



## NOTIZEN

*aus der Nachbarschaft.*



Ungesund, teuer  
und geschmacklos?

Fakten und Vorurteile  
zu fleischloser Ernährung



## Liebe Leserinnen und Leser,

der Frühling und die ersten Sonnenstrahlen wecken frische Energie und neuen Tatendrang für das bevorstehende Jahr. Diesen Schwung nutzen wir, um in diesem Jahr unsere drei aktuellen Bauprojekte fortzuführen und zum Teil auch abzuschließen. Bereits in den letzten Wochen haben wir einiges geschafft: Unser Sanierungs- und Neubauprojekt Bahnhofs-Hotel in Stadthagen schreitet vorbildlich voran. Auch bei unseren Seniorenwohnungen Am Krankenhaus 5b in Stadthagen und bei den Senioren-Bungalows in der Beethovenstraße Süd in Sachsenhagen tut sich einiges. In unserem Bautagebuch auf Seite 3 erhalten Sie einen Überblick über die Bauprojekte.

Und wenn Sie auch so voller Tatendrang sprühen, dann machen Sie doch bei unseren zahlreichen Aktionen mit. Helfen Sie den Bienen mit einer insektenfreundlichen Balkonbepflanzung, frischen Honig zu produzieren oder zeigen Sie uns Ihren „Lieblingsplatz in Ihrem Zuhause“. Mehr zu unserem neuen Aufruf finden Sie auf Seite 9. Auch für die Kinder haben wir etwas vorbereitet: Für die Einsendung der Osterbastelei gibt es eine kleine Überraschung.

Außerdem haben wir wieder eine spannende Mieterfahrt geplant. In diesem Sommer verschlägt es uns in die Rattenfängerstadt Hameln. Dort erleben Sie in der Glasbläserei hautnah das Handwerk der Glasmacher. Und erfahren bei einer Führung durch die Altstadt alles rund um den Rattenfänger von Hameln. Auf Seite 6 lesen Sie alles weitere zur Mieterfahrt im Sommer.

Aber bis dahin wünsche ich Ihnen noch einen herrlichen Frühling und ein fröhliches Osterfest.

Ihr Heinz-Helmut Steege



## GESCHÄFTSZEITEN UND ANSPRECHPARTNER

### Wann und wie Sie uns am besten erreichen:



#### Geschäftszeiten:

Montag bis Mittwoch	8.00 – 16.30 Uhr
Donnerstag	8.00 – 18.00 Uhr
Freitag	8.00 – 12.30 Uhr

Außerhalb unserer Geschäftszeiten steht unseren Mietern ein technischer Notdienst unter der Telefonnummer 01 70 – 7 76 27 07 zur Verfügung.

Die Anforderung des Notdienstes sollte auf folgende Schadensfälle begrenzt bleiben, da dem Besteller/Auftraggeber sonst die entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden müssen:

- Totalausfall der Heizung bei Minustemperaturen
- Rohrbruch
- Stromausfall in der gesamten Wohnung oder im gesamten Haus
- Rohrverstopfung mit Überschwemmungsgefahr

