

Weitere Fördermittel für  
die neue Grundschule

Schulinfos:  
Auf Entdeckungsreise in die Zukunft

Spaß und Bewegung  
in den Herbstferien



## SCHERMBECKER LANDHELDEN MIT NEUEM PROGRAMM

Neues Halbjahresprogramm bringt  
Musik, Magie und Literatur



# Raiffeisen-Markt

Umfassende Angebote finden Sie auf [www.dasperfektegruen.de](http://www.dasperfektegruen.de)

Wir leben Nähe!

## QUALITÄTS-ROLLRASEN

EINFACH – SCHNELL – GUT

ab  
**3,39 €**  
pro m<sup>2</sup> \*

**JETZT PFLANZEN  
ONLINE BESTELLEN**  
BEI [WWW.DASPERFEKTEGRUEN.DE](http://WWW.DASPERFEKTEGRUEN.DE)

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

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

agriV.de **AGRI V**  
Landwirtschaft

Bestell- und Beratungshotline: 0800-72 45 830

\* Preis abhängig von der Mengengröße

[www.vb-schermbeck.de/immobilien](http://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](http://www.vb-schermbeck.de/immobilien)

Volksbank Schermbeck eG



Aileen Kurkowiak & Valerie Misz (v.l.)

## LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

die Herbstferien liegen hinter uns und mit dem Ende der Ferien startet nun die nächste Etappe im Schuljahr. Für einige Schülerinnen und Schüler rückt dabei der Wechsel auf eine weiterführende Schule näher. Dieser Übergang markiert einen wichtigen Schritt im Bildungsweg und wird von den Schulen in der Gemeinde mit großer Sorgfalt begleitet. Informationsabende und Beratungsangebote helfen Familien dabei, gemeinsam den passenden Weg zu finden.

Auch im kulturellen Bereich steht Schermbeck vor einer spannenden Zeit: Das neue Kulturprogramm der Schermbecker Landhelden wurde vorgestellt und verspricht eine vielfältige Mischung aus Musik, Lesungen und einem Hauch Magie. Damit bietet die Kulturstiftung in den kommenden Monaten wieder zahlreiche Gelegenheiten, Musik und Kultur gemeinsam zu erleben.

Passende Gelegenheiten, dem Schmuddelwetter zu entgehen, sind für viele von uns eine gute Möglichkeit, um die lange Winterzeit durch Schnelldigkeit zu verkürzen: Ein Glück, dass die Gemeinschaft im Ort nicht schläft. Wie immer finden Sie in der aktuellen LebensArt alle Termine in und um Schermbeck.

//

**Herzlichst**  
**Ihre Aileen Kurkowiak**



Foto: Ben Knabe

Seite 6



Foto: frimufilms / freepik.com

Seite 11



Foto: Aileen Kurkowiak

Seite 11



Foto: Niederrheinische Sparkasse

Seite 20



Foto: tivan / stock.adobe.com

Seite 28

## INHALT

### SPEZIAL

- 6 Schermbecker Landhelden starten mit  
neuem Programm durch

### AKTUELL

- 9 Weitere Fördermittel für die neue Grundschule

### GESELLSCHAFT

- 11 Schermbeck profitiert von Windkraft  
12 Schulinfos: Auf Entdeckungsreise in die Zukunft

### FREIZEIT

- 14 Spaß und Bewegung in den Herbstferien  
17 Fahrradfreundliche Partnerbetriebe gesucht

### KAUFMANNSCHAFT

- 18 Italienische Leidenschaft im Herzen Kirchhellens  
20 Punkte-Millionär in Schermbeck  
21 Loyalität, Kompetenz und Engagement bei  
der Volksbank  
22 Feste Zähne an nur einem Tag  
25 Gänsesaison startet im Gasthof Berger  
26 Warnung vor aktuellen Betrugsmaschen

### KURZ UND KNAPP

- 27 ÖKOPROFIT im Kreis Wesel geht in die achte Runde  
27 Zweifache WM-Qualifikation Jazz

### GENUSS

- 28 Herbstzeit ist Kürbiszeit: Vier Genuss-Rezepte

### TERMINE

- 31 Aktuelle Termine

### ANZEIGE



#### Busreisen ab Kirchhellen & Dorsten

6 Tage Fahrt im Komfortreisebus: Mi. 03.12.25 - Mo. 08.12.25  
**Romantischer Mariazeller Advent**  
1 x Ü/HP ★★★★★+ Meiser Design Hotel in Dinkelsbühl (Anreise)  
3 x Ü/HP ★★★★★ Cityhotel Design & Classic in St. Pölten  
1 x Ü/HP Maritim Hotel in Ingolstadt (Rückreise)  
Ausflugsprogramm mit Dinkelsbühler Advent,  
Christkindlmarkt St. Pölten, Stift Göttweig, Wachauer Advent,  
Christkindlmarkt Ingolstadt, BOKA-Tours Reisebegleitung,  
ab € 999,- p.P./DZ / EZ-Zuschlag € 175,-

3 Tage Fahrt im Komfortreisebus: So. 07.12.25 - Di. 09.12.25  
**Lübeck - Vorweihnachtszeit im Norden**  
2 x Ü/HP ★★★★★ Radisson Blu Senator Hotel Lübeck,  
Weihnachtsmarkt Lübeck mit Weihnachtsführung  
und Travemünde im weihnachtlichen Lichterglanz,  
BOKA-Tours Reisebegleitung, ab € 469,- p.P./DZ / EZ-Zuschlag € 100,-



Beratung & Buchung:  
**BOKA-Tours GmbH**  
Kirchstraße 89 A  
46514 Schermbeck/Gahlen  
☎ 02045/407330  
www.boka-tours.de |  
reservierung@boka-tours.de



## SCHERMBECKER LANDHELDEN STARTEN MIT NEUEM PROGRAMM DURCH

Neues Halbjahresprogramm bringt Musik, Magie und Literatur –  
mit bekannten Namen und spannenden Kooperationen

ANZEIGE



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

### Schreinerei Grewing

**Maßarbeit aus Holz:**

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

Qualität seit  
1946



[www.schreinerei-grewing.de](http://www.schreinerei-grewing.de)  
[info@schreinerei-grewing.de](mailto:info@schreinerei-grewing.de)

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

Die Schermbecker Landhelden kehren mit einem neuen Programm für das erste Halbjahr 2026 zurück. Seit über 20 Jahren bringt die Kulturstiftung Schermbeck kulturelle Vielfalt in die Gemeinde. Mit Bürgermeister Mike Rexforth, Oppenberg und Sabrina Greiwe von der Wirtschaftsförderung habe sich ein echtes „Traumteam“ gefunden.

Im Rückblick auf die vergangene Saison erinnern die Veranstalter an besondere Momente wie auf dem Konzert mit Susan O'Neil oder die „wahnsinnig tolle Show“ mit Tramhaus, für Letzteres haben sich die Landhelden mal auf Tour in die Nachbarstadt Dorsten



Jörg Hamers „Spike“ & Marc Leymann „die böse Mary“ sind großartige Multi-Instrumentalisten.

begeben. Gemeinsam mit dem Schermbecker Heinz-Bernd Töns vom Vinyl Café Dorsten und dem Schermbecker Plattenbau sollen künftig noch weitere Kooperation erfolgen, freut sich Oppenberg – unter dem Namen „Helden.Sounds“.

### EINZIGARTIGE KÜNSTLER

Anders als in den vergangenen Jahren wird das zweite Halbjahr nicht schon diesen Herbst starten, sondern erst im kommenden Jahr. „Wir haben in den vergangenen Jahren Vollgas gegeben und wollen nun einen Gang rausnehmen“, sagen die Vorsitzenden. Im Hintergrund wird unterdessen fleißig weiter gearbeitet. „Unser Ziel ist immer neues aus-

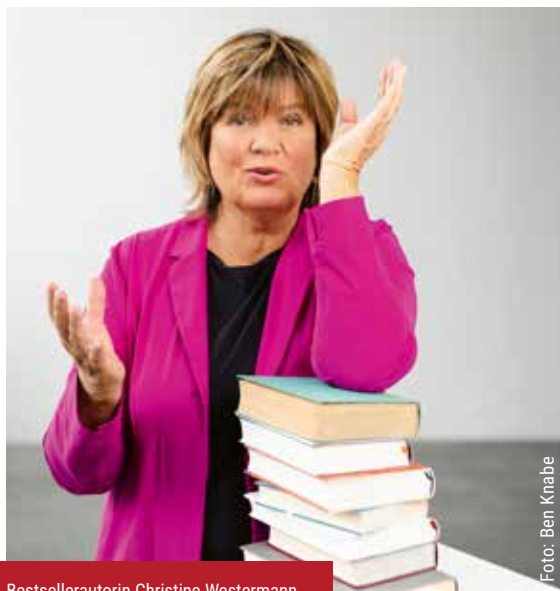
zuprobieren und zu jeder Saison Künstler zu uns zu holen, die einfach anders sind“, sagt Oppenberg. Dabei werde diese Aufgabe immer anspruchsvoller. Erfolg hatten die Landhelden aber, denn die ersten vier Veranstaltungen mit tollen Künstlern können bereits angekündigt werden.

