

Zuhause

zwischen Elbe & Weser

MITMACHEN
&
GEWINNEN!

Der Klang von Rost & Holz
**Originelle Instrumente
aus dem Vörder Land**

„ENTRÜMPELN BEFREIT“

Expertin gibt praktische
Aufräum-Tipps

LECKERES ZU OSTERN

Die „Zuhause“-Redaktion zu Besuch
im Romantik Hotel Bösehof

Rätseln und Gewinnen

Geldschein	Staatenbildendes Insekt	französische Verneinung	hilfreiche Tricks		Gabeldeichsel		altgriechische Grabsäulen	bunter Tropenvogel		niederdeutsch: Bauer		Ruhetag der Juden
						3		Rechtsbrauch				
Ungeheuer				2				Ostgermane		ägyptischer Sonnengott		
					Innenwandtafelung		flüchtiger Brennstoff				Fremdwortteil: Milliarde	
höchstbegabter Mensch		Vorname Hitchcocks †		argentinischer Staatsmann †				1		altrom. Liebesgott, Amor		
Gewürz			6				deutsche Nordseeinsel		ein US-Geheimdienst			
				militärischer Rang		berechtigt						
Fette	Fleiß, Beflis-senheit		Wortteil: natürlich, naturbe-lassen					Kose-wort für Groß-vater				okku-pieren
Garten-frucht		5							deut-scher Sozialist † 1895		Kinder-bau-stein	
						göttlicher Held der indischen Sage		früherer österr. Adels-titel				
Präge-stempel-abdruck			ägyptische Stadt am Nil		zerstö-rerisch							
Zu-spruch im Leid		indischer Bundes-staat						Bottich		deutsche Vorsilbe		
	10				Druck-maschi-ne		Sklave des spartan. Staats		7			
Bier-her-steller	Oper von Richard Wagner	sport-licher Wett-kämpfer		Gegen-wehr, ... bieten							alte japan. Gold-münze	
			8			ein Binde-wort				Bücher-gestell		
Bewoh-ner des antiken Italiens							Holz-blas-instru-ment		kurz für: heran			
				Berg-weide		aufge-schlos-sen				9		zusam-menge-hörende Teile
zwei-stellige Zahl			Groß-stadt am Niger (Nigeria)						Sänger der 60er (Billy) †		Augen-blick	
Gefäng-nis-raum		4				Türke						
Frage-punkt					ent-schlos-sen							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

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. Teilnahme-schluss ist Freitag, 29. April 2022. Der Rechtsweg ist ausgeschlos-sen. *

Herzlichen Glückwunsch!

Die Gewinner der Bremervörder Einkaufsgutscheine sind:
100 Euro: Heinz Rademacker, Bremervörde; 70 Euro: Sven Bardenhagen, Rockstedt; 50 Euro: Susanne Jungnitz, Sandbostel

Die Gewinner für je einen Gut-schein zum Schlemmerfrühstück für zwei Personen im Gasthof Wrieden in Mintenburg sind: Kristina Jost, Estorf und Renate Grotheer, Bremervörde.

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

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wer von uns hätte gedacht, dass „nach“ Corona mit dem russischen Angriff auf die Ukraine die nächste Katastrophe über die Menschheit hereinbricht? Ein Krieg in Europa – für mich ist das immer noch unbegreiflich. In Krisenzeiten fällt es schwer, an die schönen Dinge des Lebens zu denken. Dennoch wollen wir versuchen, Sie mit der aktuellen „Zuhause zwischen Elbe und Weser“ auf den Frühling einzustimmen – und Ihnen so möglicherweise ein kleines Stück „Normalität“ zu bescheren.



Denn auch in dieser Ausgabe wollen wir uns wieder auf die schönen Dinge des Lebens konzentrieren – auf die interessanten Geschichten aus unserer norddeutschen Heimat zwischen Elbe und Weser

Für diese Ausgabe haben wir wieder interessante Themen zusammengestellt. Auf 40 Seiten möchten wir Ihnen wieder Dinge jenseits der alltäglich schlechten Nachrichten aus der weiten Welt näher bringen. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie diesmal beispielsweise, wie Sie Ostern ein leckeres Menü auf den Tisch zaubern. Das Rezept verrät der Küchenchef des „Bösehofes“ in Bad Bederkesa. Nicht nur für Tierbesitzer interessant ist die Geschichte über die Tierklink in Posthausen. Dekotipps für den Frühling gibt das Team vom „Floradies“ in Brillit und in ihrem Basteltipp zeigt Stefanie Treiber, wie Sie aus einem Barhocker ein Regal selbst herstellen können. Apropos basteln. Thomas Meyer aus Plönjeshausen nimmt uns mit in seine Werkstatt, in der er an außergewöhnlichen BMW-Motorrädern schraubt.

