

tach.

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

2020 Q2



SOMMERNACHTSTRAUM



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, Sebastian Becker, Tobias

Appelt, David Huth, Denis de Haas, Restaurant

Küppersmühle

LAYOUT UND KONZEPT: SEEQ-Agency, Duisburg

DRUCK: Bonifatius GmbH, Paderborn

AUFLAGE: 13.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSWEISE: viermal jährlich

FOTONACHWEISE NACH SEITEN:

TITEL: Matheus Bertelli (Pexels)

EDITORIAL: Daniel Koke, S. 1

INHALT: Milde, S. 2 | Florian Schwarzbach (Blackburn-Photographie), S. 3 oben | Restaurant Küppersmühle, S. 3 unten

AM ALTEN GÜTERBAHNHOF 2.0: Daniel Koke, S. 4–5

JUTEN TACH: Bettina Osswald, S. 6–7

TITELSTORY: Daniel Elke, S. 8/9, S. 11 oben, S. 13–15 | Milde, S. 10, Seite 11 unten

EIN SEGEN FÜR DURSTIGE BÄUME: zoomingfoto1712 (ADOBE STOCK), S. 18 | GEBAG, S. 19

EIN UNBESCHREIBLICHES GEFÜHL:

Florian Schwarzbach (Blackburn-Photographie), S. 20 |

Stadtsportbund Duisburg, S. 21

RAN AN DEN ROST!: Sebastian Becker, S. 22–23

LAARER JUNG: Bürgervereinigung Laar, S. 24

EINKAUFEN VON MENSCH ZU MENSCH:

Duisburg Kontor, S. 25

WILLKOMMEN AM MEER!: Restaurant Küppersmühle, S. 26–27

DER ZUNGENAKROBAT MACHT PAUSE:

Daniel Koke, S. 28 | Zoo Duisburg, S. 29

ANTI-MÜCKEN-KERZEN: Sabine Lück, S. 30–31

GEBRATENER FLUSSZANDER AUF KARTOFFEL-
ENDIVIEN-STAMPF MIT VIOLETTEN SENFSAUCE:

Restaurant Küppersmühle, S. 32–33

Tach auch!

Liebe Mieterinnen und Mieter,

die Corona-Pandemie und ihre Auswirkungen beschäftigen uns alle in diesen Tagen und Wochen – und wann wir wieder zum gewohnten Alltag zurückkehren können, ist noch nicht wirklich absehbar.

Wir haben bei der Gestaltung dieser Ausgabe der „tach.“ intensiv darüber diskutiert, wie wir mit dem Thema umgehen sollen. Unser Heft ist insoweit betroffen, dass auch viele GEBAG-Veranstaltungen wie unser MSV-Familientag, diverse Einsätze des GEBAG-Mobils auf Stadtfesten, beim Radwandertag, der Extraschicht und vielen anderen Veranstaltungen wie auch unser beliebtes 6-Seen-Familienfest in Wedau den Schutzmaßnahmen gegen das Virus zum Opfer gefallen sind. Von all dem hätten wir Ihnen eigentlich auch erzählen wollen. Das geht nun in diesem Jahr leider nicht – aber sicher im nächsten wieder.

Wir haben uns entschlossen, dass wir uns im Heft nicht weiter mit dem Thema „Corona“ beschäftigen, sondern lieber einen positiven Blick in die Zukunft richten wollen. Wir wollen Lust auf Duisburg, auf Sommer, Sonne und Freizeit machen, auch wenn ein Teil dieser Dinge im Moment vielleicht aktuell so noch nicht möglich ist. Die Zeit wird wiederkommen. Deswegen wollen wir Ihnen in dieser Sommer-Ausgabe spannende und informative Geschichten rund um die GEBAG und Duisburg erzählen: Wussten Sie zum Beispiel, dass einer der weltbesten Wakeboarder aus Duisburg kommt?



Wie es mit dem Gelände Am Alten Güterbahnhof weitergehen wird, verraten wir Ihnen ebenso wie die Antwort auf die Frage: Was macht eine Ausbildung bei der GEBAG so besonders?

Nun wünsche ich Ihnen aber erst einmal viel Freude mit der neuen „tach.“ – und vergessen Sie nicht: Wir freuen uns jederzeit über Lob, Kritik oder (Themen-)Vorschläge. Schreiben Sie uns gerne eine Mail an mehralsgewohnt@gebag.de! In dieser Ausgabe haben wir zum Beispiel die Anregung einer Leserin aufgenommen und appellieren an Sie, den Duisburger Bäumen an heißen Tagen einen Schluck Wasser zu gönnen. Also: Schreiben auch Sie uns gern.

Und am wichtigsten ist in diesen Tagen aber natürlich vor allem eins: Bleiben Sie gesund, optimistisch und fröhlich!

Ihre

GERHILD GÖSSING, CHEFREDAKTION



1

Unsereins

- 4 Am Alten Güterbahnhof 2.0
Bürgerbeteiligung zur Entwicklung des Geländes am alten Güterbahnhof geht weiter
- 6 Juten Tach, Azubis!
Traum-Ausbildung und richtig nette Kollegen
- 18 Ein Segen für durstige Bäume...
Wie Sie den Bäumen in Duisburg durch heiße Zeiten helfen können

Titelstory

8 Duisburger Wasserspiele
Von Sportlern, die die Welle machen

2

Stadtkind

- 20 Ein unbeschreibliches Gefühl
Para-Kanutin Katharina Bauernschmidt im Gespräch
- 22 Ran an den Rost!
Grillgenuss made in Huckingen!



Umschlag innen:
Impressum

Rückseite:
Gewinnspiel

3

Viersieben

- 24 Duisburger Geschichten:
Laarer Jung
Die Geschichte des Jungen, der in der Deichstraße winkt
- 25 Einkaufen von Mensch zu Mensch ...
Auf dem Wochenmarkt in Buchholz
- 26 Willkommen am Meer!
Das Restaurant Küppersmühle verspricht Sylt-Feeling im Innenhafen
- 28 Der Zungenakrobat hatte Pause
Kiringo hat seine Zuschauer vermisst

4

Bauchgefühl

- 30 Anti-Mücken-Kerzen
Gegen ungebetene Gäste in lauen Sommernächten
- 32 Gebratener Flusszander auf Kartoffel-Endivien-Stampf mit violetter Senfsauce
Das perfekte Gericht für einen lauen Sommerabend

TEXT LISA MELCHIOR
BILD DANIEL KOKE

Am Alten Güterbahnhof 2.0

Bürgerbeteiligung zur Entwicklung
des Geländes am alten Güterbahnhof
geht weiter

MSV-Stadion, Multi Casa, Möbelhaus oder Designer Outlet Center: Das Gelände am ehemaligen Güterbahnhof südlich des Duisburger Hauptbahnhofs blickt auf eine wechselvolle Geschichte zurück – bis hin zu den tragischen Folgen der Loveparade-Katastrophe im Jahr 2010. Doch wie geht es mit der seit Jahren brachliegenden Fläche weiter?

Der Startschuss für die Zukunft ist im November des letzten Jahres gefallen: Mit einer großen Kick-Off-Veranstaltung in der Mercatorhalle hat die Entwicklung des Geländes Fahrt aufgenommen. Vor und mit rund 200 Bürgerinnen und Bürgern diskutierten Oberbürgermeister Sören Link, GEBAG-Geschäftsführer Bernd Wortmeyer, Stadtplanungsdezernent Martin Linne und Zukunftsforscher Kai Gondlach mit Journalist Martin Ahlers über die Zukunft des Geländes. Dabei wurden Möglichkeiten abgewogen und diskutiert und viele Ideen gesammelt: Was wünschen sich die Bürgerinnen und Bürger Duisburgs für die rund 30 Hektar große Fläche?

Ursprünglich sollte es im Frühjahr dieses Jahres weitere Workshops geben, in denen die gesammelten Vorschläge verfeinert und diskutiert werden sollten. Die Ergebnisse der Workshops sollten dann auch in einem anschließenden städtebaulichen Wettbewerb berücksichtigt werden. Doch dann kam die Corona-Pandemie und machte die ursprünglichen Pläne zunichte – Veranstaltungen im herkömmlichen Sinn waren und sind nicht möglich. Es stellte sich also die Frage: Wie kann ein Bürgerbeteiligungsverfahren durchgeführt werden, unter Beachtung aller Sicherheits- und Hygienevorschriften?



Die Lösung: Wir gehen online!

In einer Zeit, in der Facebook, Twitter und Instagram zum Alltag gehören und wir die Nachrichten morgens eher kurz auf dem Handy durchscrollen, als sie in der Zeitung zu lesen oder im Fernsehen zu verfolgen, wird eine Bürgerbeteiligung doch auch online durchzuführen sein. Die GEBAG und die Stadt Duisburg haben nun gemeinsam ein Konzept entwickelt, wie diese Online-Bürgerbeteiligung stattfinden kann.

Geplant ist eine Website, auf der Bürgerinnen und Bürger ihre Ideen und Vorschläge für bestimmte Bereiche der Güterbahnhofs-Fläche einbringen können. Hier soll es um vordefinierte Fragestellungen gehen, beispielsweise zur Einbindung der Loveparade-Gedenkstätte oder in Bezug auf die Gestaltung der Freiflächen und Außenräume.

Die Ideen der Bürgerinnen und Bürger sollen auch im Rahmen des städtebaulichen Wettbewerbs, der im Sommer 2020 starten wird, berücksichtigt werden. Auch im weiteren Verlauf des Verfahrens und der zweiten Wettbewerbsstufe ist es vorgesehen, die Bürgerinnen und Bürger einzubinden und auf der Homepage nach ihrer Meinung zu fragen.

