

stadtland[®]

magazin

Das Mitmachmagazin für die Region.



It's Summertime

Liebe Leserinnen und Leser,

Sommer, Sonne, Grillsaison: Kaum jemand kann dem leckeren Geruch von frisch Gegrilltem widerstehen. Das gemeinsame Grillen mit Familie und Freunden ist ein beliebter Auftakt für einen schönen Sommerabend. Laut einer Umfrage gibt es beim Grillen eine klare Rollenverteilung: Grillen ist Männersache! Was auf den Grill kommt: Frauensache! Wir fragten nach. Das Ergebnis unserer Umfrage lesen Sie auf den Seiten 4 und 5.

Für unser Einzelinterview (Seiten 6 und 7) besuchten wir Hermann Meier von der Fleischerei Meier in Albersloh. Er erzählte uns so einiges zum Thema Grillen und zu den Leckereien in diesem Sommer. Gleichzeitig verrät er uns noch ein schmackhaftes Rezept für einen Panzanella Salat, den sollten Sie auf jeden Fall einmal ausprobieren! Herzlichen Dank an Hermann Meier für das nette Gespräch!

Kennen Sie schon Sous Vide? Falls nein, schau-

en Sie nach auf Seite 25. Philipp Büning aus Münster stellt uns die neue Art zu grillen für Fleisch, Fisch und Gemüse vor. Das ruft nach Ausprobieren! Viel Spaß dabei!

Damit Sie auch mit den lieben Nachbarn bei der nächsten Grillparty keinen Ärger bekommen, erkundigten wir uns bei der Kanzlei Uebbert Brinkmann & Partner aus Hamm über das Rücksichtnahmegebot. Hier konnte uns die Rechtsanwältin Denise Koch einige gute Ratschläge geben (Seite 27).

Sportbegeisterte, die gern an der frischen Luft Sport treiben möchten, dürfen sich über die Aktionstage für Neueinsteiger des Tennisvereins der SG Sendenhorst freuen. Der Tennisverein stellt sich auf den Seiten 8 und 9 mit dieser tollen Aktion vor. Hier ist das Reinschnuppern absolut erwünscht!

Alles Gute zur Neueröffnung wünschen wir Birgit und Uwe Otte vom Teamsport Otte aus Ahlen. Das Ehepaar hat in Sendenhorst eine Filiale

für Sportbekleidung eröffnet. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 11.

Ebenfalls zur Neueröffnung gratulieren wir Barbara Corazza. Sie hat ihr eigenes Eiscafé in der Weststraße in Sendenhorst eröffnet. Viele von Ihnen kennen noch Barbaras Eltern, die z. B. das leckere Cassata-Eis im Angebot hatten. Weiteres dazu lesen Sie auf Seite 10.

Alle Zweiradfahrer dürfen sich freuen! In naher Zukunft wird sich auch wieder etwas dazu in Sendenhorst tun. Zweirad Hagedorn aus Ahlen eröffnet eine Geschäftsstelle in Sendenhorst und schließt somit die Lücke, die mit der Schließung des Fahrradgeschäfts Brandhove entstanden ist. Wir freuen uns darauf! Weitere Infos erhalten Sie auf Seite 23.

Ich wünsche allen Leserinnen und Lesern eine schöne Sommerzeit und viel Spaß mit unseren Tipps für ein leckeres Grillvergnügen! Lassen Sie es sich gutgehen!

»

**Sommernächte duften
immer ein
bisschen nach Glück!**

«

ZITAT STURMTRÄUME



Designmarkisen – Freie Entfaltung. Made in Germany.
Ihr markilux Fachpartner für die Beste unter der Sonne:

markilux

EUSTERGERLING
Rollläden • Markisen • Sonnenschutz

Spilbrinkstr. 1-5 · 59227 Ahlen
Telefon 02382-26 11

www.eustergerling.de



Herzlichst, Ihre
Alexandra Wuttke
Chefredakteurin

DER KITZHÖFER SORGT FÜR URLAUBSGEFÜHLE!

denn Urlaub heißt Entspannung – Entspannen Sie im Garten!
Buchen Sie Ihren Urlaub bei uns!

Schörmelweg 7
48324 Sendenhorst
Mobil 0177-4276666
Mail uk@der-kitzhoefer.de

Kitzhöfer.
kreative gärten

IHR GARTENERLEBNIS PASSEND GESTALTEN

www.der-kitzhoefer.de



MOMENT MAL BITTE

Frauen und Hunde an die Leine...

Sind Männer die Dummen? –
Gedanken von Wolfram Opperbeck

„Frauen und Hunde an die Leine!“ – Nein, ich werde jetzt nicht albern oder gar unverschämt. Ich zitiere nur einen Aushang im ehemaligen Studentenkarzer in Heidelberg. Dieses Gefängnis ist eine Erinnerung an die Studenten, die sich etwas hatten zuschulden kommen lassen und deshalb in den Karzer mussten. Aber das Schild ist schon mehr als 100 Jahre alt. Und wie sieht heute die Gleichberechtigung aus? Nein, ich meine jetzt nicht die von Frau und Hund, sondern von Frau und Mann. Und die nicht nur im Beruf, in der Öffentlichkeit, in der Politik, sondern auch in der Familie. Dazu hat mir kürzlich mal ein Schlauberger gesagt:

»
Wen interessiert denn heute noch so eine Frage?
Die Frauen machen doch eh was sie wollen und wir Männer sind immer die Dummen.
«

Über das letzte Wort möchte ich jetzt nichts sagen, aber zum Thema Gleichheit und Gleichberechtigung der Geschlechter lohnt es doch schon, sich mal Gedanken zu machen, oder? Gott sei Dank sind ja diese Zeiten vorbei, in denen an das Wahlrecht für Frauen noch gar nicht zu denken war oder die Frau immer nur an die drei K gebunden war: Kinder, Küche und Kirche. Apropos Kirche. Da wurde es ja wohl höchste Zeit, dass sich in Sachen Gleichberechtigung von Mann und Frau etwas tut. Denn gerade die hohen Kirchenfürsten scheinen vergessen zu haben, dass Gott Mann und Frau erschaffen hat. Und das nicht zum Vorteil des Mannes, sondern vor Gott sind alle Menschen gleich. Da kommt es dann eher darauf an, was diese aus dieser Gleichheit machen. „Maria 2.0“ macht da ja Gott sei Dank darauf aufmerksam, dass zu diesem Thema eine Reform dringend erforderlich ist und Frauen

zum Beispiel endlich Zugang zu allen kirchlichen Ämtern bekommen. Aber davon mal abgesehen, ist es auch sonst wichtig, sich die Worte des bedeutenden spanischen Dichters Lope de Vega aus dem sogenannten „Goldenen Zeitalter“ im 16. und 17. Jahrhundert zu eigen zu machen:

»
Frauen zu ehren ist eine Schuld, zu der jeder Ehrenmann von Geburt an verpflichtet ist.
«

Und was die Rolle des Mannes im Gleichsein von Mann und Frau betrifft, da machen mich die Worte von William Shakespeare nachdenklich:

»
Du könntest mehr der Mann sein, der du bist, wenn du es weniger zeigst [...] Denn niemand ist den Frauen gegenüber aggressiver oder herablassender als ein Mann, der seiner Männlichkeit nicht ganz sicher ist [...]
«

Auch des Nachdenkens werte Worte eines schlauen Menschen, oder? Sicher aber ist auch: Allein hält man ein Leben zu zweit nicht lange aus. Aber es geht bei Gleichberechtigung ja nicht nur um

Partnerschaft. Auch im weiteren Leben wie Beruf, Wohnort und erst recht in der Politik scheint es oft nicht so recht bewusst zu sein, dass man nicht nur selbst, sondern auch andere das gleiche Recht haben. Aber trotzdem haben natürlich besonders diejenigen die Pflicht, auf Gleichberechtigung zu achten und etwas dafür zu tun, die per Gesetz Gleichheit verhindern oder sie gar nicht erst ernst nehmen können. Und leider aber gibt es in vielen Ländern Beispiele dafür, wie die Persönlichkeit und die Rolle der Frau nicht ernst genug genommen werden. Die Frau ist aber doch mehr als Köchin, Kindermädchen und für den Kirchenbesuch zuständig (die 3 K...). Der Schriftsteller Oscar Wilde hat schon im 19. Jahrhundert gesagt:

»
Der wachsende Einfluss der Frauen ist das einzig Beruhigende an unserem politischen Leben.
«

Aber zur Rolle von Feministinnen sollte man vielleicht auch mal darüber nachdenken, dass manche Frauen die Männer so machen, wie sie sind... Aber keine(r) hat das Recht, die oder den andere(n) zu etwas zu zwingen, denn es gilt doch auch die Weisheit: Wenn zwei das Gleiche wollen, will der eine es immer besser als der andere, oder?

KONRAD PUMPE GMBH

Die Konrad Pumpe GmbH ist ein innovatives Unternehmen mit Sitz in Sendenhorst, welches sich auf die Entwicklung, Produktion und Montage individuell hochwertiger Elemente im Bereich Agrar-, Biogas- und Metalltechnik spezialisiert hat.



Sie möchten schon in der Ausbildung selbstständig arbeiten? Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse!

In unserem Team erwartet Sie eine fachlich qualifizierte und handlungsorientierte Ausbildung, in der Sie von Anfang an in die Projekte mit eingebunden werden.

Zur Verstärkung unseres Teams bieten wir zum 01.08.2020 folgende Ausbildungsplätze an:

- › Ausbildung Feinwerkmechaniker Fachrichtung Zerspanungstechnik m/w/d
- › Ausbildung Metallbauer Fachrichtung Konstruktionstechnik m/w/d
- › Ausbildung Industriekaufmann m/w/d

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung.



Konrad Pumpe GmbH

Schörmelweg 24
48324 Sendenhorst

Tel: +49 (0) 2526 93 29 -21

E-Mail: bewerbung@pumpegmbh.de
www.pumpegmbh.de

Sommerzeit ist Grillzeit. Wer ist der Chef am Grill?



SIGGI UND GITTA SCHMALENBACH,
SENDEN



Also wir kaufen das Grillgut gemeinsam ein und holen nur Ungewürztes. Das Würzen macht meine Frau selber, das Grillen ist dann wieder meine Sache, ich grille am liebsten mit Holzkohle. Danach wird der Grill gemeinsam gereinigt, das Geschirr ist dann wieder Frauensache!



VOLKER DÖRKEN,
ALBERSLOH



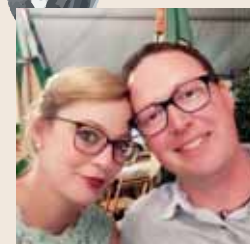
Wenn wir grillen, dann zelebrieren wir das heiße Vergnügen meistens im Freundeskreis – und das sehr gerne mit viel Spaß und bei bester Unterhaltung. Eine spezifische Rollenverteilung ist uns dabei im wahrsten Sinne des Wortes wurscht!



ANDRÉ UND RALF KÖNIG,
DOLBERG



Ich denke, dass es grundsätzlich egal ist, wer grillt. Ich habe auch von Frauen schon sehr köstliche Dinge vom Grill genossen. Bei uns ist es aber Männersache! Alles was mit dem Grill und dem Grillgut zu tun hat, mache ich sehr gerne selbst. Bei den Beilagen und der Dekoration des Tisches lasse ich mir aber ebenso gern von meiner Frau helfen.



MICHAEL UND KIRSTEN WESSEL,
HOETMAR



Also bei uns ist das Grillen auch eher klassisch geregelt. Grillen ist Männersache, aber was auf den Grill kommt ebenfalls. Meine Frau kümmert sich um das, was dazugehört: Salate, Dips, Brotaufstrich und weitere Leckereien.



Christian Perrone
Meisterbetrieb für
Fliesen & Naturstein

mit Ausstellung

Am Mergelberg 15 • 48324 Sendenhorst
Tel. 0 25 26 / 951 829 • Fax 0 25 26 / 937 554 • Mobil +49 172 / 280 37 04
ch.perrone@t-online.de • www.naturstein-ch-perrone.de

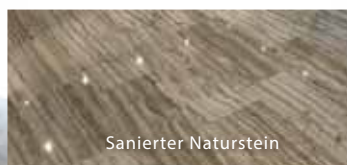
SANIERUNG VON NATURSTEIN

Wir schleifen, polieren und pflegen Ihren in die Jahre gekommenen Natursteinboden wie neu! Im Innen- sowie im Außenbereich werden Ihre Natursteinböden und -Treppen in ihren ursprünglichen Neuzustand versetzt.

