



Die Bilker Sternwarte

Zeitschrift der Bilker Heimatfreunde

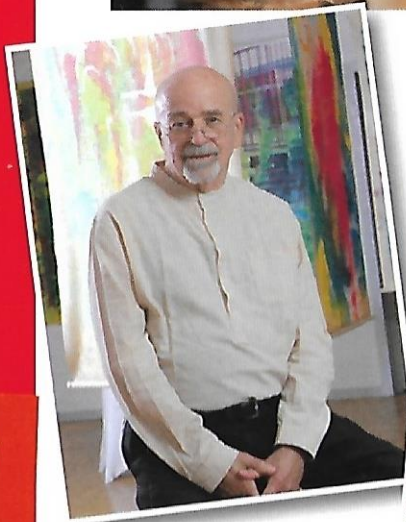


In dieser Ausgabe:

Jüngste Verbündete des Hospizes am EVK Düsseldorf –
Sophie Hinkel übernimmt die 20ste Schirmherrschaft

Düsseldorfer Künstlerinnen und Künstler –
Wolfgang Wimhöfer

Mit Herz und Hingabe: Altstädter Bürger
ehren einen Bilker Schützen



6

November
Dezember
2025



**St. Martinus-
Krankenhaus**

*Eine Einrichtung der Alexianer
und der Katharina Kasper Gruppe*

HELFEN MACHT GLÜCKLICH. ALLE PROFITIEREN.

Als grüne Dame oder grüner Herr schenken Sie unseren Patient*innen Nähe, Aufmerksamkeit und Unterstützung.



Melden Sie sich jetzt und werden Sie
mit uns „grün“.

Erleben Sie, wie gut Helfen tut!



www.martinus-duesseldorf.de

Sie lesen in dieser Ausgabe

Unsere Monatsveranstaltungen im November und Dezember 2025	162
Weihnachts- und Neujahrsgruß des Präsidenten	163
Terminhinweis „Pate der Freude 2026“	163
Auf den Spuren von Bert Gerresheim – Der Sturz über dem Portal	164
Unser Nachbar – der Landtag NRW (22)	166
Gesundheitshilfe ganz nah – und doch weltweit im Einsatz: action medeor	168
Mit Herz und Hingabe: Altstädter Bürger ehren einen Bilker Schützen	171
Origami-Workshop in der Spieloase	172
Bier-Sommelier Ingo Wagner im Interview	173
Sonntagsfrühstück zum 1. Advent	176
Düsseldorfer Künstlerinnen und Künstler – Wolfgang Wimhöfer	178
Sommerfest im St. Martinus-Krankenhaus	182
23. Düsseldorfer Diabetestag in der Handwerkskammer Düsseldorf	183
Zu den schönsten Wurzelkrippen der Welt/Europas	184
St. Martinus-Krankenhaus wird Lehr- und Forschungs-Krankenhaus	185
FAA Düsseldorf – Pädagogische Betreuung für Familien und Kinder	186
Martinsfest in Bilk	188
Stoffeler Friedhof – ein Rundgang	189
Adventsbasar in St. Martin	192
Sophie Hinkel übernimmt Schirrherrschaft des Hospizes am EVK	193
Redaktionsschluss und Geburtstags-Glückwünsche	195
Impressum	196

Auf unserer Titelseite:

Jüngste Verbündete des Hospizes am EVK Düsseldorf – Sophie Hinkel übernimmt die 20ste Schirnherrschaft, Foto: Michael Lübke

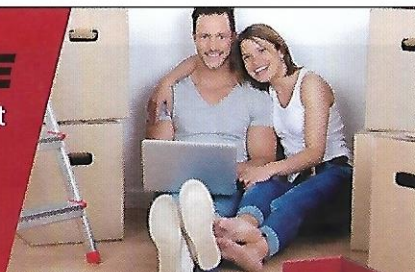
Düsseldorfer Künstlerinnen und Künstler – Wolfgang Wimhöfer, Foto: Reiner Kaltenbach

Mit Herz und Hingabe: Altstädter Bürger ehren Bilker Schützen, Foto: ABG

HAFELSUMZÜGE

seit 1889 Ihr Partner von Ort zu Ort

- für Privat und Gewerbe
- sorgfältige Planung
- saubere Kalkulation
- zuverlässige Abwicklung
- mit Handwerker-Service
- professionelles Akten-Management



**Hafels
Umzüge
GmbH**

Neue Ritterstr. 29
47805 Krefeld
Tel: 02151 - 770001
Fax: 02151 - 774011

Cuxhavenerstr. 6 a
40221 Düsseldorf
Tel: 0211 - 485091
Fax: 0211 - 466509

info@hafels.de
www.hafels.de



© huf 02159-01330



DIE BILKER STERNWARTE

ZEITSCHRIFT DES HEIMATVEREINS BILKER HEIMATFREUNDE E.V.

71. Jahrgang · Ausgabe 6 · November/Dezember 2025

Unsere Monatsveranstaltungen

Mittwoch, 03.12.2025 - 19.00 Uhr

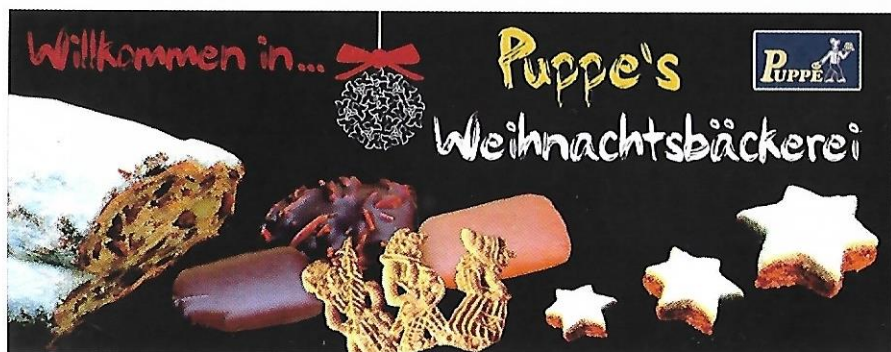
**Wir freuen uns auf die traditionelle
Weckmann-Verlosung**

**Durch die Verlegung des November-Termins
in den Dezember wird die Weckmann-Tradition
zur Nikolaus-Tradition**

**Eine Dezember-Monatsveranstaltung
findet nicht statt!**

Wir freuen uns auf rege Teilnahme
Dirk Jehle – Präsident Bilker Heimatfreunde

Treffpunkt: Forum St. Martin – Neusser Straße 88



Liebe Mitglieder und Freunde des Bilker Heimatvereins,

wir wünschen euch

*frohe Weihnachten,
erholungsreiche Feiertage und
einen guten Start ins neue Jahr!*



Danke, dass ihr unseren Verein auch in diesem Jahr mit
Leben, Engagement und Freude gefüllt habt.

Lasst uns 2026 genauso motiviert, gemeinschaftlich und
mit einer Portion Spaß angehen. 🧑🏻🧑🏻

*Herzliche Grüße

Dirk Jehle

**Hinweis in eigener Sache:
Für den Terminkalender
– PATE DER FREUDE –
18. April 2026**

Sankt Martin und die Kunst an „unserer Alten Martinskirche“

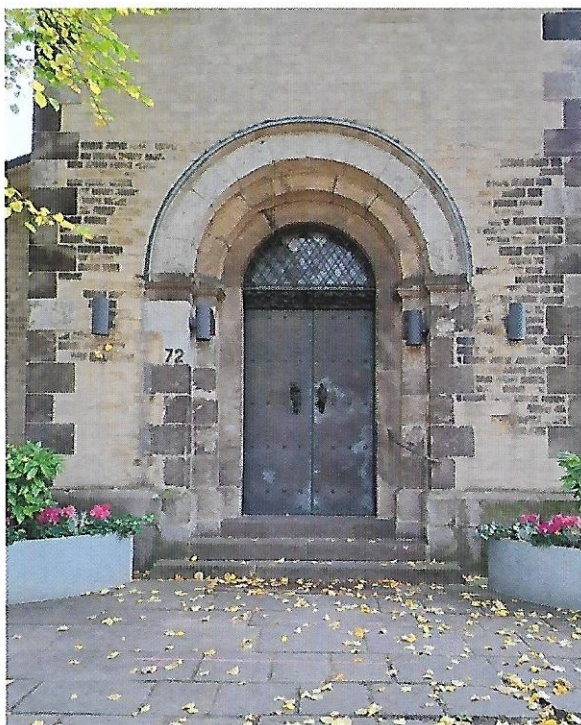
Der Nachruf auf Bert Gerresheim endete in der Bilker Sternwarte 5/2025 mit dem Schlußsatz: „Bert Gerresheim hat in Bilk Spuren hinterlassen, z. B. hat er den Sturz über dem Portal von Alt Sankt Martin geschaffen. Darüber können wir in der nächsten Bilker Sternwarte berichten.“ Nachfolgend die Einlösung dieser Ankündigung:

Das Portal „unserer Alten Martinskirche“ – üblicherweise Alt St. Martin genannt – bei uns in Bilk, Martinstrasse 72, Ecke Bachstrasse, hat der Bildhauer Bert Gerresheim im Jahr 1993 entworfen und gestaltet. Gegossen wurde es von der Gießerei Schmäke.

Die Einweihung erfolgte am 11. November 1993 mit einem Pontifikalamt, zelebriert durch Weihbischof Dr. Friedhelm Hofmann, einigen weiteren Geistlichen und mit dem damaligen Pfarrer von St. Bonifatius, Pastor Helmut Junker.

Die Sanierung des Eingangsportals war das „Schlussobjekt“ der umfangreichen Sanierungen von Alt St. Martin, die 1986 begonnen wurde. Unser verstorbener Heimatfreund und Mitglied im damaligen Kirchenvorstand St. Bonifatius, Johannes Konen, berichtete:

Es blieb nur noch das Eingangsportal. Das Holzwerk der alten Tür musste nach Aufarbeiten nach außen hin gesichert werden. Der bekannte Düsseldorfer Bildhauer Bert Gerresheim wurde aufgefordert, Vorschläge zu machen. Ein Fensterentwurf wurde abgelehnt. Wir haben bereits Engelsdarstellungen genug, aber keinerlei Hinweise auf den Kirchenpatron. So einigte man sich auf die Verblendung der Türen mit Kupferblech und Dar-



stellungen aus der Vita des Hl. Martin auf einer Quer- und Längsseite. Bei knappen finanziellen Mitteln blieben Querleiste und Türgriffe übrig.

Vielen Passanten und Besuchern der Kirche dürften die Bildfolgen und ihre Bedeutungen nicht bekannt sein. Johannes Konen berichtete weiter:

Die Querleiste zeigt links Bischof Hilarius von Poitiers, der Martin zum Priester geweiht und ihn später vom Einsiedlerleben zur Missionstätigkeit geführt hat. Rechts der Gelehrte Sulpicius Severus,



der um 395 eine Lebensbeschreibung Martins in lateinischer Sprache verfasste. Der Martinsfries über der Tür stellt den Heiligen dar, der einen gebrechlichen Kranken stützt, dann die Mantelteilung und die nächtliche Erscheinung Christi mit einem Mantelteil. Martins Taufe und Lossagung vom kaiserlichen Treueid fehlen nicht. In der Mitte steht Sankt Martin... als Bischof von Tours. Auf der rechten Seite ist seine missionarische Tätigkeit veranschaulicht. Martin heilt einen Aussätzigen mit einem Kuß.

