pan!

Monatsmagazin aus Bocholt
März 2021

Kostenlos
Regional
Interaktiv

HAMBURGER
SEILSCHAFT

Seite
4 - 5

Stadtsparkasse Bocholt

Investieren Sie in grüne Ideen, die schwarze Zahlen schreiben. **Werden Sie Sinnvestor.**

Setzen Sie Ihr Geld sinnstiftend ein – für Sie und die Generation von morgen.
Denn Unternehmen, die auf nachhaltige Ziele setzen, gehört die Zukunft.
Entdecken Sie die nachhaltigen Anlagestrategien von Deka Investments.

Investieren schafft Zukunft.

Deka Investments

Jetzt in Ihrer Sparkasse oder auf deka.de

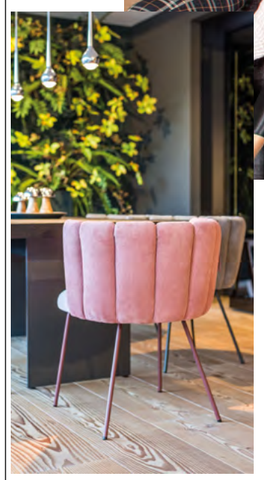
DekaBank Deutsche Girozentrale. Quellen Auszeichnungen: 1 Capital-Heft 03/2021 2 www.faz.net/Umweltchampions

push the button more infos

Finanzgruppe

EINRICHTUNG *hautnah erleben!*

push the button more infos



Anders **SEIN ALS ANDERE**

MIT DIESER PHILOSOPHIE GEHEN WIR HIER IN BOCHOLT JEDEN TAG AN DIE ARBEIT.

PASSEND ZU DEINEN NEUEN MÖBELN GESTALTEN WIR DEINE RÄUME. GANZ INDIVIDUELL VOM BODEN BIS ZUR DECKE!

FOLGE UNS AUF

Wohnwelt Fahnenbruck GmbH
Dinxperloer Straße 273, 46399 Bocholt
Telefon: (0 28 71) 23 982-0
www.fahnenbruck.de

WOHNWELT® Fahnenbruck

IN HALT

TITEL
Seite 4 - 5

LEBENSART
Seite 8 - 13

KURZE PAUSE
Seite 16

MOBILE
Seite 18 - 23

LEBENSART
Seite 24 - 29

LEKOMIO
Seite 32 - 43

pan – KITCHEN
Seite 45 - 47

VITAL
Seite 48 - 53

HOROSKOP
Seite 54

IMPRESSUM
Seite 55

SBA

Steuer- und Wirtschaftsberatungs-Partnerschaft mbB

Foto: Christel van der Walle

Nur die Einheit als Ganzes schafft den Überblick!

Wir setzen auf eine persönliche und ganzheitliche Betreuung. Mit unserem über 25 Personen starken Team aus Steuerberatern, Steuerfachwirten, Betriebswirten und Steuerfachangestellten betreuen wir Sie gerne und stehen Ihnen bei steuerlichen und wirtschaftlichen Angelegenheiten zur Seite.

Schmeinck, von der Beck und Askamp

Südwall 26, 46397 Bocholt
Fon: +49 (0) 2871 239 650

Lange Stiege 6, 46325 Borken
Fon: +49 (0) 2861 92 110

info@sba-steuerberater.de
www.sba-steuerberater.de

EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser, liebe Partner und Freunde des PAN!

Winter adé!
Der Frühling 2021 liegt in der Luft!

Die Schneeglöckchen, die winzigen grünen Knospen um uns herum und die ersten Sonnenstrahlen lassen es hier und da schon mal kribbeln, oder? Der Frühling hat angeklopft und während ich diese Zeilen schreibe, ist der enorme Winterspaß „Schnee von gestern!“ Es ist fast geschafft und uns hat der Frühling auf jeden Fall schon erhascht!

Unser PANteam hat in den vergangen 4 Wochen einiges erlebt und in Wort und Bild zusammengetragen. Starten wir zusammen in den Frühlingsmonat März! Und dies mit einem verdrehten Wortspiel, positiven Gedanken und Humor: „Heute ist ein guter Tag, um einmal nicht an „Carola“ denken.“

Lieber Achim, aus unserer Lieblingsstadt im Norden! Bei unserem Besuch in deiner kleinen Letterpresse in Hamburg konnten wir an dem Büttenplakat „HEUTE IST EIN GUTER TAG“ einfach nicht vorbei. Die individuellen Einsteckkarten dazu sind der Knaller für jeden Haptikfan. Der Geruch der Druckfarbe, die Holz- und Bleibuchstaben, die Boston- und anderen Druckpressen lassen den nostalgischen Gedanken freien Lauf. Das hatte für uns alles in allem so viel Potential dieses Plakat auf unserem PANtitel zu platzieren! Danke für deine Buchstaben- und Wortakrobatik, welche voll unseren Nerv getroffen hat…

Habt ihr unsere relaunchte Internetseite schon gesehen? Lohnt sich! Noch mehr Stories, Geschichten, Bilderwelten, Termine und Events mit den passenden Features und coolen neue Funktionen, damit eure Botschaften und Termine richtig gut und punktgenau ankommen.

Unsere PAN-Crew hat in den vergangen vier Wochen einiges erlebt und in Wort und Bild zusammengetragen. Unter anderem haben wir uns zum Interview mit der in Berlin lebenden Journalistin Lisa de Ruiter getroffen, haben die „Gastro-Familiy“ Löber im Filetgran besucht und mit den Bocholter „Camperlovers“ Jessi und Markus von Griechenland aus hin- und her gemailt.

Freut euch auf das zweite Lifestream-Konzert aus dem Rheder Ei mit Django Flint, philosophiert mit Markus Brauwers und lasst euch von unserer PANkitchen kulinarisch, wie vinologisch inspirieren…
Unser lokaler Tipp an der Stelle:
Das Weinhaus ist umgezogen…

Bleibt gesund! Denkt positiv und bleibt negativ! Ich wünsche euch trotz virusbestimmten Zeiten einen beschwingten Start in den Frühling.

EURE KIRSTEN BUß &
DAS TEAM VOM MÜ12-VERLAG

P.S.: Wir werden die Schaltungen unserer Partner wie verabredet in der kommenden PRINTAUSGABE nach dem Lockdown drucken und wie gewohnt ausliefern. Die PRINT-Impulsverstärkung nach diesem PANePaper, welche hoffentlich ganz bald realisierbar ist.

Schöne Momente - Seilschaft Bocholt / Hamburg

HEUTE IST EIN GUTER TAG, UM EINMAL NICHT AN **CAROLA** ZU DENKEN!

Freitag, 31. Juli 2020, 14:58 Uhr
(Zur Erinnerung:
die Zeit zwischen Lockdown I und II)

Kirsten und ich betreten die „Kleine Letternpresse“ des selbsternannten Gutenberg-Jüngers Achim Wittrin. Ich weiß gar nicht mehr, wann und wie wir über Achim gestolpert sind? Es könnte ein Artikel unseres Magazin-Gefährten David Pohle gewesen sein. Naheliegend, weil David immer wieder solche Unikate ausgräbt, er die Stories würdigt und ihnen eine Bühne in seinem Magazin gibt. Auf jeden Fall waren wir extrem neugierig diesen sympathischen Charakter kennenzulernen, der in diesem Video die Hauptrolle spielt: youtube

Kurz vorher war ich dem Appell gefolgt, den Achim auf seiner Website wie folgt einleitet:

„Ihr dürft auch schon mal mein Schmartfon anrufen – wenn es wirklich wichtig ist!“ … 0176 82 64 36 87

Für uns war es wichtig! Und so erreichten wir den guten Gutenberg-Jünger auf seinem Schmartfon - unterwegs irgendwo in Frankreich. Okay, persönliches Kennenlernen mangels Anwesenheit verschoben. Aber seine Angestellte sei in der Setzerei und Druckwerkstatt zugegen. Er würde unseren Besuch bei ihr ankündigen und wünschte uns eine gute Zeit. Und so wandelten wir durch dieses story-trächtige Refugium des gelernten Schriftsetzers Achim. Der Geruch, die Haptik der Blei- und Holzlettern, die alten Druckmaschinen, die gesamte Szenerie entschädigte uns für die Abwesenheit von Achim. Entlohnt haben wir unseren Besuch mit dem Gedanken: ***Wir wollen ein Unikat vom Unikat!***

Angesichts der Spooky-Zeit, in der wir uns befanden *(und leider immer noch befinden)* fiel unsere Wahl auf das Büttenpapier-Plakat, was seitdem in unserem Verlag hängt.

Während unserer Redaktionskonferenz am 24.02.2021 verfestigt sich der Gedanke, Achims Plakat als Titelbild für diese PAN-ausgabe zu nutzen. Unisono sind wir alle ein bisschen gar von der C-Situation, die uns alle und unser aller Leben seit fast einem Jahr dominiert. Wie passend war Achim’s Idee dieses Plakat zu kreieren, um unseren Fokus mit einem humorvollen Augenzwinkern, auf andere Dinge, auf das Schöne im Leben, zu richten.

Aber das machen wir nur, wenn uns der Gefährte der analogen Print-Produkte sein Okay dazu gibt. Zack, erneuter Anruf aus der laufenden Konferenz in Richtung Schmartfon von Achim.

Mittwoch, 24. Februar 2021,
15:00 Uhr

Ich wähle Achim’s gespeicherte Schmartfon-Nummer an. Zwei Freizeichen und Achim hebt ab. Im Nachgang ergibt sich folgender, für Hamburger typische Steno-Dialog. Länge des Telefonates: Handgestoppte und durch die Anrufliste meines iPhone’s bestätigte Dauer von 5 Minuten:

Achim: „Achim Wittrin hier.“

pan: *„Roland Buß hier vom MÜ12 Verlag aus Bocholt.“*
Achim: „Wer?“

pan: *„Kennst du nicht … wir haben im letzten Jahr miteinander geschnackt, als du in Frankreich unterwegs warst und wir in Hamburg, um dich in deiner kleinen Letterpresse zu besuchen.“*
Achim: „Stimmt, da war was …“

pan: *„Achim wir sitzen in der laufenden Redaktionskonferenz, ich schalte mal eben auf Lautsprecher okay?“*
Achim: „Kannste machen.“

pan: *Sag mal, Kirsten würde gerne dein „Heute ist ein schöner Tag-Plakat“ abfotografieren, um es auf dem Cover unseres Monats-Magazin PAN abzubilden.“*
Achim: „Was ist das für ein Magazin?“

pan: *„Ein Magazin für die Region, ein Veranstaltungskalender rund um Kunst, Kultur etc.“*
Achim: „Klingt gut, könnt ihr gerne machen.“

pan: *„Sag mal, wenn jemand unserer Leserinnen und Leser ein solch handgefertigtes Unikat bei dir erwerben will….“*
Achim: „Dann kostet das 30 Euro für das Plakat und 10 Euro pro Einsteckkarte.“

pan: *„Wie kommen die da dran?“*
Achim: „Shop ist in der Mache!“

pan: *„Corönchen ist jetzt. Wir sind im März in Hamburg. Können wir dir die Bestellungen unserer Leserinnen und Leser vorbeibringen und die Unikate vor unserer Rückreise Ende März bei dir abholen?“*
Achim: „So machen wir das. Tschüss.“

Also, liebe Leserinnen und Leser, schlendert gerne durch die Bildergalerie auf Achim’s Webseite

Wenn euch eines der „Absolut abhörsicheren Print-Produkte“ gefällt, ruft uns an, schickt uns eine Mail.

Wir bringen euch Achim’s Unikate „Absolut Aufschlagsfrei“ aus Hamburg mit.

Kleine Letternpresse
Ludolfstraße 42
20249 Hamburg
www.moinmein.hamburg

Michaela und Peter Löber im Interview

DAS **FILETGRAN** IM LOCKDOWN

Montag, 22. Februar 2021, 10:55 Uhr

Unsere MÜ12 Verlags- und Agentur-Klingel reißt mich aus meinen Gedanken. „Das werden die Löber's sein", ruft Kirsten mir zu und macht sich zur Begrüßung von Michaela und Peter in Richtung Hauseingang auf den Weg.

Das Stimmengewirr im Flur lässt ahnen, dass die Beiden ihre „Zwerge" im Schlepptau haben. Ich freue mich darauf, die Protagonisten von Kirstens Filetgran-Bilderstrecke live und in Farbe zu erleben. Ich durfte gestern einen Early-View auf Kirstens Impressionen werfen, die sie am Sonntag in der Küche des Filetgran eingefangen hatte. Die Tür öffnet sich und Marlon (6 Jahre), Tom (3 Jahre) und Romy (1 Jahr) bevölkern unseren Meeting-Raum, flankiert von ihren Eltern.

Heute ist Porträt-Shooting-Time in Kirstens Studio. Ich hocke mich auf einen Cappuccino dazu und wundere mich über neugierige, aufgeweckte und zugleich angenehm ruhige Kiddy's. Wir nutzen die Zeit, um einen Termin für das folgende Interview abzustimmen.