Den Auftakt macht am 6. Februar 2026 der bekannte Schauspieler und Musiker **Pasquale Aleardi** gemeinsam mit den Phonauten. Wann immer er nicht dreht oder Theater spielt, trifft sich Pasquale Aleardi mit den großartigen „Phonauten“. Jörg Hamers „Spike“ & Marc Leymann „die böse Mary“ sind großartige Multi-Instrumentalisten, die mit phantastischem Humor gesegnet jede Bühne in der Republik rocken. Ihre Eigenkreationen nennen sie „Antidepressionsmusik“ und sind stilistisch zwischen Chanson, Charts und Musikkabarett anzusiedeln. Die Band verspricht: In welcher Stimmung sie auch immer zu uns kommen, sie werden „glücklich“ wieder rausgehen.

Nur wenige Wochen später, am 14. März, heißt es dann: Swing trifft Hip-Hop. Die Hamburger Band **Goldmeister**, bestehend aus Chris Dunker und Philipp Ohleyer, vereint in einzigartiger Weise die Musik der Goldenen Zwanziger mit den Beats der deutschen Hip-Hop-Szene. Ihre Neuinterpretationen von Songs von Peter Fox, Fettes Brot, Jan Delay oder den Fantastischen Vier klingen, als wäre Gatsby plötzlich im Großstadtschmelger der Gegenwart gelandet. Das Publikum darf sich auf eine mitreißende Show freuen, die be-



Die Hamburger Band Goldmeister, bestehend aus Chris Dunker und Philipp Ohleyer.



Bestsellerautorin Christine Westermann.



Foto: Sichtbarkeitsexperten Wolf

Marc Weide, Zauberer, Entertainer und „Magier des Jahres 2018“.

reits in zahlreichen TV-Sendungen, darunter der ZDF-Fernsehgarten und Willkommen bei Carmen Nebel, begeistert hat.

Weiter geht es mit einer Lesung mit Bestsellerautorin **Christine Westermann** am 23. April. Die preisgekrönte Moderatorin, bekannt aus Sendungen wie „Zimmer frei!“ und „Das Literarische Quartett“, liest aus ihrem Buch „Die Familien der anderen – Mein Leben in Büchern“.

Zum Abschluss des Halbjahres kehrt ein Publikumsliebbling zurück: **Marc Weide**, Zauberer, Entertainer und „Magier des

Jahres 2018“. Mit seinem neuen Programm „Magier des Monats“ beweist er erneut, dass Magie und Humor eine unschlagbare Kombination sind. Bereits als Kind wusste Weide, dass er Zauberer werden wollte – ein Traum, der ihn bis an die Weltspitze geführt hat. Seine Shows zeichnen sich durch Nähe, Schlagfertigkeit und echte Überraschungsmomente aus. „Ich will nicht nur Tricks zeigen, sondern Menschen zum Staunen und Lachen bringen“, sagt Weide.

## TICKETS UND AUSBLICK

Tickets für alle Veranstaltungen sind ab sofort im Rathaus Schermbeck, bei der örtlichen Volksbank und Sparkasse sowie online über [www.schermbecker-landhelden.de](http://www.schermbecker-landhelden.de) erhältlich. Reservierungen können außerdem per E-Mail an [schermbecker-landhelden@schermbeck.de](mailto:schermbecker-landhelden@schermbeck.de) oder telefonisch unter (02853) 910300 vorgenommen werden.

Das Programm bleibt weiter dynamisch und ist noch nicht abgeschlossen. „Es werden sicher noch einige Veranstaltungen und Angebote hinzukommen“, so Oppenberg. Doch bevor die Tinte auf den Verträgen mit den Künstlern nicht trocken ist, möchte er noch nichts Genaueres verraten. Angedacht ist auf jeden Fall im Sommer eine Kunstausstellung, die mit Tanz, Lesung und Musik für rege Unterhaltung sorgen soll. Die Schermbecker dürfen also gespannt sein auf ein weiteres Halbjahr mit kulturellen Höhepunkten, die direkt vor ihrer Haustür erlebbar sind. Aktuelle Informationen werden immer auf der Webseite der Landhelden veröffentlicht. // **vm**

# WEITERE FÖRDERMITTEL FÜR DIE NEUE GRUNDSCHULE

Die Gemeinde Schermbeck darf sich über zusätzliche Fördermittel für den geplanten Neubau der zentralen Grundschule an der Weseler Straße freuen

**Mit dem Neubau der zentralen Grundschule an der Weseler Straße verfolgt die Gemeinde Schermbeck ein zukunftsweisendes Bildungsprojekt: moderne Lernhäuser, großzügige Bewegungsräume, eine neue Sporthalle und vielseitig nutzbare Außenflächen sollen eine Lernumgebung für kommende Generationen schaffen. Nun hat die Bezirksregierung weitere Fördermittel in Höhe von 660.617,78 Euro bewilligt.**

Die Gemeinde Schermbeck plant den Neubau einer zentralen Grundschule an der Weseler Straße, die künftig die bisherigen Schulstandorte zusammenführen soll. Der moderne Neubau wird als zukunftsorientierter Lernort mit mehreren Lernhäusern, einer Aula mit Mensa, Fach- und Bewegungsräumen, einer Bibliothek sowie einer neuen Sporthalle konzipiert. Auch das Außengelände soll vielseitig nutzbar sein – mit Spiel- und Sportflächen, einem „Grünen Klassenzimmer“ und barrierefreien Zugängen.

Trotz der ambitionierten Planung steht die Gemeinde vor Herausforderungen: steigende Baukosten, notwendige Einsparungen bei Teilbereichen und komplexe Genehmigungsverfahren. Dennoch gilt der Neubau als zentrales Zukunftsprojekt für die Bildungslandschaft in Schermbeck und soll eine zeitgemäße Lernumgebung für kommende Generationen schaffen.

## NEUE FÖRDERMITTEL GENEHMIGT

Mit der Förderrichtlinie Ganztagsausbau gewährt das Land Nordrhein-Westfalen Zuwendungen zur Förderung der Investitionstätigkeit von Gemeinden in die kommunale Bildungsinfrastruktur für den Ganztagsausbau. Als Förderrichtsbetrag wurde dazu ein Schulträgerbudget für jede Kommune festgesetzt. Für die Gemeinde Schermbeck lag dies bei 417.946,53 Euro und wurde bereits im vergangenen Jahr für die Planung des neuen zentralen Grundschulstand-



Foto: Pixabay klimkin

ortes und der damit einhergehenden Kapazitätssteigerung für den OGS-Betrieb als Zuwendung bewilligt.

Nach Ablauf des Verfahrens stand den 66 Kommunen im Regierungsbezirk Düsseldorf zu Beginn des Jahres 2025 noch ein Restbudget i. H. v. 8,3 Mio. Euro zur Verfügung. Für diese Mittel konnten von den Gemeinden im sog. kriteriengeleiteten Windhundverfahren ergänzende Anträge eingereicht werden. Daraufhin gingen 61 Anträge mit einem Antragsvolumen von rund 125 Mio. Euro bei der Bezirksregierung ein.

Auch die Schermbecker Gemeindeverwaltung hat diese Möglichkeit genutzt. Vor allem aufgrund der schnellen Antragsstellung konnte im Antragsranking der Bezirksregierung für Schermbeck der dritte Platz und somit eine weitere Zuwendung über 660.617,78 Euro, die immerhin knapp 8 Prozent des bezirksweiten Restbudgets entspricht, erzielt werden. In der Summe wird der Neubau des zentralen Grundschulstandortes in Schermbeck nun also allein durch die Förderrichtlinie Ganztagsausbau mit insgesamt 1.078.564,31 EUR gefördert, um moderne Lern- und Betreuungsangebote zu ermöglichen. Weitere Zuschüsse werden von der Gemeinde angeworben. // **ak**

ANZEIGE

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](http://www.heizung-sanitaer-beck.de)

SIE HABEN EINEN GUTEN  
GESCHMACK.

WARUM SOLLTE IHRE  
KÜCHE DEN NICHT AUCH HABEN?



CHARAKTERRÄUME NACH MASS.

[www.raum-anzug.de](http://www.raum-anzug.de)

# SCHERMBECK PROFITIERT VON WINDKRAFT

Neue Projekte für alle Schermbeckerinnen und Schermbecker –  
Finanzspritze für gemeinnützige Vereine und Gruppen



**In Schermbeck können jedes Jahr Spenden durch die SL NaturEnergie ausgeschüttet werden, weil die SL NaturEnergie Stiftung eigens dafür eingerichtet wurde, einen Teil der Erträge aus den betriebenen Windenergieanlagen für gemeinnützige Zwecke in den Gemeinden bereitzustellen. Dieses Jahr konnten 24.000 Euro an Vereine und Organisationen vergeben werden.**

Die Windräder der SL NaturEnergie auf Schermbecker Boden erzeugen fortlaufend Strom, der verkauft wird und somit Einnahmen generiert. Aus diesen Einnahmen entsteht ein Überschuss, von dem ein bestimmter Anteil regelmäßig in die Stiftung fließt. Diese Mittel werden anschließend an gemeinnützige, kirchliche oder mildtätige Vereine und Organisationen in den betroffenen Gemeinden – wie etwa Schermbeck – ausgeschüttet.

