



Aus dem Inhalt



Ein Besuch bei einem
Biobauern



Burg Altendorf



Ein herbstlicher
Spaziergang



Inhaltsverzeichnis

Blütenträume auf der Apfelplantage.....	3
Ein Besuch bei einem Biobauern.....	5
Alte Synagoge Essen.....	7
Burg Altendorf.....	8
Bahnhof Hattingen (Ruhr).....	9
Halden.....	10
Teil 1: Ein Herbstlicher Spaziergang..	11
Weihnachtsmärkte in Essen 2016.....	11
Ruhrtopcard für 2017.....	14
Wussten sie schon, dass...?.....	14
Essen, dabei sein.....	15
Gedichte.....	16
Digitale Vernetzung.....	16
Götz George.....	17
Halloween.....	18
Die Grugahalle.....	20
Rezepte.....	22
Veranstaltungskalender.....	23
Impressum.....	24

Vorwort:

Liebe Leserinnen und Leser,

es ist November, ein kalter, feuchter und unangenehmer Monat. Alles wirkt nur kahl und trist. Das wirkt sich natürlich auch auf unsere Stimmung aus. Zumindest brauchen wir es nicht allzu lange durchzustehen, denn ab Ende diesen Monats oder spätestens ab Anfang Dezember sieht die Welt schon wieder freundlicher aus. Naturell zwar leider nicht und auch das Wetter wird kaum anders sein, aber wenn die Geschäftsleute ihre Läden zu schmücken beginnen, die Lichterketten in den Bäumen hängen, die Lichtwochen eingeschaltet sind und die Weihnachtsmärkte eröffnet haben, hebt sich unsere Stimmung wieder. Wir freuen uns auf Weihnachten. Ich hoffe, Sie kommen alle gut durch den November. Bis zur nächsten Ausgabe – Ihre und Eure mh.

Und noch eine Neuankündigung: Ab der nächsten Ausgabe (Dezember 2016), starten wir eine neue Serie. Eine Kurzgeschichte mit dem Titel „Der Mann mit dem Männchen im Ohr“. Wir wünschen viel Freude beim Lesen.

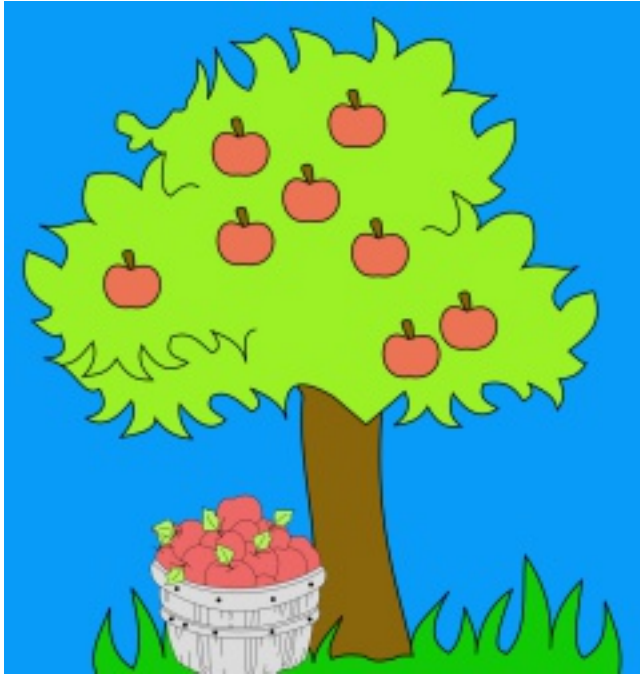
Tipp des Monats

Erhöhen Sie die Reichweite Ihres WLAN-Routers

Manchmal kommt es vor, dass ein Router bereits in einem Nebenraum nicht mehr ausreichend stark sendet. Das kann z.B. an sehr breitem Mauerwerk liegen. Die Reichweite Ihres WLAN-Routers können Sie sehr einfach, preisgünstig und effektiv erweitern. Besorgen Sie sich einen Karton (z.B. einen Schuhkarton) und verkleiden Sie ihn von innen vollständig mit Alufolie. Schneiden Sie ein Loch in den Karton. Dann brauchen Sie den Router nur noch hineinzustellen. Richten Sie den Karton (Seite mit der Öffnung) so aus, dass er zum benachbarten Raum zeigt, in dem die Sendeleistung nur unzureichend ist.



Blüenträume auf der Apfelplantage



Die Äpfel bilden eine Pflanzengattung der Kernobstgewächse aus der Familie der Rosengewächse. Die Gattung umfasst etwa 42 bis 55 Arten laubwerfender Bäume und Sträucher aus Wäldern und Dickichten, der nördlich gemäßigten Zone in Europa, Asien und Nordamerika, aus denen auch eine große Anzahl an oft schwer unterschiedlichen Hybriden hervorgegangen sind. Die weltweit mit Abstand bekannteste und wirtschaftlichste sehr bedeutende Art ist der Kulturapfel. Daneben werden manche aus Ostasien stammende Arten mit nur kirschgroßen Früchten, wie etwa der japanische Kirschapfel, in gemäßigten Klimagebieten als Ziersträucher und Bäume angepflanzt. Nicht zu verwechseln mit den Äpfeln sind die nicht näher verwandten Granatäpfel.

Eine schönere Zeit um eine Apfelplantage zu besuchen, gibt es kaum. Als unsere kleine Besucherschar auf dem Betrieb von dem Obstbauern eintraf, stand gerade alles in Blüte. Inzwischen haben die Hummelnvölker, die zum Bestäuben eingesetzt werden, erfolgreich ihren Dienst getan. Aus den zarten, weißen Flöckchen, die vor einigen Wochen noch zwischen den grünen Blüten hervorschimmerten, sind inzwischen junge Äpfel geworden: Die Menge, die jeder Baum tragen wird, hängt jeweils von dessen Alter und

Sorte ab. „Im Vollertrag sind Apfelbäume im Allgemeinen ab dem vierten Standjahr“ berichtet der Apfelbauer. Einige sind aber auch bis zu 20 Jahre alt. Im Durchschnitt trägt ein Apfelbaum zur Erntezeit 15 bis 20 Kilogramm an Früchten. Das sind etwa 80 bis 100 Äpfel. Je nach Sorte werden sie noch im Sommer oder erst im Herbst reif zum Ernten sein.

Delba bildet Anfang bis Mitte August den Anfang, gefolgt von Gala, Elster, Boskop, Jonagold, Pinova und Braeburn, die bis Anfang November gepflückt werden.

Auf vier Apfelsorten möchte ich gerne näher eingehen:

1. Jonagold: Dieser Apfel ist ursprünglich ein waschechter New Yorker. In den letzten Jahrzehnten ist er allerdings zu den meistangebauten Sorten Mitteleuropas avanciert. In seiner rauen Schale steckt ein fest saftiges Fruchtfleisch. Seine Schale hat eine grün-gelbe Grundfarbe mit karminroter, gestreifter bis verwaschener Deckfarbe. Mit seinem fein säuerlichen Geschmack passt er besonders gut zu Süßem. Probieren Sie ihn doch mal als Crumble oder als Bratapfel aus.

2. Braeburn: Darf es schön knackig sein? Dann greifen Sie zum Braeburn-Apfel mit der gelb-roten Schale, süß-herben Geschmack und festem Biss. Der Apfel, der insbesondere bei Europäern beliebt ist. Braeburn gehört mit Royal Gala zu den beiden wichtigsten Apfelsorten Neuseelands, wo er 1952 zufällig entdeckt wurde, mittlerweile aber auch in den wärmeren Regionen Deutschlands angebaut wird. Braeburn eignet sich als Tafelapfel ebenso wie zum Kochen oder Backen. Er ist ideal für Kompott, Obstsalat und Saft. Braeburn wird zusammen mit den Apfelsorten Gala, Golden Delicious, Granny Smith und Jonagold im Verhältnis zu anderen Sorten besonders häufig als für Apfelallergiker unverträglich genannt.

3. Cox-Orange: süß-säuerlich, würzig, aromatisch mit festem, feinem Fruchtfleisch kommt der Cox-Orange daher. In England ist der Cox-Oran-



ge eine zu den Rinetten zählende Sorte des Kulturapfels. Der Apfel wurde im früheren 19. Jahrhundert in England als Sämling entdeckt, im Vereinigten Königreich zählt er zu den beliebtesten Apfelsorten und wird dort oft als typischer Repräsentant englischer Lebensart gesehen. Cox-Orange hat eine braune Färbung auf gelbgrünem Grund. Er ist fest, aber nicht knackig. Als Winterapfel braucht der Apfel gut belüftete Böden mit hoher Wasserkapazität, feuchte Sommer und wenig Hitze und feuchte Winter. Er wächst am besten in einem maritimen Klima in Deutschland und wird nur auf jeweils 1% der für den Apfelanbau genutzten Fläche angebaut. Obwohl der Cox-Orange schwieriger im Anbau und schlechter zu lagern ist als die meisten anderen global gehandelten Apfelsorten, konnte er sich im Handel behaupten. Von Cox-Orange stammen weitere bekannte Apfelsorten wie: Holsteiner Cox, Alkmane, RubINETTE und Shampon ab. Cox ist auch direkter Vorfahr von Elstar, Gala und Pinov. Die Äpfel reifen in Europa Ende September. In England sind die Früchte etwa 5 Monate nach der Blüte reif, und der Apfel ist eine späte Sorte. Hierzulande ist der Cox schnell zur beliebten Sorte für Kompott und Apfelrotkraut geworden.

4. Gala: Der kleine unter den Äpfeln, mit leuchtend roter Farbe und blass-gelbem Fleisch. Gala-Äpfel sind in Konsistenz etwas mürbe und schmecken süß-fruchtig und kaum sauer. Dafür mögen sie Kinder besonders gern. Aber auch aus dem Backofen lassen wir sie uns schmecken. Zum Beispiel als Bratenfüllung oder zu Kürbis. Die Bäume blühen vergleichsweise lange in der Mitte der Apfelsaison. Der Baum trägt reichhaltig. Die Ernte erfolgt in Europa Anfang bis Ende September. Nach der Ernte kann die Sorte Gala bis Dezember gelagert werden. Es sind keine besonderen Anfälligkeiten bekannt, die durch die Lagerung auftreten. Der Baum wächst mittelstark und ist stark nach oben orientiert. Er hat vergleichsweise lange, kräftige Äste.

