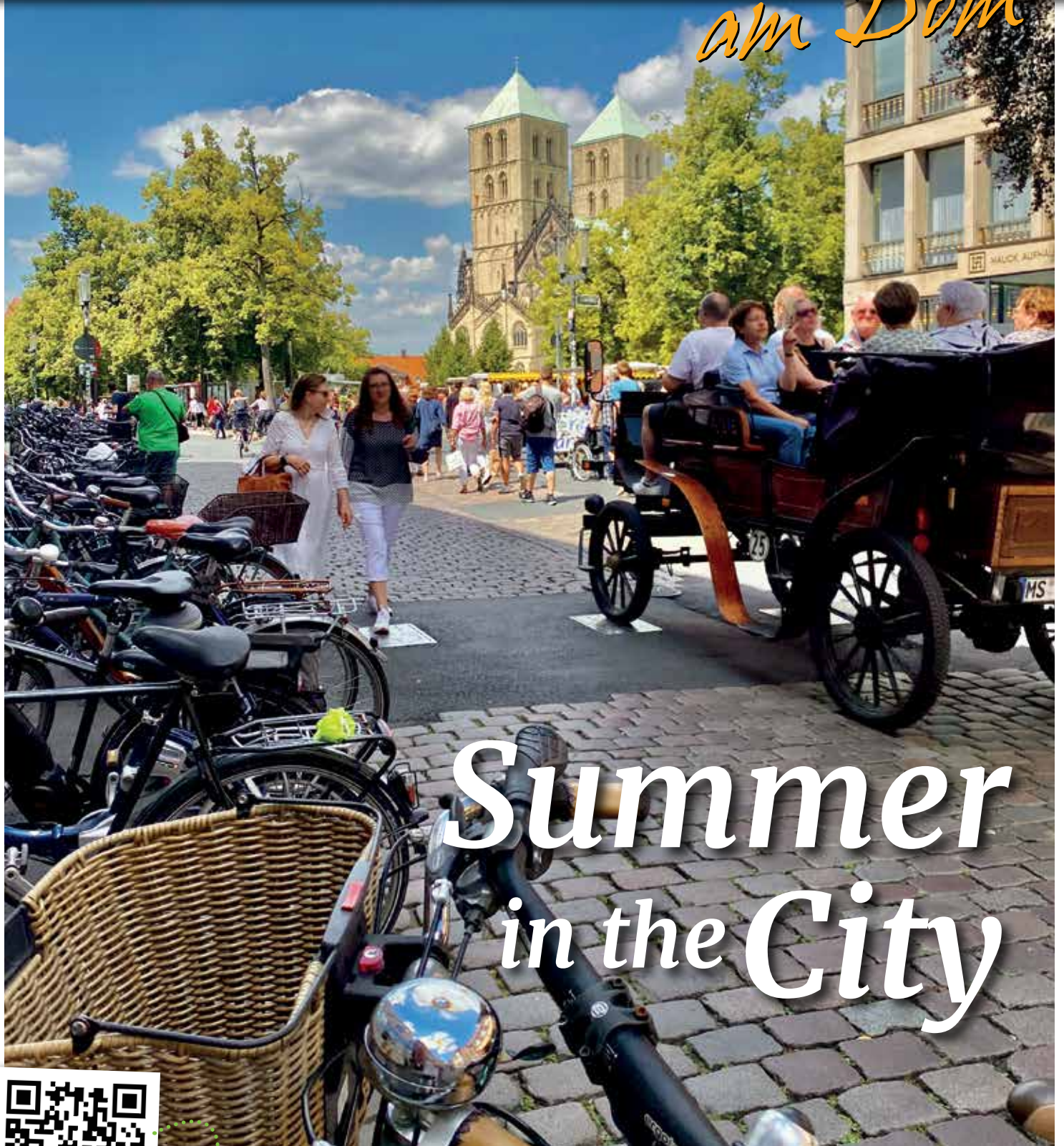


MÜNSTERS MAGAZIN
FÜR DEN WOCHENMARKT

Markt am Dom



Summer in the City




Regelmäßig
aktualisierter Marktplan

Es ist **Matjeszeit!** • Ganz schön **gepfeffert!**
Kleine Zeitreise: 375 Jahre Westfälischer Frieden



Wirtschaftswende. Hier und jetzt.

Die Finanzierungsoffensive für Nachhaltigkeit im Mittelstand.

Unternehmerische Nachhaltigkeit hat viele Ziele.
Wir finanzieren Ihres. Starten Sie Ihre betriebliche
Wirtschaftswende. Jetzt.

Mehr auf sparkasse-mslo.de/wirtschaftswende



Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Münsterland Ost

Liebe Marktbesucher!



„Hot town, summer in the city...“, dieser amerikanische Hit aus den 60er Jahren, der die sommerliche Gluthitze in einer Stadt beschreibt, wird uns, wenn die Wetterprognosen für diesen Sommer in Erfüllung gehen sollten, wohl noch einige Male im Ohr klingen. Wie schön ist es dann, dass wir in einer Stadt leben, in der man es auch bei hohen Temperaturen ziemlich gut aushalten kann, wie auf der Promenade um die Innenstadt, unter den Bogengängen des Prinzipalmarkts oder auch, an den Wochenmarkttagen, auf dem Domplatz, wo die Linden so angenehmen Schatten spenden. Dann noch ein kühles Getränk an einem Imbissstand – und schon hat man wieder genug Energie, um hier ganz entspannt zu schlendern und nebenbei einzukaufen. Aber vielleicht wird es ja auch gar nicht so heiß...

Wie auch immer das Wetter wird, der Wochenmarkt bringt auf jeden Fall Stimmung in die Stadt. Mit seinen buntgestreiften Markisen vor der ehrwürdigen Domkulisse ist er eine Wohltat für die Augen und mit seinem breiten kulinarischen Angebot eine Verheißung auch für die übrigen Sinne.

Lassen Sie sich inspirieren, gerne auch von den Rezepten in unserem Magazin, die in dieser Ausgabe ziemlich gepfeffert sind!

Wir wünschen Ihnen viele schöne, sommerliche Marktmomente!

Andreas Middendorf und Elisabeth Vollmer
vom Marktmagazin Münster



STADT  MÜNSTER

awm

alle wirken mit!

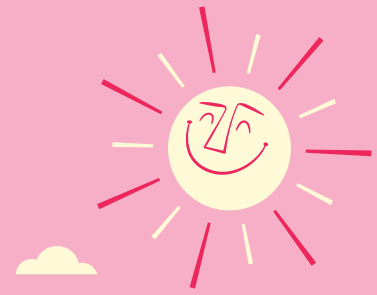


Münster wird abfallfrei:
Machst du mit? Jetzt
Ideen einreichen!

www.awm.muenster.de/allewirkenmit

ROSAROTE GRÜBE AUS DEM

MÜNSTERLAND



MÜNSTERLAND

Wish you were here!

Massvoll-
genossen.de



Versandkostenfrei
bestellen unter
www.sasse-shop.de

#dasguteleben

muensterland.com/hoflaeden



© Münsterland e.V. foodisrat (links)/Konana Dombrowski (Mitte und rechts)

Das Münsterland schmeckt

Entdecke die Hofläden im Münsterland auf
muensterland.com/hoflaeden und paulapumpnickel.com



Unsere Themen der Sommer-Ausgabe '23



Markt am Dom Nr. 46

Münsters Magazin für den Wochenmarkt



06

Münster, Markt und mehr!

Rund um den Domplatz:
Neuigkeiten kurz zusammengefasst.

08

Es ist Matjeszeit!

„Nicht lang schnacken...“ Am Matjes scheiden sich die Geister. Warum eigentlich?

18

Die Stadtteilmärkte

Eine Übersicht über alle Märkte in Münster und deren Öffnungszeiten

09

Sekt oder Selters?

Alkoholausschank auf dem Wochenmarkt – wir haben nach Ihrer Meinung gefragt

19

Eine ziemlich kriminelle Stadt

Münster als Kulisse für die erfolgreichsten Krimis aus dem deutschen Fernsehen

10

Ganz schön gepfeffert!

Keine Sorge: Unsere Rezeptideen mit Pfeffer treffen sicher jeden Geschmack

20

Großer Marktplan.

So finden Sie sich zurecht:
Der Wochenmarkt am Dom auf einen Blick.

15

Streifen, Streifen, Streifen

Allgegenwärtig auf dem Markt: Das Blockstreifenmuster auf den Markisen.

22

Alle auf einen Blick.

Die Marktbesucher vom Wochenmarkt am Dom in der Übersicht.

16

Kleine Zeitreise

Wir feiern 375 Jahre
Westfälischer Frieden

→ Neues von den Marktbesuchern finden Sie auf den Seiten 26 bis 30!

Impressum und Kontakt

Markt am Dom – Münsters Magazin für den Wochenmarkt erscheint viermal jährlich und ist kostenlos erhältlich (solange Vorrat reicht).

www.marktmagazin-muenster.de
info@marktmagazin-muenster.de

Herausgeber: Marktmagazin Verlag GbR
(D. Behringer, V. Mauch, A. Middendorf)
Haus Hülshoff 1, 49545 Tecklenburg

Büro Münster: Lohausweg 32, 48145 Münster
Tel. (0251) 2038555 oder (0171) 3610785

Verantwortlich für den Inhalt:
Andreas Middendorf (am@marktmagazin-muenster.de)

Redaktion:
Elisabeth Vollmer (ev@marktmagazin-muenster.de)

Verkauf und Vertrieb:
Andreas Middendorf, Tel. (0171) 3610785
(am@marktmagazin-muenster.de)
Verena Mauch, Tel. (05451) 9549829
(vm@marktmagazin-muenster.de)

Layout:
Behringer Mauch – Werbung seit 2009
www.behringer-mauch.de

Titelmotiv: Elisabeth Vollmer

Auflage:
10.000 Stück, verteilt auf dem Wochenmarkt und in der Innenstadt von Münster

Hier bekommen Sie unser Magazin!

„Markt am Dom“ bekommen Sie nicht nur an den Marktständen des Wochenmarktes, sondern auch in der Tourist Information im Stadthaus 1, im Rathaus, in der Stadtbücherei, in Münsters Gastronomie in der Innenstadt, bei Salomon und Thalia sowie in den Innenstadt-Museen.



Münster, Markt und mehr!

Wo steht wer?

Der dynamische Prozess der Umverteilung der Marktstände sowie der Zu- und Abgänge von Markthändlern macht es schwer, einen Plan zu erstellen, der tatsächlich ein Vierteljahr lang gültig ist. Wir bemühen uns, Ihnen zur jeweiligen Ausgabe unseres Marktmagazins einen möglichst genauen Marktplan zu erstellen, der aber eventuell schon kurze Zeit später wieder Makulatur sein kann. Deshalb haben wir für Sie einen QR Code, der zur entsprechenden Internet-Seite der Stadt Münster führt. Der Plan wird bei Veränderungen aktualisiert. •



Wer kommt, wer geht...

