[WIR] mietermagazin

Das Magazin rund um Ihren WohnRaum

September 2022

WIR bauen um:

Arbeiten an der Thomasstraße 4 dauern an

Seite 06

Feuer in der Lange Straße 85:

Es hat lichterloh gebrannt

Seite 04

Küchenhelfer Backautomat:

Zum Frühstück ein warmes duftendes Brot

Seite 10

Energiesparen:

Schonen Sie ihre Brieftasche So einfach geht's

Seite 13

GWG HAGEN

WIR sind Zuhause!

Fotos: © GWG

VERTRETER VERSAMMLUNG 2022

Am 15. Juni 2022 fand die 59. Vertreterversammlung der GWG statt. In den zurückliegenden Jahren mussten wir erfinderisch werden, wegen Corona. Da bot die Karl-Adam-Halle in Vorhalle beste Bedingungen, denn ihre Größe sorgte dafür, „Abstandsregeln“ einhalten zu können. In diesem Jahr dient die Halle der Versorgung ukrainischer Flüchtlinge. Deshalb nun also: der Ratssaal, der Stadt Hagen.

Im Zuge der Vertreterversammlung fanden auch in diesem Jahr die Neuwahlen für den Aufsichtsrat statt.

Ingo Koppetsch hat nach 14 Jahren guter Zusammenarbeit den Aufsichtsrat verlassen. Dafür dürfen wir nun Birgit Aufdemkamp als neues Mitglied begrüßen. Weiterhin im Amt bleibt Anja Buschjost, die zum zweiten Mal wiedergewählt wurde.

Der Aufsichtsrat hat Frank Walter erneut zu seinem Vorsitzenden gewählt.

von links: Christoph Rehrmann, Anja Buschjost, Birgit Aufdemkamp, Frank Walter

WIR haben zwei neue Gesichter

Seit dem 01.04.2022 unterstützt **Sandra Redlinghaus-Heyer** unsere Kolleginnen und Kollegen. Als erste Anlaufstelle empfängt sie Kunden und Mieter – persönlich und am Telefon. Oft können Anliegen schon durch Sandra Redlinghaus-Heyer geklärt werden. Auch Reparaturannahmen werden hier entgegengenommen und weiterbearbeitet.

Sie erreichen **Sandra Redlinghaus-Heyer** unter der Nummer **02331 0/ 9049 - 304**. Oder per Email: **sandra.redlinghaus-heyer@gwg-hagen.de**

Bereits seit einigen Monaten ist **Nico Ferlemann** als neuer Mitarbeiter unserer technischen Abteilung bei uns. Er unterstützt unser Team 4 (Wehringhausen, Fleyer-/Klosterviertel, Halden, Boeler-heide). Zu seinem Aufgabenbereich gehören die Planung und Begleitung von Wohnungsmodernisierungen und Großmaßnahmen, die technische Betreuung des Wohnungsbestands sowie Wohnungsabnahmen und -übergaben.

Zu erreichen ist **Nico Ferlemann** unter **02331 / 9049 - 343** oder per Email unter **nico.ferlemann@gwg-hagen.de**

Wir wünschen unseren neuen Mitarbeitern viel Erfolg und Freude bei Ihrer neuen Tätigkeit.

Fotos: © GWG

GWG intern | Wohnen & Einrichten | Essen & Trinken | Rätsel & Spaß

Inhalt

Feuer in der Lange Straße 85:
04 Es hat lichterloh gebrannt

WIR bauen um:
06 Arbeiten an der Thomasstraße 4 dauern an

Wanddekoration mit Bildern:
08 Das Geheimnis liegt in der Anordnung

Küchenhelfer Backautomat:
10 Zum Frühstück ein warmes, duftendes Brot

Jubiläen & Jubilare:
12 WIR feiern

Energiesparen:
13 Schonen Sie Ihre Brieftasche So einfach geht's!

WIR klären auf:
14 Was man über Tauben wissen sollte

Spiel und Spaß mit Sudoku und Co.:
15 Rätselhaft

Es hat lichterloh **gebrannt**

Am Nachmittag des 6. Juni 2022 ist im Dachgeschoss unseres Hauses in der Lange Str. 85 ein Brand ausgebrochen. Das Feuer hat sich sehr schnell ausgebreitet und drohte zwischenzeitlich sogar auf die benachbarten Häuser überzugreifen. Zum Glück wurde niemand ernsthaft verletzt.