Freitag, 22. Februar 2021, 08:15 Uhr

Pünktlich wie die Maurer betreten Michaela & Peter unseren virtuellen Zoom-Meeting Raum. Die Videokonferenz kann beginnen. Der kleine blonde Haarschopf am unteren Bildrand lässt erahnen, dass Romy ebenfalls anwesend ist und sich gerade aufmacht, um von Michaela's Schoß zu Papa Peter zu klettern.

pan: „Gehen wir gedanklich zurück in den März 2020, in den Lockdown I. Wie habt ihr auf diese bizarre Situation, insbesondere für eure Gastronomie reagiert?"

Michaela Löber: Wir haben ca. zwei Wochen gebraucht, um die Situation nebst ihren möglichen Auswirkungen auf uns, unsere Familie und unser Restaurant zu begreifen. Unser Kontostand signalisierte uns, dass Handeln wichtiger sein könnte, als große Masterpläne zu durchdenken. Schnell war klar, dass wir einen Lieferservice einrichten würden, den wir bis dato nicht hatten.

Peter Löber: Unsere „normale" Restaurantkarte hatten wir damals für das a-la-Carte-Geschäft im Restaurant konzipiert. Die meisten dieser Gerichte waren natürlich nicht to-go geeignet. Der Weg mit einem schön dekorierten Teller an unsere Restaurantbesucher ist halt ein anderer, als der etwas zeitverzögerte Weg mit dem Auto zu den Kunden in der Region. Die Frage war: „Was können wir liefern?".

Michaela Löber: Unseren Casino-Gästen hatten wir auf deren Wunsch immer „Peters Frikadellen" quasi unter der Ladentheke angeboten. Einfache, schnörkellose, selbstgemachte Frikadellen, zu denen Peter einen Preiselbeer-Senf kreiert hat.Das war das erste Produkt. Die Frikadellen, die wir geliefert und auch zur Abholung bereit gestellt haben. Die Resonanz unserer Stammkunden, als auch der neuer Kunden hat uns auf diesem Weg beflügelt, in diese Richtung weiter zu denken und zu handeln.

pan: Womit ging es dann weiter?

Peter Löber: Im Jahre 2019 haben wir für die Veranstaltungen von Philip Traber am AaSee einen Lachsburger kreiert und angeboten. Der erfreute sich großer Beliebtheit und so lag es nahe, diesen auch „straßentauglich" zu machen. Und so haben wir uns Stück für Stück mit lieferfähigen Gerichten auseinander gesetzt und unsere Karte bis auf das heutige Niveau entwickelt. Zur Gänsezeit konnten wir von unserer Vor-Corona-Idee profitieren, 60 Gänsen in der Dingdener Heide ein Zuhause auf Zeit zu geben. Uns war damals wichtig, das Thema Regionalität und Nachhaltigkeit mit Leben zu füllen. In der Krise waren wir in der Lage schmackhafte Gänseboxen anbieten zu können. Wir haben mehr Gänseessen außer Haus verkauft, als wir dies in den Vorjahren im Restaurant verzeichnen durften - obwohl wir damit auch schon sehr zufrieden waren.

Text Roland Buß Fotos: Kirsten Buß

pan: Die Impressionen, die Kirsten mit ihrer Nikon in eurer Küche eingefangen hat, lassen erahnen, dass ihr die Vereinbarkeit von Familie und Beruf harmonisch hinbekommen habt, oder?

Michaela Löber: Ja, das haben wir. Wir mussten das tun, weil wir unseren Betrieb mit ganz wenig Personal aufrecht erhalten mussten. Und so haben Peter und ich zusammen einen guten Job gemacht, während die Kinder um uns herum wuselten. Das Thema Familienbetrieb bekam aus der Not heraus eine ganz andere, tiefere Dimension. Wir merken das an unseren Kindern und an uns selbst. Die Verbindung ist noch enger geworden, weil wir einfach nicht mehr im klassischen Restaurant-Rhythmus unterwegs waren. Es ist auch nicht mehr das klassische Rollenverständnis unter uns, wo Peter sich auf's Restaurant konzentriert und ich mich auf die Kinder. Wir profitieren alle von diesem neuen WIR.

pan: Das geben die Bilder her. Die Sequenz, wo Tom euch beim Brutzeln aus seinem Hochsitz zusieht, spricht Bände. Wie sehen das die Menschen, die sonst eher einen sehr kritischen Blick auf die Gastronomie werfen?

Peter Löber: Wenn du damit zum Beispiel die Mitarbeiter des Amtes für Lebensmittelüberwachung meinst, die u.a. die Einhaltung von Hygienestandards bei uns und unseren Kollegen im Auge haben, so müssen wir einigen Menschen an dieser Stelle einfach mal Danke sagen. Damit meinen wir genau diese Behörden, die wissen, dass wir in einer existenziellen Krise stecken. Und die solche Situationen mit einem Schmunzeln würdigen, weil sie wissen, dass das nicht normal ist. Wir leben und arbeiten immer noch im Ausnahmezustand. Bedanken wollen wir uns auch bei den Bocholtern und den Menschen aus dem umliegenden Städten und Gemeinden, die unser Angebot toll angenommen haben. Menschen, die uns mit ihren Bestellungen motivieren und unterstützen, unseren Kurs in diesen unsicheren Zeiten beizubehalten.

pan: Was darf man von euch in der Zukunft erwarten?

Michaela Löber: Wenn du damit die Zeit nach Corona meinst, dann können wir das auf zwei Wörter reduzieren „Jede Menge!". Die zurückliegende Zeit war extrem anstrengend - insbesondere mental - gerade im Lockdown I. Als sich mit dem Lockdown II dieses Trauma zu wiederholen drohte, habe wir uns angeschaut und beschlossen: „Wir werden uns von Corona nicht unterkriegen lassen." Durch unsere Learnings aus der ersten Phase konnten wir jetzt auf bewährte Muster zurückgreifen und unser Angebot weiter entwickeln. Uns ist bewusst geworden, dass wir jetzt eine einmalige Chance haben. Wir können derzeit „An unserem Unternehmen arbeiten". Wir können von außen auf unser Konzept schauen, auf unsere Gerichte, auf unsere Prozesse. Wir können Statistiken auswerten und mit vielen Menschen sprechen, die nicht von unserer „Betriebsblindheit" befangen sind. All das, was wichtig ist und wozu wir in der Vor-Corona-Phase nicht in der Lage waren - wo wir in dem berühmten Hamsterrad unterwegs waren.

pan: Es ist eine zeitlang her, dass wir uns persönlich gesprochen haben. Es war ausschließlich Kirsten, die Frikadellen, Lachs- und Gänseburger bei euch absortiert hat - um mit ihren Worten zu sprechen. Ich durfte mich an den gedeckten Tisch setzen, die in der Regel nicht sabbernde Fellnase Paula zu den Füßen und resümieren, dass ihr echt einen tollen Job macht. Wir haben RESPEKT vor eurer Haltung und wir unterstützen euch gerne bei dem, was ihr aktuell tut und wir sind extrem neugierig auf euren Change-Prozess, sprich dem, worauf sich die Region freuen darf, wenn der ganze Spuk vorbei ist.

Danke für's Gespräch.
Kirsten & Roland

Advertorial

VANLIFE

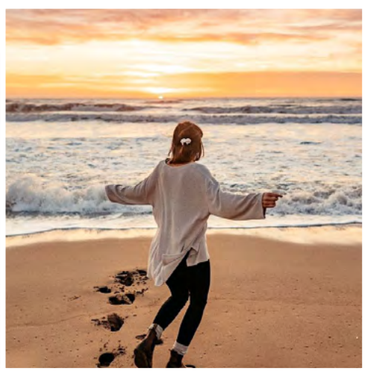
Das Leben ist zu kurz für irgendwann

JESSI & MARKUS

Wir sind Herz- und Kopfmensch, Träumerin und Realist, Teetrinkerin und Kaffeliebhaber. In vielerlei Hinsicht sind wir grundverschieden. Aber wir haben auch Vieles gemeinsam: Wir reden, lachen und essen zu viel, sind verrückt nach Sonnenuntergängen, leiden an chronischem Fernweh und sind am liebsten am Meer oder in den Bergen.

Unser Herz schlägt für all' das, was wir nicht festhalten können – für sternenklare Sommernächte, für Glühwürmchen und Lagerfeuer, für Grillabende mit Freunden, gutes veganes Essen, akustische Musik, frisch gespurte Pisten und Berggipfel. Vielleicht bedeuten uns Fotos und Filme deshalb so viel – sie erinnern uns immer wieder daran, was wirklich zählt im Leben und wie wichtig die kleinen Dinge sind.

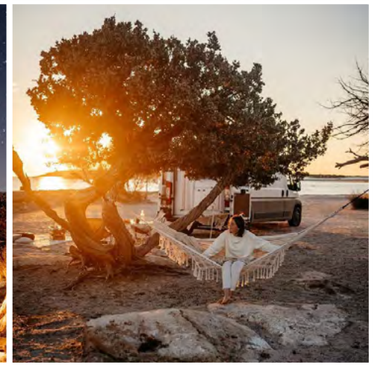
Genau deshalb haben wir unsere Wohnung gekündigt, alles verkauft & uns unserem Traum vom eigenen Haus auf vier Rädern erfüllt. Seitdem reisen wir durch Europa – von Hochzeit zu Hochzeit – erkunden dabei unsere wunderschöne Welt & genießen das Leben in vollen Zügen.

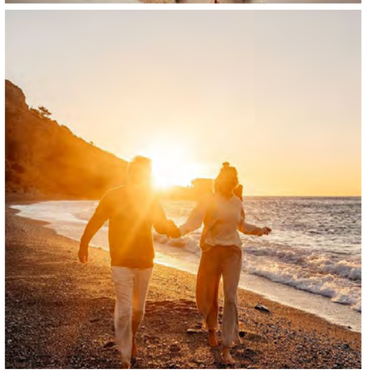


jessi x markus
photo & film

Fotos & Text:
Jessi & Markus

push the button
look more





Cook doch mal...

gardening & glamping...

WMF - RÖSLE - KPM - ASA - KAHLA - ROSENTHAL - THOMAS - STELTON - LE CREUSET - GLOBAL - EISCH - ALFI - SILIT - ROBBE + BERKING - STÄDTER - VILLEROY + BOCH - ALESSI

Leicht und vielseitig!

24h Shopping
hungerkamp-bocholt.de

kostenloser Lieferservice
innerhalb von Bocholt

kontaktloser Abholtisch
von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr
0 28 71 - 41 41

25% Treue Gutschein
Jetzt kaufen & nach Wiedereröffnung bei uns einlösen!

telefonische Beratung & Bestellung
0 28 71 - 41 41

BOCHOLT GUTSCHEIN
25 % Rabatt
Auch hier einlösbar!

...bei **Hungerkamp**

Westend 2 – 46399 Bocholt – Fon 02871/4141 – www.hungerkamp-bocholt.de

BAD & WEIN
SOFAKONZERT 2021

In diesem Jahr war alles ein wenig anders: Statt zwischen Ausstellungskojen fand Lou Dynia sich am 29. Januar auf der digitalen Bühne und grüßte durch die Kameralinse das Bad & Wein Publikum am heimischen Couch-Tisch. Applaus und Gejubel wurde durch fröhliche Emojicons zum Ausdruck gebracht, angeregte Wein-Gespräche über das nebenstehende Chat-Fenster geführt.

Und auch, wenn die Youtube-Bühne die Atmosphäre an der Gronauer Straße nicht ersetzen konnte, war die gute Stimmung trotzdem greifbar: Die mehr als 200 Gäste blieben bis ganz zum Schluss dabei – selbst, als die Kamera überhitzte und wir uns für die Zugabe ganz aufs Lauschen verlegten.

Es sei ein „perfekter Abend in dieser Zeit" gewesen, ließ uns ein begeisterter Zuschauer hinterher wissen. Da ließ es sich verkraften, dass wir als Veranstalter in diesem Jahr weitestgehend unsichtbar geblieben waren.

Wir freuen uns, dass wir Menschen in Zeiten der Pandemie zu einem gelungenen Event zusammenbringen konnten. Im nächsten Jahr sehen wir uns dann hoffentlich wieder in unseren Ausstellungsräumen!

Ihr und Euer Team von
Bad & Konzept

Bad & Konzept
Sanitär Heizung Elektro Fliesen

Moderne Heizsysteme:
Beratung, Planung und Einbau

Gronauer Straße 5 ▪ 46414 Rhede
Tel. 0 28 72 / 9 32 23 -0

Goldstraße 7 ▪ 46325 Borken
Tel. 0 28 61 / 6 85 31 -10

www.badundkonzept.de

Das Team von Michaela te Laar sowie die „Spürnasen“ Donna und Duncan

ES **GRÜNT** SO **GRÜN**...!

Die frischen Ideen, mit viel Liebe zum Detail und das anpackende Team sind die Grundlage für einen neuen Garten. In einem persönlichen Gespräch vor Ort werden die Kundenwünsche genau besprochen, um sie anschließend in den Plan für den neuen Traumgarten umzusetzen. Bei Michaelas Garten erhält der Kunde alles aus einer Hand - vom Plan bis zur neu angelegten Terrasse, von der Baumpflanzung über das jahreszeitlich abgestimmte Staudenbeet bis hin zu ausgefallenen Terrassenformen. Im Privat- wie im Geschäftskundenbereich teilt Michaela ihre Mitarbeiter in Kolonnen ein, die sich um Neuanlagen und Baustellen, wie um Schnitt-, Pflege,- und Pflanzarbeiten kümmern.

