Nr. 48 · **Winter 2023/2024**

www.marktmagazin-muenster.de

MÜNSTERS MAGAZIN
FÜR DEN **WOCHENMARKT**

Markt am Dom

Im Herzen der Stadt

Regelmäßig aktualisierter Marktplan

Stadtmöbel zum Verweilen · **Sauerkraut** als Superfood?
Märkte in Münsters Umland · Warmer **Wintergenuss**

0,50 €
pro Nutzung
mit
PlusCard
kostenfrei
Stadtwerke Münster
Stadtwerke
PlusCard
Stadtwerke
PlusCard
Entspannt
bummeln
Erst schön auf dem Wochenmarkt einkaufen – und dann?
Nutzen Sie unseren Taschenservice: Wir lagern Ihre
Einkäufe sicher und gekühlt, während Sie in Ruhe weiter
durch die Stadt bummeln.
Der Taschenwagen ist für Sie da:
samstags und mittwochs, 9 bis 15 Uhr
Stadtwerke
Münster

Liebe Marktbesucher*innen!

In einer Welt, in der man zunehmend das Gefühl hat, dass alles aus den Fugen gerät, ist es gut, noch Ruhepole im Alltag zu finden. Solch ein Ort des entspannenden Ausgleichs ist für uns Münsteraner unser Wochenmarkt am Dom im Herzen der Stadt. Hier kann man jeden Mittwoch und Samstag in der quirligen, aber friedlichen Atmosphäre für eine Weile die verstörenden Meldungen aus den verschiedenen Krisengebieten der Welt vergessen oder aber sich mit anderen darüber austauschen, sei es mit dem Lieblingsmarkthändler oder mit Freunden beim Snack am Stehtisch.
Aber auch abgesehen von aller Weltuntergangsstimmung tut es gerade jetzt im Winter gut, mal vor die Tür zu kommen. Auch, oder gerade wenn es kalt und/oder nass ist, ist der Wochenmarkt dafür ein lohnendes Ziel, denn die etwa 150 Markthändler bieten ein umfangreiches Warensortiment an: es gibt natürlich regionale und saisonale Lebensmittel, aber auch Spezialitäten aus aller Welt, es gibt wunderschöne Blumen und diverse Naschereien. Und die Imbissstände bieten ebenfalls unterschiedliche Möglichkeiten, auf ziemlich leckere Weise satt zu werden. Nehmen Sie sich einfach mal ein Stündchen Zeit und schlendern Sie ein bisschen über den Markt!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Winter!

Andreas Middendorf und Elisabeth Vollmer
vom Marktmagazin Münster

P.S. Unser Titelfoto ist aus einem Videofilm von Simon Jöcker von WOWfilm.
Ist doch einfach Wow! Oder?!

STADT MÜNSTER

AKKUS IM RESTABFALL?
(K)EINE ZÜNDENDE IDEE!

Im Alltag wahre Helfer, im Restabfall sehr gefährlich: Akkus und Batterien können Brände verursachen und anderen Menschen schaden. Denk mit und auch an andere! Gib deine Akkus und Batterien an unseren Wertstoffhöfen ab oder bring sie in den Fachhandel.

BRANDGEFAHR!
KEINE AKKUS ODER BATTERIEN IN DIE RESTMÜLLTONNE EINWERFEN!

Weitere Infos zur Entsorgung:
www.awm.muenster.de

awm
alle wirken mit!

Der Knaller zur Kontoeröffnung.

Jetzt gibt's Ihr neues Girokonto 6 Monate gratis!

Testen Sie unsere Girokonten mit den starken Extras:
Jetzt 6 Monate kostenlos für neue Kundinnen und Kunden mit mindestens 1.000 EUR monatlichem Geldeingang!
sparkasse-mslo.de/kunde-werden

Jetzt online eröffnen!

Weil's um mehr als Geld geht.

Sparkasse Münsterland Ost

Unsere Themen der **Winter-Ausgabe ´23**

Markt am Dom Nr. 48

Münsters Magazin für den Wochenmarkt

06 **Münster, Markt und mehr!**

Rund um den Domplatz:
Neuigkeiten kurz zusammengefasst.

08 **Wie es euch gefällt...**

Mal chillig, mal bequem: Neue Stadtmöbel laden zum Verweilen ein

09 **Schöne Märkte in Münsters Umland**

Zu Besuch auf dem Wochenmarkt in Nottuln

10 **Sauerkraut**

Vom Mauerblümchen zum Gourmet-Tipp:
Leckeres zum Nachkochen

15 **Die Stadtteilmärkte**

Eine Übersicht über alle Märkte in Münster und deren Öffnungszeiten

17 **Eine kleine Zeitreise**

Die „Wählscheibe des Heiligen Geist"

18 **Großer Marktplan.**

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

20 **Alle auf einen Blick.**

Die Marktbeschicker vom Wochenmarkt am Dom in der Übersicht.

Neues von den Marktbeschickern finden Sie auf den Seiten 24 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: Simon Jöcker, WOWfilm

PEFC
PEFC/04-31-1343

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 Salamon und Thalia sowie in den Innenstadt-Museen.

Münster, Markt **und mehr!**

Mit dem Handy zum **Lieblingshändler**

Manchmal steht man auf dem Wochenmarkt etwas ratlos da, wenn der Markthändler, bei dem man schon seit Jahren einkauft, plötzlich nicht mehr am gewohnten Platz steht. Das muss nicht heißen, dass er nicht mehr auf dem Markt ist. Es kann nämlich sein, dass ein anderer Händler seinen Marktstand aufgegeben hat und ihr Lieblingshändler auf dessen Standplatz aufgerückt ist. Das passiert schon mal, denn bevor ein neuer Händler den Platz bezieht, dürfen sich die alteingesessenen Händler auf den Standplatz bewerben. Aus diesem Grund kann es auch sein, dass der Marktplan im Innenteil unseres Magazins nicht zu jeder Zeit auf der aktuellen Höhe ist. Sollte eine Umverteilung der Marktstände aber nach unserem Redaktionsschluss stattfinden, kann man mit dem QR-Code sofort zu einer aktualisierten Version des Marktplans der Stadt Münster kommen. •

Nachtrag zu **„Schandpfahl für Bücher"**

Da wir mehrere Nachfragen zu unserer „Kleinen Zeitreise" aus der Herbstausgabe hatten, hier nochmal eine kleine Erklärung und ein Foto. Die Fragen bezogen sich auf den Platz, in dem die Gedenktafel, die an die Bücherverbrennung in der Nazizeit erinnert, eingelassen ist. Sie ist tatsächlich etwas schwer zu finden, denn sie ist plan in den Boden eingelassen und befindet sich am äußeren süd-westlichen Rand des Domplatzes etwa gegenüber des Eingangs des LWL-Museums. Zur Orientierung hier noch ein Foto mit dem Dom im Hintergrund. •

Foto: Münster Marketing / Peter Lessmann

„Münster singt" auf dem Domplatz

Am Sonntag, 10. Dezember, lädt Münster Marketing in Kooperation mit der Initiative Starke Innenstadt (ISI) und dem Messe- und Congress-Centrum Halle Münsterland zum großen Adventssingen auf den Domplatz ein. Um 16.30 Uhr treffen sich hier Groß und Klein, Alt und Jung, Münsteranerinnen und Münsteraner sowie Gäste von nah und fern und singen gemeinsam Weihnachtslieder. Von der Bühne aus begleitet der "Vater des Rudelsingens", David Rauterberg, live die Sängerinnen und Sänger. Die Veranstalter freuen sich, wenn möglichst viele Teilnehmende ein Windlicht mitbringen. Der Eintritt ist frei. •

Longing for peace

Das Jubiläumsjahr zum Gedenken an den Westfälischen Frieden vor 375 Jahren ist mit einer spektakulären Licht- und Klanginstallation am 24. Oktober auf dem Prinzipalmarkt offiziell beendet worden. Die Sehnsucht nach Frieden wird uns aber wohl auch nach diesem Jahr begleiten. •

Wir wünschen allen Lesern des Marktmagazins ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in ein möglichst friedliches neues Jahr!

Alles wird teurer...

