



Zweiter Verkehrsversuch im Ortskern

Wie es für Schermbeck jetzt weitergeht

Stimmungsvoller
Herbstbeginn in Gahlen

Ein Fleischsommelier
aus Leidenschaft

Das „Superhelden-Team“
ist zurück

Angebot solange der Vorrat reicht. Alle Angaben ohne Gewähr! Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen! Gültig bis 23.12.2023



Raiffeisen-Markt

Verkauf ab dem 24.11.2023!

Frisch geschlagene Nordmantannen in sehr guter Qualität!

Raiffeisen-Markt
Raesfeld

Vennekenweg 6 • 46348 Raesfeld • Telefon 02865-9576-1120

agriV.de



www.vb-schermbeck.de/immobilien

**Traumhaus gesucht?
Wir haben den Schlüssel zum Glück!**

**Miete. Eigentum.
Finanzierung.**

Wir machen den Weg frei.

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

Volksbank
Schermbeck eG



Aileen Kurkowiak & Valerie Misz (v.l.)

Foto: aureus GmbH

Liebe Leserin, lieber Leser,

das schlechte Wetter ist aktuell nicht das einzige, das auf die Gemüter der Schermbecker Bürgerinnen und Bürger schlägt. Der zweite Verkehrsversuch auf der Mittelstraße ist gestartet. In unserem Spezial haben wir die Stimmung vor Ort eingefangen und informieren über das Vorgehen der Gemeinde. Das Thema scheint die Gesellschaft zu spalten. Als ich durch die Straßen lief, um die Fotos für den Artikel zu machen, war ich auch verwundert. Die Stimmung auf den Straßen fühlte sich angespannt und auch chaotisch an. Wie alle Verkehrsteilnehmer, also Fußgänger, Radfahrer und Autofahrer auf der Mittelstraße aktuell im Einklang sein sollen, kann ich auch nicht beantworten.

Erfreulicher geht es definitiv auf den weiteren Seiten dieser Ausgabe zu, denn wir stellen die neue Big Band der Schermbecker Landhelden vor, in Gahlen wurde mit einem Erntedankfest und dem Oktoberfest ähnlichen Lippebräutag der Herbst eingeleitet, die Trachtenschützen haben ihre traditionelle Baumpflanzaktion durchgeführt und das Superhelden-Team ist mit sehr guten Neuigkeiten zurück!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen der LebensArt und einen tollen Start in die dunkle Jahreszeit. Mögen viele schöne Momente und sonnige Herbsttage die Zeit erhellen!

//

**Herzlichst
Ihre Valerie Misz**

20. Jahrgang // Ausgabe 11

Erscheinungstermin der nächsten Ausgabe:
24. November 2023

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

Web:
www.lebensart-magazine.de
www.lebensart-regional.de

E-Mail-Kontakte:
Anzeigen: anzeigen@aureus.de
Redaktion: redaktion@aureus.de

Redaktion:
Oliver Mies (om)
Aileen Kurkowiak (ak)
Valerie Misz (vm)
Gaby Eggert (ge)

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

Titelbild:
© Valerie Misz

Layout:
Helen Slossarek
Nicole Kosar

Medienberater:
Andrea Sauerbach
Christian Sklenak

Anzeigenpreisliste:
Januar 2023

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:
Delta Werbung GmbH
An der Wienbecke 51,
46284 Dorsten
Fon (02362) 9882-0

Copyright:

aureus

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.

Printed with Saphira Eco
HEIDELBERG

Dieses Druckerzeugnis wird nach den hohen Umweltstandards des Blauen Engels produziert.



Seite 6

Foto: Valerie Misz



Seite 9

Foto: Aline Hornemann



Seite 25

Foto: Niederrheinische Sparkasse Rhenin Lip



Seite 16

Foto: Gaby Egger



Seite 28

Foto: Al BLONDY / stock.adobe.com

Inhalt

Spezial

6 Zweiter Verkehrsversuch im Ortskern

Werbegemeinschaft

24 Schermbecker Adventskalender 2023

Aktuell

9 Benefizkonzert in der St. Georgskirche
11 Stimmungsvoller Herbstbeginn in Gahlen

Kaufmannschaft

25 Niederrheinische Sparkasse: Weltspartage 2023

Gesellschaft

12 Ein Fleischsommelier aus Leidenschaft

Kurz & Knapp

27 Stadt-Land-zu Fuß:
Schermbeck macht sich auf den Weg
27 Neubau der Östricher Brücke

Freizeit

14 Die Schermbecker Landhelden Big Band
16 Bäume überdauern Generationen
19 Handballer bringen die Sporthalle zum Kochen
20 Das „Superhelden-Team“ ist zurück

Genuss

28 Saisonal kochen mit Maronen und Spitzkohl

Tipp

22 Lesetipps für jeden Geschmack

Termine

31 Aktuelle Termine

ANZEIGE

Tennis spielen, auch im Winter – Jetzt unsere Abos zu Sonderpreisen sichern:



- Renovierte und moderne Tennishalle
- Spielen wie auf Asche
- 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)



Fotos: Valerie Misz

Zweiter Verkehrsversuch im Ortskern

Das nächste Verkehrsexperiment startete chaotisch – Was die Schermbecker nun erwartet

Kaum ein Thema wurde in der Vergangenheit so emotional und umstritten in Schermbeck diskutiert wie die Verkehrsversuche an der Mittelstraße. Das Ziel ist eigentlich gut: Der Stellenwert von Radfahrern und ÖPNV soll erhöht und der KFZ-Verkehr im Ortskern reduziert werden. Eine Online-Umfrage Ende 2022 zeigte, dass die Mehrheit der Schermbecker Teilnehmer der Meinung ist, dass die Verkehrsführung in der Mittelstraße geändert werden soll.

Nachdem der erste Verkehrsversuch bereits für zahlreiche Demonstrationen verärgelter Bürger und sogar Sachbeschädigungen führte, hofften die Schermbecker „der Wahnsinn“ hätte mit Abschluss des ersten Versuches (am 17. September) ein Ende. Bei der entscheidenden Sitzung des Planungs-, Umwelt- und Mobilitätsausschusses am 5. September stimmte man allerdings für eine weitere Versuchsphase, um im Anschluss in einem Ratsbürgerentscheid die Entscheidung über das durchzuführende Verkehrskonzept zu fällen.

Am Freitag, 20. Oktober startete der zweite Verkehrsversuch, bei dem die Mittelstraße von der katholischen Kirche bis zum Rathaus zur Einbahnstraße und die Marellenkämpfe als Einbahnstraße in Richtung Schlenke geöffnet wurde. Wie bisher auch sollen die Straßen Kapellenweg und Landwehr vollständig geöffnet bleiben. Die Gemeinde Schermbeck weist daraufhin, dass der Versuch durch Zählungen und Untersuchungen begleitet wird. „Aus diesem Grund wird es vorkommen, dass die Bürger an vereinzelten Tagen die Anbringung von Verkehrszählgeräten feststellen werden“, heißt es. Die Fahrbahn ist nun beidseitig begrenzt, unter anderem durch Leitplanken. Die Verwaltung weist daraufhin, dass es im Falle einer Dauerlösung zu anderen baulichen und gestalterischen Maßnahmen kommen würde.

Bei der Online-Umfrage im vergangenen Jahr hatte dieser Vorschlag die größte Zustimmung erfahren. Da der erste Versuch allerdings schon für Missmut in der Bevölkerung

sorgte, war das Stimmungsbild auch diesmal durchwachsen, wie Gaby Eggert berichtet:

Es ist Freitagnachmittag 14 Uhr auf der Mittelstraße. Im Regen installieren Arbeiter unzählige Straßenschilder und Begrenzungen für den zweiten Verkehrsversuch. Der Verkehr führt die Autofahrer nun mit der Einbahnstraßenlösung von der Ludgeruskirche in Süd-West Richtung. Fahrradfahrer dürfen weiterhin in beiden Richtungen unterwegs sein. Passanten bleiben stehen, tauschen ihre Meinungen aus, beobachten kopfschüttelnd die Autofahrer, die zum

Falschfahrer werden. Denn trotz der zwei signalroten Verbotsschilder an der Ecke Schienebergstege fahren am Freitag noch viele, am Samstag allerdings nur noch vereinzelt Fahrzeuge in Richtung Kirche. Was verwundert: Es gibt tatsächlich Pkw, die zunächst stoppen und dann trotzdem weiterfahren. Auch Kleinkrafträder fühlen sich teilweise vom Durchfahrtsverbot nicht angesprochen. Am Samstagmittag ist eine Ordnungskraft der Gemeinde zu beobachten, die an Pkw-Fahrer die tatsächlich am Rand parken, Knöllchen verteilt.

