Winter 2021
GRATIS

Zuhause
zwischen Elbe & Weser

MITMACHEN & GEWINNEN!

Frisch auf den Tisch

Winterliche Heimatküche bei uns im Norden

KREATIVES HANDWERK
Lamstedter Milchstelle bietet individuelle Kurse an

WALD IM WINTER
Unterwegs mit dem Selsinger Forstwirt Linus Martin

Heizung kaputt?

Jetzt neue mieten!

Deine Vorteile mit Wärme+ [1]

- ✓ Anschaffung und Installation durch EWE
- ✓ Wartung, Reparaturen, Schornsteinfeger und Ersatz bei Ausfall inklusive
- ✓ Verlässliche Wärmelieferung
- ✓ 24-Stunden-Hotline

Jetzt beraten lassen:

0441 8000-5511
ewe-waerme.de
ewe.de/kontaktformular

1) Keine eigene Investition. Für das Leistungspaket von Wärme+ wird ein Grundpreis (GP1) in Abhängigkeit von der Investitionssumme berechnet. Hinzu kommt der Energiekosten-Grundpreis (GP2) für die Wärmelieferung, der sich aus den Kosten für jährliche Netzentgelte Gas, Messstellenbetrieb, Messdienstleistung, Netzabrechnung, Energieabrechnung wie Service- und Vertriebsaufwendungen zusammensetzt und der Arbeitspreis (AP) für die Energieeinsatzmenge/Erdgasmenge. Der Vertrag hat eine Laufzeit von zehn Jahren und verlängert sich um jeweils fünf Jahre, wenn er vorher nicht mit einer Frist von neun Monaten in Textform gekündigt wird. Details/Bedingungen entnehmen Sie bitte den AGB, die Sie unter www.ewe-waerme.de finden.

EWE VERTRIEB GmbH, Cloppenburger Str. 310, 26133 Oldenburg

EWE

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

und wieder neigt sich ein Jahr dem Ende – mittlerweile das zweite Jahr, das von Corona bestimmt wurde. Auch wenn die Pandemie vieles in unserem gewohnten Leben über den Haufen geworfen oder zumindest beeinflusst hat, gibt es auch ein Leben abseits von Corona. Und um eben diese schönen Dinge des Lebens soll es auch in dieser Ausgabe von „Zuhause zwischen Elbe und Weser“ gehen.

Auf 40 Seiten wollen wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, das lebens- und liebenswerte unserer Region näher bringen. Wir nehmen Sie mit zu Tipkes Hofkontor in Hollenbeck und in die Käserei Jithof. Passend zur Weihnachtszeit verraten wir ein leckeres Plätzchen-Rezept und der Mintenburger Gasthof Wrieden gibt Tipps für ein schmackhaftes Weihnachtsessen.

Was macht eigentlich ein Forstwirt im Winter? Wir haben Forstwirt Linus Martin bei seiner Arbeit über die Schulter geblickt. Außerdem nehmen wir Sie mit zu einem Spaziergang über den Bremervörder Wochenmarkt und widmen uns dem Thema „Silvester und gute Vorsätze für das neue Jahr“.

Diese und viele andere interessante Geschichten aus der Region erwarten Sie in dieser Ausgabe von „Zuhause zwischen Elbe und Weser“.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen, besinnliche Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Ihr Corvin Borgardt

14 Gasthof Wrieden – Ein Duft von Weihnachten in der Küche

32 Dart – Ein Überblick über die Szene im Vörder Land

10 Jithofer Käserei – „Pfeffersack begeistert nicht nur die Hamburger“

Inhalt

6 10 Fragen an... Henning Müller

7 Tipkes Hofkontor – Frisch auf den Tisch

10 „Pfeffersack begeistert nicht nur die Hamburger“ – Jithofer Käserei

12 Adventszeit ist Backzeit in der Kita Schmetterlingswiese in Iselersheim

13 Cool ist Programm in der Eissporthalle Harsefeld

14 Weihnachtsessen im Gasthof Wrieden

16 Tetjus Tügel – Kirchgang im Winter

17 Traumberuf Forstwirt

20 Der Bremervörder Wochenmarkt

22 Was an dunklen Tagen helfen kann

24 Das historische Foto

26 Wie war das damals, Herr Diederici?

27 Neue Prominenz für Bremervörder Hospiz

28 Buchtipps

30 Gute Vorsätze für das neue Jahr: „Seien Sie gnädig mit sich“

32 Dart – Ein Überblick über die Szene im Vörder Land

34 Veranstaltungstipps

37 Lamstedter Kreativwerkstatt Milchstelle bietet individuelle Kurse an

38 Rätseln und Gewinnen

7 Tipkes Hofkontor – Frisch auf den Tisch

37 Lamstedter Kreativwerkstatt Milchstelle bietet individuelle Kurse an

17 Traumberuf Forstwirt – Linus Martin gibt Einblicke in seinen Arbeitsalltag

Sie möchten Ihre Werbung in guten Händen wissen?

Bei allen Fragen rund um Ihre Werbung in „Zuhause zwischen Elbe und Weser“ stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie mich an!

Sandra Mulkes
Tel.: 04761 - 997-41
Fax: 04761 - 997-59
s.mulkes@brv-zeitung.de

Impressum

Zuhause zwischen Elbe und Weser ist eine Sonderveröffentlichung der Bremervörder Zeitung.

Auflage: 32.000 Exemplare
Herausgeber:
Bremervörder Zeitung Verlagsgesellschaft Borgardt GmbH & Co. KG
Marktstr. 30 · 27432 Bremervörde

Titelfoto: Rebecka Otten
Druck: Westermann Braunschweig
Anzeigen: Norbert Ullrich
Redaktion (V.i.S.d.P.): Corvin Borgardt
Gestaltung: Reyk Borgardt, Rebecka Otten

©2021 Alle Fotos (soweit nicht anders gekennzeichnet) Bremervörder Zeitung/dpa. Texte sind urheberrechtlich geschützt. Keine Vervielfältigung ohne ausdrückliche Zustimmung des Rechteinhabers.

Für die neue Ausgabe von „Zuhause zwischen Elbe und Weser“ haben wir mit Henning Müller gesprochen. Der 43-jährige Ober Ochtenhausener ist Historiker (M.A.), Mitarbeiter des Kreisarchivs in Bremervörde und betreibt mit seiner Ehefrau Rebecka ökologische Landwirtschaft im Nebenerwerb.
In seiner Freizeit erforscht er im Rahmen eines Dissertationsprojektes die Entwicklung der politischen Parteien und Verbände zur Zeit der Weimarer Republik im Elbe-Weser-Raum und ist vielfach ehrenamtlich engagiert.

10 Fragen an...
Henning Müller

Worüber können Sie sich richtig ärgern?

Über die unreflektierte Weitergabe von offensichtlichen Lügen und inszenierten Falschmeldungen dubioser Meinungsmacher, die vor allem über die Sozialen Medien verbreitet werden. Darüber hinaus nerven mich ständige Nörgler und Besserwisser, die selbst aber nicht den Schneid haben sich ehrenamtlich zu engagieren, um etwas für das Allgemeinwohl zu tun.

Wofür hätten Sie gern mehr Zeit?

Natürlich für meine Familie und Freunde sowie für meine Hobbies.

Wer waren Ihre Jugendidole?

Das waren vor allem meine Großeltern. Sie waren stets genügsam und bodenständig, fürsorglich, lebensfroh und optimistisch. Ihre Erzählungen aus ihrer bescheidenen, aber behüteten Kindheit und Jugend sowie über ihre schrecklichen Erlebnisse während des Zweiten Weltkriegs und der Nachkriegszeit, haben letztlich auch mein Interesse für die Regional- und Lokalgeschichte geweckt.

Was ist Ihr Leibgericht?

Alles rund um die Kartoffel und mittlerweile auch den Kürbis, noch dazu am liebsten aus unserem Garten. Bis in meine Jugend hinein war ich Vegetarier und auch heute noch esse ich eher seltener Fleisch, dann aber gern Rinderrouladen oder Kalbsschnitzel.

Ihr Lieblingsplatz in der Region?

Ich fühle mich besonders auf unserer alten Hofstelle, auf der es immer etwas zu tun gibt, sehr wohl. Der Gosekampsberg und die Ostewiesen sind zu allen Jahreszeiten auch herrliche Plätze zum Verweilen und um die Natur zu beobachten. Vor allem genieße ich aber auch gern bei einer Radtour die Weite und die Architektur der Elb- und der Wesermarsch.

Was lesen Sie?

Berufsbedingt natürlich Literatur zur Geschichte des Elbe-Weser-Raums sowie die im Landkreis erscheinenden Tageszeitungen.

Wo bleiben Sie beim Zappen im Fernsehen hängen?

Mit Freude schaue ich die Satiresendungen „extra 3“ und „heute-show“. Darüber hinaus interessieren mich Dokumentationen und Politmagazine.

Wen würden Sie gerne mal interviewen?

Michail Gorbatschow über den Prozess der deutschen Wiedervereinigung und über den Niedergang der Sowjetunion.

Haben Sie einen Weihnachts- oder Silvesterbrauch?

Das Auspacken der Geschenke wird bei uns traditionell ausgewürfelt. Natürlich kommen wir mit unserer Familie zusammen, treffen uns mit unseren Onkeln und Tanten, Cousins und Cousinen und deren Kinder, um gemeinsam zu essen, zu trinken und zu lachen. Am „3. Weihnachtstag“ findet dann alljährlich die Winterwanderung mit abschließendem Grünkohlessen der Ober Ochtenhausener Herren Ü-30 statt. An Silvester gehört zum Pflichtprogramm der Klassiker von „Ein Herz und eine Seele“ mit „Ekel-“Alfred Tetzlaff, über den ich mich jedes Mal wieder bestens amüsieren kann.

Was schätzen Sie am Leben im Elbe-Weser-Dreieck besonders?

Die vielfältigen Natur- und Kulturlandschaften, den niedrigen Grad der Urbanisierung und die dörfliche Ruhe, Gelassenheit und Hilfsbereitschaft.

Frisch auf den Tisch

Von Nora Buse

Wenn es draußen kalt und ungemütlich wird, steht uns der Sinn nach Wohlfühlessen, das uns von innen wärmt.

Kohl ist zwar das heimische Wintergemüse schlechthin, aber es gibt noch eine Menge andere Sorten, die in der kalten Jahreszeit satt und glücklich machen.

Die Zuhause-Redaktion hat sich bei Tipkes Hofkontor in Hollenbeck umgeschaut, welche Gemüsesorten im Winter Saison haben und was sich daraus zaubern lässt.

Kennen Sie schon unseren
Hofladen
in Hollenbeck?

Es erwarten Sie viele Produkte aus unserer Region:

Obst & Gemüse
Wild- und Rindfleisch
Weidehähnchen
Mehl, Käse, Kaffee & vieles mehr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tipkes
HOFKONTOR

Hauptstraße 20
21698 Hollenbeck
Tel. 04164 / 870 17 10
Unsere Öffnungszeiten:
donnerstags 9 – 18 Uhr,
freitags 15 – 18 Uhr

Highlights
im Winter

WEIHNACHTS-
BAUMVERKAUF
WEIHNACHTSKRÄNZE
TANNENGRÜN
WEIHNACHTSAUFSTRICHE UND -GEWÜRZE

Wintergemüse

hat den Ruf eintönig und langweilig zu sein – völlig zu Unrecht, wie ein Blick in das Sortiment von Tipkes Hofkontor beweist: Neben klassischen Gemüsesorten wie Rosenkohl, Grünkohl, Steckrüben, Roter Bete, Porree, Wirsing, Feldsalat und Weißkohl finden sich in den Wintermonaten auch fast vergessene Sorten wie Winterportulak, Schwarzwurzel, Pastinake und Schwarzer Rettich in den Regalen des Hofladens. Wer unsicher ist, wie das Gemüse schmackhaft zubereitet werden kann, kann sich vom „Rezept der Woche", das immer donnerstags bei Instagram gepostet wird und zudem im Hofladen ausliegt, inspirieren lassen. Auch die Mitarbeiter im Hofladen geben gerne Kochtipps. Es muss dabei nicht immer der klassische Steckrübeneintopf oder die deftige Kohlsuppe sein. Wie klassisches Wintergemüse beispielsweise mit griechischen Reisnudeln, Gorgonzola und Walnüssen neu interpretiert werden kann, erfahrt Ihr im Rezepttipp.

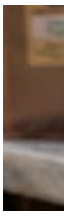
Die beiden Brüder Steffen (29) und Hannes (27) Tipke, die Tipkes Hofkontor seit Beginn 2021 gemeinsam mit ihren Partnerinnen Lisa (29) und Hanna (26) betreiben, bemühen sich, ihren Kunden auch im Winter ein abwechslungsreiches Gemüseangebot zu bieten. „Es ist unser Ziel, unseren Kunden ein breites Angebot an regionalen und saisonalen Produkten zu bieten. Der Weg vom Erzeuger zum Verbraucher soll möglichst kurz sein, nur so können wir die Frische gewährleisten", erklärt Steffen das Konzept.

