

ANZEIGE

# 1. SCHWELMER WEIHNACHTSSTERNENZAUBER VOM 12. BIS 15.12.2013

mit verkaufsoffenem Sonntag am 15.12.2013 von 13 bis 18 Uhr



Anzeige

## Schlemmen mit der Traditionsmetzgerei Böttger

Garantierte Qualität für die anstehenden Feiertage

W eihnachtszeit ist Schlemmzeit. Einer von vielen Gründen, aus denen sich ein Besuch in der Traditionsmetzgerei Böttger in der Schwelmer Altstadt lohnt. Denn hier gibt es herzhaft Leckereien aus Meisterhand.

Hans-Jörg Böttger lässt bei allen seinen Produkten äußerste Sorgfalt walten – für ihn eine Selbstverständlichkeit. Der Begriff Herkunftsgarantie ist bei Böttger wörtlich zu nehmen. „Ich sehe die Tiere aufwachsen, suche sie aus und weiß ganz genau, welcher Jungbulle am Ende an meine Kunden geht“, kann Hans-Jörg Böttger guten Gewissens versprechen. Denn im Gegensatz zu anderen Metzgereien hat er am Ende nicht nur eine Chargennummer, die ihm sagt, aus welcher Produktion das Fleisch kommt. Böttger bekommt den gesamten Rinderpass und weiß daher viel mehr über das Tier, die Haltung und die Fütterung. So kann er zum Beispiel garantieren, dass die Rinder auf dem Hof Kissing, von dem er sein Fleisch bezieht, zu über 90 Prozent Futter aus eigener Herstellung bekommen. Die Lämmer, die am Ende auf den Tellern der



Hans-Jörg Böttger auf dem Hof Kissing.

Foto: privat

Kunden landen, züchtet er sogar selbst. Mühe, die sich auszahlt. Viele Male schon ist der Familienbetrieb mit Preisen für Top-Service und hervorragende Qualität ausgezeichnet worden. Vor allem die phantasievollen Kreationen des Wurst-Kenners heimsen immer wieder Preise ein. Insgesamt findet man 140 Wurstsorten aus eigener Herstellung in der Kühltheke.

Derzeit stehen bei den Kunden vor allem die deftigen Freuden hoch im Kurs. So kann Hans-Jörg Böttger momentan frisches Wild direkt vom Jäger aus dem Sauerland anbieten. Außerdem locken Hirsch- und Wildschweinschinken, Gänseleberwurst, geräucherte Gänsebrust, Weihnachtsschinken, Weihnachtssalami im Motivdarm oder schlesische Weißwurst. Wem jetzt das Wasser im Munde zusammenläuft, dem sei eines geraten: Für ein gelungenes Weihnachts- oder Adventsmahl sollte man die Zutaten schon jetzt vorbestellen, um am Ende nicht leer auszugehen. Und die eine oder andere Zubereitungsidee, hat Hans-Jörg Böttger auch stets parat.

Qualität aus Tradition

**BÖTTGER ÜBER 75 JAHRE**

**Walnuss-Nackenkasseler** ohne Knochen 100 g **0,95 €**

**Rinder-Schmorbraten** 100 g **1,15 €**

**Bärlauch Teewurst** 100 g **1,19 €**

**Bärlauch Leberwurst** 100 g **1,19 €**

**Schwelmer Kottenwurst** 100 g **1,39 €**

**Kümmel-Fleischmaggen** 2 Sorten 100 g **1,39 €**

**Schlesische Weißwurst** 100 g **1,49 €**

**Hirsch- oder Wildschwein-Schinken** 100 g **3,89 €**

Bitte denken Sie rechtzeitig an Ihre Weihnachtsbestellung. Frisches Wild aus dem Sauerland nach Verfügbarkeit vorrätig.

**Fleischerfachgeschäft Hans-Jörg Böttger**  
Kölner Straße 11 in Schwelm, ☎ 33 36

**Wir machen ITK sicherer...**

Preiswerter Service speziell für kleine und mittlere Unternehmen aus dem regionalen Umfeld im Bereich der Informations- und Kommunikationstechnik. Service und Support auch für bereits installierte Anlagen und Systeme.

