



Brillen – Kontaktlinsen – Optometrie – vergrößernde Sehhilfen



Wir nehmen uns Zeit für Sie!

Inh. Andreas Callegari - Augenoptikermeister / Optometrist HWK -Markt 17, 46325 Borken www.optikammarkt.com

- Schimmelpilzsanierung
- Bauwerksabdichtung
- Balkon- und Terrassenabdichtung
- Innendämmung
- Betoninstandsetzung
- Raumluftverbesserung
- Technische Bautrocknung
- Fassade / Oberflächenschutz
- Brandschutzbeschichtung
- Zertifiziert
- TÜV geprüft
- Bausachverständiger
- Berater-Tätigkeiten



Sefort Kontakt: 9(77 - 29 14 82

infoil bauwerks-doktoode

Up de Haar 8 - 46325 Borken-Weseke www.pension-leitingshof.de buening@pension-leitingshof.de

Direkt ums Eck ein schöner Fleck

Unterkunft für Freizeitgruppen bis 30 Personen

2 02862 / 2620

Pension Leitingshof



In guten Händen. LVM

Ihre LVM-Versicherungsagentur

Niehaus

Kirchstraße 5 Mühlenstraße 4 46354 Südlohn 46354 Südlohn Tel. (02862) 75 68 Tel. (02862) 56 18

info@niehaus.lvm.de www.niehaus.lvm.de VERSIO



ELSKAMP RAUMGESTALTUNG

Dagmar Elskamp

Raumgestaltung • Geschäftsführung Elskamp Raumgestaltung Hauptstraße 28 46325 Borken-Weseke Tel. 02862 416-611 • Fax -545 www.elskamp-raumgestaltung.de mail@elskamp-raumgestaltung.de







Benno Beering

Maler- und Lackierermeister

Hauptstraße 2-4 46325 Borken-Weseke

Telefon: 0 28 62 / 27 32 Telefax: 0 28 62 / 21 99 Mobil: 01 73 / 81 90 455

info@wohndecor-beering.de www.wohndecor-beering.de





Ihr Ansprechpartner für moderne Elektrotechnik und hochwertige Küchengeräte.



Bektro Matthias Radke Schlückeraning 16 48325 Bekhan Tel. 0 28 62/4 21 80 Faix. 0 28 62/4 21 78 elektro radke@t-online.de www.top-berähung-und-kompetenz.de

Containerdienst/Müllabfuhr

BROKAMP

***** +49 (0) 2862 - 2122

□ brokamp-weseke@t-online.de

Vorwort des Herausgebers

Liebe Leserinnen und Leser,

die vorige Ausgabe unserer Zeitung wurde leider etwas verspätet ausgetragen. Der Grund dafür war ein technisches Problem in der Druckerei. Die kleine Panne hatte aber auch etwas Gutes. Wir haben erfahren dürfen, dass viele Weseker ihre Zeitung schmerzlich vermissen, wenn sie nicht wie gewohnt zum Monatswechsel im Briefkasten liegt. Das freut uns natürlich sehr und spornt uns an, auch weiterhin Neuigkeiten und Wissenswertes aus Weseke für Sie zusammenzutragen.

In dieser Ausgabe dreht sich vieles um das Thema Ostern, um Traditionen und Bräuche und um Rezepte, die von den Landfrauen und den Damen der kfd ausgewählt wurden. Ich hatte gehofft, dass wir mit dem Beginn des Frühjahrs nicht mehr über die negativen Auswirkungen der Corona-Pandemie berichten müssen, aber leider werden Sie auch in dieser Ausgabe wieder mehr über Veranstaltungen lesen, die ausgefallen sind oder ausfallen werden, als über Ereig-

nisse, die stattgefunden haben.

Richten wir den Blick trotzdem nach vorne - so wie eine unserer treuen Anzeigenkundinnen: Elisabeth Beekmans wirbt in dieser Zeitung für eine Reise nach Griechenland, die im Herbst stattfinden soll. Respekt! Das nenne ich Zuversicht! Hoffentlich wird ihr Optimismus belohnt, indem die Reise stattfindet und sich großer Nachfrage erfreut. Das wünsche ich ihr und uns allen, die wir ebenfalls gerne wieder reisen würden.

Doch auch wenn wir in diesen Tagen weder verreisen noch ausgehen können: Genießen Sie die Feiertage! Ich wünsche Ihnen frohe Ostern!

Ihr

29

André Niehaus

Vorsitzender des Weseker Unternehmerkreises

Inhaltsverzeichnis

Gedanken zum Osterfest

Maria und die Osterbotschaft	4
Osterbräuche im In- und Ausland	5

Vereinsleben

Aktivitäten der ktd	6
Brutsaison bei den Rassegeflügelzüchtern	8
Aktuelles vom St. Ludgeri Schützenverein	13
Neues vom SV Adler Weseke	14
Vorstandswahlen bei der DLRG Borken	15
ONLEIHE - die digitale Bücherei	17
Landfrauen teilen traditionelle Osterrezepte	20

Gottesdienste

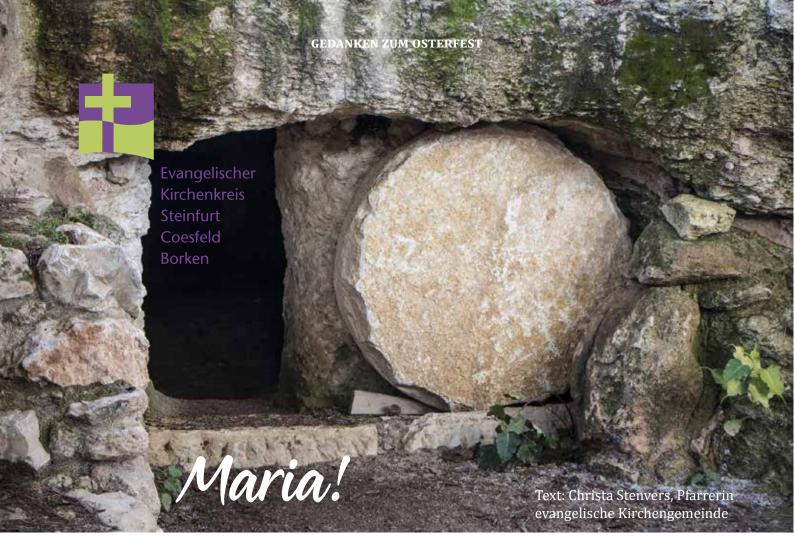
Allgemeines

Vorwort des Herausgebers	3
Bilderrätsel: Eiersuche	23
Foto des Monats	23
Rätselspaß	24
Impressum	26









Frauen waren die ersten Botinnen der Osterbotschaft. So überliefern es uns die vier Evangelisten des Neuen Testamentes. Eine besonders schöne und anrührende Geschichte finden wir bei Johannes.

Am Morgen nach der Kreuzigung Jesu, am ersten Tag der Woche, machte sich Maria von Magdala noch im Dunkeln auf den Weg zum Grab ihres geliebten Herrn.

Doch zu ihrem großen Schrecken war der Stein fort, mit dem der Eingang der Grabhöhle verschlossen worden war.

Maria lief zu den Jüngern Jesu und berichtete erschrocken, dass man den Herrn aus seinem Grab genommen und sie nicht wisse, wo man ihn hingelegt habe.

