

bauen mieten wohlfühlen

Das Mitgliedermagazin
der Bauverein Ketteler eG

TITELTHEMA Ich lerne, also bin ich

INTERNES Eine Wassertonne für die Schillerstraße

RATGEBER Kaputte Fugen aufgrund von Badreinigern

AKTUELLES Digitale Vermessung unseres Bestandes



Bauverein
Ketteler eG



Liebe Leserinnen und Leser,
sehr geehrte Mitglieder,

sicher stimmen Sie uns zu: Es ist immer wieder schön, neue Fähigkeiten zu erlernen oder Erkenntnisse zu gewinnen – und das unabhängig vom Alter. Darum freuen wir uns, Ihnen im Titelthema dieser Mitgliedermagazin-Ausgabe Einblicke in das Konzept des lebenslangen Lernens zu geben.

Selbstverständlich haben wir auch wieder lesenswerte Tipps zum Wohnen bei Ihrer Bauverein Ketteler eG für Sie zusammengestellt. Machen Sie es sich doch gleich gemütlich und werfen Sie einen Blick in die neue Ausgabe.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre und schöne Sommermonate!

Ihr Jörg Dickmann
Hauptamtlicher Vorstand

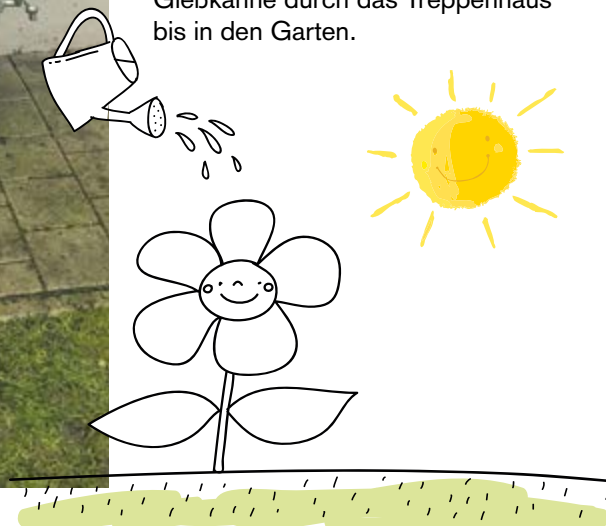
Nachhaltigkeit in unserem Bestand Eine Wassertonne für die Schillerstraße



Regenwasser nutzbar zu machen: Das ermöglicht eine ans Regenrohr angeschlossene Wassertonne, die im Kleingarten oder hinterm Einfamilienhaus oft als Selbstverständlichkeit gilt. Mit dem Projekt „Die Wassertanke“, das aktuell über das Hansaforum* finanziert wird, will Henning Kraken die Nutzung von Regenwasser auch in der Stadt anbieten.

Zusammen mit der Mieterin Christine Hansen und Burkhard Beckers von der Bauverein Ketteler eG wurde ein weiterer Regenspeicher an der Schillerstraße aufgestellt. Passend zum Sommerbeginn freuen sich die Pflanzen im Garten nun über eine nachhaltige Bewässerung und die Mieter sparen sich den Weg mit der Gießkanne durch das Treppenhaus bis in den Garten.

* Das Hansaforum ist eine von der B-Side ins Leben gerufene Initiative zur Gestaltung des Münsteraner Hansaviertels durch die dort lebenden Menschen. Gefördert wird die Initiative durch das Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat (BMI). Weitere Informationen erhalten Sie unter www.hansaforum-muenster.de.



Christine Hansen (hinten links), Burkhard Beckers (hinten rechts) und Henning Kraken (vorne) freuen sich über die Wassertonne in der Schillerstraße.

Lebensmittel – regional und saisonal – sind phänomenal

Stehen Kohlrabi, Möhren, Rhabarber und Erdbeeren schon auf Ihrem Einkaufszettel? Nicht? Dann wird's Zeit: Diese und viele weitere heimische Lebensmittel haben jetzt Saison. Erfahren Sie, warum es sich lohnt, den Obst- und Gemüsesaisonkalender im Blick zu behalten – für Umwelt und Geldbeutel.

Zunächst klingt das nach Arbeit und Einschränkungen, aber: Sich saisonal zu ernähren, bietet uns die Chance, die Lebensmittelvielfalt vor der Haustür im Wechsel der Jahreszeiten wieder neu zu entdecken. Zudem hat eine regionale Ernährung viele Vorteile für unser Klima, unsere Gesundheit und das Portemonnaie:

- **Umweltfreundlicher:** Viele Lebensmittel aus fernen Herkunftsländern haben lange Transportwege mit hoher CO₂-Belastung und verursachen zudem unnötig Verpackungsmüll.
- **Wassersparender:** Für den Anbau von exotischen Früchten in trockenen und meist armen Ländern wird viel vom kostbaren Grundwasser verbraucht.