Die Gärtnermeisterin Michaela te Laar bezeichnet sich selbst als „Draußenmensch“ und ist der Natur seit Kindheitstagen verbunden. Sie startete ihre berufliche Laufbahn mit einer Ausbildung zur Forstwirtin und ihr Weg führte sie weiter in den Garten- und Landschaftsbau. Mit ihrem Team von zehn Mitarbeitern ist das Unternehmen Michaelas Garten zudem auch Ausbildungsbetrieb.

Michaela te Laar: „Unser erfahrenes Unternehmen bietet Ihnen ein umfangreiches Angebot rund um den Garten zu einem optimalen Preis-Leistungsverhältnis. Bei einer neuen Gartenanlage oder bei der Umgestaltung eines bereits vorhandenen Gartens – wir liefern Ihnen eine individuelle Lösung für die Gestaltung Ihrer Umgebung. Hierbei wird von uns der Einsatz von Naturmaterialien und Stauden bevorzugt.

Ob pflegeleicht, modern, ein Spielgarten für die Kinder oder doch eher verträumt, wie der Garten in Ihrem Urlaubsort – wir bieten Ihnen eine umfassende Beratung und Planung nach Ihren Wünschen. Dabei unterstützen wir Sie gerne und kommen zu Ihnen in den Garten, um Ihre Wünsche und Vorstellungen bei einer kostenlosen Erstberatung zu besprechen.”

Ihre Expertin für Garten & Landschaft

michaelas garten

Michaela te Laar
Bocholter Str. 29, 46499 Dingden
Telefon 0 28 52/9 65 73 42 · Mobil 01 73/2 74 28 03
info@michaelas-garten.de

push the button
more infos

Advertorial

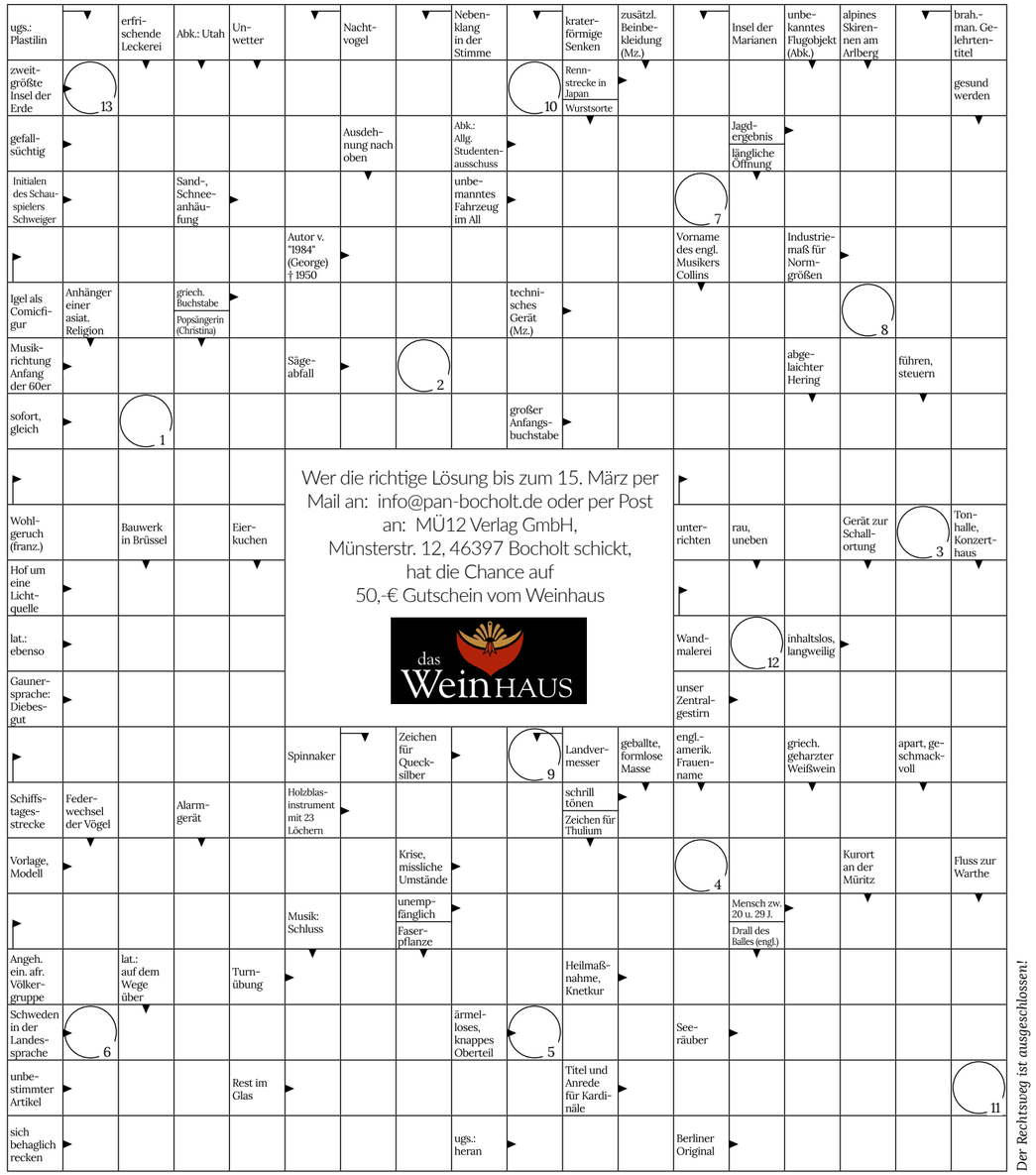
Markus Brauwers

ICH WÄRE GERN EIN PHILOSOPH

Dürfen, können, sollen oder müssen alle die Welt bewusst wahrnehmenden und selbst reflektierenden Menschen philosophieren? Kann mit einer stark vereinfachten und unbelasteten Sichtweise zu Erkenntnissen gelangt werden, die sinnig und weiterführend erscheinen?

Format: 13,5 x 21,5 cm
Seitenanzahl: 92
ISBN: 978-3-99107-428-1
Erscheinungsdatum: 17.02.2021

Der 1963 in Bocholt geborene Autor Markus Brauwers ist ein in jeder Hinsicht absoluter Neuling. Er hat nicht nur ein Erstlingswerk verfasst, er hat auch eine bescheidene Leseerfahrung; Tageszeitungen bilden die Ausnahme. Hauptberuflich ist er selbständiger Kaufmann. Seine Freizeitgestaltung besteht aus Aktivitäten in der Natur und dem geselligen Beisammensein mit Freunden, vor allem aber mit seinen beiden erwachsenen Söhnen. Seine ausgeprägte Diskutierfreudigkeit mündet oftmals im „Hobby-Philosophieren“ und nunmehr auch in einem Buch, dessen Inhalt er ausschließlich als Anregung, nicht aber als Belehrung versteht. Auf eine Offenheit gegenüber fast allen Andersdenkenden legt er großen Wert. Zusammen mit seiner Partnerin, einer Tierärztin, den gemeinsamen Hunden und Pferden genießt der Autor sein Leben in der Natur.



Wer die richtige Lösung bis zum 15. März per Mail an: info@pan-bocholt.de oder per Post an: MÜ12 Verlag GmbH, Münsterstr. 12, 46397 Bocholt schickt, hat die Chance auf 50,-€ Gutschein vom Weinhaus

das WeinHAUS

Das richtige Lösungswort (Kaffeetasse) der letzten Ausgabe wusste unsere Gewinnerin B. Brüggemann aus Bocholt.

LÖSUNG:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

WIR SIND UMGEZOGEN!

push the button
more infos

das WeinHAUS

Ab sofort findet ihr uns auf der **Bismarkstraße 7** (ehemals Restaurant Bacco), nur 80 Meter vom bisherigen Standort entfernt!

Auf unseren **350 Quadratmetern** könnt Ihr eine große und erweiterte Auswahl an Weinen, Spirituosen, Bieren, Säften, Delikatessen und Präsenten entdecken! Tolle Geschenkatikel und noch mehr Platz zum Stöbern.

Einfach erreichbar vom Stadtring aus und reichlich kostenlosen Parkplätze vor und hinter dem Haus!

Wir freuen uns auf euren Besuch!

Euer Weinhaus-Team

Bismarckstraße 7
Telefon 0 28 71 / 29 45 07
www.weinhaus-bocholt.de

Öffnungszeiten
Montag - Freitag: 9:30 bis 18:30 Uhr
Samstag 9:30 bis 16:00 Uhr

WIR SIND FÜR **UNSERE KUNDEN** DA!

Auch im Lockdown sind die Kolleginnen und Kollegen aus dem Autohaus Boomers in Bocholt für ihre Kunden da.

Neben der Terminvereinbarung per Telefon bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Rund um die Uhr einen Servicetermin online zu vereinbaren.

Hier direkt online ihren Termin vereinbaren!

Wählen Sie hierzu einfach unter dem gewünschten Standort die Fahrzeugmarke aus. Dadurch öffnet sich ein neues Fenster und Sie können der Menüführung Schritt für Schritt bis zu Ihrem Wunschtermin folgen.

Rene Bors
Werkstattleiter / Kfz-Meister

Frank Jantos
Serviceberater / Kfz-Meister

Victoria Wagner
Service Assistentin

Martin Hogenkamp
After-Sales-Leiter

Hermann Grubbe
Serviceberater / Kfz-Meister

Anne Bors
Information / Kasse

Annette Ehning
Information / Kasse

Joel Möllenbeck
Auszubildender Automobilkaufmann

Die Kolleginnen und Kollegen der Service-Werkstatt sind wie gewohnt, aber natürlich mit Abstand und Maske für die Kunden im Einsatz.

Andreas Löken
Fahrzeugaufbereiter

Herbert Schwanekamp
Kfz-Mechatroniker

Mathias Bußmann
Kfz-Elektroniker

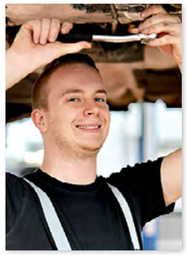
René Fischer
Kfz-Mechatroniker MINI

Die Ausstellung mit den Fahrzeugen der Marken BMW und MINI ist zwar geschlossen, aber die Werkstatt Terminvereinbarung ist telefonisch und online möglich.

Das Verkaufsteam, was wir in der letzten Ausgabe vorgestellt haben, ist natürlich telefonisch und digital ansprechbar und alle bestellten Waren können abgeholt werden.

Martin Stadler
Karosseriebauer

Kai Kosthorst
Kfz-Mechatroniker

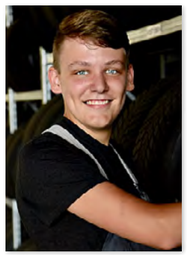


Thomas Maatkamp
Kfz-Mechatroniker

Max Mecking
Auszubildender Kfz-Mechatroniker

Tom-Luca Bösing
Auszubildender Kfz-Mechatroniker

Ibrahim El-Molla
Auszubildender Kfz-Mechatroniker



Luca Heckelt
Auszubildender Kfz-Mechatroniker

Julien Köpke
Auszubildender Kfz-Mechatroniker

DIE WERKSTÄTTEN SIND UNTER HYGIENEBEDINGUNGEN GEÖFFNET.

WWW.**BOOMERS**.DE

Boomers GmbH & Co. KG

Franzstraße 62
46395 Bocholt

DAS NEUE
BMW 4ER CABRIO

Gezielt gesteigerte Sportlichkeit ist das zentrale Merkmal der neuen BMW 4er Reihe.
Jetzt lässt sie sich auch mit dem Vergnügen am Offenfahren kombinieren. Das neue BMW 4er Cabrio setzt mit seinem faszinierenden Design, seinem vollständig neu konzipierten Verdeck, einem vielfältigen Antriebsportfolio, hochwertiger Fahrwerkstechnik und innovativen Ausstattungsmerkmalen besonders exklusive Akzente für Fahrfreude.

Faszinierende Sportlichkeit ist das zentrale Merkmal der neuen BMW 4er Reihe und wird jetzt auch in einem offenen Automobil erlebbar. Das neue BMW 4er Cabrio setzt mit seinem eigenständigen Design, seinem vollständig neu konzipierten Verdeck, einem vielfältigen Antriebsportfolio, hochwertiger Fahrwerkstechnik, einer modellspezifisch versteiften Karosseriestruktur und innovativen Ausstattungsmerkmalen exklusive Akzente für markentypische Fahrfreude. Ebenso wie das neue BMW 4er Coupé zeichnet sich auch der offene Viersitzer durch ein besonders sportliches und gegenüber dem Vorgängermodell deutlich geschärftes Profil aus. Er hebt sich außerdem sowohl mit seinem Design und seinem individuellen Fahrzeugkonzept als auch mit seiner gesteigerten Fahrdynamik klarer denn je von der neuen BMW 3er Limousine ab, die als technologische Basis für die Modelle der neuen BMW 4er Reihe dient.

