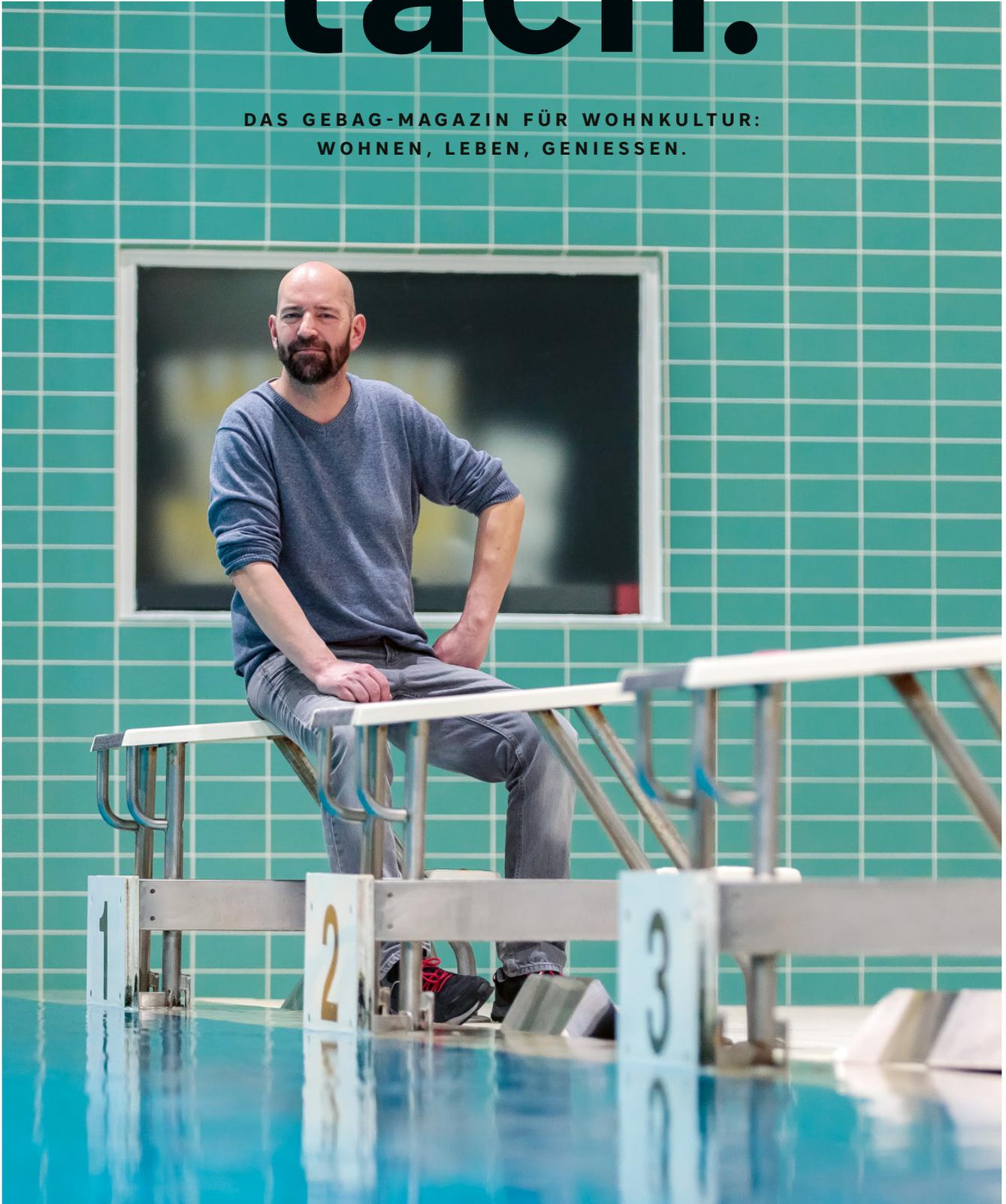


tach.

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

2022 Q1



MORGENS



IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

Geschäftsführung GEBAG, Bernd Wortmeyer

KONTAKT:

GEBAG

Tiergartenstraße 24–26

47053 Duisburg

Telefon 0203 6004-0

Telefax 0203 6004-100

E-Mail: info@gebag.de

CHEFREDAKTION: Gerhild Gössing

REDAKTION: Lisa Melchior, Sabine Lück,

Conny Lappeneit, Julia Gaida, Sebastian Becker,

Tobias Appelt, David Huth, Denis de Haas,

Restaurant Küppersmühle

LAYOUT UND KONZEPT: SEEQ-Agency, Duisburg

DRUCK: Bonifatius GmbH, Paderborn

AUFLAGE: 12.250 Exemplare

ERSCHEINUNGSWEISE: viermal jährlich

FOTONACHWEISE NACH SEITEN:

TITEL: Daniel Elke

EDITORIAL: Daniel Koke, S. 1

INHALT: Daniel Elke, S. 2 oben | Zoo Duisburg /

I. Sickmann, S. 2 unten | KZA.plant GmbH / GEBAG, S. 3

JUTEN TACH: Daniel Koke, S. 4

TITELSTORY: Daniel Elke, S. 6–13

VIEL PLATZ FÜR DIE KLEINSTEN: KZA.plant GmbH /

GEBAG, S. 14

DA GEHT DIE POST AB: filmbildfabrik (Adobe stock),

S.24 | Deutsche Post AG, S. 25

HEUTE SCHON AN MORGEN DENKEN:

Portra (iStock), S. 20

WILKOMMEN IN DER WELT DER ASIATISCHEN

KÜCHE: Sebastian Becker, S. 22–23

ÜBER SIEBEN(HUNDERT) BRÜCKEN MUSST DU

GEHEN: Raimond Spekking (Wikimedia Commons), S. 24,

S. 25 oben, Bernd Brüggemann (Istock), S. 25 unten

DURCHZÄHLEN, BITTE!: Mario Brand Fotografie, S. 26

GENERATIONSÜBERGREIFEND GUT:

Duisburg Kontor, S. 27

PLÜSCHIGE BESUCHERMAGNETEN: Zoo Duisburg /

I. Sickmann, S. 28–29

HIGHLIGHTS FÜR DEN OSTERSTRAUCH:

Sabine Lück, S. 30–31

BÄRLAUCH-CREMESUPPE: Daniela Baumann (Adobe

Stock), S. 32–33

Tach auch!

Was machen Sie eigentlich um vier Uhr morgens? Wahrscheinlich liegen Sie selig im Bett und schlafen tief und fest, so wie die meisten von uns. Jörg Hopp aber ist dann schon hellwach: Für den Duisburger Bäcker beginnt der Arbeitstag dann, wenn die ganze Stadt noch schläft. Die ganze Stadt? Nein, denn nicht nur Bäcker stehen in Duisburg ziemlich früh auf. Wir gehen auf eine morgendliche Reise durch unsere Stadt und zeigen Ihnen, wer sonst noch alles nach dem Sprichwort „Der frühe Vogel fängt den Wurm“ lebt. Eines kann ich Ihnen verraten: Es wird ziemlich spannend, trotz der frühen Uhrzeit!

Apropos schlafen: Für frühes Aufstehen sind Koalas ja nun wahrlich nicht bekannt. Die plüschigen Beuteltiere schlafen bis zu 20 Stunden – pro Tag! Die restliche Zeit des Tages präsentieren sie sich dafür ziemlich putzig, so auch im Duisburger Zoo. In der neusten Folge unserer Zoo-Kolumne besuchen wir Tierpfleger Mario Chindemi und seine Schützlinge, die ursprünglich aus Australien stammen.

Und wenn wir doch gerade eh schon in unserer schönen Stadt unterwegs sind: Wussten Sie



schon, dass es in Duisburg mehr Brücken gibt als in Venedig? Einige von ihnen warten mit Rekorden oder einem weltweit einzigartigen Design auf – welche das genau sind, verraten wir Ihnen in der aktuellen Folge von den „Duisburger Geschichten“.

Sie sehen also, wir haben auch in dieser Ausgabe der tach. einen bunten Strauß voll spannender Themen und Geschichten. Ihnen fehlt etwas? Sie haben Wünsche, Kritik oder vielleicht auch einfach nur ein Lob? Immer her damit, wir freuen uns immer über Post: mehralsgewohnt@gebag.de. Schreiben Sie uns!

Ihre

GERHILD GÖSSING, CHEFREDAKTION



1

Unsereins

4 Juten Tach, Zaim Krasniqi!
Der neue Kundenbetreuer für den Bereich Wohnen 60plus über große Familien und den Spaß am Beruf

14 Viel Platz für die Kleinsten
GEBAG plant Kita-Neubauten in Rheinhausen und Wanheim-Angerhausen

18 Da geht die Post ab
In fünf GEBAG-Quartieren werden Packstationen aufgestellt

20 Heute schon an morgen denken!
Starker Anstieg der Energiepreise

2

Stadtkind

22 Willkommen in der Welt der asiatischen Küche
... und das mitten in Wanheimerort!

24 Über sieben(hundert) Brücken musst Du gehen
Duisburger Brücken im Porträt



4

Bauchgefühl

2 Impressum

Rückseite
Gewinnspiel

30 Highlights für den Osterstrauch
Hübsche Ei-Anhänger aus Papier

32 Bärlauch-Cremesuppe
Eine frühlingshafte Suppe für das nächste Familienessen oder den Oster-Brunch

3

Viersieben

26 Durchzählen, bitte!
Der Zensus steht vor der Tür

27 Generationsübergreifend gut
Einkaufen auf dem Wochenmarkt Bergheim

28 Plüschige Besuchermagneten
Die Koalas gehören im Duisburger Zoo zu den beliebtesten Bewohnern



JUTEN TACH, ZAIM KRASNIQI!

TEXT LISA MELCHIOR

BILD DANIEL KOKE



Der neue Kundenbetreuer für den Bereich Wohnen 60plus über große Familien, den Spaß am Beruf und warum telefonieren den Kundenkontakt bereichert.

