

Frühstück für Frauen

Ingolstadt (DK) Ein Mutmachfrühstück von Frauen für Frauen zum Thema „Frauen leben länger – aber wovon?“ findet am Dienstag, 4. März, im Gemeindezentrum der Evangelischen-lutherischen Thomas-Kirche in Friedrichshofen statt. Christine Held von der Beratungsstelle für Existenzabsicherung und Anne Obeth, Rechtsberaterin, informieren über individuelle Vorsorgemöglichkeiten. Beginn ist um 9 Uhr. Eine Kinderbetreuung wird angeboten. Anmeldung bis 26. Februar unter Telefon (08 41) 9 31 24 88.

BZA-Sitzung wird verschoben

Etting (si) Die für 5. März vereinbarte Bezirksausschusssitzung wird auf Mittwoch, 2. April, um 19.30 Uhr im Sportheim Etting verschoben. Mit dieser Sitzung ist eine Einwohnerversammlung verbunden, bei der über die Konsequenzen der Neuausweisung des Wasserschutzgebietes informiert wird. Thomas Schwaiger, Leiter der Ingolstädter Kommunalbetriebe, und Walter Hoferer, Abteilungsleiter im Wasserwirtschaftsamt, berichten über das Thema.

Lehrmaterial von Schreinerinnen

Ingolstadt (aro) Die Lehrkräfte bei der Berufs- und Praxisorientierung ihrer Schüler zu unterstützen – das haben sich die bayerischen Schreinerinnen vorgenommen. Im Schulzentrum Südwest übergeben die Obermeister Josef Pfab und Jürgen Seifler von der Schreinerinnung Ingolstadt-Pfaffenhofen nun an die Ingolstädter Haupt- und Realschulen Lehrmittelordner mit ausführlichem Unterrichtsmaterial. Darin werden die wesentlichen Facetten des Berufes beleuchtet und wichtige Fragen zur Berufswahl behandelt. „Wir wollen zu einer bewussteren Berufsorientierung der Schulabgänger beitragen, die sich dann auch gezielt bewerben“, betonten die Obermeister.

Aktivsenioren beraten

Ingolstadt (DK) Gemeinsam mit den ehrenamtlichen Aktivsenioren bietet das Existenzgründerzentrum Ingolstadt (EGZ) am Montag, 3. März, eine Beratung für Existenzgründer, Jungunternehmer und Vertreter von mittelständischen Unternehmen an. Beginn ist um 10 Uhr im Konferenzraum des EGZ (1. Stock). Anmeldung unter Telefon (08 41) 9 01 40.



Chancen und Risiken: Ethische Fragen standen im Mittelpunkt des Jugendforums in Ingolstadt, das sich kürzlich mit der Nanomedizin beschäftigte. Manuel, der die Ergebnisse einer Arbeitsgruppe präsentierte, zählte zu den 25 Ingolstädtern im Alter von 16 und 25 Jahren, die nun ein Laiengutachten für das Bundesforschungsministerium erstellen werden. Foto: Stadik

Diskussion über winzige Teilchen

Jugendliche verfassen für Forschungsministerium Laiengutachten über Nanomedizin

Von Michael Stadik

Ingolstadt (DK) „Nicht bejubeln und nicht verdammen“, lautete das Fazit der 25-jährigen Krankenschwester Aylin, die derzeit mit anderen Ingolstädter Jugendlichen und Heranwachsenden ein Laiengutachten über den medizinischen Einsatz von Nanotechnologie erstellt.

Saal 502 im Neuen Rathaus ist normalerweise Schauplatz von Aufsichtsrats- oder Stadtratssitzungen. Vergangene Woche nutzten jedoch 25 Ingolstädter im Alter von 16 und 25 Jahren den repräsentativen Saal über den Dächern der Altstadt, um ungestört und ausführlich über die Nanotechnologie, ihre Chancen und Risiken zu diskutieren. Zu dem Jugendforum in der Schanz hatte das Bundesforschungsministerium zufällig Jugendliche und Heranwachsende geladen. Neben der Ingolstädter Gruppe beschäftigten sich derzeit auch junge Damen und Herren aus Germering und München mit den modernen Heilmethoden, die auf aller kleinsten Partikeln basieren. Zum Vergleich: Ein Nanometer verhält sich zu einem Meter wie der Durchmesser eines Tennisballs zu dem der Erde. Die Dimensionen sind zwar