#### Geschäftsführung:

Heinz-Helmut Steege  
Tel. 0 57 21 – 80 01-27  
h-h.steege@wohnbau-shg.de

#### Empfang / Vermietung:

Mareike Schöler  
Tel. 0 57 21 – 80 01-10  
m.schoeler@wohnbau-shg.de

#### Vermietung:

Jacqueline Kellermann  
Tel. 0 57 21 – 80 01-13  
j.kellermann@wohnbau-shg.de

#### Mietbuchhaltung / Nebenkostenabrechnung

Elke Bauwe  
Tel. 0 57 21 – 80 01-14  
e.bauwe@wohnbau-shg.de

#### Mietzahlung / Mahnwesen

Jacqueline Kellermann  
Tel. 0 57 21 – 80 01-13  
j.kellermann@wohnbau-shg.de

#### Mareike Schöler

Tel. 0 57 21 – 80 01-10  
m.schoeler@wohnbau-shg.de

#### Finanzbuchhaltung:

Gabriela Lührßen  
Tel. 0 57 21 – 80 01-25  
g.luehrssen@wohnbau-shg.de

#### Anfragen zur Gästewohnung:

Jacqueline Kellermann  
Tel. 0 57 21 – 80 01-13  
j.kellermann@wohnbau-shg.de

#### Mareike Schöler

Tel. 0 57 21 – 80 01-10  
m.schoeler@wohnbau-shg.de



## Bahnhofs-Hotel

Bahnhofstraße 79, Stadthagen

- **Baubeginn:** Herbst 2017
- **Voraussichtlich fertig:** Ende 2018/Anfang 2019
- **Es entstehen:** 13 Zwei- bis Drei-Zimmer-Wohnungen mit Balkon/Terrasse zwischen 53 und 76 m<sup>2</sup> (Dachgeschosswohnung 113 m<sup>2</sup>)
- **Aktueller Stand:** Alter Festsaal abgerissen und neue Bodenplatte gesetzt; Entkernung des Altbaus abgeschlossen; Beginn Sanierungsarbeiten



## Seniorenwohnungen

Am Krankenhaus 5b, Stadthagen

- **Baubeginn:** Frühjahr 2017
- **Voraussichtlich fertig:** Mitte 2018
- **Es entstehen:** 17 barrierefreie und teilweise rollstuhlgerechte Ein- bis Zwei-Zimmer-Seniorenwohnungen zwischen 37 und 81 m<sup>2</sup> in unmittelbarer Nähe zum Kreisaltzentrum
- **Aktueller Stand:** Rohbauarbeiten für EG und 1. OG abgeschlossen



## Senioren-Bungalows

Beethovenstraße Süd, Sachsenhagen

- **Baubeginn:** Herbst 2017
- **Voraussichtlich fertig:** letzter Bauabschnitt November 2018
- **Es entstehen:** 12 Zwei- bis Drei-Zimmer-Bungalows mit Küche, Bad, Carport und Terrasse
- **Aktueller Stand:** 1. Bauabschnitt Mai 2018 bezugsfertig, 2. und 3. bereits im Bau

## Flischeslust und Flischeslast

# Fakten und Vorurteile zur fleischlosen Ernährung

Wenn Tier-Töter mit Müsli-Essern streiten, ist es schwer, den Überblick zu behalten. Höchste Zeit, mit Vorurteilen aufzuräumen und Fakten in die Diskussion zu bringen – vor allem zu den vier großen G-Fragen des Fleischkonsums: Gesundheit, Geld, Geschmack und Gewissen.

### Gesundheit

*„Vegetarier riskieren Mangelerscheinungen.“*

Bei Vegetariern fällt Fleisch als Quelle von Vitamin D, Eisen, Kalzium und Eiweiß aus, bei Veganern auch Milchprodukte. Aber: Mit etwas Erfahrung ist es kein Problem, alle wichtigen Nährstoffe auch ohne Fleisch oder tierische Produkte auf den Teller zu bekommen. Nur das wichtige Vitamin B12 gibt es (fast) ausschließlich in Fleisch und Käse – Veganer sind daher gut beraten, dieses durch Nahrungsergänzungsmittel zu sich zu nehmen.

Andererseits gilt: Fleisch ist in der Menge und der Qualität, die ein Durchschnitts-Deutscher konsumiert, eindeutig ungesund. Insbesondere stark verarbeitetes Fleisch, wie etwa Wurst, ist erwiesenermaßen schädlich. Insofern leben Vegetarier und Veganer, die sich ausgewogen und bewusst ernähren, in den meisten Fällen gesünder als durchschnittliche Fleisch-Esser.

### Geld

*„Vegetarismus muss man sich leisten können.“*

Kartoffeln, Reis, Getreide, Gemüse, Obst: Die wichtigen günstigen Grundnahrungsmittel stehen auch Vegetariern und Veganern zur Verfügung. Was sich verändert, ist vor allem die Herkunft der Proteine. Für diese ist billiges Fleisch tatsächlich ein relativ günstiger Lieferant. Wer dann noch Eier, Quark und Käse weglässt, dem bleibt kaum noch eine bezahlbare Protein-Quelle. Oder?

Mit etwas Recherche kann jeder herausfinden: Selbst billiges Fleisch ist nicht günstiger als Linsen, Bohnen oder Soja-Produkte. Mit diesen lässt sich der Protein-Bedarf also sehr günstig decken. Und selbst hochwertige Nüsse sind nicht teurer als gutes Fleisch.

