26. Jahrgang | monatlich | kostenlos

Dezember 2014

WERLmagazin

Illustrierte für Werl und Umgebung

Weihnachtsgala 2014

Claudia Hirschfeld präsentiert Eva Lind, die German Tenors und weitere Gäste am Samstag, 13.12., 20.00 Uhr, Stadthalle Werl

IMPRESSUM
WERLmagazin
Die Illustrierte für Werl und Umgebung

erscheint im 26. Jahrgang bei:

F.K.W. – Fachverlag für Kommunikation und Werbung GmbH

Nelmannwall 4, 59494 Soest
Telefon: 02921 – 36090
Telefax: 02921 – 360929
Email: info@fkwverlag.com

Herausgeber:
Rüdiger Deparade e.K.
Anzeigen:
R. Deparade – verantwortlich
DTP-Satz: FKW Fachverlag GmbH
Druck: Senefelder Misset, Doetinchem
Erscheinungsweise: monatlich
Verbreitungsgebiet:
Werl, Wickede und Umgebung; Auslagenstellen im Umland
Bankverbindung:
Sparkasse Soest
BLZ 414 500 75
Konto 30 19 015
Erfüllungsort: Soest
Auflage: 16.000

Titel: Anzeige: Claudia Hirschfeld und viele Stars beim „Heimspiel" in Werl.

Liebe Leserinnen und Leser,

Augen auf in der Adventszeit: Möchten Sie einen Adventskranz aus frischen Zweigen, werden sieben Prozent Mehrwertsteuer fällig – bei trockenen Weihnachtsschmuck 19 Prozent.

Hundekekse sind staatlich gesponsert, Kinderkekse nicht: Reitpferde genießen ein Steuerprivileg. Sie zählen wie Butter, Milch und Eier zum Grundbedarf eines jeden. Feinschmeckerprodukte wie Gänseleber, Froschschenkel, Wachteleier, Krebsfleisch, Garnelen oder Schildkrötenfleisch gibt es für 7, Mineralwasser indes für 19 Prozent „Mehrwertsteuer". Der höhere Satz ist auch fällig für Babynahrung, Fruchtsaft und Medikamente.

Der ermäßigte Satz gilt für wichtige Güter des täglichen Bedarfs. Mit dem reduzierten Satz, so der Grundgedanke, sollen Verbraucher entlastet werden, die Preise für Grundnahrungsmittel, kulturelle Veranstaltungen oder andere Dinge werden auf diese Weise relativ niedrig gehalten. Aber wie so oft ist gut gedacht, nicht gut gemacht, auch viele Richtersprüche sorgen für Verwirrung und Kopfschütteln.

Wer einen Esel kauft, zahlt 19 Prozent Mehrwertsteuer. Wer ein Pferd kauft, nur sieben Prozent. Begründung: Theoretisch kann man Pferde essen. Andere Kuriositäten, an die sie unbedingt beim Weihnachtseinkauf denken sollten: Für Hausschweine gilt die ermäßigte Steuer, der „normale" Satz für Wildschweine - und Flusspferde; der ermäßigte Satz für Kartoffeln aller Art, der Regelsatz für Süßkartoffeln; der ermäßigte Satz für Tomatenmark und -saft, der normale Satz für Tomatenketchup und - Tomatensoße. Oder: Pilze und Trüffel, ohne Essig haltbar gemacht, sind ermäßigt. Pilze und Trüffel, die aber mit Essig haltbar gemacht, bekommen den normalen Mehrwertsteuersatz.

Sie sind verwirrt? Dazu haben Sie auch allen Grund. Lassen Sie sich dennoch nicht die „ruhige Zeit" vermiesen. Und denken Sie daran: Wer die Wurst beim Metzger kauft und zu Hause verspeist, zahlt den ermäßigten Steuersatz. Wer sich die Wurst lieber am Imbiss schmecken lässt, zahlt den vollen Steuersatz. Da sind wir doch froh, dass Arztrechnungen, Mieten und das Briefporto steuerfrei sind. Schicken Sie doch einen Weihnachtsgruß. Eine schöne Advents- und Weihnachtszeit wünscht Ihr Team vom WERLMAGAZIN!

Das tapfere Schneiderlein

Theater in der Vorweihnachtszeit mit schöner Inszenierung

Die Landesbühne Rheinland-Pfalz wird am Mittwoch, 17. Dezember, Gast in der Stadthalle Werl sein und verzaubert wie in jedem Jahr in der Vorweihnachtszeit das Werler Publikum ab vier Jahre.

Im Gepäck hat sie die wunderschöne Inszenierung „Das tapfere Schneiderlein". Aufwändige Kulissen und prächtige Kostüme prägen das Bühnenbild.

Vor vielen Jahren, als es bei uns noch Könige, Prinzessinnen und Riesen gab, lebte in einer kleinen Stadt der Jockel Zwirn, ein junger Schneider. Dass er in seiner Nähstube mit einem einzigen Schlag seiner Klatsche sieben Fliegen erledigte, war ihm an Abenteuer nicht genug.Zur selben Zeit trieben in den Wäldern zwei Riesen ihr Unwesen. Da ließ der König verkünden: Wer mit den beiden

Riesen fertig wird, bekommt meine Tochter zur Frau und das halbe Königreich dazu.

Ei, dachte Jockel, das wäre doch etwas für mich. So machte er sich auf den Weg zum König. Damit nun jeder wisse, mit wem er es zu tun habe, nähte er sich allerdings zuvor einen Gürtel, auf dem stand: „Sieben auf einen Streich". Alle hielten ihn nun für einen großen Helden, der mit einem einzigen Hieb sieben Feinde niedergestreckt hatte. Und prompt wurde der Jockel in die Wälder geschickt, um es mit den beiden Riesen aufzunehmen.

Weihnachtszeit in Werl: Der Weihnachtsmarkt garniert die Aktionen des Einzelhandels

Vorweihnachtliche Stimmung: gebrannte Mandeln, Glühwein, Waffeln, Bratwurst ...

Vom 5. bis 14. Dezember können die Besucher die vorweihnachtliche Stimmung auf dem gemütlichen Advents- und Weihnachtsmarkt in Werl mit allen Sinnen genießen. Die Luft ist voll von verschiedenen Düften: gebrannte Mandeln, Glühwein, Waffeln, Bratwurst ... Neben den Leckereien gibt es Weihnachtsschmuck, Holzkunst, Schmuck, Handarbeiten, Dekoartikel und vieles mehr. Ein abwechslungsreiches Bühnenprogramm, gestaltet von Kindergärten, Schulen, Chören, Vereinen und Einzelpersonen wird die Besucher unterhalten. Der Advents- und Weihnachtsmarkt Werl öffnet vom 5. bis 14. Dezember seine Tore. In der Marktmitte findet man den großen, beleuchteten Weihnachtsbaum, die Hütten in gemütlicher Runde um den Baum – das macht den Werler Weihnachtsmarkt aus.

Das abwechslungsreiche Bühnenprogramm bringt täglich ab 14 Uhr Leben auf den Markt. Der Nikolaus, der jeden Tag in seiner Hütte den Kindern geduldig zuhört und ihre Wünsche an das Christkind entgegen nimmt, ist eine Besonderheit des Werler Weihnachtsmarktes. In dieser Zeit wird wieder der köstliche Duft von gebrannten Mandeln, Glühwein, Waffeln und Bratwurst in die Nase steigen, während die Bummelnden allerlei selbst gefertigten Weihnachtsschmuck, Holzkunst, Schmuck, Handarbeiten, Dekoartikel und vieles mehr an den Ständen bewundern und natürlich kaufen können. Hinzu kommt ein abwechslungsreiches Bühnenprogramm, gestaltet von Kindergärten, Schulen, Chören, Vereinen und Einzelpersonen. Auch der Nikolaus ist nicht weit. Er wird in seiner Hütte auf dem Marktplatz Stutenkerle an die kleinen und großen Besucher verteilen.

Der Markt ist von montags bis sonntags jeweils von 14 bis 20 Uhr geöffnet, am Freitag, den 12. Dezember, hat er parallel zu den Geschäften bis 22 Uhr auf. Auch in diesem Jahr werden alle Gäste auf dem Werler Adventsmarkt mit verschiedenen Waffeln und einer Tasse Kaffee verwöhnt.

©Simone Andress - fotolia.de

ULRICH BARTMANN
RECHTSANWALT UND NOTAR
Bahnhofstraße 18
59457 Werl
Telefon 02922 - 909393
Telefax 02922 - 83136
Internet: www.notar-bartmann.de
E-Mail: info@notar-bartmann.de

Wir wünschen eine schöne Adventszeit
Glaserei Köhler
Verglasungen aller Art
Notverglasung
Glaserei
KÖHLER
Taubenpöthen 2
59457 Werl
☎ (0 29 22) 77 99
Fax (0 29 22) 8 29 13

HUBERT BODENHAGEN GMBH
seit 1950
BEDACHUNGSGESCHÄFT
Bedachungsgeschäft GmbH
Wir wünschen allen Kunden, Freunden und Bekannten eine frohe Weihnachtszeit.
Wickeder Straße 41
59457 Werl
Telefon 0 29 22/24 09
Fax 0 29 22/8 39 33
info@h-bodenhagen.de

Hairlich
Das Team von Hairlich
wünscht eine schöne Adventszeit
und bedankt sich für Ihre Treue im Jahr 2014!
Steinerstraße 15 • 59457 Werl • Tel. 0 29 22 - 80 53 03
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8.30 - 18.00 Uhr, Sa. 8.00 - 13.00 Uhr
Inhaberin: Isabel Hagedorn

Inh. Bernhard Lülf
DIE KLEINE RADWERKSTATT
Ihnen allen fröhliche Festtage!
Alte Salzstraße 32
Hamm-Rhynern
Tel.: (02385) 7090 300
die-kleine-radwerkstatt@gmx.de
www.die-kleine-radwerkstatt.de
Weihnachtliche Sonderpreise zum Jubiläumsweihnachtsmarkt in Hamm -Rhynern am 6. Dezember ab 11 Uhr mit tollem Höhenfeuerwerk um 20 Uhr.
© Kurhan - fotolia.de

Adventshopping mit Musik, Glühwein, gemütliche Atmosphäre

Einkaufsbummel und ein gemütlicher Abend auf dem Weihnachtsmarkt

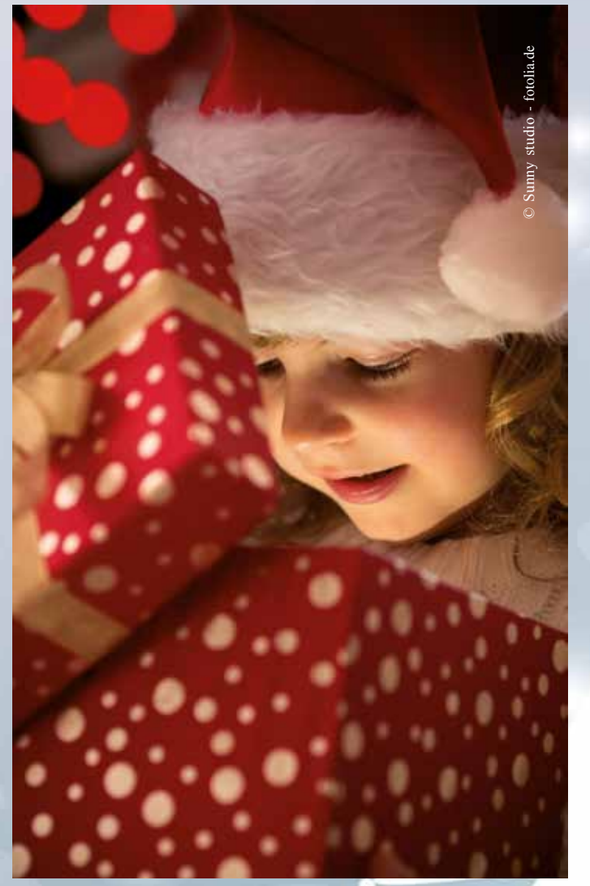
© Dan Race - fotolia.de

Sowohl die Händler auf dem Werler Advents- und Weihnachtsmarkt wie auch die Werler Geschäftsleute laden am Freitag, 12. Dezember, bis 22 Uhr zu einem Einkaufsbummel und einem gemütlichen Abend mit Glühwein etc. auf dem Weihnachtsmarkt ein.

In der Stadtbücherei Werl, die auch bis 22 Uhr geöfnet hat, werden von 17 bis 20 Uhr Weihnachtsgeschichten für Kinder und ab 20 Uhr Weihnachtsgeschichten für Erwachsene vorgelesen. Auch Bastelaktionen sind eingeplant.

Beim Advents-Shopping am Freitag, 12. Dezember, bietet sich einmal mehr die Gelegenheit, extra lange bis 22 Uhr in der Innenstadt einzukaufen. Während die Kleinen Unterhaltung finden, können die Eltern zu späterer Stunde in angenehm entspannter Weise alle Weihnachtseinkäufe erledigen – also eine ideale Kombination für die ganze Familie.

Der Schein der Kerzen erhellt an diesem Abend die Fußgängerzone und schafft das passende Ambiente. Dazu verteilt die Salzkönigin Werler Thaler und weihnachtliches Gebäck. Musik sorgt in der Fußgängerzone für ein besonderes Hörvergnügen. Bei dem abendlichen Einkaufsevent können die Besucher die gemütliche Atmosphäre zwischen den Verkaufsständen auf dem Marktplatz genießen. Denn neben den Geschäften macht auch der Adventsmarkt an diesem Abend „Überstunden“. Ein buntes Programm auf der Marktplatzbühne und das weihnachtliche Ambiente mit Aktionen der Geschäfte in der Fußgängerzone machen das Advents-Shopping einmal mehr zu einem stimmungsvollen Erlebnis.


© Sunny studio - fotolia.de

Mini-Pfannkuchen mit Lachs

Ein Brunch zum Weihnachtsfest als leckere Abwechslung

Erlesener Feinfisch ist die ideale Ergänzung für einen köstlichen Brunch, der natürlich auch die weihnachtliche Familienfeier bereichern kann. Überraschen Sie Ihre Gäste beispielsweise mit delikatem Lachs, egal ob pur oder raffiniert zubereitet.

Besonders nachhaltig genießen Sie mit Wildlachs. Den gibt es zertifiziert nach den strengen Richtlinien des MSC-Standards für nachhaltige Fischerei in erlesener Qualität aus unberührter Wildnis. Wildlachs gilt als sehr fettarm.

Foto: Friedrichs/akz-o

Zutaten für 4–6 Personen: 100 g Mehl, 200 ml Wasser, 3 kleine Eier, ½ TL Salz, Je ½ Bund Petersilie, Schnittlauch, Dill, 50 g Butter zum Braten, 1 Packung (100 g) Wildlachs smoked, 1 Glas (100 g) Wildlachs-Caviar, 150 g Crème fraîche

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel sieben und mit Wasser glatt rühren. Eier und Salz dazugeben und noch einmal gut verrühren. Die Kräuter sehr fein schneiden und unter den Teig rühren. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze nacheinander 6 – 8 dünne Mini-Pfannkuchen backen. Die eine Hälfte der Mini-Pfannkuchen mit Crème fraîche bestreichen, Lachsscheiben und Caviar darauf verteilen und die andere Hälfte darüber klappen. Nach Belieben ein zweites Mal klappen, sodass eine Fächerform entsteht. Mit frischen Kräuterzweigen garnieren. Guten Appetit!

Familie Baumüller
der Fisch hof
Scheda 3 • 58739 Wickede
Telefon (0 23 77) 23 71
Forelle • Lachs • Aal
Seefische
Fisch-Räucherei • Buffet-Service
Angelteiche

Gebrauchte & neue Reitkleidung
im Bahnhof Westönnen
www.dannys-reitershop.de
Tel. 0 29 22 - 85 302

Zwischenzeugnisse!
• TÜV-geprüftes Nachhilfeinstitut!
• Jetzt informieren:
individuelle Förderung
• Vorbereitungskurse für die Abschlussprüfungen
Werl • Bäckerstr. 28
Telefon: 0 29 22 - 19 4 18
Schülerhilfe!

Jetzt reservieren für unsere Menütage!
1. Weihnachtstag
2. Weihnachtstag
Silvester
HOF BEHRENS WITTEBORG
Schwefer Str. 5
Soest-Ampen
Tel. 0 29 21-98 18 989
www.behrens-witteborg.de

Hof Heidebauer
Einkaufen auf dem Bauernhof
Verkauf ab Hof
Erntefrisches Wintergemüse
küchenfertig geschnittener Grünkohl
Familie Haarmann
Heidebauerweg 8 · Tel. (0 29 22) 21 87
59457 Werl-Niederbergstraße

Regional & Frisch
Verkauf von Äpfeln, Birnen und Gemüse
Obsthof Korn
Anerkannter Obstbau Fachbetrieb Westfalen-Lippe
Welver-Einecke • Tel.: 02384 3826
Mo.-Fr. 9-18 Uhr
Sa.: 9-14 Uhr

©Subscription - fotolia.de

Mit Pferden ins verzauberte Museum

APASSIONATA in Dortmund: „Die goldene Spur“-Ticketverlosung

Europas erfolgreichste Familienunterhaltungsshow mit Pferden, APASSIONATA, ist wieder in insgesamt 30 Städten Deutschlands zu sehen.

In „Die goldene Spur“ erleben die Zuschauer eine abenteuerliche Nacht im Museum, die Kunstwerke zum Leben erwachen lässt. Sie folgen dem jungen Helden Pierre bei dessen Suche nach dem verschwundenen Lächeln einer Frau durch fantastische Welten, in denen ihnen jede Menge traumhafte Pferde und hochkarätige Reiter begegnen. Am 6. und 7. Dezember macht APASSIONATA Station in Dortmund.

