



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

1 Tag im Leben von Benny Bär und seinen Kumpels



Weitere Themen in dieser Ausgabe:
„Benny Bär und seine Freunde“ kochen bayerisch-fränkische Küche

Bücher-Regal: Dinkelreis & Pfefferchirsi * Der Huberwirt
Ehrung: Tana-Schanzara-Platz in Bochum eingeweiht
Jubiläum: 1000 Jahre Recklinghausen
Nahverkehr: Platzangst in der „Glückauf“-Bahn
Umwelt: Handlungskonzept Emscherland 2020 eingereicht

Editorial

Der Benny Bär und seine Freunde haben sich inzwischen bei Bärchen „Brumm“ (13) und Hase „Lullatsch“ (55) in Wanne-Eickel bestens eingelebt und fühlen sich dort wie zuhause im Frankenland, wo sie ja hergekommen sind, aus dem schönen Örtchen Heilgersdorf, wo ihr Papa Sascha mit seiner Familie weiterhin wohnt.

Wie spannend das Leben eines Plüschbären mit seinen Freunden sein kann, das wollen wir Ihnen, liebe Leser des BLITZ MAGAZIN, in dieser Ausgabe einmal zeigen durch einen Blick auf „24 Stunden im Leben eines Plüschbären“.

7.15 Uhr: Bärchen „Brumm“ wird meist als erster wach und steht mit seinem Stiefpapa Ecki auf.



Während für ihn die erste Tasse Kaffee gebrüht und der Toast geröstet wird, macht er seinen neuen Freund Benny Bär wach, der im Nebenzimmer jede Nacht auf der Couch mit seinen Freunden in einer wunderschönen Benny Bär-Decke schläft. Sandra, die Mama von Bärchen „Brumm“, der Benny Bär Schlafbär, der kleine Benny Bär, Ente „Emmi“ und die beiden Hunde „Oscar“ verschlafen die Geräusche rund um die Kaffeemaschine in der Küche. Auch Häschen „Hoppel“ mit seinem neuen Kumpel, Hase „Lullatsch“, ist noch im Winter-, ähm Tiefschlaf.



8.00 Uhr: Sandra und Ente „Emmi“ erscheinen in der Küche zum Frühstück. Der Rest der „Plüschtier-Bande“ schläft weiterhin.

9.00 Uhr: Das Redaktionsgeschehen beim BLITZ MAGAZIN nimmt seinen Tagesverlauf. Benny Bär und Bärchen „Brumm“ nehmen an der vormittäglichen Redaktionskonferenz teil.

9.20 Uhr: Die Hasen, Hunde und der kleine Benny Bär werden wach und stehen auf, nur der Benny Bär Schlafbär bleibt im Bettchen liegen.

Beide „Oscars“ wollen erst mal Gassi gehen und dann an den Frühstückstisch nachkommen.



9.58 Uhr: Noch vier Minuten bis der nächste Bus nach Wanne-Eickel ins Zentrum fährt. Benny Bär und Bärchen „Brumm“ wollen noch schnell vor den

heutigen Presseterminen Futter für die Hasen und den Rest der „Plüschtier-Bande“ einkaufen.

10.16 Uhr: Im Supermarkt kaufen die beiden „bärgigen Medien-Stars“ nicht nur Möhren für Häschen „Hoppel“ und Hase „Lullatsch“ ein.



Anschließend fahren bei beiden mit dem 340er Bus wieder zurück in den Wanne-Eickeler Stadtteil Bickern, wo sie derzeit zuhause sind, und von ihren Freunden in der Wohnküche erwartet werden.



10.45 Uhr: Da Bärchen „Brumm“ seinem Kumpel Benny Bär mittags in Bochum-Wattenscheid einen echten Kult-Imbiß im Ruhrpott zeigen möchte, muß schon jetzt das Essen für die Hasies vorbereitet werden.

Auch die Hunde bekommen ihr Mittagessen bereit gestellt. Dann geht es für die beiden Plüschbären

mit dem 340er und 383er Bus zum Ückendorfer Platz in Gelsenkirchen. Von dort fahren sie mit der Tram 302 weiter zum Centrumplatz in Wattenscheid.

11.49 Uhr: Raimund Ostendorp (48), Inhaber vom „Profi-Grill“ auf der Bochumer Straße 96, begrüßt Benny Bär und Bärchen „Brumm“ ganz herzlich.

Bärchen „Brumm“, der für sein Leben gern Pommes isst, bestellt für Benny Bär und sich zweimal „Currywurst mit Pommes und Majo“ und einmal „Kurts Frikadelle“, da Benny Bär in seiner fränkisch-bayerischen Heimat auch so gerne Fleischpflanzerl verzehrt.

Während beide auf das Essen warten, erzählt „Brumm“ seinem Kumpel, warum dieser Imbiß seit 1991 im Revier so kultig ist:

„Gleich hier nebenan war ganz früher die Imbißstube von Kurt Kotzowski und seiner Ehefrau, einer wahren Imbiß-Legende und Schöpfer von Kurts Frikadelle. Als der ehemalige Bergmann Kotzowski 1991 nach 40 Jahren am Grill in Rente ging, durfte Ostendorp sein legendäres Frikadellen- und Saucen-Rezept übernehmen. Zuvor war die Wattenscheider Imbiß-Legende einige Monate Ostendorps Mentor in Sachen Pommes, denn die beiden waren sozusagen ein halbes Jahr Nachbarn. Im „Profi-Grill“ lebt diese Legende daher auch heute noch weiter: Kurts Frikadelle, die bratenähnliche Sauce und Bilder von Kotzowski's gibt es heute halt nur 40 Hausnummern höher. Außerdem ganz kultig, im „Profi-Grill“ werden die Speisen auf Keramik serviert und nicht auf Papp- oder Plastiktellern. Die Schnitzel werden gebraten statt frittiert, die Tischdecken sind aus Stoff statt aus Plastik, und der Chef machte den erfolgreichen Spagat aus der gehobenen Sterne-Gastronomie zur klassischen Imbiß-Kultur um die Ecke: der Menschlichkeit wegen! Ostendorp's letzte Station vor dem „Profi-Grill“ war Demi-Chef de Cuisine im "Schiffchen" des Drei-Sterne-Kochs Jean Claude Bourguel in Düsseldorf-Kaiserswerth.“



Foto oben: Raimund Ostendorp hat Bärchen „Brumm“ und Benny Bär ihre Speisen serviert und wünscht „Guten Appetit“! (Foto-Copyrights: Eckhardt Badziog)

12.41 Uhr: Benny Bär und Bärchen „Brumm“ steigen in die Linie 302 ein und machen sich auf den Rückweg über das Gelsenkirchener Musiktheater, dort mit einem Busumstieg in der 340er Bus nach Wanne-Eickel.

13.26 Uhr: Benny Bär und Bärchen „Brumm“ erzählen zuhause ihren Plüschtierfreunden von ihrem kulinarischen Ausflug und wie lecker Pommes, Currywurst und Frikadelle waren.

Dann surfen die beiden im Internet, um nachzuschauen, was sich hinter dem Werbeschild „Tube X“ vor dem Peckelsenhaus am Buschmannshof in Wanne-Eickel verbirgt. Auf Facebook werden sie fündig, und finden beim Weitersurfen die Streetwear-Mode und Mützen von „Tube X“ echt kultig.

„Brumm“ erzählt dabei gleich dem Benny Bär, daß er schon sehr oft mit „Lullatsch“ die „Mützengang“ in der Mülheimer Wohnung von „Lullatsch“ und seinem Papa gespielt hat. Sein Hasen-Freund und er hatten dann immer ganz tolle schwarze Mützen auf.



Leider hat ja der Benny Bär noch keine coole Mütze, passend zu seiner Kopfgröße. Sicherlich würden sie bei „Tube X“ eine passende und kultige Mütze für ihren lieben Bären-Freund finden.

Ente „Emmi“ hat sich inzwischen aus dem Kleiderschrank auch noch eine kleine Mütze für ihren süßen Entenkopf gesichert und aufgesetzt.

Die vier machen sich nun nach „Tube X“ auf, zur Hauptstraße 210 in Wanne-Eickel.



14.16 Uhr: Die vier sind bei „Tube X“ in der Passage des Peckelshaus angekommen und werden von Inhaber Devrim Celik begrüßt und werden von Inhaber Devrim Celik begrüßt und auf's Sofa im Ladengeschäft gebeten. Von da sehen sie schon viele Mützen, und Benny Bär findet die rote Kopfbedeckung ganz chillig. Devrim Celik setzt ihm diese Mütze auf. Bennys Freunde finden ihn so ganz cool. Die Mütze wird begeistert gekauft.

