

# WERDERANER INFOBLATT

## EIN INFOBLATT VON WERDERANERN – FÜR WERDERANER



Foto: Adobe Stock-Bilder



Foto: Adobe Stock-Bilder

### Bürgeraktion zu Ostern

RENÉ STELZER 03.04.2020

Ei, ei, ei – Ostern steht vor der Tür...  
... und das zu Corona Zeiten. Für viele von uns heißt es keine Familientreffs, die Kinder und Enkel nur über Telefon, Face Time oder Skype. Zum Glück macht es die Technik heute möglich, dass die Liebsten nicht so weit weg sind. Doch für den einen oder anderen wird es dieses Jahr sehr schwer.  
Auch auf dem Werder ist das Zusammenkommen verboten, das heißt, dass unser gemeinsames Osterfeuer ausgerichtet vom Heimatverein WerderanerFreunde e.V. abgesagt werden musste.  
Aus diesem Grund möchten wir Sie liebe Werderaner\*innen zu Hause „abholen“ und laden Sie recht herzlich ein, an unserer Osteraktion teilzunehmen.  
**Wer hat die schönsten Dekoideen?**  
Ob im Esszimmer oder im Wohnzimmer, im Flur oder in der Küche – wir wollen Ihre Deko für das Osterfest sehen. Machen Sie einfach ein Foto und senden Sie es an die Redaktion. Mit Ihren Kontaktdaten und dem Hinweis Osteraktion. In der Osterausgabe am 11.04.2020 küren wir dann einige Anwohner mit einer kleinen Überraschung.

### Atemschutzmaske selber nähen

Zur Verfügung gestellt von Ines Urmoneit

Wer sich mit einem wiederverwendbaren Behelfs-Mundschutz versehen möchte und mit Nadel und Faden umgehen kann, sollte den Ratschlägen der Stadt Essen folgen, die hier kurz zusammengefasst werden.  
Ausführliche Anleitung mit Bildern unter <https://www.fr.de/panorama/coronacoronavirus-mundschutz-covid-19-naehanleitung-essen-zr-13602378.html>.  
Man benötigt einen kochfesten Stoffstreifen von ca. 17 x 34 cm Größe, der – doppelt genommen – atmungsdurchlässig ist. Dazu braucht man noch 4 Stoffstreifen aus kochfestem Material (2 Stück ca. 90 x 2 cm, 2 Stück 17 x 2 cm) für die Einfassung sowie etwas Blumendraht für den „Nasenbügel“.

Bei Bedarf stellt der Heimatverein eine Nähanleitung sowie ein kostenloses Schnittmuster zur Verfügung.

## KONTAKTVERBOT

### Kommt ein längeres Kontaktverbot?

„Zwar würden die Beschränkungen bereits erste Effekte zeigen,“ - sagte Haseloff im Landtag, ohne Details zu nennen. „Diese Effekte seien aber zu klein, um eine Lockerung der Beschränkungen zu rechtfertigen.“ Hier wird es vor dem 19. April keine Änderung geben“, sagte der Regierungschef. Gegebenenfalls müsse die Regierung auch diese Maßnahmen verlängern. (Quelle: Auszug Volksstimme 31.03.2020)



Foto: change.org

### Werderaner unterstützen Deutsche Gebärdensprache

Mitglieder des Heimatvereins „WerderanerFreunde e.V.“ unterstützten die Petition „Lieber Jens Spahn: Corona-Infos auch in Gebärdensprache für Gehörlose! Bis heute sind es knapp 29.000 Unterstützer\*innen. Die Gehörlosen haben sich mit einem Lied in ihrer Sprache für so viel Solidarität bedankt, berichtet Ina Peters. Wer sich über die GL Gemeinschaft weiter informieren will, findet im Internet das „Portal für Gehörlose Taubenschlag“.

