

Wir gratulieren der HSG Nordhorn zum Gewinn des EHF-Pokals.



RÄTSEL-ECKE

RÄTSEL-AUFLÖSUNG AUSGABE SOMMER2007:

RÄTSEL 1: Fenster

RÄTSEL 2: 142857 (ja, es gib noch weitere (höhere) Zahlen)

RÄTSEL 3: 28.08.888

RÄTSEL 4: Kartoffelauflauf, Nudelauf...

RÄTSEL 5: Ford, grün, aus Hamburg, Schreiner

RÄTSEL 1: Auf einer kleinen Insel leben genau 100 Personen, von denen ein Teil immer die Wahrheit sagt und der andere Teil immer lügt. Ein Forscher kommt auf die Insel und fragt jeden Einwohner nach der Anzahl der Lügner. Der erste sagt: "Es gibt einen Lügner auf der Insel", der zweite sagt: "Es gibt zwei Lügner", u.s.w., bis zum letzten, der erklärt: "Es gibt 100 Lügner". Wie viele Lügner leben auf der Insel?

RÄTSEL 2: Sie sitzen im Auto und fahren mit konstanter Geschwindigkeit. Links von Ihnen befindet sich ein Abhang. Auf Ihrer rechten Seite fährt ein Feuerwehrauto neben Ihnen her. Knapp vor Ihnen galoppiert ein Schwein, das größer ist als Ihr Auto, und im Abstand von weniger als einem Meter verfolgt Sie ein Hubschrauber auf Bodenhöhe. Was tun Sie, um dieser Situation gefahrlos zu entkommen?

RÄTSEL 3: Peter träumte wieder einmal vom großen Geld. Er stellte sich gerade vor, sechs Richtige im Lotto zu haben, als es plötzlich hell aufblitzte. Eine Märchenfee stand vor ihm und sagte: "Du hast einen Wunsch frei." Ohne zu zögern reichte Peter ihr ein Stück Papier und einen Stift. "Wie wär's, wenn du mir die Lottozahlen von nächster Woche hier aufnotierst?", meinte er. "Alle sechs Lottozahlen.", sagte die Fee erstaunt, "Das sind ja gleich sechs Wünsche auf einmal, also das geht nun wirklich nicht." Dennoch notierte die Fee eine Zahl auf dem Zettel und sagte: "Wenn du alle sechs Lottozahlen von nächster Woche zusammenaddierst, dann kommst du auf dieses Ergebnis!" Peter sah sich die Zahl an und überlegte. "Oh Gott, da gibt es sicher tausende Möglichkeiten mit sechs verschiedenen Zahlen zwischen 1 und 49 auf diese Summe zu kommen", meinte er resigniert. "OK, ich geb' dir noch einen Tipp.", sagte die Fee, "Rechne doch mal genau aus, wieviele Möglichkeiten es gibt, die diese Summe ergeben. Wenn du das Ergebnis dann mit der Zahl mal nimmst, die ich dir eben aufgeschrieben habe, dann erhältst du eine sehr große Zahl von einigen Millionen, und diese Zahl kommt auch raus, wenn man alle sechs Lottozahlen miteinander malnimmst." Peter wollte sich gerade für den Tipp bedanken, als die Fee auch schon wieder verschwand. Nun begann er zu rechnen, und bei der nächsten Lottoziehung hatte er tatsächlich sechs Richtige. Welche sechs Zahlen wurden gezogen?

(Die Lösungen erfahren Sie in unserer nächsten Ausgabe)

Leserbrief: Tolle Infos, aber wo ist die Heino-CD?

Es ist schon recht kräfte- und nerv-raubend, was da so tagtäglich an Werbung ins Haus flattert. Da war Ihr Kundenmagazin eine erfreuliche Abwechslung.

Ich kenne Ihr Unternehmen nun schon seit vielen Jahren und weiß, dass ich mich auf Ihren fachmännischen Rat und Ihre Leistung verlassen kann. Um so mehr freut es mich, dass ich nun regelmäßig von Ihnen mit wichtigen Informationen rund um den Innenausbau, aber

auch über Ihr Unternehmen versorgt werde. So bleiben wir in Kontakt.

Besonderen Spaß hatte ich bei der letzten Seite. Ich persönlich bin zwar kein Freund von Chinesischen Nudeln, aber meine Tochter hat sich sehr über das Rezept gefreut.

Die Rätsel allerdings haben mich über das gesamte Wochenende begleitet. Vor allem das Rätsel Nr. 5. Bis heute weiß ich nicht, in welchem Fahrzeug sich die Heino-CD

befindet. Oft war ich kurz davor, deswegen bei Ihnen anzurufen, wollte mir diese Blöbe dann aber nicht geben. Ich werde weiter rätseln und freue mich auf die nächste Ausgabe (und auf die Lösungen).
Maria S. aus W.

