Est. 1999 / Dezember 2023 / No. 276

der pan

Das IndieMagazin für die Region

#Kultur
#Lifestyle
#Food&Drinks
#Stories

Specials

- Kultur & Lifestyle
- X-Mas-Zauber
- Bocholter Bürgergenossenschaft eG
- Make art not war

PAN-Cool-Tour – Ein facettenreicher Roadtrip

Automotive I Interieur I Wine I Art I Food
Wenn Pläne aufgehen und alles einen Sinn ergibt

Piano Weinbar

Im Herzen von Rhede Dämmerschoppen – Late-Hour-Variante
Das Säälchen und ein Muschel-Spektakel

Workation-Tour

Ein Reisedialog mit Christian Thielkes vom Caravan Center

QUEEN OF HERBAL – IMKE TIMMERMANS

Wie das Team des Bahia die Saunawelt rockt

steinbach
Schöner wohnen im Münsterland

Möbel Steinbach
Mühlenstr. 75-91 | 48703 Stadtlohn
www.moebel-steinbach.de

pan Look more

Wir bedanken uns für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und wünschen Ihnen und Ihren Familien ein frohes Weihnachtsfest, Gesundheit und Erfolg für das kommende Jahr.

EVB FINANCE

EVB-Vertriebs KG
Nordwall 6 46399 Bocholt
Fon.: +49 (0) 2871 / 21 88 - 496
Email: info@evb-finance.de
www.evb-finance.de

Foto: Christel van der Walle

Liebe Pan-Leser,

dieses turbulente Jahr neigt sich dem Ende zu. Wir wollen dies zum Anlass nehmen, uns für das entgegengebrachte Vertrauen und die angenehme Zusammenarbeit zu bedanken.

Das gesamte SBA-Team wünscht Ihnen besinnliche Weihnachtsfeiertage und einen guten Start ins neue Jahr.

SBA
Steuer- und Wirtschaftsberatungs-Partnerschaft mbB

pan Look more

Südwall 26 · 46397 Bocholt
Telefon: 02871 23965-0

Lange Stiege 6 · 46325 Borken
Telefon: 02861 9211-0

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

pan Look more

GLOBISCH

CORDES

COLLAGEN
MAILART
MALEREI
SKULPTUREN
AUSSTELLUNG
10.DEZ.23
14.JAN.24

EUREGIO-KUNSTKREIS
IM KUNSTHAUS BOCHOLT

pan
Look more

Bad & Konzept
Sanitär Heizung Elektro Fliesen

Moderne Heizsysteme:
Beratung, Planung
und Einbau

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

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

www.badundkonzept.de

Mach das Neue Jahr zu einem Fest, dass Dich das Leben genießen lässt. Glaube an Wunder, Liebe und Glück. Schau nach vorne und nicht zurück. Tu, was Du willst und steh dazu, denn Dein Leben, das lebst nur Du.

- Unbekannt -

EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Hier ist sie, die PAN-Weihnachtsausgabe '23! Die letzte Ausgabe des Jahres ist immer etwas Besonderes, und wir freuen uns darauf, euch mit der Atmosphäre der PAN-Weihnacht zu begeistern! Gefüllt mit Redaktionen und Beiträgen rund um die Festtage könnt ihr euch unter anderem auf die emotionale Weihnachtsgeschichte von Barbara Belting freuen. Alle Jahre wieder sendet uns Barbara IHRE Geschichte, in der diesmal eine Giraffe die Hauptrolle spielt. Lasst euch von den neuesten Weihnachtsdekorationen DIY und Lifestyle-Trends und unseren Tipps zum Geschenkeverpacken inspirieren. Zusammen mit euch und unseren Partnern starten wir in dieser PAN-Weihnachtsausgabe in den Jahresendspurt...
Ein bewegtes Jahr mit viel Unruhe im Weltgeschehen und auch oftmals nah an jedem von uns dran, neigt sich dem Ende. Umdenken, Neudenken und geforderte Kreativität stand und steht für viele und auch bei uns im Vordergrund. Wir sind dankbar dafür, dass wir mit kreativen und verantwortungsbewussten Menschen und Partnern sowie unseren Kunden zusammenarbeiten dürfen. Menschen, die innovativ und bedacht handeln, ihren Blick nach vorne richten und trotz schwieriger Herausforderungen das Positive nicht aus den Augen verlieren. Selbst in Zeiten von Krisen finden sie Lösungen und bringen sich in die Gesellschaft ein. – DANKE dafür!

Viel Spaß an dem Veranstaltungsportfolio, welches wir zusammengestellt haben. Wir sind uns sicher, dass ihr euer persönliches Highlight darin findet. Die Weihnachtsmärkte in der Umgebung haben wir auf zwei Doppelseiten zusammengestellt - das hat uns viel Freude bereitet, und es ist schön zu sehen, wo im Umkreis die weihnachtlichen Markthütten überall aufgebaut werden.

Die Welt der Magazine ist unsere Leidenschaft, und wir haben uns natürlich wieder einigen Interviews hingegeben und tolle Advertorials erstellt. So durften wir am Herbal-Cup Deutschland, in der Sauna- und Wasserwelt Bahia life dabei sein und sind irgendwie ein wenig mit stolz, dass die drei ersten Plätze von Mitarbeitern aus dem Bahia abgeräumt wurden! Umso schöner finden wir es, dass die Gewinnerin Imke Timmermann unsere Titelheldin auf diesem Cover ist! – HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH zu diesem fulminanten Sieg und nicht zuletzt zu 30 Jahre Bahia!

Lust auf´s Münsterland? – Hatten wir! So haben wir uns auf den Weg nach Stadtlohn zu Münsterland Classics gemacht. Von dort aus ging es zum „Picknick“ in die Küchenwelt von Möbel Steinbach...weiter zur Weinbar Alfred&Emils nach Vredenund zum Ausklang der Tour in das legendäre Kunstklärwerk, zu Norbert Then. – Nachahmung empfohlen!

Wir wünschen euch allen einen besinnlichen und gesunden Dezember, ein fröhliches und friedvolles Weihnachtsfest und einen optimistischen Blick ins neue Jahr 2024!

Kirsten und Roland Buß und das Team aus dem MÜ12 Verlag

#MÜ12 VERLAG & AGENTUR #DER PAN
#DAS INDIEMAGAZIN FÜR DIE REGION

INHALT

EST. 1999 / NO. 276

KULTUR & VERANSTALTUNGEN

8 VERANSTALTUNGEN
Weihnachtsmärkte, Go Music's – Rockin' XMAS & Co.

30 PAN-COOL-TOUR
EIN FACETTENREICHER ROADTRIP
Automotive | Interieur | Wine | Art | Food
Wenn Pläne aufgehen und alles einen Sinn ergib

78 MAKE ART NOT WAR
Die faszinierende Reise der Künstlerin Oksana Somyk

COVERSTORY

20 BAHIA SAUNA UND WASSERWELTEN
QUEEN OF HERBAL – IMKE TIMMERMANS
Wie das Team des Bahia die Saunawelt rockt

EHRENAMT

64 GESICHTER,
DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN
EinBlicke in die Menschen der
Bocholter Bürgergenossenschaft eG (BBG)

X-MAS-ZAUBER

28 SOPHIA, LUNA UND DAS HORN DER HOFFNUNG
Eine X-Mas-Story

38 DIY-DEKORATION ZUM FEST
Weihnachtszauber selbstgemacht

52 X-MAS & ROYAL ICING
Backen mit königlichem Flair

75 CHARMANT VERPACKT
Kreative Falttechnik für Geschenke

WORKATION

42 WORKATION-TOUR MIT ORDENTLICH
WUMMS IN LIMBURG
Reisedialog Oberitalienische Seen | Dolomiten | Schweiz

KULINARIK

56 PIANO WEINBAR
im Herzen von Rhede Dämmerschoppen
– Late-Hour-Variante

STANDARDS

5 EDITORIAL

62 KREUZWORTRÄTSEL

72 GASTAUTORIN
Dr. med. vet. Simone Möllenbeck

81 PANGEFÄHRTEN

86 HOROSKOP

87 IMPRESSUM

NIKOLAUSSTIEFELAKTION
IN DER INNENSTADT

Verkaufsoffen von 13.00-18.00 Uhr

Während des beliebten Bocholter Weihnachtsmarktes öffnen am 3. Adventssonntag, dem 17. Dezember, die Geschäfte in der Bocholter Innenstadt ihre Türen.

Foto: Stadtmarketing Bocholt

Sonntag, 17. Dezember 2023,
ab 13.00 Uhr,
Bocholter Innenstadt

WEIHNACHTSSINGEN MIT MÄNNERMUSIK

Weihnachtssingen mit „MÄNNERMUSIK“ – Kann man sich Weihnachten „ohne“ denn überhaupt noch vorstellen? NEIN! Denn MÄNNERMUSIK kommen zurück und bringen Weihnachtsstimmung in die Molke. Irgendwie anders und voller Vorfreude aufs Fest. Die „klingende Promenadenmischung“ aus Münster spielt bekannte Weisen auf unbekannte Art und Weise, mit Witz, Tempo und Groove. Weihnachtliches und das beste der 60er-, 70er-, 80er-Jahre. Tanzen, singen, lachen. Und mitmachen.

Foto: Molke

Samstag, 02. Dezember 2023,
ab 20.00 Uhr,
Kulturort Alte Molkerei,
Werther Straße 16, Bocholt

112. BOCHOLTER JAZZ-ABEND
BARBARA BÜRKLE QUARTETT

Musik

Barbara Bürkle Quartett
Barbara Bürkle (Vocals), Thilo Wagner (Piano), Henning Gailing (Bass), Felix Ambach (Schlagzeug)

Wie immer im Dezember steht der Gesang im Mittelpunkt des Bocholter Jazz-Abends. Diese Tradition verfolgen wir nun schon seit 23 Jahren. Dieses Jahr hat Henning Gailing die Stuttgarter Sängerin Barbara Bürkle eingeladen. Silvia Droste, unser Vocal-Gast im letzten Jahr, sagt über Bürkle: „Wow, ich bin echt begeistert! Nach langer Zeit endlich mal eine echte Jazzsängerin in deutschen Landen, mit Soul und Sound, mit Herz und Hirn … klasse Arrangements … super Intonation und beispielhaftem Timing.“

Foto: bürkle

Mittwoch, 27. Dezember 2023,
ab 20.00 Uhr,
Kulturort Alte Molkerei,
Werther Straße 16, Bocholt

GO MUSIC’S – ROCKIN’ X-MAS

Musik

So einmalig „rockt“ Weihnachten!

Beflügelt durch die Konzerterfolge der letzten Jahre begibt sich die „GO MUSIC“ auch 2023 auf eine vorweihnachtliche Tournee, dabei gastiert sie am Samstag, dem 09. Dezember, erstmals in Bocholt.

Samstag, 09. Dezember 2023,
ab 19.30 Uhr,
Das Tanz-Center,
Friedrich-Wilhelm-Straße 1, Bocholt

SINGGLÖCKCHEN
EIN FAMILIEN-WEIHNACHTSKONZERT

Foto: Tritomba

Samstag, 02. Dezember 2023,
ab 17.00 Uhr,
Kulturort Alte Molkerei,
Werther Straße 16, Bocholt

Musik

Singglöckchen? Heißt das nicht Klingglöckchen? Springglöckchen? Klingflöckchen? Stinksöckchen?? Oje, da geht so kurz vor Weihnachten wohl einiges durcheinander. Doch Alma, das Eichhörnchen, weiß, was sie gehört hat! Ganz bestimmt!! Entschlossen macht sie sich auf zu einer abenteuerlichen Suche nach dem Singglöckchen. Dabei trifft sie viele Tiere und stellt sich mutig allen Herausforderungen.

JOSEF **VON** NAZARETH

Konzert Ein Roman-Projekt von und mit Sebastian Aperdannier, umrahmt von Kammermusik

Sebastian Aperdannier, Referent für Freiwilligendienste im Ausland beim Generalvikariat Münster, ist in Bocholt kein Unbekannter: Seine Auftritte in den von ihm selbst verfassten Theaterstücken, Lesungen und Performances sind legendär.

Sonntag, 17. Dezember 2023,
ab 17.00 Uhr,
St.-Georg-Kirche,
Sankt-Georg-Platz 1, Bocholt

Foto: Werner Hesse

MÜNSTER – WN WISSENSIMPULSE 2023/24
MARC GASSERT – STÄRKE

Vortrag

Die Kraft des Drachen

Marc Gassert verknüpft fernöstliche Lehren mit den Erkenntnissen der westlichen Welt aus den Bereichen Philosophie, Soziologie und Psychologie. In seinem Vortrag lädt er dazu ein, innere Stärke als Werkzeug zur Zielerreichung und Persönlichkeitsentwicklung zu begreifen – und mit dem Wissen und den Methoden aus beiden Kulturen den Drachen in sich zu wecken.

Dienstag, 11. Dezember 2023,
ab 19.30 Uhr,
Eventhalle CLOUD im Factory Hotel Münster,
An der Germania Brauerei 5, Münster

ELPHCELLISTEN

Foto: Johannes Coda

Donnerstag,
07. Dezember 2023,
ab 19.30 Uhr,
Christuskirche,
Münsterstraße 19, Bocholt

Musik

Die Cellisten des NDR Elbphilharmonie Orchesters. Weihnachtliches für 11 Celli und eine Harfe

Die Cellisten dieses Orchesters werden von vielen Kennern, nicht zuletzt von den Dirigenten, zu den besten Cellogruppen weltweit gezählt. Das Orchester gibt weltweit Konzerte und hat Ensemble-Auftritte mit einer Besetzung von acht bis zwölf Celli.

GRAND NICHOLAS

Tag der offenen Tür

Wie jedes Jahr läuten wir die besinnlichste Zeit des Jahres mit dem Grand Nicholas Open House ein. Denn außer Geschenkeshoppen steht im Jahr 2023 nichts mehr auf dem Programm.

Samstag, 09. Dezember 2023,
ab 10.00 Uhr,
Thunderbike,
Güterstraße 5, Hamminkeln

Foto: Thunderbike_Michael-Rauscher_Glatzzo

DER VORLESER

Theater

Ende der 50er-Jahre lernt der 15-jährige Michael die 36-jährige Hanna kennen. Aus anfänglicher Erregung und dem unerwarteten Liebesakt entwickelt sich eine Beziehung, die sie beide Jahrzehnte lang prägt. Michael liest Hanna regelmäßig aus den Werken vor, die er in der Schule behandelt oder die sie ihm vorschlägt. Er wird zu ihrem Vorleser und sie zu der Instanz, an der er sich orientiert. Doch plötzlich verschwindet sie.

Montag, 18. Dezember 2023,
ab 20.00 Uhr,
Aula im St.-Georg-Gymnasium
Adenauerallee 1, Bocholt

Foto: Volker Beushausen

CHORKONZERT
KAMMERCHOR SOPHIA AUS KIEW

Musik

Chormusik auf allerhöchstem Niveau

Der Kammerchor „Sophia“ aus Kiew ist eine einzigartige kreative Formation, die Künstlerinnen und Künstler aus dem Wunsch heraus vereint, gemeinsam inspirierende und prägende Chormusik zu schaffen.

Samstag, 09. Dezember 2023,
ab 19.30 Uhr,
St.-Georg-Kirche,
Sankt-Georg-Platz 1, Bocholt

Foto: privat (Oleksii)

SESSION
ZUM JAHRESENDE

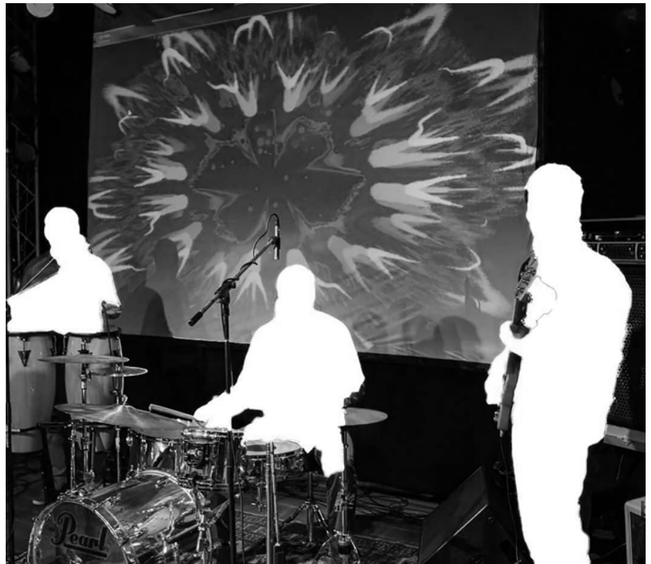


Foto: Kulturort Alte Molkerei

Musik

**Das „Do-it-yourself-Konzert-Event“!
Die Alte Molkerei lädt wieder zur Session am Jahresende ein.**

Instrumente wie Schlagzeug, Gitarren, Bass, Verstärker und Mikrofone stehen bereit.
Gespielt werden darf alles von Metal über Funk zu Rock bis Jazz.

Freitag, 29. Dezember 2023,
ab 20.00 Uhr,
Kulturort Alte Molkerei,
Werther Straße 16, Bocholt

DIE WEIHNACHTS-GESCHICHTE

Foto: Bocholter Bühne

Theater

Die einzig wahre Weihnachtsgeschichte von Habers, Küper, Schmeink, Melzow, produziert von der Bocholter Bühne, präsentiert vom Kulturort Alte Molkerei … ist wieder da!!

Drei ausgewachsene Männer, die nichts Besseres zu tun haben, als sich erneut auf die Bühne zu wagen, um dort zum großen Amüsement des Publikums zu streiten, um sich hernach zu versöhnen, dann wieder zu streiten, um sich zu versöhenen, dann beleidigt die Bühne zu verlassen, um zurückgeholt zu werden, um sich erneut zu streiten, zu verbessern … um sich schlussendlich doch ganz doll lieb zu haben.

Freitag, 08. bis 23. Dezember 2023,
ab 20.00 Uhr,
Kulturort Alte Molkerei,
Werther Straße 16, Bocholt

(Weitere Veranstaltungsdaten online.)

BOCHOLTER WEIHNACHTSMARKT

Der Bocholter Weihnachtsmarkt öffnet seine Pforten

Der Bocholter Weihnachtsmarkt lädt ein, in die festliche Vorweihnachtszeit einzutauchen. Die Tore des Weihnachtsmarktes sind vom 23. November bis zum 20. Dezember geöffnet. Besucher können die zauberhafte Atmosphäre täglich von 12.00 bis 20.00 Uhr erleben. Es sei jedoch darauf hingewiesen, dass der Weihnachtsmarkt am Totensonntag, dem 26. November, geschlossen bleibt.

23. November bis 20. Dezember,
ab 12.00 Uhr,
Bocholter Innenstadt

Märchenhaftes Ambiente – Besuchen Sie einen der schönsten Weihnachtsmärkte Deutschlands

VELENER WALD-WEIHNACHTSMARKT

Seit 1999 lädt die Familie Krumme zum Waldweihnachtsmarkt auf ihr Landgut ein. Das Erfolgsrezept, neben der idyllischen Kulisse im Wald, ist die besondere Zusammenstellung des qualitativ hochwertigen Produktangebots. Auf insgesamt ca. 25.000 km² Freiluftfläche sowie Ausstellungen im Bauernhaus und in der Remise reihen sich exklusive Geschenkideen aus Kunst und Handwerk, adventliche Leckereien, kulinarische Köstlichkeiten aus der Region und alles, was die Vorweihnachtszeit so besonders macht, aneinander. Liebe zum Detail, die sogar ausgezeichnet wurde und dem Markt mittlerweile in vielen Auflistungen der romantischsten und außergewöhnlichsten Weihnachtsmärkte einen festen Platz eingebracht hat: etwa in den Ranglisten von Bild.de, dem Reiseportal GEO bis hin zu den Geheimtipps von Travelbook.

23. November bis 17. Dezember,
ab 11.00 Uhr,
Landgut Krumme,
Eschstraße 118, Velen

Weihnachtsmarkt auf dem Waldhof Schulze Beikel in Marbeck

KREATIVES, KUNSTHANDWERK UND KULINARISCHES

Hinter dem Markttor aus hohen Eichenstämmen eröffnet sich der stimmungsvolle Weihnachtsmarkt vor der urigen Waldhofkulisse.

Liebevoll dekorierte Stände zeigen ihr kreatives Angebot an ausgefallenem Kunsthandwerk, Geschenkideen und weihnachtlichen Accessoires.
Drechsler, Kerzenzieher und Kunstschmiede demonstrieren ihr Handwerk. Selbst gebackene Kuchen, duftende Pfannkuchen, regionale Spezialitäten, Glühwein, Eierpunsch, warme Spekulatius und vieles mehr sorgen für das leibliche Wohl. Wer die weihnachtliche Stimmung erleben möchte, sollte Zeit mitbringen, z. B. um den Sternenwald oder den Künstlerdachboden zu erkunden. Eine Chocolaterie, Glühweinbüdchen und Schwedenfeuer mit Stockbrot sorgen für ein stimmungsvolles Ambiente. Ruhige Eckchen mit Sitzplätzen am Lagerfeuer verzaubern unsere Gäste. Freuen Sie sich auf unser neues Lichtkonzept und den noch schöneren Marktaufbau.

24. November bis 17. Dezember 2023,
ab 11.00 Uhr,
Waldhof Schulze Beikel,
Rhader Str. 16, Borken

BORKENER WEIHNACHTSMARKT

Jedes Jahr lockt der Borkener Weihnachtsmarkt am Wochenende des ersten Advents zahlreiche Besucherinnen und Besucher in die Kreisstadt. So auch in diesem Jahr: Die Stadt Borken lädt von Freitag bis Sonntag, 1. bis 3. Dezember 2023, zum Weihnachtsmarkt auf den Marktplatz ein. Ein vielfältiges Angebot an Kunstgewerbe und regionalen Köstlichkeiten, begleitet von Musik- und Tanzauftritten, verspricht eine festliche Atmosphäre in Borkens Innenstadt.

Zudem ist der erste Advent, 3. Dezember 2023, von 13 bis 18 Uhr ein verkaufsoffener Sonntag.

01. bis 03. Dezember 2023,
ab 16.00 Uhr (am 02. und 03. ab 12.00 Uhr)
Borkener Marktplatz,
Markt, Borken

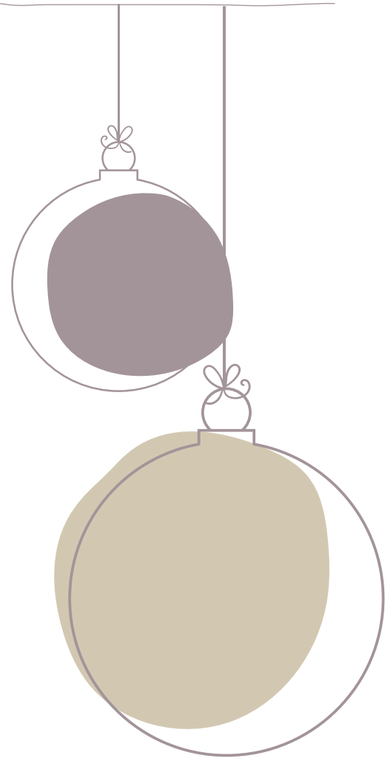
ADVENT IN **MÜNSTER**

Der Weihnachtsmarkt in Münster gehört wohl zu den bekanntesten und beliebtesten Weihnachtsmärkten in der Umgebung. Wenn die Altstadt in goldenem Glanz erstrahlt, die Giebelhäuser und Kirchen dezent beleuchtet und die Geschäfte festlich dekoriert sind und der Duft von Mandeln, Zimt sowie Glühwein durch die Straßen weht, ist die Adventszeit in Münster gestartet. Hier kannst du die Weihnachtsvorfreude quasi mit Händen greifen.

Gleich sechs Weihnachtsmärkte laden mit rund 300 Ständen zum Bummeln, Einkaufen und Genießen ein. Das Schöne: Sie liegen alle nur wenige Gehminuten voneinander entfernt. Nimm dir also etwas Zeit, sie zu erkunden. So wird der Weihnachtsmarkt von Münster zu einem unvergesslichen Erlebnis!

27. November bis 23. Dezember,
ab 11.00 Uhr,
Münster Innenstadt

RHEDER WEIHNACHTS-MARKT 2023



In der Vorweihnachtszeit geht es bei den meisten Menschen turbulent zu: Geschenke und Baum müssen gekauft, die Wohnung dekoriert und Feierlichkeiten geplant werden. Dabei kann es schnell passieren, dass die Adventstage an einem vorbeiziehen, ohne dass eine besinnliche Festtagsstimmung aufkommt. Die Lösung: auf zum Rheder Weihnachtsmarkt!

Von Donnerstag, 07. Dezember, bis Sonntag, 10. Dezember, laden in der Rheder Innenstadt jährlich zahlreiche Stände und Buden zum Verweilen, Klönen und Glühweintrinken ein. Zwischen Kirche und Rathaus entsteht ein winterliches Dorf aus hölzernen Hütten, charmanten Verkaufsständen und einer ganz besonderen Location in diesem Jahr. Der weihnachtliche Duft von Reibeplätzchen, Glühwein und Tannengrün schafft eine gemütliche und besinnliche Atmosphäre.

07. bis 10. Dezember 2023,
ab 15.00 Uhr,
Rheder Innenstadt

25. Kunsthandwerker-Weihnachtsmarkt 2023

SCHLOSS **MOYLAND**

Willkommen in einer zauberhaften Welt aus warmem Licht, köstlichen Düften und einer unvergleichlichen weihnachtlichen Atmosphäre – ein einzigartiges Erlebnis erwartet Sie in der historischen Schloss- und Parkanlage des Museum Schloss Moyland.

Der jährliche Kunsthandwerker-Weihnachtsmarkt vor der imposanten Kulisse des Schlosses ist weit mehr als ein gewöhnlicher Weihnachtsmarkt. Eingebettet in die malerischen Gärten des Wasserschlosses präsentieren Kunsthandwerker aus nah und fern ihre meisterhaften Kreationen an liebevoll beleuchteten und weihnachtlich geschmückten Ständen.

