

Unser Lindenblatt



Frühling 2015



Zeitschrift der WirtschaftsGemeinschaft Hünxe e.V.

Bruckhausen | Bucholtwelmen | Drevenack | Gartrop-Bühl | Hünxe | Krudenburg

Die Landfrauen Hünxe wünschen frohe Ostern!



Die Rezepte finden Sie auf der Seite 12.

SEHR SCHNELL:
Der Rennstall aus
Drevenack

SEHR LECKER;
Das Ostermenue der
Landfrauen Hünxe

FIRMENPORTRÄT:
Autohaus Zimmer
Schon seit 1974 in Hünxe



Wie Sie sich die Zukunft auch ausmalen – wir helfen Ihnen, sie zu gestalten.

Das Sparkassen-Finanzkonzept.

 **Sparkasse
Dinslaken-Voerde-Hünxe**

Der Unterschied beginnt beim Namen. Deshalb entwickeln wir mit dem Sparkassen-Finanzkonzept eine ganz persönliche Rundum-Strategie für Ihre Finanzen. Gemeinsam mit Ihnen und abgestimmt auf Ihre Zukunftspläne. Mehr erfahren Sie in Ihrer Sparkasse Dinslaken-Voerde-Hünxe und unter spk-dinslaken.de. **Wenn's um Geld geht – Sparkasse.**

EDITORIAL



© istockphoto.com/marilyna

Winterblues ade!

Die dunkle Jahreszeit ist vorbei. Die Tage werden heller. Der Frühling naht. Bei vielen Menschen ist die Erleichterung zu spüren. Die Dunkelheit, die Kälte haben an den Nerven gezerrt. Winterblues ist eine Benennung für die Folgen der wenig lichtintensiven Zeit. Auch wenn ständig empfohlen wird, möglichst oft sich draußen aufzuhalten, wer hat schon Lust, bei Nieselregen, der uns diesen Winter häufig begleitet hat, die Natur zu genießen?

Da locken die Sonnenstrahlen, die den Frühling einleiten, schon eher. Die Natur erwacht, es „dringen Blüten aus jedem Zweig und tausend Stimmen aus dem Gesträuch“.

Doch nicht nur in der Natur sind zahlreiche Stimmen zu hören. Mit dem Erwachen der Natur beginnt sich auch das politische Leben in Hünxe zu neuer Blüte zu entwickeln. Zunehmend sind die Stimmen der Politik zu vernehmen. Schlägt man die Zeitung auf, so wird der Leser mit zahlreichen gut gemeinten Vorschlägen von Hünxer Politikern konfrontiert. Auffallend ist, dass es sich hierbei meist um einen kleinen Personenkreis handelt. Wenn man dann genau liest, wird schnell deutlich, was demnächst in Hünxe ansteht.

Wir werden im September einen neuen Bürgermeister wählen. Hermann Hansen geht nach langen erfolgreichen Jahren in Verwaltung und Politik in den wohlverdienten Ruhestand. Ein Nachfolger muss her! Vier Kandidaten sind bisher bekannt. Im Spätsommer fällt dann die Entscheidung, wem Hünxe das Vertrauen ausspricht.

Um im Bild zu bleiben. Dem Frühling folgt der Sommer. War es bisher eher ein laues Lüftchen, das von der Politik ausging, werden wir Hünxer sicherlich politische heiße Sommertage erleben, wenn der Wahlkampf sich zu voller Blüte entwickeln wird. Wir lassen uns überraschen, welche Blütenräume den Hünxern präsentiert werden. Es wird sicherlich ein bunter Strauß werden. Nicht alle Blüten werden den Herbst überleben. Wir lassen uns überraschen, wie Hünxe sich entscheiden wird. Das Lindenblatt wird aufmerksam verfolgen, mit welchen Ideen und Zielen sich die Kandidaten präsentieren.

Eduard Strych



BLUMENROTH GmbH

Entsorgung ■ Recycling ■ Container ■ Transporte



- Wir stellen Container in allen Größen für Geschäftskunden und private Haushalte
- Wir beraten in allen Entsorgungsfragen
- Wir erstellen Abfallentsorgungskonzepte



Wir sind Entsorgungsfachbetrieb nach § 52 KrW-/Abfallgesetz

kompetent ■ flexibel ■ preiswert

GAR

- Abfallannahme und Sortierung von gängigen Abfällen
- gefährliche Abfälle (z.B. Asbest)
- Rückgewinnung und Verwertung von Wertstoffen
- Reparaturservice



Ihr Dienstleister in allen Entsorgungsfragen!

Tel. 0281 1633 39-0 Lise-Meitner-Str.1
FAX 0281 1633 39-54 46569 Hünxe
www.blumenroth.org

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 7 - 17 Uhr
Samstag 7 - 13 Uhr

Tel. 0281 942 349-0 Lise-Meitner-Str.1
FAX 0281 942 349-54 46569 Hünxe
www.gar-universal.de



Sonja Schmitz ist Leiterin des Rennstalls und Eigentümerin der beiden Rennfahrzeuge. Volker Hüfing, der in seiner Freizeit ansonsten im Tambourkorps von Wilhelm Brücker spielt, organisiert und leitet die Start + Ziel-Mannschaft. Seine Frau Anke übernimmt die Zeitmessung, führt Ergebnislisten und erstellt Kopien für alle Teilnehmer. Sabine Behnke stellt sicher, dass alle Teammitglieder ein Funkgerät erhalten und so ständig erreichbar sind. Gleichzeitig macht sie von allen Rennen eine Fotodokumentation. Einige ihrer Bilder sind in diesem Heft zu sehen.



V.l.n.r.: Anke Hüfing, Volker Hüfing, Bernd Jakobik, Sabine Behnke, Peter Schmitz, Sonja Schmitz;

Foto © Hans Nover

Der Rennstall vom Wachtenbrink hat sich dem Düsseldorfer Automobil- und Motorsport-Club DAMC 05 angeschlossen. Deren zweiter Vorsitzender, Bernd Jakobik, wird auch in diesem Jahr als Rennleiter auf dem Nürburgring fungieren.