## WICHTER HINWEIS „WERDERANER-HILFE“



Wer Hilfe benötigt, soll sich melden... gerade in solch einer Zeit ist es selbstverständlich, dass wir füreinander da sind.  
Deshalb scheuen Sie nicht, um Hilfe zu bitten, wenn sie notwendig ist.  
Zu erreichen sind wir über:

- Festnetz: 0391/ 69 678 109
- Mobil: 0172/ 589 99 99
- unserer WhatsApp-Gruppe „Werderaner-Hilfe“ bei Wunsch können Sie hier aufgenommen werden
- [info@werderanerfreunde.de](mailto:info@werderanerfreunde.de)
- Oder in der Geschäftsstelle Mittelstraße 47

#### Redaktion:

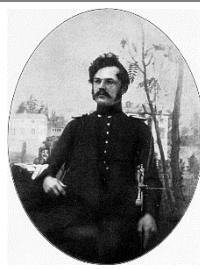
WerderanerFreunde e.V.  
Vorsitzender René Stelzer  
Mittelstraße 47  
39114 Magdeburg  
Telefon: 0391/ 69 678 109  
Fax: 0391/ 69 678 211  
Mobil: 0172/ 589 99 99

[info@werderanerfreunde.de](mailto:info@werderanerfreunde.de)  
[www.werderanerfreunde.de](http://www.werderanerfreunde.de)



## HEIMATGESCHICHTE AUF DEM WERDER

### Ein Einblick eines der großen Wissenschaftler „WERNER VON SIEMENS“



#### QUELLE: IN WERNER VON SIEMENS LEBENSERINNERUNGEN STEHT DARÜBER ZU LESEN:

Die in kleineren Garnisonstädten so häufigen Zwistigkeiten zwischen Angehörigen verschiedener Waffen hatten zu einem Duell zwischen einem Infanterieoffizier und einem mir befreundeten Artillerieoffizier geführt.

Ich musste dem letzten als Sekundant dienen. Obgleich das Duell mit einer nur unbedeutenden Verwundung des Artillerieoffiziers endete, kam es doch aus besonderen Gründen zur Anzeige und zur kriegsgerichtlichen Behandlung.

Die gesetzlichen Strafen des Duellierens waren damals in Preußen von einer drakonischen Strenge, wurde aber gerade aus diesem Grunde fast immer durch bald nachfolgende Begnadigung gemildert. In der Tat wurden durch das in Magdeburg über Duellanten und Sekundanten abgehaltene Kriegsgericht diese fünf, jene zu zehn Jahren Festungshaft verurteilt.

Ich wollte meiner Haft in der **Zitadelle von Magdeburg** absitzen und musste mich nach der eingetroffenen Bestätigung des kriegsgerichtlichen Urteils daselbst melden.

Die Aussicht, mindestens ein halbes Jahr ohne Beschäftigung eingesperrt zu werden, war nicht angenehm. Doch tröstete ich mich damit, dass ich viel Zeit zu meinen Studien haben würde. Um diese Zeit gut auszunützen zu können, suche ich auf dem Wege zur Zitadelle eine Chemikalienhandlung auf und versah mich mit den nötigen Mitteln, um meine elektrolytischen Versuche fortzusetzen. Ein freundlicher junger Mann in dem Geschäfte versprach mir nicht nur diese Gegenstände in die Zitadelle einzuschmuggeln, sondern auch spätere Requisitionen prompt auszuführen, und hat sein Versprechen gewissenhaft gehalten.

So richtete ich mir denn in meiner vergitterten, aber geräumigen Zelle ein kleines Laboratorium ein und war ganz zufrieden mit meiner Lage. Das Glück begünstigte meine Arbeit. Aus Versuchen mit der Herstellung von Lichtbildern nach dem vor einiger Zeit bekannt gewordenen Verfahren von Daguerres, die ich mit meinem Schwager Himly in Göttingen angestellt hatte, war mir erinnerlich, dass das dabei verwendete unterschweflig saure Natron unlösliche Gold- und Silbersalze gelöst hatte.

Ich beschloss daher, dieser Spur zu folgen und die Verwendbarkeit solcher Lösungen zur Elektrolyse zu prüfen. Zu meiner unsäglichen Freude gelangen die Versuche in überraschender Weise. Ich glaube, es war eine der größten Freuden meines Lebens, als ein neusilberner Teelöffel, den ich mit dem Zinkpole eines Daniellschen Elements verbunden, in einem unterschweflig sauren Goldlösung gefüllten Becher tauchte, während der Kupferpol mit einem Louisdor als Anode verbunden war, sich schon in wenigen Minuten in einen goldenen Löffel vom schönsten, reinsten Goldglanze verwandelte.

