

Dezember 2022

DWGMagazin

Das Magazin rund um Ihre Genossenschaft

DWG

DÜSSELDORFER
WOHNUNGSGENOSSENSCHAFT
eG

Zusammenarbeit von Kirche und DWG:
Auf ein gelungenes Miteinander
mitten in Bilk

Seite 06

Wir
wünschen allen
Mietern und Mitgliedern
ein frohes Weihnachtsfest
und ein gesundes
Jahr 2023!

Ein Grund zum Feiern:
125 Jahre DWG
Seite 03

Festtagstraditionen:
Das gemeinsame
Plätzchenbacken
Seite 12

Öko-Oase Kräuterbalkon:
Ein Duft wie in Italien auf
dem Land
Seite 16

Inhalt

Ein Grund zum Feiern:

03 125 Jahre DWG

Zusammenarbeit von Kirche und DWG:

06 Auf ein gelungenes Miteinander mitten in Bilk

Update zum Stand der Dinge:

08 Energetische Modernisierung und Neubauprojekte

Eine Menge Arbeit:

10 Die aufwendige Grundsteuerreform 2025

Endlich bereit:

11 Mieterportal und App „MEINE DWG“

Festtagstraditionen:

12 Das gemeinsame Plätzchenbacken

Weihnachtliche TV-Prominenz:

14 Wissenswertes zum Aschenbrödel

Weiß statt Rot:

15 Der Glühwein mit dem gewissen Etwas

Öko-Oase Kräuterbalkon:

16 Ein Duft wie in Italien auf dem Land

20 Gasumlage, Gaspreisdeckel, Gas- oder Strompreisbremse?

21 FlingerPfad – über uns

Spiel und Spaß mit Sudoku und Co.:

22 Rätselhaft

Liebe Mitglieder und Freunde der DWG,

125 Jahre DWG: das ist ein Grund zum Feiern! So jedenfalls hatten wir uns eigentlich unser Jubiläum im nächsten Jahr vorgestellt.

So richtig in Feierlaune sind wir derzeit irgendwie gar nicht. Dazu gibt es momentan einfach zu viele Krisen und Krisenszenarien, die uns beschäftigen. Da sind zum Beispiel die Baukosten, die weiterhin stark steigen oder Fördermöglichkeiten, die quasi über Nacht gestrichen worden sind. Vor allem aber sind es die Belastungen durch den weiter eskalierenden Ukraine-Konflikt mit seinen weitreichenden Auswirkungen auf unsere Energie- und Lebenshaltungskosten. Auch Corona bleibt ein Thema.

Und dennoch: wir sollten alle zusammen das 125-jährige Jubiläum unserer Genossenschaft gebührend feiern. Schließlich sind gerade Genossenschaften wie die DWG bereits seit Jahrzehnten ein Garant für den Erhalt und die Schaffung bezahlbaren Wohnraums in unserer Stadt. Das ist schon beachtlich. Eine Stadt wie Düsseldorf, weist als Landeshauptstadt traditionell ein hohes Mietniveau auf. Und auf der anderen Seite: eine entsprechend hohe Nachfrage nach preiswertem Wohnraum. Dafür zu arbeiten wird auch künftig unser vorrangiges Ziel bleiben!

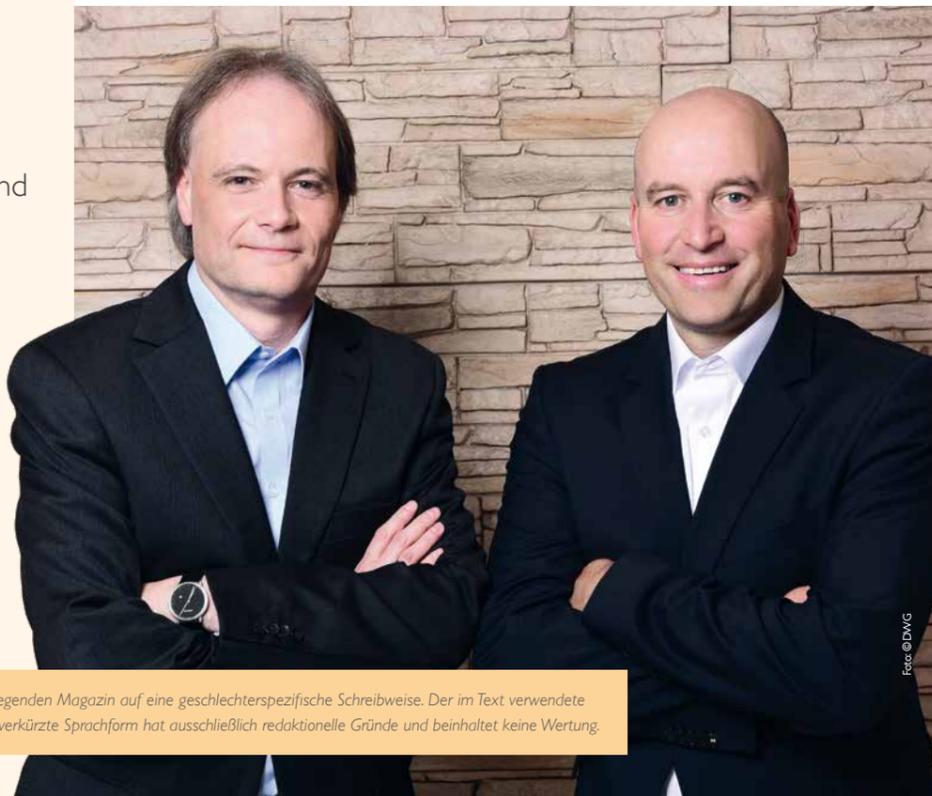
Auf den Seiten 3 bis 5 im vorliegenden Magazin finden Sie alle weiteren Informationen rund um unser Jubiläumsjahr. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und Ihre Ideen!

Ihnen und Ihren Familien wünschen wir gerade in diesem so schwierigen Jahr ein besonders ruhiges und erholsames Weihnachtsfest und viel Gesundheit für 2023.

