



3 WEGE ZUM BERUFSSTART

Chanielle Lorenz: „Die Ausbildung beim E-Center Hawig war die richtige Entscheidung.“



12 GELEBTE VIELFALT

Niclas Sandvoß biss sich durch und arbeitet nun im E-Center Hawig.



16 KONZERT-SENSATION

Großes Bergwerk-Festival in Kleinenbremen mit No Angels und Lichtshow

INHALT

- 6** Lammbraten zu Ostern
- 8** Willkommen bei den Young Poets
- 9** Gesund ins Frühjahr – Gemüse und Superfood vom E-Center Hawig
- 10** Spargel – Der Fürst unter den Gemüsen
- 11** Spargelzeit heißt „Raus aufs Land“!
- 12** Inklusion im E-Center Hawig – Ein Beispiel für gelebte Vielfalt
- 14** Aufklärung über richtige Mülltrennung im E-Center Hawig
- 16** Ein Festival für die Sinne im Bergwerk
- 17** Von Modellbahn-Markt bis Blutspende bei Hawig
- 18** Volleyball in Minden: Aufbruch zu neuen Höhen
- 18** Beim TuS 09 Möllbergen endet eine Ära

IMPRESSUM

Auflage: 98 000 Exemplare
Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA Center Hawig
Hawig Vertriebs KG
Flurweg 11
32457 Porta Westfalica
Tel.: (05 71) 95 61 10
E-Mail: e800512@minden.edeka.de

Konzept, Vermarktung, Redaktion, Herstellung:
Bruns Medien-Service
Bruns Verlags-GmbH & Co. KG
Obermarktstraße 26 – 30, 32423 Minden
Telefon: (05 71) 88 2-0
Druck: Bruns Druckwelt GmbH & Co. KG
Trippeldamm 20, 32429 Minden
Bildnachweise:
stock.adobe.com, unsplash.com, bms, pr



In den EDEKA-Märkten sorgen die Mitarbeiter für perfekte Einkaufserlebnisse.
Foto: pr

VERTRAUEN, DAS BLEIBT EDEKA IST ERNEUT „MOST TRUSTED BRAND“

Bereits zum achten Mal in Folge wurde EDEKA zur vertrauenswürdigsten Marke im deutschen Einzelhandel gekürt. Das geht aus der aktuellen Studie „Trusted Brand 2025“ des Magazins „Reader's Digest“ hervor. 4.000 Verbraucherinnen und Verbraucher nannten ohne Vorgaben ihre vertrauenswürdigste Marke und konnten dabei unter mehr als 2.500 von der Redaktion vorausgewählten Marken oder Unternehmen auswählen. In der Kategorie Handelsunternehmen landete EDEKA an der Spitze.

Über diese Auszeichnung freuen sich gleichermaßen das E-Center-Hawig-Team und auch der Vorstandsvorsitzende der der EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG, Markus Mosa: „Das ist eine große Anerkennung für die selbstständigen Kaufleute und ihre Teams, die jeden Tag Einkaufserlebnisse auf höchstem Niveau bieten. Das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher bestätigt uns in unserem Anspruch, mit Qualität, Vielfalt und innovativen Services zu überzeugen.“

2 x in Porta Westfalica

**super Qualität**

**gute Beratung**

Schauen Sie doch einmal bei uns vorbei!



julmi-garten.de

JETZT SCHON VORMERKEN

**Frühjahrs-Aktionswoche bei Julmi**

vom 11. - 18.04.26
mit unserem **traditionellen Gartenstart-Event**
am 18.04. in Holtrup
(9:00 - 17:00 Uhr)

- ✓ Attraktive Aktionsangebote zum Saisonstart 2026
- ✓ Viele Mitaussteller rund um Haus, Hof und Garten
- ✓ Sonderthema: Mähroboter mit und ohne Begrenzungskabel



weck den Gartenprofi in Dir

Werner Julmi GmbH
Eschweg 11
32457 Porta Westfalica
0 57 31 / 7 64 20

Filiale Barkhausen:
Erbeweg 10
32457 Porta Westfalica
05 71 / 9 34 07 30



Die Aktion „Kauf eins mehr“ war ein voller Erfolg.

Foto: Hawig

UNTERSTÜTZUNG FÜR DIE TAFELN

Jeder vergleicht Preise beim Einkaufen. Doch für einige Menschen in unserer Gesellschaft wird es schon weit vor dem Monatsende knapp. Deswegen engagiert sich das E-Center Hawig-Team in verschiedenen Aktionen für die Menschen, denen es nicht so gut geht, und unterstützt die Tafeln in Porta Westfalica und in Minden.

Zum Beispiel mit einer Aktion nach der Weihnachtszeit. „Da bieten wir Überraschungspakete an und spenden die Hälfte des Erlöses an die Tafel und runden zudem auf“, erklärt Ralf Hawig. So sind nach der zurückliegenden Weihnachtszeit 1.100 Euro zusammengekommen.

Weil das Hawig-Team aber gerne dauerhaft unterstützen möchte, gab es im Januar die Aktion „Kauf eins mehr“. Dazu wurde im Eingangsbereich eine Abgabestelle für die Tafeln eingerichtet. Dort konnten die Kunden direkt nach dem Einkauf ihre Warenspende abgeben. Willkommen sind haltbare unverderbliche Lebensmittel

wie beispielsweise H-Milch, Nudeln, Kaffee, Tee, Kakao, Reis, Müsli, Konserven, Babynahrung sowie Körperpflege- und Hygieneartikel.

Außerdem gehört es beim E-Center Hawig zur Ausbildung, dass die Azubis die Ehrenamtlichen bei der Tafel auch mal tatkräftig unterstützen. „Ich habe diese Aktion als Auszubildender in Minden miterlebt“, sagt Nico Hawig und ergänzt: „Es ist gut, dass unsere Azubis an diesen Tagen hautnah erleben, dass es in unserer Gesellschaft Menschen gibt, denen es leider nicht so gut geht.“



Das Café Wilhelm ist der Lieblingsplatz von Chanielle Lorenz im E-Center Hawig.

Foto: Christian Bendig

DIE RICHTIGE ENTSCHEIDUNG

Der eine oder andere Kunde kennt Chanielle Lorenz möglicherweise aus den Videos auf dem Instagram-Kanal des E-Center Hawig. Sehr viel mehr Kunden ganz bestimmt von der Kasse oder dem Café Wilhelm – dort, wo sie am liebsten arbeitet.

Noch – wenn auch nicht mehr lange – absolviert Chanielle Lorenz beim E-Center Hawig ihre Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel. Für sie die genau richtige Entscheidung. „Die Arbeit ist sehr vielfältig. Wir durchlaufen alle Abteilungen. Ich kann zum Beispiel auch einen Fisch filetieren. Außerdem können wir in der Ausbildung einen Schwerpunkt wählen“, erzählt Chanielle Lorenz. Schwerpunkte können aber auch in anderen Bereichen wie Fleisch, Fisch oder Gemüse liegen.

Sie wählte die Backwaren als Schwerpunkt. „Ich habe schon vor meiner Ausbildung hier bei Hawig im Café Wilhelm gearbeitet. Das macht mir einfach am meisten Spaß.“ Doch nicht nur die Arbeit im Markt ist vielfältig und umfangreich, sondern auch schon die Ausbildung selbst. „In der Edeka-Zentrale haben wir zusätzlich zur Arbeit im Markt sehr viel Wareneinsatz. Mit meinem Schwerpunkt haben wir in der Zentrale sehr viel gebacken, um ganz praktisch viel über die Produkte zu lernen“, erzählt sie und ergänzt: „Dadurch können wir die Kunden natürlich viel besser beraten.“

Und was mag sie am liebsten? „Alles mit Schokolade“, sagt sie lachend, bevor schon die nächste Stammkundin am Café Wilhelm das Kaffeeklatsch-Angebot bestellt. Der direkte Umgang mit den Kunden ist auch das, was Chanielle Lorenz an der Arbeit am meisten Spaß macht. „Manche Stammkunden grüßen mich schon mit Vornamen. Da entsteht so etwas wie eine Bindung. Also, wenn man ein offener Mensch ist, dann ist die Ausbildung bei Hawig genau das Richtige“, empfiehlt Chanielle Lorenz, die übrigens auf jeden Fall übernommen wird.

Übrigens: Ein echter Renner beim Café Wilhelm ist jeden Freitag das Starter-Frühstück. Für nur 3,99 Euro beginnt der Tag mit zwei Brötchen, Butter, Käse, Salami und Kochschinken. Dazu gibt es wahlweise einen Pott Kaffee oder Tee.



Das E-Center Hawig leistete mit der Aktion wertvolle Unterstützung für die Tafel.

Foto: Hawig



Haus & Grund
Eigentum. Schutz. Gemeinschaft.
Minden e.V.

**Ihr Partner
für Immobilieneigentum**

Wir bieten

- Rechtsberatung für Vermieter und Eigentümer
- Prüfung und Erstellung von Mietverträgen
- Unterstützung bei Mieterhöhungen und Kündigungen

Sie sind Eigentümer? Werden Sie Mitglied!

info@hausundgrund-mi.de

0571 - 784677-26



OSTERFREUDEN IM EINKAUFSZENTRUM

Ostern steht vor der Tür. Die Tage werden heller, die Vorfreude auf festliche Familienessen wächst und die Suche nach köstlichen Speisen beginnt. Christian Manthay und Mario Tiemann empfehlen ganz klar: frischen Fisch!

Fisch ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein wichtiger Vitaminlieferant. Er ist reich an den Vitaminen A und B12, die für den Energiestoffwechsel, die Bildung roter Blutkörperchen und die Funktionen des Nerven- und Immunsystems unerlässlich sind. Gerade zu Ostern, wenn sich viele Menschen nach den langen Wintermonaten wieder leichter und gesünder ernähren möchten, ist Fisch eine hervorragende Wahl.

Lachs – Der König der Fische

Der beliebteste Speisefisch der Deutschen ist mit großem Abstand der Lachs. Sein feiner Geschmack und die vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten machen ihn zum perfekten Hauptgericht für Ihr Osterfest. Ob gebraten, gegrillt oder als Sushi – Lachs begeistert jeden. Achten Sie beim Kauf auf frische, glänzende Filets und bevorzugen Sie nachhaltige Quellen mit Siegeln wie MSC oder ASC. Eine einfache Zubereitung ist das Anbraten in der Pfanne: mit etwas Raps- oder Olivenöl auf der Hautseite knusprig braten und dann mit frischem Gemüse oder Kartoffeln servieren – ein Fest für die Sinne!



Christina Mantay und Mario Tiemann wissen ganz genau, was die Kunden lieben. Besonders viel Spaß macht es aber den beiden, den Kunden durch ihre Beratung Neues näherzubringen. Foto: cb

oder in Folie mit frischen Kräutern im Ofen gegart – auch bei der Forelle sind die Möglichkeiten schier endlos.

Zander – Der elegante Raubfisch

Für die Liebhaber von etwas Besonderem empfiehlt sich der Zander. Mit seinem festen Fleisch und dem milden Geschmack eignet er sich her-

vorragend für festliche Anlässe. Zander kann auf verschiedene Arten zubereitet werden – ob gebraten, gedünstet oder im Ofen gegart, er wird Ihre Gäste begeistern.

Scholle – Der milde Genuss

Die Scholle ist ein echter Sommerfisch, die mit ihrem zarten, leicht süßlichen Geschmack überzeugt. Ideal für Einsteiger, die einen dezenten Fischgeschmack bevorzugen. Sie ist kalorienarm und liefert wertvolle Omega-3-Fettsäuren. Bereiten Sie sie klassisch „Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln zu oder genießen Sie sie einfach gebraten – der Plattfisch bereichert jede Ostertafel.

Leckere Feinkostsalate und warme Fischgerichte

Neben diesen köstlichen Fischen bietet das E-Center Hawig an der Frischfisch-Theke eine große Auswahl leckerer Feinkostsalate, die ein großes Osterfrühstück oder einen größeren Sonntagsbrunch mit der Familie abrunden.

Schauen Sie nach dem Einkauf einfach mal an der Frischfisch-Theke vorbei und lassen sich inspirieren. Und wer es gar nicht erwarten kann, frischen Fisch zu genießen – der erlebt mit den stets frisch belegten Fischbrötchen oder den frisch zubereiteten Fischklassikern zum sofortigen Genuss den Kurztrip an die Küste.



Die Frischfisch-Theke ist ein Eldorado für Fischliebhaber und die, die es noch werden wollen. Foto: Hawig

IMMER DONNERSTAGS

Fischbrötchen
mit Rauchmatjes, Seelachsschnitzel,
Matjesfilet oder Bismarckhering
Stück

1.99
DONNERSTAGS
PREIS

Forelle – Der Alleskönner

Deutlich weiter hinter dem Lachs landen die weiteren Fischarten auf den hinteren Plätzen. Ostern ist also die perfekte Gelegenheit, mal etwas Neues auszuprobieren. Sehr unterschätzt ist die Forelle. Ihr mildes, nussiges Aroma und das zarte Fleisch machen sie zum idealen Fisch für alle, die einen milden Fisch-Geschmack mögen. Ob klassisch zubereitet als „Forelle Müllerin Art“, gegrillt



Nicht nur der Muttertag sollte der Anlass für ein schönes, gemeinsames Sonntagsfrühstück sein. Alles, was dazugehört, gibt es im E-Center Hawig.
Foto: losangela – Adobe Stock

EIN DANK FÜR MAMA UND PAPA

Nicht vergessen! Am 10. Mai ist wieder Muttertag. Dieser besondere Sonntag bietet die Gelegenheit, Mütter zu ehren und ihnen für ihre unermüdliche Fürsorge zu danken. Die Tradition, Mütter zu feiern, reicht übrigens bis in die Antike zurück.

In Deutschland wurde der Muttertag 1923 eingeführt und hat sich mittlerweile zu einem wichtigen gesellschaftlichen Anlass entwickelt. Blumen, Pralinen und selbst gebastelte Geschenke sind beliebte Präsente, doch immer mehr Menschen schenken gemeinsame Zeit. Ob beim Brunch oder einem Spaziergang mit einem schönen Picknick – das Zusammensein zählt.

Nur vier Tage später, am 14. Mai, an Himmelfahrt ist der Vatertag. Während viele Männer mit Bollerwagen unterwegs sind, nutzen immer mehr Familien die Gelegenheit, um Zeit miteinander zu verbringen. Ob im Tierpark oder beim Grillen – der Vatertag wird zunehmend als Tag der Verbundenheit erlebt. Egal ob Mutter- oder Vatertag, beide Anlässe bieten die Chance, Wertschätzung und Liebe auszudrücken. Nutzen Sie die Gelegenheit, um den Eltern „Danke“ zu sagen.

DEKO AN OSTERN – SO SCHÖN WIRD DER FRÜHLING MIT DEPOT

Der Frühling steht vor der Tür und mit ihm die perfekte Gelegenheit, das Zuhause in ein blühendes Paradies zu verwandeln.

In der einzigen DEPOT-Filiale der Region hat Expertin Cindy Knorn wieder eine zauberhafte Auswahl an Dekomaterialien, die den Frühling und die Osterzeit zum Strahlen bringen, zusammengestellt.

Florale Highlights in pastelligen Nuancen und mit knalligen Farbtupfern begrüßen das Frühjahr in den eigenen vier Wänden, auf der Terrasse oder dem Balkon in voller Pracht.

Elegante Tulpen oder fröhliche Forsythien bringen frische Leichtigkeit in jeden Raum. Ob für kreative DIY-Ideen oder liebevoll arrangierte Sträuße – die Möglichkeiten sind grenzenlos. Insbesondere Tischwäsche und Tischdekorationen sind zu Ostern beliebt. „Selbstverständlich haben wir alles im Sortiment, was man für ein stimmigvolles Osterfest braucht“, sagt Cindy Knorn.



Vasen, Kerzen, Tulpen und noch vieles mehr gibt es in der DEPOT-Filiale im E-Center Hawig – die einzige weit und breit. Foto: cb





Pflege König

Sorgenfrei 24h Daheim

... weil's Zuhause am schönsten ist!

Selbstbestimmt und glücklich in den eigenen vier Wänden alt werden, osteuropäische 24h Pflegekräfte versorgen Sie dabei nahezu rundum:

- Seriös – Rechtssicher – Legal – mit A1-Bescheinigung
- Geschultes und einfühlsames Personal
- Deutschkenntnisse nach Ihren Wünschen
- Organisierte An- und Abreise der Kräfte bis vor Ihre Haustür
- Transparente Preise und lange Verweildauern bei Ihnen

Ich bin Ihr **persönlicher** und **zuverlässiger** Ansprechpartner vor Ort

www.pflegekoenig.care



Stefan König
Dipl.-Wirt.-Ing.

Vereinbaren Sie Ihre kostenfreie Beratung vor Ort unter Tel.: **05732 6818821**

LAMMBRATEN ZU OSTERN

Zu den Festtagen gibt es feststehende kulinarische Traditionen. Bei vielen Menschen wird ein saftiger Lamnbraten zubereitet, der nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch tief in der Kultur verwurzelt ist. Was macht das Lamm zu einem so besonderen Bestandteil des Osterfestes? Lassen Sie uns eintauchen in die Geschichte und die Vorzüge dieser zarten Delikatesse.