Da war ein Großeinsatz vonnöten. Bis in die späten Abendstunden hinein hatte die Feuerwehr mit dem Feuerausbruch in einem unserer Gebäude zu tun. Sämtliche Mieter mussten ihre Wohnungen verlassen. Die GWG war mit vielen Mitarbeitern vor Ort, um zu helfen, wo es nur ging.

Im Wehringhauser Hof wurden alle Betroffenen zunächst einmal versorgt. Alle Mieter konnten dann bis zum späten Abend in anderen Wohnungen untergebracht werden – zum Teil auch in unseren Gästewohnungen, so dass sie wenigstens ein Dach über dem Kopf hatten. In den Tagen darauf haben wir uns bemüht eine Ersatzwohnung zu finden. Denn ob unser Gebäude in der Lange Straße zu retten sein würde, war zunächst völlig unklar. Zu groß waren die Schäden.

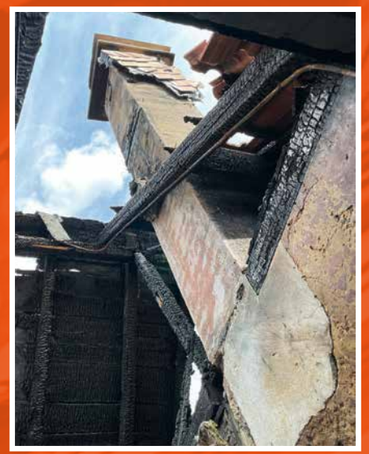
Inzwischen wissen wir: das Gebäude kann wiederaufgebaut werden, die Arbeiten dazu haben schon begonnen. Der Wermutstropfen dabei: wann die Sanierung dann auch abgeschlossen sein wird, ist noch nicht realistisch zu sagen. Das Ganze ist aufwändig und wird viele Monate dauern.

Aus der Katastrophe lernen

So ein Brand kann allen Besitz zerstören – von einem auf den anderen Augenblick. Wir haben es hier erlebt. Und: eine solche Katastrophe kann immer passieren, niemand ist davor sicher. Deshalb unser Tipp: Überlegen Sie mal, welche Werte sich bei Ihnen in der Wohnung inzwischen so angesammelt haben – von der Kleidung über den Schmuck bis hin zu den Haushaltsgeräten. Überlegen Sie mal, ob Sie sich mit einer Hausratversicherung, die den kompletten Verlust dieser Werte absichert, nicht viel besser geschützt fühlen! Es muss ja gar nicht einmal ein Brand sein. Schon ein Wasserschaden reicht aus, um erhebliche Schäden anzurichten.

Die meisten Versicherungen bieten im Rahmen einer „ganz normalen" Hausratversicherung auch die Absicherung des Hausrates an – auch dann zum Beispiel, wenn Sie Opfer eines Einbruchs werden. Die Beiträge für eine solche Versicherung sind sehr überschaubar – und im Vergleich zu den Kosten, die entstehen können, wenn man plötzlich mit nichts dasteht, gilt das ohnehin.

Informieren Sie sich!
Lassen Sie sich individuell beraten!



Fotos: © GWG

Beispielrechnung „Hausratversicherung"

Leistungsumfang

Hausrat	Rundumschutz
Plus-Paket	versichert
Versicherungssumme	42.250 EUR
Wertsachen	30 %
Selbstbehalt Hausrat	ohne
Fahrraddiebstahl	1.000 EUR
Elementar	Räume unter Erdgleiche bis 6.000 €
Selbstbehalt Elementar	500 EUR
Haushaltglas	nicht versichert
Internet-Schutz	versichert
Unterversicherungsverzicht	ja

Allgemeine Angaben

Wohnung	ständig bewohnt, selbst genutzt, Mehrfamilienhaus
Bauartklasse	Außenwände massiv bzw. feuerfest ummantelt, harte Bedachung
Wohnfläche	65 qm
Laufzeit	3 Jahre
Zahlungsweise	monatlich

Beitrag

Nettobeitrag	9,93 €
Zzgl. der aktuell gültigen gesetzlichen Versicherungssteuer	1,64 €
Zu zahlender monatlicher Beitrag	**11,57 €**

WIR bauen um

Seitenansicht während der Bauarbeiten

Foto: © GWG

Die Rückseite
VORHER

Und
AKTUELL

Die Vorderseite
VORHER

Die Arbeiten an den Außenanlagen der Vorderseite
AKTUELL

Die umfangreichen Arbeiten an der Thomasstraße 4 werden voraussichtlich im Dezember 2022 abgeschlossen sein.

