

Heimatshoppen
wieder ein voller Erfolg

Schermbeck feiert
das Ehrenamt

Lippebräutag und
Erntedankfest in Gahlen



40 JAHRE JUGENDFEUERWEHR SCHERMBECK

Wo Feuerwergeschichte und Gemeinschaft zusammenkommen,
kann Zukunft wachsen

Herbstlich schön - alles für Garten & Zuhause

 **Raiffeisen-Markt**
Wir leben Nähe!

Herbstblüher | Heide & Erika | Blumenzwiebeln | Erde & Dünger | Gartengeräte | Pflanzgefäße & Deko

Raiffeisen-Markt Raesfeld
 Vennekenweg 6
 46348 Raesfeld
 Tel.: 02865-9576-1110
 agriV.de

www.vb-schermbeck.de/immobilien



Traumhaus gesucht?
Wir haben den Schlüssel zum Glück!

Miete. Eigentum. Finanzierung.
 Wir machen den Weg frei.

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

Volksbank Schermbeck eG 



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

da ist er also, der Herbst. Obwohl: Kann man bei rund 20 Grad schon davon sprechen? Ich finde schon, denn sobald ich Gefahr laufe, auf nassem Laub auszurutschen, und vorsichtshalber für meine Termine eine Regenjacke und Gummistiefel im Auto herumfahren muss, ist der Herbst für mich da. Das bedeutet aber auch, dass es jetzt so langsam richtig gemütlich wird. Ein passender Zeitpunkt also, um die aktuelle Ausgabe der LebensArt ganz in Ruhe durchzublättern.

Das aktuelle Spezial stammt aus der Feder unserer lieben Kollegin Gaby Eggert (www.schermbeck-grenzenlos.de). Sie hat eine Geschichte über die (Jugend-)Feuerwehr Schermbeck geschrieben, die wir Euch nicht vorenthalten wollen. Vielen Dank, Gaby, dass Du immer wieder mit viel Herzblut Menschen, Geschichten, Talente und Berufen sichtbar machst und ihnen eine Stimme gibst. Besonders die Damen und Herren ohne große Technik- und Online-Affinität haben die Möglichkeit, Deine Geschichten regelmäßig in unserer LebensArt in gedruckter Form lesen zu können.

Mit dem Heimatshoppen und dem Tag der Vereine macht sich Schermbeck ebenfalls bereit für die kalte Jahreszeit. Doch keine Sorge, wir waren genauso erschrocken, als Wolfgang Lensing, Vorsitzender der Werbegemeinschaft, auf die Frage, was als Nächstes anstünde, mit „Weihnachtsmarkt“ antwortete. Das Jahr fliegt mal wieder an uns vorbei.

Nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen bei „vorbeifliegenden Seiten“, beim Lesen, Stöbern und Entdecken unserer neuen Ausgabe der LebensArt Schermbeck.

//

Ihre Aileen Kurkowiak



Seite 6

Foto: Feuerwehr Schermbeck



Seite 12

Foto: DRK-Niederrhein



Seite 14

Foto: Gaby Eggert



Seite 20

Foto: Gaby Eggert



Seite 28

Foto: Kerstin / stock.adobe.com

INHALT

SPEZIAL

- 6 40 Jahre Jugendfeuerwehr Schermbeck

AKTUELL

- 9 Miriam Höller kommt nach Hause
11 Ritter, Reime und eine kleine Drachendame

GESELLSCHAFT

- 12 Verstärkung für den DRK-Rettungsdienst
14 Einkaufen, entdecken und gemeinsam feiern

FREIZEIT

- 16 Notfall auf vier Pfoten
17 Lippebräutag und Erntedankfest in Gahlen
19 Schermbeck feiert das Ehrenamt

MENSCHEN

- 20 Kaffee-Sommelier aus Leidenschaft

TIPP

- 22 Lesetipps für jeden Geschmack

KAUFMANNSCHAFT

- 25 Wenn die Welt innehält, Momente voller Magie

KURZ UND KNAPP

- 27 „So lang ich noch Luft in meiner Lunge hab“
27 Spannender Handball beim Nispa-Damenturnier 2026

GENUSS

- 28 Apfel-Klassiker auf einen Blick

TERMINE

- 31 Aktuelle Termine

ANZEIGE

Jetzt anrufen! Wir freuen uns, von Euch zu hören.

Print & Online
Jetzt buchen!

aureus
Agentur für
Werbung & Design

Oliver Mies
02045 4014 - 61
o.mies@aureus.de

Sonja Walden
02045 4014 - 63
s.walden@aureus.de



WO FEUERWEHRGESCHICHTE UND ZUKUNFT ZUSAMMENKOMMEN

40 Jahre Jugendfeuerwehr Schermbeck:

„Ich glaube, wir dürfen heute mit ein bisschen Stolz sagen: die Arbeit hat sich gelohnt!“

Seit vier Jahrzehnten ist die Jugendfeuerwehr ein fester Bestandteil der Freiwilligen Feuerwehr Schermbeck. Was 1985 im Gerätehaus Schermbeck begann, ist heute ein wichtiger Baustein für die Zukunft der Wehr. Bei der Jahreshauptversammlung am 4. September im Gerätehaus des Löschzuges Schermbeck blickte man zunächst auf ein ereignisreiches Feuerwehrjahr zurück.

Zunächst richtete Gemeindebrandinspektor Christoph Loick den Blick auf das zurückliegende Einsatzjahr. In den vergangenen zwölf Monaten rückte die Feuerwehr Schermbeck zu insgesamt 116 Einsätzen aus. Die Einsatzstatistik verdeutlicht dabei das breite Spektrum der Aufgaben: Sieben Einsätze führten zu Brandmeldeanlagen, hinzu kamen 27 Brandeinsätze, 26 CBRN-Einsätze sowie 53 technische Hilfeleistungen.

Auch überörtlich war die Schermbecker Feuerwehr gefordert. „Im Rahmen der vorgeplanten überörtlichen Hilfe waren wir am 22. Dezember 2025 beim Brand eines Recyclingbetriebs in Krefeld“, berichtete Loick. Eine weitere Premiere folgte im August: Die neue Kreisbereitschaft mit dem Löschzug 1 RR kam am 14. August 2026 beim Waldbrand in Sonsbeck-Labbeck erstmals zum Einsatz.

Bei aller Bedeutung von Einsatzzahlen, Technik und Einsatzgeschehen machte Loick jedoch deutlich, dass hinter der Feuerwehr vor allem Menschen stehen. Und genau diese Menschen standen bei der Jahreshauptversammlung mehrfach im Mittelpunkt. „Die Feuerwehr lebt vor allem von Menschen. Von Menschen, die über viele Jahre Verantwortung übernehmen, Zeit investieren und ihrer Feuerwehr die Treue halten. Und genau diese Menschen wollen wir heute besonders würdigen“, betonte Loick.



Die Ehrungen machten deutlich, welche Generationen inzwischen miteinander verbunden sind. Für 25 Jahre aktiven Dienst erhielten Verena Beckmann und Marcel Hüfing das Ehrenzeichen in Silber. Für 35 Jahre aktiven Dienst wurde das Ehrenzeichen in Gold an Kai Dickmann und Frank Schumann verliehen.

Besonders groß war die Zahl der Ehrungen für vier Jahrzehnte Feuerwehrzugehörigkeit. Auf 40 Jahre blicken UBM Berthold Bienbeck, HBM Thomas Bienbeck, BOI Stefan Heuwing, UBM Andreas Janßen, UBM Markus Pohlhuis, BOI Martin Schulze, GBI Gregor Sebastian, UBM Thomas Bartelt, HFM Mike Sebastian, HFM Holger Timmermann, UBM Holger Hemmert und HBM Klemens Hegemann zurück.

Loick bezeichnete diese 40 Jahre als „ein ganz besonderes, historisches Schlaglicht“. Was Loick besonders freute: Fast alle der für 40 Jahre Geehrten waren bereits Gründungsmitglieder der Jugendfeuerwehr Schermbeck.

Für 50 Jahre Zugehörigkeit wurden HFM Karl-Josef Grömping, UBM Hubert Große-Ruiken, UBM Reinhold Paus und HBM Jürgen Höchst, für 60 Jahre Hartwig Lohmann und für beeindruckende 70 Jahre Hubert Dalhaus geehrt.

Und für die außergewöhnliche und seltene Treue von 75 Jahren Zugehörigkeit wurde UBM Josef Schmeing geehrt.



VERBINDUNG ZWISCHEN DEN GENERATIONEN

Seit 40 Jahren besteht die Jugendfeuerwehr in Schermbeck bereits. Anlässlich der Jahreshauptversammlung richtete der Leiter der Jugendfeuerwehr Sebastian Pütke seinen Blick auf die wichtige Abteilung der Freiwilligen Feuerwehr in Schermbeck und ehrte Mitglieder für ihre 40-jährige Zugehörigkeit zur Wehr, die in dieser Abteilung ihre Anfänge nahmen. Das sind Berthold Bienbeck, Thomas Bienbeck, Stefan Heuwing, Andreas Janßen, Markus Pohlhuis, Martin Schulze, Gregor Sebastian, Thomas Bartelt, Mike Sebastian, Holger Timmermann, Holger Hemmert und Klemens Hegemann.

