

Im Blickpunkt

AUSGABE
03 • 2013

Mieterzeitschrift der
Vereinigten
Wohnungsgenossenschaft eG
Braunschweig



**2013:
Ein Jahr, das sich
sehen lassen kann
Bestandsmodernisierung
bei der VWG**

Mitmachen
und gewinnen
bei unserem
Weihnachtsrätsel!

FRISCHER GLANZ:

Arbeiten in der Allerstraße/Wachholtzstraße abgeschlossen

RAUCHWARNMELDER AB 2014:

Mehr Sicherheit für Ihre Wohnung

BACKEN ZU WEIHNACHTEN:

Von Lebkuchen und Spekulatius



Vereinigte Wohnungsgenossenschaft eG

1923
2013
JAHRE

Liebe Mieter, Mitglieder und Freunde der VWG,

zum Ende eines jeden Kalenderjahres ist man stets geneigt zu fragen: „Wo ist eigentlich die Zeit geblieben?“ Noch vor wenigen Monaten haben wir alle spekuliert, wann es denn endlich Sommer werden würde. Und die letzte Heizperiode schien kein Ende zu nehmen. Doch mit einem Mal war er dann doch noch angekommen, der Sommer 2013. Und er schien alles nachholen zu wollen, was er uns bis dahin vorenthalten hatte. So folgte eine massive Hitzeperiode, in der wir uns oft nach Abkühlung sehnten. Mittlerweile greifen wir schon seit Wochen in den Regalen der Kaufläden wieder nach Lebkuchenherzen und sonstigen weihnachtlichen Leckereien und das Jahr 2013 gehört bald der Vergangenheit an.



Unsere Großbauprojekte und sonstigen Instandhaltungsmaßnahmen haben wir wie vorgesehen abgewickelt. Lediglich die Fassadenarbeiten in der Kastanienallee 1 wurden infolge planerischer Änderungen auf das Jahr 2014 verschoben. Durch unsere Investitionen ist es uns im abgelaufenen Jahr gelungen, insbesondere in der Wittekindstraße 4 bis 5a, der Allerstraße 10 und 11 und der Wachholtzstraße 7, den Wohnkomfort deutlich zu steigern.

Doch wir sind an der Stelle nicht so vermessen zu sagen, es wäre immer alles reibungslos gelaufen. Betrachten wir rückblickend unsere Baustellen, so gab es hier und da auch „Sand im Getriebe“. Wir analysieren diese Dinge sachlich und sind bestrebt, dort, wo es sich ermöglichen lässt, zukünftig Verbesserungspotenziale auszuschöpfen.

Unser kaufmännisches Team war in der letzten Zeit intensiv mit der Umstellung des Zahlungsverkehrs auf das SEPA-Lastschriftverfahren beschäftigt. Im Dezember 2013 haben wir die monatlichen Nutzungsggebühren erstmals per SEPA-Basislastschrift eingezogen. Als nächste Herausforderung steht nun die Einführung der „gelben Tonne“ zum 1. Januar 2014 in der Stadt Braunschweig bevor.

Welche Erwartungen haben wir alle an das Jahr 2014? Viele Familien befassen sich zum Jahreswechsel schon mit der Planung des nächsten Sommerurlaubs und freuen sich auf erholsame Sonnentage. Die Schulabgänger wünschen sich ein gutes Abschlusszeugnis und hoffen auf den ersehnten Ausbildungs- oder Studienplatz. Manch einer nimmt sich vor, gesünder zu leben. Schaffen die „Eintracht Löwen“ den Verbleib in der ersten Bundesliga und wie schneidet unsere Fußballnationalmannschaft bei der WM in Brasilien ab?

Erwartungen, Wünsche, Hoffnungen und gute Vorsätze, aber auch Fragen prägen seit jeher die Zeit des Jahreswechsels. Das Team der VWG wünscht Ihnen allen eine geruhsame Weihnachtszeit, einen guten Rutsch ins neue Jahr und alles Gute für 2014. Vor allen Dingen aber: Bleiben Sie schön gesund!

Herzlichst

Silke Koch Andreas Rost

Handlungsvollmacht für Nina Bellmann

Mit Wirkung zum 1. September 2013 erhielt unsere kaufmännische Mitarbeiterin Nina Bellmann Handlungsvollmacht für die Vereinigte Wohnungsgenossenschaft eG.

