www.bauverein-ketteler.de

AUSGABE 2019

bauen mieten wohlfühlen

Das Mitgliedermagazin
der Bauverein Ketteler eG

TITELTHEMA Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum …

KNIGGE BEI TISCH Von Handys, Gräten und Co.

AKTUELL Richtfest an der Dreizehnerstraße 21–27

INTERN Geschäftsstelle erstrahlt nach Umbau in neuem Glanz

Bauverein Ketteler eG

Liebe Leserinnen und Leser, sehr geehrte Mitglieder,

es ist mir eine besondere Freude, Sie zur ersten Ausgabe unseres neuen Mietermagazins „bauen mieten wohlfühlen“ begrüßen zu dürfen. Mit diesem zweimal jährlich erscheinenden Magazin halten wir Sie über aktuelle Entwicklungen und Ereignisse bei uns auf dem Laufenden. Darüber hinaus geben wir Ihnen Tipps rund ums Wohnen und Leben, angereichert mit unterhaltsamen Themen für zwischendurch.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und natürlich eine gemütliche Adventszeit, ein schönes Weihnachtsfest und einen guten Start ins Jahr 2020.

Ihr Jörg Dickmann
Hauptamtlicher Vorstand

Auf der sicheren Seite: Datenschutz mit „bits + bytes“

Datenschutz ist ein komplexer Bereich – deshalb verlassen wir uns seit Einführung der DSGVO im Jahr 2018 auf die Firma „bits + bytes“ aus Siegen.

Markus Rödder, Immobilienkaufmann bei der Bauverein Ketteler eG, erklärt warum: „Datenschutz ist uns sehr wichtig. Dafür brauchen wir jemanden, der sich richtig gut damit auskennt. Das kann man kaum allein stemmen. Wir wollen uns schließlich weiterhin auf unsere Kernaufgaben konzentrieren.“

Nach einer Ist-Analyse hat Roland Schwalm, Datenschutz-Experte bei „bits + bytes“ die Prioritäten festgelegt: Als erstes wurde der Fragebogen für Wohnungsinteressenten überarbeitet. Auch beim Büroumbau wurden Datenschutzaspekte berücksichtigt. „Der Empfangsbereich wurde so verlagert, dass es für Interessenten und Mieter unmöglich ist, zufällig einen Blick auf Ordner, Akten oder Unterlagen zu werfen“, sagt Rödder. Zudem wurde ein elektronisches Schließsystem mit RFID-Technologie installiert. Das hat den Vorteil, dass Schließberechtigungen über eine einfache Umprogrammierung flexibel angepasst werden können. Außerdem können verloren gegangene Chips zeitnah gesperrt werden.

„Unsere Mitarbeiter sind insgesamt viel sensibler geworden was den Datenschutz angeht und hinterfragen häufiger, ob das, was wir vorhaben, datenschutzrechtlich in Ordnung ist“, freut sich Rödder über die positive Entwicklung.

Praxis geschlossen – was nun?

Samstagabend. Sie liegen mit 39,4 Grad Fieber im Bett, es plagen Sie Kopf- und Gliederschmerzen, aber alle Arztpraxen sind zu dieser Tageszeit natürlich geschlossen. Was nun? Da Sie nicht lebensbedrohlich erkrankt sind, fällt der Notruf 112 raus. Aber zu warten, bis Ihr Hausarzt Sie am Montagmorgen behandelt, können Sie auch nicht. Die kassenärztliche Vereinigung hat für solche Fälle die Telefonnummer 116117 eingerichtet.

Die Notaufnahme ist vor allem für lebensbedrohliche Notfälle wie Herzinfarkte, Schlaganfälle, Platzwunden, Knochenbrüche oder Verbrennungen vorgesehen. Dennoch gehen Patienten oftmals auch mit nur leichten Beschwerden ins Krankenhaus, obwohl sie ebenso gut vom ärztlichen Bereitschaftsdienst versorgt werden könnten. Das führt vielerorts zu überfüllten und überlasteten Notaufnahmen. Aus diesem Grund gibt es schon seit einigen Jahren die Nummer 116117, die bisher allerdings vielen nicht bekannt ist.

