

UNTER UNS

VON HEIKE AHLEN



Schnee-jeck

Der Niederrheiner an sich ist ja unglaublich begeisterungsfähig. Über Kleinigkeiten kann er sich freuen wie Bolle.

Gestern war so ein Tag. Mutter sitzt in der Redaktion. Das Telefon klingelt. Am anderen Ende Tochter, 15, in den höchsten Tönen quietschend. Mutter besorgt. Sie fragt sich, wer ihrem Kind etwas angetan haben könnte. „Es schneit, es schneit, Mama, es schneit“, quietscht Tochter. Mutter beruhigt – nichts passiert. Aufgelegt. Fünf Minuten später wieder Geklingel und Gequietsche: „Mama, Mama, es schneit immer mehr, ganz viele Flocken.“ Im Hintergrund die jüngeren Geschwister, ebenfalls schon schnee-jeck.

Vor Mutters geistigem Auge entsteht der Schlitten mit warm eingemummeltem Nachwuchs. Und plötzlich ist es ausgesprochen blöd, in der

Redaktion zu sitzen, wo es weder draußen noch drinnen schneit.

Mutter muss dienstlich telefonieren. Erste Frage: „Schneit es bei Ihnen auch schon?“ Antwort: ein geträllertes „Let it snow“, im Hintergrund singt eine Bürobelegschaft mit. Der Himmel über dem Redaktionsgebäude zieht sich zu, aber noch keine Flocke ist zu sehen. Mutter wippt auf dem Schreibtischstuhl herum, guckt alle zwei Sekunden aus dem Fenster und summt „Winterkinder“.

Wenn heute Morgen noch ein Hauch des weißen Puderzuckers irgendwo liegt, und Sie sehen dann jemanden völlig begeistert bei dem Versuch, das bisschen Pracht für einen Schneeball zusammen zu kratzen, dann winken Sie mal. Ich winke zurück.

NIEDERRHEIN-UMSCHAU

Ehrenmord-Prozess: Urteil erst im neuen Jahr

**Kleve/Rees.** Im Prozess um den mutmaßlichen „Ehrenmord“ von Rees ist noch kein Ende in Sicht. Das Landgericht setzte jetzt drei weitere Termine an, teilte ein Sprecher in Kleve mit. Bereits Ende November hatte die Kammer einen zusätzlichen Termin anberaumt. Angeklagt sind ein Bruder und der Vater des 20 Jahre alten Opfers sowie ein Bekannter (32) der Familie. Ihnen wird gemeinschaftlicher Mord vorgeworfen. Sie sollen die junge Kurdin im März getötet haben, um die Familien-ehre wiederherzustellen. Laut Anklage sollte die 20-jährige Gülümster sterben, weil sie keine Jungfrau mehr war und eine Abtreibung hatte vornehmen lassen. Jetzt hat die Verteidigung weitere Beweisanträge gestellt. Zudem wurden nochmals Zeugen vernommen, teilte der Gerichtssprecher weiter mit. Ursprünglich hatte die Kammer zehn Verhandlungstage vorgesehen. Der Prozess wird am 18. Dezember fortgesetzt. Weitere Termine sind der 21. und 29. Dezember. Ein Urteil könnte möglicherweise am 4. Januar verkündet werden.



200 000 Euro Schaden bei Scheunenbrand

**Wesel.** Ein Schaden von rund 200 000 Euro ist am Dienstagabend bei einem Scheunenbrand in Wesel entstanden. Das Gebäude brannte vollständig nieder, wie die Polizei in Wesel mitteilte. Die 71 und 77 Jahre alten Bewohner eines an die Scheune angebauten Hauses konnten sich unverletzt in Sicherheit bringen. Die Ursache des Feuers ist noch unklar. Ein Brandsachverständiger der Kripo wurde in die Ermittlungen eingeschaltet.

Düngemittel aus Klärschlamm

**Mönchengladbach.** Am Klärwerk Mönchengladbach-Neuwerk hat der Niersverband eine neue Anlage zur Klärschlammbehandlung in Betrieb genommen. Aus dem Klärschlamm, ein Abfallprodukt bei der Abwasserreinigung, wird Phosphat gewonnen, das als Düngemittel in der Landwirtschaft begehrt ist. Mit der neuen, 1,8 Millionen Euro teuren Anlage soll zudem die Entwässerung des Schlammes erheblich verbessert werden.

