[WIR] mietermagazin

Das Magazin rund um Ihren WohnRaum

Dezember 2022

Festtagstradition:
Das gemeinsame Plätzchenbacken
Seite 12

Ratgeber:
Heizen und Lüften
Seite 04

Weiß statt Rot:
Der Glühwein mit dem gewissen Etwas
Seite 11

Öko-Oase Kräuterbalkon:
Ein Duft wie in Italien auf dem Land
Seite 14

Foto: © iStock.com / zeljkosantrac

GWG HAGEN
WIR sind Zuhause!

Garagen heute

Fotos: © GWG

WIR legen Hand an

Zwei kleinere Beispiele, was wir so tun, wenn wir mal nicht „groß bauen", sondern gute Lösungen für praktische Probleme suchen.

Aus Alt mach' Neu

Nicht nur unsere Gebäude brauchen von Zeit zu Zeit ein Update, weil sie in die Jahre gekommen sind, sondern auch die Garagen. Ein tolles Beispiel dafür, was man aus einer völlig veralteten Garage alles machen kann, findet sich in der Oedenburgstraße. Hier haben gleich 12 Garagen an der Zahl nicht nur einen neuen Anstrich, sondern auch eine neue Verkleidung erhalten. Die neue Alucobond-Fassade ist modern und lässt sich sehen.

Garagen vorher

Aus Frisieren mach' Verwalten

Es war einmal ein Friseursalon. Aber dann war seine Zeit irgendwann abgelaufen. Gut, dass sich auch Gewerbeimmobilien umbauen lassen – innen und außen. In der Passage am Hüttenplatz finden sich nun ideale, moderne Büroräumlichkeiten für „Pflege an der Ennepe" – einer Einrichtung speziell für Senioren- und Krankenpflege sowie Alltagsbegleitung und Hauswirtschaft.

Friseursalon vorher

Büroräumlichkeiten nachher

Fotos: © GWG

Patientenverfügung:

VORSORGE für den medizinischen Notfall

Erwischen kann es jeden. Schon ein Sturz reicht manchmal aus. Oder eine schwere Krankheit. Plötzlich findet man sich in einer Situation wieder, in der andere das Sagen haben. In der andere über uns bestimmen können, weil wir es selbst nicht mehr können. Doch das muss nicht so sein.

Um im medizinischen Notfall die Möglichkeit zur Selbstbestimmung nicht völlig zu verlieren, bietet sich eine Patientenverfügung an. Mit ihrer Hilfe regeln Sie vorab, welche medizinische Versorgung Sie wünschen und welche Sie ablehnen. Selbst für den Fall, dass Sie Ihren Willen nicht mehr äußern können, ist so sichergestellt, dass er dennoch befolgt wird.

Klare Vorgaben für die ÄRZTE

Das Gesetz sieht eine uneingeschränkte Verbindlichkeit der Patientenverfügung vor. Die Ärzte müssen sie umsetzen. Dafür ist allerdings Voraussetzung, dass Sie Ihre Vorstellungen und Wünsche für den Fall der Fälle schriftlich festhalten. Vor allem aber: dass Sie möglichst genaue Vorgaben machen – zum Beispiel für den Bereich der lebenserhaltenden Maßnahmen. „Ich will später nicht an Schläuchen hängen" reicht als Vorgabe nicht aus. Und was etwa soll geschehen, wenn schwerwiegende, riskante Eingriffe nötig werden? Was, wenn eine Krankheit sich als unheilbar herausstellt oder der Verlust von Mobilität oder Kommunikationsfähigkeit drohen?

HELFER an Ihrer Seite

Eine gute Idee ist es, mögliche Inhalte einer Patientenverfügung mit dem Hausarzt zu beraten. Schließlich geht es um medizinische Fragestellungen. Auch die Kombination der Verfügung mit einer Vorsorgevollmacht ist sinnvoll, da Sie mit ihrer Hilfe eine Ihnen nahestehende Person, der Sie vertrauen, zu Ihrem „Bevollmächtigten in Gesundheitsfragen" machen können. Damit gibt es jemanden, der Ihre Interessen aktiv vertreten kann. Eine Kopie der entsprechenden Schriftsätze könnten Sie bei beiden, der Person Ihres Vertrauens und bei Ihrem Hausarzt hinterlegen. So ist im Ernstfall klar, was zu tun ist.

Die Alternative: Ein Eintrag ins zentrale Vorsorgeregister. Fragen Sie Ihren Notar!

Weiterführende Informationen, Broschüren oder sogar Texthilfen gibt es auf der Internetseite des Bundesministeriums für Justiz und Verbraucherschutz! Siehe dazu: www.bmj.de/DE/Themen/VorsorgeUndBetreuungsrecht/Patientenverfuegung/Patientenverfuegung_node.html

Alternativ können Sie sich auch an die Verbraucherzentrale wenden. Etwa unter: www.ratgeber-verbraucherzentrale.de/altersvorsorgerente/patientenverfügung-12326

GWG intern

Frohe Weihnacht

Wohnen & Einrichten

Rätsel & Spaß

Inhalt

Ratgeber:
04 Heizen und Lüften

Außerordentliche Vertreterversammlung 2022
07 Steigende Energiekosten – Was tun?

08 WIR heißen Willkommen

09 Willkommen zurück
Noch mehr Veränderungen
WIR gratulieren

Weihnachtliche TV-Prominenz:
10 Wissenswertes zum Aschenbrödel

Weiß statt Rot:
11 Der Glühwein mit dem gewissen Etwas

Festtagstraditionen:
12 Das gemeinsame Plätzchenbacken

Öko-Oase Kräuterbalkon:
14 Ein Duft wie in Italien auf dem Land

Spiel und Spaß mit Sudoku und Co.:
18 Rätselhaft

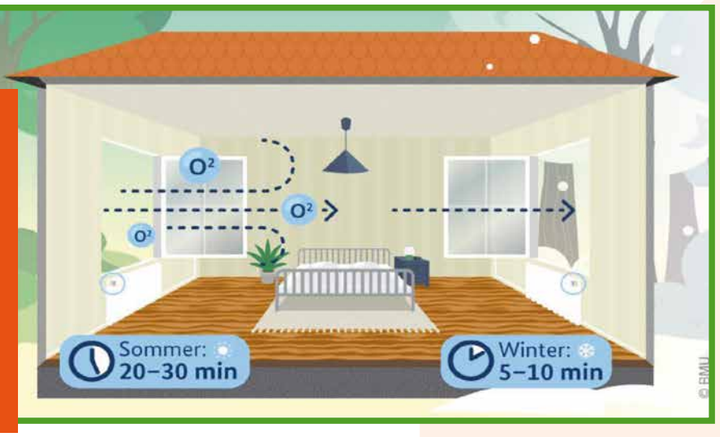
19 WIR räumen auf

RATGEBER

Heizen und Lüften

STOSSLÜFTEN

- Stoßlüftung mehrmals täglich mit weit geöffnetem Fenster, am besten durch Öffnen gegenüberliegender Fenster („Durchzug")
- Im Sommer 20 – 30 Minuten lüften
- Im Winter sind 5 – 10 Minuten ausreichend
- Lüftung bei abgedrehter Heizung durchführen



