

Vor allem die Kinder sammeln fleißig Müll

Umwelttag in Würm, Müllendorf, Honsdorf, Flahstraß und Leiffarth. **Bewusstsein für die Umwelt** scheint sich zu verbessern. Dennoch wurde viel Müll gesammelt: Bauschutt, Autoreifen, Bleche, Verpackungen und Flaschen.

Geilenkirchen-Würm. Der letzte Samstag vor Ostern stand in den Dörfern Würm, Müllendorf, Honsdorf, Flahstraß und Leiffarth ganz im Zeichen der Umwelt. Der Förderverein der Ortsvereine hatte zum Umwelttag aufgerufen. Diese Aktion gibt es schon seit 2001.

In diesem Jahr hatten sich besonders viele Mitbürger eingefunden. Allen voran waren die vielen Kinder aus den Dörfern und die DJugend des SG Union 94 Würm-Beck zu nennen, die sich engagierten und mit den Erwachsenen durch die Dörfer zogen, um den weggeworfenen Müll zu entsorgen.

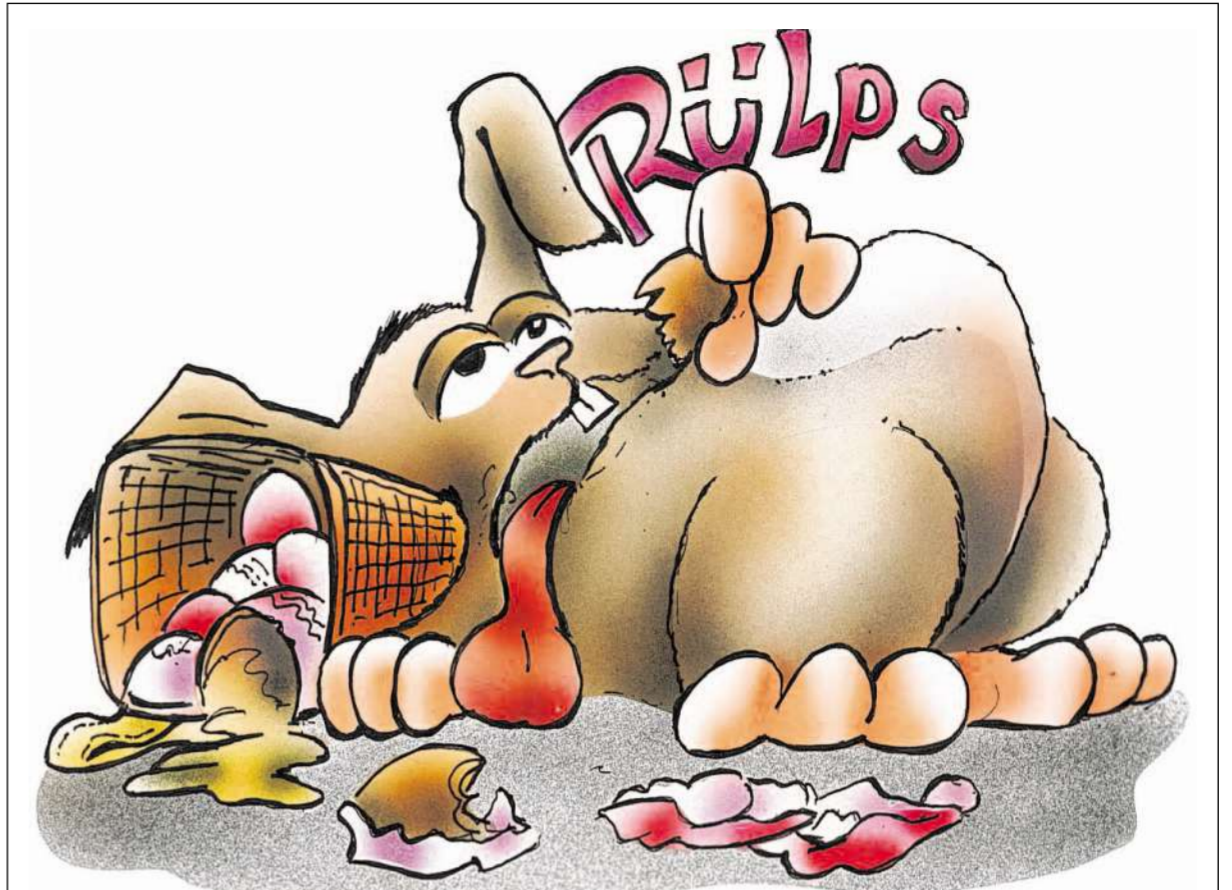
Wie in jedem Jahr musste man

sich wundern, was alles nicht durch die organisierte Müllabfuhr entsorgt wird. Vor dem Glascontainer in Müllendorf fanden die Sammler eine Wanne mit Baumaterial sowie sorgsam aufgerolltes Welldach. Andere Sammler fanden acht illegal entsorgte Autoreifen. Pflanzen, Bleche, Plakate, Verpackungen und Flaschen waren gedankenlos oder um Müllgebühren zu sparen am Straßenrand und in Büschen entsorgt oder einfach aus Autos geworfen worden.

