

Sportgeflüster

Turner und Ballspieler Bocholt 1907 e.V.



Sport für Familien - Sport für Generationen

Ausgabe 5/2025



FLIESEN HÜNING



**IMMER EIN
VOLLTREFFER!**

WWW.FLIESEN-HUENING.DE DINXPERLOER STRASSE 331 · 46399 BOCHOLT

RADEMACHER HEIZUNGSANITÄR

- Heizungsmodernisierung
- Badsanierung
- Wartung von Öl- und Gasheizungen
- Kundendienst

Im Fisserhook 7a • 46395 Bocholt
Tel. 02871 5427 • info@rademacher-bocholt.de

*Albert
Potthoff*

Malerbetrieb & Gerüstbau

(0 28 71) 18 19 01

Moorweg 12 · Bocholt

www.albert-potthoff.de

Impressum

Das Sportgeflüster ist die offizielle Vereinszeitschrift der Turner und Ballspieler Bocholt 1907 e.V.. Sie erscheint mit sechs Ausgaben im Jahr.

Herausgeber:

Turner und Ballspieler Bocholt 1907 e.V.
Lowicker Str. 19c
46395 Bocholt
Telefon: 02871 27810
Telefax: 02871 278120
Email: info@tub-bocholt.de
www.tub-bocholt.de

Verantwortlich:

Präsidium TuB Bocholt

Redaktion:

Geschäftsstelle TuB Bocholt
Lowicker Str. 19c, 46395 Bocholt
Telefon: 02871 27810
Telefax: 02871 278120

Anzeigen:

TuB Bocholt

Fotoredaktion:

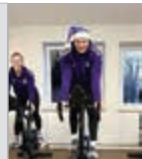
Eigene Fotos oder Bilddatenbank des Landessportbundes NRW

Satz und Layout:

Lisa Müggenborg

Vorstand

Seite 5



Neues auf dem Vereinsgelände

Seite 6



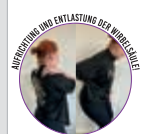
Kindergarten

Seite 7



BALLance

Seite 9



Fitnesskurse

Seite 11



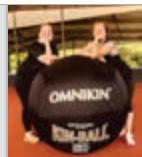
Rezepte

Seite 12



Omnikinball

Seite 17



Taekwondo

Seite 19



Tischtennis

Seite 21



Kickboxen

Seite 22



Blumen Wilken

- Gartenbau
- Blumen- und Kranzbinderei
- Dekorationen
- Grabanlage
- Grabpflege

Inh. Norbert Wilken • Blücherstr. 104 • 46397 Bocholt • Tel.: 02871 / 50 48 • Fax: 02871 / 99 88 04

AVIE A

Apotheke Bocholt



Immer ein Treffer!

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 8.00 - 20.00 Uhr



Mein WattExtra
Die App, die verbindet

watt extra®

Bonusweltangebote,
Kundenportal
und noch vieles mehr.
Immer und überall
griffbereit.



FÖRDERUNGEN



GEWINNSPIELE



Kochstudio

Jetzt kostenlos herunterladen:



Die günstige Energie aus Bocholt.
Stadtwerke Bocholt Gruppe

Besser BEW.

Liebe Vereinsmitglieder, liebe Leserinnen und Leser,
das Sportjahr 2025 neigt sich dem Ende entgegen und der TuB Bocholt blickt auf ereignisreiche Monate zurück. In unseren klassischen Wettkampf- und Breitensportabteilungen wurde erneut mit Herzblut und großem Engagement für den Sport und die Gemeinschaft gelebt. Im Trainings- und Spielbetrieb wurden beeindruckende Leistungen erbracht, die unseren Verein in besonderer Weise auszeichnen. Auch im Gesundheits- und Fitnesssport erfreut sich der TuB Bocholt weiterhin großer Beliebtheit. Unter der fachkundigen Anleitung unserer qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie unserer Übungsleiterinnen und Übungsleiter können unsere Mitglieder ihre Fitness verbessern und aktiv etwas für ihre Gesundheit tun.