Seit dem 1. April 2007 ist die Diplom-Immobilienwirtin (DIA) im Unternehmen und vom 1. Januar bis zum 30. Juni dieses Jahres hatte sie das Amt des Technischen Vorstands bis zur Neubesetzung interimweise besetzt. Ein hohes Maß an fundiertem Fachwissen und ein überdurchschnittliches Engagement für unser Unternehmen zeichnen Nina Bellmann aus. In ihrer Freizeit spielt die 34-jährige leidenschaftlich gerne Handball und trainiert den Nachwuchs in ihrem Heimatort im Landkreis Gifhorn.



Mit der Erteilung der Handlungsvollmacht würdigt die VWG insbesondere das bestehende Vertrauen sowie die erbrachten Leistungen. Wir freuen uns auf eine weiterhin angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit mit Nina Bellmann.

Giebelsanierung in der Hochstraße 4

Aufgebrochenes Klinkermauerwerk und ein großflächig gerissenes Fugenbild machten eine Sanierung der rückwärtigen Giebelfassade des Wohnhauses Hochstraße 4 erforderlich. Im Spätherbst dieses Jahres machten sich dann die Arbeiter ans Werk.

Im Vorfeld der Sanierung fanden Überlegungen statt, in welcher Form die Arbeiten durchgeführt werden sollten. „Schadhafte Klinkersteine hätte man auch punktuell auswechseln können. Dann hätte man die Fassadenfläche mittels eines Schlemmverfahrens und anschließender Hydrophobierung abdichten können. Die Entscheidung fiel aber zugunsten einer wesentlich dauerhafteren und wärmetechnisch besseren Alternative. Die etwa 100 Quadratmeter große Giebelfläche erhielt ein Wärmedämmverbundsystem mit einer Oberfläche aus farbigem, wasserabweisendem Silikonharzputz“, erläutert Bauleiter Bernhard Pietruk.

Die neue Fassade verhindert, dass Niederschlagsfeuchtigkeit in das Mau-

erwerk eindringt. Zudem birgt diese Form der Sanierung obendrein energetisches Einsparpotential, denn die Wärmedämmung verhindert unnötige Wärmeverluste durch das Mauerwerk.

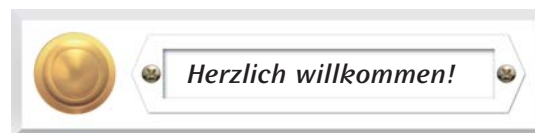


Projektleiter Bernhard Pietruk (vorn im Bild) trifft die Farbauswahl für die neue Fassade



Schöne Bescherung am Neujahrstag!

Mit vielen Aaahs und Oooohs zaubert uns das Silvesterfeuerwerk bald wieder ein herrliches Farbenspiel an den Nachthimmel. Dass die meisten von uns sich einen Übergang ins neue Jahr ohne ein solches Spektakel kaum vorstellen können, ist verständlich – doch es gibt auch eine Kehrseite: Denn Feuerwerkskörper hinterlassen unansehnliche Rückstände. Daher sollten alle Reste des Silvesterfeuerwerks spätestens an Neujahr beseitigt werden. Machen Sie mit! Dann wird's ein noch schönerer Jahresauftakt.



Gerne beschriften wir Ihre Klingel und den Briefkasten!

Hauseingänge sind Aushängeschilder. Sie sind das erste, was Besucher von einem Haus und seinen Bewohnern sehen.

Unseren Außendienstmitarbeitern fallen von Zeit zu Zeit schon mal sehr uneinheitlich beschriftete Klingel- und Briefkastenanlagen an unseren Wohnhäusern auf. Auch wenn prinzipiell nichts dagegen spricht, die Beschriftung individuell zu gestalten, vertritt die VWG die Meinung, dass eine in Schriftform und Farbe einheitliche Beschriftung optisch ansprechender ist.

Daher helfen wir Ihnen gerne! Wenn Sie ein neues Klingel- oder Briefkastenschildchen benötigen, wenden Sie sich einfach unter der Telefonnummer 05 31-1298 98-11 an unsere Mitarbeiterin Frau Leder. Schnellstmöglich erhalten Sie dann von uns ein kostenloses Namensschild für Klingel und/oder Briefkasten.

