



Mitteilungsblatt

der Gemeinde Egg a. d. Günz

Herausgeber: Gemeinde Egg a. d. Günz
Telefon: 08333/1241, Telefax: 08333/7361
e-Mail info@gemeinde-egg.de
Postanschrift: Hauptstr. 1, 87743 Egg a. d. Günz

Verantwortlich für die gemeindlichen Nachrichten:

Wolfgang Walter
1. Bürgermeister Egg a. d. Günz

Öffnungszeiten:

Montag u. Mittwoch: 08.30 - 11.00 Uhr
Donnerstag: 17.00 - 19.00 Uhr

Jahrgang 2021	Mittwoch, 01.12.2021	Nummer 2021-23
>>> Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: Montag, 13.12.2021, <u>07.00 Uhr</u> <<<		

Amtliche Mitteilungen

Nächste Gemeinderatsitzung findet am Mittwoch 15. Dezember um 20 Uhr im Rathaussaal statt.

Zuhörer sind willkommen.

Für Besucher gilt die 3G-Regelung. Zutritt nur mit Mund-Nasenschutz.

Es schließt sich eine nichtöffentliche Sitzung an.

Zum Redaktionsschluss stand die Tagesordnung noch nicht fest. Bitte entnehmen Sie die Tagesordnungspunkte von den gemeindlichen Anschlagtafeln oder auf der Homepage unter www.gemeinde-egg.de - Bürgerservice

Wasserzählerablesung – ab 06.12.2021

Aufgrund der Corona-Pandemie hat sich die Gemeinde auch in diesem Jahr entschlossen, zwei Möglichkeiten zum Erfassen des Wasserzählerstandes anzubieten.

Die Mitarbeiter des Bauhofs, Frau Walter, Herr Weiser und Herr Mack, werden wieder wie gewohnt, die Wasserzähler ablesen. Bitte beachten Sie die Maskenpflicht und die Einhaltung des Abstands.

Sie haben aber auch die Möglichkeit, nur eine Ablesekarte entgegen zu nehmen und alles selbst auszufüllen.

Diese Karte beinhaltet u.a. die Zählernummer des kommunalen Wasserzählers. Bitte achten Sie darauf, dass Sie auch wirklich **den richtigen Zähler ablesen** und den **entsprechenden Zählerstand** melden (bitte keine privaten Zwischenzähler/ Strom-, Gas- oder sonstigen Zähler an uns melden).

Hierzu bieten wir Ihnen **bis zum angegebenen Rücksendedatum** folgende Möglichkeiten:

- Rücksendung der ausgefüllten Zählerstandkarte per Post oder
- Einwurf direkt im Briefkasten im Rathaus oder
- Meldung per E-Mail an die auf der Karte vermerkten Mailadresse (info@gemeinde-egg.de)

Wenn die gemeindlichen Mitarbeiter Sie nicht antreffen, dann wird diese Karte in den Briefkasten eingeworfen. Wir bitten Sie

dann ebenfalls die Karte selbst auszufüllen und der Gemeinde in der oben genannten Form zu überbringen.

Rathaus

Der Weihnachtsbaum im Rathaus wurde wieder mit selbst gebasteltem Schmuck der Kinder vom Kinderhaus Sonnenschein behängt. Bei einem Spaziergang, vorbei an der Glastür, haben Sie die Möglichkeit die Kunstwerke zu betrachten.

Vielen Dank an die kleinen Bastler und an das Team des Kinderhauses.

Wolfgang Walter
Bürgermeister

Leerung Gelbe Tonne

Die Leerung der Gelben Tonne findet am Dienstag, 7. Dezember 2021 statt.

Die Gelben Tonnen sind am gleichen Ort wie die Restmülltonnen bereit zu stellen und werden ab 06.00 Uhr geleert.

Landkreis - Abfallwirtschaft

Mülltonnen online bestellen

Neuer Service ab 1. Januar 2022 - Auch die Abfuhr von Sperrmüll kann man künftig übers Internet anfordern

Ab 1. Januar 2022 wird die Anmeldung von Mülltonnen im Landkreis Unterallgäu komfortabler. Denn dann ist dies online möglich, teilt die Kommunale Abfallwirtschaft des Landkreises mit. Auch die Abholung von Sperrmüll kann man künftig übers Internet anfordern.

