

Tanzfestival für dieses Jahr abgesagt

■ **Bielefeld.** Das Kulturamt Bielefeld teilt mit, dass auch das Tanzfestival Bielefeld für dieses Jahr abgesagt werden muss. Eine sorgfältige Prüfung aller Umstände ergab, dass die aufgrund der Coronaschutzverordnung des Landes weiterhin geltenden strengen Hygienevorschriften sich im Rahmen des Festivals nicht umsetzen ließen. Kulturamtsleiterin Brigitte Brand dazu: „Wir bedauern dies sehr. Wir bitten um Verständnis und würden uns freuen, wenn alle im nächsten Jahr mit dem gewohnten Enthusiasmus wieder dabei wären. Bereits bezahlte Kursgebühren und Eintrittsentgelte werden wir zeitnah zurück-erstaten.“

Verbraucherzentrale berät persönlich

■ **Bielefeld.** Die Verbraucherzentrale an der August-Bebel-Straße 88 bietet – zusätzlich zu telefonischer und Online-Beratung – persönliche Beratung nach Terminvereinbarung an. Die vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen werden umgesetzt. Mit der Vergabe von Terminen sollen Besuche so getaktet werden, dass Kontakte zwischen Ratsuchenden vermieden werden. Bei der Terminvergabe werden vor allem die Zielgruppen berücksichtigt, die während der Kontaktverbote mit den telefonischen und Onlineangeboten nicht gut zurechtgekommen sind. Terminvereinbarung unter Tel. (05 21) 98 78 76 01, per E-Mail an: bielefeld@verbraucherzentrale.nrw oder online auf: www.verbraucherzentrale.nrw

Vorstandssitzungen beim Sozialverband

■ **Bielefeld.** Der Geschäftsführende Landesvorstand des Sozialverbands Deutschland (SoVD) ist in der letzten Sitzung zu dem Ergebnis gelang, dass es vertretbar erscheint, ab Montag, 1. Juni, zumindest wieder Vorstandssitzungen auf Kreis- und Ortsverbandsebene durchzuführen. Mitgliederversammlungen hingegen können weiterhin und zunächst bis zum 31. August nicht durchgeführt werden. E-Mail: info@sovd-bielefeld.de



Lina Noack berichtet über schwere Auswirkungen nach Nutzung der Hormonspirale. Inzwischen hat sie sie abgesetzt, es geht ihr wieder gut. Sie kritisiert aber, dass über die Nebenwirkungen nicht genügend aufgeklärt werde.

FOTO: SARAH JONKE

Wenn Verhütung krank macht

Für Lina Noack schien die Hormonspirale ein geeignetes Verhütungsmittel zu sein. Doch die Nebenwirkungen sind heftig: Panikattacken und innere Unruhe.

Mareike Köstermeyer

■ **Bielefeld.** Die Hormonspirale gilt als eine der sichersten Verhütungsmethoden auf dem Markt. Mit einem Pearl-Index von 0,16 ist statistisch nur ein implantiertes Hormonstäbchen oder eine Sterilisation des Mannes sicherer. Dass Stärke und Dauer der Monatsblutung durch das Präparat ebenfalls verringert werden, waren für Lina Noack überzeugende Argumente, sich die Spirale legen zu lassen. „Ziemlich naiv“, findet die Bielefelderin heute.

Ein gutes Jahr ist es jetzt her, seit sie das erste Mal nachts mit einer Panikattacke aufwachte. „Ich war schweißgebadet und hatte Herzrasen“, sagt die 29-Jährige. „Mein ganzer Körper zitterte. Ich hatte das Gefühl, total neben mir zu stehen.“

Immer häufiger lag sie nachts mit einem Angstgefühl und rasenden Gedanken wach. „Ich hatte das Gefühl, mein Körper und Geist würden Kopf stehen.“ Die Situation spitzte sich so weit zu, dass sie nachts mit ihrem Freund René spazieren ging, um wieder herunterzufahren und auch tags-

über drehten sich ihre Gedanken im Kreis.