Mit der Fertigstellung der Tür, die praktisch in letzter Minute vor der feierlichen Wiedereröffnung erfolgte, war die Gesamtrestaurierung beendet.

Bemerkenswert sind auch die Türgriffe an der alten Holztür von Alt St. Martin, die ebenfalls der Bildhauer Bert Gerresheim schuf. Es sind zwei Heiligenfiguren, links der Bischof Hilarius von Portiers, rechts



der Gelehrte Sulpicius. Diese zwei Heiligen wurden in der Beschreibung der Querleiste ausführlich gewürdigt.

Als Quelle für diesen Bericht diente u.a. „Die Bilker Sternwarte“ vom Mai 1994. Mit einleitendem Text würdigte Holger Hutterer den Vortrag von Johannes Konen am Heimatabend im April des gleichen Jahres.

Weitere Quelle: Beschreibung „Das Portal von Alt St. Martin“ von Werner Roemer
GM

Hier blüht das Leben!

Bilker
Gartencenter

Advents-
Zauber



Fleher Straße 121
40223 Düsseldorf
Tel.: 0211 9304528

Unser Nachbar – der Landtag NRW (22)

Lange Nacht im Landtag

Wie schon im vorigen Heft angekündigt: Die lange Nacht war eine vielseitige Nacht.

Wer pünktlich um 17.00 Uhr startete, musste eine lange Warteschlange – rückwärts in mehreren Windungen bis zum Rheinturm – erlaufen. Drinnen war dann viel los:

Platz nehmen im Landtag auf einem der vielen Abgeordnetensitze, Vielfaches zum Bau und den Ideen der Architekten aufnehmen, im Foyer Live Musik, in der Bibliothek Poetry Slam, diverse Ausstellungen und Mitmach-Aktionen aller Parteien, Informationen von Aktionen zum Weltkindertag und vieles mehr.

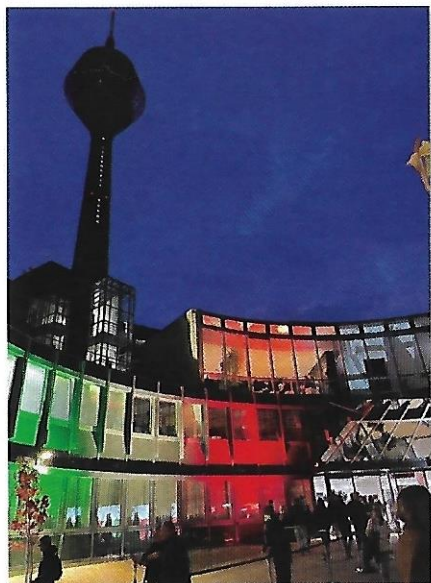
Rundum: es hat sich gelohnt!



Landtag NRW – das Markenzeichen



Rund – Innen und aus



Landtag NRW – Außenwirkung



Ein Vexierbild



Nachtaufnahme aus der Luft

Gesundheitshilfe ganz nah – und doch weltweit im Einsatz:

*Wie die Hilfsorganisation action medeor
vom Niederrhein aus Leben rettet*

Tönisvorst. Ein kleiner Ort am Niederrhein und nur 30 Minuten von Düsseldorf entfernt. Was viele nicht wissen: Von genau hier aus startet medizinische Hilfe, die Menschen weltweit das Leben rettet. Denn hier sitzt die Notapotheke der Welt: action medeor.

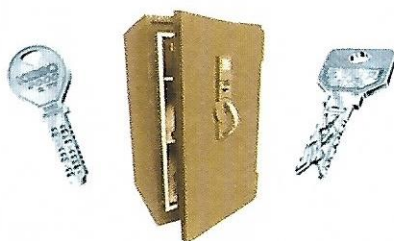
action medeor ist Europas größtes Medikamentenhilfswerk – aber keine anonyme Organisation in einem fernen Bürohochhaus. Sondern eine Gemeinschaft von engagierten Menschen, die sich mit Verstand, Herz und Tatkraft für eines einsetzen: Gesundheit für alle. Und das seit mehr als 60 Jahren.

„Unsere Vision ist ganz klar: Kein Mensch soll an behandelbaren oder vermeidbaren Krankheiten leiden oder sterben müssen“, erklärt Dr. Angela Zeithammer, Vorständin bei action medeor



Foto: action medeor/Boris Breuer

*Dr. Angela Zeithammer,
Vorständin bei action medeor*



- Tresorstudio
- Schließanlagen
- Sicherheitstechnik
- Schlüsseldienst

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

CONCORDIA

Schlüsseldienst & Sicherheitstechnik e.K.

Frank Augst
Konkordiastraße 111 · Ecke Bilker Allee
Telefon 02 11/397773
Fax 02 11/5836555
concordia-sicherheit@arcor.de

Die Notapotheke der Welt

Im 4.000 Quadratmeter großen Medikamentenlager in Tönisvorst stehen jederzeit rund 120 lebenswichtige Arzneimittel bereit – von Antibiotika über Schmerzmittel bis hin zu Spezialnahrung. Sie können innerhalb weniger Stunden gepackt und auf den Weg zu Krankenhäusern und Gesundheitsstationen weltweit gebracht werden. Das Team weiß: Wenn sich irgendwo auf der Welt eine Krise zuspitzt, ein Konflikt eskaliert oder eine Naturkatastrophe zuschlägt, zählt jede Stunde.

So etwa im **Sudan**, wo sich aktuell die weltweit größte humanitäre Katastrophe ereignet: Millionen Menschen sind auf der Flucht vor bewaffneten Konflikten, 24 Millionen von Hunger bedroht, mehr als 4 Millionen Kinder unterernährt. Die Gesundheitseinrichtungen? In weiten Teilen des Landes nicht mehr funktionsfähig.

Foto: action medeor



action medeor schickt lebensrettende Medikamente dorthin, wo sie dringend gebraucht werden.

Foto: action medeor/David Lomuria Fairpicture



Dr. Tom Catena (links) versorgt Menschen im Mother of Mercy Hospital unter unvorstellbaren Bedingungen.

Während vielerorts die Hilfslieferungen stocken, schickt action medeor regelmäßig Lastwagen mit Medikamenten, Vitaminpräparaten und Spezialnahrung in den Sudan – bis hin in die entlegenen Nubaberge in das Mother of Mercy Hospital zum leitenden Arzt Dr. Tom Catena.

Mehr als medizinische Hilfe

Auch in der Ukraine ist action medeor seit Beginn des Krieges im Einsatz – nah an der Frontlinie, manchmal in Hörweite der Einschlüge. Gemein-

sam mit lokalen Partnerorganisationen betreibt action medeor dort eine **mobile Apotheke**, die kranke und ältere Menschen mit Medikamenten versorgt, aber auch stationäre **Sozialapotheken**, die kostenlos Medikamente an Bedürftige ausgeben.

Doch es bleibt nicht bei medizinischer Hilfe: In den zerstörten Dörfern zwischen Mykolajiw und Cherson ermöglicht action medeor zum Beispiel auch regelmäßig **Spielnachmittage für Kinder**, damit diese für ein paar Stunden den Krieg vergessen und einfach nur Kind sein dürfen. Oder aber auch **psychologische Beratungsangebote** für kriegstraumatisierte Kinder und Erwachsene.

„Wir helfen nicht nur mit Medikamenten: Wir helfen auch, Traumata zu lindern, Lebensmut zurückzugeben und Gemeinschaft zu stärken – denn Heilung ist mehr als Medizin“, so Dr. Angela Zeithammer



Foto: action medeor/Frank Schemmann

Kinderlachen trotz Krieg: action medeor ermöglicht Spielnachmittage in der Ukraine.

Nahbare Hilfe – von nahbaren Profis

Was action medeor besonders macht: Die Hilfe ist nicht abstrakt. Sie ist konkret. Sie hat Gesichter. Von den Mitarbeitenden im Lager, die in Windeseile Paletten packen. Von Partner:innen wie Dr. Catena, der im Sudan Menschen operiert, während draußen geschossen wird. Von Kinderärztinnen in der Ukraine, die in zerbombten Gebäuden Sprechstunden abhalten.

Die Organisation setzt aber nicht nur auf Wirksamkeit, sondern auch auf Nähe und Vertrauen: Besuchergruppen sind in Tönisvorst willkommen, Transparenz wird großgeschrieben, jede Spende nachvollziehbar eingesetzt.

Ob Medikamentenlieferungen, medizinische Ausbildung oder Wiederaufbau von

Gesundheitsstrukturen nach Katastrophen – action medeor verfolgt die große Vision: „Jedes Leben retten. Immer. Überall“. Und sie beginnt nicht in Genf oder Berlin – sondern gleich hier, bei uns um die Ecke.

Jede Spende hilft Leben retten:



**action
medeor**
Die Notapotheke
der Welt

action medeor e.V.
Sparkasse Krefeld
IBAN: DE78 3205 0000 0000 0099 93
Stichwort: Sternwarte
Erfahren Sie mehr unter: www.medeor.de

Sorge am Lebensende

0211/9 19 19 19

Palliativberatungstelefon Düsseldorf

Ihre Experten für die letzten Wochen, Tage und Stunden schwerstkranker und sterbender Menschen und ihrer Angehörigen.

palliativberatung@evk-duesseldorf.de
www.evk-duesseldorf.de

PALLIATIV
NETZWERK AM
EVK DÜSSELDORF



Mit Herz und Hingabe: Altstädter Bürger ehren einen Bilker Schützen

Im Rahmen des diesjährigen Krönungsfestes der Altstädter Bürger-Gesellschaft von 1948 (ABG) wurde jetzt eine ganz besondere Ehrung vorgenommen:

Hans-Dieter Caspers erhielt die letzte Pastor-Jääsch-Plakette der Vereinsgeschichte.

Mit dieser Auszeichnung würdigt die ABG seit Jahrzehnten Menschen, die sich in herausragender Weise um das Düsseldorfer Brauchtum, die Heimatpflege und die Gemeinschaft verdient gemacht haben.

In einer bewegendem Laudatio würdigte Ulrike Thöne, 1. Schriftführerin der ABG, das außergewöhnliche Lebenswerk des Geehrten: „Es gibt Persönlichkeiten, bei denen man einfach den Hut ziehen muss – Menschen, die nicht viel Aufhebens um sich machen, sondern einfach anpacken. Hans-Dieter Caspers steht seit über einem halben Jahrhundert für das, was unser Sommerbrauchtum in Düsseldorf ausmacht: Engagement, Bodenständigkeit und Liebe zu unserer Stadt.“

Caspers, tief verwurzelt in Bilk, engagiert sich seit Jahrzehnten im Schützenwesen, in der Pflege der Düsseldorfer Mundart und in der Organisation zahlreicher Vereinsaktivitäten. Er war Schütze, Sportleiter, Chronist und mehrfacher König – immer mit dem Ziel, Tradition lebendig zu halten. Auch als „Oberlehrer“ der bekann-

ten „Pittermanns Scholl“ vermittelt er die Freude an der rheinischen Sprache.

