



Gegründet 1975 in Mülheim an der Ruhr als gedrucktes Stadtmagazin
Kostenloses ePaper-Magazin - Ausgabe März 2017
„Benny Bär und seine Freunde auf Reisen“ unterwegs im „Westen“

Benny Bär und Bärchen „Brumm“ im „Königreich“



Weitere Themen in dieser Ausgabe:

Aufgetischt: „Benny Bär und seine Freunde“ kochen Rinderrouladen
Gesundheit: Neue Hinweise auf Zusammenhänge bei Entzündung und Depression
Literatur: Fasten- und Osterzeit & Leberkäs-Junkie
Nahverkehr: Busfahrer unterbricht Linienfahrt für seinen „Kaffee2go“!

Editorial

Berlin, die Stadt der Bären: Den Berliner Bär in der Flagge von Berlin, die alljährliche „Berlinale“ mit der Vergabe des „Goldenen Bären“, Theaterstücke mit Bären, wie zum Beispiel „Wo ist mein Bär“ in dem Berliner Theater Zitadelle, Grund genug für Benny Bär und Bärchen „Brumm“ eine Reise nach Berlin unternehmen zu wollen, um sich auf die Spuren verschiedenster Bären begeben zu können.

Bereits vor der Berlin-Reise hatte sich Ente „Emmi“ so sehr in das Herz von Bärchen „Brumm“ gequakt, daß der kleine Teddybär aus Wanne-Eickel es nicht über's Herz bringen würde ohne seine neue Freundin „Emmi“ zu verrei-



sen.

Die Romanze zwischen Ente und Bär schien sich immer mehr zu vertiefen, und die beiden waren fast unzertrennlich geworden.

Bärchen „Brumm“ hatte auch die Reiseplanung übernommen und sich daher etwas ganz Besonderes für Benny Bär und Ente „Emmi“ ausgedacht. Dem Benny Bär wollte er unbedingt ein ganz legendäres Luxushotel in Berlin zeigen, seiner Ente „Emmi“ dabei ein Überraschungsständchen am Piano auf einer Suite spielen, doch leider war zu verschiedenen Zeitpunkten keine

passende Suite im Presse-Kontingent des favorisierten Hotels verfügbar, und ein anderes Hotel in Berlin wollte der „Brumm“ nicht buchen.

Sehr große Enttäuschung zudem beim Benny Bär und Bärchen „Brumm“, daß ihre **Presse-Akkreditierung für die „Berlinale 2017“ abgelehnt wurde, man „Bären zum Bären“ also nicht einlassen wollte.**

Mülheim an der Ruhr, die Heimat vom „Lullatsch“ wollte die enttäuschte Plüschtierbande dann wieder unsicher machen und Wanne-Eickel verlassen, zumal dort im Mehrfamilienhaus zu oft vom Erdgeschoß lang anhaltende penetrante orientalische Essengerüche bis ins Dachgeschoß, wo Bärchen „Brumm“ residierte, zogen, die nichts für die feinen Nasen der Plüschtierbande waren.

Im „Königreich Dümpten“, wo der „Lullatsch“ wohnt, wäre sogar ein Gartenteich für Ente „Emmi“, und alle könnten schon im Frühjahr im Garten spielen, die Hasen frischen Löwenzahn essen, und Hund „Oskar“ auf der Terrasse seine Hundehütte bekommen.

Der geplante Städtetrip wurde daher verworfen und der Standort im Revier vom Mittelpunkt des Ruhrgebietes ein wenig nach Westen verschoben für neue Abenteuer.

Inhalt

Seite 1	Titelseite
Seite 2	Editorial
Seite 3	Inhaltsverzeichnis
Seite 4	Kulinarisches: „Bärenstarke“ Rezept-Ideen
Seite 7	Einkaufs-Erlebnisse
Seite 13	Der Blick in den „Westen“: Aktuelles und Geschichten aus dem Ruhrpott
Seite 19	Literatur: Buch-Empfehlungen
Seite 24	Nahverkehr: „Fahre grün und ärger Dich schwarz ...“
Seite 27	Reisen: Drei Hotels im Saarland schließen sich den Ringhotels an
Seite 29	Gesundheit: Neue Hinweise auf Zusammenhänge bei Entzündung und Depression
Seite 32	Rätsel: Das „Benny Bär ... dein Energiebär“ - Silberrätsel
Seite 33	Impressum

Kulinarisches

Rinderrouladen

Inzwischen haben sich die Plüschtierfreude vom Benny Bär schon eine ganze Reihe von kulinarischen Wünschen erfüllt. Ente „Emmi“ hat regelmäßig ihre Fischstäbchen daheim bekommen und war sogar alleine aus Essen in einem Bochumer Fisch-Restaurant. Die Hasen „Lullatsch“ und „Hoppel“ bekommen mehrmals in der Woche ihren Salat, Gurke und anderes grünes Gemüse. Benny Bär steht inzwischen, wie sein Kumpel Bärchen „Brumm“, auch auf Pommes, Currywurst und Gegrilltes. Auf Wunsch von Hund „Oskar“, der zwar immer brav mitgegessen hat, was auf den Teller kam, soll es jetzt aber einmal wieder Rouladen geben, die der kleine Plüschhund so gerne mag.

Nachdem die Mama vom „Brumm“ in einem Fleischer-Fachgeschäft sechs Rouladen gekauft hat, wurden diese in der Küche zubereitet. Die Füllung bestand ganz klassisch aus Senf, Speck- und Gurkenstreifen, Zwiebel-scheiben, gewürzt mit Salz und Pfeffer. Hund „Oskar“ hat sich das bei der



Zubereitung schon alles aus nächster Nähe angesehen und Hunger bekommen. In einem großen Bräter wurden dann nachmittags alle Rouladen scharf angebraten und auf mittlerer Hitze rund zwei Stunden gar ziehen lassen.



Danach konnte die Plüschtierbande rund um den Benny Bär abends lecker Fleisch essen und war richtig glücklich.

Beitrag & Foto-Copyrights: Eckhardt Badziung.
Rezept/Kochen: Sandra Kreuzhofer.

Eine Woche später hatte sich Ente „Emmi“ glatt heimlich in die Einkaufstasche geschmuggelt und krabbelte erst im Lebensmittelmarkt an der Fischtheke heraus, um die dort die eingelegten Salzheringe anzuquaken. Sie wollte zwei davon haben, um roten Heringssalat daheim zubereiten zu bekommen. Für diesen Fisch-Klassiker mußten außerdem eine frische rote Beete, eine Speisezwiebel, ein



Apfel (Boskoop oder Elstar), ein Glas saure Gurken, eine Tube Mayonnaise, eine Tüte Rosinen und eine Flasche Himbeersaft sowie einen Beutel fest kochende Kartoffeln gekauft werden.

Zuhause wurden die Salzheringe ausgenommen und über Nacht gewässert, Rogen und Melchior getrennt zum Verzehr aufbewahrt. Am anderen Tag wurden morgens die Heringe entgrätet, zu Filets geteilt, diese in kleine Stücke geschnitten und in eine Salatschüssel gelegt.

Die rote Beete war zuvor geschält und in einem kleinen Topf mit Wasser gar gekocht, anschließend abgekühlt in kleine Würfelstückchen geschnitten und ebenfalls in die Schüssel gelegt worden.

Die Zwiebel wurde geschält und klein gehackt, dann unter den Fisch und die roten Beete gehoben.

Gleiches galt für den kleinen geschälten und entkernten Apfel, der in kleine Stücke geschnitten wurde.

Dazu wurden eine Portion Rosinen und zwei saure, klein geschnittene, Gürkchen gegeben.

Ca. 60 Gramm Mayonnaise wurde mit 2-3 Eßlöffel Himbeersaft und etwas Salz, Pfeffer und Zucker in einer kleinen Schüssel verrührt und über den Heringssalat laufen lassen, um diesen dann mit dem Dressing zu verrühren.

Dann sollte der Salat bis abends gut durchziehen.

Während dessen kann man ihn mehrmals durchrühren.

Während eine Plüschente auf Pellkartoffeln als Beilage zum roten Heringssalat verzichten kann, mochten die Plüschbären natürlich auch Kartoffeln pellen und zum Fisch essen.



