

## Elektroroller Ferdinand III. exklusiv bei Optimo-S

**Bequem, leise und umweltschonend bewegen und dabei bares Geld sparen.**

Nicht nur zum City-Rollern ist der wendige Ferdinand III. eine echte Alternative. Mit seinem kraftvollen 800-Watt-Motor, der zuverlässigen Technik und den vielen praktischen Details bietet er Fahrspaß pur und ist ein sicheres Transportmittel.

- ✓ zusammenklappbar
- ✓ 36-Volt-E-Motor mit 800 Watt
- ✓ 20 km/h schnell
- ✓ Reichweite bis zu 30 km
- ✓ bis zu 12 % Steigungsfähigkeit
- ✓ Silizium-Akku-Set
- ✓ Gepäckkorb vorne
- ✓ Gepäckträger hinten
- ✓ Softstart-Einstellung
- ✓ Hupe, Licht und Tacho
- ✓ EU-Straßenzulassung
- ✓ TÜV-geprüft
- ✓ keine Helmpflicht
- ✓ Für den Ferdinand III. genügt eine Fahrerlaubnis (z. B. Auto oder Mofa).

**Personen mit Geb.-Datum vor 1965 benötigen keinen Führerschein.**



Deutscher Kraftfahrzeug-Hersteller

**Günstig fahren!**  
Lautlos und umweltfreundlich, mit ca. 30 Cent pro 100 km!

### Frühjahrsaktion

gültig bis 23. April 2010

statt 1.499,- Euro

nur **1.349,- Euro**



OPTIMO-S GmbH | Sohlbacher Str. 20 | 57078 Siegen | Tel. +49 (0) 271.23 87 37-0 | Fax +49 (0) 271.23 87 37-19 | info@optimo-s.de | www.optimo-s.de

### Kurz & bündig

## Schüler üben Konzentration

Siegen. Im Studienkreis Siegen finden ab Samstag, 17. April, kostenlose Konzentrationskurse für Grundschüler und Schüler fünften bis zehnten Klassen statt. Es gibt noch freie Plätze, Anmeldungen sind bis Donnerstag, 15. April, möglich, unter (02 71) 2 50 08 30.

## Geänderte Öffnungszeiten

Siegen. Die Öffnungszeiten der Bürgerbüros in Eisefeld und in Geisweid müssen ab Dienstag, 6. April, eingeschränkt werden. Bis einschließlich 30. April gelten folgende Öffnungszeiten: Das Bürgerbüro Eisefeld ist montags von 8 Uhr bis 18 Uhr und mittwochs von 8 Uhr bis 12 Uhr geöffnet. Das Bürgerbüro Geisweid ist dienstags von 8 Uhr bis 16 Uhr und donnerstags von 8 Uhr bis 18 Uhr geöffnet.



Mit spektakulären Experimenten schloss der Besuchstag der Realschüler ab. Dr. Rodica Tcaciuc erklärte beispielsweise Magnetfeldeffekte.

## Versuche mit Effekt

### Schüler schnupperten akademische Luft

Siegen. Ein wenig akademische Luft schnupperten jetzt Schüler der Realschule am Oberen Schießberg. Sie besuchten den Fachbereich Physik an der Siegener Universität. Dort erfuhren sie, welche beruflichen Ausbildungen es beim lokalen Großarbeitgeber Universität gibt. Aber dann ging es um die hohe Wissenschaft: Der Physiker Professor Dr. Claus Gruppen sprach mit den Schülern über die Anwendung der Radioaktivität, deren Vorteile und Risiken. Außerdem wurde mit

Messgeräten die Radioaktivität gemessen, in einer Nebelkammer wurden Alpha-, Beta- und Gammastrahlen sichtbar gemacht. Spektakuläre Physikexperimente standen anschließend auf dem Programm. Am eindrucksvollsten waren recht einfache Experimente mit flüssiger Luft.