Ihr Vorstand


Thorsten Karrenberg


Heiko Leonhard



Ein Grund zum Feiern:

Welches Unternehmen kann schon auf eine so lange Geschichte zurückblicken? Und auf eine so erfolgreiche? Wir wollen das feiern – auch wenn die Zeiten, in denen wir

leben, durch viele Krisen geprägt sind. Schließlich sind wir eine Genossenschaft – und das heißt auch: wir legen viel Wert auf Gemeinschaft, Gemeinsinn und Zusammenhalt.

Geplant sind viele tolle Aktionen und Gewinnspiele über das gesamte Jahr 2023. Wir laden Sie ein mitzuspielen, mitzumachen und unser Jubiläumsjahr so zu einem ganz besonderen Jahr werden zu lassen.

Hier ein Überblick darüber, was Sie erwartet.

125
JAHRE
DWG

DÜSSELDORFER
WOHNUNGSGENOSSENSCHAFT
eG

Das DWG-Kochbuch

Gestalten Sie mit uns zusammen ein DWG-Kochbuch:

Kinderrezepte, schnelle Küche, Exotisches, Regionales, 3-Gänge-Menü, Nachtisch – ganz egal. Schicken Sie uns Ihre Lieblingsrezepte, gern mit Foto. Aus allen eingesendeten Rezepten werden 125 Rezepte ausgelost. Dabei winken folgende Preise:

- 3 x eine Apfelbaumpatenschaft für 2 Jahre beim Obsthof Rönn in der Eifel (nachhaltig, gesund und lecker!)
- 122 x 20 Euro-Wunschgutscheine (www.wunschgutschein.de)

Gewinnspielzeitraum: 1. Januar bis 6. Mai 2023



Kinder-Malaktion „Zuhause“

Male ein Bild für uns. Was heißt für dich „Zuhause“? Was ist wichtig? Was magst du besonders?

Diese Aktion richtet sich an die Kinder unserer DWG Mitglieder. Überrascht uns mit euren Ideen! Die Gewinnerbilder werden nicht nur in unserem Mietermagazin erscheinen, sondern es gibt auch viele tolle Preise zu gewinnen.

In den Altersklassen 3 – 5 Jahre und 6 – 12 Jahre verlosen wir je ein Familien-Urlaubswochenende für 4 Personen auf dem Ferienhof Feinen in der Eifel, in der 2. Jahreshälfte.

Verlost werden außerdem:

- 23 x Familienkarten für den Aquazoo Löbbecke Museum
- 100 x kleine Überraschungspakete

Gewinnspielzeitraum: 1. Januar bis 6. Mai 2023



Stele für Flingern

Der Hintergrund: Die Initiative FlingerPfad will Stadtteilgeschichte lebendig machen. In Flingern werden daher an besonders interessanten Orten nach und nach Stelen aufgestellt, die auf die vielen Besonderheiten des Stadtteils hinweisen. So wird über die Jahre ein Rundgang entstehen.

Einen dieser Orte dürfen wir im kommenden Jahr mit einer Stele einweihen: unsere Häuser an der Ruhrtalstraße. Vom Architekten Fritz Hofmeister zwischen 1907 und 1909 entworfen, prägen sie Flingerns Stadtbild noch heute. Wir freuen uns sehr darüber.

Für Interessierte bietet die Initiative exklusive Führungen an – und das speziell für die DWG. Sie werden im Mai und September 2023 stattfinden und jeweils etwa 90 Minuten dauern. Maximal stehen jeweils 15 Plätze zur Verfügung. Eine frühzeitige Anmeldung ist also wichtig! Die genauen Termine erfahren Sie Anfang Januar 2023 auf unserer Website. Oder rufen Sie einfach unsere Zentrale an.

Anmeldezeitraum: 1. Januar bis 6. Mai 2023



Social Dining

Was ist Social Dining? Ganz einfach: ein paar einander unbekannte Menschen treffen sich zu einer gemeinsamen Mahlzeit. Ziel: sich einfach mal kennenlernen und austauschen. Spontan.

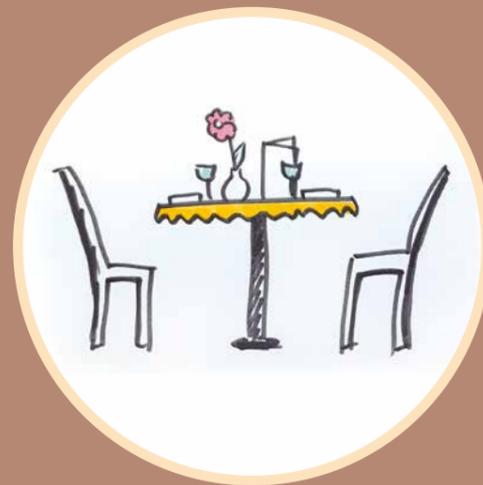
Finden wir gut – zumal man sich in Corona-Zeiten ohnehin ein wenig aus den Augen verloren hat.

Hier unsere Idee: Wir laden alle DWG-Mitarbeiter, die DWG-Vertreter, den DWG-Aufsichtsrat und Vorstand dazu ein, sich bei einem gemeinsamen Mittagessen auszutauschen. Sehr gut möglich, dass auch ein Überraschungsgast auftauchen wird – zum Beispiel aus der Düsseldorfer Politik!

Geplant ist das Social Dining für die zweite Jahreshälfte 2023.

Unter allen Anmeldungen verlosen wir 12 Essensbegegnungen für jeweils zwei Personen.

Anmeldezeitraum: 1. Januar bis 6. Mai 2023



Einen detaillierten Überblick über alle Aktionen und Gewinnspiele erhalten Sie auch auf unserer Website Anfang Januar 2023. Außerdem werden wir Sie zusätzlich über Hausaushänge informieren.