### Geschmack

*„Essen ohne Fleisch ist fad und geschmacklos.“*

Selbst ganz „Eingefleischte“ erkennen zunehmend an, dass veganes Essen richtig lecker sein kann. Doch bei allem Respekt für die Süßkartoffel-Zucchini-Currys dieser Welt: Sie ersetzen Steak oder Schnitzel nicht. Wer auf Fleisch verzichtet, verzichtet auf einen Teil des Geschmack-Spektrums.

Einen weiteren Nachteil haben Vegetarier manchmal noch beim Essengehen, denn nicht alle Lokale haben vollwertige vegetarische Gerichte auf der Karte – von veganen ganz zu schweigen.

Doch das ändert sich zurzeit rasant, so dass bald hoffentlich alle überall lecker essen können.

### Gewissen

*„Fleischesser nehmen in Kauf, dass Tiere für ihren Genuss getötet werden.“*

Das ist kein Vorurteil, sondern Fakt. Die Frage ist, wie man damit umgeht. Einige finden das aus Prinzip schlecht,



andere stören sich an den Umständen der Massentierhaltung, wieder andere finden alles in Ordnung. An Gründen mangelt es in solchen Diskussionen keiner dieser Sichtweisen. Unstrittig ist: Fleischproduktion ist ökologisch unvorteilhaft, schließlich wird dabei mit großem Aufwand eine relativ große Menge Nahrung (Futter) in eine kleinere Menge (Fleisch) umgewandelt. Über diese Aspekte kann und sollte man diskutieren – allerdings in einem

respektvollen Rahmen. Denn auch Fleisch-Verzichter sind selten heilig. Der missionarische Eifer, mit dem manche die Fleisch-Esser kritisieren, nervt. Andererseits scheinen sich manche Fleisch-Liebhaber schon von der bloßen Existenz von Vegetariern bedroht zu fühlen: ebenfalls unnötig.

### Vege-Was?

#### Das sind die wichtigsten Ernährungsformen

**Veganer** ernähren sich ausschließlich von pflanzlichen Produkten. Strenge Veganer vermeiden generell Produkte tierischer Herkunft – etwa Leder. In Deutschland gibt es zwischen 400.000 und 1.000.000 Veganer.

**Vegetarier** essen keine Produkte, die von getöteten Tieren stammen – also Fleisch und Fisch. Beim Umgang mit Eiern, Milch, Honig und Leder gibt es

unterschiedliche Herangehensweisen. In Deutschland leben zwischen 4 und 6 Millionen Vegetarier.

„**Flexitarier**“ essen selten und wenig Fleisch, und sind wählerisch, welches Fleisch sie essen. Das trifft – je nach Auslegung – auf 8 bis 30 Millionen Deutsche zu, darunter besonders viele Menschen ab 40. Ihr Hauptmotiv: Gesundheit.

**Fleisch-Esser:** Rund 60 Kilogramm Fleisch werden in Deutschland pro Kopf im Jahr verzehrt. Diese Statistik umfasst auch Kleinkinder, Vegetarier und Flexitarier – man kann also davon ausgehen, dass ein durchschnittlicher erwachsener „Voll-Fleisch-Esser“ rund 90 Kilogramm Fleisch pro Jahr isst.





## Handwerk und Sage hautnah erleben Mieterfahrt 2018 in die Rattenfängerstadt Hameln

**Am Mittwoch, den 4. Juli 2018 brechen wir mit dem Bus nach Hameln auf. Dort erwartet uns eine Schauglasbläserei mit einer eindrucksvollen Glas-Show. Anschließend folgen wir den historischen Spuren des Rattenfängers. Melden Sie sich schnell an und begleiten Sie uns ins beschauliche Hameln!**

Das traditionelle Glasmacherhandwerk ist beeindruckend. In der Glashütte im Herzen von Hameln begeben wir uns auf eine Reise durch die Geschichte der Glasherstellung. Dabei lernen wir, wie vor der industriellen Revolution aus Feuer und Sand Glas erschaffen wurde. Hautnah erleben wir in einer spektakulären Vorführung mit spannenden Erläuterungen, wie Kunstwerke aus Glas entstehen. Die Glasbläsertour lässt Geschichte, Kunst, Handwerk und Technologie miteinander verschmelzen.

