

tach.

DAS GEBAG-MAGAZIN FÜR WOHNKULTUR:
WOHNEN, LEBEN, GENIESSEN.

2025 – 03



FEUER

GEBAG

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
Geschäftsführung der GEBAG, Winand Schneider

KONTAKT:
GEBAG
Tiergartenstraße 24–26
47053 Duisburg
Telefon 0203 6004-0
Telefax 0203 6004-100
E-Mail: info@gebag.de

REDAKTION: Lisa Melchior, Sabine Lück,
Sebastian Becker, Tobias Appelt, Denis de Haas,
Daniel Elke, Klaus Johann, Dennis Ifkovitz, Sandra
Bube, Dirk Dratsdrummer, Zoo Duisburg, Duisburg
ist echt

LAYOUT UND KONZEPT: SEEQ-Agency, Duisburg

DRUCK: Bonifatius GmbH, Paderborn

AUFLAGE: 12.500 Exemplare

ERSCHEINUNGSWEISE: dreimal jährlich

FOTONACHWEISE NACH SEITEN:
TITEL: Daniel Elke
EDITORIAL: Daniel Koke Fotografie, S. 1
INHALT: Daniel Elke, S. 2 oben | Sebastian Becker S. 2
unten | Zoo Duisburg S. 3
TITELSTORY: Daniel Elke, S. 4–11
MIT DEM KATAMARAN IN DIE ZUKUNFT:
Eugen Shkolnikov / Duisburg Kontor S. 12–13
EIN ORT, DER WÄCHST: Sebastian Becker S. 14–15
BALANCE ZWISCHEN WIRTSCHAFTLICHKEIT, KLIMA-
SCHUTZ UND SOZIALER VERANTWORTUNG:
Daniel Koke Fotografie, S. 17
FILM AB!: Daniel Koke Fotografie Duisburg, S. 18 oben |
Tuxyso / Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0 S. 18 unten |
Stadt Duisburg / Ilja Höpping S.19
TACH.CHEN: SEEQ AGENCY S. 20 | envato.com S. 21
DIE ZUKUNFT BLÜHT IN DUISBURG: wbp Landschafts-
architekten S. 22–24. | Arthur Brakowski S. 25
TIERISCH SCHÖN: Zoo Duisburg S. 26–27
„DIE NACHFRAGE IST GROSS“: Daniel Elke, S. 28–29
TIERISCH LECKER:
Tanja Pickartz / Stadt Duisburg S. 30–31
FESTLICHER DRINK FÜR FESTLICHE TAGE: Sandra
Bube S. 32–33

Tach zusammen!

Tach zusammen! Faszination Feuer – so heißt das
Schwerpunkt-Thema in dieser Ausgabe unseres
Mietermagazins. Das kann eine Industriekulisse
im Fackelschein bedeuten, das entfacht unter den
Fans der Footballer von Rhein Fire aber auch die
Cheerleader-Formation „Pyromaniacs“. Ebenso
feuriger Natur ist das Angebot im Ruhrpott-Imbiss
von Thomas Fritz: An seinem Curry-Flitzer wer-
den die Würste in verschiedenen Schärfegraden
serviert.

Ein weiteres Thema in unserer tach. ist der Ar-
beitsplatz von Dr.-Ing. Jens Neugebauer, Mitar-
beiter an der Fakultät für Ingenieurwissenschaften
der Universität Duisburg-Essen (UDE), und Dr.
Ing. Frédéric Kracht vom Entwicklungszentrum für
Schiffstechnik und Transportsysteme (DST)). Die
beiden Wissenschaftler sammeln wichtige Daten
für die Automatisierung der Binnenschifffahrt.

Unsere gastronomische Reise führt nach Duissern:
Das Caffé Fiore liegt im Herzen des Stadtteils am
Lutherplatz. Unser Autor Sebastian Becker hat sich
erklären lassen, wie dort ein leerer Supermarkt zum
Nachbarschaftscafé wurde.



In der Duisburger Geschichte dreht sich alles um
Duisburg auf der Leinwand: Viele kennen noch
Horst Schimanski und (seit mehr als drei Jahren auf
Sendung) die Ermittler der Wapo Duisburg. Doch
wer weiß, dass nicht nur „X-Tribute von Panem –
Das Lied von Vogel und Schlange“ sondern auch
der Dortmunder Tatort und die Macher von „Baby-
lon Berlin“ zum Dreh in Duisburg waren?

Neben unterhaltsamen Beiträgen gibt es informa-
tive Themen mit ernstem Hintergrund: Dazu zählen
der Beitrag über die Arbeit des Vereins „Wildwas-
ser“ und ein Interview mit GEBAG-Geschäftsfüh-
rer Winand Schneider über den aktuellen Stand der
Transformation des Unternehmens. Zum Abschluss
lädt Sandra Bube mit Blick auf den Kalender dazu
ein, mit einem Baileys Mocktal die Weihnachtstage
zu zelebrieren. Nicht fehlen dürfen die Kinderseite
und unsere thematischen Ausflüge in den Zoo.

Zum guten Schluss wünschen wir Ihnen und Ih-
ren Angehörigen ein besinnliches Weihnachtsfest
im Kreis Ihrer Lieben!

WINAND SCHNEIDER, GESCHÄFTSFÜHRER

1

Unsereins

2

Stadtkind

3

Viersieben

4

Bauchgefühl



TEXT TOBIAS APPELT, DENIS DE HAAS
BILD DANIEL ELKE

FASZINATION FEUER

Feuer heißt immer auch: Leidenschaft! Menschen, die für eine Sache brennen, legen sich voll ins Zeug. Wir haben einige von ihnen in Duisburg getroffen – bei einer Fackel-Tour im Landschaftspark, beim Football in der Arena und an einer Currywurst-Bude in Neudorf.

INDUSTRIEKULISSE IM FACKELSCHEIN



01

Allmählich legen sich die Schatten der Nacht über die Industriekulisse des Landschaftspark Duisburg-Nord. Petroleumduft hängt in der Luft. Manuela Sass entzündet ein Feuerzeug und führt es zum Docht einer Fackel. Schon zuckt die erste Flamme im abendlichen Dämmerlicht. Die Tour beginnt. „Herzlich willkommen“, sagt die 52-Jährige. „Heute erleben Sie unser altes Hüttenwerk in einer ganz besonderen Atmosphäre.“

20 Leute haben sich für die Fackelführung angemeldet. „Die Gäste der Touren kommen von überall her, von der Nordsee ebenso wie aus den Alpen“, sagt Manuela Sass. „Auch die Zahl internationaler Gäste nimmt zu.“

Der Landschaftspark entwickelt sich immer mehr zu einem Publikumsmagneten. Allein im vergangenen Jahr hatte das ehemalige Hüttenwerk mehr als 1,2 Millionen Besucher. „Diese Entwicklung ist schon bemerkenswert“, sagt Manuela Sass. „Vor dreißig Jahren, als hier im Park alles losging, haben die Leute noch mit dem Kopf geschüttelt und gesagt: Jetzt wollen die uns im Ruhrgebiet ihren Schrott auch noch als Kultur verkaufen!“

Die Gruppe ist nun in Bewegung. Manuela Sass hat schon mehrere Hundert Touren geleitet. Dennoch erzählt sie von der Geschichte des Ortes mit einer Leidenschaft, die ihresgleichen sucht. Ihre Worte erzeugen Bilder im Kopf. Die Zuhörer spüren förmlich, wie sich die Malocher einst gefühlt haben, als sie bei höllischer Hitze mit glühender Schlacke hantierten oder den kochenden Hochofen befüllten. „Die Arbeit war hart, aber gut bezahlt“, sagt Manuela Sass.



02

Vor dem Hochofen 5 posiert Familie Hillen nun für ein Foto. Frank (57), Cathrin (42) und ihre Tochter Amber (11) sind heute aus Bottrop nach Duisburg gekommen. „Dass ich zuletzt hier war, ist inzwischen bestimmt 15 Jahre her“, sagt Vater Frank. „Die Fackelführung haben wir recht spontan gebucht – und ich bin wirklich begeistert. So eine tolle Atmosphäre, so viele Eindrücke!“

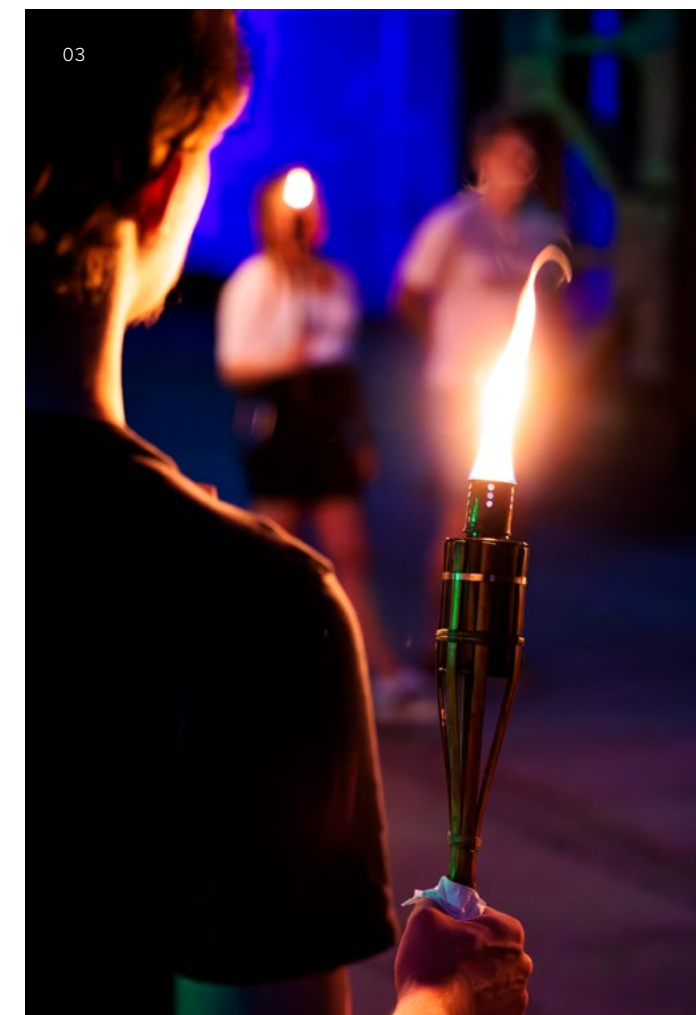
Dem Charme des alten Hüttenwerks ist sogar Hollywood erlegen. Einige Szenen des Blockbusters „Die Tribute von Panem“ sind hier entstanden. Und auch nationale Filmteams lassen immer wieder die Kamera laufen: „Manta – der Film“, „Alarm für Cobra 11“ oder „Babylon Berlin“ – längst ist der Landschaftspark-Nord eine Leinwand-Berühmtheit. „Wir haben übrigens auch eine Filmführung im Programm“, sagt Manuela Sass. „Vielleicht ist das ja was für Ihren nächsten Besuch?“