Auf den **Blumenstand Gröne** müssen wir in Zukunft verzichten. Der Platz wird zunächst nicht neu vergeben, es rücken alle Blumenstände ein wenig in Richtung Westen. Dadurch soll der Eingang zum kulinarischen Platz unter den Linden vergrößert werden. Die Bäckerei-Stände **Uekötter** und **Rötters** haben ihr Plätze getauscht, damit der Taschenwagen wieder im vorderen Marktbereich Platz findet. •

„Mittendrin“

...heißt es wieder beim Stadtfest im August. Auf dem Domplatz finden wie immer die Haupt-Acts des Wochenendes statt. Hierfür braucht man dann auch, im Gegensatz zu den musikalischen Vorstellungen auf den übrigen Bühnen im Innenstadtbereich, Eintrittskarten. Und die waren seit Start des Ticketverkaufs heiß begehrt. Das Programm sieht vor:

- Freitag, 18.08.: als Opening: JC Zeller, danach TOPIC & Zoe Wees & David Puentes
- Samstag, 19.08.: als Opening: Die Lieferanten, danach Sportfreunde Stiller & Antilopen Gang
- Sonntag 20.08.: Adel Tawil

Standortwechsel Taschenwagen

Lange Zeit haben wir auf den Service des Taschenwagens verzichten müssen, dann hatte er einen Standort im hinteren Abschnitt des Wochenmarkts. Nun ist er zurückgekehrt in die Nähe seines ursprünglichen Standorts.

Er steht nun direkt hinter der Bushaltestelle in Höhe der BZ-Regierung. Sie können hier Ihre Einkaufstaschen abgeben und bis kurz nach Marktschluss gekühlt dort verwahren lassen. •

Immer einen Besuch wert...

...sind Münsters Stadtteilmärkte. Auf dem Foto sehen Sie den kleinen Markt an der Warendorfer Straße, wo beispielsweise auch ein Messer- und Scherenschleifer seine Dienste anbietet. Die Zeiten der Stadtteilmärkte entnehmen Sie bitte unserer Rubrik auf Seite 18. •



Den Blick **hinter die Kulissen...**

...können Sie mit einer Führung über den Wochenmarkt erhaschen. Hierbei erfährt man Interessantes aus vergangenen und heutigen Zeiten kombiniert mit kulinarischen Momenten an verschiedenen Ständen. Die Führung findet im Sommer samstagsmorgens von 10 – 12 Uhr statt. Angeboten wird dies von Stadtführungen K3. •



Autofrei und attraktiver

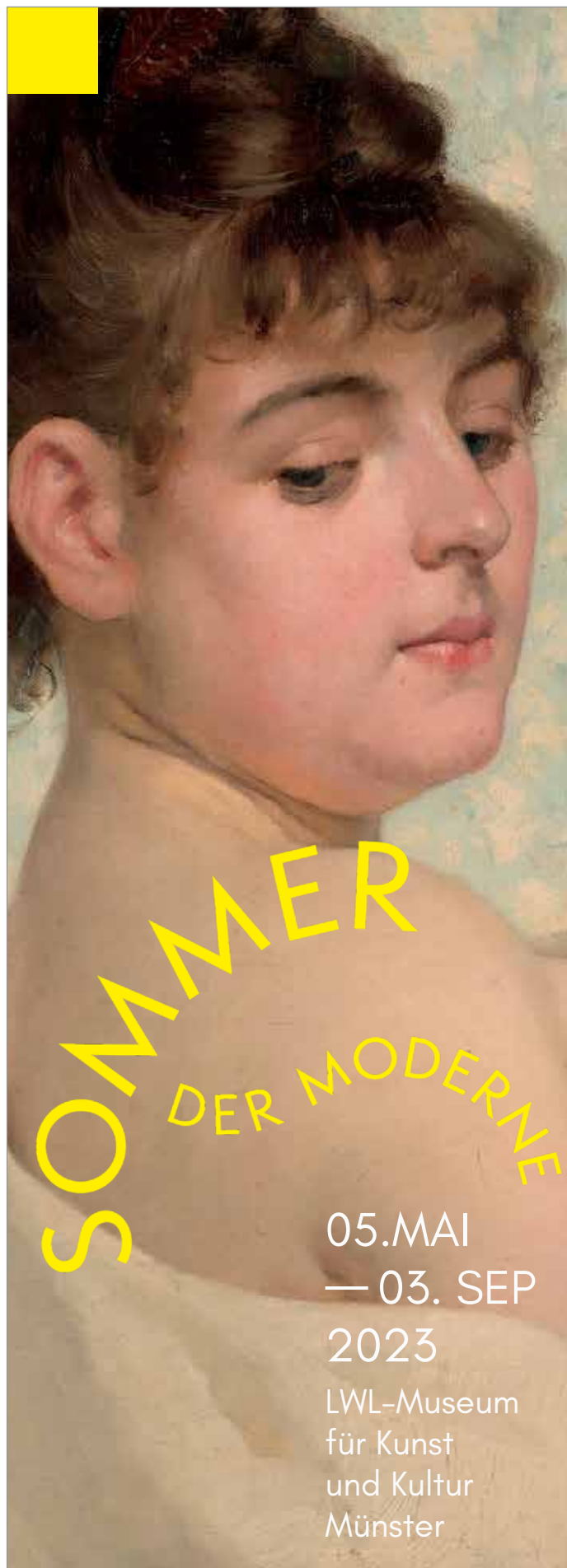
Nun ist es amtlich: ab Juli sind die Parkplätze auf der westlichen Seite des Domplatzes (Westfalenleiß-Parkplatz), wie auch schon seit April die Anwohnerparkplätze auf der Ostseite, nicht mehr zum parken da. 15 Parkplätze für Behinderte und 22 Parkplätze für Handwerker sollen allerdings noch an verschiedenen Stelle rund um den Dom vorhanden bleiben.

Wie schon im letzten Jahr, laden in den Sommermonaten bequeme gelbe Stühle auf der Ostseite zum Verweilen ohne Konsumzwang ein. Ein Treffpunkt für Jung und Alt, Münsteraner und Besucher, für Verabredungen, zum Verschnaufen oder einfach nur, um die Atmosphäre zu genießen.

Ähnliches plant man für die Westseite, die dadurch ebenfalls zunehmend belebt werden soll.

An den Markttagen brummt das Leben auf dem Domplatz, aber bislang ist dieser schöne Platz im Zentrum der Stadt an den marktfreien Tagen viel zu menschenleer, da er dann offenbar zu wenig Aufenthaltsqualität bietet. Das kann ja vielleicht geändert werden.

Außerdem liegt ein Antrag verschiedener Parteien vor, dass die Pferdegasse für den Fußverkehr attraktiver gestaltet werden sollte. Eine Münsteraner Museumsmeile wäre ja auch nicht schlecht – oder? Und nach dem Museumsbesuch ein bisschen relaxen unter den Linden... •



SOMMER
DER MODERNE

05.MAI
— 03. SEP
2023

LWL-Museum
für Kunst
und Kultur
Münster

LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

MATJESZEIT



„Nicht lang schnacken – Kopp in'u Nacken!“ – so verspeist man traditionell den Matjes: das Filet an der Schwanzflosse fassen und über den Kopf heben, den Kopf in den Nacken neigen und den Matjes genüsslich in den Mund gleiten lassen.



Text und Foto: Elisabeth Vollmer

Und jetzt ist er quasi in aller Munde, naja, zumindest in denen der Matjesliebhaber. Beim Matjes scheiden sich nämlich mal wieder die Geister, bzw. die Geschmäcker: während die einen es gar nicht abwarten können, dass es endlich wieder frischen Matjes gibt, winken die anderen mit gequältem Gesichtsausdruck dankend ab.

Die Matjessaison kann sich jedes Jahr etwas verschieben, findet aber meist von Ende Mai bis Anfang Juli statt. Die Fanggründe für die Matjes-Heringe sind in der zentralen Nordsee, aber auch vor der Nordküste Schottlands und in den südlichen Gewässern Norwegens. Hier legen die Fischer dann ihre Netze aus, wenn der Matjes den idealen Fettanteil hat.

Um ein Matjes zu sein, darf ein Hering noch keine Geschlechtsorgane, also weder Rogen noch Milch ausgebildet haben, deshalb werden sie auch nur früh im Jahr vor ihrer Fortpflanzungszeit gefangen. Er ist also noch jungfräulich und hat dadurch einen sehr hohen Fettanteil (über 15%), was ihn zu einem der fetthaltigsten Fische überhaupt macht. Aber hier ist auch gleich die Entwarnung: es sind hauptsächlich langkettige, ungesättigte Omega-3-Fettsäuren sowie mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die sich günstig auf den Cholesterinspiegel auswirken und dadurch zu einer gesunden Ernährung beitragen.

Die traditionelle Zubereitungsweise geht bis weit ins Mittelalter zurück, nämlich bis 1395, als Wilhelm Beukelzoon aus Biervliet in Flandern eine entscheidende Entdeckung machte: er erfand den Kehlschnitt. Sobald er den Heringsfang an Bord zog, schnitt er jeden einzelnen Fisch unter dem Maul zwischen den Kiemenbögen auf und entnahm ihm die Eingeweide. Wohl eher durch Zufall blieb dabei die Bauchspeicheldrüse im ausgenommenen Fisch zurück. Diese enthält die sogenannten proteolytischen Enzyme, die für die Bildung des unverwechselbaren Aromas des Matjes verantwortlich sind. Nun legte er die Heringe zusammen mit Salz in eine Eichenholztonne, wo sich dann Pökel-Lake bildete, die den Fisch konservierte. Durch diese Entdeckung konnte man den Fisch nun über längere Strecken in Fässern transportieren und aufbewahren und diese Entdeckung war es auch, die die Heringsstädte an Hollands Küste zu Reichtum kommen ließ.

Offiziell startet in Holland am 5. Juni alljährlich die Matjessaison. Der erste Tag, an dem der „Nieuwe Haring“, gefangen wird, gilt dort als Beginn der „Fünften Jahreszeit“. Am Vlaggetjesdag in Scheveningen, einem beliebten und belebten Volksfest wird das erste Eichenfass, gefüllt mit Matjes, in alter Tradition, dem König feierlich überreicht.

Aber auch an der deutschen Nordseeküste, nämlich in Emden in Ostfriesland findet alljährlich zu Beginn der Saison ein Matjesfest statt, das von Menschen aus ganz Deutschland und Europa besucht wird. Denn auch die Stadt Emden hat eine lange Heringstradition: bereits kurz nach dem 30jährigen Krieg wurde hier eine erste Heringsverordnung erlassen, die Qualität, Fang und Verarbeitung regelte. Die Legende sagt, das Karl V. von Beukelzoon's Entdeckung so beeindruckt war, dass er dessen Grab besuchte und einen Humpen flämischen Bieres zu seinem Gedächtnis leerte.

Und wie genießt man den zarten Matjes am besten? Wie schon erwähnt, zünftig mit Kopf in den Nacken... schmeckt aber mindestens genauso gut mit Messer und Gabel in mundgerechten Stücken. Kenner essen ihn pur mit ein paar Zwiebelringen. In Sahnesosse und mit Pellkartoffel hat man eine vollständige, köstliche Malzeit. Sehr beliebt sind Matjesbrötchen, aber auch Matjes mit Bratkartoffeln, Matjes als Tatar, als Salat, geräuchert oder auch eingelegt.