Seit Ende letzten Jahres betreut Zaim Krasniqi nun den Bereich Wohnen 60plus. Der 23-Jährige hat vor vier Jahren seine Ausbildung bei der GEBAG zum Immobilienkaufmann begonnen – und ist nach Abschluss der Ausbildung einfach geblieben: „Für mich war es nie eine Frage oder eine Überlegung, nach der Ausbildung woandershin zu gehen. Ich verstehe mich mit fast allen Kolleginnen und Kollegen sehr gut, selbst die, mit denen man nur wenig oder kaum zusammenarbeitet, sind nett und alle helfen sich, wenn es mal hart auf hart kommt oder einer mal Hilfe braucht. Der Zusammenhalt und die Kollegialität bei der GEBAG sind wirklich toll.“

Die Wahl seines Ausbildungsberufs hat der gebürtige Duisburger nie bereut: „Mir gefällt der Beruf des Immobilienkaufmanns einfach sehr gut: Man hat viel Kundenkontakt und ist sowohl im Innendienst als auch im Außendienst tätig. Die Faszination im Außendienst und im Innendienst liegt vor allen Dingen in der Freiheit und der selbstständigen Arbeitsweise. Kein Tag ist wie der andere. Natürlich hat man routinemäßige Aufgaben, aber dennoch kommt auch immer wieder was Neues dazu. Und das war vom ersten Tag der Ausbildung so: Meine ersten Monate habe ich direkt im Bereich Bestandsbewirtschaftung verbracht. Das war für den

Start echt klasse, man lernt sofort viele Aufgaben kennen, die den Beruf ausmachen. Außerdem kannst du überall reinschnuppern und bekommst direkt viel Relevantes mit.“ Das hat den Start ins Berufsleben natürlich sehr positiv beeinflusst.

EINE TOLLE CHANCE IM NEUEN JAHR

Nach dem Ende der Ausbildung im vergangenen Sommer wurde recht schnell klar, dass im Bereich Wohnen 60plus bald eine freie Stelle in der Kundenbetreuung zu besetzen sein würde. „Den Bezirk Wohnen 60plus dann zum neuen Jahr zu übernehmen, war eine tolle Chance, die ich gern ergriffen habe“, erzählt der gebürtige Duisburger. „Und so habe ich nur ein halbes Jahr nach Ende meiner Ausbildung schon einen ganzen Bezirk zu betreuen mit 17 Objekten, 732 Wohnungen und rund 800 Mieterinnen und Mietern.“ Zaim Krasniqi findet sein neues Tätigkeitsfeld auch wirklich spannend: „Wohnen 60plus ist ja schon ein anderes Konzept: Alle anderen Bezirke sind geografisch nach ihrer Lage in der Stadt zusammengefasst beziehungsweise werden durch die Kolleginnen und Kollegen aufgeteilt betreut. Die Objekte, die Wohnen 60plus zugeordnet sind, sind ja über das ganze Stadtgebiet verteilt. Die Wohnungen sind alle mindestens barrierearm. Das trägt dann auch dazu bei, dass viele Mieterinnen und Mieter länger in ihren Wohnungen bleiben können, selbst wenn sie einmal nicht mehr ganz so gut zu Fuß sind oder einen Rollator brauchen.“

INTENSIVE BERATUNG

„Die Beratung ist teils auch intensiver, jüngere Mieter stellen eher mal eine kurze Frage per Mail. Bei den älteren Mietern, die ich ja nun hauptsächlich betreue, ist es schon so, dass sie lieber mal zum Hörer greifen

und auch detailliertere Nachfragen stellen. Natürlich schreiben auch die Älteren heute ganz selbstverständlich Mails, aber vielen ist der persönliche Kontakt eben auch wichtig. Sie wollen wissen: Wer ist denn dieser neue junge Mann, der jetzt für meine Belange als Mieter zuständig ist?“, erzählt Zaim Krasniqi lächelnd. Auch wenn es manchmal etwas aufwändiger sein mag, ausführlich am Telefon auf eine Frage zu antworten als eine knappe Antwort per Mail zu schicken: „Ich mag den persönlichen Kontakt trotzdem sehr. So lernt man ‚seine‘ Mieterinnen und Mieter und auch die Interessenten gleich besser kennen.“ Eines liegt dem gebürtigen Duisburger sehr am Herzen: „Ich finde es wichtig, dass ‚meine‘ Mieterinnen und Mieter wissen, dass ich mich immer freue, wenn

„ICH MAG DEN
PERSÖNLICHEN KONTAKT.
SO LERNT MAN ‚SEINE‘
MIETERINNEN UND
MIETER GLEICH BESSER
KENNEN.“

sie anrufen und sich melden – egal, wie groß oder wie klein das Anliegen auch sein mag!“

FAMILIÄRER AUSGLEICH

Doch so schön der Kontakt mit Mieterinnen und Mietern oder so abwechslungsreich der Arbeitstag auch ist: Irgendwann ist auch mal Feierabend! „In meiner Freizeit spielt meine Familie eine große Rolle, wir unternehmen viel. Das fällt mittlerweile vor allem aufs Wochenende, weil man unter der Woche eben doch stark ausgelastet ist mit der Arbeit. Bei mir kommt noch – seit mittlerweile fast zehn Jahren – mein großes Hobby Judo dazu, zwei Mal die Woche trainiere ich selbst und trainiere eine Kindergruppe. Dadurch bin ich

unter der Woche eben viel beschäftigt, weswegen es umso schöner ist, wenn ich am Wochenende Zeit mit meiner Familie verbringen kann“, erzählt der 23-Jährige. Zaim Krasniqi hat eine „ziemlich große

Familie – aber wir leben eher auf der ganzen Welt verteilt. Hier in Duisburg sind es „nur“ meine Eltern und meine beiden Geschwister, aber ich habe noch Verwandte in Süddeutschland, in Österreich und der Schweiz, in Italien, aber auch in Schweden oder Dänemark. Die meisten Familienmitglieder leben aber noch im Kosovo. Da treffen wir uns auch jedes Jahr im Sommer und machen gemeinsam Urlaub. Das ist dann wirklich mit der ganzen Familie, da kommt schon eine richtig große Truppe zusammen!“

TEXT/REDAKTION TOBIAS APPELT, DENIS DE HAAS, DAVID HUTH
BILD DANIEL ELKE

WENN DIE STADT ERWACHT

Ausschlafen ist für sie ein Fremdwort – denn ihr Arbeitstag beginnt bereits in den frühen Morgenstunden. Ein Team aus einer Bäckerei, ein Schwimmbadleiter und ein Großmarkthändler erzählen von ihren Jobs, die beginnen, wenn ein Großteil der Bevölkerung noch im Bett liegt.



DIE RETTER DES MORGENS

FAMILIENBETRIEB MIT TRADITION

4 UHR MORGENS.

Die Firmen im Gewerbegebiet Am Handwerkshof in Großenbaum liegen in völliger Dunkelheit. Nur im Gebäude mit der Hausnummer 20 brennt Licht. Dort backt die Bäckerei Bolten alle Produkte, die wenig später in den Auslagen der 49 Filialen liegen. Das Team aus Bäckern, Konditoren und Fahrern sorgt in den frühen Morgenstunden dafür, dass die Menschen ihre Brötchen auf den Frühstückstisch bekommen.

„Wir sind die Helden der Nacht und die Retter des Morgens“, sagt Jörg Hopp mit einem Augenzwinkern. Der 49 Jahre alte Bäcker ist Abteilungsleiter bei Bolten. Dort arbeitet er seit mehr als 30 Jahren und ist zuständig für die Brote und Brötchen.

In der großen Backstube produziert Bolten eine ungeheure Menge Backwaren – und das Tag für Tag.

25 verschiedene Sorten Brot. 20 Sorten Brötchen. Und 15 Sorten Teilchen, Torten und Kuchen umfasst das Sortiment, das die Auslagen in den Filialen füllt.

Neben dem erfahrenen Bäcker ist Dustin Bahr für die Produktion verantwortlich. Er ist der Betriebsleiter in der Backstube, die eine ganze Halle füllt. „Trotz der Größe ist es echtes Handwerk, was wir hier machen“,

erklärt der 39-Jährige. „Der Unterschied zu kleinen Bäckern ist gar nicht so groß.“

Die Rührmaschinen zum Beispiel gleichen jenen Küchenmaschinen, die bei vielen Menschen zuhause zum Einsatz kommen – die Dimensionen sind nur andere. An anderer Stelle erleichtert moderne Technik den Arbeitsalltag: So befördern die Bäcker die Brote nicht mehr mit einem Schieber in den Ofen. Das übernimmt eine automatische Vorrichtung, die mit Schienen an den großen Öfen vorbeifährt – die übrigens niemals völlig kalt werden. „Vor gar nicht so langer Zeit wurde das auch noch per Hand gemacht“, sagt Dustin Bahr, „aber das ist eine sehr anstrengende Arbeit und wir müssen auch daran denken, dass bei uns Menschen arbeiten, die schon älter als 60 Jahre sind.“

Aber gerade beim Brot wird noch viel in Handarbeit gemacht. So werden per Hand die Zutaten abgewogen – ein Computer gibt lediglich die Mengen vor – und auch geknetet wird teils noch mit den Händen. Der Sauerteig darf 18 Stunden ruhen. Gutes, gesundes Brot braucht schließlich Zeit. Und die nimmt man sich bei Bolten, damit am Ende auch die Qualität der Brote stimmt. Diese prüft das Team um Bahr und Hopp auch am Ende jeder Schicht, indem die Backwaren verkostet werden: „Qualitätskontrolle ist uns sehr wichtig“, sagt Bahr.

Während im vorderen Teil der Halle gebacken wird, befindet sich hinten der Versand. Auf abgesteckten



FAMILIENBETRIEB MIT TRADITION

Der Bäcker- und Konditormeister Hans Bolten gründete zusammen mit seiner Frau Brigitta die Bäckerei Bolten am 14. Oktober 1959. Das Geschäft befand sich in der Kammerstraße in Neudorf. Heute führt Ralf Bolten das Unternehmen in zweiter Generation und die dritte ist bereits in der Bäckerei aktiv.