In der Planung für den nächsten Ratsbeschluss ist, laut Ordnungsamt, eine Gebührenerhöhung für die Marktstände in Höhe der Inflationsrate vorgesehen.
Ebenfalls steht bei dieser Ratssitzung auf der Tagesordnung, ein Verbot für die Händler, ihre Lieferwagen während des laufenden Marktbetriebs auf dem Domplatz stehen zu lassen. Lediglich diejenigen, die zwingende Gründe haben, wie beispielsweise Kühlaggregate im Wagen, können gegen eine Gebühr ihr Fahrzeug weiterhin auf dem Marktplatz stehen lassen. Dies soll zu einer optischen Aufwertung des Wochenmarktes beitragen. Der Ratsbeschluss stand bei Redaktionsschluss des Magazins allerdings noch aus. •

Taschenwagen und Leezenheroes

Während des Marktbetriebs können Sie Ihre gefüllten Markttaschen am Taschenwagen abgeben, wo sie (bei Bedarf gekühlt) bis kurz nach Ende des Marktbetriebs gelagert werden. Sollten Sie die Taschen bis dahin nicht abholen können, gibt es auch den Lieferservice der Leezenheroes. Gegen eine geringe Gebühr werden Ihre Einkäufe umweltfreundlich mit dem Lastenrad innerhalb Münsters Stadtgrenzen bis nach Hause gebracht. •

UKM Blutspende
In Münster für Münster

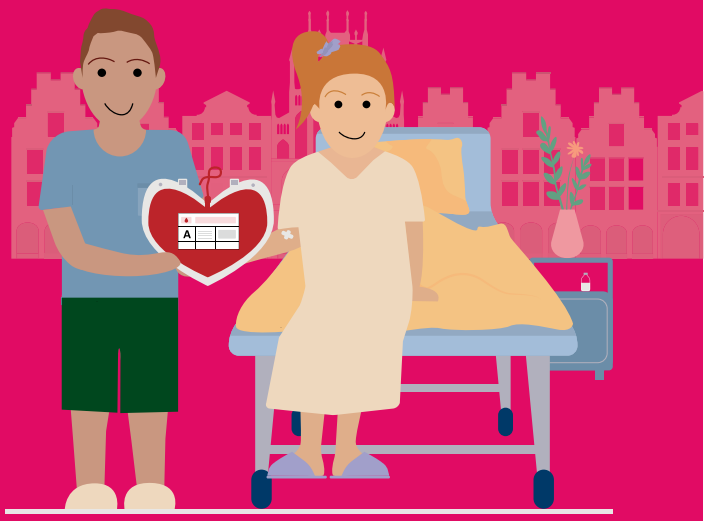
DAS LIEGT DIR IM BLUT

Deine Blutspende kann Leben retten

Bei uns kommen alle Blutspenden direkt den Patient*innen am UKM zugute – in Münster für Münster.

Weitere Informationen zu deiner Blutspende findest Du hier:

ukm-blutspende.de



UKM

UKM Blutspende . Hotline +49 251 83-58000 . ukm-blutspende.de
Albert-Schweitzer-Campus 1 . Gebäude D11 . Anfahrtsadresse: Domagkstraße 11 . 48149 Münster

Wie es Euch gefällt

Seit Ende September sind auf dem ehemaligen Westfalenfleiß-Parkplatz sogenannte Stadtmöbel installiert. Dies ist einer der ersten Bausteine bei dem Versuch die Innenstadt aufzuwerten und lebenswerter zu machen.

Oben: Chillen im Schatten des Doms. Unten: Die neuen Bänke werden auch an Markttagen gerne genutzt.

Text und Fotos: Elisabeth Vollmer

Stadt.Raum.Leben: Münsters Mitte machen". So lautet das Motto, unter dem die Stadt Münster neue Wege sucht, um die Aufenthaltsqualität in der Innenstadt noch besser zu machen. Ein Ort, der dabei sofort ins Auge fällt, ist der Domplatz. An den Markttagen brummt er vor Betriebsamkeit, aber an den marktfreien Tagen ist da sicherlich noch Luft nach oben. Meist wird er dann nur als Abkürzung genutzt, um schneller vom östlichen in den westlichen Teil der Innenstadt zu kommen, oder umgekehrt. Mehr Verweil-Attraktivität könnte diesem schönen und zentralen Platz guttun und ihn mit Leben füllen.

Ein Anfang wurde schon im letzten Jahr mit der sogenannten „Domplatz-Oase" oder auch dem „Freiluftwohnzimmer" auf der östlichen Seite des Platzes gemacht. Hier kamen die 80 gelben Stühle, die abends wieder weggeräumt wurden, gut an. Mal einfach ein bisschen ausruhen oder sich zum plaudern oder picknicken verabreden... Verweilen ohne Verzehrzwang kennt man ja sonst eher wenig aus der City.

Jetzt sind auf der westlichen Domplatzseite Möbel installiert worden, die zwar weniger flexibel, weil fest installiert, dafür aber recht vielfältig sind. Verschieden Arten sich zu gruppieren sind mit den locker verteilten Möbeln möglich: es gibt zwölf alleinstehende Bänke mit und ohne Lehnen, drei Bänke mit Tischen, die zum Picknicken, zum Schreiben oder Malen einladen und drei große Liegemöbel, auf denen man im Schatten der Linden einfach mal allein oder in Gruppen ein bisschen chillen kann. Die Möbel sind so verteilt, dass sie den Wochenmarktbetrieb nicht stören sollen, sondern ganz im Gegenteil, Möglichkeiten bieten, sich hier hinzusetzen und seinen Imbiss zu verzehren (Abfalleimer sind übrigens noch in Planung). Doch dies ist erstmal ein Versuch, bei dem genau beobachtet werden soll, wie die verschiedenen Möglichkeiten angenommen werden. Die Erfahrungen, die gemacht werden, gehen in die weitere Planung für den Domplatz mit ein. Akzeptanz und Alltagstauglichkeit wie beispielsweise auch die Pflegeintensität sind Faktoren, die es auszuwerten gilt.

Gerne können Sie uns Ihre Meinung zur alternativen Gestaltung des ehemaligen Parkplatzes mitteilen, auch sind neue Ideen gerne gesehen, wie uns Bernadette Spinnen vom Münster Marketing bestätigt. Unter ev@marktmagazin-muenster.de werden Ihre Meinungen und Ideen gesammelt und der Stadt zur Verfügung gestellt. •

Schöne Märkte in Münsters Umland

Wochenmarkt in **Nottuln**

Text und Fotos: Elisabeth Vollmer

Es ist so richtig fieses Nieselwetter. November halt. Aber das tut der Idylle, die einem Donnerstag nachmittags in Nottuln auf dem Stiftsplatz erwartet, nicht den geringsten Abbruch. Dann ist hier nämlich Wochenmarkt. Der ist zwar ganz modern, aber die Atmosphäre wirkt insgesamt ziemlich nostalgisch.

Barocke, teilweise pittoreske Häuser entlang des kleinen Flüsschens namens Nonnenbach rahmen den Kirchplatz, wo vor der historischen Kulisse der ehemaligen Stiftskirche St. Martinus, die wie der Münsteraner Dom in leuchtendem Baumberger Sandstein erbaut wurde, die Marktbeschicker ihre Waren anbieten. Rund um Nottuln tobt der Feierabendverkehr, doch hier geht es gemächlich zu, von Hektik keine Spur. Fast wie eine Reise in die Vergangenheit, wäre das Warenangebot nicht so modern und vielfältig. Etwa 20 Marktstände, bzw. -wagen erwarten in 2 Verkaufsreihen die Kundschaft. Das Angebot erstreckt sich dabei von Fleisch- und Fischwaren über Feinkost, Käse, Obst und Gemüse, Brot und Backwaren bis hin zu Pflanzen und Blumen, auch Oliven, Kräuter und italienische, griechische und türkische Spezialitäten fehlen nicht. Manches ist in Bio-Qualität zu bekommen und die meisten Händler, natürlich je nach Warenkategorie, legen Wert auf Saisonalität und Regionalität.

Also, warum nicht mal einen kleinen Markt in Münsters Umgebung besuchen und tatsächlich auch viele Händler, die man vom Domplatz kennt, dort treffen?

Dieser schmucke Markt in Nottulns hübschem Ortskern ist auf jeden Fall mal einen Ausflug an den Rand der Baumberge wert. Gemütlich, idyllisch, vielfältig... •

Nur eine einfache Gemüsebeilage oder gesundes Superfood?

SAUER KRAUT

In Salzlake fermentierter Weißkohl, landläufig als Sauerkraut bezeichnet, hat lange Zeit ein Mauerblümchen-Dasein als Beilage zu Eisbein oder geräucherten Würstchen geführt. Doch immer mehr Gourmets entdecken in diesem probiotischen Lebensmittel die Kombination aus Geschmack und gesundheitlichen Vorteilen.

Text: Elisabeth Vollmer **Fotos:** stock.adobe.com

Wenn man uns Deutsche oft etwas abfällig als „the Krauts" bezeichnet, könnte man leicht meinen, dass das Sauerkraut eine deutsche Erfindung wäre. Doch dem ist nicht so, die Erfindung der Herstellung von gesäuerten Kohl wird heute den Chinesen zugeschrieben, die nach der Überlieferung schon die Arbeiter, die am Bau der Chinesischen Mauer beteiligt waren, mit Sauerkraut versorgten. Die Herstellung von Sauerkraut ist somit eines der ältesten Konservierungsverfahren von Lebensmitteln der Menschheit.

Später dann, als das Verfahren Europa erreichte, wurde der gesäuerte Kohl zu einem der wichtigsten Lebensmittel des Mittelalters. Auch für die Seefahrt spielte Sauerkraut eine große Rolle, man entdeckte nämlich, dass nicht nur seine lange Lagerungsfähigkeit ein enormer Vorteil war, sondern dass auch die Vitamin-C-Mangelerkrankung Skorbut damit verhindert werden konnte.

