

OBERBERG *persönlich*

Ihr Draht zu dieser Seite
Telefon 0 22 61/92 89-0
Fax 0 22 61/92 89-140
redaktion.oberberg@ksta-kr.de

Viel Wissen über die Wirtschaft

Neuntklässlerin Lisa Olbrisch vom Aggertal-Gymnasiums Engelskirchen vertritt Oberberg beim Bundesfinale

Oberberg. Am Ende hatte Lisa Olbrisch vom Aggertal-Gymnasium in Engelskirchen die Nase vorn: Die Neuntklässlerin gewann das oberbergische Kreisfinale des Wettbewerbs „Wirtschaftswissen im Test“, zu dem die Wirtschaftsjuvenen Oberberg eingeladen hatten.

680 Schülerinnen und Schüler der neunten Klassen aus zahlreichen oberbergischen Schulen hatten an der ersten Wettbewerbsrunde teilgenommen. Die Besten durften jetzt in Gummersbach zum Finale antreten.

Dort galt es für Lisa Olbrisch, Lotta Elvermann (Zweite) und Hauke Gerhard (Dritter, beide Homburgisches Gymnasium Nümbrecht) und die anderen Finalisten, 25 Fragen per Multiple-Choice-Test zu beantworten. Zum Beispiel: Wann wurde die Bundesrepublik Deutschland gegründet? Wie viele Steuerklassen gibt es? Wie hoch ist das Mindestkapital einer GmbH, um diese gründen zu können?

Im Hörsaal auf dem Campus Gummersbach der Technischen Hochschule Köln herrschte akademische Arbeitsatmosphäre, so dass die Teilnehmer – eingeladen war je die beiden Besten der teilnehmenden Schulklassen – konzentriert zu Werke gehen konnten.

Die drei Bestplatzierten hatten in den fünf Kategorien Allgemeinwissen, Politik, Wirtschaft,



Zum Finale trafen sich am Freitag zwei Dutzend Neuntklässler verschiedener oberbergischer Schulen zunächst in der TH, dann in der Schwalbe-Arena. Das Rennen machten Lisa Olbrisch (6.v.l., mit Brille), auf den Plätzen folgten Lotta Elvermann (mittlere Reihe, rosa Oberteil) und Hauke Gerhard (schräg rechts dahinter). Foto: Krempin

International und Ausbildung schließlich gleich gut abgeschnitten – über den Sieg musste deshalb die Schätzfrage entscheiden: Wie viele Mitglieder haben die Wirtschaftsjuvenen in Deutschland? (Richtige Antwort: 10 000.) Gewinnerin Lisa Olbrisch darf sich jetzt nicht nur über einen Motorflug für zwei Personen freuen, sondern

am zweiten März-Wochenende die oberbergischen Farben beim Bundesfinale in Montabaur in Rheinland-Pfalz vertreten.

Lotta Elvermann und Hauke Gerhard gewannen einen Flug im Segelflugzeug.

Die Kreissprecherin der Wirtschaftsjuvenen, Anna Simon, und Johannes Cramer als Projektleiter des Wettbewerbs über-

gaben die Preise und die Urkunden für alle anderen Teilnehmer des jährlichen Wettbewerbs.

Anna Schwermer, Geschäftsführerin der Wirtschaftsjuvenen, betonte, dass Schülerinnen und Schüler für die Teilnahme am Wettbewerb ihre Freizeit opfert – und die Eltern, die sie gebracht haben, auch. Schwermer dankte auch den Lehrern,

die in ihren Klassen Ende November die erste Wettbewerbsrunde durchgeführt hatten.

Was versprechen sich die Wirtschaftsjuvenen von dem Wettbewerb? Schwermer: „Das Ansinnen ist, dass wir möchten, dass Wirtschaftsthemen mehr in den Unterricht einbezogen werden.“ Entsprechendes Wissen sei für die Jugendlichen zu-

dem eine bedeutende Alltagskompetenz. „Wo lernt man schon, was der Mehrwertsteuersatz ist?“ Entsprechend begrüßen die Wirtschaftsjuvenen, dass die neue Landesregierung beschlossen habe, Wirtschaft als Fach in den Lehrplan zu integrieren.

Torsten Sülzer



Christel Brinkmann-Lenz und Horst Lenz (v.r.) vor der Tanne, die Achim Tump und Dominik Poloczec gefällt hatten. Foto: N. Kleinjung

Vom Garten in die Kirche

Vollmerhausen. 30 Jahre hatte die Nordmantanne Zeit, zu einem ebenso schönen wie stattlichen Exemplar heranzuwachsen, gut sieben Meter hoch und üppig begrünt. Am Samstag wurde der Baum im Garten von Christel Brinkmann-Lenz und Horst Lenz in Gummersbach-Vollmerhausen geerntet. Jetzt steht er in der katholischen Kirche Herz-Jesu in Dieringhausen und versprüht dort weihnachtliches Flair.