Alle weiteren Infos gibt es ab Juli auf www.gebag.de und auf www.am-alten-gueterbahnhof.de sowie auf unserem Facebook-Kanal – jetzt abonnieren! 📌



JUTEN TACH, AZUBIS!

Luca, Janine und Lukas über ihre Traum-Ausbildung und richtig nette Kollegen

In jedem Sommer beginnen über 500.000 junge Menschen eine Ausbildung in einem von fast 330 anerkannten Ausbildungsberufen in Deutschland. Und auch die GEBAG bietet jedes Jahr drei jungen Menschen die Möglichkeit zum Start in die berufliche Zukunft – und zwar als Immobilienkauffrau bzw. Immobilienkaufmann. Neben der Vermietung und Bewirtschaftung von Bestandsimmobilien kümmern sich Immobilienkaufleute auch um Finanzfragen, beispielsweise in Bezug auf Mieterhöhungen oder bei Modernisierungs-, Sanierungs- oder Neubauprojekten. Auch der Erwerb oder Verkauf von Immobilien ist ein Teil der Ausbildung, ebenso wie Marktanalysen und die Konzeption und Umsetzung von Marketing-Strategien. Und last but not least: Der Kunde steht immer im Mittelpunkt! Klingt spannend, oder?

Doch wie ist es wirklich als Azubi bei der GEBAG? Wir haben uns bei den Menschen erkundigt, die aus erster Hand berichten können, wie es bei der GEBAG als Ausbildungsbetrieb zugeht: bei den künftigen Immobilienkaufleuten, die im Sommer 2019 bei der GEBAG ihre Ausbildung begonnen haben.

JUNGE TALENTE AUFGEPASST:

Ihr interessiert euch für die Ausbildung zum Immobilienkaufmann bzw. -kauffrau? Dann ist der Ausbildungsplatz bei der GEBAG genau das Richtige für euch! Die Bewerbungsfrist für das Ausbildungsjahr 2021 läuft noch bis zum 31. Oktober 2020. Bitte sendet uns per Mail an bewerbung@gebag.de ein Anschreiben, einen tabellarischen Lebenslauf sowie das letzte Schulzeugnis zu. Alle Infos zur Ausbildung findet ihr auch auf unserer Homepage im Bereich „Arbeiten bei der GEBAG“. Wir freuen uns auf euch!



LUCA
19 JAHRE ALT, AUS
DUISBURG

Das erste Jahr deiner Ausbildung zum Immobilienkaufmann liegt fast hinter dir. Was ist dein Resümee bisher?

Es ist immer noch meine absolute Traum-Ausbildung! Meine Eindrücke sind bisher sehr gut, meine Erwartungen haben sich mehr als erfüllt. Mich beeindruckt die tolle Atmosphäre. Ich fühle mich sehr wohl und gut aufgehoben bei der GEBAG.

Was gefällt dir am besten an deiner Ausbildung?

Ich finde es toll, dass man auch als Azubi schon nach kurzer Zeit eigene Aufgaben übernehmen und vieles selbstständig erledigen darf. Und wenn man mal nicht weiter weiß, dann gibt es immer sehr nette Kollegen, die man fragen kann und die einem bereitwillig helfen.

Was würdest du Bewerbern empfehlen, die eine Ausbildung im Bereich Immobilien in Betracht ziehen?

Man sollte vorher schon einmal ein oder zwei Praktika im kaufmännischen Bereich gemacht haben, damit man weiß, ob einem das Thema liegt. Außerdem sollte man ein Teamplayer sein und Spaß an Zahlen und kaufmännischen Themen haben.

LUKAS
19 JAHRE ALT, AUS
DUISBURG



Das erste Ausbildungsjahr liegt fast hinter dir.

Mit welchen Erwartungen bist du in die Ausbildung gestartet?

Ich habe mir einen abwechslungsreichen Alltag gewünscht und dass die Azubis bei der GEBAG möglichst gut in die Aufgaben der jeweiligen Abteilung eingebunden werden. Durch das Wechseln in die verschiedenen Abteilungen lernt man das ganze Unternehmen kennen und das macht die Ausbildung abwechslungsreicher und spannender.

Welche Voraussetzungen sollte man mitbringen, damit einem die Ausbildung Spaß macht?

Meiner Meinung nach ist Kommunikationsfähigkeit und Offenheit sehr wichtig. Des Weiteren sollten die Bereitschaft zu lernen und das grundsätzliche Interesse an Immobilien und Entwicklung nicht fehlen.

Ich kann die Ausbildung bei der GEBAG nur empfehlen, weil ...

... man in verschiedene Arbeitsbereiche hineinschlüpfen darf, einen guten Einblick in die Immobilienbranche bekommt und man Teil in einem familiären Unternehmen wird. 🏠



JANINE
19 JAHRE ALT, AUS
REES

Warum hast du dich für eine Ausbildung zur Immobilienkauffrau entschieden?

Der Beruf der Immobilienkauffrau ist sehr abwechslungsreich und deckt viele spannende Themen ab. Außerdem war es mir wichtig, einen Beruf zu lernen, in dem man viel Kundenkontakt hat.

Welche Voraussetzungen sollte man mitbringen, damit einem die Ausbildung Spaß macht?

Man sollte Spaß am Kundenkontakt haben – den haben wir hier schließlich täglich. Außerdem sollte man gern im Team arbeiten und lösungsorientiert sein.

Ich kann die Ausbildung zur Immobilienkauffrau nur empfehlen, weil ...

... die Ausbildung wirklich sehr spannend ist. Man erlebt viel und lernt viel Neues, auch für das „normale Leben.“

DUISBURGER WASSERSPIELE

TEXT TOBIAS APPELT, DAVID HUTH, DENIS DE HAAS
BILD DANIEL ELKE | MILDE

Von Sportlern, die die Welle machen

Ob auf dem Wakeboard, im Ruderboot oder beim Kanupolo: Duisburger Athleten sorgen in vielen Wassersportarten für Furore. Wir haben mit drei von ihnen gesprochen.

Der Weg von „Mad Max“ an die Weltspitze

Max Milde blickt auf die Tegge, den kleinen Nachbarn des großen Toeppersees in Rheinhausen: „Noch einmal tief Luft holen, runterkommen, dann kann’s losgehen“. Mit beiden Händen umklammert der 18-Jährige einen dreieckigen Griff. An ihm ist ein langes Seil befestigt. Einen Augenblick später strafft sich die Leine, ein Ruck – und Max Milde hebt ab. Nach kurzem Flug setzt er mit seinem Wakeboard auf dem Wasser auf. So beginnt die wilde Fahrt. „Schon vor dem Start habe ich mein Programm im Kopf. Ich plane genau, wo ich welche Sprünge mache.“

Im Alter von fünf Jahren stand Max Milde zum ersten Mal allein auf Wasserskiern. Zwei Jahre später wechselte er dann aufs Wakeboard. Mit zehn Jahren startete der junge Sportler bei seinem ersten Wettkampf – und siegte auf Anhieb. „Spätestens da hatte es mich gepackt“, sagt der Schüler des Albert-Einstein-Gymnasiums in Rumeln. „Ich habe immer mehr trainiert, weil ich noch besser werden wollte.“

Der Einsatz zahlte sich aus. Max Milde’s Liste der Erfolge ist lang. In der Wakeboard-Szene und im Freundeskreis nennen sie ihn „Mad Max Milde“. Er war schon Deutscher Meister und Vize-Weltmeister in verschiedenen Disziplinen und Altersklassen. Im vergangenen Jahr siegte Max Milde im

01 Will immer hoch hinaus: Max Milde beim Wakeboarden. „Obstacles“, Hindernisse im Wasser, dienen dem Sportler als Sprungchance.



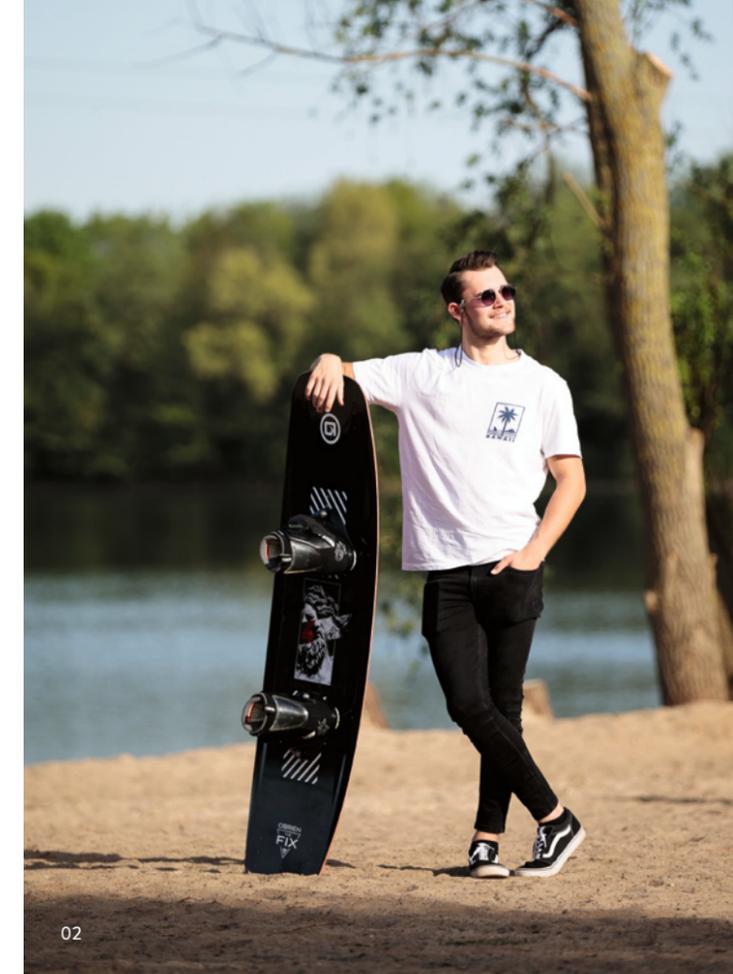
01

TITELSTORY | 10

TRAINING AN DER WASSERSKI-ANLAGE

Eine Wasserskianlage funktioniert ähnlich wie ein Skilift. Allerdings geht es nicht darum, einen Skiläufer vom Tal auf den Berg zu bringen – sondern waagrecht übers Wasser zu ziehen. Am Toeppersee ist über neun Masten ein starkes Seil gespannt, das von einem Motor in Bewegung gesetzt wird. Vom Hauptseil hängen einzelne Seile herab, an denen sich die Wassersportler festhalten. Mit bis zu 30 Stundenkilometern rasen sie über den See. Die Fahrt geht in einem weiten Kreis über den Toeppersee, 760 Meter misst die Strecke. Der Weg vom Start ins Ziel dauert etwa 90 Sekunden. Auf dem Wasser sind verschiedene Hindernisse installiert. Geübte Fahrer nutzen diese „Obstacles“ für wilde Sprünge.

