

Feuerwehreinsatz im Wellenbad: Aus undichtem Ventil trat Chlorgas aus

Eine Leckage in der Chlorgasanlage des Wellenbads hat am Montagnachmittag einen Einsatz der Feuerwehr ausgelöst. Umgehend wurde das Wellenbad geschlossen. Anschließend gingen die Feuerwehrleute mit Mitarbeitern der GSW auf Fehlersuche.

Gegen 17 Uhr wurden sie auch fündig. „Es handelte sich um ein undichtes Ventil an einer der Flaschen. Der Austausch erfolgt derzeit“, erklärte GSW-Sprecher Timm Jonas. Nach seinem Kenntnisstand sind damit alle Sicherheitsvorkehrungen gewährleistet. Das Wellenbad könne damit am Dienstag zu den gewohnten Zeiten wieder den Betrieb aufnehmen.

Auffahrunfall am Stauende auf der Lünener Straße

Am vergangenen Freitag fuhr gegen 16.55 Uhr ein 42-jähriger Werler mit seinem Pkw auf der Lünener Straße in Richtung Kamen. Er musste zunächst an der geschlossenen Bahnschranke anhalten und fuhr dann wieder an. Als sich etwa 30 Meter hinter dem Bahnübergang der Verkehr staute, bemerkt er dieses zu spät und fuhr auf das Auto eines 20-jährigen Bergkameners auf. Dessen Fahrzeug rollte durch den Aufprall noch gegen einen Pkw einer 67-jährigen Bönenerin. Der 20-Jährige verletzte sich bei dem Unfall leicht, musste aber nicht vor Ort behandelt werden. Es entstand ein Sachschaden von etwa 5 500 Euro.

Zwischen Galgenberg und Landwehrstraße – Stadtteil-Führung durch Overberge

Dem Stadtteil Overberge widmet der Gästeführerring Bergkamen am kommenden Donnerstag (Fronleichnam), 15. Juni, wieder einmal seine Aufmerksamkeit. Auf dem Programm steht an diesem Tag eine Erkundung Overberges zu Fuß. Gestartet wird zu der etwa zweieinhalbstündigen Rundwanderung, zu der alle interessierte Bürgerinnen und Bürger herzlich willkommen sind, um 10 Uhr auf dem Parkplatz am Overberger Friedhof an der Friedhofstraße.

Gästeführer Klaus Lukat wird die Wandergruppe sachkundig begleiten und im Rahmen der Tour die Geschichte und die Besonderheiten des „jüngsten“ Stadtteils, der seit 1968 zu Bergkamen gehört, vorstellen. Dabei zeichnet er an etlichen Wegstationen die Entwicklung und den Wandel Overberges vom bäuerlichen Dorf zwischen Galgenberg und Landwehrstraße zum heutigen Stadtteil Bergkamens nach.

Die Teilnahme an der Stadtteil-Führung kostet drei Euro pro Person, für Kinder bis zu zwölf Jahren ist sie kostenfrei. Die Führung findet allerdings nur statt, wenn die Wandergruppe mindestens fünf Personen umfasst.

Android-Smartphone-Aufbaukurs der VHS Bergkamen

Sie haben bereits einen Grundkurs zum Umgang mit Ihrem Android-Smartphone besucht oder verfügen über Grundkenntnisse im Umgang mit dem Smartphone. Dann ist dies das richtige Kursangebot der VHS Bergkamen für Sie: Sie vertiefen Ihre bereits erworbenen Kenntnisse im Umgang mit Ihrem Android-Smartphone und lernen weitergehende Bereiche sowie allgemeine Tipps und Tricks kennen. Der Kurs findet am 23. und 30. Juni 2017 jeweils von 09:30 bis 13.00 Uhr im Treffpunkt statt.