„Wir haben ihn damals mit Ballen als Weihnachtsbaum gekauft“, erinnert sich das Ehepaar, „und später in unseren Garten gepflanzt.“ Dort gefiel es der Tanne, vielleicht wegen dem Standort mit viel Sonnenlicht, vielleicht auch, weil Christel Brinkmann-Lenz rund um den Baum die Sträucher kurz hielt. Jetzt wurde er langsam zu

groß – und ein dankbarer Abnehmer war schnell gefunden. Auf dem kurzen Dienstweg fragte das Ehepaar beim früheren langjährigen Vorsitzenden der Kolpingsfamilie Dieringhausen, Heinz-Gerd Remerscheid, an – und der schlug namens der Kirchengemeinde gerne zu.

Dieringhausens aktueller Kolpings-Vorsitzender Achim Tump und Messdiener Dominik Poloczec fällten die ansehnliche Nordmantanne mit dem kerzengeraden Stamm und brachten sie in die Kirche. Dort wird sie neben einem guten Dutzend weiterer Bäume mit Lichtern geschmückt, die am Heiligen Abend erstrahlen. Zehn bis 15 Messdiener und Angehörige von Jung-Kolping, schätzt Tump, waren am Samstag unterwegs, um für die Dieringhauser Kirche Bäume zu holen. (sül)

Das Festmahl einmal ganz vegan

Bei „Blumenhotel“-Chef Razija Kranz gibt es zu Weihnachten Tofu zu Klößen und Rotkohl

Bei vielen ist schon alles vorbereitet für das Festmahl, andere suchen vielleicht noch eine Idee in letzter Minute. Deshalb haben wir nachgefragt: Was essen Sie dieses Jahr an Weihnachten? Heute: Razija Kranz.

Dass ein Weihnachtessen allen Traditionen zum Trotz auch vegetarisch oder gar vegan sein kann, beweist Razija Kranz, Inhaberin und Köchin des veganen Restaurants „Blumenhotel“ in der Bergneustädter Altstadt. Die 78-Jährige ist jung geblieben und das – wie sie betont – auch durch die richtige Ernährung. „Ich ernähre mich vegan und achte sehr darauf, gesund zu essen. Dadurch spüre ich meinen Körper auch nach einem Tag harter Arbeit kein bisschen.“

Köchin seit 56 Jahren

Die in Bosnien-Herzegowina geborene Gastwirtin kocht seit 56 Jahren. „Das meiste habe ich mir von anderen abgeschaut, aber seit ich nur noch gesunde Sachen koche, bringe ich mir alles selbst bei.“ An Weihnachten wird es bei ihr ein Gericht aus Rotkohl, Kartoffelklößen, Tofu und ihrer selbstkreatierten Mayonnaise geben – alles natürlich vegan. Rund 80 Plätze finden sich im Restaurant des Bergneustädter Blumenhotels, das einzige vegane Restaurant



Auf gesundes Essen schwört Razija Kranz, Betreiberin des Blumenhotels in Bergneustadt. Trotzdem enthält ihr Festtagsmenü auch klassische Elemente. Foto: Nickel

Rezept

Rotkohl und Kartoffelklöße mit veganer Mayonnaise, dazu Tofu: Zutaten (für vier Personen): frischer Rotkohl (500 Gramm), vegane Butter, eine Prise Dinkelmehl, Grießmehl, Apfel und Zimt (zum Würzen), 500 Gramm Kartoffeln, Tofu, 200 Milliliter Sonnenblumenöl, 100 Milliliter Sojamilch, eine Zi-

trone, Knoblauch, grüner Pfeffer.

Zubereitung: Frischen Rotkohl klein schneiden, dünsten und mit Zimt, Apfel und Salz würzen. Die Kartoffeln kochen, schälen und fein reiben. Dann salzen und mit veganer Butter und ein wenig Dinkelmehl vermischen,

zu Klößen formen und in heißem Salzwasser ziehen lassen, bis sie nach oben schwimmen.

Für die Mayonnaise: Sonnenblumenöl und Sojamilch mit dem Saft einer Zitrone mischen, das Ganze mit Knoblauch und grünem Pfeffer würzen. Das Tofusteak in Grießmehl panieren und in der Pfanne anbraten. (lu)

weit und breit. „Ich habe viele Stammgäste, die fast täglich kommen – auch an den Feiertagen“, freut sich die langjährige Köchin. Die Küche und den Ser-

vice stemmt sie mit einer Mitarbeiterin gemeinsam. Razija Kranz ist glücklich in Bergneustadt und mit ihrem gesunden Lebenswandel. So glücklich,

dass sie gerne andere davon überzeugt. Sie ist sicher: „Mit der richtigen Ernährung und ein paar Tipps bleibt jeder jung und wird viele Jahre älter.“ (lu)