In der Nacht, am Wochenende und an Feiertagen, also immer, wenn die normalen Arztpraxen geschlossen haben, ist unter der 116117 jemand zu erreichen. Hier landen Sie zunächst bei einer regionalen Leitstelle, wo Ihr Anliegen aufgenommen und an einen Arzt weitergeleitet wird. Nach einer Beratung wird Ihnen dann mitgeteilt, wo Sie die nächste Bereitschaftspraxis finden. Bei Bedarf kommt auch ein Arzt zu Ihnen nach Hause.

Die Nummer funktioniert ohne Vorwahl, gilt deutschlandweit und ist kostenfrei – egal ob Sie über das Festnetz oder mit dem Mobiltelefon anrufen. Der ärztliche Bereitschaftsdienst versorgt sowohl Kassen- als auch Privatpatienten.

Saftige Walnuss-Schoko-Brownies

© California Walnut Commission

Zutaten für 16 Stück:

- 180 g Datteln, entsteint
- 30 ml Wasser
- 6 EL Butter, gesalzen
- 210 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 2 Eier (L)
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Dinkelmehl
- 130 g kalifornische Walnusskerne, grob gehackt
- 2 EL Puderzucker

So wird's gemacht:

1] Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Eine rechteckige Backform (23 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.

2] Datteln und Wasser in einen Mixer geben und zu einer Paste pürieren. Beiseitestellen.

3] In einer großen Pfanne Butter und Schokolade unter Rühren schmelzen. Pfanne vom Herd nehmen, die Schokolade etwas abkühlen lassen und dann die Dattelpaste einrühren. Anschließend nach und nach die Eier sorgfältig einrühren. Kakao und Mehl in eine Schüssel sieben, dann in die Pfanne geben und mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig vermengen.

4] Walnüsse zu dem Teig geben, untermischen und dann den Teig in die vorbereitete Backform geben. Dann für 20 bis 25 Minuten backen bis der Brownieteig in der Mitte fest wird. Anschließend komplett auskühlen lassen. Dann mit etwas Puderzucker und einer Schablone (z. B. Cappuccino-Schablonen) mit weihnachtlichen Motiven verzieren.

Tipps rund um den Weihnachtsbaum

Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum …

Jedes Jahr aufs Neue machen wir uns auf die Suche nach dem perfekten Weihnachtsbaum: Groß muss er sein und buschig, gerade gewachsen und natürlich frisch geschlagen. Aber wie findet man sein Traumexemplar? Und wenn man ihn dann gefunden hat – wie bleibt er möglichst lange frisch? Wir verraten Daten, Fakten und Tipps rund um die Tanne.

Lieblingsbaum? Nordmanntanne!
Jahr für Jahr die Qual der Wahl. Am Ende ist es dann oft wieder eine Nordmanntanne: Der Marktanteil liegt laut dem Bundesverband der Weihnachtsbaum- und Schnittgrünerzeuger (BWS) bei circa 80 Prozent. Die Blaufichte kommt auf rund 15 Prozent, die restlichen Anteile verteilen sich auf Rotfichten, Kiefern, Douglasien, Kork- und Coloradotannen. Gartenbesitzer erwägen oft den Kauf eines Bäumchens mit Wurzeln im Topf, um es nach dem Fest auszupflanzen. Leider gelingt dies selten, denn der Baum erhält meist nicht genügend Wasser, wenn er als Christbaum im Innenraum steht. Zudem ist die Umstellung vom warmen Zimmer in den kalten Garten schwierig. Pflanzen im Topf sollten daher so kurz wie möglich im warmen Haus gehalten werden und sich langsam an die Kälte gewöhnen dürfen.

Die ökologische Variante
Wer sich auch beim Weihnachtsbaumkauf umweltfreundlich verhalten möchte, folgt der Empfehlung des NABU und greift anstatt zur Nordmanntanne, die eigentlich im Kaukasus beheimatet ist, zum Öko-Baum aus heimischen Wäldern wie Fichten, Kiefern oder Tannen, die auf sogenannten Sonderflächen unter Strom- oder auf Leitungstrassen wachsen. Sie sind eine gute Alternative zu stark gespritzten und gedüngten Bäumen aus Plantagen. Fragen Sie bei regionalen Forstbetrieben nach.

Noch besser, aber schwerer zu finden, sind Bäume aus ökologisch bewirtschafteten Weihnachtsbaumkulturen, die man an dem FSC-, Naturland- oder Bioland-Siegel erkennt. Eine bundesweite Liste von Anbietern von Öko-Weihnachtsbäumen gibt es bei Robin Wood.

