

MEINE *Freizeit*

Umwege

„Wo bist Du?“ frage ich durchs Handy. „Unterwegs.“ „Und wo willst Du hin?“ „Gerade fahre ich ein paar Umwege.“ Mein Freund wollte mir wohl nicht sagen, wo er unterwegs war. Ist auch in Ordnung. Aber das mit den „Umwegen“ fand ich dann doch amüsant. „Unterwegs“ sind wir ja irgendwie alle. Aber meist wollen wir schnell zu unserem Ziel und vermeiden Umwege. Was uns aufhält, stört nur. Die Wirtschaft hat eine ganze Industrie zur Optimierung und Umwegevermeidung entwickelt. Dabei machen wir gerade die schönsten Entdeckungen auf den Umwegen. Das ist nicht nur im Urlaub so, auch fürs Leben stimmt das. Wer sich keine Umwege mehr erlaubt, ist viel zu schnell am Ziel und hat dann möglicherweise den größten Teil seines Lebens verpasst. Der Optimierungsfanatiker freilich denkt, Umwege kosten nur Zeit. Doch umgekehrt stimmt's. Umwege schenken Zeit. Und die ist so wieso unbezahlbar. Lebenszeit, Ruhezeit, Gotteszeit. Im Psalm

37,5 betet einer: „Befehl dem Herrn deine Wege, er wird's wohl machen.“ Gewiss auch die Umwege.



Ihr Dekan Matthias Ullrich, Gladenbach

„Die Leiche im Schrank“ in Cölbe

Cölbe (pm). Das Simitshäuser Dorftheater präsentiert am Samstag, 5. April, im Bürgerhaus Cölbe das Stück „Die Leiche im Schrank“. Der Keinerlös geht an die Marburger Tafel. Tickets gibt es bei der Tafel in der Ernst-Giller-Straße. Der Eintritt beträgt für Erwachsene acht Euro, für Kinder zwei Euro.

Lutz Scheufler in Josbach

Josbach (pm). „Neuwert – Endecke die Möglichkeiten“, unter diesem Motto wird am Samstag, 5. April, der sächsische Evangelist, Musiker und Liedermacher Lutz Scheufler zum dritten Mal in Josbach gastieren. Der Abend wird um 18:00 h in der Evangelischen Kirche Josbach beginnen.

Öffentliches Zeichen gegen Gewalt

Stadt und Universität unterzeichnen „Marburger Erklärung“ – Opfer sollen nicht alleine gelassen werden

Marburg (wi). „EinSicht: Marburg gegen Gewalt“ – Dieser Titel ist zugleich Programm für eine Zusammenarbeit, die die Arbeitsgruppe Sozialpsychologie der Philipps-Universität und die Stadt Marburg im vergangenen Jahr begonnen haben. Mit der feierlichen Unterzeichnung der „Marburger Erklärung gegen Gewalt“, die am Montag im historischen Rathaussaal stattfand, soll ein öffentliches Zeichen gesetzt werden, dass sich Marburger Bürgerinnen und Bürger, kommunale Institutionen, freie Träger, Vereine und Firmen gemeinsam gegen Gewalt aussprechen. Den Opfern soll verdeutlicht werden, dass sie nicht alleine sind und ihnen Hilfsangebote zur Verfügung stehen. Der Aufruf soll auch darauf hinweisen, bei Gewalttaten nicht wegzuschauen. Potenziellen Gewalttättern sollen mit entsprechenden Maßnahmen Möglichkeiten gegeben werden, sich wieder in die friedliche Gesellschaft integrieren zu können.

„Vorrangig, aber nicht ausschließlich geht es dabei um die Prävention von Gewalt, die von Jugendlichen und jungen Erwachsenen ausgeht“, erläuterte Prof.



Vertreter aus Politik, Polizei, Justiz, Schulen und dem Netzwerk „Gegen Gewalt“ gehörten zu den Erstunterzeichnern der Marburger Erklärung gegen Gewalt. Fotos: Wiedemer

