Est. 1998
April 2022 / No. 257

pan!

Das IndieMagazin für die Region

#Kultur
#Lifestyle
#Food&Drinks
#Stories

Seite 18 – 21
Volksbank Bocholt eG

BONFIRE
COOKING • FRIENDS

Events im Bonfire

Craft Beer Tasting

Di., 12. April 2022

Wir nehmen euch mit auf eine Reise abseits von Pils, Lager und Weizen. Erkundet mit uns die Vielfalt der Biertypen. Dazu trinkt ihr gemeinsam mit uns verschiedene Craft Biere aus unserer Karte. Wir quatschen und lernen etwas über Hopfen, Herstellung und Herkunft.

Preis: 49,00€/Person in Verbindung mit kulinarischen Kleinigkeiten

Ostern im Bonfire

So. und Mo., 17.+18. April 2022

Ostern haben wir schon Mittags für euch und eure Familien geöffnet. Wir bieten an diesen beiden Tagen, außer unserer abwechslungsreichen Karte, auch ein leckeres Ostermenü an. Mmmh...das klingt vielversprechend, oder?

Der Preis: 29,90€/Person

Weinabend

Di., 10. Mai 2022

„das Wein-Battle“ Hier bekommt ihr nicht nur einiges an Wissen über Wein mit auf den Weg, sondern werdet auch selbst zum Herausforderer.

Zu den Spielregeln: Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer ist aufgefordert, eine Flasche Wein mitzubringen. Egal ob Weiß, Rot, Rosé oder welche Farben eure Weine so haben, über die ihr schon immer einmal etwas erfahren wolltet. Alles ist erlaubt. Wanderpokale, Enttäuschungen, Hoffnungsträger, ärgerliche Geschenke, aber natürlich auch Lieblingsweine, die ihr mit uns trinken wollt. Die erfolgreiche Sommelière Steph wird versuchen, diese Weine mit ihrer Auswahl zu toppen. Ob das gelingt, entscheidet ihr.

Der Preis: 39€/Person inkl. kleiner Snacks
Start: 19.00 Uhr

Reservierungen:
02861/825350 oder restaurant@bonfire-restaurant.de

Jeden Dienstag haben wir zum „Burger Day“ zwei unterschiedliche Spezialburger! Jeden Mittwoch findet der „Bone Day“ statt und ihr bekommt als Vorspeise ein überbackenes Fladenbrot, danach Wings und Drums vom Bio Hof Klöpper sowie Spare Ribs vom Hof Keil mit einer Soße eurer Wahl. Ihr zahlt jeweils an dem Tag 23,90€.

Wir bringen deine Feier zum Funkeln

Betriebsfeste
Hochzeit
Jubiläum
Geburtstag

bonfire | Weseler Straße 9, 46325 Borken | t.+49 2861 82535 0 | restaurant@bonfire-restaurant.de
Öffnungszeiten Di – Do 17 – 22, Fr & Sa 17 – 1, So 12 – 22

Wedding Festival ´22

My local Wedding Festival meets Hochzeitsmesse Freudentaumel

Das Wedding-Festival´22 ist mehr als eine Hochzeitsmesse. Freut euch auf ein emotional aufgeladenes Event für alle Hochzeitspaare, Weddingfans, Bräute & Bräutigame, Trauzeugen, Wedding-Buddies, Familien, Freunde ...

Über zwei Tage feiern wir mit euch das Fest der Liebe! Freut euch auf 400 prall gefüllte Goodie-Bags, auf Livemusik von tollen Künstlern und auf eine einzigartige Kulisse! Wir werden euch entspannte Momente zur Vorbereitung auf euren wichtigsten Tag fühlen lassen – unter anderem bei der „Goldenen Stunde.“ Dem Zeitpunkt, wenn die Anspannung des Tages ein wenig weicht und der Sonnenuntergang den relaxten Part des Tages einläutet.

Sonntag, 31. Juli 2022 ab 10.00 Uhr
bis das Holz in den Feuerkörben abgebrannt ist und wir gemeinsam die Kerzen auspusten.

Montag, 01. August 2022 ab 16.00 Uhr
bis zum Einsetzen der Dunkelheit, die wir mit einem Wunderkerzen-Finale und einem letztes Song begleiten.

Stay tuned auf unseren Social-Media-Kanälen ...

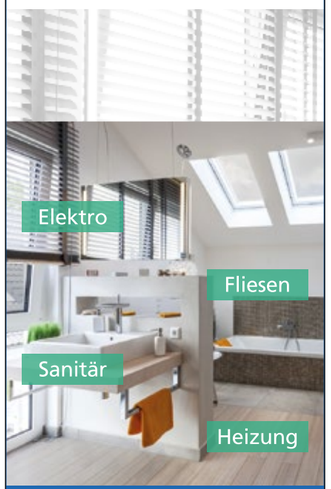
MY LOCAL Wedding Guide
my-local-wedding-guide.de

F/T
freudentaumel.de

@mylocalweddingguide @freudentaumelraesfeld @ft_freudentaumel
my-local-wedding-guide.de/weddingfestival22/

Look more

Bad & Konzept
Sanitär Heizung Elektro Fliesen



Ihr Traumbad aus einer Hand: Unser Rundum-Service!

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

Kein Aprilwetter schlägt so rasch um wie die Stimmung der Menge.

Peter Rosegger (1843 – 1918),
Pseudonym P. K., Petri Kettenfeier,
österreichischer Volksschriftsteller und Erzähler

EDITORIAL

April, April …

… der macht was er will! Ist es nur der April oder ist es der Umstand dieser schrecklichen anhaltenden Europa-Situation? Die Taten eines Wahnsinnigen, dem unschuldige Menschenleben scheinbar vollkommen egal sind … Ich finde keine Worte für diesen Irrsinn … ein lapidarer Spruch zum April, der eine vollkommen andere Bedeutung bekommt.

Der Frühling liegt in der Luft, die Vögel geben ein Konzert und es wirkt als wäre es überall auf der Welt friedlich. Meine Gedanken überrollen mich, wenn ich durch unser Verlagsfenster auf den wunderschönen blühenden Magnolienbaum in unserem Hof schaue. Sehr oft hat meine Oma mir erzählt, wie mein Opa sich von ihr nach dem Heimaturlaub, im Krieg mit den Worten verabschiedet hat: „Wir sehen uns wieder, wenn die Magnolien blühen.“ Welch schöne Gedanken in so einer „verrückten“ Zeit. – Danke Opa, dass du so ein Optimist warst und unerschütterlich an das Gute geglaubt hast.

Diese Gedanken aufnehmend, haben wir uns im MÜ12 Verlag und der Agentur positiv gestimmt, die Ärmel hochgekrempelt und uns den guten und schönen Dingen gewidmet.

Bedient euch aus dem Veranstaltungsportfolio, denn es ist so schön zu sehen, wie die Veranstalter wieder an Bord sind und motiviert ans Werk gehen. Schaut im Skulpturengarten vorbei, der sich so ganz nebenbei zu einer kleinen „Konzertarena“ wandelt, aber die Kunstwerke nicht in den Hintergrund rücken lässt. Oder macht mal einen Ausflug über die Grenze und besucht das Familienfreibad in Ruurlo.

Laura, aus unserem Redaktionsteam, hat unsere Parisimpressionen der dortigen Blumendeko, der Geschäfte als Inspirationsquelle genutzt und sich dem Trend der Kunstblumen hingegeben. Überhaupt ist der Frühling und die Feier der Eier eins der schönen Themen in dieser Ausgabe …

Roland und ich haben uns mit Sarah und Mike Novak, den Inhabern „des Kaffee-Bermudadreieck Imping“ zum abendlichen Interview und zum Dinner getroffen – was für ein Abend!

Osteria No.5? Si! Diese wortwörtliche langjährige Gastfreundschaft und der Bocholter Gasthausplatz haben uns zu dieser „sizilianischen Erfassung“, der Geschichte von Mario und Pippo Macaluso inspiriert – was für ein Abend!

In der PANkitchen saßen wir diesmal zu sechst am Tisch! Sven, Enny, Frank, Alisia, Roland und ich. Alle kulinarisch leicht verrückt und entzückt. Mit dem Hang zum Teilen von Speisen, Getränken und kulinarischen Gedanken – was für ein Abend!

Nicht zuletzt einen herzlichen Dank an unseren Cover-Partner dieser Osterausgabe April´22. Liebe Volksbank Bocholt, herzlich willkommen auf unserem Cover! Wir CHECKENdat!

Ja, und um all diesen starken und tollen Beiträgen eine „große Bühne“ zu geben … haben wir uns entschlossen unser IndieMagazin wachsen zu lassen! Ihr haltet die erste PANausgabe mit 80 Seiten Inhalt in den Händen! Das hat uns ein klein wenig gefordert. Nein, es hat uns richtig gefordert! ABER schön gefordert und vor allem mit einem enormen Spaßfaktor an der Sache angetrieben!

Euch allen einen guten, gesunden und positiven Ostermonat April ´22

Viel Spaß beim Lesen!
Eure Kirsten Buß
 # MÜ12 VERLAG & AGENTUR #DER PAN
#DAS INDIEMAGAZIN FÜR DIE REGION

INHALT

EST.1998 / NO.257

KULTUR

6 VERANSTALTUNGEN
Max Mutzke, Bocholter open Air & Co.

16 MAIENSONNTAG IN RHEDE
Natur, Bummeln, Aktionen und verkaufsoffen

17 „RUND UMS RAD!“
Der Rheder Fahrradmonat startet

25 HANDWERKSMUSEUM
Grenzüberschreitende Kunstausstellung STILL (NO) TIME TO WASTE eröffnete am 1. April 2022

36 IT´S SPRINGTIME ´22
Tolle Künstler und Musikvielfalt im Skulpturengarten

COVERSTORY

18 CHECKdat
Dein Kreditrechner der Volksbank Bocholt eG

FREIZEIT

22 EIN SCHÖNES AUSFLUGSZIEL FÜR DIE GANZE FAMILIE
Geheimtipp über die Grenze: Freibad De Meene in Ruurlo

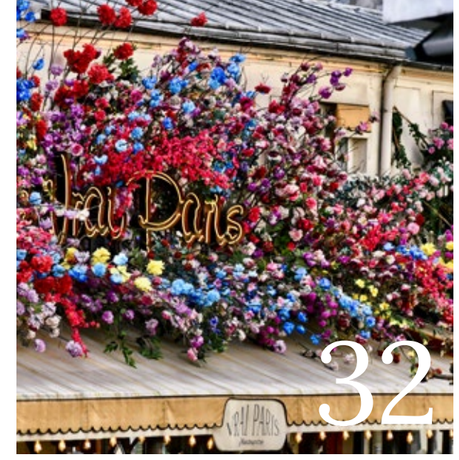
24 BUSINESS. EVENTS. CLUB.
Events auf 2 Etagen – im Herzen von Bocholt.

LIVING

28 ES IST OSTERN, HASE!

30 EIN BRUNCH OHNE EIER, IST WIE OSTERN OHNE HASE

32 FLORALER TREND AUS PARIS
Gekommen, um zu bleiben



KULINARIK

44 ANTI-MURMELTIER-DINNER
Alles, außer gewöhnlich – und gerne unaufgeregt unkompliziert

49 DINER EN BLANC
save the date

50 DIE SIZILIANER
Pippo & Mario Macaluso – von der Osteria No.5 auf dem Gasthausplatz

58 DAS BERMUDA-DREIECK DES KOFFEIN
Wine & Food-geschwängertes Interview mit Sarah & Mike Novak – Imping's Café

UNTERNEHMENS PORTRAIT

38 MAKERSPACE BOCHOLT
– wo Kreativität ein Zuhause hat oder auf einen „Kaffee mit den Düsentrieb's“

72 DER NEUE MINI COOPER SE.

76 ALLE VERMÖGENSWERTE DIGITAL AUF EINEN BLICK!

STANDARDS

3 EDITORIAL

26 KREUZWORTRÄZEL

70 GASTAUTORIN
Lebensrettung Blutspende!

74 HOROSKOP

77 IMPRESSUM

78 PANGEFÄHRTEN

BOA

Borken Open Air

MIKE SINGER, KAYEF UND CO. ROCKEN BORKEN

Freitag, 10. Juni 2022, ab 16 Uhr
Parkflächen Mergelsberghalle
Parkstraße 20, Borken

Fünf absolute musikalische Top-Acts gibt es beim BOA Borken Open Air am Freitag, 10. Juni 2022, an der Parkstraße auf den Parkflächen von Mergelsberg-Sporthalle und Aquarius zu sehen und zu hören. Mike Singer, KAYEF, ENYA-DRES, Jellina und Orry Jackson rocken ab 17.15 Uhr die Bühne. Ab 16 Uhr ist Einlass.

Arno Strobel präsentiert seinen aktuellen Thriller „Mörderfinder – Die Macht des Täters“

BOCHOLT LIEST!

Lesung

Der Bestsellerautor Arno Strobel präsentiert den neuesten Fall des beliebten Analytikers Max Bischoff in der Stadtbibliothek Bocholt. Die Ex-Kollegin von Max bittet ihn um Hilfe, denn ihr Neffe wurde des Mordes beschuldigt und beging dann Selbstmord – mit 22! Ein Schuldeingeständnis? Oder die Tat eines Verzweifelten? Max sichtet die Fakten, die Beweislast ist erdrückend, aber es passt Nichts zusammen. Außerdem gibt es eine vage Verbindung zu einem anderen Fall.

Dienstag, 05. April 2022
Ab 19 Uhr
Stadtbibliothek Bocholt
Hindenburgstr. 5, Bocholt

Campus Bocholt

SOMMERFEST

Konzert

Auch die Westfälische Hochschule beteiligt sich an den 800-Jahr-Feierlichkeiten der Stadt. Beim „Tag der offenen Tür“ am 21.05.2022 von 13:00 – 17:00 Uhr stellt die Hochschule ihre Studienangebote vor.

Hier heißt es dann für alle Bürgerinnen und Bürger Mitmachen und Ausprobieren und Hochschulluft schnuppern. Vorträge, Mitmachaktionen und vieles Weitere sorgen für Unterhaltung.

Ab 18:00 Uhr geht es dann gesellig weiter bei der Party auf dem Campus Bocholt mit Live-Musik und Tanz. Für das leibliche Wohl wird den ganzen Tag bestens gesorgt sein.

Samstag, 21. Mai 2022
Ab 13 Uhr
Westfäliche Hochschule
Münsterstraße 265, Bocholt

steinbach
Schöner wohnen im Münsterland
Möbel Steinbach
Mühlenstr. 75-91 | 48703 Stadtlohn
www.moebel-steinbach.de

CHRISTOPH **SIEBER**

„Mensch bleiben“

Tempo, Spielwitz und Präsenz – das zeichnet Sieber aus. Er beherrscht die hohe Kunst, den Gewissenswurm zu piesacken und Haltung einzufordern, ohne dabei die große Keule auszupacken.

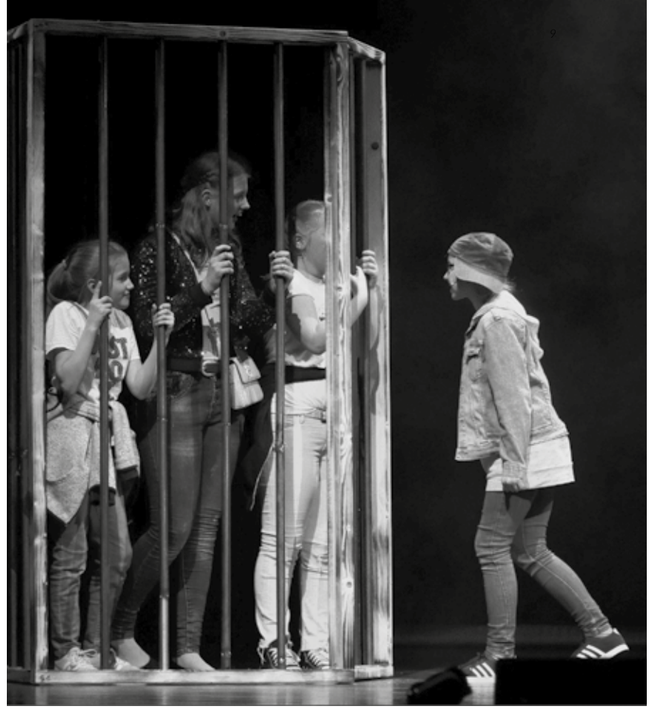
Samstag, 7. Mai 2022
Ab 19 Uhr
TextilWerk Bocholt (Spinnerei)
Industriestraße 5, Bocholt

MAX MUTZKE

KONZERT

Max Mutzke präsentiert bei den Pietsch Classics Songs aus seinem Erfolgsalbum „Colors” am Ahauser Barockschloss.

Freitag, 24. Juni 2022
Ab 20:30 Uhr,
Barockschloss Ahaus



PASSWORT ZEITMASCHINE

KINDERMUSICAL

Passwort Zeitmaschine, so heißt das neue Kindermusical der Musikschule Bocholt-Isselburg.

Es ist das neueste Musical des bekannten Kindermusicalautors Gerhard A. Meyer, geschrieben und komponiert in der ersten Lockdownphase 2020. Erstmalig auf die Bühne bringen, werden das Stück nun die Kinder der Bocholter Kindermusicalgruppe unter der Leitung von Stefanie Bergmann zusammen mit dem Musicalchor der Bocholter Diepenbrockgrundschule.

Freitag bis Sonntag, 13. - 15. Mai. 2022,
Aula der Gesamtschule
Rheinstraße 4, Bocholt

CAVALLUNA

LEGENDE DER WÜSTE

PFERDESHOW

Mit „Legende der Wüste“ gastiert die beliebteste Pferdeshow Europas wieder in Münster. Altbekannte Publikumslieblinge sowie viele neue Stars feiern mit ihren 60 Pferden und Eseln in der MCC Halle Münsterland am 16.04. und 17.04.2022 das Wiedersehen mit dem Publikum. Das Team freut sich wieder mit atemberaubenden Showeinlagen die Herzen der Zuschauer im Sturm erobern zu dürfen. Ein Erlebnis für die ganze Familie!

Sonntag, 17. April 2022, Ab 18.30 Uhr,
MCC Halle Münsterland
Albersloher Weg 32, Münster

4 Tage voller Spaß, Freude und Party!

SCHÜTZENFEST **LOWICK RECHTS DER AA**

Schützenfest

Freitag, 22. April, ab 20 Uhr
Karibische Nacht mit **DJ Phillip Scheer**.

Samstag, 23. April, ab 11 Uhr Vogelschießen um die Königswürde 2022. Es spielen die „Sporker Musikanten“. Kaffee, Kuchen und Schnittchen werden angeboten.
Und ab 21 Uhr startet die Große Zeltparty mit der **Coverband „Splash“.**

Sonntag, 24. April, ab 11 Uhr
Ein zünftiger Frühschoppen mit den „LLustige Egerländer in Anführungen Spielmannszug Lowick in Anführungen“. Ab 11.30 Uhr beginnt des Kinderschützenfest mit Vogelschießen; anschließend Krönung des neuen Kinderkönigspaares.

Montag, 25. April, ab 10 Uhr Preisschießen der Vereinsmitglieder um die Würde des Vizekönigs. Ab 21 Uhr Großer Abschlussball mit vielen geladenen Gästen. Es spielt die **Band: „Querbeat“**.

Ab Freitag, 22. April 2022, 20 Uhr
Schützenfest Lowick rechts der Aa
Nevelkamp, Bocholt

Tobias Mann

„MANN **GEGEN** MANN“

Comedy

Tobias Mann hat die Coronazeit genutzt, ein neues Programm zu schreiben. Dieses aktuelle Kabarettprogramm wird er auf der Bühne Pepperoni spielen. Der Satiriker und Musiker stellt sich seinem ultimativen Endgegner und – Überraschung – es ist Tobias Mann selbst. Die härtesten Diskussionen führt er mittlerweile nicht im Internet, sondern in seinem tiefsten Innern und dabei zeigt sich: Selbst bei Facebook und Twitter geht es gesitteter zu.

Samstag, 11. Juni 2022, ab 19 Uhr
Drosselsaal im TextilWerk
Industriestraße 5, Bocholt

Hofkonzert

ANJA LERCH

Hüning Hofkonzerte

800 Jahre Stadt Bocholt ist ein besonderer Anlass, der auch im Ortsteil Spork gebührend gefeiert wird. Zu diesem Zweck tun sich Fliesen Hüning, der Verein Spork Aktiv und die Sporker Bürgerkneipe Zum Heidefeld zusammen und laden ein zu den Hüning Hofkonzerten. An drei Abenden sorgen erstklassige Künstler für beste Unterhaltung gleich vor den Türen des bekannten Bocholter Fliesenhauses.

Das dritte Hofkonzert am 29. Juli steht dann voll und ganz unter dem Thema „Mitsingen“. Anja Lerch ist mit Ihrem beliebten Singabend zu Gast und reißt das Publikum schnell mit zum gemeinsamen Einstimmen in beliebte Rock-, Pop- und Volkslieder.

Freitag, 29. Juli 2022, ab 18.30 Uhr
Fliesen Hüning,
Dinxperloer Str. 331, Bocholt

BOCHOLTER OPEN AIR 2022

DJ EVENT mit ROBIN SCHULZ | FELIX JAEHN | ALLE FARBEN

Das 800-jährige Bocholter Jubiläumsjahr steht vor der Tür und ist um ein Mega-Highlight reicher. Die Bocholter Open Air Erfolgsgeschichte wird fortgeschrieben und die ganze Region kann sich mitten im Sommer 2022 über ein DJ Event der Extraklasse freuen, denn mit ALLE FARBEN, FELIX JAEHN und ROBIN SCHULZ werden drei internationale Top DJs auf der großen Bocholter Bühne auflegen und den Zuschauern einen unvergesslichen Partyabend bescheren.

Mittwoch, 15. Juni 2022,
ab 16.30 Uhr
Waldstadion „Am Hünting“
Am Hünting, Bocholt

Am 30. April 2022 ist „bands in town“ – endlich wieder Bocholter Kneipennacht

BANDS IN TOWN ´22

Samstag, 30. April 2022,
ab 20 Uhr,
Ravardiviertel Bocholt

Live Musik in der City

Traditionell ist die Bocholter Kneipennacht fester Bestandteil des Bocholter Veranstaltungskalenders und das zeigt, wie gerne sich die Bocholter auf Kneipenwanderung mit musikalischer Untermalung begeben. Somit heißt es auch in diesem Jahr am Samstag, dem 30. April 2022: „bands in town“, die Bocholter Kneipennacht.

Rock ´n Roll im „Vogelhaus“

ROCK ´N ROLL

Live Musik

Nach einer längeren, coronabedingten Zwangspause betritt die Band Raucous Red Roosters wieder die Bühne im Vogelhaus, Zur Eisenhütte 4, in Bocholt. Das Trio aus Bocholt und Rhede hat die konzertfreie Zeit genutzt um eine CD zu veröffentlichen, die in der nationalen wie internationalen Rockabilly- und Psychobillyszene eine gute Resonanz erhalten hat. Einschlägige Radiosender aus Deutschland, England, der Schweiz und Australien haben bereits Songs der Roosters gespielt. Zur Zeit bereitet sich die Band auf eine zweite Veröffentlichung vor. Diese Songs werden zum ersten Mal live präsentiert.

Den Auftakt bestreitet aber zunächst die Borkener Band „The Clusters“.

Freitag, 29. April 2022,
Ab 20 Uhr,
Zur Eisenhütte 4,
Bocholt

TRABERS **EVENT-** FABRIK

Brainstorme music Presents Zeitsprung
Oldschool Techno House

Marc Vision B2B Criss Source
tribe house, Hugs´n Kisses (3h B2B set)

Sven Pulsar
Esparadis Ibiza, Grooveclub

Joe Antek aka Para X
Brainstorme music

Sonntag, 17. April 2022,
ab 22 Uhr,
Trabers Eventfabrik
An der Königsmühle 15 ,Bocholt

Tanz in den Mai

Der Tanz in den mai in der Trabers Eventfabrik ganz nach dem Motto Schlager küsst Rock

Samstag, 30. April 2022,
ab 19 Uhr,
Trabers Eventfabrik
An der Königsmühle 15 ,Bocholt

PANDOKU

3		9		5			2	
		6					1	
4	5	2				6	8	3
		4						2
		1		7	4	5		
8		5	1		9	7	6	
5		3	2	9	6	8		
6				8	1	3		
	9	8		4				6

leicht

	4	2		7	5			
5	7					4		8
			4		9	5		
				3				
				9			1	3
9	3	1	7	5	8			
	5	8			3			9
6		3	5	4		1		
	2					3		

mittel

	7		6				5	
	9				2			1
			4					3
	6		9					2
	4	9	5			1		
4		3						
7					6	3		
	1				8			7

schwer

21. BOCHOLTER **CITYLAUF**

Sport

Wir wagen den RESTART! Nach zweijähriger coronabedingter Pause könnt Ihr Euch ab Sonntag, 13. März für den 21. Bocholter Citylauf am 7. Mai 2022 anmelden. Punkt 12 Uhr schalten wir die Online-Anmeldung unter www.bocholter-citylauf.de frei.

Samstag, 07. Mai. 2022
Historisches Rathaus Bocholt
Markt 1, Bocholt

Das große Finale

BOCHOLT **OPEN**

Sport

Wer wir im Jubiläumsjahr Bocholts schnellste/r KartfahrerIn?

Nach mehreren entspannten Vorrunden finden nun die spannenden Finalläufe statt. Wer kann am großen Tag der Entscheidung den Titel „Bocholts schnellste/r KartfaherIn" für sich entscheiden?

Bocholt Open – der vorläufige Zeitplan:
03.02. – 28.02: Einschreibung offen
07.03. – 08.04: Trainings- und Vorausscheidungsläufe
02.05. – 20.05: Qualifikationsphase
03.+ 04.06: Ausscheidungsläufe Gruppe A / Gruppe B
05.06: Halbfinal-Läufe
06.06: Grande Finale

Cockpit Kart-Arena
Robert-Bosch-Straße 25, Bocholt

INNENSTADT**RENNEN**

Sport

Radrennen vor einer coolen Kulisse, mitten im Herzen von Bocholt.

Nachwuchsklassen, offene Bocholter Stadtmeisterschaften und als Highlight das Abschiedsrennen von Marcel Sieberg mit vielen alten Weggefährten – ein spannender Renntag im Jubiläumsjahr vom Gaskessel in die Innenstadt verlagert!

Freitag, 19. Juni 2022,
Innenstadt Bocholt
Neustraße, Bocholt

Konzerte

ROCK IM ZELT

Endlich, am 25.05.2022 ist es wieder soweit. Der Schützenverein St. Bernhard 1921 eV. in Lowick links der Aa feiert sein durch die Pandemie ausgefallenes Jubiläum nach. Das bedeutet, dass auch „Rock im Zelt" wieder stattfinden kann. Entsprechend dem Anlass haben wir das große Besteck aufgefahren und präsentieren drei Top Tribute Bands, die das Zelt zum kochen und die Gäste zum jubeln bringen werden. Den Anfang wird in diesem Jahr ab 19 Uhr die Band U2 Fly machen. Selbst die irische Regierung konnte sich vom Können dieser Band schon überzeugen. Des Weiteren sind mit dabei „Coltplay" und „Bounce".