Den passenden Christbaumschmuck wie Papiersterne, Anhänger aus Salzgebäck, Holzfiguren, Strohmännchen, Tannenzapfen oder Früchte von Bäumen und Sträuchern, kann man an einem gemütlichen Nachmittag selbst herstellen. Auf Schnee- oder Glitzersprays sollte hingegen verzichtet werden, da sich das enthaltene PET in der Umwelt nur langsam abbaut und diese Bäume nicht kompostiert werden können.

Wie findet man einen frischen Baum?
Die Schnittstelle sollte hell sein. Je länger der Baum liegt, desto mehr färbt sie sich grau. Riechen Sie an den Zweigen. Kommt Ihnen ein aromatischer, leicht würziger Geruch entgegen? Dann ist der Baum frisch. Einen weiteren Hinweis auf die Frische des Baumes erhalten Sie, wenn Sie die Nadeln gegen den Strich streichen. Fallen diese dabei bereits aus, Finger weg!

Langsam an die Wärme gewöhnen
Der Baum sollte so spät wie möglich geschlagen werden. Nach dem Kauf lagert man den Tannenbaum idealerweise auf der Terrasse oder dem Balkon: Zur Zwischenlagerung eignet sich ein kühler, schattiger, windgeschützter Ort, zum Beispiel der Keller oder die Terrasse. Dadurch ist der Übergang von der kalten Außenluft zur beheizten Zimmerluft weniger extrem. Der Baum sollte dabei in einem Eimer mit Wasser stehen und vom Transportnetz befreit sein. Erst kurz vor dem Fest sollte er ins Warme gebracht werden. Zuvor sollte man den Stamm zwei Zentimeter neu anschneiden – die frische Schnittstelle kann besser Wasser aufnehmen.

Standfestigkeit ist unerlässlich
Damit der Baum im Weihnachtstrubel nicht umkippt, muss der Ständer passend zur Höhe sein. Heben Sie die Tanne nach dem Befestigen des Ständers kurz an und rütteln Sie. Dabei darf der Baum kein Spiel haben.

Wasser marsch
Tägliches Gießen verlängert das Leben des Weihnachtsbaumes. Ein etwa zwei Meter hohes Exemplar braucht bis zu zwei Liter Wasser am Tag. Also sparen Sie nicht beim Gießen! Auch das Besprühen der Nadeln mit Wasser hält ihn frisch. Lüften Sie reichlich. Ein Baum, der vor einer Heizung oder nah an Kamin oder Ofen steht, vertrocknet schneller.

Eimer Wasser griffbereit
15.000 kleine und größere Brände, vom Adventskranz bis zum Weihnachtsbaum, verzeichnet die jährliche Statistik. Wer auf echten Kerzen am Weihnachtsbaum nicht verzichten möchte, muss ausreichend Abstand

Wussten Sie schon ...?

- In Deutschland werden jedes Jahr rund 25 Millionen Tannenbäume verkauft.
- Davon wird circa eine Millionen Tannen exportiert, vorwiegend in die Schweiz, nach Frankreich, Österreich und Polen.
- Eine zwei Meter hohe Nordmanntanne braucht etwa zehn Jahre zum Wachsen.
- Die Hochburg des deutschen Weihnachtsbaumanbaus ist das Sauerland mit circa 15.000 Hektar Anbaufläche.
- Das Saatgut für die Nordmanntanne wird vor allem aus Georgien importiert.
- Nadeln zählen botanisch gesehen zu den Blättern – das berühmte Lied „Oh Tannenbaum“ hat also recht, wenn von „Blättern“ die Rede ist.
- Die Durchschnittstanne hat knapp 200.000 Nadeln.
- Die amtierende Deutsche Weihnachtsbaumkönigin heißt Laura Stegemann, ist Landwirtschaftsstudentin und kommt aus Steinfurt-Borghorst im Münsterland.
- Nicht korrekt gesicherte Weihnachtsbäume auf dem Autodach oder im Kofferraum können mit Verwarnungs- oder Bußgeld zwischen 20 und 60 Euro und einem Punkt in Flensburg geahndet werden.
- Ein Plastikbaum hat wegen des Energieeinsatzes bei Produktion und Entsorgung eine deutlich schlechtere Ökobilanz als ein echter Baum.
- Der wohl berühmteste Baum der Welt steht vor dem Rockefeller Center in New York: Er ist geschmückt mit 45.000 LED-Lichtern an rund zehn Kilometern Kabel.