Für sein jahrzehntelanges Wirken wurde Caspers bereits vielfach ausgezeichnet – unter anderem mit dem Stadtorden, dem Goldenen Ehrenkreuz in Sonderstufe und zuletzt dem Martinster der Stadt Düsseldorf, der auf Vorschlag der ABG verliehen wurde. Mit der Pastor-Jääsch-Plakette reiht sich nun eine weitere bedeutende Ehrung in diese Reihe ein.

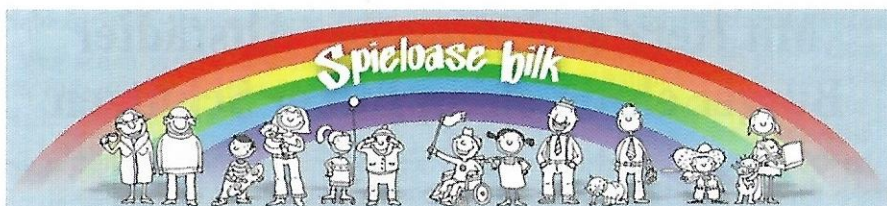


Ulrike Thöne hielt die Laudatio auf Hans-Dieter Caspers.

Zugleich markiert sie den Abschluss einer Ära: Die ABG wird künftig eine neue Auszeichnung stiften, die ehrenamtliches Engagement in Düsseldorf würdigt.

Besonderen symbolischen Wert erhält die Ehrung auch durch eine Entscheidung der Altstädter Bürger-Gesellschaft: Mit dem Erhalt der Pastor-Jääsch-Plakette wird der Geehrte automatisch Ehrenmitglied der ABG. „Wir freuen uns sehr, Hans-Dieter in unseren Reihen willkommen zu heißen“, betont der 1. Baas Uwe Triebel. „Er verkörpert all das, wofür die ABG steht – Herz, Heimat und Hingabe.“

Foto: ABG



**SPIELOASE – Eine Einrichtung des Vereins „Spielen und Leben in Bilk e.V.“
in Kooperation mit dem Amt für Jugend und Soziales**

Samstag, 8. November 2025

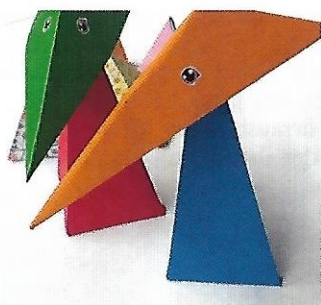
10.30 - 13.00 Uhr

Origami Workshop mit Maria für Jung
und Alt in der Herbst- und Winterzeit

für max. 8 Schulkinder (kostenlos)
und 1 Begleitperson (4,00 €)

Inhalte des Workshops: Grundbegriffe des
Papierfaltens und Symbole, Falten der Modelle,
Sterne, Schachteln, Tiere, Dekoratives

Anmeldung ab sofort: info@spieloase-bilk.de Telefon: 0211 7356192





Thouli's[®]

Restaurant

Catering

Partyservice

Veranstaltungen

Trauercafe

**Ihr Spezialist für Event- und Messecatering
sowie Betriebsverpflegung**

Thouli's | An der Freilichtbühne
Räuscherweg 64 | 40221 Düsseldorf
Tel.: 0211 30 35 36 3 | Fax: 0211 30 35 36 5
e-mail: info@thoulis.de | www.thoulis.de

Bier-Sommelier Ingo Wagner im Interview

„Ginseng Ale fand ich wirklich widerlich“

Dieses Interview ist zuerst erschienen im Blog [theycallitkleinparis](https://www.theycallitkleinparis.de/) von Alexandra Wehrmann. Wir bedanken uns für die Genehmigung zum Abdruck. Die Journalistin und Autorin stellt hier seit 2015 Menschen vor, die ihren wie auch immer gearteten Teil zum städtischen Leben Düsseldorfs – eben Klein-Paris – beitragen. Den Blog finden Sie unter <https://www.theycallitkleinparis.de/>

Die Liebe zum Bier wurde Ingo Wagner quasi in die Wiege gelegt: Geboren in der fränkischen Schweiz, liebäugelte er nach dem Abitur zunächst mit einer Ausbildung zum Brauer. Daraus wurde letztendlich nichts. Stattdessen ließ sich Wagner in Belgien zum Bier-Sommelier schulen. **theycallitkleinparis** hat mit dem Mann mit dem weiten Bier-Horizont gesprochen.

Ingo, wie wird man Bier-Sommelier?

Ich bin in der Fränkischen Schweiz geboren, einer Region, in der Bier eine große Rolle spielt. Mit 20 habe ich über eine Aus-

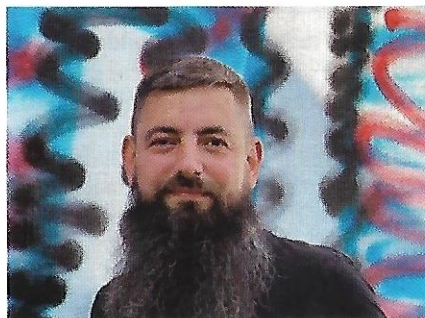


Foto: Alexandra Wehrmann

bildung zum Brauer nachgedacht, aber es gab nur einen Ausbildungsplatz bei der

Wir geben Ihnen
Zeit und Raum

 **BESTATTUNGEN**
Scheuven's


„Raum der Stille“


„Raum des Abschieds“


„Raum der Begegnung“

Weitere Informationen finden Sie unter: www.scheuven.de

falschen Brauerei – also bei der, deren Bier ich nicht mag. Eine befreundete Braumeisterin hat mir dann vorgeschlagen, einen Bier-Sommelier-Kurs zu absolvieren. Das habe ich auch gemacht, während ich in Brüssel gelebt und gearbeitet habe, das war von 2011 bis 2019. Dort habe ich über zwei Jahre einen wöchentlichen Bier-Sommelier-Kurs besucht – und das zu meinem Hobby gemacht.

Was lernt man in der „Ausbildung“?

Los geht's mit Geschichte und Warenkunde. Welche Rohstoffe werden genutzt, welchen Einfluss hat das Brauwasser, welches Getreide und welche Malzsorten kommen zum Einsatz, was machen eigentlich die Hopfensorten und welche Hefetypen haben diesen oder jenen Effekt. Dabei geht es auch ziemlich viel um Chemie, Physik und Biologie. Danach geht es um den technischen Brauprozess, bevor die vielen Bierstile, ihre Geschichte und ihre Besonderheiten dran sind. Und ab da

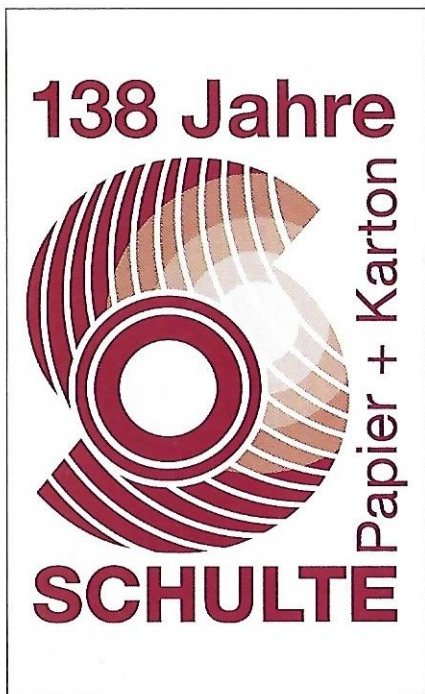
wird es richtig spannend, weil es dann um Verkostung und geplante Tastings geht. Welche Grundgeschmäcker gibt es, was zeichnet ein balanciertes Bier aus, was sind Fehlgeschmäcker und wann sind die vielleicht sogar gewollt. Guinness oder Pilsner Urquell schmecken zum Beispiel etwas nach Butter. Wenn das aber bei einem Jever passiert, dann ist was schiefgelaufen. Man lernt, in welcher Reihenfolge man Bier trinken kann oder sollte. Und dann folgt die Krönung. Welche Bierstile passen zu welchen Lebensmitteln – und welches Bier passt zu welchem Gericht.

Dazu kommen wir später noch. Zunächst mal: Bei welchen Anlässen bist du als Bier-Sommelier im Einsatz?

Ich bin größtenteils in privatem Rahmen unterwegs. In Brüssel war ich regelmäßig im Freundeskreis oder für Besuchergruppen aus Deutschland als Bier-Sommelier im Einsatz, außerdem habe ich mit zwei Freunden zusammen eigene Tastings oder Pairings, also die Kombination von zum Beispiel Bier und Speisen, gegeben. In Düsseldorf kam dann wenige Monate nach dem Umzug Corona dazwischen und die Kontakte waren dann einfach noch nicht da. Inzwischen mache ich wieder mehr oder weniger regelmäßig Tastings im privaten Rahmen, zum Beispiel für Geburtstage, aber auch mal Bier&Wein-Tastings mit Freunden aus dem Weinfach. In Deutschland ist das aber rechtlich etwas schwierig, da außerhalb des privaten Raums die Grenze zum gewerblichen Verkauf von Lebensmitteln schnell erreicht ist. Es braucht also entweder eine:n Partner:in mit Gewerbe oder muss im privaten Raum stattfinden.

Wie genau muss man sich deine Tätigkeit vorstellen?

Die eine Sache ist das eigene Wissen. Ich bin immer auf der Suche nach neuen oder mir unbekannten Bieren. Wenn ich zum Beispiel im Urlaub bin, suche ich mir die Brauereien und Brauhäuser in der Ecke raus und versuche die zu besuchen. Wichtig ist dabei auch immer das Gespräch mit



den Brauer:innen oder Wirt:innen. Die andere Sache sind die Tastings oder Pairings. Da schaue ich, welche Leute dabei sind, wie viel bekannt ist und welche Biere zu der Gruppe passen würden. Und natürlich spielt das Budget eine Rolle. Wenn es ein Menü gibt, steht immer zuerst das Menü. Ich suche dann passende Biere raus, die auch in der Folge aufeinander abgestimmt sind, also zum Beispiel von wenig zu mehr Alkoholgehalt oder von leichter zu intensiv, von heller zu dunkler. Dazu braucht es schon einiges an Recherche und teilweise auch den Austausch mit anderen Expert:innen. Dann müssen die Biere organisiert werden, es braucht Gläser, Kühlmöglichkeiten, Bewertungsbögen, Rohstoffproben und noch einiges an Zubehör. Vor Ort führe ich dann durch den Abend. Dabei stehen natürlich die Biere, ihr Profil, die Geschichte dahinter und der „richtige“ Genuss im Mittelpunkt. Es geht dabei auch um den Brauprozess und Facts & Figures. Aber ich bin auch eine Art Geschichtenerzähler und baue interessante oder lustige Gegebenheiten rund ums Bier und die ein oder andere Sage ein.

Sind es eher Biere kleiner innovativer Craftbeer-Brauereien, die du empfiehlst, oder kann durchaus auch mal ein Bier einer großen Brauerei dabei sein, das man in jedem Supermarkt bekommt?

