

NULL 8



DAS VEREINSMAGAZIN DES **SV BAYER UERDINGEN 08 E.V.**



GROSSER ERNÄHRUNGS-REPORT
SEITE 4



SANIERUNG 25-M-HALLE
SEITE 6



EVENTKALENDER
SEITE 9



Frohe Weihnachten & ein glückliches 2023

Neue Beiträge und Gebühren | S. 7





Höchstleistung kann nur bringen, wer an sich glaubt, wer gefordert und gefördert wird. Dieses Prinzip ist fest in unseren Werten verankert und leitet Mitarbeiter genauso wie Topathleten und Nachwuchssportler, die wir seit mehr als 100 Jahren vielfältig unterstützen. Inklusion und gemeinsames Training gehören zur Sportförderung von Bayer. Genauso wie die Freude am gemeinsamen Erfolg.

www.sport.bayer.de

Höchstleistung

TEAM
PARALYMPICS

BAYER
Key Partner





Dr. Claus Rüdiger, Dr. Thomas Gruber, Dr. Heinz Pudleiner und Gunter Archinger (v. l.)

*Liebe Mitglieder und Mitarbeiter*innen,*

wir hoffen, dass Sie einen schönen Sommer verlebt haben – mit viel Bewegung an der frischen Luft, Sonne und dem ein oder anderen Tag an unserem Waldsee. Nichts ist und bleibt wichtiger für unser mentales Gleichgewicht!

In der letzten Ausgabe haben wir uns u. a. dem Thema „mentale Gesundheit“ gewidmet und appelliert, gut aufeinander zu achten und uns anzusprechen, wenn Sie diesbezüglich Herausforderungen verspüren – vor allem in einer Zeit mit Corona und den Kriegseignissen. Außerdem möchten wir in dem Zuge noch einmal auf unsere neue Webseite www.svbayer08.de aufmerksam machen, die seit Frühling 2022 ein neues Gewand bekommen hat. Dort gibt es eine Vielzahl an Themen, die vermutlich für jeden Einzelnen einen Mehrwert bieten und vom Alltag etwas ablenken und motivieren.

Sie wundern sich sicherlich, dass unser Vereinsmagazin mit dem Zusatz „Sonderausgabe“ bestückt ist. Wir haben die Erscheinungsweise des Mitgliedermagazins **NULL8** für das neue Jahr geändert und zukünftig erwartet Sie im April eine Frühjahr-/Sommerausgabe und im Oktober eine Herbst-/Winterausgabe.

In den nächsten Monaten kommen einige Herausforderungen auf uns zu, sei es die Inflation oder die damit verbundene Explosion der Energiekosten. Diese Hürden muss unser Verein zurzeit auch meistern. Wie schon in der letzten Ausgabe angekündigt und fast einstimmig in der Mitgliederversammlung im April 2022 beschlossen, werden wir Anfang 2023 unsere Mitgliederbeiträge deshalb erhöhen müssen. Trotzdem versuchen wir in die Zukunft unseres Vereins zu investieren, um weiterhin für Sie, liebe Mitglieder, als Trainings- und Begegnungsstätte attraktiv zu bleiben – bleiben Sie gespannt!

Viel Spaß und Freude beim Lesen dieser Sonderausgabe!

Wir wünschen Ihnen allen frohe Weihnachten und für 2023 nur das Allerbeste – passen Sie weiterhin auf sich auf!

*Ihr
Vorstand vom SV Bayer Uerdingen 08*



Ernährung im Winter

Vitamin C das A und O

Eine abwechslungsreiche Ernährung und ausreichend Sport sind entscheidend für einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil. Dies gilt für einen jeden von uns und zu jeder Jahreszeit. Im Winter gelingt es uns aber häufig nicht, den Alltag so zu gestalten, dass wir unserem Organismus wirklich die nötige Unterstützung liefern, um auch fit und gesund zu bleiben. Dass nämlich während der kühlen Jahreszeit Sporttreiben sehr viel Überwindung kostet und uns häufig die nötige Motivation fehlt, kennen wir alle nur zu gut. Im Winter fühlen wir uns häufig müde oder schlapp und die warme Couch oder das kuschelige Bett sind uns lieber als ein Workout draußen in der Kälte. Dass wir uns so fühlen, liegt daran, dass unser Körper auf die geringe Sonneneinstrahlung im Winter reagiert und müde machende Hormone ausschüttet. Diesem Prozess lässt sich jedoch durch die richtige Ernährung entgegenwirken. Deshalb haben wir für euch ein paar Tipps und die wichtigsten Nahrungsmittel zusammengestellt, die euch eine abwechslungsreiche Ernährung und somit auch genügend Bewegung in der kühlen Jahreszeit ermöglicht.