zu leicht brennbaren Gegenständen wie Möbel und Vorhängen halten. Für den Notfall in der Nähe des Baums immer einen Eimer Wasser und eine Decke bereithalten. Kerzen immer von oben nach unten anzünden und von unten nach oben auspusten. Brennende Kerzen am Weihnachtsbaum dürfen nie unbeaufsichtigt sein! Haushalte mit Kindern und Haustieren sollten elektrische Kerzen vorziehen. Allerdings ist auch hier Vorsicht geboten: Denn fallen mehrere Lämpchen einer Lichterkette aus, können sich die restlichen teils so stark erhitzen, dass sie trockene Zweige oder Papier in Brand geraten. Sie sollten deshalb regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf ausgetauscht werden. Auf keinen Fall sollte man mehrere Lichterketten zusammenstecken oder sie reparieren.

Und nach dem Fest?
Viele Kommunen bieten einen kostenlosen Abholservice. Achtung: Der Baum muss völlig frei von Lametta oder sonstigem Schmuck sein. Wer für den alten Baum eine Zweitverwendung sucht, kann die Zweige auch gut als Frostschutz für Pflanzen im Garten nutzen. Selbst spärlich benadelte Zweige können in mehreren Lagen übereinandergestapelt noch die Kälte abhalten.

Knigge bei Tisch

Von Handys, Gräten und Co.

Klar: Mit vollem Mund wird nicht geredet und beim Essen sitzt man gerade – die gängigsten Manieren bei Tisch kennen wir alle. Aber kaum stehen ein Geschäftsessen oder eine Einladung in einem edlen Restaurant an, werden wir unsicher. Wo bleibe ich mit den Olivenkernen und wie viel Trinkgeld soll ich geben? Lesen Sie in unserem kleinen Knigge-Ratgeber, wie Sie bei Tisch einen guten Eindruck machen.

Freiherr Adolph Franz Friedrich Ludwig Knigge (1752–1796) war ein deutscher Schriftsteller und Aufklärer. Bekannt wurde er vor allem durch seine 1788 erschienene Schrift „Über den Umgang mit Menschen“ (heute als „Knigge“ bekannt). Dabei handelte es sich eigentlich um eine eher soziologisch ausgerichtete Aufklärungsschrift für Höflichkeit im Umgang mit verschiedenen Generationen, Berufen und Charakteren. Irrtümlicherweise wurde das Werk später als Benimmbuch missverstanden, wozu auch der Verlag selbst beitrug. Die Wurzeln unserer heutigen Tischetikette stammen jedoch schon aus dem Mittelalter. Zunächst pflegte man diese nur in Adelskreisen, ab dem 15. Jahrhundert wurde auch der normale Bürger durch zahlreiche Bücher zum guten Benehmen erzogen.

Schmatzen und andere Tabus

Als Grundregel heutzutage gilt: Das Zusammensein bei Tisch sollte durch angenehme Gespräche geprägt sein – ausführliche Berichte über Krankheiten sowie Streitgespräche und auch Handy-Telefonate sind hier fehl am Platze. Absolute Tabus sind Rülpsen, Schmatzen, Schlürfen oder Fingernägel kauen. Das Anstoßen mit Gläsern ist inzwischen etwas aus der Mode gekommen. Ursprünglich handelte es sich hierbei um eine Vorsichtsmaßnahme: Damit niemand Gift in den Wein gab, stieß man so stark an, dass der Inhalt überschwappte und sich vermischte. Ebenfalls ein wichtiges Thema: die richtige Körperhaltung. Idealerweise sitzt man aufrecht und ruhig, die Hände liegen bis zum Handgelenk auf dem Tisch. Das Besteck wird zum Mund geführt und nicht umgekehrt. Bei einem mehrgängigen Menü benutzen Sie dieses von außen nach innen. Falls Sie eingeladen sind, gilt: Man richtet sich immer nach dem Gastgeber, sowohl beim Hinsetzen als auch beim Trinken und Essen.