13. bis 17. Dezember 2023,
ab 13.00 Uhr,
Museum Schloss Moyland,
Am Schloß 4, Bedburg-Hau

Adventsmarkt am

SCHLOSS **RAESFELD**

Dieser Weihnachtsmarkt ist ein richtiger Geheimtipp im Münsterland: Im Naturpark Hohe Mark erstrahlt das Wasserschloss Raesfeld jedes 2. Adventswochenende im Jahr in weihnachtlichem Glanz. Die historische Kulisse des Renaissanceschlosses bietet eine einzigartige Atmosphäre und einen ganz besonderen Charme. Von Donnerstag bis Sonntag zeigen hier zahlreiche Ausstellerinnen und Aussteller ihre (Kunst-)Werke und verzaubern mit außergewöhnlichen Geschenkideen. Die heimische Gastronomie lockt mit Gebratenem, Gebäck, Punsch und anderen Leckereien. Für große Kinderaugen sorgt dann noch der diesjährige Adventsengel, der die kleinsten Gäste des Marktes beschenkt.

07. bis 10. Dezember 2023,
ab 15 Uhr,
Schloss Raesfeld,
Freiheit 25-27, Raesfeld

Gothaer Bezirksdirektion Lopez & Collegen
Exklusiv-Vertreter/-in der Gothaer Versicherungsbank VVaG
Münsterstr. 49, 46397 Bocholt | T. 02871 / 274374-7 | F. 02871 / 274374-9
juan.lopez-casanava@gothaer.de | www.lopez.gothaer.de

Frohe Weihnachten und einen sicheren Start ins Jahr 2024 wünscht ihr Team der Gothaer

BEZIRKSDIREKTION
LOPEZ & COLLEGEN
VERSICHERUNGEN | IMMOBILIEN | FINANZIERUNGEN
Gothaer

QUEEN OF HERBAL
IMKE TIMMERMANS

Wie das Team des Bahia die Saunawelt rockt

INTERVIEW: ROLAND BUSS// FOTOS: BAHIA

Donnerstag | 2. November 2023 | 11.45 Uhr | Münsterstraße 12 | 46397 Bocholt | im Umfeld des Herdes oberhalb unseres Verlages

Wir hatten zum Brainstorming und zum Meeting in unseren Verlag eingeladen – gemeint sind Sigrid ter Beek, als Bäderleiterin und Monika van de Sand.
Im Fokus: Die Coverstory für den Dezember-PAN, den die Bahia-Crew aufgrund des Jubiläums „30 Jahre Bahia" gebucht hatte.
Die Scheiben im Meetingraum der Münsterstraße 12 sind mit elektrostatischen Haftnotizen (AdPads) bestückt – darauf skizziert: die Ergebnisse des bisherigen Diskussionsstandes.

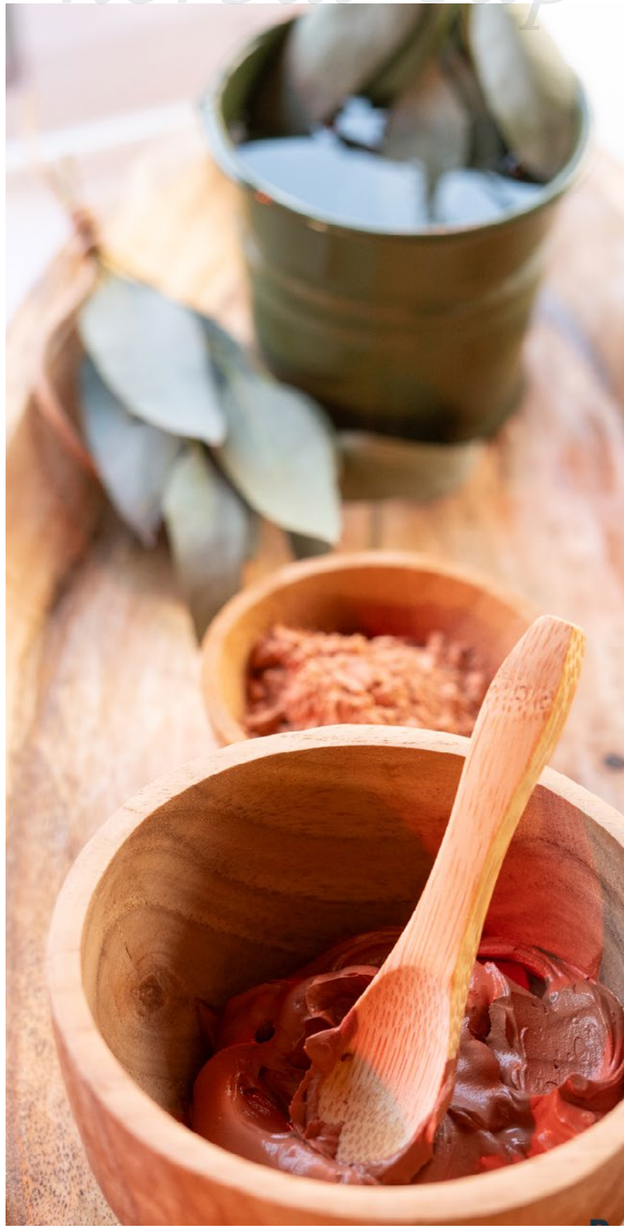
Auf den Punkt vorbereitet, um das bevorstehende 60-Minuten-Meeting effektiv zu nutzen. Apropos auf den Punkt, der versprochenen Cappuccino war frisch gebrüht in den Tassen – und so starteten wir mit der Besprechung.

Was wäre der Schwerpunkt der Story, die wir gemeinsam erzählen?
Sigrid: Da der Herbal-Cup nun erstmalig bei uns in der Saunawelt ausgetragen wird und wir uns freuen, dass dieser noch im Jubiläumsjahr stattfindet … ist das für uns natürlich eins von vielen Highlights in diesem Jahr. Mit ein wenig Stolz dürfen wir sagen, dass wir als Austragungsort für den diesjährigen Herbal-Cup Deutschland ausgewählt worden sind. Ein guter Anknüpfungspunkt auch an die Oktober-Ausgabe des PAN.

Für diejenigen von euch, die das nachlesen wollen:
From Nine to Nine - Ein Tag in der Saunawelt des Bahia

pan Look more

pan-bocholt.de/from-nine-to-nine-ein-tag-in-der-saunawelt-des-bahia/



Imkes Peeling-Präsentation

Wir erfahren, dass Imke, Mira, Hendrik und Hakan für das Team Bahia am Herbal-Cup teilnehmen und zu welchen Zeiten sie performen, sprich wann sie ihren Aufguss, ihr Peeling vor Jury und Gästen, die sich eingebucht haben, zelebrieren.

Klingt nach ´nem Plan. Lass uns das gerne so angehen.
Monika, muss noch was raus zur möglichen Story?
Monika: Gerne der Hinweis, dass man all unseren Leistungen der Sauna- und Wasserwelten auch in Gutscheine kleiden kann, um sie an Weihnachten zu verschenken.
Kirsten: Und dass man die Massagen im Bahia auch in Anspruch nehmen kann, ohne zahlender Gast in der Sauna- oder Wasserlandschaft zu sein.

Bei der Niederschrift dieser Zeilen fällt mir auf, dass ich seit ca. 40 Jahren regelmäßiger Saunagänger bin, mich aber schwertun würde, den Unterschied zwischen Aufguss und Peeling in die richtigen Worte zu fassen. Mal schauen (fragen), was die KI… die künstliche Intelligenz … bzw. die „intelligente Kollegin", wie mein Freund Thorsten es formuliert, darauf antwortet.

Laut ChatGPT liegt der Unterschied zwischen einem Aufguss und einem Peeling in der Sauna vor allem in ihrer Funktion und Anwendung:

Aufguss:

Ein Aufguss in der Sauna ist ein Ritual, bei dem Wasser, oft angereichert mit ätherischen Ölen oder Kräuterauszügen, auf die heißen Saunasteine gegossen wird. Dies erzeugt Dampf und intensiviert das Saunaerlebnis durch die Freisetzung von Düften und die Erhöhung der Luftfeuchtigkeit. Der Saunameister verteilt oft den Dampf durch Wedeln mit einem Handtuch, um die Hitze gleichmäßig in der Sauna zu verteilen.

Peeling:

Ein Peeling in der Sauna ist eine Hautpflegebehandlung, die darauf abzielt, abgestorbene Hautzellen zu entfernen und die Haut zu regenerieren. Dies geschieht in der Regel durch die Anwendung eines Peelingmittels, wie z.B. Salz, Zucker, oder spezieller Kräuter- und Ölmischungen, die in kreisenden Bewegungen auf die Haut aufgetragen werden. Peelings können die Haut weicher machen und ihre Durchblutung fördern.

Beide Praktiken tragen zu einem umfassenden und bereichernden Saunaerlebnis bei, haben aber unterschiedliche Schwerpunkte: Aufgüsse konzentrieren sich auf die atmosphärische und thermische Erfahrung, während Peelings hauptsächlich der Hautpflege dienen."

Zitat ChatGPT Ende

Okay, klingt schlüssig, aber ziemlich sachlich. Kirsten und ich freuen uns auf unsere teilnehmende Beobachtung beim bevorstehenden Cup der Aufgüsse & Peelings.

Die Geschichte des Herbal-Cups

Er wurde vor zehn Jahren in der Tschechischen Republik ins Leben gerufen. Der Fokus lag in der Verwendung von Naturprodukten in der Sauna. Es handelt sich um einen internationalen Wettbewerb, mit zwölf teilnehmenden Nationen aus ganz Europa, darunter Belgien, Tschechien, Ungarn, Deutschland, Norwegen, Polen, Slowakei und Italien.

Der Anspruch: Wir bringen die Natur in die Sauna zurück und schaffen ein neues Konzept für die Arbeit des Saunameisters.
Die Verbindung mit der Natur, Harmonie und Demut, der fantasievolle Einsatz traditioneller und neuer Verfahren sowie das Einbringen von Düften und Naturprodukten in die Sauna sind wichtig und zentral.

Seit 2018 wird der Wettbewerb auch im Ausland ausgetragen (nationale Runden).
Mit der Ausrichtung der nationalen Qualifikationsrunde für Deutschland wurde das Team der Sauna- und Wasserwelten Bahia betraut.

Look more

saunaherbalcup.eu

Mirahs Peeling-Präsentation

Hendriks Peeling-Präsentation

Hakans Peeling-Präsentation

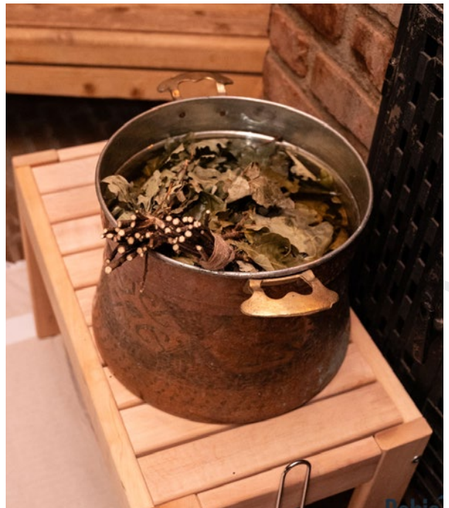
PAN meets Herbal-Cup im Bahia

Sonntag | 12. November 2023 | 13.50 Uhr | Hemdener Weg 169 | 46399 Bocholt | Sauna- & Wasserwelten Bahia

Kirsten war bereits vorgefahren, um bei der Zeremonie von Imke Timmermans live dabei zu sein. Apropos live, auf der Webseite des Bahia war angekündigt, dass man das Treiben in den Saunakammern via Live-Stream verfolgen kann. Ich lass' mich mal überraschen ;-).

Nicht gerade einfach, heute einen Parkplatz zu ergattern – verständlicherweise. An der Kasse erfahre ich, dass derzeit ca. 250 Gäste im Saunabereich unterwegs sind.

Im neu gestalteten Gastronomie-Bereich wird tatsächlich aus der Saunakammer heraus gestreamt – aber sehr diskret, unter Wahrung des Datenschutzes. Man sieht tatsächlich nur die jeweilige Saunameisterin oder den jeweiligen Saunameister im Zentrum performen.



aufguss

Kirsten | 14.00 Uhr | Westfälisches Saunahaus | Aufguss-Zeremonie | Imke Timmermans vom Team Bahia

Imke begrüßt ihre Gäste in einer schottischen Tracht, was schon ein absoluter Eyecatcher ist. Die Saunakabine ist gut gefüllt und schon bei den ersten Klängen der Musik fühlt man sich, als sei man in den schottischen Highlands unterwegs. Das Zusammenspiel der Düfte, der Kräuter und einer Wolke, die ganz sanft nach Whiskey riecht, ist eine Ohren-, Nasen- und Augenweide. Die Musikauswahl ist sowas von feinfühlig auf die Aromen abgestimmt und Imkes Bewegungen und ihre Ausstrahlung geben dem Ganzen fast etwas Magisches. Es gelingt Imke, die Besucher und die Jury mit auf ihre schottische Reise zu nehmen und es ist eine positivergriffene Stimmung zu spüren. Imke hat hingebungsvoll eine wundervolle Aura um sich herum geschaffen. Sie bewegt sich tanzend zu den schottischen Klängen, „serviert" die toll ausgewählten Düfte und verteilt diese gekonnt in der westfälischen Sauna … DANKE, liebe Imke! – Es war entspannend und großartig.

Während Kirsten die Zeremonie von Imke genießt, drehe ich eine Runde durch den Saunagarten. Im Bereich hinter dem Sole-Becken ist ein Peeling-Buffet aufgebaut. Auf gefühlten 20 Metern haben alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen Szenarien aufgebaut, die erkennen lassen, welche Kräuter, Gewürze, Aromen etc. sie bei ihrer Performance zur Anwendung bringen. Arrangements natürlicher Zutaten, die Geschichten erzählen und die Lust machen auf das, was kommt. Einfach Wow!

Beim Rundgang nehme ich eine Mischung aus teilnehmenden Teams, Stammpublikum, angereisten Sauna-Fans und dem Team des Bahia war. Allesamt entspannt und unaufgeregt. Die Ausrichtung des Herbal-Cups fügt sich harmonisch in das „normale Treiben" des Bahia ein. Vor mir laufen drei junge Frauen, Mitte 20, offensichtlich Premierengäste des Bahia, wie ich dem „Ist das cool hier" entnehme.

Teilweise erkenne ich anhand der einheitlichen Bademäntel die einzelnen Teams, die aus Deutschland angereist waren. Ich sehe sie mit vermeintlichen Konkurrenten plaudern und scherzen. Gesten der Wertschätzung und Harmonie untereinander, die in Vergessenheit geraten lassen, dass alle miteinander im Wettbewerb stehen.

Roland & Kirsten | 15.00 Uhr | Westfälisches Saunahaus | Aufguss-Zeremonie | Hendrik Bißlich vom Team Bahia

Kirsten und ich nehmen auf den oberen Rängen Platz. Der Begriff der „Sauna-Untensitzer" aus den 90ern, analog zu „Warmduschern" erzeugt immer noch seine Wirkung ;-). Uns gegenüber sitzt ein Mann mit einer Saunahaube in Form eines Kopfes von einem Polarfuchs. „Willkommen bei den Profis", denke ich, während Hendrik uns mit auf seine Reise nimmt – auf Englisch … wegen der international besetzten Jury. Mit dem Thema Forrest knüpft er an die Lage des Bahia an.
Er startet ruhig, bedächtig … angenehm leise … in der Stimme und in seinen Bewegungen. Unterschiedliche, natürliche Aromen, freigesetzt durch Eisbälle und Kellenwasser steigen von den Steinen des Saunaofens auf und werden von Hendrik mit Birkenreisig und Tüchern zu jedem einzelnen Gast gefächert.

Die Intensität der Düfte steigert sich im Einklang mit den unterlegten Rhythmen, die aus den Boxen an unsere Ohren dringen – interessant, aber schwer zu identifizieren –möglicherweise slowenisch?
Beim dritten Aufguss ist Hendrik ganz bei sich. Er scheint eins mit den starken Rhythmen. Mit Birkenreisig tanzend, bewegt er sich leichtfüßig zwischen den staunenden Saunagästen und Jury-Mitgliedern. Mit einem letzten Fächerschlag, auf den Punkt getimet … synchron zum letzten Ton des Sounds, fährt das Licht runter und der Applaus setzt ein.
Was bleibt? Einfach nur Wow … und mein Gedanke: „ich muss diese Musik haben."

Kirsten | 18.00 Uhr | Baumhaus | Peeling-Zeremonie | Mirah Burmann vom Team Bahia

Mirah Burmann empfängt die Besucher und die Jury der Peeling-Zeremonie auf der Terrasse der Baumhaussauna und erklärt den genauen Ablauf der Zeremonie in englischer Sprache. Natürlich, nachdem sie gefragt hat, ob das für alle ok sei. Wir betreten das Baumhaus und für jeden Teilnehmer ist der Platz vorbereitet. Wir nehmen auf einem Pestemal (einem Saunatuch) Platz. Neben jedem Pestemal steht ein Tablett mit einem Körperpeeling aus Heilerde und ein Gesichtspeeling. Unsere Füße kuscheln sich in ein Baumwollkissen, welches mit warmen und feuchten Blättern befüllt ist. Im Baumhaus erklingen seichte Töne aus den Boxen und die Zeremonie beginnt mit der ersten Eiskugel, die Mirah auf den Saunaofen legt. Sie verteilt schwingend und anmutig mit einem Fächer die warme Luft und beträufelt jeden einzelnen Gast mit nassen Zweigen.

Imke

Wir bringen die Natur in die Sauna zurück und schaffen ein neues Konzept für die Arbeit des Saunameisters.

Hendrik

Mirah

Die Haut ist aufnahmefähig für das Peeling und so beginnen wir uns, jeder für sich, mit seiner Heilerde einzureiben. Das kleine Bambusgefäß, in dem sich das Gesichtspeeling befindet, duftet angenehm und zurückhaltend und ist in der Körnung sehr angenehm im Gesicht. Mirah, die Düfte, die Musik … was für ein Erebnis! DANKE, liebe Mirah! – Ich komme wieder!

Mein Vorhaben, zur gleichen Zeit die Zeremonie von Hakan Askaroglu vom Team Bahia live zu verfolgen, kann ich lediglich am Flatscreen in der Kaminecke der Gastronomie realisieren. Das Kratzen im Hals, und ein leichtes Frösteln lässt ahnen, dass Kirstens abgeklungene Erkältung einen undankbaren Abnehmer gefunden haben könnte. Ich halte mich an den Grundsatz, dass man bei solchen Symptomen besser die Saunakammer meidet und auch weitere Saunagäste. So hocke ich mich etwas abseits, um mir Notizen zu machen. Sorry, lieber Hakan.

Wir halten durch bis zur Siegerehrung gegen 21.00 Uhr, die wir vom Balkon aus verfolgen – während Teilnehmer, Jury und Gäste sich um das Siegertreppchen am Außenbecken versammeln.

Es folgten 60 Minuten wertschätzendes, einfühlsames Storytelling der Jury für jede einzelne Teilnehmerin und jeden einzelnen Teilnehmer – mit zahlreichen Preisen und Präsenten und am Ende mit einem fulminanten Erfolg für das Team des Bahia:

Hakan

Sauna Herbal-Cup | Qualification Germany | Ergebnisse

Platz 1 – Imke Timmermans
Platz 2 – Mirah Burmann
Platz 3 – Hendrik Bißlich
und
Platz 8 – Hakan Askaroglu

Unser Fazit: Wir sind dankbar für die Einblicke und die neu gewonnenen Eindrücke. Das, was wir hier hautnah wahrnehmen durften, hat nichts mehr mit dem zu tun, wie ich vor Jahrzehnten Sauna erfahren habe: Eukalyptus, bis der Arzt kommt … je mehr, desto besser. Getreu dem Motto „nur die Harten kommen in den (Sauna-) Garten“ schmeckte der Döner am nächsten Tag immer noch wie ein mega-großes, farbenfrohes Tic-Tac ;-).
Wie bei so vielem: „too much is quatsch.“

Wir durften Zeuge werden, wie der Anspruch und die Philosophie der Vordenker des Herbal-Cups harmonisch umgesetzt wurden: **Wir bringen die Natur in die Sauna zurück und schaffen ein neues Konzept für die Arbeit des Saunameisters.**

Mit dem tollen Gefühl, die Besten der Besten ihres Faches vor der Haustür zu wissen, fuhren wir heim.

RESPEKT, liebes Team vom Bahia für:

1. *eure Leistung, einen international bedeutsamen Wettbewerb wie den Herbal-Cup nach Bocholt zu holen,*

2. *eure smarte Organisation und die Durchführung dieses Wettbewerbs neben und während des laufenden Geschäftsbetriebs,*

3. *und für euer fulminantes Abschneiden.*

Na „intelligente Kollegin“ (KI) wie würdest du den Erfolg des Teams Bahia einsortieren?
Antwort ChatGPT: „Dieser Erfolg unterstreicht das hohe Niveau der Saunameister in Bocholt und deren Fähigkeiten in der Kunst der Sauna-Rituale.“

Schön gesprochen – aber zu sachlich.

Dienstag | 14. November 2023 | 11.06 Uhr | Telefontermin | Interview Sigrid ter Beek – Bäderleiterin Bahia

Zunächst einmal herzlichen Glückwunsch zu eurem fulminanten Abschneiden, liebe Sigrid.
Danke schön. Du glaubst gar nicht, was hier los ist. Wir können uns vor Medienanfragen gerade nicht retten, gerade hat sich die Bildzeitung gemeldet …
Darf ich annehmen, dass wir die vereinbarte Interview-Session heute Nachmittag canceln, ihr erst einmal durchatmet und wir uns auf diesen grandiosen Erfolg telefonisch konzentrieren?
Du scheinst Gedanken lesen zu können ;-).

Wie ist es euch überhaupt gelungen, die Ausrichtung der Herbal-Cup-Qualifikation nach Bocholt zu holen?
Das ist möglicherweise die logische Konsequenz des Erfolgs unseres Teams. Wir haben unser Sauna-Team neu aufgestellt. Wie ihr wisst, sind wir mit einem Teil unseres Teams im Sommer zur Deutschen Aufguss-Meisterschaft gefahren. Peter Mucha hat den dritten Platz in der Einzelwertung belegt, während sich

Hendrik & Florian Bißlich in der Teamwertung ganz oben aufs Treppchen stellen durften.

Dieser Erfolg hat uns alle extrem beflügelt. Peter, Hendrik und Florian hatten sich durch ihr Abschneiden für die Teilnahme an der Aufguss-Weltmeisterschaft qualifiziert. Dort trafen 117 Teilnehmer aus mehr als 20 Nationen aufeinander. Letztendlich reichte es zwar nicht für den Einzug ins Finale, aber mir war immer bewusst, das unsere Mitarbeiter auf einem sehr hohen Niveau arbeiten und sich einem internationalen Vergleich absolut stellen können.

Durch unsere Präsenz in der Öffentlichkeit sind wir auch in das Bewusstsein der Saunaverbände gerückt – allen voran der deutsche und der schweizer Saunabund.

Und so wurde ich irgendwann von Radka Hortová, einer der Verantwortlichen für den Herbal-Cup, gefragt, ob wir uns vorstellen könnten, Gastgeber für die nationale Qualifizierung zum Herbal-Cup in Deutschland zu sein.
Ein Angebot, was man nicht abschlagen sollte oder?
Angesichts des Erfolgs unseres Teams stellte sich diese Frage gar nicht. Dieses Event inklusive des Erfolgs der Vieren basiert auf der Teamleistung von ausnahmslos allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Bahia. Dafür auch an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an eine Jede, an einen Jeden.

Ich weiß, dass du dich schwertun wirst, einzelne hervorheben zu wollen. Aber, Imke Timmermans ist als Queen of Herbal gekürt worden. Vielleicht ein Satz zu Imke?
Der Titel spricht eigentlich schon für sich. Aber was wichtig ist, um das einordnen zu können: Imkes "Herbal-Ritual" ist mit 617,50 Punkten der am höchsten bewertete Aufguss in der ganzen Herbal-Geschichte. Jury, Teilnehmer und Gäste haben sich zum Teil weinend in den Armen gelegen, angesichts der überzeugenden Leistung von Imke – sie ist zu Recht die würdige Queen of Herbal.

Wie geht es weiter?
Imke und Mirah reisen nun zum großen Finale des Herbal-Cups ins Aquapalace Praha - die größte Saunawelt in der Tschechischen Republik. Dort findet vom 23. bis 26. November 2023 unter den besten 24 Aufgussmeistern, mit den beiden Gewinnern der Qualifikationsrunden aus den jeweiligen Ländern, das Finale statt, wo sie gegeneinander antreten.

Wir drücken den beiden und euch als Team die Daumen. Da sich der Dezember-PAN dann schon in der Druckmaschine befindet, werden wir nachberichten.
In dem Zusammenhang würden wir gerne von euren Bahia-Urgsteinen ein paar Stimmen einfangen. Als Bahia-Fans der ersten Stunde und aus RESPEKT vor dem bislang Erreichten – stellen wir euch diesen Platz pro Bono zur Verfügung.
Das machen wir so! Ich freue mich schon jetzt auf diese Interviews, mit den Bahia-Urgesteinen, wie du sie nennt.

Wir sind dankbar, dass das Bahia eine weitere schöne Facette Bocholts spiegelt – ob es allerdings ein eigener Stadtteil ist, wie Kirsten unlängst auf Facebook kommentierte, mag jeder selbst entscheiden ;-).

Apropos Facebook … | Posting vom 18. November 2023, 21.07 Uhr auf der Seite der Sauna- und Wasserwelten Bahia:
Und wieder holt Hendrik einen Sieg in das Bahia und qualifiziert sich für das Finale im März 2024 in Kochel am See zum Masters Freestyle Aufguss.
Herzlichen Glückwunsch. Wir sind stolz auf dich!

Diese Nachricht sowie zahlreiche Impressionen zum Herbal-Cup findet ihr hier:

Look more

www.facebook.com/bahiabocholt

In diesem Sinne,
eure SaunaScouts
Kirsten & Roland

Bahia
SAUNA HERBAL CUP
Sauna- & Wasserwelten
Bahia
Hemdener Weg 169
46399 Bocholt

Telefon: (02871) 27 26 60
Telefax: (02871) 27 26 66
info@bahia.de
www.bahia.de

bahia_bocholt
bahiabocholt

TEXT: BARBARA BELTING

SOPHIA, LUNA UND DAS HORN DER HOFFNUNG

Sophia ist sechs Jahre alt und geht in die erste Klasse der Grundschule. Nun hat sie endlich Ferien, auf die sie sich schon lange freut, denn ihre Eltern haben einige Ausflüge und kleine Abenteuer mit ihr geplant.

