

Zuhause

IN RHEINE DAS MAGAZIN FÜR MITGLIEDER, FREUNDE & FÖRDERER
DES WOHNUNGSVEREINS RHEINE



Komplizierte Bedingungen:
Krisengeschehen belastet
Bauvorhaben

Seite 04



Festtagstraditionen:
Das gemeinsame
Plätzchenbacken

Seite 08



Lebensmittelmüll:
Eine Verschwendung,
die richtig wehtut

Seite 10



Energiekosten:
Was kann man
überhaupt noch tun

Seite 12



Foto: WVR Rheine

Liebe Leserinnen & Leser,

das Jahr geht dem Ende zu. Die vergangenen Monate waren schwierig. Durch den Ukrainekrieg ist die Lage im Energiebereich extrem angespannt. Corona hat dazu geführt, dass Lieferketten unterbrochen wurden. Trotzdem haben wir in diesem Jahr viel geschafft.

Unser Bauvorhaben am Kirmesplatz liegt zwar sechs Monate hinter Plan, wir können aber froh sein, so weit zu sein. Würde das Bauvorhaben heute starten – wir könnten es nicht umsetzen. Aber nicht nur Pandemie und Corona wären daran schuld. Auch die Baukosten sind inzwischen derart gestiegen, dass die Fördermittel des Landes für den Wohnungsbau schlicht nicht mehr ausreichen. Hinzukommt ein Anstieg der Zinsen um 2,5 % – allein in den letzten sechs Monaten. Unter diesen Umständen, soviel lässt sich sagen, wird das Ziel der Bundesregierung, 400.000 Neubauwohnungen pro Jahr neu zu erstellen, nicht zu erreichen sein.

Ein Lichtblick: Anfang Juli und November konnten unsere Häuser in der Ferdinandstraße 9 und in der Windthorststraße 16 und zum Dezember 2022 die Häuser Ferdinandstraße 1 und Richardstraße 2 neu bezogen werden. 44 Haushalte können das Weihnachtsfest so in neuen Räumlichkeiten feiern. Das freut uns sehr. Unser Ziel lautet nun: Bis Ende des 3. Quartals 2023 sollen alle verbleibenden 116 Wohnungen im Quartier fertiggestellt sein.

Neuigkeiten gibt es auch im Bereich Müllentsorgung. In unserem Quartier am Kirmesplatz werden in Absprache mit der Stadt an vier Standorten je fünf moderne Unterflur Müllbehälter entstehen. Ihre Größe: bis zu 5 cbm. Aktuell sind im Quartier ca. 80 Müllbehälter geplant, die an den Entsorgungstagen von unseren Hauswarten an die Straße gerückt und wieder zurückgestellt werden. Allein das würde uns für alle 160 hier geplanten Wohnungen bis zu 6.000 Euro im Jahr kosten. Der Start der Unterflur Müllentsorgung wird diese Kosten einsparen. Er wird für ein schöneres und saubereres Wohnumfeld sorgen und Geruchsbelästigungen wirksam verhindern helfen – was wiederum den dort wohnenden Mitgliedern zugute kommt. Diese werden über ihren codierten Wohnungseingangsschlüssel Zugang zum jeweiligen Entsorgungsstandort erhalten, so dass ebenfalls ausgeschlossen ist, dass Fremde dort ihren Müll entsorgen. Spätestens zum 1. Quartal 2024 dürfte alles fertiggestellt sein. Die Standorte im Quartier sind so gewählt, dass die Müllfahrzeuge sie direkt ansteuern können. Ein sinnvolles und zukunftsweisendes Projekt.

Ihnen und Ihren Familien wünsche ich eine wunderschöne Adventszeit, geruhsame Weihnachtstage und einen richtig guten Start ins neue Jahr.

Herzlichst Ihr

Ludger Hellkuhl

Zuhause in Rheine

ist eine Zeitschrift für Mitglieder, Freunde und Förderer des Wohnungsvereins Rheine.