Stellplätzen steht die Ware für die einzelnen Filialen in roten Kisten. Von da werden sie auf kleine Sprinter verladen. Sie verlassen nach und nach das Firmengelände und schwärmen im Dunkeln des frühen Morgens in die ganze Stadt aus, damit die Menschen ihre Brötchen und Brote kaufen können.



- 01 Echte Handarbeit: Bäcker Dustin Bahr knetet den Teig zurecht.
- 02 Das Frühstück kann kommen: Die Bäckerei Bolten versorgt ihre hungrigen Kunden mit einer großen Brötchenauswahl.



DIE STUNDE VOR DEM START

SCHWIMMEN IN DUISBURG

5.30 UHR

Noch ringt der Morgen mit der Nacht. Zwar zeugt das Zwitschern der Vögel vom Anbruch des neuen Tages, doch das Summen der Lüftungsanlage übertönt ihren Gesang. In einer Stunde wird Christian Schiller die Türen des Neudorfer Hallenbads aufschließen. Doch für ihn beginnt schon jetzt der Dienst.

Als Badleiter hat er jede Menge zu tun, bevor der Betrieb überhaupt beginnt. Nach 24 Jahren im Beruf sind die morgendlichen Kontrollgänge für ihn zwar Routine. „Trotzdem wird es nie langweilig“, sagt der 42-Jährige, „jeder Tag ist anders.“

Der Mann aus Krefeld steigt eine Treppe hinab in den Maschinenraum. Warm ist es hier unten. Das Thermometer im Keller zeigt fast 40 Grad Celsius. Christian Schiller blickt auf eine digitale Anzeigetafel. „Wassertemperatur, Chlorgehalt, pH-Wert – alles so, wie es sein soll“, sagt er zufrieden.

Auf einer großen Werkbank liegen Schraubenschlüssel und Pinsel. In einem Schrank stapeln sich Farbdosen und Fliesenpakete. „Wir machen fast alle Reparaturen selbst“, sagt Christian Schiller.

Weiter gehts: Der unterirdische Gang, in dem der Badleiter nun unterwegs ist, führt einmal um das Schwimmbecken herum. Eine meterdicke Betonwand trennt Christian Schiller vom Wasser. Lüftung, Filteranlagen und Umwälzpumpen sorgen für eine gewaltige Geräuschkulisse. „Die Maschinen laufen rund um die Uhr.“



- 01 Herr des Wassers: Christian Schiller beim morgendlichen Kontrollgang durch das Neudorfer Hallenbad.
- 02 Unterwegs im unterirdischen Gang: Der Badleiter checkt hier die Lüftung, Filteranlagen und Umwälzpumpen.

der Computer zwar auch“, sagt er. „Aber wir überprüfen die Ergebnisse trotzdem regelmäßig von Hand.“

Heiko Bienert hat 31 Jahre Berufserfahrung. „Der Umgang mit den Badegästen macht mir am meisten Spaß. Man kennt sich, man duzt sich – das gilt besonders für die Frühschwimmer, unsere treuesten Gäste.“

Und schließlich ist es 6.30 Uhr. Vor dem Haupteingang des Bades hat sich bereits eine Schlange gebildet. Acht Leute. Männer, Frauen, jung, alt. Christian Schiller schließt die Türen auf. Nach wenigen Minuten steigt die erste Frühschwimmerin ins Wasser.

„Alles in Ordnung heute Morgen“, sagt der Badleiter zufrieden. „Aber das ist meist so. Jeder hat seine Aufgabe, jeder packt mit an. Wir sind ein eingespieltes Team.“

SCHWIMMEN IN DUISBURG

Hallenbad Neudorf, Memelstraße 70–72, 47057 Duisburg, Tel. 0203 370880

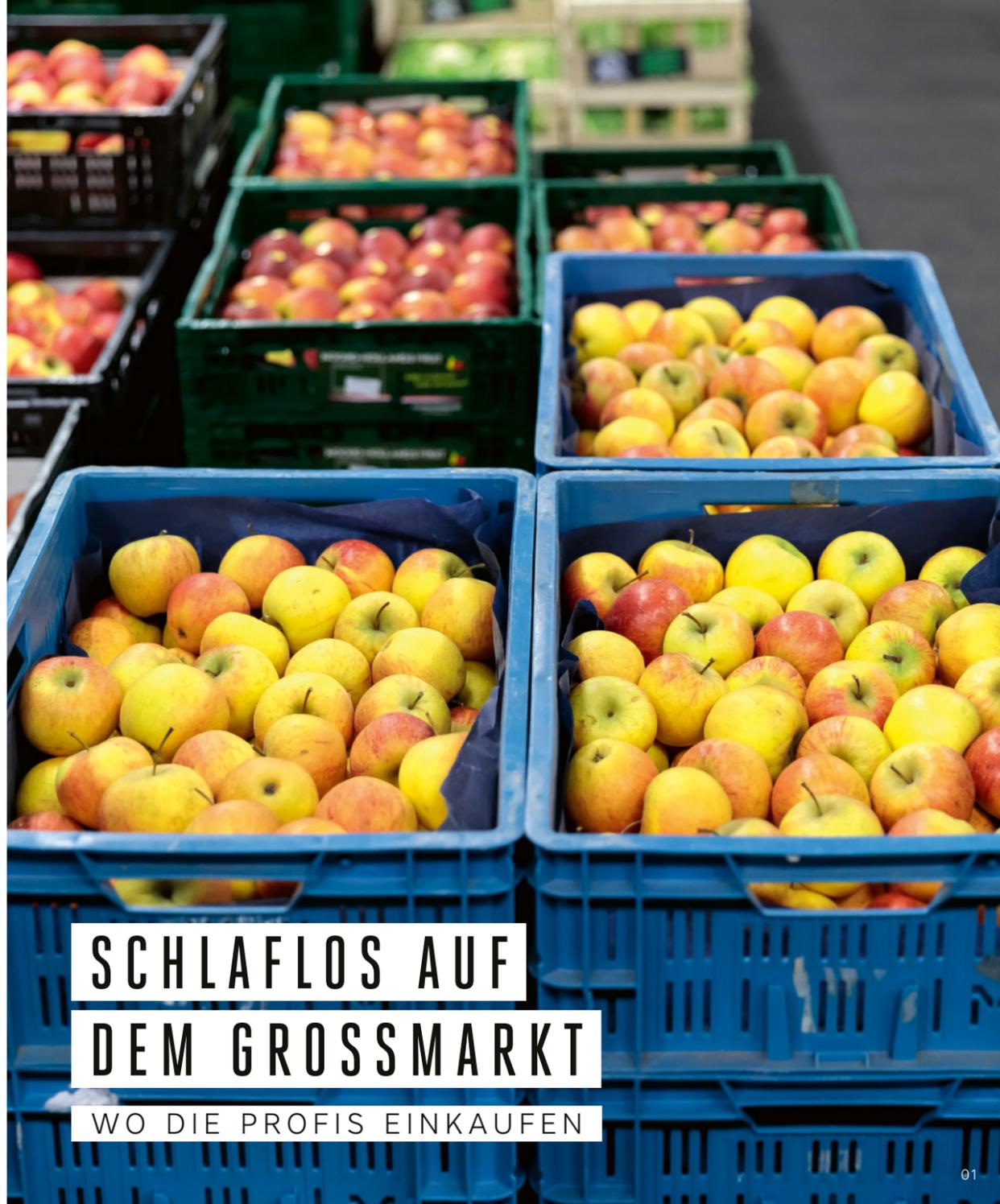
Öffnungszeiten: Di.-Fr. 6.30–12 und 14–20 Uhr. Sa. 8–11 Uhr. So. 8–12 Uhr. Mo. geschlossen

Eintrittspreis: 4 Euro (ermäßigt 2,70 Euro).

Eine Übersicht aller Duisburger Schwimmbäder gibt es online auf www.baederportal-duisburg.de

Eine Etage weiter oben, im Umkleidebereich, knipst Christian Schiller erst einmal die Beleuchtung an. Dann tritt er in die Schwimmhalle. Hier befindet sich das große 25-Meter-Becken mitsamt Sprungbrett und Drei-Meter-Turm, gegenüber das Kinderbecken mit Rutsche und ein Babybereich. „Hier ist für jeden was dabei“, sagt er.

6 Uhr. Für Schwimmmeister Heiko Bienert (49) beginnt der Arbeitstag. Als Erstes nimmt er Proben und analysiert die Chlor-Anreicherung des Badewassers. „Das macht



SCHLAFLOS AUF DEM GROSSMARKT

WO DIE PROFIS EINKAUFEN

01

7 UHR

Graue Wolken hängen tief über Kaßlerfeld. Nieselregen färbt den Asphalt. Die Nacht macht Platz für einen grauen Tag. Während der Lärm der Stadt anschwillt, wird es am Großmarkt schon wieder still. Lieferwagen und Lkw fahren ab, die Rushhour ist vorbei. Und Obst- und Gemüsehändler Andreas Kiermaier kommt langsam zur Ruhe.

„Mein Wecker geht immer um 23.30 Uhr“, sagt der 54-Jährige. 90 Minuten später holt er schon am Großmarkt seine Waren aus dem geräumigen Kühlhaus. Äpfel, Möhren, Salat, Champignons, Spitzkohl, Kiwis, Tomaten, Paprika. „Alles frisch, alles beste Qualität“, sagt Andreas Kiermaier.

Auf dem Großmarkt gibt es keine Preisschilder. Im Schein der Neonlampen wird gehandelt und gefeilscht. „Das hier ist Marktwirtschaft in Reinform“, sagt der Händler. Privatleute wären davon wohl überfordert. Sie sind aber auch nicht die Zielgruppe. Zu Andreas Kiermaier kommen Profis. Was er verkauft, landet später in den Regalen von Lebensmittelläden, auf Wochenmärkten, in Fachgeschäften oder in den Küchen von Restaurants.

Ab zwei Uhr morgens kommen die ersten Kunden. Erst gegen sechs Uhr wird es ruhiger. Doch für Andreas Kiermaier ist der Arbeitstag dann noch lange nicht vorbei. Jetzt hängt er sich ans Telefon und organisiert neue Ware. Er telefoniert mit Geschäftspartnern in Spanien und Italien, redet mit Exporteuren und Spediteuren: „Ich warte gerade zum Beispiel auf eine Ladung Clementinen aus Israel. Die hängt im Hamburger Hafen fest – es gibt zu wenig Lkw“.