Freitag, 25. Mai 2022, ab 19 Uhr
Schützenverein Lowick 1821 e.V.,
Mussumer Kirchweg 177, Bocholt

Advertorial

Natur, Bummeln, Aktionen und verkaufsoffen

MAIENSONNTAG IN RHEDE

Das Stadtmarketing Rhede lädt Sie und Ihre Familie in Kooperation mit der Verkehrs- und Werbegemeinschaft Rhede e.V., am Sonntag, 10. April, in die Innenstadt ein: Schlendern Sie von 11 bis 18 Uhr durch Rhede und entdecken Sie an zahlreichen Marktständen die neuesten Trends zu den Themen Frühling, Freizeit und Garten.

Ab 13 Uhr öffnen zudem die Geschäfte der Innenstadt ihre Türen und laden Sie mit kreativen Aktionen und besonderen Angeboten zum Bummeln und Einkaufen ein.

Über 90 Marktstände bereichern am Maiensonntag die Straßen der Rheder Innenstadt. Die vielfältigen Angebote der kreativen Ausstellerinnen und Aussteller verwandeln die Rheder Innenstadt an diesem Tag in ein frühlingshaftes Farbenmeer. Lassen Sie sich an den zahlreichen Ständen zu den Themen Garten und Frühling inspirieren. Neben regionalen Produkten direkt vom Erzeuger, finden Sie ebenfalls die neuesten Dekoideen, liebevolle Handwerksarbeiten und kulinarische Köstlichkeiten. Darüber hinaus verwandelt sich Rhedes Innenstadt in einen einzigartigen Erlebnisbauernhof. Neben herzhaften regionalen Köstlichkeiten vom Bauernhof erleben Sie auch Bauernhoftiere hautnah – unter anderem Schweine und Schafe.

Kinder freuen sich auf ein Bungee-Trampolin, ein Kinderkarussell, einen Go-Kart-Parcours und auf die kreativen Minispiele der KJG Rhede auf der neu dazu gewonnen Fläche der Stadthöfe im Herzen der Veranstaltung. Auch am Stand des Naturschutzbund Ortsverein Rhede e.V. auf dem Rathausplatz kommen die kleinen Besucherinnen und Besucher voll auf ihre Kosten: Eine Bastelaktion und Spiele rund um das Thema Natur lassen die kleinen Besucherinnen und Besucher kreativ werden.

Auf dem Maiensonntag in Rhede präsentieren sich auch zahlreiche Ehrenamtliche aus weiteren Rheder Vereinen. Am Stand der Stadt Rhede auf dem Rathausplatz dreht sich alles rund ums Lastenrad. Abgerundet wird das Programm durch musikalische Darbietungen. Die Kombination aus Handwerk, Aktionen, Musik und geöffneten Geschäften machen den Maiensonntag zu einem Ausflugsziel für die ganze Familie. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Und natürlich ist das Parken, wie in Rhede üblich, kostenlos.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.rhede.de/maiensonntag, auf Facebook unter facebook.com/StadtRhede sowie auf Instagram @meinrhede.

Der Rheder Fahrradmonat startet

„RUND UMS RAD!“

Im April steht das Fahrrad in unterschiedlichsten Ausprägungen im Fokus. Die Rheder Bürgerinnen und Bürger fahren gerne Rad: Viele vor allem kurze Wege werden bereits mit dem Fahrrad zurückgelegt wie die tägliche Fahrt zur Schule, zur Arbeit oder zum Einkaufen. Die weitere Verbreitung von Lastenrädern und den heute schon sehr beliebten Pedelecs lässt den Radverkehr weiter wachsen. Das Fahrrad wird damit auch auf längeren Strecken konkurrenzfähiger zum Auto – vor allem mit Blick auf den Transport von größeren Gegenständen. Das Fahrrad soll bis zum Jahre 2035 das meistgenutzte Verkehrsmittel in Rhede werden. Der Radverkehr leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz, zur weiteren Erhöhung der Lebensqualität und fördert die Gesundheit. Insbesondere Distanzen zwischen 5 Kilometer und 15 Kilometer lassen sich gut mit (E-Lasten-)Rädern bewältigen.

Im Fahrradmonat April drehen sich zahlreiche Aktionen um das beliebte Fortbewegungsmittel.

FahrRad-Quiz der Stadt Rhede (bis 10. April 2022)
„Darf ich mit dem Fahrrad auf dem Gehweg fahren?“, „Was gilt auf einer Fahrradstraße, die mit dem Zusatzzeichen, z.B. ‚Pkw frei‘, gekennzeichnet ist?“ diese und weitere Fragen gilt es beim FahrRad-Quiz zu beantworten. Die Teilnahme ist vom 20. März bis 10. April unter www.rhede.de/quiz oder mittels Fragebogen möglich, der bei den Rheder Fahrradhändlern Fahrradmanufaktur Holtkamp und BikeStore sowie beim RhedensWert erhältlich ist. Zu gewinnen gibt es neben zwei Gutscheinen von je 100 Euro der Rheder Fahrradhändler weitere attraktive Preise wie Helme, Fahrradtaschen und Reparatursets. ***Teilnehmen können alle Bürgerinnen und Bürger mit Hauptwohnsitz in Rhede.*** Die Lösungen werden ab dem 30. April unter www.rhede.de/quiz veröffentlicht.

FahrRad-Stand der Stadt Rhede auf dem Maiensonntag (10. April 2022)
„Was unterscheidet ein Lastenrad von einem normalen Rad?“, „Gibt es unterschiedliche Lastenräder?“, „Besser ein Lastenrad oder ein Lastenanhänger?“, Fragen wie dieser können am FahrRad-Stand der Stadt Rhede am Maiensonntag, 10. April besprochen werden. Interessierte Bürgerinnen und Bürger erhalten hier zudem Informationen über die geplante Förderung für den Erwerb eines Lastenrades beziehungsweise eines Lastenanhängers.

Geführte Radtour (Donnerstag, 14. April 2022)
Am Donnerstag 14. April lädt die Stadt Rhede ab 17 Uhr zu einer geführten Fahrradtour zu Villen und Herrenh usern in Rhede und

Umgebung ein. Die rund 15 Kilometer lange Route verbindet zahlreiche sehenswerte Bauten aus der Zeit des Barock und des Klassizismus. Wer an dieser Tour teilnehmen möchte, kann sich unter www.rhede/radtour bis zum 10. April 2022 anmelden. Die Teilnahme ist kostenlos.

FahrRad-Putzaktion der Gesamtschule (Sa., 30.04.2022)
Pünktlich zur traditionellen Mai-Radtour bietet die Q11 der Gesamtschule Rhede auf dem Rheder Wochenmarkt am 30. April in der Zeit von 9 Uhr bis 12 Uhr eine Fahrradputzaktion an. Am Stand der Stadt Rhede können sich die Gewinnerinnen und Gewinner des FahrRad-Quiz ihre Preise abholen und einen Blick auf die richtigen Antworten zum Quiz werfen.

Neue Parkpätze für Lastenräder
Ende April errichtet die Stadt Rhede an zwei Stellen neue Parkplätze für Lastenräder und trägt somit der allgemeinen Entwicklung hin zum Lastenrad Rechnung. Sowohl am Molkereihof als auch am Gildekamp entstehen geeignete Abstellflächen.

Messgerät für Geschwindigkeiten an der Münsterstraße
Viele Bürgerinnen und Bürger fühlen sich entlang der Münsterstraße auf dem Rad nicht sicher und bemängeln die oft zu hohe Geschwindigkeit der dort fahrenden Autos. Daher wird die Stadt Rhede im Fahrradmonat April in Bereich Schloßstraße ein Geschwindigkeitsmessgerät einsetzen. Dieses dient der Selbstkontrolle des motorisierten Verkehrs und führt regelmäßig zu angepasstem Fahren.

CHECKdat

Dein Kreditrechner der Volksbank Bocholt eG

Advertorial

Wir haben das Team Mediale Beratung der Volksbank eG bestehend aus Janis Vohrmann, Larissa Stuke und Tim Bralten zum Interview getroffen, damit sie uns ihr neues Produkt **CHECKdat** mal etwas näherbringen können. Weiterlesen lohnt sich, denn damit könnt ihr bares Geld sparen. Mit dem **CHECKdat** Kreditrechner könnt ihr euch super einfach euren Wunschkredit selbst konfigurieren und direkt anfragen! Wusstet ihr, dass ihr euren Kredit auch online beantragen könnt? Das geht ganz schnell und einfach mit **CHECKdat**, wie die Drei uns erklärt haben!

***pan*: „Was ist die Story hinter CHECKdat, wie kam es zu dem Kreditrechner der Volksbank Bocholt eG?“**

Larissa Stuke: „Die Motivation zu CHECKdat kam daher, dass viele unserer Kunden ihr Geld in der Schublade liegen haben. Wir erfahren häufig im Nachhinein von ihnen, dass sie einige Online-Ratenkredite abgeschlossen haben. Das geschieht online und im Vertrauen auf die Versprechen des Händlers, ein attraktives Raten-Angebot zu bekommen.“

***pan*: „Was genau meint ihr damit, dass eure Kunden ihr Geld in den Schubladen liegen haben?“**

Tim Bralten: „Online werden wie gesagt schnell mal kleinere Kredite abgeschlossen. Das gehört zur digitalen Welt dazu. Beispielsweise durch eine hinterlegte Kreditkarte bei Amazon, die Später-Bezahlen-Funktion bei PayPal oder eine Ratenzahlung für eine Neuanschaffung wie beim TV-Kauf. Wenn wir all diese kleinen Ratenkredite unserer Kunden zusammenfassen, können wir in Kombination mit einem sehr attraktiven Zinssatz häufig insgesamt eine niedrigere Rate anbieten. Somit schlummert in den Schubladen unserer Kunden bares Geld.“

Janis Vohrmann: „Und genau das wissen viele unserer Kunden gar nicht, dass der Kredit zuhause bei der Volksbank Bocholt in der Regel günstiger für sie ist. Wir bieten Kredite über eine Laufzeit von 12 bis 84 Monate an, ab 2,99%, der effektive Jahreszins liegt bei 3,03%, bonitätsabhängig."

***pan*: „Wie läuft das Ganze denn ab? Muss ich dazu einen Banktermin bei euch machen?"**

Janis Vohrmann: „Zunächst nicht unbedingt. Wir sind persönlich und vor Ort immer gerne für unsere Kunden da. Um einen Kredit bei uns anzufragen, kann aber ebenso ganz schnell online unser neues Tool CHECKdat genutzt werden. Ganz einfach per Smartphone, Tablet oder PC."

Larissa Stuke: „Egal ob vor Ort oder online, der große Vorteil ist in jedem Fall, dass es bei uns feste Ansprechpartner gibt. Wir sind am Telefon, Online oder per Video zu erreichen. Wir bieten Beratung vor Ort in Bocholt an. Wir sind Mitarbeiter der Volksbank Bocholt eG. Unser Team der Medialen Beratung besteht aus meinen beiden Kollegen Janis Vohrmann, Teamleiter Mediale Beratung und Tim Bralten, Berater Mediale Beratung sowie mir, ebenso Beraterin Mediale Beratung."

***pan*: „Was ist der Gedanke bzw. die Idee zum Produkt CHECKdat?"**

Janis Vohrmann: „Wir wollen einen Kredit, der einfach und fair ist." Sowohl der Kredit, die Konditionen als auch die technische Umsetzung von der Programmierung bis zur Nachbearbeitung geschieht bei uns im Haus. Von der Idee, CHECKdat als spannenden neuen und günstigen Ratenkredit anzubieten bis zur Umsetzung vergingen keine zwei Monate."

Larissa Stuke: „Der Begriff CHECKdat suggeriert seine Kredite zu checken und „dat" in Bocholt zu machen. „Dat" ist eine bewusste Anlehnung an das Bokelt-Platt."

***pan*: „Mit CHECKdat wollt ihr Kredite so einfach wie möglich gestalten. Wie**

einfach ist es denn wirklich, einen Kredit bei euch zu beantragen?"

Janis Vohrmann: „Auf der Webseite von CHECKdat setzen wir auf einen möglichst einfachen und sicheren Zugang. Unsere Webseite bzw. Landingpage www.checkdat.de ist schnell befüllt und schickt die Daten direkt an unser Mitarbeiter-Team. Unter Angabe von Nettoeinkommen, Arbeitgeber, Einstellungsdatum und Laufzeit des Arbeitsvertrags sowie ein paar persönlichen Daten ist mit wenigen Klicks der Kredit angefragt. Vorab kann per CHECKdat Kreditrechner der Kreditbetrag und die Laufzeit selbst konfiguriert werden."

***pan*: „Das hört sich wirklich einfach an. Wie lange dauert dann in etwa die Rückmeldung und wie wird es mit der Ablösung der bisherigen Kredite gehandhabt?"**

Larissa Stuke: „Interessenten bekommen die Antwort direkt am selben Tag oder am nächsten Werktag von uns und von keinem internationalen Callcenter. Fragen dazu können wir sofort beantworten."

Janis Vohrmann: „Die Ablösung der bisherigen Kredite geschieht dann durch uns. Der Anfragende hat damit keine Arbeit mehr."

***pan*: „Noch mal abschließend auf den Punkt gebracht, was ist euer USP im Vergleich zu anderen Online-Kreditanbietern?"**

Tim Bralten: „Obwohl wir CHECKdat in allen Kanälen bekannt machen wollen, zum Beispiel Print, Online und in unseren Filialen, bleibt das Produkt regional. Wir konzentrieren uns als lokale Bank auf unsere Kunden vor Ort und bieten ihnen die beste Leistung auch vor Ort an. Das ist unser absolutes Alleinstellungsmerkmal!"

***pan*: „Vielen Dank an euch für das Interview! Bleibt wohl nur noch an unsere Leser und Leserinnen zu sagen: Checkt dat mal! Es lohnt sich."**

Wer von euch kennt schon den CHECKdat Kreditrechner? Er lässt euch mit wenigen Klicks euren Wunschkredit selbst konfigurieren und auch direkt anfragen! Jetzt abchecken: checkdat.de/

Janis Vohrmann
Teamleiter Mediale Beratung

Larissa Stuke
Beraterin Mediale Beratung

Tim Bralten
Berater Mediale Beratung

Volksbank Bocholt eG
Durch die Bank besser!

Look more

Volksbank Bocholt eG
Meckenemstraße 10, 46395 Bocholt
Telefon: +49 2871 952 0 | www.vb-bocholt.de | checkdat.de

TEXT: HELEEN POSTHUMUS
FOTOS: STICHTING ZWEMBAD RUURLO

Advertorial

Ruurlo
Ruurlo liegt in der landschaftlich reizvollen, abwechslungsreichen Region Achterhoek und zählt etwa 7.700 Einwohner. Ruurlo war bis zum 1. Januar 2005 eine selbstständige Gemeinde, als sie zusammen mit Borculo, Eibergen und Neede zur heutigen Gemeinde Berkelland zusammengeschlossen wurde.

Schloss Ruurlo
Eine bekannte Sehenswürdigkeit ist Schloss Ruurlo, eins der schönsten Schlösser der Region. Es wurde bereits 1326 urkundlich erwähnt. Zu Beginn des 14. Jahrhunderts kam das Haus in den Besitz der Familie Van Heeckeren, die das Schloss mehr als 5 Jahrhunderte besaß. Danach diente es als Rathaus und als Kulisse für die Fernsehserie “De Zevensprong”. Seit 2017 beherbergt das Schloss eine bemerkenswerte Sammlung von Kunstwerken des modernen realistischen Künstlers Carel Willink. Das Museum MORE-Kasteel Ruurlo ist eine private Initiative von Hans und Monique Melchers, die das Schloss in seinem alten Glanz restauriert und mit modernen architektonischen Elementen versehen haben. Zur Anlage gehört ein schön angelegter Park und die Oranjerie, wo man sich entspannen und die schöne Anlage auf sich wirken lassen kann.

Geheimtipp über die Grenze: Freibad De Meene in Ruurlo

EIN SCHÖNES AUSFLUGSZIEL FÜR DIE GANZE FAMILIE

Freibad De Meene
Entstehungsgeschichte Freibad De Meene. Die Ruurloer Bevölkerung erwarb 1971 vom Baron van Heeckeren ein 5 ha großes Grundstück im waldreichen Gebiet De Meene, am Rande des Ortes Ruurlo mit dem Ziel darauf ein Freibad zu errichten. 1972 wurde dazu eine Stiftung, Stichting Zwembad Ruurlo, gegründet. Innerhalb von anderthalb Jahren wurden die benötigten Finanzen und Genehmigungen für ein zu bauendes Freibad zusammengetragen. Einen großen Anteil daran hatte die Ruurloer Bevölkerung, die mit der Aktion ‘Plons’ (etwa Platscher, Sprung ins Wasser) viel Geld dafür einsammelte. 1973 war das Freibad fertig. Investitionen und Erneuerungen haben dafür gesorgt, dass das Freibad auf dem neuesten Stand ist, auch was die Nachhaltigkeit betrifft.

Zwembad De Meene
Nicht weit von der deutschen Grenze entfernt gibt es ungewöhnlichen Badespaß, und zwar in Ruurlo, in der Provinz Gelderland. Zwembad De Meene sorgt mit einer zweibahnigen Steilrutsche für sommerliches Rutschvergnügen. Das Schwimmbad ist mit dem Auto von Bocholt oder Vreden aus gut zu erreichen. Geparkt werden kann direkt am Schwimmbad auf einem kostenfreien Parkplatz. Der Zugang zum Sportbecken kann man u.a. über eine Wärmehalle erreichen und es bietet auf 6 Schwimmbahnen reichlich Platz für Schwimmer und sportlichen Spaß. Der Pool ist 25 Meter lang und 10 Meter breit.

Dreh- und Angelpunkt im Freibad ist das große Freizeitbecken. Das Spaßbecken ist durch eine Leine in einen für Nichtschwimmer geeigneten und in einen tiefen Beckenbereich unterteilt. Im tiefen Bereich befindet sich auch die Landezone der Doppelrutsche. Für die ganz kleinen Badegäste gibt es ein Planschbecken mit lustigen Wasserspielen.

Die große Überraschung…
Die zweibahnige Steildoppelrutsche, die aus einer Höhe von elf Metern startet, sorgt wohl für den spannendsten Badespaß. Diese Rutsche wurde mal in einem Review ‘Kamikaze-Rutsche’ genannt, denn die rasante Rutschpartie löst ganz viel Adrenalin aus. Gerutscht werden darf nicht nur in Rücklage, sondern auch in Bauchlage, wodurch das Geschwindigkeitsgefühl verstärkt wird.

Die Wasserlandschaft is überschaubar, aber die große Liegewiese erstreckt sich bis zum Waldrand und sorgt für eine sehr idyllische Lage. Es gibt viel Spiel- und Sportmöglichkeiten für jedes Alter. Von Beachvolleyball bis Kletterspielzeug. Gemütliche Sitzecken in der Sonne oder im Schatten laden zum Verweilen ein. Und wenn man Lust auf Eis, Fritten oder warme oder kalte Getränke hat, dann geht man zur überdachten ‘Plaza’.

Forellen fischen in De Meene: eine langjährige Tradition
Im Winter werden Regenbogenforellen ins Sportbecken eingesetzt. Es hat sich im Laufe der Jahre herausgestellt, dass das Wasser hierdurch weniger verschmutzt wird und es gibt weniger Algen. Anfang Februar dürfen dann die Forellen aus dem Wasser geangelt werden. Für den Angler mit dem größten Fisch gibt es einen Preis. Der Anglerbund überwacht das Ganze. Wem es zu kalt geworden ist, kann sich während der Veranstaltung an der heißen Erbsensuppe erwärmen. Danach wird das Becken geleert und gereinigt, damit es gut auf die neue Badesaison vorbereitet ist. Einen Monat vor dem Saisonstart wird das Becken wieder langsam mit Wasser gefüllt.

Freiwillige immer im Einsatz
‘Wir lieben unsere Freiwilligen….’ Der Vorstand der Stiftung Zwembad Ruurlo besteht aus 9 Einwohnern von Ruurlo, die ehrenamtlich ihre technischen und anderen Kenntnisse mit viel Zeitaufwand und Begeisterung einsetzen, um das Freibad für Ruurlo auch für die Zukunft zu behalten und gepflegt zu halten. Der Vorstand verwaltet neben dem Freibad auch die Ruurloer Sporthalle und eine kleine alte Turnhalle, damit das fest eingestellte Personal, ein kleines Team, nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter voll beschäftigt werden kann.

Daneben gibt es eine große Gruppe Freiwilliger, ohne die die Stiftung nicht die vielseitigen Aufgaben bewältigen und die hohen Kosten in Grenzen halten könnte. Sie helfen u.a. in der Kantine aus, einige mit Ausbildung als Lifeguard stehen auch zur Aufsicht am Beckenrand. Und es gibt die ‘Grüne Mannschaft’ (wir nennen sie ‘de groenploeg’), die für die Grünpflege zuständig ist, Reparaturen ausführt, Bienen- und Insektenhotels und Nistkästen baut und andere nützliche Arbeit leistet. Unverzichtbar für uns.

Nachhaltigkeit
Nachhaltigkeit wird bei uns großgeschrieben. Energieeffiziente Maßnahmen haben im Laufe der Jahre zu erheblichen Einsparungen geführt. Mit Sonnenkollektoren wird das Wasser auf Temperatur gebracht. Mit Isolationsdecken werden täglich nach Schluss die Becken auf Temperatur gehalten. Durch Bepflanzung und Nisthilfen sorgen wir für ein natur-, insekten- und bienenfreundliches Gelände.

Angenehmes Wasser durch Salz-Elektrolyse-Verfahren
Die Wasseraufbereitung des Freibads wurde von Anfang an, - sehr fortschrittlich damals -, mit dem sogenannten Salz-Elektrolyse-Verfahren durchgeführt. Ein positiver Nebeneffekt ist die bessere Verträglichkeit des Wassers für Gäste mit Hautproblemen. Einige Vorteile sind:

- Die Haut sieht besser aus
- Kein Chlorgeruch des Beckenwassers
- Keine Augenreizungen (rote Augen)

Look more

Stichting Zwembad Ruurlo
Loolaan 92, 7261HV Ruurlo, Berkelland
0573-452193 | info@zwembad-demeene.nl
zwembad-demeene.nl
facebook.com/ZwembaddeMeene

Advertorial

Events auf 2 Etagen – im Herzen von Bocholt.

BUSINESS. EVENTS. CLUB.

An der Königsmühle 15 in Bocholt befindet sich die moderne Eventfabrik von Belinda und Philip Traber. Diese vollausgestattete Eventlocation mit einen traumhaften Aussenbereich bietet Platz für bis zu 400 Personen. Ob Firmenveranstaltung, Hochzeit oder Familienfeier – Ob kleine oder große Feierlichkeiten, durch die beiden Etagen, die getrennt oder zusammen genutzt werden können, ist die räumliche Flexibilität sensationell und optimal. Es gibt keinen Anlass, zu dem die Eventfabrik nicht individuell dekoriert, eingerichtet und von unterschiedlichen Cateringunternehmen kulinarisch beliefert werden kann.

Philip Traber: "Dank unserer langjährigen Erfahrung als Eventmanager und Gastronomen können wir hier stilvolles Ambiente mit dem Blick für alles Wesentliche vereinen!“

Die PT Cash Card - Das modernste Zahlungssystem Bocholts.

SICHER. FLEXIBEL. AUFLADBAR.

Mit der PT Cash Card kann zu allen Anlässen (bei allen offenen Veranstaltungen) in Trabers Eventfabrik sowie am Bocholter Strandcafé bargeldlos bezahlt werden. Der Karteninhaber profitiert von Rabatten zwischen 2,5 % bis zu 15% Preisnachlass, je nach Werteinkauf der Karte.
Mehr Infos: www.pteventagentur.de/die-pt-cash-card/

EVENTAGENTUR

PT Eventagentur | Philip Traber
Robert-Bosch-Straße 1, 46397 Bocholt
0 28 71 – 26 08 93 | mail@pt-eventagentur.de | www.pteventagentur.de

Look more

Grenzüberschreitende Kunstausstellung STILL (NO) TIME TO WASTE eröffnete am 1. April 2022

HAND-WERKS-MUSEUM

Traditionelles Handwerk und Kunst vereint – Ausstellung im Bocholter Handwerksmuseum

Das grenzüberschreitende Kunstprojekt STILL (NO) TIME TO WASTE (deutsch: noch immer keine Zeit zu verlieren) vereint traditionelles Handwerk mit der Aussagekraft moderner Kunst. Die insgesamt 12 gezeigten Kunstwerke sind Weiterentwicklungen und Neuinterpretationen aus der Ausstellung (NO) TIME To WASTE, welche im Rahmen des INTERREG-Projektes im Sommer 2021 in Ulft gezeigt wurde. Die Ausstellung wurde am 1. April mit einer Vernissage eröffnet und ist noch bis zum 22. Mai im Bocholter Handwerksmuseum, Köcherstraße 4, Bocholt, donnerstags von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr, sonntags von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr und nach Terminabsprache zu sehen.