Bei seinem Besuch in Drevenack im vergangenen Herbst konnte er bereits inoffiziell ankündigen, dass das nächste Eifelrennen am Wochenende vom 5. bis zum 7. Juni 2015 stattfinden wird.



Der Rennstall vom Wachtenbrink

Drevenacker im Fieber

Text: Hans Nover | Fotos: privat

Rennfieber in Drevenack, genauer gesagt im Drevenacker Teil des Wachtenbrink. Hier ist nämlich der Rennstall SRT (Schmitz Racing Team) beheimatet. Anders als beim benachbarten Reit- und Fahrverein Wanderfalke geht es hier aber nicht um Pferde, die vor den Wagen gespannt werden, sondern um Pferdestärken, die im Wagen stecken, im Rennwagen nämlich.

Zwei historische Rennwagen werden im Wachtenbrink auf ihre Einsätze vorbereitet, ein BMW 2002 ti Tourenwagen von 1973 und ein Formel Ford von 1986, der mit vier freistehenden Rädern und nur einem Sitzplatz äußerlich den Formel 1 Rennwagen ähnelt. Zum Einsatz kommen die Fahrzeuge im AvD Historic Race Cup, der auf europäischen Rennstrecken, wie Hockenheimring, Zandvoort oder Nürburgring ausgetragen wird. An sechs Wochenenden

werden jeweils zwei Trainingsläufe und zwei Rennen gefahren. Mit ca. 55 Startern aus dem In- und Ausland gehört der AvD Historic Race Cup zu den teilnehmerstärksten historischen Formel-Serien in Europa.

Als beste Platzierung errang das Drevenacker Formel Fahrzeug Platz 2 in seiner Klasse und in der Gesamtwertung unter ca. 100 Teilnehmern Platz 7. Einen hohen Anteil am Erfolg des 450 kg leichten, aber 146 PS starken Oldtimers hat natürlich der Fahrer Peter Schmitz. Seit zwei Jahren sitzt er im offenen Cockpit des Formel Ford, doch schon seit fast fünfzehn Jahren hat er im BMW 2002 ti mit 180 PS Motor Rennerfahrung gesammelt.

Erfolge gibt es im Rennsport aber nur, wenn viele helfende Hände eines Teams den Fahrer unterstützen. Das ist beim Schmitz Racing Team der Fall.



FAN
Erik Grosser

- Fahrschule aller Klassen
- Intensiv- und Ferienfahrschule
- Berufskraftfahreraus- und fortbildung
- Erste Hilfe Kurse, Passbilder und Sehteste direkt in der Fahrschule
- ASF - Aufbau-seminar für Fahranfänger

7x deine Fahrschule am Niederrhein

Fahrschul-Akademie Niederrhein
Erik Grosser
Bannemer Feld 8 - 46569 Hünxe
Tel.: 02858 83804-0 Fax: 02858 83804-19
info@fan-fahrschule.de
www.fan-fahrschule.de



Otto Pankoks Domizil: Meditationsort und Gesamtkunstwerk

Aktuell sprach Jörg Loskill mit Eva Pankok, Tochter von Hulda und Otto Pankok, sowie mit Kuratorin Annette Burger im alten Herrensitz Haus Esselt über aktuelle Fragen und Themen rund um den Nachlass von Otto Pankok sowie über die Zukunft von Haus Esselt.

Gastautor: Jörg Loskill | Fotos: Hans Nover

Welches Vermächtnis hat Ihnen Otto Pankok hinterlassen?

Eva Pankok: Dass wir alle den Menschen und das Menschliche selbst nicht aus dem Blick verlieren. Unsere unwirtliche Welt vergisst gerade diesen Gedanken sehr oft.

Annette Burger: Dass wir hier in bescheidenem, aber auch privilegiertem Umfeld gelebte Menschlichkeit immer wieder neu beweisen und dokumentieren. Das Oeuvre Pankoks ist ein äußerst dankbares „Lebenszeichen“ für unsere Gegenwart – aber auch für die Zukunft.

Was ist das Schöne, was das Schwierige an Ihrer Arbeit in Haus Esselt bzw. im Pankok-Museum?

Pankok: Dass wir international anerkannt und von vielen Freunden und Förderern in unserem Auftrag unterstützt werden; dass wir uns sogar ein paar Hühner im Hof halten können, es könnten sogar noch ein paar mehr sein...; dass die alten Bäume um uns herum Überzeitliches der Natur signalisieren.

Burger: Das Schwierige ist, Fremdgedanken – wie beispielsweise gut gemeinte Marketing-Strategien von Agenturen, die die besondere Situation nicht kennen oder auch nicht einschätzen können – fernzuhalten. Wir wollen unser Grundverständnis nicht opfern für modische oder forsche Gedanken, die nur bedingt zum Künstler Otto Pankok oder auch zu uns passen.

Wie fiel damals innerhalb der Familie die Entscheidung für Drevenack, für Haus Esselt?

Pankok: Eigentlich suchten wir Ende der 50er Jahre in Norddeutschland, im Bereich der Schlei bei Arnis, ein Haus aus, ein Ateliergebäude. Es kam bei der Auswahl zu Verzögerungen, da kam das telefonische Angebot von Drevenack gerade zur rechten Zeit. Und da mein Vater die Gegend hier von einem Arbeitsbesuch her kannte, rief er sofort bei dem Telefonat meiner Mutter zu: „Kaufen! Das wird uns allen gefallen.“ Dieser Eindruck bestätigt sich noch heute.

Loskill: Was ist das Besondere an diesem Ort, am Pankok-Museum?

Burger: Der seelische Frieden, der von der Hofsituation und von dem Schaffen Pankoks ausgeht. Hier stimmt alles: das innige Verhältnis von Natur und Kunst, von Mensch und Landschaft, von Entspannung und Interesse.

Pankok: ...und die gesamte Mischung aus Ausstellung und Lesung, Vortrag und Begegnung, aus jungen und älteren Besuchern. Und dieses Interesse nimmt sogar jährlich zu! Das ist für uns eine Bestätigung unseres Einsatzes und derer, die mit uns Pankok-Boot sind.

