

FRISCH VOM MARKT

Besser als jede Medizin

INGWER Scharfe Knollen helfen bei Erkältung und sorgen für besonderes Aroma in Suppen und Getränken

Von Frederik Voss

WORMS. Die Nasen laufen wieder, es kratzt im Hals und der Husten bringt dieser Tage so manchen um den erholsamen Schlaf. Hochkonjunktur in den Apotheken, aber viele Erkältete verschlägt es auch auf den Markt. Dort liegt das ganze Jahr über ein kleines Wundermittel in den Körben der Marktbesucher: Ingwer ist derzeit heiß begehrt auf dem Wochenmarkt – aber nicht nur als scharfe Zugabe für den Erkältungs-Tee.

„Ingwer geht gut“, sagt auch Bodo Ehret. „Viele nutzen ihn im Moment für die Kürbissuppe.“ Der Landwirt aus Lambsheim bekommt seine Knollen über den Großmarkt meist aus Brasilien oder Peru. Auch in Asien wird Ingwer angebaut. Doch den mögen viele Marktbesucher nicht, weiß Carola Becker. Niemand wisse so genau, wie der Ingwer in China angebaut werde und zudem seien Knollen aus Thailand viel kleiner als ihre südamerikanischen Pendanten. Und da greifen Beckers Kunden liebend gerne zu, brechen sich von den riesigen Gewächsen gerne ein etwas kleineres Stückchen ab.

Ingwer landet dann in der Suppe, in Soßen und Carola Becker empfiehlt es

ZUM NASCHEN

► Wer erkältet ist, dem kann Ingwer gleich mehrfach helfen. **Pflanzenkennnerin Monika Reuter** empfiehlt bei einem leichten Kratzen im Hals, Ingwerscheiben im Teewasser aufzukochen.

► Nach dem Genuss des gesunden Tees können die Scheiben aber noch weiter verwendet werden. „Den Ingwer einfach in ein bisschen Honig köcheln, sodass sich eine **Sirup-Schicht** entwickelt. Die kleinen Scheiben sind dann super zum Naschen“, sagt Monika Reuter. **Schöner Nebeneffekt:** Ein kleiner Happen vom süß-scharfen Ingwer und schon ist die verstopfte Nase wieder frei.

auch für Fischgerichte. Dazu hat die Hettenthaler Heimerin noch einen besonderen Tipp: „Ich habe Ingwer auch schon in Weihnachtsgebäck benutzt.“ Wichtig dabei: Die Knollen erst in Scheiben und dann möglichst fein hacken. „Je feiner, desto besser“, sagt Carola Becker. Und wer einfach nur mal einen anderen Geschmack im Mund haben möchte, der kann auch ein paar Ingwer-Scheiben in sein Mineralwasser werfen. Auf dem Wochenmarkt gibt es Ingwer an verschiedenen Ständen für 90 Cent je 100 Gramm.



Foto: egorxifi - Fotolia

Lösung für das Login

QR-APP Wormser Unternehmen Kobil und US-Anbieter Dropbox entwickeln neue Methode

WORMS/HAMBURG (red). Der US-Anbieter Dropbox und das Wormser Sicherheitsunternehmen Kobil haben gemeinsam eine Login-Lösung für Nutzer der Dropbox-Business entwickelt. Damit wird die zweistufige Überprüfung bei der Anmeldung in der Datenspeicher-Plattform erleichtert. Ab Ende Oktober können Dropbox-Business-Nutzer mit der „Trusted QR-Login“-App von Kobil einen QR-Code scannen, um ihre Identität und Autorisierung nachzuweisen. Business-Kunden, die bereits über eine spezielle Dropbox-URL verfügen, können sich ohne die Angabe ihrer E-Mail-Adresse nur über den QR-Code anmelden.

„Damit eine sichere Zwei-Faktor-Authentifizierung gewährleistet ist, müssen im Hintergrund einige komplexe Sicherheitsprozesse ablaufen. Aber im Gegensatz zu anderen Zwei-Faktor-Ansätzen wie Einmal-Kennwörter oder SMS bekommt der Nutzer davon in diesem Fall gar nichts mit“, sagt Tan Sarihan, Product Strategy & Innovation Leader bei Kobil.

Marc Paczian, Solutions Architect bei Dropbox Deutschland, bekräftigt: „Wir entwickeln ständig neue und verbesserte Lösungen, um die zwei-

stufige Überprüfung für unsere Nutzer so einfach wie möglich zu machen. Kennwörter – und deren mehrfache Verwendung – stellen bei Onlinekonten noch immer die größte Schwachstelle dar. Deshalb kommen wir um die Zwei-Faktor-Authentifizierung oder zweistufige Überprüfung gar nicht mehr herum.“

Die neue Lösung funktioniert sowohl mit dem Browser als auch mit dem Dropbox-Desktop-Client und der Dropbox-App auf mobilen Endgeräten. Durch den QR-Code wird der Zugriff auf die Dropbox über externe oder öffentlich zugängliche Geräte zusätzlich geschützt. Die Passwort-Eingabe über die Tastatur stellt keine Sicherheitslücke mehr da.

