



HWG

Heessener Werbegemeinschaft

Veranstaltet im Rahmen des
Heessener FUN Frühlings

2013

Kochen der Kulturen



Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger, liebe Gäste des Heessener FUN Frühlings 2013!

„Toleranz fördern - Kompetenz stärken“. Auch in diesem Jahr steht der Heessener Fun Frühling ganz unter diesem Motto.

Nach dem erfolgreichen Start des Projekts „Kochen der Kulturen“ im vergangenen Jahr ist es uns eine große Freude, dieses Projekt auch in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal durchführen zu können.

Mitbürgerinnen und Mitbürger aus fünf Nationen laden Sie ein, beim „Kochen der Kulturen“ einen Blick in ihre Kochtöpfe zu werfen. Gerichte aus Westfalen, Indien, der Türkei, Bosnien und Russland bieten zahlreich Spielraum zum Entdecken, Genießen und Erleben.

Dieses Kochbuch soll Ihnen zeigen, dass es sich lohnt, ab und an auch mal einen Blick über den eigenen Tellerrand zu werfen. So unterschiedlich die Nationen auch sind, um so mehr entdecken wir viele Gemeinsamkeiten der Menschen, die hinter den einzelnen Nationen stehen. Wir arbeiten gemeinsam, leben gemeinsam und heute kochen wir gemeinsam.

Kommen Sie mit uns auf die kulinarische Reise des Erlebens.

Holger Westphal

Veranstaltungsmanagement
Heessener Werbegemeinschaft e.V. (HWG)

Bedanken möchten wir uns in diesem Zusammenhang besonders bei den aktiven Teilnehmern des Projekts, sowie allen die dieses Projekt ermöglicht haben.

Inhaltsverzeichnis

Aus Indien

Hähnchen Biryani mit Raita

Aus Bosnien

Cevapcici mit Ajvar

Aus Russland

Piroschki allà Mama

Aus der Türkei

Çörek mit & ohne Füllung

Linsenfrikadellen

Lokma (Dessert)

Aus Westfalen

Mehlpfannkuchen (süß oder mit Speckfüllung)

Quarkspeise mit Pumpernickel-Krokant (Dessert)

Kochen der Kulturen: Indisch

Zu Gast in Indien: Hähnchen Biryani mit Raita



Wissenswertes über Indien

Indien ist ein Staat in Südasien, der den größten Teil des indischen Subkontinents umfasst. Indien ist eine Bundesrepublik, die von 28 Bundesstaaten gebildet wird und außerdem sieben bundesunmittelbare Gebiete umfasst.

Der Himalaya bildet die natürliche Nordgrenze Indiens, im Süden umschließt der Indische Ozean das Staatsgebiet. Indien grenzt an Pakistan, die chinesische autonome Region Tibet, Nepal, Bhutan, Myanmar (Birma) und Bangladesch. Weitere Nachbarstaaten im Indischen Ozean sind Sri Lanka und die Malediven.

Indien ist ein multiethnischer Staat und mit über 1,2 Milliarden Einwohnern das zweitbevölkerungsreichste Land der Erde. Indien gilt, gemessen an der Einwohnerzahl, als größte Demokratie der Welt.

Zutaten (für 4 Personen)

2 Tassen Basmatireis
3-4 Kardamon
1 Stange Zimt
2 Gewürznelken
4 Hähnchenoberschenkel
ca. 2cm Ingwerwurzel
2 Zwiebeln
2 Tomaten
3-4 Knoblauchzehen
2 TL Biryani Masala
4-5 Curryblätter
100g Cashewkerne
4 EL Butter zum Braten
150g Joghurt
1 Messerspitze Kurkuma
Saft einer Zitrone
Pfeffer und Salz

Zutaten Raita

1 Becher Joghurt
1 kleine Gurke
1 kleines Stück Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Peperoni
2 Tomaten
1 kleine Zwiebel
Salz

Kochen der Kulturen: Indisch

Und so wird´s perfekt...

