habe, die Bedeutung von Gemeinschaft und Miteinander verliert sich.

Selbst in Pandemiezeiten gibt es noch Unverbesserliche, die hinter allem und jedem Verschwörungen wittern, gibt es die, die sich für das Allgemeinwohl nicht interessieren, und die, denen einfach alles zu viel ist. Und jetzt auch noch eine Flutkatastrophe... Die Fernsehbilder aus den betroffenen Gebieten haben mir einmal mehr gezeigt, wie klein wir Menschen doch sind – jeder für sich. Doch dann inmitten von Verzweiflung, großer Traurigkeit und Hilflosigkeit im Umgang mit und im Kampf gegen die Katastrophe, das erste Mal wieder das Gefühl, dass es doch noch eine Gemeinschaft gibt, die sich gegenseitig ohne langes Diskutieren, Fragen und Lamentieren hilft, wo die Not am größten ist. Das ist es, was in solchen Zeiten Hoffnung gibt.

Pandemien, Umweltkatastrophen und Klimawandel – hin oder her – jeder von uns kann im Kleinen etwas bewirken, das insgesamt zu etwas großem werden kann. Haben Sie auch im Kleinen den Blick für Dinge, die nicht gut laufen, und fassen Sie den Mut, dies zu verändern und besser zu machen. Achten Sie auch auf andere und – bleiben Sie aufgeschlossen.

//

Herzlichst
Ihr Oliver Mies



Foto: Privat



Foto: Gaby Eggert



Foto: Aileen Kurkowiak



Foto: Pixabay

Seite 6

Seite 8

Seite 12

Seite 20

LebensArt

Schermbek. Gahlen. Erle.



18. Jahrgang // Ausgabe 8

Erscheinungstermin der nächsten Ausgabe:
3. September 2021

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)
Aileen Kurkowiak (ak)
Valerie Misz (vm)
Gaby Eggert (ge)

Namentlich und nicht mit einem Redaktionskürzel gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

Titelbild:
© lorabarra /stock.adobe.com

Layout:
Nicole Kosar

Medienberater:
Andrea Sauerbach
Nicole Kobüssen
Christian Sklenak

Anzeigenpreisliste:
Januar 2020

Auflage:
8.000

Redaktionsschluss:
7 Werktage vor Erscheinen

Erscheinungsweise:
monatlich

Verbreitung:
Schermbek, 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 Schermbek
Fon (02853) 86150

Copyright:
aureus GmbH
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in Online-dienste und Internet, die Vervielfältigung auf Datenträger sowie die Übernahme und Nutzung der vom Verlag für Kunden ge-

stalteten 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.



ANZEIGE

aureus
Agentur für Werbung & Design

aureus GmbH Lehmschlenke 94 46244 Bottrop-Kirchhellen
Fon: (020 45) 4014-60 Mail: info@aureus.de www.aureus.de

Inhalt

Spezial

6 Es geht wieder los!

Aktuell

8 Kiliansfeeling in Schermbek
11 Funny Sketchnotes eröffnet Zentrale

Gesellschaft

12 Gahlener Mühlenteich wird aufgewertet

Freizeit

14 Feldgottesdienst unter freiem Himmel
15 Bürgerfest statt Schützenfest
16 Das Wildwasser-Abenteuer vor der Haustür

Kolumne

19 Aus der Redaktion

Tipp

20 Die Pflaumensaison ist gestartet

Kaufmannschaft

22 E-Mobilität in Schermbek
24 Schlafkultur Mülle stellt sich neu auf

Kurz & Knapp

25 Viele Besucher beim Familienfest der Fähnchenschützen
25 2. virtueller Volkslauf des SV Schermbek

Genuss

27 Leichte Rezepte für heiße Temperaturen

Termine

30 Aktuelle Termine



Fotos: Privat

Es geht wieder los!

Nach einer langen Durststrecke während der Pandemie hatte die Veranstaltungsbranche zu kämpfen – Doch jetzt können die ersten Aktionen wieder angekündigt werden

Die Kulturstiftung Schermbeck trägt bereits seit ihrer Gründung im Jahr 2004 dazu bei, die vielfältigen kulturellen Aufgaben in der Gemeinde Schermbeck zu fördern. Das Kulturprogramm „Schermbecker Landhelden“ ist bereits seit rund zweieinhalb Jahren am Start. Doch so stark wie das Ganze angelaufen ist, so schlagartig musste auch alles durch die Pandemie pausieren. Nach langem Warten geht es jetzt allerdings wieder so richtig los. Besonders zu Beginn haben die Schermbecker Landhelden schnell an Fahrt aufgenommen. Die Neugier und Akzeptanz für die Programmpunkte wurden immer größer, schnell etablierte sich die Kulturszene in Schermbeck zu einer festen Instanz. Auch mit dem Kartenverkauf waren die Veranstalter äußerst zufrieden. Doch dann ein herber Rückschlag: Die Kontaktbeschränkungen und Verbote für Veranstaltungen im Rahmen der Corona-Pandemie bremsten alle Pläne und Vorhaben aus.

„Herrlich kultig!“

Kultur vermissen im vergangenen Jahr viele Schermbecker. Marcell Oppenberg, der Vorsitzende der Kulturstiftung, ist dennoch optimistisch für die Zukunft und freut sich auf alles, was da kommen mag: „Wir haben hier in Schermbeck den ganz großen Vorteil, dass alle Beteiligten mit viel Fantasie und Freude dabei sind und auch das Interesse für eine kleine Gemeinde sehr groß ist. Wir brauchen uns keineswegs hinter den großen Städten zu verstecken.“ Doch auch, wenn alle schon längst wieder mit den Hufen scharren, war die Zwangspause unvermeidbar. „Am schlimmsten hat es definitiv die Künstler und Musiker getroffen, die ihren Lebensunterhalt damit verdienen. Jetzt eine Perspektive zu haben ist wichtig“, findet der Vorsitzende. „Natürlich kostet es uns auch eine Menge Geld, wenn man Werbung für verschiedene Veranstaltungen anschiebt und diese schließlich abgesagt werden müssen, doch auch hier gilt den Schermbeckern ein besonderer Dank: Es gab wirklich nur ein einziges Mal den Fall,

dass Geld für eine Karte zurückgefordert wurde – alle anderen waren mit Ausweichterminen oder Alternativveranstaltungen zufrieden. Selbstverständlich zahlen wir die Kartenbeträge auch gerne aus, aber das war schon ein besonderes Maß an Unterstützung, die wir erfahren durften.“

Das kommt jetzt auf uns zu

Jetzt – nachdem die Inzidenzwerte seit einigen Wochen in Schermbeck sehr niedrig sind – gibt es endlich wieder gute Nachrichten: Das neue Programm steht. Und auch, wenn Interessierte auf detaillierte Informationen zu den unterschiedlichen Veranstaltungen warten müssen, können wir bereits jetzt einige Highlights in Aussicht stellen. Voraussichtlich erscheint das komplette Programm in der zweiten August-Woche. Zum einen gibt es für diverse Veranstaltungen aufgrund des Ausfalls Ersatztermine: Florian Ostertag tritt am 7. Oktober im Begegnungszentrum Schermbeck auf, Wildes Holz spielen nun schon am 22. September, Gregor McEwan spielt am 31. Oktober in der Ehem. Reformierten Kirche und Pasquale Aleardi & die Phonauten spielen am 19. November im Landhotel Voshövel. Außerdem wurde die ABBA Review im Rathaus Schermbeck auf den 2. Oktober verschoben. Für detaillierte Angaben besuchen Sie bitte die Website www.schermbecker-landhelden.de.

Start mit einem absoluten Hammer

Für einen absoluten Höhepunkt sorgen die Landhelden direkt zu Beginn der neuen Veranstaltungssaison: Denn auf dem Rathausvorplatz wird ein Event stattfinden, das die Besucher wieder ein wenig Normalität verspüren lässt. Um der Schermbecker Kulturszene wieder ein wenig anzuschieben, wird es am 11. und 12. September jeweils eine Open-Air-Veranstaltung geben. Und so viel sei versprochen: Da ist wirklich für jeden etwas dabei!