Christoph Loick bekräftigte, dass kein Weg an der Jugendfeuerwehr vorbeiführt, wenn im Ort über die Zukunft der Feuerwehr gesprochen wird. Denn: „Genau dort beginnt häufig der Weg, der Jahrzehnte später zu solchen Ehrungen führt, wie wir sie gerade erlebt haben.“ Loick zeigte sich erfreut darüber, dass einige Gründungsmitglieder auch noch heute aktiv in den Löschzügen dabei sind.

Die Jugendfeuerwehr Schermbeck wurde im Jahr 1985 im Gerätehaus Schermbeck gegründet. Heute bedankt sich Pütke bei all denen, die die Weitsicht und den Mut besessen haben, die Jugendfeuerwehr ins Leben zu rufen. Bei denen, die Zeit investiert haben und überzeugt davon waren, dass die Feuerwehr eine Zukunft braucht und diese bei der Jugend beginnt.

In den vergangenen 40 Jahren haben unzählige Jugendliche ihre ersten Schritte in unserer Feuerwehr gemacht und viele sind dabei geblieben. „Jeder einzelne von ihnen hat ein Stück Jugendfeuerwehr mitgeprägt,“ betonte Sebastian Pütke, der weiß, dass es die Menschen sind, die die 40-jährige Geschichte der Abteilung ausmachen. „Es sind Jugendwarte, Betreuerinnen und Betreuer, die ihre Freizeit zur Verfügung gestellt haben, die Abende und Wochenenden geöpft haben, die mit Jugendlichen gelernt, geübt, gelacht und manchmal oder höchstwahrscheinlich auch ein bisschen diskutiert haben.“ Denn dafür brauche man nicht nur feuerwehrtechnisches Wissen. „Denn wer schon einmal mit Kindern oder Jugendlichen gearbeitet hat, der weiß: Man braucht Geduld, Humor und vor allem mitunter gute und starke Nerven.“ Und weiter: „Ich glaube, wir dürfen heute mit ein bisschen Stolz sagen: die Arbeit hat sich gelohnt! Denn wenn wir heute in die Reihen unserer Jugendfeuerwehr schauen, sehen wir genau das, was 1985 der Antrieb gewesen sein muss: Junge Menschen, die Interesse an der Feuerwehr haben. Junge Menschen, die gemeinsam etwas erleben wollen Und Junge Menschen, die bereit sind, Verantwortung zu übernehmen.“

Der Jugendfeuerwehrwart ließ nicht unerwähnt, dass es für ihn eine große Ehre sei, Teil dieser Geschichte sein zu

dürfen. „Dabei steht man natürlich immer ein bisschen zwischen den Generationen. Auf der einen Seite stehen diejenigen, die vor 40 Jahren angefangen haben und uns heute erzählen können, wie es damals war und auf der anderen Seite stehen unsere Jugendlichen, die uns wahrscheinlich manchmal ganz nebenbei zeigen, wie die Feuerwehr in 20 oder 30 Jahren aussehen könnte.“ Und genau darin liege für ihn der besondere Wert der Jugendfeuerwehr: „Wir verbinden Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Feuerwehr Schermbeck. Vielleicht stehen irgendwann Jugendliche aus unserer heutigen Jugendfeuerwehr hier vorne und erzählen von ihren eigenen Erlebnissen. Vielleicht erinnern sie sich dann daran, wie sie bei strömenden Regen im Kreiszeltlager standen, bei den Lagerspielen mitgefebert haben, gemeinsam in Schermbeck bei der Fahrradralley unterwegs waren oder einfach viele Stunden beim 12- oder 24-h Dienst auf den nächsten Einsatz gewartet haben.“

Zurzeit kümmern sich die Betreuer Hanna Cluse, Monika Hüfing, Lea Schumann, Martin Schüller und Sebastian Pütke um 29 Mitglieder. Es gibt kein festes Aufnahmedatum jedoch sollten die Kinder 12 Jahre alt sein. Derzeit liegt die maximale Anzahl bei 30 Jungen und Mädchen, die hier erste Erfahrungen sammeln können. // geg



Foto: Feuerwehr Schermbeck

MIRIAM HÖLLER KOMMT NACH HAUSE

Von der Stuntfrau zur Mutmacherin:
Der Abend am 18. Oktober hat für die gebürtige Schermbeckerin eine besondere Bedeutung

Sie hat sich aus Flugzeugen gestürzt, ist als Stuntfrau an ihre Grenzen gegangen und hat nach schweren Schicksalsschlägen ihr Leben neu ausgerichtet: Miriam Höller weiß, was es bedeutet, hinzufallen – und wieder aufzustehen. Am 18. Oktober kehrt die ehemalige Stuntfrau, Keynote-Speakerin und SPIEGEL-Bestsellerautorin für einen besonderen Abend in ihre Heimat Schermbeck zurück.

Auf Einladung der kfd und der Bücherei Schermbeck spricht Höller im Rathaus über ihr Leben und die Erfahrungen, die sie geprägt haben. Der Titel ihres Vortrags ist zugleich eine Haltung: „Das Leben ist ungerecht. Und das ist gut so.“

Ihre Verbindung zu Schermbeck ist bis heute eng. Gerade in einer der schwierigsten Phasen ihres Lebens habe ihr ihre Heimat Halt gegeben. Nun möchte sie ihre Geschichte genau dort mit den Menschen teilen, die sie und ihren Lebensweg kennen.

In ihrem interaktiven Vortrag geht es um weit mehr als ihre Karriere als Stuntfrau. Höller spricht offen über Rückschläge, Krisen und die Herausforderungen, die das Leben manchmal ungefragt bereithält. Sie zeigt auf, wie sich aus schmerzhaften Erfahrungen neue Perspektiven und schließlich neue Stärke entwickeln können.

Wie geht man mit einem Schicksalsschlag um? Woher nimmt man den Mut für einen Neuanfang? Und was hilft, wenn beruflich oder privat plötzlich nichts mehr so ist wie zuvor? Auf diese Fragen möchte Höller keine einfachen Antworten geben, sondern ihr Publikum zum Nachdenken und zur eigenen Auseinandersetzung mit dem Leben anregen.



Foto: Anna Dylla

Dabei verspricht der Abend nicht nur ernste Momente. Höller möchte Mut machen, neue Blickwinkel eröffnen und zeigen, dass ein vermeintlicher Neuanfang auch eine Chance sein kann.

Der Abend soll zudem über die Veranstaltung hinauswirken. Die Einnahmen aus dem Ticketverkauf werden nach Abzug der entstehenden Kosten vollständig gespendet. Wer dabei ist, erlebt also nicht nur einen persönlichen und inspirierenden Abend, sondern unterstützt zugleich einen guten Zweck.

Der Einlass im Schermbecker Rathaus beginnt am Sonntag, 18. Oktober, um 16.30 Uhr, um 17 Uhr startet die Veranstaltung. Das Ende ist gegen 19 Uhr vorgesehen. Die Plätze sind frei wählbar.

Tickets kosten 25 Euro, der Eintritt inklusive Miriam Höllers Buch „Das Leben ist ungerecht. Und das ist gut so.“ kostet 45 Euro. Karten sind ab sofort bei der Volksbank Schermbeck erhältlich.

DANKE

Für über 70 Jahre Engagement und Vertrauen. Bitte helfen Sie uns auch weiterhin notleidende Kinder und Familien zu unterstützen.



2019/1



SOS
KINDERDÖRFER
WELTWEIT

sos-kinderdoerfer.de

KANZLEIGRUPPE
**WOLTSCHKE
BRIESKORN**
Wirtschaftsprüfer | Steuerberater



www.kgwb.de



KLARE GESPRÄCHE & WIRKSAME BERATUNG

RITTER, REIME UND EINE KLEINE DRACHENDAME

Mitmachen statt nur Zuschauen: Beim Kindertheater im Stenkampshof werden kleine Zuschauer zu Rittern, Prinzessinnen und Teil des Abenteuers

Im Vorraum des Kindergartens Stenkampshof ist an diesem Donnerstagnachmittag (17.9.) einiges los. Kleine Füße trippeln über den Boden, aufgeregte Stimmen werden lauter. Dann endlich öffnen sich die Türen zum Veranstaltungsraum. Die Kinder hüpfen beinahe vor Freude hinein.

Denn dort wartet eine Ritterburg. Eine ziemlich imposante sogar. Und mittendrin: Ritter, Drachen und ein Abenteuer, bei dem die kleinen Zuschauer längst nicht nur zuschauen dürfen. Das Theater Töfte ist mit seinem Stück „Ritterhelmpflicht für kleine Drachen“ zu Gast. Die Vorstellung richtet sich an Kinder ab vier Jahren und bringt Kindergartenkinder ebenso zusammen wie kleine Grundschüler bis zur zweiten Klasse. Viele Mütter sind dabei, aber auch die ein oder andere Oma hat sich mit ihrem kleinen Theaterfan auf den Weg gemacht.

Schon seit einigen Jahren organisiert der Kindergarten immer mal wieder Kindertheater. Möglich ist das in Zusammenarbeit mit der Kulturstiftung Schermbecker Landhelden. „Das kommt bei den Kindern immer gut an“, erzählt Kindergartenleiterin Ines Raeber. Dabei setzt man nicht ausschließlich auf einen Anbieter. Mal kommt das Theater Töfte, mal ein anderes Ensemble. Das Besondere: Bei Töfte ist das Publikum nicht einfach Publikum.