Petrus und die anderen Jünger machten sich auf den Weg zum Grab. Sie schauten in das Grab hinein, sahen die Leichentücher dort liegen, wußten aber nichts damit anzufangen und gingen, offensichtlich verwirrt, wieder heim.

Anders Maria. Sie steht immer noch draußen vor dem Grab und weint bitterlich. Sie schaut noch einmal in das Grab hinein und sieht dort zwei Engel in weißen Gewändern sitzen. Die Engel sprechen sie an: Frau, was weinst Du?

Und Maria antwortet: Sie haben meinen Herrn weggebracht, und ich weiß nicht, wo sie ihn hingelegt haben.

Während sie noch spricht, sieht sie durch die Tränen in ihren Augen eine unbekannte Gestalt am Grab und hört eine Stimme: Maria!

In diesem Augenblick verändert sich für Maria ihr ganzes Leben.

Denn nun dreht sie sich um, nicht nur mit ihrem Körper, nein, auch mit ihrer Seele.

Sie weiß nun, wer da steht. Sie weiß, wer sie bei ihrem Namen gerufen hat. Es ist Jesus, ihr geliebter Herr und Meister. Sie wendet sich ihm zu und spricht auf hebräisch: Rabbuni! - Mein Meister!

Endlich, der Albraum der Kreuzigung hat ein Ende. Ihr Meister lebt. Nun kann das Leben weitergehen. Noch hat sie nicht ganz begriffen, dass es ein völlig neues Leben sein wird. Denn Jesus hat den Tod ja schon überwunden. Er steht als der Auferstandene vor ihr.

Maria will Jesus begrüßen, wie man einen alten Freund begrüßt, sie will ihn berühren, seine Anwesenheit körperlich spüren.

Doch Jesus verwehrt ihr diesen Wunsch, denn das geht nicht. Und so spricht er zu ihr: Rühr mich nicht an! Denn ich bin noch nicht aufgefahren zu meinem Vater. Geh aber hin zu meinen Brüdern.

Die ganze Welt hat sich verändert, nicht nur für Maria.

Und Maria von Magdala geht und verkündigt den Jüngern: Ich habe den Herrn gesehen und das hat er zu mir gesagt. (frei nach Johannes Kapitel 20)

Osterbräuche

Was hat das Ei mit Ostern zu tun?

Die Tage werden wieder länger und der Frühling steht vor der Tür. Bei dem Gedanken an den Osterhasen schlagen alle Kinderherzen höher. Es gibt zahlreiche Bräuche rund um das Osterfest. Zu den bekanntesten zählen wohl bunte Ostereier und ein Osterfeuer.

Bunte Ostereier: Das Osterei spielt bereits seit Jahr-



tausenden eine große Rolle. Das Hühnerei gilt als Symbol der Fruchtbarkeit, aus dem neues Leben "schlüpft". Bereits im alten Rom wurden im Frühjahr Eier verziert, verschenkt oder hingen in Tempeln zur Dekoration. Dieser Brauch hat sich bis heute gehalten.

Der Osterhase: Im Vergleich zum Osterei ist der Osterhase noch ein sehr junger Brauch. Der Hase bekommt im Frühling seine Jungen, er sucht die Nähe zu den Menschen und steht für Fruchtbarkeit und Neuanfang. Letztendlich hat die Süßwarenindustrie den Osterhasen für sich entdeckt. Der Hase hat sich immer mehr in den Köpfen der Menschen verfestigt und ist heute ein fester Bestandteil unseres Osterfestes.

Die Osterkerze: In der Feier der Osternacht wird ein Feuer vor der Kirche entfacht, geweiht und anschließend an diesem die Osterkerze entzündet. Diese wird dann in einer feierlichen Prozession in die noch dunkle Kirche getragen. Die Osterkerze steht für Jesus Christus, der Licht in die Dunkelheit gebracht hat. Die Gläubigen entzünden ihre Kerzen an der Osterkerze und tragen so das Licht in ihr Haus. Die Osterkerze brennt bis Pfingsten.

Das Osterfeuer: Aus Holz, Reisig und anderem Brenn-



material wird an Ostersonntag vielerorts ein großes Feuer angezündet und sich darum gesellig versammelt. In der heidnischen Tradition soll das Feuer im Frühjahr den Winter vertreiben und so die Erntezeit einleiten.

Andere Länder, andere Sitten... Wie feiern unsere Nachbarn?

Gækkebrev: In Dänemark schreibt man sich an Ostern anonyme, liebevoll und aufwendig gestaltete Briefe.
Der Empfänger dieser "Scherzbriefe" muss erraten von wem der Brief ist. Liegt er falsch, schenkt er dem Absender ein keines Präsent.

Eierpecken:

Dies ist in Österreich und Süddeutschland ein weitverbreitetes Spiel, bei dem zwei Spieler gegeneinander antreten und

mit jeweils einem hartgekochten Ei versuchen das Ei des Gegners "anzutitschen". Sieger ist, wessen Ei am Ende heil bleibt.

Matse: Dieses ungesäuerte Plattbrot stammt aus der jüdischen Kultur, wird unfertig gebacken und mit Butter, Kresse, Zitrone und braunem Zucker gegessen. Die Niederländer lieben es.

Text: Eva Müggenborg

kfd-Weseke



März 2021:

Rückblick Weltgebetstag

Da in diesem Jahr aufgrund der Corona-Pandemie ein Präsenzgottesdienst zum Weltgebetstag nicht stattfinden konnte, hat jede Frau für sich überlegt, wie sie die Stunde des Gottesdienstes begehen kann. Einige Frauen haben allein gebetet, andere haben sich mit ihrer Freundin oder Mutter zum gemeinschaftlichen Gebet verabredet und anschließend eine Tasse Tee getrunken. Der vom Vorbereitungsteam angebotene "Kurztrip nach Vanuatu", in Form eines kurzen Videos, kam bei den Mitgliedern sehr gut an. Auf mehr Nähe und Feiern in Gemeinschaft hofft das Team für 2022, wenn die Frauen in England, Wales und Nordirland zu Gast sind.



Frohe Ostern wünscht die kfd

April 2021:

Das Team der kfd Weseke lädt am Mittwoch, 21. April, alle interessierten Frauen herzlich zu einem Abendimpuls in die Pfarrkirche St. Ludgerus ein. Der Impuls beginnt um 18.30 Uhr und wird von Frau Klingner an der Orgel begleitet.

Wenn die Möglichkeit besteht, wird über eine anschließende Einkehr im Gastof Enning nachgedacht.

Bleiben Sie gesund!

Ihr / Euer Team der (kfd



Aprilbeginn

Die Bäume sind noch kahl, aber die Äste grünen schon ins Himmelblau, and die ersten Blümchen schmücken Wies und Tal. Niemand weiß, wem der April diese Milde stahl.

Wie lange bleibt es wohl so schön und warm? Dem April ist nicht zu trauen mit seinem wilden Charme.

Vielleicht hagelt es schon nächste Woche aus gelben und aus schwarzen Wolken.

(© Monika Minder)



kfd-Weseke



Rezeptsammlung der kfd Weseke



In den Jahren 2016 bis 2019 hat die kfd Weseke jährlich einen Salat- und Bowle-Abend durchgeführt. An diesen Abenden wurden die Lieblingssalate und Bowle-Getränke von kfd-Frauen zur Verkostung angeboten.

