

ADFC: Projekte für Radverkehr unzureichend

KASSEL. Der Allgemeine Deutsche Fahrradclub (ADFC) hält die von der Stadt Kassel geplanten Radverkehrsprojekte für das kommende Jahr für unzureichend. So sei im Haushalt kein Geld für originäre Radwege eingeplant. Der Hinweis des Verkehrsdezernenten Dirk Stochla (SPD) auf 485 000 Euro, die als Reste aus Haushaltsmitteln für diesen Bereich aus Vorjahren übrig seien, bewiese nur, dass die Stadt bei dem Thema keine Anstrengungen unternehme, sagte der ADFC-Vorstandskordinator Robert Wöhler.

Die Liste von Straßenbauvorhaben der Stadt, von denen auch der Radverkehr profitieren solle, mache den mangelnden Willen der Kasseler Politik deutlich, den abgas- und lärmfreien Radverkehr endlich stärker zu fördern. Die Radverkehrsinfrastruktur werde offensichtlich weiterhin „als Nebenprodukt bei Straßenbaumaßnahmen“ gesehen, so Wöhler. Und weiter: „Rad- und Schutzstreifen sind keine Radwege. Mit derartiger Pflastermalerei werden keine sicheren Wege für Radfahrende geschaffen.“ (bal)

Versorgung chronischer Wunden

KASSEL. Seit vielen Jahren werden in Kassel Pflegekräfte, medizinische Fachangestellte, Podologen und Ärzte unter der Leitung des Wundmanagers René Kerkmann zum Wundexperten nach ICW Richtlinien ausgebildet. Die Wundexperten müssen jährlich an speziellen Fortbildungen teilnehmen. Die Medaccura Akademie veranstaltet am Freitag, 12. Oktober, von 8 bis 17 Uhr im Haus der Kirche, Wilhelmshöher Allee 330, ein Wundsymposium.

Fachexperten referieren zu Themen wie Wundkomplikationen, Stoma und Wunde, dem Diabetischen Fußsyndrom, Schmerzmanagement bei Wunden, dem Pyoderma gangraenosum – einer oft missverständlichen Wunde. (ria)

Anmeldung unter Telefon 01 72/2 07 63 88 oder E-Mail an wundsymposium@medaccura.de



Führte die Besucher über die Streuobstwiesen des Waldhofs: Thomas Mauer.

Fotos: Leonie Krzistetzko

Süß, sauer oder mild

Auf Streuobstwiesen des Kasseler Waldhofs wachsen rund 40 verschiedene Apfelsorten

Von Leonie Krzistetzko

KASSEL. „2018 war ein super Apfeljahr. Wir hatten im April eine sehr gute Apfelblüte“, sagt Thomas Mauer, Betriebsleiter des Waldhofs am Rande des Bergparks. Auf den 2,5 Hektar großen Streuobstwiesen stehen Bäume dicht an dicht, an denen rund 40 verschiedene Apfelsorten wachsen – einige von ihnen sind

zwischen 100 und 200 Jahre alt.

Im Rahmen des Apfelfestes des Hofes und des angrenzenden Fördervereins Waldschule führte Mauer die Besucher über die Streuobstwiesen. Normalerweise beginne die Apfelharnte im August, in diesem Jahr seien allerdings einige Äpfel wie der Klarapfel schon im Juli pflückreif gewesen. „Das lag an der Trocken-

heit und der intensiven Sonneneinstrahlung“, sagt Mauer. Wann genau die Äpfel reif sind, hängt allerdings von der Sorte ab. Sogar im November werden noch einige Apfelsorten geerntet.

Führungen über die Streuobstwiesen des Waldhofs sind eine Seltenheit. Sie werden nur einmal jährlich im Rahmen des Apfelfestes veranstaltet. Verkauft werden die Äpfel

des Hofes im Biomarkt Greger, im Bioladen Naturkost Querbeet und in der grünen Kiste des Wolfhager Eschenhofs. Das ganze Sortiment von 25 Sorten kann man am 1. Dezember auf dem Weihnachtsmarkt der Freien Waldorfschule probieren.

Für alle, die nicht warten wollen, gibt es hier eine kleine Übersicht über die Äpfel des Hofes.

Glockenapfel

Der Erfrischende



Erntezeit: ab Oktober
Aussehen: Er zeichnet sich durch seine Glockenform aus.
Geschmack: zitronig, erfrischend, bleibt lange knackig
Verwendung: Der Glockenapfel ist zum Genuss als Tafelapfel da. Auch kann man ihn gut lagern, ohne befürchten zu müssen, dass er mürbe wird. Der Glockenapfel hält bis Februar oder März.

Ontario

Der Lagerfähige



Erntezeit: Ende Oktober und November, genussreif allerdings erst ab Dezember
Aussehen: grün-rot bei der Ernte, nach der Lagerung wird der Ontario gelblich-rot
Geschmack: mild, reich an Vitamin C
Verwendung: Der Ontario ist besonders lagerfähig und hält sich bis Mai. Auch zum Backen eignet er sich gut.

Golden Noble

Ein Herbstapfel



Erntezeit: Mitte September bis Dezember
Aussehen: goldgelbe Schale
Geschmack: säuerlich, prickelnd und erfrischend
Verwendung: Dieser Apfel ist sowohl zum Backen als auch zum Trocknen geeignet, da er durch die geringe Oxidation immer sehr hell aussieht. Auch zerfällt er leicht, sodass er für die Fertigung von Apfelmus ideal ist.

