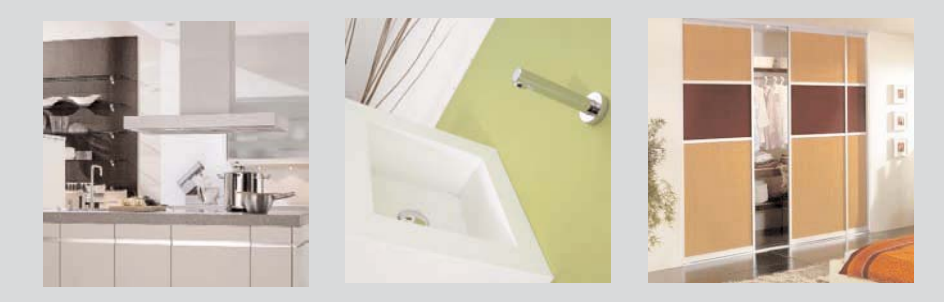


WINTER2009

Ein ereignisreiches Jahr geht zu Ende.
In der Weihnachtszeit bleibt Gelegenheit zum Rückblick
und Zeit um Kraft für Neues zu schöpfen.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie
ein besinnliches Weihnachtsfest und ein erfolgreiches Jahr 2010.



HAUSBAUaktuell

Das WIGGER Kundenmagazin

RÄTSEL-ECKE

RÄTSEL-AUFLÖSUNG AUSGABE WINTER 2008:

- RÄTSEL 1: Die Person ist eine Frau.
- RÄTSEL 2: Das "M".
- RÄTSEL 3: Die Familie wohnt in Australien.
- RÄTSEL 4: Der Mann hat in 10 Cent Stücken bezahlt.
- RÄTSEL 5: Das Fenster.
- RÄTSEL 6: Die gesuchte Zahl ist die 4. Der Soldat möchte nicht die Hälfte der von ihm genannten Zahl wissen, sondern wie viele Buchstaben diese enthält!
achtundzwanzig:14 Buchstaben
acht: 4 Buchstaben
sechzehn: 8 Buchstaben
zehn: 4 Buchstaben

RÄTSEL 1:
Es hat keine Farbe, trotzdem kann man es sehen. Es wiegt nichts, aber jeder Gegenstand wird damit leichter. Was ist das?

RÄTSEL 2:
Im Hochsicherheitstrakt eines Gefängnisses soll ein Gefangener baden. Hierzu wird er in eine spezielle Zelle geführt. Diese ist genau 1,80 Meter lang, 1,80 Meter breit und 2,60 Meter hoch. Darin befindet sich eine Badewanne mit 250 Liter Fassungsvermögen, die fest einbetoniert ist. Der Raum hat keine Fenster und nur eine Tür. Diese ist aus Stahl und absolut wasserdicht. In der Mitte der Decke ist ein runder Lüftungsschacht mit 12 cm Durchmesser und abnehmbarem Gitter. Der Wärter erklärt dem Gefangenen, dass er in genau 3 Stunden wiederkommt und ihn abholt. Als der Gefangene kurze Zeit später den Wasserhahn aufdreht, bricht jedoch der Griff ab und er kann das Wasser nicht mehr abstellen. Das Wasser fließt unaufhörlich mit 60 Litern pro Minute, und die Stahltür ist ausbruchssicher verschlossen. Was kann der Gefangene tun, damit er nicht ertrinkt?

RÄTSEL 3: Es hat zwei Flügel und kann doch nicht fliegen, es hat einen Rücken und kann doch nicht liegen. Es trägt eine Brille und kann doch nicht sehen. Es hat ein Bein und kann doch nicht stehen. Zwar kann es laufen, aber nicht gehen.

RÄTSEL 4: Im Erdgeschoss eines Hauses befinden sich drei Lichtschalter, von denen einer mit einer Glühbirne im Keller verkabelt ist. Alle Lichtschalter sind ausgeschaltet. Wie kann man feststellen, welcher der drei Schalter der richtige ist, ohne mehr als einmal in den Keller zu gehen?

UNSER KOCH-TIPP

Weihnachtsbäckerei

HAFERFLOCKENPLÄTZCHEN

250 g Butter, 280 g Zucker, 4 Eier, 200 g Haferflocken, 120 g geriebene Haselnüsse, 140 g Mehl, 4 TL Backpulver, 100 g Rosinen

Die Butter schaumig rühren, Zucker hinzu fügen und weiter rühren, nach und nach die Eier dazu geben. Das Mehl, Backpulver, Haferflocken sowie Nüsse und Rosinen unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Backofen Stufe Ober- und Unterhitze bei 190° C vorheizen. Die vorbereitete Plätzchenmasse mit zwei Teelöffeln abstechen, Plätzchen formen und auf das Backpapier setzen. Die Plätzchen ca. 15 Minuten backen.

BUTTERGEBÄCK

260 g Butter, 500 g Zucker, 6 Eier, 2 TL Backpulver, 740 g Mehl, 80 g Mandeln, 80 g kandierte Kirschen

Die Butter schaumig rühren, Zucker hinzu fügen und weiter rühren, nach und nach die Eier dazu geben. Das Mehl und das Backpulver langsam einarbeiten, den Teig zu einem Kloß formen, in Küchenfolie einpacken und 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen und diese auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Plätzchen mit Mandeln und kandierten Kirschen belegen und bei 170° C bei Ober- und Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten ausbacken.

VANILLEKIPFERL

160 g Puderzucker, 200 g geriebene Walnüsse (auch mit geriebenen Haselnüssen oder Mandeln möglich), 400 g Butter, 4 Eigelb, 600 g Mehl, 4 Msp. Salz (fein), 4 Vanilleschoten, 160 g Vanillezucker

Die kalte Butter mit dem Puderzucker kneten, das Vanillemark, das Eigelb, Salz und die geriebenen Nüsse sowie das Mehl dazu geben und schnell durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Küchenfolie eingepackt gute 2 Stunden ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten, die Kipferl aus dem Teig formen und auf dem Blech ausrichten. Die Kipferl bei maximal 150° C im Backofen bei Unter- und Oberhitze ca. 15 Minuten blaugelb backen. Die noch heißen Kipferl in den fein gemahlten Vanillezucker legen, wenden und auf einem Blech erkalten lassen.

INHALT

Innovative Lösungen vom Tischler
Entwürfe und Umsetzungen

Award für "innovativste Küchenplanung"
Küchen Partner AG verleiht einmalige
Auszeichnung

Starke Partner für's Modernisieren
Hausbau-Team

Und außerdem...
Unser Koch-Tipp
Rätsel-Ecke

Liebe Kunden,

da wir im Frühjahr auf eine Kundenzeitschrift verzichtet, und Sie stattdessen mit einer Postkarte zu unserem Frühlingsfest eingeladen haben, freuen wir uns besonders, Sie im gewohnten Stil mit einer neuen Ausgabe unserer Zeitschrift begrüßen zu dürfen.

Bei unserem Frühlingsfest konnten wir viele bekannte Gesichter begrüßen. Die Feier war ein voller Erfolg und die große Resonanz ist für uns Ansporn, Sie immer wieder auf's Neue mit unserem Service und unserer Leistungsvielfalt zu begeistern.

Nun neigt sich das Jahr 2009 dem Ende und aus dem Hause Wigger gibt es wieder vieles zu berichten.

Unser langjähriger Mitarbeiter Gert Hessels feierte in diesem Jahr sein 25-jähriges Betriebsjubiläum. Deshalb möchten wir Sie in dieser Ausgabe mit ihm bekannt machen. Auch in unseren zukünftigen Kundenzeitschriften möchten wir Ihnen unsere Mitarbeiter einzeln vorstellen.

Einen großen Erfolg feierten wir im September mit der Auszeichnung für die "innovativste Küchenplanung" durch die Küchen Partner AG. Darauf sind wir besonders stolz!

Auf die Arbeiten unseres Objektdesigners Herrn Helmold gehen wir im Innenteil näher ein. Viel Spaß beim Lesen!

Mit freundlichen Grüßen



Innungsbester Lehrling

Im Sommer haben unsere zwei Lehrlinge Marcel Egbers und Jörg Koelmann ihre Gesellenprüfung abgelegt und erfolgreich bestanden. Wir freuen uns besonders darüber, dass Jörg Koelmann seine Gesellenprüfung als Innungsbester abgeschlossen hat.

25-jähriges Firmenjubiläum

Besonders freuen wir uns, dass unser Werkstattmeister Gert Hessels in diesem Jahr sein 25-jähriges Betriebsjubiläum mit uns gefeiert hat. Er ist drei Jahre nach Gründung der Tischlerei Wigger zu uns gestoßen und gehört seitdem zum festen Mitarbeiterstamm.

Viele von Ihnen werden ihn als kompetenten Menschen und Handwerker kennengelernt haben.

Gert Hessels wohnt in Veldhausen, ist 48 Jahre alt, verheiratet, und hat zwei erwachsene Kinder.