Ab 2022 übernimmt der Landkreis alle Aufgaben rund um die Abfallentsorgung von den Gemeinden. Über ein neues Online-Portal können Grundstückseigentümer in Zukunft viele abfallwirtschaftliche Dinge erledigen, unter anderem

- Restmülltonne, Biomülltonne und Altpapiertonne anmelden, ummelden oder abmelden,
- Sepa-Mandat für Müllgebühren erteilen,
- Befreiung von der Biotonne beantragen,
- Sperrmüllabholung bestellen oder
- Gebührenbescheide einsehen.

Neu ist auch: Für die Mülltonnen gibt es ab Januar 2022 einen Liefer- und Abholservice. Sie müssen nicht mehr vom Bürger selbst abgeholt werden.

Die Zugangsdaten, mit denen man sich im neuen Online-Portal anmelden kann, erhält jeder Grundstückseigentümer Ende 2021 per Post. Wer keinen Internetanschluss hat, kann eine Vertrauensperson um Hilfe bitten. Ansonsten gibt es die Möglichkeit, sich mit seinen Zugangsdaten an die Verwaltungsgemeinschaft vor Ort zu wenden. Im Dezember erhalten alle Grundstückseigentümer außerdem einen neuen Gebührenbescheid vom Landkreis. Die Höhe der Müllgebühren ändert sich nicht.

Das Online-Portal ist voraussichtlich zum Jahresende unter www.unterallgaeu.de/abfall zu finden. Über die Neuerungen informieren kann man sich auf der Seite schon jetzt. Bei Fragen gibt die Kommunale Abfallwirtschaft Auskunft unter Telefon (08261) 995-8010.

Presse-Information

AOK Bayern – Direktion Memmingen

Nachhaltige Küche:

Fermentieren liegt voll im Trend

Einige Leserinnen und Leser werden sich vielleicht wundern: Fermentieren liegt im Trend? Ältere kennen diese Form der Zubereitung und Haltbarmachung oft schon seit ihrer Kindheit. Warum es gut ist, diese Küchentechnik wieder aufleben zu lassen und wie es geht, dies beantwortet Jutta Unger, Ernährungsexpertin bei der AOK Memmingen-Unterallgäu.

Was genau ist Fermentieren?

Fermentieren bezeichnet einen natürlichen Gärprozess mithilfe von Milchsäurebakterien. Viele Lebensmittel werden so hergestellt, zum Beispiel Sauerteigbrot, Käse oder schwarzer Tee. Viele entdecken das Fermentieren gerade wieder, vor allem für Gemüse. Am bekanntesten ist natürlich das Sauerkraut. Es ist schmackhaft, haltbar und frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen. Das ist für viele bewusste Verbraucher ebenso ein Vorteil wie die CO₂- und Energiebilanz. Anders als beim Einkochen oder Einfrieren wird kein Extra-Strom verbraucht und man kann überwiegend regionale Produkte verwenden.

Welchen Vorteil hat das Fermentieren?

Milchsauer vergorene Lebensmittel sind leichter verdaulich und fördern zugleich die Verdauung. Sie sorgen für eine gesunde Darmflora und unterstützen so unser Immunsystem. Bei der Fermentierung entstehen außerdem mehr Vitamin C und B-Vitamine. Und fermentierte Nahrungsmittel vergrößern Genuss und Aromen-Vielfalt in der Küche. Sie bereichern gerade im Winter den Speiseplan als Beilage sowie in Salaten, Brotaufstrichen und Suppen oder Eintöpfen.

Wie fermentiert man Gemüse?

Für das Fermentieren braucht man im Grunde nur das Gemüse, Salz und eventuell Wasser. Das Salz fördert die Vermehrung der erwünschten Milchsäurebakterien und den typischen Geschmack von Sauergemüse. Es gibt zwei unterschiedliche Gärverfahren: Sauerkraut etwa wird nur gestampft und gesalzen, ohne Wasserzugabe. Andere Gemüse werden in Salzlake eingelegt wie im Rezept unten. Von Natur aus sind genügend Milchsäurebakterien auf dem Gemüse vorhanden. Um die Gärung schneller in Gang zu setzen, hilft eine sogenannte Starterkultur, beispielsweise Sauerkrautsaft. Dann wird das Gemüse luftdicht gelagert. Der Gärprozess umfasst idealerweise drei Phasen über sechs Wochen hinweg:

Eine knappe Woche an einem warmen Ort bei 20° C bis 25° C, danach zwei Wochen lang bei etwa 10° C bis 15° C und im Dunkeln, zuletzt noch drei weitere Wochen bei Kühlschranktemperatur (0° C bis 10° C). Dabei steigt der Milchsäuregehalt mit seinen konservierenden Eigenschaften an und es entsteht ein saures Milieu, in dem unerwünschte ungesunde Keime unterdrückt werden.

Für alle, die es gleich einmal ausprobieren möchten, hat Jutta Unger ein Rezept mitgebracht:

Buntes Sauergemüse aus dem Glas (Menge für ein 1-Liter-Glas)

10 g Meersalz

½ l Wasser

750 g buntes Gemüse (gelbe Rüben, Weißkraut, Wirsing, Blumenkohl, (rote) Paprika, Knollensellerie)

nach Belieben:

2 TL Senfkörner,

5 schwarze Pfefferkörner,

2 Wacholderbeeren,

1 Lorbeerblatt,

1 EL Sauerkrautsaft

Murmeln oder Stein zum Beschweren

Zubereitung

Wasser kochen. Salz darin auflösen, abkühlen lassen. Gemüse in verzehrgerechte Stücke schneiden oder raspeln und in einer Schüssel etwas pressen. Abwechselnd mit den Gewürzen in das Glas schichten und fest andrücken - das Glas soll nur zu vier Fünfteln voll sein.

Das evtl. mit Sauerkrautsaft vermischte Salzwasser darüber gießen; es sollte 1-2 cm über dem Gemüse stehen.

Falls möglich, einen passenden Stein oder Murmeln, am besten in einer Tiefkühltüte, zum Beschweren auflegen.

Das Glas eine knappe Woche an einem warmen Ort bei 20° bis 25° stehen lassen. Danach ins Dunkle stellen oder abdecken und zwei Wochen lang bei etwa 10° bis 15° weiter gären lassen. Das Glas nach drei Wochen für drei weitere Wochen noch kühler stellen (0° bis 10°).

Nach sechs Wochen ist das Sauergemüse fertig und hält sich bei kühler Lagerung einige Monate.

Tipp: In vielen bayerischen Regionen werden Kurse zum Fermentieren mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten angeboten, etwa bei den Volkshochschulen.

Bild 1:



Bildunterschrift:

AOK-Ernährungsexpertin Jutta Unger gibt Tipps zum Thema Fermentieren.

Urhebervermerk: © AOK Memmingen/Klaus Schöllhorn

Bild 2:



Bildunterschrift:

Fermentiertes Gemüse ist reich an Vitaminen und bringt in der kalten Jahreszeit Abwechslung in die Küche.

Urhebervermerk: © PantherMedia / wollertz

Beitrag unseres Ehrenbürgers Herr Veh

**Nachschlag zur ARD-Themenwoche (44. KW.):
Stadt-Land-Wandel**

Sind unsere Dörfer noch zu retten?

Bei der Fernsehreportage am Montag dieser Woche stand im Mittelpunkt ein Fall aus Mecklenburg-Vorpommern: Der Film war hochinteressant, wenn auch die Situation in unseren Dörfern etwas anders gelagert ist; denn dort wurden schon in den 50er Jahren die Bauernhöfe **zwangsweise** aufgelöst und zu Landwirtschaftlichen-Produktions-Genossenschaften (LPG genannt) zusammengeschlossen; in unseren Dörfern werden seit Jahrzehnten betriebswirtschaftlich bedingt immer mehr Bauernhöfe aufgegeben und an Großbauernbetriebe verpachtet.

Äußerst bemerkenswert fand ich in diesem Zusammenhang einen umfangreichen Beitrag in unserer MM-Zeitung Nr. 265 mit der Überschrift: Dorfentwicklung in Benningen: "200 Wohnungen statt 50 Leerstände". Dazu erfreulich passend war im Mitteilungsblatt Nr. 2021-22 zu lesen: Bauvoranfrage zum Neubau einer Wohnanlage mit 12 und 15 Wohneinheiten und Tiefgarage... Die Grundstücke liegen im unbeplanten Innenbereich... Das ist ein gutes Beispiel, wie "Leerstände" in unserem Dorf als Bauland nutzbar werden.

Aber nun ganz "unpolitisch" eine Frage an unsere Dorfbewohner: Wo leben in Straßen- und Hausnamen ausgestorbene Handwerke, bzw Handwerker weiter? Denn solche Namen zeigen doch auf, dass diese Handwerke einmal betrieben worden sind und damit das Alltagsleben der Dorfbewohner zum Teil versorgt haben. Da gibt es zwei Straßennamen: Weberweg und Sattlerweg, vermutlich waren hier wohl Weber und Sattler (Ausrüster für Pferdegespanne und für Polstermöbel) ansässig.

Und nun alte Hausnamen, nur so aufgezählt ohne Anspruch auf Vollständigkeit: Man sprach fast immer die Präposition "Beim.." dazu: Beim Glaser (Dort war bis 1841 die Dorfschule untergebracht.); Beim Gärtner (dabei wurde das r fast nicht gesprochen.); Beim Metzger; Beim Rechenmacher (Das Anwesen ist schon abgebrochen.); Beim Schreiner; Beim Schmied (Die Dorfschmiede besteht heute noch unverändert.); Beim Schneider, bei der Schumpen-Näherin (wohl ein Hinweis, dass hier nebenbei Jungvieh gehalten wurde);

Beim Seiler (Soiler gesprochen) als Nachfolger von einer Saliter- Sölde (zu Saliter später ein eigener Beitrag); Schuster gleich zwei: Schnecke-Schuster und Melcher-Schuster, dazu der Hausname "Suiter", was wohl aus dem Lateinischen "sutor" abgeleitet ist, was auf Deutsch "Schuster" heißt; Beim Ölbauer (natürlich nicht Erdölbauer gemeint, sondern die Vermutung, dass aus Flachskörnern Leinölgepresst wurde); Beim Mauer (Maurer); Beim Zimmermeister; Beim Wanger (Wagnerei)

Die Namen sind absichtlich ohne Angaben zu den heutigen Straßen- und Hausnummern, dies aus Datenschutz, aber auch als Anreiz auf Suche zu gehen. Informationen dazu lieferte mir Paul Stury.(vj)

Vereinsnachrichten

Sportverein Egg

Liebe Gemeindemitglieder,

Aufgrund der aktuell geltenden Corona – Regelungen wird es uns leider nicht möglich sein den Christbaumverkauf durchzuführen.

Stattdessen werden wir eine Entsorgungsaktion durchführen, im Rahmen derer wir eure Christbäume gegen eine kleine Spende für euch entsorgen möchten.

Weitere Details geben wir im nächsten Gemeindeblatt bekannt.

Viele Grüße,
Euer SV Egg

Egger Musikanten

Absage „Unterhaltungsabend“ am 11.12.2021

Aufgrund der derzeit geltenden

Rahmenbedingungen für Veranstaltungen müssen wir unseren „Unterhaltungsabend“ am 11. Dezember 2021 leider absagen.

Wir hoffen, dass wir Sie im Frühjahr 2022 erneut zu dieser Veranstaltung einladen können.

Ihre

Egger Musikanten & Kohbachtaler Musikanten

Jugendgruppe Egg

Alle zwei Wochen findet am **Freitag** eine Gruppenstunde im Jugendheim in Egg für Kinder **ab 6 Jahren** statt. Die Gruppenstunde beginnt um **15:00 Uhr** und endet um **16:30 Uhr**.

Damit ihr wisst, was euch erwartet, stellen wir unser Programm für **Dezember** und **Januar** vor.

10.12. In der Weihnachtsbäckerei...

14.01. Kino-Nachmittag (je nach Corona-Regelung)

Bitte bis spätestens zwei Tage vor der jeweiligen Aktion anmelden!

Unter. 08333/7041 oder über unsere WhatsApp-Gruppe.

Wir freuen uns auf Euer Kommen und auf neue Gesichter!