Loskill: Wird das Schaffen Pankoks auf Aktionen, bei Galerien usw. noch heute nachgefragt? Ist Pankok bei Sammlern „in“?

Pankok: Wir erfahren ja nicht alle An- und Verkäufe, wenn es auf privatem Terrain passiert. Aber dass der Name nach wie vor unter Kunstkennern einen ausgezeichneten Klang besitzt, das nehmen wir schon wahr.

Burger: Für uns steht dieses „Geschäft“ eigentlich nicht im Vordergrund. Wir haben andere Ziele, wir wollen ja nicht Werke veräußern. Aber die Bilder Pankoks steigen in ihrem Wert. Das ist Fakt.



Vorn: Eva Pankok, hinten Annette Burger



Loskill: Welche Projekte stehen demnächst für das Pankok-Team im Zentrum?

Burger: Bei der so genannten „Regionale“ am Niederrhein wollen und werden wir uns demnächst mit Kooperationspartnern wie zum Beispiel dem Jüdischen Museum in Dorsten insgesamt mit dem Schaffen Pankoks einbringen. Und dann arbeiten wir weiter am Komplex Esselt und Museum – als großartiges, auf Menschen ausgerichtetes Gesamtkunstwerk. Und wir dürfen nicht vergessen:

Eine solche Situation von Nachhaltigkeit verlangt auch von Zeit zu Zeit Investitionen, die wir zusammen mit dem Förderverein und Mäzenen schultern müssen. Das bedeutet behutsame Planung und einige (finanzielle!) Anstrengungen für unseren stillen, freundlichen „Leuchtturm“ der Kulturregion.

Unser Gastautor Jörg Loskill ist Kulturredakteur, Kulturhistoriker, Literat und Autor



HautSacheKosmetik

Hünxe

Preiswert - Professionell



Über 40 Angebote für Sie und Ihn

Zum Beispiel:

Kosmetische Behandlung (50 min) ab	35€	Spez. Jugendbehandlung bis 22 J. (50 min.)	28 €
Maniküre mit Vitaminöl + Massage	24 €	KLAPP-Verwöhnbehandlung (80 min.)	63 €
Gel-Nägel French	44 €	Anti-Aging Behandlung z.B. HC3-Skinshooter	75 €
Medizinische Fußpflege Angebot *	24 €	Fruchtsäurepeeling KLAPP-ASA-Methode Angebot*	79 €


Gesichts-
behandlungen


Körper-
behandlungen


Spezielle
Behandlungen


Hand- und
Fußpflege


Hautpflege

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bedanken uns, dass Sie unser Kunde sind.

Hünxe Ortsmitte - Alte Weseler Str. 2 - Tel. 02858 / 90 95 75 - www.kosmetik-huenxe.de

* gültig April - Mai - Juni 2015

Wir machen Sie mobil!



**20% auf Akkus!
Im Rahmen einer Jahresinspektion.**



Gute Qualität und bester Service bei Ihrem führenden Fachhändler am Niederrhein.



Wir beraten Sie gerne und unverbindlich, auch bei Ihnen zu Hause.
Tel.: 02064/4137-41

finanzieren • mieten • kaufen

Gesundheitszentrum Lang · Kregelstr. 116-118 · 46539 Dinslaken
www.gz-lang.de



**Hand in Hand
Tagespflege Hünxe**



Wir kümmern uns um Sie:

Telefon:
02858
90 95 340

Montag bis Freitag:
7:30 – 16 Uhr
und nach Absprache.

*Wir freuen uns auf Sie!
Elma Ejelic
und Team*

Alte Weseler Str. 4 | Hünxe-Mitte (ehem. PLUS-Laden)

www.tagespflege-hünxe.de

RENAULT Service

ZIMMER



AUTOHAUS ZIMMER

VIEL TECHNIK UND STETS EIN OFFENES OHR FÜR DIE MENSCHEN

Text + Fotos: Hans Nover

Gründungsgeschichte

Das hätte im Jahre 1973 keiner für möglich gehalten: 2015 sinkende Preise für Benzin und Diesel, wobei beides im Überfluss vorhanden ist. Damals stand die Welt im Zeichen der ersten Ölkrise. Treibstoff war knapp und teuer und an den Tankstellen oft ausverkauft. Autos standen still, gähnende Leere herrschte in Autohäusern und Werkstätten. Kurzarbeit und Entlassungen waren die Folge.

Genau zu dieser Zeit vollendete ein zielstrebig junger Mann seine Berufsausbildung, indem er sich als Kraftfahrzeugmeister qualifizierte. Es war Herbert Zimmer. Der Meisterprüfung vorausgegangen waren Lehr- und Gesellenjahre im Walsumer Autohaus Röder.

Die Wirtschaftsflaute entmutigte den jungen Meister nicht. Gegen den Rat aller Experten und trotz negativer Bedarfsanalysen fasste er den Entschluss, sich selbstständig zu machen. An der Alte Weseler Straße in Hünxe pachtete er eine freie Tankstelle an und eröffnete am 15.12.1974 zugleich eine kleine Werkstatt. Mit Unterstützung seiner Frau Christel entwickelten sich Tankstelle und Werkstatt so gut, dass nur eine Betriebserweiterung der steigenden Kundennachfrage gerecht werden konnte.

Als im Bannemer Feld ein Gewerbegebiet entwickelt wurde, war es endlich so weit. Überwiegend in Eigenleistung bauten sich die jungen Unternehmer dort ihre neue Betriebsstätte nebst Wohnhaus und Garten. Am 29.01.1983 wurde die Eröffnung gefeiert. Das Unternehmen ist heute dem Netz der Renault und Dacia Servicebetriebe

angeschlossen. Dennoch ist das Autohaus Zimmer eine freie Mehrmarkenwerkstatt geblieben, die Inspektionen und Reparaturen für alle Fahrzeuge nach Werksvorgaben durchführt.

