Quelle: hna, Frankenberger Allgemeine

Autos stoßen bei Haine zusammen

Haine – Zwei Verletzte und 55.000 Euro Schaden. Dies ist die Bilanz eines Unfalls, der sich am Samstag auf der B 253 kurz nahe Haine ereignet hat. Dies teilt die Polizei mit.

Gegen 13.40 Uhr war eine 71-Jährige aus Battenberg in Richtung Allendorf unterwegs. Aufgrund von Kreislaufproblemen geriet sie mit ihrem Subaru in den Gegenverkehr und stieß seitlich mit einem entgegenkommenden Jeep zusammen. Beide Autos gerieten ins Schleudern, der Jeep kam im Graben zum Stehen, der Subaru in einem Feld. Die Fahrerin des Jeep, eine 50-Jährige aus Stadtallendorf, wurde leicht verletzt. Die 71-Jährige wurde nicht verletzt. Bei dem Zusammenprall lösten sich Trümmerteile und beschädigten den Skoda einer 43-Jährigen aus Edertal. Sie wurde leicht verletzt.

Laut Polizei entstanden 20.000 Euro Schaden am Subaru, 30.000 Euro am Jeep und 5000 Euro am Skoda. jbe

IN KÜRZE

Tagespflege Laisa

Laisa – In der Tagespflege Haus am Wald in Laisa (Straße des Handwerks 13) findet am Donnerstag, 2. Juli, ab 14 Uhr wieder ein offenes Kaffeetrinken statt. Interessierte werden gebeten, sich bis Mittwoch, 11 Uhr anzumelden unter 06452/9389936.

Bald Baustart für Padel-Anlage

Spielfeld für aktuelle Trendsportart entsteht am Battenberger Entenpark

Battenberg – Man sieht schon, wo sie entstehen soll: Erste Bodenarbeiten für die neue Padel-Anlage des TSV Battenberg sind angelaufen, der Bereich für das Fundament ist mit Holzlatten markiert. In der 29. Kalenderwoche – ab dem 13. Juli – wird das Hatzfelder Bauunternehmen Schneider mit einem Bagger anrücken. Am Battenberger Sportplatz im Entenpark, hinter dem Fußballtor in Richtung Burgberg, entsteht eine eigene Anlage des TSV Battenberg für die aktuelle Trendsportart Padel-Tennis.

„Wenn alles klappt, können wir ab September mit dem Regelbetrieb starten“, sagt Simon Schacht, Vorsitzender der im Februar gegründeten neuen TSV-Sparte Padel-Tennis.

Fußball-Abteilungsleiter Fabian Mohr und Bastian Belz aus Laisa hatten die Idee für eine eigene Padel-Anlage an den Vorstand des 1200-Mitglieder-Vereins TSV Battenberg herangetragen. Und sie fanden bei Vereinschef Burkhard Specht und Schatzmeister Klaus Blaschke offene Ohren. Mohr und Belz hatten die Trendsportart Padel-Tennis schon auf anderen Anlagen ausprobiert. Im Herbst 2025 entstand dann die Idee, am Entenpark eine eigene Anlage zu bauen und dafür auch die Gesamtschule Battenberg mit ins Boot zu holen (HNA berichtete).



Da soll sie hin: Die neue Padel-Anlage im Battenberger Entenpark. Von links: Spartenleiter Simon Schacht, TSV-Vorsitzender Burkhard Specht, Klaus Blaschke, Fabian Mohr und Frederik Schneider vom Hatzfelder Bauunternehmen Schneider. FOTO: THOMAS HOFFMEISTER

Vor einem Jahr hatte TSV-Chef Burkhard Specht die Kosten auf rund 80.000 Euro für eine Freiluft-Anlage mit LED-Beleuchtung geschätzt. Inzwischen gehe man – inklusive Ballfangzaun und Schließanlage – eher von 100.000 Euro aus, sagte Fabian Mohr. Zuschussanträge seien gestellt und zum Teil auch schon bewilligt worden, sagt Spartenleiter Schacht. Man hoffe auf 30 Prozent vom Land Hessen sowie je 10 Prozent vom Landkreis und der Stadt Battenberg. Einen großen Teil des restlichen Betrages möchte der TSV Battenberg über Spenden finanzieren.