Am 11. September werden zwei renommierte Bands auftreten. Wer genau das sein wird und wie Sie Tickets ergattern können, wird zeitnah bekannt gegeben. Das Event am 12. September hingegen ist komplett kostenlos. Hier werden Künstler



sechs bis sieben verschiedener Musikrichtungen auftreten – eben eine Veranstaltung für die ganze Familie. An beiden Tagen wird der gesamte Rathausplatz überdacht sein, damit das Open-Air-Event nicht „ins Wasser fallen“ kann. Mit Bauzäunen wird das Gelände eingezäunt sein, damit die Überprüfung der drei G's organisiert werden kann. Denn auch hier gilt: Wer vollständig geimpft, getestet oder genesen ist, darf teilnehmen. Alle Ankündigungen beziehen sich auf die aktuellen Coronaregelungen mit dem Stand vom 30. Juli. Sollte sich etwas bei den anstehenden Veranstaltungen ändern, werden Sie es auf den einschlägigen Medienportalen oder der Website www.schermbecker-landhelden.de erfahren. Ein regelmäßiger Blick auf die Seite lohnt sich übrigens, um hinsichtlich des neuen Programms auf dem neuesten Stand zu bleiben. // ak

ANZEIGE

Wir bieten Ihnen das Rundumsorglos-Paket - Nicht nur in „Schermbeck“ erfolgreich für Sie!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Informieren Sie sich vor Ort, telefonisch unter (02853) 9848 oder per E-Mail unter immobilien@vb-schermbeck.de.

www.vb-schermbeck.de

Volksbank Schermbeck eG



Fotos: Gaby Eggert

Kiliansfeeling in Schermbeck

Seit Anfang Juli wehen sie wieder am Turm der Ludgeruskirche – die grün-weißen Farben beider Gilden...

...das hat Tradition und macht in jedem Jahr deutlich, dass die Tage des Heimatfestes in den Endspurt gehen. Aber: Auch in diesem Jahr konnte das Schützenfest zum zweiten Mal nicht gefeiert werden, was der grünweißen Stimmung im Dorf allerdings keinen Abbruch tat. Überall schmücken die Wimpel und Fahnen beider Gilden das Dorf. Überall wünschte man sich „Frohe Feiertage“.

Und dann kam genau zum Namenstag des heiligen Kilian die erfreuliche Nachricht der Lockerungen. Die Schermbecker Gilde hatte in diesem Jahr zum Kilianswochenende nichts Konkretes geplant und wollte dann doch gerne einen Umzug realisieren. „Das war recht schnell klar“, berichtete Präsident Ralf Daunheimer. In enger Abstimmung mit den Ordnungsbehörden wurde das Konzept erarbeitet. Viele Hände versorgten am Samstagmorgen hochmotiviert den Platz am Rathaus mit Bierwagen, Zelt, Tischen, Bänken und einem Grill – denn hier fanden nach dem Umzug die Eintragungen in die Schützenliste mit lockerem und geselligem Beisammensein statt.

Trotz der Urlaubszeit trafen sich am Nachmittag viele Schützen im Ornat am Vereinslokal Schermbecker Mitte, um gemeinsam von dort durchs Dorf zu ziehen und ein wenig Feiertagsstimmung aufkommen zu lassen. Die musikalische Begleitung des Umzuges übernahm der Tambourcorps Schermbeck, worüber sich die Gilde sichtlich freute. Für die Zusammenkunft der Gilde galt: Bei der Teilnahme waren die drei „GGG's“ Voraussetzung. Das wurde auch stichprobenmäßig kontrolliert und die Personen mit einem blauen Bändchen „gezeichnet“. Wer keinen Beleg hatte, musste gehen.

Auch Bürgermeister Mike Rexforth schlüpfte in seinen schwarzen Festanzug, reihte sich ein und zollte dem verantwortungsvollen Verhalten der Vorstände beider Gilden Respekt. „Kilian verbindet Tausende von Schermbecker, ich bin auch ein wenig stolz, dass dieser Umzug nach 15 Monaten der Entbehrungen zustande kam“, sagte er. Dennoch verschwieg er auch nicht seine Besorgnis darüber, dass einige Menschen nach Alkoholgenuss über die Stränge schlagen und Vorsichtsmaßnahmen außer Acht lassen könnten. Er sei aber auch der Meinung, dass man vor den Ein-



wohnern nicht mehr rechtfertigen könnte, warum 60.000 Menschen Zutritt zu einem Fußballstadion haben und feiern dürfen, aber Dorffeste ausfallen müssen.

Übrigens: Die Königspaare und die dazugehörigen Thronpaare werden auf besondere Art in die Geschichte des Ortes eingehen und in 25 oder 50 Jahren nochmal an die Coronapandemie erinnert. Denn die Majestäten werden drei Jahre lang Silber- und Goldpaare sein. An der Königskette von Dominik Woeste hängen zusätzlich an seiner Medaille noch kleine Medaillen mit den Jahreszahlen 2020 und 2021. Er und auch seine Königin Lenja Niesen zeigten sich ganz glücklich über die Zusammenkunft. „Endlich sieht man mal wieder viele Leute“, so der König. Einer, der bei den Kiliansveranstaltungen immer präsent ist, ist Karl-Heinz Pesch. Der 86-jährige Schermbecker hat schon als aktiver Feuerwehrmann diese Institution mit seinen Fotos begleitet. Und auch die Schermbecker Gilde freut sich über einen ordentlichen Fundus aus den vergangenen zehn Jahren, die Pesch an Hauptmann Markus Redeker übergeben hat.

„König Dominik und Königin Lenja werden als Königspaar bis Juli 2021 weiter regieren. Beide waren spontan bereit, unsere Gilde zu unterstützen und haben sich in die Pflicht nehmen lassen. Dafür sagen wir von ganzem Herzen Danke. Im nächsten Jahr stehen wir bestimmt wieder zusammen am Schießstand und im Zelt“, das waren die Grußworte des Präsidenten im vergangenen Jahr. Damals sei man zuversichtlich gewesen, dass Corona nur ein kurzes Zwischenspiel sein würde – es kam anders. Ralf Daunheimer betonte in seiner Ansprache, dass das Fest ein Fest für alle sei und jeder Bürger sich willkommen fühlen solle. Und er gab zu bedenken, dass es nicht allen Menschen so gut gehe, wie uns in unserem Land. Bezug nahm er dabei auf die vielen Kriege in der Welt, die Trauer und Verzweiflung in die Familien bringen. Daunheimer legte gemeinsam mit Bürgermeister Mike Rexforth zum Gedenken an die Toten und Vermissten der Weltkriege und der Toten der Pandemie einen Kranz am Ehrenmal nieder. Janik Vortmann spielte dazu auf der Trompete „Ich hatt einen Kameraden.“ // ge

EINMAL PROBIERT,
FÜR IMMER ELEKTRISIERT.



DER MAZDA MX-30.
ERSTE WAHL BEIM ZWEITWAGEN.

Der Mazda MX-30 stellt Ihr erstes Auto gerne in den Schatten. Denn er bietet Ihnen auch als Zweitwagen die Reichweite, die Sie benötigen, den Platz, den Sie brauchen und das unverwechselbare Design, das Sie von Mazda gewöhnt sind. Überzeugen Sie sich selbst bei einer Probefahrt!

Monatlich leasen
ab € 189
inkl. Mazda Care¹⁾

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

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

Anschaffungspreis €	28.961,70	Laufleistung p.a. km	10.000
Leasing-Sonderzahlung ²⁾ €	6.990,00	Gesamtbetrag €	11.526,00
Monatliche Leasingrate €	189	Effektiver Jahreszins %	0,01
Vertragslaufzeit gesamt	24	Fester Sollzinssatz p.a. %	0,01

Ein Full-Service-Leasing Produkt (Kilometer-Leasing) der Mazda Finance – einem Service-Center der Santander Consumer Leasing GmbH (Leasinggeber), Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach, inklusive monatlicher Servicerate für Mazda Care. Umfang des Wartungspaketes Mazda Care gemäß den Regelungen zu Leistungen im Rahmen des Full-Service-Leasings. Inklusive Abschluss einer GAP-Vereinbarung zum Preis von € 5,95 gemäß den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Regelungen des Full-Service-Leasings. Bonität vorausgesetzt. Angebot ist gültig für Privatkunden und nicht mit anderen Nachlässen/Aktionen kombinierbar. Preise inkl. Überführungs- und zzgl. Zulassungskosten.

2) Durch die Innovationsprämie des Bundes in Höhe von € 6.000, welche Sie bei der BAFA beantragen können, können Sie bei Genehmigung Ihre Belastung der Anzahlung auf rechnerisch € 990,00 reduzieren. Details finden Sie unter www.bafa.de.
Beispielfoto eines Mazda MX-30, die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeuges sind nicht Bestandteil des Angebotes.

AUTOHAUS ROTTMANN GMBH

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

Funny Sketchnotes eröffnet Zentrale

Die Schermbeckerin Simone Abelmann eröffnet eine Zentrale in ihrer Heimat – Kreativ-Kurse jetzt auch vor Ort möglich

Die ehemalige Informatikerin Simone Abelmann begann selbst erst vor vier Jahren mit dem Zeichnen. Innerhalb kürzester Zeit machte sie ihre neu entfachte Leidenschaft zum Beruf und gründete Funny Sketchnotes – Ein Internetportal, auf dem die Schermbeckerin Online-Kurse zum Erlernen von Sketchnotes anbietet. Aber was sind denn eigentlich Sketchnotes? Sie sind eine kreative Variante, um Notizen festzuhalten: Mit Text, Bildern und Strukturen. Mit ihrer Community wuchs auch das Team immer weiter, deswegen ging Simone Abelmann nun den nächsten Schritt und eröffnete eine Zentrale in ihrem Elternhaus in Schermbeck.