Allerdings stellten die Helfer auch fest, dass in jedem Jahr weniger eingesammelt werde. Das Bewusstsein insgesamt scheint sich in Sachen Umwelt zu verbessern,

so die Hoffnung der Würmer. Wer sehe, dass jemand illegal Müll entsorgt, solle nicht zögern und Zivilcourage zeigen. Zur Not sei auch die Polizei oder das Ordnungsamt zu informieren.

Nach dem Sammeln trafen sich die engagierten Bürger am Sportplatz, wo das gesammelte Gut in einem von der Stadt Geilenkirchen bereitgestellten Container gesammelt wurde. Leo Kuhn, Vorsitzender des Fördervereins, dankte den Sammlern für ihre Mühen, und für die Kinder gab es noch eine kleine Aufmerksamkeit. Über eine große Beteiligung würden sich die Initiatoren auch im nächsten Jahr wieder sehr freuen.



Es lebe die Völlerei: Der Osterhase macht dem Fasten ein Ende.

Nun geht also die Völlerei wieder los. Nach der 40 Tage dauernden Fastenzeit nach Karneval sind Süßigkeiten, Alkohol und sonstige Genussmittel zu Ostern nun wieder erlaubt. Aber

egal worauf man in den letzten Wochen verzichtet hat, das rechte Maß sollte man nicht aus den Augen verlieren, mahnt unser Karikaturist Heinrich Schwarze-Blanke. Sonst

könnte es einem so gehen, wie dem Hasen auf dem Bild, der seine Cognac-Eier wohl einfach selbst gegessen hat. Dabei macht Teilen doch viel mehr Freude als Selber-Essen...



Fleißige Ehrenamtler: Diese Würmer Bürger beteiligten sich am Müllsammeln.

Foto: Angela Cüster

Wirtschaftswege werden gesperrt

Beeinträchtigungen für Bauherren und Lieferanten im Beyelsfeld

Übach-Palenberg. Die Stadtverwaltung Übach-Palenberg informiert, dass ab Mittwoch, 19. April, Sanierungsarbeiten an den Wirtschaftswegen zur verlängerten Adolfsstraße und zur verlängerten Friedensstraße durchgeführt werden.

Während der Arbeiten sind die Wege für alle Fahrzeuge – auch für Fahrräder und Fußgänger – gesperrt. Die Arbeiten werden voraussichtlich am 25. April abgeschlossen sein, soweit es zu keinen witterungsbedingten Unterbre-

chungen kommt. Die Stadt bittet Bauherren und Lieferanten für das Baugebiet Beyelsfeld, die Umleitungsschilder zu beachten. Ebenso bittet sie die Anwohner, die Beeinträchtigungen zu entschuldigen und hofft auf Verständnis.



NEUERÖFFNUNG IN BAESWEILER

Fleischwaren & Feinkost *Derichs*



Dominik Derichs setzt auf die familiäre Note

Die Fleischerei in der Baesweiler Kirchstraße bietet **feinste Waren**. Das Team überzeugt durch Freundlichkeit.

Baesweiler. Die neue Fleischerei von Dominik Derichs in Baesweiler an der Kirchstraße 45a haben viele Kunden in den vergangenen zwei Wochen ja schon kennen und schätzen gelernt – selbstverständlich auch die Wurst- und Fleischerzeugnisse des 22-jährigen Baesweiler Jungunternehmers.

Entspannte Atmosphäre

Dominik Derichs versorgt seine Kunden jedoch nicht allein mit Leckereien und gerade jetzt im Sommerhalbjahr vielen innovativen Grillprodukten, die er zusammen mit seinem Bruder Dennis herstellt. Dem jungen Chef steht nämlich auch ein leistungsfähiges und freundliches Team zur Seite, das vielfach großen und engen Bezug zu Baesweiler hat. Das gesamte Team hält schon jetzt wie eine große Familie zusammen, was für die Kunden eine entspanntere Einkaufsatmosphäre bedeutet, in der das kulinarische und Fachliche jedoch nicht zu kurz kommen.