Bilder sagen mehr als Worte. Schon jetzt kann man sehen, welche großen Veränderungen sich in der Thomasstraße 4 vollziehen und welche enormen Verbesserungen dies auch für das Wohnumfeld hat. Was lange währt, wird eben endlich gut.

Die Maßnahmen im Detail: Erneuert wurden das Dach, die Fenster und Außentüren sowie Balkone und Laubengänge. Die komplette Fassade wurde ganz neu gestaltet und dabei mit einem modernen Wärmeverbundsystem ausgestattet. Sie erscheint nun in warmen und modernen Farben. Außen liegt nun (nach erheblichen Lieferproblemen und -verzögerungen) endlich ein Aufzug an, der entspannt in die oberen Stockwerke transportiert und so die Wohnqualitäten weiter erhöht. Die Außenbereiche werden ebenfalls völlig neu gestaltet. Dazu gehören neben dem Eingangsbereich die Zuwege und die Grünanlagen.

Insgesamt umfasst der Gebäudekomplex 23 Mieteinheiten sowie eine Gewerbeeinheit. Alle sind zurzeit belegt. Auch das zeigt die enorme Aufwertung des Objektes im Rahmen der Maßnahmen der GWG.

Wanddekoration mit Bildern:

Das Geheimnis liegt in der ANORDNUNG

Bilder an der Wand verleihen der Wohnung Farbe und Stimmung. Dass die Lieblingsbilder einen ganz eigenen und besonderen Platz verdienen, wo sie sofort ins Auge fallen, versteht sich von selbst. Doch ein Hingucker sind auch ganze Bildergruppen – wenn sie mit System gestaltet werden.

Ob Bilder schön sind oder nicht, darüber streiten sich die Gemüter – ganz gleichgültig, ob es sich dabei um Fotos oder um Gemälde handelt. Da hat jeder seine eigene Meinung. Einen Unterschied macht allerdings, wie sie im Raum zur Schau gestellt werden – wie man sie „inszeniert". Handelt es sich um ein einzelnes Exemplar, liegen die Dinge einfach: Es wird sich schon ein besonderes Plätzchen finden. Sollen aber gruppenweise gleich mehrere Bilder aufgehängt werden, und das so, dass ein harmonisches Ganzes entsteht, das man gern anschaut, dann stellen sich Fragen des Arrangements. Denn nicht jedes Bild passt zu jedem anderen.

EIN MOTTO MUSS HER

Eine lösbare Aufgabe ist es, wenn die Bilder eine Art Zusammenhang aufweisen. Wenn sie etwas verbindet. Vielleicht das beste Beispiel: die Familiengalerie. Fotografien von Omas, Opas, Enkeln – da erkennt man sofort, worum es geht. Die Zusammenstellung der Bilder folgt einem Prinzip – und genau das macht das Ganze für den Betrachter interessant. Oder nehmen wir Farben: Wenn mehrere Bilder, die zusammen an der Wand hängen, über einen identischen Farbton verfügen, dann macht das sogleich die gesamte Bildergruppe spannend. Selbst wenn die Motive eher banal und noch dazu ganz verschieden sind: wir schauen sie uns gerne an. Auch hier liegt der Grund in der Selbstähnlichkeit der Bilder. Sie sind nicht wahllos zusammengestellt, sondern folgen einem Prinzip, einer Art Leitlinie, an der man sich orientieren kann, die irgendwie Sinn macht und Halt gibt. Am Ende bleibt der Eindruck: Da hängt an der Wand zusammen, was zusammengehört, und es ist schön so. Doch was tun, wenn die Bilder, die man zuhause gerne präsentieren würde, eben das so gar nicht hergeben? Wenn die Unterschiede einfach zu groß sind?