Also: *Nicht lang schnacken...* •



Seit der zweiten Juniwoche haben die Fischstände auf dem Wochenmarkt für Sie die frischen Matjes im Angebot.

Sekt oder Selters?



In der Frühlingsausgabe haben wir Sie nach Ihrer Meinung zum Alkoholausschank auf dem Wochenmarkt gefragt. Neben zustimmenden Meldungen haben uns aber auch skeptische Mails erreicht.

Sehr geehrte Frau Vollmer!

In Ihren mit viel Optimismus gespritzten Wein, muss ich ein wenig Wasser schütten. Wir haben in Frankfurt erlebt, was passiert, wenn aus der „Kleinen Markthalle“ geworden ist, nachdem sie auch zu einem großen Weinstand verändert worden war: Samstags kommt man - vor lauter Weinfreunden - kaum noch an die guten Marktstände.

Ich hoffe, daß diejenigen, die den Münsteraner Markt „noch attraktiver gestalten“ wollen, vorher noch mal schnell samstags nach Frankfurt in die Kleine Markthalle fahren.

Mit freundlichen Grüßen

Gabriele Hubert-Lorenz aus Bonn

Hallo,

in Ihrer Frühjahrsausgabe 2024 des Wochenmarktmagazins „Markt am Dom“ fragen Sie nach Meinungen zum Alkoholausschank auf dem Münsteraner Wochenmarkt.

Grundsätzlich finde ich es gut, wenn man sich ein Gläschen Wein oder Prosecco auf dem Markt genehmigen kann. Aber warum Wein und Sekt, aber kein Bier? Vermutet man beim Bier ein proletarisches Betrinken im Gegensatz zum gepflegten Genuss von Wein? Da hat jemand die Zeit verschlafen. Längst gibt es Bier-Sommeliere, die mehr als doppelt so viele Aromen im Bier entdecken, wie sie im Wein vorhanden sind. Bier ist ein vielschichtiges Getränk, dessen Kultur sich aktuell sehr positiv entwickelt. Im Münsterland haben wir einige Kraftbier-Brauereien, die auf dem Münsteraner Wochenmarkt ihr Handwerk vertreten könnten, indem sie ihre regionalen Produkte präsentieren. Ich kenne mich mit Wein nicht so gut aus, vermute aber, dass die Regionalität des Angebots eher nicht gegeben ist. Der typische Münsterländer Winzer ist mir nicht bekannt. Chance verpasst. Schade. Viele Grüße

Dirk Pahlsmeier

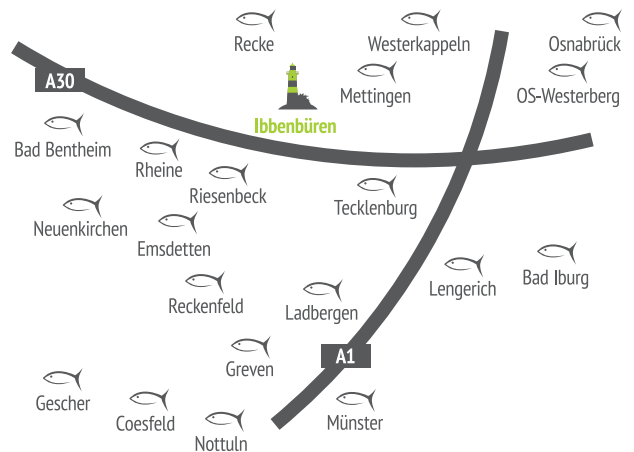
Der Neue ist da!



Unsere Flotte ist in der ganzen Region unterwegs – natürlich auch auf dem **Wochenmarkt am Dom** in Münster.

Hier finden Sie mittwochs und samstags unsere Fischspezialitäten, viele auch aus nachhaltiger Fischerei.

Übrigens: Auf diesen Wochenmärkten finden Sie uns außerdem:



Für Fragen rund um unsere Produkte oder zur Vorbestellung von fangfrischem Fisch rufen Sie uns gerne an:

(05451) 15750

Standortfinder unter:
www.fischhaus-kittner.de

Ganz schön

gepfeffert!



Wenn es um Gewürze geht, ist Pfeffer wohl eines der bekanntesten und am meisten verwendeten. Es gibt kaum ein Gericht, das nicht von einer Prise Pfeffer profitieren würde. Doch was macht den Pfeffer eigentlich so besonders?

Text: Elisabeth Vollmer
Fotos: stock.adobe.com

Die Geschichte des Pfeffers reicht zurück bis ins antike Rom und nach Griechenland. Auch in Indien, wo Pfeffer seit dem Altertum angebaut wird, war er schon immer ein wichtiger Bestandteil in der Küche und auch in der Medizin. Von hier aus wurde er in alle Welt exportiert, wurde sogar als Währung eingesetzt und galt dabei als fast so wertvoll wie Gold. Im Mittelalter war Pfeffer ein wichtiges Handelsgut und spielte eine bedeutende Rolle in der europäischen Wirtschaft. Seine Haltbarkeit und Schärfe machten ihn zum idealen Fernhandelsgut. Händler die durch diesen Luxusartikel reich geworden waren, wurden auch Pfeffersäcke genannt.

Pfeffer wird aus den Früchten der Pfefferpflanze gewonnen, die bis zu zehn Meter hoch werden kann und wird heute in vielen tropischen Regionen angebaut; neben Indien auch in Indonesien, Vietnam und Brasilien. Er enthält zahlreiche wertvolle Inhaltsstoffe wie ätherische Öle, die für den intensiven Duft und Geschmack verantwortlich sind sowie Piperin, ein Alkaloid, das dem Pfeffer seine Schärfe verleiht, gleichzeitig verdauungsfördernd wirkt und den Stoffwechsel ankurbelt. Außerdem enthält Pfeffer viele Antioxidantien und hat damit entzündungshemmende und krankheitsvorbeugende Eigenschaften. Pfeffer gibt es in den unterschiedlichen Farbvariationen: schwarz, grün, weiß oder rot.

Beim **schwarzen Pfeffer** werden die Beerenrispen noch grün und unreif geerntet,

dann kurz in heißem Wasser blanchiert. Dabei werden die Zellen an der Oberfläche geöffnet und der Pfeffer fermentiert, wodurch er schwarz wird. Danach wird er über mehrere Tage in der Sonne getrocknet. Er hat ein kräftiges, pikantes Aroma und eine deutliche Schärfe.

Auch **grüner Pfeffer** wird unreif geerntet und dann direkt in Salzlake eingelegt. Er schmeckt nur leicht scharf und hat dabei eine fruchtige Note.

Weißer Pfeffer ist der Steinkern des vollreifen Pfeffers. Man gewinnt ihn durch das Einlegen der reifen Pfefferkörner in Wasser. Das Fruchtfleisch löst sich dabei vom Fruchtkern, welcher dann getrocknet und in der Sonne gebleicht wird. Er ist in der Schärfe vergleichbar mit schwarzem Pfeffer, hat aber ein anderes Aroma und passt am besten zu hellen, sahnigen Speisen.

Roter Pfeffer besteht aus den ausgereiften und ungeschälten Pfefferbeeren, die entweder getrocknet oder ähnlich wie der grüne Pfeffer in salzige oder saure Lake eingelegt wird. Neben seiner dezenten Schärfe hat er auch süßliche Noten und ist sehr dekorativ.

Neben diesen Sorten gibt es noch Pfeffer, die nicht von der Pfefferpflanze gewonnen werden:

Rosa Pfeffer ist eine Frucht des brasilianischen Schinusbaums, welches ein Sumachgewächs ist. Sein Geschmack ist aromatisch und würzig.

Der lange Pfeffer oder auch **Stangenpfeffer** besteht aus den getrockneten,

unreifen Fruchtkätzchen einer asiatischen Pfeffergattung und hat zugleich ein leicht süßliches und säuerliches Aroma.

Szechuanpfeffer stammt aus der Familie der Rautengewächse, der auch Zitronen und Orangen angehören. Entsprechend hat er auch ein zitronenartiges Aroma und eine prickelnde Schärfe.

Kubebenpfeffer oder auch Stiel- oder Javapfeffer wird von den wild wachsenden Kubenbenfrüchten geerntet und hat einen herb-würzigen bis bitteren Geschmack. Daneben hat er aber auch ein warmes Aroma, weswegen man ihn in Lebkuchengewürzen findet.

Zum Glück muss heute niemand mehr „dahin, wo der Pfeffer wächst!“. Diese Redensart bezieht sich höchstwahrscheinlich auf Französisch-Guayana, wo intensiver Pfefferanbau betrieben wurde und eine bekannte Strafkolonie war. Heute sagt man es aber immer noch, wenn man eine unliebsame Person möglichst weit weg wünscht.

Pfeffer sollte immer möglichst frisch sein, dann ist sein Aroma besonders intensiv. Er sollte in keiner Küche fehlen, denn er unterstreicht das Aroma eines jeden Gerichts und verleiht ihm eine zusätzliche Dimension.

In unserem Rezeptteil schlagen wir Ihnen Gerichte vor, in denen jeweils eine Pfeffersorte die Hauptrolle übernimmt. •

Schwarzer Pfeffer

Warme Erdbeeren

Zutaten:

500g Erdbeeren; 4 EL Butter; 2 TL schwarze Pfefferkörner; 2 EL Puderzucker; 4 EL Grand Marnier; 1 Orange; etwas Zitronensaft; Vanilleeis und geschlagene Sahne

Zubereitung:

Sahne schlagen. Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Orange auspressen. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, den Pfeffer dazustreuen und ganz kurz dünsten. Erdbeeren begeben, Puderzucker darüberstreuen, mit Grand Marnier ablöschen. Orangensaft und einen Spritzer Zitronensaft sowie die restliche Butter begeben. Auf einem Teller anrichten und mit je einer Kugel Vanilleeis und etwas geschlagener Sahne servieren. •



Schwarzer Pfeffer

Spaghetti Cacio e pepe

Zutaten:

400 g Spaghetti; 1 EL schwarzer Pfeffer; 200 g Pecorino Romano; 1 Prise Salz

Zubereitung:

Pecorino reiben. Spaghetti al dente kochen. Zwischenzeitlich Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen und in einer großen Pfanne bei schwacher Hitze anrösten, danach mit einem Schuss Nudelwasser ablöschen. Fünf weitere Schöpflöffel Nudelwasser in einer Schüssel zur Seite stellen. Etwa die Hälfte der Nudeln in die Pfanne mit dem Pfeffer geben, umrühren und etwas Nudelwasser zugeben. Die Hälfte des geriebenen Pecorino mit einem Schöpflöffel Nudelwasser in einer Schüssel kräftig mischen, nach und nach den restlichen Pecorino und weiteres Nudelwasser hinzugeben und weiter mischen, bis eine schöne Creme entstanden ist. Die restlichen Spaghetti in die Pfanne geben und die Hitze abstellen, Pecorino-Creme darübergeben, alles gut durchmischen und mit Salz abschmecken. •



Weintipp

Pecorino, das ist nicht nur ein würziger und hoch attraktiver italienischer Hartkäse, der übrigens auch diesem Gericht seinen Pfiff verleiht. Pecorino, das ist zugleich eine aromatische Rebsorte aus der mittelitalienischen Region Marken. Mit frischer Frucht und feiner Mineralität schlägt unser Weißwein eine Brücke zur Pasta. Que bello! Das ist Sommergenuss pur!

