

Huy-Biker bestätigen ihren Vereinsvorstand

Motorradfreunde richten Weihnachtsfeier aus

Eilsdorf (sre) • Sie machen ihre Arbeit scheinbar gut. Denn der Vorstand der „Motorradfreunde Huy“ wurde beim jüngsten Stammtisch des Vereins für weitere zwei Jahre gewählt. Lutz Voigt bleibt demnach der Präsident, Heiko Wagner sein Vize. Kassenwartin ist weiterhin Simone Sachse und Corinna Wagner Schriftführerin. Um den Internetauftritt der Biker kümmern sich Henning Maushake und Mike Lehmann. In dieser Konstellation besteht der Vereinsvorstand bereits seit vier Jahren.

Gelegenheit, die 27 „Motorradfreunde“ im Alter zwischen 18 und 67 Jahren kennenzulernen

bietet ihre Weihnachtsfeier der etwas anderen Art. „Alle Mitglieder, befreundete Vereine und Interessierte sind am Sonnabend, dem 8. Dezember, in Eilsdorf eingeladen“, so Heiko Wagner. Das Fest beginnt um 19 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus. Die Biker kündigen Live-Musik, deftiges Essen und eine Überraschung für die Besucher an.

Die Vereinsmitglieder werden gebeten, bereits um 17 Uhr zur Einrichtung des Veranstaltungsrums zu erscheinen.

Informationen zur Party und den Bikern im Internet unter: www.mf-huy.de



Der „neue“ Vorstand der „Motorradfreunde-Huy“: Präsident Lutz Voigt, Kassenwartin Simone Sachse, Webmaster Henning Maushake, Schriftführerin Corinna Wagner, Facebook-Webmaster Mike Lehmann, Vize-Präsident Heiko Wagner (von links). Foto: privat

Nach getaner Arbeit wird ausgiebig gefeiert

Elternförderverein und Helfer unterstützen tatkräftig Bau des Dedeleber Spielplatzes

Von Sandra Reulecke

Dedeleber • Es ist neblig und kalt, doch das hat rund 15 Väter, Großväter und Helfer nicht davon abgehalten, den künftigen Spielplatz an der Dedeleber Tagesstätte „Kinderland“ weiter zu verschönern. „Der Arbeitseinsatz war sehr erfolgreich, mehr als die Hälfte des Zaunes wurde aufgestellt“, freut sich Jana Hartmann, zweite Vorsitzende des Elternfördervereins der Kita. „Wir waren froh, dass einige der Männer im Baugeberwerbete tätig sind und die Leitung übernehmen konnten. Für die Hilfe aller sind wir sehr dankbar.“ Borde wurden so ins Erdreich gebracht und Zaunfelder aufgestellt. Die Baugeräte stellte dieses Mal die Familie Denecke aus Dedeleben zur Verfügung.

Mehr als vier Jahre haben sich engagierte Mütter und Väter für die Errichtung der Spielfläche hinter der Kindertagesstätte eingesetzt, doch der Baustart wurde immer wieder verschoben. In Zusammenarbeit mit der Gemeinde Huy begannen nun die Arbeiten. „Leider setzt jetzt der Frost ein. Aber so bald wie möglich gehen die Arbeiten weiter. Wir hoffen, den Platz im kommenden Frühjahr endlich zu eröffnen“, so Jana Hartmann.

Nach getaner Arbeit erholen sich die Helfer bei einem Herbstfest, das die Tagesstätte



Die engagierten Eltern, Großeltern und andere Helfer arbeiteten auch im Nebel weiter an der Einzäunung des künftigen Spielplatzes an der Dedeleber Tagesstätte „Kinderland“. Fotos (2): privat

gemeinsam mit dem Förderverein organisiert. Mit Laternen in den Händen und in warme Kleidung gehüllt, zogen Kinder, ihre Eltern und andere Dedeleber durch ihr Dorf. Die Lampionen hatten die Mädchen und Jungen einige Tage zuvor in ihrer Tagesstätte gebastelt.

Ziel des durch den Veltheimer Spielmannszug musikalisch begleiteten Umzugs war das hiesige Schützengelände. „Der Verein stellt uns jedes Jahr den Platz und seine Räume zur Verfügung“, berichtet Jana Hartmann. Dort zündeten Kameraden der freiwilligen Feuerwehr ein Lagerfeuer an. Außerdem wärmten sich die Feiernenden mit Glühwein, Tee und Kürbissuppe.