ANZEIGE



elisabeth St. Elisabeth-Krankenhaus Dorsten

Kreislaufführung
jeden dritten
Dienstag im Monat
18 Uhr*

Unser Frauenklinik-Team aus Dorsten.
Wir kümmern uns um Sie ...

Ein Krankenhaus der KKRN Katholisches Klinikum Ruhrgebiet Nord GmbH
im Leistungsverband der KERN Katholische Einrichtungen Ruhrgebiet Nord GmbH

KERN Katholische Einrichtungen Ruhrgebiet Nord GmbH

Kontakt:
T +49 2362 29-54200
E gynaekologie@kkrn.de

www.kkrn.de

*aktuell mit Voranmeldung



Unverständnis herrscht über die Fahrbahnabgrenzung zwischen Straße und Bürgersteig, die installiert wurde. Bürgermeister Mike Rexforth verweist in seinem Kommentar in den sozialen Medien auf die verkehrsrechtliche Anordnung des Kreises: „In einer möglich zukünftigen Ausbauvariante als Einbahnstraße ist die Fahrbahn baulich vom Bürgersteig zu trennen. Das bedeutet im Klartext einen Höhenversatz. Der ebenerdige Ausbau, den man jetzt noch vorfindet, ist nach der heutigen Straßenverkehrsordnung nicht mehr erlaubt.“

Irritierend ist allerdings die Beschilderung an den Seitenstraßen der Mittelstraße, die auf eine vorgeschriebene Fahrtrichtung in der Einbahnstraßenführung hinweist. Möchte der Autofahrer also zum Beispiel von der Apothekerstiege in die Steintorstraße oder von der Landwehr/Pöttkamp in den Bösenberg geht das laut Beschilderung nicht. Dies wurde mittlerweile nachgebessert. Denn für wenige Tage konnten zum Beispiel einige Anwohner nicht zu ihren Garagen gelangen, ohne einen kilometerlangen Umweg auf sich zu nehmen.

Auf ein weiteres Problem macht Klaus Roth, Vorsitzender der Unabhängigen Wählergemeinschaft BfB, aufmerksam. In einem offenen Brief an Landrat Ingo Brohl und Bürgermeister Mike Rexforth bittet er um ein Verbot für Kraftfahrzeuge mit einem zulässigen Gesamtgewicht über 3,5 Tonnen in der Marellenkämpfe. Bei dem vergangenen Verkehrsversuch hätte er bereits beobachten können, wie große Gelenkbusse und Lkw Schwierigkeiten hatten, durch die Engstelle auf der kleinen Straße zu kommen.



Wie schon beim letzten Versuch auch, verlief der Start chaotisch. Die Beschilderungen und Leitplanken wurden auf Grund des schlechten Wetters nicht an einem Tag aufgestellt. Tage später wurden noch Verbesserungen vorgenommen. Die Stimmung ist angespannt. Gerade in den sozialen Medien machen einige Bürger ihrem Unverständnis Luft. So heißt es zum Beispiel, die Gemeinde Schermbek würde sich zum Gespött machen; Dass Essen gehen oder Einkaufen sei in Schermbek zu umständlich geworden. Aber es gibt auch Gegenstimmen, die den Versuch gutheißen und um Geduld bitten. Der Versuch endet am 2. Dezember 2023. // **vm, ge**



Benefizkonzert in der St. Georgskirche

Kosmos der Liebe: Ein Konzert zugunsten der Diakonie Stiftung mit dem Calmus Ensemble Leipzig

Kulturelle Vielfalt und musikalische Höhepunkte verspricht auch die Reihe „Konzerte in der St. Georgskirche zu Schermbek“ in diesem Jahr. In den mehr als 20 vergangenen Jahren haben dort viele Kulturhöhepunkte stattgefunden, die zahlreiche Schermbeker angelockt haben. Am 12. November wird das Calmus Ensemble Leipzig zu Gast sein und mit ihrer Leidenschaft das Publikum begeistern.

Durch seine Homogenität, Präzision, Leichtigkeit und seinen Witz zeichnet sich das Calmus Ensemble Leipzig aus. Das Quintett ist eine der erfolgreichsten Vokalgruppen Deutschlands. Das Jahr 2022 brachte einen großen Umbruch in der Ensemble-Geschichte. Die prägenden Mitglieder Anja Pöche, Ludwig Bähme und Manuel Helmeke gehen fortan andere Wege. In ihre Fußstapfen traten Elisabeth Mücksch, Jonathan Saretz und Michael Gernet. Die jüngere Generation startete mit den verblie-

benen Mitgliedern Maria Kalmbach und Friedrich Bracks in eine neue Zeit.

Die breite Palette an Klangfarben, die leidenschaftliche Musizierfreude der Sängerinnen und Sänger, ihre Klangkultur sowie ihr abwechslungs- und einfallsreiches Programm begeistern seit mehr als 20 Jahren die Menschen. Auf dem Programm stehen Werke der Renaissance, des Barock und der Romantik, aber auch in der Musik unserer Zeit finden Sie sich wieder. Besucher dürfen sich also auf bekannte Stücke von beispielsweise Johann Sebastian Bach, Johannes Brahms und Phil Collins freuen.

Das Konzert beginnt um 17 Uhr in der St. Georgskirche in Schermbek. Der Eintritt ist kostenfrei, um eine Kollekte von mindestens zehn Euro wird dennoch gebeten. Da es in der Kirche kalt werden könnte, sollten sich die Gäste warm anziehen. // **vm**

**AKKU POWER.
BY STIHL.**

BGA 45
AKKU-BLASGERÄT



AKTION

139 €

Wir beraten Sie gern.

Brinkert

Ein Name - viele Lösungen

Öffnungszeiten ab November:

Mo. - Fr. 7.30 - 17.00 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@gartengerate-brinkert.de
www.gartengerate-brinkert.de

Herzkrank?

Schütze Dich vor dem Herzstillstand!

Im neuen Ratgeber informieren Experten, wie man sich vor einem Herzstillstand schützen kann, mögliche Warnzeichen frühzeitig erkennt und im Notfall richtig handelt.



Bestellen Sie heute noch
Ihr kostenfreies Exemplar!

Telefon: 069 955128-400
herzstiftung.de/bestellung



Alleine stark.
Gemeinsam
unschlagbar.

**Wir unterstützen Vereine und
Organisationen in unserer
Region.**

Reichen Sie einfach Ihr Projekt
ein und werden Sie Teil von:
heimathelden-niederrhein.de



Nispa.de



Weitere Bilder zu diesem Bericht
finden Sie im Internet unter
www.scherbeck-grenzenlos.de

**Scherbeck
grenzenlos**

Viel los in Gahlen

Mit gleich zwei Veranstaltungen begrüßte der Gahlener Heimatverein mit seinen Besuchern den Herbst im Dorf

Mit einem gepflegten Erntedankfest am Mühlenteich läuteten die Gahlener traditionell den Herbst ein. Um schließlich noch zu erleben, wie aus der Ernte Nahrung wird, ging es wenige Tage später anlässlich des traditionellen Lippebräutages auf den Kamphaus Hof, wo der Heimatverein zu einem kleinen Oktoberfest ähnlichem Zusammentreffen mit unterhaltsamem Rahmenprogramm eingeladen hatte.

Unter anderem gemeinsam mit dem Kinderchor und dem Posaunenchor der Evangelischen Kirchengemeinde Gahlen und dem Männergesangsverein Gahlen nutzte der Verein das Erntedankfest, um in Erinnerung zu rufen, dass volle Teller angesichts von Naturkatastrophen und Krisen auch in diesem Jahr keine Selbstverständlichkeit sind.

Um das Ergebnis einer reichen Ernte auch live, in Farbe und Geschmack erleben zu können, lud der Heimatverein zum elften Lippebräutag. Die 11-köpfige Braugruppe „Gut Sud“ unter der Leitung von Dr. Andreas Blank demonstrierte anhand eines Brauganges die Schritte, die zur Bierherstellung nötig sind. Die Braugruppe arbeitet hier dicht gedrängt mit vier großen Braukesseln. „Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt“, verrät eine Keramiktafel an der Wand. Gleichzeitig

stellte die Back-Arbeitsgruppe frisches Brot her. Selbstverständlich war nicht nur Zusehen, sondern auch Probieren ausdrücklich gewünscht; so konnten die köstlichen Erzeugnisse auch direkt getestet werden.