Erfolgsgeheimnis des Familienbetriebs sind zuverlässig gute Arbeit, Hilfsbereitschaft und der persönliche Umgang mit den Kunden, wie diese kleine Geschichte zeigt. Nach einer arbeitsreichen Woche sitzt Familie Zimmer im Garten und genießt das Wochenende. Es schellt. Vor der Tür stehen der Abschleppwagen des ADAC und ein defekter Van samt vielköpfiger Familie aus Holland. An eine sofortige Reparatur ist aufgrund des Schadens nicht zu denken. Deshalb lädt Familie Zimmer die gestrandeten Urlauber spontan zu Kaffee und Kuchen in ihren Garten ein, bis das Ersatzfahrzeug eintrifft, in dem die Gäste ihre Heimreise fortsetzen können. Das bestens reparierte eigene Fahrzeug holten die Niederländer dann zwei Tage später im Autohaus Zimmer ab.



Das Gute liegt so nah!

Bei BMW Kruft in Dinslaken ist es ganz einfach, echte Traumwagen in aller Ruhe zu testen. Oder den eigenen Wagen in einem traumhaften Zustand zu erhalten. Ob Verkauf oder Service, ob Beratung oder Wartung, bei uns sind Sie immer in guten Händen.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!



Autohaus Kruft GmbH
Willy-Brandt-Straße 1
46535 Dinslaken
Tel. 02064 47892-0
Fax 02064 47892-29
www.kruft-dinslaken.de





Warum sind Sie Unternehmer geworden?

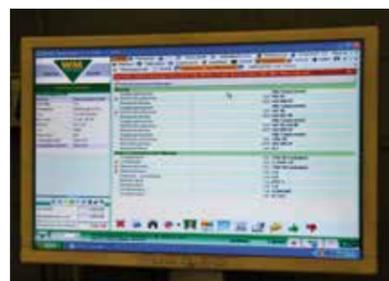
Persönliche Freiheit und Freude an der Teamarbeit im Familienunternehmen. Wir leben Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit und gegenseitiges Vertrauen.

Team

- Herbert und Christel Zimmer: Geschäftsleitung
- André Zimmer: Werkstattleitung, Renault Servicetechniker, Schwerpunkt: Elektronik, Diagnose
- Anika Zimmer: Verkaufsleitung, Öffentlichkeitsarbeit
- Andreas Schlappa: Werkstattmeister, Schwerpunkt Motoren
- Wolfgang Herbst: KFZ-Mechaniker, Schwerpunkt: Inspektionen und Service
- Wilfried Schulz: Karosseriemechaniker, Schwerpunkt: Unfallinstandsetzung, Oldtimerrestauration
- Patrick Thörner: Auszubildender KFZ Mechatroniker

Dienstleistungen & Produkte

- Reparaturen und Inspektionen aller Fabrikate nach Herstellervorgaben
- DEKRA Stützpunkt, TÜV und AU-Abnahme
- Unfallinstandsetzung inkl. kompletter Versicherungsabwicklung
- Gasanlageeinbau und -service
- Wartung von Hybrid- und Elektrofahrzeugen
- Klimaanlage-service
- Glasreparaturen
- Elektronische Achsvermessung
- Rädereinlagerung und Reifenservice, Programmierung aller Reifendruckkontrollsysteme
- Urlaubs-, Sommer- und Winter-Check
- RENAULT, DACIA und EU-Neufahrzeuge
- Tageszulassungen
- Finanzierung und Leasing



Auftraggeber | Kunden

- Privatkunden
- Firmenwagenflotten ortsansässiger Betriebe und Vereine

Besonderheiten des Unternehmens

Deutschlandweite Kooperation mit mehreren Ersatzteillieferanten. Täglich dreimal und nachts werden wir beliefert.



Referenzen

Gemeindeverwaltung und Feuerwehr Hünxe



Neuheiten

Hochvolt-Schulungen unserer Mechaniker für Service an Elektro- und Hybridautos

Ausbildung

- Schülerpraktika
- Ausbildungsbetrieb für KFZ-Mechatroniker
- Kooperation mit Gesamtschule Hünxe
- Jährliche Teilnahme am Girl's Day



Auszeichnungen | Ehrenamt

- Fast alle Mitarbeiter engagieren sich ehrenamtlich in Hünxe. Bei uns arbeiten drei aktive Feuerwehrleute, die beim Einsatz sofort abrücken können.
- Zum sechsten Mal in Folge erhielten wir die Auszeichnung „Werkstatt des Vertrauens“ für Service und Qualität von unseren Kunden.

Vorteile & Nachteile des Standortes

- ↑ Günstige zentrale Lage im Gemeindegebiet
- ↓ Instabiles, langsames Internet
- ↓ Durch Dauerparker kaum Parkplätze für Laufkundschaft
- ↓ Gefahren durch regelmäßig zugestellte Gehwege

Firmenphilosophie

„Autohaus mit Persönlichkeit“. Als Familienunternehmen pflegen wir den Kontakt zu unseren Kunden, von denen wir viele seit Jahren kennen. Alle Mitarbeiter sind seit Jahren bei uns beschäftigt.

Für die Zukunft wünschen wir uns

weiterhin treue und zufriedene Kunden. Sie können uns auch auf unserer Facebook Seite besuchen (siehe QR-Code).