Einen besonders actionreichen Charakter verleihen dem Event atemberaubende Szenen: Brillant die Trickreiter der APASSIONATA Academy, deren Stunts im, neben, über und sogar unter dem Sattel für Nervenkitzel sorgen. Die Ungarische Post präsentiert als Gespann aus sechs Hengsten mit einem einzigen, auf zwei Pferden stehenden Reiter, schier unglaubliche Manöver. Zwei Vertreter der seltenen Rasse Menorquiner zeigen Talent: Sie laufen und springen nur auf den Hinterbeinen viele Meter weit – sprühende Energie pur! Für Romantik und Harmonie stehen die zahlreichen Dressurhighlights. Sanftmut und bedingungslose Freundschaft bringt der neue Freiheitskünstler Bartolo Messina in die Arena – mit dabei: „Charlie“, der kleinste Showhengst der Welt! Auch die Comedy kommt natürlich nicht zu kurz: Gleich mehrere Esel und Ponys sorgen mit ihrem Charme für Lacher und Überraschungseffekte.

Umrahmt wird all das von der eigens komponierten, einzigartig auf den Rhythmus der vierbeinigen Protagonisten abgestimmten Musik sowie faszinierenden Licht- und Videoeffekten, originellen Kostümen und Requisiten. Eine besondere Rolle kommt in dieser Show außerdem den Tänzern zu, deren Choreografien sich perfekt mit denen der Pferde ergänzen und zu erstaunlichen Gesamteindrücken verschmelzen. Wir verlosen Karten für die Veranstaltung am Dezember in Dortmund. Außerdem drei Doppel-DVD „APASSIONATA – Die Goldene Spur“. Teilnahmebedingungen unter www.fkwverlag.com.

Best Of Irish Dance live in Werl

Grandiose Iren entführen in eine andere Welt

Zum Schenken schön!

Eine Zeitreise durch das Irland der letzten 200 Jahre, irisch frisch und lebensfroh, erwartet Sie am 23.01.2015 um 20:00 Uhr in der Stadthalle. DANCE MASTERS! erzählt die Geschichte des irischen Stepptanzes auf musikalische und tänzerische Weise. Eine berührende Liebesgeschichte führt die Zuschauer vom 18. Jahrhundert bis zur heutigen Zeit. Eine Auswahl der besten irischen Stepptänzer/ -innen zeigen in authentischen Kostümen die zahlreichen Facetten des irischen Stepptanzes. Ausgefeilte Choreografien und perfekt ausgeführte schnelle „clicks“ faszinieren die Zuschauer immer wieder. Live gespielte traditionelle irische Musik überträgt die irische Lebensfreude auf das Publikum. Sichern Sie sich gleich jetzt Ihre Tickets ab 34,90 € versandkostenfrei auf www.resetproduction.de oder telefonisch unter 0365 - 5481830. Tickets sind ebenfalls erhältlich in der Geschäftsstelle des Werler Anzeigers sowie an allen bekannten Vorverkaufsstellen.

Foto: Agentur

Vorweihnachtliches Staraufgebot

Claudia Hirschfeld präsentiert zum „Heimspiel“ prominente Kollegen

Nach dem großen Erfolg ihrer Weihnachtsgala 2013 hat sich Claudia Hirschfeld entschlossen, auch in diesem Jahr wieder herausragende Künstler nach Werl einzuladen und präsentiert am Samstag, 13. Dezember, in der Stadthalle neben den beliebten German Tenors, dem russischen Teufelstrompeter Wladimir Raskin und zwei regionalen Männerchören als besonderes Highlight auch die Starsopranistin Eva Lind.

Präsentiert ein „Heimspiel“ mit bekannten Kollegen der Showszene: Claudia Hirschfeld kommt am 13. Dezember in die Werler Stadthalle.

Der russische Teufelstrompeter Wladimir Raskin wird das „Heimspiel“ von Claudia Hirschfeld in der Werler Stadthalle gemeinsam mit Eva Lind und den German Tenors begleiten.

Star der Weihnachtsgala 2014 ist Eva Lind: Die Sopranistin kommt mit den „German Tenors“ nach Werl.

Ohne Zweifel zählt Claudia Hirschfeld zu den Weltbesten an ihrem Instrument, hat sich weit über die Grenzen Deutschlands hinaus mit ihrem virtuellen Orchester einen Namen gemacht und arbeitet vielen Größen der Musik- und Showbranche, doch am liebsten konzertiert sie auf ihrer „Heimatbühne“ in der Werler Stadthalle. Denn in Werl ist sie aufgewachsen und zur Schule gegangen. Heute lebt sie mit ihrer Familie im Enser Ortsteil Parsit.

Im Vorjahr lud Claudia Hirschfeld erstmals zu einer Weihnachtsgala in die Werler Stadthalle. Das bunte und abwechslungsreiche Programm, aber auch die hohe Qualität der Künstler begeisterten das Publikum. Wie schon im Vorjahr sind die German Tenors dabei: 1997 gegründet, gehören sie zu den berühmtesten Tenor-Formationen der Welt. Johannes Groß und Luis del Rio haben in allen großen Konzertsälen ihre beeindruckenden Tenorstimmen erschallen lassen. Erstmals in Werl zu sehen und zu hören ist der russische Trompeten-Virtuose Wladimir Raskin, der am St. Petersburger Konservatorium studiert hat und als Solotrompeter die Bühnen erobert. Highlights aus ihrem vorweihnachtlichen Repertoire werden die Mannerchöre Concordia Werl und Neheim-Bergheim interpretieren.

Star der Weihnachtsgala 2014 ist aber sicherlich Eva Lind: „Mit der Stimme eines Engels“ und ihrer einzigartigen Ausstrahlung ist die gebürtige Österreicherin eine der bekanntesten und beliebtesten Sopranistinnen unserer Zeit. Sie stand bereits auf allen großen Bühnen der Welt. Am 13. Dezember wird Claudia Hirschfeld in der Stadthalle durch den Abend führen, einige Solotitel präsentieren und alle Künstler mit ihrem „Open Art Orchester“ begleiten und damit den Vorträgen ein orchestrales Klangbild verschaffen. Auf dem Programm stehen neben beliebten Melodien aus Klassik, Oper, Operette und Film natürlich auch stimmungsvolle Weihnachtslieder. Eintrittskarten sind in Ense bei der Sparkasse, in Wickede beim Bürgerservice und der Sparkasse und in Werl u. a. bei der Stadthalle, der Stadtinformation, der Buchhandlung Stein und der Sparkasse Werl erhältlich, darüber hinaus an allen Vorverkaufsstellen von CTS Eventim und Hellweg Ticket. Wir verlosen zwei Freikarten für die Weihnachtsgale.
Teilnahmebedingungen unter www.fkwverlag.com

Neue Energien
Bonnekoh
Mayer Elektro
Sonnenenergie - jetzt speichern, später nutzen!
Wärmepumpen
Elektroinstallation
Fotovoltaikanlagen
Wir wünschen allen Kunden, Freunden und Bekannten eine frohe Weihnachtszeit!
Inhaber: Meinolf Bonnekoh
Bruchstraße 2a
59457 Werl-Westönnen
Tel. 02922 3541
www.mayerelektro.de
info@mayerelektro.de

Vielen Dank für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und für die Zukunft alles Gute.
wischnewski
DER TISCHLERMEISTER
Frank Wischnewski
Zum Ostenfeld 11
58739 Wickede (Ruhr)
Telefon 0 23 77-80 50 301
frank.wischnewski@t-online.de
www.tischlerei-wischnewski.de

©uschi dreiucker-pixelio.de

Gebäudesicherheit mit System:
Brandmeldesysteme.
Wir tun alles, um für Sie erste Wahl zu sein.
Bosch Sicherheitssysteme GmbH
Zum Rohland 1, 59872 Meschede
Telefon 0291 5491-0
Fax 0291 5491-50
info.service@de.bosch.com
www.bosch-sicherheitssysteme.de
BOSCH
Technik fürs Leben

mm
Michael Müller
Vermietung von Trocknungsgeräten
Technische Bautrocknung
Füchtener Str. 4b
59757 Arnsberg
Telefon 02932/893854
Telefax 02932/892163
Mobil 0151/58101364
e-mail: muemic1@gmx.de
www.hsk-bautrocknung.de

W WAINDZOCH GMBH & CO. KG BAUUNTERNEHMUNG
Seit 1979
Wir führten Bauarbeiten aus!
Hoch- und Tiefbau
Stahlbetonbau, Verklinkerungen
Altbausanierung
Anwende 6 • 59457 Werl-Büderich
Telefon (0 29 22) 86 52 31 • www.waindzoch-hausbau.de

Fachbetrieb für
Elektro-,Kälte- und Klimatechnik
- VdS-zugelassener Errichter von Brandmeldeanlagen -
Planung - Lieferung - Montage - Kundendienst
Stahl
ELEKTRO - WÄRME - KÄLTE - KLIMA
Bei allen NEU- und UMBAUTEN steht Ihnen unsere technische Abteilung gerne zur Verfügung !
Schloitweg 11 - 59494 Soest - Telefon (02921) 9696-0
E-Mail: info@stahl-soest.de - www.stahl-soest.de