> „Der Weg vom Erzeuger zum Verbraucher soll möglichst kurz sein, nur so können wir die Frische gewährleisten."
> Steffen Tipke

Das gilt nicht nur für das Gemüse und das Obst, das vorwiegend aus Norddeutschland kommt, sondern auch für die übrigen Produkte: Den Joghurt liefert der Milchhof Kück in Langenhausen, der Käse wird in der Jithofer Käserei in Bargstedt produziert, die Weidehähnchen kommen aus Scheeßel, die Wildfleischprodukte werden in der Wildkammer Essel hergestellt und das Bio-Rindfleisch stammt vom Mojenhop in Anderlingen.

WÜRZIGER WEIHNACHTS-KAFFEE

2 Tassen Kaffee mit ½ Teelöffel Büchel Spekulatiusgewürz (nach Geschmack auch mit etwas Zucker) verrühren. Milchschaum drübergeben und heiß genießen!



Dahinter steckt eine Menge Organisation, und noch wuppen die Vier das Hofladengeschäft „nebenbei“ zu ihren Hauptberufen.

Die Aufgaben sind im Hofkontor klar verteilt: Die Jungs kümmern sich um die rund 900 Hühner, den Einkauf und die Logistik. Die Mädels übernehmen die Bestellungen, den Verkauf und die Buchhaltung. „Wir ergänzen uns ganz gut und unterstützen uns gegenseitig, wenn irgendwo Hilfe gebraucht wird“, erklärt Hannes.

„Rezepte müssen nicht immer kompliziert und zeitaufwendig sein. Aus einfachen Zutaten lassen sich viele tolle Gerichte zaubern.“
Hanna Tipke

Wenn es die Zeit zulässt, treffen sich die beiden Paare nach der Arbeit oft noch zu einem gemeinsamen Abendessen, um den Tag ausklingen zu lassen, Rezepte zu testen und natürlich neue Ideen für Tipkes Hofkontor zu besprechen. „Und Ideen haben wir noch so einige“, verraten Hanna und Lisa.

Tipkes Hofkontor (Hauptstraße 20 in Hollenbeck) ist donnerstags von 9 bis 18 Uhr und freitags von 15-18 Uhr geöffnet. Auf dem Bremervörder Wochenmarkt ist Tipkes Hofkontor jeden Freitag von 8 bis 13 Uhr mit einem Stand vertreten.

Rezepttipp!

Kritharaki mit Wintergemüse, Walnüssen & Gorgonzola

Zutaten für 3 Personen:

- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Porree
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Möhren
- 1 Pastinake
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Zitrone
- 40 g Walnüsse
- 60 g Gorgonzola
- 200 g Kritharaki (Reisnudeln)
- 120 ml Weißwein
- 2 EL Butter
- 650 ml Wasser
- 1 EL Tipkes Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer

1. Schritt
Gemüsezwiebel schälen und fein würfeln. Porree waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und reiben.

2. Schritt
Zwiebel, Porree und Knoblauch in 2 EL Butter 3 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit Möhren und Pastinake schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kritharaki, Möhren und Pastinake in den Topf geben und 1 Min. mitbraten. Weißwein hinzugeben, umrühren und 1 Min. köcheln lassen.

3. Schritt
Nach und nach das Wasser mit Gemüsebrühe hinzugeben und umrühren. Bei mittlerer Hitze etwa 12 Min. köcheln lassen, bis die gesamte Brühe aufgesogen wurde. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Schritt
Währenddessen Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und im Nachgang grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Gorgonzola in Würfel schneiden. Zitrone waschen und die Schale abreiben.

5. Schritt
Die Hälfte der Walnüsse, Zitronenschale, Gorgonzola und Petersilie zu den Kritharaki hinzugeben und vorsichtig umrühren. Mit den restlichen Walnüssen und ein wenig Petersilie garnieren und servieren.

»Pfeffersack begeistert nicht nur die Hamburger«

Seit 23 Jahren stellt die Jithofer Käserei handgemachten Käse für Genießer her

Von Birgit Pape

Wer den Hofladen der Jithofer Käserei betritt, den empfängt der wohlige Geruch von aromatischem Käse, Kräutern und Gewürzen. Der Blick in die Käsetheke begeistert jeden Käseliebhaber oder den, der es noch werden möchte. Annette Alpers-Tipke und Klaus Tipke betreiben hier mit viel Sachverstand eine Käserei, deren Produkte immer mehr Kunden zu schätzen wissen.

Gut 100 Kühe stehen im Stall der Tipkes. Neben den typisch norddeutschen schwarz-bunten Kühen besteht die Herde etwa zur Hälfte aus Braunvieh-Kühen, die eigentlich eher in den Alpen zuhause sind. Ihre Milch hat die perfekte Eiweißzusammensetzung für die Herstellung von aromatischem Käse. Zudem bereichern sie mit ihrem sanften Gemüt perfekt die Herde. Klaus Tipke ist Landwirt und seit über 20 Jahren Käser. Eine Studienreise nach Holland hat ihn vor über 23 Jahren auf die Idee gebracht, auch im heimischen Bargstedt Käse herzustellen. Das Handwerk der Käseherstellung hat ihn sofort fasziniert und so hat er das Sortiment kontinuierlich erweitert. Seine Frau Annette unterstützte ihn von Anfang an tatkräftig und ist inzwischen für das Marketing und den Käseverkauf zuständig. Insgesamt 15 Mitarbeiter unterstützen die Familie bei der Milch- und Käseproduktion und im Verkauf.

Der Käse der Jithofer Käserei schmeckt inzwischen tausenden Kunden sehr gut. Man findet ihn nicht nur im heimischen Hofladen und auf 6 Wochenmärkten, sondern auch in vielen anderen Hofläden und Supermärkten. Auch Lieferdienste wie Bröös haben den Käse im Sortiment. In Bremervörde gibt es ihn bei Edeka Böttjer und im Rewe-Markt. Hier dürfen dann der Jithofer Ringelblumenlaib, der 2015 als kulinarischer Botschafter Niedersachsens ausgezeichnet wurde, oder der Hamburger Pfeffersack nicht fehlen. Der Hamburger Pfeffersack mit grünem Pfeffer im Käse und buntem Pfeffer auf der essbaren Naturrinde, ist nicht nur bei den Hamburger Kunden sehr begehrt. Zum Sortiment gehört auch Ziegenkäse wie die Jithofer Jette oder die Jithofer Ziegenhexe. Rund 20 Käsesorten werden in Bargstedt mit viel Leidenschaft für exquisite Produkte hergestellt. „Unsere Käse sind Unikate und brauchen im Herstellungsprozess individuelle Pflege mit viel Handarbeit“, erklärt Annette Alpers-Tipke. In den klimatisierten Reiferäumen vollendet der Käse sein tolles Aroma.

Auf dem Gelände der Jithofer Käserei gibt es von April bis Oktober auch die Möglichkeit zu picknicken. Mit einem gut gefüllten Picknickkorb der Käserei kann

Annette Alpers-Tipke und ihr Mann Klaus Tipke haben vor über 20 Jahren mit viel Elan die Jithofer Käserei gegründet und kontinuierlich erweitert.

Idyllisch unter alten Eichen kann an Tischen oder auf Picknickdecken gespeist werden. Den mit leckeren Speisen gefüllten Picknickkorb gibt es unkompliziert vor Ort.

man es sich am Teich und unter hohen Eichen herrlich gemütlich machen. Im ehemaligen Backhaus gibt es zudem Platz für größere Gruppen. Auch Hofführungen werden angeboten. Ein Blick in den Stall ist bei Tipkes immer möglich. Diese Möglichkeit nutzen auch die Besucher des großen Hoffestes, das seit 2014 alle 2 Jahre stattfindet. Rund 4000 Besucher kommen an diesem Tag nach Bargstedt. 2020 musste es coronabedingt ausfallen. Die Planungen für 2022 laufen langsam an. Im nächsten Juni soll es wieder stattfinden.

Das Team der Käserei stellt zudem individuelle Käseplatten zusammen. Ein Highlight für kleine oder große Feiern. Nicht nur in der Weihnachtszeit sind die Geschenkkörbe der Jithofer Käserei beliebt. Auch kleinere Geschenk-Arrangements für Mitarbeiter und Geschäftspartner werden gerne von der Bargstedter Käserei angefertigt. „Gerade zu Weihnachten eine tolle Aufmerksamkeit“, so Annette Alpers-Tipke.

Der Hofladen in Bargstedt ist montags bis donnerstags von 8.30 bis 12.30 Uhr, freitags von 8.30 bis 18 Uhr und samstags von 8 bis 13 Uhr geöffnet. Viele weitere Informationen über die Jithofer Käserei gibt es auch auf der Homepage unter ***www.jithofer-kaeserei.de.***

Die Käseherstellung erfordert viel Handarbeit und Fachwissen. Die Käsesorten in der Bargstedter Käserei reifen bis zu sechs Monate. In dieser Zeit braucht der Käse viel Pflege und optimale Temperaturen im Reifelager. Fotos: Birgit Pape

Handgemacht für Genießer!
Jithofer Käserei

UNSER KÄSE IST **ECHTE HANDARBEIT**

Wir stellen euch **PRÄSENTKÖRBE** mit unseren Leckereien zusammen.

Zum Frühstück, Brunch oder Weinabend:
unsere **KÄSEPLATTEN** können im Hofladen oder nach Absprache auch auf den Wochenmärkten abgeholt werden.

Käseliebhaber, Radfahrer, Frischluftfanatiker und Freunde des Landlebens laden wir ab April 2022 wieder zum **PICKNICK** freitags und samstags zu uns ein.
GUTSCHEINE, z.B. als **WEIHNACHTSGESCHENK**, erhältlich!

Ihr findet uns auf den Wochenmärkten in Cadenberge, Himmelpforten, Hemmoor, Jork und Stade.

Wir freuen uns auf euren Besuch!

Jithofer Käserei · Jithof 1 · 21698 Bargstedt · Tel. 04164-6479 · www.jithofer-kaeserei.de

Adventszeit ist Backzeit!

In der Weihnachtsbäckerei: Die Iselersheimer Kita-Kinder Phoebe, Mia, Taynara, Niko, Marleen, Ben, Jonah und Hermann haben sichtlich Spaß beim Plätzchenbacken. Foto: Algermissen

Ohne süße Plätzchen wäre die Weihnachtszeit doch nur halb so schön. Das finden auch die Kinder der Kita „Schmetterlingswiese“ in Iselersheim. Sie haben ein leckeres und kinderleichtes Plätzchenrezept für unsere Leserinnen und Leser getestet.

Kinderleichte Plätzchen

150 g	*Mehl*
50 g	*Zucker*
1 EL	*Vanillezucker*
100 g	*Butter*
1	*Eigelb/Eiklar, verquirlt zum Bestreichen*
	Mehl für die Arbeitsfläche, Streusel

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und in einer abgedeckten Schüssel eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die Plätzchen ausstechen. Diese mit dem Eigelb bestreichen auf einem leicht gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa zehn Minuten goldgelb gebacken. Anschließend die noch warmen Kekse mit etwas Eiklar bestreichen und nach Belieben mit Zucker- oder Schokostreuseln bestreuen. Wir wünschen viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Harsefelder Eissporthalle
Cool ist Programm

Von Karin Werner

Kinder, Jugendliche und Erwachsene, Rollkunstläufer, Eiskunstläufer, Eisstockschützen, Eishockeyspieler und auch einige „Pinguine“: Sie alle lieben die Eissporthalle Harsefeld. „Cool ist Programm“ in der Eissporthalle mit olympischen Maßen, deren Betreiber die Samtgemeinde Harsefeld ist.

Seit 1979 ziehen Kinder hier die Schlittschuhe an, um das Eislaufen zu lernen, gleiten Erwachsene über das Eis oder landet der Puck beim Eishockey im Tor. Schlittschuhe ausleihen? Kein Problem. Die sind in den Größen 26 bis 50 vorrätig. Montagnachmittags dürfen von 15 bis 18 Uhr Kinder mit Erwachsenen in Straßenschuhen, Schlittschuhen oder Gleitschuhen aufs Eis. Lernschlitten, die beliebten „Pinguine“, helfen bei den ersten wackligen Schritten auf dem Eis. Die Eissporthalle ist auch bei den Jugendlichen sehr beliebt – natürlich unter anderem wegen der mittlerweile legendären Eis-Disko. Die tolle Lichtshow und die Akustik wurden bei der umfassenden Sanierung im Jahr 2010 ebenso perfektioniert wie die klimatischen Bedingungen. „Bis zu 500 Eisläufer können bei uns an einem Vormittag die Schlittschuhe ausleihen“, freut sich die Samtgemeinde Harsefeld. Eine Anmeldung von Schulklassen sei aber unbedingt erforderlich.