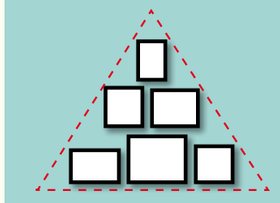
RÄUMLICHE SYMMETRIEN

Die Antwort lautet: Ein anderes Prinzip ins Durcheinander bringen. Denn auch ähnliche oder gar identische Farbwelten müssen nicht unbedingt sein. Eine weitere (und ausgesprochen einfache) Lösung ist es, den Bildern eine räumliche Ordnung zu geben – indem man sie nicht irgendwie an die Wand hängt, sondern systematisch arrangiert. Denn auch Symmetrien erzeugen Harmonie. Hier ein paar Möglichkeiten, Bilderwelten „in Form" zu bringen: ▶

Foto: ©iStock.com/Ondrooo

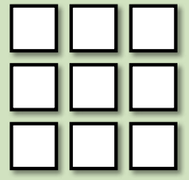
1. In Reih und Glied

Eine Option, die sich vor allem dann gut eignet, wenn die Bilder verschiedene Größen haben. Maßgeblich ist, dass die Bilder im genau gleichen Abstand hängen. Ob man sie dann an der oberen, der unteren Kante oder der Mittelachse ausrichtet, ist eine Frage des Geschmacks. Und: Beides ist möglich – horizontal und vertikal.



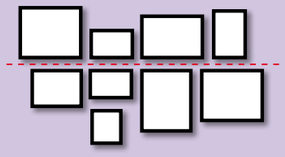
2. Zwischen Grenzlinien

Wenn Abstände keine Rolle spielen sollen, dann sind womöglich die Außenlinien einer geometrischen Form die beste Lösung. Stellen Sie sich ein Quadrat, einen Kreis oder ein Dreieck an Ihrer Wand vor. In dieser Fläche ordnen Sie Ihre Bilder beliebig an.



3. Im Raster

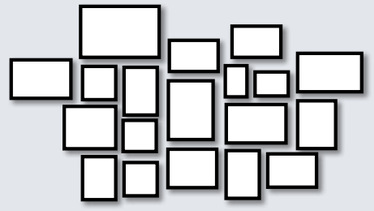
Auch das typische Schachbrettmuster sieht ziemlich beeindruckend aus. Wichtig hier: Die Bilder müssen allesamt dieselbe Größe haben. Und: Man hängt sie streng symmetrisch auf. Je größer die Bilder sind, desto größer können auch die Abstände zwischen ihnen sein. Perfekt wird das Ganze, wenn Sie einheitliche Rahmen nutzen.



4. Auf Kante

Eine ungemein interessante Form der Präsentation ist die Ausrichtung der Bilder an einer imaginären Linie – die ihrerseits sowohl vertikal als auch horizontal verlaufen kann. Das Prinzip lautet: Die Abstände der Bilder zu dieser Linie sind stets gleich. Ob die Bilder über unterschiedliche Größen verfügen, spielt dabei keine Rolle.

Tipp:
Spannen Sie ein kleines Band! An dem können Sie die Bilder ausrichten!



5. Im Salon

Auch in der puren Fülle kann ein Reiz liegen. Sie möchten eine ganze Menge Bilder zeigen? Erzeugen Sie eine „Salonstimmung"! Auf Symmetrie kann dabei verzichtet werden. Spektakuläres Vorbild für diese Vorgehensweise: Das Eremitage in Sankt Petersburg – ein ganz besonderes Kunstmuseum.

Tipp:
Beginnen Sie zunächst mit den Bildern in der Mitte und lassen das Ganze dann nach außen hin wachsen!

Wie auch immer Ihre Lösung aussehen mag: Eine gute Idee ist es, das komplette Sammelsurium der Bilder, die ihren Platz an der Wand finden sollen, zunächst auf dem Fußboden auszulegen. So lässt sich schnell erkennen, welches Motiv ein zentrales Plätzchen verdient und welche Bilder am besten auch in nächster Nähe miteinander harmonieren.

Tipp:

Sie wollen eine besonders große Bilderwand gestalten? Kleben Sie Kreppstreifen um die geplante Fläche! Bringen Sie dann zunächst die großen Bilder unter und „garnieren" danach die Lücken mit den kleinen!

Einige Motive sollen besonders ins Auge fallen? Hängen Sie diese Bilder mittig auf Augenhöhe (ca. 1,65 Meter)! In der Nähe von Sitzgelegenheiten darf es auch tiefer sein.

Küchenhelfer Backautomat:

Zum Frühstück ein warmes, duftendes Brot

Früh morgens vom unwiderstehlichen Duft eines frischen Brotes geweckt werden? Ja, das geht. Mit einem Backautomaten zuhause werden Sie zu Ihrem eigenen Meisterbäcker. Und das auch noch spielend leicht.

