

**self** 3 starke Märkte unter einem Dach!

**Möbelmarkt**  
**Baumarkt**  
**Gartenmarkt**

Mein Markt

Marken-Partner auf Order (L&M) Occasions Nr. 4 4766 Kempen

Kempen - Straelen - Kevelaer [www.dahlmann-self.de](http://www.dahlmann-self.de)

**Marken-Anhänger für Profis – Jetzt zugreifen!**

**HUMBAUR**  
**LOUVEN**  
**LINSINN**

Marken-Anhänger – sofort verfügbar – große Auswahl

Fair & Fachgerecht!  
**LOUVEN-Anhänger AH Boll GmbH**  
Gochfortzberg 2 | 47627 Kevelaer-Kervenheim | Tel. 02825-487 | [www.Louven.de](http://www.Louven.de)  
Mo.-Do. 7.00-12.00 und 12.45-16.00 Uhr, Fr. 07.00-12.00 Uhr und 12.45-15.00 Uhr

Regional, unabhängig und professionell.

**WINTER-SERVICE**  
Unfallfrei durch den Winter kommen!

**PASSURA Automobile**  
Intr. Joshua Claringbold  
Gottlieb-Daimler-Str. 17 - 47608 Geldern  
Tel. 02831-6344 - Fax 02831-980295

**AUTOPRO** DIE WERKSTATT

Auffallend anders. Einfach besser.

Wie gut haben Sie vorgesorgt?

**NN Vorsorgemappe**

[niederrhein-nachrichten.de/vorsorgemappe](http://niederrhein-nachrichten.de/vorsorgemappe)



### Discofox-Nacht im Adlersaal

Die Kerkener Discofox-Nacht steigt am Samstag, 7. Dezember, im Adlersaal in Nieukerk, Denemarkstraße 30. Die Partygäste können sich an diesem Abend auf Andreas Lawo, Ben Luca, Pascale Rommé und Noel Terhorst (Foto) freuen, dessen aktueller Song „Weil mein Herz dich braucht“ gerade durchstartet. Neben den rund 30-minütigen Live-Auftritten der Gaststars sorgt ein Live-DJ bis 3 Uhr für Partystimmung mit alten und aktuellen Hit zum Tanzen. Nach ihren Auftritten stehen die Künstler gerne für Autogrammwünsche und Foto-Shootings mit ihren Fans zur Verfügung.

Beginn ist am Samstag, 7. Dezember, um 20 Uhr, Einlass ab 18.30 Uhr. Tickets gibt es im Vorverkauf zum Preis von 15 Euro (plus Gebühr) bei der Hotline 01806/570070 oder unter [eventim.de](http://eventim.de). An der Abendkasse zahlt man 20 Euro pro Ticket.

Foto: Andreas Metz

#### Verlosung

Die NN verlosen 3 x 2 Tickets für die Kerkener Discofox-Nacht. Einfach eine E-Mail mit Name, Anschrift, Telefonnummer und dem Betreff „Kerkener Discofox-Nacht“ an [gewinnspiel@nn-verlag.de](mailto:gewinnspiel@nn-verlag.de) schicken. Einsendeschluss ist der 2. Dezember.

# Vorverkaufsstart für die Blaulicht-Nacht 2025

Pre-Sale-Opening am heutigen Samstag ab 12 Uhr am Feuerwehrhaus

**STRAELN.** Zur **Blaulicht-Nacht 2025** der Feuerwehr Straelen werden am **Samstag, 11. Januar**, wieder die **Blaulichter** eingeschaltet und die **Bofrost-Halle** verwandelt sich in einen brodelnden Partytempel. Der **Ticket-Vorverkauf** startet am **heutigen Samstag, 30. November**, mit dem **„Pre-Sale-Opening“** am **Feuerwehrhaus** in **Straelen**.

Zwischen 12 und 17 Uhr können dort die **Tickets** für die **Blaulicht-Nacht 2025** zum vergünstigten **„Pre-Sale-Opening“**-Preis von **zehn Euro** erworben werden. Erfahrungsgemäß ist ein Großteil des Kontingents an diesem Tag schon verkauft.

