

Zuhause an der Friedberger Warte

Infos für Mieter, Nachbarn und Interessenten



Spielend lernen

Mittwochmorgen, kurz nach zehn. Aus dem Gemeinschaftsraum in der Walter-Hesselbach-Straße 22 klingen helle Stimmen. Wer näher tritt und durch die Glastür schaut, erkennt junge Frauen und Kleinkinder, die im Kreis zusammensitzen.

Seit Oktober gibt es im Wohngebiet an der Warte zwei Krabbelgruppen – donnerstags (zwischen 15 und 17 Uhr) für Kinder von drei bis 18 Monaten, mittwochs (zwischen 10 und 12 Uhr) für Kinder zwischen anderthalb und drei Jahren.

Der Singkreis ist ein Einstiegsritual, bei dem selbst die zappeligsten Kleinen zur Ruhe kommen. "Meistens bilden die Kinder schon von sich aus den Kreis", sagt Deniz Özkan, die maßgeblich dazu beigetragen hat, dass sich die Gruppen gefunden haben. "Beim Singen lernen die Kinder nach und nach die Liedertexte auswendig, zugleich auch die Namen der anderen Kinder." Nach dem Singen dürfen die Kinder frei spielen, indessen sich die Mütter austauschen, einander Tipps geben und dabei feststellen, dass auch andere Sprösslinge nicht immer "pflegeleicht" sind.

Die Spielsachen sind gespendet und damit gemeinsames Eigentum. Zuweilen kommt es vor, dass die Kinder darum zanken, doch mithilfe der Erwachsenen lässt sich mancher kleine Streit rasch klären. Auf diese Weise lernen die Kinder, wer wann spielen darf und entwickeln schon früh Geduld - eine Eigenschaft, die ihnen später, im Kindergarten und in der Schule, sehr zugute kommt. Die Krabbelgruppen sind als Eigeninitiative kostenfrei. "Eine regelmäßige

Teilnahme ist keine Pflicht", betont Frau Özkan und fügt hinzu: "Für die Kinder ist es aber günstiger, wenn daraus eine feste Gewohnheit wird." Es sei aber kein Problem, falls jemand später komme oder früher gehen müsse. "Solange noch Platz ist, kann man in die laufenden Gruppen einsteigen", sagt Frau Özkan, deren Tochter Aleya inzwischen die "Kindergartenreife" erreicht hat. "Mehr als zehn Kinder sollten es aber nicht sein." Bei weiter steigender Nachfrage sei es deshalb sinnvoll, eine zusätzliche Gruppe einzurichten.



Nach dem Singen kommen sich Große und Kleine auf der weichen Krabbelmatte näher.

Mit einem Schlusslied endet das wöchentliche Treffen, bei dem Mütter und Kinder Kontakte knüpfen, die über das zweistündige Zusammensein hinausreichen. Was in einem neuen Wohngebiet sonst Monate und manchmal Jahre dauert, entwickelt sich durch die Krabbelgruppen in wenigen Wochen.

Während es draußen noch winterlich ist, bleibt der Gemeinschaftsraum Treffpunkt für die Gruppen. Wenn der Frühling kommt, werden sie auf den Spielplatz ziehen.

INTRO



Maria Neffe
Leiterin des
Sahle Wohnen
Service-Büros
Frankfurt a. M.

Liebe Leserin, lieber Leser,

zum vierten Mal erscheint unser Newsletter mit Informationen rund um das Leben an der Friedberger Warte. Kinder gehören natürlich dazu. Wir berichten, wie sich junge Eltern gegenseitig unterstützen - bei wöchentlichen Treffen im Gemeinschaftsraum.

Dort fand auch ein Probierabend statt, als Vorgeschmack auf den neuen, großen Lebensmittelmarkt an der Warte, neben dem sich weitere Geschäfte und Dienstleister ansiedeln werden. Wie die Planungen zurzeit stehen, beschreibt die Fortsetzung unseres Artikels aus der letzten Ausgabe. Schließlich gibt Eduard Singer, Direktor des IB-Hotels, Einblicke in sein Haus und stellt ein besonderes Angebot für Sahle-Kunden vor.

