

# Maifest ist Familiensache

Maigesellschaft Grefrath feiert in diesem Jahr mit 31 Paaren



**Grefrath (lk).** Die Erfolgsgeschichte der Maigesellschaft Grefrath geht weiter: Insgesamt 31 Maipaare der Gesellschaft werden am Sonntag, 21. Mai, durch den kleinen Ort flanieren. Maikönig ist in diesem Jahr Patrick Juchem (li.), begleitet von seiner Königin Ruth Steven (2.v.li.). Ihr großer Bruder Georg Steven (re.) wird sie als Maiknecht, an der Seite von Maimagd Daria Wallraf begleiten. Und angeführt werden die

Paare diesmal von Dörpremmel Richard Steven, ebenfalls ein Bruder der Königin. Das 80. Maifest der Gesellschaft ist also Familiensache. Geleitet wird von Freitag, 19. Mai, bis Sonntag, 21. Mai. Höhepunkte sind die Jägermeister-Beach-Party am Freitag, der große Maiball mit Klüngelköpp, Querbeat und Boore am Samstag und natürlich der feierliche Festumzug am Sonntag.

**FOTO: MAIGESSELLSCHAFT GREFRATH**

# „Wir sind noch sexy!“

„Wir sind immer noch sexy!“ so brachte es Paul Feltes, langjähriger Leiter des LNU (Leistungszentrum für Naturwissenschaften und Umweltfragen) Frechen, bei der öffentlichen Präsentation der Frühjahrs-Workshops, auf den Punkt, nachdem er die zahlreich erschienenen Gäste herzlich willkommen geheißen hatte. Das konnte er allerdings auch guten Gewissens, denn mit 245 jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmern schrieb das Gymnasium Frechen einen neuen Rekord in der Geschichte des LNU – erstmalig mussten sogar Absagen erteilt werden, weil die Kapazität der Kurse ausgeschöpft war.

VON SIMONE TIEPEL

**Frechen.** Das LNU hat sich aufgrund seines Engagements für den MINT-Nachwuchs (Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften, Technik) seit seiner Gründung vor 15 Jahren zu einem hochattraktiven Standort für Nachwuchsforscher in der Region entwickelt und ist damit nicht nur ein Aushängeschild für das Frechener Gymnasium, sondern auch für die Stadt Frechen selber.

Nicht umsonst trägt es auch das ZDI-Qualitätssiegel (Zukunft durch Innovation). Das Leistungszentrum hat es sich zur Aufgabe gemacht, junge interessierte und begabte Menschen durch besondere Workshops, Experimentierkurse und Praktika an den Wochenenden und in den Ferien zu fördern und für eine spätere MINT-Ausbildung oder ein MINT-Studium

zu begeistern. Im Jahr kommen so etwa 50 Kurse und Praktika zu aktuellen MINT-Themen zustande, die bis zu 750 Schülerinnen und Schülern entlang der Bildungskette, mithin von Klasse 4 bis zur Q2 die Teilnahme ermöglichen.

Eine kleine Auswahl des vielfältigen Kursprogramms wurde auf der Bühne präsentiert: so zeigten IPAD-Orchester, Wasserkraft-Forscher, CSI Frechen und Spielefabrik, was sie in den Workshops erarbeitet hatten.

Auch die echten Nerds kamen zu Wort und gaben mit selbstentwickelten Bots einen Ausblick auf technische Neuerungen, die noch ein Stück weit „Zukunftsmusik“ sind. Weitere Gruppen präsentierten ihre Arbeitsergebnisse anschaulich in den Chemie- und Physikräumen des Gymnasiums.

Bürgermeisterin Susanne Stupp zeigte sich beeindruckt von der großen Vielfalt der LNU-Kurse und dem besonderen Engagement der Schülerinnen und Schüler. Und auch Ex-Bürgermeister Hans-Willi Meier hatte den Weg ins Gymnasium gefunden, da seine Enkeltochter ebenfalls an einem der Workshops teilgenommen hatte.

Leider gab es bei der rundum gelungenen Veranstaltung auch einen kleinen Wehmutstropfen zu vergießen:

Paul Feltes übergab ganz offiziell den Staffel-Stab an MINT-Koordinator und Mathe- und Physiklehrer Oliver Dietershagen, der zukünftig gemeinsam mit seinen Kollegen Nadine



Paul Feltes (Foto) geht in den Ruhestand. Neuer LNU-Teamleiter ist jetzt Mathe- und Physiklehrer Oliver Dietershagen.

**FOTOS: SIMONE TIEPEL**

Volmer, Marc Büssing und Dr. Michael Pfeiffer für die Leitung des LNU Frechen und eine weiterhin positive Entwicklung einstehen wird. Paul Feltes, der den aktiven Schuldienst verlässt, wird sich nun mehr auf die Vereinsarbeit konzentrieren, aber sicher dem neuen LNU-Team immer mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Schulleiterin Petra Bold bedankte sich mit einem Riesenblumenstrauß bei Feltes für die geleistete Arbeit, und natürlich gab es auch noch ein ganz persönliches Bonbon für den verdienten LNU-Leiter.

Ein eigens von Marc Büssing zum Abschied entwickeltes und auf Paul Feltes zugeschnittenes Computerspiel sorgte nicht nur bei diesem für mehr als nur ein Schmunzeln.