Nach diesem aufregenden Erlebnis folgen wir ab etwa 13:30 Uhr den Spuren des sagenumwobenen Rattenfängers: Und er ist sogar persönlich dabei. Der Rattenfänger führt uns pfeifend durch die Straßen der Hamelner Altstadt und zeigt uns die Orte der Sage. Es erwartet uns eine schauernde Reise durch die Zeit. Zurück im Hier und Jetzt begeben wir uns um 14:30 Uhr zum Museumscafé. Dort erwartet uns ein leckeres Kaffeegedeck in gemütlicher Atmosphäre, wo wir den spannenden Ausflug ausklingen lassen. Anschließend treten wir um ca. 16:00 Uhr die Heimreise mit dem Bus an.

### Die Mieterfahrt 2018 im Überblick:

#### Wann:

Mittwoch, 4. Juli 2018, 11:00–17:00 Uhr

#### Von wo:

11:00 Uhr: Bückeburg – Ort nach Absprache  
11:25 Uhr: Stadthagen – Festplatz  
11:30 Uhr: Stadthagen – Ostring

#### Wohin:

Hameln

#### Was:

Besichtigung der Glasbläserei, Rattenfänger-Führung, Kaffeetrinken im Museumscafé

#### Kosten:

25 Euro pro Person, inklusive Busfahrt, Besichtigung Glasbläserei mit Glas-Show, Rattenfänger-Stadtführung und Kaffeegedeck

#### Anmeldung:

Telefonisch unter 0 57 21 – 80 01-10 bei Frau Schöler



**Wir freuen uns auf zahlreiche und gut gelaunte Teilnehmer, die uns auf der Tagestour begleiten!**

## Wunderschöne Spargelzeit

Klassischerweise essen wir Spargel mit Sauce Hollandaise, Schinken und als Beilage meist Kartoffeln. Aber es gibt noch viele weitere Möglichkeiten, unser Lieblingsgemüse zuzubereiten. Frau Kellermann stellt Ihnen zwei leckere Rezepte vor: einen vegetarischen Auflauf und eine Variation des klassischen Rezepts.

### (Vegetarischer) Kartoffel-Spargel-Auflauf

#### Zutaten:

- 1 kg weißer Spargel
- etwas Zucker
- 2 EL Butter
- 1 kg Kartoffeln
- 300 g Crème fraîche
- etwas Milch und etwas Sahne
- 200 g Käse (Gouda), gerieben
- 100 g Parmesan, gerieben (nach Bedarf auch 150 g)
- 1 Zehe Knoblauch

#### Nach Bedarf:

- 3 Zwiebeln
- 300 g Speck

#### Zubereitung:

1. Spargel schälen, in Stücke schneiden und in Wasser mit etwas Zucker, Salz und 1 EL Butter ca. 10–12 Minuten kochen.
2. Kartoffeln ebenfalls schälen und in Salzwasser kochen, bis sie fast gar sind.
3. Spargel abgießen, mit 1 EL Butter und dem Parmesan anbraten, bis der Parmesan geschmolzen ist.  
**Nach Bedarf:** Zwiebeln fein würfeln und mit dem Speck anbraten, beiseitelegen.
4. Die Kartoffeln in gröbere Scheiben oder Würfel schneiden und in einer Auflaufform verteilen.
5. Die angebratenen Spargelstücke auf den Kartoffeln verteilen.  
**Nach Bedarf:** Zwiebeln und Speck auf dem Spargel verteilen.
6. Crème fraîche mit den Lieblingsgewürzen abschmecken (empfehlenswert sind Muskat, Salz, Pfeffer). Knoblauch pressen und ebenfalls dazugeben. Die Soße mit etwas Sahne und Milch verdünnen, damit sie alles abdeckt.



7. Die Soße in die Auflaufform gießen und den Gouda drüberstreuen.

Das Ganze dann für ca. 20 Minuten bei 180 Grad (Umluft) in den Backofen, bis der Käse gratiniert ist.