Die jährliche Spendenvergabe erfolgt auf Grundlage der Stiftungssatzung, in der festgelegt ist, dass die Erträge der Windenergieanlagen teilweise der regionalen Förderung zugutekommen sollen. Die Höhe der Ausschüttungen hängt dabei von der jeweiligen Ertragslage ab: In Jahren mit starkem Wind und hohen Stromerlösen stehen meist größere Summen zur Verfügung, in schwächeren Jahren entsprechend weniger. Durch diesen nachhaltigen Ansatz profitieren die Menschen in Schermbeck direkt von der Energieerzeugung in ihrer Region. Die Stiftung sorgt so nicht nur für die Förderung erneuerbarer Energien, sondern auch für eine dauerhafte Unterstützung des örtlichen Vereins- und Gemeindelebens – Jahr für Jahr. // ak

Foto: firmufilms / freepik.com

**Dieses Jahr konnten abermals gleich mehrere Vereine und Institutionen von den insgesamt 24.000 Euro profitieren:**

- Der **evangelische Kindergarten Gahlen** kann mit 864 Euro sein Klimaschutzprojekt im Kita-Garten erweitern.
- Die **Gesamtschule Schermbeck** kann einen weiteren Wasserspender für die Schüler anschaffen, da der erste bereits so gut angenommen wird, dass sich in den Pausen Schlangen bilden – Kostenpunkt: 1.500 Euro.
- Um eigene Tischtücher für das Verwöhnmahl anschaffen zu können, erhält die **Evangelische Kirchengemeinde Schermbeck** 800 Euro.
- **Ten Sing Gahlen** erhält für laufende Projekte 1.000 Euro.
- Aufgrund neuer Richtlinien wurde für die **Sport-schützen Schermbeck** die Anschaffung eines Schlosses notwendig, ein Wettkampfluftgewehr wurde ebenfalls für den Verein angeschafft. Die Summe der Ausgaben beträgt 2.000 Euro.
- Die höchste Summe von 8.000 Euro erhält der **Schützenverein Weselerwald und Umgebung** für die Sanierung der Remise Mümken's Busch.
- Für die Durchführung des Kinderfestes erhält der **Caritasverband** eine Finanzspritze von 2.086 Euro.
- Damit der Wasserspielbrunnen in der **Evangelischen Kinder- und Jugendfreizeitstätte Gahlen** saniert werden kann, werden 2.000 Euro gezahlt.
- Um die Sportlerehrung zu unterstützen, erhält der **Ge-meindesportverband Schermbeck** 750 Euro.
- Der letzte Spendenpunkt von 5.000 Euro hat einen kleinen Kniff: Er wird in den **Verfügungsfonds 2026** eingezahlt, um von Land und Gemeinde schließlich verdoppelt zu werden – so profitieren Vereine und Gruppen schließlich von der verdoppelten Summe.



Schulleiter Christoph Droste lädt herzlich zum Kennenzulernen in die Gesamtschule Schermbeck ein.

Foto: Valerie Misz

## AUF ENTDECKUNGSREISE IN DIE ZUKUNFT

Gesamtschule Schermbeck lädt ein –  
Die beste Art, um die Schermbecker Gesamtschule kennenzulernen

ANZEIGE



**Unsere Angebote**

**Mittagstisch (Di-Fr, 12-15 Uhr):**  
2-Gang-Menü inkl. Softdrink  
19,90 €

**Pizza, Pasta & Salate –**  
auch in Senioren-Portionen

Alle Events sind auch als  
Gutschein erhältlich!

**Besondere Events**

**6.12.2025 Nikolausabend:**  
3-Gänge-Menü 39,90 €

**26.12.2025 2. Weihnachtsfeiertag:**  
durchgehend geöffnet  
mit Winterkarte

**31.12.2025 (18-1 Uhr) Silvester-Gala:**  
4-Gänge-Menü 89,90 €

Hauptstraße 47 · 46244 Bottrop · Telefon 02045 / 4 14 61 91  
www.fratelli-bottrop.de · info@fratelli-bottrop.de

**Die Wahl der weiterführenden Schule oder der passenden Oberstufe ist für viele Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 4 und 10 eine wichtige Entscheidung. Dabei gilt vor allem: Man sollte sich wohlfühlen und die Entscheidung mit Überzeugung treffen. Um die Schule wirklich kennenzulernen, gibt es keinen besseren Weg, als selbst einmal vor Ort zu sein, Angebote auszuprobieren, einzutauchen und offene Fragen direkt zu stellen.**

Am Samstag, 8. November 2025, von 10 bis 13 Uhr öffnet die Gesamtschule Schermbeck ihre Türen für Schülerinnen und Schüler sowie ihre Eltern. Sie haben die Möglichkeit, das engagierte



Gesamtschule Schermbeck

Kollegium kennenzulernen, sich einen Eindruck von der pädagogischen Arbeit zu verschaffen und die vielfältigen individuellen Bildungsangebote zu entdecken.

Besucher können unter anderem erleben, wie der Unterricht in allen Fächern gestaltet wird und welche spannenden Inhalte vermittelt werden. Naturwissenschaftliche Experimente werden anschaulich vorgeführt und laden zum Staunen ein. In verschiedenen Fächern gibt es Mitmach-Angebote, bei denen Schüler selbst aktiv werden können. Auch musikalisch hat die Schule einiges zu bieten: Proben der Bläserklassen können live erlebt werden.

Zentraler Treffpunkt ist die Aula, von der aus Führungen durch die Schule starten. Dort steht auch die Schulleitung bereit, um individuelle Fragen zur Aufnahme oder zur Schullaufbahn zu beantworten. Und für das leibliche Wohl sorgt die Schulmensa mit einem leckeren Mittagessen, das allen Besucherinnen und Besuchern als kleine Kostprobe angeboten wird.

### WEGE IN STUDIUM UND BERUF

Am Mittwoch, 5. November 2025 um 19 Uhr in der Aula haben Eltern und Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, das Bildungsangebot der gymnasialen Oberstufe kennenzulernen. Ziel der Gesamtschule Schermbeck ist es, Oberstufenschülerinnen und -schüler durch eine individuelle und persönliche Betreuung optimal auf den weiteren Bildungsweg vorzubereiten, sei es ein Studium oder die berufliche Ausbildung.

Der Informationsabend umfasst unter anderem die Vorstellung des überarbeiteten Fächerangebots, das nun auch Sozialwissenschaften und Erziehungswissenschaften beinhaltet. Zudem wird erklärt, wie alle Schülerinnen und

Schüler mit iPads ausgestattet werden, die vom Schulträger zur Verfügung gestellt werden, und wie Brückenkurse den Zusammenhalt und die Integration der Schülerinnen und Schüler aus verschiedenen Klassen und Schulen fördern. Ebenso wird erläutert, wie der Schulalltag strukturiert ist, wie die Hinführung zum Abitur erfolgt und welche Fächerkombinationen möglich sind. Außerdem werden die Chancen auf Auslandsaufenthalte vorgestellt. Nach dem Vortrag können offene Fragen im persönlichen Gespräch mit dem Beratungslehrerteam geklärt werden.

### SANFTER ÜBERGANG FÜR VIERTKLÄSSLER

Eltern der Viertklässler sind am Montag, 10. November 2025 um 19 Uhr in der Aula herzlich zu einem Informationsabend über den Übergang zur Gesamtschule Schermbeck eingeladen. Dabei werden die Bildungswege vorgestellt, die es den Schülerinnen und Schülern ermöglichen, durch gezielte Förderung und Forderung individuell zu wachsen.

Darüber hinaus erhalten die Besucherinnen und Besucher Einblicke in die konzeptionellen Ansätze der Schule sowie in das vielfältige Schulleben, das von der gesamten Schulgemeinschaft aktiv mitgestaltet wird. Nach dem Vortrag besteht Gelegenheit, Fragen zu stellen und in den direkten Austausch mit Lehrkräften und Schulleitung zu treten. Anmeldetermine // ak

**Die Anmeldetermine für das Frühjahr 2026 werden zu gegebener Zeit bekanntgegeben. Aktuelle Informationen zum Anmeldeverfahren finden Sie stets auf der Homepage der Gesamtschule Schermbeck unter [www.gesamtschule-schermbeck.de](http://www.gesamtschule-schermbeck.de)**



## SPASS UND BEWEGUNG IN DEN HERBSTFERIEN

### Erfolgreiches Ferienprogramm – Skate-Aid wieder zurück in Schermbeck

**In Schermbeck haben Kinder und Jugendliche auch in diesem Jahr wieder die Gelegenheit, an einem ganz besonderen Workshop teilzunehmen. Die Westenergie macht es zum zweiten Mal in Folge möglich, dass Kinder und Jugendliche zwischen 8 und 14 Jahren zwei spannende Workshoptage auf dem Skateboard verbringen können – und zwar völlig kostenfrei.**

In der ersten Woche der Herbstferien sollte für 40 Kinder keine Langeweile aufkommen. „Wir sind sehr dankbar, dass Westenergie Schermbeck jetzt schon zum zweiten Mal dafür ausgewählt hat, dass der kostenlose Skateworkshop in den Ferien stattfinden konnte. Nicht alle Eltern können es sich leisten, in den Ferien wegzufahren oder teure Freizeitangebote zu nutzen“, lobt Ellen Weber, Fachbereichsleiterin für Bürgerangelegenheiten der Gemeinde Schermbeck, den Einsatz des Energieunternehmens. Während vergangenes Jahr „nur“ 20 Kinder die Chance auf das Angebot bekamen, durften jetzt sogar doppelt so viele Kids mitmachen und sich auf den Boards austoben.