Andreas Kiermaier führt den Fruchtimport in zweiter Generation. Sein Vater Karl hatte den Betrieb gegründet. „Als ich zehn



02

- 01 Alles frisch, alles beste Qualität: Das gilt auch für die Äpfel, die auf dem Duisburger Großmarkt gehandelt werden.
- 02 Erfahrener Händler: Andreas Kiermaier hat das Marktgeschäft von der Pike auf gelernt.
- 03 Blick auf die Armbanduhr: Der Feierabend ist für Andreas Kiermaier noch lange nicht in Sicht.

Jahre alt war, habe ich zum ersten Mal auf einem Gabelstapler gegessen“, sagt er. „Ich bin hier großgeworden und habe das Geschäft von der Pike auf gelernt.“

Tagsüber ist der 54-Jährige meist mit seinem Lastwagen am Niederrhein unterwegs. Dort kauft er Obst und Gemüse aus der Region, direkt beim Bauern. „Dann ist der Wirsing mindestens einen Tag frischer, als wenn ich ihn hierhin anliefern lassen würde“, sagt Andreas Kiermaier.

Dass sein Leben hauptsächlich dann stattfindet, wenn die meisten anderen Menschen tief und fest schlafen, stört Andreas Kiermaier nicht: „Ich habe mich längst daran gewöhnt“. Spätestens um 20 Uhr ist er im Bett. Dreieinhalb Stunden bleiben ihm, bis sein Wecker wieder klingelt.

Lange Tage, viel Arbeit, ständig auf Achse. Haben Sie schon einmal ans Aufhören gedacht, Herr Kiermaier? „Nein. Solange ich fit bin, werde ich immer diesen Job machen.“ ▲

WO DIE PROFIS EINKAUFEN

Bereits 1895 gab es auf Marktflächen in der Duisburger Innenstadt einen Großhandel für Obst und Gemüse. Seit dem Jahr 1927 befindet sich der Großmarkt in Kaßlerfeld, Auf der Höhe 10, 47059 Duisburg.

Auf dem 32.000 Quadratmeter großen Areal werden nach Angaben des Betreibers Duisburg Kontor jedes Jahr rund 100.000 Tonnen Waren im Wert von 120 Millionen Euro gehandelt. Die Händler sprechen davon, dass die Umsätze seit Beginn der Corona-Pandemie und den damit verbundenen Einschränkungen des gesellschaftlichen Lebens rückläufig sind.



03



TEXT LISA MELCHIOR
BILD KZA.PLANT GMBH / GEBAG



„ZUR IMMER STÄRKER WACHSENDEN NACHFRAGE NACH BETREUUNGSPLÄTZEN FÜR DIE KLEINSTE DUISBURGERINNEN UND DUISBURGER MÖCHTEN AUCH WIR UNSEREN BEITRAG LEISTEN.“

BERND WORTMEYER
(GEBAG-GESCHÄFTSFÜHRER)

Viel Platz für die Kleinsten

GEBAG PLANT KITA-NEUBAUTEN IN RHEINHAUSEN UND WANHEIM-ANGERHAUSEN

Neue Kitas braucht die Stadt: Auch in Duisburg sind Kitaplätze für Kinder bis sechs Jahren knapp – und stets heiß begehrt. Hier will auch die GEBAG als größte kommunale Wohnungsbaugesellschaft Abhilfe schaffen – daher gehören auch Kita-Neubauten fest ins Portfolio der GEBAG. „Zur immer stärker wachsenden Nachfrage nach Betreuungsplätzen für die kleinsten Duisburgerinnen und Duisburger möchten auch wir unseren Beitrag leisten: Daher sollen

in den kommenden Monaten zwei weitere GEBAG-Kindertagesstätten ein zusätzliches Betreuungsangebot für insgesamt rund 200 Kinder schaffen“, erklärt GEBAG-Geschäftsführer Bernd Wortmeyer.

Geplant sind Neubauten in Rheinhausen (In den Peschen) und in der Oberen Kaiserswerther Straße in Wanheim-Angerhausen, für diese Bauprojekte hat die GEBAG im Dezember die Bauanträge eingereicht.

Künftig sollen an jedem der Standorte rund 100 Kinder in je sechs Gruppen betreut werden, auch eine U3-Betreuung könnte gewährleistet werden. Die GEBAG befindet sich im Dialog mit unterschiedlichen Trägern als Betreiber für die Kitas.

Die Neubauten werden allesamt in Modulbauweise errichtet: „Dadurch können wir eine verkürzte Bauzeit erreichen – im Bestfall sind die Kitas nach fast rekordverdächtigen fünf bis sechs Monaten nach Baustart betriebsbereit“, erklärt Ralf Lützenrath, Bereichsleiter Neubau bei der GEBAG. „Außerdem

ist die Modulbauweise kostensicherer.“ So kann also durch die neue Bauweise kosteneffizient und in einem überschaubaren Zeitrahmen dem Kitaplatz-Mangel in Duisburg entgegengewirkt werden.

Die Planung für die Modulbau-Kitas stammt vom Essener Architekturbüro KZA plant GmbH. Es wurde dabei ein Kita-Modell entworfen, welches sich an den unterschiedlichen Standorten vor allem in den Farben der Fassaden unterscheiden wird.

Bis Ende 2023 sollen nach aktueller Planung die Bauarbeiten für insgesamt acht weitere Kindertagesstätten beginnen. Hier sind Neubauten beispielsweise in Rheinhausen und Bergheim geplant, weitere Standorte werden aktuell geprüft. Fast alle der geplanten Kitas sollen in modularer Bauweise errichtet werden. ▲

Hauptverwaltung

Geschäftszeiten des Kundenempfangs

Tiergartenstraße 24-26 Mo.-Do.:
47053 Duisburg 8:00 -16:00 Uhr
Tel.: 0203 6004-0 Fr.: 8:00 -13:00 Uhr
Mail: service@gebag.de

NOTRUFNUMMER

0203 6004-0
(rund um die Uhr erreichbar)

Weitere Ansprechpartner

Sofern nicht anders angegeben, finden Sie alle in dieser Spalte aufgeführten Kolleginnen und Kollegen in der Hauptverwaltung (Tiergartenstraße 24 – 26).

Außenanlagen

Andreas Fijal
Tel.: 0203 6004-124
Mail: andreas.fijal@gebag.de

Petra Diehl
Tel.: 0203 6004-278
Mail: petra.diehl@gebag.de

Heizungs- und Aufzuganlagen

DU-Süd und DU-Mitte (o. Neuenkamp, Kaßlerfeld)
Tobias Vielberg
Tel.: 0203 6004-132
Mail: tobias.vielberg@gebag.de

DU-West und DU-Nord (m. Neuenkamp, Kaßlerfeld)
Tobias Föste
Tel.: 0203 6004-172
Mail: tobias.foeste@gebag.de

Integrationsmanagement

Stresemannstraße 37
Mohamad Alnatour
Tel.: 0203 6004-453
Mail: mohamad.alnatour@gebag.de

Kabelfernsehen

Tel.: 0203 6004-0
Mail: service@gebag.de

Mietenbuchhaltung

Telefonische Sprechstunde:
Mo., Do.: 08:00 – 12:00 Uhr, 14:00 – 16:00 Uhr
Mail: mibu@gebag.de

Mietrecht

Terminvereinbarung per Mail
Mail: mietrecht@gebag.de

Nebenkostenabrechnung

Telefonische Sprechstunde:
Mo., Do.: 08:00 – 12:00 Uhr, 14:00 – 16:00 Uhr
Mail: beko@gebag.de

Wohnen 60plus

Kundenbetreuung

Zaim Krasniqi
Tel.: 0203 6004-452
Mail: zaim.krasniqi@gebag.de

Instandhaltung

Tanja Genther
Tel.: 0203 6004-456
Mail: tanja.genther@gebag.de

Hauswart

Detlev Kaiser
Tel.: 0203 6004-458
Mail: detlev.kaiser@gebag.de

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

Liebe Mieterinnen und Mieter,
wie Sie wissen, haben wir uns dazu entschieden, die offenen Sprechzeiten abzuschaufen und künftig Termine nur nach Vereinbarung anzubieten. Unser Kundenempfang ist dabei Ihre erste Anlaufstelle für die Vereinbarung von Terminen, bei allgemeinen Fragen oder der Anmeldung von Schäden oder Reparaturen.

Ab dem 1. April 2022 werden die Geschäftszeiten des Empfangs der GEBAG-Hauptverwaltung in der Tiergartenstraße vereinheitlicht. Künftig sind wir montags bis donnerstags zwischen 8.00 und 16.00 Uhr erreichbar, freitags von 8.00 bis 13.00 Uhr. Unter 0203 6004-0 stehen wir Ihnen auch bei Notfällen außerhalb unserer Öffnungszeiten zur Verfügung. Oder Sie schreiben uns einfach eine Mail an service@gebag.de!

Übrigens: Auf unserer Homepage finden Sie im Bereich „Service“ einen umfangreichen Bereich mit den häufigsten Fragen aus dem Mieteralltag, häufig genutzte Formulare und Dokumente zum Download oder ein Kontaktformular, über das Sie uns auch Schäden in Ihrer Wohnung melden können – klicken Sie sich einfach mal durch!