„In der Weihnachtsbäckerei ...“ Von Lebkuchen, Christstollen und einem Märchen

Wenn im November und Dezember die Sonnenuntergänge in besonders roten Farben leuchten, hieß es früher immer, dass die Engelchen Plätzchen backen. Doch so romantisch diese Sicht der Dinge auch ist, noch mehr Spaß macht es natürlich, das Weihnachtsbacken selbst in die Hand zu nehmen.



Eigene Rezepte kennen Sie sicher zur Genüge – deshalb präsentieren wir Ihnen heute ein paar geschichtliche „Leckerbissen“ und andere wissenswerte Fakten rund um das weihnachtliche Backen.

Tradition bleibt Tradition

Die Geschichte weihnachtlicher Backwaren reicht zurück bis ins Mittelalter. In Klöstern aus ebendieser Zeit war es üblich, jährlich an die Geburt Jesu mit erlesenem Backwerk zu erinnern. Die heute sehr verbreiteten Plätzchen kamen dann im 18. Jahrhundert hinzu und wurden in der feinen Gesellschaft vor allem zu „exotischen“ Getränken aus der neuen Welt wie Tee, Kaffee und Kakao gereicht.

Honigkuchenpferd oder Lebkuchenmann

Ursprungsstadt des deutschen Lebkuchens ist Nürnberg. Doch warum verdanken wir ausgerechnet der bayrischen Metropole diese Köstlichkeit? Die Stadt verfügte im Mittelalter über eine verkehrsgünstige Lage am Schnittpunkt der Handels- und

Gewürzstraßen. Zudem hatte sie fortwährenden Zugriff auf das wichtigste Süßungsmittel Honig, da in diesen Jahren in und um Nürnberg herum etliche Imkereien entstanden. Bei der Herstellung der „Pfeferkuchen“ wurde die noch rohe Teigmasse auf Oblaten gestrichen, um ein Ankleben des Teigs auf dem Backblech zu verhindern. Mit weltweit steigendem Lebkuchenappetit wurde solche Handarbeit natürlich schnell von Maschinen übernommen. So laufen in den Nürnberger Lebkuchenbäckereien heute pro Minute ca. 2.000 Lebkuchen über die Backstraßen.

Die Elisenlebkuchen sind die „Meisterstücke“ der Zunft und werden seit 1808 unter diesem Namen gebacken. Ihr Erfolg steckt vor allem in den verschiedenen Gewürzen, denen man teilweise stimmungsaufhellende Wirkungen zuspricht: Neben Anis, Nelken, Ingwer, Kardamom, Muskatblüte, Koriander, Piment, Orangeat, Zitronat und Zimt dürfen natürlich auch Mandeln und Nüsse nicht fehlen.

Leckere Kalorienbomben

Der Dresdner Christstollen ist wohl die bekannteste Stollenart und eines der beliebtesten Gebäcke der Weihnachtszeit. Form und Aussehen des Stollens, gleich welcher Herkunft, sollen an das gewickelte Christkind erinnern. Eine Assoziation, die durch die weiße Puderzuckerschicht noch verstärkt wird. Kalorienbewusste Esser sollten allerdings die Finger von diesem Hefengebäck lassen, das im Original mit ca. drei Kilogramm Butter oder Margarine sowie mindestens sechs Kilogramm Trockenfrüchten, z. B. Rosinen, sowie Marzipan, Quark, Nüssen, Mohn und Mandeln gebacken wird. Und auch wenn die Bäcker jedes Jahr an neuen Rezepturen experimentieren, fettarme und gesunde Christstollen werden sich wohl niemals durchsetzen. Der Dresdner Christstollen, früher Striezel genannt, ist übrigens nur typisch und echt „dresdnerisch“, wenn dies auf der Verpackung entsprechend vermerkt ist.

Spekulatius, Zimtsterne & Co.

Sinnbild der Vorweihnachtszeit sind auch die würzigen Spekulatius, die





Sterntaler Plätzchen

Zutaten für 70 Stück:

- 300 g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 1 Tafel Vollmilch-Schokolade
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Butter
- 1 Päckchen Weihnachtsaroma
- Bunte Zuckerstreusel zur Deko

Und so wird's gemacht:

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Mehl und Backpulver durchsieben und mit Zucker, Ei, weicher Butter und dem Weihnachtsaroma zu einem Teig verkneten.
2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben verschiedene Motive ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. zehn Minuten im Ofen backen, anschließend gut auskühlen lassen.
3. Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und Plätzchen zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen. Mit Zuckerstreuseln dekorieren und erhitzen lassen.