Da coronabedingt im Jahr 2020 und wahrscheinlich auch in 2021 vor Beginn der Grillsaison kein gemütlicher Abend stattfinden kann, hat jedes kfd-Mitglied in diesem Jahr eine Rezeptsammlung zu Ostern bekommen.

Aber nicht alle Frauen aus Weseke sind Mitglied in der kfd. Daher möchte das Team auf diese Weise auch allen Leserinnen der Weseke.akutell in den nächsten Ausgaben die erprobten Rezepte vorstellen.

In der Hoffnung, bald wieder einen Salat-und Bowle-Abend anbieten zu können, würden wir uns schon jetzt über die Zusendung neuer Rezepte, die dann an dem Abend von den Damen vorgestellt werden, freuen. Rezeptvorschläge bitte Mail marietta.kfd@web.de, Vielen Dank,

Das Team der (kfd



Tomaten-Mozzarella-Lollies



Zutaten für 20 Lollies: 1 Packung (150 g; 20 Kugeln) Mini-Mozzarella 1 Bio-Zitrone 1 kleiner Topf Basilikum 2 EL Olivenöl Salz **Pfeffer** 20 Kirschtomaten Holzspieße Kressebeete zum Anrichten

Zubereitung:

Mozzarellakugeln in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und Schale mit einem Zestenreißer in dünne Streifen abschälen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen. Basilikum und Zitronenzesten fein hacken. Mit Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarellakugeln darin wälzen. Tomaten waschen, Deckel abschneiden und Kugeln mit einem Teelöffel leicht aushöhlen. Tomaten Guten Appetit! und Mozzarellakugeln auf Holzspieße stecken. Zum Anrichten Spieße evtl. in Kressebeete stecken.

Schinken-Champignonsalat (für 4 Personen)

350 g kleine Champignons 2 TL Zitronensaft 200 g gekochter Schinken 2 EL Mayonnaise 4 EL Sahne

1 EL Weinessig

Salz. Zucker 1/2 Endiviensalat Cayennepfeffer



Zubereitung:

Pilze putzen, halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Schinken fein würfeln und untermischen. Mayonnaise mit Sahne, Essig, Salz und Zucker abschmecken, unterrühren. Salatblätter ablösen, waschen, trockentupfen, Teller damit auslegen und Salat darauf geben. Mit Cayennepfeffer bestreuen.



Brutsaison bei den Rassegeflügelzüchtern

Mitglieder hoffen auf Ausstellungen im Herbst

Der RGZV Weseke 1922 hofft darauf, dass sich im Herbst die Situation soweit entspannt hat, dass wieder Geflügelausstellungen stattfinden können.

Schon seit einigen Wochen läuft der vereinseigene Brutschrank wieder. Seit dem vergangenen Jahr steht dieser auf dem Hof von Martin Hölter. Alle Hühnerzüchter haben einmal die Woche die Möglichkeit, ihre Bruteier dort einlegen zu lassen und 21 Tage später ihre geschlüpften Küken wieder abzuholen. Martin Hölter koordiniert in der gesamten Zeit das wöchentliche Einlegen, die tägliche Überwachung und den Schlupf der Küken.

Von Anfang bis Mitte März wurden 720 Eier eingelegt; 250 Küken sind geschlüpft. Die Brutsaison ist

aber noch nicht abgeschlossen. Bis in den April hinein werden noch Eier gesammelt, eingelegt und ausgebrütet.

Auch bei den Taubenzüchtern sind die ersten Küken geschlüpft. Mit dem Schlupf beginnt die Aufzuchtphase. In den nächsten Monaten gewährleisten die Geflügelzüchter das artgerechte Heranwachsen der Küken durch eine gute Unterbringung und Versorgung, später durch großzügige Ausläufe. Diese Phase gestaltet sich bei den Tauben etwas einfacher, da die Jungen bis zum Verlassen des Nestes von den Elterntieren gefüttert werden.

Es ist jedes Jahr auch für den langjährigen Züchter eine besondere Freude, den Jungtieren bei ihrer Entwicklung zuzusehen und sie ausgewachsen auf verschiedenen Ausstellungen zu präsentieren. Die Ausstellungen sind sozusagen das I-Tüpfelchen am Ende des Zuchtjahres, aber beileibe nicht das einzige Ziel. Denn Entspannung und Freude am Umgang mit



Die Brutmaschine ist aktuell gut augelastet.

Tieren bietet die Rassegeflügelzucht das ganze Jahr über.

Die Züchter kommen aus Weseke, Borkenwirthe, Südlohn und Ramsdorf. 7 Jungzüchter und 17 Senioren halten 5 Hühner-, 10 Zwerghühner, 7 Taubenrassen sowie 1 Gänserasse in vielen verschiedenen Farbschlägen. Hinzu kommen noch aus dem Bereich Ziergeflügel Wachteln und weitere Wildtaubenarten.

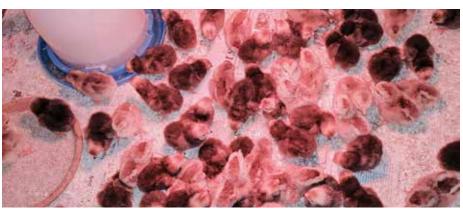
Im nächsten Jahr feiert der RGZV Weseke 1922 e.V. sein 100jähriges Bestehen.

Interesse an der Rassegeflügelzucht? Kontakt: Richard Tenbusch 0176/30169077.

Bilder oben: Drei bis fünf Stunden dauert es bis das Küken vollständig aus dem Ei geschlüpft ist. Bild unten: Unter Rotlicht werden die Küken in den ersten Wochen großgezogen.











jetzt kriegen Sie was aufs Dach.

© 02862 414170



www.buening-erdbau.de



www.elektro-niehoff.de



den Unterschied!

www.fleischerei-knuf.de



www.niehaus-borken.de





erker Stammtisch

Handwerker Stammtisch

Handwerker Stammtisc

© 02862 3637



© 02862 414178



www.aktenvernichtung-brokamp.de



TISCHLEREI

O. Kemper GmbH

www.treppenbau-kemper.de



www.gasthof-niehoff.de





www.gregor-dieker.de

Rollrasen

Der schnelle Weg zum Traumrasen



Tipp vom Gärtnermeister

Startdünger direkt mitbestellen





Buga Gartenbau Benedikt Bucks GmbH Beieringsweg 12b, 46325 Borken - Weseke Tel: 02862 / 3637, buga-gartenbau@web.de

www.buga-gartenbau.de



Land- und Baumaschinenwerkstatt

Verkauf von Rasenmäher und Rasentraktoren



Reparatur und Service von Rasenmäher

Inspektion Benzinrasenmäher

- Zündung prüfen
- Zündkerze prüfen ggf. wechseln
- Luftfilter reinigen ggf. wechseln
- Messer schleifen und wuchten
- Motorölwechsel
- Probelauf mit Funktionsprüfung



ab 55,00 €

Vertikutierer – Benzinantrieb Mieten

Technische Daten

Arbeitsbreite: 38 cm Leistung: 4PS

Messerwerk: 22 x frei pendelnd

Gewicht: 46 kg



Stundenpreis

€ 15,00

½ Tagespreis

€ 35,00

Tagespreis

€ 60,00

Paul Heistermann

Büningsweg 15 – 46325 Weseke

Telefon: 02862 41065 - Mobil: 0175 34 35 99 5 info@hmm-oldtimer.de - www.hmm-oldtimer.de

Auch 2021 keine gewohnte Schützenfestsaison:

St. Ludgeri Schützen verschieben Feier zum 350jährigen Vereinsjubiläum

Können wir in diesem Jahr wieder unser traditionelles Schützenfest feiern? Diese Frage stellen sich viele Weseker Bürgerinnen und Bürger, Schützenvereinsmitglieder und vor allem das Offizierscorps und der Vorstand.