winzig (griechisch Nano: Zwerg), aber die Auswirkungen auf das Leben im 21. Jahrhundert immens. Bereits seit Jahrzehnten werden Produkte entwickelt, die wie zum Beispiel der Computer mit Elementen in kleinsten Größenordnungen arbeiten. Doch nun sollen Nanopartikel auch in der Medizin gezielt eingesetzt werden, um bei bestimmten Krankheiten zu helfen. Ethische Fragen stehen dabei – ähnlich wie bei der Entwicklung der Gentechnolo-

gie – neben den rein technischen Aspekten im Vordergrund. „Es gibt viele Chancen, kostengünstig und schnell neue Erkenntnisse zu erreichen“, betont denn auch der Ingolstädter Gymnasiast Anton. „Aber die Risiken können nicht abgeschätzt werden“, warnt der 16-Jährige und verweist auf die Kernfrage, ob Menschen künstlich optimiert werden dürfen. In der Tat räumen auch Experten ein, dass etwa die Ver-

besserung der Hirnleistung mithilfe von Nanotechnologie humanistische Traditionen und das Menschbild in Frage stellt. Um den künftig Betroffenen frühzeitig die Chance zu Kritik einzuräumen, hat daher das Forschungsministerium das Jugendforum ins Leben gerufen. Unter Anleitung von Katharina Zöllner, Münchner Projektgruppe für Sozialforschung, der Co-Moderatorin Maren Schuppphaus und der Journalistin Petra Thorbrietz werden die drei bayerischen Jugendgruppen ein Laiengutachten für die Politik über Nanomedizin erstellen. Dazu findet am 14. März eine Diskussionsrunde der Jugendlichen mit Experten im Neuen Rathaus statt.

„Dieses Angebot ist sehr, sehr positiv“, bewertet die Ingolstädter Krankenschwester Aylin das Jugendforum. Die 25-Jährige lobt zudem die Organisation und das schnell entstandene Gemeinschaftsgefühl unter den Jugendlichen, die sich zumeist zuvor nicht gekannt hatten. Die Krankenschwester findet das Thema nicht nur als Staatsbürgerin interessant: „Die Nanomedizin betrifft mich auch beruflich“, sagt Aylin und verweist auf den Operationsroboter „Da Vinci“, der seit kurzem im Klinikum den Chirurgen zur Hand geht.

NANOMEDIZIN

Sie gilt als Zukunftstechnologie schlechthin: Die Nanotechnologie erschließt uns die Welt der aller kleinsten Dinge. Ein Nanometer ist der millionste Teil eines Millimeters. Der Durchmesser eines menschlichen Haares ist 50 000 Mal größer. Beim Einsatz in der Medizin bieten Nanopartikel neue Lösungswege, um Krankheiten früher zu erkennen und Medikamente an den Ort ihrer Wirkung zu bringen. Durch Oberflächen aus Nanostrukturen sollen sich Medizinprodukte verträglicher machen lassen. Chancen sehen Mediziner

in Nanoteilchen vor allem bei der Krebstherapie. Mit Hilfe dieser Teilchen können bereits kleinste Tumorstumore aufgespürt werden. Die Nanopartikel sind mit winzigen Häkchen ausgestattet, die sich an den Tumor heften und so dessen Position verraten. Die Partikel können zudem mit Medikamenten beladen werden und damit Wirkstoffe weitaus effektiver zum Tumorherd bringen als bei einer herkömmlichen Chemotherapie. Welche Auswirkungen die Nanotechnologie auf Mensch und Umwelt hat, wird derzeit erforscht. rl

FRISCH VOM WOCHENMARKT

Scharf mit Schinken

Meerrettich gibt es in vielen Varianten



Ob Minigurken, Ingwer, Rosenkohl, Wirsing oder Meerrettich: Bei Josef Eichhammer kommt das Gemüse aus dem Frankenland. Foto: Benz

Ingolstadt (zm) „Der zieht durch!“ Hört man diesen Satz, steht man mit großer Wahrscheinlichkeit am Stand von Josef Eichhammer auf dem Ingolstädter Wochenmarkt. Genaue gesagt vorm Meerrettich. Denn wenn Tafelspitz in Begleitung einer scharfen Soße auf den Tisch kommen soll, ist frischer Meerrettich ein unbedingtes Muss.