Unser Tipp:

Mit weißer Schokolade und Nussplittern schmeckt's ebenso lecker.



allerdings nicht überall auf der Welt als typisches Weihnachtsgebäck angesehen werden. In Belgien, den Niederlanden und der ehemaligen holländischen Kolonie Indonesien gehören Spekulatius ganzjährig zum Naschwerk. Kardamom, Gewürznelke, Muskatnuss und Zimt verleihen dem Spekulatius den typischen Geschmack. Es gibt ihn allerdings auch mit Mandeln oder mit einer Extraportion Butter als Butterspekulatus. Wer bei dieser Gelegenheit immer schon mal wissen wollte, was die Verzierungen auf dem Spekulatius bedeuten, hier kommt die Auflösung: Traditionell handelt es sich um die Abbildung des heiligen Nikolaus, dessen Geschichte anhand der Spekulatius nacherzählt werden könnte. Und vom Nikolaus besitzt der Spekulatius auch seinen Namen. Die Nikolauslegende geht auf den historischen Nikolaus von Myra zurück, der um 300 nach Christus als Bischof von Myra bekannt war. Die lateinische Bezeichnung für Bischof war wiederum speculator (der Sehende). Heute gibt es allerdings unzählige weitere Motive auf der weihnachtlichen Spezialität.

Auch Zimtsterne sind vom Weihnachtsteller nicht mehr wegzudenken. Das aus dem Schwabenland stammende Gebäck hat bereits seit Jahrzehnten Tradition. Die Zubereitung ist jedoch ein wenig mühsam,

da der Teig ohne Mehl zubereitet wird und entsprechend klebrig ist. Aber ein bisschen vorweihnachtliches Chaos gehört zur Weihnachtsbäckerei schließlich dazu, und mit ein wenig Geschick und Übung lassen sich die leckeren Zimtsterne selbst zaubern. Für alle anderen gibt es zum Glück nach wie vor viele Sorten zu kaufen, sodass niemand auf den typischen Geschmack verzichten muss.

Das Märchen vom Sterntaler

Die Weihnachtszeit ist jedoch nicht nur eine Zeit des eifrigen Backens, sondern auch die Zeit der Besinnlichkeit. In diesem Sinne möchten wir einmal an das Märchen vom Sterntaler erinnern und auch ein leckeres Rezept verraten, wie Sie eigene Sterntaler backen können. In dem Märchen geht es um ein Mädchen, das alles verloren hat: Die Eltern sind gestorben und es besitzt nur noch seine Kleider am Leib und ein Stück Brot. Nach und nach begegnen dem Mädchen arme Menschen, denen es seine letzten Habseligkeiten schenkt. Als es schließlich nichts mehr hat, fallen plötzlich Sterntaler vom Himmel, die es in einem neuen Kleidchen auffängt – nun wird das Mädchen für seine Großzügigkeit belohnt und ist bis an sein Lebensende reich.

Allerstraße 10 und 11 und Wachholtzstraße 7 mit „neuem Gesicht“

Seit einigen Wochen erstrahlen die Fassaden der Wohnhäuser in der Allerstraße 10 und 11 sowie der Wachholtzstraße 7 in frischem Glanz. Unter Berücksichtigung aktueller energetischer Vorgaben erhielten die Häuser zudem ein Wärmedämmverbundsystem und wurden optisch neu gestaltet.



Außerdem wurden im Zuge der Arbeiten nun auch die letzten Fenster an den Häusern ausgetauscht, sodass alle Wohnungen nun über Kunststofffenster und Balkontüren modernster Bauart verfügen.

Komfort besonderer Art genießen einige unserer Mieter jetzt auf ihren neu errichteten Balkonen. Das Ständerwerk der Balkone besteht aus beschichtetem Stahl, während für den begehbaren Boden eine Betonplatte gewählt wurde. Die Balkone harmonisieren auch farblich mit den Hausfassaden.



Nachdem die erforderlichen Fundamente für die Ständerbalkone gegossen worden waren, bestand die große Herausforderung für die Balkonmonteure darin, die sperrigen Montageteile auf die Hausrückseiten zu transportieren. Hierfür wurde eigens ein Schwerlastkran eingesetzt, der in logistischer Feinabstimmung die Einzelteile über die Hausdächer zu den rückwärtigen Grundstücken schweben ließ. Der Aufwand hat sich gelohnt, denn durch die Modernisierung ist der Wohnkomfort in den Objekten deutlich gestiegen.



