

rotkreuz

Nachrichten

Ihr Mitgliederbrief September 2019

Deutsches Rotes Kreuz Service GmbH • 13189 Berlin

##9999999999##

Firma

Anrede Titel Vorname Nachname

Straße inkl. Hausnummer

PLZ Ort



UNSERE THEMEN

- Umfangreiche Baumaßnahmen am Königsholz
- Wir trauern um unser Ehrenmitglied Hanne Lore Hensel
- Pilzvergiftungen
- Rezept:
Gefüllte Champignons
- Sudoku

Liebe Freunde, Unterstützer und Förderer des DRK Bönen,

das DRK Bönen kann bisher auf ein sehr ereignisreiches Jahr voller Licht und Schatten zurückblicken. Wir freuen uns, dass wir am Rotkreuzzentrum in Bönen umfangreiche Renovierungs- und Modernisierungsarbeiten durchführen konnten. Somit sind wir zum einen für die Zukunft gerüstet, können zum anderen aber beispielsweise durch eine neue, moderne Heizungsanlage mit Brennwertechnologie künftig eine große Menge an Energiekosten einsparen und gleichzeitig einen Beitrag zum nachhaltigen Umweltschutz beitragen. Ebenso erstrahlt unsere Küche in neuem Glanz. Dort haben wir auch bereits unseren Rezepttipp „Gefüllte Champignons“ für Sie zur Probe gekocht.

Leider haben wir auch einen schmerzhaften Verlust zu verzeichnen: Unser Ehrenmitglied Hanne Lore Hensel, die zu einer festen Institution in Bönen geworden war, ist Ende April leider von uns gegangen. Ihr Tod hinterlässt eine große Lücke in unseren Reihen.

Außerdem heißt es dieses Mal in unserem DRK-Gesundheitstipp: Pilzsucher aufgepasst! Wir sagen Ihnen, was bei einer Pilzvergiftung zu tun ist.

Ich wünsche Ihnen nun viel Spaß beim Lesen und freue mich wie immer auf Ihre Rückmeldungen und Anregungen!



Herzliche Grüße aus Bönen, Ihre

Angelika Flechsig
Vorsitzende

Modernisierungsmaßnahmen fast abgeschlossen

Wie in jedem Haus, stehen auch im Rotkreuzzentrum am Rehbusch von Zeit zu Zeit Modernisierungsmaßnahmen an. Nachdem der „Neubau“ nun auch schon über 20 Jahre alt ist, gab es auch hier erheblichen Renovierungsbedarf. Was sich seit dem letzten Mitgliederbrief alles rund um das Rotkreuzzentrum in Bönen getan hat, erfahren Sie in diesem Artikel.

Erneuerung der Heizungsanlage und der Warmwasserversorgung

Unsere alte Heizungsanlage war 22 Jahre alt und ein störungsfreier Betrieb war nicht mehr gewährleistet. Unsere neue Heizungsanlage mit Warmwasserversorgung entspricht nun moderner Brennwerttechnologie mit hoher Effizienz und Sparsamkeit.

Erneuerung der Schließanlage

Unsere Schließanlage musste erneuert werden, weil sie nicht mehr den aktuellen Anforderungen entsprach. Außerdem mussten eine Sicherheitslücke geschlossen und die Schließkreise neu verteilt werden.

Neugestaltung der Küche

Unsere alte KÜcheneinrichtung war zum Teil bereits 30 Jahre alt und entsprach nicht mehr den heutigen hygienischen, ökologischen und arbeitsschutzrechtlichen Anforderungen. Insbesondere auch im Hinblick auf die Durchführung von Blutspendeterminen war eine Neugestaltung der Küche erforderlich. Die neue, moderne Küche entspricht nunmehr sämtlichen Anforderungen.



Einbau der Küche

Foto: Peitz, DRK Bönen

Fertigstellung der Fahrzeughalle

Da wir neuerdings zusätzlich den Bevölkerungs- und Katastrophenschutz der Stadt Hamm unterstützen, bekamen wir ein zusätzliches Einsatzfahrzeug vom Land Nordrhein-Westfalen zur Verfügung gestellt. Dafür mussten wir unsere Fahrzeughalle erweitern. Denn auf Dauer ist es notwendig, sämtliche Einsatzfahrzeuge wetterfest unterzustellen.

Erneuerung der Außentüren

Die Türen zum Medikamentenraum, Umkleide, Werkstatt und Garage sind nach über 30 Jahren marode und mussten erneuert werden. Soweit möglich, wurden sämtliche Arbeiten durch unsere Mitglieder erbracht. Insbesondere der Umbau der „Alten Rettungswache“ und des Lagers erfolgte weitestgehend durch Eigenleistungen.

