

Lesezeichen



Jubiläum
75 Jahre RBS



Mieterportal
„Meine RBS“



Generationsübergreifendes
Wohnprojekt „An der Wallburg“



Stecken Sie den Sommer ins Glas:
**Obst einkochen
und fermentieren!**

Liebe Mieterinnen und Mieter, liebe Kunden und Freunde der RBS,



dieses Jahr steht ganz im Zeichen unseres großen Jubiläums. Seit 75 Jahren sorgt die RBS nun schon für guten, bezahlbaren Wohnraum in Bergisch Gladbach und der Region. Über 2.000 Wohnungen sind in dieser Zeit entstanden und jede Wohnung ist auch ein Zuhause und damit der Mittelpunkt ganz unterschiedlicher Lebensgeschichten. Viele von Ihnen, liebe Mieterinnen und Mieter, wohnen seit Jahrzehnten bei uns und haben die vergangenen 75 Jahre in Teilen miterlebt und mitgestaltet. Aus diesem Grund war es uns ein Bedürfnis, gemeinsam mit Ihnen auf unser Jubiläum anzustoßen.

Drei Mal haben wir bereits in verschiedenen Quartieren mit Ihnen unter freiem Himmel gefeiert, zwei weitere Mieterfeste werden in diesem Jahr noch folgen. In vielen persönlichen Begegnungen und Gesprächen haben wir erlebt, warum die RBS mehr ist als ein reiner Wohnraumversorger. Wir sind auch eine Gemeinschaft, die ein bezahlbares Zuhause, aber eben auch lebendige Nachbarschaften erschafft und fördert. Ich persönlich finde es immer wieder bemerkenswert, wie gut und gerne unterschiedlichste Menschen, Kulturen und Generationen bei uns Tür an Tür zusammenleben.

Dieses Zusammengehörigkeitsgefühl möchten wir mit unserem Mieterportal „Meine RBS“ weiter ausbauen. Dabei soll die App den persönlichen Kontakt nicht ersetzen, sondern im Gegenteil ergänzen, stärken und vereinfachen. Falls Sie sich noch nicht angemeldet haben, lade ich Sie an dieser Stelle herzlich dazu ein.

Abschließend wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen. Genießen Sie den Sommer, der uns hoffentlich mit schönem, doch nicht zu heißem Sonnenwetter verwöhnen wird.

Ihre Sabine Merschjohann



Gesellen Sie sich doch zu uns unter: portal.rbs-wohnen.de/app/login

Wenn Not am Mann ist ...

Leider kann es immer mal vorkommen, dass der eine oder andere Notfall schnelles Handeln erfordert. Für solche Fälle gibt es die Notdienstnummer der RBS. In dringenden technischen Notfällen rufen Sie bitte freitags zwischen 12.00 und 16.30 Uhr, samstags, sonntags und an Feiertagen zwischen 8.00 und 16.30 Uhr folgende Rufnummer an:
0 22 02 / 95 22 33

Bei Nichterreichen des Mitarbeiters sprechen Sie bitte auf das Band. Dieses wird regelmäßig abgehört. Alle anderen Anliegen können nach wie vor während der Geschäftszeiten unter 0 22 02 / 95 22 0 oder info@rbs-wohnen.de aufgegeben werden.

Nutzen Sie diesen Service bitte nur, wenn ein echter Notfall vorliegt. Andernfalls müssen wir Ihnen die entstandenen Kosten in Rechnung stellen.

Notfälle sind:

- Totalausfall der Heizung bei Minustemperaturen
- Rohrbruch
- Stromausfall in der gesamten Wohnung oder im gesamten Haus
- Rohrverstopfung mit Überschwemmungsgefahr

Die Verstopfung eines Waschbecken-, Bade- oder Duschwannenabflusses sowie laute Musik des Nachbarn stellen keinen Notfall dar!

Impressum

„Lesezeichen“ · Kundenmagazin der RBS
Rheinisch-Bergische Siedlungsgesellschaft mbH

Ausgabe 02 | 2023, Auflage: 2.500 Stück

Herausgeber:

Rheinisch-Bergische Siedlungsgesellschaft mbH
An der Gohrsmühle 25, 51465 Bergisch Gladbach
Tel. 0 22 02 / 95 22 0, Fax 0 22 02 / 95 22 44
info@rbs-wohnen.de, www.rbs-wohnen.de

Verantwortlich für den Inhalt: Sabine Merschjohann

Bildnachweis: Shutterstock.com: Iryn, Julien Tromeur, Nadia Snopek, BUNDITINAY, panitanphoto, GoodStudio, Antonina Vlasova, Plateresca, Cernecka Natalja, Alliance Images

Text und Gestaltung:

stolp + friends Marketinggesellschaft mbH
www.stolpundfriends.de

Druck: medienzentrum süd

Bischofsweg 48–50, 50969 Köln



75 Jahre RBS: Wir feiern gemeinsam!

Wie Sie vielleicht schon mitbekommen haben, feiern wir in diesem Jahr den 75. Geburtstag unserer RBS. Dazu kommen wir zu Ihnen und veranstalten an fünf verschiedenen Terminen gesellige Mieterfeste in unseren Quartieren. Im Mai und Juni konnten wir bereits drei Mal gemeinsam mit unseren Mieterinnen und Mietern auf das große Jubiläum anstoßen. Bei Redaktionschluss standen noch zwei Feste im August und September aus, die sicher ebenso harmonisch, unterhaltsam und fröhlich verlaufen werden.