Herausgeber:

Wohnungs-Verein Rheine
Betreuungs- und Verwaltungsgesellschaft mbH
Leugermannstraße 1 • 48431 Rheine
☎ 05971 / 4080
www.wohnungs-verein-rheine.de

V.i.S.d.P.:

Ludger Hellkuhl
Vorstandsvorsitzender

Druck

Thiekötter Druck GmbH & Co. KG
Münster

Konzept, Redaktion und Gestaltung:

Comvirtus GmbH
Weserstraße 20
48145 Münster
www.comvirtus.de

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/altersvorsorgerente/patientenverfuegung-12326



WVR
intern



Frohe
Weihnacht



Handy
Internet



Tipps
Trends



Rätsel
Spaß

Inhalt

Komplizierte Bedingungen:

04 Krisengeschehen belastet Bauvorhaben

Termine und Veranstaltungen:

06 Haus Wohnungsverein

Festtagstraditionen:

08 Das gemeinsame Plätzchenbacken

Lebensmittelmüll:

10 Eine Verschwendung, die richtig wehtut

Energiekosten:

12 Was kann man noch tun

Weihnachtliche TV-Prominenz:

14 Wissenswertes zum Aschenbrödel

Weiß statt Rot:

15 Der Glühwein mit dem gewissen Etwas

Kommunikation im Netz:

16 Wann und wo fängt „Influencing“ an?

Spiel und Spaß mit Sudoku und Co.:

17 Rätselhaft

Aktuelles vom Wohnungsverein:

18 Kurz notiert

Komplizierte Bedingungen:

Krisengeschehen belastet

Bauvorhaben



Es ist fast schon überflüssig darauf hinzuweisen, denn ein jeder bekommt es zurzeit – auf die eine oder andere Weise – zu spüren: die wirtschaftlichen Randbedingungen sind schwierig. Verbraucher sorgen sich insbesondere um die vielen heftigen Preissteigerungen, auch das Geschäft des Wohnvereins ist betroffen.

Die Immobilienbranche ächzt unter hohen Belastungen. Die Energieversorgung? Teuer. Materialien? Knapp. Baukosten ebenso wie Zinsen steigen. Verantwortlich dafür ist der Krieg in der Ukraine sowie die Corona-Pandemie und ihre Folgen – z.B. für die (weltweiten) Lieferketten. Zwei „Großereignisse“, die beide auch im Kleinen und fast überall massiv Wirkung zeigen.

Verzögerungen am Kirmesplatz

Das Bauen ist nicht sonderlich attraktiv im Moment und die Bauplanung nicht besonders verlässlich. Im Frühjahr 2022 waren wir noch davon ausgegangen, dass es rund um unser Projekt am Kirmesplatz kaum zu nennenswerten Bauverzögerungen kommen würde. Nun müssen wir feststellen, dass zwar bis Weihnachten die ersten 44 Wohnungen bezogen werden konnten, aber die letzten der noch fertigzustellenden 116 Wohnungen erst im dritten Quartal 2023 fertiggestellt werden. Und bis die Außenanlagen hergerichtet und bepflanzt sind, wird das kommende Jahr bereits zu Ende gegangen sein. Nicht berücksichtigt ist dabei, ob auch der Winter „mitspielt“ oder ein paar harte, kalte Monate uns einen Strich auch durch diese Rechnung machen werden. Auch das Projekt E-Lastenräder, die wir im Quartier zur Verfügung stellen wird sich leicht verzögern. Geplant war der Start zum Januar 2023. Nun rechnen wir mit April 2023.



Foto: © WW Rheine

Immerhin: Wenige Tage vor Erscheinen unseres letzten Mietermagazins, am 21. April 2022, konnten wir auf dem Gelände des neuen Quartiers am Kirmesplatz ein längst überfälliges Richtfest feiern. Es war allerlei Prominenz anwesend: die Ministerin für Heimat, Kommunales, Bauen und Gleichstellung, Frau Ina Scharrenbach, Herr Landrat Dr. Martin Sommer, Herr Bürgermeister Dr. Peter Lüttmann und unser Verbandsdirektor, Herr Alexander Rychter. Alle am Neubau beteiligten Handwerksfirmen samt Mitarbeiter waren ebenfalls geladen. Ein gelungener Tag, bei dem ein paar sehr schöne Impressionen entstanden sind.

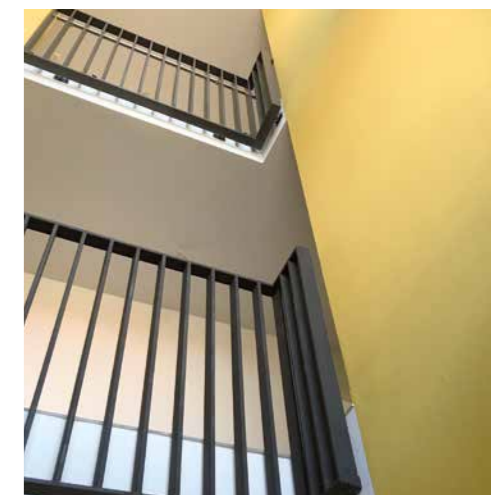
Eineige Zwillinge: Adolf- und Herrmannstraße

Bauverzögerungen hier haben Auswirkungen auf Bauvorhaben dort. Auch der für das vierte Quartal geplante Baubeginn an der Adolfstraße wird sich mindestens auf den Jahresanfang 2023 verschieben. Wenigstens erfolgte der Abbruch unseres alten Bürogebäudes am Standort planmäßig im Sommer 2022 und Befürchtungen, dass dabei auf dem Gelände mit Kampfmitteln zu rechnen sei, haben sich nicht bestätigt.

