

NACHRICHTEN

KAPELLENWEG

Wasserversorgung wird kurzzeitig abgestellt

Gaienhofen – Wegen dringender Reparaturarbeiten muss das Wasser am Montag, 2. November, von 10 Uhr bis circa 12.30 Uhr in Gaienhofen in der Kapellenstraße abgestellt werden. Dies teilte die Gemeinde mit. Früheres Wiedereinschalten der Wasserversorgung ist möglich. Anwohner werden gebeten, ihre Wasserverbrauchsgeräte wie Boiler, Spül- und Waschmaschine abzustellen. Durch die Unterbrechung der Wasserversorgung könne es zu kurzzeitiger, vorübergehender Eintrübung des Trinkwassers kommen. Dies ist gesundheitlich unbedenklich. Für Fragen steht der Wassermeister, Telefon (01 71) 3 04 27 35, zur Verfügung.

MUSEUM HAUS DIX

Letzte Chance vor der Winterpause

Gaienhofen – Am Wochenende haben Besucher das letzte Mal in diesem Jahr die Möglichkeit, das Museum Haus Dix in Hemmenhofen zu besuchen. Das Haus Dix hat noch bis Sonntag, 1. November, geöffnet und kann täglich von 11 bis 18 Uhr besucht werden. Im Salon Martha Dix wird die Sonderausstellung „Otto Dix in Pose – Grafiken von Dix im Dialog mit ausgewählten Fotografen“ gezeigt. Vom 2. November bis Mitte März 2021 schließt das Museum Haus Dix seine Pforten und geht in Winterpause.

FASNACHTSERÖFFNUNG

Versammlungen sind wegen Corona abgesagt

Höri – Wegen der neuen Corona-Verordnung, die ab Montag, 2. November, gilt, haben die Narrenzünfte auf der Höri ihre Versammlungen für den 11.11. absagen müssen. Die Mooser Rettiche verschieben ihre Hauptversammlung komplett auf das nächste Jahr. Auch die Mondfänger aus Wangen verschieben ihre Versammlung. Der Narrenverein Büllebäri aus Weiler hatte am Samstag, 14. November, einen Jubiläumsabend geplant, der allerdings auch abgesagt wird.

HESSE MUSEUM

Führung durch die aktuelle Ausstellung

Gaienhofen – Eine Führung zur Sonderausstellung „Grenzgänge. Ina Ewers-Wunderwald (1875-1957) als Illustratorin, Übersetzerin und Autorin“ im Hesse Museum Gaienhofen findet am Samstag, 31. Oktober, um 14.30 Uhr statt. Weitere Führungen werden angeboten am Samstag, 5. Dezember, 14.30 Uhr, und Sonntag, 10. Januar 2021, 11 Uhr. Die im November geplante Führung wird abgesagt.

Rasche Rettung vor dem Herztod

- Stiftung schafft Defibrillator für Hafenmeisterei an
- Gerät leitet Laien einfach in Erster Hilfe an
- Initiative schult Bürger und Schüler im Landkreis

VON GEORG LANGE

Moos-Iznang – In Deutschland sterben jedes Jahr etwa 100.000 Menschen unvermittelt an einem Herztod. Dabei könnte mehr als die Hälfte der Personen gerettet werden, wenn innerhalb der ersten drei Minuten eine Herz-Druck-Massage gestartet wird und ein Defibrillator zum Einsatz kommt. An der Wand der Hafenmeisterei in Iznang gibt es ab sofort einen öffentlich zugänglichen Laien-Defibrillator – einer der ersten im Landkreis Konstanz direkt am See. Wer nun am Hafen Zeuge eines plötzlichen Herztodes wird, kann mit dem Gerät nun umso besser Erste Hilfe leisten. Der Defibrillator führt den Laien akustisch und Schritt für Schritt zur Lebensrettung beim plötzlichen Herzstillstand durch ein Kammerflimmern.

Die Björn-Steiger-Stiftung stattet gemeinsam mit dem Landkreis Konstanz stark frequentierte Orte mit Laien-Defibrillatoren aus. Zudem bietet das Projekt „Herzsicherer Landkreis Konstanz“ ab kommendem Jahr in Kooperation mit lokalen Hilfsorganisationen eine kostenfreie Schulung für die Bevölkerung zur Lebensrettung mit dem Defibrillator an. Bürgermeister Patrick Krauss war bei seiner vorangegangenen Beschäftigung Sicherheitsbeauftragter beim Jobcenter am Standort Singen. Er ist ausgebildeter Ersthelfer und kennt die Bedeutung der Kurse. „Es gibt viele Hemmnisse durch Unwissenheit“, sagt Krauss über fehlende Kenntnisse in der Ersten Hilfe: Da seien diese kostenlosen Kurse wichtig. Selbst Kindergartenkinder und Jugendliche erhalten auf Wunsch Schulungen. Bereits in sechs verschiedenen Bildungseinrichtungen im Landkreis wird das Lernprojekt „Retten macht Schule“ angeboten. Es integriert Wiederbelebensmaßnahmen im Schulunterricht ab der siebten Klasse.