Wetten, dass Sie noch nie so viel Wolle gesehen haben?
Einer der größten Wollmärkte in Deutschland
Wolle + Handarbeitsmärkte
HAMM Mitte-Süd
durchgehend geöffnet
Albertstr. 45 47
30 m zur Alleestr.
geöffnet 9:30 - 18:00 Uhr (Sa. 9:30 - 16:00 Uhr)
Telefon 0 23 81 - 2 95 06
info@wollmaerkte.de
Kunden Parkplatz
Schachenmayr I Lana Grossa I Lang Garn I Zweigart Stoffe I MEZ u.s.w.
Filiale Lippstadt
Cappelstr. 27 - 29
0 29 41 - 45 99
geöffnet 9 - 18 Uhr I Sa. - 16 Uhr
durchgehend
Filiale Werl
Walburgisstr. 2
0 29 22 - 14 93
geöffnet 9:30 - 13 Uhr und 14 - 18 Uhr (Sa. bis 13 Uhr)
Wollmaerkte.de

www.altenheim-wickede.de
Deutscher Orden
SENIOREN-ZENTRUM
HÄUSER ST. RAPHAEL
Häuser, die zum Leben einladen!
Neu renoviert, hell und freundlich...
Ihr Zuhause im Alter!
Kurzzeit-, Tages- oder vollstationäre Pflege...
Neu eingerichteter Wohnbereich für Menschen mit Demenz!
Wir sind für Sie da!
Bei uns wird noch selbst gekocht...
Lassen Sie sich verwöhnen!
Mendener Str. 48 • 58739 Wickede • Tel.: 02377 92 59 0

Verlässliches Zuhause für Senioren

Senioren-Zentrum Häuser St. Raphael in Wimbern für 4,9 Millionen Euro grundsaniert

„Dieses Haus ist nicht auf Sand gebaut. Es steht auf dem Fels eines festen Glaubens. Hier können Senioren ein verlässliches Zuhause finden“, lobte Prior Pater Norbert Thüx von der Deutschen Brüderprovinz zur Einweihung der Umbau- und Modernisierungsmaßnahme der Wimberner Altenhilfeeinrichtung Häuser St. Raphael.

Die Neuerungen lassen sich am besten an der Bausumme festmachen: 4,9 Millionen Euro investierte der Deutsche Orden für den Um- bzw. Neubau des Seniorenzentrums St. Raphael in Wickede-Wimbern: Und diese Investitionen können sich sehen lassen. Die Einrichtung erhielt einen multifunktionalen, zentralen Gebäudeteil mit Aula, Gottesdienstraum, Gruppenräumen, Friseursalon und Verwaltungsbüros, die „Häuser St. Raphael“ sind nach dem Umbau als Einzelzimmer-Anlage konzipiert, nahezu alle Zimmer verfügen über ein eigenes, behindertengerechtes Bad.

Architektin Nicole Danckwart verdeutlichte zur Einweihungsfeier beeindruckende Zahlen der Baumaßnahme: „Ein Jahr wurde geplant, ein Jahr neu gebaut, ein Jahr umgebaut“. Dabei wurden die Räumlichkeiten auf 5.112 Quadratmeter erweitert, dabei entstand ein Raumvolumen von 24. 354 Kubikmetern.

Künftig stehen der Einrichtung eine eigene Kapelle und drei Mehrzweckräume zur Verfügung, deren Größe durch flexible Wandsysteme bedarfsgerecht variiert werden kann. Küche, Wäscherei und Hausreinigung ergänzen: Alle Dienstleistungen werden in Eigenregie abgewickelt, nur noch die Flachwäsche ist fremd vergeben. Neun Wohngruppen mit eigenen Aufenthaltsräumen und eigenen Küchen bilden das Grundgerüst des Wohnkonzepts, aber auch ein neuer Bastelraum für die Bewohner, eine neue Cafeteria, ein zweiter Aufzug, ein Empfangsbereich und ein Friseurladen sorgen für deutliche Steigerung des Standards und bieten den Bewohnern und den Mitarbeitern künftig optimale Bedingungen.

Alle Zimmer im Erdgeschoss verfügen künftig über eine Terrasse, die Schwesternrufanlage ist mit mobilen Empfangsteilen ausgestattet, ein Blockheizkraftwerk sorgt für unabhängige Stromversorgung für das ganze Altenheim und eine CO^2 arme Energieproduktion von Strom und Wärme. Im Zuge der Bauarbeiten wurde auch eine flächendeckende Brandüberwachung im gesamten Haus, auch in den Bewohnerzimmern, installiert.

Realisiert wurde auch ein geschützter Bereich für Menschen mit Demenz, dafür verfügt St. Raphael künftig über ein Desorientierten-System. Ein Band am Handgelenk ermöglicht größtmögliche Bewegungsfreiheit und schützt gleichzeitig die betroffenen Bewohner.

NRW-Vize-Landtagspräsident Eckhard Uhlenberg, Bürgermeister Dr. Martin Michalzik und Dr. Thomas Franke, Geschäftsführer vom Deutscher Orden, Ordenswerke als Träger der Einrichtung, überzeugten sich von der gelungenen Baumaßnahme. Direktor Thomas Heck dankte Bewohnern und Mitarbeitern für die Geduld, aber auch den Architekten und Handwerksbetrieben für gute Arbeit. In den Grußworten wurde die bewohnerorientierte Modernisierung und der unternehmerische Mut des Trägers, aber auch die beständige und hohe Qualität der Pflege in den Häusern St. Raphael herausgestellt.

©PictureArt - Fotolia.com

GROSSE NEUERÖFFNUNG
IN DER FUSSGÄNGERZONE VON HAMM

EXKLUSIV:
WELLENDORFF
OMEGA
BREITLING
TAG HEUER
BUNZ

Liebehenschel
JUWELIERE SEIT 1926

Filigrane Handarbeit.
Bei Reparaturen, Anfertigungen und Umarbeitungen jeder Art stehen in der Goldschmiede eine Goldschmiedemeisterin, 2 Gesellen, 1 Edelsteinfasser und ein Gemmologe für sämtliche Wünsche zur Verfügung.

Die von Omega und Breitling zertifizierte Uhrmachermeisterwerkstatt wurde mit den neuesten Geräten nach den höchsten Standards ausgestattet. 2 Uhrmachermeister und ein Auszubildender kümmern sich hier um Zeitmesser aller Fabrikate.

Das Liebehenschel Juwelen Team freut sich darauf seine Kunden in den neuen hellen Räumen herzlich begrüßen zu dürfen.

Nach vier Monaten Umbauzeit feiert Liebehenschel Juwelen in der Weststraße 15 in Hamm die große Neueröffnung mit tollen Aktionen. „Wir freuen uns schon sehr, unseren Kunden die neuen Räume zu präsentieren und mit fantastischen Eröffnungsangeboten zu begeistern" so Juwelier Dark Liebehenschel.

Alles ist neu bei Liebehenschel in der Fußgängerzone. Bei den aufwändigen Umbauarbeiten wurde kein Stein auf dem anderen gelassen, um ein helles, freundliches und modernes Einkaufserlebnis zu schaffen. Die komplett neue Schaufensterfront bietet nun deutlich mehr Ausstellungsfläche und im überdachten Eingangsbereich kann man in aller Ruhe bummeln. Auch die Ausstellungsfläche konnte um ca. 25 qm vergrößert werden und bietet noch mehr Raum für das umfangreiche Sortiment vom silbernen Armband bis zur Perlkette und von modischen Quarzuhren bis zu Automatikchronographen.

Exklusive Markenvielfalt
Exklusiv und als erster in unserer Region bietet Liebehenschel die gesamte Uhrenvielfalt von Omega und Breitling in großzügigen Uhrencornern an. Ganz neu im Sortiment ist mit Tag Heuer ein weiterer faszinierender schweizer Uhrenhersteller, sowie der Shooting Star der Fashionuhren: Daniel Wellington.

„Es freut uns sehr mit Wellendorff den führenden deutschen Schmuckhersteller jetzt auch in Hamm vertreten zu dürfen" so Liebehenschel. Die Manufaktur stellt Schmuck mit höchstem Anspruch in begeisternden Farben her.

Trauringlounge
In der neuen Trauringlounge bietet Liebehenschel eine riesige Auswahl an geschmiedeten Partnerringen, die alle individuell gestaltet werden können. So kann für jedes Brautpaar der perfekte Ring gefunden werden, der dann als Unikat die Träger miteinander verbindet.

Goldschmiedeatelier
Auch das leistungsstarke Goldschmiedeatelier wurde komplett neu gestaltet und bietet mit 1 Goldschmiedemeisterin, 2 Gesellen und einem Steinfasser eine einmalige handwerkliche Leistungsfähigkeit in Hamm. Die Uhrmachermeisterwerkstatt mit zwei Meistern und einem Lehrling hat im Zuge der Zertifizierungen durch Omega und Breitling eine komplett neue Ausstattung erhalten und ist jetzt für den Kunden vom Laden einsehbar. So kann der Kunde zusehen wie Arbeiten an seiner Uhr ausgeführt werden.

Aktionen & Angebote
Zur Eröffnung gibt es viele Aktionen und fantastische Angebote. Lassen Sie sich überraschen. Das Liebehenschel Juwelen Team freut sich darauf seine Kunden zur Neueröffnung herzlich begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen viel Freude die einmalige Auswahl und das traumhafte Flair von Liebehenschel Juwelen zu entdecken.

Auch die Ausstellungsfläche konnte um ca. 25 qm vergrößert werden und bietet noch mehr Raum für das umfangreiche Sortiment.

Liebehenschel
JUWELIERE SEIT 1926

Alle Angebote solange der Vorrat reicht. Gültig bis 14.12.2014.