Nina Walter, Ann-Katrin Hahn, Lukas Schön, Veronika Popp, Jonas Holzhai, Josefine Betz, Tobias Baur und Regina Angele

Kirchliche Nachrichten



Gottesdienstordnung
St. Bartholomäus
03.12. – 19.12.2021
Pfarrbüro geöffnet
am 03.12. und 17.12.2021
von 16.00 Uhr – 19.00 Uhr
Pfarrer Ralf Czech
08336/211

Freitag, 03.12.2021,
Krankenkommunion
16 - 19 Uhr Pfarrbüro geöffnet
19 Uhr Rorate – Schülermesse f. Franz Dirr

Samstag, 04.12.2021,
19 Uhr Rorate – Messe gestaltet v. Kirchenchor f. Fam.
Pfister u. Schneider, Marieluise u. Alois Reisch m.
Eltern, Johann Höfler, Fam. Betz u. Steck, Max Salger

Freitag, 10.12.2021,
6 Uhr Rorate-Messe mit Stehfrühstück in der Kirche f.
Lothar Schmuck u. Angeh.
19 Uhr Hl. Messe f. Philipp Zimmermann u. Angeh.,
Johann u. Kreszentia Baur, Michael u. Viktoria Negele

Sonntag, 12.12.2021,
8:45 Uhr PfG f. Anton Eberle,
Gabrielle Herz u. Fam. Schneider, Marlies und Johann
Maurus, Gerhard Haselbach (30-T.)
19 Uhr Adventsandacht

Montag, 13.12.2021,
16:30 Uhr Fatima-Rosenkranz

Freitag, 17.12.2021,
16 Uhr Pfarrbüro geöffnet
17:30 Uhr Krankenkommunion
19:00 Uhr Bußgottesdienst

Sonntag 19.12.2021,
8:45 Uhr PfG f. Stephan Braunmiller, Fam. Braunmiller
u. Maier, Anton Hefe, Georg Zinth
10:15 Uhr Kindergottesdienst in der Pfarrkirche

Liebe Kinder ab dem Alter von
ca. 2 Jahren, liebe Eltern,
wir laden Euch ganz herzlich ein zum
Kindergottesdienst am Sonntag, 19.12.2021 um
10.15 Uhr in der Pfarrkirche Egg zum Thema



„Wir freuen uns auf den Geburtstag
Jesu“

Wir freuen uns auf Euer Kommen!
Euer Kigo-Team

Der Kindergottesdienst findet unter Vorbehalt und
unter Einhaltung der aktuell gültigen
Hygieneschutzmaßnahmen statt.



Liebe Kinder, Schüler, Jugendliche,
wir laden Euch ganz herzlich zu
unserer nächsten Schülermesse
(als Rorate mit Segnung
der älteren Kinder und Jugendlichen)

am
Freitag, 03.12.2021
um **19 Uhr** in die Egger Pfarrkirche ein.
Wir bitten um Beachtung des aktuell
gültigen Infektionsschutzkonzeptes.

Wir freuen uns auf Euer Kommen!
Euer Schülermessen-Team

Nikolaus kommt nach Egg

Aus bekannten Gründen kann der Nikolaus auch dieses Jahr leider keine Hausbesuche machen. Aber wir freuen uns mitteilen zu können, dass er die Egger Kinder am Sonntag, den 05. Dezember 2021 ab 17.30 Uhr an der Kirche besuchen wird.

"Zu Sagendes" schicken Sie bitte per Mail an den Nikolaus unter nikolaus-egg@gmx.de, hier kann auch für diesen Besuch eine Wunschzeit angegeben werden. Der Nikolaus nimmt sich für jedes Kind 2 - 3 Minuten Zeit. Die "persönlichen Gaben" können an diesem Nachmittag in der Zeit von 15.00 bis 16.00 Uhr im Pfarrhof abgegeben werden, bitte mit großen Buchstaben gut beschriften. Es sind die Abstandsregeln und die geltenden Hygienevorschriften zu beachten. Wir freuen uns auf Euren Besuch

Kirchengemeinde St. Sebastian Engishausen

Am 2. Advent, 5.12., sind Sie abends um 19.30 Uhr ganz herzlich zum 1. Taizé-Gebet eingeladen. Die angekündigte "Adventsfeier mal anders" ist in der jetzigen Situation nicht sinnvoll. Stattdessen laden wir zu einer Adventsandacht um 15.30 Uhr in die Kirche ein.
PGR Engishausen

PG Erkheim-Günztal – Impulse zum Advent

Um die Adventszeit bewusst als Familie, als Hausgemeinschaft oder für sich als Christ gestalten zu können, finden Sie eine Zusammenstellung zahlreicher Anregungen auf unserer Homepage: <https://bistum-augsburg.de/Pfarreiengemeinschaften/Erkheim-Guenztal/Aktuelles>.