Neben den sportlichen Erfolgen wurden auch zahlreiche Veranstaltungen von den Abteilungen – unterstützt durch viele ehrenamtliche Helferinnen und Helfer – organisiert und durchgeführt. So richteten wir in diesem Jahr unter anderem die Stadtmeisterschaften der Fußballjugend sowie die Badminton-Stadtmeisterschaften aus. Beide Turniere waren ein voller Erfolg und verdeutlichen eindrucksvoll die Stärke und das Engagement unserer Abteilungen. Traditionell stellte der TuB die größte Vereinsbeteiligung bei der Veranstaltung Sport und Kultur im Langenbergpark. Mit 8 von insgesamt 44 Stationen war der TuB Bocholt besonders stark vertreten.

Auch im Bereich der Infrastruktur hat sich 2025 viel getan: Zwei Turnhallen wurden mit neuen Sportböden ausgestattet. Die Umbaumaßnahmen in unserer Vereinsgaststätte begannen im Herbst, die Fertigstellung ist für März 2026 geplant – mit anschließender Neueröffnung unter dem Namen „Gittas Stube“. Zudem konnte die WC-Anlage am Kunstrasenplatz im April in Betrieb genommen werden. Darüber hinaus wurden im Bereich der Tennis- und Fußballumkleiden sowie der Lichtschaltung der Padeltennis-Anlage neue elektronische Schließsysteme installiert, die künftig für mehr Sicherheit und Komfort sorgen.

Auf der Bouleanlage des Vereins wurde durch den ESB eine Flutlichtanlage errichtet. Dadurch können nun auf 6 der insgesamt 14 Boulebahnen auch bei einsetzender Dunkelheit Spiele und Trainings stattfinden – eine deutliche Aufwertung für unsere aktive Bouleabteilung.

Ebenfalls erfreulich ist, dass wir das Thema Nachhaltigkeit weiter vorantreiben konnten.

So verfügt der Kindergarten Ratzekörper seit dem Sommer über eine 25-kW-Photovoltaikanlage mit eigenem Batteriespeicher.

Die dargestellten sportlichen Leistungen, das außergewöhnliche Engagement und die stetigen, innovativen Weiterentwicklungen – bei gleichzeitigem Bewahren unserer Traditionen – zeigen, dass der TuB Bocholt 1907 e. V. für die zukünftigen Aufgaben und Herausforderungen bestens aufgestellt ist.

Unser herzlicher Dank gilt Ihrer Vereinstreue, Ihrem ehrenamtlichen Einsatz sowie Ihrer vielfältigen Unterstützung im Sportjahr 2025. Allen Mitgliedern, Sportlerinnen und Sportlern, Trainerinnen und Trainern, Übungsleiterinnen und Übungsleitern, den aktiv mitarbeitenden Eltern, unseren Freundinnen und Freunden, Partnern und Sponsoren wünschen wir eine besinnliche Advents- und Weihnachtszeit sowie für das neue Jahr 2026 vor allem Gesundheit, Glück und Zufriedenheit.



Zweiter Defibrillator auf unserem Vereinsgelände

Neben dem bereits vorhandenen Defibrillator im Fitnessstudio steht unseren Mitgliedern und Gästen ab sofort ein weiterer Defibrillator auf dem Vereinsgelände zur Verfügung. Damit erhöhen wir die Sicherheit bei medizinischen Notfällen und sorgen dafür, dass im Ernstfall schnell und effektiv Hilfe geleistet werden kann. Dieser zusätzliche Defibrillator ist ein wichtiger Schritt, um die Gesundheitsvorsorge in unserem Verein weiter zu stärken und allen Anwesenden ein gutes und sicheres Gefühl zu geben.



Auch in diesem Jahr schmücken wieder unsere weihnachtlichen Fahnen den Parkplatz und sorgen für eine festliche Atmosphäre in der Adventszeit. Mit viel Engagement und Liebe zur Tradition wurden sie wie jedes Jahr angebracht und tragen dazu bei, die Vorfreude auf das Weihnachtsfest für Groß und Klein sichtbar zu machen. In diesem Jahr erfolgte das Aufhängen der Fahnen erstmals ohne die tatkräftige Unterstützung des Kindergartens, dem wir in den vergangenen Jahren stets herzlich verbunden waren. Umso mehr freuen wir uns, dass diese schöne Tradition dennoch fortgeführt werden konnte.