Ralf Kiekhöfer vom Theater Töfte bindet die Kinder immer wieder in die Geschichte ein. Sie dürfen mit auf die Bühne, bekommen kleine Statistenrollen und werden kurzerhand selbst zu einem Teil des Abenteuers. Auch sprachlich gibt



Fotos: Valerie Misz

es einiges zu entdecken. Reime laden zum Mitsingen. Manche Verse kennen die Kinder schon nach wenigen Augenblicken und stimmen begeistert mit ein. Begleitet wird der Gesang unter anderem von einer Mandoline.

Für die Kinder ist das mehr als nur eine nette Abwechslung zum Kindergartenalltag. Sie erleben Geschichten unmittelbar, müssen zuhören, mitdenken und reagieren. Und wenn plötzlich aus dem Zuschauer ein kleiner Bühnenheld wird, ist die Begeisterung natürlich besonders groß. „Das hat eine tolle Wirkung auf die Kinder“, sagt Raeber.

Dass das Konzept funktioniert, zeigt sich an diesem Nachmittag ziemlich deutlich. Ein Kind hat sich sogar passend zum Abenteuer als Prinzessin verkleidet. Andere verfolgen gebannt, was sich vor der Ritterburg abspielt. Auch die Erwachsenen kommen auf ihre Kosten. Während die Kinder mitfiebern, lächeln, raten und mitsingen, schauen viele Mütter mindestens genauso aufmerksam auf die Bühne. // **vm**



Die fünf frisch examinierten Notfallsanitäter:innen präsentieren ihre unbefristeten Arbeitsverträge beim DRK-Rettungsdienst im Kreis Wesel. Mit ihnen freuen sich (v. l.) DRK-Präsident Jan Höpfner, Andreas Bußmann (DRK-Vorstand und Geschäftsführer der DRK Rettungs- und Einsatzdienste Niederrhein gGmbH), Felix Knorth (stellv. Geschäftsbereichsleiter Notfallvorsorge) und Leander Thormann.

Foto: DRK Niederrhein

VERSTÄRKUNG FÜR DEN DRK-RETTUNGSDIENST

Im Rettungsdienst des DRK im Kreis Wesel sind rund 120 Mitarbeitende tätig:
Was den Job als Rettungssanitäter ausmacht

Fünf frisch examinierte Notfallsanitäterinnen und Notfallsanitäter verstärken ab sofort den DRK-Rettungsdienst im Kreis Wesel. Tobias Dienefeld, Yunis Ernst, Maja Brunks, Jennifer Kilian und Ilka Heiermann haben ihre dreijährige Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und starten nun als qualifizierte Fachkräfte in einen verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Berufsalltag.

Ein besonderer Erfolg gelang Jennifer Kilian: Sie schloss ihre Ausbildung als Jahrgangsbeste am Notfallbildungszentrum Eifel-Rur (NOBiZ) ab. Mit dieser herausragenden Leistung setzte sie ein besonderes Ausrufezeichen hinter ihre dreijährige Ausbildungszeit – und sorgte damit zugleich für große Freude beim gesamten Ausbildungsteam des DRK Niederrhein.

Der erfolgreiche Abschluss aller fünf Auszubildenden ist ein wichtiger Meilenstein. Hinter ihnen liegen drei intensive Jahre, in denen sie theoretisches Wissen, klinische Erfahrungen und zahlreiche praktische Einsatzsituationen miteinander verbinden mussten. Dabei wurden sie eng von den erfahrenen Praxisanleiterinnen und Praxisanleitern des DRK begleitet. Sie standen den angehenden Notfallsanitäterinnen und Notfallsanitätern mit Fachwissen, Erfahrung und persönlicher Unterstützung zur Seite und bereiteten sie Schritt für Schritt auf die vielfältigen Herausforderungen im Rettungsdienst vor.

„Die erfolgreich abgeschlossenen Ausbildungen und die direkte Übernahme zeigen, wie wichtig es ist, selbst in den Nachwuchs zu investieren. Wir freuen uns sehr, dass die

fünf jetzt als qualifizierte Fachkräfte bei uns Verantwortung für die Menschen im Kreis Wesel übernehmen“, sagt Jan Höpfner, Präsident des DRK-Kreisverbandes Niederrhein.

THEORIE TRIFFT PRAXIS

Die Ausbildung zur Notfallsanitäterin beziehungsweise zum Notfallsanitäter dauert drei Jahre und ist anspruchsvoll und vielseitig. Neben umfangreichem theoretischem Unterricht gehören auch klinische Ausbildungsabschnitte und zahlreiche praktische Erfahrungen auf den Rettungswachen zum Ausbildungsalltag.

Gerade die praktische Ausbildung spielt eine entscheidende Rolle. Unter der Anleitung erfahrener Kolleginnen und Kollegen lernen die Auszubildenden, medizinische Situationen schnell einzuschätzen, die richtigen Entscheidungen zu treffen und auch unter Zeitdruck ruhig und verantwortungsvoll zu handeln. Denn im Rettungsdienst gleicht kein Einsatz dem anderen: Mal ist schnelles medizinisches Handeln gefragt, mal braucht es vor allem Einfühlungsvermögen und Ruhe.

VERANTWORTUNG, WENN JEDE MINUTE ZÄHLT

Im Einsatz übernehmen Notfallsanitäterinnen und Notfallsanitäter eine zentrale Rolle in der medizinischen Versorgung. Sie beurteilen den Gesundheitszustand von Patientinnen und Patienten, führen notwendige medizinische Maßnahmen durch und entscheiden über die weiteren Schritte der Versorgung. Dabei arbeiten sie eng mit Notärztinnen und Notärzten, Kliniken und weiteren Einsatzkräften zusammen.

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe braucht es nicht nur fundiertes medizinisches Wissen, sondern auch Teamfähigkeit, Entscheidungsstärke und die Fähigkeit, in herausfordernden Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren. Die enge Verzahnung von Theorie, Klinik und Praxis schafft dafür wichtige Voraussetzungen.

Dass nun gleich fünf ehemalige Auszubildende nach ihrem Examen dauerhaft Teil des DRK-Rettungsdienstes werden,



Foto: planet fox / Pixabay

ist deshalb ein besonderer Erfolg – für die jungen Fachkräfte ebenso wie für das gesamte Ausbildungsteam.

RUND 12.000 EINSÄTZE IM JAHR

Von insgesamt vier Rettungswachen aus werden jährlich etwa 12.000 Einsätze in der Notfallrettung und im qualifizierten Krankentransport gefahren. Für die tägliche Arbeit stehen dabei sechs Rettungswagen, zehn Krankentransportwagen und zwei Notarzteinsetzfahrzeuge zur Verfügung. Die neuen Kolleginnen und Kollegen werden künftig dazu beitragen, die rettungsdienstliche Versorgung der Menschen im Kreis Wesel zuverlässig sicherzustellen.

„Mit dem Abschluss endet das Lernen im Rettungsdienst nicht. Wir möchten unseren Kolleginnen und Kollegen langfristige Perspektiven bieten und sie gezielt weiterqualifizieren, beispielsweise als Praxisanleiter, Desinfektor oder in weiteren spezialisierten Funktionen“, erklärt Leander Thormann, Teamleiter der Aus- und Fortbildung in der Notfallvorsorge.

NACHWUCHS WIRD WEITERHIN GESUCHT

Der DRK Niederrhein setzt auch in Zukunft auf die Ausbildung eigener Fachkräfte. Die nächsten Ausbildungsjahrgänge zur Notfallsanitäterin und zum Notfallsanitäter starten am 1. März 2027 und am 1. September 2027.

Wer sich für eine abwechslungsreiche Tätigkeit interessiert, Verantwortung übernehmen möchte und Freude an Teamarbeit mitbringt, findet weitere Informationen zur Ausbildung und zu den Bewerbungsmöglichkeiten unter www.drk-niederrhein.de in der Stellenbörse.



HEIMATSHOPPEN IN SCHERMBECK

Einkaufen, entdecken und gemeinsam feiern:
Ein besonderes Highlight waren auch dieses Jahr die Shoppingstars

Heimatshoppen in Schermbeck hat einmal mehr gezeigt, wie vielfältig das Angebot vor Ort ist und dass ein Einkaufstag längst mehr sein kann als der reine Besuch im Geschäft. Die Werbegemeinschaft Schermbeck nutzte das Event abermals, um die ganze Bandbreite des örtlichen Handels, der Gastronomie und der Dienstleistungen sichtbar zu machen und gleichzeitig für Begegnungen und Unterhaltung zu sorgen.

„Die Idee vom Heimatshoppen ist im Grunde ganz banal: lokal kaufen und zeigen, welche Möglichkeiten man im eigenen Ort hat, sich zu versorgen“, erklärt Wolfgang Lensing, Vorsitzender der Werbegemeinschaft Schermbeck. Genau diese Vielfalt sei in diesem Jahr besonders deutlich geworden. Vom Supermarkt REWE Becker bis hin zu Juwelieren und zahlreichen weiteren Fachgeschäften reichte das Angebot.