TIPP DES TAGES

Geruch von Pulverdampf und Glühwein

Wenn es im Audimax am Krefelder Frankenring knallt und blitzt und sich der Geruch von Pulverdampf mit dem von Glühwein mischt, zelebrieren mal wieder zwei Chemieprofessoren der Hochschule Niederrhein die traditionelle „Weihnachtsvorlesung“. Unter Studenten genießt sie Kult-Status. Am Montag, 21. Dezember, 10 Uhr, werden die Professoren Jürgen Schram und Thomas Brocks mit ernster Miene „moderne Aspekte der Applauditiven Expialgorik“ mit dem Oberthema „Von CSI zur Pyrochemie“ wissenschaftlich beleuchten. CSI steht dabei für Christkind Search Initiative und berechtigt zu vorweihnachtlichen Hoffnungen. Der Eintritt ist frei.

Feuer im Hochhaus: 60 Menschen evakuiert

**Geldern.** Nach einem Feuer in einem Gelderner Hochhaus mit zwölf Verletzten geht die Polizei von Brandstiftung als Ursache aus. Ein technischer Defekt könne ausgeschlossen werden. Die Feuerwehr musste am Dienstagabend fast 60 Menschen aus dem achtgeschossigen Haus retten. Möbelstücke hatten in einem Kellerflur gebrannt und das Treppenhaus völlig verqualmt. Das Haus musste evakuiert werden. Die Bewohner wurden mit Drehleitern und Rauchhauben aus dem Haus gerettet. Die leicht Verletzten sind im Alter von 12 bis 87 Jahren. Der starke Rauch im Treppenhaus hatten ihnen den Fluchtweg abgeschnitten. Der Schaden wird auf 10 000 Euro geschätzt.

Am Boden über den Wolken

**SIMULATOR** In einer Halle am Flughafen Mönchengladbach können Laien ohne Risiko „abheben“. Die WZ hat es getestet.

Von Daniel Boss

**Mönchengladbach.** Von rechts, dem Sitz des Co-Piloten, kommt die alles entscheidende Frage: „Ready for take-off?“ Ich nicke nervös und murmle ein „Ok“ mit trockenem Mund – obwohl ich mich definitiv nicht so fühle, als sei ich „klar zum Abheben“. Mit feuchter Hand drücke ich die beiden Schubhebel gleichzeitig nach vorne. Die zwei Turbinen der Boeing 737-400 reagieren spür- und hörbar: Der Riesenvogel beginnt auf der Startbahn des Flughafens Salzburg zu rollen, wird schneller und schneller; aus den Triebwerken kommt das typische Pfeifen, wird höher und höher.



WZ-Mitarbeiter Daniel Boss kreist am Steuer einer Boeing über den Bergen Salzburgs – zumindest sieht es so aus. Tatsächlich ist dieses Foto in einer großen Halle am Flughafen Mönchengladbach entstanden. Foto: Jörg Knappe

„Fliegen bedeutet permanentes Training.“

Thorsten Penkwitt, Pilot

Ich stelle mir die rund 150 Passagiere vor, die in einem Flugzeug dieses Typs Platz finden. Pärchen, die nach einem romantischen Wochenende an der Salzach von Mozarthaus und Nockerln schwärmen. Geschäftsleute mit Akten auf den Knien, die sich auf schwierige Meetings vorbereiten. Kinder, die aufgeregt wissen wollen, ob es jetzt endlich losgeht. Die meisten Reisenden vertrauen vermutlich darauf, dass die für sie unsichtbaren Piloten schon wissen, was sie tun. Aber ich, heute der Chef im Cockpit, habe absolut keine Ahnung.

Doch jetzt gibt es kein Zurück mehr: Mein Co-Pilot zählt bereits auf Englisch: „90, 100, 110, 120.“ Gemeint ist unsere Rollgeschwindigkeit in Knoten. Bei mehr als 130, das sind 240 Stundenkilometer, lautet das obligatorische Kommando „rotate“. Gehorsam ziehe ich, wie es mir zuvor erklärt wurde, die Steuersäule in meine Richtung. Die Nase der 737 geht hoch, und Sekunden später bin ich schon mehrere hundert Meter

über dem Boden – zumindest fühlt es sich so an.