Einen Blick in die Vergangenheit werfen wir sowohl mit dem beliebten historischen Foto als auch bei einem Besuch der ehemaligen Werft in Gräpel. Diese und viele weitere lesenswerte Geschichte finden Sie in der Frühjahrsausgabe von „Zuhause zwischen Elbe und Weser“. Freuen Sie sich also erneut auf Interessantes aus unserer lebens- und lebenswerten Heimat zwischen Elbe und Weser.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Ihr Corvin Borgardt



7 Leckeres zu Ostern – Die „Zuhause“-Redaktion zu Besuch im Romantik Hotel Bösehof



21 Thomas Dendorfer baut Musikinstrumente



12 „Beverner Landhaus“ wird zum kulinarischen Treffpunkt

Inhalt

- 2** Rätseln und Gewinnen
- 6** Buchtipps
- 7** Zu Besuch im Bösehof
- 10** Rein in den Frühling – mit kreativen Ideen aus dem Floradies
- 12** Pizza, Pasta, Spargel und mehr aus der Region – im „Beverner Landhaus“
- 14** Erinnerungen an die Werft in Gräpel
- 15** Skulptur nach 25 Jahren an neuem Stadort
- 16** Das Krankenhaus für Tiere
- 20** Vor dem Kauf: ein Campingmobil mieten
- 21** Der Klang von Rost und Holz – Thomas Dendorfer baut Musikinstrumente
- 24** Andrea Burfeind: „Entrümpeln befreit“
- 26** Das historische Foto
- 28** 10 Fragen an... Rosi Holsten
- 30** Neues Upcycling-Projekt von Steffi Treiber – das Barhocker-Regal
- 34** Wiederbelebte Boxerlegende – Thomas Meyer baut Motorräder in Kleinserie
- 38** Veranstaltungstipps



Folge uns auf Instagram!



30 Neues Upcycling-Projekt von Steffi Treiber – das Barhocker-Regal



16 Tierklinik Posthausen – das Krankenhaus für Tiere



34 Wiederbelebte Boxerlegende – Thomas Meyer baut BMW-Motorräder

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

©2022 Alle Fotos (soweit nicht anders gekennzeichnet) Bremervörder Zeitung/dpa. Texte sind urheberrechtlich geschützt. Keine Vervielfältigung ohne ausdrückliche Zustimmung des Rechteinhabers.

Zum Schmökern

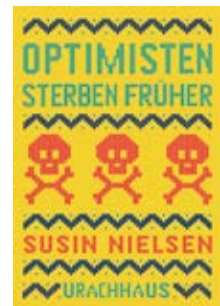


Mama und Papa haben ihrer jugendlichen Tochter Luisa ein romantisches Wochenende mit ihrem Freund erlaubt. Bevor es aber losgeht, will Papa noch ein heikles Gespräch mit ihr führen. Wie das aussieht und welche Tipps Papa und bald auch die ganze Familie für die jungen Liebenden hat und wer bei dem heiklen Gespräch noch so dabei ist, beschreibt Marc-Uwe Kling im, wie ich finde, witzigsten Aufklärungsbuch der Welt: „Der Tag, an dem Papa ein heikles Gespräch führen wollte“

Marc-Uwe Kling: Der Tag, an dem Papa ein heikles Gespräch führen wollte

Eine ganz besondere Geschichte erzählt die kanadische Autorin Susin Nielsen in ihrem Jugendbuch: „Optimisten sterben früher“. Die 17-jährige Petula gibt sich die Schuld am Tod ihrer kleinen Schwester und lebt seitdem mit Ängsten und Zwängen. Wie sie damit umgeht und welche Rolle Jacob in ihrem Leben spielt, erfährt man in diesem wunderbaren Roman, der lustig, traurig und Mut machend zugleich ist.

Susin Nielsen: Optimisten sterben früher

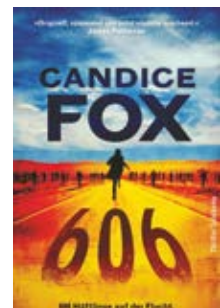


All denjenigen, die leichte Unterhaltung suchen, sei dieses Buch ans Herz gelegt: Liane Mars: „Der Apfel fällt recht weit vom Stamm“. Oma Enne sitzt im Baumhaus auf dem Apfelhof der Familie Graf in Jork und will nicht runterkommen. Warum das so ist und was Nora damit zu tun hat, die seit acht Jahren nicht mehr im Alten Land war, erfährt man in dieser Familien- und Liebesgeschichte voller Geheimnisse und Überraschungen.

Liane Mars: Der Apfel fällt recht weit vom Stamm

Spannung, Action und tolle Charaktere: Candice Fox legt mit ihrem Thriller „606“ einen echten Pageturner vor. Es geht um einen genial inszenierten Massenausbruch aus einem Hochsicherheitsgefängnis in Nevada. 606 Häftlinge fliehen, aber nur für einen ist es die einzige Chance, seine Unschuld zu beweisen.

Candice Fox: 606



*Viel Spaß beim Lesen wünscht
Francesca Todisco, Leiterin der
Stadtbücherei Bremervörde.*

Böses Gastfreundschaft verpflichtet

Romantik Hotel Bösehof
in Bad Bederkesa:
Der schönste Ort für
Genuss und Entspannung

Die Vorbereitungen sind getroffen an diesem Morgen. Lammrücken mit Bärlauch-Kruste, dazu Kartoffelgnocchi – das klingt nach mehr und gibt einen Vorgeschmack auf Ostern.

Zuvor muss Ralf Sommer, Chefkoch im Romantik Hotel Bösehof in Bad Bederkesa, allerdings noch ans Telefon, die Anfrage eines Lieferanten beantworten.



