



Ein Leben für das Fleischerhandwerk

Thomas Rexfort lebt seine Leidenschaft und teilt sie mit anderen

Rent a banker: Hier wird noch selbst angepackt

Neues Angebot: Picknick in der Idylle

Fortschritte am innovativen Baugebiet Spechort

ab 150 m²
nur 3,89 €

 Raiffeisen-Markt
Wir leben Nähe!

Rollrasen

Preisgünstig und gut! Wir beraten Sie gerne.

Raiffeisen-Markt **Kirchhellen** Pelsstraße 10 • 46244 Bottrop-Kirchhellen
Raiffeisen-Markt **Raesfeld** Vennkenweg 6 • 46348 Raesfeld
agriV.de **AGRI V** Agrar im Verbund

 **0800-72 45 830**

www.vb-schermbeck.de/immobilien



Traumhaus gesucht?
Wir haben den Schlüssel zum Glück!

Miete. Eigentum.
Finanzierung.

Wir machen den Weg frei.

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

Volksbank Schermbeck eG 



Aileen Kurkowiak & Valerie Misz (v.l.)

Liebe Leserin, lieber Leser,

der April hat mal wieder gemacht, was er will. Und doch ist man irgendwie jedes Jahr aufs Neue überrascht, dass die Eisheiligen wirklich noch bis Mitte Mai zuschlagen können. Nachdem wir schon eine Hand voll sommerliche Tage hatten, ist es so, als würde der Winter sagen: Ätsch, ich zeige mich dann nochmal, wenn Ihr es am wenigsten erwartet! Aber davon wollen wir uns die Stimmung gar nicht verderben lassen. Kürzlich fand immerhin die erste Kinder-Osterrallye in Schermbeck statt. Und auf das umfangreiche Angebot zum Bankgeflüster können wir uns auch schon wieder freuen.

In dieser Ausgabe der LebensArt finden Sie zahlreiche Geschichten zu den unterschiedlichsten Themen. Wir haben zum Beispiel mit Thomas Rexfort gesprochen, der nicht nur Fleischermeister und Fleischsommelier ist, sondern auch Grillmeister. Was ihn anspornt und was wir von ihm lernen können, erfahren Sie in unserem Spezial. Wir begleiten den Fortschritt am innovativen Baugebiet Spechort, hier rollen die Bagger schon. Der bekannte Unternehmer Martin Manns macht den Martinsee an der Alten Ziegelei frei für die Öffentlichkeit. Hier gibt es seit dem 1. Mai ein tolles Picknick-Angebot. Der RVR regt an, die Natur zu erkunden und stellt neue „Perspektivwechsel-Orte“ vor. Das und vieles mehr, erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen und Stöbern!

//

Herzlichst
Ihre Valerie Misz

21. Jahrgang // Ausgabe 5

Erscheinungstermin der nächsten Ausgabe:
31. Mai 2024

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 2024

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.



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



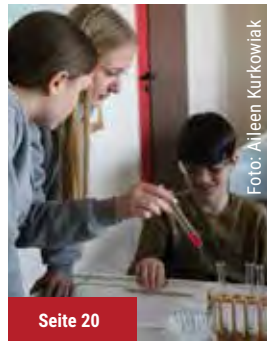
Seite 6

Foto: Privat



Seite 11

Foto: Volksbank Schermbeck



Seite 20

Foto: Aileen Kurkowiak



Seite 11

Foto: Valerie Misz



Seite 25

Foto: Aileen Kurkowiak

Inhalt

Spezial

- 6 Ein Leben für das Fleischerhandwerk

Tipp

- 22 Lesetipps für jeden Geschmack

Aktuell

- 9 Fortschritte am innovativen Baugebiet Spechort
11 Rent a banker: Hier wird noch selbst angepackt
12 Erfolgreiche Kinder-Osterrallye im Ortskern

Kaufmannschaft

- 25 Raiffeisen-Markt macht Bienenfreunde glücklich
26 Inspiration trifft Farbe

Freizeit

- 14 Picknick in der Idylle
17 Perspektivwechsel an der Kanzel „Rhader Weg“
18 Veranstaltungswochenende verspricht Großes

Kurz und Knapp

- 27 Führerscheintage bei der Nispa
Projekte unbürokratisch fördern lassen: So geht's

Gesellschaft

- 20 Faszination Wissenschaft

Genuss

- 28 Köstliche Gerichte für die Frühlingsküche

Sport

- 21 Mehr Sicherheit von Reiter und Pferd

Termine

- 31 Aktuelle Termine

ANZEIGE

Wir suchen ab sofort eine/n kaufmännische/n Mitarbeiter/in für **Organisation / Vertrieb** (m/w/d)

Stundenbasis / Teilzeit / Vollzeit

Voraussetzungen

- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- Ausgeprägte Kommunikations- und Kontaktfähigkeit
- Gute Office-Kenntnisse
- Selbstständige Arbeitsweise

Mail: bewerbung@aureus.de

aureus
Agentur für Werbung & Design



Ein Leben für das Fleischerhandwerk

Thomas Rexfort lebt seine Leidenschaft und möchte sie mit anderen teilen

Thomas Rexfort wuchs auf einem Bauernhof in Kirchhellen auf. Seine Kindheit war geprägt von der Nähe zur Natur. Mittlerweile lebt er seit zwölf Jahren in Schermbeck. Seine kreative Ader zeigte sich schon früh: Mit seinen Kindern malte und bastelte er viel. Heute fließen diese kreativen Impulse in seine Fleischkreationen ein. Rexfort hat eine Leidenschaft für Grillen und die Zubereitung von Fleisch, die weit über das Normale hinausgeht.

In seiner Jugend machte er auf dem elterlichen Hof bereits Erfahrungen mit den Hausschlachtungen und dem Hühnerpuffen. „Da war mein Weg schon in Stein gemeißelt“, sagt Rexfort. Schließlich begann er seine Lehre bei der Kirchheller Fleischerei Riesener, erlangte seinen Meistertitel und blieb 15 Jahr dort, bevor er Einzelhandelsluft schnupperte. „Eine Zeit lang war ich selbstständig mit einem Imbisswagen unterwegs, es trieb mich aber wieder zurück in den Einzelhandel“, beschreibt er. Jetzt arbeitet er als Bereichsleiter bei einem REWE-Markt in Dorsten-Wulfen.

Umfangreiches Wissen

Vergangenes Jahr nutzte er die Chance, Fleischsommelier zu werden; Eine Ausbildung, die ihn lehrte, Fleisch anhand von Sensorik, Haptik und Geschmacksbeschreibung zu bewerten. Diese Fortbildung ähnelt der eines Weinsommeliers, wo die Teilnehmer lernen, ein Produkt anhand positiver Adjektive zu beschreiben, ohne dass die Kunden es gesehen oder probiert haben. „Food-Pairing spielte dabei eine große Rolle. Hauptsächlich ging es darum, die richtigen Gewürze, Beilagen und Fleischsorten zu kombinieren“, erklärt der leidenschaftliche Fleischermeister. Er verfügt aber auch über das Wissen, anhand des Fleisches die Fütterung und die Tierart zu bestimmen. Die verschiedenen Schnitte von Fleisch, A- und B-Cuts, sind für ihn ebenfalls von großer Bedeutung. „A-Cuts sind die gängigen Stücke wie Filet oder Roastbeef, während die B-Cuts, die aus den USA stammen, wie Flat Iron Steak oder Denver Cut, früher kaum beachtet wurden“, führt Rexfort aus. In seiner aktuellen Position bei



REWE versucht er, den Kunden auch mal etwas Neues anzubieten und ihnen Tipps für die Zubereitung zu geben: „Viele Menschen haben Respekt vor den B-Cuts, da sie nicht wissen, wie sie zubereitet werden. Dabei können sie geschmacklich mit einem Roastbeef mithalten, sind aber deutlich günstiger.“

Erfolge bei Wettbewerben

Doch damit nicht genug, um seine Fertigkeiten und sein Wissen stetig zu erweitern, nimmt er an diversen Wettbewerben teil. Vergangenes Jahr erreichte er auf einer Challenge der Deutschen Nationalmannschaft des Fleischsommelier Deutschland e.V. (Butcher Wolfpack) den zweiten Platz. „Das verschaffte mir leider keinen Platz im Nationalteam, aber eine Wildcard für die ersten Germany Butcher Wars“, erzählt Thomas Rexfort stolz. Bei diesem Wettbewerb auf den BBQ Days in Stuttgart (7. April) musste er innerhalb von 25 Minuten ein Mittelstück vom Schwein ausbeinen, zuschneiden, anrichten und verzieren. „Bewertet wurden zum Beispiel die Hygiene, Arbeitssicherheit, ob man Messer liegen lässt oder Stolperfallen baut, das handwerkliche Geschick und auch die abschließende Dekoration und Präsentation der Spezialitäten“, führt er aus. Hier belegte er den dritten Platz. „Das war ein riesiges Spektakel mit Kamerateams und insgesamt 15 Metzgern aus ganz Deutschland, die gegeneinander antraten.“

Seine Träume und Ziele

Direkt im Anschluss fuhr er von Stuttgart weiter nach Landshut, zur ersten bayerischen Fleischerschule, um seine Ausbildung als Grillmeister anzutreten. „Dort bildete man mich in allen Grilltechniken aus, darunter Caveman Style, Asado, Holzkohle, Gas, Smoker und Beefer“, so Rexfort. Schon früher bot er Grillseminare an, die jetzt nur noch



professioneller werden. „Wir grillten in Landshut eine Vielzahl von Zutaten, darunter Muscheln, Fisch, Krokodil, Zebra, aber auch vegetarische Alternativen“, erzählt er. Und hier lernte er dann auch, welche Getränke wie Wein zu den Gerichten passen. Ein rundum Paket, kann man sagen.

