

GEWO INFO

Zeitschrift der GE-WO Osterfelder Wohnungsgenossenschaft eG



Neubauprojekt „Auf der Koppel“
Richtfest und Bezug

Seite 16



Festtagstraditionen:
Das gemeinsame
Plätzchenbacken

Seite 06



Lebensmittelmüll:
Eine Verschwendung,
die richtig wehtut

Seite 08



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

Seite 12



Foto: © GE-WO



Liebe Mitglieder und Freunde der GE-WO,

momentan erleben wir unruhige Zeiten. Steigende Energiepreise und explodierende Kosten – in allen Bereichen des Alltags spüren wir, dass das Leben teuer geworden ist. Aufgrund der angespannten Weltlage wird das wohl vorerst so weitergehen.

Viele befürchten wegen der drastischen Preissteigerungen ihre Rechnungen nicht mehr bezahlen zu können. Dies stellt nicht nur Haushalte mit kleinem Einkommen vor gewaltige Herausforderungen. Sollten Sie sich Sorgen um Ihre Mietzahlung machen, bitten wir Sie, sich frühzeitig mit uns in Verbindung zu setzen. Wir werden versuchen gemeinsam eine Lösung zu finden.

In diesem Zusammenhang können wir die erfreuliche Mitteilung machen, dass die GE-WO Anfang des Jahres einen Rahmenvertrag mit der Energieversorgung Oberhausen (evo) abgeschlossen hat, der unseren Wohnungsnutzern gute Festpreis-Konditionen für Allgemeinstrom, Gas und Fernwärme unabhängig von allen angekündigten Preiserhöhungen bis Ende 2024 sichert. Um bei den Heizkostenabrechnungen hohe Nachzahlungen zu vermeiden, werden wir nach jeder Heizkostenabrechnung die Vorauszahlungen entsprechend anpassen. Auf Seite 11 haben wir ein paar kurze Tipps zum Energieeinsparen für Sie zusammengefasst, denn der eigene Verbrauch hat ebenso Einfluss auf die Kosten und einfache Änderungen machen sich hier schnell bemerkbar.

Trotz aller Krisen geht für die GE-WO ein erfolgreiches Jahr zu Ende. Mit vielen größeren und kleineren Baumaßnahmen wurden wieder zahlreiche Wohnungen und Häuser so modernisiert, dass sie den hohen Standard unserer Genossenschaft erfüllen. Wir haben Fenster ausgetauscht, Balkone saniert und angebaut, Fassadenanstriche durchgeführt, eine Vielzahl von Einzelwohnungen modernisiert und vieles mehr.

Ein besonderer Schwerpunkt in diesem Jahr war aber sicherlich die Fertigstellung der ersten Häuser unseres Neubauprojektes „Auf der Koppel“. Näheres dazu lesen Sie auf Seite 16.

Im Namen des gesamten GE-WO-Teams wünschen wir Ihnen und Ihren Angehörigen nun eine schöne verbleibende Adventszeit, ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2023.

Herzliche Grüße, Ihre

Wolfgang Hoffmann Rolf-Günter Kleine-Vogelpoth



PERSONALIEN

AUSBILDUNG

DIE GE-WO BILDET AUS!

Am 01. August 2022 hat **Luca Lehmann** seine Ausbildung zum Immobilienkaufmann bei der GE-WO begonnen.



Wir wünschen ihm viel Erfolg und eine spannende Ausbildungszeit.

WIR GRATULIEREN!

Mike Tiedtke hat nach dreijähriger Ausbildung bei der GE-WO die Abschlussprüfung zum Immobilienkaufmann erfolgreich bestanden. Für seine weitere berufliche Laufbahn in einem anderen Unternehmen wünschen wir ihm alles Gute und viel Erfolg.

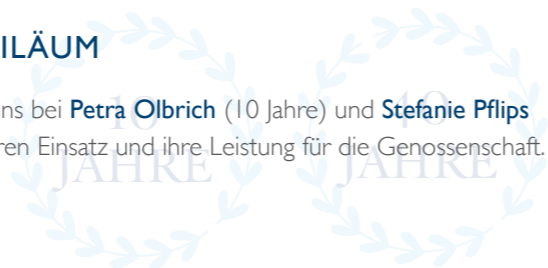
AUFSICHTSRAT



Bei einer erforderlichen Ersatzwahl für das verstorbene Mitglied Walter Wagner wurde Frau **Julia Wagner** (nicht verwandt und nicht verschwägert) neu in den Aufsichtsrat gewählt. Frau Wagner ist 55 Jahre alt und hat zwei erwachsene Töchter. Sie arbeitet seit 19 Jahren als Juristin in einem großen Dienstleistungsunternehmen, bei welchem Sie darüber hinaus auch Mitglied der Geschäftsführung ist.

DIENSTJUBILÄUM

Wir bedanken uns bei **Petra Olbrich** (10 Jahre) und **Stefanie Pflips** (40 Jahre) für ihren Einsatz und ihre Leistung für die Genossenschaft.



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 schwer-

wiegende, 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/altersvorsorgerechte/patientenverfuegung-12326



GE-WO intern



Frohe Weihnacht



Wohnen Einrichten



Tipps Trends



Rätsel Spaß

Inhalt

- 04 Glasfaser für Osterfeld
- 05 Vertreterversammlung 2022
Festtagstraditionen:
- 06 Das gemeinsame Plätzchenbacken
Lebensmittelmüll:
- 08 Eine Verschwendung, die richtig wehtut
Weiß statt Rot:
- 10 Der Glühwein mit dem gewissen Etwas
- 11 Zuhause Energiesparen – so einfach geht's
Öko-Oase Kräuterbalkon:
- 12 Ein Duft wie in Italien auf dem Land
Projekt Quentin:
- 16 Aufsichtsrat besichtigt Blockheizkraftwerk
Neubauprojekt „Auf der Koppel“:
- 16 Richtfest und Bezug
- 18 Hausratversicherung
- 19 Osterfelder Stadtfest
Spiel und Spaß mit Sudoku und Co.:
- 20 Rätselhaft
- 22 Preise für bunte Blütenpracht
- 23 Fernwärme für GE-WO Wohnanlage
- 23 Unsere Jubilare

Glasfaser für Osterfeld

Highspeed-Internet für die Wohnungsnutzer der GE-WO: und 2.700 Wohnungen werden mit leistungsfähigen Internet-Anschlüssen bis zu 400 Mbit/s über Glasfaseranbindungen vorbereitet. Im September haben die Bauarbeiten für die neuen Glasfasertrassen begonnen.