Exterieurdesign: Eigenständig, sportlich und elegant.

Mit seinen dynamisch gestreckten Proportionen signalisiert das neue BMW 4er Cabrio sowohl die im Wettbewerbsumfeld überragende Sportlichkeit als auch die stilvolle Eleganz eines für exklusive Fahrfreude entwickelten offenen Viersitzers. Dabei wird die für ein BMW Cabrio der Premium-Mittelklasse charakteristische flache Silhouette in der neuen Formensprache der Marke auf besonders markante Weise neu interpretiert.

Die elegante und zugleich kraftvolle Präsenz des neuen BMW 4er Cabrio ist auch das Resultat seiner gegenüber dem Vorgängermodell um 128 auf 4 768 Millimeter in der Länge und um 27 auf 1 852 Millimeter in der Breite gewachsenen Außenabmessungen. Außerdem legte sein Radstand um 41 auf 2 851 Millimeter zu. Die Fahrzeughöhe bei geschlossenem Verdeck beträgt 1 384 Millimeter. Die kraftvolle Statur und die sportlichen Fahreigenschaften profitieren von den vorn um 28 und hinten um 18 Millimeter erhöhten Spurweiten.

Frontansicht mit ausdrucksstarken und traditionsreichen Akzenten.

Neben den Proportionen weist vor allem die Frontansicht auf den individuellen Charakter des neuen BMW 4er Cabrio und die klare Differenzierung zur neuen BMW 3er Limousine hin. Ihr prägendes Element ist die große, vertikal ausgerichtete BMW Niere, die analog zum neuen BMW 4er Coupé auch beim offenen Viersitzer die zentrale Position in der Fahrzeugfront einnimmt. Mit ihren Lufteinlässen, die serienmäßig eine Mesh Struktur aufweisen, signalisiert die markant nach vorn geneigte BMW Niere den hohen Kühlluftbedarf der dahinter platzierten, kraftvollen Motoren.

Elegante Silhouette, individuelle Dachlinie, markantes Heck.

Die dynamisch gestreckte Seitenansicht verhilft dem neuen BMW 4er Cabrio zu einer sportlich flachen Ausstrahlung. Gleichzeitig unterstreichen die kraftvoll modellierten Flächen den athletischen Charakter des Fahrzeugs. Bei geöffnetem Verdeck ist auch die weit zurückversetzte Sitzposition besonders deutlich zu erkennen. Sie gewährleistet das für ein BMW Cabrio charakteristische Offenfahr-Erlebnis mit intensivem Kontakt zu Sonne und Fahrtwind. In geschlossenem Zustand spannt sich das Faltdach in einem eleganten Bogen über die Fahrgastzelle.

Im Bereich der hinteren Radhäuser bilden präzise geführte Linien und dreidimensional modellierte Flächen eine kraftvolle Schulterpartie, die das neue BMW 4er Cabrio vor allem bei geöffnetem Verdeck breit und kraftvoll erscheinen lässt. Die flachen und weit in die Seitenpartie hineinragenden Heckleuchten verstärken diesen Eindruck. Die Leuchten sind stilvoll abgedunkelt, ihre homogen strahlenden Schlusslicht-Balken zeichnen die markentypische L-Form nach.

Neuartiges Flächenspriegelverdeck: Kombination aus Komfort, harmonischem Design und optimiertem Gewicht.

Das innovative Flächenspriegelverdeck des neuen BMW 4er Cabrio kombiniert die Qualitäten eines versenkbaren Hardtops mit der puristischen Ästhetik eines Textildachs und damit das Beste aus beiden Welten. Es besteht aus großen Flächenspriegel-Elementen mit einer bündig eingefassten Glas-Heckscheibe sowie aus einer mehrlagigen Dämmung und einem serienmäßig in Schwarz und optional in Anthrazit Silbereffekt verfügbaren Bezugsstoff. Akustik- und Klimakomfort des Flächenspriegelverdecks liegen deutlich über dem Niveau herkömmlicher Softtops. Gleichzeitig weist es ein im Vergleich zum versenkbaren Hardtop des Vorgängermodells um 40 Prozent geringeres Gewicht auf.

Interieur: Sportlich-elegantes Premium-Ambiente auf vier Sitzplätzen.

Die für das neue BMW 4er Cabrio charakteristische Balance aus Sportlichkeit und Eleganz setzt sich in der Gestaltung des Interieurs fort. Die fahrerorientierte Gestaltung des Cockpits wird um den großflächigen Anzeigenverbund aus Instrumentenkombi und Control Display ergänzt. Auch die ergonomisch optimierte Anordnung der Bedienelemente, die Serienausstattung mit Sportsitzen und automatisch aus- und einfahrenden Gurtbringern für Fahrer und Beifahrer, der Lederausstattung Vernasca einschließlich Sitzheizung und dem Sport-Lederlenkrad sowie der ausgeprägte Einzelsitzcharakter der beiden Fondplätze unterstreichen den auf intensive Fahrfreude ausgerichteten Charakter.

Die hohe Mittelkonsole sorgt gemeinsam mit der harmonisch aufeinander abgestimmten Struktur der Instrumententafel, der Türverkleidungen und der Schulterflächen im Fond für ein umschließendes Raumgefühl. Es wird vor allem beim Offenfahren durch die von einer umlaufenden Zierleiste eingefasste Brüstung noch verstärkt.

Neue digitale Services: BMW Maps, BMW Intelligent Personal Assistant, Smartphone-Integration, Remote Software Upgrade.

Fahrer und Passagiere profitieren im neuen BMW 4er Cabrio von den Möglichkeiten, die mit dem Einsatz des BMW Operating System 7 verbunden sind. Die Anzeigeinhalte sind individuell konfigurierbar, die intuitive und multimodale Interaktion zwischen Fahrer und Fahrzeug kann je nach Situation mit der Touchbedienung am Control Display, dem bewährten iDrive Controller, den Multifunktionstasten am Lenkrad sowie der Sprachsteuerung erfolgen.

Das serienmäßige BMW Live Cockpit Plus umfasst das Bediensystem iDrive mit einem 8,8 Zoll großen Control Display und einem Touch Controller, ein Instrumentenkombi in Black Panel Optik mit einem 5,1 Zoll-Farbdisplay in seinem Zentrum sowie ein Multimedia- und ein Navigationssystem, zwei USB-Anschlüsse zur Datenübertragung und eine WLAN-Schnittstelle. Eine festverbaute SIM Karte mit 4G LTE Connectivity und das ebenfalls serienmäßige Connected Package Professional ermöglichen die Nutzung des BMW Intelligent Personal Assistant und weiterer digitaler Services, darunter die BMW TeleServices und der Intelligente Notruf, die Real Time Traffic Information einschließlich Gefahrenwarnung, die Remote Services und die Concierge Services.

Ein vollständig digitaler Anzeigenverbund ist Bestandteil des optionalen BMW Live Cockpit Professional. Es umfasst ein volldigitales Kombiinstrument mit einer Bildschirmdiagonale von 12,3 Zoll hinter dem Lenkrad sowie ein 10,25 Zoll großes Control Display. Das volldigitale Instrumentendisplay im Cockpit bietet Platz für einen Navigationskartenausschnitt, Statusanzeigen der Fahrerassistenzsysteme oder die 3D-Umgebungsvisualisierung.

Das cloud-basierte Navigationssystem BMW Maps ermöglicht eine besonders schnelle und präzise Berechnung von Routen und Ankunftszeiten, die Aktualisierung von Echtzeit-Verkehrsdaten in kurzen Intervallen und eine freie Texteingabe zur Auswahl von Navigationszielen. Ein weiterer Bestandteil der Serienausstattung ist die optimierte Smartphone-Integration. Zusätzlich zu Apple CarPlay kann nun auch Android Auto mit dem Bediensystem des Fahrzeugs genutzt werden. Die Funktion Remote Software Upgrade ermöglicht es, verbesserte Fahrzeugfunktionen und zusätzliche digitale Services „over-the-air“ ins Fahrzeug zu laden.

DAS NEUE BMW 4er CABRIO.
AB DEM 13. MÄRZ BEI UNS.

Erleben Sie eine neue Form von Freiheit: Das neue BMW 4er Cabrio gleicht mit seiner progressiven Ästhetik einer Ausnahmeerscheinung, die jede Grenze überwindet. Besonders begeistert dabei das neu entwickelte Verdeck. Es vereint auf innovative Weise den Komfort eines Hardtops mit dem sportlichen Look eines Textilverdecks und formt von außen betrachtet einen vollkommenen Bogen. Die mehrschichtige Dämmung reduziert Geräusche im Innenraum deutlich und isoliert hervorragend gegen Kälte. Bei geöffnetem Faltdach halten die optionalen Nackenwärmer Ihren Kopf und Ihre Schultern auch bei kühlerem Fahrtwind angenehm warm.

Genießen Sie im neuen BMW 4er Cabrio einzigartiges Open-Air-Feeling und vereinbaren Sie jetzt Ihre persönliche Probefahrt. Wir freuen uns auf Sie!

Boomers
GmbH & Co. KG
Franzstr. 62
46395 Bocholt
Tel. 02871 9506 0
www.boomers.de

Wilhelm Boomers
GmbH & Co. KG
Wüllener Str. 81
48683 Ahaus
Tel. 02561 9531 0
www.boomers.de

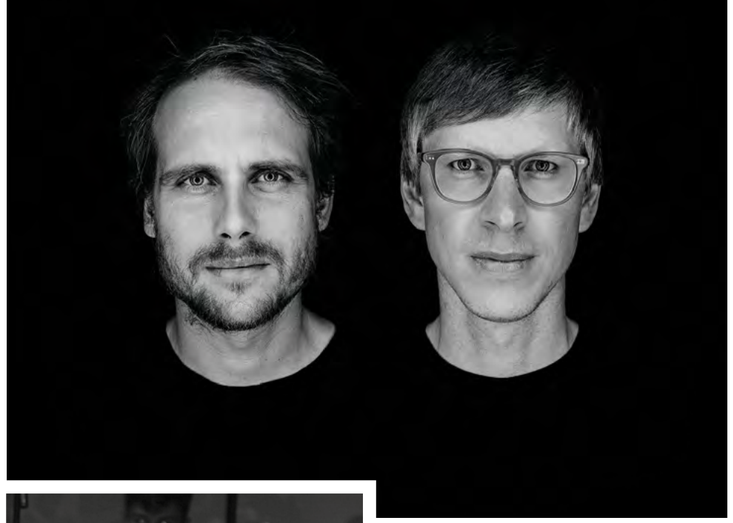
Jungeblut
GmbH & Co. KG
Nordring 35 - 39
46325 Borken
Tel. 02861 9066 0
www.bmw-jungeblut.de

Engelmeier
GmbH & Co. KG
Recklinghäuser Str. 54a
45721 Haltern am See
Tel. 02364 9228 0
www.bmw-engelmeier.de

Livestream-Konzert im Rheder Ei geht in die zweite Runde

LIVESTREAM-KONZERT

Das Rheder Ei wird erneut zur Bühne eines Livestream-Konzertes! Nach dem erfolgreichen Auftakt mit Susan Albers im Januar, können Sie sich nun auf ein weiteres Livestream-Highlight freuen: Seien Sie dabei, wenn am Samstag, 6. März 2021 ab 20:00 Uhr, das bekannte Duo „Django Flint“ aus Bocholt die Bühne des Rheder Ei's betritt. Getreu dem Motto „nicht vor Ort, dennoch mit dabei“ laden das Stadtmarketing Rhede sowie Django Flint Sie zu einem besonderen Konzerterlebnis in Ihren eigenen vier Wänden ein. Gestreamt wird das Konzert über die Plattform klanghelden.tv.



Holen Sie sich Ihr **Konzerterlebnis** live aus dem Rheder Ei **in Ihr Wohnzimmer**.

Das Duo „Django Flint“, bestehend aus Sänger und Gitarrist Simon Rademaker sowie Christian Tewiele (Cajon, Djembe, Percussions, Vocals), begeistert bereits seit 2004 zahlreiche Zuschauerinnen und Zuschauer im ganzen Münsterland, wobei die beiden insbesondere zu Rhede einen besonderen Bezug haben.

So fand ihr allererstes Konzert auf der Rheder Kirmes 2004 im damaligen „Us de la Meng“ statt. Ihr Repertoire umfasst aktuelle Charts, eingängige Balladen bis hin zu Ohrwürmern aus der Rock- und Popkiste der letzten 60 Jahre. Mit Songs von den Beatles, Joe Cocker, Eric Clapton, Coldplay oder EdSheeran, James Arthur und vielen weiteren Interpreten begeistert das Duo ihr Publikum. Da ist für jedenetwas dabei!

Freuen Sie sich auf einen Abend mit vielen musikalischen Höhepunkten und einer breit gefächerten Setlist. Ein weiteres Highlight an diesem Abend stellt die Cellistin Emily Ullrich dar, die das Duo „Django Flint“ bei einigen ihrer Songs begleitet und diesen somit eine ganz besondere Note verleiht.