Sauerkraut entsteht durch einen Gärungsprozess, wenn Milchsäurebakterien den Zucker des Kohls verarbeiten und die Zellulose verdauen. Bei diesem Vorgang vermehren sich die Mikroorganismen, weshalb der fermentierte Kohl, wenn er roh gegessen wird, als optimales probiotisches Lebensmittel gilt. Viele gesunde Inhaltsstoffe finden sich außerdem im Kraut: Vitamin B12 und Folsäure, Vitamin C, Vitamin K, Beta Carotin und die Mineralstoffe Kalium, Magnesium, Natrium und Calcium sowie einige Aminosäuren und Ballaststoffe. Mit weniger als 20 kcal und 0,4 g Fett auf 100 g ist Sauerkraut äußerst figurfreundlich.

Seine Zeit als Beilage zu fettigen Fleischgerichten hat das Sauerkraut zwar noch nicht ganz hinter sich gelassen, doch inzwischen verwendet man es auch gerne in Salaten, Wraps, Suppen oder sogar in Sushi-Rollen. Die Vielseitigkeit des Sauerkrauts überrascht und eröffnet endlose Möglichkeiten für kreative kulinarische Experimente.

Sauerkraut kann man natürlich fertig kaufen, man kann es aber auch ganz einfach selber herstellen. Dazu braucht man nur zwei Zutaten, nämlich Weiß- oder Spitzkohl und Salz. Für das Aroma kann man, je nach Geschmack, Lorbeerblätter, Kümmel oder auch Wacholderbeeren zufügen. Man braucht ein Schneidebrett, ein scharfes, langes Messer, eine große Schüssel und Einmachglas/gläser – alles sollte sehr sauber sein.

Zunächst werden die äußeren Blätter des Kohls entfernt, der Kohl wird geviertelt, der Strunk entfernt. Die Viertel nun in sehr dünne Streifen schneiden, in die Schüssel geben und Salz hinzufügen. Mit gewaschenen Händen den Kohl für ca. 5 – 10 Minuten fest durchkneten, um das Salz gleichmäßig zu verteilen. Es kann auch alternativ ein Kartoffelstampfer benutzt werden. Der Kohl gibt viel Flüssigkeit ab – je mehr, desto besser. Jetzt kann der Kohl in ein (steriles) Einmachglas gefüllt und die ausgetretene Flüssigkeit darüber gegossen werden. Der Kohl sollte mit Flüssigkeit abgedeckt sein. Falls Lorbeerblätter, Kümmel oder Wacholderbeeren benutzt werden, können sie jetzt zugefügt werden. Der Kohl kann mit einem sauberen Stein beschwert werden, damit sichergestellt wird, dass er ständig unterhalb des Flüssigkeitsniveaus bleibt. Das Glas mit einem sauberen Tuch oder Folie abdecken und für mindestens 3 Tage an einem kühlen Ort fermentieren lassen. Wenn dann der Geschmack zufriedenstellend ist, den Deckel auf das Glas schrauben und das Sauerkraut im Kühlschrank oder im Keller weiter fermentieren lassen und dann genießen.

Wie man das Sauerkraut zu richtig schmackhaften Kreationen weiter verarbeitet, dafür haben wir hier ein paar Ideen für Sie. •

Flammkuchen mal anders

Zutaten:
1 Packung Flammkuchenteig aus dem Kühlregal; 120 g Crème fraîche; 200 g Sauerkraut; 1/2 rote Paprika;
1 Lauchzwiebel; 3 dünne Scheiben Bacon; 60 g Cheddar; Balsamico-Creme

Zubereitung:
Backofen auf 220°C vorheizen. Teig mit dem Backpapier direkt auf einem Backblech entrollen. Crème fraîche auf dem Teig verstreichen. Sauerkraut gut ausdrücken, auflockern und auf dem Teig verteilen. Paprika spülen, vierteln, in Streifen schneiden, Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden und beides über dem Sauerkraut verteilen. Bacon in Streifen, Cheddar in Stückchen schneiden und beides drüberstreuen. Flammkuchen etwa 12 – 15 Minuten backen. Mit etwas Balsamico-Creme beträufeln und servieren. •

Herzhafter **Sauerkrautkuchen**

Zutaten:
250 g Dinkelmehl; 75 g Zucker; 1 Ei; 125 g Butter; 200 g gewürfelter Schinkenspeck; 2 Zwiebeln; 200 g Sauerkraut; 100 ml Sahne

Zubereitung:
Für den Mürbeteig, Mehl sieben, Zucker, Ei und Butter unterkneten. In Frischhaltefolie für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen und eine Springform damit auskleiden. Die Zwiebeln pellen und würfeln, mit dem Schinkenspeck in einem Topf anschwitzen, das Sauerkraut zufügen und für ca. 15 Minuten anrösten. Die Sahne hineingeben, unterrühren und alles auf den Teig in der Springform geben. Bei 170°C für ca. 40 Minuten goldbraun backen. Dazu passt gut ein grüner Salat. •

Liaison von **Ananaskraut** und **Pfefferlachs**

Zutaten:
4 Wildlachsfilets, 4 EL eingelegter grüner Pfeffer, 2 EL grobgemahlener schwarzer Pfeffer, grobes Meersalz, 2 gelbe Paprika, 4 Knoblauchzehen, 4 Lauchzwiebeln, 300 ml Brühe, 600 g Sauerkraut, 4 El getrockneter Thymian, 4 EL Erdnussbutter, 150 g Naturjoghurt, 300 g Ananas

Zubereitung:
Grünen Pfeffer zerdrücken und gemischt mit schwarzem Pfeffer auf einen tiefen Teller geben. Lachs abspülen, trocken tupfen und mit Meersalz würzen, mit der Oberseite in die Pfeffermischung drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im auf 100°C vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen.
Paprika spülen, entkernen und in Stücke schneiden, Knoblauch abziehen, Lauchzwiebeln fein würfeln. Brühe erhitzen und Paprika, Knoblauch, Sauerkraut und Thymian zugeben und etwa 10 Minuten ohne Deckel kochen lassen, Erdnussbutter, Joghurt und Ananas unterrühren und erwärmen, mit Meersalz abschmecken.
Auf Teller verteilen und Pfefferlachs auf dem Ananaskraut anrichten. Dazu schmeckt Kartoffelpüree.•

Weintipp
Wenn sich zur Liaison von Ananaskraut und Pfefferlachs eine feiner Picpoul gesellt, wird daraus eine Ménage à trois! Der Picpoul de Pinet stammt aus dem tiefen Süden Frankreichs und hat sich seinen Ruf als galanter Begleiter feiner Fischkreationen redlich verdient. Kein Wunder, duftet er doch aromatisch nach Zitrusfrüchten, gelben Blüten und grünem Gras und erweist sich am Gaumen mit seiner rassig-fruchtigen Art als unwiderstehlicher Frische-Gruß.

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

Knusprige **Sauerkrauttaschen**

Zutaten:
800 g Sauerkraut; 3 EL Crème fraîche; 3 Eigelbe; 3 EL Schnittlauchröllchen; 2 TL mittelscharfer Senf; Salz, Pfeffer; 2 Hähnchenbrustfilet à 150 g; 1 EL Öl; 1 Pck. (400 g) Blätterteig; 1 EL Milch; Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:
Sauerkraut gut ausdrücken. Crème fraîche, zwei Eigelbe, Schnittlauch und Senf verrühren, mit dem Sauerkraut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen, halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in erhitztem Öl von allen Seiten gut anbraten. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu vier Rechtecken ausrollen und die Hälfte des Sauerkrauts darauf verteilen, dabei die Ränder frei lassen. Je eine Hähnchenbrusthälfte darauflegen und mit dem übrigen Sauerkraut abdecken. Den Blätterteig verschließen und die Ränder gut andrücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Restliches Eigelb und Milch verquirlen, Blätterteig damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C eine knappe halbe Stunde goldbraun backen. Mit einem bunten Salat ist das ein perfekter Mittags-Snack. •

Feines **Krautsüppchen**

Zutaten:

450 g Sauerkraut; 2 große Zwiebeln; 1 Knoblauchzehe; 600 ml Brühe; 2 Lorbeerblätter; 1 Msp. Paprikapulver edelsüß; 1 Msp.. Gemahlener Kümmel; 1 Msp. Kreuzkümmel; 2 EL Butter; 3 EL Olivenöl; Salz, weißer Pfeffer; 2 EL Honig (Akazien- oder Thymianhonig wenn vorhanden); 200 ml Marsala; 3 EL Kartoffelpürreflocken; 250 ml Schlagsahne; 150 g kernlose Weintrauben; 3 EL Marsala; 2 EL Butter; 3 EL Zucker

Zubereitung:

Sauerkraut zerpflücken. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Brühe und Gewürze aufkochen. Butter und 1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen, Sauerkraut, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten, Salz, Honig und etwas Pfeffer zugeben und 2 Minuten weiter braten. Etwas Sauerkraut für später herausnehmen und abgedeckt beiseite stellen. Marsala in den Topf zugießen und so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Lorbeerblätter aus der heißen Brühe entfernen und die Brühe zum Sauerkraut gießen und aufkochen. Kartoffelflocken und 100 ml Sahne einrühren und 50 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Suppe nun mit dem Stabmixer fein pürieren und kräftig abschmecken.
Trauben abspülen und trocken tupfen. 100 ml Wasser, Marsala, Butter und Zucker in einer Pfanne aufkochen und knapp 10 Minuten einkochen lassen. Trauben dazugeben und schwenken. Restliche Sahne halbsteif schlagen und unter die Suppe ziehen. Suppe mit dem zurückgestelltem Sauerkraut und den Trauben anrichten, etwas Olivenöl darüber träufeln und eventuell mit etwas Chili bestreuen. •

Seehecht trifft Sauerkraut

Zutaten:

50 g geräucherter, durchwachsener Speck; 1 Zwiebel; 1 EL Butterschmalz; 1 EL Tomatenmark; 1 TL Paprikapulver edelsüß; 400 ml Gemüsebrühe; 500 g frisches Sauerkraut; 2 Lorbeerblätter; 1 Apfel; 600 g Seehechtfilet ohne Haut; Salz, Pfeffer; 3 EL Zitronensaft; 2 Stängel Dill; Zucker; 100 g Crème fraîche

Zubereitung:

Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einem großen, weiten Topf erhitzen und Speck und Zwiebelwürfel glasig anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren und die Gemüsebrühe angießen. Sauerkraut etwas zerzupfen und in die Brühe geben. Lorbeerblätter zwischen das Sauerkraut platzieren und mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa ½ Stunde schmoren lassen. Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden, in schmale Spalten schneiden. Fischfilet abspülen, trocken tupfen, in 4 Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilet und Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln und auf das Sauerkraut legen. Bei geschlossenem Deckel weitere 20 Minuten schmoren lassen. Dill abspülen, trocken tupfen und die Ästchen von den Stielen zupfen. Sauerkraut mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika abschmecken.Vor dem Servieren einen Klecks Crème fraîche auf jede Portion geben und mit Dill bestreuen. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree. •

Saftiger **Schokokuchen mit Überraschung**

Zutaten:

für den Teig: *125 g zimmerwarme Butter; 230 g Zucker; 3 Eier; 1 P. Vanillezucker; 250 g Mehl; 1 P. Backpulver; 125 g Kakao; 1 Prise Salz; 200 g Sauerkraut*

für den Schoko-Guss: *200 g Zartbitterschokolade; 150 g Butter; 120 g Schmand; 1 Prise Salz*

Zubereitung:

Butter und Zucker mixen, Eier, Vanillezucker und Salz hinzugeben und gut verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao nach und nach zufügen und gut verrühren.

Sauerkraut mit heißem Wasser abspülen, abtropfen lassen und gut ausdrücken, anschließend klein schneiden und unter den Teig rühren. Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 40 Minuten backen. Für den Guss Schokolade grob hacken und mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Schmand und Salz unterrühren und auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen. •

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
Agenturinhaberin: 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

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 Wohnungsnähe 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 bis12:30 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
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 17:30 Uhr

Stiftung kunst³ für das LWL-Museum für Kunst und Kultur in Münster

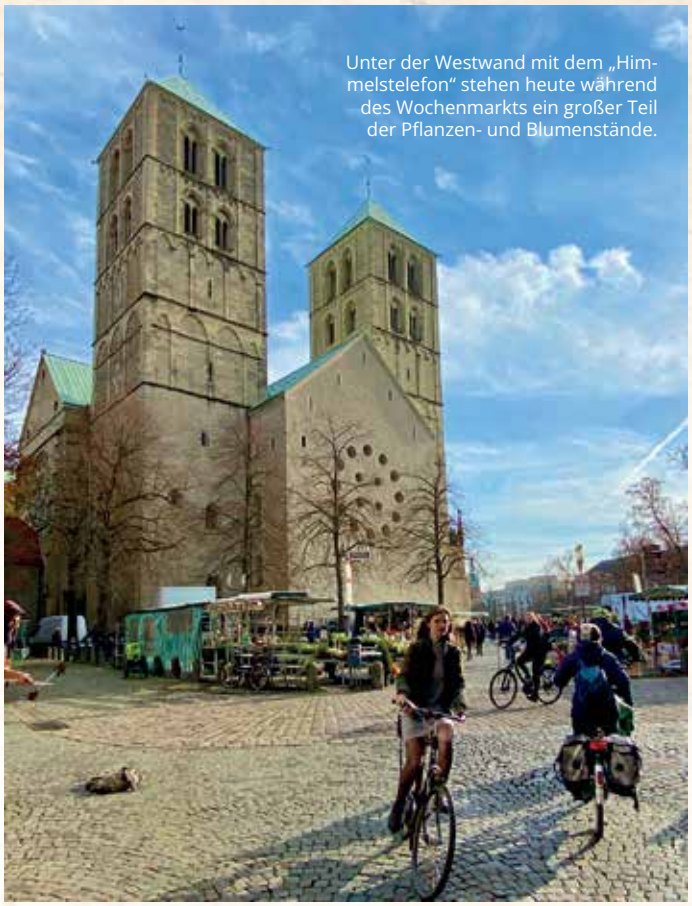
Ministerium für Kultur und Wissenschaft des Landes Nordrhein-Westfalen

LWL KULTUR STIFTUNG

EvS

Britische Botschaft Berlin

LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



Unter der Westwand mit dem „Himmelstelefon“ stehen heute während des Wochenmarkts ein großer Teil der Pflanzen- und Blumenstände.

Das Westportal, auch Westwerk genannt in einer Aufnahme um 1900, Fotograf unbekannt

Das Foto von einem unbekannten Fotografen zeigt das zerstörte Westportal. Quelle WDRdigit

Text: Elisabeth Vollmer **Fotos:** Elisabeth Vollmer; wie angegeben

„Die Wählscheibe des Heiligen Geistes“

Als am 10. Oktober 1943 die Sirenen heulten, ahnten die Münsteraner noch nicht, welche Folgen dieser Tag für die Stadt haben würde. Doch an diesem strahlend schönen Herbstsonntag erfüllte schon bald nach dem Alarm das Brummen herannahender Flugzeuge die Luft. Es kam zu einem verheerenden Flächenbombardement der Münsteraner Altstadt. Den alliierten Bomberpiloten hatten die Stufen des Westportals des Doms als Zielscheibe gedient, man wollte dadurch die Altstadt möglichst präzise treffen.

Nachdem mehr als 20.000 Bomben über Münster abgeworfen wurden, zählte man an diesem Tag 670 Tote. Die Stadt lag in Schutt und Asche, der Dom fing Feuer.

Ein bisschen Glück im Unglück war, dass man die beweglichen Kirchenschätze, unter anderem auch die astronomische Uhr, in Erwartung eines solchen Angriffs, ausgelagert hatte.

Es war allerdings auch nicht das erste Bombardement, das den Dom getroffen hatte, denn schon im Sommer 1941 gab es Einschläge in das südliche Seitenschiff und der Ludgerusbrunnen zwischen Paradies und Salvaturgiebel wurde bei diesem Angriff völlig zerstört.