Der Höhepunkt des Festes: Mit freundlicher Unterstützung des Niederrheinischen Sparkasse Rhein-Lippe wurde in einem fairen Wettkampf wieder die stärkste und der stärkste Bierkrugstemmer im Lippedorf ermittelt. Bei den Damen siegte nach 5:29 Minuten Karin Spengler aus Feldhausen. Bei den Herren gab es mit Matthias Steffe und Christoph Rakoczy aus Bruckhausen zwei Sieger. Beide knallten nach 11:01 Minuten die Maß auf den Tisch und waren fertig. Ein Rekordergebnis haben sie damit trotzdem erreicht. Einen Sonderpreis erhielt Melina Avdula, die sich eine Teilnahme bei der Männerrunde nicht nehmen ließ als für die zweite Runde der Damen nicht genügend Freiwillige zusammenkamen. Mit sehr starken neun Minuten im Ergebnis ließ sie den ein oder anderen Zuschauer staunend zurück.

Musikalisch begleitet wurde der Lippebräutag von den Gahlener Jagdhornbläsern und den Niederrheiner Gipfelstürmern mit einschlägiger Oktoberfestmusik. // **ak**



Fleischsommelier aus Leidenschaft

Eine außergewöhnliche Passion –
Die Verarbeitung von hochwertigem Fleisch ist eine Kunst für sich

Thomas Rexfort liebt Fleisch. Oder eher gesagt „Ich lebe Fleisch, ich liebe es, Fleisch zuzubereiten, egal, ob in der Küche oder auf dem Grill“, sagt der 52-jährige Metzgermeister, der in diesem Jahr eine Ausbildung zum Fleischsommelier absolvierte.

Aber was ist eigentlich ein Fleischsommelier?

Das Wissen über Fleisch unter verschiedensten Gesichtspunkten steht bei der Ausbildung im Mittelpunkt. „Man lernt etwas über den Einkauf, die Lagerung, Tierrassen, den Fleischzuschnitt, den Geschmack, das Mundgefühl oder Bishaptik, um nur einiges zu nennen und ist dadurch ein Genussbegleiter für den Kunden“, erklärt der Schermecker Metzgermeister, der auf dem elterlichen Bauernhof in Kirchellen mit dem Schlachten und Würsten groß geworden ist. Heute möchte er seinen Enthusiasmus für ein tolles Produkt an seine Kunden weitergeben.

Nach einem entsprechenden Praktikum war die Entscheidung für seinen Beruf direkt gefallen. „Ich war sofort be-

geistert“, erinnert er sich. Rexfort sei recht stolz auf sein Handwerk und das spiegele sich auch in seiner täglichen Arbeit wider.

Direkt nach der Lehre hat er seinen „Meister gemacht“, dann aber zunächst als Geselle berufliche Erfahrungen gesammelt. Rexfort sagt von sich: „Ich bin immer auf der Suche nach etwas Neuem.“ So hat er sich im Laufe der Jahre viel Wissen angeeignet. Er kennt sich zum Beispiel im Foodpairing ausgezeichnet aus. Das heißt, er weiß, welche Getränke oder Gewürze zum entsprechenden Fleisch passen, welche Gartemperaturen es benötigt, um ein perfektes Ergebnis zu erhalten.

Passion für Gutes

Einmal angefangen zu erzählen, ist Rexfort kaum zu stoppen. Die Begeisterung für das, was er tut, wird deutlich. Er könne beispielsweise beim Anblick eines Steaks genau sagen, wo das Tier herkommt und was es gefressen habe, erzählt er. Und: „Ich kann Ihnen den Geschmack eines Stück



Fleisches beschreiben, ohne dass sie das gegessen haben.“ Sein Wissen gibt er in der Fleischabteilung eines Supermarktes an den Kunden weiter. Und das werde auch gewünscht, habe er erfahren. So hat er sich überlegt, alle zwei Wochen eine sogenannte Fleischsprechstunde im Markt abzuhalten, bei der er den Kundinnen und Kunden gerne Fragen beantwortet. Was er sich wünscht: „Jeder Verbraucher sollte seinen Fleischgenuss nicht am Preis, sondern an der Qualität ausmachen.“ Was ihn freut: Er beobachtet an seiner Fleischtheke dabei durchaus einen entsprechenden Trend. Neue Inputs erhält er zum Beispiel auch bei Wettbewerben, an denen er sich immer wieder beteiligt. So nahm er kürzlich bei einem Contest der Gruppe „Butcher Wolfpack“ – der Nationalmannschaft der Fleischsommelier Deutschland eV – teil, bei dem er einen sehr guten zweiten Platz belegte. Seine Aufgabe bestand darin, ein halbes Schwein innerhalb von 25 Minuten auszulösen und küchenfertig vorzubereiten. Der Wunsch von Thomas Rexfort: „Ich möchte Teil des Teams werden.“ Was ihn dabei reizt sei die Möglichkeit in ausländischen Betrieben zu arbeiten und damit Neues kennen zu lernen.

Ein nächster Schritt ist aber zunächst die Zertifizierung zum Grillmeister, die er im kommenden Jahr erhalten möchte. Neben der Verarbeitung von exotischen Fleischsorten wie zum Beispiel Antilope oder Krokodil, geht es dabei auch um vegetarische Aspekte.

Übrigens isst Rexfort selbst am liebsten ein Spider-Steak mit Pak Choi Salat oder gegrilltem Blumenkohl. Und wer kocht bei ihm zuhause? „Meine Frau, ich bekomme das mit dem Aufräumen danach nicht so hin“, gesteht er lachend.

Neuigkeiten von dem „Metzgermeister mit Sahnehaube“ gibt es auch auf Instagram. Dort ist Thomas Rexfort unter @passion_fleisch zu finden // **ge**

ANZEIGE

ENERGETISCH SANIEREN **ENERGIE SPAREN**
HIRSCH Porzell

Dämmstoffe von HIRSCH Porzell – für ein angenehmes Wohnklima und die Schonung von Ressourcen

HEIMING
HOLZ + BAUSTOFFE

Johann Heiming KG
Zur Reithalle 66 • 46286 Dorsten-Lembeck
Tel./Fax: 02369 – 9894 – 0/33

Heiming KG Wulfen
Burenkamp 17 – 23 • 46286 Dorsten-Wulfen
Tel./Fax: 02369 – 984840/8886
www.heiming-baustoffe.de



Foto: Gaby Eggert



Foto: Gipsantik / stock.adobe.com

Die Schermbecker Landhelden Big Band

Wenn sich 13 Profimusiker zusammenfinden, kann dabei nur Gutes herauskommen – Die Geschichte hinter der Landhelden Big Band

Im Jahr 2019 übernahm Marcell Oppenberg den Vorsitz der Schermbecker Kulturstiftung, der er gemeinsam mit einem Team als „Schermbecker Landhelden“ ein neues Gewand verpasste. Seit längerer Zeit deutete Oppenberg hier und da an, dass es auch eine neue Big Band unter seiner Leitung geben wird. „Ich habe immer mal wieder mit einer Art Comeback geliebäugelt“, sagt er. Inzwischen ist das Debüt geglückt. Jetzt schildert Oppenberg, was noch geplant ist.

Im Mai 2019 ging Marcell Oppenberg mit der Nachricht an die Öffentlichkeit, dass er nach 27 Jahren die musikalische Leitung der Young People Big Band beendet. Die rund 24 Profimusiker der Band präsentierten sich mit einem breitgefächerten Repertoire der Big Band Musik von Glenn Miller über Duke Ellington und Count Basie bis Peter Herbolzheimer auf Jazzfestivals, Galas und Großveranstaltungen aller Art. Auch ZDF, WDR und andere Fernsehsender wurden auf die Band aufmerksam. Für gemeinsame Konzerte gewann Marcell Oppenberg schon damals Stars wie Paul Kuhn, Bill Ramsey und Gitte Haenning, Tom Gaebel, Thilo Wolf und andere. Er

schwärmt: „Mit den Künstlern habe ich wunderbare Momente erlebt.“ Der 61-jährige Musiker erinnert sich: „Musikalisch geprägt hat mich die Unterhaltungsmusik von James Last.“ Er selbst, damals selber noch junger Musiker, habe ihn sogar in der Garderobe der Niederrheinhalle mal kennenlernen dürfen.

Die damalige Entscheidung eine musikalische Auszeit zu nehmen, sei ihm sicher nicht leichtgefallen, sagt er. Insgesamt war er 47 Jahre Mitglied der Young People Big Band und habe in den ersten Jahren dort die erste Trompete gespielt.

Zahlreiche Hochkaräter

Aber Oppenberg wäre nicht Oppenberg, wenn sein Comeback nicht von besonderer Art wäre. Mit einem furiosen Auftritt feierte die „Landhelden Big Band“ unter dem Motto „Swing is back in town“ ende Oktober ihr Debüt. Als Special Guest war Nigel Casey mit von der Partie.