Beitrag & Foto-Copyrights: Eckhardt Badziung.
Rezept: Gertrud Badziung.

Auflösung des Silbenrätsels von Seite 32: Hackfleisch, Antipasti, Chinakohl, Koriander, Enzian, Pampelmusen, Egli, Tagliatelle, Eiswein, Rettich (Hackepeter).

Einkaufs-Erlebnisse

Ja, es gibt in unserer heutigen modernen und hochtechnisierten Zeit noch Supermärkte, wo man **an der Leergutannahme auf einen Mitarbeiter warten** muß, teils länger als zwei Minuten bis er nach dem Ausrufen erscheint, und wo **an der Kasse Obst und Gemüse gewogen** wird.

In diesem Wanne-Eickeler Supermarkt hat man zudem auch immer wieder **Probleme zu erkennen, was welche Einzelflasche an Getränken im Regal kostet**. Man muß dann beispielsweise erst einmal an der Kasse erfragen, ob die Dose oder Flasche alkoholfreies Bier der gleichen Bierbrauerei preiswerter ist.

Noch ärgerlicher wird es aber dann, wenn man den Kassierer schon vor dem Wiegen darauf hinweist, daß die **Kartoffel-Drillinge und Möhren den gleichen Kilopreis** von 1,59 Euro haben, man um die Umwelt zu schonen, daher beides in eine Plastiktüte getan hat. Dennoch wiegt der Kassiere einzeln, und zwar die Möhren zu 1,59 Euro/Kilogramm und die Drillinge als Kartoffelsorte Annabelle zu 1,99 Euro/Kilogramm. Ihn **direkt auf den Fehler hingewiesen**, bekommt man in „gebrochenem“ **Deutsch erklärt**, er müsse Möhren und Kartoffeln einzeln wiegen. Den **zweiten Preis-Hinweis**, daß er dann aber bei den Kartoffeln den richtigen Kilogramm-Preis und Sorte verwenden möge, ist die **energische, leicht unfreundliche Erwiderung**, daß er den Kartoffelpreis korrekt eingegeben hätte. Darauf hin, nach dem Bezahlen, einen Ladenleiter verlangt, bestätigt dieser sofort nach einer kurzen Regal-Kontrolle, daß der **Kassierer sich einen Fehler erlaubt** hat. Dieser hätte nicht sein müssen, da mehrfach auf den korrekten Preis hin gewiesen wurde. Letztendlich wäre für den Kunden auf seinem Heimweg der nur im 20 Minuten Takt fahrende Bus in der Wanner City weg gewesen, hätte er sich die Differenz, die er zu viel bezahlen mußte, erstatten lassen.

Beitrag vom 18.01.2017, eb.

„Ist der Glanz und Glamour beim Kauf von Luxusartikeln weg“, fragt man sich, wenn man bei einem namenhaften deutschen Porzellanhersteller in einer Mülheimer Filiale noch nicht einmal einen bestimmten Artikel im „Sale“ mit einwandfreier Verpackung mehr kaufen kann?



Wir hatten Anfang Februar einen bestimmten Artikel gekauft, da wir ihn besonders schön fanden, und dabei alle verfügbaren Kartons dieser Artikelgattung überprüfen müssen, da wir eine einwandfreie Verpackung als Aufbewahrung haben wollten. Es war keine einzige verfügbar! Die Verkäuferin klebte deswegen erst aus unserer Sicht ziemlich unmotiviert zwei Klebestreifen recht quer als Nothalt über die kaputte Kartonecke, die jede Kartonage hatte, was uns mißfiel. Immerhin durften wir dann einen Karton selber mit durchsichtigem Klebefilm flicken. „*Was für ein Glamour im Luxusgeschäft, wenn man so edles Porzellan kaufen kann,*“ sagen wir dazu. Und freundlich und zuvorkommend fühlten wir uns auch nicht gerade bedient am frühen Vormittag.

Beitrag vom 06.02.2017, eb.
Foto-Copyright: Eckhardt Badziung.

Minister Rimmel: "Kontrollbarometer stärkt Verbraucherschutz und gut arbeitende Betriebe"

Minister begrüßt Verabschiedung des neuen Qualitätssiegels für Lebensmittel-Betriebe in NRW

Verbraucherschutzminister Johannes Rimmel hat die Verabschiedung des neuen Qualitätssiegels für Lebensmittel-Betriebe in NRW begrüßt. "Unser Ziel ist es, die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrollen für Verbraucherinnen und Verbraucher transparent zu machen und vorbildlich arbeitende Betriebe positiv hervorzuheben. Mit dem heute verabschiedeten Gesetz haben wir die notwendige Grundlage für das neue Qualitätssiegel geschaffen", sagte Minister Rimmel nach der Plenardebatte im Landtag NRW.

Rund 150.000 Lebensmittel-Betriebe in NRW werden von dem neuen Gesetz profitieren. Nach einer Übergangsphase von 36 Monaten werden die Betriebe die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrolle öffentlich machen müssen. Bereits in dieser Übergangsphase können die Betriebe das neue Qualitätssiegel auf freiwilliger Basis aushängen und sich dadurch einen Wettbewerbsvorteil verschaffen. Verbraucherinnen und Verbraucher können künftig anhand eines Kontrollbarometers in Ampel-Farben sehen, wie die letzten amtlichen Kontrollen in Restaurants, Bäckereien, Metzgereien oder Cafés ausgefallen sind. "Andere Länder, wie etwa Dänemark, haben seit Jahren durch ähnliche Transparenz-Systeme die Beanstandungsquoten bei den Lebensmittelkontrollen senken können. In NRW führen wir jetzt als erstes

Bundesland in Deutschland dieses System ein. Wir stärken damit den Verbraucherschutz und führen ein Qualitätssiegel ein, durch das sich die guten und redlich arbeitenden Betriebe einen Wettbewerbsvorteil verschaffen können. Daher kennt das neue Kontrollbarometer auch nur Gewinnerinnen und Gewinner", betonte Minister Remmel.

Bei Betrieben mit Kundenkontakt soll das neue Qualitätssiegel gut sichtbar direkt in den Läden ausgehängt werden. Alle anderen Betriebe, die ihre Produkte nicht direkt an die Endverbraucherinnen und Endverbraucher verkaufen, wie beispielsweise Lebensmittelhersteller oder weiterverarbeitende Betriebe, veröffentlichen ihr Ergebnis auf ihrer jeweiligen Internetseite.

Pilotprojekt in Duisburg und Bielefeld erfolgreich

Dem jetzt verabschiedeten Gesetz ist ein Mitte Dezember 2013 gestarteter Pilot-Versuch der Verbraucherzentrale NRW in Gastronomiebetrieben in Duisburg und Bielefeld vorausgegangen. Die Smartphone- und Tablet-Applikation "Appetitlich", mit der die Ergebnisse bis Dezember 2016 online abrufbar waren, wurde bis Oktober 2016 rund 38.000 Mal heruntergeladen. Die Internetseite der Verbraucherzentrale zum Thema wurde im gleichen Zeitraum mehr als 70.000 Mal besucht und rund 410.000 Mal wurden darüber Einzelergebnisse zu Betrieben in Bielefeld oder Duisburg recherchiert. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher befürworteten die Veröffentlichung der Kontrollergebnisse und wünschten sich eine flächendeckende Ausweitung der Hygiene-Ampel auf ganz NRW.

Außerdem hat die Transparenz nachweislich dazu geführt, dass sich die Zustände in den untersuchten Betrieben verbessert haben. Diese nehmen festgestellte Mängel ernster und sorgen dafür, dass sie beseitigt werden. In Bielefeld sind 380 (94 Prozent) von insgesamt 405 erfassten Gastronomiebetrieben mittlerweile grün bewertet. 129 (63 Prozent) von 206 Betrieben, die während des Pilotprojekts zweimal kontrolliert wurden, haben sich verbessert, 61 (29 Prozent) haben sich aber auch verschlechtert. In Duisburg haben 713 (94 Prozent) von 756 erfassten Betrieben "grün" abgeschnitten. Von 561 wiederholt besuchten Betrieben haben sich 427 (76 Prozent) verbessert, während sich 98 (18 Prozent) verschlechtert haben. Durch eine gute Bewertung reduziert sich die Häufigkeit der behördlichen Kontrollen in diesen Unternehmen.