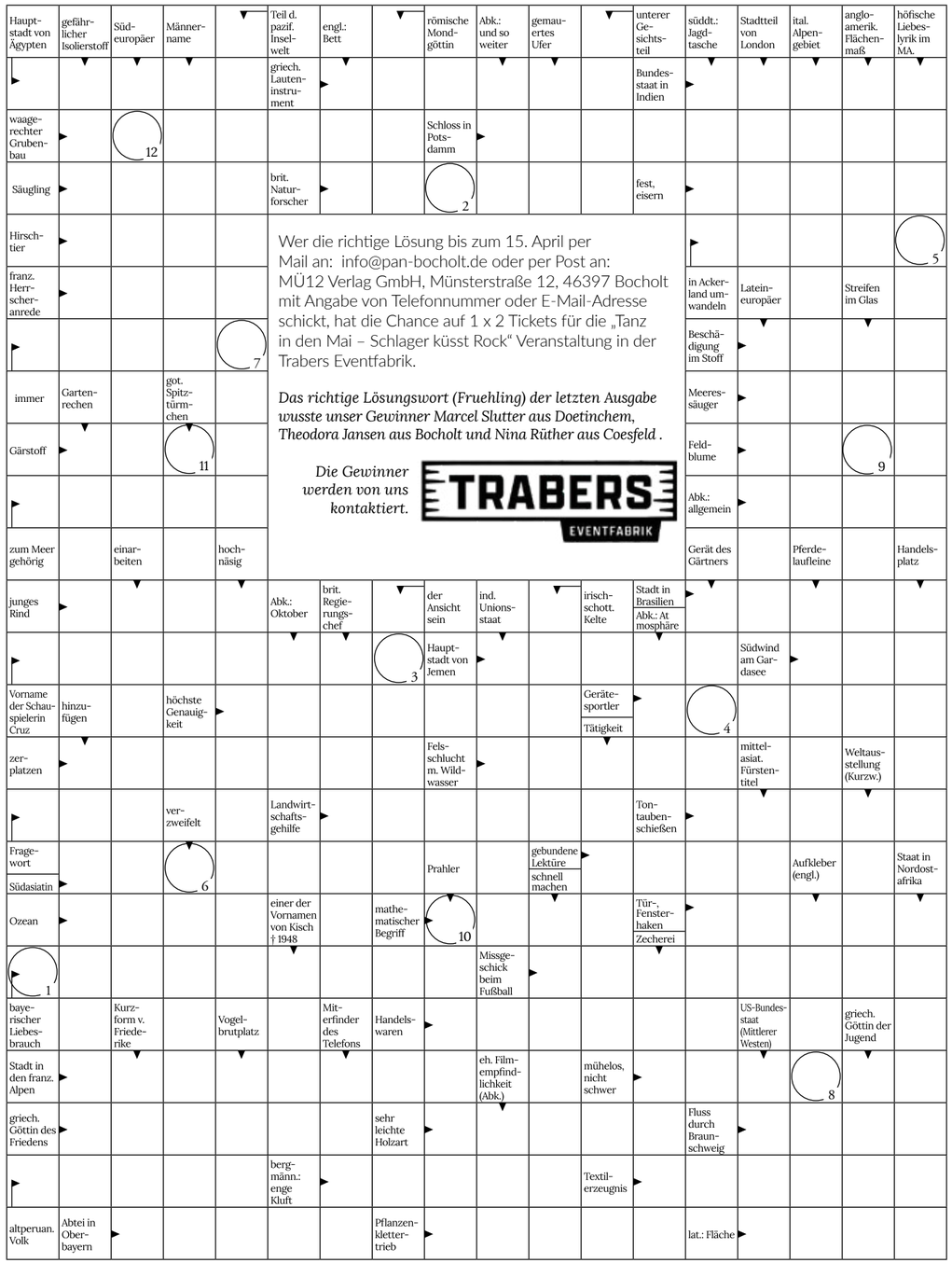
“STILL (NO) TIME TO WASTE” führt zusammen: Sowohl grenzüberschreitend, wie auch inhaltlich! Kunst und Handwerk liegen historisch dicht beieinander und sind oft gar nicht leicht voneinander zu trennen. Auf spannende Weise vereint das Projekt Geschichte, Gegenwart und Zukunft und greift historische Techniken auf, interpretiert sie künstlerisch und regt hoffentlich zu nachhaltigerem Denken an.

So arbeitete der niederländische Künstler Piet Pietersen für Werk mit einer Glockengießerei aus Gescher zusammen. Anneke Savert (NL) erarbeitete gemeinsam mit dem Stadtmuseum Bocholt und der Archäologischen Gruppe im Verein für Heimatpflege e.V. ihre “Archäologie der Zukunft”. Tamara Khos (NL) Installationen befassen sich dagegen mit der Tradition der Wandergesellen “Auf der Walz” und mit dem Thema Identitätssuche.

Weitere Werke sind die Bleiglas-Projekte von Maria Neumann (NL), und von Monika Altrogge (D), sowie die aus Baustahl gefertigten Tierskulpturen von Denis Küpper (D). Kristie Legters (NL) Flechtbilder aus Stroh und Wolle, beruhen auf historischen Stuhlflechtmustern die zum Teil aus dem 17. Jahrhundert stammen.

Über die Kunstwerke hinaus werden einzelne Künstler in den kommenden Wochen interaktive Projekte im Museum anbieten und mit Museumsbesuchern kreativ zu ihren Themen erarbeiten.

Look more



Wer die richtige Lösung bis zum 15. April per Mail an: info@pan-bocholt.de oder per Post an: MÜ12 Verlag GmbH, Münsterstraße 12, 46397 Bocholt mit Angabe von Telefonnummer oder E-Mail-Adresse schickt, hat die Chance auf 1 x 2 Tickets für die „Tanz in den Mai – Schlager küsst Rock" Veranstaltung in der Trabers Eventfabrik.

Das richtige Lösungswort (Fruehling) der letzten Ausgabe wusste unser Gewinner Marcel Slutter aus Doetinchem, Theodora Jansen aus Bocholt und Nina Rüther aus Coesfeld .

Die Gewinner werden von uns kontaktiert.

TRABERS EVENTFABRIK

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!

LÖSUNG:

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

ES IST OSTERN, HASE!

TEXT: LAURA JANINE IDEM

Neben der traditionellen Eiersuche ist ein gemütlicher Osterbrunch mit Osterlamm & Co. ein Must-Have im Frühling. Das lange Osterwochenende ist die perfekte Gelegenheit, um mehr Zeit mit den Liebsten zu verbringen und Freunde und Familie zu einem köstlichen Osterfrühstück einzuladen. Und dazu gehört natürlich ein schön eingedeckter und dekorierter Ostertisch. Besonderes Geschirr, ein bunter Strauß Blumen, hier und da ein paar liebevolle Details – schon sieht der Tisch festlich aus. Wir freuen uns auf bunte Eier, Brunch und Blumen.

Zu Beginn gleich die Frage: Tischdecke oder Tischsets? Das entscheidet ihr! Eine Tischdecke in traditionellen Osterfarben aus Naturtextilien wie zum Beispiel Leinen ist die perfekte Basis für eine schön gedeckte Festtafel. Alternativ dazu macht auch ein edler Tischläufer optisch einiges her. Wenn der natürliche Look des Esstisches nicht komplett verdeckt werden soll, sind trendige Tischsets aus geflochtenem Seegras im Boho-Stil genau die richtige Wahl. Wunderschönes Geschirr aus Steingut bestehend aus großem und kleinem Teller sowie Schüssel macht sich herrlich gut dazu. Beim Osterfrühstück gilt das Prinzip: Mehr ist mehr! Für den modernen Look sorgt eine Kombination aus Geschirr in Pastellfarben und metallischen Elementen. Holzbretter sorgen für einen rustikalen Touch. Wer eher auf minimalistische Osterdeko setzen möchte, nutzt schlichtes weißes Geschirr und setzt nur kleine Farbakzente in Form von Deko & Blumen als Hingucker. Mit Streublumen und Servietten mit Ostermotiven kommt definitiv Frühlingsstimmung auf. Tipp: Habt ihr schon einmal probiert, Servietten in Form eines niedlichen Osterhasen zu falten? Das ist gar nicht so schwierig und macht auf dem Tisch einiges her! Daneben dürfen Eierbecher, Besteck, Gläser und Tassen und eine Etagere zum Anrichten der Speisen nicht fehlen. Die Brötchen sind aus dem Ofen, die Eier sind gekocht und der frische O-Saft ist gepresst? Mit köstlichen Omelettes und Rührei, süßen Zuckerhasen und raffinierten Osterzöpfen wird der Osterbrunch ein Schlemmerfest für die ganze Familie. Zum unvergesslichen Osterfest fehlt dann nur noch die richtige Tischdeko. Ein Osterbrunch ohne Hasen und Ostereier? Das geht natürlich nicht! Ostern verbinden alle mit hüpfenden Häschen und bunten Eiern. Also sollten diese auch auf der Ostertafel präsent sein. Osterhasen gelten als Vorboten des Frühlings und stehen für Fruchtbarkeit. Niedliche Hasenfiguren aus Holz und Ostereier aus Beton finden Platz auf einem Holztablett oder in einem Osterkörbchen. Und zum Naschen dürfen natürlich auch die Schoko-Osterhasen und Schokoladen-Eier nicht fehlen, die lose auf dem Tisch verteilt werden können. Das zaubert großen und kleinen Naschkatzen ein Lächeln ins Gesicht und sieht zudem toll auf dem Tisch aus. Als kleine Dekoaccessoires eignen sich ebenso prima kleine Wachteleier oder Federn. Kerzen, Vasen und weitere Accessoires werden stilvoll auf der Ostertafel arrangiert. Im Osterstrauß öffnen die Frühjahrsblüher zuerst ihre Knospen, besonders beliebt sind Traubenhyazinthen, Ranunkeln, Osterglocken, Tulpen und Schleierkraut. Einzelne Äste und Zweige von Weidenkätzchen können in einer Vase auf dem Ostertisch mit Eiern, Schmetterlingen oder Blüten aus Papier behangen werden. Wir sind reif für bonbonbunte Deko, die Farbpalette reicht von sanft bis kräftig, von smoke bis pink. So zeigen sich die angesagten Farbtöne beispielsweise in gedrehten oder gedippten Kerzen sowie farbigen Gläsern. Dann noch die gekochten Eier in den Trendfarben bunt anmalen und die Kerzen auf dem Tisch anzünden, um eine einladende, gemütliche Atmosphäre zu schaffen.

Was gibt es Schöneres als einen ausgedehnten Osterbrunch an einer solch schön gedeckten Festtafel? In diesem Sinne: Wir wünschen euch ein schönes Osterfest! Hoffentlich mit viel Sonne, lieben Menschen und gutem Essen!

ONLINESHOP IS OPEN

Charlottes
CONCEPT-STORE
EST. 2021

WO DIE SCHÖNEN DINGE WOHNEN

Öffnungszeiten Store
Mo - Di: Ruhetag
Mi - Fr: 10.30 - 13.30 u. 14.30 - 18.00 Uhr
Sa: 10.00 - 14.00 Uhr
So: keine Beratung, kein Verkauf

Öffnungszeiten Café
Mo - Di: Ruhetag
Mi - Do: 10.00 - 18.00 Uhr
Fr - Sa: 10.00 - 18.00 Uhr
So: 13.00 - 17.00 Uhr

Charlottes Concept Store GmbH
Rathausplatz 27 · 46359 Heiden
Tel.: 015202506000
info@charlottes-concept-store.com
charlottes-concept-store.com

EIN BRUNCH OHNE EIER, IST WIE OSTERN OHNE HASE

FOTOS & TEXT: KISTEN BUSS

Noch ein Toast, noch ein Ei, noch ein Kaffee, noch einen Brei, etwas Marmelade und noch etwas Konfitüüüüüre … warum mir dieses Lied aus den frühen 80ern der Gebrüder Blattschuss jetzt gerade einfällt … wahrscheinlich weil es das wohl lustigste Frühstückslied überhaupt ist! Findet Ihr nicht auch, dass es dringend an der Zeit für eine Neuauflage ist? Melodisch aufgepimpt, ein paar neue und angepasste Vokabeln und ZACK ist das Ding wieder in den Charts – Vielleicht …

Warum eigentlich nicht? Aus dem Frühstück wird in dem neuen Text ein Brunch, aus dem Toast ein Sandwich, aus dem Kaffee ein Latte macchiato, aus dem Brei ein Porridge und das ganze natürlich serviert in Bowls! Fällt euch etwas auf? Das EI! Das Ei bleibt einfach ein Ei! Ob Frühstück oder Brunch. Ob in den 80ern oder im Jahr 2022 – EIN EI IST EIN EI UND BLEIBT EIN EI!

Wir haben uns ans Werk gemacht und unser Lieblingsgutelaunegeschirr, die Tassengesichter von der Firma Fiftyeight befüllt. Die „kleinen Kerle“ bringen einfach Spaß und gute Laune auf den Tisch! Natürlich gehörte an diesem Sonntagmorgen neben Lachs, tollem Brot, einem Obstsalat, knackigen Brötchen, einer schönen Käseauswahl, einem Glas Sekt, Kaffee usw. ein frisches Rührei und ein sechs Minuten gekochtes Ei zwingend dazu! Denn, ein Frühstück oder Brunch ohne Ei, ist wie Ostern ohne Hase!

Was macht ein gutes Ei aus? Für uns ganz klar der Produzent und wenn es irgend geht, dann natürlich auch der lokale Bezug. Wie schön ist es für uns hier in der Region, den Vriesenhof quasi um die Ecke zu haben. In vielen umliegenden Geschäften und Lebensmittelläden findet man die Eier vom Vriesenhof und natürlich in Suderwick am Hof im Direktverkauf.
Der Vriesen-Hof produziert in regionaler Legehennenhaltung qualitativ hochwertige Eier. Der seit 1924 existierende Vriesen-Hof ist ein traditionell landwirtschaftlich geprägtes Familienunternehmen, und ist einer der technisch modernsten Betriebe der Branche in ganz Europa. Die Legehennen werden in tierfreundlichen Bodenhaltungssystemen bewirtschaftet.

Die Tassengesichter gibt's übrigens in zahlreicher Auswahl bei Cook doch mal bei HUNGERKAMP.

Das weiß ein jeder, wer´s auch sei:
Gesund und stärkend ist das Ei.
(Wilhelm Busch)

Look more
Advertorial

Gekommen, um zu bleiben TEXT: LAURA JANINE IDEM | FOTOS: KIRSTEN BUSS

FLORALER TREND AUS PARIS

Eine Auszeit in Paris ließ wunderbar blütenträchtige Fotos entstehen. Mit lieben Grüßen spielte mir Ende Februar unsere Verlagschefin Kirsten diese Bilder noch während ihres Aufenthaltes in Frankreich zu. Ausgestattet mit ihrer Kamera konnte sie unterwegs zu Fuß durch die verschiedenen Viertel der Stadt so einige Blumenkunstwerke einfangen, die von echten Blumen kaum noch zu unterscheiden sind. Davon absolut fasziniert, konnte ich gar nicht anders, als direkt mit dem Recherchieren und Schreiben darüber loszulegen. Es mag widersprüchlich klingen, aber Kunstblumen sind aktuell in ihrer vollen Blüte. Diese große neue Welt der Kunstblumen wollen wir euch auf keinen Fall vorenthalten.

Kunstblumen in allen Farben und Formen feiern aktuell ihr längst überfälliges Comeback. In hippen Lokalen und angesagten Szene-Stores bereits fester Bestandteil der Wohlfühl-Deko, hat der Mega-Trend ebenso uns erobert. Generell sind botanische Einflüsse momentan nicht aus unseren Wohnräumen wegzudenken und somit erhalten künstliche Blumen und Pflanzen Einzug in eben diese und auf den Straßen dieser Welt. Beim Thema Kunstblumen mögen bei einigen die Assoziationen „eingestaubt“, „altmodisch“ und „geschmacklos“ aufkommen. Einst als grässliche Alpträume aus Plastik angesehen. Doch von wegen! Heute sind sie so realistisch wie nie zuvor. Und der florale Trend ist längst hier bei uns angekommen. Unzählige Schaufenster in der Bocholter Innenstadt und im Umkreis sind damit geschmückt. Und die ansässigen Dekorationsgeschäfte bieten riesige Auswahlen an, um den Trend auch zuhause einziehen zu lassen. Aber wieso genau sollten wir auf die künstliche Variante zurückgreifen, anstatt uns an der echten zu erfreuen?

Klar, frische Schnittblumen sind immer ein absolutes Highlight, aber leider ist ihre Schönheit meist nur von kurzer Dauer. Die Vorteile von Kunstblumen sind dagegen groß: Kein Welken, kein Wasserwechsel, keine Probleme mit fehlendem Tageslicht. Perfekt für alle Leute ohne grünen Daumen. Bei künstlichen Blumen müssen wir zwar etwas tiefer in den Geldbeutel greifen als bei der herkömmlichen Variante, allerdings halten diese dann ein Leben lang. Und wenn die Qualität hochwertig ist, merkt man gar nicht, dass es keine echten Blumen sind. Sie ähneln in Farbe, Form und Textur ihrem natürlichen Vorbild bis aufs letzte Blatt, sogar kleine Dornen und Fasern werden bis ins Detail nachgeahmt und konzipiert. Dabei täuschen sie nicht nur das Auge. Die Materialien, aus denen die Stängel und die Blüten gefertigt sind - unter anderem Seide - sind von so hoher Qualität, dass sie sich sogar echt anfühlen. Umgangssprachlich wird der traditionelle Begriff „Seidenblumen“ zusätzlich für Produkte aus Polyester verwendet. Reine Seidenblumen werden heutzutage wegen der

kostenintensiven und aufwändigen Handarbeit nur noch von wenigen kleinen und spezialisierten Betrieben hergestellt und sind entsprechend teuer. Daneben gibt es unzählige Anbieter von künstlichen Blumen aus Kunststoffen, Papier, Wachs, Glas sowie anderen Materialien.

Kunstblumen sind nicht nur unempfindlich und pflegeleicht, sondern wie wir auf den Paris Impressionen sehen können, genauso einzigartig dekorativ und gelten inzwischen als Inbegriff nachhaltiger Wohnaccessoires. Sowohl einzeln als stilvolles It-Piece als auch zu prachtvollen Sträußen arrangiert, lassen sich die unechten Schönheiten ausgesprochen effektvoll in Szene setzen - und das ganz unabhängig von Klima und Jahreszeit. Bei guter Pflege halten sie sich ewig. Natürlich sind florale Dauergäste gleichermaßen an Trends gebunden.

Aber die angefertigten Bouquets können je nach Saison oder Feierlichkeit schnell ausgetauscht werden und finden so besonders gerne Platz in modernen Wohnungen, Restaurants und Hotels, bis hin zu Geschäftsräumen wie Praxen oder Kanzleien sowie im öffentlichen Raum wie in Bahnhöfe, Einkaufsstraßen oder Shopping Malls. Mit hübschen Seidenpflanzen, Orchideen und Rosen, feinem Efeu und Kunstbäumen bis hin zu immergrünen Hecken lassen sich Indoor wie Outdoor komplett grüne Oase erschaffen. Mit dem Prädikat wetterfest trotzen sie extremer Hitze und machen auch in der Kälte im Winter und bei Frost eine gute Figur. Egal ob dezent-elegant in grün-, weiß-, & cremetönen oder opulent und farbenprächtig, Kunstblumen gibt es mittlerweile in einer gigantischen Vielfalt und das Angebot ist riesig.

Die Bilder zeigen nur zu gut: Die Welt der künstlichen Blumen wächst. Und die Perfektion, mit der sie hergestellt und kreiert werden hat sich im Zuge der Zeit stark verändert. Zu dekorativen Zwecken verwendete Kunstblumen sind seit der Antike bekannt. In Frankreich tauchen sie erstmals im 18. Jahrhundert auf, als Blumen immer häufiger in der Mode eingesetzt wurden – zur Verzierung von Kleidern, für kunstvolle Frisuren und als Hutgarnituren. Somit liegt es nah, dass dort damals die bedeutendsten Blumenfabriken und Blumenkünstler zu finden waren. Heute finden sie ihren Einsatz darüber hinaus als Dekoration auf den Straßen von Paris. In Form von prachtvollen Bouquets und Hängepflanzen ranken sie sich unvergänglich über Restaurants und Boutiquen. Flaniert man durch die Stadt, findet man so allerlei florale Eyecatcher. Es zieht sich durch die gesamte Metropole. Kirstens Bilder entstanden beispielsweise in den Vierteln St. Paul und St. Germain und wie könnte es passender sein, im Künstlerviertel Montmartre.

Dieser florale Trend zeigt uns, dass wir in unserem modernen hektischen Alltagsleben nach Dingen suchen, die uns eine gewisse Flexibilität geben und nicht mehr Hingabe verlangen, als wir geben können. Kunstblumen eignen sich dafür hervorragend. Noch vor ein paar Jahren hätte wohl niemand gedacht, dass falsche Blumen je ein Comeback erleben würden, aber wie wir gerade sehen, lässt sich ein gewisses Bedürfnis danach feststellen, Dinge neu zu bewerten, die vielleicht einst ungerechterweise verurteilt wurden. Somit sind wir uns einig: Kunstblumen in hoher Qualität sind heutzutage die perfekte Dekoration für besondere Ansprüche und sind gekommen, um zu bleiben! Also lasst euch inspirieren und verschönert weiter eure Schaufenster oder euer Zuhause, drinnen wie draußen mit diesen It-Pieces der Saison.

Blumen sind das Lächeln der Natur. Es geht auch ohne sie, aber nicht so gut.
(Max Reger)

Tolle Künstler und Musikvielfalt im Skulpturengarten

IT´S SPRINGTIME ´22

Saisoneröffnung mit tollen Gästen - das Kleinod mitten in der City von Bocholt öffnet wieder seine Türen

Mit dem Skulpturengarten hat Hans Hein etwas Einzigartiges geschaffen. Das Leben von Hans Benno Hein ist von jeher von der Kunst begleitet worden. Er war der Mitbegründer und Veranstalter des KUNSTCARRÉE. 2019 hat er damit begonnen, seinen wunderschönen Garten in eine „Outdoorgalerie“ zu verwandeln und für Besucher zu öffnen. In seinem Garten setzt er Kunst und Skulpturen gekonnt in Szene und er gibt Künstlern eine Bühne. Es sind Werke von Künstlern aus Bremen, Duisburg, Mühlheim a/d Ruhr, Kall (Eifel), Coesfeld, Rhede, Bocholt, den Niederlanden, aus Belgien und aus Nigeria zum Verkauf ausgestellt. Im Skupturengarten werden immer wieder die Exponate auf der „Ausstellungsfläche“ getauscht und erweitert.

Kommt man durch die Holztüre an der Nordmauer 18, die einfach geöffnet ist, dann wird man gleich von dieser ruhigen, wie künstlerischen Stimmung umhüllt. Mit einem neuen Konzept wird der Skulpturengarten in dieser Saison, ab April, jeden dritten Freitag im Monat mit Livemusik durchflutet. Der Skulpturengarten – ein künstlerischer Begegnungsplatz. Kulturelle Gruppen, Künstler und Kulturschaffende haben die Möglichkeit gemeinsame Abende im Garten von Hans Hein zu gestalten.

Übrigens kostet ein Besuch dort in den meisten Fällen keinen Eintritt .... nein, denn Hans Hein ist ein toller Gastgeber und hat immer eine schöne Flasche Wein parat stehen, aus der er gerne gemeinsam mit den Gästen und Besuchern den Korken zieht. Im Idealfall bringt jeder Gast seinen eigenen Stuhl mit, bringt sich mit beispielsweise Grillgut und eigenen Getränken in den Abend ein .... gemeinsam reden, lachen das Leben genießen, dass ist die Devise von Hans Hein.

Advertorial

Öffnungszeiten Skulpturengarten (bei gutem Wetter):
Dienstag bis Freitag und am Sonntag ab 14.00 Uhr
Samstag ab 15.00 Uhr

Klaus McKing und Micha Hüfing

Sarah Hübers

Eda & Elton Harapi

Duo HaWei

Chanty Chor Bocholt

DAS MUSIKALISCHE PROGRAMM:

Freitag, 22.April 2022
von 19.00 Uhr bis 21.30 Uhr
Klaus McKing und Micha Hüfing
„Lieder, die man nicht täglich hört“. Eine Auslese bekannter und weniger bekannter Titel. Gesungen von Klaus und instrumental im Shadows Sound, von Micha Hüfing auf der Melodiegitarre.

Freitag, 20. Mai 2022 ab 19.00 Uhr
Sarah Hübers - die 16 jährige Musikerin darf sich durch den Sieg bei der TV-Show 'DEIN SONG' (KiKa/ZDF) Songwriterin des Jahres 2021 nennen. Mit ihrem eigenen Song 'Leise Worte werden laut' sang sie sich in die Herzen des jungen Fernsehpublikums und gewann eine große Fanschar hinzu.

Donnerstag, 23. Juni 2022 ab 19.00 Uhr
Eda & Elton Harapi - Zwei Musiker aus Albanien, die 2017 nach Deutschland gekommen sind. In Albanien waren sie Teil eines Jazz Quartetts. Eda ist auch Malerin. In Albanien hat Elton als Schlagzeuglehrer gearbeitet und an der Musikakademie in Florenz studiert. Sie spielen verschiedene Genres wie Pop, Jazz, Soul, Blues ect.

Freitag, 22. Juli 2022 ab 19.00 Uhr
Duo HaWei – Das Duo intoniert unzählige Evergreens und Welthits, um Feiern aller Couleur musikalisch und mit Hingabe zu untermalen.

Der **Chanty Chor Bocholt** wird **einmal im Monat an einem Sonntagnachmittag** im Skulpturengarten auftreten. Weitere und genauere Infos dazu folgen.

Der Eintritt ist bei all diesen Veranstaltungen frei.

FREERANGE CREATIVES

Freerange Creatives GBr
H-B. Hein
Nordmauer 18, 46397 Bocholt
+491707310409 | h.hein@freerangecreatives.world | facebook.com/hans.hein

Look more

MAKERSPACE BOCHOLT

– wo Kreativität ein Zuhause hat oder auf einen „Kaffee mit den Düsentrieb's“

TEXT/ INTERVIEW: ROLAND BUSS | FOTOS: KIRSTEN BUSS

Advertorial

Freitag, 25.03.2022, 09:00 Uhr
Westend 31, Bocholt

Wir biegen in den Westend-Kreisel ein und fahren bis zu der Stelle im hinteren Bereich, wo früher Josef Middelkamp seine Galerie hatte. Während wir aussteigen, schiebt Joris Bijkerk eine postgelbe Fietse ins Eingangsportal des MakerSpace. Das Gefährt lässt ahnen, dass es über etliche Kilometer ergebene Dienste geleistet haben könnte. Da wissen Joris und wir jahrelang quasi nichts voneinander und dann begegnen wir uns zweimal innerhalb von zwei Tagen. Zunächst beim Unternehmer-Treff im Hotel Residenz und jetzt hier und heute. Kleine und doch teilweise anonyme Welt dieses Bocholt - wenn man unterschiedliche Interessen und Laufwege hat. Das Kennenlernen von Location und Gründer haben wir übrigens unserem gemeinsamen Freund Josef Breuer zu verdanken.

Joris bittet uns herein, in den von ihm geschaffenen Ort MakerSpace. Die Frage nach einem Begrüßungskaffee kann mein nickender Kopf schneller quittieren als mein Sprachzentrum – das ist einfach noch nicht meine Zeit.

Ein launiger Kaffee-Automat, mit einem sehr eigenwilligen Eigenleben wie Joris erklärt, spendiert uns Dreien Kaffee. Seine Nebengeräusche lassen ahnen, dass auch er um diese Uhrzeit noch nicht seine Bestform erreicht zu haben scheint. Ich entspanne mich. Als Nicht-Techniker hatte ich befürchtet, auf einen perfekt eingerichteten Abenteuer-Spielplatz für Baumarkt-Fetischisten zu treffen. Die kochen hier also auch nur mit Wasser – zumindest den Kaffee.

Joris bietet uns Platz an. Auf einer Mischung aus Stuhl und Sessel, die er am gestrigen Tage aus alten Euro-Paletten zusammen gezimmert hat, wie er anmerkt. Ich schiele auf den Tisch in der Küchenecke, unweit der immer noch leise murrenden Kaffeemaschine. Joris versteht mein Argument, dass sich dort entspannter Notizen machen lassen. Insbesondere, als ich zwei DIN A3-Maps ausbreite mit Infos und Fragen, zum vorbereiteten Interview.

