

Wärmende Feiertage!

Für viele gehören sie über die anstehenden Feiertage einfach dazu: Osterfeuer. Morgens mit den Kindern Eier suchen, abends an knisternden Holzscheiden wärmen – eine herrliche Tradition. Und an dieser kann man im Kamener Stadtgebiet freilich auch dieses Jahr wieder ausgiebig teilhaben.

57 kleine und große Feuer wurden in diesem Jahr bei der Stadt angemeldet. Eine längere Anfahrt muss da niemand einplanen, denn in eigentlich jedem Stadtteil findet mindestens ein publikumsreiches Feuer statt. So ist es in Rottum die freiwillige Feuerwehr, die in die Dorfstraße lädt und in Wasserkurl bietet sich das Hohe Feld an. Ähnlich sieht es in Südkamen aus, wo am Sonntag das Gelände der Feuerwehr an der Dortmunder Allee ganz im Zeichen des kontrollierten Brandes stehen wird.

In Derne sind es dagegen die Luftsportfreunde, die ihre Startflächen kurzerhand zur Feuerstelle umfunktionieren. Und wem das von Heeren aus zu weit ist, der braucht nur bis zum Hof von Bauer Möllmann in der Schillerstraße zu laufen, um die Ostertage warm zu verabschieden.

Staatsanwaltschaft rechnet bald mit Neuigkeiten zur Brandserie

☒ Wenige Wochen ist es her, dass Kamens vielleicht spektakulärste Verbrechenserie ein Ende gefunden hat. Ende März wurde der mutmaßliche Brandstifter geschnappt, der bis

dahin wochenlang Bewohner und Einsatzkräfte in Atem gehalten hatte.

Seit dem 18. März sitzt der junge Mann nun in Untersuchungshaft, über seine Motive wird seitdem spekuliert. Er soll bereit sein, Aussagen zu den Straftaten zu machen, die man ihm vorwirft. Der zuständige Staatsanwalt Dr. Heiko Artkämper rechnet mit neuen Erkenntnissen „bis Ostern“ – möglicherweise früher. Der 18-jährige Kamener sitzt wegen „erhöhter Fluchtgefahr“ seit seiner Verhaftung hinter Gittern und dort wird er – wenn es nach Artkämper geht – auch bis zur Hauptverhandlung bleiben.

Schon die nächsten Tage könnten also zeigen, ob die Polizei am Ende den „richtigen Riecher“ hatte und was jemanden dazu bringt, innerhalb weniger Wochen fast zwanzig Autos und mehrere Container in Brand zu setzen.

Konzert mit Werken von Richard Strauss

Das achte Sinfoniekonzert mit der Neuen Philharmonie Westfalen findet am Mittwoch, 9. April, um 19.30 Uhr in der Konzertaula Kamen statt. Auf dem Programm stehen Werke von Richard Strauss.

Solistin ist die deutsch-japanische Geigerin Susanna Yoko Henkel, ehemalige Schülerin an der Freiburger Musikhochschule und 2011 ausgezeichnet mit einem ECHO Klassik für ihre Einspielung von Tschaikowskys Violinkonzert. Das Konzert wird geleitet von Generalmusikdirektor Heiko Mathias Förster.

Eine Einführung in die Werke gibt es ab 19 Uhr. Karten sind im

Fachbereich Kultur des Kreises Unna unter der Rufnummer 0 23 03 / 27-14 41 und per E-Mail bei gerhard.pielken@kreis-unna.de erhältlich. Sie kosten zwischen 12 und 24 Euro (ermäßigt 9 bis 21 Euro).

Hellmig-Klinik: Essen für Patienten kommt jetzt aus Dortmund



Mit speziellen Transportwagen wird das Essen im Klinikum Westfalen künftig auf die Minute fertig gegart und temperiert an die Patienten in Kamen, Lünen und Dortmund verteilt. Fotos: Klinikum Westfalen

Anfang Juni vergangenen Jahres wurde die Küche im Hellmig-Krankenhaus geschlossen. Seither wurde das Essen für die Patienten in der Kamener Klinik aus Lünen angeliefert. Seit dem 1. April kommt es aus Dortmund. Lecker, gesund und vielfältig sollen die Speisen sein, kündigt das Klinikum Westfalen an, das die Speisenversorgung an seinen drei Krankenhausstandorten in Kamen, Lünen und Dortmund modifiziert hat.

„Die Umstellung der Speisenversorgung auf ein modernes System und eine Millioneninvestition erlauben Patienten seit dem 1.

April die tägliche Auswahl aus 22 Gerichten“, heißt es in einer Pressemitteilung des Klinikverbundes. Voraussetzung dafür sei die Errichtung einer zentralen Verteilküche in Dortmund mit 1200 Quadratmetern Fläche auf zwei Etagen und 52 Mitarbeitern.