Am späten Nachmittag erholten sich die Arbeiter bei einem Laternenumzug mit den Kindern durch den Ort.

Osterwieck spart Heizkosten

Osterwieck (sre) • Wie viel richtiges Heizen einsparen kann, zeigt Siegfried Köhler seinen Kunden regelmäßig auf. Der Energie-Experte berät Kommunen und Landkreise. In ihrem Auftrag ermittelt und deckt er gemeinsam mit seinen Mitarbeitern Einsparungspotenziale in Gebäuden auf.

Seit einem Jahr ist er für die Einheitsgemeinde Osterwieck tätig. In 13 öffentliche Gebäude, darunter auch Schulen und Kindertagesstätten, stehen auf dem Prüfstand. „Wir sehen zuerst, was an technischen Voraussetzungen vorhanden ist und wie das Nutzerverhalten ist. Über einen längeren Zeitraum finden außerdem Temperaturmessungen statt“, so Köhler. Durch Anpassung der Heizzeiten und Schulungen der Mitarbeiter konnten 2011 8 424,95 Euro in der Gemeinde eingespart werden. Das entspricht rund neun Prozent der jährlichen Heizkosten.

Der Vertrag zwischen der Einheitsgemeinde und den Energieberatern läuft über einen Zeitraum von vier Jahren. „Es ist uns wichtig, die Mitarbeiter vor Ort in dieser Zeit umfassend zu schulen, damit der Erfolg dauerhaft anhält“, betont Köhler. Problematisch sei jedoch, dass viele Gebäude nur über einen Heizkreis verfügen. Das Erwärmen einzelner Räume ist so nicht möglich. Um angenehme Temperaturen bei Veranstaltungen zu erreichen, muss das gesamte Gebäude beheizt werden.

Meldung

Gottesdienst zum Totensonntag

Berßel (sre) • Ein Gottesdienst mit der Feier des heiligen Abendmahls wird morgen in Berßel gehalten. Die Andacht zum Totensonntag beginnt um 9.30 Uhr im Pfarrhaus.

Dokumentation über verschwendete Lebensmittel schockiert Filmbesucher

Kinoabend im E-Werk Osterwieck motiviert Zuschauer zum Umdenken im eigenen Handeln

Viel zu schnell landen Speisen im Müll, wenn ihr Haltbarkeitsdatum erreicht ist. Oftmals sind diese jedoch in einwandfreiem Zustand. Welches Ausmaß die Lebensmittelverschwendung global annimmt, schockierte die Besucher des Osterwiecker E-Werks. Sie sahen die Dokumentation „Taste the waste“ und beteiligten sich an einer anschließenden Diskussion zum Thema.

Von Klaus Baier

Osterwieck • Zum zweiten Kinoabend hatte die Projektgruppe ZukunftsWerkStadt in dieser Woche ins Osterwiecker E-Werk eingeladen. Gezeigt wurde der Dokumentarfilm „Taste the waste“ von Valentin Thum. Dieser Film zeigt einen ganz besonderen Lebensmittelkatalog. Die Filmemacher interessieren sich diesmal nämlich nicht für Dioxin im Fleisch oder Noroviren auf Erdbeeren aus China. Sie versuchen vielmehr in dem 90-minütigen Film aufzuzeigen wo, wie und warum allein im Bereich der EU jedes Jahr über 90 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen und vernichtet werden. Allein in Deutschland sind es 20 Millionen Tonnen. Dies geschieht, obwohl mehr als die Hälfte dieser mit viel Arbeit, Wasser, Energie und Dünger aufwendig hergestellten Produkte durchaus genießbar ist.

Die 30 Besucher des zweiten Kino-Abends im Osterwiecker E-Werk schauten dem Kamerteam beim Aufspüren der Verschwendung in verschiedenen europäischen Ländern, nach Japan, in die USA und nach



„Ich hätte nie gedacht, dass so viel weggeworfen wird. Wir überlegen sogar, ob wir uns nicht ein paar Hühner zulegen, die sich dann über die Küchenabfälle freuen.“

Lin-Marie Roos, Schülerin aus Osterwieck



„Ein Beispiel war der Apfeltag. 60 verschiedene Apfelsorten hatten die Gartenbesitzer mitgebracht – aber nur zwei, drei optisch gefällige Sorten wurden probiert.“

Elke Selke, Projektteammitglied ZukunftsWerkStadt



„Das Obst, Fleisch, Getreide und Gemüse verrottet auf den Deponien nur sehr langsam, produziert aber dabei Unmengen von Methangas.“

Frank Ernst, Netzwerk Zukunft Sachsen-Anhalt

Afrika zu. Der freie Markt, der globale Handel und, unter diesem Aspekt betrachtet, noch viel zu geringe Frachtkosten machen diesen Zustand möglich.