Tele Columbus mit seiner Marke PÿUR ist der langjährige Partner der Osterfelder Wohnungsgenossenschaft für die Versorgung von mehr als 4.000 Wohnungen mit einem umfassenden Fernsehangebot. Mit 2.700 Wohnungen erhält ein großer Teilbestand der Gebäude – unter anderem in Klosterhardt, Tackenberg, Sterkrade und Osterfeld – nun die Grundlagen für Highspeed-Internet und Telefon per Glasfaser. Damit sind schnelle und zuverlässige Internet-Verbindungen auch bei weiter steigender Nutzung der Bewohner langfristig gesichert. Eine leistungsfähige Infrastruktur in Wohnanlagen ist Grundvoraussetzung, um den stetig steigenden Kundenansprüchen an moderne Kommunikationslösungen gerecht zu werden.

Glasfaser für eine zukunftsfähige Infrastruktur

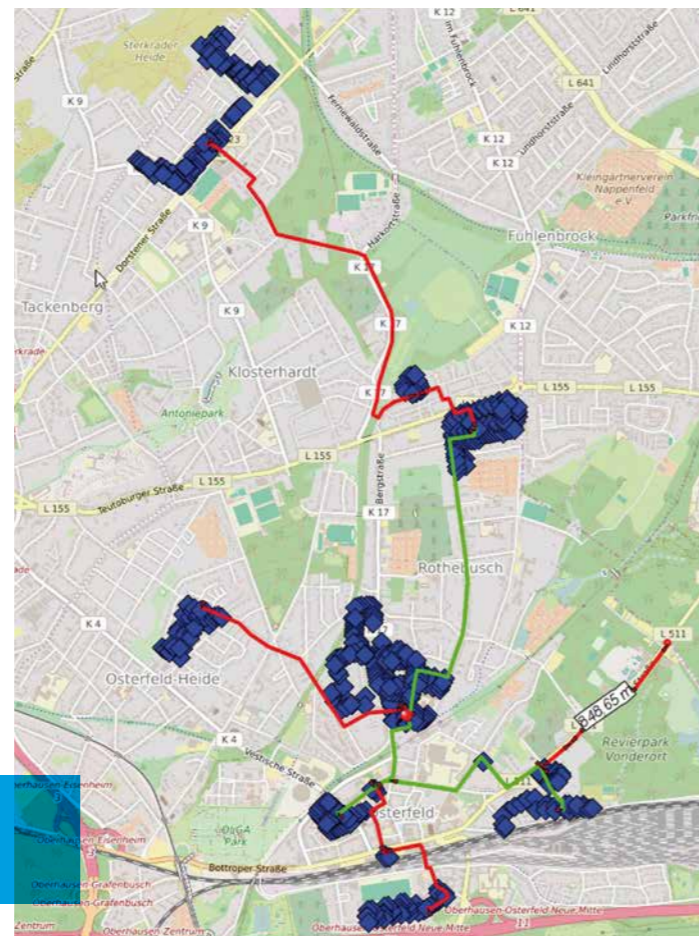
Die Arbeiten zur Erweiterung des regionalen Duisburger Netzknotens, zum Tiefbau auf sechs Kilometern Trassenlänge und zur Glasfaser-Aufrüstung der einzelnen GE-WO Hausanschlüsse („Glasfaser im Haus“) sind in vollem Gange. Innerhalb der einzelnen Wohnungen sind keine Bauarbeiten erforderlich.

Umfangreiches Angebot

Nach Abschluss der Arbeiten im kommenden Jahr wird Tele Columbus eine attraktive Auswahl an Internet-Angeboten von PÿUR bereitstellen, die alle Nutzungsbedürfnisse vom Einsteiger bis hin zur intensiven Home-Office- und Entertainment-Anwendung berücksichtigt.

Die neuen Glasfaseranschlüsse werden, neben dem digitalen Radio- und TV-Programm auch Highspeed-Internetanschlüsse bieten.

Mit den Angeboten der Marke PÿUR will der zweitgrößte Betreiber glasfaserbasierter Kabelnetze, Tele Columbus, sowohl beim Service als auch bei der Geschwindigkeit neue Bestmarken in Osterfeld setzen.



Sie haben Fragen? Melden Sie sich gerne bei uns!
E-Mail: info@osterfelder.de

Vertretererversammlung 2022

Die ordentliche Vertreterversammlung der GE-WO für das Geschäftsjahr 2021 konnte auch in diesem Jahr coronabedingt nicht in der gewohnten Form als Präsenzveranstaltung stattfinden. Aufgrund des Gesetzes zur Abmilderung der Folgen der COVID-19-Pandemie und § 33a der Satzung konnte die Vertreterversammlung im Umlaufbeschlussverfahren auf dem Papierweg durchgeführt werden – ähnlich wie eine Briefwahl. Die Auszählung der Unterlagen, die Feststellung der Ergebnisse und die Protokollerstellung erfolgten am 8. Juni 2022.

Dieses Verfahren traf auf eine hohe Beteiligung und Zustimmung bei unseren Vertreterinnen und Vertretern, denn von den 79 gewählten Vertreterinnen und Vertretern haben 77 an der Abstimmung teilgenommen.

Hierbei wurde der Bericht des Vorstandes und des Aufsichtsrates zur Kenntnis genommen und der Jahresabschluss genehmigt und festgestellt.

Ferner wurde die Bilanzgewinnausschüttung beschlossen, sodass der Bilanzgewinn in Höhe von 269.536,73 € als Dividende von 4% an die Mitglieder ausgeschüttet werden konnte.

Dem Vorstand und dem Aufsichtsrat wurde in Einzelabstimmung Entlastung erteilt.

Bei der erforderlichen Aufsichtsratswahl wurden die turnusmäßig ausscheidenden Mitglieder Michael Kettler und Horst Faßbender wiedergewählt. Für das verstorbene Mitglied Walter Wagner wurde Julia Wagner neu in den Aufsichtsrat gewählt.