Die auf minus 200 Grad Celsius abgekühlte Luft kochte natürlich im Hörsaal, ließ hochflexible Gummischläuche zu Eiszapfen erstarren und löste sich in der freien Luft sehr rasch auf.

# Schmackhafter Wettbewerb

Die Auszubildenden der Studentenwerke kochten in Siegen um die Wette



Die Kochkünste der Wettbewerbsteilnehmer begeisterten die Gäste: Für Auszubildende der nordrhein-westfälischen Studentenwerke endete eine Wettbewerbs-Woche mit dem Vorkochen. Für alle Teilnehmer gab es vom Leiter des Siegener Studentenwerks, Detlef Rujanski, Urkunden und Geschenke.

Siegen. Die Menüs auf den Speisekarten und die hübsch gedeckten Tische ließen etwas Besonderes erahnen. Die geladenen Gäste aus Wirtschaft und Politik, von der Universität und von den nordrhein-westfälischen Studentenwerken sollten verwöhnt werden, soviel stand fest. Der Ort des Geschehens war das Restaurant „ars mundi“ des Siegener Studentenwerks. 160 Gäste genossen dort die Menüs, die angehende Köchinnen und Köche im Rahmen eines Kochwettbewerbs dort zubereit-

teten. Für Anna Liebrecht, die neue Abteilungsleiterin der Verpflegungsbetriebe, war es der erste Auszubildenden-Wettbewerb, den sie in Siegen leitete. Diesmal reisten Auszubildende des dritten Lehrjahrs aus den Studentenwerken Dortmund, Essen-Duisburg, Bielefeld, Paderborn, Münster und Wuppertal nach Siegen. Für das Siegener Studentenwerk beteiligten sich Svenja Reuter und Florian Schneider am Wett-Kochen. Die Auszubildenden mussten ein Drei-Gänge-Menü

kreieren und dies Menü mit den erforderlichen Waren beim Studentenwerk anmelden und bestellen. Jeder Auszubildende kochte ein Menü für sechs Personen. Aber bevor es an die Töpfe und Pfannen ging, stand an den Tagen zuvor Fachtheorie auf dem Programm der Teilnehmer. Davide Cuccarano-Lessing und Henryk Mindak vom Bielefelder Studentenwerk informierten über Teige und Massen. Dirk Heindricks vom Restaurant „ars mundi“ zeigte die Besonderheiten im Umgang mit

Fischen und Krustentieren. Service und Hygiene war das Thema von Verena Müller und Andre Abbing vom Akademischen Förderungswerk Bochum. Die Geschäftsführer der nordrhein-westfälischen Studentenwerke tagten just in Siegen – und die Wettbewerbsteilnehmer mussten bei ihnen gleich ihr Können im Bereich Service unter Beweis stellen.

Am Prüfungstag ging es dann um alle Themen, die zuvor theoretisch besprochen wurden. Die Prüfer Franz-Josef

Iking vom Christlichen Jugenddorf Olpe, Kestius Ivanauskas und Andreas Niebel, Fachlehrer vom Siegener Berufskolleg All-gemeingewerbe, Hauswirtschaft und Sozialpädagogik AHS, und der Gastronom Christian Sierpermann schauten den Auszubildenden dabei schon in der Mensaküche zu.

Serviert wurden anschließend – unter anderem – Tranchen vom gefüllten Schweinefilet im Schinkenmantel mit Pfeffersosse, dazu Zuckerschoten und Fingermöhren mit Schupfnudeln, Gefülltes Schweinefilet im Strudelteig gebacken, Saltimbocca von Schweinefilet auf grünem Spargelrisotto und Schweinefilet auf Austernpilzsauce, dazu Kartoffelkörnchen mit Parisienne-Gemüsen.

Zum Nachtisch gab es Zweifarbige Panna Cotta mit Karameglitter und Himbeersauce, Pfannkuchen gefüllt mit Mascarponecreme auf Ananas-Mango-Ragout, Zitronensahnecreme mit dunkler Schokoladensauce und Brandteigschwan auf Schokoladenspiegel. Die ersten Plätze belegten die Teams aus Paderborn, Dortmund und Münster.