Dass sie wiederkommen werden, ist für Claudia Kränzle und Josef Fischer jetzt schon klar. Seit die beiden Augsburger nicht mehr im Berufsleben stehen, gehen sie regelmäßig mit ihrem Wohnmobil auf Tour. Gerade machen sie eine zweiwöchige Reise durchs Ruhrgebiet. „Wir interessieren uns sehr für die Industriekultur – da ist Duisburg für uns ein Höhepunkt unseres Urlaubs“, sagt Josef Fischer. Und Claudia Kränzle ergänzt: „Die Menschen hier können sehr dankbar sein, dass damals entschieden wurde, das Hüttenwerk-Gelände in einen Park zu verwandeln.“

FACKELFÜHRUNGEN

Die Fackelführungen im Landschaftspark Duisburg-Nord finden immer freitags und samstags statt. Die Teilnahme an der rund zweistündigen Tour kostet 20 Euro, eine Anmeldung ist erforderlich. Infos: www.tour-de-ruhr.de

- 01 Hochofen als Höhepunkt: Der Schein der Fackeln sorgt für beeindruckende Lichtspiele.
- 02 Petroleumduft liegt in der Luft: Zu Beginn der Touren werden die Fackeln entzündet.
- 03 Erfahrung als Guide: Manuela Sass hat schon mehrere Hundert Touren geleitet – die Fackelführungen liegen ihr besonders am Herzen.



03



FEUER UND FLAMME FÜR FOOTBALL

01

Als die Spieler in den burgunderroten Trikots durch einen überdimensionalen Footballhelm auf den Rasen sprinten, beginnt die große Show. Meterhohe Flammen schießen aus einer Feuerfontäne. Knallkörper sorgen für die dazugehörige Geräuschkulisse. Und aus den Boxen der Schauinsland-Reisen-Arena dröhnt der Song „Fire“ der Techno-Band Scooter. Auch die Cheerleader-Formation „Pyromaniacs“ dreht nun mächtig auf. Sie heizen den Fans von Rhein Fire ein. Das Publikum in Duisburg soll die Heimmannschaft zum Sieg brüllen.

Der Football fliegt nun durch die Luft. Die Cheerleader verteilen sich am Spielfeldrand. Eine Gruppe postiert sich vor der Osttribüne. Pia Lohmann tritt einen Schritt nach vorn und gibt den Takt vor. Sie dreht sich elegant um die eigene Achse, springt in die Luft und schüttelt dazu glitzernde Poms. Ihre Teamkolleginnen steigen in die Choreografie mit ein.

Der Funke springt über vom Spielfeldrand auf die Ränge: Wenn die „Pyromaniacs“ zu Hip-Hop-Songs, Rock-Klassikern oder Schlagern tanzen, erheben sich auch die Fans und feuern ihr Team an. Das hilft den Footballern: An diesem Sonntagnachmittag nutzt Rhein Fire den Heimvorteil und geht als Sieger vom Platz.

Einen Tag nach dem Erfolg schultert Pia Lohmann ihre Sporttasche und macht sich auf zum Training. Sie trägt ein weißes T-Shirt mit Flammen-Logo. Seit 2022 tritt Rhein Fire in der European League of Football an. Pia Lohmann ist von Anfang an dabei.

„Ich hatte ehrlichweise vorher mit American Football nicht viel am Hut“, gibt die 26-Jährige zu. Tanzen war aber immer ihre Leidenschaft. Sie trat bei Karnevals-sitzungen auf. Ihre damalige Trainerin Nini Wagner baute die „Pyromaniacs“ mit auf. Sie lud Pia Lohmann zum Casting ein. Dort setzte sich die Tänzerin durch – und lernte American Football besser kennen. „Ich bin jetzt Feuer und Flamme für die Sportart“, sagt Pia Lohmann.

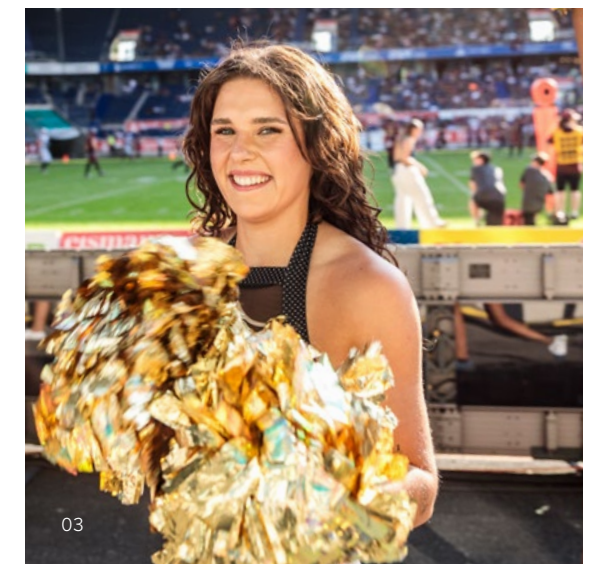
Die Sportmanagement-Studentin war bei den großen Erfolgen hautnah dabei. 2023 gewann Rhein Fire alle Saisonspiele – auch das Finale in der ausverkauften Schauinsland-Reisen-Arena. „Von diesem emotionalen Erlebnis“, sagt Pia Lohmann, „werden wir noch unseren Enkelkindern erzählen.“ 2024 gewann Rhein Fire erneut den Titel und feierte in der Arena auf Schalke.

Um in Topform zu bleiben, haben die Cheerleaderinnen ein straffes Trainingsprogramm. Die Football-Saison startet meistens im Mai. Doch die „Pyromaniacs“ beginnen bereits im Februar mit ihrer Vorbereitung. „Wir trainieren bis zu drei Mal pro Woche, und zuhause halten wir uns natürlich auch fit“, sagt Pia Lohmann, die eine von sechs Kapitäninnen der „Pyromaniacs“ ist.



02

- 01 Feuriger Start in den Football-Nachmittag: Mehrere Meter hoch schießen die Flammen in die Luft.
- 02 Der Funke springt über: Die Cheerleader heizen den Fans von Rhein Fire ein.
- 03 Tanzen war schon immer ihre Leidenschaft: Pia Lohmann, eine der Kapitäninnen der „Pyromaniacs“.



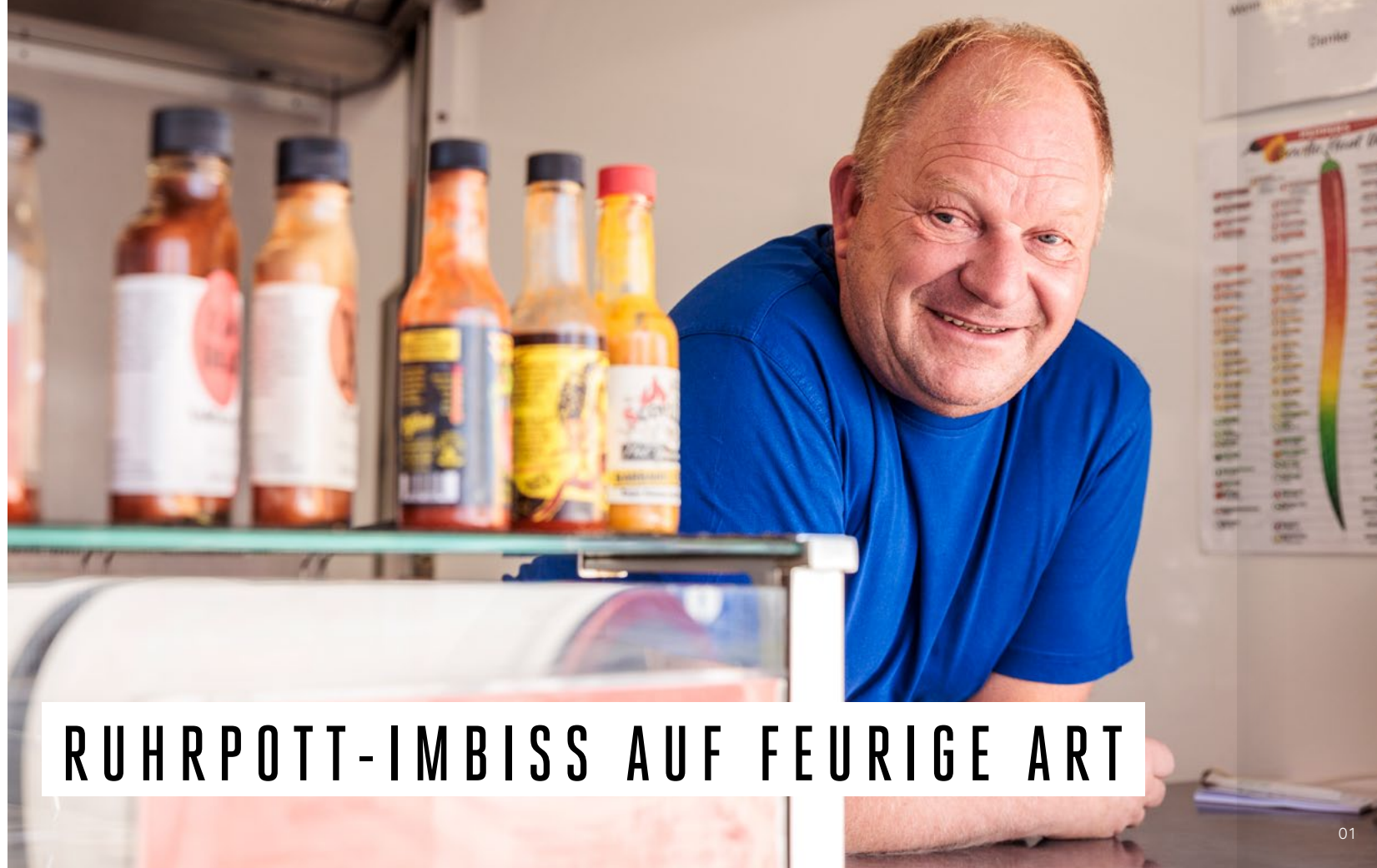
03

Auch außerhalb des Football-Felds sorgt sie für Stimmung. Die Cheerleader traten in diesem Sommer beim Festival „Parookaville“ in Weeze auf. Bei der TV-Show „Denn sie wissen nicht, was passiert“ tanzten sie vor den Augen von Barbara Schöneberger, Thomas Gottschalk und Günther Jauch.

