

Rundschau

Dezember 2015 | Unser Magazin



GESCHENKE AUS DER KÜCHE SELBSTGEMACHT



Mitgliederversammlung 2015 · Veranstaltungen für unsere Kinder · Unsere Babys · Baumaßnahmen im Wohnungsbestand · Betriebsruhe zum Jahreswechsel · Abfall vermeiden · Gewürze · Bodenpflege · Geschenke aus der Küche · Gesundbrunnen Tee · Rätsel · Lese-, Hör- und Sehanregungen



Liebe Mitglieder, liebe Mieter,
sehr geehrte Geschäftspartner unserer Bornaer Wohnungsgenossenschaft eG,

zum Jahresende schauen wir mit Ihnen gern auf ein ereignisreiches Jahr zurück.

Auch im Geschäftsjahr 2015 standen vor allem unsere Bemühungen zur Wiedervermietung leerstehender Wohnungen im Fokus. Eine überaus positive Entwicklung ist diesbezüglich in Borna Nord zu verzeichnen. Leider hat sich der Arbeitsmarkt in und um Borna bisher nicht entscheidend verbessert, so dass es uns insgesamt nicht gelang, den Wohnungsleerstand zu reduzieren. Hinzu kommen die bekannten Probleme der demografischen Entwicklung in unserer Region.

Insbesondere im Wohngebiet Borna Gnandorf bekommen wir diese Bedingungen deutlich zu spüren. Innerhalb eines Zeitraumes von 10 Jahren hat sich dort der Leerstand verdoppelt! Deshalb haben wir uns nach umfassender Prüfung erstmals für Rückbaumaßnahmen entschieden, um auch in Zukunft wirtschaftlich gut aufgestellt zu sein. Den betreffenden Mitgliedern

kommen wir bei der Umlenkung weitestgehend entgegen.

Erinnern möchte ich an dieser Stelle auch an die zahlreichen Service- und Freizeitangebote. Ob Jung oder Alt – für nahezu jede Altersgruppe wurde etwas geboten.

Abschließend möchte ich mich für ein weiteres Jahr guter Zusammenarbeit und Vertrauen bei Ihnen bedanken. Im Namen des Aufsichtsrates, des Vorstandes und unseres gesamten Teams wünsche ich Ihnen und Ihren Familien eine besinnliche, ruhige Weihnachtszeit und alles Gute für das Jahr 2016!

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Ihr Andreas Beier

Vorstandsvorsitzender



INHALT



Seite 4



Seite 5



Seite 6

IMPRESSUM

UNSER MAGAZIN

Mitglieder- und Mietermagazin für Wohnungsunternehmen

KAHLKÖPFE

Agentur mit Wachstumsaussicht GbR
Gutenbergring 69a | 22848 Norderstedt

Telefon: 040 | 609 265 - 68
Fax: 040 | 609 265 - 69
E-Mail: info@kahlkoepfe.com

- | | |
|-----------------|---|
| 2 Editorial | - Inhalt - Impressum |
| 3 BWG | - Mitgliederversammlung 2015 |
| 3 BWG | - Rückbau von zwei Blöcken in Borna Gnandorf |
| 4 BWG | - Veranstaltungen für unsere Kinder 2015 |
| 4 BWG | - Änderungen bei unseren Gästewohnungen |
| 5 BWG | - Unsere Babys 2015 |
| 5 BWG | - Seniorenausfahrt „Süße Verführung“ |
| 5 BWG | - Baumaßnahmen im Wohnungsbestand |
| 6 BWG | - Änderungen im Büro Borna Gnandorf |
| 6 BWG | - Neues wohnungswirtschaftliches EDV-Programm |
| 6 BWG | - Betriebsruhe zum Jahreswechsel |
| 6 BWG | - Ihre Meinung ist uns wichtig! |
| 6 BWG | - Impressum |
| 7 Aktuelles | - Abfall vermeiden |
| 8 Kulinarisches | - Gewürze |
| 9 Praktisches | - Bodenpflege |
| 10/11 Kreatives | - Geschenke aus der Küche |
| 12/13 Gesundes | - Gesundbrunnen Tee |
| 14 Rätsel | - Sudokus und Kreuzworträtsel |
| 15 Tipps | - Lese-, Hör- und Sehanregungen |



Seite 8



Seite 10/11



Seite 12/13

TEILNAHMEBEDINGUNGEN FÜR VERLOSUNGEN:
Die Verlosung der Bücher und Preise erfolgt durch ein Losverfahren, die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Einsendeschluss ist der 31.12.2015. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Stichwort bitte per E-Mail an: gewinnspiel@kahlkoepfe.com – oder per Post an: Kahlköpfe GbR, Julia Chiandone, Gutenbergring 69a, 22848 Norderstedt.

BWG-Mitgliederversammlung 2015

Am 26. Juni fand unsere ordentliche Mitgliederversammlung 2015 im Landgasthof Bubendorfer Hof statt. Schwerpunktthemen waren:

- Geschäftsbericht des Vorstandes zum Geschäftsjahr 2014 und Bericht des Aufsichtsrates für 2014
- Verlesen des zusammengefassten Prüfungsergebnisses und die Feststellung des geprüften Jahresabschlusses 2014
- Nachwahl von zwei Aufsichtsratsmitgliedern.

Es nahmen 68 Mitglieder und 19 Gäste an der Mitgliederversammlung teil. Der Vorsitzende des Aufsichtsrates, Herr Espenhain, fungierte als Versammlungsleiter. Er stellte die fristgerechte und ordnungsgemäße Ladung fest.

Als neue Aufsichtsratsmitglieder wurden Herr Linke und Herr Binner wiedergewählt.

Die Gremien Aufsichtsrat und Vorstand setzen sich aus folgenden Mitgliedern zusammen:

Aufsichtsrat:

Gerald Espenhain, Aufsichtsratsvorsitzender
Eckart Strelle
Karl-Heinz Linke
Ludwig Gschwendtner
Christian Binner

Vorstand:

Andreas Beier, Vorstandsvorsitzender
Micaela Benedix



Ergebnis der Prüfung des Jahresabschlusses 2014

Der Prüfungsverband der Sächsischen Wohnungsgenossenschaften e.V. stellte in seinem Prüfungsbericht fest, dass Vorstand und Aufsichtsrat den ihnen nach Gesetz und Satzung obliegenden Verpflichtungen nachgekommen sind. Die Vermögens- und Finanzlage der Genossenschaft sind trotz der sich aus dem

strukturellen Wohnungsleerstand ergebenden Entwicklungsbeeinträchtigung geordnet. Aus der Fortschreibung der Geschäftsentwicklung ergibt sich mittelfristig eine ausreichende Liquidität. Im Geschäftsjahr 2014 entstand ein durch Sondereinflussfaktoren (außerplanmäßige Abschreibungen) geprägter Jahresfehlbetrag von Tsd. € 1.355,3 (Vorjahr: Tsd. € 111,9).

Rückbau von zwei Blöcken in Borna Gnandorf

Im Rahmen einer Mieterinformationsveranstaltung am 23. Juli 2015 wurde den betreffenden Mitgliedern der Neuen Platekaer Straße 1 bis 19 der Beschluss zum Rückbau ihrer Wohnungen bekannt gegeben und erläutert. Geplanter Abrissbeginn ist der 1. Dezember 2016. Erstmalig in der Geschichte der BWG müssen damit Woh-

nungen vom Markt genommen werden.