Das weiß natürlich auch Josef Eichhammer, der sehr gerne kocht. Er erzählt, wie er seine Meerrettichsoße zubereitet: „Der geraspelte Meerrettich kommt in einen Topf, darüber gebe ich Sahne, und das alles lasse ich einkochen.“ Gewürzt werde die Soße mit Vegeta, einer würzigen Kräutermischung. „Schon ist sie fertig, und dazu gibt es Tafelspitz, Kartoffeln und Rosenkohl oder Wirsing.“ Den Wirsing blanchiere er, hacke ihn grob und würze ihn mit Salz, Pfeffer und

Muskatnuss. „Ein bisschen Wasser, in dem er blanchiert wurde, hebe ich im Topf auf“, sagt Josef Eichhammer. Dort gibt er den gehackten Wirsing wieder hinein und stäubt etwas Senfbinder darüber, damit er kompakter wird.

Wenn der frische Meerrettich vielleicht doch eine Spur zu scharf ist und wen es beim Essen nicht ganz so „durchziehen“ soll, dem empfiehlt Josef Eichhammer den Sahne- oder Apfelmeerrettich im Glas. „Hier verfeinern Äpfel und Sahne den gehobelten Meerrettich und bewirken, dass er milder wird“, erklärt er. Ein wenig scharfer gehe es dagegen beim Senfmeerrettich zu, und wer zum Bauernmeerrettich greife, bei dem ziehe es wieder richtig durch. „Das ist mehr oder weniger der reine Meerrettich.“ Egal für welche Sorte man sich letztlich entscheidet, eines verbindet sie alle: Sie bereichern

jede Brotzeit, gerade in Kombination mit Schinken, denn die Aromen harmonisieren ausgezeichnet. Übrigens kannten bereits die

Menschen in der Antike den Meerrettich, berichten Quellen. So kann man die Pflanze auf einem pompejanischen Wandgemälde bewundern.

IN KÜRZE

Ein Informationsabend für werdende Eltern findet am Donnerstag, 6. März, im Klinikum Ingolstadt statt. Beginn ist um 18 Uhr. Eine Führung durch das Geriatrie- und Rehasentrum im Klinikum wird am Mittwoch, 12. März, angeboten. Treffpunkt ist um 16 Uhr an der Information im Erdgeschoss. Anmeldung unter Telefon (08 41) 8 80 55 55. DK

Zum Palmbüschel-Basteln lädt die Handarbeitsrunde der KAB-Ortsgruppe Etting am Dienstag, 4. und Donnerstag, 6. März, jeweils von 9 bis 12 Uhr ins Gabrielhaus ein. si

Die Freiwilligen Agentur veranstaltet am Dienstag, 4. März, einen Freiwilligenabend um 17 Uhr im Erdgeschoss des Bürgerhauses Alte Post. Die Diplom-Relax-Trainerin Jutta Graf wird Entspannungsübungen zur Stressbewältigung zeigen.

Die Anmeldefrist für die berufs begleitenden Lehrgänge zum Staatlich geprüften Techniker und Staatlich geprüften Informatiker in Ingolstadt mit Beginn im April endet am 15. März.

Die Ausstellung der Siebenbürger Sachsen im Pro Curand Seniorencentrum wird bis zum 23. März verlängert und kann täglich von 10 bis 17 Uhr besichtigt werden.

Die Mitgliederversammlung des Motorclubs Ingolstadt findet am Samstag, 8. März, um 20 Uhr im TSV Nordost, Wurfelstraße 25, statt. Auf der Tagesordnung der Zusammenkunft stehen auch Neuwahlen und Ehrungen.

Der Sprechtag des Bayerischen Bauernverbandes am Mittwoch, 5. März, von 8 bis 12 Uhr entfällt wegen einer Mitarbeiter-schulung.

Ein Bücherflohmarkt findet am Freitag, 7. März, von 14.30 bis 17 Uhr in der Stadteilbucherei Südwest statt. DK

DONAUKURIER
Herausgeber 1949-1993
Dr. Wilhelm Reissmüller
Herausgeber:
ELIN REISSMÜLLER
GEORG SCHAFF