- **Schmackhafter:** Damit wir exotische Früchte wie Bananen genießen können, werden sie unreif geerntet und oft mit Chemikalien behandelt. Darunter leiden die Qualität und der Geschmack.
- **Günstiger:** Transport- und Lagerungskosten entfallen bei lokalen Lebensmitteln fast gänzlich: Selbst regionale Bio-Lebensmittel sind häufig preiswerter als die Exoten.

Lokale Lebensmittel

Ein Blick auf das Herkunftslabel lohnt sich also. Oder Sie kaufen direkt beim Erzeuger. Unter www.regionalsaisonal.de zum Beispiel finden Sie im Saisonkalender eine Liste mit Lebensmitteln, die Ihnen zeigt, was Sie im ganzen Jahr nirgendwo frischer erhalten als hier daheim.



LECKERES ENTDECKEN

Bulgur mit Zucchini und Walnuss-Minz-Joghurt



© California Walnut Commission

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Bulgur (vorgekochter Weizen)
- 1 Glas (400 ml) Gemüsefond
- 4 Zucchini (oder andere Gemüsesorten wie z. B. Möhren, Paprika, Erbsen)
- 2 Zwiebeln
- 80 g kalifornische Walnüsse
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 250 g Joghurt
- 1 kleines Bund Minze
- Zitronensaft

So geht's:

1. Bulgur im Gemüsefond unter Rühren 5 Minuten kochen und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen.
2. Zucchini abspülen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken.
3. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zucchini und Zwiebeln darin ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Walnüsse untermischen.
4. Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen. Minze abrausen (etwas zum Garnieren abnehmen) und die Blättchen fein hacken. Minze und die übrigen Walnüsse unter den Joghurt rühren. Mit Zitronensaft abschmecken.
5. Bulgur locker unter die Zucchini mischen und mit Minzblättchen garnieren. Dazu den Walnuss-Minz-Joghurt servieren.

Ich lerne, also bin ich

Als wir noch klein waren, gab es neben Weihnachten und dem eigenen Geburtstag eigentlich nur noch einen anderen großen Tag, den wir uns herbeigesehnt haben – die Einschulung. Endlich sollte es losgehen! Schreiben lernen, Rechnen lernen und Lesen lernen: Der kindliche Wissensdurst hatte uns gepackt. Aber können wir mit derselben Leichtigkeit auch noch Jahrzehnte später Wissen aufsaugen? Und wie gelingt das Lernen während der „neuen Normalität“ rund um die Corona-Krise?

Kinder wollen lernen. Sie entdecken die Welt um sich herum und haben einen unbändigen Wissenshunger. Außerdem messen sie sich immerzu: Wenn der Max von nebenan schon bis 100 zählen kann, dann will man das auch können. Und weil Max das Zählen in der Schule gelernt hat, will man auch in die Schule gehen und lernen. Die Einschulung ist dann so etwas wie die Eintrittskarte in die Welt der Erwachsenen – denkt man zumindest mit sechs oder sieben Jahren.

Tatsächlich werden in dem Alter bereits viele Weichen für das spätere Leben gestellt und genau das ist ja auch eine der Hauptaufgaben der Institution Schule – die Vorbereitung der Schüler auf das Leben. Aber mittlerweile siegt zunehmend die Erkenntnis, dass nur die schulische Bildung und die anschließende Berufs- oder Hochschulbildung nicht mehr ausreichen. Um in der heutigen Zeit aktiv an der Gesellschaft teilhaben zu können, wird immer mehr davon ausgegangen, dass es eines

fortwährenden Prozesses des Dazulernens bedarf: des lebenslangen Lernens.

Lernen, weil wir müssen?

Lernen, weil wir sollen?

Bereits seit den 1970er-Jahren wird diskutiert: Was genau ist lebenslanges Lernen? Damals gingen sogar die Vereinten Nationen dieser Frage im Faure-Bericht nach. Heute versucht man aber eher auf nationaler Ebene, eine Antwort zu finden. Aber bis heute gibt es keine offizielle Definition davon, was lebenslanges Lernen genau bedeutet oder abdeckt. Die Debatte in Deutschland und Österreich dreht sich meist um Punkte wie die Weiterbildungsangebote im Beruf, mit deren Hilfe man das Gelernte stets auf dem aktuellen Stand hält. Aber auch der ehrenamtliche, freiwillige sowie der private, familiäre Bereich werden zunehmend häufiger als lern- oder kompetenzfördernde Umgebungen benannt.