Pia Lohmann fühlt sich wohl bei Rhein Fire und arbeitet mittlerweile im Marketing des zweimaligen Champions. „Ich trage meinen Teil dazu bei“, sagt sie, „das Feuer weiter zu verbreiten.“ 🔥

MEHR ERFAHREN

39 Tänzerinnen gehören aktuell zur Crew von Trainerin Nini Wagner. Informationen zum Casting und zu Buchungen gibt es auf www.rheinfire.eu/cheerleader oder dem Instagram-Account [@rheinfire.cheerleaders](https://www.instagram.com/rheinfire.cheerleaders)



RUHRPOTT-IMBISS AUF FEURIGE ART

Es ist 11.30 Uhr. Thomas Fritz greift zu einer Zange und wendet brutzelnde Würstchen. Ein Mann nähert sich dem roten Curry-Flitzer und lugt über die Theke. „Gibt’s schon was zu essen?“, fragt er. Thomas Fritz deutet auf das Vordach des zum Imbisswagen umgebauten Anhängers. „Wenn die Klappe oben ist, habe ich geöffnet“, sagt der Inhaber.

Der Kunde studiert die Speisekarte und bestellt eine doppelte Currywurst mit Toast. „Die A3 soll es sein – mittelscharf schmeckt mir am besten“, sagt er. Thomas Fritz schneidet zwei Würstchen klein, rührt Sauce im Becher mit einem Mini-Quirl um und lässt die würzige Flüssigkeit dann über die Scheibchen laufen. Dann überreicht er mit einem „Guten Appetit“ den dampfenden Ruhrpott-Imbiss.

Vor dem Curry-Flitzer hat sich mittlerweile eine kleine Schlange gebildet. Thomas Fritz begrüßt Stammgäste und weiß sofort, was bei ihnen ins Schälchen kommt. Er reicht zwei Portionen Currywurst mit Pommes und Mayo über die Theke – und bringt anschließend etwas mehr Feuer ins Mittagessen.

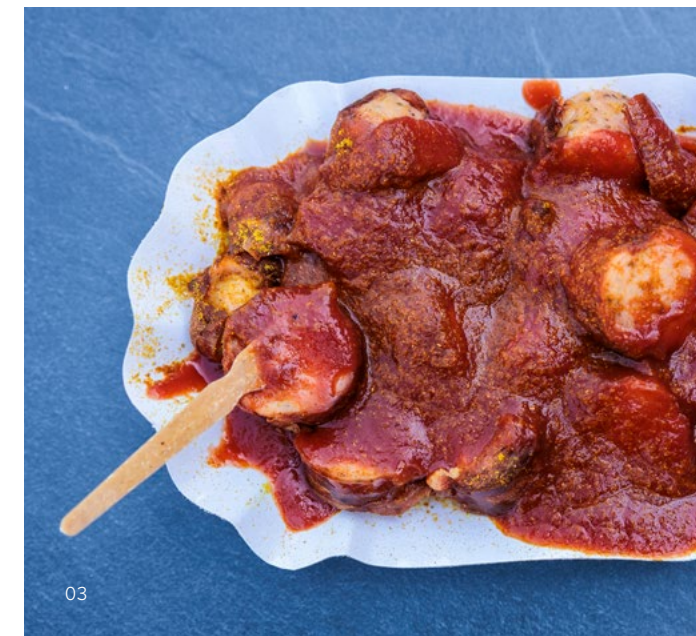
Auf einem roten Zettel steht eine Schärfeskala. Diese reicht von der Anfängerstufe A1 bis zum Profigericht P5. Auf dem Aushang sind auch Scoville-Zahlen zu lesen. Mit der Einheit wird die Schärfe von Chilisorten bestimmt. Die P5 mit dem Beinamen „Dragonfire XP“ hat rund eine Million Scoville.

„Wer eine Variante aus dem Profibereich bestellt, muss volljährig sein“, erklärt Thomas Fritz. „Ich weise außerdem immer darauf hin, dass der Verzehr auf eigene Verantwortung erfolgt.“

Auf seiner Theke stehen bunte Flaschen mit verschiedenen Saucen. Flammen auf dem Etikett weisen auf extreme Schärfe hin. Für einen Stammgast hat der Duisburger immer „Carolina Reaper“ in Pulverform. Das war lange Zeit die schärfste Chilisorte der Welt.

Der Imbiss in Neudorf hat für jeden Geschmack die richtige Mischung. „Ich bereite auch fruchtige und rauchige Saucen zu“, sagt der 61-Jährige. „Für Knoblauchfreunde habe ich ebenfalls die passende Note.“

Seit 2006 geht es bei ihm um die Wurst. Damals machte sich der gelernte Betonbauer in der Gastronomie selbstständig. In der Anfangszeit war er mit einer Ape unterwegs. Das dreirädrige Rollermobil mit eingebauter Küche stand auf Stadtfesten und Wochenmärkten. Seit einigen Jahren serviert Thomas Fritz aus seinem Anhänger – mit festem Standort am Sternbuschweg.



- 01 Ein Mann und seine Saucen: Thomas Fritz kennt sich aus mit feurigen Spezialitäten.
- 02 Für Mutige: Der Verzehr mancher Saucen erfolgt auf eigene Gefahr – und ist Erwachsenen vorbehalten.
- 03 Für jeden was dabei: Am Curry-Flitzer werden die Würste in verschiedenen Schärfegraden serviert. .

Sein Job beschränkt sich aber nicht auf den Verkauf von Currywürsten, Frikadellen und Pommes. „Ich bin so was wie die Tante Emma“, sagt der gebürtige Kaßlerfelder. Zwischen Herdplatte und Fritteuse spricht er über Transferpolitik des MSV Duisburg, hört sich Krankengeschichten seiner Kunden an und plaudert über Urlaubsreisen. „Als Einzelkämpfer ist der Job natürlich stressig“, sagt Thomas Fritz. „Und trotzdem ist es wichtig, immer ein offenes Ohr zu haben.“

Während der Schicht bleibt ihm selten Zeit, eine Currywurst zu futtern. Wenn er sich selber einen Imbiss-Klassiker zubereitet, wählt er meistens eine A2 oder A3. „Die Profi-Stufen“, sagt Thomas Fritz, „sind mir persönlich zu scharf.“



BERLINER WURST MIT DARM

Beim Curry-Flitzer gibt es die Berliner Wurst. „Aber mit Darm, das macht das Produkt so kross“, erklärt Thomas Fritz.

Der Imbiss-Wagen steht am Sternbuschweg 95 in 47057 Duisburg und hat montags bis donnerstags von 11.30 Uhr bis 18 Uhr sowie freitags von 11.30 Uhr bis 17 Uhr geöffnet. Aktuelle Infos gibt es bei Facebook auf der Seite „curryflitzer“.



Mit dem Katamaran in die Zukunft

In Duisburg wird mit dem Forschungsschiff „Nova“ Technologie-Geschichte geschrieben. Wissenschaftler sammeln wichtige Daten für die Automatisierung der Binnenschifffahrt.



Auf dem Schiffsanleger drängeln sich die Pressefotografen. Die „Nova“ ist unbeeindruckt von all dem Trubel. Gut vertäut liegt der Katamaran auf dem Wasser und ahnt nicht, dass gleich eine Sektflasche an seinem Rumpf zerschellen wird. Diese Aufgabe übernimmt NRW-Verkehrsminister Oliver Krischer. „Allzeit gute Fahrt und immer eine Handbreit Wasser unterm Kiel“, ruft der Politiker und lässt dann die Flasche klirren.

Jens Neugebauer und Frédéric Kracht verfolgen die Schiffstaupe im Stadtteil Ruhrort aus der zweiten Reihe. Die beiden Wissenschaftler legen es nicht drauf an, im Rampenlicht zu stehen – obwohl sie maßgeblich an der Entwicklung der „Nova“ beteiligt waren. „Wir schreiben in Duisburg Technologie-Geschichte“, sagt Projektleiter Neugebauer. „Mit der ‚Nova‘ werden wir Antworten auf wichtige Zukunftsfragen der Binnenschifffahrt finden.“

Der Personalmangel in der Branche ist gravierend. Hinzu kommt der Klimawandel. Bleibt der Regen aus, sinken die Pegelstände. Und dann können die Schiffe nur wenig Fracht transportieren. „Der Wirtschaftsstandort Deutschland braucht die Binnenschifffahrt mehr denn je. Bei Straße und Schiene sind die Belastungsgrenzen erreicht. Auf dem Wasser haben wir aber noch freie Kapazitäten“, sagt

Frédéric Kracht, der unter anderem für die Sensortechnik zuständig war. Er beschäftigt sich auch mit dem Thema autonomes Fahren.

An Bord des Forschungsschiffs ist daher viel professionelles Navigationsequipment verbaut. Es gibt Kameras, Radar-Geräte, Laser-Scanner und Abstands-Sensoren. „In Zukunft fahren Schiffe ferngesteuert, ohne einen Kapitän an Bord“, sagt Frédéric Kracht. „Und die Daten, die wir an Bord der ‚Nova‘ sammeln, sind die Grundlage dafür.“

Dass die Forscher in Duisburg arbeiten, hat seine Gründe. „Duisburg ist Deutschlands wichtigster Binnenschiff-fahrtsstandort. Die Voraussetzungen hier sind ideal“, sagt Frédéric Kracht. Dann zählt er auf: die Ruhr, der Rhein, der größte Binnenhafen der Welt. Dazu das Know-how der Uni Duisburg-Essen. Und vom Schifffahrt-Forschungs-zentrum DST.

Die Nachhaltigkeit haben die Forscher mitgedacht. Das vollelektrische Schiff hat Solarzellen an Bord und fährt mit einem Batteriesystem. Konstruiert ist es aber so, dass künftig auch noch weitere klimaneutrale Energieträger integriert werden können, etwa Brennstoffzellen.

Bis zu 320 Kilowattstunden Strom speichert der Schiffs-Akku. Unter idealen Bedingungen fährt die „Nova“ zwei Tage ohne Ladepause. „Demnächst wollen wir mit dem Katamaran über den Rhein zum Hafenfest in Rotterdam fahren“, sagt Frédéric Kracht. „Das Interesse an unserem Schiff ist auch dort sehr groß.“ Wahrscheinlich werden sich also bald auch in den Niederlanden die Fotografen am Ufer drängeln.



TEXT DUISBURG IST ECHT / REDAKTIONSBÜRO RUHR
BILD EUGEN SHKOLNIKOV / DUISBURG KONTOR



DÜRFEN WIR VORSTELLEN? UNSERE KAPITÄNE!