Grundsätzlich sollte auf die saisonal-regionale Ernährung gesetzt werden, da diese gut für eure Gesundheit und nachhaltiger für die Umwelt ist. Durch die Orientierung an den regional angebotenen Produkten, habt ihr automatisch eine vielfältige Mischung aus allen Lebensmittelgruppen und somit viele der notwendigen Nährstoffe dabei. Auch die eigene Weiterverarbeitung von frischen Produkten ist wichtig, um sich ausgewogen zu ernähren. Bereits industriell weiterverarbeitete Produkte sind nicht für eine gesunde Ernährung geeignet, da sie meist viel mehr Zucker und Salz enthalten, als wir benötigen.

Für eine ausgewogene Ernährung im Winter sind vor allem Produkte, die reich an Vitaminen und Mineralstoffen wie Kalium sind, von großer Bedeutung, da diese das Immunsystem nachhaltig stärken und den Energiestoffwechsel unterstützend ankurbeln. Diese Nährstoffe werden überwiegend von Produkten wie Obst und Gemüse geliefert, weshalb diese einen großen Bestandteil der Ernährung ausmachen sollten.

Zu den vitaminreichsten Gemüsearten gehören die einzelnen Sorten des Kohls. Da gibt es den Grünkohl, der durch einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren und Vitamin K entzündlichen Prozessen im Körper entgegenwirkt. Außerdem fördert er den Knochenbau und stärkt die Zähne, da er sehr viel Kalzium enthält. Der Weißkohl ist vor allem durch seine vielen wichtigen Inhaltsstoffe, wie Vitamin C, Folsäure und Magnesium sehr gesund. Gleichzeitig besitzt Weißkohl nur sehr wenige Kalorien. Rosenkohl weist im Vergleich zu den anderen Kohlsorten mehr Kalorien auf, da dieser weniger Wasser und dafür mehr Fette, Zucker und Eiweiße enthält. Durch viel Vitamin C und Zink ist Rosenkohl trotzdem sehr gesund.

Bei Porree handelt es sich um ein sehr variabel einsetzbares Gemüse, da er sowohl roh als auch gekocht, gebraten und

überbacken in viele verschiedene Gerichte eingearbeitet werden kann. Dies gilt auch für den grünen Teil des Porrees, der häufig weggelassen wird und das, obwohl er deutlich mehr des gesundmachenden Beta-Carotin besitzt. Im Allgemeinen sind in der gesamten Lauchstange viele Vitamine und Mineralstoffe enthalten, die vor allem die Verdauung anregen.

Zu den Obstarten, die auch im Winter nicht fehlen dürfen, gehören vor allem die Pomelos, eine Kreuzung aus Pampelmuse und Grapefruit, sowie die Grapefruit selbst auch. Diese beiden Obstsorten gehören mit zu den gesündesten Lebensmitteln, da sie kaum Kalorien aber dafür sehr viel Vitamin C und Kalium besitzen.

Wenige Kalorien bringen auch weitere Obstsorten wie Orangen oder Quitten mit sich. Sie besitzen eine sehr gesunde Mischung aus Vitaminen, sowie Kalium und Folsäure. Quitten können üblicherweise jedoch nicht roh, sondern nur weiterverarbeitet verzehrt werden. Bei Orangen dürften die vielfältigen Möglichkeiten der Weiterverarbeitung bekannt sein. So ist backen und kochen mit Orangen üblich, aber auch als frischgepresster Saft, ist die Frucht sehr beliebt. Orangen werden generell roh verzehren, da so alle wichtigen Inhaltsstoffe enthalten bleiben.