Aufgrund der in den letzten Jahren dramatisch verlaufenden Leerstandsentwicklung in diesem Stadtteil ist diese (unternehmerische) Entscheidung alternativlos. Im Vorfeld wurden auch mehrere Varianten bezüglich Wirtschaftlichkeit und Zukunftssicherheit geprüft. Letztendlich war beispielsweise eine komplette Aufwertung des Bestandes nicht darstellbar.

Entsprechend unserer Zusage, die Mieter sozusagen „an die Hand zu nehmen“ und nach individuellen und sozialverträglichen Lösungen zu suchen, begannen sofort nach der In-

foveranstaltung die Freilehnungsmaßnahmen. Nach Aufnahme der jetzigen Wohnsituation wurden teils auch individuelle Wünsche berücksichtigt, um allen Umziehenden angemessene und vergleichbare Wohnungen in unseren sanierten Beständen anzubieten.

Die Erfahrungen der letzten Monate zeigen, dass der Umlenkungsprozess erfreulicherweise positiv verläuft und unser erklärt Ziel, die überwiegende Anzahl der Mitglieder mit Wohnungen aus dem BWG-Bestand zu versorgen, erreicht werden kann. Für das gezeigte Verständnis möchten wir uns an dieser Stelle bei den Betreffenden ganz herzlich bedanken!





Veranstaltungen für unsere Kinder 2015

Unsere Verwaltung lag auf dem Weg des Faschingsumzuges der Kindereinrichtungen „Sonnenschein“ und „Marienkäfer“ im Februar 2015 und so empfingen wir, wie bereits im letzten Jahr, die Kleinen, die Erzieherinnen und Eltern mit einem heißen Getränk und Süßigkeiten. Nach dieser kleinen Stärkung setzte der Zug seinen Weg durch das Wohngebiet fort.

Außerdem fanden in diesem Jahr wieder zwei Kinderflohmarkte auf dem Volksplatz Borna statt. Ein großes Dankeschön geht an dieser Stelle an den Volksplatzverein, der uns bei der Vorbereitung und Durchführung tatkräftig unterstützte.

Am 23. November 2015 wurde in der Begegnungsstätte in Borna Nord unse-

re Kinderweihnachtsfeier durchgeführt. Ein tolles Rahmenprogramm ist diesmal vom Bauchredner Reinker aus Bad Lausick geboten worden. Es wurde viel gelacht. Die Mitarbeiter sorgten mit Grillwürstchen und Punsch für das leibliche Wohl der Kinder.

Was ändert sich bei unseren Gästewohnungen 2016?



Aufgrund der Mindestlohnregelung des Reinigungspersonals müssen wir ab Januar 2016 den Preis für die Endreinigung unserer Gästewohnungen auf 25,- Euro erhöhen. Wir bitten unsere Gäste, vor allem auch bei längeren Aufenthalten, auf Ordnung und Sauberkeit zu achten, da bei einem erhöhten Reinigungsaufwand weitere Kosten entstehen.

In Borna-Gnandorf steht die Gästewohnung in der Neuen Platekaer Straße 9 ab 25.07.2016 nicht mehr zur Anmietung zur Verfügung. Nach Renovierung der Gästewohnung in der Raupenhainer Straße 46 können Sie gern auf diese Wohnung zurückgreifen. Je nach Bedarf an Übernachtungsmöglichkeiten in Borna Gnandorf werden wir über die Einrichtung einer zweiten Gästewohnung nachdenken.

Unsere Babys 2015



In diesem Jahr konnten wir uns über acht Erdenbürger freuen, deren Eltern eine Wohnung in unserer Genossenschaft nutzen. Ein Begrüßungsgeld in Höhe von 50 Euro war unser Geschenk an sie.

Seniorenausfahrt „Süße Verführung“



An unserer diesjährigen Seniorenausfahrt nahmen insgesamt 165 Mieter teil. Am 27. und 29. Juli 2015 rollten jeweils 2 Busse in Richtung Halle/Saale. Der erste Haltepunkt war die Keramikscheune Spickendorf. Hier gab es unwahrscheinlich viel zu entdecken und zu bestaunen. In

der urigen und gemütlichen Gaststätte kehrten unsere Senioren zum Mittagessen ein. Gut gestärkt ging die Fahrt weiter nach Halle zur Halloren Schokoladenfabrik. Bei einer Führung wurde u.a. die Geschichte der Schokolade von der Entdeckung des Kakaos bis hin zur industriellen Verarbeitung erläutert. Natürlich durfte auch gekostet werden.

Beim Werksverkauf hat sich die eine oder andere Tasche mit der „süßen Verführung“ gefüllt. Die Mitarbeiter der BWG machen sich bereits wieder Gedanken über eine nächste Ausfahrt im kommenden Jahr und nehmen Ihre Vorschläge gern entgegen.

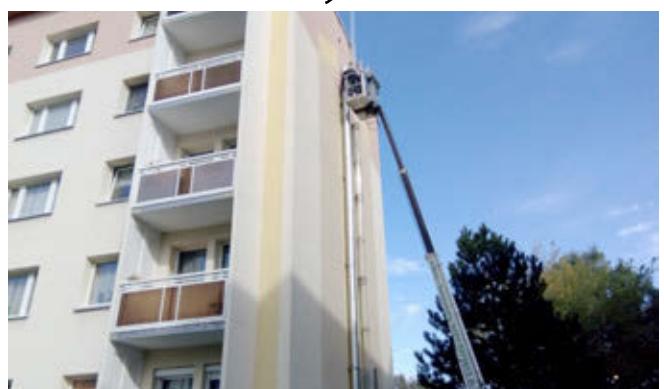
Baumaßnahmen im Wohnungsbestand durchgeführt

Die BWG stellte auch im Geschäftsjahr 2015 eine beträchtliche Summe zur Finanzierung wichtiger Instandsetzungs-, Sanierungs- und Baumaßnahmen bereit.

So wurden in diesem Jahr u.a. folgende Projekte umgesetzt:

- Kesseltausch An der Wyhra 7-12
- Balkonsanierung Thomas-Mann-Straße 5-13
- Wegebau Semmelweisstraße 12-14, 16-18 und 20-22

Weitere Schwerpunkte des Baugeschehens, insbesondere für unsere langjährigen Mitglieder, bildeten vor allem Badsanierungen und Erneuerungen von Wohnungseingangs- und Innen türen.



Änderungen im Büro Borna Gnandorf

Unsere langjährige und vor allem unseren Mieter in Borna-Gnandorf und An der Wyhra bekannte Mitarbeiterin Sabine Sitz geht Ende dieses Jahres in den Ruhestand. Aber es ist noch kein Abschied für immer. Sie wird Ihnen auch im kommenden Jahr dienstags von 13.00 bis 18.00 Uhr und donnerstags von 9.00 bis 11.00 Uhr für Ihre Anliegen im neuen Büro in der Raupenhainer Straße 65, das am 02.11.2015 eröffnet wurde, zur Verfügung stehen. Das Info-Zentrum Wohnen in der Raupenhainer Straße 28 wurde Ende Oktober 2015 geschlossen.



Neues wohnungswirtschaftliches EDV-Programm wurde im November eingeführt

Nicht erst seit diesem Jahr beschäftigte sich unsere Verwaltung mit dem Thema „ERP-Systemwechsel“. Seit Anfang der 90er Jahre waren wir mit der GES-Anwendung bestens vertraut, sie wird aber mittelfristig am Markt ein Auslaufmodell. So standen wir vor der Situation, ein neues Anwenderprogramm zu finden. Mit dem ERP-System Wodis Sigma führten wir im Herbst diesen Jahres ein neues Softwareprogramm ein. Am 01. November erfolgte der Produktivstart. Für Sie als Mieter kommt es durch den Wechsel zu einigen Veränderungen in der Korrespondenz – beispielsweise wird es neue Vertragsnummern zum bestehenden Mietvertrag geben. Wir sind davon überzeugt, dass der Einsatz des neuen Systems sowohl Ihnen als auch unseren Anforderungen gerecht wird.



Betriebsruhe zum Jahreswechsel

Unsere Geschäftsstelle bleibt in diesem Jahr **vom 23.12.2015 bis 03.01.2016** geschlossen.

Sollte es in dieser Zeit zu Havarien bzw. dringenden Reparaturmaßnahmen kommen, wenden Sie sich bitte telefonisch an unseren Bereitschaftsdienst unter der **Telefon-Nr. 0173/39 22 205**. **Ab 04.01.2016** sind unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wieder für Sie da.



Ihre Meinung ist uns wichtig!

Wünschen Sie weitere Informationen? Haben Sie konkrete Vorschläge? Oder gefällt Ihnen unsere BWG-Rundschau schon besonders gut? Gerne würden wir Ihre Meinung wissen oder nehmen Ihre Anregungen gerne auf.



Impressum BWG-Rundschau

Verantwortlich:
Andreas Beier, Vorstandsvorsitzender

Bornaer Wohnungsgenossenschaft eG
Heinrich-Böll-Straße 30b
04552 Borna

Telefon Geschäftsstelle Borna-Nord:

03433/2761-0

Info-Zentrum Wohnen

Borna-Gnandorf: 03433/204796

Bereitschaftsdienst: 0173/3922205

(nur außerhalb der Geschäftszeiten)

Fax: 03433/2761-90

E-Mail: BWG@wohnungen-borna.de

Internet: www.wohnungen-borna.de

Sprechzeiten:

Dienstag von 08:00 – 11:00 Uhr

und 13:00 – 18:00 Uhr

Donnerstag von 09:00 – 11:00 Uhr

und 13:00 – 17:00 Uhr

Freitag von 09:00 – 11:00 Uhr

Abfall vermeiden – auch zum Fest!

Der Müll ist mittlerweile zu einem der größten Probleme unserer heutigen Gesellschaft geworden. Praktisch jeder produziert ihn, aber keiner will ihn haben. Dabei kann jeder Einzelne seinen Beitrag leisten, den eigenen Abfall zu verringern. Denn der beste Müll ist immer der, der gar nicht erst entsteht – nicht nur zum Weihnachtsfest.



© Katharina McLeod

1. Verpackungsalternativen: Alte Zeitschriften, Zeitungspapier, schöne Tücher oder bunte Stofftaschen sind eine wunderbare Alternative zu neuem Geschenkpapier – auch als temporäre Verpackung. Soll es doch eine neue Hülle sein, dann bitte aus Recyclingpapier mit dem Blauen Engel!

2. Zeit statt Zeug schenken: Wertvoller als manch phantasieloses Geschenk ist vor allem eines: Ihre Zeit! Ein gemeinsamer Theater- oder Zoobesuch, ein Tanzkurs oder ein Kurzurlaub schenkt viel Freude, bleibt lange in Erinnerung und produziert so gut wie keinen Abfall.

3. Regional tafeln: Greifen Sie auch beim Festschmaus zu regionalen und saisonalen Produkten. Der Gang zum Wochenmarkt ist dabei lohnenswert und erspart spürbar Verpackungsmüll.

4. Natürlich schmücken: Glitzernde Billigimporte aus Fernost schmücken niemanden – nicht einmal den Weihnachtsbaum. Lassen sie ihn besser durch Selbstgemachtes und biologisch Abbaubares strahlen. Ganz gleich, ob Plätzchen aus Salzteig, Strohsterne, Zimtstangen, Nüsse oder Sternanis. Abschmücken nicht vergessen!

5. Porzellan statt Pappe: Beim Weihnachtsshopping noch einen wärmenden Kaffee an die Hand? Dann ist der Coffee-to-go-Becher aus Porzellan oder Edelstahl eine wunderbare Alternative zu den 80 Pappbechern, die jeder Deutsche jährlich verbraucht. Auch gut: die gute Thermoskanne.

6. Stoff statt Papier: Warum nutzen wir eine Küchenrolle oder Serviette aus Papier und werfe sie dann weg, anstatt ei-

nen Stoff zu waschen und nochmal zu nutzen? Und fühlen sich wiederverwendbare Stofftaschentücher und Stoffservietten nicht ohnehin besser an als die Papiervarianten?

7. Feiern ohne Müll: Servieren Sie Ihren Gästen die Speisen und Getränke nicht nur zu Weihnachten auf echtem Geschirr. Einweg-Lösungen aus Pappe und Plastik sind verpönt.

8. Weniger Verpackung ist mehr: Muss eine Gurke wirklich in Folie eingepackt sein? Greifen Sie im Supermarkt bevorzugt zu Produkten, die wenig oder gar nicht verpackt sind. Mit sogenannten Portionsverpackungen möchten die Hersteller oftmals mehr Inhalt vortäuschen – aufgrund zusätzlicher Folienstoffe auch auf Kosten der Umwelt.

9. Mehrwegverpackungen vorziehen: Eine Mineralwasser-Mehrwegflasche wird über 50 mal wieder gefüllt, Einwegflaschen nur einmal. Bei Sanitär- und Hygieneartikel greifen Sie gern zu Nachfüllverpackungen, um weniger Abfall zu produzieren.

10. Jute statt Plastik: 500 Plastiktüten verbraucht ein Europäer durchschnittlich pro Jahr. Dabei gibt es mit Stoffbeuteln, Einkaufskörben und Einkaufsnetzen beste Alternativen.

11. Werbung abbestellen: Ein „Keine Werbung einwerfen“-Aufkleber auf dem Briefkasten lässt die Papierflut einräumen. Apropos Papier: Überlegen Sie zweimal, bevor Sie am Computer etwas ausdrucken, was dann ohnehin im Müll landet – ansonsten verwenden Sie Recyclingpapier.

12. Müll ist nicht gleich Müll: In jeder Stadt gibt es Flohmärkte, Secondhand-Läden und Antiquariate. Dort oder auf Online-Anzeigenmärkten wie eBay können Sie Dinge, die Sie nicht mehr brauchen, gegen etwas Taschengeld dem Abfallberg entfliehen lassen.

