

## Nachrichten

## Weltneuheit unter den Kontaktlinsen

Warendorf. Eine Weltneuheit in Sachen Kontaktlinsen können Kunden jetzt bei Optik Goebeler testen. Das meldet das Optik-Fachgeschäft in einer Pressemitteilung. „Dailies Aqua Comfort Plus“ von Ciba Vision heißen die neuen Linsen. Nur die neuen Premiumlinsen verfügen über den innovativen Drei-Phasen-Feuchtigkeitskomplex, der mit jedem Lidschlag für einen neuen Feuchtigkeitschub sorgt“, so die Pressemitteilung. Selbst unter

schwierigen Bedingungen (Bildschirmarbeit oder trockene Heizungsluft) und bei langem Tragen bis zum Ende des Tages fühlen sich die neuen Linsen angenehm frisch an. Die Inhaberin Christa Goebeler-Homburg freut sich darüber, dass der weltweit größte Kontaktlinsenhersteller Ciba Vision ihr Geschäft zum Premiumpartner ausgewählt hat. Somit kann Optik Goebeler als Spezialist für Kontaktlinsen zehn Tageslinsen kostenlos zum Test anbieten.

## Gelbe Seiten neu aufgelegt

Warendorf. Warum Folsäure für die gesunde Ernährung wichtig ist oder welche Immobilie ein Energieausweis benötigt wird, das sind Fragen, die neuerdings unter den 27 Servicethemen der neuen Ausgabe der Gelben Seiten beantwortet werden, heißt es in einer Pressemitteilung. Die Gelben Seiten Münster-Warendorf, die jetzt zusammen mit dem Telefonbuch erscheinen, bieten mit diesen und weiteren neuen und bewährten Servicethemen wieder wie immer als die nützliche Brancheninformationen. Laut der Pressemitteilung ändern sich innerhalb eines Jahres durchschnittlich 30 Prozent der Einträge im Branchenverzeichnis, so dass der Besitz eines aktuellen

Branchenbuchs empfohlen wird. Auf 118 Seiten bietet der gelbe Klassiker der Servicereisenden, die in Zusammenarbeit mit dem Kreis Warendorf und seinen Städten Ahlen, Beckum, Münster, Oelde und Warendorf erarbeitet wurden.



Der gelbe Klassiker.

## Warnung vor Trickbetrügern

Münster. Die Handwerkskammer Münster warnt in einer Pressemitteilung Handwerksbetriebe vor Trickbetrügern, die Betriebe dazu verpflichten wollen, ihnen Geld zu zahlen. In den Telefonaten geben sich Anrufer als Mitarbeiter der Handwerkskammer aus und erklären den Betrieben, dass sie verpflichtet seien, bestimmte Gesetze auszuhängen. Bei Verstoß gegen die Aushängepflicht wur-

den Bußgelder bis zu 250 Euro fällig, manchmal wird auch eine Kontrolle durch die Handwerkskammer angedroht. Die Anrufer weisen dann darauf hin, dass man die aushangspflichtigen Gesetze jedoch per Nachname bestellen könne. Die Handwerkskammer bittet, derartige Fälle am die Staatsanwaltschaft und die Wettbewerbszentrale zu melden. Kontakt HWK: ☎ 0 25 1 / 52 03-234.

## Gestaltungswettbewerb im Handwerk

Münster. Die Handwerkskammer Münster macht auf den Gestaltungswettbewerb Junges Handwerk NRW aufmerksam. Der Preisbietet Junges Handwerk gestaltender Berufe, unter 30 Jahre sind und in NRW leben, neben

dem Gewinn von Wettbewerbsgeldern die Möglichkeit ihre Leistungsfähigkeit zu beweisen. Anmeldeschluss ist der 11. August. Kontakte und Informationen bei der HWK Münster ☎ 02 51 / 705-14 52

## Warendorfer Ideen für die Welt

Firma „e&amp;e Verfahrenstechnik“ arbeitet in neuen größeren Räumen an der Splieterstraße



Die technischen Anlagen, die die Firma e&amp;e Verfahrenstechnik aus Warendorf in die ganze Welt verkauft, sind oftmals von imposanter Größe.

–vor Warendorf. Die Produkte der Warendorfer Firma e&eVerfahrenstechnik (Extraktion und Eindampfung) können ohne Zweifel bezeichnet werden. Technische Anlagen von imposanter Größe – ein für den Laien einziges Wirrwarr und Geflecht aus riesigen Edelstahlbehältern und Röhrenverbindungen. So fragt der staunenden Laie: Was um alles in der Welt passiert in diesen überdimensionalen Anlagen? Und das sind interessanterweise oftmals die kleinen Prozesse, in denen beispielsweise aus Pflanzen, Kräutern, Früchten wichtige Naturextrakte für die pharmazeutische Industrie, für die Lebensmittel- oder Kosmetikindustrie gewonnen werden.

