

Neue Presse

Neue Presse Redaktion GmbH & Co. KG
Stiftstraße 2, 30159 Hannover

www.neuepresse.de
np@neuepresse.de

Telefon: (05 11) 51 01 - 0

Herausgeber:

Verlagsgesellschaft Madsack GmbH & Co. KG
Geschäftsführung: Thomas Duffert (Vors.),
Adrian Schimpf, Benjamin Schrader

CHEFREDAKTEUR

Carsten Bergmann (22 56) Durchwahl
Sven Holle (Stv.) (22 63)

LEITENDE REDAKTEURE

Fabian Mast (22 31)
Christof Perrevoort (22 19)
Harald Thiel (22 88)

NEWSDESK

Zoran Pantic (Stv.) (22 95)
Christian Lomoth (Stv.) (22 94)
Katharina Klehm (22 07)
Verena Koll (22 51)
Michael Lange (22 22)

PRODUKTIONSLEITUNG

Sönke Lill (22 17)

GRAFIK

Mirja Pflug (Art Director) (22 08)
Martin Voss (22 09)
Sigrun Fleischhauer (22 18)

MARKETING

Christoph Dannowski (22 59)

KULTUR

Henning Queren (Ltg.) (22 50)
Stefan Gohlisch (22 93)

LEBEN

Julia Braun (Ltg.) (22 13)
Andrea Tratner (Ltg.) (22 23)
Mirjana Cvjetkovic (22 90)
Maike Jacobs (22 12)

FOTO

Rainer Dröse (22 30)

REPORTER

Christian Bohnenkamp (22 85)
Ralph Hübnert (22 79)
Vera König (Kommunalpolitik) (22 69)
Andreas Krasselt (22 74)
Britta Lüers (22 87)
Britta Mahrholz (22 20)
Thomas Nagel (22 70)
André Pichiri (22 27)
Simon Polreich (22 48)
Petra Rückerl (22 64)
Mandy Sarti (Landespolitik) (22 66)
Andreas Voigt (22 33)
Sekretariat (22 65)

SPORT UNIT HANNOVER

Jonas Freier (Koordination) (81 34)
Uwe von Holt (81 31)

Die **Neue Presse** ist Partner im **RedaktionsNetzwerk Deutschland (RND)**.

Chefredakteur: Marco Fenske

stv. Chefredakteurin: Eva Quadbeck

Mitglieder der Chefredaktion:

Dany Schrader, Christoph Maier

Anzeigen:

Günter Evert (verantwortl.)

Verlag:

Verlagsgesellschaft Madsack GmbH & Co. KG

Kleinanzeigenaufnahme Privatkunden:

(08 00) 123 44 01*, www.neuepresse.de

Kleinanzeigenaufnahme Geschäftskunden:

(08 00) 123 44 02*, www.neuepresse.de

Fax Kleinanzeigen: (08 00) 123 44 10*

Abonnenten-Service:

(08 00) 123 43 04*

Fax Abo-Service: (08 00) 123 43 09*

*kostenlose Servicenummer

Die **Neue Presse** erscheint werktäglich.

Monatlicher Bezugspreis bei Lieferung durch

Zusteller für die gedruckte Zeitung 41,90 €

(einschl. Zustellkosten und Mehrwertsteuer)

oder durch die Post 45,10 € (einschl.

Portoanteil und Mehrwertsteuer). Zusätzlicher

monatlicher Bezugspreis für das E-Paper

3,00 € (einschl. Mehrwertsteuer).

Für Kündigungen von Abonnements gilt eine

Frist von sechs Wochen zum Quartalsende.

Im Falle höherer Gewalt oder bei Störung des

Arbeitsfriedens kein Entschädigungsanspruch.

Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird

keine Gewähr übernommen. Rücksendungen

nur, wenn Porto beiliegt.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für das

Mahnenverfahren und im Verkehr zu Vollkaufleu-

ten Hannover.

Alle Rechte vorbehalten.

Die Zeitung ist in allen ihren Teilen urheber-

rechtlich geschützt. Ohne vorherige

schriftliche Genehmigung durch den Verlag

dürfen diese Zeitung oder alle in ihr

enthaltenen Beiträge und Abbildungen weder

vervielfältigt noch verbreitet werden. Dies gilt

ebenso für die Aufnahme in elektronische

Datenbanksysteme und die Vervielfältigung

auf CD-ROM.