Investition von mehr als fünf Millionen Euro

Mehr als fünf Millionen Euro habe das Klinikum Westfalen investiert. Rund 800 Patienten würden von hier aus täglich versorgt. „Wir wollen unseren Patienten leckere, gesunde und vielfältige Mahlzeiten servieren und ihnen dabei zugleich ein Höchstmaß an Qualität und Hygiene garantieren“, erklärte Andreas Schlüter, Geschäftsführer des Klinikums Westfalen, bei der offiziellen Einweihung der neuen Verteilküche.

Kern des neuen Konzeptes sei die Umstellung auf schonende Garung der Speisen im sogenannten Sous Vide-Verfahren (bedeutet: Zutaten werden bei möglichst niedriger Temperatur, möglichst schonend gegart). Die Speisen würden frisch zubereitet und weder eingefroren noch lange warm gehalten. Die Garung erfolge ohne Verlust von Nährstoffen und Vitaminen unter Nutzung von Vakuumverfahren. Einsatz moderner Technik und Logistik Sorge dafür, dass die Speisen exakt zum Zeitpunkt des Austeilens auf der Station fertig gegart seien und die richtige Temperatur hätten. Das garantierten spezielle Regenerationswagen, in denen die Mahlzeiten von Dortmund aus zu den einzelnen Standorten transportiert werden.

Natürlich steht für uns die Qualität der medizinischen Versorgung im Mittelpunkt. (Andreas Schlüter, Geschäftsführer)



Andreas Schlüter,

Geschäftsführer vom Klinikum Westfalen, betonte bei der Einweihung der neuen Verteilküche, dass damit auf Qualität und Sicherheit bei der Speisenversorgung gesetzt werde.

„Wir haben uns dafür einen Partner gesucht, der die entsprechende Kompetenz und Erfahrung hat“, betont Schlüter. „Für ein Krankenhaus macht es Sinn, sich im Sinne der Patienten auf die eigenen medizinischen und pflegerischen Kompetenzen zu konzentrieren.“

Der Umstellung, so Schlüter weiter, sei ein sorgfältiges Auswahl- und Planungsverfahren vorausgegangen. Bei der Umsetzung sei Wert gelegt worden auf moderne Verfahren, die für alle Phasen von der Zubereitung und Garung der Speisen bis zur Reinigung des Geschirrs höchste Sicherheit böten.

Die zentrale Versorgung aller drei Standorte, die schon mit der Fusion mit dem Kamener Hellmig-Krankenhaus 2012 eingeleitet worden sei, sichere eine kostengünstige Logistik. Bei der Entscheidung über Partner und Speisekonzept aber habe man keineswegs eine billige Variante gewählt, sondern auf Qualität des Speisenangebots für die Patienten gesetzt, so Schlüter. „Natürlich steht für uns die Qualität der medizinischen Versorgung im Mittelpunkt.“

Ansprüche der Patienten umgesetzt

Das Klinikum Westfalen setze aber zugleich konsequent die Ansprüche der Patienten an Aufenthaltsqualität im Krankenhaus um. Dazu gehöre die Möglichkeit, sich für das Wohnen auf Komfortstationen zu entscheiden, gerade bei schweren Erkrankungen eine Wohlfühlumgebung vorzufinden und auch beim

Essen die Wahl zu haben und sich auf ein gesundes Nahrungsangebot verlassen zu können. Schlüter: „Auf diesem Weg ist die neue Verteilküche ein weiterer Baustein.“

VHS-Fotokurs im Selbstversuch: Das Stativ wird zur Gefahrenquelle für völlig Unbeteiligte

Der Weg ist das Ziel, lautet ein Sprichwort. Das denken sich wohl auch die milde lächelnden Nachbarn, als ich mich mit Stativ, Einbein, Kamerarucksack, Kaffeebecher und Umhängetasche auf dem Weg zum Auto fast selbst erschlage.



Dent Teilnehmern des VHS-Fotokurses entging natürlich nicht der Regenbogen, der in der Region zum Objekt zahlreicher Hobbyfotografen wurde. Auf Facebook gab es am Wochenende eine nicht enden wollende Sammlung. (Fotos und Fotogalerie: Katja Burgemeister)

Dabei will ich nur eins: Aus meiner nicht vorhandenen Nachtfotografie eine sichtbare machen. Der nagelneue Kurs „Architektur- und Nachtfotografie“ bei der Kamener Volkshochschule soll's richten. Herr Wohlrab, ich komme!