Die Kinder konnten gänzlich unabhängig von ihren Vorkenntnissen teilnehmen – während die einen schon auf dem Skate-

board standen, ist das Ganze für andere eine völlig neue Erfahrung. Für die Sicherheit und den Komfort der Teilnehmer werden Helme, Schoner und Skateboards gestellt. Auch für die Verpflegung an beiden Aktionstagen wurde gesorgt. Nach kurzen Erklärungen hieß es auch schon: Feuer frei für die rasante Action!

Dafür, dass die Kinder und Jugendlichen lernen, sich selbst auszuprobieren, ihre Grenzen zu erweitern und gleichzeitig Rücksicht auf andere zu nehmen, haben Karl, Tom und Alex von Skate-Aid gesorgt. Die gemeinnützige Initiative möchte jungen Menschen Selbstbewusstsein, Teamfähigkeit und Freude an Bewegung vermitteln. „Man merkt auch, dass Karl, Tom und Alex super bei den Kindern ankommen“, sagt Ellen Weber. Denn die Drei konnten alle Kids von Beginn an motivieren, über sich hinauszuwachsen und schnell die Angst auf dem Board zu verlieren. Highlight des zweitägigen Workshops ist, dass die Teilnehmer auch im Nachgang noch etwas davon haben: Während des ersten Tages durfte jedes Kind aus sämtlichen Bestandteilen ein eigenes Skateboard zusammenbauen. „Die durften die Kinder im Anschluss natürlich auch behalten“, freut sich Sarah Romanski, Mitarbeiterin im Kommunalen Partnermanagement bei Westenergie. // **ak**



ANZEIGE

*Der Herbst bei*  
**Berger**

**ab 1. November**  
Gänsebraten frisch aus dem Ofen  
Stollen und Gewürzkuchen

**ab 14. November**  
hausgemachtes Adventsgebäck

Bei Vorbestellung auch zum Mitnehmen,  
auf Wunsch mit passendem Wein.

**Im November & Dezember jeden  
Dienstag ab 17<sup>00</sup> Uhr geöffnet**

Vorbestellungen unter **02045 2668**  
oder **info@gasthof-berger.de**

[www.gasthof-berger.de](http://www.gasthof-berger.de)

# MAZDA LEASING WOCHEN



## ATTRAKTIVE LEASINGRATEN MIT 0 € ANZAHLUNG

Innovative Technologie vereint in elegantem Kodo-Design: Erleben Sie den kraftvollen Mazda CX-30, den vollelektrischen Mazda6e oder entdecken Sie die Mazda Plug-in Hybrid- und Diesel-Modelle. Finden Sie die Mazda Antriebstechnologie, die zu Ihnen passt und leasen Sie Ihr persönliches Wunschmodell mit 0 € Anzahlung.

0 €  
Anzahlung  
Mazda CX-30 ab  
**169 €<sup>1)</sup>**  
mtl. leasen

6 JAHRE  
MAZDA  
GARANTIE

Energieverbrauch kombiniert: 6,0 l/100 km. CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 135 g/km. CO<sub>2</sub>-Klasse: D. Weitere Informationen zur elektrischen Reichweite, Energiekosten, KFZ-Steuer und CO<sub>2</sub>-Kosten finden Sie unter [www.mazda.de/Energieverbrauch](http://www.mazda.de/Energieverbrauch).

1) Ein Privat-Leasing-Angebot (Kilometer-Leasing) der Mazda Finance – einem Service-Center der Santander Consumer Leasing GmbH (Leasinggeber), Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach – für einen Mazda CX-30 e-Skyactiv G 140 Prime-Line | 2,5 l Benziner 103 kW (140 PS), bei 169 € monatlicher Leasingrate, 0,00 € Leasing-Sonderzahlung, 60 Monaten Laufzeit und 5.000 km Laufleistung pro Jahr, zzgl. 1.100 € Überführungskosten, die von uns als Händler abgerechnet werden, und zzgl. Zulassungskosten. Bonität vorausgesetzt. Angebot ist gültig bis zum 31.12.2025 für Privatkunden und ist nicht mit anderen Nachlässen/Aktionen kombinierbar.

6 Jahre Garantie gemäß den Mazda Garantiebedingungen. Mehr Informationen finden Sie unter [www.mazda.de/garantie](http://www.mazda.de/garantie).

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

## AUTOHAUS ROTTMANN GMBH

Raiffeisenstraße 9 · 46244 Kirchhellen  
Tel. 02045 82626 · [autohaus-rottmann.de](http://autohaus-rottmann.de)



# FAHRRADFREUNDLICHE PARTNER- BETRIEBE IN SCHERMBECK GESUCHT

Den Herbst auf dem Rad genießen:  
Als Radfahrer oder teilnehmender Betrieb jetzt profitieren

Radfahren boomt – und die Römer-Lippe-Route ist mittendrin: Mit Römerkultur und Wassererlebnis von Detmold bis Xanten lockt sie jährlich bereits viele Radurlauber und Tagesgäste an. Jetzt sucht die Kooperationsgemeinschaft wieder fahrradfreundliche Gastbetriebe, um das Angebot entlang der beliebten Strecke weiter auszubauen.

Die Römer-Lippe-Route verzeichnet jedes Jahr rund 300.000 Aufenthaltstage von Radreisenden und Tagesgästen auf ihrer Strecke zwischen Detmold und Xanten (bzw. bis nach Sonsbeck). Es gibt bereits eine stattliche Zahl an fahrradfreundlichen Partnergastbetrieben auf der Strecke, jedoch wünscht sich die Kooperationsgemeinschaft insbesondere, dass noch bestehende räumliche Lücken – gerade im ländlichen Raum – mit weiteren Anlaufstellen gefüllt werden. Im Rahmen der jährlichen Akquise sucht das Projektbüro daher weitere Übernachtungsbetriebe, Gastronomen und Radservicebetriebe in den Anrainerkommunen entlang der Route, die sich als fahrradfreundliche Gastgeber entlang der Route präsentieren möchten.

### RADTOURISMUS LOHNT SICH

Betriebe können schon zum kleinen Preis teilnehmen, neue Partner profitieren im ersten Jahr von 50 Prozent Schnupperermäßigung auf den Basiseintrag. Eine Beteiligung ermöglicht zudem die Teilhabe an spannenden Projekten zur Leitungswasserfreundlichkeit oder Inwertsetzung des römisch-germanischen Erbes entlang der Lippe. Auch für Sehenswürdigkeiten oder den Einzelhandel gibt es attraktive Vermarktungsangebote über die Route. Dass sich Fahr-



Foto: Gorilla / stock.adobe.com

radtourismus lohnt, zeigt die ADFC-Radreiseanalyse: Allein in Deutschland gaben Radurlauber 2023 rund 24 Milliarden Euro aus.

Interessierte Betriebe aus Schermbeck können sich gern bei der Schermbecker Tourist-Information oder beim Projektbüro selbst unter [roemerlipperoute@ruhr-tourismus.de](mailto:roemerlipperoute@ruhr-tourismus.de) melden.

**Die Römer-Lippe-Route ist ein rund 470 Kilometer langer Radfernweg in Nordrhein-Westfalen, der von Detmold bis nach Xanten führt. Sie folgt dem Verlauf der Lippe, dem längsten Fluss in Nordrhein-Westfalen, und verbindet Natur, Kultur und Geschichte miteinander. Entlang der Strecke können Radfahrer zahlreiche römische Fundorte und Museen entdecken – darunter das berühmte Römermuseum in Haltern am See und den Archäologischen Park Xanten. Die Route verläuft meist auf gut ausgebauten, flachen Wegen und bietet sowohl für Freizeit- als auch für Tourenradler ein abwechslungsreiches Erlebnis zwischen Flusslandschaft, historischen Städten und Spuren der römischen Vergangenheit.**



Fotos: Valerie Misch

PR-TEXT

## ITALIENISCHE LEIDENSCHAFT IM HERZEN KIRCHHELLENS

Ristorante Fratelli begeistert mit Frischeküche, Erlebnisastronomie und neuen Ideen für Genießer in jedem Alter

**Der 53-jährige Kalabrese und Gastronom aus Leidenschaft, Sergio Braccioforte, setzt seit jeher auf kompromisslose Frische und Qualität. Seine Philosophie: eine reduzierte Karte, absolute Frischeküche, dafür aber jedes Gericht ein kleines Kunstwerk.**

Wer Sergio kennt, weiß: Stillstand ist für ihn keine Option. Nachdem er sich von seinem zweiten Standort in Herne verabschiedet hat, konzentriert er sich nun voll auf Kirchhellen. Und das mit Erfolg: Im vergangenen Jahr wurde er auf dem Vergleichsportal „Wer kennt den Besten“ als Bottrops bester Italiener ausgezeichnet.

Sein Erfolgsrezept? Leidenschaft, Handwerk und das Gefühl für das gewisse Etwas. Im Ristorante Fratelli ist jeder Besuch ein Erlebnis. Wenn der Edel-Thunfisch direkt am Tisch in einer hölzernen Kugel geräuchert wird, die frische

Trüffel-Pasta im Parmesanlaib geschwenkt oder das Tiramisu vor den Augen der Gäste angerichtet wird, entsteht echter Erlebnischarakter.

Es gibt eine häufig wechselnde Frischekarte, die sich bewusst auf das Wesentliche konzentriert: zwei, drei Fleischgerichte, zwei Frischfischsorten. „Das A und O sind die Zutaten“, betont Sergio. Ob irisches Lamm, frischer Mittelmeerfisch oder wilde Gemüsesorten, hier landet nur Ausgesuchtes auf dem Teller.

