

NDR QUIZSHOW

Leuchte des Nordens geht nach Bergedorf

Bergedorf (bz). Es war spannend bis zur letzten Minute: Immer wieder wechselte die Führung der fünf Teilnehmer am Sonntagabend in der NDR Quizshow, für Hamburg kämpfte unser Redakteur Kai Gerullis (41) um die „Leuchte des Nordens“. Doch erst volles Risiko bei der Schätzfrage, bei der der Bergedorfer beherzt seine kompletten bis dahin erkämpften Punkte einsetzte, sicherte ihm einen Platz im Finale. Das wurde nunmehr als Städteduell zwischen Hamburg und Bremen ausgespielt. Der ebenfalls aus Bergedorf stammende Schleswig-Holstein-Kandidat Tom Witt hatte leider nicht ausreichend Punkte für eine Bergedorfer-Endrunde gesammelt. Denn der Bremer Stadtführer Thomas Schmidt bewies sich als fast unschlagbarer Rateprofi – am Ende behielt Kai Gerullis aber einen klaren Kopf und sicherte sich die Leuchte des Nordens. Die Trophäe in Form eines kleinen Leuchtturms hat nun einen Ehrenplatz auf dem Wohnzimmerschrank.

Mit der Schnelrrunde im Finale hat sich der bz-Redakteur übrigens einen Rekord gesichert: Wie Moderator Jörg Pilawa sagte, sei es in 16 Jahren NDR-Quizshow niemandem zuvor gelungen, mehr als sieben Fragen in unter 50 Sekunden zu beantworten. Gerullis: „Ausnahmsweise mal vor einer Kamera zu stehen, war eine gute Erfahrung.“

Verein will traditionelles Kfz-Handwerk retten

„YOURMOVE“ Mechatroniker sollen wieder alte Techniken in der Ausbildung lernen

Von Christina Rückert

Lohbrügge. Der Kfz-Mechaniker von einst stirbt aus. Heute sind an den vielen computerbasierten Autos fast nur noch „Mechatroniker“ im Einsatz. Dass deshalb das Wissen um traditionelle Handwerkstechniken verloren geht, befürchtet der Lohbrügger Geschäftsmann Nikolas Aichele – und hat nun gemeinsam mit Vertretern aus Wirtschaft, Bildung und öffentlichem Leben einen Verein zum Erhalt dieser alten Handwerkstechniken gegründet. „Yourmove e.V.“ ist quasi die Fortsetzung des Ausbildungsnetzwerkes „Yourmove“, das Aichele bereits seit Längerem betreibt: Dort bietet er Weiterbildungen an, bewirbt die Themen Technik und Handwerk schon bei Kindern.

Autos würden heute nur noch zum Wegwerfen produziert, meint Aichele, Chef der „Dinosaurier“-Werkzeuge an der Osterrade. Ersatzteile gebe es kaum noch, Kotflügel seien teilweise verklebt und kaum noch zu reparieren, die Autos selbst voller Elektronik. „Die Idee davon, was ein Auto eigentlich ist, geht immer mehr verloren.“ Dabei boomt die Oldtimer-Szene, sind auch „Youngtimer“ wie etwa ältere VW GTI sehr begehrt. Hier werde der Mangel an Nachwuchs in den traditionellen



Nikolas Aichele mahnt eine neue Kfz-Ausbildung an. In seinen Räumen an der Osterrade bietet er deshalb bereits Weiterbildungsseminare an.

Foto: Rückert

Arbeitstechniken besonders „schmerzhaft“ bemerkt, meint Aichele. Langfristig könnten historische Fahrzeuge als Kulturgut nicht mehr erhalten werden, sobald eine ganze Generation an traditionell ausgebildeten Fachkräften in den Ruhestand gehe.

Der neue Verein will dagegen ankämpfen. Durch Vernetzung von Wirtschaft, Bildung, Politik, Verwaltung soll

erreicht werden, dass die alten Techniken wieder in die Ausbildung integriert werden. Neue Lehrgänge sollen konzipiert, Meister und Ausbilder fortgebildet werden. Das Anliegen sei bei Unternehmen, Kammern und Verbänden bereits auf „großes Interesse gestoßen“, so Aichele.

Der Lohbrügger ist erster Vorsitzender des neuen Vereins. Zu den Gründungsmit-

gliedern gehören unter anderem auch Dr. Jürgen Bönig aus dem Museum der Arbeit, Dr. Michael Pries von der Autostadt in Wolfsburg und Dr. Carl Claus Hagenbeck. Der Geschäftsführer des Tierparks weiß um den Wert alter Handwerkskünste – wurden bei Aichele doch Cuno-Bistram-Autos saniert, die in den 50er- bis 70er-Jahren als Kinderspaß bei Hagenbeck dienten.

Meldungen

KURSUS

Kinder fördern, nicht überfordern

Lohbrügge (cr). Wie wird ein Kind gefördert, ohne es zu überfordern? Dazu ist am Mittwoch, 9. November, ein Kursus (3 Euro) geplant. Wer ab 19 Uhr in der Kita Wackelzahn am Bornbrook 15 dabei sein möchte, meldet sich bis Mittwoch unter Tel. (040) 6 51 22 21 an.

TERMINE

31. Oktober

17.00: Familienwelt mit Gruselcafé (KulturA, Otto-Grot-Straße 90)

19.00: Pflege der Zukunft, Diskussion mit Gesundheitssenatorin Cornelia Prüfer-Storcks, dem SPD-Bundestagsabgeordneten Metin Hakverdi und Autor Peter Wenig (SPD-Haus, Vierlandenstraße 27)

1. November

17.30-19.00: SPD-Sprechstunde mit Nils Springborn zur Verkehrspolitik (SPD-Büro, Vierlandenstr. 27)

19.00: Woche des Gedenkens, Vortrag Marxistische Abendschule: „Die Rückkehr des Faschismus nach Europa“ (Lola, Lohbrügger Landstraße 8)

20.00: Offene Jam Session (Jazzclub im Suhrhof, Weidenbaumsweg 13-15)

20.00: Infoabend: das „bewegte Klassenzimmer“ (Rudolf-Steiner-Schule, Am Brink 7)

ANZEIGE

Wir ♥ Alnatura: einfach, bio logisch und vielfältig.

Mehr als Bio

Die Alnatura Markenqualität

Strenge Qualitätsgrundsätze: Alnatura Markenprodukte sind möglichst schonend verarbeitet und enthalten nur so viele Zutaten wie nötig.

Höchste Standards: Alnatura Produkte sind 100 % Bio-Lebensmittel. Wann immer möglich, stammen die Zutaten der Alnatura Produkte von Höfen, die nach den strengen Richtlinien von Bio-Anbauverbänden wie Bioland, Demeter oder Naturland wirtschaften.

Jetzt im Kühlregal!

Bio Kräuterquark
40 % Fett
200 g Becher
100 g = 0,50

0.99

Bio Frischkäse Kräuter
175 g Packung
100 g = 0,79

1.39

Bio Speisequark
Magerstufe
500 g Becher
1 kg = 2,58

1.29

Bio Margarine
250 g Packung
100 g = 0,72

1.79

Bio Schlagsahne
32 % Fett
200 g Becher
100 g = 0,43

0.85

Bio Rahmjoghurt
Mango oder Stracciatella
10 % Fett
150 g Becher
100 g = 0,46

0.69

Herausgeber: EDEKA Handelsgesellschaft Nord mbH · Gade lander Straße 120 · 24539 Neumünster · www.edeka.de/nord · E-mail: info@edeka.de · Servicetelefon: 0800/1281284 (kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz)