

# Platten



# Blatt

die kultige Plattenbau-Zeitung aus den Neubaugebieten

**WBS 70** Teil 12 - Den Systemarchitekten standen die Komplexrichtlinien, welche regelmäßig überarbeitet wurden, bei der Planung von Wohngebieten zur Seite. Diese Richtlinien wurden vom „Ministerium für Bauwesen“ herausgegeben und ausgearbeitet vom „Institut für Städtebau und Architektur“ der Bauakademie der DDR. In ihnen wurde alles zur Errichtung von Plattenbaugebieten, „im Einvernehmen mit dem Vorsitzenden der Staatlichen Plankommission und den Leitern der zuständigen Zentralen-Staatsorgane sowie in Übereinstimmung mit dem Bundesvorstand des FDGB (Gewerkschaft der DDR), angeordnet“. Es wurde festgelegt, in welcher Himmelsrichtungen Bauten auszurichten sind, in welcher Entfernung Schulen zu erbauen sind, wie viele Kaufhallen und Kultur-Einrichtungen zuschaffen sind und welche Geschoßzahl für welchen Standort vorgesehen ist. So heißt es in der Komplexrichtlinie 1981-1985: „Neue Wohngebiete sind grundsätzlich für eine mehrgeschossige (5geschossige bzw. vorwiegend 5- und teilweise 6geschossige) Bebauung zu planen. ...



Der Anteil der Wohnungen in Wohngebäuden mit 7 bis 11 Geschossen ist grundsätzlich zu begrenzen und auf Standorte in großen Städten zu konzentrieren. Die Errichtung von Wohnhochhäusern ist nur in begründeten Ausnahmefällen in der Hauptstadt der DDR und ausgewählten Bezirksstädten zulässig". *M1*

**Leser-Redakteure** - Oft möchte man nur eine kleine Frage stellen oder ein kurze Antwort geben. Hierbei hilft eine neue Form der deutschen Sprache. Es sind die sich etablierten SMS-Abkürzungen. Hier folgen einige der wichtigsten und eigenartigsten ihrer Zunft: OMG- Oh mein Gott; ALDI- Am liebsten dich; WZTWD- Wo zum Teufel warst Du?; FANTA- Fahre noch tanken; ILD- Ich liebe Dich; N8- (Gute) Nacht; ISDN- Ich sehe dich nachher. Viel Freude beim Schreiben *U. Schulze.*

**Weisheitsliebe** - „Wer in seinem Leid wühlt, vervielfacht es!“

**Rezept** - Frankfurter Kranz: 1. 250g Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pack



(Foto v. M2)

Backpulver vermengen; 2. 250g Zucker, 250g Butter und 4 Eier hinzugeben und verrühren; 3. Teig in eine gefettete runde Kuchenform geben; 4. im vorgeheiztem Ofen bei 180°C ca. 30-45 min backen (bis bei der Holzlöffel-Stiel-Stechprobe kein roher Teig mehr zu finden ist); 5. Kuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen und in 4 Querscheiben (wie Tortenböden) schneiden; 6. diese auf der Oberseite mit Marmelade bestreichen; 7. auf die Marmelade eine erkaltete Butterkreme gleichmäßig geben (Butterkrem: 500ml selbst gekochter Vanillepudding erkalten lassen und mit 250g weicher Butter kräftig verrühren, jedoch beim Pudding nur die Hälfte des sonst verwendeten Zucker nehmen); 8. Kuchenscheiben wieder zu einem Kuchen zusammen setzten und mit der restlichen Butterkrem von außen dick einschmieren; 9. auf die Butterkrem nun erkaltete karamellisierte Erdnüsse geben; 10. Kuchen im Kühlschrank durchkühlen lassen und ca. 1h vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen; *M2*

**€** - Beim Überprüfen und Nachstellen der Temperaturen im Kühl- und Gefrier-Schrank kann man vor Allem im Sommer Geld sparen. Im Kühlschrank reicht eine Temperatur von +10°C und im Tiefkühlfach (wenn nicht gerade lange vorgehaltene Lebensmittel wie die Weihnachtsente aufbewahrt werden) eine Temperatur von -15°C aus. *M3*



**Info** - Im thüringischen Sonneberg stellt die Modelleisenbahnfirma PIKO unter Anderem einen so genannten Flachwagen der Deutschen Reichsbahn (Staatsbahn der DDR) her. Dieser ist mit Elementen des legendären Plattenbautyps WBS-70 beladen und passt auf die Eisenbahnspur H0. Erhältlich ist dieser für ca. 40€. [www.piko.de](http://www.piko.de) *M2*



(Foto v. PIKO)