LÜFTEN BEI WASSERDAMPF

- Immer lüften, wenn Wasserdampf entsteht
- Wasserdampf entsteht sichtbar zum Beispiel beim Kochen oder nach dem Duschen
- Aber auch beim Wäschetrocknen entsteht feuchte Raumluft

WEITERE TIPPS:

- Arbeiten mit geruchsintensiven Stoffen nur bei gleichzeitiger guter Lüftung durchführen
- Auf kontinuierlichen Luftaustausch beim Heizen mit Gas achten

AUSREICHEND HEIZEN

- Alle Räume im Haushalt ausreichend heizen
- Die Temperatur dabei konstant auf mindestens 17 °C belassen, in den Fluren sind 15 °C ausreichend
- Türen zu weniger beheizten Räumen schließen
- Außerdem: richtiges Heizen senkt den Energieverbrauch!

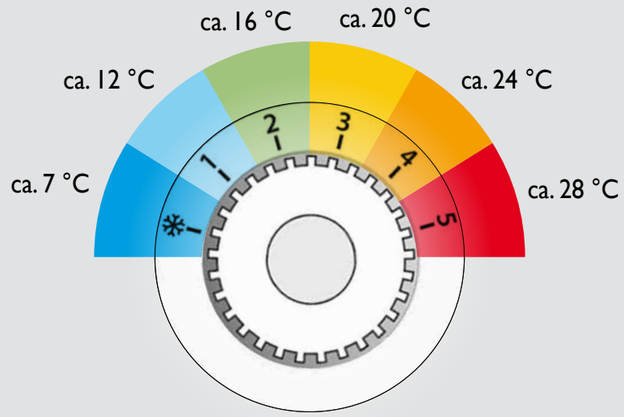
HEIZKÖRPER ABDREHEN

- Raumthermostat bei geöffnetem Fenster ausschalten
- Heizkörper bei geöffnetem Fenster abdrehen
- Sind die Fenster während des Heizens geöffnet, geht die produzierte Wärme sofort verloren

WECHSEL ZWISCHEN TAG & NACHT

- Die Heizung am besten nur nachts drosseln
- Tagsüber die Heizkörper auf konstanter Temperatur belassen

THERMOSTATKOPF RICHTIG EINSTELLEN



- Achten Sie auf die richtige Einstellung der Thermostate
- Es wird nicht schneller warm, wenn das Thermostat voll aufgedreht wird!

HEIZEN MIT EINER THERME

- Das Raumthermostat regelt die Temperatur, die Thermostatköpfe in dem Raum sollten immer voll aufgedreht werden
- Optimale Temperatur:
  Wohnzimmer: ca. 20° C
  Schlafzimmer: ca. 18° C
  weniger genutzte Räume: ca. 16° C

Foto: © iStock.com / LCjelek

Quelle: Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz / www.heizsparer.de

WEITERE TIPPS:

- Behalten Sie die Luftfeuchtigkeit im Blick – entweder mit einem Thermo-Hygrometer oder per App mit einer Smart-Home-Lösung. So können Sie schnell prüfen, wie trocken oder feucht die Raumluft wird.
- Analoge und digitale Thermo-Hygrometer gibt es kostengünstig im Baumarkt zu kaufen.

Foto: © GWG

Außerordentliche Vertreterversammlung 2022

Steigende Energiekosten – Was tun?

Am 20. Oktober 2022 hatte die GWG zu einer außerordentlichen Vertreterversammlung geladen. Thema: Die Energiekostenentwicklung bei der GWG. Denn die Preise für Strom und insbesondere für Gas sind seit Jahresbeginn drastisch gestiegen. Und unklar bleibt, was in Zukunft noch auf uns zukommt. Die Versammlung sollte Licht ins Dunkel bringen.

Zur Ausgangslage: Unser Versorger ist Enervie. Mit ihr hat die GWG ein bis zum 31.12.2022 gültiges Rahmenpreisabkommen geschlossen. Gleichzeitig haben unsere Mieter unter diesem Dach direkte Verträge zur Lieferung von Strom und Gas abgeschlossen. Über Preiserhöhungen werden diese Mieter deshalb unmittelbar informiert. Anders sieht es bei den Gaszentralheizungen aus. Da hat die GWG als Vermieterin den Vertrag geschlossen. Informationen über Preiserhöhungen erreichen die Mieter so erst im übernächsten Jahr mit der Betriebs- und Heizkostenabrechnung.

Wie Christoph Rehrmann nun anhand von Musterrechnungen zeigen konnte, führt die zu erwartende Gaspreiserhöhung für das Jahr 2023 bei den Heizkostenvorauszahlungen zu einem Delta von 20 bis 70%. Das entspricht bis zu 1,2 Mio. €. Und bereits berücksichtigt ist dabei der geplante „Gaspreisdeckel" der Bundesregierung.

Die Zahlen führten in der Vertreterversammlung zu einer regen Diskussion. Ergebnis: eine breite Zustimmung für eine deutliche Erhöhung der Heizkostenvorauszahlungen, und das bereits früh, um angemessen auf Kosten reagieren und das Heizverhalten anpassen zu können.

Und so soll es weitergehen:

1) Anfang Dezember werden alle Mieter schriftlich über die neue Heizkostenvorauszahlung per 01.01.2023 informiert.
2) Eine Musterberechnung liegt dem Anschreiben bei.
3) Ebenfalls beigelegt sind verständliche Informationen zur Einsparung von Energie, ohne dabei das „Wohnklima" (Stichwort Schimmelbildung) zu gefährden.

Dass die zu erwartenden Kosten eine Belastung für Mieter sein können, ist allen Gremien der GWG sehr bewusst. Zur Beratung von Mietern bei finanziellen Engpässen wird daher eigens Personal bereitgestellt.

Die beiden Vorstände, Christoph Rehrmann und Harald Szczygiol, zeigten sich zuversichtlich: der offene und konstruktive Umgang mit dieser schwierigen Lage in sämtlichen Gremien der GWG zeige trotz allem, was eine Genossenschaft leistet und wo ihre Stärken liegen: im Miteinander und Füreinander.

Fotos: © GWG

WIR heißen Willkommen

Federica Pedicillo, Christian Strauß, , Leonie Helm, Stephanie Littwin-Vollbert, Moritz Finke

Zum 01. August 2022 hat ***Federica Pedicillo*** bei der GWG eine Ausbildung zur Immobilienkauffrau begonnen. Ihre erste Station: die Abteilung Vermietung. Während ihrer drei Lehrjahre wird sie alle weiteren Aufgabenbereiche – Rechnungswesen, Wohnungsverwaltung, technische Abteilung sowie das Back Office – kennenlernen. Schon während des Abiturs entstand bei Frau Pedicillo der Wunsch, in der Immobilienbranche tätig zu werden. Ein Grund: die vielfältigen Entwicklungsmöglichkeiten und Zukunftsperspektiven. Auch der Kontakt zu Menschen war ihr für die Berufswahl sehr wichtig. „An meiner Arbeit gefällt mir besonders die Abwechslung, das Pendeln zwischen reiner Büroarbeit, dem Umgang mit den Mietern im Außendienst sowie die Präsentation und Vermietung von Wohnungen," sagt sie nach den ersten Monaten ihrer Ausbildung.