Leserbriefe stellen nicht die Meinung der

Redaktion dar. Das Recht auf Kürzungen bleibt

vorbehalten.

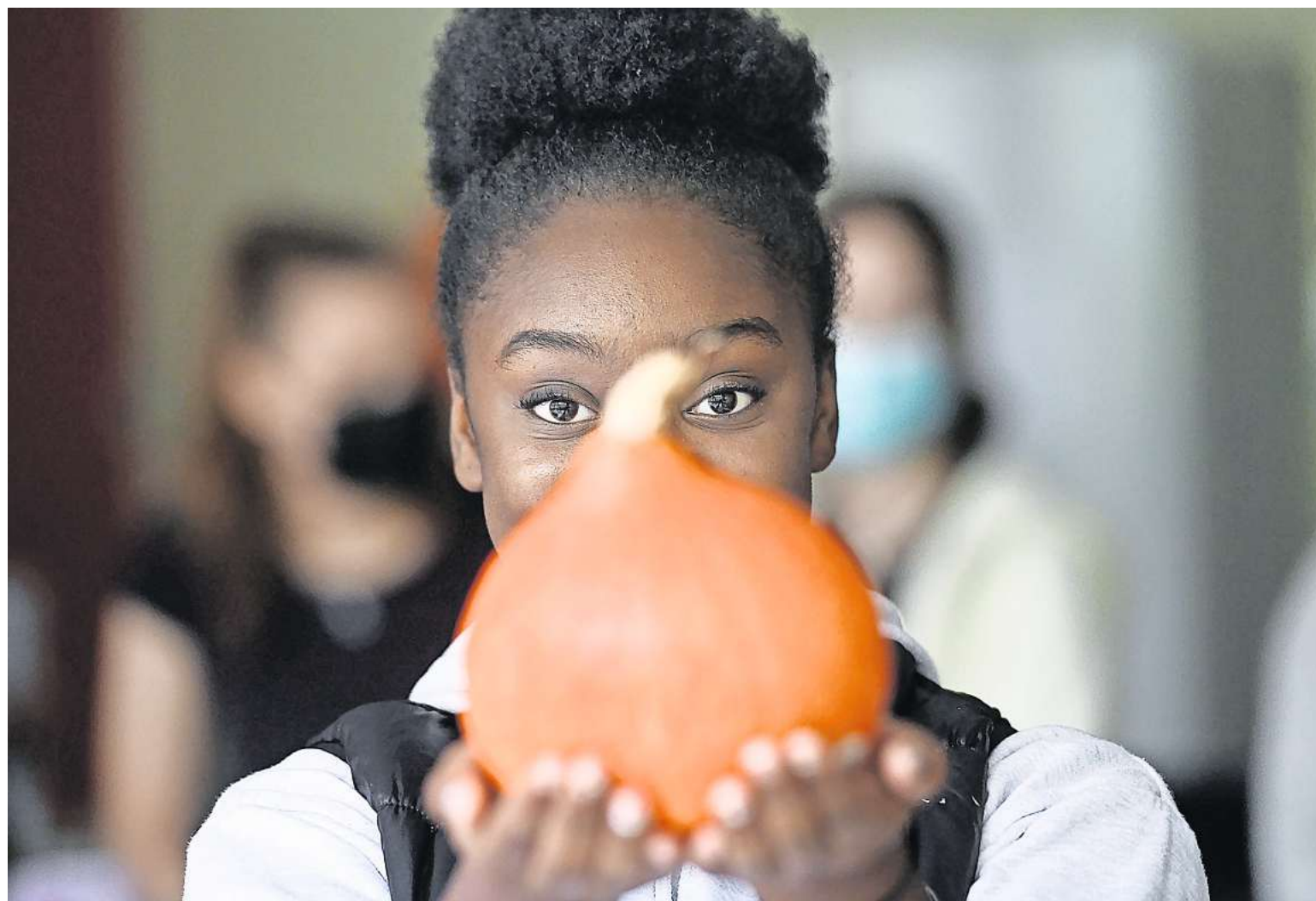
Gültige Anzeigenpreisliste Nr. 80.

Druck:

Oppermann Druck- und

Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG,

Gutenbergstraße 1, 31552 Rodenberg



GESUND GEHT GANZ EINFACH: Schülerin Akua Frema Ampong mit einem Kürbis.

Foto: Heusel

Kochen? Cool!

