

WOHNBLOGS

WBGW

Wohnungsbaugenossenschaft
Wattenscheid eG

Das Magazin der Wohnungsbaugenossenschaft Wattenscheid eG | Ausgabe 0120



Auf Messers Schneide:
Küchenbesteck für den
angehenden Profi

Seite 04



Zeit für kaiserliches Gemüse:
Nicht die Spargelsaison
verpassen

Seite 06



Messenger in der Kritik:
Der zwiespältige Nutzen
von WhatsApp

Seite 08



Angedockt:
Übernachten im
Container-Hostel

Seite 10





Liebe Mitglieder und Freunde unserer Genossenschaft,

seit Anfang des Jahres haben wir unser Leistungsspektrum rund um das Wohnen weiter ausgebaut. Wir beschreiten neue Wege in der Sozialberatung und beschäftigen erstmals eine Sozialmanagerin im WBGW-Team.

Uns geht es auch um die Menschen hinter den Mietverträgen. Wir möchten unseren Mietern einen ganzheitlichen Service anbieten, der mit der Vermietung einer Wohnung nicht endet – in guten, aber auch in schlechten Phasen. Deshalb unser Angebot: brauchen Sie Hilfe, die übers Wohnen hinausgeht, wenden Sie sich an unsere Sozialmanagerin. Die Beratung ist kostenlos und vertraulich!

Mit einer Investitionssumme von rund 12 Mio. Euro ist im Frühjahr die größte Neubaumaßnahme in der Geschichte unserer Genossenschaft gestartet. Die Umsetzung unseres ambitionierten Neubauprojekts und die parallel weiter laufende Sanierung des Bestands werden die Qualität des Wohnens und Lebens im Quartier Westenfeld noch einmal deutlich steigern.

Kommen Sie gesund durch den Sommer!

Ihr

Handwritten signature of Markus Brüning

Markus Brüning
Geschäftsführer



Rückbau der Häuser Schumannweg 10 – 16

Neues WOHNEN in Westenfeld

Seit 2010 macht die WBGW das Quartier Westenfeld zukunftsfähig. Dabei gehen Bestandsmodernisierungen für einen zeitgemäßen Wohnkomfort und die Schaffung neuen Wohnraums Hand in Hand.

Die Nachverdichtung am Standort Schumannweg bildet den nächsten Meilenstein in der Erneuerung des Quartiers. In den nächsten zwei Jahren errichtet die WBGW hier fünf neue Wohnhäuser mit insgesamt 54 unterschiedlich großen Wohnungen für Singles, Familien und Senioren.

Zu den Gebäuden gehören eine gemeinsame Tiefgarage mit 32 Stellplätzen und weitere 22 Stellplätze im Freien. Zum ersten Mal wird die WBGW bei einem Neubauprojekt ein nachhaltiges, zukunftsweisendes Elektromobilitätskonzept umsetzen.

Das Investitionsvolumen beträgt rund 12 Mio. Euro. Baubeginn ist im Mai dieses Jahres, die Fertigstellung ist für das Frühjahr 2022 geplant.

Für das Neubauprojekt mussten zunächst die Häuser Schumannweg 10 – 16 rückgebaut werden. Die Abbrucharbeiten erfolgten im April.

Mit einer umfassenden energetischen Sanierung der bestehenden Gebäude aus den 1960-er Jahren startete die WBGW die Erneuerung des Quartiers Westenfeld. Die Arbeiten sind mittlerweile weit fortgeschritten. Rund 70 % der Häuser werden Ende 2020 bereits modernisiert sein. Mit den Häusern Lohacker Straße 90 – 94 geht es in diesem Jahr weiter:

Rund 5,2 Mio. Euro investiert die WBGW in diesem Jahr in die Modernisierung und Instandhaltung ihrer Bestandsimmobilien – für eine zeitgemäße und nachhaltig gute Wohn- und Lebensqualität.

Foto: ©WBGW-Matthiaschmid



Gegen die Hitze im Auto:

So holen Sie alles aus Ihrer Klimaanlage raus

Wird es wieder ein Jahrhundertsommer? Dann ist Schwitzen angesagt, auch im Auto. Es sei denn, Sie helfen Ihrer Klimaanlage ein wenig auf die Sprünge. So geht's.



Im Umgang mit Klimaanlagen lässt sich einiges falsch machen, so viel steht fest. Das gilt auch für die im Auto. Dabei könnte sie ihren Dienst perfekt versehen, wenn nur ein paar Dinge beachtet würden:

1. Oft hat aufgeheizte Luft im Wagen bis zu 60°C – und beim Türöffnen gibt's den Knüppel vor den Kopf. Im Schatten parken hilft. Denn das bedeutet bis zu 15°C weniger im Auto. Viel bessere Ausgangsbedingungen auch für die Klimaanlage.
2. Vor Fahrtantritt Fenster und Türen öffnen und gut durchlüften! Wenn keine Zeit ist, die ersten Kilometer mit geöffneten Fenstern fahren. So kann die gestaute Luft abziehen.
3. Dann erst: sämtliche Luken schließen und die Klimaanlage anschalten. Vorrübergehend (ca. 5 Minuten) am besten auch die Umluft aktivieren, denn so muss nicht laufend neue warme Luft von draußen verarbeitet, sondern nur vorhandene Luft umgewälzt werden.
4. Bei einer Klimaautomatik ist die Bedienung einfach: gewünschte Temperatur einstellen, fertig. Manuelle Anlagen arbeiten dann am effektivsten, wenn man zuerst auf die kälteste Stufe stellt und zudem das Gebläse voll aufdreht. Wird es zu kühl, muss eben nachjustiert werden.