WEITERE ANGEBOTE IN DER WESTSTR. 15

GROSSE NEUER-ÖFFNUNG

Winter als Herausforderung

Für Autofahrer gelten in der kalten Jahreszeit Vorsichtsregeln

Alle Jahre wieder werden Tausende Autofahrer eiskalt überrascht: Gestern waren die Temperaturen noch mild, doch über Nacht ist es frostig geworden, Reifglätte oder gar einige Schneeflocken verwandeln die Straßen urplötzlich in Rutschbahnen.

Wer sich nicht derart von der kalten Jahreszeit überrumpeln lassen möchte, sollte vorsorgen - mit dem Umstieg auf Winterreifen. Die Spezialgummis sorgen für gute Bodenhaftung auch bei schwierigen, winterlichen Straßenverhältnissen. Bereits bei Außentemperaturen von weniger als sieben Grad Celsius bieten Winterreifen mehr Grip als Sommermodelle. Millionen Bundesbürger nutzen auch zum Jahreswechsel das eigene Auto, um in den Urlaub zu starten. Um sicher und entspannt anzukommen, empfiehlt sich vorab ein ausgiebiger Fahrzeug-Check.

Schließlich sollte auch das Auto vor einer längeren Fahrt gründlich überprüft werden. Blinker und Beleuchtung sollten einwandfrei funktionieren. Auch der Ölstand muss überprüft werden und der Zustand der Bremsen sollte ebenfalls unter die Lupe genommen werden. Aber auch die Reifen sollten auf den Prüfstand gestellt werden. Schließlich haben diese bei einem voll beladenen Fahrzeug im wahrsten Sinn des Wortes schwer zu tragen und sollten sich daher in einem einwandfreien Zustand befinden. Dies fängt bei der Profiltiefe an: Vorgeschrieben ist ein Wert von mindestens 1,6 Millimetern. Das gilt für ganz Europa. Reifenhersteller und die Polizei empfehlen jedoch, den Reifenwechsel bereits bei einer Profiltiefe von drei Millimetern vorzunehmen. Für die Winterreifen wird sogar eine Profiltiefe von vier Millimetern empfohlen, um einen sicheren Grip auf den Straßen gewährleisten zu können. Nachmessen können Autofahrer die Profiltiefe ganz einfach entweder mit einer Euromünze oder einem Messschieber.

Der Winter kommt: Auch auf kalte Ereignisse können sich Kraftfahrer vorbereiten: Werkstätten und Tankstellen bieten Hilfestellung an. Foto_dmd_thx

Dabei sollte auch auf den Allgemeinzustand des Reifens geachtet werden. Weist der Reifen kleine Risse oder Einschnitte auf, empfiehlt sich ein direkter Reifenwechsel. Denn schon kleine Schäden können zu Reifenplatzern und gefährlichen Situationen führen. Am besten kontrollieren Autofahrer die Reifen direkt nach jeder Fahrzeugwäsche auf eventuelle Beschädigungen.

Tabu sollte es im Winterhalbjahr sein, weiterhin auf Sommerreifen zu fahren - selbst wenn man vermeintlich nur kurze Strecken zurücklegt. Mit diesem Verhalten gefährdet man sich selbst und andere. Daher schreibt auch die Straßenverkehrsordnung vor, dass man jederzeit eine Bereifung nutzen muss, die den Witterungsverhältnissen angepasst ist. Wer etwa auf verschneiten oder vereisten Straßen von der Polizei mit Sommerreifen ertappt wird, hat ein Bußgeld von 40 Euro zu zahlen. Wenn man andere behindert oder es zu einem Unfall kommt, kann das Bußgeld nochmals deutlich höher ausfallen.

Zusätzliches Zubehör für das Auto - was zunächst nach Luxus klingt, ist oft für die Sicherheit von Fahrer und Insassen entscheidend. So bestätigt der Verband der Automobilindustrie (VDA) in seinem aktuellen Jahresbericht, dass Fahrzeugsicherheitssysteme etwa deutlich mehr Sicherheit auf die Straßen bringen. „Ebenso sind manchmal Reparaturen erforderlich, um weiterhin zuverlässig mobil zu sein und den Wert des Fahrzeugs bestmöglich zu erhalten“, betont Oliver Schönfeld, Experte vom Verbraucherportal Ratgeberzentrale.de.

Frühmorgens an einem kalten Wintertag, man ist ohnehin spät dran auf dem Weg zur Arbeit. Doch beim Drehen des Zündschlüssels ist außer einem zaghaften „Klack" nicht viel zu hören, der Pannendienst muss her. Der häufigste Grund für derartigen Verdruss ist eine Batterie, die schlapp macht. Gut jede dritte Panne ist auf eine defekte oder entladene Batterie zurückzuführen - das bedeutet Platz eins in der Pannenstatistik. Dabei ließe sich mancher Ausfall verhindern, etwa durch einen regelmäßigen Batteriecheck in der Werkstatt.

Bei dieser Gelegenheit lässt sich auch die Beleuchtungsanlage gut überprüfen, geprüft werden sollte auch der Zustand der Scheibenwischer. Im Winter sollte man regelmäßig die Scheinwerfer prüfen. Durch getrockneten Matsch auf der Oberfläche verlieren sie bis zu 60 Prozent ihrer Leuchtkraft. Immerhin bei fast jedem dritten Auto werden während der Aktion regelmäßig Mängel festgestellt, die sich auf die Sicherheit im Straßenverkehr auswirken können.

Ebenso schützt eine regelmäßige Unterbodenwäsche vor Angriffen des Salz. Und wer das Blechkleid des Gefährts dann auch noch mit einer Wachsschicht überzieht, am besten schon vor Anbruch des Winters, erhöht den Schutz und steigert die Chance, mit einem rundum unversehrten Auto wieder in den Frühling zu starten. (mpt-14/49665a/dmd-k).

Darum kümmern sich meine Vertrauensleute!

Die Schnell-gere-gelt-Kfz-Versicherung der LVM.

Düser
Inh. M.Düser & F.Hagen
Bäckerstraße 27
59457 Werl
Telefon (02922) 70 47
info@dueser.lvm.de

LVM VERSICHERUNG

DER CITROËN JUMPER DREISEITENKIPPER

Leichter entladen, leichter unterwegs – im CITROËN JUMPER DREISEITENKIPPER mit neuer Pritsche in Aluminium-Leichtbauweise. Ausgestattet mit bis zu 6 Sitzplätzen (nur bei Doppelkabine) und serienmäßigen Allwetterreifen, bietet er Ihnen zudem viele Individualisierungsmöglichkeiten für jeden Bedarf. Eben maßgeschneidert für Sie.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN

*Angebot nur für Gewerbetreibende zzgl. MwSt. und Fracht, gültig bis zum 31.12.2014. Abb. zeigt evtl. Sonderausstattung/höherwertige Ausstattung.

CITROËN empfiehlt TOTAL

Autohaus Stahl

Autohaus Wolfgang Stahl (H) • Wolfgang Stahl e.K. • Unionsstr. 2+20 • 59457 Werl • Telefon 02922 / 4048-49 • Fax 02922 / 4645 • info@autohaus-stahl.net • www.autohaus-stahl.net

Autohaus Wolfgang Stahl (V) • Wolfgang Stahl e.K. • Schüttweg 1 • 59494 Soest • Telefon 02921 / 63326 • Fax 02921 / 62751 • info@stahl-autohaus.net • www.autohaus-stahl.net

(H)=Vertragshändler, (A)=Vertragswerkstatt mit Neuwagenagentur, (V)=Verkaufsstelle

An- und Verkauf

!! KUNDE PLEITE !!
Aus geplatzten Aufträgen haben wir noch einige
NAGELNEUE FERTIGGARAGEN
zu absoluten Schleuderpreisen (Einzel- oder Doppelbox). Wer will eine oder mehrere?
Info: Exklusiv-Garagen
Tel: 0800 - 785 3 785 gebührenfrei (24 h)

Erotik

Das beste vom besten
"Baltikum Girls"
Tel.: 02961/908044,
Handy: 0151/17518197
www.girls-haus19.de
täglich - ab 10 Uhr

"Ihr Malerbetrieb"
kümpel + hellmeister
59457 Werl • Büdericher Straße 5 • Tel. 02922/3272
59469 Ense-Höingen • Österweg 1 • Tel. 02938/1261
e-mail: kh.malerbetrieb@web.de
Energie sparen Wärmedämmputz!
Wir wünschen unseren Kunden und Bekannten ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute für 2015!
• Maler- und Tapezierarbeiten • Fassadengestaltung
• Bodenbelagsarbeiten • Wärmedämmung
• Kunststoffputze • Betonsanierung/Industrieanstriche

Frohe Weihnachten!
Andreas KRÄMER
Sanitär- und Heizungstechnik
59457 Werl • Von-Papen-Anger 2a
Telefon: 0 29 22/87 00 65
Fax: 0 29 22/87 08 63
Mobil: 0175/2 44 67 42

Allen Bekannten und Kunden eine fröhliche Weihnachtszeit!
Dieter Rohde
Malerarbeiten
Trockenbau
Raumausstattung
Bodenleger
An der Ziegelei 30 59457 Werl - Büderich
Telefon: 0 29 22 / 8 22 60 Fax: 0 29 22 / 80 55 944
Mobil: 0171 / 14 38 314 Mail: maler.rohde@web.de

Sanitär & Heizung
Ludwig Brügge
Ihnen allen eine schöne Adventszeit und frohe Weihnachten!
Bäckerstraße 21 • Werl • Telefon 0 29 22 / 27 22

Henze - Haustechnik
Wir wünschen Ihnen eine fröhliche Weihnachtszeit!
HEIZUNG SOLAR SANITÄR KLIMA
Meisterbetrieb
Wartung – Reparatur – Kundendienst - Notdienst
59457 – Werl Tel: 0 29 22 / 28 54

Wohnen: individuell wie nie

Menschen wollen sich in den eigenen vier Wänden wohlfühlen

In den eigenen vier Wänden wollen sich die Menschen wohlfühlen, die Einrichtung ist deshalb heute so bequem und individuell wie nie zuvor. Wer eine neue Wohnung bezieht, eine neue Wohnungseinrichtung plant, hat heute die Chance, der Wohnung frische und trendige Optik zu verleihen.