Johanna Ziegler von der Björn Steiger Stiftung demonstriert an einer Puppe die Herz-Druck-Massage. Bürgermeister Patrick Krauss reicht ihr einen „Laien-Defibrillator“ zur Reanimation bei einem plötzlichen Herzstillstand. Die Stiftung stattete die Hafenmeisterei in Iznang mit dem Gerät aus. BILD: GEORG LANGE

Zur Geschichte der Stiftung

Anlass zur Gründung der Björn-Steiger-Stiftung war der tragische Tod von Björn Steiger. 1969 hat ein Auto den Achtjährigen erfasst, als er auf dem Nachhauseweg vom Schwimmbad war. Es dauerte fast eine Stunde, bis der Krankenwagen eintraf. Björn Steiger verstarb während des Krankentransports nicht an seinen Verletzungen, sondern an einem Schock. Seine Eltern Ute und Siegfried Steiger gründete

die Björn-Steiger-Stiftung als gemeinnützige Organisation, um die Notfallhilfe und das Rettungswesen in Deutschland zu verbessern. Meilensteine sind dabei die bundeseinheitliche und kostenfreie Notrufnummer 112, die Zusammenarbeit von Feuerwehr, Krankenhäusern und Rettungsstationen, der Aufbau der Notruf-Telefonnetze am Straßenrand sowie der Luftrettung. Aktuell engagiert sich die Stiftung mit ihren Projekten „Kampf dem Herztod“, „Herzsicher“ sowie „Retten macht Schule“.

„Das Tückische am Herztod ist: er kündigt sich nicht an“, erläutert Johanna Ziegler von der Björn-Steiger-Stiftung: Die betroffene Person könne einfach zusammenbrechen – ohne dass sie vorher etwas gesagt habe. „Der erste Schritt ist, dass wir Hilfe leisten müssen“, sagt Ziegler. Und das geht so: Zuerst wird überprüft, ob die Person ansprechbar ist. Dann wird ihre Atmung kontrolliert. Dabei wird das Ohr über die Nase und die Hand auf den Brust-

korb der Person gelegt. Wenn sie nicht atmet, muss die betroffene Person mit einer Herz-Druck-Massage reanimiert sowie ein Notruf abgegeben oder veranlasst werden. Durch die Herz-Druck-Massage auf der Mitte des Brustkorbs kann der Restsauerstoff im Blut zirkulieren und bis zum Eintreffen des Rettungsdienstes die Überlebenschancen entscheidend erhöhen. Als Taktgeber bietet sich das Lied „Stayin' Alive“ der amerikanischen Pop-Band „Bee Gees“

oder „Atemlos durch die Nacht“ von Helene Fischer an.

Johanna Ziegler empfiehlt, weitere Personen in der Umgebung anzusprechen. Am besten über ein Merkmal wie beispielsweise: „Sie mit dem blauen Pullover.“ Diese Person könne den Notruf tätigen, den Defibrillator holen oder einen bei der Herz-Druck-Massage ablösen. Ist der Laien-Defibrillator von der Hauswand der Hafenmeisterei aktiviert, leitet das technische Gerät Schritt für Schritt durch die Reanimation. Der Defibrillator erkennt für den Elektroschock die Platzierung der selbstklebenden Elektroden auf dem freigelegten Brustkorb. „Er löst erst dann einen Stromschlag aus, wenn er ein Kammerflimmern misst“, erläutert Ziegler. Für gewöhnlich pumpen Herzkammern das Blut durch den Körper. Beim Kammerflimmern kann jedoch der Herzmuskel nicht mehr ordentlich kontrahieren. Es führt wegen der fehlenden Pumpleistung des Herzens zum unmittelbaren Tod. Mit dem Stromschlag eines Defibrillators kann der normale Rhythmus wieder einsetzen.

BSZ-Schüler erfolgreich beim Landeswettbewerb

Sie holen in allen drei Kategorien – Agrarbiologie, Geschichte mit Gemeinschaftskunde, Wirtschaftslehre – Auszeichnungen

Radolfzell (pm) Die Schüler des Seminars am Berufsschulzentrum Radolfzell haben erfolgreich am Landeswettbewerb „Agrarwissenschaftliche Gymnasien innovativ im ländlichen Raum“ teilgenommen. Dies schreibt das Berufsschulzentrum in einer Pressemitteilung. Die Schüler mussten die Ergebnisse der jeweiligen Seminarkursthemen aus den Bereichen Agrarbiologie, Geschichte mit Gemeinschaftskunde (GGK) und Wirtschaftslehre einer fachkundig besetzten Jury präsentieren, woran sich ein



Bei der Preisverleihung im BSZ Radolfzell (von links): Christian Mellwig, Markus Zähringer, Jana Kienle, Katharina Römer, Katharina Josef, Pascale Speck, Joséphine Tuttschky, Lena Müller, Lena Schmidt, Felix Schmidt und Jonas Esterl. BILD: BSZ