Statt Plastik: Schöne Sachen zum Selbermachen – das Ideenbuch für Einfälle statt Abfälle



3x
zu verlosen!
Stichwort:
„Plastik“

Aus Papier, Wolle, Stoff und Co. entstehen mithilfe dieses Buches langlebige Gebrauchsgegenstände für den Alltag. Üblicherweise sind sie aus Kunststoff. Um wie viel mehr ressourcenschonend sich Einkaufstaschen, Obst-Wiegebeutel, Joghurtbereiter, Windelhöschen oder Kosmetikpads aus nachhaltigen Materialien herstellen lassen, zeigt Jutta Grimm in diesem Buch. Mehr als 60 Ideen für selbst gemachte Alltagsbegleiter hat die Autorin hierfür ausgewählt: für Einkauf, Küche, Wäsche und Bad sowie rund ums Baby. Alle Nähanleitungen, Tipps, Bastelanleitungen, Rezepte und Häkelanleitungen sind leicht verständlich und gehen Schritt für Schritt vor. Nicht zu aufwendig und nicht zu abgedreht, dafür innovativ und witzig. „Statt Plastik“ ist ein Kreativbuch für alle, die ihre Nutzung von Plastik – insbesondere von einmalig genutztem „Wegwerf-Plastik“ – im Alltag verringern möchten. Es richtet sich an Menschen, die Spaß am Selbermachen, am Recycling und Upcycling haben. (Statt Plastik, paläo-Verlag, 19,19 €)

Auf den Geschmack kommen



Noch vor hundert Jahren würzten unsere Großmütter in der Küche hauptsächlich mit Salz und Pfeffer. Wenn sie vielseitig waren, gab es noch Kümmel und Majoran. Das hat sich sehr geändert. Nicht nur die chinesischen, italienischen oder mexikanischen Restaurants, die man heute überall findet, haben unseren Geschmack entwickelt.

Die großen Weltentdecker wie Marco Polo im Osten oder Columbus im Westen brachten Kunde und Proben der dortigen Gewürze mit und weckten bei uns Neugier und Begehr. Der Handel mit Gewürzen aus fernen Ländern wurde zum großen, wichtigen Handelsschwerpunkt. Von Venedig und Triest im Mittelmeer, von der Hanse im Norden fuhren die Schiffe in alle Welt und brachten den Geschmack fremder Völker auf europäische Zungen. Gewürze waren fast so kostbar wie Gold und Edelsteine. Und Dynastien von Händlern schufen Kapital und Reichtum.

Heute kauft man selbst Ausgefallenes im Supermarkt an der Ecke. Und jeder Hobbykoch- und köchin kann in der Küche mit etwas Fantasie und Mut nach den Koch-Sternen greifen. Dabei ist der Überraschungseffekt wichtig. Die Mischung macht es. Und die neugierige Zunge beim Probieren. Der kleine Pro-

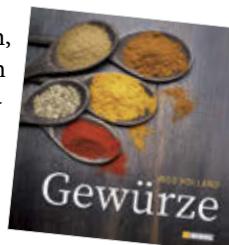
Kennen Sie alle diese verschiedene Gewürze für die Lebkuchenherstellung?

Obere Reihe von links nach rechts: Zimt, Sternanis, Ingwer, Macis; in der Mitte: Fenchel, grüner Kardamom; untere Reihe: Koriander, Anis, Gewürznelke, Piment, Muskatnuss.

bierlöffel ist in der einfallsreichen Küche ein ganz wichtiges Utensil.

Wie würzt man wann, womit und warum? In dem Kochbuch „Gewürze“ (Nikol-Verlag, 19,99 €) werden fünfzig Gewürze, bekannte und unbekannte, von Ingo Holland (Spitzenkoch und Gewürzhändler aus Leidenschaft) ebenso interessant wie unterhaltsam und sehr persönlich beschrieben. Fünfzig Rezepte, die belegen, was der richtige Einsatz eines Gewürzes bei einem Gericht vermag, und fünfzig Kommentare von Jürgen Dollase, dem Buchautor und FAZ-Kolumnisten, der sich überwiegend mit Fragen des (kulinarischen) Geschmacks beschäftigt.

Da werden allein fünflei Pfeffersorten beschrieben. Und außer der üblichen Bourbon-Vanille gibt es die Geschmacksvariante Tahiti-Vanille oder Neuguinea-Vanille. Die Rezepte sind von teils ungewöhnlichen Gerichten, aber durchaus so, dass man sie nachkochen kann. Das reicht von gebratener Leber auf einer Zimtsauce bis zu krosser Dorade mit Piment gewürzt oder Taubenbrust mit Mönchspfeffer.



»Ich bin ein Nasenmensch«, sagt Ingo Holland. So ist er mittlerweile eine Instanz für alles, was mit Nasen- und

Gaumenkitzel zu tun hat. Bevor er sich als Koch und Pâtissier 1989 in seiner Heimatstadt Klingenberg niederließ, hatte er sich erst einmal bei den Großen seines Metiers den Wind um die Nase wehen lassen. Sein Erfolg schlägt sich in einem Michelin-Stern, 18 Gault-Millau-Punkten und zahlreichen anderen Auszeichnungen nieder. Die Nase trägt er dennoch nicht hoch: Er versteht sich als Handwerker. In Klingenberg betreibt er seinen Colonialwarenhandel, das Alte Gewürzamt. Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen, Essige und Öle, verschiedene Salze und Zucker, Schokoladen und Kaffees, Mörser und Mühlen sind hier – und in seinem Versandhandel – zu haben. Dem barocken Genussmenschens muss man nichts aus der Nase ziehen: eloquent und witzig lässt er seine Gäste, Kunden und Leser an seinem Wissen und seinen Erfahrungen teilhaben.



Essen ist mehr als das „täglich Brot“, es sollte eine tägliche Form von Kultur sein, immer ein bißchen anders, immer ein bißchen neu.



Bodenpflege im Matschwinter

Wie der Name schon sagt: Bei Fußböden bleibt der Kontakt mit Füßen selten aus – dazu gehört auch der hereingetragene Schmutz von unseren Schuhen. Besonders im Winter, wenn sich zu feinem Sand und Gummiabrieb von den Schuhsohlen auch noch der grobe Matsch der Straße hinzugesellt. Beim Reinigen gilt: Nicht jeder Belag verträgt jeden Schmutz gleich gut. Mit den nachfolgenden Tipps gedeihen Sie Laminat, Parkett, Teppich und Co. die richtige Pflege an.

Kehren oder Saugen?

Gerade Parkett und Laminat verkratzen durch hereingetrage-nes Granulat und Steinchen von Straßenschuhen leicht. Gro-ße Kokos- oder Gummimatten sollten als Schmutzfänger vor Ihrer Wohnungstür fungieren. So vermeiden Sie den Großteil des Straßendrecks in ihrer Wohnung. Den Schmutzkörnchen, die es dann doch „ins Warme“ schaffen, rückt man am besten mit dem Staubsauger zu Leibe. Das ist effizienter als das Keh-ren mit dem Besen, denn bei Holz- und Parkettfußböden wir-belt der Feger den Staub und Schmutz eher auf, als dass dieser zufriedenstellend entfernt wird.

Vorsicht mit Nässe

Bei Laminat und Parkett sollten Wasserfälle vermieden wer-den. Die Parkett-Versiegelung mit Lack oder Öl schützt den Boden lediglich vor Feuchtigkeit, nicht aber vor Nässe. Die Konsequenz: Stehendes Wasser oder Reinigungsmittel in Lachen dürften keinesfalls auf der Holzoberfläche zurückblei-ben, da der Boden aufquellen kann. Wischen Sie Parkett da-her nur mit einem Tuch oder einem nebelfeuchten Lappen. Am besten eignen sich Pflegemittel mit wisch- und polierba-ren Selbstglanzemulsionen. Diese finden Sie zum Beispiel im gutsortierten Baumarkt oder unter www.reinigungsberater.de im Internet. Auch verschmutztes Laminat können Sie nebel-feucht mit einem gut ausgewrungenen Tuch wischen. Als Zu-satz zum Wischwasser empfiehlt sich ein Laminatreiniger oder ein Schuss Essigreiniger. Hingegen haben Bohnerwachs oder sogenanntes Polish auf Laminat nichts zu suchen.