Mittelstr. 5 · 58332 Schwelm · Tel. 0 23 36 / 93 86 30

**ij** Informationsverarbeitung  
michael.jeschak  
www.ij-jeschak.de  
info@ij-jeschak.de

Anzeige

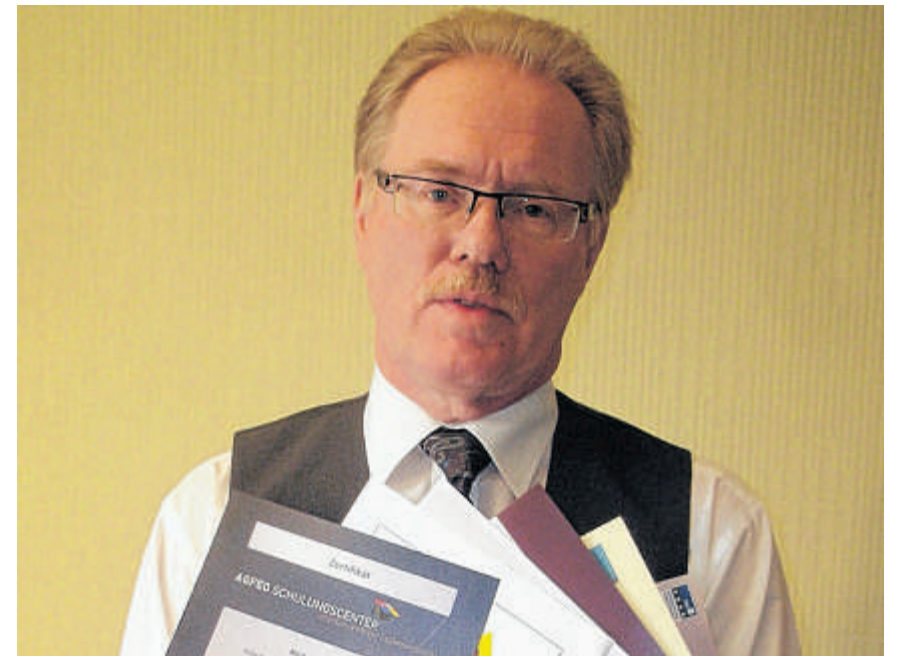
## Technisch immer gut beraten

Informationsverarbeitung Michael Jeschak aus Schwelm

Wer kennt das nicht, seit Jahr und Tag funktionieren Telefon und Computer einwandfrei. Man ahnt nichts Böses und dann ist man technisch von der Außenwelt abgeschnitten. Diese Fälle kennt Michael Jeschak nur zu gut und ist mit seinem Unternehmen, Informationsverarbeitung Michael Jeschak, seit Jahrzehnten auf diese Fälle eingestellt.

Mit technisch hohem Knowhow kann das Problem analysiert, mit entsprechenden Messgeräten auch die Leitung zum Provider gemessen werden. Schnellstmöglich wird das Problem behoben, bei Bedarf sogar mit Leihstellungen, bis die neue Technik installiert werden kann. Durch die Zugehörigkeit zum Fachhandelsverband Comteam stehen viele technische und persönliche Kontakte zur Verfügung, so dass fast alle Aufgabenstellungen zeitnah gelöst werden.

Mit seinem breit gefächerten, seit Jahren gewachsenem Wissen, steht Michael Jeschak seinen Kunden aus der Region zur Verfügung. Planung, Organisation, Aufbau und Wartung von ITK-Systemen sind sein täglich Brot. Dazu sind für ihn regelmäßige Schulungen nötig. Vier Schulungen im Jahr, so Jeschak, seien normal. Die Letzte war im November bei AGFEO, dem NRW TK-Anlagenhersteller aus Bielefeld. Hier gehört Jeschak weiterhin zu den



Ausgezeichnete Beratung in Sachen Technik - Michael Jeschak.

Foto: privat

höchst qualifizierten Partnern, der mit Kompetenz die TK-Systeme optimal für den Kunden auch in die IT einbindet, inklusive der CTI-Lösung, die Informationen auf Grund eines Anrufes „auf den Bildschirm zaubert“.

**Kontakte: Informationsverarbeitung Michael Jeschak, Mittelstraße 5, 58332 Schwelm, Tel.: 02336-9386-30, Fax: 02336-9386-39, EMail: Info@ij-jeschak.de, Internet: www.ij-jeschak.de**

## BOSE CineMate® 1 SR Digital Home Cinema System

Tauschzeit: **150,- € für Ihre Altanlage**

- Raumfüllender Spitzenklang
- Einfache Verbindung an den HD-Fernseher
- Kabelloses Acoustimass®-Bassmodul
- Optimale Klangwiedergabe
- Fragen Sie nach einer Vorführung



Wir sind am verkaufsoffenen Sonntag für Sie da!

**Radio Kalthoff**

Bahnhofstraße 4 – Eingang Untermauerstraße • 58332 Schwelm  
Tel.: 02336-3332 oder 12677  
Info@Radio-Kalthoff.de • www.Radio-Kalthoff.de

# Verkaufsoffener Sonntag in Schwelm

Nur Samstag und Sonntag:

**10 % Rabatt auf alle Outdoor Jacken**

Darf unter keinem Baum fehlen:

**adidas** Original **WM-Trikot** ab **59,95 €**  
Original **WM Ball-Brazuca** ab **29,95 €**

Alle Angebote sind in beiden Geschäften erhältlich.

SPORT RESCHOP · Inh. Andreas Reschop  
Hauptstr. 84 · 58332 Schwelm

AUSWAHL – BERATUNG – KOMPETENZ  
**INTERSPORT**  
RESCHOP

SPORT RESCHOP · Inh. Andreas Reschop  
Mittelstr. 15 · 58285 Gevelsberg