Ampel-Einstufung nach Risiko-Punkten

Bei den amtlichen Kontrollen vergeben professionell geschulte Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure Risiko-Punkte, die sich an einem festgelegten Katalog orientieren: Je mehr Verstöße gefunden werden, desto mehr Punkte erhält der Betrieb. "Die Ergebnisse liegen bereits in jeder Kommune vor und werden durch das Kontrollbarometer lediglich für die Kundinnen und Kunden sichtbar gemacht. Es entstehen weder ein großer Mehraufwand, noch

hohe Kosten", erklärte Minister Remmel. Anhand der vergebenen Punkte erfolgt die Einstufung auf einer Skala.

Diese ist in drei unterschiedlich farbige Risiko-Gruppen unterteilt:

Grün = Null bis 36 Punkte – "Anforderungen erfüllt" (keine oder wenige geringfügige Mängel)

Gelb = 37 bis 54 Punkte – "Anforderungen teilweise erfüllt" (mehrere geringfügige oder einzelne schwerwiegende Mängel)

Rot = 55 bis 73 Punkte – "Anforderungen unzureichend erfüllt" (mehrere schwerwiegende Mängel).

Ein Pfeil bildet das genaue Ergebnis auf der Skala ab. Zusätzlich werden die Ergebnisse der letzten drei Kontrollen gezeigt. Jeder kontrollierte Betrieb ist verpflichtet, das Kontrollbarometer für Kundinnen und Kunden leicht zugänglich zu machen, auf seiner Homepage und in seinem Ladengeschäft. Bei Einstufungen im gelben oder roten Bereich kann der Betrieb eine kostenpflichtige Nachkontrolle innerhalb von drei Monaten beantragen.

Bundesweite Regelung lässt auf sich warten

Durch das vom Landtag verabschiedete Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz müssen vorerst nur Gastronomiebetriebe in NRW ihre Ergebnisse offenlegen. Die Umsetzung der Beschlüsse der Verbraucherschutzministerkonferenz in eine bundesweite Regelung blockiert seit 2011 das zuständige Bundeslandwirtschaftsministerium. "Da man den wiederholten Aufforderungen der Länder in Berlin bislang nicht nachgekommen ist, gehen wir in NRW nun mit positivem Beispiel voran", erklärte Remmel. "Wir wollen den Verbraucherschutz stärken und ein neues Qualitätssiegel für gut arbeitende Lebensmittelbetriebe einführen. Denn davon profitieren alle."

Freiwilliges Smiley-System in NRW nicht erfolgreich

2013 hatte das Verbraucherschutzministerium das freiwillige Smiley-System der Vorgängerregierung für Betriebe, die Lebensmittel verarbeiten, gestoppt und eine negative Bilanz dieses Pilotversuches gezogen. An dem freiwilligen Smiley-System hatten lediglich rund 480 Lebensmittelunternehmen teilgenommen, von mehr als 93.000 Dienstleistungsbetrieben in ganz NRW. "Wir sehen an diesem Smiley-Versuch, dass sich die freiwillige Transparenz weder durchgesetzt, noch dass sie zu einem nennenswerten Rückgang bei den Beanstandungen geführt hat", sagte Verbraucherschutzminister Johannes Remmel. Das Smiley-Projekt wurde 2007 von der CDU/FDP-Landesregierung auf der Basis der Freiwilligkeit gestartet. Gastronomiebetriebe und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung wie Betriebskantinen oder Krankenhausküchen sowie Fleischerieen und Bäckereien konnten den Smiley beantragen, wenn sie bei den regelmäßigen amtlichen Lebensmittelkontrollen gut oder sehr gut abgeschnitten haben. Allerdings verlief das Projekt insofern erfolglos, weil

sich nur 14 Kommunen daran beteiligt haben und es von den Betrieben nur in einem sehr geringen Umfang angenommen wurde.

Quelle: Pressestelle des Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Meldung vom 15.02.2017.

„Schildbürgerstreich aus Bayern“: Behörde veröffentlicht Testergebnisse für Weihnachtsgebäck – sieben Wochen nach Weihnachten

* Lebkuchen hochgradig mit krebserregendem Acrylamid belastet, aber Verbraucher wurden nicht informiert

* foodwatch fordert Bayern auf, Landesgesetz für vollständige Informationsrechte vorzulegen

Berlin, 15. Februar 2017. Erst sieben Wochen nach Weihnachten hat die bayerische Lebensmittelbehörde Analyseergebnisse für Weihnachtsgebäck veröffentlicht. Das Landesgesundheitsamt (LGL) hatte in der Vorweihnachtszeit bei zahlreichen Lebkuchen teils hohe Belastungen mit Acrylamid nachgewiesen, die Verbraucherinnen und Verbraucher jedoch nicht informiert. Acrylamid kann beim Backen entstehen und steht im Verdacht, krebserregend und erbgutschädigend zu sein. Die Verbraucherorganisation foodwatch hatte beim LGL bereits im November 2016 die Herausgabe von Messergebnissen für Weihnachtsprodukte beantragt – erst jetzt wurden die in Teilen Analyse-daten veröffentlicht.

„Amtliche Testergebnisse über Gesundheitsgefahren in Weihnachtsgebäck werden erst öffentlich, wenn schon die Ware für Ostern in den Supermarktregalen liegt. Die Produkte sind längst aufgegessen. Das ist ein Schildbürgerstreich, über den niemand lachen kann – mit Ausnahme der Hersteller von acrylamidbelasteten Lebkuchen“, sagte Johannes Heeg von foodwatch. „Diese Posse zeigt, wie groß der Handlungsbedarf für den Gesetzgeber ist: Die Landesregierung muss endlich für Transparenz in der Lebensmittelüberwachung sorgen!“

Die bayerischen Behörden hatten im vergangenen Jahr bei 132 Lebkuchenproben verschiedener Hersteller Acrylamidbelastungen nachgewiesen. Die Werte schwankten stark zwischen 50 und mehr als 2.600 Mikrogramm pro Kilogramm. Bei etwa jedem zehnten Lebkuchen (10,6 Prozent) lag die Belastung über dem viel zu hohen europäischen Richtwert von 1.000 Mikrogramm pro Kilogramm. Dass die Daten erst jetzt – Wochen nach Weihnachten – her-

ausgegeben wurden, begründet das LGL mit der geltenden Rechtslage.

foodwatch forderte die bayerische Landesregierung auf, die Behörden gesetzlich zu verpflichten, alle Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung umgehend zu veröffentlichen. Lebensmittelüberwachung fällt in die Zuständigkeit der Länder – jedes Bundesland könne und müsse daher für Transparenz sorgen, erklärte die Verbraucherorganisation. „Egal ob Acrylamid in Lebkuchen, Pferdefleisch in der Lasagne oder Kakerlaken in der Backstube: Alle Kontrollergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung müssen an die Öffentlichkeit. Das ist das gute Recht der Bürgerinnen und Bürger und schafft positive Anreize für die Lebensmittelunternehmen“, sagte foodwatch-Experte Johannes Heeg.

In Bayern wird derzeit über eine Reform der Lebensmittelüberwachung diskutiert. Der vorliegende Gesetzentwurf von der bayerischen Landesregierung ändert aus Sicht von foodwatch jedoch nichts an dem grundlegenden Problem, denn er garantiere eben nicht Transparenz über alle Kontrollergebnisse, so Johannes Heeg: „Solange Behörden nicht per Gesetz verpflichtet werden, alle Kontrollergebnisse von sich aus zu veröffentlichen, werden Verbraucherinnen und Verbraucher immer wieder über Gesundheitsgefahren und Hygieneverstöße im Dunkeln gelassen. Daran will die bayerische Landesregierung offensichtlich nichts ändern.“

Im aktuellen Fall hat das LGL – aufgrund des Antrags von foodwatch – heute Testergebnisse von 132 mit Acrylamid belasteten Lebkuchen herausgegeben. Produkt- und Herstellernamen veröffentlichte das LGL lediglich zu 25 Proben. Die Veröffentlichung auch aller anderen Produktnamen wäre für die Verbraucherorganisation mit zusätzlichen Kosten von fast 5.000 Euro verbunden gewesen.

