

Informationen rund ums Studium

Abiturientenberatung und BAföG-Tipps

Kreis Steinfurt/Rheine * Die Agentur für Arbeit Rheine, Dutumer Str. 5, bietet im Berufsinformationszentrum mehrere Informationsveranstaltungen an, die sich mit Themen rund ums Studium befassen.

* Am Donnerstag, 27. August wird in der Zeit von 9 bis 17.30 Uhr zum Thema BAföG informiert. Mitarbeiter des Studentenwerkes Münster berechnen den BAföG-Anspruch.

* Ebenfalls am 27. August wird ab 16 Uhr von Referenten der Fachhochschule Steinfurt das Studienangebot vorgestellt. Schwerpunkte sind dabei

der Verbundstudiengang „Technische Betriebswirtschaft“ und „Maschinenbau“. Die Verwaltungs- und Wirtschaftsakademie Münster bietet in Kooperation mit der FH-Münster den Studiengang „Betriebswirt/-in VWA /Bachelor of Arts“ an. Am 3. September ab 16 Uhr gibt Helmut Spahn von der IHK Nord-Westfalen nähere Infos.

Studienplatz

* Am 8. September, steht die Abiturientenberatung der Agentur für Arbeit für Studienplatzbewerber, die keinen Studienplatz bekommen haben zur Verfügung. Die Beratung findet parallel in den

Agenturen Rheine, Emsdetten, Ibbenbüren und Steinfurt statt.

* Am 8. Oktober findet in der Zeit von 19 bis 20.30 Uhr ein Elternabend der Berufsberatung zum Thema „Abi, und dann?“ statt. Diese Veranstaltung wird sowohl in Rheine als auch in Steinfurt angeboten.

* Otto Pompe, Berufsberater für Abiturienten und Hochschüler, informiert am 29. Oktober über das Vergabeverfahren für Medizin-Studiengänge und Alternativen.

* Am 12. November informiert er ab 16 Uhr über das Psychologiestudium.

* Das Studium in den Niederlanden ist für viele Abiturienten attraktiv. Am 3. Dezember werden ab 16 Uhr Beispiele für Studienmöglichkeiten in den Niederlanden, Bewerbung und Finanzierung von Otto Pompe gegeben.

* Fragen zur Finanzierung eines Studiums werden am 10. Dezember in der Zeit vom 16 bis 18 Uhr beantwortet.

Diese Veranstaltung wird zeitgleich in den Orten Rheine, Ibbenbüren und Steinfurt angeboten.

Für alle Veranstaltungen ist eine Anmeldung unter Tel. (059 71) 93 01 35 notwendig.



Anzeige

Wir machen den Weg frei
Volksbank
 Nordmünsterland eG



Petra Michalczak-Hülsmann, Wolfgang Bischoff (r.) und der Gastgeber des Handwerker-Forums, Hauptgeschäftsführer Paul Osterbrink, beleuchten die Chancen des ländlichen Raums. Foto: prof

Wirtschaft fördern im ländlichen Raum

Forum der Kreishandwerkerschaft

Kreis Steinfurt * Landwirtschaft und Tourismus - viel mehr bringt man oftmals mit dem Wirtschaftsstandort „ländlicher Raum“ nicht in Verbindung, aber gerade hier prägt ein starker Mittelstand die Wirtschaftsstruktur.

Welchen Problemen und Prozessen die Kreise Steinfurt und Warendorf derzeit und in Zukunft ausgesetzt sind und welche Erfolge versprechenden Ansätze es für die Wirtschaftsförderung gibt, beleuchtet die Kreishandwerkerschaft Steinfurt-Warendorf bei ihrem Handwerker-Forum. Es findet am 1. September um 17 Uhr in der „Gaststätte Mersbäumer“ in Ostbevern statt. Alle Mitglieder

der Innungen sind hierzu eingeladen.