Zu jeder Jahreszeit gibt es in Europa preisgünstiges, erntefrisches Obst und Gemüse sowie Fleisch und Fisch aus aller Herren Länder zu Dumpingpreisen. Während sich die Menschen in den Erzeugerländern die Nahrung in großen Mengen weggeworfen. Gedankenlose Verbraucher, die ihre Nahrung schlecht lagern oder sie vorzeitig entsorgen, so wie die Gesetzgebung der EU sorgen dafür, dass die Vernichtung durchaus noch brauchbarer Nahrungsmittel wegen optischer Mängel wie Größe und Aussehen immer mehr zunimmt.

Gesetzliche Bestimmungen begünstigen Verschwendung

So kommt in der Dokumentation ein deutscher Bauer zu Wort, der beklagt, dass 50 Prozent seiner Kartoffeln nicht der strengen Norm entsprechen und daher unverkäuflich sind. Die großen Märkte sortieren zudem lange vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums viele Wa-

ren aus. Dabei wird oftmals nicht nur der eine faule Apfel, sondern die gesamte Kiste entsorgt. So wurden beispielsweise in einem französischen Markt gleich fast 9 Tonnen Orangen vernichtet, weil sie nach ihrer Reise von über 10 000 Kilometern nicht mehr ganz frisch aussahen wie sonst.

Während die industrielle Landwirtschaft in den Erzeugerländern im Süden immer mehr Fläche verbraucht, um die Lieferverträge mit den „reichen“ Ländern zu erfüllen, werden die Kleinbauern dort enteignet und müssen dann für Hungerlöhne auf den großen Plantagen schuften. Die ständige Verfügbarkeit einer unüberschaubaren Vielfalt von Lebensmitteln in den großen Supermärkten führt offensichtlich zu immer größerem Lebensmittel-Abfallbergen.

So wurde berichtet, dass manche Back-Shops in den großen Supermärkten verpflichtet werden, bis 19.30 Uhr für volle Regale zu sorgen. Bei bis zu 60 Brotsorten und bis zu 30 verschiedenen Brötchensorten müssen dann am Ende des Tages noch mehr Backwaren vernichtet werden. Das Verbot, aussortierte Lebensmittel als Tierfutter zu verwenden, verschlimmert die Situation und sorgt für steigende Getreidepreise.

Eine deutsche Großbäckerei zeigt dass es anders geht. Sie nutzt den hohen Heizwert von Brot und Brötchen und verarbeitet die alten Backwaren zu Brennstoff. 4,5 Tonnen entsprechen dabei einem Heizwert von 900 Litern Heizöl. Einige Länder wie Japan haben auch die Verarbeitung von überschüssigen oder abgelaufenen Lebensmitteln zu wertvollem Tierfutter wieder erlaubt.

Dokumentation birgt Diskussionsstoff

Die Besucher des Filmabends waren unisono entsetzt über die Dimension dieser Vernichtung. „Ich hätte nie gedacht, dass so viel weggeworfen wird“, sagte Lin-Marie Roos aus Osterwieck, die mit ihren Eltern ins E-Werk gekommen war. „Wir werfen kaum etwas weg und wir uns nicht ein paar Hühner zulegen, die sich dann über die Küchenabfälle freuen.“

Ihre Mutter Andrea Roos bedauerte, dass nicht mehr Kinder die Vorführung der Dokumentation besucht hätten. „Der Film zeigt sehr ausführlich, dass es diese schrecklichen Lebensmittelvernichtungen in allen wohlhabenden Ländern gibt und dass sich dadurch die Lebensbedingungen der Menschen in den Entwicklungsländern drama-

tisch verschlechtern. Da muss doch etwas geschehen.“ Achim Paust bemängelte die Haltung der Politik zur Haltbarkeitsdatum-Problematik. „Schon vor Monaten hat Frau Aigner versprochen etwas zu tun – aber es passiert nichts.“

Elke Selke, Mitglied der ZukunftsWerkStadt, Kreis-Wirtschaftsförderer Bernd Skudnelly und Frank Ernst vom Netzwerk Zukunft Sachsen-Anhalt teilten sich die Gesprächszeit, nach der Vorführung. Sie freuten sich über die engagierten Beiträge der Besucher und nahmen ebenfalls zum Film Stellung. „Mit der Resonanz auf den zweiten Filmabend im E-Werk sind wir zufrieden. Das zeigt, von welcher Bedeutung dieses Thema ist“, Elke Selke.

