

VERBRAUCHER-ABC

Weizen wird gut 0,5 bis 1 Meter hoch, der Halm ist rundlich und dunkelgrün. Es gibt Winter-, Sommer- und Wechselweizen. Sprachwissenschaftlich leitet sich das Wort von „Weiß“ ab – dem Weißmehl, das aus Weizen gewonnen wird. 2005 wurden weltweit 630 Millionen Tonnen Weizen geerntet. Davon produzierten die 15 größten Erzeugerländer gut 80 Prozent. Deutschland liegt hier auf Rang acht, größter Weizenproduzent ist China.

Drei Metzger zählen zu den 400 Besten

Zurhausen/Marbach, Lux und Ptassek Preisträger

Lux an der Wilhelminenstraße 95 in Schalke, Erwin Ptassek an der Horster Straße 8 in Buer und Zurhausen und Marbach am Springemarkt in Buer gehören zu den 400 besten Metzgern in Deutschland. Das hat die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ herausgefunden. Die Namen aller Metzger stehen in einem Special, das der aktuellen Ausgabe von März beiliegt.

Die Redaktion der Monatszeitschrift hatte vor geraumer Zeit ihre Leser aufgerufen, den „Metzger ihres Vertrauens“ zu nennen. Mit diesen Namenslisten an der Hand machten sich Tester zu den einzelnen Metzgern zu Testkäufen auf.

Die drei Gelsenkirchener Unternehmen bekamen jetzt vom Feinschmecker jeweils Urkunde und Plakette und können sich außerdem eine Zertifikat ins Schaufenster oder in den Laden kleben – und das alles nicht zum ersten Male. Zurhausen und Marbach sind 2003 schon einmal ausgezeichnet worden. Lux wurde, wie Anna-Maria Lux sagte, bereits dreimal ausgezeichnet worden, zuletzt vor Jahren. Ptassek hat schon fünf Urkunden, wie Senior Erwin Ptassek aufliest. Zweimal gehörte die Metzger zu den 25 besten in Deutschland.

Die Spezialitäten in den Läden reichen von Blut-, Fleisch- und Leberwurst (Lux) über bayerische Spezialitäten, Möppkenbrot und Panhas bei Ptassek bis hin zu gekochtem Mett und Hasseler Bauernmett bei Zurhausen/Marbach. **dju**

Bogestra erhält Zertifikat für IT-Sicherheit

Als erstem Unternehmen in Deutschland verlieh das Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik (BSI) der Bogestra das neu eingeführte Zertifikat nach ISO 27001. Dieses bescheinigt dem Verkehrsunternehmen ein höchstes Sicherheitsniveau im Bereich der Informationstechnologie (IT) und ist bis zum 31. Mai 2008 gültig. Laut BSI ist die Bogestra damit unter anderem bestens gegen Angriffe von außen auf Bereiche wie Datenbanken gerüstet. Die Bogestra verfügt über zwei Rechenzentren, etwa 70 Server, 700 Clients und etwa 3 000 Kilometer Glasfaserleitungen.

Von Michael Muscheid

Gewaltig ist die Mühle, die da weithin sichtbar am Wasser thront. Klappern tut sie aber nicht am rauschenden Bache: Sechs Etagen ist sie hoch, und drinnen rumpelt und dröhnt es allüberall mit lautem Getöse – der Weizen wird gedroschen. Menschen braucht es dafür freilich kaum: Mehl aus Getreide, das machen an der Wertstraße auf 2000 Quadratmetern die Maschinen fast im Alleingang.

Gut zehn Millionen Euro nahmen die Südhannoverschen Mühlenwerke vor zwei Jahren in die Hand, um die seit gut zehn Jahren ungenutzten Speicher im Stadthafen in eine moderne Weizenmühle umzuwandeln. Für das Traditionsunternehmen aus Ringelheim bei Salzgitter ist es der zweite Standort. Und zwar ein wichtiger, wie Hans Haller, Geschäftsführer und Mit-Inhaber, betont: „Wir wollten kundennah vor Ort sein.“

80 000 Tonnen Weizenmehl im Jahr werden nun pro-

Betriebsrunggang: Mühlenwerke

duziert, täglich verlassen im Schnitt zwölf Lkw das Firmengelände und fahren einen guten Teil jener Bäckereien ab, die es in Gelsenkirchen und im Umkreis gibt. 20 verschiedene Sorten Mehl haben sie geladen, die Sorte 405, die später im Supermarkt in weißen Einkilo-Paketen lagert, ist nur eine davon.