Die neuen Räumlichkeiten am Lüttge Feld 48 inmitten der Schermbecker Natur sind hauptsächlich für Teamtreffen, Schulungen und Workshops gedacht. Da es sich bis vor kurzem noch um ein reines Online-Unternehmen handelte, ist ihr Team in ganz Nordrhein-Westfalen verteilt. „Jetzt haben wir einen Ort, an dem wir uns regelmäßig treffen können. Kreative Zusammenkünfte sind sehr wichtig. Meine Mitarbeiterinnen haben tolle Ideen, die wir auch gerne umsetzen. So wächst auch unser Kursangebot stetig“, erzählt Simone Abelmann.

Das nächste große Projekt soll ein Pop-Up-Online-Shop werden. Im November wird es also für einen begrenzten Zeitraum auch Produkte von Funny Sketchnotes geben: „Ich träume davon, dass das Unternehmen noch weiterwächst. Für mich gibt es nach oben hin keine Grenze“, sagt die ambitionierte Unternehmerin. Dieses Jahr wird auch das erste Buch von Funny Sketchnotes im Eigenverlag erscheinen. Dabei handelt es sich um ein Workbook, das Interessenten die Techniken von visuellen Notizen näher bringen soll.

Simone Abelmann ist überzeugt, dass jeder zeichnen kann: „Wir müssen einfach aufhören uns selbst zu bewerten. Vor allem aber müssen wir uns eingestehen, dass unperfekt perfekt ist.“ Sie selbst musste diese Einsicht zunächst ver-



innerlichen und verstehen. Jetzt möchte sie die Erfahrungen an ihre Community weitergeben. Auch wenn die Online-Kurse das Hauptgeschäft bleiben, plant sie in regelmäßigem Turnus auch Workshops vor Ort in den neuen Räumlichkeiten. // **vm**

ANZEIGE



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



Fotos: Aileen Kurkowiak



Gahlener Mühlenteich wird aufgewertet

Jetzt kann es losgehen: Die Neugestaltung des Weges am Gahlener Naturidyll kann noch in diesem Jahr umgesetzt werden

Nachdem 2019 die grundsätzliche Förderfähigkeit für die Neugestaltung des Gahlener Mühlenteiches durch die Bezirksregierung signalisiert wurde, geht nach der langen Planungsphase plötzlich alles ganz schnell: Noch in diesem Jahr kann der Weg zwischen Mühlenteich und Feuerwehrgerätehaus neu, aber dennoch naturnah gestaltet werden.

Initiiert wurde das ganze Projekt durch den Gahlener Heimatverein, die Kirchengemeinde und den Schützenverein. Nachdem bereits ein barrierefreier Weg über die Kirchwiese durch die Kirchengemeinde realisiert werden konnte, geht es jetzt auch am Mühlenteich zu Sache. Im Rahmen des Programms „Dorferneuerung 2021“ kümmern sich die Betriebe Landschaftsarchitektur Vennemann sowie Garten- und Landschaftsbau Vornbrock gemeinsam mit dem Heimatverein um die Planung und Umsetzung des Projekts „Umgestaltung des Teichumfeldes zur Verbesserung der Aufenthaltsqualität am Dorfteich Gahlen“. „Am 15. April 2019 haben wir das Projekt bei der Bezirksregierung vorgestellt. Als uns dann gesagt wurde, dass die Chancen auf eine Förderung gut sind, haben wir direkt mit der Planung begonnen, die Genehmigungsveroraussetzungen vorangetrieben und ein Kos-

tenmodell für das Projekt von rund 186.000 Euro vorgestellt“, erklärt Jürgen Höchst, Vorsitzender des Heimatvereins Gahlen. „Nachdem wir einen positiven Förderbescheid erhalten sowie den Auftrag „Garten- und Landschaftsbau“ ausgeschrieben und vergeben haben, können wir jetzt durchstarten.“

Kreative Pläne

Ziel ist es, mit der Neugestaltung den Dorfcharakter zu unterstreichen, heißt es durch die Initiatoren des Projekts. Was genau an dem Weg zwischen Feuerwehrgerätehaus und Mühlenteich gemacht werden soll, erklärt Landschaftsarchitekt Dirk Vennemann: „Um den Wegeabschnitt entlang des Teichweges aufzuwerten, haben wir Maßnahmen geplant, die sehr gut in das gewohnte Bild passen werden. Wir haben aber auch neue Elemente vorgesehen, die die Aufenthaltsqualität steigern sollen. So wird es entlang des Böschungsbereiches eine kleine Mauer geben, die mit Sitzbänken versehen wird – das fängt einerseits die Böschung ab und andererseits wird es komfortable Sitzmöglichkeiten geben. Die besagte Böschung angrenzend an das Feuerwehrgebäude wird mit heimischen Gehölzen und blühreichen

Bodendeckern standortgerecht bepflanzt. Der Weg bleibt wasser-gebunden, aber zusätzlich wird es Stufen mit kleinen Podesten an der Wasserkante geben, die einen Erlebniswert für Kinder schaffen sollen.“ Auch eine neue Beleuchtung solle am Wegrand angebracht werden, weiß Jürgen Höchst, um auch die Sicherheit an dem doch recht dunkel gelegenen Weg zu steigern.

Spatenstich steht bevor

Was lange währt, wird endlich gut. So kann auch schon der Termin für den ersten Spatenstich bekanntgegeben werden: „Das wird am Nachmittag des 9. August stattfinden“, erklärt Markus Vornbrock, der mit seinem Unternehmen die Pläne des Landschaftsarchitekturbüros umsetzt. „Es hat aufgrund der Pandemie Liefer Schwierigkeiten bei dem Sitzband entlang des Weges gegeben, aber am 9. August kann es dann losgehen. Wir rechnen mit insgesamt etwa sechs bis sieben Wochen Bauzeit.“

Ein außergewöhnliches Projekt

„Vor allem aufgrund der Preishöhe haben wir hier einen sehr außergewöhnlichen Plan. Das Ganze wird mit 65 Prozent gefördert, der Eigenanteil liegt entsprechend bei 35 Prozent. Dafür haben wir auch schon rund 40 Einzelspender gewinnen können. Wer auch etwas zur Dorferneuerung beitragen möchte, kann Dorf- und Elementbausteine zu verschiedenen Preisen erwerben. Die Spendernamen werden dann auf Tafeln am Mühlenteich festgehalten. Die Stiftung SL NaturEnergie hat ganze 10.000 Euro gespendet, darüber haben wir uns natürlich sehr gefreut“, erklärt Jürgen Höchst.

Wer sich auch an dem Projekt beteiligen und etwas beitragen möchte, findet den Kontakt zum Verein unter www.heimatverein-gahlen.de. // **ak**

ANZEIGE

Volles Lager für Ihren Heimwerkerbedarf!

Außerdem haben wir unsere Ausstellung für Sie umgebaut und einige **Mustertafeln** durch neue **moderne Optiken** ergänzt. Überzeugen Sie sich selbst von dem Ergebnis. Unsere **Ausstellungen in Wulfen und Lembeck** sind auch außerhalb der Geschäftszeiten erreichbar. Wir freuen uns auf Sie!

Wir haben bei uns bekommen Ihr Partner in Sachen Holz & Baustoffe

HEIMING

HOLZ + BAUSTOFFE

Vereinbaren Sie jetzt Ihren Beratungstermin.

Besuchen Sie unsere Ausstellung in Lembeck und Wulfen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Zur Reithalle 66 | 46286 Dorsten Lembeck | Tel. (0 23 69) 98 94 - 0
Burenkamp 17-23 | 46286 Dorsten Wulfen | Tel. (0 23 69) 9 84 84 - 0



Foto: aureus GmbH

Feldgottesdienst unter freiem Himmel

Auch, wenn Kilian zum zweiten Mal in Folge nicht gefeiert werden konnte wie gewohnt, kam beim Feldgottesdienst der Altschermbecker Gilde die passende Stimmung auf

Auch, wenn Feierlichkeiten in reduziertem Rahmen vielleicht möglich gewesen wären, war die Zeit einfach zu knapp. Die Planungen für den Feldgottesdienst und das Kranzniederlegen waren bereits abgeschlossen, als Lockerungen rund um die Corona-Beschränkungen verkündet wurden und die Zeit für neue Vorbereitungen reichte nicht aus. Dennoch hatte das Festwochenende der Altschermbecker Gilde viel Schönes!