Eine feste Definition liefert das aber auch noch nicht. Kritiker sprechen beim Konzept vom lebenslangen Lernen vor allem vom Druck auf die Menschen, dass sie sich immer weiter an den technologischen und sozialen Wandel anpassen müssten.

Erfolgreich lernen – auch im Alter

Entgegen der weitverbreiteten Auffassung, Menschen könnten Neues immer schlechter erlernen, je älter sie werden, plädiert Professor Christian Roßnagel von der Jacobs University Bremen für das Weiterlernen.

Laut Roßnagel verändert sich bei älteren Menschen im Vergleich zu jüngeren lediglich der Weg zum Lernerfolg. Wo Junge alles neu erfahren und verarbeiten, da ordnen Alte in einen Wissensberg aus mehreren Jahrzehnten Lebenserfahrung ein. Das wirkt womöglich schwerfällig und langsamer, aber Studien belegen,



dass der Lernerfolg schlussendlich der gleiche ist. Ein Knackpunkt liegt laut Professor Roßnagel vor allem in der Motivation. Wer mit 70, 80 oder gar 90 Jahren zum ersten Mal vor einem Computer sitzt, weiß damit oftmals nicht viel anzufangen. Wenn es aber darum geht, dass die Seniorin oder der Senior durch Videotelefonie via Internet mit dem Enkel in Australien reden möchte, dann ist die Bedienung im Nu erlernt.

Promotion mit 80

Alles eine Frage der Motivation also. Bei Doktor Heinz Ulbricht dürfte sich diese kaum gestellt haben. Der pensionierte Lehrer ist nämlich nicht etwa seit Jahrzehnten schon der „Herr Doktor“ – sondern erst seit 2005. Damals berichtete sogar das Magazin DER SPIEGEL über den frisch Promovierten. Hatte Herr Ulbricht doch erst mit Beginn seines Ruhestandes begonnen, sich mit den Verschlüsselungstechniken der legendären Nazi-Chiffriermaschine „Enigma“ zu beschäftigen. Am Ende dieses Unterfangens stand dann der Dokortitel – und das im stolzen Alter von 80 Jahren.

Lernen während der „neuen Normalität“

Lernen ist wichtig – insbesondere in einer Ausnahmesituation wie der Corona-Krise, in der altbekannte Strukturen entfallen. Während der Zeit der Anspannung bewirken Lernerfolge, dass wir gestärkt und zuversichtlich in die Zukunft blicken. Viele Möglichkeiten des klassischen Lernens entfallen momentan und doch gibt es Möglichkeiten, Neues zu lernen. Dazu gehören Fernlehrgänge, Online-Weiterbildungen und Sprachkurse per Videochat. Gerade jetzt tut es gut, etwas von unseren Mitmenschen zu lernen. Dadurch bleiben wir trotz der räumlichen Distanz mit anderen im Austausch.

Wenn wir der Corona-Krise etwas Gutes abgewinnen können, dann das: Sie bietet uns die Chance,

neue Fähigkeiten im Umgang mit uns selbst und anderen zu erwerben. Während der „neuen Normalität“ rückt Solidarität in den Fokus: Wir erkennen, wie wichtig es ist, Geduld mit uns selbst zu haben und andere

zu unterstützen. Auch das ist eine Form des Lernens.

Man kann also immer weiterlernen: als Kind, junger Erwachsener, Person mittleren Alters oder als Rentner. Und auch in Ausnahmesituationen lernen wir dazu. Wichtig ist, dass man sich nicht gegen Neues sperrt und sich einen kleinen Funken der Euphorie der Einschulung bewahrt. Dafür gibt es zwar heute keine Schultüte mehr, aber neues Wissen hält immer wieder die eine oder andere Überraschung bereit.





Pflege-Tipps für freie Abflüsse!

Ein verstopfter Abfluss ist wirklich unangenehm. Vor allem an Wochenenden oder in der Nacht, wenn schnelle Hilfe schwer zu erreichen ist, sorgt so eine unbrauchbare Toilette für reichlich Ärger. Doch auch in der Küche oder im Bad kann bei derartiger Verstopfung schnell Frust aufkommen. Zum Glück kann man sich diese unliebsame Überraschung mit ein paar Verhaltensregeln sehr einfach vom Leib halten.