Im Frühjahr 2022 haben wir uns dazu entschlossen, auch unsere Altbestände an der Hermannstraße 36 bis 42 abzu-

reißen, um so die Dekarbonisierung unserer Wohnungsbestände (die Reduzierung von Kohlendioxidemissionen) weiter voranzutreiben. Anfang September wurden unsere dort wohnenden Genossenschaftsmitglieder über die Pläne informiert. Ihnen allen werden wir selbstverständlich, wie in unserer Genossenschaft üblich, alternativen Wohnraum anbieten. Die Baugenehmigung für diesen Standort liegt inzwischen vor, und so wird hier quasi der „Zwilling“ des Gebäudes an der Adolfstraße entstehen. Im besten Fall kann mit den Rohbauarbeiten noch im vierten Quartal 2023 begonnen werden.

Völlig geräuschlos und ohne größere Blockaden läuft derzeit unser Neubauvorhaben am Starenweg 7 in den Eschendorfer Auen. Alle Gewerke, die aufgrund von Zeitmängeln nicht durch unseren eigenen Servicebetrieb ausgeführt werden können, sind inzwischen ausgeschrieben und vergeben worden. Die Rohbauarbeiten können Anfang Dezember zum Abschluss gebracht werden. Mit einem Bezug der insgesamt acht Wohnungen rechnen wir im Sommer 2023, vier davon sind öffentlich gefördert. Die Baukosten liegen im Rahmen unserer Kalkulationen.



Richtfest Kirmesplatz



Veranstaltungen



Seminar, Geburtstag oder Taufe

Der passende Rahmen: das „Haus Wohnungsverein“

Die Räumlichkeiten des „Haus Wohnungsverein“ können von unseren Mietern und Mitgliedern, aber auch von nicht der Genossenschaft angehörenden Interessenten für private Anlässe oder Seminare angemietet werden. Unseren Mietern und Mitgliedern stellen wir die Räume zum Vorzugspreis zur Verfügung.

ANMIETUNG FÜR PRIVATE ANLÄSSE

Raummiete	je Tag
Erdgeschoss mit Küche bis 40 Pers.	100 € (80 € für Mitglieder)
Obergeschoss ohne Küche bis 80 Pers.	100 € (80 € für Mitglieder)
Reinigung pauschal	40 €
Betriebskosten pauschal	30 €
Kaution	200 €

Bei genossenschaftsinternen Veranstaltungen (Nachbarschaftsfeste, etc.) werden nur die Reinigungs- und Betriebskostenpauschale berechnet.

ANMIETUNG FÜR SEMINARE

Raummiete pauschal	bis 4 Std.	ganztägig
Schankraum & Kaminzimmer bis 30 Pers.	50 €	100 €
Obergeschoss bis 60 Pers.	50 €	100 €
Reinigung pauschal	12 €	24 €
Betriebskosten pauschal	15 €	30 €
Kaution	entfällt	

Alle Preise sind Bruttopreise, inkl. USt.

Gemeinsam fit bleiben



Fröhliche Gymnastik für Senioren

Die Gymnastik beginnt mit einer kurzen Aufwärmphase nach Musik, dann sorgen kleine Handgeräte wie Reissäckchen, Bälle, Stäbe oder Hanteln für Abwechslung. Die Übungen erfolgen im Stand und sitzend im Stuhlkreis. Ein gemütliches, selbst organisiertes Kaffeetrinken rundet den Kurs ab.

- Termin:** Jeden Mittwoch:
Senioren-Gymnastik: 14.30 – 15.30 Uhr
Anschl. Kaffee: 15.30 – ca. 16.30 Uhr
- Ort:** Haus Wohnungsverein, Obergeschoss
- Ltg. Gymnastik:** Frau Dagmar Fleddermann
- Service:** Frau De Kruif
- Kosten:** 25,- € für 10 Termine
- Anmeldung:** nicht erforderlich

Gemeinschaft leben



Geselliger Nachmittag im „Haus Wohnungsverein“

An jedem vierten Dienstag im Monat findet ein geselliges Beisammensein für Mitglieder unserer Genossenschaft im „Haus Wohnungsverein“ statt. Der Nachmittag beginnt mit einem gemütlichen Kaffeetrinken mit Gelegenheit zum Klönen. Hin und wieder wird ein kleines Programm vorbereitet. Ob gemeinsames Singen, Basteln oder Geschichten vorlesen, es ist für jedermann etwas dabei! Alle Mieter, Mitglieder und Freunde sind herzlich willkommen!