Das Holz ist allerdings vergleichsweise spröde und neigt zum Brechen. Die Früchte trägt Gala an ein- bis zweijährigem Holz. Von der Sorte Gala existieren neben dem originalen Gala verschiedene Typen. Gala erzeugt oft Mutationen, die sich vor allem in der Farbe unterscheiden. So war die ursprüngliche Züchtung gelb mit einer leichten Rotfärbung, während die heutigen im Handel vorkommenden Formen intensiv rot sind. Insgesamt hat jedoch in den letzten Jahren ein Prozess eingesetzt, bei dem Gala-Varianten oft mehr aufgrund der intensiveren roten Farbe für den Anbau ausgewählt werden, als aufgrund des Geschmacks.

Da bei den Apfelbauern alles im Freiland wächst, gibt es an der Grenze zwischen NRW und Rheinland-Pfalz beste Bedingungen, denn zu Bodenfrost kommt es hier selten. Einige der Bäume werden zusätzlich mit Kristallnetzen geschützt gegen Hagelschlag, Sonnenbrand und andere extreme Wetterbedingungen, die sie von den Früchten abhalten. In den früheren Generationen kümmerten sich die Bauern auf ihrem Hof um Milchvieh und Ackerbau. Aber 1991 stellte der jetzige Inhaber, der 1992 seinen Meisterbrief im Obstbau machte, um. In den besonders arbeitsintensiven Wochen der Ernte bekommen Vater und Sohn Hilfe von bis zu 50 Saisonarbeitern, damit die Erträge von 25 Hektar Obstbäumen und 10 Hektar Beerenanbau schnell und frisch in den Handel oder ins Kühlhaus gelangen. Äpfel sind nämlich ein Obst, das man traditionell gut lagern kann. Viele Haushalte hatten früher einen Vorratskeller mit Äpfeln, die sich bei guter Lagerung bis zur nächsten Ernte halten konnten. Ein Problem gab es dabei aber, mit der Zeit wurden sie schrumpelig. Das ist heute ganz anders. Bei den Bauern werden die Äpfel gleich nach der Ernte bei etwa 1,5 Grad Celsius in Lagern „schlafen gelegt“. Wenn sie später nach Bedarf aus der Kühlung geholt werden, sind sie so knackig wie frisch gepflückt.■ rs



Ein Besuch bei einem Bio-Bauern

Die rotbraunen Backsteinmauern der Wasserburg atmen viel Geschichte. Sie geht zurück auf eine Anlage, die hier schon im 13. Jahrhundert stand. Wenn die Sommersonne über die umliegenden Felder fällt, versteht der Besucher intensiv, dass die Bauernfamilie hier seit vielen Generationen nicht wegzieht. Im Jahre 1792 übernahmen die Bauern das Anwesen, das sie bis heute pflegen und bewirtschaften. Heute arbeitet der Biobauer mit zwei Mitarbeitern. Zusätzlich sind auch sein Vater und sein Onkel im Betrieb noch aktiv. Obwohl beide schon in den 80ern sind, könnte sich keiner von ihnen vorstellen, nicht mit anzupacken, wenn auf fruchtbaren Böden Mais, Chicorée, Ackerbohnen oder Zuckerrüben gewonnen werden. Und natürlich: Kartoffeln. Die sind eine Spezialität des Hofes auf der Aachener Börde. Angebaut werden zum Beispiel: die Speisekartoffel „Krone und Belana“.

Belana-festkochend:

Hierfür eigne ich mich. Ich bin Belana, ein festkochender Typ und eigne mich perfekt für Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Kartoffeln vom Blech, Ofenkartoffeln, Grillkartoffeln, Bratkartoffeln und Kartoffelsalat. Mich gibt es von Januar bis Juni und von September bis Dezember. Was mir gut gefällt. Bitte lagere mich kühl, dunkel und trocken, dann fühle ich mich am wohlsten.

Krone: Erstklassiger Allrounder

Die Kartoffelsorte „Krone“ wird zur Gruppe der vorwiegenden festkochenden Kartoffel gerechnet. Krone zählt dabei zur anpassungsfähigen ihrer Gattung. Krone lässt fast alles mit sich machen. Krone bleibt beim Kochen fest. Sie ist für die Herstellung von Rösti und Pommes frites ebenso geeignet wie für Salz-, Pell- oder Grillkartoffeln. Wer also eine echte Konsistenz liebt, ohne auf den festkochenden Charakter verzichten zu wollen, der liegt mit Krone genau richtig. Krone schmeckt am besten zwischen September und März.

Aber auch andere Sorten, die zu Chips oder Pommes Frites weiter verarbeitet werden. Ge-

pflanzt werden sie mit hochmodernen Maschinen, die den Boden zuerst lockern, dann in der gewünschten Tiefe und mit ausreichend viel Abstand die Knollen schon mal zum Schluss einen schönen sauberen Kartoffeldamm hinterlassen, in dem die Ernte gut gedeihen kann. Die Kartoffel ist vielseitig, sehr anspruchsvoll und möchte von der Pflanzung bis zur Ernte regelmäßig umsorgt werden, berichtet der Bauer. Zwischen dem Setzen der Kartoffelpflanze im April und der Ernte im September fallen die unterschiedlichsten Arbeitsschritte an. Bodenschutz, Dünger, wenn nötig auch die Beregnung zählt der Landwirt auf. Während der letzten drei Wochen brauchen die Knollen Ruhe. Sie wachsen dann nicht mehr, verbleiben aber noch in der Erde. So hat die Schale Zeit, genau die richtige Fertigkeit zu entwickeln. Gute Kartoffeln haben einen leckeren harmonischen Geschmack. Aber auch die Optik verrät einiges. Das Fruchtfleisch sollte eine kräftige gelbe Farbe haben, erklärt uns der Bauer. Aus seiner Erfahrung mit zwei Töchtern hat er, was die Zubereitung angeht, auch noch einen Geheimtipp: Kleine Kartoffeln in der Pfanne braten, mit Rosmarin würzen und mit Ahornsirup süßen. Kartoffeln sind das perfekte Grillgericht: leicht, lecker, kalorienarm, vegan und absolut kombinationsfreudig:

Fleisch oder Fisch, Obst, Gemüse oder auch Käse - beim Grillen gehen die Vorlieben inzwischen weit auseinander. Unser Geheimtipp für alle, die zur Grillparty etwas beisteuern möchten, das garantiert jedem schmeckt: Kartoffeln: Seit dem gepflegten Grillen auf der eigenen Terrasse oder ganz sportlich, wenn ein Rost, Kohlen und Picknick Decken in den Park geschleppt werden; für die gute alte Knolle, finden sich immer schnell viele Abnehmer. Sie passt zu den gängigen Grillsoßen, verträgt sich mit Fleisch und Salaten und ist für veganes Grillen eine richtige Lösung.

Unser Tipp: Bereiten Sie die Kartoffeln im Ofen vor: Das ist vor allem dann praktisch, wenn die Kartoffeln als Beilage eingeplant sind, sie also gleichzeitig mit dem Fleisch fertig sein sollen.



Ideal sind kleine Kartoffeln, die alle die gleiche Größe haben. Auch Bratlinge oder Drillinge, wie die besonders kleinen Kartoffeln genannt werden, kann man gut verwenden. Sie garen schön gleichmäßig durch, während es bei größeren Kartoffeln leicht passieren kann, dass sie außen

Jahreszeit. Als Salat oder in dicken Scheiben geschnitten bieten sie eine tolle Erfrischung. Nur zubereiten muss man sie noch, denn wer beißt schon mal in eine Salatgurke?

Kalorienarme Schlankmacher:

Die gesunden Schlankmacher darf man sich nach Lust und Laune, auch in größeren Mengen und besonderes während Diäten, ohne Schuldgefühle schmecken lassen. Aufgrund der in den Gurken enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe, tut man seinem Körper mit jeder Gurke etwas Gutes.

Das ist gut, dass sich jetzt mehr und mehr ein neuer Trend durchsetzt: Mini-Gurken.

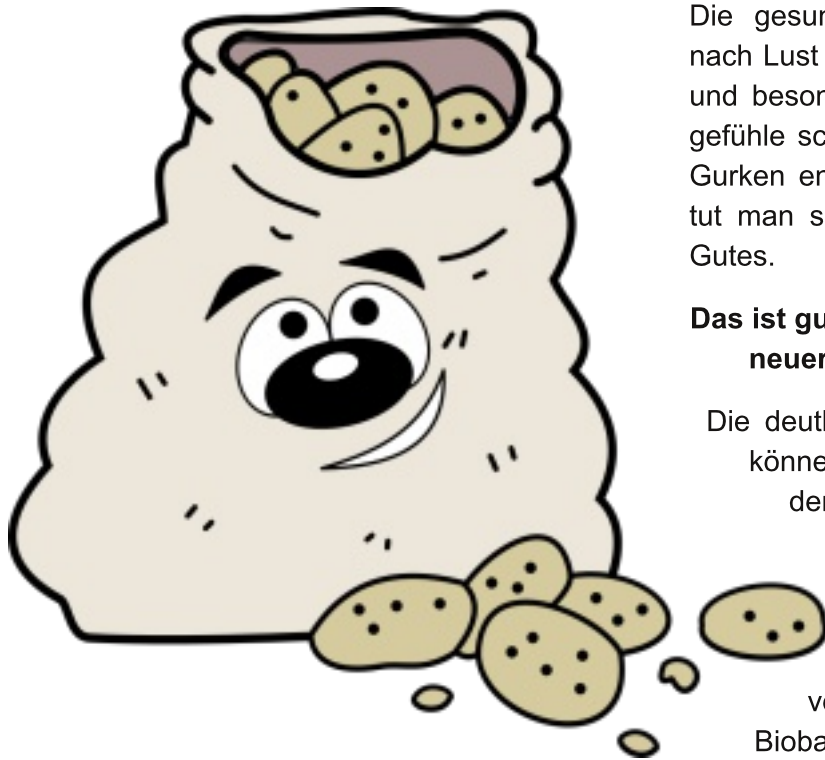
Die deutlich kleineren und handlichen Gurken können mit wenigen Bissen vernascht werden und überzeugen auch geschmacklich durch ein ganz besonders Aroma.