Das Interesse an gesundem Essen ist groß – das zeigt sich auch in der Schule

VON JULIA PENNINGSDORF

HANNOVER. Niklas Barfigo runzelt die Stirn. „Was genau ist denn jetzt Suppengrün?“, fragt er. Seine Mitschüler zucken mit den Schultern – und Lehrerin Velia Kemper lacht. „Na, so ein kleines Bündel aus Lauch, Sellerie, Möhren.“ Niklas nickt und schnappt sich Jacke und Einkaufstasche.

18 Zehntklässler nehmen an dem zweijährigen Wahlpflichtkurs „Cool cooking“ der IGS Roderbruch teil. Heute stehen Suppen auf dem Speiseplan, eine Buchstabensuppe, eine mit Pilzen, eine mit Kürbis und eine Thaisuppe. In der geräumigen Schulküche herrscht rund um vier Gasherde geschäftiges Treiben. Champignons, Zwiebeln, Pak Choi und Zitronengras werden geschnippelt. Es duftet nach gebratenem Hähnchen.

Die Schüler treffen sich zweimal wöchentlich für je anderthalb Stunden. Sie werden in Lebensmittel- und Nährstoffkunde unterrichtet, lernen alles über Lebensmittelproduktion, Vorratshaltung, Hauswirtschaft, Küchenhygiene, Nahrungsmittelunverträglichkeiten und die Gerichte verschiedener Kulturen. Das Interesse an dem Kurs ist groß.

„Das gesunde Ernährung für junge Menschen ein wichtiges Thema ist, belegt eine aktuelle Befragung, die die Göttinger Georg-August-Universität im Auftrag der Heinrich-Böll-Stiftung unter rund

1.500 jungen Menschen im Alter zwischen 15 und 29 Jahren durchgeführt hat. In dem „Jugendreport zur Zukunft nachhaltiger Ernährung“ geben knapp 90 Prozent an, sich für Ernährung zu interessieren. 40 Prozent hinterfragen ihren Fleischkonsum, mehr als zwölf Prozent haben ihn komplett eingestellt. Bei den jungen Frauen ernähren sich sogar 17 Prozent vegetarisch, davon drei Prozent vegan.

Zur veganen Ernährung hat sich auch Louis Veenker entschlossen. Es gebe einen Zusammenhang zwischen Klimakrise und Ernährung, sagt der 14-Jährige. Niklas bruzelt nebenan Hähnchenschnitzel, mit veganer Ernährung hat er nicht viel am Hut, mit gesundem Essen schon. Von seinem Fußballtrainer habe er einen Ernährungsplan bekommen. Deshalb wolle er lernen, wie man gesund kocht. „Das schmeckt auch besser.“

Lebensmittel wertschätzen, Verschwendung vermeiden, saisonal und regional kochen. Neues und Unbekanntes probieren. Spaß vermitteln: Das sind Kempers Unterrichtsziele. Sie gibt nicht nur „Cool Cooking“, sondern unterrichtet auch die Fünft- und Sechstklässler im Rahmen des Faches „Arbeit, Wirtschaft, Technik“ in gesunder Ernährung und allem, was damit in Verbindung steht: zum Beispiel Abwaschen. „Ich hatte schon Schüler, die noch nie abgewaschen haben, die mich

fragten, wozu denn das Geschirrhändchen sei“, sagt Kemper.

Die Alltagsfertigkeiten rund um Küche, Hauswirtschaft, Kochen zu stärken, ist auch den Landfrauen ein Herzensanliegen. Seit vielen Jahren fordern sie, das Unterrichtsfach „Ernährungs- und Verbraucherbildung“ an den Schulen einzuführen. „Es geht um Lebenskompetenz“, sagt Birgit Wessel, Geschäftsführerin des Niedersächsischer Landfrauenverbands in Hannover. Eine Lebenskompe-

tenz, die in den Familien häufig nicht mehr vermittelt werde. „Die Eltern sind oft beide berufstätig, gemeinsame Mahlzeiten finden nur noch selten statt“, sagt Wessel.