Kontakt & Öffnungszeiten

AUTOHAUS ZIMMER

Bannemer Feld 30 | 46569 Hünxe-Mitte
 Telefon: 02858 7777
 FAX: 02858 83 91 50
 www.autohaus-zimmer.com

Montag – Donnerstag: 8 – 17 Uhr
 Freitag: 8 – 16 Uhr
 Samstag: 9 – 12 Uhr
 TÜV: jeden Montag und Donnerstag



Text: Landfrauen Hünxe | Fotos: © H. Nover

Feldsalat mit karamellisierten
Walnüssen & Ahornsirupcreme

200 g Feldsalat, 125 g magere Speckwürfel, 125 g
Walnüsse, grob gehackt, 1 EL Zucker
Für das Dressing: 1 Becher Schmand, 2 EL Ahornsirup,
1 Prise Salz, bunter Pfeffer, nach Belieben Balsamico-
Essig (dann wird das Dressing leicht bräunlich)

Den Feldsalat waschen, putzen und gut abtropfen
lassen. Den Speck in einer Pfanne auslassen, dann
beiseite stellen. In dieser Pfanne auch den Zucker
schmelzen und die gehackten Walnüsse zugeben.
Darauf achten, dass sich der Zucker gut mit den
Nüssen verbindet. Danach noch kurz den Speck dazu-
geben und alles vermischen. Salat in eine Schüssel
geben, die Nuss-Speckmischung darauf verteilen.
Den Schmand mit Ahornsirup, Gewürzen und evtl.
Balsamico-Essig, gut abschmecken. Bei Bedarf mit
Milch verdünnen. Erst kurz vor dem Servieren über
den Salat geben und gut durchmischen.

Eierlikör-Mascaponecreme (8 Pers.)

500 g Mascarpone, 500 g Quark (20%), 2 Becher
Sahne, 2 P. Sahnesteif, 1 gr. Dose Ananas-Stücke,
3 – 4 EL Zucker, 1 P. Vanillezucker, 150 g
Amerittinis, ca. 1/2 Flasche Eierlikör, angeröstete
Mandelblätter,
Ananasstücke auf ein Sieb geben, den Saft auffangen.
Mascarpone, Quark und Zucker mit 200 ml Ananassaft
cremig rühren. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahne-
steif schlagen, unter die Creme heben. Die Zutaten
in eine Schüssel bzw Portionsgläser abwechselnd
schichten: Creme/Ananas/Amerittinis/Eierlikör. Die
letzte Schicht sollte Creme mit Eierlikör sein. Mit den
in der Pfanne gebräunten Mandelblättern bestreuen.
Diese Nachspeise macht süchtig nach mehr.

Schweizer Rübliorte

300 g geschält und fein geraspelte Karotten,
250 g gemahlene Haselnüsse,
5 Eier, 5 EL warmes Wasser, 200 g Zucker,
10 Minuten schaumig schlagen,
80 g Semmelbrösel, 1 EL Mehl, 1 TL Backpulver,
1/2 TL Zimt, Msp. Salz,
Die Möhren und Nüsse unter die Eierzuckermasse
unterheben. Den Teig in die gefettete, mit Backpapier
ausgelegte 26er Springform füllen. Auf mittlerer
Schiene ca. 60 Min bei 180°C, bei Umluft bei 160°C,
backen.
Guss: 150 g Puderzucker, 25 g Zitronensaft oder Rum,
Nach dem Backen den Kuchen etwas in der Form
abkühlen lassen, herausnehmen, weiter auskühlen
lassen. Noch leicht warm mit dem Guss überziehen.
Für den Ostertisch noch eine Deco mit 12 Marzipan-
möhren gestalten.

Die Landfrauen Hünxe empfehlen: Ein Menue zum Osterfest

Erbsencremesuppe und Käsegebäck

Lachs im Porebett mit Dillkruste & Feldsalat

Eierlikör-Mascaponecreme

Schweizer Rübliorte

Erbsencremesuppe & Käsegebäck

1 Zwiebel, 2 EL Butter, 450 g TK-Erbsen, 750 ml
Brühe, 100 g Creme double, Salz, Pfeffer, 1 Bund
Petersilie

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden. Die
Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig
dünsten. Erbsen zufügen, Brühe angießen und mit
aufgelegtem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Suppe pürieren und nach Belieben durch ein feines
Sieb streichen. Creme double unterrühren, mit Salz
und Pfeffer würzen. Petersilie fein hacken.
Suppe in Tellern anrichten und mit je 1 EL Creme
double, gehackter Petersilie und Käsegebäck servieren.

Käsegebäck

50 g Mehl mit 1 Msp. Backpulver, 25 g geriebenem
Parmesan und 2 EL Creme double zu einem glatten
Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min
kühlen. Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig
gold-braun backen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche
3 mm dick ausrollen und kleine Hasen ausstechen.
Teighasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech
setzen, mit 2 EL Kondensmilch bestreichen und mit
Pfeffer sowie Kümmel verzieren.

Lachs im Porebett mit Dillkruste

1 Bund Dill (oder 40 g TK. Dill), 1 Zitrone,
5 EL Sonnenblumenöl, 4 Lachsfilets a ca. 150 g,
400 g Kartoffeln, Salz, 1 rotschaliger Apfel, 2 Stangen
Porree, 200 ml Milch, 150 g Crème fraiche, Pfeffer-
Salz-Fondor, 2 Eier, 2 EL Butter

Dill waschen, kleinschneiden, ca. die Hälfte mit
Zitronensaft und 3 EL Öl verrühren, Lachs abrausen,
trockentupfen und in die Dillmarinade legen.
Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser gar kochen.
Porree putzen, schräg in 1 cm breite Ringe schneiden.
In Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen.
Milch und Crème fraiche verrühren.
Den Ofen auf 225 Grad vorheizen.
Lachs trocken tupfen, salzen und von beiden Seiten
anbraten. Porree in feuerfeste Gratin-Form verteilen.
Crème fraiche drüber gießen. Lachsfilet draufgeben.
Kartoffeln mit Butter, Eigelb und restlichen Dill
verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die
Kartoffelmasse geben. Diese auf den Lachs verteilen
und 20 Minuten überbacken. Die Äpfel mit Schale
in Spalten schneiden, auf den Porree geben, noch 5
Minuten weitergaren und mit Dill garnieren.