Sehr geehrte Frau S.! Vielen Dank für Ihren Brief. Wir freuen uns, dass Ihnen unser Kundenmagazin gefällt. Sie wären nicht die Einzige gewesen, die wegen dieses schwierigen Rätsels angerufen hätte. Zögern Sie beim nächsten Mal nicht und rufen Sie einfach an. Wir helfen gerne.
Ihr Michael Wigger

UNSER KOCH-TIPP

Dreierlei Grillbeilagen und Saucen

SCHARFE BARBECUE-SAUCE:

1 mittlere Zwiebel (ca. 80 g), 1 kleine Peperoncino, 1 EL Zitronensaft, 4 EL Tomatenketchup (ca. 60 g), 2 EL Olivenöl (ca. 30 g), etwas Worcestersauce, etwas Salz, 1 EL Petersilie fein geschnitten, 1 EL Schnittlauch fein geschnitten

SOMMERGEMÜSE-RELISH:

1 kleine Gelbe Peperone, 1 kleine Rote Peperone, 300 g Tomaten, 250 g Auberginen, 250 g Zucchini, 1 mittlere Zwiebel (ca. 80 g), 4 St. Knoblauchzehen, 1 EL Tomatenpüree, 100 cl Weißwein, 3 EL Hellen Essig (z. B. Apfelessig), 1 TL Provencale-Kräuter-Mischung, etwas Pfeffer, etwas Salz, wenig Cayenne-Pfeffer, 100 g Zucker

RHABARBER-CHUTNEY:

1 kg Rhabarber, 200 cl Hellen Essig (z. B. Apfelessig), 2 St. Gewürznelken, 250 g Zwiebeln, 2 St. Knoblauchzehen, 300 g Zucker, 1 St. Peperoncino, 1 St. frischen Ingwer (ca. 2 cm lang), 1 EL Dijon-Senf, 2 TL Salz

Scharfe Barbecue-Sauce: Zwiebel und Knoblauch schälen, beides sehr fein hacken nach Belieben schälen, beides fein würfeln. Auberginen und Zucchini putzen, waschen, ebenfalls fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch durch die Presse drücken, mit den Gemüsegewürfen in Pfanne geben. Tomatenpüree, Wein, Essig, Kräuter, Pfeffer, Salz und Cayenne zufügen, unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zucker zufügen, nochmals ca. 15 Minuten köcheln lassen. Relish heiß in saubere Gläser abfüllen, verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren; hält sich geschlossen einige Wochen. Passt gut zu grilliertem und gebratenem Fleisch.

Rhabarber-Chutney: Rhabarber waschen, schälen, in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Essig mit den Nelken aufkochen lassen, Nelken herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebeln fein hacken, den Knoblauch durch die Presse drücken. Peperoncino halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen, fein reiben. Alle Zutaten mit dem Senf und dem Salz zum Essig in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis der Chutney die Konsistenz von Konfitüre hat. Chutney kochend heiß in saubere Gläser abfüllen, diese sofort verschließen. Hält sich geschlossen einige Monate. Offene Gläser im Kühlschrank aufbewahren. Passt zu grilliertem und gebratenem Fleisch.

Menge: für 4 Portionen

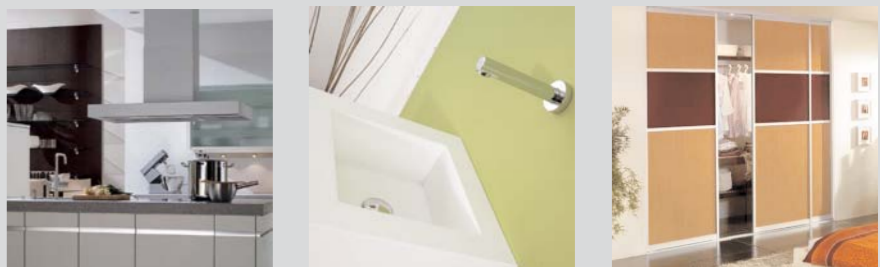
WIGGER Innenausbau + Küchen

Katharinenstraße 2 · 48529 Nordhorn
Telefon: 00 49 (0) 59 21 - 72 28 45

www.wigger-tischlerei.de



FRÜHLING2008



HAUSBAU aktuell

Das WIGGER Kundenmagazin

Liebe Kunden,

wie schnell doch die Zeit vergeht. Der Sommer steht schon vor der Tür und wir können uns gemeinsam auf besseres Wetter freuen.