Bis zum 1. August solle das Fundament der 20 mal 10 Meter großen Anlage fertig sein, stellte Frederik Schneider, einer der beiden Geschäftsführer des Hatzfelder Unternehmens Schneider-Bau, in Aussicht. Das eigentliche Padel-Spielfeld mit einem Käfig aus Glas- und Drahtgitterelementen wird die Firma Padello aus Lübbecke (Nordrhein-Westfalen) errichten. „Wir danken schon jetzt allen Sponsoren, die unser Projekt unterstützen“, sagt Spartenleiter Simon Schacht.

Die rund 30 Mitglieder der Padel-Sparte des TSV Battenberg und auch viele Schüler der Battenberger Gesamtschule freuen sich nach seinen Worten schon darauf, auf der künftigen Padel-Anlage die Schläger zu schwingen und den gelben Bällen nachzujagen.

THOMAS HOFFMEISTER

Allendorf wirbt für Mängelmelder

Allendorf/Eder – Die Gemeinde Allendorf/Eder ruft die Bürger auf, den „Mängelmelder Hessen“ zu nutzen. Dies ist ein neuer Online-Dienst, mit dem Bürger unkompliziert Schäden oder Probleme im öffentlichen Raum melden können – zum Beispiel Schlaglöcher, defekte Straßenlaternen, verschmutzte Spielplätze oder illegal abgelagerten Müll. Der Mängelmelder lässt sich über PC und Smartphone aufrufen. Man wählt den zu meldenden Mangel aus, gibt Ort oder Adresse an und sendet die Meldung ab. Die Mängelmeldung wird dann automatisch an die zuständige Kommune weitergeleitet.

In diesem Zusammenhang machte Allendorfs Bürgermeister Carsten Schäfer auf die neue App „AEM“ aufmerksam: Anregungs- und Ereignismanagement. Über diese kostenlose App kann man Mängelmeldungen unkompliziert mit Fotos , Ortsangabe und Beschreibung an die Verwaltung übermitteln. Dies kann von jedem Ort aus erfolgen und der Melder kann den Bearbeitungsstatus in der App einsehen. „So ist eine aktive Gestaltung des Gemeinde- oder Stadtbilds durch eigene Verbesserungsvorschläge für Bürger möglich“ sagte Schäfer. „Kann man nur empfehlen“, sagte auch der Rennertehäuser Ortsvorsteher Jürgen Schneider, der die App selbst auch schon geprüft habe. ed

Gesundheit ANZEIGE

NEU

Omega-3: Auf Dosierung und Reinheit kommt es an

Dieses neue **Omega-3-Öl aus Mikroalgen** überzeugt mit hoher Dosierung und Spitzen-Frischewert

Müde, gereizt, kraftlos? Zu wenig Omega-3 ist kein harmloses Detail. Erfahren Sie, warum Omega-6 das Gleichgewicht kippt – und warum beim Ergänzen neben hoher Dosierung auch Reinheit und Frische zählen.

Das Gemeine: Ein Omega-3-Mangel kommt nicht mit Sirene, sondern schleicht sich rein – und bleibt oft lange unbemerkt. Messungen des Omega-3-Status zeigen: Unterversorgung ist weit verbreitet.[1,2] Das Bedenkliche daran: In Studien werden niedrige Omega-3-Werte mit ungünstigen Entwicklungen wie Herz-Kreislauf-Problemen oder kognitiver Abnahme im Alter in Zusammenhang gebracht.[3,4]



Deshalb gehört Omega-3 aktuell zu den großen Gesundheitstrends: Viele wollen sich gut versorgen – aber ohne den kompletten Tagesablauf umzukrempeln oder Fisch-Fan zu werden. Gesucht ist keine perfekte Ernährungslehre, sondern eine einfache Routine, die funktioniert. Bei der Ergänzung zählt neben hoher Dosierung auch geprüfte Reinheit. Denn Omega-3-Öle können durch Sauerstoff, Licht oder Wärme oxidieren – also „altern“. Ein gängiger Labor-Frischecheck dafür ist der TOTOX-Wert: Je niedriger, desto frischer.

