

DAS WORT DEN LESERN

Nicht bei Ärzten nachfragen

Auf die Diskussion um das Impfen kommt die Vorsitzende der impfkritischen Vereinigung Aegis, Colette Welter aus Mamer, zurück: Sollte man Gesundheitsminister Antoniadis sein junges Alter nachsehen? Hm...

Seine Interview-Aussagen vom 11. Dezember sind gespickt mit unreflektierten Glaubensbekenntnissen und - aber das darf weder jung noch alt - manipulativen Seitenhieben. Was interessiert uns der frühere Beruf eines der Referenten vom 26. November, wenn er seinen Zuhörern gut erklärt, warum es Probleme mit dem Impfen gibt. Viele hätten es nicht geschafft, einen gut bezahlten Beruf aufzugeben, um genau das zu tun: die deutschsprachige Bevölkerung Europas zu informieren. Was Hans Tolzin weiter treibt, ist irrelevant. Von mir aus darf er die Sonne an-

beten! Chapeau, Herr Tolzin! Seitenstiche auf Dr. Hamer haben in der Diskussion ebenfalls nichts zu suchen.

Herrlicher Schnitzer des Herrn Antoniadis: In Belgien habe die Impfpflicht zum Erfolg bei Polio geführt - das sei sicher, meint er. Ganz Europa, Impfpflicht oder nicht, ist poliofrei. Die Krankheit wird natürlich nicht zurückkommen, wenn überhaupt nicht mehr geimpft wird.

Abenteuerliche Zahlen wären, wenn 20-30% der an Marnern Erkrankten später an Hirnhaut- und Lungenentzündung leiden würden, wie der Herr Minister meint. Oh, was für eine Katastrophe! Fakt ist, dass vielleicht 0,1% betroffen sind. Solche Fälle kommen aber nur bei gesundheitlich angeschlagenen Kindern vor, denen wichtige Vitalstoffe fehlen (Vitamin A und C u.a.). Fatal kann es enden, wenn zudem das heilende Fieber unterdrückt wird.

Bitte, Herr Minister, informieren Sie sich schnellstens,

sonst sind Sie bald nicht mehr tragbar. Aber nicht bei Ärzten, diese haben nicht das Fachwissen, das Sie ihnen andichten. Das haben öfter Eltern, die mit impfgeschädigten Kindern leben müssen.

Einzelne Zahlen missbraucht

Albert-Joseph Kessler aus Wezembeek-Oppem meint zum Interview mit Boris Kartheuser (GrenzEcho-Donnerstagsausgabe): Das Flüchtlingsproblem ist komplex und was man auch sagt oder eventuell befürchtet, es geht in der über großen Mehrheit um Menschen, die vom Schicksal des

Krieges getroffen wurden und denen man Hilfe und Mitgefühl entgegenbringen sollte. Weder ein „kommt alle zu uns“ noch ein „einmal in der Türkei ist man aus dem Kriegsgebiet und kein Flüchtling mehr“ sind die Lösung. Hier sind unsere führenden Politiker gefordert, um den bestmöglichen Mittelweg zu finden.

An sich wäre das Unterfangen des Herrn Kartheuser, mit einigen Zahlen die Problematik zu beleuchten, lobenswert gewesen. Leider missbraucht er einzelne Zahlen zu einer falschen Vorstellung der Situation.

So behauptet er, aufgrund der Zahlen 2014, dass in Belgien im Vergleich zu anderen Ländern sehr wenige Asyl-

träge gestellt werden und auf Grafiken seiner Webseite sieht es denn auch aus, als sei Belgien ungefähr das Schlusslicht in Europa. Tatsächlich lag Belgien bei den Anträgen relativ zur Einwohnerzahl mit Luxemburg an 7. Stelle auf 28. Eine selbe Stelle belegt Belgien auch nach 9 Monaten im Jahre 2015. Wenn in Österreich oder Malta (neben Ungarn und Deutschland) mehr Anträge gestellt werden, so liegt dies an der Route, welche die Flüchtlinge folgen. Eine wirkliche Ausnahme bilden nur einige skandinavische Länder. Aber Belgien liegt z.B. weit vor Frankreich, Holland oder Großbritannien (von Spanien und Italien nicht zu sprechen).

Auch bei der Belastung des

Staatshaushaltes führt der Herr Kartheuser einen Vergleich an, der weder Hand noch Fuß hat. Der hohe positive Beitrag der Ausländer ohne deutschen Pass nach Abzug von Sozialleistungen hat wirklich nichts mit den Flüchtlingen zu tun: Man denke nur an die vielen neuen Arbeitnehmer, die aus den neuen EU-Ländern im Osten gekommen sind und (auch altersbedingt) momentan Nettozahler im Sozialsystem sind.

Nochmals: Belgien ist ein relativ reiches Land und sollte nicht zurückschrecken, eben auch für Flüchtlinge einen Beitrag zu leisten. Aber wenn man Zahlen produziert, dann soll man schon ehrlich damit umspringen.