LNU kommt an: 245 Teilnehmer bei den Frühjahrs-Workshops des Leistungszentrums für Naturwissenschaften und Umweltfragen (LNU) ist neuer Rekord. Alle Kurse waren voll besetzt.

ANZEIGE

## Weit unter allen Grenzwerten – Der sauberste Ofen der Welt regelt sich selbst



„Wenn Kaminöfen nicht sauber brennen, liegt das mal am Benutzer. Denn die Luftzufuhr ist dem Bedarf so anzupassen, dass weder zu viel Wärme durch den Abzug rauscht noch das Feuer vor sich hinglimmt, dies erfordert einige Erfahrung. Jetzt gibt es einen Ofen,

der das für einen Besitzer erledigt und zugleich die Nachverbrennung über eine zweite Flamme steuert. Seine Anbieter bezeichnen ihn als den saubersten Kamin der Welt.“ Die Werte der neuen Emissionsschutzverordnung werden weit unterboten., sagt Professor Wolfgang Wiest von der Universität Kassel, der für das Netzwerk Global Mind die Technik entwickelt hat. Die Typprüfung habe einen Kohlenmonoxid-Ausstoß von 302 Milligramm je Kubikmeter ergeben, das sei ein Viertel der zulässigen Werte.

Die Feinstaubentwicklung beträgt mit 4 mg nur ein Zehntel der Höchstmenge. Mit einem Wirkungsgrad von 86 Prozent (die Norm fordert mindestens 78) liegt der neue Ofen, der unter dem Namen Bionic Fire verkauft wird, noch einmal besser als der erste Kaminofen in Zweifelfeuer-Feuerteknik (83,6 Prozent), der vor etwa zehn Jahren ebenfalls von Global Mind entwickelt worden ist, allerdings für einen anderen Anbieter.

Dessen an sich auch nicht schlechter Feinstaubwert ist noch etwa dreimal so hoch.

Kaminöfen brennen mit mindestens 600 Grad Celsius, am saubersten sind sie mit etwa 1000 Grad.

Normaler wird die Nachverbrennung der Gase über die Zufuhr von Sekundärluft im oberen Teil des Brennraums erreicht. Der Bionic Fire brennt dagegen mit zwei Feuern – eine Flamme wie gewohnt nach oben, die andere nach unten. Dafür werden die Rauchgase durch den Feuerraum aus der oberen in die untere Brennkammer geleitet. Dort werden sie nahe der heißen Glut nachverbrannt, wodurch weniger Ruß und andere Schadstoffe entstehen als in herkömmlichen Kaminöfen. Die Technik ist an sich nichts Neues, sie ist unter der Bezeichnung „unterer Abstand“ Standard bei dem Holzfeueranlagen im Heizungskeller, aber in Kaminöfen ohne elektrische Ventilator und Lambdasonde für die Sauerstoffzufuhr schwer zu verwirklichen. Da das Sekundärluft zu Nachverbrennung erst funktioniert, wenn das Holz richtig angebrannt und ausreichend Glut vorhanden ist, muss bei den bisher erhältlichen Modellen von der Hand nachreguliert werden. Das entscheidet der Bionic Fire jetzt selbst, gesteuert wird er über Thermobimetalle; wenn der Ofen richtig angebrannt ist, drosselt der Ofen die Primärluft. Das Verfahren ist patentiert. „Die Automatik verhindert eine Fehlbedienung beim Umschalten und korrigiert auch Fehler beim Heizen, wie zu viel oder zu nasses Holz“, sagt Wiest.

Die guten Werte würden deshalb nicht nur unter Testbedingungen, sondern auch im täglichen Gebrauch erreicht. Das Design des neuen Ofens ist ungewöhnlich, er besteht aus Stahl, Holz, Glas und Beton. **Beim Kauf eines Bionic Fire erhalten Sie jetzt eine Umweltprämie von 1000,00 €.**

**Den Bionic Fire und eine umfassende Beratung ist bei Prometheus Ofenbau an der Adolf-Silverberg-Straße 37 (im Office Point) 50181 Bedburg erhältlich. [www.edelstahlschornsteine.eu](http://www.edelstahlschornsteine.eu).**

### „Die Farben des Weins“

Die „Farben des Weins“ gehören zweifelsohne zu den schönsten, die es gibt, denn man kann sie nicht nur sehen, man kann sie auch schmecken.

Ganz besonders schön wirken die „Farben des Weins“ im Glanz eines Kaminfeuers.

Wir laden Sie herzlich ein, zu unserer Veranstaltung:

**Kaminfeuer und Wein „Im Loft“  
Samstag, 08. April 2017  
10.00 bis 18.00 Uhr**

Ihre Gastgeber

**REGIO-VINO & PROMETHEUS OFENBAU  
Adolf-Silverberg-Str. 37 · 50181 Bedburg**

Probieren Sie erlesene Weine zu besten Preisen, erleben Sie moderne Technik im Ofenbau und genießen Sie köstliches Fingerfood.

Telefon: 02272-839703 · [www.region-vino.de](http://www.region-vino.de)



# 10%\*

auf alle Feuerstätten

\*nur gültig am 08. April 2017

Die perfekte  
„Stelle“

**JobMarkt  
-Rheinland.de**  
Ihr Online-Marktplatz



[www.jobmarkt-rheinland.de](http://www.jobmarkt-rheinland.de)