Ansonsten sollten auch Birnen im Winter häufig in Mahlzeiten miteingebaut werden, da sie durch ihren hohen Anteil an Vitamin A, B1 und B2, sehr gesunde Wirkungen haben. Sie enthalten außerdem wenig Säure im Gegensatz zu anderen Obstarten und sind daher besser genießbar.

Jegliches rote Obst und Gemüse sollte auch mit ins Essen eingearbeitet werden, da viele von ihnen zu den gesündesten Lebensmitteln gehören. Vor allem die rote Paprika ist als Vitamin-C-Lieferant sehr hoch im Kurs und besitzt dazu auch viele Antioxidantien, die die Körperzellen schützen. Die Rote Bete besitzt ebenfalls viele gesunde B-Vitamine und ist reich an Eisen.

Darüber hinaus ist es wichtig, dass ihr im Winter genügend Wasser trinkt, auch wenn ihr wenig Durst verspürt. Sorgt ihr auch im Winter dafür, dass euer Flüssigkeitshaushalt gut ist, dann können eure Schleimhäute Viren oder Bakterien besser abwehren. Außerdem ist ein regelmäßiger Spaziergang an der frischen Luft im Winter essenziell, um nicht krank zu werden. Wenn möglich sollte auch Sport an der frischen Luft gemacht werden, jedoch immer nur mit vernünftiger Anpassung an die vorliegenden Gegebenheiten. Sollten die äußeren Bedingungen, ein Training im Freien unmöglich machen, ist drinnen Sport treiben natürlich auch vollkommen ausreichend. In diesem Fall bieten wir viele Sportangebote an, die auch während der kühlen Winterzeit ohne Probleme ausgeübt werden können.

Honig



1. Der Name Honig wird im Indogermanischen mit Goldfarben übersetzt.
2. Für eine Portion Honig legt die Biene rund 3.000 Kilometer zurück.
3. Honig ist eines der gesündesten in der Natur vorkommenden Nahrungsmittel. Nicht umsonst trägt er die Bezeichnung „flüssiges Gold“.
4. Er versorgt uns mit wichtigen Antioxidantien, Enzymen und Flavonoiden. Ihm wird eine entzündungshemmende und antiseptische Wirkung zugesprochen, die Schwellungen und Schmerzen lindern soll.
5. Der gesündeste Honig der Welt ist der Manuka-Honig. Das seltene und kostbare Produkt aus Neuseeland soll tatsächlich eine medizinische Wirkung haben. Er wird daher eher als Heilmittel und weniger als Genussmittel verwendet.
6. Damit ihr euch sicher sein könnt, dass es sich beim Honig um ein reines Naturprodukt handelt, holt ihr ihn euch am besten von einem Imker aus der Region. So könnt ihr euch sicher sein, dass keinerlei unnötige Zusatzstoffe enthalten sind und der Honig von höchster Qualität ist. Außerdem wird durch den regionalen Kauf von Honig selbstverständlich auch der jeweilige Imker sowie seine Bienen unterstützt.

Honig-Lachs mit gemischtem Salat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 EL Essig (z. B. heller Balsamico)
- Saft von 1 Limette
- 4 EL Honig
- 6–7 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 2 Mini-Römersalate
- 1 Salatgurke
- 1 Lauchzwiebel
- 200 g Minidatteltomaten
- 1 Avocado
- 600 g Lachsfilet



ZUBEREITUNG (CA. 20 MINUTEN)

1. **Für das Dressing:** 6 EL Essig mit 2 EL Limettensaft und 2 EL Honig verrühren. 5–6 EL Öl unterschlagen. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Salat und Gemüse putzen, waschen und klein schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Avocadohälften in Spalten schneiden und sofort mit 2 EL Limettensaft beträufeln.
3. **Für den Lachs:** Filet abspülen und trocken tupfen. In ca. 2 cm breite Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Lachs darin rundherum ca. 3 Minuten braten. 2 EL Honig hinzufügen und den Lachs darin kurz karamellisieren. Mit 2 EL Essig ablöschen.
4. Salat-Mix auf einem Teller verteilen. Mit Vinaigrette beträufeln. Den warmen Lachs dazu anrichten.