Unser Kraftpaket CX-60

zieht bis zu 2,5 t*

*ohne zu trainieren!



Energieverbrauch gewichtet für den Mazda CX-60 Plug-in Hybrid (241 kW / 327 PS Elektro + Benziner) im kombinierten Testzyklus*: 2,2 l/100 km und 16,0 kWh Strom/100 km. CO₂-Emissionen kombiniert*: 48 g/km. Elektrische Reichweite**** kombiniert: 65 km.

Auto BECKER

Inh. André Jongeling
Buschkamp 2-4
46414 Rhede
www.mazdabecker.de



ELEKTRO NELSKAMP

GMBH

Bocholt · Büssinghook 37 · Tel. 02871-14703 · www.elektro-nelskamp.de



MEETS



NEU AB JANUAR!

PRÄVENTION

Montags, 19.45 Uhr
Freitags, 8.15 Uhr

FITNESS-KURS

Dienstags, 11.00 Uhr
Donnerstags, 9.15 Uhr
Donnerstags, 19.00 Uhr



Das BALLance®-Konzept ist eine sanfte, effektive Trainings- und Entspannungsmethode zur nachhaltigen Entlastung der Wirbelsäule. Mit speziell entwickelten BALLance®-Bällen werden muskuläre Spannungen gelöst, die Körperhaltung verbessert und der Rücken fühlbar entlastet – bereits nach der ersten Anwendung.



GARTEN, BAUEN, RENOVIEREN: Alles für ein schönes Zuhause!

hagebau
FRIELING



 [hagebau-frieling.com](https://www.hagebau-frieling.com)

info@hagebau-frieling.com

hagebauprofi
48599 Gronau-Epe
Tel. 02565 9344-0

hagebaumarkt
45721 Haltern am See
Tel. 02364 96541-0

hagebaumarkt
46414 Rhede
Tel. 02872 9258-0

hagebaumarkt
48607 Ochtrup
Tel. 02553 9713-0

hagebaumarkt
48712 Gescher
Tel. 02542 9319-0











































hagebauprofi
48607 Ochtrup
Tel. 02553 9713-5

hagebaumarkt
46395 Bocholt
Tel. 02871 2347-0

hagebaumarkt
48301 Nottuln
Tel. 02502 9410-0

hagebaumarkt
48653 Coesfeld
Tel. 02541 7203-0

Verwaltung/Geschäftsleitung:
48653 Coesfeld
Tel. 02541 738-0

Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	So.
Pilates 8.30 Uhr Halle 1 	Body Workout 9.15 Uhr Halle 2 	FLYoga für Einsteiger 8.30 Uhr Halle 3 	Body Workout 8.30 Uhr Halle 2 	Spinning 8.30 Uhr Spinningraum 	Yoga für Einsteiger 10.30 Uhr Halle 2 
Body Workout 9.15 Uhr Halle 2 	BALLance Dr. Tonja Köhne 11.00 Uhr Halle 1 	Pilates 9.15 Uhr Halle 1 	Pilates 9.15 Uhr Halle 3 	Step 9.15 Uhr Halle 2 	
Mama fit 10.00 Uhr Halle 2 	Yoga 17.30 Uhr Halle KiGa 	Intense Beats 9.15 Uhr Halle 2 	BALLance Dr. Tonja Köhne 9.15 Uhr Spinningraum 	FLYoga für Einsteiger 9.15 Uhr Halle 3 	
Bounce 17.30 Uhr Halle 2 	Qigong 19.00 Uhr Halle 3 	Body Workout 10.00 Uhr Halle 2 	Rücken und Entspannung 10.00 Uhr Halle 3 	Body Workout 10.00 Uhr Halle 2 	
Yoga 18.00 Uhr Halle KiGa 	Spinning für Einsteiger 19.00 Uhr Spinningraum 	Pilates 17.15 Uhr Halle 1 	Yoga 10.15 Uhr Halle 2 	Mama fit 10.00 Uhr Halle 3 	
Spinning 18.00 Uhr Spinningraum 	Pilates 20.00 Uhr Halle 2 	Bounce 17.30 Uhr Halle 2 	Intense Beats 18.15 Uhr Halle 2 		
Body Workout 18.15 Uhr Halle 2 		Body Workout 18.15 Uhr Halle 2 	Spinning 19.00 Uhr Spinningraum 		
Schlingen Training 18.15 Uhr Halle 3 		Step 19.00 Uhr Halle 2 	BALLance Dr. Tonja Köhne 19.00 Uhr Halle 3 		
Spinning 19.00 Uhr Spinningraum 			Body Workout 19.00 Uhr Halle 2 		
Fitness Mix 19.00 Uhr Halle 2 			FLYoga 19.45 Uhr Halle 3 		
Schlingen Training 20.30 Uhr Halle 3 			Schlingen Training 20.30 Uhr Halle 3 		