Zu dem Thema „Wirtschaftsförderung im ländlichen Raum - warum der Mittelstand so stark ist und wie man ihn weiter stärkt“ informieren Petra Michalczak-Hülsmann, Geschäftsführerin der Gesellschaft für Wirtschaftsförderung im Kreis Warendorf (gfw), und Geschäftsführer Wolfgang Bischoff von der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Steinfurt (WEST).

Weitere Informationen zum Handwerker-Forum gibt es auf den Internetseiten der Innungen und unter www.kh-wf.de

UNTERNEHMEN IM PORTRÄT



Eierlikör-Produktion: Nur beste Rohstoffe werden handwerklich zu hochwertigen Produkten verarbeitet. Fotos Dwersteg

Edle Tropfen mit feiner Öko-Note

Destillerie Dwersteg erobert den Weltmarkt

STEINFURT * Eier-, Orangen- oder Schoko-Crème-Liqueur - Genießer geraten ins Schwärmen, wenn sie die Namen dieser Getränke aus dem Reich der Spirituosen hören. Seit 1882 kommen solche Köstlichkeiten aus der Destillerie Dwersteg in Borghorst.

Vor 30 Jahren übernahm Ludger Teriete das Ruder und brachte frischen Wind in die strategische Ausrichtung des Familienunternehmens. „Zurück zu den Wurzeln“ lautete sein Wahlspruch und das hieß im Klartext: weg mit allen Handelswaren - vom Thekenhocker über Gläser bis hin zu Wein- und Konzentration auf die Kernkompetenz der Liqueur-Produktion. „Unsere Kunst besteht darin, beste Rohzutaten zu einem Fertigprodukt zu komponieren“, bringt es der Geschäftsführer auf den Punkt.

Mittlerweile gehen 60 Prozent der Herstellung in den Export. Doch diese Tatsache sollte keineswegs zu falschen Schlussfolgerungen führen. „Wir sind ein absoluter Verfechter regionaler Denke - jedoch mit globalem Anspruch“, betont Teriete. „Ich unterschreibe jeden Brief ‚mit freundlichen Grüßen aus dem Münsterland‘“, fügt er hinzu. Jeder soll wissen, woher die Spirituosen stammen.

„Friedensreiter“

Zur Festigung dieses Anspruches entwickelte das Haus die „Friedensreiter“-Produktlinie. Der Verkünder des Westfälischen Friedens ist längst zum Symbol für die Region geworden. Mit diesem Schritt torpediert das Unternehmen die Bayerische Phalanx. Lange Zeit wurde

Deutschland in aller Welt von Bayerischen Spezialitäten repräsentiert. Es war nahezu sicher, dass deutsche Pavillons auf internationalen Veranstaltungen von Bajuwaren betrieben wurden. „Das wollen wir ändern, indem wir unsere Region mit Friedensreiter-Produkten nach vorne bringen“, sagt der Geschäftsführer. Die Dachmarke versteht sich auch als Gütesiegel für hochwertige Spirituosen, zu denen Liqueure, Brände und Sekt zählen.

Alles „Bio“

Nicht nur die Liebe zum Münsterland zeichnet das Engagement der Firmenleitung aus. „Wir waren Mitte der neunziger Jahre weltweit die erste Firma, die Spirituosen ausschließlich mit Zutaten

aus kontrolliert biologischem Anbau destillierte“, sagt Teriete. Unter dem Label „Dwersteg Organic“ werden die Spirituosen weltweit vertrieben.

Zukünftig wird die gesamte Produktion auf „Bio“ umgestellt. „Dann verarbeiten wir beispielsweise im Friedensreiter-Eierliqueur genau die gleichen Zutaten wie in der Organic-Linie.“ Die Destillerie verwendet außerdem Zutaten aus „fairer Welthandel“. Das gilt für den Grundstoff Zucker ebenso wie für Kaffee, Kakao und alle Ingredienzien zur Aromatisierung.