Am 13. Mai, 2. Juni und 16. Juni lockten wir bei herrlichem Sonnenschein zahlreiche Gäste zu unseren drei Mieterfesten am Ahornweg, in der Martin-Luther-King-Straße und Im Buchholz. Alle Mieterinnen und Mieter freuten sich über ein großes Buffet mit vielen Leckereien, eine kostenlose Tombola, ein Glücksrad und vieles mehr. Zahlreiche Nachbarn nutzten die gute Gelegenheit, ins Gespräch zu kommen und sich ein wenig besser kennenzulernen. Wer wollte, konnte sich zudem auch über das neue Mieterportal „Meine RBS“ informieren und es vor Ort gleich ausprobieren.

Wir bedanken uns herzlich bei allen, die unserer Einladung gefolgt sind, und natürlich auch bei unseren engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Es hat wirklich viel Spaß gemacht!



Das Glücksrad ist immer dabei.



Gute Stimmung, schönes Wetter: Mitte Mai beginnt das erste Mieterfest im Ahornweg.



Ein schattiges Plätzchen und leckeres Essen: Anfang Juni startete das zweite Mieterfest in der Martin-Luther-King-Straße.



Ein Gewinn für alle: Geschäftsführerin Sabine Merschjohann verteilt Im Buchholz Preise an unsere glücklichen Mieterinnen und Mieter.



Startklar für die Zukunft

Stecken Sie den Sommer ins Glas: Obst einkochen und fermentieren!

Sommerzeit ist Früchtezeit: In den Regalen häufen sich fruchtige Leckereien wie Kirschen, Aprikosen, Heidelbeeren, Pflaumen und vieles mehr. Natürlich gibt es viele dieser Früchte auch im Winter zu kaufen, dann stammen Sie allerdings vom anderen Ende der Welt, sind teuer und haben lange, klimaschädliche Transportwege hinter sich. Besser ist es da, auf traditionsreiches Fachwissen zurückzugreifen und saisonales Obst selbst haltbar zu machen.

In früheren Tagen wurde im Sommer ganz selbstverständlich eingekocht oder fermentiert. Heute ist diese Kunst leider vielerorts in Vergessenheit geraten, weil die meisten Früchte rund ums Jahr eingekauft werden können. Das ist schade, denn Einkochen und Fermentieren schont nicht nur das Portmonee, sondern macht auch viel Spaß und gehört zu einer kreativen Küche einfach dazu. Wir wollen diesem schönen Brauch ein wenig nachspüren, die wichtigsten Grundlagen erklären und vielleicht auch bei Ihnen die Lust am selbstangelegten Sommer-Vorrat wecken.

Einmachen ist am einfachsten

Bevor wir uns der hohen Kunst des Einkochens widmen, wollen wir kurz das Einmachen vorstellen. Hierbei wird das Obst nicht im Glas, sondern im Topf gekocht. Je nach Rezept werden die Früchte mit reichlich Zucker vermengt und zu Marmelade zercocht.

Anschließend nimmt man gekaufte oder gesammelte Gläser mit einfachem Schraubverschluss (z. B. alte Marmeladen- oder Joghurtgläser) und spült sie mit kochendem Wasser steril aus. Jetzt wird das heiße Obst vorsichtig mit einem sterilen Löffel bis zum Rand eingefüllt und die Gläser fest verschlossen. Durch das anschließende Abkühlen entsteht ein Unterdruck im Glas, der es sicher und haltbar verschließt.

Einkochen für Anfänger

Wer nicht nur Marmelade, sondern ganze Früchte genießen möchte, sollte diese im Glas einkochen. Hierfür werden Einkochgläser benötigt, die mit einem Gummiring abgedichtet sind, so dass die heiße Luft beim Einkochen entweichen kann und die Gläser nicht platzen. Absolute Sauberkeit und Sterilität ist auch hier enorm wichtig. Spülen Sie alle Gläser

und Gegenstände vor dem Einkochen mit kochendem Wasser ab und achten Sie darauf, den Rand oder das Innere nicht mehr zu berühren.

1. Bereiten Sie das Obst vor, indem Sie es gründlich waschen und Kerne sowie schadhafte Stellen entfernen. Größere Obstsorten wie Birnen und Pfirsiche sollten zudem kleingeschnitten werden. Als Faustregel gilt: Ein Kilo Obst reicht für zwei Kilo Eingemachtes.

2. Füllen Sie das Obst nun mit einem heiß abgespülten Löffel vorsichtig in die Gläser. Greifen Sie niemals mit den Fingern ins Glas und lassen Sie zwischen Obst und Glasrand noch ca. drei Zentimeter Luft.

3. Füllen Sie jedes Glas nun mit Zuckerwasser auf, bis die Früchte bedeckt sind. Bei süßen Früchten reichen 150 g Zucker auf einen Liter Wasser, bei sauren Früchten dürfen es auch 300 g sein.