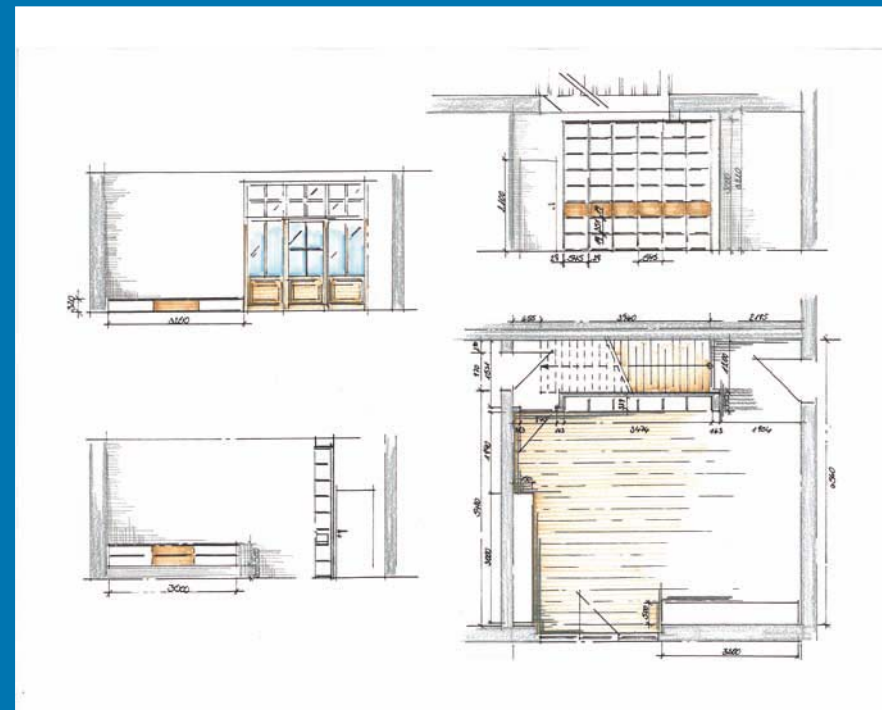
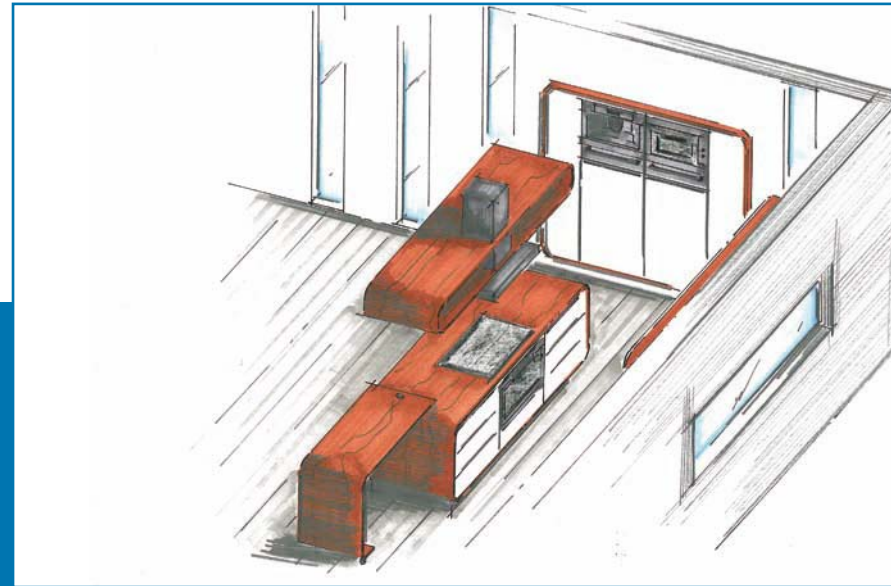