Unter unseren Hausmeistern gibt es ebenfalls seit August ein neues Gesicht. ***Christian Strauß*** ist nun für die Quartiere Quambusch und Spielbrink zuständig und wird sich um die Ordnung und Sauberkeit vor Ort kümmern, Kontrollgänge durch Häuser und Außenanlagen sowie Dachboden-, Treppenhaus- und Kellerbesichtigungen durchführen.

Neue, tatkräftige Unterstützung für unsere Kolleginnen und Kollegen in der Verwaltung gibt es gleich im Doppelpack: ***Leonie Helm*** ist seit Anfang August 2022 im Unternehmen und zuständig für unser Team 3 „gelb". ***Stephanie Littwin-Volbert*** ist seit Oktober für das Team 1 „grün" im Einsatz. Zu den wesentlichen Aufgaben der beiden Damen zählen die Prüfung und Kontrolle der Betriebskosten und die Erstellung der Betriebskostenabrechnung, die Bestandskontrolle, das Beschwerdemanagement und das Bearbeiten von Versicherungsfällen.

Eine weitere Veränderung im Team 1 „grün" gibt es darüber hinaus im Vermietungsbereich. Dort ist seit Oktober 2022 ***Moritz Finke*** als neuer Vermieter tätig. Im August 2020 hatte er als Auszubildender bei der GWG begonnen. Er ist zuständig für die Bearbeitung der Anfragen von Mietinteressenten, für Wohnungsbesichtigungen, Vorabnahmen und Mietvertragsabschlüsse.

Wir wünschen allen neuen und „alten" Mitarbeitern viel Freude und Erfolg bei ihren neuen Tätigkeiten!

Willkommen **zurück**

Unter unseren „neuen" Mitarbeitern dürfen wir in diesem Jahr auch ein bereits bekanntes Gesicht wieder begrüßen: Seit dem 01. November ist ***Graziella Leonetti-Ambruno*** aus der Elternzeit zurück. Vor ihrer ersten Elternzeit nach der Geburt ihrer Tochter hatte sie viele Jahre als Verwalterin „den Quambusch" betreut. Die Rückkehr erfolgte 2018, nun in der neuen Position einer Assistentin der Geschäftsführung. 2020 erblickte dann ihr Sohn das Licht der Welt und nach zwei weiteren Jahren Elternzeit wird sie nun ihre Assistenztätigkeiten wieder aufnehmen. Mit ihrer jahrelangen Erfahrung wird sie zusätzlich auch den Verwaltungsbereich unterstützen.

Noch mehr **Veränderung**

Veränderungen kommen bei der GWG nicht nur von außen. Manchmal gibt es auch interne Wechsel. ***Vincent Holthaus***, zuvor als Verwalter im Team 2 „blau" tätig, hat nun im selben Team die Position des Vermieters übernommen. Im Wohnungsbestand kennt er sich aus diesem Grund bereits gut aus und begeistert sich nun für seine neuen Aufgaben.

Unsere Verwalterin ***Kira Hagemann*** wechselt im Zuge der so frei gewordenen Stelle aus dem Team 3 ins Team 2 und freut sich, den für sie neuen Bezirk und die dort lebenden Mieter kennenlernen und betreuen zu dürfen.

… bedanken uns für die Treue und wünschen weiterhin alles Gute!

WIR gratulieren …

Und wieder konnten wir Dienstjubiläen bei der GWG feiern. In diesem Jahr waren es fünf.

Illustrationen: © iStock.com/ Rio_Bitter

30 Jahre bei der GWG:

Stefan Figge
Zahlungsverkehr

25 Jahre bei der GWG:

Fred Wagner
Technik

Nicole Zühlsdorf
Ressortleitung Rechnungswesen

20 Jahre bei der GWG:

Graziella Leonetti-Ambruno
Assistentin der Geschäftsführung

Und immerhin schon 10 Jahre bei uns:

Mariano Rodriguez
Hauswart

Weihnachtliche TV-Promimenz:

Wissenswertes zum ASCHEN BRÖDEL

Gibt es neben dem kleinen Prinzen Lord Fauntleroy eine Figur, die in der Weihnachtszeit noch mehr TV-Plätze belegt und rauf und runter gesendet wird? Ja, vermutlich. Das Aschenbrödel. Bereits 1973 wurde der Märchenfilm „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“ in einer CSSR/DDR-Koproduktion hergestellt, und noch immer ist er „der“ Kultfilm zum Fest. Wir haben ein paar interessante Hintergrundinformationen.

Immer zum ersten Advent geht es los. Dann hieven die TV-Sender den Kultfilm von Regisseur Václav Vorlícek ins Programm. Als er 1973 gedreht wurde, wusste noch niemand, welchen Hype er mal auslösen würde. Bei den Dreharbeiten gab es allerdings so einige Hindernisse zu überwinden – zum Beispiel die Sprachprobleme der deutsch-tschechischen Crew. Denn jeder schauspielerte in der ihm eigenen Landessprache und erst ganz zum Schluss wurde synchronisiert – das eine ins Tschechische und das andere ins Deutsche. Nicht die einzige Improvisation. Auch bei den vielen Reitszenen hatte man zu tricksen. Denn während Hauptdarstellerin Libuše Šafránková, das Aschenbrödel, über Talent und Erfahrung verfügte und aus diesem Grund kaum gedoubelt werden musste, galt das Gegenteil für den Prinzen und seine beiden Begleiter. Schnee gab es während des Drehs übrigens nicht – auch wenn es im Film so aussehen mag. Tatsächlich musste der Schnee künstlich produziert werden. Und im Film sehen die rieselnden Flöckchen zwar schön aus, am Set haben sie aber zu viel Durcheinander geführt, da sie Fischmehl enthielten. Gut gerochen hat der Film-Schnee nicht.

Für Libuše Šafránková war die Rolle des Aschenbrödels der Durchbruch als Schauspielerin. Im Casting hatte sie sich, so wird gemunkelt, gegen 2.000 Kandidatinnen durchgesetzt. Drei Jahre später hat sie schließlich auch im „echten“ Leben ihren Traumprinzen gefunden und geheiratet. Die Ehe hielt bis zu ihrem Tod im Juni 2021.

Neben den zahlreichen Formaten und Editionen die zu dem Original Klassiker erschienen sind, macht sich sicher auch die Neuverfilmung aus dem Jahr 2021 gut unter dem Weihnachtsbaum!