Als Sophies Vater eines Morgens die Zeitung aus dem Briefkasten holte, stand auf der Titelseite die neueste Nachricht: Die Giraffenkuh Steffi hat ihr Baby zur Welt gebracht. Schnell weckte Vati Sophia, die sofort hellwach war, und legte ihr die Zeitung vor. Die kleine Familie besuchte den Zoo des Öfteren und somit war ihnen nicht entgangen, dass die Giraffe Steffi und der Giraffenbulle Paul versuchten, ein Baby zu bekommen.

Sophia war total nervös als sie mit der Zeitung nach unten in die Küche lief. Das Erste, was Sophia sah, war das Foto von Giraffenmutter Steffi und ihrer Tochter. Oben links in der Ecke stand, dass beide wohlauf seien. „Jetzt wird ein Name gesucht", sagte Sophia. Und so stand der Plan, dass sie am kommenden Sonntag in den Zoo fahren, um die kleine Giraffenfamilie zu besuchen. Hätten sie die Zeitung bis zum Ende gelesen, hätten sie erfahren, dass das Giraffenkind krank ist.

Am Sonntag war Sophies Mutter schon früh aufgestanden, um alles für ein Picknick zusammen zu packen. Sie hatte frische Brötchen aufgebacken und Orangensaft gepresst. Die Frikadellen waren auch schnell gebraten und so fehlte nur noch die Thermoskanne mit dem Kaffee. Sie verstaute alles in einer großen Box, die sie immer dabeihaben, wenn sie weitere Strecken fahren. Die Mutter packte noch ein paar Blätter von der Akazie, die im Garten steht, in den Beutel, dann war alles bereit für die Abfahrt.

Den ganzen Weg überlegte Sophia, wie das Giraffenbaby wohl heißen könnte: „vielleicht Lissy… oder Franzi… oder Luna… oder Rocky?

Angekommen ging es sofort an den Ticketschalter, wo die Familie sich zusätzlich eine Transportkarre leihen konnte, um alles mitnehmen zu können. Für Sophia war auch ein großes Kissen dabei… für alle Fälle.

Los ging es vorbei an Elefanten, Nilpferden, Löwen und Tigern, Gorillas und Schimpansen, Zebras und Gnus, bis sie plötzlich vor den Giraffen standen. Mit einem Satz sprang Sophia aus der Karre und suchte die Akazienblätter. Sophias Mutter machte ein Foto von der Situation: das Giraffenbaby suchte Milch bei Mama Steffi. Danach half sie Sophia beim Suchen der Akatienblätter und wollte gerne wissen, ob man Steffi das schon füttern darf.

In dem Moment kam der Tierpfleger auf die Familie zu. Er erzählte: „Zuerst haben wir uns sehr gefreut, dass es endlich Nachwuchs gibt. Erst bei der Untersuchung haben wir festgestellt, dass das Giraffenkalb nur ein Horn hat. Es ist eine Laune der Natur. Aber wie bei kleinen Babys, die die ersten Zähnchen bekommen, besteht immer noch die Möglichkeit, dass noch ein kleines Horn wächst". Dann sah er Sophia an und meinte, sie solle bitte an die Anmeldekarte denken, bevor sie wieder nach Hause fahren, denn da gäbe es einiges zu gewinnen und eine Dauerkarte wäre auch dabei. Das tat die Familie auch. Sophia schrieb zuerst ihre Adresse und dann den Namenswunsch auf. „ Ich würde das Baby gerne Luna nennen", sagte sie. Mutti und Vati fanden den Namen auch toll, und so schrieb Sophia in großen Buchstaben den Namen dazu. Ein Herz malte sie auch noch.

Eine Woche später stand für Sophia ein Kontrolltermin beim Zahnarzt an. Sie hatte ihre Zähnchen extra noch mal ordentlich geputzt, bevor sie losfuhren. Der Zahnarzt guckte sich die Zähne an und konnte seiner Assistentin berichten, dass der eine oder andere vielleicht in Kürze herausfallen könne, um Platz für neue Zähne zu machen. Dann fragte der Arzt, ob er sonst noch etwas für Sophia tun könne. Da sprudelte es aus ihr heraus und sie erzählte dem Zahnarzt von dem Giraffenbaby, dem Horn und wie schlimm das alles wäre. Der Zahnarzt erklärte Sophia geduldig, wie so ein Gendefekt zustande kommen könne. „Wenn ihr möchtet, kann ich gerne mal mit meinem Kollegen darüber sprechen, vielleicht kann er ja helfen", schlug der Arzt vor. Danach gab er Sophia mit auf dem Weg, bis zum nächsten Zahnarztbesuch ein Bild von der kleinen Giraffe zu malen und verabschiedete sich von der Familie. Zuhause angekommen setzte sie sich an den Schreibtisch und malte ein Bild von der Giraffe. Das klebte sie auf eine große Dose und schrieb noch dazu „Spende für ein Horn der Hoffnung". Sie war total begeistert von ihrem Plan. Beim nächsten Einkauf durfte sie eine der Dosen aufstellen, da wo ihr Vater immer tanken geht sowieso, und in der Schule sollte der eine oder andere Euro auch in der Dose landen.

Als Sophia einige Tage später nach Hause kam, wartete Post auf sie. Sophia hatte bei dem Gewinnspiel eine Dauerkarte und eine kleine Stoffgiraffe, sowie eine Einladung zur Taufe bekommen. Da war die Freude groß, denn seit dem Aufstellen der Spendendosen hatte sich nicht viel verändert. Sophia wollte gerne ihren Zahnarzt mit einladen, deswegen fuhr sie mit ihrer Mutter los, um die Einladung abzugeben. Der Arzt überraschte die beiden mit den neuesten Nachrichten in Bezug auf das Horn: Er hatte mit seinem Kollegen gesprochen und sie hatten bereits erste Pläne geschmiedet, um dem kleinen Giraffenbaby zu helfen. Dazu war eine Operation nötig und die passende Nachsorge, aber man konnte ihm auf jeden Fall helfen.

Jetzt war der richtige Zeitpunkt, um die aufgestellten Spendendosen wieder einzusammeln. Sophia fuhr mit Mutti die Geschäfte ab, die Tankstelle und die Schule. Das Geld würde Sophia, am Sonntag nach der Taufe, feierlich übergeben.

So aufgeregt war Sophia schon lange nicht mehr. Mutti hatte noch frische Akazienzweige in der Baumschule besorgt und alle freuten sich auf die Taufe. Der Zoodirektor hielt eine Ansprache und dann kam der feierliche Moment, als er sagte: „und so taufe ich dich auf den Namen… Luna." Alle applaudierten. Dann ging Sophia an das Mikrofon und übergab dem Zahnarzt die Spendendosen. Dieser erklärte den Gästen seine Pläne und wie sehr er sich über die Spenden freuen würde. Niemand müsse sich Sorgen machen, denn wenn das Horn erst mal implantiert wäre, wäre immer noch genug Geld für die weiteren Kontrolluntersuchungen da. Erneut gab es einen riesigen Applaus. Im Anschluss verteilte der Zahnarzt noch Infoblätter. Später machten sich alle zufrieden auf den Heimweg.

Sophia dachte oft an die kleine Luna und hoffte, dass der Zahnarzt wirklich gut helfen kann. Mittlerweile war es Herbst geworden. Der nächste Kontrolltermin beim Zahnarzt stand an und Mutti fuhr mit Sophia zum Termin. Der Zahnarzt schaute in den kleinen Mund und war sehr zufrieden. Danach nahm er sich ein wenig Zeit, um Sophia genau zu erklären, wie er der kleinen Luna helfe. Der Zahnarzt versprach ihr, Bescheid zu geben, wenn alles fertig wäre, dann könnten sie vorbeikommen und sich Luna ansehen.

Kurz vor Weihnachten war es dann soweit. Erste Schneeflocken fielen vom Himmel. Sophia und ihre Eltern gingen zum Giraffenhaus. Luna kam auf Sophia zugelaufen. Die konnte ihre Tränen kaum unterdrücken, weil sie sich so sehr für Luna freute. Der Zahnarzt kam dazu und erklärte den Eltern was alles gemacht wurde. Sophia ging ganz vorsichtig zu Luna, hielt ihr ein Akazienblatt hin und sagte zufrieden: „Nun haben wir es geschafft. Du bist und bleibst für alle Zeiten unser kleines Horn der Hoffnung. Frohe Weihnachten und alle guten Wünsche für dich, kleine Luna."

PAN-COOL-TOUR
EIN FACETTENREICHER ROADTRIP

Automotive | Interieur | Wine | Art | Food
– Wenn Pläne aufgehen und alles einen Sinn ergibt

Prolog

Es war im Januar dieses Jahres, als wir unseren langjährigen PAN-Gefährten Jan-Peter Grewing in Stadtlohn aufsuchten, in dem vom ihm geführten MÖBEL STEINBACH - da, wo Marken sich wohlfühlen.

Es war einer der kulinarischsten „Hausbesuche“, die wir je unternommen haben – nebst kurzweiligen Interviews mit Jan-Peter, der dem PAN seit März 2011 die Treue hält. Nachzulesen an dieser Stelle:

pan Look more

pan-bocholt.de/moebel-steinbach-da-wo-marken-sich-wohlfuehlen/

Nicht ohne Stolz zitieren wir aus seinem Interview den Ex-DJ, Sneaker-Fetischisten, Fan italienischer Küche und Sohn von Resi:

„Ihr verlegt eines der standhaftesten Formate im Münsterland. Ich finde, dass ihr die Laufwege des PAN erweitern solltet, gerne bis Stadtlohn und darüber hinaus. Ich lese ihn einfach gerne, mittlerweile auch digital.“

Mit meinem Künstlerfreund Norbert Then, seinem Kunstklärwerk und der von ihm geschaffenen Symbolfigur des Traumfängers, gibt es für mich einen weiteren, inspirierenden Anker in Stadtlohn, der zurückgeht auf unser erstes Kennenlernen im Jahre 2010.

INTERVIEW: ROLAND BUSS// FOTOS: KIRSTEN & ROLAND BUSS

Im Interview mit Jan-Peter hatte ich angedeutet, dass es an der Zeit sei, einen „Künstlertreff“ bei Norbert Then zu inszenieren. So bezeichne ich Auszeiten, wo man der kreativen Seele ein passendes Umfeld gibt, um neue Eindrücke zu gewinnen. Eine zwanglose Zusammenkunft von und mit Menschen, die einen Sinn für Inspiration, Kreativität und Genuss haben.
Lose Ideen von Gerichten, die live vor Ort mit dem Schweißbrenner von Norbert ihren letzten Feinschliff erfahren, hatte ich bewusst in Papier (den PAN) gerammt.

Wohl wissend, dass Ideen mehr Macht bekommen, wenn man sie einmal mit der Öffentlichkeit (mit euch) geteilt hat.
Aber manche Dinge brauchen halt Zeit – „Gras wächst auch nicht schneller, wenn man daran zieht.“ ;-).
Und so war es der Anruf von Jan-Peter, der den vagen Plan in Richtung konkrete Handlung trieb.

Jan-Peter Grewing: „Erinnert ihr euch an den Porsche Safari und den anderen Oldtimer, der bei uns in der Ausstellung stand?“
Und ob.
Das waren Leihgaben. Ihr solltet mal mit meinem Freund Barny von den Münsterland Classic Cars hier in Stadtlohn in Verbindung treten – der möchte mit euch zusammenarbeiten.
Mit dem Mann kann man arbeiten. Der lässt Worten Taten folgen.

Einige Tage später, genauer gesagt am 3.11.2023, auf dem Geburtstag von Sebastian Thies (thies - for work | Stadtlohn) im Mahl & Meute in Raesfeld, kam ich ins Gespräch mit Björn Kemper (Kemper GmbH | Vreden) der im Sideline-Business eine Weinbar in Vreden eröffnet hatte. Seine Story-Häppchen rund um Wine & Food schürten meinen Appetit, diese Location aufzusuchen.
Und plötzlich gab es vier extrem gute, sinnvolle Gründe, die 31 Kilometer von Bocholt in Richtung Stadtlohn anzutreten und einen Zwischenstopp in Vreden einzulegen – alles ausgelöst durch den „Agent Provokateur“ JPG (Jan-Peter Grewing). So nennt man einen Anstifter, zumindest im kriminalistischen Kontext ;-).

Am Montag, dem 6.11.2023, stand unser Programm nebst Route. Die Maxime lautete: Vier Stationen in Stadtlohn und Vreden inklusiv Ausklang des Tages, im Kunstklärwerk in Stadtlohn. Für die ersten drei Etappen galt der Grundsatz, dass wir uns maximal 45 Minuten vor Ort aufhalten. Klingt wenig, aber … analog zum Fußball kann in einer Halbzeit relativ viel passieren ;-). Außerdem ging es uns darum, in diesen Quickies Eindrücke zu sammeln, die Lust auf eine Wiederkehr machen und dies mit euch zu teilen.
Den über WhatsApp ausgerufenen Spontanitätstest gewannen mit deutlichem Vorsprung unsere Freunde Katja & Stefan, gefolgt von Stefan Nr. II und besagtem JPG.

Samstag | 11. November 2023 | 12.15 Uhr | Münsterstraße 12 | 46397 Bocholt

Katja und Stefan erschienen 15 Minuten vor der verabredeten Abholzeit, um uns einen selbst gebastelten Adventskranz, bestehend aus vier geleerten Weinflaschen (mit Kerzen bestückt) und ca. 250 Korken zu überreichen. Grandioses Teil! Der Advent kann kommen!

Eine Fahrgemeinschaft aus acht Händen und acht Pfoten nimmt im feudalen Range Rover Platz. Vier Pfoten gehören der lieben Luise, einer knuffigen Havaneser-Fellnase mit weiß-grauem Haar und beinahe elf Lenzen auf dem Tacho. Unsere Paula jährt sich in der kommenden Silvesternacht – dann wird sie sieben.
Luise macht es sich im Fußraum des Beifahrersitzes gemütlich und lässt sich von mir kraulen, während Paula unseren präsentierten Proviant im Kofferraum bewacht. Die beiden zweibeinigen Ladys im Fond und mein Freund Stefan am Lenkrad, auf geht‘s zur ersten Station nach Stadtlohn.

#BOCHOLT #STADTLOHN #VREDEN

13.00 Uhr | Münsterland Classic Cars | Gustav-Adolf-Straße 15-17 | 48703 Stadtlohn

Barny Milic, der Geschäftsführer, empfängt uns außerhalb der „normalen“ Öffnungszeiten. Schnell wird uns bewusst, dass dies passend zur Philosophie und dem Unternehmen sein könnte, das wir schon nach wenigen Einblicken als „not-normal“ etikettieren würden.
Ich habe den Ausstellungsraum bislang, wie wahrscheinlich viele von euch, immer nur aus dem Augenwinkel wahrgenommen, wenn es galt auf der B70 Stadtlohn zu durchqueren, ohne irgendwo zu verweilen.
Ich bin kein wirklicher Authosiast … oder wie heißen die Männer, die eine Kurbelwelle animalischer finden, als die eigene Gemahlin ;-) … aber die Boliden, die ich im Vorbeiflug wahrnahm, schienen es wert dort mal einzukehren.
Heute war es so weit. Wir betreten die heiligen Hallen … nicht ahnend, dass das Herz dieses Unternehmens eine Etage tiefer wummert.

Barny gewährt uns Einblicke in die Souterrain-Werkstatt, die so lebendig anmutet, wie Barny mit seiner Passion für Old- und Youngtimer. Wir werden Augenzeugen, dass hier derzeit acht Porsches zeitgleich restauriert werden – für Kunden aus dem Umfeld, aus dem Raum Deutschland, aber auch für einen Porsche-Passionisten aus Mexiko.

Die Werkstatt ist aufgeteilt in kleine Bubbles, wie Barny sie bezeichnet. Jeder Raum hat seine spezielle Widmung. Schmutz- und Sauber-Bereiche sind hier genauso voneinander getrennt, wie in einer gut geführten Gastronomie.

Seit der Gründung mit Partner Thomas im Jahre 2008 / 2009 habe man sich zu einem Insider-Hotspot der Oldtimer-Szene entwickelt. Angefangen mit zwei Meisterbriefen als Karosseriebauer in der Tasche, jeweils einen Werkzeugkasten in der Hand, bilden hier mittlerweile 14 Personen ein Team, welches altehrwürdigen Modellen einen neuen Spirit einhaucht.

Barny: Fahrzeuge müssen fahren – sie wurden nicht für die Garage gebaut. Und deshalb liegt es an uns, alles dafür zu tun,

sie so herzurichten, dass sie alltagstauglich sind. Gerne erinnere ich mich an einen Kunden, der seinen restaurierten Porsche mit seinem gehandicapten Sohn bei uns abgeholt hat. Die beiden sind die ganze Nacht durchgefahren, um uns am nächsten Tag ein Selfie mit dem Fahrzeug von Sardinien zu schicken. Das ist das, was wir können und lieben. So ein Fahrzeug besteht aus bis zu 8.000 Einzelteilen. Da kommt es darauf an, alle Teile werterhaltend, bestenfalls wertsteigernd wieder herzurichten und zusammenzusetzen, dass es einen Sinn ergibt. Und der heißt nicht „Haben wollen“ – wenn ihr versteht, was ich meine.

Natürlich verstehen wir, was Barny meint. Es scheint im Übrigen nicht ganz einfach zu sein, sich ein Fahrzeug aus der Ausstellung auszusuchen und zu kaufen. Da muss die Chemie schon stimmen, zwischen dem potenziellen Käufer und Gefährt – mit Barny, quasi als „Türsteher“ in der Mitte ;-).

Ich muss noch mal zurückkommen auf den Wow-Effekt, der bei uns einsetzte, als wir uns vom außen erkennbaren Ausstellungsraum, in das von der Straße nicht einsehbare Souterrain begeben. Ich fühlte mich erinnert an die Secret-Bar der berühmten Trattoria „Pink Mama“ in Paris, wo man durch Katakomben an eine herkömmliche Kühlraum-Tür geführt wird.
Kennt ihr nicht? Bitte unbedingt besuchen, wenn ihr mal in der Stadt der Liebe seid. Nach dem Durchschreiten der Tür steht ihr in einer zauberhaften Welt, die ihr so nicht erwartet hättet – genauso ging es uns an diesem Samstagmittag bei den Münsterland-Classic Cars.
Auf die Porsches aus allen möglichen Jahrgängen hatte uns Barny vorbereitet, aber wir sahen VW Käfer, einen Facel Vega, der einmal als weltbestes Auto gekürt wurde, einen Ferrari …
Das Staunen riss auch in der Ausstellung nicht ab. Die Bandbreite des Gesehenen und Gehörten würde den Umfang eines eigenen Magazins einnehmen. Den 86er-Opel Bitter müssen wir erwähnen, weil er der Letzte seiner Art ist. Sprich, die lückenlose Dokumentation in Form eines eigenen Ordners beweist, dass dieses Unikat der letzte Bitter ist, den sein geistiger Vater Erich Bitter angefertigt hat.

Wir geben hier nur einen Teil der Stories wieder, die Barny während des 45-minütigen Crash-Kurses mit uns geteilt hat. Aber wie sagte schon Paulchen Panther: „Heute ist nicht aller Tage, ich komm‘ wieder, keine Frage“ – zumal Barny dieser Interview-Quickie offensichtlich Spaß gemacht hat. Zur Verabschiedung gab es einen kräftigen Händedruck, begleitet von einem geschmeidigen Ausspruch eines echt coolen Typen:
Barny: „Lass uns mal quatschen. Ich habe einiges vor.“

Das heißt: Details folgen.

MUENSTERLAND
CLASSIC CARS
STDL.1999

Münsterland Classic Cars GbR
Thomas Iking/Sinisa Milic

Gustav-Adolf-Straße 15-17
48703 Stadtlohn

Telefon: 02563 - 94 99 230
Telefax: 02563 - 94 99 231

info@mlclassic-cars.de
www.mlclassic-cars.de

14.00 Uhr | Möbel Steinbach | 75-91 | 48703 Stadtlohn

16 Hausnummern verbraucht diese Firmenanschrift – keine Wunder angesichts der 8.000 Quadratmeter Ausstellungsfläche, in der wir uns gleich eine ruhige Ecke suchen werden.
Schon wieder die Zahl 8.000, die ist uns heute doch schon mal begegnet ;-).
Jan-Peter hatte eine Erkältung niedergerungen. Das finden wir tragisch, aber wir wissen ja, wo alles steht und liegt – bis auf den Weinöffner, aber dazu später mehr ;-).
Während wir den kulinarischen Rummel aus dem Kofferraum des Range Rovers in das Foyer wuppen, überkommen unsere Freunde Zweifel an der Rechtmäßigkeit unseres Treibens.
Diese verflüchtigen sich, als uns eine freundliche und zugleich eingeweihte Mitarbeiterin empfängt und uns in den Küchenbereich begleitet, wo wir uns eine passende Tafel aussuchen dürfen. Während Kirsten und ich die Fischhäppchen vom Händler unseres Vertrauens (Jan de Graf) auf Tellern des Möbelhauses anrichten, bekommen wir einen Begrüßungs-Cappuccino serviert.
Ich bin sicher, dass unsere Freunde schon einiges erlebt haben, aber diese Form des kulinarischen Erlebnis-Schlenderns, durch den umfangreichsten Rolf-Benz-Showroom in NRW, bildete ein Novum für die beiden.
Während Kirsten den außergewöhnlichen Markenmix von Möbel Steinbach erläutert, dämmert mir, dass ich Döspaddel über die Freude am selbst gebastelten Wein-Adventskranz vergessen hatte, einen unserer drei Sommelier-Korkenzieher vom Typ „Ghemme“ einzustecken. Einer schlummert allzeit bereit im Landy, einer im Verlag und einer in unseren privaten Gemächern. Sollten eigentlich genug sein, außer man leidet unter Korkenzieher-Mitnahme-Demenz ;-).
So stand ich da, mit dem legendären Chardonnay von 19 Crimes. Die Tragweite der erkältungsbedingten Abwesenheit von JPG entfaltete nun vollends ihre Wirkung.
Kein Mensch, nicht einmal Mutter Resi, die uns zwischenzeitlich herzlich begrüßte, wusste, wo der heilige Korkenzieher in diesem 8.000 Quadrat-Meter-Imperium aufbewahrt wird.
Dank Jan-Peters Mutter Resi, deren Alter noch geheimnisvoller ist, als das Versteck des Steinbach'schen Korkenziehers, bereicherte eine optimal gekühlte Flasche Fürst Metternich unsere Tafel.
Irgendwie hatte das kulinarische Kapern, eines Tisches, in der Ausstellung den Reiz einer Mutprobe … etwas Verbotenes zu tun. Einzig Resi erdete unser latent schlechtes Gewissen. Sie sei das ja schon von unserem ersten Besuch im Januar gewohnt ;-).
Mit solch unkompliziert-sympathischen Menschen kann man arbeiten – auch wenn der Sohn sich dieser quasi unheilbaren Krankheit hingibt, die Männergrippe heißt ;-).
Bei unserer nächsten Exkursion gen Norden bist du aber wieder am Start, lieber Jan-Peter. Zumal du echt etwas verpasst hast, worauf wir noch zu schreiben kommen.

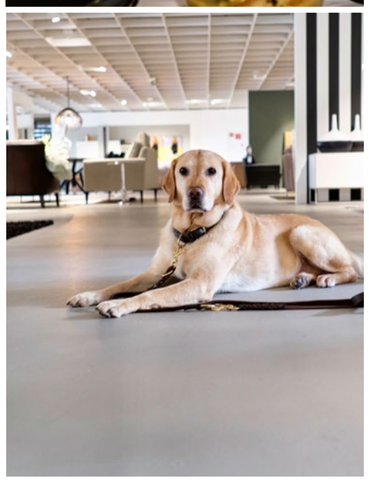
steinbach
Schöner wohnen im Münsterland

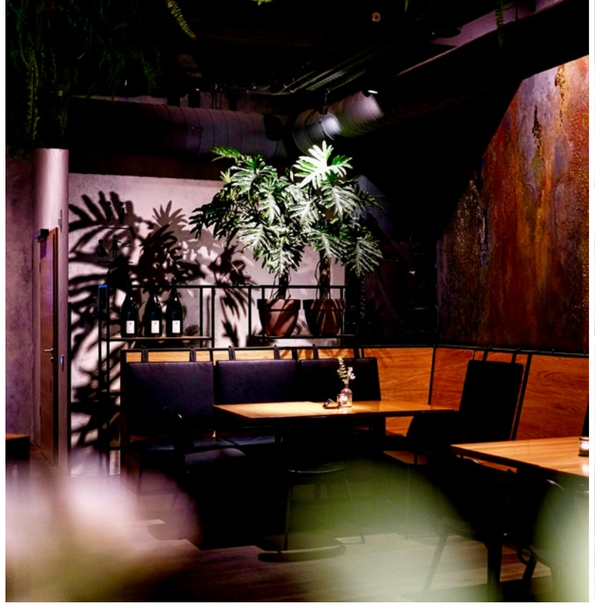
Möbel Steinbach

Mühlenstraße 75 - 91
48703 Stadtlohn

Telefon: 02563 - 93730

info@moebel-steinbach.de
www.moebel-steinbach.com





15.00 Uhr | Alfreds & Emils | Markt 10 | 48691 Vreden

Anders als bei den Classic Cars ließ schon der äußere Eindruck dieser Weinbar in zentralster Lage ahnen, wie es drinnen zugehen könnte. Dennoch waren wir vier Zweibeiner echt geflasht vom ersten Eindruck, als wir eintraten. In unseren Ohren wurde ein Soundteppich ausgerollt. Glasklare loungige Wohlfühlmusik. Mein Gedanke: Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Alles ist inszeniert, um den Gästen eine außergewöhnlich schöne Zeit zu bieten. Großzügige Räume, in denen sich Industriedesign und warme Holztöne die Hand reichen – aufgebrochen durch Pflanzen in opulenten, silberfarbenen Kübeln. So groß, dass unsere Vierbeiner darin baden könnten. Man weiß gar nicht, was man zuerst bestaunen soll, die grünen Farne, die von der Decke hängen, die Bemalung der Wände, die Speise- und Getränkekarte, die uns von einer sehr freundlichen Lady präsentiert wird, oder deren Tattoo, was ich an der Innenseite ihres rechten Oberarms ausmache …

Darf ich fragen, welche Bedeutung die Zahlen haben?
Das sind die Geburtsjahrgänge meiner vier Großeltern.