EPA und DHA – kleine Fettsäuren mit großer Aufgabe

Die entscheidenden Omega-3-Fettsäuren heißen EPA (Eicosapentaensäure) und DHA (Docosahexaensäure). Der Körper kann sie nur begrenzt selbst bilden – deshalb ist eine regelmäßige Zufuhr so relevant. Denn EPA und DHA werden genau dort gebraucht, wo täglich Leistung gefragt ist: im Herz-Kreislauf-System, im Kopf und in der Netzhaut der Augen. EPA und DHA tragen zu einer normalen Herzfunktion bei*, DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion** und Sehkraft** bei.



Omega-3 vs. Omega-6 – Fettsäuren aus dem Gleichgewicht

Warum rutschen so viele in den „roten Bereich“? Ein Hauptgrund ist das verschobene Verhältnis von Omega-6 zu Omega-3. Omega-6 steckt heute in vielen Fertiggerichten und Fast-Food. Omega-3-reiche Quellen wie fettreicher Seefisch landen dagegen deutlich seltener regelmäßig auf dem Teller.

Die gute Nachricht: Sie müssen Ihren Speiseplan nicht auf den Kopf stellen. Die einfache Routine heißt: Omega-3 gezielt ergänzen – am besten so, dass wirklich relevante Mengen EPA und DHA pro Tag ankommen. Moderne Präparate liefern EPA und DHA ohne Fisch-Umweg, in kontrollierter, pflanzlicher Qualität.

Neu in der Apotheke: pureSGP Omega-3 Öl FORTE

Genau hier kommt ein neues, hochdosiertes und hochreines Premium-Öl ins Spiel: pureSGP Omega-3 Öl FORTE (Apotheke) kombiniert Omega-3 aus nachhaltig kultivierten Mikroalgen (Schizochytrium sp.) mit Olivenöl als Träger und natürlichem Vitamin D3. Pro Tagesportion liefert es mehr als 2.100 mg Omega-3[5] – bewusst hoch dosiert und damit deutlich über vielen Standardprodukten. Und beim Frischecheck setzt es ein Ausrufezeichen: Das eingesetzte Algenöl liegt mit einem äußerst geringen TOTOX-Wert von 3 weit unter dem GOED-Grenzwert von maximal 26[6]. Experten empfehlen einen TOTOX-Wert unter 10. 100 % pflanzlich, hergestellt in Deutschland, mit mildem Zitronenaroma.

NEU

Für Ihre Apotheke:
pureSGP Omega-3 Öl FORTE
(PZN 19985754)



www.puresgp.de

*EPA und DHA tragen zur normalen Herzfunktion bei (Bedingung: 250 mg EPA+DHA/Tag). • **DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion und zur Erhaltung normaler Sehkraft bei (Bedingung: 250 mg DHA/Tag). • [1]Dempsey M, Rockwell MS, Wentz LM (2023): The influence of dietary and supplemental omega-3 fatty acids on the omega-3 index: A scoping review. Front. Nutr. 10:1072653. • [2]Rein D. et al. (2020): Changes in Erythrocyte Omega-3 Fatty Acids in German Employees upon Dietary Advice by Corporate Health. Nutrients. 2020 Oct 25;12(11):3267. • [3]Harris WS, Del Gobbo L, Tintle NL. (2017): The Omega-3 Index and relative risk for coronary heart disease mortality: Estimation from 10 cohort studies. Atherosclerosis. 2017 Jul;262:51-54. • [4]Schaefer EJ. At al. (2006): Plasma phosphatidylcholine docosahexaenoic acid content and risk of dementia and Alzheimer disease: the Framingham Heart Study. Arch Neurol. 2006 Nov;63(11):1545-50. • [5]bezieht sich auf EPA/DHA/DPA • [6]GOED (Global Organization for EPA and DHA Omega-3s). GOED Voluntary Monograph (2022). • [7]Marktführer Omega-3 Lebertran • Abbildung Betroffenen nachempfunden