Informationen zur Wasserskianlage in Rheinhausen gibt’s auf www.toeppersee.de. Max Milde findet man bei Instagram unter [@maxmilde2002](https://www.instagram.com/maxmilde2002).



02



03

02 Ein Sportler und sein Sportgerät: Ein Wakeboard ähnelt im Grunde einem Surfbrett – es besitzt aber eine Bindung zum Festschnallen der Füße.

03 Training zahlt sich aus: Max Milde ist in der Weltspitze angekommen.

polnischen Stawiki bei der Europameisterschaft in der Königsklasse „Open-Men“, aktuell belegt er den ersten Platz der Weltrangliste bei den Junioren und den Herren. Und eigentlich wollte Max Milde in diesem Jahr noch in Thailand einen Weltmeistertitel einfahren – doch der für September geplante Wettbewerb ist wegen der Corona-Pandemie abgesagt worden. „So oder so – ich hab’ dann mein Abi in der Tasche und kann mich ganz dem Sport widmen.“

Einsteigern, die das Wakeboarden ausprobieren wollen, rät der Profi zum Start mit Wasserskiern. „Wenn man dann ein Gefühl dafür entwickelt hat, kann man aufs Wakeboard umsteigen.“ Erfahrene Sportler zeigen waghalsige Stunts: Saltos, Schrauben und Drehungen um die eigene Achse, Wasser spritzt auf, wenn sie sich in die Kurve legen. „Voraussetzungen dafür sind Ausdauer, Kraft und mentale Stärke“, sagt Max Milde. „Der Sport ist schon sehr anstrengend, die Muskeln und die Gelenke werden enorm strapaziert. Dennoch: Ich liebe das Wakeboarden – es ist mein Leben.“ ▲

Das Gefühl, wenn es richtig läuft



Das Ruderboot bewegt sich Zug um Zug nach vorne. Es durchschneidet das Wasser und nimmt immer mehr Fahrt auf. Die beiden Sportler im Zweier haben einen gemeinsamen Rhythmus, der das Boot im Takt ihrer Züge unermüdlich nach vorne treibt. Die Ruderer und das Boot haben ihren Takt gefunden, funktionieren als Einheit.

Dieses Gefühl kennt Niklas Lebede. „Man muss einmal gespürt haben, wie es sich anfühlt, wenn ein Boot richtig läuft“, sagt der 18-Jährige über den Reiz des Rudersports: „Dann wird der Kraftakt zu Spaß und es ist richtig schön. Bis dahin ist es aber immer ein langer Weg.“

- 01 Muskulöser Athlet: Dass er für seinen Sport Kraft braucht, kann der Ruderer Niklas Lebede nicht verbergen.
- 02 Stammgast an der Regattabahn: Im Duisburger Sportpark verbringt Niklas Lebede viel Zeit.

Niklas Lebede rudert mittlerweile seit neun Jahren. Über seinen Vater ist er zu dem Sport gekommen. „Er war selbst Leistungsruderer, und ich bin dann quasi in seine Fußstapfen getreten“, sagt der Schüler.

Während seiner sportlichen Karriere konnte Lebede schon den einen oder anderen Erfolg verbuchen. 2017 schaffte er es im Achter mit seinen Teamkollegen bei den deutschen Jugendmeisterschaften auf den dritten Platz. „Das war mein größter Erfolg“, sagt der junge Sportler. Im Doppel-Zweier gewann er die „Ghent International Spring Regatta“ in Belgien. 2019 wurde Niklas Lebede in Nordrhein-Westfalen Landesvizemeister mit Paul Emil Scholz im Doppelzweier. Das gelang ihm bereits 2018. „Das nächste Ziel ist, für Deutschland bei einer Europa- oder Weltmeisterschaft zu starten“, sagt er, „das wäre sehr cool.“

Zurzeit ist für Niklas Lebede aber alles anders. Normalerweise hätte er im April schon viele Trainingseinheiten draußen absolviert. Er wäre mit seinem Trainingspartner Sven Achterfeld von der Rudergemeinschaft Mülheim auf dem Kanal in Oberhausen oder auf der Regattabahn in Duisburg-Wedau unterwegs gewesen.

„Das Wassertraining war durch Corona im April unmöglich“, sagt Lebede. Nicht mal das Betreten des Vereinsgeländes war erlaubt. „Das war wie verlängertes Wintertraining, aber ohne, dass man am Wochenende auf das Wasser konnte.“ Es ist etwas anderes, wenn man allein trainieren muss, durfte der Sportler erfahren. „Sich selber zu motivieren, das ist nicht immer leicht“, sagt er.



EUROPAMEISTERSCHAFT IN DUISBURG

Am 5. und 6. September sollen in Duisburg Europameistertitel in allen Bootsklassen vom Einer bis zum Achter vergeben werden. Talente aus 35 Nationen starten bei der U23-Europameisterschaft im Rudern. Der International Wedau Regatta e. V. richtet die Titelkämpfe aus. Austragungsort ist die Regattabahn im Sportpark Duisburg. Die Veranstalter rechnen mit 800 Athleten. Mehr Informationen unter www.duisburg2020.com.

„DIE NATUR ZU GENIESSEN, DAS GEHÖRT ZUM RUDERN AUCH DAZU.“

Gerade 90 Minuten auf dem Ruderergometer können anstrengend sein und den eigenen Willen fordern. „Es ist schwierig, wenn man immer nur diese Zahl vor Augen hat“, so Lebede. Für ihn ist es die härteste Phase in seiner Ruderkarriere. Er vermisst es, draußen zu sein. „Die Natur zu genießen, das gehört zum Rudern auch dazu. Da ist es egal, ob es regnet, windig oder kalt ist“, erklärt er. Dass er jetzt in kein Boot steigen kann, aber hart weiter trainiert, das ist eine psychische Herausforderung.

Aber er weiß, wofür er es tut. „Ich will fit ins Boot steigen, wenn es wieder los geht“, sagt er. Und dann kann er wieder dieses Gefühl spüren, dass ihn so für seinen Sport brennen lässt. ▲



Auf Torejagd im Kajak

Falk Bender klettert über eine Treppe hinab in den Rhein-Herne-Kanal. In der rechten Hand hält er ein blaues Boot, in der linken ein Paddel. Der 23-Jährige möchte aber nicht zu einer gemütlichen Kanutour aufbrechen. Bender braucht beim Sport Action. Deshalb schwimmen auch Bälle auf der Wasseroberfläche. Bender setzt sich ins Kajak und nimmt mit schnellen Paddelschlägen Fahrt auf. Er greift zu einem Ball und wirft auf ein Tor, das am Ufer angebracht worden ist. Das Netz wölbt sich. Treffer!

Falk Bender trägt bei seinem Einzeltraining das Trikot des 1. Meidericher Kanu-Clubs Duisburg. Für die Blau-Weißen spielt er in der Kanupolo-Bundesliga. „Bei der Sportart kommt es auf den richtigen Mix aus Kraft und Geschicklichkeit an“, erklärt Bender beim Gespräch am Ufer. „Deshalb spiele ich so gerne Kanupolo.“

- 01 Wurf aufs Tor: Falk Bender trainiert auch den Abschluss.
- 02 Im Geräteraum: Falk Bender trägt seit neun Jahren das Trikot des 1. Meidericher Kanu-Clubs Duisburg und wurde zuletzt Vizemeister.



Alles begann mit einer Ferienfreizeit. Bender hatte sich für ein Drachenboot-Training angemeldet. Das fiel mangels Teilnehmern aus. Also setzte sich Bender in ein Kajak. „Und da habe ich mich nicht so ganz schlecht angestellt“, erzählt der Jurastudent und lacht. Einem Trainer fiel Benders Talent auf. Er lud den Jungen zu einer Kanupolo-Einheit ein. Und Bender blieb.

Seit neun Jahren spielt er nun für die Meidericher. Bender tritt mit vier Mitspielern gegen eine andere Mannschaft an und versucht, den Ball im Tor unterzubringen. „Oft spricht man von einer Mischung aus Handball, Rugby und Kanufahren“, sagt er. „Das kommt hin, aber der Sport ist noch etwas komplexer.“ In den Zweikämpfen geht es zur Sache. Bender bekommt immer mal wieder ein Paddel auf die Finger. Ein Teamkollege ging auch schon mal mit einer angebrochenen Rippe aus dem Spiel.

Doch die schönen Momente überwiegen: 2014 holte Falk Bender mit Duisburg die Deutsche Juniorenmeisterschaft. 2017 gewann er mit der deutschen U21-Nationalmannschaft Silber bei der EM in Frankreich. Im selben Jahr verbrachte er auch einige Wochen in China. Der gebürtige Mülheimer spielte dort in der Super League. Geld gab es für das Einladungsturnier

nicht, dafür aber Übernachtungen in einem Fünf-Sterne-Hotel. „Das war eine klasse Erfahrung“, sagt Bender.