Noack hatte gerade ihr Studium beendet. Ihre Freundinnen kannten sie als energiegeladene, optimistische und lebensfrohe Menschen, doch die neue Stelle im sozialen Bereich konnte sie nicht antreten. „Ich habe mich nicht in der Lage gefühlt, zu arbeiten.“ In den sozialen Medien bei Facebook und in verschiedenen Foren stieß sie auf Leidensgenossinnen. Allesamt Frauen mit einer Hormonspirale. „Als ich meine Ärztin darauf ansprach, meinte sie, das könne gar nicht sein.“ Die Gynäkologin verschrieb ihr Anti-Depressiva. Die habe Noack aber nicht genommen.

Doch die Internet-Foren sind voll mit Anschuldigungen gegenüber Bayer, dem Hersteller der Spiralen. Mit Hilfe des chemischen Hormons Levonorgestrel wird die Gebärmutter schleimhaut reduziert und der Schleim vor der Gebärmutter verdickt, so funktioniert die Empfängnisverhütung.

Besonders sei, dass die Hormone nur in der Gebärmutter

wirken, anders als beispielsweise bei der Anti-Baby-Pille. In einer offiziellen Stellungnahme versichert Bayer, es gebe „keinen Anhaltspunkt, dass es zwischen der Verwendung von Levonorgestrel-haltigen Intrauterinsystemen und der Entwicklung von schwerwiegenden psychiatrischen Erkrankungen einen Zusammenhang gibt“.

»Meine Ärztin meinte, das könne gar nicht sein«

In einer offenen Datenbank für Arzneimittel berichten jedoch immer wieder Frauen, unter Depressionen, Aggressionen, Schlaflosigkeit, verminderter Libido und Panikattacken als Nebenwirkungen der Spirale zu leiden.

Inzwischen widerlegen Studien, wie die des holländischen Professors Steven A. Kushner, die ausschließlich lokale Wirkung der Hormonspirale. Durch das Levonorgestrel werde im Körper der Frauen vermehrt Cortisol ausgeschüttet, das sogenannte

„Stress-Hormon“. Dies sei der Grund für Herzrasen und Panikattacken.

Rund zwei Wochen nach der ersten Panikattacke ließ Noack sich die Spirale ziehen. Es dauerte fast drei Monate, bis sie es mithilfe von Meditationen und Entspannungstraining zu ihrer alten Lebensfreude zurückfand. Heute geht es ihr wieder gut und sie ist ins Berufsleben gestartet. Noch immer hält sie Kontakt zu anderen Frauen, die Ähnliches durchgemacht haben. „Es ist erstaunlich, wie viele Frauen von Nebenwirkungen durch Verhütungsmethoden betroffen sind und wie wenig Frauenärzte anscheinend ausreichend darüber aufklären“, sagt Noack. Gerade in einer Zeit, in der viele Frauen „pillenmüde“ seien und eine „gesunde Form der Verhütung“ im Trend liege.

„Ich möchte die Hormonspirale keinesfalls verteufeln“, sagt sie. Es gebe bestimmt viele Frauen, zu denen sie gut passt. „Aber es sollte offen über alle Nebenwirkungen gesprochen werden – ich wurde darüber nicht aufgeklärt.“

Mit Lakritz durch die Krise

Obwohl viele Stadtfeste und Jahrmärkte ausfallen, kann Petra Schack ihr Fachgeschäft weiterführen.

Heidi Hagen-Pekdemir

■ **Bielefeld.** Von der Kirmes in die Sternküche – nahezu geräuschlos hat diese unscheinbare Süßigkeit einen rasanten Aufstieg hingelegt. Die Rede ist von Lakritz, dem gar nicht so neuen Trendsnack.

Petra Schack erkannte die Chance rechtzeitig. Ein paar Monate hatte sie vor zwei Jahren in ihrem Geschäft an der Gütersloher Straße 231 ihr Glück mit Mode und Geschenkartikeln versucht. Doch der Laden entwickelte sich „gar nicht so prickelnd“ wie erhofft. Kurzerhand stellte Schack um – und setzte auf Schwarz. Den unverkäuflichen Nippes nahm sie aus den Regalen heraus, füllte sie stattdessen mit unterschiedlichen Lakritzprodukten und gab dem kleinen Unternehmen einen neuen Namen: Lakritzzeria.