Dr.-Ing. Jens Neugebauer (45) arbeitet an der Fakultät für Ingenieurwissenschaften der Universität Duisburg-Essen (UDE). Sein Einsatzgebiet ist das Institut für Nachhaltige und Autonome Maritime Systeme.

Der Arbeitgeber von Dr.-Ing. Frédéric Kracht ist das in Duisburg ansässige „Entwicklungszentrum für Schiffstechnik und Transportsysteme“ (DST). Der 36-Jährige leitet in dem Forschungsinstitut den Fachbereich „Autonomes Fahren“. 📌

EIN ORT, DER WÄCHST

Wie ein leerer Supermarkt zum Nachbarschafts-Café wurde

Unsere gastronomische Reise führt uns heute nach Duis-
sern: Das Caffé Fiore liegt im Herzen des Stadtteils am Lu-
therplatz, in einem ehemaligen Supermarkt. Ein schöner,
ruhiger Platz, der fast schon mediterran wirkt – vor allem,
wenn man unter der Markise im Außenbereich sitzt, mit ei-
nem Cappuccino in der Hand und dem Blick auf die hübsche
Seitenstraße schweifen lässt. Gerade in der wärmeren Jah-
reszeit ist das ein echtes Highlight: ein entspannter, klei-
ner Rückzugsort mitten in der Stadt, mit Olivenbäumchen,
sanftem Trubel und dem genau richtigen Maß an Duisbur-
ger Herzlichkeit.

Chef Hayrettin Kocao kommt selbst aus Wanheim im Duisburger
Süden, fühlt sich aber in Duissern und Neudorf spürbar wohl.
Seine Wurzeln liegen in der Gastronomie – seine Ausbildung
hat er damals im renommierten Steigenberger Duisburger
Hof absolviert, dem seinerzeit besten Hotel der Stadt. Da-
nach folgten gut 15 Jahre in der Stahlindustrie bei Thyssen-
Krupp im Duisburger Süden.



Dass er jetzt mit dem Caffé Fiore zurück in die
Gastronomie gefunden hat, fühlt sich wie ein per-
sönlicher Neuanfang an – und das merkt man
dem Laden auch an. Hier wird nicht alles auf
Hochglanz poliert präsentiert – hier passiert echte
Gastronomie!

Das Angebot im Caffé Fiore ist ausgewogen, bo-
denständig und lecker: Frühstück, Bagels, Focac-
cia, Kuchen und guter Kaffee – das reicht völlig,
um glücklich zu sein. Besonders erfreulich: Die be-
legten Brote sind wirklich groß, frisch, liebevoll ge-
macht und – ganz wichtig! – preislich absolut fair.
Ein Bagel mit Avocado oder Thunfisch macht hier
satt und schmeckt so, dass man sich gerne noch
einen zweiten bestellen würde. Die Kuchen und
Torten stammen von einem italienischen Kondi-
tor – ein schöner Akzent, der sich geschmacklich
sofort bemerkbar macht. Auch der Kaffee weiß zu
überzeugen: Kein Schnickschnack mit hippen Na-
men, sondern einfach richtig guter Kaffee – sowohl
geschmacklich als auch vom Handwerkszeug in
der Zubereitung. Die Qualität passt einfach, man
merkt: Hier gibt man sich Mühe.



Das Caffé Fiore ist kein Ort, der laut um Aufmerksamkeit buhlt. Es ist
ein ehrlicher Nachbarschafts-Treffpunkt, der sich organisch entwickeln
darf. Hayrettin Kocao hat mit viel Eigenleistung einem leerstehenden
Supermarkt wieder Leben eingehaucht. Man spürt, dass hier jemand
seine persönliche Geschichte weitererzählt – von der Gastronomie in
die Stahlindustrie und jetzt wieder zurück zu den Wurzeln. Schön zu
sehen, dass das funktioniert!

Ein Ort für ein spätes Frühstück, für einen schnellen Kaffee zwischen-
durch oder auch für eine längere Auszeit. Ein Ort, der wächst – ge-
meinsam mit den Menschen, die ihn möglich machen. 🌱

CAFFÉ FIORE
Gerhart-Hauptmann-Straße 1
47058 Duisburg
Montag bis Freitag 8 bis 18 Uhr, am
Wochenende und an Feiertagen von 9
bis 18 Uhr
www.instagram.com/caffefiore.de

TEXT UND BILD
SEBASTIAN BECKER



„BALANCE ZWISCHEN WIRTSCHAFT- LICHKEIT, KLIMASCHUTZ UND SOZIALER VERANTWORTUNG“

Winand Schneider hat bereits in der letzten Ausgabe über die Neuausrichtung der GEBAG informiert. Ursprünglich als technischer Geschäftsführer berufen und vor allem verantwortlich für den Bereich Neubau und den Einkauf, hat er im Oktober 2024 nach dem Weggang von Bernd Wortmeyer die alleinige Geschäftsführung übernommen. Sein aktuelles Kernthema ist GEBAG.next – das Projekt zur neuen Positionierung der GEBAG.

Herr Schneider, Sie haben in der letzten Ausgabe bereits davon gesprochen, dass sich Entwicklungen ergeben haben, die eine umfassende Neustrukturierung der GEBAG notwendig gemacht haben. Wie ist der aktuelle Stand? Wir befinden uns noch mitten in der Transformation und nutzen alle Optionen, um die GEBAG zukunftsfähig aufzustellen. Steigende Zinsen und Baukosten, demografischer Wandel und Fachkräftemangel haben gerade in der Wohnungs- und Immobilienwirtschaft ihre Spuren hinterlassen. An diesen Faktoren können auch wir nichts ändern, an den Faktoren, die wir beeinflussen können, arbeiten wir sehr intensiv.

Tatsächlich befinden wir uns aktuell in einer schwierigen Phase. Es haben sich Entwicklungen ergeben, die eine umfassende Neu-Strukturierung der GEBAG notwendig machen, um die Gesellschaft zukunftsfähig aufzustellen. Das ist kein einfacher Prozess – weder für die Organisation noch für unsere Mitarbeitenden. Wir bemühen uns, auch in dieser angespannten Lage für alle Beteiligten tragbare Lösungen zu finden.

Welche grundsätzlichen Veränderungen zeichnen sich ab? Dazu muss man zunächst wissen, was wir bisher alles getan haben: Wir haben nicht nur rund 12.600 Wohnungen in Duisburg verwaltet, in denen mehr als 35.000 Menschen leben. Unter dem Dach der GEBAG hatten wir mehrere eigenständige Firmen, die unser Tätigkeitsfeld zwar erweitert haben, mit unserer Kernaufgabe aber wenig zu tun hatten. Als Beispiel sei die Duisburger Stadionmanagement GmbH genannt, die sich um das Management der Schauinsland-Arena gekümmert hat. Unsere Kernaufgabe heißt jedoch, nachhaltigen, bezahlbaren Wohnraum bereitzustellen.

Insbesondere die Flächen- und Projektentwicklung der GEBAG Flächenentwicklungsgesellschaft (FE) hat unser Geschäft zeitweise stärker dominiert als die genannte Kernaufgabe. Inzwischen wurde der gesamte Bereich Flächenentwicklung verschlankt, wird aktuell ausgegliedert und künftig als eigenständige Gesellschaft in der Verantwortung von Geschäftsführer Michael Buchholz im Duisburger Stadtkonzern aktiv sein.

Stichwort Kerngeschäft: Die GEBAG arbeitet gerade an einem der größten Modernisierungsprojekte in NRW. Wie weit sind Sie in diesem Projekt? Zunächst einmal bin ich stolz auf dieses Projekt: Der Citywohnpark in Hochfeld ist eine der größten Wohnanlagen der GEBAG. Die Anlage besteht aus 16 Gebäuden aus den 1970er-Jahren mit rund 31.000 Quadratmetern Wohnfläche und sieben Gewerbeeinheiten. Aktuell leben dort etwa 1.200 Menschen in 418 Wohnungen. Die Maßnahme läuft seit März 2021, mehrere Bauabschnitte sind bereits fertiggestellt. Die Arbeiten werden noch bis Mitte 2026 andauern.

Welche Maßnahmen werden dort umgesetzt? Das Projekt mit einem Investitionsvolumen von rund 60 Mio. Euro beinhaltet vor allem die energetische Modernisierung und Sanierung der Gebäude: Sehr markant ist sicher das Gründach mit PV-Anlage. Weitere Maßnahmen sind der Austausch von rund 2.500 Fenstern, die Sanierung von 5.000 Quadratmetern Dachfläche und 23.000 Quadratmetern Fassadenfläche sowie die Schaffung neuer Aufenthalts- und Spielbereiche. Außerdem sorgen wir für den Abbau von Barrieren in den Außenanlagen und den barrierefreien Zugang zu den Häusern. Ein neues Parkraumkonzept, ein optimiertes Lichtkonzept und die Videoüberwachung runden die Maßnahme ab.

Das Projekt gilt nicht nur für uns als Leuchtturm für nachhaltige Stadtentwicklung in Duisburg, da es soziale Integration, Lebensqualität und energetische Sanierung miteinander verbindet. Es soll beispielhaft zeigen, wie Großwohnsiedlungen auch heute noch modernisiert und als lebenswerte Quartiere erhalten werden können.



TEXT DIRK DRATSDRUMMER

BILD DANIEL KOKE FOTOGRAFIE

Welche Themen stehen für Sie in den nächsten Jahren weiter auf der Agenda? Vor allem werden wir mit Augenmaß wachsen und die Balance zwischen Wirtschaftlichkeit, Klimaschutz und sozialer Verantwortung herstellen. Wir werden die Digitalisierung, wo immer sinnvoll, vorantreiben, den weiteren Einsatz regenerativer Energien prüfen und streben einen klimaneutralen Gebäudebestand bis 2045 an. ■

Film ab!

Duisburg auf der Leinwand:
Von Schimanski bis Panem



Industriell und urban, dabei gleichzeitig individuell und zugleich richtig grün – Duisburg hat viele Gesichter. Kein Wunder, dass Film- und Fernsehproduktionen die Stadt seit Jahrzehnten als authentische Kulisse entdecken. Besonders dort, wo der industrielle Strukturwandel sichtbar wird – in alten Werkshallen, auf Gleisanlagen, Brücken oder an Hafenkais – entstehen dichte Atmosphären, die Geschichten erzählen. Was früher Arbeit war, ist heute oft Bühne: Duisburg ist zur Filmstadt geworden!

