

Apfelfest bei Schlagenwerth in Dirndl und Lederhosen



In diesem Jahr erwartet die Besucher bei Schlagenwerth ein ganz besonderes Apfelfest. In Anlehnung ans Oktoberfest werden alle Mitarbeiter die Gäste am 23. Oktober zünftig in Dirndl und Lederhosen empfangen. Der Gaudi wäre perfekt, wenn auch die Besucher in Oktoberfest-Tracht erscheinen würden. Wie gewohnt beim Apfelfest kann man bei Kaffee, Apfelsaft und Apfelkuchen die Trends der Herbst- und Winterkollektion kennenlernen. Auf alle vorrätigen Schuhe gibt es an diesem Tag 15 % Rabatt. Eine kostenlose Fußuntersuchung und ein kostenloser Weinlagencheck dürfen beim Fachpersonal in Anspruch genommen werden. Mit einem kleinen Präsent bedanken sich Norbert Schlagenwerth und sein Team bei allen Gästen für ihr Interesse.

LÜNING
 Industriegase & Spedition
Ihr Partner für alle Gase...
 Buerer Straße 374
 46282 Dorsten
 Tel. 02362 - 222 15
 www.willy-luening.de

8x 1a
 2006 bis 2014 Fachhändler
 ausgezeichnet für Kompetenz, Qualität und Service!
NAGELKÜCHEN
 46342 Velen, Coesfelder Str. 59
 Tel. 02963/8284-0
 www.nagel-kuechen.de

Der Einbaugeräte-Spezialist
Schlagenwerth
 Elektro
 Haushaltswaren
 Das Fachgeschäft für Elektro-Großgeräte
 Kundendienst + Reparaturen aller Fabrikate
 Freiheitstr. 20, Dorsten-Hotelmauen, Tel. 02362/624-49 und 9657-82

küchen badmöbel schiebetüren
 direkt vom Hersteller
 borken - siemensstr. 21
 tel: 02861-4229
 www.
KLOCKE
 .de

Lokal immer auf dem neuesten Stand.

LVM5 VERSICHERUNG
 Christian Holtrichter
 Versicherungsagentur in Wulfen

In Dorsten immer gut versichert

Claudia Pahlke ist mit ihrem HUK-Coburg-Kundendienstbüro umgezogen

DORSTEN. Seit dem 6. Oktober befinden sich ihre Räume am Südwall 29-33. Dort bietet die Versicherungsexpertin ihren Kunden wie gewohnt kompetente und faire Beratung rund um Absicherung und Vorsorge.

und Bausparfragen sowie zum gesamten Angebot der HUK-Coburg – von der Kfz-Versicherung über die Lebens-, Renten- und Rechtsschutzversicherung bis zur Haftpflicht-, Sach- und privaten Krankenversicherung.



Claudia Pahlke (r.) und Selvan Bayartemmur (l.) haben sich schnell in den Räumlichkeiten eingelebt.

Interessierte können sich auf Produkte mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis freuen.

Erfahrungsschatz
 Die 41-jährige Bankkauffrau leitete bisher ihr Büro in der Vestischen Allee. Sie arbeitet schon seit vielen Jahren in der Kundenberatung und verfügt außerdem über besondere Kenntnisse in der Lebensversicherung, Altersvorsorge und Baufinanzierung; ein Erfahrungsschatz, von dem ihre Besucher in jedem Fall profitieren werden.

temmur, die ihre Kunden vor allem in den Bereichen Kfz- und Sachversicherungen berät. In der Freizeit betätigt sich Claudia Pahlke am liebsten im Garten, verweist mit ihrem Ehemann und kümmert sich um die Schildkröten sowie um ihren Hund Pico.

Wer auf der Suche nach einer passgenauen Absicherung ist, den heißen Claudia Pahl-

ke und Selvan Bayartemmur am Südwall 29-33 herzlich willkommen. Ihr Büro befindet sich im Haus „Alte Post“ und ist im Erdgeschoss über wenige Stufen bequem zu erreichen. Am Eingang über Vosskamp steht auch ein Aufzug zur Verfügung. Parkmöglichkeiten gibt es rund ums Haus, sowie in der Tiefgarage am Südwallcenter.

Die Öffnungszeiten sind montags bis freitags von 9 bis 13 Uhr sowie montags, dienstags und donnerstags von 15 bis 18 Uhr. Selbstverständlich kann auch außerhalb der Öffnungszeiten ein Beratungstermin vereinbart werden.

Kontakt: Tel. (02362) 50 89 0, Fax (0800) 28 75 32 12 34 oder via E-Mail: Claudia.Pahlke@HUKvm.de

Jägerhof Einhaus
 Dorfstraße 3 · 46284 Dorsten · (Tel. 023 62/7 1089)
Ab heute: schmackhafte Gänse- & Wildgerichte bei uns



Wir sind umgezogen
 Ab sofort finden Sie uns in neuen Räumen

Wir sind umgezogen. Besuchen Sie uns in unseren neuen Räumen.
 Wir beraten Sie weiterhin gerne in allen Versicherungsfragen.

Kundendienstbüro Claudia Pahlke
 Telefon 02362 50890
 Telefax 0800 2875321234
 Claudia.Pahlke@HUKvm.de
 Südwall 29-33
 46282 Dorsten (Altstadt)
 Öffnungszeiten:
 Mo.-Fr. 9.00-13.00 Uhr
 Mo., Di., Do. 15.00-18.00 Uhr
 sowie nach Vereinbarung

HUK-COBURG
 Aus Tradition günstig

LANDHOTEL VOSHÖVEL
 Am Voshövel 1 · 46514 Schermbeck
 02856/91400 post@landhotel.de
 facebook.com/voshoevel
 www.landhotel.de

SILVESTER AM VOSHÖVEL
 INDIVIDUELLES ARRANGEMENT ZUSAMMENSTELLEN

Freitag, 7.11.:
JAZZ IN DER KÜCHE
 jetzt Tickets sichern!

Im Gemüsesud garen

Nach dem Kochen noch geschlossene Miesmuscheln aussortieren

Noch bis in den April hinein gibt es frische Miesmuscheln im Handel. Sie sollten beim Kauf nach Meer und Algen duften, erläutert Sandra Kess vom Fisch-Informationszentrum.

In den Kochtopf kommen nur die Exemplare, die geschlossen sind oder die sich beim Klopfen auf die Schale sofort schließen. Nach etwa zehn Minuten Kochen sollten sich alle Schalen geöffnet haben. Noch geschlossene Muscheln werden entsorgt, sie sind nicht genießbar. Kess empfiehlt, pro Person rund ein Kilogramm Muscheln einzuplanen, das entspricht etwa 200 bis 250 Gramm Muschelfleisch. Sie können mit etwas Gemüse und Kräutern gegart werden, auch ein Schuss Wein passt. Während des Kochens ist es sinnvoll, ab und an am Topf zu rütteln. *dpa*



Nur gute Muscheln verwenden. FOTO DPA

Lassen Sie einfach die Seele baumeln...
Das Reisemagazin