*Tickets ab sofort unter **www.rhede.de/ei**.*
Datum: 06.03.2021
Beginn: 20:00 Uhr
Preis: 10 Euro
Livestream: Rheder Ei

Helena Hajkova gestaltet Bank am Aasee

BOCHOLTER BUCHE AUF BOCHOLTER EICHE!

Die Bocholter Buche als Teil der Skyline findet der aufmerksame Aasee-Spaziergänger seit Ende November auf einer Bank in Höhe der Surferbucht am Aasee. Die Bocholter Künsterlin Helena Hajkova hat in einem Gemeinschaftsporjekt von Kultur und Stadtgrün die Bank neu gestaltet.

Helena Haikova hat die Bochlter Skyline, daruner natürlich auch die Bocholter Buche, auf ein Eichenbrett graviert und damit eine Banam Aasee in Höhe der Windsurfingbucht verschönert. Kulturchefin Jule Wanders (links) ist begeistert – Foto: Bruno Wansing, Stadt Bocholt

"Die Idee kam mir, als ich einen Post auf der Facebookseite "Bocholt live" von Rolf Boesveld sah, der über mit Graffity beschmierte Parkbänke berichtete. Da wollte ich was gegen machen", erzählt Helena Hajkova. Die Bocholter Künstlerin sprach als erstes Jule Wanders, Leiterin des Fachbereichs Kultur und Bildung, an, was man machen könne. Wanders stellte den Kontakt zum Gechäftsbereich Stadtgrün her und von dort erhielt Hajkova ein Eichenbrett zur künstlerischen Bearbeitung. "Das Brett stammt auch tatsächilch von einer Bocholter Eiche, die gefällt werden musste", berichtete Hajkova.

Ehrenamtliche Arbeit

Erst habe sie geplant, die Skyline aufzumalen, dann aber überlegt, aus Gründen der Haltbarkeit alles mit dem Dremel zu fräsen. "Anschließend noch ein paar Schichten Bootslack drauf und schon hatte ich das Brett witterungsbeständig", so Hajkova weiter. "Ich finde es klasse, dass sich Helena ehrenamtlich für unsere schöne Stadt engagiert und hier in der Surferbucht einen echten kleinen Blickfang geschaffen hat", freut sich Jule Wanders.

Hintergrund

Helena Hajkova ist Mitglied der FKK, der Freien Kultur Kommune Bocholt und Inhaberin von "Hautbild". Die gebürtige Pragerin kam im Jahre 2000 nach Bocholt und hat mit ihrem Lebenspartner eine 10jährige Tochter.

Ein Leben zwischen Fußballern
Rotem Teppich und ernsthaften Geschichten

VON **BOCHOLT** NACH **BERLIN**

Text : Laura Janine Idem
Fotos: Kirsten Buß & Lisa de Ruiter

Lisa de Ruiter, 29 Jahre jung und gebürtige Bocholterin, ist vor genau 10 Jahren flügge geworden und arbeitet heute als Sportjournalistin in Berlin. Alles begann bereits in der Kindheit mit ihrer großen Leidenschaft für den Fußball. Sie und ihr Patenonkel sind bis heute große Fans des FC Bayern. Früher sparte sie ihr Taschengeld, um zu den Spielen ihres Vereins zu reisen. Sie wollte schon immer Sportreporterin werden, oder Pilotin. Heute ist sie auf Du und Du mit der Fußball- und Promiwelt.

Lisa de Ruiter hat eine steile Karriere im Journalismus hingelegt. In Köln studierte die Bocholterin Sportjournalismus, dann ging es weiter nach München, wo sie für Focus Online in der Sportredaktion arbeitete – aus einem Praktikum wurde eine freie Mitarbeit, die bis heute anhält. Nach knapp zwei Jahren verließ sie München trotz ihrer großen Liebe zum FC Bayern wieder, um ihre Karriere in Berlin zu starten – mit einem Volontariat bei Promiflash. Eine gute, aber auch harte Schule für ihren weiteren Werdegang, musste sie beispielsweise oftmals über den Ballermann auf Mallorca berichten. Was ein Kontrast: Das so saubere und schicke München und dann dieses laute, teilweise dreckige, aber ebenso tolerante Berlin. Muss sich in der bayerischen Hauptstadt am Morgen mindestens dreimal überlegt werden, was zur Arbeit angezogen wird, selbst in der Sportredaktion, darf in Berlin jeder einfach so sein, wie er ist. „In Berlin kannst du alles haben, wenn du willst“, sagt Lisa. Und das ist genau das, was sie seit sechs Jahren in Berlin hält. Hier wohnt sie in Friedrichshain, quasi in der alten DDR. Eigentlich wollte sie nie nach Berlin, München war immer ihre Lieblingsstadt. „Aber Berlin bietet so viel, tolle Plätze, Bars, Restaurant, Events und so viele unterschiedliche Stadtteile, überall tolle Ecken“, die sie aber noch immer nicht alle kennt. Selbst Berliner sagen, dass es fast unmöglich sei, jemals die komplette Stadt so richtig zu kennen. Trotz ihres Wohnorts Berlin kommt Lisa aber immer wieder gerne für einen Besuch zurück in ihre Heimat nach Bocholt.

Ihre Familie wohnt noch hier und ihr gesamter Freundeskreis von früher besteht bis heute. Sie ist die Einzige, die Bocholt langfristig verlassen hat. Lisa schwärmt von der Geselligkeit in Bocholt. Aus diesem Grund gehören die Bocholter Kirmes und der unheilige Morgen bis heute zu ihren Pflichtterminen. Inzwischen werden ihre Aufenthalte in Bocholt sogar wieder häufiger, um ihrer Verantwortung als Patentante des Kindes ihrer besten Freundin nachzukommen. Sie freut sich, wenn sie hier ist, aber genauso, wenn sie dann wieder zurück nach Berlin fährt. Diese gute Kombi aus ihren beiden Lieblingsstädten mit B macht es aus. Trotz der großen Verbundenheit zu Bocholt, könnte sie sich jedoch nicht vorstellen, irgendwann noch mal zurück in ihre Heimat zu ziehen. „Ginge ja auch vom Job her gar nicht“, sagt sie.

Ihre Leidenschaft für das Schreiben machte sich schon in der Schulzeit bemerkbar. Neben dem Schreiben für die Schülerzeitung schrieb sie in der 6. Klasse bei einem Aufsatz im Deutschunterricht eine acht-seitige Fabel. Gefordert waren eigentlich nur zwei Seiten. Stolz gab sie ihr Werk der Lehrerin, die ihr nicht glauben wollte, dass sie sich die Geschichte selbst ausgedacht hatte. Ein anderer Lehrer hingegen prophezeite ihr schon früh, dass sie das Schreiben später einmal beruflich machen würde. Damals nickte Lisa nur lächelnd zustimmend, ohne sich nur annähernd ausmalen zu können, wo sie heute tatsächlich steht. Aktuell arbeitet Lisa de Ruiter sowohl als Sportjournalistin und Redakteurin bei der Bild-Zeitung und als TV-Reporterin bei den Sendern RTL und n-tv. Eine spannende und abwechslungsreiche Arbeit. Rote Teppiche, Fashion Shows, Premieren, Promi-Partys. „Die Promi- und Trash-Welt war ja irgendwie auch schon immer so heimlich mein Ding“, sagt sie über sich selbst. Dabei ist all das nur ein Teil ihrer Arbeit. Hauptsächlich berichtet sie über Sport, vor allem Fußball. Aber auch Bereiche wie Wirtschaft und Kriminalfälle fallen in ihren Aufgabenbereich, aktuell führt sie auch viele Interviews mit Virologen und Ärzten über die Corona-Pandemie. Eine sehr anspruchsvolle Arbeit, bei der sie ständig auf dem neuesten Stand bleibt und fortlaufend ihr Allgemeinwissen vergrößert. Sehr zufrieden kann sie sagen, dass sie ihr Hobby zum Beruf gemacht hat. Es macht ihr genauso viel Spaß hinter, als auch vor der Kamera zu stehen und Interviews zu führen.

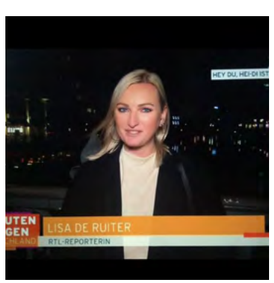
Inzwischen ist sie gar nicht mehr aufgeregt vor Interviews mit Prominenten und ist Profi im richtigen Fragestellen. „Die sind ja auch nur Menschen – und viele von ihnen kenne ich ja jetzt auch seit Jahren“, sagt sie. Zu einigen Promis pflegt sie inzwischen sogar ein freundschaftliches Verhältnis. Und selbst ihr Umfeld hat sich an ihre Tätigkeit über die Jahre gewöhnt. Familie und Freunde sind mächtig stolz auf sie, vor allem, wenn sie im TV zu sehen ist. Alles darf sie von ihrer Arbeit natürlich nicht weitererzählen, wie die Finalistinnen des Bachelors vor Ausstrahlung

auszuplaudern, aber ihre Freundinnen lauschen natürlich gerne, wenn sie etwas Spannendes auf der Arbeit erlebt hat und davon berichten kann. Eine schöne Anekdote ist beispielsweise die Kino-Premiere in Berlin des Blockbusters „Once Upon a time in Hollywood“ im Jahr 2019. Ganz normale Aufgabenstellung der Redaktion nach dem offiziellen Roten Teppich: ‚Lisa, schau doch mal, wo die Stars danach noch anzutreffen sind.‘ Also setzte sich Lisa ins bekannte Promi-Restaurant Borchardt. Lange musste sie nicht warten. Tisch an Tisch saß sie nun da mit den Schauspielern Brad Pitt, Leonardo DiCaprio, Margot Robbie und dem Regisseur Quentin Tarantino. Danach zogen die Stars weiter in einen Club. Über den Kontakt eines Fotografen hatte Lisa durch den Hintereingang Zutritt in die nur etwa 60qm große Bar. Schulter an Schulter mit Brad Pitt an der Theke, zwei Meter weiter Leonardo DiCaprio. Das war er, dieser eine Moment, den jeder wohl nur ein einziges Mal in seinem Leben hat, um das perfekte Selfie zu schießen. War wohl nichts, denn es galt strenges Handyverbot, Securities bewachten alles genau. Dennoch ein Moment, der ihr wohl immer in Erinnerung bleiben wird. Mit „It was a pleasure to meet you.“ verabschiedete sich Tarantino spät am Abend von ihr, bevor er ging. Ein einmaliger Moment. „Ich würde es selbst kaum glauben, wenn ich nicht dabei gewesen wäre“, schmunzelt sie.

Nach all diesem für sie schon gewöhnlichen Trubel kam es vor einem Jahr dann zum plötzlichen Stillstand. Die Corona-Pandemie beeinflusst Lisas Alltag bis heute erheblich. Keine Flüge und kein Herumreisen mehr, alle möglichen Presse-Events abgesagt. „Alles ist total entschleunigt. So viel zu Hause war ich in den letzten Jahren nicht annähernd.“

Nun werden Interviews per Skype, teilweise aus dem Homeoffice, geführt. Mühsam, wenn die Technik mal nicht so mitspielt. Einige wenige Interviews werden noch persönlich geführt, dann natürlich mit allen Corona-Schutzvorkehrungen. Das Team samt Kameramann und Tonassistent reist getrennt zum Termin an, es werden vorab oftmals Schnelltests durchgeführt und natürlich Masken getragen und Abstand eingehalten. Im Dezember letzten Jahres gab es nach fast zehn Monaten Ausfall zum ersten Mal wieder einen Roten Teppich bei der „Ein Herz für Kinder“-Gala in Berlin. Hier bekam jeder Sender eine eigene Box umringt von Plexiglasscheiben. Eine ganz neue Situation für alle anwesenden Journalisten, mussten sie sich nun ihren Platz nicht mehr auf engstem Raum mit Ellbogen erkämpfen. Und zumindest für einen kurzen Augenblick ein bisschen Normalität. Einen Menschen, den sie gerne mal interviewen würde? „Zlatan Ibrahimovic! Er ist eine Legende für mich - und mit seinen Sprüchen mit Sicherheit eine echte Herausforderung als Gesprächspartner. Und natürlich ein Doppelinterview mit Arjen Robben und Franck Ribéry, meine Lieblingsfußballer auf Lebenszeit.“

Unser Interview mit Lisa fand natürlich mit viel Abstand im frisch gelüfteten Meetingraum statt. Wir haben uns sehr über Lisas Besuch in unserem MÜ12 Verlag gefreut und finden es großartig, dass sie als Bocholterin so einen Weg hingelegt hat. Ihren Traumjob hat Lisa de Ruiter definitiv gefunden. Den Traum vom Fliegen verfolgt sie weiterhin. Irgendwann möchte sie noch ihren Flugschein machen, verriet sie uns.



AM +++ LIVE-STREAM +++ LIVE

Samstag, 06. März
20 Uhr, Live-Stream

Infos & Tickets: www.rhede.de/ei

Veranstalter: Stadtmarketing Rhede mit freundlicher Unterstützung von KlangheldenTV

STADT RHEDE
Das Lächeln im Münsterland.