Hochbeete

Für alle Interessierten mit einem „grünen Daumen“ hier ein Angebot der ganz besonderen Art: wir verlosen acht bio-zertifizierte Hochbeet-Komplettsätze (inkl. Befüllung und Zubehör wie Bio-Saatgut). Was kann es Schöneres geben, als selbst Obst und Gemüse zu ziehen und zu ernten? Und wenn das auch noch Spaß macht ...

Das müssen Sie tun: Schicken Sie uns bitte ein Foto mit einem Standort-Vorschlag. Der Platz für das Hochbeet sollte mindestens 120 x 80 cm betragen und möglichst sonnig oder halbschattig sein. Und: Finden Sie mindestens zwei weitere Personen, die sich mit Ihnen zusammen um das Hochbeet kümmern möchten. So ist gewährleistet, dass das Gemüse auch dann gepflegt wird und gedeiht, wenn Sie mal im Urlaub sind.

Die Aufstellung der Beete erfolgt im April oder Mai. Wir freuen uns auf viele Bewerbungen von Hochbeet-Gemeinschaften!

Anmeldezeitraum: 1. Januar bis 1. März 2023



Bienenpatenschaft „Lecker Honig“

Natur finden wir gut. Auch und gerade in der Stadt. Denn wer freut sich im Frühling und Sommer nicht über schöne Blumen, blühende (Obst-)Bäume und grüne Wiesen?

Bienen tragen genau dazu bei. Doch leider stehen mittlerweile mehr als 50% der Wildbienenarten in Deutschland auf der Roten Liste gefährdeter Arten. Wir möchten ein Beitrag dazu leisten, das zu ändern.

Die DWG wird deshalb eine Bienenpatenschaft übernehmen. Was Düsseldorf angeht, so sind die fleißigen Damen vor allem in Hamm, Stockum und Itter beheimatet. Was daraus entstehen mag? Wer weiß. Vielleicht dürfen wir uns am Ende des Jahres auf ein paar Dutzend Gläser Düsseldorfer Honig freuen. Ein Besuch bei unserem Bienen-volk in Hamm ist auch möglich: Den genauen Termin geben wir Anfang Januar 2023 bekannt.



Sie interessieren sich für die Geschichte der Düsseldorfer Wohnungsgenossenschaft eG?

Zu unserem 100-jährigen Jubiläum ist dazu ein Buch entstanden. Wir haben es für Sie digitalisiert. Auf unserer Website können Sie es sich als PDF downloaden.

Unsere Zukunft wächst aus starken Wurzeln.

1898-1998:

Hundert Jahre Düsseldorfer Wohnungsgenossenschaft eG

Wir danken allen Mitgliedern, Kollegen und Wegbegleitern, die uns über die Jahre zur Seite gestanden und aus der DWG diese Erfolgsgeschichte gemacht haben. Bleiben Sie uns treu!



Auf ein gelungenes Miteinander **mitten in Bilk**

Auf dem ehemaligen Gelände der Bruderkirche in Düsseldorf-Bilk hat die DWG ein ganz neues Quartier für die Zukunft erschaffen. Es ist mehr als ein Wohnquartier. Es ist auch ein Ort des Lebens und Begegnens. Dazu beigetragen hat die erfolgreiche Partnerschaft mit der Ev. Luther-Kirchengemeinde.



Von links nach rechts: Superintendent Heinrich Fucks, Sprecher des Vorstands DWG Heiko Leonhard, Oberbürgermeister Dr. Stephan Keller, Pfarrer Ralf Breitzkreutz, Präses der Evangelischen Kirche im Rheinland Dr. Thorsten Latzel, Finanzvorstand Diakonie Düsseldorf Kirsten Hols, Vorsitzender des Aufsichtsrats DWG Peter Preuß

2015 war die einstimmige Entscheidung gefallen. Da war klar, dass das Presbyterium der Kirchengemeinde sich zur Neubebauung ihres ca. 6.000 m² großen Grundstücks in der Nähe der Universitätsklinik Düsseldorf entschließen würde. Bei der Suche nach dem passenden Partner fiel dann die Wahl auf die DWG, die das Grundstück im Erbbaurecht übernommen hat.

Den Verantwortlichen der Kirche war es von Beginn an wichtig, dass nicht nur irgendein neues Wohnquartier entsteht, sondern eines, das den kirchlich-sozialen Auftrag und ein solches Selbstverständnis widerspiegelt. Auch aus diesem Grunde sind schließlich hier neben den 60 Wohnungen für Mitglieder der DWG weitere zehn behindertengerechte Wohnungen entstanden. Dort leben erwachsene, aber hilfebedürftige Menschen, die durch die aus Mönchgladbach stammende Stiftung Hephata betreut und begleitet werden. Entstanden ist im Quartier zudem eine dreigruppige Kindertagesstätte, die von der Diakonie betrieben wird. Und die Ev. Luther-Kirchengemeinde wird auch weiterhin für alle Interessierten aus der Umgebung und speziell die Bewohner des benachbarten Seniorenzentrums attraktive Angebote vorhalten. Genau dafür gibt es nun auch einen modernen Gemeinschaftsraum, der feierlich auf den Namen „Joachim-Beckmann-Saal“ getauft worden ist.

Die Einweihung so lebendig wie das Quartier

Viele gute Gründe, um ein attraktives Einweihungsfest zu feiern. Stattgefunden hat es am 26. August dieses Jahres, und das unter besten Bedingungen: Sonnenschein, aber sommerlich-milde Temperaturen und niedrige Corona-Inzidenzwerte. Das lockte neben den geladenen Gästen auch viele Bewohner und einige Besucher in den Innenhof des Quartiers an der Johannes-Weyer-

Straße. Es gab schließlich ein „fertiges“ Projekt zu bestaunen. Dabei ging es sehr lebhaft und fröhlich zu, mit einer Menge Gesprächsstoff, der wirklich nirgendwo zu versiegen schien. Da zeigte sich nicht zuletzt, wie gut es doch tat, nach einer so langen Zeit, die durch Corona-bedingte Distanzen geprägt war, mal wieder in großer Runde zusammen zu kommen. Selbstverständlich durften dabei weder die kühlen Getränke noch ein leckeres Essen fürs leibliche Wohl fehlen. Eigens dafür war ein (quietschgelber) Food-Truck engagiert worden, an dem man sich mit Schüssler-Currywurst, Krautsalat und backfrischem Baguette versorgen konnte. Sehr lecker. Aber auch der Truck selbst war eine Attraktion, handelte es sich doch um einen restaurierten Citroen aus dem Baujahr 1981.