Die Antwort lautet: Auch in diesem Jahr müssen die St. Ludgeri Schützen wieder tapfer sein. Die Corona-Pandemie wird leider auch weiterhin die Schützenfestsaison stark beeinflussen.

Auf einer digitalen Vorstandssitzung besprach der Vorstand des St. Ludgeri Schützenvereins, welche Möglichkeiten es gibt, ein Schützenfest oder sogar das 350jährige Vereinsjubiläum im August feiern zu können. Schnell wurde klar, dass es aufgrund der unsicheren Infektionslage sowie der wahrscheinlich noch nicht abgeschlossen Impfung der Weseker Bürger unmöglich erscheint, ein traditionelles Schützenfest feiern zu können.

Daher fiel die Entscheidung, die Feierlichkeiten zum 350jährige Vereinsjubiläum auf unbestimmte Zeit zu verschieben. "Dieses Jubiläum sollten alle Gäste unbeschwert und ausgelassen und ohne Einschränkungen feiern können", so Präsident Georg Dillhage.

Dennoch will der Vorstand alle Möglichkeiten ausschöpfen, in irgendeiner Form gemeinsam mit der Weseker Bevölkerung zu feiern. Wie diese Feier aussehen kann, ist zum jetzigen Zeitpunkt leider noch nicht absehbar.

Auch aus dem Borkener Rathaus gibt es kein grünes Licht für eine Schützenfestsaison in gewohnter Art und Weise. In einem Onlinemeeting mit den Borkener Schützenvereinen, wozu Bürgermeisterin Mechthild Schulze-Hessing geladen hatte, erklärte sie die aktuelle Situation. Sie sehe zurzeit keine Perspektive für Großveranstaltungen, hieß es. Somit könne auch das große Stadt-Kaiserschießen in diesem Jahr nicht stattfinden. Es wird auf das nächste Jahr verschoben. Sobald die Pandemie es zulässt, will der Vorstand eine ordentliche Mitgliederversammlung durchführen, um endlich wieder mit den Schützen persönlich in Kontakt treten zu können.

Fotos und Text: St.Ludgeri Schützenverein Weseke





Keine guten Aussichten für Großveranstaltungen: Auf Bilder wie dieses werden die Weseker auch in diesem Jahr verzichten müssen.



Das Königspaar 2019: Maximillian Rottstegge und Frauke Decking



Ausgelassen feiern und tanzen – das lässt die Corona-Pandemie derzeit nicht zu.

Neues vom SV Adler Weseke

Schutz gegen Viren und Bakterien:

TEKA Viroline Compac jetzt auch im Clubheim



Die Übergabe des Luftreinigungsgeräts erfolgte Mitte März durch Geschäftsführer Erwin Telöken.

Der SV Adler Weseke setzt in Ergänzung zu bestehenden Hygeniekonzepten auf einen Luftreiniger von der Firma TEKA Absaug- und Entsorgungstechnologie GmbH aus Coesfeld. Das Unternehmen stellt dem Verein das Gerät Viroline Compac kostenlos zur Verfügung.

Mittels hocheffizienter Filter- und teilweise auch UVC-Technik halten die Geräte die Luft sauber und vermindern dadurch das Ansteckungsrisiko erheblich.



Somit sind die Sportler für den Neustart bestens gerüstet.

"Der SV Adler Weseke freut sich sehr darüber", so Fußball-Abteilungsleiter Denis Schweers. "Wir sind froh, dass wir in unserem Clubheim so ein Gerät stehen haben, welches die Luft von feinem Stäuben und Keimen sowie von Bakterien und Viren befreit."

Der SV Adler Weseke bedankt sich herzlich bei der Firma Teka!

Jetzt geht's los - Produktion der Tribünenüberdachung

In den vergangenen Wochen hat die Firma Brüninghoff GmbH & Co.KG aus Heiden die Fertigung von Bauteilen für die Tribünenüberdachung gestartet. Die ersten tragenden Stahlbauteile sind produziert, so dass einem Montagestart im Frühling nichts im Wege steht.

Nachdem im Dezember des vergangenen Jahres der positive Förderbescheid des Landes NRW eingegangen war, konnte mit der Planung der lang ersehnten Tribünenüberdachung am Kunstrasenplatz des Adler-Sportparks begonnen werden.

Text: SV Adler Weseke



Die ersten Stahlträger sind produziert und liegen zur Weiterverarbeitung auf dem Firmengelände von Brüninghoff bereit. Quelle: Brüninghoff GmbH & Co.KG

14



Neuer Vorstand blickt trotz Herausforderungen positiv auf die kommenden Monate

Anfang März fand in einem digitalen Format die Mitgliederversammlung der DLRG Ortsgruppe Borken statt. Zwar mussten coronabedingt viele Veranstaltungen und Kurse im vergangenen Jahr ausfallen, was dazu führte, dass deutlich weniger Schwimmabzeichen abgenommen werden konnten, doch es gab auch positive Nachrichten zu verkünden.



So konnte ein neues Fahrzeug mit passendem Anhänger für die Wasserrettungseinsätze erworben werden, das nun auch von den jüngeren Mitgliedern mit der Führerscheinklasse BE gefahren werden kann. Vorausgegangen war der Verkauf des alten Fahrzeuges, der die Neuanschaffung ermöglicht hatte.

Außerdem wurde turnusgemäß ein neuer Vorstand gewählt, der alte Vorstand nach Vorstellung des Kassenberichtes durch Manfred Woeste auf Empfehlung der Kassenprüfer entlastet. Vorsitzender bleibt Hendrik Enck, der sich bei den ausscheidenden Vorstandsmitgliedern Martin Thesing, Ewald Rensing, Christian Terbuyken, Sonja Terfrüchte, Dominik Papenberg, Christian Roers, Ulrich Pohl und Günter Finke für ihren langjährigen ehrenamtlichen Einsatz bedankte.

Das Amt des stellvertretenden Vorsitzenden wird mit den langjährigen Vorstandsmitgliedern Jörg Eming und Henrik Schlüter nun doppelt besetzt.

Das Amt der Geschäftsführerin übernimmt Andrea Jechoreck. Außerdem neu im Vorstand sind Tobias van der Linde, Lena Radke, Eva-Maria Peters, Manuel Niebeling, Mike Wiescherhoff und Manuel Terbuyken. Tobias van der Linde wurde als Leiter Vereinskommunikation bestätigt, dessen Aufgaben er bereits 2020 kommissarisch übernommen hatte. Lena Radke wurde zur Fachwartin für Gleichstellung und Prävention gewählt, Eva-Maria Peters zur Leiterin Schwimmen, Manuel Niebeling zum Fachwart Bootswesen, Mike Wiescherhoff zum Fachwart für Gefahrenabwehr und Manuel Terbuyken zum Beisitzer. Die übrigen Ämter werden durch die bisherigen Vorstandsmitglieder weitergeführt. Hendrik Enck lobte den außerordentlichen Einsatz und die Kreativität der Übungsleitenden, die ihre Gruppenstunden und Übungsabende schnell an die neue Coronasituation angepasst und teilweise auf digitale Formate umgestellt hatten. "Nur so können wir trotz der derzeitigen Kontaktbeschränkungen eine kontinuierliche Aus- und Weiterbildung unserer Mitglieder sicherstellen, um weiterhin auf potenzielle Wasserrettungseinsätze vorbereitet zu sein."