4. Verschließen Sie nun die Gläser und stellen Sie diese am besten auf ein tiefes Backblech, das mit 3 Zentimeter Wasser bedeckt ist. „Backen“ Sie die Gläser auf der unteren Schiene bei 175 Grad etwa 30 Minuten lang oder bis Bläschen in den Gläsern aufsteigen. Lassen Sie die Gläser danach noch weitere 30 Minuten im Ofen stehen.

5. Nach dem Abkühlen sollten die Gläser dank Unterdruck fest verschlossen sein. Ihr Innerstes ist jetzt bis zu einem Jahr lang haltbar.

Tipp: Wer noch nicht so geübt ist, sollte mit geringen Mengen experimentieren. In jedem Fall empfiehlt sich auch ein Rezept, das das Einkochen für jede Obstsorte genau beschreibt.





Edel-Disziplin: Fermentieren

Fermentieren meint eigentlich nichts anderes, als dass organische Stoffe, meist Zucker und Stärke, im Obst oder Gemüse unter Ausschluss von Sauerstoff durch probiotische Bakterien abgebaut und in Gase, Alkohol und Säure umgewandelt werden. Vor allem Letztere sorgt dann für die lange Haltbarkeit.

Diesen Prozess macht sich der Mensch schon lange zu Nutze, beispielsweise bei der Herstellung von Käse, Sauerteig, schwarzem Tee, Oliven, Essig, Wein und Bier. Der Vorteil gegenüber dem Einkochen liegt darin, dass die Fermentierung ohne Energiezufuhr von außen quasi von allein geschieht. Außerdem bleiben Nährstoffe und Vitamine besser erhalten und die Bakterien wirken sich positiv auf die Darmflora aus. Drittens macht Fermentierung nicht nur haltbar, sondern verändert auch den Geschmack, wodurch sich ganz neue Möglichkeiten für kreative Hobby-Köche ergeben.

Die Grundidee des Fermentierens

Damit das Obst und Gemüse nicht einfach nur verdirbt, müssen „schädliche“ Pilze und Bakterien in ihrem Wachstum gehemmt und „gute“ Bakterien gefördert werden. Diese „guten“ Bakterien sind Milchsäurebakterien, die auch in salziger und sauerstofffreier Umgebung gedeihen können.

1. Schneiden Sie möglichst „harte“ Gemüsesorten wie Kohl, Radieschen oder Karotten klein und füllen Sie sie in saubere Gläser. „Weiche“ Sorten wie Tomaten und Zucchini funktionieren auch, werden aber schnell matschig. (Obst geht auch, ist aber etwas schwieriger.)

2. Anschließend geben Sie 25 g jodfreies Meersalz auf einen Liter Wasser und decken das Gemüse damit ab. Damit keine Gemüsestücke an die Oberfläche treiben und dort eventuell schimmeln, beschweren Sie sie zum Beispiel mit einem kleineren Glas.

3. Schließen Sie das Glas und lagern Sie es an einem dunklen Ort. Nach 7 bis 10 Tagen sollte die Fermentierung abgeschlossen sein.

4. Stellen Sie das Glas nun in den Kühlschrank, um die Fermentierung zu beenden. Je länger fermentiert wird, desto saurer wird das Gemüse. Eine Geschmacksfrage!

Tipp: Wer sich nicht auf die natürlich vorkommenden Milchsäurebakterien verlassen möchte, kann die Salzlösung zusätzlich mit einem Löffel Joghurt oder Buttermilch animpfen.

Obst fermentieren

Obst besitzt meist relativ viel Zucker, der von Hefebakterien schnell zu Alkohol umgewandelt wird. Die Fermentierung sollte daher nur 3 bis 4 Tage andauern. Anschließend werden die Gläser in den Kühlschrank gestellt, so dass die Fermentierung ausklingt. Ihr fermentiertes Obst sollte leicht säuerlich schmecken und sich beim Hineinbeißen ganz leicht sprudelnd anfühlen, dann ist es richtig.

Achten Sie in jedem Fall darauf, dass Ihr „Ferment“, also das fermentierte Obst oder Gemüse, nicht verdorben riecht oder gar Schimmel erkennbar ist. In diesem Fall hat irgendetwas nicht richtig funktioniert und Sie sollten den Inhalt auf keinen Fall verzehren. Waschen und sterilisieren Sie das Glas (z. B. im Backofen) und versuchen Sie es einfach noch einmal.

Tipps gegen zu langen Medienkonsum Einfach mal abschalten!

Viele von euch kennen es: Nur noch eben die Nachricht beantworten, ein Video gucken oder noch eine Runde das Lieblingsspiel auf der Konsole spielen und auf einmal ist eine Stunde vergangen. Heutzutage wird die Jugend immer früher an die Nutzung digitaler Medien herangeführt und oft ist dieser Generation gar nicht bewusst, wie viel Zeit diese am Bildschirm verbringt. Wenn die Bildschirmzeit allerdings überhandnimmt, kann dies sogar zu einer Sucht führen.



Laut einer Umfrage des Branchenverbands Bitkom aus dem vergangenen Jahr verbringen wir durchschnittlich 7,6 Stunden täglich vor dem Bildschirm, zu Coronazeiten waren es sogar 10 Stunden. Im Büro arbeiten wir am PC, abends wird der Fernseher oder die Konsole eingeschaltet und zwischendurch wird das Handy für Informationen, Kontakte oder Spiele gezückt.