### NEUE IDEEN, VERTRAUTE QUALITÄT

In der Küche steht Chefkoch Simone Papisidero, ebenso wie Pizzaiolo Mario, ein echter Neapolitaner. Besonders stolz ist das Team auf seine Pizza Napoli – mit originalem



Caputo-Mehl aus Neapel, 48 Stunden Teigruhe und Fior di Latte. Weniger Hefe, mehr Geschmack. „So schmeckt Authentizität“, ist sich das Team einig. Den besonderen Pfiff verleiht auf Wunsch pikante Spianata Salami in Kombination mit Pistazien-Pesto und cremigem Burrata. Ein Genuss für Auge und Gaumen zugleich.

„Hier hat sich viel verändert“, sagt Sergio mit einem Lächeln. Unter dem Motto Fratelli 2.0 präsentiert sich das Restaurant moderner denn je – mit neuen Angeboten, die Genuss und Gastfreundschaft perfekt verbinden. Von Dienstag bis Freitag zwischen 12 und 15 Uhr lädt das Fratelli zu einem wechselnden Mittagsmenü ein: Zwei Gänge inklusive Softdrink für 19,90 Euro. Ideal für alle, die mittags italienisch genießen wollen. Neu im Angebot sind außerdem Pizza-, Pasta- und Salatgerichte in Seniorengroße: „Mit kleineren Portionen, aber gewohnt großer Qualität.“

### FEIERN UND GENIESSEN

Wer schon jetzt an Weihnachten denkt, sollte sich frühzeitig einen Platz sichern. Das Fratelli bietet Raum für Gruppen bis zu 55 Personen: „Perfekt für stimmungsvolle Weihnachtsfeier-



ern.“ Am 6. Dezember steht alles im Zeichen des Genusses. Das Nikolaus-Menü mit drei Gängen für 39,90 Euro verspricht italienische Raffinesse in festlicher Atmosphäre. An Heiligabend und dem ersten Weihnachtstag bleibt das Restaurant geschlossen, doch am zweiten Weihnachtstag dürfen sich Gäste bei durchgehender Öffnungszeit auf eine kulinarische Winterkarte mit saisonalen Höhepunkten freuen.

Zum Jahresausklang lädt Sergio zur großen Silvester-Gala ein, mit einem exklusiven Vier-Gänge-Menü zum Preis von 89,90 Euro. „Alle Events können natürlich auch als Gutschein verschenkt werden“, betont der Padrone. Eine tolle Geschenkidee für alle, die Genuss lieben. Beim Wein setzt Sergio neuerdings auf die Expertise des bekannten Herner Weinhändlers Julius Meimberg, der mit seiner Auswahl edler Tropfen die perfekte Ergänzung zur Fratelli-Küche liefert. Wer möchte, kann sich dazu beraten lassen.

**Das Ristorante Fratelli an der Hauptstraße 47 in Bottrop-Kirchhellen ist dienstags bis samstags von 12 bis 15 Uhr und ab 17 bis 22 Uhr geöffnet, sonntags durchgehend von 12 bis 22 Uhr – montags ist geschlossen.**

# PUNKTE-MILLIONÄR IN SCHERMBECK

Kunde der Niederrheinischen Sparkasse RheinLippe  
gewinnt eine Million PAYBACK Punkte bei bundesweiter Aktion



**Grund zum Jubeln bei der Niederrheinischen Sparkasse RheinLippe: Jonas W. ist Punkte-Millionär. Damit zählt der Sparkassenkunde zu den glücklichen Gewinnern eines bundesweiten Gewinnspiels zum Auftakt der Kooperation der Sparkassen-Finanzgruppe mit PAYBACK und darf sich über eine Million PAYBACK Punkte freuen. Das entspricht einem Gegenwert von 10.000 Euro.**

„Wir gratulieren herzlich zu diesem besonderen Gewinn“, sagt Friedrich-Wilhelm Häfemeier Vorstandsvorsitzender der Niederrheinischen Sparkasse RheinLippe. „Es freut uns, dass ausgerechnet ein Kunde unserer Sparkasse als Punkte-Millionär ausgelost wurde.“

Das deutschlandweite Gewinnspiel läuft seit Ende August. Kundinnen und Kunden, die ihre Sparkassen-Card bis zum 30. Oktober einmalig im Online-Banking mit PAYBACK verknüpfen, nehmen automatisch daran teil und haben täglich die Chance auf eine Million PAYBACK Punkte.

Die Aktion ist Teil einer Multichannel-Kampagne zur neuen Kooperation der Sparkassen mit PAYBACK. Nach Verknüpfung der Sparkassen-Card mit PAYBACK sammeln Kundinnen und Kunden der Niederrheinischen Sparkasse RheinLippe seit dem 1. Juli 2025 bei jedem Einkauf bei teilnehmenden regionalen Partnern aus der S-Vorteilswelt der Sparkassen automatisch Punkte, ohne zusätzliche Karte oder App.

„Die Kooperation mit PAYBACK macht das Einkaufen für unsere Kundinnen und Kunden noch attraktiver. Mit jedem Einkauf wird nicht nur das eigene Punktekonto gefüllt, sondern auch die regionale Wirtschaft gestärkt“, sagt Linda Kleinespel vom KundenCenter Schermbeck. Neben dem Punktesammeln beim Einkaufen vor Ort gibt es in der S-Vorteilswelt auch PAYBACK Punkte für Reisebuchungen und Eventtickets. Der aktuelle Punktestand ist jederzeit bequem im Online-Banking sichtbar. Eingelöst werden können PAYBACK Punkte unter anderem als Rabatt beim Einkauf an der Kasse, als Prämie im PAYBACK Prämienshop, als Gutschein oder auch als Spende.

**Weitere Informationen zur Verknüpfung, zu regionalen Partnern und zur PAYBACK Kooperation gibt es unter [www.nispa.de/payback](http://www.nispa.de/payback) oder direkt im Online-Banking der Niederrheinischen Sparkasse RheinLippe.**



Foto: Volksbank Schermbeck

PR-TEXT

## LOYALITÄT, KOMPETENZ UND ENGAGEMENT BEI DER VOLKSBANK

205 Jahre Engagement:  
Volksbank Schermbeck eG ehrt acht langjährige Mitarbeitende

**Die Volksbank Schermbeck eG feiert in diesem Jahr gleich acht besondere Betriebsjubiläen und würdigt damit insgesamt 205 Jahre Loyalität, Kompetenz und Engagement. Acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die über Jahrzehnte hinweg die Entwicklung der Bank mitgestaltet und geprägt haben, stehen im Mittelpunkt der diesjährigen Ehrungen.**

Bemerkenswert: Sieben der acht Jubilare haben ihre berufliche Laufbahn bereits mit der Ausbildung bei der Volksbank begonnen – ein Zeichen für die nachhaltige Bindung und das vertrauensvolle Miteinander innerhalb des Hauses. Die Jubilare sind in ganz unterschiedlichen Bereichen tätig – von der Baufinanzierung über das Private Banking bis hin zur Betreuung von Firmenkunden, der Immobilienberatung und dem Controlling. Auch die digitale Außendarstellung der Bank sowie die telefonische Kundenbetreuung werden von langjährigen Kolleginnen verantwortungsvoll mitgestaltet. Ihre Expertise und ihr täglicher Einsatz sind ein wesentlicher Bestandteil der erfolgreichen Arbeit der Volksbank Schermbeck eG.

„Unsere Mitarbeitenden sind das Fundament unserer Bank. Ihre Treue, ihr Wissen und ihre Persönlichkeit prägen unsere Kultur und unseren Erfolg“, betont Vorstandsmitglied Norbert Scholtholt. „In einer Zeit, in der Beständigkeit selten geworden ist, sind sie ein starkes Zeichen für das, was uns als Volksbank ausmacht: Nähe, Vertrauen und ein echtes Miteinander.“

Auch Stefan Korte, ebenfalls Mitglied des Vorstands, unterstreicht die Bedeutung der langjährigen Mitarbeitenden: „Diese Verbundenheit ist für uns keine Selbstverständlichkeit, sondern Ausdruck einer gelebten Unternehmenskultur, die auf Vertrauen, Wertschätzung und Gemeinschaft basiert. Wir sind stolz darauf, solche engagierten Persönlichkeiten in unserem Team zu haben.“

Mit großer Wertschätzung und Dankbarkeit blickt die Volksbank Schermbeck eG auf die gemeinsamen Jahre zurück.



Foto: Dr. Schlotmann – Zahnmedizinische Tagesklinik ZMVZ GmbH

PR-TEXT

## FESTE ZÄHNE AN EINEM TAG

Ein neues Lächeln in jedem Alter –  
feste Zähne an nur einem Tag!

**Ein neues Lächeln kennt kein Alter! Mit 81 Jahren erhielt Ursula Koch dank modernster Zahnmedizin und herzlicher Betreuung feste Zähne an nur einem Tag bei Dr. Schlotmann – und gewann neues Selbstbewusstsein und Lebensfreude.**

Im Interview erzählt sie, wie die Behandlung ablief und wie sich ihr Leben dadurch verändert hat.

### **Wie haben Ihre Zahnprobleme Ihr Leben beeinflusst?**

Meine Zahnprobleme haben mich viele Jahre belastet. Ich habe mich oft geschämt, mich unwohl gefühlt und mich sogar manchmal zurückgezogen. Wenn die Zähne nicht in Ordnung sind, fühlt man sich einfach nicht wohl – das kann krank machen. Doch dann fand ich Dr. Schlotmann, und alles änderte sich.