Ernährungsberatung
TUB BOCHOLT

Lebkuchen

ZUTATEN

FÜR DIE LEBKUCHEN:

8 Stück Oblaten (ca. 12 Stück)
400 g gemahlene Haselnüsse

Alternativ mit anderen Nüssen mischen

165 ml Ahornsirup

30 g Hafermehl

100 g (Medjool) Datteln *falls die*

Datteln trocken sind, vorher 1 Stunde in heißes

Wasser einlegen

1 Packung Orangenschale oder
geriebene Schale von 2 Orangen

2 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz

FÜR DEN SCHOKOLADENGUSS:

100-200 g Zartbitterkuvertüre



Wissenswertes über Lebkuchen:

Lebkuchen – das Wichtigste in Kürze

Ursprung im Mittelalter, besonders bekannt aus Nürnberg.

Zutaten: Honig, Nüsse, Gewürze (Zimt, Nelken, Kardamom), Orangeat/Zitronat.

Elisenlebkuchen: edelste Sorte, viel Nuss, wenig Mehl.

Name evtl. von „Laib/Leib“ oder lateinisch „libum“ (Fladen).

Typisches Weihnachtsgebäck, lange haltbar, aromatisch durch Gewürze.

ZUBEREITUNG

Für den Lebkuchenteig die gemahlene Haselnüsse, Ahornsirup, Datteln, Hafermehl, Orangenschale, Orangenöl, Lebkuchengewürz und Salz in einen Food Processor geben und zu einem feinen Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu trocken sein, einen Schluck Wasser oder Apfelmus dazugeben.

Ofen auf 175 °C Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig zwölf gleich große Portionen formen, auf die Oblaten (50mm Durchmesser) drücken und zu gleichmäßigen Lebkuchen formen. Im Ofen 12 Minuten backen 175 °C Umluft oder 195 °C Ober-Unterhitze, herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für den Schokoladenüberzug die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Sobald die Schokolade flüssig ist, auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Lebkuchen mit dem Schokoladenguss überziehen und etwa eine Stunde aushärten lassen.

TIPP: Die Kuvertüre wird durch Zugabe von Kakaobutter oder Kokosnuss Öl flüssiger).

Bei Raumtemperatur bis zu zwei Wochen aufbewahren oder Verschenken und eine Freude machen.



Zimt KUCHEN

ZUTATEN

Für den Teig:

160g Mehl (*glutenfrei; Buchweizen*)

2 TL Backpulver

$\frac{1}{4}$ TL Salz

60g weiche vegane Butter

70g Reissirup

1 TL Vanilleextrakt

120g pflanzlicher Joghurt (*ich nehme Soja*)

120ml pflanzliche Milch (*ich nehme Soja*)

1 TL Apfelessig (*für vegane Buttermilch*)

Für die Zimt-Schicht:

50g Reissirup

1 TL Zimt

50g kalte vegane Butter

50g Mehl (*glutenfrei; Buchweizen*)



Wissenswertes:

Arten: Ceylon-Zimt (echter, mild, wenig Cumarin) vs. Cassia-Zimt (kräftig, günstiger, viel Cumarin).