Zunächst erstellen Sie eine Marinade aus Zitronensaft, Kurkuma, Pfeffer und Salz. Anschließend das Hähnchen mit der Marinade würzen und ca. 30 Min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit eine der Zwiebeln fein zerhacken und die Tomaten achteln. Die Knoblauchzehen und der Ingwer werden gemeinsam zu einem feinen Brei püriert.



Nun geht´s endlich los. 2 Esslöffel Butter in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebelstückchen und Curryblätter hinzugeben und goldgelb anbraten. Anschließend das Knoblauch/Ingwer Püree und die Tomatenstücke hinzufügen und ca. weitere 5 Minuten bei niedriger Temperatur anbraten. Nun Joghurt, etwas Wasser und Biryani Masalla hinzugeben und zu einem Brei vermengen. Die Hähnchenoberschenkel hinzugeben und für ca. 30 Minuten anbraten bzw. garen lassen.

Nun benötigen Sie einen zweiten Kochtopf. Erhitzen Sie ca. 2 Esslöffel Butter. Anschließend Kardamon, Nelken und die Zimtstange mit einem Nudelholz zerstoßen und in die heiße Butter geben. Den Reis geben Sie ebenfalls hinzu und braten diesen für ca. 3-4 Minuten gemeinsam mit den Gewürzen an. Nun 4 Tassen Wasser hinzufügen und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten garen lassen.

Nachdem der Reis und die Hähnchenschenkel vorbereitet sind, geben Sie die Hälfte vom Reis in eine Auflaufform, legen die Hähnchenoberschenkel hinzu und bedecken diese mit dem restlichen Reis. Für die Garnitur schneiden Sie die zweite Zwiebel in dünne Scheiben und braten diese gemeinsam mit den Cashewkernen goldgelb an. Nun die Zwiebeln und die Cashewkerne über den Reis garnieren und die Auflaufform zugedeckt für ca. 10 Minuten bei 200°C in den Backofen schieben.

Raita: Zwiebel, Peperoni und Ingwer klein hacken. Tomate und Gurke in kleine Stücke schneiden. Alles gemeinsam in den Joghurt geben und mit Salz abschmecken.

Kochen der Kulturen: Bosnisch

Zu Gast in Bosnien: Cevapcici mit Ajvar



Wissenswertes über Bosnien

Bosnien ist der nördliche Landesteil des Staates Bosnien und Herzegowina und umfasst etwa zwei Drittel des Staatsgebiets. Es bildet heute keine administrative Einheit mehr, sondern ist innerhalb des Staates Bosnien und Herzegowina auf die Republika Srpska, die Föderation Bosnien und Herzegowina, sowie den Distrikt Brcko aufgeteilt.

Den Namen bekam es von dem Fluss Bosna, der bei Sarajevo entspringt und über Zenica und Doboj bei Šamac in die Save (Sava) fließt.

Bosnien ist ein großteils bergiges Land mit kontinentalem Klima und teilweise sehr kalten Wintern. Die Vegetation ist im Wesentlichen typisch mitteleuropäisch. Die Olympischen Winterspiele 1984 machten die Skigebiete Jahorina, Bjelašnica und Igman (alle bei Sarajevo) weltbekannt.

Zutaten Cevapcici

- 1 kg Hackfleisch
- 5 Knoblauchzehen
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer
- 2 TL Backpulver
- 200 ml Mineralwasser
- 1 Zwiebel

Zutaten Ajvar

- 3 Paprikaschoten (rot)
- 8 EL Olivenöl
- 1 Aubergine (ca. 300g)
- 1 rote Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Fleischtomate (ca. 250g)
- 2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver (edelsüß)

Kochen der Kulturen: Bosnisch

Und so wird´s perfekt...