Mit seinem Klub schaffte er es 2019 ins Endspiel um die Deutsche Meisterschaft. Damals unterlagen die Duisburger den Wassersportfreunden Liblar. In naher Zukunft soll es etwas mehr sein. „Mein großes Ziel ist es, diesen Titel zu gewinnen“, sagt Bender. ▲

AUCH DIE FRAUEN SPIELEN BUNDESLIGA

Die Duisburger stellen jeweils ein Team in der Frauen- und der Männer-Bundesliga. Zudem gibt es Nachwuchsmannschaften im Bereich U21, Jugend und Schüler. Der Saisonbeginn wurde aufgrund der Corona-Pandemie aber verschoben. Falk Bender hoffte im April noch, dass der Meisterschaft durch eine verkürzte Serie und Play-offs ermittelt werden kann. Wer in Duisburg Kanupolo spielen oder zusehen möchte, kann sich auf www.mkc-duisburg.de näher über den Meidericher Verein informieren.

HAUPTVERWALTUNG

Tiergartenstraße 24–26 Mo.: 8:00–17:00 Uhr
47053 Duisburg Di., Mi.: 8:00–16:00 Uhr
Tel.: 0203 6004-0 Do.: 8:00–16:30 Uhr
Mail: service@gebag.de Fr.: 8:00–13:00 Uhr

NOTRUFNUMMER

0203 6004-0
(rund um die Uhr erreichbar)

WEITERE SERVICEZEITEN

Außenanlagen

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Andreas Fijal

Tel.: 0203 6004-124

Mail: andreas.fijal@gebag.de

Heizungs- und Aufzuganlagen

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

DU-Süd und DU-Mitte

(außer Neuenkamp und Kaßlerfeld)

Tobias Vielberg

Tel.: 0203 6004-132

Mail: tobias.vielberg@gebag.de

DU-West und DU-Nord

(auch Neuenkamp und Kaßlerfeld)

Tobias Föste

Tel.: 0203 6004-172

Mail: tobias.foeste@gebag.de

Integrationslotse

Mohamad Alnatour

Tel.: 0203 6004-453

Mail: mohamad.alnatour@gebag.de

Kabelfernsehen

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Oliver Röder

Tel.: 0203 6004-309

Mail: oliver.roeder@gebag.de

Kasse

Mo.–Fr.: 08:00–12:00 Uhr

Mo.: 14:00–16:00 Uhr

Do.: 14:00–16:00 Uhr

Mietenbuchhaltung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Mietrecht

Mi.: 08:00–16:00 Uhr

nach vorheriger Vereinbarung via mietrecht@gebag.de

Nebenkostenabrechnung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Wohnen 60plus

Kundenbetreuung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Janina Meißner

Tel.: 0203 6004-452

Mail: janina.meissner@gebag.de

Instandhaltung

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Tanja Genthner

Tel.: 0203 6004-452

Mail: tanja.genthner@gebag.de

Hauswart

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Detlev Kaiser

Tel.: 0203 6004-458

Mail: detlev.kaiser@gebag.de

WIR SIND FÜR SIE DA!

Servicebüro West

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

Homberg, Hochheide

Kundenbetreuung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Christian Mand

Tel.: 0203 6004-421

Mail: christian.mand@gebag.de

Instandhaltung

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Henrik Reineke

Tel.: 0203 6004-414

Mail: henrik.reineke@gebag.de

Hauswart

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Konstantinos Polichronidis

Tel.: 0203 6004-425

Mail: konstantinos.polichronidis@gebag.de

Homberg, Baerl, Rheinhausen

Kundenbetreuung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Ricarda Zunk

Tel.: 0203 6004-423

Mail: ricarda.zunk@gebag.de

Daniela Richter

Tel.: 0203 6004-290

Mail: daniela.richter@gebag.de

Instandhaltung

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Ulf Tersteegen

Tel.: 0203 6004-415

Mail: ulf.tersteegen@gebag.de

Andreas Kühnel

Im Außenbüro Rheinhausen,

Eichendorffstraße 14

Tel.: 0203 6004-461

Mail: andreas.kuehnel@gebag.de

Servicebüro Süd

(Am Gebrannten Heidgen 15, 47249 Duisburg-Wanheim)

Wanheimerort, Biegerhof

Kundenbetreuung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Philipp Drießen

Tel.: 0203 6004-149

Mail: philipp.driessen@gebag.de

Instandhaltung

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Ingo Süß

Tel.: 0203 6004-307

Mail: ingo.suess@gebag.de

Technischer Verwalter

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Frank Mänß

Im Außenbüro Biegerhof,

Angertaler Straße 96

Tel.: 0203 6004-468

Mail: frank.maenss@gebag.de

Hauswart

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Gregor Drewes

Im Außenbüro Wanheimerort,

Erlenstraße 121

Tel.: 0203 6004-469

Mail: gregor.drewes@gebag.de

Duisburg–Süd

Kundenbetreuung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Sandra Bube

Tel.: 0203 6004-164

Mail: sandra.bube@gebag.de

Instandhaltung

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Rolf Schütte

Tel.: 0203 6004-308

Mail: rolf.schuette@gebag.de

Hauswart

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Ralf Plew

Im Außenbüro Huckingen,

An der Fliesch 11

Tel.: 0203 6004-465

Mail: ralf.plew@gebag.de



Servicebüro Nord

(Wielandstraße 5, 47166 Duisburg-Hamborn)

Röttgersbach, Vierlinden, Obermarxloh, Marxloh

Kundenbetreuung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Marian Wittek

Tel.: 0203 6004-177

Mail: marian.wittek@gebag.de

Instandhaltung

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Mateusz Suchanek

Tel.: 0203 6004-302

Mail: mateusz.suchanek@gebag.de

Hauswartin

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Alina Verbücheln

Tel.: 0203 6004-436

Mail: alina.verbuecheln@gebag.de

Neumühl, Alt-Hamborn, Beeck, Laar, Bruckhausen

Kundenbetreuung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Jana Pater

Tel.: 0203 6004-193

Mail: jana.pater@gebag.de

Instandhaltung

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Andree Gwosdz

Tel.: 0203 6004-195

Mail: andree.gwosdz@gebag.de

Bereichsverwalter

Im Außenbüro Neumühl, Lehrerstraße 20

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Manfred Engelbert

Tel.: 0203 6004-460

Mail: manfred.engelbert@gebag.de

Meiderich, Ruhort

Kundenbetreuung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Lisa Lehmann

Tel.: 0203 6004-174

Mail: lisa.lehmann@gebag.de

Instandhaltung

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Dirk Bring

Tel.: 0203 6004-310

Mail: dirk.bring@gebag.de

Hauswart

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Mehmet Sisman

Tel.: 0203 6004-466

Mail: mehmet.sisman@gebag.de

Servicebüro Mitte

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

Neuenkamp, Kaßlerfeld, Stadtmitte

Kundenbetreuung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Alina Schepers

Tel.: 0203 6004-136

Mail: alina.schepers@gebag.de

Nicole Berger

Tel.: 0203 6004-331

Mail: nicole.berger@gebag.de

Instandhaltung

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Berthold Tielkes

Tel.: 0203 6004-304

Mail: berthold.tielkes@gebag.de

Technischer Verwalter

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Matthias Brennholz

Im Außenbüro Neuenkamp,

Paul-Rücker-Straße 52

Tel.: 0203 6004-462

Mail: matthias.brennholz@gebag.de

Quartiersmanagement Neuenkamp

Astrid Jonkmanns

Im Außenbüro Neuenkamp,

Javastraße 17

Tel.: 0203 6004-454

Mail: astrid.jonkmanns@gebag.de

Hochfeld, Dellviertel

Kundenbetreuung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Veronika Braasch

Tel.: 0203 6004-138

Mail: veronika.braasch@gebag.de

Instandhaltung

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

N.N.

Tel.: 0203 6004-306

Technischer Verwalter

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Tobias Zingsem

Im Außenbüro Citywohnpark,

Musfeldstraße 60

Tel.: 0203 6004-463

Mail: tobias.zingsem@gebag.de

Quartiersmanagement Citywohnpark

Janine Albrecht

Im Außenbüro Citywohnpark,

Musfeldstraße 60

Tel.: 0203 6004-457

Mail: janine.albrecht@gebag.de

Neudorf, Duisern

Kundenbetreuung

Mo., Do.: 08:00–12:00 Uhr

14:00–16:00 Uhr

Svenja Lippka

Tel.: 0203 6004-133

Mail: svenja.lippka@gebag.de

Instandhaltung

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

André Hiller

Tel.: 0203 6004-305

Mail: andre.hiller@gebag.de

Hauswart

Mo.–Fr.: 08:00–10:00 Uhr

Gerald Walter

Tel.: 0203 6004-467

Mail: gerald.walter@gebag.de

TEXT LISA MELCHIOR

BILD ZOOMINGFOTO1712 (ADOBE STOCK) | GEBAG

Ein Segen für durstige Bäume ...

Wie Sie den Bäumen in Duisburg durch heiße Zeiten helfen können



„Wann wird's mal wieder richtig Sommer?“ Den Hit von Rudi Carrell von 1975 kann wohl fast jeder mitsingen. Doch der Klimawandel hat uns in den letzten Jahren immer wieder gezeigt: Es wird auch in Deutschland immer wieder richtig Sommer – mit Temperaturen von teilweise über 40 Grad Celsius für viele jedoch schon fast zu viel. Im Juli 2019 war Duisburg-Baerl mit einer gemessenen Temperatur von 41,2 Grad einer der heißesten Orte der Republik.