Mini-Gurken sind würziger als Salatgurken und weniger wässrig sagt der Bauer. Einen Steinwurf

vom Kloster Knechtsteden hat sich der

Biobauer den Anbau der zierlichen Deli-

katessen verschrieben. Die Pflanzen wachsen und gedeihen auf Steinwolle, geschützt im Gewächshaus mit einer Fläche von 4000 Quadratmetern, wo sie von Mitte Mai bis in den September, Oktober hinein ihre leuchtend grünen Früchte hervorbringen. So klein sie sind, so anspruchsvoll sind sie auch „Mini-Gurken“ brauchen rund um die Uhr Betreuung. Das Klima im Gewächshaus ist entscheidend für den Erfolg der Produktion. Idealerweise liegt die Temperatur nachts etwa bei 18 Grad Celsius und steigt tagsüber mäßig an, auf bis zu 22 Grad. Und so wie empfindliche Gemüter schon mal eine Wärmeflasche mit ins Bett nehmen, möchte es auch die Gurkenpflanze nachts behaglich haben. Fällt die Temperatur zu stark, dann wird warmes Wasser in weitläufige Bleche gefüllt, so dass das Gewächshaus sich großflächig erwärmt. Dafür belohnen die Pflanzen die Mühe der Bauern mit einem Ertrag der erstmals schon 15 bis 16 Tage nach dem Aufstellen der Pflanzen im Gewächshaus geerntet werden kann. Pro Pflanze und



schon dunkel, aber innen noch hart sind. Ofen- und Grillkartoffeln brauchen nicht geschält, sondern nur abgespült werden. Die Schale lässt sich hinterher abziehen oder auch mitessen. Geschmacklich schaffen Ofen- wie auch Grillkartoffeln als die Quadratur des Kreises, denn sie sind außen knusprig und entfalten ein tolles Röstaroma, bleiben absolut kalorienreduziert. In Gegensatz zum Braten oder Frittieren, wird schließlich auf Fett verzichtet. Wer den natürlichen Geschmack der Kartoffel variieren möchte, kann ein wenig Rosmarin, Thymian, Pfeffer, Salz und/oder Knoblauch mit auf das Backblech geben. Mit einem Spritzer Olivenöl wird die Schale noch knuspriger: wer möchte kann die vorbereiteten Ofenkartoffeln, dann noch einmal am besten durch Alufolie geschützt, auf den Grill legen, damit sie auf dem Teller richtig schön dampfen.

Ein kleiner Geheimtipp: Mini Gurken

Gurken sind klasse. Erst recht in der warmen



Saison kann man mit einem Ergebnis von etwa 40 bis 50 Gurken rechnen. Das klingt nach einer großen Menge, doch wenn man sich das zierliche Format vergegenwärtigt, wird deutlich, wie viel Arbeit in diesem landwirtschaftlichen Produkt steckt. Auch das Pflücken der kleinen Kürbisfrüchte nimmt seine Zeit in Anspruch. Entsprechend respektvoll werden sie auch behandelt und sind mit einer Besonderheit, die man wohl eher nicht in den Salat raspelt, sondern Stück für Stück genießt. „Noch ist die Mini-Gurke ein Nischenprodukt, aber sie hat das Zeug, um bald groß rauszukommen“. Noch eine kleine Anmerkung: Die zur Zeit bekannteste Mini-Gurke ist die Snack Gurke Picolino. Die Snack Gurke ist eine

schlanke Gurke mit einem angenehmen, süßlich knackigen Fruchtfleisch und dünner glatten Haut. Die 8-10 cm langen Gurken sollten möglichst jung geerntet werden, dann schmecken sie am besten. Mittlerweile ist die Gurke auch ein beliebter gesunder und kalorienarmer Snack für zwischendurch. Die Snack-Gurke besitzt besonders natürliche Eigenschaften: Resistent gegen Gurkenkrätze, Blattflecken, Echter Mehltau, Gurkenmosaikvirus. Die Snack-Gurke eignet sich für das Gewächshaus und unter geschützten Bedingungen auch für das Freiland. Sie liebt einen sonnigen, windgeschützten Platz auf gedüngtem Boden. Ich wünsche guten Appetit!!■ rs

Alte Synagoge Essen



Das historische Gebäude aus dem Jahre 1913 diente der Synagogengemeinde Essen bis zum 9. November 1938 als Gebetshaus. Das heutige Haus jüdischer Kultur galt als eine der schönsten Synagogen in Deutschland, bis es von den Nationalsozialisten zerstört wurde. Vom Ende des Zweiten Weltkriegs bis 1959 war es eine fensterlose Brandruine.

Nachdem die Synagoge 1960 von der Stadt Es-

sen erworben wurde, erfolgte die Sanierung mit Innenraumumbau. Von 1960 bis 1979 diente das ehemalige Gebetshaus als Haus für Industrieform, zeigte Industriedesign. Der Rat der Stadt beschloss 1979 die Einrichtung einer Mahn- und Gedenkstätte. Für einige Jahre war auch das Stadtarchiv in Teilen der Räumlichkeiten untergebracht.

Im Jahre 2010 wurde in der Synagoge eine neue Dauerausstellung eingerichtet, deren Schwerpunkt auf dem heutigen Judentum liegt. Für interessierte Besucher können thematische Führungen gebucht werden. In Englisch und Deutsch stehen Audio-Guides zur Verfügung.

In der Synagoge finden Vorträge, Konzerte und Lesungen, überwiegend zum Judentum, statt. Ausstellungsbereiche zur jüdischen, deutsch-jüdischen Geschichte und zur heutigen jüdischen Kultur sind ebenso vorhanden.■ fr



Burg Altendorf

Die Ruine im Stadtteil Burgaltendorf war ursprünglich eine Wasserburg, deren Graben heute versandet ist. Sie wurde im 12. Jahrhundert im romanischen Stil errichtet, später umgebaut und erweitert. Eigentümer und auch Besitzer waren die beiden Familien von Vietinghoff-Schell und von Mumm. In der Mitte des 19. Jahrhunderts gelangte die Burg in Privatbesitz.

Nachdem zur Ruine verfallen, wurde sie Ende der 50er Jahre und mit Unterbrechung bis Ende



der 60er Jahre freigelegt und die alte Bausubstanz restauriert. Die Anlage, deren Außenbereich frei zugänglich ist, ist heute Eigentum der Stadt Essen. Mehrere Informationstafeln auf dem Burgareal informieren die Besucher über die Geschichte. Der Heimat- und Burgverein Essen-

Burgaltendorf bietet Burgführungen incl. Besichtigungen der Aussichtsplattform, an. Regelmäßig finden dort auch Veranstaltungen ortsansässiger Vereine statt. ■ fr



Hattinger Altstadt



Ein beliebtes Ausflugsziel ist die Altstadt von Hattingen mit ihren rund 150 mittelalterlichen

Fachwerkhäusern sowie ihren vielen Kneipen und Gaststätten. Zu den Veranstaltungshöhepunkten im Sommer gehören das Altstadtfest mit Livemusik auf

mehreren Bühnen und der Kulinarische Altstadtmarkt auf dem Kirchplatz vor der St. Georgs-Kirche, auf dem Hattinger Restaurants ihre Spezialitäten anbieten.

Der Malerwinkel mit seinen malerischen Häusern und dem schiefen Turm der St. Georgs-Kirche gilt als eine der schönsten Ansichten der Stadt. Die eng zwischen den Fachwerkhäusern befindliche Treppe führt zum Kirchplatz.

Am Untermarkt befindet sich das alte Rathaus aus dem Jahre 1576, heute beheimatet es die

Städtische Galerie, in der kulturelle Veranstaltungen verschiedener Art, darunter Ausstellungen, durchgeführt werden.

Neben dem Zollhaus ist auch das Bügeleisenhaus aus dem Jahre 1611 einen Besuch wert. Das Haus hat seinen Namen von seiner eigenwilligen Form. Heute befindet sich in den Räumlichkeiten das Museum des Heimatvereins.

Die Hattinger Altstadt ist von Essen HBF / Essen-Steele mit der S 3 bis Hattingen gut zu erreichen. ■ fr





Bahnhof Hattingen (Ruhr)



Der Bahnhof Hattingen (Ruhr) ist Station für die S 3 nach Hattingen (Ruhr) Mitte sowie in Gegenrichtung nach Oberhausen über Essen. Ebenso hält dort auch der Museumszug des Eisenbahnmuseums Bochum-Dahlhausen.



Das Bahnhofsgebäude wurde zwischen 1868 und 1870 mit Ruhrsandstein und einem dreigeschossigen Turm an der Eingangsseite erbaut.

Die Bahnlinie Steele-Dahlhausen wurde 1868 über Hattingen bis zur Henrichshütte verlängert, Hattingen wurde so zu einem kleinen Bahnknotenpunkt. Von dort konnte man in den Jahren 1874 bis zur Einstellung des Personenverkehrs der Mittleren Ruhrtalbahn 1971 mit dem Zug bis nach Hagen fahren. Eine weitere Strecke führte bis nach Wuppertal, welche jedoch 1979 stillgelegt wurde.

Der Restabschnitt der Ruhrtalbahn wurde im Mai 1979 in das Netz der S-Bahn einbezogen. Nach Baubeginn im Mai 1985 wurde zwei Jahre spä-

ter die Stichstrecke zum heutigen Endhaltepunkt Hattingen (Ruhr) Mitte eröffnet. Dieser Haltepunkt liegt in unmittelbarer Nähe zur Hattinger Altstadt und zum Busbahnhof.



Das alte Bahnhofsgebäude ist heute renoviert, im Inneren befindet sich ein Gastronomiebetrieb. ■ fr



Weblinks

Ruhrtalbahn

<http://www.ruhrtalbahn.de/>

Stadt Hattingen

https://www.hattingen.de/stadt_hattingen/

Eisenbahnmuseum Bochum-Dahlhausen

<http://www.eisenbahnmuseum-bochum.de/>



Halden

Unter einer Halde versteht man die künstliche oder natürliche Anhäufung von Material über der umgebenden Geländeoberfläche. Künstliche Halden im Bergbau werden je nach Materialart Abraumhalde oder Bergehalde genannt. Bei Verbrennungsanlagen spricht man von Schlackehalden, in der Abfallbeseitigung bzw. Müllentsorgung heißen sie Müllhalden oder Mülldeponien.