Wichtig ist die Einstellung der Düsen. Der Luftstrom sollte nicht direkt in Richtung Gesicht oder Körper blasen, denn dann ist, ruckzuck, eine Erkältung da. Auch die Differenz zwischen Außen- und Innentemperatur sollte nicht allzu groß sein. Experten empfehlen um die 6°C. Das allerdings gilt nicht für den Extremfall. 39°C Außentemperatur dürfen sehr wohl auf 22°C heruntergekühlt werden.

Ein paar Minuten vor Ende der Fahrt die Kühlung am besten ganz ausschalten, das Gebläse aber in Betrieb halten. So verschwindet die Restfeuchtigkeit im System. Denn die kann übel riechen.



WBGW intern



Wohnen Einrichten



Handy Internet



Trends



Essen Trinken



Freizeit Reisen



Rätsel Spaß

Inhalt

- 04 Auf Messers Schneide: Küchenbesteck für den angehenden Profi
- 06 Zeit für kaiserliches Gemüse: Nicht die Spargelsaison verpassen
- 08 Messenger in der Kritik: Der zwiespältige Nutzen von WhatsApp
- 10 Angedockt: Übernachten im Container-Hostel
- 12 Sommerliche Plagegeister: Warum Mücken sich angezogen fühlen
- 13 Pommes Schranke: Was ist schlimmer – Majo oder Ketchup?
- 14 Spiel und Spaß mit Sudoku und Co.: Rätselhaft
- 15 Mit Spenden und Sponsoring gemeinnützige Projekte unterstützen
- 15 ServicePlus neu aufgestellt
- 15 Die WBGW Bauservice GmbH

Auf Messers Schneide:



Küchenbesteck für den

ANGEHENDEN PROFI

Ein erstklassiges Küchenmesser ist eine Anschaffung fürs Leben. Die wenigsten wissen, wie extrem leistungsfähig ein echtes Spitzenprodukt tatsächlich ist. Kein Wunder, möchte man sagen, denn günstig zu bekommen ist es nicht. Gleichwohl lohnt es sich, so ein Messer beim Fachhändler mal auszuprobieren. Man wird mit einem Aha-Erlebnis entschädigt, das man so schnell nicht wieder vergisst.

Die Experten sind sich einig: Für gerade fünf Euro gibt es keine guten Küchenmesser zu kaufen. Das heißt nicht, dass diese Messer nicht ihren Dienst versehen. Insoweit man keine besonderen Ansprüche stellt, erfüllen auch diese Produkte ihren Zweck. Wer aber schon einmal beobachtet hat, wie aufwändig der Produktionsprozess von Küchenmessern bei renommierten Herstellern ausfällt, der kann sich leicht ausmalen, dass solche Produktpreise einfach nicht kostendeckend sein können. Ein Kochmesser zum Beispiel von gehobener Qualität ist in der Preisklasse ab 40 Euro erhältlich, nach oben gibt es kaum eine Grenze.

Die Besonderheiten von anspruchsvollen Küchenmessern liegen einerseits im Material, aus dem die Klingen gefertigt sind, und andererseits im Schliff. Preistreibend wirkt sich auch das für den Griff verwendete Material aus, das aus Plastik bestehen kann oder aus feinstem Olivenholz, und ein erheblicher Unterschied besteht schließlich darin, ob die Messer maschinell gefertigt werden oder noch weitgehend in Handarbeit entstehen. Denn Handarbeit kostet.

SCHNITTIGE UNTERSCHIEDE

Das A und O ist aber sicherlich die Klinge: ihre Härte und ihre Schärfe. Oder anders gesagt: Ihre Beständigkeit und ihre Leistungsfähigkeit. Beides zu verbinden, ist nicht ganz einfach, denn je härter ein Stahl ist, desto mehr neigt er dazu auszubrechen. Die Kunst besteht also darin, eine Klinge zu gestalten, die hart, aber zugleich hinreichend flexibel ist. Das Nonplusultra dafür, und daher die Preise, ist Damast-Stahl, der im Produktionsprozess feuerver-

schweißt und mehrfach gefaltet wird. Wohlgermerkt: Es gibt heute durchaus auch noch härtere Stahlsorten, die deshalb gern und oft als Kern von Messerklingen verwendet werden. Für die Ummantelung indes ist der Damast aufgrund der besonderen Produkteigenschaften wohl das Maß aller Dinge und wird es bleiben.

Wer einmal ein solches Küchenmesser in der Hand hält, der erkennt seine Qualität sofort. Und: Er wird überrascht sein, wie unfassbar scharf es ist (und Voraussetzung für eben diese Schärfe ist Härte). Es ist fast so, als hätte man vorher gar nicht gewusst, was „scharf“ eigentlich bedeutet. Das gilt insbesondere für die japanischen Messer, die im Gegensatz zu europäischen Produkten über einen V-förmigen Schliff verfügen. Der U-förmige Schliff, wie er hier vorgezogen wird, hat dagegen den Vorteil, dass die Messer sehr robust sind und nicht so empfindlich auf eine falsche Handhabung (unsaubere Schnitte, Hebeln beim Schneiden) reagieren. Man kann sagen, sie sind unkomplizierter als japanische Messer. Aber: auch nicht so scharf.

Vermutlich gehört, neben dem nötigen Kleingeld, auch eine gewisse Liebhaberei dazu, um sich solche Wunderwerke der Schmiedekunst überhaupt anzuschaffen. Andererseits verfügen die meisten Haushalte gleich über acht oder zehn Küchenmesser unterschiedlicher Art, von denen die meisten irgendwo herumliegen, ohne jemals benutzt zu werden, wo drei oder vier Messer eigentlich ausreichen würden. Und macht es da nicht vielleicht doch „Sinn“, von Quantität auf Qualität umzustellen?