WO SCHIMMI ZUHAUSE WAR

Einen großen Anteil daran hatte ab den 1980er-Jahren ein gewisser Horst Schimanski. Der „Tatort“-Hauptkommissar mit der legendären M65-Feldjacke machte Duisburg zum Synonym für echten Ruhrpott-Charakter. Gedreht wurde dort, wo das Leben spielte: in Ruhrort, am Hafen, auf Industriehöfen und in Eckkneipen. Der Look – etwas ruppig, aber ehrlich – wurde zur Marke. Schimanski war laut, kantig und unbequem – und genau das spiegelte sich in der Kulisse wider. Duisburg war kein Hochglanz, sondern Realität. Seit über zehn Jahren ist im prägenden Stadtteil Ruhrort auch eine Gasse nach dem legendären Fernsehermittler benannt.



Später kam mit der Serie „WaPo Duisburg“ ein neues Fernsehformat hinzu, die einen neuen Blickwinkel auf Duisburg etablierte: Seit 2022 ermitteln hier junge Kommissarinnen und Kommissare auf dem Wasser – immer mit Blick auf den Hafen, die Schleusen, die Brücken. Auch hier ist die Stadt nicht nur Kulisse, sondern fast ein eigener Charakter. Die Serie zeigt eine andere, modernere Seite von Duisburg – mit Drohnenflügen über den Hafen und der Weite des Wassers als Kontrast zur urbanen Enge.

POSTAPOKALYPSE IM LANDSCHAFTSPARK

Während sich Duisburg mit solchen Auftritten im deutschen Fernsehen schon eine Weile als Drehort etabliert hat, rückte 2022 Hollywood an – mit einem Millionenbudget im Gepäck. Der Grund: Die Tribute von Panem X – Das Lied von Vogel und Schlange. Der Landschaftspark Duisburg-Nord verwandelte sich in ein dystopisches Filmset.

Die rostigen Hochöfen, stillgelegten Gasometer, Rohre und Stahlträger passten perfekt in die postapokalyptische Welt von Panem. Die rund um den alten Hochofen gedrehten Szenen setzten den armen Arbeiterbezirk „Distrikt 12“, der in der fiktiven Welt von Panem für den Kohleabbau zuständig ist, perfekt in Szene.

Gedreht wurde unter strengster Geheimhaltung, das Gelände war weiträumig abgesperrt. Über 100 Crewmitglieder waren beteiligt, dazu Spezialeffekte, Maskenbildner, Stuntteams – und, neben den Schauspielern des eigentlichen Casts, noch rund 3.000 Komparsinnen und Komparsen.

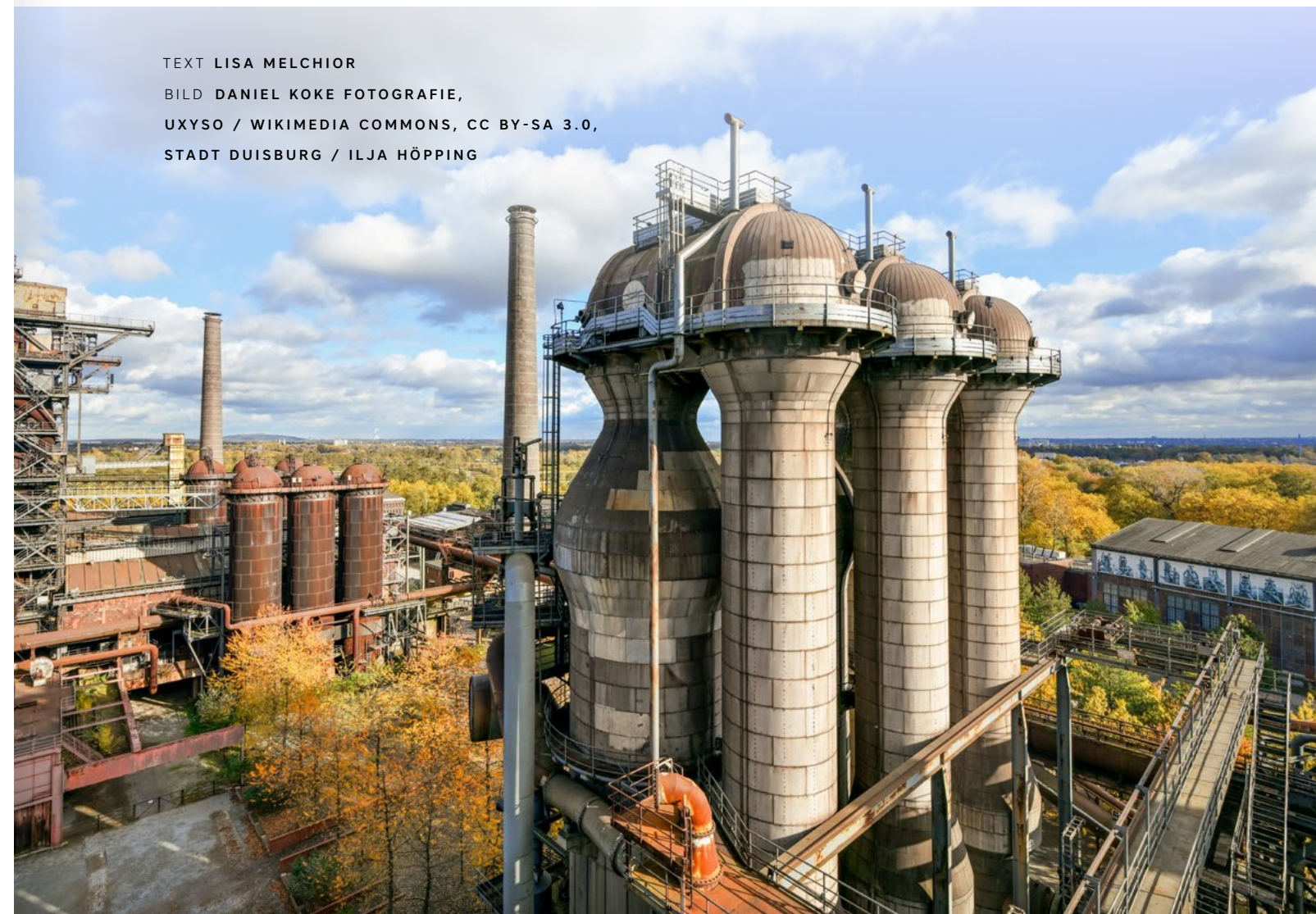
Der Landschaftspark ist mittlerweile ein Hotspot für Filmschaffende: Ob „Babylon Berlin“, „Verbotene Liebe – Next Generation“ oder auch der Dortmunder Tatort – sie alle waren schon im „LaPaNo“ für ein sprichwörtliches „Gastspiel“. Hinzu kommen Musikvideos, Werbespots und Hochschulprojekte.

Wer aufmerksam hinschaut, erkennt die Kulisse sogar in internationalen Produktionen. Petra Müller, ehemalige Geschäftsführerin der Film- und Medienstiftung, lobte einst den „LaPaNo“ als einen eindrucksvollen Ort mit absoluter Kino-Qualität, der in NRW seinesgleichen suche.

Duisburg zeigt sich auch im Film als Stadt mit vielen Gesichtern. Von Fernsehkrimi bis Blockbuster, von rohem Realismus bis zum futuristischen Drama – was einst mit „Schimmi“ begann, wird heute mit globalen Geschichten fortgeschrieben. Und vielleicht liegt gerade darin die besondere Stärke von Duisburg in der Filmwelt: Es wirkt nicht geschönt, sondern absolut echt. Und genau das macht die Stadt an Rhein und Ruhr eben absolut filmreif! 📽️

TEXT LISA MELCHIOR

BILD DANIEL KOKE FOTOGRAFIE,
UXYSO / WIKIMEDIA COMMONS, CC BY-SA 3.0,
STADT DUISBURG / ILJA HÖPPING



FEUER UND FLAMME!

SPANNENDE, LUSTIGE UND EIN PAAR HEIßE FAKTEN RUND UMS FEUER

Feuer ist warm, hell – und manchmal auch ganz schön gefährlich. Es gibt viele erstaunliche Dinge, die man über Feuer wissen kann: Warum ist die Flamme manchmal blau? Wie heiß ist ein Blitz? Und wussten Vögel eigentlich schon vor uns, wie man Feuer macht? Hier kannst du staunen, rteln und entdecken!

1. FEUER IM FLUG!



In Australien gibt es Raubvögel wie den Schwarzmilan, die mit Feuer „arbeiten“. Sie fliegen über brennende Gebiete, schnappen sich kleine, glühende Äste aus schon brennenden Flächen – und lassen sie dann absichtlich an anderer Stelle fallen, um ein neues Feuer zu entfachen. Und wozu? Weil flüchtende Mäuse, Insekten und Reptilien dann leichter zu fangen sind.

2. ÜBERLEBENSWICHTIG

Feuer war für die Entwicklung der Menschheit superwichtig. Es sorgte für Licht in der Dunkelheit, Wärme in kalten Nächten – und machte es möglich, Nahrung zu kochen. Stell dir vor: Ohne Feuer gäbe es keine Suppe, keine warme Pizza und keinen Kakao!

3. DAS LÄNGSTE STREICHHOLZ DER WELT

In Norwegen haben Bastler 2020 ein Streichholz gebaut, das ganze 6,13 Meter lang war – so groß wie ein Kleinbus! Natürlich wurde es auch angezündet. Das war zwar nicht sehr praktisch, aber es brachte einen Platz im Guinness-Buch der Rekorde.



4. DER FEUER-DIEB

Feuer hat die Menschen schon immer fasziniert – viele Sagen rankten sich um die Herkunft des Feuers. Eine der bekanntesten kommt aus dem alten Griechenland: Der Titan Prometheus soll den Gütern das Feuer gestohlen und es den Menschen geschenkt haben – damit sie kochen, heizen und Licht haben konnten. Zur Strafe ketteten ihn die Götter an einen Felsen. Ganz schön gemein, oder?



5. FEUER, DAS VOM HIMMEL KOMMT

Ein einziger Blitz kann bis zu 30.000 Grad heiß werden – das ist fünfmal heißer als die Oberfläche der Sonne! Wenn so ein Blitz in einen Baum oder ein Haus einschlägt, kann er sofort ein Feuer auslösen. Zum Glück gibt es Blitzableiter, die uns davor schtzen.

6. DAS FEUER UND DIE MENSCHEN

Wissenschaftler haben Spuren von Feuerstellen gefunden, die 1,5 Millionen Jahre alt sind – zum Beispiel in Afrika. Damals konnten Menschen das Feuer aber wohl noch nicht selbst machen – sie nutzten es, wenn beispielsweise ein Blitz einen Baum entzündet hatte.

FINDEST DU DIESE WRTER?