Und solche „Wüsten-Tage“ sind keine Seltenheit mehr: Meteorologen sagen auch für dieses Jahr wieder Rekord-Temperaturen voraus. Der britische Wetterdienst prognostiziert ähnliche Hitzewellen wie im vergangenen Jahr. Deutsche Wetterfrösche halten sich

zwar noch ein wenig zurück, was eine Wettervorhersage für den Sommer angeht – dennoch haben die vergangenen Sommer bereits gezeigt, welche Folgen der Klimawandel haben kann.

WARUM STADTBÄUME MEHR WASSER BRAUCHEN

Ein Opfer von anhaltend heißen Temperaturen ohne nennenswerte Niederschläge sind natürlich die Bäume in den Straßen und Wohnanlagen in Duisburg. Wenn es wochenlang nicht regnet, trocknet der Boden aus. Die Wurzeln der Bäume erreichen dann kein Wasser mehr – die Folge: Sie vertrocknen. Besonders prekär ist die Lage bei Bäumen, die auf asphaltierten Straßen stehen. Straßenbäume haben meist nicht viel Platz unter der Erdoberfläche, das meiste Regenwasser fließt zudem über den Asphalt direkt in die Kanalisation. Diese Bäume trocknen



Gesunde, grüne Bäume tragen auch dazu bei, dass wir uns in unserem Haus rundum wohlfühlen – so wie hier in der Forststraße in Wanheimerort.

also noch schneller aus als beispielsweise Bäume in Wäldern, wo der unversiegelte Boden mehr Feuchtigkeit aufnehmen und speichern kann.

Die Duisburger Bäume stehen unter der „Obhut“ der Wirtschaftsbetriebe. Sie sorgen für die Bewässerung der Bäume in Straßen und Parks. „Aufgrund der Trockenheit im April waren wir schon sehr früh im Jahr mit unseren 14 Bewässerungswagen im Einsatz, die einen Wassertank von je 1.000 Litern haben. Außerdem sorgen wir insbesondere bei Jungbäumen durch den Einsatz von über 1.000 Wassersäcken für eine kontinuierliche Bewässerung“, erläutert Silke Kersken von den Wirtschaftsbetrieben. „Jedoch sind wir trotz aller Bemühungen auch auf die aktive Hilfe der Duisburgerinnen und Duisburger angewiesen: Im Duisburger Stadtgebiet stehen über 50.000 Bäume, die wir leider nicht alle ausreichend mit Wasser versorgen können, wenn es lange nicht geregnet hat. Wir kümmern uns daher vorrangig um Jungbäume, frisch gepflanzte Gehölze und Sommerbepflanzungen. Daher sind wir jedem Bürger und jeder Bürgerin dankbar, wenn sie den Baum

vor ihrer Haustür gießen, vor allem während trockener Tage.“

DESHALB: GIESSEN SIE DEN BAUM VOR IHREM HAUS!

Dabei ist es gar nicht notwendig, täglich Unmengen an Wasser zu gießen. Oft sind schon ein oder zwei Gießkannen am Tag ausreichend, um einen Teil der „grünen Lunge“ in Ihrer Stadt zu retten und den Bäumen zu helfen. Und das ist auch gar nicht mal so teuer: Bei einer 20-Liter-Gießkanne am Tag würden gerade einmal zusätzliche Kosten von knapp 9 Cent entstehen – also ungefähr 2,60 Euro im Monat. Sie sehen also: Mit einem eher überschaubaren finanziellen Einsatz können Sie den schattenspendenden Baum vor Ihrem Fenster retten. Das lohnt sich doch bestimmt, oder? 🌱

Ein unbeschreibliches Gefühl

PARA-KANUTIN KATHARINA BAUERNSCHMIDT IM GESPRÄCH ÜBER IHRE BLITZKARRIERE

TEXT SABINE LÜCK

BILD FLORIAN SCHWARZBACH
(BLACKBURN-PHOTOGRAPHIE),
STADTSPORTBUND DUISBURG

Katharina, Du sitzt im Rollstuhl. Magst Du uns erzählen, wie es zu Deiner Querschnittslähmung gekommen ist?

Ich musste 2012 an der Bandscheibe operiert werden – ein Routineeingriff. Leider ist bei der Operation etwas schiefgelaufen. Ich merkte nach der OP sofort, dass etwas nicht stimmt. Es versammelten sich schnell viel Ärzte um mich und ich wurde nach einer Notfall-CT nochmals operiert. Doch leider war zu viel Zeit vergangen und das Rückenmark hatte schon irreparablen Schaden genommen. Für mich hat sich von einem Moment auf den nächsten mit 21 Jahren mein Leben komplett geändert: Ab dem Bauchnabel spüre ich nichts mehr.

STECKBRIEF

Katharina Bauernschmidt

Geboren: 10.04.1990

Startet für den WSV Niederrhein



Du bist Parakanutin. Warum ausgerechnet Kanusport?

Nachdem alles geregelt war und nach drei Jahren endlich der Schwerbehindertenausweis vorlag, hatte ich das Gefühl, einen ersten Kampf gewonnen zu haben. Ich konnte endlich wieder leben. Ich weiß nicht, woher ich die Kraft genommen habe, aber es war Zeit für eine neue Herausforderung. Früher war ich Schwimmerin – da wollte ich wieder anknüpfen. Ich musste aber schmerzlich feststellen, dass dieser Sport nicht mehr für mich in Frage kommt. Es war einfach nicht mehr das Gleiche. Ich habe mich dann an den Deutschen Rollstuhlsportverband gewandt und mit dessen Hilfe nach Alternativen gesucht. Der Kanusport war genau das Richtige – insbesondere mit den Trainingsmöglichkeiten direkt um die Ecke.

Was war in Deiner ja noch recht jungen sportlichen Karriere der größte Höhepunkt?

Die Weltmeisterschaft 2019 in Szeged (Ungarn). Dort habe ich mir nach nur zwei Jahren im deutschen Kader und nur 30 Monaten im Paddelsport überhaupt das Ticket für Tokio 2020 geholt. Eine Medaille ist großartig, aber der Einzug in die paralympischen Spiele ist ein unbeschreibliches Gefühl.

Die Paralympics wurden wegen des Coronavirus um ein Jahr verschoben. Wie enttäuscht bist Du?

Ich bin schon traurig, aber für mich ist es auch Glück im Unglück: Wegen einer notwendigen OP hatte ich einen vierwöchigen Trainingsausfall, der mir unter normalen Umständen das Ergebnis vielleicht verfälscht hätte.

Jetzt besteht durch Corona für viele Trainingsausfall. Wie bleibst Du fit?

Ich fahre viel mit meinem Handbike – ein Fahrrad, das man mit den Händen antreibt. Gerne drehe ich meine Runden an der Regattabahn. Ansonsten gehe ich auch gerne spazieren.

Spazieren? Das musst Du uns erklären.

Ja, ich habe ein Exoskelett – eine Art Roboter zum Anziehen, der es mir ermöglicht, mit Motorkraft wieder zu laufen. Dafür habe ich ein zwölfwöchiges Training absolviert und es nun fest in meinen Alltag integriert. Meine Wohnung liegt im dritten Stock, ohne Aufzug. Da ist das Exoskelett schon eine große Erleichterung.



Geschäftsführer der GEBAG Bernd Wortmeyer auf Augenhöhe mit Katharina Bauernschmidt bei der Preisverleihung zur Sportlerin der Jahres 2019.

Professioneller Sport ist kostspielig. Wie wichtig sind Sponsoren für Dich?

Sponsoren wie die GEBAG sind sehr wichtig, denn mein Equipment – mein Boot, mein Paddel, meine Kleidung – muss ich für nationale Wettbewerbe selbst bezahlen. Für internationale Wettbewerbe bekomme ich diese Dinge gestellt. Im Behindertensport benötigen wir Sonderbauten, d. h. das Equipment muss individuell angefertigt werden. Und das ist teuer. Wenn man keine Sponsoren findet, muss man verzichten und darunter leidet die Qualität und ggf. auch der sportliche Erfolg. Leider wird der Einzelsport nicht so gerne unterstützt wie Teamsport. Elf Fußballspieler auf dem Platz scheinen mehr Nutzen für die Firmen zu haben als ein einzelner Sportler. Das finde ich sehr schade.

Was wünschst Du Dir für die Zukunft?

Sportlich gesehen wünsche ich mir mehr Aufmerksamkeit für den Behindertensport. Bei internationalen Wettbewerben werden die Rennen selten live übertragen. Die Frage nach dem Warum lässt sich wahrscheinlich mit der zu geringen Einschaltquote begründen. Da muss sich sehr viel ändern. Im Allgemeinen merke ich, dass Menschen sich mehr Gedanken um Behinderte machen. Wenn ich mit Freunden unterwegs bin, die keine Behinderung haben, gibt es oft Situationen, die zum Nachdenken anregen. Barrierefreiheit ist ein großes Thema. Aber die Lobby ist größer geworden. Arbeitgeber merken, dass es auch Vorteile hat, Menschen mit Behinderung einzustellen. Ich erkenne da ein Umdenken. Kurzfristig wünsche ich mir, dass ich bald wieder aufs Wasser und meiner eigentlichen Leidenschaft nachgehen darf. Tokio 2021 wartet schließlich auf mich. ▲



TEXT UND BILD SEBASTIAN BECKER

RAN AN DEN ROST!

GRILLGENUSS MADE IN HUCKINGEN

Grillen erfreut sich in Deutschland überaus großer Beliebtheit – 97 % der Deutschen grillen gerne und fast 90 % besitzen einen eigenen Grill. Ein ganz schön dickes Geschäft: Alleine mit Grillfleisch werden hierzulande jährlich rund 1,2 Milliarden Euro umgesetzt. Und dabei beschränkt sich das Grillen längst nicht mehr nur auf die warme Jahreszeit, denn fast 40 % der Deutschen grillen auch im Winter.