Der Müllermeister, der da im Erdgeschoss mit Löffelchen und Waage Feinstarbeit leistet, sorgt nicht etwa für die richtige Mischung, die die Sorte ausmacht. Dafür sorgen, erraten – die Maschinen. Bernhard Tegtmeier, der Müller, kontrolliert. Das Getreide, das ankommt, das Mehl, das zum Kunden geht. Ein Jahr lang werden die Proben aufbewahrt.

Der Weg vom Weizen zum Mehl ist ein langer. Das Prozedere, sagt Tegtmeier, aber ein einfacher. In Kurzform: „Es wird so lange zerkleinert, bis am Ende nur noch Kleie übrigbleibt.“ Der Rest: ist Mehl.

Zu Nutzen macht sich der Mühlenbetreiber dabei, wie es

Ab in die Tiefe

In den lange verwaisten Speichern am Stadthafen produzieren die Südhannoverschen Mühlenwerke nun 80 000 Tonnen Weizenmehl im Jahr. Menschen braucht es dafür kaum, aber ein Gewirr aus Rohren und Maschinen



Wie Mikado-Stäbchen stehen die Verbindungsrohre in allen Etagen der Getreidemühle.

Fotos: WAZ, Cornelia Fischer

Haller ausdrückt, „den freien Fall“. Das Getreide wird gedroschen und stürzt durch Rohre in die nächste Etage. Dort wird das Getreide erneut zerkleinert und dann wieder mit 400 Umdrehungen pro Minute durchgerüttelt. Auf dem Boden setzt sich die Schale, die Kleie, ab. Der Rest rauscht weiter in die Tiefe.



In der Regel per Schiff wird das Getreide angeliefert.

Wie viele Stationen das Getreide macht, hängt von der gewünschten Mehlsorte ab. Entsprechend oft wird zerkleinert, wird gemahlen, wandert das Getreide einmal mehr durchs Gewirr der Aluminiumrohre, die wie Mikado-Stäbchen in den Etagen stehen. Ganz am Ende warten die Silos, 55 Zellen hat die Mühle, Platz für 7000 Tonnen Weizen und Mehl. Und natürlich für die Kleie. Zum Schluss, sagt Haller, fallen 80 Prozent Mehl an, der Rest ist Kleie – und der wird meist an Futterhändler verkauft.

Bei Weizen allein, so der Geschäftsführer, soll es nicht bleiben. Die Südhannoverschen Mühlenwerke nehmen nun auch die Roggen-Produktion ins Visier. Wann es soweit ist, dass erstmals Schiffe voller Roggen neben der 20 Mitarbeiter starken Mühle halt machen? Haller schüttelt den Kopf: Einen Zeitplan gebe es noch nicht.

Eilig hat er es mit dem neuen Getreide nicht. Die Geschäfte, sagt der Mühlen-Chef, ohne ins Detail zu gehen, liefen gut. Oder, in seinen Worten: „Wir haben ein gesundes Wachstum – toi, toi, toi.“

Startschuss mit Sekt

Ganz oben in der Mühle, in einer schick eingerichteten Lounge mit fast spektakulärem Blick über den Stadthafen, hatten OB Frank Baranowski, Firmen-Chef Stefan Engelke und Hafen-Geschäftsführer Günther Friedrich vor gut einem Jahr mit Sekt auf den Start des Unternehmens angestoßen. Zufrieden waren

sie alle drei an dem Tag. Engelke, weil er nach langer Suche eine zweite Mühle gefunden hatte. Friedrich, weil er „ein erstes Mosaiksteinchen im neuen Stadthafen“ präsentieren konnte. Und schließlich der Oberbürgermeister, weil der Standort zu „einem der bedeutendsten Getreidehäfen im Lande „avanciert“.



Müller Bernhard Tegtmeier, einer von 20 Mitarbeitern am Standort Gelsenkirchen, kontrolliert das Getreide im Eingang und das fertige Mehl am Ausgang (Bild).