„Zeichensprache“ im Restaurant

Um die Bedienung im Restaurant auf sich aufmerksam zu machen, versuchen Sie Blickkontakt herzustellen und sie mit einer kleinen Geste an den Tisch zu bitten. Auf keinen Fall laut rufen. Zudem wird man in einem guten Restaurant Ihre „Zeichensprache“ verstehen: Schließen Sie die Speisekarte und legen Sie sie auf den Tisch, wenn Sie die Bestellung aufgeben möchten. Ist man mit dem Essen fertig, legt man das Besteck parallel nebeneinander auf den rechten Tellerrand, in der Position „20 nach 4“. Macht man hingegen nur eine Pause, wird das Besteck gekreuzt. Gläser fassen Sie immer am Stiel an, um unschöne Fingerabdrücke zu vermeiden. Als Trinkgeld ist ein Betrag zwischen drei und zehn Prozent der Gesamtsumme üblich, je nach Zufriedenheit.

Speisen mit Tücken

Es gibt vorab Brot? Schmieren Sie sich bitte keine Stulle, sondern zupfen Sie ein mundgerechtes Stückchen ab, geben etwas Butter drauf und schieben es im Ganzen in den Mund. Suppe sollte weder geschlürft noch gepustet werden. Ist sie zu heiß, rührt man sie leicht um. Wohin mit Olivenkernen oder Fischgräten? Befördern Sie sie diskret auf die Gabel und legen Sie sie am Tellerrand ab. Spaghetti werden mit der Gabel aufgerollt, Kartoffeln in mundgerechte Stücke zerteilt, mit denen man die Soße aufnimmt.

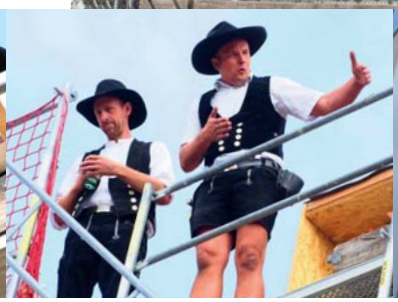
Weitere Informationen zum Thema finden Sie zum Beispiel unter www.knigge.de und www.lecker.de/tisch-knigge-alle-wichtigen-tischmanieren-auf-einen-blick-49986.html.

Richtfest
an der Dreizehnerstraße 21–27

Nach erfolgreicher Aufstockung des ersten Gebäudekomplexes in der Dreizehnerstraße 13–19 im Jahr 2017/2018 fand im Sommer 2019 gemeinsam mit vielen Handwerkern, beteiligten Firmen und Mietern das Richtfest für den zweiten Gebäudekomplex statt.

Traditionell durfte Vorstand Jörg Dickmann den letzten Nagel einschlagen, bevor ordentlich gefeiert wurde.

Auch dieses Gebäude mit insgesamt vier Hauseingängen wird aufgestockt und um 16 Wohneinheiten erweitert. In diesem Zusammenhang werden auch Balkone angebracht und eine energetische Sanierung durchgeführt.



Beim Richtfest leben alte Traditionen wieder auf.

Der erste Gebäudekomplex wurde schon 2017/2018 aufgestockt, energisch saniert und mit Balkonen versehen.

Wertstofftonne löst 2020 den Gelben Sack ab

Die Wertstofftonne wird zum 1. Januar 2020 den Gelben Sack im gesamten Stadtgebiet ablösen. Neben Verpackungen, die bisher im Gelben Sack gesammelt wurden, können dann auch sogenannte stoffgleiche Nichtverpackungen über eine Tonne gemeinsam entsorgt werden. Die Unterscheidung und Ungleichbehandlung bei der Entsorgung zwischen Verpackung und Nicht-Verpackung ist hinfällig.

Über die Wertstofftonne können z. B. Kunststoffe wie Gießkannen, Klappkisten und Kinderspielzeug oder Metalle wie Töpfe und Pfannen oder Werkzeuge entsorgt werden, die für den Gelben Sack bisher tabu waren. Damit wird die Abfalltrennung einfacher und ökologischer. Im Gegensatz zum Gelben Sack kann die Wertstofftonne nicht reißen, nicht wegwehen oder von Tieren zerfetzt werden, der Abfall bleibt dort, wo er hingehört.