Eishockey ist eine der schnellsten Sportarten überhaupt und wird auch in Harsefeld gespielt. Foto: TuS Harsefeld Tigers

Die entscheidende Frage beim Eisstockschießen: Wer kommt am dichtesten heran?
Wer den Eisstock nahe an die Daube schießt, gewinnt die Runde. Unterstützt werden die Spieler in Harsefeld von erfahrenen, langjährigen Eisstockspielern und den Eismeistern. Damit das Eisstockschießen noch mehr Spaß macht, haben die Betreiber einen Tipp: „Wir empfehlen warme Schuhe mit grobem Profil und Jacken mit großer Bewegungsfreiheit sowie einen heißen Apfelpunsch aus dem Eissporthallen-Restaurant.“

Eishockey
Eine der schnellsten Sportarten überhaupt, wird in Norddeutschland nur in wenigen Clubs und Arenen gespielt. Harsefeld präsentiert an den Wochenenden Punktspiele der „TuS Harsefeld Tigers“. Während in der Eissaison von Anfang Oktober bis Mitte März auf Kufen Runden gedreht werden, verwandelt sich die Eissporthalle in den Sommermonaten in eine Eventhalle. Jetzt heißt es allerdings erst einmal bis März: „Cool ist Programm!“. Natürlich sind bis auf weiteres die Vorgaben in der Corona-Pandemie zu beachten.
*Weitere Infos: **www.eissporthalle-harsefeld.de**.*

EISSPORTHALLE HARSEFELD
GEÖFFNET VON OKTOBER BIS MÄRZ

Eisstockschießen für Gruppen (nach Anmeldung)

Schlittschuhlaufen für die ganze Familie

Schlittschuhverleih, Imbiss, Restaurant

Harsefeld
... schön hier!

Eishallenweg, 21698 Harsefeld • Tel.: 04164 887-180
E-Mail: eissporthalle@harsefeld.de • www.harsefeld.de

Ein Duft von Weihnachten in der Küche

Gans ist bei Tanja Starowerov vom Gasthof Wrieden ein Klassiker

Von Karin Werner

Inmitten der Osteauen, am Rande des Teufelsmoores, umrahmt von großen Bäumen, deren Laub einen bunten Teppich gebildet hat, liegt der Gasthof Wrieden wie im Winterschlaf. Der Eindruck täuscht. Es ist November. Die Adventszeit steht bevor, und in der Küche duftet es nach Weihnachten. Auf dem großen Herd stehen die Töpfe, und der Backofen ist in vollem Einsatz: Köchin und Gastwirtin Tanja Starowerov zaubert für ihre Gäste ein Menü mit Gänsekeule, Rotkohl, Klößen, Bratapfel und ganz viel Liebe zum Detail.

Der Rotkohl, am Vortag vorbereitet und mit Zwiebeln und Nelken verfeinert, köchelt auf dem Gasherd. „Das Schnippeln macht die meiste Arbeit“, schmunzelt Tanja Starowerov, die den Gasthof Wrieden 2014 von Marianne und Klaus Steffens übernommen hat. „Ein wahrer Glücksgriff, die beiden kennengelernt zu haben.“ Tanja Starowerov stammt aus Russland und hat das Kochen während einer Ausbildung in Deutschland von der Pike auf gelernt. Rotkohl gibt es nicht in der russischen Küche. Die Zubereitung hat die Köchin erst in Deutschland ausprobiert, unterstützt von Inge Kahrs, die seit 40 Jahren in der Küche des Gasthofes Wrieden mitarbeitet. „Obwohl ich Köchin bin, hat Inge mir noch sehr viel zeigen können“, freut sich Tanja Starowerov.

Die Keulen im Backofen verströmen ihren Duft und machen Lust auf ein leckeres Weihnachtsessen. „Keule kommt immer in den Backofen und muss nicht angebraten werden“, erklärt die Köchin, während sie schnell noch das Gehäuse der Bratäpfel aussticht. Die bilden später die „süße Beilage“ zur Gänsekeule. Für die Soße wird Gemüse scharf angebraten. Auch Orange oder Preiselbeeren zum „Nachschmecken“ sind beliebt – je nach Vorliebe.

Ein **Gänse- und Weihnachtsbüffet** wird im Gasthof Wrieden traditionell angeboten, ist aber für dieses Jahr schon ausgebucht. Trotz des Trubels in der Vorweihnachtszeit sind Gans und Ente für Tanja Starowerov Klassiker, die auch zuhause unbedingt auf den Tisch gehören. „Das Kochen wird einem nie leid. Es gibt immer Abwechslung." In den Wintermonaten stehen Gans, Ente und Wild auf der Speisekarte und Grünkohl. „Den koche ich sehr gerne."

Die Kartoffelklöße - in Norddeutschland kennt sie jeder als Klüten – ziehen mittlerweile im Kartoffelwasser. Sie sollten nicht bei voller Hitze kochen und die Zutaten schnell verrührt werden. „So werden sie am besten", betont Tanja Starowerov, die das Weihnachtsmenü gleich auf dem Teller anrichten wird. Keule, Klöße, Rotkohl und Bratapfel schmecken nach mehr und geben einen Vorgeschmack auf Weihnachten, das an diesem Novembertag schon vor der Tür zu stehen scheint …

Rezepttipp!

Gänsekeulen im Backofen

Zutaten:
· 4 Gänsekeulen

Marinade:
· 1 Glas heißes Wasser
· 1 TL Honig
· 1 TL Paprika
· 1 TL Paprika geräuchert
· Salz und Pfeffer
· Knoblauch (sehr wenig, nach Geschmack)

Zubereitung:
Alle Zutaten für die Marinade zusammen rühren.

Die Gänsekeulen mit der Marinade bestreichen und über Nacht marinieren lassen.

Unter Alufolie etwa 1 Std., 20 Minuten bei 180°C backen. Dann ohne Folie noch 20 bis 25 Minuten im Backofen kross werden lassen.

VERLOSUNG

2 Gutscheine für ein
Schlemmerfrühstück
für je 2 Personen

So können Sie gewinnen: Einfach eine E-Mail mit dem Stichwort "Schlemmerfrühstück" an zuhause@brv-zeitung.de schicken. Die Teilnahme ist auch per Postkarte („Zuhause zwischen Elbe und Weser", Verlagsgesellschaft Borgardt, Marktstraße 30, 27432 Bremervörde) möglich. Name, Adresse und Telefonnummer nicht vergessen. Teilnahmeschluss ist Freitag, 31. Dezember 2021. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. *

*Durch die Teilnahme erfolgt die Einwilligung in die Datenverarbeitung zur Durchführung des Gewinnspiels und die Veröffentlichung von Namen und Wohnort (Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO). Vollständige Datenlöschung: nach Abschluss des Gewinnspiels. Es erfolgt keine Verarbeitung zu anderen Zwecken. Widerruf der Einwilligung jederzeit möglich (Art. 21 DSGVO).

Schlemmerfrühstück um 9.30 Uhr
So., 28.11., 5.12., 12.12., 19.12., 16.1.2022

Hochzeitssuppe – außer Haus –
Donnerstag, 23.12.2021, ab 12.00 Uhr

Grünkohl für die Familien & Schnitzelbuffet um 12.00 Uhr
Sonntag, 23.1.2022 und 30.1.2022

Grünkohl und Schnitzelbuffet mit DJ
Samstag, 26.2.2022, um 19.00 Uhr

Pfannenessen mit DJ
Samstag, 19.3.2022, um 19.00 Uhr

Treffpunkt netter Leute
Gasthof Wrieden
27446 Sandbostel/Mintenburg · Mintenburger Straße 15
Telefon: 0 47 64 / 9 20 00 · www.gasthof-wrieden.de

Wir empfehlen uns für Hochzeiten, Familienfeste, Betriebsfeste und andere Feierlichkeiten

„Kirchgang im Winter“

Hein Meyers Bremervörder Sammlung mit Werken des Malerpoeten Tetjus Tügel im Alten Rathaus

„Kirchgang im Winter“ von Tetjus Tügel (undatiert).

Von Thomas Schmidt

Tetjus Tügel (1892 - 1973) war stets ein Meister reduzierter Farbigkeit. Manchmal reichten dem Malerpoeten zwei, drei erdfarbene Töne, um eine Geschichte stimmungsvoll in all ihren Facetten zu erzählen und auszuleuchten. Zuweilen ging er in der Reduktion der Mittel noch weiter, um den Betrachter mit auf eine Gedankenreise zu nehmen: „Kirchgang im Winter“ ist so ein Bild. Es befindet sich in Hein Meyers beeindruckender Tügel-Sammlung und steht am Ende unserer kleinen Serie im „Zuhause“-Magazin mit Einblicken ins Alte Bremervörder Rathaus.

Wir sehen vier Menschen, die sich in einer kargen Schneelandschaft gegen Wind und Wetter stemmen. Was auf den ersten Blick wie eine Alltagsszene anmutet, ist kunsthistorisch durchaus als klassisches Motiv anzusehen. Drei Beispiele seien genannt: „Kirchgang auf dem Lande“ und „Kirchgang bei Dachau“ von Carl Spitzweg (1808 - 1885) oder Max Liebermanns 1898 in bester impressionistischer Tradition entstandenes Gemälde „Kirchgang in Laren“.

Während Liebermann ein lichtdurchflutetes, sonntägliches Idyll darstellt und auch Spitzweg in Biedermeier-Manier mit beiden Bildern eine ungebrochene ländliche Idylle darstellt, ist Tügel an einer anderen Bildwirkung interessiert. Seine vier Kirchgänger kämpfen gleichsam mit der Natur und da Tügel kein ungebrochenes Verhältnis zur Kirche nachgesagt wurde, könnte man sich fast zu der Interpretation hinreißen lassen, sie würden auch mit Gott ringen. Doch wäre diese Auslegung gewiss zu kurz gesprungen. Religiös inspirierte Bildthemen haben Tügel immer wieder interessiert, wenn wir nur an seine ungezählten madonnenhaften Frauenportraits denken.

Über 140 Tügel-Werke umfasst die Sammlung Hein Meyers, der sich auch für die Geschichte hinter den Bildern des Malerpoeten interessiert. Foto: Schmidt

Tügels „Kirchgang im Winter“ fügt sich in eine lange Reihe beeindruckender Landschaftsbilder, die nicht selten den Menschen als Nebendarsteller in einer unwirklichen, aber doch dominierenden Moorszenerie agieren lassen oder sich wie in dieser Arbeit am fernen Horizont sogar schemenhaft im Schneetreiben aufzulösen scheinen.

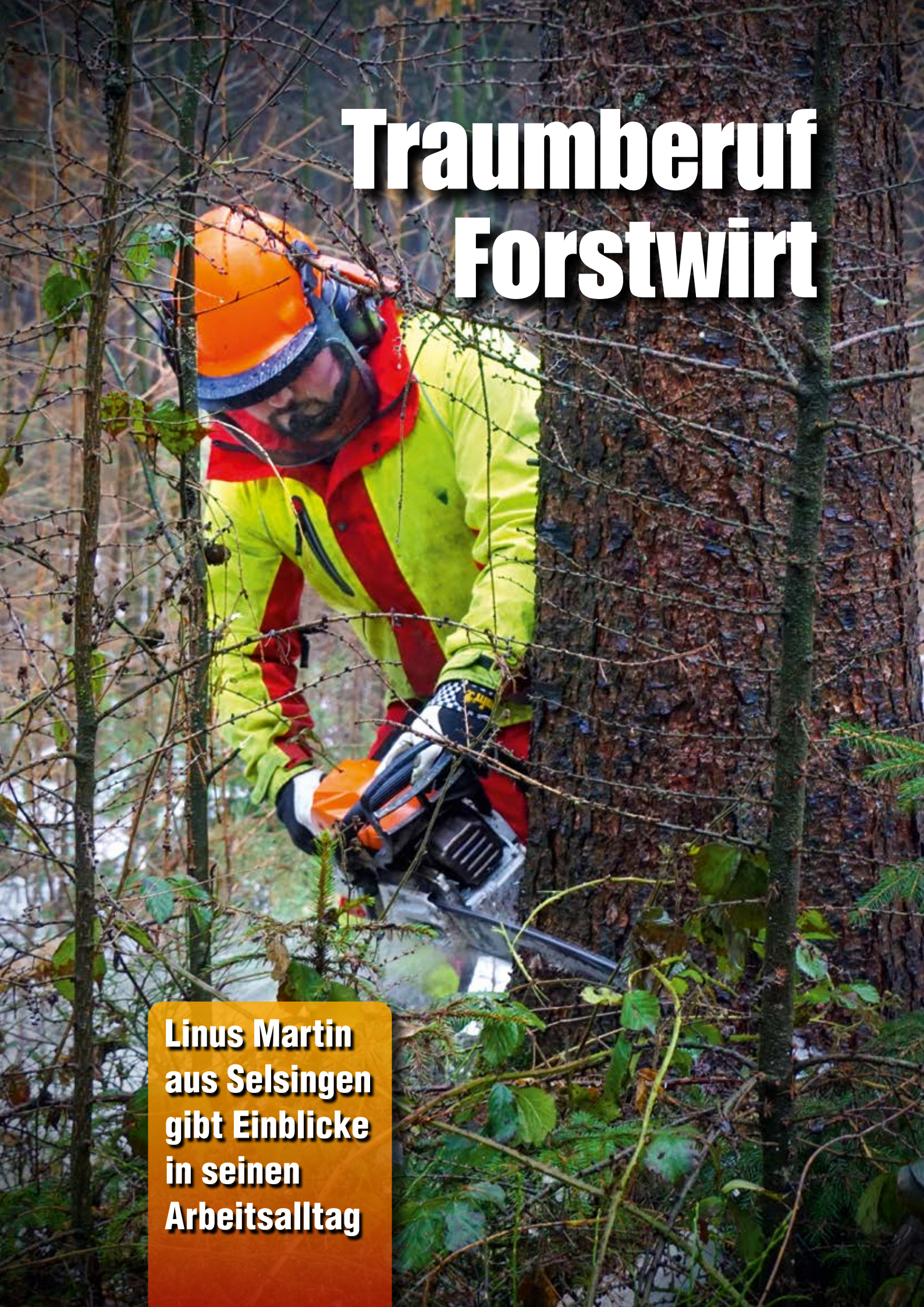
Den Abschied für immer vergisst man nie.