Sollten **Tickets** für die **Blaulicht-Nacht 2025** aus dem **„Pre-Sale-Opening“** übrig bleiben, sind diese im **Vorverkauf** ausschließlich zum regulären **Vorverkaufspreis** von **zwölf Euro** bei der **Jacobs-Börse** (beim **Aldi Straelen**) ab **Montag, 2. Dezember**, erhältlich und nur solange der **Vorrat reicht**. **Reservierungen** sind **ausgeschlossen**. Es gibt **keine Möglichkeit** die **Tickets** online zu erwerben.

Um das **Pre-Sale-Opening** abzurunden, bietet die **Kinder- und Jugendfeuerwehr Straelen** selbstgebackenen **Kuchen**, **Waffeln**, **Glühwein**, **Kaffee** und **Kakao** zu **kleinen Preisen** an. **Passend** zum **Weihnachtsmarkt** in **Straelen** laden die **Wehrleute** zum **gemütli-**

chen **Verweilen** im **Feuerwehrhaus** ein. **Zudem** gibt es für **Interessierte** **Informationen** aus **erster Hand** zur **Arbeit** in der **Kinder- und Jugendfeuerwehr** sowie der **Einsatzabteilung**. Ein **Erinnerungsfoto** vor einem **Feuerwehrwagen** ist auch **möglich**.



**Zur Werbung für die Blaulicht-Nacht 2025** wurde die **Feuerwehr** wieder von der **Sparkasse Rhein-Maas** und von **Landeier, Agentur für Grafik und Design**, unterstützt. Die **frisch gedruckten Plakate** wurden von **Andreas Krienen (Sparkasse Rhein-Maas)** an die **Einheitsführer Marco Peters** und **Mario Leupers (v.r.n.l.)** übergeben. **Auf der Rückseite** der **rund 5.000 Flyer** ist eine **„Erste-Hilfe“-Anleitung** abgebildet, auf der die **Herz-Lungen-Wiederbelebung** **detailliert erklärt** wird. Foto: privat

**15 Jahre Olyschläger in Alpen** Aktionswoche vom 2. bis 7.12.2024

Wir wünschen der Fleischerei Olyschläger in Alpen alles Gute zum Jubiläum!

**Alles aus einer Hand!** **brocks** Nahrungsmitteltechnik  
Service · Planung · Beratung · Verkauf

Fleischereimaschinen & -bedarf  
Großküchentechnik  
Kälte- & Klimatechnik

[www.brocks-online.de](http://www.brocks-online.de) | [www.der-selbstvermarkter.de](http://www.der-selbstvermarkter.de)

Gewerbering 20-22 · 47623 Kevelaer · Tel. +49 (0) 28 32 - 97 220

# „Die freundliche Fleischerei“

Zur Feier des 15-jährigen Jubiläums seiner Filiale in Alpen dankt Peter Olyschläger seinen Mitarbeitern und kündigt Aktionswoche an

**ALPEN.** Die beliebte Fleischerei Olyschläger versorgt seine Kunden seit 22 Jahren mit lokal produziertem Fleisch aus der Umgebung. Die erste Filiale eröffnete 2002 in Issum, sieben erfolgreiche Jahre später, am 29. November 2009, folgte die zweite Filiale an der Burgstraße 4 in Alpen. Wie Inhaber Peter Olyschläger damit eine Marktlücke schloss und sich so weiter am Niederrhein etablierte erzählt er zur Feier des 15-jährigen Bestehens der Filiale Alpen in einem Gespräch mit den NN.

„In Alpen gab es keine andere Metzgerei, bevor wir dort eröffnet haben. Gleichzeitig produzierten wir unser Fleisch in Issum auch noch nicht mit voller Auslastung, etwas das wir ändern wollten“, berichtet Olyschläger. Die Chance auf ein zweites Geschäft in Alpen kam dem Unternehmer bei Angebot eines leer stehenden Ladenlokals also sehr gelegen. Die Räumlichkeiten sind kleiner als in Issum, auf etwas im Sortiment verzichten, müssen die Alpener deshalb aber nicht. So bietet Olyschläger Schwein- und Rindfleisch in Form von Steak bis hin zu Gehacktem, Suppenfleisch und Braten an. Letzteres auf Nachfrage direkt in Würste und praktischem Bratschlauch. Dazu kommen noch verschiedene Wurstspezialitäten und Beilagen wie zum Beispiel Kartoffelgratin.