„Kochen ist Handwerk par excellence“

daran gibt es für Ralf Sommer, seit 2006 Küchenchef des Hauses, nichts zu rütteln. Was er mit seinem Team auf den Teller bringt, soll nach dem schmecken, was es ist: feine regionale Küche mit mediterranem Einschlag. Und das nicht seit gestern. „Regional und saisonal wird bei uns nicht erst gekocht, seit es in Mode gekommen ist, sondern schon seit drei Jahrzehnten. Das ist unser Qualitätsanspruch und der unseres Chefkochs“, freut sich Andrea Roming, die den Bösehof gemeinsam mit ihrem Ehemann Klaus Manke führt. Der Jahreszeit entsprechend, finden Produkte im Kreislauf der Natur Verwendung. Die Ware kommt von heimischen Produzenten – vom Fischkutter in Dorum oder von den Jägern der Umgebung. Auch das Lammfleisch, das der Chefkoch gerade fachmännisch vom Knochen löst, ist typisch „norddeutsch“. Das im Bösehof verarbeitete Salzwiesenlamm kommt ausschließlich von den vor der Nordsee überspülten Salzwiesen an den Außendeichen.

„Der Spagat zwischen Tradition und Moderne ist den Gestaltern dabei überzeugend geglückt.“

Andrea Roming

Ganz ohne Hilfsmittel und Fertigprodukte wird auch an diesem Morgen gekocht, das Fleisch angebraten, werden Schalotten karamellisiert und der Bratensatz mit Rotwein abgelöscht. Wer so kocht, weiß wirklich, was die Gerichte enthalten und was nicht.

Die Küche des Bösehofes durchzieht mittlerweile ein köstlicher Duft. Ralf Sommer behält Töpfe und Pfannen



mit Gemüse, Gnocchi und Fleisch im Blick, jeder Handgriff sitzt. „Ich habe ein Bild vor Augen, und dann weiß ich, was ich benötige.“

Der Lammrücken, eine wahre Delikatesse zu Ostern, wird jetzt auf dem Teller angerichtet und im „Heinrich's“ serviert. Das Restaurant und die beliebte Bauernstube des Bösehofes haben gerade ein neues Gesicht bekommen, sind modernisiert worden. „Der Spagat zwischen Tradition und Moderne ist den Gestaltern dabei überzeugend geglückt“, freut sich Andrea Roming. Was für die Küche gilt, findet sich im gesamten Bösehof und natürlich auch im „Heinrich's“ wieder: Die hochwertige Einrichtung ist Zeichen für Nachhaltigkeit. Das Restaurant ist nicht nur den Hotelgästen vorbehalten. Jeder, der möchte, kann



FÜR DIE SCHÖNSTEN MOMENTE IM LEBEN

Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee und Digestif
dazu 4-Gänge Menü € 80,- pro Person oder 6-Gänge Menü € 105,- pro Person

Täglich ab 17.30 Uhr, Fr. bis So. und an Feiertagen ab 12 Uhr
Bitte reservieren Sie einen Tisch unter 04745-9480

HAUPTMANN-BÖSE-STRASSE 19 • 27624 GEESTLAND
T 04745-9480 • WWW.BOESEHOF.DE

Bösehof-Geschichte

Tradition, Historie, Qualität und herzliche Gastfreundschaft – dafür stehen die Romantik-Hotels wie der Bösehof. Sie sind inhabergeführt, mit erstklassiger, regionaler Küche und haben ihre eigene Geschichte im historischen Gebäude. Den Bösehof gibt es dank Heinrich Böse. Der bereiste als Bremer Kaufmann ganz Europa und lernte dort Gastlichkeit und Genüsse zu schätzen. Nach seiner Rückkehr in die Heimat war Böse gezwungen, tapferen Widerstand gegen französische Besatzer zu leisten. Dafür gründete Heinrich Böse das Freiwillige Bremer Jäger-Korps, das er als Hauptmann Böse anführte. Hohes Ansehen genoss er als Volksredner – geliebt wurde er für seine selbstlose Menschenfreundlichkeit. Im Jahr 1826 erstand der alte Böse seinen Ruhesitz in Bederkesa – heute berühmt als Bösehof.

hier einen besonderen Abend, leckeres Essen in zwangloser Atmosphäre und den zurückhaltend präsenten Service genießen.

Und was gibt es sonst noch im Romantikhotel Bösehof in Bad Bederkesa, das seit 1957 im Besitz der Familie Manke ist? „Wir stehen für die schönste Art, dem Körper und der Seele viel Raum für Genuss und Entspannung zu geben.“ Wellness und Spa, Sommerküchenpartys, Musicalabende oder „Waldspaziergänge“ mit Jonas Maiwald – Hauptmann Böse bereitet den Gästen eine unvergessliche Zeit. Und das alles umgeben von der rauen Schönheit Norddeutschlands. „Bederkesa wirkt entschleunigend, unsere Region ist eine Region auf den zweiten Blick, die erst dann das Besondere und Schöne offenbart“, sind sich Klaus Manke und Andrea Roming sicher. Und in dieser Region empfängt familiäre Gastlichkeit, gelebte Tradition und hervorragende Küche die Gäste in der Hauptmann-Böse-Straße ...



VERLOSUNG

Gewinnen Sie einen
Gutschein über ein Viergänge-Menü
mit Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee und Digestif
für zwei Personen.