42 ANLAUFUNKTE SORGTEN FÜR VIELFALT

Bei einer späteren Zählung kam die Werbegemeinschaft auf insgesamt 42 Punkte, an denen Besucherinnen und Besucher etwas erleben, entdecken oder ausprobieren konnten. Viele Geschäfte hatten sich eigene kleine Aktionen überlegt und öffneten ihre Türen für die Gäste.

„Man konnte überall reingehen und etwas erleben“, fasst Lensing das Konzept zusammen. Mal warteten kleine Aktionen direkt im Geschäft, mal gab es Getränke oder kleine Snacks. So entstand ein abwechslungsreiches Programm, das die Besucher durch den Ort führte und gleichzeitig die Schermbecker Unternehmen in den Mittelpunkt stellte. Auch musikalisch wurde Heimatshoppen in diesem Jahr begleitet. Die Idee dahinter war bewusst mehr als reine Unterhaltung: Die Menschen sollten zum Verweilen eingeladen werden, miteinander ins Gespräch kommen und Gemeinschaft erleben.



DER SCHERMBECKER SHOPPINGSTAR SORGT FÜR BEGEISTERUNG

Ein fester Bestandteil des Heimatshoppens ist inzwischen auch der „Schermbecker Shoppingstar“. Das Konzept ist einfach und für die Teilnehmerinnen durchaus anspruchsvoll: Innerhalb von drei Stunden gilt es, in den sechs teilnehmenden Geschäften ein komplettes Outfit zusammenzustellen.

Ein festes Ausgabenlimit gibt es inzwischen nicht mehr. Stattdessen werden die ausgewählten Kleidungsstücke und Accessoires nach der Veranstaltung wieder an die Geschäfte zurückgegeben. Die Teilnehmerinnen können sich also ganz auf die Aufgabe konzentrieren und das auswählen, worin sie sich wirklich wohlfühlen.

Dass dieses Konzept funktioniert, zeigt die inzwischen dreijährige Geschichte des Shoppingstars. Auch in diesem Jahr hatten die Teilnehmerinnen sichtlich Spaß an der ungewöhnlichen Shopping-Herausforderung.

Eine Besonderheit gab es diesmal bei der Entscheidung: Erstmals in der Geschichte des Schermbecker Shoppingstars konnte sich die Jury nicht einigen. Am Ende gab es einen ersten Platz und zwei Zweitplatzierte. Die Jury bestand aus drei Teilnehmerinnen des vergangenen Jahres. Sie kennen die Herausforderung aus eigener Erfahrung und



sollen auch im kommenden Jahr wieder über die Outfits entscheiden. So entwickelt sich aus dem Wettbewerb eine kleine Tradition.

LOKALE AKTEURE IM MITTELPUNKT

Was sich durch das gesamte Heimatshoppen zog, war die bewusste Einbindung von Menschen und Unternehmen aus Schermbeck und der näheren Umgebung. Ein Beispiel dafür war Bernd Klein, der sich vor einigen Monaten mit einem mobilen Event-Catering- und Pommesservice selbstständig gemacht hat. Zusätzlich bietet er musikalische Unterhaltung an und war mit seiner ungewöhnlichen mobilen Eventlösung vor Ort.

„Wir merken, dass wir aktiv sein müssen“, sagt Wolfgang Lensing. Die etablierten Veranstaltungen der Werbegemeinschaft sollen immer wieder mit neuen Ideen und zusätzlichen Angeboten weiterentwickelt werden. Aktionen wie das Heimatshoppen, der Shoppingstar oder andere besondere Veranstaltungsformate zeigten, dass sich dieser zusätzliche Aufwand lohne.

Das Fazit der Werbegemeinschaft fällt entsprechend positiv aus. Und nach dem Heimatshoppen ist vor der nächsten Veranstaltung: Für die Werbegemeinschaft richtet sich der Blick bereits auf das nächste große Thema: das Weihnachtsgeschäft und der dazugehörige Weihnachtsmarkt. // **ak**

NOTFALL AUF VIER PFOTEN

Beim DRK lernen,
dem eigenen Hund zu helfen



Wenn der eigene Hund plötzlich Hilfe braucht, zählt vor allem eines: Ruhe bewahren und wissen, was zu tun ist. In zwei praxisnahen Kursen am 17. Oktober und 21. November 2026 zeigt das DRK Niederrhein, wie Hundehalterinnen und Hundehalter in einer Notsituation richtig reagieren und ihrem Vierbeiner bis zur tierärztlichen Versorgung helfen können. Für beide Termine sind noch Plätze frei.

Ein Schnitt in die Pfote beim Spaziergang, eine Verletzung nach einem unglücklichen Sprung, ein verschluckter Fremdkörper oder ein plötzliches Zusammenbrechen: Situationen, in denen ein Hund unerwartet Hilfe benötigt, können schnell entstehen. Gerade dann sind viele Halterinnen und Halter zunächst unsicher. Was muss sofort geschehen? Was darf ich auf keinen Fall tun? Und wie lässt sich ein verletztes Tier sicher zum Tierarzt bringen?

Im Mittelpunkt des Kurses steht die praktische Anwendung. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen unter anderem, Verletzungen richtig einzuschätzen und zu versorgen, Ver-

bände anzulegen und einen verletzten Hund möglichst schonend zu transportieren. Auch das Erkennen verschiedener Notfallsituationen spielt eine wichtige Rolle. Denn bei einem medizinischen Notfall kommt es häufig darauf an, Veränderungen schnell wahrzunehmen und entsprechend zu handeln.

Ein weiterer Bestandteil des Kurses ist das Thema Wiederbelebung beim Hund. Die Teilnehmer erfahren, welche Maßnahmen in einer lebensbedrohlichen Situation möglich sind und worauf bei der Durchführung zu achten ist. Gleichzeitig geht es auch um den eigenen Schutz: Ein verletztes oder verängstigtes Tier kann unter Umständen anders reagieren als gewohnt. Deshalb gehört es ebenfalls zur Ersten Hilfe, die eigene Sicherheit im Blick zu behalten und die Situation richtig einzuschätzen.

Darüber hinaus erhalten die Hundehalterinnen und Hundehalter praktische Tipps, wie sich typische Gefahren im Alltag und unterwegs vermeiden lassen. Dabei geht es nicht nur um die Versorgung nach einem Unfall, sondern auch um die Frage, wie sich manche Notfälle durch Aufmerksamkeit und geeignete Vorsichtsmaßnahmen verhindern lassen.

Beide Termine finden jeweils samstags von 10 bis 13.45 Uhr im DRK-Zentrum, Handwerkerstraße 5 in Wesel, statt. Die Teilnahmegebühr beträgt 45 Euro pro Person. Vorkenntnisse sind für die Teilnahme nicht erforderlich.

Wer sich für den Kurs interessiert, sollte sich rechtzeitig anmelden. Für die Termine am 17. Oktober und 21. November 2026 sind noch Plätze verfügbar.

Informationen gibt es bei Maren Siedentopf (DRK Niederrhein) unter der 0281 3001-41 oder per E-Mail an breitenausbildung@drk-niederrhein.de.

LIPPEBRÄUTAG UND ERNTEDANKFEST

Zwei Tage im Zeichen
von Ernte, Handwerk und Tradition

Wenn aus Getreide Brot und Bier wird, stehen in Gahlen Anfang Oktober wieder Handwerk, Heimat und Ernte im Mittelpunkt. Der Heimatverein Gahlen lädt am Samstag, 3. Oktober 2026, zum Lippebräutag auf den Kamphaus Hof am Vennweg 35 ein. Am darauffolgenden Sonntag, 4. Oktober, folgt das traditionelle Erntedankfest am Mühlenteich.

Der Tag der Deutschen Einheit wird auf dem Kamphaus Hof erneut zum Tag der offenen Brauküche. Die Brauer des Heimatvereins Gahlen zeigen bei einem Live-Braugang, wie aus den Erzeugnissen der Ernte ein regionales Lebensmittel entsteht.

Für die Besucherinnen und Besucher steht dabei bereits fest, was später ins Glas kommen soll: Die Vereinsbrauer haben vorgesorgt und die beiden Sorten „Erntebräu“ und „Hopfenblüte“ gebraut. Das Erntebräu präsentiert sich dunkel und kräftig, während die Hopfenblüte etwas leichter und hell daherkommt. Auch die Bäcker des Heimatvereins zeigen ihr Können. Auf dem Hof der Familie Ruloff sorgen sie mit frisch gebackenem Brot für eine krosse Kruste, eine weiche Krume und den passenden Duft zum Brautag.

Beim Lippebräutag wird außerdem Muskelkraft gefragt sein. Mit freundlicher Unterstützung der Niederrheinischen Sparkasse Rhein-Lippe treten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer beim Bierkrugstemmen an. Gesucht werden die stärkste Frau und der stärkste Mann im Lippedorf. Für die musikalische Begleitung sorgen die Niederrheiner Gipfelstürmer. Sie sollen mit ihrer Musik ein wenig Oktoberfeststimmung ins Gahlener Venn bringen.

„DANKE FÜR EINEN GEDECKTEN TISCH“

Dass hinter Brot, Bier und anderen Lebensmitteln eine erfolgreiche Ernte steht, wird am folgenden Tag besonders deutlich. Am Sonntag, 4. Oktober, beginnt um 10.45 Uhr



der Erntedankgottesdienst in der Gahlener Dorfkirche. Anschließend lädt der Heimatverein zum Erntedankfest an den Mühlenteich ein.