### **Wie sind Sie auf Dr. Schlotmann aufmerksam geworden?**

Ich suchte nach einer Lösung für meine Zahnprobleme und war mit meinem bisherigen Zahnarzt unzufrieden. Durch eine Anzeige wurde ich auf Dr. Schlotmann aufmerksam.

Ich rief an, bekam sofort einen Termin und wurde unglaublich freundlich und ausführlich beraten. Schon beim ersten Gespräch hatte ich das Gefühl, endlich in den richtigen Händen zu sein.

### **Wie lief die Behandlung ab?**

Alles wurde mir genau erklärt, und meine Sorgen wurden ernst genommen. Ich entschied mich für die beste Lösung – ein innovatives Verfahren, das ohne Knochenaufbau auskommt. Das war mir besonders wichtig, da ich Angst hatte, dass mein Körper einen Knochenaufbau nicht annehmen würde. Nur vier Wochen nach der Beratung hatte ich bereits meinen OP-Termin.

### **Wie haben Sie den Operationstag erlebt?**

Der Tag war für mich unglaublich entspannt. Der Narkosearzt sprach vorher alles mit mir durch, sodass ich mich sicher fühlte. Während der OP habe ich nichts gespürt – und als ich aufwachte, hatte ich keine Schmerzen! Dank der liebevollen Betreuung des gesamten Teams fühlte ich mich jederzeit gut aufgehoben. Nach nur wenigen Stun-

den bekam ich meine neuen festen Zähne und konnte die Praxis mit einem strahlenden Lächeln verlassen – ohne Lücken, ohne Beschwerden.

### **Konnten Sie direkt nach der OP wieder normal essen?**

Ja, und das war einfach wunderbar! Ich konnte sofort zu-beißen, ohne Schmerzen oder Unsicherheiten. Es fühlte sich an, als wären es meine eigenen Zähne – ein unglaubliches Gefühl!

### **Wie war die Zusammenarbeit zwischen Zahnarzt und Zahntechniker?**

Beeindruckend! Alle Messungen wurden direkt vor Ort durchgeführt, der Zahntechniker war involviert, und ich fühlte mich rundum perfekt betreut. Die neuen Zähne pas-sen wie angegossen – ich spüre sie nicht als Fremdkörper, sondern als einen natürlichen Teil von mir.

### **Wie hat sich Ihr Leben nach der Behandlung verändert?**

Ich kann wieder unbeschwert lachen, ohne Angst oder Scham. Ich genieße es, mit Freunden zu sprechen, zu es-sen und einfach frei zu sein. Mein Selbstbewusstsein ist zurück, und ich fühle mich endlich wieder rundum wohl in meiner Haut.

### **Was würden Sie anderen Menschen raten, die vor einer ähnlichen Entscheidung stehen?**

Ich kann es nur jedem empfehlen! Es ist eine Entscheidung für mehr Lebensqualität, für mehr Freude und für ein neu-es Selbstbewusstsein. Mein Leben hat sich durch diese Behandlung komplett verändert – und das alles an nur einem Tag!

Ein neues Lächeln, ein neues Lebensgefühl – möglich gemacht durch ein wunderbares Team, das mit Herz und Fachkompetenz für seine Patienten da ist.

ANZEIGE

**INFO-ABEND**  
**FESTE ZÄHNE AN EINEM TAG**  
**29. OKTOBER | 18.30 UHR**  
Jetzt anmelden unter 02362/6099331



**DR. SCHLOTMANN**  
GESUNDE, SCHÖNE ZÄHNE – EIN LEBEN LANG



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

Ursula Koch, 81

**Die Vorteile des „Allon4“-Konzepts**

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

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

# STIHL

**AKKU POWER.  
BY STIHL.**

**SHA 56**  
AKKU-SAUGHÄCKSLER



Set mit Akku und Ladegerät

**AKTION**  
**389 €** UVP 429 €

Wir beraten  
Sie gern.

**Brinkert**

*Ein Name – viele Lösungen*

**Öffnungszeiten:**

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@gartengeräte-brinkert.de  
gartengeräte-brinkert.de

**WEISSER RING**  
Wir helfen Kriminalitätsoffern.

**Jeder kann  
Opfer werden.**

Wir sind an Ihrer Seite.

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

Tom Wlaschiha

**S-Vorteilswelt – Ihr Konto macht mehr  
für Sie.**

In der neuen S-Vorteilswelt finden Sie alle  
Mehrwertleistungen rund um Ihr Girokonto.  
Sparen Sie bei vielen Partnern in der Region  
und online auf **s-vorteilswelt.de**

**Weil's um mehr als Geld geht.**



**Nispa.de**



Foto: Gasthof Berger

PR-TEXT

## GÄNSESAISON STARTET IM GASTHOF BERGER

Tradition trifft Genuss – Im Gasthof Berger startet die Gänsezeit  
mit köstlichen Klassikern und winterlicher Stimmung

Wenn der Herbst beginnt, die Tage dunkler werden und sich das Laub bunt färbt, kann das nur eins bedeuten: Die gemütliche Zeit des Jahres beginnt. Und was verbinden zahlreiche Menschen mit dieser Zeit? Gänsebraten. Den gibt es ab November ganz traditionell im Gasthof Berger in Feldhausen.

Serviert wird die knusprige Gans mit Backobst in Orangenjus, Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen. Ein jährlicher Höhepunkt im kulinarischen Kalender des beliebten Restaurants. Für das Gänse-Essen wird dringend empfohlen frühzeitig eine Reservierung vorzunehmen. Wer möchte oder keinen der begehrten Tische bekommen hat, kann den Schmaus aber auch außer Haus genießen. „Dafür können Sie einfach bei uns vorbestellen und das Gericht abholen“, betont Bertelwick. Natürlich bietet die Speisekarte auch ausreichend Alternativen für diejenigen, die keine Gans mögen, von Fleisch, Fisch bis hin zu vegetarischen Angeboten.

„In dieser Zeit ist der Ofen unser bester Mitarbeiter“, sagt Inhaber Stefan Bertelwick voller Vorfreude. Denn ab Mitte

November wird dieser schon früh morgens angemacht, wenn Leckereien wie Christstollen, Gewürzkuchen und insgesamt 16 Sorten Adventsgebäck gebacken werden. „Dann liegt ein Duft wie bei Oma in der Weihnachtsbäckerei in der Luft“, schwärmt der Gastronom. Erhältlich sind diese Köstlichkeiten im kleinen Kuchladen oder im Gasthof.

Wer jetzt schon an Weihnachten denkt, kann einen Gutschein für das beliebte Menü-Karussell im Frühjahr verschenken. Das Karussell startet traditionell im Frühjahr und bietet zwischen Februar und März spannende kulinarische Höhepunkte – ein Geschenk für echte Genießer.

Der Gasthof Berger befindet sich in der Schloßgasse 35 in Kirchhellen-Feldhausen. Geöffnet ist das Restaurant mittwochs sowie freitags bis sonntags von 11.30 Uhr bis 22 Uhr. Montags, dienstags und donnerstags sind Ruhetage.

**Reservierungen können telefonisch unter (02045) 2668 oder online unter [www.gasthof-berger.de](http://www.gasthof-berger.de) über das Kontaktformular vorgenommen werden.**

# WARNUNG VOR AKTUELLEN BETRUGSMASCHEN

Interview mit Stefanie Fitting, Mitarbeiterin der Volksbank Schermbeck (Innenrevision) über aktuelle Betrugsmaschen und Schutzmaßnahmen



Stefanie Fitting, Mitarbeiterin der Volksbank Schermbeck (Innenrevision) über aktuelle Betrugsmaschen.

Foto: Volksbank Schermbeck

**Betrüger werden immer raffinierter – ob per Telefon, E-Mail oder SMS. Auch in Schermbeck häufen sich derzeit Fälle, in denen Kriminelle versuchen, an persönliche Daten oder Geld zu gelangen. Um auf diese Gefahr aufmerksam zu machen und praktische Tipps zum Schutz vor solchen Angriffen zu geben, haben wir mit Stefanie Fitting, Mitarbeiterin der Volksbank Schermbeck, gesprochen. Im Interview erklärt sie, welche Betrugsmaschen aktuell besonders verbreitet sind und wie sich Verbraucher effektiv davor schützen können.**

**In der heutigen digitalen Welt sind Betrugsversuche leider weit verbreitet. Was sind Ihrer Meinung nach die häufigsten Betrugsmaschen, die Verbraucher derzeit beachten sollten?**

Tatsächlich gibt es viele gängige Betrugsmaschen, die immer raffinierter werden. Besonders häufig sind der Enkeltrick, Phishing und Betrugsversuche über SMS oder Anrufe, bei denen sich die Täter als Familienmitglieder ausgeben und um Geld bitten.

**Das klingt besorgniserregend. Wie können Verbraucher sicherstellen, dass sie nicht auf solche Betrügereien hereinfliegen?**

Ein wichtiger Schritt ist, immer skeptisch zu sein. Wenn Sie eine Nachricht von einem „Familienmitglied“ erhalten, das um Geld bittet, sollten Sie direkt anrufen und die Identität überprüfen. Verwenden Sie dabei die Ihnen bekannte Telefonnummer.

mer. Auch bei Anrufen, die nach persönlichen Informationen fragen, ist Vorsicht geboten. Legen Sie auf und rufen Sie die bekannte Nummer an.