Die Folgen sind breit gefächert. Es können Verspannungen in Nacken und Schultern, Kopfschmerzen oder auch trockene und schmerzende Augen auftreten. Häufig wird die Sehkraft dauerhaft geschädigt. Durch lange Bildschirmzeiten bewegen wir uns auch weniger, was zu Übergewicht führen kann. Auch psychische Folgen, wie innere Unruhe, Schlafstörungen, Hyperaktivität oder gar Depressionen können auftreten. Im schlimmsten Fall entwickeln wir eine Online-Sucht, eine Erkrankung, die in Deutschland schätzungsweise 560.000 Menschen betrifft.

Doch wie können wir unsere Bildschirmzeit verkürzen?

1. Es gibt Apps, die unsere Bildschirmzeit erfassen und uns beispielsweise mit Warnhinweisen auf eine zu lange Online-Aktivität aufmerksam machen. Oft ist man selbst überrascht, wie viel Zeit man schon wieder aufs Handy geschaut hat.
2. Löscht einfach mal die Apps und Spiele auf eurem Handy, die viel Zeit verschlingen, und versucht, generell weniger neue Apps zu installieren. Auch automatische Benachrichtigungen durch Apps sollten ausgeschaltet werden.
3. Setzt euch Zeiten oder Orte, an denen ihr das Handy nicht anrührt, z. B. im Bett oder während der Arbeit. Lasst es bei einem Spaziergang oder im Fitnessstudio bewusst zu Hause.
4. Legt per App (z. B. „Quality Time“) Zeiten fest, in denen sich das Handy automatisch ausschaltet. Auch ein Tageslimit kann so sinnvoll eingerichtet werden.
5. Wer seiner Gesundheit etwas besonders Gutes tun will, kann sich am „Digital Detox“ versuchen, also einer „digitalen Entgiftung“, die über mehrere Tage reicht. Probiert doch einfach mal aus, wie lange ihr es komplett ohne Bildschirm aushaltet.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass es wichtig ist eure Bildschirmzeit regelmäßig zu kontrollieren. Somit könnt ihr kurzfristigen und langfristigen Folgen aus dem Weg gehen und die Medien sorglos nutzen.

Grillen ja, aber richtig!



1. Elektrogrill verwenden!

Das Grillen mit Holzkohle ist wegen der unzumutbaren Rauchentwicklung grundsätzlich nicht gestattet. Gasgrills wiederum haben den Nachteil, dass die dazugehörige Gasflasche aus Brandschutzgründen auf keinen Fall auf dem Balkon gelagert werden darf. Der umsichtige Grilllexperte wählt daher den praktischen wie gesunden Elektrogrill.

2. Häufigkeit reduzieren!

Gegen ein gelegentliches Grillen hat kaum ein Nachbar etwas einzuwenden. Wer jedoch täglich die 12-köpfige Familie zum geselligen Grillfest lädt, könnte verärgerte Nachbarn auf den Plan rufen. Die bessere Alternative: Lassen Sie sich doch mal selbst zum Grillen bei Freunden oder in der freien Natur einladen.

3. Ruhezeiten beachten!

Wer es rechtzeitig anmeldet, kann natürlich bei einem besonderen Fest auf die Toleranz der Nachbarn hoffen. Hausbewohner, die jedoch wiederholt während der Ruhezeiten die Lautstärke ihrer Stereoanlage oder ihre bierselige Gesangkunst unter Beweis stellen möchten, dürfen sich über Stimmungstiefs innerhalb der Hausgemeinschaft nicht wundern.

Rückblick auf das erste Ausbildungsjahr

Seit knapp einem Jahr ist unsere neue Auszubildende Frau Draga an Bord der RBS. Sie hat sich bereits gut eingearbeitet und möchte nun die Gelegenheit wahrnehmen, sich auf diesem Weg bei Ihnen vorzustellen.

„Mein Name ist Ines Draga und ich bin seit dem 01.08.2022 Auszubildende der RBS. Ich bin 20 Jahre alt und komme gebürtig aus Bergisch Gladbach. Nach meinem Abitur mit dem Schwerpunkt Wirtschaft und Verwaltung wollte ich eine abwechslungsreiche Ausbildung machen, die im kaufmännischen Bereich liegt. Zudem interessiert mich der Umgang mit Menschen in verschiedenen Lebenslagen, was dazu führte, dass ich mich bei der RBS beworben habe. In den vergangenen Monaten konnte ich bereits viele Einblicke gewinnen und durfte die ersten Vermietungsprozesse übernehmen. Durch die Abwechslung im Alltag und die netten Kollegen macht mir die Arbeit sehr viel Spaß.“

In meiner Freizeit gehe ich gerne ins Fitnessstudio oder treffe mich mit Freunden. Allerdings ist meine größte Leidenschaft das Tanzen. Seit meinem vierten Lebensjahr habe ich einige Tanzarten ausprobiert, bis ich vor fünf Jahren auf den Paartanz gestoßen bin. Sowohl die Standardtänze als auch die lateinamerikanischen Tänze haben mich sofort begeistert. Nun bin ich seit einigen Jahren Mitglied in einer Latein-Formation und durfte auch auf einigen Turnieren tanzen.