Schärfe kann man übrigens hören: Je heller eine Klinge tönt, desto länger bleibt sie scharf!

UNVERZICHTBARE SCHNEIDIGE HELFERLEIN

Stellt sich die Frage, welche Messer man in der Küche wirklich benötigt, und das ist sicher nicht zuletzt von persönlichen Vorlieben und Neigungen abhängig. Was die Grundausstattung angeht, sind sich die Profis allerdings weitgehend einig. Sie sollte folgende Produkte umfassen:

1) Ein Kochmesser.

Es wird in der Küche als Universalmesser verwendet, schneidet also fast alles – von Obst und Gemüse bis hin zu Fleisch. Es verfügt über eine besonders breite Klinge und ist etwa 20 bis 30 Zentimeter lang. Ein Multitalent.

2) Ein Gemüsemesser.

Die Klinge des Gemüsemessers ist keine zehn Zentimeter lang, schlank und leicht. Damit werden die feineren Arbeiten erledigt – bis hin zum Kartoffelschälen.

3) Ein Sägemesser.

Dieses Messer verfügt über einen sog. „Wellenschliff“. Man verwendet es klassisch zum Brotschneiden. Aber auch hartschaliges Obst oder Wurst kann mit ihm aufgeschnitten werden.

4) Ein Ausbeinmesser

Für die Spezialarbeiten in der Küche. Die Klinge ist dünn, sehr flexibel und extrem scharf. Man verwendet das Messer, um Fleisch vom Knochen zu lösen, aber auch zum Filetieren etwa von Fisch, den man mit seiner Hilfe auch in hauchdünne Scheiben schneiden kann.

Eine Anschaffung fürs Leben braucht anständige Beratung. Zum Gang ins Fachgeschäft gibt es da keine Alternative. Bestehen Sie darauf, das Messer Ihrer Wünsche vor Ort auf seine Schärfe und seine Ergonomie zu prüfen!

FÜR DEN GEBRAUCH NOCH ZWEI LETZTE TIPPS:

- 1) Unterlagen aus Porzellan, Kunststoff oder Glas lassen ein Messer schneller stumpf werden. Schneiden Sie auf Holz!
- 2) Spülmaschinen (Salz, Säure, Hitze) sind für gute Messer tödlich. Spülen Sie per Hand!

- Damast-Messer: In monatelanger Handarbeit gefertigt, können sie schnell auch ein paar tausend Euro kosten!
- Günstig und für Anfänger geeignet: Messer aus Edelstahl oder Spezialklingenstahl. Alternative: Keramik.



Zeit für kaiserliches Gemüse:

Nicht die SPARGELSAISON verpassen

Sieben Wochen, mehr nicht, so lange dauert die Spargelsaison. Am 24. Juni ist schon wieder Schluss, weil die Pflanzen fast ein ganzes Jahr benötigen, um sich zu erholen. Spargel wird nicht neu gepflanzt, er trägt mehrere Jahre Früchte – im besten Fall. Man muss ihn deshalb sehr behutsam behandeln.

Bis zu 130.000 Tonnen Spargel werden in Deutschland Jahr für Jahr geerntet – wenn das Wetter mitspielt. Wenn nicht, können es auch 20.000 Tonnen weniger sein, und dann steigen die Preise. Günstig ist Spargel ohnehin nicht, was nicht zuletzt daran liegt, dass seine Ernte so beschwerlich ist. Sie geht, wenn man so will, ziemlich ins Kreuz. Jede einzelne Stange muss per Hand aus dem Boden geholt werden. Auch die Pflege ist aufwändig. Wenn es gut geht, kann ein Spargelfeld um die zehn Jahre lang abgeerntet werden. Die Stangen werden dabei zunehmend dünner, bis sich die Ernte schließlich gar nicht mehr lohnt.

Um die 20% der gesamtdeutschen Produktion stammt aus NRW. Meist kommt sie aus Gegenden, die sich durch leicht zu erwärmende Sandböden auszeichnen, denn die sind für die Spargelzucht ideal. Und der „echte“ Spargelfreund zieht regionale Produkte auch vor: 80% des in Deutschland verzehrten Spargels stammt aus heimischen Gefilden, und auf dem Lande haben die Leute sogar öfter mal ihren „eigenen“, ganz persönlichen Spargelbauern, dem sie vertrauen. Kommt dessen Ernte auf den Markt, wird gekauft, vorher nicht. Und dann meistens von irgendwelchen kleinen Buden am Straßenrand.

GEMÜSE ODER MEDIZIN?

Was Spargel so begehrt und einzigartig macht, ist nicht ganz klar. Sicher, es gibt ihn nur wenige Wochen im Jahr. Er ist teuer, und war das immer schon. Aber es mögen auch andere Dinge eine Rolle spielen – zum Beispiel Gesundheitsfragen. Denn Spargel hat sehr wenige Kalorien. Er hat kaum Fett, dafür aber viele Vitamine und Mineralstoffe. Und: Spargel wirkt stark entwässernd. Das entlastet Herz und Kreislauf, schwemmt Gift- und Schlackenstoffe aus dem Körper heraus und reinigt das Blut. Auch die Körperfunktionen von Leber und Nieren werden so unterstützt. Nicht umsonst hat der Spargel, neben seiner kulinarischen Bedeutung als edles und exklusives Gemüse, traditionell auch eine medizinische Bedeutung. So war es schon

im alten Griechenland, wo der Spargel mutmaßlich noch gar nicht kultiviert, also gewerbsmäßig angebaut wurde, und so war es auch im Mittelalter. Erst mit Beginn des 17. Jahrhunderts entstanden in Deutschland die ersten Anbaugelände zum einfachen Verzehr. Aber noch im 19. Jahrhundert wurde Spargel eine derart heilsame Wirkung nachgesagt, dass er sich im sog. „amtlichen Arzneibuch“ vermerkt fand und deshalb in Apotheken erhältlich war.