Der Blick auf die anderen Klamotten zeigt der „Plüschtierbande“, daß dieses Modegeschäft in Wanne-Eickel seit Jahren nicht umsonst völlig hip und bekannt ist. Viele Jugendliche kaufen hier ihre Mode, erfahren sie von Celik (42), und daß er bereits seit seinem 5. Lebensjahr in Wanne-Eickel wohnt.

15.07 Uhr: Wieder zuhause angekommen, bewundert auch der kleine Benny Bär, der inzwischen ebenfalls ein kleines Mützchen im Schrank von Bärchen „Brumm“'s Mama gefunden und aufgesetzt hat, die absolut kultige neue Mütze vom großen Benny Bär.

15.21 Uhr: Kaffeezeit! Die „Plüschtierbande“ rund um Benny Bär läßt es sich bei Keksen und heißer Schokolade gut gehen.

15.47 Uhr: Bis Benny Bär und Bärchen „Brumm“ zum Abendessen wegfahren, wollen die fünf nun als „Mützensgang“ eine Runde pokern.



Bärchen „Brumm“ möchte nach der Einladung in die „Paulaner-Botschaft“ in Bochum (Beitrag in der Dezember-Ausgabe 2016 des BLITZ MAGAZIN), wo es bayerisch-fränkische Schmankerl, wie in Benny's Heimat gab, seinen

Kumpel nun in ein gut bürgerliches Restaurant in Oberhausen einladen, wo es auch noch westfälische Küche gibt. Kurz vor halb fünf soll es mit dem Bus losgehen, und als die beiden pünktlich los sind, kommt „Emmi“ auf eine Idee.

16.51 Uhr: Jetzt hat der 340er Bus mal wieder fast 10 Minuten Verspätung. Ente „Emmi“ macht sich mit diesem Bus alleine über den Wanne-Eickeler Hauptbahnhof auf nach Bochum, da Benny Bär und Bärchen „Brumm“ sie wieder nicht mit zum Essen in ein Restaurant mitgenommen haben.

Als die beiden surfen, hatte „Emmi“ aus ihrem Nest heimlich ganz genau mitgeguckt. Die beiden Bären waren auch auf der Webseite eines Bochumer Fischgeschäftes gewesen, wo man nicht nur Fisch kaufen kann, sondern auch Mittagstisch bekommt und selbst noch abends bis kurz vor 20 Uhr essen kann. Es handelte sich um „Fisch Clauder“ am Castroper Hellweg 20 in Bochum.

17.32 Uhr: „Emmi“ verläßt den Führerstand des Elektrotriebzuges einer Abellio-Bahn, die sie nach Bochum-Hauptbahnhof gebracht hatte. Sie hatte sich auf der Fahrt mit der RB 46 doch glatt dorthin geschlichen und dann den Blick auf die Instrumente, den abendlichen Ausblick aus dem Fenster und den Plausch mit dem netten Triebfahrzeugführer genossen.



17.44 Uhr: Mit der Straßenbahnlinie 308 geht es vom Bochumer Hauptbahnhof bis zur Haltestelle „Weserstraße“ weiter.

17.56 Uhr: Bei „Fisch Clauder“ am „Kaufpark“ angekommen, begrüßt der Chef persönlich Ente „Emmi“ als einen wohl der ungewöhnlichsten Gäste in seinem Fischgeschäft und spendiert „Emmi“ eine Schüssel voller Krebse, denn wie Stockenten mag auch „Emmi“ Krebse und kleine Fische total gerne.



Dann bekommen Ente „Emmi“ und ihr Manager die Geschichte von dem Seehund erzählt, der auch schon bei „Fisch Clauder“ zu Gast war.



17.56 Uhr: Derweil sind Benny Bär und Bärchen „Brumm“ auch endlich in Oberhausen am CentrO. angekommen und machen sich auf ins „Brauhaus Zeche Jacobi“. Dieses Restaurant an der CentrO.-Promenade gibt es bereits seit dem Jahr 1996. Es ist sozusagen „ein Namenspate“ für die Zeche Jacobi, die 1912 abgeteuft wurde und fast 70 Jahre Kohle förderte, bis die Schachtgerüste dieser Oberhausener Zeche 1979 abgebrochen wurden. Das Gelände ist heute ein Golfplatz und etwa drei Kilometer vom CentrO. entfernt. Das „Brauhaus Zeche Jacobi“ bietet rund 500 Gästen Platz auf zwei Etagen. In den Sommermonaten haben auch der Biergarten (ca. 350 Sitzplätze) und die Terrasse (ca. 1.000 Sitzplätze) geöffnet.



Die Speisekarte bietet noch echte Ruhrpott- und westfälische Küche. Da sticht direkt bei den Suppen die „Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurstalern“ (4.20 Euro) hervor. Unter „Brauhausküche“ liest das Auge schnell von so bürgerlichen Gerichten wie „Gebratener Panhas“ (Westfälische Spezialität aus Wurst, Grütze, Speck und Buchweizenmehl, mit Schmorzwiebeln, Apfelkompott, Kartoffelpüree und Grubengoldsoße, 9.90 Euro), „Ärwins Schweineschinkenbraten“ (mit Honig-Senfsoße und warmem Speckkartoffelsalat, 11.90 Euro), „Bergmannspfanne“ (Gepökelte Schweinshaxe mit Grubengoldsoße,

Sauerkraut, Kartoffelknödel und Senf, 14.90 Euro) sowie „Kumpel Antons Schnitzel“ und dem „Malocherschnitzel“.



Da sagt Bärchen „Brumm“ zu seinem Kumpel Benny Bär: „Das ist echte bürgerliche Küche von hier, wo ich daheim bin. Hier war ich schon öfters, und es war immer voll lecker! Und gerade jetzt im Winter mußt Du auch mal den „Westfälischen Grünkohl“ (mit Speck, Kartoffeln und Mettwurst in der großen Löwenkopfterrine serviert, 7.50 Euro) von der Aktionskarte probieren. Der ist auch total schmackhaft hier im Brauhaus!“

Die beiden bestellen, und es dauert auch nicht lange bis ihre Vorspeisen, die „Westfälische Kartoffelsuppe“ und der „Westfälische Grünkohl“ an den Tisch gebracht werden.

Die beiden löffeln ganz begeistert ihre Terrinen leer (Foto linke Seite).

Als Hauptspeisen hatten Benny Bär und Bärchen „Brumm“ sich zuerst den „Gebratenen Panhas“ bestellt, weil Benny das Gericht gar nicht kannte und probieren wollte (Foto oben). „Das würde ich mir immer wieder bestellen, war total lecker, auch der Apfelkompott“, sagte er zu seinem Kumpel „Brumm“. Und „Brumm“, der ja kaum einen Pommes auf der Speisekarte auslassen kann, bestellte sich daher das „Malocherschnitzel“ (Frisches

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Paprikasoße und Brauhaus Pommes, 11.90 Euro). An dieser großen Portion hatte er dann mächtig zu knabbern und ließ natürlich auch seinen Kumpel Benny mit essen.



Die beiden genossen also einen wunderschönen Abend in einem ur-typischen schönen Brauhaus im Revier am CentRO. in Oberhausen.

19.12 Uhr: Die beiden Bären-Freunde wollen nun noch am „Bermudadriek“ eine Runde Poolbillard spielen und nehmen daher einen Stadtbus zum Bottroper Knappschaftskrankenhaus, steigen dort in einen Bus zum Bottroper Hauptbahnhof um, um von dort mit einer S-Bahn um 19.44 Uhr nach Essen zu fahren.

19.44 Uhr: Ente „Emmi“ ist zeitgleich wieder in ihrem Nest in Bickern angekommen und erzählt den anderen Plüschtieren auf dem Sofa von ihrem „fischigen“ Erlebnis in Bochum.

20.01 Uhr: Bärchen „Brumm“ und Benny Bär sind in Essen angekommen und fahren mit einem Zug um 20.07 Uhr nach Bochum Hauptbahnhof weiter.

Dort nehmen sie eine Tram zum „Bermudadriek“, da sie zu faul waren über die Brüder- und Kortumstraße den Weg bis hinter Engelbert-Brunnen hoch zu laufen.