Die Halden im Bergbau sind künstlich aufgeworfene Hügel aus dem Abraum im Bergbau, der beim Abbau von Kohle abfällt. In der Regel stehen die Halden nicht auf bergmännisch bearbeitetem Gelände. Sollte dies doch der Fall sein,

spricht man von einer Kippe.

Halden des Steinkohlebergbaus befinden sich überwiegend im Raum Aachen, im Saarland und im Ruhrgebiet. Etliche, vor allem im Ruhrgebiet, wurden zu Landmarken ausgebaut. Sie wurden zu Kunstobjekten für das neue Ruhrgebiet. Insbesondere sind von den rund 20 begehbaren



Halden im Revier hier die Schurenbachhalde in Essen-Altenessen („Bramme für das Ruhrgebiet“) und die Bottroper Halde Haniel („Totems“) zu erwähnen. Viele Bewohner des Ruhrgebiets schätzen die Halden heute als neue Gebiete für die Erholung fast direkt vor der Haustür.

Weitere Halden im Ruhrgebiet (Auswahl):

Tetraeder Halde (Bottrop), Halde Rungenberg (Gelsenkirchen), Halde Rheinelbe (Gelsenkirchen),

Halde Lothringen (Bochum), Halde Hoheward (Herten), Halde Rheinpreußen (Moers).■ fr

Siehe auch:

Infolette August 2016 (Artikel Schurenbachhalde)



Infolette Oktober 2016 (Artikel Halde Haniel Bottrop)

<http://www.metropoleruhr.de/freizeit-sport/ausflugsziele/halden-und-landmarken.html>

<http://www.ruhr-tourismus.de/themenwelten/industriedenkmal/halden-im-ruhrgebiet.html>

https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_bj_von_Halden_im_Ruhrgebiet



Weihnachtsmärkte in Essen 2016

Für Freunde des Adventszaubers, Glühwein- und Bratwurstduftes liegt auch in diesem Jahr wieder das Hauptaugenmerk auf dem zum 44. mal veranstalteten Internationalen Essener Weihnachtsmarkt in der Innenstadt. Eröffnet wird dieser am 17. November um 17.00 Uhr auf dem Willy-Brandt-Platz direkt am Hauptbahnhof.

Entlang der Rathenaustraße, auf dem Kennedyplatz und Flachsmarkt sowie der Porschekanzel bieten rund 250 Stände klassische und exotische Geschenkideen an. Neben traditionellem Glühwein, Bratwurst und Reibekuchen gibt es gastronomische Genüsse aus ca. 20 Ländern und sämtlichen Regionen Deutschlands.

Besondere Attraktion ist der Mittelaltermarkt, welcher im Angebot unter anderem handgemachte Seifen, Töpferwaren und Räucherwerk hat. Ebenso gibt es dort allerlei Köstlichkeiten aus der Burγκüche aber auch Glühwein und Punsch nach Rezeptur aus dem Mittelalter.

Geöffnet ist der bis zum 23. Dezember dauernde Weihnachtsmarkt Essen täglich von 11.00-21.00 Uhr, freitags und samstags bis 22.00 Uhr. Am Totensonntag öffnet er wegen der Feiertagsruhe in der Zeit von 18.00-22.00 Uhr seine Pforten.

Die Essener Lichtwochen, deren Gastland in diesem Jahr Dänemark ist, verleihen dem Weihnachtsmarkt seine ganz besondere Atmosphäre. Die Lichtwochen werden seit dem 30. Oktober zum 67. mal veranstaltet und dauern bis zum 7. Januar 2017.

Aber auch in anderen Stadtteilen weihnachtet es sehr. Der von der Bürgerschaft Margarethenhöhe ehrenamtlich organisierte Weihnachtsmarkt Margarethenhöhe findet in jedem Jahr traditionell am ersten Advent, welcher in diesem Jahr auf Sonntag dem 27. November fällt, auf dem Kleinen Markt statt.

Der Heimat- und Verkehrsverein Kettwig e.V. veranstalten den Kettwiger Weihnachtsmarkt am 10. und 11. Dezember mit verkaufsoffenem Sonntag.

Als einer der ersten Weihnachtsmärkte in Essen wird jedoch am 15. November der Weihnachtsmarkt Steele eröffnet, hier gibt es einen verkaufsoffenen Sonntag am 27. November. Der Weihnachtsmarkt Steele ist jedoch auch der längste, er dauert bis zum 8. Januar 2017. Allerdings sind an den beiden Weihnachtsfeiertagen und an Neujahr alle Stände geschlossen.

Auch die bekannten Essener Einkaufszentren Limbecker Platz, Allee-Center Altenessen und Rathaus-Galerie bieten insbesondere rund um das Adventsshopping an den vier verkaufsoffenen Samstagen in weihnachtlicher Atmosphäre sehr viel Programm an. Informationen hierzu sind auf den Internetseiten der Einkaufszentren sowie über die lokale Tagespresse zu erfahren. Die Einkaufszentren sind allerdings an beiden Weihnachtsfeiertagen geschlossen, an Heiligabend und Silvester von 9.00-14.00 Uhr geöffnet. ■ fr

Teil 1: Ein herbstlicher Spaziergang

Vorwort: Es wird wieder Herbst und man sieht die morgendlichen Spaziergänger, wie Rotkäppchen mit einem Korb bewaffnet, auf allen Vieren durch den Wald robben. Die Pilzsammler.

Auf keinen Fall mit Plastiktüte in den Wald gehen, Pilze müssen luftig transportiert und gelagert werden und dafür eignet sich am besten ein Korb. Übrigens: Auch in Stofftaschen kommen die Pilze oft zerdrückt oder gar matschig in der

heimischen Küche an.

Bevor Sie zum ersten Mal suchen gehen (was bestenfalls in Begleitung eines erfahreneren Pilzsammlers geschehen sollte), sollten Sie sich etwas mit der Materie beschäftigt haben. Ein gutes Buch gibt einen ersten Überblick über die vielen Pilzarten. Beginnen Sie ihre Sammler-Karriere am besten mit den Röhrenpilzen, denn hier kann es auch bei Verwechslungen nicht zu



dramatischen Vergiftungen kommen. Stoßen Sie auf Ihnen unbekannte Pilze, so ernten sie keineswegs in großen Mengen. Nehmen sie nur ein oder zwei Fruchtkörper zur Bestimmung mit. Sollten sich die Pilze als essbar erweisen, können Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt an die Fundstelle zurück kehren. Egal ob Sie den Pilz aus dem Boden herausdrehen oder mit dem Messer abschneiden: Achten Sie darauf dass Sie den ganzen Stiel mit ernten. Schließlich findet sich der Unterschied zwischen essbaren und giftigen Sorten oft „unterirdisch“. Beispiel: Die Knollen der giftigen Knollenblätterpilze befindet sich meistens im Boden. Der obere Teil wird immer wieder mit dem Champignon verwechselt. Wenn Sie mit dem Messer ernten: Nehmen Sie das Moos um den Pilzfuß weg, hebeln Sie den Stiel mit Hilfe des Messers tief aus dem Boden heraus und legen Sie anschließend das schützende Moos wieder auf die Stelle, keine Angst: Die Gefahr den eigentlichen Pilz - das unterirdische Myzel mit zu ernten, geht gegen null. Das Myzel gut geschützt zwischen fünf bis zwanzig Zentimeter unter der Erdoberfläche.

Einige giftige Arten:

Fliegenpilz, Knollenblätterpilz, Satanspilz, Kartoffelbovist

Giftpilze oder Pilze, die man nicht kennt unbeschädigt stehen lassen. Nicht zerstören, nachsehen ob gesammelte Pilze nicht angefault sind, Schmutz entfernen. Zu Hause Pilze sofort ausbreiten und luftig lagern. Gesammelte Pilze sind grundsätzlich innerhalb 24 Stunden sauber zu putzen, von etwaigen Wurmstellen zu befreien, zuzubereiten oder haltbar zu machen.

Eine kleine Pilzkunde über die hierzulande bekanntesten essbaren Sorten: Champignons,

Steinpilze, Kräutersaibling, Austernpilz.

Champignons weltweit der Champion:

Der Champignon, zu deutsch eigentlich Engerling oder Angerling sind eine Pilzgattung aus der Familie der Champignon Verwandten.

Den Champignon gibt es in vielen Sorten. Der Pilz, den man klassischer Weise unter diesem Begriff kennt, heißt korrekt Zucht- oder zweisporniger Champignon. Der zweispornige Champignon ist der weltweit bedeutendste Kulturpilz, weitere Arten wie der brasilianische Mandelnagerin werden ebenfalls kultiviert. Zur Gattung der Champignons gehören beliebte Speisepilze, allerdings kommen auch giftige Arten vor und an entsprechend belasteten Standorten können einige Arten Schwermetalle anreichern.

In Europa werden folgende Arten angegeben, beziehungsweise sind dort zu erwarten:

Anis, Riesen, Salzwiesen, Stadt, Perlhuhn, Wiesen, Flockiger, Karbol oder Dünnefleischgier Anis Engerling. Die Typusart ist der Wiesenchampignon. Nach dem man eine Methode für seinen Anbau entwickelte, gilt er heute als der weltweit meistverbreitete Speisepilz. Champignons sind die einzigen Pilze, die sehr gut roh gegessen werden können. Sie lassen sich aber auch dünsten, backen oder braten und entwickeln dann eine schön bissfeste Konsistenz, durch die sie sich auch als Fleischersatz anbieten. Champignons sollte man, ebenso wie andere Pilze nicht im stehenden Wasser waschen, sondern lieber abreiben oder abbürsten. Das gilt für die weißen Klassiker ebenso wie für die braunen, die ein etwas kräftigeres Aroma haben.