Kemper freut sich über die Begeisterung ihrer Schülerinnen und Schüler. Für sie ist „Cool Cooking“ nebenbei auch eine Möglichkeit, eine Verbindung zu ihnen aufzubauen. „Das Schönste ist, wenn wir alle beim Essen zusammensitzen, die Schüler sich öffnen und erzählen.“

Richtig lagern, Reste nutzen

HANNOVER. Mehr Wertschätzung für Lebensmittel ist das Ziel einer bundesweiten Aktionswoche, an der sich auch Niedersachsen beteiligt. Von diesem Mittwoch an wollen Politik, Organisationen und Unternehmen zeigen, wie die Verschwendung von Nahrungsmitteln eingedämmt werden kann. „Deutschland rettet Lebensmittel“ heißt das Motto, der Schwerpunkt liegt in diesem Jahr auf Obst und Gemüse. Hintergrund ist, dass in Deutschland jährlich mehrere Tonnen Lebensmittel im Müll landen.

Die Landwirtschaftskammer empfiehlt zum Beispiel: bedarfsgerechte Mengen kaufen, Speiseplan erstellen, Einkaufsliste

schreiben, Lebensmittel richtig lagern, Speisen mengenbewusst zubereiten und Reste nutzen. „Wer gut plant, richtig lagert, seine Reste verwertet und haltbar macht, wird feststellen, dass bedeutend weniger Lebensmittel verderben und in der Tonne landen“, so die Organisation. „Das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung sollte uns alle nachdenklich stimmen“, sagte die landwirtschaftspolitische Sprecherin der SPD-Landtagsfraktion Karin Logemann. „Schließlich ist jedes Nahrungsmittel das Produkt eines langen Herstellungs- und Vertriebsprozesses, der Menschen, Tieren und der Natur wertvolle Ressourcen abverlangt.“

Impfteams starten verzögert

Mobile Einheiten lösen die Zentren ab – die Einsätze werden noch abgestimmt

HANNOVER. Die Impfzentren des Landes werden in diesen Tagen abgebaut und in 135 mobile Impfteams umgewandelt. Sie sollen von Oktober an mit dezentralen Impfaktionen – etwa in Pflegeheimen, an Universitäten und Bahnhöfen – die Impfkampagne gegen das Coronavirus vorantreiben. Hauptverantwortlich für den Impffortschritt sind künftig aber die niedergelassenen Ärzte und Krankenhäuser.

„Der komplette Neustart mit neuer Ausschreibung und Logistik führt zu den erwartbaren Anlaufschwierigkeiten“, teilte Hubert Meyer, Hauptgeschäftsführer des Landkreistages, am Mittwoch in Hannover mit. Wichtig sei für die Kommunen nun eine „klare Kommunikation, welchen Auftrag die mobilen Impfteams in welcher Form wahrnehmen sollen“, sagte Meyer. Das Land Niedersachsen sieht sich für den Start der mobilen

Impfteams hingegen gut gerüstet. Oliver Grimm, Sprecher des Gesundheitsministeriums, sagte am Mittwoch, er gehe davon aus, dass bis zum 15. Oktober in 39 Landkreisen und kreisfreien Städte Impfteams bereitstehen.

Der Erlass der Landesregierung sehe ein Impfteam pro 70.000 Einwohner vor, also landesweit rund 135 Teams. Wegen diverser logistischer Schwierigkeiten erwarte die Regierung aber zunächst nur, dass bis Mitte Oktober ein Team in jedem der 45 Landkreise und kreisfreien Städte aufgestellt werde. Bereits 39 haben dies zugesagt, betonte Oliver Grimm. Die übrigen Teams sollen spätestens bis Ende Oktober ihre Arbeit aufnehmen.

Mögliche Verzögerungen ergäben sich dadurch, dass der Bund die Impfstofflieferungen an das Land einstelle und der öffentliche Gesundheitsdienst den Impfstoff für die mobilen Teams erst vom 1.

Oktober an bei den Apotheken bestellen könne. Die Lieferfrist betrage 13 Tage. Das Land habe den Bedarf aber vorab bei den Kommunen abgefragt und stellt ihnen Vakzin aus dem eigenen Bestand zur Verfügung. So können die Teams schon zeitnah starten. Zudem machte der Sprecher des Gesundheitsministeriums darauf aufmerksam, dass es zu keiner Impflücke komme, weil die Hauptlast durch das Regelsystem, also die Ärztinnen und Ärzte getragen werde.

Einzelne Kommunen haben daneben auch noch Impfstoff aus den eigenen Impfzentren übrig – so auch in der Region Hannover. „Die Impfteams können in der ersten Oktoberhälfte ihre Arbeit aufnehmen“, sagte Sonja Wendt, Sprecherin der Region. Zunächst sind vier Impfteams unterwegs, ab November werde die Zahl verdoppelt. Im Dezember soll dann eine

neue Ausschreibungsrunde starten, sodass am Ende 16 Impfteams für die Versorgung zuständig sind.