RESTAURANT CAFÉ Hong Fu
WOK - SUSHI - TIPPAN-YAKI

BUFFET NACH BELIEBEN
CHINESE NEW YEAR
6.02.2016
36 € 48 €
ALL INCLUSIVE*

BUFFET NACH BELIEBEN
HAPPY VALENTINE
14.02.2016
38 € 51 €
ALL INCLUSIVE*

GESCHENK & GLAS CHAMPAGNER AUF'S HAUS
Stimmung mit Musik aus den 80er Jahren & Dragon Dancing

RESERVIERUNG ERWÜNSCHT
HERBESTHALER STRASSE 126 - 4700 EUPEN
087/85 08 88
HONG.FU.RESTO@GMAIL.COM TCHINTCHIN78@YA.HOO.FR WWW.HONG-FU.BE

- AUTOKREDIT -
Der niedrigste Zinssatz unserer Geschichte:
0,99% GEJZ.
Mehr Infos in einer Zweigstelle oder auf beobank.be

Achtung, Geld leihen kostet auch Geld.

Beispiel: ein Ratenzahlungskredit über 16.400€ rückzahlbar in 45 Monatsraten zum effektiven globalen Jahreszinssatz von 0,99% (aktualisierter fester Kreditzinssatz: 0,99%). Das heißt: 45 Monatsraten von 371,37€, oder ein zurück zu zahlender Gesamtbetrag von 16.711,65€. Zinssatz gültig von 08.01.2016 bis einschließlich 30.04.2016.

Ratenzahlungskredit zum effektiven globalen Jahreszinssatz von 0,99% (aktualisierter fester Kreditzinssatz: 0,99%), unter Vorbehalt der Annahme Ihres Dossiers. Für einen Höchstbetrag von 50.000€. Die gesetzliche maximale Rückzahlungsdauer ist abhängig von der Höhe des Kreditbetrags, kann aber für diesen Zinssatz 60 Monate nicht überschreiten. Angebot ist Privatkunden vorbehalten. Nur gültig für neue Pkw, neue Motorräder, neue Wohnmobile, neue Wohnwagen und Gebrauchtwagen von weniger als 2 Jahren. Ausschließlich gültig auf Vorzeigen einer Rechnung oder eines aktuellen Bestellscheins, der von beiden Parteien unterzeichnet wurde. Beobank NV/SA | Kreditgeber Bd Gén. Jacques 263g 1050 Brüssel | MWST. BE 0401.517.147 | RJP Brüssel | IBAN BE77 9545 4622 6142 | BIC CTBKBEX | FSMA 19688A

beoBank

Die Bäckerei Fonk, ein ostbelgisches Familienunternehmen

Die Bäckerei Fonk wurde 1947 in Sankt Vith gegründet. Mittlerweile wird das Unternehmen in 3. Generation durch die Brüder Eric und Mario Fonk geleitet. In den 9 Filialen in Ostbelgien und Luxemburg arbeiten mehr als 100 Personen, darunter die Frauen der Fonk-Brüder und ihre Kinder, die als Studenten bereits ihren Platz im Unternehmen eingenommen haben. Auch ihre Eltern stehen den Geschäftsführern noch beratend zur Seite.

Handwerker aus Leidenschaft

Im Familienunternehmen Fonk werden Back- und Konditorwaren noch nach altbewährter Tradition hergestellt. In der Sankt Vith Backstube laufen die Backöfen die ganze Nacht bis weit in den Vormittag auf Hochtouren, schließlich soll den Kunden nur allerfrischste Ware serviert werden. „Mein Bruder und ich legen besonders großen Wert auf die Erhaltung unseres Handwerks, denn Backen ist unsere Leidenschaft. Als anerkannter Ausbildungsbetrieb geben wir dieses Know-How an die nächste Generation weiter. Das macht uns besonders stolz“, so Eric Fonk.

Regionale, hochwertige Zutaten

Bei der Auswahl der Zutaten steht bei der Bäckerei Fonk ein einziges Kriterium im Vordergrund: Qualität. „Wir wollen unseren Kunden hochwertige und gesunde Produkte bieten. Deshalb verarbeiten wir zum Beispiel seit einigen Monaten statt herkömmlichem Salz nur noch Steinsalz. Dieses bietet Mineralstoffe, die in unserer modernen Ernährung oft fehlen“, betont Mario Fonk.

Als heimatverbundener Betrieb liegt den Brüdern die regionale Entwicklung besonders am Herzen. Deshalb versuchen sie, so weit wie möglich mit lokalen Produkten zu arbeiten: Roggen, Dinkel, Rohmilch, Honig, usw. werden ganz in der Nähe angebaut bzw. hergestellt.

Stolz auf die Mitarbeiter und soziales Engagement

„Unsere Mitarbeiter sind unser wichtigstes Kapital! Tagtäglich vertrauen wir motivierten und kompetenten Leuten, die den Laden am Laufen halten“, unterstreichen die Brüder. Um den Entwicklungen ihrer Firma gerecht zu werden, sind sie immer auf der Suche nach neuem Personal (m/w) - Konditoren, Bäcker, Lageristen, Verkäufer oder Lehrlinge (m/w) in diesen Bereichen.

Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung liegt der ganzen Familie am Herzen. Deshalb wird unverkaufte Ware mehrmals pro Woche an die Lebensmittelbank des Roten Kreuzes gespendet.



Sie möchten mehr über die Bäckerei Fonk erfahren? Im neuen Jahr wird monatlich ein neuer Artikel erscheinen, in dem wir Ihnen einen Blick hinter den Verkaufstresen und in die Backstube gewähren. Seien Sie gespannt!

Finden Sie Bäckerei Fonk auch auf Facebook
[/baekerei.fonk](https://www.facebook.com/baekerei.fonk)

FONK
www.fonk.info

MADE IN BELGIUM