

Daheim & Unterwegs

Infoblatt
Mittwoch, 23. März 2005

- 16.15 Uhr - Ihr Thema
- 16.20 Uhr - Verbraucher
- 16.35 Uhr - Die Reportage
- 16.50 Uhr - Land & Leute
- 17.20 Uhr – Süße Ecke
- 17.45 Uhr - Boulevard NRW

16.15 Uhr - Ihr Thema:

◆ **Sind Sie schlagfertig?**

Einen Fehler zuzugeben ist oft gar nicht so einfach. daher sind die meisten Menschen ständig darum bemüht, Ausreden zu finden. Zu spät zur Verabredung, Hochzeitstag vergessen, Schwarz gefahren, manch einer hat da preisverdächtige Entschuldigungen parat. Und wie ist das bei Ihnen?
Wir suchen heute: Ihre besten Ausreden. Schreiben Sie uns eine Mail!

16.20 Uhr - Verbraucher:

◆ **Kein Arbeitsplatz für Übergewichtige?**

Immer mehr junge Menschen sind zu dick. Das wird für sie spätestens dann zum ernsthaften Problem, wenn der Arbeitgeber auf die schlanke Linie bei seinen Beschäftigten achtet. Wie z.B. VW. Der Autohersteller hat eine entsprechende Gesundheitsinitiative gestartet. Wer übergewichtig ist, einen Ausbildungsplatz bekommen und behalten will, muss abspecken. Mit Sport, Ernährungsberatung und einem besonders kalorienarmen Buffet versucht das Unternehmen, für gesündere Azubis zu sorgen. Geschildert wird der Fall von Stefanie Steltzig. Weil sie bei der medizinischen Einstellungsuntersuchung von VW für zu dick empfunden wurde, stellte der Konzern sie solange zurück, bis sie das erwünschte Gewicht hatte.

Keine Frage, Menschen mit normalem Gewicht können mehr leisten und werden seltener krank. Das Vorgehen von VW wirft allerdings Fragen auf, die ins Arbeitsrecht gehen. Wann hört die Fürsorge eines Arbeitgebers auf, wann fängt Diskriminierung an? Geklärt werden muss z.B.

- Welche Rechte haben Arbeitnehmer und Arbeitgeber?
- Welche Pflichten haben Arbeitnehmer und Arbeitgeber?

□ Wo kann mir mit Rat und Tat geholfen werden?

Mit einem Arbeitsrechtler gehen wir das Thema Punkt für Punkt durch.

Link:

www.ratgeberrecht.de/fragen/rfindex10.html

(Arbeitsrechtliche Fragen und Antworten des ARD-Ratgebers Recht)

Haushaltstipp: Luft prüfen ohne schmutzige Finger

Wer an seinem Auto den Reifendruck prüfen will, muss die kleinen Kappen abschrauben, um mit dem Messgerät ans Ventil heranzukommen. Dabei macht man sich häufig die Finger schmutzig. Zuschauer Harald Dienstmann aus Gelsenkirchen hat einen Tipp, wie man den Luftdruck prüfen kann und ganz sauber dabei bleibt. Er empfiehlt, die Ventilkappe mit einem ganz normalen Zwölf-Millimeter-Dübel abzuschrauben. Wir probieren aus, ob der Trick funktioniert.

Wir suchen weitere Vorschläge! Schreiben Sie uns, wenn Sie gute Tricks auf Lager haben, mit denen die Arbeit in Haus und Hof leichter von der Hand geht. Die Tipps, die wir in der Sendung testen, werden mit einer Tasse von "daheim & unterwegs" belohnt.

16.35 Uhr - Reportage:

◆ **Die Häuslebauer 3**

Wir begleiten diese Woche Familien, die sich in Quedlinburg für sanierungsbedürftige Fachwerkhäuser begeistern. Für Familie Gerth naht der Einzugstermin. Genau wie für den ersten Mieter. Aber noch ist nicht alles fertig. Bei Familie Wonner werden die letzten Fenster eingesetzt. Die Heizung funktioniert aber nicht. Also ist Frieren angesagt. Familie Hermann hat erst vor kurzem ein Fachwerkhaus gekauft. Es sieht aus wie eine Ruine. Total entkernt, nur noch eine Grundmauer und die Fachwerkbalken stehen. Das nächste Sanierungsabenteuer beginnt.

16.50 Uhr - Land & Leute:

◆ **Ungewollt**

Er soll fallen. Sein Ende ist gekommen. Doch zuvor muss der Hansa-Gasometer in Dortmund-Huckarde sorgfältig entkernt und entgiftet werden. Schließlich soll der Koloss umweltfreundlich entsorgt werden. Wir haben die Putzkolonie ins Innere begleitet.

◆ **Ungeübt**

Früh übt sich der Polizeihund. Bei der Hundestaffel im Kreis Viersen steht derzeit ein tierischer Generationenwechsel an. Denn auch Vierbeiner kommen mal ins Rentenalter. Und so müssen jetzt die tapsigen Jungen ran. Schauen Sie mal!

