Mediation statt Gerichtsstreit nach dem Unfall

VERKEHRSRECHT Was Wirtschaftsmediation für kleinere und mittlere Unternehmen leisten kann

IM NORDWESTEN/DJD – Ein Schreck, ein Bremsversuch, ein Krachen: So schnell ein Unfall im Verkehr passiert ist, so langwierig sind oft die Folgen. Denn wenn sich die Unfallbeteiligten über die Schuldfrage streiten, kann es zu einem monate- oder jahrelangen teuren Gerichtsverfahren kommen. Unterstützung und finanzielle Absicherung bietet dann eine Verkehrs-Rechtsschutzversicherung. Doch selbst wer eine hat und den Prozess am Ende gewinnt, bezahlt das oft mit einem hohen Einsatz an Zeit und Nerven.

Einvernehmliche Lösung spart Zeit und Geld

Um die Situation im Interesse aller Beteiligten schnell und ohne emotionale Eskalation zu klären, ist Mediation in vielen Fällen die bessere Alternative. Dabei handelt es sich um ein strukturiertes, außergerichtliches Gesprächsverfahren, in dem ein neutraler Mediator oder eine neutrale Mediatorin beide Parteien unterstützt, ihren Konflikt beizulegen. Einige Versicherer wie etwa die DEVK haben Mediation mittlerweile als festen Bestandteil in ihre Verkehrsrechtsschutz-Tarife integriert. Nach der Meldung des Konflikts prüft die Versicherung gemeinsam mit dem Versicherten, ob Mediation infrage kommt. Falls ja, wird innerhalb von zwei Stunden ein Mediator beziehungsweise eine Mediatorin vermittelt. Stimmt auch die Gegenseite zu, kann es losgehen. In einer fairen, lösungsorientierten und deeskalierenden Atmosphäre wird dann versucht, ein Ergebnis zu erzielen, dem alle Beteiligten zustimmen können. Dieses wird schließlich in einer einvernehmlichen Vereinbarung festgehalten – rechtssicher, aber ohne Gerichtsverfahren.

Wichtig: Den Unfall richtig dokumentieren

Um bei einer Mediation oder Gerichtsverhandlung die eigene Position gut vertreten zu können, ist oft das Verhalten am Unfallort entscheidend – Tipps dazu gibt es etwa unter www.devk.de. Oberste Priorität haben natürlich die Absicherung der Unfallstelle und Erste Hilfe für Verletzte. Für die Schadenregulierung und mögliche Rechtsstreitigkeiten ist aber auch eine gute Dokumentation des Unfalls wichtig. Dafür Ort, Fahrzeuge und Schäden aus verschiedenen Perspektiven fotografieren, eine Skizze des Unfallhergangs anfertigen sowie Datum, Uhrzeit, Straßenzustand und Wetterbedingungen notieren. Neben dem Austausch der Personalien und Versicherungsdaten der beteiligten Personen ist es auch sinnvoll, die Kontaktdaten möglicher Zeuginnen und Zeugen aufzuschreiben. Und nicht zuletzt sollte man den Unfall so schnell wie möglich der eigenen Versicherung melden.



Grundlos gebremst oder zu dicht aufgefahren? Die Schuldfrage bei Verkehrsunfällen ist zwischen den Beteiligten oft heftig umstritten. BILD: DJD/DEVK/ANDREY POPOV - STOCK.ADOBE.COM

Kürbiskerne nicht wegwerfen

REZEPT-TIPP Geröstet eine gesunde Knabberei

IM NORDWESTEN/BZFE – Im Herbst haben Kürbisgerichte wie Suppe, Püree, Brot oder Kuchen Hochsaison. Doch während das Fruchtfleisch verarbeitet wird, landen die Kerne oft im Kompost. Dabei lassen sie sich leicht rösten und zu einer aromatischen Knabberei verarbeiten.