Herkunft: aus der getrockneten Rinde des Zimtbaums, früher wertvoller als Gold.

Verwendung: in Süßspeisen, Getränken, Currys; auch als Öl oder Duftstoff.

Wirkung: verdauungsfördernd, entzündungshemmend, kann Blutzucker senken.

Achtung: Zu viel Cassia-Zimt kann wegen Cumarin der Leber schaden.

ZUBEREITUNG

VEGANE BUTTERMILCH HERSTELLEN: In einer kleinen Schüssel pflanzliche Milch und Apfelessig vermengen. 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung leicht dicklich wird.

ZIMT-SCHICHT VORBEREITEN: In einer mittelgroßen Schüssel Reissirup, Zimt und Mehl vermengen, kalte vegane Butter hinzufügen und einarbeiten (die geht mir Knetharken), bis die Mischung krümelig ist. In den Kühlschrank stellen.

TEIG ZUBEREITEN: In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen. In einer separaten Schüssel weiche vegane Butter und Reissirup verrühren. Vanilleextrakt und pflanzlichen Joghurt hinzufügen und gut vermengen. Abwechselnd die Mehlmischung und die vegane Buttermilch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (ca. 20 cm Durchmesser) geben. Ein Drittel des Teigs gleichmäßig verteilen. Die Hälfte der Zimt-Schicht darüber streuen. Den restlichen Teig darauf geben und mit dem restlichen Zimt-Streusel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40-45 Minuten backen, bis ein Zahnstocher sauber herauskommt.

Den Kuchen in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Glasur (optional):

50g Reissirup, 1TL Vanilleextrakt und 1-2 TL pflanzliche Milch zu einer glatten Glasur verrühren. Über den abgekühlten Kuchen träufeln.



gebrannte NÜSSE

ZUTATEN

200g Mandeln (oder andere Nüsse nach Wahl)
200g Erythrit
80ml Wasser
20g Butter
optional: 1TL Zimt



TIPPS:

Wenn du möchtest, kannst du am Ende noch etwas Vanille oder eine Prise Salz hinzufügen - das rundet den Geschmack ab.
Bewahre die Mandeln luftdicht auf, damit sie knusprig bleiben.
Auch lecker mit Haselnüssen oder Walnüssen!

HERKUNFT & GESCHICHTE:

Gebrannte Mandeln haben ihren Ursprung im Mittelalter.
Schon damals wurden Nüsse mit Zucker überzogen, um sie haltbarer und süßer zu machen.
In Deutschland wurden sie im 17. Jahrhundert besonders auf Jahrmärkten und Volksfesten beliebt - eine Tradition, die sich bis heute gehalten hat.
Ähnliche Süßwaren gibt es weltweit, z. B. in Frankreich als pralinés, in Spanien als almendras garrapiñadas und in den USA als candied nuts.

KULTURELLE BEDEUTUNG:

Gebrannte Mandeln sind ein Symbol für Gemütlichkeit, Tradition und Festlichkeit.
Sie gehören zu Weihnachtsmärkten, Kirmessen und Volksfesten genauso wie Lebkuchen oder Zuckerwatte.
Viele verbinden den Duft mit Kindheitserinnerungen, Winter und Geselligkeit.

ZUBEREITUNG

In einer großen Pfanne (am besten beschichtet) das Wasser, Erythrit und Zimt (optional) geben. Bei mittlerer Hitze aufkochen, bis sich das Erythrit vollständig gelöst hat.

Mandeln in die Pfanne geben und gleichmäßig umrühren, sodass sie gut mit der Erythrit-Lösung überzogen sind. Weiterköcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und das Erythrit trocken und krümelig wird. (Das ist normal - nicht wundern!)

Jetzt kommt der Trick: Hitze leicht erhöhen und weiter rühren, bis das Erythrit anfängt, wieder zu schmelzen und leicht karamellisiert.