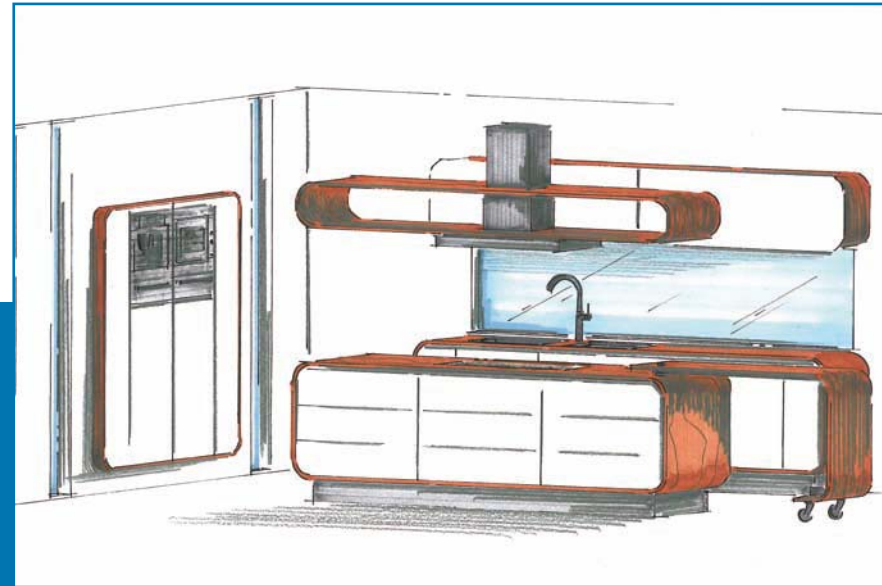
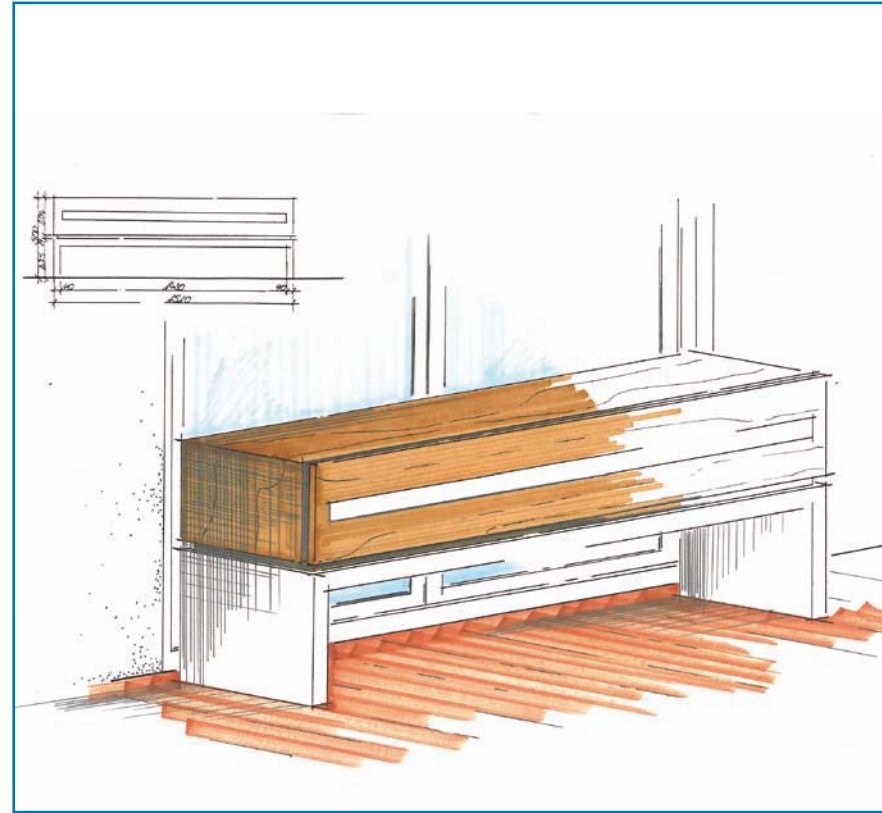
WIGGER Innenausbau + Küchen