Erst Sprechen oder erst schauen? – so die Frage vom MakerSpace-Founder. Das lässt sich relativ schnell wie folgt beantworten: „Wie geht ein Kommissar im Tatort vor? Vernimmt er den Täter, ohne zuvor den Tatort gesehen zu haben?“ Scheint einleuchtend zu sein. Mit unseren Kaffee's in der Hand führt uns Joris durch seinen „Tatort MakerSpace.“

Ein Meetingraum mit Beamer, einer Lackier-Kabine, ein Raum zum Schleifen und Strahlen. Weiter geht's durch einen dicken dunkelroten Kunststoffvorhang in einen Raum, wo geschweißt werden kann – dem „Rotlicht-Raum.“ Wir lauschen den Worten des sympathischen Herbergvaters für Werkzeug, Maschinen und Menschen die damit arbeiten. Hier scheint jede Maschine, jedes Accessoire eine eigene Story zu besitzen. Viele davon teilt Joris mit uns. Nach der Besichtigung der Holzwerkstatt, die man durch ein schönes alte Metalltor betritt, geht es ins Obergeschoss auf ein Podest. „Das Tor zur Schreinerei habe ich aus einer alten Motorrad-Schrauber-Werkstatt in Dinslaken.“ Oben angekommen, staunen wir mal wieder nicht schlecht. Dort oben sind vornehmlich die leiseren Tätigkeiten wie Nähen, Lasern, 3D-Druck, Löten etc. verortet. Wem diese laienhaften Ausführungen nicht reichen - auf der Webseite findet ihr neben einer Skizze zum MakerSpace eine dezidierte Maschinenliste:

makerspace-bocholt.de/aktuelle-maschinenliste/

Nach unserem Rundgang lassen wir uns mit Kaffee-No.2 am Tisch in der Küche nieder – hergestellt aus Fussboden-Parkett … „nur nichts verkommen lassen“ wie uns Joris erklärt. Beim Warm-Plaudern wurde uns klar, dass es Joris darum geht, das Konzept des MakerSpace in den Focus zu stellen und nicht seine Person. Deshalb nur ein verkürzter Abriss zu unserem Gesprächspartner:

Joris BIJKERK

- *Baujahr 1974*
- *Bocholter*
- *verheiratet mit der Zahnärztin Dr. Verena Bijkerk*
- *Vater von Jasper (16 Jahre) und Finn (14 Jahre) – beide Söhne überhaupt nicht Technik-affin – untermauert durch Jasper's Aussage: „Ich werde nicht so wie du – ich werde normal.“*

Berufliche Vita:

- *im Alter von zwei Jahren „Rolltreppen-Stillleger“ in Kaufhäusern, weil er Knöpfe so spannend fand.*
- *studierter Maschinenbauer*
- *Motoren-Entwickler u.a. für BMW*
- *zwölf Jahre als Projektleiter für Siemens im Kraftwerkbau, bis zum Jahre 2018*

und dann?
Ich war 44 Jahre alt, möglicherweise zu jung für eine Midlife-Crisis. Dennoch, waren die Symptome ähnlich. Ich war auf der Suche nach einem tieferen Sinn meines Lebens. Kraftwerke kamen darin nicht mehr vor.
Auch Siemens befand sich auf dem Rückzug aus diesem Segment. Es gab ein Abfindungsprogramm – für mich ein Katalysator für den Ausstieg. Zugleich Focus auf eine Idee, die mich schon längere Zeit begleitete.
Konkret …
Wir alle sind über den Lauf der Jahre durch die günstigen Produkte, die aus Asien unseren Markt überschwemmen, verwöhnt worden. Wir haben uns zur Wegwerfgesellschaft entwickelt. Das ist weder nachhaltig noch gut für's eigene MindSet: „Nur etwas, was du repariert hast, besitzt du auch wirklich“,so mein Denken.

Wo liegen die Wurzeln des MakerSpace und wie erklärt man das mit einfachen Worten?
Das ist eine weltweite Bewegung, deren Wurzeln in die 80er zurück reichen.
Deutschlands ältestes MakerSpace steht in München. Das „Haus der Eigenarbeit“ wurde dort vor 32 Jahren etabliert.
Seit dieser Zeit wurden viele dieser „offenen Werkstätten“ gegründet und etabliert. Mittlerweile sind es in Deutschland rund 300 Locations, die man als MakerSpace bezeichnen kann.
… quasi Co-Working-Spaces mit Werkzeugen und Maschinen?
Genau. Das was im sonstigen Business seit einiger Zeit ein Trend ist, gab es im Handwerksbereich schon vor Jahrzehnten.

Wie hast du diese Idee nach Bocholt gebracht und umgesetzt?
Nach meinem Ausscheiden bei Siemens bin ich durch ganz Deutschland gereist, um mir viele der bestehenden MakerSpaces anzusehen. Von ganz kleinen Start-ups bis zu ganz großen etablierten und erfolgreichen Werkstätten von Kollegen.

Was war das Resultat deiner Benchmark-Ausflüge?
In Großstädten wie in München oder Hamburg, kannst du auch mit einem einzelnen Segment an den Markt gehen, wie zum Beispiel eine „offene Holzwerkstatt.“
Damit würde man es in Bocholt wahrscheinlich schwer haben. Aus diesem

Grund war es mir wichtig, möglichst viele Gewerke unter einem Dach zu vereinen. Auch vor dem Hintergrund: „Was passt zu Bocholt?“ Deswegen war es mir auch wichtig, die historische Verbundenheit Bocholt zum Thema Textilverarbeitung zu integrieren.
Inzwischen ist es diese Vielfalt, die unser Alleinstellungsmerkmal unter den anderen MakerSpaces in Deutschland ausmacht.

Wie ging es weiter, wie kamst du an diesen Standort?
Das kann ich wirklich nur als absoluten Glückstreffer bezeichnen. Nach 1 ½ Jahren des Suchens. Ich hatte soviel gesehen und zu einem Konzept entwickelt, dem nicht viele Räume in der Region hätten gerecht werden können. Diese Räumlichkeiten hier, mit ihren 530qm Fläche, sind perfekt. Und so haben wir 2019 die umfangreichen Genehmigungsverfahren durchlaufen, um dann mit den Umbauarbeiten zu starten.
... und dann startet erstmal Corona ...
Genau. Die vielen Helping-Hands, die mir ihre Unterstützung zugesagt hatten, waren ebenso an die Kontaktvermeidung gebunden, wie ich selber. Und so blieb mir keine andere Wahl, als ungefähr 70% aller geplanten Maßnahmen alleine umzusetzen. Das alles über 12 Monate und mehr als 12 Stunden am Tag. Das war keine wirklich gute Zeit für uns als Familie.

Wie schaut es denn mittlerweile hier aus?
Seit Anfang November 2021 waren wir mit 30 registrierten Nutzern im Probebetrieb. Da hieß es dann „einfach mal machen und sich von der Wirklichkeit einholen lassen.“ Wir haben das Leben und Arbeiten hier im MakerSpace getestet. Mit den gewonnen Erkenntnissen haben wir das Konzept feingeschliffen. Seit Anfang März 2022 sind wir nunmehr im Echtbetrieb unterwegs.

Oben vom Podest ruft jemand herunter: „Joris kannst du den 3D-Drucker anschalten.“
Mein Gegenüber zückt sein Handy, tippt darauf rum und ist nach zehn Sekunden wieder aufmerksam im Interview. Das schaut extrem geschmeidig, durchdacht und nachfragenswert aus:

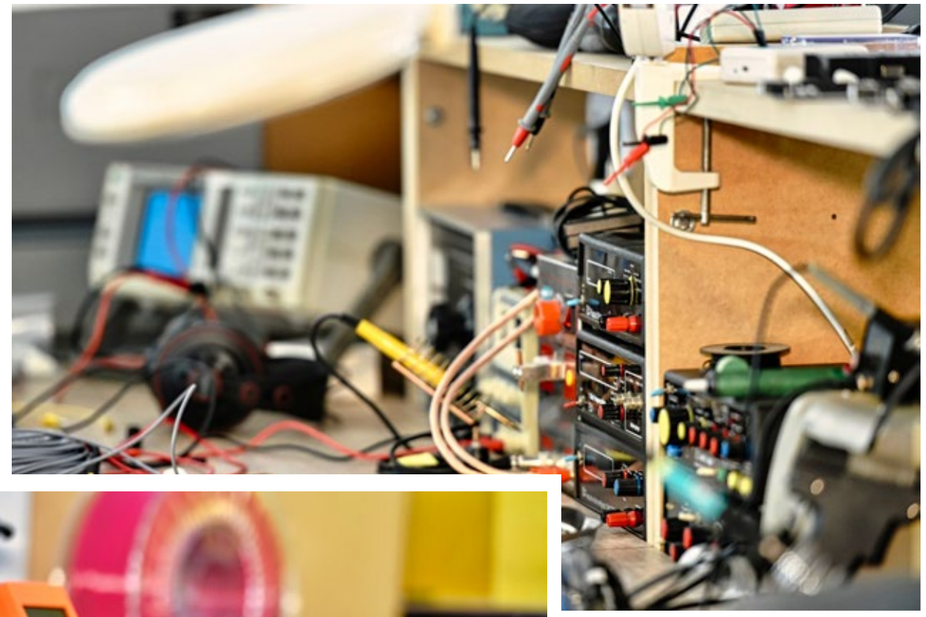
Was war das bitte?
Das ist die App, mit der hier alle Maschinen freigeschaltet werden. Jeder „Intensivnutzer“ des MakerSpace kann diese nutzen, um Geräte und Maschine in Betrieb zu nehmen. Damit steuern wir auch die Sicherheitsbestimmungen an den einzelnen Maschinen. Manche lassen sich durch die jeweiliger Nutzer nur einschalten, wenn ich die zwingend notwendigen Sicherheitsunterweisungen mit ihnen vorgenommen und dies in der Software hinterlegt habe. Darüber regeln wir auch den Zutritt zum MakerSpace, der über die „normalen“ Geschäftszeiten hinaus, bis 21.45 Uhr möglich ist. Basierend auf ein Lärmschutzgutachten, dass wir haben erstellen lassen. Die App bzw. die dahinter liegende Software ermöglicht auch die minutengenaue Abrechnung für die Nutzung der jeweiligen Maschinen. Darüber gibt es dann zum Monatsende eine detaillierte Rechnung.

Das klingt schon ziemlich ausgefuchst ...
Das ist richtig. Diese Technik haben wir mit mehreren MakerSpace-Betreibern gemeinsam entwickelt. Wir in Bocholt sind im Status der Alpha-Tester, d.h. kein anderer Standort ist derzeit so weit wie wir.

Woraus basiert das Geschäftsmodell, wie wird hier abgerechnet?
Es gibt drei Stufen der Nutzungsintensität, die man auf unserer Website nachlesen kann:

makerspace-bocholt.de/preise/

Die Preise bewegen sich zwischen 9,- Euro pro Monat für diejenigen, die mal rein schnuppern wollen. Und 59,- Euro im Monat für Intensiv-Nutzer. Das sind in der Regel Menschen, die handwerklich sehr aktiv sind – für die es aber unwirtschaftlich wäre, sich diesen Fundus an Maschinen selbst anzuschaffen. Auf der Webseite ist auch abgebildet, welche Maschine wieviel pro Minute kostet.



Woher stammen all diese Maschinen?
Das sind zum Teil eigene Maschinen. Dann gibt es Dauerleihgaben von Bocholter Unternehmen und Unternehmen aus der Region. Und es gibt Maschinen, die wurden dem MakerSpace im Rahmen des Sponsoring zur Verfügung gestellt.

Gibt es eine Maschine die noch fehlt, hast du überhaupt noch Platz hier?
Wir sind schon echt gut ausgestattet. Das einzige was fehlt und was gut passen würde wäre eine Stickmaschine.

Jetzt wissen wir, dass du Kraft deiner sympathischen Art und dieser tollen Idee schon viele Unterstützer dafür begeistern konntest, sich im MakerSpace zu engagieren. Ist hier analog zu den Maschinen auch annähernd das Ende der Fahnenstange erreicht oder brauchst du noch Förderer?
Der bescheidend schmunzelnde Joris lässt sich folgende Antwort entlocken:
Also, es ist kalkuliert, dass sich mit den Beiträgen der Nutzer die Raummiete und die laufenden Kosten abdecken lassen. Bis dahin wäre es toll, wenn sich noch weitere Unterstützer finden. Zum Beispiel für einen monatlichen Förderbeitrag oder indem sie eine Patenschaft für eine Maschine übernehmen. Das könnte für hiesige Unternehmen interessant sein. Zum einen würden wir die Maschine entsprechend mit deren Firmenname und -Logo versehen und aufgrund der Gemeinnützigkeit dürfte ich auch Spendenquittungen ausstellen.
Meinen persönlichen Ertrag generiere ich demnächst aus den Kursen, die ich anbiete. Die stehen in Kürze auf unserer Webseite. Das werden zunächst die Themen Lasercutter, Glasstrahlen und Schweißen sein.

Dann wartet noch eine größere Herausforderung auf mich. Die wird für einige aus der MakerSpace-Community zunächst ungewöhnlich erscheinen ...
Mach es nicht so spannend, hau raus ...
Ich muss demnächst meinen Support in Rechnung stellen. Das heißt, jeder, der meine Hilfe außerhalb der „Offenen-Tür-Zeiten“ benötigt und in Anspruch nehmen möchte, kann mich buchen. Das soll spaßig und unkompliziert abgewickelt werden. Ich werde mit einem T-Shirt mit aufgedruckten QR-Code hier im MakerSpace unterwegs sein. Und dann kann man mich minutengenau buchen, wie jede Maschine. Klingt unkonventionell, aber einleuchtend. Wir schmunzeln zu dritt, als wir die anrüchigen Parallelen zwischen „Rotlicht-Raum“ und buchbarem Akteur resümieren.

Gerade in diesem Moment kommt ein MakerSpace-Nutzer und fragt die mit der Kamera herumwuselnde Kirsten, ob sie auch noch Impressionen von ihm beim Schweißen einfangen will. Irgendwie naheliegend, dass meine Frau zum Geburtstag ein T-Shirt mit QR-Code bekommen könnte :)

Mir sind beim Rundgang spontan ein paar Ideen gekommen, wie ich persönlich den MakerSpace nutzen könnte. Möglicherweise um mir ein Logo in eine Ledertasche branden zu lassen, oder einen QR-Code für den WLAN-Zugang in unserem Meetingraum in Holz zu lasern …
Das ist ganz wichtig. Man sollte sich hier mal frei bewegt, den anderen beim Werkeln zugeschaut haben, um eigene Nutzungsideen zu entwickeln.

Lass uns dieses „man" konkretisieren. Wer genau zählt zur Zielgruppe des MakerSpace?

Alle Menschen, die Spaß am Handwerklichen haben und mit einer Portion Neugierde ausgestattet sind. Den Umgang mit Materialien und Maschinen vermittele ich und die MakerSpace-Community. Letztere ist übrigens ein ganz wichtiger Faktor, warum sich die Menschen hier so wohl fühlen. Aus dem „Was machst du denn da?", sind schöne Freundschaften und gemeinsame Werkstücke entstanden.
Übrigens, auch Familien sind bei uns gerne gesehen. Es gibt sogar einen Wickeltisch.

Die Subline **„Kaffee mit den Düsentriebs"** *soll keinesfalls despektierlich klingen. Die Menschen, die wir hier beim Arbeiten wahrnehmen und fotografieren durften verkörpern diesen Pionier- und Forschergeist der Disney-Figur im positivsten Sinne. Allen voran ihr Daniel (alias Joris :)*

de.wikipedia.org/wiki/Daniel_Düsentrieb

Wir wollen die Menschen ins Machen bringen, sie zum Selberwerkeln inspirieren. Kreativität schlummert in vielen Menschen, ohne dass sie sich dessen bewusst sind. Hier ist ein geeigneter Raum, um sie freizusetzen. Es gehört zu den schönsten Momenten, wenn man etwas mit eigenen Händen geschaffen hat.
Ein gutes Stichwort. Ich hatte beim Scrollen durch deine Facebook-Seite gesehen, dass ein Messer-Workshop geplant war. Als leidenschaftlicher Koch und Kochmesser-Freak wäre es an der Zeit, den zahlreichen gekauften Exponaten mal ein eigengeschmiedetes hinzuzufügen.
Den Wunsch kann ich echt gut nachvollziehen. Dafür würde ich dich aber ans Handwerksmuseum vermitteln wollen. Die bieten diesen Kurs an.
Ich habe gelernt, unsere Kursangebote mit den anderen Anbietern, wie die der Volkshochschule, der Familienbildungsstätte, dem Handwerksmuseum und der Jungen Uni abzugleichen. Ich setze auf Kooperation statt „im gleichen Teich zu fischen."

Im Eingangsbereich steht eine Wall-of-Fame mit Organisationen und Unternehmen, die den MakerSpace unterstützen. Wir schließen uns mit diesem Artikel gerne an, den wir pro Bono für dich schreiben und publizieren. Wichtig ist uns, dass wir uns bei unserem gemeinsam Freund Josef Breuer bedanken, ohne den wir möglicherweise nicht zusammengekommen werden. Josef ist ehrenamtlich für das Repair-Cafe tätig. Kannst du den Unterschied zum MakerSpace kurz skizzieren.
Sehr gerne. Was uns verbindet ist der Gedanke nichts zu verschwenden oder wegzuwerfen. Was uns unterscheidet ist, dass man beim Repair-Cafe etwas reparieren lässt, während man im MakerSpace selbst Hand anlegt.
Auf jeden Fall möchte ich mich ganz herzlich bei Josef persönlich, beim Team vom Repair-Cafe und allen anderen Unterstützern und Förderern bedanken.

repaircafe-bocholt.de

Beim Rausgehen bleiben wir bei dem schon angesprochenen postgelben Drahtesel hängen. Offensichtlich das ideale Motiv, um Joris Charakter und das von ihm Gesagte zu untermauern:
„Das Rad habe ich mir als Student im Jahre 1999 gegönnt. Es stammt aus einer kleinen Manufaktur in Bremerhafen. Wir haben viele Kilometer gemeinsam abgerissen

und erlebt. Bis auf den Rahmen gibt es wenig, was ich noch nicht repariert oder modifiziert habe."

Das zur Verabschiedung ausgesprochene „Wir sehen uns" wird keine Floskel bleiben. Wir werden wiederkommen! Ganz sicher auf einen Kaffee, wenn die launige Maschine das gestattet, aber *auch um selbst Hand an zu legen. Wir sind angefixt.*

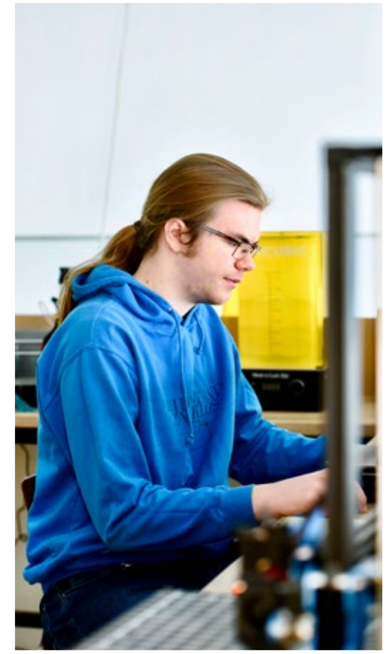
Herzlichst,
die Düsentriebs – in Lauerstellung

makerspace

Makerspace Bocholt,
Westendkreisel 31, Bocholt
+49 (0)163-6385527
info@makerspace-bocholt.de
makerspace-bocholt.de

Düsentriebs in Aktion

Look more



TEXT: ROLAND BUSS | FOTOS: KIRSTEN BUSS

ANTI-MURMELTIER-DINNER

Alles, außer gewöhnlich – und gerne unaufgeregt unkompliziert

Freitag, 28. Januar 2022 22.55 Uhr im Huck You II, Markt 3 in Bocholt

Als Fans von Bernd Stromberg (Christoph-Maria Herbst) und Streifen aus der Regie-Feder von Sönke Wortmann, war es keine Frage des „Ob“, sondern nur des „Wann“ wir uns „Contra“ im Kinodrom anschauen. Zumal die Theaterleiter Miki & Levent uns diesen Film ans Herz gelegt hatten.

An diesem Freitag sollte es dann so weit sein. Gerne in Verbindung mit einem kleinen kulinarischen Rahmenprogramm. Zunächst Pizza-Time beim einem unserer Fladenbrot-Hotspots in Bocholt – bei Paolo vom „Vesuvio“ auf der Ravardistraße. Zum Nachtisch gab es ein paar Bierchen bei Dieter Amler im „Studio B.“ Dann ging’s zur Popcorn-Movie-Session ins Kinodrom. Auf dem Rückweg winkte uns Sven vom Huck You II gutgelaunt zu. Unsere Gaumen winkten unisono ebenso freudig zurück. Ein Déjà-vu zur Krönung eines schönen Abends sollte es sein. So wurde unser neuer Lieblings-Aperitif kurzerhand zum Digestif. Prost-Session mit Sven.

Plötzlich blickte ein uns vertrautes Gesicht um die Ecke. Unser kulinarischer Freund Frank Mielke. Auch nur auf einen Absacker in netten Umgebung. Frank, den wir aus gemeinsamen Kochsessions seit 2013 kennen, ist seit fünf Jahren Markenbotschafter für Jordan Olivenöl.

Dem „Wir sollten uns mal wieder treffen?“ folgte eine kurze Abstimmung mittels iCalendar und ein Deal via Handschlag. Tenor des Deals und Reminder in der eigens eingerichteten WhatsApp-Gruppe „**Anti-Murmeltier-Dinner**“ war:

Alles, außer gewöhnlich!
„Food & Wine, das man gerne mal mit tollen Menschen teilen möchte, die das zu schätzen wissen – bestenfalls mit einer schöner Story dahinter. Das darf sehr puristisch, sehr einfach sein. Es kommt lediglich darauf an, dass es Besonders ist. Also Dinge, die wir nicht jeden Tag futtern oder schlürfen. Achtet bitte darauf, dass alles im Rahmen bleibt – es ist ja kein Dinner-für-Spinner.“

Was hat es mit dem **Anti-Murmeltier-Dinner** auf sich?
Erinnert ihr euch an den Film „Und täglich grüßt das Murmeltier“ aus den Neunzigern, im Bill Murray in einer Zeitschleife, denselben Tag immer wieder auf’s Neue durchlebte?

Für uns ist das Murmeltier zur mentalen Galionsfigur geworden, bisweilen eingeschliffenes Essverhalten zu durchbrechen. Sicherlich auch dadurch bedingt, dass es mal Menschen in unserem Umfeld gab, die uns dreimal nacheinander mit ein- und demselben Menü empfingen. Das Essen war gut und durchaus wiederholenswert. Was uns nicht so gut schmeckte, war die dreimal aufgewärmte Story, dass sie dieses Menü noch NIE gekocht haben und es heute, speziell für uns als Freunde zelebrieren.
Ich glaube nicht das es Demenz war. Eher kulinarische Eintönigkeit die man(n) & Frau wortreich kaschieren wollten.

Sonntag, 06. März 2022, 17.00 Uhr Private-Kitchen-Suite in unserem Nest

Es klingelt. Fellnase Paula wieselt die Treppe hinunter, um Frank & Alisa und Sven & Enny zu begrüßen. Paula sie hat soooo gerne! Insbesondere, wenn sie wohlduftende Sachen nach oben schleppen.

Bei einer Runde Schaumwein im Stehen stimmten wir kurz ab, wie aus der zusammengetragenen Wundertüte von Speisen und Weinen ein „kulinarischer Schuh“ werden kann. – Sprich, wie die Gangfolge aussehen könnte.

Eiskaltes Warming-up

Den Auftakt macht Enny mit einem geshakt-gekühltem Espresso Martini. Einem genialen Cocktail. Bislang habe ich um Martini immer einen großen Bogen gemacht. Wir kommen geschmacklich einfach nicht auf einen Nenner, auch wenn er zum Lieblingsgetränk von James Bond avancierte.

Aber wusstet ihr, dass im Wodka Martini gar kein Martini drin ist?
Die Auflösung findet ihr hier:

www.stern.de/genuss/trinken/james-bonds-wodka-martini--so-falsch-ist-der-weltberuehmte-drink-8112846.html

Vorspeisen-Spektakel

Während wir Enny's wodka-geschwängerten Espresso schlürfen, breitet Frank seine Mitbringsel aus dem Jordan-Genuss-Shop aus, der übrigenfalls (Insider) sein physisches Zuhause in Solingen hat.

www.jordanolivenoel.de

Nach dem Anrichten auf der Tafel in unserer Mitte, folgte das erbetene Food-Telling von Frank, während wir schon mal los futterten.
Zum Hausbrot von Bäckerei Wissing und geräucherter Meersalzbutter gab es:

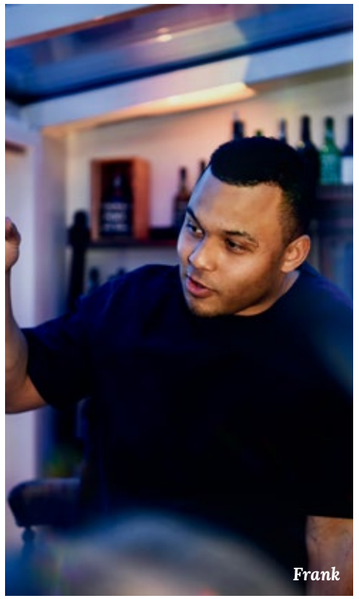
- Trüffelsalami aus der Toskana
- Reinhard's Walder - Original Eichsfelder Feldkieker
- Sülze nach französischem Vorbild
- Steinpilz- und Anis-Feigen-Butter von den Butter Boyz
- Sardinen von La Brújula
- Kalamata Oliven von Jordan
- Trüffelchips

Ferner Büffelmozzarella vom „Büffel Bill", den wir mit feinstem Jordan-Olivenöl aus der 3-Liter-Magnumflasche geflutet haben. Ein absoluter Hingucker und ein tolles Geschenk für Menschen, die das zu schätzen wissen:

www.jordanolivenoel.de/Jordan-Olivenoel-Magnumflasche-3-L-natives-Olivenoel-extra-inkl-Korkausgiesser

Happy Foie Gras – ein grandioses Produkt, für Genießer, die der Gänseleber verfallen sind – begleitet von stetig schlechtem Gewissen. Die Happy Foie Gras-Leber stammt von einem Sternekoch aus Münster.

Alisa


Frank

Sven Enny

„ Schreiben und Kochen bedürfen der gleichen kreativen Hingabe. Man muss sich Zeit nehmen, auf die richtige Mixtur achten, hier eine Prise Salz hinzufügen, da eine Zeile Dialog. Man muss den Appetit anregen und mit Erfahrung würzen."

Kabeljau meets Chorizo & Chicorée

Dann ging es an die Zubereitung des Fischgangs. Unserer Hommage an ein Gericht, was wir am 21. Februar diesen Jahres im „Le Covert" in Paris gegessen haben: Neben der Neugierde auf dieses Gericht, was draussen anschlagen war, waren es das Ambiente und der Blick auf einige Großflaschen meines Lieblings-Cognacs Lheraud, was mich schlafwandlerisch in dieses Bistro führte. Kirstens Geschmack hat es auch getroffen, auch wenn Cognac zum Lunch nicht ihr Ding ist - aber wir waren ja im Urlaub.

Der genaue Wortlaut auf der Karte war: Fang des Tages / Endivie mit Orange / kandierte Zitrone / Chorizo für 25,- Euro.