Das dauert meist 5-10 Minuten. Achte darauf, dass nichts anbrennt!

Sobald die Mandeln schön glänzen und der Erythrit karamellartig ist, die Butter dazugeben. Gut verrühren - sie sorgt für extra Aroma und verhindert, dass die Mandeln später zusammenkleben.

Die heißen Mandeln sofort auf das Backpapier geben und mit einer Gabel oder zwei Löffeln auseinanderziehen, bevor sie fest werden. Komplet abkühlen lassen - dann werden sie schön knusprig!





Alexander Frieg
engagiert beim THW
Mitglied seit 2024

Jetzt Mitglied werden.

**„Meine Bank gehört mir,
damit neben Zahlen auch
Menschen zählen.“**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

**Wir sind
Ihre Genossenschaftsbank.
Die Bank, die ihren
Mitgliedern gehört.**

**Volksbank
Bocholt eG**
Durch die Bank besser!

www.vb-bocholt.de/mitgliedschaft



GESUNDHEIT **WÄRME** **INTERIEUR** **WELLNESS**

T-RAUMWELTEN
BY ELSENBUSCH

LICHTDESIGN

wünsch
HAUS-TECHNIK

Helmut Wünsch GmbH
Schaffeldstr. 92 · 46395 Bocholt
Tel. +49 2871 6142

Rohleder
ELEKTRO-ANLAGEN

Rohleder Elektro-Anlagen
Schaffeldstr. 90 · 46395 Bocholt
Tel. +49 2871 180016

WWL design
Wärme Wellness Licht

WWL-Design
Schaffeldstr. 90 · 46395 Bocholt
Tel. +49 2871 2411000

info@t-raumwelten.de

Omnikinball – Teamgeist, Action und Spaß in einer neuen Dimension!

Omnikinball ist eine energiegeladene, dynamische Teamsportart, die vor allem eines bietet: pure Begeisterung, egal ob für Anfänger oder Sportprofis. Die einzige Teamsportart der Welt, in der gleichzeitig drei Teams gegeneinander spielen und immer zwei Teams zur gleichen Zeit punkten. Das Spiel wird mit einem riesigen, leichten Ball gespielt und fordert alle Teilnehmenden heraus, gemeinsam schnell, clever und fair zu agieren.

Der besondere Reiz liegt im Miteinander:

Nur als Team kann man erfolgreich sein. Kommunikation, Vertrauen und Kooperation stehen im Mittelpunkt – dadurch entsteht eine Atmosphäre, in der sich jede*r einbringen kann. Omnikinball ist inklusiv, vielseitig und ideal für alle, die Bewegung mit Teamspirit verbinden wollen. Omnikinball ist familienfreundlich und generationsübergreifend.

Mit rasanten Aktionen, überraschenden Spielzügen und ständig wechselnden Situationen sorgt Omnikinball für ein intensives Workout und jede Menge Spaß. Gleichzeitig fördert es Fitness, Konzentration und taktisches Denken.

Ob als sportliches Highlight im Unterricht, als Turniersport oder einfach als Freizeitaktivität – Omnikinball begeistert durch seine Leichtigkeit, Fairness und die großen Erfolgserlebnisse, die schon nach kurzer Zeit spürbar sind.

Bereit für etwas Neues?

Tauche ein in die Welt des Omnikinball – wo Bewegung verbindet und Teamgeist gewinnt!

Die Trainingstermine 2026 für Omnikinball:

Turnhalle Wiesenstraße, jeweils 12.00 bis 13.30 Uhr, ab zehn Jahren:

04.01.
01.02.
01.03.
12.04.
03.05.
07.06.
05.07.
06.09.
04.10.
08.11.
06.12.





Das gute Lokal
für junge Leute

BOCHOLT RAVARDISTR.13

GUTE BERATUNG & GUTE PREISE!

- ✓ Matratzen + Lattenroste
- ✓ Boxspringbetten + Polstermöbel
- ✓ Bettdecken + Kissen

Lück
WERKSVERKAUF



Schlafen Sie sich glücklich & gesund ...mit unserer Hilfe!