Beantworten Sie folgende Frage:
Wie heißt das Restaurant im Bösehof?

So können Sie gewinnen: Einfach eine E-Mail mit der Antwort an zuhaue@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, 29. April 2022. 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).

Rücken vom Salzwiesenlamm

mit Bärlauchkruste, Spätburgundersauce,
dreierlei Zwiebeln und Kartoffelnocken
(für 6 Personen)

Lammrücken:

- 1 Lammrücken (2-2,5 kg)
- 1 Gemüsezwiebel, 2 Möhren
- ¼ Knolle Sellerie
- 1 St. Porree
- 100g Tomatenmark
- 0,4 l Spätburgunder
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin,
- schwarze Pfefferkörner, Salz,
- evtl. Maisstärke

abwaschen, trocken tupfen, Rücken auslösen, Filets beiseitelegen, Sehne auslösen, Fettschicht einritzen, Knochen klein hacken, mit der klein geschnittenen Sehne anrösten, salzen, Zwiebeln und Gemüse walnussgroß schneiden, mitrösten, Tomatenmark ebenfalls mitrösten, zweimal mit Rotwein ablöschen, dann mit Wasser auffüllen, bis die Knochen bedeckt sind. 2 Stunden köcheln lassen, 30 min vor Kochende Gewürze und Knoblauch dazugeben. Dann passieren, abfetten, abschmecken. Evtl. mit etwas Stärke binden

Für die Kruste:

- 10g Bärlauch
- 3 Scheiben Weißbrot
- 100g Butter, Salz, Pfeffer
- 500g Schalotten
- 500g rote Zwiebeln
- 2 Bd. Lauchzwiebeln
- 120g Butter
- 4 EL Zucker
- 100ml Rotwein
- 5cl Balsamicoessig
- 5cl Himbeeressig
- Salz, Pfeffer

Bärlauch grob schneiden, Weißbrot ohne Rinde ebenfalls grob kleinschneiden, salzen, pfeffern. Mit weicher Butter verkneten, durchkühlen lassen (am besten zu einer Rolle geformt), dann in Scheiben schneiden. Für die Schalotten 2 EL Zucker mit 50g Butter karamellisieren, Schalotten dazugeben, mit 50ml Rotwein und Balsamicoessig ablöschen, Salz und Pfeffer zum Abschmecken und 20 min. garen. Die roten Zwiebeln vierteln, ebenfalls in 2 EL Zucker mit 50g Butter karamellisieren, mit 50ml Rotwein ablöschen und Himbeeressig dazugeben, Salz, Pfeffer dazu und 15 min. garen. Die Lauchzwiebeln putzen und in 6cm lange Stücke schneiden, in Salzwasser blanchieren. Später in etwas Butter ausbraten, salzen

Für die Kartoffelnocken:

- 1kg mehlig Kartoffeln
- 4 Eigelb
- 150g Mehl, Salz
- 30g Butterschmalz

Die Kartoffeln kochen und möglichst heiß pellen, durch eine Kartoffelpresse pressen. Eigelb dazugeben und so viel Mehl-unterrühren, bis die Masse nicht mehr an den Fingern klebt. Fingerdicke rollen formen, 4cm lange Stücke abstechen und mit einem Löffel zu Nocken formen. In Salzwasser anköcheln lassen. Danach in Butterschmalz anbraten.

Den Lambrücken auf der Fettseite anbraten, dann wenden, Backofen auf 120°C vorheizen und 25 min. im Ofen garen, bis er fast fertig ist. Mit den Bärlauch-Butter-Scheiben belegen und bei Oberhitze gratinieren.



Rein in den Frühling!

Im Floradies empfangen eine Blütenpracht und auch wieder Chefin Veronica Oerding die Kunden



Farbenfrohe Tulpen, Ranunkeln und Hornveilchen machen gerade im Brilliter Floradies richtig Lust auf längere Sonnentage. Nach langen Wintermonaten mit viel Regen und Stürmen ist der Frühling in die gemütlichen Räume des Fachgeschäftes eingezogen. Die Kunden freuen sich nun auch darauf, wieder öfter Chefin Veronica Oerding im Floradies zu sehen. Die Floristin hatte sich ein paar Monate Auszeit mit ihren drei Kindern genommen, um nun auch wieder mit viel Elan im Geschäft zu arbeiten. „Die Zeit mit den Jungs und der kleinen Alma ist toll, aber mir fehlt doch sehr der Kontakt mit den Kunden. Deshalb werde ich nun wieder halbe Tage im Floradies arbeiten“, erklärt Veronica Oerding.

Das wird viele Kunden sehr freuen. Lieben sie doch das besondere Angebot im Floradies und die mit viel Fachkenntnis und Liebe gebundenen Sträuße. Die Chefin

hofft, dass bald auch wieder große Feiern und besonders Hochzeiten stattfinden können. „Es wird Zeit, dass wieder richtig gefeiert werden kann“, betont die Brilliterin. Sie freut sich weiterhin über die Unterstützung ihrer Schwester Astrid im Geschäft, die seit der Geburt von Alma im vergangenen August, vieles organisiert hatte. Doch das Team braucht weitere Unterstützung: Eine Floristin oder ein Florist wird dringend gesucht.