Also Biere von deutschen Großbrauereien sind im Grunde nie dabei. Wenn es um ein spezifisches Land geht, kann das anders sein. Ein Tasting zu tschechischen Bieren ist ohne Pilsner Urquell oder Budweiser Budvar einfach nicht vollständig. Wenn es um deutsche Biere oder eine internationale Mischung geht, sind aber häufig Biere dabei, die in einem gut sortierten Getränkemarkt zu finden sind. Für manche Biertypen gibt es mittlerweile Beispiele, die relativ gut erhältlich sind. Und für die Gruppe ist es natürlich schöner, wenn zumindest ein Teil der Biere im Nachhinein zu bekommen ist. Größtenteils arbeite ich aber mit Bieren von kleineren Brauereien oder

mit Bierstilen, die den Menschen unbekannt sind, wie mit dem belgischen Bière de Saison. Die dazugehörigen Brauereien sind fast immer Handwerksbrauereien, die viel Liebe und Zeit in ihr Produkt stecken. Das heißt nicht, dass sie das sind, an was man landläufig denkt, wenn man den Begriff „Craftbeer“ hört, also irgendwelche Typen mit Bart, die vor allem super bittere Biere mit gewagten Zutaten brauen. Ich kredenze zum Beispiel gerne echtes belgisches Oude Kriek, also geschütztes Kirschbier nach alter Brauart. Ein Hefeweizen mit Mangosaft kommt sicher nicht zum Einsatz, auch wenn ich es selbst probiere. Wenig überraschend ist wahrscheinlich, dass ein großer Fokus auf belgischen Bieren liegt, deren Vielfalt weit über das Angebot im deutschen Supermarkt oder auf der „Benrather Bierbörse“ hinausgeht.

Kann man grundsätzlich zu jeder Speise ein begleitendes Bier empfehlen?

Kurze Antwort: ja.

weru

**MEHR WÄRME
WENIGER HEIZEN
MEHR SPAREN!**



**DREIFACH-
VERGLASUNG
IST WERU-
STANDARD!**

- **JETZT MIT NEUEN
FENSTERN GELD SPAREN**
- **WÄRMESCHUTZGLÄSER
LEISTEN EINEN BEITRAG
ZUM KLIMASCHUTZ**
- **GELD ZURÜCK VOM STAAT
WERU PRODUKTE SIND
IM STANDARD FÖRDER-
FÄHIG***

WIR BERATEN SIE GERNE

**FRANKE
+ BORUCKI**

Franke & Borucki GmbH
 Fürstenwall 61
 40219 Düsseldorf
 Tel.: 0211 / 30 60 88
 info@weru-borucki.de
 www.weru-borucki.de

*GRÖSSENABHÄNGIG

Dann lass uns das doch gleich mal anhand von ein paar Beispiel-Gerichten testen. Welches Bier würdest du zum Kaiserschmarrn empfehlen?

Grundsätzlich kommt es natürlich immer auch auf die Zubereitung an. Und andere Ideen habe ich auch immer. Beim Kaiserschmarrn kann ich mir – ohne lange zu grübeln – zwei Stile gut vorstellen. Eher traditionell und auch in der Heimat des Kaiserschmarrns gebraut wäre ein dunkles Bockbier. Die Süße matcht mit der Süße des Kaiserschmarrns, der höhere Alkoholgehalt schneidet aber durch die Schwere des Desserts. Eher unkonventionell wäre ein Oude Kriek. Zucker hat das Bier fast keinen mehr, aber die Fruchtnote passt zum Dessert und die Säure hebt die Schwere an.

Und zur Miso-Suppe?

Die Suppe ist ja schon ziemlich geschmacksintensiv. Deswegen bietet sich ein Bier mit viel Kohlensäure an, um den Mund immer wieder frei zu kriegen und

aufs Neue genießen zu können. Japanische Biere sind meistens Lagervarianten, bringen zwar Kohlensäure, aber selbst wenig Eigengeschmack, was der Übung nicht gerecht wird.

Ohne längeres Nachdenken würde ich wohl entweder ein leichtes Bière de Saison oder ein Pale Ale mit viel Kohlensäure wählen.

Mit welchem Bier würdest du die Currywurst kombinieren?

Das kommt jetzt ein wenig auf die Schärfe an. Ganz bodenständig wäre ich aber beim Export. Wenn man ein wenig experimenteller unterwegs ist, darf es auch ein belgisches Tripel sein.

Und den Seeteufel?

Puh, jetzt hast du mich erwischt! Ich musste erst mal nachschlagen, was denn Seeteufel so ausmacht. Da er wenig Fett hat, würde ich ein Bier mit weniger Alkohol, begrenzter Kohlensäure und geringer ausgeprägter Hopfung dazu trinken. Da käme zum Beispiel ein belgisches Lambiek in Frage.

Du braust auch selbst. Was gefällt dir an der Idee, Bier herzustellen?

Ich mag den Prozess. Sich vorher Gedanken über den Stil machen, die Rohstoffe wählen, die Rezeptur festlegen. Und dann Schritt für Schritt zum Bier kommen. Maischen, Läutern, Kochen, fix Abkühlen und dann das Warten auf das fertige Produkt bis zum Genuss (meistens zumindest).

Alt oder Kölsch? Oder gar beides?

Lieber Alt. Aber in Kölschland dann auch mal das andere.

Flasche oder Dose?

Für den normalen Gebrauch Flasche. Die Dose hat aber den Vorteil, dass sie das Bier besser vor Licht schützt. Bei kleineren Brauereien ist das oft von Vorteil.

Auf dem Biermarkt gibt es mittlerweile kaum noch etwas, was es nicht gibt. Bier mit Kürbis- oder Pomelo-Geschmack

**Nicht lange suchen –
BBF-Reisen buchen**



BBF Reisen
Tim Wiatrowski

– Seit über 50 Jahren im Herzen Bilks –

Neusser Straße 133 (an der Bilker Kirche)
40219 Düsseldorf
Telefon 02 11 / 917 94 40
www.bbfreisen.de

**Jetzt den nächsten
Urlaub buchen!**

sind nur zwei Beispiele. Welches ist das ungewöhnlichste Bier, das du je getrunken hast?

Ungewöhnliche Biere habe ich viele getrunken. Was im ersten Moment aber ungewöhnlich klingt, funktioniert im Geschmack dann teilweise richtig gut. So wie bei Sauerbieren. Wirklich widerlich fand ich hingegen Ginsengale. Ginseng kenne ich noch von meinen Großeltern und fand das noch nie lecker. Es schmeckt für mich einfach nach süß-bitterer Erde. Das Bier war dazu auch noch sehr dünn, aber sehr alkoholisch. Das hat wie verdünnte Medizin geschmeckt. Kein gutes Match zu dem dazu angebotenen Burger...

Was trendet momentan im Bier-Bereich?

Tatsächlich alkoholfreies und alkoholarmes Bier. Früher war es echt schwierig, ein gutes alkoholfreies Bier zu bekommen. Dann kamen die alkoholfreien Weizen und danach haben immer mehr Brauereien nachgezogen.

Es sind immer noch viele alkoholfreie Biere zu süß, aber zugleich gibt es immer mehr wirklich gute. Und weil die Herstellungsverfahren günstiger werden, ziehen auch immer mehr mittelgroße Brauereien nach.

Wie ist es um die deutsche Bier-Landschaft bestellt?

Die Energiepreise und die Zurückhaltung der Menschen machen dem Sektor schon zu schaffen. Auch in Oberfranken, immerhin die Region mit der höchsten Brauereidichte weltweit, schließen immer mehr Brauereien.

Gleichzeitig ist die Vielfalt aber enorm, dafür muss man gar nicht immer nach Belgien

schauen. Nordpils (Jever), Südpils (Tannenzäpfle), Helles, Wiener Lager, Märzen, Rotbier, Landbier, Kellerbier, Zoigl, Zwickel, Hefeweizen, dunkles Weizen, Rotbier, Braunbier, Schwarzbier, Gose, Alt, Kölsch, Export, Berliner Weisse, Bock, Doppelbock, Maibock sind noch nicht mal alle Bierstile, die hier verbreitet sind.

Und wie sieht es international aus, welche sind die großen Bier-Nationen?

Vom Verbrauch pro Kopf her? Tschechien, Polen, Deutschland und Österreich.

Allerletzte Frage: Mal angenommen, du könntest den Rest deines Lebens nur noch ein Bier trinken, welches wäre das?

Das wäre ganz schön traurig. Wie so oft macht es ja die Vielfalt aus.

Sonntagsfrühstück zum 1. Advent

am 30.11.2025, ab 10.30 Uhr.

Mit vorweihnachtlicher Musik
und Jubiläums-Überraschung:

Lesung für Kinder und Erwachsene
in der Bewegungshalle: ab 12.00 Uhr
mit **Martin Baltscheit**



SPIELOASE
Eine Einrichtung des Vereins
„Spielen und Leben in Bilk e.V.“
in Kooperation mit dem Amt
für Jugend und Soziales





FRAGEN AN ...

Düsseldorfer
Künstlerinnen und
Künstler

Wolfgang
Wimhöfer

1

Welchen Stellenwert nimmt Kunst in Ihrem Leben ein?

Kunst bedeutet für mich das Eintauchen in den Grenzbereich zwischen Intuition und Form – das Unkonkrete spüren, das Malen mit dem Bauch. Sie ist Lebenshaltung und Ausdruck zugleich.

2

Welche künstlerischen Vorbilder haben Sie am stärksten beeinflusst?

Joseph Beuys mit seinem erweiterten Kunstbegriff der Sozialen Plastik, Kurt Link mit seiner gestischen Bildhauerei und César

Manrique, der Umweltschutz und Kunst auf visionäre Weise verbunden hat.

3

Welche anderen Berufe wären für Sie auch in Frage gekommen?

Keiner. Der künstlerische Weg war für mich immer selbstverständlich.

4

Was brauchen Sie, um schöpferisch tätig zu sein?

Einen fließenden kreativen Zustand, in dem ich eins werde mit Pinsel, Farbe und Leinwand – frei von äußeren Einflüssen, ganz im Moment.

5

Woran arbeiten Sie gerade?

An der Serie „Pandoras Hydrant“, in der historische Hydranten eine Metamorphose von der Raupe zum Schmetterling durchlaufen. Eine transparente Leinwand, rückseitig mit LEDs beleuchtet, und eine Brücke als verbindendes Element spielen dabei eine zentrale Rolle.

6

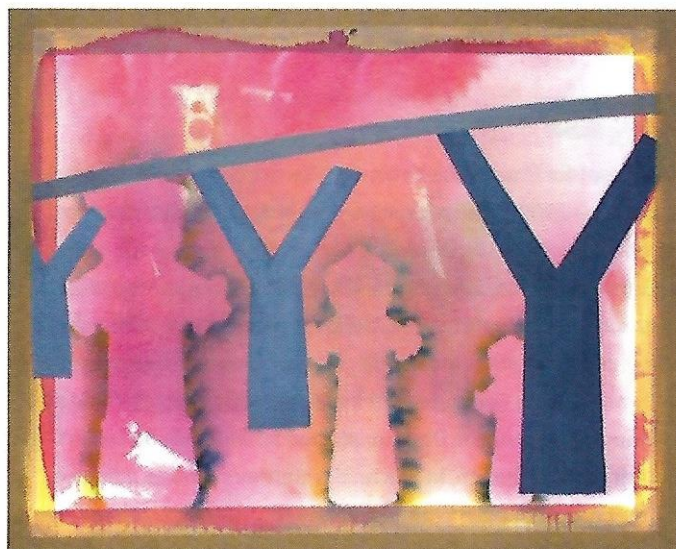
Kunst und KI: Passt das für Sie zusammen?

