

# TIPPS & TRENDS IN LAATZEN

## Naturgefahrenportal warnt vor Gefahren und informiert darüber

Portal des DWD gibt Auskunft über Hitze, Hochwasser, Trinkwasserverschmutzungen und mehr

Öffentliche Daten gibt es jede Menge. Die Kunst ist, sie im entscheidenden Moment zu finden oder besser schon zur Hand zu haben. Für den Bereich Naturgefahren soll das ein neues Portal des Deutschen Wetterdienstes (DWD) gewährleisten und zentrale Anlaufstelle werden.

Auf „Naturgefahrenportal.de“ werden nicht nur wetterbedingte Warnungen angezeigt. Die Seite bündelt dem DWD zufolge auch Informationen verschiedenster Bundes- und Landesbehörden: Dazu gehören Lageinformationen ebenso wie Vorsorgeinformationen, etwa wie man das eigene Haus gegen Wasser absichert oder was in einen Notfallrucksack hineingeht („Vorsorgen und Handeln“).

### Interaktive Karte

An erster Stelle im Portal steht die interaktive Karte „Aktuelle Warnungen“ auf der Warnungen vierstufig (Gelb, Orange, Rot, Violett) angezeigt werden. Es gibt aber auch Vorwarnungen und Hinweise.

Nutzende können die verschiedenen Warnkategorien ein- und ausblenden sowie gezielt nach Orten oder Adressen suchen.

Zu den Kategorien gehören Warnungen vor Hochwasser, Sturmflut, Regen, Windböen, Ge-



Im Ernstfall zählt jede Minute – wer sich frühzeitig über den Inhalt einer Notfalltasche Gedanken macht, ist gut vorbereitet.

Foto: Christin Klose/  
dpa-mag

witter, Schnee, Nebel, Frost, Glätte, Tauwetter, UV-Strahlung und Hitze. Über einen Button lassen sich aber auch sämtliche Bevölkerungsschutzwarnungen einblenden, etwa vor Trinkwasserverschmutzungen, Tierseuchen oder Waldbränden.

### Frühwarn-Funktion

Eine zweite interaktive Karte namens „Gefahren und Risiken“ übernimmt die Frühwarn-Funktion, wenn es um Hochwasser, Sturmflut, Regen oder Frost

geht. Die potenzielle Gefährdung (gering, mittel, hoch, sehr hoch) wird ebenfalls in einem vierstufigen Farbschema (Rosa bis Violett) visualisiert.

Diese Karte soll es Bürgerinnen und Bürgern ermöglichen, „für ihren spezifischen Standort eine Bewertung der möglichen Risiken für sich selbst oder ihren Besitz vorzunehmen“. Dazu wählt man entweder direkt einen Punkt auf der Karte aus oder gibt einen Ort oder eine genaue Adresse ein.

### Ausbau geplant

Aktuell liege der Fokus des Portals auf dem Bereich Wettergefahren und hydrologische Gefahren wie Hochwasser und Sturmflut, erklärt der DWD. Geplant sei, das Portal in Zukunft schrittweise um das gesamte Spektrum der Naturgefahren wie Ozonbelastung, Waldbrände, Dürre, Lawinen oder Erdbeben zu erweitern.

Das Portal selbst bietet keine Möglichkeit, Warnungen als Push-Mitteilungen auf dem

Smartphone anzuzeigen. Darauf habe man bewusst verzichtet. Der DWD verweist in diesem Zusammenhang auf die Apps der verschiedenen Datenanbieter für das Portal.

### Offizielle Warn-App

Dazu zählten die DWD-App „Warn-Wetter“, die amtliche Wasserstands- und Hochwasser-Informations-App „Meine Pegel“ sowie die offizielle Warn-App des Bundesamtes für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe „NINA“. dpa

**ADVANCED** **BAUMANN eMOBILE** **SOCO**  
Wir elektrisieren ...  
hochwertige eMopeds, eMotorräder und eRoller

**STROMERN Sie mit uns durch LAATZEN ...**

Telefon (0 51 02) 93 66-0 · www.baumann-automobile.de · Lüneburger Straße 12 · 30880 Laatzen

**Scheiben-Doktor.de**  
Reparatur & Austausch powered by Carifon

**STEINSCHLAG-REPARATUR**

\* Viele Kaskoversicherungen tragen die Kosten

Scheiben-Doktor Laatzen  
Lüneburger Straße 16  
30880 Laatzen  
laatzen@scheiben-doktor.de

**Kostenloses Kundenersatzfahrzeug**

**SERVICE-HOTLINE 0 51 02-93 07 93**

**LAATZEN myDent**

Implantologie | Zahnheilkunde | Kieferorthopädie

**myDent°-IMPLANT** Implantologie  
individuelle, unverbindliche Implantatberatung

**myDent° KIDS** Kindersprechstunden  
regelmäßige Kindersprechstunden

**myDent°-KFO** Kieferorthopädie  
Kieferorthopädie für Kinder & Jugendliche

Dr. Hanes-J. Perić, M.Sc., M.Sc.  
Dr. Lucas Weissbach, M.Sc.  
Dr. Beke Pannewick  
ZA Hannes Stünkel  
ZA Emine Yildiz

Pettenkoferstr. 2A - 30880 Laatzen  
**0511 - 897 67 90**  
www.myDent-Laatzen.de



Kartoffel-Rhabarber-Salat bringt saisonale Abwechslung auf den Tisch.