Der gesamte Vorstand der Ortsgruppe blickt daher positiv auf die kommenden Monate und hofft, zeitnah auch den Schwimmbetrieb wieder aufnehmen zu können. Andrea Terbuyken wies darauf hin, dass die Ortsgruppe bestens vorbereitet sei: "Wir haben während der gesamten Corona-Pandemie zeitnah auf neue Bestimmungen reagiert und schnell unsere Hygienekonzepte angepasst. Außerdem wurde gemeinsam mit den Trainern ein System entwickelt, wie der Trainingsbetrieb schrittweise gestartet werden kann."

Alle Informationen zur Wiederaufnahme des Trainingsbetriebs werden über die Homepage des Vereins sowie über Facebook und Instagram bekannt gegeben, sobald die Corona-Situation einen sicheren Trainingsbetrieb zulässt.

Foto und Text: DLRG Borken







spark as se-we st muen sterland. de

Wenn man einen Finanzpartner hat, der von Anfang bis Eigentum an alles denkt.





Banken unterstützen digitale Bücherei

Onleihe geht ins fünfte Jahr



Eine Bücherei, die immer geöffnet hat -24 Stunden am Tag - 365 Tage im Jahr. Davon konnten ehrenamtlich geführte Bibliotheken lange Zeit nur träumen. Ende 2013 ergab sich für die Weseker Bücherei endlich die Möglichkeit einem Onleihe-Verbund beizutreten.

Die Chance, den Leserinnen und Lesern neben den Medien in der Bücherei, auch die Ausleihe digitaler Medien wie E-Books, E-Audios und E-Papers zu ermöglichen, bedeutete einen enormen Fortschritt.

Daher setzte das Büchereiteam alle Hebel in Bewegung, um das Projekt zu realisieren. Die technischen Voraussetzungen waren gegeben, nun galt es Gremien zu überzeugen und Sponsoren zu finden, denn als dreijähriges Projekt angelegt, musste die Finanzierung für den gesamten Zeitraum gesichert sein.

Die vermeintlich größte Hürde war durch die großzügige Spendenbereitschaft vieler Weseker Unternehmen, einiger Privatleute, der Stadt Borken und der beiden ortsansässigen Banken leichter genommen als vermutet. So gehört die Weseker Bücherei seit Oktober 2016 dem Onleihe-Verbund libelle-drei an und die Nutzerinnen und Nutzer können zwischen der Ausleihe aus

dem sogenannten "physischen" Bestand und den E-Medien wählen.

Aufgrund stetig steigender Nachfrage wurde die Onleihe nach Ablauf des Projektes zum festen Bestandteil des Medienangebotes der KÖB St. Ludgerus Weseke.

Als Anfang 2020 die Corona-Pandemie das öffentliche Leben stoppte und Schulen, Einzelhandel, Frisöre und natürlich auch Büchereien schließen mussten, erwies sich die Zugehörigkeit zum Verbund als ein Segen. Obwohl die Büchereitüren ab März 2020 wie

Lesen Sie weiter auf Seite 19



Zur Spendenübergabe kamen Edgar Ebbing von der Sparkasse Westmünsterland und Stefan Niemann als Vertreter der VR-Bank Westmünsterland eG zu einer kurzen Stippvisite ins Pfarrheim. In der Mitte das Werbe-Plakat des Verbundes libelle-drei mit den Firmenlogos der Erstspender und Rita Terbuyken als Vertreterin des Bücherei-Teams.

<u>Partnersuche auf dem Immobílíenmarkt,</u> wír suchen Ihre Immobílíe.

Angesichts der hohen Nachfrage an Einfamilienhäusern,
Doppelhaushälften, Bungalows und Eigentumswohnungen,
suchen wir weitere Immobilien zum Verkauf.
Für unsere Vorgemerkten Kaufinteressenten suchen wir genau
Ihre Immobilie.

Tioos junges Paar, Bankangestellte sucht ein freistehendes Einfamilienhaus mit Garage bis 500.000, € im Raum Borken

mo12 große Familie sucht ein Ländliches Anwesen in Alleinlage für bis zu 600.000,€

TIO41 Handwerker sucht Einfamilienhaus, gerne auch renovierungsbedürftig

TIOSE Pensionär sucht barrierefreien Eigentumswohnung, gerne Penthouse oder Dachgeschosswohnung mit Dachterrasse in zentraler Lage von Borken bis zu 350.000,-€

TIDE1 Kapítalanleger sucht Mehrfamílíenhaus mít bís zu fünf Parteien im Kreis Borken, Investitionsrahmen bis zu 750.000,€

Jede Immobílie hat einen Preis - gerne bewerten wir auch Ihre Immobílie, unverbindlich und unkompliziert.



Tel.: 02861 8114400

P.S. Kennen Sie ein Objekt, das privat zum Verkauf steht?

Dann empfehlen Sie uns gern!

Für Ihren Tipp bedanken wir uns bei erfolgreicher Vermittlung mit einer Provision.

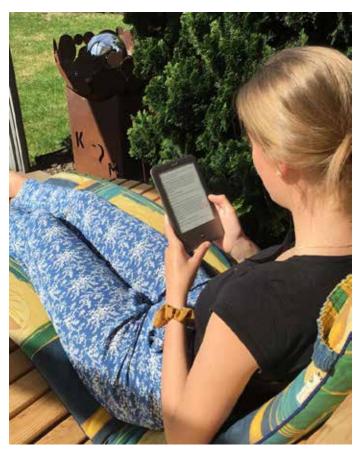
auch ab Dezember für jeweils fast drei Monate geschlossen bleiben mussten, hatten alle Leser die Möglichkeit, zumindest auf den digitalen Medienpool zuzugreifen.

Das Team der Bücherei möchte sich nochmal herzlich bei allen Unterstützern bedanken. Vor allem gilt der Dank der Sparkasse Westmünsterland eG und der VR-Bank Westmünsterland eG, die, neben der Stadt Borken, nach wie vor mit ihren regelmäßigen Spendenbeiträgen maßgeblich zur Weiterführung der Onleihe beitragen.

Informationen unter www.libell-e.de oder direkt zu den Öffnungszeiten in der Bücherei (momentan mittwochs 16.00 - 18.00 Uhr oder sonntags 10.00 - 12.00 Uhr), telefonisch unter 02862/418073-21.

Text und Fotos: KÖB Weseke

Eine Nutzerin der Bücherei hat es sich in ihrem Garten gemütlich gemacht und liest auf ihrem E-Reader.