Die galvanische Vergoldung und Versilberung waren damals, in Deutschland wenigstens, noch vollständig neu und erregte in den Kreisen meiner Kameraden und bekannten natürlich großes Aufsehen. Ich beschloss darauf auch gleich mit einem Magdeburger Juwelier, der das Wunder vernommen hatte und mich in der Zitadelle aufsuchte, einen Vertrag ab, und den ich ihm das Recht der Anwendung meines Verfahrens für vierzig Louisdors verkaufte, die mir die erwünschten Mittel für weitere Versuche gaben.

Inzwischen war ein Monat meiner Haft abgelaufen, und ich dachte, wenigstens noch einige weitere Monate ruhig fortarbeiten zu können. Ich verbesserte meine Einrichtung und schrieb ein Patentgesuch, auf welches mir auch auffallend schnell ein preußisches Patent für fünf Jahre erteilt wurde.

Da erschien unerwartet der Offizier der Wache und überreichte mir zu meinem großen – Schrecken, wie ich bekennen muss, eine königliche Kabinettsordre, die meine Begnadigung aussprach. Es war wirklich hart für mich, meiner erfolgreichen Tätigkeit so plötzlich entrissen zu werden.

Nach dem Reglement musste ich noch am selben Tage die Zitadelle verlassen und hatte weder eine Wohnung, in welche ich meine Effekten und Einrichtung schaffen konnte, noch wusste ich, wohin ich jetzt versetzt werden würde.

Ich schrieb deshalb an den Festungskommandanten ein Gesuch, in dem ich bat, mir zu gestatten, meine Zelle noch einige Tage benutzen zu dürfen, damit ich meine Angelegenheiten ordnen und meine Versuche beendigen könne.

Da kam ich aber schlecht an!

Gegen Mitternacht wurde ich durch den Eintritt des Offiziers der Wache geweckt, der mir mitteilte, dass er Ordre erhalten habe, mich sofort aus der Zitadelle zu entfernen.

Der Kommandant hatte es als einen Mangel an Dankbarkeit für die mir erwiesene königliche Gnade angesehen, dass ich um Verlängerung meiner Haft gebeten. So wurde ich denn um Mitternacht mit meinen Effekten aus der Zitadelle geleitet und musste mir in der Stadt ein Unterkommen suchen. –

## REZEPT DER WOCHE

### Osterbrot mit Quark

Eingereicht: Christine Fiedler 01.04.2020

#### Zutaten:

500 g Mehl  
1 Pck. Trockenhefe  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Zitronenschale, geriebene, Bio  
1 Ei  
75 g Margarine  
100 ml Milch  
250 g Magerquark  
1 Eigelb  
1 EL Milch  
n. B. Mandel(n)-gehobelte- oder Hagelzucker

Arbeitszeit ca. 25 Minuten // Ruhezeit ca. 1 Stunde 15 Minuten // Koch-/Backzeit ca. 40 Minuten // Gesamtzeit ca. 2 Stunden 20 Minuten

#### ZUBEREITUNG:

Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit der Trockenhefe mischen. Zucker, Salz, Zitronenschale und das Ei dazu geben. Die Margarine in einem kleinen Topf zusammen mit der Milch erwärmen bis die Margarine geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen und den Quark hinein rühren bis eine cremige Masse entstanden ist. Die lauwarme Quark-Margarine-Mischung in die Schüssel zu den restlichen Zutaten geben und alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat (ca. 45 - 60 Minuten, je nach Wärme).

Den Teig aus der Schüssel lösen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Anschließend in drei gleich große Stücke teilen und diese zu langen, ca. 4 cm dicken Rollen formen. Die Rollen zu einem Zopf flechten. Diesen auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine lange Kastenform (45 cm) legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt nochmals 15 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Vor dem Backen den Zopf mit dem mit der Milch verrührten Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Hagelzucker oder gehobelten Mandeln bestreuen und für 30 - 40 Min. backen (Stäbchenprobe machen - braucht in der Kastenform etwas länger!). Sollte der Zopf nach 15 Min. bereits recht braun sein, mit Alufolie bedeckt fertig backen.