Ihr GEBAG-Team

Servicebüro West

(Ulmenstraße 6a, 47198 Duisburg-Alt-Homberg)

Homberg, Baerl, Rheinhausen

Kundenbetreuung

Ricarda Zunk
Tel.: 0203 6004-423
Mail: ricarda.zunk@gebag.de

Daniela Richter
Tel.: 0203 6004-290
Mail: daniela.richter@gebag.de

Instandhaltung

Ulf Tersteegen
Tel.: 0203 6004-415
Mail: ulf.tersteegen@gebag.de

Homberg, Hochheide

Kundenbetreuung

Christian Mand
Tel.: 0203 6004-421
Mail: christian.mand@gebag.de

Instandhaltung

Henrik Reineke
Tel.: 0203 6004-414
Mail: henrik.reineke@gebag.de

Hauswart

Konstantinos Polichronidis
Tel.: 0203 6004-425
Mail: konstantinos.polichronidis@gebag.de

Termine nur nach
vorheriger Vereinbarung

Servicebüro Süd

(Am Gebrannten Heidgen 15, 47249 Duisburg-Wanheim)

Wanheimerort, Biegerhof

Kundenbetreuung

Philipp Drießen
Tel.: 0203 6004-149
Mail: philipp.driessen@gebag.de

Instandhaltung

Ingo Süß
Tel.: 0203 6004-307
Mail: ingo.suess@gebag.de

Quartiershelfer Biegerhof

Joachim Radomski
Im Außenbüro Biegerhof,
Angertaler Straße 96
Tel.: 0203 6004-468
Mail: joachim.radomski@gebag.de

Hauswart

Gregor Drewes
Im Außenbüro Wanheimerort,
Erlenstraße 121
Tel.: 0203 6004-469
Mail: gregor.drewes@gebag.de

Duisburg-Süd

Kundenbetreuung

Sandra Bube
Tel.: 0203 6004-164
Mail: sandra.bube@gebag.de

Instandhaltung

André Weiß
Tel.: 0203 6004-308
Mail: andre.weiss@gebag.de

Bereichsverwalter

Andreas Kühnel
Im Außenbüro Huckingen,
An der Fliesch 11
Tel.: 0203 6004-465
Mail: andreas.kuehnel@gebag.de

Termine nur nach
vorheriger Vereinbarung



Servicebüro Nord

(Wielandstraße 5, 47166 Duisburg-Hamborn)

Röttgersbach, Vierlinden, Obermarxloh, Marxloh

Kundenbetreuung

Marian Wittek
Tel.: 0203 6004-177
Mail: marian.wittek@gebag.de

Instandhaltung

Mateusz Suchanek
Tel.: 0203 6004-302
Mail: mateusz.suchanek@gebag.de

Hauswartin

Alina Verbüchel
Tel.: 0203 6004-436
Mail: alina.verbuechel@gebag.de

Meiderich, Ruhrort

Kundenbetreuung

Lisa Lehmann
Tel.: 0203 6004-174
Mail: lisa.lehmann@gebag.de

Instandhaltung

Dirk Bring
Tel.: 0203 6004-310
Mail: dirk.bring@gebag.de

Hauswart

Mehmet Sisman
Tel.: 0203 6004-466
Mail: mehmet.sisman@gebag.de

Änderungen vorbehalten.
Gültig ab 1. April 2022.

Neumühl, Alt-Hamborn, Beeck, Laar, Bruckhausen

Kundenbetreuung

Jana Pater
Tel.: 0203 6004-193
Mail: jana.pater@gebag.de

Instandhaltung

Andree Gwosdz
Tel.: 0203 6004-195
Mail: andree.gwosdz@gebag.de

Hauswart

Im Außenbüro Neumühl,
Lehrerstraße 20
Christian Vogtmann
Tel.: 0203 6004-464
Mail: christian.vogtmann@gebag.de

Termine nur nach
vorheriger Vereinbarung

Servicebüro Mitte

(Hauptverwaltung, Tiergartenstraße 24-26, 47053 Duisburg-Dellviertel)

Neuenkamp, Kaßlerfeld, Stadtmitte

Kundenbetreuung

Alina Schepers
Tel.: 0203 6004-136
Mail: alina.schepers@gebag.de

Instandhaltung

Berthold Tielkes
Tel.: 0203 6004-304
Mail: berthold.tielkes@gebag.de

Bereichsverwalter

Matthias Brennholz
Im Außenbüro Neuenkamp,
Javastraße 33
Tel.: 0203 6004-462
Mail: matthias.brennholz@gebag.de

Quartiersmanagement Neuenkamp

Astrid Jonkmanns
Im Außenbüro Neuenkamp,
Javastraße 33
Tel.: 0203 6004-454
Mail: astrid.jonkmanns@gebag.de

Hochfeld, Dellviertel

Kundenbetreuung

Naim Ahkim
Tel.: 0203 6004-138
Mail: naim.ahkim@gebag.de

Instandhaltung

Daniel Oelmann
Tel.: 0203 6004-306
Mail: daniel.oelmann@gebag.de

Bereichsverwalter

Tobias Zingsem
Im Außenbüro Citywohnpark,
Heerstraße 43a
Tel.: 0203 6004-463
Mail: tobias.zingsem@gebag.de

Quartiersmanagement Citywohnpark

Janine Albrecht
Im Außenbüro Citywohnpark,
Heerstraße 43a
Tel.: 0203 6004-457
Mail: janine.albrecht@gebag.de

Neudorf, Duisern

Kundenbetreuung

Svenja Lippka
Tel.: 0203 6004-133
Mail: svenja.lippka@gebag.de

Instandhaltung

Rico Fiedler
Tel.: 0203 6004-305
Mail: rico.fiedler@gebag.de

Hauswart

Gerald Walter
Tel.: 0203 6004-467
Mail: gerald.walter@gebag.de

Termine nur nach
vorheriger Vereinbarung



Da geht die Post ab

IN FÜNF GEBAG-QUARTIEREN WERDEN PACKSTATIONEN AUFGESTELLT

Sie kennen das: Man hat online Kleidung oder andere Waren bestellt und man möchte etwas zurücksenden oder die Schwiegermutter hat Geburtstag und man möchte ihr ein Geschenk schicken – schnell ist ein Päckchen geschnürt und zum Versand bereit. Die nächste Filiale der Post ist allerdings weiter entfernt oder die Öffnungszeiten passen nicht zu den eigenen Arbeitszeiten: Schnell kann es dann ein paar Tage dauern, bis man sein Päckchen endlich „loswerden“ kann.



TEXT LISA MELCHIOR

BILD FILMBILDFABRIK (ADOBE STOCK),
DEUTSCHE POST AG

Die Lösung bieten DHL-Packstationen: Hier kann man quasi zu jeder Tages- oder Nachtzeit sein Päckchen abgeben. Die Handhabung ist dabei denkbar einfach: In bis zu 76 unterschiedlich großen Fächern finden fast alle gängigen Paketgrößen Platz – man scannt den Barcode auf dem Versandetikett ein, wählt die passende Fachgröße aus und legt das Paket hinein. Per Mail bekommt man dann seinen Einlieferungsbeleg und kann anhand der Sendungsnummer online verfolgen, wann das Paket beim Empfänger ankommt.

In Duisburg gibt es bereits rund 165 der großen gelben Paketsammel-Stationen – und bald kommen noch fünf weitere dazu. In Röttgersbach, Rheinhausen, Wanheim-Angerhausen, Großenbaum und Wedau werden in fünf Quartieren der GEBAG Packstationen aufgestellt – los geht es Anfang April (die genauen Daten standen bei Redaktionsschluss noch nicht fest):

- > [Oldenburger Straße 1 7-19, 47169 Duisburg-Röttgersbach](#)
- > [Eichendorffstraße / Herderstraße / Stormstraße, 47226 Duisburg-Rheinhausen](#)
- > [Angertaler Straße 96 / Biegerhof, 47269 Duisburg-Wanheim-Angerhausen](#)
- > [Uhlenbroicher Weg / Am Siepenkothen, 47269 Duisburg-Großenbaum](#)
- > [Wedauer Straße / Tilsiter Ufer, 47279 Duisburg-Wedau](#)

Nach einer ersten Testphase wird die Aufstellung von weiteren Packstationen an anderen Standorten geprüft. Das passt auch zur Strategie der DHL: Das Unternehmen möchte sein Packstationen-Netz in Duisburg deutlich erweitern, im Sinne

einer klimafreundlichen Paketzustellung: „Es wird eine große Menge CO2 eingespart“, erklärt Sabine Störch: „Wenn man nicht mehr mit dem Auto zur nächstgelegenen Postfiliale fahren muss – was ja oft nur kurze Strecken sind, sondern quasi direkt vor der Haustür sein Paket abgeben kann, wird das Auto viel öfter stehen gelassen.“ DHL selbst kann zudem eine Vielzahl von Paketen zentral an einem Ort einsammeln – und auch ausliefern: Immer öfter ist es möglich, in Online-Shops als Lieferadresse eine Packstation anzugeben. So kann der Paketbote gleich mehrere Pakete an einer Packstation abgeben und muss nicht mehr zu jedem einzelnen Kunden fahren und dort das Paket abgeben – oder es zu einer Postfiliale zurückbringen, wenn der Kunde nicht zu Hause ist.

„Die Packstationen sind dabei nicht ausschließlich von GEBAG-Mieterinnen und Mietern nutzbar, sondern allgemein zugänglich. Aber der Weg von der GEBAG-Wohnung zur Packstation ist natürlich kurz und komfortabel – ein echter Vorteil, wie wir finden“, so Sabine Störch. 📍



HEUTE SCHON AN MORGEN DENKEN!

Starker Anstieg der Energiepreise

Ob Lebensmittel, Fahrkarten oder Benzinpreise: Unsere alltäglichen Kosten steigen jährlich an. Die Inflationsrate in Deutschland erreichte im letzten Jahr mit 3,1 Prozent den höchsten Stand seit 1993. Kaum zu übertreffen jedoch sind aktuell leider die Energiepreise in Deutschland. Diese sind so stark gestiegen wie noch nie und es ist leider keine Entspannung zu erwarten. Zusätzlich erhöht sich nochmals die zu Beginn des Jahres 2021 eingeführte CO₂-Steuer. Das macht das Heizen noch teurer, als es bisher schon war.

DESHALB GILT: „HEUTE SCHON AN MORGEN DENKEN“!

Möglicherweise ist es sinnvoll, Ihre monatlichen Nebenkostenvorauszahlungen vorausschauend anzupassen. Schon eine Erhöhung der Vorauszahlung von 5 bis 10 Euro im Monat macht einiges aus und kann dazu beitragen, hohe Nachzahlungen aus der Nebenkostenabrechnung zu vermeiden. Und keine Sorge: Sollte sich aus der Jahresendabrechnung ein Guthaben ergeben, dann bekommen Sie das natürlich wieder zurück.