Mehr über das vergangene Geschäftsjahr erfahren Sie aus dem Geschäftsbericht 2021, den Sie unter www.osterfelder.de, Menüpunkt Download, herunterladen können.

Festtagstraditionen:

Das gemeinsame



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 ausge-rechnet Plätzchen? Und warum zu Weihnachten?



PLÄTZCHENBACKEN

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.

Foto: ©Stock.com/alvarez / audrumfeldas / ImageDB / Ija Ergen / Tistokov



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.

Eine VERSCHWENDUNG, die richtig **wehtut**

Was für eine unfassbare Menge! 12 Mio. Tonnen Lebensmittel sind, haben die Verbraucherzentralen einmal plastisch so verdeutlicht: Man bräuchte 275.000 Sattelschlepper, um diese Menge überhaupt transportieren zu können. Und würde man diese Schlepper einfach mal hintereinanderstellen, dann reichte der Stau von Düsseldorf nach Lissabon – und wieder zurück. Der Wert dieser Lebensmittel: über 25 Milliarden Euro – Tendenz steigend.

Es summiert sich. Denn Lebensmittel werden keineswegs nur deshalb vernichtet, weil womöglich das Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist. In der Landwirtschaft werden Salate untergepflügt, weil sie nicht die richtige Form, Farbe oder Größe haben. Hersteller vernichten Überproduktionen, Bäckereien das Brot vom Vortag, Kantinen die Reste des Buffets. Überall werden Lebensmittel verschwendet.

Statistisch gesehen werfen wir 75 Kilogramm Lebensmittel übers Jahr gesehen einfach weg. Jeder von uns.

Alle Privathaushalte in Deutschland zusammengenommen entsorgen über 6 Mio. Tonnen Lebensmittel pro Jahr. Und das ist „nur“ ein Anteil von guten 50%.

Tatsächlich landen um die 12 Mio. Tonnen auf dem Müll. Im Grunde genommen ein Skandal.



HAUPTVERURSACHER PRIVATE HAUSHALTE

Was die privaten Haushalte angeht, so schätzen Fachleute, dass ca. zwei Drittel der Lebensmittel, die hier entsorgt werden, nicht im Müll landen müssten – das sind immerhin 4 Mio. Tonnen. Doch woran liegt's? Darüber wird heftig gestritten. Mangelnde Wertschätzung? Wegwerfgesellschaft? Der Trend zum Fastfood und Außer-Haus-Verzehr? Wissen die Leute überhaupt noch, wie man Lebensmittel richtig lagert und zubereitet? Und wäre die generelle Achtung von Lebensmitteln größer, wenn sie teurer wären? Denn immerhin: noch 1950 mussten sage und schreibe 50% eines durchschnittlichen Haushaltseinkommens allein für Lebensmittel aufgewendet werden, heute sind es keine 10% mehr.

Tatsache ist, dass die Verschwendung von Lebensmittel weitere Negativeffekte hat. Zu denken ist da insbesondere an den vollkommen unnötigen Verbrauch enormer Mengen von Energie, Wasser und anderen Rohstoffen in der Produktionskette vom Anbau bis hin zum Handel. Und man schätzt, dass nur für die Menge der weggeworfenen Lebensmittel um die 30 Prozent der weltweit vorhandenen Anbauflächen sinnlos genutzt werden. An Ernährungsprobleme und -krisen in ärmeren Ländern mag man gar nicht denken.

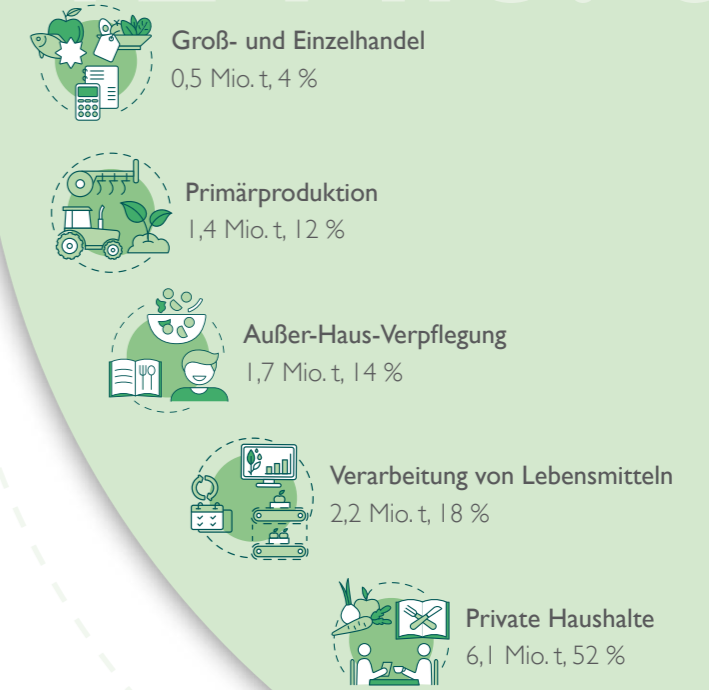
IM KLEINEN GEGENSTEUERN

Abschließende Lösungen für diese Probleme zu finden, dürfte schwierig sein. Aber: Jeder kann etwas tun, um überflüssige Formen der Entsorgung von Lebensmitteln zu verringern. Hier ein paar einfache Tipps:

- 1) Den Überblick über die Vorräte behalten.
- 2) Auf Temperatur- und Lagerhinweise bei verpackten Lebensmitteln achten.
- 3) Länger haltbare Lebensmittel im (Kühl-)Schrank hinten platzieren, schnell zu verbrauchende Produkte vorn.
- 4) Mahlzeiten besser planen und jeweils passend einkaufen.
- 5) Kreativ mit Resten kochen.
- 6) Speisereste in geschlossenen Dosen einfrieren und später essen.
- 7) Wegwerfen im Supermarkt vermeiden helfen und für den unmittelbaren Verbrauch auch mal Produkte mit geringer Resthaltbarkeit kaufen.

WO ENTSTEHEN LEBENSMITTELABFÄLLE?