Der Trick mit dem Babyöl

Kleine Kratzer und Macken im Laminat lassen sich gut mit Baby- oder Olivenöl behandeln. Dieses verreibt man auf den schadhaften Stellen mit einem Tuch. Schuhabrieb hingegen lässt sich mit einem Radiergummi gut entfernen. Im Handel gibt es auch spezielle Fleckenradierer zu kaufen. Für tiefere Kratzer gibt es im Baumarkt Pasten oder Reparatursets.

Damit im Parkettboden kleine Kratzer nicht sofort ins Auge fallen, kann man sie mit Möbelpolitur behandeln. Aber Ach-tung: Die Politur darf keine Silikonöle oder Mineralölde-rivate enthalten. Diese ziehen tief in das Holz ein und hinterlassen oft irreparable Schäden. Um einen guten Schutz vor Abnutzung und Kratzern zu haben, sollte Ihr geölter Boden regel-mäßig nachbehandelt werden. Das kann, je nach Beanspruchung, im Abstand von einem halben Jahr bis spätestens zwei Jahren ge-schehen. Benutzen Sie hierbei am besten immer die vom Her-steller empfohlenen Produkte.

Dankbare Fliesen

Fliesen lassen sich am einfachsten reinigen, denn weder Was-ser noch häufiges Reinigen mit Schrubber und Wischlappen schaden dem Boden. Bei geringer Verschmutzung reichen handelsübliche Neutralreiniger wie mit umweltverträglichen Wischzusätzen angereicherte Schmierseife vollkommen aus. Bei Gummi- und Linoleumböden eignet sich Wischwasser mit Neutralseife oder Spezialreiniger, während der Schmutz auf PVC am besten mit Allzweckreiniger beseitigt wird.

Wider den Teppichflecken

Flecken auf dem Teppich sollte man im Idealfall schnell behan-deln. Bei Kaffeeflecken hilft eine Sofort-Kur mit einer lauwar-men Feinwaschmittellauge. Wie bei allen Teppichflecken gilt auch hier: Betupfen Sie die verschmutzte Stelle mit einem Tuch oder Schwamm gleichmäßig von außen nach innen – auf kei-nen Fall reiben! Um verschütteten Rotwein möglichst rasch aufzusaugen, schüttet man etwas Salz auf den Fleck. Im An-schluss tupfen Sie den Fleck mit Mineralwasser und Seifenlau-ge aus dem Teppich.

Noch mehr Pflegetipps:

www.haushaltstipps.com/Hausputz/Fussboeden

GESCHENKE

AUS DER KÜCHE

Es gibt Menschen, die Geschenke unter dem Weihnachtsbaum für überflüssig halten. Wer sich jedoch Zeit nimmt, kleine Überraschungen vorzubereiten, wird die Weihnachtszeit anders genießen. Aber was verschenken wir, wenn keine Wünsche offen sind?

Salzige oder süße Kreationen aus der Küche sind oft sinnvoller als Gebasteltes, das im Regal verstaubt. Wer Kreatives schenken möchte, sollte leere Gläser und Flaschen mit Schraubverschluss sammeln. Backmischung, Punsch oder Badesalz kommen sehr gut im schön dekorierten Glas zur Geltung.

Flüssige Köstlichkeiten

Likör, Sirup oder Punsch schmecken zu jeder Jahreszeit. Eierlikör ist zwar eher zu Ostern ein Klassiker, wärmt aber auch an kalten Winterabenden gut durch. Der Vorteil des Eierlikörs ist, dass er mit sehr einfachen Zutaten wie Eier, Zucker, Vanillezucker, Milch, Weinbrand oder Rum auskommt. Frische Bio- Eier schmecken allerdings am besten. Kaffee, etwas geschmolzene Schokolade oder Orangenlikör geben dem Eierlikör ein besonderes Aroma.

Ein etwas ausgefalleneres Getränk ist dunkelroter Schlehensirup mit Glühweingewürzen. In der Herstellung ist er allerdings erheblich aufwendiger als Eierlikör. Schlehen sind leckere, kleine, blaue Früchte, die aber roh nicht zu genießen sind.

Die Schlehensfrüchte sollten am besten nach dem ersten Frost in den Monaten November oder Dezember geerntet werden. Dann schmecken sie am besten.



© Rogg&Sankovic Fotografen, aus "Winterzauber" KOSMOS Verlag (2)

Wer sich durch die dornigen Zweige der Schlehen gekämpft hat, braucht nach der Ernte etwas Geduld. Drei Tage lang müssen die Früchte erstmal in kochendem Wasser ziehen. Am vierten Tag wird das Schlehenswasser mit Gewürzen wie Kandis, Zimt, Anis und Kardamom aufgekocht. Zitrone und Orange verstärken das Fruchtaroma. Zuletzt wird der Sirup mit Mandeln in die Flaschen abgefüllt.

Lohn der Mühe ist ein außergewöhnliches Geschenk, das sich sehr lecker in Kombination mit Sekt genießen lässt. An kalten Winterabenden ist der Sirup köstlich im Tee.

Viel weniger kompliziert ist selbstgemachter Apfelsaft herzustellen.

Die geschälten und gewürfelten Äpfel werden unter Zugabe von Zitronenscheiben, Vanillemark, Zimtstangen und Wasser aufgekocht. Anschließend lässt

man die Masse in einem Sieb abtropfen. Die Saftflasche wird mit Schleifen, Zweigen und eventuell selbst gestaltetem Etikett weihnachtlich dekoriert. Damit macht der Apfelpunsch eben so viel her wie Schlehensirup. Der Saft kann heiß oder kalt getrunken werden.



Maronen munden

Ob Apfelpunsch, Schlehensirup, Quittenöl oder Holunderlikör:

Die Natur bietet vielerlei Früchte, um schmackhafte Mitbringsel herzustellen. Wunderbare Ideen und köstliche Rezepte hat Anne Rogge in ihrem Buch "Winterzauber" zusammengestellt. (Kosmos, € 14,99). Die schönsten Geschenke sind ja oft solche, die sich nicht kaufen lassen. So wie Maronenkonfitüre. Die braunen Früchte der Edelkastanie sind nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund. Im Gegensatz zu anderen Nüssen enthal-