Ansprechend serviert, angemessen kalkuliert – so mein Eindruck. Geschmacklich echt interessant, inspirierend und nachahmenswert. Beim Cappuccino und besagtem Cognac flossen folgenden Notizen in mein Moleskine:

- Skrai- bzw. Kabeljau-Loins bestellen, um dieses Gericht beim Anti-Murmeltier-Dinner nachzukommen.
- die Chorizo nicht als „Spurenelemente" ans Gericht geben, sondern deutlich sichtbar und zuvor in Jordan-Olivenöl angebraten.
- den Endiviensalat gegen gebratenen Chicorée ersetzen, der mit Orangen-Chutney lackiert wird.
- den Fisch auf gebratene Roscoff-Zwiebeln setzen.
- das Ganze auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech anrichten und in den Lücken geschmolzene Honig-Tomaten platzieren.
- darauf achten, dass dieses Gericht nicht zu sauer daherkommt, d.h. Säure und Süße sorgsam ausbalancieren.

Ein ganz herzliches Merci an das Team vom „Le Covert" – auch von unseren Gästen – für diese Inspiration. Dazu gab es ein mediterranes Kartoffelpüree mit Kapern, welches wir mit einem großen Schluck aus der Jordan-Pulle aufgepeppt haben.

Fast vergessen, Frank hatte auch noch Kaisergranaten mitgebracht, die ihr finales Bad im Sud der ausgekochten Kabeljau-Bauchlappen fanden.

Steaks und Käse schließen den Magen

Eigentlich waren wir zu dem Zeitpunkt schon gut gesättigt, aber wohin mit dem US Beef, in Form von Strip Loins, von Otto Gourmet? Während Frank die beiden ansehnlichen Stücke durch „Rückwärts-garen“ auf den optimalen Genusspunkt brachte, richteten Sven & Enny ihre Käse-Spezialitäten, untere anderem einem Reypenaer XO, zum Dessert an.

Ein besondere Absacker

Was wäre denn ein angemessenes Final-getränk dieser mittlerweile sechs Stunden andauernden Schlemmer-Orgie – zugleich passend zum Käse? Eigentlich eine rhetorische Frage, wenn man inmitten eines stattlichen Arsenals verschiedener Portwein-Jahrgänge sitzt …

Also … kurze Abfrage unter den mensch-lichen Jahrgängen unserer illustren Runde - mit dem Ergebnis: 1995, 1983, 1992, 1991, 1968 und 1963. Durch sechs geteilt gab es eine Punktlandung beim Jahrgang 1982, den wir dann entkorkten. Ein 40 Jahre altes Genussmittel in Bestform.
Gut, dass Kirsten und ich dabei waren, sonst hätte die Jungspunde einen 1990er trinken müssen.

Resümee des Abends: Durchaus wieder-holenswert … was die Zusammensetzung der Charaktere betrifft. Die Fähigkeit zu genießen, kennt keine Generationskon-flikte. Bei den Speisen würden wir sicher-lich einen anderen Film abspielen, als „Und täglich grüßt das Murmeltier.“

Euer PAN-Kitchen-Story-Team

DIE SIZILIANER

Pippo & Mario Macaluso – von der Osteria No.5 auf dem Gasthausplatz

TEXT/ INTERVIEW: ROLAND BUSS | FOTOS: KIRSTEN BUSS

Advertorial

Donnerstag, 24.03.2022,
10:15 Uhr
MÜ12 Verlag, Münsterstraße 12
in Bocholt

Salvatore Guiseppe Macaluso (genannt Pippo) klingelt „pünktlich wie ein Maurer" an unserer Pforte, während sein jüngerer Bruder Mario mit einem futuristisch anmutendem Roller auf den Innenhof unseres Verlages rauscht. Manche Redewendungen ziehen sich durch Generationen, setzen sich in unseren Synapsen fest und wir plappern sie nach, ohne deren Sinn und Bedeutung zu hinterfragen. Ohne der Brigade der Maurer zu nahe zu treten, aber könnte es sein, dass es auch andere Berufsgruppen gibt, die das Thema Pünktlichkeit verkörpern? - einige Mitarbeiter der Deutschen Bahn mal aussen vorgelassen. Wusstet Ihr, dass diese Redewendung nicht auf den Zeitpunkt zurückzuführen ist wo die Maurer ihre Arbeit aufnehmen, sondern auf den Moment, wo sie ihre Kellen fallen lassen, um Feierabend zu machen? Das könnte mit rudimentären Erinnerungen aus der eigenen Bauphase im Einklang stehen - die aber keinesfalls repräsentativ sind.

Ich verliere mich, wo war ich? Zurück zu Mario & Pippo. Im Zuge unseres Schreibens über den Bocholter Wochenmarkt und dessen derzeitigem Standort Gasthausplatz, wuchs unser Bewusstsein welch schöner Fleck unser Zentrum bereichert – vor allem kulinarisch. Merci an der die Gastronomen und Marktbeschicker, die diesen Platz dank ihrer Produkte und Angebote mit Leben füllen.

Was sind das für Menschen, was zeichnet sie aus? Wie unterscheiden sich ihre Küchen? Darum soll es in dieser und in den nächsten Ausgaben des PAN gehen. Wir wollen das allgemeine „wir gehen heute zum Italiener" konkreter machen - ein Land mit 1.200 Kilometer Nord-Süd-Ausdehnung mal etwas differenzierter darstellen. Wir würden ja auch nicht Jürgen Gosch als Besitzer der nördlichsten Fischbude Deutschlands mit Alfons Schubeck in einen Topf werfen.

Ab ins Thema, in die „Vernehmung" der Brüder Macaluso, die in Petralia Sottana geboren wurden - einem 2.600-Seelen-Dorf, rund hundert Kilometer von Palermo entfernt, wie meine Recherchen ergaben. Wieviele dieser Seelen haben sich wohl der Cosa Nostra verschrieben? Und was meinen die beiden genau, wenn sie von La Familia sprechen? Was doch die medial vorgespielten Bilder und Geschichten, mit mir anstellen… Raus aus den Denkschubladen – rein ins Interview.

Pippo, dein Baujahr?
1962

und du Mario?
1968
Ein guter Jahrgang wie ich finde, beim Blick auf meine Frau Kirsten.

Pippo, dir als Älterem gebührt die Ehre, deine kulinarischen Stationen als Erster zu skizzieren:
Nach der Schule habe ich auf Sizilien eine gastronomische Ausbildung absolviert. Ab meinem sechzehnten Lebensjahr war ich auf Wanderschaft durch Hotels und Restaurants in der Schweiz, auf Sardinien, bis ich schließlich in Deutschland angekommen bin. Ich war immer im Service eingesetzt, in den Restaurants und Bars dieser Häuser.

Was waren das für Häuser?
Ich hatte das Glück, direkt in Spitzenhäusern zu arbeiten, einem 5-Sterne Hotel in Zürich, einem Hotel an Costa Smeralda – welches zu den Top-Locations weltweit gehörte, bis zum Schloß Hugenpoet in Essen.

Wann hat es dich in unsere Ecke verschlagen?
Das war 1991 – kurz vor meinem 30. Geburtstag. 14 Jahre Saisonarbeit hatten ihre Spuren hinterlassen. Ich wollte ankommen und auf eigenen Füßen stehen, sprich mich selbstständig machen. Das habe ich damals im „La Scala" in der Osterstraße in Bocholt realisiert – dort wo heute das Kawaai ist. Mario und mein Bruder Sandro betrieben damals schon ein Restaurant in Rhede. Die beiden haben mich dann überredet, dort an Bord zu kommen – das war 1992.

Ich möchte am Gaumen spüren, was ich esse.

Pippo (Salvatore Guiseppe Macaluso)

Mario, wann bist du hier gelandet?
Ich war 1984 zum ersten mal in der Region, da war ich 16 Jahre alt. Am 14. April 1986 haben wir dann ein Restaurant in Rhede eröffnet, was wir mehr als 30 Jahre betrieben haben. Seit dem 12. Februar 2014 sind wir hier in Bocholt auf dem Gasthausplatz.

Ihr habt nie etwas anderes gemacht?
Nein, unsere Wurzeln sind in der Gastronomie über Jahre gewachsen und denen sind wir treu geblieben.

Was zeichnet euch, das Restaurant Osteria aus, lieber Mario?
Es ist immer schwer, über sich selbst zu berichten, ohne das es doof klingt. Was wir aber sagen können, dass wir bei all unserer Erfahrung authentisch geblieben sind und das wir uns bewahrt haben, keine Abstriche bei Qualität und Frische unserer Zutaten zuzulassen.
... bei allen Annehmlichkeiten, die in der Küche heute möglich sind ...
Ich weiß, was du meinst. Aber bei uns gibt es keine Convenience-Produkte oder eingefrorenen Fisch.
... und auch, wenn Pistazienkerne mittlerweile 80 Euro das Kilo kosten ...
Das ist echt teuer. Aber die gehören nunmal zu den Scaloppine della Casa.

Mario spielt augenzwinkernd auf eines meiner Lieblingsgerichte in der Osteria an. Ich gebe zu, dass ich bisweilen ein wenig einfältig hinsichtlich meines Bestellverhaltens in der Osteria bin - aber ich bin der Marsala-Gorgonzola-Sauce dieses Gerichtes verfallen.

Pippo, womit kann man dir essentechnisch eine richtige Freude machen?
Ich bin ein Pasta-Fan! Auch schon als Vorspeise, wie es bei uns auf Sizilien üblich ist. Gerne im Zusammenspiel mit Fisch – und dann so simpel wie möglich. Ich möchte am Gaumen spüren, was ich esse. Deswegen mag ich sehr gerne gegrillten Fisch. Ich brauche dazu keine Sauce, die seinen Eigengeschmack ertränkt.
Man sollte dann auch richtigerweise schreiben „U-Boot-Kabeljau“ - wenn er vor der Senfsauce geflutet wurde ...
Pippo schmunzelt und ergänzt: Überhaupt Kabeljau, das war früher ein Krankenhaus-Essen. Heute bezahlst du zum Teil 22,50 Euro für das Filet. Wie will man das dem Gast erklären? – den Preisanstieg weitergeben?
... du schreibst einfach auch Skrei drüber, das klingt hipper und wertiger.
Das Schmunzeln mutiert zum Lacher ...

Mario, was ist dein Leibgericht?
Es sollte aus dem Ozean kommen – eine gute Seezunge zum Beispiel. Ich esse auch unheimlich gerne Pulpo oder Calamari vom Grill.
... und dein Lieblingswein?
Wenn ich nur einen nennen darf, dann ist es ein Luce. Wir haben auch dessen kleinen Bruder Lucente, deren Zweitwein – der ist ebenfalls toll. Ich mag auch sehr gerne einen Amarone.
... und wenn es mal etwas Unverschämtes sein soll?
Kennst du Masseto?
Vom Etikett her ja. Ich habe ihn noch nicht probiert.

... wir sollten das aber tun – nach meinen Recherchen beim Schreiben dieser Zeilen. Der Masseto gilt als die italienische Antwort auf den legendären Château Petrus. Beides reinsortige Merlots von absolutem Kultstatus. Der Masseto stammt von der Tanuta Ornellaia. Einem Weingut, welches von Marchese Lodovico Antinori gegründet wurde. Uns umschleicht eine starke emotionale Verbindung zu den Weinen des älteren Bruders Piero Antinori. Wir haben darüber im Bruder-Magazin des PAN, dem PLATZHIRSCH berichtet – auf Seite 100 ff.

platzhirsch-business-magazin.de/PH3_2020/

Während ich dies schreibe, wird mit klar, dass es an der Zeit ist, wieder ein paar unserer Lieblingsweine aus dessen Range einzulagern. Wie schön ist es, einen besonderen Moment feiern zu können, mit einem Tropfen mit dem man extrem schöne Erinnerungen verbindet. Gesagt, getan! Eine Kiste Marchese Antinori Chianti Classico Reserve, aus dem für uns bedeutenden Jahrgang 2011, ist auf dem Weg zu uns. Und warum sollten wir diese Erinnerungen nicht mit ein paar wein-affinen Leserinnen und Lesern unter euch, bei eben diesem Wein teilen? Also, wer Lust hat, schreibt gerne eine Mail an roland@mue12.de. sechs von euch werden wir zu einem Tasting zu uns einladen.

Pippo, dein Lieblingswein?
Die Antinori's machen tolle Weine in der Toskana, sehr feine und elegante Sangiovese. Ich persönlich finde die Rebsorte Nebbiolo extrem spannend.
... die Rotweintraube schlechthin im Piemont, aus der die großen Barbaresco und Barolo im Piemont hergestellt werden.
Genau. Ich mag es weintechnisch ein wenig herber, mit viel Tanninen und einer kräftigen Struktur.

In diesem Zusammenhang erinnere ich einen Spruch, den ich mal auf einem Tasting von einem Wein-Reporter aufgeschnappt habe: „Wenn du zu einer schönen Frau gehst, nimm eine Flasche Barbaresco mit. Wenn du auf dem Sterbebett liegst, lass dir eine Flasche Barolo entkorken.“ Wein ist im Grunde genommen ziemlich einfach, wenn sich solche schöne Geschichten dazu gesellen.

Was denkst du über Trendweine aus Italien, lieber Pippo?
Du meinst Primitivo? Die geben mir persönlich nicht viel. Die hast du im Mund und dann sind sie auch schon wieder weg. Es gibt wenige, die wirklich einen Nachhall erzeugen – der mir sehr wichtig ist.

Bei der Vorbereitung auf unseren Termin bin ich über ein kleines Facebook-Scharmützel von uns beiden gestolpert. Du bist damals als Weinbotschafter Kalabriens ausgezeichnet worden.
Stimmt, dass war 2017 auf der ProWein in Düsseldorf.
... es gab dort ein Foto mit dir, einem Landsmann und einer Urkunde in die Mitte. Ich habe dich gefragt, ob du jetzt offiziell in die Mafia aufgenommen wurdest.
Du kannst es einfach nicht lassen (Gelächter). Das war eine Ehrung durch die Deutsche Sommelier Association. Aufgrund unserer Abnahmemengen bei unserem Lieferanten bin ich als Botschafter für die Weingebiete Kalabriens ausgezeichnet worden. Sizilien wäre mir zwar lieber gewesen – aber sei es drum.
Auf jeden Fall unterstreicht das, die hervorragende Weinauswahl, die ihr für eure Gäste in der Osteria bereit haltet.
... auch wenn ihr bevorzugt Brezza trinkt. Pippo hat vollkommen Recht – es besteht die Gefahr, dass wir zu Gewohnheitstieren mutieren. Wir sollten öfter wechseln – genau wie bei den Scaloppine.

Nicht das ihr glaubt, dass wir hier mit dem Thema Wein zu Ende gewesen wären. Wir sprachen über ein grauenhaftes Verbrechen im Zusammenhang mit Wein aus dem Jahre 2013, über die Mafia und die Klärung dieses „Soldera-Falles“ sowie weitere Fälle im Zusammenhang Crime & Wine. Aber dazu irgendwann mehr ...

Was ist dein Lieblings-Grappa?
Gar keiner, aber das schreibst du bitte nicht. Wie soll ich etwas ausschenken, was ich selber nicht mag?
Lass uns authentisch bleiben. Wir beschreiben dich so, wie du wirklich bist. Das aus der Werbung bekannte „ich habe gar kein Auto“ ersetzen wir durch „ich trinke gar keinen Grappa.“

Mario, wie ist dein Bruder, was schätz du an ihm?
Pippo ist schon sehr deutsch, sehr perfektionistisch. Er nimmt manchmal alles zu ernst.
Kirsten zu Pippo: **So wirkst du auch manchmal – zumindest als ich dich in Rhede im Restaurant wahrgenommen habe.**
Das stimmt, die Leute haben mich eine zeitlang für sehr unfreundlich gehalten. Halt nicht so locker, wie man das von einem Italiener gewohnt ist. Der Hintergrund ist, dass ich in den Großen Häusern, von denen ich sprach, auf Etikette getrimmt wurde und nicht zum Clown. Hinzukommt, dass ich die Schwäche habe, dass ich bei oberflächlichem Smalltalk eine Gänsehaut bekomme – das ist einfach nicht meine Welt. Ich mag ehrliche Gespräche.
Und das in vielen Sprachen, wie wir beobachtet haben …
Das stimmt, ich komme in sechs Sprachen relativ gut klar.
… als da wären …
italienisch, deutsch, englisch, französisch, spanisch und portugiesisch

Was sollte man von dir wissen, außer das du gerne Chili im eigenen Garten anbaust und gelegentlich eine Wette verlierst, weil du auf das falsche Fussball-Team setzt?
Da verliert die italienische Nationalelf einmal gegen Deutschland …

Pippo, was schätzt du an deinem Bruder Mario?
Seine Leidenschaft für die Küche, für gute Produkte und gutes Essen.

… und ihr müsst uns in eurer privaten Küche bekochen, was übrigens sehr gut war.
Danke, dass war auch ein eher seltener Moment. Als Gastronom bleibt dir wenig Zeit für Hobbys und um deine Freundschaften zu pflegen. Während sich die Menschen auf den Weg zum Konzert machen, decken wir die Tische ein, für die Gäste die uns abends besuchen.
In der verbleibenden Zeit drehe ich gerne eine Runde mit unserer Hündin Sina oder auch mal mit meinem kleinen Fiat 500.

Pippo, was schätzt du an deinem Bruder Mario?
Seine Leidenschaft für die Küche, für gute Produkte und gutes Essen.

Mario, bevor wir in das Thema Küche und eure Gerichte abtauchen, was war das für ein Teil, mit dem du vorhin auf den Hof gerauscht bist? Ich kenne noch die Vespa, aber dieses Teil sieht sehr futuristisch aus.
Die Vespa haben ich auch noch - mittlerweile sind es sechs Stück. Das neue Teil habe ich erst seit letzter Woche, das ist eine Peugeot Metropolis.

Mario, wie ist dein Bruder, was schätz du an ihm?
Pippo ist schon sehr deutsch, sehr perfektionistisch.

Bevor ihr lange googelt … er gilt als schönster Dreiradroller auf diesem Planeten. Möglicherweise steht deren Anschaffung im Zusammenhang mit Mario's Erkrankung?

Mario ist es dir lieber, wenn wir das Thema Multiple Sklerose (MS) ausklammern?
Nein, das ist doch erkennbar und viele wissen darum. Die Krankheit schränkt mich ein, aber sie ist ein Teil von mir geworden.

Hat sich dadurch deine Rolle in der Osteria verändert? Früher standest du permanent in der Küche. Wie ist das heute?
Das würde ich kräftemäßig nicht mehr hinbekommen und so verändert sich langsam meine Rolle vom Koch in die eines Gastgebers. Neben der Organisation der Einkäufe, der Gestaltung der Tageskarte kümmere ich mich jetzt vermehrt um unsere Gäste im Restaurant und auf unserer Terrasse davor.
Ich habe das Glück, dass ich mich auf Fabio in der Küche verlassen kann. Er hat damals bei mir gelernt und ist mittlerweile seit 22 Jahren Teil des Teams.

Bevor wir in eure Gerichte eintauchen … ich habe auf deiner FaceBook-Seite gestöbert. Es fällt auf, dass du einen Begeisterung für alte italienische Schwarz-Weiß-Fotos zu haben scheinst.
Das ist richtig. Wir sind jetzt zwar schon lange hier, aber unsere Wurzeln sind in Sizilien. Als quasi „entwurzelter Sizilianer" spürst du trotz all dieser Jahre in Deutschland diese Sehnsucht nach Erinnerungen aus deiner Kindheit und Jugend.

Dann lass uns darüber sprechen. Wie sähe ein typisches, sizilisches Gericht aus, was du zubereiten würdest?
Das wäre zum Beispiel ein Pasta-Gericht mit wildem Fenchel, Pinienkernen und Sardinen.
Warum finden wir das nicht auf eurer Karte?
Weil der Gast in der Regel gerne das isst, was er kennt oder was ihm bekannt vorkommt. Klassische sizilische Gerichte würden es hier schwer haben.

Was ist denn der Sizilian-Taste? Was macht sizilianische Küche aus?
Wie Pippo vorhin schon geschildert hat, eher puristisch … wenig Saucen, gerne Kleinigkeiten, viel natürliche Aromen von Kräutern, Kapern etc.
Du wirst immer rausschmecken können, ob ein Koch sizilianische Wurzeln hat.

Zack, da springt mein Kopfkino wieder an: Obwohl der Täter aus dem „Soldera-Fall" eine zeitlang in einer italienischen Küche in dieser Region untergetaucht ist? Man hört so etwas je gelegentlich im Zusammenhang mit „La Familia." :)

Sag mal Mario, Neid kommt in meiner Gedankenwelt (eigentlich) nicht vor, aber es sind schon ähnliche Gefühle, wenn ich dich an der Berkel Schinken schneiden sehe. Wenn der Schlitten der schönsten Aufschnittmaschine auf diesem Planeten hauchdünne Scheiben von einem Schinken abträgt.
Die ist toll oder?
Jepp, genau wie eurer Schinken – der mit dem dünnen Pfefferrand …
Den bekommen wir direkt von einem ganz kleinen Produzenten. Der heißt … ich komme gerade nicht auf den Namen …

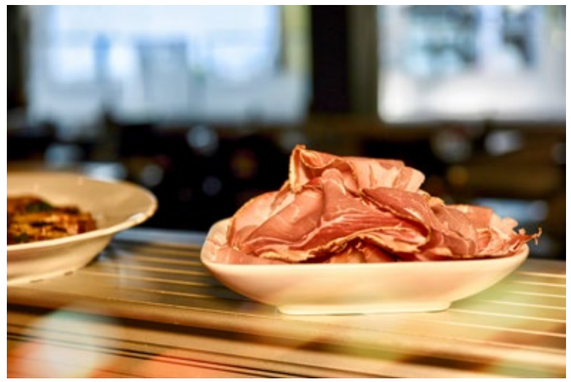
Diese spontane Amnesie wird wohl nicht der einzige Moment bleiben, wo das Geheimnis ein Geheimnis bleibt – trotz eindringlicher Nachfrage. So sind sie halt, die Sizilianer.

Beim Scrollen durch euren Postings stolpert man auch immer wieder über Impressionen von frischen Trüffeln.
Die bekommen wir auch direkt von Lieferanten in Italien. Mittlerweile sind es ca. zehn verschiedene Sorten, die je nach Saison gekühlt und via Luftpost den Weg zu uns finden. Wir sprechen ja über ein Naturprodukt, da kommt es manchmal vor, dass uns nur 200g rationiert zugeteilt werden.

… wahrscheinlich durch den Paten einer Connection mit dem Namen „Tartufo La Familia" :)

Fasziniert bin ich auch immer von der Qualität eurer frischen Steinpilze, wenn Saison ist.
Das stimmt. Die stammen nicht aus einer Zucht, sondern von ganz speziellen Menschen, die wir kennen. Die sammeln sie an geheimen Stellen im Wald, die sie niemals preis geben würden.

… wie so vieles! Das ist echt nicht einfach mit den Jungens, als Vernehmungsgegenüber … und wir sprechen hier nur über Pilze.



Mario, wenn ihr einem Fremden mit nur einem Gericht zu euch locken wolltet, wofür sollte der euch aufsuchen?
Für unsere Pasta aus dem Parmesan-Laib – das ist einer unserer Klassiker.
Pippo ergänzt: Aber auch die sehr puristisch. Einfach nur frische Pasta, die wir in dem ausgehöhlten Parmesan-Laib wenden. Nur die Pasta mit dem geschmolzenen Käse und wer mag, mit frisch gehobeltem Trüffel darüber (wenn verfügbar). So kommt jede Zutat zu dem Recht seinen Geschmack zu entfalten. Vereinzelt fragen Gäste, ob wir nicht Knoblauch, Steinpilze oder ähnliches mit in den Parmesan-Laib geben könnten. Das hätten sie z.B. in Hamburg so gegessen. Das mag ja sein, aber das ist nicht unser Denken, unsere Küche, die wir verkörpern. Wir führen die Menschen gerne zum Ursprung dieses Gerichtes zurück. Auch hier gilt: „Weniger ist oft mehr."
Mario führt fort: Wir haben viele Stammgäste, die wegen unser Lammgerichte zu uns kommen, teilweise aus Düsseldorf, aus den Niederlanden oder ein Gast aus Berlin. Der verbindet seine Besuche in der Region immer mit einem Besuch bei uns.

Zum Abschluss: Ihr als Gastronomen auf diesem besonderen Gasthausplatz – wie würde der Platz aussehen, wenn ihr ihn mit gestalten könntet. Kannst du uns dazu ein mentales Bild malen, lieber Pippo?
Ab dem 1. Mai wird unser Leben wieder ein wenig einfacher. Dann wird der Gasthausplatz wie alljährlich für das Parken von Autos gesperrt.

Dennoch gibt es einige wenige, die dies umgehen. Ich denke, dass es mit einfachen Mitteln möglich ist, dies zu verhindern.

Wenn ich den Gasthausplatz frei gestalten dürfte, sehe ich einen schönen Brunnen in der Mitte, fest-installierte Bänke zum Verweilen an den Rändern – so wie vielfach in Italien.
Dezente Beleuchtung und Projektionen an der Rossmann-Wand. Kleine Konzerte und große Freiheit für die umliegenden Gastronomen – mehr braucht es eigentlich nicht, um den Platz noch attraktiver und unser Leben ein wenig einfacher zu machen.
Es ist schwierig genug, als Gastronom einen guten Job zu machen. Gerade in und nach der Zeit, die wir alle durchlebt haben.

weitere Impressionen

Jetzt wäre der richtige Zeitpunkt, wo alles ein wenig einfacher werden könnte!

Was meinst du genau?
Wir hatten hier große Olivenbäume auf unserer Aussenterrasse. Die haben wir relativ frustriert nach Hause transportiert. Es ist einfach immer enorm viel Aufwand, die Außengastronomie ansprechend herzurichten und immer wieder zurück zu bauen.
Warum kann es nicht so sein, wie in den Niederlanden und andernorts, wo wir über feste Bestuhlung, über feste Pflanzkübel etc. sprechen?

Wie empfindet ihr das Zusammenspiel mit dem Bocholter Wochenmarkt? Auf euren Fotos kann man erkennen, dass ihr relativ viel auf Märkten unterwegs seid, wenn ihr mal Urlaub macht.
Es ist immer schwierig, über das Geschäft von anderen zu sprechen.
Nicht, wenn man auf eine ehrliche Frage eine ehrliche Antwort gibt. Was sind eure Beobachtungen und Erfahrungen?
Okay, gerade während der Woche gibt es sehr viele Lücken auf dem Markt. Was spricht dagegen, die Marktstände Rücken-an-Rücken in der Mitte des Gasthausplatzes aufzubauen. Die Besucher hätten einen schönen Rundlauf um die Stände und es gäbe keine Lücken. Zudem hätten wir Gastronomen Platz für unsere Außengastronomie, wo sich die Marktbesucher mit ihren Einkäufen niederlassen könnten – was zum Wohle aller wäre – was den Markt attraktiver machen würde.