Tipp 1: Keine Feuchttücher!

Feuchttücher sind pflegend, reißfest und dürfen genau deshalb keinesfalls in der Toilette landen. Anders als herkömmliches Toilettenpapier zersetzen sie sich nicht im Wasser, sondern verfangen sich in Rohren und Kanälen, wo sie mit der Zeit zu soliden Hindernissen anwachsen. Mit dem klassischen Abfluss-Pümpel ist einer solch zähen Masse dann nicht mehr beizukommen. Häufig muss der Fachmann ran, was zeit- und kostenaufwendige Arbeiten nach sich zieht. Falls Sie also auf die Pflege durch Feuchttücher nicht verzichten wollen, entsorgen Sie diese unbedingt über den Hausmüll. Das gilt selbstverständlich auch für andere Hygieneartikel wie Tampons oder Binden, die im Wasser aufquellen und deshalb auf keinen Fall runtergespült werden dürfen.

Tipp 2: Richtig spülen!

Wer aus Kostengründen oder zur Ressourcenschonung nur minimal mit Wasser nachspült, tut sich selbst und auch der Umwelt langfristig keinen Gefallen. Gerade in der Toilette braucht es eine gewisse Wassermenge, um die Rohre sauber durchzuspülen. Andernfalls lagern sich die Hinterlassenschaften im Rohr ab, verklumpen und verstopfen es schließlich. Die dann notwendige Abflussbefreiung ist teuer und belastet, zum Beispiel durch die Verwendung von chemischen Hilfsmitteln, erst recht die Umwelt.

Tipp 3: Haareinsatz verwenden!

In der Dusche oder Badewanne verstopfen Haare sehr schnell den Abfluss, wenn sie nicht vorher durch einen entsprechenden Einsatz abgefangen werden. Vor allem lange Haare können zusammen mit Seifenablagerungen zu einem widerspenstigen Hindernis „verwachsen“, das jeden Abfluss lahmlegt.

Tipp 4: Keine Essensreste!

In der Küche sorgen Essensreste im Abfluss für üble Gerüche und Verstopfungen. Vor allem Fett, das im kalten Wasser blitzschnell aushärtet, verbindet sich schnell mit anderen Grobmaterialien zu einer undurchdringlichen Masse. Anders als manche Mythen verlauten, sollte daher auch Kaffeesatz niemals über den Ausguss entsorgt werden. Gegen Fett, das sich im Rohr ablagert, hilft am einfachsten heißes Seifenwasser. Übrigens dürfen Essensreste auch nicht über die Toilette entsorgt werden. Neben verstopften Abflüssen drohen hier unliebsame Besuche durch Ratten, die vom Essen angelockt werden.

Tipp 5: Richtig putzen!

Gegen üble Gerüche und verstopfte Abflüsse hilft regelmäßiges Putzen mit heißem Wasser und Seife. Schrubben Sie Waschbecken, Duschwannen usw. aber bitte keinesfalls mit Glitzi-Schwamm und Scheuermilch. Die Oberfläche wird sonst mit der Zeit zerkratzt und stumpf, sodass sich Schmutz vermehrt anlagert und Ihr Badezimmer schneller „altert“!

Kaputte Fugen aufgrund von Badreinigern

Ein sauberes und gepflegtes Badezimmer trägt zum Wohnkomfort bei. Aber wussten Sie, dass Essigsäure und herkömmliche flüssige Badreiniger die Fugen zerstören? Aus diesem Grund bitten wir Sie darum, Fliesen oder Naturstein auf keinen Fall mit Essig oder haushaltsüblichen Badreinigern zu putzen.

Damit die Fliesen in Ihrem Bad lange halten und gut aussehen, ist der Fugenmörtel entscheidend. Die Herausforderung: Essigsäure greift den Zement des Fugenmörtels an. Badreiniger sind stark sauer eingestellt, um Kalkablagerungen leichter zu entfernen. Gleichzeitig lösen sie das Bindemittel in den Fugen auf. Die Folge sind starke Auswaschungen und Risse, wie Sie in den Beispielbildern sehen.

Schäden wie diese häufen sich in der letzten Zeit. Sie treten ausnahmslos dort auf, wo Badreiniger zum Einsatz kommen. Die Folge ist, dass Wasser in die Wände eindringen kann und sich die Fliesen von der Wand lösen. Oft durchfeuchten auch die Wände. Auf der anderen Seite lösen sich die Tapeten und Schimmel kann entstehen. Die Sanierung dieser Schäden ist aufwändig, teuer und belastet das Instandhaltungsbudget der Genossenschaft.