Fotos: © Deß Stiftung | Josef Ilik Illustration: © iStock.com/Annika Gandefeld

Weiß statt Rot:

Der Glühwein mit dem gewissen Etwas

Glühwein in der Vorweihnachtszeit ist keine deutsche Besonderheit. In Frankreich gibt's den Vin Chaud, in England den Mulled Wine. Und spätestens nach einem IKEA-Besuch kann man wissen: die Schweden trinken Glögg. Eine Besonderheit ist allerdings weißer Glühwein. Wo liegt der Unterschied?

Zugegeben: ein sortenreiner Glühwein ist der Glögg nicht, denn serviert wird er zumeist mit Rosinen und Mandeln und neben Rotwein enthält er in der Regel auch Korn oder Wodka. Für einen „echten“ Glühwein ist das eigentlich ein Ausschlusskriterium und vielleicht würde man bei uns in Deutschland daher eher von einem Punsch sprechen.

Ein echter Glühwein ist aber der weiße Glühwein. Denn ob Rot oder Weiß: beide Weinarten werden einfach nur erhitzt und mit Gewürzen verfeinert. Im Unterschied zum roten Glühwein, der hier wohl bevorzugt getrunken wird, zeichnet sich der weiße allerdings durch ein paar Besonderheiten aus: Er ist etwas milder und leichter im Geschmack, und da die weißen Weinreben sich eher durch Säure als durch Gerbstoffe (Tannin) auszeichnen, kommt er zudem deutlich fruchtiger und frischer daher. Eine gute Basis sind Reben wie Riesling, Chardonnay oder Müller-Thurgau. Man sollte allerdings zu einem trockenen Wein greifen, denn liebliche Varianten sind bei der Herstellung geschmacklich nur schwer zu steuern.

Sicher ist: weißer Glühwein ist eine echte Alternative zum großen roten Bruder. Probieren Sie es aus. Wir haben ein phantastisches Rezept für Sie.

Foto: © iStock.com/NeilSy • Illustration: Epine_art

WEISSER GLÜHWEIN – hausgemacht –

Zutaten:

- 2-3 Liter Weißwein
- 1 Liter klarer Birnensaft
- 1/2 Tasse Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- 2 kleine Zimtstangen
- 4 TL Glühweingewürz
- Etwas frischer Zitronensaft und Zitronenscheiben

Die Gewürze am besten in ein sog. Gewürzei oder Sieb geben. Alles zusammen in einem großen Topf auf 80 Grad erwärmen und eine Stunde langsam ziehen lassen.

Festtagstraditionen:

Das gemeinsame PLÄTZCHENBACKEN

Plätzchen backen gehört zu Weihnachten dazu wie Tannenbaum schmücken. Fast kann man sagen: das Backen selbst ist wichtiger als das, was dabei rauskommt. Ob die Plätzchen auch schmecken? Nebensächlich, wenn gemeinsam Eier verrührt und Teige durchgeknetet werden können, denn das lässt Weihnachtsstimmung aufkommen – vor allem, wenn noch Kinder im Haus sind. Was zählt, ist das Erlebnis. Doch warum ausgerechnet Plätzchen? Und warum zu Weihnachten?

Offen gestanden: über die Geschichte des Plätzchenbackens zu Weihnachten ist nicht sonderlich viel bekannt. Die Gelehrten streiten sich. Einige Theorien reichen weit zurück – über 2.000 Jahre, in die Zeit der Kelten. Dort glaubte man noch, dass in der Nacht der Wintersonnenwende am 21. Dezember die Häuser der Menschen von Geistern heimgesucht würden, denn der 21. Dezember ist die längste (und deshalb dunkelste) Nacht des Jahres. Und weil man die Geister milde stimmen wollte, brachte man ihnen Opfergaben dar. Statt der wertvollen Tiere wurden Plätzchen gebacken – in Tierform, so wie es sie auch heute noch gibt.

Eine andere Theorie setzt im Mittelalter an. Die Backtradition zum Weihnachtsfest könnte demnach von besonders wohlhabenden Klöstern ausgegangen sein, die zur Weihnachtszeit im Gedenken an Christi Geburt aufwändig Backwaren herstellten, um sie an Bedürftige zu verteilen und auch sie so an den Festtagen zu beteiligen.

Aus Platz wird Plätzchen

Einige Plausibilität kann auch die Annahme für sich beanspruchen, dass das Plätzchenbacken erst im 18. Jahrhundert modern geworden und seine Entstehung auf die Vorlieben der adeligen Gesellschaft zurückzuführen ist. Die neigte nämlich dazu, kleine Gebäckstücke zu Kaffee oder Tee zu reichen und um das Weihnachtsfest herum wurden diese mit Hilfe von Nüssen oder Schokolade eben besonders verfeinert. Ein besonderer Kuchen für den besonderen Anlass, kann man vielleicht sagen. Für diese Hypothese spricht insbesondere ein sprachliches Argument, denn die kleinen und flachen Küchlein wurden damals in vielen Regionen „Platz“ genannt, und von da aus ist es nicht mehr sonderlich weit bis zum Wort „Plätzchen“. Die Herkunft des Namens wäre geklärt. Im 19. Jahrhundert schließlich erreichte zudem die Teekultur der Briten den europäischen Kontinent – womit sich das Plätzchen als kleine Begleitung zum warmen Getränk endgültig durchsetzen konnte.

Festtagsklassiker

Die Klassiker zum Fest lauten heute: Leb- und Honigkuchen, Spekulatius und Zimtsterne. Ihr Duft ist einzigartig. Genauso, so denkt man, muss Weihnachten „riechen“. Bei Kindern beliebt sind vor allem die klassischen Weihnachtsplätzchen aus Mürbeteig, die man so schön in unterschiedlichen Formen aus dem Teig ausstechen und dann später mit allerlei Leckereien wie einer Schoko- oder Zuckerglasur versehen kann. Und nicht zu vergessen: Vanillekipferl, weil man sie sehr leicht herstellen kann, und Honig-Pfeffernüsse. Gern genascht werden zur Weihnachtszeit auch Dominosteine. Doch kaum einer stellt sie selber her.

Das vielleicht populärste Weihnachtsgebäck sind die Spekulatius, die sich durch einen sehr intensiven Geschmack nach Kardamom, Gewürznelken und Zimt auszeichnen. Man nimmt an, dass das Gebäck letztlich aus den Niederlanden und Belgien stammt, wo es schließlich sogar übers ganze Jahr hinweg gegessen wird. In Indonesien (!) übrigens auch – und da das Land früher einmal holländische Kolonie gewesen ist, spricht einiges für diese Herkunft des Spekulatius. Unstrittig ist jedenfalls: es gibt kaum ein anderes Gebäck, bei dem es so sehr auf die Mischung der verwendeten Gewürze ankommt. Wer es sich einfach machen will, der greift zur Fertigmischung aus dem Supermarkt. Die Anbieterschar ist groß, der Unterschied im Geschmack allerdings ebenfalls. Wohl dem also, der auf ein Produkt seines Vertrauens zurückgreifen kann.