Ich freue mich auf weitere spannende Herausforderungen bei der RBS.“



Viel Abwechslung und nette Kollegen: Unsere Auszubildende Frau Draga an ihrem Arbeitsplatz.

Dank zusätzlicher Mieteinnahmen aus Neubauprojekten 2022 war für die RBS ein erfolgreiches Geschäftsjahr

2022 war sicherlich kein leichtes Jahr. Doch trotz problematischer Rahmenbedingungen kann die RBS dank gesteigener Erlöse aus der Hausbewirtschaftung erneut auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr zurückblicken.

Eine historisch hohe Inflation, gestiegene Zinsen und der Fachkräftemangel machen das Wirtschaften auch für die RBS heute noch schwierig. Doch durch zusätzliche Mieteinnahmen aus unseren Neubauprojekten, die wir 2021 und 2022 fertiggestellt und vermietet haben, stieg im vergangenen Jahr der Jahresüberschuss: Um 484.000 auf 2,34 Millionen Euro. Damit fiel das Ergebnis höher aus als prognostiziert.

Ebenso erfreulich ist, dass unsere ohnehin schon solide Eigenkapitalquote sich auf gut 30 Prozent erhöhte, der Fremdkapitalanteil sank im Vergleich zu 2021 leicht. Die Fluktuationsquote ging deutlich von 7,7 (2021) auf 5,4 Prozent zurück.

Den Jahresüberschuss werden wir vor allem in unsere Neubauvorhaben re-investieren. Allerdings sind aufgrund der schwierigen Rahmenbedingungen nicht mehr so viele Projekte in Planung wie in den Jahren zuvor. Für Instandhaltungs- und Sanierungsmaßnahmen haben wir 2022 mit gut drei Millionen Euro zwar mehr ausgegeben als im Jahr zuvor. Dadurch konnten wir die gestiegenen Kosten für Instandhaltung und Instandsetzung ausgleichen. Aber auch hier müssen wir wie beim Neubau angesichts der bestehenden Kosten- und Zinsrisiken weiterhin sehr genau hinschauen, um mit Bedacht und Augenmaß zu investieren.



Den kompletten Geschäftsbericht 2022 finden Sie auf www.rbs-wohnen.de.



Generationsübergreifendes Wohnprojekt „An der Wallburg“



Unser Gemeinschaftsprojekt „An der Wallburg“ mit dem Verein Wohnfreu(n)de Refrath e.V. in Refrath-Kippekausen nimmt langsam Form an. Keller und Erdgeschoss sind im Rohbau schon gut zu erkennen. Nach Fertigstellung wohnen hier Menschen mit und ohne Behinderung, die sich über den Verein organisieren und für ein inklusives Wohnen stark machen.

Das Konzept des Vereins, der aus einer Elterninitiative hervorgegangen ist, sieht vor, dass ungefähr ein Drittel der 30 Wohnungen von Familien mit Kindern bewohnt wird, ein Drittel macht die Gruppe zwischen 40 und 60 aus und ein Drittel ist älter als 60/65. Das Wohnprojekt umfasst zudem neun Apartments für Menschen mit Behinderung, die hier gemeinsam in einer solidarischen Hausgemeinschaft zusammenleben.

Alle Wohnungen sind bereits vergeben, so dass der Verein aktuell keine neuen Mitglieder aufnehmen kann. Weitere Informationen finden Sie auch unter www.wohnfreunde-refrath.de.



Baufortschritt mit besten Aussichten: Aufgeteilt auf Erdgeschoss, 1. Etage und ein Staffelgeschoss entstehen hier 30 barrierefreie Wohnungen in Refrath.

Gegrillte Antipasti-Spieße mit Kräuterdip So schmeckt der Sommer!

Grillen ohne Fleisch? Was für viele etwas ungewohnt klingt, bietet unvergleichliche Geschmackserlebnisse. Unser heutiges Rezept kommt von unserem Kollegen Herrn Thomas John, der dieses fantastische Grillgemüse für sich entdeckt hat. Da werden selbst „eingefleischte“ Grill-Meister schwach.

Zutaten für 8 Spieße:

Für die Spieße:

- 225 g Halloumi
- 200 g rote Paprika
- 250 g Zucchini
- 4 rote Zwiebeln
- 2 Zuckermaiskolben (vorgegart)
- 8 Schaschlikspieße
- 1 Knoblauchzehe
- 5–6 EL Olivenöl
- Meersalz und Pfeffer

Für den Dip:

- jeweils 3 Zweige Minze, Basilikum und Petersilie
- 1 Limette
- 500 g Quark
- 3 TL Tahini
- 2–3 TL Honig
- Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Grill vorbereiten oder den Grill im Backofen vorheizen. Halloumi in Würfel schneiden. Paprika und Zucchini putzen und ebenfalls würfeln. Zwiebeln schälen und vierteln. Mais mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Halloumi und Gemüse nacheinander auf Schaschlikspieße spießen.

Knoblauch schälen, pressen und mit 3 EL Olivenöl und Salz und Pfeffer verrühren. Spieße damit bestreichen und 5 Min. ziehen lassen.