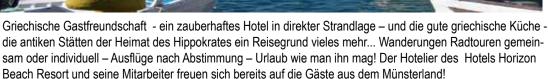






REISESERVICE BEEKMANS





Flugpauschalreise ab/bis Düsseldorf

Flughafentransfer ab / bis Borken-Weseke , weitere Zustiege auf Anfrage Reisebegleitung und Gästebetreuung während der gesamten Reise: Elisabeth Beekmans Preis für die Flugpauschalreise : p.P. im Doppelzimmer m. -Gartenblick mit Halbpension ab 1.169 Euro

Weitere Informationen zur Ausschreibung erhalten Sie in unserem Reisebüro unter der Tel. Nr. 028623616 oder per B-WhatsApp unter der gleichen Nr.: 028623616. Im QR-Code haben wir die Angebote für Sie hinterlegt. Buchung ohne Risiko denn das SicherSorglos Paket mit kostenfreier Umbuchung oder Stornierung bis 14 Tage vor Abreise ist bereits inklusive.

Sehr gern informiere ich Sie detaillierter zu dieser Reise und freue mich auf Ihr Interesse: Elisabeth Beekmans



Öffnungszeiten Mo. - Fr.:

09.00 Uhr bis 12.00 Uhr

nach Terminabsprache:

15.00 Uhr bis 18.00 Uhr Mo. - Fr.: 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Hauptstraße 17 46325 Borken-Weseke Telefon &

WhatsApp Business: 0 28 62 - 3616

reiseservice.beekmans@t-online.de

www.reisen-beekmans.de

Warum gibt es Struwen am Karfreitag?

Landfrauen teilen traditionelle Osterrezepte



Struwen "Ollikräppkes" am Karfreitag

Der Karfreitag wird auch "denn stillen Fridag" genannt, ein strenger Fast- und Abstinenztag , an den man sich aller "fleischlichen Gelüste" zu enthalten hatte und durfte außer Fisch nur essen, "was auf dem Halm gewachsen war". Das waren vor allem die "Struwen", die wegen ihres süßen Geschmacks zweifelslos für die Kinder eine willkommene Abwechslung in der Karwoche waren.

Zutaten:

500g Mehl

1-2 Eier

3/8l Milch

½ teel. Salz

40g Hefe

30g Butter

2 Eßl. Zucker

125g Rosinen oder Korinthen

Mehl in eine Schüssel geben in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe mit Zucker und etwas warmer Milch hinein geben. Hefe etwa eine Viertelstunde aufgehen lassen. Die anderen Zutaten nach einander zugeben und kräftig aufschlagen. Jetzt lässt man es eine Stunde aufgehen. In einer Pfanne kleine Eierkuchen mit reichlich Öl backen. Man kann die fertigen Struwen mit Zucker und Zimt bestreuen.

Wenn man die Struwen aus Buchweizenmehl herstellt, so kann der Teig ohne Eier bereitet werden. Statt der Milch kann man lauwarmes Wasser oder Kaffee nehmen.





Zutaten:

1 kg Mehl
2 Würfel Hefe
400ml lauwarme Milch
100g Schmand
200g gehackte Mandeln
200g getrocknete Aprikosen
200g Sultaninen
4cl Rum
200g Butter
100g Zucker
2 Eier, 1/2 TL Salz
etwas Zitronenabrieb
Butter zum Bestreichen

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde darin formen. Hefe hinenbröckeln und mit der Milch und dem Schmand zu einem Vorteig verrühren. 15 Minuaten gehen lassen. Mandeln, Aprikosenstücke und Sultaninen mit Rum mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Butter zerlassen und mit Zucker, Eiern, Salz, Zitrone zu dem Vortag geben und den Hefeteig auf kleiner Stufe in der Küchenmaschine kneten. Den Teig 20 Minuten gehen lassen, dann in zwei Teile teilen und mit den Rumfrüchten mischen und nochmal 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 180°C vorheizen. Die Teige zu Laiben formen und auf dem Backblech nochmal 15 Min. gehen lassen. Auf unterer Schiebe 50-60 Min. backen und noch warm mit flüssiger Butter bestreichen.

Eierlikör

8 Eigelb
2 p Vanillezucker
375 gr. Zucker
1/8 l Weingeist (90%)
750 ml Sahne haltbare

Eigelb, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach den Weingeist Dazu gießen, ganz zum Schluss die Sahne unterheben. Nach Geschmack noch ein Schuss Cognac noch extra dazu geben.



Himbeer-Reistorte

Zutaten:

2 Eier 80 g Zucker 80 g Mehl 1 Msp. Backpulver

Zubereitung:

Eier und Zucker sehr schaumig schlagen und das gesiebte Mehl mit Backpulver unterheben. Dann den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 28 Backform füllen. In einem 200 Grad vorgeheizten Backofen abbacken.

Zutaten für die Füllung:

 $1000\ g$ Himbeeren zuckern und gut auf ein Sieb abtropfen lassen.

600 ml Milch 125 g Reis 1 Vanillestange 120 g Zucker Zimt 6 Blatt Gelatine 600 ml Sahne

Milch zum Kochen bringen. Reis und Vanillestange dazugeben. Alles ca 35-40 Min. quellen lassen. Zucker und Zimt dazugeben. 6 Blatt eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter den heißen Reis rühren.

Reis auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter den Reis heben.

Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einen Ring drum stellen. Den Reis auf den Boden geben. Die gut abgetropften Himbeeren auf den Reis verteilen.

Den Himbeersaft mit Tortenguss andicken und über die Himbeeren gießen.





Zubereitung:

Eier gekocht oder roh vorsichtig köpfen und leeren und Schalen mit heißem Wasser ausspülen und trocknen. Aus den Teigzutaten einen Hefeteig erstellen und einmal aufgehen lassen. In der Zwischenzeit eine feuerfeste Form dick mit Salz bestreuen. Eierschalen mit Butter anpinseln und mit den Öffnung nach oben in das Salz setzen. Den Teig nochmals durchkneten und zu 6 Kugeln formen. Diese in die Eierschalen geben und nochmals gehen lassen. Eier etwa 18 Min. bei 200 Grad backen. Gebackene Eier auskühlen lassen und event. mit einem Bändchen verzieren. Viel Erfolg!!!

Rückblick & Termine

Im Februar haben wir unsere Kreuzwegandacht in der Kirche gebetet. Unser Fastenmotto:

Fastenzeit einmal anders
40 Tage nicht jammern, meckern oder kritisieren, sondern mal alles positiv sehen!

Wir bedanken uns bei allen Helfern und Besuchern recht herzlich.

Corona bedingt müssen wir leider unsere nächsten Aktionen absagen! Wenn möglich organisieren wir unsere, eigentlich im April geplante, Staudenbörse wieder im Herbst.

Unser Aktionstag am Heimathaus wird ins nächste Jahr verschoben.