Aber vielleicht fragen Sie sich gerade: Wie läuft das denn überhaupt noch mal mit den Nebenkostenabrechnungen?

HIER NOCH EINMAL KURZ ERKLÄRT:

Für alle Mieter einer Wohnung fallen Nebenkosten an. Hierfür zahlt man monatlich die sogenannten Vorauszahlungen, zusätzlich zur Miete. Einmal im Jahr, immer im laufenden Jahr für das Vorjahr, erhalten Sie dann Ihre Nebenkostenabrechnung.

Die Nebenkosten, die Sie zahlen, setzen sich aus drei Kostenpunkten zusammen:

- > Kosten, die nach Verbrauch abgerechnet werden, wie z.B. die Heizkosten
- > Kosten für Dienstleistungen, wie z.B. die Gartenpflege oder die Hausreinigung
- > Kosten aus öffentlichen Lasten, wie z.B. Grundsteuer oder Müllabfuhr

Einfluss auf die Höhe der Nebenkosten hat man als Mieter nur in geringem Maße. Trennt man beispielsweise den Müll ordentlich, fallen keine Extrakosten für Sonderleerungen an. Reinigt man den Hausflur regelmäßig, muss keine Firma dafür beauftragt werden, die Kosten in Rechnung stellt.

Auf die Energiekosten hat man jedoch nur durch sein Verhalten beim Heizen Einfluss. Und uns ist aber allen

klar: Eine beheizte Wohnung ist unverzichtbar, denn nur ausreichend warme Luft erzeugt ein angenehmes Wohnklima.

Bei der Jahresendabrechnung werden dann Ihre monatlich geleisteten Vorauszahlungen und die tatsächlich angefallenen Nebenkosten gegeneinander aufgerechnet.

Sind Ihre monatlichen Vorauszahlungen ausreichend, erwartet Sie keine Nachzahlung aus der Nebenkostenabrechnung. Um eine Nachzahlung zu vermeiden, kann also eine Erhöhung der Nebenkostenvorauszahlung sinnvoll sein – dies gilt gerade jetzt, wo mit weiter steigenden Energiekosten im Jahr 2022 zu rechnen ist. ▲

Unser Team aus der Betriebskostenabteilung steht Ihnen bei allen Fragen rund um das Thema Nebenkosten und Vorauszahlungsanpassungen mit Rat und Tat zur Seite.

- > Sandra Bohlien
0203 6004-143
(zuständig für Mieternummern mit 1)
- > Kristina Eisner
0203 6004-118
(zuständig für Mieternummern mit 3, 4 und 5)
- > Susann Hoffmann
0203 6004-285
(zuständig für Mieternummern mit 6)
- > Elisabeth Mataragas
0203 6004-111
(zuständig für Mieternummern mit 2)

Weitere Informationen zu den Nebenkosten Ihrer Wohnung finden Sie auch auf unserer Homepage: www.gebag.de/service/haeufige-fragen.



TEXT UND BILD SEBASTIAN BECKER

01

Willkommen in der Welt der asiatischen Küche

... UND DAS MITTEN IN WANHEIMERORT!

Pho. Udon-Nudeln. Ramen. Sommerrollen – all diese (und noch viele weitere) Gerichte aus der asiatischen Küche sind mittlerweile auch in unseren kulinarischen Gewohnheiten fest verankert. Vorbei die Zeiten, in denen „asiatisch essen“ gleichbedeutend war mit Ente süß-sauer, gebratenem Reis oder gebackener Banane. Die asiatische Küche kann so viel mehr!

Um sich eine kulinarische Erlebnisreise nach Hause zu holen, muss man aber mittlerweile gar nicht mehr weit fahren: In der Erlenstraße in Wanheimerort hat im letzten Jahr, mitten in der Pandemie, der Asia-Supermarkt ChoMUI eröffnet. „Damit haben wir uns wirklich einen Lebens Traum erfüllt“, erzählen die Besitzer Thi Thanh Mai und Ulrich. „Unzufrieden mit den Perspektiven in unseren bisherigen Jobs, haben wir einfach all unseren Mut zusammengenommen und den Sprung gewagt: Und so machten wir unsere gemeinsame Liebe zur asiatischen Küche zu unserem Beruf.“



02

01/02 Willkommen in Asien – zumindest ein Stück davon findet sich seit letztem Jahr in der Erlenstraße in Wanheimerort.

03 Haben all ihren Mut zusammengenommen und den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt: Thi Thanh Mai und Ulrich, die Betreiber des ChoMUI.

Die Verbindung nach Asien kommt dabei nicht von ungefähr: Thi Thanh Mai hat bereits in Kindertagen Asien verlassen, fühlt jedoch bis heute eine starke Verbindung zur Heimat ihrer Eltern, zumal sie in ihrem früheren Berufsleben häufig Asien bereiste. Eine Liebe, die auf ihren Partner Ulrich überging, der mittlerweile auch einige Male Asien besucht hat. Insbesondere von Vietnam ist er begeistert. Deshalb ist auch der Name des Supermarkts vietnamesisch: „ChoMUI bedeutet ‚Markt‘ im Vietnamesischen und zeigt unser Ladenkonzept – und verdeutlicht die Lage unseres Geschäfts – eben direkt am Markt in Wanheimerort.“

Den Betreibern ist im Laden Vielfalt wichtig: „ChoMUI bietet einen Querschnitt durch die gesamte asiatische Küche: Neben China, Vietnam und Japan finden sich viele Produkte aus Thailand. Es gibt sogar ein paar Artikel aus Indien in den Regalen, insbesondere Gewürze. Mehrere spezialisierte Importeure beliefern uns mehrmals wöchentlich, sodass wir ein besonders großes und vielseitiges Sortiment anbieten können.“

Neben dem sprichwörtlichen Sack Reis – den es in großer Auswahl und verschiedenen Varianten gibt – finden sich viel frisches Gemüse und Obst, tiefgekühlte Meeresspezialitäten, Fleisch, diverse Nudeln, Sojasaucen, unzählige Snacks – viele von ihnen mit einem ausgeprägten Wasabi-Schwerpunkt, Konserven, Gewürze, Softdrinks, Bier ... So ziemlich alles.

Thi Thanh Mai und Ulrich sind selbst auch leidenschaftliche Hobby-Köche – und das wollen sie auch gern mit ihren Kunden teilen: „Überall im Laden haben wir Karten mit Rezeptideen verteilt – natürlich kann man alle benötigten Zutaten direkt hier bei uns kaufen. So wollen wir für Inspiration sorgen und die Vielfalt der asiatischen Küche zeigen.“ Die Rezepte gibt’s auch auf der Website zum Nachlesen und Nachkochen zuhause.

Und wer nicht selber kochen will, der kann sich auch täglich wechselnde Mittags-Gerichte frisch und fertig



03

CHOMUI

Erlenstraße 86, 47055 Duisburg-Wanheimerort

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 9 bis 19 Uhr, Samstag von 9 bis 15 Uhr

www.cho-mui.de

www.instagram.com/cho_mui_supermarkt

– dort findet sich auch immer die aktuelle Wochenkarte der Mittagsgerichte.

im Laden mitnehmen: Jeden Morgen steht Thi Thanh Mai in der Küche und bereitet stundenlang unzählige Portionen des täglichen Mittagssnacks zu, der – fertig verpackt – von den Kundinnen und Kunden aus einer beheizten Theke entnommen werden kann. „Wir variieren hier und wollen die ganze Vielfalt der asiatischen Küche zeigen“, so die Köchin. Da gibt es dann mal gebratene Udon (eine besonders dicke japanische Nudelsorte) mit Hähnchen, an anderen Tagen beispielsweise vegetarische Sommerrollen oder Curry-Gerichte. „Irgendwann einmal, wenn die Pandemie endet, wird unser ChoMUI vielleicht um einen kleinen Bistro-Bereich erweitert, aktuell jedoch gibt es die fertigen Speisen nur zum Mitnehmen ‚auf die Hand‘“, so die Ladenbetreiber. 📍

ÜBER SIEBEN(HUNDERT) BRÜCKEN MUSST DU GEHEN

„Über siebenhundert Brücken musst Du gehen“ – Karat und Peter Maffay hätten viel zu besingen, würden sie einen Song über die Duisburger Brücken schreiben. Aber tatsächlich besitzt Duisburg genau sieben Rheinbrücken. Insgesamt findet man allerdings beinahe 700



Brücken im Duisburger Stadtgebiet, sogar mehr als in Venedig und St. Petersburg. Wen wundert's, denn bedingt durch die Lage an Ruhr und Rhein, die quer durch das Stadtgebiet verlaufen, sowie den größten Binnenhafen Europas gibt es jede Menge Kanäle, Hafenbecken, Grachten und Flüsse zu queren. Wer trockenen Fußes über den Rhein wollte, dem blieb bis ins späte 19. Jahrhundert allerdings nichts anderes übrig, als eine der Fähren zu benutzen.

Unter den heutigen Duisburger Brücken findet man so einige einzigartige und wirklich sehenswerte Exemplare wie Fachwerkbrücken-, Hänge-, Hub- und

Klappbrücken sowie Schrägseilbrücken. Wir stellen Ihnen einige der interessanten Brückenbauwerke vor.

BRÜCKE MIT KATZENBUCKEL – WELTWEIT EINZIGARTIG

Die 79 Meter lange Buckelbrücke des Stuttgarter Professors Jörg Schlaich, die am Innenhafen flanierenden Fußgängern und Radfahrern den Weg über das Hafenbecken ermöglicht, ist ein ganz besonderes Exemplar. Sie ist die einzige buckelfähige Stahlbrücke der Welt und kann sich in Form eines „Katzenbuckels“ mit Hilfe der landeinwärts spannenden Tragseilkonstruktion bis zu acht Metern heben. Aktuell ist die Hebekonstruktion allerdings leider defekt und die Brücke vorübergehend nicht passierbar.