Die blauen Flecken halten sich in Grenzen, als ich tatsächlich trotz 50 Kilo Übergepäck und atemlos vor dem Dozenten stehe. Vielleicht hätte ich das unendlich teure Stativ doch mehr als ein Mal ausprobieren sollen, statt es nur ängstlich seit Jahren anzustarren. Dann hätte ich auch auf dem kurzen Weg zum Gebäude am Geist nicht unzählige unschuldige Passanten damit gerammt. Die kurzzeitige Euphorie wird umgehend in Asche verwandelt. Mein einziges Nachtbild, stundenlang mit Blende

und Belichtungszeit austariert, entlockt dem Fachmann nur ein leicht entgeistertes: „Ein gutes Beispiel dafür, dass man nicht zu spät fotografieren und durchaus längere Belichtungszeiten wählen sollte.“

Schonungslose individuelle Fehler

Aufdeckung

Na gut, dafür bin ich ja schließlich hier. In der Vorbesprechung sollen die individuellen Fehler aufgedeckt werden. Das ist schon mal gelungen. Ich verliere mich rettungslos in den Millionen Menü-Funktionen meiner noch relativ neuen Kamera, um



parallel zu den jetzt folgenden Erläuterungen des Fotografen dem Geheimnis von ISO, ASA, Belichtungskorrektur und Belichtungsreihen auf den Grund zu gehen. Zwei Stunden hat es im Vorfeld bereits gedauert, bis die 300 Schrauben, Hebel und Schalter so eingestellt waren, dass die Fernauslösung tatsächlich funktionierte. Vielleicht wäre ein Grundkurs doch besser gewesen?

Die Hoffnung stirbt zuletzt: Soll die Praxis ausgleichen, was in der Theorie fehlt. Auf dem Weg zum Marktplatz zeigt mir eine fürsorgliche Kursteilnehmerin, wie ich mich und meine Umwelt nicht mit dem Stativ unnötig lebensgefährlich bedrohe. Ich entdecke voller Verzückung ungeahnte Schrauben, Hebel und Griffe, die das vermeintlich sperrige Ding in ein gelenkiges Wunderwerk verwandeln. Schade nur, dass in dem Moment ein Platzregen mit Hagel mich und die Technik fast ertrinken lässt. Gerade wieder mittels diverser Tücher und Lappen getrocknet, reißt der schwarze Himmel auf und eine fulminante Sonne taucht die menschenleere Bummelzone in ein irrwitzige

gelbes Licht. Dumm, dass ich die Belichtungszeit zu lang oder viel zu kurz einstelle und den richtigen Moment verpasse.

Es gelingen nur noch Momentaufnahmen



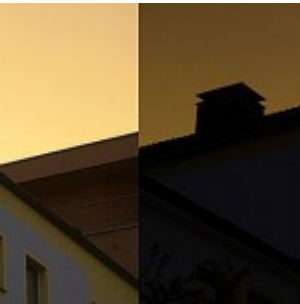
Die neun übrigen Kursteilnehmer machen inzwischen fulminante Aufnahmen von einem gigantischen Regenbogen, der sich über den Marktplatz spannt. Bis ich alles aufgebaut habe, ist er längst weg. Dafür machen sich Halsschmerzen breit, da ich immer noch klitschnass bin und die Temperaturen binnen zwei Minuten um 10 Grad gesunken sind. Zum Glück habe ich Handschuhe mit, sonst wären die Wolkentürme über der Sparkasse, die düstere Stimmung am Hertiehaus oder die Lichtspiele am

schiefen Turm anderen überlassen gewesen. Vor lauter Niesen gelingen mir ohnehin nur noch Momentaufnahmen.

Am Abend habe ich eine ausgewachsene Erkältung, als ich die Ergebnisse am Computer sichte. Dort tun sich Welten auf. Nicht nur den Regenbogen habe ich wie durch ein Wunder doch noch eingefangen. Ganz unfreiwillig tauchen in den Bildern Effekte auf, von denen ich keine Ahnung habe, wie sie dort hingekommen sind. Dem Referenten entlocken sie am zweiten und letzten Kurstag zur Abschlussbewertung immerhin ein freundliches: „Das sieht interessant aus.“ Immerhin: Auf meinen Fotos ist jetzt statt tiefster Schwärze tatsächlich etwas zu erkennen. Und ich habe ungeahnte Möglichkeiten entdeckt. Wie war das noch? Ach ja: Der Weg ist das Ziel... Dunkelheit, ich komme!

von Katja Burgemeister









Wer kennt diesem Mann? Mit EC-Karte einer 73-Jährigen Geld abgehoben

Mit einem Bild von einer Überwachungskamera fahndet die Polizei nach einem Unbekannten, der Anfang Februar in der Sparkasse Kamen-Mitte mit der EC-Karte einer 73-Jährigen Geld abgehoben hat.



Wer kennt diesen Mann?

Am 3. Februar ist einer 73-jährigen Kamenerin im Ausgangsbereich der Sparkasse Kamen-Mitte, Sparkassenplatz, ihre Geldbörse durch Unachtsamkeit oder Diebstahl abhanden gekommen. Nur etwa 25 Minuten später hob ein unbekannter Mann mit ihrer Karte Geld in der gleichen Filiale ab.

Der Unbekannte wurde am Geldautomaten von einer Videoüberwachungskamera aufgenommen. Auf Beschluss des Amtsgerichtes Dortmund veröffentlicht die Polizei nun ein Lichtbild des Tatverdächtigen. Hinweise zu diesem Mann bitte an die Polizei in Kamen unter der Rufnummer 02307 921 3220 oder 921 0.