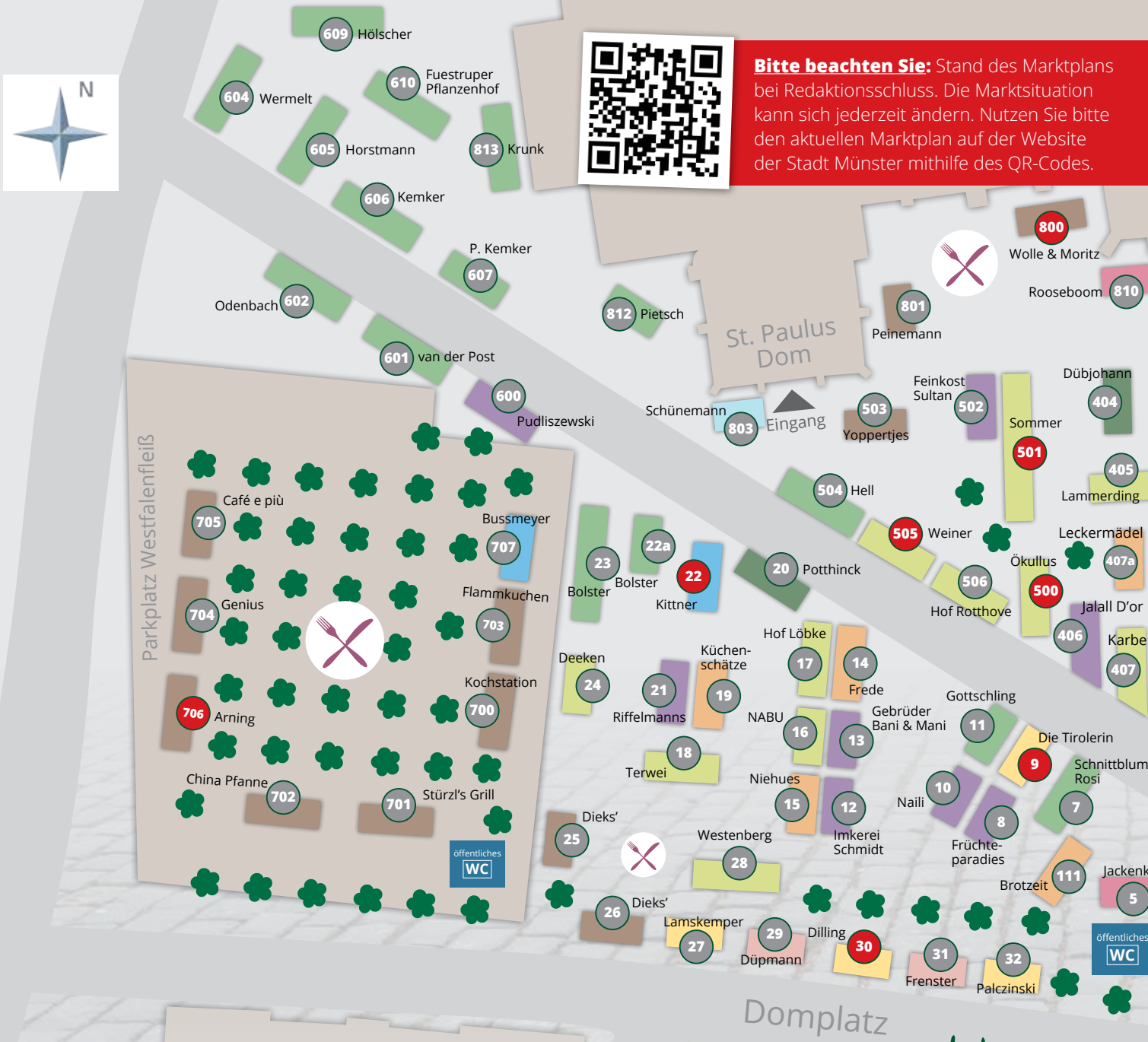
Bei weiteren Bombardements im September 1944 wurde dann das bedeutende, in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts im spätgotischen Stil erbaute Westportal, völlig in Schutt und Asche gelegt. Auch dem übrigen Mauerwerk und den Gewölben setzten die Bomben zu, der stolze spätromanisch-gotische Dom war eine Ruine.

Doch man gab ihn nicht verloren. Nach Kriegsende wurde von 1945 bis 1956 der Dom wieder aufgebaut und dabei weitgehend originalgetreu rekonstruiert.

Eine Ausnahme war das Westportal.

Als der damalige Bischof Michael Keller die Entwürfe des Trierer Architekten Fritz Thoma für eine moderne Neugestaltung der Westfassade abnickte, kam es allerdings zu einem Sturm der Empörung unter der Münsteraner Bevölkerung. Das Westportal sollte nämlich nicht rekonstruiert werden, sondern mit einer schlichten Sandsteinwand geschlossen werden. Doch trotz der beißenden Kritik setzte sich Bischof Keller durch und die Wand der Westfassade bekam 16 kreisrunde Fenster, 12 davon ringförmig angeordnet, 4 weitere quadratisch innerhalb des Rings platziert. „Seelenbrause“, „Himmelstelefon“ oder auch in Anlehnung an den Bischof „Kellerfenster“ wurde dieses, tatsächlich an eine Telefonwählscheibe erinnernde Arrangement, in den nächsten Jahren in der Bevölkerung genannt.

Und so begrüßt uns der Dom, von Überwasser kommend, noch immer mit der „Wählscheibe des heiligen Geistes“.•



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.

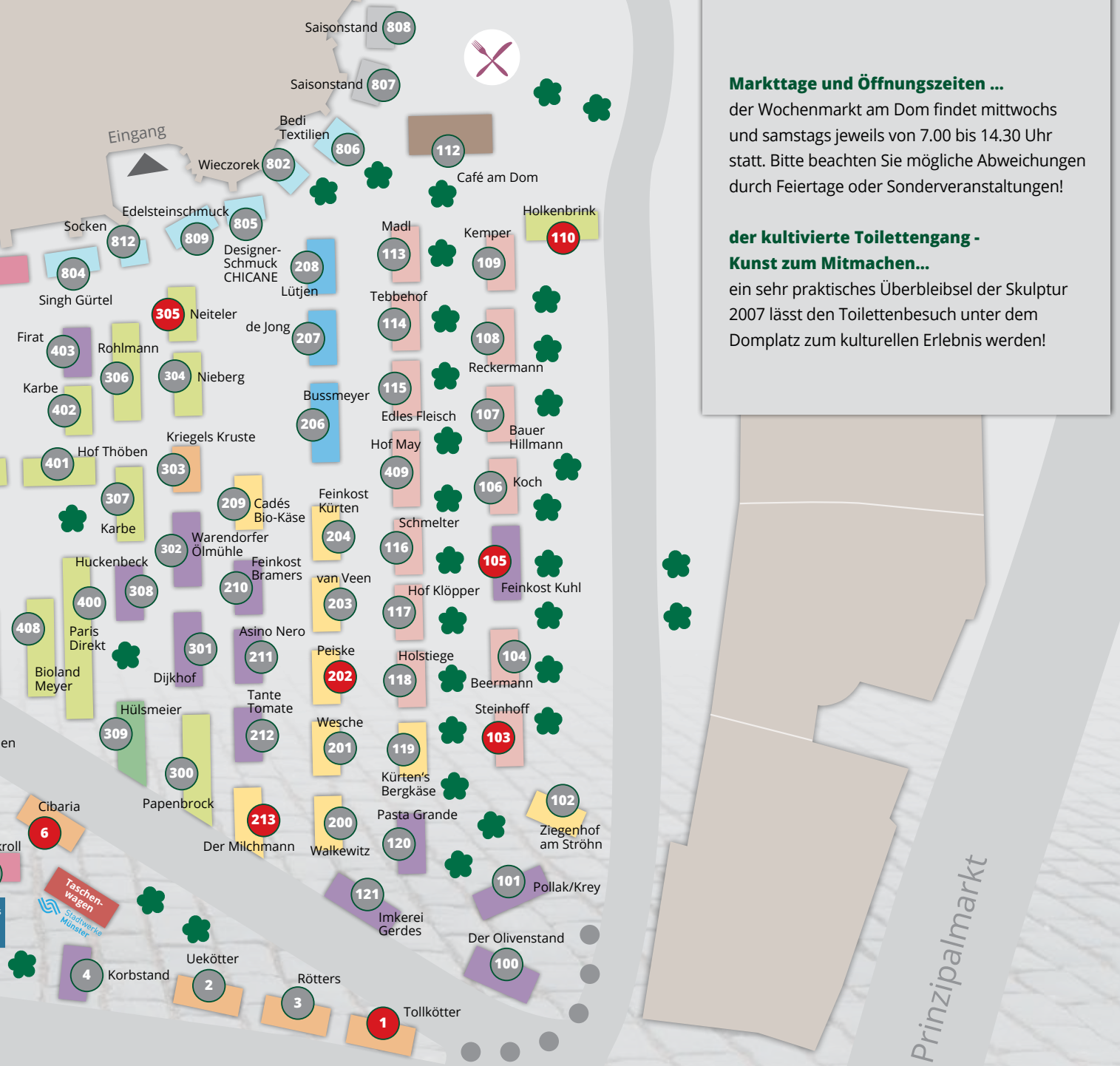
Unser Markt am Dom

Diese ausgewählten Marktbeschicker präsentieren sich in dieser Ausgabe:

- 706 **Arning's Bratkartoffelwagen** | Seite 25
- 1 **Familienbäckerei Tollkötter** | Seite 24
- 22 **Fischhaus Kittner** | Seite 24
- 202 **Käse Peiske** | Seite 25
- 305 **Bioland-Gärtnerei Neiteler** | Seite 26
- 6 **Cibaria BioVollkornBäckerei** | Seite 20
- 103 **Wild, Geflügel, Lamm Steinhoff** | Seite 26
- 30 **Alp- und Bergkäse Roede Dilling** | Seite 26
- 105 **Feinkost Vinzenz Kuhl** | Seite 29
- 110 **Bauernhof Holkenbrink** | Seite 28
- 9 **Die Tirolerin** | Seite 28
- 800 **Wolle & Moritz** | Seite 28

Obst und Gemüse | Bäckereien | Fisch & Meeresfrüchte | Süßwaren

Essen und Trinken | Feinkost, Gewürze und mehr | Kunsthandwerk & Textilien | Fleischwaren



Markttage 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!

505 Obst und Gemüse Weiner | Seite 27

213 Der Milchmann - Klaus Höggemann | Seite 27

500 Ökullus - Bioland-Hof Schulze Buschhoff | Seite 16

501 Obst, Gemüse und Südfrüchte Sommer | Seite 25

Käse und Molkereiprodukte

Gärtnereien

Blumen und Pflanzen

Aussengastronomie

Alle auf **einen Blick!**

Hier finden Sie alle Marktbeschicker 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

Kunsthandwerk 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

Hier stehen Sie lange Schlange.