Alle Spirituosen werden mit hohem Aufwand gefertigt. Dem entsprechend gestaltet sich das Preisniveau. Zu den nationalen und internationalen Kunden gehört die Spitzengastronomie. „Wir sind jetzt auch in allen Fünf-Sterne-Restaurants in China vertreten“, verrät der alleinige Gesellschafter. *nix

„Unsere Kunst besteht darin, beste Rohzutaten zu einem Fertigprodukt zu komponieren.“
LUDGER TERIETE



Monika Teriete ist mit ihrer Erfahrung und feinem Geschmackssinn für die Entwicklung neuer und innovativer Produkte zuständig.



Die edlen Produkte des Unternehmens sind auch optisch ein Hingucker.

Drei Fragen an...

... Marcel Teriete, Leiter Vertrieb und Marketing



Marcel Teriete.

Obst und Gemüse aus Biologischem Anbau sind heute an der Tagesordnung, Spirituosen mit „ökologisch korrekten“ Zutaten dürften nicht jedem bekannt sein. Wie hoch ist eigentlich die Akzeptanz für das Bio-Konzept der Firma Dwersteg?

Marcel Teriete: Zunehmend sehr hoch! Schaut man sich die nationale und internationale Entwicklung im Bio-Segment an, so ist zu erkennen, dass gerade im Spezialitätenbereich zunehmend ökologische, fair gehandelte und nachhaltige Produkte nachgefragt werden. Meiner Meinung nach werden diese Krite-

rien zukünftig vom informierten Verbraucher als „selbstverständlich“ vorausgesetzt. Die Begriffe „Genuss“ und „Bio“ gehören bei uns einfach zusammen.

Was hat Sie dazu bewogen, gerade den asiatischen Markt stärker zu erschließen?

Marcel Teriete: Die kaufkräftigen Zielgruppen in Fernost orientieren sich in ihrem Konsumverhalten an europäischen Trends und Entwicklungen. Vor allem exklusive Nischenmarken mit einer ökologischen und nachhaltigen Komponente genießen dort hohes Ansehen. Während der Trend hin zu natürlicheren Lebensmitteln bei uns Jahrzehnte gedauert hat, entwickelt sich der Markt für derartige Produkte in Fernost geradezu explosiv. Die logische Konsequenz für uns war, auf diesem Markt unsere Bio-Liqueure anzubieten. Es ist unser Anspruch, auch dort Marktführer in die-

sem Segment zu sein.

Was sind Ihre unternehmerischen Perspektiven für die Zukunft?

Marcel Teriete: Wir möchten das Unternehmen Dwersteg als nationale und internationale Marke in der Nische für hochwertige Spirituosen spezialitäten etablieren. Der Einsatz bester Rohstoffe in Verbindung mit innovativen Rezepten garantiert hierbei die außergewöhnliche Qualität unserer Produkte. Dabei wollen wir auch in Zukunft unserer Unternehmensphilosophie treu bleiben und weiterhin regionale, ökologische und nachhaltige Aspekte mit unseren ökonomischen Zielen verbinden.



Gründerjahre: Ludwig Dwersteg, ehemaliger Inhaber der Destillerie und Onkel des jetzigen Geschäftsführers, im Labor.



Ludger, Monika und Marcel Teriete vor dem Sitz des Familienunternehmens in Borghorst.

Daten und Fakten

Öko-zertifiziert

1882 gründete Ludwig Dwersteg junior die Destillerie am Standort Borghorst. Sie spezialisierte sich auf die Herstellung von Liqueuren und Spirituosen nach alt bewährten Familienrezepten. Seit 1980 führt Ludger Teriete das Unternehmen. Gemeinsam mit seiner Frau Monika hat er sich die Herstellung außergewöhnlicher und einzigartiger Produkte auf die Fahnen geschrieben. Hauptlinien bilden die Produktlabel „Friedensreiter“ und „Dwersteg Organic“. Die Firma besteht aus fünf Personen und ist Öko-zertifiziert. Jährlich werden rund 100.000 Flaschen produziert. Sohn Marcel leitet die Bereiche Vertrieb und Marketing. *nix