Für alle Kurse ist eine vorherige Anmeldung erforderlich. Anmeldungen nimmt das VHS-Team persönlich während der Öffnungszeiten montags bis freitags von 8.30 – 12.00 Uhr und montags, dienstags und donnerstags von 14.00 – 16.00 Uhr im Volkshochschulgebäude „Treffpunkt“, Lessingstr. 2, 59192 Bergkamen, entgegen. Eine Kursanmeldung per Telefon ist unter den Rufnummern 02307/284 952 und 284 954 möglich. Online können Interessierte sich jederzeit über <http://vhs.bergkamen.de> anmelden.

Die VHS Bergkamen macht Lust auf Tapas, Mezze und Antipasti

Die für schmackhafte Rezepte bekannte Dozentin der Bergkamener Volkshochschule Claudia Lindemann lädt Sie herzlich zu einem genussvollen Kochevent zum Thema „Tapas, Mezze und Antipasti“ ein. Dieser Kurs findet am 27. Juni 2017 von 18.00 bis 21.45

Uhr in der Lehrküche der Willy-Brandt-Gesamtschule statt.

Für alle Kurse ist eine vorherige Anmeldung erforderlich. Anmeldungen nimmt das VHS-Team persönlich während der Öffnungszeiten montags bis freitags von 8.30 – 12.00 Uhr und montags, dienstags und donnerstags von 14.00 – 16.00 Uhr im Volkshochschulgebäude „Treffpunkt“, Lessingstr. 2, 59192 Bergkamen, entgegen. Eine Kursanmeldung per Telefon ist unter den Rufnummern 02307/284 952 und 284 954 möglich. Online können Interessierte sich jederzeit über <http://vhs.bergkamen.de> anmelden.

Leisten-, Narbenbrüche und andere Hernien: Pulsschlagvortrag am Hellmig- Krankenhaus

Schwachstellen der Bauchwand können zum Entstehen von Leisten- oder Narbenbrüchen, sogenannten Hernien, führen. Solche Brüche sind keineswegs selten und oft zunächst ungefährlich, so Gordon Schramm, Oberarzt der Klinik für Allgemein- und Viszeralchirurgie am Hellmig-Krankenhaus Kamen. Eine schwere Komplikation aber tritt auf, wenn zum Beispiel ein Stück Darm eingeklemmt wird. Über Formen von Hernien, ihre Entstehung und zeitgemäße Therapiemöglichkeiten referiert Gordon Schramm am Mittwoch, 14. Juni, ab 18.30 Uhr in der Reihe Pulsschlag von Klinikum Westfalen und VHS im Hellmigium, dem Vortragssaal des Hellmig-Krankenhauses.

Betrunkener Bergkamener schläft hinterm Steuer ein und fährt gegen einen Baum

In der Nacht zu Sonntag ist ein 31-jähriger Bergkamener, der offensichtlich unter Alkoholeinfluss stand, in Fröndenberg-Strickherde hinterm Steuer eingeschlafen und gegen einen Baum geprallt. Das Auto überschlug sich anschließend. Seine Beifahrerin wurde schwer verletzt.

Gegen 4:30 Uhr am Sonntagmorgen war der Bergkamener mit seinem Audi A6 auf der Unnaer Straße (B 233) in Fahrtrichtung Heideweg unterwegs gewesen. Ca. 150 m vor dem Heideweg schlief er nach eigenen Angaben ein und stieß gegen einen Baum. Das Fahrzeug überschlug sich vollständig und lag anschließend auf dem Dach. Durch den Unfall wurde der Pkw Führer leicht, seine 33-jährige Beifahrerin aus Bergkamen, schwer verletzt. Diese war nach Angaben des Bergkameners zum Unfallzeitpunkt nicht angeschnallt. Ein beim Pkw Führer durchgeführter Alkoholtest verlief positiv. Ihm wurde eine Blutprobe entnommen. Am Pkw des Beschuldigten, Audi A6, entstand ein Totalschaden.