20.32 Uhr: Hausnummer 1, den „Cotton Club Bochum“ im Visier, kommt bei Benny und „Brumm“ Freude auf. Drinnen an einem der Poolbillard-Tische angekommen, erzählt „Brumm“ seinem Kumpel: „Über 20 Jahre gibt es die Location hier schon. Dieser beliebte Gastronomie-Treffpunkt mit Spiel und Sport für Jung und Alt verfügt auf zwei Etagen mit rund 600 Quadratmetern über 20 Poolbillard-Tische, 1 Snooker-Tisch, rund ein Dutzend Dart-Geräte sowie weitere Unterhaltungsgeräte und Fernseher, an denen man Sportereignisse verfolgen kann. Zur Stärkung kannst du dir hier neben Getränken auch Pizza, Flammkuchen und Nachos mit Salsa Sauce und anderes Naschwerk bestellen. Ist echt toll hier!!“



Dann beginnen sie eine Runde Poolbillard zu spielen, wo der Benny sich erstaunlich gut schlägt und am Ende der klare Gewinner gegen „Brumm“ ist. Auch die anschließende Revanche kann Benny gewinnen.

21.53 Uhr: Benny Bär und Bärchen „Brumm“ treten den Rückweg an und wollen mit der Straßenbahnlinie 308 und 306 nach Wanne-Eickel durchkommen, um dort am Buschmannshof direkt in den 340er Bus umsteigen zu können, was auf die Minute vom Anschluß her passen muß. An diesem Abend haben sie Glück, es klappt.

22.45 Uhr: Die beiden werden zuhause von ihren Freunden mit Fragen überschüttet. Vor allem mit der Frage, wo sie so lange waren. Dann berichten die beiden vom Abendessen und ihrer coolen Idee hinterher noch Poolbillard spielen gegangen zu sein.

23.49 Uhr: Die ganze „Plüschtierbande“ rund um den Benny Bär wird müde und läßt sich ins Bett bringen.



-Werbung- Benny Bär und seine Freunde liegen auf einer „Benny Energie Decke“, mehr Infos auf: www.bennybaer.de/kuschelige-energie-decken

Beitrag: Eckhardt Badziong & Sandra Kreuzhofer.
Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Hinweis: Im Beitrag genannte Preise am Tag des Redaktionsstandes und ohne Gewähr für die Zukunft.

Wie gewohnt im BLITZ MAGAZIN, haben wir natürlich auch noch einen Blick auf „Kulinarisches“, ausgewählte Nachrichten aus dem „Westen“ und einige kulturelle Themen, wie unsere Literatur-Empfehlungen.

Viel Spaß also beim Weiterlesen dieser BLITZ MAGAZIN-Ausgabe wünscht Ihnen daher

Ihr Eckhardt Badziong
Herausgeber BLITZ MAGAZIN

Inhalt

Seite 1	Titelseite
Seite 2	Editorial
Seite 16	Inhaltsverzeichnis
Seite 17	Kulinarisches: „Bärenstarke“ Rezept-Ideen
Seite 25	Der Blick in den „Westen“: Geschichten aus dem Ruhrpott
Seite 33	Nahverkehr: „Fahre grün und ärger Dich schwarz ...“
Seite 36	Literatur: Ausgewählte Buch-Empfehlungen
Seite 41	Rätsel: Das „Benny Bär ... dein Energiebär“ – Silben-rätsel
Seite 42	Impressum



-Werbung-

Foto rechts, Bildtext: BLITZ MAGAZIN-Herausgeber Eckhardt Badziong, immer unterwegs zu Außenterminen in **DEICHMANN** – Schuhen (Foto-Copyright: SK/Blitz Magazin).

Aktuell: Bundesweite Fußmessaktion zeigt: Die Hälfte der Kinder trägt zu kleine oder zu große Schuhe (Mehr auf Seite 37).



Kulinarisches



Spitzkohl mit Bratwurst

Zutaten für 4 Personen: 1 Spitzkohl, ca. 800 g Kartoffeln (Drillinge), 1 Zwiebel, 4 grobe Bratwürste, etwa 120 ml Fleischbrühe, ca. 200 g Schmand, 2 TL Senf, 1/2 TL Kümmel, Salz und Pfeffer zum Würzen, 4-5 EL Sonnenblumenöl.

Zubereitung: Die Drillinge säubern und als Pellkartoffeln in einem Topf mit Wasser gar kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und abgetropft beiseite legen. Die äußeren Blätter und den Strunk des Spitzkohls entfernen. Dann den Kohl quer in 1-2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und klein hacken. In einer großen beschichteten Pfanne 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen. Darin die Bratwürste von allen Seiten anbraten. Parallel in einer zweiten beschichteten Pfanne 1-2 EL Sonnenblumenöl erhitzen und darin dann die Bratwürste gar braten. Im heißen Öl der ersten Pfanne die Zwiebeln mit Kümmel anschmoren. Dann den Spitzkohl ca. 5-6 Minuten mit anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Fleischbrühe, den Schmand und Senf unterrühren und das Gemüse im Sud auf mittlerer Flamme den Spitzkohl ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Pellkartoffeln häuten und nach und nach mit zum Spitzkohl geben, damit diese

erneut gewärmt werden. Wenn die Bratwürste ausgebraten sind, sollte auch der Spitzkohl gar, aber noch bissfest sein.



Wein-Empfehlung: Meine Vorliebe für mediterrane Weine, vorrangig aus Italien, läßt mich Wein im Supermarkt einkaufen. Dort bevorzuge ich Weiß- und Rotweine, die im Ursprungsland abgefüllt werden statt in einer deutschen Weinkellerei. Bei REWE favorisiere ich derzeit für mich einen Weißwein, der sich QUARANTADUE nennt, und ein Pinot Grigio ist.

Ich habe inzwischen sowohl Jahrgang 2014 als auch 2015 verkostet. Der jüngere Jahrgang gefällt mir besser, da er frischer, spritziger ist. Bei einem frucht-betonten Klassiker der italienischen Weinkultur, wie dem Pinot Grigio, sollte der Wein nicht zu alt und matt vom Lagern beim Trinken geworden sein. Dieser Wein aus den Abruzzen mit den Koordinaten 42°20'N, 14°19'E hat ein sehr ausbalanciertes Aromenspiel und eine passable Dichte bei einem Preis von nur 2,99 Euro im Supermarkt von REWE. Gut gekühlt ist er der ideale Begleiter, auch zu Gerichten der deutschen Küche, wo ein Weißwein passend ist. Abfüller ist die Cantina Tollo S.C.A. aus Tollo (CH) in Italien.



Beitrag & Foto-Copyrights: Eckhardt Badziog.

Hinweis: Im Beitrag genannter Preis, Stand bei Redaktionsschluß, und ohne Gewähr.

Nach diesem typischen Gericht aus dem Ruhrpott, das Bärchen „Brumm“ echt lecker findet, wenn es mal nicht gerade Pommes mit Currywurst und Majo für ihn gibt, möchte der Benny Bär seinem Kumpel aus dem Pott nun etwas mehr von der bayerisch-fränkischen Küche erzählen. Dazu hat er sich einige Bücher nach Herne schicken lassen, die er dem „Brumm“ zeigt und sagt:



„Mein lieber Kumpel! Das sind vier Bücher aus der „Krimi-Kochbuch“-Serie von Rita Falk zu „Ein Provinzkrimi“, die Du auch schon im Fernsehen sehen konntest, weißt mit dem Franz Eberhofer aus Niederkaltenkirchen.

Ich hab' halt leider nicht alle sieben Bücher, die es bis jetzt gibt, aber in denen hier sind auch viele Rezepte, vor allem im „Knödel-Blues, die Du mal lesen mußt, und die Dir auch schmecken würden.

Ich mag ja unheimlich gerne den Gefüllten Wirsingkopf, der mal was ganz anderes als Fleischpflanzerl, Hackbraten oder Krautwickeln, aber auch mit Hackfleisch gemacht, ist.

Sollen wir das Gericht mal mit Salzkartoffeln als Beilage nachkochen, lieber „Brumm“?“

Bärchen „Brumm“ antwortet: „Warum nicht.“

Tags drauf fahren die beiden in einen REWE-Markt nach Wanne, um dort einen kleinen Wirsing, etwa ein Pfund Kartoffeln, ca. 300 Gramm gemischtes Hackfleisch, 2 Eier, 1 Bund Petersilie und 1 Zwiebel sowie Schmalz ein-

zukaufen. Die anderen Zutaten für das Gericht sind noch zuhause in der Küche vorrätig.



Gefüllter Wirsingkopf mit Salzkartoffeln

Am späten Nachmittag machen sich die zwei Plüschbären daran alle Zutaten auf den Küchentisch zu bringen, vom Wirsing die äußeren Blätter und den Strunk zu entfernen, die Wirsingblätter oben am Kopf aufzubiegen, um darunter den Wirsing aufzuschneiden und auszuhöhlen.