### Spargel à la Cordon Bleu

#### Zutaten:

- 500 g weißer Spargel
- 250 g Käse (Gouda in Scheiben)
- 250 g Kochschinken (in großen Scheiben)
- 2 Eier
- Mehl
- Semmelbrösel/Paniermehl

#### Zubereitung:

1. Spargel schälen und in Wasser mit etwas Zucker, Salz und 1 EL Butter gar kochen. (Der Spargel sollte noch etwas Biss haben)
2. Je nach Dicke 2 bis 3 Stangen Spargel erst in eine Scheibe Gouda einwickeln und dann in einer Scheibe Kochschinken mit Zahnstochern fest stecken.
3. Die Rollen erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Semmelbröseln/Paniermehl wälzen.
4. In einer Pfanne Butter oder Öl erhitzen und die Rollen so lange anbraten, bis sie knusprig und goldbraun sind.

**Kalt oder warm ein Gedicht!**

**Dazu passen Kartoffeln und ein wenig Sauce Hollandaise. Fertig!**

## März bis Mai Heimisches Obst im Frühling

Als Verbraucher haben wir uns daran gewöhnt, das ganze Jahr über jegliches Obst und Gemüse kaufen zu können. Allerdings vergessen wir dabei oft, dass die frischen Nahrungsmittel häufig aus Gewächshäusern oder aus dem Ausland stammen. Dadurch belasten wir die Umwelt und die Vitamine und Nährstoffe der Früchte gehen verloren. Erfahren Sie, welches Obst Sie bereits im Frühjahr aus den heimischen Gärten genießen können.

### Rhabarber (Saison: April, Mai, Juni)

Rhabarber ist teilweise schon ab März, in der Regel aber ab April genießbar. Allerdings handelt es sich hierbei botanisch gesehen nicht um Obst, sondern um ein Gemüse. Da sich Rhabarber aber hervorragend zur süßen Zubereitung eignet, wird es im Alltag als Obst angesehen. Die Blätter des Rhabarbers sind ungenießbar, daher verwenden wir nur den Stängel zum Verzehr. Der Geschmack variiert je nach Stängelfarbe: grüner Stängel und grünes Fleisch schmecken herb-säuerlich; ist der Stängel komplett rot, schmeckt er leicht nach Himbeere.

Am besten eignet sich Rhabarber zur Zubereitung von Konfitüren, Kuchen und Saft. Rhabarber hat nur wenige

Kalorien, enthält viele Vitamine und Mineralstoffe wie Kalium und Phosphor. Die Zitronen-, Apfel- und Oxalsäure sorgen bei empfindlichen Menschen für Durchfall. Bei anderen Menschen haben sie eine schleimlösende und abführende Wirkung. Wenn Sie noch nie Rhabarber gegessen haben und merken, dass Sie ihn nicht vertragen, dann greifen Sie zu Milchprodukten.

### Erdbeeren (Saison: Mai, Juni, Juli)

Die Erdbeere ist das typische Obst im Frühjahr. Aber auch hier liegt ein Irrtum vor, denn die Erdbeere ist eigentlich keine Beere: Es handelt sich um eine Sammelnussfrucht. Erdbeeren sind besonders druck-, licht- und wärmeempfindlich, daher sollten Sie beim Pflücken und beim Transport sehr vorsichtig

sein, da die Erdbeeren sonst schneller schlecht werden oder den Geschmack verlieren.

Die rote Frucht eignet sich hervorragend für Marmeladen, Kuchen oder Erdbeer-Bowle. Erdbeeren bestehen zu 90 Prozent aus Wasser und enthalten viel Vitamin C. Sie haben einen hohen Eisengehalt – das stärkt das Immunsystem. Da auch Erdbeeren nur wenige Kalorien enthalten, brauchen Sie beim Verzehr von größeren Mengen kein schlechtes Gewissen haben. Zuckersüß schmecken Erdbeeren allerdings erst im Juni.

Mit etwas Glück finden Sie im Mai auch schon ein paar Himbeeren und Kirschen. Das bedeutet: Der Sommer naht!

## SCHÖNER WOHNEN



## Festliche Weihnachtsdekoration

In der letzten Ausgabe haben wir Sie wieder dazu aufgerufen, uns Fotos Ihrer schönsten Weihnachtsdeko zuzuschicken – ob Tannenbaumschmuck, Tisch- oder Außendekoration. Eine besonders schöne Weihnachtsdekoration hat uns Frau Bokisch aus Rinteln zugeschickt. Wir danken Ihnen ganz herzlich für die zauberhaften Bilder. Und wünschen Ihnen weiterhin viel Freude beim festlichen Dekorieren Ihres Zuhauses.