*Lassen Sie sich von unseren Rezept-Ideen inspirieren.
Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!*



Weißer Pfeffer

Lachs mit Pfefferkruste

Zutaten:

4 Lachsfilets ohne Haut à ca. 150 g; 1 TL weiße Pfefferkörner;
1 Handvoll frischer Petersilie; 1 Bio-Zitrone; 4 EL Paniermehl;
1 – 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Lachs waschen, trocken tupfen und salzen. Pfeffer in einer Pfanne anrösten und dann grob mörsern. Zusammen mit der Petersilie, etwas Zitronenabrieb und dem Paniermehl in einem Mixer fein hacken, dabei das Olivenöl zugeben. Pfefferkruste auf den Lachsfilets verteilen und leicht anklopfen. Im auf 220°C vorgeheizten Ofen etwa 10 – 15 Minuten backen. Dazu passen Rosmarinkartoffeln und ein Gurkensalat. •





Grüner Pfeffer Pfeffersteaks

Zutaten:

4 Rumpsteaks à 200 g; 2 EL Butterschmalz; 300 ml Fleischbrühe;
6 EL Weinbrand; 300 ml Schlagsahne; 6 TL grüner Pfeffer

Zubereitung:

Steaks Zimmertemperatur annehmen lassen und Fettrand mit einem scharfen Messer mehrfach bis zum Fleisch einschneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Steaks rundum salzen und pfeffern und bei starker Hitze auf jeder Seite 1 Minute anbraten. Fleisch nun auf einem Teller im auf 189°C vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene bis zum gewünschten Garpunkt garen, herausnehmen und in Alufolie gewickelt etwa 5 Minuten ruhen lassen. 150 ml Fleischbrühe in die Fleischpfanne geben und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Weinbrand und Schlagsahne zugeben und erneut auf die Hälfte einkochen. Die Hälfte des Pfeffers grob hacken, die andere Hälfte ganz lassen und zur Sauce geben, weiterkochen lassen bis die Sauce leicht cremig ist. Den ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben und mit den Steaks anrichten.

Dazu schmecken Ofenkartoffeln und grüner Salat. •

Roter Pfeffer

Thunfischspieße

Zutaten für die Marinade:

2 TL roter Pfeffer; 1 Knoblauchzehe; 1 TL Petersilie gehackt;
1 TL Honig; 5 EL Olivenöl; ½ Limette

Zutaten für die Spieße:

500 g Thunfisch; 1 gelbe Paprika; 20 Cocktailtomaten; 12 Spieße

Zubereitung:

Den roten Pfeffer leicht anmörsern, Knoblauchzehe schälen und fein hacken, den Saft einer halben Limette mit den übrigen Zutaten vermengen. Thunfisch in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden und mit der Marinade vermengen, etwa 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Paprika in Rechtecke schneiden. Thunfisch, Paprika und Tomaten abwechseln aufspießen und auf aufgeheiztem Grill von jeder Seite etwa 1 Minute grillen. Schmeckt super mit Fladenbrot als Mittagssnack. •





Rosa Pfeffer

Gegrillter Schafskäse

Zutaten:

4 Scheiben Schafskäse à ca 150 g; 5 EL Olivenöl; 1 EL rosa Pfefferbeeren;
1 Bund frischer Thymian; 2 Zehen Knoblauch

Zubereitung:

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, Thymian waschen und die Blättchen abzupfen, Pfefferbeeren grob mörsern. Alles mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Schafskäsescheiben in einer Schale mit der Olivenölmischung begießen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Auf vier Stück Alufolie jeweils eine Scheibe Schafskäse legen und das restliche Öl darüber verteilen. Alufolie gut verschließen. Die Päckchen auf dem Grill etwa 10 Minuten grillen. Der Renner auf jeder Grillparty! •

Szechuanpfeffer

Gepfefferte Erdbeerkonfitüre

Zutaten:

1 kg Erdbeeren; 1 Zitrone; 500 g Gelierzucker 2:1; ½ TL Szechuanpfeffer, grob gemahlen

Zubereitung:

Erdbeeren abspülen und trocken tupfen, 1 kg abwiegen und würfeln. Zitrone auspressen.

Erdbeeren, Zitronensaft, Gelierzucker und Pfeffer in einem weiten, hohen Topf gut mischen und unter Rühren aufkochen, mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eventuellen Schaum mit einer Schaumkelle entfernen. Gelierprobe machen: etwas Konfitüre auf einen kalten Teller geben, wird sie fest, kann sie in Gläser abgefüllt werden, sonst noch einige Minuten weiterkochen lassen. Fertige Konfitüre randvoll in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, sofort fest verschließen und für 5 Minuten auf den Deckel stellen. •



Jacques'

Offen für neue Weinwelten?

Willkommen an unserem Verkostungstisch!
Ob Rot, Weiß oder Rosé – einer unserer über 200 charaktervollen Winzerweine aus aller Welt erobert garantiert auch Ihr Herz. Bei Jacques' finden Sie besondere Präsentideen rund um Wein und Feinkost.

Wir beraten Sie gerne!

Jacques'. Wein ganz persönlich.

Jacques' Wein-Depot

Borkstraße 2
48163 Münster-Süd
Mo – Fr 12.00 – 19.00 Uhr
Sa 10.00 – 16.00 Uhr
Agenturinhaber: Jörg Steinhardt-Kranefeld

Jacques' Wein-Depot

Altenroxeler Straße 95
48161 Münster-Altenroxel
Mo – Do 15.00 – 19.00 Uhr
Fr 14.00 – 19.00 Uhr
Sa 10.00 – 16.00 Uhr
Agenturinhaber: Jörg Steinhardt-Kranefeld

Jacques' Wein-Depot

Warendorfer Str. 22
48145 Münster-Mauritz
Mo – Do 12.00 – 19.00 Uhr
Fr 10.00 – 19.00 Uhr
Sa 10.00 – 16.00 Uhr
Agenturinhaber: Dr. Rolf Lange

Jacques' Wein-Depot

Westfalenstraße 152
48165 Münster-Hiltrup
Mo – Do 13.00 – 19.00 Uhr
Fr 12.00 – 19.00 Uhr
Sa 10.00 – 16.00 Uhr
Agenturinhaber: Anja Beuing

Jacques' Wein-Depot

An der Germania Brauerei 7
48159 Münster-Uppenberg
Mo – Do 15.00 – 19.00 Uhr
Fr 12.00 – 19.00 Uhr
Sa 10.00 – 15.00 Uhr
Agenturinhaber: Mete Özbek

www.jacques.de

Streifen, Streifen, Streifen...

Geht man auf einen Wochenmarkt, dominiert fast überall auf der Welt ein Muster: Blockstreifen! Warum eigentlich?

Marktbesucher, die zu kühlende, verderbliche Waren wie Fisch, Fleisch oder Milchprodukte anbieten, haben heute einen auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Marktwagen. Es gibt aber auch noch viele traditionelle Marktstände von beispielsweise Gemüse- oder Blumenhändlern, die über ihren Auslagen eine (fast immer) gestreifte Wetterschutzbespannung haben.

Sonnenschutz erlangte in der Mitte des 18. Jahrhunderts in Frankreich eine zunehmende Popularität. Wollte man seine vornehme Blässe bewahren und nicht in der prallen Sonne sitzen, brauchte man einen Schutz. Unter einer Schutzbespannung konnte man sich sowohl bei Sonnenschein wie auch bei Regen aufhalten, Essbares wurde nicht so schnell schlecht und die Haut wurde geschützt. Achtet man heutzutage hauptsächlich aus gesundheitsprophylaktischen Gründen auf den Sonnenschutz der Haut, hatte man damals gesellschaftliche Gründe, denn gebräunte Haut galt als ordinär. Die einfache Schutzbespannung entwickelte sich im Laufe der Zeit zu der heutigen Markise. Das Wort Markise stammt übrigens auch aus dem Französischen und stammt von „Marquise“, der Markgräfin – vielleicht, da man seinen Adelsstand auch durch seine blasser Haut präsentierte?

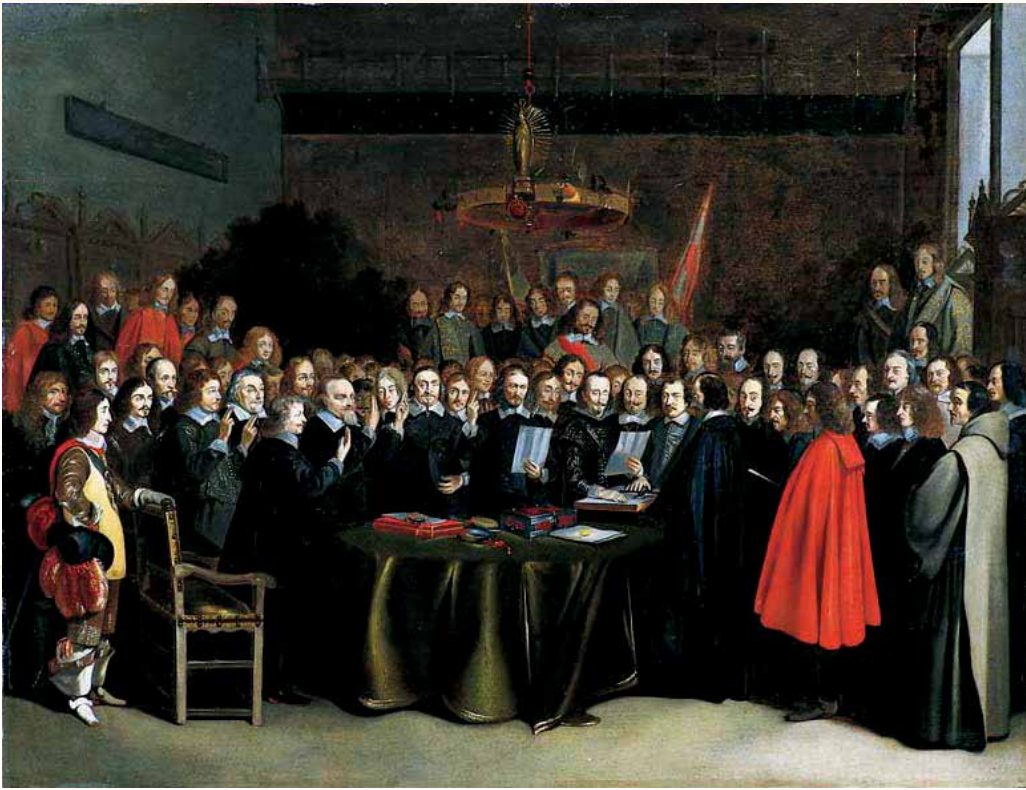
Schon von Beginn an dominierte bei den Markisen das Blockstreifenmuster, welches von früheren Baldachinen und Zelten übernommen wurde. Die farbigen Streifen wechseln sich fast immer mit Weiß oder einem hellen Beige-Ton ab. Es gibt aber auch inzwischen Ton-in-Ton gestreifte Markisenstoffe. Die Streifen haben verschiedene Vorteile: zum einen sind sie



visuell ansprechend und auffällig. Dies ist für Geschäfte, Cafés und eben auch Marktstände nicht unwichtig, muss doch gegebenenfalls um die Aufmerksamkeit der Kundschaft konkurriert werden. Gestreifte Marktmarkisen bieten dabei eine Möglichkeit, den Stand zu individualisieren und ihm einen Wiedererkennungswert zu verleihen. Sie sind zum anderen aber auch sehr zweckdienlich. Durch die Streifen wird nämlich ein angenehmes Lichtspiel erzeugt und ein zu dunkles Ambiente unter der Markise vermieden. Der nächste Punkt wären Verschmutzungen, die durch Laub oder Vögel sowie durch unterschiedliche Wetterbedingungen entstehen können. Durch das Streifenmuster werden mögliche Flecken oder Verfärbungen auf dem robusten Material optisch kaschiert.