Rund drei Jahre liefen die Vorbereitungen, bis das Konzept stand. 13 Profimusiker wie Bastian Striwe, Johannes und Matthias Lessmann aus der Blaskapelle Einklang, Eddi Möllmann, Saxophonist und Leiter des Gesamtschulorchesters Schermbeck, Posaunist Johannes Niehaves aus dem Landesmusikorchester, Dave Tchorz als Saxophonist der Bands Lanko Lux et Origo, Peter Mocha aus der Big Band der Bundeswehr Posaunist und Arrangeur, Nils Altermeyer aus dem Landesjugendjazzorchester, Sabine Oppenberg aus der ehemaligen Young People Big Band und Gitarrist Andreas Pientka aus Leipzig sind nur einige Mitglieder der neuen Band.

Im Repertoire hat die Schermbecker Landhelden Big Band bereits liebevoll gewonnene Evergreens und Standards der großen Big Band Ära im unsterblichen Glenn-Miller-Sound wie Sing Sing Sing, In the Mood, Take the A-Train und viele mehr. Die erste gemeinsame Probe fand erst eine Woche vor dem Konzert statt. „Das sind Profimusiker, alle haben ihre Noten bekommen, so dass das kein Problem darstellt“, so Marcell Oppenberg, der sein Comeback am Dirigentenstab sichtlich genoss.

Eine spannende Zukunft

Die Landhelden Big Band ist eine Projekt Band. Heißt: Wenn sich besondere Gelegenheiten wie eine außergewöhn-

liche Kooperation mit einem Künstler anbieten, sind die Musiker zur Stelle. „Aktuell loten wir eine Vielzahl von Möglichkeiten aus. Sind Potenzial und Zeit vorhanden, planen wir gerne den nächsten großen Auftritt“, verspricht Oppenberg. „Es ist im übertragenen Sinne der Spielplatz, von dem ich komme. Ich freue mich sehr auf alle weiteren Projekte.“ Gespräche seien übrigens bereits gelaufen, doch was noch nicht spruchreif ist, wird noch nicht verraten; übrigens auch mit aus Funk und Fernsehen bekannten Künstlern. Was allerdings sicher ist: Beheimatet bleiben soll die Big Band im Großraum Schermbeck. Hier wolle man auftreten, hier sei man zuhause, betont Oppenberg. // **ak, ge**

ANZEIGE



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

Schreinerei Grewing

Maßarbeit aus Holz:

- Innenausbau/Treppen
- Holz- & Kunststoffenster/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: Gaby Eggert

Bäume überdauern Generationen

Im Uefter Königswald pflanzte König Bernd Klevermann einen Ginkgo – Eine Tradition der Würdenträger, die bewahrt werden soll

„Bäume überdauern Generationen“, betont Christoph Möllmann, Reckenmeister der Trachtenschützengilde Uefte-Overbeck. Aus diesem Grund pflanzt das jeweils amtierende Königspaar der Gilde an der Kolping-Begegnungsstätte einen Baum. Zur Baumpflanzaktion werden stets alle noch lebenden Königspaare mit ihrem Hofstaat von dem amtierenden Königspaar eingeladen, um an der Königsbaum-Pflanzaktion teilzunehmen und gleichzeitig in Erinnerungen zu schwelgen.

Zwischen den heimischen Gewächsen findet sich nun auch ein exotischer Baum. Der 17. Baum, der am Parkstreifen vor dem Haus eingepflanzt wurde, ist nämlich ein Ginkgo. Eigentlich hatte sich König Bernd Klevermann aufgrund des fortschreitenden Klimawandels eine Palme gewünscht. Dem Wunsch wollte der Vorstand der Gilde allerdings nicht folgen, erklärt der Reckenmeister. So entschied man sich für einen Ginkgo. „Dieser hat bereits eine Wuchshöhe von rund zwei Metern und ist geschätzt 15 bis 18 Jahre alt“, berichtet der Garten- und Landschaftsbauer Meinolf Berger.

Urvater aller Bäume

Der Ginkgo oder auch Fächerblattbaum, zählt zu den ältesten Bäumen der Erde, hat eine robuste Natur und stammt ursprünglich aus China. Der Fächerblattbaum wird bis zu 40 Meter hoch und erreicht im Laufe der Jahre einen Umfang von zehn bis 16 Metern. Ein Alter von mehr als 1.000 Jahren ist für ihn keine Seltenheit. In China, im Reich der Mitte, existieren sogar noch Exemplare, die 4.000 Jahre alt sind. Der Ginkgo kann damit als der älteste Baum der Welt gelten, er ist sozusagen der Urvater aller Bäume. So erklärt es sich auch, dass das Kuratorium „Baum des Jahres“ den Ginkgo zum Jahrtausendwechsel als „Baum des Jahrtausends“ auszeichnete, heißt es von der Deutschen Umweltstiftung.

Gemeinsam mit den Ehrenherren Stefan Ribbekamp und Matthias Temmler brachte König Bernd den Baum in die Erde. Natürlich musste dieser standesgemäß begossen werden.



Eine lange Historie

Im Jahr 2001 wurde die Tradition ein- und seit der Zeit auch fortgeführt. Auf angebrachten Edeldahlplaketten sind die Namen der jeweiligen Majestäten mit den dazugehörigen Ehrenpaaren vermerkt. Angesiedelt wurden an der Kolpingbegegnungsstätte mit Eichen, Walnussbäumen, Linden sowie auch Rosskastanien und Elsbeeren bisher insgesamt 16 Bäume.

Besondere Gäste der Veranstaltung waren die 83-jährige Cilly Deiters, Königin aus dem Jahr 1969 und die mit 96 Jahren älteste noch lebende Königin Marianne Müller, die von 1974 bis 1979 gemeinsam mit Hermann Möllmann das Schützenvolk regierte.

Als bisher einziger Baum musste der von Johannes Triptrap und Bärbel Linneweber ausgetauscht werden: „Wir haben den Baum verpflanzt und das hat er uns wohl übelgenommen. Schließlich ist er nicht mehr angewachsen“, erklärt Möllmann. Der Baum wurde am gleichen Tag der Pflanzaktion ausgetauscht. Gemeinsam ließ die Festgesellschaft in ihren bunten Bauerntrachten den Nachmittag ausklingen.

Langsam, aber sicher beginnen derzeit auch die Vorbereitungen fürs nächste Klumpenschützenfest, das vom 7. bis zum 9. September 2024 stattfindet.

Königspaare seit 1929, die einen Baum gepflanzt haben, beziehungsweise denen einer gewidmet wurde:

1929 – 1934

Bernhard Linneweber und Elisabeth Schulte-Bocholt

1934 – 1939

Theodor Averkamp und Elly Underberg-Fennhoff

1949 – 1954

Johann Wellmann und Maria Nelskamp



1954 – 1959

Bernhard Klevermann und Franziska Rittmann

1959 – 1964

Bernhard Wegmann und Elisabeth Schulte-Bocholt

1964 – 1969

Heinz Schetter und Änne Diekhoff

1969 – 1974

Bernhard Wenzelmann und Cilly Deiters

1974 – 1979

Hermann Möllmann und Marianne Müller

1979 – 1984

Heinz Marien und Renate Brüggemann

1984 – 1989

Johannes Hutmacher und Hedwig Knufmann

1989 – 1994

Klemens Stenert und Klara Baumeister

1994 – 1999

Heinrich Temmler und Mechthild Schick

1999 – 2004

Manfred Gaffke und Iris Körschgen

2004 – 2009

Theo Diekhoff und Monika Steinkamp

2009 – 2014

Johannes Triptrap und Bärbel Linneweber

2014 – 2019

Martin Wieschus und Marlies Weßel

2019 – 2024

Bernd Klevermann und Sabrina Ribbekamp // ge



Busreisen ab
Kirnhellen und Dorsten

4 Tage Busreise So. 03.12.2023 - Mi. 06.12.2023

Weihnachtsmärkte

Speyer, Heidelberg & Mainz

Fahrt im Komfortreisebus, 3 x Ü/F Hotel Löwengarten Speyer, 2 x Abendessen im Hotel, Besuch der Weihnachtsmärkte, BOKA-Tours Reisebegleitung, ab € 399,- p.P./DZ / EZ-Zuschlag € 90,-

5 Tage Busreise So. 03.12.2023 - Do. 07.12.2023

Adventszauber im Frankenland

Fahrt im Komfortreisebus, 4 x Ü/HP Hotel & Brauhaus „Das Hürner“ Ansbach, Ausflüge Dinkelsbühl, Rothenburg o.d. Tauber und Nürnberger Christkindlesmarkt, BOKA-Tours Reisebegleitung, ab € 669,- p.P./DZ / EZ-Zuschlag € 100,-



Nürnberg

Beratung und Buchung:

BOKA-Tours GmbH

Kirchstraße 89 A
46514 Schermbeck/Gahlen
Telefon 02045/407330
info@boka-tours.de
www.boka-tours.de

Sie finden uns im gemeinsamen Reisebüro mit dem Gahlener Reiseshop.


Erste Hilfe.


Selbsthilfe.