Eigentlich sollen die mobilen Impfteams zuerst die Boosterimpfung in den Alten- und Pflegeheimen übernehmen. In der Region ist aber noch unklar, ob es tatsächlich dazu kommen wird. „Im Grunde sind alle Alten- und Pflegeheime an eine hausärztliche Versorgung angeschlossen“, erklärte Sonja Wendt. Derzeit befinde man sich in der Abstimmung mit der Kassenärztlichen Vereinigung. Sollten die Ärztinnen und Ärzte übernehmen, sei es auch denkbar, dass die mobilen Impfteams vorrangig in Regionen und Stadtteilen eingesetzt werden, in denen der Impfschutz noch recht gering ist.

Nach den Herbstferien sollen die mobilen Impfteams auch verstärkt in Schulen unterwegs sein, in denen besonders viele Schüler ungeimpft sind.

DIE CORONA-KRISE: AKTUELLE ZAHLEN

Infizierte in der Stadt Hannover* Veränderungen zum Vortag

887 ↓ -5

Infizierte im Umland von Hannover*

793 -100

Todesfälle in der Region infolge einer Corona-Infektion*

1039 0

Verteilung der Infizierten in der Region Hannover*

Barsinghausen:	38	(80,0)
Burgdorf:	29	(34,9)
Burgwedel:	5	(9,6)
Garbsen:	96	(82,0)
Gehrden:	13	(38,6)
Hemmingen:	12	(35,8)
Isernhagen:	22	(68,8)
Laaten:	78	(92,0)
Hannover:	887	(91,9)
Langenhagen:	101	(92,6)
Lehrte:	47	(42,2)
Neustadt:	40	(50,8)
Pattensen:	16	(33,3)
Ronnenberg:	47	(88,6)
Seelze:	74	(96,7)
Sehnde:	27	(67,3)
Springe:	24	(40,1)
Uetze:	15	(58,3)
Wedemark:	36	(76,0)
Wennigsen:	13	(55,6)
Wunstorf:	60	(75,9)

7-Tage-Inzidenz in der Region Hannover** Veränderungen zum Vortag

75,6 ↓ +0,4

Covid-19-Fälle: landesweite 7-Tage-Hospitalisierung***

2,5 -0,3

Covid-19-Fälle: landesweiter Anteil an Intensivbetten-Belegung***

4,6 0

Leitindikatoren laut neuer Verordnung sind der Inzidenzwert, die Hospitalisierung, also die Zahl von Krankenhauseinweisungen von Covid-19-Patienten in den letzten sieben Tagen, und der Anteil der Corona-Patienten auf den Intensivstationen. Warnstufe 1 wird ausgelöst, wenn folgende Werte sieben Tage lang bei zwei der drei Leitindikatoren überschritten werden: Bei einer Inzidenz von 35 bis 100 (Warnstufe 2: 100 bis 200; Warnstufe 3: mehr als 200), bei einer Hospitalisierung zwischen 6,0 und 9,0 (2: 9,1 bis 12,0; 3: mehr als 12,0) und bei einer Intensivbetten-Belegung zwischen 5 und 10 Prozent (2: 10 bis 20 Prozent; 3: mehr als 20 Prozent).

7-Tage-Inzidenz in Niedersachsen**

44,9 -0,3

Todesfälle in Niedersachsen infolge einer Corona-Infektion**

5953 +7

Quote d. Erstimpfungen in Nds.**

70,6 +0,1

Quote d. Zweitimpfungen in Nds.**

66,5 +0,1

*Quelle: Region Hannover, Datenstand 29. September; erfasst werden nur noch Personen, die an Covid-19 gestorben sind.

**Quelle: Robert-Koch-Institut, Datenstand 29. September

***Quelle: Land Niedersachsen, Datenstand 29. September

FRAGEN ZU CORONA?

Kassenärztl. Bereitschaftsdienst 116 117

Impf-Hotline der Landesregierung montags bis samstags von 8 bis 20 Uhr: (08 00) 9 98 86 65

Hotline des Gesundheitsamts montags bis freitags von 8 bis 16 Uhr: (05 11) 61 64 34 34

Hotline der Region Hannover montags bis freitags von 8 bis 16 Uhr: (05 11) 3 00 34 34

srt/dpa