Der diesjährige Feldgottesdienst der Altschermbecker war geprägt von guter Laune und der Freude, dass man – in welcher Art auch immer – wieder zusammenstehen konnte. Die Sehnsucht nach einem Schützenfest ist schließlich bei allen groß. Unter musikalischer Begleitung der Blaskapelle Einklang ging es nach dem Gottesdienst, der von Pastor Xavier Muppala abgehalten wurde, gemeinsam zu Ehrenmal. „Irgendwie ein komisches Gefühl, zu wissen, dass es heute Nachmittag keinen Festumzug mit hundert Besuchern und heute Abend keinen Festball geben wird“, erklärte Gregor Zens, der Altschermbecker Präsident. „Aber trotzdem stehen wir hier am Ehrenmal: Zum Gedenken an die Vermissten und Gefallenen beider Weltkriege.“ Und: „Wir hätten auch alle lieber auf dem Festplatz gefeiert, im Zelt gestanden, aber das war jetzt so schnell nicht zu realisieren. Wir holen das dann aber im nächsten Jahr nach“, ergänzte er.

Eine bewegende Rede

Im Rahmen der Kranzniederlegung richtete der Präsident der Altschermbecker Gilde emotionale Worte an die Gäste und Ehrengäste: „Nach dem Lockdown sind einige Erleichterungen wieder möglich. Die Geschäfte, Restaurants und Kneipen haben wieder geöffnet. Völlig normales Leben fühlt sich aber doch irgendwie anders an. Tatsächlich kann die Lage als bedrückend empfunden werden – aber nur, wenn man die Erkenntnisse und Entwicklungen der jüngsten Zeit ausblendet. Steigende Impfungen bedeuten eben nicht zwingend viele schwere Krankheitsverläufe, auch wenn die Zahlen wieder steigen sollten. Die Öffnungen und Lockerungen sind nicht alle per se verantwortungslos, sondern folgen dem Gebot von Freiheit und Eigenverantwortung und der beherrschbar gewordenen Gefahr. Risiken in Kauf zu nehmen – auch das gehört zur Freiheit, – heißt aber auch nicht, dass man Risiken suchen muss. Wenn jeder Einzelne dieser Verantwortung gerecht wird, ist auch das ein Zeichen dafür, dass die Freiheit lebt.“ Er schließt seine Ansprache mit den optimistischen Worten: „Gemeinsam werden wir das Fest im nächsten Jahr richtig genießen, ich freue mich schon jetzt darauf. Gemeinsam wollen wir als Schützengilde auch für Schermbeck noch einiges bewegen.“ // ak



Foto: C.Schmick / stock.adobe.com

Bürgerfest statt Schützenfest

Eigentlich gab es daran keinen Zweifel, aber die Schermbecker Kilianer haben es nun offiziell verkündet: Keine offizielle Zusammenkunft in Zusammenhang mit dem Schützenfest geben

Die Ordnungsbehörden haben das ja auch bis zum 31. September verboten. Kilian-Präsident Ralf Daunheimer betont: „Wir werden auch keine grauen Ausweichlösungen im privaten Bereich schaffen.“ Dafür können sich die feierfreudigen Menschen auf einen Bürgerball freuen, der am Freitag, 17. September, stattfinden soll – sofern die Zahlen es erlauben und nicht wieder eine neue Verordnung in Kraft tritt, die alle Planungen vereitelt. Gefeiert werden soll dann im Festzelt auf dem Rathausplatz mit Kirmes und Livemusik am kompletten Wochenende. Denn am 18. September ist das Oktoberfest geplant, am Sonntag klingt das festliche Wochenende mit einem Familientag aus. So der Plan.

Keine Umzüge, kein Festball, keine Uniformen, kein Vogelschießen – das alles ist wohl hart für die Kilianer, aber: „Wir haben uns mit den befreundeten Vereinen im alten Amt Schermbeck abgestimmt und werden Kilian ausfallen lassen.“ Jedoch wird das Dorf geschmückt sein, die Schermbecker sind aufgerufen auch die Fahnen zu hissen.

Seit Anfang Juli ist die Mittelstraße mit 160 grün weißen Plakaten geschmückt. Dafür wurden im Vorfeld Fotos von Schützen, Thronen und kilianbegeisterten Schermbeckern gesammelt, die im A3 Format nun die vorbeilaufenden- und fahrenden Menschen fröhlich grüßen.

In diesem Zusammenhang geht der besondere Dank der Kilianer an Anne Beck, die seit Jahren die Schützen unter anderem bei grafischen Arbeiten unterstützt. Auch dieses Mal hat sie die Plakate gestaltet, die fröhlich und lebendig daherkommen.

In den Fenstern des Rathauses sind die Königspaare der letzten 25 Jahre zu bewundern, einschließlich des entsprechenden Buttons. Hier konnte der Vorstand auf die Sammlung von Martin Linneweber zurückgreifen, der in den 70er Jahren mit der Sammlung der Anstecker begonnen hat.

Am Kiliansamstag gab es eine Abordnung am Ehrenmal, bei der außerdem ein Kranz niedergelegt wurde – Allerdings unter Ausschluss der Öffentlichkeit. Danach waren Vorstand und Offiziere in den Schermbecker Gaststätten zu finden und verteilen den aktuellen Button gerne gegen eine Spende. Die übliche Eintragung der Schützen fällt in diesem Jahr aus. // ge



Foto: Lippepiraten



Foto: Aileen Kurkowiak

Das Wildwasser-Abenteuer vor der Haustür

Ein absoluter Geheimtipp gegen langweilige Wochenenden ist nur ein paar Kilometer entfernt zu finden – Mit den Lippepiraten stechen Sie in See

Ob Schlauchboot-Tour oder Kanu-Fahrt: Auf der Lippe erleben Sie ein feuchtfrohliches Abenteuer. Die Lippepiraten mit Sitz in Dorsten bieten verschiedenste Touren für die ganze Familie, Firmen-Events, Geburtstage, Vereine oder einfach mal so zwischendurch an. Wann, wenn nicht jetzt zu diesen tristen Zeiten, bietet sich eine abwechslungsreiche Tour durch die eigenen Gewässer mehr an?

Die ungefähr zweistündige Hausstrecke „Die Piraten-Tour“ startet von der Dorstener Innenstadt direkt am Schwimmbad Atlantik über die Hardt und Östlich bis hin nach Schermbeck Gahlen. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Route von naturbelassenen Verläufen bis hin zu spannenden Stromschnellen unterhalb der A31 Autobahnbrücke. „Die Piraten-Tour ist unsere beliebteste Strecke und eignet sich für wirklich jeden“, erklärt Geschäftsführer Jan Verholt. „Vor kurzem haben wir unser Equipment um

einige Profi-Rafts erweitert – Schlauchboote, die besonders für Familien geeignet sind, da das Risiko, im Wasser einen Tauchgang einzulegen, nahezu unmöglich ist. Aktuell ist das Angebot für größere Gruppen auch trotz der Pandemie möglich. Ja nach Stabilität der Inzidenzwerte kann sich das aber auch natürlich noch ändern. Am besten informieren sich Interessierte direkt telefonisch oder per Mail, welche Möglichkeiten es zurzeit gibt.“

Heimurlaub im Ruhrgebiet

Der geborene Kirchhellener führt neben den Lippepiraten eine Eventtechnikfirma, eine Branche, die von der Pandemie besonders hart getroffen wurde: „Im Zuge dessen habe ich mich entschieden, das Angebot rund um die Lippe-Touren zu erweitern, in die Ausrüstung zu investieren und anderen Menschen die Möglichkeit auf Heimurlaub zu bieten. Ich finde es einfach wichtig,

dass die Leute auch im eigenen Umkreis nach lokalen Freizeitangeboten schauen und Abwechslung direkt in der Umgebung genießen können. Besonders hier im Ruhrgebiet haben wir so viele Chancen. Die Kombination aus Industrie-Charme und ursprünglicher Natur ist einfach unvergleichlich“.

Und so funktioniert es

Sie wählen Ihre Tour und ihr „Fortbewegungsmittel“, erhalten bei dem Start eine detaillierte Einweisung, werden mit Equipment ausgestattet und dann kann es eigentlich schon losgehen. Da die Route in der Regel nur in eine Richtung verläuft, gibt es seit neuestem sogar noch Erweiterungsangebote, die den Rückweg noch einmal zu etwas ganz Besonderem machen. „Gemeinsam mit Dominik Königshausen vom Königskotten in Kirchhellen haben wir für die Rückwege geplant, dass die Lippepiraten für den Weg zurück nach Dorsten einen Planwagen mieten können. Außerdem möglich ist die Miete eines Grillplatzes“, erklärt Jan Verholt, der für ein ganztägiges Programm an wirklich alles gedacht hat.

Für einen genauen Überblick über alle möglichen Touren, Boot-Arten und weiteren Angebote der Lippepiraten besuchen Sie die Website www.lippepiraten.de. Sie möchten sich lieber telefonisch beraten lassen? Dann kontaktieren Sie die Seemänner unter (0177) 6470014. // ak

ANZEIGE



BAUEN+LEBEN
IHR BAUFACHHANDEL

**FÜR PROFIS
UND PRIVAT**

WIR SIND IHR

STARKER PARTNER



... rund um Neubau, Modernisierung und Renovierung.
Ob Sie ein kleines oder großes Bauvorhaben planen, bei uns finden Sie die passenden Baustoffe, Verbrauchsmaterialien und eine exklusive Fachberatung.