Sie erhalten eine ebene Oberfläche
mit klarer Struktur und Glanz.



Alter Naturstein



Sanierter Naturstein



MAREN WERLER,
DRENSTEINFURT

”

Grillen im Sommer ist eine gute Alternative zum Kochen. So brauch sich die Frau mal nicht an den Herd zu stellen und kann auch mal entspannen. Sicher: Grillen ist Männersache. Etwas Abwechslung finde ich immer recht gut. Fleisch darf natürlich nicht fehlen. Aber Fisch oder Gemüse ist auch lecker und gesund (mit Beilagensalat). Also nutzt den Sommer und lasst es Euch schmecken!

“



UTE MEFUS-HENNEMANN UND
KLAUS HENNEMANN, SENDENHORST

”

Grillen ersetzt in der warmen Jahreszeit ganz oft bei uns das Kochen, jedoch: Die Grillsaison für meine Männer ist vom 01.01. bis 31.12.! Das Grillen als solches und auch was auf den Grill kommt, ist bei uns Männersache und ich bin für die Beilagen zuständig. Wir genießen das gemütliche Beisammensein beim Essen!

“



CLAUDIA UND CARSTEN FÖGELING
MIT SOHN HENRY, SENDENHORST

”

Mein Mann Carsten grillt immer! Selbst bei Freunden und anderen Einladungen dauert es nicht lange und er hat die Grillzange in der Hand. Wenn meine Männer das Grillen planen, gibt es Fleisch und vor allen Dingen die Wurst darf nicht fehlen! Besonders für unseren Sohn Henry, der nur Käsewurst bevorzugt! Wenn ich mit plane, probiere ich auch gerne etwas Neues aus. Auch das Drumherum spielt ja auch eine leckere Rolle... Da mache ich gern Dips oder z. B. meinen Mango-Ketchup selber.

“



MANUELA UND JENS NAGEL,
SENDENHORST

”

Wir besprechen zusammen, was auf den Grill kommt. Die Vorbereitungen übernehme dann ich und das Grillen mein Mann. Geessen und abgeräumt wird dann wieder gemeinsam.

“



SASCHA LÖSCHE,
BRILON

”

Von sogenannten klassischen ROLLEN-Verteilungen halte ich gar nichts. Frauen fahren große Landmaschinen, Linien- und Reisebusse und LKW. Oft sogar besser und vor allem umsichtiger als die bisweilen egozentrischen Männer. Warum sollte eine Frau also nicht der bessere Part am Grill sein? Das Einkaufen übernehme ich gerne. P.S: Können Sie mir eine empfehlen?

“



ULRICH ERMER,
SENDENHORST

”

Im Sommer kochen wir fast nur unter freiem Himmel. Der Gasgrill mit Kochplatte wird das ganze Jahr über genutzt. Gegrillt wird bei uns aber nicht nur Fleisch, sondern auch Fisch und Gemüse. Auch Brot und Flammkuchen wird im Grill gebacken. Für die Küche (ob drinnen oder draußen) bin ich fast alleine zuständig. Was auf den Grill kommt, wird meistens gemeinsam beraten.

“



Heustraße 19
57392 Schmallenberg-Holthausen
Telefon: 02974 249
E-Mail: post@birkenhof-nowicki.de
www.birkenhof-erleben.de
Kaffee online bestellen:
www.birkenhof-roesterei.de



»
Das Geheimnis
von perfekt gegrilltem
Fleisch fängt schon
beim Einkauf an.
«

HERMANN MEIER



TEAM VON FLEISCHEREI MEIER

FLEISCHEREI MEIER IN ALBERSLOH

Das Glück am Stück



Was gibt es Schöneres, als an Sommertagen im Garten oder auf dem Balkon mit der Familie oder mit Freunden zu grillen? Welcher Grill ist der richtige? Und welche Leckereien sind in diesem Sommer die absoluten Renner auf dem Grill?

Wir sprechen mit Hermann Meier, der zusammen mit seiner Frau Sabine seit dem Jahr 2009 die Metzgerei seiner Eltern in Albersloh übernommen hat. Bereits seit 1963 steht die Fleischerei Meier in Albersloh für absolute Frische und Top-Qualität sowie mehrfach ausgezeichnete Fleisch- und Wurstwaren.



HERMANN MEIER



Hermann, woran liegt bei dir die Faszination am Grillen?

Da kommen mehrere Faktoren ins Spiel. Zunächst finde ich es faszinierend, mit einfachen Mitteln und einem offenen Feuer was Leckeres zu zaubern. Gegrillt meistens bei gutem Wetter und das hebt die Stimmung genauso wie die Geselligkeit. Gegrillt wird eigentlich nie allein, sondern immer in Gesellschaft.

Grillen ist nicht gleich Grillen. Hermann, ein Tipp vom Fleischexperten:

Mit welcher Art von Grill erzielt man das beste geschmackliche Ergebnis – Holzkohle, Gas oder Elektrogrill?

Wenn jemand behauptet, dass man mit Holzkohle besser grillen kann als mit Gas, dem kann ich nicht zustimmen. Es ist halt Geschmacksache. Mit einem guten Gasgrill kann man auch hervorragend ein Grillevent starten. Wichtig ist die KW-Zahl des Grills. Bei einer 90-er Grillfläche sollten drei Brenner mit mindestens je 3,8 KW zur Verfügung stehen. Ein großer Vorteil des Gasgrills ist dann sicherlich, dass man deutlich flexibler ist. Die Temperatur ist einstellbar und die Hitze ist auch sofort da. Eine einfache Reinigung zähle ich zu einem weiteren Vorteil. Am Ende des Grillabends kann man den Grill einfach auf großer Hitze freibrennen und ganz bequem saubermachen. Vom Elektrogrill halte ich nichts, da ich hier noch keinen leistungsstarken gesehen habe.

Die Auswahl an Fleischspezialitäten zur Grillzeit ist reichhaltig.

Was ist bei euch der Renner?

Hier muss man die Bratwurst an erster Stelle nennen. Zu jeder Grillparty gehört diese dazu. Dann ist festzustellen, dass der Trend vom mageren Fleisch ein wenig zum Nackensteak abwandert. Ebenfalls ein Renner sind die Rinderhüftsteaks von der Färse. Diese sind geschmacklich auch durchgegrillt noch top.

Das Steak – sicherlich eine der beliebtesten Köstlichkeiten vom Grill.

Wie grille ich das perfekte Steak?

Rumpsteaks von einer deutschen Färse, mindestens 220 g: Steaks 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur erreichen. Salz und Pfeffer aus der Mühle bereitstellen. Grill auf 240 Grad vorheizen, Steak salzen und auf beiden Seiten 2 bis 3 Minuten grillen. Steaks vom Grill nehmen, mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen, in Alufolie wickeln und den Grill auf 120 Grad runterfahren. Steaks in Alufolie auf den Grill legen und jetzt entweder – wer hat – mit einem Kernmesser auf 54 Grad hochziehen (dann sind die Steaks medium gegart) oder aber – wer keinen Kernmesser hat – die Steaks ca. 10 bis 15 Minuten bei 120 Grad garen. Beim Holzkohlegrill, bei dem sich die Temperatur ja nicht so gut regeln lässt, kann man bei diesem Vorgang auf den auf 120 Grad vorgeheizten Backofen ausweichen.

Barbecue oder Grillen?

In Deutschland werden die beiden Begriffe meist synonym verwendet. Dabei unterscheiden sich die beiden Garmethoden doch wesentlich voneinander, oder?

Das typische Grillen kennen wir in Deutschland. Mariniertes Fleisch oder die gute alte Rostbratwurst auf den Grill und dann mit einer Salat Auswahl genießen. Der Begriff Barbecue kommt eher aus Amerika. Das bedeutet aber, dass ganze Stücke Fleisch über mehrere Stunden bei niedriger Temperatur zubereitet werden. Hinzu kommt, dass das Fleisch dann während dieser Zeit gemoppt wird. Mit moppen beschreibt man das Aufstreichen von Gewürzsaucen auf das Fleisch während des Grillvorgangs. Ziel ist es, noch mehr Geschmack auf das Fleisch zu bringen.

Ganz ehrlich Hermann, wenn ihr zu Hause grillt, was darf es dann sein?

Wenn wir grillen, bevorzuge ich eine schöne frische Bratwurst. Bei uns gehört dann aber auch immer frisches Gemüse vom Grill dazu.

Zu einer Wurst oder einem gutem Stück Fleisch gehört doch auch ein leckerer Salat.

Hast du hier auch einen Tipp für uns?

Da kann ich euch den Panzanella Salat empfehlen.

ZUTATEN FÜR 5 PERSONEN

300 g lufttrockene Mettwurst
1 Rosmarinzwieg
25 ml Olivenöl
200 g Rucola
200 g Romanasalat
200 g Kirschtomaten, halbiert
125 g Parmesan, gerieben
175 g altbackenes Brot, in kleinen Würfeln

FÜR DAS DRESSING

15 g Akazienhonig
30 g Balsamico-Essig
300 g Olivenöl
50 ml Brühe
6 g Salz und Pfeffer
Basilikum, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

Brot in einer Pfanne ohne Öl rösten und herausnehmen. 25 ml Olivenöl in die Pfanne geben. Rosmarinnadeln und die in feine Streifen geschnittene lufttrockene Mettwurst kurz darin anbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Für das Dressing alle Zutaten bis auf das Olivenöl gut miteinander vermischen. Dann das Olivenöl unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen langsam zulaufen lassen, bis eine Emulsion entsteht. Jetzt alle Zutaten miteinander vermischen, Brot und Parmesan sowie das Dressing darübergeben.

Vielen Dank, Hermann, für das nette Gespräch. Es waren tolle Anregungen und wir freuen uns auf das nächste Grillevent, natürlich mit dem leckeren Panzanella Salat.


meier
Das Glück am Stück.

Öffnungszeiten

Mo, Di 7.30 - 13.00 Uhr / 15.00 - 18.00 Uhr
Mi 7.30 - 13.00 Uhr
Do, Fr 7.30 - 13.00 Uhr / 15.00 - 18.00 Uhr
Sa 7.30 - 13.00 Uhr



Rufen Sie uns an!
02535-300



AKTIONSJAHR
SG SENDENHORST TENNIS

Reinschnuppern erwünscht

Alle, die testen wollen, ob Tennis der richtige Sport für sie ist, sind herzlich willkommen und können kostenlos erste Erfahrungen mit Tennisschläger, Tennisball und der roten Asche machen!

Die Mitglieder der Sendenhorster Tennisabteilung heißen dich auf der Tennisanlage am Westtor ganz herzlich willkommen. Hier wird ein tolles Programm rund um den Tennissport geboten: Schnuppertraining für Neueinsteiger, freies Spiel für jedermann, sportliches Rahmenprogramm (Darten, Doppelkopf), Verpflegung vom Grill, Geselligkeit und jede Menge Spaß!



**Die Aktionstage für
Neueinsteiger finden in 2019
immer am 2. Freitag im
Monat statt und bieten jeweils
ein Rahmenprogramm
rund um den Tennissport und
die Geselligkeit im Verein.**

Abgerundet wird das Angebot durch eine offene Trainingsstunde „Breitensport“ für Erwachsene, die wöchentlich jeden Mittwochabend von 19.00 Uhr bis 21.00 Uhr für Mitglieder und Nicht-Mitglieder stattfindet.





FÜR WEN IST DER TENNISSPORT IN SENDENHORST INTERESSANT?

- » Sportbegeisterte, die an der frischen Luft gesunden Sport treiben wollen,
- » Familien, die nach einem gemeinsamen Hobby suchen,
- » Neueinsteiger, die gerne einmal am Tennissport schnuppern wollen,
- » Tennissportler, die in einer Mannschaft ihr Können unter Beweis stellen wollen,
- » Wiedereinsteiger, die schon lange mal wieder ihren Schläger hervorkramen wollten,
- » Menschen, die Geselligkeit lieben – denn die wird beim Tennis großgeschrieben!