Eine Antwort, die viel über den Menschen aussagt, der sich hier um uns kümmert. Apropos kümmern, das tut auch Ilonka, die Managerin des Alfreds & Emils – eine Bekannte von Katja, wie wir staunend resümieren. Die beiden kennen sich aus einer Zeit, als sie für ein Geschäft in Winterswijk gemodelt haben.
Mit ihrem niederländischen Akzent nimmt uns Ilonka mit auf die noch junge Reise dieser Weinbar. Wir sind ziemlich sicher, dass wir die komplette Story mal mit euch teilen werden – aber wir hatten ja nur 45 Minuten Zeit ;-). Darunter musste auch der Weinladen leiden, den wir bei unserem nächsten Besuch genauer inspizieren werden. Was durchaus Sinn machen könnte, angesichts des tollen Rieslings, den wir zu unseren Zwischenhäppchen geordert hatten. Ein Hauswein mit dem Namen „Emils“, auf Flasche gezogen für die Weinbar durch das Weingut Eva Fricke aus dem Rheingau.

Aus der echt spannenden Karte wähle ich den Harissa Hummus, mit veganem Hack, Granatapfelkernen und Pita. Ihr müsst euch keine Sorgen machen, ich bin lediglich der Empfehlung von Björn Kemper gefolgt, der just in dem Moment mit seiner Sabrina hereinspringt, um uns kurz Hallo zu sagen. Die beiden haben Kuchenhunger, den sie in einem altehrwürdigen Café stillen wollen. Die anschließend per WhatsApp übersandten Impressionen, bieten einen weiteren Grund Vreden aufzusuchen. – Wir werden berichten.

Der Hummus ist der Knaller! RESPEKT. Gleiches gilt für die Pommes de Luxe, die ich von Kirstens Teller fingere. Hausgemachte, witzig geschnibbelte Fritten, mit Parmesan, Rosmarin und Trüffel-Mayonnaise. „Dafür kommst du wieder“, lese ich in Kirstens Augen.
Nicht nur dafür sind wir vier uns einig – während wir einen letzten Blick in die spannende arte werfen und uns bei Ilonka verabschieden. „Zufrieden in Vreden“ – ihr Ausspruch für ein schönes Gastro-Konzept, welches sie von Beginn an begleitet und mit umgesetzt hat.
Mega zufrieden klettern wir in den Range, um die letzte Etappe unseres Roadtrips anzusteuern.

ALFREDS & EMILS
CAFÉ I BISTRO I VINOTHEK

ALFREDS Café & Bistro
Emils Gastro GmbH & Co KG

Venn Diek 5
48691 Vreden

Telefon: 0 25 64 - 817 97 98

info@emils-gastro.de
www.alfreds-vreden.de

16.00 Uhr | Kunstklärwerk |
Lessingstraße 51 | 48703 Stadtlohn

Eine innige Begrüßung mit meinem Künstlerfreund Norbert, den ihr unbedingt kennenlernen solltet und sei es erst einmal virtuell, mittels des folgenden Artikels:

PLATZHIRSCH #2, Seite 88-93

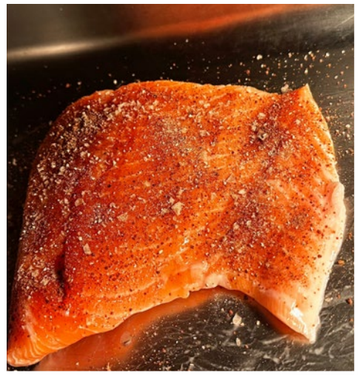
Dort erfahrt ihr auch, was es mit dem Ritual des Künstlertreffs auf sich hat und dass die Restauration eines blauen Käfer-Cabrios aus dem Jahr 1973 auf Norberts Bucketlist steht.
Somit schließt sich der Kreis zum Beginn unserer Tour. @Barny & Norbert: Ihr solltet sprechen ;-).

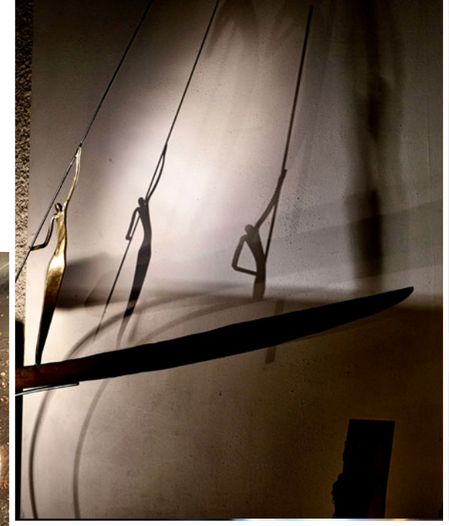
Während Jan-Peter Grewing nun endgültig absagen muss, weil ihn keine Spontan-Heilung überkommen hat, gesellt sich im späteren Verlauf Stefan II zu uns. Norbert zieht unsere Freunde und Premierengäste im Kunstklärwerk in seinen Bann. Während er die Geschichte des Kunstklärwerks und des Traumfängers mit uns teilt, halte ich 99 Sekunden per Video fest – den Part, wo Norbert die Story vom FÄHRMANN erzählt. Diesen kurzen Impuls könnt ihr auf unserem YouTube-Kanal einsehen:

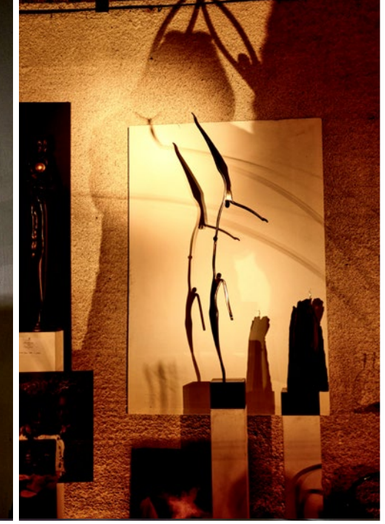
www.youtube.com/watch?v=rpB6El8Y1FY

Vielleicht gesellt sich noch ein Video hinzu, wo es um die Zubereitung der mitgebrachten Nahrung geht. Die Nummer, wo wir eine ganze Lachseite mit Norberts Schweißbrenner flambieren, nebst Bauernbrot und Taleggio-Käse, ist eine eigene Kitchen-Story wert – möglicherweise auch ein Patent ;-).

Wert ist es auf jeden Fall, es uns gleichzutun und die Stationen in Stadtlohn und Vreden







#TRAUMFÄNGER

#KUNSTKLÄRWERK #NORBERT THEN

nach eigenem Gutdünken abzufahren und dort einzukehren. Zum Kunstklärwerk solltet ihr wissen, dass Norbert bis Silvester in Berlin ausstellt und dort gebunden ist. Während seiner Abwesenheit „bewacht“ sein Künstlerfreund mit dem Spitznamen „Pepe“ diesen Ort der Inspirationen, mit seiner eigenen Ausstellung. Als JOBOEL - ein Kürzel aus seinem Geburtsnamen: „Josef Boelting“ … glücklich verheiratet seit 2021 und seitdem: Jo van Gosen, öffnet er diesen Kunstraum bis zum 18.12.2023 zu folgenden Zeiten:

Samstag & Sonntag von 14 bis 18 Uhr.
Oder nach telefonischer Vereinbarung unter 0176-41131101.

http://www.joboel.com/kunst-räume/

Wir sehen uns lieber Pepe.

Kennt ihr das Gefühl, wenn die Synapsen La Ola anstimmen, angesichts des Erlebten?

So ging es uns an diesem Abend. Beim nächsten Mal bringen wir an jeder der Stationen deutlich mehr Zeit mit. Heute ging es uns lediglich um den Test, ob die Stationen dieser Tour Sinn machen. Ein schönes Gefühl, in den Augen unserer Freunde zu lesen, dass dieser Plan aufgegangen ist.

Kunstklärwerk
Norbert Then

Lessingstraße 51,
48703 Stadtlohn, Germany

Telefon: 01728234952

info@norbertthen.de
www.kunstklaerwerk.de

Weihnachtszauber selbst gemacht:

DIY-DEKORATION ZUM FEST

TEXT: MONIC ARPING

Die Weihnachtszeit steht vor der Tür und mit ihr kommen neue Trends in Sachen Dekoration und Tannenbaumschmuck. Für das Jahr 2023 zeichnen sich einige aufregende Weihnachtstrends ab, die uns dazu inspirieren können, die Deko selbst in die Hand zu nehmen.

Festliche Farbpalette: Die angesagten Weihnachtsfarben 2023

In diesem Jahr sind die Farben vielfältig und vielseitig. Von erdigen bis hin zu traditionell bunten Tönen ist alles dabei, um das Zuhause festlich zu gestalten. Einige der angesagtesten Farben sind:

- *Erdtöne*
- *Holztöne*
- *Terrakotta-Töne*
- *Blau- und Grüntöne (Eisblau, Waldgrün)*
- *Pastelltöne (Rosa, Rot, Gelb)*

Eine großartige Möglichkeit, der Dekoration dieses Jahr einen einzigartigen und persönlichen Touch zu geben, besteht darin, Tannenbäume aus Stoff selbst zu gestalten. Diese charmante Deko ist nicht nur einfach herzustellen, sondern verleiht dem Zuhause auch eine festliche Note. Mit einigen leicht erhältlichen Materialien und einer verständlichen Anleitung, kann jeder in kürzester Zeit eine ganze Sammlung an Stoffbäumen sein Eigen nennen. Voilà!

DIY Stoff-Tannenbäume

Material und Werkzeug:

- *Pappe- oder Styroporkegel (einer pro Baum)*
- *kleine Holz- oder Pappsterne, nach Belieben angemalt (einer pro Baum)*
- *Garn, gern in verschiedenen Farben*
- *Heißklebepistole*
- *Schere*

Anleitung:

1. Mit der Heißklebepistole den Anfang des Garns rund um den Boden des Kegels kleben.

2.Dann, durch weiteres Umwickeln, nach oben hin vorarbeiten. Dabei auf der unteren breiteren Hälfte des Kegels jeweils eine Klebelinie auftragen, auf der oberen, dünneren Hälfte den Kleber eher in vertikalem Zickzack-Muster. So kann man mehrmals um den Kegel wickeln, bevor der Kleber trocknet. Das Garn immer wieder so nah wie möglich an den vorherigen Faden kleben.

3. So lange kleben, bis der gesamte Kegel mit Garn bedeckt ist.

4. Das überschüssige Garn abschneiden.

5. Einen Stern an die Spitze des Baumes kleben. Fertig!

PS: Das selbe kann man mit einfachen Tannenbaumkugeln machen. Einfach mit Garn umkleben.

Von Tradition bis Trend: Ideen für einzigartigen Baumschmuck

Der Brauch, Tannenbäume zu schmücken, begann in Deutschland im 16. Jahrhundert. Damals wurden Bäume mit Lebensmitteln, wie Nüssen, Datteln oder Orangenscheiben dekoriert, erst später kamen Kerzen und Christbaumkugeln hinzu. Diese Tradition hat sich im Laufe der Jahrhunderte weiterentwickelt und ist heute fester Bestandteil unserer Weihnachtsfeierlichkeiten.

In dieser Anleitung wird erklärt, wie man niedliche Weihnachtsbaumanhänger aus Plätzchenteig herstellen kann. Dieses DIY-Projekt hat nicht nur den Vorteil, dass es einfach nachzumachen ist, es schmeckt auch noch köstlich. Wer eher ein Fan von Tonarbeiten ist, der kann mit Ton und Acrylfarbe denselben weihnachtlichen Effekt erzielen. Doch egal, ob Plätzchen oder Ton, dieser DIY-Ansatz wird die festliche Atmosphäre garantiert auf ein neues, selbst gemachtes Level bringen.

„Weihnachten ist keine Jahreszeit. Es ist ein Gefühl.“

– Edna Ferber

DIY Plätzchen-Weihnachtsbaum-anhänger – dasselbe geht mit Ton

Material und Werkzeug:

- *Keksteig*
- *Nudelholz*
- *Ausstechförmchen*
- *Backpapier*
- *Backblech*
- *Holzspieß*
- *Geschenkband*
- *Zuckerguss, essbare Dekoration*

Anleitung:

1. Das Backpapier großzügig auf der Arbeitsplatte ausbreiten.

2. Den Plätzchenteig darauf ausrollen, bis er ca. 0,2 bis 0,4 cm dünn ist.

3. Mit den Ausstechförmchen Formen ausstechen.

4. Mit dem Holzspieß jeweils ein Loch hineinstechen, sodass später das Geschenkband durchpasst.

5. Die ausgestochenen Formen je nach Keksrezept im Ofen backen.

6. Sind die Kekse abgekühlt, kann man sie nach Belieben verzieren.

7. Ist alles getrocknet, kann das Geschenkband durch das Loch gezogen, auf die gewünschte Länge gekürzt und an den Weihnachtsbaum gehängt werden. Fertig!

PS: Dasselbe kann man mit Ton und Acrylfarbe und Glitzer machen.

Die aktuellen Weihnachtsbaum-trends:

Der klassische Weihnachtsbaum: Rot, Grün, Weiß und Gold sind nach wie vor beliebt und verleihen unserem alljährlichen grünen Freund ein traditionelles Flair.
Skandinavischer Stil: Klare Formen, natürliche Materialien und viel Licht prägen diesen Trend. Verwendet werden hierbei helle Holzfiguren, Anhänger aus Baumwolle, Papier oder Leder sowie skandinavisches Glas und Porzellan.
Minimalistisch: Hierbei wird auf wenige Papiersterne oder Anhänger aus Metall oder Gold gesetzt. Vielleicht auch beides, aber bloß nicht zu viel. Oder der Weihnachtsbaum wird sogar komplett vermieden und stattdessen eine Vase mit großen Tannenzweigen oder ein Holzgestell an der Wand verwendet.

Eine einfache Möglichkeit, den skandinavischen Stil in die diesjährige Weihnachtsdekoration einzubeziehen, sind selbstgemachte Origami-Weihnachtskugeln aus Papier. Mit wenigen Materialien und etwas Kreativität kann jeder diese einzigartigen kleinen Kunstwerke herstellen, die nicht nur den Weihnachtsbaum, sondern das gesamte Haus zum Strahlen bringen.

Origami-Weihnachtskugeln aus Papier

Material und Werkzeug:

- *Packpapier*
- *Geschenkband*
- *Klebestift*
- *Bleistift*
- *Schere*
- *ein rundes Gals*

Anleitung:

1. Das Glas als Schablone nehmen und mit dem Bleistift auf dem Packpapier umranden. Das ca. 25 Mal wiederholen.

2. Die Kreise ausschneiden.

3. Alle Kreise in der Mitte zusammen- und wieder auseinanderfalten.

3. Mittig vom Kreis einen Klebestreifen ziehen und erneut zu einem Halbkreis falten.

4. Nun alle Halbkreise übereinanderkleben.

5. Auf dem obersten Halbkreis: das Geschenkband als Schlaufe mit etwas Kleber befestigen.

6. Nun den oberen Halbkreis mit der Schlaufe mit dem unteren Halbkreis zusammengekleben, sodass sich die Papierkugel auffaltet. Fertig!

Ihr Fest, Ihr Stil

Die Weihnachtszeit 2023 verspricht, mit neuen Farben und kreativen Trends sowie DIY-Projekten ein inspirierendes und individuelles Fest zu werden. Nutzen Sie diese Trends und DIY-Ideen, um Ihr Zuhause in ein festliches Paradies zu verwandeln, das Ihre Familie und Gäste gleichermaßen bezaubern wird. Frohe Weihnachten und viel Spaß beim Basteln!

WORKATION-TOUR MIT ORDENTLICH WUMMS IN LIMBURG

Reisedialog Oberitalienische Seen | Dolomiten | Schweiz

TEXT: ROLAND BUSS // FOTOS: CHRISTIAN THIELKES, KIRSTEN & ROLAND BUSS

Prolog

Freitag, 28. Juli 2023 | Mittagszeit | irgendwo im Industriegebiet Schlavenhorst | WhatsApp von Alina aus unserem Verlag:

„Christian Thielkes vom Caravan Center bittet um euren Rückruf."

Während ich zum fremd belegten Lunch-Brötchen greife, greift Kirsten zu ihrem Handy. Nach einem kurzen Wortwechsel zwischen zwei alten PAN-Gefährten (die beiden arbeiten schon seit dem Jahre 2011 zusammen) muss ich Brötchen gegen Handy tauschen, begleitet von Kirstens Kommentar: „Deine Expertise scheint gefragt."

Moinsen Christian, was gibt's?
Moin Roland, könntest du dir vorstellen, einen Reisebericht für uns zu schreiben? Ich habe unlängst eine wunderschöne Tour mit einem Wohnmobil gemacht. Mein Handicap: Ich kann offensichtlich besser Wohnwagen, Vans und Reisemobile vermarkten, als Erlebtes unterhaltsam zu Papier zu bringen.
Das geht mir ähnlich, nur andersherum ;-).
Hast du Lust, wollen wir mal quatschen?
Na klar. Bringst du bitte Impressionen von deiner Tour mit, um mich mit in deinen Film zu nehmen?
Mache ich.

Zeitsprung

Dienstag | 12. September 2023 | 16.30 Uhr | Meeting-Raum unseres Verlages | Münsterstraße 12 | 46397 Bocholt

Christian schaltet sich mit seinem iPhone via Apple-TV auf unseren Flatscreen im Meetingraum, während ich die Aufnahmetaste meines Sprachrecorders drücke.

Was ist dein Motiv für diesen Reisebericht?
Wie du weißt, zieht sich die Passion für Wohnwagen wie ein roter Faden durch unsere Familien-DNA. Jetzt war es an der Zeit, eine andere Form eines Urlaubskonzepts auszuprobieren – eben mit einem Reisemobil.

Bist du vorher noch nie mit einem Reisemobil unterwegs gewesen?
Doch, aber ich habe es dann, wie beim Wohnwagen auch, als Dockingstation genutzt. Das heißt, wir sind an einen schönen, gebuchten Stellplatz gefahren, um dort 2-3 Wochen Urlaub zu machen. Von dort aus haben wir die Gegend mit unseren Bikes abgefahren oder erwandert. Das sollte jetzt mal anders sein.

Was war euer Antritt?
Wir wollten uns in der Haupturlaubszeit auf den Weg machen – konkret in den Sommerferien, und zwar vom 02. bis 19. Juli 2023. Im Gegensatz zu früher wollte ich nichts vorbuchen. Ich wollte wissen, ob es wirklich so schwierig ist, wie bisweilen behauptet, Stell- oder Campingplätze zu finden, die nicht hoffnungslos überfüllt sind.
Zum anderen wollte ich unser neues Familienmobil auf Herz und Nieren prüfen.

Familienmobil? Worüber sprechen wir?
Mit meinen Geschwistern Anna-Maria und Benedikt haben wir uns ein Reisemobil angeschafft, auf das jeder von uns Zugriff hat, was wir gemeinsam unterhalten.
Intelligentes Konzept, nicht nur bei den Geschäftsführern eines Unternehmens, wie ihr es betreibt. Wir haben unlängst einen guten Bekannten von einem solchen Familien-Reisemobil-Sharing-Projekt schwärmen hören.
Es gibt viele unserer Kunden, die das so praktizieren. Macht durchaus Sinn, insbesondere, wenn man beruflich noch so eingebunden ist, dass die Urlaubstage im Jahr limitiert sind.

Wie du weißt, habe ich es gerne etwas konkreter … womit habt ihr euch auf die Reise gemacht?
Mit einem Frankia 7.900 GD, wenn du es genau wissen willst. Das Teil ist gut acht Meter lang, wiegt imposante 5,6 Tonnen und wird vorangetrieben mit einem 190-PS-Dieselmotor.
Wir Geschwister hatten uns dazu entschieden, das Teil mit allem aufzurüsten, was am Markt verfügbar ist – und das auf höchstem Niveau. Nicht weil wir spinnert sind, sondern weil wir sprachfähig unseren Kunden gegenüber sein wollten – sprich: Was macht Sinn und was ist Unsinn. In dem Teil gibt es beispielsweise keine Sat-Anlage – da wird alles mit bordeigenem WLAN gestreamt, was ich als äußerst angenehm empfand.

Was ist euch noch wichtig bei dieser Art zu reisen?
Wenn man mehrere Wochen mit einem Wohnwagen irgendwo steht, kann man es beim Auf- und Abbau gerne etwas gemütlicher angehen. Bei einer Reisemobil-Tour, mit vielen Stationen, sollten sich die Rüstzeiten allerdings in Grenzen halten.
Meine Partnerin und ich sind mittlerweile ein optimal eingespieltes Team, was das Handling des Wohnmobils angeht. Nach der Ankunft brauchen wir zehn bis zwölf Minuten, bis wir entspannungsbereit sind. Damit ich meine ich Einparken, Handbremse anziehen, hydraulischen Stützen ausrichten, Markise ausfahren, Tisch und Stühle darunter aufbauen usw. Da sitzt jeder Handgriff, um schnellstmöglich mit einem Cappuccino die Ankunft zu feiern und den Ausblick zu genießen.

Wohin sollte es gehen?
Die Skandinavien-Tour vor einiger Zeit kam bei meiner Lebensgefährtin nicht ganz so gut an – es war aber auch echt schattig zu der Zeit. Insofern war jetzt der vorherrschende Gedanke „Ab in den Süden“ – gerne mit Schönwetter-Garantie … auch in der Beziehung ;-).

Habt ihr eure Tour geplant?
Außer „Ab in den Süden“ gab es zunächst keine konkreten Ziele. Die Route ist quasi peu à peu auf Google-Maps entstanden. Wir hatten uns auf folgende Punkte committet:

- *Wir lassen uns in Richtung Süden treben und schauen mal, wie weit wir innerhalb der 18 Tage kommen – inklusive Rückfahrt.*

- *Die nächste Etappe sollte maximal drei Stunden von der letzten Etappe entfernt sein, also ca. 300 Kilometer. Das kommt nicht von ungefähr.*

- *Wir brechen unmittelbar nach einem anständigen Frühstück auf, um entspannt zu reisen und das Mittagessen schon am neuen Standort einnehmen zu können. Das ist auch von Vorteil bezüglich des Eincheckens und der Platzwahl am neuen Standort. Man gehört dann zu den „frühen Vögeln“ und muss nicht am Spätnachmittag oder Abend nehmen, was übrigbleibt.*

- *Wir bleiben mindestens zwei Nächte an einem Standort – wenn es außergewöhnlich schön ist, auch schon mal drei. Das war uns wichtig, um flexibel zu bleiben und spontan auf Erlebenswertes in der Region eingehen zu können.*

- *Wir haben die möglichen Stand- und Campingplätze auf Google Maps gespottet und mit Campingführern, sprich deren Bewertungen, abgeglichen. Dazu gesellten sich Sehenswürdigkeiten, die uns wichtig waren, wie z.B. der legendäre Instagram-Wasserfall in Lauterbrunnen.*

- *Zu den anvisierten Zielen haben wir immer noch Alternativen im Nahfeld aus Google-Maps markiert, für den Fall, dass der Erstwunsch ausgebucht ist. Bis auf einen Campingplatz am Comer See … da war nichts zu machen … mussten wir trotz Haupturlaubszeit nie auf eine Alternative ausweichen.*

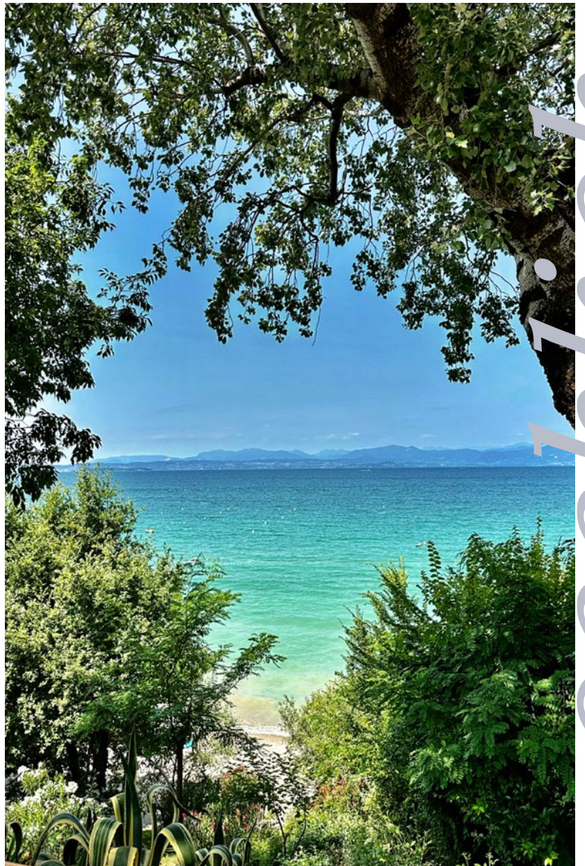
- *Wir reisen gen Süden, also möglichst wenig kreuz oder quer – bis wir einen Breitengrad erreicht haben, von dem wir genauso entspannt zurückreisen können. Anhand der auf Google Maps gesetzten Punkte wurde klar, dass wir voraussichtlich nicht weiter als bis zu den Oberitalienischen Seen fahren werden, um entspannt zu reisen.*

Losgelöst von euren Eindrücken und Impressionen, auf die wir gleich zu sprechen kommen … was war eure wichtigste Erkenntnis?
Dass wir erfahren durften, ohne Vorbuchungen, zur Haupturlaubszeit, mit einem nicht gerade kleinen Wohnmobil, überall klargekommen zu sein – außer … wie geschildert … am Hotspot Comer See. Für uns hatte sich die Behauptung „Überfüllte Stand- und Campingplätze“ pulverisiert.

Das hat insgesamt so gut funktioniert, dass gegen Ende der Tour die Idee in mir reifte, diese Route zu beschreiben und für Gleichgesinnte nachfahrbar aufzubereiten. Wichtig ist mir in dem Zusammenhang, dass es eine realistische Route ist. Bei dem, was ich mittlerweile alles gesehen und gelesen habe, fehlt es mir bisweilen am praktischen Bezug … an einer realistischen Umsetzbarkeit. Nicht zu vergessen, eine Schreibe, die Lust macht, sich hinters Lenkrad zu setzen und loszufahren. Und jetzt kommst du ins Spiel ;-).

