bz
Wiener Bezirkszeitung

DÖBLING

Ausgabe 51
20./21. Dezember 2017

meinbezirk.at

Diese Woche mit drei Seiten Gesundheit

23 Bezirke, 23 Tipps: Warten auf das Christkind

Bis das Glöckchen klingelt, vergeht für Kinder eine gefühlte Ewigkeit. Die bz hat zusammengefasst, wie man die Wartezeit in allen 23 Bezirken am besten verkürzt. Vom Kino über den Eislaufplatz bis hin zur Haifütterung: Da ist für alle etwas dabei. **Seite 4**

Döbling will ein Parkpickerl light

Bezirksvertretung beschließt Parkraumbewirtschaftung von 14 bis 19 Uhr. **Seite 14**

Foto: Wiener Linien/Helmer, Klenner, Kozeschnik

Stadtbahn als Lebensader

Seite 16

Resteverwertung: Aus altem Brot wird frisches Bier

Lebensmittelverschwendung ist ein trauriges Phänomen unserer Zeit. Wie man aus übrig gebliebenem Brot „Semmerl" und „Kornspitz" braut, zeigen die Bierbrauer von „Wasted". **Seite 10**

Teure Therapien: Neue Plattform sammelt Spenden

Punktgenaue Hilfe für Kinder und Jugendliche mit Behinderung: Das ist das Ziel von „Dank Dir!", ins Leben gerufen von Christoph Schwedler, Susanne und Johannes Linsbichler. **Seite 14**

Österreichische Post AG | RM 03A035329 K | 1040 Wien

So soll das neue Seminarzentrum aussehen. Rendering: DELTA

Holz-Zentrum für die Boku

(red). Der Um- und Ausbau der Boku ist in vollem Gange. Die stetig steigenden Studierendenzahlen machen ihn auch notwendig. Der nächste Schritt ist ein Neubau von Swap und Delta Architekten. Sie errichten bis Herbst 2020 nahe des Hauptgebäudes ein Seminarzentrum aus Holz, das etwa 15,5 Millionen Euro kosten wird.
Auf einer Nutzfläche von rund 4.100 Quadratmetern, verteilt auf vier Ebenen, entstehen Seminarräume, eine Bibliothek mit 100 Leseplätzen und Institutsräume. Es wird auch flexibel einsetzbare Flächen für Projekte sowie eine Foodcoop und einen Imbissstand geben.
Holz als nachhaltiger Rohstoff passe gut zur Boku, so Rektor Martin Gerzabek.

Süßes zum Fest auf www.meinbezirk.at

Foto: Uschi Rischanek

Ein weihnachtliches Rezept von bz-Leserreporterin Uschi Rischanek aus Döbling: 100 Gramm weiße Couvertüre, 100 Gramm Vollmilchcouvertüre, 40 Gramm Butter, 125 Gramm Crème fraîche, 40 Gramm Puderzucker, 75 Milliliter Bailey's Irish Cream und 40 zerbröselte Biskotte vermengen, kaltstellen. Kugeln formen, danach in Kakaopulver, Staubzucker oder Haselnusskrokant wälzen – fertig sind die Baileys-Kugeln!

Plattform springt ein, wenn Hilfe teuer ist

Drei Pötzleinsdorfer gründeten eine Initiative, die behinderte Kinder bei Therapiekosten unterstützt.

Christoph Schwedler und Susanne und Johannes Linsbichler (v.l.) haben die Spendenplattform vor wenigen Wochen ins Leben gerufen. Foto: Kozeschnik

(uko). Johannes Linsbichler und seine Frau Susanne haben ein Kind, das mehrfach behindert ist, und erzählen von dem Problem, das sie veranlasst hat, die Initiative „Dank Dir!" mit Sitz in Döbling ins Leben zu rufen: „Geht es um Therapien und Heilbehelfe, bleiben oft viele tausend Euro Selbstbehalt über. Diese Beträge aus dem Ärmel zu schütteln, ist für viele nicht oder nur schwer möglich." Ihre Plattform soll bei der Finanzierung helfen.
Auf der Website werden die Jugendlichen, die benötigte Unterstützung und deren Kosten vorgestellt. 13 Projekte aus ganz Österreich wurden bereits eingereicht. Erste Erfolge gibt es schon: Der 19-jährige Andreas konnte vor Kurzem die ersten 700 Schritte seines Lebens gehen. Eine Lokohelp-Therapie ermöglicht durch hydraulisch unterstützte Gehbewegungen eine Kräftigung der Muskulatur und bessere Rumpfkontrolle. Jetzt kann Andreas öfter seinem Lieblings-Hobby nachgehen: im Traktor mitfahren.
Die Therapien für ein Kind mit Behinderung können bis zu 15.000 Euro pro Jahr kosten, aber auch alltägliche Dinge kosten im Vergleich zu „normalen" Produkten mehr: Augencomputer, behindertengerechte Kinderbetten oder Therapieräder sind utopisch teuer, sagt Linsbichler, „aber es kann nicht sein, dass solche Dinge nicht angeschafft werden können, weil das Geld fehlt."

ZUR SACHE:

Die Projekte ansehen und spenden kann man auf www.dankdir.at, Kontakt: Tel. 0664 35 77 321. Für Unterstützung bewerben können sich Familien ebenfalls dort mittels Online-Formular.

Ode an die Wiener Lebensader

Rechtzeitig vor Wagners 100. Todestag widmet sich ein Buch der Stadtbahn

(tba). Einen „historischen Glücksfall" nennt es Alfred Fogarassy im Vorwort zum neuen Buch „Otto Wagner – Die Wiener Stadtbahn", dass sich der bekannte Jugendstil-Architekt weitreichend in die Planung des monumentalen Infrastrukturprojektes des ausgehenden 19. Jahrhunderts, den Bau der Stadtbahn, einbringen konnte. Ein Glücksfall vor allem für Wien und seine Bewohner, die sich bis heute von Wagners Meisterwerk gut durch den Alltag begleitet fühlen dürfen. Immerhin legte die Stadtbahn den Grundstein für das heutige U-Bahn-Netz: Die Donaukanal- und die Wientallinie sind Teil der U4, die Gürtellinie bildet das Rückgrat der U6. Die Vorortelinie wird heute von der S45 befahren. In dem Buch erfährt man interessante Details, wie etwa, dass Wagner die schöne Aussicht, die man von der Hochbahn aus haben würde, ein großes Anliegen war oder dass ursprünglich angedacht war, dass die Stationen auch andere zentrale Funktionen übernehmen sollten: die Verteilung von Kohle und Baumaterial und als Leichenhalle etwa. Oder auch, dass die Stadtbahn in der Nachkriegszeit eher unbeliebt war.
Im zweiten Teil des Buches werden die verschiedenen Linien einzeln und oftmals Station für Station mit kurzen Texten sowie aufschlussreichen historischen und aktuellen Fotos beschrieben. Für Jugendstil- und Otto-Wagner-Fans eine lohnende Lektüre.

Stadtbahn-Bauarbeiten am Karlsplatz 1899. Foto: Strauß/Hatje Cantz

ZUR SACHE

„Otto Wagner – Die Wiener Stadtbahn" ist im Hatje Cantz Verlag erschienen (ISBN 978-3-7757-4347-1). 48 Euro.