Und außerdem ist es schön und gar nicht durcheinander, wenn auf dem Wochenmarkt rot-, blau-, grün- oder gelb gestreifte Markisen in einer wilden Harmonie miteinander konkurrieren! •





375 Jahre Westfälischer Frieden

Text: Elisabeth Vollmer

Die Versorgungslage der Bevölkerung während des 30jährigen Kriegs (1616-1648) war in Münster, wie fast überall in Europa, katastrophal. Es herrschte Angst und Schrecken. Das Volk hungerte, denn ganze Landstriche wurden verwüstet. Die Heere plünderten, was ihnen in den Weg kam und versetzten alles in Schutt und Asche.

Hinzu kam, dass es kaum Arbeitskräfte gab, denn viele Männer verdingten sich als Söldner und so wurden viele Felder nicht mehr bestellt und kaum noch Handwerk betrieben. Alle kämpften irgendwie ums Überleben und um die wenige Nahrung, die es noch gab. Immer wieder mussten die Bauern den Soldaten nicht nur Nahrung überlassen, sondern auch Unterkunft bieten und teilweise sogar den Sold bezahlen.

Begonnen hatte alles mit dem Prager Fenstersturz am 23. Mai 1618, bei dem rebellierende protestantische Aufständische die beiden habsburgischen Stadthalter und deren Sekretär aus den Fenstern der Prager Burg warfen. Es war eigentlich ein nicht so richtig spektakuläres Ereignis, denn alle drei überlebten den Sturz. Allerdings führte es zur Bildung zweier gegnerischer Lager im Reich: Die Protestanten wurden von König Friedrich V. von der Pfalz und seinen Unterstützern angeführt, während die katholischen Kräfte von Kaiser Ferdinand II. und seinen Verbündeten unterstützt wurden. Der Krieg nahm schnell an Intensität zu und bald waren nahezu alle europäischen Staaten involviert. In dessen dreißigjährigen Verlauf fand etwa ein Drittel der damaligen Bevölkerung den Tod.

Es gab Versuche den Krieg zu beenden, etwa 1629 in Lübeck oder 1635 in Prag, doch erst die jahrelangen Friedensverhandlungen, die in Osnabrück und in Münster geführt wurden, brachten 1648 endlich Erfolg. Der Friedensvertrag beendete den Krieg und führte zur Entstehung von souveränen Nationalstaaten und der Stärkung der Zentralmacht innerhalb dieser Staaten.

Einer der wichtigsten Punkte des Westfälischen Friedens war die Anerkennung des Protestantismus als legitime Religion im Heiligen Römischen Reich. Kern der Regelungen war ein neues Reichsreligionsrecht, was auch zur religiösen Toleranz beitragen sollte.

Weiterhin wurden die Anerkennung der Unabhängigkeit der Niederlande von der



spanischen Herrschaft beschlossen, und territoriale Neuordnungen getroffen: unter anderem bekam Frankreich Bistümer in Lothringen und Schweden erhielt Teile des Reiches im Norden. Es war ein Novum, dass in Europa ein Krieg nicht militärisch, sondern durch diplomatische Verhandlungen beendet wurde.

Der Westfälische Frieden gilt heute als eines der wichtigsten Ereignisse in der Geschichte Europas und wird in diesem Jahr in unserer Stadt zum 375 mal gefeiert. •

Oben links: Gerard ter Borch, Westfälischer Friede, 1648, Rijksmuseum Amsterdam

Mitte oben: Abendliche Beleuchtung auf dem Prinzipalmarkt zum Jubiläum

Mitte unten: Friedenssaal im Rathaus Münster

Oben rechts: Es gibt viele Aktionen im Friedensjahr 2023

**FREILICHTSPIELE
TECKLENBURG**

**FESTSPIELSOMMER
TECKLENBURG 2023**

MOZART!

**MIAMI
NIGHTS**

Jetzt Tickets sichern!

**TICKET-HOTLINE:
05482-220**



Die Stadtteilmärkte

Auf dem Domplatz findet bekanntermaßen mittwochs und samstags von 7:00 bis 14:30 Uhr der große Wochenmarkt sowie freitags von 12:00 bis 18:30 Uhr der Ökologische Bauernmarkt statt. Doch in den Stadtteilen haben sich über die Woche verteilt, auch kleinere Märkte etabliert. Hier eine Aufstellung, wann Sie wo, frische Marktprodukte in Wohnungsnahe bekommen können:

Warendorfer Straße / Ecke Oststraße

dienstags und freitags von 7:00 bis 13:00 Uhr

Geiststraße / Sentmaringer Weg

mittwochs und samstags von 7:00 bis 12:30 Uhr

Hubertiplatz

mittwochs und samstags

April bis Oktober von 7:00 bis 13:30 Uhr

Wolbecker Straße / Margaretenstraße

freitags von 7:30 bis 12:30 Uhr

Aegidiimarkt

freitags von 13:30 bis 18:30 Uhr

Gremmendorf, Gremmendorfer Weg

freitags von 13:30 Uhr bis 18:30 Uhr

Handorf, Hugo-Pottebaum-Platz

dienstags von 13:30 bis 18:00 Uhr

Wolbeck, Hiltruper Straße

mittwochs von 15:00 bis 18:00 Uhr

Angelmodde West,

Clemens-August-Platz

donnerstags von 8:00 bis 13:00 Uhr

Angelmodde Dorf, Haus Angelmodde

samstags von 8:00 bis 12:00 Uhr

Kinderhaus, Idenbrockplatz

donnerstags von 7:30 bis 12:30 Uhr

Gievenbeck,

Rüschhausweg / Ortsmitte

donnerstags von 14:00 bis 18:00 Uhr

Hiltrup, Moränenstraße / Parkplatz

freitags von 7:30 bis 12:30 Uhr

Nienberge, Kirchplatz

freitags von 8:00 bis 13:00 Uhr

Roxel, Pantaleonplatz

freitags von 13:30 bis 18:00 Uhr

Münsters
Wochenmärkte

Eine ziemlich KRIMINELLE Stadt!



In den Anfängen des Fernsehens hätte man zu den beiden in unserer Stadt spielenden Krimireihen, dem „Münster-Tatort“ und „Wilsberg“, wohl Straßentüfeler gesagt – ganz so wild ist es heute in Zeiten von Streaming-Diensten nicht mehr, aber die jeweils zu den allerbesten Sendezeiten ausgestrahlten Krimis haben eine vergleichsweise enorm hohe Zuschauerzahl.

Anfang April war es wieder soweit: Dreharbeiten vor Ort – mit ganz viel Lokalkolorit. Zwei Folgen der Wilsberg Reihe wurden gedreht. Leonard Lansink, als namensgebender Hauptakteur sowie Rita Russek, Oliver Korritke und Roland Jankowski als „Stamppersonal“ der Serie, die sich um den immer nahe am Bankrott lebenden Antiquar, der sich nebenbei als Privatdetektiv betätigt, dreht und der dabei immer wieder in jede Menge Schlamassel gerät, haben unter anderem auf dem Domplatz, mit dem Wochenmarkt als toller Kulisse, die Dreharbeiten absolviert.

Die Folge „Blut geleckert“ wird aber wohl erst gegen Ende 2024 oder sogar erst 2025 ausgestrahlt werden. In ihr wird eine junge Marktverkäuferin tot in einem Lieferwagen aufgefunden. Rita Russek alias Polizeikommissarin Anna Springer nimmt gerade eine Auszeit von ihrem Job, um ihre beruflichen Erlebnisse als True-Crime-Story zu schreiben. Das macht Wilsberg den Weg zu eigenen Ermittlungen frei...

Pünktlich zu den Dreharbeiten zeigt sich der Himmel über Münster nach langen grauen Zeiten wieder strahlend blau und setzt den Domplatz malerisch in Szene. Extra zu diesen Zwecken haben diverse Marktbesucher an einem marktfreien Tag ihre Stände oder Marktwagen aufgebaut, damit die Szenerie völlig natürlich und dabei so richtig Münster-like wirkt.

Wahrscheinlich werden bei der Ausstrahlung wieder viele Zuschauer nicht nur ein bisschen, sondern so richtig neidisch auf uns Münsteraner mit unserer schönen Stadt und dem sehens- und erlebenswerten Wochenmarkt. Tja... •



Produzentin Carina Hackemann und Juniorproducerin Tessa Langhans freuen sich über das tolle Wetter (oben). Kameramann Daniel Bussmann gutgelaunt bei der Arbeit (unten).



Bitte beachten Sie: Stand des Marktplans bei Redaktionsschluss. Die Marktsituation kann sich jederzeit ändern. Nutzen Sie bitte den aktuellen Marktplan auf der Website der Stadt Münster mithilfe des QR-Codes.



Unser Markt am Dom



Diese ausgewählten Marktbesucher präsentieren sich in dieser Ausgabe:

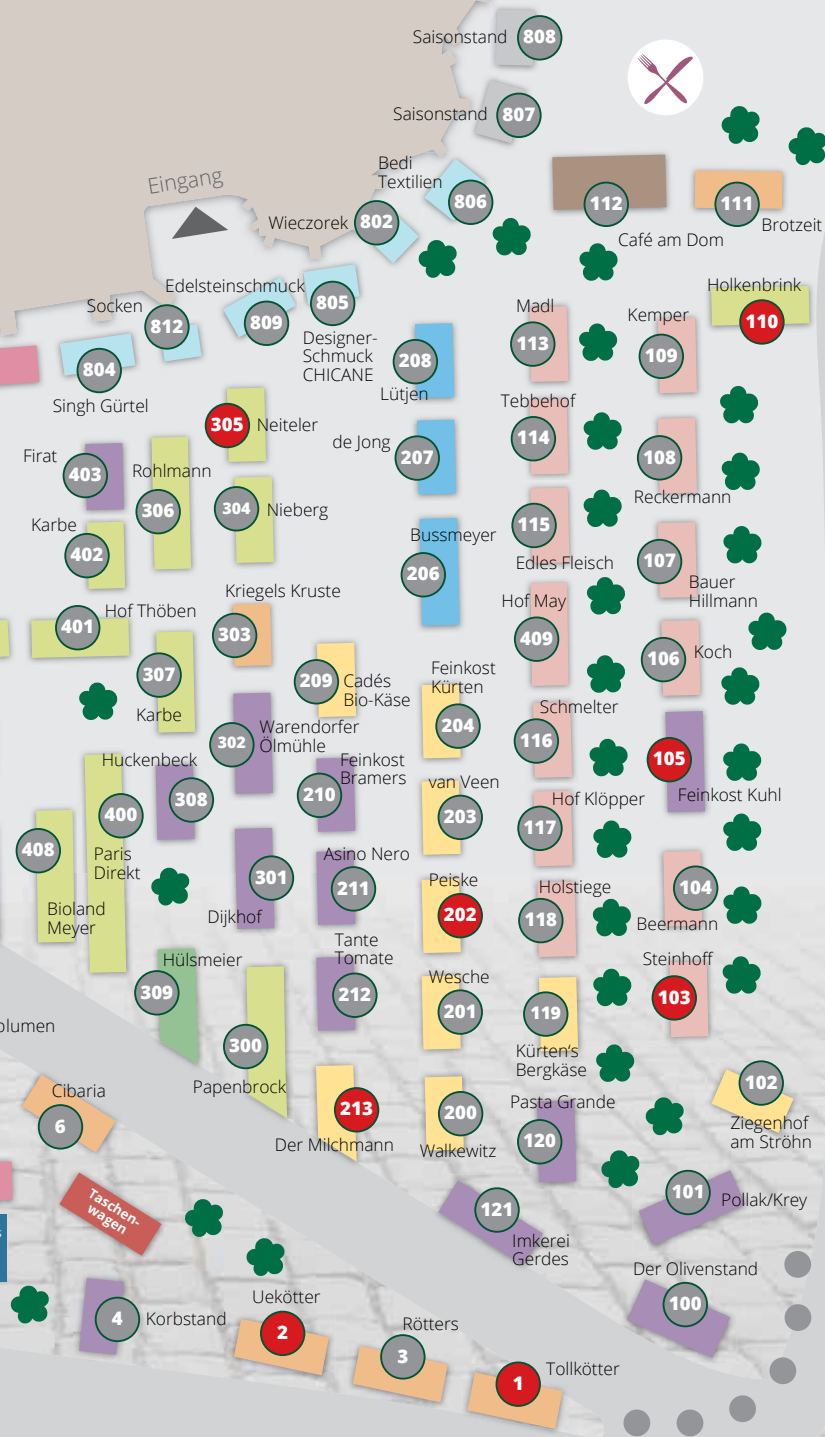
- 706 Arning's Bratkartoffelwagen** | Seite 26
- 305 Bioland-Gärtnerei Neiteler** | Seite 28
- 105 Feinkost Vinzenz Kuhl** | Seite 29
- 1 Familienbäckerei Tollkötter** | Seite 27
- 2 Bäckerei Uekötter** | Seite 30
- 110 Bauernhof Holkenbrink** | Seite 26
- 22 Fischhaus Kittner** | Seite 9
- 407a Leckermädel Käsekuchen** | Seite 28
- 103 Wild, Geflügel, Lamm Steinhoff** | Seite 28
- 19 Küchenschätze** | Seite 28
- 202 Käse Peiske** | Seite 30
- 800 Wolle & Moritz** | Seite 30

Obst und Gemüse
Essen und Trinken

Bäckereien
Feinkost, Gewürze und mehr

Fisch & Meeresfrüchte
Kunsthandwerk & Textilien

Süßwaren
Fleischwaren



Markttag und Öffnungszeiten ...

der Wochenmarkt am Dom findet mittwochs und samstags jeweils von 7.00 bis 14.30 Uhr statt. Bitte beachten Sie mögliche Abweichungen durch Feiertage oder Sonderveranstaltungen!

der kultivierte Toilettengang - Kunst zum Mitmachen...

ein sehr praktisches Überbleibsel der Skulptur 2007 lässt den Toilettenbesuch unter dem Domplatz zum kulturellen Erlebnis werden!


213 Der Milchmann · Klaus Höggemann | Seite 27

505 Obst und Gemüse Weiner | Seite 30

Käse und Molkereiprodukte

Gärtnereien

Blumen und Pflanzen

 Aussengastronomie





Alle auf **einen Blick!**

Hier finden Sie alle Marktbesucher vom Wochenmarkt am Dom auf einen Blick. Mithilfe der Standnummer finden Sie den Marktstand ganz einfach auf unserem großen Marktplan wieder.

Bäckereien

	Bäckermeister Ralf Rötters Vollwertbackwaren, Kuchen und Gebäck	3
	Familienbäckerei Tollkötter Brot- und Brötchen, Kuchen und Gebäck	1
	Bäckerei und Konditorei Frede Brot, Brötchen und diverse Backwaren	14
	Bio Brotzeit, Marcus Bender Brot, Brötchen und Gebäck	111
	Cibaria Ökologisch-biologische Vollkornbäckerei	6
	Küchenschätze Konditor- und Backwaren	19
	Holzofenbäcker Niehues traditionelle Backwaren aus dem Holzofen	15
	Bäckerei Uekötter Brot, Brötchen, Kuchen, Vollwertbackwaren	2
	Kriegels Kruste Low Carb Backwaren für Genießer	303
	Leckermädel Käsekuchen Käsekuchen-Manufaktur	407a

Gärtnereien

	Gärtnerei Düb Johann Selbst kultiviertes Gemüse in Gärtnerqualität	404
	Gartenbau Benedikt Wermelt Schnittblumen, Blumensträuße, Topfpflanzen	604
	Gartenbaubetrieb Hell Topfpflanzen in bunten Farben	504
	Gartenbaubetrieb Karl Kruk Frische Schnittblumen, gebundene Sträuße uvm.	813
	Kräutergärtnerei Rohmann Küchen-, Heil- / Duftkräuter im eigenem Anbau	306
	Gartenbau Hölscher Kräuter, Gemüse, Stauden, Schnittblumen	609
	Gartenbaubetrieb Gebrüder Potthinc Versch. Beet- und Balkonpflanzen, Stauden	20

Süßwaren

	Rooseboom Lakritz Über 140 Sorten Lakritz und Weingummi	810
	Lakritz Jackenkroll Süßigkeiten aus aller Welt	5




















Kunsth Handwerk und Textilien

	Seide Schünemann Handgemalte und -gebatikte Seidenartikel	803
	Surjit Bedi Textilien, Hosen, Blusen, Röcke, Schals	806
	Designer-Schmuck CHICANE Designerschmuck	805
	Edelsteinschmuck Edelsteinunikate der Extraklasse	809
	Wieczorek Bilder und Souvenirs, Fotocollagen von Münster	802

Fisch und Meeresfrüchte

	Fischhaus Kittner Fisch, Meeresfrüchte, Fischbrötchen uvm.	22
	Fischspezialitäten Bussmeyer Fisch, Meeresfrüchte, Bratheringe, Rollmöpse uvm.	206
	Fischspezialitäten de Jong Frischfisch, Räucherfisch, Salate, holl. Matjes	207
	Fischfeinkost Lütjen Fisch, Räucherfisch, Matjes, Salate	208

Obst und Gemüse





	Gärtnerei Neiteler Gemüse produziert nach Bioland-Richtlinien	305		Kräutergärtnerei Rohlmann Frisches Gemüse, Obst, Kartoffeln und Bio-Eier	306
	Bauernhof Holkenbrink Kartoffeln, diverse Sorten, stets frisch geerntet	110		Obst und Gemüse Papenbrock Obst und Gemüse der Saison, frische Eier	300
	Obst- / Gemüsehof Löbke Obst und Gemüse der Saison, Marmeladen uvm.	17		Obst, Gemüse, Südfrüchte Sommer Regionale u. internationale Obstsorten, Gemüse	501
	Ökullus - Bioland-Hof Schulze Buschhoff Gemüse und Obst der Saison, Kräutertöpfe, Eier	500		Obst und Gemüse Nieberg Regionales Obst und Gemüse, Elbeobst	304
	Paris Direkt Obst und Gemüse, Kräuter und Nüsse	400		Obst & Gemüse Ralf Terwei Frische Eier, Säfte, Marmeladen, Honig	18
	Obst und Gemüse Weiner Saisonales Obst und Gemüse, Kartoffeln, Eier	505		Obst und Gemüse Karbe Obst und Gemüse der Saison	307
	Bioland Hof Norbert Meyer Gemüse, Eier, regionale Bioprodukte, Bioimporte	408		Obst und Gemüse Karbe Saisonales Obst und regionale Gemüsesorten	407
	Gemüse Lammerding Gemüsesorten der Saison	405		Obst und Gemüse Karbe Saisonales Obst und regionale Gemüsesorten	402
	Gemüse Westenberg Feldfrüchte, Küchenkräuter, Topfpflanzen	28		Hof Rotthove Kartoffeln, Eier, Apfel, Tomaten, Möhren uvm.	506
	Hof Thöben Eier, Gemüse, Marmeladen und Gelees, Kürbisse	401			

Fleischwaren

	Hofmetzgerei May Fleisch-/Wurstwaren aus eigener Herstellung, Eier	409		Wildspezialitäten Düpmann Geflügel, Lammspezialitäten uvm.	29
	Landfleischerei Beermann Westfälische Fleisch-, Wurst- und Schinkenwaren	104		Fleischerei Madl Diverse Fleisch- / Wurstwaren, Fleisch-Sommelier	113
	Bioland Bauernhof Klöpfer Zertifiziertes Fleisch von Rind, Schwein, Geflügel	117		Ross- und Lammschlachtere Schmelter Fleisch- und Wurstwaren von Pferden uvm.	116
	Edles Fleisch - Burkert & Schröder Nationale und internationale Fleischspezialitäten	115		Fleischerei Fachgeschäft Laurenz Koch Schinken und Wurst	106
	Wild-, Geflügel- & Lamm Frenster Geflügel und Geflügelprodukte, Pfannengerichte	31		Landfleischerei Reckermann Diverse Fleisch- und Wurstwaren	108
	Wild und Geflügel Steinhoff Zur Saison frisches Wildfleisch uvm.	103		Bauer Hillmann regionale Bio-Fleisch- und -wurstwaren	107
	Kemper's Markthandel Fleisch- und Wurstwaren, bes. Mettendchen	109		Tebbe Hof Div. Fleisch- Wurstwaren, hofeigene Produktion	114
	Hof Holstiege Diverse Wurst- und Fleischwaren	118			

Blumen und Pflanzen

	Blumen Hülsmeyer Obst und Gemüse, saisonale Pflanzen, Kränze, Eier	309
	Blumen- und Zierpflanzenhandel Gröne Sträuße, Gewächse, Beet- und Balkonpflanzen uvm.	603
	Blumen Horstmann Topfpflanzen in bunten Farben	605
	Blumenhandel Bolster Blumenzwiebeln aus NL, Topf- und Kübelpflanzen	23
	Blumenhandel Odenbach Frische Schnittblumen, bunte Sträuße	602
	Rosen und Tulpen van der Post Über 30 Sorten Rosen, versch. Tulpensorten	601

	Schnittblumen Rosi Frisch gebundene Sträuße der Saison	7
	Blumen/Floristik P. Kemker Blumen, Blumensamen, Floristik-Artikel	606
	Gärtnerei Kemker Frische Schnittblumen, Beet- und Balkonpflanzen	607
	Fuestruper Pflanzenhof - Andreas Stoppe Pflanzen, Rosen, Solitärpflanzen, Deko-Artikel	610
	Blumen Gottschling Beet- und Balkonpflanzen, Hochstämmchen	11