Würde für den Menschen.

Mitglied der **actalliance**



Fotos: SV Schermbeck



Handballer bringen die Sporthalle zum Kochen

Um alle Generationen zusammenzubringen, haben sich die Handballer des SV Schermbeck eine besondere Aktion einfallen lassen

Mehr Stimmung und mehr Miteinander sollen als Motivations-Kick dienen. Der Zusammenhalt und das Miteinander im Verein sollen gestärkt werden und die rund 500 Mitglieder näher zusammenbringen. Der Vorstand der Handballabteilung hatte nun die Idee, die Jugendmannschaften kostenfrei zu den Heimspielen der ersten Herren- und Damenmannschaften einzuladen. Um dann die Halle zum Kochen zu bringen, stehen Fan-Tüten mit „Krachmachern“ bereit.

„Die Gemeinschaft ist wichtig für uns als Verein“, betont Thomas Friedmann, Leiter der Handballabteilung des SV Schermbeck. „Uns ist aufgefallen, dass die jüngeren Mitglieder die Älteren gar nicht kennen. Das wollen wir jetzt ändern.“

Der erste Schritt in Richtung Kennenlernen war das diesjährige Sommerfest, doch jetzt wollen die Sportler noch einen drauflegen: Zu jedem Heimspiel der ersten Herren und der Damenmannschaft werden die Spielerinnen und Spieler von

ein oder zwei Jugendmannschaften zusammen mit ihren Eltern eingeladen und dürfen kostenlos die Spiele besuchen. Damit der Besuch noch mehr Spaß macht, bekommt jedes Kind eine Fan-Tüte überreicht, in der neben Süßigkeiten und Getränkegutscheinen auch diverse Lärm-Gadgets zu finden sind. „Mit diesen Tröten, Klatschhänden, Klatschpappen und Ratschen können die Kinder unsere Seniorinnen und Senioren ordentlich anfeuern und die Stimmung in der Halle zum Kochen bringen. Ein schöner Nebeneffekt ist, dass die Jugend und die Senioren sich näher kennen lernen und wir als Handballer-Familie weiter zusammenwachsen“, so Fabian Enste, Mitglied des Jugendvorstands. Und wer kennt es nicht: Mit lauten Anfeuerungsrufen und ordentlich Stimmung in der Halle spielt es sich doch gleich viel besser. Schließlich ist der Verein eine Plattform für Hobby und Freundschaften.

Gesponsort wurden die Fanartikel von der Niederrheinischen Sparkasse und der Volksbank Schermbeck, wofür sich die Handballer herzlich bedanken. // **ak**

WIR SUCHEN DICH

SCHREINERGESELLE:IN (M/W/D)

- für den hochwertigen Möbelbau / Innenausbau
- teamfähig
- Führerschein Klasse B
- Vollzeit

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

bewerbung@raum-anzug.de



WIR SUCHEN DICH

INNENARCHITEKT:IN (M/W/D)

Aufgaben:

- Begleitung des Kunden von der ersten Idee bis zur Übergabe
- Entwicklung anspruchsvoller Entwurfskonzepte
- Erarbeitung und Präsentation von Ideen in Form von Plänen und Visualisierungen
- Erstellung von Ausschreibungsunterlagen

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

bewerbung@raum-anzug.de





Foto: XXX

Das „Superhelden-Team“ ist zurück

Die Schermbecker Superhelden werben um „Mitmacher“ und „Unterstützer“ – Jetzt sogar als eingetragener Verein

Ohne rote Capes, ohne Laserblick und ohne Schrumpfstrahl, aber mit großen Herzen machte die Gruppe im Jahr 2019 das erste Mal mit einer spontanen Hilfsaktion auf sich aufmerksam. Es wurden Gelder für ein an Krebs erkranktes Kleinkind gesammelt – mit einem beeindruckenden Ergebnis. „Eine kleine Superheldin“, wie Lea Alferts, Mitglied des Superhelden-Teams, beschreibt. Schermbeck zog mit, die Aktion zog weite Kreise, sodass hier eine große Hilfe geleistet werden konnte. Doch jetzt soll es weitergehen. Um dem Ganzen einen offiziellen Charakter zu verleihen, wurde jetzt sogar ein Verein gegründet. Was für die Zukunft geplant ist...

Schon damals zog das „Superhelden-Team“, wie sich die Gruppe nannte, in Erwägung, weiter tätig zu werden. Eine im Jahr 2020 folgende Aktion brachte ebenfalls ein großartiges Ergebnis zugunsten der Kinderkrebshilfe, sodass die Männer und Frauen in der Gruppe sich entschlossen weiterzumachen. „Wir verstehen uns selbst nicht als Superhelden – vielmehr sind wir das Team, das hinter den kleinen und großen Super-

helden steht“, erklärt Lea Alferts. Sie selbst arbeitet als Sozialpädagogin an einer Grundschule in der Region und weiß, dass Kinder in der heutigen Zeit nicht an einer Erkrankung leiden müssen, um eine schwere Zeit zu durchleben. Sie betont: „Die jüngsten Menschen in unserer Gesellschaft haben es in der Gegenwart nicht einfach und werden mit vielschichtigen Problemlagen konfrontiert, mit denen sie irgendwie zurecht kommen müssen. Sie sind die wahren Superhelden und wir dürfen nicht vergessen, dass die Kinder von heute unsere Gesellschaft von morgen abbilden werden.“

Nun, drei Jahre nach der Aktion, überraschen sie mit einer Neuigkeit: Das „Superhelden-Team Schermbeck e.V.“ ist nun ein offiziell, eingetragener Verein. Die Vorsitzende ist Lea Alferts, zweiter Vorsitzender Hans Overkämping. Der Zweck des Vereins, wie die Satzung es beschreibt, ist die Förderung der Jugendhilfe, die Förderung mildtätiger Zwecke sowie die Förderung des öffentlichen Gesundheitswesens und die Unterstützung anderer gemeinnütziger Körperschaften durch Mittelbeschaffung.

Bis zur Unendlichkeit...

Die Gründungsversammlung fand schon am 27. Februar 2022 statt. „Die Bürokratie hat den Mitgliedern einiges abverlangt, sodass es deutlich länger gedauert hat ans Ziel zu gelangen als ursprünglich gedacht“, berichtet Lea Alferts.

„Die wahnsinnige Beteiligung bei der zurückliegenden Spendenaktion im Dezember 2020, bei der die unglaubliche Summe von 14.560 Euro zusammengekommen ist, hat uns dazu motiviert, die vielseitige Vereinswelt von Schermbeck zu erweitern“, so Lea Alferts. Und: „Wir haben uns so sehr über den Zuspruch, das Vertrauen, aber eben auch über diese riesige Beteiligung gefreut, sodass für uns schon 2020/2021 feststand, dass man dieses Potenzial einfach nutzen muss, um gemeinsam Positives zu gestalten. Uns liegen die Projekte und Vereine in der Region am Herzen, die sich eben für diese Kinder engagieren. Gemeinnützige Vereine haben oft ähnliche Ziele und Herausforderungen. Wir hoffen, dass wir durch den Austausch von Erfahrungen, Wissen und Ressourcen voneinander profitieren können und unsere Wirksamkeit steigern.“

Lea Alferts, Hans Overkämping, Katrin Mika, Florian Kerd, Saskia Linneweber, Caroline Hebisch, Stefan Hebisch, Ina Müller, Kathrin Felisiak, Annika Neuenhoff, Stephanie Voß, Felix Voß, Kerstin Overkämping und Niklas Konopka sind die Gründungsmitglieder des Vereins. „Wir kennen uns alle seit der frühesten Jugend. Zum Teil schon seit dem Kindergarten. Wir haben zusammen Handball gespielt, waren im selben Fußballverein oder haben gemeinsam die gleiche Kneipe besucht – eben die typischen Dorfverbindungen, die das Leben prägen“, erklärt Alferts.

...und noch viel weiter!

Nun braucht das „Superhelden-Team“ natürlich viele, viele Mitglieder, die Lust haben hier unterstützend mitzuwirken. Daher luden die Mitglieder kürzlich an einen Stand gegenüber der Gaststätte Overkämping, um allen Interessenten Rede und Antwort zu stehen. Wer das verpasst hat und sich dennoch gerne engagieren, einbringen oder sogar Mitglied werden möchte, kann sich ab sofort über die Homepage www.superheldenteam-schermbeck.de informieren. Hier wird außerdem regelmäßig über anstehende Aktionen informiert und eine erste Ankündigung gibt es bereits: Wie auch im vergangenen Jahr werden sie wieder im caritativen Bereich des Schermbecker Weihnachtsmarktes am 2. Dezember präsent sein. Dort werden dann unter anderem wieder handgemachte Socken und Häkeltiere verkauft – Infos rund um den Verein gibt es kostenlos obendrauf.