Breßlein: Vorreiter beim offenen Samstag

Sparkassen-Chef irritiert über Pressemeldungen. Seit 1996 an Sonnabenden geöffnet

„Verwundert“ war Sparkassen-Chef Eberhard Breßlein über Pressemeldungen, alle deutschen Banken, mit Ausnahme der Postbank, hätten samstags geschlossen. Die Berichte gingen auf die Bilanzpressekonferenz des Commerzbank-Vorstandes zurück.

„Bei uns läuft das Konzept der Samstagsöffnung sehr erfolgreich“, sagt Breßlein. Seit 1996 sei die Sparkasse Gelsenkirchen Vorreiter beim „offenen Samstag“ für Kreditinstitute. An vier zentralen Stellen in der Stadt stehen samstags Mitarbeiter zur Verfügung.

Das Service- und Beratungszentrum an der Essener Straße (Horst) habe 1996 begonnen, gefolgt seien die Filialen in Buer, der Innenstadt (beide 1998) sowie Rotthausen (2000). An eine Ausweitung des Angebots denke man zur Zeit nicht, da die vier bisherigen Standorte

zentral lägen und gut zu erreichen seien. Die Filialen in Buer (Nienhofstraße) und in der Innenstadt (Neumarkt) haben samstags von 9 bis 15 Uhr geöffnet, die in Rotthausen (Steeler Straße) und Horst (Essener Straße) von 9 bis 13 Uhr.

VERBRAUCHERTIPP

Teurer Test

Nepper, Schlepper, Bauernfänger tummeln sich vermehrt im Internet. Nun warnt die Verbraucherzentrale NRW explizit vor Anbietern, die die Lebenserwartungen von Zeitgenossen auf Anfrage errechnen.

Mit Schlagworten wie „wissenschaftlich fundiert“ oder „statistisch getestet“ werben Betreiber einschlägiger Websites wie www.lebenserwartung.de oder www.lebensprognose.de. Kostenlos ist der „Blick in die Zukunft“ nicht: Ein einzelner Test schlägt mit 30 oder 59 Euro zu Buche. Kosten, auf die der Anwender nicht transparent aufmerksam gemacht wird.

Moralisch verwerflich nennt die Verbraucherzentrale das und gibt Tipps: 1. Nach den oft gut versteckten Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) und Kosten suchen. 2. Per Widerrufsrecht schriftlich vom Vertrag zurücktreten. Bei Minderjährigen ist ein Vertrag ohne Einverständnis der Erziehungsberechtigten unwirksam. 3. Unberechtigte Rechnungen nicht zahlen und von Mahnbescheiden nicht einschüchtern lassen. Stattdessen an die Verbraucherberatung wenden. Ein Musterschreiben gegen unberechtigte Rechnungen findet sich unter www.vz-nrw.de/online-nepp

Endlos quasseln, megaschnell surfen, super volltanken!



Jetzt 60 € Tankgutschein mitnehmen!*

nur 34,98 € mtl.*

- ✓ ISDN mit Telefon-Flatrate
- ✓ DSL 2000 mit DSL-Flatrate
- ✓ voller Tank (60 € Tankgutschein*)

Die gute Verbindung! Jetzt wechseln: www.gelsen-net.de - Tel. 02 09 / 70 20



In Kooperation mit versatel

*Der Tarif DSL & Fon-Paket 2000 bietet Ihnen für 34,98 € mtl. einen ISDN-Anschluss, eine Telefon-Flatrate, einen ADSL-Anschluss mit bis zu 2 Mbit/s Downstream und eine DSL-Flatrate. Mindestvertragslaufzeit 24 Monate. Die Telefon-Flatrate beinhaltet alle Gespräche ins deutsche Festnetz, Verbindungen zu Mobilfunk, Sonder- und Auslands- und Interneteinwahlnummern werden separat berechnet. Bei Vertragsabschluss bis 15.03.2007 erhalten Sie einen Tankgutschein einer von GELSEN-NET ausgewählten Mineralölgesellschaft im Wert von 60 € inkl. ges. MwSt., sobald Sie als Neukunde über GELSEN-NET telefonieren. Voraussetzung: Bitte das Stichwort 'Tankgutschein 2007' im GELSEN-NET-Vertrag angeben. Diese Aktion ist nicht kombinierbar mit anderen zeitgleichen Aktionen oder Vorteilen. Alle Preise inkl. ges. MwSt. Weitere Tarife und Konditionen entnehmen Sie bitte den entsprechenden Preislisten.