Alles Gute für das Jahr 2007 und viel Spaß beim Lesen wünscht

Maria Neffe

Lecker und lehrreich

In Kürze wird nur wenige Schritte von Ihrem Zuhause der Grundstein für den Tegut-Supermarkt gelegt. Rund 50 Interessierte kamen Mitte Oktober zu einem gemütlichen Probierabend in den Gemeinschaftsraum, um sich "mit eigener Zunge" von der Qualität der bei Tegut angebotenen Lebensmittel zu überzeugen.



Dieter Motz, Leiter eines Tegut-Marktes in Bad Vilbel, hatte ein Team von acht Mitarbeitern aufgebeten, um seine Gäste von der Friedberger Warte mit vielfältigen Häppchen, Wurst- und Käsesorten, mit einer Auswahl von

Weinen und biologisch gewonnenen Limonaden zu bewirten. Doch es ging nicht nur um Gaumenfreuden: Herr Motz stellte das Unternehmen Tegut und dessen Qualitätsanspruch vor. Je nach Filialgröße besteht das Sortiment aus 15.000 bis 20.000 Artikeln. Mittels doppelter Laboruntersuchungen sorgt Tegut dafür, dass keine gentechnisch veränderten Lebensmittel in den Verkauf gelangen. Brot und Brötchen liefert die hauseigene Bäckerei Herzberger, und auch die Fleischerzeugung geschieht in Tegut-Eigenregie. Schweinefleischwaren stammen in jedem Fall von Tieren, die mindestens zwölf Monate Zeit zum Wachstum hatten. Überdies werden sämtliche Tierzüchter sorgfältig kontrolliert, damit ausschließlich tiermehl- und pestizidfreie Futtermittel zum Einsatz kommen. Im Laufe des Abends beantwortete Herr Motz auch die Fragen der Gäste, so etwa zum Getränkeangebot und zur Hygiene im Frischfleisch- und Frischfischverkauf. Zum Ausklang erhielt



Der Probierabend bot auch viel „Nahrung“ für Gespräche zwischen den Besuchern.

jeder Gast eine Tragetasche mit Informationsmaterial, Früchten und Gemüse. Voraussichtlich im Frühjahr nächsten Jahres öffnet der neue Lebensmittelmarkt seine Pforten.

Sahle Wohnen
SAHLE WOHNEN. ZUFRIEDEN WOHNEN.



Bitte hier abtrennen, auf der Rückseite ausfüllen und zur Veranstaltung mitbringen.



**Eintrittskarte zum
Sahle-Spezial Brunch im IB-Hotel**
am Sonntag, 11. Februar, Beginn 11 Uhr



Mit dieser Eintrittskarte "brunchen" Sie und Ihre Lieben zum Sonderpreis für Kunden von Sahle Wohnen und Ihr Haus Sahle Massivbau: Erwachsene 6,66 Euro/Person, Kinder von 6 bis 12 Jahren 4,44 Euro/Person. Kinder unter 6 Jahren essen und trinken gratis.

Schöner Platz soll zum Verweilen einladen


In der letzten Ausgabe berichteten wir über die Veränderungen an der Friedberger Warte, die sich durch die Neugestaltung des Bereichs ergeben werden. Mindestens ebenso interessant ist, was sich derzeit in Sachen Gewerbeansiedlung an dem neuen Quartiersplatz tut.