Der Frühlingstipp im Floradies

HORNVEILCHEN

Das Team des Floradies' in Brilit hat für die Frühjahrsbepflanzung einen besonderen Tipp: Das Hornveilchen. Hornveilchen (*Viola cornuta*) gehören zur Gattung der Veilchen (*Viola*). Mit ihren violetten oder lila gefärbten Blütenblättern machen Hornveilchen ihrem botanischen Namen alle Ehre. Die zahlreichen Ziersorten bieten eine noch größere Farbpalette, die sich von Gelb über Blau zu roten, weißen und fast schwarzen Tönen erstreckt. Es gibt auch Sorten mit Farbverläufen oder Zeichnungen. Doch Hornveilchen überzeugen nicht nur durch ihr Farbspektrum, sondern auch mit ihrer langen Blütezeit und Strapazierfähigkeit, die sie auch ordentliche Minusgrade aushalten lässt.

„Es ist eine Pflanze, die bis in den Herbst blühen kann. Auch leichten Frost im Frühjahr überstehen die Blumen problemlos. Wir haben hier bei uns im Geschäft kräftige und hochgewachsene Sorten, die jetzt im Beet, Pflanzkübel und auf dem Balkon sehr gut aussehen“, erklärt der Hornveilchen-Fan Veronica Oerding.



„Gießlihrge!“ Blumentreibe!

Viele Kunden wissen auch das große Angebot im Blumen-to-go zu schätzen. Hier im Außenbereich des Ladens können sie jederzeit ganz unkompliziert Blumen erwerben. Das Geld landet einfach in der Kassenbox. Auch kleinere Blumengeschenke gibt es hier. „Was als Idee im Corona-Lockdown gestartet ist, hat sich bewährt. Wir werden das To-go-Angebot weiter behalten“, so die Floristin, die sich nun auf einen tollen und farbenfrohen Frühling und Sommer freut. *Birgit Pape*



Wir brauchen Verstärkung!




BTM

Zur **dauerhaften Verstärkung** in Vollzeit suchen wir

ZIMMERER (m/w/d)
DACHDECKER (m/w/d)

Zu **August 2022**

ZIMMERER - AZUBI (m/w/d)



Wir benötigen kreative Unterstützung,
FLORISTIN (m/w/d)
in Vollzeit gesucht



CARSTEN OERDING | Farlohsweg 2 | 27432 Basdahl
E-Mail: btmcoweb.de | Mobil: 0173-9127389
📷 [btm-bedachungen](#) | 📱 [BTM Carsten Oerding](#)

Veronica Oerding | Breite Lieth 16 | 27442 Brillit
Telefon: 04763-628338 | www.floradies-brillit.de
📷 [_floradies_](#) | 📱 facebook.com/floradies



Jeden Freitag bieten Franziska und Swen Werner ihre frischen Bio-Nudel-Spezialitäten unter der dicken Eiche in Bevern an.

PASTA, PIZZA, SPARGEL UND MEHR AUS DER REGION „Beverner Landhaus“ wird zum kulinarischen Treffpunkt

Von Regina Schomaker

Die Hauptstraße 8 in Bevern ist seit jeher ein Treffpunkt gewesen. War dieser bisher Feiernenden vorbehalten, werden dort zukünftig Genießer willkommen geheißen: Ab dem 1. April wird das „Beverner Landhaus“ zur kulinarischen Adresse von Pasta bis Pizza und jeder Menge frischer Produkte wie Spargel und Erdbeeren aus der Region für die Region.

Dazu haben sich Franziska und Swen Werner, neue Mit-Eigentümer des ehemaligen Gastronomiebetriebes, ihren Cousin Christoph Werner und dessen Ehefrau Judith mit ins Boot geholt. Soll heißen, ab

April öffnet in den gastlichen Räumen ein neuer Hofladen von „Werner – Der Spargelhof“ pünktlich zum Beginn der Spargelsaison. Neben dem weißen und auch grünen Stangengemüse werden zukünftig weitere Frische-Produkte des Deinster Spargelhofes, wie Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren, Kirschen sowie daraus hergestellte Fruchtaufstriche, Essige und Fruchtsaucen angeboten.



Auch Saucen, Pesto, Butterspezialitäten und vieles mehr gehören zum leckeren Sortiment der Nudlei-Werner.

ten. Ebenfalls zum Sortiment gehören Hausmacherwurst und Eingemachtes, Eier und Kartoffeln, Honig, Gewürze und Äpfel sowie vieles mehr aus regionaler Herstellung. Selbstgemachte Bistroprodukte zum Mitnehmen, wie Quiche, Blechkuchen und

Torten, Brot, Brötchen und Stuten, ergänzen das Angebot. Des Weiteren gibt es Kaffee, Weine und Sekt, auch Kinderbekleidung und diverse Dekoartikel.

Gleich nebenan, im ehemaligen Gastraum, sollen

Ob Grün oder Weiß: Spargel hat viele Liebhaber. Ab dem 1. April wird das Stangengemüse auch in Bevern feldfrisch angeboten.

zukünftig italienische Klassiker serviert werden. Ob Margherita oder Capricciosa, ob mit Meeresfrüchten oder Calzone, ob Quattro Stagioni oder Quattro Formaggi: Die angebotene Vielfalt wird jeden begeistern, der eine Vorliebe für diese würzigen belegten Teigfladen aus der italienischen Küche hegt.