- 1

FLAMME
- 2

FEUER
- 3

HITZE
- 4

FUNKE
- 5

ASCHE
- 6

RAUCH
- 7

HOLZ
- 8

KERZE
- 9

KAMIN
- 10

BRAND

U	H	E	M	X	G	T	W	Q	F	K	L	B
R	S	F	U	N	K	E	S	G	S	A	C	B
J	N	E	Y	V	J	C	H	B	G	M	S	R
C	H	I	T	Z	E	Y	L	K	L	I	U	A
I	L	P	Q	D	G	R	J	E	W	N	V	N
A	K	N	D	S	Z	Y	C	R	N	M	N	D
S	H	R	A	U	C	H	M	Z	D	H	T	O
C	R	I	M	K	K	G	F	E	B	O	B	X
H	F	M	Y	Q	C	G	R	E	Q	L	X	Y
E	Q	M	F	L	A	M	M	E	H	Z	J	H
T	C	W	I	I	C	M	M	V	G	M	J	E
V	K	G	F	E	U	E	R	B	N	V	Y	P
Z	W	C	S	F	H	V	B	M	U	J	N	E

7. VERRÄTERISCHE FARBE

Feuer kann rot, gelb, orange, weiß oder sogar blau leuchten. Die Farbe hängt davon ab, wie heiß es ist – und welche Stoffe dabei verbrennen. Rotes oder orangefarbenes Feuer ist „khler“ (etwa 600–1000 Grad) – das sieht man oft bei Lagerfeuern oder Kerzen. Blaues Feuer ist besonders heiß (ber 1300 Grad) – so wie bei einem Gasherd. Metalle können auch die Farbe des Feuers verändern: Kupfer macht es grünlich, Natrium gelb – das nutzt man zum Beispiel beim Feuerwerk.

8. FEUER AUF DEM WASSER – WIE JETZT?

In Finnland gibt es das traditionelle Kokko-Fest, bei dem große Lagerfeuer auf Flen über einen See treiben. Früher glaubten die Finnen, dass das Feuer in der Mittsommernacht bse Geister vertreibt und Glück bringt. Heute ist es ein fröhliches Sommerfest mit Musik und Essen.

9. DAS MAGISCHE DREIECK

Damit ein Feuer überhaupt entstehen kann, braucht es drei Dinge: Hitze, Sauerstoff und Brennstoff. Das nennt man das „Feuerdreieck“. Deshalb löscht man Feuer, indem man es kühlt (zum Beispiel mit Wasser) oder die Luftzufuhr stoppt.

10. DAS TOR ZUR HLLE

Im Land Turkmenistan in Zentralasien gibt es ein großes Loch im Boden, das den Spitznamen „Tor zur Hlle“ trägt. Es brennt seit 1971, weil dort aus Versehen Erdgas entzündet wurde. Seitdem lodern in dem Krater Tag und Nacht meterhohe Flammen – ein gruseliges, aber faszinierendes Anblick!



DIE ZUKUNFT BLÜHT IN DUISBURG

DIE IGA 2027 KOMMT!

WO ENTSTEHT DER ZUKUNFTSGARTEN?

VOM STAHLWERK ZUR BLÜHENDEN OASE

Wenn sich 2027 die Internationale Gartenausstellung (IGA) über das gesamte Ruhrgebiet erstreckt, wird Duisburg zu einem der strahlenden Höhepunkte: Hier wächst der „Zukunftsgarten Duisburg“ heran – ein zentrales Highlight der IGA, das den tiefgreifenden Wandel unserer Region beispielhaft vorlebt.

Wo einst die Öfen glühten, Schicht um Schicht Stahl produziert wurde und Industriekultur dominierte, entsteht heute ein Ort, der zeigt, wie wir morgen leben, wohnen und unsere Stadt nachhaltig gestalten können. Der RheinPark ist längst mehr als nur eine Grünfläche. Er ist das Sinnbild der Duisburger Transformation: eine weitläufige Oase der Erholung, direkt am Wasser gelegen, die Industriekulisse, moderne Freizeitangebote, städtische Lebensqualität und ein vielseitiges Ökosystem zu einem Gesamterlebnis vereint.

Zur IGA 2027 wird dieses ehemalige Industrieareal nun noch einmal umfassend neu gedacht und zukunftsweisend weiterentwickelt. Besuchende erleben einen Park, der Natur, Industriekultur und visionäre Architektur zu einem lebendigen, inspirierenden Gesamtbild verschmilzt und informative, kreative sowie entspannende Stunden garantiert.



TEXT **SEEQ AGENCY**

BILD **WBP LANDSCHAFTSARCHITEKTEN,**
ARTHUR BRAKOWSKI



**Internationale
Gartenausstellung 2027
Ruhrgebiet**

Zukunftsgarten Duisburg

Die Internationale Gartenausstellung (IGA) 2027 ist ein wegweisendes Projekt für die Zukunft Duisburgs. Die WBD übernehmen dabei eine Schlüsselrolle:

Als starke Partnerin der Stadt sind sie mit der Umsetzung der IGA 2027 Duisburg beauftragt. Das heißt, die WBD verantworten die Errichtung, Sanierung und Bewirtschaftung der 4000 m² IGA-Flächen und -Bauten im RheinPark.

Damit schaffen die WBD die Grundlage dafür, dass der Zukunftsgarten Duisburg als zentrales Highlight erblüht und Impulse für nachhaltiges, urbanes Leben setzt, die weit über das Ausstellungsjahr hinaus wirken.



ERLEBE GARTENKUNST, KULTUR UND UNZÄHLIGE BLÜTEN – AB APRIL 2027

Wann geht's los?

23. April 2027

Ab wann kann ich Tickets kaufen?

23. April 2026

Mehr Informationen unter:

iga2027-duisburg.de

Du hast Fragen? Kontaktiere uns:

kommunikation-iga@wb-duisburg.de

WIE WIRD DIE ZUKUNFT ERLEBBAR?

BAUEN, BEWEGEN UND BEGEISTERN

Der Zukunftsgarten ist ein Ort der Gestaltung, an dem die Zukunft aktiv erlebt wird. Für Familien entsteht einer der größten inklusiven Spielbereiche Duisburgs, der allen Kindern – unabhängig von ihren körperlichen Voraussetzungen – vielfältige Entdeckungsmöglichkeiten bietet. Bewegung und Dynamik bringt eine neue Skateranlage ins Spiel, die zum Treffpunkt für die junge Generation avancieren wird.

Die entscheidenden Schlüsselthemen der IGA werden durchdacht inszeniert: Ob in Form von interaktiven Stationspunkten, inspirierenden Fachvorträgen oder kreativen Mitmachformaten – die Ausstellung verbindet Wissenschaft, Kunst und Unterhaltung.

Der RheinPark wird in den Monaten der IGA zum Experimentierfeld, das wegweisende Impulse für die Städte von morgen setzt. Hier entsteht ein lebendiger Ort, an dem Wissen und Kreativität im Einklang stehen und Lebensräume geschaffen werden, die uns allen guttun.

WARUM IST DUISBURG EIN IGA-HIGHLIGHT?

EIN ORT, DER GESCHICHTEN ERZÄHLT

Duisburg zeigt mit dem Zukunftsgarten, wie aus einem Ort mit Geschichte ein lebendiger Raum für die Zukunft wird. Die IGA im RheinPark ist kein abgeschlossenes Projekt, sondern eine Einladung, am Wachstum der Stadt von morgen teilzuhaben.

Das Projekt bietet die Chance, wesentliche Bereiche urbanen Lebens neu zu denken. Die Ausstellung rückt zentrale Herausforderungen unserer Zeit in den Fokus: Klimaschutz und Anpassungsstrategien, Kreislaufwirtschaft, Artenvielfalt, Gesundheit, moderne Mobilität sowie einen verantwortungsvollen, ressourcenschonenden Umgang im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung.

Diese Themen werden im RheinPark nicht nur theoretisch vermittelt. Sie werden präsentiert und vor allem erfahrbar gemacht, um den Blick auf eine nachhaltigere Stadtgestaltung zu schärfen. Es geht darum, Impulse zu setzen, die weit über das Ausstellungsjahr hinaus Bestand haben.

WAS GIBT ES ZU ENTDECKEN?

SKYWALK, HAFENFLAIR UND EIN BLÜTENMEER

Der Zukunftsgarten Duisburg ist ein Ort, der Erholung und neue Impulse bietet. Im Herzen des Geschehens liegt ein Rosengarten, der sich als insektenfreundliches und ökologisch nachhaltiges, blühendes Juwel und Duftoase durch die gesamte Anlage zieht und zum Verweilen einlädt. Aus zahlreichen Stöcken entwickelt sich ein feines Geflecht, das die industrielle Vergangenheit mit einem zeitgemäßen Verständnis von Gartenkunst verbindet.

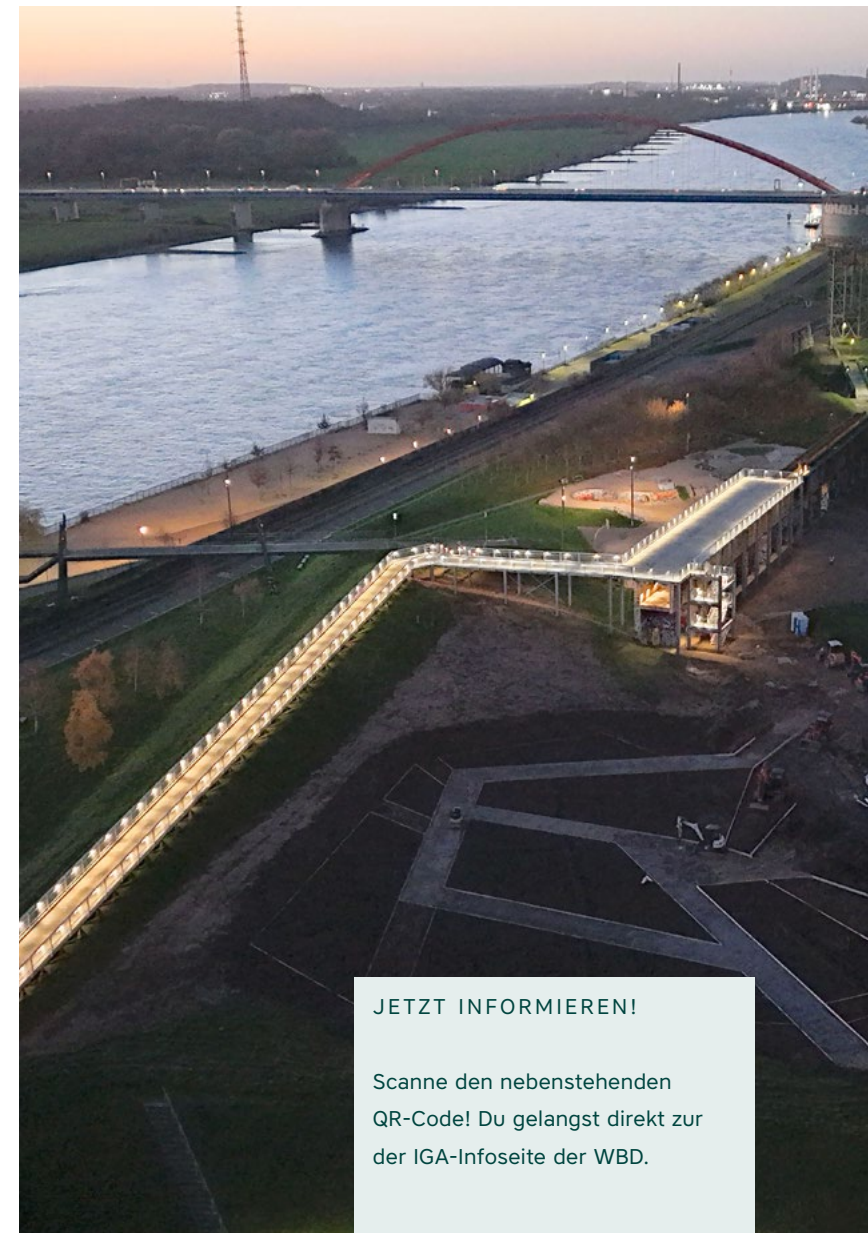
Ein neues urbanes Flair entsteht am Rheinufer: Der Kultushafen wird ein zentraler Treffpunkt mit attraktiver Gastronomie und direkter Anbindung ans Wasser. Endlich holt dieser neue Ankerpunkt den Fluss in Hochfeld direkt ins Stadtleben und schafft einen lebendigen Ort der Begegnung – perfekt für den Feierabend-Drink oder das entspannte Mittagessen mit Blick auf die Schifffahrt.