Liebevolle Abschiede spenden Trost.

TREE OF LIFE

Müller
BESTATTUNGEN SEIT 1918

04765 / 830 510 Oerel
04761 / 92 45 40 Bremervörde
muellerbestattung@web.de



Traumberuf Forstwirt

Linus Martin aus Selsingen gibt Einblicke in seinen Arbeitsalltag

Von Nora Buse

Forstwirte sind bei Wind und Wetter draußen und verrichten teilweise körperlich schwere Arbeiten. Für die meisten Menschen klingt das vermutlich nicht besonders verlockend – für Linus Martin (25) aus Selsingen ist es ein Traumberuf. Er ist für das Forstamt Harsefeld im Einsatz.

Forstwirt ist ein Beruf für Menschen, die gerne anpacken und praktisch arbeiten. Am Schreibtisch sitzt Linus so gut wie nie. Er arbeitet fast immer in der freien Natur – bei Hitze und bei Kälte. Ihm ist Kälte dabei meistens lieber als Hitze: „Für die Holzernte sind ungefähr minus 7 Grad und ein bisschen Schnee optimal. Da finde ich die Jungwuchspflege mit dem Freischneider bei 30 Grad definitiv anstrengender. Nur strömender Regen ist für so ziemlich alle Tätigkeiten das absolute Flopwetter."

Die Arbeit ist abwechslungsreich. Im Laufe des Jahres fallen ganz unterschiedliche Aufgaben an. Das Pflanzen neuer Wälder, Pflege und Schutz des Waldes gehören genauso zu den Aufgaben eines Forstwirtes wie die Holzernte. Diese Abwechslung ist genau das, was der 25-Jährige besonders an seiner Arbeit schätzt: „Mir gefällt die bunte Mischung. Außerdem ist der Beruf im Laufe der Zeit vielseitiger geworden, weil mehr Aufgaben hinzugekommen sind. Naturschutzaspekte spielen heute zum Beispiel eine viel größere Rolle als früher."

Neben einem Interesse an der Natur sind eine gewisse körperliche Fitness Voraussetzung für die Arbeit ebenso wie technisches Verständnis und Geschick im Umgang mit Maschinen.

Die Forstwirte werden bei ihrer Arbeit häufig von Spaziergängern angesprochen. „Diese Begegnungen sind leider nicht immer nett. Ich wurde auch schon

als Baummörder beschimpft. Da muss man drüber stehen“, sagt der 25-Jährige. Er wünscht sich mehr Verständnis von der Bevölkerung – vor allem wenn Waldwege für Holzfällarbeiten gesperrt werden müssen: „Wir wollen damit niemanden ärgern, sondern die Menschen schützen. Wir können die Bevölkerung nur bitten, sich unbedingt an die Absperrungen zu halten. Es ist lebensgefährlich, sich bei Waldarbeiten in den abgesperrten Bereichen aufzuhalten.“

Wie gefährlich die Arbeit im Wald tatsächlich ist, ist vielen Menschen nicht bekannt. Immer wieder kommt es bei Waldarbeiten zu schweren oder sogar tödlichen Unfällen. Die größte Gefahr dabei ist die Routine. Unfälle passieren vor allem dann, wenn die Konzentration nachlässt. Auch Linus hat schon einige brenzlige Situationen erlebt und nimmt es mit Galgenhumor: „Zum Glück gibt es Schnittschutzkleidung. Ein paar Hosen hab ich schon durch.“

„Wenn man einen Blick auf Tiere erhaschen kann, die man sonst kaum zu Gesicht bekommt, oder der Sonnenaufgang besonders schön ist – das sind die Momente, die den Beruf zu etwas Besonderem machen.“

Linus Martin

Die Sicherheit der Forstarbeiter steht immer an erster Stelle. „Da ist mitdenken gefragt. Man trägt immer auch für seine Kollegen eine gewisse Verantwortung. Wir arbeiten immer im Team und müssen uns aufeinander verlassen können“, erklärt der 25-Jährige.

Auch seine Freizeit verbringt Linus Martin mit Vorliebe im Wald: er ist passionierter Jäger. Beruf und Hobby ergänzen sich dabei seiner Meinung nach prima: „Das Wissen aus beiden Bereichen befruchtet sich auch über die Jahre immer wieder aufs Neue. Ich bin einfach gerne draußen in der Natur und beobachte, wie sich mit den Jahreszeiten alles verändert.“

Obwohl die Arbeit im Wald manchmal hart und auch gefährlich ist, empfindet Linus seinen Beruf als erfüllend.

Die Arbeit mit der Motorsäge gehört für Forstwirt Linus Martin zum Alltag, wenn in den Wintermonaten die Holzernte erledigt wird. Dabei gilt: je kälter und trockener es draußen ist, desto besser. Fotos: Buse

LEBEN IM ALTER

AWO

Soziale Dienste
Bezirk Hannover gGmbH
Wohnen & Pflegen

Wir suchen ab sofort in Voll und Teilzeit
Pflegefachkräfte m/w/d

Wir bieten unseren Senior*innen:

- Pflege und Betreuung in familiärer Atmosphäre
- Kurzzeit- und Verhinderungspflege
- Hauseigene Küche
- Vielfältige Betreuungsangebote und kulturelle Veranstaltungen
- einen geschützten Wohnbereich bei Demenzerkrankungen

AWO Seniorenzentrum am Hang
Am Hang 26 • 27432 Bremervörde
Tel. 04761 990-0 • info-E315@awo-wup.de
www.awo-wup.de

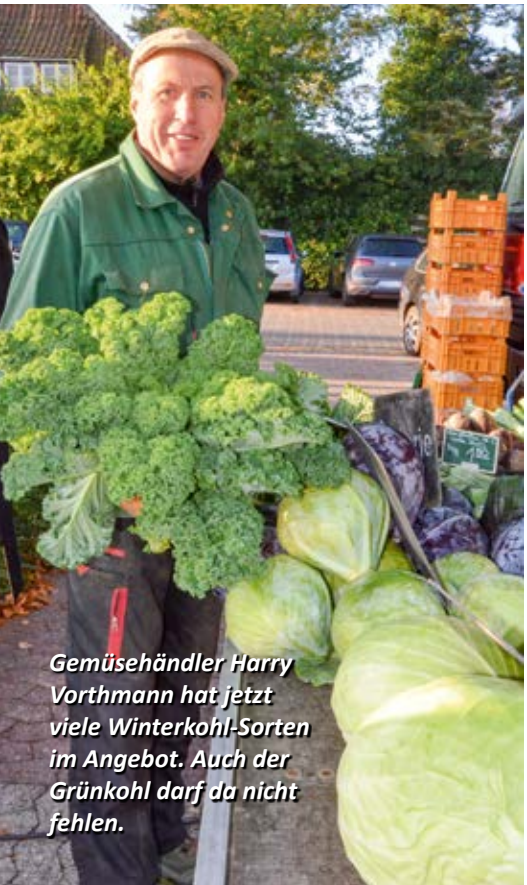
„Jeden Freitag sind wir hier“

Kunden und Marktbeschicker lieben ihren Bremervörder Wochenmarkt

Zwei Originale des Bremervörder Wochenmarktes: „Pflaumen-Claus“ (Claus Feindt), links, und „Erbsensuppen-Manni“ (Manfred von Fintel). Fotos: Pape

Von Birgit Pape

Der Einkauf auf dem Bremervörder Wochenmarkt gehört für viele Menschen in der Region fest zum Wochenprogramm. Die „Zuhause“-Redaktion sprach kürzlich mit Marktstand-Betreibern und Kunden, warum der Wochenmarkt so beliebt ist und was nun eigentlich das Besondere am Marktbesuch ist.



Gemüsehändler Harry Vorthmann hat jetzt viele Winterkohl-Sorten im Angebot. Auch der Grünkohl darf da nicht fehlen.

Die Bremervörderinnen Marianne Horlboge und Gisela Reichl sind echte Stammkundinnen auf dem Wochenmarkt. „Eier kaufe ich hier jedes Mal“, verrät Marianne Horlboge. „Hier gibt es auch immer kleinen Blumenkohl, der für mich alleine ausreicht“, erklärt Gisela Reichl. Frische Schnittblumen oder Pflanzen für den Friedhof kaufen sie hier auch gerne ein und schätzen einfach die Qualität und große Auswahl. Ganz nebenbei treffen die Frauen auch immer viele Bekannte. „Ich gehe immer schon früh hierher, sonst komme ich nicht rum, weil ich so viele Leute treffe“, erzählt Marianne Horlboge schmunzelnd.

Ein Stand, der sehr gerne besucht wird, ist der Gemüsestand von Harry Vorthmann aus Nordleda. Kartoffeln sind seit Generationen das Kerngeschäft der Vorthmanns. Darüber hinaus gibt es jede Menge saisonales Gemüse. Grünkohl und andere Winterkohlsorten werden frisch geerntet zum Verkauf angeboten. Harry Vorthmann kennt die Bremervörder Kunden ganz genau und schätzt ihre Unkompliziertheit. „Ein gelbes Kohlblatt wird hier einfach toleriert, während in den größeren Städten die Kunden oft penibler sind. Hier spürt man, dass viele Kunden auch schon mal eigenes Gemüse im Garten hatten und haben dadurch mehr Verständnis für kleine Schönheitsfehler“, so Harry Vorthmann. Wie

Sabine Wojak (rechts) und ihre Mutter Helga Grabau genießen ihren Bummel über den Wochenmarkt.

sehr die Kunden sein knackiges Gemüse lieben, hat der Landwirt und Händler vor einigen Jahren gespürt. „Wir konnten einige Wochen mal nicht nach Bremervörde kommen, dann sind etliche Kunden bis zu uns nach Nordleda gekommen um ihr Gemüse einzukaufen. Das war echt beeindruckend“, erinnert er sich.

Die Bremervörderinnen Marianne Horlboge (links) und Gisela Reichl sind Stammkundinnen auf dem Wochenmarkt und treffen hier jeden Freitag viele Bekannte.

Viele Kunden schätzen auch Mannis Erbsensuppe auf dem Bremervörder Wochenmarkt. Gerade ist Manni von Fintel mit Claus Feindt vom Nachbarstand im Gespräch. Claus Feindt aus Neuenschleuse verkauft Obst und Gemüse aus dem Alten Land in Bremervörde. Zwischendurch bleibt Manni und Claus Zeit, einige Pflaumen auf Mannis Bratwurstgrill zu grillen. „Bestreut mit etwas Zucker und einer Kugel Walnusseis sind sie ein Gedicht“, verspricht Claus Feindt, der die Redakteurin die köstlich gegrillten Pflaumen probieren lässt. Die Marktbeschicker kennen sich und helfen sich gerne untereinander. „Die Möhren für Mannis Erbsensuppe liefere ich ihm“, erzählt Claus Feindt.

Zu den Stammkundinnen des Wochenmarktes gehören Sabine Wojak und ihre Mutter Helga Grabau nicht. Die beiden Fahrendorferinnen schaffen es nicht regelmäßig zum Markt und genießen den Bummel dafür umso mehr. Birnen, Meersalz und Kreuzmalz-Bonbons landen heute in ihrer Einkaufstasche. „Hier gibt es auch mal außergewöhnliche Produkte, das ist toll“, loben sie das umfangreiche Angebot des Wochenmarktes.

Marktmeister Volker Schomaker freut sich besonders über das gute Miteinander auf dem Bremervörder Wochenmarkt. „Manche Marktstände sind schon seit Jahrzehnten hier. Wir haben hier treue Händler und viele treue Kunden“, freut sich Schomaker, der unter anderem die Stromversorgung organisiert. Jeden Freitag schaut er selbst auf dem Markt vorbei und ist somit immer mit den Marktbeschickern im Gespräch. „Auch wir in der Stadtverwaltung sind sehr zufrieden mit dem Wochenmarkt“, betont Schomaker.

Blumenhändler Stephan Modersitzki hat auch für Simone Heins vom Eierstand König die gewünschten Blumen parat.