Kaum etwas geht über den Duft von ofenfrischem Brot, und möglicherweise ist schon dies eine Erklärung dafür, warum zunehmend Brotbackautomaten den Weg in deutsche Küchen finden. Doch das selbständige Backen mit den kleinen Spezialöfen hat noch ein paar Vorteile mehr. Wir haben die wichtigsten zusammengestellt:

1) So ein Automat macht ein Stück unabhängiger. Wenn frisches Brot gewünscht ist, dann ist es auch da. Selbst an Sonn- oder Feiertagen.

2) Eingebaute Zeitschaltfunktionen erlauben eine Programmierung des Backautomaten. Das heißt: Unser Brot ist stets zur Wunschzeit fertig. Noch warm, sehr aromatisch und sehr schmackhaft.

3) Im selbstgebackenen Brot findet sich nur das, was dort auch hineinsoll, denn sämtliche Zutaten bestimmt man selbst – ein Vorteil auch und gerade für Allergiker. Schließlich achtet man beim Kochen ja ebenfalls penibel auf die Einhaltung von Rezepten. Wer es anders mag, kann aber auch problemlos mit einer fertigen Backmischung arbeiten.

4) Vom Weizen- übers Vollkorn- bis hin zum Oliven- oder Rosinenbrot: alles ist möglich.

5) Der Backautomat erledigt selbständig die komplette Arbeit. Er hilft beim Abwiegen der Zutaten und übernimmt das so mühselige Durchkneten des Teiges. Außerdem stellt er die perfekte Temperatur zur Verfügung, damit dieser auch optimal aufgehen kann. Und obwohl der Backvorgang selbst gut und gern ein paar Stunden benötigen kann, ist dafür keine Aufsicht nötig.

6) Auch in einem herkömmlichen Backofen lässt sich selbstverständlich ein Brot herstellen. Aber: der Brotbackautomat ist deutlich energiesparender – trotz der langen Backzeit.

7) Einen soliden Backautomaten gibt es im Handel bereits unter 100 Euro. Wer speziellere Funktionen sucht, kann aber auch über 200 Euro ausgeben.

8) Viele Backautomaten können nicht nur Brot zubereiten, sondern auch Kuchen-, Nudel- oder Pizzateig, Konfitüren, Reis oder sogar Joghurt.

Fotos: ©iStock.com/YelenaYemchuk / AnnaBrett / baboon111

TIPPS UND TRICKS RUND UM DEN BROTBACKAUTOMATEN:

1) Sämtliche Zutaten beim Brotbacken sollten stets Zimmertemperatur haben.

2) Bei eigenen Rezepten: Zuerst immer die flüssigen Zutaten einfüllen, danach, beginnend mit dem Mehl, die festen. Die Hefe stets erst ganz am Schluss.

3) Am Ende der Backzeit den Brotlaib entnehmen, am besten auf ein Gitterrost stürzen und dort abkühlen lassen. Im Automaten abkühlende Brote ziehen Wasser und verlieren so an Qualität.

4) Hefeteigbrote am besten im Plastikbeutel aufbewahren, Sauerteigbrote dagegen im Brotkasten.

5) Die Backform besser nicht in der Spülmaschine reinigen – es sei denn, es wird vom Hersteller ausdrücklich erlaubt. Die Antihaft-Beschichtung könnte Schaden nehmen.

6) Die Knethaken nach jeder Säuberung mit etwas Pflanzenöl einfetten. So lässt sich vermeiden, dass sie beim nächsten Mal festgebacken werden.

Der zentrale Pluspunkt eines Backautomaten ist am Ende vermutlich wirklich seine Einfachheit, die Problemlosigkeit der Bedienung. Denn mit dem Backautomaten selbst ein Brot herzustellen funktioniert letztlich, unabhängig vom Gerätetyp, immer gleich und ist kinderleicht: einfach den Deckel öffnen, die Backform herausnehmen, die Zutaten einfüllen, dann die Backform zurück in den Automaten stellen, den Deckel schließen, das gewünschte Programm einstellen – fertig. Den Rest macht die Maschine. Einfacher geht es kaum.