- Termin:** 4. Dienstag / Monat, 14.30 Uhr
- Ort:** Haus Wohnungsverein, Kaminzimmer
- Leitung:** Frau Heitmann
- Kosten:** freiwilliger Beitrag für Kaffee & Kuchen
- Anmeldung:** nicht erforderlich

Dazugesellt ...

Fühlen Sie sich auch angesprochen? Dann schauen Sie rein, das Angebot ist für jedermann offen!

Spielfreude miteinander teilen



Doppelkopf, Rommé & Skat im „Haus Wohnungsverein“

Donnerstags wird im „Haus Wohnungsverein“ Karten gespielt! Ab 16.00 Uhr treffen sich Mieter, Mitglieder und Freunde, die Freude an Rommé, Skat oder Doppelkopf haben. In der großen Runde lassen sich schnell Mitspieler finden. Martin Klümpers unterstützt die Gruppe ehrenamtlich und sorgt für einen reibungslosen Ablauf. Weitere Teilnehmer sind jederzeit herzlich willkommen!

- Termin:** Donnerstag, 16.00 Uhr
- Ort:** Haus Wohnungsverein, Erdgeschoss
- Leitung:** Herr Klümpers
- Kosten:** kostenlos, Getränkepreis 1 Euro
- Anmeldung:** nicht erforderlich

Mitgespielt ...

Haben Sie Lust, dabei zu sein? Dann schauen Sie einfach mal rein!

Klönen, Plaudern, Quatschen



Kaffee & Kuchen im „Haus Wohnungsverein“

Nach Kaffee duftet es regelmäßig montags ab 14.30 Uhr im „Haus Wohnungsverein“. Dann wird das Kaminzimmer für einen gemütlichen Nachmittag bei Kaffee & Kuchen hergerichtet. Auf ein Programm wird bewusst verzichtet. Im Mittelpunkt steht die gemeinsame Unterhaltung, es wird eifrig gequatscht, geklönt, getratscht, so dass die Teilnehmer immer „auf dem Laufenden“ sind. Alle Mieter, Mitglieder und Freunde sind jederzeit herzlich willkommen! Wer Lust hat, schaut einfach zum Reinschnuppern vorbei.

- Termin:** Montag, 14.30 Uhr
- Ort:** Haus Wohnungsverein, Kaminzimmer
- Service:** Frau De Kruif
- Kosten:** 3,50 €/Pers. für Kaffee & 1 Stk. Kuchen
- Anmeldung:** nicht erforderlich

Reingeschnuppert ...

Haben Sie Lust auf ein Tässchen Kaffee? Dann kommen Sie zu uns!

Sonntags-Cafe



Sonntags-Cafe im „Haus Wohnungsverein“

Die Caritas-Konferenz St. Elisabeth und Michael lädt an folgenden Sonntagen 22.01., 26.02., 26.03., 23.04., 21.05., 27.08., 24.09., 29.10., und am 26.11.2023 zum Sonntags-Cafe zwischen 14.30 und 16.30 Uhr im Haus Wohnungsverein ein. Für alle, die keine Lust haben, den Sonntagnachmittag allein zu verbringen, sondern bei Kaffee und selbst gebackenen Kuchen in netter Runde andere Leute zu treffen und neue Leute kennenzulernen. Kuchenspenden und Mithelfende sind herzlich willkommen.

- Termin:** Sonntag 22.01., 26.02., 26.03., 23.04., 21.05., 27.08., 24.09., 29.10., und 26.11.2023, 14.30 – 16.30 Uhr
- Ort:** Haus Wohnungsverein, Kaminzimmer
- Kontakt:** Margret Feye, Tel. 0 59 71 / 80 39 40
- Kosten:** freiwilliger Beitrag für Kaffee & Kuchen
- Anmeldung:** nicht erforderlich

Besuchen Sie uns im Haus Wohnungsverein, Sprickmannstr. 97

Zeiten:

- Mo. 13.00 - 17.00 Uhr**
- Mi. 13.30 - 17.00 Uhr**
- Fr. 8.00 - 11.00 Uhr**

Kontakt:

- Fr. De-Kruif**
- E-Mail:** beatrix.harald@t-online.de
- Tel. 0 59 71 / 803 20 44**



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 / auktionsfotos / 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.