Markt Apotheke
Am Marktplatz 7 Tel.: 02858 / 63 87
46569 Hünxe Fax: 02858 / 16 29

**Schenken Sie Gesundheit:
Geschenkgutscheine zum Muttertag!**

Unser Service:

- * **Kompressionsstrümpfe** bequem zuhause anmessen
- * **Medikamentenvorbestellung** per App. www.apotheke-huenxe.de
- * ortsnahe **HEWAG-Belieferung** auf Ihren Wunsch



METZGEREI VLASWINKEL

- **Wir bieten zur Spargelzeit:** hausgemachten Kochschinken, hausgemachten rohen Schinken
- **Es ist wieder so weit: die Grillsaison beginnt!** Wir bieten ein reichhaltiges Grillsortiment.
- **Frische Salate aus eigener Herstellung.** Unsere Vegetarische Salate: Kartoffel- und Sauerkrautsalat

Öffnungszeiten
Montag: 7:30 - 13 Uhr • Samstag: 7 - 13 Uhr
Dienstag - Freitag: 7:30 - 13 Uhr • 14:30 - 18:30 Uhr
Dorstener Str. 41, 46569 Hünxe • Telefon: 02858 2626
www.metzgerei-vlaswinkel.de

Gaststätte Rühl

- ◆ Gutbürgerliche Küche
- ◆ Biergarten
- ◆ Gästezimmer
- ◆ Kegelbahn
- ◆ Platz für kleine und große Gesellschaften bis 150 Personen

Öffnungszeiten:
Wochentags und Samstags ab 17 Uhr
Sonn- und Feiertags: 11 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr
Mittwoch Ruhetag!

Telefon: 02064 3 04 30 FAX: 02064 970 922
Dinslakener Straße 120 Hünxe-Bruckhausen
www.gaststaette-ruehl.de • service@gaststaette-ruehl.de

Fitness-Studio
Gerätetraining | Fitness-Kurse | Physio-Check

Fitness vor Ort!
► Ausdauertraining
► Krafttraining

Einsteiger-angebote!

Information & Anmeldung:
Telefon: 02858 2228
Junkersfeld 8 - 12 | Hünxe - Mitte
www.physiovital-huenxe.de



Blumen Iris
Floristmeisterin Iris Rohde-Zinkner

**Schon jetzt daran denken:
Am 10. Mai ist Muttertag!**

Tisch- & Saaldekorationen, kleine & große Geschenke
... oder einfach der kleine Blumenstrauß für einen lieben Menschen.

Telefon 02858 7666
Telefax 02858 822 16
blumen-iris@t-online.de
Donnersbergstege 15,
46569 Hünxe (Nähe Rathaus)

Floristik | Accessoires | Kranzbinderei

Sie können ganz beruhigt sein.

Einen Schaden regeln wir schnell und direkt – meistens gleich vor Ort. Wir sind für Sie da, wenn es darauf ankommt.

Panstruga OHG
Inh. Panstruga und Hinz

Allianz Hauptvertretung
Flesgentor 4-6 Bahnhofstr. 86
46483 Wesel 46562 Voerde
agentur.panstruga@allianz.de
www.allianz-panstruga.de
Tel. 02 81.47 36 62 30
Fax 02 81.47 36 62 31



Pflegezentrum Langenfurth

Wir sind dort, wo Menschen uns brauchen!

Dagmar Langenfurth



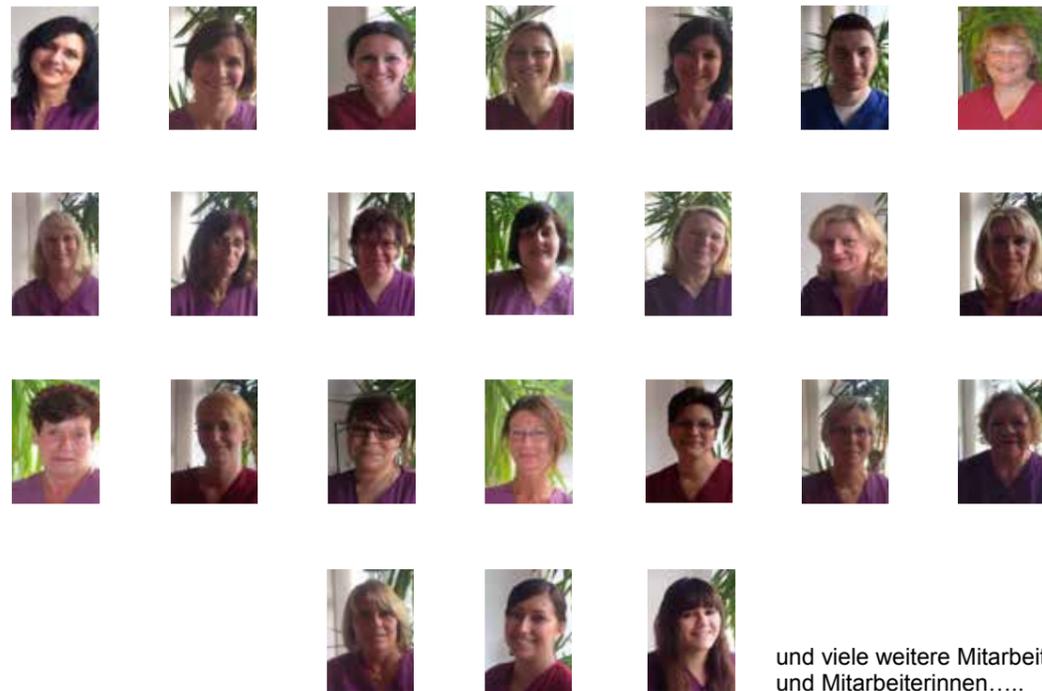
- Kranken- und Seniorenpflege
- Behandlungspflege
- Verhinderungspflege
- Zusätzliche Betreuungsleistungen
- Wundversorgung
- Diabetesfachpflege

Hünxe
Alte Dinslakener Str.6
Tel. 02858 917778

Voerde
Frankfurter Str. 337
Tel. 02855 9619966

Wesel
Haminkelner Landstr. 48
Tel. 0281 47552841

Wir beraten Sie gerne. Rufen Sie uns an.



und viele weitere Mitarbeiter
und Mitarbeiterinnen.....

www.langenfurth.eu

Meisterbetrieb
U. BENNINGHOFF
MALERBETRIEB



Anstrich- und Tapezierarbeiten,
Ausstellung, Verkauf nach Terminvereinbarung.