Auch unsere dreitägige Fahrradtour findet im nächsten Jahr statt, da wir die Situation Anfang August nicht abschätzen können. Bei entspannter Lage werden wir eine Tagesfahrradtour anbieten. Ein herzliches Dankeschön an alle die Rezepte eingesendet haben. Alle Rezepte die hier nicht veröffentlicht sind, findet Ihr auf der Homepage! Frohe Ostern, bleibt gesund! Euer Vorstandsteam





Gasthof Enning



Unsere Speisekarte für den Genuss zu Hause

- Gemischter Salat in Hausdressing 4,50 €
- Rindfleischsuppe mit Einlage 4,50 €
- · Portion Pommes 3,00 €
- Currywurst, Pommes 6,00 €
- ½ Hahn 5,00 €
- ½ Hahn, Pommes 8,00 €
- Bandnudeln à la Creme in pikanter Tomaten-Chili Soße mit Champignons und Käse überbacken 10,00 €
- Schweineschnitzel Wiener Art, Pommes 10,00 €
- "Salat Poularde" Gebratene Streifen von der Poulardenbrust auf bunten Salaten mit geröstetem Mais 12,50 €
- Salat mit gebratenem Lachs und Krabben, Honig-Senf Soße 12,50 €
- Bunter Salat mit gerösteten Kürbiskernen, Serrano-Schinken und gebratenem Ziegenkäse, Aprikosensenf 12,50 €
- Schweinerückenschnitzel mit Champignonrahmsoße, Pommes 12,50 €
- Schweinerückenschnitzel mit Paprikarahmsoße, Pommes 12,50 €
- Hähnchenschnitzel mit Currysoße, Früchten und Kroketten 12,50 €
- Tafelspitz mit Zwiebelsoße und Schmorkartoffeln 12,50 €
- "Pulled Pork Burger" Zartes Schweinefleisch im Clabatta-Brötchen mit Kartoffelecken und Dip 12,50 €
- Schweinelendchen, Pfeffersoße, Speckbohnen, Twisterpommes 17,50 €
- Geschmorter Kalbsbraten in Barolosoße mit Schmorkartoffeln und Mandel-Brokkoli 17,50 €
- Herrencreme 3,50 €



Für die Wochenenden in der Frühlingszeit haben wir eine Außer-Haus-Speisekarte mit köstlichen Gerichten für Sie zusammengestellt.

Freitags bis sonntags in der Zeit von 17:30 bis 20:30 Uhr bereiten wir Ihre Speisen zur Abholung vor. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Telefon: 02862 1203

Unsere Spargelgerichte der Saison

- Spargelcremesuppe mit Einlage 4,50 €
- Folienkartoffel mit Spargelragout und Lachsstreifen 14,50 €
- Schweinerückenschnitzel "Lukull" mit Spargel, Champignons und Sauce Hollandalse 16,50 €
- 1 Pfund feldfrischer, heimischer Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Scauce Hollandaise 15,50 € dazu Hähnchen oder Schweineschnitzel + 5,50 €

Foto des Monats

In den vergangenen Wochen fand im Rahmen der Aktion "Sauberes Borken" der Stadt Borken die jährliche Müllsammelaktion statt. An den Ausgabestellen in Borken, Weseke, Gemen, Burlo und Markbeck konnte sich jeder Picker und Müllbeutel holen und direkt loslegen.

Auch Erik Hendricks mit seiner Familie und den Nachbarsfamilien Meßling und Benning (zu sehen im kleinen Bild Seite 3) halfen fleißig mit, den achtlos weggeworfenen Müll in der Weseker Landschaft aufzusammeln. Stolz präsentiert der fast 3 jährige Weseker seinen Eimer, der schon nach kurzer Zeit gefüllt war.

Neben der städtischen Aktion gibt es ein ganz junges Projekt aus Ramsdorf: Minus Müll e.V.. Die Gründer Nicola Nickl und Max Rieswick wollen mit ihrem Verein die Landschaft vom Müll befreien. Jeden Samstag von 14.00 bis 16.00 Uhr hat ihr Müllschaufenster in Ramsdorf gegenüber der Eisdiele geöffnet damit sich freiwillige Helfer Picker und Eimer ausleihen können. (mehr Infos: www.minusmuell.de / @minus.muell)

Die Initiative stellt auch Vereinen und Schulen alle nötigen Utensilien für eine Sammelaktion zur Verfügung.

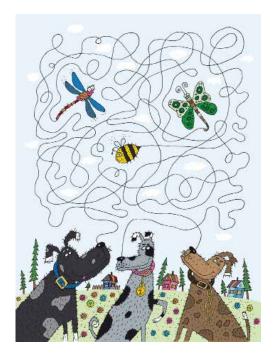
Text: Eva Müggenborg Fotos: Benedikt Hendricks



Eiersuche: Wieviele Eier sind versteckt?



KfzZ.: Delmen- horst Kfzurziar Krzhar Krz	rr V NATO-Truppe im Kosovo Figur aus Fidelio Titulie-rung	Nach-komme	Meeres-bucht Teil der Woche	Schau-	Reforma-	früh. Be- hältnis der Gehatts- zahlung	Teil des Autos Aufbe-wahrung	Halbton unter C
risun für Damen anmutig apart Haut- färbung rüh- ngs- ngs- ngs- pfin-	NATO- Truppe im Kosovo	körper- liche Er- schei-	Woche	med.: zum Munde gehörig Vorname von Guinness †	1 1	hältnis der Gehalts-	wahrung	unter C
Haut- färbung V iech. nob- uch- ngs- ngs- ngfin-	NATO- Truppe im Kosovo	körper- liche Er- schei-	Woche	zum Munde gehörig Vorname von Guinness † Schau-	1 1	hältnis der Gehalts-	wahrung	unter C
Haut- färbung V iech. nob- uch- ngs- ngs- ngfin-	NATO- Truppe im Kosovo	körper- liche Er- schei-	Woche	zum Munde gehörig Vorname von Guinness † Schau-	Reforma-	hältnis der Gehalts-		unter C
färbung iech. nob- uch- uch- uße 4 rüh- npfin-	Figur aus Fidelio Titulie-rung	körper- liche Er- schei-	Woche	zum Munde gehörig Vorname von Guinness † Schau-	Reforma-	hältnis der Gehalts-		unter C
färbung iech. nob- uch- uch- uße 4 rüh- npfin-	Figur aus Fidelio Titulie-rung	körper- liche Er- schei-	6	von Guinness †	Reforma-	hältnis der Gehalts-		unter C
erüh- ngs- npfin-	Fidelio Titulie-	körper- liche Er- schei-	6	von Guinness †	Reforma-	V		1.
erüh- ngs- npfin-	Fidelio Titulie-	körper- liche Er- schei-	6	Schau-	Reforma-			
rüh- ngs- npfin-	runa	liche Er- schei-			Reforma-		-	
ngs- npfin-	•		1	spiel von Goethe	tor aus Böhmen †1415	1 3		
		\		•				Grund- schulfac
					DDR- Zeichen für techn. Standards	-		•
leiden- schaftl. etauft Wut, Raserei	·				wüst und leer		Abk.: Straße	
V			Sedi- mentge- stein	-	•		•	
doppelt vor- handenes Stück		11						
			Venen, Blut- bahnen	-			© RateFUX	2021-469-00
v.:etai	doppelt	doppelt vorhandenes	doppelt vorhandenes	tft Wut, Raserei Sedi- mentge- stein doppelt vor- handenes Stück 11 Venen, Blut-	doppelt vor- handenes Stück Venen, Blut-	tft Wut, Raserei Sedi- mentge- stein doppelt vor- handenes Stück 11 Venen, Blut-	doppelt vor- handenes Stück 11 Venen, Blut-	tift Wut, Raserei Sedi- mentge- stein doppelt vor- handenes Stück 11 Venen, Blut- bahnen



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

Lösungen finden Sie auf der letzen Seite.