Grundsätzlich eignen sich dazu die Kerne aller essbaren Kürbissorten. Besonders empfehlenswert sind jedoch Hokkaido oder Butternut, da sie größere Kerne mit relativ dünner Schale besitzen. Geröstet schmecken sie pur als Snack, bereichern mit ihrer nussigen Note aber auch Müsli, Joghurt oder selbstgebackenes Brot. In Suppen, Salaten und Currys sorgen Kürbiskerne für einen knackigen Biss. Karamellisiert sind sie eine raffinierte Zutat für Desserts wie Vanilleeis, Schokoladenmousse oder Panna cotta.

Für die Zubereitung Kürbiskerne mit einem Löffel aus dem Fruchtfleisch lösen und in einer Schüssel mit Wasser von anhaftenden Fasern befreien. Anschließend mit einem Küchentuch trockenreiben und einige Stunden oder über Nacht an der Luft trocknen lassen. Schälen ist nicht notwendig, da die Schale essbar ist.

Die Kerne mit etwas Oliven- oder Rapsöl vermengen und nach Geschmack würzen – etwa mit Salz, Cayennepfeffer, Paprika, Kreuzkümmel, Kurkuma oder Knoblauch. Wer gerne experimentiert, probiert es mit mediterranen Gewürzen wie Rosmarin oder Thymian oder Mischungen wie Curry oder Ras el-Hanout. Frische Kräuter am besten erst nach dem Rösten über die noch warmen Kürbiskerne streuen, damit sie ihr Aroma behalten und nicht verbrennen. Für eine süße Variante die Kerne mit etwas flüssigem Honig vermengen und mit Zimt und Kardamom bestreuen. Anschließend auf einem Blech verteilen, sodass sie möglichst nicht übereinanderliegen. Im Ofen bei 160 bis 180 Grad Celsius etwa 10 bis 20 Minuten unter mehrmaligem Wenden rösten, bis sie gleichmäßig goldbraun sind.

Nach dem Abkühlen in ein luftdicht verschließbares Glas füllen. Kühl und dunkel gelagert bleiben die gerösteten Kerne mehrere Wochen haltbar.

Auch die inneren Werte der Kürbiskerne überzeugen: Sie liefern Ballaststoffe, pflanzliches Eiweiß und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Außerdem enthalten sie Vitamin E und reichlich Magnesium, Eisen und Zink. Wegen der üblichen Portionsgrößen tragen sie zwar nur begrenzt zur Nährstoffversorgung bei, können aber eine ausgewogene Ernährung sinnvoll ergänzen. Da die Kerne relativ energiereich sind, reicht bereits eine kleine Handvoll als Topping oder Snack aus.

ford-ruedebusch-hude.de | ford-brau-oldenburg.de



Autohaus Rüdebusch GmbH&Co. KG und Ford Brau GmbH

Auf der Nordheide 40
27798 Hude (Oldenburg)
Tel.: 04408/92170
Fax: 04408/921725
E-Mail: info@fordruedebusch.de
www.fordruedebusch.de

Hauptstr. 41 - 45
26122 Oldenburg
Tel.: 0441/930210
Fax: 0441/9302137
E-Mail: info@ford-brau.de
www.ford-brau.de

Beispielfoto. Die Ausstattungsmerkmale der abgebildeten Fahrzeuge sind nicht Bestandteil des Angebotes.
[1]Ford Zielraten-Finanzierung, Angebot der Ford Bank GmbH, Henry-Ford-Str. 1, 50735 Köln. Angebot gilt für noch nicht zugelassene, für das jeweilige Zinsangebot berechtigte Ford Neufahrzeuge bei verbindlicher Kundenbestellung und Abschluss eines Darlehensvertrages und nur für Gewerbekunden (ausgeschlossen sind Großkunden mit Ford Rahmenabkommen). Ist der Darlehensnehmer Verbraucher, besteht nach Vertragsschluss ein gesetzliches Widerrufsrecht nach § 495 BGB. Bitte sprechen Sie uns für weitere Details an. Das Angebot stellt das repräsentative Beispiel nach § 17 Preisangabenverordnung dar. [2]Gilt für einen Ford Ranger XLT 2,3-l-EcoBoost-Plug-in-Hybrid 207 kW (281PS), 10-Gang-Automatiktgetriebe, e-4WD-Antrieb, Euro 6d-ISC-FCM.

ford-ruedebusch-hude.de | ford-brau-oldenburg.de