Für Tan Sarihan zeigt die Partnerschaft mit Dropbox, dass Kobil sich der Zusammenarbeit mit branchenweit führenden Lösungen verschrieben hat: „Wir bieten hoch sichere Apps, die nahezu alle Onlineregistrierungen optimal schützen können – während die Anmeldung für den Nutzer gleichzeitig vereinfacht wird.“ Kobil hat seinen Hauptsitz in Worms und wurde 1986 gegründet. 120 Mitarbeiter kümmern sich heute um Lösungen für digitale Identität und hochsichere Datentechnologie.

Sogar die Metro in Paris veredelt

HELBIG & LANG Oberflächenspezialist feiert 20-jähriges Bestehen / Für 2,5 Millionen neue Halle gebaut

Von Roland Keth

WORMS. Die Straßenbahn in Casablanca, die Metro in Paris, die Abfüllanlage eines Großbetriebs in Peking – sie alle haben eines gemeinsam: In ihnen stecken Bauteile, die im beschaulichen Pfeddersheim mit größter Präzision und handwerklichem Geschick hergestellt wurden. Und zwar bei Helbig & Lang, einem Oberflächenlackierer- und -beschichter, der gestern mit einer kleinen Feier sein 20-jähriges Firmenbestehen beging.

„Im Grunde feiern wir heute sogar doppelt: zum einen unser Firmenjubiläum, zum anderen aber auch die Einweihung unserer neuen Produktionshalle“, sagte Juniorchef Benjamin Helbig bei der Begrüßung der über 100 Ehrengäste auf dem Innenhof. Im Beisein der beiden Firmengründer und Geschäftsführer Theo Helbig und Manfred Lang streifte der Juniorchef die bewegte Geschichte des kleinen, ständig wachsenden mittelständischen Familienbetriebes. Das Unternehmen wurde 1997 gegründet, damals noch als Outsourcing-Projekt des großen Nachbarn KHS, der bis heute ein wichtiger Kunde ist. Schon 1999 wurde der zweite Standort in Bad Kreuznach begründet. 2003 erweiterten die beiden Lackierermeister Helbig und Lang, die selbst viele Jahre bei KHS gearbeitet hatten, die zu klein gewordene Produktionshalle in der Enzingerstraße. 2008 und 2013 wurde der Komplex noch einmal vergrößert. Wegen der anhaltend guten Geschäftsentwicklung entschloss sich die Firmenleitung,



Die neue Produktionshalle erstreckt sich auf einer Fläche von 1500 Quadratmetern.

Foto: photoagenten/Andreas Stumpf

jetzt auf einem gegenüberliegenden Grundstück eine zweite, 1500 Quadratmeter große Produktionshalle für 2,5 Millionen Euro zu errichten.

Kernstück sind zwei hochmoderne Nasslackanlagen, die auch für die besonderen Anforderungen der umweltfreundlichen Verwendung von Wasserlacken konzipiert sind. Lagerflächen, Prüf- und Schleifraum sowie eine Abdunstzone sind so angeordnet, dass hier wesentlich zügiger gearbeitet werden kann als in der alten Halle, erläuterte Benjamin Helbig bei einem Rundgang.

Stolz war der Juniorchef auch

HELBIG & LANG

► Helbig & Lang ist ein **mittelständisches Familienunternehmen**, das sich auf Oberflächenbearbeitungen spezialisiert hat: Industrielackieren, Pulverbeschichtung, Sand- und Glasperlenstrahlen, Beizen, chemische Vorbehandlung und

mechanisches Schleifen/Polieren.

► **Auftraggeber:** Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Schienen- und Nutzfahrzeugbau, Maschinen- und Anlagenbau weltweit sowie Handwerksbetriebe aus der Region.

darüber, dass sein Unternehmen dieses Jahr eine zweite Pulverbeschichtungsanlage in Betrieb genommen hat. „Seit September sind wir Mitglied in der Qualitätsgemeinschaft Industriebeschichtung. Dies ist gleichbedeutend mit der Zulassung für Pul-

verbeschichtungen für Zugteile der Deutschen Bahn“, erläuterte Helbig. Weil die Geschäfte florieren, will Helbig & Lang 15 neue Mitarbeiter als Ergänzung zur 55 Köpfe zählenden Stammbeschäftigung einstellen. Aktuell hat der Betrieb sechs Auszubilden-

de. SPD-Landtagsabgeordneter Jens Guth und OB Michael Kissel betonten, dass man viele Hürden habe überwinden müssen, bis die Baugenehmigung möglich war. Doch beide zeigten sich erleichtert, dass man dieses Vorzeigeprojekt gemeinsam gestemmt habe. Für die Ortsverwaltung gratulierte der stellvertretende Ortsvorsteher Jens Thill. Die Mainzer Hochschulprofessorin Anna Rosinus hielt einen kurzweiligen Vortrag mit Beispielen aus der Branche und lobte den innovativen Geist des sich sicher auch in Zukunft gut in seiner Nische behauptenden Mittelständlers aus Pfeddersheim.