Telefon: 02858 7745
E-Mail: info@maler-benninghoff.de
Bannemer Feld 22, 46569 Hünxe
www.maler-benninghoff.de

EGON BECKMANN
www.container-mietwagen-beckmann.de

Container Service
Seit über 25 Jahren im Dienste der Umwelt
Mietwagen bis 8 Personen
Gesellschaftsfahrten - Flughafentransfer
Krankenfahrten alle Kassen
Tel.: 02858/7650 Mobil: 0171/4103156
46569 Hünxe Drevenack - Heierfeld 9

Ich putze gern!

Unser Lindenblatt wird gelesen. Ihre Anzeige auch.

Grabmale Klingberg
NATURSTEINE
MEISTERBETRIEB SEIT ÜBER 50 JAHREN

46562 Voerde
Ringstraße 4
Tel. 02855-9 31 16 · Fax 02855-9 31 18

46569 Hünxe
Bannemer Feld 24
Tel. 02858-15 41

www.grabmale-klingberg.de
E-Mail grabmale-klingberg@t-online.de



◀ Wurstjäger vom Bannemer Huck bei der WGH ▶



▲ Weihnachtsmarkt in Hünxe



▲ Weihnachtsmarkt Schulte Drevenacks Hof



▲ Weihnachtsbaumverkauf in Gartrop



▲ Weihnachtsmarkt in Drevenack



▲ Hermann Hansen wird die Ehrenmitgliedschaft in der Siedlergemeinschaft Brömmenkamp Abschnitt I/Tiefer Steg, verliehen.



Hünxe feiert!



◀ Sturm auf's Rathaus/1. KV Jock in Hünxe ▶



GEMEINDEWERKE HÜNXE
GAS, STROM, NATÜRLICH WASSER.

**PREISGARANTIE¹
BIS ENDE 2016
MIT ÖKOSTROMGARANT**

ÖkostromGarant²
Arbeitspreis: **24,99 ct / kWh**
Grundpreis: **9,99 € / Monat**

¹ Die Preise werden für die Vertragslaufzeit ausschließlich hinsichtlich des reinen Energiepreises garantiert, d. h. die Garantie erstreckt sich insbesondere nicht auf Änderung oder Neueinführung staatlich geregelter Kostenbestandteile.
² Alle Preise verstehen sich als Bruttopreise, gültig ab 01.01.2015. Nähere Produktinformationen entnehmen Sie bitte unserer Internetseite unter www.gemeindewerke-huenxe.de

Kostenfreie Service-Hotline:
0800 19 999 80 www.gemeindewerke-huenxe.de
Mo - So: 7 bis 22 Uhr (kostenlos)
Gemeindewerke Hünxe GmbH · In der Beckuhl 4 · 46569 Hünxe

Entscheiden Sie richtig!

EBI
Service Hünxe GmbH
Bannemer Feld 5
D-46569 Hünxe
Tel.: +49 (0) 2858 / 28 21 0
Fax: +49 (0) 2858 / 28 21 22
info@ebi-service.de
www.ebi-service.de

FIBU - Lohn - Zeiterfassung
Modulares Warenwirtschaftssystem

Server Hard- und Software
PC's Netzwerke
Drucker Reparatur und Service
Scanner Online Helpdesk

PC & Zubehör auch für den Home - Bereich

DELL REGISTERED PARTNER
hp Preferred Partner 2013
rhv SOFTWARE
MKS SOFTWARE
OKI
T&T Partner
vmware PARTNER

Schönes Wohnen in Hünxe | In den Elsen 44



Grün eingebettet, nah des Dorfkerns von Hünxe, wird „In den Elsen“ auf parkähnlichen 3.600 m² familiäres Wohnen in formschön geplanten Doppelhaushälften verwirklicht. Raumgewinnend werden die Häuser in 1,5-geschossiger Massivbauweise erstellt und vollunterkellert. Die Grundrissgestaltung bietet größtmögliche Transparenz und fließende Übergänge.

Die Gesamtwohnfläche eines Doppelhauses beträgt ca. 134m². Das Dachgeschoss-Studio kann jeweils zudem als Wohnraum ausgebaut werden.

Die Häuser mit ihren Gärten werden innerhalb einer in sich geschlossenen Anlage mit eigener Zufahrt errichtet und besitzen überdies ein zeitgemäßes Energiesparkonzept.



Informationen und weitere Immobilien finden Sie auf unserer Webseite unter:
www.immobilienteam.de
Tel.: 02858.455



IMMOBILIENTEAM.de
Dr. Mackscheidt Immobilien

VORSCHAU

Unser Lindenblatt Sommer 2015

erscheint am 4. Juli 2015.

Redaktionsschluss und

Anzeigenschluss: 5. Mai 2015



- Firmenporträt:
**Dickmann
Florist
Gartengestaltung
Gartenbau**



- Bürgerstiftung **KREATIV:**
Aktiv in Hünxe!

Unser Lindenblatt

wird kostenlos an alle Haushalte verteilt. Zusätzlich liegen aktuelle Hefte in folgenden Auslagestellen für Sie bereit (solange der Vorrat reicht):

- Bruckhausen: Edeka, Möllebeck-Apotheke, Sparkasse, Volksbank, Gaststätte Rühl
- Bucholtswelmen: Blumenroth
- Drevenack: Edeka, Sparkasse, Volksbank
- Hünxe-Mitte: Sparkasse, Volksbank, REWE, Blumen Iris
- Hünxer Wald: Hair Design, Wilhelmstr. 112
- Krudenburg: Haus von Krudenburg

Ausgabe verpasst?

Alle Ausgaben (pdf) finden Sie auf unserer Homepage.

Sie wünschen aktuelle Nachrichten und weiterführende Informationen?