Doch wer gehört neben dem angehenden Meister eigentlich noch zum Verkaufsteam? Das bekannteste Gesicht dürfte wohl das von Sigrid Grüttners sein, die bereits fünf Jahre zuvor an Ort und Stelle gewirkt hat. „Siggi“, wie sie längst von vielen Kunden liebevoll genannt wird, ist nicht nur Experte für die gerade gefragten Grillspezialitäten, sondern überzeugt generell mit ihrem fachlichen und freundlichen Auftreten.

Katharina Atrachin – auch Kathi genannt – hat große Erfahrung im Lebensmittelbe-



Das familiäre Derichs-Team (v.l.n.r.): Kathy Atrachin, Ulla Brand, Ivonne Scholz und Sigrid Grüttners. Foto: privat

reich, in dem sie sich nun mit enormer Begeisterung und Talent auf Fleisch- und Wurstwaren spezialisiert: Ziel Fachverkäuferin. „Kathi ist für jeden Spaß zu haben und auf Zack. Innerhalb einer Woche hat sie den kompletten Betrieb umgekratzt und für Ordnung gesorgt“, freut sich Dominik Derichs, der Nachwuchstalente gerne eine Chance gibt, auf ihre Entwicklung. Kathi Atrachin wird in naher Zukunft auch noch eine Zusatzausbildung in einer Sterne-Küche absolvieren, um die Kunden in puncto Zubereitung noch besser beraten zu können.

Ivonne Scholz kennt die Baesweiler Kundschaft bestens. Dabei ist sie eigentlich „nur“ mittwochs an der Kirchstraße 45a und darüber hinaus in der Bardenberger Fleischerei von Bruder Dennis mit im Verkauf aktiv. „Ivonne ist fachlich ohne Lücken und auf Zack – ein echter Bosswiller Jeck. Wenn man sie nicht sieht, hört man sie lachen“, schmunzelt Dominik Derichs. Auch Ursula Brand ist ein Bosswiller Mädchen. Ulla ist bekannt für ihre offene sowie fröhliche Art und ihre Herzlichkeit. Sie ist fast schon so etwas wie „die Mutter des Teams“. Zur großen Erfahrung

bringt Ulla auch immer wieder neue Ideen ein.

Eine gute Ausbildung ist bei sensiblen Erzeugnissen wie Fleisch und Wurst das A und O. Deshalb bildet Dominik Derichs, der seine eigene Ausbildung im Verkauf als einer der Besten Deutschlands abschließen konnte, auch selber aus.

Führungsqualitäten bewiesen

Mit Cassandra Schwarzer („Cassy“) hat er eine Kandidatin gefunden, die sich bereits bei der Eröffnung Anfang April in der Fleischerei bewiesen konnte. Sie wird das Team

künftig verstärken und mit ihrem freundlichen Auftreten bereichern und neue Ideen einbringen, ist sich Dominik Derichs sicher.

Kunden und auch das gesamte Fleischerei-Derichs-Team sollen sich wohlfühlen – wohlfühlen im Laden und eben mit den Produkten. Erfahrung bringt Dominik Derichs selbst übrigens auch schon reichlich mit: In der Fleischerei seines Bruders Dennis Derichs in Bardenberg hat Dominik Derichs während seiner Ausbildung kräftig mitgeholfen und dort Führungsqualitäten bewiesen. Die Fleisch- und Wurstwaren entstehen im Bardenberger Partnerbetrieb des Bruders – klar, auch mit Unterstützung von Dominik sowie weiterer Fleischermeister.

Besondere Angebote für die Kunden

Und was für Produkte! Feinkost-Erzeugnisse sind ebenfalls darunter. Bis auf Dienstagmittag sind die an der Kirchstraße 45a täglich zu haben. Ab dem 1. Mai bietet der Fleischerei- und Feinkostspezialist auch täglich besondere Angebote für die Kunden. So gibt es künftig jeweils montags Kotelett, dienstags Schnitzel, mittwochs Bratwurst und Gehacktes, donnerstags Geflügel (Pute und Huhn) sowie freitags Sauerbraten und mageren Rinderschmorbraten im Angebot. „Mager“ ist eh ein Stichwort, denn Fettränder werden durch das Derichs-Team schon vor dem Verkauf von Lummer und Co. entfernt... (red)



Eröffnungsangebot
Grillpaket „Familie“
 5 St. Grillwürstchen (ca. 650 g)
 2 St. Schweinesteaks mar. (ca. 300 g)
 2 St. Hähnchenbrust mar. (ca. 300 g)
 2 St. Bauchspeck mar. (ca. 300 g)
12,50 € inkl. MwSt.
 ... und weitere Leckereien für jeden Tag!

Fleischwaren & Feinkost
Spezialitäten für die Grillsaison
Schauen Sie bei uns vorbei.
Wir freuen uns auf Sie!

Dominik Derichs & Team

Baesweiler | Kirchstraße 45a | 02401/6921617