Aber nie umsonst: Denn nur hier gibt es die besonders leckeren und frisch am Hafen gebackenen Brötchen, Brote, Snacks und Kuchen mit dem vollen Korn unserer münsterländer Biolandwirtschaft.
Und ziemlich nette Leute, die Ihnen das dann sogar verkaufen. Warten Sie's ab!

cibaria
BioVollkornBäckerei

Obst und Gemüse

Gärtnerei Neiteler
Gemüse produziert nach Bioland-Richtlinien
305

Bauernhof Holkenbrink
Kartoffeln, diverse Sorten, stets frisch geerntet
110

Obst- / Gemüsehof Löbke
Obst und Gemüse der Saison, Marmeladen uvm.
17

Ökullus – Bioland-Hof Schulze Buschhoff
Gemüse und Obst der Saison, Kräutertöpfe, Eier
500

Paris Direkt
Obst und Gemüse, Kräuter und Nüsse
400

Obst und Gemüse Weiner
Saisonales Obst und Gemüse, Kartoffeln, Eier
505

Bioland Hof Norbert Meyer
Gemüse, Eier, regionale Bioprodukte, Bioimporte
408

Gemüse Lammerding
Gemüsesorten der Saison
405

Gemüse Westenberg
Feldfrüchte, Küchenkräuter, Topfpflanzen
28

Hof Thöben
Eier, Gemüse, Marmeladen und Gelees, Kürbisse
401

Kräutergärtnerei Rohlmann
Frisches Gemüse, Obst, Kartoffeln und Bio-Eier
306

Obst und Gemüse Papenbrock
Obst und Gemüse der Saison, frische Eier
300

Obst, Gemüse, Südfrüchte Sommer
Regionale u. internationale Obstsorten, Gemüse
501

Obst und Gemüse Nieberg
Regionales Obst und Gemüse, Elbeobst
304

Obst & Gemüse Ralf Terwei
Frische Eier, Säfte, Marmeladen, Honig
18

Obst und Gemüse Karbe
Obst und Gemüse der Saison
307

Obst und Gemüse Karbe
Saisonales Obst und regionale Gemüsesorten
407

Obst und Gemüse Karbe
Saisonales Obst und regionale Gemüsesorten
402

Hof Rotthove
Kartoffeln, Eier, Äpfel, Tomaten, Möhren uvm.
506

Fleischwaren

Hofmetzgerei May
Fleisch-/Wurstwaren aus eigener Herstellung, Eier
409

Landfleischerei Beermann
Westfälische Fleisch-, Wurst- und Schinkenwaren
104

Bioland Bauernhof Klöpper
Zertifiziertes Fleisch von Rind, Schwein, Geflügel
117

Edles Fleisch – Burkert & Schräder
Nationale und internationale Fleischspezialitäten
115

Wild-, Geflügel- & Lamm Frenster
Geflügel und Geflügelprodukte, Pfannengerichte
31

Wild und Geflügel Steinhoff
Zur Saison frisches Wildfleisch uvm.
103

Kemper´s Markthandel
Fleisch- und Wurstwaren, bes. Mettendchen
109

Hof Holstiege
Diverse Wurst- und Fleischwaren
118

Wildspezialitäten Düpmann
Geflügel, Lammspezialitäten uvm.
29

Fleischerei Madl
Diverse Fleisch- / Wurstwaren, Fleisch-Sommelier
113

Ross- und Lammschlachterei Schmelter
Fleisch- und Wurstwaren von Pferden uvm.
116

Fleischerei Fachgeschäft Laurenz Koch
Schinken und Wurst
106

Landfleischerei Reckermann
Diverse Fleisch- und Wurstwaren
108

Bauer Hillmann
regionale Bio-Fleisch- und -wurstwaren
107

Tebbe Hof
Div. Fleisch- Wurstwaren, hofeigene Produktion
114

Blumen und Pflanzen

Blumen Hülsmeier
Obst und Gemüse, saisonale Planzen, 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
Kaffeespezialitäten, 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 Milchpodukte
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

Asino Nero
Sardische Produkte
211

Der Olivenstand
Mediterrane Produkte
100

Feinkost Vinzenz Kuhl
Ausgewählte Feinkost: diverse Käsesorten uvm.
105

Imkerei Mike Gerdes
Einheimische und Sortenhonige
121

Bramers Mediterrane Feinkost
Antipasti
210

Gebrüder Bani & Mani
Feinkost, Saft- und Gewürzmanufaktur
13

Riffelmanns – Mein Senf.
Senfmühle Hochsauerland Manufaktur
21

Pasta Grande
Pasta, Pesto-Saucen, ital. Spezialitäten
120

Marktstand Firat
Obst, Gemüse, eingelegte Oliven und Antipasti
403

Imkerei Schmidt
Über 60 Sorten Honig und -fruchtcremes, Met uvm.
12

Jalall D'Or
Trockenfrüchte und -Nuss-Mischungen
406

Tante Tomate
Antipasti, eingel. Tomaten, Pepperoni uvm.
212

Dijkhof
Nüsse und Trockenfrüchte
301

Griechische Spezialitäten Naili
Eingelegte Produkte, div. Oliven, Dips
10

Früchteparadies Gusejnova
Diverse Trockenfrüchte, auch Mischungen
8

Feinkost Huckenbeck
Französische Wurstwaren
308

Bernd Pudlizewski
Tee und Gewürze
600

Warendorfer Ölmühle, G. Rabbe
Diverse Öle
302

Feinkost Sultan
Feinkost, Griechische Spezialitäten
502

Gärtnereien

Gärtnerei Dübjohann
Selbst kultiviertes Gemüse in Gärtnerqualität
404

Gartenbau Benedikt Wermelt
Schnittblumen, Blumensträuße, Topfpflanzen
604

Gartenbaubetrieb Hell
Topfpflanzen in bunten Farben
504

Gartenbaubetrieb Karl Krunk
Frische Schnittblumen, gebundene Sträuße uvm.
813

Kräutergärtnerei Rohlmann
Küchen-, Heil- / Duftkräuter im eigenem Anbau
306

Gartenbau Hölscher
Kräuter, Gemüse, Stauden, Schnittblumen
609

Gartenbaubetrieb Gebrüder Potthinck
Versch. Beet- und Balkonpflanzen, Stauden
20

Süßwaren

Rooseboom Lakritz
Über 140 Sorten Lakritz und Weingummi
810

Lakritz Jackenkroll
Süßigkeiten aus aller Welt
5

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

MÜNSTER

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 Marktbeschicker 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 Marktbeschicker 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.

Meergenuss für's Fest!

Lust auf Meergenuss?

Hausgemachte Leckerchen wie Lachs in Orangenöl, roter Winterheringssalat, feinster geräucherter Wildlachs, frische Garnelen oder irisches Lachsfilet sind im Dezember bei uns an Bord!

Leckeren Fisch und feinste Fischplatten bitte vorbestellen:

· zu Weihnachten bis zum 16.12.
· zu Silvester bis zum 20.12.

jetzt online bestellen auf fischhaus-kittner.de

www.fischhaus-kittner.de
Telefon: 0 54 51/15 750

Unsere Marktstandorte finden Sie wie immer auf unserer Website!

Kittner Fischhaus

Familienbäckerei
Tollkötter
backt das Besondere
® SEIT 1905

Tollkötter's erfolgreiches Jahr 2023

- **Bundesehrenpreis** in Berlin erhalten, die höchste Qualitätsauszeichnung der Ernährungswirtschaft.
- **Goldener Preis** für Original Tollkötter Hausbrot®, Pflaumenbrot und Champagnerroggen Brot
- **Preis für langjährige Produktqualität**
- **Auszeichnung Meister.Werk.NRW**
- 3 Jahre in Folge, daher **Goldener Preis** vom deutschen Brotinstitut
- **Landesehrenpreis** in Düsseldorf für Qualität und Innovation
- **Freiwillige Brotprüfung** zum wiederholten Male **10 x sehr gute** Auszeichnung für:
  - ✓ Champagnerroggenbrot
  - ✓ Maggiabrot
  - ✓ Fruchtprotz®
  - ✓ Saftkorntöpfchen
  - ✓ Mandelmöhrendinkelbrot
  - ✓ Rustikalkruste
  - ✓ Viererbrot
  - ✓ Emmermax®
  - ✓ Krustenbrot
  - ✓ Tollkötter Korn
  - ✓ Tollkötter Walnuss
  - ✓ Aufreißer®
  - ✓ Fünfkornbrot

www.tollkoetter.de
gegenüber der Bezierksregierung

Marktplan **1**

Tollkötter ist Münster. Wir backen und verkaufen in Münster seit 1905.

Etwas Warmes
braucht der Mensch!

Kalt heute!
Ja, aber nach einer schmackhaften Bratkartoffel-Mahlzeit wird es einem schön warm im Bauch - und ums Herz... Versprochen!

Für jeden Geschmack!
Zu unseren knusprigen Bratkartoffeln gibt eine knackige Gewürzgurke und verschiedene Beilagen:

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

Gemütlich!
Am neuen Standort, ganz im Westen des Domplatzes, is(s)t man ganz gemütlich an rotgedeckten Stehtischen.