Auch die Eisenbahnbrücke, die vom Hochfelder Ufer über den linksrheinisch gelegenen Stadtteil Rheinhausen führt und Teil der Bahnstrecke Duisburg-Mönchengladbach ist, wartet mit einem Rekord auf. Sie ist die erste der heute sieben festen Brückenverbindungen

TEXT CONNY LAPPENEIT
BILD RAIMOND SPEKKING (WIKIMEDIA COMMONS),
BERND BRÜGGEMANN (ISTOCK)

über den Rhein und besitzt die längste Fachwerkträgerkonstruktion aller Rheinbrücken. Bereits 1873 wurde an dieser Stelle eine Eisenbahnbrücke erbaut, die aber 1923 durch eine Bombe vollkommen zerstört wurde. Das zweite Bauwerk aus dem Jahr 1927 wurde im Zweiten Weltkrieg erneut in Teilen zerstört und 1949 nach altem Vorbild wieder aufgebaut.

Ein besonders schönes Exemplar einer solchen Fachwerkkonstruktion ist auch die Haus-Knipp-Eisenbahnbrücke, die kontrastreich neben der A42-Auto-
bahnbrücke über den Rhein führt. Leider darf hier ausschließlich der Bahnverkehr rüber, Radfahrer und Fußgänger, die die Rheinseite wechseln möchten, müssen sich das benachbarte Schrägseilkonstrukt aus dem Jahr 1990 mit dem über den Rhein rauschenden Pendlerverkehr teilen.

Die Marientorbrücke, sowohl Brücke als auch Schleuse und Hochwasser-Sperrwerk, ist eine von drei Hubbrücken und kann aufgeklappt werden, um größeren Schiffen die Zufahrt in den Innenhafen zu erlauben. Sie löste nach zwei Flutkatastrophen 1924 und 1926 eine Drehbrücke aus dem Jahre 1885 ab, um die Stadt besser vor Hochwasser zu schützen. Ein beliebtes und bekanntes Fotomotiv ist die benachbarte nach einem mittelalterlichen Teil der Stadtbefestigung benannte Schwanentorbrücke, die hinter dem restaurierten Kontorhaus den Innenhafen überquert. Sie kann sogar um ganze zehn Meter angehoben werden. ▲



- 01 Die Haus-Knipp-Eisenbahnbrücke darf nur von Bahnen befahren werden.
- 02 Die Schwanentorbrücke, benannt nach einem mittelalterlichen Teil der Stadtbefestigung, kann um zehn Meter angehoben werden.
- 03 Die Eisenbahnbrücke Hochfeld besitzt die längste Fachwerkträgerkonstruktion aller Rheinbrücken.

DUISBURGS BRÜCKENLANDSCHAFT ENTDECKEN

Vom Schwanentor aus lassen sich übrigens viele der Brücken auch bei einer Hafentrundfahrt „von unten“ bestaunen oder Sie erkunden die vielfältige Brückenlandschaft unserer Stadt einfach mal auf einer der vielen schönen Fahrradrouten in und rund um Duisburg. Unter duisburg-tourismus.de finden



man zum Beispiel eine Broschüre mit vielen Tourentipps und Links zu verschiedenen Radrouten und GPS-Tracks. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gute Fahrt!



TEXT LISA MELCHIOR
BILD MARIO BRAND FOTOGRAFIE

DURCHZÄHLEN, BITTE!

Der Zensus steht vor der Tür

Im Jahr 2022 steht zum dritten Mal seit den 1980er-Jahren eine Volks-, Gebäude- und Wohnungszählung, auch Zensus genannt, in Deutschland auf dem Plan. Im Rahmen des Zensus sollen unter anderem auch Daten zum Gebäude- und Wohnungsbestand sowie zur durchschnittlichen Wohnsituation deutscher Haushalte erhoben werden.

Für Politik, Wirtschaft und Verwaltungen dient der Zensus als Planungs- und Entscheidungsgrundlage. Auf Grundlage des Zensus können beispielsweise Infrastrukturmaßnahmen wie der Bau von Schulen oder Kindertagesstätten besser geplant werden. Für die Planung von Bauvorhaben werden auch die Wohnungen

in Deutschland gezählt. Daher sind Vermieter wie die GEBAG, aber auch private Vermieter zur Weitergabe bestimmter Daten an die Statistikämter der Länder verpflichtet. Die Durchführung des Zensus ist für Mai 2022 geplant.

Für die sogenannte „statistische Generierung von Haushalten“ wird die GEBAG lediglich die Anzahl der Bewohner einer Wohnung sowie den Namen von ein, maximal zwei im Haushalt lebenden Personen mitteilen – so will es das dem Zensus zugrunde liegende Gesetz. **Wir handeln dabei entsprechend der EU-DSGVO, andere personenbezogene Daten werden wir nicht weitergeben!** ▲

BILD UND TEXT DUISBURG KONTOR

Generationsübergreifend gut

Einkaufen auf dem Wochenmarkt Bergheim

Den Alfred-Hitz-Platz kann man getrost als eines der Zentren im gemütlichen Stadtteil Bergheim bezeichnen. Während vom angrenzenden Kindergarten Christus-könig das Lachen der Jüngsten ertönt, wird vorm Café Strada auf der anderen Seite des Marktplatzes angeregt über das Tagesgeschehen und die aktuellen Leistungen des MSV Duisburg diskutiert.

Mitten auf dem Platz treffen sich Jung und Alt auf dem gemütlichen Wochenmarkt: Backwaren, Fisch, Fleisch, Käse und Blumen gibt es hier zu kaufen und auch ein reger Austausch zwischen Freunden, Bekannten, Nachbarn und nicht zuletzt den Händlerinnen und Händlern findet regelmäßig statt.

Eine dieser Händlerinnen ist Christina Pilters. Ihre Marktgeschichte steht sinnbildlich wie kaum eine andere für die generationsübergreifende Qualität der Duisburger Wochenmärkte: In 2021 übernahm Christina

den Käsestand ihres Onkels, der diesen 40 Jahre lang mit leidenschaftlicher Hingabe führte. Seitdem hat sie den Stand zu einer der ersten Anlaufstellen für Marktfans weiterentwickelt.

Christinas Kundinnen und Kunden schätzen neben der großen Auswahl an Produkten insbesondere die individuelle Beratung und ihre freundliche und offene Art. „Mit mir können die Kunden eben nicht nur über Gouda und Camembert fachsimpeln, sondern auch über Alltägliches plaudern und nach Herzenslust lachen“, berichtet die Käse-Fachfrau. Es lohnt sich also, den Wochenmarkt Bergheim zu besuchen und einmal bei Christina vorbeizuschauen. ▲

INFOS ZUM MARKT:

Der Wochenmarkt Bergheim befindet sich auf dem Alfred-Hitz-Platz und ist mit den Bahnlinien 920 und 921 gut zu erreichen. Er bietet ein vielseitiges Sortiment an Lebensmitteln und Pflanzen und hat dienstags und freitags von 8 bis 13 Uhr geöffnet.

Die Duisburger Wochenmärkte finden aufgrund der Corona-Krise unter Einhaltung der gebotenen Sicherheitsmaßnahmen zum Gesundheitsschutz der Besucherinnen und Besucher statt. Alle Informationen zum Einkauf auf den Duisburger Wochenmärkten in Corona-Zeiten sind hier zu finden: <https://www.duisburgkontor.de/frischemaerkte/wochenmaerkte/coronaschutz-hinweise/>

Die Duisburger Wochenmärkte im Internet: www.duisburgkontor.de/frischemaerkte/wochenmaerkte



Plüschige Besuchermagneten

DIE KOALAS GEHÖREN IM DUISBURGER ZOO ZU DEN BELIEBTESTEN BEWOHNERN

Ursprünglich beheimatet in Australien, heute aber auch im Ruhrgebiet ein Star: Für die Gäste des Duisburger Zoos gehören die Koalas mit ihrem plüschigen Fell mit zu den beliebtesten Zoo-Bewohnern. Die Zucht der Beuteltiere im Duisburger Zoo hat sich zu einem Erfolgsprojekt entwickelt. Ein wahrlich fruchtbares Projekt: Seit dem Bau der heutigen Koala-Anlage im Jahr 1994 wurden weit über 30 Tiere am Kaiserberg geboren. Mittlerweile sind Koalas aus Duisburg weltweit in zoologischen Gärten zu finden.

AUS SAN DIEGO NACH DUISBURG

Die ersten Koalas, die den Grundstein für die erfolgreiche Duisburger Zucht legten, kamen aus Amerika: Der Zoo aus San Diego stellte den Kollegen aus

Duisburg die ersten Tiere zur Verfügung. Sie hätten ihre Wahl nicht besser treffen können: Da auch die Versorgung mit Eukalyptus per Luftbrücke aus den USA gesichert war, wurde aus dem Provisorium mit

TEXT KLAUS JOHANN

BILD ZOO DUISBURG / I. SICKMANN

zwei Koalamännchen schnell ein Vorzeigeprojekt. Mittlerweile gilt der Zoo Duisburg europaweit als Kompetenz- und Zuchtzentrum für die sensiblen Beuteltiere.

WÄHLERISCHE ESSER

Eine Herausforderung ist die Ernährung der so kuschelig wirkenden Koalas: Denn die Beuteltiere fressen ausschließlich Eukalyptus. Und längst nicht jedes Blatt der über 200 Sorten schmeckt den australischen Beuteltieren! Ist der Blausäureanteil in den Blättern zu hoch, werden sie nicht angerührt. Und um genau das herauszufinden, beschnüffeln Koalas jedes einzelne Blatt mit ihrer großen Nase. Mittlerweile sorgt eine zoeieigene Eukalyptus-Plantage in Zoonähe dafür, dass die Duisburger in Sachen Versorgung zumindest nicht ausschließlich auf Ware aus den USA angewiesen sind.