Wer ein Faible für Pasta, Pesto und Co. hat, der ist jeden Freitag an der Hauptstraße 8 in Bevern willkommen. Denn natürlich werden Franziska und Swen Werner weiterhin mit ihrem Verkaufsstand unter der dicken Eiche vor Ort sein und direkt neben dem ehemaligen „Beverner Landhaus“ die Vielfalt der „Nudelei“ anbieten. Unter anderem reicht das Angebot an Frischenukeln mit zertifizierter Bio-Qualität von Nudeltaschen mit leckeren Füllungen über diverse Band-



Judith und Christoph Werner freuen sich, ihren Kunden zukünftig auch in Bevern feldfrischen Spargel, frische Erdbeeren und weitere Produkte ihres Deinsters Spargelhofes anbieten zu können.

nudeln und Lasagne in diversen Geschmacksvarianten bis hin zu Gnocchi, Saucen, Pesto und Butterspezialitäten. Alle Produkte stammen aus der eigenen Beverner Bio-Manufaktur und sind ausnahmslos handgemacht.

Übrigens: Die Nudelei-Werner serviert ihre frischen Bio-Nudel-Spezialitäten ebenfalls auf Festivals, Märkten, Messen sowie auf privaten Feiern jeder Art. Dazu benötigt werden ein Stellplatz und Sitzgelegenheiten, alles an-



Frishes Obst gibt es ab dem 1. April im Beverner Hofladen von Spargel-Werner.

dere wird mitgebracht – und zwar auch das gut gelaunte Personal sowie natürlich jede Menge Bio-Nudeln.

Eine Idee frischer ...



Demnächst

feldfrischer Spargel
und **frische Erdbeeren**
in unserem Hofladen in Bevern.

Von mittwochs bis sonntags
hausgemachte Leckereien wie Stuten
oder Quiche aus unserem Bistro.



Hofladen Bevern | Hauptstraße 8 | 27432 Bevern
Telefon 04149 - 93 48 4-0 | www.werner-spargel.de
Find us on Spargelhof. Werner

Nudelei
Werner



– mit **GENUSS** die
REGION stärken



JEDEN FREITAG VON
10.00 – 19.00 UHR
IN BEVERN UNTER
DER DICKEN EICHE

WWW.NUDELEI-WERNER.DE

1X IM MONAT
SONNTAGS



Noch heute gibt die Oste bei Ebbe den Blick auf Reste einer hölzernen Aufslipanlage der Siems-Werft frei. Mit der Winde wurde der Schlitten, auf dem die Schiffe befestigt waren, an Land gezogen.

Von Regina Schomaker

Früh wurde die Oste als Handels- und Transportweg genutzt. Waren wurden von Bremen nach Hamburg und zurück über Bremervörde geleitet. Ideale Transportmittel waren die plattbödigen Ewer, die in Werften entlang der Oste gebaut wurden. Dazu gehörte auch die Werft Siems in Gräpel, heute Heimat von Günther Bube und sein Lieblingsplatz: „Weil ich hier geboren bin!“

Gegründet wurde die Werft 1857 von Johann Steffens, der diese ein Jahr später an Barthold Siems verkaufte, dem Ur-Ur-Großvater von Günther Bube. Unter seiner Regie wurden die ersten Ewer in Gräpel gebaut, die neben Kolonialwaren auch Torf, Holz, Steine und Stackbusch

sowie Glas aus der „Marienhütte“ in Gnarrenburg transportierten.

Die Werft besaß drei Hellinge, auf denen die fertigen Ewer zu Wasser gelassen und zur Reparatur mit dem Spill wieder an Land gezogen wurden. Später kam eine motorbetriebene Winde zum Einsatz, die noch heute an ihrem Platz steht. Gleich daneben standen auf dem Werftgelände ein Werkstattschuppen, ein Gellenhaus und ab 1945 eine Schmiede. Dort wurden die Schiffe vom Baas, wie der Werftbesitzer genannt wurde, und seinem Team bis 1900 gebaut, danach noch gewartet und repariert. Der erste Ewer wurde in Gräpel 1859 zu Wasser gelassen, die letzten waren bis 1956 abgewrackt. Diese Arbeiten übernahmen Claus Siems, Enkel von Barthold Siems, und sein Team. Insgesamt 34 Schiffe wurden auf der Siems-Werft gebaut. 1966 wurde der Betrieb der am längsten

existierenden Werft in Gräpel, über drei Generationen in Familienbesitz, abgemeldet. Auch Hellmuth Bube, Schwiegersohn des letzten Werfteigentümers, hatte noch Schiffszimmerer gelernt, war aber nach seinem Studium als Schiffingenieur tätig. Für seine Söhne, die Zwillinge Harald und Günther Bube, war die Werft ihres Großvaters ihr schönster Spielplatz. Seit 1973 lebt Günther Bube mit Ehefrau Gerda wieder an die Oste. Dort ist und bleibt das ehemalige Werftgelände sein Zuhause, wo am Flussufer noch Reste der ehemaligen Hellinge zu erkennen sind.

Quellen: Chronik „100 Jahre Schifferverein Freundschaft von 1904“, „Bremervörde und die Oste“ von Dr. Elfriede Bachmann aus „Die Oste – Lebensader zwischen Elbe und Weser, Band 39 der Sonderveröffentlichungen des Heimatbundes der Männer vom Morgenstern, Examensarbeit von Günther Bube.