Ulrich Wagner, der 2013 zusammen mit der Marburger Ordnungsamtsleiterin Regina Linda eine Arbeitsgruppe gründete, die die Vernetzung von Präventionsmaßnahmen in Marburg bereits bestehenden Angebote. Das Projekt möchte die Gewaltpräventionsprogramme optimieren und deren Wirksamkeit erhöhen. Außerdem sollen laut Wagner mit verschiedenen Partnern für die Probleme in der Universitätsstadt abgestimmte Präventionsmaßnahmen entwickelt und angeboten werden. Ein Kernziel sei darüber hinaus, Kinder und Jugendliche vor einem Abgleiten in kriminelle Karrieren zu bewahren. Die Bürgerinnen und Bürger seien dazu aufgerufen, sich der Unterzeichnung anzuschließen. Oberbürgermeister Egon Vaupel wies darauf hin, dass Marburg

die bundesweit erste Kommune sei, die sich in dieser Form gegen Gewalt ausspricht. Es gebe in der Stadt zwar rückläufige Zahlen bei Gewaltverbrechen, die Bevölkerung solle jedoch weiter sensibilisiert werden. Vaupel hofft für das Projekt, das zunächst auf zwei Jahre ausgelegt ist, eine Fortsetzung. Universitätspräsidentin Prof. Katharina Krause betonte anlässlich der Unterzeichnung den Anwendungsbezug des gemeinsamen Projekts: „Die Erkenntnisse unserer Forscher tragen dazu bei, Lücken in der Gewaltprävention aufzufüllen zu machen und zu schließen.“ Das musikalische Rahmenprogramm gestalteten Chantal Yance und Shalau Baban vom „Woodvalley Movement“ im Stadteil Waldtal.



Chantal Yance und Shalau Baban unterhalten mit ihren Songs die Gäste der Veranstaltung.

– ANZEIGEN –

Ostern: Tipps – Trends – Informationen

Tolle Ideen zum liebevollen Dekorieren im Frühling

Zarte Frühlingsblumen für die beste Freundin, niedliche Ostereier für die Familie, rote Rosen für die Liebsten oder auch Kleeblätter und ein kleines Glücksschweinchen als Glückwunsch – das neue Dr. Oetker Dekor Marzipan in Rot und Grün übermitteln pur oder auch auf Kuchen und Torten liebevolle Botschaften.

Kleine Kunstwerke aus Marzipan

Mit den gefärbten Marzipanblöcken lassen sich individuelle Dekor- und Modellierideen blitzschnell umsetzen. Das Schönste: Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt! Wer Tipps oder Inspiration sucht, findet auf der Verpackung Anregungen. Beim roten Dekor Marzipan ist dies eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für rote Rosen.



In vier Schritten zur Marzipanrose:

1. Marzipanrolle formen und in kleine Scheiben schneiden.
2. Scheiben zwischen aufgeschnittenem Gefrierbeutel flach drücken.
3. Ein Blatt einrollen.
4. Weitere fünf Blätter herumlegen, Blütenansatz festdrücken.



Auf der Packung des grünen Dekor Marzipans wird gezeigt, wie ein Glücksschweinchen gelingt. Viele weitere Tipps stehen als Video unter: www.youtube.com/user/DrOetkerDeutschland

EDEKA, die neue Eigenmarke für saftiges Obst und knackiges Gemüse

Sie heißen „Sonnensüße“ oder „Ackergold“ – die fruchtigen Orangen und erntefrischen Kartoffeln der neuen EDEKA Eigenmarke. Unter dieser vereint EDEKA ab sofort sein reichhaltiges Sortiment an über 120 frischen Obst- und Gemüsesorten. Möglich ist eine solche Vielfalt durch das haus eigene EDEKA Fruchtkontor: Hier sitzen Experten für erstklassige Qualität, sie bringen die Produkte dank jahrelanger Erfahrung besonders frisch und geschmackvoll in die Märkte. Dies gelingt vor allem durch den persönlichen Kontakt zu allen Obst- und Gemüsebauern sowie den

Verzicht auf Zwischenhändler. Die enge, vertrauensvolle Zusammenarbeit und den direkten Einfluss auf



Frische, Qualität und Vielfalt schmeckt man – Apfel für Apfel, Mango für Mango, Kartoffel für Kartoffel. Denn nur die besten Früchte aus kontrolliertem Anbau kommen je nach Saison als EDEKA Obst in den Handel und auch das EDEKA Gemüse gibt es den Jahreszeiten entsprechend aus verschiedenen Anbaugebieten – so sind Frische und Geschmack in der Obst- und Gemüseabteilung bei EDEKA zum Greifen nah! Auf der Suche nach weiteren Informationen zur EDEKA Obst- und Gemüse-Vielfalt? Dann schauen Sie auf www.edeka.de

BALLISTOL Stichfrei – Zuverlässiger Begleiter für den Frühling

Wenn im Frühling das Wetter endlich besser wird, hält es uns nur noch schwer in den 4 Wänden und wir können es kaum erwarten die Sonnenstrahlen unter freiem Himmel zu genießen. Alleine sind wir mit diesem Wunsch allerdings nicht – auch unangenehme Zeitgenossen wie Zecken, Mücken, Bremsen und andere gefährliche Blutsauger werden im Frühling wieder zum Leben und verderben uns die Laune. Nirgendwo in der freien Natur ist man sicher vor ihnen.