Acrylamid entsteht, wenn stärkehaltige Lebensmittel gebraten, gebacken oder frittiert werden. Das betrifft zum Beispiel Lebkuchen, aber auch Lebensmittel wie Chips, Kaffee, Pommes frites oder Frühstückscerealien. Obwohl die Gesundheitsgefahren durch Acrylamid seit Jahren bekannt sind, gibt es keinen Grenzwert für die Belastung, sondern lediglich „Richtwerte“. Diese orientieren sich allerdings an den höchstbelasteten statt an den niedrigbelasteten Produkten, und bei Überschreitungen werden lediglich Gespräche mit den Herstellern geführt. foodwatch kritisiert seit langem, dass diese „Minimierungs-Strategie“ nicht dazu führt, dass die Acrylamidbelastung auch tatsächlich sinkt: Der EU-Richtwert für Lebkuchen liegt seit Jahren unverändert bei 1.000 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm, obwohl es technisch längst möglich ist, die Acrylamidbelastung um ein zwanzigfaches zu reduzieren – wie auch die aktuellen Testergebnisse des LGL zeigen.

Quelle: foodwatch e.V., Pressestelle, Meldung vom 15.02.2017.

Der Blick in den „Westen“

-Werbung-

wird präsentiert von der

www.haefnerwelt.de

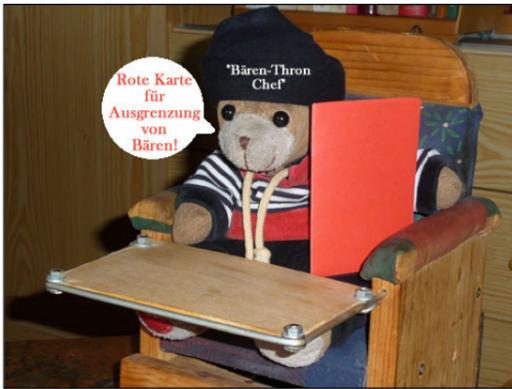


Erweist sich die AfD öfters Bärendienste?

Der Beitrag von AfD-Vorstandsmitglied Paul Hampel „Trump klingt vernünftig“ stammt vom 17. Januar 2017. Diese Pressemeldung der AfD endet mit den Worten „... Kurz gesagt, was der zukünftige amerikanische Präsident in seinem umfassenden Interview thematisiert, klingt durchaus vernünftig. Zumindest ist es eins: Diskussionswürdig. Das sollten sich die deutschen Medien merken.“

Man kann den letzten Satz so verstehen, daß sich die AfD wohl von vielen deutschen Medien nicht richtig verstanden und interpretiert fühlt.

Ein wahrer Bärendienst der AfD scheint da die Ausgrenzung von Medien zu sein, die eigentlich sogar „im Tenor“ der AfD einige Beiträge veröffentlichen würden. So ein Medium grenzte die NRW-AfD Anfang des Jahres sogar aus und verweigerte eine Akkreditierung zu einer AfD-Veranstaltung in NRW. Kann die in Deutschland



umstrittene Partei, die viele auch gerne vom Verfassungsschutz beobachtet hätten, im Wahljahr 2017 sogar auf „wohlgesonnene“ Pressebeiträge verzichten und so vielleicht auch Stimmverluste in Kauf nehmen?

Beitrag und Foto-Copyright: Eckhardt Badziog.

Kulturrucksack NRW: Bewerbungen möglich

Die Stadt Bochum ist Partnerkommune des landesweiten Programms „Kulturrucksack NRW“. Ziel des Programms ist es, Kindern und Jugendlichen im Alter von zehn bis 14 Jahren einen Zugang zu kulturellen Bildungsangeboten zu ermöglichen und sie für kulturelle Einrichtungen und Inhalte zu begeistern. Im Vordergrund stehen aktivierende Formate und Methoden, die Kinder und Jugendliche selbst kreativ werden lassen.

Noch bis Freitag (10. März) gibt es für Kultureinrichtungen, Vereine und Initiativen die Möglichkeit, an der Ausschreibung teilzunehmen. Einen Konzeptvorschlag einreichen können alle, die den jungen Teilnehmenden einen kostenlosen oder stark kostenreduzierten Zugang zu einem Kulturprojekt ermöglichen möchten. Denkbar und realisierbar sind einmalig stattfindende Angebote, regelmäßige Treffen oder mehrtägige Ferienprogramme.



Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.bochum.de/kultur/aktuelles sowie bei Lena Riechmann vom Kommunalen Integrationszentrum

unter der Telefonnummer 02 34 / 910 - 17 88 und bei Bertram Frewer vom Kulturbüro unter der Telefonnummer 02 34 / 910 - 39 51.

Der Kulturrucksack in Bochum wird durchgeführt und unterstützt vom Jugendamt der Stadt Bochum und den Einrichtungen der Jugendarbeit, der Schulkulturförderung des Schulverwaltungsamtes, dem Kulturbüro und dem Kommunalen Integrationszentrum. In den Osterferien 2016 hatten Kinder und Jugendliche durch das Projekt zum Beispiel im U27 Gerthe unter professioneller Anleitung Longboards selbstgebaut und -gestaltet. Sie bekamen in dem Workshop zudem eine Einführung in den Skatesport.

Quelle: Pressestelle der Stadt Bochum, Meldung vom 14.02.2017.

Bildmotiv im Beitrag: Benny Bär als Schlüsselanhänger am Rucksack
Foto-Copyright: Eckhardt Badziong.

-Werbung-



Bild oben: Benny Bär (groß und klein) genießen mit Bärchen „Brumm“ den Schnee im Mülheimer Stadtteil Oberdümpfen.

Foto-Copyright: Eckhardt Badziong.

Einbruch der ganz besonderen Art missglückt – zwei Festnahmen

Essen (ots) - 45470 MH.- Menden-Holthausen: Gestern Nacht (14. Februar) nahm die Mülheimer Polizei auf der Mendener Straße/ Steinknappen zwei Diebe fest. Gegen 23 Uhr beobachteten aufmerksame Zeuginnen (24/22) wie sich zwei Männer an einem Sammelcontainer für Elektrokleingeräte zu schaffen machten und verständigten daraufhin sofort die Polizei. Bei Eintreffen der Beamten war zumindest für einen der Täter ein Fluchtversuch undenkbar, da dieser sich im Sammelcontainer befand. Nachdem der 46-Jährige aus dem Container geklettert war, klickten bei ihm die Handschellen. Sein Komplize (23), der das Diebesgut entgegennahm und bereitstellte, ließ sich ebenfalls widerstandlos festnehmen. Die beiden Mülheimer sind der Polizei hinlänglich bekannt. Die Festgenommenen verbrachten die Nacht im Polizeigewahrsam und wurden heute einem Haftrichter vorgeführt. Dieser ordnete für beide Untersuchungshaft an./ SaSt



Bildtext: Container.

Quelle & Foto-Nachweis/Copyright: Pressestelle der Polizei Essen / Mülheim an der Ruhr, Meldung vom 15.02.2017.



Schutz für Wildtiere Schonzeit beginnt am 1. März

17. Februar 2017, 11:20 Uhr | Stadt Gelsenkirchen | GE. Immer im Zeitraum vom 1. März bis zum 30. September gilt ein besonderer Schutz von Brut-, Nist- und Zufluchtsstätten der wild lebenden Tiere. Dann ist es verboten, Bäume, die außerhalb gärtnerisch genutzter Grundflächen stehen, Hecken, Gebüsche und andere Gehölze abzuschneiden oder auf den Stock zu setzen. Denn insbesondere für die heimischen Vögel sind die genannten Vegetationsbestände in der bald beginnenden Brutzeit von besonderer Bedeutung.

Unter das Verbot fallen nicht die üblichen Form- und Pflegeschnitte von Hecken, doch sollten auch diese Maßnahmen schonend vorgenommen werden, damit das Brutgeschäft der Tiere dadurch nicht beeinträchtigt wird. Es ist daher ratsam, vor Beginn der Schnitтарbeiten die Vegetationsbestände auf Nist- und Brutstätten zu überprüfen.