Ja – KI ersetzt mir die mühsame Google-Recherche und liefert in Sekunden-schnelle relevante Informationen. Auch erste Bildskizzen lassen sich damit visualisieren und fließen inspirierend in den weiteren künstlerischen Prozess ein.

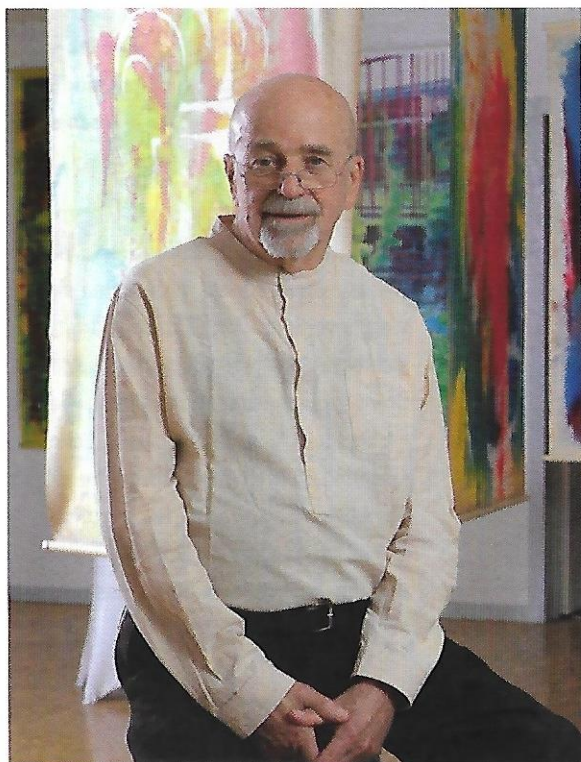
7

Düsseldorf hat eine lebendige Kunstszene. Womit sind Sie zufrieden und wo wünschen Sie Veränderungen?

Das breite Angebot an Ausstellungen und Events ist großartig – aber auch fordernd. Wer alles wahrnimmt, riskiert, den eigenen Weg zu verlieren. Ich wünsche mir mehr sichtbare Kunst im Hafen, etwa durch die Umnutzung leerstehender Büroflächen als Ateliers und Ausstellungsräume. Schon im 18. Jahrhundert wurde die Kunstakademie am damaligen Sicherheitshafen gegründet – ein frühes Zeugnis der Verbindung von Kunst, Bildung und urbanem Raum, das heute wiederbelebt werden sollte.



Tausendfüßler & Hydranten, Acryl auf Leinwand mit LED-Beleuchtung, 90 x 110 cm, 2023, Foto: Wolfgang Wimhöfer



*Wolfgang Wimhöfer
Foto: Reiner Kaltenbach*

KINDERAKADEMIE DÜSSELDORF

- // Die „Kinderakademie Düsseldorf“ wurde 2017 als eine Einrichtung außerschulischer Jugendbildung in den von mir 2009 gegründeten Verein „Jung trifft Alt Düsseldorf e.V.“ in die Satzung aufgenommen wurde.
- // Sie vermittelt Kindern grundlegende Computerkenntnisse und führt sie spielerisch in die Welt der Informationstechnologie ein. Ihr Ziel ist es, den jungen Teilnehmern Orientierung, Sicherheit und Medienkompetenz in einer zunehmend digitalisierten Welt zu geben. Aktuell sammelt sie Computer, die nicht mehr Windows 11-fähig sind, rüstet sie mit einem freien Linux-System, Ubuntu, auf und spendet sie an Bedürftige, die sich keinen Computer leisten können. In Bilk an der Germaniastraße zuhause, sucht Wolfgang Wimhöfer nun eine neue Wirkungsstätte für dieses gemeinnützige Projekt. <https://jtad.de/computer-recycling>

WOLFGANG WIMHÖFER:

- // Der gebürtige Lippstädter kam 1952 nach Düsseldorf und absolvierte in den 1960er Jahren eine Ausbildung zum Chemielaboranten bei den Farbenfabriken Bayer in Leverkusen. Schon damals galt sein Interesse weniger der Herstellung von Farben als ihrer Wirkung und Anwendung.
- // Unter dem Einfluss der Pop-Art begann er ein intensives Selbststudium der Malerei. Geprägt wurde sein künstlerischer Werdegang durch die lebendige Kunstszene der Düsseldorfer Altstadt, in der Künstlerkneipen und die Nähe zur Kunstakademie Raum für kreative Begegnungen boten.
- // In den 1980er Jahren führte ihn die Auseinandersetzung mit dem erweiterten Kunstbegriff von Joseph Beuys – insbesondere dessen Konzept der Sozialen Plastik – zur Gründung und Leitung der Künstlergruppen „Von Kunst zu Kunst“ und „Kunst im Hafen e.V.“. Ziel war es, den historischen Zollhof 3 im Düsseldorfer Hafen als Ort für Kunst zu erhalten. Als die Stadt andere Wege ging, richtete Wimhöfer seinen Blick auf die unbeachteten, historischen Hafenhidranten – Relikte industrieller Infrastruktur, die ihn an den Wasserturm seiner Heimatstadt erinnerten.
- // Mit politischem Engagement und künstlerischer Vision erreichte er, dass 18 dieser Hydranten unter Denkmalschutz gestellt wurden. Heute sind 14 von ihnen erhalten und werden unter anderem vom Heimatverein „Düsseldorfer Jonges e.V.“ gepflegt – bis hin zur Anlage eines Denkmalpfads. In seinen Werken löst Wimhöfer die Schwere des Gusseisens mit einer eigens entwickelten transparenten Maltechnik auf und führt die Hydranten visuell zurück zu ihrer ursprünglichen Gestaltungsintention.

Sommer, Sonne, Miteinander – das St. Martinus-Krankenhaus feierte sein Sommerfest

Wenn die goldene Abendsonne über Düsseldorf-Bilk strahlt und der Duft von Gegrilltem in der Luft liegt, dann weiß man: Es ist wieder Zeit für das Sommerfest des St. Martinus Krankenhauses!

An einem Freitagabend Anfang September war es soweit – und das traditionsreiche Fest hielt, was es versprach: gute Gespräche, viel Gelächter, leckeres Essen und ein wunderbares Gemeinschaftsgefühl.



Mit viel Herzblut hatte die Mitarbeitervertretung (MAV) das Fest organisiert – und für eine Atmosphäre gesorgt, in der sich alle wohlfühlen konnten. Frisch Gegrilltes, kühle Getränke und liebevoll ge-



mixte Cocktails vom Freundeskreis sorgten für das leibliche Wohl, während kleine Snacks und Musik den Abend abrundeten.

Ob neue Kolleginnen und Kollegen oder langjährige Mitarbeitende – an diesem Abend feierten alle gemeinsam. Es wurde getanzt, geplaudert und herzlich gelacht.



Fotos(4): St. Martinus-Krankenhaus

Ein großes Dankeschön an die Mitarbeitervertretung, den Freundeskreis und alle helfenden Hände, die diesen Abend möglich gemacht haben – und natürlich an alle, die mitgefeiert haben und die diese Tradition jedes Jahr aufs Neue so besonders machen!

Ein Tag voller Wissen, Austausch und Aha-Momente Der 23. Düsseldorfer Diabetestag war ein voller Erfolg!

Am 30. August 2025 verwandelte sich die Handwerkskammer Düsseldorf wieder in ein Zentrum rund um das Thema Diabetes – mit allem, was dazugehört: über **25 Fachvorträge**, **mehr als 35 Aussteller** und ein **Gesundheits-Parcours mit 15 Stationen**. Wer wollte, konnte Blutzucker messen, neue Therapien kennenlernen, Ernährungstrends testen – und mit Fachleuten ins Gespräch kommen.

Mitten im Geschehen: das **Adipositaszentrum des St. Martinus-Krankenhauses Düsseldorf**. In diesem Jahr waren **ltd. Oberarzt Dr. Peter Kirchmeyer**, **Oberarzt Dieter Utz** und **Ernährungsberaterin Marina Denisow** vor Ort und standen den Besucherinnen und Besuchern Rede und Antwort. Zwischen spannenden Gesprächen und kleinen Tipps für den Alltag blieb auch Zeit für persönliche Fragen – vom Umgang mit Diabetes im Beruf bis zur passenden Ernährung.

Ein besonderes Highlight war der Vortrag von **Dr. Kirchmeyer** mit dem Titel „*Diabetes & Adipositas: Ein Blick hinter die Kulissen*“. Anschaulich, praxisnah und mit einer Prise Humor gab er Einblicke in



Ernährungsberaterin Marina Denisow gemeinsam mit dem ltd. Oberarzt Dr. Peter Kirchmeyer auf dem Düsseldorfer Diabetestag 2025.

die Zusammenhänge von Übergewicht und Stoffwechselerkrankungen – und erteilte dafür reichlich Applaus.

Unser Fazit: Der Düsseldorfer Diabetestag zeigt jedes Jahr aufs Neue, wie wertvoll der direkte Austausch zwischen Patientinnen, Patienten, Angehörigen und Fachleuten ist. Für das Team des St. Martinus-Krankenhauses steht fest: *Wir sind auch im nächsten Jahr wieder dabei!*

Foto: St. Martinus-Krankenhaus

Ralf Schönwälder GmbH

ORTHOPÄDIE-SCHUHTECHNIK

Geschäftsf. Gesellschafter Carsten Behr

Orthopädische Schuhe nach Maß · Orthopädische Schuhzurichtungen
Anfertigung von Einlagen · Med. Fußpflege · Schuhverkauf · Schuhreparaturen

Friedrichstraße 128 · 40217 Düsseldorf · Tel. 0211 - 334202
info@schoenwaelder-gmbh.de · www.schoenwaelder-gmbh.de



Zu den schönsten Wurzelkrippen der Welt/Europas

Durch den vorzeitigen Redaktionsschluss für das Januar Heft konnten wir leider diesen Ausflugstipp der Seniorengruppe aus Flehe nicht mehr übernehmen. Die Vorweihnachtszeit eignet sich nun ganz besonders für einen schönen Tagesausflug.