EXKLUSIVES ANGEBOTSPAKET FÜR NEUMITGLIEDER ZUM EINSTIEG:

Die Vereinsbeiträge liegen aktuell bei 130 € im Jahr für Erwachsene. Kinder und Jugendliche zahlen 60 € und für die Teilnahme am Training im Sommer 55 € und im Winter 70 €. Um den Einstieg ohne große Startkosten zu erleichtern, bietet die Tennisabteilung im Jahr 2019 für Neueinsteiger ein kostenfreies Schnupperjahr an, im Jahr 2020 wird dann nur der halbe Beitrag (65/30 €) erhoben. Zudem werden für Anfänger gebrauchte Tennisschläger und Bälle bereitgestellt. Der Erwerb von Tennisschuhen soll zukünftig gesponsort werden.

Die Verantwortlichen freuen sich am 9. August und 13. September auf einen Tag voller Sport, Geselligkeit und Relaxen in gemütlicher Atmosphäre und köstlicher Gastronomie. Zur besseren Planbarkeit werden Anmeldungen per E-Mail (sg-tennis@gmx.de) entgegengenommen. Fragen können gerne per E-Mail, Telefon (02526 1042) oder persönlich auf der Tennisanlage besprochen werden.

Die Sendenhorster Tennisabteilung besteht derzeit aus 120 aktiven Mitgliedern, die auf den fünf gepflegten Plätzen am Westtor ihrem Hobby nachgehen. Eine Damen- sowie eine Herrenmannschaft nehmen derzeit am Meisterschaftsspielbetrieb teil.



*Tradition trifft auf
modernste Technik –
Innovation statt
Stillstand*

- Persönlicher Service statt anonymer Onlinehandel
- Unser Stahlhandel verfügt über ein umfangreiches Produktsortiment
- Pluspunkt für Kosten- und Zeitersparnis: Anarbeitung direkt bei uns vor Ort



Dünnewald Stahlhandel GmbH & Co. KG
Höltenweg 44 · 48155 Münster
Telefon 0251/961080 · info@duennewald.de

Dünnewald Stahlhandel

Wir suchen (in Vollzeit und unbefristet) zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n:

- **Maschinenbediener Laseranlagen (m/w/d)**

Nähere Informationen zu den ausgeschriebenen Stellen finden Sie auf unserer Homepage! Gerne können Sie sich auch initiativ bei uns bewerben.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung per Email an:

Dünnewald Stahlhandel GmbH & Co. KG
z. Hd. Jochen Reineke, Höltenweg 44, 48155 Münster
reineke@duennewald.de · 0251-9610817 · www.duennewald.de

WAS GUT WAR – KOMMT WIEDER!

Corazza – Ihr Eiscafé in Sendenhorst

Es ist wieder da – das Eiscafé Corazza. 10 Jahre nach der Schließung an der Schulstraße hat Barbara Corazza das Eiscafé nun wieder neu eröffnet. Dafür hat sie sich die schöne und ruhige Lage in der Fußgängerzone ausgesucht. Sie finden das Eiscafé in den Räumlichkeiten des ehemaligen Cafés kleine Auszeit in der Weststraße 15.

Das Eis besteht aus reinen Naturprodukten und spricht für die Qualität der original italienischen Eissorten. Flott und freundlich bedient werden Sie hier von der Chefin Barbara Corazza – der man ihre Liebe zum Eis förmlich anmerkt. Ein perfektes Zusammenspiel für ein Eiscafé, in dem man sich rundum wohlfühlt.

Nicht nur die schön gestalteten Innenräume laden zum Genießen und Verweilen ein. Auch im Außenbereich haben Sie die Möglichkeit, die kühlen Eis-Köstlichkeiten entspannt und in aller Ruhe in Sendenhorsts Fußgängerzone zu genießen.

»
**Gerne erfüllen wir auch
Ihren individuellen
Eisspezialitätenwunsch.**

«
Eisfans können hier zwischen 18 Sorten wählen, wobei die Klassiker Vanille, Schokolade und Erdbeere ebenso vertreten sind wie ausgefallene



BARBARA CORAZZA MIT IHRER TOCHTER LOREDANA

Eissorten. Ein absoluter Geheimtipp von Barbara Corazza ist die Eissorte Herrencreme. Unbedingt probieren! Oder verwöhnen Sie sich doch einfach mal mit ihrem Lieblings-Spaghettieis mit Früchten und Soßen nach Wahl.

In der Angebotspalette gibt es aber nicht nur Eis. Hier können Sie frühstücken – und in naher Zukunft gibt es auch Kuchen und verschiedene Waffelspezialitäten. Tiramisu, Strudel und original italienische Toastgerichte werden das Angebot des Eiscafé Corazza dann komplettieren. Hinzu kommt dann auch das schon damals beliebte Corazza Cassata-Eis.

»
**Nach dem bewährten Rezept
von meinem Papa Paletto
Corazza werden wir das Eis
wieder anbieten –
ganz so wie früher**

«
erzählt uns Barbara Corazza und freut sich darauf, Sie zu verwöhnen.

Cassata-Eis ist in Formen nachgehärtetes Speiseeis. Der Mantel besteht aus geschichtetem Vanille- und Schokoladeneis, der Kern aus einem Parfait vom Rahmeis und gewürfelten, kandierten Früchten mit Mandeln, Pistazien und Krokant.



MARIA UND APOLLONIO FREUEN SICH MIT IHRER TOCHTER BARBARA ÜBER DIE NEUERÖFFNUNG.



🔍 **Nutzen Sie die Gelegenheit und lassen Sie sich vom Corazza-Team kulinarisch verwöhnen. Das Café ist täglich ab 10 Uhr für Sie geöffnet.**

- Maler/Lackierarbeiten
- Fassadengestaltung
- Trockenbau
- Sandstrahltechnik
- Kreativ Technik
- Grafitti Entfernung
- Betonanierung
- Bauwerksabdichtung



Borsigstraße 4
48324 Sendenhorst
T: 02526-4610
F: 02526/4620
H: 0173-2938981
M: info@malerbetrieb-descher.de



...folgen Sie uns auf Facebook
Malerfachbetrieb Descher

Zur Neueröffnung
gratulieren wir ganz
herzlich und wünschen
viel Erfolg!



IHR TEAM VOR ORT IN SENDENHORST

Teamsport Otte macht b(e)reit
für den Breitensport

Neue Filiale in Sendenhorst!

Mit der hohen Qualität der angebotenen Produkte und mit besonderen Dienstleistungen wie beispielsweise die Textilveredelung überzeugt Uwe Otte seine Kunden in Ahlen und Umgebung bereits seit rund 10 Jahren. Mit der Eröffnung der Filiale in Sendenhorst, die überwiegend unter der Leitung seiner Frau Birgit geführt wird, erweitert er nun das Einzugsgebiet.

»
Wir haben schon viele Kunden aus Sendenhorst, die nun nicht mehr erst nach Ahlen pendeln müssen. Mit dem Einzug in die Geschäftsräume an der Weststraße 34 sind wir noch näher an unserer Kundschaft

«
freut sich das Ehepaar Otte über die Neueröffnung. Seit dem 1. Juli bietet Teamsport Otte Sportmoden in den hell und freundlich gestalteten Geschäftsräumen in Sendenhorst an. Hier vertrauen Birgit und Uwe Otte auf weltweit führende Sportmarken wie Jako, Erima und Hummel genauso wie auf die Kernkompetenz des stets aktuell geschulten Verkaufsteams. Auch Kids kommen nicht zu kurz. In einem eigenen Bereich gibt es eine reichhaltige Auswahl an Sportmoden für den Nachwuchs.

»
Die richtige Ausrüstung gehört in jeder Sportart mit zu den Erfolgsfaktoren. Wir lieben Teamsport und bieten daher sowohl Profi- als auch Freizeitsportlern eine große



und aktuelle Auswahl angesagter Sportausrüstung und Sportbekleidung an.

«
Textilveredelung der besonderen Art. Eine der großen Stärken von Uwe Otte ist die schnelle und umfangreiche Abwicklung der Textilveredelung. Angenommen wird nahezu jeder Wunsch. Bedruckt werden sowohl komplette Trikotsätze über Poloshirts, Abi-Shirts bis hin zu T-Shirts für den Junggesellenabschied. Das Otte-Team geht mit der Zeit. Die Grenzen der Gestaltung sind fast unendlich. Bademoden von Arena runden das Sortiment an der Weststraße ab. Die Arena Bademode steht für Kompetenz und Leistungsstärke und verbindet Mode und Sport in optimaler Passform sowie maximaler Bewegungsfreiheit.



Schauen Sie an der Weststraße rein und lassen Sie sich vom Otte-Team beraten und überzeugen. Teamsport Otte hat von montags bis freitags in der Zeit von 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr und von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet. Samstags ist das Team in der Zeit von 10.00 Uhr bis 12.00 Uhr für Sie da.

Kampstr. 20 · 59227 Ahlen
und
Weststr. 34 · 48324 Sendenhorst



TEAM
SPORT
OTTE

Sportausrüstung & Textildruck

BÄCKEREI KISFELD IN WOLBECK

Gutes für Mensch und Natur



JOHANN-GEORG KISFELD



JOHANN-GEORG KISFELD MIT SEINER FRAU ANGELIKA

Die Bäckerei Kisfeld an der Münsterstraße in Wolbeck steht für natürliche, frische, genussvolle und gesunde Ernährung mit hochwertigen Backwaren und Snacks. Mit 15 Sorten Brot, 25 Sorten Brötchen, 35 verschiedenen Kuchensorten und an die 15 Snacks präsentiert das Kisfeld-Team eine umfangreiche, frische und gesunde Produktpalette. Hinzu kommen monatlich wechselnde Produkte.



Weitere Infos unter:

www.baeckerei-kisfeld.de

Anbau auf jegliche Spritzmittel und Kunstdünger verzichtet werden. Mit diesem Mehl werden nun unter anderem Kisis Natur und Kisis Kümmelbrot hergestellt. Das Champagnerroggen-Vollkornmehl hat bei den beiden Broten einen Anteil von 70 Prozent. Hinzu kommt dann

noch mit 30 Prozent das Dinkelmehl, welches das Weizenmehl ersetzt. Das Ehepaar Kisfeld ist derzeit noch auf der Suche nach einem regionalen Zulieferer von glyphosatfreiem Weizen, dieser soll dann ebenfalls als Grundmittel für die Kisfeldprodukte einfließen.

Eins der wichtigsten Eigenschaften der Kisfeld-Produktpalette sind sicher, dass diese mit gesunden und frischen Zutaten aus der Region hergestellt werden. So kommt in der Backstube ausschließlich das Dinkelmehl vom Dinkelhof Horstmann in Glandorf zum Einsatz. Zwei neue Produkte sind unter anderem in der Auslage an der Münsterstraße mit dem Dinkelmehl zu finden: zum einen das Schokobrötchen und passend zur Grill- und Sommerzeit die Kräuterhexe mit Bärlauch. Probieren Sie und überzeugen Sie sich selber von dem Geschmack.

Auch in Richtung Roggenmehl wurde nun umgestellt. Zum Einsatz kommt ein Champagnerroggen-Vollkornmehl vom Hof Schulze Westhoff in Havixbeck. Diese alte kultivierte Getreidesorte ist sehr robust und anspruchslos in Richtung Bodenbeschaffung. Aus diesem Grund kann hier beim



VERTRAUEN SIE IN SACHEN ZÖLIAKIE AUF UNSERE ERFAHRUNG:

- Ernährungsberatung
- „FREE-FROM“-Produkte
- Gold-prämierte glutenfreie Produkte und Backwaren
- direkte Bestellung unserer Produkte unter www.baeckerei-kisfeld.de



Kisfeld GmbH & Co. KG
Münsterstraße 57
48167 Münster

Tel: 02506/3355
www.baeckerei-kisfeld.de
baeckerei@kisfeld.com





WIR ÜBER UNS

Gesunde Qualität – direkt vom Hof

DER HOF SCHULZE WESTERHOFF

Auf unserem typisch westfälischen Hof in Havixbeck wird bereits seit dem 13. Jahrhundert Landwirtschaft betrieben. Seit einigen Jahren wachsen nun auf unseren Feldern wieder fast vergessene Urgetreide und werden in unserer hofeigenen Mühle gemahlen. Durch diese alten Getreidesorten erweitern Sie Ihren Speiseplan und bringen damit ganz neue Geschmacksvarianten auf den Tisch. Wir hoffen, dass wir Sie begeistern können und dass es Ihnen schmeckt. Dafür geben wir unser Bestes!