**Und was ist mit Phishing? Wie können sich die Menschen davor schützen?**

Phishing ist ein großes Problem. Verbraucher sollten niemals auf Links oder Anhänge in verdächtigen E-Mails oder SMS klicken. Es ist ratsam, die Absenderadresse genau zu überprüfen und im Zweifel die Website direkt im Browser einzugeben, anstatt Links zu folgen.

**Gibt es spezielle Warnungen, die Sie den Verbrauchern geben möchten?**

Ja, unbedingt! Betrüger geben sich häufig als Bankmitarbeiter aus und nutzen dabei sogar unsere Namen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn jemand am Telefon nach Ihren Zugangsdaten oder TANs fragt oder Sie bittet diese einzugeben – etwa mit der Begründung, es gäbe einen Überweisungsstopp aufgrund eines angeblichen Betrugsfalls. Keine Bank wird Sie jemals auffordern, solche Informationen am Telefon preiszugeben.

**Das sind wertvolle Tipps. Gibt es noch etwas, das Sie unseren Lesern mit auf den Weg geben möchten?**

Seien Sie immer misstrauisch und handeln Sie vorsichtig. Informieren Sie sich über die gängigen Betrugsmaschen und ziehen Sie im Zweifelsfall Freunde oder Familie zurate. Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen, das Team der Volksbank Schermbeck eG steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, wenn Sie Fragen oder Bedenken haben.

Es ist wichtig, dass wir alle wachsam bleiben und uns gegenseitig unterstützen. Gemeinsam können wir dafür sorgen, dass wir sicher und geschützt im Netz unterwegs sind. Weitere Informationen für ihre Sicherheit finden sie auch unter [www.vb-schermbeck.de/sicherheit](http://www.vb-schermbeck.de/sicherheit).

## KURZ & KNAPP

### ZWEIFACHE WM-QUALIFIKATION JAZZ

Die Formationsgemeinschaft „T.D.R.“ des Tanzclub Grün-Weiß Schermbeck und der TSA des SSV Rhade und die Formation „Avalanche“ des TC GW gingen bei der WM-Qualifikation Jazz in Celle an den Start und erzielten hervorragende Ergebnisse.

„Avalanche“ startete das erste Mal als Formation im Bereich Jazz Jugend. Esther Akenya, Phyllis Akenya, Naima Gülcher, Lea-Sophie Kremp, Lotta Overkämping, Maja Reckwardt, Sofie Scholz, Annika Auf der Springe und Sophia Temmler sicherten sich mit ihrer Choreografie den dritten Platz und damit die Qualifikation zur Weltmeisterschaft. Tänzerinnen von „T.D.R.“ und der Formation „Statement“, auch eine Formation des TC GW, standen gemeinsam als „T.D.R.“ auf der Fläche. Vivien Bicker, Anna Dmitrieva, Jessica Drygalla, Madlen Fünfgeld, Lea Hampel, Lisa Hatkemper, Hannah Haubold, Lina Maidhof, Hannah Ollesch, Laura Rademacher, Emma Sophie Schwering und Sarah Welter ertanzten sich in der Hauptgruppe den fünften Platz und damit ebenfalls die WM-Teilnahme. Das war wieder ein tolles gemeinschaftliches Erlebnis, geprägt



1) Foto: Privat

vom Teamgeist sowohl der Tänzerinnen als auch der mitgereisten Eltern und Fans. Nach diesem aufregenden, anstrengenden Tag geht es jetzt mit viel Vorfreude auf die WM in die nächsten Trainingseinheiten. // Abb. 1)

### ÖKOPROFIT IM KREIS WESEL GEHT IN DIE ACHTE RUNDE

Der Kreis Wesel und seine Kommunen starten erneut das Projekt ÖKOPROFIT und bieten Unternehmen, sozialen Einrichtungen, Vereinen und kommunalen Betrieben die Chance, Betriebskosten zu senken und nachhaltiger zu wirtschaften. Über ein Jahr hinweg erhalten die Teilnehmenden eine intensive fachliche Begleitung: In Einzelberatungen und praxisnahen Workshops werden Einsparpotenziale identifiziert, Prozesse optimiert und der Einsatz erneuerbarer Energien geprüft. Auch die Anpassung an die Folgen des Klimawandels steht im Fokus. „Unser Ziel ist es, gemeinsam mit den Betrieben den Energie- und Ressourcenverbrauch dauerhaft zu senken und zugleich die Wettbewerbsfähigkeit zu stärken“, betont das Projektteam. Nach erfolgreichem Abschluss erhalten die Teilnehmenden das offizielle ÖKOPROFIT-Zertifikat, das als Nachweis für nachhaltiges Wirtschaften gilt und den Ein-

stieg in Umwelt- oder Energiemanagementsysteme nach ISO 14001 oder ISO 50001 erleichtert. Die Ergebnisse der letzten Runde sprechen für sich: Zehn Betriebe konnten gemeinsam über 700.000 kWh Energie, 52 Tonnen Abfall und 20.000 Kilometer Fahrleistung einsparen – das entspricht jährlichen Kosteneinsparungen von rund 260.000 Euro. Gesucht werden Betriebe aller Branchen und Größen, auch soziale Einrichtungen, Vereine und kommunale Akteure. Eine Mindestgröße von etwa acht Mitarbeitenden ist empfehlenswert, die Teilnahmegebühren liegen je nach Größe zwischen 2.500 und 10.500 Euro. Der Start der achten Runde ist für Anfang 2026 geplant. Weitere Informationen, Anmeldung und Kontakt unter [www.oekoprofit-kreis-wesel.de](http://www.oekoprofit-kreis-wesel.de) oder bei Judith Schmitz (Tel. 02853/910-322, [judith.schmitz@schermbeck.de](mailto:judith.schmitz@schermbeck.de)) und Sonja Choyka (Tel. 0281/207-2023, [sonja.choyka@kreis-wesel.de](mailto:sonja.choyka@kreis-wesel.de)).



Foto: fivan / stock-adobe.com

## HERBSTZEIT IST KÜRBISZEIT: VIER GENUSS-REZEPTE

Entdecken Sie neue aromatische Lieblingsrezepte mit Kürbis –  
perfekt für kalte Tage und gemütliche Abende

### KÜRBIS-KICHERERBSEN-CURRY

#### Zutaten für 4 Portionen

|                |                                    |
|----------------|------------------------------------|
| 1 EL           | Kokosnussöl                        |
| ½              | Hokkaido Kürbis (ca. 600 g)        |
| 1              | rote Zwiebel                       |
| 2 EL           | gelbes Currypulver oder Currypaste |
| 2-3            | Knoblauchzehen                     |
| 1 kleines Stk. | Ingwer                             |
| 150 g          | frischer Spinat                    |
| 1 Dose         | Kichererbsen, 265 g                |
| 1 Dose         | Kokosmilch, 400 ml                 |
| ½              | Zitrone                            |
|                | Salz, Pfeffer, Chili               |
| 4 EL           | Cashewnüsse                        |
| 1-2 EL         | Sesam                              |
|                | Reis als Beilage                   |

#### Zubereitung

Zuerst den Kürbis halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Das Kokosnussöl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen und darin Kürbis und Zwiebeln etwa drei Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten.

Den Knoblauch und Ingwer hacken und zusammen mit dem Currypulver ebenfalls in die Pfanne geben und weitere ein bis zwei Minuten anschwitzen. Dann die Kokosmilch hinzufügen. Nachdem diese zum Kochen gebracht wurde, die Hitze reduzieren und circa zehn Minuten köcheln lassen. Dabei zwischendurch umrühren.

In der Zwischenzeit den Spinat waschen, gemeinsam mit den Kichererbsen hinzufügen und wieder fünf Minuten köcheln lassen, bis der Spinat zusammengefallen ist. Falls das Curry etwas zu dick geworden ist, einfach etwas Wasser

hinzugeben. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und den Saft der halben Zitrone hinzugeben.

Das fertige Curry mit einer Beilage Ihrer Wahl, typischerweise mit Reis, servieren und zum Schluss mit den Cashewnüssen und dem Sesam bestreuen.

### KÜRBIS-LASAGNE MIT BECHAMELSOSSE

#### Zutaten für 1 Auflaufform

|            |                                         |
|------------|-----------------------------------------|
| Ca. 1,2 kg | Kürbis, Hokkaido, Butternut oder Muskat |
| 2          | Zwiebeln                                |
| 125 g      | Schinkenspeck                           |
| 4 Stiele   | Thymian                                 |
| 2 EL       | Oliveöl                                 |
| 500 g      | Tomatenfruchtfleisch in Stücken         |
| 2 TL       | Tomatenmark                             |
|            | Salz, Pfeffer                           |
| 40 g       | Butter oder Margarine                   |
| 40 g       | Mehl                                    |
| ¼ l        | Milch                                   |
| 250 g      | Schlagsahne                             |
| etwas      | geriebene Muskatnuss                    |
| ca. 12     | Lasagneblätter                          |
| 125 g      | Mozzarella                              |
| etwas      | geriebenen Parmesan                     |

#### Zubereitung

Für die Soße zunächst den Kürbis gegebenenfalls schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann würfeln. Die Zwiebeln schälen und ebenso wie den Speck würfeln. Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen.

