PR-Text

Großauswahl zu Outlet-Preisen

Neu bei Neumann in Eupen: Homewear für Damen und Herren

Das alteingesessene Fachgeschäft Neumann (Eupen, Bergstraße 38) hat neue Wege eingeschlagen. Von der Sportartikelsparte hat sich Inhaber Frank Neumann nach nunmehr 23 Jahren getrennt und an diese Stelle Homewear für Damen und Herren ins Programm aufgenommen. Die Herrenmode für den modebewussten Mann bleibt weiter ein bedeutender Bestandteil in dem großen Angebot, das in zwei getrennten, übersichtlichen Räumen den Kunden präsentiert wird. Als Neuheit gibt es ab sofort Damen- und Herren-Homewear zu Outlet-Preisen. Hier lassen sich 30 bis 50 Prozent zum marktüblichen Preis sparen. Hier findet man neben Kollektionsstücken auch eine Großauswahl an Bademänteln, Schlafanzügen und noch viel mehr. Bedeutende Hersteller sorgen für ein vielseitiges, hochwertiges Sortiment. Mit dem neuen Standbein will der Inhaber ein Zeichen setzen: "Schicke Mode für jeden Geldbeutel« lautet seine Devise. Im Damen- und Herren-Homewear Neumann ist diese zu haben. Über einen Besuch ohne Kaufzwang würde sich Inhaber Frank Neumann jedenfalls freuen.

ALFRED MINKE

In der frühen Neuzeit war Limburg – das im Herzen der heutigen Euregio Maas-Rhein gelegene „Grenzland seit Menschengedenken" – noch nicht von national geprägtem Gedankengut überschwemmt; Sprachen- und Kulturgrenzen blieben durchlässig.

Alfred Minke
Habsburg in Limburg
Habsbourg en Limbourg – Habsburg in Limburg

Die Zugehörigkeit zum großen Habsburgerimperium spielte dabei sicherlich eine große Rolle – trotz des beschränkten geografischen Horizonts der meisten Zeitgenossen. Insbesondere während der Regierung der Kaiserin Maria-Theresia (1740–1780) wurde dies spür- und fassbar.

96 Seiten, 24 x 30 cm (im Querformat), durchgehend vierfarbig illustriert, Paperback, 24,80 Euro.

GEV (Grenz-Echo Verlag)
Marktplatz 8 · 4700 Eupen
Ruf. 087/59 13 03 · Fax 087/74 38 20
guido.bertemes@grenzecho.be · www.gev.be

HABSBURG IN LIMBURG

Ab 13 Jahre

Zweitägige Ausbildung zum Babysitter

■ **Eupen**

Interessant für junge Mädchen oder auch Jungen ab 13 Jahren, die gerne in ihrer Freizeit Babysitter sein möchten, ist das neue Ausbildungsangebot der Frauenliga. In einem zweitägigen Seminar erfahren sie, wie man mit Kindern und Babys umgeht.

Die Teilnehmer lernen, wie und was sie mit den zu betreuenden Kindern Sinnvolles spielen können, wie die Kinder in den Schlaf finden und wie sie mit schwierigen Situationen oder Unfällen umgehen können. Babypflege ist ebenfalls ein Thema: Wie muss ein Baby gewickelt, gebadet und gefüttert werden?

Auch der Kontakt zu den Eltern wird besprochen, damit diese Vertrauen zu ihren Babysittern gewinnen können. Weitere Themen sind Bewerbung, Versicherung und Bezahlung. Zum Abschluss erhält jeder Teilnehmer ein Zertifikat.

Termine: Samstag, 17. Oktober, von 14 bis 18 Uhr und Sonntag, 18. Oktober, von 11 bis 13 Uhr in Eupen.

Informationen und Anmeldung bei der Frauenliga, Tel. 087/55 54 18, E-mail: frauenliga@skynet.be.

Ihre Tageszeitung
GRENZ~ECHO

Am 16. Oktober - Lesung mit Gitarrenmusik und Dias

Doro Zachmann liest aus ihrem zweiten Erfolgsbuch

■ **Eupen**

Auf Einladung der Elternvereinigung Aktion Behinderten Hilfe (ABH) wird Doro Zachmann am kommenden Freitag, 16. Oktober, um 20 Uhr zum dritten Mal zu Gast in Ostbelgien sein.

Im gemütlichem Rahmen wird sie im Pfarrsaal Simarstraße 4 in Eupen aus ihrem neuen Erfolgsbuch »Bin Knüller! Herz an Herz mit Jonas« vorlesen.

Jonas ist ein besonderes Kind: Er hat Down-Syndrom und einen schweren Herzfehler. Jetzt ist er 14, und wieder muss er operiert werden.

Doch er selbst sieht es gelassen: »Geh mit Mama Ulaub Kanknhaus. Bald mei Häz sund und basta!« Jonas Weg durch die OP nimmt seine Mutter zum Anlass, Rückschau zu halten über die Zeit mit ihm vom Baby bis zum pubertierenden Teenager. Dies geschieht in Tagebuchauszügen, Artikeln, Anekdoten, mit Fotos, Zeichnungen und nachdenklichen Kurztexten. So entsteht ein buntes Bild über einen besonderen Menschen, seine Familie und Freunde. Doro Zachmann schreibt selbst über das Buch: »Ich hoffe, mit dieser Fortsetzung wieder vielen Menschen aus dem Herzen sprechen zu können, die selbst ein Kind mit Behinderung haben und möchte ihnen Mut machen, es in Liebe anzunehmen und als ganz besonderes Geschenk zu erkennen.«

Doro Zachmann wird von ihrem Mann begleitet, der die ausgewählten Texte und die Bildershow mit seinem Gitarrenspiel musikalisch umrahmen wird.