Weil die Fleischerei aus Platzgründen in Alpen keine „Heiße Theke“ anbieten kann, gibt es außerdem Fertiggerichte wie Grünkohl und Co. gleich zum Mitnehmen. „Unser Steckenpferd ist die Produktion in 80 Prozent Eigenherstellung. Darauf sind wir sehr stolz. Auch Gewürzmischungen für unsere Wurst stel-



**Ein treues Team:** (V.l.) Alexandra Bühren, Manuela Moczynski, Peter Olyschläger (Inhaber), Gaby Baumann, Angelika Cumpelik, Filialleiterin Manuela Ilgemann. NN-Foto: Theo Leie

len wir selbst her. Wir verwenden keine fertigen Mischungen, sondern nutzen verschiedene Rohgewürze. Das schätzen auch unsere Kunden“, betont Peter Olyschläger weiter. Einer der Topseller sei in jedem Fall die Schinkenwurst.

Nachhaltigkeit und Qualität: Das sind die beiden wichtigsten Werte die Peter Olyschläger mit seinen Betrieben verfolgt. In Alpen setzen fünf langjährige Mitarbeiterinnen diese an sechs Tagen die Woche um. Der Service, ebenfalls etwas, dass seine Kundenschaft besonders an seiner Fleischerei schätze. „Man kann auch Fleisch aus dem Automaten ziehen. Das ist praktisch, manchmal haben die Kunden aber auch Sonderwünsche; möchten die Wurst vielleicht doch noch etwas

dünn geschnitten haben. Dieser Service und der persönliche Umgang mit unseren Kunden ist uns sehr wichtig.“

Ein besonderer Dank spricht Olyschläger an Manuela Ilgemann aus. Sie ist Filialleiterin der Geschäftsstelle Alpen und seit 15 Jahren dabei. „Wir möchten uns ganz herzlich bei ihr für die gute Mitarbeit bedanken“, betont Peter Olyschläger. „Ich möchte mich außerdem bedanken, dass uns so viele Menschen über die Jahre treu geblieben sind, und sich regelmäßig für Olyschläger entscheiden. Hoffentlich bleibt das auch in Zukunft so.“

Zur Feier des Jubiläums plant der Betrieb eine große Geburtstagsaktionswoche mit einer Vielzahl von Angeboten. Am Freitag,

6. Dezember lädt die Alpener Filiale zum Beispiel zu einer Verkostung von frischer Rindfleischsuppe ein. Das Rezept erhalten die Verkoster gleich dazu. Bis kommenden Dienstag, 3. Dezember lassen sich außerdem wieder frisch gebratene Gänsekeulen vorbestellen. Abholtermin ist der 5. Dezember. Bestellungen für die anstehenden Feiertage in Form von Präsentkörben oder Gutscheinen nimmt der Betrieb ebenfalls jederzeit gern entgegen. Für Fleischbestellungen für das Weihnachtsessen gilt eine Frist bis Montag, 16. Dezember. Hierzu können ausliegende Wunschzettel genutzt werden.

15 Jahre Olyschläger in Alpen: Schon lange, hat sich die Metzgerei auf der Burgstraße eingelebt und mit dem Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit einen Namen gemacht. Jacqueline Kurschat

Geburtstagsangebot!  
**15 Jahre**  
Fleischerei Olyschläger in Alpen

**Jubiläumswochen in Alpen und Issum:**

- Kassler Nacken mild geräuchert o. Kn.
- Frischwurst Aufschnitt 6 fach sortiert
- Frische Schweinefiletköpfe
- Serrano Schinken

**Angebote**

**Verkostung am 6.12. in Alpen:**

- Rindfleischsuppe mit Rezept
- Trüffelbeiwurst
- Wurstspezialitäten

**Olyschläger**  
Ihre freundliche Fleischerei  
[www.fleischerei-olyslaeger.de](http://www.fleischerei-olyslaeger.de)

Schulstr. 25 · Issum  
☎ 0 28 35 / 22 12  
Burgstr. 4 · Alpen  
☎ 0 28 02 / 948 41 95

**„Herzlichen Glückwunsch.“**

Wir gratulieren der Fleischerei Olyschläger zum 15-jährigen Jubiläum in Alpen!

**Michael Fösken**  
Rathausstraße 40, 47509 Rheurdt  
Telefon und WhatsApp 02845-96440  
[michael.foesken@gps.provinzial.com](mailto:michael.foesken@gps.provinzial.com)

**PROVINZIAL**