Steinpilz - Wunderbarer Wildwuchs

Die Steinpilze bilden eine Sektion in der Gattung Dickröhrlinge. Die Arten werden aufgrund der schwierigen Unterscheidbarkeit für Laien häufig unter diesen Namen zusammengefasst. Von anderen Gattungsvertretern heben sie sich durch junge weiße, erst mit zunehmender Sporenreife nach blass gelb verfärbte Röhren und bei Bruch oder Anschnitt nicht verfärbendes Fleisch ab. Die





Bezeichnung Steinpilz rührt daher, dass das Fleisch fester ist als das der meisten anderen Pilze. Folgende Arten aus der Sektion Steinpilze kommen in Europa vor: Sommer-Steinpilz, Bronze-Röhrling oder Schwarzhütiger Steinpilz. Gemeiner Steinpilz. Auf dem hellen Stiel ein bräunlicher Hut: Daran erkennt man den Steinpilz. Eine Möglichkeit, um diese leckere, leicht nussige Delikatesse anzubauen, hat man bis heute nicht gefunden. Auch jene Steinpilze, die im Handel zu haben sind, sind also wild gewachsen. Sie entfalten sich vorzugsweise in Laub- und Nadelwäldern, denn sie mögen den Schatten der Bäume. Deutsche Steinpilze haben im Herbst Saison. Um den Genuss voll auskosten zu können, sollte man sie frisch am besten noch am Tag des Einkaufes zubereiten. Steinpilze dürfen nur in gegartem Zustand verzehrt werden. Der begehrteste und der meist gesammelte Steinpilz ist der Fichtensteinpilz. Wobei alle ähnlichen Arten einen vergleichbaren Speisewert besitzen. Seine Beliebtheit hat der Pilz vor allem durch den intensiven Pilzgeschmack nach erlangt, der sich auch beim Trocknen und Kochen nicht wesentlich verringert. Er hat ein festes Fleisch, das seine Konsistenz auch nach langem Kochen nicht wesentlich verliert. Der Pilz kann auf fast alle Arten zubereitet werden, er eignet sich zum Braten, Dünsten und Schmoren, kann aber auch getrocknet oder eingefroren werden. Über den Rohverzehr gibt es allerdings unterschiedliche Auffassungen. Manchmal wird in der Literatur angegeben, der Fichtensteinpilz könnte roh gegessen werden, allerdings wird berichtet, unbehandelt eingenommen löst der Pilz starke Magenschmerzen aus. Der Fichtensteinpilz wurde bereits von den Römern geschätzt. Sie setzten ihn aber auch häufig ein, um Politiker oder andere Personen des öffentlichen Lebens durch verstecktes Gift zu ermorden. Der Fichtensteinpilz wird auch in der traditionellen chinesischen Medizin verwendet. Dort ist er beispielsweise Hauptbestandteil einer Pille für die Anregung der Durchblutung sowie zur Entspannung der Muskeln und Gelenke, außerdem wurde der Pilz zur Behandlung verschiedener Magen-Darm-Erkrankungen eingesetzt. In Italien ist das Steinpilz-Risotto ein traditionelles Herbstgericht. Noch ein

kleiner Tipp: Seien Sie sparsam mit Salz. Dann kommt der feine Nussgeschmack umso besser zur Geltung. Im Frühjahr 2009 wurde bekannt, dass der in freier Natur gewachsene Steinpilz zum Schutz vor Schädlingen mit dem starken Nervengift Nikotin belastet sein könnte. Die Stiftung Warentest ermittelte darauf, dass in allen getesteten vorwiegend aus China stammenden Steinpilzen Nikotin nachgewiesen werden konnte. Teilweise war der Gehalt sehr niedrig, einige Produkte zeigten jedoch sehr hohe Werte. Nikotin ist als Pflanzenschutzmittel in der europäischen Union seit den 1980er Jahren verboten, und es ist unklar, woher die nachgewiesenen Kontaminationen stammten.

Kräutersaibling die Steinpilz-Alternative

Der braune Kräuter-Saibling ist eine Pilzart aus der Familie der Saiblingsverwandten. Die Fruchtkörper wachsen nur scheinbar auf dem Erdboden, tatsächlich sitzen sie aber an den absterbenden Wurzeln der Wirtspflanze. Im Freiland sind die Exemplare 8,5- 10 cm groß, weiß oder creme ocker gefärbt und haben einen graubraunen feinfilzigen Hut. Der Hutrand ist lang herabgebogen bis eingerollt und leicht wellig. Die weichen und entfernt stehenden Lamellen laufen weit am Stiel herab und sind dort netzartig quer verbunden. Sie haben eine weiße Farbe, bei zunehmender Reife verfärben sie sich gelblich bis orange. Das Sporenpulver ist weiß. Der Stiel ist voll und je nach Anwuchsstelle zentral oder exzentrisch mit dem Hut verwachsen. Der braune Kräutersaibling kommt in Süd- Ost- und Westeuropa vor. Der braune Kräutersaibling ist nicht obligat parasitisch und kann auf künstlichen Substraten zur Fruchtkation gebracht werden. Es wird seit einiger Zeit verstärkt als Marktpilz und auf Substrat zur Kultivierung angeboten. Die Kultur gilt als etwas schwieriger als die des Austersaiblings. Der braune Kräutersaibling zeichnet sich durch zartes Aroma aus. Das Fleisch hat eine steinpilzartige Konsistenz. Eine Alternative zum seltenen, wild wachsenden Steinpilz ist der Kräutersaibling, denn er wird erfolgreich gezüchtet und ähnelt dem Steinpilz in Aussehen, Konsistenz und Geschmack, ist aber nicht so intensiv wie dieser. Der Name des Kräuter-



saiblings rührt daher, dass er gerne auf den Wurzeln von Kräutern wächst. Durch den Anbau in der Zucht ist der Kräutersaibling ganzjährig zu haben. Er ist ein feiner, hochwertiger Pilz, dessen Anbau ein stabiles Klima von 14 bis 16 Grad Celsius und eine sterile Atmosphäre erfordert,

damit nicht andere Pilze oder Sporen die Kräutersaiblinge verdrängen. In täglichen Kontrollgängen stellen die Inspektoren sicher, dass der Pilz bei optimalen Bedingungen gedeiht. Ende des 1. Teils ■ rs

Wussten sie schon, dass...?

...Waschbären sich nachts an der Gesichtsmaske erkennen?

...Elefanten Gewitterwolken hören können, weil die einen Niedrigfrequenten-Schall aussenden, die die Elefanten hören können? Und das bis zu 100 km Entfernung.

...Brot im Brotkasten länger frisch bleibt, wenn man einen geteilten Apfel mit reinlegt?

...Olympische Medaillen das letzte Mal 1912 aus purem Gold waren?

...Washington nach dem Vorbild von Karlsruhe gebaut wurde?

...beim Speiseeis essen einem gar nicht kälter sondern wärmer wird? Der Körper muss das Eis auf Körpertemperatur anwärmen und die Kalorien darin verbrennen.

...es 2005 in der Sahara sogar so kalt war, dass es dort schneite?

...der 100 Dollar Schein aus Kanada aus Plastik ist?

...der Welthit „Happy Birthday“ Martin Luther King gewidmet ist?

...Rentiere in Lappland wegen der Verkehrssicherheit mit Leuchtfarbe angepinselt werden?

Ruhrtopcard für 2017

Empfehlung

Mit dieser Karte kann man bei vielen Partnern aus den Bereichen Unterhaltung, Kunst, Kultur und Event, wenn nicht frei dann immerhin ermäßigt oder zum halben Preis, rein kommen. Man spart dabei enorm im Gegensatz zum Normalpreis, da die Leistungen sich fast über 700 Euro belaufen würden, wenn man sie ganz bezahlen müsste.

Diese Karte beläuft sich auf 49,90 für Erwachsene und für Kinder 34,90 € und gilt das ganze Jahr über. Immer neue Partner kommen dazu und alte bleiben häufig dabei. Für die meisten der Partner ist dies eine Form der Werbung und für Leute, die dieses Angebot wahrnehmen, ist dies eine Form viel Geld zu sparen und trotzdem schöne Erlebnisse zu sammeln, wo man noch lange von zehren kann.

Ich hatte selber mal so eine Karte und seit dem bin ich immer Feuer und Flamme. Gerade auch für Eltern mit Kindern ist dies eine super Sache, um verbilligt oder sogar kostenlos in z.B. ein Spaßbad zu kommen, in dem man sonst viel Geld lassen würde, weil - wie in dem Fall - eine Tageskarte für alle dann schon häufig den Rahmen sprengt. Aber auch Theater, Museen und Freizeitevents können besucht werden, die richtig Spaß machen und einen aus dem tristen Alltag ab und an befreien können.

Auch wenn der Preis erst einmal hoch zu sein scheint, Fakt ist, dass es sich mehr als lohnt!

Infos findet ihr unter: www.ruhrtopcard.de ■ th.h



Essen, dabei sein

Viele städtische Einrichtungen und auch private Anbieter von Freizeit- und Kulturangeboten in Essen geben finanziell benachteiligten Leistungsempfängern an ihren Eintrittskassen Ermäßigungen. Als Berechtigungsnachweis muss heute dafür in der Regel ein gültiger Leistungsbescheid vorgelegt werden. Eine umständliche und manchem zu Recht empfundene unangenehme Praxis. Mit der neuen Karte „Essen dabei sein“ wird jetzt alles viel einfacher.



Wie funktioniert „Essen dabei sein“?

Essen dabei sein ist ein Berechtigungsnachweis im Scheckkartenformat. Zusammen mit einem Ausweisdokument zeigt man die praktische Karte bei den Kooperationspartnern vor. Weitere Nachweise, wie zum Beispiel Bescheide oder Ähnliches sind nicht mehr nötig, um die gewährten Ermäßigungen zu erhalten.

Wer kann die Karte bekommen?

Kundinnen und Kunden des Job-Centers, also Arbeitslosengeld 2 und Sozialgeld-Empfänger/-innen (SGB2,).

Ferner erhält die Karte, wer Leistungen nach dem (SGBx2) über das Amt für Soziales und Wohnen erhält, sowie

Leistungsberechtigte nach dem Asylbewerberleistungsgesetz (Asyl BLG)

Familien, die Kindergeld mit Kinderzuschlag nach dem Bundeskindergeldgesetz (BKGG)

beziehen,

Personen, die Wohngeld nach dem Wohngeldgesetz (WOGG) erhalten,

Die Angehörigen einer Bedarfsgemeinschaft erhalten in der Regel jeweils eigene Karten, Kinder unter sechs Jahren benötigen keine Karte.

Wie lange ist die Karte gültig?

„Essen dabei sein“ wird individuell für den jeweiligen Nutzer ausgestellt und gilt in der Regel bis zu einem Jahr vom Ausgabedatum an. Nach Ablauf dieser Zeit kann ein Nutzer seine Karte verlängern lassen, sofern sein Anspruch besteht.

Hinweis:

Essen dabei sein ist eine Essener Initiative. In den Nachbarstädten wird die Karte deshalb in der Regel nicht anerkannt. Leistungsberechtigte legen hier für eventuelle Angebote weiterhin ihren Leistungsbeleg vor.