Ob akute Spendenzwecke, für die sich die Superhelden auf die Fahne geschrieben haben durch spontane Aktionen zur Stelle zu sein, oder größere Sammelaktionen – „gemeinsam ist es einfach einfacher“, sagt Lea Alferts. Das habe man auch schon bei den ersten Aktionen gemerkt: „Wir wurden so oft auf der Straße von Leuten angesprochen, die helfen wollten. Durch die Vereinsgründung und ein offizielles Spendenkonto wird das Ganze jetzt deutlich einfacher.“ Über das Vertrauen, das man dem Verein bereits geschenkt habe, sei man sehr dankbar.

Bei den Mitgliederversammlungen können stets Vorschläge für potenzielle Spendenempfänger gemacht werden. „Jeder kann sich einbringen und dann stimmen wir gemeinsam ab“, so die Vorsitzende des Vereins. Man kann dem Verein als Fördermitglied oder als aktives Mitglied beitreten. Die Zwecke werden verwirklicht durch die Weitergabe von Mitteln an steuerbegünstigte Körperschaften. Wichtig: Der Verein arbeitet auf überparteilicher und überkonfessioneller Grundlage. Wer Hilfe benötigt, soll Hilfe bekommen. // ak, ge

WER SCHON JETZT UNTERSTÜTZEN MÖCHTE:

Superhelden-Team Schermbeck
IBAN: DE64 3565 0000 0001 0737 82

ANZEIGE



Foto: Tetiana Soares / stock.adobe.com

Lesetipps für jeden Geschmack

Wir stellen Ihnen regelmäßig die aktuellen Buchtipps der Humboldt-Buchhandlung vor

Die Füße hochlegen, in fremde Welten eintauchen und einfach mal ausspannen? Mit einem guten Buch für viele ein guter Ausgleich zum oft stressigen Alltag. Viele haben ihre Lieblingsautoren, ihr Lieblingsgenre. Natürlich hilft auch die Internetrecherche auf der Suche nach einer passenden Lektüre weiter, aber ein Tipp von Menschen, die die Werke selbst gelesen haben, ist meist Gold wert.

The Unhoneymooners – Belletristik

Christina Lauren, Piper-Verlag, 15 Euro, Rezension von Tanja Tenberg

Die Hochzeit von Dane und Ami ist eine riesige Feier, auf die sich auch Olive, Amis Schwester freut. Der einzige Wermutstropfen ist Ethan, der ältere Bruder von Dane, den sie so gar nicht leiden kann. Aber als Trauzeugen können sie sich leider nicht aus dem Weg gehen. Da heißt es Zähne zusammenbeißen für Olive. Die Feier ist ein großer Erfolg, bis sich alle, die vom Fischbuffet gegessen haben, übergeben müssen. Ethan und Olive hassen Buffets aus unterschied-

lichen Gründen, daher bleiben sie als Einzige verschont. Leider lässt sich die Hochzeitsreise nicht verschieben, also fliegen die beiden einzig gesund Gebliebenen nach reichlich Überredung nach Maui. Sie müssen sich als ihre jeweiligen Geschwister ausgeben, so tun, als wären es ihre eigenen Flitterwochen. Da ist der Stress für die Beiden vorprogrammiert. Und dann wird es bei ihren gemeinsamen Aktivitäten doch noch lustig und entspannt für Ethan und Olive, obwohl sie sich eigentlich gar nicht leiden können.

„Beste romantische und auch sehr spaßige Unterhaltung mit Happy-End Garantie für die Fans von Colleen Hoover, Sophie Kinsella und Susan Elizabeth Phillips“, resümiert Tanja Tenberg von der Humboldt-Buchhandlung.

Der Bojenmann – Krimi

Kester Schlenz und Jan Jepsen, btb-Verlag, 16 Euro, Rezension von Daniela Maifrini

In der Elbe taucht bei Övelgönne ungefähr auf der Höhe der Strandperle eine mysteriöse Leiche auf. Dort, wo ein Künst-



Foto: zeljkomatic76 / stock.adobe.com

ler zuvor eine Elbboje gegen einen hölzernen „Bojenmann“ getauscht hatte, wurde nun die Statue entfernt und gegen einen gruselig plastinierten Leichnam ausgewechselt. In der Tasche des Toten wird eine Visitenkarte mit der Aufschrift „DUCK...“ gefunden. Dieselbe Tat wird auf der Alster entdeckt, was Thies Knudsen, den leitenden Ermittler im LKA Hamburg, auf den Plan ruft. Gemeinsam mit seiner Kollegin Dörte Eichhorn macht er sich an die Arbeit, doch das Erste, was ihnen vor die Flinte kommt, sind zwei weitere Funde: die beiden Holzskulpturen werden mit den Füßen in Betonfässern im Hafen Teufelsbrück entdeckt. Die Polizisten verfolgen die Spur der ungewöhnlichen Konservierungstechnik, der Plastination, die in beiden Fällen mit höchster Perfektion ausgeführt wurde, und stoßen im Umland der Stadt auf ein Institut, in dem diese praktiziert wird. Eine abweisende Chefin scheint hier Informationen zu haben, die sie jedoch den Ermittlern nicht weitergeben will. Eine Sackgasse?

Ratlos trifft sich Knudsen abends wie so oft mit seinem besten Freund, Oke Andersen, dem heimlichen Helden dieses Krimis, einem Hochseekapitän und Lotsen im Ruhestand, der sich nun auf dem Altenteil eher gemächlich mit philosophischen Themen beschäftigt und es ruhig angehen lässt. Ihm zeigt er ein Foto der ersten Leiche und Andersen glaubt, in dem Mann einen Steward zu erkennen, den er einmal auf einem Kreuzfahrtschiff getroffen hat. Diese Spur scheint zu helfen und führt die Ermittler in den christlichen Seemannsclub DUCKDALBEN. Doch die Mordserie reißt nicht ab, zwei weitere Leichen tauchen auf – es ist Eile geboten, und Oke glaubt, auf eigene Faust ermitteln zu müssen!

„Ein Krimi, der zwar von etlichen Mordtaten berichtet, aber nicht so detailliert daherkommt, dass es nur für hartgesottene Leserinnen und Leser erträglich wäre. Das Buch lebt eindeutig von den Ermittlern – insbesondere Knudsen und Andersen – und von viel Hamburger Lokalkolorit. Es geht von der Scholle Finkenwerder Art über die Övelgöner Lotsensiedlung, die Köhlbrandbrücke, die Strandperle und die Elbphilharmonie bis zum heutigen Alltag der Seeleute – jeder, der die Stadt mag, kommt hier voll auf seine Kosten! Eine schöne Ergänzung zu den Inspektor-Takeda-Romanen. Der zweite Teil „Der Schattenmann“ ist kürzlich erschienen“, erklärt Buchhändlerin Daniela Maifrini.

Wenn Schweine fliegen – Kinderbuch

Ulla Mersmeyer, Betz-Verlag, 16 Euro, Rezension von Tanja Tenberg

Da sind sie wieder, die Helden der Bär und das Schwein aus „Wenn Bären baden“ und „Ein Dieb kommt selten allein“. Erneut bezaubert das Buch durch seine witzigen Illustrationen und eine sehr lustige Geschichte. Die Freunde spielen Verstecken im Wald, das Schwein hat das beste Versteck in einem Baumstamm. Leider ist der hohle Stamm so eng, dass es darin stecken bleibt. Da hilft auch kein Rütteln und Schütteln vom starken Bären. Nach reiflicher Überlegung hat das Schwein eine Idee: Vielleicht kann die Erbsensuppe, die es gestern für alle gekocht hat, helfen. Und wie sie hilft. „Ratter-Knatter-Pöfff!“

„Ein Vorlesespaß für Klein und Groß“, sagt Tanja Tenberg.



Die Vorfreude steigt

Um sich passend auf die Adventszeit einzustimmen, lockt auch in diesem Jahr der Schermbecker Adventskalender in die Ortsmitte

Ein Adventskalender ist Kinderkram? Von wegen! In Schermbeck profitieren auch die Erwachsenen von kleinen Überraschungen, Rabatten und tollen Aktionen! Denn auch in diesem Jahr hat die Schermbecker Werbegemeinschaft zahlreiche Kaufleute für gefunden, dessen Angebot sich hinter jedem einzelnen der 24 Türchen verbirgt. Auf dem Kalender befinden sich 24 farbige Quadrate – für jeden Tag eines. Bringen Sie einfach am jeweiligen Tag den Abschnitt mit in das Geschäft, das sich an dieser Aktion beteiligt, und lösen Sie ihn ein.