***Wir sind begeistert von alten
Getreidesorten.
Sie schmecken lecker und
haben gute Inhaltsstoffe.
Sie sind einfach ursprünglich!***

Diese Ursprünglichkeit wollen wir auch beim Mahlen bewahren und geben keinerlei Zusatzstoffe in unsere Mehle oder Backmischungen. Auch beim Salz in der Backmischung verzichten wir auf Rieselhilfe und Jod. Ideal für Allergiker!



THOMAS SCHULZE WESTERHOFF VOM HOF SCHULZE WESTERHOFF

DER DINKELHOF HORSTMANN

Ob Dinkelkörner, Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelschrot oder Dinkelreis – der Dinkel wird bei uns auf dem Hof in Glandorf angebaut. Wir verwenden die Sorte Franckenkorn (Urdinkel) und garantieren für eine hochwertige Dinkel-Qualität und Geschmack aus dem vollen Korn. Unsere Dinkelkörner werden schonend entspelzt, gereinigt und abgepackt, um sie dann zeitnah zum Verkauf anzubieten. Unsere Dinkelkörner sind keimfähig und eignen sich auch für Dinkelkissen ideal. Dinkelvollkornmehl enthält alle wertvollen Bestandteile des Dinkelkorns. Dinkelvollkornmehl hat einen leicht nussigen Geschmack und eignet sich ideal zum Backen von Brot und Brötchen. Der angenehme Geschmack, der hohe Gehalt an Ballaststoffen und die gute Verträglichkeit machen unser Dinkelvollkornmehl so bekömmlich. Ob für Pfannkuchen, Kuchen oder anderes Gebäck – Dinkelvollkornmehl leistet einen wertvollen Beitrag zur täglichen Ernährung.



HEINRICH HORSTMANN VOM DINKELHOF HORSTMANN



Weitere Infos unter:

www.hofhorstmann.de

www.schulzewesterhoff.de



HOF SCHULZE WESTERHOFF

Thomas Schulze Westerhoff
Schonebeck 38
48329 Havixbeck
Telefon 02534 5885112



Dinkelhof Horstmann

DINKELHOF HORSTMANN

H + H Horstmann GbR
Sudendorfer Str. 25
49219 Glandorf
Telefon 05426 2268

AUGUST IST GURKENZEIT!

Gurken-Apfel-Salat

Einen schnellen Salat fürs Grillbuffet?

Am liebsten schon einen Tag vorher zubereiten? Sina Erlemeyer, Stammkundin und gute Freundin vom Hofladen Austermann in Warendorf, verrät uns diesen Monat ein Rezept für einen fruchtig-frischen Gurken-Apfel-Salat!



GRAFIKEN: DESIGNED BY FREEPIK

GURKEN-APFEL-SALAT

- » 1 Schlangengurke
- » 2 Äpfel
- » 2 kleine Zwiebeln
- » 3 eingelegte Gewürzgurken
- » 2 EL Wasser
- » 2 EL Zucker

**Rezept für
4 Personen**

- » Alle Zutaten klein schneiden und miteinander vermengen.
Ein Tag abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
Den Sud nach einem Tag abschütten.

DRESSING

- » 3 TL Miracel Whip
- » 1 EL Joghurt
- » 1 TL Dillspitzen
- » Pfeffer und Salz
- » Die Zutaten für das Dressing vermengen und unter den Salat heben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer etwas mehr Dressing mag, verdoppelt einfach die Zutaten!



Haben Sie ein tolles Rezept auf Lager?

Wollen Sie das nächste Mal für uns

kochen oder backen? Einfach E-Mail an:

redaktion@stadtlandmagazin.de

hausgemachte
SPEZIALITÄTEN
aus dem Münsterland



“Gurken vom Feinsten!”

- Gurken
- Obst & Gemüse
- Marmeladen/Gelees
- Wurst-Spezialitäten
- Saucen/Pesto
- Backmischungen



Sie haben noch ein altes Rezept, um Gurken selbst einzulegen? Bei uns gibt es Einlegegurken und Zuckergurken in den verschiedensten Größen.

Bitte bestellen Sie die Gurken mindestens einen Tag vorher telefonisch vor. Wir freuen uns auf Sie!

Hofladen Austermann • Neuwarendorf 24 • 48231 Warendorf
www.hofladen-austermann.de • 0 25 81 - 61941



GEDANKEN VON CONNY HALLMANN

EU-Verordnung drückt auf meine Tränendrüse

Jeden Morgen das gleiche Prozedere.
Kaum habe ich mühevoll die Augen
geöffnet, stellt sich mir die Frage:

»
*Wie bekomme ich die ärztlich
verordneten Augentropfen
ins Unterlid geträufelt?*
«

Nicht wirklich förderlich: die mit den Jahren
entstandenen Schlupflider. Diese haben die An-
gewohnheit, immer dann ihre Schutzfunktion
aufzunehmen, wenn der Tropfen fast sein Ziel
erreicht hat.

Zuerst einmal: Der EU sei Dank! Denn auf den
Beipackzetteln der Medikamente werden jetzt
fast alle Sprachen abgedruckt, was eine Mini-
malisierung der Buchstaben zur Folge hat, und
das führt wiederum dazu, dass selbst nicht seh-
schwache Menschen Probleme haben, die deut-
sche Anleitung zu entziffern.

Auch der Rat zur Brille greift bei mir nicht, da
ich kurz- und nicht weitsichtig bin, so dass ich
gar nicht so wirklich weiß, was ich da versuche,
ins Auge zu träufeln.

Nun habe ich mein Schlupflidertropfproblem in
meine Bekanntenrunde gestreut und haufenwei-
se Ratschläge bekommen. lachgrübel

Der für mich wohl prägendste:

»
*Du siehst eigentlich noch ganz
passabel aus, wenn du dir die
Augen machen lassen würdest.*
«

Eigentlich mag ich sie, meine Lachgrübchen und
Schnütcenfallen. Obwohl – ich muss zugeben,
dass der Spiegel im Badezimmer morgens nicht
immer meine Meinung teilt.

Nichtsdestotrotz stand ich tags darauf in einer
renommierten Drogerie vor einem Regal mit
breitgefächerten Anti Age-Produkten: Special
youthing Cremes. Ich hoffe, es ist jetzt keine
Bildungslücke, diesen Begriff nicht zu kennen.

Folsäure, Amino Peptide, Hyaluron... ich ent-

nahm einer Verpackung den Beipackzettel zur
Information und quälte mich dank EU-Abspra-
chen wieder durch das Kleingedruckte, bis die
Augen anfangen zu tränen, vielleicht aber auch
aus lauter Verzweiflung.

Während ich in der Einkaufstasche nach einem
Papiertaschentuch suchte, entdeckte ich die
frisch auf dem Markt gekaufte Schlangengurke –
wie von der EU angeordnet fast in lineal-gera-
der Form. So entschied ich spontan, neben dem
üblich leckeren Gurkensalat für meinen Mann,
ein paar Scheiben für einen Schlupflidselfst-
versuch abzuzweigen.

Leider lagen bis zum Redaktionsschluss noch
keine positiven Ergebnisse vor. Bis dahin wird
wohl noch das ein oder andere Tröpfchen am
Ziel vorbeigehen.

Manchmal lohnt es sich, die Blickrichtung
zu wechseln, um seine Sehkraft neu einzu-
stellen.

Eine gute Sommerzeit wünscht

Conny Hallmann

Markenmode zu fantastischen Preisen

*DAS VERSTECKTE MODEHAUS
IM HERZEN VON SENDENHORST*



SCHUMANN
MODEHAUS
KOMPETENT UND STILVOLL BERATEN
IM HERZEN VON SENDENHORST

Groß- und Einzelhandel
Südstraße 15 a
48324 Sendenhorst
Tel.: 02526 - 14 18

Nochmal stark reduziert!

ANGELVEREIN „WERSETAL 80“

Petri heil

Der Angelverein „Wersetal 80“ aus Drensteinfurt feierte Anfang Juli sein 40-jähriges Bestehen. Mit einem Tag der offenen Tür wurde das Jubiläum gebührend am Vereinsheim begangen. Neben geladenen Gästen und befreundeten Vereinen waren zu diesem Tag auch viele Besucher gekommen, die sich für den Angelsport interessieren.

Sie alle verbrachten mit den Mitgliedern des Vereins einen geselligen Tag. Speisen und Getränke waren für kleines Geld zu haben. Angeboten wurden zudem auch selbstgeräucherte Makrelen, die – wie schon beim „Tag der Natur“ des Heimatvereins 2017 – ein echter Renner waren. Ein besonderes Highlight zum Jubiläum war der Besuch von Michael Zammataro. Der mehrfache deutsche Meister im Feeder-Angeln stellte nicht nur sein Können unter Beweis, sondern hatte für den ein oder anderen Angelfreund auch zahlreiche Tipps parat.

Im November ist es 40 Jahre her, dass sich ein Dutzend Angelfreunde in der Gaststätte „Zur Wers“ in Drensteinfurt getroffen hatten, um einen Verein zu gründen. Wilfried Drauschke war seinerzeit der erste Vorsitzende des damals 12 Mitglieder starken Vereins. Bis zum Jubiläumsjahr brachte es der Verein auf mittlerweile 200 Mitglieder und wird von Erhard Stratmann

angeführt. Neben dem Sportangeln wird Geselligkeit und Jugendarbeit in dem Verein ganz großgeschrieben.

Dass Angeln ein generationsübergreifendes Hobby ist, zeigt ein Blick auf die Mitglieder. Knapp ein Viertel der „Wersetal“-Mitglieder sind unter 18. Die Jugendgruppe des Angelvereins bringt es immerhin auch schon auf stolze 30 Jahre: Sie wurde im Jahr 1989 ins Leben gerufen und erfreut sich großer Beliebtheit.

Eine der regelmäßigen Veranstaltungen im Jahresprogramm ist das Pfingst-Zeltlager und das „Schnupperangeln“ als Teil des städtischen Sommerferienprogramms. Zudem wid-



men die Mitglieder des Angelvereins sich ganz stark der Umwelt. Im Rahmen des jährlich stattfindenden „Tag der Umwelt“ befreien die „Wersetaler“ gemeinsam mit dem Angelsportclub Rinkerode und dem Kanu-Club Albersloh die Wers und ihre Ufer von Müll und Unrat. Die Aktionen enden dann meistens mit einem gemütlichen Abend bei einem Getränk und einer gegrillten Wurst an der gemütlich eingerichteten Vereinshütte.



Wie werde ich Angler? –

Alles zur Angelerprüfung...

Um überhaupt angeln zu dürfen, müssen Erwachsene und Jugendliche ab 14 Jahren die Fischerprüfung ablegen. Aber Angler werden ist nicht schwer. Der Angelverein „Wersetal 80“ Drensteinfurt e.V. bietet hierzu regelmäßig Vorbereitungslehrgänge an, die ebenso wie die Weiterbildung zum Lehrgangsleiter vom Landesfischereiverband Westfalen und Lippe e.V. zertifiziert sind. Der Kreis Warendorf bietet in der Regel zum Ende eines Jahres amtliche Fischerprüfungen an. Die Vorbereitungslehrgänge starten etwa 8 Wochen vorher.

Bei weiteren Fragen steht Erhard Stratmann (Telefon 02526 664 oder werset80@gmx.de) gerne zur Verfügung.

Reklame 
Ihr Joker in Sachen Werbung

Wessels / Höfeld GbR

Willhelm-Haas-Str. 4
59348 Lüdinghausen

Tel. 02591 9400041

Fax. 02591 9400043

Mobil 0157 71335978

www.reklame-as.de

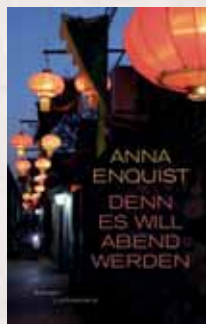
DAS BESTE LIEGT **SO** NAH.

Erkundigen Sie sich nach unseren günstigen
Strom- und Gastarifen unter www.so.de.

**JETZT ZUR
NUMMER EINS
WECHSELN!**

VERLOSUNG

Jeden Monat ein Buch von der Buchhandlung Buchfink in Wolbeck



Wer die Antwort weiß, schickt uns bitte bis zum 10.08.2019 eine E-Mail an gewinnspiel@stadtlandmagazin.de oder eine Postkarte mit Antwort, Namen und Telefonnummer an die Redaktionsadresse (siehe im Impressum auf Seite 31).