Die Wertstofftonne wird es in den Größen 120, 240, 660 und 1100 Liter geben und eine minimale Gebührenerhöhung von 2,50 bis 3 Euro pro Einwohner und Jahr mit sich bringen. Der 14-tägige Abfuhrrhythmus wird beibehalten.

Geschäftsstelle erstrahlt nach Umbau in neuem Glanz

Da eine benachbarte Wohnung im selben Gebäude der Geschäftsstelle durch die Kündigung eines Mieters frei wurde, haben wir die Gunst der Stunde genutzt, um unsere Geschäftsstelle umzubauen. Dadurch sind zwei neue Büros und ein großer, moderner Besprechungsraum entstanden. Darüber hinaus wurden bestehende Büros umgebaut: Ein großes Büro wurde durch eine Wand getrennt, um daraus ein kleineres Büro und zusätzlich einen kleinen Besprechungsraum zu schaffen, in dem Mietverträge oder kurze Teambesprechungen durchgeführt werden können.

Der komplette Empfangsbereich, wo bisher auch Mieter-Akten in Schränken aufbewahrt wurden, wurde aufgelöst und umgestaltet. Die Schränke mit den Mieter-Akten wurden an einem neuen Standort wieder aufgebaut und durch ein Schließsystem gesichert, so dass kein Fremder die Mieterdaten einsehen kann. Der Arbeitsplatz, der ursprünglich mit dem Empfangsbereich kombiniert war, wurde verlegt.

Neues Logo hat sich etabliert

Seit dem letzten Jahr weht ein frischer Wind im Hause der Bauverein Ketteler eG: Mit einem aufgepeppten, modernen Auftritt und einem neuen Logo haben wir uns im Sommer unseren Mietern und Mitgliedern vorgestellt. Im Rahmen einer Logo-Tour waren wir mit unserem „Tour-Bulli“ in jedem Viertel vor Ort und haben unser neues Erscheinungsbild erklärt.

Ziel der Image-Kampagne war es, den Bauverein Ketteler eG bekannter zu machen. Inzwischen hat sich das neue Logo bei den Mietern etabliert.

Bauverein Ketteler eG

Öffnungszeiten der Geschäftsstelle
Montag bis Donnerstag: 08.00 – 13.00 Uhr
13.30 – 16.30 Uhr
Freitag: 08.00 – 12.30 Uhr

Ihre Ansprechpartner vor Ort

Hauptamtlicher Vorstand
Jörg Dickmann • 0251 48210-16
E-Mail: dickmann@bauverein-ketteler.de

Leiterin Rechnungswesen
Andrea Eusterwiemann • 0251 48210-15
E-Mail: eusterwiemann@bauverein-ketteler.de

Rechnungswesen
Markus Rödder • 0251 48210-29
E-Mail: roedder@bauverein-ketteler.de

Rechnungswesen / Vermietung
Maria Siemann • 0251 48210-30
E-Mail: siemann@bauverein-ketteler.de

Allgem. Verwaltung / Vermietung
Marie-Luise Kassebeer • 0251 48210-0
E-Mail: kassebeer@bauverein-ketteler.de

Leiter Technische Abteilung
Dirk Woltering • 0251 48210-11
E-Mail: woltering@bauverein-ketteler.de

Technische Abteilung
Viola Kruth-Brunsing • 0251 48210-12
E-Mail: kruth-brunsing@bauverein-ketteler.de

Burkhard Beckers • 0251 48210-31
E-Mail: beckers@bauverein-ketteler.de

Christian Beilschmidt • 0251 48210-13
E-Mail: beilschmidt@bauverein-ketteler.de

Ramona Lüttecke • 0251 48210-0

Impressum

Herausgeber
Bauverein Ketteler eG
Kappenberger Damm 58 d
48151 Münster
Telefon: 0251 48210-0
Telefax: 0251 48210-50
E-Mail: info@bauverein-ketteler.de
www.bauverein-ketteler.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Jörg Dickmann

Text und Gestaltung
stolp + friends Marketinggesellschaft mbH
www.stolpundfriends.de

Auflage: 1.100

Druck: X-PRINT Druckerei GmbH,
Im Walsumer Esch 2–6, 49577 Ankum

Bildnachweis: Seite 7 unten: AWM
Shutterstock.com: Jane Kelly, DutchScenery, VAlekStudio, Kzenon