12 Mio. t



Groß- und Einzelhandel
0,5 Mio. t, 4 %

Primärproduktion
1,4 Mio. t, 12 %

Außer-Haus-Verpflegung
1,7 Mio. t, 14 %

Verarbeitung von Lebensmitteln
2,2 Mio. t, 18 %

Private Haushalte
6,1 Mio. t, 52 %

Ein zentrales Thema ist auch das der „Mindesthaltbarkeit“. Denn nicht wenige Verbraucher scheinen der irrigen Meinung zu sein, das auf der Packung vermerkte Datum sei ein Verfallsdatum und danach sei das entsprechende Lebensmittel nicht mehr zu genießen. Das ist falsch. In Wirklichkeit handelt es sich um eine Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) – eine Art „Marker“ also, der anzeigt, bis zu welchem Datum ein noch nicht geöffnetes Lebensmittel, wenn korrekt gelagert, seine typischen Eigenschaften wie Geschmack, Farbe oder Nährwerte garantiert behalten sollte. Praktisch bedeutet dies, dass Essen mit bereits abgelaufenem MHD keineswegs automatisch verdorben sein muss, im Gegenteil. Oftmals ist es sehr wohl noch schmackhaft und genießbar, und in vielen Fällen sogar noch Tage oder Wochen später. Fachleute raten aus diesem Grunde dazu, Produkte nicht vorschnell zu entsorgen, sondern zu prüfen, ob sie verzehrbar sind oder nicht. Ihr Rat lautet, sich auch auf die eigenen Sinne zu verlassen. Alles, was irgendwie untypisch riecht und schmeckt oder seine Farbe verändert hat, sollte nicht mehr verzehrt werden.

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.



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.

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

Illustrationen: © iStock.com/DaAfter123 / IconicBastard / eberis

Zuhause Energie einsparen So einfach geht's!

Angst vor dem kommenden Winter? Verständlich bei den explodierenden Energiepreisen. Bereits in der letzten Ausgabe der GE-WO-Info haben wir ein paar kurze Tipps zum Energieeinsparen für unsere Mitglieder zusammengefasst. Denn wir alle können etwas tun, um den Stromverbrauch und CO₂-Ausstoß im Gebäude zu senken und damit die eigene Brieftasche zu entlasten! Aufgrund des großen Interesses möchten wir noch einmal etwas ausführlicher auf die Möglichkeiten zum Einsparen eingehen.



- **20 bis maximal 22 Grad reichen in der Regel aus!** 20 - 22°C Raumlufttemperatur sind in der Heizperiode ausreichend. Um die Umwelt und den eigenen Gelbeutel zu schonen, sollte man die Wohnung auf keinen Fall so stark heizen, dass man darin im T-Shirt sitzen kann.



- **Heizung vor dem Lüften abdrehen**
Drehen Sie Ihre Thermostatventile zu, wenn Sie die Fenster zum Lüften öffnen. Ansonsten „denkt“ Ihre Heizung, dass der Raum kalt ist und stärker beheizt werden muss. Die Heizung wird dann bei offenem Fenster heißer und heizt zum Fenster hinaus. Die Energiekosten werden so unnötig hoch.

- **Heizung nachts und bei Abwesenheit gezielt herunterdrehen**
Sie sparen Energie, wenn Sie die Raumtemperatur nachts oder bei längerer Abwesenheit verringern. Es sollte jedoch eine Mindesttemperatur von 16-17 °C beibehalten werden, da es sonst leichter zu Feuchteschäden und zu Schimmelbildung kommen kann.

- **Heizkörper nicht dauerhaft auf null stellen**
Drehen Sie die Heizkörper in regelmäßig benutzten Räumen während der Heizperiode nie ganz ab. Wenn Räume auskühlen, sinken die Wandtemperaturen. Der Raum bleibt dann auch bei kurzzeitigem Erwärmen unbehaglich.

- **Wärmeabgabe des Heizkörpers nicht behindern**
Heizkörper sollten freigehalten werden, so dass sich die Wärme rasch im Raum verteilen kann. Verkleidungen, davorstehende Möbel oder lange Vorhänge sind ungünstig, da diese Wärme schlucken und nicht in den Raum lassen.



- **Innentüren zwischen unterschiedlich beheizten Räumen geschlossen halten**
Kühle Räume sollten nicht mit der Luft aus wärmeren Räumen geheizt werden. Denn sonst gelangt nicht nur Wärme, sondern auch Luftfeuchtigkeit in den kühlen Raum. Die relative Luftfeuchte steigt dann und erleichtert so das Wachstum von Schimmelpilzen.



- **Fenster nicht dauerhaft gekippt lassen**
Gekippte Fenster verschwenden Energie, wenn sie lange Zeit gekippt bleiben. Effizienter ist es, die Fenster mehrmals am Tag für einige Minuten zum Stoßlüften ganz zu öffnen, am besten mehrere gleichzeitig. Das sorgt für einen schnellen Luftaustausch. Bei Frost reichen maximal 5 Minuten, in der Übergangszeit 10 bis 15 Minuten.



- **Im Schlafzimmer vor dem Schlafengehen und nach dem Aufstehen lüften**
So wird verhindert, dass sich die beim Schlafen freigewordene Feuchte dauerhaft in die Wände und Möbel einspeichert. In Küche und Bad größere Mengen an Wasserdampf durch Kochen und Duschen sofort durch Fensteröffnung ins Freie lüften.



- **Licht und Elektrogeräte beim Verlassen des Raums ausschalten**
Überlegen Sie immer genau, ob das Licht gerade wirklich überall brennen muss und Sie das laufende Elektrogerät aktuell benötigen. Bei längerem Verlassen des Raumes immer daran denken, das Licht auszuschalten.



- **Elektrogeräte nicht im Standby-Modus lassen**
Lassen Sie Fernseher und andere Elektrogeräte nach der Nutzung nicht im Standby-Modus, sondern schalten Sie sie ganz aus. Ladegeräte können übrigens auch dann Strom verbrauchen, wenn sie nur in der Steckdose stecken, aber kein Gerät angeschlossen ist. Am einfachsten sind Steckerleisten, die über einen Ausschalter verfügen.