Satt und zufrieden?
Schön! Kommt gerne wieder, wir sind jeden Mittwoch und Samstag für euch da.

Marktplan **706**

Arning's Bratkartoffelwagen
Ursula Arning-Konopczynski
Feldstiege 74 · 48161 Münster

Himmlischer **Käse**

Festlicher Genuss! Zu Weihnachten und besonders zu Silvester wird es richtig gemütlich mit einem Raclette oder einem **Käsefondue** – das ist auf jeden Fall eine abendfüllende Beschäftigung, die mit unserem Käse zum besonderen Genuss wird.

Eine Vorbestellung für den passenden Käse vor den Feiertagen ist immer sinnvoll!

Riesige Auswahl! 250 verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, Ziegen- und Schafskäse und verschiedene Frischkäsezubereitungen lassen das Käseherz höherschlagen!

Freundlicher Service! Unser eingespieltes Team aus hat richtig Lust auf Käse! Bei unserem großen Käse-Angebot fällt die Auswahl manchmal nicht so leicht, deshalb beraten wir Sie sehr gerne!

Wir wünschen Ihnen himmlischen Genuss!
Ihr Team von Käse Peiske

Marktplan **202**

Käse **Peiske**
Hoher Heckenweg 8
48147 Münster

Das Beste vom **Sommer** und auch in allen anderen Jahreszeiten: regional und aus aller Welt, von Ananas bis Zucchini. Schon in dritter Generation bekommen Sie das alles auch inklusive Rezeptideen und selbstgemachten Kleinigkeiten.

Diese Angebote bekommen Sie in kommunikativer Atmosphäre!
...einfach Wochenmarkt!
...einfach Team Sommer!

Marktplan **501**

Obst, Gemüse und Südfrüchte **Sommer**
Im Koppelfeld 64 · 48612 Horstmar · Telefon 0160 94840061 · E-Mail alexneuhardt@t-online.de

Wintergemüse von Bioland

Saisonales Gemüse
Geniessen Sie absolute Frische und höchste Qualität, denn unser Gemüse kommt direkt am Tag nach der Ernte auf den Markt. **Frische, die man schmeckt!**

Biologischer Anbau
Auf unserem Hof in den Baumbergen wirtschaften wir nach Bioland-Richtlinien im Einklang mit den Jahreszeiten.

Winterfrische
Bis spät in den Winter wird der frische Feldsalat geerntet! Auch Schnittsalate haben noch Saison. Natürlich bekommen Sie bei uns diverse Kohlsorten für schmackhafte Wintergerichte sowie weiteres saisonales Gemüse wie Rote Beete, Spinat, Mangold oder Sellerie.

Alles knackig und gesund!

Gärtnerei Neiteler
Vertriebs-GbR
Frisches Gemüse
aus den Baumbergen
Bioland

Bioland Gärtnerei Neiteler
Baumberg 68 · 48301 Nottuln

Marktplan
305

Wild und **Gut!**

Wild fang! Wir haben für Sie frisches Wildbret von Hirsch, Reh und Wildschwein. Auch Niederwild wie Hase oder Fasan kommen frisch von der Jagd. Alles wird von uns selbst zerlegt und portioniert.

Gans gut! Unsere Gänse kommen vom Hof Bitting in Gescher, sie haben ein wunderbar zartes und aromatisches Fleisch.

Ente gut! Wie auch die Gänse können Sie die Enten komplett, zerlegt oder in verschiedener Zubereitung bekommen. **Alles gut!**

Wir wünschen Ihnen schöne Feiertage!

Steinhoff
Wild · Geflügel · Lamm Spezialitäten
Siemensstraße 5 · 48301 Nottuln
www.steinhoff-wild-geflügel.de

Marktplan
103

Hartkäse auf den Punkt. **Gereift**

„Wir reifen verantwortungsvoll, nachhaltig und achtsam ein wertvolles Lebensmittel, das nicht nur den Körper, sondern auch die Seele satt macht. Wir vereinen traditionelle Käseherstellung und einen behutsamen Reifeprozess mit höchsten Ansprüchen für jemanden, der ein richtig gutes Stück Käse essen will.“
Die Allgäuer Käse-Affineure Thomas Breckle & Martin Rößle

Wer Käse von jamei Laibspeis probiert hat, erkennt sofort die Einzigartigkeit. Jamei Käse ist nicht nur ein Stück Käse sondern ein Kunststück für Genießer. Man schmeckt die hohe Handwerkskunst mit dem jeder einzelne Laib gemacht ist und man spürt mit jedem Bissen die Leidenschaft von Menschen, die mit Ihrem Herzblut Käse herstellen.

Jeder Laib ist einzigartig.

Roede Dilling
Alp- und Bergkäse

Rüschhausweg 75 · 48161 Münster
www.jamei-laibspeis.de

Marktplan
30

Für jedes Gericht die **richtige Kartoffel**

Das Jahr neigt sich dem Ende entgegen. Wir haben die Zeit genutzt und unser Kartoffelsortiment um einige Sorten erweitert, sie bekommen beispielsweise jetzt auch die „rotschalige Laura“ bei uns.
Die Kartoffeln kommen aus eigener Ernte und sind von Hand verlesen.

Überzeugen Sie sich selbst vom köstlichen Geschmack!

Bis demnächst an unserem Stand,
Ihr Tobias Weiner und Team

Besuchen Sie uns auch auf unserer Facebook-Seite!

Marktplan **505**

Familie Weiner
Kartoffeln, Eier, Obst und Gemüse

DER **Milchmann** auf dem Wochenmarkt!

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

ausgesucht:
Vom Büffelhof in Bocholt haben wir diverse köstliche Milcherzeugnisse, wie z. B. den aromatischen Büffel-Brie. Außerdem führen wir ausgesuchte Marken wie Uppländer Bauernmolkerei, Andechser Natur oder Berchtesgadener Land.

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

Sie bekommen übrigens auch **Gutscheine** für unsere Produkte – wäre doch mal eine schöne **Geschenkidee!**

Klaus Höggemann
Der Milchmann

Busenstraße 6 · 48346 Ostbevern

Marktplan **213**

Wird’s Weihnachten schon mal eng?

SPK-IMMO.DE

Mehr Raum zum Wohlfühlen – wir kümmern uns drum!

Endlich mehr Platz für gemütliche Stunden mit der Familie und Freunden: Größere Wohnräume oder zusätzliche Zimmer stehen schon länger auf Ihrem Wunschzettel?

Bei uns sind Ihre Immobilienwünsche in besten Händen: Sie lehnen sich zurück, wir finden die passende Immobilie für Sie – und prüfen dabei auch Angebote, die Sie gar nicht selber finden können.

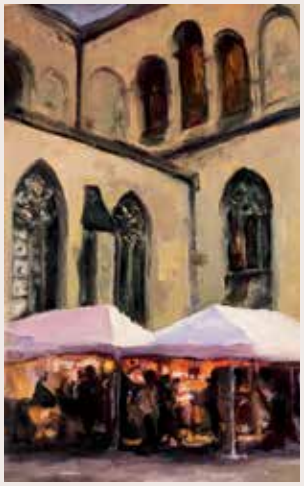
Das ist Immobilienvermittlung mit Profis.

Mehr erfahren Sie auf unserer Webseite
spk-immo.de/kaufen

Besser mit Profis.

Immobilien GmbH
der Sparkasse Münsterland Ost

Ihr Lieben,



nach einem tollen Herbst ist er nun da, der Winter. Bestimmt zeigt er sich von der besten Seite und all seinen schönen Facetten - wir freuen uns auf eisblauen Himmel, kleine Atemwölkchen in der Luft und wärmende Getränke in unseren Händen.

Auch während der kalten Jahreszeit sollt Ihr es gemütlich haben - bei uns gibt es geschlossene Zelte, Heizungen, Wolldecken und natürlich haben wir neben den **gewohnten Heißgetränken** auch diesen Winter unseren leckeren und wärmenden **Holunder-Glühpunsch** im Angebot.

Solltet Ihr noch auf der Suche nach einem schönen **Geschenk** für eure Liebsten sein, werdet Ihr bei uns bestimmt fündig - sei es ein Päckchen unserer Espressomischung, ein Glas leckeres Pesto, oder ein schlichter **Geschenkgutschein.**

WOLLE & MORITZ
Kaffee & Feinkost

Wir wünschen Euch allen eine schöne Advents- und besinnliche Weihnachtszeit.
Das Team von Wolle & Moritz

Im Hagedorn 8
48159 Münster

Marktplan **800**

Probier's mal mit **Gemütlichkeit**

Bei der Brotzeit
Richtig zünftig schmeckt jetzt das Vinschgauer Bauernbrot belegt mit würziger Wildschwein- oder Trüffelsalami – oder mit dem aromatischen **„Nussknacker"**. Dieser köstliche Winterkäse ist aus thermisierter Heumilch mit Walnüssen – müsst ihr probieren!