Ich fände auch eine Durchmischung der Stände wichtig. Es wäre abwechslungsreicher für die Augen, wenn einem Käsestand, ein Gemüsestand und dann ein Fischstand folgen würde, statt drei Käsehändler nebeneinander.

Wenn ich noch einen letzten Punkt sagen darf … ich finde einen „leisen Markt" ein wenig unheimlich. Ein schöner Markt bedeutet immer die Zusammenkunft von Menschen die den Flair, das sich Begegnen, das Leben genießen. Das kann man auch hören. In Italien wahrscheinlich zu deutlich – in Bocholt aber für meinen Geschmack zu wenig.

Also, passender kann ein Schlusswort gar nicht ausfallen. Wie so oft liegt die Wahrheit wahrscheinlich dazwischen. Es scheint nicht damit getan, einen Tutemann auf dem Gasthausplatz zu platzieren – auch wenn man die Skulptur von Manes Schlatt noch so schön finden mag. Aber es ist und bleibt halt eine stumme Bronze.
Was der Platz braucht ist Leben! Wir freuen uns darauf diesen und andere Plätze in den kommenden Ausgaben in den Focus zu nehmen …

Es hat irre viel Spaß gemacht, den Sizilianern auf dem Gasthausplatz No.5 ein Gesicht und zwei Stimmen zu geben und deren Geschichte mit euch zu teilen – auch wenn sie nicht alles preis gegeben haben :)

ps: Es liegt uns übrigens fern, Pippo und Mario ernsthaft mit der Cosa Nostra in Verbindung zu bringen. Es ist das süffisante Spiel mit Frotzeleien, die unser langjährige Beziehung auszeichnet. Danke für's Mitlesen und möglicherweise Mitschmunzeln.

Noch ein ps: Apropos Mitlesen – wir haben uns bemüht unseren Gesprächsverlauf lesegeschmeidig wiederzugeben. Mario & Pippo hätten sicherlich teilweise andere Worte und Sätze gewählt. Wir sind uns aber sicher, dass wir den Kern ihres Denkens, ihrer Botschaften erfasst haben.

Wir würden uns freuen, wenn wir uns mal bei unserem Lieblings-Sizilianer auf dem Gasthausplatz in Bocholt treffen würden. Der Pate wäre stolz auf die beiden.
Die beiden machen dort ein Angebot an Mangiare & Vino – „was man nicht ablehnen kann." :)))

OSTERIA
No 5
Vineria
Bar
Delicatezze

Macaluso MM GmbH
Gasthausplatz 5, Bocholt
02871 / 99 87 800
info@osteria-bocholt.de
osteria-bocholt.de

DAS BERMUDA-DREIECK DES KOFFEIN

Wine & Food-geschwängertes Interview mit Sarah & Mike Novak – Imping's Café

INETERVIEW: ROLAND BUSS | FOTOS INTERVIEW: KIRSTEN BUSS | FOTOS LOCATION: SOPHIE STEINEBACH FOTOGRAFIE

Advertorial

Samstag, 12. März 2022, 18.00 Uhr MÜ12 Verlag, Münsterstraße 12 in Bocholt, mit anschließendem treppensteigendem Wechsel in unser Nest – unsere Private-Kitchen-Suite.

Prolog

Sarah & Mike Novak opfern ihren freien Samstagabend, um mit uns in die Welt des Kaffees, ihr Unternehmen und ihre Stories einzutauchen. Vielleicht auch ein wenig dadurch motiviert, dass wir angekündigt hatten, diese Interview-Session mit Food & Wine aufzulockern.

Wir empfangen die Beiden bei einem elsässischem Cremant im Meetingraum unseres Verlages. Losgelöst davon, dass wir sehr gerne Gäste haben und umsorgen, verbinden wir gerne das Nützliche mit dem Angenehmen. Zumal sich Arbeiten & Leben sich für uns immer mehr vermischen – auch visuell. Nicht das unser Nest so aussieht, wie ein Büro … es ist eher umgekehrt.
Wir stoßen an. Der Cremant soll uns für die zurückliegende Wochen belohnen und zugleich, Stimmen und Geist lockern für das sich anschließende Interview. Ein Ritual, was zumindest bei Mike überflüssig erscheint. Der scheint gespräche-technisch eine längere Fastenzeit eingelegt zu haben. Ich glaube Signale wahrgenommen zu haben, dass diese Diät der Worte heute Abend ihr Ende finden könnte.
Für einen Menschen, der im Vorgespräch andeutete, nicht gerne im Focus zu stehen, hat Mike verdammt viel Text im Ärmel :)

Ich sollte aufholen, ich resümiere das Bündel aus Motiven, warum wir heute Abend zusammengefunden haben.

Zunächst wollten Kirsten und ich uns für die kongeniale Rösterei-Eröffnungs-Party der Beiden im Jahre 2019 revanchieren. Zum anderen aufgrund einer Schlüsselerkenntnis während meiner Cappuccino-Writing-Time-Premiere im „Das Café" und des daraus resultierten Commitments unter uns Vieren, bei einer Tasse Kaffee am 09.02.2022. Nämlich die Kaffee-Kultur in und um Bocholt in den Focus zu nehmen, um sie durch Wort und Bild zu präsentieren.

Da ihr liebe Leserinnen und Leser nicht dabei wart, schildere ich kurz das auslösende Momentum. Bei meiner Premiere im „Das Café" am Neutorplatz. Dort, wo die Beiden der Marke Imping Kaffee ein gastronomisches Zuhause gegeben haben:

Eine analoge Schreib-Session stand an. Für die jüngeren unter euch: Mit einem schönen Stift weißes Papier entjungfern. „Denken mit der Hand" – dem Prozess, wo Ideen vom Kopf, über die Hand in den Stift fließen und mit ihm Spazieren gehen. Das Eintauchen, in das Spiel der Synapsen zwischen den Ohren, umgeben von einem diffusen Gesprächsgemurmel der anderen Gäste. Eine lieb gewonnene, ritualisierte Eigenzeit, um mit mir in den Dialog zu treten. Gerne im „Huckleberry's" oder vor dem „Café Extrablatt", um einige meiner Schreibplätze zu nennen.

Der Schreibfluss wurde angenehm unterbrochen durch eine Service-Lady, die mir den georderten Cappuccino servierte. Die Qualität des Heißgetränkes fand ich herausragend.
Was mir zusätzlich imponierte, war die unaufgesetzte Freundlichkeit der Bedienung. Kein trinkgeld-haschender Smalltalk, sondern echtes Interesse an meiner blonden Begleitung, unserer Fellnase Paula.
Ich beschloss den Cappuccino nicht „nebenbei" zu konsumieren, sondern ihn zu genießen und meinen Gedanken nachzugehen: Ob wohl jeder weiß oder wahrnimmt, wie schön sich unsere Stadt entwickelt? Wieviel gastgebende Menschen es neben Sven Liebrand, Sarah & Mike Novak es gibt, die diese Stadt noch ein Stückchen liebens- und lebenswerter machen?
Asche auf mein Haupt, ich war bislang nur ein einziges mal in Wien. Ob wir mittlerweile eine ähnliche hohe Kaffee-Ausschank-Dichte haben, wie dort?
Auf jeden Fall finde ich es beachtlich, erwähnens- und berichtenswert, welche Möglichkeiten sich uns bieten, in einem ansprechendem Ambiente frisch aufgebrühten Kaffee zu schlürfen und hausgemachten Kuchen zu essen. Fernab der eigenen vier Wände, die wir ja nur allzu gut kennen.

Darüber berichten wir in dieser und in den folgenden Ausgaben des PAN.
Mit Sarah und Mike ergaben sich im Vorgespräch viele Gemeinsamkeiten. Auch hinsichtlich des Gedankens „Vielfalt statt Einfalt." Was meinen wir damit?
Man kann sich in einer Stadt wie Bocholt

als Konkurrenten begegnen, wenn man im gleichen Segment wie z.B. „Cafés" unterwegs ist. Dann legt man möglicherweise Wert darauf, das größte Stück vom Kuchen abzubekommen.
Man kann sich aber auch von den Haltung tragen lassen, gemeinsam den Kuchen größer zu backen, damit mehr Menschen von außerhalb in unsere Stadt strömen, weil das Angebot der Akteure so vielfältig und attraktiv ist.

Espresso-Martini & Kaffeemühlen-Check - in der Privat-Kitchen-Suite

Mit diesen geteilten Gedanken wechseln wir in unser Nest, wo wir einen Espresso-Martini cocktailisieren. Ein ganz herzliches Merci an Enny Blits, die uns mit dieser Neuerung beim „Anti-Murmeltier-Dinner" (näheres zu lesen, ebenfalls in dieser Ausgabe) inspiriert hat.

Beim frisch-geshakten New Ara Drink (so bezeichnen das die Bartender) erfahren wir mehr über Sarah's und Mike's Mitbringsel in Form diverser Kaffeebohnen-Sorten.

Im letzten PAN hatten wir den „Internationalen Tag der alten Dinge" am 2. März anmoderiert. Was lag näher, als mit unserer antiken Peugeot Freres den optimalen Mahlgrad der imping'schen Bohnen, zu ermahlen - mit Sarah & Mike in der Jury. Ich bin so was von happy, dieses Teil aus der Zeit zwischen 1890 und 1919, auf einem Trödelmarkt in Avignon erworben zu haben – insbesondere, wenn der Duft der frischgemahlen Bohnen aufsteigt.

Interview-Session am Doppelpult - Klappe die Erste
bei Tartare Café de Paris und geräucherte Meersalzbutter

Ein Kilogramm feinstes Tartare, vom Metzger unseres Vertrauens, werden um 22 Zutaten angereichert, die zuvor, auf mein Bitten, von der Histamin-Intoleranten … aber ansonsten sehr toleranten Sarah, für Okay befunden wurden. Die geheime Rezeptur werden wir irgendwann mal, im Rahmen einer Kitchen-Story im PAN, mit euch teilen. Geteilt haben wir erst einmal eine Dinkelkruste von Bäckerei Ullrich, als Unterbau für veredelte Butter und unser Spezial-Tartare.

Bevor ich auf den Starknopf des Voice-Recorders drücke, unterstreicht Mike nochmal, dass er eigentlich nicht der Typ für solche Front-Nummern ist. Eigentlich will er auch nicht mit auf's Foto und eigentlich liegen ihm solche gestelzten Interview-Dinger gar nicht. Er bevorzugt Klartext. Wenn der wüsste! :) Ab ins Thema:

An Euch liebe Leserinnen und Leser, wer kein Freund eines allzu langen Vorspiels ist, kann jetzt ein wenig vorblättern …

Sarah – Gesicht und Kurshalterin der Marke Imping Kaffee

Mike, in unserem Vorgespräch hast du gesagt, dass die Marke „Imping" erst durch Sarah ein Gesicht bekommen hat. Wie war das gemeint?
Zunächst einmal … sehr ehrlich. Ich habe bislang das Unternehmen Imping aus betriebswirtschaftlicher Sicht sehr erfolgreich geführt. Als ich das Unternehmen 2005 übernommen habe, war es im Grunde genommen klinisch tot.
Dieses Ruder haben wir mit Fleiß und kaufmännischem Geschick rumgerissen.

Liebe Leserinnen und Lesern, wir bitten die nachfolgenden Tonstörungen zu entschuldigen. Wir haben lediglich den Texten unserer Gegenüber freien Lauf gelassen:

Mike: Aber seitdem Sarah ins Unternehmen eingestiegen ist …
und die ist ja eingestiegen, weil die sich beworben hat …
Aber erstmal haben wir ja Nachwuchs bekommen … das war nicht geplant, ist aber einfach ein Traum …
Sarah war dann ein halbes Jahr zu Hause – mit ganz langen Zähnen. Dann hat sie mir von zu Hause aus eine Bewerbung geschrieben per eMail …

Sarah: Mike wollte nicht, dass wir zusammenarbeiten, weil wir ja wirklich beides Asphaltiere sind. Er wusste um diese Problematik.

Mike: … und das ist auch genau so gekommen. Sarah kommt aus der Gastronomie. Dort liegen ihre Wurzeln und ihre Leidenschaft – auch für unseren Kaffee. Wir waren damals mit unseren Räumlichkeiten am Limit, sprich wir platzten aus allen Nähten. Mit der Konsequenz neu zu bauen. Aus Sarahs Sicht der passende Moment die Marke Imping neu zu formen … ihr ein neues Outfit zu geben.
Wir haben die Marke, möglicherweise von vielen unbemerkt, total verändert. - Sie quasi auf Links gezogen. Mir ist jetzt erst deutlich geworden, wie Sarah eine eher verstaubte Marke zu einer hippen Marke entwickelt hat. Wir bekommen jeden Tag neue Anfragen und Partner, die sagen „Imping Kaffee" ist g… (ihr wisst schon :)
Jetzt hat Sarah noch den Slogan „In Coffee we trust" aufgebaut, der durch „Das Café" entstanden ist. Sie hat wirklich die Marke zu neuem Leben erweckt – das ist der passende Begriff dazu.

Sarah: Du hast in der Vergangenheit den Focus auf „Privat Label" gesetzt. Sprich für andere geröstet und mit deren Namen versehen. Das kann man tun. Aber … ich finde unsere Produkte toll, also warum sollte nicht unser Name auf den Tüten stehen? Im Zuge des Neubaus habe ich mich dann total da reingefuchst. Wie verändern wir die Tüten, welches Design wählen wir für die Etiketten? Verbunden mit dem Focus auf die Single-Sorten. Seitdem boomt der Verkauf der Spezialitäten-Kaffee´s aus Costa Rica etc.
Mike: Das ist wirklich so …

Seid ihr vom Lesen genauso schwindelig wie wir? Die beiden bekennenden Alphatiere übernehmen (möglicherweise unbeabsichtigt) die Regie des Abends.
Vielleicht müssen wir euch nur unsere scheinbar unterschiedlichen Definitionen von dem Begriff „Interview" abgleichen?
Wenn ich jetzt nicht aufpasse, sitze ich Weihnachten 2022 noch an der Niederschrift ihres kommunikativen Hindernislaufes – was ursprünglich aus Frage und Antwort bestehen sollte.
Das ist zwar höchst amüsant, könnte aber einen Hauch mehr Struktur vertragen. Die Beiden haben jetzt schon Nachwuchs bekommen, ohne sich eigentlich kennen gelernt zu haben. Denn diesen Part der Story hatten wir im Vorgespräch als amüsant-erzählenswert notiert.
Wir kennen uns zwar noch nicht so gut, aber wer wie Mike Klartext einfordert, kann Klartext bekommen. Ich wende mich an das Paar jenseits des Doppelpultes:

Darf ich kurz einhaken?
Mike: Bitte.
Das Schöne an einem Interview kann sein, dass es dort jemanden gibt, der sich vorbereit hat. Ein Mensch wie Ina Müller, Sandra Maischberger und meinetwegen auch Markus Lanz – mit einem Bündel von Fragen. Menschen von dem man sich leiten lassen kann, ohne ganze Bücher zu erzählen.

Ihr macht euch kein Bild, wie schallend das kollektive Gelächter war, was danach einsetzte.
Von Sarah quittiert mit: „Der Zaunpfahl war sehr lang."

So, ist die Leserschaft wieder vollständig? Dann mögen die Spiele beginnen:

Interview-Session am Doppelpult - Klappe die Zweite
Sarah - Gesicht und Kurshalterin der Marke Imping Kaffee - neuer Anlauf

Bevor wir loslegen, noch ein kleiner Hinweis, an Euch Beide. Es ist durchaus okay, eine kurze Frage auch entsprechend kurz zu beantworten. Ein Hinweis an dich Mike: Der Focus liegt zunächst auf Sarah. Der Mann der nicht so gerne im Mittelpunkt steht, kommt danach dran.

Sarah, dein Baujahr?
1981

Ich flieg mal schnell durch meine gestalkten Infos, also das, was das Internet hergibt:
Du hast am 15.12. Geburtstag, bist also 40 Jahre alt … in Südlohn geboren … gelernte Bürokauffrau, die seit ihren 18. Lebensjahr in der Gastronomie gearbeitet hat. Leiterin mehrere Cafe's … ausgebildete Barista.
Alles richtig.

Sprechen wir über deine Facetten. Du lebst Facebook, wie es sich eigentlich gehört - wie ein soziales Gesichtsbuch und nicht wie ein a-sozialer Spanner.
Mike: Ich nicht. Oder?
Doch, du auch. Deine Postings sind zwar anders, aber du nimmst durchaus aktiv teil. Das könnten wir vertiefen, wenn du denn dran wärest.
Zum Piepen, würde Kirsten sagen. Der Mann, der nie die erste Geige spielen will, scheint gerade ungeduldig mit seiner Rolle als Zweiter Geiger zu sein.
Sarah, sprechen wie über eine Facetten. Kreativität scheint einen großen Raum in deinem Leben einzunehmen. Ich habe die Leidenschaft für Malerei bei dir gefunden. Portraits von Van Gogh, Freddie Mercury etc. allesamt neu von dir interpretiert. Es gibt eine Faszination für den legendären Street-Art-Künstler Bansky …
Spontan schiebt Sarah den linken Ärmel ihre Bluse hoch und führt uns auch die dortige Galerie von Tattoo's:
Da ist Bansky, das ist Gustav Klimt, da ist Vicent, hier ist Frida Kahlo und dieses Motiv mit den Blumen ist von meinem Lieblingskünstler: Von meinem Opaa, ein geborener Bocholter und Maler, er kommt aus der Kroesen-Familie.

Facebook kann man entnehmen, dass Mike nicht nur dein Fan und Ehemann ist, sondern auch derjenige, der dich zur Kreativität animiert. Er hat dir einen Töpferkurs geschenkt.
Das ist richtig.

Dann habe ich gesehen, dass du Tische mit Kaffeesatz gebeizt hast. Auf das schmale Brett muss man erst einmal kommen oder? Funktioniert das tatsächlich?
Ja, in der Tat. Wenn du einen groben Holztisch hast, der unbehandelt ist, kannst du den mit einer groben Paste aus Kaffee-Prütt einreiben.
Interessant … und der Vorteil ist?
Gar keiner! fällt der kaufmännisch-fixierte Gatte feixend ins Wort.
Die beiden sind einfach göttlich auf diesem Spielfeld, wo Emotio & Ratio sich tunneln wollen, um auf die Fussballersprache einzulenken, in der Mike sehr gerne zu Hause ist. Aber er ist ja noch nicht dran.

Sarah führt fort: Das ist einfach schön, wenn der Tisch den Kaffee aufsaugt – die Kombi der Gerüche aus Holz & Kaffee.

Mike lenkt ein: Sarah liebt Kaffee. Für mich war Kaffee Business. Diese Liebe zum Kaffee habe ich erst durch Sarah kennengelernt. Sie war quasi meine Kaffee-Muse.

Sarah, Kirsten und ich sind verblüfft von der Wandlung des eher kaufmännischen Typs. Wir haben noch nicht viel getrunken, woher die Entpuppung zum Künstlerischen? Ich hatte geglaubt, dass sich so ein Schnulzen-Anflug schwer in eine authentische Story einbinden lässt. Aber das war so überzeugend vorgetragen, dass ich Mike das abnehme.

Lieber Mike, wenn du und dein Ego es zulassen, würde ich gerne noch mal den Schwenk zu deiner Frau machen …
Tosendes Gelächter angesichts der Feststellung, dass er sich abermals in den Vordergrund gesprochen hat.

Bei euch in der neuen Rösterei gibt es großformatige Fotos, die du auf Kaffee-Plantagen geschossen hast. Gibt es weitere Foto-Projekte?
Die Kreativität kommt gerade zu kurz. Ich habe ein Foto in meinem Büro, von einer Lady die sitzt am deutschen Museum in Berlin, mit ihrem türkisfarbenen Akkordeon …

Ratet mal, wer jetzt seinen Kommentar dazu gibt? :)

Mike: Roland, ich weiß, dass ich noch nicht dran bin. Aber ich will nur sagen, dass das ein Hammerbild ist. Und das Sarah solch schönen Momente wahrnimmt – Momente für die ich möglicherweise blind bin.
Momentan scheinst du eher taub zu sein. Kirsten, kannst du ihm mal sagen, was ich meine. Es ist echt schwierig, ein solches Ins-Wort-Fall-Interview für die Leserinnen und Leser nachvollziehbar zu verschriftlichen. Das wird kein Podcast! Das wird ein Text im PAN!

Ich habe das Gefühl, dass sich unsere Deckenbalken im Einklang mit unserem Zwerchfell biegen. Dieses Interview erinnert mich stark an die Herr-Müller-Lüdenscheid-Sequenz von Loriot. Es wird eine Heidenarbeit, daraus einen lesbaren Text zu bauen, aber ich freue mich drauf. Ich mag den Humor, der uns vier umschleicht. Es ist an der Zeit auf den Gatten zu schwenken. Nicht das ihm der Kiefer einrostet :)

Mike - der Mann in Hintergrund, der gelegentlich ans Licht tritt …

Mike, dein Baujahr bitte …
1970
Das ist ein hervorragender Jahrgang übrigens – zumindest Portwein-technisch. Dein Geburtstag ist der 09.05. - somit bist du 51. Du hast eine Lehre zum Elektriker gemacht.
Elektro-Installateur! Schreib bitte nicht Elektriker. Meinen Lehrberuf gibt es heute nicht mehr.

Okay, dann warst du bei Getränke Hornung. In welchem Zeitfenster?
Da kann ich dir 1.000 Stories drüber erzählen …
… ich bin mir sicher, aber versuche es erst mal mit der Antwort auf meine Frage.
… die wie lautete?

Für unsere Ladies müssen wir glaube ich gleich einen Arzt bestellen, so verzückt sie dieses Gespräch mit gespitzten Floretts.

Mike: Also, ich war bei Hornung vom 1.03.1990 bis 2003. Ich hatte dort bis zu meinem Ausscheiden viele Bereiche in meiner Verantwortung – quasi alles, außer Gastronomie. Trotzdem gab es in der damaligen Konstellation keine Möglichkeit mich weiter zu entwickeln. Ich hatte dann verschiedene Angebote, u.a. von der Veltins Brauerei, als Verkaufsleiter. Dann kam Trinkgut auf mich zu. Die machten zu dem Zeitpunkt 450 Euro Millionen Umsatz. Damit waren sie die Nummer 1 in Deutschland. Ich bin dann in der Geschäftsleitung in Krefeld angefangen und war von Montag bis Freitag dort kaserniert untergebracht. Von morgens um acht bis abends um zweiundzwanzig Uhr (im Schnitt). Ich habe quasi in der Champions-Lique der Getränkemärkte gespielt. Aber leider ohne Privatleben. Das habe ich 12 Monate gemacht, um dann zu einem Mitbewerber zu wechseln. Auch das war nur ein kurzes Gastspiel, weil es einfach nicht passte. Ich wollte wieder zurück nach Bocholt. 2005 wurde ich von einem Gesellschafter von Imping Kaffee angesprochen. Ich konnte damals mit dem Unternehmen nicht wirklich etwas anfangen. Wir haben uns dann gemeinsam die Rösterei angesehen, die 2003 erbaut wurde und die Bilanzen, die damals nicht sehr rosig waren. Ich habe aber das Potenzial erkannt und bin als mehrheitsbestimmender Gesellschafter dort eingestiegen.

Das Unternehmen hat sich mittlerweile verzwanzigfacht. Das war ein kurzer Abriss über meinen Einstieg bei Imping.

Ich habe deinen Papa Urban Novak in deiner Chronik gefunden. Der war auch bei Hornung oder?
Stimmt. Urban … das ist der beste Name überhaupt oder? Mein Papa ist mittlerweile 79 Jahre alt. Eine echt gute Seele, dessen treue Dienste als Fahrer wir gelegentlich noch in Anspruch nehmen dürfen.
… und der einzige aus eurer Familie, der sein Geburtsdatum ordentlich auf Facebook dokumentiert hat - 14.11.1942.

Jetzt braucht es keine große Phantasie, um festzustellen, dass du eine große Affinität zum Fussball hast.
Das stimmt, ich habe früher mit Leidenschaft Fussball gespielt: Bei TUB Mussum, bei VfL Rhede und bei DJK Lowick.
… und in der Thekenmannschaft vom Fasskeller?
… aber nur ein Spiel.

Komm wir bleiben bei Thekenmannschaften. Du bist Fan eines ehemaligen Vereins aus der Ersten Bundesliga, wenn ich einige Fotos richtig deute.
Leg ruhig den Finger in die Wunde. Als Schalker wirst du geboren, das bleibt auch so! Das kannst du ruhig so schreiben.

Das war gerade frech von mir. Ehrlich gesagt hege ich große Sympathien für diesen Traditionsverein. Ein wenig leide ich auch immer mit. Bei den Gedanken, welche Achterbahnfahrt der Gefühle man als Hardcore-Fan bislang erleben musste.
Das ist bei mir nicht mehr so schlimm, weil ich mich relativ davon abgenabelt habe. Generell vom Fussball, weil mir der ganze Kommerz zu viel wurde. Der ausschlaggebende Punkt war, dass Neymar 2017 für 222 Millionen Euro zu Paris Saint-German gewechselt ist. Im Herzen bin ich immer noch Schalker – aber mit mehr Distanz, als früher.

Wenn Ratio & Emotio sich vermählen oder auch „Ein starkes Team“ werden.

So, jetzt haben wir 22 Minuten für euch als einzelne Charaktere gebraucht, jetzt brauchen wir euch als Duo. Was macht euer Zusammenspiel aus? In meinen Notizen steht „Wenn der Kaffeemann zweimal klingelt.“ Könnt ihr das mal bitte aufklären.

Nachdem auch der Rauch dieser Lachsalve verzogen ist, folgt die Aufklärung.
Sarah: Ich habe zu der Zeit im Café „Turmhaus“ in Südlohn gearbeitet. Wir führten dort verschiedene Kaffeesorten von Imping. Eines Tages … es müsste 2014 gewesen sein … rief Mike an und fragte, ob mein Kollege Rolf spontan ein Tasting mit Kaffeespezialitäten für zwei wichtige Imping-Kunden arrangieren könnte. Da Rolf nicht präsent war, bin ich eingesprungen.

Mike: Das waren echte Kaffeekenner, u.a. jemand der für Lavazza gearbeitet hat. Der wollte gerne einen äthiopischen Sidamo probieren. Gerne als French Press. Diese Sorte nebst spezieller Zubereitungsmethode ging seinerzeit nur bei unserem Kunden „Turmhaus.“

Auf dem Rückweg vom „Turmhaus“ waren beide Kunden so angetan von Sarah's Art und ihrer Begeisterung für unseren Kaffee – ich auch! In dem Moment hat es echt Klick gemacht bei mir. Es hat dann ca. ein Jahr gedauert, bis auch bei Sarah der Funke übergesprungen ist, dass ich möglicherweise der Typ sein könnte, den sie gut findet. Das war 2015.

Wann habt ihr geheiratet?
Mike: Am 22. Mai 2019. Unmittelbar vor der schon erwähnten Eröffnungsparty unserer neuen Rösterei. Mein Heiratsantrag lag quasi in der Luft. Sarah ahnte das und hatte Sorge, dass ich Party & Antrag vermengen würde. Wir hatten 600 Gäste geladen. Sarah's Ansage im Vorfeld war: „Du darfst mich nicht auf die Bühne bitten und … du darfst mir auf der Party keinen Antrag machen.