Merci für die Blumen. Magst du mal deine Google Map zu eurer Tour auf den Flatscreen zaubern?
Gerne.

Ich erkenne den Gardasee, wo Freunde von uns im Oktober Urlaub machen, mit denen wir lose einen Besuch vorgedacht haben.



seeblick

Wie viel gäbe es zu erzählen, wenn zwei Parteien eine Reise tun,
und Stock und Hut gegen ein Reisemobil eintauschen? ;-).

Ich lausche weiter gespannt Christians Erzählungen zu den einzelnen Orten. Letztendlich befeuern sie meine Neugierde und Lust, eine geplante Landy-Tour in die Normandie bis runter in die Bretagne auf 2024 zu vertagen, um im Oktober mit Kirsten und Fellnase Paula in Richtung Oberitalienische Seen aufzubrechen.
Seit unserem Besuch des Caravan-Salons in Düsseldorf, der Abenteuer Allrad in Bad Kissingen und dem Halderner Pop Festival, verfestigen sich meine Ideen rund um das Thema „Mobiles Arbeiten“ im Sinne von Work – Live – Travel.
Warum nicht eine Workation-Tour, wie diese Melange aus Arbeit und Urlaub neuerdings bezeichnet wird, zu den Oberitalienischen Seen?

Zwei Campingplätze in der Schweiz liegen unweit des Ortes, wo Kirstens Onkel und Tante leben. Es ist nicht weit bis zum Lago Maggiore und zum Ortasee, wo wir eigene Aktien im Spiel haben, sprich weitere Freunde besuchen oder Erinnerungen auffrischen könnten. Gleiches gilt für die Zugspitze. Der Campingplatz in Kehl könnte einen längst fälligen Abstecher nach Straßburg einläuten. Vom Campingplatz an der Seiser Alm ist es nicht weit zum Kalterer See, dem Ort, an dem ein Ableger des Haldern Pop im Oktober gefeiert wird.

Kurzum, es gibt diverse Parallelen und Überschneidungen zwischen Christians zurückgelegter Route und unseren möglichen Verknüpfungspunkten.
Zwischen meinen Ohren puzzelt sich eine Idee zusammen. Warum soll ich wie Karl May über den Wilden Westen schreiben, nur vom Hörensagen, wenn es so naheliegend ist, in einen authentischen Reisedialog einzusteigen?

Nimm mich doch bitte mit auf eure Reise durch die festgehaltenen Impressionen.
Es sind aber vornehmlich mit dem Handy geschossene Aufnahmen.

Christian blättert durch die Mediathek seines iPhones. Das könnte ein weiteres Motiv sein, die Tour nachzufahren … die Aufnahmen sind grundsätzlich gut und geeignet – es soll ja ein authentischer Reisebericht werden … kein Bildband ;-).
Aber es gibt noch Luft nach oben, wenn es darum geht, vielen Menschen einen Mehrwert zu bieten, durch das Teilen dieses Berichtes.
Wovon schreibe ich? Christians Bilder lassen ahnen, dass die beiden sehr von der Natur fasziniert sind … es dauert für mich eine Spur zu lange, bis ich den ersten Kaisergranat, umgeben von Muscheln und Garnelen auf Spaghetti, entdecke. Ich wäre fast verhungert unterwegs ;-).
Das könnte echt spannend und zielführend werden, ein solcher Dialog. Die Sichtweise der naturverbundenen Wanderer und Biker einerseits und andererseits, wir – die fokussierten Genießer mit einem Faible für Wein, gutes Essen und der Passion fürs Thema Photography.

Ihr kennt sicherlich den alten Spruch von Matthias Claudius:

„Wenn jemand eine Reise tut, so kann er was erzählen.
Drum nähme ich den Stock und Hut und tät das Reisen wählen.“

Bis vor Kurzem war ich einfach noch nicht so weit, meinem innig geliebten Defender (Black Sheep) untreu zu werden. Ein Umverlieben in Richtung eines weißen Reisemobiles kam (noch) nicht in die Tüte. Aber … als konsequenter Möglichkeitsdenker, lagen hier einfach zu viel Elfmeter parat, die verwandelt gehören. Kann ja alles kein Zufall sein ;-). Warum sollen wir nicht einen Großteil des November-PAN von unterwegs aus planen und gestalten? Da könnte ein Reisemobil ein etwas entspannteres Umfeld bieten als die Markise und das Dachzelt des Defenders – zumindest im Oktober ;-).

Ich warte das Ende von Christians Slideshow ab …

Was hältst du davon, wenn wir den Reisebericht in einer Art Dialog verfassen?
Du machst mich neugierig …

Ich teile meine Ideen mit Christian – natürlich unter dem Vorbehalt eines Vetos meiner Gemahlin ;-). Eine Tour mit einem Reisemobil wäre voll nach ihrem Geschmack … aber … großes ABER … wie gestaltet sich das mobile Arbeiten für eine Frau, die im nächsten Jahr 20 Jahre das Gesicht des PAN verkörpert … immer noch mit vielen persönlichen Gesprächen mit Kunden und Partnern?
Wenn man der bizarren C-Zeit etwas Positives abgewinnen möchte, dann gehört sicherlich dazu, dass ein Umdenken erfolgt, wie und unter welchen Umständen wir arbeiten.

„Die sanfte Oberfläche des Sees spiegelt die Stille der Natur.“

Zeitsprung

Mittwoch | 04. Oktober 2023 | 16.46 Uhr | Caravan Center Bocholt | Übergabe-Halle „Kroatien“ | Wüppingsweide 10-13 | 46395 Bocholt

Wir haben den Gedanken Taten folgen lassen. In einer der fünf Übergabehallen des Caravan Centers steht ein Fahrzeug aus der Armada der zu mietenden Reisemobile für uns bereit, ein

KNAUS VAN TI PLUS 650 MEG PLATINUM SELECTION.

Das wird unser Gefährt(e) für unsere bevorstehende 12 Tage Workation-Tour sein – dem Abfahren von Christians Tour-Punkten zu den oberitalienischen Seen, verknüpft mit einer eigenen Agenda und dem Anspruch uns in der Melange von Work-Life-Travel zu erproben.

Nachdem wir von Uli & David (Team Caravan Center) mit dem Fahrzeug vertraut gemacht wurden, rollen wir vom Hof. 9.335 Kilometer hat er erst auf dem Tacho, unserer „Nest auf Zeit“ – aus dem Modelljahr 2023. Mit fast sieben Metern Länge und einer Breite von 2,20 Metern ist er opulenter als der mir vertraute Landrover Defender (liebevoll Landy oder „Black Sheep“ genannt). Wohltuend leise und geschmeidig surrt der Knaus über die B67, angetrieben von 177 Pferdestärken. Im Gegensatz zum deutlich kürzeren Landy, der hingegen den Wendekreis eines Panzers hat, rangiere ich den Knaus erfreulich unkompliziert in unseren Innenhof.
Es folgt der Umzug von Lieblingsstücken aus unserem Hausstand in das Reisemobil. Im Nachgang war es eine kluge Entscheidung, den Knaus einen Tag eher abzuholen, zu bestücken und am nächsten Tag entspannt loszufahren.

Das ganze Prozedere hat ca. vier Stunden in Anspruch genommen. Routinierte Camper bekommen das wahrscheinlich in 60 Minuten gewuppt. Die Differenz erklärt sich am einfachsten dadurch, dass Kirsten und ich mächtig einen an der Murmel haben, um es vorsichtig auszudrücken ;-).
Für uns ist es nunmal schwer vorstellbar, uns ohne folgende „Lebensnotwendigkeiten“ auf die Reise zu begeben:

Liste der unbedingt notwendigen Camper-Utensilien

Amtliche Peugot-Kaffeemühle aus der Zeit um 1900, um damit den Bohnen unserer Freunde Sarah & Mike (Imping-Kaffee) immer einen idealen Sparringspartner zum Mahlen zu bieten … und wir den betörenden Duft in der Nase haben | antikes Silber-Besteck | schönes Porzellan & Gläser | rustikale Schneidebretter aus alten Fassdauben | meine Lederrolle mit einer Selektion von Lieblingsmessern u.a. auch drei Modelle aus der NESMUK-Manufaktur | eine Armada von Kupferpfannen und -töpfen | ein wuchtiger Granit-Mörser | ca. 15 verschiedene Pfeffersorten, Salze und Gewürze | Boule Kugeln | Pastis | Besondere Weine aus besonderen Jahrgängen | Eine Bord-Bibliothek, bestehend aus den Büchern „Arbeite doch wo du willst“, „Regeln für einen Ritter“, „Digitale Tools effektiv einsetzen“ (von meinem Freund Thorsten Jekel) und „Maximen und Reflexionen“, von La Rochefoucauld – einem Geschenk vom ehrwürdigen Richter Esders … dazu mehr im Laufe des Reise-Dialoges | eine Selektion unserer Lieblingsmagazine, wozu wir den SWAN und DER HAMBURGER zählen | war ich eigentlich schon fertig mit packen? Mitnichten … | Umfangreiches Foto- und Beleuchtungs-Equipment, was ich besser an passender Stelle erläutere … | analoges und digitales Schreibzeug (Zwei MacBook Pro, iPad) nebst autarker Stromversorgung in Form eines Jackery Powerstands und Solar-Panel | Lichterketten, Kerzen, Teelichter nebst Gläsern und sonstiges Ambiente-Gedöns | reichlich Food-Vorräte inkl. eines Boeuf Bourgiognon, nach einem speziellen Rezept, was wir bereits mit euch geteilt haben | und etwas zum Anziehen … nicht zu viel, wir wollen ja nicht das zulässige Gesamtgewicht überschreiten ;-).

Donnerstag | 05. Oktober 2023 | 16.10 Uhr | Wohnmobilstellplatz Camping Resort Limburg an der Lahn | Schleusenweg 16 | 65549 Limburg an der Lahn

Wir haben den Knaus etwas später von unserem Innenhof lenken können als geplant. Zunächst galt es noch, unsere Arbeitspakete für die Workation-Tour zu schnüren … Mails aussenden … eine letzte Redaktionssitzung durchführen … und finale Gedanken zur ersten Etappe anzustrengen.
Christian hatte Limburg an der Lahn als letzte Etappe seiner Tour gewählt. Vieles sprach für uns dafür, andersherum zu starten. Getreu dem Motto „Viele Wege führen nach Rom“ bzw. zu den oberitalienischen Seen … las ich meine Notizen zu Christians Aussagen zu Limburg:

„Limburg war der letzte Zwischenstopp auf der geschmeidigen Rückreise in unsere Heimat. Vor einiger Zeit hatte ein Händlerkollege mir von dieser Location berichtet. Eher beiläufig – gar nicht im Kontext unserer Route. Ich weiß nicht, warum sich der Ort in meine Synapsen eingegraben hatte, aber ich bin sehr froh darüber. Wir haben es dort deutlich schöner angetroffen, als ich es mir vorgestellt hatte. Nur zehn Minuten von der A3 entfernt, die Heimat quasi in Reichweite – nur noch 226 Kilometer entspannt zu fahren am nächsten Tag.
Das erschien uns als ideal, die letzte Nacht dort zu verbringen.
Wir haben dort unser Reisemobil in einen besenreinen Zustand versetzt. Am nächsten Tag stand dann neben der Rückfahrt nur noch das Ausräumen unserer persönlichen Sachen an, um den Frankia reisefertig für unsere Family am Betrieb abzustellen.

Für die Endreinigung haben wir uns mit einem Abendessen in Limburg belohnt. Was für ein schönes Städtchen, mit seinen Fachwerkhäusern. Ich hatte Limburg völlig unterschätzt … besser gesagt, ich hatte es gar nicht auf dem Schirm.
Bei unserer Rückkehr zum Reisemobil haben wir resümiert, dass wir selten schöner gestanden haben.“

Dieses „selten schöner gestanden“ entfaltete seine Wirkung ;–).

resort

13.26 Uhr – Verabschiedung vom Verlags-Team | 13.35 Uhr – drei Brötchen belegt mit Schweinebraten, Salat und Remoulade und zwei Cappuccinos (Paula wollte keinen ;–)) bei Görkes „getankt.“ Ohne Mampf, keine Reise …

Die vor uns liegende Kurz-Etappe nach Limburg erschien uns optimal zum Eingewöhnen. Die via Navi kalkulierten 2 Std. und 45 Minuten haben wir um 40 Minuten überzogen. Hintergrund war eine Telefonkonferenz mit einem PAN-Gefährten und zwei kleinere Staus.

Relativ entspannt am Zielort angekommen, erfolgte die Einfahrt auf den Stellplatz mittels Ziehen einer Chipkarte. Danach hatten wir „beinahe“ frei Platzwahl ;–). Auch wir waren zu einer Haupturlaubszeit unterwegs – wenn man die Herbstferien dazu zählt.
Unsere Wahl fiel auf Platz-Nummer 34, dessen Vorteil darin bestand, quer zum Wasser zu stehen. Vorausgesetzt, man bekommt das Gefährt zwischen zwei Platanen bugsiert, was für mich als Neuling erst einmal eine kleine Herausforderung darstellte. Dank der Einweisungshilfe der Gemahlin, konnten wir binnen zehn Minuten Richtfest feiern ;–).

Kirsten und ich hatten uns auf ein Teamwork, wie Christian und seine Partnerin es pflegen, eingeschworen - dessen Premiere wir mit einem Cremant von Arthur Metz aus dem Elsaß feierten. Die Füße auf dem Geländer zur Lahn und erst einmal Drachenbooten und Kanuten zuprosten.

Hunger kam auf. Auf geht‘s an den Herd. Der Hauptgang war gesetzt. Als Vorspeise hatte ich zwei Hände Maronen auserkoren, die ich unmittelbar vor unserer Abfahrt auf unserem Hof gesammelt hatte. Merci an Dr. Georg Hungerkamp, der diese Passion in mir wiederbelebt hat. Da wohnen wir mittlerweile 12 Jahre mit einem Esskastanien-Baum im Hof, ohne uns an dessen Früchten zu laben. Wie doof kann man sein? (Kastanien-Blödheit Part I).
Um 18.47 entschied‘ ich mich ein Foto von unserer Besteck-Lade zu machen, um zu dokumentieren, wie schwer unsere Camping-Geschirr-Plastik-Allergie wiegt ;–) während die Maronen in einer Kupferpfanne auf dem Herd standen.
Drei Minuten später erschütterte eine Detonation halb Limburg … insbesondere mich, der am Herd stand … und Kirsten, die draußen die Lahn in dem Fokus ihrer Kamera hatte.

Was war passiert? Ich Schlaumeier hatte den Maronen ein wenig Olivenöl und Rosmarin gegönnt, um sie dann, mit einem Deckel versehen, der Hitze der Gasflamme auszusetzen. Das kann man so machen – man sollte sie jedoch vorher mit einem Messer kreuzweise einritzen. Ansonsten entsteht der gleiche Effekt, wie bei der Herstellung von Popcorn … nur deutlich lauter … und mit so viel Sauerei im Camping-Küchen-Areal, dass erst einmal ein Platzverweis durch die Gattin ausgesprochen wurde ;-).
Ich durchdachte das Geschehene outside bei einem weiteren Glas Cremant, mit dem Ergebnis: (Kastanien-Blödheit Part II)

Der Hauptgang verlief relativ geschmeidig. War auch nicht allzu schwierig, es handelt sich um auf Depot gekochte Reisevorräte in Form eines Boeuf Bourguignon, gebratenem Lauch in Ziegenkäse-Rahm, zu dem ich unfallfrei Bratkartöffelchen gebrutzelt hatte.

Die eindrucksvolle Story zu diesem Kult-Gericht findet ihr übrigens hier:

„Euer Ehren bittet zu Tisch“

Passend dazu entkorkten wir einen Cotes du Rhone von E. Guigal. Der begleitete mich anschließend auch in die Work-Phase … Travel und Life hatten wir für heute ja schon abgearbeitet ;-).

Während ich die ersten Reisenotizen beim abendlichen Blick auf die Lahn niederlege, unterstreiche ich Christians Eindruck: „Selten schöner gestanden.“ Irgendwann wurde es so kühl, dass es Zeit wurde, den Indoor-Schreibplatz auf seine Anwenderfreundlichkeit zu checken. Kirsten hatte den schon hergerichtet, sprich Sitze gedreht, Tischverlängerung ausgefahren und Kerzen angezündet. So kann man(n) arbeiten!

Zwischenfazit: Eine tiefe Zufriedenheit machte sich breit, dieses Experiment trotz meiner Defender-Passion gewagt zu haben. Bis zu diesem Zeitpunkt erschien uns kein Hersteller dieser „rollenden Nester“ (auf Zeit) in der Lage zu sein, ein Wohnmobil nach unserem persönlichen Geschmack zu gestalten. Wir waren offensichtlich zu sehr auf Äußerlichkeiten fixiert. Wichtig ist, was sich innen abspielt - wie bei so vielem ;-).
Der Knaus macht bislang richtig Spaß – innen – außen – und auf der Straße.

„Die Reise eines Flusses erzählt Geschichten von Ruhe und Beständigkeit.“

Was es mit der Kastanien-Blödheit Part III auf sich hat, wie es über unsere nächste Etappe in Kehl am Rhein, weiter in die Schweiz, und dann an die Oberitalienischen Seen geht … erfahrt ihr in der ersten PAN-Ausgabe unseres Jubiläumsjahres 2024.
Wir sollen euch von Christian Thielkes an dieser Stelle recht herzlich grüßen - in dem Kreuzworträtsel des Januar PAN gibt es etwas ganz Besonderes zu gewinnen:

Eine Woche mit einem Reisemobil aus der Flotte der Mietfahrzeuge des Caravan Centers – abhängig vom Kundenwunsch und der Verfügbarkeit des gewählten Fahrzeugs.

PS: Falls ihr diese Auszeit nicht dem Zufall, sprich der Auslosung, überlassen, und eure Reisepläne für 2024 vom Denken ins Handeln bringen wollt, hier findet ihr über 200 mögliche Anregungen:

caravan-center-bocholt.de/wohnwagen/wohnwagen-finden

Wir werden nicht nur mit guten Vorsätzen ins neue Jahr starten, sondern auch mit konkreten Vorhaben. Die aufgeschobene Tour in die Normandie, bis runter in die Bretagne, werden wir abermals mit einem Reisemobil vom Caravan Center angehen.

In dem angesprochenen Buch, „Arbeite doch wo du willst“, gab es einen Selbsttest.
Demnach sind wir beide prädestiniert für solche Workation-Touren ;-).

Falls ihr wissen wollt, warum es Sinn macht, das Caravan Center zu besuchen:

caravan-center-bocholt.de/acht-gruende-fuer-einen-besuch

In diesem Sinne
Roland Buß
Interview-Designer/Verleger
MÜ12 Verlag/Bocholt

CARAVAN CENTER BOCHOLT

Caravan Center Bocholt
Wüppings Weide 10-13
46395 Bocholt

Telefon: 02871 95 72 - 0
info@caravan-center-bocholt.de
www.caravan-center-bocholt.de

TEXT: MONIC ARPING

X-MAS & ROYAL ICING

Backen mit königlichem Flair

In der Vorweihnachtszeit erfüllen köstliche Düfte von frisch gebackenen Kekse und Co. die Luft, und der Geschmack liegt einem schon fast auf der Zunge. Unser Weihnachtsgebäck ist weit mehr als nur Nahrung, es ist eine ganz besondere Tradition, die Familien zusammenbringt und die Herzen aller erwärmt.

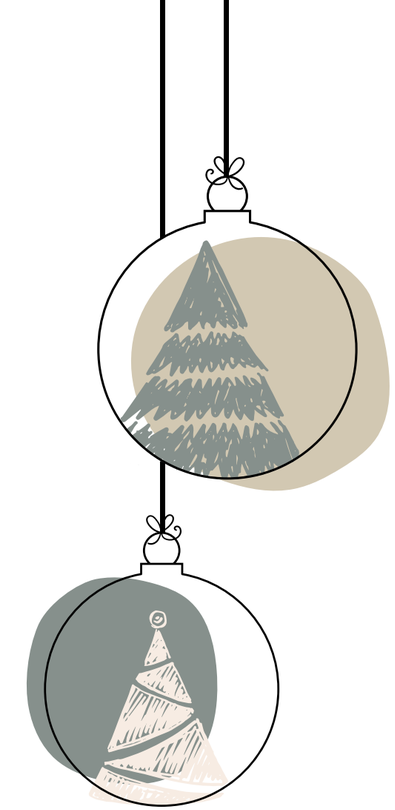
Die Kunstfertigkeit liegt nicht nur im Backen selbst, sondern auch in der richtigen Dekoration. Die sorgfältig ausgewählte Verzierung des süßen Gebäcks verleiht ihm seinen einzigartigen Charme und macht es zu begehrten Leckerbissen. Hierbei ist alles möglich, was das Herz begehrt – von Streuseln über Konfitüre bis hin zu Nusssplittern oder essbarem Glitzer.

Süße Traditionen – Beliebte Verzierungen für Weihnachtsplätzchen

Es gibt einige Dekorationsmöglichkeiten, die bestimmt jeder kennt und liebt: Zimtsterne, Lebkuchengebäck oder -häuser werden gerne mit Zuckerguss verziert, welcher eine süßsäuerliche, knackige Textur bietet. Plätzchen wie Spitzbuben oder Engelsaugen erhalten ihren Geschmack und ihr frisches, buntes Aussehen von fruchtiger Marmelade. Cookies oder Spritzgebäck werden meist mit Schokolade verziert, entweder geschmolzen oder in Splittern. Beth-männchen sind traditionell mit einer ganzen Mandel verziert und Plätzchen wie Vanillekipferl werden mit feinem Puderzucker bestäubt.

Frostig-süße Versuchung – Royal Icing verzaubert deine Weihnachtsbäckerei

Eine weitere beeindruckende Dekorations-Methode, die in den letzten Jahren immer mehr an Aufmerksamkeit gewonnen hat, ist das sogenannte „Royal Icing“ – eine erweiterte Variante des altbekannten Zuckergusses. Hergestellt aus drei einfachen Zutaten: Eiweiß, Puderzucker und Zitronensaft, ergibt sich eine Art dicker Zuckerguss, der vielseitig eingesetzt werden kann.



Zutaten für zwei Bleche Kekse:

- *1 Eiweiß von einem Ei (mittelgroß)*
- *ca. 1,5 TL Zitronensaft (je nach gewünschter Konsistenz)*
- *250 g Puderzucker, gesiebt*
- *ggf. Lebensmittelfarbe*

Zubereitung:

1. *Eiweiß cremig schlagen.*
2. *Puderzucker sieben und nach und nach dazugeben, gut vermischen, bis eine glatte Masse entsteht.*
3. *Zitronensaft tröpfchenweise dazugeben, Konsistenz unter Kontrolle halten!*
4. *Ggf. Masse in verschiedene Schüsseln aufteilen, jeweils Lebensmittelfarbe hinzugeben und gut verrühren.*
5. *In Spritzbeutel geben und dekorieren.*

Tipp:
Die Masse kann luftdicht ca. fünf Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Auf die Plätz(ch)e(n), fertig, los …

Der Auswahl an Rezepten für Kekse, die als Grundlage für unsere beeindruckende Dekorations-Methode dienen sollen, sind keine Grenzen gesetzt. Das Royal Icing wird sogar als Torten-Verzierung eingesetzt. Die meisten jedoch benutzen es für einfache Butterplätzchen. Denn die unscheinbaren Leckereien lassen der Dekorations-Lust einen besonders freien Lauf. Das Einzige, worauf geachtet werden sollte, ist das gleichmäßige Backen und vollständige Auskühlen der Kekse, bevor diese verziert werden. Sind die Kekse noch warm, besteht die Gefahr, dass euch das Icing „davonschmilzt“.

Der Schlüssel zu lang anhaltendem Genuss

Die süße Zuckermasse benötigt ca. 30 Minuten zum Aushärten. Hierbei ist sicherzustellen, dass die verschönerten Plätzchen an einem trockenen Ort liegen und nicht gestapelt werden. Um anschließend die Frische der dekorierten Leckerbissen zu erhalten, sollten sie in luftdichten Behältern aufbewahrt werden, sodass sie auch am Heiligabend noch wie frisch gebacken schmecken – falls bis dahin noch nicht alle verputzt wurden ;-)

Die Kunst der Konsistenz

Die Konsistenz des Royal Icing kann je nach Verwendungszweck angepasst werden. Für das „Fluten“ benötigt man eine dünnflüssigere Konsistenz, wie bei Shampoo. Hierbei werden die Plätzchen bis über die Ränder hinaus mit flüssigem Icing geflutet, sodass eine glatte Oberfläche entsteht. Dafür gibt man einfach ein paar Tropfen mehr Zitronensaft zu der Masse. Für Konturen oder das Schichten benötigt man eine dickere Konsistenz, wie von Karamell bis Schlagsahne. Aber aufgepasst: Es ist unproblematisch, die Masse flüssiger zu bekommen, ist sie allerdings einmal zu flüssig, ist es schwer, sie wieder fester werden zu lassen!

Die Zuckerkunst, die Familien zusammenführt

Weihnachtsplätzchen zu backen und zu dekorieren, ist nicht nur ein kulinarisches Vergnügen, sondern auch eine Gelegenheit, besondere Momente zu schaffen und Erinnerungen zu teilen. Gerade bei der Royal-Icing-Methode, für die man sich Zeit nehmen muss, werden Menschen näher zusammengebracht, indem sie eine kreative und wunderbare Zeit in der hauseigenen Weihnachtsbäckerei verbringen. Mit dem Royal Icing kann jeder seine Plätzchen in ein wahres Kunstwerk verwandeln.

Lasst euch von neuen Ideen und traditionellen Mustern inspirieren, um die Weihnachtsplätzchen in diesem Jahr besonders einzigartig zu gestalten. Frohes Backen und frohe Weihnachten!