Weitere Modernisierungsmaßnahmen

Auch wenn die Liste der abgeschlossenen Umbauten bereits recht lang ist, sind wir mit den Erneuerungen noch lange nicht am Ende: Erforderlich ist weiterhin der Einbau einer Heizung in die Fahrzeughalle, um eine frostfreie Unterstellung der Fahrzeuge und Materialien, insbesondere der Medikamente, sicherzustellen. Darüber hinaus ist die Anschaffung eines Mannschaftstransporters (MTF) erforderlich, da das alte Fahrzeug schon viele Jahre im Einsatz ist und einen hohen Reparaturbedarf aufweist.

Damit wir auch künftig leistungsstark arbeiten können, sind wir auch weiterhin auf Ihre Unterstützung angewiesen!



Bewährungsprobe für die neue Küche

Foto: Peitz, DRK Bönen

Wir trauern um „die Alte“

Unser langjährigstes Mitglied, Hanne Lore Hensel starb am 30. April im Kreise ihrer Liebsten. Wir haben mit Hanne Lore, die von allen immer respektvoll „die Alte“ genannt wurde, ein wichtiges Mitglied unserer Rotkreuzfamilie verloren!

Hanne Lore Hensel war zeitlebens eine der Säulen des DRK Ortsverein Bönen e. V. . Von frühester Jugend an begleitete sie zunächst ihre Eltern beim Dienst am Nächsten, um später selber Verantwortung in Führungs- und Leitungspositionen bzw. in Vorstandsämtern zu übernehmen. Bis zuletzt war Hanne Lore Rat und Meinung zu den aktuellen Geschehnissen im und um das Rote Kreuz bei uns hoch geschätzt. Das bedeutete auch, viel Zeit in die ehrenamtliche Arbeit für den Dienst am Nächsten zu investieren.

Der Tod von Hanne Lore Hensel hat uns allen vor Augen geführt, wie wichtig jedes einzelne Mitglied ist und wie groß der Verlust eines geliebten Menschen ist.

Dank für die Kondolenzspende

Viele Angehörige, die einen geliebten Menschen verloren haben, möchten im Gedenken etwas Gutes tun. An Stelle von Blumen und Kränzen bitten sie daher auf Trauerkarten und in Zeitungsanzeigen um eine Kondolenzspende für eine wohltätige Organisation wie das Deutsche Rote Kreuz. Die so gesammelten Spenden unterstützen hilfebedürftige Menschen und leisten somit wertvolle Dienste für die Zukunft. So geschah es auch im Fall von Hanne Lore Hensel. Ihre Angehörigen entschieden sich für eine Spende an das DRK Bönen, für die wir uns ganz herzlich bedanken!

Informationen zum Thema Kondolenz- und Testamentsspende erteilen unsere Vorsitzende, Angelika Flechsig, sowie unser Vorstandsmitglied Martin Schulte.



Hanne Lore Hensel

Foto: Chr. Kamp/DRK Bönen

Ein besonderer Dank

Das DRK Bönen freut sich über jede Form der finanziellen Zuwendung gleichermaßen. Im Rahmen der aktuellen Umbau- und Renovierungsmaßnahmen gilt unser besonderer Dank jedoch einigen Unterstützern, ohne die die Umsetzung unserer Planungen nicht realisierbar gewesen wäre. Neben den vielen Stunden, die unseren aktiven Mitglieder an „ihrem Rotkreuzzentrum“ geplant, geräumt und aufgebaut haben, waren wir auf externe Unterstützung angewiesen.



Collage: Chr. Kamp, DRK Bönen

Impressionen vom Umbau

Folgende Firmen haben uns in besonderer Weise unterstützt:

- Firma Norbert Schmitz, Dortmund (Heizungsbau)
 - Firma Schröter und Fabian, Hamm (Schließanlage, Rollläden, Außentüren)
 - Einrichtungshaus Wagner, Hamm (Kücheneinrichtung)
 - Firma Alfred Wöllert, Bönen (Fliesenarbeiten)
 - Firma Michler & Bittner GbR, Hamm, (Malerarbeiten)
 - Firma W. Blankenhagen GmbH, Hamm (Erdarbeiten)
 - Firma Holz-Bau Schwippe, Bönen (Holzbauarbeiten)
 - Firma Hartwig Hoffmeier, Bönen (Dachdeckerarbeiten)
 - Firma Gräfe, Bönen (Schreinerarbeiten)
 - Firma Riedel, Kamen (Rohrreinigung)
 - Beleuchtungstechnik-Preis, Bönen (Elektroarbeiten)
 - Werbetechnik Bieberschulte, Bönen (Beschriftungen)
 - Firma Thomas Kalthof GmbH, Bönen (Estricharbeiten)
 - Firma Karl Tölle, Hamm (Garagentore)
 - Volksbank Bönen (Großspende)
 - Sparkasse Bergkamen-Bönen (Großspende)
 - GSW Kamen (Großspende)
 - Martin Schulte GmbH (Großspendengewinnung)
- Vielen Dank!