Die entsprechenden Streifenplakate sind an den teilnehmenden Geschäften zu finden und weisen auf diese 24 besonderen Aktionen hin. Die Verteilung der Adventskalender in 30.000 Haushalte erfolgt auch in diesem Jahr Ende November: Nicht nur in ganz Schermbeck, sondern auch gemeindeübergreifend in umliegenden Gebieten und auf der Internetseite der Werbegemeinschaft Schermbeck e.V. unter www.wg-schermbeck.de.

Mit dabei sind in diesem Jahr: Jeans Lädchen, Schermbecker Reisebüro I More Cruises GmbH, Restaurant Kartoffelakademie, EDEL & METALL Goldschmiedemeisterin Anja Mettler, Schuhhaus Draeger, Verwiebe Optik, Berger Wohnen, Geschenkboutique Stender, Elektrohaus Cre-

merius, Hotel & Restaurant Schermbecker Mitte, Goldschmiede Iser & Dietzel, Marion M. Mode & Accessoires, Stadtparfumerie Pieper, Alice Esser, Tinnefeld hören und sehen, Hairlich in Schermbeck, Schülerhilfe Schermbeck, Mic Mac Mode, Unverpackt & Buch, Landhotel Voshövel, Vodafone Shop Schermbeck, Bike Shop by Dominik Spahn und Gaststätte Overkämping.

Wer gerne frühzeitig dran ist und sich lieber zeitig auf Weihnachten vorbereitet, der kann vielleicht ebenfalls von der ein oder anderen Adventskalender-Aktion im Ort profitieren. Denn niemand weiß besser als die Schermbecker Werbegemeinschaft, wie wichtig es ist, lokal zu kaufen. Das Haucht der Gemeinde nicht nur Leben ein, sondern ermöglicht auch zahlreiche Veranstaltungen wie den Schermbecker Weihnachtsmarkt, der in diesem Jahr in Kooperation mit dem Marktplatz der Hilfe am 2. Dezember stattfinden soll. Nähere Informationen dazu finden Sie schon in unserer nächsten Ausgabe der LebensArt Schermbeck.



Weltspartage 2023

Zahlreiche Aktionen und Überraschungen warten in allen Kunden-Centern der Niederrheinischen Sparkasse RheinLippe (Nispa)

Sparerinnen und Sparer werden bei der Nispa belohnt: In diesem Jahr finden bei der Niederrheinischen Sparkasse RheinLippe gleich zwei Weltspartage statt: Am 30. und 31. Oktober warten wieder viele Überraschungen auf alle Sparerinnen und Sparer.

Besonders für die Jüngsten lohnt es sich, während der Weltspartage bei der Nispa vorbeizuschauen. „Wer in dieser Zeit sein Sparschwein leert, wird in allen Kunden-Centern der Nispa mit Überraschungen belohnt, wenn das Ersparte auf ein Sparkonto oder das Mitwachsende Girokonto eingezahlt wird“, so Friedrich-Wilhelm Häfemeier, Vorstandsvorsitzender der Nispa. „Die Förderung des Spargedankens hat auch heute noch seine Berechtigung – und wir möchten dazu beitragen, dass das die jungen Sparer ihre Spardosenleerung in guter Erinnerung behalten.“

Startguthaben fürs Konto und Comeback der Zinsen

Auch in diesem Jahr gibt es wieder einen großen Malwettbewerb, bei dem die Teilnehmenden tolle Gewinne ergattern können. Darüber hinaus schenkt die Nispa allen Kindern bis 12 Jahre ein Startguthaben in Höhe von 10 Euro, wenn sie während der Weltspartage ein Mitwachsendes Girokonto eröffnen oder bis zum 30. November 2023 einen Termin zur Kontoeröffnung vereinbaren. Das Startguthaben gibt es zusätzlich zum Kontoeröffnungsgeschenk.

Wer dem Mitwachsenden Girokonto entwachsen ist, hat ebenfalls Grund zur Freude. Denn pünktlich zu den Weltspartagen sind die Zinsen zurück. Bei der Niederrheinischen Sparkasse RheinLippe sind das bis zu 3,5 Prozent. Wer sich individuell beraten lassen möchte, kann auf nispade/termin, unter der (0281) 205-1 oder vor Ort einen unverbindlichen Termin vereinbaren.

VIelfALT SCHAFFT CHANCEN



SOS
KINDERDÖRFER
WELTWEIT

sos-kinderdoerfer.de



1) Foto: Wasserstraßen- und Schifffahrtsverwaltung des Bundes

Kurz & Knapp

Neubau der Östricher Brücke

Das Wasserstraßen- und Schifffahrtsamt Westdeutsche Kanäle, Standort Duisburg hat im August 2023 die Beauftragung der Bauarbeiten an eine Arbeitsgemeinschaft vergeben. Die Arbeitsgemeinschaft hat nun mit der technischen Bearbeitung zum Neubau der Östricher Brücke begonnen. Der erste Teil des Baufeldes wurde bereits übergeben. Die Bauarbeiten zum Ersatz der Brücke starten auf der Kanalsüdseite mit der Herstellung der Baustelleneinrichtungsfläche und des Montageplatzes. Im Anschluss werden Arbeitsebenen im Bereich der neuen Widerlager (Am Anfang und am Ende jeder Brücke bilden Widerlager den Übergang zwischen Brückenbauwerk und dem Erdreich der Umgebung) beidseits des Wesel-Datteln-Kanals hergestellt und auf Kampfmittel sondiert.

Für die Zufahrt der nördlich des Wesel-Datteln-Kanals gelegenen Baustelle ist es notwendig, dass die Engstellen der nördlichen Gemeindestraße von der Einmündung Im Aap/Maassenstraße und im weiteren Verlauf auf dem Brückenweg in Teilen ausgebaut werden. Hierbei kommt es zu einzelnen Sperrungen der Gemeindestraßen. Die Umleitungsstrecken werden ausgeschildert. Des Weiteren werden für die Herstellung der Baugruben zum Neubau der Widerlager auf beiden Kanalufeln die in diesem Bereich befindlichen Betriebswege für den öffentlichen Fußgänger- und Radverkehr gesperrt. Auch dafür wird eine Umleitungsstrecke ausgeschildert. Mit der Fertigstellung ist Anfang 2025 zu rechnen, allerdings ist diese Angabe ohne Gewähr. // **Abb. 1)**

Stadt-Land-zu Fuß: Schermbeck macht sich auf den Weg

Der Kreis Wesel beteiligt sich zum zweiten Mal an dieser deutschlandweiten Gesundheitsaktion. Dabei treten die Landkreise und kreisfreien Städte im fußläufigen Kilometersammeln gegeneinander an. Auch die Gemeinde Schermbeck ist wieder dabei mit dem „offenen Team Gemeinde Schermbeck“. Im Jahr 2022 kamen die meisten Teilnehmenden aus dem Kreis Wesel: 525 Aktive sind insgesamt 46.261,93 Kilometer gelaufen, das sind 88,12 Kilometer pro Teilnehmenden. Wenn man die Ergebnisse aller teilnehmenden kreisfreien Städte und Landkreise im Jahr 2022 vergleicht, lag der Kreis Wesel im guten Mittelfeld. Der Landkreis Cham ist zum Beispiel mit 112,04 Kilometern Spitzenreiter bei den zurückgelegten Kilometern pro Teilnehmenden (km/TN). „Wir wollen möglichst viele Bürger motivieren, sich an der Aktion zu beteiligen. Es ist egal, ob

man wandert, walkt, mit dem Hund spazieren geht oder joggt, jeder zurückgelegte Kilometer zählt für den Teilnehmenden, das Team und für unseren Niederrhein Kreis Wesel“, erläutert Landrat Ingo Brohl. Es geht nicht um Zeiten. Ziel ist es, möglichst Viele zu motivieren, in einer dunklen Jahreszeit nach draußen zu gehen und etwas Gutes für sich selbst zu machen: Für unser Immunsystem und unsere Gesundheit ist Bewegung an der frischen Luft im Herbst und Winter wichtiger als in den wärmeren Jahreszeiten. Bei Kälte, Nässe, Wind und Dunkelheit rauszugehen zählt doppelt! Eine Anmeldung ist über die Homepage www.stadtlandzufuss.de/registrieren/ möglich. Hier kann man sich bei der Registrierung einem bestehenden Team zuordnen oder ein eigenes Team gründen.



Saisonal kochen mit Maronen und Spitzkohl

Warme Suppen, leckere Nudeln oder doch ein frischer Salat?
Hier finden Sie leckere Rezepte für den Herbst

Maronencremesuppe

Zutaten für circa 6 Portionen

500 g	gekochte Maronen (Esskastanien)
200 g	Porree
200 g	Möhren
3 EL	Speiseöl
Etwas	Puderzucker
125 ml	Weißwein
750 ml	Gemüsebrühe
150 g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer
Etwas	(frisch geriebene) Muskatnuss
Etwas	Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Maronen grob hacken. Porree waschen und klein schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Maronen zugeben und mit Puderzucker betreuen, damit diese leicht karamellisieren. Porree und Möhren hinzufügen und kurz andünsten. Anschließend mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen. Nun circa 15 Minuten bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel kochen lassen.