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.

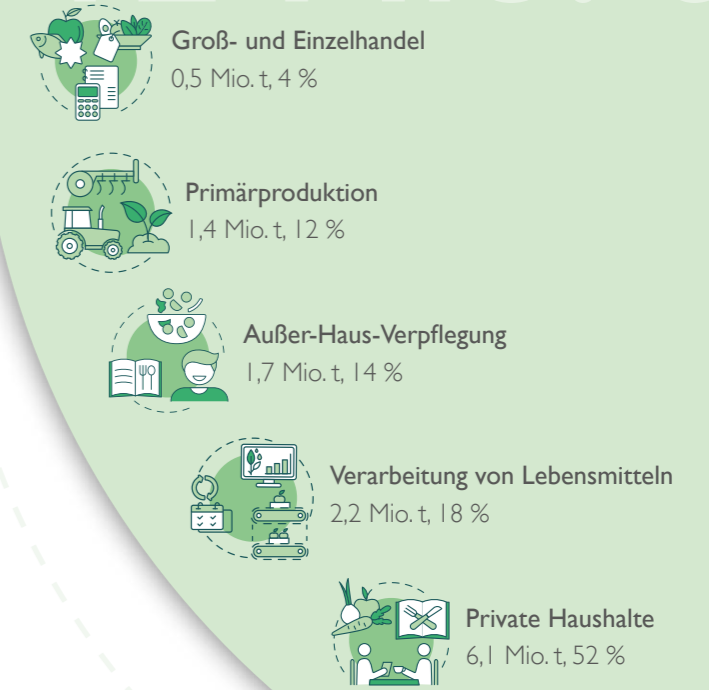
IM KLEINEN GEGENSTEUERN

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



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.

Energiekosten:

Was kann man überhaupt noch tun?

Dass die Kosten für Energie steigen würden, war absehbar. Schon im vergangenen Jahr, in der Dezemberausgabe unseres Magazins, hatten wir darüber informiert. Die Entwicklung der letzten Monate zeigt aber, dass unsere Prognose noch weit übertroffen werden konnte. Was nun?

Der Wohnungsverein Rheine steht eigentlich noch recht gut da. Für das Jahr 2022 konnten wir uns noch einen Gaspreis von gerade einmal 1,94 Cent Arbeitspreis pro Kilowattstunde Gas sichern. Und trotzdem mussten wir aufgrund einer zwischenzeitlich per „Energiesicherungsgesetz“ beschlossenen Gasumlage von 2,4 Cent pro Kilowattstunde die Heizkostenvorauszahlungen bereits ab September/Okttober 2022 anheben – teilweise um bis zu 180%. Inzwischen sind die Gaspreise weiter explodiert, so dass wir für 2023 mit einem durchschnittlichen Preis von 4,5 Cent Arbeitspreis pro Kilowattstunde rechnen, für 2024 mit 5,0 Cent Arbeitspreis. Die sehr umstrittene Gasumlage wurde glücklicherweise seitens der Bundesregierung wieder zurückgenommen.

Damit wir alle bei den Nebenkostenabrechnungen künftig keine allzu bösen Überraschungen erleben, möchten wir Ihnen ein paar Tipps mit auf den Weg geben. An den Preisen können wir nichts ändern, und die Bundesregierung hat für die Gasversorgung bereits die Alarmstufe ausgerufen.