Stichfrei, BALLISTOL Stichfrei Kids (für Kinder ab 2 Monaten) und neu: BALLISTOL Stichfrei Animal (für die vierbeinigen Freunde). Alle drei Produkte sind dabei sanft zur Haut und dermatologisch völlig unbedenklich (mit „sehr gut“ getestet) und überraschend mit einem angenehmen Duft.

Die BALLISTOL Stichfrei Produkte erhalten Sie im gut sortierten Fachhandel, im Internet und in Apotheken. Stichfrei sicher verwenden – vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation beachten (Reg.-Nr.: N-33738, N-43889, N-61650). Weitere Informationen im Internet unter www.ballistol.de oder telefonisch unter 08744-96990.



Von BALLISTOL gibt es kleine Helfer, die einen zuverlässigen, gesundheitlich unbedenklichen Schutz vor den kleinen Bästern bieten. BALLISTOL

Ostern natürlich kunterbunt!

Vor allem Kinder lassen sich von Ostern inspirieren und basteln aus Eiern gelbe Küken, aus Servietten kunterbunte Schmetterlinge und aus schlichtem Gebäck farbenfrohe Meisterwerke. Dass selbst die buntesten Ideen ohne künstliche Farben umgesetzt werden können, zeigt die Marke Smarties.

Denn die leckeren Schokolinsen kommen nicht nur ohne künstliche Aromen und ohne Zusatzstoffe aus, sondern werden ausschließlich mit Lebensmitteln gefärbt. Und auch Ostereier lassen sich damit färben. 1/2 Liter Wasser, einen Schuss Essig und 250 g Pflanzenteile etwa eine halbe Stunde kochen lassen, dann die Eier darin hartkochen. Rote Bete und rote Zwiebeln für rote, schwarzen Tee, Walnuss-



und Zwiebeln für gelbe bis braune, Spinat für grüne und Rotkohl für blaue Farbtöne verwenden. Nicht abschrecken, denn dann halten die bunten Kunstwerke länger!

Selbstgebackenes zu Ostern:

Der Sanella Spiegeleichen

An Ostern machen wir Freunden mit einer kleinen Aufmerksamkeit gern eine Freude, z. B. mit einem selbstgebackenen Kuchen.

Zutaten für 1 Blech:

- 1 Dose Aprikosen (320 g), 200 g Sanella (zimmerwarm), 300 g Zucker, 4 Eier, 300 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Pck. Puddingpulver Vanille, 500 ml Milch, 400 g Schmand

Zubereitung:

1. Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech fetten.
2. Sanella und 200 g Zucker cremig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und im Wechsel mit 100 ml Aprikosensaft kurz unter den Teig rühren. Teig auf dem Blech verteilen und ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.
3. Puddingpulver und 100 g Zucker mit



schon, 6 EL Milch zugeben und glatt rühren. Restliche Milch aufkochen und damit den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Schmand einrühren. Creme auf dem Kuchen verstreichen und die Aprikosenhälften daraufsetzen.

Weitere Rezepte auf www.sanella.de.

PIN geheim halten: Handauflegen hilft

Wer mit der girocard Geld am Automaten abhebt, konzentriert sich meist nur darauf, die Geheimzahl korrekt einzugeben. Auf einen angemessenen Abstand zum Hinterrand oder dessen neugierige Blicke wird dabei oftmals nicht geachtet. Karteninhaber sollten sich nicht scheuen, um einen gebührenden Abstand zu bitten, wenn ihnen jemand zu nahe kommt. Besonders im Moment der PIN-Eingabe ist es wichtig, sich nicht ablenken zu lassen. Grundsätzlich gilt: Sicht auf die Tastatur mit der freien Hand oder dem Geldbeutel verdecken und die Zahlungskarte nicht aus den Augen lassen. Bei Verlust, Diebstahl oder Einzug der girocard am Automaten verhindert ein schnelles Sperren größere finanzielle Schäden. Die zentralen Sperrnummern sind rund

um die Uhr erreichbar: 116 116* bzw. 01805/021 021**.

* kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz

** 14 ct./min. (inkl. USt.) aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkhöchstpreis 42 ct./min. (inkl. USt.), abweichende Gebühren aus dem Ausland