Im Heetwinkel 40 • 46514 Schermbeck • bauenundleben.de/schermbeck



**Schermbeck.
Gladbeck.
Dorsten.
Kirchhellen.**

LebensArt
Regional.

Das Online-Magazin
www.lebensart-regional.de



Gahlener Reiseshop
Als Change Partner

Tel. 02853/91648
info@gahlener-reiseshop.de
www.gahlener-reiseshop.de

Wir sind weiterhin für Sie da!

Kirchstraße 89A
46514 Schermbeck/Gahlen
Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 11.00 - 17.00 Uhr
Sa. 10.00 - 12.00 Uhr



BOKA-Tours!
BUS- & GRUPPENTOURISTIK

Tel. 02045/407330
info@boka-tours.de
www.boka-tours.de

Vererben Sie Menschlichkeit.

kinder not hilfe

Ihr Letzter Wille kann ein neuer Anfang sein. Vermächtnisse und Zustiftungen geben Kindern in Not eine bessere Zukunft.

Kindernothilfe.
Gemeinsam wirken.

www.kindernothilfe.de



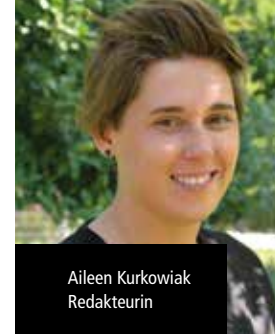
DZI
Spenden-Siegel

Foto: Frank Rothe

– MEINUNG DER –
REDAKTION

Begegnungen

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



Liebe Leserin, lieber Leser,

Sie kennen uns, liebe Leser. Mit Sicherheit gibt es einige unter Ihnen, für die schon seit Jahren das Stöbern durch die LebensArt einfach dazu gehört. Ein Aspekt, der uns als Magazin, als Redaktion, als Menschen ausmacht, ist, dass bei uns nicht unbedingt nur Daten, Zahlen und Fakten im Mittelpunkt stehen, sondern die Menschen. Deswegen kennen Sie unsere Gesichter, deswegen versuchen wir immer die Menschen hinter Unternehmen und Institutionen in unserer LebensArt zu zeigen. Mehr denn je wurde wohl uns allen während dieser weltweiten Krise bewusst, wie wichtig der Kontakt und die Begegnung mit Menschen für uns alle ist.

Ich persönlich habe aus dieser Zeit viel mitgenommen. Nicht zuletzt, weil es auch in meinem Leben turbulent zugeht – glücklicherweise im positiven Sinne! Eine neue Nachbarschaft nach dem Umzug in einen anderen Stadtteil, Wechsel im Kollegium und viele neue Begegnungen – nicht zuletzt durch meinen Beruf – bereichern mein Leben in diesem Jahr in besonderem Maße. Ich verlasse die Haustür und begegne neuen Gesichtern, ich fahre auf Termine und begegne neuen Gesichtern, ich fahre zur Arbeit und mir gegenüber sitzt ein

neues Gesicht. Frischer Wind beflügelt, heißt es. Und ich stimme zu! Ich bin unendlich dankbar für langjährige Freundschaften, die Hürden wie ein direktes Kontaktverbot durch die Pandemie und diese mit Leichtigkeit überwinden. Mehr denn je weiß ich ebenjene gefestigten Freundschaften zu schätzen. Dennoch erlebe ich in dieser Zeit auch die Freude neuer Begegnungen. Vielleicht ganz besonders, weil all das im vergangenen Jahr kaum möglich war. Termine mussten telefonisch abgewickelt werden, das Homeoffice hat abgeschottet. Schon komisch, wie man als Optimist immer etwas Gutes aus etwas Schlechtem ziehen kann, oder? Wie dankbar wir für so manches sein sollten, hat die Pandemie in jedem Fall gezeigt. Ist das ganze Thema Corona gegessen, bleibt zu hoffen, dass wir all die Dinge, die wir in dieser Zeit gelernt haben, nicht vergessen werden. Aber sind wir mal ehrlich: Der Mensch ist ein Gewohnheitstier. Kaum läuft es wieder normal, gewöhnen wir uns viel zu schnell daran, sodass die Fallhöhe sich wieder vergrößert. Versuchen wir einfach nicht zu vergessen wie schön es ist, Menschen begegnen zu dürfen und neue sowie alte Freundschaften pflegen zu können.

Ihre Aileen Kurkowiak

ANZEIGE



- Spielen wie auf Asche
- Attraktive Abos
- Freundliche Gastronomie

Einfach online buchen unter
www.blau-gelb-eigen.de



Hallenbuchung und -abo: Thorsten Polnik (E-Mail: thorsten.polnik@blau-gelb-eigen.de)
Tennistraining: Anton Radev (Tel. 0172-28 52 215)



Foto: Valerie Misz



Fotos: Pixabay

Der blaue Sommer beginnt

Der Sommer steht ganz im Zeichen der blauen Früchte: Pflaumen und Zwetschgen sind wahre Allrounder

Die beiden Steinfrüchte enthalten viel Wasser sowie Vitamine und sind damit das perfekte Obst für eine Erfrischung im Sommer. Hauptsaison für den Großteil der Sorten ist Ende Juli bis Ende September. Es gibt aber auch Spätsorten, die erst im Oktober reifen. Aktuell boomt der Markt und die Plantagen sowie Angebote an Pflaumen- und Zwetschgensorten werden immer größer. Aber was ist eigentlich der Unterschied zwischen Pflaumen und Zwetschgen?

Pflaumen sind kugel- bis eiförmig und verfügen über ein großes Spektrum an Farben: Blau, Rot, Lila, Schwarz und Gelb. Das Fruchtfleisch ist sehr süß und lässt sich durch die weiche, lockere Konsistenz nur schwer vom Stein lösen. Zwetschgen hingegen sind etwas dunkler und haben die prägnant bläulich-violette Färbung. Ihr gelbes Fruchtfleisch schmeckt süßsauer und ist fester, wodurch es sich gut von dem Kern lösen lässt. Dementsprechend eignen sich Pflaumen besonders gut für den Sofortverzehr und Zwetschgen hauptsächlich zum Backen.

Grundsätzlich gilt beim Pflaumenkauf oder der Selbstpflücke: Achten Sie auf den Reifegrad. Die perfekt gereifte Frucht erkennt man daran, dass die Haut prall ist und unter leichtem Druck durch die Finger etwas nachgibt. Pflaumen und Zwetschgen gehören zu der Sorte Obst, die nach der Ernte nicht mehr nachreift. Sie halten sich bei einer Lagerung im Kühlschrank je nach Sorte bis zu einer Woche. Deshalb der Tipp: Verarbeiten Sie die Pflaumen zügig. Der süß bis säuerlich einzigartige Geschmack von Pflaumen eignet sich für süße und herzhaftere Speisen.

Pflaumen haltbar machen

Die Pflaumensaison ist relativ kurz, wer also trotzdem auch im Winter nicht auf seine Pflaumen und Zwetschgen verzichten möchte, kann sie haltbar machen. Zum einen können die Früchte eingefroren werden. Dabei gilt es darauf zu achten, dass die Früchte möglichst frisch sind. Vor dem Einfrieren gut portionieren – indem sie vorher gewaschen, entkernt und geviertelt werden.

Luftdicht verpackt halten sie sich so bei durchschnittlich -18 Grad bis zu zwölf Monate.

Wie auch Feigen und Datteln gehören Pflaumen zu den beliebtesten Trockenfrüchten. Sie dienen als hervorragender Energiekick zwischendurch, ob unterwegs oder zu Hause. In ihrer Herstellung sind sie überraschend einfach! Je runzeliger die Haut der Pflaume oder Zwetschge bereits ist, desto besser. Auch hier gilt wieder: waschen, trocknen, entkernen. Die vorbereiteten Früchte nun auf ein Backblech geben und bei geringer Hitze (40 Grad) trocknen. Achten Sie darauf, dass die Backofentür geöffnet ist, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Der Vorgang kann bis zu zwei Tage dauern und endet dann, wenn die Früchte von außen noch klebrig und innen weich sind. Eine wesentlich energiesparendere Methode ist die Trocknung im Dörrautomaten. Wenn Sie die Trockenfrüchte dann kühl, trocken und dunkel lagern, halten sie mehrere Monate.

Süß oder doch lieber herzhaft?