Freuen könne wir uns auch über die gute und freundliche Zusammenarbeit mit Ihnen. Wir sind froh und auch ein wenig stolz darauf, so treue Kunden zu haben. Das ist nicht selbstverständlich und für uns Ansporn, Sie immer wieder auf's Neue mit unserem Service und unserer Leistungsvielfalt zu begeistern.

Persönlich freue ich mich über die überaus positive Renonanz auf unser neues Kundenmagazin. Für Furore sorgten dabei die Rätsel und ganz besonders das Rätsel Nr. 5. Ich muss gestehen, auch ich hatte daran schwer zu knacken. Ich wünsche Ihnen, dass die Lösungen auf der letzten Seite mit Ihren übereinstimmen.

Und auch dieses Mal haben wir wieder tolle News, wichtige Tipps und knifflige Rätsel für Sie.

Wir informieren über Steuerersparnisse bei Handwerkerleistungen, freuen uns über den Nachwuchs unserer Mitarbeiter und geben wichtige Tipps in Sachen Energie sparen.

Besonders wollen wir allerdings auf unser Frühlingfest am 18. Mai hinweisen.

Ein buntes Rahmenprogramm mit viel Unterhaltung und Information wartet auf Sie. Ich freue mich auf Ihren Besuch.

Bleibt mir nur noch, Ihnen alles Gute zu wünschen und zu hoffen, dass wir weiterhin in Kontakt bleiben.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns Ihren Freunden und Bekannten weiterempfehlen. Gerne nehmen wir sie in unseren Verteiler für das Kundenmagazin auf.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr



Herzlich willkommen René, Mayra und Janne

Nachwuchs im Hause Wigger. Unser Mitarbeiter sind nicht nur fleißig, wenn es um die professionelle Abwicklung Ihrer Aufträge geht. Und so freuen wir uns gemeinsam mit den stolzen Eltern über die Geburt von René van Wieren, Mayra Holtvlüwer und Janne Brengen.

Steuerbonus für Handwerkerleistungen

Rückwirkend zum 1. Januar 2006 tritt ein Gesetz in Kraft, das Handwerkerleistungen in Privathaushalten steuerlich fördert: Bis zu 600 Euro pro Jahr können Mieter und Eigentümer für Erhaltungs-, Modernisierungs- und Renovierungsmaßnahmen von ihrer Einkommensteuer absetzen.

Der Steuerbonus beträgt maximal 20 Prozent von 3.000 Euro pro Haushalt und Jahr. Das entspricht 600 Euro, die Privatpersonen jährlich steuerlich geltend machen können. Der Bonus wird nur für die Arbeitskosten inklusive der Mehrwertsteuer gewährt. Materialkosten werden nicht angerechnet.

Mehr Informationen dazu und die passende Broschüre erhalten Sie bei uns.

Frühlingsfest 2008: Wir laden Sie ein

Am Sonntag, den 18. Mai ist es wieder soweit. Wir starten unser großes Frühlingsfest.

Gemeinsam mit unseren Partnern des Hausbau-Teams laden wir zum Tag der offenen Tür ein.

In der Zeit von 11 bis 18 Uhr warten viele kleine und große Überraschungen auf Sie.

Lernen Sie zum Beispiel unseren Neuen kennen: Mit einem aufwendigen Umbau und der kompletten Neuausstattung der Bad- und Sanitärausstattung startet unser neuer Handwerkspartner im Sanitärbereich, die Firma Christian Schulz aus Veldhausen, durch. Es gibt viele innovative und interessante Ideen und Anregungen.

Mit einer Kochvorführung der besonderen Art wollen wir Sie verwöhnen. Kleine Antipasti (Fingerfood) werden speziell im Dampfgarer zubereitet, um Ihnen im Praxistest die schnelle und einfache Bedie-



nung dieses Gerätes zu demonstrieren und um technische Hemmschwellen abzubauen. Selbstverständlich ist für Ihr leibliches Wohlergehen gesorgt. Es gibt

Kaffee und selbstgebackenen Kuchen und bei sonnigem Wetter dürfen natürlich auch erfrischende Kaltgetränke nicht fehlen. Der gesamte Erlös wird einer gemeinnützigen Organisation gespendet.

Auch an die Kinder wurde gedacht. Und so wartet bei einem bunten Kinderrahmenprogramm unter anderem eine große Hüpfburg auf die kleinen Besucher.

Vielfalt für Jung und Alt

Bei einem spannenden Gewinnspiel wird den Besuchern die Möglichkeit gegeben, einen von drei attraktiven Preisen mit nach Hause zu nehmen. Eine Teilnahme lohnt sich.

Nutzen Sie unser Frühlingsfest für einen Ausflug mit der ganzen Familie. Wir freuen uns auf interessante Gespräche in lockerer Atmosphäre bei einer Tasse Kaffee oder einem Bier.