Die Tradition des Osterlammes hat ihre Wurzeln in vorchristlichen Zeiten. Schafe waren nicht nur eine wichtige Nahrungsquelle, sondern auch ein Symbol für neues Leben und Fruchtbarkeit. Im Christentum wurde das Lamm zum Symbol für Reinheit und Unschuld, und Jesus Christus wird im Johannesevangelium als „Lamm Gottes“ bezeichnet. Das Osterlamm steht somit für die Auferstehung und das neue Leben, das mit dem Frühling einhergeht.

Qualität, die man schmeckt – die Herkunft ist entscheidend

So viel zur Tradition. Kommen wir zu den kulinarischen Vorzügen: Das zarte Lammfleisch überzeugt vor allem durch seine hervorragenden Eigenschaften. „Es ist reich an hochwertigem Protein, Vitaminen der B-Gruppe sowie Mineralstoffen wie Eisen und Zink. Und der Fettgehalt variiert je nach Teilstück, wobei das Fleisch vor allem aus ungesättigten Fettsäuren besteht“, weiß Hawig-Fleischfachmann Thomas Jütersonke. Sehr beliebt an der Fleischtheke sind die von Schmitz aus Hille bezogenen Wild-Spezialitäten, die von ausgesuchten Produzenten aus der Region stammen, wo die Schafe unter optimalen Bedingungen gehalten werden. Das spiegelt sich in der Qualität und im Geschmack des Fleisches wider.



Großer Beliebtheit erfreut sich die Lammkeule. Sie ist das klassische Teilstück für festliche Anlässe und eignet sich hervorragend für größere Runden. Wer es etwas feiner mag, kann zur Lammhaxe greifen, die perfekt für ein gemütliches Essen im kleinen Kreis ist. Doch auch andere Zubereitungsarten wie Lammfilet oder Lammkoteletts sind beliebte Alternativen, die jedem Gaumen gerecht werden.

Festtagsbraten oder Bodenständiges – an der Frischfleischtheke wird man immer fündig

Die Beilagen zu einem Lamnbraten sind ebenso wichtig wie das Fleisch selbst. Klassische Beilagen sind frisch gebackenes Brot, saisonales Gemüse und aromatische Saucen, die das Ge-



Thomas Jütersonke und das Team von der Frischfleischtheke wissen ganz genau, wo das Fleisch herkommt. Besonderen Wert legt man bei Hawig auf die selbst zubereiteten Marinaden, die Lamm oder Geflügel besonders schmackhaft machen. Foto: Hawig

schmackserlebnis abrunden. Ein frischer Salat oder Kartoffeln in verschiedenen Variationen ergänzen das Festmahl perfekt und sorgen für eine harmonische Balance auf dem Teller. „Nicht nur bei der Wahl des richtigen Stücks Fleisch, sondern auch bei Fragen rund um die Zubereitung oder die passenden Beilagen, beraten wir gerne“, unterstreicht Jütersonke.

Doch nicht nur das Lamm ist eine hervorragende Wahl für das Osterfest. Auch Hähnchenfleisch – übrigens auch von Geflügel Schmitz aus Hille – wird oft serviert. Es ist zart, mild im Geschmack und enthält wenig Fett, was es zu einer gesunden Alternative macht. Hähnchenfleisch kann vielseitig zubereitet werden – ob als saftiges Filet, knusprig gegrillt oder in einem bunten Salat. Besonders die

Hähnchenbrust ist ein beliebtes Stück, das sich durch seine Vielseitigkeit auszeichnet und in vielen Rezepten Verwendung findet.



An der Hawig-Fleischtheke gibt es neben dem vielfältigen Fleischangebot für die festliche Tafel auch Bodenständiges. Beispielsweise die hausgemachten Frikadellen. Die schmecken zwar jeden Tag „wie bei Muttern“, aber dienstags zum Preis von nur 1,50 Euro pro Stück natürlich noch einmal besser. Allerdings nur solange der Vorrat reicht.

Auch im Wurstsoriment setzt das E-Center Hawig auf Regionalität und vor allem Qualität wie bei den preisgekrönten Spezialitäten der Fleischerie Meyer aus Hille. Und glücklicherweise rückt die Grillsaison langsam näher – obwohl die leckere Rostbratwurst von Meyer immer Saison hat.

IMMER MITTWOCHS

**Meyer
Rostbratwurst
10er Packung**

10 x 100 g

SPARTIPP

8.99

Aus der Region!



DER NEUE TOYOTA AYGO X HYBRID MIT 3.200 € DEUTSCHLANDPRÄMIE¹



GARANTIE*
BIS ZU EINEM
FAHRZEUGALTER VON
15 JAHREN

Toyota Aygo X Hybrid Pure

199 €²
mtl. leasen

zzgl. Sonderzahlung u. Überführung

Toyota Aygo X 5-Türer Pure: Klimaautomatik, 7-Zoll-Multi-Info-Display, Multimedia-System Toyota Touch, 9-Zoll-Multimedia-Display

Energieverbrauch Toyota Aygo X 5-Türer Pure, Hybrid: 1,5-l-VVT-i, Benzinmotor 68 kW (92 PS) und Elektromotor 59 kW (80 PS), Systemleistung 85 kW (116 PS) stufenloses Automatikgetriebe: kombiniert: 3,7 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 85 g/km, CO₂-Klasse: B. Abb. zeigt Sonderausstattung.

*Es gelten die Toyota Relax Garantiebedingungen der Toyota Motor Europe S.A./N.V., Avenue du Bourget 60, B-1140 Brüssel, Belgien. Die Toyota Relax Garantie gilt ausschließlich für Toyota Fahrzeuge nach jeder Inspektion bei einem Toyota Partner bis zu einem Fahrzeugalter von 15 Jahren oder einer Laufleistung von 250.000 km. Die Toyota Relax Garantielaufzeit beträgt 12 oder 24 Monate in Abhängigkeit des für das Fahrzeug vorgesehenen Inspektionsintervalls. Weitere Details sowie die Garantiebedingungen erhalten Sie unter <http://www.toyota.de/relax>.

¹Die Toyota Deutschlandprämie in Höhe von 3.200,00 € gilt nur bei Leasing. Sie wird als Nachlass auf die unverbindliche Preisempfehlung der Toyota Deutschland GmbH, Toyota Allee 2, 50858 Köln für das genannte Modell gewährt und reduziert dadurch die monatliche Leasingrate. Gilt nur für Privatkunden und nur bei Antrag und Genehmigung des Leasingvertrags bis 31.03.2026. Individuelle Preise und Finanzangebote erhalten Sie bei uns.

²Ein unverbindliches Kilometerleasing-Angebot der Toyota Kreditbank GmbH, Toyota-Allee 5, 50858 Köln für den Toyota Aygo X 5-Türer Pure. Anschaffungspreis: 18.699,10 € zzgl. Überführung, Leasingsonderzahlung: 990,00 €, Gesamtbetrag: 10.542,00 € zzgl. Überführung, jährliche Laufleistung: 10.000 km, Vertragslaufzeit: 48 Monate, 48 mtl. Raten à 199,00 €. Das Leasingangebot gilt nur für Privatkunden bei Anfrage und Genehmigung bis zum 31.03.2026. Individuelle Preise und Finanzangebote erhalten Sie bei uns.



www.nobbe-gmbh.de

Großenvörde 82
31606 Warmssen

Südring 6
31582 Nienburg

Berliner Str. 85
27232 Sulingen

Portastr. 128
32457 Porta Westfalica

Am Dornbusch 1
32312 Lübbecke

Tel.: 05767/96 07 00

Tel.: 05021/96 26 0

Tel.: 04271/95 35 0

Tel.: 0571/50 5 1 70

Tel.: 05741/23 60 10

Firmenhauptsitz: Ferdinand Nobbe GmbH, Großenvörde 82, 31606 Warmssen.



Für Markus Reiß stechen die verschiedenen Sorten der Young Poets aus dem umfangreichen Angebot leichter Frühjahrsweine ein wenig heraus. „Die sollte man unbedingt probieren“, sagt der Hawig-Weinexperte. Foto: Christian Bendig

WEINE MIT HALTUNG

In einer Welt, in der Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen, setzen die Young Poets neue Maßstäbe in der Weinkultur. Gegründet im Jahr 2019, kreieren sie nicht nur exquisite Weine, sondern leisten auch einen positiven Beitrag für die Gesellschaft.

Mit jedem Schluck unterstützt man die Stiftung Lesen, die sich für die Förderung der Lesekultur bei Kindern einsetzt. Für jede Flasche, die Sie genießen, fließt ein fester Betrag in diese wertvolle Initiative. So wird jeder Genussmoment zu einem Schritt in eine bessere Zukunft für unsere Kinder. Auch wegen dieses Engagements passen die Young Poets so gut zum E-Center Hawig, das ebenfalls an vielen Stellen Vereine und Initiativen unterstützt.