Unsere Bitte und unser Tipp für die Badreinigung – besonders für den Bade- und Duschbereich:

Trocknen Sie die Wände und Armaturen gleich nach dem Duschen mit einem Tuch! Dadurch können Kalkflecken gar nicht erst entstehen. Zudem ist es auf diese Weise nur selten oder nie erforderlich, den Duschbereich mit Reinigern zu putzen. Die Luftfeuchtigkeit im Bad ist geringer und die Gefahr von Schimmel sinkt.

Außerdem erhöht diese Vorgehensweise die Haltbarkeit der Silikonfugen. Das schont die Bausubstanz und den Geldbeutel. Eine weitere Alternative zu Essigsäure und Badreinigern sind leicht alkalische Mittel. Wir danken Ihnen für die Einhaltung dieser Hinweise!



Rauchwarnmelder können Leben retten!

Carsten Aulike übernimmt die Wartung der Geräte

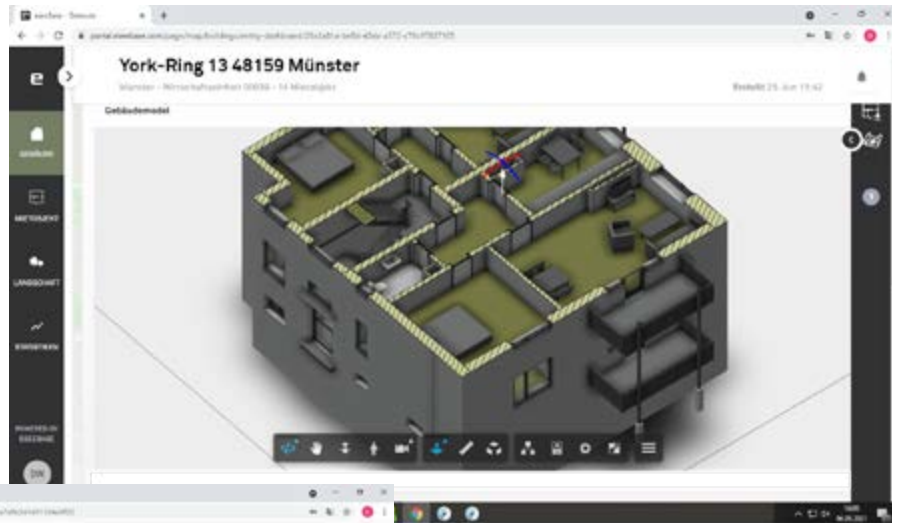


Wie auch im vergangenen Jahr wird Carsten Aulike für uns wieder die gesetzlich vorgeschriebene Wartung der Rauchwarnmelder übernehmen.

Achten Sie bitte auf die entsprechenden Aushänge mit Terminankündigungen bei Ihnen im Treppenhaus. Wie Sie wissen, dauert der Termin nur wenige Minuten. Daher bitten wir Sie, den Zutritt zu allen Räumen mit Rauchwarnmeldern und somit einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen.

Pilotprojekt am York-Ring Digitale Vermessung unseres Bestandes

Schnell die Maße eines Raumes ermitteln oder Pläne einsehen zu können: Das wünschen sich viele Mieterinnen, Mieter, Handwerkerinnen und Handwerker – und hilft auch uns vom Bauverein bei unserer täglichen Arbeit.



Darum haben wir uns dazu entschlossen, die nächsten Schritte für die Digitalisierung unseres Bestandes zu gehen: mit einem Pilotprojekt am York-Ring. Der Anbieter Eseebase erstellt für uns ein digitales dreidimensionales Zwillingmodell der gesamten Gebäude von der Keller-sole bis zum Dach. Dadurch liegen uns alle Gebäudeinformationen mit Plänen und Mengen in einer Datenbank vor, auf die wir schnell zugreifen können. Eseebase verspricht: „Wir bringen Gebäude zum Sprechen, damit Sie handeln können.“ Darauf freuen wir uns schon!



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

Sabine Holst • 0251 48210-0
E-Mail: holst@bauverein-ketteler.de

Allgem. Verwaltung / Vermietung

Marie-Luise Kassebeer • 0251 48210-27
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
Kappenberg 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: 1.230

Druck: Druckerei Limberg,
Eulerstraße 5, 48155 Münster

Bildnachweis:

Shutterstock:
pikselstock, lavitrei, Wellhofer Designs,
Photographie.eu, Robert Kneschke,
Andrey_Popov