Essen und Trinken

	Wolle & Moritz - Kaffee & Feinkost Kaffeesezialitäten, Tees oder Säfte, Snacks	800
	Arning's Bratkartoffelwagen Krosse Bratkartoffeln mit Beilagen	706
	Winterhoff's Café am Dom Kaffee, Tee, Snacks, frische Waffeln, Crêpes	112
	Stürzl's Reibekuchen Reibeplätzchen, Kartoffelpuffer	701
	Café e più Kaffeerezepturen aus dem Hause Lavazza	705
	Dieks' Kaffee & Curry Imbiss	26
	Reibekuchen Genius Reibekuchen nach überlieferten Rezept	704
	Die rollende Kochstation Erbseneintopf mit Wiener Würstchen uvm.	700
	Helmut Peinemann Imbiss Mittagstisch mit diversen Tellergerichten	801
	Asia Imbiss Nguyen Asiatische Spezialitäten	702
	Yoppertjes Hollands Poffertjes	503

Käse und Molkereiprodukte

	Die Tirolerin Tiroler Spezialitäten	9
	Klaus Höggemann Eier, Milch- und Milchprodukte	213
	Käsespezialitäten Ralf Kürten Mehr als 200 Käsespezialitäten	204
	Kürten's Bergkäse / Gerharz Käsespezialitäten aus den Alpen	119
	Alp- und Bergkäse Roede Dilling Käsespezialitäten aus dem Allgäu	30
	Ziegenhof am Ströhn Ziegenkäse, Ziegenfleisch und -wurst uvm.	102
	Cadés Bio-Käse-Stand Rohmilchkäse, Ziegenkäse, Bio-Käse	209
	Käsespezialitäten Palczinski Hart- und Weichkäse, Frischkäsevariationen uvm.	32
	Käse Peiske 250 Sorten Käse, Käseplatten nach Wunsch	202
	Käsehandel Raymond van Veen Holländische Käsespezialitäten, Vla, Butterkekse	203
	Käse Wesche Günstige Käsetüten, Gouda, Bergkäse	201
	Käse Walkewitz Diverse Käsesorten	200
	Käse Lamskemper Hart- und Weichkäse, Frischkäsevariationen	27

Feinkost, Gewürze und Spezialitäten

	Kräuter und Gewürze Pollak / Krey Gewürze, Tee und Kräuter	101		Imkerei Schmidt Über 60 Sorten Honig und -fruchtcremes, Met uvm.	12
	Asino Nero Sardische Produkte	211		Jalall D'Or Trockenfrüchte und -Nuss-Mischungen	406
	Der Olivenstand Mediterrane Produkte	100		Tante Tomate Antipasti, eingel. Tomaten, Pepperoni uvm.	212
	Feinkost Vinzenz Kuhl Ausgewählte Feinkost: diverse Käsesorten uvm.	105		Dijkhof Nüsse und Trockenfrüchte	301
	Imkerei Mike Gerdes Einheimische und Sortenhonige	121		Griechische Spezialitäten Naili Eingelegte Produkte, div. Oliven, Dips	10
	Bramers Mediterrane Feinkost Antipasti	210		Früchteparadies Gusejnova Diverse Trockenfrüchte, auch Mischungen	8
	Gebrüder Bani & Mani Feinkost, Saft- und Gewürzmanufaktur	13		Feinkost Huckenbeck Französische Wurstwaren	308
	Riffelmanns - Mein Senf. Senfmühle Hochsauerland Manufaktur	21		Bernd Pudlizewski Tee und Gewürze	600
	Pasta Grande Pasta, Pesto-Saucen, ital. Spezialitäten	120		Warendorfer Ölmühle, G. Rabbe Diverse Öle	302
	Marktstand Firat Obst, Gemüse, eingelegte Oliven und Antipasti	403		Feinkost Sultan Feinkost, Griechische Spezialitäten	502



Beispielhafte Visualisierungen

Möblierte Neubau-Appartements in gefragter Lage nahe UKM

- ca. 29 m² bis ca. 66,2 m² Wohnfläche
- Einrichtung von Kawentsmann
- KfW-40 EE Standard
- ohne zusätzliche Käufercourtage
- Fertigstellung voraussichtlich Frühjahr 2024

Kaufpreis: Auf Anfrage
(Energieausweis bei Fertigstellung)

Ihre Ansprechpartner:

Sarah Große, Linda Hörstker,
Stefan Böckmann, David Haake

Tel: 0251 598-31730

Hier gibt es weitere Informationen:



 **Immobilien GmbH**
der Sparkasse Münsterland Ost



Veranstalter Wochenmarkt:

Stadt Münster, Ordnungsamt
E-Mail: ordnungsamt@stadt-muenster.de

Zeiten: mittwochs und samstag, 7.00 bis 14.30 Uhr

Veranstalter Ökol. Bauernmarkt:

Ökologischer Bauernmarkt Münster e.V.
www.oekomarkt-ms.de

Zeiten: freitags, 12.00 bis 18.00 Uhr

**Interessengemeinschaft der Marktbesucher
Münster Westf. e.V.**

www.wochenmarkt-muenster.de

**Fällt der Markttag auf einen Feiertag, finden die
Wochenmärkte in der Regel am Tage vorher statt.**

Die Marktsatzung des Ordnungsamtes regelt die Belange der Marktbesucher hinsichtlich deren Standplätze, des Verkaufs, des Lieferverkehrs usw. Als Besucher des Marktes beachten Sie bitte, dass das Mitführen von Hunden und Fahrrädern ebenso nicht gestattet ist wie das Fahrradfahren auf dem Marktgelände.

Jetzt was **Deftiges!**



Mittagspause!

Was gibt's Leckeres auf dem Wochenmarkt?

Ja, Bratkartoffeln!

Wie die duften! Und richtig knusprig sehen die auch aus!

Gibt es immer mit Gewürzgurke und:

- zwei Spiegeleiern • oder Heringsstipp
- oder Kesselsülze • oder mit Leberkäs

Hört sich gut an!

Bitte noch einen Nachschlag! Die sind ja soo lecker!

Die schönere Mittagspause unter den Linden!

Arning's Bratkartoffelwagen

Ursula Arning-Konopczynski
Feldstiege 74 · 48161 Münster

Marktplan
706

Frühkartoffeln frisch vom Hof



Am 29. Juni gibt es **dreimal** was zu feiern:

- Der **Paulus-Dom** in Münster hat **Geburtstag!**
- Der Kartoffelbauer **Peter** hat **Namenstag!**
- Die **ersten Frühkartoffeln** sind da!

Ja, es ist wieder soweit, die Zeit um „**Peter und Paul**“, da werden auf dem Kartoffelhof Holkenbrink die ersten frischen Kartoffeln geerntet.

Und die sind etwas ganz Besonderes. Angefangen von der ersten Minute, wo sie von Hand in die Erde gelegt werden, über das Ziehen und Hacken der Dämme, ohne Einsatz von Plastikfolien, regelmäßiges Bewässern bis hin zur Ernte, die von Hand erfolgt – **frisch vor jedem Markt!**

Das tut der jungen Kartoffel richtig gut und sie dankt es uns mit einem herausragenden Geschmack. Die Älteren von uns wissen, was ich meine.

Einfach zu uns kommen und ausprobieren!

Wir freuen uns auf **Ihren** Besuch bei uns mittwochs und samstags – und auf die schönen Begegnungen und Gespräche mit Ihnen!

**Es grüßt Sie herzlichst ihr Kartoffelbauer
Peter Holkenbrink!**

„Rosmarin-Frühkartoffeln“

Zutaten: 1 kg Frühkartoffeln, ein paar Zweige Rosmarin, 2 -3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung: Die Frühkartoffeln waschen und abbürsten (nicht schälen), in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Nach dem Erkalten je nach Größe halbieren oder vierteln, in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe sehr fein hacken. Kurz vor Beendigung des Bratens die Rosmarinnadeln und den Knoblauch untermischen.

**Dazu schmeckt ein Kräuter-Quark oder -Frischkäse-Dip!
Guten Appetit!**

Bauernhof Holkenbrink

Lehmbruck 19 · 48346 Ostbevern

Marktplan
110

DER **Milchmann** auf dem Wochenmarkt!

traditionell:

Klaus Höggemann betreibt schon in dritter Generation den Milchhandel auf dem Wochenmarkt, er ist überzeugter Geniesser im Sinne von Slow Food.

hochwertig:

Die vorzüglichen Käse sind köstlich und haben alle das Bioland und/oder Demeter Siegel und sind selbstverständlich frei von Gentechnik.

ausgesucht:

Hergestellt werden sie in der Westbevrner Hofkäserei von Birgit Schulte-Bisping. Erhältlich sind außerdem ausgesuchte Marken wie Uppländer Bauernmolkerei, Andechser Natur oder Berchtesgadener Land.



Klaus Höggemann
Der Milchmann

Busenstraße 6 · 48346 Ostbevern

Marktplan
213

Droste Festival Wo ist Allmende?

Burg Hülshoff

Center for
Literature



burg-huelshoff.de

30.6.-
2.7.2023

Haus
Rüschhaus
Am Rüschhaus 81
48161 Münster

Bundesehrenpreis für Tollkötter

Berlin, 4. Mai 2023

Erster Bundesehrenpreis für Bäckerei Heinrich Tollkötter aus Münster – Höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft – Verleihung in Berlin

(DLG). Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat die Bäckerei Heinrich Tollkötter aus Münster zum ersten Mal mit dem Bundesehrenpreis geehrt. Das ist die höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft. Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, überreichte gemeinsam mit Freya von Czettritz, CEO der DLG-Holding (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), Urkunde und Medaille in festlichem Rahmen in Berlin.

Bundesminister Cem Özdemir: „Die Wertschätzung für all diejenigen, die dafür sorgen, dass wir täglich Essen auf unseren Tellern haben, die kann nicht groß genug sein. Mit den Bundesehrenpreisen würdi-

gen wir die Erfahrung, das Fachwissen und die Leistung der Menschen in der deutschen Lebensmittelbranche, die dafür sorgen, dass unsere Lebensmittel von außerordentlich hoher Qualität sind. Und zugleich zeigen die Bundesehrenpreise, welches Potenzial in den Betrieben steckt: Viele von den ausgezeichneten Betrieben erkennen die Herausforderungen unserer Zeit und verfolgen bereits vielfältige und innovative Ansätze im Sinne der Nachhaltigkeit. Um gerade auch diese Leistungen besser im Blick zu haben und zu stärken, werden wir die Kriterien der Bundesehrenpreise neu ausrichten, sodass in Zukunft nachhaltige Aspekte bei der Auswahl der Preisträger höher gewichtet werden.“



„Mit dem Bundesehrenpreis rücken wir die Qualität und Leistungsfähigkeit unserer heimischen Agrar- und Ernährungswirtschaft in den Mittelpunkt. Die Bundesehrenpreisträger verstehen es vorbildlich, wertvolle Ressourcen mit ihrem hohen fachlichen Können zu Produkten höchster Qualität zu verarbeiten“, lobte Freya von Czettritz, CEO der DLG-Holding, das konsequente, nachhaltige Qualitätsstreben, das der Bundesehrenpreis transparent macht.