Eine große Kochinsel, eine vielseitig nutzbare Essbar als Treffpunkt und Highboard-Schränke als echte Stauraumwunder: Die moderne Erlebnis- und Genussküche muss praktikabel und funktional, optisch ansprechend, zeitlos-hochwertig und nachhaltig sein. Bei der Planung sollte man die richtige Balance zwischen Kochen und Wohnen sowie Technik und Ästhetik finden. Einbauküchen von heute sind deshalb höchst individuell geplant. Sie nutzen den zur Verfügung stehenden Raum optimal aus.

Chaos im Kinderzimmer - den Zustand kennen wohl die meisten Eltern. Ein Ordnungssystem, das auch Kinder schnell verstehen, kann für Abhilfe sorgen. Plastikkisten und Pappkartons sind eine Möglichkeit, Stauraum zu schaffen. Eine langlebigere, vielseitigere und darüber hinaus schönere Alternative können durchdachte Würfelsysteme sein. Zusammen mit ergänzenden Möbelelementen lässt sich ein Kinderzimmer ganz nach Bedarf und Geschmack gestalten.

Das Bad ist längst kein reiner Funktionsraum mehr, sondern soll als private Wellnessoase dienen. Wenn das Bad sichtbar in die Jahre gekommen ist, führt deshalb an einer umfassenden Modernisierung oft kein Weg mehr vorbei. Die Farben des Bodens und der Wände prägen wesentlich die Wohlfühlatmosphäre eines Raums. „Aus gutem Grund sind für das Badezimmer Fliesen die erste Wahl: Sie sind robust, pflegeleicht und langlebig", betont Johannes Neisinger vom Verbraucherportal Ratgeberzentrale.de. Auch Nässe und Feuchtigkeit können ihnen nichts anhaben. Im Trend liegen heute hochwertige Fliesen, die anderen Materialien zum Täuschen ähneln - etwa als Feinsteinzeug in Holzoptik oder mit Farben und Oberflächen, die an hochwertigen Naturstein erinnern.

Das Schlafzimmer ist der Raum im Haus, der neben dem Wohnbereich am intensivsten genutzt wird. Hier soll sich die private Ruhe-Oase befinden, in der man Kraft für den neuen Tag tanken kann. Ärgerlich nur, wenn die Erholung durch einen unruhigen Schlaf getrübt wird. Nicht selten sind die Ursachen dafür im Raum selbst zu finden: Stickige Luft, Laternenlicht, das von der Straße in den Raum fällt, oder eine unbequeme Matratze können den Erholungseffekt deutlich mindern. Auf der anderen Seite lässt sich mit einer gut geplanten Einrichtung des Schlafzimmers der Wohnkomfort deutlich steigern. Im Mittelpunkt steht dabei eine buchstäblich gute Unterlage: Bett und Matratze sollten in jedem Fall individuell angepasst sein. Besonders im Trend liegen aktuell die etwas höheren Boxspring-Betten, die einen Schlafkomfort wie im Hotel ermöglichen.

Die moderne Küche muss praktisch und funktional sein - aber auch schön und ästhetisch. Foto: djd/Küchen Quelle

Farbe verbessert das Wohngefühl: Bei der Möbelauswahl sollte auf eine gute Verarbeitung, wertige Materialien und stimmige Farben achten. Denn nur, wer sich wohlfühlt, lebt und arbeitet dort gern und wird nicht bei jeder Gelegenheit in gemütlichere Ecken flüchten. Besondere Vorsicht ist bei multifunktionalen Räumen geboten: Ein Tisch, der aus dem Keller in die Arbeitsecke im Wohnzimmer wandert, hemmt und ist nicht nur nach Feierabend ein ästhetisches Ärgernis. Soll der Arbeitsplatz in den Wohnraum integriert werden, empfiehlt sich vor dem Möbelrücken eine detaillierte Planung, denn Möbel für Arbeit und Ablage sind echte Platzvernichter.

Medienmöbel sind heute schick – und funktionell auf die Bedürfnisse ihrer Nutzer abgestimmt. Die Möbel integrieren zudem Steuergeräte, an die sich Abspielgeräte anschließen lassen.

Auch Kabelgewirr ist mit neuen Medienmöbeln kein Ärgernis mehr: Durchlässe lassen Kabel elegant verschwinden, großzügiger Stauraum macht Zubehör unsichtbar, das sonst für eine unaufgeräumte Optik sorgen würde. Bei Boxen, die auf den Raum verteilt werden, machen Funklösungen gänzlich Schluss mit nervenraubenden Verlegearbeiten und Kabeln, die im Weg liegen – so wird aus Sound- auch echter Wohngenuss. eb/djd/pt/akz-o

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit und ein frohes Fest!
Bedachungsgeschäft
Telefon: 02922-3064 – Fax: 02922-4366
Alteraugenstrasse 1 • 59457 Werl
KLEMPNERARBEITEN • FASSADENVERKLEIDUNG
BALKONSANIERUNG • ISOLIERUNG
Hüttenbrink UG

Wir wünschen unseren Kunden frohe Weihnachten!
thele
Sanitär- & Heizungstechnik
Heizung
Klima
Sanitär
• Sanitär
• Heizung
• Lüftung
• Bauklempnerei
• Solar
• Planung
• Ausführung
• Kundendienst
59457 Werl • Benditstr. 2 • Telefon 02922/3225 • Fax 02922/6684
www.thele-haustechnik.de • info@thele-haustechnik.de

BIEWER WERL
MALERMEISTER
Wohnraum- und Fassadengestaltung
Wir wünschen Ihnen allen ein frohes Fest!
Kaiserin-Gisela-Str. 3 • Werl • 02922/3391

Rolladenbau LANGENHORST
• Rolläden • Jalousien
• Garagentore
Verkauf, Einbau & Reparatur-Schnelldienst
Oststr. 14 • 59457 Werl
Tel. 02922 / 987 590
Mobil: 0170 / 580 22 47

biermann+heuer
...Ihr zuverlässiger Partner seit 1962
Vereinbaren Sie doch einfach einen „Vor-Ort"-Termin oder besuchen Sie unsere Ausstellung nach Terminabsprache
KUNSTSTOFF-FENSTER
maßgefertigt nach Ihren Wünschen
VEKA
Fenster • Aluminium Haustüren • Rolladen • Fensterbänke
Insektenschutz • Sonnenschutz • E-Antriebe • Haus-Sicherheit
Prozessionsweg 4 · 59457 Werl Büderich · Tel 02922-870 31-0 · Fax 02922-1347
www.biermannundheuer.de · info@biermannundheuer.de

Wir machen mehr als Malen!
Fachbetrieb
fehr-hoberg
TAPETEN · FARBEN · BODENBELÄGE
Liebfrauenstr. 5 · Werl · 02922/3753

www.montageprofi-wellmann.de
Wellmann GmbH & Co. KG
Bau, Fun & Freizeit, Metall und mehr...
MARKISEN
Zur Waterlappe 7 • 59469 Ense-Bremen
Tel.: (0 29 38) 9 78 31-0

ReSound LiNX™

Sag Hallo zum smartesten Hörsystem der Welt

Sie bewegen sich im 360° Radius. Und mit weniger als 360° sollten Sie sich auch beim Hören nicht zufrieden geben. ReSound LiNX™ Hörsysteme bieten erstklassige Klangqualität dank der ReSound Surround Sound-Technologie. ReSound LiNX™ verbindet sich direkt mit Ihrem iPhone, iPad und iPod touch. Die ReSound Smart™ App bietet Ihnen einen leichten Zugang zu Ihrem neuen Hörerlebnis. Besser hören war noch nie so einfach.