Die Kunst des Weinmachens

Die Weine unter der Marke Young Poets sind das Ergebnis leidenschaftlicher Zusammenarbeit mit jungen, talentierten Winzern und Winzerinnen, die die Tradition des Weinbaus mit frischen, kreativen Ideen bereichern. Sie alle sind überzeugt, dass Wein mehr ist als nur ein Getränk – er erzählt Geschichten, verbindet Menschen und schafft Erinnerungen. Mit den Labels, wie „Everything happens for a Riesling“ und „50 Shades of Grauburgunder“, laden die Young Poets auch Nichtweinkenner ein, in die Welt der Weine einzutauchen.

Nachhaltigkeit als Grundsatz

Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Schlagwort für die Young Poets, sondern ein fester Bestandteil der

Philosophie. Der Winzer Christoph Kern zum Beispiel produziert seine Weine seit 2019 unter dem Siegel „FAIR and GREEN“. Dies bedeutet, dass er bei der Erzeugung der Weine stets ökologische, ökonomische und gesellschaftliche Aspekte berücksichtigt. „Wir haben die Verantwortung, die Erde für künftige Generationen zu bewahren. Unsere Winzerinnen und Winzer arbeiten mit Leidenschaft und Respekt für die Natur, um Weine von höchster Qualität zu schaffen“, sagt Kern bestimmt.

Ein Team, das verbindet

Bei Young Poets glauben sie an die Kraft der Gemeinschaft. Hier sind die Winzerinnen und Winzer nicht nur Produzent, sie sind Teil einer Familie, die sich gegenseitig unterstützt und inspiriert. Vielfalt und Gleichheit sind ihnen wichtig.

Der Gründer: Eliah Philipp Werner

Eliah Philipp Werners Leidenschaft für Wein und gutes Essen spiegelt sich in allen angebotenen Weinen wider. Durch seine Vision, Wein für jeden und jede zugänglich und erlebbar zu machen, hat er Young Poets zu dem gemacht, was es heute ist. Zu einem Team junger und engagierter Winzerinnen und Winzer – jeder von ihnen bringt seine eigene Geschichte und Philosophie in die Flasche.

Die Young Poets sind: Victoria Lergenmüller aus der Pfalz, die mit ihrem Riesling die Herzen erobert, oder die Brüder Jakob und Johannes Walz,

die das Weingut Walz in der 13. Generation führen. Christoph Kern aus Württemberg kombiniert Tradition mit Innovation, während Ewald Gruber aus Niederösterreich mit biologischen Anbaumethoden beeindruckt. Alessandra Quarta aus Apulien, die junge Winzerin mit internationalem Flair, zeigt, dass Frauen in der Weinbranche eine entscheidende Rolle spielen.

Ein Erlebnis für alle Sinne

Alle Weine vereint, dass sie nicht nur zum Trinken da sind, sondern sie möchten ein Erlebnis sein. Jedes Etikett erzählt eine Geschichte, die bereits beim Lesen den Gaumen anregt. Die Verpackungen sind mit liebevollen Sprüchen dekoriert und unterstreichen die Einzigartigkeit der Produkte. Die Young Poets möchten, dass beim Genuss der Weine nicht nur der Geschmack, sondern auch die Botschaft spürbar wird – nämlich, dass Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen.

Good Wine, Good Vibes

Die Young Poets stehen für „Good Wines – Good Vibes“. Sie alle möchten, dass jeder Moment mit ihren Weinen zu einem besonderen Erlebnis wird. Egal, ob bei einem festlichen Dinner oder einem entspannten Abend mit Freunden – diese Weine sind die perfekte Begleitung. Genießen Sie die Vielfalt und die Geschichten, die in jeder Flasche stecken, und lassen Sie sich von den Aromen führen und werden Sie Teil einer Geschichte.



GESUND INS FRÜHJAHR – GEMÜSE UND SUPERFOOD VON HAWIG

Nach den langen Wintermonaten ist der Frühling der perfekte Startpunkt, um den Körper mit wertvollen Vitaminen und Nährstoffen wieder in Schwung zu bringen. Im E-Center Hawig finden Sie natürlich die passenden Salate, Gemüse und Superfoods, die nicht nur köstlich sind, sondern auch das Wohlbefinden steigern. Doch was sind Vitamine eigentlich und warum sind sie so wichtig für unsere Gesundheit?

Vitamine – die Allroundtalente für Ihre Gesundheit

Vitamine sind lebensnotwendige Nährstoffe, die zahlreiche biochemische Prozesse in Gang setzen und unterstützen. Sie spielen eine zentrale Rolle im Immunsystem, der Zellteilung und der Energiegewinnung. Obwohl sie selbst keine Energie liefern, sind sie unerlässlich für unsere Gesundheit. Es gibt fettlösliche und wasserlösliche Vitamine, die in einer Vielzahl von Lebensmitteln vorkommen. Besonders wichtig ist die richtige Zubereitung, um die wertvollen Nährstoffe zu erhalten.

Vitamine und ihre Quellen

Vitamin A, wichtig für die Sehkraft und das Immunsystem, finden Sie zum Beispiel in Karotten und

Grünkohl. Vitamin B7, auch bekannt als Schönheit vitamin, unterstützt Haut und Haare und ist in Eiern und Nüssen enthalten. Folsäure, oder Vitamin B9 sind besonders wichtig in der Schwangerschaft und kommt in grünem Blattgemüse vor. Vitamin C, das antioxidative Kraftwerk, stärkt das Immunsystem und sollte in frischem Obst und Gemüse, wie Rhabarber und Paprika, reichlich konsumiert werden.

Vitamin D, das „Sonnenvitamin“, ist entscheidend für den Kalziumstoffwechsel und kann über Fisch, Avocados und Pilze aufgenommen werden. Schließlich sorgt Vitamin E für den Zellschutz und ist in Nüssen und Pflanzenölen zu finden. Beides eignet sich zur Zubereitung knackfrischer Salate.

Vitalstoffschonendes Kochen für mehr Genuss

Um die Vitalstoffe im Essen zu bewahren, ist die Zubereitung entscheidend. Gemüse kocht man am besten in wenig Wasser und bei niedriger



Frühling! Allein das Wort klingt schon nach einem langen, kalten Winter wie Musik in den Ohren. Und wenn die Natur erwacht, gehören knackfrische Salate einfach mit auf den Tisch, weiß Sophie Plückhahn. Foto: Bendig

Temperatur. Dünsten und Dämpfen sind hervorragende Methoden, um Nährstoffe zu schonen. So behalten die Speisen nicht nur ihren Geschmack, sondern auch ihre gesunden Inhaltsstoffe.

Frische und Lagerung – der Schlüssel zu mehr Nährstoffen

Der Einkauf spielt eine entscheidende Rolle für die Qualität Ihrer Lebensmittel. Lebensmittel, erst recht frisches Obst und Gemüse, sollten richtig gelagert oder zeitnah verzehrt werden. Für Menschen, die es aus Zeitgründen seltener schaffen, frisch einzukaufen – für die bietet das E-Center Hawig eine riesige Auswahl von tiefgefrorenen Produkten, die direkt nach der Ernte schockgefroren werden. So behalten sie alle wichtigen Inhalts- und Nährstoffe!

Modern, emotional, Poesie im Glas!



young poets

WEINE VON JUNGWINZERN. OHNE BLABLA.

SPARGEL DER FÜRST UNTER DEN GEMÜSEN

Nur noch wenige Wochen, dann startet das Edelgemüse wieder in die Saison. Für viele Menschen steht es für schmackhafte Momente, die zugleich die warme Jahreszeit einläuten.

Womöglich geht es mit ihm schon Anfang April los, ganz bestimmt aber Mitte des Monats: dem Spargel. Bis zum 24. Juni wird er täglich gestochen, dann ist Johannistag und das Saisonende des Edelgemüses. Bis es so weit ist, erfreuen sich die Menschen am Genuss vieler Spargelgerichte.

Die Stangen werden auf den Tellern meist in Kombination mit Kartoffeln, Rührei, Sauce Hollandaise, zerlaufener Butter serviert. Oft gesellen sich auch Steaks, Medaillons oder auch Geflügel hinzu. Die Varianten sind reich und der Spargel bedeutet ein Stück Kulturgut, das obendrein als gesund gilt.

Empfindliches Gemüse

Spargelanbau ist eine Kunst für sich. Das wissen viele nicht. Es erfordert Fachwissen und Geduld, mit dem Gemüse klarzukommen. Denn die Pflanze gedeiht nur unter optimalen Bedingungen: das sind lockere, sandige Böden, die sich schnell erwärmen. Die sind wichtig für das Wachstum. Glücklicherweise ist das in unserer Region gegeben. Zudem müssen die Felder regelmäßig gehäufelt werden, damit der Spargel unter der Erde bleibt und seine typische weiße Farbe behält.