Alkmene

Direkt zum Verzehren



Erntezeit: September – es handelt sich um einen reinen Herbstapfel.
Aussehen: Die Alkmene hat eine rot-orangene Schale.
Geschmack: süß
Verwendung: Ein reiner Tafelapfel, der sich wegen der Süße zum sofortigen Verzehr eignet. Auch, dass er nur bis Oktober oder November hält, lädt dazu ein, ihn frisch vom Baum zu essen.

Wettbewerb: Kasseler Firmen im Finale

KASSEL. Vier der neun Finalisten des diesjährigen Unternehmenswettbewerbs „Hessen-Champions“ kommen aus Nordhessen: Zwei Finalisten stammen aus Kassel, die beiden anderen aus Bad Arolsen (Landkreis Waldeck-Frankenberg) und Spangenberg (Schwalm-Eder-Kreis).

Die Betriebe wurden aus insgesamt 61 Teilnehmern ausgewählt. Ministerpräsident Volker Bouffier (CDU), Wirtschaftsminister Tarek Al-Wazir (Grüne) und Wolf Matthias Mang, Präsident der hessischen Unternehmerverbände (VhU) werden die Gewinner während des Unternehmertages am 30. Oktober im Wiesbadener Kurhaus auszeichnen.

Die zwei Kasseler Unternehmen sind in der Kategorie „Innovation“ in der Endrunde. Das Technologie-Startup etalopt stellt Greifer für industrielle Anwendungen her, die im Gegensatz zu herkömmlicher Vakuum-Drucklufttechnik wie ein Saugnapf arbeiten. Die Air Profile GmbH hat ein weltweit einzigartiges Verfahren zur punktgenauen Windmessung entwickelt.

Ebenfalls in der Kategorie „Innovation“ nominiert ist die WIKUS-Sägenfabrik Wilhelm H. Kullmann GmbH & Co. KG aus Spangenberg. Sie stellt Hochleistungsägebänder her. Die Heinrich Wilke GmbH aus Bad Arolsen tritt in der Kategorie „Jobmotor“ an. Das Unternehmen produziert Beschläge und Sanitärsysteme.

Die VhU richtet den Wettbewerb mit dem hessischen Wirtschaftsministerium und der Mittelständischen Beteiligungsgesellschaft aus. (nis)

Kurzfristige Behinderungen am Steinweg

KASSEL. Nur für einige Stunden dürften Bauarbeiten am Dienstagvormittag, 9. Oktober, den Verkehr auf dem Steinweg behindern.

In Höhe des Regierungspräsidiums weist ein Asphaltflicken Schäden auf. Während der Reparatur ist dort nur eine Fahrspur in Richtung Altmarkt frei. Die Arbeiten sind von 9 bis etwa 12 Uhr vorgesehen. (ria)

Unterstützung bei Rückkehr in den Beruf

KASSEL. Wer nach der Familienzeit wieder arbeiten möchte, dem stellen sich viele Fragen. Wichtige Informationen und einen Erfahrungsaustausch zu dem Thema „Erfolgreich wieder einsteigen“ bietet ein Infovortrag am Dienstag, 16. Oktober, von 9.30 bis 12 Uhr im Berufsinformationszentrum der Agentur für Arbeit, Grüner Weg 46, Raum 178.

Oft liegt die letzte Beschäftigung einige Jahre zurück und es ist unklar, ob die individuelle Qualifikation vom Arbeitsmarkt nachgefragt wird oder eine Weiterbildung anzuraten ist. Die Suche nach der passenden Stelle, die optimale Bewerbung und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf sind weitere Punkte, die es zu klären gilt. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. (ria)

Anmeldung unter Telefon 05 61/701-10 40 oder E-Mail kassel.bca@arbeitsagentur.de



Trüffelsuche leichtgemacht

Die besten Konzerte, Ausstellungen, Inszenierungen der Region: Wir finden sie und bieten Ihnen ausgewählte Kulturtipps – täglich aktuell im Radio und auf hr2-kultur.de

hr2-kultur. Bleiben Sie neugierig!



Rezept

Apfelkuchen mit Zimt und Semmelbröseln

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:
300 Gramm Mehl
200 Gramm Zucker
200 Gramm weiche Butter oder Margarine (vegan).
1 Paket Vanillezucker
2 Esslöffel Semmelbrösel
600 Gramm Äpfel (ca. 4 Stück)
Zimt
Mandelsplitter

Zubereitung:
Zunächst die geschälten Äpfel in Spalten schneiden, dann Mehl

und Zucker zu einem Teig vermischen. Zwei Drittel des Teigs abnehmen und als Boden in einer Springform ausbreiten, den restlichen Teig und die Semmelbrösel beiseitestellen. Die Semmelbrösel auf dem Boden verteilen, darüber den Vanillezucker schütten und die Apfelspalten drauf legen. Den restlichen Teig bröseln und über dem Kuchen verteilen. Zum Schluss mit Zimt und Mandeln verzieren. Dann den Kuchen bei 200 Grad Celsius für rund 30 Minuten backen und lauwarm genießen. (lkr) Foto: panthermedia/Ch_ch