Bundesminister Cem Özdemir (links) überreicht gemeinsam mit Freya von Czettritz, CEO der DLG-Holding (rechts), Urkunde und Medaille an Konstanze Hanke und Johannes Bungardt.



Familienbäckerei
Tollkötter
backt das
Besondere

www.tollkoetter.de · gegenüber der Bezirksregierung

Marktplan

1

Küchenschätze



Es geht auch herzhaft!

Muffins mal anders, beispielsweise mit Spinat und Feta oder Tartes mit Birne und Gorgonzola. Probieren Sie doch auch mal den Apfel-Zwiebel-Käsekuchen!

Frische Waffeln! Der Duft nach frischen Waffeln ist das Markenzeichen meines Marktstandes. Jetzt im Sommer sind die Zitronenwaffeln durch den Einsatz von Buttermilch und saurer Sahne besonders leicht und fluffig.

Heimatnaher Genuss!

Die frischen Früchte für meine Obstkuchen stammen überwiegend vom Wochenmarkt, die meisten aller Zutaten aus der Region. Gebacken wird nach traditionellen Rezepten.

Köstlich, nostalgisch, einfach gut!



Birgit Lievenbrück
www.kuchenschätze.net

Marktplan
19

Neuer Standort: Sie finden uns schräg gegenüber vom Domparadies.

Bio-Gemüse aus den Baumbergen



Knackige Frische!

Bei uns bekommen Sie eine große Produktpalette an frischen saisonalen Gemüse-sorten aus unserem organisch-ökologischen Anbau, sowie Produkte von regionalen Bio-Bauern und aus dem biologischen Großhandel.

Gesunde Vielfalt!

Durch jahreszeitliches Denken wirtschaften wir im Einklang mit der Natur und können Ihnen das ganze Spektrum der westfälischen Gemüsevielfalt erntefrisch anbieten.

Sommerlicher Genuss!

Grüne Bohnen, Zucchini, Auberginen, Fenchel, saftige Gurken... für die leichte Sommerküche haben wir alles, was das Herz begehrt. Probieren Sie mal unsere **Aromatomen** aus eigener Zucht, sowie die Kirsch- und die Datteltomaten.

Knackiges Sommergemüse erntefrisch genießen!



Bioland Gärtnerei Neiteler
Baumberg 68 · 48301 Nottuln

Marktplan
305

Heute Abend wird **gegrillt!**



Wir haben alles für den perfekten Grillgenuss!

Sie finden Würstchen lecker, haben aber auch nichts gegen etwas mehr kulinarische Herausforderung? Dann probieren Sie doch mal unsere ganz besonderen Grillspezialitäten aus frischem Wild und Geflügelfleisch:

- Hähnchenkeulen ohne Knochen mit Salbei-Basilikum-Pesto
- Mini-Involtini mit Hirtenkäse
- Entenspieße mit Curry-Orangen-Marinade – ein Gedicht!
- Hähnchenspieße mit grüner Cocktailtomate in Kräuter-Bärlauch-Marinade
- marinierte Lamm-Hüftsteaks

Alles für einen perfekten Grillabend.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Marktplan
103

Käsekuchen-Manufaktur



Die Idee! Mit Liebe, Hingabe und Leidenschaft wird jeder Käsekuchen auf der Basis eines uralten Familien-Rezepts gebacken. Durch kleinere, jedoch wesentliche Veränderungen der Zutaten entsteht ein ganz besonderer Käsekuchen, der eine einzigartig cremige Konsistenz und ein köstliches Aroma hat.

Der Ursprung! Der LECKERMÄDEL-Käsekuchen ist eine Weiterentwicklung des Käsekuchens meiner geliebten Oma Anni, bei der ich als Kind jede freie Minute in ihrer Küche verbrachte.

Saisonale Vielfalt! Der Klassiker ist ohne Füllung. Daneben gibt es eine Mohnfüllung (mein absoluter Favorit), Mandarine und Rosine. Die Saison ist mit Rhabarber-Streusel gestartet und wird über verschiedene saisonale Früchte am Ende des Jahres bei einer Apfel-Zimt-Füllung ankommen.

Kommen Sie einfach mal vorbei und überzeugen Sie sich!
Bis bald an meinem **neuen Marktstand**,
Ihr Frank Martin Mädel



Brüggefeldweg 11a
48161 Münster
Telefon: 0174 - 545 545 0
www.leckermaedel.de

Marktplan
407a



Die **feine** Adresse

Unsere Philosophie:

Aufgeschlossenheit und Begeisterungsfähigkeit für neue Genüsse!
Bei uns bekommen Sie neben einem vielfältigen Angebot an bewährter erlesener Feinkost auch die ganz besonderen Spezialitäten.

Meine Empfehlungen zur Grillsaison:



Garimori Ibérico Tomahawk Bellota

Dieses Tomahawk Steak vom Ibéricoschwein ist mit feinen Fettäderchen durchzogen, die ein echtes Qualitätsmerkmal sind und ausschlaggebend für den intensiven Geschmack und die saftige Konsistenz. Durch die Ernährung der Schweine mit Gräsern und Eichen von Kork- und Eichenweiden entsteht ein einzigartig nussiges Aroma.

Flanksteaks vom Weideochsen

dieses Grillstück wird durch seinen besonderen Cut, der bislang vorwiegend in den USA verwendet wird, so richtig schön saftig und geschmacksintensiv. Das Flanksteak stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil, hat vergleichsweise lange Fasern und ist fein marmoriert.



Nebraska Ribeye Prime

– oder auch Entrecôte ist ein Stück aus dem vorderen Rinderrücken. Es setzt sich aus drei oder vier Muskelsträngen zusammen und hat ein mehr oder weniger ausgeprägtes Fettagge sowie feine Fettäderchen, die für ein echtes Geschmackserlebnis sorgen.



Bistecca alla Fiorentina

Steak nach Florentiner Art, ca 1,2 kg
Klassisches Steak vom Limousin oder Charolais aus der Toskana, nicht immer mit Filetanteil. Das ca. 3 cm hohe Steak am Knochen stammt aus der Hochrippe junger Rinder, deren Fleisch 14 Tage abhing. Ungesalzen auf den Rost legen und nach fünf Minuten wenden, nur einmal

**BBQ AT
ITS FINEST!**

FEINKOST
Vinzenz Kuhl

Feinkost Vinzenz Kuhl · 48341 Altenberge · kontakt@vinzenz-kuhl.de

Rezeptideen finden sich noch viele auf unserer Homepage:
www.vinzenz-kuhl.de

Marktplan
105

Alles **Käse**



Vielfalt. Seit 1972 bietet Bernd Peiske mit seinem Team eine große Auswahl an vielen verschiedenen Sorten Käse zu Spitzenpreisen: Hart-, Weich- und Frischkäse – alles was das Herz begehrt.

Käse-Tüte. Auch unser Spitzenreiter die „Studententüte“ ist über die Jahre dabei geblieben. Wir stellen für Sie unsere verschiedenen Variationen der Käse-Tüte, sei es nur Hart-, Hart- und Weichkäse gemischt oder aber unsere Exklusivtüte, nach Ihren Wünschen zusammen.

Sommer. Zur Grillsaison empfehlen wir Ihnen den **Korsischen Schafskäse** – eine ernstzunehmende Konkurrenz vom Würstchen oder Steak.

Bis bald an unserem Stand!

Käse **Peiske**

Hoher Heckenweg 8
48147 Münster

Marktplan
202

Lecker **vom Bäcker!**

Das schmeckt in der Sommersaison:

am Nachmittag: zum Kaffee schmeckt jetzt unser leckerer Erdbeerkuchen.

am Abend: zum zünftigen Grillevent gehören unsere Grillbrote, wie das Pave de France mit Olivenöl, Meersalz und einem Hauch Knoblauch oder auch die Pain Paillasse mit Oliven oder unser Dinkelbaguette.

Unsere Verkaufsstellen:

Sie finden uns auf den Wochenmärkten in und um Münster:

Markt am Dom:

mittwochs und samstags

Drensteinfurt:

Donnerstag vormittags

Gievenbeck:

Donnerstag nachmittags

Hiltrup:

Freitag vormittags

Roxel:

Freitag nachmittags



**Wir freuen uns,
Sie zu begrüßen!**



Bäckerei Uekötter

Inh. Anne Nieß
Ronnebergweg 3/5
48151 Münster

Marktplan
2



Westfälisch **und exotisch!**

Ja genau, richtig gelesen! Wir schälen Ihnen nämlich jetzt die **Ananas** frisch am Stand – exotisch, saftig und superlecker. Ihr Vorteil: keine klebrigen Finger, keine Ananasschalen, keine Arbeit – nur Geschmack!

Aber wir haben natürlich auch die heimatnahen Produkte, wie jetzt die ersten Grumbeeren – das sind die leckeren Frühkartoffeln aus der Pfalz. Die brauchen nur ein bisschen Kräuterquark und sind dann unschlagbar lecker!

Auch die Beeren und das Steinobst werden jetzt reif und kommen erntefrisch auf den Markt.

**Bis bald, Ihr Tobias Weiner
und sein Team**

Besuchen Sie uns auch auf unserer Facebook-Seite!

Familie **Weiner**

Kartoffeln, Eier, Obst und Gemüse

Marktplan
505

Ihr Lieben,



**This morning,
with her,
having coffee.**

(Johnny Cash, when asked for his description of paradise.)



Heißer Kaffee geht natürlich immer, aber wenn es bei sommerlicher Wärme lieber etwas kaltes Erfrischendes sein soll, gönnt euch doch einen Iced Latte, einen Espresso-Tonic, spritzige Bio Limonade oder einen frisch gepressten Saft.

Und dazu ein leckeres Vollkornbrötchen oder Ciabatta, belegt mit Serrano, italienischer Salami, spanischem Käse, oder vegan mit würzigem Hummus und frischer Tomatencreme – köstlich!



Wir freuen uns auf Euch!

**Das Team von
Wolle & Moritz**

Im Hagedorn 8
48159 Münster

Marktplan
800

BITTE ETWAS ERNSTER UND
TRAUERIGER, SIE SIND DOCH
SCHLIEßLICH BEHINDERT.



INKLUSIONSUNTERNEHMEN
MEHRWERT
inklusive

Mit viel Freude an die Arbeit

Als Inklusionsunternehmen freuen wir uns jeden Tag mit vielen verschiedenen Menschen und unterschiedlichsten Charakteren zusammenzuarbeiten.

Die Vielfalt unserer Mitarbeiter ist bunt, die Fertigkeiten sind vielseitig und als Team sind wir einfach stark.

GUW Ihre Garten- und Landschaftsprofis, Haus Uhlenkotten 12a, 48159 Münster
Telefon: 02 51 / 6 20 33-41, www.guw-muenster.de, info@guw-muenster.de



G UW

Ihre Garten- und
Landschaftsprofis.



Maas.

NATÜRLICH LEBEN
ÖKOLOGISCHE MODE – FAIR PRODUZIERT

ZEIT DEN SOMMER ZU GENIESSEN

MÜNSTER

Windthorststraße 31
48143 Münster

Mo-Fr: 10-19 Uhr
Sa: 10-18 Uhr

0251 98113612
muenster@maas-natur.de



MAAS-NATUR.DE

SUMMER-SALE AB 23. JUNI