Weitergehende Informationen können bei der Unteren Naturschutzbehörde (Tel.: 169-4405 und 169-4267) der Stadt Gelsenkirchen eingeholt werden.

Quelle: Pressestelle der Stadt Gelsenkirchen.

Bürgerbeteiligung auf Kinderspielplätzen

Im Oktober 2016 brachte der Bereich Kinder, Jugend, Bildung der Stadt Oberhausen einen Bericht zur Spielraumentwicklungsplanung in die politischen Gremien. Hier wurden u.a. Spielplätze benannt, die ruhend gestellt oder gegebenenfalls veräußert werden könnten. Für die Plätze die vorübergehend ruhend gestellt werden sollen, bedeutet das, dass auf diesen Spielplätzen die Spielgeräte abgebaut würden und wenn die Plätze wieder benötigt werden, diese auch wieder reaktiviert werden. Bei 2 bis 3 Spielflächen könnte gegebenenfalls eine Vermarktung/Verpachtung in Frage kommen.

Diese Flächen wurden ausgewählt, da nach den bisherigen Erkenntnissen, diese Spielplätze aufgrund geringer Kinderzahlen im Umfeld kaum genutzt werden. Im November kündigte die Beigeordnete für Familie, Bildung und Soziales Elke Münich an, dass im Frühjahr 2017 auf den ausgesuchten Spielplätzen Bürgerveranstaltungen stattfinden werden, bei denen die Kinder und Anwohner die Gelegenheit bekommen, die aktuelle Entwicklung ihres Spielplatzes darzustellen. Somit kann die Stadt überprüfen, ob die erhobenen Daten mit der tatsächlichen Entwicklung und der Nutzung vor Ort übereinstimmen.

Die bei den Terminen auf den Spielplätzen gewonnenen Erkenntnisse werden, neben der Auswertung der aktuellsten Bevölkerungszahlen (Stichtag 31.12.2016), in die endgültige Fassung des Spielraumentwicklungsplanes eingearbeitet. Dieser Plan wird dann im Sommer dem Rat der Stadt zur Entscheidung vorgelegt. Neben der Frage möglicher Stilllegungen wird hier aber auch ein Programm zur Aufwertung von anderen größeren Spielplätzen einhergehen. Kleine Spielplätze mit geringer Nutzung und schlechter Ausstattung sind in der Unterhaltung wesentlich teurer als eine Konzentration auf größere und attraktiv ausgestattete Spielplätze.

Die Termine auf den in Frage stehenden Spielplätzen finden im März statt. Jeweils von 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr nehmen die Mitarbeiter des Kinderbüros unterwegs die Anregungen und Beobachtungen der Kinder und Anwohner vor Ort entgegen. Wer an dem jeweiligen Termin keine Zeit hat, auf den Spielplatz zu kommen, kann sich telefonisch unter 825-3987 oder 6206161 melden und sich für seinen Spielplatz einsetzen. Auch per E-Mail können Eingaben gemacht werden:

kinderbuero@oberhausen.de oder kinderbuero.unterwegs@oberhausen.de.

Die Termine werden jeweils im Umfeld des Spielplatzes durch Flyer bekannt gegeben.

Quelle: Pressestelle der Stadt Oberhausen, Meldung vom 17.02.2017.

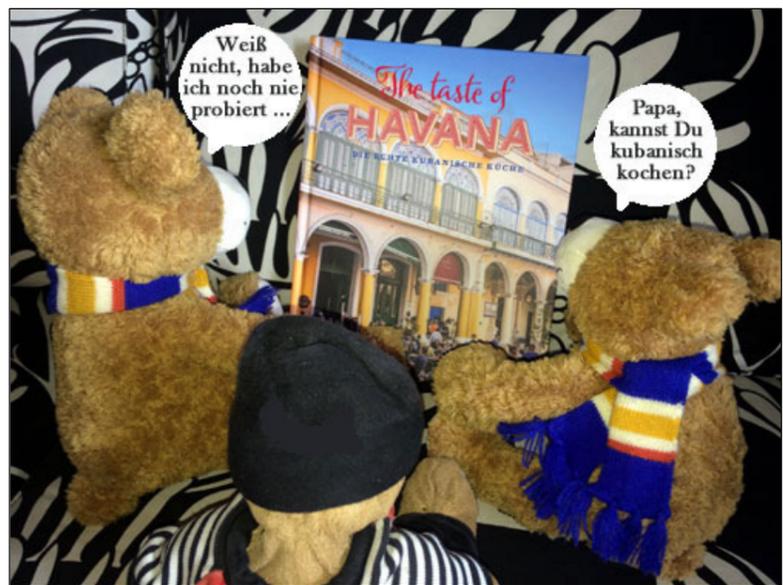
Literatur

Ein wunderschönes Buch zur Osterzeit mit Koch- und Backrezepten ist aus der Feder von Dr. Claudia Pfrang und Marita Raude-Gockel entsprungen. Das 160 Seiten starke gebundene Buch mit dem Titel **Fasten- und Osterzeit** vereint Anregungen und Ideen, befaßt sich mit Bräuchen, bietet Vorschläge zum Spielen, Basteln, Lesen, Singen, Malen und Kulinarisches. Rundherum ein passendes Buch für die ganze Familie für die Fastenzeit bis Ostern. Auch der Benny Bär ist von diesem Buch ganz begeistert. (ISBN 978-3-466-37188-4, Preis: 16.99 Euro (D), Verlag: Kösel.)



Wer vor und während Ostern schlemmen will und dabei auf kubanischen Einfluß steht, dem sei das Kochbuch **The Taste of Havana** empfohlen. Der große und kleine Benny Bär schauen mit Bärchen „Brumm“ in den dritten Band der Erfolgsreihe „The Taste of ...“. Über 80 typische und kreative Rezepte, Menschen und Geschichten vereint dieses Buch. Gleichzeitig vermittelt das Buch unweigerlich die kulinarische Botschaft, daß die Genuß liebenden Kubaner es halt verstehen aus jedem

Essen einen Event zu machen, bei dem nicht nur gekocht, und gegessen wird, sondern auch gesungen, gefeiert und getrunken. (Lutz Jäkel und Dayami Grasso Toledano, The Taste of Havana, 240 Seiten, ISBN 978-3-7716-4672-1, 25.00 Euro (D), Verlag: Edition Fackelträger.)



„Schau mal „Brumm“, hier ist das neue Taschenbuch von Rita Falk mit einem neuen Eberhofer Krimi“, sagt Benny Bär zu seinem Kumpel. Und der „Chef der Bären-Mützen-Gang aus Oberdümpfen“ erwidert ganz cool, „... dann wollen wir mal in den **Leberkäs-Junkie** reingucken, was es da an leckeren Rezept-Ideen gibt und wer ermordet wurde ... In den anderen Büchern standen ja immer so richtig leckere bayerische Gerichte ... und spannend waren die Krimis auch immer ...“:

In der Pension von der Mooshammer Liesl wurde eine Frau ermordet und einer vom FC Rot-Weiß Niederkaltenkirchen gerät unter Verdacht, da muß der Eberhofer ermitteln, auch wenn seine Cholesterinwerte zu hoch sind und erst Mal Schluß mit Fleischpflanzerl ist

Die beiden Bären-Kollegen lesen ganz gespannt in dem Taschenbuch von Rita Falk weiter und wollen danach eines der Gerichte nachkochen ... (ISBN 978-3-423-21662-3, Preis: 9.95 Euro (D), dtv)



Und noch mal was aus Bayern! Ganz entzückt blicken der große und kleine Benny Bär auf das Taschenbuch **Mia san mia – Die andere Geschichte Bayerns** aus der Feder von Teja Fiedler.