**Also hilft nur, Energie einzusparen.
So geht's: ►**

- 1) 20 bis maximal 22 Grad reichen in der Regel aus**
20 - 22°C Raumlufttemperatur sind ausreichend. Um die Umwelt und den eigenen Geldbeutel zu schonen, sollte man die Wohnung auf gar keinen Fall so stark heizen, dass man darin im T-Shirt sitzen kann.
- 2) 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 bei offenem Fenster heißer und heizt zum Fenster hinaus.
- 3) Fenster nicht dauerhaft gekippt lassen**
Gekippte Fenster verschwenden Energie, wenn sie lange Zeit auf Kipp bleiben. Viel effizienter ist es, die Fenster mehrmals am Tag für einige Minuten zum Stoßlüften ganz zu öffnen – am besten mehrere gleichzeitig. Denn das sorgt für einen schnellen Luftaustausch. Bei Frost reichen maximal 5 Minuten, in der Übergangszeit 10 bis 15 Minuten.
- 4) Im Schlafzimmer vor dem Schlafengehen und nach dem Aufstehen lüften**
So wird verhindert, dass sich die beim Schlafen freigewordene Feuchte in den Wänden und Möbeln niederschlägt. Wasserdampf, der in Räumen wie Küche und Bad entsteht, durch Stoßlüften nach draußen ableiten.
- 5) Heizung nachts und bei Abwesenheit gezielt herunterdrehen**
Sie sparen einige Energie, wenn Sie die Raumtemperatur nachts oder bei längerer Abwesenheit verringern. Es sollte jedoch trotz alledem eine Mindesttemperatur von 16 bis 17 °C beibehalten werden, da es sonst verstärkt zu Feuchteschäden und zu Schimmelbildung kommen kann.
- 6) Heizkörper nicht dauerhaft auf null stellen**
Drehen Sie die Heizkörper in sämtlichen regelmäßig benutzten Räumen während der Heizperiode nie ganz ab. Wenn Räume auskühlen, sinken die Wandtemperaturen. Der Raum bleibt dann auch bei kurzzeitigem Erwärmen unbehaglich.
- 7) Wärmeabgabe des Heizkörpers nicht behindern**
Heizkörper sollten freigehalten werden, so dass sich die Wärme rasch im Raum verteilen kann. Verkleidungen, Möbel, die vor der Heizung stehen, oder auch lange Vorhänge sind ungünstig, da sie die Wärme „schlucken“ und nicht in den Raum hineinlassen. Bitte auch keine Handtücher zum Trocknen auf die Heizkörper legen!
- 8) 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 und erleichtert so das Wachstum von Schimmelpilzen.
- 9) Licht und Elektrogeräte beim Verlassen des Raums ausschalten**
Überlegen Sie genau, wo wirklich das Licht brennen muss und ob Sie das laufende Elektrogerät aktuell tatsächlich benötigen. Bei längerem Verlassen eines Raumes immer daran denken, das Licht auszuschalten.
- 10) Elektrogeräte nicht im Standby-Modus lassen**
Fernseher und andere Elektrogeräte sollten nach ihrer Nutzung ganz ausgeschaltet werden und nicht im Standby-Modus verbleiben. Auch Ladegeräte können übrigens Strom verbrauchen, wenn sie in der Steckdose stecken – selbst dann, wenn kein Gerät angeschlossen ist. Am einfachsten und wirksamsten zu bedienen sind ganze Steckerleisten, die über einen An- und Ausschalter verfügen.
- 11) Kühlschränke können enorme Stromfresser sein**
Ein energieeffizienter neuer Kühlschrank kann gegenüber einem alten Gerät 150 kWh und mehr an Strom im Jahr einsparen. In einem Jahr können Sie so mehr als 50 Euro sparen – in Abhängigkeit vom aktuellen Strompreis sogar mehr. Achten Sie daher bei der Anschaffung neuer Elektrogeräte auf die Energieeffizienz-Kennzeichnung.

Seien Sie sicher: Auch wir tun, was wir können. So haben wir bereits in den letzten Monaten unsere Heizungsanlagen so einstellen und justieren lassen, dass eine Grundreduzierung des Energieverbrauchs möglich ist.

Wir alle sollten versuchen, wo eben möglich Energie einzusparen und den Stromverbrauch zu senken. Das reduziert auch den CO₂-Ausstoß der Gebäude und hilft ganz nebenbei der Umwelt.

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: © Dirk Stilling | Jostl/illik
Illustration: © Stock.com/Alexia 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/NeilByr • Illustration: Epine_art



Wann und wo fängt „Influencing“ an?

So langsam gewöhnen wir uns daran, dass es im Netz immer mehr „Influencer“ gibt, die ihre Kanäle in sozialen Medien dazu nutzen, Produkte zu bewerben und damit Geld zu verdienen. Nicht selten verfolgen hunderttausende von Menschen, was sie tun und sagen – mehr als so manche Zeitung Leser hat. Doch was ist noch Privatmeinung und was nicht mehr?

Eine Hotelbewertung auf Facebook, ist das schon Werbung? Oder das neue E-Bike: Darf man es auf YouTube präsentieren, auch wenn die Marke erkennbar ist? Ja, man darf. Wenn soziale Medien nur zu privaten Zwecken genutzt werden, müssen Beiträge nicht als Werbung gekennzeichnet werden.

Wer allerdings Produkte vorstellt und dafür Geld kassiert, für den gilt das nicht. Influencer machen in der Regel genau das. Die meisten von ihnen sind so aktiv in den sozialen Medien, dass viele Follower regelmäßig beobachten, worüber sie so berichten. Meist handelt es sich dabei um Lifestyle-Themen. Werbetreibende machen sich das zunutze. Sie schließen Kooperationen ab und „kaufen“ sich quasi diesen Einfluss. Sie zahlen Influencern Geld dafür, die eigenen Produkte an den Mann oder die Frau zu bringen.