Was an DUNKLEN TAGEN helfen kann

Von Nora Buse

Wenn die Tage kürzer, dunkler und kälter werden, erscheint die innere Dunkelheit oft noch intensiver. Für trauernde Menschen ist die Advents- und Weihnachtszeit besonders herausfordernd. Viele fürchten sich regelrecht davor. Trauerbegleiterin Erna Klindworth aus Zeven gibt Tipps, wie Trauernde Licht in die dunklen Wintermonate bringen können.

Die meisten Menschen reden nicht gern über das Sterben, den Tod und die Trauer. Erna Klindworth, die sich als ehrenamtliche Trauerbegleiterin engagiert und bis vor Kurzem im Hospiz in Bremervörde gearbeitet hat, ist fast täglich mit diesen Themen konfrontiert. Sie empfindet das jedoch nicht als Belastung, sondern als Bereicherung: „Ich will das Leben in seiner Gänze begreifen. Und dazu gehören nun mal auch das Sterben und der Tod."

Trauerbegleiterin Erna Klindworth unterstützt Menschen nach einem Verlust dabei, ihre Trauer zu verarbeiten. Foto: Buse

Als Trauerbegleiterin unterstützt die 63-Jährige Menschen nach einem Verlust bei der Trauerbewältigung. Erna Klindworth ermutigt Hinterbliebene, sich aktiv mit dem Verlust und der Trauer auseinanderzusetzen: „Die Trauer wird uns nicht verlassen, aber wir dürfen damit leben.“ Trauergruppen sind für viele hilfreich, weil sie dort auf Menschen treffen, die in einer ähnlichen Situation sind. In allen Phasen der Trauer sei es wichtig, Gefühle, Ängste und Bedürfnisse offen zu kommunizieren: „Reden, reden, reden – und das auch noch nach Jahren.“

Trost spenden können in schweren Zeit Rituale. Erna Klindworth hat deshalb einige Trauerrituale speziell für die dunkle Jahreszeit und die Feiertage zusammengestellt.

Ein Licht in der Dunkelheit

In der dunklen Jahreszeit kann es Trauernden helfen, an bestimmten Tagen ein Grablicht auf den Friedhof zu bringen. „Im besten Fall sollte das Grablicht selbst gestaltet sein. Es kann bemalt oder beklebt oder mit einem Spruch versehen werden, der zu dem Verstorbenen passt“, rät Trauerbegleiterin Erna Klindworth. Dieses Ritual ist auch für Kinder sehr gut geeignet.

Tellerritual

Wer mag, kann an Weihnachten für den Verstorbenen ein Gedeck mit auf den Tisch stellen. An diesem Platz steht dann eine Kerze, ein Foto oder ein gebastelter Stern mit dem Namen des verstorbenen Menschen. „Das muss man natürlich aushalten können“, sagt Erna Klindworth. „Was für den einen hilfreich ist, muss nicht für alle gelten. Jeder muss für sich selbst herausfinden, welche Rituale hilfreich sind und welche nicht.“

Tannenzweig-Ritual

Manche Familien schneiden an Weihnachten einen Zweig aus ihrem Weihnachtsbaum und bringen ihn zum Grab – zum einen um die Lücke sichtbar zu machen, aber auch, um den geliebten Menschen in Weihnachten einzubinden und ihm einen Platz zu geben. Wahlweise kann auch eine Christbaumkugel oder selbstgebastelter Weihnachtsbaumschmuck zur Grabstelle gebracht werden.

Lieblingsessen

An Feiertagen kann ein Lieblingsgericht des Verstorbenen in das Menü aufgenommen werden. So können das Weihnachts- oder Silvestermenü zum Beispiel durch ein Dessert ergänzt werden, das der verstorbene Mensch besonders gerne gegessen hat.

Eine Rakete in Gedenken

An Silvester können Trauernde eine Rakete in Gedenken an den verstorbenen Menschen in den Himmel oder zu den Sternen schicken.

Weihnachtszeit in Bremervörde

In diesem Jahr soll, so ist es zumindest geplant, wieder ein Weihnachtsmarkt in der Bremervörder Innenstadt stattfinden. Vorausgesetzt, die „vierte Welle“ macht den Verantwortlichen nicht einen Strich durch die Rechnung.
Als diese Aufnahme vor 40 Jahren entstand, waren Wörter wie Corona und Covid 19 noch unbekannt. Unbeschwert konnte in der Budenstadt rund um die Bremervörder Liborius-Kirche der „Vörder Christmarkt“, wie er damals hieß, gefeiert werden. Vor allem in den Abendstunden ließ der Markt, wie auf dem Foto zu sehen, weihnachtliche Stimmung aufkommen. Hoffen wir, dass trotz aller Widrigkeiten 2021 die Veranstaltung stattfinden kann, wenn auch sicherlich unter pandemiebedingten Auflagen.

Text: Rainer Klöfkorn / Foto: Archiv BZ

"Ich möchte so gehen, wie ich gelebt habe.

Warum keine Fußballurne für einen treuen Fan?

LEISTUNGEN

- **Bestattungsvorsorge**
- **Erdbestattungen**
- **Feuerbestattungen**
- **Seebestattungen**
- **Naturbestattungen**
- **Alternative Bestattungen**
  z. B. Luftbestattungen

BESTATTUNGEN
JESSICA FRANZKE e.K.
Ihre Begleitung durch schwere Zeiten.

GNARRENBURG	04763/9 37 92 61
GRASBERG	04792/9 87 74 40
WORPSWEDE	04792/9 87 74 40

info@bestattungen-jessica-franzke.de

Hindenburgstr. 79a, 27442 Gnarrenburg
Ottersteiner Str. 131, 28879 Grasberg
Findorffstr. 14, 27726 Worpswede
www.bestattungen-jessica-franzke.de

»Wie war das damals, Herr Diederici?«

1985: Astrid und Klaus Diederici vor dem 200.000 Mark teuren Traumwagen, den beide für einige Stunden nutzen konnten.

Von Rainer Klöfkorn

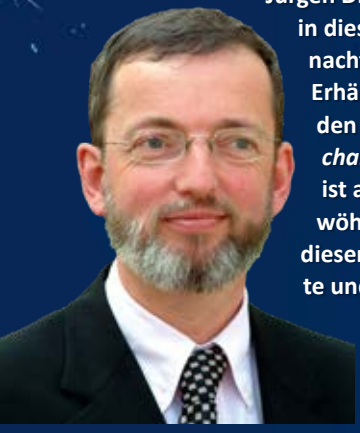
Wie kommen zwei junge Bremervörder 1985 zu einem 200000 Mark teuren Traumwagen? „Ganz ohne eigenes Zutun“, wie sich 36 Jahre später Klaus Diederici erinnert. Denn seine Mutter beteiligt sich damals an einem Preisausschreiben auf den Namen ihrer Kinder Klaus und Astrid. Und da sie das notwendige Glück hat, rollt ein schneeweißer umgestylter 500 SEC Mercedes nach Bremervörde in die Engeoer Straße und hält vor dem Haus Nummer 4. „Als die Flügeltüren sich öffneten, kamen die Gewinner aus dem Staunen nicht mehr heraus“, heißt es in der BZ, die einen Berichterstatter nach Engeo entsendet. Klaus Diederici erinnert sich fast 40 Jahre später an die weißen Ledersitze im Fahrzeug, den Fernseher mit Videorecorder, den Kühlschrank im Kofferraum und eine 300-Watt-Stereoanlage mit 24 Boxen. Und auf dem Schaltknüppel glänzt ein vergoldeter Adlerkopf.

Nur fahren dürfen die Diederici-Geschwister nicht mit ihrem Traumwagen. Das übernimmt der Fahrer, mit dem sie sich auf den Weg nach Rotenburg machen. Dort besuchen sie Klaus‘ Freundin und heutige Ehefrau, die auch einmal den schneeweißen Traumwagen bestaunen darf. Anschließend steht noch eine kurze „Spritztour“ (Diederici) durch Bremervörde auf dem Programm, wobei das schmucke Fahrzeug natürlich Aufsehen erregt.

Dann verabschiedet sich der Chauffeur – leider mit dem Mercedes. Denn das Traumauto ist nicht der Hauptgewinn, sondern nur die Fahrt mit dem PS-starken Wagen. Wie auch immer: Nicht viele können wie Astrid und Klaus Diederici behaupten, ein solches Auto nicht nur von außen gesehen zu haben…

Neue Prominenz für Bremervörder Hospiz

Nach Udo Lindenberg und Ina Müller unterstützen neue Prominente das Bremervörder Hospiz zwischen Elbe und Weser mit eigenen Christbaumkugeln. Die Band PUR und der „König von Mallorca" Jürgen Drews steuern in diesem Jahr Weihnachtsbaumkugeln bei. Erhältlich sind sie über den Online-Shop *www.chari-christmas.de*. „Es ist absolut außergewöhnlich, dass auch in diesem Jahr so bekannte und herausragende Künstler unsere Einrichtung unterstützen. Das wissen wir sehr zu schätzen", sagte Superintendent Wilhelm Helmers.



Superintendent Wilhelm Helmers

Auf der Kugel von Drews ist der Künstler selbst zu sehen, dazu ist in Anlehnung an seinen Hit zu lesen: „Wenn die Wunderkerzen brennen... leuchten tausend Hoffnungssterne." Die Kugel für und mit PUR hat die Künstlerin Dorothee Krämer in enger Abstimmung mit der Band gestaltet. Neben einer farbenfrohen Variation des Bandlogos steht darauf „Pure Freude – gesegnete Weihnachten". Als Interessenten für die Christbaumkugeln sind neben den Fans der Band und Privatpersonen besonders Kirchengemeinden, Einrichtungen, Vereine und Firmen im Blick, die sich zu Weihnachten bei Mitgliedern und Kunden bedanken möchten. „Gerade nach der für alle anstrengenden Corona-Zeit ist ein besonderes Weihnachtsgeschenk das perfekte Dankeschön", so Helmers. Neben den Weihnachtsbaumkugeln bietet „Chari-Christmas" Becher und Karten, Platzsets und Glasengel an. Der Erlös kommt direkt dem Hospiz zugute. „Die Einrichtung ermöglicht schwerkranken Menschen, ihre letzten Tage und Wochen in Würde und liebevoll umsorgt zu verbringen", so Helmers. Der in diesem Jahr abgeschlossene Bau eines Tageshospizes neben der stationären Einrichtung sei ein finanzieller Kraftakt gewesen. Dafür sei man weiterhin auf Unterstützung angewiesen. Seit der Eröffnung 2014 sei die Arbeit kontinuierlich gewachsen, inzwischen sei es aus der Region nicht mehr wegzudenken.
www.chari-christmas.de

AUSZUG AUS UNSEREM SERVICE:

- Jeden Tag gesunde abwechslungsreiche Mahlzeiten, täglich wechselnder hausgemachter Kuchen
- Individuelle Betreuung durch geschulte Pflegefachkräfte; elektrische Rollatoren für Gehübungen, Sprachübungen durch Logopäden

JETZT NEU! Wöchentliche Klangmassage für unsere Gäste im Haus!

PREISE:

Ab Pflegegrad 2 bis 5 werden die Kosten für die Tagespflege von der Krankenkasse übernommen.

PG 2: 689 Euro zur Verfügung
PG 3: 1.289 Euro zur Verfügung
PG 4: 1.612 Euro zur Verfügung
PG 5: 1.995 Euro zur Verfügung

Bei PG 1 sind das 32,- Euro/Tag Eigenanteil.

Unterkunft und Verpflegung: 15,- Euro/Tag; kann mit der Betreuungspauschale 125,- Euro abgerechnet werden

Wenn Sie uns kennenlernen möchten, kommen Sie gerne vorbei.
Wir freuen uns auf Sie!

Idylle im Moor
TAGESPFLEGE FAHRENDORF

Schwarze Flage 57 · 27442 Fahrendorf
Tel. 0 47 64 - 8 11 02 07 · www.tagespflege-fahrendorf.de
info@tagespflege-fahrendorf.de
Idylle im Moor - Tagespflege Fahrendorf

Zum Schmökern

Erfährt ein Buch von Leserinnen und Lesern so viel Lob und Anerkennung wie die Neuerscheinung „Liebe in Zeiten des Hasses“ von Florian Illies, macht es neugierig. Zeitgeschichtlich interessierte Leser werden in der Tat ihre Freude haben an der „Chronik eines Gefühls 1929-1939“, so der etwas seltsam anmutende Untertitel. Beschrieben wird eine Zeitspanne, in der die angeblich so „Goldenen Zwanziger“ enden und die politische Katastrophe der Hitler-Diktatur Fahrt aufnimmt.

Mit großen Liebespaaren der Kulturgeschichte unternimmt der Autor eine Reise in diese Vergangenheit. Wie Jean-Paul Sartre und Simone de Beauvoir, Henry Müller und Anaïs Nin, Bertolt Brecht und Helene Weigel auf die politische Entwicklung reagieren, fügt Illies in seinem Buch zusammen. Diese neue Idee, Zeitgeschichte darzustellen, löst der Autor emotional, teilweise mit viel Pathos und mitunter auch trivial.