Chefredakteur: Michael Schmatloch
stv. Chefredakteur: Peter Felkel
Nachrichtenkoordination: Achim Hahn
Chef vom Dienst: Markus Schwarz
Chefredakteur: Christian Fahn
Verantwortlich für Politik: Johannes Greiner, Wolfgang Weber; für Bayern: Ottmar Engasser; für Wirtschaft: Carsten Rost, Norbert Schmid (Regionales); für Panorama/Weltspiegel: Angela Wermer; für Kultur: Jesko Schulze-Reimpell, Anja Witzke; für Sport: Elmer Ihm, Gottfried Sterner; für Service und Sonderveröffentlichungen: Stephan Boos, Birgit Sprogies; (Familie und Gesellschaft: Anne Laurenti; Jugend: Verena Doyé). Lokaledition Neuburg: Klaus Peter Frank, Winfried Rein, Eisengasse C 124, 86633 Neuburg, Tel. (0 84 31) 6 47 65-10 (-11). Lokaledition: Martin Schwarzzott (Stellvertreter Horst Richter, Ruth Stückle), Donaust. 7, 85049 Ingolstadt, Telefon: (08 41) 96 66-512, Telefax: (08 41) 96 66 455. Zentralredaktion: 85051 Ingolstadt, Stauffenbergstraße 2 a, Tel. (08 41) 96 66 0; Telefax (08 41) 96 66-2 55; Münchner Redaktion: Jürgen Fischer, Constanze Mauermayer, Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München, Telefon: (0 89) 98 71 01; Telefax: (0 89) 9 81 01 80; Berliner Redaktion: Christoph Slangen, Andreas Herholz. Eigene Vertretungen in Washington, London, Paris, Wien und Tel Aviv. Nachrichtendienste: Deutsche Presseagentur, ap, KNA, epd, sid. Für unverlangt eingesandte Manuskripte oder Fotos keine Gewähr. Verlag und Druck: DONAUKURIER Verlagsgesellschaft mbH u. Co. KG. Geschäftsführung: ELIN REISSMÜLLER, GEORG SCHAFF, WOLFGANG LICHTENEGGER, Stauffenbergstraße 2a, 85051 Ingolstadt; Telefonzentrale: (08 41) 96 66-0; Telefax: (08 41) 96 66-2 55. Verantwortlicher Anzeigenleiter: Hans Friedl, Ingolstadt, Stauffenbergstraße 2a, Telefon (08 41) 96 66-3 45. Kleinanzeigenservice (08 41) 96 66-6 80, Abonnementenservice (08 41) 96 66-6 00. Zurzeit gelten Anzeigenpreisliste Nr. 46 vom 1. 10. 2007 sowie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Satz, Platzierung und Aufnahmetag ohne Verbindlichkeit. - Vertrieb: DONAUKURIER Vertriebsgesellschaft mbH, Ingolstadt, Stauffenbergstraße 2a, Telefon: (08 41) 96 66-5 96, vertreten durch den Geschäftsführer Hermann Fetsch. Bezugspreis monatlich 23,90 durch Träger oder Abholstelle, 25,05 durch die Post einschließlich 7 % Mehrwertsteuer. Abbestellungen (schriftlich an den Verlag) jeweils bis zum 5. zum Ende des Monats. - Bei Streik, Aussperrung oder Verhinderung durch höhere Gewalt besteht kein Anspruch auf Belieferung oder Rückzahlung des Bezugs geldes. Technische Leitung: Uwe Lehmann. Erfüllungsort und Gerichtsstand: Ingolstadt.

PREISE	
(100 g, 1000 g, Bund oder Stück)	
Meerrettich	0,65
Meerrettich im Glas	1,90
Rosenkohl	2,80
Wirsing	1,50
Feldsalat	1,80 – 2,20
Kohlrabi	1,30 – 1,50
Lauch	4,80 – 5,50
Zwiebeln	1,70 – 2,50
Gelbe Rüben	1,60 – 2,00
Rote Rüben	1,90 – 2,00
Mangold	3,50 – 3,90
Äpfel	1,60 – 2,95
Birnen	2,30 – 2,90
Saftorangen	1,80 – 1,95
Clementinen	3,60 – 3,95
Bananen	2,60 – 2,95

Die Preisspannen erklären sich aus den Produktionsmethoden. Auch wenn es sich um Waren handelt, die von Betrieben stammen, die über kein Bio- oder Öko-Stempel verfügen, wird dennoch oft auf den Einsatz von chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln und Kunstdünger verzichtet. Die Preise sind nicht vollständig und können nur als Orientierung dienen.

Eine Verwertung der urheberrechtlich geschützten Zeitungsbeiträge, Abbildungen, Anzeigen etc., auch der in elektronischer Form verteilten Zeitung, insbesondere durch Vervielfältigung, Verbreitung, Digitalisierung, Speicherung in Datenbanksystemen bzw. Inter- oder Intranets, ist unzulässig und strafbar, soweit sich aus dem Urhebergesetz nichts anderes ergibt. Für die Übernahme von Artikeln in interne elektronische Pressespiegel erhalten Sie die erforderlichen Rechte über die PMG Presse-Monitor GmbH, Tel. (0 30) 2 84 93-0 oder www.presse-monitor.de