Wenn man an Pflaumen denkt, dann kommt einigen als allererstes der typische Pflaumenkuchen mit Streuseln in den Sinn. Nehmen wir es genau, dann ist es eigentlich ein Zwetschgenkuchen. Denn wie bereits erwähnt, eignen sich Zwetschgen auf Grund ihrer Konsistenz besser zum Backen. Pflaumen sind zu saftig und würden den Teig verwässern. Die Trockenfrüchte können als Zugabe im Müsli oder als Müsliriegel wahre Energielieferanten sein. Durch ihren hohen Fruchtzuckergehalt eignen sie sich hervorragend zur Herstellung von Kompott, Marmelade und auch Mus. Pflaumenmus ist besonders in der Schweiz und Österreich in Klassiker. So wird der dick eingekochte Brei nicht



nur auf dem Brot verzehrt, sondern auch für Mehlspeisen wie Germknödel oder Teigtaschen gebraucht. Auch zu Weihnachten können die getrockneten Zwetschgen und Pflaumen ein wahrer Segen sein, denn in Saucen und als Bratenfüllung machen sie sich großartig. Die fruchtig würzige Komponente der Pflaumen passt ideal zu pikanten Gerichten. Deshalb machen sie sich auch so gut als Chutney. Mit Knoblauch, Chili und Zwiebeln können Sie aus den Pflaumen ein vielseitig einsetzbares Produkt schaffen. Ob als Grillsauce zu Gemüse und Fleisch, zu einem Stück Käse oder einfach auf dem Brot – Pflaumenchutney ist ein Allrounder. // **vm**



PR-TEXT

E-Mobilität in Schermbeck

Schermecker Energiegenossenschaft mit neuem Auftakt bei E-Carsharing und Lastenfahrrad-Ausleihe

Die Volksbank Schermbeck eG und die Gemeinde Schermbeck sind Partner der Energiegenossenschaft und Ankermieter der e-Autos. Wann immer Mitarbeiter der Volksbank oder der Gemeinde ein Dienstauto nutzen möchten, sind sie dazu aufgefordert, auf das E-Auto zurückzugreifen – für eine umweltschonende Mobilität und gute Luft in Schermbeck. Die Schermbecker Energiegenossenschaft hat das E-Carsharing in den vergangenen Monaten selbst in die Hand genommen: Aus ScherMyCar wurde GENO-eMOBIL und damit eine wirklich genossenschaftliche Lösung.

Die Kooperation mit innogy wurde nach der Auslagerung der e-Mobilitätssparte aus dem Konzern durch die Energiegenossenschaft gekündigt. GENO eMOBIL liegt nun komplett in der Hand der Genossenschaft. Aktuell gibt es einen Pkw der Marke VW ID.3, bezogen über das Autohaus Fasselt, der interessierten Mitgliedern der Energiegenossenschaft und allen Bürgern zur Verfügung steht – ein weiteres Fahrzeug folgt im August. Standort ist die Ladesäule neben dem Rathaus.

Jetzt fahrbereit

Das GENO eMOBIL steht auf dem Parkplatz der Volksbank fahrbereit an der Ladesäule. Der weiße VW mit grau-grüner Beschriftung kann nun noch einfacher ausgeliehen werden als sein Vorgänger-Modell. Nach der selbsterklärenden Registrierung über die Seite www.geno-emobil.de können Nutzer das Fahrzeug über eine App mit wenigen Handgriffen buchen. Das geht auch ganz kurzfristig. Zum gebuchten Zeitpunkt kann das Auto über die App geöffnet und später wieder verschlossen werden. Ab sofort steht das E-Auto auf dem Parkplatz an der Volksbank Schermbeck für alle Interessierten und Innovationsfreudigen bereit. Weitere Infos dazu finden sich auf der neuen Internetseite www.geno-emobil.de. Der Vorstand der Energiegenossenschaft steht bei Fragen zur Verfügung und unterstützt gerne, wenn Online-Registrierung und App-Nutzung noch nicht selbstverständlich von der Hand gehen.

Immer der richtige Tarif – Autofahren ohne Fixkosten

Je nachdem, wie oft das E-Fahrzeug benötigt wird, kann ein Basis- beziehungsweise Plus-Tarif vereinbart werden. Für gelegentliche Nutzer fällt eine monatliche Grundgebühr von fünf Euro an, bei regelmäßiger Nutzung sind es 30 Euro monatlich. Im höheren Tarif verringern sich der Preis pro Buchung von zwei auf einen Euro und der Kilometerpreis inklusive Strom von 20 auf 15 Cent. Die Buchung für ganze 24 Stunden kostet im Basistarif 30 Euro pro Tag, im Plus-Tarif nur 20 Euro. Eine Vollkaskoversicherung mit 300 Euro Selbstbehalt ist im Mietpreis enthalten. Alle Mitglieder der Volksbank Schermbeck oder der Schermbecker Energiegenossenschaft erhalten im Basistarif fünf Euro Fahrguthaben, im Plus-Tarif beträgt der Mitgliedervorteil fünfzehn Euro.

Pilotphase erfolgreich abgeschlossen

In der Testphase von App und E-Auto sind schon viele begeisterte Nutzer aus dem weißen Flitzer der Energiegenossenschaft ausgestiegen. „Manchmal sind wir richtig neidisch, wenn wir die Menschen den ID.3 mit glücklichen Gesichtern abschließen sehen“, meint Vorstandsmitglied Petra Menting. „Er schnurrt wie ein Kätzchen und fährt sich richtig spritzig. Aber wir können ja nicht ständig selbst drinsitzen und durch die Gegend fahren.“ Ab sofort freut sich der Vorstand der Energiegenossenschaft, wenn das neue Auto möglichst oft gemietet wird.

ScherMyBike für alle Schermbecker kostenlos

Seit dem 1. August kann das neue Lastenrad ScherMyBike getestet werden. Das kostenlose Angebot ist ein Gemeinschaftsprojekt der Gemeinde Schermbeck, des Bikes Shop by Dominik Spahn und der Energiegenossenschaft Schermbeck. Bike Shop-Inhaber Dominik Spahn kümmert sich um die Fahrtüchtigkeit des Rads und übernimmt die Ausleihe in seinem Geschäft auf der Mittelstraße. Über eine Spendenbox im Laden können Nutzer ihre Wertschätzung ausdrücken und die Instandhaltung unterstützen. Die Registrierung und Buchungen erfolgen auf www.klimaschutz-in-schermbeck.de/schermmybike. Für die Abholung im Geschäft ist dann nur der Personalausweis mitzubringen. Nach der Registrierung kann das e-Carsharing jederzeit hinzugebucht werden. Die Bankverbindung für die Lastenrad-Ausleihe wird lediglich für die Kunden-Erfassung erfragt, es erfolgt aber keine Abbuchung.

Das Lastenrad kann zu den üblichen Öffnungszeiten des Bike Shops für bis zu drei Tage ausgeliehen werden: Dienstag bis Freitag von 9 bis 13 Uhr und 15 bis 18 Uhr, Samstag von 9 bis 14 Uhr, Sonntag und Montag ist der Bike Shop geschlossen

Weitere Informationen erhalten Sie über die Schermbecker Energiegenossenschaft bei Annika Friedrich (02853-9881) und Petra Menting (02853-9825) oder kontakt@klimaschutz-in-schermbeck.de und über die Gemeinde Schermbeck bei der Klimaschutzmangerin Karolina Theißen (02853-910324) oder karolina.theissen@schermbeck.de.

ANZEIGE

geburtshilfe
in der KKRN Katholisches Klinikum
Ruhgebiet Nord GmbH

Medizin mit Menschlichkeit
KKRN
Katholisches Klinikum
Ruhgebiet Nord

Neue Lockerungen in der Geburtshilfe!

Väter/Partner dürfen wieder ...

- beim vorgeburtlichen Gespräch dabei sein
- von Anfang an bei der Geburt dabei sein
- beim Kaiserschnitt dabei sein
- Mama und Baby ab dem 1. Tag täglich besuchen

Bei Besuchen gilt die 3-G-Regel: geimpft, getestet oder genesen.

Bei Fragen melden Sie sich gerne bei uns!

02362 29-54200 www.geburt-kkrn.de

Unser Video zur Kreißsalführung finden Sie auf YouTube.*

f i y *KKRN_Klinikverbund



Foto: Valerie Mitz

PR-TEXT

Schlafkultur Mülle stellt sich neu auf

Aus Wasserbetten Mülle wird Schlafkultur Mülle –
Bald auch in neuen, größeren Räumlichkeiten zu finden

Bereits seit 24 Jahren befindet sich das Familienunternehmen an der Hegestraße 19 in Grafenwald. Zunächst auf Wasserbetten spezialisiert, hat sich das Unternehmen auf die breit gefächerte Schlafkultur ausgeweitet. Von Boxspring- und Wasserbetten über individuelle Schlafsysteme bis zu einer großen Auswahl verschiedener Matratzen sowie passendem Zubehör, gibt es bei Schlafkultur Mülle alles für den gesunden Schlaf. Inhaber Dennis Mülle hat das Geschäft vor einigen Jahren von seinem Vater übernommen und steht als kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung.