#Royal Icing
#X-mas

PIANO WEINBAR – IM HERZEN VON RHEDE

Dämmerschoppen – Late-Hour-Variante

INTERVIEW: ROLAND BUSS// FOTOS: KIRSTEN BUSS

Prolog

Im Mai dieses Jahres haben wir unseren Antrittsbesuch in einem der ältesten und urigsten Gasthäuser von Rhede gemacht — welches Jung-Gastronom ;-) und Weinstubenbesitzer Wolfgang Hoeck im Jahre 2020 übernommen und zu neuem Glanz verholfen hat.
Die Geschichte des Gemäuers reicht zurück bis ins Jahr 1898 – die Geschichte Wolfgangs geht zurück bis zu seinem Baujahr 1949. Unsere damaligen Eindrücke und das Interview mit dem Unruheständler, der trotz seiner Umtriebigkeit eine gemütliche Ruhe ausstrahlt, könnt ihr hier nachlesen:

pan Look more

pan-bocholt.de/piano-weinbar-im-herzen-von-rhede/

Heute habe ich mich mit einem Freund hier verabredet, um einen späten Dämmerschoppen zu genießen, zu klönen, um ein paar neue Stories einzufangen und mit euch zu teilen.

Donnerstag, 9. November 2023, 18.35 Uhr / 46414 Rhede / Neustraße 4 / Schankraum der PIANO Weinbar

Ich bin früher als erwartet von einer Exkursion aus Emsdetten zurück. Gymnasiasten der martinium.media, einer kleinen Schülerfirma, hatten eingeladen zu einem Austausch über unseren analogitalen Verlag, nebst seiner Magazine.

Ich komme also in Rhede an, parke den Landy auf dem kleinen Parkplatz an der Gebäuderückseite der Weinbar. Wohl wissend, dass wir von nun an (zumindest für heute) getrennte Wege gehen ;-).

Wolfgang sitzt mit einem Kaffee in einer urgemütlichen Ecke links des Eingangs. Ich hocke mich zu ihm an den Stehtisch. Maurizio „eilt“ aus der Küche herbei … hätte ich beinahe geschrieben. Richtigerweise wäre … Maurizio „erscheint“ aus der Küche ;-). Ein Bild von einem Mann mit einem strahlenden Lächeln, das bisweilen darüber hinwegtäuscht, dass der gebürtige Chilene es faustdick hinter den Ohren hat – humortechnisch gesehen.

Während er uns Dreien einen Silvaner-Sekt zur Begrüßung entkorkt und einschenkt, bestätigt Wolfgang, dass auch an diesem Donnerstag das allwöchentliche Ritual mit einem alten Freund stattfand, der mit seinen 68 Lenzen eher noch als jung zu bezeichnen sei. Bei einer Zigarre und ebendiesem Silvaner-Sekt habe man die letzten Sonnenstrahlen eines goldenen Herbsttages genossen.

19.00 Uhr und pünktlich wie ein Maurer erscheint mein Freund Stefan und gesellt sich zu uns. Gelaufen sei er die Strecke von Bocholt nach Rhede. Recht so! So können wir bedenkenlos in die verheißungsvolle Weinkarte eintauchen. Die Heimfahrt ist gesichert, denn die Herausgeberin des PAN hat ihre Fahrdienste angeboten. Finde ich fair – schließlich reibe ich mich hier im Dienste unseres Monatsmagazins auf ;-).

Zu Fuß zu diesem Szene-Treff! Etwas, was ich in den Sommermonaten des Öfteren gemacht habe … am Aasee entlang, um bei der Ottilie ein Zwischenradler zu genießen. Durch die Hohenhorster Berge, um dann mit Weindurst und gesundem Appetit, im wunderschönen Gärtchen der PIANO-Weinbar einzukehren.
Circa sechs Kilometer Fußweg, eine tolle Strecke für einen schönen Herbst- oder Wintergang. Stefan studiert die Weinkarte.

Sag mal Wolfgang, du ziehst das echt durch mit deiner konsequenten Ausrichtung auf Weine und diese vornehmlich von VDP-Weingütern, oder?
Natürlich kommen hier auch die Freundinnen und Freunde eines guten Bieres auf ihre Kosten, aber der Fokus liegt nach wie vor auf Wein. Ich empfinde Weine als spannender, facettenreicher.

Wolfgang reicht Stefan und mir eine Broschüre mit dem Traubenadler, dem Erkennungszeichen des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) nebst deren Mitglieder und Weinen. Der Extrakt in Stichworten:

VDP | Herkunft. Handwerk. Hingabe.

Nach der Gründung im Jahre 1910 hat sich vieles verändert – nicht aber unsere Grundüberzeugungen. Unser Verband überstand zwei Weltkriege. Die lange Zeit des Verzichts förderte bei den Menschen das Verlangen nach lieblichen, erschwinglichen Weinen. Neue Rebsortenzüchtungen ermöglichten hohe Erträge und Oechslegrade. Die Folge: Preiswerte und süße Weine dominierten den Markt und wurden auch im Ausland geschätzt. Bald klebte am Image des deutschen Weins auf der ganzen Welt das Etikett „sweet and cheap.“
Das verlorene Renommee wiederherzustellen, wurde zur Mission des VDP, des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter, wie wir seit 1975 heißen.

Renaissance der großen Weinlagen | Der VDP-Adler auf der Kapsel, als Erkennungszeichen | über 200 Weingüter, geführt von ganz eigenständigen Winzer-Charakteren | Rieslingdominanz im Rheingau und an der Mosel | Spätburgunder von der Ahr | sonnenverwöhnte Pfalz | Silvanerland Franken | fast mediterranes Baden … um nur ein paar Facetten zu nennen | authentische, langlebige Weine, aus zum Teil weltberühmten Lagen …

Kurzum, viele Gründe, um hier einzukehren und sich von der herausragenden Qualität der VDP-Weine zu überzeugen.

Noch ein Gedanke: Der traut sich was, der Wolfgang. In einem Epizentrum für Fans bitburgerischer Braukunst auf Wein zu setzen und dies mit den anerkannt besten Weingütern. Das ist Nische in Nische und trotzdem so passend zu ihm, dem Tüftler, der Herausforderungen mag und nach absoluter Qualität strebt. Ob seinerzeit mit seinen Textilien, die inzwischen in der Raumfahrt Verwendung finden oder im Glase … oder bei der stilvollen Erhaltung einer altehrwürdigen Kneipe.
Und das nicht verbissen, sondern angenehm geerdet. Sitzen, Schwätzen, Schoppen & Schmackofatzen, so sein Motto für diese Institution.

Wie steht es um eure PIANO-Musikabende?
Die sind immer gut besucht, dann wird es richtig voll hier. Interessierte sind gut beraten, rechtzeitig zu reservieren. Das Programm kann man online einsehen:

www.piano-weinbar.de/programm

Wolfgang: Maurizio, schenkst du uns bitte den Blanc de Noir vom Weingut Herzog von Württemberg ein.

Auf dem Etikett des von Maurizio ausgeschenkten Weins prangt in großen Lettern:

„WER KEINEN HUMOR HAT,
SOLLTE EIGENTLICH NICHT HEIRATEN“,
ersonnen von Eduard Mörike (1804 - 1875).

Ein kollektives, zustimmendes Lächeln macht sich unter uns vieren breit – welches mit dem Gläserklang des Anstoßens untermalt wird. Wir tauchen ein in die Geschichte des Dämmerschoppens, der heute übrigens als Sundowner bezeichnet wird. Damit wird dem Moment gehuldigt, wenn die Sonne untergeht. Meistens mit einem passenden, meist alkoholischen Getränk. Man könnte das wahrscheinlich auch mit einem Sunkist-Trinkpäckchen tun – allerdings haben uns das unsere Vorfahren nicht überliefert.

Bleiben wir bei der Tradition. Ich berichte von dem Wochenausklang des Borrels, wie es unsere niederländischen Nachbarn all freitäglich zelebrieren:

stegfunk.de/das-ding-mit-der-sprache-borrelen/

Wo man die vergangene Arbeitswoche verabschiedet, das Wochenende einläutet und einen kleinen Ausblick auf die kommende Woche gibt – gerne in Verbindung mit einem Wein oder Bier und ein paar unkomplizierten Häppchen.
Maurizio: Das tun Wolfgang und ich jeden Tag ;-)

Schallendes Gelächter setzt ein, angesichts des drögen Gesichtsausdruck, mit dem Maurizio sein Unverständnis für diese Selbstverständlichkeit untermalt. Wolfgang bekommt seine Lachsalve nur schwer in den Griff. Die beiden haben sich echt gesucht und gefunden.

Wir sind uns einig, dass die Tradition des Dämmerschoppens kultiviert gehört – gerne auch in schönen alten Kneipen, wie dieser hier. Die bizarre C-Phase hat es mit sich gebracht, dass wir Ausgehen gegen Cocooning (dem Einigeln zu Hause) eintauschen mussten. Das war auch gut so – in gewissem Maße.
Aber die eigenen vier Wände sind nur bedingt geeignet, neue Bekanntschaften zu schließen, außer mit einer neuen Tagesschausprecherin oder jemandem im virtuellen Raum.

Maurizio: Soll ich euch den nächsten Wein einschenken? Den haben wir gerade frisch hereinbekommen.
Was ist es denn? Wo kommt der her?
Irgendwas mit RE …
Bauen die jetzt in Recklinghausen Wein an ;-)?
Das Etikett verspricht Aufklärung. Wir genießen einen 2022er „Der Salm“ - weiß, vom Weingut Prinz Salm in Wallhausen. Eine Cuvée aus Riesling, Weißburgunder und ScheuREbe ;-).

Irgendwas mit RE … du hast so herrlich einen an der Murmel, mein neuer kulinarischer Bruder im Geiste. Sag mal, wie schaut es eigentlich mit unserem Kochcontest aus?
Ich bin dabei – du verlierst eh ;-). Habt ihr übrigens Hunger? Ich habe ein paar besondere Bruschettas vorbereitet.

Während der Chilene in die Küche abtaucht, gewährt uns Wolfgang Einblicke in das **„Säälchen“**, dessen Renovierung nunmehr abgeschlossen ist! Wir frischen Wolfgangs Aussagen aus dem Mai-Interview auf:
Wir haben hier Platz für kleine Gruppen bis zu 30 Personen, die diesen Raum separat buchen können. Hier kann man „unter sich“ sein, ungestört vom Treiben im Schankraum.

Wie viele Menschen finden im Schankraum Platz … und … kann man auch das ganze Lokal mieten?
Im Schankraum haben wir Platz für ca. 40 Personen. Mit dem „Säälchen“, wie du es nennst, können bis zu 70 Personen hier eine schöne Zeit verbringen. Wenn man den Wirtsgarten mitdenkt, dann halt noch einige Personen mehr.

Wow! Die stimmungsvollen Weinkellerimpressionen verleihen dem Kleinod noch mehr Tiefe und Ambiente. In dem „Säälchen“ hat auch das Piano seinen Stammplatz gefunden. In seinem Klavierlack spiegelt sich das hintergrundbeleuchtete Bild an der Stirnwand und verleiht einem das Gefühl, mittendrin statt nur dabei zu sein.

Dar Chilene – ein Urgestein der Bocholter Gastroszene, bittet zu Tisch. Während wir in den Schankraum zurückkehren, berichtet Wolfgang, dass der Name Maurizio aus dem griechischen stammt und „schwarz“ bedeuten würde. Passt zum Haupthaar, denke ich … neige aber immer noch zu der Vermutung, dass es „Protebühl“ auf chilenisch heißt, angesichts der Storyteller-Qualitäten von meinem zukünftigen Gegner am Herd ;-).

säälchen

Apropos „schwarz“ … schwarz sehe ich für dich in Bezug auf den angedachten Koch-Contest, lieber Maurizio ;-)
Was sollen wir kochen, mein Freund?

Es folgte ein kurzweiliger Schlagabtausch zu Klassikern wie Flammkuchen, Empanadas, Boeuf Bourguignon etc. bis wir uns auf Miesmuscheln einigen, die wir in vielen verschiedenen Facetten zubereiten und mit euch teilen wollen.
Den kurzfristigen Gedanken, den Abend mit Live-Musik zu untermalen und ihn MuMu (Muscheln & Musik) zu nennen, haben wir mit einem Glas Müller-Thurgau von Julius Spittal als „zu schlüpfrig“ heruntergespült.

Mitten in dieser Diskussion erschien Kirsten. Deutlich zu früh für den Rücktransport von Stefan und mir, aber gerade richtig, um das Duell der beiden Koch-Dinos (so ihre Worte) anzufeuern.
Während ich vier ambitioniert-stylische Muschelvarianten aus meinen kulinarischen Synapsen schüttelte, wartete Maurizio mit einer klassischen Variante auf, begleitet von einem süffisanten:
Weniger ist mehr.
Das würde ich auch so bezeichnen, wenn meine kulinarische Klaviatur nicht mehr hergeben würde. Das ist, als wenn du mit einem Messer bei einer Schießerei auftauchst, mein Lieber. Was ist überhaupt unser Einsatz? Was muss der tun, der verliert?
Wieder folgte ein herzhaft komischer Schlagabtausch. Die erdachten Strafen reichen vom ehrwürdigen Siezen des Gewinners für drei Wochen bis zu „dann musst du einen Poncho überziehen und in der Fußgängerzone ‚Ein Indiojunge aus Peru‘ auf der PAN-Flöte spielen.“ ;-) Wisst ihr noch, wer das Original gesungen hat? Bevor ihr googelt, es war Katja Ebstein.

Irgendwann wurde uns deutlich, dass wir beide unheimlich Lust auf dieses Muschelspektakel haben, aber wenig Freude dabei empfinden, ein Battle daraus zu machen – obwohl ich die Nummer mit dem Poncho zum Piepen fände ;-).
Und so beschlossen wir Harmonie statt Provokation zu zelebrieren und unsere Gedanken für dieses Muschel-Event auf Papier zu skizzieren. Was daraus wurde bzw. was es geben wird, findet ihr nebenstehend.

Alle am Tisch waren sich einig, dass wir wahrscheinlich einen Container für die Muschelschalen bestellen müssen, angesichts der Vielfalt der Kompositionen und der ausgerufenen Muschel-Flatrate „all you can eat.“

Übrigens: Wer zuerst kommt, muschelt zuerst ;-). Von den 60 Plätzen in der PIANO-Weinbar ist die Hälfte schon belegt, von Freunden der fünf weinlustigen Muschel-Event-Designer, die sich zu diesem Late-Hour-Dämmerschoppen in der PIANO-Weinbar eingefunden hatten.

Wir freuen uns auf Begegnungen in dieser urigen Weinbar mit euch – insbesondere als Gäste dieses spektakulären, kulinarischen Jahresauftakts am Freitag, 19. Januar 2024.

Die normale Küche bleibt an diesem Tag geschlossen. Also, Menschen mit einer Meeresfrüchteallergie werden wir an diesem besonderen Tag bedauern, aber nicht bewirten können.

PIANO Weinbar

Neustraße 4
46414 Rhede
Tel: 02872 / 980641
info@piano-weinbar.de
www.piano-weinbar.de

piano weinbar

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Samstag –
von 16.00 bis 23.00 Uhr

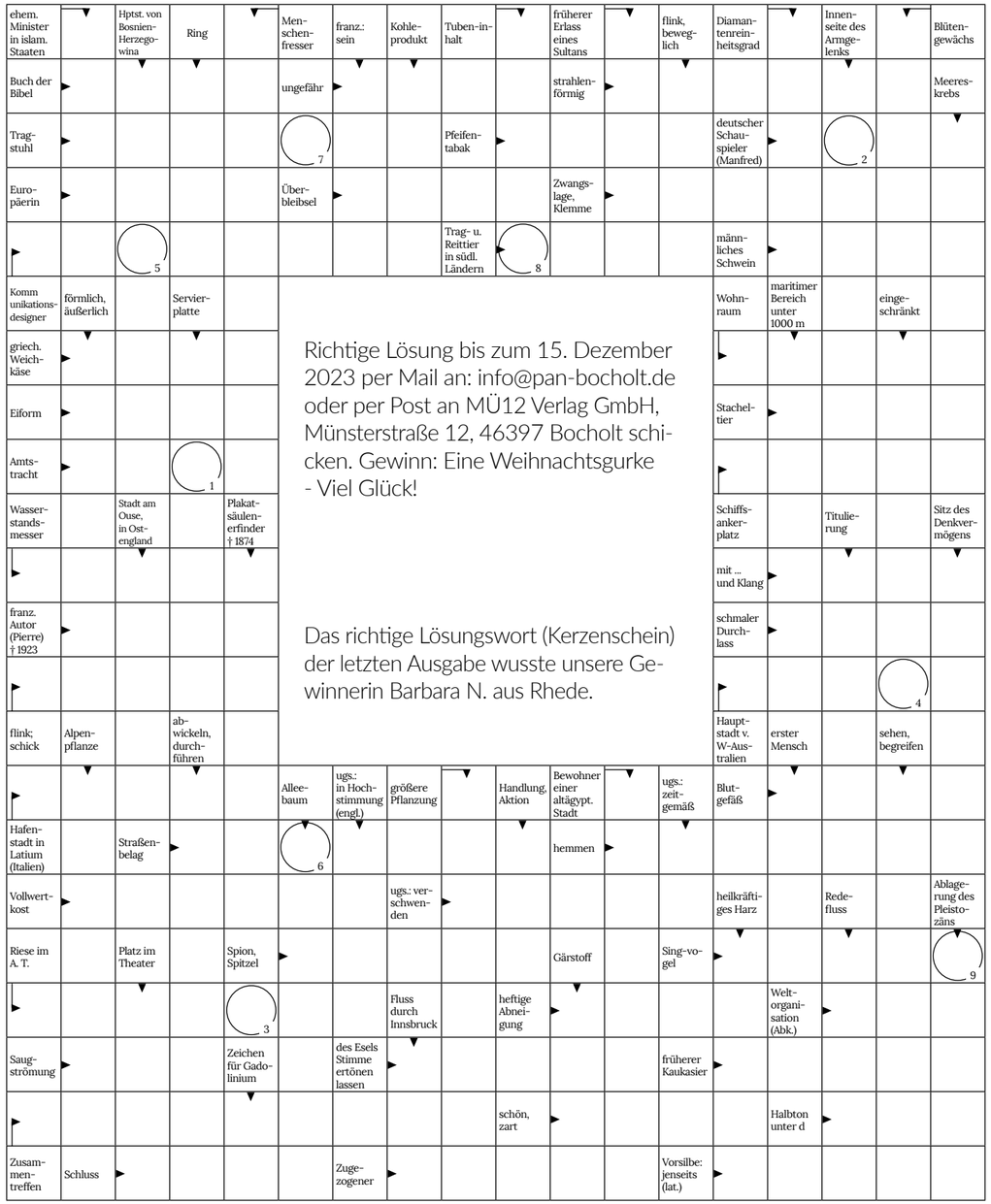
Muschel-Spektakel

Freitag, 19. Januar 2024, 19.00 Uhr | Live in der PIANO-Weinbar
Muschel-Flatrate: 24,50 Euro pro Person | Nur mit Voranmeldung

Roland und Maurizio – zwei Koch-Dinos am Herd
(Wobei uns „Gereifte Gewächse“ ein wenig besser gefällt.)

Genießt mit uns klassische und spektakuläre Interpretationen von Miesmuscheln.
Ein Abend wo es keine kulinarischen Grenzen gibt, außer „Muscheln in Tomaten-Sugo“ – die wird es nicht geben. Warum? Das erfahrt ihr an diesem Abend, nebst anderen Kitchen-Stories, die wir mit euch teilen.

Muscheln rheinländische Art | Moules a la orange | Muscheln im Mango-Chili-Rahm
Muscheln mit Feigen & Ziegenkäse | Muscheln all´arrabiata
inkl. Baguette zum Auftunken der köstlichen Saucen



Richtige Lösung bis zum 15. Dezember 2023 per Mail an: info@pan-bocholt.de oder per Post an MÜ12 Verlag GmbH, Münsterstraße 12, 46397 Bocholt schicken. Gewinn: Eine Weihnachtsgurke - Viel Glück!

Das richtige Lösungswort (Kerzenschein) der letzten Ausgabe wusste unsere Gewinnerin Barbara N. aus Rhede.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!

LÖSUNG:

1	2	3	4	5	6	7	8	9

Cook doch mal...
...bei **Hungerkamp**

Driving home for Christmas...

pan Look more

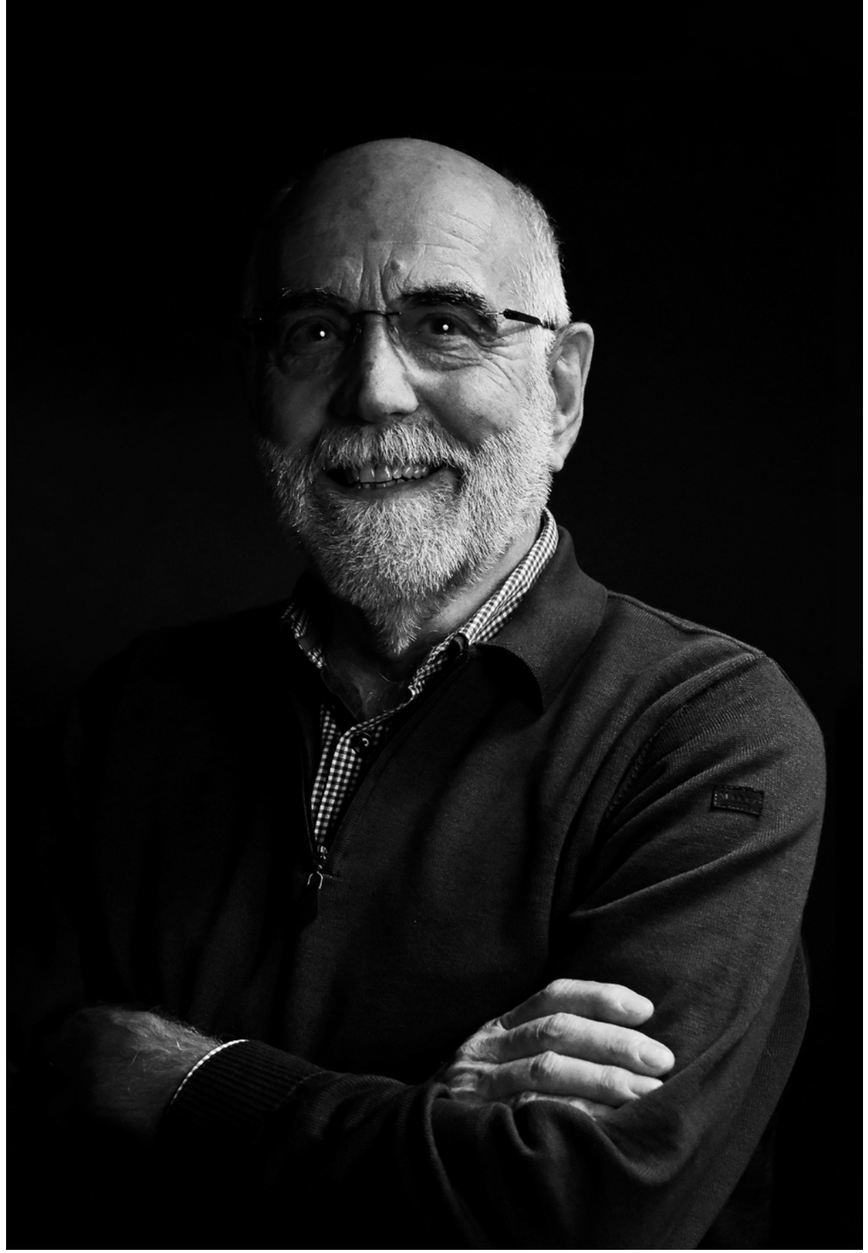
WMF - RÖSLE - KPM - ASA - KAHLA - ROSENTHAL - THOMAS - STELTON - LE CREUSET - GLOBAL - EISCH - ALFI - SILIT - ROBBE + BERKING - STÄDTER - VILLEROY + BOCH - ALESSI

Cook doch mal...bei **Hungerkamp**

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

GESICHTER, DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

EinBlicke in die Menschen der Bocholter Bürgergenossenschaft eG (BBG) und ihre Geschichten



Christian Grunewald
Geburtsjahr 1946
Helfer bei der BBG seit 2019

Ich bin durch das Engagement meiner Frau Helga auf die BBG aufmerksam geworden. Ich habe immer gedacht: Was macht die da bloß. Ich war damals sehr mit mir beschäftigt. Ich bin leidenschaftlicher Unternehmer – auch heute noch.
Damals habe ich mir die Frage gestellt: Wir wäre es, wenn du mal einen halben Tag nicht am Schreibtisch sitzen würdest, sondern dich in die Gesellschaft einbringst?

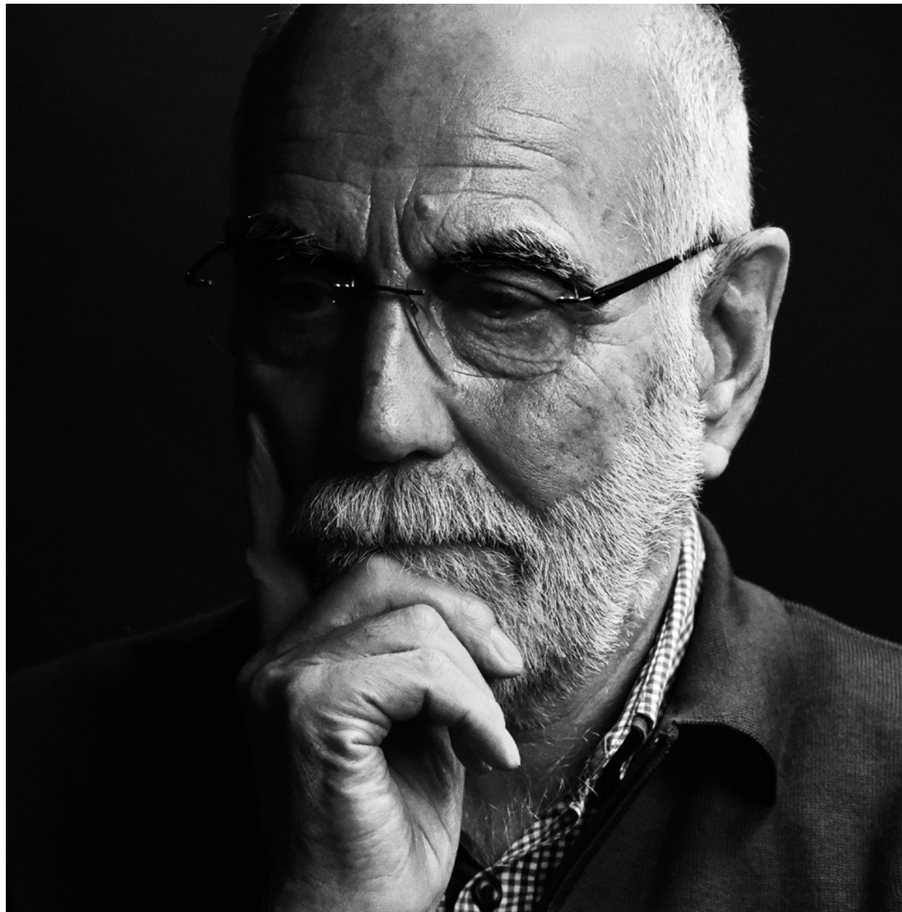
gem(einsam)

Seitdem fahre ich jeden Montagnachmittag Menschen mit einem Bulli zum Einkaufen, helfe ihnen beim Tragen oder übernehme den Einkauf komplett.