LAST-MINUTE- GESCHENKTIPP

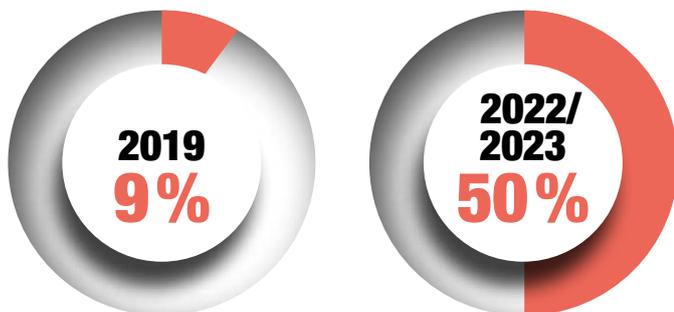
Noch auf der Suche nach einem guten regionalen Honig?

Dann greift zu unserem Vereinshonig – von fleißigen Bienechen, die auf unserer Anlage leben. Unser Krefelder Imker verarbeitet die Sammlung der Bienechen höchstpersönlich zu einem geschmackvollen Honig. Ein Honigglas (500 g) kostet 9,50 € und ist am Service-Point erhältlich.



Energie- Entwicklung

Energiekosten Verein



Die Energiekrise und die damit verbundene Ressourcenknappheit hat zu einer Explosion der Energiepreise geführt, die uns alle zurzeit enorm belastet. Auch wir vom SV Bayer Uerdingen 08 e.V. sind stark betroffen: Im Vergleich zu anderen Sportstätten gilt ein Schwimmbad – neben einer Eissporthalle – als größter Energiefresser. Allein das Wasseraufheizen kostet enorm viel Energie. Somit werden wir in Zukunft mit Kosten zu rechnen haben, die am Ende ungefähr 50 Prozent des Gesamtumsatzes ausmachen und knapp 2.000.000 € Kosten bedeuten würden. Zum Vergleich: 2019 lagen wir noch bei 9 Prozent. Unterstützung ist in Sicht, aber Genaueres weiß man zum jetzigen Zeitpunkt leider noch nicht.

Um lediglich mit einem blauen Auge durch diese Krise zu kommen, ist ein bewusster Umgang mit Energie in der jetzigen historischen Ausnahmesituation für uns alle wichtiger denn je. Daher haben wir bereits Maßnahmen umgesetzt oder setzen sie zeitnah um, die helfen, Strom, Gas und Dampf einzusparen.

WAS MACHEN WIR SCHON?

- Die Öffnungszeiten der Sauna wurden von 8:00 Uhr auf 10:00 Uhr bzw. 11:00 Uhr am Wochenende angepasst. Diese Stundenreduzierung spart uns im Monat ca. 500 €.
- Die Beleuchtung wurde, wo es möglich war, auf LEDs umgestellt.
- Die Wassertemperatur in den Becken wurde herabgesetzt:
 - Aquadome: 25 °C
 - 25-m-Becken: 27 °C
 - Lehrschwimmbecken: 32 °C
- Im Zuge der großen Sanierung der 25-m-Halle wird vor allem die Technik modernisiert. So werden, zum Beispiel, Pumpen der neuesten Technik und Frequenzumformer eingebaut, die sich herunterregeln und nicht auf voller Last fahren müssen. Fazit: Die Pumpen laufen energiesparend.
- Beschluss zur Umstellung der Wärmeenergie durch Wärmepumpen. Eigenproduktion von Strom durch Photovoltaik.

Sanierung 25-m-Halle



Die Sanierung der gesamten 25-m-Halle mit allen vier Becken inklusive der technischen Steuerung ist ein Projekt, das seit längerer Zeit geplant ist. Ende Juli dieses Jahres wurde die Sanierung des 25-m-Beckens aufgrund mehrerer Folienrisse zwangsläufig vorgezogen. Innerhalb von vier Monaten haben unsere Mitarbeiter aus der Technik gemeinsam mit einer Fachfirma aus dem Frankfurter Raum alles gegeben, um das Becken wieder auf Vordermann zu bringen. So wurden Extra-Schichten eingelegt und beispielsweise in den sehr frühen Morgenstunden geflext, gestemmt und gefräst – damit der eigentliche Schwimmbetrieb weiterlaufen konnte. Um auch möglichst alle Kurse stattfinden lassen zu können, trainierten die Leistungsschwimmer*innen in den Sommermonaten im Bockumer Badezentrum. Im September waren die Vorarbeiten soweit abgeschlossen. Anschließend folgten u. a. der Einbau der Betonteile und die Auslegung der neuen Folie. Anfang November begann dann das Befüllen und das anschließende Beheizen des Beckens. Seit dem 11. November erstrahlt unser 25-m-Becken im neuen Glanz und darf wieder in Betrieb genommen werden.