Wer sich von Illies‘ Bestseller „1913“ gut unterhalten und gleichzeitig informiert fühlte, wird auch sein neues Werk würdigen. Einige Kritiker allerdings stoßen sich daran, dass der Autor den Inhalt auch dieses Buches teilweise aus anderen Veröffentlichungen nimmt und zu einer „großen Geschichte“ zusammenfügt. Doch allein schon die Erzählkunst des Autors macht dieses Buch lesenswert und – wie so oft – auch hörenswert. Stephan Schad findet im gleichnamigen Hörbuch immer wieder den richtigen Tonfall, man wird nicht müde, ihm zuzuhören.

Florian Illies: „Liebe in Zeiten des Hasses“. S. Fischer Verlag

Die „Eberhofer“-Fans dürfen sich freuen, Erfolgsautorin Rita Falk hat den elften Band ihrer erfolgreichen Provinzkrimireihe fertiggestellt. „Rehragout-Rendezvous“ ist der Titel und wie immer sind wieder alle skurrilen Typen versammelt: Dorfpolizist Franz Eberhofer aus Niederkaltenkirchen, sein Freund Rudi Birkenberger, der Flötzinger, der Simmerl sowie der seinen Drogen frönende Opa. Sie alle lassen wieder einmal die Verbrechen, in diesem Fall die Suche nach dem vermissten Steckenbiller Lenz, zur Nebenrolle werden.

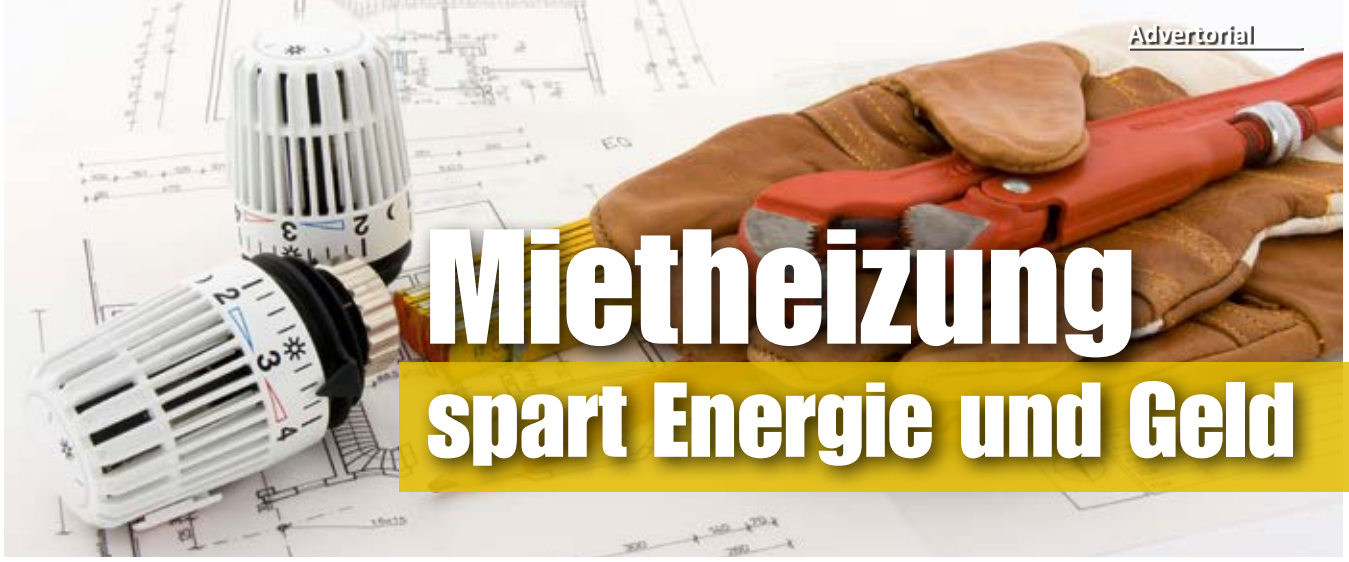
In „Rehragout-Rendezvous“ ist es die Oma, die Probleme macht. Sie beschließt nach gefühlt 2000 Kuchen und noch mehr Schweinsbraten, Semmelknödeln und Kraut, Herd Herd sein zu lassen und dafür lieber einfach mal zu chillen. Auch zwischen der Susi und dem Eberhofer läuft es (wieder einmal) nicht so gut, was die Laune bei Franz verschlechtert.

Populär geworden ist die „Eberhofer“-Reihe auch durch die Verfilmungen mit Sebastian Bezzel, Simon Schwarz und Lisa Maria Potthoff. Sieben Filme gibt es mittlerweile. Und vermutlich wird auch das Buch „Rehragout-Rendezvous“, in dem die Autorin einigen Charakteren eine Veränderung zukommen lässt, wieder auf der Kinoleinwand zu sehen sein.

Sehr zu empfehlen ist übrigens auch in diesem Fall wieder das Hörbuch. Der Schauspieler Christian Tramitz ist einfach derjenige, der wie kein anderer dem Hörer die „Eberhofer“-Geschichten nahe bringen kann.

Rita Falk: „Rehragout-Rendezvous – Ein Provinzkrimi“. Deutscher Taschenbuch Verlag

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihr Rainer Klöfkorn.



Mietheizung spart Energie und Geld

„Die Neue“ spart Heizkosten und schont die Umwelt. Und bequem und günstig wird’s mit einem Heizungsleasing
Foto: © Zukunft ERDGAS/Thinkstock

Der Trend zum Nutzen statt zum Besitzen ist in der Auto- oder Musikbranche etabliert. Musik zu streamen und Autos zu leasen, ist heute eher die Regel als die Ausnahme. Diese Nutzermentalität stellt auch der Energiedienstleister EWE zunehmend bei seinen Kunden fest. Fünf Fragen dazu an Frank Oeljeschläger, Produktmanager Wärme bei EWE.

Wie macht sich dieser Trend bei Ihnen bemerkbar?
Statt eine Heizung zu besitzen und sich um sie zu kümmern, wollen Viele nur ganz bequem ihre Wärme nutzen. Die Technik dahinter wollen sie den Experten überlassen. Für uns ist das nicht neu. Seit mehr als 15 Jahren fragen unsere Kunden uns nach Mietmöglichkeiten für ihre Heizung und wir bedienen diese Nachfrage im Rahmen eines sogenannten Wärme-Contractings.

***Frank Oeljeschläger,** Produktmanager Wärme beim Energiedienstleister EWE: „Bei aller Bequemlichkeit hat eine neue Brennwertheizung einen weiteren Vorteil: Bis zu 30 Prozent Energieeinsparungen.“ Foto: privat*

Und wie funktioniert diese Heizung zur Miete?
Unsere Kunden haben die Möglichkeit, Wärme zu kaufen. Die Heizung dafür stellen wir zur Verfügung. Wir vermieten sie quasi, mit allem was dazu gehört. Wärme+ heißt diese Dienstleistung. Das Komplettpaket beinhaltet neben der Anschaffung der Heizung auch einen vollumfänglichen Service mit Wartungs-, Reparatur- und Schornsteinfegerleistungen. Dafür kooperieren wir mit Anlagenherstellern und Handwerksbetrieben. Unsere Kunden zahlen für die Mietheizung – ähnlich wie beim Autoleasing – einen monatlichen Grundbetrag und die Kosten für seinen individuellen Energieverbrauch.

Sie kümmern sich also auch um das Drumherum, nicht nur um die Anlage?
Genauso ist es. Durch den Austausch mit unseren lokalen Handwerkspartnern wissen wir, dass Heizungen, um die sich Kunden selbst kümmern müssen, nicht immer regelmäßig gewartet werden. Ähnlich wie bei manchem Auto wird schon mal die eine oder andere Inspektion übersprungen. Und da die Wartung im Sinne des Klimaschutzes wichtig ist, sorgen wir dafür, dass die Heizung richtig eingestellt ist, effizient arbeitet und damit auch einen Beitrag für den Klimaschutz leistet. Klimaschutz ist uns wichtig. Daher gibt es Wärme+ auch mit Biogasanteil.

Sie sagen Klimaschutz. Könnte man seine Heizung nicht noch viel klimafreundlicher arbeiten lassen?
Ja, das geht. Insgesamt ist eine neue Brennwertheizung schon einmal sparsamer und damit klimafreundlicher als eine alte Anlage. Bis zu 30 Prozent Energie kann man einsparen. Die machen sich nicht nur im Portemonnaie bemerkbar, sondern helfen gleichzeitig auch noch der Umwelt. Und dann kann auch die Sonne noch einen Beitrag leisten. Rund 60 Prozent des Energiebedarfs fürs warme Wasser lassen sich damit decken. Möglich wird das durch die Kombination der Heizung mit einer Solaranlage. Auch diese Option bietet EWE zur Miete an.

Für wen ist die Miet-Lösung geeignet? Nur für Privatleute?
Nein, die Mietheizung ist für Einfamilienhäuser, Mehrfamilienhäuser und Gewerbeobjekte geeignet. Wird Wärme für große Immobilien oder Unternehmen benötigt, kann diese auch über ein Wärme-Contracting zur Verfügung gestellt werden, also eine Art Mietlösung für große Anlagen. Unsere Kunden kaufen auch dann ein fertiges Produkt, hinter dem eine mehr oder weniger komplexe Technik stecken kann, ohne dafür selbst investieren zu müssen.

Das so eingesparte Geld kann in den Betrieb oder das Gebäude investiert werden, um beispielsweise den Energieverbrauch noch weiter abzusenken. Je größer die Immobilie oder der komplette Wohnkomplex ist, umso individueller werden die Anforderungen an die Wärmeversorgung. Hier kommt die individuelle Beratungsleistung von EWE ins Spiel. Sie bestehen aus der Analyse der konkreten Bedürfnisse, der Entwicklung eines individuellen Wärmekonzeptes, beispielsweise mit einer Kombination aus Erdgaskessel und Kraftwärmekopplungsanlage für die gleichzeitige Strom- und Wärmeerzeugung, und dem Bau und dem Betrieb der Anlagen.

*Weitere Informationen zum Rundum-Sorglospaket Wärme+ gibt es online auf **ewe-waerme.de**.*

„Seien Sie gnädig mit sich"

Von Nora Buse

Endlich ein paar Kilo abnehmen, mit dem Rauchen aufhören, regelmäßig Sport treiben, weniger Alkohol trinken oder mehr Zeit mit der Familie verbringen. Gute Vorsätze fürs neue Jahr sind meistens schnell gefasst, aber ebenso schnell wieder vergessen. Wie es mit den guten Vorsätzen klappt, verrät Anke Rositzke, die eine Coaching-Praxis in Harsefeld betreibt, im Interview mit Zuhause-Redakteurin Nora Buse.

Alle Jahre wieder fassen wir zum Jahreswechsel gute Vorsätze. Warum tun wir das ausgerechnet zu diesem Termin?
Der erste Tag eines neuen Jahres markiert für viele Menschen einen Neubeginn oder einen Startschuss. Viele glauben, mit den guten Vorsätzen funktioniert es dann besser als wenn man zu einem beliebigen Datum mitten im Jahr damit beginnt. Damit manipuliert man sich allerdings in gewisser Weise selbst. Denn gute Vorsätze haben nichts mit dem Datum zu tun, sondern mit dem Veränderungswillen. Der Wunsch etwas ändern zu wollen, muss aus dem Inneren kommen. Es braucht dazu Willensstärke und Selbstdisziplin. Man erreicht sein Ziel leichter, wenn man es sich schön vorstellt.

Warum scheitern so viele Menschen daran, ihre guten Vorsätze langfristig in die Tat umzusetzen?
Das ist eine Frage der Einstellung und der Herangehensweise. Nehmen wir das Beispiel Rauchstopp. Ich will nicht mehr rauchen. Von etwas weg zu wollen ist der Grundsatz dieses guten Vorsatzes. Die Frage sollte dabei aber lauten: Wo will ich denn hin? Das heißt, es gilt den guten Vorsatz positiver zu formulieren und sich das Ziel dabei immer vor Augen zu halten: Ich möchte Nichtraucher sein. Im Coaching geht es immer darum, den Menschen positiv voranzuschicken.
Manchmal braucht es aber auch eine Rote Karte, damit Menschen Dinge verändern. Das kann zum Beispiel ein Burn-out oder eine Lebenskrise sein, bei dem Körper und/oder Geist signalisieren, dass es Zeit für einen Stopp ist.

Ist es ratsam, andere Menschen in seine Pläne einzuweihen?
Das ist eine Typfrage. Es kann hilfreich sein, andere Menschen mit einzuweihen, aber eben auch nicht. Es kommt darauf an, was mich motiviert. Wenn ich vielen von meinen Vorsätzen erzähle, fragen auch viele nach, wie es läuft. Das kann ein Ansporn sein, aber auch dazu führen, dass ich mich selbst belüge, um vor den anderen besser dazustehen. Wenn ich etwas nur für mich tue, muss ich es niemandem erzählen.