Das Hackfleisch in eine Schale geben. Anschließend die Knoblauchzehen kleinhacken und gemeinsam mit Salz, Pfeffer, Backpulver und dem Mineralwasser gut durchmengen.

Anschließend die Masse für eine Nacht abgedeckt im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Aus der Masse werden anschließend Cevapcici geformt und in Fett für circa 8 – 10 Minuten gebraten.



Für die Ajvar Paste Paprika vierteln und entkernen. Paprikastücke auf der Hautseite mit etwas Olivenöl bestreichen, auf ein Backblech legen und bei ca. 200 °C etwa 15 Minuten backen (so lange backen, bis die Haut Blasen wirft). Anschließend die Paprikastücke ca. 10 Minuten unter einem feuchten Tuch ruhen lassen, dann häuten.

Aubergine waschen, Stängelansatz abschneiden, dünn schälen und in Würfel schneiden. Peperoni halbieren und entkernen. Knoblauchzehen und Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Tomate kreuzweise einschneiden und einige Sekunden in kochendes Wasser legen, kurz in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, halbieren und entkernen. Anschließend in Würfel schneiden.

Die vorbereiteten Zutaten mit Olivenöl und Zitronensaft in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern (es soll jedoch kein Mus entstehen). Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Zu den frisch gebratenen Cevapcici und dem Ajvar (Paprika-Gemüse-Paste) reichen Sie am besten etwas Brot.

Kochen der Kulturen: Russisch

Zu Gast in Russland: Piroschki allà Mama



Wissenswertes über Russland

Russland ist flächenmäßig mit 17,075 Millionen Quadratkilometern der größte Staat der Erde. Er zählt gleichzeitig mit seinen rund 143 Millionen Einwohnern zu den weltweit am dünnsten besiedelten Flächenstaaten. Die Hauptstadt des Landes ist Moskau. Als weiteres wichtiges Zentrum gilt die imperiale Hauptstadt Sankt Petersburg, die zugleich auch eine architektonische und kulturelle Brücke Russlands nach Westeuropa bildet.

In Russland befinden sich einige der längsten Flüsse sowie der älteste und tiefste Binnensee der Welt (Baikalsee), auch verfügt es über das größte Süßwasservorkommen der Welt (Baikal- und Ladogasee). Bis auf die Tropen sind alle Klimazonen vertreten. Russland umfasst elf Prozent der Weltlandfläche, das entspricht in etwa der Fläche Australiens und Europas zusammen.

Zutaten

800g Mehl
4 EL Öl
1 1/2 EL Zucker
375 ml Milch
4 Eier
1 Würfel Hefe
1/2 TL Salz
Öl zum Ausbacken/Frittieren

Für die Füllung

4 große Kartoffeln
1 Zwiebel
30-50g Butter
Salz und Pfeffer

Kochen der Kulturen: Russisch

Und so wird´s perfekt...

Die Milch lauwarm erhitzen, die Hefe reinbröckeln und auflösen lassen. Zucker, Eier, Salz und Mehl einzeln einrühren. Genau an die Reiffolge halten! Wenn die Masse zu trocken ist, noch etwas Milch zugeben. Es muss eine zähelastische Masse ergeben.

1 EL Öl auf den Tisch verteilen und den Teig drauf setzen. Gut durchkneten. Der Teig darf nicht klebrig sein. Eine Schüssel mit Öl fetten und den Teig zugeben. Anschließend eine Stunde gehen lassen (bzw. bis der Teig sich verdoppelt hat).



In der Zwischenzeit kann man die Füllung vorbereiten. Kartoffeln schälen und kochen sowie die Zwiebel würfeln. Wenn die Kartoffeln weich sind, Wasser abgießen und im Topf zerstampfen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten bis sie glasig sind. Die Zwiebel-Butter-Mischung zu den Kartoffeln geben und mit einem Mixer gut durchrühren. Anschließend abkühlen lassen.