Für das kommende Jahr ist die Umstellung unserer Energieversorgung geplant. Die technischen Anlagen der Lüftung sowie der Badewasseraufbereitung und der Gebäudeleittechnik werden im Jahr 2024 komplett erneuert und auf den neusten technischen Stand gebracht. Dazu wurden bereits Fördermittel aus der Sportstättenförderprogramm „Moderne Sportstätte 2022“ sowie aus der Sportpauschale der Stadt Krefeld beantragt und genehmigt. Die außerplanmäßige vorgezogene Sanierung der Beckenfolie des 25-m-Beckens kann durch einen Teilbetrag dieser Fördermittel abgedeckt werden, sodass keine zusätzlichen Finanzierungsmittel notwendig werden.



Beiträge und Gebühren 2023

Auf der Mitgliederversammlung im April 2022 wurde dem Vorschlag zur Erhöhung der Mitgliedsbeiträge ab dem 01. Januar 2023 mit einer Enthaltung und 48 Ja-Stimmen eindeutig stattgegeben.

MITGLIEDSBEITRÄGE 2023

| | jährlich | wahlweise monatl. Einzug |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|
| Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre*, Erwachsene in Ausbildung bis 25 Jahre | 125,00 € | 12 x 11,15 € |
| Erwachsene ab 18 Jahren | 250,00 € | 12 x 22,30 € |
| Ehepaare | 400,00 € | 12 x 35,70 € |
| Familien | 437,50 € | 12 x 39,00 € |
| Seniorenbeitrag (Alter: 80 Jahre, Mitgliedschaft: 25 Jahre) | 125,00 € | 12 x 11,15 € |
| Seniorenbeitrag (Alter: 80 Jahre, Mitgliedschaft: 25 Jahre) + Ehepartner | 312,50 € | 12 x 28,00 € |

*Gem. Haus- und Badeordnung werden bei der Benutzung der Vereinsanlagen Kinder unter 10 Jahren nur in Begleitung zugelassen.

*Erwachsene Mitglieder, die aus der Familie kommen und über kein eigenes Einkommen verfügen, bleiben bis zur Vollendung des 25. Lebensjahres in der Familienzugehörigkeit. Eine weitere Aufnahmegebühr entfällt.

AUFNAHMEGEBÜHREN 2023

| | |
|----------------------------------------|----------|
| Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre | 50,00 € |
| Erwachsene in Ausbildung bis 25 Jahre* | 130,00 € |
| Erwachsene ab 18 Jahre* | 260,00 € |
| Ehepaare* | 390,00 € |
| Familien** | 390,00 € |

*Aufnahmegebühren können mit je 50 % in den ersten zwei Jahren der Mitgliedschaft entrichtet werden.

**Aufnahmegebühren können mit je 1/5 in den ersten fünf Jahren der Mitgliedschaft entrichtet werden.

GASTKARTE

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Erwachsene | 7,00 €/einmalig |
| Kinder/Jugendl.*/Studierende | 3,50 €/einmalig |

*gelten nur in Begleitung von volljährigen Mitgliedern (gem. Haus- u. Badeordnung)

SAUNA UND FITNESS

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| Sauna 10er-Karte | 65,00 € für 10 Einheiten |
| Sauna Tageskarte | 8,00 €/einmalig |
| Fitness 10er-Karte | 35,00 € für 10 Einheiten |
| Fitness-Flatrate | 9,95 € pro Monat |
| Einmaliger Fitnesszugang | 5,00 € pro Tag |