Die Wirsingkopfhülle sollte dabei noch mindestens vier bis fünf Zentimeter haben.

Zwei alte Semmeln bzw. die gleiche Menge alten Brotes werden zerbröseln und in lau-





warmer Milch eingeweicht. Die Wirsingblätter aus dem inneren des Kohls werden klein geschnitten. Die Zwiebel geschält und klein gehackt. Beides wird in einer Pfanne mit Schmalz angeschwitzt bis alles weich ist, anschließend warm gehalten.

Die Füllung für den Wirsing bereiten die zwei in einer Schüssel aus dem Hackfleisch, 2 Eiern, den ausgedrückten Brotstücken, der gehackten Petersilie sowie Salz und Pfeffer als Gewürz und 3-4 Eßlöffeln angeschmortem Wirsing zu, verkneten alles zu einem geschmeidigen Fleischteig.



Damit füllen sie den Wirsingkopf, verschließen den Kopf mit den zurück gebogenen Blättern, salzen den Wirsing rundherum und vernetzen ihn zum Schluß mit weißem Bindfaden.

In einem passend großen Topf für den Wirsing wird so viel Fleischbrühe zum Kochen gebracht, daß der gefüllte Wirsingkopf noch herein paßt, und dann auf kleiner Flamme etwa anderthalb Stunden sieden kann. Eventuell ist Brühe nach zu füllen, damit der Wirsing von Flüssigkeit bedeckt bleibt. Eine halbe Stunde, bevor der



Wirsing gar ist, fangen Benny Bär und Bärchen „Brumm“ an Kartoffeln zu schälen und diese in einem anderen Topf als Salzkartoffeln zu kochen.



Zum Schluß den Wirsingkopf aus der Fleischbrühe nehmen, abtropfen lassen, von den Fäden befreien und portionieren, zum Beispiel vierteln. Dann mit den Salzkartoffeln und dem restlichen Wirsing-Gemüse servieren.



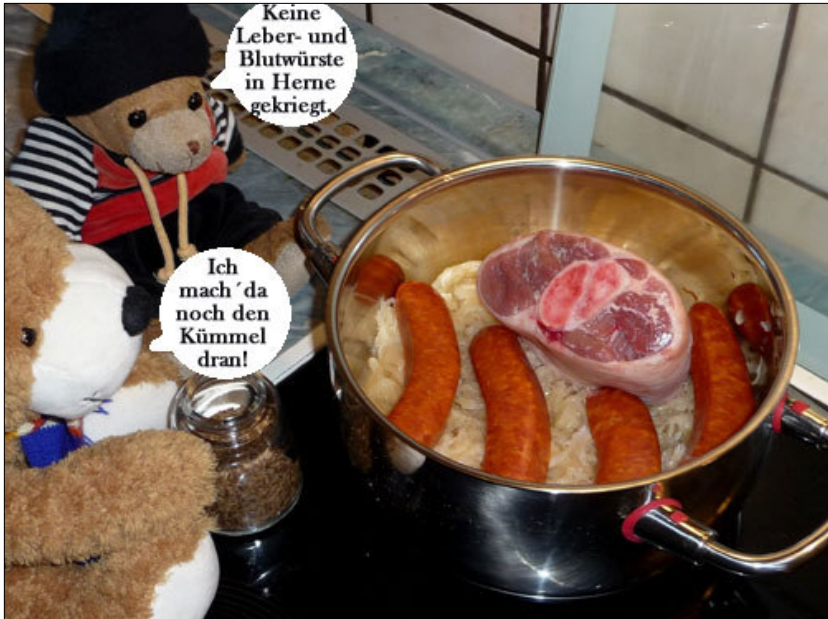
Beitrag: Eckhardt Badziong.
Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong, Sandra Kreuzhofer (1).
Rezept-Idee: Aus dem Taschenbuch „Knödel-Blues“ von Rita Falk (dvt)

Haxerl und Würstel mit Knödel auf Sauerkraut

Das erfreut den Benny Bär, wenn er so ein deftiges Gericht aus seiner Heimat auf den Teller bekommt.

Bärchen „Brumm“ war extra dafür einkaufen, um nicht nur frische rohe Klöße für seinen fränkischen Bären-Freund machen zu können, sondern wollte neben dem Haxerl auch die kleinen, typisch bayerischen Leber- und Blutwürste im Supermarkt einkaufen und zubereiten, die er sogar aus einem Mülheimer Lebensmittelmarkt kennt, doch die gab es leider in den verschiedensten Supermärkten in und um Herne nicht zu kaufen. Ganz traurig mußte er sich dann neben dem Haxerl mit geräucherten Mettwenden zufrieden geben.

Wieder einmal stellte „Brumm“ fest, daß man anscheinend rund um den Mittelpunkt des Ruhrgebietes nicht so gut einkaufen kann, wie im Dreistädte-eck Mülheim/Oberhausen/Essen, wo der „Lullatsch“ herkommt und er im Sommer letzten Jahres die Lebensmittelgeschäfte unsicher gemacht hatte.



Gemeinsam setzten die beiden Bären-Freunde schon am späten Mittag das Sauerkraut an, damit das Haxerl und die Mettwürstel schön lange auf dem Kraut köcheln konnten. Am späten Nachmittag hatten die beiden ihren Spaß

beim Zubereiten des Knödelteiges. Abends mußten sie dann nur noch einmal das Kraut mit dem Haxerl und den Würsteln erwärmen und die rohen Klöße im Salzwasser ziehen lassen.



Eine halbe Stunde später saßen Benny Bär und Bärchen „Brumm“ am Küchentisch. In der Tischmitte stand der große Topf mit dem Kraut und Haxerl. Die Knödel und Würstel waren schon auf den Tellern.

Da kam auch der kleine Benny Bär dazu und wollte mit essen. Der Benny Schlafbär interessierte sich eher dafür, ob in dem großen Topf ein Mitternachtsüppchen sei, an dem er vor dem zu Bett gehen noch naschen könnte. Ente „Emmi“, inzwischen auch in die Küche gewatschelt, bemängelte wieder einmal einen „fischlosen“ Tag. Sie wurde dann von den anderen beruhigt, daß es bald wieder mediterrane Küche, mit frischem Fisch dabei, geben würde.

Beitrag & Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong,

Auflösung des Silbenrätsels von Seite 41: Eisblume, Negerkuss, Ententanz, Regenbogen, Gnome, Enzian, Tessin, Immen, Steinbock, Chemie, Haflinger (Energetisch).

Der Blick in den „Westen“

wird präsentiert von der

www.haefnerwelt.de

-Werbung-



Tana-Schanzara-Platz fertig:

Die unvergessene „Ruhrgebietsduse“ hat Platz genommen

Am heutigen Freitag (2. Dezember) hat Oberbürgermeister Thomas Eiskirch mit zahlreichen Gästen aus Politik, Kultur und Verwaltung den fertiggestellten Tana-Schanzara-Platz eingeweiht. Er erinnert an die unvergessene „Ruhrgebietsduse“, die auf dem Hans-Schalla-Platz auf diesen Umzug gewartet hatte. „Der Tana-Schanzara-Platz ist wie Bochum selbst von jetzt an ein ‚place to be‘, sagte Oberbürgermeister Thomas Eiskirch. „Tana hätte wahrscheinlich gesagt: ‚So, getz isset fertich. Hier bleib ich sitzen, denn hier isset schön.‘ Recht hat sie.“

Von dem ihr gewidmeten Platz aus blickt die in Bronze gegossene Tana Schanzara nun auf das Schauspielhaus. Die bekannte und beliebte Theaterakteurin sitzt unter der großen Kirsche auf einer Bank und hat ihre „alte“ Revierbühne fest im Blick.

Dafür hatte das Umwelt- und Grünflächenamt die kleine Wiese an der Ecke von Viktoria- und Oskar-Hoffmann-Straße in den vergangenen Monaten umgestaltet: das Gelände modelliert, einen Teil der Fläche gepflastert, neue Bäume, Hecken und Stauden gepflanzt. Entstanden ist seit dem Spatenstich im August ein



attraktiver, offener Platz, der zum Verweilen einlädt. Dafür sorgen Präriestauden und von März bis Oktober bunt blühende Blumen; fünf Zierkirschen grenzen den Aufenthaltsort zur Königsallee ab. Eine Treppe mit Sitzstufen und Blickrichtung zum Schauspielhaus bildet den Abschluss. Zwei Bodenstrahler beleuchten die Tana-Schanzara-Skulptur, wenn es dunkel wird. Die Kosten betragen rund 179.000 Euro. Die Neugestaltung des Platzes wurde im April 2014 im Ausschuss für Wirtschaft und Infrastruktur beschlossen.