Den Teig auf dem öligem Tisch ca. 1/2cm dick ausrollen. Mit einem Weinglas (oder etwas größeres) Kreise ausstechen. Die Kreise nochmal etwas ausrollen und die Füllung in die Mitte geben, zusammendrücken und in die richtige Form bringen. Dann mit der Naht nach unten legen. Die Piroshki nicht sofort ins Öl geben, da sie nochmal etwas gehen müssen.

Zuletzt das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Piroshki mit der Naht nach unten in das heiße Öl geben und goldbraun von beiden Seiten backen.

Kochen der Kulturen: Türkisch

Zu Gast in der Türkei: Çörek mit & ohne Füllung



Wissenswertes über die Türkei

Die Türkei ist eine demokratische Republik in Südosteuropa und Westasien und wurde im Jahr 1923 gegründet. Der Staat ist seit seiner Gründung im Jahr 1923 laizistisch und kemalistisch geprägt (Trennung von Kirche und Staat).

Die Türkei wurde nach dem Ersten Weltkrieg der Nachfolgestaat des Osmanischen Reiches. Der Staatsgründer Mustafa Kemal Atatürk leitete eine Modernisierung der Türkei durch gesellschaftliche und rechtliche Reformen nach dem Vorbild verschiedener europäischer Nationalstaaten ein.

Die Türkei erstreckt sich geografisch über zwei Kontinente. Anatolien, der asiatische Teil des türkischen Staatsgebiets, nimmt etwa 97 % der Fläche ein (790.955 km²). Den europäischen Teil mit etwa 3% bildet das östliche Thrakien (Ostthrakien).

Für den Teig

500g Mehl
1 TL Salz
270ml lauwarmes Wasser
ca. 125g Margarine (zum Backen)

Für die Füllung

200g Weichkäse
Petersilie nach Bedarf
1 Tomate

Zum Bestreichen der gebackenen Brote

ca. 100g Sesamöl / Pflanzenöl

Kochen der Kulturen: Türkisch

Und so wird´s perfekt...

Das Mehl in eine tiefe Schüssel geben. Danach Salz und Wasser dazu fügen und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, so dass es mit einem Rollholz problemlos dünn ausgerollt werden kann. Anschließend wird der Teig abgedeckt und ca. 30 Minuten zum Ruhengelegt.

Den Weichkäse in eine Schüssel geben und mit der Hand zerreiben. Die Tomate und die Petersilie sehr dünn schneiden und unter den bereits feingeriebenen Weichkäse mischen.



Danach wird die Margarine zerlassen. Der fertige Teig wird in Faustgröße geteilt und rundgewirkt. Anschließend die Teigstücke mit einem Rollholz/ Oklava dünn ausrollen.

Sofern eine Füllung gewünscht ist kommt nun auf die Hälfte des Teiges etwas von der zubereiteten Füllung. Danach wird die andere Seite darüber gelappt und an den Seiten festgedrückt.

Katmer ohne Füllung werden auf die gleiche Art mit einem Rollholz ausgerollt und dann mit etwas Sesamöl/ Pflanzenöl bestrichen. Der ausgerollte Teig wird um die Hälfte eingeklappt und an den Seiten zugeedrückt. Anschließend wird das eingeklappte Teigstück noch einmal von rechts bis in die Mitte und von links nach rechts zugeklappt.

Die fertigen Teigstücke werden in der Pfanne gebacken. Nach dem Backen werden die Teigstücke nochmal mit Pflanzenöl bestrichen.

Kochen der Kulturen: Türkisch

Zu Gast in der Türkei: Linsenfrikadellen

Und so wird´s perfekt...

Das Wasser (ca. 350ml) in einem Topf zum Kochen bringen und die Linsen hinzugeben. Die Linsen bei schwacher Hitze kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und die Peperonis in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie ebenfalls klein schneiden.