In jedem neu entstehenden Wohngebiet gehört die Nahversorgung zu den Themen, die die Bewohner und häufig auch die Bürger in den angrenzenden Wohnbereichen am meisten bewegen. Ganz oben auf der Agenda von Sahle Wohnen steht deshalb bereits seit einiger Zeit die Ansiedlung von Einkaufsmöglichkeiten und Dienstleistungsangeboten an dem neuen Quartiersplatz. Erklärtes Ziel bei allen dazu laufenden Verhandlungen ist, für die Bewohner ein möglichst breit gefächertes und sinnvolles Angebot zusammenzubekommen. So sind derzeit, neben dem bereits fest stehenden Tegut-Lebensmittelfachmarkt, ein Drogeriemarkt, Friseur, Optiker und ein Kiosk vorgesehen, die den Einkaufs-

und Versorgungswünschen der Bewohner entgegenkommen. Mit mehreren Interessenten führt Sahle Wohnen viel versprechende Gespräche. Auch ein Café oder eine Eisdielen mit Außenbereich und Blick auf die Warte könnte zum Flair eines lebendigen Stadtteil-Mittelpunkts beitragen.

Weiter konkretisiert haben sich inzwischen die Planungen für ein medizinisches Kompetenzzentrum (Ärztehaus), das im Neubau an der Einmündung der Dortelweiler Straße in die Friedberger Landstraße eingerichtet werden soll. Zwischen acht und sechzehn Praxen könnten in dem Neubau Platz finden. Wie viele es letztlich sind und welche Fachgebiete sich dort ansiedeln, ist derzeit noch

offen. Nach Auskunft von Eckart Vogler, technischer Geschäftsführer in der Unternehmensgruppe Sahle, verhandelt Sahle Wohnen gegenwärtig „sehr intensiv“ mit Ärzten verschiedener Fachrichtungen.

Wenn es denn mit dem Praxenzentrum klappt, ist auch die Ansiedlung einer Apotheke und eines Sanitätshauses wahrscheinlich, die das Dienstleistungsangebot des neuen Stadtteilzentrums sinnvoll komplettieren würden. „Greifen alle Planungen so, wie wir es uns im Moment vorstellen und wünschen, wird sich der Bereich an der Friedberger Warte durch eine hohe Versorgungs- und Dienstleistungsqualität auszeichnen“, ist sich Vogler sicher. 



Entwurf der neuen Wohn- und Geschäftshäuser gegenüber der Warte

INTERVIEW

„Eine goldrichtige Entscheidung“

Gespräch mit Eduard Singer, Direktor des IB-Hotels Friedberger Warte

1989 begann der heute 37-jährige Nürnberger seine Laufbahn im dortigen Maritim-Hotel. Bevor er im Mai 2004 den Aufbau des Hotels an der Warte übernahm, leitete er Häuser in Bad Vilbel und in Düsseldorf.

Herr Singer, wie gefällt es Ihnen, in Frankfurt zu arbeiten?

Ich freue mich natürlich, wieder täglich bei meiner Familie zu sein, die nicht mit nach Düsseldorf gezogen ist und die ich als Pendler nur an Wochenenden sehen konnte. Schön ist auch, ein Hotel zu führen, an dessen Entstehung ich schon beteiligt war.

Sie wurden im Mai 2004, also noch mitten in der Bauphase, Direktor des IB-Hotels. Was macht ein Gründungsdirektor in den Monaten, bevor die ersten Gäste kommen?

Aus meiner Zeit in Bad Vilbel war mir der Hotelstandort Frankfurt vertraut, so lebten bestehende Verbindungen wieder auf. Damit das Hotel schon vor der Eröffnung bekannt ist, muss es frühzeitig auf Fachmessen präsentiert werden. In die Zeit bis zur Eröffnung fallen außerdem zahlreiche Baubesprechungen, die Entwicklung eines Marketingplans; nicht zu vergessen die Auswahl der künftigen Mitarbeiter.

In Frankfurt hat sich die Zahl der Hotelbetten in den vergangenen zehn Jahren um 50 Prozent erhöht. Bleibt da genügend Nachfrage für Ihr Haus?