Die Begrüßung der Gäste erfolgte durch Ralf Breitzkreutz, dem Pfarrer der Evangelischen Luther-Kirchengemeinde. Es folgten Grußworte von Dr. Thorsten Latzel, dem Präses der Evangelischen Kirche Rheinland, Dr. Stephan Keller, unserem Oberbürgermeister, dem Superintendenten Heinrich Fucks sowie Herrn Heiko Leonhard, Sprecher des Vorstands der Düsseldorfer Wohnungsgenossenschaft eG.

Der Internetzeitung Ddorf-aktuell gegenüber lobte Dr. Thorsten Latzel: „Ich finde, es ist eine beeindruckende und zukunftsweisende Idee, Menschen mit und ohne Behinderung wie selbstverständlich zusammen wohnen zu lassen.“ Und Oberbürgermeister Stephan Keller ergänzte: „Besonderen Wohnraum bereitzustellen und dabei auch alle Menschen mitzunehmen, ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Der Idee der christlichen Nächstenliebe folgend entstand ein Ort des Miteinanders in unserem Großstadtleben.“

Worte, die sehr schön wiedergeben, welches tolle Projekt hier entstanden ist.



Die alten Kirchenfenster der ehemaligen Bruderkirche wurden professionell aufbereitet und in den neuen Gemeinwesenraum integriert.

Neubauprojekte

Arche-Noah-Quartier in Düsseldorf: Neubau von 138 Wohnungen, einem Gemeinschaftsraum und einer KiTa.

Der Baubeginn ist für das Jahr 2023 geplant. Eine Besonderheit: Das Projekt entsteht in Holzhybridbauweise. 45 % der Mietwohnungen werden als öffentlich geförderte, 36 % als preisgedämpfte und weitere 19 % als freifinanzierte angeboten. Die dort ehemals ansässige Schule ist bereits zurückgebaut. Weitere Planungen neigen sich dem Ende zu, die Ausschreibungen sind in Bearbeitung.



Jakobus-Quartier in Gerresheim: Neubau von 109 Wohneinheiten, einer Tagespflegeeinrichtung mit 16 Plätzen und einem Gemeinwesenraum.

Der Baubeginn ist bereits im Oktober 2021 erfolgt. Nun startet in Kürze die Vermietung!



Verweyenviertel in Kaiserswerth: Neubau von 194 Wohnungen

In den ersten beiden Bauabschnitten entstehen öffentlich geförderte, preisgedämpfte und freifinanzierte Wohnungen. In einem dritten Bauabschnitt werden zusätzlich auch Wohnungen zum Kauf angeboten. Der Rohbau des ersten Bauabschnittes ist fertig. Am 27.10.2022 konnte hier ein Richtfest gefeiert werden. Mehr Informationen dazu in der nächsten Ausgabe.



Schlösser Areal, II. Bauabschnitt in Derendorf: Neubau von 81 Wohnungen in Zusammenarbeit mit der BWB und der WOGEDO

Alle 22 Wohnungen, die von der DWG in diesem Projekt erstellt worden sind, konnten inzwischen vermietet und zum 01.12.2022 bezogen werden.



Energetische Modernisierung ...

in der Gottfried-Hötzel-Straße in Heerd

Bereits seit Mai 2022 finden in der Gottfried-Hötzel-Straße umfassende energetische Modernisierungen statt. Bestandteile der Arbeiten sind zum Beispiel: der Abriss alter Fassaden und der Austausch von Fenstern. Auch eine neue Wärmedämmung wird hier angebracht. Ferner werden in den Hauseingängen die Vordächer, Briefkastenanlagen und die Hauseingangstüren erneuert. Die Außenanlagen sollen ebenfalls verschönert werden. Insgesamt investieren wir etwa 3 Mio. Euro in die Modernisierung der 60 vorhandenen Wohnungen. Die komplette Fertigstellung erwarten wir in der ersten Jahreshälfte 2023.



Zu sämtlichen Neubauprojekten finden Sie auf unserer Homepage www.dwg-online.de unter „Aktuelle Projekte“ weitere Informationen!

Südallee in Urdenbach: Neubau von 66 Wohnungen

Ab Frühjahr 2023 sollen auch in Urdenbach 66 neue Wohnungen entstehen. 30 % davon sind öffentlich gefördert. 50 Wohnungen sind speziell für Senioren und 16 Wohnungen für Familien mit Kindern geplant. Die drei Gebäude entstehen in einer Holzhybridbauweise.



Eupener Straße in Heerd: Neubau von ca. 53 Mietwohnungen, 50 % öffentlich gefördert

Unsere Bauvoranfrage wurde von der Bezirksvertretung positiv beschieden. Jetzt geht es in die Genehmigungsplanung, um dann den Bauantrag einzureichen.





Eine Menge Arbeit:

Die aufwendige

GRUNDSTEUERREFORM

2025

Der Gesetzgeber hat beschlossen, dass die Grundsteuer ab dem Jahr 2025 reformiert werden soll. Zu diesem Zweck sind von Grundstückseigentümern bereits auf den Stichtag 01.01.2022 umfangreiche Daten an das Finanzamt zu übermitteln. Und genau dafür stand zudem nur ein ausgesprochen enges Zeitfenster zur Verfügung: von Juli bis Oktober, wobei kurz vor Ende der Frist noch schnell bis Januar 2023 verlängert wurde.