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

www.wigger-tischlerei.de



Entwürfe und Umsetzungen



Wenn Sie ein individuelles Möbel wünschen, einen Raum umgestalten oder renovieren möchten, wenden Sie sich an unseren Objektdesigner Stephan Helmold.

Herr Helmold erstellt für Sie einen Entwurf, der gemeinsam besprochen wird. Dazu werden farbliche 3D-Ansichtszeichnungen zum besseren Verständnis angefertigt.

In einem Vorabgespräch bei Ihnen zu Hause verschafft er sich einen Überblick über Ihre Wohnsituation, um die Farben und das Design für die geplante Maßnahme abzustimmen.

Nach diesem Gespräch werden die Planänderungen zeichnerisch umgesetzt und Sie erhalten ein detailliertes Angebot.

Küchen Partner AG verleiht einmalige Auszeichnung

Das Team der Firma Wigger Innenausbau und Küchen hat wieder einmal hervorragende Arbeit abgeliefert. Der Küchen Partner AG, einem großen Einkaufs- und Dienstleistungsverband, ist das eine besondere Auszeichnung wert.

Perfekt durchdacht und clever geplant: Mit dem richtigen Partner ist individuelle Küchenplanung ein Kinderspiel. Die Küchen Partner AG mit Sitz in Bad Schwalbach trägt dieser Kompetenz seit einiger Zeit Rechnung: Der Full-Service-Küchenverband mit 210 Mitgliedsgeschäften in Deutschland und Österreich belohnt Küchenstudios, die herausragendes Know-how beweisen. Zu diesem Zweck prämiiert Küchen Partner zusammen mit Fernsehkoch Mirko Reeh die „beste und innovativste Küchenplanung“ mit einem Award. Dabei handelt es sich um eine einmalige Auszeichnung, die es in dieser Form sonst nirgendwo gibt.

Die Firma Wigger Innenausbau und Küchen aus Nordhorn konnte die Jury in allen Punkten überzeugen. Firmenchef Michael Wigger und Peter Schütte, verantwortlicher Mitarbeiter für das Küchenstudio des Betriebes, nahmen den „Küchenplaner-Award“ in diesen Tagen aus den Händen von Klaus Schrader, Key Account Manager der Küchen Partner AG, stolz entgegen.



Den Küchenplaner-Award erhielten Firmenchef Michael Wigger (rechts) und sein Mitarbeiter Peter Schütte (Mitte) von Klaus Schrader von der Küchen Partner AG. Fotos:Konjor



Der Einbau der Miele-Küche war ein anspruchsvoller Auftrag, den Wigger zur vollsten Zufriedenheit des Kunden erledigte.



Eine rote Schiebetür bekam dieses Schrankelement wegen der beengten Platzverhältnisse.

Die Firma Wigger unterstreicht damit ihre langjährige Küchenkompetenz und rechtfertigt gleichzeitig das Vertrauen ihrer zahlreichen Kunden.

In der hauseigenen Werkstatt wurde die Küche ganz nach dem Wunsch des Kunden ergänzt. Die Familie aus Lingen bekam eine schicke und hochmoderne Küche mit Glattlackoberflächen, die bis ins Kleinste auf die vorhandenen Platzverhältnisse abgestimmt wurde. Die Fensterbank ist in die dunkel getönte, gläserne Arbeitsplatte mit LED-Wechsellichtleiste integriert worden.

Den Award erhielt Wigger für die Planung und den Einbau einer Miele-Küche. Auftraggeber war eine Familie aus Lingen. Das Projekt war anspruchsvoll, Kreativität mithin gefragt.

Bei Wigger bekommt ein Kunde nicht nur seine Traum-Einbauküche. Das Handwerksunternehmen kümmert sich auch um all die Dinge, die vielleicht sonst noch bei einer Neuanschaffung in der Küche zu erledigen sind. Ob Fußboden-, Sanitär-, Elektro- oder Fliesenarbeiten – der Kunde bekommt alles aus einer Hand, denn Wigger ist Mitglied des Hausbau-Teams. Dieser Kooperation gehören sieben Grafschafter Handwerksbetriebe an. Der Vorteil für den Auftraggeber: Er hat nur einen Ansprechpartner, der sich um alles kümmert.

Starke Partner für's Modernisieren

Wenn es ums Renovieren, Sanieren oder Umbauen geht, sind sie gefragt: die sieben Grafschafter Handwerksfirmen des Hausbau-Teams.

Katharinenstraße 2. Dort kann er sich einen ersten Überblick darüber verschaffen, was die Handwerkerkooperation alles leistet und welche Gewerke sie bedient.

„Entspannt modernisieren“ – so lautet das Motto für die Arbeit der Partnerbetriebe. Es soll deutlich machen: Wer sein Heim umgestalten und verschönern will, muss nicht mehrere Handwerker in Anspruch nehmen, was oft Zeit und Nerven kostet. Der Auftraggeber wendet sich einfach an das Hausbau-Team. Es nimmt das Projekt komplett in die Hand und erledigt es so, wie der Kunde es wünscht. Für den Kunden ist die Auftragsabwicklung durch das Hausbau-Team denkbar einfach. Er kommt zunächst in die Ausstellungsräume an der

Die Kooperation besteht aus den Betrieben Wigger (Innenausbau und Küchen), Jörling (Elektroinstallation), Veldhuis (Malerarbeiten), Jan Boll (Bauunternehmen), Christian Schulz (Heizungs-, Sanitär und Solartechnik), Castello Ceramico (Fliesen, Naturstein, Mosaik, Öfen) und neu im Team Escher GaLa-Bau.

BÄDER

Ihr Traumbad bringt einen Hauch von Luxus in den Alltag, es ist ein Raum der Erholung und Entspannung. Wir begleiten Sie, damit Sie die Einzigartigkeit Ihres neuen Bads genießen können – jahrelang.

Ein Partner ohne viele Wege!

Katharinenstraße 2 • 48529 Nordhorn • Tel.: 0 59 21 / 7 27 25 90 • www.hausbauteam.de