Wir gehen in die Pilze

Im Herbst finden Pilzfreunde im Wald und auf der Wiese echte Köstlichkeiten. Doch immer wieder landen auch giftige Exemplare auf dem Teller. Was ist dann zu tun?

Pfifferlinge, Wiesenchampignons oder Steinpilze: Unter den mehr als 2 Millionen Pilzsorten weltweit sind wahre Leckerbissen. Doch immer wieder kommt es bei selbstgesuchten Exemplaren zu Verwechslungen zwischen essbaren und giftigen Sorten. Dabei kann es einige Zeit dauern, bis Vergiftungserscheinungen auftreten. „Erste Anzeichen einer Pilzvergiftung sind Übelkeit, Krämpfe und Erbrechen, Schweißausbrüche, geistige Verwirrtheit, Unruhe oder Schläfrigkeit“, erklärt DRK-Bundesarzt Prof. Peter Sefrin. Sie treten häufig innerhalb der ersten vier Stunden nach dem Verzehr auf. „Wenn diese Beschwerden noch später bemerkt werden, deutet das auf eine schwere Vergiftung hin. Dann drohen Organschädigungen und es besteht akute Lebensgefahr.“

Bei Vergiftungserscheinungen, sollte ein Notruf (112) abgesetzt und auf Empfehlung des Rettungsdienstes eventuell eine Gifteinformationszentrale (z. B. Tel. 030 19 240) kontaktiert werden. „Die Behandlung der Vergiftung an sich ist Sache des Notarztes und der Klinik“, so Sefrin. Für Ersthelfer heißt dies: Beruhigen Sie den Betroffenen bis zum Eintreffen des Arztes und kontrollieren Sie Atmung und Bewusstsein. Bringen Sie ihn bei Bewusstlosigkeit in die stabile Seitenlage und decken Sie ihn zu. Prüfen Sie regelmäßig die Atmung: Atmet der Betroffene nicht (normal), sollte mit der Herz-Lungen-Wiederbelebung begonnen werden. Geben Sie bei Erbrechen Hilfestellung, doch führen Sie dies nicht absichtlich herbei. „Der Betroffene könnte sein Erbrochenes einatmen, besonders, wenn er nicht zu 100 Prozent ansprechbar ist“, erklärt Sefrin. Daran könne er schlimmstenfalls ersticken. Bewahren Sie Reste der Mahlzeit auf, denn sie liefern wichtige Hinweise für den Rettungsdienst. Übrigens: Auch, wenn Sie den richtigen erwischt haben – auch verdorbene Pilze lösen Vergiftungen aus. Verwerten Sie diese deshalb schnell und lagern Sie sie stets gut belüftet.

Alle Kurstermine zur Ersten Hilfe finden Sie unter:
www.drk-kv-unna.de/erste-hilfe.html

Unser Spendenkonto:
DRK-Ortsverein Bönen e.V.
Sparkasse Bergkamen-Bönen
IBAN: DE28 4105 1845 0001 0052 63
SWIFT-BIC: WELADED1BGK
Internet: www.drk-boenen.de

Gefüllte Champignons

Gefüllte Champignons lassen sich kreativ vegetarisch, vegan oder mit Fleisch zubereiten. Hier eine vegetarische Rezeptidee.

Zutaten: 8 Champignons, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 g Frischkäse, 100 g geriebener Käse (wie z. B. Emmentaler), Olivenöl, 1 EL gehackte Petersilie, etwas Zucker, Salz und Pfeffer.

Säubern Sie die Champignons und entfernen Sie die Stiele. Höhlen Sie die Pilze mit einem Teelöffel außerdem noch vorsichtig aus. Hacken Sie Zwiebeln und Knoblauchzehen fein und braten Sie beides in einer Pfanne mit Olivenöl glasig. Hacken Sie auch das Pilzinnere und die Stiele und geben Sie diese mit etwas Zucker hinzu. Braten Sie alles kurz an. Sobald die Pilzmischung abgekühlt ist, vermengen Sie diese mit dem Käse, dem Frischkäse und der Petersilie. Würzen Sie die Mischung nach Geschmack mit Salz und Pfeffer und befüllen Sie damit die Pilze. Nun kommen die gefüllten Champignons für zirka 15 – 20 Minuten bei 200 °C (Umluft = 180 °C) in den Ofen. Guten Appetit!

Sudoku

			9	1		3	5	2
	9			6			8	
8	1		3		2			6
	2			5				4
				9				
			8		6	7		
5				7			4	
6	7				4			
2		3				1	9	

Impressum

DRK Ortsverein Bönen e.V.

Redaktion: Christian Kamp, Leiter Öffentlichkeitsarbeit

Vi.S.d.P.: Angelika Flechsig, Erste Vorsitzende

Herausgeber:

DRK Ortsverein Bönen e.V.

Königsholz

59199 Bönen

0 23 83 - 25 74

0 23 83 - 25 21

info@drk-boenen.de

Auflage: 500