BREITEN- UND GESUNDHEITSSPORT

| | MITGLIEDER | GÄSTE |
|------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Breitensportkurs | 20,00 €/Pauschale pro Monat | 39,00 €/Pauschale pro Monat |
| Breitensport Yoga | 29,00 €/Pauschale pro Monat | 39,00 €/Pauschale pro Monat |
| Aqua-Cycling | 29,00 €/Pauschale pro Monat | 39,00 €/Pauschale pro Monat |
| Präventionskurse | 12,00 € pro Einheit | 12,00 € pro Einheit |
| Schwimmkurse für Erwachsene pro 12er Kursblock | 72,00 € | 144,00 € |
| Krabbelgruppe | 20,00 € pro Monat fortlaufend | 29,00 € pro Monat fortlaufend |
| Aquafit für Schwangere | 10,00 € pro Einheit | 10,00 € pro Einheit |
| Babymassage | 12,50 € pro Einheit | 12,50 € pro Einheit |
| Baby- und Kleinkinderschwimmen* | 15,00 € pro Monat fortlaufend | 30,00 € pro Monat fortlaufend |
| HAI-School* | 15,00 € pro Monat fortlaufend | 30,00 € pro Monat fortlaufend |
| *Geschwisterkinder | 11,25 € pro Monat fortlaufend | |

VERMIETUNGEN

| | MITGLIEDER | GÄSTE | ANMERKUNGEN |
|--------------------------------|------------|-----------|-------------------------------------------------------------|
| Beach-Lounge | 199,00 € | 499,00 € | |
| Ü-Heim | | | |
| Einzelübernachtung | 280,00 € | 350,00 € | 15 % aufs Ü-Heim (bei Beach-Lounge-Buchung) |
| Wochenendpreis (Fr. – So.) | 490,00 € | 615,00 € | 15 % aufs Ü-Heim (bei Beach-Lounge-Buchung) |
| Wochenangebot (5 Nächte) | 1190,00 € | 1490,00 € | |
| Wochenangebot Fun 1 (5 Nächte) | 1470,00 € | 1840,00 € | • 1 Tag Hallennutzung • SUP-Kurs inkl. Instruktor (3h) |
| Wochenangebot Fun 2 (5 Nächte) | 1530,00 € | 1910,00 € | • 1 Tag Hallennutzung • Winch-Kurs inkl. Instruktor (3h) |
| Zeltplatzwiese | 12,00 € | 15,00 € | (Zelt/Nacht) |



Haus- und Badeordnung



-lichen Glückwunschn liebe

Jubilare 2022



Dr. Heinz Pudleiner bei der diesjährigen Jubilarehrung

25 JAHRE

Julia Bartels
Burkhard Bruckhaus
Dieter Bister
Ursula Bister
Ralph Brunner
Dagmar Durst
Georg Dunkel
Klaus Döring
Beate Döring
Oliver Döring
Paul Düperthal
Sabine Düperthal
Patrick-Bernd Albrecht
Melina Didelot
Florian Dorneth
Uwe Eltrn
Helmut Ebers
Carla Ebers
Katja Stieler
Horst Euteneuer
Nicole Rosenfeld
Niklas Rosenfeld
Maike Rosenfeld
Karl-Heinz Fröse
Rainer Fietz
Doris Fietz
Rosemarie Fietz
Stefan Galke
Bernd Grunwald
Jutta Grunwald
Kristian Hensen
Uwe Höfges
Astrid Höfges
Helga Klaumann
Klaus Hellmann
Georg Herman
Joachim Höhne
Anika Hennen
Edith Kruhl
Ute Kramer
Rainer Keller
Wolfgang Kostyrok
Barbara Kostyrok
Sybille Kaisers
Suse Kamperdicks
Ursula Kühlen
Wolfgang Koberg
Helga Koberg

Udo Kleinschmidt
Ingrid Kleinschmidt
Andrea Kürsch
Hans Jürgen Kürsch
Klaus Kürschner
Alexander Lohmar
Sabine Lipiak
Josef Latocha
Gabriele Latocha
Sandra Müller
Heike Sietan-Lemke
Andreas Lemke
Björn Langhoff
Jörg Lensing
Dr. Helmut Lohmann
Petra Mischel
Lara Mischel
Magdalena Manden
Rainer Mitterer
Carmen Kämmerer-Blase
Uwe Neuhoff
Marion Neidhöfer
Marianne Plückers
Gerd Peschges
Annelie Peschges
Friedhelm Pilz
Phanit Pilz
Sarah Pilz
Stephan Röhr
Ingo Rolff
Manja Clauß
Uwe Röpstorf
Marianne Rittgeroth
Wilhelm Stapper
Petra Stapper
Doris Schneider
Ute Schledorn-Warzelhan
Anja Salven
Karen Soboll
Karin Selke
Volker Schuhmacher
Elisabeth Schuhmacher
Sophie Agnes Schuhmacher
Marisa Staelberg
Betty Theuns
Hans-Karl Tripke
Moritz Warzelhan
Bernd Weinberg
Renate Wiesner
Renate Verhülsdonk
Melanie Sprengel