„Ich lege großen Wert auf eine hohe Qualität der Waren“, erklärt der ausgebildete Kaufmann. Vor Ort gibt es eine Auswahl zum Probieren und Ausprobieren. „Durch stetige Fort- und Weiterbildungen ist es auch möglich, individuelle Beratungen bei körperlichen Beschwerden in Anspruch zu nehmen. Wir finden für jeden das passende Schlafsystem“, erklärt Mülle. Schlafkultur Mülle steht unter dem Motto: Qualität braucht Service. Sie erhalten nicht nur ein hochwertiges Produkt, sondern haben auch Anspruch auf Betreuung und Hilfe nach dem Kauf. Zu dem Service gehören sowohl die Demontage als auch die Montage des neuen Betts. Auch Jahre nach dem Kauf wird sichergestellt, dass Ersatzteile bereitgestellt werden können.

ANZEIGE

SCHLAFKULTUR MÜLLE Seit 24 Jahren für Sie vor Ort!

Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. nach Terminvereinbarung
Boxspringbetten • Wasserbetten • Luftgefederte Matratzen
Ausverkauf vom 18.08. bis 30.09. – Unsere Angebote:

Boxspringbetten ab 1600,00€
Wasserbetten ab 1400,00€
Luftgefederte Matratzen von Cairona Basic statt 1500,00€
für nur 1200,00€

Hegestr. 19 • 46244 Bottrop • Tel. 0 20 45 - 960 555 • info@schlafkultur-muelle.de • www.schlafkultur-muelle.de

Vor Neueröffnung: Ausverkauf

Am 1. Oktober eröffnet Schlafkultur Mülle die neuen Räumlichkeiten an der Hegestraße 51, 46244 Bottrop. „Das Unternehmen wird sich vergrößern: Neue Räume, mehr Platz und frische Designs“, freut sich Dennis Mülle. Bis dahin wird es vom 18. August bis 30. September einen Ausverkauf mit speziellen Angeboten von Einzel- und Ausstellungsstücken, Bettwäsche, Handtüchern und Matratzen geben. Eine besondere Aktion: Matratzen gibt es gleich im Doppelpack – 2 für 1. Individuelle Beratungstermine können montags bis samstags telefonisch unter der (02045) 960555 vereinbart werden.



1) Foto: Pixabay

Kurz & Knapp

2. VIRTUELLER VOLKSLAUF DES SV SCHERMBECK

Den verantwortlichen beim SV Schermbeck blieb auch in diesem Jahr keine Wahl als erneut zur virtuellen Variante des Volkslaufs zurückzugreifen. Die Teilnehmerzahl war wie erwartet nicht so hoch, doch die Veranstalter freuten sich über jede Teilnehmerin und jeden Teilnehmer und deren durchweg positive Resonanz. Manche Läufer versuchten sich mehrfach an der Strecke, was in der Ergebnisauswertung zu erkennen war. Wenn die zu Beginn erlaufene Zeit noch nicht passte, wurde am Ende des erlaubten Zeitraums nochmals nachgelegt. Schon früh wurde die Bestzeit über die 5-Kilometerstrecke gelaufen. Lutz Holste von der LG Dorsten lief unter 15 Minuten und damit eine beeindruckende Zeit, die nicht mehr unterboten wurde. Es folgten auch mit durchweg guten Zeiten Marcel Wittkowski und Gerrit Schönwald auf den Plätzen Zwei und Drei. Bei den Damen lief Caren Busch vor Philine Mattheis und Jenny Jansen auf die oberste Plattform des

virtuellen Siegerpodestes. Die Siegerzeit beim 10-Kilometerlauf wurde erst am letzten Tag gelaufen. Hier unterbot Marcel Wittkowski die bis dahin schnellste Zeit von Hans-Jürgen Rohkämper um fast vier Minuten. Johannes Kemna auf Platz Drei vervollständigt das Siegerpodest hier. Caren Busch konnte die Geschwindigkeit bei der doppelten so langen Strecke fast halten und überschritt die virtuelle Ziellinie in exakt 45 Minuten. Dicht gefolgt von der WSV Vereinskameradin Ronja Brinkmann. Jenny Jansen erreichte auch über die längere Distanz den Bronzerang. Besonders gefreut hat den Veranstalter die rege Beteiligung der jüngeren Läuferinnen und Läufer beim 2-Kilometerlauf. Dank der Lockerungen in den letzten Wochen konnte hier auch noch so etwas wie Wettkampffeeeling aufkommen und so starteten einige der WSV Turtles und Seals an einem Samstag in Kleingruppen an der Grundschule in Schermbeck. // **Abb. 1)**

VIELE BESUCHER BEIM FAMILIENFEST DER FÄHNCHENSCHÜTZEN

Keine Mühen haben die Fähnchenschützen gescheut, um als Ersatz zum Schützenfest ein Familienfest auf die Beine zu stellen. Einige Zeit wurde an der Idee geschmiedet bis der Plan schließlich stand. Worüber sich Präsident Marius Sühling besonders freut: „Wir haben viele neue Schützen aus Rüste, Uefte und Altschermbeck, die uns tatkräftig unterstützt haben“, denn das Aufbauen dauerte einige Tage. Von 11 bis 18 Uhr stand am 24. Juli dann die Wiese auf Cluses Hof ganz im Zeichen des gemütlichen Beisammenseins. Wer getestet, geimpft oder genesen war durfte bleiben. Neben der Eintragsliste am Eingang zur Festwiese,

gab es auch gleich die Kontrolle, sodass niemand unbemerkt ins Festgeschehen kam. An Stehtischen, Bierzeltgarnituren, am Getränkestand und Imbissstand oder auf Strohhallen trafen sich die Besucher in ungezwungener Runde, freuten sich, den einen oder anderen Bekannten nach langer Zeit mal wiederzusehen. Hüpfburg, Rollatorwettrennen oder ein eigentlich ausrangiertes und manuell angetriebenes Kettenkarussell sorgten unter anderem für spaßige Unterhaltung.

ab 250 m²
nur 2,49 €

 Raiffeisen-Markt
Wir leben. Näher!

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**



FrISChe Sommergerichte

Leichte Rezepte für heiÙe Temperaturen – schnell zubereitet und lecker sollen sie sein

Im Hochsommer kennen wir das alle: Es ist einfach zu heiÙ, um lange in der KÙche zu stehen und aufwãndige Gerichte zuzubereiten. Wir haben einige Rezepte für Sie, die schnell gekocht und trotzdem unglaublich lecker sind.

Zubereitung

ÜbergieÙen Sie zunãchst die Glasnudeln mit heiÙem Wasser und lassen sie rund fÙnf Minuten darin ziehen. Den Salat putzen und klein schneiden, die Karotte können Sie ganz einfach mit einem Sparschãler in dünne Streifen schneiden. Die Garnelen und das Fleisch putzen und beides krãftig mit Salz und Pfeffer wÙrzen. Braten Sie dann beides bei hoher Temperatur kurz in einer Pfanne an und schneiden dann das Filet in Streifen.

Legen Sie das Reispapier (einzeln!) kurz in warmes Wasser. Das leicht aufgeweichte Papier platzieren Sie dann auf einer sauberen Arbeitsflãche und beginnen, die vorbereiteten Zutaten mittig der Lãnge nach auf das Reispapier zu legen. Oben und unten sollte dennoch ein wenig Platz gelassen werden. Die kÙrzeren Enden können Sie dann überschlagen, damit beim darauffolgenden Einrollen nichts herausfãllt. Dazu schmeckt Soja- oder Saté-Sauce.

Vietnamesische Sommerrollen

Zutaten (für 4 Portionen)

- 12 Blãtter rundes Reispapier
- 2 Handvoll Mischsalat
- 50 g Glasnudeln
- 1 Karotte
- 1 Handvoll Sojasprossen
- Ca. 150 g Garnelen
- Ca. 150 g Rinderfilet
- Salz und Pfeffer
- Koriander

 www.raum-anzug.de



WIR SUCHEN ZUM NãCHSTMÖGLICHEN ZEITPUNKT:

Kùchenplaner (m/w/d) in Vollzeit

Arbeitszeiten: Montag–Freitag, 8.15 Uhr–17.00 Uhr
Ansprechpartner: Matthias Stienen // Bewerbung per Mail: bewerbung@raum-anzug.de

CHARAKTERRãUME NACH MASS. 



Foto: M.studio / stock.adobe.com

Mediterran gefüllte Paprika

Zutaten (für 4 Portionen)

6	Paprikaschoten
4	mittelgroße Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Für die Füllung:

400 g	Ricotta oder Magerquark
150 g	Schafskäse
100 g	Oliven
1	Knoblauchzehe
150 g	Schafskäse
½ Glas	getrocknete Tomaten
	Oregano, Paprikapulver,
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Paprika halbieren und entkernen sowie die Zwiebeln in Würfel schneiden, um diese anschließend in die Paprikahälften zu legen. Das Ganze mit Salt und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl bepinseln. Legen Sie die Paprika auf ein Backblech und lassen sie für rund 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. In den letzten Minuten schalten Sie – falls möglich – auf die Grillfunktion um.