Ich bin erfüllt von den Erfahrungen, die ich seitdem machen durfte. Ich habe eine Art von Dankbarkeit kennengelernt, die anders ist als die, die ich z.B. aus meinem unternehmerischen Kontext her kenne – und das für einen verhältnismäßig geringen Aufwand.

Das ist manchmal nur ein Blick, ein leichtes Schulterklopfen, wenn ich jemandem nach dem Einkaufen aus dem Bulli helfe, verbunden mit einem „Danke Christian, bis nächste Woche."

Wichtig ist mir, dass sich die Menschen in der BBG auf mich verlassen können. Die Damen dort im Büro machen einen unheimlich tollen Job – die sollen meinetwegen nicht rumeiern müssen. Wenn ich etwas mache, dann richtig.
Ich habe in diesem Jahr von der ersten bis zur 47. Kalenderwoche nur ganz wenige Ausfälle gehabt.
Die haben wir dann mit unserer Familie aufgefangen, durch meine Frau oder unsere Schwiegertochter.



Elmar Laumanns

Elmar Laumanns
Geburtsjahr 1951
Helfer bei der BBG seit 2014
nun Hilfeempfänger der BBG

Elmar Laumanns verkörpert mit seinem Schicksal etwas, was jeden von uns treffen könnte. Er leidet unter Parkinson. Die Krankheit trat vor sieben Jahren, zunächst schleichend, in sein und in das Leben seiner Frau, Patricia.

Die Krankheit ist so weit vorangeschritten, dass das Ehepaar Laumanns den Entschluss gefasst hat, sich mit ihren Wohnverhältnissen an die Situation anzupassen.
Beim darauffolgenden Umzug haben sie sehr viel Unterstützung von den Helfern der BBG erfahren. Die Zeitkontingente, die Elmar Laumanns in seiner aktiven Zeit als Helfer angespart hatte, ermöglichen ihm jetzt Hilfe in Anspruch zu nehmen, ohne darum bitten zu müssen oder ein schlechtes Gefühl dabei zu haben.

Elmar Laumanns hat die krankheitsbedingte Tendenz zu stürzen.
In den Phasen, in denen Patricia Laumanns eine Auszeit braucht, um sich zu entspannen … etwas für sich zu tun … z.B. beim Qigong, entlastet sie ein Helfer der BBG.
Beide wertschätzen die Arbeit der Helferinnen und Helfer und der Damen in der Geschäftsstelle, die extrem aufmerksam sind und denen sie ein gutes Gespür für Menschen zuschreiben.

Frau Laumanns weiß um eine Freundin, aus einem Ort in der Nachbarschaft, die sie um dieses Konstrukt der BBG beneidet – da, wo alles auf Gegenseitigkeit beruht und Geben und Nehmen im Einklang sind.

Margarete & Gisela Elskamp

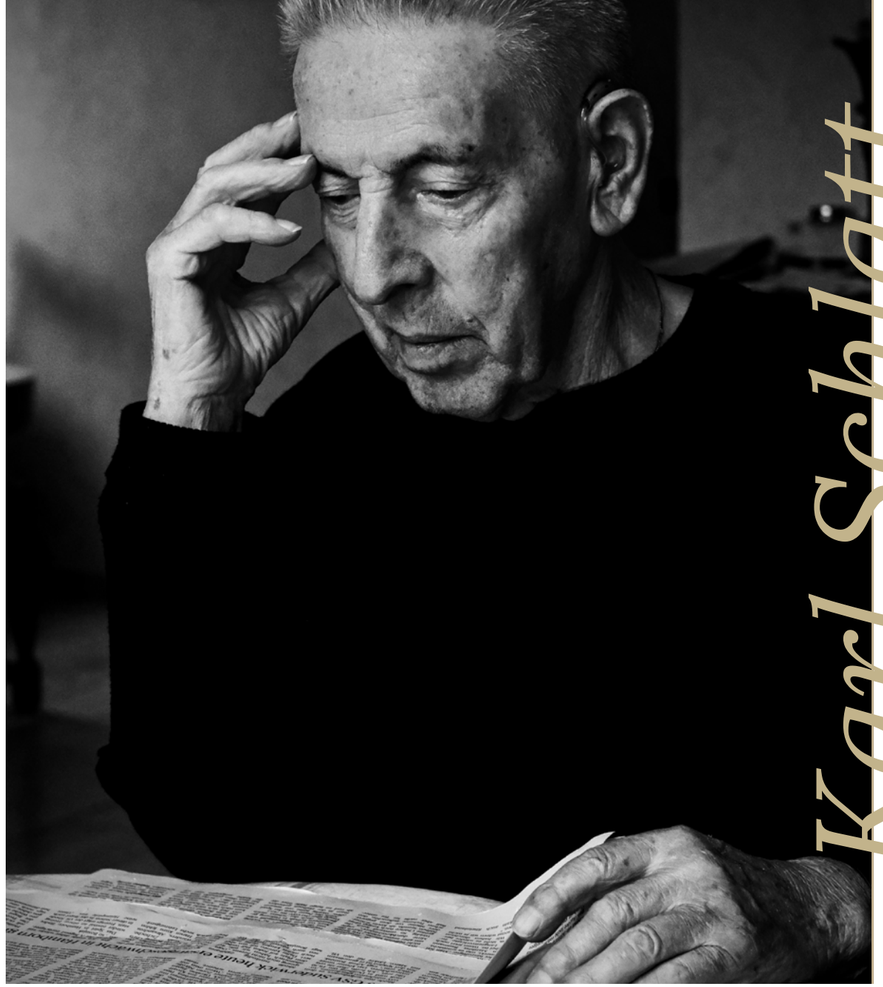
Margarete & Gisela Elskamp
Geburtsjahr 1941 & 1934
Hilfeempfängerinnen der BBG der ersten Stunde, sprich seit 2013

Die beiden 81- und 88-jährigen Schwestern sind seit dem Tod ihrer Eltern zusammengezogen, um das nächste Lebenskapitel gemeinsam zu erleben.
Beide sind mental extrem gut unterwegs, was die Grundlage war für ein herzerfrischendes, humorvolles Kurzinterview.
Das mag aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass die nachlassende Mobilität die beiden vor große Herausforderungen stellt. Insbesondere bei größeren Einkäufen, wo sie auf den Service der BBG zurückgreifen.

Ebenso, wie auf das Angebot des Mittagstisches am Mittwoch, der von der BBG im Europahaus angeboten wird. Es sei eine willkommene Abwechslung mal raus, sprich unter die Leute, zu kommen und mal nicht selbst kochen zu müssen.
Für das geschilderte Rauskommen und andere Menschen treffen, nutzen sie auch regelmäßig die Kaffeerunde in den Räumlichkeiten der BBG – an jedem letzten Mittwoch im Monat.

Die beiden verfügen über ein gemütliches Zuhause, in dem es in jeder Ecke etwas zu entdecken gibt. Sie pflegen ihre Rituale und genießen offensichtlich die Harmonie unter sich – aber „My home is my castle“, ist auf Dauer auch nicht der Weisheit letzter Schluss.

Der Mensch ist ein soziales Wesen. Aber der soziale Kontakt, die Abwechselung, das Gespräch, die Geselligkeit klingeln oftmals nicht selbstständig an der Haustür.
Die beiden sind froh, hierzu die Angebote der BBG in Anspruch nehmen zu dürfen.



Karl Schlatt

Karl Schlatt
Geburtsjahr 1937
Hilfeempfänger der BBG seit ca. einem halben Jahr

Vor kurzem erst 86 geworden, der ehemalige Nachbar von Kirsten, den wir beim Studium der Tageszeitung antrafen – und der Kirsten ohne Probleme wiedererkannte.
48 Jahre wohne er schon in dem Haus, was sich seit dem Tod seiner Frau vor zwei Jahren ein Stück leerer anfühle. Seit einiger Zeit kümmere sich ein Helfer der BBG um seinen Garten, der ihm immer noch wichtig sei, genauso wie seine Heimatstadt Bocholt.

Wir sprechen mit einem ruhigen, zufrieden wirkenden Menschen, der als einzigen Wunsch formuliert, gerne wieder Autofahren zu dürfen. Das vermisse er sehr, wobei er Verständnis für seinen Arzt habe, der ihm das untersagt habe.

Neben der Lektüre der Tageszeitung liebe er Gesellschaftsspiele, seine Märklin Eisenbahn und die ruhigen Bewegungen der Fische in seinem Aquarium.

Im Übrigen überlasse er es meiner Fantasie, was ich über ihn schreiben würde, verkündet er mit einem süffisanten Lächeln. Der Schalk im Nacken lässt grüßen. Okay vergesst das mit dem Autofahren, liebe Leserinnen und Leser … Bungee-Jumping ist das, was Karl Schlatt unbedingt möchte ;-). Grüße an den Schalk zurück ;-).

Elisa Boom
Geburtsjahr 1939
Hilfeempfängerin der BBG seit 2018

Die 84-jährige gebürtige Niederländerin hat lange Zeit in Mönchengladbach gelebt und mit ihrem Mann im gleichen Beruf gearbeitet, als Krankenpflegerin.

Im Jahre 2010 habe es sie nach Bocholt verschlagen. Von ihrem Mann musste sie im Jahre 2018 Abschied nehmen.

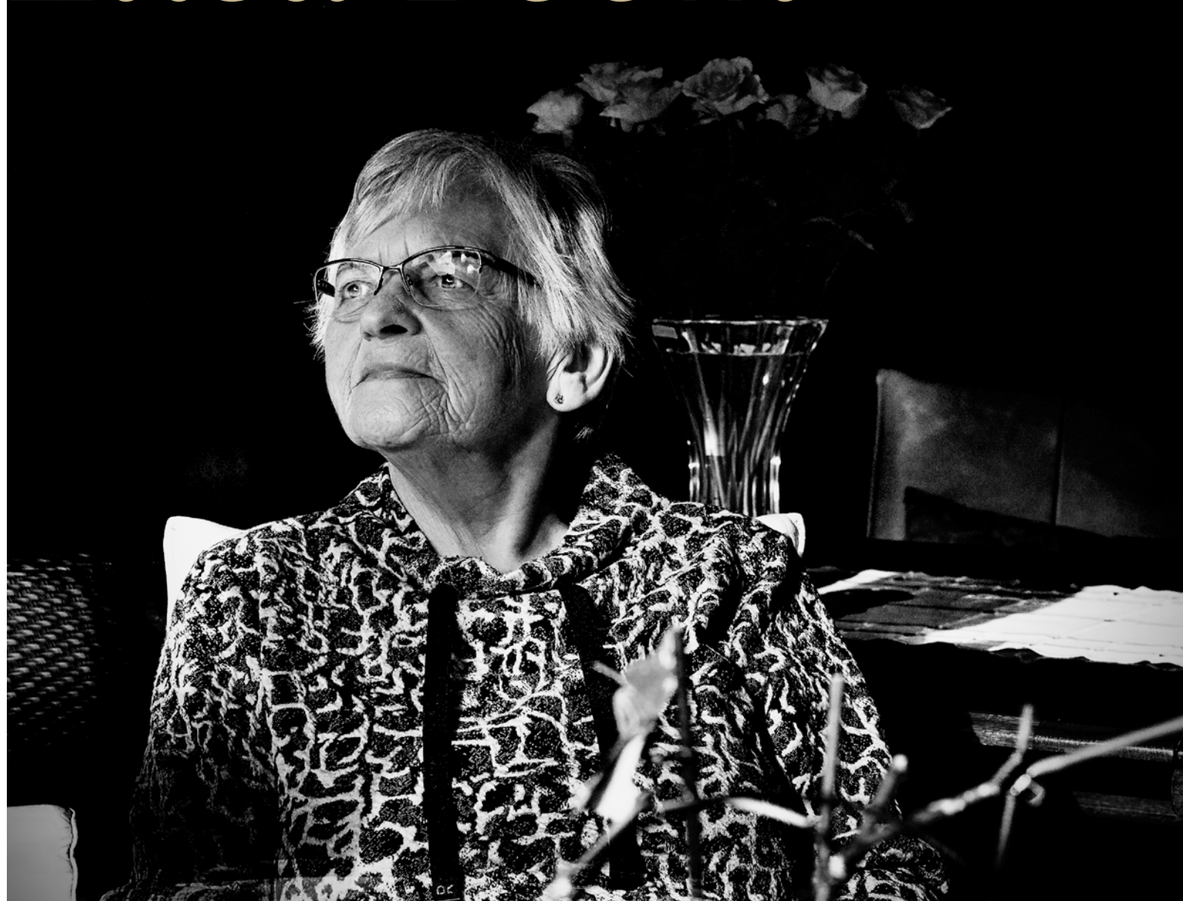
Aufgrund mehrmaliger Operationen an der Wirbelsäule sei der Rollator zu ihrem ständigen Begleiter geworden – mit dem versuche sie auch noch ziemlich viel zu regeln, um sich ihre Selbstständigkeit zu erhalten.

Man müsse den Willen haben, etwas zu tun, so ihr Credo. Sonst würde es relativ schnell bergab mit einem gehen. Mittwochs Wassergymnastik, donnerstags Wirbelsäulengymnastik … und jeden Tag … bei Wind und Wetter … Runden drehen mit dem Rollator. In einer Familie mit sieben Kindern groß geworden, war Einsamkeit bislang kein Thema – und das solle auch so bleiben.

Von daher greife sie nach jedem Angebot, was die BBG anbietet, da ihre Familie weit verteilt sei. Vom mittwöchlichen Mittagstisch über die berühmte Kaffeerunde in der BBG-Geschäftsstelle und den Ausflügen. Demnächst würde es zum Weihnachtsmarkt zu Van Nahmen nach Hamminkeln gehen.

Zudem sei es wohltuend, für größere Einkäufe oder Getränkebestellungen auf die BBG zurückgreifen zu können.

Elisa Boom



Wir haben einen kurzweiligen, zum Teil fröhlichen aber auch einen sehr nachdenklich machenden Nachmittag mit diesen Menschen verbracht – wobei die Nachdenklichkeit überwiegt.

Wir haben die jeweiligen Stories lediglich nur angerissen, um in den nächsten Ausgaben etwas tiefer darin einzusteigen. Auch in die Stimmen der Helfer, wie zum Beispiel Heinz Mühlenbrock.

DIESES ADVERTORIAL WURDE UNTERSTÜTZT VON:

Stadtsparkasse Bocholt

Volksbank Bocholt eG
Durch die Bank besser!

WIEGRINK

Bocholter Heimbau 125 Jahre

Josef Middelkamp
Rahmungen · Bilder · Restaurierung

FOTOAUSSTELLUNG GESICHTER, DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

Wo: Foyer der Stadtsparkasse Bocholt

Wann: 18. Dezember 2023 bis 07. Januar 2024

Vernissage: 18. Dezember 2023, 17.00 Uhr

Wer: Kirsten und Roland Buß
für die Bocholter Bürgergenossenschaft eG

BBG Bocholter Bürgergenossenschaft eG

Bocholter Bürgergenossenschaft eG
Niederbruch 3, 46397 Bocholt
T. 02871 / 29 27 916
info@bocholter-bg.de
www.bocholter-bg.de

DA BLEIBT (K)EIN AUGE TROCKEN

Wir Zweibeiner können bei leidvollen Empfindungen wie Schmerz und Sorge oder auch bei freudigen Ereignissen Tränen vergießen. Solche emotionalen Ausbrüche erleben Bello und Miezi eher nicht. Dennoch lohnt sich der regelmäßige Blick in die Augen unserer vierbeinigen Freunde, denn der gute Beobachter kann auf diese Weise nicht nur die Stimmung des treuen Begleiters wahrnehmen. Auch Hinweise auf Erkrankungen, die mit einer gestörten Tränenproduktion zu tun haben, können schon mit dem bloßen Auge erkannt werden. Wie Sie die Symptome tränender oder trockener Augen deuten können und was im Fall der Fälle zu tun ist, das erfahren Sie beim Weiterlesen.

#AUGE #SCHMERZ #ERKRANKUNGEN #ZWEIBEINER #TRÄNEN #TROCKEN

Was tun, wenn das Auge tränt? Tränt ein Auge plötzlich, dann besteht in der Regel ein akutes Problem. Ursächlich können Reizungen durch Zugluft, Infektionen oder Verletzungen im oder am Auge zu einem starken Tränenfluss führen. Irritationen durch eingedrungene Fremdkörper im Lid oder in der Hornhaut sind besonders heikel, da sie auf Dauer die Sehfähigkeit bedrohen. Der erhöhte Tränenfluss ist der Versuch des Körpers, die störenden Erreger oder Fremdkörper auszuspülen. Gelingt dies nicht innerhalb kürzester Zeit, ist die Abklärung der Grundursache in der Tierarztpraxis vonnöten. Nur hier können die entsprechenden Untersuchungen durchgeführt werden, um zu klären, ob die empfindliche Hornhaut noch intakt ist. Tropfen mit Fluoreszein werden zu diesem Zweck in den Lidbindehautsack geträufelt. Im Falle einer Hornhautverletzung bleibt der grüne Farbstoff am Defekt haften. Einpraktischer Nebeneffekt des Fluoreszein-Tests ist, dass gleichzeitig die Durchgängigkeit der Tränenwege überprüft werden kann. Tritt die grün gefärbte Tränenflüssigkeit wieder an den Nasenlöchern heraus, ist die Durchgängigkeit bewiesen. Läuft die Tränenflüssigkeit aber aus den Augen heraus, dann sind die Tränenkanäle verengt. Entsprechend der Grunderkrankung wird Ihre Tierärztin oder Ihr Tierarzt eine Therapie einleiten. Gerade am Auge ist es wichtig, dass Sie selbst keine Versuche mit Haushaltsmitteln oder eigenen Augenpräparaten durchführen, da bei der falschen Wahl die Sehfähigkeit riskiert wird.

Was tun, wenn das Auge zu trocken ist? Ist die Tränenproduktion reduziert, dann sprechen wir vom trockenen Auge. Juckreiz mit geröteten Lidern, eitriger Ausfluss, Hornhauttrübungen oder -geschwüre können Folge der fehlenden Tränenflüssigkeit sein. Da die beschriebenen Symptome aber auch durch Allergien oder Entzündungen entstehen können, gehört der Schirmer-Tränentest zur gründlichen Augenuntersuchung. Hierbei werden kleine Papierstreifen, die die Tränenflüssigkeit aufsaugen, für eine Minute ins Auge gehangen und die Strecke gemessen, die die Tränenflüssigkeit am Papierstreifen zurückgelegt hat. Die Gründe für das Versiegen der Tränenflüssigkeit sind vielgestaltig. Dazu gehören beispielsweise genetische, autoimmune, traumatische und neurologische Störungen. Leider handelt es sich in der Regel um chronische Erkrankungen, sodass der Besitzer zukünftig sehr gefordert ist. Im schlimmsten Fall müssen entsprechende Präparate jeden Tag stündlich ein ganzes Hundeleben appliziert werden. Zur Verfügung stehen wässrige, gel- oder salbenförmige Tränenersatzpräparate, die sich maximal eine Stunde im Auge halten. Goldstandard ist die Therapie mit einer cyclosporinhaltigen Augensalbe. Durch ihren Einsatz wird die Produktion der eigenen Tränenflüssigkeit wieder aktiviert. Last, but not least werden antibiotische Augensalben zur Verminderung bakterieller Sekundärinfektionen gegeben. Dagegen sollte möglichst auf ein corticonhaltiges Präparat verzichtet werden, weil dadurch die Gefahr eines Hornhautgeschwürs enorm gesteigert wird.

Sollte es Ihren vierbeinigen Freund mal am Auge erwischen, dann können Sie im Notfall schon mal eine Säuberung mit steriler Kochsalzlösung oder abgekochtem Wasser vornehmen. Verschwinden daraufhin die Symptome nicht spontan, dann sollten Sie vorausschauend handeln und in der Tierarztpraxis vorbeischauen. Dennoch hoffe ich für Sie, dass Sie mit Ihren zwei- und vierbeinigen Lieben die rührselige Weihnachtszeit unbeschwert genießen können und keine ungeplanten Besuche in der Sprechstunde wahrnehmen müssen. Zum Jahresende wünsche ich Ihnen geruhsame Festtage und einen tierisch guten Start in das Jahr 2024. Von mir hören Sie dann wieder zum Jahresbeginn im Januarartikel, in dem ich über „Winterkinder – Die Aufzucht von Welpen in der kalten Jahreszeit“ schreibe.

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

pan
Look more

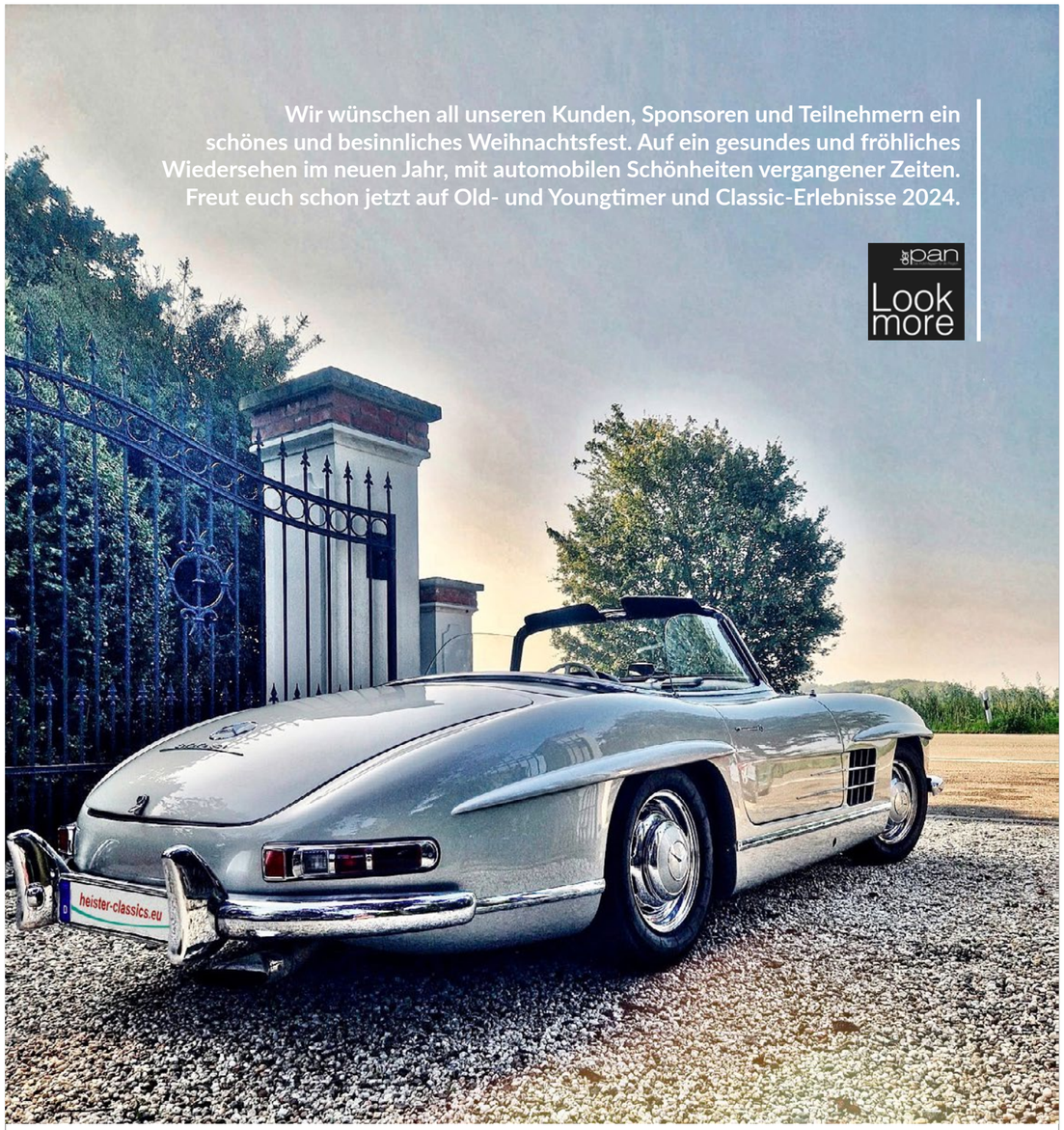


FOTO MERCEDES-BENZ 300 SL ROADSTER: THOMAS & KATHRIN GROSSJOHANN / NOSW E.V.

Die Veranstaltungsdaten 2024:

- 3rd BOCHOLT classic meeting am 11.08.2024 am Bocholter Aasee
- 8th BOCHOLT classic cruise am 18.08.2024 ab Gut Heidefeld in Bocholt-Spork

Kontakt: Thomas J. Heister / Nadorpstraße 11 / 46419 Isselburg-Anholt
info(@)heister-business-solutions.eu / Mobil: +49/170/9086100

HEISTER classics "Failure is not an option!" HEISTER business solutions "Failure is not an option!"

Kreative Falttechnik für Geschenke

CHARMANT VERPACKT

Weihnachten steht vor der Tür! Nachdem endlich alle Geschenke gefunden sind, fehlt nur noch eine schöne Verpackung. Um den Liebsten zu zeigen, dass man sich besondere Mühe und Gedanken gemacht hat, gibt es einige kreative Gestaltungsmöglichkeiten. Hier zeigen wir euch das Fischgrät-Falten, um eurem Präsent den letzten Schliff zu verleihen. Ihr werdet sehen, es ist ganz einfach nachzumachen, wenn man nicht gerade zwei linke Hände hat.