Wir sind sehr zufrieden mit der Auslastung von 70 Prozent im ersten Jahr, wobei uns sicher zugute kommt, dass wir sehr stadtnah liegen. Die Entscheidung war also goldrichtig. Für Hotels in den umliegenden Städten dürfte die Luft aber dünner werden, denn die Nachfrage nach Hotelzimmern wächst tatsächlich nicht so stark wie das Angebot.

Ihr Haus ist ein Ausbildungshotel. Was versteht man darunter?

Unser Eigentümer, der Internationale Bund, ist keine klassische Hotelkette, sondern ein freier Träger für Jugend-, Sozial- und Bildungsarbeit. Er kümmert sich unter anderem um die Eingliederung und Qualifizierung von Menschen, die aus



unterschiedlichen Gründen Schwierigkeiten haben, im Arbeitsmarkt Fuß zu fassen. Zurzeit bilden wir für den IB 33 Jugendliche und junge Erwachsene im Alter zwischen 15 und 26 Jahren aus; im Hotelfach, im Restaurant und in der Küche.

Ihre Lehrküche wird noch in anderer Hinsicht genutzt.

Genau. Sie dient zum Beispiel als Trainingscenter für die "Nationalmannschaft" des Verbands der Köche Deutschlands. Unser Küche war auch Austragungsort für die Vorausscheidung zum Achenbach-Preis, Deutschlands ältestem und renommiertem Wettbewerb für Köchinnen und Köche im letzten Ausbildungsjahr.

Was bietet Ihr Hotel den Nachbarn an der Friedberger Warte?

Unsere Sauna mit Fitnessbereich und Solarium, das Bistro und das Restaurant stehen allen Besuchern offen. An jedem ersten Sonntag im Monat laden wir zum Brunch ein. Daneben gibt es den Bereich "Bankett", wie er von Fachleuten genannt wird: Räume und Bewirtung für private Festlichkeiten.

Speziell für die Kunden von Sahle, Mieter und Hausbesitzer, veranstalten wir am zweiten Sonntag im Februar ein Brunch zu einem ganz besonders günstigen Preis. Erwachsene zahlen 6,66 Euro pro Person, jedes Kind zwischen sechs und zwölf Jahren nur 4,44 Euro und Kinder unter sechs Jahre essen und trinken sogar kostenfrei.

Wir sind umgezogen

Maria Neffe und ihre Kollegen sind umgezogen - auf die andere Seite der Friedberger Landstraße. Auf dem Lageplan finden Sie den neuen Standort unseres Service-Büros mit Musterwohnung.



Service-Büro Frankfurt am Main

Valentin-Senger-Straße 114
60389 Frankfurt am Main
Tel. 069 59 79 31 99, Fax 069 59 79 47 05
E-Mail: maria.neffe@sahle.de

Unsere Sprechzeiten:

dienstags 16:00 - 19:00 Uhr
donnerstags 17:00 - 19:00 Uhr

Sonntagsbesichtigungen gemäß
Zeitungsanzeige und www.immoscout.de

Impressum

Herausgeber: Sahle Wohnen GmbH & Co. KG,
Bismarckstr. 34, 48268 Greven,
Tel.: 02571 81-0, Fax: 02571 81-40
V.i.S.d.P.: Cornelia Daume
Redaktion: Michael Sackermann, Patrik Werner
Gestaltung: Katja Langweg-Meyer
Abbildungen: Sahle Wohnen
Druck: wentker-druck, Greven



Sahle Wohnen

SAHLE WOHNEN. ZUFRIEDEN WOHNEN.



Eintrittskarte zum Sahle-Spezial Brunch im IB-Hotel Friedberger Warte

Gültig für maximal 5 Personen, am Sonntag, 11. Februar, Beginn 11 Uhr

Teilnehmer: _____ Erwachsene, _____ Kinder von 6 bis 12 Jahren, _____ Kinder unter 6 Jahren

Name, Vorname _____

Ihre Adresse _____

Das Hotelrestaurant „Alexander“ verfügt über 120 Plätze. Deshalb ist die Teilnehmerzahl begrenzt.