

Alte Foto digitalisieren

Unna. Bei dem VHS-Seminar am Donnerstag, 20. Februar, demonstriert der Dozent die Digitalisierung von Fotos mittels handelsüblicher Smartphones und Kameras. Die Teilnehmenden lernen alle notwendigen Schritte, um zu perfekten digitalen Bildern zu kommen. Das Seminar „Digitalisierung alter Fotos“ mit der Kursnummer 201-4085 findet von 17.30 bis 20.30 Uhr im Raum 0.06 im zib statt. Kosten: 18 Euro.

Anmeldungen zum Kurs nimmt die VHS unter Tel. (023 03) 103 713 oder -714 entgegen. Auf der Internetseite www.vhs-zib.de kann die Anmeldung auch online vorgenommen werden.

Anekdoten rund ums Essen

Unna. Interessierte können am Sonntag, 1. März, am Museumsgespräch „Anekdoten und Geschichten rund ums Essen. Eine kleine Zeitreise“ teilnehmen. Die Veranstaltung findet von 15 bis 16 Uhr im Hellweg-Museum Unna, Burgstraße 8, statt. Einen besonderen Ausstellungsrundgang erwartet die Museums-gäste bei der kleinen Zeitreise, zu der Rainer Ströwer einlädt. Schließlich kennt er zu einer Reihe von Exponaten interessante Hintergründe, denn die Gegenstände stammen entweder aus eigenem Familienbesitz oder aus dem von ihm betreuten Heimatmuseum Fröndenberg. Zusätzlich bringt er zum Vortrag weitere persönliche Erbstücke mit und stellt diese vor. Dabei kommen auch die Geschichten und „Dönekes“ nicht zu kurz, die Einzug in die Familiengeschichte gehalten haben.

Versammlung der Damenkompanie

Massen. Die Damenkompanie des SV Massen lädt alle Schützenschwestern für Samstag, 15. Februar, um 19 Uhr zur Jahreshauptversammlung ins Vereinslokal ein.

Fachmesse im Zeichen der Nachhaltigkeit

UNNA/DORTMUND. Bei der diesjährigen „food|sensation“ drehte sich alles um das Thema Nachhaltigkeit. Rund 150 Aussteller präsentierten Neuheiten und Köstlichkeiten aus der Welt der Gastronomie und Lebensmittel.

haltiges Geschirr und Messetaschen aus Biobaumwolle eingesetzt wurden.

„War schon während der vergangenen Messen das Thema Ressourcenschonung wichtig, haben wir dieses Jahr noch einen weiteren bedeutenden Schritt in Sachen Nachhaltigkeit gesetzt“, so EGV-Marketing-Chef Marcus Berg. Die Besucher konnten sich über das Bienensterben informieren, Käseanbieter aus der Region kennenlernen oder nachhaltige Arbeitskleidung aus PET-Flaschen bestaunen. Dafür gab es sogar

einen eigens eingerichteten Nachhaltigkeitsbereich.

Höhepunkt der Messe war wieder die Abendveranstaltung mit kulinarischer Begleitung. Vollends zufrieden nach dem erfolgreichen Abschluss zeigte sich schließlich auch EGV-Vorstand Christian Heumann: „Die food|sensation 2020 war sensationell und die gelungenste Messe aller Zeiten!“ Da sich der Verbrauch von Strom, Benzin und Co. für die Durchführung einer solchen Messe nicht vollständig vermeiden lässt, unterstützen die Veranstalter Klimaschutzprojekte der Klima-Kollekte. „Dadurch werden in Entwicklungs- und Schwellenländern rund 45,785 Tonnen CO₂-Emissionen eingespart und gleichzeitig eine nachhaltige Entwicklung vor Ort gefördert“, heißt es vonseiten des Veranstalters. Dem Konzept der EGV kam dabei auch entgegen, dass die Westfalenhallen selbst bereits seit einigen Jahren Grün-Strom verwenden.

Rund 2500 Besucher strömten in die Westfalenhallen, um die große Fachmesse „food|sensation“, die der Unnaer Lebensmittelgroßhandel EGV veranstaltet, zu erkunden. Dieses Jahr drehte sich alles um das Thema Nachhaltigkeit. Zu bestaunen gab es einige Neuerungen im Bereich Profiküchen – und auch Arbeitsbekleidung aus PET-Flaschen zog zahlreiche Blicke auf sich. Verschiedene Stände boten Interessantes aus Themenbereichen wie „Nature“, „Seafood“ oder „Fleischmanufaktur“.

Fachmesse dabei ohne schlechtes Gewissen genießen. Zugunsten der Weltmeere und des ökologischen Fußabdrucks wurde auf der diesjährigen „food|sensation“ vor allem auf Plastik verzichtet, indem beispielsweise nach-



Auf der Fachmesse konnten sich die Besucher über Leckereres und Interessantes an den verschiedenen Ständen freuen.

FOTO BLOBEL

.....
Die nächste Messe ist für den 11. Februar 2022 geplant.



Das Messe-Team mit hochgestrecktem Daumen: Das Thema Nachhaltigkeit kam bei Veranstalter und Besuchern gleichermaßen gut an.

FOTO EGV