Folien helfen dabei, die Bodentemperatur zu regulieren und den Ertrag zu optimieren. Sobald die Temperaturen steigen, wächst der Spargel rasant – manchmal mehrere Zentimeter am Tag. Das bedeutet für die Landwirte eine intensive Erntephase, in der sie täglich die Felder kontrollieren und



Neben seinem feinen Aroma liefert Spargel viele wichtige Nährstoffe.

Foto: Adobe Stock

die Stangen vorsichtig per Hand stechen, um die Wurzeln nicht zu beschädigen.

Und was ist nach dem 24. Juni? Auch nach der Ernte benötigt das Spargelfeld besondere Aufmerksamkeit. Dann hat die Pflanze Zeit, sich zu regenerieren. Die grünen Triebe, die sich ausbilden, sammeln Kraft für die nächste Saison.

Schmackhaft und gesund

Neben seinem feinen Aroma liefert Spargel viele wichtige Nährstoffe wie Folsäure, Vitamin C und E sowie Mineralstoffe wie Kalium und Kalzium.

Besonders geschätzt wird Spargel für seine entwässernde Wirkung. Zudem enthält Spargel zahlreiche Pflanzenstoffe, die das Immunsystem stärken. Der hohe Ballaststoffgehalt fördert eine gesunde Verdauung und trägt zu einem ausgeglichenen Stoffwechsel bei. Aufgrund dieser Eigenschaften ist Spargel ein ideales Gemüse für eine leichte und gesunde Ernährung.

Spargel als Kulturgut

Spargel ist ein Symbol für Genuss, Tradition und regionale Identität. Schon die alten Römer schätzten das edle Gemüse und kultivierten es in ihren Gärten. Im Mittelalter war Spargel eine Delikatesse, die vor allem an Fürstenhöfen serviert wurde. Erst im 19. Jahrhundert wurde er zunehmend auch für die breite Bevölkerung erschwinglich.

Heute ist die Spargelzeit ein fest verankerter Bestandteil der deutschen Esskultur. Zahlreiche Feste, Märkte und kulinarische Veranstaltungen drehen sich um das königliche Gemüse. Gerade in den traditionellen Anbaugebieten Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Brandenburg und Baden-Württemberg wird die Saison mit viel Leidenschaft zelebriert. In unserer Region gibt es einige Spargelbauern, die auf ihren Höfen häufig auch Restaurants mit Außengastronomie anbieten.

Der bekannteste ist natürlich der Spargelhof Winkelmann. Viele Kunden können es sicher kaum erwarten, dass Familie Winkelmann wieder ihren Stand im E-Center Hawig öffnet und neben Spargel dann zu den verschiedenen Erntezeiten auch wieder leckere und vitaminreiche Beeren anbietet. „Mit dem Stand starten wir am 10. April“, verrät Ralf Hawig und ergänzt: „Also pünktlich zur beginnenden Osterzeit.“



Die Spargelernte ist echte Handarbeit, damit das zarte Gemüse unbeschadet bleibt.

Foto: Lucky Dragon – Adobe Stock



SPARGELZEIT HEISST „RAUS AUFS LAND“!

Pünktlich zum 1. April startet der Hof der Familie Winkelmann in Tonnenheide in die neue Spargelsaison – und damit beginnt wieder die Zeit zwischen Feld, Küche und Genuss. Der erste frische Spargel des Jahres kommt frühlingsfrisch auf den Teller – traditionell mit knusprigem Schnitzel, feinem Schinken, klassisch mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, mit Rührei oder ganz nach persönlichem Geschmack. Kurz gesagt: Spargel, wie er sein soll – frisch vom Feld, aus der Region und so gut, dass man kurz vergisst, dass er auch noch richtig gesund ist.

Genuss, Feste und volle Teller

In diesem Jahr wächst nicht nur der Spargel, son-

dern auch das Angebot rund um die Hoffeste. An allen Wochenenden gibt es kleine und große Aktionen für Groß und Klein – viele Gelegenheiten, den Aufenthalt auf dem Hof etwas auszudehnen. Eine Übersicht dazu findet sich auf der Hof-Homepage.

Genießen, Einkaufen, Erleben

In der Spargeldiele werden die Gerichte der neuen Speisekarte serviert – gemütlich im Innenbereich oder draußen im Biergarten. Von Montag bis Samstag zwischen 10 und 21 Uhr ist geöffnet. Zusätzlich öffnet das Spargelbuffet wieder donnerstags, freitags und samstags. An Sonn- und Feiertagen ergänzt das Schlemmerbuffet das Angebot.

Auch der Hofladen ist wieder geöffnet und bietet erntefrischen Spargel, regionale Spezialitäten und zahlreiche Produkte aus eigener Herstellung. Während die Großen genießen, gibt es für die Kleinen viel Platz zum Toben, Rutschen, Schaukeln oder zum Besuch bei den Ziegen.

Im Sommer öffnet zum zweiten Mal das Maislabyrinth, im Herbst folgt erstmals eine Kürbisausstellung. Aktuelle Informationen dazu gibt es über Facebook, Instagram oder den Newsletter auf der Homepage.

Und ganz nebenbei gilt: Spargel direkt vom Hof steht für transparente Herkunft und unterstützt die regionale Landwirtschaft.



Reservierungen/Infos unter www.spargelhof.de

**Besucht unseren Stand ab 10.4.
hier im EDEKA-Center Hawig**

TÄGLICH GEÖFFNET

Restaurant Spargeldiele mit Biergarten

Bäuerlicher Hofladen · Eiscafé

großer Spielplatz · Streichtiere

Spargelbuffets · Hoffeste

Spargelhof Winkelmann · Nuttelner Str. 50
32369 Rahden/Tonnenheide · Tel. 05771 97060

Hofladen Hahlen · Königstr. 400 · 32427 Minden



GELEBTE VIELFALT

In einer Welt, in der Vielfalt und Inklusion immer wichtiger werden, gibt es inspirierende Geschichten, die uns zeigen, wie Veränderung gelingen kann. Eine solche Geschichte ist die von Niclas Sandvoß, einem 26-jährigen Rollstuhlfahrer, der im E-Center Hawig arbeitet. Nach Jahren der Suche hat Niclas Sandvoß endlich seinen Platz im Arbeitsleben gefunden und zeigt, wie Inklusion im Alltag erfolgreich umgesetzt werden kann.

Ein Traum wird wahr

Niclas Sandvoß zieht die Waren routiniert über das Kassensystem. Nach einem Arbeitstag von drei Stunden an der Kasse ist er zwar erschöpft, doch die Freude über seinen Job überwiegt eindeutig. „Jetzt bin ich ein bisschen erschöpft“, sagt er, aber sein Lächeln spricht Bände. Für Niclas Sandvoß erfüllte sich mit der Anstellung im E-Center Hawig ein lang gehegter Traum. An den er zeitweise nicht mehr geglaubt hatte. Eine Querschnittslähmung hat seinen Lebensweg geprägt, doch Niclas Sandvoß hat nie aufgegeben.

Nach der Schule war die Suche nach einer beruflichen Perspektive lang und herausfordernd. Praktika in verschiedenen Einrichtungen zeigten ihm, dass er mehr kann, als er bisher dachte. Der Wunsch nach einem festen Job auf dem ersten Arbeitsmarkt war so stark ausgeprägt, dass Niclas Sandvoß sich orientierte sowie Wege und neue Möglichkeiten suchte.

Der Wendepunkt auf der Messe

Im Juli 2025 besuchte Niclas die Messe „Berufswelt Minden“, die sich speziell an Menschen mit Behinderungen richtet. Die Rückmeldungen während der Messe und auch unmittelbar danach waren jedoch enttäuschend. Es hieß, es sei schwierig, jemanden



Nico Hawig (links) hat Niclas Sandvoß als Kassierer eingestellt. Dessen Beeinträchtigung sieht der Supermarktchef nicht als Hindernis für den Job. Foto: bms

Mehr **WOOOOW** für Ihren Betrieb.



Fassadenwerbung | Werbeschilder und Planen
Lichtreklame | Displays | Fahrzeugbeschriftungen
Textiltransparente | Werbeanlagen aller Art | uvm.

0571 5090900 | info@rohlfing-werbung.de | www.rohlfing-werbung.de



Ab sofort bei uns:



DER STILLE MONTAG

- Keine Musik
- Gedimmtes Licht
- Keine Werbedurchsagen
- Leiseres Piepen der Kassen
- Reduzierte Warenverräumung

Für unsere Kunden mit ADHS,
Autismus und Hörsensibilität
...und alle, die es lieber ruhiger angehen lassen!



im Rollstuhl einzustellen. Trotzdem sollte diese Veranstaltung sein Leben verändern. Nico Hawig, Mitinhaber des E-Centers, hatte von Niclas' Situation im Mindener Tageblatt gelesen. „Den will ich mal kennenlernen“, dachte er, als er von Niclas Sandvoß' Herausforderungen erfuhr.