Eine Woche vor der Neueröffnung waren wir auf dem 40. Geburtstag von einem von Sarah's Brüdern.
Sarah: Ich bin das Küken in unserer Familie. Ich habe vier Brüder und eine Schwester. Wir alle lieben uns – was ja nicht immer der Fall ist, unter Geschwistern. In dieser Runde hat Mike mir dann den Antrag gemacht. Nicht mit einem Verlobungsring, sondern mit einem Edding – mit dem er mir den Verlobungsring aufmalte. Das war total passend. Zur Location, die eher eine Spelunke war, aber auch zu uns Beiden.

Mit nem Edding?
Mike: Den hatte ich schon drei Monate bei mir in der Tasche. Ich habe nur auf den passenden Moment gewartet. Der bot sich auf dieser Familienfeier. Es war toll, Sarah so glücklich mit ihren Omis … feiernd mit ihrer Familie zu sehen, dass ich die Familie gebeten habe, einen Kreis zu bilden. In der Mitte Sarah … und ich mit meinem Antrag. Sarah ist keine Frau, die auf Glitzer steht, da darf es ruhig mal etwas schräg sein. Und dann schien mir der Edding angemessen – auch passend zur Sarah's sonstiger kreativen Ader.

Danach haben wir kurzfristig einen Termin beim Standesamt in Bocholt gemacht. Vor Thomas Purwin haben wir uns dann in T-Shirts das Ja-Wort gegeben. Das mag für einige Menschen möglicherweise unromantisch klingen. – Wir fanden das wildromantisch, lässig, cool und zu uns Beiden passend.

Bei dem, was ich von euch auf Facebook gesehen habe, wie ihr gemeinsam unterwegs seid … finde ich das echt stimmig. Ihr seid Festival-Freaks. Stichwort: Rock am Ring.
Stimmt.

Wir teilen den Faible für Paris. Man findet Impressionen, wo ihr mit der euren Kinder dort wart. Stichwort: Patchwork. Wen bringt jeder von euch in diese Partnerschaft ein?
Sarah: Bei mir sind es Emilia & Mariella.
Mike: Bei mir sind es Tom & Emily.
Emilia & Emily?
Mike: Witzig oder? Momentan ist es so, dass Emily's Ausweis missbraucht wird, damit Emilia überall rein kommt. Sie wird erst Ende diesen Monats 18.
Und dann gibt es das Küken, unsere gemeinsame Tochter Freddie.

Alle Kinder, bis auf Freddie, die noch Welpenschutz genießt, müssen bei uns gelegentlich mit anpacken. Ob im Lager oder im Café.

Das Bermuda-Dreieck des Koffein - Die drei Standorte von Imping Kaffee in Bocholt

Ihr liebe Leserinnen und Leser solltet dazu wissen, das dieser Begriff, während unseres Vorgesprächs spontan ersonnen wurde. Wie lässt sich besser umschreiben, wie Impings Kaffee sich in Bocholt gemausert hat.
Da gibt es den Kaffeeladen, die neue Rösterei und schlussendlich „Das Café."
Über diese Eckpunkte des koffein-geschwängerten Bermuda-Dreiecks wollen wir mehr von euch Beiden erfahren:

Der Kaffeeladen - in der Nobelstraße 8 in Bocholt

Sarah: An diesem Ort wurde Imping's Kaffee 1875 gegründet. Das war das Stammhaus. Ich habe die Chronik studiert. Die Familie Imping hatte seinerzeit ein Fuhrunternehmen. Sie haben mit Pferdewagen Waren in der Region verteilt. Dann hatte einer der Gründer die Idee, die Wurzeln des Chicorée, die man Zichorien nennt, zu rösten.
… Chicorée? … dieses Gemüse hätte ich vollkommen anders verortet. Das es schon so lange Wurzeln in Deutschland hat und deren Wurzeln als Kaffee-Ersatz geeignet sind, wusste ich nicht.
Sarah: Zichorie ist eine der ältesten Pflanzenarten der Welt. Sie werden auch heutzutage noch gerne verwendet. Caro-Kaffee wird zum Beispiel aus Zichorien hergestellt.

Mike: Bis zum Jahre 2003 war der Kaffeeladen die alleinige Rösterei für Imping's Kaffee. Der Röster, der heute noch da steht, ist aus dem Jahre 1954. Er wird immer noch an zwei Tagen in der Woche in Betrieb genommen.

Ist das ChiChi nach dem Motto „Hurra wir rösten noch?" – quasi als Show für die Käuferinnen und Käufer?
Mike: Nein. Wir rösten dort tatsächlich vor Ort die Produkte für den Kaffeeladen. Das machen wir nicht mit jeder Sorte, sondern eher für unsere Spezialitäten. Betriebswirtschaftlich gesehen ist das eine Katastrophe, aber es ist uns wichtig, diese Wurzeln, diese Tradition zu pflegen.

Wie viel Sorten gibt es in euren Portfolio?
Mike: 31 Sorten

Ich weiß mittlerweile, dass viele aus dem sogenannten „Kaffee-Gürtel" kommen. Was ist das genau?
Mike: Damit sind Teile der Länder gemeint, die bis zu 20-25 Breitengrade unterhalb und oberhalb des Äquators liegen, wie z.B. Brasilien, Vietnam, Kolumbien, Indonesien, Äthiopien, Honduras, Indien, Uganda, Mexiko und Guatemala. Da herrschen ideale Bedingungen für den Anbau von Kaffee.

Ich habe gelesen, dass ihr einen Kaffee im Programm habt, von einer Plantage, die ausschließlich von Frauen bewirtschaftet wird.
Sarah: Das stimmt, das ist unser Flores del Cafe, aus Nicaragua. Die Bohnen kommen ohne Zwischenhändler direkt zu uns nach Bocholt. Das ist uns wichtig, damit die Ladies dort absolut fair bezahlt werden.

Das Thema „Unabhängige Frau" ist für dich schon sehr wichtig oder? Das lässt sich zumindest aus Facebook rauslesen.
Sarah: In der Tat, das ist für mich ein Riesenthema. Ich engagiere mich dafür, dass die Frauen gestärkt werden.
Mike: Das kann ich unterstreichen, Sarah kämpft für die Rechte der Frauen. Das hängt mit ihren Wurzeln zusammen.

Möchtest du dein Motiv mit uns teilen?
Sarah: Warum nicht. Mein Vater ist Afghane, meine Mutter ist Ur-Deutsche. Von daher weiß ich, dass Frauen nicht immer so behandelt werden, wie sie behandelt werden sollten. Ich habe mich in der Beziehung immer auf die Hilfe und Unterstützung meiner tollen Brüder verlassen dürfen, die nicht dieses antiquierte Frauenbild mit sich rumtragen.

Du hast zum Weltfrauentag etwas sehr persönliches gepostet, dürfen wir das Zitat hier bringen?
Sarah: Ja.

Hinter jeder starken, unabhängigen Frau steht ein zerbrochenes kleines Mädchen,

Hinter jeder starken, unabhängigen Frau steht ein zerbrochenes kleines Mädchen, welches gelernt hat vom Boden aufzustehen und von niemanden abhängig zu sein.

Aber was gibt es schöneres, als zu wissen, dass die unabhängige Frau einen starken Mann an ihrer Seite hat, der sie auffängt.

- Sarah Novak -

welches gelernt hat vom Boden aufzustehen und von niemanden abhängig zu sein.

Aber was gibt es schöneres, als zu wissen, dass die unabhängige Frau einen starken Mann an ihrer Seite hat, der sie auffängt.
- Sarah Novak -

Respekt! Bereit für einen Schwenk zu mehr Leichtigkeit?
Sarah: Klar.

Mike, dein Lieblingskaffee?
Mike: Der, der die meiste Spanne bringt … spricht er und lacht sich kaputt. Er kann es einfach nicht lassen, den Kaufmann raushängen zu lassen, obwohl der Pulsschlag seiner romantische Ader an vielen Stellen zu hören ist :)

… und dein Lieblingskaffee am Gaumen?
Mike: Wenn er aus dem Vollautomaten kommt, gerne „Münsterländer."
… kommen wir machen heute mal analog – auch beim Kaffee.
Mike: Okay, als Filterkaffee „Costa Rica", ich denke das hängt mit meiner Sehnsucht zusammen, dort mal wieder hinzukommen.

Sarah, bei dir …
Sarah: Sumatra Honey. Der Begriff Honey steht in diesem Fall nicht für Honig, sondern für die Aufbereitungsart der Kaffeebohnen. Dadurch wird der Kaffee extrem fruchtig. Da kommen ganz viele komplexe Noten raus. Ein wirklich spezieller Kaffee. Wenn ich dir den servieren würde, könnte es sein, dass er dich an Früchte-Tee erinnert.
Das ist zwar nicht ganz so meine Baustelle, es klingt aber so spannend, dass ich den probieren möchte. Gibt es den im Café?
Sarah: Ja, aber nur als Filterkaffee, d.h. nicht aus dem Siebträger.
Die Apparatur habe ich bei euch gesehen, da stehen drei Filtereinheiten nebeneinander oder?
Sarah: Stimmt. Das war ein ganz großer Wunsch von mir. Ich wollte unbedingt, dass wir auch Filterkaffee anbieten. Ein Klassiker der Zubereitung, der seit einiger Zeit seine Renaissance erlebt.

Okay, über das „Café" sprechen wir gleich noch. Gibt es eigentlich schon Pläne für 2025?
Mike: Ja, da feiern wir den 150. Geburtstag unserer Marke Imping Kaffee.
Apropos Feiern. Gehen wir zurück auf den 24. Mai 2019, zu eurer Eröffnung-Party der neuen Rösterei.
Mike: Sehr gerne.

Die Rösterei - auf der Wüppingsweide 2 in Bocholt

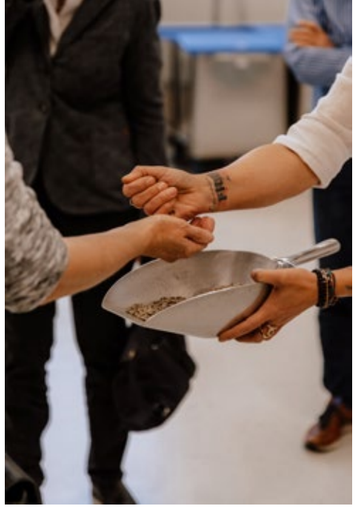
Ganz herzlichen Dank noch mal. Wir haben diesen Abend / diese Nacht echt genossen. Also feiern könnt ihr. Respekt!
Sarah: Danke für die Blumen. Es gibt viele, die sich daran erinnern. Das hören wir immer wieder und immer noch gerne.

Mike, dein Part gerne ein paar Hardfacts zur neuen Rösterei:
Mike: Hallengröße 2.200qm, bebaute Fläche: 3.300qm, Grundstück: 7.000qm

Was versteht man unter Langzeitröstung?
Mike: Eine industrielle Röstung dauert ca. drei Minuten. Bei uns werden die Bohnen bei einer Temperatur von 160-230 Grad für 18-20 Minuten geröstet.

Uns was bitte ist ein Cupping-Room?
Sarah: Das ist quasi ein Tasting-Room für Kaffee. Bei Wein heißt es Degustieren, beim Kaffee ist das Cuppen. Den Raum habe ich mir in einem unserer partnerschaftlichen Gefechte, erkämpfen müssen. Der Raum, der aus Mike's Sicht überhaupt nicht notwendig war, ist mittlerweile zu seinem Lieblingsraum mutiert. Dort finden auch unsere Kaffeereisen und Schulungen statt.

Wie erklären wir jetzt den Leserinnen und Lesern, dass sich Imping Kaffee von einer kleinen Rösterei zu einem Global Player entwickelt hat? Ihr fliegt ja nicht nach Dubai, weil die dort so schöne Kamele haben oder?
Sarah: Nein, wir waren dort zum wiederholten mal auf der World-Trade-Messe. Ich halte das im Übrigen für normal, dass viele noch glauben, dass wir im Kaffeeladen in der Nobelstraße sitzen und dort ein wenig in Kaffee machen. Woher sollen die Menschen wissen, dass wir unseren Kaffee nach Saudi-Arabien, Kanada und acht weitere Länder exportieren?
... durch diesen Artikel! :)



Das Café - am Neutorplatz 1 in Bocholt ... auch dazu gerne ein paar Hardfacts ...

Sarah: Eröffnung 2021, Platz für ca. 50 Gäste, außen nochmal 70 Plätze. Zu unseren Produkten: Neben unseren Kaffee-Spezialitäten gibt es auch schöne Tee's. Ansonsten legen wir sehr großen Wert auf regionale Produkte wie: Säfte von van Nahmen, Milch von Hof Heesen, Aufschnitt von „Das Fleisch", Eier vom Vriesenhof, Brot von Stenneken aus Rhede etc. Mike: Frank Stenneken ist mein Fussball- und Kegelkumpel seit jeher. Das ist auch der Grund warum er sich von Sarah hat überreden lassen, für unser Café Franzbrötchen zu backen.

Franzbrötchen in Bocholt – das wusste ich auch noch nicht. Dann brauchen wir gar nicht mehr nach Hamburg, Kirsten.
Kirsten: Deswegen nicht, denn nehmen wir halt einen von den anderen 1.001 Gründen :)
Sarah: Franzbrötchen waren ein ganz großes Thema für uns. Wir lieben Hamburg – die Kaffeestadt Deutschlands schlechthin. Und wir lieben Franzbrötchen, die eigentlich nur in Hamburg zu bekommen sind.
Ich habe sie zu Hause immer selber gebacken. Aber wer schon mal Plunderteig gemacht hat, weiß wieviel Arbeit das ist. Ich wollte dieses Gebäck mit Zimt & Zucker in Bocholt etablieren. Mittlerweile wissen viele, dass es bei uns diese Hamburger Spezialität gibt.

Und wir jetzt auch! Was sollten wir noch wissen?
Das man bei uns unheimlich gut Frühstücken kann. Und das wir von 12.00 bis 19.00 Uhr saisonale Speisen mit überwiegend regionalen, frischen Produkten anbieten:

imping-kaffee.de/wp-content/uploads/2022/03/Speisekarte.pdf

Zum Ambiente: Wir haben gesehen, dass die Lady, die du sonst deine Haut verzieren lässt, eine Wand im Café großflächig tätowiert hat.
Sarah: Genau, den Flamingo – aber als gemalte Version.

Gibt es neben eurem „Café" weitere „Zapfstellen" für Imping Kaffee in der Nähe?
Sarah: Philipp Traber am Aa See, Landhaus Ridder, Küpper in Dingden und quasi alle Bäcker außer einem ...
... dessen Namen aber nicht genannt werden darf (frei nach Harry Potter).

Ich hatte gesehen, dass ihr auch mit Alpakas schon Kaffee getrunken habt ...
Sarah: Stimmt „Alpakas am Schloss" in Ringenberg. Auch da bekommt man unseren Kaffee.
Das ist so toll dort. Das ist übrigens bislang der einzige Gastronom, der Wert darauf legt, unseren Java Jampit anzubieten. Der ist im Einkauf nicht günstig, aber für die Menschen dort ist die Qualität ausschlaggebender, als der Preis.

Was sind für euch Café-Hot-Spots? ... Coole Locations, Cafés der Zukunft?
Sarah: Ganz klar Amsterdam. Danach kommt Berlin.

Mike: In Kolumbien, in der Stadt Medellin gibt es ganz coole Cafe's.
Die Region bringe ich eher mit anderen berauschenden Mitteln in Verbindung :)
Mike: Das stimmt. Aber wenn man daran vorbeisieht, wirst du diese Stadt und dieses Land lieben.

Weil es gerade passt, liebe Leserinnen und Leser, sollte es euch mal nach Kapstadt verschlagen. Bitte sucht dort Truth Coffee auf. Ein Laden, der schon mehrmals als bestes Café weltweit ausgezeichnet wurde – wo Nachmittags ein DJ loungige Rhythmen zum Kaffee auflegt.

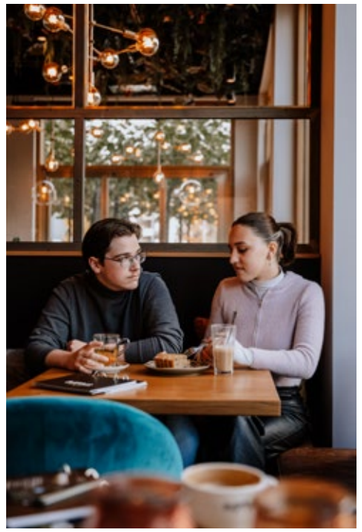
truth.coffee/pages/truth-cafe

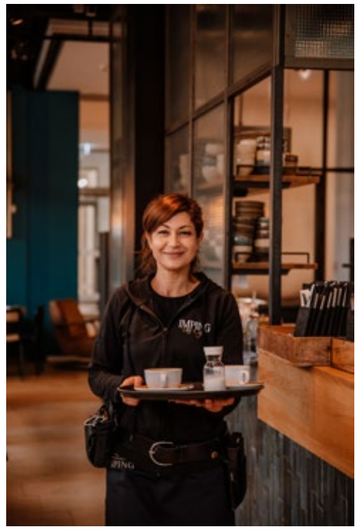
Was ist am 7.04.2022?
Mike: Da erscheint der neue PAN.
Das könnte in der Tat passen. Was ich aber meine ist ein besonderer Feiertag – der weltweite Kuchen-zum-Kaffee-Tag.

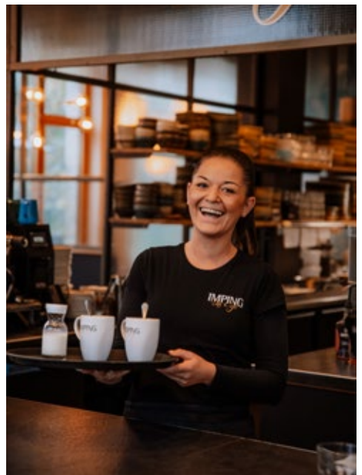
Sarah, was ist dein Lieblingskuchen?
Sarah: Wie hat dir neulich das Probier-Stückchen von meinem Pistazien-Orangen-Kuchen geschmeckt?
Der war echt klasse – auch wenn nach Karotten-Ingwer-Suppe und Birne-Gorgonzola-Sandwich der größte Hunger gestillt war.
Das ist momentan mein Lieblingskuchen, den gibt es ab heute auch bei uns im „Café".

Mike, dein Lieblingskuchen?
Stachelbeere-Baiser-Torte.

Wer backt den Kuchen für euer „Café"?
Sarah: Den backt Helena. Die hat eine Konditoren-Ausbildung beim Café Voß genossen und eine Ausbildung zur Bäckerin bei Stenneken. Sie ist festangestellt bei uns im „Café" und kreiert unsere echt leckeren Kuchen.







Wir mögen es, in der Stadt zu flanieren – zwischen euren beiden Standorten. Beim Kaffeeladen den Kaffee als Bohnen zu kaufen, den wir vorher im „Café“ probiert haben – das sind ja nur 500 Meter Distanz. Trotzdem kann es Motive geben, sich den Kaffee liefern zu lassen – aufgrund fehlender Mobilität, Quarantäne was auch immer …
Mike: Alles nachvollziehbar – dafür gibt es unseren Shop:

imping-kaffee.de/sortiment/

So ihr Lieben, es ist 21.01 Uhr. Bevor ich jetzt auf Stop drücke … gibt es irgendeine Frage, die ihr gerne gefragt worden wäret, die wir aber nicht gestellt haben? Sie muss nicht unbedingt aus dem Bereich Betriebswirtschaft kommen :)
Mal wieder tosendes Gelächter …
Mike: Keine Frage, sondern eine Anmerkung. Hätte ich meine Frau nicht kennengelernt, wäre ich wesentlich ärmer und trotzdem reicher.

Kirsten: Du wärest emotional verkümmert und hättest jetzt mehr Geld auf dem Konto?
Mike: Das hast du richtig verstanden.

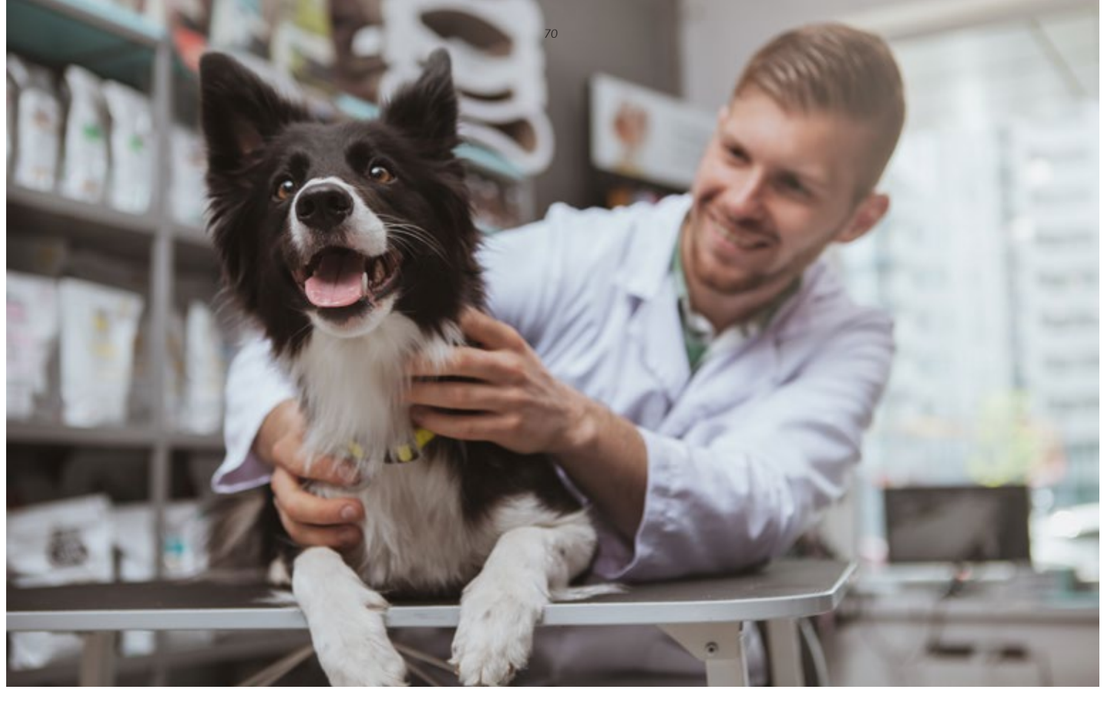
Herzlichen Dank, für 61 extrem kurzweilige Minuten.
an zwei Menschen, die beim ersten Kennenlernen, sehr unterschiedlich anmuten, aber in dieser Kombination einen perfekten Cappuccino abgeben.
Wobei die Frage offen bleibt, wer für den Milchschaum und wer für den Espresso steht.

Anschließend wechselten wir an unsere Esstafel. Dem Zwischengang aus Pasta mit Shitake-Pilzen, Champignons und Tranchen vom Lamm, folgte Filets vom Skrei mit Chorizzo und geschmortem Chicorée (wie passend) – wie ihr ihn beim „Anti-Murmeltier-Dinner“ in dieser Ausgabe findet. Als Dessert gab es einen Epoisses und für den süßen Gaumen Crepes mit flambierten Calvados-Äpfeln.

Nicht das ihr glaubt, dass wir alle der Worte müde waren. Nach diesem Querfeldeinlauf durch Fakten und Stories zu Imping Kaffee … Wir verraten euch ein kleines Geheimnis, wir sind ja quasi unter uns. Als wir nach zahlreichen Liederwünschen und begleitenden Weinen Alexa anwiesen „Wir bleiben wach, bis die Wolken wieder lila sind“ zu spielen, befanden sich Wunsch und Realität quasi im Einklang. Wie geschrieben – feiern können die Beiden.

IMPING
seit 1875

Imping Kaffee GmbH
Wüppings Weide 2, 46395 Bocholt
+49 (0)2871 28991-0
info@imping-kaffee.de
imping-kaffee.de



LEBENSRETTUNG BLUTSPENDE!

TEXT: DR. SIMONE MÖLLENBECK

Wussten Sie, dass es in großen Tierkliniken Blutbanken gibt? Wie der Mensch können auch Hund und Katze einen medizinischen Notfall erleiden, in dem eine Blutspende lebensrettend ist. Der Fortschritt in der Veterinärmedizin ermöglicht inzwischen, dass Blutverluste mit entsprechenden Konserven individuell ausgeglichen werden können. Was bei einer Blutspende beachtet werden muss und wie Ihr Tier vielleicht zum Lebensretter wird, das erfahren Sie beim Weiterlesen.

Es ist erschreckend, wie schnell und unverhofft ein Blutverlust entstehen kann. Ursächlich sind Unfallverletzungen, Geburtsstörungen, Blutarmut aufgrund von Autoimmunkrankheiten, Gerinnungsstörungen und eine Rattengiftaufnahme zu nennen. Schon ein Verlust der Hälfte des Blutvolumens kann für den vierbeinigen Patienten sehr gefährlich werden. Laut einer Faustregel bemisst das Blutvolumen bei Katze 5-6% und beim Hund 8-9 % des Körpergewichts. So besitzt ein 10 kg schwerer Hund etwa 850 ml Blut und schwebt bei einem Verlust von über 400 ml voraussichtlich in Lebensgefahr. Probleme bereitet in der Praxis allerdings die Abschätzung des wirklichen Blutverlustes, da das verlorengegangene Volumen kaum gemessen werden kann. Letztendlich muss ein Blutbild angefertigt werden, um mit Hilfe der relevanten Laborparameter die Situation besser einschätzen zu können.

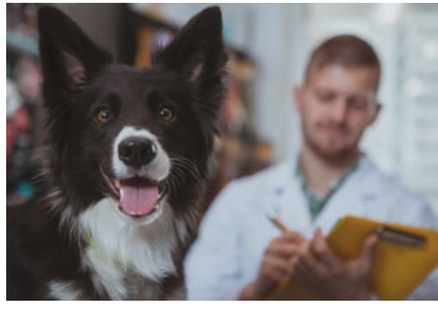
Blut kann nicht künstlich hergestellt werden und es hat nur eine begrenzte Haltbarkeit. Große Kliniken verfügen über eine Blutspenderkartei oder sogar über eine eigene Blutbank, auf die im Fall der Fälle zurückgegriffen werden kann. Hier lagert das Blut von gesunden Spendertieren, die vor ihrer Spende ein Checkup durchlaufen müssen. Der ideale Spenderhund ist 1 bis 9 Jahre alt, mindestens 20 kg schwer, besitzt einen zuverlässigen Impfstatus, ist frei von Parasiten, war in der Vergangenheit nicht im Ausland, hat selbst nie eine Blutspende erhalten und braucht selbst keine Medikamente. Soll eine Katze Blut spenden, dann darf auch sie maximal 9 Jahre alt sein, wiegt mindestens 4 kg, ohne an Übergewicht zu leiden, lebt ausschließlich in der Wohnung und ist frei von ansteckenden oder chronischen Erkrankungen. Hunde dürfen drei- bis viermal und Katzen etwa zweimal pro Jahr ihr Blut spenden. Die eigentliche Entnahme dauert 15 bis 20 Minuten und findet über einen Zugang an der Halsvene statt. Das But wird in einem Blutentnahmebeutel, der Stabilisatoren enthält, aufgefangen. Eventuell wird das Spendertier zeitgleich mit einer Infusion versorgt. Weil frisches Vollblut nur wenige Stunden haltbar ist, wird eine

Blutkonserve besonders aufbereitet, so dass nach der Trennung der zellulären Blutbestandteile vom Plasma eine längere Lagerung möglich ist und die Konserven individueller eingesetzt werden können.