Als Abschluss der Weihnachtszeit starteten im Januar 2025 die „Aktiven Senioren“ von Flehe bei strahlendem Wetter mit knapp 50 Personen nach Waldbreitbach/Rheinbrohl. Wir fuhren durch das herrliche Wiedtal, zum Teil noch mit Schnee bedeckt war. Waldbreitbach hat etwa 2000 Einwohner und liegt in Rheinland/Pfalz. Ab Ende November verwandelt sich der Ort zu einem Weihnachtsdorf. Es gibt einen Adventskranz auf der Wied von 6 Metern Durchmesser, eine schwimmende Krippe, der Stern von Bethlehem mit 3500 Glühbirnen, einen 2,5 km langen Krippenweg mit 30 Krippen, auf der Kirchentreppe sind lebensgroße Figuren aus dem Erzgebirge aufgestellt und der 18 m hohe und 6 m breite Zunftbaum ist mit 10.000 LED Birnen geschmückt. Beleuchtet sind diese Dinge alle in der Zeit von 15-21 Uhr. Der Stromverbrauch entspricht einer 4-köpfigen Familie im Einfamilienhaus pro Jahr, etwa 1.000 Euro. Dies alles ist in der Zeit von Ende November bis Ende Januar zu besichtigen und macht Waldbreitbach zum Weihnachtsdorf.

Höhepunkt ist jedoch die Naturwurzelkrippe in der Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt. 1989 entstand die Idee eine Wurzelkrippe in der Pfarrkirche aufzubauen. Inzwischen kümmert sich eine ehrenamtliche Gruppe um die ca. 100 qm und bis zu 7,50 m hohe Krippe aufzubauen. 1998 erfolgte der Eintrag im Guinnessbuch der Rekorde als größte Naturwurzelkrippe der Welt, der bis heute ungebrochen ist. Die Krippe besteht aus über 1000 zusammengesteckten Wurzeln und wird innerhalb von 3 Wochen liebevoll aufgebaut. Die über 1000 Wurzeln sind nicht verschraubt, vernagelt, sondern nur zusammengesteckt.

Die 20 Tonnen schwere Krippe besteht aus 40 Figuren, 85 Tieren, vielen lebenden Pflanzen, einem Bachlauf, einem Wasserfall und vielen weiteren Details. Die Figuren sind teilweise über 100 Jahre alt. Vielen fallen die ganzen Details im ersten Moment nicht auf, da man von der Größe der Krippe erschlagen wird. Es lohnt, ein Fernglas mitzunehmen.

Nach gut einer Stunde waren alle sehr beeindruckt und die Besichtigung hatte hungrig gemacht und wir fuhren weiter zur Laubacher Mühle, wo wir ein köstliches Mittagessen serviert bekamen.

Gut gestärkt ging die Fahrt weiter nach Rheinbrohl wo uns das zweite Highlight erwartete. Hier trafen wir auf die künstlerisch größte Wurzelkrippe Europas in der Pfarrkirche St. Suitbert. In 1200 Stunden wird sie Jahr für Jahr von einer kleinen Gruppe Freiwilliger aufgebaut. Mit 56 qm. ist sie etwas kleiner, aber dafür wesentlich übersichtlicher.

Interessant, wenn man die Kirche betritt, geht man zunächst unter der Krippe in den Kirchenraum. Eine super Führung mit Herrn Schneider beendete den Besuch an der Krippe. Die Begeisterung war bei allen sehr groß. Tipp: Man muss sich beide Krippen anschauen, um den Unterschied zu erleben.

Obwohl wir sehr gut gegessen hatten, musste aber noch ein Stück Kuchen und ein Kaffee in Rheinbrohl verzehrt werden.

Fazit: Große Begeisterung, tolle Eindrücke, beste Stimmung, ein wunderschöner Tag, den man so schnell nicht vergisst. Wermutstropfen: Kalte Kirchen und bei der Rückfahrt ein 2-stündiger Stau um Köln, die verbotene Stadt.

Für das Leitungsteam Hans Hegger

Neue Partnerschaft: St. Martinus-Krankenhaus wird akademisches Lehr- und Forschungs Krankenhaus

Ein besonderer Meilenstein für das St. Martinus-Krankenhaus Düsseldorf: Ab sofort darf sich die traditionsreiche Einrichtung **akademisches Lehr- und Forschungs Krankenhaus der Fliehdner Fachhochschule Düsseldorf** nennen.

Damit wächst zusammen, was in der modernen Gesundheitsversorgung untrennbar miteinander verbunden ist – **Praxis und Wissenschaft**. Die Kooperation eröffnet Studierenden neue Möglichkeiten, ihr theoretisches Wissen direkt am Patientenbett zu vertiefen, und bringt zugleich frische Impulse in die tägliche Arbeit des Hauses.

Am 10. Oktober 2025 wurde dies offiziell besiegelt: Vor dem Haupteingang an der

Gladbacher Straße befestigte die Kaufmännische Direktorin Kaja Diercks gemeinsam mit Vertreterinnen und Vertretern der Fliehdner Fachhochschule ein neues Schild an der Hausfront – als sichtbares Symbol für gelebte Zusammenarbeit. „Wir freuen uns sehr über diese Partnerschaft“, heißt es aus dem St. Martinus-Krankenhaus. „Sie steht für Austausch, Fortschritt und gemeinsames Lernen – immer mit dem Ziel, unseren Patientinnen und Patienten die bestmögliche Versorgung zu bieten.“

Mit neugierigen Köpfen, innovativen Ideen und einem starken Miteinander blickt das St. Martinus-Team nun auf spannende gemeinsame Projekte mit der Hochschule.



Foto: Kirchmeyer 2025

Gemeinsam für Wissen und Praxis: Das neue Hausschild an der Gladbacher Straße steht für die enge Kooperation des St. Martinus Krankenhauses mit der Fliehdner Fachhochschule Düsseldorf.

FAA Düsseldorf – Pädagogische Betreuung für Familien und Kinder

Der Alltag von Familien mit Kindern, die eine **körperliche, geistige oder seelische Einschränkung** haben, bringt besondere Herausforderungen mit sich. Termine bei Ärzt:innen oder Therapien, schulische Anforderungen, die Organisation des Haushalts und die individuelle Förderung des Kindes verlangen von Eltern häufig sehr viel Kraft.

Hier bietet die **FAA Düsseldorf** Unterstützung an. Der eigenständige Träger hat sich auf die **pädagogische Betreuung von Kindern und Jugendlichen mit Einschränkungen** spezialisiert. Dazu gehören unter anderem Kinder mit **Autismus, ADHS, Entwicklungsverzögerungen sowie körperlichen und geistigen Behinderungen**. Ziel ist es, Familien zu entlasten, die Entwicklung der Kinder zu fördern und Teilhabe im Alltag zu ermöglichen.

Die Finanzierung der Leistungen erfolgt nicht über das Jugendamt, sondern über die Pflegekassen. Voraussetzung ist ein Pflegegrad ab Stufe 1. Damit unterscheidet sich die Arbeit der FAA Düsseldorf deutlich von klassischen Jugendhilfemaßnahmen.

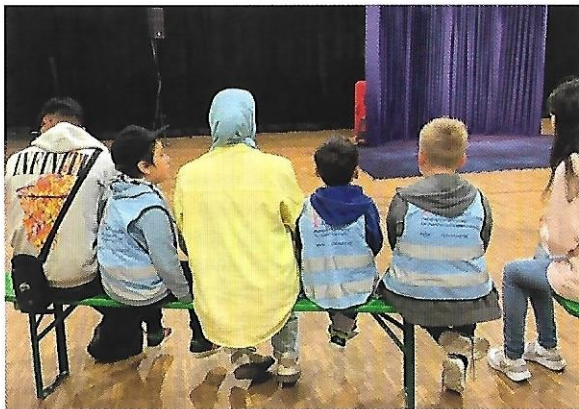
Leistungsschwerpunkte

Pädagogische Betreuung für Familien und Kinder

Die Fachkräfte unterstützen Familien im Alltag – beispielsweise bei der Betreuung von Kindern mit geistigen oder körperlichen Einschränkungen, beim Umgang mit Autismus oder ADHS, bei der Förderung von Selbstständigkeit sowie in der Freizeitgestaltung.

Pflege- und Betreuungsleistungen

Die Leistungen werden über die Pflegeversicherung finanziert. Familien mit Kindern, die Einschränkungen haben, erhalten dadurch eine verlässliche und langfristige Unterstützung.



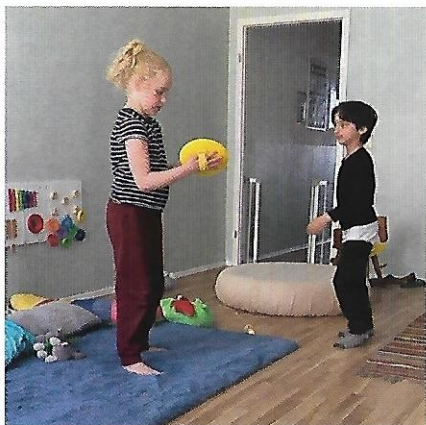
Fotos(2): FAA Düsseldorf

Freizeitassistenz für Kinder und Jugendliche

Ein weiterer Bereich ist die Freizeitassistenz. Kinder und Jugendliche mit Behinderungen können hierdurch bei Ausflügen, Hobbys oder Freizeitaktivitäten begleitet werden. Zuständig für die Finanzierung ist das Fachamt für Soziales und Jugend der Stadt Düsseldorf. Die FAA unterstützt Familien bei Bedarf auch bei den entsprechenden Anträgen.

Elternassistenz im Rahmen des LVR

Neben den Angeboten für Kinder gibt es auch Unterstützung für Eltern, die selbst eine Einschränkung haben. Mit der sogenannten Elternassistenz des **Landesverbands Rheinland (LVR)** können Mütter und Väter entlastet werden, um die Versorgung ihrer Kinder sicherzustellen.



Pflegeberatung

Ein weiterer Bestandteil der Arbeit ist die **Pflegeberatung nach § 37.3 SGB XI**. Dabei werden Eltern über bestehende Ansprüche informiert und dabei unterstützt, die passenden Leistungen zu nutzen.

Multiprofessionelles Team

Die FAA Düsseldorf arbeitet mit einem multiprofessionellen Team. Dazu gehören

Sozialarbeiter:innen, Pädagog:innen, Psycholog:innen, Erzieher:innen sowie Betreuungskräfte. Viele Mitarbeitende haben zudem internationale Wurzeln und bringen verschiedene Sprachkenntnisse mit. Auf diese Weise kann die Betreuung auch kultursensibel und mehrsprachig erfolgen.

Kooperationen und Zusammenarbeit

Die FAA Düsseldorf ist ein eigenständiger Träger, arbeitet jedoch eng mit verschiedenen Institutionen zusammen. Dazu zählen die **Stadt Düsseldorf**, der **Landchaftsverband Rheinland (LVR)** sowie die **KoKoBe (Koordinierungs-, Kontakt- und Beratungsstellen für Menschen mit Behinderung)**. Durch diese Kooperationen können Familien umfassend begleitet und in vielen Bereichen unterstützt werden.

Kontakt

FAA Düsseldorf, Birkenstraße 46
40233 Düsseldorf, Telefon: 0211 17838771
E-Mail: info@faa-duesseldorf.de



FERBER
BESTATTUNGEN



Sich beizeiten kümmern.

Lorettostraße 58
40219 Düsseldorf

Tel 0211.39 26 74
Fax 0211.99 444 24

service@ferber-bestattungen.de
www.ferber-bestattungen.de

*Der Tradition verbunden –
dem Neuen aufgeschlossen.*

Dienstleistungen rund um den Trauerfall · Trauerbegleitung · Überführungen in In- und Ausland · Bestattungsvorsorge · Finanzielle Absicherung der Bestattungsvorsorge

Patientenverfügungen und Bestattungsvorsorgeordner können bei uns abgeholt werden.