Wo gilt die Karte?

In der Regel erkennt man sie am „Dabei sein“ Aufkleber.

Ermäßigungen geben u.a.

Freizeit/Natur/Erholung:

Grugapark, Seaside Beach Bredeney

Freibäder/Hallenbäder/Kombibäder:

Alte Badeanstalt, Bad und Sport Oststadt, Freibad Steele, Friedrichsbad,

Grugabad, Hauptbad, Schwimmschwanz Kettwig



und Rüttenscheid,

Stadtbad in Borbeck, Kupferdreh, Werden, Nord-Ost

Oper/Theater/Konzerte/Veranstaltungen:

Aalto-Musiktheater und Ballett, Lichtburg, Bürgermeisterhaus Werden,

Das kleine Theater, Katakomben Theater, Philharmonie, Schauspiel Essen,

Grillo Theater, Studio Bühne Theater Courage, Theater Thesth, Weststadthalle Essen,

(Das Angebot der Weststadthalle gilt für Jugendliche und junge Erwachsene bis einschließlich des 27. Lebensjahres.

Messen/Ausstellungen/Führungen:

Domschatzkammer Essen, Phänomania Erfahrungsfeld,

Ruhrmuseum, Soul of Afrika-Museum, Unesco-Welterbe-Zollverein,

Denkmalpfad Zollverein, Portal der Industriekultur.

Sport/Vereine:

FC Kray, FC Stoppenberg, Rot Weiß Essen, SG Schönebeck,

Verschiedenes:

Stadtbibliothek, Bildungsstätte Essen (Kurse und Veranstaltungen)

Gedichte

Herbstwind

Die Blätter fallen von den Bäumen,
ein Jeder macht sich jetzt bereit.
Jeder wechselt die dicken Klamotten,
gegen die der Sommerzeit.

Der Wind wird stärker und kühler,
als im September noch erlebt.
Man bereitet sich schon langsam vor,
auf etwas, dass die Stimmung hebt.

Es gibt sie auch in den kalten Tagen,
Lichtblicke gibt's immer wieder.
Auch wenn nur wenige Sonnenstrahlen,
durch die Wolken scheinen hernieder.

Ob beim Spaziergang durch den Wald,
oder zu Hause beim warmen Tee.
Es wird noch ganz schön kalt,
aber es gibt noch lange keinen Schnee.

Co. 12.Okt 2016:Thomas Haarmann

Wieviel digitale Vernetzung brauchen wir?

In unserer heutigen Zeit ist Computer, Smartphone und Co. nicht mehr weg zu denken. Gerade bei den Smartphones gibt es eine Entwicklung, die man sehr kritisch sehen sollte, denn es begleitet uns fast durch den ganzen Alltag und man ist immer erreichbar für alle und jeden. Aber auch auf anderen Gebieten, wie zum Beispiel im Autobereich werden immer neue Innovationen entwickelt. Das Auto kann auf einmal eine What's App sms übermitteln und dem Partner an seinem Smartphone sagen, dass sie/er schon mal anfangen kann zu kochen. Praktisch, aber ist dies wirklich notwendig und wünschenswert? Wieviel Vernetzung braucht der Mensch und auf

was kann man gut und gerne verzichten? Also ich bin auch ein Freund von Technik, aber ich stelle mir immer häufiger die Frage, ob wir nicht auch langsam aufhören sollten, immer mehr uns das Leben mit fragwürdigen Erfindungen zu erleichtern? Stattdessen erweitern wir immer mehr die Produktpalette mit Dingen, die die Welt nicht braucht. Was habe ich zum Beispiel von einem Armband, was mir sagt, dass ich zu viel Fett am oder im Körper habe und ich gefälligst abnehmen soll sonst ist mein BMI (Body - Maß – Index) zu hoch. Hallo? das weiß ich doch auch ohne dieses Band, da brauche ich nur in den Spiegel zu schauen, dann weiß ich Bescheid. Es gab sogar



schon den Vorschlag von den Krankenkassen, die gerne auf die Bänder Zugriff hätten, um die gesammelten Daten für ein Bonusprogramm nutzen zu wollen. Also wer fleißig Sport treibt und sich gesund ernährt sollte vergünstigte Beiträge oder Sonderleistungen erhalten. Ne ist klar, die kommen dann an meine Daten und wissen dann genau Bescheid, dass ich rauche oder dass mein Körpergewicht, medizinisch gesehen, übergewichtig ist. Also ich bin heilfroh, dass dieses nicht durchgesetzt werden darf und die Krankenkassen es eben aus datenschutzrechtlichen Gründen die Daten nicht sammeln darf. Ja das ist so etwas mit Daten und deren Sammlungen. Sozial-Media ist auch so ein Schlagwort, das in der heutigen Zeit immer mehr zu einem Problem wird, da die großen Sozial – Media –Firmen wie Google und Facebook, sich eigentlich alle Nase lang vergrößern mit Firmen-Übernahmen (z.B. What's App gehört jetzt zu Facebook). Wenn man jetzt noch weiß, dass Facebook jetzt einen Gerichtsstreit hat mit Datenschützern aus aller Welt, die ablehnen, dass die Daten von What's App Usern direkt zu Facebook gesendet werden

sollten, dann kann man jetzt schon nachvollziehen was hier das Problem sein könnte. Also ich will nicht, dass Facebook weiß, mit wem ich sonst noch zu tun habe außer denen, die ich als Facebook-Freunde eh schon in meiner Freundesliste habe. Na ja, in den kommenden Wochen oder Monaten wird sich dieses Dilemma entscheiden. Fakt ist, dass der Prozess jetzt erst einmal in die Berufung gegangen ist, da Facebook von seinem Recht Gebrauch gemacht hat, Widerspruch einzulegen.

Tja, abschließend will ich nur sagen, dass man heutzutage schon ein wenig aufpassen sollte und sich öfter mal die Frage stellen sollte, brauche ich dies oder jenes unbedingt, oder ist es auch mal ganz gut von Anfang an etwas eben nicht zu machen und nicht jedem Trend zu folgen.■
th.h

Götz George

Ein Schauspieler , "Ein Typ wie du und ich"!

Als Sohn von Heinrich George und Mutter Berta Drews, wuchs er in Berlin bei ihr auf. Seinen Namen verdankte er seinem Vater, der den Götz von Berlichingen als Lieblingsrolle spielte. Nach seiner mittleren Reife kam er recht schnell zum Theaterspielen und viel später erst zum Film.

Seine Paraderolle war wohl der Tatort-Kommissar Schimanski, den er zum ersten Mal 1981 spielte. Als „Hau drauf“ Polizist verschrieene Schimanski spielte er den „Tatort Bullen aus Duisburg“ immerhin zehn Jahre bis zur letzten Folge 1991. Dabei hatte er es nicht leicht am Anfang in dieser Rolle. Schnell wurde er verteufelt, die Ruhrgebietsmetropole in den Schmutz zu ziehen. Und auch die dortige Polizeiarbeit in ein schlechtes Licht zu setzten.

Ungeachtet der harschen Kritik bezüglich seiner schauspielerischen Leistung gab er nicht auf und

verkörperte einen Polizisten, der unorthodoxe Methoden einsetzte, um seine Fälle zu lösen. Dabei war er immer ein Schauspieler, der bis zu letzt bodenständig blieb und viele Fernsehzuschauer gerade mit dieser Rolle begeistert hat. Ihm kaufte man den „Ruhrpott-Django“ ab, was vielen anderen „Tatort-Polüpen“ nicht gelang. Er war sich auch für keinen Stunt zu schade, die er wirklich alle selber gemacht hatte. Bis zuletzt begeisterte er die Massen mit noch anderen authentischen Rollen, in die er sich wie kein Zweiter reinfühlen konnte. Gerade in dieser so schnelllebigen Zeit hatte er in seinen letzten Filmen ein wenig Entschleunigung rein gebracht, auf jeden Fall für die Zuschauer vor den Fernsehbildschirmen. Ich sage danke für eine wundervolle Bereicherung des deutschen Fernsehens und für die damit verbundene Zeit.■
th.h



Halloween

Eine nicht zu gruselige Geschichte oder doch nicht?

Ein kleiner Spruch zu Anfang: Was tun, wenn eine Hexe, ein Magier und ein Werwolf vor deiner Tür stehen? Antwort: Nicht aufmachen.

Halloween, der Abend vor Allerheiligen benennt die Volksbräuche am Abend und in der Nacht vor dem Hochamt Allerheiligen vom 31. Oktober auf den 1. November. Dieses Brauchtum war ursprünglich vor allem im katholischen Irland verbreitet. Die irischen Einwanderer in den USA pflegten ihre Bräuche in Erinnerung an die Heimat und bauten sie aus. Seit den 1960ern verbreiten sich Halloween-Bräuche in US-amerikanischer Ausprägung auch im kontinentalen Europa. Dabei gibt es deutliche regionale Unterschiede. So vermischen sich insbesondere im deutschsprachigen Raum heimatliche Bräuche, wie das Rüben geistern mit Halloween, genauso nahmen traditionelle Kürbis Anbauggebiete, wie die Steiermark oder der Spreewald, Halloween schnell auf. Halloween wurde ursprünglich nur in katholisch gebliebenen Gebieten der britischen Inseln gefeiert, vor allem in Irland, während die anglikanische Kirche am Tag vor Allerheiligen die Reformation feierte. Mit den zahlreichen irischen Auswanderern im 19. Jahrhundert kam es in die Vereinigten Staaten und gehörte zum Brauchtum dieser Volksgruppe. Aufgrund seiner Attraktivität wurde es bald von den anderen übernommen und entwickelte sich zu einem wichtigen Volksfest in den Vereinigten Staaten und Kanada. Der Brauch, Kürbisse zum Halloween Fest aufzustellen, stammt aus Irland. Dort lebte der Sage nach der Bösewicht Jack O'Field. Dieser fing durch eine List den Teufel ein und wollte ihn nur freilassen, wenn er Jack O. fortan nicht mehr in die Quere kommen würde. Nach Jacks Tod kam er aufgrund seiner Ta-

ten nicht in den Himmel, aber auch in die Hölle durfte Jack nicht, da er den Teufel betrogen hatte. Doch der Teufel erbarmte sich und schenkte ihm eine Rübe und eine glühende Kohle, damit Jack durch das Dunkel wandern konnte. Der Ursprung des beleuchteten Kürbisses war danach eine beleuchtete Rübe, doch da in den USA Kürbisse in großen Mengen zur Verfügung standen, hüllte man stattdessen einen Kürbis aus. Dieser

Kürbis war seither als Jack O.