KLANG HELDEN TV

pan - X Leckomio

Es sind nicht die großen Worte,
die in der Gemeinschaft grundsätzliches bewegen:
es sind die vielen kleinen Taten der Einzelnen.

Mildred Scheel

Lockdown-Support-Kampagne
für die Gastronomie in der Region

Liebe Freunde, Leser, Partner & Gastronomen,

in diesen bizarren Zeiten ist SICHT*BAR*KEIT sehr kost*bar*.

Zum einen geht es darum, den Menschen zu zeigen, dass es euch noch gibt und zum anderen, um an der Umsatzschraube zu drehen. Der letzte Punkt betrifft insbesondere diejenigen von euch, deren Küche noch geöffnet ist - wo Speisen geliefert oder abgeholt werden können.

Auf den folgenden Seiten trefft ihr unsere gastronomischen Freunde Michaela & Peter Löber vom Filetgran und Jenny & Dimi vom Mythos.

Wir hoffen damit viele Menschen & potenzielle Gäste wachzurütteln.

Peters Philosophie: *Man muss Essen lieben, als wäre man immer Gast geblieben.*
Michaelas Philosophie: *Unsere Gäste sind mehr als unsere Kunden, sie sorgen dafür, dass wir glücklich sind.*

online SPEISEKARTE

LOCKDOWN-ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag - Sonntag
17:30 - 19:30 Uhr

Casinowall 19
46399 Bocholt

Tel. 02871 / 12 622
info@restaurant-filetgran.de

restaurant-filetgran.de

filetgraner Schmackofatz, Boxenstopp und vieles mehr

Foto: Kirsten Bußß

Michaela & Peter Löber

Betreiber des Filetgran in den Räumlichkeiten der Gesellschaft Casino, seit dem Herbst 2016.

Verheiratet, drei Kinder
Marlon, *6 Jahre*
Tom, *3 Jahre*
Romi, *1 Jahr*

Filetgran! BACKSTAGE

Impressionen aus der Filetgran-Küche zu Zeiten des Lockdown II

Mit Saus und Braus durch die Küche

Für unsere Kinder ist unser Restaurant aktuell wie ein riesengroßes Spielzimmer. Es wird bestimmt nicht leicht, es ihnen wieder wegzunehmen.

Tom der „Mini-Lehrling“ bei Fabian am Herd

Fotos: Kirsten Buß

Gastgeber aus Leidenschaft

Unser Lehrling Kevin

Tom hat alles im Blick

Hier wird gepfeffert!

Barloer Büffelburger

filetgran! BACKSTAGE

Peter & Fabian beim filetgranen Finale

Köchin Judith

Pulled Pork Burger

Spareribs & Chickenwings

„Hier geht kein Gericht raus, das meine Frau nicht selbst gegessen hat.“

Pulled Lachs Burger

Michaela in ihrem Element

Geräucherter Büffelmozzarella

MYTHOS
the greek restaurant

Vielleicht einer der herzlichsten Griechen in der Region. Ein Ort, wo man bei authentischen, griechischen Speisen das Gefühl hat, Teil eines Freundeskreises zu sein - mit den Gastgebern Jenny & Dimi.

online SPEISEKARTE

LOCKDOWN-ÖFFNUNGSZEITEN

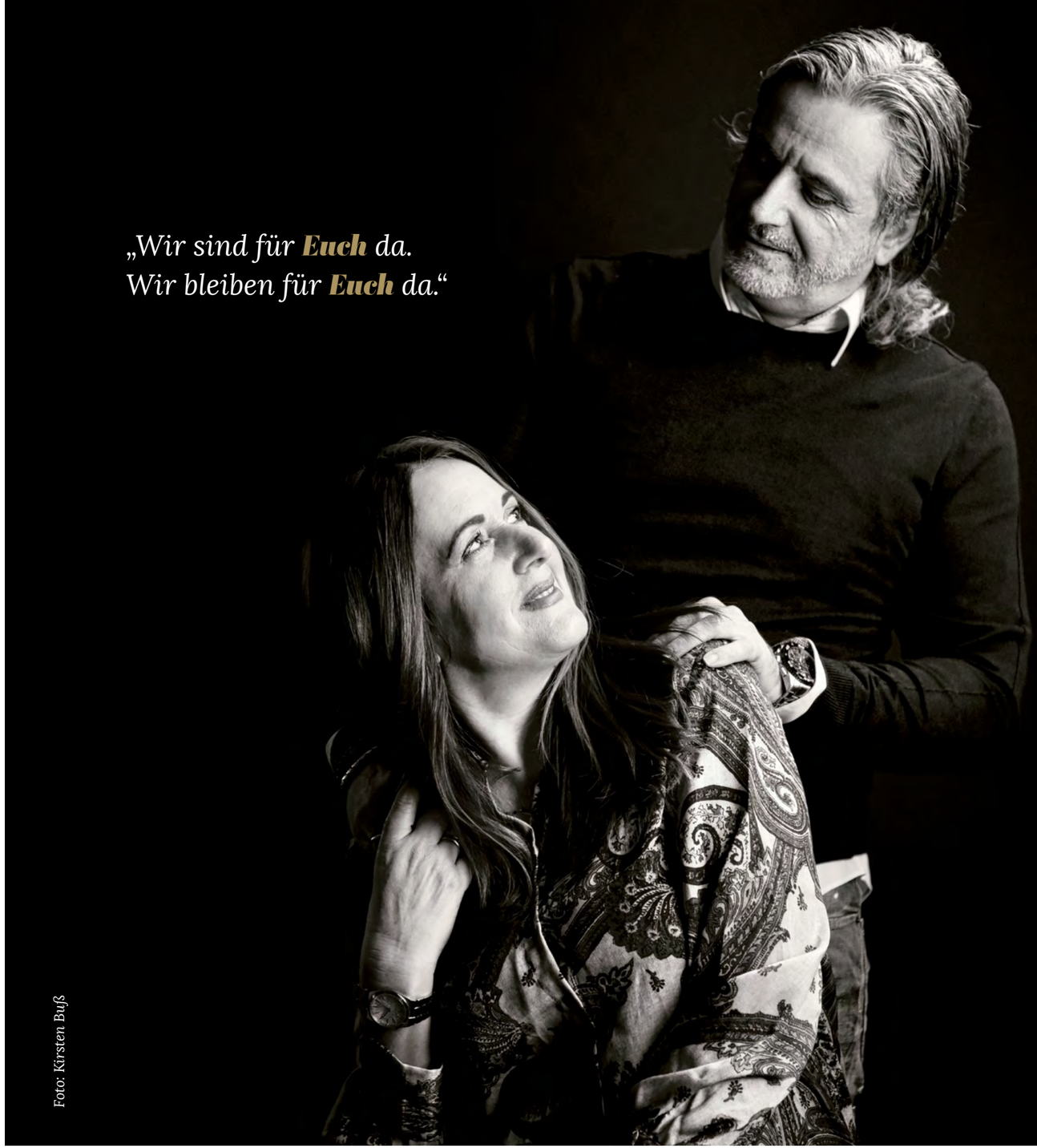
Dienstag - Sonntag
17:00 - 21:00 Uhr
Sonntags auch von
12:00 -14:00 Uhr

Langenbergstraße 44
46397 Bocholt

Tel. 02871 / 995 811
info@mythos-bocholt.de

www.mythos-bocholt.de

Zu den Speisen, die bis 21 Uhr bei uns abholen könnt, bekommt ihr ein leckeres Desert aufs Haus.



*„Wir sind für **Euch** da.*
*Wir bleiben für **Euch** da.“*

Foto: Kirsten Buß

Jenny & Dimi,
Sinovia & Dimtrios Karamousanlis

Verheiratet, zwei Kinder
Georgius *20 Jahre*
Konstantinos, *11 Jahre*

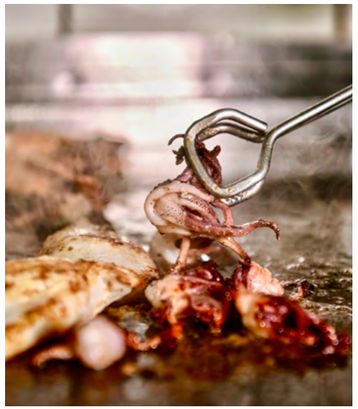
Betreiber des MYTHOS seit dem 22.06.2000

MYTHOS BACKSTAGE

Impressionen aus der MYTHOS-Küche zu Zeiten des Lockdown II

***Jiannis** - der Koch - schon seit 19 Jahren im MYTHOS am Herd*

Tentakel / Spektakel



Baby - Calamaris

Pasta mit Gambas

Pfeffer ans Fleisch

„Man kann nicht kochen, wenn man die Leute nicht gern hat."

Lammkarree

Filetsteak auf Trüffelsauce

***Dimi:** „Die Bestellung ist fertig!"*

Fotos: Kirsten Buß

MYTHOS BACKSTAGE

***Jiannis** und **Dimi** drehen den Gyros-Spieß*

Jiannis** und **Jenny

Das Finishing

Lammkarree auf dem Weg zum Finale

Der Anschnitt

„Die Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen."

Im Ganzen gegrillt

Das servierfertige Kottlett vom Duke of Berkshire

Eine Erinnerungsreise durch den Kühlschrank und das Weinregal

REMEMBER **WHEN** ...

TEXT ROLAND BUSS FOTOS:KIRSTEN BUSS

Den Stammleserinnen und -lesern dieser Kitchen-Kolumne ist unser Grundsatz „Koche nichts, worüber du keine Geschichte erzählen kannst“, nicht fremd. Als mich meine Lieblings-Chefredakteurin und Ehefrau Kirsten sanft auf den bevorstehenden Redaktionsschluss dieser Ausgabe hinwies, wurde mir deutlich, dass zu wenig Zeit blieb, um geruhsam ein Menü zu entwerfen und über den Markt zu schlendern etc.

Getreu dem Motto „wo kein Schnee liegt, kann gerannt werden“ (*wie treffend, zumindest bis vor Kurzem*) bewegte ich mich zum Kühlschrank. Ich liebe dieses Teil, bei dem man beide Türen gleichzeitig öffnen kann (Frenchdoor heißt das Konzept) und die Zutaten sich wie ein Ensemble auf einer Bühne aufreihen, um gemeinsam ein großes Stück zu spielen.

Die 40cm geschlossene Schneedecke war zwar ganz witzig, aber für’s Flanieren auf dem Wochenmarkt eher suboptimal. Das wurde dann auch traurige Gewissheit, als ich vor dem geöffneten Kühlschrank stand. Das Ensemble von frischen Zutaten reduzierte sich auf einen Romanesco, einen Blumenkohl, Pilze und Lammfilet. Das große Orchester schmolz zum Quartett. Aber mit den standard-vorhandenen Zwiebeln und Kartoffeln ließe sich ein ansehnliches Sextett zusammenstellen. Mit dem passenden Tropfen, Gewürzen und Kräutern ließe sich bestimmt ein schönes Stück für Augen, Gaumen und Magen komponieren. Und so wanderten die Zutaten auf unsere Schnippel-Bretter.

Und während sie so da lagen, bauten sich bei mir die Story auf, die ich jetzt gerne mit euch teile:

Der Romanesco

Faszinierend, welch schöne Gebilde die Natur kreieren kann. Ich denke an den Markteinkauf mit meiner Nichte Mona zurück. Kiddy’s-Kitchen war angesagt und Mona war die Bestimmerin. Es wanderten nur Produkte in unseren Korb, die von ihr persönlich ausgewählt wurden - ohne ein fertiges Gericht vor Augen zu haben. „Roland, was ist das?“ „Ein Romanesco, das ist eine Mischung zwischen Blumenkohl und Brokkoli, liebe Mona.“ „Okay, wir nehmen den OmiNesco.“ Seitdem hat dieses wohlschmeckende Trend-Gemüse seinen Namen bei uns weg.

Die Zwiebeln

Normale Haushaltszwiebeln und rote Zwiebeln hatten schon immer einen Stammplatz in unserer Küche. Seit einiger Zeit werde ich nervös, wenn wir keine Roscoff-Zwiebeln im Hause haben - eine extrem schmackhafte Zwiebelsorte aus der Bretagne. Ich erinnere mich an meiner Wiederentdeckung und Neu-Interpretation einer überbackenen Zwiebelsuppe.

Die ShiTake-Pilze

Wenn ich mich recht entsinne, war es eine asiatische Salat-Kreation mit eben diesen Pilzen und geräucherter Entenbrust, für die mir Kirsten meinen „zweiten Stern“ an die Brust getackert hat.

Die Kartoffeln

Es dürfte ca. neun Jahre her sein, als ich Kartoffeln in der Pelle mit Meersalz angesetzt hatte, um mich dann wieder der Schreiberei zu widmen. Kurz vor dem Einsetzen des Rauchmelders, signalisierte mir meine Nase, dass all das Kochwasser verdampft war, und die Kartoffeln mit dem Salz auf dem Topfboden knisterten.

Der Geruch versetzte mich zurück in meine Kindheit. Ich sah mich an einem Lagerfeuer stehen, in dessen Glut wir Kartoffeln hielten, die wir an Stöckern aufgespießt hatten.