Kräuter waschen und hacken. Limette auspressen und den Saft zusammen mit den gehackten Kräutern unter den Quark mischen. Tahini und Honig dazu geben, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spieße grillen bis das Gemüse gar ist. Mit etwas Olivenöl beträufeln und zusammen mit dem Kräuterdip genießen.



© Ariane Bille für BVEO

TERMINVORSCHAU

Vorfreude auf zwei Termine

Wie in jedem Jahr dürfen wir uns auch in diesem Sommer und Herbst auf zwei traditionsreiche Veranstaltungen im Hermann-Löns-Viertel freuen. Wir hoffen auf gutes Wetter, nette Teilnehmer und jede Menge gute Laune!

Sommerfest am 19.08.2023

Der „Siedlungsverein Hermann-Löns-Viertel e. V.“ lädt zum Sommerfest auf den Spielplatz an der Willy-Brandt-Straße. Am Samstag nachmittag sind alle Mieterinnen und Mieter herzlich eingeladen, bei Kaffee und Kuchen, kühlen Getränken und leckerem Grillgut zu feiern und verschiedene Spielstationen zu entdecken. Auch das beliebte Torwandschießen der RBS ist wieder mit dabei.



Fußball-Cup am 01.10.2023

Auch unser Fußballturnier „Kommen, kicken, Tore schießen“ findet wieder statt. Bereits zum 16. Mal sind alle Jungen und Mädchen zwischen 8 und 14 Jahren aufgerufen, in einem spannenden Kleinfeldturnier gegeneinander anzutreten. Anmeldung vor Ort bis 10 Uhr. Im Anschluss wird ein Mädchenturnier (C- und D-Jugend) ausgetragen. Die darauffolgende Ferienwoche (02.–06.10.) steht dann wieder ganz im Zeichen des Fußball-Camps, bei dem die Kinder kostenlos und gut versorgt ihre Talente entdecken und entfalten können.



Glückwunsch im Doppelpack!

Im Sommer 2023 haben Frau Anna Berner und Herr Nataniel Wieczorek erfolgreich ihre Ausbildung bei der RBS abgeschlossen und können sich nun stolz Immobilienkauffrau bzw. Immobilienkaufmann nennen. Nach einer spannenden, lehrreichen und hoffentlich auch glücklichen Zeit beginnt für beide nun der weitere Start ins Berufsleben, zu dem wir ihnen nur das Beste wünschen.

Frau Berner wird unser Team auch weiterhin verstärken und sich als Vermieterin um unseren Wohnungsbestand in Bergisch Gladbach Paffrath kümmern. Die vielseitigen Arbeiten, das gute Betriebsklima und nicht zuletzt die netten Kolleginnen und Kollegen haben den Ausschlag gegeben, dass sie uns erhalten bleibt.

Herr Wieczorek wird uns noch bis Ende September im Bereich Empfang und in der Vermietung unterstützen. Auch er hat seine Ausbildung und die Arbeit bei der RBS sehr genossen, möchte allerdings noch ein Studium der Gebäudetechnik anschließen. Wir wünschen ihm viel Erfolg und wer weiß: Vielleicht kehrt er ja eines Tages zu uns zurück.

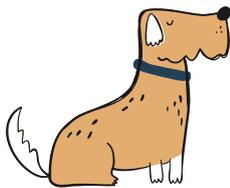


Spielregeln für eine bessere Hausgemeinschaft

Wenn verschiedene Menschen unter einem Dach wohnen, kann es schon mal zu kleinen Reibereien kommen. Damit daraus kein ausgewachsener Nachbarschaftsstreit entsteht, möchten wir an drei wichtige Verhaltensregeln erinnern, die leider auch bei uns immer wieder zu Konflikten führen.

Mülltrennung ist notwendig!

Bitte füllen Sie in die braune Biotonne ausschließlich organische Abfälle, wie z. B. Essensreste. Plastiktüten haben hier nichts verloren und verhindern, dass die Tonnen abgeholt werden. Die nachträgliche Entleerung verursacht hohe Kosten, die letztlich die Hausgemeinschaft zu tragen hat. Werfen Sie auch Verpackungs- (Gelber Sack) und Papierabfälle (Blaue Tonne) in die dafür vorgesehenen Behälter. Ansonsten sind die Restmülltonnen schnell überfüllt. Das führt zu verschmutzten Abfallplätzen und letztlich hohen Kosten, weil größere Abfallbehälter angeschafft werden müssen. Denken Sie immer daran: Die korrekte Mülltrennung schützt Sie vor hohen Abfallgebühren!



Rücksichtsvolle Hundehaltung!

Hundehalter müssen ihr Tier im Treppenhaus und auf den Außenanlagen grundsätzlich immer angeleint lassen. Entsorgen Sie die Hinterlassenschaften Ihres Hundes mittels Kotbeutel und achten Sie darauf, dass sich Nachbarn nicht durch das Tier gestört oder gar verängstigt fühlen. Grundsätzlich gilt: Die Hundehaltung muss vorab durch den Vermieter genehmigt werden.

Benanlagen grundsätzlich immer angeleint lassen. Entsorgen Sie die Hinterlassenschaften Ihres Hundes mittels Kotbeutel und achten Sie darauf, dass sich Nachbarn nicht durch das Tier gestört oder gar verängstigt fühlen. Grundsätzlich gilt: Die Hundehaltung muss vorab durch den Vermieter genehmigt werden.