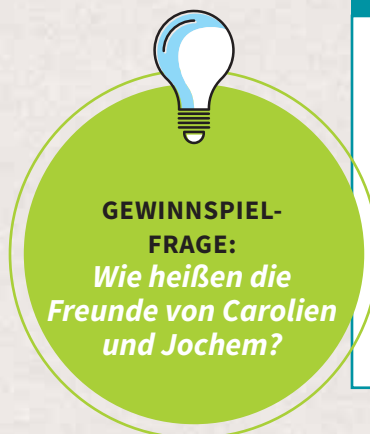


Regina Hermen und Nicole Müller von der Buchhandlung Buchfink in Wolbeck stellen uns jeden Monat ein besonderes Buch für die Verlosung zur Verfügung. Viel Spaß beim Beantworten der Gewinnspiel-Frage und viel Glück beim Gewinnen!

BUCHGEWINN IN DIESEM MONAT

»DENN ES WILL ABEND WERDEN«

Autorin: Anna Enquist
Verlag: Luchterhand Literaturverlag



Denn es will Abend werden

Wie lebt man weiter nach einer traumatischen Erfahrung? Der Abstand zwischen Menschen, die sich lieben, die guten Absichten, die stillen Verwünschungen und missglückten Annäherungen – all das beschreibt Anna Enquist meisterhaft in ihrem neuen Roman. Nach einer traumatischen Erfahrung findet das Ehepaar Carolien und Jochem keinen Trost mehr im anderen, sie ziehen sich zurück, kapseln sich ab, kämpfen allein mit ihrer Angst und Wut. Ihre Freunde Hugo und Heleen, die das Unglück miterlebt haben, reagieren mit Verdrängung und Flucht. Sie schämen sich, weil sie einander nicht helfen konnten, aber sie reden nicht darüber. Und das Streichquartett, das den vier

Musikern stets Freude bereitet und über vieles hinweggeholfen hat, gibt es nicht mehr. Doch als Carolien nach Shanghai aufbricht, wo Hugo einen neuen Job angenommen hat, empfindet sie zum ersten Mal nach langer Zeit wieder so etwas wie Freiheit und sogar Glück. Allmählich scheint Licht ins Dunkel zu dringen ... Ein vollkommen eigenständiger Roman der großen niederländischen Autorin, der dort einsetzt, wo ihr letzter Roman »Streichquartett« ein dramatisches Ende nimmt.

»Mit viel psychologischem Feingespür lotet Anna Enquist ihre Figuren aus und erzählt eine spannende Geschichte, die sich von Hoffnungslosigkeit zu hoffnungsvollem Neubeginn bewegt.«

DIE AUTORIN: ANNA ENQUIST

Anna Enquist wurde 1945 in Amsterdam geboren. Sie wuchs in der niederländischen Stadt Delft auf, studierte Klavier am Königlichen Konservatorium in Den Haag, anschließend Klinische Psychologie in Leiden und arbeitet als Psychoanalytikerin. Seit 1991 veröffentlicht sie Gedichte, Romane und Erzählungen. Anna Enquist zählt neben Margriet de Moor und Harry Mulisch zu den bedeutendsten niederländischen Autoren der Gegenwart. Ihre Werke wurden in 15 Sprachen übersetzt und mit zahlreichen internationalen Literaturpreisen ausgezeichnet. Anna Enquist lebt in Amsterdam.



Buchhandlung Buchfink

Öffnungszeiten: Mo - Fr 9.00 - 18.00 Uhr | Sa 9.00 - 13.00 Uhr

Kompetente Beratung, persönliche Empfehlungen, durchgehende Öffnungszeiten, Geschenkideen, wechselnde kulturelle Veranstaltungen, Autorenlesungen, Austausch mit Buchfreunden, Online-Lieferservice

Buchfink GbR · Nicole Müller & Regina Hermen · Münsterstraße 11 · 48167 Münster
Telefon: 02506 / 302 77 64 · Mail: info@buchfink-buchhandlung.de



DIE LESERATTE ZU BESUCH IN DER REDAKTION.

Wir fördern das Lesen:
Das stadtland magazin und
das Versicherungsbüro
Geschermann & Schumann

BUCHGEWINN IN DIESEM MONAT

»JUWELENRAUB IM TOWER VON LONDON«

Autor: Jens Schumacher
Verlag: Unipart
Altersempfehlung: ab 8 Jahren

VERLOSUNG

Jeden Monat ein Kinderbuch

Juwelenraub im Tower von London

Dichter Nebel und finstere Nacht erwarten Maya und Jan, als der magische Stein sie ins London des Jahres 1894 entführt. Ein geheimnisvoller Edelsteindieb geht in den Gassen an den Ufern der Themse um! Sein Ziel scheinen die königlichen Kronjuwelen von England zu sein. Wird es Maya und Jan gelingen, diesen ungeheuerlichen Diebstahl im berühmten Tower von London zu vereiteln?

Begleite Maya und Jan auf ihren abenteuerlichen Reisen quer durch die Zeit. Vergangenheit, Gegenwart, Zukunft – mit dem magischen Stein nur ein paar Buchseiten entfernt!

AUTOR: JENS SCHUMACHER

Jens Schumacher, geboren 1974, erfindet Geschichten, seit er einen Stift halten kann. Bislang veröffentlichte er über 90 Bücher und Spiele für jugendliche und erwachsene Leser, darunter Fantasyromane, Krimis, interaktive Spielbücher, Sachtitel sowie diverse Ausgaben der international erfolgreichen Rätselspielserie BLACK STORIES. Seine Werke wurden in 22 Sprachen übersetzt. Der Autor lebt am Ende einer Sackgasse irgendwo im Saarland.



LÖSE
DAS RÄTSEL
AUF SEITE 30 UND
GEWINNE
DIESES BUCH!

Kosmetikstudio Luisa

KOSMETIK | FUSSPFLEGE | NAGELMODELAGE

LUISA SCHÄFER
Südstr. 4 | 48324 Sendenhorst
Telefon: 02526 | 938070
Mo. – Fr. 8 – 18 Uhr



THERAPIE.NETZWERK

Legasthenie- und Dyskalkulie-Training
Atem-, Sprech- und Stimm-Training

BRITTA MAUS SVENJA KAISER

Neustr. 1 · 48324 Sendenhorst
Telefon: 02526 9393353 · therapie-netzwerk@t-online.de
www.therapie-netzwerk.com

LEBENSRAUM WOLBECK

Ein schönes Handwerk

Als wir, die Redaktion vom stadtland magazin, zu Alexandra Schmidt ins Ladenlokal an der Hiltruper Straße 33 in Wolbeck kommen, herrscht emsiges Treiben.

In der Werkstatt wird gehämmert, getackert, genäht und gebügelt.

Vier fleißige Mitarbeiterinnen sind im hinteren Raum bei der Arbeit, während wir vorn im Showroom sitzen und kurz plaudern.

Auf unsere Frage, was es Neues zu berichten gibt, erzählt uns Alexandra Schmidt, dass JAB Anstoetz, ADO und Heco wunderschöne und farbenfrohe Sommerkollektionen herausgebracht haben und wie zart und duftig die Stoffe sind, die verarbeitet wurden.

Außerdem hat der Sicht- und Sonnenschutz-Hersteller TEBA eine brandneue Rollo-Kollektion herausgebracht mit digitalen Motiven und spannenden Oberflächen, natürlich auch zum Verdunkeln. Es gibt zurzeit eine sehr große Nachfrage nach Dekorationen zur Verdunkelung und/oder Beschattung sowie auch nach Insektenschutz – eine Folge des milden Winters und der teils sehr hohen Temperaturen der letzten zwei Jahre.

Während wir vorne sitzen, werden immer wieder



neu bezogene Stühle von einer Mitarbeiterin nach vorne getragen und in Reihe aufgestellt. 12 Stück gehen heute noch nach Handorf auf einen Hof.

Ein Handwerk auszuüben, ist etwas sehr Schönes

schwärmt Alexandra Schmidt,

am Ende des Tages hängen irgendwo fertige Gardinen oder da steht ein neu bezogenes Sofa oder – wie heute – 12 Stühle beim Kunden. Das ist so toll.

Ich wünschte mir, dass es insgesamt mehr junge Leute gäbe, die wieder ein Handwerk erlernen wollen. In den letzten 10 Jahren sind es immer weniger geworden, das finde ich sehr schade.

Auf die Frage, ob man bei der Firma Lebensraum denn auch eine Ausbildung machen kann, ist die Antwort ein klares: „Ja“! Auf die Frage, was eine potenzielle Auszubildende oder ein potenzieller Auszubildender denn können muss, sagt uns Alexandra Schmidt lächelnd:

Es wäre schon schön, wenn ein Schlitz- von einem Kreuzschraubenzieher unterschieden werden könnte, aber alles andere kommt mit der Ausbildung dazu.



Bei Alexandra Schmidt & Team warten elegante Lösungen für Insektenschutz, für Schiebetüren, für ein- oder zwei-flügelige Türen und Kellerlichtschächte auf Sie. Schauen Sie mal rein.



Lebensraum

Konzepte zur Raumgestaltung

Gardinen- und Polsterstoffe, Sonnenschutz, Bodenbeläge, Pflegeservice, u.v.m.

Hiltruper Str. 33 · 48167 Münster · Tel.: 0 25 06 / 305 636 · lebensraum-konzepte.de



RISTORANTE PIZZERIA ROMA –
LA NOTTE ITALIANA

Freuen Sie sich auf ein Stück Italien

Einen italienischen Abend der Extra-
klasse hat die Pizzeria Roma am
14. September im Angebot. Erstmals
kommen die Gäste hier in den
Genuss von Live-Musik.

L'italiano alias Enzo Bruno wird ab 18 Uhr die
Gäste an diesem Abend auf eine musikalische
Reise mitnehmen. Horchen Sie der fantastischen
italienischen Stimme. „L'italiano“ ist ein Begriff
für Live-Musik mit einem vielschichtigen mehr-
sprachigen Repertoire.

»
**Nach dem Essen darf auch
gerne das Tanzbein
geschwungen werden.**
«

Das Team vom Ristorante Roma wird Sie an
dem Abend kulinarisch verwöhnen. Auf dem
Speiseplan des Chefkochs Salvatore steht ein ita-
lienisches Viergangmenü. Der Gaumenschmaus
startet mit einer Antipasti-Auswahl – aber mehr
wird noch nicht verraten.

Vertrauen Sie den Kochkünsten von Salvatore &
seinem Team und genießen Sie weitere italieni-
sche Köstlichkeiten.

Zur Begrüßung erwartet Sie Chefin Alena Bon-
fissuto mit einem Glas Sekt. Sichern Sie sich
schon jetzt Ihren Platz.

14.
Sept.



L'ITALIANO ALIAS ENZO BRUNO

**Die Karte für den Abend
kostet 52 €
für das Viergangmenü.**

Passend dazu finden Sie eine reichliche Auswahl
an verschiedenen Weinen auf der Karte. Hier ist
für jeden Geschmack etwas dabei. Entdecken
Sie die Vielfalt der italienischen Weinwelt.



BUSINESS-LUNCH ZUR MITTAGSZEIT

Für den Mittagstisch hat Alena Bonfissuto neu-
erdings etwas ganz Besonderes auf der Karte.
Ein Gericht aus der wechselnden Wochenkarte,
einen Softdrink nach Wahl und ein Dessert des
Hauses für 9,99 € verspricht eine gute Stärkung
für den Nachmittag. Das Angebot gilt von diens-
tags bis freitags in der Zeit von 11.30 Uhr bis
14.30 Uhr.

Business-Lunch
zur Mittagszeit für

9,99 €

Roma
RISTORANTE & PIZZERIA
SENDENHORST

Inh. Alena Bonfissuto
Oststraße 8
48324 Sendenhorst
Telefon 02526 2858
Telefax 02526 939840

Öffnungszeiten der Pizzeria Roma:

Montag: Ruhetag
Dienstag bis Sonntag: 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
und 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr

TÜRENGALERIE SCHLÜTER

Ihr Profi für Fenster und Türen

Das Angebot an Möglichkeiten der Fenster- und Türgestaltung ist heutzutage sehr groß. Je nach Stil des Hauses und nach persönlichem Geschmack werden Ihre individuellen Wünsche von den Experten der Türengalerie Schlüter, die über langjährige Erfahrung verfügen, in die Realität umgesetzt.