Besuchen Sie uns auf

Twitter.com | Facebook.com

KONTAKT

FON: 02858 83 502

FAX: 02858 83 552

Mobil: 0177 5101 115



info@wirtschaftsgemeinschaft-huenxe.de

www.wirtschaftsgemeinschaft-huenxe.de

Vorsitzender; Fotos, Online-Redaktion:

Hans Nover: h.nover@unser-lindenblatt.de

Redaktion

Redaktionsleitung: Hans Nover

Christel Giroud: giroud@unser-lindenblatt.de

Ralf Lange: r.lange@unser-lindenblatt.de

Tanja Pollmann: t.pollmann@unser-lindenblatt.de

Eduard Strych: e.strych@unser-lindenblatt.de

Layout & Satz, Bildredaktion,

Ilona Klingenberg-Nover | agentur66, Hünxe
i.nover@unser-lindenblatt.de

Lektorat: Eduard Strych

Anzeigen & Öffentlichkeitsarbeit

Christel Giroud: giroud@unser-lindenblatt.de

Webmaster: Sebastian Hoffmann

webmaster@wirtschaftsgemeinschaft-huenxe.de

Druck: RHIEM DRUCK, Voerde



Immer gut informiert!
Einfach scannen und auf unserer Homepage Aktuelles aus Hünxe erfahren.

<http://qrserver.com>

Unser Lindenblatt - Impressum

Zeitschrift für die Gemeinde Hünxe

Auflage 6000; erscheint 4 x im Jahr kostenlos;

Herausgeber: Wirtschaftsgemeinschaft Hünxe e.V.

Vorsitzender: Hans Nover

Alte Weseler Str. 26, 46569 Hünxe

Alle Bilder, Grafiken und Texte sowie die von der Wirtschaftsgemeinschaft Hünxe e.V. gestalteten Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Namen gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Wirtschaftsgemeinschaft Hünxe e.V. wieder. Auch übernehmen wir für Gastbeiträge keine Haftung. Die Redaktion behält sich das Recht auf Veröffentlichung, Kürzung und Überarbeitung von eingereichten Texten und Bildern vor. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen. Trotz sorgfältiger Prüfung der Quellen wird für den Inhalt der Zeitschrift *Unser Lindenblatt* keine Verantwortung übernommen.

Firma aktuell!



Schon seit 10 Jahren dort, wo Menschen sie brauchen.

Text + Fotos: Gastautorin Dagmar Langenfurth

Im Dezember 2014 wurde im Rahmen eines Festaktes, das 10-jährige Firmenjubiläum der Pflegezentrum Langenfurth GmbH gefeiert. Alle Beteiligten blickten voller Stolz auf die abgelaufenen Jahre zurück.

Als Dagmar Langenfurth, Geschäftsführerin und alleinige Gesellschafterin des ambulanten Krankenpflagedienstes „Pflegezentrum Langenfurth GmbH“, vor 10 Jahren ihr Unternehmen gründete, war sie vom ersten Moment an vom Erfolg überzeugt. Die examinierte Krankenschwester hatte durch langjährige Tätigkeit als Pflegedienstleitung nicht nur theoretische, sondern auch umfangreiche praktische Erfahrungen im Bereich der ambulanten Pflege.

Mit viel Engagement und Freude setzte sie ihre Wünsche und Vorstellungen optimaler Patientenbetreuung um: liebevoll, kompetent und gemeinsam mit einem zuverlässigen und motivierten Team. Die Auswahl dieser engagierten Mitarbeiter hat ganz wesentlich zum Erfolg der Unternehmung beigetragen. Mit 34 Mitarbeitern, 20 Einsatzfahrzeugen, 340 betreuten Patienten und 160.000 Leistungseinsätzen im Jahr hat sich das Pflegezentrum Langenfurth zu einem mittelständischen Unternehmen entwickelt, einem der größten Anbieter ambulanter Krankenpflege in der Region. Dennoch ist es in Bezug auf Mitarbeiter und Patienten ein familiärer Betrieb mit persönlicher Zuwendung und Wertschätzung geblieben.

Neben dem Stammsitz des Pflegedienstes in Voerde - Stockum auf der Frankfurter Straße 337 wurden weitere Beratungsbüros in der Gemeinde Hünxe

und in Wesel eröffnet. Die Abteilungen Personal- und Rechnungswesen mit angebundenem Informations- und Seminarzentrum wurden im Standort Drevenack zusammengeführt.

Trotz der Unternehmensgröße ist es dem gesamten Pflegeteam besonders wichtig, dass der Patient mit seinen Wünschen und Bedürfnissen im Mittelpunkt steht. In Absprache mit ihm und seinen Angehörigen wird gemeinsam ein individuelles Pflege- und Betreuungskonzept erarbeitet und umgesetzt. Bei veränderten Pflegeanforderungen können Dauer und Häufigkeit der Pflege rasch und unkompliziert angepasst werden. Die Anleitung und Einbeziehung von Angehörigen in eine vertrauensvolle Kooperation beim Pflegeprozess ist ebenso selbstverständlich wie ein transparentes Preis - Leistungsverhältnis.

Informationen zum Pflegezentrum Langenfurth erhalten Sie unter der Telefonnummer 02855/9619966 oder auf der Homepage www.langenfurth.eu

Aufgrund der weiteren Expansion der Pflegezentrum Langenfurth GmbH, werden permanent Gesundheits- und Krankenpfleger (m/w) und/oder Altenpfleger (m/w) in Voll- und Teilzeit sowie auf 450 € Basis gesucht. Dabei sind auch die Mitarbeiter/-innen sehr willkommen, die seit längerer Zeit aus dem Beruf sind oder sich eine Auszeit für ihr Kind genommen haben. Dafür bietet die ambulante Krankenpflege flexible Arbeitszeitmodelle an.



Fotos: © Dagmar Langenfurth





*„Den Tag
genießen.“*

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Damit Sie in Ruhe die ersten Sonnenstrahlen genießen können, kümmern wir uns um Ihre Finanzen.

In Hamminkeln, Hünxe, Voerde und Wesel sind wir daher Ihr zuverlässiger Partner vor Ort. Lassen Sie sich von einem unserer kompetenten Mitarbeiter beraten.

www.volksbank-rhein-lippe.de



**Volksbank
Rhein-Lippe eG** 