Lantern bekannt. Um böse Geister abzuschrecken, schnitt man Fratzen in Kürbisse, die vor dem Haus den Hof beleuchteten. Amerikanische Halloweenbräuche

verbreiten sich im Verlauf der 1990er Jahre nach Europa, wo sie einen fröhlichen und weniger schaurigen Charakter als in Nordamerika haben.

Speziell der Ausfall des Karnevals wegen des Golfkrieges

1991 forderte das Ausweichen auf

den anschließenden Herbsttermin. Halloween wird seit Anfang der 1990er Jahre in Europa als Anlass für Feste und Feiern gesehen, die sich thematisch an diesen Bereichen orientieren. Die zunehmende Beliebtheit, auch im deutschsprachigen Raum, führte im Übrigen zu einem Aufgriff der Thematik durch Unternehmen, welche thematisch passende Konsumgüter wie Literatur, Kostüme, Dekorationen oder Süßigkeiten bereit stellten. Auch das Umherziehen von Tür zu Tür, das klassische „Trick or Treat“ ist ein aufgegriffener Brauch in sehr vielen europäischen, asiatischen und südamerikanischen Ländern. Der bekannteste Brauch in Nordamerika besteht darin, dass Kinder von Haus zu Haus gehen und mit Süßes, sonst gibt es Saures, die Bewohner auffordern ihnen Süßigkeiten zu geben, weil sie ihnen sonst Streiche spielen. Verkleidungen sind zu Halloween beliebt. Kinder wie Erwachsene





verkleiden sich als Feen, Fledermäuse, Geister, Hexen, Kürbisse, Skelette, Zombies, Tote, Vampire und Ähnliches. Mit steigender Beliebtheit von Halloween wurde Kritik von verschiedenen Seiten laut, in Deutschland wird kritisiert, dass alte Bräuche kurzerhand verdrängt werden, beispielsweise das Martinsingen am 10. und 11. November, bei den Haustüren Lieder gesungen werden und als Belohnung Gebäck, Früchte oder Süßigkeiten erwartet werden. Ebenso beklagt wird Vandalismus und Häuserbesmierungen oder Eierwürfe, die zu vermehrten Einsätzen der Polizei an Halloween führen.

In der Geschichte um Halloween kam immer wieder der Kürbis vor, ich möchte gerne ein paar Worte darüber schreiben.

Kürbis: Ausdrucksvolle Farben, eindrucksvolle Größen, toller Geschmack! Außerdem ist der Kürbis ein kalorienarmer Sattmacher.

Halloween bringt den Kürbis groß raus, überall leuchten Kürbislaternen mit gruseligen Motiven in Gärten und Fenstern. In Mittel- und Südamerika gehörten Kürbisse schon vor 10000 Jahren zu den Grundnahrungsmitteln der indigenen Bevölkerung. Heute kennt und schätzt man sie auch hierzulande. Als Kürbisse im 16. Jahrhundert nach Europa gelangten und hier angebaut wurden, kannte man für sie nur zwei Verwendungsarten: Man nutzte ihre Kerne um Speiseöl daraus herzustellen oder man verfütterte die Früchte an das Vieh. Glückliche Kühe! In den USA wusste man deutlich früher, dass Kürbisse unbedingt auch in die Küche gehörten und das auch zu besonderen Gelegenheiten: Gestampfter Kürbis ist unter dem Namen „Squash“ zum Thanksgiving genauso wenig weg zu denken, wie der traditionelle Truthahn. Wir machen es den Amerikanern seit einigen Jahren nach und stellen begeistert fest, wie wahnsinnig lecker das vermeintliche Viehfutter ist. Kürbisse gibt es in über 800 verschiedenen Sorten. Bei einigen von ihnen erreichen die Früchte ungeheure Ausmaße und wiegen bis zu 700 Kilogramm. Das ist beeindruckend, aber für den Hausgebrauch nicht besonders praktisch. Aufgrund der Größe und des aromatischen Geschmacks haben sich 2

Lieblingssorten besonders durchgesetzt. Der orange leuchtende Hokkaido und der goldgelbe glänzende Butternut. Sie haben eine überschaubare Größe, von ein bis drei Kilogramm, teilweise auch kleiner und können also ohne Probleme je nach Personenzahl in ein bis zwei Mahlzeiten verarbeitet werden. Auf zwei Sorten möchte ich gerne näher eingehen.

Der Kürbis mit Maronenaroma: Hokkaido ist eine Züchtung aus Japan. Sein sämiger, leicht süßlicher Geschmack erinnert an Esskastanien. Er ist nicht nur lecker, sondern mit einem hohen Gehalt an Beta-Carotin auch sehr vitaminreich und unkompliziert zu verarbeiten, denn er muss nicht geschält werden. Ob im Backofen oder im Suppentopf: Seine Schale zerfällt beim Garen. Nur die Kerne und Fasern, die diese umgeben, müssen aus dem Inneren herausgeholt werden. Das gelingt am besten, in dem man den Hokkaido aufschneidet und das fusselige Innere mit einem großen Esslöffel herauskratzt. Die Erntezeit für Hokkaido dauert von September bis Dezember. Anschließend können die Früchte dank ihrer im Rohzustand fester Schale monatelang gelagert werden, am besten bei 10 bis 15 Grad Celsius.

Heißt „Butternuss und schmeckt auch so“. Der längliche Butternut steht etwas im Schatten des kugeligen Hokkaido. Dabei hat er eine Menge zu bieten: weniger Kerne, mehr köstliches Fruchtfleisch, buttriger, cremiger Geschmack. Den Butternut erkennt man an seiner typischen Birnenform und heller Farbe. Sein Name beschreibt recht gut den Geschmack, der in der Tat ein wenig nach Butter oder auch an Avocado erinnert und zudem ein feines Nussaroma hat. Er gehört zu der Gruppe der Moschus-Kürbisse, die in Amerika zu Hause ist. Ebenso wie der Hokkaido und viele andere Kürbisarten wird der Butternut inzwischen aber auch hier bei uns angebaut. Unter seiner hellen Schale verbirgt sich ein orangegelbes Fruchtfleisch. Auch für den Butternut gilt: Die Schale muss nicht unbedingt entfernt werden, wird aber beim Garen nicht ganz so weich wie die des Hokkaido. Er wird in warmen Regionen angebaut. Dazu gehören Spanien, Österreich, Ungarn und Süddeutschland. Hier wächst er an einer auf dem Boden kriechenden



Pflanze. Bei guter Düngung und Schutz vor Frost gelingt der Anbau auch im eigenen Garten. Ab Herbst ist der Butternut Kürbis auf dem Wochenmarkt und in den Supermärkten erhältlich. Geerntet wird er von Mitte September bis Anfang Oktober. Der Kürbis ist reif, wenn der Stiel holzig ist und die Schale orangegelb schimmert. Butternut gilt nichtsdestotrotz als Winterkürbis. Denn bei optimaler Lagerbedingung hält sich die Ern-

tequalität bis zu sechs Monaten. Das Kürbis-Gemüse schmeckt somit auch noch in den letzten Wintertagen.

Gut zu lagern: Am Rohzustand haben Hokkaido und Butternut eine feste Schale. Solange diese intakt ist und auch der Stiel noch unbeschädigt an der Frucht sitzt, können sie bei 10 bis 15 Grad Celsius mehrere Monate verwahrt werden.■
rs

Die Grugahalle



Jeder Essener kennt die Grugahalle und hat sie bestimmt schon mal besucht, mit ihrer markanten Schmetterlingsform ist sie weit über die Grenzen bekannt. Sie wurde 1958 im Essener Stadtteil Rüttenscheid als multifunktionale Veranstaltungshalle erbaut und bietet bis zu 10.000 Besuchern Platz. Sie gehört mit dem Gruga Park, Gruga Bad und der Messe Essen zum Gruga Komplex, sie wurde am 26. Oktober 2000 unter Denkmalschutz gestellt.

Durch eine Architektengemeinschaft des aus Hannover stammenden Ernst Friedrich Brockmann mit dem Essener Gerd Lichtenhahn wurde sie aus Stahl und Beton in der schon erwähnten Schmetterlingsform erbaut. Sie bietet bestuhlt etwa 7.700 ohne 10.000 Besuchern Platz. Die eigentliche Halle ist mit Zuschauern und Bühne rund 2.800 Quadratmeter groß. 1955 hatte der Rat der Stadt Essen beschlossen, die Grugahalle auf dem Fundament des Vorgängergebäudes

zu errichten, es war eine im zweiten Weltkrieg zerstörte Ausstellungshalle. Der Grund für die Wiederverwendung des Fundaments war der nicht tragfähige Untergrund, der ein neues um 10 Meter tiefes und dann zu teures Fundament gewesen wäre. Die Ost und Westbauten und die seitlichen Stahlbetontribünen, die asymmetrisch sind, bekamen neue Fundamente. Die Stadt Essen begann mit dem Bau im Oktober 1956 und wurde im September 1958 an Heinrich Spies - den damaligen Hallenchef - übergeben. Durch den damaligen Essener Oberbürgermeister Wilhelm Nieswandt am 25. Oktober 1958 offiziell eröffnet. Die Grugahalle wurde in den Jahren 1988 und 1995 modernisiert. In eine Existenzkrise kam die Grugahalle in den 1990er Jahren, trotz Internationalen guten Rufs dachte man in



Essen ernsthaft über ihren Abriss nach. Durch neue Veranstaltungshallen im Umkreis wie Köln und Oberhausen dachte man sie wäre nicht mehr genug ausgelastet. Gut das es nicht dazu



gekommen ist, denn zusammen mit den Hallen der Messe Essen hat die Grugahalle ihren Platz gefunden.