Sein Wissen teilt er gerne auf Social Media (@passion_fleisch), was ihm Sponsoren und eine wachsende Fangemeinde eingebracht hat. Seine Frau ist jedoch manchmal erstaunt über seine Leidenschaft – schließlich nennt er

ANZEIGE

ELEGANTE SICHTSCHUTZZÄUNE FÜR MEHR GEBORGENHEIT

Sand

Grau

Antrazit

Mandel

z. B. in Antrazit
178 x 184 cm
229.00

Sichtschutzzäun
SYSTEM WRC Classic: Zaunfeld-Set, bestehend aus 12x Einzelpost und 12x Ankerbolzen
Leiste in Antrazit oder Silber, verschiedene Ausführungen, passendes Zubehör erhalten Sie bei uns

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 - 984840/8888

www.heiming-baustoffe.de



Fotos: Thomas Rexfort

Tipp für einen exquisiten Burger

Zutaten:
 Burger Bun
 Rinderhack (180g)
 Salz und Pfeffer
 Prise Brauner Zucker
 Blauschimmelkäse (100g)
 Möhre
 Zucker
 Endivien-Salat

Für den Himbeer-Zaziki:
 Naturjoghurt
 Himbeeren (Hand voll)
 Himbeersirup
 Gurke
 Frische o. getrocknete Petersilie
 Salz und Pfeffer

Thomas Rexfort: „Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn Sie etwas braunen Zucker einarbeiten, gibt das am Ende eine schöne Farbe. Das 180g-Patty auf dem Grill braten. Das Burger Brötchen kurz anrösten. Den Blauschimmelkäse in einer Pfanne auslassen. Die Möhren in ganz dünne Scheiben schneiden und mit Zucker in der Pfanne kandieren, sodass sie richtig kross werden. Als Sauce können Sie Himbeer-Zaziki nehmen. Dazu einfach Joghurt mit Salz, Pfeffer und etwas Himbeersirup anrühren, kleingeschnittene Gurke und eine Hand voll frische Himbeeren hinzugeben. Gepaart mit frischem Endivien-Salat gibt dieser Burger ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.“

ganze sechs Grills sein Eigen. Rexfort sieht es als seine Mission, das Fleischerhandwerk zu repräsentieren und den Menschen beizubringen, hochwertiges Fleisch zu genießen, auch wenn der Konsum dadurch weniger ist. Dafür arbeitet er seit geraumer Zeit zum Beispiel mit dem Hof Keil in Reken zusammen, und gibt dort sein Wissen an Interessierte weiter. Was die Zukunft bringt, weiß Rexfort nicht genau, aber ein Ziel ist klar: Er möchte Teil des Nationalteams werden und international auf Wettbewerben antreten. Seine Leidenschaft und seine Fähigkeit, das Handwerk weiterzuentwickeln, treiben ihn an. // **vm**



Foto: Aileen Kurkowiak

In Spechort rollen die Bagger

Auf rund drei Hektar wird das Bebauungsplangebiet „Wohnbebauung Spechort“ realisiert – Hierfür werden jetzt die energetischen Grundlagen geschaffen

Gelsenwasser als Anteilseigner der Schermbecker Gemeindewerke plant vor Ort am Baugebiet an der Erler Straße ein sogenanntes kaltes Nahwärmenetz. Diese nachhaltige Art der Wärmeversorgung macht das Neubaugebiet zu einem echten Vorzeigeprojekt. Auch der Tiefbau schreitet voran. Bei einer gemeinsamen Begehung verschaffte sich die Gemeindeverwaltung mit den ausführenden Firmen einen Überblick zum bisherigen Verlauf.

49 Gebäude, darunter 44 Einfamilien- und Doppelhäuser sowie fünf Mehrfamilienhäuser sollen im neuen Baugebiet entstehen. Eine Voraussetzung, wenn man hier sein Eigenheim und Zuhause schaffen möchte ist, dass man an die energetischen Gegebenheiten vor Ort angeschlossen wird. Für eine einheitliche, nachhaltige, klimaneutrale und kostengünstige Möglichkeit wird aktuell mit einem kalten Nahwärmenetz der Grundstein gelegt. Der Anschluss des Hauses daran ist verpflichtend.

Die Bezeichnung der „kalten Nahwärme“ rührt daher, da die Möglichkeit der Wärmeversorgung von Gebäuden mit relativ geringen Temperaturen entsteht. Anders als bei Fernwärme heizt man nicht nur mit deutlich geringeren Temperaturen, sondern nutzt dezentrale Wärmequellen in näherer

Umgebung, wie zum Beispiel Erdwärme. Geothermie ist förderfähig, da sich das Grundstück allerdings in einem Wasserschutzgebiet befindet, haben die Verfahren und Genehmigungen länger gedauert, als erhofft. Doch nun ist es endlich soweit.

„Es werden Bohrungen von bis zu 178 Metern in die Tiefe durchgeführt, um dort entsprechend Wärmesonden zu installieren. Diese werden anschließend in einem kleinen Technikhaus miteinander verbunden, um von dort aus die Haushalte mit Erdwärme zu versorgen“, erklärt Dr. Lisa Altieri, Projektingenieurin bei der Gelsenwasser AG, das innovative System. „Erdwärme hat ungefähr fünf bis 15 Grad, Wärmepumpen an den Häusern heben die Temperatur wiederum, um die Haushalte zu heizen. Der positive Nebeneffekt ist, dass es so im Sommer auch einen Kühleffekt geben kann.“ Um die Gebäude verbraucherfreundlich und klimaneutral betreiben zu können, regelt eine gemeindliche Satzung den Anschluss an das „Kalte Nahwärmenetz“. Die Abrechnung der gelieferten Wärmemenge sowie die Lieferung des Heizstroms für die Wärmepumpe erfolgt dann über einen Wärmeliefervertrag mit den Gemeindewerken. Dazu hat es im vergangenen Jahr bereits eine Informationsveranstaltung für alle Interessierten, Bauherren und Käufer gegeben. Eine weitere soll in diesem Herbst folgen. // **ak**

ANZEIGE

ANGEBOTE

Grillpaket - 16 Teile

4 x Bauch	4 x Grillwurst	18,90 €
4 x Kotelett	4 x Nackensteak	

Qualität und Frische – direkt vom Erzeuger!

Wir sind gerne für Sie da: Mo.–Fr. 08.00–18.30 Uhr | Sa. 08.00–13.00 Uhr | www.hof-sluetter.de



6 Tage Busreise
Do. 12.09.2024 - Di. 17.09.2024
Allgäu & Bodensee
Fahrt im Komfortreisebus
5 x Ü/HP Landhotel Allgäuer Hof
Ausflugprogramm Allgäu-Tour,
Inselstadt Lindau, Insel Mainau
mit Eintrittskarte und Schifffahrt,
BOKA-Tours Reisebegleitung
ab € 869,- p.P./DZ / EZ auf Anfrage

8 Tage Busreise
Do. 12.09.2024 - Do. 19.09.2024
Rügen & Ostseebad Binz
Fahrt im Komfortreisebus
7 x Ü/HP IFA Rügen Hotel, Binz
Ausflugprogramm nördlicher und
westlicher Teil der Insel, Sassnitz mit
Schiffstour zu den Kreidefelsen
BOKA-Tours Reisebegleitung
ab € 1.269,- p.P./DZ / EZ auf Anfrage

Beratung und Buchung:
BOKA-Tours GmbH
Kirchstraße 89 A
46514 Schermbeck/Gahlen
☎ 02045/407330
www.boka-tours.de



**Jeder kann
Opfer werden.**

Wir sind an Ihrer Seite.

Opfer-Telefon: 116 006
www.weisser-ring.de

Tom Wlaschiha

EINLADUNG



Eucerin

PFLEGE
HAUTNAH
ERLEBEN

GRATIS
HAUTANALYSE

IHRE BERATUNG VOM EXPERTEN

- Professionelle Hautanalyse Ihrer Haut
- Individuelle Pflegeberatung für die Bedürfnisse Ihrer Haut
- Erstellung Ihres persönlichen Pflegekonzeptes
- Fühlen Sie die passenden Produkte auf Ihrer Haut

am **07.05.2024**
Burg-Apotheke

Mittelstr.23, 46514 Schermbeck
Tel.: 02853/3469

VEREINBAREN SIE IHREN
PERSÖNLICHEN TERMIN!