Runder Geburtstag im Bienroder Weg 67

Am 22. Oktober 2013 vollendete unser Mieter Horst Plagge sein 90. Lebensjahr. Unsere Mitarbeiterin Nina Bellmann und Andreas Rost vom Vorstand überbrachten aus diesem Anlass herzliche Glückwünsche im Namen der VWG.

Der Jubilar erinnert sich heute noch genau an den Tag des Einzugs in den Bienroder Weg 67: Es war Freitag, der 13. Oktober 1978. „Aber das war wohl ein gutes Omen“, resümiert Horst Plagge, denn nach wie vor fühlen sich er und seine Gattin sehr wohl in ihrer Wohnung.

Beide arbeiteten beim Finanzamt Braunschweig. Schiffsreisen bezeichnen sie als ihre große Leidenschaft. Auf dem Wasserweg haben sie manches europäische Land angesteuert. Stolz erwähnt der Jubilar, dass der

eine oder andere Einkauf noch mit dem eigenen Auto erledigt wird. Dennoch ist er froh über die nahegelegene Bushaltestelle.

Auf den runden Geburtstag wurde im kleinen Bekanntenkreis angestoßen. „Die Zeiten, wo wir ausgelassen gefeiert haben, sind vorbei“ blickt der Jubilar lächelnd zurück.

Das Team der VWG wünscht Horst Plagge alles Gute, vor allem Gesundheit und noch viele schöne gemeinsame Jahre mit seiner Gattin!



Vorstandsmitglied Andreas Rost gratuliert dem Jubilar Horst Plagge.

Mitmachen und gewinnen!

Mit ein wenig Glück können Sie das neue Jahr gleich mit einer kleinen Shopping-Tour einläuten. Denn wir verlosen unter den Einsendern der richtigen Lösung drei Einkaufsgutscheine im Wert von je 30 Euro für die Schloss-Arkaden in Braunschweig. Also ran an den Kugelschreiber, knacken Sie das Rätsel!

Die Lösung schicken Sie am besten per Postkarte unter dem Stichwort „Rätsel“ an die VWG Braunschweig, Wolfenbütteler Straße 4, 38102 Braunschweig oder per E-Mail an mail@vwg-braunschweig.de. Einsendeschluss ist der 7. Januar 2014. Der Rechtsweg und die Teilnahme von Mitarbeitern, Vorständen und Aufsichtsräten der VWG sind ausgeschlossen.

dünn, zart	▼	Bienenzüchter	Satan	↻ 1	Nagetier	abgegrenztes Gebiet	▼	Disziplin beim Gewichtheben	eigen-sinnig	▼	▼	Endrunde, Schlusskampf
Hast	▶				strup-pig, rau	▶						
▶							↻ 3	an-hänglich	↻ 9			übertriebene Spar-samkeit
Personen-wagen-art	↻ 6		Geld-institut		Mit-glieds-zahlung	▶			▼			
Ver-kehrsmittel	Flach-land	▶	↻ 7				Wett-kampf-stätte			wirklich		
▶	▼				sehr schnel-les Fahren	▶						
Sitten-lehre		Röst-brot-scheibe		Him-mels-richtung	Künst-ler, Hand-werker	tiefes Bedau-ern					tropi-scher Baum	
▶					↻ 10	▶		Boden-erhebung	↻ 2			Ge-wässer-rand
ent-gehen, fliehen			Holz-splitter	▶				Farbe	▶			
Haar-wuchs im Gesicht	▶				Nicht-fach-mann	▶	↻ 8			Hüh-ner-pro-duk-t		
▶							Haut-salbe	▶				
plumpe Lüge, Vor-wand			Reiz-leiter im Körper	↻ 4				Hab-, Raff-sucht	▶		↻ 5	



Installation der Rauchwarnmelder startet im zweiten Quartal 2014

Vor wenigen Wochen haben wir uns nach intensiven Verhandlungen für einen Vertragspartner in Sachen Rauchwarnmelder entschieden. Die Entscheidung fiel zugunsten der Firma Techem, deren Angebot uns preislich und technisch überzeugt hat.