Wie gelingt es auch bei Rückschlägen trotzdem durchzuhalten und nachsichtig mit sich selbst zu sein?
Das ist der Punkt. Gnädig mit sich selbst zu sein und sich selbst zu verzeihen. Wir sind keine Maschinen. Rückschläge nicht als solche sehen und nicht zu streng mit sich zu sein. Sich selbst sagen: Ich bin auf dem Weg. Es hat gerade nicht geklappt, aber das ist nicht schlimm. Beim nächsten Mal geht es wieder besser. Wichtig ist, den Dingen nicht ewig nachzuhängen. Wer das tut, läuft Gefahr, sich in eine negative Spirale zu schrauben. Rückschläge gehören zum Leben und zum Menschsein dazu. Und wir dürfen nicht vergessen: Am Ende sollen der Weg der Veränderung auch Spaß machen.

Was kann man tun, wenn die Motivation sinkt?
Sich immer wieder klar machen, warum man den Vorsatz gefasst hat. Was ist mein Ziel? Da können auch Menschen von außen helfen, die Motivation zurückzubringen.

Welche guten Vorsätze haben Sie fürs neue Jahr gefasst?
Ich fasse grundsätzlich keine guten Vorsätze fürs neue Jahr. Ich wünsche mir allerdings mehr Gelassenheit, Dinge so zu nehmen, wie sie sind. Gelassenheit macht das Leben leichter. Dabei hilft es, sich bewusst zu machen, was man Schönes hat und was man wirklich im Leben braucht.

Bestattungsinstitut Grotheer
Inh. Hans-Hermann Grotheer
Mitglied im Bestatterverband Niedersachsen e.V.

Zuhören
Begleiten
Trost spenden
Wege finden

Erd-, Feuerbestattungen auf allen Friedhöfen
See- und Baumbestattungen * Überführungen
Bestattungsvorsorge * Formalitäten * Sofortdruck
von Trauerbriefen * Andachtsraum * Trauerfloristik

27432 Bremervörde - **Tel. 0 47 61/ 61 44**
Bremer Straße 22 - Glinde Nr. 7 - 27432 Oerel

Trauerfloristik
Julias Blumentraum - Tel. 0 47 61/ 74 92 80
Glinde 7 - 27432 Oerel
kontakt@grotheer-bestattungen.de
www.grotheer-bestattungen.de

DART

Ein Überblick über die Szene im Vörder Land

Gekonnt Pfeile werfen ist nicht alles

Von Rainer Klöfkorn

Die Sportart Dart boomt. Und das nicht nur in britischen Lokalen, wo bei Bier und viel Zigarettenqualm die Pfeile in Richtung der 2,37 Meter entfernten Scheibe fliegen, sondern auch zunehmend im Vörder Land. Der Wettkampf, bei dem es nicht nur auf Zielsicherheit, sondern auch auf Konzentration und Kopfrechnen ankommt, ist in den Vereinsheimen angekommen. Über die Dartszene zwischen Gnarrenburg und Hesedorf, Bevern und Selsingen berichtet Rainer Klöfkorn.

Wer Näheres über diese Szene wissen will, kommt an Kevin Wrieden nicht vorbei. Der 35-jährige Gnarrenburger ist einer derjenigen, der Dart im Nordkreis ganz entscheidend befördert hat. Vor knapp zehn Jahren fing alles an: In Wriedens Hobbykeller trafen sich sieben Männer, um gemeinsam ihrer Leidenschaft zu frönen.

„Dann hat sich plötzlich alles schnell entwickelt“, erzählt der Gnarrenburger. Die Frage kam auf: Warum immer nur im Keller gegeneinander antreten und nicht wettkampfmäßig gegen andere Teams? Helmut Riggers, Vorsitzender des örtlichen TSV, zeigte sich offen: Seit 2015 fliegen nun im Vereinsheim zwei Mal wöchentlich die Pfeile. Mittlerweile nehmen drei Mannschaften von „Mad House“ Gnarrenburg am Punktspielbetrieb teil. Die Erste spielt in der Verbandsliga und trifft dabei auf Konkurrenzteams aus Städten wie Braunschweig und Helmstedt mit Namen wie „The Devil Neighbours“ oder „Black Sheep“.

Wesentlich kürzer sind die Fahrten, die die „Flying Beavers“ und die „Checkout Brothers“ zu ihren Spielen zurücklegen müssen. An einem Samstagabend um 19 Uhr trifft die B-Mannschaft der Beverner „Beavers“ auf das A-Team aus dem benachbarten Hesedorf. Gespielt wird im TSV-Vereinsheim. Die Corona-Spielpause haben die „Biber“ genutzt, um ihren

Florian Herzberg, Teamkapitän der B-Mannschaft der „Flying Beavers“ des TSV Bevern, vor dem ersten Wurf auf die Dartscheibe. Fotos: Klöfkorn

Vor dem Treffen im Vereinsheim des TSV Bevern: Die Teams von „Flying Beavers“ aus Bevern und die „Checkout Brothers“ aus Hesedorf.

Spielort neu zu gestalten.
Im Gegensatz zu den großen Wettkämpfen in Großbritannien, die von immer Zuschauern im Fernsehen verfolgt werden, geht es an diesem Abend vergleichsweise ruhig zu. Schon in der Begrüßung macht Beverns Kapitän Herberg deutlich, dass neben dem Wettbewerb die Gemeinschaft auch nicht zu kurz kommen soll. Auf den Tischen stehen Getränke und Knabbersachen, für die Pause kündigt er Würstchen mit Kartoffelsalat an.

Das gute Miteinander bedeutet nicht, dass sich die jeweils fünf Spieler beider Mannschaften etwas schenken. Für den Außenstehenden (zumal wenn er Dart-Laie ist) ist es nicht leicht zu verfolgen, wie zufrieden die Spieler mit dem Weg ist, den ihr 20 bis 26 Gramm schwerer Pfeil nimmt. Das Pokerface scheint beim Dart obligatorisch, Gefühlsausbrücke passen nicht zu dieser Sportart.

Worauf kommt es denn nun überhaupt an beim Dart, neben der Zielsicherheit? Dazu Kevin Wrieden: „Der Spieler muss sich auf sein Spiel konzentrieren und alles um sich herum ausblenden können.“ Quasi „im Tunnel sein“, wie der Gnarrenburger Abteilungsleiter es auf den Punkt bringt. Und natürlich die hohe Kunst des Kopfrechnens beherrschen, um am Ende die Null zu erreichen. „Aber irgendwann hat man das drauf“, macht Wrieden Hoffnung.

Kevin Wrieden

Wichtig ist aber auch für den „Dartpionier“ das „danach“. Denn Dart, sagt Wrieden, lebe von der Gemeinschaft. Dafür ist oftmals genügend Zeit: Ein Spiel zweier Teams kann sich schon mal ziehen – so etwas drei vier Stunden.

So auch in Bevern. Während im Vereinsheim Pfeil um Pfeil in Richtung Scheibe fliegt, wird draußen auch mal eine geraucht und gefachsimpelt. In dem eine Zigarettenlänge dauernden Dialog wird der hohe Wert der Gemeinschaft hervorgehoben. Die Klubs würden sich alle Mühe geben, die Gäste gut zu bewirten. Na ja, fast alle, sagt einer: Es seien auch schon mal lauwarme Getränke ausgeschenkt worden.

Nicht so an diesem Abend in Bevern, wo die Begegnung der beiden Nachbarklubs mit einem 9:3-Erfolg für die Gäste aus Hesedorf endet. In den kommenden Wintermonaten können die Darter wieder am Bildschirm studieren, wie ihre großen Kollegen die Wurfkunst perfekt umsetzen. TV-Übertragungen wie die von der Weltmeisterschaft im Dezember ziehen immer stärker.

Bleibt noch die Frage, wen sich ein doch schon erfahrener Spieler wie Kevin Wrieden zum Vorbild nimmt. Der Engländer Adrian Lewis hat es ihm angetan. Zwar sei der PDC-Weltmeister von 2011 und 2012 augenblicklich nicht so erfolgreich, aber ihm beim Darten zuzusehen, sei immer noch eine Augenweide, so der Gnarrenburger.

Trauerfeierlichkeiten und
hauseigenes **Café der Erinnerung**

Erd-, Feuer-, See- und Naturbestattungen

Bestattungshaus Weihs

Susanne Weihs · Neue Straße 85 · 27432 Bremervörde · Telefon 0 47 61 / 17 76
Tag und Nacht · www.bestattungen-weihs.de

Veranstaltungstipps

November 2021

28. Konzertreihe „Zwischen den Stühlen“: Steve Baker & the Live Wires
Kulturbühne im MöbelMarkt der Bremervörder Beschäftigungsgesellschaft, Bremer Straße 11, Bremervörde, 18.00 Uhr erste Vorstellung, 20.00 Uhr zweite Vorstellung.

Noch bis 19.12.: Ausstellung in der Malstedter Mühle mit Werken von Tina Abich, Peter Glaßmeyer, Hannah Hütten, Siegfried Krön, Ortwin Musall, Eleni Oikonomou, Roswitha Precht und Helge van der Este
Mühle Malstedt Kunstwerkstatt, Malstedt, Noch bis 19.12. sonntags, jeweils von 11.00 bis 17.00 Uhr.

Magic Dinner
Zaubershow mit Kevin Köneke inklusive 3-Gänge-Menü und Aperitif für 59,49 € p.P. Schützenhof Ahlerstedt, Einlass ab 16.30 Uhr, Beginn 17.00 Uhr.

Bremer Kaffeehaus-Orchester
Mit weihnachtlicher Musik, Ritterhude, Hamme-Forum, 15.30 Uhr.

Dezember 2021

6. Kino-Filmzeit in der Kulturbühne
Kulturbühne im MöbelMarkt der Bremervörder Beschäftigungsgesellschaft, Bremer Straße 11, Bremervörde, 19.30 Uhr.

12. Musik zum Advent
Kantorei St. Liborius, 18 Uhr.

18. Reparaturcafé
MöbelMarkt der Bremervörder Beschäftigungsgesellschaft, Bremer Straße 11, Bremervörde, 11.00 bis 15.00 Uhr.

19. Verkaufsoffener Sonntag
in der Bremervörder Innenstadt, ab 12.00 Uhr.

Bitte informieren Sie sich vor Veranstaltungsbeginn, ob und unter welchen Hygienevorschriften die Termine stattfinden.

Weihnachtsmärkte 2021

Stade
22.11. bis 23.12.

Zeven
26.11 bis 28.11.

Kutenholz
27.11.

Oldendorf
27. und 28.11.

Gnarrenburg
27. und 28.11.

Hesedorf
28.11.

Bargstedt
28.11.

Bremervörde
3. bis 5.12.

Selsingen
10. und 11.12.

Harsefeld
11. und 12.12.

Hipstedt
11. und 12.12.

Bitte informieren Sie sich vor Veranstaltungsbeginn, ob und unter welchen Hygienevorschriften die Termine stattfinden.

Drei Wünsche erfüllen – kann nicht jeder. Wir schon.

VERSCHENKEN SIE EIN STADEUM **SCHNUPPER ABO**
UND WÄHLEN SIE 3 VERANSTALTUNGEN
AUS DEM WAHL ABO-ANGEBOT FÜR 69,- €

© Foto: istock/bobbieo

STADEUM

Weitere Infos unter www.stadeum.de. Freie Platzwahl nach Verfügbarkeit.

„Hier darf es auch emotional werden“

Individuelle Kurse bei der Lamstedter Kreativwerkstatt Milchstelle

Milli Schönig (links) und Bianca Quast haben gerade jetzt in der Weihnachtszeit viel zu tun. In der Werkstatt können sich die Kunden individuelle Arbeiten anfertigen lassen.Fotos: Pape

Von Birgit Pape

Aus der großen Werkstatt im Lamstedter Gewerbegebiet An der Gösche hallt laute Musik. Volker, Milli und Bianca sind komplett in ihrem Element: Es wird geschweißt, gestanzt und Holz bearbeitet. Die Weihnachtszeit steht bevor und das Team hat einige Auftragsarbeiten zu erledigen. Der Besucher spürt: Hier herrscht pure Kreativität und die wird auch gerne mit den Besuchern und Kunden geteilt. In individuellen Kursen darf hier jeder an unterschiedlichste Materialien ran.

In der riesigen Werkstatt und Ausstellungshalle herrscht jede Menge Trubel. Am Vortag war eine Gruppe von Airbus-Mitarbeitern da und hat während eines Teambuildings etwas Schönes produziert. Ein Flugzeug ist aus einer Stahlplatte entstanden. Mit vielen Fenstern, so dass hinter jedem Fenster Platz für ein Teilnehmerfoto ist. Die Arbeitskollegen haben es zugeschnitten, geschweißt und das Kunstobjekt mit dem Datum versehen. So erinnert sich das Team noch lange an diesen besonderen Tag. Es wird zukünftig einen Platz im Airbus-Betrieb finden. „Hier sind oft Firmen zu Gast, deren Chefs und Mitarbeiter etwas ge-

> „Das ist beeindruckend, wie Menschen hier oft aufblühen und Selbstbewusstsein tanken.“
>
> Volker Helms

meinsam erschaffen und so ein echtes Teambuilding erleben“, erzählt Volker Helms, der Inhaber der Kreativwerkstatt Milchstelle.