**Heimathelden Niederrhein – die
Spendenplattform Ihrer Nispa.**

Weil's um mehr als Geld geht.



heimathelden-niederrhein.de



Foto: Aileen Kurkowiak



Foto: Volksbank Schermbeck

Rent a banker: Hier wird noch selbst angepackt

Von wegen nur in Anzug und Krawatte –
Die Banker und Bankerinnen der Volksbank Schermbeck schreiten selbst zur Tat

Die Aktion „Rent a banker“ entstand erstmals im 2016er Jubiläumsjahr der Ortsbank. Im Rahmen des 125-jährigen Geburtstages kam die Idee so gut an, dass sie jetzt wieder ins Leben gerufen wird. Und das funktioniert so: Ein Team aus 13 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern stellt für gemeinnützige Institutionen, Gruppierungen und Vereine ihre tatkräftige Unterstützung zur Verfügung.

Rent a banker - „Wir helfen euch zu helfen“, mit diesem Slogan und aufgrund der positiven Resonanzen aller Beteiligten ruft die Volksbank Schermbeck dieses Projekt nun erneut ins Leben, sogar jährlich! „Wir wollten ein wiederkehrendes Format schaffen“, erklärt Volksbank Vorstand Norbert Scholtholt. „Soziale Belange sind von uns gelebte Praxis. Ziel der Aktion ist es, die Schermbecker Vereine und soziale Institutionen nicht nur mit Spendengeldern, sondern zusätzlich mit Manpower und tatkräftiger Unterstützung der Volksbank-Mitarbeitenden zu unterstützen.“ Projektsprecherin Sophia Schetter betont: „Wir helfen da, wo ein paar helfende Hände fehlen.“

Die Banker fehlen allerdings dafür nicht entsprechend in den Bankfilialen. Die Volksbank sponsert entsprechend des Einsatzes der Mitarbeiter über die Arbeitszeitkonten. Zeit, die sie normalerweise in der Bank arbeiten würden, steht dann den Institutionen zur Verfügung. Über den Einsatz des Projektteams freut sich der Vorstand, schließlich kann das

ein oder andere Projekt auch auf ein Wochenende fallen. Um entsprechend in ihrer Aufgabe aufzufallen, tragen die Mitarbeiter neon-orange Team-Shirts mit den jeweiligen Namen.

Von August bis April werden jährlich fünf konkrete und unterschiedliche Projekte oder Aktionen, bei denen der soziale Aspekt im Fokus steht, unterstützt. Das kann eine Veranstaltung sein, bei der helfende Hände gebraucht werden, oder ein Häuschen, das angestrichen werden muss, weil die Farbe abblättert. Es sollen Projekte unterstützt werden, die einen langfristigen Mehrwert für den Ort und die Schermbecker Bürgerinnen und Bürger von jung bis alt bieten.

Im Bewerbungszeitraum im Mai und Juni sind Sie gefordert! Spendenfähige und gemeinnützige Organisationen können ihre Veranstaltungs- und Projektideen einreichen und sich somit auf einen der fünf begehrten Plätze bewerben. Ein Gremium, bestehend aus dem Vorstand der Volksbank, dem Marketing-Team und drei Mitgliedern der Projektgruppe, vergibt diese Plätze an ihre Mitglieder und Kunden. Die Unterlagen, beziehungsweise Bewerbungsbögen, dafür liegen zukünftig nicht nur an den Bankautomaten aus, sondern stehen ebenfalls online auf der Homepage der Volksbank Schermbeck unter www.vb-schermbeck.de zum Download bereit. // ak



Erfolgreiche Kinder-Osterrallye im Ortskern

Über Ostern fand die erste Schermbecker Kinder-Osterrallye im Ortskern statt – Ein Resümee der ersten Aktion ihrer Art

Insgesamt haben 196 Kinder an der Aktion teilgenommen. Fast alle davon haben dabei erfolgreich den richtigen Lösungssatz: „Schermbeck’s schöne bunte Eier Suche“ entdeckt - das war eine tolle Leistung! Neben hauptsächlich Schermbecker Kindern haben aber auch

Kinder aus der nahen und auch weiteren Umgebung wie Rheinland-Pfalz und Hessen an der Aktion teilgenommen. Der jüngste Teilnehmer war übrigens erst wenige Wochen alt und wurde demnach fleißig von größeren Geschwistern oder Eltern unterstützt.

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)

Die Aktion wurde erstmalig von der gemeindlichen Wirtschaftsförderung in Kooperation mit der Werbegemeinschaft organisiert. 27 Unternehmen und Einrichtungen im Ortskern haben an der Rallye teilgenommen und in ihren Schaufenstern Buchstaben versteckt. Während des Aktionszeitraums wurde die Mittelstraße von den durch die Kindergärten, der OGS beider Grundschulstandorte und dem Haus Kilian gestalteten und von der Schreinerei Grewing gesponsorten Holzostereiern bunt dekoriert. „Hier gilt ein ganz herzliches Dankeschön den Bewohnern des Hauses Kilian, die gemeinsam mit der Wirtschaftsförderung die vielen bunten Eier angebracht haben“, sagt Mitorganisatorin Sabrina Greiwe. Als kleines Rahmenprogramm der Rallye hat am Ostersonntag Christiane Fröhlich aus der Geschenkboutique Stender gemeinsam mit der Parfümerie Pieper noch eine Assistentin des Osterhasens begrüßt, die Süßigkeiten an die Besucher im Ortskern verschenkt hat.

Bunte Suchaktion

Wirtschaftsförderin Sabrina Greiwe ist begeistert von dem Einsatz der vielen Teilnehmer: „Wir haben diese Aktion in diesem Jahr erstmalig durchgeführt, da ist es schwierig abzuschätzen, wie das Interesse der Bürgerinnen und Bürger ist. Dass so viele begeistert teilgenommen haben, bestätigt uns in unseren Ideen“ und ergänzt: „Es war toll zu sehen, wie insbesondere in den ersten Tagen der Aktion bei sonnigem Wetter, so viele Familien bei uns im Ortskern unterwegs waren und gemeinsam auf Buchstabensuche gegangen sind“.

Einzelhändler ebenfalls zufrieden

Die Kinder Osterrallye bot eine perfekte Gelegenheit, den Ortskern auf spielerische Weise zu erkunden und gleichzeitig die lokalen Geschäfte zu unterstützen. Von Geschäft zu Geschäft gingen die kleinen Entdecker auf bunte Buchstabensuche, während die Eltern die Gelegenheit hatten, die Vielfalt der Schermbecker Einzelhändler und Dienstleister zu erleben. Die Resonanz der teilnehmenden Einzelhändler war äußerst positiv.

Schermbecks Bürgermeister Mike Rexforth freut sich ebenfalls über den Erfolg: „Es macht einfach Freude zu sehen, welche gemeinschaftliche Begeisterung so eine Aktion für die kleinen Entdecker bringt. Solche Ideen stärken die Gemeinschaft und den Zusammenhalt im Ort.“ Angesichts der vielen positiven Rückmeldungen sind sich die Organisatoren schon jetzt einig, die Aktion im nächsten Jahr fortführen zu wollen.

Kleine Gewinner, große Gewinne

Dank der großzügigen Unterstützung einiger Betriebe des Ortskerns sind tolle Preise für die Verlosung zusammengekommen. Um die Teilnahme zu würdigen und die verdienten Preise sowie eine Teilnahmeurkunde zu vergeben, wurden alle Teilnehmer zu einer kleinen Preisverleihung eingeladen.

Die gesponsorten Preise sind unter anderem ein Gutschein des WSV für einen Familien-Schwimmbadbesuch mit anschließendem Pommes-Nugget-Essen, Schermbeck Gutscheine, Gutscheine der Eisdielen LaFontana, ein Armband der Goldschmiede Iser&Dietzel, eine Nachttischlampe aus dem Elektrohaus Cremerius, Zubehörgutscheine des Vodafoneshops, ein Kinderhaarschnitt im Salon Hairlich, Süßigkeitengläser von Unverpackt&Buch, Beautytüten der Parfümerie Pieper sowie weitere schöne Sachpreise, die von der Volksbank und der Niederrheinischen Sparkasse gesponsert wurden.

Im Rahmen der Preisausgabe bot der St. Kilian Kindergarten einen Waffelverkauf für den Förderverein an und sorgte somit für eine köstliche Verpflegung der vielen kleinen Entdeckerinnen und Entdecker.

An dieser Stelle möchten die Organisatoren nochmal jedem einzelnen, der an der Aktion teilgenommen hat, für die Unterstützung und Begeisterung danken. „Nur dadurch kann so eine Aktion zu etwas ganz Besonderem gemacht werden“, so Sabrina Greiwe.

ANZEIGE

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Allen Müttern einen schönen Muttertag!

Hairlich
in Schermbeck
Friseurmeisterin Yvonne Magnier

☎ 02853 1863 · Mittelstraße 9
hairlich-schermbeck.de



TERMINE 2024

Spargelverkauf jetzt auch
im Hofladen von Bauer Graaf
an der Weseler Straße 37
in Schermbeck.

ab 10. April Mittwoch- Freitag
12 – 15 Uhr
Spargelessen

ab 14. April Sonn- & Feiertag
12 - 17 Uhr
Spargelbuffet

Buffet-Angebot
von 12–14 Uhr & 14–16 Uhr;
Kaffee und Kuchen bis 17 Uhr

16. Juni
Spargel Silvester

Alle unsere Veranstaltungen und
Aktionen finden Sie online unter
www.miermanns-scheune.de.