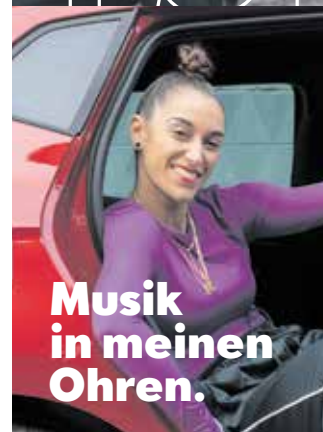
In einer großen Pfanne Öl erhitzen und darin die Speckwürfel auslassen. Kürbis, Zwiebeln und Thymian zugeben und etwa fünf Minuten unter Rühren braten. Circa vier Esslöffel der Kürbiswürfel aus der Pfanne nehmen und vorerst beiseitestellen. Tomatenstücken und Tomatenmark in die Pfanne

ANZEIGE

### Autohaus Bellendorf GmbH

Pelsstr. 35, 46244 Bottrop-Kirchhellen  
Telefon 02045 6000, bellendorf.seat.de

**SEAT**



**Musik  
in meinen  
Ohren.**

### SEAT Ibiza

**20 mal sofort  
verfügbar.  
Ab 166 € mtl.<sup>1</sup>**

**Lease & Smile.**

SEAT Ibiza Road Edition 1.0 TSI, 85 kW (116 PS): Kraftstoffverbrauch (kombiniert): 5,2 l/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen (kombiniert): 117 g/km; CO<sub>2</sub>-Klasse: D.

<sup>1</sup>Ein PrivatLeasing-Angebot der SEAT Leasing, Zweigniederlassung der Volkswagen GmbH, Gifhornstraße 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 30.11.2025. Solange der Vorrat reicht. Weitere Informationen bei uns im Autohaus und unter [www.seat.de/ibiza](http://www.seat.de/ibiza). Abbildung zeigt Sonderausstattung.

**Gilt für den SEAT Ibiza Road Edition 1.0 TSI, 85 kW (116 PS): Fahrzeugpreis inkl. Überführungskosten: 27.675,00 €; Leasing-Sonderzahlung: 1.999,00 €; 48 Leasingraten à 166,00 €; Laufzeit: 48 Monate; jährliche Fahrleistung: 10.000 km.**



Foto: beats\_ / stock.adobe.com

|        |               |
|--------|---------------|
| 1 l    | Gemüsebrühe   |
| 500 ml | Kokosmilch    |
|        | Salz, Pfeffer |
|        | Sojasauce     |
| 1      | Zitrone       |
| etwas  | Koriandergrün |

#### Zubereitung

Das gesamte Gemüse, also Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln. Dann in einem großen Suppentopf in der Butter andünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und darin das Gemüse für circa 15 bis 20 Minuten weichkochen. Nun fein pürieren und danach die Kokosmilch unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und dem Saft einer Zitrone abschmecken. Abschließend mit Korianderblättchen garniert genießen.

geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, kurz aufkochen und ein paar Minuten schmoren lassen. Danach ebenfalls beiseitestellen.

Für die Bechamel die Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen. Mehl dazugeben und unter Rühren anschwitzen. Dann Milch und Sahne nach und nach angießen und gut verrühren. Die Soße aufkochen und anschließend bei schwacher Hitze rund zehn Minuten ausquellen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. In einer rechteckigen Auflaufform (ca. 26 x 18 cm) zwei Esslöffel Bechamel auf dem Boden verstreichen und mit Lasagneblättern bedecken. Darüber etwa ein Drittel des Kürbissugos verteilen. Dann ein Drittel der restlichen Bechamel darübergießen und wieder mit Lasagneblättern bedecken. Mit dem restlichen Sugo, Bechamel und Lasagneblättern so weiter verfahren. Mit einer Schicht Lasagneblättern und Bechamelsoße abschließen. Dann die beiseite gestellten Kürbiswürfel darauf verteilen.

Jetzt den abgetropften Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf der Lasagen verteilen, ebenso wie den geriebenen Parmesan. Für etwa 35 bis 45 Minuten goldbraun backen.

### EINFACHE KÜRBISUPPE MIT INGWER

#### Zutaten für 6 Portionen

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 800 g  | Hokkaidokürbis         |
| 600 g  | Möhren                 |
| 1 Stk. | Ingwer, etwa 5 cm lang |
| 1      | Zwiebel                |
| 2 EL   | Butter                 |

### KÜRBIS-HACKFLEISCH PFANNE

#### Zutaten für 4 Portionen

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 1 kg   | Hokkaidokürbis               |
| 1      | Zwiebel                      |
| 1      | Knoblauchzehe                |
| 2 EL   | Olivöl                       |
| 500 g  | Hackfleisch                  |
| 400 ml | passierte Tomaten            |
| 200 ml | Wasser                       |
| 1 TL   | Currypulver                  |
| 1 TL   | Kreuzkümmel                  |
| 150 g  | Feta                         |
|        | Salz, Pfeffer                |
|        | Nudeln oder Reis als Beilage |

#### Zubereitung

Zu Beginn den Kürbis halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einer großen Pfanne mit Deckel oder im Topf das Öl erhitzen und darin das Hackfleisch für etwa fünf Minuten braten. Nun Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und weitere fünf Minuten braten. Das Ganze mit den passierten Tomaten und Wasser ablöschen.

Die Kürbiswürfel hinzugeben und circa 15 bis 20 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Zuletzt Kreuzkümmel, Currypulver und zerkrümelten Feta unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Allein oder mit Nudeln oder Reis als Beilage servieren. // ep



Foto: aureus GmbH

## AKTUELLE TERMINE

### OKTOBER

#### Sonntag, 26. Oktober

**Kultur-Deele Rittmann:** Konzert mit dem Gospelchor Swingo Singers in der Kultur-Deele. Beginn: 17 Uhr. Der Eintritt beträgt 15 Euro. Karten sind in der Kultur-Deele Rittmann sowie online unter [www.udohotten.de](http://www.udohotten.de) erhältlich.

#### Dienstag, 28. Oktober

**Volksbank Schermbeck:** Der nächste Abend der Veranstaltungsreihe „Frauen und Finanzen“ steht an. Um 19 Uhr in der reformierten Kirche Schermbeck. Unter dem Motto „Wenn die Worte fehlen – abschiedlich leben“ erwartet die Teilnehmerinnen ein Abend voller Tiefe, Trost und Inspiration.

#### Donnerstag, 30. Oktober

**Bücherei St. Ludgerus:** Autorin Nadine Dethloff liest in ihrem Debütroman „Hätte ich doch nur gesehen“ in der Bücherei. Beginn: 19.30 Uhr, Einlass: 19 Uhr. Eintritt: 5 Euro (Bücherei- und KFD-Mitglieder), 10 Euro Nichtmitglieder. Anmeldung per Mail an [buecherei@sankt-ludgerus.de](mailto:buecherei@sankt-ludgerus.de) oder telefonisch unter (02853) 8998022.

### NOVEMBER

#### Sonntag, 2. 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](http://www.vogt.ag).

#### Sonntag, 9. November

**St. Georgskirche:** Konzert mit dem Titel „Wenn ich mir was wünschen dürfte!“ mit Liedern und Chansons der ersten 30 Jahre des 20. Jahrhunderts – in Kooperation mit dem Jüdischen Museum Westfalen. Beginn: 17 Uhr. Der Eintritt ist frei, es wird um eine Spende gebeten.

#### Mittwoch, 12. November

**Familienzentrum St. Ludgerus:** Themenabend „Hilf mir, wenn ich traurig bin“. Zwei Referentinnen des Instituts LAVIA Familientrauerbegleitung/Gelsenkirchen vermitteln gut umsetzbare Informationen zum präventiven und akuten Umgang mit Trauersituationen anhand von Praxisbeispielen. Informationen und Anmeldung unter (02853) 2527 oder [kita.stludgerus-schermbeck@](mailto:kita.stludgerus-schermbeck@)

[bistum-muenster.de](http://bistum-muenster.de).  
Anmeldeschluss: 7. November.

#### Donnerstag, 27. November

**DRK:** Blutspende im Ev. Jugendheim an der Kempkesstege 2 in Schermbeck von 15 bis 19.30 Uhr. Um Wartezeiten zu vermeiden, buchen Sie Ihren Termin online unter [www.drk-blutspende.de](http://www.drk-blutspende.de).

#### Samstag, 29. November

**Weihnachtsmarkt:** Der diesjährige Weihnachtsmarkt der Begegnung findet wieder im Ortskern statt. Voraussichtlich von 12 bis 19 Uhr. Weitere Informationen folgen.

#### Sonntag, 30. November

**Georgskirche:** Adventskonzert „The Silent Sound of Christmas“ in der St. Georgskirche. Beginn um 16 Uhr, Einlass ab 15.30 Uhr. Tickets gibt es online unter [www.advents-konzerte.de](http://www.advents-konzerte.de).

**Weitere Termine finden Sie unter [www.lebensart-regional.de](http://www.lebensart-regional.de)**

Sie möchten einen Termin in der LebensArt veröffentlichen? Dann schicken Sie uns diesen einfach an [termine@aureus.de](mailto:termine@aureus.de).

**VR  
MEIN KONTO**

**Zeit für die coolen Dinge,  
weil ich mein Konto für's  
Leben schon habe.**

**Morgen kann kommen.**

**Wir machen den Weg frei.**



**VR-MeinKonto**

**Das kostenlose Konto für Kinder,  
Jugendliche und junge Erwachsene.**

Genauso flexibel wie Du.

Bei Fragen sind wir per Whats App, Mail  
oder persönlich für Euch da.