© Naumann & Göbel Verlagsgruppe mbH, Köln

Apfelwaffeln, Polenta mit Steinpilzen und Zitronensalz mit Chili. Wundebar bebilderte Ideen findet man in dem Buch „Überraschungen aus dem Glas“ (Naumann & Göbel Verlag, 128 Seiten, 7,99 €)

ten sie sehr wenig Fett und Kalorien. Das Püree aus vorgegarten Maronen wird mit Zwetschgen gemischt und anschließend mit Zitronensaft, Vanillezucker und Gelierzucker gesüßt. (kochbar.de) Statt der Zwetschgen kann das Maronenpüree auch mit Vanilleschoten, Zucker und Rum verfeinert werden. Die Konfitüre ist nicht nur ein leckerer Brotaufstrich, sondern schmeckt auch als Dip zu Käseplatte oder Fleischbällchen. Ebenso schmackhaft ist der Maronenkuchen. Er wird im Weckglas gebacken und enthält neben herkömmlichen Zutaten Vanille und Nuss-Nougat. Süßer Aufstrich ist allerdings zu manchem Brot überflüssig. Ein Zimt-Kürbisbrot mit Schokoladenswirl schmeckt ebenso lecker wie es klingt. Auch Datteln und Walnüsse versüßen jedes Brot. Warum also nicht mal selbstgebackenes Brot verschenken? (www.Zuckerzimtundliebe.de). Engelchen aus Stollenteig, Lebkuchen am Stiel und trendige Pudelmützen aus Schwarzweissgebäck sind einige Spezialitäten von Nadja Bruhn. Tolle Ideen für selbst gebackene Adventskalender und essbaren Weihnachtsschmuck findet man in ihrem Buch "Kekskunst" (Kosmos € 12,99)



Kuchen und Suppe aus der Flasche
Für den, der keine Zeit oder Lust zum

Backen hat, gibt es die Backmischung im Glas: Trockene Zutaten wie Mehl, Zucker, Haferflocken, Mandeln, Walnüsse, Mandelblättchen oder Kakaopulver werden im Glas aufeinander geschichtet. Wie der Kuchen zubereitet wird, und was noch zugegeben werden muss, schreibt man auf das Etikett. Statt Einmachglas kann man auch eine leere Saft- oder Milchflasche mit dem dekorativen Mix befüllen. Smarties oder Gummibären als Topping bringen Farbe in die

Mischung. Apfelkuchen, Kekse, Brownies oder Muffins lassen sich so aus dem Glas zaubern.

Statt süß und kalorienreich geht es aber auch herhaft. Getrocknete Erbsen, Rinderbrühe-Granulat, Graupen, Linsen und getrocknete Zwiebeln ergeben einen leckeren Suppenmix im Glas. Das Rezept wird auf einem angehängten Kärtchen mitgeliefert. (www.bastelfrau.de)

Selig mit Salz

Auch exotische Gewürzmischungen wie Chili-Schoko-Salz oder Curry-Ingwer Mix sind individuelle Kleinigkeiten, die Lust auf's Kochen machen. Selbst Rotwein, Balsamico, Himbeeren oder Vanille eignen sich zur Aromatisierung von Meersalz. Diese Mischungen kommen am besten in einer Salzmühle zur Gelung. (www.herzbotschaft.de)

3x zu verlosen!
Stichwort:
„Überraschungen“



Meersalz ist aber nicht nur in der Küche ein Renner, sondern auch im Badezimmer. Mit Meersalz, Doulastanne oder getrockneten Lavendelblüten wandert Wellness ins Glas. Die weichen Nadeln der Doulastanne verströmen einen intensiven Zitrus-Duft, der im Mix mit Salz einen tollen Badezusatz ergibt. Damit das satte Grün nicht verblasst, sollte die Mischung bis zum Verschenken dunkel gelagert werden.

Für Badesalz aus Lavendel gibt man getrocknete Lavendelblüten und etwas Milchpulver zum Meersalz dazu. Ein auf die Flasche geklebtes, lavendelfarbenes Samtband passt zum Inhalt. (blog.casa di Falcone.de).



Gesundbrunnen Tee

Bereits seit Tausenden von Jahren wird Tee von uns Menschen zubereitet und getrunken. Abgesehen von Wasser ist das ursprünglich aus Asien stammende Getränk das weltweit am meisten verbreitete. Aber wie wird Tee hergestellt? Und was macht ihn so gesund?



Camellia sinensis – der Teestrauch

Grundsätzlich stellt man Tee her, indem man die zuvor getrockneten und speziell behandelten Blätter und Blüten des Teestrauchs mit kochendem oder heißem Wasser aufgießt. Auch wenn man beim Thema Tee sehr schnell an England denkt: Schon lange bevor die Europäer nach Asien gelangten, wurde der Tee im alten China und in den umliegenden Ländern angebaut und verarbeitet. Die Chinesen kennen den Aufguss aus Teebaumblättern dank eines Zufalls schon seit 2700 vor Christus. Der Sage nach soll der chinesische Kaiser Shen Nung die erfrischende Wirkung des Getränks entdeckt haben, nachdem der Wind Teeblätter direkt vom Baum in seinen Becher mit heißem Wasser wehte.

Man unterschied ursprünglich zwischen dem „Assamtee“, sprich: „Schwarzen Tee“ und dem „Chinatee“, aus welchem grüner Tee gewonnen wird. Bis heute stammen alle Teesorten von diesen beiden Urformen ab. Die immergrünen und robusten Teesträucher (lat. *Camellia sinensis*) tragen ihre Blüten in den Monaten von Oktober bis Februar. Nur der Schwarzttee und der grüne Tee werden tatsächlich aus dem Teestrauchgewächs hergestellt. Welche Sorte daraus wird, entscheidet der Herstellungsprozess.

Was ist mit Kräutertee?

Richtig: Auch andere Getränke, bei denen Kräuter, getrocknete Früchte oder andere pflanzliche Bestandteile mit Wasser aufgekocht oder aufgegossen werden, bezeichnet man alltagssprachlich als „Tee“. Hierzu gehören neben dem Kräutertee auch Früchtetee, Rooibostee, Matetee oder Lapachottee. Mit dem eigentlichen Teestrauchgewächs haben sie nichts zu tun.

Gesundheit im Blick

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt gesunden Erwachsenen, täglich etwa 1,5 Liter Flüssigkeit durch Getränke zu sich zu nehmen – bei Hitze, Fieber, Durchfall oder betriebinem Ausdauersport wird mehr benötigt. Dabei bieten ungezuckerte Kräuter- und Früchtetees eine sinnvolle Alternative zum Mineralwasser.

Doch kann Tee noch viel mehr: Hinweise deuten darauf, dass der regelmäßige Konsum von grünem Tee das Risiko für Krebs, Demenz oder Herz-Kreislauferkrankungen senken könnte. Dr. Mario Lorenz, Molekularbiologe am Kardiologischen Forschungslabor der Berliner Charité: „Der grüne Tee enthält eine sehr hohe Anzahl an unterschiedlichen sekundären Pflanzenstoffen, die im Körper eine positive Wirkung auslösen“. Das Trinken eines halben Liters starken grünen Tees führte gemäß seiner Studie dazu, dass die Blutgefäße der Versuchsteilnehmer elastischer und flexibler reagierten. Möglicherweise könnte das einen positiven Einfluss auf das Herzinfarktrisiko nehmen.

Weitere Studien kommen zu dem Ergebnis, dass grüner Tee den Blutdruck und das LDL-Cholesterin („böses Cholesterin“) senken kann. Trotz vieler positiver Eigenschaften ist auch beim Tee Vorsicht geboten: Schwangere und Stillende sollten Tees grundsätzlich mit anderen Getränken abwechseln. Welche Tees für sie geeignet sind, werden am besten mit Arzt oder Apotheker besprochen. Ist im Tee beispielsweise Süßholzwurzel enthalten, erhöht eine zu hohe Dosierung vermutlich das Risiko für eine Frühgeburt. Für Säuglinge und Kleinkinder sollten ausschließlich unbedenkliche Teesorten gewählt werden, zum Beispiel Kamillen-, Anis- oder Fencheltee und auch Roiboos-Tee. Grüner oder schwarzer Tee hingegen wirken bei Säuglingen und Kleinkindern zu anregend.