Der Diplomingenieur Ulrich Nieße und Claudius Oeggerli, geschäftsführende Gesellschafter von e&e Verfahrenstechnik erläutern im Gespräch mit den Westfälischen Nachrichten das Arbeitsfeld der Firma. „Unser Arbeitsfeld besteht eigentlich aus drei Standbeinen“, so Claudius Oeggerli. „Da ist die klassische Extraktionstechnik, in der aus natürlichen Rohstoffen unter Einsatz von Lösemitteln Extrakte, Wirkstoffe, Aromen, Gerüche und Farbstoffe erzeugt werden. Das zweite Standbein findet sich in der Kaffeindustrie. Hier bieten wir komplette Anlagen für die Fertigung von Instantkaffee, beginnend beim Rosten und Mahlen der Bohnen über das Extrahieren, die Aromagewinnung und das Eindampfen bis zum Trocknen.“ Die Firma e&e Verfahrenstechnik habe hier beispielsweise in Eigenentwicklung entgegen dem klassischen weltweit üblichen Sprühtrocknungsverfahren eine spezielle Gefriertrocknung auf den Markt gebracht. Der Vorteil: Das Ergebnis ist von höchster Qualität dank einer Trocknung bei minus 20 Grad. Die Kaffeindustrie profitiert aber auch von den Entwicklungen aus Warendorf in Sachen Entkoffeinierung und Dämpfen. Und die Geschäfts-

fürher erläutern dazu: In diesem Bereich habe die Warendorfer Firma ein Patent entwickelt, wonach Robusta-Kaffee zu einer Kaffequalität aufgewertet werden könne, der einer Arabica-Bohne entspreche. Das funktioniert so: Dem Robusta-Kaffee werden dabei unerwünschte bittere Geschmacksstoffe entzogen und andererseits werden Geschmacksstoffe der guten Arabica-Bohne durch ein spezielles Dämpfverfahren, das

chemische Prozesse in der Kaffeebohne auslöst, hinzukreiert. Standbein Nummer drei ist der verfahrenstechnische Anlagenbau. Ob 4711 (Procter and Gamble) oder andere – sie nutzen die in Warendorf konstruierten Anlagen zur Herstellung von Duftwasser oder zum Kolorieren dieser Flüssigkeiten. Auch das Deutsche Institut für Luft- und Raumfahrt arbeitet mit e&e Verfahrenstechnik zusam-

men, so wurde für das Münchener Institut ein Kerosin-Verdampfer gebaut. Die Besonderheit dabei: „Das Kerosin wird nicht flüssig sondern gasförmig in die Flugzeugturbinen eingebracht“, erläutern Ulrich Nieße und Claudius Oeggerli. Der positive Effekt: Beim Abstrahlen des Kerosins während des Vergarens wird bis zu 70 Prozent weniger Ruß in die Atmosphäre emittiert – würde das in Serie gehen, könnte die Umwelt in Zukunft durchatmen. Ob in Mexiko, China, Indien, Russland, Singapur oder Brasilien – die Extraktions- und Eindampf- und Vakuumtrocknungsanlagen, die bei der Warendorfer Firma e&eVerfahrenstechnik konstruiert werden, sind überall auf den großen Weltmärkten zu finden. „Die Zahl der Anbieter in unserem Bereich hält sich in Grenzen“, so Claudius Oeggerli. „Das hat schon eher den Charakter einer großen Familie auf dem Weltmarkt.“

Zu 80 Prozent wird der von e&e Verfahrenstechnik konstruierte Edelstahlapparatbau in Deutschland produ-