Analog zur Humanmedizin sollte eine Bestimmung der Blutgruppe bei Spender- und Empfängertieren vor der Transfusion erfolgen. Katzen verfügen über ein AB-System. Samtpfoten der Rasse EKH tragen meist die Gruppe A und Rassekatzen die Gruppe B. Es ist bekannt, dass Gruppe-B-Katzen schon bei der ersten Spende mit heftigsten Reaktionen auf Gruppe-A-Blut reagieren können. Somit ist eine vorhergehende Blutgruppenüberprüfung unerlässlich. Hundeblut wird in 12 Gruppen eingeteilt, von denen die sogenannte Blutgruppe DEA 1.1 eine besondere Bedeutung besitzt (DEA = Dog Erythrozyte Antigen). Zwar hat der Hund keine natürlichen Antikörper gegen Fremdblut, aber es kann zu Unverträglichkeiten während und nach der Transfusion zwischen DEA 1.1 negativen und DEA 1.1 positiven Hunden kommen. Zur Sicherheit sollte also auch bei den Hunden eine Bestimmung der Blutgruppe erfolgen. Der Universalspender trägt das Dog Erythrozyte Antigen nicht und ist damit DEA 1.1 negativ, während DEA 1.1 positive Tiere ihr Blut nur an ebenfalls positive Tiere geben dürfen.

Nach der Blutspende sollte sich der Vierbeiner noch etwas schonen und natürlich ausreichend trinken und fressen. Wer daran interessiert ist, dass sein Tier Blutspender wird, der kann den Kontakt auf der Homepage größerer Kliniken suchen. In der Regel findet vor der Spende ein kostenloser Checkup inclusive Blutuntersuchung statt. Die Gesamtdauer der Blutspende inclusive Untersuchungen und anschließender Überwachung dauert in der Regel eine Stunde. Manche Kliniken bieten den Patientenbesitzern weitere Aufwandsentschädigungen an. Die größte Belohnung ist jedoch das Wissen, einem anderen Tier das Leben gerettet zu haben.

Ihnen wünsche ich frohe Ostertage und verweise schon jetzt auf meinen Artikel in der Maiausgabe „Die artgerechte Haltung der Langohren“.
Ihre Dr. Simone Möllenbeck



Dr. Simone Möllenbeck
Zusatzbezeichnung Zahnheilkunde
Hovesath 7 · 46414 Rhede
Tel.: 0 28 72 - 80 33 44
Mobil: 0 151 - 5 69 64 3 64
www.rhede-tierarzt.de

TEXT & FOTOS:
BMW GROUP

DER NEUE MINI COOPER SE.

Urbane Mobilität mit rein elektrischem Antrieb ist jetzt auch im typischen Stil von MINI erlebbar. Der neue MINI Cooper SE (Kraftstoffverbrauch kombiniert: 0,0 l/100 km; Stromverbrauch kombiniert: 16,8 – 14,8 kWh/100 km; CO2-Emissionen kombiniert: 0 g/km*) macht es möglich. Er verbindet nachhaltige Mobilität mit dem für MINI charakteristischen Fahrspaß, ausdrucksstarkem Design und Premium-Qualität. Damit sorgt das erste rein elektrisch angetriebene Modell der britischen Marke für pures MINI Feeling beim lokal emissionsfreien Fahren.

Die spontane Kraftentfaltung seines 135 kW/184 PS starken Elektromotors, der markentypische Vorderradantrieb und die innovative Fahrstabilitätsregelung mit aktornaher Radschlupfbegrenzung verhelfen dem neuen MINI Cooper SE zu einer besonders intensiv wahrnehmbaren Ausprägung der unverwechselbaren, als Gokart-Feeling bekannten Agilität. Seine modellspezifische Lithium-Ionen-Batterie ermöglicht eine Reichweite von 235 bis 270 Kilometern*. Der Hochvoltspeicher ist tief im Fahrzeugboden angeordnet, sodass sich keinerlei Einschränkungen des Gepäckraumvolumens im Vergleich zum herkömmlich angetriebenen MINI 3-Türer ergeben.

Mit dem neuen MINI Cooper SE setzt die britische Marke einmal mehr wegweisende Impulse für die urbane Mobilität. Vor 60 Jahren schuf das revolutionäre Konstruktionsprinzip des

classic Mini die Grundlage für maximalen Innenraum auf minimaler Grundfläche. Mit der modernen Neuinterpretation von kreativer Raumnutzung und einzigartigem Fahrspaß wurde der im Jahr 2001 eingeführte MINI zum Original im Premium-Segment der Kleinwagen. Jetzt ebnet der neue MINI Cooper SE, als erster Premium-Kleinwagen mit rein elektrischem Antrieb, den Weg zu einem nachhaltigen und gleichzeitig emotionsstarken Fahrerlebnis im Stadtverkehr.

Der neue MINI Cooper SE: Die Highlights im Überblick.

- ✔ Erster MINI und erster Kleinwagen im Premium-Segment mit rein elektrischem Antrieb.
- ✔ Elektromotor mit 135 kW/184 PS und 270 Nm. modellspezifischer Lithium-Ionen-Akku ermöglicht
- ✔ Reichweite von 235 bis 270 Kilometern – ohne Einschränkung des Gepäckraumvolumens.
- ✔ Aufladen an Haushaltssteckdose, Wallbox und öffentlichen Ladestationen, Gleichstrom-Schnelladen mit bis zu 50 kW möglich.
- ✔ Herausragende Agilität durch spontane Kraftentfaltung, tiefen Fahrzeugschwerpunkt, Vorderradantrieb und aktornahe Radschlupfbegrenzung.
- ✔ Beschleunigung von null auf 60 km/h in 3,9 Sekunden und von null auf 100 km/h in 7,3 Sekunden.
- ✔ Charakteristisches Design des MINI 3-Türer mit modellspezifischen Akzenten.
- ✔ Modellspezifische Anzeige- und Bedienelemente im Interieur.
- ✔ Zweistufig konfigurierbare Rekuperation für individuelles One-Pedal-Feeling.
- ✔ Serienausstattung einschließlich LED-Scheinwerfern, 2-Zonen- Klimaautomatik, Heizung mit Wärmepumpentechnik, Standheizung, elektrischer Parkbremse und Connected Navigation.

MINI COOPER SE 3-TÜRER:

Moonwalk Grey met., Stoff Double Stripe Carbon Black, 16" LM-Räder Revolite Spoke anthrazit, MF Sport-Lederlenkrad, Connected Navigation (Teleservices, Gesetzlicher Notruf, eDrive Dienste, ConnectedDrive Services, Real Time Traffic Information, Remote Services, Smartphone Integration, MINI Connected, MINI Navigation), Radio MINI Visual Boost, Multifunktionales Instrumentendisplay, DAB-Tuner, Wärmepumpe, Schnell-Laden Wechselstrom mehrphasig, Schnell-Laden Gleichstrom, Akustischer Fußgängerschutz, MINI Driving Modes, Sportsitze vorn, LED-Scheinwerfer, Regensensor, Klimaautom., Bordcomputer, Geschwindigkeitsreg., Essential Trim, Dach und Spiegelkappen in Wagenfarbe u.v.m.

LEASINGBEISPIEL VON DER BMW BANK GMBH

Listenpreis:	32.500,00 EUR
Anschaffungspreis (inkl. Innovationsprämie*):	26.966,44 EUR
Leasingsonderzahlung (entspricht Förderungen*):	6.000,00 EUR
Laufleistung p.a.:	5.000 km
Laufzeit:	24 Monate
24 monatliche Raten á:	**219,00 EUR**
Gesamtpreis:	11.256,00 EUR

Ein unverbindliches Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH, Lilienthalallee 26, 80939 München. Stand 03/2022. Alle Preise inkl. MwSt.. Ist der Leasingnehmer Verbraucher, besteht bei außerhalb von Geschäftsräumen geschlossenen Verträgen und bei Fernabsatzverträgen nach Vertragsschluss ein gesetzliches Widerrufsrecht. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen. Abb. ähnlich. Fehler, Zwischenverkauf, Änderungen und Irrtümer vorbehalten. * Die Förderung beträgt bei einem vollelektrischen Fahrzeug 6.000 EUR (mit „Innovationsprämie": 9.000 EUR) bei einem Basisfahrzeug mit einem Netto-Listenpreis von unter 40.000 EUR und 5.000 EUR (mit „Innovationsprämie": 7.500 EUR) bei einem Basisfahrzeug mit einem Netto-Listenpreis von über 40.000 EUR. Überschreitet der Netto-Listenpreis des Basisfahrzeugs diesen Betrag, gibt es keine Förderung. Die Förderung leisten Automobilhersteller und Bund jeweils zur Hälfte. Im Zuge der „Innovationsprämie" wird der Anteil des Bundes an der Förderung zeitlich befristet bis zum 31.12.2022 verdoppelt. Der Anteil des Herstellers wird netto ausgezahlt, der des Bundes brutto für netto (echter Zuschuss). Die Höhe und Berechtigung zur Inanspruchnahme des Umweltbonus ist durch die auf der Webseite des Bundesamts für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle unter www.bafa.de/umweltbonus abrufbare Förderrichtlinie geregelt. Es besteht kein Rechtsanspruch auf Gewährung des Umweltbonus. Der Umweltbonus endet mit Erschöpfung der bereitgestellten Fördermittel, spätestens am 31.12.2025.

Wir vermitteln Leasingverträge ausschließlich an die BMW Bank GmbH, Lilienthalallee 26, 80939 München.

Zzgl. 1.290,00 EUR Überführungs- und Zulassungskosten.

Stromverbrauch in kWh/100 km: 14,9 (NEFZ); 15,2 (WLTP); Effizienzklasse (NEFZ): A+; Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 234; Spitzenleistung: 135 kW (184 PS)

Offizielle Angaben zu Stromverbrauch und elektrischer Reichweite wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren ermittelt und entsprechen der VO (EU) 715/2007 in der jeweils geltenden Fassung. Für seit 01.01.2021 neu typgeprüfte Fahrzeuge existieren die offiziellen Angaben nicht mehr nach NEFZ, sondern nur noch nach WLTP. Weitere Informationen zu den Messverfahren NEFZ und WLTP finden Sie unter www.mini.de/wltp.

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

Boomers BOCHOLT
BMW, MINI und mehr ...

DER VOLLELEKTRISCHE MINI.

horoskop

Was sagen Dir die Sterne?

Widder

21. März bis 20. April

Über den eigenen Schatten springen lautet hier die Devise. Lass dich nicht auf Beeinflussungen von außen ein, sondern folge deinem inneren Herzen sowohl im Beruf als auch in der Liebe.

12.4.

Am 12.4. wird es für alle Sternzeichen aufregend: Jupiter, der Optimismus, aber auch Übertreibung vermittelt, trifft auf Neptun, den Planeten der Spiritualität – und der Täuschung. Bleibt realistisch, dann könnt ihr Großartiges erreichen!

Stier

21. April bis 20. Mai

Der April 2022 im Zeichen des Stiers steht vor allem für außergewöhnliche Handlungen. Neue Chancen und Wege zeigen sich auf, die nicht vernachlässigt werden sollten. Gefährliche und unsichere Situationen sind jedoch zu vermeiden. Die Unternehmungslust packt dich und kann auch in der Liebe zum Erfolg führen.

Zwillinge

21. Mai bis 21. Juni

Achtung, Stimmungsschwankungen vorprogrammiert. Pass auf, dass weder Freundschaften noch Beziehungen verletzt werden. Allerdings lohnt sich die Vorsicht und führt dich zum professionellerem Handeln, auch im Job.

Krebs

22. Juni bis 22. Juli

Die Erfolgschancen stehen gut im Horoskop. Der April 2022 wird sich für dich lohnen. Der Alltag verläuft ohne Zwischenfälle und auch in Sachen Liebe scheint alles in gute Bahnen zu laufen. Achte jedoch nicht zu sehr auf dich selbst, sondern sei hilfsbereit.

Löwe

23. Juli bis 23. August

Gute Zeit für eine Zusammenarbeit kann gefunden werden. Dabei passt dies sowohl auf eine neue Beziehung als auch auf Bekanntschaften im Job. Teile dir jedoch deine Zeit sehr gut ein, sonst verbaust du dir die Chancen selbst.

Jungfrau

24. August bis 23. September

Die körperlichen und geistigen Fähigkeiten befinden sich auf dem Höhepunkt im April 2022. Das Horoskop zeigt gute Sternkonstellationen, sodass die innere Harmonie wiedergefunden werden kann. Deine gewonnene Kraft ist nicht zu unterschätzen.

Waage

24. September bis 23. Oktober

Du genießt die neugewonnene Anerkennung. Dabei darfst du jedoch nicht abheben. Nutze dein Selbstvertrauen und bring schon längst überfällige Aufgaben zu Ende.

Skorpion

24. Oktober bis 22. November

Als Skorpion profitierst du vom Monatshoroskop. Im April 2022 läuft es sehr gut in Beruf und Liebe. Die Arbeit zahlt sich aus und trägt Früchte. Zärtlichkeiten und Feingefühl dürfen jetzt nicht vernachlässigt werden. Die Anspannung löst sich von dir und du gewinnst neue Kräfte, das Jahr erfolgreich zu überstehen.

Schütze

23. November bis 21. Dezember

Streitigkeiten könnten vor der Tür stehen, die du gekonnt abwenden musst. Die zweite Monatshälfte läuft jedoch wesentlich entspannter, wobei du dir selbst die Ruhe gönnen musst, die du brauchst. Freude und Wohlbefinden bringt neue Lust mit sich.

Steinbock

22. Dezember bis 20. Januar

Die Zukunftsplanung steht unter guten Sternen. Deine Vorsätze werden sich in vielen Hinsichten erfüllen können. Auf dem Erfolg darfst du dich jedoch nicht ausruhen, denn gerade jetzt bringt die gewonnene Kraft einen weiteren Aufschwung.

Wassermann

21. Januar bis 19. Februar

Glück und Freude bestimmt das Liebesleben. Im Job zeigt das Horoskop im April 2022 gut gesetzte Grundsteine, auf die du nun aufbauen musst. Lass dich dabei nicht von deinem Weg abbringen. Gute Ergebnisse lassen sich in allen Bereichen verwirklichen.

Fische

20. Februar bis 20. März

Die Zeit der Spannungen ist vorbei, wobei du dich auch von allen negativen Gedanken trennen musst. Allerdings kannst du hier an deine Grenzen gelangen. Diese Erkenntnisse lassen sich jedoch auch in der Liebe nutzen. Neue Begegnungen verlaufen mit Erfolg.

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

Look more

Kirsten Buss
FOTOGRAFIN

T 01712116071 | kirsten@mue12.de | fotografin-kirsten-buss.de
facebook.com/fotografinkirstenbuss | instagram.com/KirstenFotografin

ALLE VERMÖGENSWERTE DIGITAL AUF EINEN BLICK!

Wir erweitern unseren Kundenservice. Neben dem digitalen Finanzordner können Sie sich jetzt auch mobil mit uns verbinden. Mit der EVB-FONDS-App! Mit der App haben Sie Ihr komplettes Vermögen stets auf einen Blick . Mit dem Smartphone verfolgen Sie bequem alle Transaktionen in Ihrem Wertpapierdepot, erweitern das eigene Finanzwissen und können auch direkt online ordern. Mit dem Push-Service bleiben Sie via Chat im einfachen und unkomplizierten Dialog mit uns.

Laden Sie sich die EVB-FONDS-App gleich herunter.

Advertorial

IMPRESSUM

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

Layout & Gestaltung
Johanna Eggern

Gastautoren
Dr. Simone Möllenbeck,
Stichting Zwembad Ruurlo

Fotos
Kirsten Buß,
Herstellerfotos,
Adobe-Stock, u.a.,

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

Anzeigen & Redaktionsschluss
Jeweils zum 15. jeden Monats.

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

Laura Janine Idem
Tel.: 02871 . 242 89 20
laura@mue12.de

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

PAN GEFÄHRTEN

Die Pan-Gefährten des erstes Quatals 2022

VERENA MARKE
Geschäftsführerin,
Heßling Käse & Feinkost,
Bocholt
kaese-hessling.de

KATRIN FAHNENBRUCK
Geschäftsführerin,
Marketing/Personal,
Fahnenbruck,
Bocholt
fahnenbruck.de

VEIT FAHNENBRUCK
Geschäftsführer,
Einkauf/Verkauf,
Fahnenbruck,
Bocholt
fahnenbruck.de

KLAUDIUS BREITKOPF,
Inhaber,
ems-atheltics,
Bocholt
ems-athletics.de

HARTMUT GOMBSEN
Geschäftsführer,
Autohaus Stopka,
Dinslaken
www.auto-nagel.de/essen

SVEN LIEBRAND
Geschäftsführer,
Huck You,
Bocholt
huck-you-gmbh.business

PETRA HUNGERKAMP
Geschäftsführerin,
Hungerkamp,
Bocholt
hungerkamp-bocholt.de

DR. GEORG HUNGERKAMP
Geschäftsführer,
Hungerkamp,
Bocholt
hungerkamp-bocholt.de

JAN-PETER GREWING
Inhaber
Möbel Steinbach,
Stadtlohn
moebel-steinbach.com

SUSANNE DÖRNER
Dr. med., Chirurgin,
Laser-24 GmbH,
Bocholt
laser-24.de

MARTIN DÖRNER,
Dr. med., Augenarzt,
Laser-24 GmbH,
Bocholt
laser-24.de

FREDERIKE DÖRNER,
Dr. med., Augenärztin,
Laser-24 GmbH,
Bocholt
laser-24.de

LUDGER DIECKHUES
Geschäftsführer,
Stadtmarketing Bocholt,
Bocholt
bocholt.de

JOACHIM SCHÜLING
Sparkassendirektor,
Vorstandsmitglied,
Stadtsparkasse Bocholt,
Bocholt
stadtsparkasse-bocholt.de

KARL-HEINZ BOLLMANN
Sparkassendirektor,
Vorsitzender des Vorstandes,
Stadtsparkasse Bocholt,
Bocholt,
stadtsparkasse-bocholt.de

JÜRGEN ELMER
Geschäftsführer,
BEW & Bahia,
Bocholt,
bew-bocholt.de
bahia.de

TIM DRÖGE
Prokurist,
BEW,
Bocholt
bew-bocholt.de

MARIO SEVINK,
Leitung,
Bahia,
Bocholt,
bahia.de

CLAUDIA LAGE
Geschäftsleitung,
Charlottes Concept Store,
Heiden
charlottes-concept-store.com

CHARLOTTE PLUDRA
Geschäftsführung,
Charlottes Concept Store,
Heiden
charlottes-concept-store.com

JENS FELDKAMP
Teilvertriebsleiter /
Marketingleiter,
Boomers,
Ahaus
www.boomers.de

GERD BOOMERS
Geschäftsführer,
Boomers,
Ahaus
www.boomers.de

MELANIE SCHMEINCK
Geschäftsführerin,
Mrs. Sporty Bocholt,
Bocholt
mrssporty.de/bocholt

REINHOLD LENSING
Geschäftsführer,
R. Lensing GmbH Holz &
Raumdesign,
Isselburg
lensing-holzdesign.de

ALFONS GRUNDEN
Geschäftsführer,
Bad & Konzept,
Rhede
badundkonzept.de

BERND FÖCKER
Geschäftsführer,
Bad & Konzept,
Rhede
badundkonzept.de

GUIDO GANTEFORT
Geschäftsführer,
Bad & Konzept,
Rhede
badundkonzept.de

STEFAN FRIEDERICH,
Geschäftsführer,
Nähkasten,
Bocholt
der.naehkasten

KERSTIN STEFFEN
Geschäftsführerin,
Steffen & Partner,
Bocholt
steffen-partner.de

ANKE BÜKER
Partnerin,
Steffen & Partner,
Bocholt
steffen-partner.de

ANDRÉ KROME
Geschäftsführer,
Wohnfit GbR,
Bocholt
wohnfit.com

MICHAELA SCHNEIDER
Geschäftsführerin,
Wohnfit GbR,
Bocholt
wohnfit.com

SILKE WANSING
Geschäftsführerin,
raumgenuss GmbH,
Bocholt
raumgenuss.eu

JÜRGEN HORSTMANN
Geschäftsführer,
raumgenuss GmbH,
Bocholt
raumgenuss.eu

RICHARD SCHWIENING
Inhaber,
Garten Schwiening,
Bocholt
garten-schwiening.de

MICHAELA TE LAAR
Inhaberin,
Michaelas Garten,
Dingden,
michaelas-garten.de

THOMAS KERKHOFF
Bürgermeister,
Stadt Bocholt,
Bocholt
bocholt.de

MIKE NOVAK
Geschäftsführer,
Imping Kaffee GmbH,
Bocholt
imping-kaffee.de

SARAH NOVAK
Markenbotschafterin
Imping Kaffee GmbH,
Bocholt
imping-kaffee.de

HANS HEIN
Geschäftsführer,
Freerange Creatives GBr,
Bocholt
facebook.com/hans.hein

JAN SCHEIDTSTEGER
CEO,
Bongastro GmbH
Borken
bongastro

JÜRGEN BERNSMANN
Bürgermeister,
Stadt Rhede,
Rhede
rhede.de

PIA MILLERT KÜPPERS
Geschäftsführerin,
Optik Millert,
Bocholt
optikmillert.com

CARSTEN SCHMEINCK
Geschäftsführer,
bulthaup am Ring,
Bocholt
amring.bulthaup.de

ELISABETH ELSENBUSCH
Gute Seele

Bocholt
t-raumwelten.de

KLEMENS ELSENBUSCH
Vertretungsberechtiger
Geschäftsführer
Bocholt
t-raumwelten.de

DANIEL ELSENBUSCH
Geschäftsführer,
Elektro Rohleder,
Bocholt
t-raumwelten.de

CHRISTIAN ELSENBUSCH
Geschäftsführer,

Bocholt
t-raumwelten.de

HERBERT KLEINMANN
Vorstand,
Volksbank Bocholt,
Bocholt
vb-bocholt.de

FRANZ-JOSEF HEIDERMANN
Vorstand,
Volksbank Bocholt,
Bocholt
vb-bocholt.de

NOBERT THEN
Künstler,
Kunstklärwerk,
Stadtlohn
kunstklaerwerk.de

THORSTEN MERIAN
Geschäftsführer,
Stadtmarketing Rhede,
Rhede
rhede.de

OLAF DÄCKE
Geschäftsführer,
EVB Finance,
Bocholt
evb-finance.de

DR. SIMONE MÖLLENBECK
Geschäftsführerin ,
Tierarztpraxis Dr. Simone
Möllenbeck,
Rhede – Krechting
rhede-tierarzt.de

JORIS BIJKERK
Geschäftsführer,
Makerspace Bocholt gUG,
Bocholt
makerspace-bocholt.de

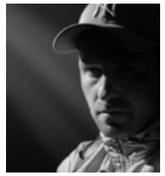
PIPPO MACALUSO
Frontmann Osteria,
Macaluso MM GmbH,
Bocholt
osteria-bocholt.de

MARIO MACALUSO
Geschäftsführer,
Macaluso MM GmbH,
Bocholt
osteria-bocholt.de

PHILIP TRABER
Geschäftsführer,
PT Eventagentur,
Bocholt
www.pteventagentur.de

BELINDA TRABER

PT Eventagentur,
Bocholt
www.pteventagentur.de



JENS WIEGRINK
Partner Fotograf MÜ12,
Bocholt
@jw_foto_
@di_tail_

DIETRICH VRIESEN,
Geschäftsführer,
Dietrich Vriesen GmbH & Co
KG (Vriesen-Hof),
Bocholt
www.vriesen-hof.de

ANNEGRET VRIESEN,

Dietrich Vriesen GmbH & Co
KG (Vriesen-Hof),
Bocholt
www.vriesen-hof.de

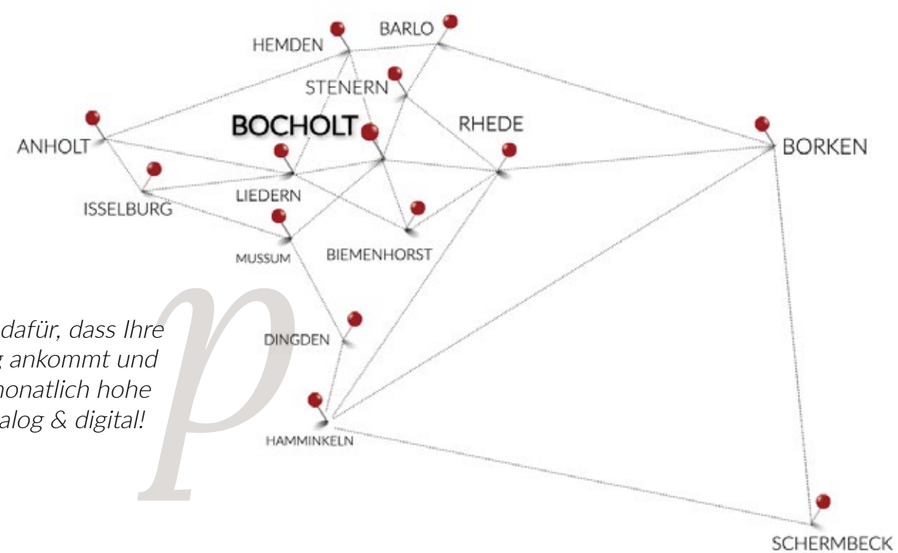
ALEXANDER VRIESEN,

Dietrich Vriesen GmbH & Co
KG (Vriesen-Hof),
Bocholt
www.vriesen-hof.de

NINA LICHTENBERG
Markenbotschafterin,
Schwarze und Schlichte
Markenvertrieb,
Bottrop,
schwarze-schlichte.de

SUSANNE DÜCKING
Veranstaltungsleitung,
Freudentaumel,
Raesfeld
www.freudentaumel.de

LUZIE ZAJUSCH
Veranstaltungsassistentin,
Freudentaumel,
Raesfeld
www.freudentaumel.de



Wir sorgen dafür, dass Ihre Werbung ankommt und erzielen monatlich hohe Reichweiten, analog & digital!

STADTMARKETING BOCHOLT

BOCHOLT

800 JAHRE BOCHOLT
BOCHOLT800.DE

BOCHOLTER OPEN AIR 2022

FELIX JAEHN | ROBIN SCHULZ | ALLE FARBEN

15.06. 2022

STADION „AM HÜNTING“

EINLASS: AB 16:30 UHR | BEGINN: 18:30 UHR
TICKETS AN ALLEN CTS-VORVERKAUFSSTELLEN UND UNTER WWW.EVENTIM.DE