Foto: KMG/die-Kartoffel.de/dpa-mag

## Aus dem Ofen: Rezepttipp

Kartoffel-Rhabarber-Salat mit Orangen-Dressing

Er schmeckt fruchtig-säuerlich und wird vor allem in Süßspeisen verwendet: Viele halten Rhabarber daher für Obst. Botanisch gesehen ist er aber ein Gemüse. Warum also die Stängel nicht mal in einem herzhaften Gericht unterbringen?

Etwa in diesem Kartoffel-Rhabarber-Salat der Kartoffel-Marketing-Gesellschaft (KMG):

### Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Crème fraîche
- 1 Orange
- Salz, Pfeffer
- 600 g Kartoffeln (Drillings, festkochend)
- 1 TL Zimt
- 1 TL Salz
- 300 g dünne, fest Rhabarberstangen
- 1 Orange
- 1 EL Zucker

- 4 EL Öl
- 100 g Babyspinat
- 1 Bund Rucola

### Zubereitung

- Für das Dressing eine Orange halbieren und auspressen. Crème fraîche mit Orangensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann kalt stellen.
- Ofen auf 170 Grad Celsius Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Kartoffeln waschen, längs halbieren und mit 2 Esslöffel Öl, Salz und Zimt in eine Schüssel geben. Kartoffeln gut darin wenden, dann auf einem der Backbleche verteilen.
- Rhabarber waschen, trocken tupfen und in etwa 5 Zentimeter lange Stücke schneiden. Diese mit Zucker und Saft einer Orange in eine Schüssel geben und mit 2 Ess-

löffel Öl beträufeln. Gut darin wenden, bis alles bedeckt ist, und die Rhabarberstücke auf dem zweiten Backblech verteilen.

■ Kartoffeln (unten) und Rhabarber (oben) in den Ofen geben. Rhabarber nach etwa 12 Minuten aus dem Ofen holen und in einer Schüssel beiseitestellen. Kartoffeln insgesamt 25 Minuten backen, bis sie gar und knusprig sind.

■ In der Zwischenzeit Babyspinat und Rucola in einem Sieb waschen und auf einem Küchentuch anrichten. Das Ganze mit dem cremigen Orangen-Dressing beträufeln und sofort servieren.

dpa

## Die jungen Blätter würzen das Essen

Er breitet sich unterirdisch wie ein Teppich aus und die grünen Blättchen sprießen ständig nach: Wer einmal Giersch im Beet hat, wird ihn nur schwer wieder los. Zumindest kann man ihn in der Küche als Gemüse oder Gewürz einsetzen, schlägt Martina Merz vor. Die Autorin eines Wildkräuter-Kochbuchs rät aber vor allem zu den jungen Gierschblättern, die sich gerade erst entfalten. „Giersch hat wie Sellerie ein ganz intensives Aroma“, sagt sie. „Nimmt man die ganz frischen, zarten Blätter, ist auch das Aroma noch zart.“ Die Kräuter-Expertin empfiehlt daher, die jungen Gierschblättchen wie Petersilie

zu behandeln: Indem man sie einem Gericht nur beimischt oder gehackt darüber streut. „Einen ganzen Salat würde ich aus Giersch nicht machen“, sagt Merz. Ihr Rezept-Tipp: „Man blanchiert den Giersch kurz, wie man es auch mit Spinat macht.“ Dazu kommen zum Beispiel Zwiebeln, Knoblauch, Feta, Oliven und vielleicht ein paar gehackten Rosinen, außerdem Olivenöl und Zitronen. „Je intensiver das Aroma der Wildpflanzen, desto mehr aromatische Mitspieler passen in die Zubereitung“, sagt die Autorin. „Oder man mischt zartere ‚Unkräuter‘ wie Brennesselspitzen oder Melde dazu.“ dpa



Unkraut oder Delikatesse? Giersch lässt sich wie Spinat zubereiten – oder fein gehackt über das Essen streuen.

Foto: Mascha Brichta/  
dpa-mag

**Denken Sie an Ihre Vorsorge!**

**Zahnarztpraxis David Rüster**  
Im Mozartpark Laatzen

Unsere Leistungen im Überblick:  
Zahnersatz, Füllungstherapie, Parodontologie, Implantologie, professionelle Zahnreinigung  
Kinderbehandlung und Prophylaxe  
Bleaching und Zahnschmuck

Schubertweg 5 · 30880 Laatzen  
Telefon: 0511 89714757  
E-Mail: info@zahnarztpraxis-ruester.de  
www.zahnarztpraxis-ruester.de

**DIE FRÜHLINGSKOLLEKTION IST DA**

Ein Brillengestell von Carrera vereint sportliches Design, höchste Funktionalität und hochwertige Verarbeitung.

Carrera Brillen ziehen die Blicke auf sich – nicht nur in der Sportarena oder auf dem roten Teppich, sondern ebenso im Büro oder beim Einkauf. Ihre Carrera Brille finden Sie hier bei uns.

**JETZT NEU BEI UNS**

**döring der brillenmacher**

Inh.: Oliver Kaiser  
Albert-Schweitzer-Str. 1 | 30880 Laatzen  
Telefon: 0511 / 82 22 08  
www.derbrillenmacher-laatzen.de