Wer die Perspektive wechseln möchte, findet sie auf einem neu errichteten Skywalk, von dem sich neue, ungewohnte Blicke über das Gelände und die Uferkulisse eröffnen. Ergänzt wird das Programm durch diverse Bühnen und offene Plätze, die den perfekten Rahmen für Konzerte, Kultur und ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm schaffen. 📍

„MIT DER IGA 2027 BEKOMMT DER RHEINPARK NOCH MEHR STRAHLKRAFT UND WIRD ZU EINEM ORT, DER MENSCHEN WEIT ÜBER DUISBURG HINAUS BEGEISTERT. DER ZUKUNFTSGARTEN BRINGT FRISCHE IMPULSE – FÜR DIE STADT UND DIE GANZE REGION.“

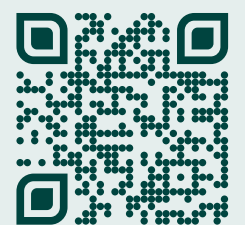
– SÖREN LINK

OBERBÜRGERMEISTER DER STADT DUISBURG



JETZT INFORMIEREN!

Scanne den nebenstehenden QR-Code! Du gelangst direkt zur der IGA-Infoseite der WBD.





TEXT KLAUS JOHANN
BILD ZOO DUISBURG

Und wie kam es zur künstlerischen Karriere der beiden Zoobewohner? Melina Tetzlaff hat im Umgang mit den Tieren schnell gemerkt, dass Atu und Akoya ihr bedingungslos vertrauen: „Ich kann sie überall anfassen, ob am Bauch oder an den Füßen oder auch am Maul – das ist klasse! Und sie lassen sich auch darauf ein, während des medizinischen Trainings Übungen mit ihnen durchzuführen.“ Es ist wichtig, dass die Tiere beim medizinischen Training bestimmte Bewegungsmuster und Abläufe lernen, um bei Untersuchungen ein geduldiger Patient zu sein.

HIPPO-KUNST FÜR ZUHAUSE

Im Servicebüro des Zoos sind verfügbare Bilder in zwei Größen ausgestellt. Hier lassen sich die Kunstwerke täglich in der Zeit von 10 - 17.30 Uhr anschauen und auch direkt mitnehmen.

Zwei Bildgrößen sind verfügbar:

1. Leinwände in der Größe 30 x 30 cm:
ab 85 Euro Mindestspende
2. Leinwände in der Größe 70 x 50 cm:
ab 150 Euro Mindestspende



Und in eben jenen medizinischen Übungen liegt auch der Ursprung der Flusspferd-Kunstwerke: Zum täglichen Programm gehört auch der Gang über eine Waage, um das Gewicht der Tiere zu kontrollieren. „Dabei habe ich mich gefragt, ob und wie man diese Situation vielleicht noch anders nutzen könnte“, berichtet die 24-jährige Tierpflegerin. Und so wurde kurzerhand eine Leinwand auf die Holzplatte montiert, die über der Waage befestigt ist.

Auf dem Boden werden dann Farbkleckse verteilt und verstrichen – Tiere laufen anschließend über den Farberteppich und verteilen die Farbe mit ihren Füßen auf der Leinwand. Manchmal schnüffeln die Flusspferde auch an den Farben und verreiben sie somit. In jedem Fall entsteht einzigartige Flusspferd-Kunst. Die Farben sind dermatologisch getestet, vegan und lösen sich beim Kontakt mit Wasser sofort.

Die Spenden durch den Verkauf der Kunstwerke im Servicebüro fließen vollständig in den Neubau des Zwergflusspferdhauses, in das der Zoo Duisburg einen siebenstelligen Betrag investiert. Im Rahmen des Projektes entstehen über 600 m² große Außenanlagen sowie das rund 700 m² große Warmhaus für die Tiere – samt Ruhezonen, Schattenplätzen und verschiedenen Badestellen. Auch eine Gemeinschaftshaltung der Zwergflusspferde mit einer kleinen Affen-Art ist vorgesehen. ■

Tierisch schön

DIE ZWERGFLUSSPFERDE IM ZOO HABEN IHRE KÜNSTLERISCHE ADER ENTDECKT

Echte Kunst ist unbezahlbar und nur in den Museen der Welt zu finden? Falsch! Ab sofort lassen sich im Duisburger Zoo absolut einmalige Kunstwerke von echten Duisburger Künstlern erstehen – und etwas ganz Besonderes sind die Bilder in jedem Fall: Schließlich sind Atu und Akoya, die Künstler hinter den Werken, zwei ganz besondere Künstler. Die Zwergflusspferde leben im Duisburger Zoo und haben vor einiger Zeit – zusammen mit ihrer Tierpflegerin Melina Tetzlaff – ihre künstlerische Ader entdeckt.

Melina Tetzlaff ist schon eine Weile zuständig für die Zwergflusspferde im Duisburger Zoo – und sie kennt ihre Schützlinge mittlerweile sehr gut: „Pflegeleicht sind sie beide“, sagt Melina Tetzlaff. „Allerdings ist die Dame des Hauses manchmal eine kleine Zicke, während der Herr eher eine ‚Schissbux‘ ist.“





„Die Nachfrage ist groß“

SEXUELLER MISSBRAUCH IST NOCH IMMER EIN TABU-THEMA. VIELE OPFER SCHWEIGEN ÜBER DAS, WAS SIE ERLEBT HABEN. DER VEREIN „WILDWASSER“ REAGIERT DARAUF – UND SORGT FÜR EINEN GESCHÜTZTEN RAUM, IN DEM SICH BETROFFENE AUSTAUSCHEN KÖNNEN.

Die Schülerin hat sich verändert. Das einst so fröhliche Mädchen spricht nicht mehr. Als ihre Lehrerin sie nach den Gründen fragt, erzählt das Kind von ihrem Onkel. Und von den „Spielen“, die er sich ausgedacht hat. Sofort schrillen bei der Lehrerin die Alarmglocken. Sie nimmt Kontakt auf zum Jugendamt – und kurz darauf klingelt ein Telefon in der Lutherstraße 36 in Duissern.

An dieser Adresse hat der Verein „Wildwasser“ seinen Sitz – und der ist seit vielen Jahren eine Anlaufstelle für Betroffene von sexualisierter Gewalt. Die Angebote richten sich an Kinder, Jugendliche und Frauen. Die Beratung ist kostenlos, vertraulich und auf Wunsch anonym. „Die Nachfrage ist groß“, sagt Diplom-Psychologin Sabine Block, „besonders bei erwachsenen Frauen. Für sie gibt es nicht so viele Orte, an denen sie sich mit anderen Betroffenen austauschen können.“

Um eben dieser Zielgruppe ein weiteres Angebot zu unterbreiten, startet bei „Wildwasser“ im kommenden Jahr ein neues Projekt: In einer kleinen Gruppe werden sich Frauen treffen, die in ihrer Kindheit sexualisierte Gewalt erleben mussten.

BILD **TOBIAS APPELT**
TEXT **DANIEL ELKE**



Begleitet werden sie dabei von zwei Expertinnen des „Wildwasser“-Teams. „Anfangs erfordert es sicher Überwindung, sich anderen gegenüber zu öffnen“, sagt die „Wildwasser“-Sozialarbeiterin Sedef Topal. „Es ist aber zugleich unglaublich hilfreich, weil die Frauen erleben, dass sie nicht alleine sind.“


Obwohl schon viel Prävention und Aufklärung erfolgt ist, ist das Thema Missbrauch noch immer ein Tabu. Die Betroffenen haben den Eindruck, dass sie mit niemandem über das Erlebte sprechen können. Das wiederum steigert ihren Leidensdruck. Schweigen und Verdrängen werden für sie zu einer Art Überlebensstrategie. „Die Betroffenen fühlen sich allein in ihrer Not. Sie sind es aber nicht. Sexuelle Übergriffe nehmen zu, vor allem in den Sozialen Medien ist der Anstieg seit einigen Jahren extrem“, sagt Sabine Block. „Rein statistisch sind heute in jeder Schulklasse ein bis zwei Kinder von sexueller Gewalt betroffen.“

Eltern wollen ihre Kinder schützen. Doch gerade im Internet können sie nicht rund um die Uhr beobachten, was ihr Nachwuchs dort anstellt. „Eltern sollten ihre Kinder daher deutlich auf die Gefahren hinweisen, die es im virtuellen Raum gibt“, sagt Sedef Topal. Sie kennt die Fälle, bei denen sich Erwachsene online unter falscher Identität an Kinder und Teenager heranschleichen. „Die Betroffenen können sich dann aber nicht so einfach mitteilen. Oft werden sie von den Tätern manipuliert und es vergeht viel Zeit, bevor sie sich jemandem anvertrauen.“

Wird ein Kind zum Opfer eines Missbrauchs, kann dies auch für die Eltern eine traumatische Erfahrung sein, besonders wenn der Täter aus dem Umfeld der eigenen Familie stammt. „Die Eltern plagen sich mit Schuldgefühlen, weil sie es nicht bemerkt haben“, sagt Sabine Block. Um sie zu unterstützen,

startet „Wildwasser“ im kommenden Jahr ein Projekt speziell für Mütter, deren Kinder sexualisierte Gewalt erlebt haben. „Unser neues Gruppen-Angebot bietet einen geschützten Rahmen, um sich auszutauschen, gemeinsam Neues zu entdecken und Bewältigungsstrategien zu erlernen“, sagt Sabine Block.