Dabei möchte der Heimatverein den Blick auch auf die weniger selbstverständlichen Seiten der vergangenen Erntesaison richten. Trockenheit und Hitze haben im zurückliegenden Jahr teilweise deutliche Spuren hinterlassen. Besonders freut sich der Heimatverein auf die MUKKIS, die „Musik-Kinder“ der Evangelischen Kirche in Gahlen. Sie setzen die Tradition des Kinderchores fort und sind nach ihrem Premierenauftritt im vergangenen Jahr zum zweiten Mal beim Erntedankfest dabei.

Zum Erntedankfest gehört traditionell auch der Erntekranz. Gebunden wird er in diesem Jahr am Sonntag, 27. September 2026, an der Heimscheune Olle Schuer. Der Termin fällt zugleich mit dem offenen Museumstag in der Region zusammen. Damit besteht die Gelegenheit, nicht nur beim Binden des Erntekranzes zuzuschauen oder mitzuhelfen, sondern auch die Heimscheune des Heimatvereins zu besichtigen.

Weitere Informationen zum offenen Museumstag gibt es auf der Homepage der LEADER-Region Lippe-Issel-Niederrhein unter lag-lin.de.

IM NAMEN DES EHRENAMTES

Der zweite Tag der Vereine
bringt Schermbecks Ehrenamt zusammen



Foto: Volksbank Schermbeck

Rund 50 Vereine und Gruppen, zahlreiche Mitmachangebote und hunderte Besucher: Beim zweiten „Tag der Vereine“ auf der Sportanlage des TuS Gahlen drehte sich am Samstag, 19. September, alles um das Ehrenamt in der Gemeinde. Eingeladen hatten die Volksbank Schermbeck und der TuS Gahlen.

An den Ständen und Pavillons zeigte sich, wie bunt das Vereinsleben aufgestellt ist. Sportvereine waren ebenso vertreten wie Gruppen aus Kunst und Kultur oder dem sozialen Bereich. Auf dem Sportplatz gab es viel Gelegenheit, selbst aktiv zu werden. Beim Bogenschießen war ein ruhiges Händchen gefragt, an der Torwand die Treffsicherheit. Badminton und Tischtennis konnten ausprobiert werden, außerdem gab es Übungen zur Vorbereitung auf das Deutsche Sportabzeichen.

Die Palette der Angebote und Vereine ging jedoch weit über reinen Sport hinaus: Der VdK informierte über seine Arbeit, die Landfrauen hatten ein Quiz rund um die Landwirtschaft vorbereitet. Technikfreunde kamen bei den ausgestellten

Oldtimern und historischen Treckern auf ihre Kosten. Eine besondere Attraktion war die Feldbahn, die zwischen dem TuS-Gelände und den Lippe-Auen pendelte. Wenn Angebote vor Ort (noch) nicht kennengelernt wurde, so kamen sie eben zu den Besuchern.

Schützenvereine und Kiliansgilden nutzten den Tag ebenfalls, um ihre Arbeit vorzustellen. Am Bierwagen und am Grillstand des TuS Gahlen war über den Tag hinweg für Nachschub gesorgt. Dazu gab es Musik: Das Tambourcorps Schermbeck, die Blaskapelle Einklang, der Männergesangsverein Gahlen und die Jagdhornbläser traten im Laufe des Tages auf, ein passender Rahmen für eine Veranstaltung, die zum Verweilen und Entdecken einladen sollte.

Auch die Volksbank Schermbeck war mit zwei Informationsständen dabei. Neben der Genossenschaftsmitgliedschaft stand vor allem das europäische Bezahlssystem Wero im Mittelpunkt. Die Veranstalter verwiesen dabei insbesondere auf das künftig geplante Angebot Wero Plus, das auch für Vereine bei der Abwicklung von Zahlungen interessant sein könnte.

Die Volksbank-Vorstände Norbert Scholtholt und Stefan Korte zogen eine positive Bilanz. Das Jahresmotto der Volksbank „Verwurzelt. Vernetzt. Voraus.“ passe gut zur Veranstaltung, erklärten sie. Vereine und Volksbank seien gleichermaßen in der Region verwurzelt. Der Tag der Vereine habe zudem Gelegenheit geboten, miteinander ins Gespräch zu kommen und die verschiedenen Gruppen aus der Gemeinde kennenzulernen.

Bei spätsommerlichem Wetter nutzten viele Besucher die Gelegenheit, über das Gelände zu schlendern, Angebote auszuprobieren und mit den Vereinen ins Gespräch zu kommen. Der zweite Tag der Vereine zeigte damit vor allem eines: In Schermbeck gibt es viele Menschen, die ihre Freizeit einbringen und damit das gesellschaftliche Leben vor Ort mitgestalten.



Fotos: Gaby Eggert



EIN TENNISPLATZ SIEHT ORANGE

Der Oranje Bal Cup ist längst Tradition
beim ATC Schermbeck

Im Jahr 2023 fand das erste Oranje Bal Turnier des ATC unter der Organisation von Robbie Soffers und Tim van Heyden statt. Die Premiere traf auf so große Begeisterung, dass in diesem Jahr die vierte Auflage folgte.

Bunt gemischt und jeweils mit mindestens einem orange-farbenen Kleidungsstück versehen fanden sehenswerte Spiele mit wechselnden Partnern statt. Dabei gibt es keine Pokale oder Preise zu gewinnen. Nur eine goldene Krone. Und auf die haben es alle abgesehen.

„Es geht hier um den Spaß bei der Sache“, so der sportliche Leiter Tim van Heyden, der betont, dass das Turnier ohne

die vielen helfenden Hände im Verein gar nicht stattfinden könnte. So tummelten sich an diesem Tag mehr als 80 Spieler auf der Anlage. Auch Gäste vom Dorstener Tennisclub aus Altendorf und vom SuS Hervest Dorsten waren bei dem orangen Spaß dabei.

Ein Original holländischer Fritjestruck versorgte die Spieler und auch die zahlreichen Besucher mit Frikandel und Pommes Spezial. Das entsprechende Kaltgetränk aus den kleinen grünen Bierflaschen durfte natürlich auch nicht fehlen.

Den aufblasbaren Pokal und eine Krone für das beste Kostüm erhielt Stefan Fasselt. // geg



KAFFEE-SOMMELIER AUS LEIDENSCHAFT

In Raesfeld-Erle röstet Alessandro Dietrich eigene Kaffeesorten und tüftelt mit Bohnen aus aller Welt an ganz besonderen Aromamischungen

ANZEIGE

Eissporthalle-Dorsten
Tel. 023 62 / 2 76 82
www.eissporthalle-dorsten.de

Ferienlaufzeiten

	3. Oktober 12 - 18 Uhr und 19 - 22 Uhr	1. November 10 - 19 Uhr
Mo./Di.	10.00 - 19.00 Uhr	
Mi./Fr.	10.00 - 22.00 Uhr	
Sa.	12.00 - 18.00 Uhr & 19.00 - 22.00 Uhr	
So.	10.00 - 19.00 Uhr durchgehend	

Feiertag's - und Ferienlaufzeiten unter
www.eissporthalle-dorsten.de ****Aktuell****.
Bei Rückfragen bitte kurz anrufen unter:
0173 - 2 77 39 16

Crawleystr. 10-12
An der B224 zwischen Lippe und Kanal

Alessandro Dietrich hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht Kaffee gehört schon seit jeher zum Leben von Alessandro Dietrich. Bereits als Jugendlicher arbeitete der heute 29-Jährige im Familienunternehmen am Kapellenweg, das sich mit dem Vertrieb von Kaffee beschäftigt. Dort absolvierte er auch eine Ausbildung zum Lebensmitteltechniker.

Vor einigen Jahren eröffnete das Familienunternehmen in der ehemaligen Ziegelei Menting ein Café und etablierte dort zugleich eine kleine Rösterei. Doch das Cafégeschäft erwies sich nicht als das richtige Standbein. „Wir haben festgestellt, dass das Cafégeschäft nicht zu uns passt“, erzählt Dietrich. Die Rösterei allerdings wollte die Familie beibehalten. Denn durch den ständigen Kontakt mit hochwertigen Bohnen, unterschiedlichen Röstverfahren und vielfältigen Aromaprofilen war bei Alessandro Dietrich der Wunsch gewachsen, sich mit Kaffee ein eigenes Standbein aufzubauen.

Eher durch Zufall, wie er erzählt, kam er schließlich mit dem Vienna Coffee College in Wien in Kontakt. Dort absolvierte er 2023 eine sechsmonatige Ausbildung



zum Kaffee-Sommelier. „Ich habe eine Woche lang von morgens bis abends verschiedene Sorten Kaffee probiert“, erinnert er sich. Dahinter steckt jedoch mehr als reiner Genuss: Durch das intensive Verkosten werden Geschmacks- und Geruchssinn gezielt trainiert.

„Heute kann ich ein Essen anhand der Zutaten analysieren.“

Denn ein feiner Geruchssinn allein reicht für die Ausbildung zum Kaffee-Sommelier nicht aus. Auch ein ausgeprägtes Geschmacksempfinden ist notwendig, um die zahlreichen Nuancen und Feinheiten unterschiedlicher Kaffees zu erkennen und voneinander zu unterscheiden. Vor der Ausbildung habe er eigentlich nur gewusst, ob ihm ein Kaffee schmeckt oder nicht, sagt Dietrich.