Wir haben inzwischen alle erforderlichen Daten für unsere mehr als 1.000 Häuser an das zuständige Finanzamt gemeldet. Nun hoffen wir, dass die Politik ebenfalls ihr Versprechen halten wird. Es lautet: eine Reform durchzuführen, die aufkommensneutral sein wird. Stichprobenartige Berechnungen für verschiedene Wirtschaftseinheiten unserer Genossenschaft lassen allerdings erhebliche Zweifel aufkommen. Wir halten es für eher unwahrscheinlich, dass es in einem so hochpreisigen Markt wie dem in Düsseldorf zu keinen weiteren Belastungen für unsere Mieter kommt.

Wir werden daher sowohl über unseren Prüfungsverband als auch über die Arbeitsgemeinschaft der Düsseldorfer Wohnungsunternehmen versuchen, entsprechend auf die Politik und die Gemeinden einzuwirken. Weitere Informationen zum Thema folgen. **Wir halten Sie auf dem Laufenden.**



PRAKTISCH



KINDERLEICHT



UNABHÄNGIG

Endlich bereit: Mieterportal und App

„MEINE DWG“

Jetzt kostenlos in den App Stores:



Wir hatten es in der Mai-Ausgabe unseres Mietermagazin bereits angekündigt, nun ist es so weit: Im Oktober ist unser Mieterportal samt App „Meine DWG“ online gegangen. Sie stehen jetzt allen unseren Mietern und Mitgliedern zur Nutzung bereit. Den dafür nötigen Registrierungscode samt einer kleinen Anleitung hatten wir Anfang Oktober bereits postalisch versendet.

Mit dem neuen, digitalen Service können Sie ganz bequem von Zuhause oder von unterwegs aus mit uns kommunizieren. Ob Computer, Laptop, Tablet oder Smartphone: alles ist möglich und Sie entscheiden, wie und wo Sie den Service nutzen möchten.

Ein Vorteil: Das Ganze spart nicht nur Zeit, sondern auch Papier!

Neben Ihren Mieter- und Mitgliedsdaten können Sie selbstverständlich auch Schadensmeldungen aufgeben, Dokumente abrufen, Formulare finden, sich Betriebskosten und Heizkostenverbräuche (nach HKVO 2022) anzeigen lassen – und ja, auch unser Mietermagazin lesen!

Schreiben Sie uns gern, wie Sie unser neues Mieterportal finden. Gibt es etwas, was Ihnen fehlt? Etwas, das ebenfalls nützlich sein könnte? Was interessiert Sie am meisten am Portal? Wir werden den digitalen Service weiter ausbauen und für Sie anpassen.

Bis zum 6. Mai 2023 können Sie zudem am „MEINE DWG“-Gewinnspiel teilnehmen.

Melden Sie sich dazu einfach im Portal an. In der Bestätigungs-Mail wird Ihnen dann die E-Mail-Adresse zur Teilnahme am Gewinnspiel mitgeteilt. Die Bedingungen stehen auf unserer Website im Menü unter „MEINE DWG“ zum Abrufen bereit.

Wir wünschen allen Teilnehmenden viel Glück!

1. REGISTRIERUNG

Wenn Sie auf unsere Website gehen, erreichen Sie über den Menüpunkt MEINE DWG das Mieterportal. Hier haben Sie die Möglichkeit sich zu registrieren. Klicken Sie dazu auf den angezeigten Link:

Erste Registrierung: MEINE DWG

Es öffnet sich die Registrierungsmaske. Die Registrierungsnummer finden Sie in Ihrem Schreiben „MEINE DWG Mieterportal und App“. Bitte füllen Sie die Pflichtfelder Nachname und E-Mail-Adresse aus und wählen Sie Ihr eigenes, sicheres Passwort gemäß den angezeigten Kriterien. Bestätigen Sie durch Anklicken der entsprechenden Kästchen die Kenntnisnahme der Allgemeinen Geschäftsbedingungen, der Datenschutzerklärung und dem elektronischen Dokumentenerhalt.

Klicken Sie abschließend auf „Registrieren“. Sie erhalten anschließend eine E-Mail zur Bestätigung Ihrer Registrierung an die von Ihnen angegebene E-Mail-Adresse.

Fertig!

Mehr Infos und Services auf unserem Mieterportal MEINE DWG: www.dwg-online.de/meine-dwg

2. ANMELDUNG/LOGIN

Einmal registriert, können Sie sich jederzeit über jedes Gerät im MEINE DWG Mieterportal mit Ihrer E-Mail-Adresse und Ihrem Passwort anmelden und den digitalen Service nutzen.

Zur Anmeldung/Login: MEINE DWG

Ob über das Portal am Desktop-PC zuhause oder über die App am Smartphone unterwegs. Die Inhalte und Funktionen von MEINE DWG sind gleich. Bei Fragen schauen Sie sich gerne das Erklärvideo an oder lesen Sie die FAQ. Natürlich können Sie sich auch direkt an uns wenden: mail@dwg-online.de

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 / Tistkov



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.

Wissenswertes
zum

ASCHEN BRÖDEL

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



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

Immer zum ersten Advent geht es los. Dann hieven die TV-Sender den Kultfilm von Regisseur Václav Vorlíček ins Programm. Als er 1973 gedreht wurde, wusste noch niemand, welchen Hype er mal auslösen würde. Bei den Dreharbeiten gab es allerdings so einige Hindernisse zu überwinden – zum Beispiel die Sprachprobleme der deutsch-tschechischen Crew. Denn jeder schauspielerte in der ihm eigenen Landessprache und erst ganz zum Schluss wurde synchronisiert – das eine ins Tschechische und das andere ins Deutsche. Nicht die einzige Improvisation. Auch bei den vielen Reitszenen hatte man zu tricksen. Denn während Hauptdarstellerin Libuše Šafránková, das Aschenbrödel, über Talent und Erfahrung verfügte und aus diesem Grund kaum gedoubelt werden musste,

galt das Gegenteil für den Prinzen und seine beiden Begleiter. Schnee gab es während des Drehs übrigens nicht – auch wenn es im Film so aussehen mag. Tatsächlich musste der Schnee künstlich produziert werden. Und im Film sehen die rieselnden Flöckchen zwar schön aus, am Set haben sie aber zu viel Durcheinander geführt, da sie Fischmehl enthielten. Gut gerochen hat der Film-Schnee nicht.