Schack hatte gerade ihr Geschäft umgeräumt, die ersten Tüten mit Lakritz ins Fenster gestellt, da kam schon die Kundschaft herein. Das war Anfang 2019. Autos mit Zulassungen benachbarter Kreise parkten vor der Tür, der Kreis der Abnehmer wuchs. Die Lakritzzeria ist laut Schack in der Region einzigartig. Ähnliche Geschäftskonzepte gebe es unter anderem in Hamburg, Berlin und Potsdam. Wobei sie ihr Sortiment als klein beschreibt. „Bei mir gibt es etwa 100 unterschiedliche Artikel aus Lakritz, in den Großstädten sind es 700 und mehr.“

An der Gütersloher Straße sind neben Klassikern wie Lakritzschnecken oder -stangen auch exotisch anmutende Varianten vertreten, etwa mit Beeren- oder Zitronengeschmack, mit Orange oder Karamell. Selbst die frische Min-

ze nimmt es mutig mit dem ansonsten streng mündenden Lakritz auf. Eine Neuheit aus Schweden sind die schwarzen Bonbons mit dem Geschmack von Käsekuchen, Cheesecake, wie es in der Produktbeschreibung heißt. Längst zu den Klassikern gehören Beigaben wie Schokolade oder Chili.

Der Laden brummt, Schack geht schon bald online, schafft außerdem einen Verkaufswagen an, den sie auf den Namen Bolle taufte. Mit Bolle zieht sie über Jahrmärkte und Festivals. Doch dann fallen sie wegen Corona aus. Und auf den Wochenmärkten sind Stellplätze plötzlich begehrt und entsprechend knapp. Wenigstens einen kann Schack, die sich



inzwischen der NW-Initiative #BIhältzusammen (nw.de/bi-zusammen) angeschlossen hat, noch ergratten: auf dem Wochenmarkt in Bünde.

„Irgendwie habe ich es trotz vieler Einschränkungen noch gut durch die Krise geschafft“, fasst sie die Erfahrungen der vergangenen Monate zusammen. Der Großteil ihrer Kundschaft sei ihr treu geblieben und akzeptiere, dass die zuvor übliche Selbstbedienung vorerst entfällt. Schack verkauft ihr Lakritz neuerdings abgepackt in Tüten und Dosen.

Die typischen Lakritzesser, gibt es sie überhaupt? Schack lächelt und sagt: „Nein. Bei uns kaufen Jugendliche genauso wie 80-Jährige.“ „Entweder man mag es, oder nicht.“

Kontakt:

www.lakritzzeria.de



Umgeben von Lakritz steht Petra Schack in ihrem Spezialitätenladen an der Gütersloher Straße.