40 JAHRE

Doris Arnold
Wolfgang Brinkmann
Irene Brinkmann
Manfred Bergs
Manfred Baetke
Jörn Adolphs
Dr. Wolfgang Beer
Dorothea Beer

Uwe Bongartz
Marlies Charge
Renate Durst
Angela Durst
Werner Fleuren
Waltraud Fleuren
Petra Fischer
Peter Heinelt
Hanni Heinelt
Kai Hornberger
Jutta Herx
Hanne Hakenberg
Steffen Hoppmanns
Tanja Hoppmanns
Uwe Hoppmanns
Sven Hoppmanns
Lutz Irmer
Walter Jansen
Anke Jansen
Jannes Juergens
Dieter Kallweit
Renate Kallweit
Tilo Kaiser
Hannelore Lemke
Dieter Mohr
Manfred Nowak
Wilma Nowak

Dirk Hölzner
Wolfgang Pasch
Brigitte Pasch
Horst Rosenberger
Ursula Rosenberger
Prof. Dr. Hans Rudolph
Karin Seemann
Dr. Manfred Schmidt
Karin Schmidt
Christa Stockfisch
Agnete Steegers
Dr. Arnd Seide
Irmgard Seide
Franz-Josef Steegmann
Rosemarie Steegmann
Dr. Siegfried Thurm
Ellen Thomas

50 JAHRE

Renate Fischer

60 JAHRE

Monika Natho

65 JAHRE

Ingrid Homberg
Ingrid Justen

Nachruf

Fassungslos erhielten wir die traurige Nachricht,
dass unser ehemaliges Vorstandsmitglied

Walter Lorscheid

am 15. August im Alter von 75 Jahren verstorben ist.

Walter Lorscheid bleibt durch seine jahrzehntelange Tätigkeit im Vorstand, sowohl als Vorsitzender als auch in stellvertretender Funktion, in Erinnerung. In seiner Amtszeit hat er den Verein maßgeblich geprägt und vieles bewegt, wie beispielsweise die Festschreibung der Sonderförderung für den Wasserball, die Planung der Vereinsmittel für die Erweiterung des Gebäudes für die Geschäftsstelle, die Beschaffung von Landes-Fördergeldern für die Renovierung der 50-m-Halle oder die langfristige Sicherung der Sportförderung durch die Bayer AG.

Ihm war die Entwicklung des Schwimmvereins immer ein großes Anliegen.

Der Verein und sein Vorstand trauern um Walter Lorscheid.

Unser tiefes Mitgefühl gilt seiner Familie und Angehörigen.

Schwimmverein Bayer Uerdingen 08 e.V.
Der Vorstand

Save the Date



Samstag 04. & Sonntag 05. März
24-h-Schwimmen

Donnerstag 27. April
Mitgliederversammlung

| Mi | Do | Fr | Sa | So |
|----|----|----|----|----|
| | | | | 1 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |

| FEBRUAR | | | | | | | |
|---------|----|----|----|----|----|----|----|
| KW | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |
| 5 | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 6 | 7 | 8 | 7 | 9 | 10 | 11 |
| 7 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 8 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 9 | 26 | 27 | 28 | | | | |

| MÄRZ | | | | | | | |
|------|----|----|----|----|----|----|----|
| KW | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |
| 9 | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 10 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 11 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 12 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 13 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |

| APRIL | | | | | | | |
|-------|----|----|----|----|----|----|----|
| KW | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |
| 13 | | | | | | 1 | 2 |
| 14 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 15 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 17 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |

| MAI | | | | | | | |
|-----|----|----|----|----|----|----|----|
| KW | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |
| 18 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 19 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 20 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 22 | 29 | 30 | 31 | | | | |