- **Kühlschränke können Stromfresser sein**
Ein energieeffizienter neuer Kühlschrank kann gegenüber einem Altgerät 150 kWh und mehr an Strom im Jahr einsparen. In einem Jahr können Sie so mehr als 50 Euro sparen. Achten Sie deshalb bei der Anschaffung neuer Elektrogeräte auf die Energieeffizienz-Kennzeichnung.

Ein Duft wie in Italien auf dem Land



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.



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 Kräutierzucht 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.

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
Liebstockel	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 Eiskälte 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.

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													
Schnittlauch													
Salbei													
Thymian													
Oregano													
Petersilie													
Rosmarin													
Dill													
Minze													

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!



AUFSICHTSRAT

besichtigt **Blockheizkraftwerk**

Ende April nahmen der Aufsichtsrat, der Vorstand und einige Mitarbeiter der GE-WO an einer Führung durch das Wohnquartier Tackenberg teil, bei welcher das Projekt Quentin näher vorgestellt wurde. Für das Projekt hatte sich die Genossenschaft mit der Energieversorgung Oberhausen (evo) und anderen Partnern zusammengeschlossen, um zukünftig mehrere Wohnquartiere im Stadtteil Tackenberg mit klimaschonender und hocheffizienter Wärmeenergie zu versorgen (wir berichteten).

Dabei hatten die Teilnehmer auch die Möglichkeit sich eines der Blockheizkraftwerke von innen anzuschauen. Die Herren Gieske, Sieveneck und Overhage von der Energieversorgung

Oberhausen (evo) erläuterten den Interessierten die Funktionsweise der flexiblen KWK-Wärmeinseln und standen für Fragen bereit.

Auch an der Teut- / und Waghalsstraße in Oberhausen-Osterfeld wurde das Projekt im vergangenen Jahr umgesetzt und die Heizungsanlagen modernisiert. Hier versorgt ein mit Erdgas betriebenes Blockheizkraftwerk bereits insgesamt 200 Wohneinheiten.

Sie haben Fragen? Melden Sie sich gerne bei uns!

E-Mail: quentin@osterfelder.de



Neubauprojekt „Auf der Koppel“

RICHTFEST und **Bezug**

Im Mai dieses Jahres feierte die GE-WO Osterfelder Wohnungsgenossenschaft eG noch Richtfest für das Neubauprojekt „Auf der Koppel“. In diesem Monat konnten dann bereits die ersten Wohnungen an die zukünftigen Mieter übergeben werden. Anfang März soll dann auch das letzte Gebäude an der Dülmener Straße / Michelstraße fertiggestellt und die Wohnungen bezugsfertig sein.

Der Startschuss für die Errichtung des Neubaus mit 39 barrierearmen Wohnungen war im letzten Jahr gefallen. Die zwei- bis drei-Zimmerwohnungen

bieten Wohnflächen von 53 m² bis ca. 78 m² und verfügen über eine offene Küche und einen Hauswirtschaftsraum. Zudem werden im Außenbereich ausreichend Stellplätze geschaffen. Im Inneren des Grundstücks entsteht eine großzügige Außenanlage, welche als Treffpunkt für alle Mitbewohner dient und viel Platz für ein soziales Miteinander bietet.

Die Investitionskosten betragen rd. 7,1 Millionen Euro.

Aufgrund der Coronapandemie konnte die Feierlichkeit leider nur im kleinen Rahmen mit den am Bau beteiligten Firmen stattfinden.



Anzeige

Ihr KFZ-Meisterbetrieb in OB-Osterfeld!

*zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001*

*täglich
HU & AU*

CARDOC

www.cardoc-autoklinik.de

Service-Nummer:

(0208) 62 00 20

- Inspektionen nach Herstellervorgaben
- Unfallschadenbeseitigung
- Lackierungen
- Reparatur aller KFZ-Typen
- Räder- und Reifenservice
- Gebrauchtwagenhandel
- **und vieles mehr!**



**Hier finden Sie
Ihren Meister!**

**Lilienthal-/ Ecke Heinstr. 55
46117 Oberhausen-Osterfeld**

KAROSSERIE - LACK - MECHANIK

Wofür man sie braucht, was sie versichert

Rohrbrüche, Brandschäden und Einbruchdiebstahl kommen in unserem Tagesgeschäft häufiger vor als man denkt. Zuletzt im September dieses Jahres hat es in unserem Bestand in der Tannenbergstraße einen Wohnungsbrand ohne Verletzte gegeben. In diesem Zusammenhang kommt bei unseren Wohnungsnutzern häufig die Frage auf – wer haftet für meine Schäden? Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihren Besitz absichern sollten und was bereits durch die Genossenschaft abgesichert ist.

Oft sind wir der Meinung, wir bräuchten keine Hausratversicherung, da unser Hausrat ohnehin nicht viel Wert hat. Weit gefehlt, denn die finanziellen Folgen eines Wohnungsbrandes oder eines Leitungswasserschadens werden häufig unterschätzt. Als Hausrat bezeichnet man Gegenstände, die im Haushalt zur Einrichtung gehören (Möbel, Teppiche, Bilder), gebraucht werden (Geschirr, Bekleidung, Haushaltsgeräte) und verbraucht werden (z.B. Nahrungs- und Genussmittel). Außerdem zählen Bargeld, Schmuck und Antiquitäten zum Hausrat. Würden Sie nun für jedes Teil des Hausrates eine Zahl in Ihren Taschenrechner eintippen, hätten Sie schnell eine fünf- oder sechstellige Zahl vor Augen. In Ihren eigenen vier Wänden steckt also viel Vermögen.

Die Hausratversicherung leistet Schadenersatz bei Schäden am Hausrat durch

Brand, Blitzschlag, Explosion, Leitungswasser (aus Zu- und Ableitungsrohren infolge von Rohrbruch oder Frost) Sturm und Hagel, sowie bei Einbruchdiebstahl, Raub und Vandalismus. Zusätzlich können auch Glasbruch, Überspannungsschäden, Hotelkosten nach einem Schadenfall etc. gegen eine Zusatzprämie in den Versicherungsumfang aufgenommen werden.

Sobald ein Schaden am Hausrat entstanden ist, muss dieser unverzüglich dem Hausratversicherer angezeigt werden. Wer keine Hausratversicherung abgeschlossen hat, bleibt meistens auf seinem Schaden sitzen.