In unserem Wohnungsbestand werden nun sogenannte Funk-Rauchwarnmelder installiert. Die Montage der Melder beginnt im zweiten Quartal 2014. Danach wird die Firma Techem die Anlagen über einen Zeitraum von zehn Jahren betreuen. Die Funktionsfähigkeit der Rauchwarnmelder wird über eine moderne Funkferninspektion überwacht, sodass die Techniker nur noch im Ausnahmefall Zugang zu Ihrer Wohnung benötigen. Ein vergleichbares

Funksystem ist den meisten von Ihnen bereits vom Ablesemodus der Heizkostenverteiler geläufig.

Sämtliche Wohn- und Schlafräume sowie Flure in den Wohnungen werden mit Rauchwarnmeldern ausgestattet. Detaillierte Informationen, insbesondere zum genauen Montagetermin, erhalten Sie von Ihrer VWG rechtzeitig per Post. Darüber hinaus wird Ihnen das Montagepersonal alles Wissenswerte mitteilen und beantwortet gern Ihre Fragen.

Öffnungszeiten

Liebe Mitglieder, zwischen Weihnachten und Neujahr, vom 24.12.2013 bis zum 01.01.2014, bleibt unser Büro in der Wolfenbütteler Straße 4 geschlossen. Wir sind am 02.01.2014 zu den gewohnten Zeiten wieder für Sie da.

In dringenden Notfällen und zwischen den Feiertagen erreichen Sie natürlich auch einen Ansprechpartner unter der Notdienst-Rufnummer 0700-12989898.

IHRE ANSPRECHPARTNER



VWG

Vereinigte Wohnungsgenossenschaft eG

Vereinigte
Wohnungsgenossenschaft eG
Wolfenbütteler Straße 4
38102 Braunschweig
Tel. 05 31 - 12 98 98 - 0
Fax 05 31 - 12 98 98 - 50
mail@vwg-braunschweig.de
www.vwg-braunschweig.de

Öffnungszeiten

Montag – Freitag: 9.00 bis 12.00 Uhr
Mittwoch: 13.00 bis 17.00 Uhr

IMPRESSUM

Herausgeber: Vereinigte Wohnungsgenossenschaft eG
Erscheinungsweise: 3 x jährlich
Auflage: 1.400 Stück
Verantwortlich für den Inhalt:
Silke Koch, Andreas Rost
Konzept, Text, Gestaltung, Realisation:
Stolp und Friends Marketing-Gesellschaft mbH
www.stolpundfriends.de

Technische Objektbetreuung

Bernhard Pietruk Tel. 05 31 - 12 98 98 - 19 pietruk@vwg-braunschweig.de

Reparaturannahme /Technische Wohnungsbetreuung

Eugen König Tel. 05 31 - 12 98 98 - 26 koenig@vwg-braunschweig.de

Vermietung/Wohnungsbesichtigung

Bärbel Leder Tel. 05 31 - 12 98 98 - 11 leder@vwg-braunschweig.de

Finanzbuchhaltung/Zahlungsverkehr

Ilona Hartmann Tel. 05 31 - 12 98 98 - 18 hartmann@vwg-braunschweig.de

Betriebskosten/Versicherungen

Elke Pingel Tel. 05 31 - 12 98 98 - 15 pingel@vwg-braunschweig.de

Mieterbetreuung /Kaufmännische Wohnungsverwaltung

Nina Bellmann Tel. 05 31 - 12 98 98 - 28 bellmann@vwg-braunschweig.de

Mitgliederbetreuung/Mahnwesen

Anita Denecke Tel. 05 31 - 12 98 98 - 17 denecke@vwg-braunschweig.de

Vorstand

Silke Koch Tel. 05 31 - 12 98 98 - 0 koch@vwg-braunschweig.de

Andreas Rost Tel. 05 31 - 12 98 98 - 0 rost@vwg-braunschweig.de

Unsere Notdienst-Rufnummer lautet: Tel. 0700-12989898

Unter dieser Nummer erreichen Sie außerhalb der Geschäftszeiten (nach Feierabend, an Wochenenden und Feiertagen) einen Mitarbeiter der VWG, der Ihre Meldungen annimmt und weitergehende Maßnahmen einleitet. Da es sich bei dieser Nummer um eine Notdienst-Rufnummer handelt, bitten wir Sie auch nur Notfälle darüber abzuwickeln.