Doch ist bei der Entscheidung der perfekten Fenster und Türen nicht nur der optische Aspekt zu berücksichtigen. Auch der ökonomische Faktor spielt eine große Rolle – Energieeffizienz und Sicherheit durch einen Einbruchschutz müssen mit einer guten Optik zusammen einhergehen.

**DER EINFACHE WEG
ZUR NEUEN HAUSTÜR**

Die Wahl der richtigen Außentüren ist mindestens genauso wichtig wie die Wahl der idealen Fenster. Eine Haustür ist nicht nur der Eingang zum neuen Haus, sondern auch zu Ihrem privaten Lebensraum. Umso wichtiger ist es, dass eine Haustür für die höchste Sicherheit sorgt. Die Türengalerie Schlüter bietet Ihnen ein umfangreiches Angebot an Haus-Eingangstüren,



ALTE TÜR



ALTE TÜR AM PC ÜBERARBEITET

die Sie nach Ihren Vorstellungen in unterschiedlichen Formen und Stilen gestalten können.

**Alle Haustüren werden in
höchster Qualität individuell
für Sie angefertigt und sind
dadurch 100% passgenau.**

Entdecken Sie die zahlreichen Möglichkeiten, um Ihren Eingangsbereich neu zu gestalten. Dafür können Sie Fotos von der IST-Situation einreichen. Dann werden die Mitarbeiter der Firma Schlüter tätig. Eine Auswahl von drei bis fünf Möglichkeiten zur Neugestaltung mit Vorschlägen zur Einbruchsicherung werden Ihnen präsentiert. Bevor Sie sich dann aber endgültig für ein Modell entscheiden, wird die von Ihnen ausgewählte Tür in das Foto übertragen. So haben sie innerhalb kürzester Zeit einen genauen

Überblick, wie der Eingangsbereich in Zukunft aussehen könnte. Dies wird Ihnen in einem persönlichen Beratungsgespräch entweder in den Räumlichkeiten am Mergelberg oder auch gerne bei Ihnen zu Hause präsentiert.

Auch die große Musterausstellung steht Ihnen auf dem Weg zur neuen Tür zur Verfügung. Hier können Sie sich erste Ideen einholen. Die Ausstellung am Mergelberg ist zu folgenden Zeiten geöffnet: Montag bis Freitag von 09.00 Uhr bis 13.00 Uhr und 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr sowie jeden 1. Samstag im Monat von 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr.

Knappe acht bis zehn Wochen dauert es schließlich, bis Sie durch die neue Eingangstür Ihr Eigenheim betreten können. Der fachgerechte Einbau nach dem aktuellen Stand der Technik stellt sicher, dass die neuen Türen einwandfrei funktionieren und Wärme sowie Einbruchschutz in optimaler Weise gewährleistet sind.



NEUE TÜR NACH EINBAU

**Die
richtige
Wahl der
Haustür!**

**TÜRENGALERIE
SCHLÜTER**
Ihr Profi für Türen & Fenster

Schörmelweg 17
48324 Sendenhorst

Tel.: 02526 939490

info@tuerengalerie.net www.tuerengalerie.net

BALD AUCH IN SENDENHORST

Zweirad Hagedorn – Ihr Partner rund ums Rad

Für alle Zweiradliebhaber wird sich in Sendenhorst in naher Zukunft wieder etwas tun. Zweirad Hagedorn aus Ahlen wird in Sendenhorst eine Zweigstelle eröffnen und die Lücke, die seit der Schließung vom Fahrradgeschäft Brandhove entstanden ist, schließen.

Seit mehr als 120 Jahren steht der Name Hagedorn in Ahlen für alles rund um das Thema Zweirad. Von Beginn an legt das Team Hagedorn besonderen Wert auf die Bedürfnisse des Kunden. Ebenso legt Michael Hagedorn großen Wert darauf, dass seine Mitarbeiter regelmäßig geschult werden. So ist sichergestellt, dass das Hagedorn-Team technisch immer auf dem neuesten Stand ist.

»
**Qualität, kompetente
Beratung und erstklassiger
Service stehen bei
uns an erster Stelle.**
«

Kompetente Beratung im Verkauf oder fachmännische Reparaturen sind ein selbstverständlicher Service des Zweiradteams aus Ahlen. Die Leitung der Zweigstelle an der Oststraße wird Ferdi Bergmann übernehmen. Für viele Sendenhorster ist der Zweiradexperte kein Unbekannter. Mit seiner jahrelangen Erfahrung und der

Rückendeckung aus Ahlen haben Sie dann in Sendenhorst den perfekten Ansprechpartner.

»
**Die Räumlichkeiten sind ideal.
Hinter dem Haus befindet
sich ein Parkplatz, sodass die
Werkstatt auch mit dem
Auto erreicht werden kann.**
«

Ein gut gefächertes Angebot an Fahrrädern – von Puky Rädern in verschiedenen Größen bis hin zu Pedelecs – sowie ebenso das nötige Zubehör finden Sie in den neu eingerichteten Geschäftsräumen an der Oststraße. Ebenfalls erwartet Sie in der Fachwerkstatt die Wartung und die Reparaturen Ihrer Zweiräder aller Art.

Schauen Sie vorbei, das Zweiradteam freut sich auf Ihren Besuch!



DAS TEAM ZWEIRAD HAGEDORN



Zweirad Hagedorn
Nordenmauer 20 – 22
59227 Ahlen
Tel.: 02382 82612

www.zweirad-hagedorn.de

**Bald auch
in Sendenhorst!**

MONTESSORI-GESAMTSCHULE SENDENHORST

Erstmalig endet eine 10. Klasse

Das Ende des Schuljahres 2018/2019 war ganz besonders, weil erstmalig Schüler und Schülerinnen der 10. Klasse die Schule verlassen bzw. ein Teil der Schüler und Schülerinnen erstmalig in die Oberstufe eintreten wird. Das wurde mit einem Abschlussfest am 5. Juli 2019 auch gebührend gefeiert.

Den Schülerinnen und Schülern des 10. Jahrgangs gelang es, eine tolle Abschlussfeier zu planen und durchzuführen. Viele Gäste aus Politik und Verwaltung, aus der Schulgemeinschaft, Freunde der Schule und Familien sowie ehemalige Lehrerinnen und Lehrer besuchten die Feierlichkeit, die in der neuen Mensa stattfand. Nach einigen Reden und Vorführungen durch Schüler/innen und Lehrer endete der offizielle Teil mit der Zeugnisübergabe.

Von den 35 Schülerinnen und Schülern konnten 19 den bestmöglichen Abschluss erlangen und haben die Möglichkeit, das Abitur abzulegen.

Erfreulicherweise konnten alle Absolventen die Schule mit einem Schulabschluss verlassen, was diese im Anschluss in einer eigenen Veranstaltung ausgiebig feierten, während Eltern, Gäste und Lehr-

kräfte den Abend gemütlich plaudernd ausklingen ließen. Das Ende eines Schuljahres veranlasst ja auch immer, zurückzublicken auf all die Erlebnisse der Schüler/innen in den vergangenen Monaten.

EIN RÜCKBLICK AUF DIE WESENT- LICHEN EREIGNISSE STELLT SICH WIE FOLGT DAR:

Im November 2018 besuchte Sternekoch Stefan Marquardt mit seinem Projekt „Sterneküche macht Schule“ die Montessori-Gesamtschule. Stefan Marquardt ist nicht nur Sternekoch, sondern auch TV-Star, Kochbuchautor und Trainer für Spitzenköche an seiner eigenen Kochakademie.

Der Weimarer Kultur-Express, der durch Deutschland reist, führte im April 2019 das Theaterstück „Mobbing - wenn Ausgrenzung einsam macht“ auf. Es geht darin um zwei Mädchen, die unterschiedlicher kaum sein könnten. Das Stück zeigt die Entwicklung des Mobbing auf, von zunächst kleinen Fiesheiten bis nachher zu strafbaren Handlungen wie die Veröffentlichung von unvorteilhaften Fotos auf Facebook. Die Schauspieler thematisierten im Anschluss an das Stück die Problematik des Mobbing und erörterten mögliche Lösungsansätze mit den Schüler/innen

für den Fall, dass sie vielleicht selbst einmal in solch eine Situation geraten.

Im Juni 2019 hatte es eine Schüler-AG – federführend geleitet von Lena und Julian Wollny – in monatelanger Vorbereitung geschafft, für die Schule den Titel „Schule ohne Rassismus - Schule mit Courage“ zu erlangen. Zur Titelverleihung besuchte die Drag-Queen Veuve Noire aus der Olivia-Jones-Familie die Montessori-Gesamtschule. Veuve Noire hob bei ihrer Ansprache hervor, dass sie es selten erleben würde, dass Schülerinnen und Schüler den Weg zur Preisverleihung ebnen würden. Häufig würden die Schulleitungen dies bewirken. Sie kämpfe seit Jahren für mehr Toleranz und sei als Botschafterin unterwegs, aber das Besondere am heutigen Tage sei das Engagement der Schülerinnen und Schüler.

Im Juni gab es darüber hinaus das besondere Ereignis, dass Schüler und Schülerinnen der Montessori-Gesamtschule den Landtag in Düsseldorf im Rahmen des Projekts „Jugend und Politik“ besuchten. Das Projekt war Anfang Mai gestartet. Schülerinnen und Schüler sollten die Möglichkeit bekommen, zu gucken, wie Kommunalpolitik funktioniert, und zwar direkt in den Fraktionen und den (Fach-)Ausschüssen.



Ryba Karosserie + Lack

Auf dem Knuf 19

59073 Hamm

Tel.: 02381- 8710440

www.ryba.de



Lackierungen

**Karosserie-
und Glasarbeiten**

Fahrzeugmechanik



GRILL GUT!

Steak garen und grillen in Perfektion

Sous Vide ist eine neue Art zu grillen für Fleisch, Fisch und Gemüse. Beim Sous-Vide-Garen gelingt Ihnen immer eine Punktlandung! Appetit auf Steak?

Sous Vide stammt aus dem Französischen und bedeutet „unter Vakuum“. Bei dieser Garmethode vakuumierst du ein Steak in einem speziellen Kunststoffbeutel und garst es für mehrere Stunden in einem konstant temperierten Wasserbad. Im Anschluss veredelst du das Fleisch auf dem Grillrost.

Ohne Sous-Vide-Garer oder Sous-Vide-Stab funktioniert die Garmethode auch perfekt in jedem Dampfgarer.

STEAKS SOUS VIDE GAREN

- » Steakfleisch passend portionieren (egal ob Hüfte, Roastbeef oder Tomahawk) und mit einem Zweig Rosmarin und einer Knoblauchzehe Vakuum ziehen.
- » Den Beutel je nach Größe des Steaks zwischen 30 Minuten und 2 Stunden bei 56 Grad Sous Vide garen.
- » Feuerschalengrill anfeuern und auf eine Temperatur von über 300 Grad bringen.
- » Das Steak auspacken, trockentupfen und auf der Feuerplatte grillen, bis das gewünschte Grillmuster erreicht ist.
- » Süßkartoffelscheiben auf der weniger heißen Seite der Feuerplatte grillen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.
- » Nun das Steak in Tranchen aufschneiden und mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen.
- » Dazu die Süßkartoffeln und den Salat reichen!
- » Lasst es Euch schmecken!

GRILL IT LIKE
PHILIPP!