◆ **Ungesehen**

Sie wollen zu „Wetten dass“. Für einen guten Zweck. Die Flutopfer in Südostasien wollen sie unterstützen, die Spieler des Tennisclubs TC Eintracht aus Dortmund. Die Wette: Trainer Olaf Kirchner will seine Schüler allein am Schlaggeräusch erkennen.

◆ **Unerforscht**

Gisela Lück ist Professorin für Chemiedidaktik in Bielefeld und eine echte Fachfrau in Sachen Ei. Sie stellt die kleinen Ovale auf allerlei Proben. Und Ostern wird zu einer ganz neuen Erfahrung. Ganz neue Erkenntnisse rund um das Hühnerprodukt hat sie jetzt in ihrem Werk „Eiweisheiten“ zusammen gefasst.

Buchtipp:

Eiweisheiten
Verlag Herder,
Freiburg im Breisgau 2005
ISBN 3-451-05495-7
9,90 Euro

17.20 Uhr - Süße Ecke:**◆ Georg Maushagen bereitet einen Oster-Traum mit frischen Rosenblüten und Schokoladensplittern****Zutaten für Crème Pâtissière:**

½ l Milch
Zesten (dünne Streifen der äußersten Schale) von zwei unbehandelten Orangen
1 Prise Salz
Vanillemark/Vanillearoma
75 g Zucker
120 g Eigelb (6 Stück)
50 g weiche Butter
50 g Maisstärke
3 Blatt Gelatine
einige Tropfen Rosenwasser
¼ l Schlagsahne

Zutaten für Schoko-Biskuit:

160 g Zartbitter-Schokolade
50 g weiche Butter
200 g Eiweiß
70 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eigelb
75 g Weizenstärke

Zutaten für die Dekoration:

2 Tafeln Zartbitter-Schokolade
Kakaopulver
unbehandelte Rosen
Eiweiß
Kristallzucker

Fertigen der Crème Pâtissière:

400 ml Milch mit Salz, Vanille, Zucker und den Orangen-Zesten aufkochen. Die Weizenstärke mit der restlichen Milch und dem Eigelb glatt rühren, unter die aufgekochte Milch geben und die Masse unter kräftigem Rühren einmal gut aufkochen lassen. Anschließend die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine unterrühren und die Masse im kalten Wasserbad auf etwa 60 Grad abkühlen. Nun die weiche Butter unterrühren. Erst wenn die Masse ganz erkaltet ist, die separat aufgeschlagene Sahne vorsichtig unter die Masse heben.

Fertigen des Schoko-Biskuits ohne Mehl:

Die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen, die weiche Butter unterrühren, die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und zur Seite stellen. Zucker und Eiweiß mit einer Prise Salz cremig schlagen (nicht zu fest). Anschließend das Eigelb und die Weizenstärke vorsichtig unterrühren. Nun die Eischneemasse unter die Schokolade heben. Mit dem Spritzbeutel und einer mittelgroßen Lochtülle (Nr. 8) drei gleichgroße eiförmige Böden (ggf. mit einer Schablone vorgezeichnet) auf ein

mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Die Böden im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

Tipp: Die Böden können auch in anderen Formen gebacken werden. Wer auf Vorrat arbeiten will, kann die Böden auch einfrieren.

Fertigen des Ostertraums:

Die drei Schokoböden abwechselnd mit Crème Pâtissière füllen, mit der restlichen Crème von außen einstreichen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Schokoladentafeln im Wasserbad auflösen, dünn auf Backpapier aufstreichen und in den Kühlschrank stellen. Nach dem Erstarren herausnehmen und in kleine Stücke brechen. Nun die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und rundherum mit Schokoladensplittern belegen. Abschließend mit Kakaopuder bestäuben und mit kandierten Rosen und Rosenblütenblättern dekorieren.

Gutes Gelingen!

17.45 Uhr - Boulevard NRW:

◆ Lagerfelds Neue

Sie ist heute 19 Jahre alt. Marlene Landauer, schöner Spross eines Schauspielerehepaars ist von Kindesbeinen an in der Partyszene Berlins unterwegs. Karl Lagerfeld ist voll des Lobs für die begabte Deutsche und schickt sie in seinen Roben über die Laufstege von Paris.

◆ Doppelt gemoppelt

Zugegeben, die Lehrer heute haben es auch nicht leicht. Mit den Kindern haben sie alle Hände voll zu tun. Eine erste Klasse stellt die Pauker jetzt vor besonders knifflige Aufgaben. Gleich vier Zwillingspärchen wurden hier eingeschult.

◆ So ein Zirkus

Seit 121 Jahren heißt es beim Zirkus Busch Spaß in der Manege. Und ganz im Gegensatz zum hohen Alter seiner fröhlichen Firma, ist der Direktor noch ein ganz junger Bursche. Filip Geier Busch ist gerade mal 22 Jahre jung und kann noch kräftig mit anpacken.