Fotos: ©iStock.com / alvarez / audrius merfeldas / ImageDB / lys Evgen Tsizkov

Die Alternative dazu ist, es mal ohne Hilfestellung zu versuchen. Wir haben das klassische Rezept für Spekulatius – ohne Schnick und Schnack.

Die Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- Kardamom, Muskatblüte und Nelken – je eine Messerspitze

Die Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Dieser sollte gut gekühlt mehrere Stunden ruhen – am besten über Nacht. Dann den Teig ca. 4 Millimeter dick ausrollen und beliebig mit Förmchen Motive ausstechen. Die Spekulatius auf ein eingefettetes Backblech legen (das je nach Geschmack zusätzlich mit gehobelten Mandeln bestreut werden kann) und im vorgeheizten Ofen bei 200° Grad 10 Minuten backen.

Öko-Oase Kräuterbalkon:

Ein Duft wie in Italien auf dem Land

Kaum etwas riecht so nach Natur wie gesunde, frische Kräuter, und kaum etwas schmeckt derart aromatisch. Das gilt insbesondere für selbst gezogene Kräuter. Da können Produkte aus dem Supermarkt oder gar getrocknete Varianten aus der Dose einfach nicht mithalten. Eine professionelle Kräuterzucht ist sogar auf dem heimischen Balkon möglich. Sie schafft ein zusätzliches Plätzchen für die Natur, duftet wie Urlaub in Italien und liefert die Würze für die Küche. Wir sagen, was zu beachten ist.

Aufgepasst: Handelsübliche Blumenerden sind für viele Kräuter nicht die richtige Wahl! Und: Möglichst Erde ohne Torf verwenden, denn sie ist umweltfreundlicher. Zudem ist Torf relativ arm an Nährstoffen und trocknet schnell aus.

Foto: ©iStock.com/Sebastian Ohlig

Wer sagt denn eigentlich, dass es immer gleich ein Beet sein muss. Kräuter können ebenso gut in Töpfen, in Kästen oder Kübeln angepflanzt werden – und immerhin: sie werden auf diese Weise mobil. Auf den Standort kommt es dann nicht mehr an, jedenfalls im Prinzip nicht. Nur die Sonne muss noch mitspielen, je nach Kraut mal mehr, mal weniger. Doch dazu später.

Zum Einpflanzen von Kräutern eignen sich alle Gefäße, die den Kräuterwurzeln beim Wachstum den nötigen Raum lassen. Für kleinere Kräuter sollte man ein Erdvolumen von mindestens vier bis sechs Litern einplanen, im Falle von Mischpflanzungen ein Fassungsvermögen von 12 bis 15 Litern. Das Material der Gefäße spielt dabei keine größere Rolle. Gerne verwendet werden Ton- oder Terrakottatöpfe, denn sie lassen Luft und Feuchtigkeit besonders gut zirkulieren und sind in aller Regel frostfest. Der Vorteil von Plastiktöpfen dagegen liegt in ihrem geringen Gewicht, so dass ein Versetzen der Töpfe besonders leichtfällt (Stichwort Mobilität). Und so richtig was fürs Auge sind schließlich zum Beispiel alte, gebrauchte Holzkisten. Achtzugeben ist stets nur darauf, dass das Wasser, wenn nötig, abfließen kann – um Staunässe zu vermeiden. Auch der Plastiktopf benötigt daher ein paar Austrittsöffnungen nach unten. Untersetzer verhindern Wasserschäden.

Um den Abfluss von (Gieß- oder Regen-)Wasser zu unterstützen, sollte man in den verwendeten Töpfen am besten zusätzlich eine Drainage-Schicht vorsehen. Dazu eignen sich zum Beispiel Kies oder Tonscherben (oder eine Mischung daraus). Erst danach kann das Gefäß für die Kräuter mit Substrat angefüllt werden. Bei dessen Kauf ist penibel darauf zu achten, was für die Kräuter das Beste ist, denn da gibt es durchaus Unterschiede. Mal muss die Erde besonders durchlässig sein, mal darf sie nicht allzu viele Nährstoffe enthalten und eher sandig ausfallen. Wer ein wenig sucht und sich beraten lässt, findet jedoch schnell das Richtige.

SONNENANBETER UND HALBSCHATTENLIEBHABER

Stellt sich die Frage, welche Kräuter es denn überhaupt sein sollen. Generell eignen sich für den Balkon (oder die Terrasse) vor allem die mediterranen Klassiker – also Rosmarin, Thymian und Oregano oder Basilikum. Exakt das also, was man auch in der Küche gern sieht (oder besser: auf dem Teller). Unter den heimischen Kräutern wären wohl insbesondere zu nennen: Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Kapuzinerkresse und Zitronenmelisse. Aber das ist nur ein Ausschnitt dessen, was prinzipiell möglich ist. Am Ende kommt es darauf an, wie viel Sonne (und wenn nötig: auch Schatten) die Kräuter der Wahl benötigen und ob sie dies auf einem Süd-, West- oder Ostbalkon überhaupt (und zur Genüge) bekommen. Die reine Nordseite scheidet als Standort für die Zucht von Kräutern leider ohnehin nahezu aus.

Zu den absoluten „Sonnenanbetern" unter den Kräutern zählen zum Beispiel Thymian, Majoran, Salbei und Rosmarin. Ein Südbalkon ist für sie optimal. Petersilie, Minze, Schnittlauch oder auch Kresse fühlen sich auch auf einem West- oder Ostbalkon wohl. Die Grenzen sind fließend: Zwar bietet die Südausrichtung für viele Kräuter generell sehr gute Bedingungen, doch zu viel Sonne, vor allem am Mittag, kann auch schaden. Die Pflanzen könnten verbrennen. In jedem Fall muss auf einem Südbalkon deutlich mehr gepflegt, gedüngt und gegossen werden.

Ideal für die Bepflanzung mit Kräutern sind im Grunde genommen Balkone auf einer West- oder Ostseite, vorausgesetzt, die Bebauung ist relativ frei und sie werden gut von der Sonne erreicht. Auf Westbalkonen ist dies in den Nachmittags- und Abendstunden der Fall – und das heißt: im Vergleich ist die Sonnenausbeute hier etwas größer als bei einer Ostausrichtung. Insgesamt ist aber in beiden Fällen das Verhältnis von Sonne und Schatten gut und die Kräuter müssen daher nicht ganz so häufig gegossen werden. Auch sonnenverliebte mediterrane Pflanzen können sich hier durchaus wohlfühlen und gedeihen, wachsen in der Regel aber dann nicht ganz so üppig.