Ist Werbung oder Nicht-Werbung also eine reine Frage des Geldes? Nein, so einfach ist es auch nicht. Eine Kennzeichnungspflicht als Werbung kann auch dann vorliegen, wenn aus eigenem Antrieb und ohne Gegenleistung über Produkte oder Leistungen berichtet wird. Sobald jemand aufgrund seiner puren Reichweite als Meinungsführer und Multiplikator gelten muss, schauen die Wettbewerbsbehörden genauer hin: Wird eine Marke besonders gelobt? Gibt es Verlinkungen zum Unternehmen dahinter? Dann sind auch solche Fragen entscheidend und es zählt der Einzelfall.

Eines allerdings ist sicher: Alles, was Werbung ist, muss ohne jeden Zweifel und auf den ersten Blick erkennbar gemacht sein.



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

Men-schen-menge	Vertei-digung	Tanz-,Konzert-raum	Krebs-fleisch-imitat (jap.)	Wild-pflege	Schienen-strang	inhalts-los, lang-weißig	glatt	Behaup-tung				
▶	▼	▼	▼	▶	▶	○	▼	▶				
Darlehen zur Haus-errichtung	▶					Kunst-stil des 18. Jahr-hunderts	○	geistige Vor-stellung				
Handels-gut	▶			○	Farbton	Getreide-art	▶	▶				
▶		○		Mündung von Gärronne u. Dordogne	▶			○				
ugs.: Hub-schrauber (Kurzw.)	○	einer der Planeten	▶		○	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-wegungsmittel (Kurzw.)	Oper von Puccini	▶	▶				
Kommis-sar bei Simonon						○	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



Leute, Leute, Leute ...

Eine Legende geht in Rente

Den Titel „Legende“ hat sich Günter Scholz aus Sicht der Kolleginnen und Kollegen redlich verdient. Als junger Mann trat er am 01.08.1978 seine Ausbildung beim Gemeinnützigen Bauverein Rheine an. Aus dem ist mittlerweile der Wohnungsverein und aus dem jungen ein gestandener Mann geworden, reich an Wissen und Erfahrungen. Sofort nach seiner 3-jährigen Ausbildung hatte er den Arbeitsplatz im Unternehmen gefunden, den er 41 Jahre aus- und mit Leben füllen sollte: in der Buchhaltung. Und eben dieser Arbeitsplatz hat sich in den zurückliegenden Jahrzehnten tatsächlich zu einer Schaltstelle im Unternehmen entwickelt. Fachwissen und Loyalität von Herrn Scholz gegenüber Vorgesetzten und Kollegen ist es zu verdanken, dass von hier aus hervorragende Arbeit geleistet wurde. Viele positive Eigenarten, die ihn auszeichneten, haben deutliche Spuren im Unternehmen hinterlassen, von denen alle profitieren und die es nun weiter zu pflegen gilt. **Für den beginnenden weiteren Lebensabschnitt wünschen wir Herrn Scholz alles Gute und vor allem viel Gesundheit.**



Mieterjubiläum

Am 14.06.2022 konnten wir am/im Haus Wohnungsverein nach einer zwei-jährigen Unterbrechung bedingt durch Corona endlich wieder langjährige Mitglieder unserer Genossenschaft ehren – und das nicht nur mit Kaffee und Kuchen, sondern auch bei schönstem Sommerwetter. Die beiden Vorstände Ludger Hellkuhl und Joachim Diekmann gratulieren.

Willkommen im Team

Ohne Veränderungen kann ein Unternehmen nicht wachsen um sich gegenüber neuen Herausforderungen innovativ zu verhalten. Das gilt auch fürs Personal. Wir begrüßen daher:



Sebastian Schulz
Maurer



Julian Kubitschek
Maler



Dominick Meiners
Maler



Philipp von Herz
Auszubildender
Immobilienkaufmann

Herzlichen Glückwunsch zur bestandenen Prüfung

Zwei unserer Auszubildenden haben im Juni 2022 ihre Abschlussprüfungen als Immobilienkaufleute bestanden. Beide konnten in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis übernommen werden. Sie werden die Wohnungseigentumsverwaltung und die kfm. Verwaltung unterstützen.