Sperrmüll richtig entsorgen!

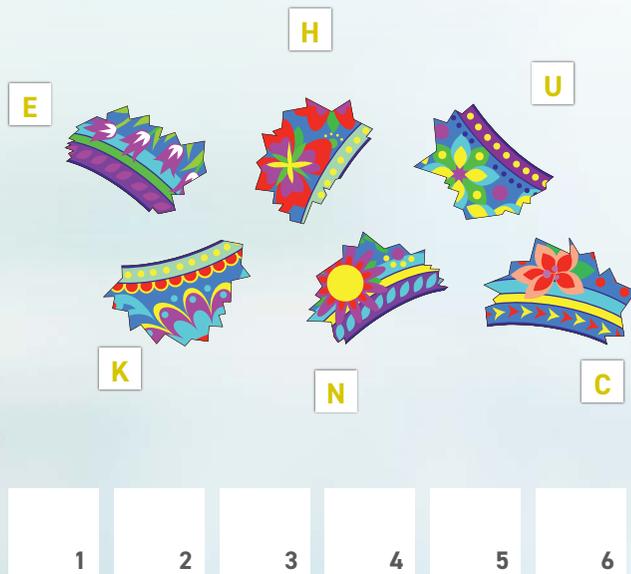
Wer Möbel, Teppiche oder Matratzen als Sperrmüll entsorgen möchte, muss diesen beim Abfallwirtschaftsbetrieb Bergisch Gladbach anmelden (per E-Mail an sperrmuell@awb-gl.de oder unter Tel. 02202 / 14 – 3333). Lagern Sie Ihren Sperrmüll bitte bis zum Vorabend des Abholtermins in Ihrem privaten Keller und stellen Sie ihn erst dann an die Straße. Sperrmüll, der in Treppenhäusern, Kellerdurchgängen oder auch in unseren Außenanlagen gelagert wird, müssen wir aus Brandschutzgründen entsorgen. Die Kosten dafür tragen Sie als Verursacher.



Scherben bringen Glück

Der kleine Drache feiert heute seinen Geburtstag und bald kommen seine Gäste. In seiner Aufregung hat er beim Tischdecken jedoch versehentlich alle Tassen zerbrochen.

Hilf ihm, die Tassen schnell zu reparieren, und ordne die Scherben den richtigen Tassen zu. Dabei solltest du dir das Muster am Tassenrand genau anschauen. So erhältst du das gesuchte Lösungswort.



Wenn du das Lösungswort geknackt hast, schicke es einfach mit der anhängenden Postkarte zurück an deine RBS. Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir drei Outdoorspiele Wikinger-Spiel Kubb jeweils im Wert von 33,00 Euro.

Teilnehmen dürfen alle Kinder bis 14 Jahren, nicht aber deren Eltern sowie Kinder von Angestellten der RBS. Gewinner stimmen ihrer Namensveröffentlichung zu. Einsendeschluss ist der 30. September 2023.

RÄTSELAUFLÖSUNG

Kinder Die schönste Zeit

Sechs kleine Häschen hatten sich in unserer Osterausgabe versteckt und natürlich auch bunte Eier mitgebracht. Wer alle fand und die Buchstaben richtig zusammensetzte, knackte ein Lösungswort, das wir gerade in der warmen Jahreszeit gut gebrauchen können: Gesucht waren die „FERIEN“, in denen auch kleine Hasenkinder die Schule für ein paar Wochen vergessen dürfen. Passend dazu gab es drei Gutscheine für das Kombibad Paffrath zu gewinnen. Spritzigen Wasserspaß wünschen wir:

Lara Haeser aus Bergisch Gladbach
Leon Libricht aus Bergisch Gladbach
Amilia Merkle aus Bergisch Gladbach

Erwachsene Blühende Gewinne

In unserem letzten Kreuzworträtsel ging es um einen „Ort“ voller Begegnungen, Informationen, Austausch und jeder Menge Service. Gemeint war natürlich unser neues „MIETERPORTAL“, in dem Sie mit uns und vielleicht auch Ihren Nachbarn rund um die Uhr in Kontakt treten können. Gewusst haben es viele, angemeldet im Portal haben sich noch viel mehr, gewinnen konnten allerdings nur drei, denen wir herzlich je zu einem Gutschein für das Garten Center Selbach gratulieren.

Frau Angelika Herrmann aus Bergisch Gladbach
Frau Anita Koloska aus Bergisch Gladbach
G. u. Velupillai Kathirgamapillai aus Bergisch Gladbach



RÄTSEL

Mitmachen und gewinnen!

Schreiben Sie die Antworten einfach in die dafür vorgesehenen Felder und bilden Sie aus den ausgewählten Buchstaben das Lösungswort.

Unter allen Einsendern mit der richtigen Lösung verlosen wir drei Thalia-Gutscheine im Wert von jeweils 50 Euro.