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

www.miermanns-scheune.de  



Fotos: Valerie Misz

Picknick in der Idylle

Ein Picknick am See, in privatem Rahmen und Sie müssen
sich um nichts kümmern – klingt zu schön, um wahr zu
sein? Nicht am Schermbecker Martinsee!

An üblichen Picknickplätzen stößt man häufig auf die gleichen Probleme: Man hat jede Menge Gepäck dabei. Die Kühlung der Lebensmittel wird zur Herausforderung, die Vorbereitung ist ein großer Aufwand, den man nur kurzweilig genießen kann. Und dann kann einem auch noch das Wetter einen ordentlichen Strich durch die Rechnung machen. Mit dem neuen Konzept von Martin Manns „Picknick Wunderbar“ sind all diese Probleme ausgemerzt. Ausprobieren lohnt sich, denn die Möglichkeit eines Picknicks auf Bestellung direkt an einem idyllischen See ist absolut einzigartig.

Wenn aus einem Traum eine Idee und schließlich ein Angebot wird – Vor einigen Jahren erwarb Unternehmer Martin Manns die Alte Ziegelei Menting. Dazu gehörten nicht nur Gewerbehallen, Räumlichkeiten einer Gastronomie, eine riesiger Hof mit dazugehörigem Grundstück, sondern auch ein kleiner privater See. Gemeinsam mit seinem Team sanierte er den gesamten Standort und verpachtete die Gastronomie zeitweise an einen Gastronomen, der dort große Pläne hatte. Doch nach rund einem Jahr waren die Pläne des Pächters Geschichte. Was also tun mit einer leerstehenden Lokalität mit großen Hof?



Schlüssiges Konzept

„Ich habe mich gefragt, woran eine Gastronomie scheitert, woran es wohl gefehlt hat“, erzählt Eigentümer Martin Manns. Denn von der Schönheit des Standortes und der natürlichen Lage zwischen Wander- und Radwegen ist er überzeugt. „Passendes Personal zu finden ist das Hauptproblem“, weiß er. Manns, der bereits mehrere Unternehmen zum Erfolg geführt hat, wollte die Sache selbst in die Hand nehmen und hat sich auf einen kreativen Weg begeben. „Ich habe die Nachbarschaft angesprochen, meine Idee vorgestellt und klargemacht dass ich ein gutes Team brauche“. Die Frauen waren sich einig und sind jetzt das Herzstück von Picknick Wunderbar. Servicebedienung gibt es nicht und soll es auch nicht geben, aber ich brauche gute Leute, die die Picknickkörbe, in unserem Fall Bollerwagen, bestücken“, erklärt er. Denn am Ende soll es so unkompliziert wie möglich für alle Beteiligten laufen.

Genuss in privatem Rahmen

Das Ganze funktioniert so: Die Buchung läuft komplett online ab. „Durch Vorab-Buchungen bleibt das Ganze deutlich planbarer“, erklärt Manns. Man wählt eine Personenzahl, nach persönlichem Geschmack eines aus einer Vielzahl von Picknick-Paketen pro Besucher und den Standort. Denn hier hat der Kunde die Qual der Wahl. Möglich ist einerseits der Platanen Hof, also der schöne Hof an der Ziegelei, in idyllischer Nähe mit kleinem Kinderspielplatz, WLAN und Toilettennähe. Die Alternative ist der traumhafte See, der an die Ziegelei grenzt. Hier wird ein Euro Aufschlag für den Seeplatz pro Kopf fällig. Zu einem Picknickplatz für bis zu acht Personen gehört ein kleines buntes Häuschen für den Schlechtwetter-Fall sowie zwei rustikale Bankgarnituren. Durch genügend Abstand und eine entsprechende Begrünung bietet jedes Plätzchen ausreichend Privatsphäre. „Im Wasser darf nicht geschwommen werden und am See wird um eine ruhige Atmosphäre gebeten. Tobende Kinder haben am Platanen Hof entsprechend mehr Freiheiten“, empfiehlt Martin Manns. Tiere sind am See untersagt, aber auf dem Platanen Hof sehr willkommen.

Für jeden Geschmack

Nach der Ankunft kann dann der gebuchte und fertig gepackte Bollerwagen mit Wunsch-Picknick-Verpflegung an der kleinen Gastro-Anlage am Platanen Hof abgeholt werden. Jede Menge Arbeit hat Manns gemeinsam mit seinem Team vor allem in die Herrichtung des Seegeländes gesteckt. „Zuerst wollte ich den See privat halten und habe Buchungen lediglich für Fotoshootings und ähnliches freigegeben. Aber es wäre einfach viel zu schade, ihn der Öffentlichkeit vorzuenthalten“, erklärt der Betreiber. Jetzt hat jeder die Möglichkeit, die gemütliche Idylle gemeinsam mit seinen Liebsten zu genießen. Ob seine Idee ein Erfolg wird, steht in den Sternen, das weiß auch Martin Manns. „Die nächsten Wochen und Monate werden zeigen, wie das Ganze ankommt. Und sicherlich lernen wir auch aus Kleinigkeiten, die noch fehlen oder ähnliches.“ Doch sicher ist: Bisher hat das Team sein Bestes getan, um an alles zu denken. Die Picknickkörbe sind teilweise mit lokalen Köstlichkeiten ausgestattet, von Frühstück über Kaffee und Kuchen bis hin zu gemischten Genießer-Körbchen ist bei der Verpflegung für jeden Geschmack etwas dabei. Selber darf nichts mitgebracht werden.

Das „Picknick wunderbar“ an der Westricher Straße 62 ist dank der insgesamt zwölf buchbaren Plätze bei jedem Wetter bedenkenlos zu genießen. Alle weiteren Informationen erhalten Interessierte auf der Homepage www.picknick-wunderbar.de. // ak

ANZEIGE

Heizung · Sanitär
BECK

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

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

Satt ist gut. Saatgut ist besser.

brot-fuer-die-welt.de/saatgut

Mitglied der **actalliance**

Brot
für die Welt

Würde für den Menschen.

ARNDT
ENERGIEBERATUNG

André Arndt Gebäudeenergieberater
Kirchstraße 2 | 46514 Schermbeck

Fördermittelberatung

Energieausweis

Sanierungsfahrplan

Heizlastberechnung

Hydraulischer Abgleich

Lüftungskonzept

Heizungscheck



andre@arndt-effizienz.de

02853 / 801 96 18

www.arndt-effizienz.de

Wenn die Biene von der Erde verschwindet,
hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben.
Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr,
keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, KEINE Menschen mehr.



Raiffeisen-Markt

Albert Einstein

Wir haben Nickel!

05/24

Großes Warensortiment!

Sach- und
fachkundige Beratung!

Reichhaltiges Zubehör!



IMKEREIBEDARF

Schlüssel-Service -
Hermes Paketshop

Pelsstraße 10
46244 Kirchhellen
Tel. 02045-95501233

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 8.00 - 18.30 Uhr
Sa 8.00 - 16.00 Uhr

Perspektivwechsel an der Kanzel „Rhader Weg“

Am Fernwanderweg Hohe Mark Steig gibt es Neues zu entdecken:
RVR regt Betrachtung der Natur an



Foto: Valerie Misz

zahlreiche Vögel entdeckt werden. Der Aussichtsstand ist außerdem barrierefrei. „Durch den Ausblick hier erhalten wir spannende Einblicke in die Tierwelt“, betont Juliane Saebel vom Eigenbetrieb RVR Ruhr Grün.

„In der Dämmerung, während des Sonnenaufgangs oder Sonnenuntergangs, hat man besonders große Chancen das Wild zu sehen“, sagt Saebel. In der Region gibt es einen großen Rotwildbestand, deshalb seien sie Tiere auch tagaktiv. „Es gibt schon beinahe eine Tiererlebnis-Garantie“, schmunzelt Stefan Kuczera. Am besten lassen sich die verschiedenen Arten aber im Herbst zur Brunftzeit beobachten. Und auch, wenn die Aussicht von der Loge bereits gut ist, empfehlen die Naturexperten, ein

Die Natur aus verschiedenen Perspektiven zu betrachten kann dabei helfen, unser Verständnis für die Umwelt zu vertiefen. Deshalb hat der RVR entlang des Hohe Mark Steigs in Zusammenarbeit mit dem Naturpark Hohe Mark sieben Orte gewählt, die Naturfans zum Innehalten einladen. Besondere Ausblicke verstecken sich entlang des Fernwanderwegs, der vor rund fünf Jahren erschlossen wurde. Um den Blick der Besucher zu schärfen, wurden neue Informationsstelen errichtet, die diese besonderen Orte kennzeichnen.

Dazu gehört auch die Wildbeobachtungskanzel am Rhader Weg in Schermbeck. „Wir wollen Erlebniswerte schaffen und diese Orte inszenieren“, sagt Stefan Kuczera vom RVR, „Hier am nordwestlichen Rand der Sandgrube Boer warten tolle Naturerlebnisse auf die Beobachter.“ Von der fünf Meter hohen und 45 Quadratmeter großen überdachten Aussichtsplattform können zum Beispiel Rot- und Schwarzwild sowie

Fernglas mitzubringen. Damit kann man schließlich besonders gut verschiedene Perspektiven einnehmen – rein- und rauszoomen.