DIE WACHSTUMSBEDINGUNGEN BELIEBTER KRÄUTER

Kräuter	Ausrichtung Balkon	Wurzeltiefe	Bodenerde
Bärlauch	Nord, Ost	mittel	nährstoffreich, locker
Basilikum	Ost, West, Süd	mittel	eher nährstoffreich, etwas Sand
Bohnenkraut	West, Süd	mittel	nährstoffarm, durchlässig
Dill	Ost, West, Süd	tief	nährstoffreich, aufgelockert
Kerbel	Ost, West, Süd (mit Schatten)	mittel	eher nährstoffreich, durchlässig, humos
Liebstöckel	Ost, West, Süd (mit Schatten)	mittel	eher nährstoffreich, lehmig, etwas gekalkt
Majoran	Ost, West, Süd	flach	eher nährstoffarm, locker, kalkhaltig
Oregano	Ost, West, Süd	flach	eher nährstoffarm, locker, kalkhaltig
Petersilie	Ost, West, Süd (mit Schatten)	tief	eher nährstoffreich, locker
Rosmarin	West, Süd	tief	nährstoffarm, durchlässig
Salbei	West, Süd	mittel	nährstoffarm, durchlässig
Pfefferminze	West, Süd	mittel	nährstoffreich, mäßig feucht, locker
Thymian	Ost, West, Süd	flach	nährstoffarm, durchlässig
Zitronenmelisse	Ost, West, Süd (mit Schatten)	flach	eher nährstoffreich, locker

Estragon ist zwar ein beliebtes Kraut, wurzelt aber so tief, dass es für die Topfbepflanzung eher ungeeignet ist!

Zum Thema Gießen ein Tipp:
Am liebsten mögen Kräuter es morgens und mit abgestandenem Regenwasser!

DIE RICHTIGE PFLEGE: AM BESTEN MIT LIEBE

Zentrale Themen bei der Kräuterzucht sind das Wässern und Düngen. Denn jedes Kraut, das mal in der Küche verarbeitet werden soll, hat seine ganz eigenen Ansprüche. Deshalb ist es wichtig, sich vorher genau darüber zu informieren. Grundsätzlich gilt: mediterrane Kräuter dürfen gern eher selten gegossen werden – ein bis zweimal in der Woche reicht. Dann aber ruhig großzügig, denn der Ballen dürfte in der Zwischenzeit bereits komplett abgetrocknet sein. Einen feuchteren Boden benötigen zum Beispiel Schnittlauch und Minze – und überhaupt meist Pflanzen, die gern im Halbschatten stehen.

Auch beim Düngen sind die Bedürfnisse derart verschieden, dass man sich „von Kraut zu Kraut" schlaumachen muss. Bewährt haben sich allerdings organische Langzeitdünger und das gleiche gilt auch für mineralische Vorratsdünger, die zugegeben werden können, wenn „Saison" ist. Im Winter haben die Pflanzen eigentlich keinen Bedarf.

Apropos Winter: Zum Pflegeprogramm in Sachen Kräuter gehört natürlich ebenfalls die richtige Behandlung in den kalten Monaten des Jahres. Es gibt Pflanzen, die eine geringe Frosttoleranz haben (vor allem solche mit mediterraner Herkunft) und in die Wohnung hineingeholt werden müssen. Die Eiseskälte durchdringt sonst schnell die Erde und schädigt das Wurzelwerk. Andere wiederum sind frosthart und können auch bei schlimmsten Minustemperaturen auf dem Balkon verbleiben. Am besten ist es, sie nahe der wärmenden Hauswand auf eine Styroporplatte in eine Ecke zu stellen und mit Noppenfolie, mit Gartenvlies oder etwa Jutesäcken zu ummanteln. Auch die Zwischenräume sollten zum Schutz ein wenig ausgekleidet werden. Ein Gießen der Pflanzen ist nun kaum noch nötig, sollte aber auch nicht völlig vergessen werden. Daneben gibt es Kräuter – wie zum Beispiel das Basilikum –, die ohnehin nur einjährig Freude machen. Diese werden im Herbst einfach das letzte Mal abgeerntet und sterben danach ab.

Zurück an die frische Luft dürfen die meisten Kräuter dann im nächsten Jahr etwa im Mai. Doch auch hier gibt es Ausnahmen – die Minze zum Beispiel. Sie fühlt sich schon ab März wieder wohl auf dem Balkon. Thymian und Salbei folgen im April.

Generell gilt auf dem Kräuterbalkon übrigens: Nur solche Pflanzen sollten dicht an dicht stehen, die auch ähnliche Ansprüche und Bedürfnisse haben. Denn nicht neben jedem Kraut wächst ein anderes. Manche sind Einzelgänger, die am liebsten gar keine Gesellschaft haben.

Einige Kräuter mögen dagegen auch Gemüsepflanzen an ihrer Seite – und kurioserweise handelt es sich oft um Pärchen, die sich auch auf dem Teller hervorragend zusammen machen: Tomate und Basilikum zum Beispiel. Oder: Dill und Gurke. Auch eine Idee für den Balkon!

Die Kräuterzucht kann ein wirklich schönes Hobby sein – und ist doch so viel mehr als das. Denn Gärtner, auch wenn sie nur einen kleinen Balkon bewirtschaften, leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt, gerade in der Stadt. Kräuter sind wichtige Nahrungsquellen für Insekten – für Bienen und Schmetterling zum Beispiel. Ein Grund mehr, mal einen Versuch zu wagen.

Und zum Schluss: einen schönen Gruß aus der Küche.

Foto: ©iStockcomalle12 – Illustration: ©iStock.com/Alhontes

DIE KLASSIKER UNTER DEN KRÄUTERN

Um ein paar Kräuter kommt man einfach nicht herum. Denn in der Küche machen sie richtig was her und sind echte Multitalente, und zumeist duften sie auch noch herrlich. Für ein Plätzchen auf dem Balkon bringen sie so gesehen die besten Voraussetzungen mit.

- **Basilikum**

Leider ein anspruchsvolles Pflänzchen, das viel Wasser und Nährstoffe benötigt, aber ebenso ein Aushängeschild der italienischen Küche.

Tipp: nur Pflanzen zulegen, die für eine mehrmalige Ernte taugen. Das trifft für die Kandidaten aus dem Supermarkt meist nicht zu. Und: niemals nur einzelne Blätter abschneiden!

- **Oregano**

Noch ein Klassiker aus Italien. Viel Sonne und eine trockene, nährstoffarme Erde – mehr braucht er nicht. Dafür darf man über den ganzen Sommer ernten und Blätter abzupfen.

- **Rosmarin & Thymian**

Eher anspruchslose Kräuter, die es sonnig und warm mögen und auch mit längeren Trockenperioden problemlos fertig werden. Und was für ein Geschmack!

Tipp: Vor der Winterpause noch einmal großzügig zurückschneiden!

- **Petersilie**

Gibt es Beliebteres in der Küche? Allerdings ist die Petersilie ein wenig kapriziös. Auch sie benötigt relativ viel Platz und wurzelt recht tief. Einerseits braucht sie viel Wasser, mag aber andererseits Staunässe überhaupt nicht. Und: Bei zu viel Sonne werden die Blätter schnell gelb.

- **Minze**

Ein Pflänzchen, das eine Menge Platz für sich braucht. Also den ganz großen Topf. Dafür treibt die Minze bei laufender Ernte immer wieder neue Blätter aus. Rein damit in den Cocktail oder ins Mineralwasser!