Grillen ist dabei für viele nicht nur ein Hobby, sondern auch Berufung. Zum Beispiel für Jörg Jockel: Seit 2011 betreibt er in Huckingen mit der „BBQ-Company“ nicht nur ein überregional bekanntes Grillfachgeschäft – mit Fokus auf hochwertigem Grill- und BBQ-Equipment – sondern direkt nebenan eine Grillschule. Der Gedanke dahinter? „Wer eines meiner Grillseminare besucht, wird häufig auch Stammkunde im Geschäft. Und wer im Geschäft einkauft, der wird früher oder später seine Fähigkeiten erweitern wollen und ein Grillseminar belegen“, erklärt Jörg Jockel. Klingt logisch, oder?

Grillseminare gibt es für Anfänger und Fortgeschrittene. Es geht um saisonales Grillen (wie beispielsweise zu Weihnachten), um historisches Grillen (Wikinger-BBQ), aber auch um spezielle Themenschwerpunkte wie das „Very Important Meat“ (Wagyu-Rind, Iberico-Schwein & Co.). Und dass es auch mal ganz ohne Fleisch gehen kann, zeigen die Kurse für Vegetarier.

GRILLEN REINE MÄNNERSACHE?

Grillen wird ja gemeinhin eher als „Männersache“ betrachtet – auch wenn sich diese Sichtweise sicherlich schon ziemlich geändert hat. Beim Vater-Kind-Seminar heißt es aber dennoch: „Mama hat heute frei!“ Der Kurs ist ein absoluter Dauerbrenner bei den „BBQ Company“-Kunden und schon oft im Voraus ausgebucht.

BBQ COMPANY
 Düsseldorfer Landstraße 286,
 47259 Duisburg-Huckingen
 Öffnungszeiten Grillfachgeschäft:
 Mo–Do, 10–18 Uhr, Fr, 10–19 Uhr und
 Sa 10–16 Uhr (April bis September; von
 Oktober bis März gelten reduzierte
 Öffnungszeiten)

Aktueller Hinweis: Bedingt durch die Corona-Pandemie ist die Grillschule aktuell zwar geschlossen, die Betreiber sind aber zuversichtlich, möglichst bald wieder durchstarten zu können. Bis dahin wird im Umkreis von >20 km ab € 30,00 Einkaufswert frei Haus geliefert (Kleinartikel, Soßen, Gewürze, vakuumiertes Fleisch); Grills und Barbecue-Smoker sogar bis 80 km.



Das wollen wir uns mal genauer ansehen: Bei unserem Besuch sind wirklich nur Väter anwesend – die Mamas haben also tatsächlich an diesem Nachmittag frei! Die Kinder jedenfalls haben eine Menge Spaß an diesem geselligen Tag, das sieht man – und die Väter haben mindestens genauso viel Spaß, sind unfassbar engagiert und konzentriert, den werdenden Profigrillern zur Seite zu stehen. Denn genau darum geht es hier: eine gemeinsame Aktivität zu finden, ganz nah zusammenzukommen, den Kindern ein eher archaisches Handwerk spielend zu vermitteln. Und dabei auch selbst als Vater das eine oder andere zu erlernen, was dann in der kommenden Grillsaison nützlich sein kann im Garten oder auf dem Balkon. Das alles geschieht unter den wachsamen Augen und der Anleitung von Paul, Kursleiter und seines Zeichens ehemaliger deutscher Meister im Grillen – die Teilnehmer sind also in besten Händen!

Das Menü des Tages lässt derweil Kinderherzen höher schlagen: Pizzaflammkuchen, Miniburger mit Bauernpomme, Wurstlollies und zum Nachtisch gibts dann noch Schoko-Bananen-Auflauf mit Marshmallows! Ganz schön spannend, was man so alles auf dem Grill zaubern kann.

GRILLEN ODER SMOKEN?

Beim Seminar erfahren wir aber auch bisher eher unbekanntes: Der aus dem US-amerikanischen stammende Begriff „Barbecue“ (oder eben BBQ) wird zwar in Deutschland oft synonym zu „Grillen“ verwendet, er bezieht sich aber tatsächlich auf das Garen von Fleisch in heißem Rauch – früher in Erdgruben, heute in sogenannten Smokern. „Dabei gart das Fleisch bei niedrigen Temperaturen teils über viele Stunden, und Gewürze und Soßen spielen eine noch größere Rolle als beim Grillen“, erklärt Paul.

Die BBQ-Company bietet sowohl Equipment und Zutaten als auch Grillseminare für beide Varianten. Im Vater-Kind-Grillseminar wird jedoch erst einmal „nur“ gegrillt – das Smoken ist eher etwas für Fortgeschrittene ... Vielleicht im nächsten Jahr? Wir haben jedenfalls richtig Lust – und großen Hunger! ▲



TEXT CONNY LAPPENEIT

BILD BÜRGERVEREINIGUNG LAAR

LAARER JUNG

Duisburg-Laar liegt nördlich der Innenstadt direkt am Rhein und hat sich seinen dörflichen und beschaulichen Charakter bis heute bewahrt: Das zeigen das jährlich stattfindende Schützenfest ebenso wie viele unterschiedliche Veranstaltungen der Bürgervereinigung Laar. Der seit Anfang des 20. Jahrhunderts eingemeindete Stadtteil bietet seinen Bewohnern mit Museen, Naturnähe und Sportangeboten einen hohen Freizeitwert.



Als das Haus dann abgerissen wurde, wurde die Figur gerettet und sogar restauriert, berichtet Heinz Pischke von der Bürgervereinigung Laar: „Die Figur sollte dann auch wieder aufgestellt werden – allerdings nicht in Laar. Unmut machte sich unter den Laarern breit und die Bürgervereinigung suchte das Gespräch mit den Eigentümern. Nach einigem Zögern wurde die Statue den Laarer Bürgern überlassen – aber nur unter der Bedingung, dass ein geeigneter Platz für den steinernen Jungen gefunden würde.“

Die Figur sollte für alle Bürger sichtbar, gleichzeitig aber vor mutwilliger Beschädigung geschützt sein. „Zu dieser Zeit war gerade das Haus Deichstraße 50 wegen einer Restaurierung eingerüstet“, erinnert sich Heinz Pischke. So erhielt das Dach des Hauses einen Sockel, auf den die 1,50 m große Figur gehievt wurde. Die Laarer hatten dank des Engagements der Bürgervereinigung ihren Jungen wieder. Aus 11 m Höhe grüßt er bis heute mit erhobener Hand die Passanten und Schiffer auf Rhein und Rheindeich.

Vielleicht kann der Laarer Junge auch Ihnen bei Ihrem nächsten Spaziergang ein kleines Lächeln auf die Lippen zaubern – oder Sie winken ihm einfach mal zurück! ▲



So weit, so bekannt. Aber kennen Sie auch die kleine Skulptur eines Jungen auf dem Dach des Hauses in der

Deichstraße 50, der den vorbeifahrenden Schiffen lachend zuwinkt? Gleich zwei Legenden ranken sich um die Geschichte dieses Jungen, Gänsehaut inbegriffen:

In der tragischen Variante soll der Junge Ende des 19. Jahrhunderts seinem Vater, einem Kapitän, immer vom Dach des Hauses Rheinstraße 54 zugewunken haben, wenn dieser zur Fahrt auf dem Rhein aufbrach und zurückkam. Doch eines Tages fehlte bei des Vaters Rückkehr der vertraute Anblick. Der Junge war in der Zwischenzeit gestorben. Der trauernde Vater litt schmerzhaft unter dem Verlust. Um sein Andenken zu wahren, ließ er ein Abbild des winkenden Kindes aus Stein anfertigen, welches er auf dem Sims seines Hauses aufstellen ließ. So wurde er auch über dessen tragischen Tod hinaus bei jeder Fahrt von seinem Sohn verabschiedet und begrüßt.

Die fröhlichere Version der Legende besagt, dass der Junge sich beim Spielen auf das Dach des Hauses verirrt habe und in einer dramatischen Aktion gerettet wurde. Zum Dank ließ der glückliche Vater das steinerne Abbild seines Sohnes anfertigen und aufstellen.

Egal für welche der beiden Legenden das Herz schlägt: Der Laarer Junge winkte so bis 1987 vom Haus der Rheinstraße 54 den vorbeifahrenden Schiffen zu und wurde zum Wahrzeichen des Stadtteils.

Einkaufen von Mensch zu Mensch ...

AUF DEM WOCHENMARKT IN BUCHHOLZ

DUISBURG IST ECHT – Marktstadt! Nirgendwo in Nordrhein-Westfalen gibt es eine höhere Dichte an Marktveranstaltungen gemessen an der Einwohnerzahl. Duisburg kann damit mit Fug und Recht behaupten, Marktstadt Nummer 1 zu sein.

Heute blicken wir nach Buchholz: Der charmante Markt auf dem Norbert-Spitzer-Platz bietet den Kundinnen und Kunden eine vielfältige Auswahl an Waren aller Art. So werden hier frische Produkte wie Obst und Gemüse, Kartoffeln, Wurst und Fleisch, Fisch, Backwaren und Eier ebenso angeboten wie Blumen und Pflanzen. Zwei Mal pro Woche – immer dienstags und freitags – können sich die Besucherinnen und Besucher von dem vielfältigen Sortiment überzeugen.

Das Besondere am Wochenmarkt im lebenswerten Stadtteil Buchholz sind die Menschen, die diesen Markt so besonders machen. Einer von Ihnen ist Freddy Hilden. „Seit 1988 bieten wir alles an, was unsere Kunden in Sachen Obst und Gemüse suchen. Meine Ware baue ich in Teilen selbst an oder kaufe diese bei regionalen Bauern zu“, berichtet der Händler. Sein Stand lockt stets mit einer großen Auswahl an saisonalen Produkten. Das Verkaufspersonal überzeugt obendrein mit fachgerechter Beratung.