VERTRAUTES TEAM

Betreut werden die kuscheligen Beuteltiere im Duisburger Zoo hauptsächlich von Mario Chindemi, der ein ganz besonderes

Verhältnis zu den ihm anvertrauten Tieren hat. Seit 2002 ist er Revierleiter im Koalahaushaus. Der Kontakt zwischen dem 57-Jährigen und den Koalas ist geprägt durch gegenseitiges Vertrauen. Wenn die Koalas seine Stimme hören, reagieren sie auf ihren Pfleger und kommen ihm teilweise auch entgegen. In ungewohnten Situationen wie etwa beim Besuch des Tierarztes wirkt es für die Tiere beruhigend, wenn sie das vertraute Pflegerteam an ihrer Seite wissen.

Für schlaflose Nächte hat Koala-Nachwuchs „Eerin“ im Hause Chindemi gesorgt. Als sich Koala-Mama Eora an der Zitze verletzte, sprang der 57-Jährige als Ersatzvater ein und versorgte den Kleinen alle paar Stunden mit Ersatzmilch. „Episoden wie die mit Eerin sind aber eher die Ausnahme“, sagt Mario Chindemi.



Ihm ist wichtig, dass sich der Mensch zurücknimmt: „Man muss das Tier auch Tier sein lassen.“

BLIND UND TAUB IN RICHTUNG BEUTEL

Und nicht nur beim Essen sind Koalas etwas ganz Besonderes – auch ihre Geburt verläuft eher ungewöhnlich. Geschlechtsreif sind die schläfrigen Gesellen etwa ab dem dritten Lebensjahr, die Schwangerschaft dauert bis zu 35 Tage. „Bei der Geburt wiegt der Winzling, der gerade mal die Größe eines Gummibärgchens erreicht, nur zwei Gramm“, erläutert Mario Chindemi. „Um überleben zu können, muss das einem rosafarbenen Wurm gleichende Tier schnellstmöglich den Weg in den Beutel finden – dort werden sie nämlich nicht direkt geboren! Dabei verlässt sich das vollständig blinde und taube Tier ganz auf seine Nase, um eine der zwei Zitzen zu erreichen.“

Wie sich der Nachwuchs entwickelt, können Pfleger nur über Gewichtskontrollen der Mutter feststellen. Erste Bewegungen im Beutel nehmen sie nach wenigen Wochen wahr, ehe nach einigen Monaten zunächst Beine oder Arme zu sehen sind und schließlich nach rund sechs Monaten auch der Kopf aus dem Beutel schaut. 📌

Alle weiteren Neuigkeiten aus dem Zoo Duisburg lesen Sie auch unter www.zoo-duisburg.de.

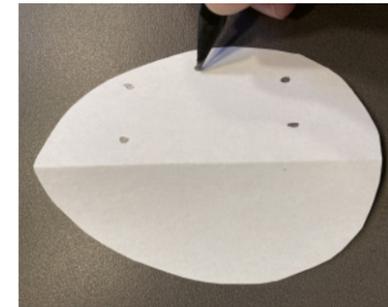
HIGHLIGHTS FÜR DEN OSTERSTRAUCH

Eier auspusten und färben war gestern – wir basteln für das nächste Osterfest hübsche Ei-Anhänger aus Papier!



FÜR EIN PLISSEE-EI BRAUCHEN SIE:

- > 8 handelsübliche Kaffee-Filtertüten
- > Schere
- > Doppelklebeband/Kleber
- > Stift
- > Band/Kordel zur Aufhängung



Es ist wichtig, glatte Schnittkanten zu haben – daher empfiehlt es sich, eine Ei-Schablone zu nutzen. Passende Eier-Vorlagen findet man ganz fix im Internet. Diese dann einfach in der passenden Größe ausdrucken und ausschneiden.

Ein Tipp vorab: Um den gewünschten Plissee-Effekt zu erhalten, werden unterschiedliche Klebepunkte benötigt. Dazu fünf Punkte auf die rechte Hälfte der Ei-Vorlage zeichnen und ggf. ausstanzen. Das hilft später bei der genauen Einzeichnung der Klebepunkte.



- 1 Die Vorlage längs in der Mitte falten.
- 2 Die Schablone auf je einen Kaffeefilter legen und umranden, anschließend ausschneiden.
- 3 Da die Filtertüten doppelseitig sind, sollten am Ende so aus acht Filtertüten 16 Papiereier entstanden sein.



- 4 Die Eier nun längsseitig in der Mitte falten und die Schablone auf eins der Filtertüteneier legen und mit dem mittleren Punkt starten: Punkt durch die Schablone aufmalen, Doppelklebeband aufkleben und die linke auf die rechte Seite des Eis falten und festkleben.



- 5 Auf die Rückseite der linken Hälfte werden nun mit Hilfe der Schablone die beiden oberen und unteren Punkte aufgezeichnet und anschließend ebenfalls mit dem Doppelklebeband versehen. Das nächste Filtertüten-Ei muss nun exakt auf das vorherige Ei geklebt werden.

- 6 Auf der rechten Vorderseite wird wieder der einzelne Punkt eingezeichnet, mit Klebeband versehen und zusammengeklappt; auf der linken Seite werden die vier Klebepunkte fixiert. Und so geht es immer weiter, bis alle Eier miteinander verbunden sind.

- 7 Das Plissee-Ei auseinanderklappen und die Enden aneinanderkleben. Die abwechselnden Klebstellen bringen den gewünschten Effekt.

Besonders schön sind diese Eier an einem Osterstrauch. Dazu ein Band längsseitig in die Mitte des Eis legen, bevor die Enden aneinandergeklebt werden. Bei der Wahl des Bandes sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt! Wir haben zum Beispiel eine Paketschnur genutzt. Und auch die Eier selbst kann man aus unterschiedlichen Materialien basteln – wie wäre es zum Beispiel mit buntem Seidenpapier oder Buchseiten? So oder so wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Basteln und frohe Ostern! ▲

TEXT RESTAURANT KÜPPERSMÜHLE
BILD DANIELA BAUMANN (ADOBE STOCK)

REZEPT FÜR 6 PERSONEN

Bärlauch-Cremesuppe

Sie suchen noch nach einer frühlingshaften Suppe für das nächste Familienessen oder den Oster-Brunch? Kein Problem, wir haben da was für Sie: eine cremige Suppe mit kräftigem Bärlauch-Aroma!

ZUTATEN:

- > 100 g Sellerieknolle
- > 100 g Lauch (nur das Weiße)
- > 100 g Zwiebeln
- > 400 g Bärlauch frisch
- > 2 Zehen Knoblauch
- > 100 ml trockener Weißwein
- > 1,8 l Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe (selber gekocht oder gekauft)
- > 500 ml Sahne
- > 1 Zitrone (gepresst)
- > 2 EL Olivenöl
- > 80 g Butter
- > 2 TL Zucker
- > Salz
- > weißer Pfeffer aus der Mühle
- > ein wenig heller Balsamico

ZUBEREITUNG:

Gemüse gründlich waschen und Sellerie, Lauch und Zwiebeln in 1x1 cm große Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Bärlauch wird ebenfalls grob gehackt.

Achtung! Bärlauch nicht zu lange hacken, sonst wird er matschig und schmeckt nach „Wiese“ (das Kraut enthält viel Chlorophyll). Daher lieber nur kurz und zügig grob durchhacken!

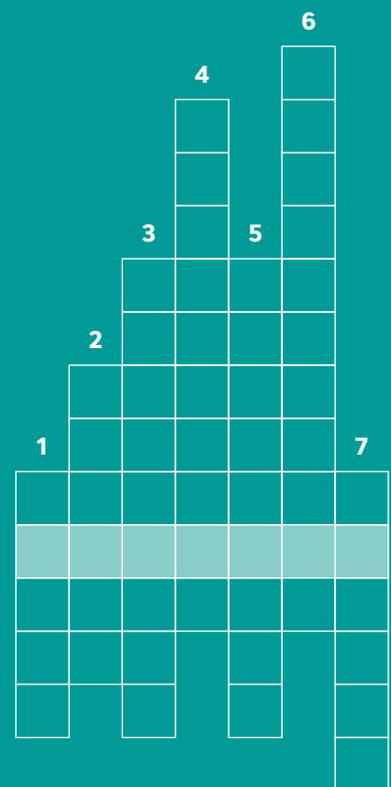
Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl in einem Topf für ca. fünf Minuten farblos anschwitzen – also Vorsicht mit der Hitze! Weißwein hinzugeben und zwei Minuten einköcheln lassen. Sofort danach die Brühe hineingeben und alles für 15 Minuten leicht kochen. Anschließend geben Sie Sahne, Butter, Zitronensaft, einen Spritzer hellen Balsamico und Zucker hinzu. Salzen und pfeffern nicht vergessen!

Noch einmal fünf Minuten köcheln lassen. Geben Sie zum Schluss den gehackten Bärlauch dazu und pürieren Sie die Suppe mit einem Mixstab. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und eventuell nochmal nachwürzen. Wer es etwas schärfer mag, kann kurz vor dem Servieren noch etwas Chili-Öl auf die Suppe geben.

Wir wünschen guten Appetit und frohe Ostern! 🍀

GEWINNSPIEL

- 1** Dieses Tier ist ursprünglich beheimatet in Australien, aber auch im Duisburger Zoo ein Besuchermagnet.
- 2** Im Jahr 2022 steht zum dritten Mal seit den 1980er Jahren eine Volks-, Gebäude und Wohnungszählung an. Diese nennt sich ...
- 3** Die Retter des Morgens – Familienbetrieb mit ...
- 4** Der neue Kundenbetreuer für den Bereich Wohnen 60plus hat eine Ausbildung zum ...kaufmann gemacht.
- 5** Christian Schiller ist Badleiter des ... Hallenbads.
- 6** GEBAG plant KITA-Neubauten in ... und Wanheim-Angerhausen.
- 7** Duisburg besitzt genau ... Rheinbrücken.



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

Teilnahmeberechtigt sind alle Leser von „tach.“. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich im Falle eines Gewinns zur Veröffentlichung Ihres Namens sowie Ihres Wohnorts in der nächsten Ausgabe des Mietermagazins bereit.

**SCHICKEN SIE DIE
LÖSUNG BITTE AN:**

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

KENNWORT:
Gewinnspiel Mietermagazin
EINSENDESCHLUSS:
30. April 2022