Im Tee enthalten sind auch „Antioxidantien“, welche dem menschlichen Körper beim Abbau von „freien Radikalen“ helfen. Außerdem verfügt Tee über eine stimmungsaufhellende Wirkung – ähnlich wie Kakao oder Kaffee. Er soll das körperliche Wohlbefinden erfrischen, die Schläfrigkeit vertreiben und die geistige Aktivität und Konzentration anregen – biologisch gesehen vor allem eine Folge der im Tee vorhandenen und auf das Zentralnervensystem einwirkenden chemischen Verbindungen Koffein und Theobromin. Diese beiden Verbindungen regen die Produktion von Nervenbotenstoffen an. Dazu ist der Tee – insbesondere der grüne – reich an körperwichtigen Mineralstoffen und Vitaminen.

Die Herstellung

Beim Herstellungsprozess des schwarzen Tees kann man vier Phasen unterscheiden, bei der Herstellung von grünem Tee drei. Zuerst müssen die geernteten Teeblätter und -blüten getrocknet werden, man nennt das auch „Welken“ (erste Phase). Anschließend werden die Blätter gerollt und gesiebt, man spricht von der „Rollung“ (zweite Phase). Geschah dies früher in Handarbeit, indem man die Blätter einzeln zwischen den Handinnenflächen rollte – übernehmen heute Maschinen meist diese Aufgabe. Beim Aufrollen der Blätter wird ihre innere Pflanzenzellstruktur teilweise „aufgebrochen“. So können sich die Inhaltsstoffe des Tees sich später im heißen Wasser lösen.

Während die nächste Phase beim grünen Tee wegfällt, ist sie beim schwarzen Tee umso wichtiger: Bei der sogenannten „Fermentation“ werden biologische Materialien mit Hilfe von Bakterien-, Pilz- oder Zellkulturen oder durch den Zusatz von Enzymen umgesetzt. Es kommt zum chemischen Prozess der Gärung. Dabei werden die Blätter zusätzlich bei hoher, künstlich erzeugter Luftfeuchtigkeit mit warmer Luft angeblasen.

Das Fermentieren der Teeblätter ist entscheidend für den späteren Geschmack und für das Aroma des Tees und dauert mehrere Stunden. Nach dem Fermentieren sind die Teeblätter kupferrot gefärbt.

Die vierte Phase beim Herstellen des schwarzen Tees bzw. die dritte Phase beim grünen Tee ist die endgültige Trocknung. Die Blätter werden für ca. 30 Minuten sehr heißer und bewegter Luft von 85 bis 125 Grad Celsius ausgesetzt. Der Feuchtigkeitsgehalt der Blätter sinkt jetzt auf unter fünf Prozent ab. Dann werden die nun schwarz gewordenen Teeblätter abgekühlt und danach sortiert und abgepackt.

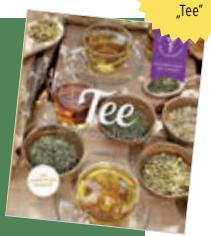


Je nach Größe und Form der Teeblätter sowie nach Art der Rollung und der übrigen Behandlung werden die Teesorten unterschieden. Zudem sind die einzelnen Sorten auch häufig nach den Regionen benannt, aus denen sie ursprünglich stammen. Darjeeling-Tee beispielsweise hat eine ostindische Herkunft.

Schwarzer Tee ist koffeinhaltiger und daher anregender. Vorteil des grünen Tees: In der Pflanze enthaltene Vitamine und noch andere Inhaltsstoffe bleiben durch den Verzicht auf die Fermentation hier erhalten. Ursprünglich wurde die Fertigung beim Tee eingeführt, um diesen haltbarer zu machen. In alten Zeiten trank man ausschließlich grünen Tee.

TEE IN ZAHLEN

Im Schnitt trinkt jeder Deutsche 27,5 Liter Tee pro Jahr – davon rund 71% schwarzen und 29% grünen Tee. Mit einem Importanteil von 24,6% (14.341 Tonnen) ist China unser wichtigster Teieliefierant, gefolgt von Indien mit 18,1% (10.522 Tonnen), Sri Lanka (8.356 Tonnen), Indonesien (4.313 Tonnen) und afrikanischen Tee-Anbauländern (5.633 Tonnen). In Deutschland lieben und pflegen insbesondere die Ostfriesen seit nunmehr fast 400 Jahren ihre „Tee-Tied“. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 300 Litern Tee im Jahr können sich die Ostfriesen als weltweit größte Teetrinker bezeichnen.



2x zu verlosen!
Stichwort:
„Tee“

BUCHTIPPS:

Tee zum Heilen und Genießen

Kräutertees gehören zu den ältesten Arzneiformen überhaupt. Werden Sie mit dem Ratgeber „Tee zum Heilen und Genießen“ zum Teeexperten, um Ihre Gesundheit zu erhalten. Mit Erklärungen zu Heilpflanzentees und vielen nach Krankheitsbildern gegliederten Rezepten für Arzneitees. (182 Seiten, KVC Verlag, 14,90 €)



3x zu verlosen!
Stichwort:
„Teebuch“

Das Teebuch – für Anfänger, Profis und Freaks

Rainer Schmidt ist Tea-Taster, Händler und professioneller Genießer. Das Teebuch versammelt seine über Jahrzehnte angehäuften Fachkenntnisse über Anbau, Herstellung, Geschichte und Zubereitung von Tee. Ob detailreiche Schilderung der einzelnen Anbaugebiete, Einblicke in die Fachbezeichnungen der Branche oder einfache und leicht verständliche Tipps für die Teezubereitung zu Hause – hier ist für jeden etwas dabei. (176 Seiten, Braumüller Verlag, 24,90 €)



Unsere Sudokus

LEICHT

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

SCHWER

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

Unser Kreuzworträtsel

Nuklear-spreng-satz	▼	Bau-abfall	▼	▼	Teil eines Theater-stücks	▼	Zwei-master	kleine Brücke	▼	Wellen-brecher an Küsten	Irland' in der Landes-sprache	14	ge-schlos-sene Gefäße	▼	stache-lige Wüsten-pflanze	Lehre von der Kraft	Strom durch den Irak
ehem. dt. Tennis-profi (Boris)	►						Selbst-bedei-nings-laden	10							16		
►			4		englisch: Osten, östlich		Reizstoff im Tee (chem.)	►			3		stür-misch, unge-stüm		röm. Zahl-zeichen: zwei		
Teil der Kerze		ohne Ende		land-wirtsch. Arbeit	►					Hilfe in der Not					5		
Geld-summe	►				6		en face, vor sich	►									
deutsche Vorsilbe	►			Frauen-name													
Groß-konzern (Kw.)	Symbol-figur der USA (2 W.)		Kfz-Z. Steinfurt	►													
►					Pas-sions-spielort in Tirol												
Nor-wegen (Landes-sprache)	►				11												
13	7		Tier-felle														
Toiletten		Ader am Hand-gelenk	►				▼	Fluss durch Berlin	▼	üd. Priester in Babylon	▼	englisch, franzö-sisch: Alter	▼	kleines Küsten-segeln-schiff	Tiber-Zufluss		Zwerg der Edda
Helden-gedichte	►			15		ganz, sehr		vor allem	►								8
ätzende Flüssig-keit		Depart-ment-hptst. (St. ...)		144 Stück	►					Stamm in Ghana	►	1		Initialen des Biologen Koch			Abk.: ex officio
►					17								Krank-heits-keim	►			
Garten-gemüse	►							Glanz-nummer	►				9				

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir Tischkalender von www.arsedition.de.