Ein Teambuilding brauchten Volker Helms, Milli Schönig und Bianca Quast noch nie. Die drei sind die kreativen Köpfe der Lamstedter Werkstatt und lieben, was sie tun. Geschickt gehen sie mit den Schweißgeräten um und treffen mit den Objekten oft den Geschmack der Kunden. Viele Menschen haben schon eine Idee im Kopf und können sie hier verwirklichen. Andere brauchen Rat. So brachte ein Ehepaar vor ein paar Tagen zwei wunderbare historische Lampen ihrer Kutsche in die Milchstelle. Die Kutsche wurde verkauft, die Lampen sollen als Erinnerung bleiben. Volker Helms setzt die Lampen an einer Gartenbank perfekt in Szene. Altes Eichenholz aus einer abgebrochenen Scheune, kombiniert mit den historischen Lampen – das passt hervorragend.

Beliebt sind auch die Schweißkurse in der Milchstelle. In Workshops mit bis zu vier Personen entstehen bis zum Abend oft Dinge, die sich die Teilnehmer am Morgen noch nicht zugetraut hatten. Bei den Kursen erlebt der 57-jährige Volker Helms immer wieder emotionale Momente mit seinen Kunden: „Es geht hier häufig um Herz, Tod und Liebe. Hier darf es deshalb auch emotional werden. Da fließen auch Tränen vor Trauer oder Glück. Viele Kunden fallen mir hier aus Dankbarkeit in die Arme, weil sie mit dem entstandenen Werk viele Gefühle verbinden.“

In den Herbstferien hat eine Familie einen ganzen Tag lang zusammen gemessen, gesägt und geschweißt. Am Ende stehen die Vier vor einem Gartenmöbel-Ensemble, dass sie ganz individuell angefertigt haben. „Familienzeit“ haben sie an den Tisch geschrieben, der sie noch lange an den Tag erinnern wird. Die beiden Teenager der Familie sind problemlos ohne Tablet und Handy ausgekommen und hatten mit den Eltern jede Menge Spaß.

Die kreativen Workshops sind sehr beliebt. Manche feiern sogar ihren Junggesellenabschied hier.

Volker Helms sprudelt nur so vor Ideen und Kreativität. In seiner Kreativwerkstatt gibt es unterschiedlichste Materialien.

Ein toller Tag auch für ganze Familien: Die Workshops in der Milchstelle sind sehr beliebt.

„Gerade sind wir für viele Wochen fast ausgebucht, aber zu Weihnachten können wieder problemlos Gutscheine für Workshops verschenkt werden. Wir finden dann gemeinsam einen Termin“, verspricht Volker Helms.

Inzwischen fertigt das Team der Milchstelle Auftragsarbeiten auch für ausländische Kunden an. „Wir haben unter anderem schon nach Finnland, in die Schweiz oder nach Schottland geliefert. Unsere Kunden kommen zudem aus ganz Deutschland“, erzählt das Team der Milchstelle. Wer sich einmal unverbindlich in der Kreativwerkstatt umschauen möchte, ist herzlich willkommen. Hier gibt es individuelle Möbel, kreative Skulpturen und kurioses Kunsthandwerk zu entdecken.

Milchstelle
Die Kreativ-Werkstatt
Kreatives für Innen und Außen
Schaut gerne bei uns vorbei!
Wir sind auf dem **Christkindmarkt in Himmelpforten** auch mit unserer **Eisschmiede** aus Burweg!
Tages-Schweißworkshops speziell für Urlauber, Frauen, Paare ...
Gewerbegebiet „An der Gösche“ • Inne Grüpp 1 • 21769 Lamstedt • Tel. 04773 - 88 088 90 • www.milchstelle.de

Rätseln und Gewinnen

dünnes Blättchen	Abfahrt	Hühnerrasse	biblischer Priester	irische Grafschaft			Fußpfad		Gewürzpflanze, Zimt	Ulk, Witze	großes Hirschtier	Ort in Jämland (Schweden)
					10		Gliederfüßer					
preiswert		6					Seitenteil des Dachs		Schliff im Benehmen			
				schottische Seeschlange		Werkzeug, Apparat				9		
Rufname Schwarzeneggers			schriftlich festhalten				2					stark metallhaltige Minerale
von Sinnen					Kolloid				ehem. Einheit für den Druck		Kontinente	
				3		Einzelmusiker		Jägerrucksack				
enthaltsame Lebensweise			österr. Erfinder des Mofas †		altröm. Silbermünze						5	
Loyalität	ehem. dt. Fürstenhaus	Pfingstvogel						gerade jetzt		lateinische Vorsilbe: weg		
					herb		von genannter Zeit an		12			Hornmasse am Tierfuß
billigen		Kastenmöbel (Mz.)		Figur der ‚Sesamstraße'					scheues Waldtier			
								1		Figur bei Fontane („... Briest')		
Gepflogenheit			dt. Komponist † 1847		8		dänische Schauspielerin (Asta) †		Zahlwort			
				mittelalterliche Steuer		männlicher Verwandter						persönlich
Leim	kleines Gartenhaus		Staat in Westafrika						Wortteil: Tausendstel		italienisch: ja	
4						Vorname des Sängers Illic		Spieleinsatz				
			leichter Einspänner		Schwermetall					italienischer Artikel		
UNO-General-Sekretär (Ki-moon)		dummes Gerede					7			Abk.: a conto	Ausruf des Schauderns	
Meeresbucht				Quadrillefigur				flügelloses Insekt	11			
also (latein.)					Meinung							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Auch in dieser Ausgabe der „Zuhause zwischen Elbe und Weser" haben Sie die Chance auf attraktive Gewinne. Bei unserem Kreuzworträtsel verlosen wir drei Bremervörder Einkaufsgutscheine – 100 Euro für den Sieger, 70 Euro für Platz zwei und 50 Euro für den dritten Gewinner.

Und so können Sie gewinnen: Einfach eine E-Mail mit dem Lösungswort an zuhause@brv-zeitung.de schicken. Die Teilnahme ist auch per Postkarte („Zuhause zwischen Elbe und Weser", Verlagsgesellschaft Borgardt, Marktstraße 30, 27432 Bremervörde) möglich. Name, Adresse und Telefonnummer nicht vergessen. Teilnahmeschluss ist Freitag, 31. Dezember 2021. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. *

Herzlichen Glückwunsch!

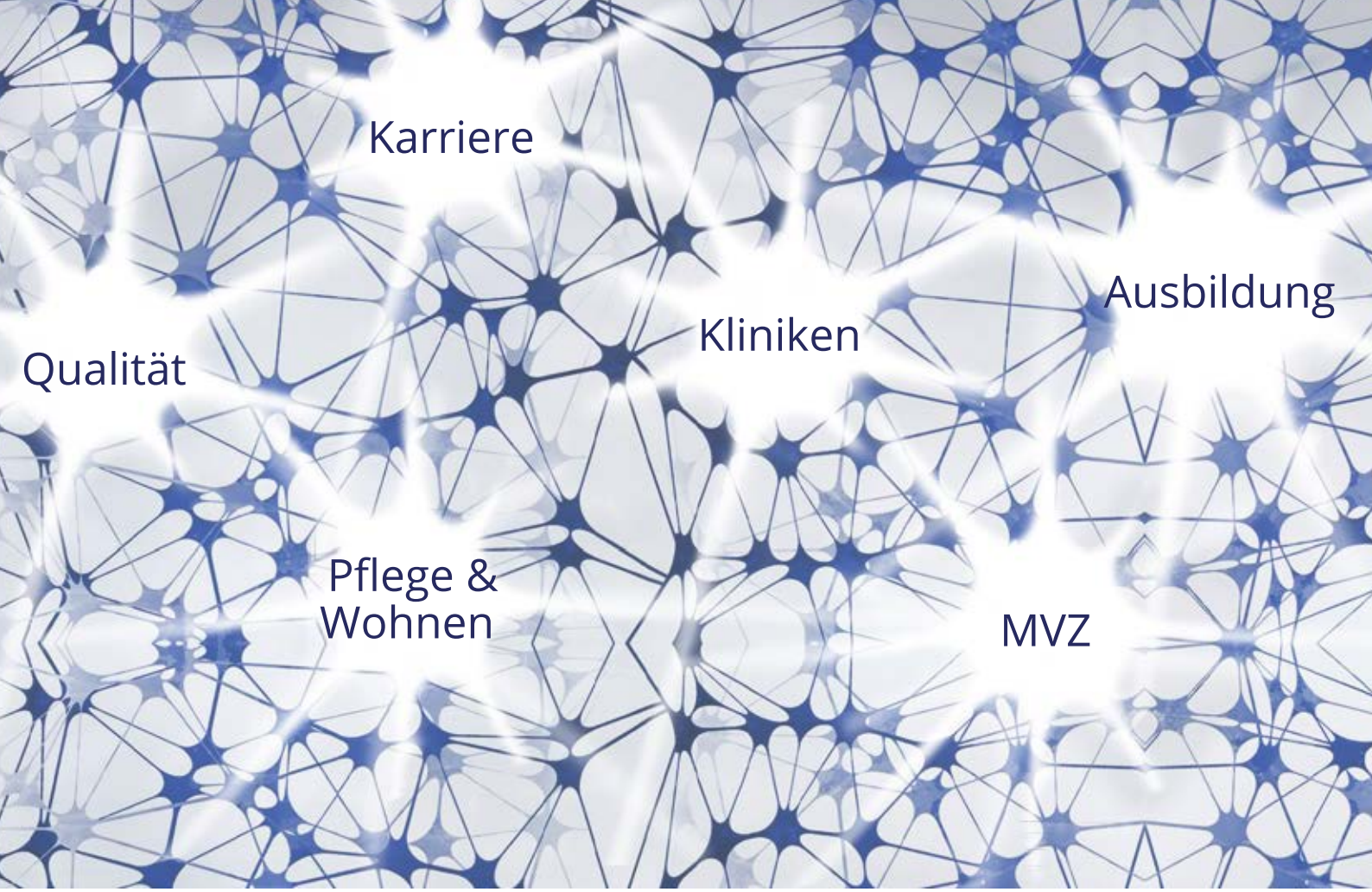
Die Gewinner der Bremervörder Einkaufsgutscheine sind:
100 €: Familie Burfeind, Kuhstedt; 70 €: Moritz Scheil, Bevern; 50 €: Doris Notholt, Bremervörde.

Die Gewinner der Steffens Backkunst-Gutscheine für je zwei Personen: Hildegard Schatz, Bremervörde; Elke Borchers, Ohrel; Ingrid Martens, Bremervörde; Anna-Bianca Pape, Ostereistedt; Anja Holst, Gnarrenburg

Je ein Buch „Kreative Lieblingsstücke" von Steffi Treiber geht an: Erika Lüchau, Ahlerstedt; Karin Grüber, Bremervörde; S. Koslovski, Oerel

Je zwei Karten für die Husky-Erlebnistour haben gewonnen: Claudia Krüger-Schröder, Gnarrenburg; Gerda Kohnke, Ebersdorf

**Durch die Teilnahme erfolgt die Einwilligung in die Datenverarbeitung zur Durchführung des Gewinnspiels und die Veröffentlichung von Namen und Wohnort (Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO). Vollständige Datenlöschung: nach Abschluss des Gewinnspiels. Es erfolgt keine Verarbeitung zu anderen Zwecken. Widerruf der Einwilligung jederzeit möglich (Art. 21 DSGVO).*



Ihr Gesundheitsnetzwerk!
Näher bei den Menschen – Gut und sicher versorgt in der Region.

- Klinik Bremervörde
- Medizinisches Versorgungszentrum Zeven
- „Haus im Park“ Seniorensitz und Pflegeheim Bremervörde
- Seniorensitz und Pflegeheim Zeven
- Tagespflege Bremervörde und Zeven
- Pflegefachschule Bremervörde
- Ambulante Pflegedienste Bremervörde, Zeven und Ahlerstedt

OsteMed Kliniken und Pflege GmbH
info@ostemed.de | www.ostemed.de

OSTEMED
OsteMed Kliniken und Pflege GmbH

OSTELAND-CARE
24-Std-Pflege und Betreuung

- Verhinderungspflege
- Behindertenbetreuung/ -begleitung
- Vermittlung von Senioren-Wohngruppen/ Pflegeplätzen
- Kurzzeitpflege
- uvm.

Infos unter:

☎ 04761/9 24 44 65 ☎ 0157/81 967 767
Büro: Brunnenstraße 3 27432 Bremervörde
kontakt@osteland-care.de www.osteland-care.de

Seniorenpflegewohngemeinschaft
Bremervörde****
Die alternative Wohnform zum Pflegeheim

Zimmer auf Anfrage
24 Std. Pflege/Betreuung in privater Atmosphäre