Damit Ihre Teilnahme auch reibungslos klappt, schicken Sie bitte Ihre Lösung auf der Antwortkarte an die RBS. Der Rechtsweg und die Teilnahme von Mitarbeitern der RBS sind ausgeschlossen. Gewinner stimmen ihrer Namensveröffentlichung zu. **Einsendeschluss ist der 30. September 2023.**

Viel Glück!

spanischer Likörwein	Greifvogel-nest	Musical von A. Lloyd Webber	also, folglich (lateinisch)	↓	Spitzname des US-Amerikaners	Himmelsrichtung	↓	Eingang; Vor-spise (franz.)	↓	Stadt am Rhein, in NRW	↻ 3	Spiel-leitung (Kunst, Medien)
↳						Mensch im Rentenalter	↳					
griechischer Meer-gott			Besucher	↻ 10				verlang-samen, bremsen	↻ 8	Laub-baum, Rüster		
↳						Würdi-gung	↳					↻ 1
Un-beweg-lichkeit		↻ 6	faltig, schrum-pelig	Zimtart	↳						Sauer-kirsche	
↳						Hoch-schul-lehrer	↳	abwer-tend: Feigling				
dünn, zart	Strafstoß beim Fußball (ugs.)	Insel in der Ostsee							Luft-trübung			süd-ameri-kanisches Gebirge
↳				Wäh-rungs-einheit	Vor-be-deutung					größere Tanz-er-an-staltung		
offizielle Erlaubnis, Geneh-migung								dicht bei, seitlich von				
früherer Minister islam. Staaten		durch-triebene Person						↻ 5	in Kürze, wenig später	↻ 9		
↳		↻ 7			Prosa-er-zäh-lung							↻ 2
Gericht mit würziger Soße						↻ 4		amerik. Komiker, Regisseur (Woody)				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----



IN EIGENER SACHE

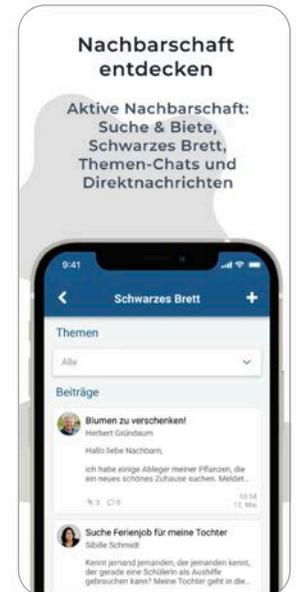
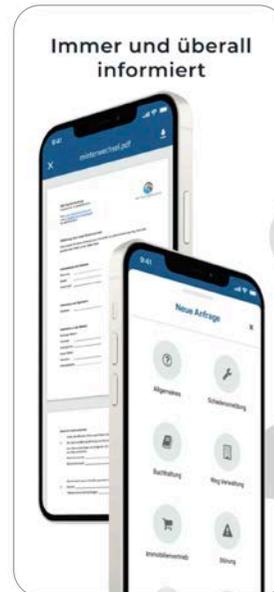


Mit „Meine RBS“ haben Sie auch unterwegs alles im Blick Jetzt geht's App!

Immer mehr Mieterinnen und Mieter nutzen unser Kundenportal „Meine RBS“, um sich zu informieren, zu vernetzen, Schäden zu melden oder z. B. ihre Nebenkostenabrechnungen online einzusehen. Das geht kinderleicht und ist gerade auf dem Smartphone eine bequeme Bereicherung.

Wenn Sie noch nicht dabei sind, sollten Sie sich zu uns gesellen und sich unter portal.rbs-wohnen.de/app/register für unser Kundenportal registrieren. Alternativ finden Sie „Meine RBS“ auch einfach als App in den gängigen Stores.

Um sich zu registrieren, benötigen Sie in jedem Fall Ihren persönlichen Einladungscode, den wir Ihnen zugeschiedt haben und bei Bedarf auch gern erneut zusenden. Melden Sie sich dazu einfach per E-Mail an info@rbs-wohnen.de oder rufen Sie uns an unter 0 22 02 / 95 22 0.



Sobald die Registrierung abgeschlossen ist, können Sie sich mit Ihrer E-Mail-Adresse und Ihrem gewählten Passwort jederzeit einfach und sicher anmelden und „Meine RBS“ frei erkunden. Vielleicht finden Sie ja spannende Informationen zu Ihrer Hausgemeinschaft oder Nachbarschaft. Ob Mitfahrgelegenheit oder Skat-Runde – hier ist alles möglich.

MEINE MEINUNG, ANREGUNGEN UND WÜNSCHE

„Lesezeichen“ hat mir gut gefallen.

„Lesezeichen“ sollte auch Informationen enthalten zum Thema: _____

Bitte schicken Sie mir den Einladungscode für das RBS-Kundenportal. Meine

E-Mail-Adresse: _____

Die Lösung des Kreuzwortsätsels lautet:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

KINDERECKE

Scherben bringen Glück

Lösung:

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---



Meine Anschrift:

Vorname, Name

Straße

PLZ, Ort

Alter

Telefon

Bitte
ausreichend
frankieren



Rheinisch-Bergische
Siedlungsgesellschaft mbH
An der Gohrsmühle 25
51465 Bergisch Gladbach

Meine Anschrift:

Vorname, Name

Straße

PLZ, Ort

Telefon

Bitte
ausreichend
frankieren



Rheinisch-Bergische
Siedlungsgesellschaft mbH
An der Gohrsmühle 25
51465 Bergisch Gladbach