FOTO: ANDREAS ZOBE

Anzeige

Mittagstipp am 27. Mai 2020

Gut und günstig essen

<p>Bielefelder Fischgaststätte Tel. 17 12 81, Jahnplatz 6, 33602 Bielefeld <i>Im Bistro:</i> frisches holländisches Matjesbrötchen 3,50 € <i>Im Restaurant:</i> kleines Goldbarschfilet im Bierteig mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat nur 7,00 € Freitag wieder „After work“-Fischfreitag von 15 bis 20 Uhr mit tollen Angeboten Samstag: Glücksrad Öffnungszeiten: 10.30 bis 20 Uhr 3% Bonus auf Speisen und Getränke im Restaurant</p>	<p>GlückundSeligkeit Tel. 5 57 65 00, Artur-ladebeck-Straße 57, 33617 Bielefeld Wir starten diese Woche mit dem weißen Gold. Es ist fast schon das Ende der Spargelzeit, dennoch möchten wir Ihnen das royale Gemüse mit selbstgemachter Sauce hollandaise oder ganz klassisch mit Butter servieren ... mit Wiener Schnitzel ... mit Rinderfilet ... mit norwegischem Fjordlachs</p>	<p>3 Eck Tel. 9 88 77 83, Ritterstraße 21, 33602 Bielefeld Unser Mittagsangebot von 12 bis 16 Uhr: Schweinefilettag wahlweise mit Champignon- oder Pfefferhahnsauce, dazu Pommes und Salat 8,90 € Toskanasalat mit Mais, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Oliven, dazu Pizzabrot 8,50 €</p>	<p>Kohinoor – Indisches Restaurant Tel. 6 53 50, Neustädter Straße 25, 33602 Bielefeld <i>Vegetarischer Teller:</i> Beans Do Plaza – Prinzessbohnen und Zwiebeln gebraten, mit Butter Ghee Sabzie Curry – Gemüse in einer Masalasaucе Aloo Palak – Spinat und Kartoffeln gebraten nach indischer Art dazu Basmatireis komplettes Menü 7,00 € <i>Fleischsteller:</i> Chicken Tikka Masala – Hühnerfilet gegrillt serviert in einer Sahnesauce aus Tomaten und Ingwer Beef Sabzie – filiertes Rindfleisch mit Gemüse in einer Currysauce Beans Do Plaza – Prinzessbohnen und Zwiebeln gebraten, mit Butter Ghee dazu Basmatireis komplettes Menü 8,00 € <i>Unsere Öffnungszeiten im Lokal:</i> Di. bis So. 12–14.30 Uhr, Mo. bis So. 18–23 Uhr; <i>Unsere Öffnungszeiten für Außerhausverkauf:</i> Di. bis Sa. 12–14.30 Uhr, Mo. bis Sa. 18–21.30 Uhr. Bitte beachten Sie die vorgeschriebenen Vorichtsmaßnahmen beim Betreten des Lokals: Maske tragen beim Eintreten, Rausgehen und beim Gang zur Toilette. Beim Betreten und Reservieren müssen Name, Tel.-Nr. oder E-Mail-Adresse angegeben werden.</p>
<p>Fleischerei Damisch Tel. 01 74/5 88 74 88, Osningstraße 476, 33659 Bielefeld Täglich wechselnder Eintopf Ein - Töpfchen By Damisch Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Hackbällchen 5,00 € In allen Filialen der Fleischerei Damisch in Bielefeld! Alle Gerichte zum Mitnehmen! Gerne können Sie auch telefonisch vorbestellen! Senne: 01 74/5 88 74 88 Real: 05 21/28 59 53 - Pavillon: 05 21/13 84 20</p>	<p>Kachelhaus Tel. 98 87 37 70, Hagenbruchstraße 13, 33602 Bielefeld Spargelcremesuppe, vegetarisch 5,90 € Couscous mit Kichererbsen 8,90 € Saltimbocca vom Schwein auf Gemüseris 9,90 € Täglich Frühstücksbüffet Mo. bis Fr. ab 7.45 bis 12.00 Uhr für 11,90 € Wochende und Feiertage 9.00 bis 13.30 Uhr für 15,90 € frische Brötchen vom Bäcker, frisch zubereitete Rührerier mit Zutaten Ihrer Wahl, vegane und vegetarische Speisen, heiße Waffeln u. v. m.</p>	<p>OTTO – Fisch & Mehr Tel. 8 15 81, An der Stiftskirche 8, 33611 Bielefeld Veehrte Gäste, Sie dürfen wieder im Bistro oder bei schönem Wetter auf unserer Terrasse vor der Stiftskirche leckere Fischgerichte mit einem kühlen Getränk zu sich nehmen, z. B.: Feinschmeckersalat mit versch. Fischfilets von der Grillplatte mit Giabatta 11,00 € Rotbarschfilet vom Grill mit hausgem. Kartoffelsalat und Remoulade 15,00 € Ottos Pannfisch mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Sensauce 16,00 € Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Bitte beachten Sie die Hygienevorschriften! Alle Gerichte auch weiterhin zum Abholen.</p>	<p>Wernings Weinstube Tel. 1 36 51 51, Alter Markt 1, 33602 Bielefeld Saftiger Kasseler Braten in eigener Sauce, mit Spitzkohl und Dampfkartoffeln 8,90 €</p>

online: nw.de/bielefeld
Inserieren auch Sie Ihr Mittagstisch-Angebot.
Ihre Ansprechpartnerin:
Birgit Speit, Tel. (05 21) 55 55 41

Neue Westfälische