SURROUND SOUND by ReSound

Made for iPod iPhone iPad

ReSound
rediscover hearing

Hörgeräteakustik Rabe
Ihr Meisterbetrieb rund ums gute Hören

Bockum-Hövel, Oswaldstr. 11
Telefon (0 23 81) 54 23 60
Mo.-Fr.: 8.30-18.00 Uhr
Sa.: 10-13 Uhr

Hamm-Osten, Ostenallee 125
Telefon (0 23 81) 87 05 04
Mo.-Fr.: 8.30-13.00 Uhr
und 14.00-18.00 Uhr
Sa.: 10-13 Uhr

Welver, Am Markt 15
Telefon: (0 23 84) 94 18 79
Mo.-Fr.: 8.30-13.00 Uhr
und 14-18 Uhr

Eigentümer und Nutzer der aufgeführten Marken sind GN ReSound Group und ihre verbundenen Unternehmen. © 2014. Apple, das Apple Logo, iPhone, iPad und iPod touch sind eingetragene Marken der Apple Inc. in den USA und anderen Ländern. App Store ist ein Dienstleistungszeichen der Apple Inc.

Zähne lassen strahlen

Garanten für ein perfektes Lächeln: Putzen reicht nicht

Ein schönes Lächeln bringt auch in der dunkleren Jahreszeit Licht in jeden Raum. Gesunde, weiße Zähne lassen es noch heller strahlen und gelten deshalb als wichtiges Merkmal für Attraktivität und Ausstrahlung. Doch nicht jeder ist mit so einem perfekten Lächeln gesegnet. Neben natürlichen Unterschieden im Zahnfarbton sorgen mit der Zeit auch Verfärbungen dafür, dass die Zähne nicht mehr weiß glänzen, sondern gelblicher werden oder unschöne Flecken bekommen.

Foto: COLTENE/akz-o

Solche Verfärbungen werden oft durch Farbstoffe aus Nahrungs- und Genussmitteln verursacht, die sich auf der Oberfläche der Zähne ablagern. Ganz oben auf der Liste der „Weißkiller“ stehen Kaffee, Tee, Rotwein und Tabak. Aber auch andere farbintensive Lebensmittel wie Curry oder Beerenobst können das Lächeln verdunkeln. Dazu greifen säurehaltige Getränke wie Limonaden oder Fruchtsäfte den Zahnschmelz an und machen ihn anfälliger für färbende Einlagerungen.

Sorgfältiges Putzen reicht dann nicht immer aus, um ein weißes Lächeln zu erhalten. Für weiße Zähne sorgt ein so genanntes Power-Bleaching. Dabei wird in der Zahnarztpraxis ein Bleich-Gel auf die Zähne aufgetragen. Es enthält Wasserstoffperoxyd, das die verfärbenden Substanzen in Zahnschmelz und Dentin entfärbt, ohne die Zahnstruktur zu beeinträchtigen. Und das Wichtigste: die Anwendung durch einen speziellen Schutz. Mit Hilfe der so genannten Kofferdam-Methode wird das Zahnfleisch zusätzlich geschont.

Wer dann noch auf eine gute Mundhygiene achtet und sich beim Rauchen und Kaffeetrinken zurückhält, hat wirklich gut lachen. Weiße Zähne stärken das Selbstbewusstsein und verhelfen zu einem strahlenden Lächeln. Bleaching könnte also auch das perfekte Weihnachtsgeschenk sein.

Die Schönheit eines Menschen beurteilen mehr als zwei Drittel der Deutschen nach seinem Lächeln. Harmonische und saubere Zahnreihen werden als attraktiv wahrgenommen, doch leider ist nicht jeder von Natur aus mit einem perfekten Gebiss gesegnet. Dank der modernen Zahnmedizin gibt es heutzutage effektive Methoden, Unregelmäßigkeiten, Form und Farbe schnell und einfach zu korrigieren.

Bislang war dies nur mit zeitaufwändigen und kostspieligen Keramikversorgungen möglich. Kompositverblendschalen liefern ein vergleichbares, aber deutlich kostengünstigeres Resultat. Der Zahnarzt bespricht vorab mit dem Patienten, wie er sich sein neues Lächeln vorstellt. Die Schalen werden individuell angepasst. Der große Vorteil dieser Versorgung: Das Einsetzen geht in einer Sitzung. Aktuell ist es eine der sanftesten Methoden, um Zähne aufzuhellen oder in Form und Farbe zu korrigieren. Da lediglich der Schmelz etwas aufgeraut wird, bleibt die Zahnsubstanz weitestgehend erhalten. Eine Restauration von Eckzahn zu Eckzahn dauert gute zwei Stunden. Es können aber auch einzelne, abgebrochene oder schiefe Zähne korrigiert werden. Das Ergebnis ist sofort nach Verlassen der Praxis sichtbar. Zum Einsatz kommen Kompositverblendschalen u.a. bei Karies, Lücken und Fehlstellungen, Verfärbungen, abgebrochenen Kanten oder auffälligen alten Füllungen. Die gewünschte Veränderung bestimmt der Patient gemeinsam mit seinem Zahnarzt. (akz-o).

Art Dentis
Zahntechnikermeister Carsten Bromberg
Bio- Innovative Zahntechnik GmbH
schöne Zähne
Brinkenkamp 32 • 59494 Soest
Telefon: 0 29 21 - 34 87 70
E-Mail: info@art-dentis.de

Balkan-Restaurant Hilbecker Hof
Jeden Tag von 11-23 Uhr geöffnet -kein Ruhetag-
Reservieren Sie jetzt für Ihre Weihnachtsfeier!
täglicher Mittagstisch!
Gesellschaftsräume bis 100 Personen
Werler Str. 81 • 59457 Werl-Hilbeck • Tel.: 02922 / 822 70 • www.hilbeckerhof.de
kein Ruhetag • geöffnet von 11-23 Uhr.

„Affentheater“: Knebel ohne Nerven

Boh glaubse, schon wieder en neues Programm von Herbert Knebels Affentheater! Tja, und son Programm brauch natürlich auch en Name, und der is: „Männer ohne Nerven“. Wer davon eine Prise nehmen möchte, sollte sich den 6. Dezember vormerken, dann gastiert „Affentheater“ in der Stadthalle.

Jetz mach der eine oder andere denken, dat hab ich mir schon immer gedacht, dat die keine Nerven haben, sons würden se so Programme nich machen. Und dat stimmt auch!

Aber et gibt noch jede Menge Situationen im Leben von uns, speziell als Mann, wo du mit Nerven keine Chance has, zum Beispiel bei die erste Kontaktaufnahme mit ein andern Geschlecht. Oder der anstrengende Einkaufsgang in der überfüllten Zitti in einer Ruhrgebits-Metropole. Gut, dat sind gez Extrembeispiele, aber kommt ja vor. Deswegen is auch viel töfte Musik mit dabei und jede Menge spitzen Witze, wo man denkt, da hätt ich auch selber drauf gekommen können, gez muss ich dafür Eintritt zahlen. Ja, Ihr habt Nerven…

Husqvarna
WIR WÜNSCHEN IHNEN ALLEN EINE SCHÖNE ADVENTSZEIT UND EIN GESEGNETES WEIHNACHTSFEST!
Schmiedeweg 1
59457 Werl-Oberbergstraße
Telefon: 0 29 22 / 8 77 10
AGRAVIS TECHNIK Sauerland GmbH

Weihnachtsverlosung
Gewinnen Sie mit dem Werlmagazin eine 10er Karte für Erwachsene für das Freizeitbad Werl. Dort gibt es übrigens auch tolle Geschenkgutscheine zu erwerben. Das Freizeitbad Werl freut sich auf Ihren Besuch und wünscht eine frohe, besinnliche Weihnachtszeit.

Tickets an allen bekannten Vorverkaufsstellen
Stadthalle Werl
Highlights im Winter
So. 07.12.14, 11.00 Uhr Antik- und Sammlermarkt
Sa.13.12.14, 20.00 Uhr, Weihnachtsgala 2014 mit Claudia Hirschfeld und Gästen
Mi. 17.12.14, 16.00 Uhr, Weihnachtsmärchen „Das tapfere Schneiderlein“
So. 11.01.15, 11.00 Uhr Antik- und Sammlermarkt
Sa.17.01.15, 20.00 Uhr Kabarett Hagen Rether – Liebe
So. 18.01.15, 14.30 Uhr, SimsalaGrimm – Familien-Musical, COCOMICO Theater Köln
Do. 22.01.15, 19.30 Uhr Theater "Der Fußballkönig"
Sa. 07.03.15, 20.00 Uhr Götz Alsmann – Broadway
Do. 26.03.15, 20.00 Uhr Marlene Jaschke „Auf in den Ring!“
www.stadthalle-werl.de • info@stadthalle-werl.de
Grafenstr. 27 • 59457 Werl • Tel. 02922-9732-10 • Fax 02922-9732-17

Einst das „Gesicht von Werl“

Wie aus einem kleinen Familienunternehmen der Marktführer wurde

„Mit nichts angefangen, reichster Mann von Werl“, heißt es kurz und knapp im Sterberegister des Jahres 1903. Westfälisch nüchtern bilanziert der Pfarrer von St. Walburga das Leben von Fritz Wulf, dessen Lebens- und Familiengeschichte ganz eng mit der frühindustriellen Entwicklung der alten Sälzerstadt am Hellweg verbunden ist.

Als Wulf im Alter von 66 Jahren stirbt, ahnt er noch nicht, was einmal aus seinem gerade aufgebauten Unternehmen werden sollte. „Wulf Hefe“, das ist heute nur noch ein Begriff, der regional Erinnerungen weckt, historische Bezüge nur noch anhand von Bezeichnungen für Straßen und Gewerbesiedlungen offenbart. Was mit einer kleinen Brennerei begann, entwickelte sich zum stattlichen Industriebetrieb, zur größten Hefefabrik Deutschlands.