Motorsegler mit E-Antrieb

MOBILITÄTSMESSE Im November rückt Vision eines „grünen Flughafens“ näher

WORMS (red). Besucher der von EWR organisierten Ausstellung „World of eMobility“ am 4. und 5. November erwartet ein echter Hingucker. Den Veranstalter ist es gelungen, eines der ersten flugfähigen E-Flugzeuge der Welt als Exponat zu organisieren: Den Motorsegler Song 120 – das erste zugelassene 120 Kilogramm-Flugzeug mit E-Antrieb.

Organisator und Kontaktperson Hans Brüning betreibt den Flughafen Mainz-Finthen. Er verbindet mit dem E-Flieger eine Vision vom „grünen Flughafen“. Auf der E-

Mobilitätmesse wird er am Samstag (4. November, 14 Uhr) dazu einen Vortrag halten und Fragen beantworten.

In der Praxis haben E-Flieger und E-Fahrzeuge eines gemeinsam: Handling und Fahrbeziehungsweise. Fliegerlebnis sind anders als bei Brennmotoren. Trotzdem unterscheiden sich Auto und Flugzeug in fast allen Punkten. Ein Testpilot des Song 120 E-Drive schreibt: „Spannend ist, dass ein Flugzeug im Gegensatz zum E-Fahrzeug nicht geräuschlos fliegt, denn ein Propeller macht immer Lärm.“ Je nach Wind

und Piloten können kann der Song zwischen 45 Minuten und anderthalb Stunden in der Luft bleiben. Für die Testpiloten ist die Beschleunigung beeindruckend. Sie urteilen: „Da ein E-Motor nicht ‚anspringen‘ muss und bei Bedarf sofort wieder Leistung liefert, ist das Aus- und Anschalten des Antriebs spielerisch und völlig stressfrei.“ Diese Eigenschaft teilen E-Flieger und E-Pkw. Die bessere Beschleunigung liegt daran, dass Elektromotoren das volle Drehmoment von Anfang an nutzen können, während Verbrennungsmotoren dieses erst durch Schalten und mit der korrekten Übersetzung im Getriebe erreichen.

Das E-Flugzeug hat aber noch ein weiteres Gimmick als lustige Zugabe an Bord: Zur Erhöhung der Aerodynamik klappt der Propeller sofort zusammen, wenn der Motor abgestellt wird.



Ein E-Flugzeug wird der Hingucker auf der Mobilitätmesse sein.

Foto: EWR



Weinliebhaber werden im Wormser Tagungszentrum wieder voll auf ihre Kosten kommen.

Foto: KVG/Bertram

Klassiker und Neukreationen

WEINMESSE Winzer präsentieren ihre Kreszenzen am 11. und 12. November

WORMS (red). Vom klassischen Riesling bis hin zur ausgefallenen Neukreation: Auf der elften Wormser Weinmesse am 11. und 12. November wollen die hiesigen Winzer wieder Weinliebhaber mit einer großen Vielfalt zum Probieren und Genießen ins Wormser Tagungszentrum locken. Insgesamt 47 Aussteller, darunter 45 Weingüter, präsentieren sich und ihre Weine im stillvollen Ambiente. Der direkte Kontakt zum Winzer macht die Weine aus Worms, der näheren rheinhessischen Umgebung sowie der direkt angrenzenden Pfalz für die Besucher besonders erlebbar.

Da die Wormser Weinmesse stetig mehr Besucher anlockt, wird in diesem Jahr erstmals auch das Obergeschoss des Tagungszentrums als Ausstellungsfläche genutzt. Halbstündige Weinproben der Winzer ermöglichen dort den persönlichen Austausch und die Gelegenheit, sein Weinwissen zu erweitern. Ein abwechslungsreiches Cateringangebot rundet das zweitägige Verkostungserlebnis ab.

KARTEN

► Karten gibt es im Vorverkauf beim Ticket-Service im Wormser, Rathenaustraße 11, Telefon 06241-2000450, sowie im Internet unter www.wormser-weinmesse.de sowie bei allen anderen Ticket-Regional-Vorverkaufsstellen.

► Weitere Infos unter www.wormser-weinmesse.de.

Im Vorverkauf kostet ein Tagesticket für den Samstag 19 Euro und für den Sonntag 17 Euro. An den Tageskassen beträgt der Preis 24 beziehungsweise 22 Euro. Das Zweitagessticket gibt es für 25 Euro im Vorverkauf und 30 Euro an der Tageskasse. Im Ticketpreis enthalten sind ein Weinglas, der Messekatalog sowie das Kombi-Ticket des VRN. Außerdem bekommt der Besucher Wasser und Brot serviert, um den Geschmack des Weins neutralisieren zu können. An den Spülstationen lassen sich die Weingläser reinigen.