Auf dem Weihnachtsmarkt
Kommt doch mal an meinem Tiroler Stand auf dem Weihnachtsmarkt am Kiepenkerl vorbei! Auch da gibt es alle Köstlichkeiten aus den Bergen.

Frohe Feiertage wünscht Eure Tirolerin

DIE TIROLERIN
SPEZIALITÄTEN AUS DEN ALPEN

Die Tirolerin GbR
Westhoff/Wälte
Schleswiger Straße 24
48147 Münster

Marktplan **9**

Besonders lecker zu Weihnachten

Zur Weihnachtszeit dürfen es ruhig auch mal Gourmet-Kartoffeln wie z.B. La Ratte, Rosa Tannenzapfen oder die Farbigen wie der Blaue Schwede oder die Rote Emmalie sein.

Besonders lecker ist die edle alte Kartoffelsorte Bamberger Hörnlis vom westfälischen Acker der Holkenbrinks.
Deshalb mein Vorschlag für die Weihnachtszeit:

Westfälischer Kartoffelsalat mit Bamberger Hörnlis!

Zutaten: 1 kg Bamberger Hörnlis, ½ Salatgurke oder ein kleines Glas saure Gürkchen, 2 Äpfel, 2 hart gekochte Eier, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer
für das Dressing: 6 EL saure Sahne, 4 EL Mayonnaise, Dillspitzen, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, Petersilie

Zubereitung: Die Kartoffeln mit der Schale garen. Heiß pellen und auskühlen lassen. Danach in Scheiben schneiden. (Man kann die Kartoffeln auch am Vortag kochen.)

Gurke und Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Für das Dressing die saure Sahne mit der Mayonnaise verrühren und mit Dillspitzen, Gewürzen und Zitronensaft pikant abschmecken. Die Kartoffelscheiben sowie die Eier- und Zwiebelwürfel vorsichtig unterheben.

Der Salat muss gut durchziehen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Besonders schmackhaft ist der Salat, wenn man vor dem Servieren ausgelassene Speckwürfel oder – zum Fest – Streifen vom Räucherlachs darauf gibt.

Viel Freude beim Zubereiten und guten Appetit!

Frohe Festtage wünschen Ihnen Ihr Kartoffelbauer Peter, Susanne und Senior Anton Holkenbrink!

Bauernhof **Holkenbrink**
Lehmbrock 19 · 48346 Ostbevern

Marktplan **110**

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.

Unsere Empfehlung für die winterliche Brotzeit:

Culatello di Zibello

Dieser italienische Schinken wird auch gerne als der König des Parmalandes bezeichnet. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Wein gewürzt, reift er 14 bis 16 Monate bis er seinen intensiven charakteristischen Geruch und seinen vollen zarten und süßlichen Geschmack erreicht hat.

Jambon Noir de Bigorre

Der französische Schinken der alten Rasse der Schwarzschweine wird sanft mit Steinsalz aus den Salzwiesen des Adour-Beckens gesalzen und hat mindestens 20 Monate Zeit, um zu reifen.

Er mundet am besten bei einer Temperatur von 20 – 22°C in dünnen Scheiben.

Fromage des fort

Der Hartkäse aus Kuhrohmilch reift ca. 8 Monate in einem, in Fels gehauenen, ehemaligen Artelleriewerk der Schweizer Bundesarmee. Trotz seiner Größe besitzt er einen mürben, festen Biss. Im Geschmack ist er würzig und trocken. In feine Scheiben geschnitten ist er ideal zur Brotzeit.

Und als Geschenkidee: Exquisite Präsentkörbe

In unserem Online-Shop unter www.vinzenz-kuhl.de finden Sie zwölf unterschiedliche Präsentkörbe zu verschieden Themen. Für individuell angepasste Präsente sprechen Sie uns gerne an!

Ich wünsche Ihnen genußreiche Feiertage und einen guten Rutsch!

Vinzenz Kuhl FEINKOST

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

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

Marktplan **105**

Etwas Wärmes braucht der Mensch

Wenn der Winter usseliges Wetter mit Nebel und Nieselregen bringt oder wenn klirrende Kälte vorherrscht, dann fröstelt es einem auch manchmal in temperierten Räumen. Natürlich kann man sich warm anziehen, aber noch wohliger wärmt es, wenn man eine schöne Tasse Tee schlürft.

Text: Elisabeth Vollmer **Foto:** stock.adobe.com

Dabei ist die Tasse Tee nur eine der Möglichkeiten, sich zu innerer Wärme zu verhelfen. Aber unbestreitbar, ist es das Getränk der Wahl, wenn man sich schnell aufwärmen möchte. Am besten funktioniert das mit den Teesorten, die viele ätherische Öle enthalten, dazu zählen Pfefferminz, Anis, Kümmel, Fenchel und Vanilletee. Aber auch die verschiedenen Schwarzteesorten helfen beim Aufwärmen. Besonders wirksam ist es, wenn man noch wärmende Gewürze, wie Chili, Ingwer, Kardamom oder Zimt zugibt. Diese Gewürze kennt man ja auch aus der Weihnachtsbäckerei und sie sind auch oft in Gewürzteemischungen vereint, wie beispielsweise in dem indischen Chai. Ein kleiner Schuss Honig in den Tee lässt ihn noch besser wärmen und schmeckt auch prima.
Apropos Schuss - auch wenn es zunächst zu einer wohligen Erwärmung kommt, ist der Schuss Rum in den Tee nicht so ideal, denn die durchblutungsfördernde Wirkung von Alkohol sorgt nämlich nicht nur für die Aufwärmung, sondern auch dafür, dass der Körper die Wärme schneller wieder abgibt.
Dafür weckt die heiße Tasse Kakao das innere Kind in uns, schmeichelt so der Seele und spendet regelrecht Geborgenheit. Auch Milch mit Gewürzen wie Kurkuma und Ingwer schmeckt köstlich und wärmt langanhaltend.
Für Punsch und Glühwein gilt eigentlich das Gleiche, wie dem Schuss Rum im Tee, aber zur Weihnachtszeit gehören diese Getränke einfach dazu. Man genießt den Glühwein ja gerne in fröhlicher Runde auf dem Weihnachtsmarkt, kann ihn aber auch sehr aromatisch zuhause zubereiten: Rotwein erhitzen, eventuell frischgepresste Orangen dazugeben und mit Gewürzen verfeinern – einfach köstlich!

Auch mit den richtigen Speisen kann man ein nachhaltiges Wärmegefühl erzeugen. Zu den beliebtesten Speisen im Winter zählen deshalb seit altersher heiße Suppen und pikante Eintöpfe.
Es gibt auch Lebensmittel, die ein warmes bis heißes Temperaturverhalten aufweisen. Hierzu zählen bei den Fleischprodukten Huhn, Rindfleisch, Lamm und Wildfleisch, beim Fisch Lachs, Makrele, Sardelle, Thunfisch und Scholle, beim Gemüse Kürbis, Kohl, Wurzelgemüse, Porree und Zwiebeln, Gewürzpflanzen wie Knoblauch, Schnittlauch und Meerrettich sowie viele Kräuter und Gewürze, beispielsweise Basilikum, Rosmarin, Thymian, Kreuzkümmel, Kümmel, Ingwer und Chili.

Doch nicht nur in der Nahrung kann man mit Kräutern Wärme erzeugen. Auch in Hautcremes und Körperlotionen sorgen sie durch eine Anregung der Durchblutung für ein angenehmes Wärmegefühl. Und wer sich so richtig durchwärmen möchte, nimmt ein Wannenbad. Hier ist nicht nur die richtige Temperatur entscheidend für das Wohlgefühl, auch die duftenden Badezusätze sorgen für Reize. Während beispielsweise Melisse stimmungsaufhellend wirkt, macht Lavendel angenehm müde und eignet sich damit für ein Bad vor dem Schlafengehen.

Gerade Menschen, die nicht so viel draußen sind, frösteln schneller. Ein langer Spaziergang ist deshalb auch bei „schlechtem Wetter" immer gut. Es hilft aber auch schon ein Besuch auf dem Wochenmarkt, dabei werden alle Sinne angesprochen und außerdem kann man sich hier mit wärmenden Lebensmitteln super eindecken! •

Münster Marketing

STADT MÜNSTER

Münster singt

Großes gemeinsames Adventssingen

mit David Rauterberg

Sonntag, 10.12.2023
Domplatz

16.30 – 17.30 Uhr | Eintritt frei

#adventinmuenster

tourismus.muenster.de
muenstermarketing
exploremuenster
exploremuenster

Münster Marketing in Kooperation mit der Initiative Starke Innenstadt Münster (ISI) und dem Messe und Congress Centrum Halle Münsterland

Foto: Stadt Münster

Maas.

NATÜRLICH LEBEN
ÖKOLOGISCHE MODE – FAIR PRODUZIERT

LÄSSIGE
LOOKS

Z.B. TROYER AUS
REINER SCHURWOLLE
€ 109,95 – NR. D0159

MÜNSTER
Windthorststraße 31
48143 Münster

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

MAAS-NATUR.DE

NACHHALTIG & FAIR
SEIT 1985