ziert. Hauptpartner ist dabei die Freckenhorster Firma Helmes, die auch das Logistikzentrum der Warendorfer Partner ist. Die geschäftsführenden Gesellschafter der Firma, der Diplomingenieur Ulrich Nieße (Verfahrenstechnik) und der Maschinenbau-Ingenieur Claudius Oeggerli (Apparatebau) haben sich vor genau zehn Jahren in Warendorf selbstständig gemacht. Damals war noch Ulrich Ackermann, ehemals Firma APV aus Unna, mit im Boot. Mit der gemeinsamen Arbeitskraft in Deutschland und vielen schlauen Ideen sowie dem entsprechenden Know-how ging es zunächst in den ehemaligen Räumen des Architekturbüros Altfrohne an der Dürtenstraße los. Zum Jahreswechsel 2007/2008 wurden die Räume für die mittlerweile 40 Mitarbeiter der Firma wirklich zu eng und ein Umzug in neue Räumlichkeiten von rund 700 Quadratmetern an der Splieterstraße stand an, wo jetzt Ingenieure der Fachrichtungen Maschinenbau, Verfahrenstechnik, Konstruktionstechnik, Elektrotechnik und des Rohrleitungsbau arbeiten. Die Firma sei stets auf der Suche nach guten Mitarbeitern, denn der Markt in diesem Bereich sei eng, so die beiden Geschäftsführer Oeggerli und Nieße stellen für die Zukunft in den größeren Räumlichkeiten auch die Einstellung von Auszubildenden in den Bereichen technischer Zeichner und Konstrukteurswesen sowie Plätze für Praktikanten und Studenten in Aussicht. Am neuen Standort soll noch ein Technikum entstehen, wo Kunden aus aller Welt Pilotversuche präsentiert werden können. Denn genau das schätzen Claudius Oeggerli und Ulrich Nieße so am Standort Warendorf. „Diese Stadt ist vorzeigbar – hier fühlen sich Ostasiaten aber auch Südamerikaner wohl und keiner geht in dieser beschaulichen Stadt verloren.“

www.munde-verfahrenstechnik.de



Ulrich Nieße (geschäftsführender Gesellschafter), Georg Bückers (Technischer Leiter), Ulrich Ackermann (Geschäftsführender Gesellschafter) und Claudius Oeggerli (geschäftsführender Gesellschafter)(v.l.). Foto: Vornhusen

## Unter einem Dach

Ernährung und mehr als Angebot für Frauen

Warendorf. Das Thema „Gesunde Ernährung“ zieht in Zukunft als ein weiteres Angebot in die Praxis für Frauenheilkunde am Wilhelmsplatz im Zusammenarbeiten mit der Diplom-Oecotrophologin Pamela Schröder ein. Neben den Angeboten einer Hebammenbetreuung oder zur Physiotherapie kommt ab Mai eine weitere Säule unter dem Thema „Gesunde Ernährung“ hinzu. Die Zusammenarbeit erfolgt mit der Diplom-Oecotrophologin Pamela Schröder. Die 33-jährige Warendorferin, die freiberuflich als Ernährungsberaterin arbeitet und schon in der Vergangenheit Projekte zur Prävention und Gesundheitsförderung durchgeführt hat (die WN berichteten), bie-

tet neben Gruppenberatungskursen zur Gewichtsreduktion und Ernährungsberatung auch Themenvorträge an. Am Dienstag, 13. Mai, um 20 Uhr beginnt erstmals der Gruppenberatungskurs „Wohlfühlen als Ziel“ zur Gewichtsreduktion und Ernährungsberatung. Der Kurs findet jeden Dienstag bis einschließlich 24. Juni statt. Dazu findet am 6. Mai um 20 Uhr im Kursraum der Praxis ein unverbindlicher Informationsabend für alle Interessierten statt. In nächster Zeit sind zusätzliche Themenvorträge mit den Inhalten Schwangerschaft und Stillzeit, Säuglingsernährung, Kinderernährung und ähnliches geplant. Infos: Pamela Schröder, ☎ 0 25 81 / 78 990 86



Pamela Schröder ist Diplom-Oecotrophologin und nimmt das Thema „Gesunde Ernährung“ in eigenen Projekten und in Vorträgen unter die Lupe.



Ciro Veropalumbo (l.) und Michele Schimmenti freuen sich über Neustart von „La Lanterna“. Foto: Vornhusen

## Pizzaduft liegt in der Luft

„La Lanterna“ wird von der Trattoria „Da Vinci“ übernommen

–vor Warendorf. Michele Schimmenti schließt die Tür zu seinem ehemaligen Lokal, dem Ristorante „La Lanterna“ auf – drinnen sieht alles noch so aus wie die zahlreichen Stammkunden es in guter Erinnerung haben. Lange hatte Schimmenti gezögert, die Räumlichkeiten seines Restaurants zu verpacken. Ja, er spielte selbst sogar noch immer mit dem Gedanken wieder zu eröffnen, nachdem er am 1. Juli 2003 ganz plötzlich aus gesundheitlichen Gründen schließen musste. Doch jetzt ist die Entscheidung gefallen: Michele Schimmenti und Ciro Veropalumbo von der Trattoria „Da Vinci“ an der Dreibrückenstraße sind sich einig, Veropalumbo wird als Pächter das Ristorante „La Lanterna“ an der Oststraße 27