**BURN
OUT.**

■ Wintergarten
■ Terrassendächer
■ Fenster + Türen

■ falt- + Schiebeglaswände
■ Sonnen- und Lichtschutz

Mundt
Wir schaffen WohnFreiräume.

Outdoor-Küchen by BURNOUT.Kitchen
Jetzt online konfigurieren!

www.mundt-wohnfreiraum.de

Telefon + WhatsApp: 04144 - 233 785

Mundt GmbH & Co. KG Hauptstraße 11b | 21726 Oldendorf



25 Jahre – von 1983 bis 2008 – stehen die drei Sandsteinblöcke vor dem Postamt an der Ecke Alte Straße/Ludwigstraße.

„Zunehmende Kommunikation“ – Nach 25 Jahren an einem neuen Standort

Von Rainer Klöfkorn

Für Einige ist es nur ein „grober Klotz“, andere wiederum erkennen sehr wohl den künstlerischen Wert: Gemeint ist die aus drei Sandsteinblöcken bestehende Skulptur „Zunehmende Kommunikation“, die am Vörder See in Bremervörde steht.

Nicht jeder dürfte sich noch daran erinnern, dass das Kunstwerk von 1983 bis 2008 – also 25 Jahre – an anderer Stelle in Bremervörde stand.

Den Sandsteinblock, der verschiedene Personen zeigt, gestaltete der Künstler Wolfgang Kamp im Atelier in Steinau. Kurz vor der Einweihung des Postneubaues auf dem Eckgrundstück Alte Straße/Ludwigstraße wurde das Werk mit einem Kran auf dem Vorplatz abgestellt.

25 Jahre später war das Postamt an dieser Stelle bereits wieder Geschichte. Das Gebäude wurde abgerissen, die Skulptur beim Eingang zum See neu platziert. Dort steht sie noch heute – und vermutlich noch viele Jahre.



Nach dem Abriss des Postgebäudes ist die Skulptur mit dem Namen „Kommunikation“ am Eingangsbereich zum Vörder See neu aufgestellt worden.

„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
GRASBERG
WORPSWEDE

info@bestattungen-jessica-franzke.de



04763/9 37 92 61
04792/9 87 74 40
04792/9 87 74 40



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

DAS KRANKENHAUS FÜR TIERE

Ärzteamt in Posthausen behandelt täglich bis zu 120 meist vierbeinige Patienten und Problemfälle

Die Tierklinik Posthausen wurde 2014 eröffnet. Hunde, Katzen und Nager werden ambulant wie auch stationär bestmöglich versorgt. Foto: Carsten Bauke

Von Frauke Siems

Ein Golden Retriever erwacht nach einer Knie-OP aus der Narkose, ein Mischlingshund hat einen gebrochenen Ellbogen und bekommt eine Schiene, und einem Berner Sennenhund ist gerade ein großer, bis dato unentdeckter Grashalm aus der Nase gezogen worden: nur drei von den bis zu 120 Patienten, die täglich in der Tierklinik in Posthausen behandelt werden.

Die meisten Patienten sind schwer oder chronisch krank. „Normale“ hausärztliche Versorgung ist in der Klinik die Ausnahme. Foto: Carsten Baucke



Rund 120 Patienten werden täglich behandelt. Wegen der Corona-Pandemie haben Mensch und Tier zurzeit nur begrenzt und nach strikten Regeln Zutritt. Fotos (2): Siems/Baucke (1)

Hunde, Katzen und Nager werden in der 2014 eröffneten Klinik ambulant und/oder stationär bestmöglich versorgt. Die Krankenstationen sind voll. Das „Zuhause“-Magazin sprach mit Dr. Julia Neumann, Mitglied der Geschäftsführung der expandierenden Klinik, über moderne Tiermedizin und die Arbeit an einem Ort, an dem der Ausnahmezustand für die einen zum Alltag der anderen gehört.

Die Autokennzeichen auf dem übervollen Parkplatz sagen viel über das Einzugsgebiet der Klinik. Bremen, Rotenburg, Bremervörde, Osterholz, Verden, Diepholz, Stade, Brake, Hamburg, sogar Aachen. Vor dem Eingang unterhalten sich drei Hundehalter. Ein Bernhardiner, ein Königspudel und ein hüftlahmer Mischling sollen in der Klinik vorgestellt werden, und ihre Besitzer vertreiben sich die Wartezeit mit einem Plausch, bis der von den Mitarbeiterinnen der Annahme ausgehende Pager brummt und sie auffordert,

einzutreten. Einlass haben Mensch und Tier wegen der Corona-Pandemie nur begrenzt und nach strikten Regeln.

Dr. Julia Neumann war einige Jahre als angestellte Tierärztin in der Klinik beschäftigt, ehe sie 2018 zu Dr. Manfred Heine, Dr. Tim Bonin und Dr. Philipp Schmierer in die Geschäftsleitung wechselte. Die Klinik hat sich rasant entwickelt. Bei der Eröffnung 2014 gab es zwei angestellte Ärzte. Heute sind es 33 Tierärzte und 35 Helferinnen, plus elf Azubis, Hausmeister, Reinigungskräfte sowie Personal in Verwaltung und Klinikmanagement. Ein Anbau ist in Planung.