FARBVARIANTEN UND DEREN URSACHE

Spargel gibt es in drei unterschiedlichen Farben: weiß, violett und grün. Bei uns in Deutschland wird der weiße Bleichspargel bevorzugt. Er schmeckt besonders mild und wird gestochen noch bevor er mit dem Sonnenlicht in Berührung kommt. Nur deshalb können die Spargelspitzen so makellos weiß sein. Violetter Spargel dagegen hat die Erdoberfläche schon leicht durchstoßen, wenn er geerntet wird. Deshalb, unter der Einwirkung des Lichts, färben sich die Spargelspitzen leicht ein. Das macht ihn etwas würziger und kräftiger, letztlich sind die Unterschiede allerdings gering.

Anders verhält es sich beim Grünspargel. Er wird ohne die typischen Erdwälle angebaut, wächst weitgehend über der Erde und ähnelt im Geschmack noch sehr dem ursprünglichen Wildspargel. Da er dem Sonnenlicht ausgesetzt ist, verfärbt er sich grün (Chlorophyll). Schon vom Geschmack her deutlich herzhafter, kräftiger und würziger, weist er auch bei den Inhaltsstoffen eine größere Intensität auf – etwa an Vitamin C.

Ob Geschmack oder Gesundheit: Eine schlechte Alternative ist grüner Spargel nicht. Zumal auch sein Preis meist etwas günstiger ausfällt und das Schälen leichter von der Hand geht. Denn nur das untere Drittel der Stangen muss überhaupt bearbeitet werden.



Der „Rezepte-Klassiker“ bei uns in Deutschland ist weißer Bleichspargel mit Sauce Hollandaise (sowie Kartoffeln und Schinken). Jedes Jahr wieder.

Versuchen Sie es doch mal mit einer leichten und einfachen, aber herzhaften südlichen Variante. Hier ist unser Rezept für Spargel mit Parmesan.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN:

2,5 Kg frischer grüner Spargel, 125g Butter, 200gr geriebenen Parmesan, Zucker und Salz.

Zubereitung:

- 1) Spargel waschen, die Enden leicht kürzen und schälen. Wasser kochen lassen, ein wenig Salz, Zucker, Butter und Öl zugeben. Den Spargel je nach Wunsch (Bissfestigkeit) kochen.
- 2) Spargel vorsichtig aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Danach in einer mit Butter eingefetteten Auflaufform verteilen. Mit Parmesan bestreuen und mit zerlassener brauner Butter übergießen.
- 3) Im auf ca. 220° C vorgeheizten Backofen leicht überkrusten lassen.

Lässt sich einfach so genießen oder als leckere Beilage. Guten Appetit!

TIPP:
A und O beim Spargel ist und bleibt die Frische.

Aber: Die Saison lässt sich verlängern, denn Spargel kann man einfrieren. Wichtig: Erst Schälen und nicht vorher kochen! Zum Verzehr nicht wieder auftauen, sondern gefroren ins kochende Wasser geben!



Seit Jahren schon ist die SMS auf dem Rückzug. Ersetzt haben sie Messenger-Dienste – allen voran WhatsApp. Was ist das Besondere daran? Und: warum reißt trotz aller Beliebtheit auch die Kritik nicht ab?

Der zwiespältige NUTZEN von WhatsApp



ÜBRIGENS: In der EU muss man 16 Jahre alt sein, um WhatsApp überhaupt benutzen zu dürfen! Auch das steht in den AGB.

Inzwischen gibt es recht viele Möglichkeiten per Smartphone mit anderen Nutzern zu „chatten“, ihnen schnell mal zwischendurch eine Nachricht zukommen zu lassen oder ein Foto zu „teilen“. Angefangen hat es mit der guten alten SMS. Die allerdings konnte ausschließlich fürs Versenden von Textnachrichten genutzt werden. Heute sind es deshalb Messenger-Dienste, die den Markt dominieren. Ganz vorne dabei ist WhatsApp. Über 1,5 Milliarden Menschen (!) weltweit nutzen den Messenger mindestens einmal im Monat. Das ist eine gewaltige Zahl.

BEQUEME TECHNIK

Der Erfolg von WhatsApp ist durchaus erklärbar: Er beruht letztlich auf einem einzigen, simplen Unterschied in Sachen Technik: Denn Nachrichten werden, anders als bei der SMS, nicht mehr übers Mobilfunknetz transportiert, sondern per WLAN oder einer mobilen Internetverbindung, und das hat Vorteile:

- 1) Der Versand von Nachrichten ist, soweit eine Flatrate fürs Internet vorhanden ist (und vertragliche Grenzen bei den Datenmengen eingehalten werden), kostenlos, aus einem WLAN-Netzwerk heraus ohnehin.
- 2) Der Versandweg übers Internet macht es möglich,

AUFGEPASST! WhatsApp ist beliebt. Deshalb werden immer wieder Täuschungen angeboten. Die App daher nur in den offiziellen Stores beziehen!

- über bloße Textnachrichten hinaus beliebige mediale Inhalte zu verschicken – angefangen bei Fotos und Videos bis hin zu Sprachnachrichten.
- 3) In sog. Gruppen-Chats kann mit mehreren Nutzern gleichzeitig kommuniziert werden. Bis zu 256 Kontakte lassen sich in einen Chat integrieren.