- **Schnittlauch**

Die grünen Stängel sind nicht nur ähnlich beliebt wie die Petersilie, sie sind auch ähnlich launisch. Denn zum einen verträgt sich Schnittlauch mit kaum einem anderen Kraut, und zum anderen benötigt er besonders nährstoffreiche Erde, die zudem immer leicht feucht sein sollte.

Unser Tipp: Bei der Ernte ruhig radikal zurückschneiden. Das wächst sehr schnell wieder nach!

KRÄUTER HEGEN UND PFLEGEN

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Basilikum		Aussat	Aussat	Aussat	Aussat	Aussat/Ernte	Aussat/Ernte	Ernte	Ernte			
Schnittlauch			Aussat	Aussat			Ernte	Ernte	Ernte			
Salbei			Aussat	Aussat	Aussat/Ernte	Ernte	Ernte	Ernte	Ernte	Ernte		
Thymian			Aussat	Aussat	Aussat	Aussat/Ernte	Ernte	Ernte	Ernte			
Oregano		Aussat	Aussat	Aussat	Aussat/Ernte	Ernte	Ernte	Ernte	Ernte	Ernte		
Petersilie			Aussat	Aussat	Aussat/Ernte	Aussat/Ernte	Aussat/Ernte	Ernte	Ernte	Ernte	Ernte	Ernte
Rosmarin			Aussat	Aussat	Aussat/Ernte	Aussat/Ernte	Ernte	Ernte	Ernte	Ernte		
Dill				Aussat	Aussat	Aussat	Aussat	Ernte	Ernte	Ernte		
Minze			Aussat	Aussat	Aussat/Ernte	Aussat/Ernte	Ernte	Ernte	Ernte	Ernte		

Gut wässern · Regelmäßig wässern · Selten wässern · Aussat · Ernte

Ein Tipp zur Ernte: Am besten an einem sonnigen Vormittag und nur dann, wenn die Kräuter trocken sind. Denn so entfalten sie ihr volles Aroma!

Rätselhaft

SUDOKU

Ein Sudoku beinhaltet neun große Quadrate, die in neun kleinere unterteilt sind und jeweils eine Zahl von eins bis neun enthalten können.

Innerhalb eines großen Quadrates darf jede Zahl nur einmal vorkommen. Dies gilt auch für jede Zeile und jede Spalte.

Finden Sie heraus welche Zahl an welche Stelle kommt.

		5				1	6	8
		9	6		2			
7	6						5	
6			1			2	8	
				2				
	9	1			7			5
	8						4	7
			7		8	3		
9	7	4				8		

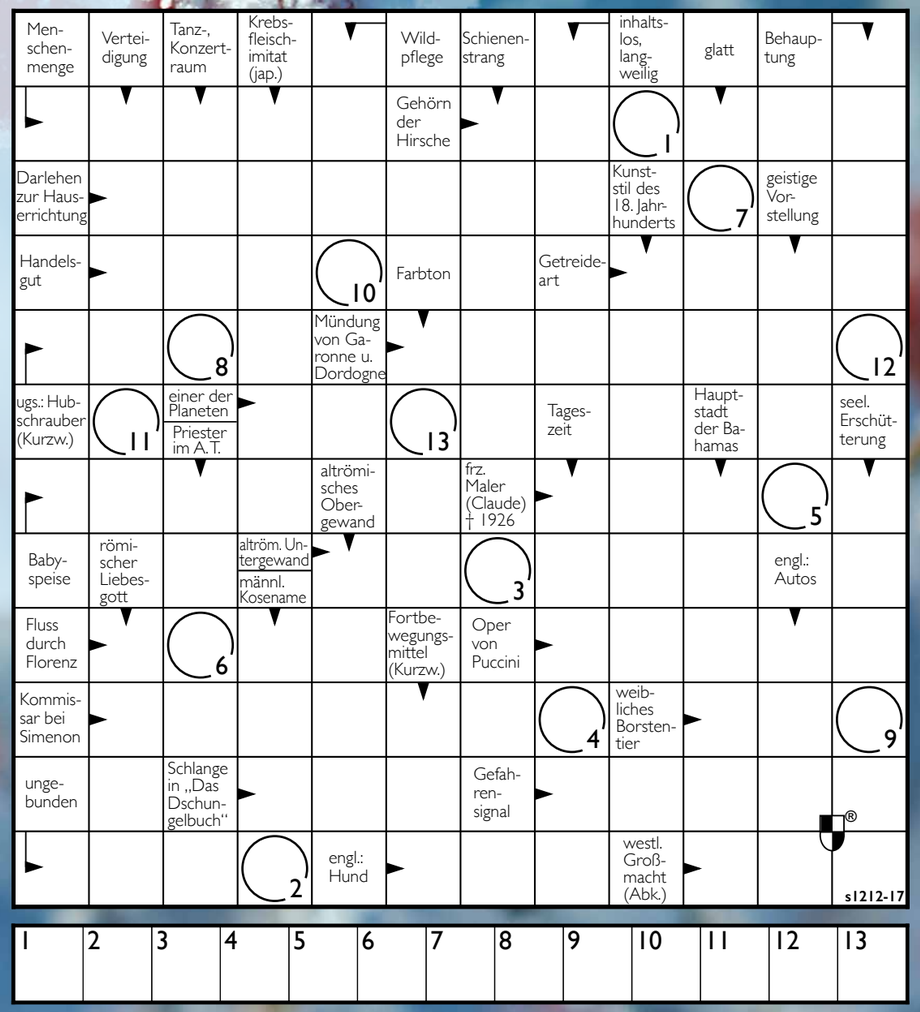
	3					9		7
1			5			3	4	
				3	8		5	
		1		8				4
	5			2			9	
3				7		6		
	8		1	4				
	7	2			3			6
6		4					8	

KREUZ-WORT-RÄTSEL

Füllen Sie die Kästchen in Pfeilrichtung aus und finden sie so das Lösungswort.

Ein Tipp:

Sie erfreuen uns auch in der kalten Jahreszeit mit natürlichen Farbtupfen.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Fotos: © iStock.com/ Prychko Alexander • Rätsel: ©KANZLIT

WIR räumen auf

Gemeinschaftsflächen sind keine Abstellflächen. Leider stellen wir immer wieder fest, dass sie genauso genutzt werden. Kellergänge, Trockenräume, Dachböden, Treppenhäuser Innenhöfe: hier lassen sich Gegenstände aller Art bestaunen – von Autoreifen über Spielzeug bis hin zu Sperrgut und Müll.

Das ärgert alle Beteiligten, vor allem all jene Mieter, die sich bewusst an die Regeln halten. Leider ist auch der Verursacher nicht immer sofort auszumachen. Und selbst wenn so in der Folge die gesamte Hausgemeinschaft angeschrieben und mit Fristsetzung aufgefordert werden muss, sich zu kümmern und solche Gegenstände zu entfernen, geschieht dies nicht einmal in der Hälfte der Fälle sofort. Auch ein zweites Anschreiben bleibt gern mal ohne Reaktion. Nicht selten kommt es deswegen schließlich zu Unterlassungsklagen – und dann wird es teuer. Denn am Ende werden die Gegenstände von Profis entsorgt – durch ein eigens beauftragtes Fachunternehmen und auf Kosten des Verursachers.