Für welche Schäden kommt die Gebäudeversicherung der Genossenschaft auf?

Häufig gehen Wohnungsnutzer davon aus, dass Schäden am Hausrat z.B. in Folge eines Leitungswasserschadens

durch die Gebäudeversicherung des Eigentümers gedeckt sind. Schließlich trifft einen selbst ja kein Verschulden. Das ist leider nicht richtig! Der Versicherungsschutz der Gebäudeversicherung besteht nur für Schäden am Gebäude und dessen Bestandteile durch Brand, Blitzschlag, Implosion, Leitungswasser (aus Zu- und Ableitungsrohren infolge von Rohrbruch oder Frost), Sturm, Hagel, Vandalismus und Graffiti. Bestandteile des Gebäudes sind zum Beispiel Heizungsanlagen, sanitäre und elektrische Installationen, festverlegte Fußbodenbeläge, aber auch Tapeten und Anstriche. Der Hausrat ist hingegen kein Bestandteil des Gebäudes und kann nur über eine Hausratversicherung abgesichert werden.



Das 35. Osterfelder Stadtfest fand in diesem Jahr nach langer coronabedingter Pause erstmalig wieder traditionell am ersten Wochenende im September (02.09. bis 04.09.) statt.

Bei herrlichem Spätsommerwetter wurde für jedes Alter ein umfangreiches Programm mit Musik, Unterhaltung und vielen Attraktionen geboten.

Wie bereits in den Jahren zuvor präsentierte sich auch die GE-WO wieder mit einem Informationsstand und bot interessierten Besuchern die Möglichkeit sich über aktuelle Wohnungsangebote oder die Vorteile des genossenschaftlichen Wohnens zu informieren. Für die kleinen Gäste sorgten in diesem Jahr ein Glücksrad und Kinderschminken für großes Aufsehen und eine Menge Spaß. Der Erlös kommt dem Kinderhospiz Möwennest zugute.





Rätselhaft

GESCHWISTER TREFFEN!

Die vier Schwestern Nele, Ilona, Juliane und Maria kommen aus München. Dort haben sie ihre Kindheit und Jugend verbracht. Auch wenn es zwischendurch die unter Geschwistern üblichen Streitereien gab, hatten die Schwestern doch schon immer ein sehr enges Verhältnis zueinander. Mittlerweile sind sie alle erwachsen und nur noch eine von ihnen wohnt in der Heimatstadt. Trotz der Tatsache, dass jede von ihnen verheiratet ist und zum Teil auch schon Kinder hat, voll im Berufsleben steht und sie alle weit voneinander entfernt wohnen, ist es den Vieren sehr wichtig, den Kontakt zueinander zu halten und sich regelmäßig zu treffen. Diese Treffen finden dann entweder in München oder in einer der neuen Heimatstädte der Frauen statt. Die folgende Tabelle gibt Aufschluss darüber, wie alt die Schwestern sind, welchen Namen sie haben, wo sie wohnen und welchen Beruf sie ergriffen haben.

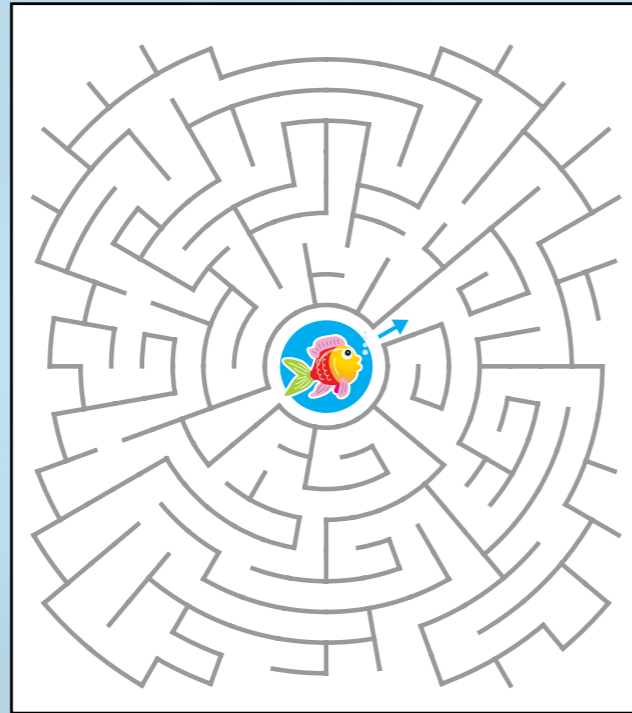
1. Ilona heißt weder Neumann noch Becker mit Nachnamen und wohnt weder in München noch in Bremen.
2. Maria ist die Jüngste. Sie ist acht Jahre jünger als die älteste Schwester, die Neumann und nicht König mit Nachnamen heißt, und vier Jahre jünger als Juliane, die Grafikerin ist. Juliane ist nur zwei Jahre jünger als eine andere Schwester.
3. Die Schwester, die achtundzwanzig Jahre alt ist, wohnt in Hamburg und ist Arzthelferin. Ihr Name ist nicht Nele.
4. Die Schwester, die in Berlin wohnt, ist Psychologin und heißt nicht Hoffmann mit Nachnamen wie ihre zweiunddreißigjährige Schwester.
5. Ilona ist vierunddreißig Jahre alt und im Gegensatz zu ihrer Schwester in Bremen keine Lehrerin.

	Alter	Nachname	Wohnort	Beruf
Nele				
Ilona				
Juliane				
Maria				

Lösung: Nele: sechsunddreißig; Neumann, Bremen, Lehrerin
 Ilona: vierunddreißig; König, Berlin, Psychologin
 Juliane: zweiunddreißig; Hoffmann, München, Grafikerin
 Maria: achtundzwanzig; Becker, Hamburg, Arzthelferin

FISCHERS FRITZ

Finde den Ausweg für Fritz' Fisch.