Ich sehe meine rußgefärbten Finger, die die Schale der Kartoffeln abkratzen, um das gelbe Innere der Kartoffel freizulegen. Ich war und bleibe ein Kartoffelkind. Seit diesem Fast-Verbrennen vor neun Jahren, ist dieser kochtechnische Flashback in

meine Kindheit ein festes Ritual für mich - geräucherte Kartoffeln sind aus unserer Speisekarte nicht mehr wegzudenken.

Die Lamm-Filets

Es muss in etwa 2009 / 2010 gewesen sein, als mich die Sehnsucht nach gelegentlichem Vagabundieren einholte. Ich war förmlich unterzuckert, nach Auszeiten mit einem Wohnwagen und dem Urlaub in freier Natur. Und so durchforstete ich das virtuelle Universum, auf der Suche nach dem Besonderen - einem Wohnwagen, der zu mir passte. Es war ein mattschwarzlackierter Wohnwagen, der zuvor einem Motorcross-Fahrer als Bleibe für sich und seine beiden Cross-Maschinen gedient hatte. Die normale Wohnwagentür hatte er durch eine ebenfalls schwarz gestrichene Bau-Tür ersetzt - vor dem Hintergrund, seine Motorräder hinein wuchten und transportieren zu können.

Wegen der Aufgabe seines Hobbys stand dieser Exot bei Ebay. Die Zielgruppe für diese „Schwarze Mamba“ reduzierte sich auf eine einzelne Person - mich. Ich musste dieses Teil haben. Den damaligen Stellplatz der Motocross-Maschinen verwandelte ich in eine Küche, die mit einer herkömmlichen Campingküche sehr wenig Gemeinsamkeiten aufwies.

Die beiden amtlichen Induktionsfelder schienen dem neutralen Betrachter etwas überdimensioniert - mir gerade ausreichend, um mich auch in der zivilisierten Wildnis eines Campingplatzes an der Ahr adäquat versorgen zu können. Und so wanderten amtliche Teak-Gartenmöbel, Kupfertöpfe- und Pfannen, Kerzenlüster, große Weingläser, Windlichter etc. in den frisch erstandenen Wohnwagen. Mit Lara, meiner baileys-farbenen Hovaward-Freundin machte ich mich auf den Weg nach Dernau. Am Handelshof in Bocholt legten wir einen kurzen Boxenstop ein, um die Kühlboxen für die bevorstehende Auszeit zu füllen.

Der Aufbau der „schwarzen Mamba“, nebst Dekoration des Umfeldes mit amtlichen Deko-Devolatien schien meine plastikverwöhnten Nachbarn zu irritieren. Diese Irritation verstärkte sich beim Einsetzen der Dämmerung. Während ich das Umfeld meiner Teaktafel in ein Kerzenmeer verwandelte, beäugten mich meine Nachbarn aus dem Inneren ihrer grell erleuchtetet Wohnwagen. Bis zu dem Zeitpunkt, als ich die zweite Induktionsplatte aufdrehte, um die Lammfilets scharf anzubraten. Da wurde es für alle zappenduster. Die insgesamt 6.000 Watt schienen der berühmte Tropfen gewesen zu sein, der das gesamte Stromnetz des Campingplatzes zum Erliegen brachte. Es war argumentativ ein langer Weg, meinen Nachbarn und dem Campingplatzbetreiber zu erklären, dass der ganze Aufwand nötig sei, um die Lammfilets, das Portwein-Sößchen, die geschmorten Zwiebeln und die Kartoffeln auf den Punkt zu brutscheln.

Doch letztendlich saß ich mit Lara dann beim fertigen Menü, bereit zum teilen. Mit Lara und mit dem ein oder anderen „richtigen Camper“, der zumindest halbwegs für meine Preismeise für diese bizarre Form des Campings empfänglich war. Noch in der Nacht sicherte ich mir damals die Domain „www.ambiente-camping.de“

Der Portwein

Es war vor mehr als vier Jahrzehnten als eine Flasche Mac Duff - Portwein Einzug in meinen Einkaufswagen hielt. Ich fand dessen Flaschenform extrem geeignet, um fortan als Kerzenflasche zu dienen. Das war meine erste Begegnung mit dem leicht angestaubten Genussmittel Port. Die Begeisterung wandelte sich in eine bis heute anhaltende Faszination. Eine der ersten Stories, die ich seinerzeit aufsog war, dass Admiral Nelson immer einen Schluck Port über den Holztisch ergoß, um die Strategie seiner Seeschlachten mit seinen Offizieren zu erörtern.

Wir sind behutsamer mit diesem Genussmittel umgegangen. Wir haben es vornehmlich mit guten Freunden geteilt, um anschließend nicht minder ausgeklügelte Strategien zu ersinnen. Seeschlachten standen eher seltener im Focus unserer Drink & Think-Szenarien.

Eine gute Flasche Port war es, die meinen im letzten Jahr, im gesegneten Alter von 93 Jahren, verstorbenen Freund Hermann Kunkler und mich zusammenführte. Und wenn ich so recht überlege, waren es viele gute Momenten und Begegnungen, die mit einem Schluck Port eingeleitet wurden .... warum nicht auch dieses Gericht, was Gegenstand dieser Kitchen-Kolumne sein sollte.

Zu dem ganzen Setting gesellten sich noch Gemüsebrühe, ein Glas Sahne, drei verschiedene Pfeffersorten (grüner, roter und weißer), sowie Rosmarin und frischer Knoblauch.

Bei all diesen aufgepoppten Erinnerungen kann es unmöglich ein „normaler“ Küchenwein sein, der diesen Kochprozess nebst anschließendem Verzehr begleitet.

Meine Wahl fiel auf einen 2008er Petit Verdot von meinen Freunden Jacoline & Johan Haasbroek aus Franschhoek / Südafrika. Ein Tropfen aus dem Jahr, in dem wir uns kennenlernten. Dem Jahr, wo ich einen großen Bruder „im Geiste“ als Freund gewonnen habe und dem ich im letzten November leise aus der Distanz Tschüss sagen musste.
„Leb Wohl, mein weiser Freund“.... war der Toast, den ich beim ersten Schluck gen Süden schickte, um dann die Flammen unseres Gasherdes aufzudrehen.

Beim Brutscheln kam ein wenig Wehmut auf, bei all den Erinnerungen, die sich an diesem Tag bei der Kreation dieses Gerichtes zusammentrugen. Was kann die passende Musik dazu sein?

Meine Wahl fiel auf Remember when („erinnerst du dich als....“) von den Parlotones, meiner Lieblingsband aus Südafrika, die meine musikalischen Horizont seit 2008 bereichern.

Hier als schöne Unplugged-Version, mit privaten Impressionen der Band

Wer es gerne etwas rockiger mag, ab Minute 01:22... mit dem Walk durch die Waterfront in Kapstadt bekommt ihr ein Gefühl, was die Jungens auf der Bühne abziehen.

Mein Fazit: Ein tolles Gericht, was mal wieder aus Verknappung entstanden ist. Eine kleine Reise durch den Kühlschrank, die zu einer Odyssee der Erinnerungen mutierte.
Höchst spannend und bewegend, welche Stories in uns schlummern und wie man diese miteinander ins Schwingen bringen kann.

Kulinarisch-Vinologische Grüße

Majed Dalbah - Orthopäde und Unfallchirurg

VERSTÄRKUNG

FÜR DAS PRAXISTEAM DÖRNER & PARTNER

Dr. Susanne Dörner (Allgemeinchirurgin) und Majed Dalbah (Orthopäde/Unfallchirurg) arbeiten Hand in Hand in der Praxis Dörner & Partner

Seit Juli 2020 wird das chirurgische Team der Gemeinschaftspraxis Dörner & Partner durch Herrn Majed Dalbah, Facharzt für Orthopädie und Unfallchirurgie, verstärkt.

***pan:* Herr Dalbah, was hat Sie nach Bocholt geführt?**

Die Praxis Dörner & Partner mit Ihren Standorten in Bocholt und Borken hat als gewachsene Praxisgemeinschaft mit familiärem Charakter mein Interesse geweckt, obwohl es bis zu meinem Einstieg keine orthopädische Praxis war. Die Symbiose beider Fachrichtungen, also der Chirurgie und der Orthopädie, gefällt mir sehr. Es ermöglicht ein wesentlich größeres Therapiespektrum und gleichzeitig einen Blick über den Tellerrand des eigenen Fachgebietes hinaus. Wir können unseren Patienten ein breites, qualifiziertes Behandlungsangebot bieten und fächerübergreifend behandeln. Nach Bocholt bin ich gekommen, da ich mir ein ländliches Leben wünsche, fernab der Großstädte. Die Nähe zu meiner Familie ist mir sehr wichtig.

***pan:* Was sind Ihre Behandlungsschwerpunkte in der ärztlichen Praxis?**

Ich bin sowohl chirurgisch, als auch konservativ orthopädisch ausgebildet und tätig. Das umfasst die Behandlung einer großen Bandbreite an Verletzungen, Erkrankungen und Therapien im muskuloskelettalen Bereich, von der Halswirbelsäulenproblematik bis zum umgeschlagenen Fuß.

Als zertifizierter Fußchirurg operiere ich auch ambulante orthopädische und fußchirurgische Eingriffe, wie z.B. die Korrektur von Klein- und Großzehenfehlstellungen.

Im Bereich der Kinderorthopädie biete ich z.B. die Hüftsonografie an, die ich in der Kinderorthopädischen Abteilung der Klinik in Dortmund regelmäßig durchgeführt habe. Auch die konservative Therapie der Hüftdysplasie (z. B. Tübinger Hüftbeugeschiene) kann in vielen Fällen ambulant in unserer Praxis durchgeführt und betreut werden.

MAJED DALBAH

1985
geboren in Essen

2004-2010
Studium der Medizin an der Universität Duisburg-Essen

2011
Approbation als Arzt

2011-2017
Facharztweiterbildung im Klinikum Dortmund
Chefärzte:
Prof. Dr. med. **B.-D. Katthagen,**
Prof. Dr. med. **C. Lüring,**
Dr. med. **J.-P. Stahl**

2017
Anerkennung als Facharzt für Orthopädie und Unfallchirurgie

2017-2020
Fachärztliche Tätigkeit im Klinkum Dortmund, Schwerpunkt Fußchirurgie

2018
A-Diplom Akupunktur (DÄGfA)

2019
D.A.F. Zertifikat Fußchirurgie

2020
Zusatzbezeichnungen Spezielle Orthopädische Chirurgie und Akupunktur

01.07.2020
Niederlassung in der chirurgischen Gemeinschaftspraxis Dres. Dörner, Bongers, Dehn

***pan:* Welche Behandlungen bieten Sie neben der klassischen Orthopädie noch an?**

Konservativ biete ich unter anderem die Akupunktur an. Hier habe ich auch die Zusatzbezeichnung der Ärztekammer und die KV-Zulassung.

Eine gute Ergänzung der Akupunktur ist die Neuraltherapie um Blockaden zu lösen und Schmerzen zu behandeln. Besonders gerne wende ich die Triggerpunktakupunktur an, da sie sehr effektiv in der Behandlung myofaszialer Schmerzen, also Schmerzen des Bewegungsapparates, ist.

Zudem befinde ich mich in der Weiterbildung „Manuelle Medizin“. Diese werde ich voraussichtlich Ende 2021 anbieten.

Mit der Kombination der Schulmedizin und den alternativen Verfahren bieten wir unseren Patienten die Möglichkeit ihre Lebensqualität zu verbessern und ein optimales Therapieergebnis zu erreichen.

***pan:* Es muss also nicht immer gleich eine OP sein, wenn es schmerzt?**

Nein! Mit den breit aufgestellten, erworbenen Kompetenzen möchte ich eine ganzheitliche orthopädische Schmerzsprechstunde entwickeln, die sich sowohl schul- als auch komplementärmedizinischer Methoden bedient, um möglichst jedem Patienten, die für ihn passende Therapie oder die passende Kombination von Therapieformen zu finden.

Perspektivisch bin ich für weitere nützliche Therapieformen offen, sofern mich diese überzeugen.

Ein Beispiel ist die fokussierte Stoßwellentherapie, die zum Beispiel bei Sehnenverkalkungen, ansatzbedingte Beschwerden und muskulären Verspannungen eine gute Therapieform ist. Hier haben wir uns in der Praxis Dörner & Partner eines der besten Geräte angeschafft.

***pan:* Was planen Sie in der Zukunft?**

Das Praxisteam Dörner & Partner hat mich freundlich aufgenommen und ich freue mich auf viele Jahre der kollegialen Zusammenarbeit. Unsere Patienten können von jahrelanger Erfahrung in vielen chirurgischen und orthopädischen Bereichen, Innovation und komplementären Ansätzen sowie fächerübergreifender Fachkompetenz profitieren.

Laser-24 GmbH
Königstraße 32- 34
46397 Bocholt
Tel.: 02871 / 185052
Ortho@Laser-24.de
www.Laser-24.de

dörner & partner
LASER-24 GmbH

AUTSCH, AUCH TIERE HABEN SCHMERZEN!