Quelle: Pressestelle der Stadt Bochum, Meldung vom 2.12.2016.

Bebilderung/Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Handlungskonzept Emscherland 2020 eingereicht

Die Emschergenossenschaft hat stellvertretend am Donnerstag fristgerecht das „Integrierte Handlungskonzept Emscherland 2020“ bei der Geschäftsstelle „Grüne Infrastruktur“ im Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen eingereicht. Damit bewerben sich Herne, Castrop-Rauxel, Recklinghausen und

Herten gemeinsam mit der Emschergenossenschaft um Mittel aus dem EFRE-Förderauftrag „Grüne Infrastruktur NRW“.

In das komplexe, etwa 230 Seiten umfassende Konzept sind darüber hinaus viele Maßnahmen der Stadt- und Freiraumentwicklung, des Tourismus und der Naherholung eingebunden. Die Räte der beteiligten Städte hatten dem Konzept jeweils einstimmig zugestimmt, der Herner Rat am Dienstag, 29. November.

Rund zwölf Monate hat eine interkommunale Arbeitsgruppe aus den vier Städten Castrop-Rauxel, Recklinghausen, Herne und Herten in Kooperation mit der Emschergenossenschaft an einem kommunenübergreifenden Konzept für das Emscherland gearbeitet. Gemeinsam wollen sie die Chancen und den Mehrwert des wasserwirtschaftlichen Jahrhundertprojektes Emscher-Umbau für die Stadt- und Freiraumentwicklung nutzen. Ein besonderes Anliegen ist es, naturbasierte Ökosystemleistungen zur Grundlage einer ökologischen Landschaftsentwicklung zu machen.



Ein Natur- und Wassererlebnispark an der östlichen Grenze der Gebietskulisse soll über eine Emscher-Promenade bis zur westlichen Gebietsgrenze mit einem außerschulischen Lernort auf dem ehemaligen Klärwerk für den Ost-

und Hellbach verknüpft werden. An dieser Achse sind unterschiedliche Angebote für Naturerleben, Naturschutz- und Umweltbildung aufgereiht.

Mit „Emscherland 2020“ soll die Schlussphase des Emscher-Umbaus gefeiert werden. Das Hauptziel dieses beispiellosen Generationenprojekts – eine vom Abwasser befreite Emscher – wird voraussichtlich Ende 2020 erreicht werden. In einem Zeitraum von dann drei Jahrzehnten wird die Emschergenossenschaft nach derzeitigem Kenntnisstand prognostizierte 5,266 Milliarden Euro in die Aufwertung der Emscherlandschaft investiert und eine moderne abwassertechnische Infrastruktur geschaffen haben. Das will und muss gefeiert werden!

Quelle: Pressestelle der Stadt Herne, Meldung vom 5.12.2016.

Bebildung/Foto-Copyright: Eckhardt Badziog.

Nordsternpark soll Hotspot der IGA im Jahr 2027 werden und erhält Preis für die herausragende Pflege

OB Frank Baranowski: „Wir können Gartenschau“

Gleich zwei gute Nachrichten rücken den Nordsternpark in den bundesweiten Fokus: 1. die Entscheidung der Deutschen Bundesgartenschau-Gesellschaft (DBG), die Internationale Gartenausstellung im Jahr 2027 im Ruhrgebiet stattfinden zu lassen und 2. die Verleihung des Ehrenpreises für herausragend nachhaltige Parkbewirtschaftung. Die DBG zeichnet damit die Entwicklung des Nordsternparks seit dem Ende der Bundesgartenschau 1997 aus. Bisher erhielten die Städte Essen, Köln, Berlin und Potsdam die Ehrung.

Entsprechend erfreut über die Entwicklung zeigt sich Oberbürgermeister Frank Baranowski: „Wir haben vor gut zwanzig Jahren schon einmal gezeigt, dass wir Gartenschau-Ausstellungen können. Damals fand die Bundesgartenschau auf dem Gelände der ehemaligen Zeche Nordstern statt und legte den Grundstein für die gute Entwicklung dieses Areals mit dem Sitz von Vivawest. Darüber hinaus steht das Projekt in einer Tradition anderer erfolgreicher regionaler Großprojekte wie der Internationalen Bauausstellung Emscherpark und der Kulturhauptstadt, bei denen Gelsenkirchen immer ein konstruktiver Mannschaftsspieler und guter Gastgeber gewesen ist. Ich bin mir sicher, das wird auch im Jahr 2027 wieder der Fall sein. Und die Auszeichnung mit dem Nachhaltigkeitspreis spornt uns natürlich weiter an.“

Der Regionalverband Ruhr (RVR) hat gemeinsam mit der Emschergenossenschaft die Bewerbung für das Ruhrgebiet vorbereitet.

Getragen werden soll die Internationale Gartenausstellung von den 53 Kommunen und vier Kreisen der Metropole Ruhr, von Verbänden wie Emschergenossenschaft und Lippeverband, der regionalen Wirtschaft und bürgerschaftlichem Engagement gemeinsam mit dem Land NRW. Der Rat der Stadt Gelsenkirchen hatte bereits im Juli 2016 beschlossen, die Bewerbung des Regionalverbandes Ruhr (RVR) zu unterstützen.

Im nächsten Schritt muss das in der Machbarkeitsstudie zur IGA 2027 vorgeschlagene Konzept gemeinsam mit den Städten und Kreisen des RVR und weiteren Partnern konkretisiert werden. Hierzu wird ein Projekt- und Finanzplan erarbeitet. Bis Ende 2017 soll der Prozess abgeschlossen sein. Auf dieser Grundlage entscheiden die politischen Gremien in den Städten und im RVR abschließend, ob das Ruhrgebiet die IGA 2027 durchführen kann.

Die Kompetenz der Stadt Gelsenkirchen spiegelt sich dabei in den Projekten zur IBA Emscherpark (Rheinelbe, Wissenschaftspark und BUGA 97 im Nordsternpark) wider. Die Machbarkeitsstudie zur IGA Metropole Ruhr 2027 sieht die Emscher-Achse als Hauptspielfeld und definiert ein Präsentationskonzept auf verschiedenen Ebenen mit „ZUKUNFTSGÄRTEN“ als international orientierte Themenanker, „UNSERE GÄRTEN“ als Teil kooperativer Projektansätze der IGA mit den Kommunen und „DEIN GARTEN“ als Einbindung des bürgerschaftlichen Engagements.

In der Machbarkeitsstudie IGA Metropole Ruhr 2027 wird der Nordsternpark konkret als strategisches Potenzial für die Entwicklung eines ZUKUNFTSGARTENS und somit als ein Hotspot der IGA Metropole Ruhr 2027 aufgeführt. Dabei könnte aus Sicht der Stadt Gelsenkirchen die Entwicklung im Standortbereich Graf Bismarck und Umfeld mit eingebunden werden. Weitere Zusammenhänge erschließen sich auf der regionalen Ebene in der Zusammenarbeit mit Herten im Stadtteilnetzwerk Hassel-Bertlich-Westerholt. Perspektivisch bietet die IGA Metropole Ruhr 2027 die Chance, Gelsenkirchen als nachhaltigen, zukunftsorientierten Standort in der Verbindung von Urbanität und Lebensqualität positiv weiterzuentwickeln und nachhaltig auch internationale Aufmerksamkeit zu erreichen.

Die IGA Metropole Ruhr 2027 unterstützt somit die weitere Entwicklung eines qualitativen Strukturwandels in der Metropole Ruhr und soll nach IBA und Kulturhauptstadt einen neuen Schub auch in der internationalen Wahrnehmung geben. Sie bietet zudem die Chance, das Grün- und Freiflächenkonzept der Stadt durch die Umsetzung konkreter Projekte weiterzuentwickeln und darüber hinaus die Pflege und Instandhaltung auch bestehender Grün- und Freiraumobjekte in die Thematik einzubinden.

In Deutschland findet die IGA in der Regel alle zehn Jahre statt. 2017 wird die Internationale Gartenausstellung in Berlin eröffnet.

Quelle: Pressestelle der Stadt Gelsenkirchen, Meldung vom 9.12.2016.