Am schönsten ist es doch zu Hause.

Daher rufen wir Sie in dieser Ausgabe dazu auf, Ihren Lieblingsplatz in Ihrem Zuhause mit uns zu teilen. Zeigen Sie uns und den anderen Lesern, wie Sie es sich zuhause gemütlich gemacht haben. Ob auf dem kuscheligen Sofa, auf dem sonnigen Balkon, am Esstisch mit der Familie oder am Fenster mit besonders schönem Ausblick – zücken Sie Ihre Kamera, fotografieren Sie Ihren Lieblingsplatz und schicken uns die Bilder zu. Gerne veröffentlichen wir Ihre Fotos in der nächsten Ausgabe.

## Blumen für die Bienen

Auch in diesem Jahr laden wir wieder alle Hobbygärtner dazu ein, ihre Balkone und Terrassen bunt und blütenreich zu bepflanzen.

Besonders freuen wir uns, wenn Sie bei der Auswahl der Pflanzen auch an Bienen und andere Insekten denken. So schön Zierblumen wie Geranien und Edelrosen auch sind, sie eignen sich nicht als Nahrungsquelle. Achten Sie beim Bepflanzen Ihrer Balkone darauf, dass Sie vorwiegend nektarreiche Wildblumen und Kräuter verwenden. Idealerweise stellen Sie eine Auswahl von verschiedenen Pflanzen zusammen, sodass die kleinen Insekten vom Frühjahr bis Herbst ein reiches Nahrungsangebot vorfinden. Damit helfen Sie den Bienen und Sie haben das ganze Jahr einen blütenreichen Balkon.

### 100-Euro-Gutschein sichern!

Gewinnen Sie auch in diesem Jahr einen 100-Euro-Baumarkt-Gutschein bei unserem Pflanzwettbewerb. Schicken Sie uns Ihre schönsten Fotos von Ihren blumigen Balkonen, Terrassen oder Gärten per Post oder E-Mail zu (*WohnBau*, Enzer Straße 94, 31655 Stadthagen oder [info@wohnbau-shg.de](mailto:info@wohnbau-shg.de)).

Wir freuen uns auf Ihre blumigen Balkone und wünschen viel Spaß beim Pflanzen!



## IN EIGENER SACHE

### Auf zu neuen Ufern!

Schweren Herzens verabschieden wir unseren langjährigen und zuverlässigen Mitarbeiter Axel Peters. Seit 2001 war er Ihr Ansprechpartner in Sachen Technik. Nun beginnt er einen neuen Lebensabschnitt. Das hat ihn dazu bewogen:

*„Sehen Sie sich das Bild an. Deshalb gehe ich unter anderem!“*



#### Weitere Gründe:

- Nur 900 Meter entfernt von der Ostsee wohnen
- Das Naturschutzgebiet Geltinger Birk direkt vor der Tür
- Dort leben, wo andere Urlaub machen
- Top Anbindung an diverse Naherholungsgebiete wie Kappeln/Schleiregion/Flensburger Förde/Dänemark ...
- In Schleswig-Holstein leben die glücklichsten Deutschen (laut offizieller Umfragen)
- Nicht erst bis zur Rente warten, so wie ursprünglich geplant
- Job mit super Rahmenbedingungen gefunden
- Immobilie in Ostseennähe gefunden
- Mut und Lust auf einen Neuanfang!



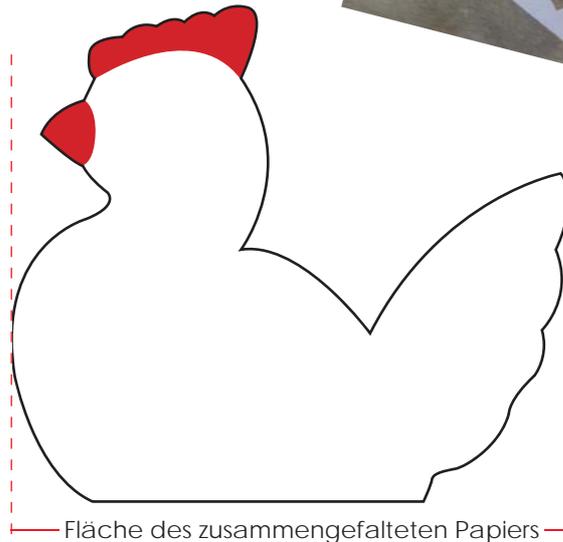
Die *WohnBau* wünscht Herrn Peters alles erdenklich Gute für seinen Neuanfang an der Ostsee!