Nachdem die Linsen weich gekocht sind den Topf von der Herdplatte nehmen und den Weizen untermischen. Anschließend mit dem Topfdeckel abdecken und ca. 25 Minuten ziehen lassen.

Nun etwas Öl in eine Pfanne geben und die Zwiebeln, die Peperonis und die Paprikapaste gemeinsam mit den Gewürzen andünsten.

Anschließend die Linsen-Weizen-Mischung in eine Schüssel geben und mit der andünsteten Zwiebel-Peperoni-Mischung vermengen. Petersilie und Lauchzwiebeln hinzugeben und nach Bedarf mit Salz würzen.

Als letztes die Masse zu Hand geformten Frikadellen verarbeiten und fertig. Serviert werden die Linsenfrikadellen auf einem Blatt Salat mit frischer Zitrone.



Zutaten

350ml Wasser
100g rote Linsen
100g Weizen
1 große Zwiebel
1 EL Paprikapaste/Mark
1 Bund Petersilie
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Kreuzkümmel
3 spitze grüne Peperoni
10 Frische Lauchzwiebeln
Salz nach Bedarf
Sonnenblumenöl

Zu Gast in der Türkei: Lokma (Dessert)



Zutaten

2 Wassergläser Mehl
1 Wasserglas Wasser
1 Pck. Trockenhefe
1 Wasserglas Sonnenblumenöl
1 Ei
2 TL Zucker

Für die Zuckerlösung

400ml Wasser ca. 400 ml
200g Zucker
gepresster Zitronensaft (1/4 Zitrone)

Und so wird´s perfekt...

Mehl in eine tiefe Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Ei, Hefe und Öl in die Mulde geben und den Zucker auf das Mehl streuen. Durch die Zugabe von Wasser ca. 15 Minuten lang zu einem Teig verarbeiten. Nachdem der Teig fertiggestellt ist sollte er etwas ruhen.

In der Zwischenzeit bereiten Sie die Zuckerlösung vor. Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen und nach dem Kochen Zitronensaft unterrühren. Anschließend abkühlen lassen.

Zum Abbacken benötigen Sie einen hohen Topf und ca. 1 Liter Sonnenblumenöl. Das Öl wird auf ca. 170°C erhitzt.

Aus dem ausgeruhten Teig werden kleine Bällchen geformt und in das heiße Öl gegeben. Sobald sie braun sind, sind sie fertig. Nach dem Braten kommen die Teigbällchen für einen kurzen Moment in die Zuckerlösung. Danach werden sie auf Servierteller serviert.

Empfehlenswert auf die Teigbällchen: Puderzucker und Schokosoße.

Kochen der Kulturen: Westfälisch

Aus der Heimat: Mehlpfannkuchen nach Omas Rezept



Zutaten (für 4 Personen)

300g Mehl
3 Eier
500ml Milch
4 TL Zucker
1 TL Salz
1 Schuss Sprudelwasser
etwas Zimt
75g Vanillinzucker
50g Butterschmalz

Wissenswertes aus der Heimat

Mit über 800 Einwohnern pro Quadratkilometer verfügt Heessen über eine vergleichsweise hohe Bevölkerungsdichte, die deutlich über dem Landesdurchschnitt liegt. Sie ist sogar etwas höher als die der Gesamtstadt Hamm.

Heessen wurde zum ersten Mal im Jahre 975 urkundlich erwähnt und war dem Fürstbistum Münster zugehörig. Innerhalb des Fürstbistums dem Amt Wolbeck zugeordnet, wurde es 1816 in das Amt Ahlen im Kreis Beckum eingegliedert. Bereits seit 1903 wurden Probebohrungen nach Kohle vorgenommen, was 1911 zur Gründung der Zeche Sachsen führte. Mit dem Beginn der Teufarbeiten 1912 und der folgenden Kohleförderung 1914 auf der Zeche Sachsen stieg die Einwohnerzahl von damals circa 3.000 rasant an. Das kleine bäuerlich geprägte Dorf entwickelte sich zu einer Industriegemeinde und erhielt 1964 vom Land NRW den Status einer Stadt im damaligen Landkreis Beckum verliehen.