Angebot für 14- bis 16-Jährige

Sprachkenntnisse mal anders verbessern

■ **Eupen/Worriken**

Das Jugendbüro bietet Jugendlichen die Möglichkeit an einer interessanten Entdeckungsreise durch Belgien mit Jugendlichen aus Flandern und der Französischen Gemeinschaft teilzunehmen. Start ist am 31. Oktober in Worriken, weiter geht es über Bouillon. Die Reise endet am 6. November in Brügge. Mit Kamera und Fotoapparat gewappnet werden Gleichaltrige der Route folgen und ihre Erlebnisse auf einer Internetseite festhalten. So werden sie nicht nur die beiden anderen Landessprachen anwenden, sondern auch in Workshops mehr über die Möglichkeiten der Medien erfahren und ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Mehr dazu beim Jugendbüro unter www.jugendbuero.be oder unter 087/56 09 79. Anmeldungen bis zum 15. Oktober, es sind nur noch wenige Plätze frei.

PR-Text

Als leckerer Nachtisch ein Lebkuchenparfait

Mit Fairtrade-Produkten aus den Weltläden

Zum Abschluss der fairen Woche stellen die Weltläden in Zusammenarbeit mit den Landfrauen ein weiteres Gericht auf Basis von fairgehandelten Produkten vor. Diesmal geht es um ein Lebkuchenparfait, wobei als Basisprodukt Qualitätshonig (ohne Zuckerzusatz) verwendet wird, der von kleinen Bauernfamilien in Mexiko und Guatemala stammt.

Diese Imker haben sich zu Kooperativen zusammengeschlossen, um den Zwischenhandel auszuschließen und so bessere Preise zu erzielen. Somit verdienen sie das Doppelte, was rund 500 Familien zugute kommt.

Der Lebkuchen wird in traditioneller Weise nach einem alten Rezept gebacken und eignet sich - mit Butter bestrichen - auch vorzüglich zum Frühstück oder als kleine Zwischenmahlzeit.

Mascobado-Zucker

Bio-Mascobado stammt von der philippinischen Zuckerrohrinsel Negros. Kleinbauern verarbeiten das Zuckerrohr nach einem traditionellen, umweltschonenden Verfahren. Der Saft des Zuckerrohrs wird getrocknet und nicht raffiniert, so dass die natürlichen Mineralstoffe und das würzige Aroma erhalten bleiben.

Für die Verarbeitung des Zuckerrohrs und die Vermarktung des Mascobado sorgt „Alter Trade" , (anderer Handel), eine von 36 Basisgruppen aufgebaute Organisation, die das Zuckerrohr zu einem deutlich höheren Preis von ca. 500 Kleinbauern einkauft und in einer eigenen Zuckermühle verarbeitet. Auch ein Sozialprojekt der Insel-Hauptstadt Bacolod City profitiert vom Fairen Handel - ebenso wie die EU, die mit ihren saftigen Importzöllen den wertvollen Bio-Vollrohrzucker zusätzlich verteuert.

Nachstehend das Rezept zum Lebkuchen-Parfait, das mit anderen Rezeptvorschlägen auf der Internet-Seite des Weltladens (www.weltladen.info) zu finden ist.

Lebkuchen-Parfait
(für 4 Personen)

Zutaten: 300 gr. Maya-Lebkuchen *, 0,3 L Orangensaft *, 1 Eigelb, 1 Ei, 60 - 75 gr. Mascobado-Zucker *, 0,5 L Sahne, 6 Blatt Gelatine oder 12 gr. Pulvergelatine

Zum Garnieren:
1 Apfelsine, 1 TL gehackte süße Pistazien

1. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. Lebkuchen im Boden einer Schüssel lagen, 0,3 L Orangensaft zugeben, ½ Stunde ziehen lassen.
3. Lebkuchen zwischendurch umdrehen.
4. Lebkuchen mit einer Gabel grob zerdrücken.
5. Eigelb und Ei und die Hälfte des Zuckers zugeben, mit dem Schneebesen glatt rühren.
6. Gelatine abgießen, auf schwacher Hitze schmelzen.
7. Lebkuchenmasse zur Gelatine geben, sofort gut umrühren, dann zum restlichen Lebkuchen geben, gut rühren.

Tipp:

Sollten sich Gelatineklümpchen gebildet haben, kann man jetzt noch die Masse retten, indem man sie in einem lauwarmen Wasserbad stellt bis die Gelatine wieder flüssig geworden ist. Aufpassen: dabei darf das Ei nicht gerinnen.

In den Kühlschrank stellen bis die Masse stockt.

Inzwischen Sahne mit restlichem Zucker steif schlagen. Davon 3- 4 EL in einem Spritzbeutel geben. Restliche Sahne vorsichtig unter die Lebkuchenmasse heben. (Teigschaber). Nochmals 1 - 2 Stunden fest werden lassen.

Mit Sahnetupfer, Apfelsinenfilets und gehackten Pistazien garnieren.

Guten Appetit!

Die mit * gekennzeichneten Produkte sind im Weltladen erhältlich.