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

Fotos: © Deth Stiftung | Jostl / iStock.com/Avenia Ganselheid

Weiß statt Rot:

Der Glühwein mit dem gewissen Etwas

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

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

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

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



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/NeilSyr • Illustration: Epine_art

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
Liebstock	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.

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.

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.

• 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!



Steigende Gas- und Strompreise

Zusammen schaffen wir das

Seit Anfang des Jahres sind die Energiepreise merklich gestiegen. Durch die Folgen des Krieges in der Ukraine und den weiterhin stark steigenden Beschaffungskosten für Energie ist damit zu rechnen, dass die Kosten für Heizung, Strom und Warmwasser noch in diesem Jahr, spätestens jedoch ab Januar 2023 weiterhin deutlich steigen werden.

Auch wir wissen leider nicht, wohin uns diese Energieknappheit führen wird. Wir wissen aber, dass nicht nur wir als Vermieter sondern vor allem Sie als Mieter damit vor Belastungen stehen.

Bitte scheuen Sie sich nicht, das Gespräch mit uns zu suchen, sollten Sie Ihre Miete nicht mehr zahlen können. **Vieles lässt sich mit einem Gespräch regeln.**

Natürlich sind effizientes Heizen, Waschen und Lüften weiterhin wichtige Hebel, um den Energieverbrauch und die damit entstehenden Kosten zu senken. Mit den richtigen Maßnahmen können Sie damit nebenbei einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Sie möchten sich die besten Energie-Spartipps durchlesen?

Auf unserer Website unter INFOS, Aktuelles, Tipps und Hinweise finden Sie ein PDF zum Lesen und runterladen:

www.dwg-online.de/infos/aktuelles



Auch wir kommen am Arbeitsplatz in der DWG Zentrale der sogenannten „Verordnung zur Sicherung der Energieversorgung durch kurzfristig wirksame Maßnahmen (EnSikuMaV)“ nach. Sie trat zum 01.09.2022 in Kraft und soll helfen Energie einzusparen.

Mitunter regelt die Verordnung, dass tagsüber eine Lufttemperatur im Büro von 19 Grad ausreichend ist. Deshalb achten wir auf die Temperatur in unseren Räumen und haben dazu die Heizkurve der Fernwärmeübergabestation optimiert.

Apropos Energie ...

Diese wird bereits seit dem 20. September 1866 von den Stadtwerken Düsseldorf (damals der städtischen Gasanstalt) zuverlässig geliefert. Das erste kommunale Gas wurde zunächst nur zur Beleuchtung genutzt, u.a. für die damals 753 Gaslaternen der Stadt. Die erste städtische Gasanstalt wurde auf dem Areal zwischen der heutigen Luisen-, Hütten- und Helmholtzstraße erbaut.

Damit war Flingern ein bedeutsamer, industrieller Stadtteil. Noch heute kann man die bewegte Geschichte Flingerns erleben. Z. B. bei einem Rundgang mit der Initiative FlingerPfad ...

FlingerPfad

– über uns

In Flingern entsteht gerade ein Rundweg, der Bewohner- und Besucher dazu einlädt, sich über die Geschichte des Stadtteils zu informieren.

Der Ursprung von Flingern liegt über 900 Jahre zurück. Von aktuellem Interesse ist jedoch die Zeit der industriellen Entwicklung des Gebietes und der Ansiedlung der in den entstandenen Industriebetrieben tätigen Arbeiter und ihrer Familien. Diese Periode von der Mitte des 19. bis zum Ende des 20. Jahrhunderts hat dem Stadtteil in seiner räumlichen und baulichen Erscheinung innerhalb der Gesamtstadt eine eigene Gestalt verliehen, die Flingern bis heute ebenso prägt wie die vielfältigen sozialen und kulturellen Milieus, die sich durch das ständige Kommen und Gehen unterschiedlichster Bewohnergruppen herausgebildet haben.

In der kommenden Zeit wird unsere Arbeitsgruppe in Flingern 30 Informationsstelen mit Texten und Bildern zur lokalen Geschichte aufstellen. Die Standorte kennzeichnen Stellen, an denen wichtige Entwicklungen und Ereignisse stattgefunden haben, die auch die Geschichte der gesamten Stadt Düsseldorf geprägt haben.

Sechs Edelstahlstelen mit Themen wie: Energie für die Stadt, 150 Jahre Feuerwehr, Lokomotivenfabrik Hohenzollern, Güterbahnhof Schlüterstraße, Kloster Flurstraße und die Produktionsgenossenschaft Konsum sind schon gesetzt.

In der Planung sind Stelen zum Pferdebahndepot an der Erkrather Straße, zu Haniel & Lueg an der Grafenberger Allee, zu ehemaligen Betrieben der Drahtindustrie und des Brückenbaus an der Fichtenstraße, zu den Themen Schützenvereine und Arbeiterwohnquartiere, sowie zur Geschichte der Düsseldorfer Eisenbahnen.

Die Beschäftigung mit der Stadtteilgeschichte kann einen wichtigen Beitrag zur öffentlichen Diskussion über Entwicklungspolitik leisten. Sie bietet Menschen die Möglichkeit, die Bedingungen kennenzulernen, unter

denen Flingern als Produktions- und Wohnort entstanden ist. Die Stilllegung der Betriebe hat vielfach dazu geführt, in der nachindustriellen Nutzung des Stadtteils das Wohnen und die Kultur in den Vordergrund zu stellen und das Umfeld der neuen Nutzung anzupassen. Wer den historischen Hintergrund dieses Wandels kennt, kann sich umso aktiver an der öffentlichen Diskussion über Entwicklungsperspektiven beteiligen und sich für den Erhalt historischer und identitätsstiftender Orte einsetzen. Unser FlingerPfad macht Stadtgeschichte sichtbar und füllt den Begriff Heimat mit Leben.