Da die Bärenfamilie Benny Bär auch aus Bayern stammt, ist dieses 384seitige Taschenbuch für sie im Ruhrgebiet zu lesen, wie ein Stück Heimat. Zitat des Verlages zum Buch „Kein Land in Europa hat eine so lange Geschichte wie Bayern. Was sich von Herzog Tassilo bis hin zu König Seehofer alles ereignet hat, er-



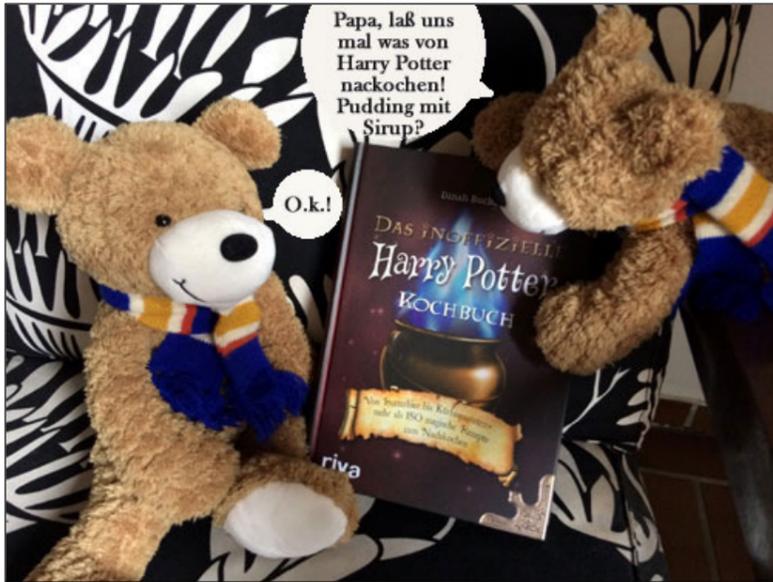
zählt Teja Fiedler witzig und erhellend – nicht selten gegen den Strich der traditionellen Geschichtsschreibung.“(ISBN 978-3-492-30998-1, Preis: 12.00 Euro (D), Piper)

Fast zeitgleich hat sich Ente „Emmi“ ein Buch geschnappt, das mit Wasser zu tun hat. Unter dem Titel **Sextant** hat Autor David Barrie sozusagen eine Hommage an die alte Kunst der Navigation auf See auf 352 Seiten verfaßt. Der geneigte Leser erfährt dabei nicht nur, daß noch vor 250 Jahren die Umrisse ganzer Kontinente unbekannt waren, sondern auch, daß damals die Orientierung an den Gestirnen als unvollkommen galt, erst ein neues Beobachtungsinstrument der neuzeitlichen Welt ihre Gestalt verlieh: der Sextant. (ISBN 978-3-492-40612-3, Preis: 15.00 Euro (D), Malik – National Geographic)



In helle Aufregung hat unsere Plüschtierbande dann **Das inoffizielle Harry Potter Kochbuch** versetzt. Dinah Bucholz hat in einem 256seitigen Hardcover-Band über 150 magische Rezepte zum Nachkochen vereint, von Butterbier bis Kürbispasteten.

Unter den Rezepten sind neben vielen spannenden Gerichten für Kinder aus der Harry Potter-Welt aber auch einige gute Rezept-Ideen für Erwachsene, die gerne mal britische Küche daheim nachkochen wollen.



Als Suppe dabei vielleicht mal eine Brown Windsor Soup oder Queen Victoria's Soup, im Hauptgang beispielsweise Irish Stew, Geschmorte Kutteln mit Zwiebeln, Fasanenbraten, Pastete mit Fleisch und Kartoffeln, Steak- und Nierenpastete oder Haggis und beim Dessert Yorkshire-Pudding oder English Strawberry Trifle. (ISBN 978-3-7423-0029-4, Preis 19.99 Euro (D), riva)

Schließen wir mit einem wunderschönen Roman namens **Nordnordwest** ab. Autor Sylvain Coher nimmt den Leser mit auf eine kuriose Reise dreier Teenager, die schnell weg aus Frankreich wollen. Ihre Reiseidee ist so einfach wie verrückt: Lucky, der Kleine und das in Saint-Malo neu hinzugekommene Mädchen wollen nach England segeln, über den Kanal, ohne überhaupt segeln zu können, und daß mit einem geklauten alten Segelboot ... (ISBN 978-3-423-28090-7, Preis: 20.00 Euro (D), dtv)

Beitrag & Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.
Buch-Cover-Copyrights: Beim jeweiligen genannten Verlag.

„Fahre grün, ärger Dich schwarz ...

Unsere Erlebnisse mit dem „Ticket 1000/9 Uhr“ unterwegs.
Ein Beitrag von Eckhardt Badziong, in Begleitung von Bärchen „Brumm“.

vor allem, wenn ein Busfahrer auf der Linie 340 aus Herne-Holsterhausen kommend auf dem Weg nach Gelsenkirchen-Landschede während einer regulären Fahrt plötzlich an der Haltestelle „Steinbergstraße“ den Bus verläßt, um an einem Kiosk Plausch zu halten und sich dabei einen „Kaffee 2go“ servieren zu lassen.

Wir waren am Samstag, dem 28. Januar 2017 um 14.29 Uhr in besagten Bus an der Haltestelle „Bickernstraße“ eingestiegen. Der 340er hätte planmäßig um 14.27 Uhr erscheinen müssen. Trotz Verspätung stieg dann zur Verwunderung einiger Fahrgäste, die den Vorfall wie wir bemerkten, der Busfahrer an



der Haltestelle „Steinbergstraße“ aus und ging in einen Kiosk.

Für uns war jede weitere Minute Verspätung ein Desaster, denn wir würden sowohl den Busumstieg am Musiktheater in Gelsenkirchen als auch den Zuganschluß am Gelsenkirchener Hauptbahnhof verpassen.

Aus dem offenen Bus gesprungen, ebenfalls in den Kiosk gegangen und den Busfahrer auf sein ungewöhnliches Verhalten und die daraus resultierende Verspätung angesprochen, gab es kein Verständnis, sondern eher ein pampiges Rechtfertigen, daß ein durstiger Busfahrer während der Fahrt das Recht habe sich ein Getränk zu holen. Erst auf weitere verbale Beschwerden und den Hinweis einer Meldung bei der „Bogestra“, und daß man als Journalist über den Vorfall berichten werde, beendete der Busfahrer seinen Plausch mit dem Kiosk-Besitzer und nahm seinen Kaffee mit in den Bus. Während der anschließenden rasanten Fahrt flog ein älterer Herr in der Kurve zur Haltestelle „Konradstraße“ aus dem Sitz, später bemerkte eine Mitreisende, wie über eine rote Ampel gefahren wurde. Mit Verspätung erreichten wir den Umstieg dennoch rechtzeitig, aber so einen Vorfall hatten wir bisher noch nie erlebt, daß ein Busfahrer während einer regulären Fahrt zur Kaffeepause aussteigt, in einen Kiosk geht und seine Fahrgäste alleine im Bus läßt.



Fast kläglich klein war am gleichen Tag morgens auf der Hinfahrt nach Wanne-Eickel bzw. Herne der Zwischenfall am Essener Hauptbahnhof, als der Regionalexpreß nach Hamm eine Verspätung von elf Minuten aufbaute, weil

ein weiteres Stück Zug angedockt werden mußte, damit genug Platz für alle Fahrgäste und Fans den MSV Duisburg auf dem Weg nach Paderborn war. Schienenersatzverkehr auf dem direkten Weg Richtung Recklinghausen und Herne von Gelsenkirchen an (Wir berichteten in der letzten Ausgabe.), daher aus Essen der Umweg über Bochum nach Herne. Ja, das sind die Tücken des Nahverkehrs!

Zurück in Mülheim an der Ruhr waren wir erschrocken, daß aus den Ankündigungen seitens der MVG in der Presse aus dem letzten Jahr tatsächlich Realitäten wurden und u.a. auf der Hauptstraßenbahnlinie 102 zwischen Uhlenhorst und Oberdümpften die Taktzeit von 10 auf 15 Minuten verändert wurde.



Trotz dieser Verschlechterung treten immer wieder Verspätungen auf. Man zahlt in 2017 mehr für sein VRR-Ticket und bekommt **für den Mehrpreis eine schlechtere Leistung**, was ein Kundenservice!

Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Reisen

Drei Hotels im Saarland schließen sich den Ringhotels an

Aller guten Dinge sind drei: Mit gleich drei neuen Mitgliedern starten die Ringhotels in das Jahr 2017. Die Hotels Posthof, Park-Hotel und Altes Pfarrhaus in Saarlouis schließen sich der Hotelkooperation an.