(Teilnahmebedingungen: Seite 2)



MUSIK:
„Get up“
von Bryan Adams

Soft 'n' Roll

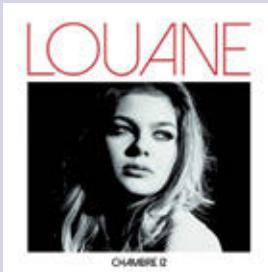
Seit 30 Jahren begeistert er die Fans weltweit: Bryan Adams meldet sich mit neuen Songs zurück! Er veröffentlicht sein brandneues Studioalbum „Get Up“.

Das 13 Tracks umfassende Werk – neun neue Songs und vier Akustik-Versionen – präsentiert eine Vielfalt von Rocksongs des Sängers, Songwriters und Musikers. Neben den kraftvollen, schnelleren Tracks gibt es von Bryan Adams mit „Don't Even Try“ und „We Did It All“ auch ruhigere Songs zu hören. Die zusätzlichen Akustik-Versionen sind zweifellos ein Highlight für alle Fans des kanadischen Stars. Der Grammy-Gewinner hat im Verlauf seiner inzwischen rund vier Jahrzehnte umspannenden Karriere weltweit mehr als 65 Millionen Alben verkauft und 21 Top-10-Hits gelandet.

Es bleibt spannend, ob Adams mit Titeln von „Get up“ wieder unter die Top-10 landen kann.



für den Film nahm George Lucas an den Sitzungen teil, die die ersten Entwürfe des Drehbuchs betrafen. "In der Geschichte gibt es tausend kleine Puzzlesteine... nur ich kenne wirklich den ganzen Kram.“ so Lucas. Kinostart: 17. Dezember 2015



MUSIK: „Chambre 12“ von Louane

Top auf Französisch

Louane überzeugte schon ganz Frankreich und macht sich nun auf, auch den Rest der Welt zu erobern! Ihre Debütsingle „Avenir“ platzte sich auf Platz 1 der französischen Single - und Airplaycharts und auch das Debütalbum „Chambre 12“ hielt sich wochenlang auf Platz 1 der französischen Albumcharts und wurde mit Doppelplatin ausgezeichnet. Neben ihrer Gesangskarriere ist Louane Emara auch erfolgreich als Schauspielerin aktiv. Im Film „Verstehen Sie die Béliers“ spielt sie überzeugend die Hauptrolle der Paula, deren Familie gehörlos ist, und somit den Familienalltag managen muss. Louane singt von dem, was eine junge Erwachsene bewegt: Freundschaft, Liebe, Familie, Verlust, und das mit einer Stimme, die unverwechselbar ist: Klar und rein, mit großer Natürlichkeit, manchmal aber auch etwas kratzig, verletzlich und abgewetzt.

LITERATUR:

„Der Alte, dem Kugeln nichts anhaben konnten“ von Daniel Friedman

Schatzsuche

Buck Schatz sitzt am liebsten auf seinem Sofa. Bis ihm sein Kriegskamerad Jim auf dem Sterbebett beichtet, dass sein Peiniger, der Lageraufseher Heinrich Ziegler, damals in einem Mercedes voller Nazigold fliehen konnte und noch lebt. Jim bittet Buck, ihn zu rächen. Buck denkt gar nicht daran, er ist inzwischen 87 und hat die Einstellung: „Wenn man die Chance hat, nichts zu tun, sollte man sie immer ergreifen.“ Aber nicht nur er hat von dem ominösen Gold erfahren. Dann ruft auch noch Bucks Enkel Tequila aus New York an, um ihn zu einer gemeinsamen Schatzsuche zu überreden. Es ist der Beginn eines turbulenten Verwirrspiels, aber auch der Beginn einer Freundschaft zwischen einem raubeinigen Großvater und seinem unterschätzten Enkel. Ein toller Debut-Krimi mit einem unvergesslichen Helden. Danke für diesen sympathischen und coolen 87-jährigen Klugscheißer. (Aufbau Verlag, 9,99 Euro)



3x
zu verlosen!
Stichwort:
„Schatz“

LITERATUR:

„Alle unter einer Tanne“ von Lo Malinke

Inszenierte Weihnachten

„Und den Kindern sagen wir es erst, wenn wir tot sind.“

Vor drei Jahren haben sich die Psychotherapeutin Elli (62) und der Arzt Robert (65) scheiden lassen, um mit neuen Partnern zusammenzuleben. Aber keiner von beiden hat es bisher über sich gebracht, den drei erwachsenen Kindern davon zu erzählen. Deshalb wird auch in diesem Jahr die alljährliche Weihnachtsfeier wieder mit der ganzen Familie im Elternhaus inszeniert – eine mittlerweile routiniert ablaufende Farce. Aber dieses Mal gerät der Plan ins Wanken. Roberts neue Partnerin, Chrissi, will das nicht mehr dulden und quartiert sich unangemeldet ein. Sie stellt ein Ultimatum: Bis zum Abendessen sollen die Verhältnisse geklärt sein.

Für die Adventszeit der so ganz andere Weihnachts-Familienroman – entwaffnend ehrlich, poiniert witzig und dabei einfühlsam versöhnlich. (Fischer Verlag, 9,99 Euro)



2x
zu verlosen!
Stichwort:
„Tanne“

FILM: „Star Wars: Episode VII - Das Erwachen der Macht“, Disney

Erster Teil der dritten „Star Wars“-Trilogie

Die Handlung von „Das Erwachen der Macht“ ist nach wie vor ein streng gehütetes Geheimnis, da Regisseur J.J. Abrams grundsätzlich wenig von seinen Filmen preisgibt, um die Spannung zu steigern. Durch offizielle Quellen wurde allerdings bestätigt, dass die Episode in einem Zeitraum etwa 30 Jahre nach der Schlacht von Endor spielen und vom Wiederaufbau der Republik handeln soll. Mit dabei sind Harrison Ford als Han Solo, Carrie Fisher als Leia Organa, und sogar Mark "Luke Skywalker" Hamill mischt wieder mit. Auch neue Gesichter wird es in der Fortsetzung geben. Als Berater

für den Film nahm George Lucas an den Sitzungen teil, die die ersten Entwürfe des Drehbuchs betrafen. "In der Geschichte gibt es tausend kleine Puzzlesteine... nur ich kenne wirklich den ganzen Kram.“ so Lucas.

Kinostart: 17. Dezember 2015



DESWOS



Familienfreundlich wohnen?

Indrani hat einen Traum - einen Traum von einem richtigen Zuhause. Wir bauen sichere Häuser. Sie können helfen. Mit uns!



Spendenkonto
IBAN: DE87 3705
0198 0006 6022 21



www.deswos.de

Deutsche Entwicklungshilfe
für soziales Wohnungs- und Siedlungswesen e.V.
DESWOS-Spendenkonto
IBAN: DE87 3705 0198 0006 6022 21