In Kooperation mit der Bürgerinitiative Flingern e.V. und dem Kulturzentrum zakk finden Vorträge und Führungen statt. Seit 2016 haben fast 1.800 Teilnehmer an den 68 Rundgängen teilgenommen. Darunter waren Leistungskurse Geschichte einer Gesamtschule, Mitarbeitergruppen von Kindertagesstätten, Sportvereine aus dem Stadtteil, Stadt- und Bezirkspolitiker, Kulturleute, Nachbarschafts- und Gewerkschaftsgruppen oder Klassentreffen von lebensälteren Flingernern.



Die erste Stele steht: (v.l.) Andrea Bertram, Dr. Herbert Hübner, Martin Volkenrath, Kaspar Michels, Thomas Bernhardt, Jochen Molck, Anne Menges vom FlingerPfad.



Rätselhaft

SUDOKU

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

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

Finden Sie heraus welche Zahl an welche Stelle kommt.

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

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

KREUZ-WORT-RÄTSEL

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

Ein Tipp:

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

Menschenmenge	Verteidigung	Tanz-, Konzertraum	Krebsfleischimitat (jap.)	Wildpflege	Schienstrang	inhaltslos, langweilig	glatt	Behauptung
				Gehörn der Hirsche				
Darlehen zur Hauserrichtung						Kunststil des 18. Jahrhunderts	geistige Vorstellung	
Handelsgut				Farbton		Getreideart		
				Mündung von Garonne u. Dordogne				
ugs.: Hubschrauber (Kurzw.)	einer der Planeten	Priester im A.T.			Tageszeit	Hauptstadt der Bahamas	seel. Erschütterung	
				altrömisches Obergewand	frz. Maler (Claude) † 1926			
Babyspeise	römischer Liebesgott		altröm. Untergewand männl. Kosename				engl.: Autos	
Fluss durch Florenz				Fortbewegungsmittel (Kurzw.)	Oper von Puccini			
Kommissar bei Simonen						weibliches Borstentier		
ungebunden		Schlange in „Das Dschungelbuch“			Gefahrensignal			
				engl.: Hund			westl. Großmacht (Abk.)	

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



HERZLICH WILLKOMMEN

Neue Azubis:

Am 01. August 2022 fiel der Startschuss für **Laura Giebing** und **Cedric Terzenbach**, die als Auszubildende in einen für sie neuen Lebensabschnitt gestartet sind. Sie erwartet eine umfassende, facettenreiche Ausbildung, in der sie viele Abteilungen durchlaufen und dabei von unseren erfahrenen Mitarbeitern betreut werden. Wir wünschen beiden eine schöne und erfolgreiche Zeit.



Laura Giebing



Cedric Terzenbach

Neue Assistenz:

Wir möchten auch unsere neue Kollegin **Nicol Pendzich** begrüßen. Sie unterstützt seit 01.11.2022 unsere Abteilung kaufmännische Assistenz im Bestandsmanagement. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit!



Nicol Pendzich

KAUFMÄNNISCHES BESTANDSMANAGEMENT

Ein Wechsel in Team 3

Bereits seit Oktober des Jahres ist Anna Lins die Nachfolgerin von **Ulrike Weber** im Team 3 unseres Bestandsmanagements. Frau Weber hat nach 20 Jahren Arbeit für die DWG zum 30.09.2022 ihren wohlverdienten Ruhestand angetreten. Sie wurde von allen sehr geschätzt und war bei unseren Mietern eine überaus beliebte Ansprechpartnerin. Wir möchten ihr herzlich für ihre geleistete Arbeit danken und wünschen ihr für die Zukunft viel Glück und vor allem Gesundheit.



Ein 10-jähriges FIRMENJUBILÄUM

Lisa Hübenthal und **Chantal Thießen** haben zusammen am 01.08.2012 ihre Ausbildung angefangen. Sie sind seit nunmehr 10 Jahre feste Größen in der DWG. Einen herzlichen Glückwunsch!



Lisa Hübenthal



Chantal Thießen

GESCHÄTZTER KOLLEGE nimmt seinen Hut

Auch **Ulrich Nobis** hat sich in den Ruhestand verabschiedet. Viele Jahre war er fester Bestandteil des Teams Neubau und Modernisierung. Er freut sich nun auf die freie Zeit mit seiner Familie. Wir möchten Herrn Nobis für seine Arbeit in den letzten Jahren Danke sagen und ihm für die Zukunft alles Gute wünschen.



GRATULATION zur bestandenen Abschlußprüfung

Vorstand **Thorsten Karrenberg** gratuliert unseren Auszubildenden **Anna Lins** und **Robin Kammeier** zur bestandenen Abschlussprüfung. Herr Kammeier wird künftig befristet die Abteilung Betriebskosten unterstützen und hier weitere profunde Berufserfahrung sammeln. Frau Lins konnten wir in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis übernehmen.



IMPRESSUM

Herausgeber:
Düsseldorfer Wohnungsgenossenschaft eG
Wagnerstraße 29 · 40212 Düsseldorf
Thorsten Karrenberg, Petra Steinmetzer, Lisa Otten, Julia Jansen

Redaktion, Gestaltung & Inhalt:
comvirtus GmbH · Frank Ebler
Weserstraße 20 · 48145 Münster
www.comvirtus.de

Druck:
Thiekötter Druck GmbH & Co. KG
An der Kleimannbrücke 32
48157 Münster

Fotografie:
Stefan Wernz S. 07

HANDWERKER - NOTFÄLLE

Außerhalb unserer Geschäftszeiten wenden Sie sich in dringenden Notfällen (z.B. Wasserrohrbrüche, Abflussverstopfungen oder Stromausfälle im ganzen Haus) bitte direkt an den Hauswart (Nur für Objekte, in denen es einen Hauswart gibt!)

Nur wenn dies nicht möglich ist, informieren Sie bitte die nachstehenden Handwerker.

Bitte rufen Sie die Handwerker nur in dringenden Notsituationen an!



Bei gefährlichen Ausnahmeschäden wie Gasrohrundichtigkeiten oder Wasserrohrbrüchen leisten die Notdienste der Stadtwerke erste Hilfe.