SEIT MEHR ALS VIER JAHRZEHNTE

Der erste „Wildwasser“-Verein ist 1983 in Berlin gegründet worden. Nach seinem Vorbild entstanden daraufhin bundesweit in vielen Städten Vereine unter diesem Namen. Sie agieren voneinander unabhängig, sind aber miteinander vernetzt. Den Duisburger Verein gibt es seit dem Jahr 1991. Zur Finanzierung seiner Projekte ist er auf Förderungen angewiesen. Unterstützung für die aktuellen Projekte kam von der Software AG-Stiftung und von der Heidehof-Stiftung. Die neuen Gruppenangebote sind auf eine Laufzeit von eineinhalb Jahren angelegt, Anmeldungen sind bald möglich. 

Die genauen Themen und Termine werden Anfang 2026 online bekanntgegeben:
www.wildwasser-duisburg.de

Kontakt: Tel. 0203 / 343 016
Mail: info@wildwasser-duisburg.de



Tierisch lecker

Bäckerei Sieveneck kreiert Zoo-Brot für Seelöwen

Backen für den guten Zweck: Die Duisburger Traditionsbäckerei Sieveneck hat ein ganz besonderes Brot kreiert: Die „Seelöwenkruste“ ist 500 Gramm schwer, aus bestem Dinkelmehl gebacken und das erste Zoo-Brot Duisburgs. Gemeinsam mit Oberbürgermeister Sören Link und Zoodirektorin Astrid Stewin stellte Bäckermeister Josef Sieveneck die neue Kreation im Sommer vor. Es ist für 3,95 Euro in allen fünf Filialen der Bäckerei erhältlich. Pro verkauftem Laib fließt



1 Euro direkt in den Neubau der Seelöwen-Anlage (zum Nachlesen siehe Bericht in der letzten GEBAG Ausgabe 2025 – 02) im Zoo Duisburg. „Mit der Bäckerei Sieveneck und dem Zoo Duisburg haben sich zwei Duisburger Institutionen mit einer richtig guten Idee zusammengetan. Wenn man mit jedem Biss ins Brot gleichzeitig die Seelöwen im Zoo unterstützt, ist das doch ein gelungener Start in den Tag“, freut sich Oberbürgermeister Sören Link.

TEXT ZOO DUISBURG

BILD STADT DUISBURG /

TANJA PICKARTZ

„Als einer der letzten Traditionsbäcker sind wir fest mit Duisburg verwurzelt. Als die Idee mit dem Seelöwen-Brot kam, wussten wir sofort: Da sind wir dabei. Über mehrere Wochen haben wir dann das neue Brot kreiert“, sagt Josef Sieveneck, Bäckermeister und Inhaber der Duisburger Bäckerei.

Zoodirektorin Astrid Stewin ist vom Engagement begeistert. „Die Seelöwenkruste zeigt, wie sehr unser Zoo den Menschen am Herzen liegt. Das freut uns riesig und wir sind sehr dankbar für das Engagement der Bäckerei Sieveneck. Denn so können alle mit Genuss dabei helfen, dass der neue Lebensraum für unsere Seelöwen entsteht“, betont die Direktorin.

SEELÖWE DRAUF UND VIEL LIEBE DRIN

Die Seelöwenkruste überzeugt durch Geschmack, Aussehen, traditionelle Handwerkskunst und gute Zutaten. Mehrere Wochen suchte Bäckermeister Josef Sieveneck nach der besten Rezeptur für die neue Brotkreation. „Teigfeuchte, Backtemperatur und die Zutaten müssen zusammenspielen. Nur so entsteht ein echtes Handwerksbrot, das eine saftige Krume und eine knackige Kruste hat“, erklärt der Traditionsbäcker.

Die Grundzutat für die 500 g Gramm schweren Brotlaibe ist Dinkelmehl. Vermischt mit Wasser und Hefe entsteht der Teig des Duisburger Zoobrot. Fertig geformt kommt das Brot in den 240 Grad heißen Ofen, bevor es in die Filialen in Duisburg und Essen ausgeliefert wird. Hier ist die Brotkreation von Montag–Samstag ab 6 Uhr erhältlich – solange der Vorrat reicht. „Die Seelöwenkruste ist, so wie alle anderen Backwaren bei Sieveneck, ein echtes Handwerksprodukt und mit Liebe zubereitet“, betont der Konditor-Meister.



ZWEI DUISBURGER ORIGINALE

Der Zoo Duisburg und die Bäckerei Sieveneck sind zwei Duisburger Originale mit jahrzehntelanger Tradition. Gegründet am 12. Mai 1934, ist der Zoo Duisburg in diesem Jahr bereits 91 Jahre alt geworden. Schon einige Jahre vor der Zoogründung eröffnete im Jahr 1900 die erste Filiale der Bäckerei Sieveneck und blickt damit auf eine 125 Jahre alte Firmengeschichte zurück. Seither wird die Bäckerei mit Tradition als Familienbetrieb geführt. Josef Sieveneck übernahm das Geschäft im Jahr 1995 von seinen Eltern. Die Bäckerei führt er zusammen mit seiner Schwester Barbara Schestokat. Täglich arbeitet das Team für den guten Geschmack. Neben Broten, süßen Backwaren, Brötchen und Torten erweitert die Seelöwenkruste das Angebot der Backstube. Rund 50 verschiedene Teigwaren bietet Sieveneck an. „Tradition verbindet – und das kann man durch die neue Seelöwenkruste auch schmecken. Ein Brot, das den Zoo bei seiner Weiterentwicklung unterstützt und tierisch gut schmeckt“, betont Zoo-Chefin Astrid Stewin. ■

Oberbürgermeister Sören Link, Zoodirektorin Astrid Stewin und Bäckermeister Josef Sieveneck präsentieren die neue Brot-kreation.

FESTLICHER DRINK FÜR FESTLICHE TAGE

BILD UND TEXT SANDRA BUBE

MIT EINEM BAILEYS MOCKTAIL DIE WEIHNACHTSTAGE ZELEBRIEREN

Weihnachten steht vor der Tür! Und passend zu den bevorstehenden Feiertagen stellen wir – beziehungsweise unsere Kollegin Sandra Bube, Teamleiterin Kundenbetreuung – Ihnen heute einen passenden Drink vor: der „Baileys Mocktail“. Mocktail steht umgangssprachlich für alkoholfreie Cocktails – damit ist unser Festtags-Drink der passende Begleiter für die Familienfeier zu Weihnachten! „Ich finde, zu Weihnachten sollte nicht nur das Essen etwas Besonderes sein – mit einem festlich dekorierten Aperitif startet man doch gleich mit einer ganz besonderen Stimmung in die Feierlichkeiten“, findet Sandra Bube.



**Sandra
Bube**

ZUBEREITUNG:

Zuerst den löslichen Kaffee in 1 EL heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Danach alle Zutaten in einen Shaker geben und gut durchmischen.

Für das optische Highlight am Glas noch ein Tipp für die Deko: Die Kokosraspel auf einen Teller geben, dazu eine Schale oder einen tiefen Teller mit Zuckerwasser bereitstellen. Den Glasrand in das Zuckerwasser und anschließend in die Kokosraspel tauchen. Danach trocknen lassen. Zum guten Schluss ein paar Eiswürfel und den Mocktail in das dekorierte Glas geben – und genießen!

NOCH ZWEI TIPPS ZUM SCHLUSS

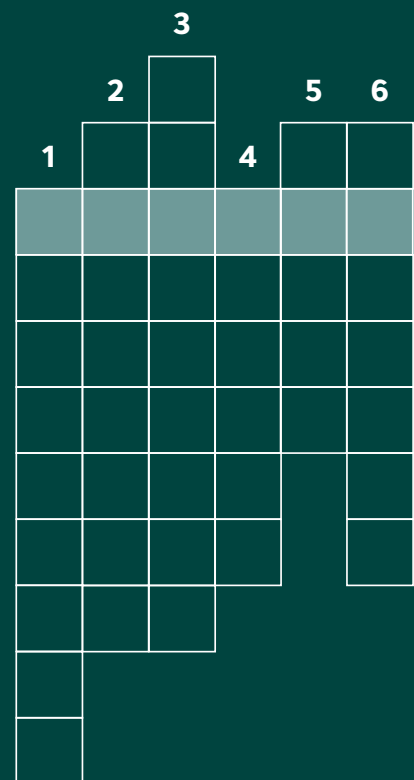
Wer es noch süßer mag, kann gerne noch einen TL Karamellsauce oder Kondensmilch hinzufügen. Und wer den Drink gern alkoholisch ausprobieren möchte, der nimmt statt Schlagsahne einfach einen Sahnelikör wie zum Beispiel Baileys.

ZUTATEN FÜR 1–2 PERSONEN:

- > ¾ Tasse Milch (Milch nach Wahl)
- > 2 TL löslicher Kaffee oder Espresso
- > 1 TL Ahornsirup
- > 1–2 Tropfen Vanilleextrakt
- > ½ TL Kakao oder Schokoladensauce
- > 1 TL Schlagsahne
- > ggf. Kokosraspeln

GEWINNSPIEL

- 1 ...kulisse im Fackelschein.
- 2 Feuer und Flamme für ...
- 3 Ruhrpott-Imbiss: Auf dem Aushang sind auch ...-Zahlen zu lesen.
- 4 ... Krischer ist NRW-Verkehrsminister.
- 5 Das Caffé ... liegt im Herzen von Duissern.
- 6 ... Berlin wurde teilweise im Landschaftspark gedreht.



1. Preis: 100 Euro
2. Preis: 50 Euro
3. Preis: 25 Euro

Teilnahmeberechtigt sind alle Leserinnen und Leser der „tach.“. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

SCHICKEN SIE DIE
LÖSUNG BITTE AN:
GEBAG

Duisburger Baugesellschaft mbH
Tiergartenstraße 24–26
47053 Duisburg
mehralsgewohnt@gebag.de

KENNWORT:
Gewinnspiel Mietermagazin
EINSENDESCHLUSS:
28. Februar 2026