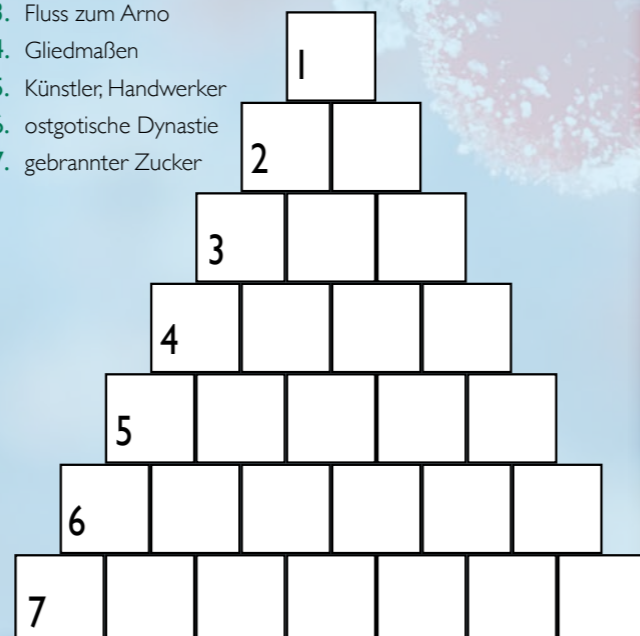


WÜRFELPYRAMIDE

Jedes Wort entsteht aus dem vorhergehenden, indem man einen Buchstaben hinzufügt und das Ganze, wenn nötig, schüttelt.

Die Wörter bedeuten:

1. Zeichen für Radius
2. Feldmaß
3. Fluss zum Arno
4. Gliedmaßen
5. Künstler, Handwerker
6. ostgotische Dynastie
7. gebrannter Zucker



SUDOKU

Ein Sudoku beinhaltet neun große Quadrate, die in neun kleinere Quadrate 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						3	4
7	6							5				
6			1			2	8					4
				2								
	9	1			7				5			
	8						4	7				
			7	8	3							6
9	7	4				8						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.

Men-schen-menge	Vertei-digung	Tanz-, Konzert-raum	Krebs-fleisch-imitat (jap.)	Wild-pflege	Schienen-strang	inhalts-los, lang-weilig	glatt	Behaup-tung
				Gehörn der Hirsche				
Darlehen zur Haus-errichtung						Kunst-stil des 18. Jahr-hunderts		geistige Vor-stellung
Handels-gut				Farbton		Getreide-art		
				Mündung von Gar-ronne u. Dordogne				
ugs.: Hub-schrauber (Kurz-w.)		einer der Planeten	Priester im A.T.			Tages-zeit	Haupt-stadt der Ba-hamas	seel. Erschüt-terung
				altrömi-sches Ober-gewand	frz. Maler (Claude) † 1926			
Baby-speise	römi-scher Liebes-gott		altröm. Un-tergewand männl. Kosename					engl.: Autos
Fluss durch Florenz					Fortbe-wegungs-mittel (Kurz-w.)	Oper von Puccini		
Kommis-sar bei Simenon							weib-liches Borsten-tier	
unge-bunden	Schlange in „Das Dschun-gelbuch“					Gefah-ren-signal		
				engl.: Hund			westl. Groß-macht (Abk.)	

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

? Mitmachen und mit etwas Glück gewinnen!

Hinweis zum Kreuzwörterrätsel

Wir wünschen Ihnen wieder viel Spaß mit unserem Kreuzwörterrätsel, das Ihnen hoffentlich ein kleines bisschen Kopfzerbrechen bereiten wird. Unter allen Einsendern mit der richtigen Lösung verlosen wir wieder einige Überraschungspreise. Damit Ihre Teilnahme dann auch reibungslos klappt, schicken Sie bitte Ihre Lösung auf einer Postkarte an:

**GE-WO
Osterfelder Wohnungsgenossenschaft eG
Bergstraße 40 – 42, 46117 Oberhausen**

Der Rechtsweg und die Teilnahme von Mitarbeitern der GE-WO sind ausgeschlossen.

**Einsendeschluss ist der 15. März 2023.
Viel Glück!**

Gewinner Kreuzwörterrätsel 01/2022

Wieder einmal haben uns so viele richtige Einsendungen erreicht, dass das Los entscheiden musste. Unsere Glücksfee hat aus der Flut der Antwortkarten fünf Gewinner gezogen, die sich über einen Warenwertgutschein im Wert von 25,00 € freuen konnten.

**Folgende GE-WO-Mitglieder
haben gewonnen:**

- Renate Bäcker
- Ursula Deplewski
- Ingo Fuhrmann
- Regina Loeper
- Ingeborg Loos



Und auch hier gilt:
**Mitmachen und
mit etwas Glück
gewinnen!**

Preise für bunte Blütenpracht

Auch in diesem Jahr hatten alle Hobbygärtner der GE-WO die Möglichkeit, sich am Blumenschmuckwettbewerb zu beteiligen. Unter den zahlreichen Bewerbern hatte die Jury die schwere Aufgabe, die schönsten und kreativsten Balkone und Terrassengärten auszuwählen.

Die Gewinner sind:

- Muharem Deliu
- Günter Korczewski
- Stefan Panzok

Die glücklichen Gewinner konnten sich über eine Urkunde und einen Gutschein für Pflanzen und gärtnerischen Bedarf im Wert von 50,- € freuen.



Fotos © GE-WO

**Ihnen fehlt ein Garten zu Ihrer Wohnung ?
Das muss nicht sein, wir können Ihnen helfen !**

Verteilt auf alle Oberhausener Ortsteile befinden sich 31 Gartenanlagen, also auch mit Sicherheit in Ihrer direkten Wohnnähe.

Zu günstigen Bedingungen können Sie einen Garten pachten bzw. erwerben. Lange Wartezeiten gehören der Vergangenheit an, Übernahme sofort möglich!

Unsere Gärten haben eine Größe von 300 – 400 qm, die Gartenhäuser verfügen über eine Strom- und Wasserversorgung.

Besuchen Sie doch unsere Anlagen. Sie sind gern gesehen und die Vereinsvorstände geben Ihnen gerne unverbindlich Auskünfte.