„Mit unseren drei neuen Ringhotels in Saarlouis bringen wir unseren Gästen das Drei-Länder-Eck Deutschland, Frankreich und Luxemburg näher“, sagt Susanne Weiss, Geschäftsführender Vorstand der Ringhotels. „Die Region bietet zahlreiche Sehenswürdigkeiten und Ausflugsziele – von Metz in Frankreich über Luxemburg bis hin zum UNESCO Weltkulturerbe Völklinger Hütte oder der Saarschleife. Die neuen Ringhoteliere sind dafür genau die richtigen Gastgeber.“



Das **Ringhotel Altes Pfarrhaus Beaumarais garni** wurde im 18. Jahrhundert als Sommervilla für eine Baronin erbaut und später als Pfarrhaus genutzt. 1985 zum Hotel umfunktioniert, empfängt das charmante Haus im Art Déco-Stil seitdem seine Gäste. Das 3-Sterne-Hotel liegt im Saarlouiser Stadtteil Beaumarais

und hat 35 Zimmer, die im historischen Stil und mit Antiquitäten eingerichtet sind. Das Frühstücksrestaurant besticht mit bequemen Lederbänken und einem antiken Buffet aus einer Pariser Brasserie.

Im Sommer lädt eine Terrasse im Innenhof zum Verweilen und Entspannen ein. Zum Mittag- und Abendessen wird das direkt neben dem Hotel liegende historische Restaurant „Hofhaus“ empfohlen.

Das **Ringhotel Posthof garni** ist ein inspirierendes Mix aus deutscher Gastlichkeit und französischem Charme und das einzige Hotel mitten in der historischen Altstadt von Saarlouis. Das 3-Sterne-Superior-Hotel hat 48 modern ausgestattete Zimmer und einen Tagungs-



raum für bis zu 40 Personen. Neben dem Frühstücksrestaurant gibt es die Lounge Bar „Vis à Vis“, ein beliebter Treffpunkt für Hotelgäste wie für Einheimische. Zur Entspannung lädt ein Saunabereich im dritten Stock mit

einem herrlichen Blick über die Dächer der Altstadt ein.



Das **Ringhotel Park-Hotel** liegt ebenfalls im Zentrum von Saarlouis und ist nur 500 Meter von der historischen Altstadt entfernt. Das Haus aus dem späten 19. Jahrhundert wurde in den 1950er Jahren als Hotel umgebaut und hat sich heute zu einem beliebten 3-Sterne-Superior-Hotel entwickelt. Alle 33 Zimmer wurden in den

vergangenen Jahren komplett renoviert und modern ausgestattet. Das Hotel verfügt darüber hinaus über einen kleinen, aber feinen Saunabereich, das Bistro Salü sowie eine gemütliche Bar & Lounge. Sportliche Highlights werden live auf dem großen Screen in der Sportsbar präsentiert.

Die drei Ringhotels in Saarlouis sind der ideale Ausgangspunkt, um das Saarland und die angrenzenden Nachbarländer Frankreich und Luxemburg zu erkunden – zum Beispiel bei einem Besuch des Weltkulturerbes Völklinger Hütte, einer Stippvisite nach Saarbrücken und Trier, einem Wanderausflug an die Saarschleife oder einer Radtour auf den ausgezeichneten Radwegen der Region.

Die Häuser werden von der Familie Mikno und Familie Otto in der mittlerweile zweiten und dritten Generation geführt. Die zweite Generation, Marita und Karl Mikno, die den Posthof 30 Jahre erfolgreich betrieb, ist Ende 2016 in den Ruhestand gegangen. Sie steht aber weiterhin der dritten Generation mit Rat und Tat zur Seite. Nadine und Patrick Otto führen seit zehn Jahren das Ringhotel Park-Hotel und seit einem Jahr zusammen mit Nadine Ottos Bruder Philipp Mikno auch das Ringhotel Altes Pfarrhaus. Gemeinsam leiten sie seit Januar 2017 nun auch das Stammhaus, den Posthof.

„Die Ringhotels sind der ideale Partner für uns“, sagen die drei neuen Ringhoteliere unisono. „Denn wir und unsere Häuser leben eigentlich schon immer die Ringhotels Markenphilosophie: Wir sind stolz auf unsere Region, unsere Geschichte und Kultur. Wir sind von ganzem Herzen Gastgeber und freuen uns, unsere Gäste mit französischem Charme zu betreuen und zu

überraschen. Daher passen wir gut zu den Ringhotels und ihren Werten „Echt HeimatGenuss erleben“.

Über Ringhotels:

Die Hotelkooperation Ringhotels e.V. wurde am 25. Januar 1973 ins Leben gerufen. Ziel der Gründer war es, einen Gegenpol zu den großen internationalen Hotelgesellschaften auf dem deutschen Markt zu bilden. Drei Einkaufsgenossenschaften, genannt „Einkaufsringe“, aus Niedersachsen, Baden-Württemberg und Niederbayern schlossen sich zu einer Hotelkooperation zusammen. So entstand der Name „Ringhotels“.

Von den Alpen bis an die Nordsee vereinigt die Kooperation Ringhotels in ganz Deutschland. Das Motto der Ringhotels „Echt HeimatGenuss erleben“ ist Programm. In vier Jahrzehnten ist es der Hotelkooperation gelungen, sich nachhaltig auf dem deutschen Markt zu etablieren und weiterzuentwickeln.

Zu den Mitgliedsbetrieben zählen auch historische Herrenhäuser und Schlösser. Die Hotelkooperation listet historische Hotels zusätzlich unter dem Markennamen „Gast im Schloss“. Hier müssen die Mitgliedshotels weitere Kriterien erfüllen. Unter den meist familiengeführten Betrieben finden sich professionelle Tagungshotels ebenso wie familienfreundliche Ferienhotels, moderne Wellness-Oasen und Cityhotels für Städtereisen. Eine private, sehr persönliche Führung, lokaltypisches Ambiente und eine hervorragende Küche zeichnen die Mitgliedshotels aus.

Ringhotels e.V. ist Mitglied bei den „PHE – Private Hotels Europe“, einem Partnerverbund von privat geführten und mittelständischen Hotels in sechs europäischen Ländern. www.ringhotels.de.

Quelle- und Foto-Nachweis/Bildrechte: Ringhotels e.V. München, Pressestelle, Meldung vom 17.01.2017.

Gesundheit

Neue Hinweise auf Zusammenhänge bei Entzündung und Depression

In Deutschland leiden derzeit rund vier Millionen Menschen an einer Depression. Deren Ursachen sind noch immer unzureichend verstanden. Seit längerem wird vermutet, dass Immun-Botenstoffe, so genannte Zytokine, an der Entstehung depressiver Störungen beteiligt sein könnten. Diese werden während einer Entzündung von den aktivierten Immunzellen freigesetzt. Einen wichtigen experimentellen Beleg dafür konnten nun die beiden Wissenschaftler der Medizinischen Fakultät der Universität Duisburg-Essen (UDE) Prof. Harald Engler und Prof. Manfred Schedlowski vom Institut für Medizinische Psychologie und Verhaltensimmunbiologie am Universitätsklinikum Essen (UK Essen) finden.

In einer interdisziplinären Studie* konnten die Essener Forscher erstmalig beim Menschen zeigen, dass im Verlauf einer akuten Entzündung die Konzentration des Immunbotenstoffs Interleukin-6 (IL-6) nicht nur im Blut, sondern auch deutlich in der Gehirn-Rückenmarks-Flüssigkeit (Liquor)

ansteigt. Der Anstieg von IL-6 im Liquor hing dabei signifikant mit den von den Probanden berichteten depressiven Anzeichen zusammen: Nahm die Konzentration zu, verstärkten sich auch die Symptome.

Die Wissenschaftler vermuten nun, dass IL-6 über die Blutbahn das Gehirn erreichen und hier durch die Modulation neuronaler Prozesse eine Depression bewirken könnte. Auch wenn weiterführende Untersuchungen noch die genauen Transportmechanismen identifizieren müssen, über die IL-6 ins Gehirn gelangt, weisen diese Befunde auf neue Möglichkeiten hin, depressive Störungen zu behandeln. So ließe sich beispielsweise dieser Botenstoff gezielt blockieren. An der Studie waren elf Forscher der Kliniken für Anästhesiologie und Intensivmedizin, Neurochirurgie sowie Orthopädie und Unfallchirurgie beteiligt.