Jule Arenskötter
(Wohnungseigentum)



Melvin Müller
(allgem. kfm. Verwaltung,
Nebenbuchhaltung)

Unsere Jubilare & Beförderungen

Am 01.08.2022 feierte Inga Kösters 25-jähriges Dienstjubiläum. Zum 01.09.2022 übernahm sie die Stelle als Leiterin Rechnungswesen. Gleichzeitig erhielt sie Handlungsvollmacht (HV) für die beiden Bereiche Rechnungswesen und Personal. Dietmar Lockenkötter und Christian Schweer wurden mit Prokura ausgestattet.

Herzlichen Glückwunsch und auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit!



25 Jahre
Inga Kösters
01. August 2022
HV: 01.09.2022



Prokurist
Dietmar Lockenkötter
01.09.2022



Prokurist
Christian Schweer
01.09.22



Wir sind für Sie da

Wohnungsverein
Rheine
VERMIETEN/VERWALTEN/MODERNISIEREN

Ansprechpartner des Wohnungsvereins für Ihre Anliegen.

Unsere Mitarbeiter sind Ihnen gerne behilflich. Sie erreichen sie unter der Rufnummer **408-** mit entsprechender Durchwahl.

Anliegen	Ansprechpartner	DW
Empfang/Zentrale	Eva-Maria Witting	47
Interne Dienste Verwaltung	Ina Schmitz/Susanne Scheer	35
Assistenz Vorstand/Geschäftsführung	Sonja Scholz	50
Leiter Servicebetrieb (Prokurist)	Christian Schweer	81
Interne Dienste Technik	Ute Eilting	86
Lagerverwaltung/Buchhaltung/Einkauf	Thomas Gerken	84
Bauleitung/Neubau/Modernisierung	Lucas Roosmann	87
Bauleitung/Neubau/Modernisierung	Thomas Jansen	82
Technik/Reparaturen/Versicherungsschäden	Claudia Donnermeyer	83
Technik Reparaturen	Tanja Zimmermann	85
Leiter Bestandsmanagement (Prokurist)	Dietmar Lockenkötter	32
Vermietung	Simone Söltenfuß	23
Vermietung	Aline Jobst	29
Wohnungsverwalter	Jörg Niehoff	14
Wohnungsverwalter	Werner Hollermann	24
Mahn- und Klagewesen/Mietenbuchhaltung	Maria Steinborn	42
Mietanpassungen	Hildegard Lohaus	22
Verwaltung von Wohneigentum	Jule hrenskötter	28
Verwaltung von Wohneigentum	Cornelia Teichmann	39
Verwaltung von Wohneigentum	Elke Winter-Stegemann	49
Leiterin Rechnungswesen	Inga Kösters	38
Zahlungsverkehr/Mitgliederverwaltung/ Rechnungswesen	Isabell Becker	33
Nebenkostenabrechnungen/Rechnungswesen	Niklas Heinrich	52
Kaufm. Sachbearbeitung/Nebenbuchhaltung	Melvin Müller	90

Öffnungszeiten am Firmensitz in der Leugermannstraße 1 in Rheine.

Zur Terminvereinbarung erreichen Sie uns unter ☎ 059 71 / 40 80.

Montag, Dienstag Donnerstag	09:00 - 12:00 Uhr und 14:00 - 16:00 Uhr
Mittwoch und Freitag	nach Terminvereinbarung

Ob Wohnungsbewerbung oder Schadensmeldung ...

... diese QR-Codes bringen Sie ohne lästigen Papierkram und ohne Umwege ans Ziel:



Sie möchten sich auf eine unserer Wohnungen bewerben? Das freut uns! Mit dem QR-Code geht es direkt zum **Bewerbungsbogen** auf der Website von **immosolve.com**.



Sie möchten uns einen Schaden in Ihrer Wohnung melden? Kein Problem. Dieser QR-Code leitet Sie direkt zum **Formular** der Website des Wohnungsvereins Rheine.

Notdienste

Ansprechpartner im Notfall

Sanitär- und Heizungsnotdienst

bei Gasgeruch oder Rohrbruch der Heizungs-, Sanitär oder Abwasseranlagen und bei Totalausfall der Heizung bei Minustemperaturen

☎ 01 74 / 99 44 403

Firma Uhlenbrock

bei Verstopfung der Toilette

☎ 0 25 72 / 97 211

Elektronotdienst

bei Ausfall der Elektrik in der gesamten Wohnung

☎ 01 74 / 99 44 403

Pyur

bei Problemen mit dem Fernsehempfang nach der Umrüstung auf SAT-Schüsseln

☎ 0 30 / 25 777 111

City Schuh- und Schlüsseldienst

Inhaber: Özkan Korkmaz
Emsstr. 88, 48429 Rheine

☎ 01 73 / 51 63 451

Nur für Mitglieder

Nur für Mitglieder