ZWEI TIPPS FÜR DEN KAUF

Gleichwohl sollte bei der Anschaffung eines Backautomaten einiges bedacht werden, zumal die Auswahl riesig ist. Die erste und wohl wichtigste Frage gilt dem Bedarf, denn kleine Haushalte backen kleinere Brote und so darf auch der Automat weniger wuchtig ausfallen. Danach ist die entscheidende Frage die nach dem Wozu. Wer gern viele neue Rezepte ausprobiert statt immer nur den Klassiker zu backen und darüber hinaus einen gewissen Komfort schätzt, der benötigt einen höheren Funktions- und Programmumfang – also: einen anspruchsvolleren Automaten. Dasselbe gilt, wenn zum Beispiel glutenfrei gebacken werden soll.

Es muss gewiss nicht immer das teuerste Gerät sein, denn auch günstige Brotmaschinen liefern überzeugende Ergebnisse. Aber man sollte doch backen können, was man backen möchte.

Unser Rezepttipp:

RÖSTZWIEBELBROT (750 g)

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl, Type 550
- 10 g Salz
- 15 g Öl
- 320 ml Wasser
- 1 TL Trockenhefe
- 100 g Röstzwiebeln

Zubereitung:

Die Zutaten aufs Gramm genau abwiegen und in den Backautomaten geben. Wichtig ist die Reihenfolge: Wasser, Öl, Salz, Mehl, dann die Trockenhefe. Die Röstzwiebeln erst nach dem Signalton zufügen.

Die Technik hat sich bewährt: Den ersten Backautomaten am Markt gab es schon 1986.

WIR feiern

Frau Vogel bewohnt seit 90 Jahren ein und dieselbe Wohnung der GWG

In den zurückliegenden zwei Jahren hat Corona es verhindert. Nun aber konnte im Juli endlich wieder unsere alljährliche Jubilarfeier stattfinden – ganz gleich ob Mietjubiläum, runder Geburtstag oder ein ganz besonderer Hochzeitstag ....

Zum dritten Mal gastierten wir mit unseren Mietern im „Café Halle" – seines Zeichens Waldgastätte und „Bauernncafé" in einem. Inhaber Frank Fischer wartete mit köstlichen Kuchen- und Griff-Buffets auf. Aber nicht nur fürs leibliche Wohl war bestens gesorgt, sondern auch für die Stimmung – der tollen Live-Musik von Jens Dreesmann sei Dank.

Wir freuen uns schon jetzt darauf, im nächsten Jahr weitere Jubilare ehren und diese wunderschöne Tradition fortführen zu können.

Die Eheleute Czernik feierten ihre Eiserne Hochzeit

Die Eheleute Fischer sind ebenfalls seit 65 Jahren verheiratet

Fotos: © GWG

ENERGIE**SPAREN:**

Schonen Sie **Ihre Brieftasche**

So einfach geht´s!

Sorgen mit Blick auf den kommenden Winter? Sind durchaus berechtigt. Gas könnte knapp werden, die Zeiten sind unsicher. Immerhin hat die Bundesregierung bereits die Alarmstufe ausgerufen und die Preise könnten weiter stark steigen. Deshalb tun wir alle gut daran, wo immer möglich schon jetzt Energie einzusparen. Als Wohnungsunternehmen sind wir dazu aufgerufen, Sie dabei zu unterstützen, indem wir die Heizungsanlagen richtig einstellen. Als Verbraucher können aber auch Sie einen Beitrag leisten.

Hier unsere Tipps:

- **20 bis maximal 22 Grad**
  Das reicht in der Regel in der Heizperiode. Und schon nicht nur die Umwelt, sondern auch den eigenen Gelbeutel.
- **Heizung vor dem Lüften abdrehen**
  Die Thermostatventile zudrehen, wenn Sie die Fenster zum Lüften öffnen! Ansonsten „denkt" die Heizung, der Raum ist zu kalt, läuft immer heißer und heizt zum Fenster hinaus.
- **Heizung nachts und bei Abwesenheit gezielt herunterdrehen**
  Das spart. Eine Mindesttemperatur von 16-17°C sollte aber beibehalten werden, da es sonst leichter zu Feuchteschäden und Schimmelbildung kommen kann.
- **Heizkörper nicht dauerhaft auf null stellen**
  Wenn Räume auskühlen, sinken die Wandtemperaturen. Der Raum bleibt dann auch bei kurzzeitigem Erwärmen unbehaglich.
- **Wärmeabgabe des Heizkörpers nicht behindern**
  Heizkörper sollten nicht zugestellt werden, so dass sich Wärme im Raum verteilen kann. Verkleidungen, Möbel oder lange Vorhänge „schlucken" die Wärme.
- **Innentüren zwischen unterschiedlich beheizten Räumen geschlossen halten**
  Kühle Räume sollten nicht mit Luft aus wärmeren Räumen geheizt werden. Denn so gelangt auch Luftfeuchtigkeit in den kühlen Raum. Das erleichtert das Wachstum von Schimmelpilzen.
- **Fenster nicht dauerhaft gekippt lassen**
  Das verschwendet Energie. Effizienter ist das „Stoßlüften". Die Fenster mehrmals am Tag für einige Minuten komplett zu öffnen, am besten mehrere gleichzeitig. Bei Frost reichen 5 Minuten, in der Übergangszeit 10 bis 15 Minuten.
- **Im Schlafzimmer vor dem Schlafengehen und nach dem Aufstehen lüften**
  So wird verhindert, dass sich Feuchte in Wänden und Möbeln absetzt. In Küche und Bad den Wasserdampf durch Kochen und Duschen sofort durch Lüften ins Freie leiten.
- **Licht und Elektrogeräte beim Verlassen des Raums ausschalten**
  Muss das Licht wirklich überall brennen? Licht ausschalten spart Energie und Kosten.
- **Elektrogeräte nicht im Standby-Modus lassen**
  Auch im Standby-Modus verbrauchen Fernseher & Co. noch Energie – Ladegeräte übrigens sogar dann, wenn sie nur in der Steckdose stecken. Praktisch sind Steckerleisten, die über einen Ausschalter verfügen.
- **Kühlschränke können Stromfresser sein**
  Ein energieeffizienter neuer Kühlschrank kann im Vergleich zu Altgeräten 150 kWh und mehr an Strom im Jahr einsparen. Das sind mehr als 50 Euro. Achten Sie daher bei der Anschaffung neuer Elektrogeräte auf die Energieeffizienz-Kennzeichnung.

Illustrationen: © Stockcomy/ DrAfter123 / konzBestiary / ednabs

Was man über TAUBEN wissen sollte

Nicht wenige Menschen tun es immer wieder und gern: sie füttern Tauben. Auch Mieter der GWG sind mit dabei. Vielleicht in der Annahme, dass den Tieren geholfen werden müsse. Die Wahrheit aber ist: Sie tun weder Mensch noch Tier damit einen Gefallen.

Jede Menge Futter – nicht nur ein Paradies für Tauben sondern auch Ratten und Mäuse.

Das Problem mit den Tauben ist: sie fressen wirklich alles, was sie finden können, und wenn sie Nahrung in Hülle und Fülle finden, dann vermehren sie sich auch die ganze Zeit. Nur weil das Nahrungsangebot so groß ist, brüten Stadttauben das ganze Jahr über. Die Folge: eine Explosion der Zahlen.

Schöne Effekte hat das nicht – auch für die Tauben nicht. Denn die Vögel finden längst nicht mehr genug angemessene Nistplätze, und genau das geht zu Lasten der Jungtiere, die unter oft widrigen Bedingungen großgezogen werden. Und die Menschen ärgern insbesondere die unfassbaren Mengen an Taubenkot, die Straßen, Gebäude und Autos verzieren.

Ein Nebeneffekt des Taubenfütterns ist auch, dass die überall herumliegenden Reste Mäuse und Ratten anziehen. Nicht nur öffentliche Plätze sind betroffen. Auch im Gebäudebestand der GWG gibt es das Problem. Auch die Population der Nager nimmt zu, wenn regelmäßig irgendein Futter zur Verfügung steht.

Das Problem ist massiv. Wir möchten daher noch einmal darauf hinweisen, dass ein Füttern von Tauben auf unseren Grundstücken nicht gestattet ist. Wir bitten alle unsere Mieter, sich daran zu halten. Und uns allen wünschen wir ein sauberes und ansehnliches Umfeld. In der Stadt ebenso wie in unserem Gebäude- und Wohnungsbestand.

Illustration: ©Stock.com/ PCH-Vector · Foto: ©GWG

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.