Wir finden, das kann und sollte man sich sparen. Und den Ärger auch. Es gibt Gründe dafür, dass wir darauf bestehen, Gemeinschaftsflächen freizuhalten. Was nämlich nicht gut aussieht, ist außerdem ein erhebliches Sicherheitsproblem. Brandschutz und Fluchtwege heißen die Stichworte.

Sollte es in einem Notfall nötig werden, das Gebäude zügig zu verlassen, behindern Gegenstände, die einfach im Treppenhaus abgestellt werden. Und im Brandfall führt ein vollgestellter Dachboden dazu, dass sich das Feuer sehr viel schneller ausbreiten kann.

Daher unsere Bitte: halten Sie sich an die Hausordnung! Sollten Sie das Gefühl haben, dass der Platz für Ihr Hab und Gut einfach nicht ausreicht, nehmen Sie sich die Zeit und überprüfen Sie mal Ihren Besitz. Manchmal hilft ein einfaches Entrümpeln.

Glücklicherweise zeigen sich viele unserer Mieter sehr verständig und können schon vor Ort von unseren Hausverwaltern von der Problematik überzeugt werden. Wir können nur gemeinsam dafür sorgen, dass unsere Wohnquartiere dauerhaft ordentlich, sauber und sicher sind, dass man sich darüber freuen kann, nach Hause zu kommen und sich nicht schämen muss, Gäste zu empfangen.

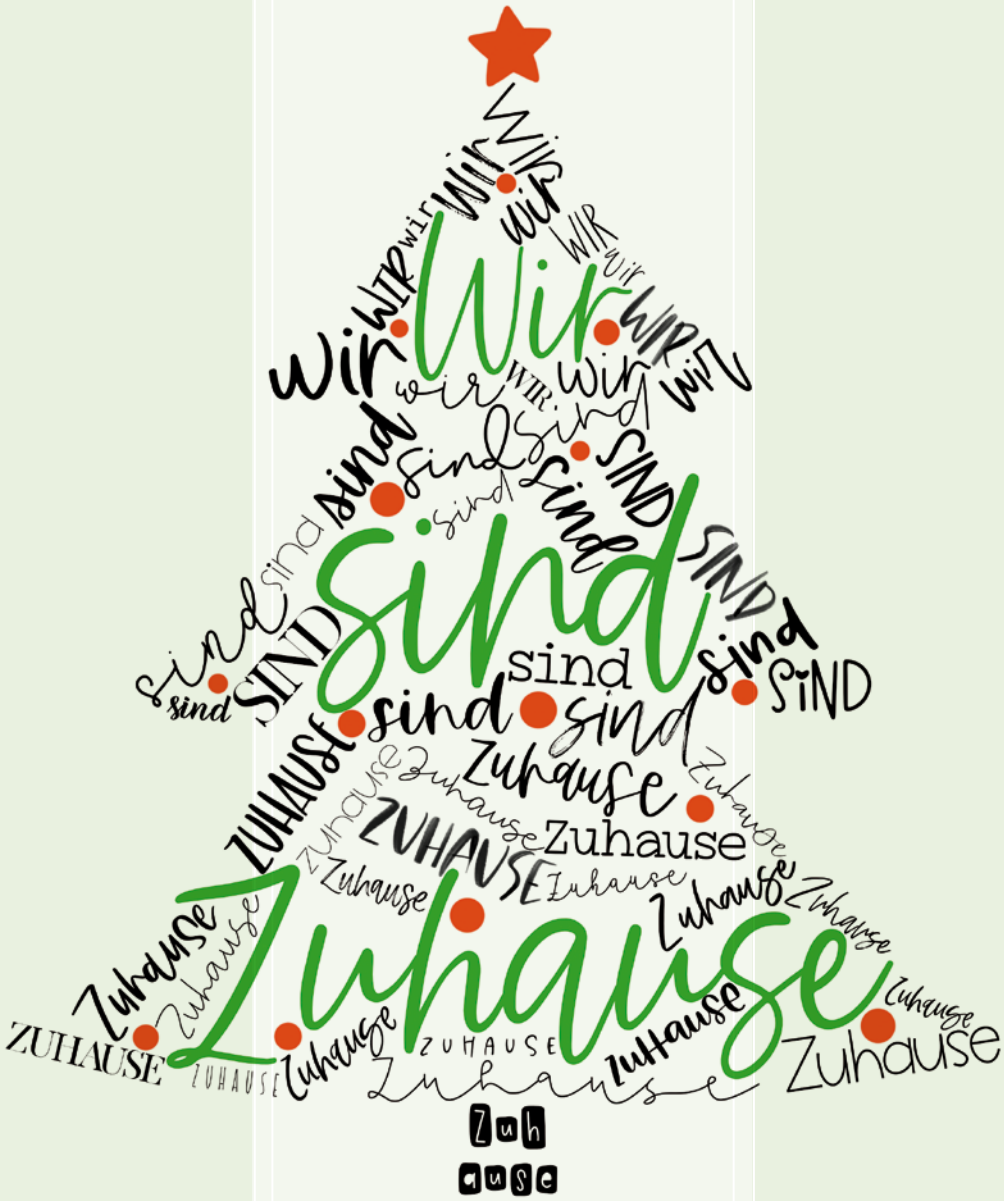
Helfen Sie bitte mit.

Müll auf der Feuertreppe: *Unansehnlich, geruchsbelästigend und gefährlich, da der Fluchtweg versperrt ist*

Sehr beliebt: *Schuhschränke vor der Wohnungstür. Sowohl der Weg aus der Wohnung als auch der über die Treppe ist kaum möglich.*

Gegenstände *im Gemeinschaftskeller-Trockenraum*

Fotos: © GWG
Illustration: © iStock.com/ abeldesaya



WIR wünschen allen Mietern und Mitgliedern eine besinnliche Weihnachtszeit und frohe Festtage!

Kommen Sie gut in ein glückliches und gesundes Jahr 2023!

Illustration: ©iStock.com/DOMSTOCK

NOTDIENSTE

Außerhalb unser Geschäftszeiten bitten wir Sie

in absoluten Notfällen unsere Zentrale (02331) 9049-0

anzurufen.

Sie werden dort entsprechend Ihres Notfalls direkt an die zuständigen Firmen weitergeleitet!

GWG HAGEN
WIR sind Zuhause!

Internet: www.gwg-hagen.de
E-Mail: info@gwg-hagen.de

Herausgeber:

GWG
Hüttenplatz 41 · 58135 Hagen
J. Rehrmann
Tel.: (02331) 90490

Druck

Thiekötter Druck GmbH & Co. KG
Münster

Konzept, Redaktion & Gestaltung:

Comvirtus GmbH
Weserstraße 20 · 48145 Münster
www.comvirtus.de

Auflage: 5.500