Heute sieht das anders aus. „Heute kann ich ein Essen anhand der Zutaten analysieren“, erzählt er. Auch in der Prüfung musste er sein geschultes Gespür unter Beweis stellen: 15 verschiedene Tassen Kaffee galt es zu verkosten und anhand festgelegter Kriterien wie Säure, Qualität und Aroma zu bewerten. Besonders stolz ist Dietrich darauf, dass er den Kurs als Jahrgangsbester abschloss. Die Gründung seiner eigenen Firma „Coffee Owl“ war anschließend die logische Konsequenz.

ZAHLEICHE KREATIONEN

In seinen Betriebsräumen in Erle lagern verschiedene Rohkaffeesorten, unter anderem aus Brasilien, Äthiopien und Peru. Die Bohnen bezieht Dietrich von einem Händler aus Hamburg. Faire Bedingungen entlang der Vertriebskette sind ihm dabei besonders wichtig. Künftig möchte er sich bei Reisen zu seinen Kooperationspartnern auch selbst vor Ort ein Bild davon machen.

Anschließend beginnt seine eigentliche Handarbeit: Am Trommelröster experimentiert Dietrich mit unterschiedli-

chen Bohnen und Mischungsverhältnissen, bis die jeweilige Kreation seinen Vorstellungen entspricht. Die Bohnen werden bei niedrigen Temperaturen und sehr langsam geröstet. Dadurch entstehe ein besonders bekömmlicher und aroma-reicher Kaffee, erklärt der Kaffee-Sommelier.

Der Kaffee ist ein echtes Handwerksprodukt und entsprechend im höherpreisigen Segment angesiedelt. Noch trägt sich das Geschäft nicht vollständig selbst. Dietrich bleibt dennoch gelassen: Er sei geduldig und davon überzeugt, dass sich sein Konzept entwickeln werde. Sein Angebot möchte er zudem künftig erweitern. Zum Kaffee sollen demnächst auch handgefertigte Keramikassen aus einem Schermecker Keramikstudio angeboten werden.

Vertrieben werden die Kaffees online sowie in ausgewählten Märkten der Region. Erhältlich sind sie unter anderem bei Rewe Beeker, Bauer Graaf, FloraWelt in Dorsten und Edeka Komp in Wesel.

Auch einen Werksverkauf gibt es am Betriebsstandort am Overbecker Weg 2 in Raesfeld-Erle. Geöffnet ist dieser freitags von 15 bis 18 Uhr sowie samstags von 10 bis 13.30 Uhr.

Weitere Informationen gibt es unter www.coffee-owl.com.
// geg

ANZEIGE

Allmer

Herbstdurchgang

Jetzt Termin für den Gartenrückschnitt vereinbaren!

Gartengestaltung Allmer
46244 Kirchhellen
Tel. (02045) 8 50 70
info@garten-allmer.de
www.garten-allmer.de

Pflasterung · Baumschnitt · Rollrasen · Gartengestaltung



Foto: pvp productions / Magnific

LESETIPPS FÜR JEDEN GESCHMACK

Von Lesern für Leser –
Die Humboldt-Buchhandlung stellt aktuelle Buchempfehlungen vor

Was lese ich als Nächstes? Diese Frage stellt sich die ein oder andere Leserratte sicherlich regelmäßig. Eine Beratung vor Ort in den hiesigen Buchhandlungen ist Gold wert. Wer sich allerdings schon zu Hause inspirieren lassen möchte, findet in unserer LebensArt jeden Monat neue Tipps der Buchhändlerinnen aus den Filialen der Humboldt-Buchhandlung in Bottrop, Kirchhellen und Gladbeck. Das sind die aktuellen Empfehlungen.

ZU ALT FÜR SOWAS – ROMAN

**Samantha Downing, 15,95 Euro,
Rezension von Kathrin Allkemper**

Lottie Jones hat die ein oder andere Leiche im Keller und das beinahe wortwörtlich. Vor vielen Jahren hat sie gemor-

det, doch man konnte ihr nie etwas nachweisen. Sie hatte schlichtweg keine Beweise übriggelassen. Und wo keine Leiche zu finden ist, wird es schwierig, einen Mord zu beklagen.

Um ihrem Sohn die Schmach und das Mobbing durch andere Kinder zu ersparen, die ihn trotz allem mit Sprüchen wie „Deine Mutter ist eine Killerin“ gequält haben, hat sie sich mit neuem Namen ein Leben in einer Kleinstadt aufgebaut. Mittlerweile lebt sie allein in ihrem großen Haus, ihr Sohn Archie ist längst ausgezogen und steht vor seiner zweiten Hochzeit.

Lottie geht sonntags zur Kirche und auch die Bingo-Abende mit ihren Freundinnen sind Pflichtprogramm. Jetzt mit über 70 ist es genau das, was ihr Leben ausmacht, bis eine

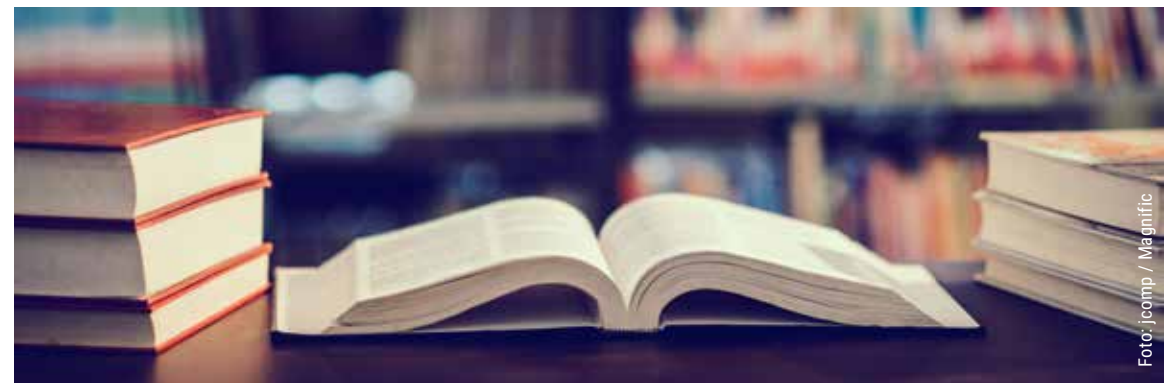


Foto: jcomp / Magnific

neugierige Journalistin vor der Tür steht, die mehr weiß, als gut für sie ist. Wieder einmal muss Lottie das Problem lösen und sie kennt da nur eine sichere Methode. Allerdings ist es in den modernen Zeiten gar nicht so einfach, einen Mord zu vertuschen und eine Leiche spurlos verschwinden zu lassen. Mit dem digitalen Fußabdruck musste sie sich früher nicht beschäftigen und die Hüfte- und Kniegelenke taten damals auch noch nicht so weh...

Spannend, makaber und voller Überraschungen! Schwarzer Humor meets Senior Killer!

WE WHO WILL DIE – FANTASY

**Stacia Stark, 26 Euro,
Rezension von Julia Jahns**

Dieser Fantasyroman spielt in einem fiktiven Reich, das an das alte Rom erinnert und von einem grausamen Vampir-Imperator regiert wird. Unter den gewöhnlichen Menschen gibt es Magiebegabte, die mit einem Zeichen auf der Stirn geboren werden. Die junge Arvelle hat vor sechs Jahren erfolgreich an Gladiatorenkämpfen teilgenommen, während ihre beste Freundin dabei ums Leben gekommen ist. Das dabei gewonnene Geld wurde ihr leider gestohlen, und sie muss sich allein um ihre beiden jüngeren Brüder kümmern, von denen einer an einer schweren Lungenkrankheit leidet.

Ihre Notlage wird von einem Vampir ausgenutzt, der sie bedroht und erpresst. Sie soll an einem Wettkampf teilnehmen, bei dem verschiedene Gladiatoren über mehrere Runden gegeneinander antreten. Die Sieger werden ausgewählt, um im engsten Kreis des Imperators zu dienen und ihn zu beschützen. Arvelle soll diesen anschließend töten. Sie wurde zwar magiebegabt geboren, doch ihr Zeichen hat sich nicht weiterentwickelt und ihre Fähigkeiten als Kämpferin sind verletzungsbedingt nicht mehr sehr ausgeprägt, doch ihr bleibt keine Wahl, da das Leben ihrer Brüder auf dem Spiel steht.

Widerwillig begibt sie sich ins Trainingslager, um festzustellen, dass zu dem engsten Kreis des Imperators ein Vampir gehört, der einmal ihr Herz besessen hat: ihr Geliebter, der sie vor Jahren verlassen hat. Alte Gefühle flammen wieder auf, während Arvelle ums Überleben kämpft ...

Spannender Auftakt einer actiongeladenen Fantasy-Dystopie.

DAS SCHWIMMENDE CAFÉ VON KOPENHAGEN – ROMAN

**Annabel French, 14 Euro,
Rezension von Julia Jahns**

Milly arbeitet als Finanzberaterin und betreibt in ihrer Freizeit einen sehr erfolgreichen Instagram-Kanal. Sie ist schon ewig mit ihrem Freund zusammen, der auch ihr Arbeitskollege ist. Als sie diesen im Kopierraum mit einer anderen Frau erwischt, ist sie am Boden zerstört.