Eine beachtliche Liste an Künstlern hat die Grugahalle aufzuweisen. Nach Halleneröffnung, drei Tage später am 28. Oktober 1958 Spielten hier Bill Haley and His Comets die von 200 Polizisten in der Grugahalle begleitet wurden. Mit Jazz des aus Herne stammenden Kurt Edelhagen und seiner Bigband begann das Konzert, was das auf Rock n Roll gestimmte Publikum nicht gerade begeisterte. Als Bill Haley spielte standen mehrere der Zuschauer auf und begannen zu tanzen, was die Polizei jedoch zu verhindern versuchte, und verwies die Zuschauer auf ihre Plätze. Die Grugahalle hatte ihre erste Bewährungsprobe trotz demolierter Stühle und zerbrochener Scheiben bestanden. Bei den Essener Jazztagen in der Grugahalle im April 1959, 1960 und zuletzt 1961 traten unter anderem Ella Fitzgerald und die Quincy Jones Big Band auf. Zwei ihrer wenigen Konzerte in Deutschland gaben The Beatles am 25. Juni 1966 im Rahmen der Bravo-Beatles Blitztournee. Im Oktober 1966 traten The Beach Boys auf. Im Rahmen eines Pop – und Blues Festivals hatten Fleetwood Mac 1969 einen Auftritt. Die Rolling Stones traten im Oktober 1973 bei ihrer Europa- Tournee an drei

aufeinander folgenden Abenden in der Grugahalle auf.

Die Rockpalastnächte in der Grugahalle waren über die Grenzen bekannt. die von ARD und dem WDR live zwischen dem 23. Juli 1977 und dem 15. März 1986 übertragen wurden. Es traten in der Rockpalast Nacht meist drei oder vier Bands auf, international bekannte Stars wie Peter Gabriel, The Police, oder The Who. Aber auch zahlreiche, damals noch unbekannte Bands und Musiker, wie Bryan Adams und ZZ Top wurden durch den Rockpalast bekannt. Zum Ende eines jeden Jahres findet seit 1960 die Eisrevue Holiday on Ice statt. Die Grugahalle wird heute genutzt für Konzerte und Sportveranstaltungen, politische Treffen und große Konzerte halten ihre Hauptversammlungen hier ab. Als Public Viewinghalle wird sie bei einer Fußball-Europa- oder Weltmeisterschaft genutzt.

In der Grugahalle wurde am 27. September die Rückkehr der Beatles , in dem neuen Film von Ron Howard The Beatles Eight Days a Week – The Touring years, gefeiert. Ein einmaliges Live Kino Erlebnis. Die Veranstalter wollten auch ein bisschen das Feeling wachrufen, das im Juni 1966 gewesen ist, als die Beatles auf der legedären Bravo-Beatles-Blitztournee zwei umjubelte Kurz-Konzerte in Essen gaben. Rund 17.000 Fans sorgten damals für einen Ausnahmezustand vor der Grugahalle. Der Filmabend als eine aufwendig inszenierte Zeitreise, vor allem im Foyer der Grugahalle mit Modenschau, Plattenladen und nachgebautem Friseursalon. Im Saal geht das Licht aus und der Film beginnt, der Sound klingt heute natürlich satter als damals, aber wenn die Musik beginnt ist es wieder wie damals.

Rezepte

Wirsingpfannkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten, ca. 550 kcal pro Stück

Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, heraus nehmen und zur Seite stellen. Champignons eventuell säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Wirsing waschen, putzen, würfeln, den Strunk keilförmig entfernen und den Wirsing in Steifen schneiden. Eier in eine sehr große Schüssel geben und mit dem Schneebesen des Mixers schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Wein unterrühren, Mehl durch ein feines Sieb darauf sieben und mit dem Teigschaber oder mit dem Holzlöffel unterrühren. Lauchzwiebel und Wirsing zugeben. Mit den Händen unterheben und alles vorsichtig durchkneten.

1 EL Butterschmalz in einer Pfanne (20 cm Durchmesser) erhitzen, 1/4 der Masse in die Pfanne geben, mit einem Pfannenwender leicht andrücken und bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. braten. Pfannkuchen vorsichtig auf einen flachen Topfdeckel gleiten lassen, umgedreht wieder in die Pfanne geben und von der anderen Seite ebenfalls ca. 4 Min. braten.

Den fertigen Pfannkuchen herausnehmen und im Ofen (50 Grad) warm stellen. 3 weitere Pfannkuchen im übrigen Butterschmalz ebenso braten. Pfannkuchen mit Sesam bestreuen, mit Teriyakisoße gleichmäßig beträufeln und auftragen. Guten Appetit

Zutaten:

- 2 EL Sesam
- 100g Champignons
- 1 Zwiebel, 3-4 Lauchzwiebeln
- ca. 500g Wirsing
- 8 Eier (Gr. M)
- Salz und Pfeffer
- 2-3 EL trockener Weißwein (ohne Alkohol Ersatz, Apfel oder hellen Traubensaft)
- 200 g Mehl, 1 EL Butterschmalz
- ca. 15 EL Teriyakisoße

Westfälische Herrencreme

Zubereitung:

Das Vanillepudding mit dem Zucker vermischen und mit etwas von der Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen und das Puddingpulver hinein rühren, 1 Minute durch kochen. Anschließend Pudding abkühlen lassen. Zwischendurch umrühren damit sich keine Haut bildet

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Vanillipulver, 3 El. Zucker, 250 ml. Milch
- 100 gr. Blockschokolade, 300ml. Süße Sahne,
- 2-3 El. Weizenkorn oder Rum

Die Schokolade klein schneiden, die Sahne steif schlagen. Den erkalteten Pudding glatt rühren mit Sahne und Schokolade - bis auf etwas zum Verziern - darunter heben.

Die Herrencreme nach Belieben mit Alkohol abschmecken. In eine Schüssel füllen, mit der restlichen Sahne und Schokolade garnieren und zum Servieren kalt stellen.



Veranstaltungskalender November 2016

Freitag 4. November 2016 (bis
Sonntag 12. Dezember)
**„Ich war noch niemals in New
York“**

Musical von Udo Jürgens
Colosseum Theater Essen
Altendorfer Str. 1
45127 Essen

Tickets und weitere Information:
www.colosseumtheater.de

Samstag 5. November 2016 (bis
Sonntag 13. November)

Mode - Heim - Handwerk
Stöbern, Shoppen, Erleben -
einzigartige Erlebniswelt:
Mode, Beauty & Kostbares,
Heim, Freizeit, Lifestyle,
Handwerk, Technik -
Für jeden etwas dabei!
Messe Essen GmbH
Norbertstr. 2 45131 Essen
Weitere Informationen:
www.messe-essen.de

Freitag 11. November / Samstag
12. November 2016 (jeweils
20.00 Uhr)

**Chorale Feminale „An den
Haaren herbeigezogen“**
Neues Programm des etwas
anderen Frauenchores aus dem
Essener Stadtteil Rüttenscheid
Katakomben-Theater im
Giradet-Haus
Vorverkauf 12 € / 10 €
Abendkasse 14 € / 12 €
Weitere Infos unter
www.katakomben-theater.de
Dienstag, 15. November 2016
(bis 08.01.2017)

40. Steeler Weihnachtsmarkt
Eröffnung
Essen-Steele
Kaiser-Otto-Platz

Internet: www.essen-steele.de

Donnerstag 17. November 2016
(bis Freitag 23. Dezember)

**44. Internationaler
Weihnachtsmarkt Essen**

Eröffnung am 17. November um
17.00 Uhr auf dem Willy-Brandt-
Platz

Täglich von 11.00-21.00 Uhr,
freitags und samstags bis 22.00
Uhr,

am Totensonntag 20. November
von 18.00-22.00 Uhr geöffnet.

250 Stände am Willy-Brandt-
Platz, entlang der Rathenastr.,
auf dem Kennedyplatz,

Flachsmarkt und Porschekanzel.
Besonderes Highlight:

Mittelaltermarkt

Internet: [www.essen-
marketing.de](http://www.essen-
marketing.de)

Freitag 18. November 2016
(18.00 Uhr)

Essen.Altstadt.Ansichten

Medialer Rundgang

Treffpunkt: Cafe Konsumreform,
Viehofer Str. 31, Essen-
Innenstadt

Eintritt: Erwachsene 15 € /

Kinder bis 14 Jahre 11 €

Karten in der Touristikzentrale
der EMG am HBF erhältlich!

Freitag 18. November 2016
(20.00 Uhr)

**Butterkuchen - man steckt
nicht drin**

Theater Freudenhaus im
Kulturzentrum Grend, Essen-
Steele

Theaterstück des Kabarettisten
Kai Magnus Sting

Kleine und große Katastrophen
des Alltags, Nervensägen die
man nur all zu gut kennt,
liebenswerte Helden des
alltäglichen Wahnsinns.

Was einem mitunter im richtigen
Leben um den Verstand bringt,
im Theater Freudenhaus bringt
es einem zum Lachen. Und
Lachen ist ja bekanntlich die
beste Medizin, und zwar gegen
alles!

Auch am Samstag 19.
November 20.00 Uhr und
Sonntag 20. November 17.00
Uhr

Tickets 19 €

weitere Informationen
www.theater-freudenhaus.de

Samstag 26. November 2016 (bis
Sonntag 4. Dezember 2016)

Essen Motorshow

Weltmesse für Automobile &
Tuning, Motorsports & Classics
Automobile Leidenschaft auf der
größten und bedeutendsten

Leistungsshow

Messe Essen

Informationen zu Programm,
Ticketpreisen, Anfahrt etc. unter
www.messe-essen.de



Impressum

Herausgeber:

Zentrum für Joborientierung
Sabinastr. 27
45136 Essen
Tel.: 0201 220 86 73

Redaktion:

Chefredaktion: mh
Layout: js
Stellv. Chefredaktion & Stellv. Layout: mh

Titelbild:

mh, lk
und weitere
Die Zeitschrift „Infolette“ erscheint einmal im Monat in einer kleinen Auflage von etwa 4 Exemplaren und ist kostenlos.

Die aktuellen Ausgaben sind auch online verfügbar unter:

www.essener-palette.de/ZFJO/neues.html

Copyright-Hinweis:



Einige Bilder und Textabschnitte können von Internetseiten, wie z.B. Wikipedia.de, stammen.

Nicht selbst erstellte Texte werden als solche gekennzeichnet. Das Copyright liegt beim jeweiligen Inhaber. Wir distanzieren uns ausdrücklich von weiteren Inhalten fremder Webseiten, deren Material wir für unsere Zeitung verwendet haben.

Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe ist der 26. Oktober 2016. Druck erfolgt voraussichtlich am 01. November 2016.

Beiträge, Ideen und Vorschläge werden gerne von der EDV-Abteilung entgegen genommen und bearbeitet.