Die Frage nach der Schmerzhaftigkeit einer Erkrankung bei Bello, Mieze und Hoppel begleitet mich täglich in meiner Kleintierpraxis und das insbesondere in der Tierzahnsprechstunde. Ein gemeinsamer Blick ins Maul lässt so manchen Tierbesitzer erschrecken und es folgt regelmäßig die Frage, warum der geliebte Vierbeiner denn keine Krankheitssymptome gezeigt hat. Diese Diskussion beschäftigt Forscher und Veterinärmediziner schon seit Jahrhunderten. Damals wurde den Tieren das Vermögen, Schmerzen wahrzunehmen, strickt abgesprochen. Uns Tierliebhabern ist es aber heutzutage ein ganz besonderes Anliegen, dass es den Fellnasen an unserer Seite gut geht. Mehr zum Thema Schmerzwahrnehmung und Schmerzausschaltung erfahren Sie beim Weiterlesen.

Au Backe! Zahnfraktur beim Hund, blutige Zahnfleischentzündung der Katze sowie Abszess im Kaninchenkiefer sind die typischen Diagnosen in der Tierzahnsprechstunde. Ein Blick ins Maul und die weitere Diagnosestellung durch das dentale Röntgen bringen regelmäßig Erschreckendes zu Tage. Oft ist es unvorstellbar, dass bei einer derartigen Diagnose der vierbeinige Patient überhaupt noch gefressen hat. Sicher ist ein genaues Hinschauen nötig, um beim eigenen Haustier einen schmerzhaften Prozess zu erahnen, denn nach dem Motto „Survival oft the fittest“ fressen Hund, Katze, Kaninchen und Co trotz heftigster Zahnschmerzen tapfer weiter. Aus diesem Grund wurde den tierischen Schmerzen auch lange keine besondere Bedeutung zuteil. Auch ich habe schon zu Zeiten praktiziert, in denen nach Operationen überlegt wurde, ob es überhaupt sinnvoll ist, den vierbeinigen Patienten die postoperativen Schmerzen zu nehmen. Denn Tiermediziner waren damals in Sorge, dass sich die Patienten nach großen Operationen möglicherweise nicht genug schonen würden.

Nur den Sprechenden kann geholfen werden?! Natürlich fehlt den Tieren das Sprachvermögen, ihre Schmerzen zu beschreiben. Da sind wir Menschen viel besser gestellt. Wir können den Ärzten stets sagen, wann es wo und wie zwickt. Was würde ich als Tierärztin darum geben, mit meinen Patienten wie Doktor Dolittle während der Konsultation ins Zwiegespräch zu kommen. In vielen Fällen hilft die Information, ob der Schmerz drückend, stechend oder pochend ist und ob er am Tag oder in der Nacht am schlimmsten quält, bei der Diagnosestellung sehr wohl. Aus diesem Grunde nehme ich die Beobachtungen der Tierhalter besonders ernst, denn Sie sind 24 Stunden am Tag mit Bello, Mieze und Hoppel zusammen und können sehr gut beschreiben, ob Bello sein Futter anders kaut, ob Mieze nicht mehr zum Schmusen kommt oder ob Hoppel sich immer wieder mit den Pfötchen das Mäulchen reibt.

Eine besonders wichtige Information für Sie ist, dass die meisten Tierarten gängige humanmedizinische Arzneimittel wie Acetylsalicylsäure, Paracetamol und Ibuprofen überhaupt nicht vertragen und aus der Gabe tödliche Vergiftungen beim Tier entstehen können. Bitte fragen Sie erst in der Tierarztpraxis nach, bevor Sie voreilig in Ihre eigene Hausapotheke greifen. Hier kann Ihnen eine tierische Hausapotheke mit gut verträglichen Arzneimitteln zusammengestellt werden, um Ihrem Vierbeiner erste Hilfe bei akutem Schmerz leisten zu können. Inzwischen sind sogar Medikamente auf dem Markt, die bei chronischen Erkrankungen wie Arthrose oder palliativen Maßnahmen wie bei Krebserkrankungen lange Zeit fast nebenwirkungsfrei gegeben werden können. Die Gabe dieser besonderen Schmerzmittel ist eine wichtige Maßnahme fürs tierische Wohlbefinden, wenn eine Operation dem Patienten nicht mehr helfen kann.

Keine Angst vor der Narkose! Häufig handelt es sich um sehr alte Patienten, die in meiner Zahnsprechstunde vorgestellt werden. Aus diesem Grund ist mir der Hinweis sehr wichtig, dass das Alter des Patienten meist kein Narkosehindernis ist. Inzwischen werden auch in der Tierarztpraxis präoperative Blut- und Herzuntersuchungen vorgenommen, um die geeignete Narkoseart für eine große Operation auszuwählen. Ein kleines Restrisiko kann weder in der Human- noch in der Tiermedizin ausgeschlossen werden, aber es ist kein Grund, den Vierbeiner seinen Schmerzen zu überlassen. Zur Frage, ob der Patient sich nach einer Operation vielleicht nicht schont, wenn ihm die Schmerzen genommen werden, müssen Sie bedenken, dass sich Tierhalter lediglich an die Anweisungen der Tierärztin oder des Tierarztes halten müssen, um Überlastungen zu vermeiden. Neue Studien belegen sehr wohl, dass sich auch tierische Patienten nach einem Eingriff schneller erholen, wenn sie schmerzfrei sind. Diese Verantwortung obliegt heutzutage den Menschen, die den vierbeinigen Patienten nach einer Operation begleiten. Wussten Sie schon, dass es inzwischen Schmerztabletten mit Fleischaroma und Schmerzsaft mit Vanillegeschmack gibt? Dies ist ein Hinweis für den Fall, dass Bello, Mieze oder Hoppel das Medikament nicht einnehmen will.

Zum Schluss möchte ich Ihnen zusammen mit den Vierbeinern einen fröhlichen und vor allem schmerzfreien Frühlingsbeginn wünschen und ich verbleibe mit dem Ausblick auf meinen nächsten Artikel „Lebensrettung durch Blutspende“

Ihre Dr. Simone Möllenbeck

Hovesath 7 · Rhede
Tel.: 0 28 72 / 80 33 44
Mobil: 0151 / 569 64 364
www.rhede-tierarzt.de

WAS SAGEN DIR **DIE STERNE** IM MÄRZ?

Widder / 21. März bis 20. April

Du benötigst in diesem Monat viel Kraft, um dich vor ständigen Stressquellen zu schützen, aber du hast Angst, den Kern des Gleichgewichts, für den du schon lange gekämpft hast, aufzurütteln.

Stier / 21. April bis 20. Mai

In diesem Monat macht dein Herz einen großen Sprung. Alles scheint in einem rosaroten Licht zu erstrahlen. Mache Platz für schöne neue Siege und Überraschungen des Lebens, die dir Glück bringen werden.

Zwillinge / 21. Mai bis 21. Juni

Du hast einen Plan, an den du dich halten kannst, aber du weißt bereits, dass dies nicht mit Menschen möglich ist, die bei jedem Schritt an dir zweifeln. Du musst stolz sein und solltest deine Talente ausleben dürfen.

Krebs / 22. Juni bis 22. Juli

Der Monat beginnt mit angespannten Aspekten, die du nicht ruhen lassen kannst. Was dich am meisten belastet, sollte in sicherer Entfernung gehalten werden, in der du die Kontrolle über dein Herz behalten kannst.

Löwe / 23. Juli bis 23. August

Dieser Monat bringt zahlreiche Probleme in dein Leben, die dich wirklich belasten. Versuche nicht mit dem Kopf durch die Wand zu rennen, um Belohnungen zu erhalten, die sowieso nicht groß sind.

Jungfrau / 24. August bis 23. September

Du weißt in diesem Monat nicht, was repariert werden muss, aber offensichtlich funktioniert etwas nicht mehr, und die Verwirrung darüber kann zunehmen ...

Waage / 24. September bis 23. Oktober

Dies ist ein Monat, in dem du nach Hause zurückkehren oder zu den Gefühlen von Zuhause zurückfinden kannst, die du so lange gesucht hast.

Skorpion / 24. Oktober bis 22. November

Dieser Monat wird zwar schwieriger als gewöhnlich sein, aber er wird dir auch die Augen in vielerlei Hinsicht öffnen. Lasse die Meinungen und Ansichten der Menschen in deinem Umfeld im Laufe der Zeit auf dich wirken.

Schütze / 23. November bis 21. Dezember

Der Kosmos sorgt bei dir für Geistesglitzern und schenkt dir brillante Ideen. Allerdings fordert Merkur dich bis zum 20.2. dazu auf, alle Rahmenbedingungen genau zu prüfen.

Steinbock / 22. Dezember bis 20. Januar

Du könntest in diesem Monat feststellen, dass du jemanden besonders magst. Bleibe dir selbst treu und sei ehrlich, auch wenn du von Gesprächen, die deine Grenzen überschreiten, gedrängt und herausgefordert wirst.

Wassermann / 21. Januar bis 19. Februar

Der Monatsanfang zeigt, dass bestimmte Ideale möglicher sind als andere, aber dies sollte deinen Fokus nicht von Dingen abwenden, die du am meisten willst.

Fische / 20. Februar bis 20. März

Der gesamte Monat zeigt dir einige Mängel und Ängste. Dein Wertesystem könnte sich durch bestimmte Probleme verändern, bei denen die Energie blockiert ist.

IMPRESSUM

Redaktion
Kirsten Buß, (V.i.S.d.P)
Roland Buß, Laura Janine Idem

Layout & Gestaltung
Pierre Martin (CD),
Johanna Eggern

Gastautoren
Dr. Simone Möllenbeck,

Fotos
Kirsten Buß, Bruno Wansing,
Adobe-Stock, u.a.,

Anzeigen & Redaktionsschluß
Jeweils zum 15. jeden Monats.

Anzeigenvertrieb
Kirsten Buß
Tel.: 02871 . 242 89 20
Mobil: 0171. 211 60 71
kirsten@mue12.de

Andrea Reidick
Mobil: 0176 . 569 137 05
andrea@mue12.de

Conny Boomers
Mobil: 0175 . 46 11 872
conny@mue12.de

Guido Tielkes
Mobil: 0151 . 19 53 51 06
guido@mue12.de

Mediadaten als PDF unter:
www.pan-bocholt.de

DRUCK+LOGISTIK
D+L Printpartner GmbH,
Schlavenhorst 10,
46395 Bocholt
www.DUL-print.de

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenden einzelnen Beiträge sowie Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung der Herausgeber.

Der Nachdruck von Berichten und Fotos und Anzeigen, auch auszugsweise ist ohne ausdrückliche Genehmigung der MÜ12 Verlag GmbH verboten. Druckreif übermittelte Unterlagen können seitens der Anzeigenabteilung nicht korrigiert werden. Für die Richtigkeit, sei es in grammatikalischer, stilistischer, inhaltlicher wie grafischer Form, haftet ausschließlich der Auftraggeber/Inserent. Durch uns gestaltete Anzeigen sind Eigentum des MÜ12 Verlags.

Eine weitere Veröffentlichung der Anzeigen in anderen Magazinen ist nur nach Genehmigung durch die MÜ12 Verlag GmbH möglich, die Datenbereitstellung ist kostenpflichtig. (Rechnungsstellung erfolgt an den Anzeigennehmer)

MY LOCAL WEDDING-GUIDE 2021 – IS COMING SOON!

MY LOCAL *Wedding Guide*

my-local-wedding-guide.de

MÜ12 Verlag GmbH
Münsterstraße 12 · 46397 Bocholt
Tel. 02871 / 2428920 · info@mue12-verlag.de
www.mue12.de

push the button
more infos

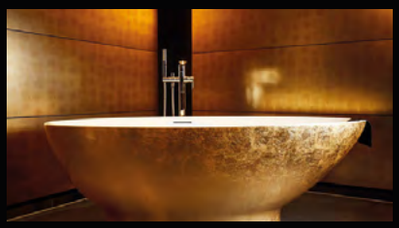
Kirsten Buß
FOTOGRAFIN

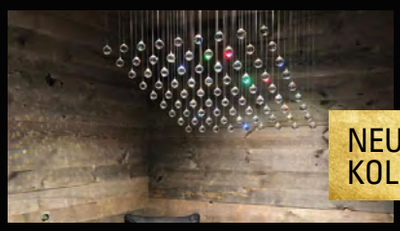
PEOPLE | WEDDING | PETS & FRIENDS | KIDS & FAMILY | CITY | HOUSE & INTERIOR | FOOD & DRINKS

TELEFON 01712116071
KIRSTEN@MUE12.DE
FOTOGRAFIN-KIRSTEN-BUSS.DE
FACEBOOK.COM/FOTOGRAFINKIRSTENBUSS
INSTAGRAM.COM/KIRSTENFOTOGRAFIN

push the button
more infos

GESUNDHEIT
WÄRME
T-RAUMWELTEN
INTERIEUR
LICHTDESIGN
WELLNESS





NEUE SWAROVSKI KOLLEKTION

T-RAUMWELTEN.DE BY ELSENBUSCH

Wir planen und realisieren. Rufen Sie uns an +49 2871 6142