VORBEREITUNG DER BEILAGE

- » Süßkartoffeln schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
- » Danach mit Olivenöl, Meersalz, grobem Pfeffer und etwas Chili würzen.
- » Die Scheiben immer 2 bis 3 cm auftürmen und Vakuum ziehen.
- » Bei 85 Grad 45 Minuten Sous Vide garen. Entweder direkt auspacken und auf den Grill legen oder im Eiswasser schnell runterkühlen. So ist diese Beilage mehrere Wochen gekühlt haltbar.
- » Tipp: Die Süßkartoffelscheiben können auch kalt auf den Grill gelegt werden. Warum also nicht schon ein paar Tage vorher alle Vorbe-

ROTE BEETE-LINSENSALAT

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> » 200 g rote Linsen » 4 Bund Lauchzwiebeln » Petersilie » 400 g Rote Beete vorgekocht » 0,35 L Brühe (Rinder-/Gemüsebrühe) » 1 TL Senf » 4 EL Olivenöl » 1 TL Curry » 3 EL Balsamico-Essig » 1 TL Curcumin » 1 EL Honig » Salz, Pfeffer | <ul style="list-style-type: none"> » Öl im Topf erhitzen und die Linsen mit den Gewürzen andünsten. Mit der Brühe ablöschen und einkochen lassen. Nach ca. 10 Minuten (oder wenn die Linsen weich genug sind) durch ein Sieb gießen. » Aus Senf, Honig, Essig und dem Olivenöl ein Dressing schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. » Die Rote Beete abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie grob hacken und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. » Nun alles behutsam miteinander vermengen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
|--|---|



METZGEREI PHILIPP BÜNING

Hammer Str. 47, 48153 Münster

Tel.: 0251 53954603

Mobil: 0160 7806992

www.facebook.com/MetzgereiPhilippBuening

www.metzgerei-philippbuening.de

Marktallee 19a, 48165 Münster,

Tel.: 02501 5999530



FEUER UND FLAMME

Tipps für sicheres Grillen

Die Grillparty ist vorbei, das Feuer aus, die Gastgeber haben sich müde ins Bett gelegt. Doch nachts gibt es ein böses Erwachen: Das ganze Haus steht in Flammen. Schuld war die Grillkohle, die im Mülleimer weiterglühte und das verheerende Feuer entfachte. Der Schaden: 500.000 Euro – und alle persönlichen Dinge sind verbrannt.

„Das ist leider kein Einzelfall“, wissen Marcel Schumann und Peter Geschermann, Agenturinhaber der Provinzial-Versicherung in Sendenhorst.

Im vergangenen Jahr gab es bundesweit mehr als 3000 Grillunfälle.

Wie man das Risiko minimieren und eventuelle Unglücksfälle absichern kann, erläutern die beiden Versicherungsexperten.

Nicht nur die falsche Entsorgung der Grillkohle stellt ein Risiko beim Grillen dar. Auch die Nutzung von Brandbeschleunigern wie Brennspiritus oder Benzin führt häufig zu beträchtlichen Schäden und Unfällen.



» **Durch Grillunfälle werden Kinder besonders häufig verletzt, mitunter sind die erlittenen Verbrennungen so schwer, dass diese stationär im Krankenhaus behandelt werden müssen**

sagt uns Marcel Schumann.

» **Die Zahl der Unfälle lässt sich jedoch durch Aufklärung deutlich verringern**

ergänzt Peter Geschermann und gibt diesbezüglich noch ein paar nützliche **Tipps:**

- » Füllen Sie die Asche unbedingt in feuerfeste Behälter oder vergraben Sie sie. Werfen Sie sie nie in den normalen Mülleimer.
- » Wählen Sie einen feuerfesten Untergrund im Freien und verwenden Sie nur einen stand-sicheren Grill.
- » Halten Sie ausreichend Abstand zu brennbarem Material und grillen Sie niemals unter

Sonnen- und Regenschirmen.

- » Benutzen Sie gefahrlose Zündhilfen wie Pasten oder Zündwürfel.
- » Achten Sie beim Gasgrill unbedingt darauf, dass die Anschlüsse dicht sind und der Verbindungsschlauch nicht der Hitze ausgesetzt ist. Austretendes Gas ist sehr gefährlich.
- » Lassen Sie die Feuerstelle nie unbeaufsichtigt. Achten Sie insbesondere auf Kinder in der Nähe.
- » Halten Sie stets einen Eimer mit Sand oder einen Feuerlöscher in der Nähe des Grills bereit, falls das Fett in Brand gerät.
- » Löschen Sie bei starkem Wind und Funkenflug sofort das Feuer.
- » Wenn sie einen Gasgrill nutzen, melden sie den Standort ihrer Gasflasche der örtlichen Feuerwehr.
- » Ist ein Feuer ausgebrochen und weitete es sich aus, alarmieren Sie unbedingt die Feuerwehr über den Notruf 112.

» **Wer diese Tipps beachtet, ist auf der sicheren Seite**

sagt Schumann. Sollte es dennoch mal zu kleineren Brandschäden beispielsweise an Gartenmöbeln kommen, dann helfe die Hausratversicherung. Beschädige man hingegen die Gegenstände seiner Gäste, sei dies über die private Haftpflichtversicherung abgesichert. Kommen Menschen zu Schaden, dann helfe nur eine private Unfallversicherung, da das Grillen eine Freizeitbeschäftigung sei.



Für weitere Fragen:

Marcel Schumann

und Peter Geschermann,

Tel. 02526 93999-0

Immer da, immer nah.

**Ihr Versicherungsschutz in professionellen Händen. Direkt vor Ort.
Die Provinzial – zuverlässig wie ein Schutzengel.**

Ihre Provinzial Geschäftsstelle

Geschermann & Schumann OHG

Osttor 1, 48324 Sendenhorst, Tel. 02526/939990, geschermann-schumann@provinzial.de

PROVINZIAL
Die Versicherung der Sparkassen



RÜCKSICHTNAHMEGEBOT

Sommer, Sonne, Grillparty – und die lieben Nachbarn?



DENISE KOCH
RECHTSANWÄLTIN

Sobald die Temperaturen wieder steigen, zieht es uns raus ins Freie. Dann wird der Grill aufgestellt und Familie und Freunde zum geselligen Beisammensein eingeladen. Doch so beliebt die Grillpartys auch sind, insbesondere unter Nachbarn führen sie regelmäßig zu Streitigkeiten – entweder, weil der Rauch vom Grill zu den Nachbarn zieht oder aber, weil die Party im Freien schlichtweg zu laut ist.

Für den Rechtsunkundigen stellt sich daher oft die Frage:

» Was muss der Nachbar hinnehmen? «

Das entscheidende Prinzip ist dabei das Gebot der Rücksichtnahme. Der eigene Garten ist der Bereich, in dem sich der Einzelne frei entfalten kann und seine Freizeit so verbringen kann, wie es ihm beliebt, es sei denn, er beeinträchtigt damit die Bedürfnisse seiner Mitmenschen, in diesem Fall also der Nachbarn. Gelegentliche Feiern müssen Nachbarn hinnehmen, sofern die Belästigung kein Übermaß annimmt. Das Landgericht München hat dies folgendermaßen festgehalten:

»
Ein generelles Grillverbot ist genauso unzulässig wie eine generelle Grillerlaubnis. Der Nachbar muss grundsätzlich gelegentliches Grillen in der Sommerzeit dulden. Entstehen aber wesentliche Beeinträchtigungen, kommt sogar ein Grillverbot in Betracht (Az.: I 15 S 22735/03).
«

Wann dies der Fall ist, beurteilen die Gerichte im Einzelnen sehr unterschiedlich. Abhängig ist dies grundsätzlich von den örtlichen Gegebenheiten und dem verwendeten Grillgerät.

Das Amtsgericht Bonn urteilte in einem Fall, dass ein Mieter eines Mehrfamilienhauses von April bis September einmal pro Monat den Grill auf seinem eigenen Balkon oder der Terrasse nutzen könne – wenn er seine Nachbarn spätestens 48 Stunden vorher informiert hat. Das Amtsgericht Westerstede untersagte einem Mieter eines Mehrfamilienhauses öfter als zweimal pro Monat oder zehnmal pro Jahr zu grillen, wenn Qualm und Gerüche des Grills direkt in das Schlafzimmer des Nachbarn gelangen. Am tolerantesten zeigte sich das Amtsgericht Schöneberg, welches unter gelegentlichem Grillen 20 bis 25 Grillabende pro Jahr für zwei Stunden bis 21 Uhr versteht.

Gemäß dem Bayerischen Obersten Landesgericht darf im Garten einer Eigentumswohnanlage gegrillt werden – und das sogar auf Holzkohle und bis zu fünfmal im Jahr. Andere Gerichte (Amtsgericht Hamburg-Mitte, Landgericht Düsseldorf) untersagen das Grillen mit einem offenen Holzkohlegrill auf dem Balkon komplett.

DOCH WIE STEHT ES UM DIE LAUTSTÄRKE? WAS MUSS DER NACHBAR AKZEPTIEREN?

Im Allgemeinen gilt von 22 bis 6 Uhr die sogenannte Nachtruhe, die jeden Lärm auf Zimmerlautstärke begrenzt. In der Regel wird die Zimmerlautstärke eingehalten, wenn Geräusche außerhalb der abgeschlossenen Wohnung nicht mehr oder kaum noch vernommen werden können. Für Partys auf dem Balkon oder im Garten gilt da keine Ausnahme. Nachbarn dürfen nicht etwa durch laute Musik oder Unterhaltungen gestört werden.

Die Richter des Oberlandesgerichtes in Oldenburg sind der Auffassung, dass ein Nachbar die Geräusche von nächtlichem Grillen nach 22 Uhr grundsätzlich nicht hinnehmen muss. Vier Grillabende pro Jahr bis 24 Uhr seien allerdings erlaubt.

Abschließend bleibt festzuhalten, dass die Gerichte hinsichtlich der Lärm- und Geruchsbelästigung sehr unterschiedliche Auffassungen vertreten. Es bleibt für den juristischen Laien leider unklar, was sein Nachbar darf und wann er rechtliche Grenzen überschreitet. Bei nachbarrechtlichen Streitigkeiten steckt der Teufel oft im Detail. Um zu überprüfen, ob ein Verstoß gegen das Rücksichtnahmegebot vorliegt, bedarf es einer umfassenden Würdigung des Einzelfalls. Vor diesem Hintergrund ist dazu zu raten, anwaltliche Hilfe bei Problemen mit den Nachbarn in Anspruch zu nehmen.

UEBBERT BRINKMANN & PARTNER MBB

Rechtsanwälte

HAMM

Dr. Paul Uebbert
» Rechtsanwalt

Dr. Marlies Brinkmann
» Fachanwältin für Medizinrecht
» Fachanwältin für Arbeitsrecht

Andreas Rickert
» Fachanwalt für Bau- und Architektenrecht
» Notar

Anne-Kathrin Heckl
» Fachanwältin für Familienrecht

Denise Koch
» Rechtsanwältin

Im Sundern 78
59075 Hamm
Tel.: 02381 378777-0
Fax: 02381 378777-7
info@uebbert-brinkmann.de

SENDEHORST

Peter Abke
» Rechtsanwalt

Oststraße 22
48324 Sendenhorst
Tel.: 02526 937311
Fax: 02526 937312
p.abke@uebbert-brinkmann.de



DAS TEAM



www.uebbert-brinkmann.de

UEBBERT BRINKMANN & PARTNER mbb
Rechtsanwälte • Fachanwältin • Notar

Pängel-Anton – Willkommen!

Wer hätte das gedacht? 2023 kommt Pängel-Anton zurück! Jetzt, 2019, nachdem die Entscheidung „Pro Reaktivierung WLE“ in Düsseldorf gefallen ist, lohnt sich mal wieder der Blick 44 Jahre und weiter zurück:



DER BLICK ZURÜCK:

1975, so steht es in alten Zeitungen zu lesen und manch einer kann sich gewiss noch erinnern, fuhr der letzte planmäßige Personenzug der WLE auf der Strecke Münster – Sendenhorst – Enniger – Neubeckum. Damals schien der Abschied von der Bahn für Sendenhorst wohl endgültig. Viel Wehmut klingt mit in den Berichten aus dieser Zeit. Und das blieb bis in die 1990er Jahre so, als sich erstmals Initiativen zur Reaktivierung auftaten, zuerst gegen heftige Widerstände. So gab es Mitte der 1990er Jahre eine Versammlung in der Titanic, bei der erstmals Pläne zur Reaktivierung diskutiert wurden. Aber es sollte weitere zwei Jahrzehnte dauern, bis ein allgemeines Umdenken in der Gesellschaft und bei Entscheidungsträgern in der Politik stattfand, so dass die Stadt Münster nicht in Zukunft im Verkehr zu ersticken droht und das Projekt beginnen konnte.

Am 1. Oktober 1903 nahm die Bahn den Betrieb auf und Sendenhorst erhielt Anschluss an die große weite Welt. Am Eröffnungstag herrschte Festtagsstimmung in Sendenhorst. Die Wagen des Zuges waren mit Fähnchen bunt geschmückt. Im Rathaus wurde ein großes Festbankett gehalten.