Da bekommt sie ein Angebot ihrer besten Freundin, die vor einiger Zeit nach Kopenhagen ausgewandert ist und dort den Hygge-Traum lebt: Milly soll für einige Zeit bei ihr einziehen, während sie einen Außeneinsatz als Fotografin wahrnimmt und sich das Café näher anschauen, das sie gemeinsam mit ihrem Mitbewohner Theo betreibt.

Denn trotz günstiger Lage und besonderer Leckereien läuft es leider nicht besonders gut. Milly nimmt an und ist direkt begeistert von dem schwimmenden Café, das sich auf einem Boot befindet – und auch von dem attraktiven Theo, mit dem sie nun auch eine Weile zusammenwohnen wird. Und sie ist fasziniert von Kopenhagen und dem Hygge-Lifestyle. Doch die Zusammenarbeit mit Theo wird alles andere als einfach...

Romantischer Wohlfühlroman mit viel Dänemark-Flair.

EIN NEUER AUSDRUCK VON SELBSTVERTRAUEN DER NEUE, VOLLELEKTRISCHE MAZDA CX-6e



CRAFTED WITH JAPANESE SOUL

Für alle, die Charakter statt Konformität wählen: Der neue Mazda CX-6e verbindet eine ausdrucksstarke Silhouette mit künstlerischem Handwerk. Zeitloses Interieurdesign und intuitive Technologie sorgen für ein komfortables Fahrerlebnis. Fortschrittliche Sicherheitssysteme schaffen Vertrauen auf jeder Strecke. Erleben Sie dynamisches, elektrisches Fahren auf höchstem Niveau.



Energieverbrauch kombiniert für den Mazda CX-6e EV: 18,9 - 19,4 kWh/100 km. CO₂-Emissionen kombiniert im Fahrbetrieb: 0 g/km. CO₂-Klasse: A. Weitere Informationen zur elektrischen Reichweite, Energiekosten, KFZ-Steuer und CO₂-Kosten finden Sie unter www.mazda.de/Energieverbrauch.

6 Jahre Garantie gemäß den Mazda Garantiebedingungen. Mehr Informationen finden Sie unter www.mazda.de/garantie.



WENN DIE WELT INNEHÄLT, MOMENTE VOLLER MAGIE

Unter diesem Titel stellt die Fotokünstlerin Tania May Wolthaus einen Ausschnitt ihrer Werke ab Anfang Oktober in der Kanzleigruppe Woltsche, Brieskorn & Partner aus

Zu sehen sind eindrucksvolle Momentaufnahmen aus der heimischen Natur. Landschaften und Tiere sind ihr großes Faible. Unter „heimisch“ versteht die Schermbeckerin nicht nur die nähere Region.

„Ich reise viel in die Beneluxländer. Die Voraussetzungen für die Tierfotografie sind dort einfach besser. Dort gibt es für Fotografen spezielle Hütten, aus denen man die Tiere fotografieren kann. Dadurch werden nicht nur die Tiere weniger gestört, da der Mensch unerkannt bleibt, auch der Fotografierende hat viel mehr Muße, um die Fotos zu produzieren“, erzählt Tania May Wolthaus. Auch nach England zieht es die Fotografin mehrmals im Jahr. „Jetzt im Herbst werde ich dort in der unberührten Natur Hirsche bei der Brunft mit der Kamera einfangen. Darauf freue ich mich schon sehr!“



Foto: Christian Sklenak

Fotokünstlerin Tania May Wolthaus freut sich gemeinsam mit den Mitgliedern der Kanzleiführung, Alexander Gäng (l.) und Volker Brieskorn (r.), auf ihre Ausstellung.

Doch einmal im Jahr muss es auch eine Fernreise sein. Ob Brasilien, Namibia, die Berggorillas in Uganda oder im kommenden Jahr Ecuador, Tania May zieht es dorthin, wo sie Tiere und Landschaften entdecken und auf eine besondere Art einfangen kann. Dabei bedeutet Fotografie für sie Ruhe, Gelassenheit und auch pures Glück. „Ich habe einen sehr hohen Anspruch an mich selbst. Mit meinen Landschaftsfotografien möchte ich die Betrachter gedanklich an den gezeigten Ort entführen. Mein Augenmerk liegt nicht darauf, ein Portrait zu zeigen. Das Bild soll Ausdruck haben und eine Geschichte erzählen. Momente voller Magie, das ist es, was ich erschaffen möchte“, erzählt die Fotografin, die ihre künstlerische Ader ihrer Mutter und den Anspruch an Qualität ihrem Vater zu verdanken hat.

Übrigens sind alle Fotos bearbeitet. Alles andere wäre für sie „wie Ausgehen, ohne sich zurechtzumachen“. Die Bildbearbeitung brachte sie sich während der Coronazeit in nächstgelegenen Sessions mit YouTube-Tutorials selbst bei. Die Ergebnisse sind nicht nur beeindruckend. Es sind Momente voller Magie.

Die Ausstellung im Foyer der Kanzlei Woltsche, Brieskorn & Partner, Baldurstraße 80, Dorsten-Holsterhausen, ist jeweils montags bis donnerstags von 7 bis 16.15 Uhr sowie freitags von 7 bis 13.30 Uhr geöffnet. Tania May Wolthaus stellt dort von Anfang Oktober bis Weihnachten aus.



HUSQVARNA AUTOMOWER®
308V/312V

Die Evolution eines Bestsellers

NEU

KABELLOSE PRÄZISION DANK
KI-TECHNOLOGIE UND KAMERA



HERBSTAKTION
statt 1.436,- €

1.099,- €



Alle Automower®
Modelle im Überblick.

Beispielhafte Abbildung. Irrtümer vorbehalten.

Brinkert

Ein Name - viele Lösungen

Wir beraten Sie gern.

Öffnungszeiten:

Mo. – Fr. 7.30 – 17.00 Uhr
Do. 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



Wir glauben an die Kraft der Gemeinschaft.

Weil Sport uns alle verbindet,
engagiert sich die Nispa ganz besonders in
diesem Bereich: Wir bringen mehr Bewegung
in unsere Gesellschaft.

Mehr Infos über die Fördermöglichkeiten auf
heimathelden-niederrhein.de

Weil's um mehr als Geld geht.



Nispa.de



1) Foto: Privat



2) Foto: Privat

KURZ & KNAPP

JUGENDORCHESTER DER BLASKAPELLE EINKLANG: „SO LANG ICH NOCH LUFT IN MEINER LUNGE HAB“

Ende August hieß es für das Jugendorchester der Blaskapelle Einklang: Instrumente beiseite und rein ins Abenteuer! Der Förderverein hatte für die Jugendlichen einen actionreichen Ausflug organisiert. Ziel war diesmal der Movie Park Germany in Bottrop-Kirchhellen. Unter dem Motto „So lang ich noch Luft in meiner Lunge hab“ machten sich insgesamt 15 Teilnehmer auf den Weg, um den Freizeitpark ausgiebig zu erkunden. Dabei blieb kaum eine Achterbahn und kaum eine Attraktion ungetestet. Von rasanten Fahrten bis zu schwindelerregenden Erlebnissen war alles dabei und natürlich wurde zwischendurch auch ordentlich gelacht.

Der ereignisreiche Tag bot den Jugendlichen nicht nur jede Menge Nervenkitzel, sondern vor allem die Gelegenheit, abseits des gemeinsamen Musizierens Zeit miteinander zu verbringen. Gerade solche Erlebnisse stärken den Zusammenhalt und machen das Jugendorchester zu einer tollen Gemeinschaft. Mit vielen Eindrücken, müden Beinen und vermutlich dem einen oder anderen kleinen Muskelkater ging es am Ende wieder nach Schermbeck. Ein rundum gelungener Ausflug, der allen Beteiligten noch lange in Erinnerung bleiben dürfte. Der Förderverein bedankt sich bei allen, die zum Gelingen des Tages beigetragen haben, und freut sich bereits auf die nächsten gemeinsamen Aktivitäten. // Abb. 1)

SPANNENDER HANDBALL BEIM NISPA-DAMENTURNIER 2026

Am Samstag, 29. August, fand in der Sporthalle Erler Straße das diesjährige Nispa-Damenturnier 2026 statt. Mit der HSG Alpen/Rheinberg, dem HSV Überruhr 3 und den Damen des SV Schermbeck traten drei Mannschaften im Modus jeder gegen jeden mit Hin- und Rückspiel an. Die Spiele gingen über jeweils 30 Minuten. Die Zuschauer sahen über den gesamten Turniertag viele ausgeglichene und spannende Begegnungen. Schon die ersten Partien zeigten, wie eng das Teilnehmerfeld beieinander lag. Die Schermbecker Damen erkämpften gegen den späteren Turniersieger HSG Alpen/Rheinberg ein 13:13 und setzten zum Abschluss mit einem 9:8 gegen den HSV Überruhr 3

noch einmal ein Ausrufezeichen. Am Ende sicherte sich die HSG Alpen/Rheinberg mit 5 Punkten den Turniersieg vor dem HSV Überruhr 3 mit 4 Punkten und dem SV Schermbeck I mit 3 Punkten. Damit trennte die drei Teams in der Abschlusstabelle jeweils nur ein Punkt. Am Ende bedankte sich Abteilungsleiter Thomas Friedmann bei allen teilnehmenden Mannschaften und ganz besonders bei der Niederrheinischen Sparkasse (Nispa) für die Unterstützung des Damenturniers. Ein großer Dank gilt außerdem allen Organisatoren, Schiedsrichtern und Helfern, die mit ihrem Einsatz für einen reibungslosen Ablauf und einen gelungenen Handballtag in Schermbeck sorgten. // Abb. 2)