STADTWERKE

Wasser, Gas

Düsseldorf (0211) 821 6681
Neuss (02131) 5310 531
Hochdahl (02104) 9436 000

Strom

Düsseldorf/SWD (0211) 821 2626
Neuss (0800) 53 10 135
Hochdahl (02104) 943 6001

HEIZUNG UND SANITÄRE INSTALLATIONEN

Für alle Anlagen, die von der Firma ENGIE betrieben werden (Hinweis auf der Tür Ihres Heizungsraumes)

Firma
ENGIE DEUTSCHLAND GMBH
Telefon (0800) 305 1000

Nördliche Bereiche außer Kaiserswerth

Firma **Hausen**
Düsseldorf
Telefon (0211) 6877 280
Mobil (0172) 2626 462

Südliche Bereiche, Hochdahl, Kaiserswerth

Firma **Mikolajczyk**
Sanitär & Heizung Service
Krefeld
Telefon (0151) 6551 4775

Übrige Stadtteile

Firma **Mühlmann**
Düsseldorf
Telefon 1 (0211) 159 885-0
Telefon 2 (0211) 159 885-45

Firma **M.M. Service**
Langenfeld
Telefon (02173) 2 02 75 88

Nur Cottbusser/Pirnaer Straße

Netzgesellschaft Düsseldorf
Telefon (0211) 821 - 2525

Neuss

Firma **Drescher**
Neuss
Telefon (02131) 3688 031

ELEKTRO

Südliche Bereiche, Hochdahl

Elektro Installation
A. Abdelmouman
Hilden
Mobil (0173) 7394 610

Neuss

Firma **van Thiel**
Neuss
Telefon (02131) 314 8972
Mobil (0160) 7561 694

Übrige Stadtteile

Firma **Drechsler**
Dinslaken
Telefon (02064) 825 371

ROHRVERSTOPFUNG

Firma **Rohr-Clean**
Neuss
Telefon (02131) 367 290

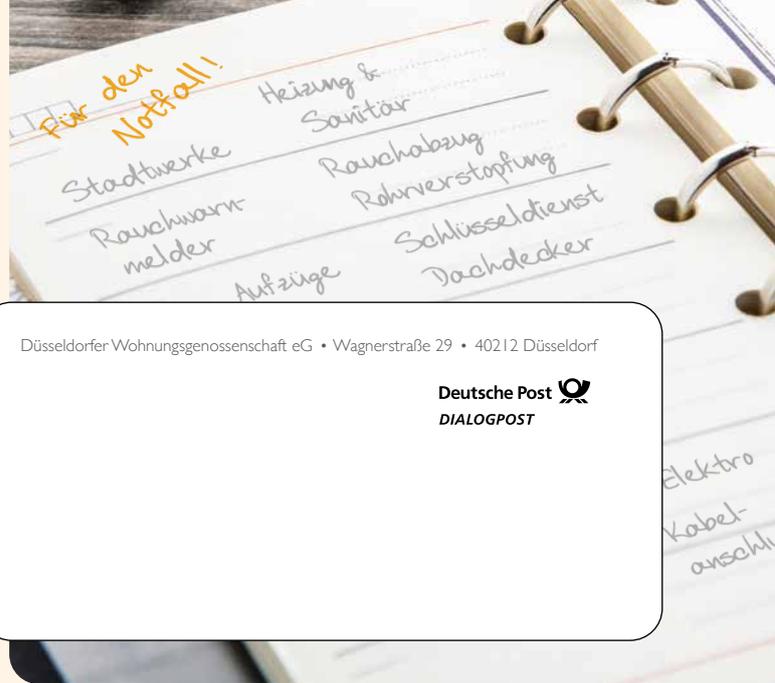
SCHLÜSSELDIENST

Firma **PeKa Sicherheitstechnik**
Düsseldorf
Telefon (0211) 5664 3036

Firma **Lippke Einbruchschutz**
Düsseldorf
Telefon (0211) 336 061

DACHDECKER

Firma **Lempertz**
Düsseldorf
Telefon (0211) 3113 102



Düsseldorfer Wohnungsgenossenschaft eG • Wagnerstraße 29 • 40212 Düsseldorf

Deutsche Post
DIALOGPOST

AUFZÜGE

(Angabe am Aufzug)

Firma **Otis**
Düsseldorf
Hotline (0800) 2030 4050
Telefon (0211) 471 440

Firma **Schindler**
Neuss
Hotline (0800) 86 61 100

Firma **NRW Lift**
Hückelhoven
Hotline (0800) 6795 438
(Cottbusser Straße)

Firma **Thyssen Krupp**
Düsseldorf
Telefon (0800) 3657 240

Firma **Schmitt + Sohn**
Essen
Telefon (0201) 280 100

Firma **Röbling Seiffert**
Köln
Telefon (02203) 903 940

Firma **Tepper Aufzüge GmbH**
Hotline (0800) 3657 241
(Hansaallee 17-21)

Firma **KONE GmbH**
Telefon (0800) 8 80 11 88

RAUCHWARNMELDER

Firma **Brunata-Metrona**
Hürth
Hotline (0800) 00 01 79 7

RAUCHABZUGSANLAGEN

Firma **Manke**
Düsseldorf
Mobil (0174) 346 7607

KABELANSCHLUSS

Vodafone
Telefon (0221) 466 191 12
(TV-Störungen)

Mobil (0176) 888 663 10
(kostenlos von Unitymedia
Mobilfunkanschlüssen)

ZENTRALE SCHADENSANNAHME
(02 11) 17 82 - 222

EMPFANG (02 11) 17 82 - 0

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag:
von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr
und 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr
und nach Vereinbarung.

Freitags bleibt unsere
Geschäftsstelle geschlossen!

Bitte beachten Sie zu den
Öffnungszeiten die aktuellen
Hinweise auf unserer Homepage.

DWG

DÜSSELDORFER
WOHNUNGSGENOSSENSCHAFT
eG