Die Nutzung des Messenger-Dienstes ist sehr einfach. Zunächst muss die eigene Handynummer eingegeben und verifiziert werden. Weil aber jeder User genau das zu Beginn tun muss, erkennt WhatsApp automatisch, ob es im je individuellen Telefonbuch Kontakte gibt, die den Messenger ebenfalls verwenden und zeigt diese an. Auf diese Weise wird es spielend leicht, Freunden oder Bekannten Nachrichten zukommen zu lassen: einfach gewünschten Kontakt anklicken, Inhalte „hochladen“, versenden, fertig.

Bequemer geht es nicht. Deshalb fragt sich, warum es am WhatsApp-Messenger auch Kritik gibt, und das zunehmend.

VORWÜRFE, KRITIK, DAUERPROBLEME

Die Antwort darauf liegt wohl zunächst einmal in den Eigentumsverhältnissen begründet. Denn WhatsApp gehört zu Facebook, und dabei handelt es sich um ein Unternehmen, das mit seinen Netzwerken im sog. „Social-Media-Markt“ eine ziemlich dominierende Stellung einnimmt. Auch der zweitgrößte Messenger-Dienst weltweit, der Facebook Messenger, ist ein fester Bestandteil des Unternehmens. Zahl der Nutzer: 1,3 Milliarden.

Zudem läuft das Geschäftsmodell von Facebook letztlich darauf hinaus, die Daten seiner Nutzer „zu Geld“ zu machen. Das Unternehmen ist nur deshalb derart erfolgreich, weil es Unmengen an Informationen über die eigenen

Verwender vorliegen hat und diese nutzen kann – zum Beispiel im Rahmen besonders zielgenau platzierter und/oder personalisierter Werbung. Kritiker unken deshalb, dass User sich wohl damit anfreunden müssten, nicht etwa Kunden des Unternehmens zu sein, sondern dessen Ware.

Auch WhatsApp leitet Daten an Facebook weiter – nämlich: die Telefonnummern seiner Kunden. Aber auch ganze Kontaktlisten können weitergereicht werden, selbst die Kontakte, die gar nicht bei WhatsApp angemeldet sind. Wie das möglich ist? Seit August 2016 müssen sämtliche Nutzer über die AGB des Dienstes bestätigen, dass sie autorisiert sind, WhatsApp Telefonnummern aller ihrer Kontakte zur Verfügung zu stellen. Sind sie dies nicht, liegt de facto ein Verstoß gegen die AGB des Unternehmens vor. Selber schuld, könnte man sagen.

Transparent geht anders. Auch Sicherheitslecks gibt es immer wieder. Immerhin hat Facebook zuletzt auf Druck eine sog. „Ende-zu-Ende-Verschlüsselung“ eingeführt, so dass die versendeten Nachrichten weder von WhatsApp noch gar von Dritten ausgelesen werden können. Allerdings ist angekündigt, dass diese Verschlüsselung künftig auch wieder „aufgeweicht“ werden könnte, denn das wäre nötig, um Werbung möglichst zielgenau auch bei WhatsApp einzublenden – und: Genau das ist für den Messenger-Dienst geplant.

SCHWIERIGE ALTERNATIVEN

Ob die Nutzer auch das noch mitmachen? Verbraucherzentralen jedenfalls empfehlen, auf Sicht nur noch

Dienste zu verwenden, die weder Nachrichteninhalte noch andere Daten ihrer Nutzer für Werbung verwenden oder sogar an andere Unternehmen weitergeben.

Alternativen gibt es. Viele sind „Open-Source“-basiert, und praktisch heißt dies, dass der Quellcode der verwendeten Programme zum Umgang mit persönlichen Daten einsehbar ist und daher geprüft werden kann. Niemand muss sich also auf bloße Versprechen verlassen.

Und trotzdem: Einfach ist ein Wechsel nicht. WhatsApp lebt davon, dass sehr viele Menschen es nutzen. Mit einem Verzicht läuft man daher Gefahr, einen erheblichen Teil der eigenen Kontakte plötzlich nicht mehr erreichen zu können. Der Zwang, Teil des „exklusiven Clubs“ zu bleiben, ist daher nicht unbeträchtlich. Das weiß selbstverständlich auch das Unternehmen.

MÖGLICHE ALTERNATIVEN ZU WhatsApp:
Threema (wird oft empfohlen!), Hoccer, Telegram, Wire, Signal.

Foto: ©Book.com/abman

Angedockt:

Übernachten im CONTAINER-HOSTEL

Direkt am Hafenkai der Warnemünder Werft liegt das Dock Inn, Deutschlands erstes Hostel aus Überseecontainern. Es passt in die Landschaft aus Werftkränen und Fischkuttern, es ist stylish und es ist günstig. Schon das Hostel ist eine Reise wert – und Warnemünde sowieso.

Als einziger Tiefseehafen der ehemaligen DDR hatte die Stadt Warnemünde immer schon eine große Bedeutung – wenn auch damals noch für das komplette Programm: für Schifffahrt und Schiffbau und als Umschlagplatz für Handelswaren jeglicher Art. Heute ist Warnemünde immerhin noch der größte deutsche Kreuzfahrthafen. Hier machen Ozeanriesen fest, wenn sie durch die Ostsee schippern – zum Beispiel Richtung Sankt Petersburg in Russland. Und das ist bloß eine der touristischen Attraktionen, die hier geboten werden. Eine andere: Der Strand gilt als einer der breitesten an der gesamten Ostsee. Gründe gibt es also genug, dass es in Warnemünde schon mal ganz schön voll werden kann.