Auf dem 140 Kilometerlangen Wanderweg von Olfen bis nach Wesel verstecken sich noch sechs weitere dieser sogenannten „Perspektivwechsel-Orte“. Dazu gehören der Auesee sowie der Moorerlebnispfad in Diersfordter Wald in Wesel, die Feuerwachtürme Galgenberg in Dorsten und Rennberg in Haltern am See, die Westrupe Heide in Haltern am See und die Stimberghöhe in Oer-Erkenschwick. Unterschiedliche Perspektiven ermöglichen uns, Zusammenhänge in der Natur besser zu verstehen. Wir können beobachten, wie verschiedene Elemente der Natur miteinander interagieren. Es lohnt sich, neue Wege zu entdecken und frische Blickwinkel zu erkunden. „Es darf nur nicht vergessen werden, dass es sich oft um Naturschutzgebiete handelt, in denen ein Wegegebot herrscht“, betont der RVR. // **vm**



Veranstaltungswochenende verspricht Großes

Das Muttertagswochenende steht in Schermbeck in diesem Jahr ganz im Zeichen von Kreativität, Kunsthandwerk, einem lokalen Einkaufserlebnis und Karibikfeeling

Das bevorstehende Veranstaltungswochenende vom 11. und 12. Mai verspricht ein wahres Fest für Kunstliebhaber und Genießer zu werden. Mit einem vielseitigen Kreativmarkt, der Künstler und Handwerker präsentiert, sowie

einem karibischen Unterhaltungsprogramm auf dem Rathausplatz ist für Unterhaltung und Inspiration gesorgt. Besucher können sich auf ein erlebnisreiches Wochenende freuen, das Kunst, Shopperlebnis und Kulinarik vereint.

ANZEIGE

KANZLEIGRUPPE
**WOLTSCH
BRIESKORN**
Wirtschaftsprüfer | Steuerberater

Digitale Kanzlei

www.kgwb.de

KLARE GESPRÄCHE & WIRKSAME BERATUNG

Bereits am Freitag, 10. Mai geht es um 16 Uhr auf dem Rathausvorplatz mit **Schermbeck Karibisch** los. Erfrischende Cocktails, Palmen und ein kleiner Sandstrand werden erste sommerliche Urlaubsgefühle wecken. Karibische Live-Musik, spannende Beachvolleyballturniere und Limbo-Wettbewerbe für die Erwachsenen sowie eine aufregende Schatzsuche für die Kinder warten im Laufe des Wochenendes auf die Besucher. Alle Informationen zum Programm finden Interessierte unter www.schermbeck-karibisch.de.

Nachdem unter Palmen geschlemmt wurde, können die Besucher beim **Bankgeflüster** der Werbegemeinschaft über die Mittelstraße schlendern.

Der Schermbecker Ortskern lädt zum langen Einkaufsamtstag und verkaufsoffenen Sonntag im Rahmen des Bankgeflüsters der Schermbecker Werbegemeinschaft ein. Eine tolle Gelegenheit, um autofrei in der Einkaufsmeile zu bummeln und flanieren. Das wird zu einem Erlebnis für die ganze Familie. Entlang des Dorfzentrums an der Mittelstraße werden sich wieder zahlreiche Firmen und Vereine präsentieren. Aber auch in den Seitenstraßen wird es viel zu entdecken geben.

Die gemeindliche Wirtschaftsförderung und die Werbegemeinschaft arbeiten in diesem Jahr zusammen mit einem Veranstalter, der mit dem **Kunst- und Kreativmarkt** die für den Autoverkehr gesperrte Mittelstraße bespielen wird. Ein tolles und vielseitiges Angebot für Groß und Klein wird den Gästen an diesem Wochenende geboten. Schermbecker Vereine und Geschäftsinhaber präsentieren sich ebenfalls

ANZEIGE

18 Uhr
Jeden 3.
Dienstag im
Monat

Kreißsaalführung

St. Elisabeth-Krankenhaus Dorsten

St. Elisabeth-Krankenhaus Dorsten • Pfarrer-Wilhelm-Schmitz-Straße 1 • 46282 Dorsten

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

KERN Katholische Einrichtungen Ruhrgebiet Nord GmbH



bei diesem neuen Veranstaltungsformat. „Überall werden kleine Gärten und die dekorierten Bänke zu sehen sein“, freut sich Wolfgang Lensing von der Werbegemeinschaft auf die anstehende Aktion.

Der Kunst- und Kreativmarkt findet Samstag und Sonntag von 11 bis 18 Uhr auf der Mittelstraße statt. Der verkaufsoffene Sonntag am Muttertag findet von 13 bis 18 Uhr statt. Das verkaufslange Wochenende in Schermbeck bietet eine ideale Gelegenheit, gemütlich durch die Geschäfte zu bummeln und das breite Angebot der lokalen Einzelhändler zu entdecken und sich von der Vielfalt und Qualität der Produkte zu überzeugen und dabei das Einkaufserlebnis in der Gemeinde zu genießen. // ak

Faszination Wissenschaft

Auch in diesem Jahr durften Viertklässler vorab Gesamtschulluft schnuppern und das breit gefächerte MINT-Angebot kennenlernen



Entdecken, forschen, erkunden und staunen: Wenn es wieder „Probieren geht über Studieren“ heißt, wissen die Schermbecker Grundschulkinder, dass es an der Zeit ist, die Schermbecker Gesamtschule kennenzulernen und herauszufinden, welche spannenden Fächer es in der weiterführenden Schule gibt. Die wissbegierigen Grundschüler durften unter Mithilfe der 9er und 10er Schülerinnen und Schüler die Faszination der Fächer Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik hautnah erleben.

Eine gute und zukunftsweisende Verbindung auch zu den Schermbecker Grundschulen zu pflegen, ist Gesamtschulleiter Christoph Droste wichtig, wie er auch in diesem Jahr betonte. Nicht zuletzt ein Grund für das Angebot des sogenannten MINT-Parcours ist auch, für die Gesamtschule zu werben und vorab zu zeigen, was möglich ist. Der tollste Effekt bei dem jährlichen Projekt: Die vielen „Ohs“ und „Ahs“ der Schülerinnen und Schüler.

In den Chemieräumen der Gesamtschule wurde experimentiert, erhitzt, gerätselt und ausprobiert. So testeten die

Schüler, wie man herausfinden kann, ob Cola mit oder ohne Zucker vor ihnen steht, ob eine Flüssigkeit eine Säure oder eine Lauge ist, fanden heraus, wie man eigenhändig einen Kompass baut und warum Eisbären überhaupt dunkle Haut haben. Nicht fehlen durfte die Bunsenbrenner-Action, bei der durch das Verbrennen von verschiedenen Metallsalzen Flammen in den buntesten Farben aus dem Brenner züngeln. Ihre Beobachtungen hielten die Schüler dann in der Laufmappe fest, in der die verschiedenen Experimente kindgerecht beschrieben und aufbereitet wurden. Nach eineinhalb Stunden des Entdeckens gab es dann obendrein eine besondere Auszeichnung, um diese stolz zuhause den Eltern zu präsentieren: das Forscherdiplom. // ak



Neue Sicherheitssysteme: Für mehr Sicherheit von Reiter und Pferd

Dank dem Westenergie-Konzern konnten einige Gelände Hindernisse des Reitvereins Lippe-Bruch Gahlen mit einem Sicherheitssystem ausgestattet werden

Investitionen werden häufig nicht grundlos getätigt. Glücklicherweise sind keine schweren Stürze Anlass dafür gewesen, dass der Gahleener Reitverein bereits einige Hindernisse mit einem innovativen Sicherheitssystem ausstatten konnte. Jährlich schüttet die Westenergie Mittel für Kitas, Sportvereine, den Tierschutz und ähnlich gemeinnützige Institutionen und Zwecke aus, um sie zu fördern. Christiane Rittmann, erste Vorsitzende des Reitvereins, beantragte die Fördermittel für das Absichern weiterer Gelände Hindernisse. Die Umsetzung kann sich durchaus sehen lassen und soll in Zukunft das Verletzungsrisiko bei Sprüngen minimieren.

Der „Bautrup“ des Reitvereins, so nennt Christiane Rittmann die fleißigen Helfer, hat die zwei neuen Hindernisse auf dem Gelände an der Hardtstraße in Dorsten kürzlich fertiggestellt. Georg Heger, zweiter Vorsitzender, Kassierer Georg Nachbarschulte und Lievert Nachbarschulte waren fleißig, um Rainer Schikora von der Westenergie das Ergebnis zu präsentieren. Letzterer ist auch im Ruhestand noch unterwegs für das Programm „Aktiv vor Ort“ und stellt der Westenergie potenzielle Förderempfänger vor. „Eine wirklich sinnvolle Sache“, findet er.