## Neue Mitarbeiter

### Zertifikate für Kinderhospiz-Helfer



Elf weitere Ehrenamtliche kann der Ambulante Kinderhospizdienst einsetzen als Helfer in Familien mit kranken Kindern.

Siegen. Der Ambulante Kinderhospizdienst Siegen kann elf weitere Ehrenamtliche einsetzen, die Koordinatorinnen Regina Wagner und Ulla Gerhards überreichten den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zum Abschluss eines Befähigungskurses ihre Zertifikate. Der Kurs machte die Ehrenamtlichen mit den Besonderheiten und den Herausforderungen der ambulanten Kinderhospizarbeit vertraut. Derzeit nutzen 13 Familien mit erkrankten Kindern in den

Kreisen Siegen-Wittgenstein und Olpe das Angebot des Dienstes. Für die Familien entstehen dafür keine Kosten.

Die Ehrenamtlichen begleiten und unterstützen die Kinder und deren Geschwister zu Hause, je nach den persönlichen Bedürfnissen. In der Regel kommen sie ein- bis zweimal pro Woche für zwei bis vier Stunden zu den Familien. Der Ambulante Kinderhospizdienst wurde im Jahr 2006 gegründet.

# Frühlingspflege für Sie und Ihn

Jetzt Mitmachen und beim SWA Verwöhnbalsam für die Haut gewinnen

An unserer Haut hat der lange und kalte Winter zweifellos seine Spuren hinterlassen. Der Teint sieht kraftlos aus, die Hände sind rissig und trocken. Und gerade im Frühling möchten wir uns doch eigentlich strahlend schön und von unserer besten Seite zeigen. Abhilfe schaffen zwei Pflegeprodukte, mit der Frau ihrer Gesichtshaut eine Verjüngungskur gönnt und Mann seinen Händen zu streichelzarter Haut verhilft.

Ein Spezial-Extrakt aus dem Milchsaft von Papaya-Früchten macht den Teint bei regelmäßiger Anwendung in nur wenigen Wochen geschmeidig. Das Pflanzenbalsam (Paya Gesichtsschme, nur in der Apotheke erhältlich) reguliert den Feuchtigkeitshaushalt gestresster Haut und schützt sie zudem vor vorzeitigen Alterungsprozessen. Der Erfolg wird am schnellsten an den Wangen und Augenrändern deutlich, die sichtbar weniger Falten aufweisen.

Ein Baum-Extrakt, das auch zur Behandlung von Schuppenflechte eingesetzt wird, lässt trockene und rissige Haut an Männerhänden verschwinden. Bei der Erprobung der aus der Klostermedizin stammenden Creme (Mönchs Balsam, nur in der Apotheke erhältlich), die aus dem Milchsaft einer seltenen Baumart gewonnen wird, wurde festgestellt, dass sich die Haut innerhalb von nur vier Wochen erholte und Anwender mit Schuppenflechte sogar nach 14 Tagen deutlich weniger Juckreiz verspürten.

Der SWA verlost unter seinen Leserinnen und Lesern:

**Sechsmal Paya Creme und Mönchs Balsam im Set (Set-Wert ca. 35 Euro)**

Wer gewinnen möchte, beantwortet bitte folgende Frage:

**Wie heißt die exotische Frucht, die der Gesichtsschme ihren Namen gab?**

Bitte schreiben Sie die Antwort (Absender nicht vergessen!) auf eine Postkarte (kein Fax, keine email), und senden Sie diese an:

**SWA**  
**Sonntags und Wochen Anzeiger**  
Stichwort: Frühlingspflege  
Obergraben 39  
57072 Siegen

Einsendeschluss ist der 15. April 2010. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt und bekommen die Kosmetik zugesandt. (Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.)