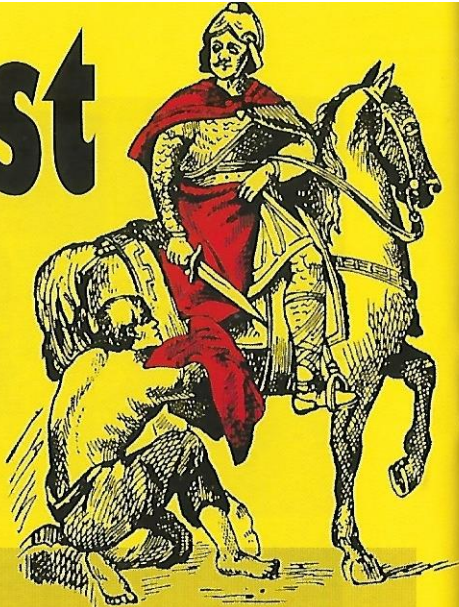
Martinsfest

KULTURERBE
SANKT MARTIN



in Bilk

1947 – 2025



Samstag, 8. November von 11.00 bis 18.00 Uhr

Sonntag, 9. November von 12.00 bis 18.00 Uhr

Martinslampen-Ausstellung

im Forum der Bilker Kirche, Neusser Straße 88

An beiden Tagen gibt es eine **Cafeteria**.

Offenes Singen von Martinsliedern ist am Samstag, 8. Nov. von 14.30 bis 15.30 Uhr
während der Martinslampen-Ausstellung

Freie Ausschreibung zum Martinslampen-Wettbewerb 2025

Teilnahmeberechtigt sind alle Bilker Kinder und Jugendliche bis 17 Jahre und alle Senioren ab 50+
Lampenabgabe: Freitag, 7. November, 11.00 bis 17.00 Uhr im Forum der Bilker Kirche, Neusser Straße 88

Montag, 10. November

Bilker Martinszug

Aufstellung: 17 Uhr auf dem Siegelplatz · Beginn: 17.30 Uhr. Wir ziehen über die Wupperstr., Gladbacher Str., Bilker Kirche, Neusser Str., Wilhelm-Tell-Str., Lorettostr., Weiherstr., Konkordiastr., zum **Sankt-Martin-Platz** neben der Bilker Kirche auf der Bilker Allee. Dort ist die traditionelle Mantelteilung und Auflösung des Zuges

Montag, 10. November, 17 Uhr in der Bilker Kirche St. Martin

Martinslampen-Gottesdienst

Am Ende des Gottesdienstes nimmt der an der Kirche vorbeiziehende Martinszug alle Kirchenbesucher auf.

MARTINSFREUNDE BILK e.V.

DER VORSTAND

Stoffeler Friedhof – ein Rundgang

Der Rundgang beginnt am Haupteingang (Bitweg) gleich an der Stoffeler Kapelle.



mit Stehlen, auf denen die Namen aller Spenderinnen und Spendern genannt werden. Sowie eine künstlerisch gestaltete Stele, die die Dankbarkeit der Medizinischen Fakultät ausdrückt

Dies gibt den Platz eine eigene Würde, er erinnert an Menschen, die auch nach dem Tod der Gesellschaft dienen.

Folgt man dem Pfad Richtung der Felder 55 und 56, gelangt man an den **Streu-wiesenfeldern** vorbei in Richtung des **niederländischen Ehrenfeld**. Sie ist die

Am Haupteingang des Friedhofs empfängt den Besucher der Eindruck eines alten Parks. Mächtige Linden, Kastanien und Platanen bilden ein dichtes Blätterdach, das Licht nur gedämpft hindurch fallen lässt. Der Weg teilt sich in verschiedene Richtungen, wir schlagen die Weg nach links ein. Schon hier wird die besondere Atmosphäre spürbar die Wege wirken fast wie Alleen.

Im hinteren Bereich, erreicht man das Feld 54 der **Körperspenden**. Hier werden Menschen beigesetzt, die ihren Körper der medizinischen Wissenschaft vermacht hatten. Das Feld ist bewusst schlicht gehalten,



Fotos(8): Manfred Waehrlich



größte Ruhestätte in Deutschland für identifizierte niederländische Kriegstote des zweiten Weltkrieges und eine Gedenksäule zur Erinnerung an die Verstorbenen aus den Konzentrationslagern.

Die Anlage ist schlicht, aber würdevoll gestaltet. Gleichförmige Grabsteine stehen in Reih und Glied, davor gepflegte Rasenflächen.



Sie erinnert an die enge, oft tragische Verbindung Düsseldorfs mit seinen Nachbarländern und macht den Friedhof zu einem Ort internationaler Erinnerungskultur.

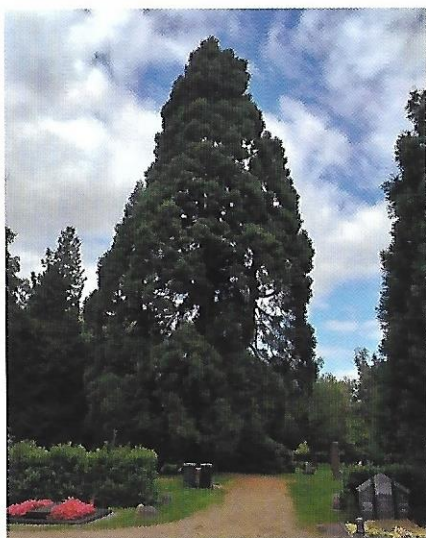
Auf dem Weg zum Aschestreufeld kommen wir an den Felder 36A, 36C und 36D des Orthodoxes Grabfeld vorbei. Ein großes orthodoxes Holzkreuz wurde als markantes Merkmal verwendet



Es wurde am 22. Juni 2002 eingeweiht und im Jahr 2020 wurde das orthodoxe Grabfeld um die Grabfelder 32 und 34 er-

weitert. Dieses Grabfeld ist konfessionell, es richtet sich an Menschen orthodoxen Glaubens. Hier werden nur Wahlgrabstätten und keine Urnenbeisetzungen vergeben. Beisetzungen in diesem Bereich erfolgen in Absprache mit der Kommission der orthodoxen Kirche Düsseldorf.

Auf dem Weg zum Aschestreufeld fällt ein imposanter Baum ins Auge ein Mammutbaum (*Sequoiadendron giganteum*). Er gehört zu den größten und ältesten Baumarten der Welt und auch auf dem Stoffeler Friedhof ist er ein besonderer Blickfang. Mit seiner rötlich-braunen Rinde und der wuchtigen, kerzengeraden Gestalt hebt er sich deutlich von den Kastanien und Platanen ringum ab.



Der Standort direkt am Übergang zum Aschestreufeld gibt dem Baum eine besondere symbolische Bedeutung. Der Mammutbaum gilt als Baum der Ewigkeit, da er in seiner Heimat in den USA mehrere tausend Jahre alt werden kann. Seine Größe und Kraft vermittelt Beständigkeit, ein Gegenpol zur Vergänglichkeit, die das Streufeld mit seiner anonymen Form der Bestattung ausdrückt.

Das Aschestreufeld ist eine Besonderheit, die nur auf dem Friedhof Stoffeln zu



finden ist. Hierbei handelt es sich um eine schlichte, modellierte Rasenfläche. Dieses Grabfeld befindet sich in **Feld 29** des Friedhofs. Die Asche des Verstorbenen wird auf dem Rasenfeld verstreut. Voraussetzung für diese Bestattungsform ist eine zu Lebzeiten eigenhändig verfasste Willenserklärung des Verstorbenen.

Auf dem Friedhof Stoffeln haben auch einige Persönlichkeiten ihre letzte Ruhestätte gefunden, die sich für die Stadt Düsseldorf oder die Gesellschaft besonders verdient gemacht haben.

Bernhard Ernst Klein 14.02.1900–18.01.1964, Schreinermeister, aktiv im politi-

schen Widerstand gegen den Nationalsozialismus, **Feld 35A**.

Joseph Lauxtermann 16.04.1898–15.09.1972, Bäckermeister, aktiv im politischen Widerstand gegen den Nationalsozialismus, **Feld 17**.

Dr. Hans Luther 10.03.1879–11.05.1962, Jurist, Politiker, führende Rollen in der Regelung staatlicher Finanzfragen, **Feld 15**.

Emma Burmann 1831–1902, Stifterin, „Gangelt-Burmann-Stiftung“, eine Wohnungsstiftung für alleinstehende, gebildete Frauen in Düsseldorf **Feld 10**.

Zum Ausklang des Rundgangs sollte man auf einer der Bänke unter den alten Kastanien oder Platanen verweilen.

Hier wird deutlich, dass der Stoffeler Friedhof nicht nur ein Ort der Trauer, sondern auch ein Spiegel der sich wandelnden Erinnerungskultur ist.

Bestattungen Ulrich Ueberacher



Menschlichkeit ist unsere Stärke
Persönlich, kompetent und zuverlässig.

Germaniastraße 2
40223 DÜSSELDORF-BILK

Tag und Nacht erreichbar
0211 - 303 22 50

Mitglied im Bestatterverband
Nordrhein-Westfalen e.V.

www.bestattungen-ueberacher.de

Selbst- gemachtes[★]

beim Adventsbasar

im Forum St. Martin, Neusser Straße 88,
am 29. November von 14 - 20 Uhr und
am 30. November von 12 - 17 Uhr.



Weihnachtsschmuck,
Kuchen, Waffeln, Gelees,
Plätzchen und Liköre,
Imbiss und Abendtisch,

Basteln mit Kindern,
Bücher, Kalender 2026,
Trödel, Stickmaschine

Ein Teilerlös geht an die Altstadt-Armensküche

Jüngste Verbündete des Hospizes am EVK Düsseldorf

Sophie Hinkel übernimmt die 20ste Schirmherrschaft

Unternehmerin Sophie Hinkel ist die neue Verbündete des Hospizes am EVK Düsseldorf. Unter dem Motto „Das Lebensende gut gebacken bekommen: Vorbereitet. Selbstbestimmt. Würdevoll.“ unterstützt sie ein Jahr lang die Arbeit des Hospizes an der Kirchfeldstraße. Am Welthospiztag, am 11. Oktober hat sie das Ehrenamt von Klaus Allofs übernommen.

machen? „Schon als Kind hat mich die Vorstellung von Tod stark bewegt. Ich sehe mich als Fünfjährige, tieftraurig, weil ich irgendwie wusste, dass der Tod unabänderlich ist. Wenn ich Abschied nehmen muss, bin ich sehr emotional, aber der Tod meiner Großeltern hat mich auch ein wenig mit Sterben und Tod versöhnt, weil es Teil unseres Lebens ist. Und genau das

möchte ich teilen und Mut machen.“

So hat sich die Wirtschaftswissenschaftlerin und Bäckermeisterin für ihr Verbündeten-Jahr vorgenommen, jungen Eltern Hospizarbeit, aber auch Tod und Trauer näherzubringen. Sie plant, in Grundschulen gemeinsam mit Hospizleiterin Barbara Krug und einer Trauerbegleiterin für Kinder und Jugendliche aus ihrem Team Vorträge, auch über

Vorsorge zu halten. Vorsorge geht alle an, egal wie jung oder alt. Auch wenn junge Menschen nicht oft darüber nachdenken, gerade dann, wenn sie Eltern geworden sind, ist es gut, über das Lebensende nachzudenken und für alle zu sorgen.