Konkret handelt es sich um zwei Oxer, die mit dem Sicherheitssystem ausgestattet wurden. In der Halle fällt die Stange eines Hindernisses bei Berührung auf den Boden. „Das ist im Gelände anders“, erklärt Georg Heger. „Ein Oxer hat zwei Balken, die fest sind. Macht der Reiter einen Fehler und springt zum Beispiel zu früh ab, stößt das Pferd gegen den unnachgiebigen Balken. Sowohl Reiter als auch Pferd haben dadurch eine höhere Verletzungsgefahr. Bei den Sicherheitssystemen ist es so, dass die Sollbruchstellen am verbauten System den Balken durch einen Druck aus der Halterung fallen lässt.“

Die Systeme selbst werden zum jetzigen Stand noch durch eine Stiftung finanziert, für den Bau der zwei Oxer wurde das Geld des Westenergie verwendet. Zehnmal im Jahr darf Rainer Schikora 2.000 Euro an Projekte verteilen, die dem Gemeinnutz zugutekommen – einer davon die Hindernisse des Reitvereins. „Wir möchten im Laufe der Zeit alle Hindernisse dieser Art im Gelände mit den Systemen ausstatten und so langfristig in die Sicherheit investieren“, sagt Rittmann. Denn auch, wenn niemand potenziell von einem solch schweren Sturz ausgeht, gibt es ein gutes Gefühl, für den Fall der Fälle vorgesorgt zu haben. // ak

ANZEIGE



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

Schreinerei Grewing

Qualität seit
1946



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

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

Maßarbeit aus Holz:

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



Foto: Teitiana Soares / stock.adobe.com

Lesetipps für jeden Geschmack

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

ANZEIGE

FASSELT

Ihr Fachmarkt für Bauen und Heimwerken

Unser Angebot

Abbildung ähnlich

Akku-Qualität von Stihl
Akku Gehölzschneider GTA26

169€

BAU
GARTEN
HAUSHALT

Bau- und Heimwerkermarkt Fasselt GmbH & Co. KG
Marellenkämpe / Ecke Dorstener Straße · 46514 Schermbeck
Telefon 0 28 53 / 95 41 10
Öffnungszeiten: Mo - Fr 8.00 - 18.30 Uhr · Sa 8.00 - 14.00 Uhr

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.

Krummes Holz – Belletristik

Julia Linhof, Klett-Cotta-Verlag, 22 Euro, Rezension von Kathrin Allkemper

„Dieser Debütroman hat mich – genau wie der Verlag es bewirbt – von Anfang an in einen Sog gezogen und tatsächlich habe ich das Buch an einem verregneten Samstagnachmittag in einem Rutsch gelesen“, erklärt Kathrin Allkemper von der Humboldt-Buchhandlung. Ein heißer Sommer irgendwo im Taunus. Der 19-jährige Jirka kehrt nach fünf Jahren zurück auf den elterlichen Gutshof. Mehrfach hatte ihn seine ältere Schwester Malene darum gebeten, aber Jirka hatte stets Ausreden gefunden, diese Bitten zu ignorieren. Nach dem Tod der Mutter hatte die strenge Oma das Regiment übernommen und die Kinder

recht freud- und lieblos mit durchgezogen. Vom Vater oftmals verprügelt, verbindet Jirka mit seiner Kindheit keine gute Zeit. Doch jetzt gibt es Gründe, zurückzukommen. Als er den mittlerweile arg heruntergekommenen Hof erreicht, scheint das jedoch niemanden zu freuen. Der Vater ist spurlos verschwunden, die Oma dement und Malene ignoriert ihn, wo sie kann. Nur Leander, der Sohn des ehemaligen Verwalters, lebt noch mit auf dem Hof und spricht mit ihm. Und genau dieser junge Mann ist es, der Jirka schon damals durcheinandergebracht hat. Verwirrende Gefühle und Erinnerungen an dramatische Ereignisse aus der Vergangenheit kommen wieder an die Oberfläche...

Eine intensiv erzählte Geschichte über eine glücklose Kindheit, Geschwisterbande und das Hoffen auf ein wenig Liebe!

Die Burg – Krimi

Ursula Poznanski, Knauer-Verlag, 24 Euro, Rezension von Kathrin Allkemper

„Dieser Krimi hat mich gleich von Anfang an gepackt, obwohl ich noch nie in einem Escape-Room war und wahrscheinlich jetzt auch keinen mehr betreten werde“, betont Kathrin Allkemper.

Der Milliardär Nevio hat sich einen Traum erfüllt und eine alte Burganlage gekauft. Diese hat er mit modernster KI-Technik ausgestattet, alle dunklen Verließe und Gewölbe mit LED Leinwänden umgebaut und somit einen Hightech-Escape-Room der Superklasse geschaffen. Man sagt der KI, welches Abenteuer man sich wünscht und genau das bekommt man dann auch bis ins kleinste Detail authentisch vorgesetzt. Vor der offiziellen Eröffnung will Nevio unter streng geheimen Auflagen eine Begehung mit Experten machen, die sich von der Genialität seines Projekts überzeugen sollen. Unter anderem ist eine erfolgreiche Insta-Bloggerin dabei, die im Anschluss für ordentlich Werbung sorgen soll. Außerdem ein Geschichtspräsident, der die historischen Fakten überprüfen wird und Maxim, der selbst einige Escape Rooms betreibt und es eher als Demütigung empfindet, dieses Wunderwerk

zu beurteilen. Aber allen winkt eine beträchtliche Entlohnung für ihre Arbeit. Daher unterschreiben sie die Geheimhaltungsklauseln und geben ihre Handys ab, damit bloß nichts vorab nach außen dringt. Das Event beginnt, alle steigen hinab in die Gewölbe, auch Nevio und der Techniker, der die KI programmiert hat, und los geht's. Was zunächst als spannendes Abenteuer beginnt, wird schnell zum Horrortrip, denn die KI scheint ihr eigenes Spiel zu spielen und lässt niemanden mehr entkommen...

Wenn Schweine fliegen – Kinderbuch

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

Da sind sie wieder, unsere 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 Freude spielen Verstecken im Wald, das Schwein hat das beste Versteck in einem Baumstamm. Leider ist der hohle Stamm so eng, dass es drin 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!“

Vorlesespaß für Klein und Groß.

ANZEIGE

Schermbeck.

Gladbeck.

Dorsten.

Kirchhellen.

LebensArt

Regional.

Das Online-Magazin

www.lebensart-regional.de

AKTION

AUTOMOWER® 105

Leiser Mähroboter entwickelt für kleinere Rasenflächen. Die kompakte Größe und das geringe Gewicht verbessern die Manövrierfähigkeit auf kleinen Flächen. Für offene, flache Rasenflächen bis 600 m² mit wenigen Hindernissen. Schafft breitere Passagen und leichtere Gefälle. Max. Steigung: 25 %.

€ 599,-*

STATT € 799,-



58/61 dB(A)**
€ 1,25/Monat***

* Exkl. Installationsmaterial
** Schallpegel gemessen/garantiert
*** Stromkosten (€ 0,25/kWh) beziehen sich auf Betriebszeit von 24 h/Tag und 30 Tagen/Monat

Wir beraten Sie gern.

Brinkert

Ein Name - viele Lösungen

Öffnungszeiten:

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

Münsterstraße 41 · 46244 Bottrop

Tel.: (0 20 45) 27 12

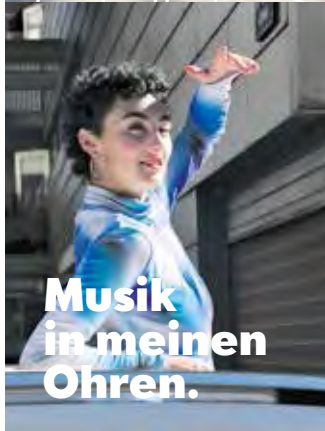
Fax: (0 20 45) 8 53 31

kontakt@gartengerate-brinkert.de

www.gartengerate-brinkert.de

Autohaus Bellendorf GmbH

Pelsstraße 35, 46244 Bottrop
Telefon 02045 6000, bellendorf.seat.de



**Musik
in meinen
Ohren.**

**SEAT Arona
Style Edition**

**Ab 189 € mtl.¹
leasen.**

**Nur bis zum
31.05.2024**

Mehr Sondermodelle
mit Preisvorteilen
von bis zu 2.000 €²
bei uns.

SEAT Arona Style Edition 1.0 TSI, 85 kW (115 PS); Kraftstoffverbrauch (kombiniert): 5,4-5,7 l/100km; CO₂-Emissionen (kombiniert): 122-130 g/km; CO₂-Klasse: D.

¹ Ein PrivatLeasing-Angebot der SEAT Leasing, Zweigniederlassung der Volkswagen GmbH, Gifhorner Straße 57, 38112 Braunschweig, für die wir als ungebundener Vermittler gemeinsam mit dem Kunden die für den Abschluss des Leasingvertrags nötigen Vertragsunterlagen zusammenstellen. Zzgl. Zulassungskosten, Bonität vorausgesetzt. Wird der Vertrag im Fernabsatz geschlossen, besteht ein Widerrufsrecht für Verbraucher. Angebot gültig für Privatkunden bis 31.05.2024. Solange der Vorrat reicht. Weitere Informationen bei uns im Autohaus und unter www.seat.de/arona.

² Preisvorteil entspricht einem Nachlass der SEAT Deutschland GmbH in Höhe von 2.000,00 € auf die unverbindliche Preisempfehlung. Der Nachlass führt zu einer geringeren monatlichen Leasingrate. Abbildung zeigt Sonderausstattung.

