

Genossenschaftliche Mieterinformation



GeWoSie

Liebe Genossenschaftsmitglieder,

der Frühling ist da – und mit ihm die Zeit des Aufbruchs, der Farben und des frischen Neubeginns. Die Natur erwacht, die ersten Blumen recken sich Richtung Sonne, und nicht zuletzt haben wir mit Ostern ein Fest gefeiert, das wie kein anderes für Hoffnung und Erneuerung steht.

Auch für unsere Genossenschaft ist diese Zeit von Bewegung und Wandel geprägt. Die Umsetzung klimagerechter Maßnahmen schreitet voran – etwa mit einer Photovoltaikanlage auf dem Dach des Bürogebäudes. Der Strom, der dort gewonnen wird, soll direkt vor Ort verbraucht werden.

Doch bei allem Fortschritt spüren wir auch die Herausforderungen: steigende Anforderungen, komplexe Sanierungsprozesse und die Aufgabe, dabei stets den bezahlbaren Wohnraum im Blick zu behalten.

Wir setzen uns mit Nachdruck für eine Wärmewende ein, die sozial verträglich und machbar bleibt – für alle. Denn unser Ziel ist klar: Sie sollen sich in Ihrem Zuhause nicht nur sicher und geborgen fühlen, sondern auch gut auf die Zukunft vorbereitet sein.

In dieser Frühlingsausgabe finden Sie wieder Aktuelles aus der Genossenschaft, Wissenswertes rund ums Wohnen und den ein oder anderen praktischen Hinweis für den Alltag.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Lektüre, einen sonnigen Frühling – und hoffen, dass die Osterzeit Ihnen schöne Momente und neue Energie geschenkt hat. Bleiben Sie gesund, munter und optimistisch.

Ihr Meinolf Opterbeck

GeWoSie
Gemeinnützige Wohnungsbau- und
Siedlungsgenossenschaft eG
in Bergneustadt
Am Klitgen 3
51702 Bergneustadt

Tel.: 02261 9485-0
Fax: 02261 948519

E-Mail: info@gewosie-bvg.de
Internet: www.gewosie-bvg.de

Geschäftszeiten:
montags bis donnerstags:
8:00 Uhr bis 12:30 Uhr und
13:00 Uhr bis 16:30 Uhr
freitags:
8:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Notrufnummer für unsere Mieter bei
dringenden technischen Störungen
außerhalb der Geschäftszeiten:

Tel.: 0151 59206838
Bei missbräuchlicher Nutzung müs-
sen wir die entstehenden Kosten in
Rechnung stellen.



GeWoSie

Am Samstag, den 17.05.2025, feiert unsere Stadt den 724. Geburtstag.

Um 17:00 Uhr beginnt der Festumzug vom Hackenberg ausgehend durch die Innenstadt.

Anschließend, ab 17:30 Uhr, findet eine Feier auf dem Kirchplatz statt – mit Live-Bands, guter Stimmung und kulinarischen Angeboten. Schauen Sie vorbei und feiern Sie mit!



Stadtgeburtstag

Aktuelle Baumaßnahmen

Nachdem aufgrund anhaltend schlechter Witterung das Objekt Breslauer Str. 32 eingerüstet überwintern musste, konnte dank der anhaltenden Gutwetterphase in diesem Frühjahr zügig an der Fassade weitergearbeitet werden.



Das Gebäude verfügt nun über eine zeitgemäße Wärmedämmung und einen neuen Anstrich. In Kürze folgen noch einige Umfeldmaßnahmen und Arbeiten am Eingangsbereich. Wir bedanken uns ausdrücklich bei den Mietern für Ihre aufgebrachte Geduld und Umsicht während der Baumaßnahmen.

In diesem Jahr sollen noch weitere Maßnahmen an Objekten in der Breslauer Straße folgen. So werden weitere Gebäude gedämmt und mit neuen Balkonen ausgestattet.

Geplant ist außerdem die Sanierung eines weiteren Objekts in der Nordstraße. Das dortige Objekt soll umfangreich gedämmt sowie mit neuen Fenstern und einer neuen Heizungsanlage ausgestattet werden. Es soll eine Wärmepumpe verbaut werden, die Energie aus der Umgebung nutzt und so nicht nur den Energieverbrauch, sondern auch die Heizkosten für die Bewohnerinnen und Bewohner senkt.

Im Stadtwald werden zudem die Kellerdecken von weiteren Objekten gedämmt, um den Energieverbrauch der Gebäude zu senken, sodass Mieter auch hier Heizkosten sparen.

Oberbergische Kartoffelsuppe

Diese herzhafte Suppe ist eine oberbergische Spezialität und lässt sich einfach zubereiten.

Zutaten:

- 3 Stangen Lauch (Porree)
- 600 g Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 2 TL Salz
- Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack
- 2 EL Gemüsebrühepulver
- 1 Becher Sahne
- 1 Glas Würstchen



Zubereitung: Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebeln schälen, würfeln und in Butter anbraten. Lauch hinzufügen und kurz mitbraten. Kartoffeln dazugeben und mit Wasser auffüllen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Gemüsebrühepulver würzen. Alles bei mittlerer Hitze ca. 30–40 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Sahne und in Scheiben geschnittene Würstchen hinzufügen und kurz erwärmen. Guten Appetit!

Haben Sie eine Idee für uns?

Kennen Sie ein tolles Rezept, eine kreative Bastelanleitung oder eine Einrichtungsidee – vielleicht sogar etwas Typisches für Bergneustadt? Teilen Sie es gerne mit uns! Schreiben Sie uns einfach an info@gewosie-bvg.de.

Wir freuen uns auf Ihre Vorschläge und genießen Sie die ersten warmen Tage – wir wünschen Ihnen einen schönen Frühling!



Impressum:

Herausgeber:
GeWoSie
Gemeinnützige Wohnungs-
bau- und Siedlungsgenos-
senschaft eG in Bergneustadt
Vorstand: Georg Freidhof,
Meinolf Opterbeck
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Christian Baumhof

Redaktion: Meinolf Opterbeck
Layout: Meinolf Opterbeck

Wussten Sie schon? Unsere genossenschaftliche Mieterinformation können Sie auch ganz bequem und papierlos auf unserer Homepage einsehen. Besuchen Sie uns einfach online!