1000 Jahre Recklinghausen

In 2017 feiert Recklinghausen die erste urkundliche Erwähnung vor 1000 Jahren: 1017 taucht der Name „Ricoldinchuson“ in einer Urkunde auf. Daher wird es unter dem Motto „Blick zurück nach vorn“ verschiedene Aktionen und eine 1000-Jahr-Feier geben.



„Anlässlich dieses schönen Ereignisses wird es über das Jahr 2017 verteilt viele verschiedene und spannende Veranstaltungen geben“, sagt Bürgermeister Christoph Tesche. „Von einer dreitägigen Feier in der Altstadt über zahlreiche Mitmach-Aktionen bei unseren Stadtfesten bis hin zu einer Comedy-Preis-Verleihung wird für jeden etwas dabei sein.“

Ortsname Ricoldinchuson

1017 wird Recklinghausen zum ersten Mal urkundlich erwähnt. „Mit der kaiserlichen Urkunde sind verschiedene Höfe von mehreren Orten, darunter Recklinghausen, der bischöflichen Kirche zu Paderborn übereignet worden“, erläutert Beigeordneter Ekkehard Grunwald. „In der Urkunde wird der Ort, aus dem einer der Höfe stammt, Ricoldinchuson genannt, und damit die Existenz einer Ortschaft Recklinghausen. Genau das wollen wir entsprechend würdigen.“

Programm-Höhepunkte in 2017

In 2017 wird es im ganzen Stadtgebiet größere und kleine Veranstaltungen geben. Diese richten sich an unterschiedliche Zielgruppen. Etliche Aktionen

sind angebunden an die wiederkehrenden Stadtfeste wie das Hafenfest oder „Recklinghausen leuchtet“.

Den Rahmen bilden drei Programm-Höhepunkte: Die Comedy-Preisverleihung des Recklinghäuser Hurz, eine 1000-Jahre-Fotobox und ein Epochen-Spektakel in der Altstadt.

Comedy-Preis: Recklinghäuser Hurz

Am 20. März wird erstmals der Recklinghäuser Hurz verliehen. Aus Zusammenarbeit der beiden, gebürtig aus Recklinghausen stammenden Künstler Hape Kerkeling und Achim Hagemann entstand unter anderem 1992 der Hurz. „Wenn dieser Preis im Jahre 2017 seinen 25. Geburtstag feiert, feiert Recklinghausen die erste urkundliche Erwähnung vor 1000 Jahren – ein schöner Anlass, beides miteinander zu verbinden“, erläutert Georg Gabriel, stellvertretender Fachbereichsleiter Wirtschaftsförderung.

Deshalb möchte die Stadt Recklinghausen unter der Schirmherrschaft und Jury-Präsidentschaft Hape Kerkelings und Achim Hagemanns im März im Ruhrfestspielhaus erstmalig den Recklinghäuser Hurz verleihen. Die Jurymitglieder werden derzeit ausgewählt, fest steht bereits, dass Bürgermeister Christoph Tesche und Achim Hagemann in der Jury sitzen werden.

Geehrt werden sollen Künstler aus den Bereichen Kabarett, Comedy und Komik in folgenden Kategorien: Der-Wolf-das-Lamm-Hurz (6.000 Euro), Heimat-Hurz als Publikumswahl (4.000 Euro), Nachwuchspreis Kleiner Hurz (2.000 Euro) und der Ehren-Hurz (Lebenswerk).

1000 Gesichter

Im März wird eine eigene 1000-Jahre-Fotobox durch Recklinghausen wandern. „Bei allen Jubiläumsveranstaltungen und in allen Stadtteilen werden die Bürger kostenlos die Möglichkeit haben, sich vor wechselnden virtuellen Hintergründen zu verewigen“, sagt Lars Tottmann von der Arena Recklinghausen. So kann das Rathaus zu seiner Anfangszeit zu sehen sein oder der historische Marktplatz. Die Bilder werden dabei direkt vor Ort zur Mitnahme ausgedruckt und zusätzlich auch online zur Verfügung stehen. Über die 1000-Jahre-Internetseite www.1000Jahre.re hat dabei jeder die Möglichkeit, das eigene Bild auch als Motiv für Tassen, T-Shirts oder andere Artikel zu nutzen und sich ganz persönliche Jubiläumserinnerungen zu bestellen.

Wann die 1000-Jahre-Fotobox wo steht, wird unter www.recklinghausen.de und www.1000Jahre.re veröffentlicht.

Außerdem können Vereine, Verbände, Schulen, Kindergärten und andere Einrichtungen oder Gruppen anfragen, ob die 1000-Jahre-Fotobox zu Festen, Feiern oder anderen besonderen Anlässen zur Verfügung steht. Die Wünsche werden in der Reihenfolge des Eingangs und nach terminlicher Verfügbarkeit erfüllt – und das ebenfalls kostenlos. Anmelden kann man sich bei der Arena

Recklinghausen GmbH per E-Mail unter info@arena-recklinghausen.de.

1000 Jahre Zeitreise

In ein Epochen-Spektakel verwandelt sich die Altstadt, die Gute Stube des Ruhrgebiets, vom 9. bis zum 11. Juni. Hunderte Mitwirkende laden an verschiedenen Orten zu Zeitreisen in die Vergangenheit ein.

Dabei wird ein Bogen gespannt von der Entstehung Recklinghausens über die Entwicklung zur Ackerbürgerstadt, die Zeit der Hexenprozesse, den großen Stadtbrand, die Reformation, Belagerungen und Plünderungen, die absolutistische Zeit mit dem Bau der Engelsburg und barocker Bürgerhäuser, den Beginn der Industrialisierung bis in die Hoch-Zeit von Kohle und Stahl, in der Recklinghausen sich zur Bergarbeiterstadt wandelt.

Bespielt werden dabei der Kirchplatz vor St. Peter, der Altstadtmarkt, der Rathausplatz sowie der Erlbruchpark. Zu erleben sein werden Musiker, Gaukler, Ritterlager, Ritterspiele, Pest-Umzüge, Feuerspiele, Seil-Akrobatik, Handwerker mit Mitmachangeboten, Stadtwachen, barocke Tänze, napoleonische und preußische Soldaten, historische Dampfmaschinen, Kohlehandel und vieles mehr. Alle Angebote sind kostenlos.

Weitere Aktionen im ganzen Stadtgebiet

Viele weitere Aktionen wird es im ganzen Stadtgebiet geben. Beispielsweise wird es im März in der Volkshochschule eine Ausstellung über Frauen im Kontext von 1000 Jahre Recklinghausen geben. Die Ausstellung zeichnet Lebenswege von Frauen vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert nach.

Dann werden unter dem Titel „1000 Bäume für Recklinghausen“ im März Setzlinge an Bürger verschenkt, die diese in ihren Gärten pflanzen können. Auch die Stadt wird Setzlinge pflanzen. Im April veranstaltet die Stadt Recklinghausen ein Konzert in St. Peter und die Stadtgilde wird ab April besondere Stadtführungen zum Thema „1000 Jahre Recklinghausen“ anbieten. 1000 Sportbeutel werden anlässlich des Marktplatzspringens verteilt und beim Hafenfest werden 1000 Schwimmkerzen zu Wasser gelassen. Im Juni gibt es einen interreligiösen Gottesdienst in St. Peter und im Juli malen Schüler 1000 Zukunftsbilder über Recklinghausen.

Bei „Zu Gast in Recklinghausen“ stoßen 1000 Gäste mit 1000 Pils an. Und 1000 Radfahrer sausen im August um die Wette um das Rathaus. Im Herbst werden 1000 Äpfel auf dem Ernte- und Bauernmarkt in Hochlar verteilt und „Recklinghausen leuchtet“ erstrahlt unter dem Motto „1000 Jahre“.

Die drei Programm-Höhepunkte erfolgen in Zusammenarbeit mit der Arena Recklinghausen.

Quelle- & Foto-Nachweis/Copyright: Pressestelle der Stadt Recklinghausen, Meldung vom 10.11.2016.

„Fahre grün und ärger Dich schwarz ...“

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

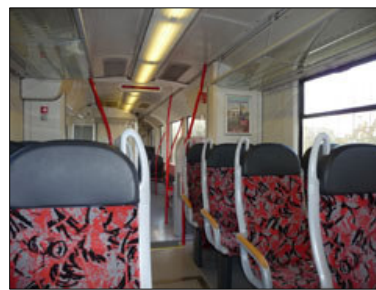
Es ist einmal wieder an der Zeit aus dem Nahverkehr an Rhein und Ruhr zu berichten, zumal, wenn schon ein Triebfahrzeugführer zu uns sagt, berichten sie mal darüber:

Anfang Dezember, es war früher Nachmittag, als Bärchen „Brumm“ sich mit mir, dem großen und kleinen Benny Bär auf nach Bochum zum Schauspielhaus auf den Weg machte. Um Zeit zu sparen, und weil der kleine Benny Bär so gerne Zug fährt, nahmen wir statt der Straßenbahnlinie 306 von Wanne-Eickel nach Bochum die „Glückauf-Bahn“.