Die Oliven, die Tomaten und die Knoblauchzehe recht fein hacken. Ricotta oder Quark mit den übrigen Zutaten mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Falls vorhanden können Sie auch sehr gut noch frische Kräuter hinzufügen. Die Mischung in die gegarten Paprikahälften füllen, mit dem übrigen Schafskäse bestreuen und noch einmal zum Überbacken in den Ofen schieben.

Sommerpfannkuchen

Zutaten (für 1 Portion)

3 EL	Mehl
1	Ei
	Etwas Milch
1	Lauchzwiebel
1	Zehe Knoblauch

Für die Füllung

1	Zucchini
½	Becher körniger Frischkäse
1	EL Schmand
1	Tomate
1	Zehe Knoblauch
	Olivenöl
	Parmesan
	Rosmarin, Basilikum
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Mehl und das Ei verrühren, soviel Milch dazugeben, bis der Teig eine schöne flüssige Konsistenz hat. Die Lauchzwiebeln in dünne Streifen schneiden, den Knoblauch hacken und beides zum Teig geben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, daraufhin circa 15 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen können Sie die Zucchini fein würfeln und den Rosmarin hacken. In etwas Olivenöl andünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und die Zucchini leicht braun werden lassen. Würzen und aus der Pfanne nehmen.

Geben Sie dann den Pfannkuchenteig in eine Pfanne und backen ihn goldbraun. Währenddessen den Frischkäse, Schmand und Parmesan unter die Zucchini heben. Die Tomate würfeln, Basilikum und Knoblauch fein hacken. Das Ganze ebenfalls unter die Füllung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geben Sie die Füllung dann auf eine Hälfte des Pfannkuchens und klappen ihn zum Verzehr zu.



Foto: H.HPhoto / stock.adobe.com

Bayrischer Wurstsalat

Zutaten (für 4 Portionen)

500 g	(Geflügel-) Fleischwurst
2	rote Zwiebeln
6	EL Pflanzenöl
3	EL Weißweinessig
	Frischer Schnittlauch
	Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Zuerst die Fleischwurst in feine und mundgerechte Stücke schneiden – die Form können Sie selbst entscheiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Beides in einer Schüssel vermengen und aus dem Öl, Essig, Salz Pfeffer und einer Prise Zucker ein würziges Dressing anrühren. Gießen Sie das Dressing auf die Wurst und die Zwiebeln, vermengen alles und lassen den Salat für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen. Erst danach mit gehacktem Schnittlauch servieren. Dazu schmecken Bratkartoffeln oder frische Laugenbrezeln.

ANZEIGE

DR · SCHLOTMANN
GESUNDE, SCHÖNE ZÄHNE – EIN LEBEN LANG

„Dank unserer festen Zähne können wir wieder unbeschwert gemeinsam lachen, essen und küssen. Nie wieder schränkt uns eine lockere Zahnprothese ein.“
Eheleute Brosberg

INFO-ABEND
25. AUGUST | 19 Uhr
Jetzt anmelden
02362/6099331

Auch Sie möchten wieder sorglos essen, lachen und sprechen können mit festen Zähnen? Wir schenken Ihnen diese Lebensqualität zurück. Das besondere All-in-4 Konzept macht eine Sofortimplantation und Sofortversorgung an einem einzigen Tag möglich und die lockere Zahnprothese ist für immer Geschichte. Erfahren Sie bei unserem INFO-ABEND am 25.8. von Zahnarzt Luca Schlotmann mehr zu diesem Konzept und wie Ihnen unser Spezialisten-Team an nur einem Tag zu einem neuen Lächeln mit festen Zähnen verhelfen kann.

DR. SCHLOTMANN | PLATZ DER DT. EINHEIT 8 | DORSTEN | T: 02362/6099331 | WILLKOMMEN@DR-SCHLOTMANN.DE



Foto: Stefanie Schwab

Aktuelle Termine

August

Mittwoch, 4. August

Feldbahnfreunde: Noch bis zum 18. August. Ferienfahrttage immer mittwochs von 15 bis 18 Uhr, Hof Haferkamp, Im Aap 25, 46514 Schermbeck-Gahlen, Fahrpreis 3 Euro, Kinder 2 Euro,

weitere Informationen telefonisch unter 0178-6567270, www.feldbahn-schermbek.de, oder per Mail an feldbahnfreunde-schermbek@t-online.de.

Sonntag, 15. August

Kolping: Radsternfahrt nach Altendorf-Ulfkotte. Um 11 Uhr beginnt die Hl. Messe auf dem ehemaligen Tennisplatz (hinter Pfarrheim/Kirche Heilig Kreuz). Anschließend wird zu einem Imbiss in das Pfarrheim eingeladen. Anmeldungen bis spätestens 9. August bei Sandra und Markus Sporkmann (02853) 9569884. Die Radfahrer treffen sich um 9.45 Uhr an der Buskehre, Erler Straße.

Sonntag, 22. August

Vogt: Trödelmarkt mit einem Mix von Antik-Trödel, günstiger Neuware und vieles mehr, 11 bis 17 Uhr, Schermbecker Rathausplatz, Weseler Straße 2, 46514 Schermbeck, weitere Informationen telefonisch unter 0172-2970949 oder www.vogt.ag.

September

Mittwoch, 1. September

Kolping: Tag der Treue in Lembeck im Festzelt. Die KF Lembeck lädt alle um 15 Uhr zu einem gemeinsamen Gottesdienst in das Festzelt an der Wulfener Str. / Am Hagen ein. Anschließend gibt es Kaffee und Kuchen. Bei Interesse an einer Fahrgemeinschaft können Sie sich telefonisch unter der (02853) 2759 bis zum 29. August bei Hildegard Franke melden. Parkmöglichkeiten sind vor Ort vorhanden. Treffen ist um 14 Uhr in der Widau zur Bildung von Fahrgemeinschaften.

Freitag, 10. September

Kenneth Stewart: FOREVER YOUNG – The story of the 27. Konzert-Abend im Ramirez, ab 20.30 Uhr, Maassenstraße 84, 46514 Schermbeck. Informationen zum Ticketverkauf folgen.

Samstag, 11. September

Schermbeker Landhelden: Musik auf dem Rathausplatz. Für die Veranstaltung

am Samstag müssen zuvor Tickets erworben werden, weitere Informationen erhalten Sie zeitnah in den lokalen Medien und auf der Website www.schermbeker-landhelden.de.

Sonntag, 12. September

Schermbeker Landhelden: Musik auf dem Rathausplatz. Für die Veranstaltung am Sonntag müssen zuvor keine Tickets erworben werden. Die Zahl der Gäste ist allerdings auf 500 beschränkt. Weitere Informationen erhalten Sie zeitnah in den lokalen Medien und auf der Website www.schermbeker-landhelden.de.

Freitag, 17. September

Kiliangilde Schermbeck: Bürgerfest. Gefeiert werden soll dann im Festzelt auf dem Rathausplatz mit Kirmes und Live-musik am kompletten Wochenende.

Mittwoch, 22. September

Schermbeker Landhelden: Wildes Holz – Höhen und Tiefen. Einlass 19 Uhr, Beginn 20 Uhr, freie Platzwahl.

Die Vorverkaufsstellen sind das Rathaus Schermbeck, die Volksbank Schermbeck sowie die Niederrheinische Sparkasse. Tickets können außerdem direkt auf eventim.de erworben werden, Begegnungszentrum Schermbeck, Weseler Straße 2, 46514 Schermbeck.

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.

Bitte informieren Sie sich vor jeder Veranstaltung über die vor Ort herrschenden Corona-Regelungen und Hygienemaßnahmen. Veranstaltungen können kurzfristig verlegt werden oder ausfallen.

ANZEIGE

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hairlich
in
Schermbeck

Friseurmeisterin Yvonne Magier

☎ 02853 1863 · Mittelstraße 9
hairlich-schermbek.de

ANZEIGE

LA FONTANA

Gelateria
B&B

Wir sind den ganzen Tag für Sie da und bieten Ihnen neben Frühstück natürlich unser hausgemachtes italienisches Eis ohne Farbstoffe und Geschmacksverstärker und veganes Fruchteis.

Öffnungszeiten:
täglich von 10 bis 21 Uhr

Mittelstraße 1 · 46514 Schermbeck

Jetzt
Mitglied
werden wie
Bruno
Rademacher!

Investieren Sie
in sich und Ihre Bank.

Morgen
kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

„Ich bin Mitglied, weil mir der
persönliche Ansprechpartner
vor Ort wichtig ist.“

Bruno Rademacher
Mitglied seit 1995