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

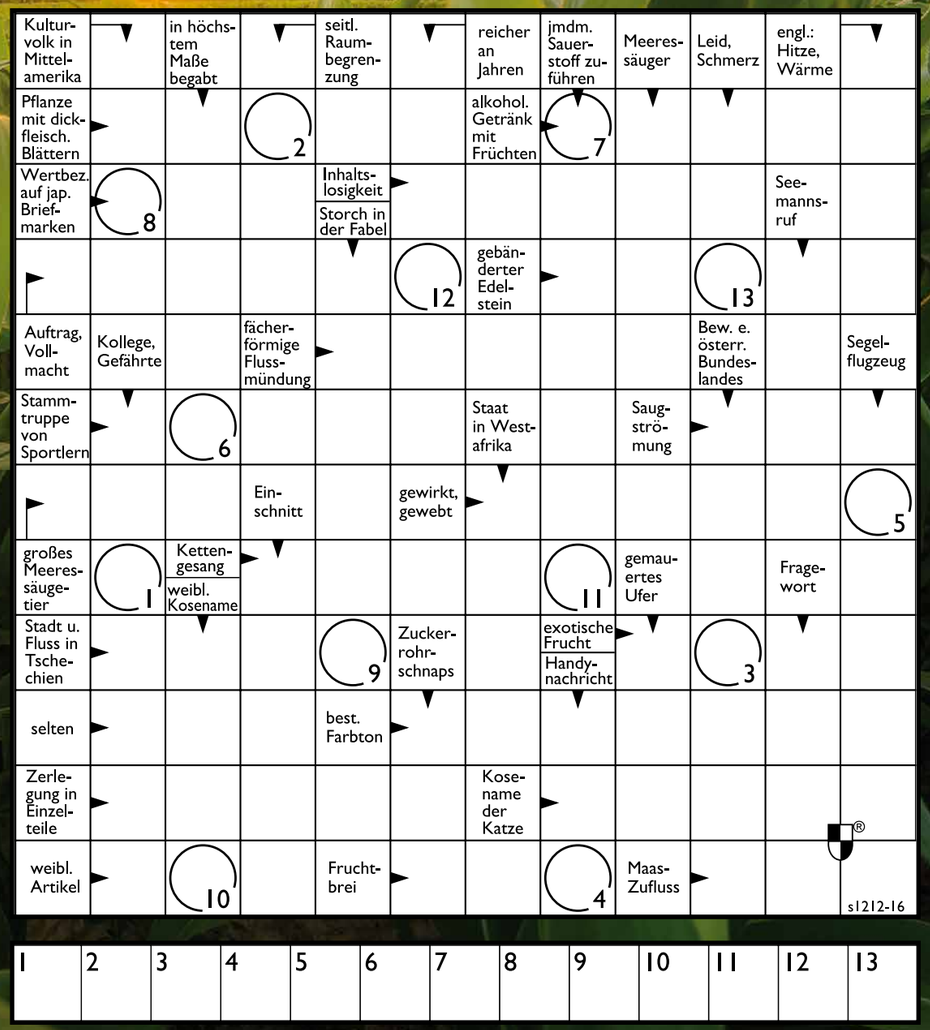
			1	6				
5				4	8		9	6
			5			1		
6	1					2		3
		2		9		5		
3		5					8	7
		6			4			
9	7		8	1				2
				3	7			

KREUZWORTRÄTSEL

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

Ein Tipp:

Unser Lösungswort beschreibt ein abenteuerliches Ausflugsziel für echte Spürnasen.



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

Grafik: ©Stock.com/marisbotsky • Rätsel: ©KANZLIT

Chefkoch: Florian Bürger

WIR mögen richtig gutes Essen

Und das gibt es in unserem Wehringhauser Hof!
Von Montag – Freitag in der Zeit von 11:30 – 13:30 Uhr
bieten wir allen unseren Mietern ein leckeres Mittagessen an.

Für nur 3,50 € pro Mahlzeit können Sie an unserem Mittagstisch teilnehmen. Mit abwechslungsreicher gut bürgerlicher Küche verköstigt Sie Florian Bürger.

Kommen Sie vorbei und lassen Sie es sich schmecken!

WICHTIG: Die Anmeldung sollte zwei Tage im Voraus stattfinden. Sie kann telefonisch bei Frau Klein unter der Rufnummer 02331/9049-444 oder aber per Mail unter jennifer.klein@gwg-hagen.de erfolgen. Anmelden können Sie sich auch direkt vor Ort im Wehringhauser Hof.

Die Speisepläne können Sie auf unserer Website einsehen, unter www.gwg-hagen.de.

Wir freuen uns auf Sie!

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. Klein
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