29-jähriger Krad-Fahrer bei Verkehrsunfall auf der

Rünther Straße schwer verletzt

Ein 29-jähriger Krad-Fahrer aus Bergkamen wurde am Samstagabend bei einem Verkehrsunfall auf der Rünther Straße schwer verletzt. Er wurde mit dem Rettungshubschrauber in eine Klinik geflogen. Nach Auskunft der Polizei liegt aber keine Lebensgefahr vor.

Nach dem bisherigen Ermittlungstand fuhren am Samstag gegen 20.43 Uhr drei Pkw auf der Rünther Straße in östliche Richtung. Hinter diesen Pkw fuhr ein 29-jähriger Bergkamener mit seinem Motorrad. Der führende Pkw verlangsamte seine Geschwindigkeit, betätigte den linken Fahrtrichtungsanzeiger und bog nach links auf ein Grundstück ab. Die dahinter befindlichen Pkw verlangsamten dadurch bedingt ebenfalls ihre Geschwindigkeit.

Der Kradfahrer beschleunigte nach Zeugenaussagen und überholte die vor ihm befindlichen Fahrzeuge. Hierbei fuhr er dann in die linke Fahrzeugseite des abbiegenden Pkw, flog über diesen und schleuderte gegen einen geparkten Pkw. Der Kradfahrer wurde durch den Unfall schwer verletzt und mittels Rettungshubschrauber in ein Krankenhaus geflogen, es besteht keine Lebensgefahr. Der Pkw Fahrer, ein 28-jähriger aus Ascheberg wurde leicht verletzt und ebenfalls in eine Krankenhaus verbracht. Es entstand erheblicher Sachschaden.

**VHS Bergkamen lädt ein:
Römische Wellness im**

Stadtmuseum

Die VHS Bergkamen bietet in Kooperation mit dem Stadtmuseum am Samstag, 24. Juni, „Römische Wellness“ an.

Die Weltgesundheitsorganisation hat 1946 Gesundheit als physisches, psychisches und soziales Wohlbefinden definiert. Es geht also nicht nur um die Beseitigung von Krankheiten, sondern auch darum, das allgemeine Wohlbefinden zu steigern. Der Begriff Wellness zielt dementsprechend auf das Wohlbefinden, Spaß und eine gute körperliche Verfassung ab.

Dazu leistet das Angebot „Römische Wellness“ einen Beitrag und vermittelt Methoden aus der Antike. Wohlriechende Salben und Düfte waren schon immer sehr beliebt. Vor allem bei den Römern wurde auf Körperpflege und Kosmetik großen Wert gelegt.

Dieses Angebot, das am 24. Juni 2017 von 14.00 bis 17.00 Uhr im Stadtmuseum stattfindet, richtet sich an Menschen, die natürliche Möglichkeiten der Hautpflege und Kosmetik aus der römischen Zeit kennenlernen möchten.

Für diesen Kurs ist eine vorherige Anmeldung erforderlich. Anmeldungen nimmt das VHS-Team persönlich während der Öffnungszeiten montags bis freitags von 8.30 – 12.00 Uhr und montags, dienstags und donnerstags von 14.00 – 16.00 Uhr im Volkshochschulgebäude „Treffpunkt“, Lessingstr. 2, 59192 Bergkamen, entgegen. Eine Kursanmeldung per Telefon ist unter den Rufnummern 02307/284 952 und 284 954 möglich. Online können Interessierte sich jederzeit über <http://vhs.bergkamen.de> anmelden.

Noch Plätze frei beim „Seife selber sieden“ in der Ökologiestation

Am Donnerstag, 22. Juni, kann man in der Ökologiestation in Bergkamen die Herstellung einer ganz individuellen Seife lernen.

Zunächst wird neutrale flüssige Seifensubstanz produziert, die man dann mit den bevorzugten Farb- und Duftzutaten verrührt. Auch das spätere Schneiden und Prägen wird vorgeführt. Vorerfahrung ist nicht notwendig, jeder Teilnehmer kann ca. 500g Seife mit nach Hause nehmen. Das Material bringt der Kursleiter Martin Hallermann mit.