KIRCHE

Pfarrbüro Weseke ☎ 02862-418073-0

Kirchplatz 2

Öffnungszeiten Mo, Mi, und Fr 9.00-11.00 Uhr,

Do 15.00-18.00 Uhr

Gemeindebüro Burlo ☎ 02862-418073-14

Vennweg 6

Öffnungszeiten

P. Andreas Hohn OMI, Pfarrer

P. Johannes Brockjann, Pastoralreferent

P. James Chalangadi OCD, Pastor

Di 8.30 Uhr - 10.30 Uhr

© 02862-418073-12

© 02862-418073-13

E-Mail stludgerus-borken@bistum-muenster.de

Homepage www.st-ludgerus.de

Facebookwww.facebook.com/St.Ludgerus.BorkenInstagramwww.instagram.com/stludgerus.borken/

Gottesdienstordnung

Montag	8.30 Uhr	LU - Laudes	Samstag	17.00 Uhr	MA
	9.00 Uhr	LU		18.30 Uhr	LU
Dienstag	8.30 Uhr	MA (Hauskapelle)	Sonntag	9.00 Uhr	MA
Mittwoch	8.30 Uhr	LU		9.30 Uhr	LU
Donnerstag	19.00 Uhr	LU		10.30 Uhr	HK
Freitag	8.30 Uhr	LU			
	18.00 Uhr	MA - Vesper			
	18.30 Uhr	MA			

Gerne können Sie die **Hauskommunion** empfangen. Bitte melden Sie sich im Pfarrbüro.

Beichtgespräch nach Terminvereinbarung.

Bitte melden Sie sich im Kloster Mariengarden oder direkt bei einem der Priester.

April

01.04.	20.00 Uhr	LU	Eucharistiefeier vom letzten Abendmahl
02.04	11 00 IIhn	1 11	im Anschluss Anbetung
02.04.	11.00 Uhr	LU	Kreuzweg, Marienkapelle
	15.00 Uhr	HK	Feier vom Leiden und Sterben Jesu
03.04.	19.00 Uhr	HK	Feier der Osternacht
	20.30 Uhr	LU	Feier der Osternacht
	20.30 Uhr	MA	Feier der Osternacht mit Kirchenchor St. Marien
04.04.	9.00 Uhr	MA	Eucharistiefeier
	9.30 Uhr	LU	Eucharistiefeier mit Bläserquartett
	10.30 Uhr	HK	Eucharistiefeier
05.04.	9.00 Uhr	MA	Familienmesse auf dem Schulhof des Gymnasiums
			Mariengarden, mit Kinderchor (Anmeldung)
	9.30 Uhr	LU	Eucharistiefeier
	10.30 Uhr	HK	Eucharistiefeier
06.04.	8.30 Uhr	MA	Eucharistiefeier, kfd
07.04.	19.00 Uhr	HK	Eucharistiefeier, kfd
10.04.	11.00 Uhr	MA	Weg-Gottesdienst der Erstkommunionkinder aus
			Borkenwirthe und Burlo
	15.30 Uhr	LU	Weg-Gottesdienst der Erstkommunionkinder aus
			Weseke
12.04.	15.30 Uhr	HK	Feier der Versöhnung und Erstbeichte, Erstkommunion-
			Kinder
13.04.	15.00 Uhr	LU	Feier der Versöhnung und Erstbeichte, Erstkommunion-
			Kinder
	16.30 Uhr	LU	Feier der Versöhnung und Erstbeichte, Erstkommunion- Kinder

Katholische

Kirchengemeinde

ST. LUDGERUS

ALLGEMEINES

14.04.	15.30 Uhr	MA	Feier der Versöhnung und Erstbeichte, Erstkommunion- Kinder
15.04.	14.30 Uhr	HK	Eucharistiefeier, Senioren
18.04.	9.30 Uhr	LU	Familienmesse (Anmeldung)
20.04.	15.00 Uhr	LU	Eucharistiefeier mit Krankensalbung, Senioren
21.04.	18.30 Uhr	LU	Andacht, kfd Weseke
24.04.	11.00 Uhr	HK	Weg-Gottesdienst der Erstkommunionkinder aus
			Borkenwirthe und Burlo
	15 . 30 Uhr	LU	Weg-Gottesdienst der Erstkommunionkinder aus
			Weseke
25.04.	19.00 Uhr	LU	Wortgottesdienst zum Start in die Firmvorbereitung

Aus gegebenem Anlass informieren Sie sich bitte über aktuelle Termine in unserem Flyer St. Ludgerus-Aktuell, den Schaukästen an den Kirchen und über die digitalen Medien. Änderungen vorbehalten.

LU - St. Ludgerus Weseke, MA - St. Marien Burlo, HK - Heilig Kreuz Borkenwirthe

RÄTSELLÖSUNGEN

	Ε				Α		S		D					Н		М		
	Т	Α	В	Α	Т	I	Ε	R	Ε		В	U	В	I	K	О	Ρ	F
	Ε	٧	Α		Т		N	I	L	W	Α	R	Α	Ν		Т		Α
	Ρ	0	U	L	Α	R	D	Ε			R	Ε	I	Z	٧	0	L	L
G	Ε	Ν	R	Ε			Ε	S	Ε	L	I	N			0	R	A	L
	Т		Α	s	S	Α	Ρ	Α	N			K	F	0	R		G	
W	Ε	L	T		Ε		L		Т	R	I	Ε	R		Α	L	Ε	С
	Т			Α	С	Н	Α	Т		0		L	Ε	0	N	0	R	Ε
М	Ε	D	0	С		I	N	S	Р	Е			I			Н	U	S
		0		K	Ε	Ν		Α		Т	Α	S	T	s	I	N	N	
Α	S	R		Ε			Α	Т	Т	Ε	N	Т	Α	Т		Т	G	L
	Α		Ε	R	G	U	S	S			R	Α	G	Е		U		Ε
В	L	Ε	I	В	Ε		S	I	G	Ν	Ε	Т		L	0	Ε	S	S
	D		R	Α	В	Α	U	Κ	Ε		D	U	В	L	Ε	Т	Т	Е
	0	D	Ε	U	R		R	I	Т	Т	Ε	R		Α	D	Ε	R	Ν

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

IMPRESSUM

Herausgeber: Weseker Unternehmerkreis e.V., Hauptstraße 5, 46325 Borken-Weseke, www. weseker-unternehmer-kreis.de

Inhalte & Fotos: Alle Texte und Fotos werden uns von den jeweiligen Privatpersonen, Vereinen, Institutionen und Unternehmen zur Veröffentlichung bereitgestellt. Andernfalls sind Quellen und Urheber namentlich benannt.

Titelbild: Franz-Josef Kemper

Gestaltung und Redaktion: Allendorf Media

GmbH, Eva-Maria Müggenborg

Druck: www. wir-machen-druck.de

Ansprechpartner: Eva-Maria Müggenborg,

E-Mail: zeitung@weseke.net

Der Redaktionsschluss für die Mai-Ausgabe ist der

14. April 2021.

Mediadaten können unter zeitung@weseke.net angefordert werden.

Lösung Eiersuche: 21 Eier























Telefon: 02862/90700

info@buening-erdbau.de



Kartoffeln Eier Geflügel **Obst & Gemüse**

...direkt vom Erzeuger

Hof Börger

Börgersweg 4 46325 Borken-Weseke Tel.: 0 28 62 / 4 22 42 Fax: 0 28 62 / 4 22 43 HMBoerger@t-online.de www.hofboerger.de