Es passt deshalb ins Bild, dass es seit Frühjahr 2017 eine neue Unterkunft mehr gibt in der Stadt. Und die ist ziemlich ungewöhnlich. So ungewöhnlich, dass sie bereits kurz nach ihrer Eröffnung mit dem deutschen Tourismuspreis ausgezeichnet worden ist.

JUNG, COOL UND ANGESAGT

Das Dock Inn besteht ganz aus Stahl. Es wurde aus insgesamt 67 alten und je 25 Quadratmeter großen Überseecontainern zu einem Ganzen zusammengeschweißt und -geschraubt, und wo heute die Gäste nächtigen, stapelten sich früher Bananen und allerlei andere tropische Früchte auf ihrer Reise rund um die Welt. Allerdings erinnert außer der länglichen Quaderform in den Containern nichts mehr an diese Vergangenheit. Die „Kisten“ sind genauso ausgestattet wie Zimmer in vergleichbaren Unterkünften: Schlafbereich, Bad, Wohnbereich, ein Flat-TV an der Wand.

Man muss wissen, wo man sich aufhält, um es zu bemerken.

Die Geschichte des Hostels in Warnemünde ist kompliziert – und dafür ist insbesondere die deutsche Bauordnung verantwortlich. Denn niemand wusste so ganz genau, wie sich 67 in sich verschachtelte Container in Sachen Statik zum Beispiel bei Sturm verhalten würden, und so war es recht schwierig, das Einverständnis der Behörden zu erhalten. Fünf Jahre hat der gesamte Prozess gedauert.

Das Ergebnis allerdings kann sich sehen lassen, denn das Design des Hostels und dessen Umfeld sind einzigartig. Das Dock Inn sieht aus wie ein vor Anker gegangenes Containerschiff. Seinen Liegeplatz hat es auf dem Brachgelände eines alten Güterbahnhofs gefunden und direkt gegenüber erkennt man die Warnow-Werft: Industrieromantik vom Feinsten.

Auch drinnen sieht es eher pur, reduziert und lässig aus als warm und gemütlich. Einladend ist es aber allemal. Das liegt auch am Foyer, dem Herzen des Dock Inn, das als eine Art „Gemeinschaftsraum“ hergerichtet ist.



Wenn man hier die Leute beobachtet, die ein- und ausgehen, dann sieht man schnell, für wen das Ganze gemacht ist: Für junge und junggebliebene Urlauber nämlich, Backpacker, Surfer, Familien und alle anderen unternehmenslustigen Menschen, die etwas übrig haben für Lifestyle und für Design. Das unterstreicht auch das Angebot im Dock Inn: So gibt es zum Beispiel einen eigenen Kino-Container, eine „Hafensauna“ sowie den „Fritz-Zocker-Container“, in dem es sich kickern und flippern lässt. Sogar eine 540 Quadratmeter große Boulderhalle ist vorhanden – für all die Leute, die in der Freizeit (oder bei „Schiet Wedder“) gern mal eine Runde klettern gehen. Tischservice dagegen gibt es keinen, und warum das so ist, wird den Gästen von einer Tafel über der Bar mit den folgenden Worten erklärt: „Besorg es Dir selbst!“.

Jung, cool und angesagt – so will das Dock Inn sein. Aber es ist auch was für den kleinen Geldbeutel, denn der Aufenthalt hier ist noch wirklich erschwinglich. 64 Zimmer sind vorhanden, 42 davon sind Doppelzimmer, die aus jeweils einem Überseecontainer bestehen. Darüber hinaus gibt es zwei Suiten, 15 sogenannte „Vier-Bett-Dorms“ und fünf „Acht-Bett-Dorms“. Sie bieten Platz für größere Gruppen: Für Großfamilien, Freundes-Cliquen, die zusammen unterwegs sind, oder Schulklassen auf Reisen. In den Dorms liegen die Preise pro Person noch unter 20 Euro die Nacht. In abschließbaren Spinden kann man seine persönlichen Sachen unterbringen.

Alle im Dock-Inn sind übrigens per Du, und das hat einen Grund. Denn es ist nicht nur ein Hostel. Es ist auch ein Gemeinschaftserlebnis.



Sommerliche Plagegeister:

Warum **MÜCKEN** sich *angezogen fühlen*

In Afrika und Asien übertragen Mücken gefährliche Krankheiten: Malaria oder das Denguefieber. Auch in Europa gibt es zunehmend exotische Mückenarten. Die Risiken sind hier allerdings sehr gering.

Nur eines ist im Sommer so richtig nervtötend: Mücken. Weil sie die lauen Abende auf dem Balkon oder im Park vermiesen. Erst summt es, danach juckt es. Stimmt es eigentlich, dass manche Menschen Mücken mehr anziehen als andere?

Mücken werden von Düften angezogen. Und tatsächlich: So manch einer duftet eben intensiver. Dass manche Menschen von Mückenstichen nur so übersät werden, während andere komplett verschont bleiben, ist kein Märchen. Mücken suchen sich ihr Opfer aus. Was sie anlockt, das ist eine bestimmte Mischung aus Stoffen im Schweiß und aus Bakterien auf der Haut. Und auch die Körpertemperatur spielt eine Rolle. Wer vom Sport kommt und ein mückenverseuchtes Gebiet betritt, der weiß davon ein Lied zu singen.