Die Veranstaltung, die um 19.00 Uhr beginnt und etwa eineinhalb Stunden dauert, kostet 20,00 € inklusive Material und ist auch für Kinder geeignet! Eine Anmeldung ist unter 0 23 89 – 98 09 11 (auch Anrufbeantworter) oder 0 23 89 – 9 80 90 beim Umweltzentrum Westfalen möglich.

Kreis Unna warnt: Rohmilch vor dem Trinken abkochen

Wer seine Lebensmittel direkt beim Bauern kauft, weiß, wo sie herkommen. Bei Rohmilch sollte man allerdings besondere Vorsicht walten lassen, rät das Veterinäramt des Kreises Unna. Denn der Verzehr roher Milch kann ernsthaft krank machen.

„Rohmilch kann mit Krankheitserregern wie EHEC belastet sein“,

sagt Dr. Anja Dirksen, Leiterin des Sachgebietes Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung. Und EHEC-Infektionen können neben schweren Durchfällen kolikartige Bauchschmerzen, Erbrechen und Fieber verursachen. Ein lebensbedrohlicher Verlauf ist ebenso wenig auszuschließen wie bleibende Schäden.

Wegen dieses Risikos ist der Verkauf von Rohmilch beispielsweise in Supermärkten grundsätzlich verboten. Eine Ausnahme gilt für die Abgabe von „Milch ab Hof“. „Landwirte, die Milch ab Hof anbieten, müssen an der Abgabestelle allerdings den deutlichen Hinweis: ‚Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen‘ anbringen“, erläutert Dr. Dirksen. Außerdem müssen sie der Behörde die Abgabe zuvor angezeigt haben.

Durch das starke Erhitzen werden krankmachende Keime wie EHEC oder das Bakterium *Campylobacter* abgetötet, das in Deutschland zu den häufigsten Erregern von Durchfallerkrankungen zählt. Dafür muss allerdings für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von 70 Grad Celsius oder höher erreicht werden. Wer auf pasteurisierte und ultrahocherhitzte Milch zurückgreift, geht in jedem Fall auf Nummer sicher.

Nach einem Besuch auf dem Bauernhof wie auch im Streichelzoo empfiehlt das Veterinäramt übrigens, die Hände gründlich zu waschen. Denn die Gefahr in Form des EHEC-Bakteriums kann auch in den Ausscheidungen von Wiederkäuern wie Rindern, Schafen und Ziegen und verunreinigter Erde schlummern. „Vor allem vor dem Verzehr von Speisen und Getränken sollte man sich die Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen“, rät Dr. Dirksen.

Weitere Informationen zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen gibt es auf der Internetseite des Kreises unter www.kreis-unna.de, Suchbegriff: Lebensmittelinfektionen. Informationen zu meldepflichtigen Erkrankungen wie EHEC finden sich ebenfalls unter www.kreis-unna.de, Suchbegriff: Infektionskrankheiten und auf der Internetseite des

Hintergrund:

Der effektivste Schutz vor einer Infektion ist die ausreichende Hygiene. Deshalb sollten folgende Grundregeln bei der Zubereitung von Speisen unbedingt eingehalten werden:

Rohmilch vor dem Verzehr abkochen; pasteurisierte und ultrahocherhitzte Milch ist als sicher anzusehen.

Hände vor der Zubereitung von Speisen und nach Kontakt mit rohem Fleisch gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen.

Rohes Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und zubereiten, auch beim Grillen (dabei auch verschiedene Bretter, Teller, Zangen verwenden).

Flächen und Gegenstände nach Kontakt mit rohem Fleisch, Verpackungen oder Tauwasser sofort gründlich reinigen und abtrocknen.

Lappen und Handtücher nach der Zubereitung von rohem Fleisch möglichst auswechseln und bei mindestens 60 °C waschen.

Rohes Gemüse und Obst vor dem Konsum schälen oder zumindest gründlich waschen.