Die Stadt wurde am 31. Dezember 1974 aufgelöst und per 1. Januar 1975 in die Stadt Hamm eingemeindet.

Kochen der Kulturen: Westfälisch

Und so wird´s perfekt...

Zuerst kommen die flüssigen Zutaten (Ei und Milch) in eine Schüssel und werden verrührt. In eine andere Schüssel gibt man das Mehl, Salz, den Zimt, Zucker und Vanillinzucker. Dann gibt man die flüssigen Zutaten darauf und rührt, bis es ein glatter Teig ist. Wichtig ist nun noch der Schuss Sprudelwasser, der den Teig schön fluffig macht.

In einer Pfanne lässt man nun ein wenig Öl oder Margarine aus und wenn es heiß ist, gibt man eine Kelle des Teigs hinzu.

Oma hat manchmal Äpfel in den Pfannkuchen eingebacken, manchmal auch Walnussstücke und Äpfel, Pflaumen, Blaubeeren, Obst und Beeren jeglicher Art und mal den Teig mit Vollkornmehl gemacht. Ansonsten gab es bei uns Marmelade dazu oder auch mal Apfelmus. Was halt gerade da und lecker war.



Kochen der Kulturen: Westfälisch

Aus der Heimat: Speckpfannkuchen

Und so wird ´s perfekt...

Das Mehl sieben und nach und nach mit einem Schneebesen in die Milch rühren. Dann die Eier zufügen und zu einem glatten Teig verrühren und das Salz unter den Teig geben.

Den Speck in Würfel schneiden und immer ein paar Speckwürfel in etwas Butter glasig braten. Einen Schöpflöffel Teig auf die Speckwürfel gießen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Dieser Pfannkuchen schmeckt auch wenn er zu dem Speck noch mit verschiedenem Gemüse gebraten wird (z.B. Zwiebeln, Paprika, Pilze usw.).



Zutaten (für 4 Personen)

300g Mehl
3 Eier
500ml Milch
1/2 TL Salz
200g Speck (durchwachsen)
Öl zum Braten

Kochen der Kulturen: Westfälisch

Aus der Heimat: Quarkspeise mit Pumpernickel-Krokant



Zutaten

250g Quark Magerstufe
brauner Zucker nach Geschmack
Vanillemark
250ml Sahne, leicht geschlagenen
1 EL Butter
2 EL brauner Zucker
3 Scheiben Pumpernickel

Und so wird ´s perfekt...

Den Quark mit Zucker, Sahne und Vanillemark verrühren und kalt stellen.

Für den Pumpernickel-Krokant die Butter in einer Pfanne erhitzen und den braunen Zucker hinzugeben. Warten, bis der Zucker anfängt zu schmelzen und dann 3 Scheiben zerbröseltes Pumpernickel unterrühren und erhitzen. Anschließend das Ganze auf Backpapier geben und erkalten lassen.

Den Quark in kleine Gefäße füllen und den Pumpernickel-Krokant darauf verteilen.

Wussten Sie schon...

Pumpernickel ist ein Vollkornbrot aus Roggenschrot, das ursprünglich aus der westfälischen Küche stammt. Im Ausland gilt Pumpernickel als typisch deutsches Brot, das sich lange hält. Nach der ursprünglichen Rezeptur besteht Pumpernickel ausschließlich aus Schrot und vollen Körnern von Roggen.

Die Heessener Werbegemeinschaft

... gemeinsam für Heessen

Sehr geehrte Heessener Bürgerinnen und Bürger, sehr geehrte Gäste,

die Heessener Werbegemeinschaft (HWG) ist ein Zusammenschluss Heessener Geschäftsleute mit dem Ziel, das allgemeine Wohlergehen zu fördern und dadurch die Anziehungskraft und Lebendigkeit des Stadtteiles Heessen zu erhalten und zu stärken. Mit einer gemeinsamen Entwicklung von Ideen und Engagement sowie durch eine harmonische Interaktion von Handel, den Bürgern und Vertretern der Stadt können viele Vorschläge leichter umgesetzt werden als von vielen Einzelkämpfern separat.