Gefährlich sind Mückenstiche nicht. Zum Problem kann das Kratzen danach werden, denn es ist Voraussetzung dafür, dass Bakterien in die Wunde eindringen und eine lokale Infektion auslösen können. Mückenstiche sollte man deshalb in Ruhe lassen. Gegen das Jucken helfen die bekanntesten Hausmittelchen, insbesondere

Kühlen. Zur Not leistet das auch die gute alte Spucke. Ist der Stich erst einmal aufgekratzt, sollte vorsichtshalber desinfiziert werden.

Mückenstichen vorzubeugen, ist nur bedingt möglich. Weil Mücken sich vom Geruch angezogen fühlen, helfen Maßnahmen, die den Duft überdecken können – ätherische Öle zum Beispiel oder Duftkerzen. Auch Insektensprays leisten hilfreiche Dienste. Ansonsten gilt: lieber lange Kleidung tragen!

Oder aber: Sich direkt neben jemandem setzen, den die Mücken besonders lieben.



Foto: ©iStock.com/Myponnenen - Illustration: ©iStock.com/Refus / JuliaWhite

Weitere Infos unter www.mueckenatlas.com



Pommes Schranke:

Was ist schlimmer –

KETCHUP ODER **MAJO?**

In NRW kennt sie wirklich jeder: Die POMMES SCHRANKE. Die frittierten Kartoffeln erhalten gleich zwei Dips: Mayo und Ketchup – so als ob die Pommes nicht schon gehaltvoll genug wären. Aber: Man gönnt sich ja sonst nichts, oder?

Über 150.000 Tonnen tiefgekühlte Pommes werden von den Verbrauchern bundesweit gekauft – Jahr für Jahr. Und das ist nur der private Verbrauch, den übrigens mit großem Abstand NRW anführt.

Ebenfalls in NRW werden die Pommes zudem gern mit Ketchup und Mayo zusammen geordert und dabei liebevoll Pommes „Schranke“ genannt. Statt einer begleitenden Sauce gibt es derer zwei. Dass Pommes nicht gerade das gesündeste aller Lebensmittel sind, weiß man inzwischen. Aber – was soll's. Nur: Wie sieht es mit den Tunken aus? Ist die eine schädlicher als die andere?

MAYO ODER KETCHUP – WAS IST GESÜNDER?

Die Antwort lautet wohl ja. Was Schädlichkeit angeht, ist Majo die eindeutige Gewinnerin. Beim Ketchup lau-

tet das Problem – Zucker: Bis zu 25% der Bestandteile übernimmt die Süße und das ist eine ganz schöne Menge. Essig und Tomatenmark, aus denen der Ketchup ansonsten besteht, richten da im Vergleich keine Schäden an.

Immerhin spielt Fett beim Ketchup kaum eine Rolle. Das ist die Königsdisziplin der Mayonnaise, die ihrerseits gleich zu satten 80% aus Fett (und ansonsten aus Eigelb sowie ein paar Gewürzen) besteht. Aber irgendwoher muss der intensive Geschmack ja auch kommen, und Fett, das wissen wir inzwischen, ist der Geschmacksträger Nummer eins. Nur kommt unsere geliebte Mayo damit eben auch auf mehr als 700 Kilokalorien pro 100 Gramm und das ist mehr als Chips, Schokolade oder Eis vorzuweisen haben. Beim Ketchup mit seinem extrem hohen Zuckeranteil sind es so um die 450 Kilokalorien.



Die gute Nachricht ist: Weder den Ketchup noch die Mayonnaise isst man in rauen Mengen. Geht man von einem 20-Gramm-Tütchen aus, so wie man es in dem einen oder anderen Schnellimbiss erhält, packen wir uns mit dem Ketchup zusätzliche 90 und mit der Mayonnaise zusätzliche 140 Kalorien auf den Teller. Die „Schranke“ zu den Pommes schafft also 230. Mindestens.

Foto: ©iStock.com/derglobe4you



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.

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

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

Kreuzworträtsel

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

Ein Tipp:

Unser Lösungswort findet man am häufigsten im Sommer, ist nicht besonders kalt und vor allem in den Tropen anzutreffen.

Wiedergabe (Kurzw.)	▼	komprimiertes Gasgemisch	▼	Verkaufsstand	Name zweier Oder-Zuflüsse	▼	erste zweistellige Zahl	unverschlossen	▼	Edelsteingewicht best. Ernährungsweise	nachtaktiver Vogel
türk. Name Adrians	▶					○8	fruchtbare Wüstenstelle	▶			
lat.: für, je	▶			Gattin	▶				○7		
Ostslawin	▶		○1				Sturz scharf gewürzt	▶			
	▶	○2		Wasser-vogel-produkt	Schüler-sprache: Verräterin	▶					○10
Kutschersitz	▶	moderne Kunst-richtung	▶	eine Baltin	▶			○11	emsig, strebsam		Bericht, Mit-teilung
Wagenbespannung	▶				Verkaufs-aus-stellung	▶		Bergstock bei St. Moritz	▶		
	▶		Vorname der Minelli		allgemeiner Grundsatz	○4				○3	
eh. frz. Münze	▶							flüssiges Fett	▶		ungebraucht
fürsorglich behandeln	▶					○5					
	▶				Rückbuchung	▶					
seidiges Gewebe	▶		griechischer Göttervater					Gelege	▶		○6
asiatische Völkergruppe	▶				schnell beförderte Fracht	▶				○9	sl212-9
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	

Mit Spenden und Sponsoring gemeinnützige Projekte unterstützen

Die WBGW ist sich ihrer sozialen Verantwortung bewusst. Deshalb unterstützt sie immer wieder ganz unterschiedliche, gemeinnützige Projekte. Hier eine Auswahl.