Ein Vorstellungsgespräch folgte, dann schloss sich an das dreitägige Probearbeiten ein verlängertes Praktikum an, ehe Niclas Sandvoß Anfang Februar eine feste Teilzeitstelle übernahm. Sein Motto, „Ich kann mehr“, hatte er mit viel Kraft und Durchhaltewillen in die Tat umgesetzt.

Ein Arbeitsplatz für alle

Nico Hawig ist stolz darauf, dass Niclas Sandvoß Teil seines Teams ist. „Wir haben Kunden, die unterschiedlicher nicht sein könnten, und Mitarbeiter, die alle verschieden sind. Warum sollte ein Rollstuhl ein Hindernis für den ersten Arbeitsmarkt sein“, fragt er rhetorisch. Im E-Center Hawig wird Niclas Sandvoß an einer speziell angepassten Kasse arbeiten, die breiter gestaltet ist, um das Hineinfahren mit dem Rollstuhl zu erleichtern. Weitere Anpassungen sind in Planung, um die Arbeitsbedingungen für Niclas Sandvoß weiter zu verbessern.

Nico Hawig hat sich bewusst für Inklusion entschieden. „Ich möchte der Region gerne etwas zurückgeben“, sagt er. Am Ende komme es auf den Menschen und seine Leistung an, und nicht auf einen bestimmten Abschluss. Das E-Center bietet viele Möglichkeiten für Menschen mit Beeinträchtigungen.

Ein Vorbild für die Region

Ein weiteres Beispiel für das Engagement von Nico und der Familie Hawig ist der „Stille Montag“. Bekanntlich wird an diesem Tag das Licht gedimmt, die Kassen piepen leiser, und es gibt keine Musik oder Durchsagen. Dieses Konzept gestaltet das Einkaufen für Menschen mit Autismus angenehmer und hat bereits viel positives Feedback erhalten.

Für Niclas Sandvoß bedeutet die Arbeit im E-Center nicht nur einen Job, sondern auch eine Erfüllung. „Die Arbeit macht unglaublichen Spaß“, sagt er. Der Kontakt zu den Kunden bereitet ihm Freude, und er genießt die Gespräche, die sich mit vielen von ihnen ergeben. „Wenn ich damit noch Geld verdiene, kann es nicht besser sein“, sagt er und strahlt.

Ein Team, das zusammenhält

Nico Hawig ist begeistert von dem Engagement und der positiven Resonanz der Kunden. „Niclas passt gut ins Team und kommt bei den Kunden super an“, sagt er. Es gibt keine Extrawurst für Niclas – hier werden alle gleich behandelt. „Das hier ist der erste Betrieb, der mich so nimmt, wie ich bin“, sagt Niclas und zeigt damit, wie wichtig ein offenes und inklusives Arbeitsumfeld ist.

Die Geschichte von Niclas Sandvoß und dem E-Center Hawig ist ein ermutigendes Beispiel dafür, wie Inklusion im Alltag gelingen kann. Sie zeigt, dass jeder Mensch, unabhängig von seinen Einschränkungen, einen wertvollen Beitrag leisten kann.



Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und wünschen dem E-Center Hawig weiterhin viel Erfolg!



DÜKER

WASSER & WÄRME

Inh. Benjamin Munker

Kreisstraße 12a | 32457 Porta Westfalica
Tel. 0571/50 855 91 | E-Mail: info@dueker-porta.de
www.dueker-porta.de

Wieder Freude an Bewegung. Mobilität neu erleben.

DEIN ERSTES CUBE VERGISST DU NIE.

Entdecke unsere große Auswahl an ergonomischen City- & Trekkingbikes – gesund, komfortabel und perfekt auf dich abgestimmt.



HAASPORT LUDWIG
PORTA WESTFALICA

Jetzt QR-Code einscannen oder im Store anrufen und Probefahrt vereinbaren.
Telefon: 0571 76735



DEPOT

Trinkglas m. Deckel
1.99
3.99



Dessertteller
3.99
7.99



Schale
3.99
7.99



Krug
9.99
19.99

Tischläufer
6.49
12.99

Henkelbecher
2.99
5.99

*Gültig vom 14.03.-28.03.24. Nur im Edeka Center Hawig, Flurweg 11, 32457 Porta Westfalica. Gilt nur auf ausgewählte Artikel (CUR0322140, FDJ0092150, FDJ0091150, RSG225240, ZCH0123240, FDJ0090240). Keine Barabläse möglich. Satz- und Druckfehlervorbehalten. Nicht mit anderen Aktionen/Rabatten/Coupons kombinierbar. Weitere Aktionsbedingungen findest du unter depot-online.de/de//agb-24

AUFKLÄRUNG ÜBER RICHTIGE MÜLLTRENNUNG IM E-CENTER HAWIG

Nicht nur das Thema Inklusion liegt dem E-Center Hawig am Herzen, sondern auch, dass die Gesellschaft nachhaltiger wird. Von daher war es für die Unternehmerfamilie selbstverständlich, dass die bald beginnende Aufklärungstournee „Deutschland trennt“ am Samstag, 13. Juni, auch in Barkhausen Station machen wird. Mit vor Ort werden auch die Entsorgungswirtschaft Minden-Lübbecke (EMiL) und die Beratungsstelle Minden der Verbraucherzentrale sein.

„Deutschland trennt“ ist die bisher größte Partneraktion zur Aufklärung über richtige Mülltrennung in Deutschland. In einem breiten Bündnis engagieren sich die dualen Systeme in Deutschland gemeinsam mit kommunalen Abfallberatungen, Unternehmen der Abfall- und Entsorgungswirtschaft sowie führenden Handelsunternehmen wie der EDEKA für bessere Mülltrennung. Ihr Ziel: So viele Menschen wie möglich für mehr und bessere Abfalltrennung gewinnen. Die Aktion wird mit dem Show-Truck, dem Eisbär-Maskottchen und den bis zu drei Meter hohen XXL-Verpackungen nicht zu übersehen sein.

Mit Aufklärung über richtige Mülltrennung will das Aktionsbündnis die Menschen in Deutschland motivieren, mehr gebrauchte Verpackungen in der Gelben Tonne, in Glascontainern oder im Altpapier zu sammeln.



Kaum zu übersehen: Die Kampagne „Deutschland trennt“ macht am 13. Juni Station beim E-Center Hawig und leistet wichtige Aufklärungsarbeit. Foto: PR

Außerdem soll sich der Anteil des in den gelben Sammelbehältnissen falsch entsorgten Restmülls deutlich verringern: So wird hochwertiges Recycling und damit mehr Kreislaufwirtschaft möglich.

Mehr Kreislaufwirtschaft: Ein Ziel, eine Aktion – starke Partner

In Deutschland engagieren sich zahlreiche Unternehmen und Institutionen für die Sammlung, Sortierung und das Recycling von Verpackungen. Allerdings, eine Hauptaufgabe übernehmen die Verbraucherinnen und Verbraucher. „Durchschnittlich etwa 30 Prozent der in den Gelben Tonnen und Gelben Säcken gesammelten Abfälle gehören dort nicht hinein. Das entspricht rund 750.000 Tonnen pro Jahr in absoluten Zahlen. Falsch sortierte Abfälle – zum Beispiel Restmüll – in der Gelben Tonne erschweren das Recycling erheblich und machen es teilweise sogar unmöglich“, sagt Henning Schreiber, Vorstand der EMiL Entsorgungswirtschaft Minden-Lübbecke AöR. Ralf Hawig ergänzt: „Wie wichtig das Thema Mülltrennung ist, verdeutlicht der Blick auf weitere Zahlen.“

Private Haushalte produzieren fast 9 Millionen Tonnen Abfall

Und diese sind enorm hoch: Der Verpackungsverbrauch zur Entsorgung – über alle Materialarten – lag 2022 in Deutschland bei 19,02 Mio. Tonnen. Diese Mengen umfassen neben den Verkaufsverpackungen, die von den dualen Systemen erfasst und verwertet werden, auch Umverpackungen, Transportverpackungen, Mehrwegverpackungen, Verpackungen schadstoffhaltiger Füllgüter sowie Einwegbestandteile der Mehrwegverpackungen.

In den privaten Haushalten fielen in Deutschland im Jahr 2022 rund 8,7 Mio. Tonnen Verpackungsabfälle an. Darin sind nicht nur alle Materialarten enthalten, sondern auch Einweg-Getränkeverpackungen.



Für eine zukunftsfähige Ressourcenwirtschaft.

Ressourcen schützen durch Kreislaufwirtschaft.