Eine schöne Verpackung steigert erst so richtig die Vorfreude auf das Auspacken des Geschenkes. Aber wer braucht schon buntes Papier, viele Schleifen und Bänder, wenn man mit der richtigen Falttechnik ein Geschenk ebenso effektvoll einpacken kann? Die Fischgrät-Faltung ist ein dezenter, aber sehr wirkungsvoller Schmuck für kleine bis mittelgroße Geschenkpäckchen. Besonders gut lassen sich flache Päckchen mit den Fischgrät-Falten verpacken.

Auf den ersten Blick könnte man meinen, dass für die Fischgräten-Faltung deutlich mehr Geschenkpapier benötigt wird als mit der klassischen Variante. Dem ist gar nicht so. Wir geben zu, ein wenig mehr braucht es schon, aber nicht sehr viel.

Was ihr dazu braucht:

- *Geschenkpapier*
- *Schere*
- *doppelseitiges Klebeband*
- *ggf. Dekoration*

So wirds gemacht:

1. Paket messen
Beim Zuschnitt des Papiers muss man ein bisschen rechnen. Ideal ist für die Geschenkpapier-Höhe: zweimal die Länge des Geschenkes plus zweimal die Dicke. Und für die Geschenkpapier-Breite: dreimal die Breite des Geschenkes. Kleine Ungenauigkeiten im Zuschnitt sind nicht der Rede wert, man kann sie später gut wegarbeiten.

Für die Startposition das Päckchen mittig auf dem Geschenkpapier platzieren. Die obere Kante des Päckchens ist um seine Dicke vom oberen Rand des Geschenkpapiers nach unten versetzt.

2. Papier umschlagen
Dann den Rest des Papierbogens von unten um das Geschenk schlagen.

Achtet beim Falten immer auf scharfe Kanten. Damit fallen die folgenden Faltungen leichter. Das Prinzip ist ähnlich einem französischen Haarzopf

3. Dreiecke rechts formen
Die rechte Kante des Bogens seitlich so an die Längsseite des Geschenkes drücken, dass zwei übereinanderliegende Dreiecke entstehen.

4. Dreiecke links formen
Den Vorgang auf der linken Seite wiederholen, Falze feststreichen.

5. Obere Dreiecke klappen
Die beiden oberen Dreiecke nach innen über das Geschenk klappen.

6. Fixieren
Übereinanderlegen und mit einem Finger fixieren.

7. Untere Dreiecke klappen
Jetzt die beiden unteren Dreiecke nach oben um das Geschenk klappen. Die Falze feststreichen und die dreieckigen Laschen innen mit doppelseitigem Klebeband fixieren und das Päckchen oben wie bei der klassischen Falttechnik für Geschenke verschließen.

8. Fertig!
Wer mag, kann das Ganze noch mit kleinen Geschenkanhängern oder Tannengrün verzieren. So wird schon die Geschenkverpackung zum echten Hingucker.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht das MÜ12 Verlags Team!

MAKE **ART** NOT **WAR**

Die faszinierende Reise der Künstlerin Oksana Somyk

Oksana

FOTOS: KIRSTEN BUSS// TEXT: KIRSTEN BUSS

Oksana Somyk, eine talentierte Künstlerin im Alter von 29 Jahren, erweckt mit ihren Werken die Welt der Kunst zum Leben. Geboren in Melitopol, Ukraine, verbrachte sie 20 Jahre in ihrer Heimat, bevor sie sich auf eine abenteuerliche Reise begab, die sie auf ein Kreuzfahrtschiff führte, wo sie sechs Jahre lang arbeitete und die Möglichkeit hatte, die Welt auf diesem Weg zu erkunden.

Ich bin sehr dankbar für alles, was ich jetzt habe, dankbar für alle, die Teil des großen Puzzles meines Lebens waren.

Vor zwei Jahren begann ihre Leidenschaft für die Malerei. Ihre künstlerische Reise fing mit Online-Kursen bei einem russischen Künstler an. Doch als der Krieg begann, konnte sie die Videos nicht mehr ansehen. Dennoch ließ sich Oksana nicht entmutigen und startete vor drei Monaten das einjährige Online-Mastery-Programm des Milan Art Institutes. Ihr Ziel: Die Leidenschaft für Kunst in einen Vollzeitberuf zu verwandeln. Ein umfassendes Programm, das Schritt für Schritt zeigt, wie man seine Fähigkeiten auf ein professionelles Niveau hebt, die künstlerische Stimme findet, die persönliche Marke aufbaut und die Kunstwerke online vermarktet.

Oksana hat in Heiden ihre neue Heimat gefunden. Sie arbeitet an der Grundschule in Heiden mit Flüchtlingskindern und bietet verschiedene Services rund um ihre Leidenschaft, die Malerei, an. Unter anderem die Möglichkeit, ihre Gemälde in Charlottes Concept Store zu erwerben.

Zusätzlich gibt es Kinder-Malkurse und Malworkshops für Erwachsene, bei denen Interessierte die Kunst des Malens mit Acrylfarben erlernen können. Die dreistündigen Workshops finden im Charlottes Concept Store, Rathausplatz 27 in Heiden, statt. Die Kurse beinhalten alles, was man für die kreative Reise benötigt, um ein eigenes Gemälde zu erstellen. Sie sind so aufgebaut, dass die maximal zehn Teilnehmer in kurzer Zeit viel lernen und am Ende des Abends mit einem fertigen Bild nach Hause gehen. Mit vierzig Euro bist du dabei, bekommst alle Materialien gestellt und einen Prosecco zur Begrüßung.

Oksanas Gemälde, von „Frida Kahlo“ bis „Amy Winehouse“, zeugen von ihrer Vielseitigkeit und künstlerischen Ausdruckskraft. Jedes Werk erzählt eine einzigartige Geschichte, eingefangen in verschiedenen Maltechniken wie Acryl, Öl und Grafit.

Nun steht Oksana kurz vor einem aufregenden Meilenstein in ihrer Karriere – einer Vernissage am Samstag, dem 25. November, um 18.00 Uhr im Kunstverein Borken – artline und mehr e. V. Dort werden ihre fesselnden Werke bis zum 5. Januar 2024 ausgestellt.

Mein Motto: „Mit einem Traum einschlafen, mit einem Ziel aufwachen.“

Tauche ein in Oksanas faszinierende Welt der Kunst, lass dich von ihrer kreativen Energie inspirieren und entdecke die Schönheit, die in jedem Pinselstrich verborgen liegt. Kontakt: +49 160 96887483

pan Look more

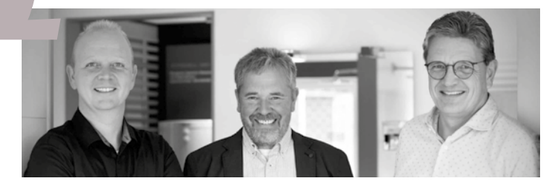
pan Look more

make_art_not_war_oksana_somyk

oksanasomyk

PAN GEFÄHRTEN

Die Pan-Gefährten 2023



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

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

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

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

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

SIGRID TER BEEK,
Prokuristin,
Bahia,
Bocholt
bahia.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

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

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

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

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

GERD BOOMERS
Geschäftsführer,
Boomers,
Ahaus
boomers.de

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

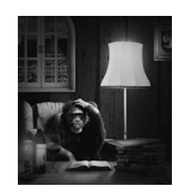
MARTIN DÖRNER
Dr. med. Augenarzt,
Laser-24 GmbH,
Bocholt
laser-24.de

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

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

SYLKE KOHUSHÖLTER
Veranstalterin,
Hochzeitsmesse Bocholt,
hochzeitsmesse-bocholt.de

NICOLE WEEVERINK
N.Wé,
Bocholt
nwe-bocholt.de



SCHMÖKER-AFFE
Lesenswertes,
Mü12 Verlag GmbH,
Bocholt
pan-bocholt.de

GEORGIANA LUIZA
101Caffé,
Bocholt
101caffe.it/de/bocholt-de

ROBERTO GALUPPINI
101Caffé,
Bocholt
101caffe.it/de/bocholt-de

STADTTHEATER BOCHOLT E. V.
Bocholt
stadttheater-bocholt.de

SILKE WANSING
Geschäftsführerin,
raumgenuss GmbH,
Bocholt
raumgenuss.eu

JÜRGEN HORSTMANN
Geschäftsführer,
raumgenuss GmbH,
Bocholt
raumgenuss.eu

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

JÜRGEN BERNSMANN
Bürgermeister,
Stadt Rhede,
Rhede
rhede.de

THORSTEN MERIAN
Stadtmarketing Rhede,
Rhede
rhede.de

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

CARL-LUDWIG HOLZACH
Grenzland Immobilien,
Bocholt
grenzland.im

ELKE SOMMERS-HOLZACH
Geschäftsführerin,
Grenzland Immobilien,
Bocholt
grenzland.im

OLGA RUFF
Grenzland Immobilien,
Bocholt
grenzland.im

ANJA DRACHTER
Inhaberin,
Reisebüro Drachter,
Bocholt
first-reisebuero.de/bocholt1

SUSANNE DÜCKING
Veranstaltungsleitung,
Freudentaumel,
Raesfeld
freudentaumel.de

LUZIE ZAJUSCH
Veranstaltungsassistentin,
Freudentaumel,
Raesfeld
freudentaumel.de

JAN SCHEIDTSTEGER
CEO,
Bongastro GmbH,
Borken
bongastro

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

MARTIN WILMS
Vorstand,
Volksbank Bocholt,
Bocholt
vb-bocholt.de

THOMAS KERKHOFF
Bürgermeister,
Stadt Bocholt,
Bocholt
bocholt.de

HARTMUT GOMBSEN
Geschäftsführer,
Auto Nagel,
Dinslaken
auto-nagel.de

I+D SANIERUNGSTECHNIK
I+D Sanierungstechnik GmbH,
Bocholt
idst.de

ELISABETH ELSENBUSCH

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

JULIA KLEINEMEIER
Pflegedienstleitung,
AlexA Seniorenresidenz,
Bocholt
alexa-pflege.de/bocholt/

JENS WIEGRINK
Partner Fotograf MÜ12,
Bocholt
@jw_foto_
@di_tail_

PETER SCHAPDICK
Geschäftsführer,
P. Schapdick GmbH,
Bocholt
p-schapdick.de

MARIETTA SCHAPDICK
Büro / Kundenservice,
P. Schapdick GmbH,
Bocholt
p-schapdick.de

STEFAN BOLAND
Geschäftsführer,
TEKLOTH GmbH,
Bocholt
tekloth.de

CHRISTOF TEPASSE
Geschäftsführer,
TEKLOTH GmbH,
Bocholt
tekloth.de

JÜRGEN WILLING
Geschäftsführer,
TEKLOTH GmbH,
Bocholt
tekloth.de

DIE KULTURGEMEINDE DER STADT BORKEN E.V.
Borken
die-kulturgemeinde.de

PETRA NIEMEIJER
Inhaberin,
Das Weinhaus Bocholt,
Bocholt
weinhaus-bocholt.de

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

BRIAN KELBING
Geschäftsführung,
Kelbing & Essing,
Bocholt
kelbing-essing.de

HENDRICK KLÜMPER
Beratung, Ausstellung,
Kelbing & Essing,
Bocholt
kelbing-essing.de

CHRISTINA HERBRAND
Rechtsanwältin und Notarin,
Kanzlei Herbrand,
Bocholt
kanzlei-herbrand.de

MICHAEL SPOGAHN
Veranstalter,
CityArt Bocholt,
Bocholt
cityart-bocholt.de

JUAN LOPEZ CASANAVA
Gothaer Bezirksdirektion,
Lopez & Collegen,
Bocholt
lopez-gothaer.de

SABINE WISSING
Hauptvertretung Allianz,
Allianz Sabine Wissing,
Bocholt
allianz-sabine-wissing.de

MARCO KÜPPERS
Geschäftsstellenleiter,
Provinzial Küppers,
Bocholt
provinzial.de/west/kueppers

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

DIRK THIELKES
Geschäftsführer,
Schlafnerds,
Bocholt
schlafnerds.de

MARKUS NIEHAUS
Geschäftsführer,
Schlafnerds,
Bocholt
schlafnerds.de

ALBERT STOVERINK
Geschäftsführer,
Olde Marckt,
Aalten
oldemarckt.nl

BRAM STOVERINK
Sterne-Koch,
Olde Marckt,
Aalten
oldemarckt.nl

HELGA STOVERINK
Geschäftsführer,
Olde Marckt,
Aalten
oldemarckt.nl

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

THOMAS MEIER
Geschäftsführer,
MeierSchultz
Bocholt
meierschultz.de

ULRIKE MEIER
Geschäftsführerin,
Meierschultz,
Bocholt
meierschultz.de

HANS BENNO HEIN
ArtGallery,
Skulpturengarten,
Bocholt
facebook.com/hans.hein

ANGELIKA VIERHAUS
Vierhaus Mode,
Borken
vierhaus-mode.de

LISA VIERHAUIS
Vierhaus Mode,
Borken
vierhaus-mode.de

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

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

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

FAMILIE KLOSTER-KRAUL
Kloster-Kraul,
Hamminkeln
kloster-kraul.de

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

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

RUTH NOWARK
Inhaberin,
Haar & Kosmetik Ruth Nowark,
Bocholt
ruthnowark.com

ANDREAS HÜLS
Geschäftsführer,
Hüls Baukonzepte GmbH,
Bocholt
huels-gruppe.de

ANN-CHRISTIEN SCHIER
Leitung,
Ostwall Terassen,
Bocholt
huels-gruppe.de/ostwall-terrassen-2/

HANS-JÜRGEN LIEBERS
Koordinator -
Projektentwickler,
Ostwall Terassen,
Bocholt
huels-gruppe.de

STEFFEN OTT
Inhaber,
Kind der Stadt Bocholt,
Bocholt
kind-der-stadt.de/bocholt

CATHERINE OTT
Inhaberin,
Kind der Stadt Bocholt,
Bocholt
kind-der-stadt.de/bocholt

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

WOLFGANG HOECK
Inhaber,
Piano WeinBar,
Rhede
piano-weinbar.de

MAURICIO RODRIGUEZ
Gastgeber,
Piano WeinBar,
Bocholt
piano-weinbar.de

SIMON BÖING-MESSING
MatchMaker,
Internationales
Netzwerkbüro,
Bocholt
internationales-netzwerkbuero.de/kontakt

SIMON KOLLER
Referent,
Wirtschaftsförderung
Bocholt,
Bocholt
bocholt.de

NADJA ELSKAMP
Inhaberin,
Reisebüro Elskamp,
Bocholt
bocholter-reisebuero.de

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

THOMAS KLEIN-BÖSING
Geschäftsführer
D+L Druck+Logistik,
Bocholt
dul-print.de

DIRK REICHENBERG
Geschäftsführer
D+L Druck+Logistik,
Bocholt
dul-print.de

MIKA SCHNEIDERS,
WHIZZDOM,
Ausbildung zum
Medienkaufmann in Bocholt,
Bocholt

PAULA WIEGRINK
Palua,
Ausbildung zur
Physiotherapeutin in Meppen,
Bocholt

WOLFGANG JANSEN
Geschäftsführer,
I+D Sanierungstechnick Bocholt
idst.de

FRANK ANGRICK
Dipl.- Ing. (FH),
Geschäftsführer,
I+D Sanierungstechnick Bocholt
idst.de

LARISSA BECKENUYTE
Inhaberin
Herz.Sprung,
Bocholt
herzsprung-handmade.de

THOMAS J. HEISTER
Inhaber
HEISTER business solutions,
Bocholt
heister-business-solutions.eu

JOSIP BABAN
Inhaber und Trainer
CrossFit,
Bocholt
crossfitbocholt.com

BASTIAN KUHL
Inhaber
CrossFit,
Bocholt
crossfitbocholt.com

STEPHAN BORCHERT
Geschäftsführer
Nesmuk GmbH & Co. KG,
Solingen
nesmuk.com

FRANK MIELKE-BOLLMANN
Projekt- und Salesmanager
Nesmuk GmbH & Co. KG,
Solingen
nesmuk.com

JANA MEUTER
Fachärztin Gefäßchirurgie
Gefäßpraxis Meuter,
Bocholt
gefaesspraxis-meuter.de

SASCHA CECHOWICZ
Inhaber
Bowl Store & Kaffee Klatsch,
Bocholt
bowlstorebocholt.de

TOBIAS BÖING
Koch
Bowl Store & Kaffee Klatsch,
Bocholt
bowlstorebocholt.de

ANDRÉ KROME
Geschäftsführer
Wohnfit GbR,
Bocholt
wohnfit.com

MICHAELA SCHNEIDER
Geschäftsführerin
Wohnfit GbR,
Bocholt
wohnfit.com

AZURIT SENIORENZENTRUM
Bocholt & Rhede
azurit-gruppe.de

MATTHIAS KORTE
Kaufmännischer Geschäftsführer,
Kreativ Bauen & Wohnen GmbH,
Schermbeck
zwo-bocholt.de

DANIEL SALOMON
Technischer Geschäftsführer,
Kreativ Bauen & Wohnen GmbH,
Schermbeck
zwo-bocholt.de

CLAS HOLTSTEG
Projektleitung,
Kreativ Bauen & Wohnen GmbH,
Schermbeck
zwo-bocholt.de

PETRA FRENK
Projektleitung/Vertrieb,
Kreativ Bauen & Wohnen GmbH,
Schermbeck
zwo-bocholt.de

DR. S. WAWRZYNIAK
Augenarzt,
Augenarztpraxis,
Vreden - Gonau - Rhede
augenarzt-vgr.de

DR. M. ROSE
Augenärztin,
Augenarztpraxis,
Vreden - Gonau - Rhede
augenarzt-vgr.de

ADI LANG
Vorstandsmitglied,
Bocholter Bürgergenossenschaft eG,
Bocholt
bocholter-bg.de

JULE WANDERS
Fachbereichsleitung
Kultur und Bildung,
Stadt Bocholt
bocholt.de

THOMAS WASCHKI
Erster Stadtrat und Dezernent,
Kultur und Ordnung,
Stadt Bocholt
bocholt.de

DR. RONALD HEINZE
Geschäftsführer,
Stadtwerke Rhede GmbH,
Rhede
stadtwerke-rhede.de

KERSTIN HANKELN
Schuldenberaterin,
Geld & Leben
Beratungsgesellschaft mbH,
Wesel
schuldenberatung-hakeln.com

ERNA HÜLS
Coaching & Speaking
Adenauerallee 55,
Bocholt
ernahuels.de

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

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

CHRISTIAN THIELKES
Geschäftsführer
Caravan Center Bocholt GmbH
& Co. KG,
Bocholt
caravan-center-bocholt.de

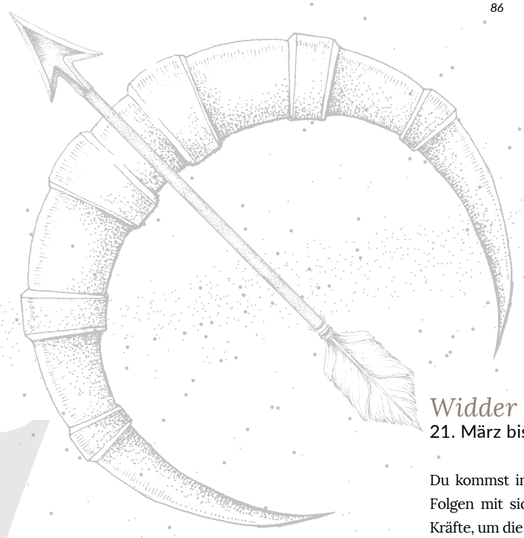
BENEDIKT THIELKES
Geschäftsführer
Caravan Center Bocholt GmbH &
Co. KG,
Bocholt
caravan-center-bocholt.de

ANNA MARIA THIELKES
Serviceleitung & Prokuristin
Caravan Center Bocholt GmbH
& Co. KG,
Bocholt
caravan-center-bocholt.de

SIMON BÖING
Kaufmännische Leitung & Prokurist
Caravan Center Bocholt GmbH
& Co. KG,
Bocholt
caravan-center-bocholt.de

„Wenn uns bewusst wird, dass die Zeit, die wir uns für einen anderen Menschen nehmen, das Kostbarste ist, was wir schenken können, haben wir den Sinn der Weihnacht verstanden.“

– Roswitha Bloch –



horoskop

Was sagen dir die Sterne?

Schütze

23. November bis 21. Dezember

Du brauchst im Dezember 2023 sehr viel Geduld. Dabei musst du dich auch klug verhalten können und Fehler einsehen. Außerdem bist du sehr empfänglich für die Bedürfnisse deines Partners.

Charakter

Der Schütze ist zwar im Winter geboren, aber alles andere als Trist. Er ist ein wahrer Optimist und glaubt an das Gute. Dabei versucht er stets mit bestem Beispiel voranzugehen. Er glaubt an feste Ideale und versucht nach ihnen zu leben. Der Schütze Geborene ist sehr aufrichtig und ehrlich. Offene Kommunikation ist ihm wichtig und auch wenn er niemanden verletzen möchte, so kann das mal passieren.

Widder

21. März bis 20. April

Du kommst in eine Situation, die schwere Folgen mit sich ziehen kann. Nutze deine Kräfte, um die Situation positiv für dich umzukehren und überrasche deine Mitmenschen. Kontrolliere dich dabei immer selbst, bevor du noch einen großen Fehler begehst.

Stier

21. April bis 20. Mai

Verhalte dich anderen gegenüber nicht unfair und ziehe keine voreiligen Schlüsse. Erst wenn du alle Fakten geprüft hast, kannst du dein Urteil abgeben und wirst damit richtig liegen.

Zwillinge

21. Mai bis 21. Juni

Deine Intuition wird dir im Dezember 2023 deinen Weg ebnen können. Allerdings musst du dich manchmal in Geduld üben und den Menschen deiner Umgebung hilfreich zur Seite stehen.

Krebs

22. Juni bis 22. Juli

Du bist nervös und empfindlich. Du solltest gut nachdenken, bevor du deinen Weg einschlägst. Zieh dich jedoch nicht zurück, sondern öffne dich den anderen gegenüber und teile deine Gedanken mit.

Löwe

23. Juli bis 23. August

Das Horoskop im Dezember 2023 verspricht Glück in der Liebe, da du von deinem Partner das gesagt bekommst, was du dir schon lange erhofft hast. Im Beruf solltest du dich von nun an nur noch auf dich selbst verlassen und dich deinen eigenen Aufgaben widmen.

Jungfrau

24. August bis 23. September

Konzentrier dich stärker auf deinen Weg und deine Methoden. Nur dann wirst du den richtigen Weg erkennen können. Verschwende deine Energie nicht mit Kleinigkeiten, sondern verlass dich auf deine Intuition. du bist sehr empfänglich für die Probleme von anderen Menschen.

Waage

24. September bis 23. Oktober

Du entdeckst das Interesse an alten Freunden und Partnern wieder. Du solltest jedoch deine Grenzen kennen. Im Beruf verstehst du dich mit deinen Kollegen sehr gut und du findest die geforderte Unterstützung.

Skorpion

24. Oktober bis 22. November

In der Liebe solltest du die Zeit mit der Person verbringen, mit der du dich am besten verstehst. Im Beruf hingegen ist es nicht leicht für dich, immer wieder mit neuen Partnern zu arbeiten. Manchmal findest du es daher besser, wenn Du deinen eigenen Weg gehen kannst.

Steinbock

22. Dezember bis 20. Januar

Du siehst gern alles als Spiel und vieles fällt Dir dadurch leichter. Versuche jedoch nicht über die anderen zu bestimmen. Du bekommst in der Liebe und im Job gute Möglichkeiten, wobei du dich jedoch auch verantwortungsvoll zeigen musst.

Wassermann

21. Januar bis 19. Februar

Du musst laut Horoskop im Dezember 2023 die Verantwortung für all dein Handeln übernehmen. Versuche deine Nervosität abzulegen und dich auf die wichtigen Dinge zu konzentrieren.

Fische

20. Februar bis 20. März

Auf deine Taten und Werke im Jahr 2023 kannst du stolz zurückblicken. Ruhe dich jedoch nicht auf den Lorbeeren aus, es könnten Neider auftauchen. Vermeide unnötige Aufregung, denn dies ist nicht gut für deine Gesundheit.

IMPRESSUM

Redaktion
Kirsten Buß, (V. i. S. d. P.),
Roland Buß, Monic Arping

Layout & Gestaltung
Johanna Eggern,
Alina Moncev *(Auszubildende)*

Gastautoren
Dr. Simone Möllenbeck

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

Anzeigen- & Redaktionsschluss
Jeweils zum 20. jeden Monats.

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

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

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

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

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen 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 Anzeigennehme).

Frohes Fest und einen guten „Anschluss“ im neuen Jahr

Oh du fröhliche … wie schön für Bocholt! Viele freuen sich schon drauf, viele haben schon lange drauf gewartet: **In Bocholt bleibt ein Glasfaseranschluss jetzt kein unerfüllbarer Wunsch mehr.** Denn die BEW baut hier jetzt das **Glasfasernetz Schritt für Schritt flächendeckend aus!** Und mit der **neuen Marke faserfreunde** kommen die passenden **Tarifangebote für das ultraschnelle, zukunftsweisende Internet inklusive Telefon-Flatrate** gleich mit.

faserfreunde.de

Glasfaser für Bocholt

faserfreunde
Deine Glasfaser der BEW

BEW
faserfreunde – Eine Marke der BEW

EINZIGARTIG. EDEL. APART.

GLAMOURÖSES WOHNGEFÜHL

Genießen Sie das Besondere. Veredelungen mit hochwertigen SWAROVSKI® Kristallen an Lampen, Gläsern, Accessoires …

Look more

TOP SWAROVSKI KOLLEKTION

T-RAUMWELTEN.DE BY ELSENBUSCH

Wir planen und realisieren traumhafte Lebensräume. Rufen Sie uns an +49 2871 6142 und lassen Sie sich inspirieren auf www.t-raumwelten.de/swarovski

Willkommen im Leben!

Gerne unterstützen wir Eltern und Neugeborene von Anfang an mit

- ✓ einem mitwachsenden Konto, das sich den Bedürfnissen des Kindes anpasst
- ✓ einem schönen Geschenk zur Kontoeröffnung
- ✓ bis zu 50,- Euro Gutschrift für die erste Sparrate eines Sparplans der Provinzial oder der Deka
- ✓ Beratung zur Absicherung und Vorsorge für die ganze Familie

www.stadtsparkasse-bocholt.de

Stadtsparkasse
Gut für Bocholt