Barbara Krug, Leiterin des Hospizes, freut sich sehr über die neue Verbündete: „Sophie Hinkel ist jung, lebendig und offen für viele Themen. Sie steht mitten im Leben, sie ist erfolgreich, voller Tatendrang, es ist eine Freude, sie zu erleben. Ihr erster Besuch im Hospiz war unkompliziert, viele haben beim ersten Mal Berührungssängste, bei ihr habe ich sie nicht gespürt. Ich blicke voller Vorfreude auf die Aktionen, die wir geplant haben.“

Seit 2007 gibt es die Kampagne „Verbün-



Foto: Michael Lübke

Sie ist die jüngste Schirmherrin des Hospizes. Zudem ist sie die 20ste Verbündete: Seit 2007 kürt das Hospiz rund um den Welthospiztag einen Düsseldorfer Prominenten zum Verbündeten, der sich dann zwölf Monate lang auf ganz eigene Art für die Themen Sterben und Tod in Düsseldorf stark macht. Den Anfang machte Nemo, 2009 – und auch das ist neu und einzigartig – hatte ihr Vater Josef Hinkel das Amt inne.

Und jetzt Sophie Hinkel, 29 Jahre alt, Geschäftsführerin der Hinkel Bäckerei mit über 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Ehefrau und Mutter eines eineinhalbjährigen Sohnes, Düsseldorferin durch und durch. Was bewegt sie, sich für Hospizarbeit, Sterben, Tod und Trauer stark zu

dete“. Sie hat das Ziel, der Hospizidee sowie den Themen Sterben und Tod ein öffentliches Forum zu bieten. Seit zwanzig Jahren übernehmen deshalb Düsseldorf Persönlichkeiten die einjährige Schirmherrschaft. Bisherige Verbündete waren Nemo, Hildegard Müller, Josef Hinkel, Dr. Marie-Agnes Strack-Zimmermann, Anne-José Paulsen, Albrecht Woeste, Gertrud Schnitzler-Ungermann, Heinz-Richard Heinemann, Dr. Marion Ackermann, Alarik Graf Wachtmeister, Prof. Dr. Miriam Meckel, Christian Ehring, die Düsseldorf Symphoniker, Oscar Bruch, Wilfried Schulz, Christiane Oxenfort, Moritz Führmann, Andreas Ehlert und Klaus Allofs. Alle haben sich auf sehr individuelle Art für das Düsseldorf Hospiz engagiert.

Das Hospiz am EVK Düsseldorf

Das Hospiz am EVK Düsseldorf wurde 1994 gegründet. Barbara Krug ist gemeinsam mit ihrem Team aus Haupt- und Eh-

renamtlichen für die stationäre Einrichtung mit 13 Betten und für den ambulanten Hospizdienst verantwortlich. Das stationäre Hospiz gehört zum Palliativnetzwerk für schwerstkranken und sterbende Menschen der Stiftung Evangelisches Krankenhaus. Zudem gehören u.a. eine Palliativstation im EVK, das Palliative Care Team (PCT) Düsseldorf, der ambulante Hospizdienst mit rund 60 ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, aber auch das Düsseldorf Palliativberatungstelefon unter der Telefon-Nummer 0211/9 19 19 19 dazu.

Seit Ende 2019 leitet Barbara Krug das stationäre und ambulante Hospiz am EVK. Ihr Team aus 40 haupt- und 70 ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist 365 Tage im Jahr rund um die Uhr für die Patienten da. Sie sorgen dafür, dass die Patienten mit größtmöglicher Lebensqualität und Selbstbestimmung bis zuletzt leben können. Bis heute haben mehr als 4.000 Schwerstkranke und Sterbende in der wohligen Geborgenheit des Hospizes ihre letzte Lebenszeit verbracht. Mehr als 50 Prozent der Patienten verbringen weniger als vier Wochen im Hospiz, manche auch nur einen Tag. In all den Jahren gab es immer wieder auch Patienten, die mehrere Monate im Hospiz gelebt haben. Eine frühe Entscheidung ins Hospiz zu gehen, ermöglicht mehr Lebensqualität am Lebensende.

Pro Jahr betreut das Hospiz über 160 Patienten. Seit 2011 ist in der Stiftung EVK Düsseldorf das Palliative Care Team (PCT), das Spezialisierte Ambulante Palliativversorgung leistet, entstanden. Das PCT kümmert sich um Sterbenskranke zu Hause oder in Pflegeeinrichtungen. Dann gibt es noch den Ambulanten Hospizdienst, bei dem die Ehrenamtlichen in die Einzelbegleitung in die Häuslichkeit zu den Patienten gehen oder mit verschiedenen Aufgaben die Hauptamtlichen im Hospiz zu unterstützen.

Weitere Infos: www.evk-duesseldorf/hospiz



**DIE BÄCKEREI
DER BROTFREUNDE**

Hohe Str. 31 • Tel. 86 20 34 13
Mittelstr. 25 • Tel. 86 20 34 21

Sophie Hinkel (29): Vor drei Jahren hat sie das Familienunternehmen, die Bäckerei Hinkel im Herzen von Düsseldorf von ihrem Vater Josef Hinkel in der fünften Generation übernommen. Seit 1891 gibt es das Traditionsunternehmen, als Geschäftsführerin ist sie für über 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verantwortlich. Nach ihrem Bachelor-Studium in Maastricht (International Business) hat sie neben ihrer Bäckerge-sellenlehre und Meisterausbildung beru-fsbegleitend ihren Master in Human Ressource gemacht, lachend sagt sie „in sechs Jahren habe ich vier Abschlüsse gemacht.“ Seit 2023 ist sie mit Nils Hinkel verheiratet, ihr gemeinsamer Sohn Paul ist eineinhalb Jahre alt.

Die Verbündeten des Hospizes seit 2007 auf einen Blick:

Nemo, Hildegard Müller,
Josef Hinkel,
Dr. Marie-Agnes Strack-Zimmermann,
Anne-José Paulsen, Albrecht Woeste,
Gertrud Schnitzler-Ungermann,
Heinz-Richard Heinemann,
Dr. Marion Ackermann,
Alarik Graf Wachtmeister,
Prof. Dr. Miriam Meckel,
Christian Ehring,
Düsseldorfer Symphoniker,
Oscar Bruch, Wilfried Schulz,
Christiane Oxenfort,
Moritz Führmann,
Andreas Ehlert, Klaus Allofs,
Sophie Hinkel

Redaktionsschluss
für die Ausgabe 1/2026
der Bilker Sternwarte
ist Montag, der
8. Dezember 2025.

In eigener Sache
Herzlichen Glück-
wunsch allen Ge-
burtstags-Menschen
im November und
Dezember



SCHIFFERS
ELEKTROTECHNIK

Friedenstraße 42, 40219 Düsseldorf

info@schiffers-elektrotechnik.de
0211 22 08 68 88



www.schiffers-elektrotechnik.de



**KARSTEN BECKER | BAU- UND
MÖBELSCHREINEREI**

Telefon: 0211 33 67 94-26

Fax: 0211 33 67 94-27

Mobil: 0174 316 46 49

www.tischlerei-karsten-becker.de

DIE BILKER STERNWARTE

Herausgeber: Heimatverein Bilker Heimatfreunde e.V. – Präsident Dirk Jehle
Kirchfeldstraße 89, 40215 Düsseldorf, Telefon 0211 / 31 68 78, E-Mail: dj.jehle@arcor.de

Redaktion „Die Bilker Sternwarte“: Gerti Kobarg
Ulenbergstraße 1a, 40223 Düsseldorf, Telefon 0211 / 15 36 20, E-Mail: gerti.kobarg@gmx.de

Mit dem Namen des Verfassers gekennzeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion wieder.

Druck: Horn-Druck, Inh. Ingo Eichhorst e.K., Offset-, Digital- und Relieindruck
Bayreuther Str. 46, 40597 Düsseldorf, Tel. 0211 / 90 81 11-0, E-Mail: info@horn-druck.com, www.horn-druck.com

Satz: Strack & Storch Dietrich UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG, Offset- und Digitaldruck
Bayreuther Str. 46, 40597 Düsseldorf, Tel. 0211 / 51 44 43 40, E-Mail: info@strack-storch.de, www.strack-storch.de

Anzeigenverwaltung: Gisela Möhle
Sternwartstraße 36a, 40223 Düsseldorf, Tel. 0211 / 30 21 086, Fax 0211 / 30 21 088
E-Mail: kd-moehle@t-online.de

Geschäftsstelle des Heimatvereins Bilker Heimatfreunde
Geschäftsführung: Petra Tacke-Hilger,
E-Mail: petra.tacke-hilger@bilker-heimatfreunde.de

Vereins- und Heimatarchiv der Bilker Heimatfreunde:
Hermann-Smeets-Archiv, Himmelgeister Str. 73 (Hofgebäude), 40225 Düsseldorf, Tel. 0211 / 33 40 42;
Öffnungszeiten: Dienstags und donnerstags von 10-12 Uhr
Vereinbarung von Sonderterminen ist möglich
H. Krause, Tel. 0211 / 34 03 08, E-Mail: hille.krause@t-online.de

Konto des Vereins für Beitragszahlungen: Heimatverein Bilker Heimatfreunde e.V., Düsseldorf
Commerzbank Düsseldorf (BLZ 300 800 00) Kto.-Nr. 0411807800
IBAN: DE21 3008 0000 0411 8078 00, BIC: COBADEFFXXX, Gläubiger ID: DE48BHF00000835342

Der Bezugspreis der „Bilker Sternwarte“ ist im Jahresbeitrag enthalten.
Mitgliedsbeitrag: 48,- Euro (Jahresbeitrag) · Reduzierter Familienbeitrag: 24,- Euro
Die „Bilker Sternwarte“ erscheint in der ersten Woche jeden 2. Monats

Sie erreichen uns im Internet: www.bilker-heimatfreunde.de

Unser Herz schlägt für Düsseldorf.

Und für alle Menschen in unserer Stadt.

Deshalb fördern wir die verschiedensten sozialen Projekte in Düsseldorf. Damit die Herzen wirklich aller Düsseldorfer höherschlagen.



Mitten im Leben.



Ihr Partner für die kleinen und großen Aufgaben rund um Heizung und Bad

Egal, ob tropfender Wasserhahn oder die Modernisierung der kompletten Heizungsanlage – wir kümmern uns darum.

Mit kurzen Lieferketten, einem eigenen Waren- und Ersatzteillager mit über 500 m² für Markenware aus dem Inland sorgen für eine zuverlässige Auftragsabwicklung – auch bei Ihnen zu Hause.

niepmann



Heizung • Sanitär • Brenner • Service

Telefon 0211 - 39 10 55

Volmerswerther Straße 43 · 40221 Düsseldorf
niepmann@niepmann.gmbh

Kompetenz aus Bilk

seit 1907

24-H NOTDIENST
0211 - 39 10 55