* Engler H, Brendt P, Wischermann J, Wegner A, Röhlings R, Schoenberg T, Meyer U, Gold R, Peters J, Benson S, Schedlowski M. Selective increase of cerebrospinal fluid IL-6 during experimental systemic inflammation in humans: association with depressive symptoms. *Mol Psychiatry*. 2017 Jan 31. DOI: 10.1038/mp.2016.264.

Quelle: Pressestelle, Universitätsklinikum Essen, Hufelandstraße 55, Essen.
Foto-Copyright: Eckhardt Badziong.

Zeichen der Verbundenheit zum „Tag der Kinderhospizarbeit“

Luftballon-Ritual und Benefiz-Kinoabend anlässlich des „Tages der Kinderhospizarbeit“

Anlässlich des bundesweiten „Tages der Kinderhospizarbeit“ stiegen im Garten des Kinderhospizes Bärenherz am 10.02. um 12 Uhr zahlreiche grüne Luftballons in den Himmel auf. Dieses Ritual findet jedes Jahr im Bärenherz und in anderen deutschen Kinderhospizen statt, um auf den besonderen Tag hinzuweisen und der hier begleiteten Kinder zu gedenken.

Am Abend machten das Kinderhospiz Bärenherz und der ambulante Kinder- und Jugendhospizdienst der Mainzer Hospizgesellschaft, die im Alltag kooperieren, in Mainz mit einem gemeinsamen Benefiz-Kinoabend auf den „Tag der Kinderhospizarbeit“ aufmerksam. Hierzu wurde der Film „Ways to live forever. Die Seele stirbt nie.“ präsentiert.

Passend zum Film bestand für die rund 130 Besucher im Institut français neben dem Austausch mit den Kinderhospizmitarbeitern die Möglichkeit, sich an dem weltweiten Kunstprojekt „Bevor ich sterbe“ zu beteiligen. Der auf schwarze Tafeln geschriebene Satzanfang „Bevor ich sterbe möchte ich ...“ lud zum Weiterschreiben der eigenen Wünsche, Träume und Hoffnungen mit bunter Kreide ein. Eine Einladung, der viele Besucher nachkamen.



„Diese Aktion soll die Bedeutung der Kinderhospizarbeit in die Öffentlichkeit tragen. Das Thema „Tod und Sterben von Kindern“ erschreckt berechtigterweise, aber es ist eine Realität, der wir uns stellen wollen und müssen. Eltern werden verwaiste Eltern, Geschwister werden Trauernde und müssen einen Weg finden damit weiterleben zu können. Wir wollen das Thema enttabuisieren und der Sprachlosigkeit entgegen wirken. Wir wollen helfen, das traurige Schicksal zu tragen und mit dem Film „ Ways to live forever“ und der Teilnahme am Kunstprojekt „Before I die“ zeigen, wie wertvoll Zeit ist. Gerade wenn eine lebensverkürzende Diagnose gestellt ist“, so Claudia Langanki, Leiterin des Kinderhospizes Bärenherz.

Quelle & Bild-Nachweis: Pressestelle der Bärenherz Stiftung, Wiesbaden.

"Tag der Seltenen" Erkrankungen

Ehrenamtliche Mitglieder der "Lebertransplantierte Deutschland e.V." beraten am Samstag 25.2.2017 an Ihrem Infotisch am "Tag der Seltenen" Erkrankungen im Einkaufscenter von 10 – 19.30 Uhr am Limbecker Platz 1 A, 45 127 Essen, im Untergeschoss, zwischen dem Schnellrestaurant "Nordsee" und C&A zu den Themen "seltene Lebererkrankungen, Lebertransplantation und Organspende".

Von 10 – 13 Uhr ist ein Ansprechpartner zur PSC am Infotisch, ab 14 Uhr ist eine Ansprechpartnerin zur "Autoimmun Hepatitis" am Infotisch, die zu den beiden Erkrankungen beraten. Gerne vermitteln wir auch an Ansprechpartner zu anderen Lebererkrankungen. Material zur Organspende wird ausgegeben, auf Wunsch auch die Hirntoddiagnostik erklärt und welche Organe und Gewebe gespendet werden können.

Quelle: Lebertransplantierte Deutschland e. V. Essen / Ruhrgebiet

Das „Benny Bär ... dein Energiebär“ – Silbenrätsel

-Werbung-



Aus den nachstehenden Silben sind die 10 gesuchten Begriffe zusammzusetzen. Dabei ergeben die Anfangsbuchstaben der gesuchten Wörter von oben nach unten gelesen das Lösungswort. Auflösung auf Seite 6.

A – an – an – an – chi – der – eg – eis – en – fleisch – hack – ko – kohl – le – li – li – mu – pam – na – pa – pel – ret – ri – sen – sti – tag – tel – ti – tich – wein –

zi.

1.) Fleischprodukt:

2.) ital. Vorspeise:

3.) Salatsorte:

4.) orient. Gewürz:

5.) Gebirgsschnaps:

6.) Südfrüchte:

7.) Bodenseefisch:

8.) Nudelsorte:

9.) alkohol. Getränk:

10.) Radi:

Impressum

Herausgeber des BLITZ MAGAZIN: Eckhardt Badziong (V.i.S.d.P.).

Anschrift: BLITZ MAGAZIN, Eckhardt Badziong, Schaaphausstraße 24, 45475 Mülheim an der Ruhr, Tel. 0152/03247379.

Verbreitung: Durch Beleg- und Abo-Versand per eMail. Außerdem auf Facebook in ausgewählten kulinarischen und lokalen Gruppen im Ruhrgebiet.

Erscheinungsweise: Jeweils zum Monatsbeginn.

Das **BLITZ MAGAZIN** ist ein kostenloses ePaper-Magazin mit „**Bäri-gen Geschichten aus dem Westen**“, bei dem das Redaktions-Maskottchen Bärchen „Brumm“ z. Zt. dem „**Benny Bär und seinen Freunden auf Reisen**“ (www.bennybaer.de) das Ruhrgebiet zeigt. Ergänzt werden die „bäri-gen Geschichten“ durch Kulinarisches, Kulturelles und Meldungen aus dem „Westen“.

Redaktion: Eckhardt Badziong.

Freie Verkostungs-Assistentin und Beraterin im Team BLITZ MAGAZIN:

Sandra Kreuzhofer

Anzeigen-Verkauf: Eckhardt Badziong.

Es gelten die Media-Daten mit Anzeigenpreisliste 2/2017 vom 10.2.2017.

Copyright für alle Texte und Fotos, soweit keine anderen Quellen- oder Copyright-Angaben, bei BLITZ MAGAZIN-Herausgeber Eckhardt Badziong. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Herausgebers. Weiterverwendung/ Nachdruck vom BLITZ MAGAZIN gestalteter Anzeigen nur nach vorheriger Freigabe gestattet. Für unverlangt eingesandte Fotos und Manuskripte wird nicht gehaftet.

Haftungshinweis: Die im BLITZ MAGAZIN veröffentlichten und in der eigenen Redaktionsküche zuvor selber gekochten Gerichte, verkosteten und bewerteten Getränke, andere Empfehlungen und/oder Ratschläge sind vorher sorgfältig erwogen worden, dennoch kann keine Garantie oder Haftung beim Nachkochen, für das Gelingen von Empfehlungen oder das gleiche Verkostungsergebnis für die Leser bzw. für Dritte übernommen werden. Insbesondere eine Haftung des Herausgebers für Personen-, Sach- und Vermögensschäden dabei ist ausgeschlossen.

BLITZ MAGAZIN - Chronik: Im Jahr 1975 wurde der Grundstein für das BLITZ MAGAZIN als eines der ersten gedruckten Stadtmagazine im Ruhrgebiet gelegt.

1994 erschien das BLITZ MAGAZIN als eines der ersten Stadtmagazine im Internet und stellte die gedruckte Ausgabe ein.

Im Juli 2009 vollzog das BLITZ MAGAZIN den Wandel vom Internet-Magazin zum ePaper-Magazin und stellte darauf hin die eigenen Webseiten ein.