Zu Weihnachten spendete die Genossenschaft dem Hospizverein Wattenscheid 1.200 Euro für seine Arbeit in der ambulanten Sterbebegleitung. Arbeit, die von Fachkräften und engagierten Ehrenamtlichen getragen wird und nur dank vieler Spenden möglich ist.

Gemeinsam mit den sechs Bochumer Partnergenossenschaften beteiligte sich die WBGW mit einer Spende von 5.000 Euro an den Kosten für neue Einsatzjacken der 44 ehrenamtlichen Mitarbeiter der Notfallseelsorge Bochum. Als Teil der Rettungskette betreuen sie vor Ort Betroffene und Angehörige seelsorgerisch, sobald

Feuerwehr, Rettungsdienst oder Polizei ihre Hilfe anfordern. Mit Trikotsätzen im Wert von fast 7.000 Euro fördern die Genossenschaften auch den Bochumer

Jugend-sport. Sieben Fußballvereine aus unterschiedlichen Stadtteilen, in Wattenscheid die DJK Wattenscheid, erhielten je einen Trikotsatz.



Serviceplus neu aufgestellt



Saskia Lütgerhorst

Seit 1. Februar 2020 verstärkt Saskia Lütgerhorst das WBGW-Team. Die ausgebildete Sozialarbeiterin / Sozialpädagogin leitet den neu geschaffenen Bereich Sozialmanagement.

Mit Frau Lütgerhorst wird die kostenlose Sozialbetreuung ServicePlus in den Quartieren Wattenscheid und Lünen weitergeführt. Auch das Café in Lünen hat die 32-jährige im April wieder geöffnet.

Nähere Infos entnehmen Sie bitte dem Flyer, den Sie in Ihrem Briefkasten vorgefunden haben, oder unter www.wbgw/Wohnen/ServicePLUS.

DIE WBGW BAUSERVICE GMBH WÄCHST WEITER

Seit Januar verstärken zwei Installateure und ein Elektriker das BauService-Team, das damit aktuell aus 15 Handwerkern unterschiedlicher Gewerke besteht.

Die beiden Installateure Uwe Jonas und Marco Tillmann sind bekannte Gesichter im Quartier Lünen. Sie waren bis zur Geschäftsaufgabe in einem für die WBGW tätigen Unternehmen beschäftigt. Lünen bleibt ihr Einsatzgebiet, hier werden sie hauptsächlich Thermenwartungen und Reparaturen, aber auch Arbeiten bei Wohnungsmodernisierungen durchführen.

Der Dritte im Bunde ist Christian Schulz. Mit dem 42-jährigen Elektriker, der aus einer früheren Tätigkeit den WBGW-Bestand in Wattenscheid gut kennt, deckt die BauService auch wieder das Gewerk Elektro ab.



Christian Schulz

Marco Tillmann (li.) und Uwe Jonas



GLEICH EINTRAGEN!

MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2020

Wann? Dienstag · 19. Mai 2020 · 17:00 Uhr
Wo? maGma der Kirchengemeinde St. Maria Magdalena
Wattenscheider Hellweg 91, Wattenscheid-Höntrop

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

SOMMERFEST IN LÜNEN

Auch in diesem Jahr laden wir Sie herzlich zu unserem Sommerfest in Lünen ein.

Wann? Dienstag · 30 Juni 2020 · ab 15:00 Uhr
Wo? Rund um unser Servicebüro am Masurenweg

Für Ihr leibliches Wohl wird gesorgt.



Mietermagazin WOHNBLOGS

Die nächste Ausgabe
erscheint am
1. Dezember 2020.



Herausgeber:

Wohnungsbaugenossenschaft
Wattenscheid eG
Franz-Werfel-Straße 7
44866 Bochum-Wattenscheid
Unternehmensredaktion:
Annette Schulz, Markus Brüning

Konzept, Redaktion & Gestaltung:

Comvirtus GmbH
Weserstraße 20
48145 Münster
www.comvirtus.de
Auflage: 3.500

Ihre Ansprechpartner

Mieterbetreuung

Bochum-Wattenscheid · Gelsenkirchen · Marl

Frank Wolbeck
Tel.: (02327) 9452-16
Mail: Frank.Wolbeck@wbgw.de

Bottrop

Katharina Lämmerhirt
Tel.: (02327) 9452-15
Mail: Katharina.Laemmerhirt@wbgw.de

Lünen

Bettina Matter
Tel.: (02327) 9452-34
Mail: Bettina.Matter@wbgw.de

Technik

Wattenscheid

Gertrudenhof · Saarlandstr. · Westenfeld · Höntrop
Ilka Plewka
Tel.: (02327) 9452-32
Mail: Ilka.Plewka@wbgw.de

Gelsenkirchen · Marl · Bottrop · Wattenscheid *

* Sommerdellenstr. · Am Beisenkamp · Goebenstr.

Martin Dama

Tel.: (02327) 9452-33
Mail: Martin.Dama@wbgw.de

Lünen · Wattenscheid-Mitte *

* Inkl. Steeler Str. · Parkstr. · An St. Pius · Hüller Str.

Frank Rolka

Tel.: (02327) 9452-27
Mail: Frank.Rolka@wbgw.de

Sozialmanagement

Bochum-Wattenscheid und Lünen

Saskia Lütgerhorst
Tel.: (01 60) 6 58 47 72
Mail: serviceplus@wbgw.de

Ihr direkter Draht zu uns
(0 23 27) 94 52 - 0

Zentrale Reparaturannahme

Franz-Werfel-Str. 7
44866 Bochum-Wattenscheid

WBGW

Wohnungsbaugenossenschaft
Wattenscheid eG

E-Mail: info@wbgw.de
www.wbgw.de