| JUNI | | | | | | | |
|------|----|----|----|----|----|----|----|
| KW | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |
| 22 | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 23 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 24 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 25 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |

| JULI | | | | | | | |
|------|----|----|----|----|----|----|----|
| KW | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |
| 26 | | | | | | 1 | 2 |
| 27 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 28 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 29 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 30 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 | 31 | | | | | | |

| AUGUST | | | | | | | |
|--------|----|----|----|----|----|----|----|
| KW | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |
| 31 | | | 1 | 2 | 3 | | |
| 32 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | |
| 33 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | |
| 34 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | |
| 35 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

Sonntag 14. Mai
Saisoneröffnung

Samstag 22. Juli
Sommerfest





IMPRESSUM

Herausgeber:

SV Bayer Uerdingen 08 e.V.
Am Waldsee 25
47829 Krefeld

Vertreten durch:

Dr. Heinz Pudleiner, Gunter Archinger,
Dr. Thomas Gruber und Dr. Claus Rüdiger

www.svbayer08.de

Telefon: 02151-46055

Telefax: 02151-474083

E-Mail: info@svbayer08.de

Vereinsregister: 1162

Registergericht: Amtsgericht Krefeld

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer

gemäß §27a Umsatzsteuergesetz:

DE 120157720

Sonderausgabe – Winter 22/23

Verantwortliche: Dr. Heinz Pudleiner,

Gunter Archinger

Redaktion: Andrea Kemper, Claudia Kurtz

Produktmanagement: Andrea Kemper

Layout: Torben Görtz

Fotos: Andrea Kemper, Niklas Endeward,

Adobe Stock

Anzeigen: Niklas Endeward

niklas.endeward@svbayer08.de

Druck: PRINT POINT GmbH & Co. KG

Gottlieb-Daimler-Straße 20

47608 Geldern

Habt ihr Fragen oder Anregungen?

Wir freuen uns auf euer Feedback!

Ihr erreicht unsere Redaktion unter:

presse@svbayer08.de



@svbayer08



@svbayer08



www.svbayer08.de

Öffnungszeiten:

Büro:

Mo.–Fr.:
08:00–18:00 Uhr

Sa., So.:
10:00–18:00 Uhr

Anlage:

Mo.–Fr.:
06:00–22:00 Uhr

Sa., So., Feiertage:
07:00–20:00 Uhr

Öffnungszeiten an den Festtagen:

24.12.22
08:00–12:00 Uhr

25.12.22
08:00–18:00 Uhr

26.12.22
08:00–18:00 Uhr

31.12.22
08:00–12:00 Uhr

01.01.23
10:00–18:00 Uhr

Das große Weihnachts- Suchbild

Haiko freut sich schon so richtig auf Weihnachten. Doch irgendetwas stimmt im unteren Bild nicht. Könnt ihr Haiko helfen, die 6 Fehler zu finden.





Stark wird man gemeinsam.



**Nirgends macht uns
Gemeinschaft so stark
wie im Sport. Darum
unterstützen wir den
Sportverein von nebenan.**

sparkasse-krefeld.de/allemgewachsen

Folgen Sie uns:  

**Gemeinsam
allem
gewachsen**

 **Sparkasse
Krefeld**

KEINER KANN MIT COOLEN LOOKS DEN KLIMAWANDEL BEKÄMPFEN. WARUM NICHT?

#InspiredBySustainability #PushingBoundaries

Lassen sich Performance und Nachhaltigkeit in der Textilindustrie vereinen? Aber sicher – dank Covestro! Als führender Anbieter von Hightech-Polymeren haben wir eine wasserbasierte Polyurethan-Beschichtungstechnologie entwickelt, die die bisher im Nassverfahren verwendeten chemischen Lösemittel überflüssig macht. Dies ermöglicht es Herstellern, hochwertige Kleidung, Autointerieurs mit erstklassiger Haptik und extravagante Polstermöbel mit einem stark reduzierten Treibhauspotenzial zu kreieren. Mehr über unsere stylische Antwort auf den Klimawandel: [InspiredBySustainability.covestro.com](https://www.inspiredbysustainability.covestro.com)