Auf dem Buchholzer Markt ist zudem das ganze Jahre etwas los! Zahlreiche Treueaktionen sorgen dafür, dass die Begeisterung für den Markt bei den Besucherinnen und Besuchern immer wieder neu entfacht wird. Ob Osterhase, Nikolaus oder Weihnachtsmann – hier kommt jeder auf seinen Geschmack, wenn Veranstalter Duisburg Kontor u. a. die allseits beliebten Wochenmarkt-Mehrwegtaschen verteilt.

Alles in allem ist der Wochenmarkt auf dem Norbert-Spitzer-Platz ein Wochenmarkt, auf dem es sich lohnt, unbedingt einmal vorbeizuschauen. ▲

BILD UND TEXT DUISBURG KONTOR



INFO: Der Wochenmarkt in Buchholz hat immer dienstags und freitags jeweils von 8:00 bis 13:00 Uhr geöffnet. Die Duisburger Wochenmärkte finden aufgrund der Corona-Krise unter Einhaltung der gebotenen Sicherheitsmaßnahmen zum Gesundheitsschutz der Besucherinnen und Besucher statt. Weitere Informationen gibt's unter www.duisburgkontor.de/frischemaerkte/wochenmaerkte

WILLKOMMEN AM MEER!

Ein Gespräch mit Kai Wergener über frische Produkte, Sylt im Duisburger Innenhafen und die DNA des Ruhrgebiets

Auf der Homepage des Küppersmühle Restaurant liest man so wohlklingende Dinge wie „im Hafen des guten Geschmacks“, „Essen mit Sylt-Feeling“ oder mit „Meerblick“. Bei Letzterem geraten wir kurz ins Stocken. Schließlich liegt Duisburg doch gar nicht am Meer! Wir wollen der Sache auf den Grund gehen und fragen jemanden, der es wissen muss: Kai Wergener, seit über fünf Jahren leitet er gemeinsam mit seinem Compagnon Thomas Tramp die Geschicke im KÜ. Das Restaurant ist im Gebäude des Museum Küppersmühle (MKM) untergebracht und bietet bis zu 70 Gästen Platz. Dazu kommen noch 100 weitere Plätze auf der direkt am Wasser gelegenen Terrasse.



Herr Wergener, die Leserinnen und Leser der „tach.“ waren vielleicht noch nicht alle zu Gast im KÜ. Wie würden Sie jemandem, der das KÜ noch nicht kennt, Ihr Restaurant beschreiben?

Dafür muss ich ein wenig ausholen: Das KÜ liegt – quasi mit Meerblick – direkt am Wasser im Duisburger Innenhafen. Wenn wir sagen, dass wir für ein wenig Sylt-Feeling im Innenhafen sorgen wollen, so meinen wir damit nicht, dass wir eine elitäre oder gehobene Klientel ansprechen wollen. Die Idee hinter dem KÜ war von Anfang an, einen Ort zu erschaffen, an dem unsere Gäste Platz nehmen, sich entspannen und eine gute Zeit verbringen können. Wir wollen für den kleinen Urlaub im Alltag sorgen.

Der Blick in die Speisekarte ist vielversprechend – Rindertartar, Steinbutt oder Rehrücken klingen ziemlich exquisit. Dann finden sich aber auch wieder ziemlich bodenständige Speisen wie Wiener Schnitzel oder Caesar Salad. Woher kommt die große Vielfalt?

Unser Ziel ist es, jedem Gast und auch jedem Geldbeutel etwas zu bieten. Bei uns wird jeder glücklich – ob Geschäftsleute, die einen eher flotten Business-Lunch suchen, Museumsbesucher, die nach der Kunst auch noch Lust auf Kulinarik haben, oder einfach jeder, der Appetit auf gutes und qualitativ hochwertiges Essen hat. Mittags ist unsere „kleine Karte“ eher leger angehaucht, abends wird es filigraner und gehobener. Je nach Anlass eben. Bei allen Speisen gilt aber: Das Produkt ist der Star. Eine gute Tomate braucht nicht viel Chichi, ein gutes, ehrliches Steak keine Beilagenparade. Das ist für uns eines der Geheimnisse von einem wirklich guten Essen.

TEXT LISA MELCHIOR

BILD RESTAURANT KÜPPERSMÜHLE

Seit fünf Jahren sind Sie und das KÜ nun Teil des Innenhafens – und auch Teil des MKM, welches in den vergangenen Jahren ja nicht nur gute Presse hatte. Was ist Ihre Mission mit dem KÜ?

Wir möchten den Menschen im KÜ eine Freude machen, ein Unternehmen schaffen, in dem sich sowohl Gäste als auch unsere Mitarbeiter wohl fühlen. Ich bin ein Junge aus dem Pott, geboren in Dortmund als Sohn eines Stahlarbeiters. Ich mochte schon immer die DNA der Menschen aus dem Ruhrgebiet: Ehrlich, herzlich und bodenständig. Das ist wohl einer der Gründe, warum ich nach einigen beruflichen Stationen unter anderem an der Nordseeküste und im Sauerland am Ende wieder im Pott gelandet bin. Und die Herzlichkeit und Ehrlichkeit des Ruhrgebiets, die möchten wir auch im KÜ leben und auf den Teller bringen.

(überlegt) Wissen Sie, ich habe Duisburg in den vergangenen Jahren sehr lieb gewonnen. Die Stadt hat so viel zu bieten – die Menschen, der Landschaftspark, die Sechs-Seen-Platte ... Duisburg ist eben mehr als nur die gemeinhin bekannte „schlechte Presse“. Und das wollen wir nicht zuletzt auch mit dem KÜ zeigen – wir verstehen uns also ein wenig als Botschafter für die Region und vor allem für Duisburg (lacht).

Wenn Sie selbst im KÜ zu Gast wären – was wäre Ihr Favorit auf der Speisekarte?

Es gibt drei Gerichte, die ich den Leuten ans Herz legen würde: Erstens unsere Bouillabaisse – die kürzeste Verbindung zwischen Duisburg und Marseille, dem Ursprungsort der Fischsuppe. Dann das Wiener Schnitzel, diesen Klassiker servieren wir sowohl mittags als auch abends. Und last but not least: das 48/60. Rinderschulter wird dabei 48 Stunden bei 60 Grad ganz schonend sous vide (also im Vakuum) gegart. Danach schneiden wir steak-dicke Scheiben und braten diese kurz scharf an. Serviert mit einer kräftigen Sauce ist das wirklich ein Gedicht – das Fleisch ist so zart, dass man es mit dem Löffel essen kann. Das haben wir zwar nicht immer auf der Karte, wir servieren es aber gern jederzeit auf Wunsch oder auf Vorbestellung.

Das KÜ hat täglich geöffnet von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr (nur kleine Karte), sowie von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr (Essen á la Carte). Philosophenweg 49-51 im Innenhafen. Telefon: 0203 51 88 88 0. info@kueppersmuehle-restaurant.de und www.kueppersmuehle-restaurant.de

Die Küche im KÜ ist unumstritten ganz hervorragend, das belegt ja nicht zuletzt die Tatsache, dass das Restaurant in den Gourmet-Restaurantführern „Gault Millau“ und „Guide Michelin“ auftaucht – Glückwunsch! Aber dennoch: Nirgends schmeckt es so wie bei Mama oder Oma. Welches Gericht verbinden Sie ganz unweigerlich mit Ihrer Kindheit?

Das ist wirklich eine knifflige Frage (lacht). Ich glaube, das wäre entweder Chilli con Carne oder aber Spinat mit Spiegelei und Kartoffeln. Beides würde ich heute noch vielen anderen Gerichten vorziehen. 🍷

Übrigens: Ab sofort lässt uns das Team des KÜ in jeder Ausgabe der tach. ein klein wenig in die Töpfe gucken – und teilt mit allen Leserinnen und Lesern ein KÜ-erprobtes Rezept. Los geht es in dieser Ausgabe mit gebratenem Zander auf Kartoffel-Endivienstampf – das Rezept finden Sie auf Seite 32. Viel Spaß beim Nachkochen!

VIERSIEBEN | 26



Der Zungenakrobat macht Pause

KIRINGO VERMISST SEINE ZUSCHAUER

Eines haben Giraffen vielen Tieren voraus: Sie erreichen ihren Wachstumsgipfel in Höhen, die andere Lebewesen allenfalls nur springend oder kletternd erreichen können. Kiringo, der stets besucherliebende Giraffenbulle, scheint sich seiner Körpergröße durchaus bewusst zu sein. In langsamer Schrittfolge, die bei ihm Metermaße erreichen, schreitet er voller Stolz über die Anlage. Der lange Kerl, der in diesem Jahr seinen 21. Geburtstag feiert und das Patentier der GEBAG ist,

lässt sich gerne bewundern, genießt die Aufmerksamkeit der neugierigen Besucher und empfängt diese kurz hinter dem Haupteingang unseres Zoos. Aber in Zeiten von Corona „fehlten“ dem stattlichen Giraffenbullen die Besucher. Und so wählte Kiringo nur noch ganz selten den Weg an den Rand des Reviers, dort, wo in der Regel die Besucher zu finden sind.