Sei bestiegte außerdem, dass die meisten Kunden Obst nur nach dem Aussehen kaufen. „Ein schönes Beispiel war der Apfeltag, den wir kürzlich in Osterwieck organisiert hatten. 60 verschiedene Apfelsorten hatten die Gartenbesitzer mitgebracht – aber nur zwei, drei optisch gefällige Sorten wurden probiert.“

Frank Ernst wies auf eine weitere Gefahr hin, die durch die Entsorgung von Lebensmitteln entsteht. „Das Obst, Fleisch, Getreide und Gemüse verrottet auf den Deponien nur sehr langsam, produziert aber dabei Unmengen von Methangas; ein Klimagas, das für die Umwelt 20 mal schädlicher als Kohlendioxid ist. Wir müssen also auch diesen Effekt mit einrechnen.“

Die Gäste waren sich einig, dass der Film einen guten Einstieg in die Problematik bietet, wengleich er sich einige Längen erlaubt. Einige gute Ideen und Ansätze zum Umstern zeigt der Film ebenfalls – nun müssen sich Politik und engagierte Menschen der Sache annehmen.

Huy

Redaktion:
Sandra Reulecke (sre), Handy: 01 70 / 5 53 25 58, Fax: 0 32 12 / 45 80 93, sandra_reulecke@gmx.de

Meldungen

Erstes Fenster erleuchtet Marktplatz

Baderleben (sre) • Die Weihnachtszeit wird in Baderleben am Freitag, dem 30. November, eröffnet. Um 18.30 Uhr sind Einwohner und Gäste zu einem Programm, bei dem das erste Adventsfenster beleuchtet wird, eingeladen. Der Abend steht unter dem Motto: „Wir schmücken gemeinsam die Tanne am Markt“.

Zaubershow überrascht Kinder

Huy-Neinstedt (sre) • Die Vereine des Ortes richten am Sonnabend, dem 1. Dezember, einen Weihnachtsmarkt in Huy-Neinstedt aus. Die Singgruppe der „Albert Klaus“-Grundschule aus Baderleben eröffnet das Fest um 15 Uhr, außerdem treten die Jagdhornbläser auf. Stände mit unterschiedlichsten Waren laden zum Bummeln ein. Kinder können sich auf eine Zaubershow, eine Bastelstube und den Weihnachtsmann freuen.

Osterwieck

Redaktion:
Mario Heinicke (mhe), Tel.: 03 94 27 / 772-03, Fax: 03 94 27 / 72-04, mhe@ismedia.de

Service-Agentur:
Presse-Lotto-Tabak Lehmann, Bahnhofstraße 16, 38835 Osterwieck

Polizeibericht

Unbekannte stehlen Hessener Kirchenglocken

Hessen (sre) • Zwei Kirchenglocken sind am Montag, dem 19. November, in der Mittagszeit von einem Grundstück in der Nobbenstraße in Hessen von Unbekannten gestohlen worden. Der Vorfall wurde erst am Freitag, dem 23. November, bei der Polizei angezeigt. „Die beiden circa 100 beziehungsweise 200 Kilogramm schweren Glocken wurden aus einem Glockenturm genommen und zum Abtransport bereitgestellt. Derzeitigen Erkenntnissen zufolge stehen zwei bislang unbekannte Männer und eine Frau im dringenden Tatverdacht“, teilt ein Sprecher der Beamten mit. Die beiden Glocken wurden mit einem dunklen Pkw-Kombi abtransportiert.

Sachdienliche Hinweise an das Polizeirevier Harz in Halberstadt unter Telefon (0 39 41) 67 41 93 oder jede andere Polizeidienststelle.

Meldung

„Kleine Störche“ laden heute ein

Wülperode (sre) • Zu einem vorweihnachtlichen Kaffeetrinken laden die Kinder sowie Erzieher der Tagesstätte „Kleine Störche“ heute ein. Interessierte sind zwischen 14.30 und 17 Uhr zu einem Programm bei Kaffee und Kuchen eingeladen. Außerdem werden Adventsgestecke und andere Basteleien angeboten.