Fachgespräch anschloss. Die Schülerinnen des Agrarwissenschaftlichen und Biotechnologischen Gymnasiums holten in allen drei Kategorien Auszeichnungen: Lena Müller (1. Platz in GGK: „Lupine als nachhaltige Alterna-

tive zu Fleisch“) konnte die Jury genauso überzeugen wie Pascale Speck und Katharina Josef (3. Platz in GGK) mit ihrer Fragestellung nach der „Akzeptanz von Biogasanlagen in der Bodenseeregion“. Weitere 3. Plätze erreichten

Joséphine Tuttschky („Untersuchung der Vermarktungsstrategien der regionalen Käseereien“, Wirtschaftslehre) sowie Jana Kienle mit ihrem Beitrag über die „Chancen der Sojabohne in der Bodenseeregion“ (Agrarbiologie). Anders als in den vorherigen Jahren erfolgte die Würdigung im kleinen Rahmen. Kultusministerin Susanne Eisenmann lobte in einer Videobotschaft die Beteiligung an „Themen, die in Zukunft eine große Rolle spielen werden“. Minister Peter Hauk betonte im selben Format den Einsatz, „den ländlichen Raum mitzugestalten“. Christian Mellwig vom Kultusministerium und Jonas Esterl vom Ministerium Ländlicher Raum überreichten den erfolgreichen Teilnehmern Geld- und Sachpreise mit einem Gesamtwert von über 1000 Euro.

Immer eine runde Sache

Kochen mit Erika: Knödel sind laut Küchenlexikon „gesottene, gebackene Ballen“ unterschiedlicher Zusammensetzung und Größe, die von Hand geformt werden und viele Spezialnamen führen

VON ERIKA MELSBACH

Um den Knödel haben sich im Laufe der Zeiten feststehende Koch- und Ess-Gewohnheiten gebildet. Knödel sind eine runde Sache. Wenn sie auch anderswo in deutschen Landen Klöße, Klumps, Knötlein, Knoten, Klüten, Keulchen und Bällchen heißen mögen – immer sind Teigkugeln gemeint, die beim Sieden auf- und untergehen. Knödel können eine Hauptspeise sein, aber

So wird's gemacht

Bayerischer Hochzeitsknödel: 50 bis 70 g Butter, 3 bis 4 Eier, etwas Salz und Muskat rührt man schaumig. Darunter gibt man 150 bis 200 g feingewiegtes mageres Rauchfleisch, 150 g geriebenen Emmentaler, 150 g ausgedrücktes, feingeschnittenes Sauerkraut, 5 bis 6 kleinstückig geschnittene Semmeln. Man

lässt die Masse kurz quellen und gibt sie in eine nasse Serviette. Die Hülle wird gut geschlossen und der Knödel dann eine gute halbe Stunde in Salzwasser gekocht. Er wird abgetropft, in eine große Schüssel gelegt, oben aufgerissen und mit brauner Butter oder Butterbröseln und Zwiebelringen übergossen. (ae)



BILD: STOCK.ADOBE.COM/EXQUISINE

meistens stehen sie doch neben dem Braten. Sie sind also eine Zुकost wie beispielsweise verschiedene Kartoffelspeisen. Am Sonntag gab es bei uns andere, meist größere und noblere Knödel, entweder fleischige, gefüllte oder gebratene, oder einen Serviettenkloß.

Der Urknödel war eine Zusammenballung von zerkleinertem, gewürztem Fleisch, später mit Brot als Bindemittel. In der noch bestecklosen Zeit erleichterte der einfache Fleischballen das Essen. Knödel kochen zu können war ein ernst genommener Befähigungs-

nachweis fürs Heiraten. Es verlangt ein gutes Augen- und Handmaß, denn der Knödel durfte weder zu groß noch zu klein geraten, trotz des bayrischen Sprichwortes: „Vor große Knödel hat si no nia oaner g'forchten.“ In Bayern spielen die Knödel eine große Rolle im jahreszeitlichen Brauchtum und auch bei Familienfesten. Dort gehören Knödel obligatorisch zu jeder Hochzeit; dazu isst man herzhaft gewürzte Schweins-, Kalbs-, Reh- oder Sauerbraten, gebratene Gänse oder Enten und Rotkraut – und immer viel Soße. Der Knödel, ursprünglich als leicht fassbarer Mundbissen entstanden, ist auch

als selbstständiges Gericht an Gestalt gewachsen. Das brachte die kochtechnische Notwendigkeit mit sich, ihn vor dem Auseinanderfallen zu bewahren. Man hat ihn daher, wenn er zu groß geraten war, in ein Tuch gehüllt und dann gekocht. Die richtige Garzeit wurde mit der Dauer des Knödelgebotes (ein Vater-unser und das Credo) ermittelt. Dargeboten werden die Knödel in reicher Vielfalt, je nach Bestandteilen als Semmel-, Kartoffel-, Mehl- Grieß-, Hefe- oder Leberknödel, geschmälzt mit brauner Butter oder Speck, überstreut mit Käse, Zwiebelringen, Brotwürfeln, Zucker und Zimt, übergossen mit Soßen oder Säften. Noch immer gilt die Regel, Knödel nicht aufzuschneiden, sondern aufzureißen, damit sie locker bleiben und viel von der begehrten Soße aufnehmen können.