Am Flughafen Mönchengladbach können sich Laien wie ich ohne Risiko für Leib und Leben ans Steuer setzen. Denn das Starten, Kreisen und Landen wird in einer großen Halle simuliert. Auch Passagiere gibt es nicht – lediglich das Innenleben eines Cockpits wurde exakt nachgebaut. Die Illusion, erzeugt von einem über zehn Millionen Euro teuren Hightech-Gerät mit Hydraulik-Beinen und realistischen Computer-Bildern auf einer riesigen Leinwand, ist nah an der Realität. So nah, dass der Körper mit einem flauen Gefühl im Magen und erhöhtem Puls reagiert.

Für mich, der in Grundschulzeiten mit einer Frisbeescheibe als Steuer und Filzstiften als Schubhebeln vom Teppichboden aus viele abenteuerliche Fantasie-Reisen unternommen hat, ist das Sitzen auf einem echten Pilotensessel die Erfüllung eines Kindheitstraums – was bei vielen Kunden der Joffi GmbH der Fall sein dürfte. Die Firma aus dem Taunus bietet diese gefühlten Flüge zu Preisen zwischen rund 300 und 850 Euro an. Dafür werden die Zeiten genutzt, in denen keine Trainingsstunden für angehende

oder bereits ausgebildete Flug-Profis vorgesehen sind.

Mit acht Fingern lasse ich die 60 000 Tonnen schwere Maschine über die Berge Salzburgs steigen, moralisch wie fliegerisch unterstützt von Joffi-Geschäftsführer Allan M. Lowie und Thorsten Penkwitt, der bei einer deutschen Flugesellschaft als Pilot arbeitet. „Wir müssen jetzt vor der Bergkette links raus“ oder „Beim Steigen wären 15 Grad ein guter Winkel zum Boden“ sind nur einige ihrer Anweisungen und Ratsschläge. Doch leichter gesagt als getan: Statt auf eine defekte Digitaluhr und den Wander-Kompass des älteren Bruders – in früheren Tagen meine gesamte Instrumententafel – blicke ich nun im Simulator auf über 400 Bedienelemente. So viel Realität kann ganz schön schwierig sein.

Trotz bestem Wetter: Nach der Landung steht das Flugzeug schräg

Besonders haarig ist das Landen, auch wenn Penkwitt diese Optionen wie Regen, Sturm oder Nebel weglässt und am Computer netterweise bestes Wetter einstellt. Mit viel Hilfe und nach mehreren Versuchen kann ich die schwankende Boeing schließlich aufsetzen. Mit beiden Füßen auf den

FLUG-INFOS

**SIMULATOR** Zwei Boeing-Simulatoren stehen in der Halle der RWL German Flight Academy GmbH in Mönchengladbach. Sie werden für die Pilotenaus- und Weiterbildung benötigt.

**ANGEBOTE** Für interessierte Laien bietet die Joffi GmbH Simulator-Flüge mit Vorbesprechung („Briefing“) und Nachgespräch an. Die Preise, abhängig von der Flugzeit, liegen zwischen rund 300 und 850 Euro. Weitere Infos:

www.joffi.com

Pedalen fange ich sofort an, sowohl zu lenken als auch zu bremsen. Schräg zur Bahn kommt das Flugzeug zum Stehen – das Herz klopf mir bis zum Hals. Ohne meine erfahrene Crew, das steht fest, wär's schiefgegangen.

Ich tröste mich damit, dass ich ohne die für Piloten übliche mehrjährige Ausbildung mit gewaltigem Lernpensum ins Simulatoren-Cockpit gestiegen bin. „Fliegen bedeutet permanentes Training“, sagt mir Thorsten Penkwitt noch, ehe ich mich mit leicht zitternden Knien in Richtung Parkplatz aufmache.

Die Forelle schwimmt auf Platz 1

**MARKTBUMMEL** Der beliebteste Fisch kostet rund 16 Euro das Kilo.

Von Chrismie Fehrmann

**Niederrhein.** Die Forelle ist auf der Beliebtheitsskala der Deutschen auf den ersten Platz geschwommen und hat Karpfen und Zander hinter sich gelassen. Auch an den kommenden Festtagen ist sie mehr und mehr bei den Feinschmeckern /gefragt, die den leichten Genuss lieben.

Der Süßwasserfisch kommt aus heimischen Teichwirtschaften

Zuerst einmal eine kleine Forellenkunde. Der lecker schmeckende Süßwasserfisch kommt als Regenbogen- oder Bachforelle aus heimischen Teichwirtschaften. Edel-Forellen wiegen 200 bis 350 Gramm. Ab einem Gewicht von über 500 Gramm heißen sie Lachsforelle. Ein Kilo Forelle kostet auf dem Markt rund 16 Euro. Der klassische Karpfen ist schon für 7,50 bis 8 Euro das Kilo zu haben. Die Nachfrage regelt den Preis.

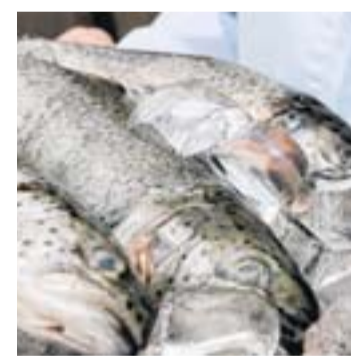
Zurück zur Forelle. Sie ist recht anspruchsvoll. Für ihre naturnahe Zucht benötigt sie stets einen Teich und zusätzlich noch einen Bach. Denn in den Natur-

teichen brauchen die Fische stets frisches Wasser. Die Wasserqualität des Baches wird vor und hinter dem Fischzuchtbetrieb kontrolliert. Das dient der Sicherheit von Züchtern und Natur. „Die Fischzucht in anderen Ländern Europas ist oft mit großtechnischen Anlagen mit Metallbecken und enormem Wasserverbrauch verbunden“, berichten die Verantwortlichen der Landwirtschaftskammer NRW.

Das Rezept: Forelle mit Champignons und Brunnenkresse-Sauce

Und nun in die Küche für die Zubereitung der Forelle zum Fest. Nehmen Sie so viele Flosstiere wie Personen am Tisch sitzen. Unser Rezept ist für vier Personen gedacht. Die Fische unter kaltem Wasser waschen, trocken tupfen, auf ein tiefes Backblech legen, salzen und pfeffern. 250 Milliliter Gemüsebrühe mit einem Schuss Essig und einem Lorbeerblatt aufkochen und über die Forellen gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten garen.

600 Gramm Champignons putzen, halbieren und im heißen



Gerade an den Festtagen beliebt: Forellen sind bei Genießern gefragt.

Öl braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen. 100 Gramm Joghurt mit etwas Mehl verquirlen, zugeben, gut rühren und einmal aufkochen lassen. Ein Bund Brunnenkresse-Blätter von den Stielen schneiden, mit der Sauce in einen Rührbecher geben und fein pürieren. Zurück in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Forellen häuten und mit Champignons und Brunnenkresse-Sauce servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Dozent: Wollte niemanden verletzen

**Niederrhein.** Nach Protesten von Studenten der Hochschule Niederrhein (die WZ berichtete), hat der öffentlich angegriffene Dozent gestern offiziell Stellung zu den Vorwürfen genommen.

In einer von dem Professor „unterschiedenen Erklärung“, die die Hochschulleitung gestern veröffentlichte, heißt es unter anderem: „Eine Therapie homosexueller Orientierung ist von mir nie angeboten worden.“ Studenten hatten behauptet, dass er von einer solchen „Therapie“ gesprochen habe. In einer Vorlesung im Oktober 2008 soll er außerdem gesagt haben: „Homosexuelle sind krank“, ohne diese Aussage weiter zu kommentieren.

„Sollten meine Aussagen missverstanden worden sein, so möchte ich deswegen einmal mehr mein Bedauern zum Ausdruck bringen. Wer auch immer sich verletzt gefühlt haben mag – eine Herabsetzung war von mir nie beabsichtigt worden“, heißt es in der gestrigen Erklärung des Dozenten. bos