1903 in Betrieb genommen, tat die Bahn 72 Jahre lang ihren Dienst, um dann nach 1975 in einen langen Dornröschenschlaf zu fallen. Dieser wird nun voraussichtlich 2023 beendet sein, obwohl bis dahin noch viel Wasser die Angel und die Werse hinunter geflossen sein wird, denn die Gleise müssen erst neu verlegt werden und die Haltepunkte anstelle der früheren Bahnhöfe gebaut werden.

Auf den Schienen in Sendenhorst herrschte von nun an Ruhe. Unterbrochen wurde der Schlaf



der Anlieger höchstens noch durch den regelmäßigen Güterverkehr auf der Strecke sowie die historischen Sonderfahrten.

Genauso eine historische Dampflokkfahrt, der „Dreikönigsdampf“, findet am 4. Januar 2020 statt. Der Ausflug geht von Sendenhorst nach Warstein (Sauerland) und zurück. (Anmeldung für Freunde Sendenhorsts ist noch bis Ende August möglich. Nähere Infos dazu findet ihr im Internet.)

ZURÜCK ZUR ALTEN WLE-STRECKE:

Der „Pängel-Anton“. Pängel-Anton = Westfälischer Ausdruck für die dampflokbetriebene Eisenbahn. Die Bezeichnung wurde umgangssprachlich für verschiedene Kleinbahnen verwendet.

Die Streckenlänge von Neubeckum nach Münster betrug 36,1 km. Bis 1949 endete die Strecke



Tres Beau
SALON DE BEAUTÉ

Inh. Makbula Yigit

Geiststraße 4

59320 Ennigerloh

Tel. 02524 6749581

Mobil. 0176 24936842

www.tresbeausalon.de

700 m vor dem Bahnhof in Münster, im Landesbahnhof Münster-Ost. Erst nach Ausbau der Strecke fuhren die Züge in den Hauptbahnhof ein. 46 Jahre hatte es gedauert, um die letzten Schienen die 700 m zum Bahnhof zu verlegen. Die Planung der Strecke erfolgte bereits im 19. Jahrhundert. Die Strecken, die beim Dreikönigsdampf nach Warstein befahren werden, wurden schon in der Kaiserzeit eröffnet:

- » Lippstadt-Warstein seit 1883,
- » Lippstadt-Beckum seit 1898,

DARÜBER HINAUS BETRIEB DIE WLE WEITERE STRECKEN:

- » Neubeckum-Warendorf seit 1899/1901
- » Brilon-Soest seit 1898/1899

BIS 1971 BEFUHREN NOCH REGELMÄSSIG DAMPFLOKOMOTIVEN DIE STRECKE VON NEUBECKUM NACH MÜNSTER. DIE ZAHL DER ZÜGE PRO TAG SCHWANKTE:

1914: 12	1966: 16
1939: 20	1972: 10
1944: 15	1974: 10
1950: 21	bis 1975: 3

Aber: Das wird 2023 anders aussehen, dann werden die Züge halbstündlich fahren.

Und wer weiß, vielleicht wird es ja auch nochmal die Umgehungsstraßen geben. An die Reaktivierung der WLE für den Personenverkehr hat bis vor kurzem (die meisten unter uns) auch niemand geglaubt. Ich wage an dieser Stelle jetzt mal einen Tipp:

2025 – Einweihung der Sendenhorster Umgehungsstraße?

Der erste gefundene Eintrag über eine geplante Umgehungsstraße für Sendenhorst im Heimat-



archiv zeigt eine Karte von 1953. Die Planungen dürften also schon vor dem 2. Weltkrieg begonnen haben.

Zusammengestellt von C. Hölscher
Infos unter www.heimatverein-sendenhorst.de
Bilder: Heimatarchiv Sendenhorst





Mode & Kommode

• T-Shirts • Bermudas • Kleider •
• Hosen • Wäsche • Dessous •

Nordstr. 6 – 8 • 48324 Sendenhorst • Tel. 0 25 26/938208



AUGUST

GEWINNSPIEL

viel Glück!!!

FRAGE

Teamsport Otte jetzt auch in Sendenhorst! Seit wie vielen Jahren überzeugt Teamsport Otte seine Kunden in der Umgebung?

Gewinne einen
50 Euro Gutschein
von
Teamsport Otte

SO GEHT'S:

Schreib uns einfach eine Nachricht mit deinem Tipp und deinem Namen, Adresse und Telefonnummer.

LÖSUNG AN:

gewinnspiel@stadtlandmagazin.de
stadtland magazin
Osttor 1 | 48324 Sendenhorst

EINSENDESCHLUSS:

10.08.2019

PREISVERLEIHUNG:

In der kommenden Ausgabe wird der/die GewinnerIn bekanntgegeben.

AUGUST

KINDER-GEWINNSPIEL



LÖSE
DAS RÄTSEL UND
GEWINNE
DIESES BUCH!



**Erkennst du den Unterschied?
Was fehlt auf dem zweiten Bild?**

1



2



Wenn du die Antwort weißt, schick uns eine E-Mail oder Postkarte mit vollständigem Namen, Alter und Adresse bis zum 10.08.2019. Es gelten die gleichen Teilnahmebedingungen wie oben.

ANZEIGE

Mein Makler
IN MEINER STADT ZUHAUSE

IHR IMMOBILIENEXPERTE IN MÜNSTER

Wir bieten Ihnen:

- Verkauf, Vermietung von Immobilien
- Ermittlung des Marktwertes
- Gewerbe-, Anlageimmobilien
- Grundstücke
- Home Staging
- Finanzierung

T. 02535 - 7339044
info@foit-immobilien.de

Janusz Foit, Inhaber

Maler- und Lackierarbeiten
Spachteltechniken
Teppichboden-Verlegung
Wärmedämmung

P. ten Brink

Strontianitstr. 3 48324 Sendenhorst

0160/5542084
Fax 02526 / 93 77 161

ANZEIGE

JULI

PREIS VERLEIHUNG

Kinder-Gewinnspiel

DIE LÖSUNG LAUTET:

Auf Bild 2 fehlt der Eislöffel in der Hand des Jungen.

DIE GEWINNERIN IST:

Jonna Schwiippe (8 Jahre) aus Ahlen.
Sie gewann das Buch „Rico, Oskar und
das Herzgebreche“ von Andreas Steinhöfel.



Gewinnspiel Buchfink

GEWINNSPIEL-FRAGE:

Wer ist der nervöse Journalist?

DIE LÖSUNG LAUTET:

Der Vater ist der nervöse Journalist.

DIE GEWINNERIN IST:

Marion Dormeier aus Sendenhorst.
Sie gewann das Buch „Bell und Harry“ von Jane Gardam.



Gewinnspiel

GEWINNSPIEL-FRAGE:

Wann wurde die Engel-Apotheke in Wolbeck gegründet?

DIE LÖSUNG LAUTET:

Die Engel-Apotheke in Wolbeck wurde 1869 gegründet.

DER GEWINNER IST:

Hubert Schulte aus Drensteinfurt.
Er gewann einen 50 Euro Gutschein von der Engel-Apotheke in Wolbeck.

Impressum

Das Mitmachmagazin für Menschen aus der Region.

Wir gehen auf Entdeckungsreise in Stadt und Land.
Bunte Themen laden dazu ein, Neues zu erleben.

Kleinanzeigen an:
ka@stadtlandmagazin.de
(kostenlos für private Nutzer)

Redaktion
stadtland magazin
Osttor 1 | 48324 Sendenhorst
Tel.: 02526 5419669
Fax: 02526 5419669
E-Mail: redaktion@stadtlandmagazin.de
www.stadtlandmagazin.de

Nächster Redaktionsschluss:
10. August 2019

Bitte stimmen Sie Berichte
weit vor Redaktionsschluss
mit uns ab, damit wir einen
Platz für Sie reservieren
können.

Herausgeber
Firma Wuttke, Sendenhorst

Nächstes Erscheinungsdatum:
2. September 2019

Chefredaktion
und Anzeigenleitung
Alexandra Wuttke V.i.S.d.P.

Redaktion
Dirk Vollenkemper



Kooperationspartner
und Anzeigenvertrieb
Zirk - Schumann GbR

Thomas Marcel
Zirk-Gunnemann Schumann

Design
SCULP
AGENCY



Redaktionelle Mitarbeiter in dieser Ausgabe
Ute Neigenfind, Wolfram Opperbeck,
Christian Hölcher, Conny Hallmann

Auflage

5.000 Stück

Verteilungsgebiet

Sendenhorst, Albersloh, Drensteinfurt, Rinkerode,
Everswinkel, Alverskirchen, Hoetmar, Wolbeck, Vorhelm
diverse Fotos/Icons von
pixelio.de, flaticon.com, freepik.com
gedruckt von

ONLINE GEDRUCKT VON

SAXOPRINT



WIR SIND NUR EINEN ANRUF ENTFERNT!

IHR KOMPETENTER PARTNER RUND UM DEN PC

IT-Hilfe für kleine Unternehmen
sowie Privatanwender



- Beratung
- Schulung
- IT-Sicherheit

- DSL, Internet
- Netzwerk WLAN
- Anwendungen

- Alarmanlagen
- Telefonanlagen
- Umstellung auf
VoIP DSL 50/100 MBit/S

Ralf Kunicke
Drostenhofstraße 13 a
48167 Münster

Tel.: 02506 / 7 09 33 03
Fax: 02506 / 7 09 33 04
Mobil: 0152 / 33 80 41 14

info@athoc-it-service.de
www.athoc-it-service.de



ANZEIGE

MARKTPLATZ

KOSTENLOS FÜR PRIVATE NUTZER

Du willst eine
Kleinanzeige
aufgeben?

Schreib uns einfach!

stadtland magazin
Osttor 1 | 48324 Sendenhorst
oder per E-Mail:
ka@stadtlandmagazin.de
oder ruf uns an:
02526 5419669

■ VERANSTALTUNGEN

FAMILIENFLOHMARKT DER CDU SENDENHORST AM 24. AUGUST 2019

Bald heißt es wieder: Sommerferien „Ade“ und für die Kinder in Sendenhorst und Albersloh und überall in NRW geht der Ernst des Lebens wieder los. Aber ein bisschen Spaß vorher soll noch sein, und dafür sorgt die CDU Sendenhorst bereits seit über 40 Jahren mit dem Familienflohmarkt von Kindern für Kinder am letzten Ferienwochenende der Sommerferien. In diesem Jahr ist der 24. August der Tag der Tage! Also, liebe Kinder, räumt eure Schränke und Kommoden auf und alles, was ihr nicht mehr haben möchtet, könnt ihr dann ab 8.00 Uhr auf der Wiese der Montessori Gesamtschule in Sendenhorst verkaufen. Ihr kennt die Wiese auch als „Teigelkampfwiese“. Da – wie jedes Jahr – auch diesmal mit Sicherheit viele Besucher und Käufer da sein werden, könnt ihr euch bestimmt auf richtig viel Taschengeld freuen und euch dann vielleicht einen kleinen Wunsch erfüllen. Das hört sich doch richtig gut an, oder? Also, macht mit! Erst aufräumen, dann abräumen!

Hier noch einmal der Termin kompakt: 24.08.2019 ab 8.00 Uhr auf der Wiese an der Montessori Gesamtschule in Sendenhorst. Und Achtung: es fallen keine Standgebühren an, ihr könnt keinen Platz reservieren und – ganz wichtig – gewerbliche Anbieter haben hier keine Chance! Der Flohmarkt ist nur für euch Kinder. Für's leibliche Wohl sorgt auch in diesem Jahr wieder die „Futterkiste“.



■ KURSE



**Nach den Ferien starten die neuen Kurse
am 02.09 / 03.09 und am 05.09.2019**

Folgende Kurse werden im Studio angeboten:
Hatha Yoga, Rücken Yoga
und Yoga auf dem Stuhl.

Info und Anmeldung bei:
Adelheid Noldes
Telefon: 0151 70172091
Facebook: Yogastudio Adelheid

■ VERKAUFE

**10ER KARTE
für das Powerloft Sendenhorst**
Preis 55€, Tel. 0171 4198166



SO ÖKO? LOGISCH!

Wir setzen uns für erneuerbaren Energien und einen
bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen ein.

STADTWERKE **SO**
OSTMÜNSTERLAND

FÜR DIE
WELT VON
MORGEN

www.so.de