Inhalt des Topfes pürieren. Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern. Abschließend die Maronensuppe vor dem Servieren noch einmal kurz erhitzen und nach Belieben mit Schnittlauch und Crème Fraîche garnieren.

Feldsalat mit Maronen

Zutaten für circa 4 Portionen

200 g	Feldsalat, gewaschen
4 EL	Rotweinessig
2 TL	Senf
8 EL	Rapsöl
2 EL	Preiselbeeren, aus dem Glas
2 kleine	Zwiebeln
2 kleine	Maronen, TK, geschält
200 ml	Gemüsebrühe
2 TL	Butter
	Salz, Pfeffer
8 Scheiben	Speck (Bacon)

Zubereitung

Für das Dressing Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl gut verrühren und die Preiselbeeren unterheben.

Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln hacken und darin glasig dünsten. Maronen und Brühe hinzufügen und alles zugedeckt für acht bis zehn Minuten kochen lassen.




In der Zwischenzeit den Speck in ein Zentimeter breite Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Die Maronen in der Pfanne vorsichtig mit einem Messer vierteln. Falls noch Flüssigkeit da ist, diese unbedeckt bis auf einen kleinen Rest (circa zwei Esslöffel) einkochen lassen. Anschließend die Maronen mit den Zwiebeln und der Flüssigkeit in das Dressing geben.

Nun den Feldsalat mit der Sauce mischen. In tiefen Tellern anrichten und die noch warmen Speckstreifen darüber verteilen.

ANZEIGE

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



DR · SCHLOTMANN
GESUNDE, SCHÖNE ZÄHNE - EIN LEBEN LANG

„Dr. Schlotmann hat mir an einem Abend das Vertrauen wiedergegeben, was die anderen Ärzte in den letzten 10 Jahren kaputt gemacht haben!“

Gerhard Heckenkamp, 63

Die Vorteile des „Allon4“-Konzepts

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

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



Foto: Angelika Heine / stock.adobe.com



Foto: Al BLONDY / stock.adobe.com



Foto: aureus GmbH

Nudeln mit Spitzkohl

Zutaten für circa 4 Portionen

1	Spitzkohl (ca. 1 kg)
1 große	Zwiebel
400 g	Nudeln (Linguine oder Fettuccine)
2 EL	Olivenöl
400 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Sahne
2 EL	Mehl
6 EL	geriebener Bergkäse
1 EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
4 EL	Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Spitzkohl halbieren, waschen, putzen und den Strunk heraus schneiden. Dann quer in dünne Streifen schneiden und diese halbieren. Zwiebeln würfeln. Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

Olivenöl in einer breiten beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Spitzkohl zugeben und unter Rühren vier bis fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten. Gemüsebrühe hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Bei geringer Hitze mit Deckel für weitere vier bis fünf Minuten garen. In der Zwischenzeit Sahne mit Mehl vermischen.

Sahne-Mehl-Mischung in die Pfanne unterrühren und kurz aufkochen lassen. Zwei Esslöffel Bergkäse ebenfalls mit einrühren, sodass eine cremige Sauce entsteht. Die Spitzkohl-Sauce zu den Nudeln in den Topf geben und unterheben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit

Schnittlauchröllchen und dem restlichen Bergkäse garniert servieren.

Gyros-Spitzkohl Pfanne

Zutaten für circa 4 Portionen

2	Spitzkohl
5 Stiele	Thymian
2 EL	Öl
600 g	Gyrosfleisch
100-150 ml	Gemüsebrühe
250 g	Joghurt, 10 % Fett
	Salz, Pfeffer
	Paprika, edelsüß
150 g	Schafskäse

Zubereitung

Spitzkohl halbieren und Strunk entfernen. Grob klein schneiden und waschen. Thymian waschen und die Blättchen abzupfen und grob hacken.

In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen. Das Gyrosfleisch darin circa zwei Minuten kräftig anbraten und herausnehmen. Einen Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen und nun den Kohl für circa zwei Minuten kräftig anbraten. Die Brühe dazu gießen und vier bis fünf Minuten köcheln lassen, bis der Kohl weich ist. In der Zwischenzeit Joghurt und Thymian verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch zu dem Kohl hinzufügen, erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Paprika verfeinern. Den Käse über die Pfanne raspeln. Joghurt dazu servieren.

Tipp: Dazu Fladenbrot servieren. // **Eveline Plebanek**

Aktuelle Termine

Donnerstag, 9. November

Volksbank Schermbeck: Das Team von „Frauen und Finanzen“ lädt interessierte Kundinnen zu einer Lesung mit der Reiseschriftstellerin Carmen Rohrbach ein. Anmeldungen für die Veranstaltung sind ab dem 12. Oktober über die Homepage der Volksbank Schermbeck möglich. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Freitag, 10. November

Gesamtschule Schermbeck: Gedenkveranstaltung zur Pogromnacht (9./10. November 1938) und dem Mauerfall (9. November 1989). An verschiedenen Gedenkort in Schermbeck werden Schülerreferate gehört. Treffpunkt ist auf dem Schulhof um 14 Uhr.

Sonntag, 12. November

Ev. Kirchengemeinde: Benefizkonzert mit dem Titel „Kosmos der Liebe“ in der St. Georgskirche zugunsten der Diakonie Stiftung. Beginn ist um 17 Uhr. Mit dabei ist das Calmus Ensemble Leipzig. Der Eintritt ist frei. Am Ausgang wird um eine Kollekte von mind. zehn Euro gebeten.

Samstag, 18. November

Kolping: In diesem Jahr ist die Kolpingfamilie Schermbeck Ausrichter des Quizturnier des Bezirks Dorsten. Ab 19 Uhr sind Gäste eingeladen in der Kolpingbegegnungsstätte das Team beim Kampf um die meisten Punkte zu unterstützen.

Mittwoch, 22. November

Buß- und Betttag: Ökumenischer Gottesdienst in der St. Ludgerus Kirche um 18 Uhr. Geleitet wird es von Pastor Xavier Muppala und Pfarrer Daniel Wiegmann.

Sonntag, 26. November

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

Donnerstag, 30. November

DRK: Die Blutspende findet von 15 bis 19.30 Uhr im evangelischen Jugendheim, Kempkesstege 2 in Schermbeck statt.

Regelmäßige Termine:

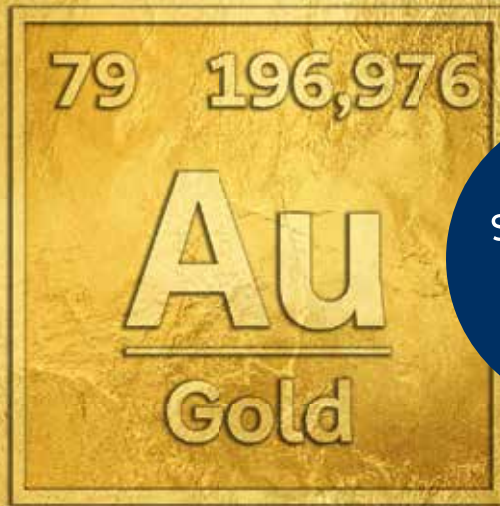
Ev. Kirchengemeinde: Jeden Dienstag zwischen 9.30 und 12 Uhr lädt die Ökumenische Gruppe Arbeitswelt zum Frühstückstreff mit zwanglosen Gesprächen über „Gott und die Welt“ in das Ev. Gemeindehaus, Kempkesstege 2, ein.

Kath. Kirchengemeinde: Jeden Dienstag um 12 Uhr gibt es gegen eine Spende von vier Euro Mittagstisch in Gemeinschaft in der Bücherei an der Erler Straße 9 in Schermbeck. Eine vorherige Anmeldung bis spätestens um 12 Uhr am vorangehenden Freitag im Pfarrbüro unter (02853) 42 19 ist erforderlich.

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.

Zinsen sind super & Ihr Sparplan ist GOLD wert.



Sichern
Sie sich jetzt
**1 GRAMM
REINES
GOLD!**

Sprechen Sie uns an!

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.



Sichern Sie sich jetzt Ihr GOLD:
Lassen Sie sich zum Sparplan mit ausgewählten
Union Investment Fonds* bei uns beraten.
Begrenztes Kontingent, jetzt schnell sein.
Vereinbaren Sie direkt online einen Termin
unter: vb-schermbeck.de/termin

Nähere Informationen erhalten Sie auf unserer
Internetseite www.vb-schermbeck.de/sparplan
oder direkt bei Ihrem Berater.