Foto: photocrew / stock.adobe.com

APFEL-KLASSIKER AUF EINEN BLICK

Wer keine Oma hat, die alle Apfel-Klassiker in einem Backbuch festgehalten hat, findet hier alle Rezepte, die man in petto haben sollte

GEDECKTER APFELKUCHEN

Zutaten

Für den Teig

600 g	Mehl
300 g	Zucker
1 Pkt.	Vanillinzucker
300 g	Butter
100 g	Frischkäse
3	Eier
3 EL	Paniermehl

Für die Füllung

1,5 kg	Boskoop
1	Zitrone
450 ml	Apfelsaft
2 Pck.	Puddingpulver Vanille
2 EL	Quitten-Gelee

Für den Guss

1 EL	Aprikosenmarmelade
150 g	Puderzucker

Zubereitung

Mehl, 200 g Zucker, Vanillinzucker, die Butter in Stückchen, Frischkäse und 2 Eier in eine Rührschüssel geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, anschließend mit kühlen Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und etwa 1 Stunde kalt stellen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln, dabei 3–4 EL Zitronensaft zurückbehalten. 350 ml Apfelsaft, Gelee, 100 g und Zucker in einem Topf aufkochen. Die Apfelstücke hinzufügen und zugedeckt etwa 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen. Das Puddingpulver mit 100 ml Apfelsaft glatt verrühren und unter das Apfelkompott mischen. Unter ständigem Rühren etwa 1 Minute köcheln lassen, anschließend vollständig auskühlen lassen. Das Backblech des Backofens einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe des Backblechs ausrollen und vorsichtig auf das Blech legen. Mit Paniermehl bestreuen. Das ausgekühlte Apfelkompott gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen, dabei rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen.

Den restlichen Teig ebenfalls in der Größe des Backblechs ausrollen und vorsichtig auf die Apfelfüllung legen. Die Teig-ränder rundherum gut zusammendrücken. Das verbliebene Ei verquirlen. Den Teigdeckel mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend gleichmäßig mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze, 175 °C Umluft oder Gas Stufe 3 etwa 35–40 Minuten goldbraun backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen den Kuchen dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Den Puderzucker mit 3–4 EL Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren und gleichmäßig auf den Marmeladendeckel geben. Den Guss vollständig trocknen lassen und anschließend servieren.

APFEL-STREUSELKUCHEN

Zutaten

Für den Teig

500 g	Mehl
2,5 TL	Backpulver

150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
200 g	Butter

Für die Füllung

1 kg	Boskoop
40 g	Zucker
1	Zitrone
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Zimtpulver

Für das Topping

2 EL	Zucker
0,5 TL	Zimt



ANZEIGE



Feste Zähne an nur einem Tag

„Früher musste ich beim Essen ständig verzichten. Heute kann ich wieder zubeißen, genießen und lachen. Genau das haben mir Feste Zähne zurückgegeben.“

Simone Esperstedt, 56

INFOABEND IN DORSTEN | 30. SEPTEMBER

17 Uhr „Angstfrei zum neuen Lächeln“

18:30 Uhr „Feste Zähne an einem Tag“

Jetzt anmelden unter 02362 / 964 90 36



oder den QR-Code scannen

DR. SCHLOTMANN | PLATZ DER DT. EINHEIT 8 | DORSTEN



Zubereitung

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel miteinander vermengen. Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu groben Streuseln verarbeiten.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten. Etwa zwei Drittel der Streusel gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen und leicht andrücken. Dabei rundherum einen etwa 3 cm hohen Rand formen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermengen und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Die restlichen Streusel darübergeben. Zimt und Zucker als Topping vermischen und ebenfalls über die Streusel geben.

Die Springform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 50 Minuten goldbraun backen.

BRATÄPFEL MIT VANILLESAUCE

Zutaten

4	Boskoop
200 g	Marzipan Rohmasse
50 g	Mandelsplitter
50 g	Rosinen
4 TL	Aprikosenmarmelade Honig
1 Prise	Zimt
1 EL	Speisestärke
1	Eigelb
50 g	Butter
500 ml	Milch
20 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse vorsichtig ausstechen. Marzipan, Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Zimt

miteinander vermengen. Die Füllung in die Öffnung der Äpfel geben und mit dem Stiel eines Kochlöffels vorsichtig hineindrücken. Die gefüllten Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und jeweils mit einem kleinen Flöckchen Butter belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze oder 175 °C Umluft etwa 25 Minuten backen.

Für die Sauce die Speisestärke und das Eigelb mit 2 EL kalter Milch glatt verrühren. Die restliche Milch zusammen mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Die angerührte Speisestärke unter ständigem Rühren langsam dazugießen und die Sauce kurz aufkochen lassen.

SAFTIGE APFELTALER

Zutaten

1 kg	Boskoop
500 g	Weizenmehl
50 g	Butter
200 ml	Milch
1	Ei
50 g	Zucker
8 g	Salz
40 g	Hefe

Zubereitung

Die Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten und anschließend etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Apfeltaler den Teig zu einem Rechteck von ca. 50 x 60 cm ausrollen und dünn mit Wasser bestreichen. Die fein gewürfelten Äpfel gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite her vorsichtig aufrollen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Teiglinge nochmals kurz aufgehen lassen, anschließend im 175 °C heißen Fettbad goldbraun ausbacken und abschließend in Zimtzucker wälzen.



AKTUELLE TERMINE

SEPTEMBER

Sonntag, 27. September

Georgskirche: Das Gitarrenduo GolzDanilvo zeigt mit großer Emotion und spieltechnischer Brillanz die Vielseitigkeit zweier Klassischer Gitarren. Beginn ist um 17 Uhr. Der Eintritt ist frei. Es wird um eine Spende gebeten.

LEADER: Offener Museumstag der LEADER-Region Lippe-Issel-Niederrhein. In diesem Jahr nehmen fünf Museen aus Schermbeck teil: Heimatmuseum Schermbeck, Altes Trafohaus Damm, Feldbahnfreunde Schermbeck-Gahlen, Heimatscheune „Olle Schuer“ und das Privatmuseum der Familie Sondermann in Weselerwald. Weitere Informationen unter www.lippe-issel-niederrhein.de.

OKTOBER

Samstag, 3. Oktober

Heimatverein Gahlen: Lippebräutag ab 11 Uhr auf dem Hof am Venneweg 35 in Schermbeck-Gahlen. Gäste können Biere verkosten. Weitere kulinarische Angebote und ein buntes Rahmenpro-

gramm für die ganze Familien locken nach Gahlen. Ende der Veranstaltung: 18 Uhr.

Ramirez: Rock gegen Rechts im Ramirez Schermbeck. Mit dabei sind mehrere Bands und Künstler wie Tilly Pantha, Schmeisig und Bahnbrechender Scheiß. Beginn ist um 19 Uhr, Einlass ab 18 Uhr. Tickets gibt es im Vorverkauf zu 10 Euro (8 Euro Jugendliche) im Ramirez, Vinylcafé Schwarzes Gold, Plattenbau Schermbeck und bei der Fahrschule Overkämper. Die Abendkasse kostet jeweils 2 Euro mehr.

Sonntag, 4. Oktober

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.

Freitag, 16. Oktober

Landhelden: Udo Jürgens Tribute im Schermbecker Begegnungszentrum. Einlass ist ab 19 Uhr, Beginn um 20 Uhr. Freie Platzwahl. Tickets gibt es

im Vorverkauf zu 25 Euro im Rathaus Schermbeck, bei der örtlichen Sparkasse und Volksbank sowie bei Eventim-Light. An der Abendkasse kostet der Eintritt 29 Euro.

Sonntag, 18. Oktober

El Capitan: Im Restaurant El Capitan in Gahlen findet „Das Kriminal Dinner“ statt, eine interaktive Kombination aus Theatererlebnis und kulinarischem Genuss. Weitere Infos und Tickets (ab 89,90 Euro) unter www.das-kriminal-dinner.de.

Samstag, 31. Oktober

Selecao Sports & More: Live-Musik mit Covermusik von den 1970er Jahren bis heute. Das Konzert beginnt um 20.30 Uhr. Ab 19 Uhr kann für 15 Euro pro Person ein Grillbuffet gebucht werden. Dies soll bitte vorher angemeldet werden. Weitere Informationen unter www.selecaosoccer.de.

Sie möchten einen Termin in der LebensArt veröffentlichen? Dann schicken Sie uns diesen einfach an termine@aureus.de.

Jetzt Wero
freischalten

Schulausflug planen,
Geld für Abenteuer sammeln.



Mit Wero in der
VR Banking App direkt
Geld aufs Konto senden.



WERO