Unsere Wertstoffhöfe

- ☐ Pohlsche Heide 1, Hille
- ☐ Benzstraße 3, Lübbecke
- ☐ Weidehorst 50, Hüllhorst

SMART RECYCLING FACTORY
POHLSCHHE HEIDE

www.emil-hille.de



Die dualen Systeme verwerteten im Jahr 2024 insgesamt rund 5,5 Mio. Tonnen Verpackungsabfälle aus dem privaten Endverbrauch. Dies umfasst Verpackungen aus Papier, Pappe, Karton, aus Glas sowie aus Kunststoff, Aluminium, Weißblech und aus Verbundmaterialien. Durch das Recycling dieser Verpackungsmengen können mehrere Millionen Tonnen an Primärrohstoffen – wie beispielsweise Holz oder Erdöl – eingespart werden.

Viele positive Effekte

Über die Gelbe Tonne und den Gelben Sack wurden in Deutschland im Jahr 2024 ca. 2,6 Mio. Tonnen Abfälle gesammelt und sortiert. Das sind durchschnittlich 31 Kilogramm pro Einwohner und Jahr. Im Sammelgemisch befinden sich Leichtverpackungen aus allen Materialien (Kunststoffe, Metalle, Verbunde) sowie Abfälle, die nicht in die Gelbe Tonne oder den Gelben Sack gehören. Im Schnitt können fast 71 Prozent der Kunststoffverpackungen über das duale System recycelt und für neue Verpackungen und Produkte verwendet werden. Die Zahlen stammen aus der Studie „Aufkommen und Verwertung von Verpackungsabfällen in Deutschland im Jahr 2022“ des Umweltbundesamtes aus Dezember 2024.

IMMER DIENSTAGS

3 Kisten

Forstetal 600



SPARTIPP

13.00

zzgl. Pfand

Pure Medium, Fizzy oder Limette

Für eine saubere Luft

Richtiges Mülltrennen trägt auf vielen verschiedenen Ebenen dazu bei, dass unsere Umgebung sauberer wird, die Umwelt geschützt wird und somit auch wir Menschen besser leben. So hat das Öko-Institut berechnet, dass die dualen Systeme mit der Verwertung von Glas-, Papier- und Leichtverpackungen jährlich 1,95 Millionen Tonnen Treibhausgase einsparen. Hinzu kommt: Durch Recycling werden indirekt Emissionen aus der Müllverbrennung vermieden. Inklusiv dieses indirekten Beitrags entlasten die dualen Systeme das Klima jährlich sogar um 2,88 Millionen Tonnen Treibhausgase.

KÜCHENHAUS

EST DENNIS THULKE 2016

Küchen-rundum-Service aus einer Hand

Meßlinger Str.40 | 32469 Petershagen | Tel. 05707 939 217 8
info@kuechen-minden.de | www.kuechen-minden.de







Gruppenreise

HAVILA Postschiffroute

Bergen - Kirkenes – Trondheim

mit Fluganreise

2. Mai – 13. Mai 2026

begleitete Gruppenreise auf der Postschiffroute



Jetzt
buchen!
Nur noch
wenige
Plätze!

Mit uns durch das Land der Wikinger, der Trolle und Elfen!

Übernachtungen an Bord in der gewählten Kabinenkategorie
inkl. Vollpension

FÜR SIE INKLUSIVE!

Bustransfer ab Minden und Bad Oeynhausen
 Begleitung vom Holiday Land Reisebüro Knappmeier
 Auslandsrankenversicherung mit Rücktransport

Wir haben das perfekte Paket für Sie geschnürt!



Reisepreis pro Person*

Doppelkabine ab 2.799 €

Einzelkabine ab 4.499 €






*vorbehaltlich Zwischenverkauf Mindestteilnehmer 20 Personen

Reisebüro Knappmeier GmbH

Alter Rehmer Weg 121a
32547 Bad Oeynhausen





05731-100 37

info@knappmeier-reisen.de
www.knappmeier-reisen.de



Die letzte Musikgroßveranstaltung im Kleinenbremer Bergwerk war das Stonebreaker-Festival 2018 – die Kulisse beeindruckend. Nun treten hier u. a. die No Angels auf. Fotos: Ben Wolf, Christian Bendig

EIN FESTIVAL FÜR DIE SINNE IM BERGWERK



Ihr Eigentum.
Unsere Expertise.
Ein Ziel.



Haus & Grund®
Eigentum. Schutz. Gemeinschaft.
im Mühlenkreis GmbH

VERKAUF & VERMIETUNG

IHRE ANSPRECHPARTNER:

Gabriele Grothe
Janna Reitmeier
Robin Schubert



Kontaktieren
Sie uns!

0571-784677-13

gmbh@hausundgrund-mi.de



Vom 2. bis 4. Juli verwandelt sich das Besucherbergwerk in Kleinenbremen zu einem Treffpunkt für Liebhaber verschiedener Musikrichtungen. Die legendären No Angels, die bekannteste und erfolgreichste deutsche Girlband der 2000er-Jahre, stehen am Donnerstag, dem 2. Juli, um 20 Uhr auf der Bühne in der beeindruckenden Kulisse. Im Rahmen ihrer „Twentyfive Live 2026“ Tour feiern sie ihr 25-jähriges Jubiläum und bringen ihre größten Hits zurück auf die Bühne.

Das vom E-Center Hawig mit unterstützte „Bergwerk-Festival“ vereint Pop, Klassik sowie Beats und bietet an drei Abenden ein abwechslungsreiches Programm: Neben dem mitreißenden Popkonzert der No Angels dürfen sich die Besucher auf ein Klassik-Highlight am Freitag freuen. Die Kammerphilharmonie Europa präsentiert unter der Moderation von Prinzessin Xenia von Sachsen eine Nacht der Filmmusik, während eine beeindruckende Pferdeshow das Event abrundet.

Die No Angels haben über fünf Millionen Tonträger verkauft und sind für Hits wie „Daylight in Your Eyes“ und „Still in Love with You“ bekannt. Ihr Auftritt in Porta Westfalica ist ein absolutes Highlight für alle Fans und Musikbegeisterte. Der Vorverkauf läuft bereits blendend.

Am Samstag, dem 4. Juli, wird das Festival mit „Beats am Berg“ zum Tanz-Highlight des Jahres. Unter Tage und im Freien sorgen DJs für eine unvergessliche Partystimmung. Fans elektronischer Musik können sich auf ein einzigartiges Erlebnis in der beeindruckenden Kulisse des Bergwerks freuen – sowohl über als auch unter Tage!



Beim Modellauto- und Eisenbahnmarkt schlagen die Herzen der großen und kleinen Liebhaber höher. Foto: pr

MODELLBAHN-MARKT BIS BLUTSPENDE BEI HAWIG

Viele Veranstaltungen hat das E-Center-Hawig-Team für die kommenden Wochen auf die Beine gestellt. Ein Feiertag insbesondere für alle Modellbahnfreunde in der Region wird der Sonntag, 29. März. Denn dann treffen sich erstmals alle Fans von Modellautos- und Eisenbahnen aus der Region in der Mall vom porta Markt Einkaufszentrum beim E-Center Hawig. Modellbahnfreunde und alle, die es werden möchten, können sich dort austauschen, fachsimpeln sowie jede Menge Eisenbahnmodelle und Zubehör für ihre eigene Sammlung tauschen, kaufen oder verkaufen.

Von 11 bis 16 Uhr (Einlass ist bis 15 Uhr, Eintritt ab 10 Jahren 5 Euro) werden bei der Premiere bereits rund dreißig Anbieter aus ganz Norddeutschland anreisen und auf rund zweihundert laufenden Metern Tischfläche Spielwaren aller Art und jeden Alters zum Kauf und Tausch anbieten.

Der Schwerpunkt des Angebotes liegt bei den Modelleisenbahnen. Neben dem Verkauf und Tausch von Loks und Modellautos besteht auch die Möglichkeit für eine unverbindliche Wertschätzung von Modellen. Durch die Vielzahl der Aussteller wird eine bunte Mischung quer durch alle Spurweiten erreicht. Angefangen mit der kleinsten elektrischen Serieneisenbahn, der Märklin Miniclub, bis zur großen LGB Spur wird reichlich Auswahl angeboten.

Am 19. April und 17. Mai finden Outdoor-Trödelmärkte statt und am Samstag, 18. April, wird es eine Blutspende-Aktion geben. Eine wichtige Veranstaltung – schließlich werden Blutkonserven immer dringend gebraucht!





Flurweg 11 | 32457 Porta Westfalica
T 0571 5090405 | F 0571 5090407
info@apothekeimportmarkt.de
www.apothekeimportmarkt.de

Apotheke im Porta Markt



**Ihre
Gesundheit
im
Lebensmittelpunkt!**



15 Jahre Gesundheit im ZENTRUM

BAUCHWEG-STUDIE 40 Personen aus Porta Westfalica & Umgebung gesucht!

Aktions-Start **nur noch** bis Do. 2.4.2026

**Jetzt noch anmelden und
Testmonat sichern!**



Nur
noch
wenige
Plätze!

Anmeldung
und weitere Infos auf unserer Webseite,
telefonisch oder einfach QR-Code scannen!
Wir freuen uns auf Sie!