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo./Do./Fr.: 15 – 19 Uhr
Di./Sa.: 9 – 13 Uhr

☎ 0 28 71/99 79-575 • 46395 Bocholt (Mussum) • Moorweg 22

Infos zu aktuellen Angeboten und Aktionen finden Sie auch auf www.lueck.de
oder www.facebook.de/lueckwerksverkauf

Erfolgreicher Jahresabschluss für den TuB Bocholt in Brühl

Mit zwei Gold- und einer Bronzemedaille feierten die Taekwondo-Sportlerinnen und -Sportler des TuB Bocholt einen starken Auftritt beim Christmas Open Turnier in Brühl. Insgesamt gingen vier Athletinnen und Athleten für den Verein an den Start. Ayca Akin überzeugte besonders mit mehreren spektakulären Kopftreffern und sicherte sich souverän den 1. Platz.

Marlene Prangs stand ihrer Teamkollegin in nichts nach und erkämpfte sich ebenfalls die Goldmedaille.

Mina Pehlivan komplettierte das starke Ergebnis mit einem 3. Platz, nachdem sie nur im Halbfinale der späteren Turniersiegerin unterlag.

Mustafa Rzayef hatte wenig Losglück und traf früh auf einen sehr erfahrenen Gegner sowie den späteren Turniersieger, zeigte dabei aber großen Einsatz.

Trainerstimme:

„Zwei Turniersiege, ein dritter Platz und viele starke Kämpfe – das ist ein hervorragender Jahresabschluss für unseren Verein. Die Leistungen aller vier Athleten machen uns sehr stolz.“

Ein rundum gelungener sportlicher Abschluss des Jahres für den TuB Bocholt!





BOSCH



GmbH

BLEKER HAUSTECHNIK

Heizungsbau & Sanitärtechnik

www.bleker-haustechnik.de

Garten- & Hausmeisterservice Haberci

Pflege der Aussenanlagen

Pflasterarbeiten

Baggerarbeiten

Hausmeisterservice

Umgestaltung
und Neuanlagen

Rollrasen verlegen
und vieles mehr!

Mesut Haberci

Schlesierstraße 13 · 46419 Isselburg Anholt

mobil 0173 273 1132

gartenservicehaberci@gmail.com

Rund um's Haus

C. Peveling GmbH & Co. KG



Butenpaß 12 · 46414 Rhede

Tel. 02872 - 92750

www.peveling.de



Die Tischtennisabteilung freut sich über neue Trikots und bedankt sich bei gleich vier Unterstützern.

So konnten für unsere Jugendspieler mit der Schlatt Glashandelsgesellschaft und der Siegert GmbH zwei starke Partner gewonnen werden.

Besonders erfreulich:

Dank der Unterstützung des Gebäude & Anlagenservice Lesny sowie dem Bauservice Neijenhuis wurden neben den Herrenspielern auch erstmals unsere Hob-

by- und PPP-Spieler vollumfänglich mit den TuB-Leibchen ausgestattet. Damit wird nicht nur der aktive Wettkampfsport in unserer Abteilung unterstützt, sondern ausdrücklich auch der inklusive Hobby-Bereich, in dem Menschen mit und ohne Einschränkungen gemeinsam an der Platte stehen. Gerade der Hobbybereich erfährt zur Zeit großen Zulauf bei TuB und so war es längst überfällig, auch diese Spielerinnen und Spieler mit einem eigenen Satz Trikots auszustatten.



Unsere Kickbox-Abteilung bietet ein abwechslungsreiches und intensives Training für alle Alters- und Leistungsgruppen.

Egal ob Einsteiger oder Fortgeschrittene – bei uns stehen Technik, Ausdauer, Disziplin und Spaß am Sport im Mittelpunkt.

Trainiere deine Kraft, Schnelligkeit und mentale Stärke in einer motivierenden Gemeinschaft unter qualifizierter Anleitung.

Jetzt Probetraining vereinbaren und Teil unserer Kickbox-Familie werden!





Kornbrennerei & Whisky Distillery
www.gutsbrennerei-geuting.de