voranschichtlich schon Mitte Mai wieder eröffnen. „Es war lange ein Traum von mir, selbst wieder zu eröffnen“, erzählt Schimmenti ein wenig wehmütig. Immer wieder fragten seine Stammkunden über all die Jahre, wie es denn weitergehe mit „La Lanterna“. Kein Wunder, denn in den Räumlichkeiten sind all seine Träume und Erinnerungen Zuhause. „Ich habe das Haus als Ruine gekauft und von Ende 1979 bis April 1982 umgebaut. Alles ist nach meinen Vorstellungen eingerichtet.“ Am 10. April 1982 eröffnete Michele Schimmenti „La Lanterna“. Letztlich freut es Schimmenti aber auf jeden Fall, dass in „La Lanterna“ bald wieder die Pizzaduft duftet und der Name „La Lanterna“ erhalten bleibt.

Und für die eigene Gesundheit sei die Verpackung sicher die bessere Lösung. Die Räumlichkeiten und die Inneneinrichtung werden so bleiben wie bisher, gab Schimmenti im Gespräch mit den Westfälischen Nachrichten Auskunft. „Die Trattoria „Da Vinci“ an der Dreibrückenstraße wird parallel weitergeführt werden“, versichert Ciro Veropalumbo. „Wir werden uns als Familienbetrieb weiter aufteilen und an der Oststraße eine andere Karte anbieten – es werde von Fisch und Fleisch über Nudelgerichte und natürlich auch Pizza ein reichhaltige Auswahl geben. „Mich mich war „La Lanterna“ immer schon ein Begriff, das war immer ein guter Laden und so wollen wir ihn auch weiterführen.“

## Pferde trinken keinen Wein

Demir Demiroski setzte Vollblüter künstlerisch in Szene für Etiketten im Café Hülsmann

Warendorf. Was kann es außer Pferdeäppel noch für die Freunde des Reit- und Fahrsports geben, war die Frage, die sich Geva und Rudolf Hülsmann stellten. Da seit Jahrzehnten das Haus Hülsmann auch im Weinhandel engagiert ist, lag es nahe, die Etiketten auf den Weinflaschen entsprechend gestalten zu lassen.

In Demir Demiroski fanden die Eheleute Hülsmann den Künstler, der das Temperament der Weine im Pferdebild umsetzen konnte. So erhielt der Riesling Kabinett, ein trockener Wein mit schönem Säureprofil und würzig in seiner Note, ein spritziges Pferd. Ein schöner Fuchs, der sich in all seiner Kraft auf die Hinterbeine stellt. Der St. Laurent-Rotwein, der eher trocken, gehalten und rassig-reif daherkommt, bekam dementsprechend ein „rassiges“ Motiv mit einem dunklen Pferd im vollen Galopp. Für den Dornfelder Rosé suchten Geva und Rudolf Hülsmann ein „sanftes“ Pferdebild mit zwei zärtlichen Schimmeln aus, das die feinerbe, zarte und Note des Weines unterstreicht. „Viele Pferdefreunde sind begeistert von den Motiven“ freuen sich die Hülsmanns. Und da die Idee so gut ankam, wurde sie auch noch weiterentwickelt: In Zusammenarbeit mit Demir Demiroski besteht die Möglichkeit, auch das eigene Pferd als Label auf die Weinflaschen zu bringen. „Da können wir ganz exklusive Möglichkeiten anbieten“ versprechen Weinhandwerker und Künstler.

cken, gehalten und rassig-reif daherkommt, bekam dementsprechend ein „rassiges“ Motiv mit einem dunklen Pferd im vollen Galopp. Für den Dornfelder Rosé suchten Geva und Rudolf Hülsmann ein „sanftes“ Pferdebild mit zwei zärtlichen Schimmeln aus, das die feinerbe, zarte und Note des Weines unterstreicht. „Viele Pferdefreunde sind begeistert von den Motiven“ freuen sich die Hülsmanns. Und da die Idee so gut ankam, wurde sie auch noch weiterentwickelt: In Zusammenarbeit mit Demir Demiroski besteht die Möglichkeit, auch das eigene Pferd als Label auf die Weinflaschen zu bringen. „Da können wir ganz exklusive Möglichkeiten anbieten“ versprechen Weinhandwerker und Künstler.



Der Künstler Demir Demiroski (l.) setzte die Idee von Geva und Rudolf Hülsmann um, Weinflaschen mit Pferdemoniven zu etikettieren.