Unsere Ente „Emmi“ schwärmte ja auch von dieser Bahnfahrt, wo sie sogar in den Führerstand durfte. Bereits in Wanne-Eickel gab es eine Verspätung, und die „Glückauf-Bahn“ fuhr gar nicht mehr planmäßig bis Gelsenkirchen weiter, sondern drehte bereits hier wieder Richtung Bochum. Den Triebfahrzeug-

führer darauf angesprochen, berichtete dieser von Problemen den ganzen Tag über auf der Strecke, meinte aber, daß wir rüber kommen würden.



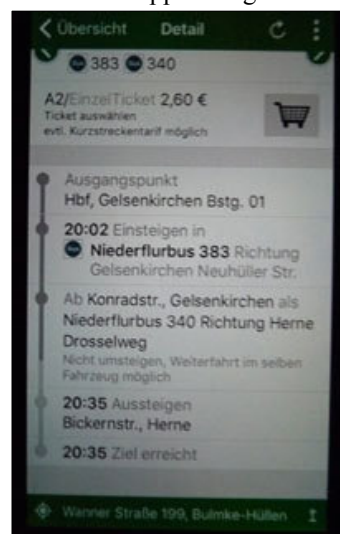
Also verzichteten nicht nur wir auf die Alternative Straßenbahn. Kurz vor dem Halt „Bochum-Riemke“ kam es dann zu einer minutenlangen Katastrophe. Die „Glückauf-Bahn“ bekam keine Weiterfahrt mehr, weil erneut dem Güterverkehr rund um das alte „Nokia-„Gelände Vorrang vom Stellwerk gegeben wurde. Über eine Viertel Stunde saßen wir auf

der abgelegenen Strecke neben der A 43 fest.

Einige Mitreisende bekamen Platzangst in der kleinen Bahn auf freier Strecke. Der Triebfahrzeugführer mußte aus seinem Führerstand heraus kommen und Mitreisende beruhigen. Eine junge Frau dürfte wegen dem Eklat auf der Strecke eine wichtige Klausur verpaßt haben. Die Verspätung für Reisende überstieg am Ende knapp die eigentliche Fahrtzeit,



damit der Güterverkehr zügig abgefertigt werden konnte. „Da darf man wohl von einem Skandal sprechen!“

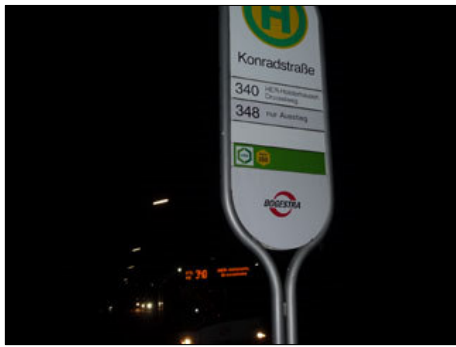


Ebenfalls als einen Skandal darf man wohl ansehen, wenn das App des VRR einen mehr oder weniger in die Irre führt und auch gleich zwei Busführer abends sprachlos macht.

Um letztes Jahr abends von Gelsenkirchen schnell in den Stadtteil Bickern von Wanne-Eickel zu kommen, bot uns das VRR-App eine Strecke vom Gelsenkirchener Hauptbahnhof mit dem 383er und 340er Bus über die Konradstraße an, die wir als Umsteigepunkt tagsüber kannten. Neu war uns allerdings, daß dort der 383er zum 340er Bus

werden sollte, wie uns das VRR-App glaubhaft machen wollte. Um uns abzusichern, da wir abends diese Streckenvariante zum ersten Mal nahmen, befragten wir den Busfahrer im 383er Bus und machten ihn sprachlos, denn er verneinte das, was wir ihm im Gesprächsverlauf auf dem Handy-App des VRR zeigten.

Minutenlang standen wir durch die App-Falschankunft frierend an der Konradstraße und warteten im Dunkeln an einem „Brennpunkt“ auf den 340er Bus, der leicht verspätet ankam. Während der Weiterfahrt informierten wir auch diesen Fahrer, und er war ebenso verwundert über die VRR-App-Angabe, daß wir im 383er Bus hätten sitzen bleiben können, der zum 340er Bus hätte werden sollen.



Skandal 3: Die Berichterstattung über das Thema in den Medien ist nicht neu, über Reisende in Bussen und Bahnen, die ihren Nebensitz durch Gepäck oder Einkaufstaschen blockieren und nur unwillig frei geben, wenn man sich neben sie setzen möchte, doch es scheint seit Kurzem eine **neue Qualität der Sitzblockiererei** zu geben!



Immer wieder stellen wir beim Pendeln, gerade im Regionalexpreß, fest, daß sich dort nun sehr viele Reisende schlafend über zwei Sitze legen und sich als nicht ansprechbar stellen, wenn man den eigentlich freien Sitz belegen möchte, weil der Zug recht überfüllt ist.

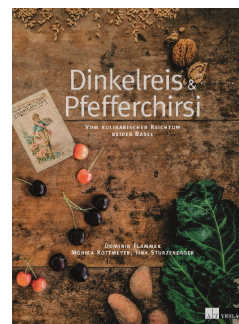
Einen Abend haben wir in dem stündlich verkehrenden Regionalexpreß von Düsseldorf nach Münster alleine in einem

Wagenabteil der 2. Klasse über zwei Dutzend durch Gepäck und „Schlafende“ blockierte Sitze gezählt, und viele Reisende standen dadurch während Fahrt im Gang. Zugpersonal war wieder einmal während unserer Mitreise nicht im Abteil zu sehen, dafür aber Flaschensammler und Bettler.

Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Buch-Empfehlungen

Ein sehr schönes **Kochbuch über traditionelle bayerische Küche** ist auch **Der Huberwirt** aus dem Verlag **Edition Fackelträger**. Nach seiner Ausbildung und etlichen Stationen in der Sterne-Gastronomie kehrte **Alexander Huber** 2006 in den eigenen Familienbetrieb zurück, wo er sich 2013 seinen ersten Stern erkochte. Der traditionelle Familienbetrieb (Seit 1612) in Pleiskirchen wird jetzt schon in der elften Generation geführt. Alexander Huber setzt dabei auf moderne und neuartig interpretierte Wirtshausküche mit regionalen Zutaten. Das Kochbuch **Der Huberwirt** gibt auf 192 Seiten Einblick in den Familienbetrieb und Rezepte bayerische Wirtshausküche auf Sternenniveau. Alexander Huber, *Der Huberwirt*, Edition Fackelträger, 192 Seiten, 24x28 cm, gebunden, farbige Abbildungen, 34.99 Euro (D), ISBN 9783771646561.
Buchcover-Copyright: Edition Fackelträger.



Von Bayern nun ein **Sprung in die Schweiz**. Wer sich für **Rezepte renommierter Basler Köche** und den außergewöhnlichen Traditionen und Produkten rund um die Stadt Basel interessiert, dem sei das Buch **Dinkelreis & Pfefferchirsi** empfohlen. Das Autorenteam Dominik Flammer, Monica Rottmeyer und Tina Sturzenegger berichtet in einem sehr schönen Kochbuch über den kulinarischen Reichtum beider Basel.

Erfahren Sie in dem Buch, warum die Brotkultur der Stadt und Landschaft Basel von Urgetreiden wie Einkorn und Dinkel geprägt war, vom Unterschied roter

und gelber Lauberkirschen, was „Lummelbraten“ ist oder wie „Laubfrösche“ (Mangoldblätter) zubereitet werden. Ebenso interessant die Beiträge über vielseitige Gebäcktraditionen, wieder entdeckte, regionaltypische Gemüsesorten wie Ackerbohnen, Erbsen, Mangold oder Pastinaken und den Anbau von Urdinkel und Amarant.

Dominik Flammer, Monica Rottmeyer und Tina Sturzenegger, *Dinkelreis & Pfefferchirsi*, AT Verlag, 240 Seiten, 21x28,8 cm, gebunden, farbige Abbildungen, 49.90 Euro (D), ISBN 978-3-03800-939-9.

Buchcover-Copyright: AT Verlag.

Beitrag: Eckhardt Badziong.