Weitere Informationen erhalten Sie unter „
www.kleingaertner-oberhausen.de
Sie können uns auch unverbindlich anschreiben:
Kreisverband Oberhausen der Kleingärtner e. V., Postfach 10 08 07, 46203 Oberhausen
Email: Info@kleingaertner-oberhausen.de

*Freizeit in der Natur
Familienfreundlich
Kinderfreundlich*




Anzeige

Fernwärme für GE-WO Wohnanlage

Die Häuser an der **Dinnendahlstraße in Oberhausen** werden in diesem Jahr an das Fernwärmenetz angeschlossen. Bis zur Umrüstung auf die umweltfreundliche Energie wurden die Wohnhäuser über eine Gaszentralheizung versorgt.

Mit der Umstellung auf Fernwärme wird ein erheblicher Beitrag zum Klimaschutz geleistet. Der Anschluss der Gebäude an das Fernwärmenetz erfolgte im Oktober. Die endgültige Umstellung findet zum Ende dieses Jahres statt.

Unsere Jubilare

Die GE-WO gratuliert folgenden Mitgliedern zum **90. Geburtstag:**

- Ursula Schroeter ✨ 28.01.1932
- Ingrid Schlaghecke ✨ 17.03.1932
- Johann Isfort ✨ 10.04.1932
- Hans-Jürgen Jahn ✨ 27.04.1932
- Maria-Luise Rupieper ✨ 01.05.1932
- Alois Ojstersek ✨ 20.06.1932
- Hans Luchmann ✨ 22.06.1932
- Theodor Foutzopoulou ✨ 26.07.1932

- Karl Heinz Marquardt ✨ 26.07.1932
- Waltraud Schneider ✨ 11.08.1932
- Inge Volmerig ✨ 12.08.1932
- Johanna Hoffmann ✨ 07.09.1932
- Wolfgang Wagner ✨ 14.09.1932
- Edith Luft ✨ 17.09.1932
- Renate Huelcher ✨ 19.09.1932
- Elli Lipp ✨ 28.09.1932
- Christel Georg ✨ 30.10.1932
- Albert Kaufmann ✨ 14.11.1932

... zum **95. Geburtstag:**

- Rudolf Hauth ✨ 01.03.1927
- Ilse Zopick ✨ 08.03.1927
- Rudolf Maifeld ✨ 23.05.1927

... zum **100. Geburtstag:**

- Ernst Saenger ✨ 14.12.1922

Die GE-WO gratuliert folgenden Mitgliedern zu ihren **Ehejubiläen:**

**Helga und
Egon Kufinsky**
10.05.2022
Eiserne Hochzeit
✨



**Marita und
Wolfgang Wolter**
13.05.2022
Goldene
Hochzeit
✨



Fotos © GE-WO

Fotos © GE-WO

VERSTÄRKUNG im GE-WO Team

Seit dem 01. Mai 2022 dürfen wir in unserem Modernisierungsteam einen weiteren Mitarbeiter begrüßen: **Tobias Konrad**. Der 29-jährige wird unser Modernisierungsteam als Maurer und Fliesenleger verstärken.

Und auch die Kollegen aus dem Facility Management erhalten tatkräftige Unterstützung. **Michael von der Warth** (01. Mai 2022) und **Reiner Kobylka** (01. September 2022) kümmern sich fortan um die Kleininstandhaltung, die in unserem Wohnungsbestand anfällt.

Am 01. Juni 2022 durften wir außerdem **Jörg Bachmann** willkommen heißen. Der gelernte Maler ersetzt unseren langjährigen Mitarbeiter Marco Buettner, welcher Mitte des Jahres in unser Modernisierungsteam gewechselt ist.



v.l.n.r. Reiner Kobylka, Tobias Konrad,
Jörg Bachmann und Michael von der Warth

Foto © GE-WO

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und wünschen unseren neuen Kollegen viel Erfolg und Spaß bei der Arbeit!



Impressum

Herausgeber:

GE-WO

Osterfelder Wohnungsgenossenschaft eG
Bergstraße 40 - 42, 46117 Oberhausen
www.osterfelder.de

Druck

Thiekötter Druck GmbH & Co. KG
Münster

Auflage: 4.350

Konzept, Redaktion & Gestaltung:

ComVirtus GmbH
Weserstraße 20, 48145 Münster
www.comvirtus.de

Fachbetrieb für
senioren- und
behindertengerechte
Installation



... gut ... besser ...

ANGENENDT

SANITÄR- & HEIZUNGSTECHNIK

- Moderne Sanitärtechnik
- Zeitgemäße Heizsysteme
- Regenerative Energien
- Kundendienst / Wartungsarbeiten
- Rohrreinigungen

Notdienst unter:
02 08 / 89 01 31

Henselstr. 7
46117 Oberhausen
info@angenendt-gmbh.de

Telefon: (02 08) 89 01 31
Telefax: (02 08) 89 83 68
www.angenendt-gmbh.de

Anzeige

Ihre Ansprechpartner

GE-WO

Bergstraße 40 - 42
46117 Oberhausen
Mail: info@osterfelder.de
Tel.: 02.08/89.93-0
Fax: 02.08/89.93-280
www.osterfelder.de

Besucherzeiten

Geschäftsstelle

Bergstraße 40 - 42
46117 Oberhausen

Montag

09:30 bis 12:00 Uhr

Mittwoch

15:00 bis 18:00 Uhr
Einlass bis 17:30 Uhr

Servicebüro Essen

Kaulbachstraße 27
45147 Essen-Holsterhausen

Mittwoch

15:00 bis 17:30 Uhr

Alle Mitarbeiter sind selbstverständlich während und außerhalb der Besuchszeiten telefonisch erreichbar.

Besondere Servicenummern

Pflege der Garten- und Außenanlagen

Volker Günther
Tel: 02.08/89.93-2.50
Ansprechpartner für den
Bereich der Gartenpflege.

Notdienstnummer

Dieser Service ist nur für
akute Notfälle wie Brand
und Sturmschäden, Strom-
oder Heizungsausfall,
Wasserrohrbruch oder
Störungen an der Aufzugs-
anlage eingerichtet worden.

Tel.: 02.08/89.93 - 100

Ihr direkter Draht zu uns

Zentrale Reparaturannahme

Das Team der zentralen Reparaturannahme
erreichen Sie unter der Rufnummer:

02 08/89 93 - 100

Sie erreichen uns natürlich auch im Internet:

www.osterfelder.de

GEWO

Bergstraße 40 - 42
46117 Oberhausen