## Was für ein Gegacker!

Hühner gehören zur Osterzeit einfach dazu, schließlich könnten wir ohne sie keine bunten Eier verstecken! Schmückt doch dieses Jahr den Oster-Frühstückstisch mit unserer lustigen Hühner-Parade. Da kommt garantiert gute Laune auf! Für die schnelle Bastelei benötigt ihr lediglich ein langes Stück festes Papier oder Pappe, einen roten Filzstift und eine Schere.

**Und so einfach geht's:** Schneidet zunächst die auf dieser Seite abgebildete Hennen-Schablone aus. Nun faltet das Papier wie eine Ziehharmonika und achtet darauf, dass die einzelnen Flächen genauso breit sind wie die Henne. Legt die Schablone nun auf die oberste Fläche des zusammengefalteten Papiers und zeichnet sie ab. Anschließend müsst ihr nur noch die Form ausschneiden (die Brust und die Schwanzspitze liegen auf der Blattkante und werden nicht geschnitten, damit die Hühner zusammenhalten). Anschließend mit dem Filzstift die Schnäbel und Kämme der einzelnen Hennen rot anmalen. Fertig ist die Hühner-Parade!



### Zeigt uns eure Hühner-Parade!



Wer fleißig bastelt, wird belohnt: Macht ein Foto und schickt uns das Bild mit eurer gebastelten Hühner-Parade per Post oder E-Mail zu (**WohnBau**, Enzer Straße 94, 31655 Stadthagen oder [info@wohnbau-shg.de](mailto:info@wohnbau-shg.de)). Die Einsendungen belohnen wir mit einer kleinen Überraschung. Wir freuen uns auf eure Fotos und wünschen viel Spaß beim Basteln!

### GEWINNER

#### Hallo Kinder!

In unserem letzten Rätsel sind die Hörner der Tiere kräftig durcheinander geraten. So musstet ihr dem Weihnachtsmann helfen, das Chaos im Stall zu beseitigen. Ein Tier aber amüsierte sich köstlich über das Durcheinander: die GANS.



Das war auch unser Lösungswort, was ihr blitzschnell herausgefunden habt. Das Los entschied sich für Leonie Schröder aus Bückeburg, die sich über einen 15-Euro-Gutschein vom Spielwarengeschäft „Spielmit“ freut. Herzlichen Glückwunsch!

## Herzlichen Glückwunsch!

Der Frühling ist da! Die ersten warmen Sonnenstrahlen erfreuen unser Gemüt und wir verbringen wieder mehr Zeit in der Natur. Krokusse, Narzissen oder Schneeglöckchen sind meist die ersten – aber nach und nach fangen noch viele weitere BLUMEN an zu blühen. Dies war auch das gesuchte Lösungswort der letzten Ausgabe.

Wir gratulieren der Gewinnerin Ursula Peters aus Stadthagen. Sie freut sich über einen 30-Euro-Gutschein für Kaufland. Wir wünschen viel Freude beim Einkaufen!

### IMPRESSUM

Das Kundenmagazin der Kreiswohnungsbaugesellschaft mit beschränkter Haftung Schaumburg

#### Herausgeber:

Kreiswohnungsbaugesellschaft mit beschränkter Haftung Schaumburg  
Enzer Straße 94  
31655 Stadthagen  
Tel.: 05721 – 8001-0  
Fax: 05721 – 8001-11  
E-Mail: [info@wohnbau-shg.de](mailto:info@wohnbau-shg.de)  
[www.wohnbau-shg.de](http://www.wohnbau-shg.de)

#### Verantwortlich für den Inhalt:

Heinz-Helmut Steege

#### Ausgabe:

März 2018  
Erscheinungsweise: 3 x jährlich  
Auflage: 1.100 Stück  
Druck: X-PRINT Druckerei GmbH  
Im Walsumer Esch 2–6  
49577 Ankum