Wir wünschen Ihnen einen gesegneten Advent im Zugehen auf das Weihnachtsfest!

Private Anzeigen

Krippenstube Träber, Gartenstr. 24, Erkheim

Unser KRIPPENVERKAUF mit modernen und traditionellen Krippenfiguren, Ställen, Winterkrippen u. elektr. Zubehör ist wieder geöffnet.

Unsere Öffnungszeiten von Freitag, 26.11. – Samstag 18.12.2021

Jeweils Freitag 14 – 18 Uhr u. Samstag 9 – 12 Uhr oder gerne auch nach telef. Vereinbarung unter 08336/1754. Es gelten die üblichen Coronaregeln, wir freuen uns auf Ihren Besuch !

Günztal-Alpakas

Einzigartige und wunderbare Geschenke aus kuscheliger Alpakawolle!

www.günztal-alpakas.de oder 08336/80 51 875

Antik-Hof Café Günz

Sucht Ihr ein Geschenk oder ein kleines Mitbringsl... wir haben für Euch Geschenk-Gutscheine, Gulaschsuppe im Glas & selbstgemachte Eiernudeln mit besten Zutaten aus der Region!

Diesen Freitag 03.12. gibt's wieder Kesselfleisch mit Bratkartoffeln & Sauerkraut... zum Mitnehmen oder im Café genießen!

Vorbestellung & Reservierung unter 08336/587

Wir freuen uns auf Euch! Familie Ludwig Harzenetter

Nächte Termine:

Freitag 10.12.: Auszogene Kiachla

Freitag 17.12.: Spareribs

Absage Adventseröffnung

Aufgrund der aktuellen Lage müssen wir die geplante Adventseröffnung mit Glühwein- und Speiseverkauf leider absagen.

Der "Große Weihnachtsstern", die liebevoll dekorierte Grippe sowie weitere weihnachtliche Hingucker können dennoch während der gesamten Weihnachtszeit in der Vöhlinstr. 13 & 18 in Frickenhausen besichtigt und bestaunt werden.

Wir wünschen Ihnen eine schöne und besinnliche Weihnachtszeit - bleiben Sie gesund.

Jägermeisterclub Frickenhausen
Hobby-Kicker Frickenhausen
Catering & Partyservice Wölfe

Biohof Willburger **BIO-CHRISTBAUMVERKAUF**

frisch geschlagen * aus eigenem Anbau
Nordmantannen * Topqualität

EGG a.d. GÜNZ Engishausen 40 Mi. bis Fr. 14–17 Uhr Sa. 9–16 Uhr	DIETENHEIM Ortseingang, Nähe Netto Fr. & Sa. 9–16 Uhr jeweils am 10.12. 11.12. 17.12. 18.12	EROLZHEIM STANDORTWECHSEL Am Biohof Willburger Krummäckler 1 Di. bis Fr. 10–18 Uhr Sa. 10–16 Uhr
---------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ab 03.12.

Simon Willburger, Krummäckler 1, 88453 Erolzheim, E-Mail: info@bio-willburger.de, Tel. 0160 5559407

Schlüsselfertig ab 169.900 €

Der **Regio-Systemhaus Bungalow**



Der moderne RSH - Bungalow aus dem Allgäu bietet Ihnen mit seinen großzügig und hell gestalteten barrierefreien Räumen auf 98m² ein hohes Maß an Energieeffizienz und Lebensfreude!

Ihr Preisvorteil durch vorbereitete Architektenleistung und Grundrissplanung!

Regio-Systemhaus
Energiepark 10 87784 Westerheim
Tel.: 0 83 31/ 4 90 64 22 Mobil: +49 170 91 90 888
Email: r.linder@regio-systemhaus.de
www.regio-systemhaus.de

Eigenheim muss nicht teuer sein
REGIO SYSTEM HAUS
CLEVER ÜNSTIG – WOHNEN