Und vielleicht entdecken wir gemeinsam neue Ideen für Ihre ganz persönliche Wohnraumplanung. Lassen Sie sich inspirieren und begeistern.

FRÜHLINGSFEST DES HAUSBAU-TEAMS

am
18. Mai 2008
von 11 - 18 Uhr

Katharinenstraße 2
48529 Nordhorn



Energiesparende Einbaugeräte: Mit wenig viel bewegen

Die Kosten für Energie und Wasser sind in den letzten Jahren enorm gestiegen und belasten jeden Haushalt. Doch darüber hinaus geht es um wesentlich mehr als um Geld: Für die Umwelt macht es einen großen Unterschied, ob ein Kühlschrank 500 oder nur 170 Kilowattstunden Strom pro Jahr benötigt, eine Spülmaschine 20 oder nur 12 Liter Wasser pro Spülgang verbraucht oder ein Herd in 9:54 oder in nur 3:39 Minuten 2 Liter Wasser zum Kochen bringt. Jeder übernimmt Verantwortung.

Tatsächlich wird Umweltschutz in Deutschland inzwischen als zweitwichtigstes Thema überhaupt eingeschätzt. Bereits 55% der Bevölkerung unterstützen aktiv den Klimaschutz und haben sich für ein Hausgerät mit niedrigem Energieverbrauch entschieden.

Energiesparen beim Backen, Kochen, Kühlen und Spülen war noch nie so einfach wie heute. Innerhalb der letzten 17 Jahre konnte der Ressourcenverbrauch drastisch gesenkt werden.

Die neuesten Einbaugeräte bieten umweltverträgliche, energiesparende und dabei wesentlich komfortablere Ausstattung als vergleichbare ältere Geräte. Sie lassen sich perfekt miteinander kombinieren, um das optimale Einsparungspotential zu realisieren.

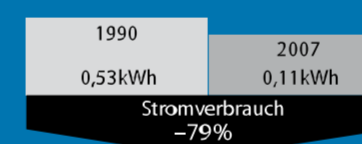
Mit dem Gebrauch innovativer Techniken helfen Sie Klima und Wasserressourcen zu schützen und - ein angenehmer Nebeneffekt - Sie sparen erstaunlich viel Zeit und Geld.

Die Anzahl der in Ihrem Haushalt lebenden Personen entscheidet über die Größe Ihres Kühlschranks. Über seinen Energieverbrauch entscheiden Sie. Denn beim Kauf Ihres neuen Gerätes legen Sie den Stromverbrauch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes fest - das können leicht 15 bis 20 Jahre sein.

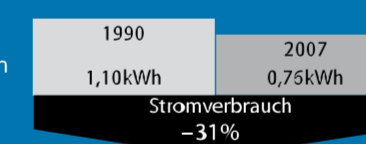
Wählen Sie darum ein Gerät mit niedrigem Energieverbrauch und sparen Sie bis zu 68% Strom im Vergleich zu 15 Jahre alten Geräten der Spitzenklasse.

Energiesparpotentiale: Geräte im Vergleich

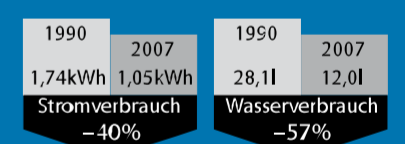
Kühlgeräte
per 100 Liter in
24 Stunden



Elektroherd
mit Energieverbrauch
nach EN 50304



Geschirrspüler
bei 12 Maßgedecken
pro Spülgang



KüchenArt: Der große Küchen-Check

Mit einem Küchen-Check der ganz besonderen Art wartet derzeit unser Partner KüchenArt in Lingen auf. So bietet er Kunden beim Kauf einer exklusiv geplanten Küche, ab einem Wert von 15.000 Euro, einen unvergesslichen Gourmetabend.

Ein Koch aus dem KüchenArt-Kochteam bereitet dem neuen Küchenbesitzer und seinen Gästen (bis zu 6 Personen) einen exklusiven Abend inklusive aller Speisen und Getränke. Dabei prüft er die neue Küche auf Herz und Nieren und bereitet erstklassige Gaumenfreuden zu.

Sollten Sie Interesse an dieser einzigartigen Aktion haben, besuchen Sie KüchenArt in Lingen. Bei Abgabe dieses Kundenmagazins erhalten Sie eine Flasche Prosecco.

www.kuechenart-lingen.de

WIR NEHMEN UNS
ZEIT FÜR SIE!

persönlich • individuell • kompetent

KÜCHENART
WOHNRAUMKONZEPTE

IHR PARTNER FÜR EXKLUSIVE KÜCHENPLANUNG

Wir testen Ihre neue Küche
auf Herz und Nieren...

SieMatic

...bei einem unvergesslichen Gourmet-Abend für 6 Personen.