Die Produktion in Werl wurde bereits 1970 eingestellt, das Unternehmen „Wulf Hefe“ ist im Prinzip aber auch heute noch existent, hat es doch mit den „Deutschen Hefewerken“ immer noch einen Ableger, der in Nürnberg produziert. „DHW“ ist ein Unternehmen der Schweizer Indawisa Holding AG.

Zuvor war es in britischer und australischer Hand, nachdem es bei der Hüls AG in Marl und damit bei VEBA und schließlich bei Henkel angegliedert war. Ein zweiter Zweig verdeutlicht internationales Geflecht noch deutlicher: Auch „Ohly“ ist aus „DHW“ hervorgegangen, das Unternehmen mit Sitz in Hamburg gehört heute zu einem britisch/US-amerikanischen Food-Konzern.

Wulf-Hefe ist längst verschwunden, ist aber ein Musterbeispiel für globale Verstrickungen und Entwicklungen: Ein kleines, sehr erfolgreiches Familienunternehmen wandelte sich zur Aktiengesellschaft, musste aber erfahren, dass Mehrheitsgesellschafter eigene Interessen und Vorstellungen haben. Mit einer kleinen Brennerei, die den hochprozentigen ‚Alten WuIf‘ brannte, begann die Entwicklung.

Fortsetzung nächste Seite

Das Ehepaar Clara und Fritz Wulf: Aus ihrem Familienbetrieb wurde eine Aktiengesellschaft und die größte Hefefabrik und die größte Brennerei Deutschlands.

H & P
Reststoffverwertung

Wertstoffbringhof
Containerdienst
Entsorgung

H & P
Reststoffverwertung GmbH
Oesterweg 28
59469 Ense-Höingen
(Industriepark)

Tel.: 0 29 38 - 22 79
Tel.: 0 29 38 - 9 78 98 26
Fax: 0 29 38 - 9 78 98 27
e-Mail: info@h-p-rsv.de
Internet: www.h-p-rsv.de

Unsere Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 7:30 - 17:30 Uhr
Sa. 8:00 - 14:00 Uhr

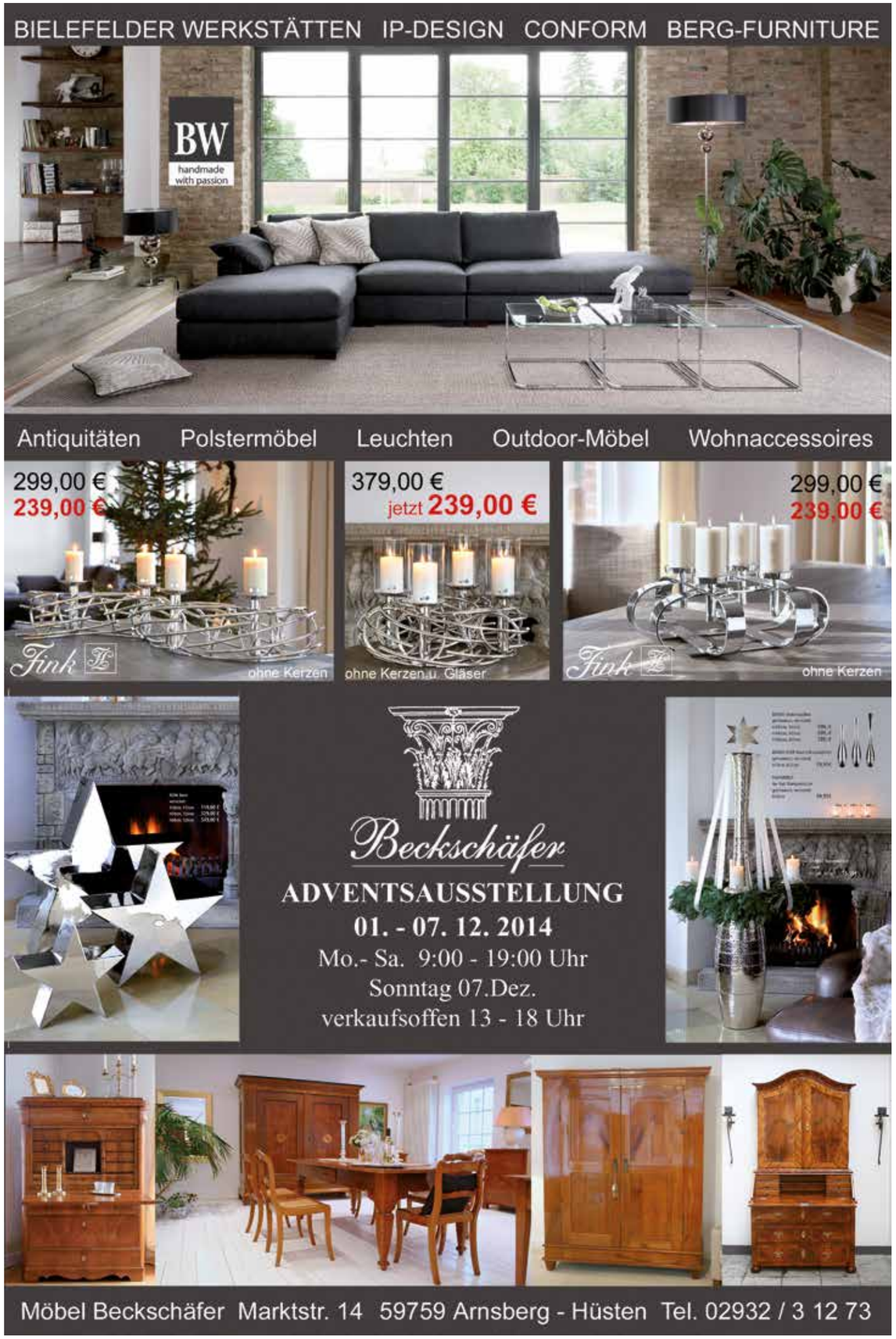
Fortsetzung

1971 kam das Ende: Nach der Stilllegung der Produktion wurde das höchste Backsteingebäude Europas in Werl abgebrochen.

Der Werler Industriebetrieb wurde im Jahre 1867 gegründet. Spiritus jeder Art, Spirituosen, Liköre, Branntweine und Weinbrände, aber auch Fruchtsäfte, Malz, Mühlenfabrikate sowie Nährmittel, Futtermitteln und chemische Produkte zählten zum Angebot. Als Nebenprodukt der Brennerei fiel Hefe an, die als Backhefe mit „vorzüglicher Triebkraft, Farbe und Haltbarkeit“, so die Werbung, vermarktet wurde.

Offenbar passte die Qualität: 20 Jahre nach Gründung wurden 260.000 Liter Alkohol und 300.000 Pfund Hefe abgesetzt. Das neue Hefe-Lüftungs-Verfahren erwies sich als Volltreffen, die neue triebkräftige Hefe ließ den Absatz explodieren. Zur Jahrhundertwende wurden zwei Millionen Pfund (eine Million Kilogramm) Hefe produziert, fünf Jahres später waren es 2,2 Millionen Kilo. Nach dem Tod des Firmengründers, der als „Geschäftsmann von seltener Arbeitskraft, Energie und Umsicht“ beschrieben wird und als Stadtverordneter und Schulvorstand wirkte, übernahm Ehefrau Clara mit 55 Jahren die Firmenleitung. An der „Chaussee“, der Reichsstraße 1, entstand am Rande der Stadt ein modernes Betriebsgelände, das ein ganz besonderer Blickpunkt werden sollte. Die Anlagen galten zeitweilig als höchstes Ziegelgebäude Europas, achtstöckig ragten das neue Kesselhaus, ein neues Kontorgebäude, Werkstätten, Schmieden, ein 60 Meter hoher Schornstein und das Mälzereigebäude in die Höhe. Als das Fabrikationsgebäude 1909 vollendet war, wurden 2.650 Tonnen Hefe, 25.000 Hektoliter reiner Alkohol und 21.000 Hektoliter Trinkbranntwein produziert.

Wulf-Hefe war zum führenden Unternehmen der Hefeindustrie und zur größten Brennerei Deutschlands geworden. Mit Neubau und Rekordumsätzen gab es die einschneidendste Veränderung im Unternehmen: Clara Wulf brachte ihr Unternehmen in eine Aktien-Gesellschaft ein, übernahm den Vorsitz des Aufsichtsrates und platzierte ihren ältesten Sohn Paul als geschäftsführendes Vorstandsmitglied. Bis 1926 blieb Werl Sitz der Gesellschaft, die Impulse kamen aber fortan aus Berlin, dort hatte sich die Schultheiß-Brauerei zum Großaktionär entwickelt und machte schnell und deutlich ihren Einfluss geltend.



Das Shopping-Center
unter freiem Himmel.

VERKAUFSOFFENER SONNTAG
14. Dezember 13.00 – 18.00 Uhr

WWW.AXELBITTIS.DE

Weihnachtliches Neheim

www.neheim.de

bema

Sparkasse
Arnsberg-Sundern

Das Örtliche
www.dasoertliche.de

wfa wirtschaftsförderung arnsberg

WARSTEINER