Gilt für den SEAT Arona Style Edition 1.0 TSI, 85 kW (115 PS); Fahrzeugpreis inkl. Überführungskosten: 28.400,00 €; Leasing-Sonderzahlung: 1.999,00 €; 48 Leasingraten à 189,00 €; Laufzeit: 48 Monate; jährliche Fahrleistung: 10.000 km.



Foto: Aileen Kurkowiak

**Raiffeisen-Markt macht
Bienenfreunde glücklich**

Wer selbst zur Tat schreiten möchte, findet in Kirchhellen ein ganzes Sortiment zum Imkereibedarf

Der Frühling ist da, überall summen und brummen Insekten aller Art. Wer auf der Suche nach einem neuen Hobby ist oder bereits tief im Bienen-Business steckt, findet im Kirchhellener Raiffeisen-Markt alles, was für die Bienenhaltung gebraucht wird – inklusive Fachmann, der beratend zur Seite steht.

In einem weiten Umkreis einzigartig im Raiffeisen-Markt ist das breit gefächerte Imkereisortiment. Benötigt man Equipment für die Bienenzucht, ist man hier an der absolut richtigen Adresse. Auch zur Neuanlage einer Behausung für Bienenvölker findet man hier alles, was das Herz begehrt.

Als das Thema Honigbienen im Kirchhellener Markt auf den Tisch kam, war Mitarbeiter Martin Lokies sofort Feuer und Flamme. Um Kunden mit fundiertem Wissen zu allen Belangen rund um die Imkerei beraten zu können, entschloss er sich kurzerhand, selbst eine Weiterbildung zum Imker zu absolvieren – nicht zuletzt aus persönlichem Interesse. „Ich bin gelernter Gärtner und bringe deshalb das Wissen zu Blühpflanzen von Haus aus mit. So war eine gute Basis geschaffen und alles darüber hinaus fand ich einfach interes-

sant“, erinnert sich Lokies. Sobald das Sortiment Einzug im Raiffeisen-Markt hielt, stattete er sich selbst mit allem aus, was er brauchte. Denn von der Erstanlage bis zum Profi-equipment gibt es wirklich alles, was man braucht. „Alles für die verschiedenen Betriebsweisen ist vertreten“, erklärt er. „Wir sind im Raiffeisen-Markt Kirchhellen immer auf der Suche nach neuen Ideen, die zu uns passen. Die Biene ist Natur pur“, erklärt Marktleiter Heiner Schenke. „In regionaler Nähe hat ein Imkereibedarf das Geschäft aufgegeben, da haben wir uns entschlossen, der Thematik in unseren Regalen einen Platz zu geben.“

Vom Material zur Anlage über Imker-Anzüge und -Hauben sowie eine große Auswahl von Honiggläsern, bis zu Honig-Duschgelen, Seifen, Likören, Bonbons, finden Interessierte im Markt im Kirchhellener Gewerbegebiet an der Pelsstraße 10 alles rund um die Biene und ihre köstlichen Erzeugnisse. Sollte auch Ihr Interesse an der Bienenzucht geweckt worden sein, sind Sie herzlich dazu eingeladen, sich vor Ort fachmännisch beraten zu lassen. // **ak**



Die Mitglieder der Kanzleiführung Kathleen Hilp (l.) und Alexander Gäng (r.) freuen sich mit der Künstlerin Eva Zimnoch auf die Ausstellung

Foto: Christian Sklenak

Inspiration trifft Farbe

Eva Zimnoch stellt ihre Werke
in der Dorstener Kanzlei Woltsche, Brieskorn & Partner aus

Erst mit Ende Vierzig fand Eva Zimnoch den Weg in die Malerei. „Das Interesse entstand über den Onkel meines Mannes, der seit vielen Jahren künstlerisch tätig war“, erinnert sich die sympathische Dortmunderin, die den Kontakt zur Kanzlei Woltsche, Brieskorn & Partner in Dorsten durch ihre berufliche Tätigkeit gefunden hat. Der Onkel wurde auch ihr erster Lehrer. „Ich begann bei ihm das Zeichnen sowie die Aquarellmalerei zu erlernen“, so Eva Zimnoch. Zusätzlich nahm sie ab 2010 Unterricht in der gegenstandslosen Malerei bei Ulrike Int-Veen in Dinslaken und ab 2011 bei Frank Burkamp, heutiger Halterner, damals noch in Essen Kettwig ansässig, und ließ sich in der klassischen Ölmalerei unterrichten.

„Das sind nur einige Stationen auf meinem Weg“, erzählt die Künstlerin, die auch schon auf renommierten Ausstellungen wie demartig-Kunstpreis in Kempten oder der Revierkunst Hattingen ihre Werke ausgestellt hat. Gerade zu Ende gegangen ist die eine Ausstellung in der Kunsthalle Lingen, von der einige Exponate direkt im Anschluss in der Kanzlei Woltsche, Brieskorn & Partner gezeigt werden.

Ihre teils sehr großformatigen Bilder changieren zwischen Figuration und Abstraktion und sind häufig in Acryl oder

auch in Öl auf Leinwand ausgeführt. „Ich male am liebsten die großformatigen Bilder, da sie sehr herausfordernd sind“, erklärt die Künstlerin, die in ihren Werken all das verbindet, was sie in den Jahren gelernt hat.

„Was ich nicht tue ist, den Pinsel in die Hand zu nehmen und einfach drauf loszumalen“, erzählt sie. Vielmehr plant sie ihre Bilder. „Zunächst entstehen Fotos, sehr gerne auf Urlaubsreisen aus der Natur, denn wenn ich etwas male, muss ich es auch gespürt haben. Durch viele Fotos und farbliche Studien entsteht dann das Bild auf der Leinwand. Dadurch wirken die Bilder gegenstandslos und haben immer einen realistischen Hintergrund“, erklärt sie ihre künstlerische Vorgehensweise. Ihr Titel für die Ausstellung in Dorsten lautet „Inspiration trifft Farbe“. Die Ausstellung im Foyer der Kanzlei Woltsche, Brieskorn & Partner an der Baldurstraße 80 in Dorsten-Holsterhausen ist jeweils montags bis donnerstags von 7 bis 16.15 Uhr sowie freitags von 7 bis 13.30 Uhr geöffnet. Die Werke von Eva Zimnoch werden vom 1. April bis zum 30. Juni ausgestellt.



Foto: Niederrheinische Sparkasse



Foto: aureus GmbH

Kurz & Knapp

Führerscheintage bei der Nispa

Auch in diesem Jahr haben junge Kundinnen und Kunden der Niederrheinischen Sparkasse RheinLippe (Nispa) wieder die Möglichkeit, an Führerscheintagen teilzunehmen. Damit bietet die Sparkasse den Teilnehmenden an nur einem Tag alles, was sie für den eigenen Führerschein benötigen – vom Erste-Hilfe-Kurs über den Sehtest bis hin zum Passbild. Anmelden können sich alle, die mindestens 16 Jahre alt sind und ein Girokonto bei der Nispa haben. Die Teilnahme ist zum Kunden-Vorteilspreis von 40 Euro (statt 72,50 Euro) möglich und beinhaltet auch die Verpflegung für

den Tag. Je Führerscheintag sind maximal 20 Personen zugelassen. Anmeldungen sind möglich unter www.nispa.de/fuehrerscheintag. Alle Termine (immer samstags) für 2024 im Überblick: 4. Mai 2024 in der Hauptstelle Dinslaken, 25. Mai 2024 in der Hauptstelle Wesel, 8. Juni 2024 im Kunden-Center Hamminkeln, 28. September 2024 in der Hauptstelle Wesel, 12. Oktober 2024 in der Hauptstelle Dinslaken und 16. November im Kunden-Center Schermbeck. Die Führerscheintage finden je von 9 Uhr bis 16.30 Uhr statt. // **Abb. 1)**

Projekte unbürokratisch fördern lassen: So geht's

Der Verfügungsfonds ist ein Instrument der Städtebauförderung mit dem ein flexibles Budget geschaffen wurde, das unbürokratisch für die kurzfristige Umsetzung lokaler Projekte, Aktionen und Maßnahmen bereitsteht. Damit kann auch Ihre Projektidee unterstützt werden. Einen Antrag auf Förderung können Vereine und weitere Institutionen, aber auch Einzelpersonen stellen.

Die Finanzierung der Projekte des Verfügungsfonds erfolgt dabei zur Hälfte aus privaten und zur anderen Hälfte aus öffentlichen Mitteln. Die öffentlichen Mittel setzen sich zu 70 Prozent aus Fördermitteln des Landes NRW und einem gemeindlichen Eigenanteil von 30 Prozent zusammen. Insgesamt können damit Maßnahmen bis 10.000 Euro gefördert werden.

Durch eine Spende der Stiftung SL Energie möchte die Gemeinde an bereits erfolgreich geförderte Projekte im Jahr

2024 anknüpfen. Hierzu wird die Bewerbungsfrist auf den 25.05.2024 verlängert.

Gemäß Gremiumsbeschluss „Verfügungsfonds“ (Auswahl des Projektes) werden die beantragten Mittel 2024 ausgezahlt.