Schuhmode

Bundesweite Fußmessaktion zeigt: Die Hälfte der Kinder trägt zu kleine oder zu große Schuhe



Bild: Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer zeigt, wie Kinderfüße richtig vermessen werden.

- **3.000 Paar Kinderfüße wurden im Auftrag von elefanten und der Dietrich Grönemeyer Stiftung gemessen**
- **Ergänzende Befragung unter Müttern und Erzieher/innen: Bedeutung von Kinderfußgesundheit wird unterschätzt**

ESSEN. 55 Prozent der Kinder bis sechs Jahren tragen zu kleine (35,7 Prozent) oder zu große Straßenschuhe (19,5 Prozent). Das ergab die bundesweite Fußmessaktion „Große Chance für kleine Füße!“, bei der im Auftrag von elefanten und der Dietrich Grönemeyer Stiftung 3.000 Paar Kinderfüße in Kitas und DEICHMANN-Filialen in rund 30 Städten gemessen wurden. „Kinderfüße sind sehr weich. Zu kleine oder zu große Schuhe im Kindesalter können daher zu schwerwiegenden Fußdeformationen, Rücken- und Hüftbe-

schwerden führen“, erklärt Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer, Rückenexperte und Schirmherr der Aktion. Wie wichtig gesunde Füße für die weitere Entwicklung von Kindern sind, wird jedoch unterschätzt – das verdeutlichte eine ergänzende Befragung von YouGov unter Müttern und Erzieher/innen zum Thema „Passende Kinderschuhe“.

Kinderfüße wachsen sehr schnell: Zwischen dem zweiten und dritten Lebensjahr um zwei oder drei Schuhgrößen im Jahr und vom Kindergartenalter bis zum Schulalter ein bis zwei Größen im Jahr. Laut Empfehlung des Deutschen Schuhinstituts (DSI) sollten die Füße von Kindern daher alle drei Monate gemessen werden. Dies sieht auch ein Großteil der befragten Mütter so: 41 Prozent sind der Meinung, dass Kinderfüße alle zwei bis drei Monate vermessen werden sollten. Die Realität sieht anders aus: Weniger als die Hälfte der befragten Mütter (47 Prozent) nutzt ein Fußmessgerät zum Ermitteln der Schuhgröße ihres Kindes. Insbesondere bei älteren Kindern wird das Messen seltener durchgeführt als empfohlen.



Bild: Das elefanten-Maskottchen tanzt während der Fußmessaktion mit den wartenden Kindern.

Daumen runter für die Daumenprobe: 59 Prozent der Mütter nutzt falsche Methode

Ohne ein verlässliches Messsystem lässt sich aber die korrekte Schuhgröße bei Kindern nicht ermitteln. Keinesfalls sollten Eltern die Größe des Schuhs mit

dem Daumen überprüfen.

„Die sogenannte Daumenprobe ist keine verlässliche Methode zur Messung von Schuhgrößen. Kinder ziehen ihre Zehen beim Druck auf den Schuh reflexartig zurück. Das geschieht unbewusst und ist nicht spürbar“, erklärt Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer (Foto). Bei der Befragung der Eltern zeigte sich jedoch, dass 59 Prozent der befragten Mütter, die neue Schuhe für ihr Kind kaufen, die Daumenprobe nutzen.



Kinder unter sechs Jahren können nicht einschätzen, ob der Schuh passt

Ein weiterer Indikator zur Ermittlung der Schuhgröße bei den befragten Müttern ist die Einschätzung des Kindes: 56 Prozent glauben, dass Kinder unter sechs Jahren beurteilen können, ob ihr Schuh passt. Dies ist ein Trugschluss, da Kinder in diesem Alter nicht verlässlich sagen können, ob der Schuh drückt. „Zur Ermittlung der Schuhgröße von Kindern sollte das extra für Kinderfüße entwickelte Weiten-Maß-System (WMS) genutzt werden. Das WMS ist ein Qualitätssiegel des Deutschen Schuhinstituts, das nur an qualifizierte Schuhhändler vergeben wird. In allen DEICHMANN-Filialen können

Kinderfüße kostenlos mit einem WMS-Fußmessgerät gemessen werden“, sagt Michèle Leyendecker, DEICHMANN-Sprecherin.

Noch viel Aufklärungsbedarf beim Thema Kinderfußgesundheit

Mehr als die Hälfte der Erzieher/innen unterschätzt laut Befragung, wie wichtig gesunde Kinderfüße sind: Für lediglich 48 Prozent ist die Gesundheit von Kinderfüßen äußerst oder sehr relevant. Gleichzeitig sieht fast die Hälfte der Erzieher/innen auf jeden Fall oder eher Klärungsbedarf bei den Eltern in puncto gesunde Kinderfüße (45 Prozent). „Sowohl die Ergebnisse der Messung als auch die Befragung zeigen deutlich, dass es noch viel Handlungsbedarf gibt und Eltern noch stärker aufgeklärt werden müssen, welche Auswirkungen falsches Schuhwerk auf die weitere Entwicklung ihrer Kinder hat. Hier haben wir mit der Aktion ‚Große Chance für kleine Füße!‘ hoffentlich einen ersten wichtigen Schritt getan“, so Michèle Leyendecker. „Erkrankungen an den Füßen haben Auswirkungen auf den ganzen Bewegungsapparat. Ein gutes und vor allem passendes Schuhwerk sollte daher Teil der Prävention und Therapie von Rückenerkrankungen sein“, fordert Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer.

Messen als Grundlage für gesunde Füße

Die Aktion „Große Chance für kleine Füße!“ soll Eltern informieren und motivieren, die Füße ihrer Kinder regelmäßig zu messen. „Dies ist eine wichtige Grundlage dafür, dass die Füße der Kinder sich gesund entwickeln können“, so Grönemeyer. Um die Gesundheit von Kindern weiter zu unterstützen, spendet elefanten pro gemessenem Paar Füße 1 Euro an die Dietrich Grönemeyer Stiftung für Prävention und Gesundheitsförderung.

elefanten unterstützt Maßnahmen zur Förderung von Kindergesundheit

Die Traditionsmarke elefanten setzt sich seit ihrer Gründung vor fast 90 Jahren für die Gesundheit von Kinderfüßen ein. Die erste umfassende Fußmessaktion in Deutschland wurde 1959 von elefanten ins Leben gerufen. Die Ergebnisse wurden damals der gesamten Branche zur Verfügung gestellt und bildeten die Grundlage für die Entwicklung neuer Maßtabellen zur Herstellung von Kinderschuhleisten. Neben regelmäßigen Fußmessaktionen wurden in den letzten Jahren auch Studien und Initiativen zum Thema Kindergesundheit gefördert. „Auch wenn die Fußgesundheit bei uns im Mittelpunkt steht, spielen Themen wie gesunde Ernährung, Bewegung und allgemeine Gesundheit bei elefanten ebenfalls eine wichtige Rolle“, sagt Michèle Leyendecker.

Quelle & Foto-Copyrights: Pressestelle DEICHMANN, Meldung vom 30.11.2016.

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

-Werbung-



Aus den nachstehenden Silben sind die 11 gesuchten Begriffe zusammzusetzen. Dabei ergeben die Anfangsbuchstaben der gesuchten Wörter von oben nach unten gelesen das Lösungswort. Auflösung auf Seite 24.

An – blu - bo – bock – che - eis - en – en - gen - gen –
ger – ger - gno – haf - im - kuss - lin - me - me – men –
mie - ne - re – sin – stein - tanz - ten – tes - zi.

1.) Wintergewächs:

2.) Naschwerk:

3.) Kinderspaß:

4.) Naturschauspiel:

5.) Fabelwesen:

6.) Gebirgsblume:

7.) Schweizer Kanton:

8.) Bienen:

9.) Tierkreiszeichen:

10.) Schulfach:

11.) Pferderasse:

Impressum

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

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

Korrespondenz-Adresse des BLITZ MAGAZIN-Redaktionsbüro in Herne: Am Mühlenbach 76, 44649 Herne, Telefon 02325/7849950.

Verbreitung: Durch Beleg- und Abo-Versand per eMail.

Außerdem auf Facebook in ausgewählten kulinarischen und lokalen Gruppen im Ruhrgebiet sowie auf der **Homepage vom „Benny Bär“** (www.bennybaer.de).

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**“ dem „**Benny Bär und seinen Freunden auf Reisen**“ 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 (Am Mühlenbach 76, 44649 Herne)

Anzeigen-Verkauf: Eckhardt Badziong.

Es gelten die Media-Daten mit Anzeigenpreisliste 3/2016 vom 1.10.2016.

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.