So lautet unser Motto: "Nur gemeinsam sind wir stark!"

Darum wollen wir durch unser ehrenamtliches Engagement die Gemeinschaft in Heessen auf die Herausforderungen des zeitlichen Wandels einstellen und sie durch unseren Beitrag aktiv gestalten. Durch gezielte Aktionen und Werbung werden unsere Mitglieder unterstützt, sich im Handel zu behaupten und die Attraktivität unseres schönen Stadtteils zu stärken.

So danke ich allen Mitgliedern, Förderern und Helfern sowie Ihnen als Gast für Ihre Unterstützung unserer gemeinsamen Vereinsziele. Dadurch werden Aktionen wie u.a. „Kochen der Kulturen“, „Heessener Schlemmertage“ und „Heessener St. Martinsmarkt“ begleitend zu den verkaufsoffenen Sonntagen erst ermöglicht. Unsere aktive Stadtteilgestaltung wie die jährlich angebrachte Weihnachtsbeleuchtung, als auch Verlosungen, Leerstandsmanagement, Werbeaktionen und die HWG-Gutscheine heben unseren Standort weiter attraktiv hervor.

Wir setzen unsere ganze Kraft daran, die Zukunft für Heessen positiv zu gestalten.

Deshalb freuen wir uns auch über jedes neue engagierte Mitglied und möchten Sie hiermit dazu herzlich einladen, gemeinsam Heessen weiter mit zu entwickeln. Auch Privatleute können uns durch eine Fördermitgliedschaft sowie ehrenamtliches Engagement unterstützen.

Mit herzlichen Grüßen

Stefan Vieth

1. Vorsitzender der Heessener Werbegemeinschaft

Die HWG und seine Mitglieder

Bernd Schmitz e.K. Inh. Nils Holtsträter
Bestattungshaus Kaven-Weyer GmbH
Brasseria Gelateria Di Vinti
BUK Buch und Kunst Verlagsbuchhandlung GmbH
Büroservice Hoppe
das ding - Boutique
Das Zeichenhaus - Skribo
DJK Spielverein Eintracht (SVE) Heessen e.V.
Elektro Voss
Fleischfachgeschäft Jörrihsen
Flexx-Fitness Hamm Viere & Walter GbR
Gebäudemanagement Konietzko
GEERS Hörakustik AG & Co. KG
Glas und Spiegel Rehkämper GmbH
Haustechnik Scholz
Hemmis Fahrzeugbau
Humpe Metallbau GmbH
Imbissbetrieb Immenkamp
Inkassobüro Rühle
Mertens & Ludwig GmbH
ML-Büroservice und Dienstleistungen OHG
Modenhaus Lyko
Obi Bau- und Heimwerkermarkt

Partyservice Petermann
Paul Reddig GmbH
Pizzeria Corrado
Praxis Norbert Lepper
Provinzial Versicherung GbR
Restaurant "Alt Heessen"
Restaurant Westfalenschänke
Rewe Krummenerl OHG
SC Eintracht Heessen e.V.
Schreinerei Heinrich Schröer
Sonnen-Apotheke
Sparkasse Hamm
Sun Reisebüro
Uwe Kaiser
Victoria Versicherung
Volksbank Hamm eG
Walter Hoppe
Weltermann Hair
Weingalerie Wöhrle
Weinhandel Frank
Westfälische Freilichtspiele e.V.
Westfälischer Anzeiger
Zweirad Niehues



Heessener Werbegemeinschaft

...gemeinsam für Heessen!

gefördert durch das



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