Gefördert werden folgende Maßnahmen und Aktionen:

- zur Stärkung der Stadteilkultur
- zur Belebung des Einzelhandels
- zur Aufwertung des Stadtumbaugebietes, des Ortsbildes und des Wohnumfeldes
- zur Imagebildung
- einer wirkungsvollen Öffentlichkeitsarbeit.
- die Maßnahme muss investiv sein

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei der Gemeinde Schermbeck per Mail an info@schermbeck.de. // **Abb. 2)**



Foto: nata_vkusidey / stock.adobe.com

Köstliche Gerichte für die Frühlingsküche

Spargelzeit ist Genusszeit:
Klassische und kreative Rezeptideen für die königliche Delikatesse

Parnierter Spargel mit Schinken

Zutaten für 4 Portionen

500 g	frischer weißer / grüner Spargel
Etwas	Butter und Zucker
	Salz, Pfeffer
250 g	Gouda oder Edamer, in Scheibe geschnitten
250 g	Kochschinken, in möglichst großen Scheiben
100 g	Mehl
2	Eier
100 g	Semmelbrösel
	Öl zum Braten

Zubereitung

Den Spargel schälen und in Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter und etwas Zucker gar kochen. Er sollte noch etwas Biss haben. Jeweils zwei bis drei Stangen Spargel, je nach Dicke, in eine Scheibe Käse wickeln. Dann

eine Scheibe Kochschinken ebenfalls darum wickeln und das Ganze mit einem Zahnstocher fixieren. Anschließend die Spargel-Käse-Schinken-Teilchen in Mehl wenden und leicht abklopfen. Das Ei verquirlen und die Teilchen nun durch das Ei ziehen. Zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. In einer Pfanne mit erhitztem Öl so lange braten, bis sie knusprig und goldbraun sind. Nun den panierten Spargel heiß oder kalt servieren.

Klassische Spargelcremesuppe

Zutaten für 6 Portionen

500 g	frischer weißer Spargel
1 ½ L	Wasser
1 gestr. TL	Zucker
60 g	Butter
40 g	Mehl

1 EL	Weißwein oder Zitronensaft
1	Eigelb
4 EL	saure Sahne
	Salz, weißer Pfeffer

Nach Belieben gewürfelte Schinken oder Kräuter

Zubereitung

Spargel waschen, vom Kopf her schälen und die holzigen Enden abschneiden. Nun in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Spargelschalen und -enden in 1,5 Liter Wasser aufkochen lassen, etwa 20 Minuten auskochen. Dann abseihen und entsorgen, den Sud auffangen. Den Sud mit Zucker und Salz abschmecken, die Spargelstücke hinzugeben und circa 20 Minuten weich kochen. Abseihen und ebenfalls den Sud auffangen. In der Zwischenzeit 40 Gramm der Butter erhitzen und mit dem Mehl eine helle Einbrenne herstellen. Nun den Großteil, etwa ein Liter des Spargelsudes dazu gießen und unterrühren und 15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weißwein oder Zitronensaft hinzugeben, nochmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Eigelb und Sahne verquirlen und damit die Suppe binden. Die Spargelstü-



Foto: juetrapphoto / stock.adobe.com

cke hinzufügen. Etwa 20 Gramm Butter darin schmelzen lassen und bei Bedarf nachwürzen. Nach Belieben noch gewürfelte Schinken oder Kräuter, beispielsweise Kresse, in die Suppe geben.

ANZEIGE

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



DR · SCHLOTMANN
GESUNDE, SCHÖNE ZÄHNE - EIN LEBEN LANG



„Ich konnte nicht glauben, dass ich am Tag der OP mit meinen neuen festen Zähnen direkt wieder zubeißen kann!“

Wolfgang Ridder, 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: Ashley / stock.adobe.com

Gnocchi mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Portionen

500 g	Gnocchi
500 g	grüner Spargel
	Salzwasser
200 g	Cherrytomaten
½ Becher	Schmelzkäse mit Gouda
½ Becher	Schlagsahne
1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer
2 EL	Butter
½ TL	Zucker

Zubereitung

Spargel waschen, Enden abschneiden und gegebenenfalls schälen. Die Stangen in zwei bis drei Zentimeter große Stücke schneiden. In einen Topf mit Salzwasser und Zucker geben und zum Kochen bringen. Den Spargel zwei bis drei Minuten bissfest kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Währenddessen Tomaten waschen und halbieren. Petersilie fein hacken.

Butter in eine hohe Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Gnocchi hinzufügen und nach Packungsanweisung beziehungsweise etwa fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten, dabei mehrmals wenden.

Spargel, Tomaten und Petersilie hinzugeben. Nach und nach einen Esslöffel Schmelzkäse hinzufügen und vorsichtig vermengen. Mit Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel-Salat mit Erdbeeren und Walnüssen

Zutaten für 4 Portionen

2 Bund	grüner Spargel
--------	----------------



Foto: Ildi / stock.adobe.com

400 g	Erdbeeren
125 g	Rucola
100 g	Heidelbeeren
20 g	frische Minze
200 g	Feta-Käse
4 EL	Olivöl
	Salz, Pfeffer
4 EL	Walnusskerne
1 EL	brauner Zucker
3 EL	Balsamicoessig, hell
1 TL	Honig
1 TL	Senf

Zubereitung

Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die Holzigen Enden abbrechen. Stangen leicht schräg dritteln und beiseitestellen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, vierteln und in eine große Salatschüssel geben. Rucola und Heidelbeeren in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Minze waschen, trockenschütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Feta mit den Händen zerbröseln. Rucola, Heidelbeeren, Minze und Feta ebenfalls in die Salatschüssel geben.

Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Spargelstücke darin etwa fünf Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und dem Salat hinzufügen

Die Pfanne auskochen und erneut auf hoher Stufe erhitzen. Die Walnüsse ohne Öl circa zwei Minuten rösten. Rohrzucker hinzufügen und etwa drei Minuten karamellisieren lassen. Nun auf Backpapier abkühlen lassen und grob hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl, Balsamicoessig, Honig und Senf miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Salat geben und vermengen. Abschließend den Spargel Salat mit karamellisierten Walnüssen servieren. // ep

Aktuelle Termine

Mai

Samstag, 4. Mai

Haus Kilian: Parade und Kundgebung zum Europäischen Protesttag zur Gleichstellung von Menschen mit Behinderungen. 11 Uhr: Treffen am Haus Kilian. 11.30: Start der Parade durch die Mittelstraße. 12.30 Uhr: Kundgebung auf dem Parkplatz bei O. Es sind alle eingeladen, sich an der Aktion zu beteiligen.

Samstag, 4. Mai und Sonntag, 5. Mai

Offene Gartenpforte: Ab 11 Uhr öffnen wieder einige Schermbecker ihre privaten Gärten. Die gesamte Liste mit allen Öffnungszeiten und Adressen finden Sie unter www.offene-gartenpforte-rheinland.de.

Sonntag, 5. Mai

SV Schermbeck: Der 41. Volks- und Straßenlauf der Abteilung Leichtathletik findet statt. Meldeschluss ist der

1. Mai um 18 Uhr. Nachmeldungen sind bis 30 Minuten vor dem Start möglich. Anmeldung und Infos unter: www.svs-leichtathletik.de.

Freitag, 10. Mai bis Sonntag, 12. Mai

Schermbeck Karibisch, Erlebnismarkt und Bankgeflüster: Detaillierte Informationen zu dem Veranstaltungswochenende finden Sie auf S. 18 in dieser Ausgabe.

Donnerstag, 23. Mai

DRK: Blutspendetermin im Ev. Jugendheim an der Kempkesstege 2 in Schermbeck. Um Wartezeiten zu vermeiden, reservieren Sie vorher einen Termin unter www.drk-blutspende.de.

Juni

Sonntag, 2. Juni

Vogt: Trödelmarkt mit einem Mix von Antik-Trödel, günstiger Neuware und

vielen mehr, 11 bis 18 Uhr, Schermbecker Rathausplatz, Weseler Straße 2, 46514 Schermbeck, weitere Informationen telefonisch unter (0281) 89151 oder www.vogt.ag.

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.

ANZEIGE

thermomix Einfach. Selbst. Gemacht.

Die besten Ideen beginnen im Topf!

Erlebe jetzt den Thermomix®!

Irmgard Hater
Für dich da in Schermbeck u. Umgebung
01522 8664612
irmgard.hater
@thermomix-kundenberatung.de

Besuche mich beim Bankgeflüster am 11. & 12. Mai 2024



Geschenkartikel, Deko-/Wohnaccessoires und mehr

Mo–Fr: 9.30–13 und 14.30–18 Uhr
Sa 9.30–13.30 Uhr

Mittelstraße 53 • 46514 Schermbeck
Tel. 0 28 53 / 23 49

Leben

am Raiffeisenweg

Hier entstehen moderne und bezahlbare Reihenhäuser für Sie.

Finanzierung gewünscht?
Sprechen Sie uns an!

Ihre Immobilienprofis der Volksbank Schermbeck stehen für weitere Informationen gern zur Verfügung.



Hochwertige Ausstattung, moderne Grundrisse

Fußbodenheizung, elektrische Rolläden

Gemütliche und pflegeleichte Gärten

Zentrale Lage in Schermbeck

Außenstellplatz inklusive