#### Bildnachweis:

S. 6 unten: Glashütte Hameln  
Shutterstock.com: Dmitry A/fotoknips/nicemoaic/Roman Stetsyk/Evgeny Tomeev/phiipatbig/Tobias Arhelger/Axel Bueckert/Elena Schweitzer/GTL/Javier Brosch/Simanovich Inna/BlueRingMedia/Konstanttin/Syda Productions/3523studio/FreshPaint

#### Text und Gestaltung:

stolp+friends  
Marketinggesellschaft mbH  
[www.stolpundfriends.de](http://www.stolpundfriends.de)

## Mitmachen und gewinnen!

Wer diese Ausgabe aufmerksam durchgelesen hat, kann unsere fünf Rätselfragen sicher mit Leichtigkeit beantworten. Schreiben Sie die Antworten einfach in die dafür vorgesehenen Felder und bilden Sie aus den ausgewählten Buchstaben das Lösungswort.

**Mitmachen lohnt sich, denn unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir einen 30-Euro-Kaufland-Gutschein.**

Schicken Sie die Lösung einfach mit der unten stehenden Postkarte an die **WohnBau** oder per E-Mail unter dem Stichwort „Rätsel“ an [info@wohnbau-shg.de](mailto:info@wohnbau-shg.de). Teilnahmeberechtigt sind Mieter der **WohnBau** und Einwohner des Landkreises Schaumburg. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss ist der 31. Mai 2018.

[1] Wohin zieht unser Kollege Herr Peters?

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

[2] Wann beginnt die Erdbeerzeit?

7	8	9
---	---	---

[3] Welches Tier freut sich besonders über Balkone mit Wildblumen?

10	11	12	13	14
----	----	----	----	----

[4] Welches beliebte Gemüse verwenden wir in unseren Rezepten?

15	16	17	18	19	20	21
----	----	----	----	----	----	----

[5] Welche Stadt ist bekannt für den Rattenfänger?

22	23	24	25	26	27
----	----	----	----	----	----

Das Lösungswort aus den fünf Rätselfragen lautet:

4	8	11	15	1	27
---	---	----	----	---	----



## Auszubildende gesucht: Immobilienkauffrau/-kaufmann

Immobilienkaufleute arbeiten in allen Bereichen der Immobilienwirtschaft. Dabei beraten sie Menschen in Fragen rund um Haus, Wohnung oder Grundstück. Sie erwerben, verwalten, vermieten oder verkaufen Immobilien. Zudem begleiten sie Bauvorhaben und erstellen Finanzierungskonzepte.

### Ausbildung

Die Ausbildung im dualen System dauert drei Jahre. Den schulischen Teil der Ausbildung absolvieren die angehenden Immobilienkaufleute an den Berufsbildenden Schulen Springe.

### Perspektiven

Immobilienkaufleute sind gefragt: In der Wohnungswirtschaft, aber auch bei Bausparkassen, Versicherungen, Bauträgern oder Maklern. Nach der Ausbildung gibt es viele Möglichkeiten der Weiterbildung – etwa mit einem Bachelor- und Masterstudium oder in Form von zahlreichen IHK-Fortbildungen.

### Anforderungen

- Abitur oder gleichwertiger Abschluss
- Kaufmännisches Interesse und keine Angst vor Zahlen
- Kontaktfreudigkeit und Aufgeschlossenheit gegenüber Menschen
- Engagement und Einsatzbereitschaft

### Interessiert?

Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) zu.  
[info@wohnbau-shg.de](mailto:info@wohnbau-shg.de)  
[www.wohnbau-shg.de](http://www.wohnbau-shg.de)

Absender:

Vorname, Name

Straße

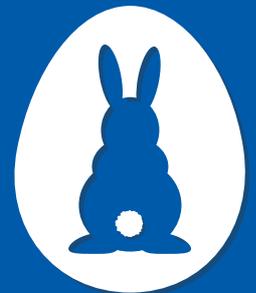
PLZ, Ort

Telefon

Entgelt  
zahlt  
Empfänger

### Antwort

Kreiswohnungsbaugesellschaft  
mit beschränkter Haftung  
Schaumburg  
Enzer Straße 94  
31655 Stadthagen



*Frohe  
Ostern*