DIE ROLLE IST ZUNÄCHST AUSGESPIELT

„Man hat ihm angemerkt, dass etwas fehlt“, hat Revierleiter Philipp Goralski festgestellt. Die „Rolle“ als Besucherliebling war zunächst mal ausgespielt. Als während der Corona-Schließung die Besucher ausblieben, beschäftigte sich der Riese mit aufgehängten Ästen, rieb seinen mächtigen Hals an Baumstämmen und verbrachte die Zeit mit gemütlichen Spaziergängen auf der Anlage. Hierbei hat der sympathische Langhals etwas für ihn anscheinend Neues entdeckt: Die Giraffen sind nicht nur vom Zoo aus zu sehen, Spaziergänger können auch von der Mülheimer Straße einen Blick auf sie werfen. Und so schaute Kiringo immer wieder, ob er den ein oder anderen Zweibeiner erblicken konnte. War kein Spaziergänger in Sicht, so bediente er sich am vielfältigen Futterangebot: Eingeweichte Rübenschnitzel stehen neben Weizenkleie, Haferflocken und Luzerneheu auf dem täglichen Speiseplan. Große Trinker sind Kiringo und seine weiblichen Mitbewohnerinnen Malindi und Lindani nicht. „Von den vier Eimern voll Wasser, die wir ihnen hinstellen, sind meist nur zwei leer“, weiß der erfahrene Pfleger. Giraffen können gut haushalten, holen sich Flüssigkeit auch aus der Nahrung. Bevorzugte Futteransprüche meldet Kiringo als Herr im Haus jedoch nicht an. Futterneid und Hierarchien kennen die sanften Riesen nicht.

ERST GEHEN DIE FRAUEN RAUS

Ein Ritual wiederholt sich täglich. Philipp Goralski: „Wir lassen zuerst die beiden Weibchen raus auf die Anlage, dann Kiringo.“ Änderte sich die Reihenfolge, könnte es sein, dass Kiringo wieder schnell den Rückzug in den Stall antritt. Im Laufe der Jahre

TEXT KLAUS JOHANN

BILD ZOO DUISBURG | DANIEL KOKE



ist der Familienvater, der schon mehr als zehnmal für Nachwuchs gesorgt hat, ruhiger und umgänglicher gegenüber seinen Frauen, aber auch den Pflegern geworden. Wie gut oder schlecht Kiringo drauf ist, können Pfleger seiner Mimik entnehmen. Philipp Goralski mag den Charakter der Tiere, die eigentlich nicht aus der Ruhe zu bringen sind. Allerdings können sie manchmal hektisch werden, wenn sie sich erschreckt haben. Dann reagiert auch der gutmütige Kiringo nervös, offenbar eine Eigenschaft, die Giraffen als Fluchttiere mitbringen müssen. Im Prinzip haben die Pfleger alle drei gut im Griff. „Sie hören auf uns, wenn wir sie rufen“, ist Philipp Goralski vom guten Charakter des Trios überzeugt. Kiringo hat seine Flegeljahre längst hinter sich. Für einen Bullen scheint der Hausherr tatsächlich besonders friedfertig zu sein. Mitunter sei er zwar stur, meint Philipp Goralski, aber meistens ein gutmütiger und lieber Bulle. ▲

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

Gegen ungebetene Gäste in lauen Sommernächten:

ANTI-MÜCKEN- KERZEN

Der Sommer steht vor der Tür und den werden wir vielleicht auf Balkonien verbringen müssen. Da wäre es doch großartig, wenn sich nicht auch noch Mücken mit auf dem Balkon tummeln würden. Warum also nicht das Nützliche mit dem

Schönen verbinden? Laue Sommerabende mit Kerzenschein-ambiente und dazu noch der angenehme Geruch von Zitrone.

Mücken mögen den Geruch von Zitrusfrüchten nicht, darum kann so eine Kerze helfen, die kleinen Blutsauger fernzuhalten. Aus einfachen Mitteln und ohne großen Aufwand lassen sich wohlriechende Kerzen herstellen – für den eigenen Balkon oder auch als Geschenk.



„WENN DU GLAUBST, DASS DU ZU KLEIN BIST, UM ETWAS ZU VERÄNDERN, VERSUCHE MAL, MIT EINER MÜCKE IM ZIMMER ZU SCHLAFEN.“ DALAI LAMA

BILD UND TEXT SABINE LÜCK



SIE BRAUCHEN

- > 2 EL Bienenwachs, am besten natürlich vom Imker in der Nähe. Aber auch im Internet wird man fündig.
- > 200 g Kerzenreste oder Paraffin (oder ein anderes pflanzliches Öl bzw. Fett. Auch Kokosfett aus der Backabteilung lässt sich gut verwenden.)
- > 20 Tropfen Citronella-Öl, optional können aber auch andere Öle dazugegeben werden. Zitronengras, Salbei oder auch Lavendel passen sehr gut.
- > Spezielle Dochte für selbstgemachte Kerzen (alternativ können Sie aber auch ein normales Baumwollgarn verwenden)
- > leere Gläser, gern mit Deckel – dann können die Kerzen auch bei Regenwetter draußen stehen bleiben, ohne dass sie Schaden nehmen. Für die Kerzen eignen sich auch alte Marmeladengläser o. Ä. – Upcycling liegt ja voll im Trend!



SO WIRD'S GEMACHT

- (1) Bienenwachs mit dem Kerzenwachs oder Paraffin vermischen und das Gemisch im Wasserbad schmelzen.
- (2) Citronella-Öl hinzufügen – und wenn gewünscht auch noch ein zweites Öl nach Wunsch. Mit einem Schaschlik-Spieß umrühren.
- (3) Den Docht (hier bereits mit Stehfuß) ins Glas stellen und fixieren.
- (4) Das Wachs-Öl-Gemisch in das Glas gießen und aushärten lassen. ▲

TIPP: Um der Kerze eine knallig gelbe Farbe zu verpassen, kann man einen gelben Wachsmalstift mit einschmelzen.



Gebratener Flusszander auf Kartoffel-Endivien-Stampf mit violetter Senfsauce

ZUTATEN:

- > 600 g Zanderfilet (mit Haut), portioniert in 4 Stücke á 150 g
- > 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- > 100 g Nussbutter (Nussbutter ist hell gebräunte und durch ein Tuch passierte flüssige Butter)
- > 1 Endiviensalat

FÜR DAS DRESSING:

- > 1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
- > 140 g Weißweinessig
- > 120 g Rapsöl
- > 120 g Zucker
- > je 20 g feiner und grober Dijonsenf
- > Salz, Pfeffer

FÜR DIE SAUCE:

- > 40 g gewürfelte Schalotten
- > 50 ml Weißwein
- > 200 ml Fischfond
- > 100 ml Sahne
- > 80 g violetter Traubensenf (z. B. von Bos Food)
- > 20 ml Zitronensaft
- > 40 g kalte Butter in Würfeln
- > Salz, weißer Pfeffer
- > ggf. etwas Stärke zum Binden

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Den Endiviensalat in einzelne Blätter zupfen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

Für das Dressing Weißweinessig, Zucker, Senf, Salz und Pfeffer vermengen. Danach langsam das Öl unterrühren (wie bei der Herstellung einer Mayonnaise) und abschmecken. Zum Schluss die Zwiebelwürfel hinzugeben und das Dressing erst einmal beiseitestellen.

Für die Sauce zuerst die Schalotten anschwitzen. Danach mit Weißwein ablöschen, den Fischfond dazugeben und aufkochen. Sahne, Traubensenf und Zitronensaft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. mit etwas Stärke binden. Ganz zum Schluss die kalte Butter untermischen und die Sauce warmhalten.

Die Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Für den Stampf die Nussbutter in einem Topf erhitzen, dann vorsichtig die Kartoffeln zugeben und stampfen. Den Endiviensalat mit dem Dressing mischen, zum Kartoffelstampf hinzugeben und untermengen.

Zum Schluss den Zander auf der Haut kross in der Pfanne anbraten und glasig garen. Tipp: Der Fisch bekommt ein schönes Aroma, wenn Sie etwas Butter und Thymian mit in die Pfanne geben.

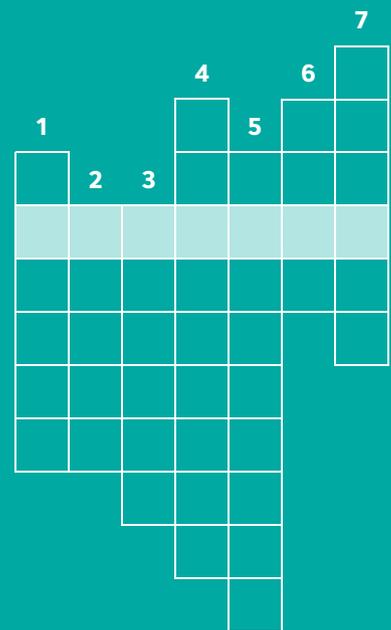
Richten Sie den Fisch auf dem Kartoffel-Endivien-Stampf an und geben Sie die Sauce dazu. Besonders hübsch sieht es aus, wenn Sie das Essen mit Radieschenscheiben und Gartenkresse garnieren.

Das Team des KÜ wünscht Ihnen guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen! 🍴

GEWINNSPIEL

- 1 Wie heißt die weibliche Auszubildende bei der GEBAG, die wir nach ihren Erfahrungen in ihrem ersten Ausbildungsjahr befragt haben?
- 2 Der Stadtteil ... war 2019 mit einer gemessenen Temperatur von 41,2 Grad einer der heißesten Orte der Republik.
- 3 Rudi Carrell fragte 1975: „Wann wird’s mal wieder richtig ...?“
- 4 ... Bauernschmidt ist Para-Kanutin.
- 5 Max Milde bracht zum Ausüben seines Sports ein
- 6 Die BBQ-Company bietet spezielle Vater-...-Grillseminare an.
- 7 Freddy ... verkauft seine Waren auf dem Wochenmarkt in Buchholz.

Bitte beachten Sie: Aus ä, ö, ü und ß wird ae, oe, ue und ss!



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:

31. Juli 2020