PORTARIS®

Schalksburgstr. 4 | 4b
Fon: 0571 59 71 7000



STUDIO | PRAXIS

32457 P.W. Hausberge
Mobil: 0171 300 18 - 80

www.gesundheit-im-zentrum.info

! NEU !

ONLINESHOP

GEBR KÖCH

**ZERSPANUNGS-
WERKZEUGE**

Ihr Partner für Schärfe, Präzision und neue Werkzeuge

seit über 50 Jahren



SERVICES:

- ✓ Bohrer, Fräser, Sägeblatt, Kettensäge, Gartengerät & Co.: Wir schärfen Fast alles!
- ✓ Top-Qualität für Handwerker, Heimwerker & Betriebe
- ✓ Schnell, zuverlässig, professionell
- ✓ Garantiert verlässliche Werkzeugqualität



An der Wandlung 26
32469 Petershagen-Lahde

Telefon: +49 (0) 5702/83940
E-Mail: info@gebr-koch-werkzeuge.de



Die Mindener Volleyballer locken regelmäßig viele Zuschauer zu den Heimspielen ins Otto-Michelssohn-Zentrum. Das E-Center Hawig freut sich, das Catering bei den Heimspielen zu unterstützen und auf den Trikots präsent zu sein.

Foto: bms

VOLLEYBALL IN MINDEN: AUFBRUCH ZU NEUEN HÖHEN

Nach dem erfolgreichen Oberliga-Aufstieg und einem gezielten Verjüngungsprozess ist das Team des 1. VC Minden drauf und dran, in der fünften Liga den Klassenerhalt zu schaffen. „Wir haben lange nicht mehr einen so großen und leistungsstarken Kader gehabt wie in dieser Saison“, sagte der erstmals alleiverantwortliche Trainer Jan Frohne.

Aus verschiedenen Gründen mussten seine beiden Mitstreiter vor der Saison ihre Unterstützung auf der Kommandobrücke einstellen. Daniel Schmdit schaffte es aus beruflichen Gründen nicht mehr. Sehr viel erfreulicher war der Grund von Samuel Schellenberg. Der wechselte vom 1. VC Minden in die 1. Bundesliga zum VC Bittenfeld-Wolfen. Übrigens spielt er dort mit Paul Klimm – ebenfalls ein Gewächs des Mindener Volleyball-Clubs.

Auch aufgrund der hervorragenden Nachwuchsarbeit in dem Mindener Volleyball-Club unterstützt das E-Center Hawig gerne die 1. Männermannschaft und drückt die Daumen, dass im womöglich entscheidenden Spiel gegen die SG Coesfeld (auswärts am 22. März) der Klassenerhalt gelingt.

BEIM TUS 09 MÖLLBERGEN ENDET EINE ÄRA

Nach rund einem Jahrzehnt als Trainer des Frauenhandball-Teams des TuS 09 Möllbergen wird Patrick Richter nach dieser Saison eine wohlverdiente Pause einlegen. „Ich möchte wieder auf der anderen Seite der Halle stehen und etwas Abstand zum Handball gewinnen“, erklärt er. Richter übernahm die Mannschaft zunächst in der Bezirksliga und führte sie 2017 zum Klassenerhalt. Im folgenden Jahr gelang der Aufstieg in die Landesliga, gefolgt von einem weiteren Sprung in die Verbandsliga, die nun Oberliga heißt.

Seine beeindruckende Bilanz umfasst nicht nur Erfolge mit dem Frauenteam, sondern auch den Aufstieg der Männermannschaft in die Oberliga 2017. „Es gab Zeiten, da stand ich fast täglich in der Halle“, erinnert sich Richter.

Die Fußstapfen, die er hinterlässt, sind groß. Doch die TuS-Frauen haben bereits eine vielversprechende Nachfolge gefunden. Niklas Fiestelmann, bisheriger Co-Trainer und A-Mädchen-Coach, wird gemeinsam mit Jessica Pfannenschmidt, als Spielerin früher in der 2. und 3. Bundesliga aktiv, das Team übernehmen.

Fiestelmann ist überzeugt von der Zusammenarbeit: „Das Konzept, Jugendspielerinnen in die erste und zweite Mannschaft einzubinden, hat sich bewährt.“ Auch Pfannenschmidt zeigt sich optimistisch: „Ich freue mich darauf, meine Erfahrung weiterzugeben und in die neue Rolle hineinzuwachsen.“



Auch das Team vom E-Center Hawig dankt Patrick Richter (rechts) für seinen langjährigen Einsatz und wünscht Niklas Fiestelmann (links) viel Erfolg.

Foto: bms

Ihr ehrbarer Versicherungskaufmann

Friedrich Walther

Versicherungsfachmann (BWV)
Makler der Assekuranz
D-OS6E-AVIU8-56



Friedrich Walther
VERSICHERUNGEN
& IMMOBILIEN GMBH

32547 Bad Oeynhausen · Kappenberger Hang 1

Telefon: 05731 / 79 62 00 · Mobil: 0170 / 49 12 103

www.fw-assekuranzmakler.de · E-Mail: friedrich.walther@fw-assekuranzmakler.de

PORTA GOLDANKAUF

Vertrauen ist Gold wert · Seriöser Ankauf zu Höchstpreisen.

Gold verkaufen? Direkt um die Ecke!

Nur ein paar Schritte vom EDEKA-Center Hawig!

NUR
5
MINUTEN
ZU FUSS!



NACH DEM
EINKAUF
IN DEN
ANKAUF!

**Porta Goldankauf · Portastr. 108a / Ecke Feldstraße
direkt am kleinen Kreisel**

Verbinden Sie Ihren Einkauf doch einfach mit einem Besuch bei uns!

Schnelle Bewertung · Faire Preise · Direkt um die Ecke!

Schmuck



Modeschmuck



Altgold



Zahngold



Silber



Münzen



Uhren



Barren



Zinn



Besteck



**Eckhard Theiß –
Gründer und Inhaber
vom Porta Goldankauf**

„Seit vielen Jahren bin ich auf den Ankauf von Gold, Silber, Schmuck und weiteren Edelmetallen spezialisiert.“

Mein Ankauf ist schnell, sicher, freundlich – und immer unverbindlich. Viele meiner Kundinnen und Kunden sind überrascht, wie viel ihre alten Stücke heute tatsächlich wert sind.“

**So schnell &
unkompliziert ist
es wirklich!**



Termin zur Begutachtung vereinbaren.



Unverbindliches kostenloses Angebot erhalten.



Sofortige Auszahlung in bar oder per Echtzeitüberweisung.

Jetzt neu: Schmuck & Edelmetalle auf Anfrage!

Sie suchen ein Schmuckstück oder möchten in Gold oder Silber investieren? Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich und diskret.



Wenn Sie bei uns verkaufen, verwandeln Sie



Edelmetalle nicht nur in bares Geld – Sie helfen gleichzeitig, wertvolle Rohstoffe zu bewahren und die Umwelt zu schützen!

Porta Goldankauf

Portastraße 108a
32457 Porta Westfalica
(Direkt am Kreisel)

Telefon

0571 / 26783
0157 / 384 620 97

Öffnungszeiten

Mo. – Fr. 10 – 17 Uhr
Sa. 10 – 15 Uhr
& Hausbesuche



Parken direkt
vor dem Geschäft



Porta_Goldankauf

WWW.THEISS-PORTA.DE





Über die vom E-Center Hawig verlosten Stehtische freuen sich diese Vereine und Gruppen:

- Minden Pink Dragons
- FC Blau-Weiß Holtrup
- TuS Holzhausen/Porta
- Schützenverein Barkhausen
- Jugendfeuerwehr Holzhausen Porta
- AFC Minden Wolves
- Freiwillige Feuerwehr Böhlorst-Häverstädt
- Schalke-Fanclub „Wir lassen die Sau raus“
- Sonderpreis für Hope & Magic

Großes GEWINNSPIEL!

**MIT DEM STARTER-FRÜHSTÜCK STARTET BEIM
CAFÉ WILHELM PERFEKT IN DEN FREITAG.
WIEVIEL KOSTET DAS REICHHALTIGE RUND-UM-
GLÜCKLICH-ANGEBOT AUS ZWEI BRÖTCHEN,
BUTTER, VERSCHIEDENEN WURSTSORTEN UND
EINEM HEISSGETRÄNK NACH WAHL?**

- a.) 3,99 Euro
- b.) 4,99 Euro
- c.) 5,99 Euro



**Diesmal zu gewinnen
Ein Gasgrill SAN ANGELO 4+1**

Bitte am Infotresen im E-Center Hawig abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Quiz und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 15. April 2026 ab!

Lösung:

Name:

Adresse:

E-Mail:

Telefonnummer:

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in Ihrem E-Center Hawig abgeben. Abgabeschluss ist der 15. April 2026. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.