Behandelt werden Kleintiere, in erster Linie Hunde und Katzen, aber auch Kaninchen, Meerschweinchen, Chinchillas, Degus,



Assistenzarzt Julius Ostermann untersucht das Herz von Beagle-Hündin „Emma“ per Ultraschall. Tierärztin Dr. Julia Neumann, Mitglied der Geschäftsführung, guckt ihm beratend über die Schulter.

Mäuse, manchmal auch Ratten und Vögel. Neulich war ein Huhn da. Eine Kollegin von Julia Neumann ist auf Nager wie Kaninchen und Meerschweinchen spezialisiert. Humanmediziner haben es mit Menschen zu tun, die Tierme-

diziner in Posthausen mit Menschen und ihren Säugetieren. Vögel und vor allem Reptilien sind die Ausnahme, weil „sehr speziell“, sagt Neumann. Die meisten Patienten sind schwer oder chronisch erkrankt. Viele werden von den niedergelassenen Tierärzten im näheren oder weiteren Umkreis zur weitergehenden Diagnostik nach Posthausen überwiesen. Ein kleinerer Teil kommt wegen „ganz normaler“ tierärztlicher Versorgung.





Viele Patienten werden von den niedergelassenen Tierärzten im näheren und weiteren Umkreis zur Abklärung und weitergehenden Diagnostik an die Klinik überweisen. Foto: Carsten Bauke



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

Die Klinik ist apparativ bestens ausgestattet und hat Spezialisten in vielen medizinischen Fachgebieten. Die niedergelassenen Veterinäre im Umkreis nutzen das gute, kollegiale Verhältnis und schicken ihre Problemfälle nach Posthausen, wenn sie mit ihrem Latein am Ende sind.

Julia Neumanns Spezialgebiet ist die Kardiologie. Assistenzarzt Julius Ostermann will von ihr lernen und lässt sich beim Herzultraschall auf die Finger schauen. Auf dem Untersuchungstisch liegt die dreijährige Britisch-Kurzhaar-Katze „Ruby“, die mit einer schweren Atemnot in die Klinik gebracht wurde. Wie sich herausstellt, hat sie einen verdickten Herzmuskel. Britisch-Kurzhaar seien anfällig für Herzerkrankungen, erklärt Neumann. „Ruby“ wird Medikamente brauchen.

Katze „Chloe“, eine rote, neun Monate alte Maine Coon, ist zur Kastration angemeldet. Der Venenzugang ist gelegt, die Narkose beginnt zu wirken. Helferin Fenja Dally bereitet die junge Patientin auf den Eingriff vor, setzt den Tubus und rasiert ihr den pelzigen Bauch. Später wird sie die Narkose überwachen. Der jungen Mitarbeiterin und ihren Kolleginnen gefällt es, dass sie in der Klinik selbstständig arbeiten dürfen. Das entschädigt für manche Nachtschicht. Zwei Operationssäle gibt es, einen für Weichteile, einen für Knochen. Während Dr. Julia Neumann „Chloes“ Eierstöcke entfernt, hört man im OP nebenan eine Säge. Das Fachgebiet von Philipp Schmierer ist die Orthopädie. Der Hund auf dem Tisch vor ihm bekommt eine neue Hüfte. Bei Julia Neumann stehen gleich im Anschluss zwei Beagle zum



Kastration im OP: Dr. Julia Neumann entfernt einer jungen Maine-Coon-Katze die Eierstöcke. Tierarzthelferin Fenja Dally überwacht „Cloes“ Narkose. Fotos (2): Siemens

Herzultraschall auf der Liste. Katze „Choga“, 18 Jahre alt, hat einen Tumor unter dem Auge und wird palliativ versorgt. Für das Gespräch mit „Chogas“ Besitzerin nimmt sich Julia Neumann Zeit.

So wie die Tiermedizin in den vergangenen 20, 30 Jahren enorme Fortschritte gemacht hat, genauso hat sich die Tierhaltung verändert. Häufig ist ein Haustier Kind- oder Partnerersatz, für das Menschen viel zu investieren und „bis zum Äußerten zu gehen“ bereit seien,

sagt Neumann. „Da sind wir manchmal in den Bredouille, wenn es im Sinne des Tieres wäre, es von seinem Leid zu erlösen.“

Bekannt ist die Klinik auch für ihre Notdienstversorgung. Ohne sie wäre die nächste Adresse Hannover oder Lüneburg, von der Tierklinik Sottrum einmal abgesehen, mit der das Posthausener Team gut zusammenarbeitet. Viele Kliniken haben die notärztliche 24-Stunden-Versorgung aufgegeben. Um sie sicher-

zustellen, braucht es einen großen Personalstamm. Tageskliniken mit wenig Personal könnten dies kaum leisten. „Es gibt Bundesländer, wo es den Status nicht mehr gibt, auch Oldenburg und Bremen haben ihn

aufgeben“, berichtet Neumann. In Posthausen sei es erklärtes Ziel, den Notdienst aufrecht zu erhalten. „Das liegt in unserer Verantwortung als Tierärzte. Irgendeiner muss sich ja kümmern.“



Die stationäre Aufnahme der Patienten erfolgt in Boxen. Das Foto zeigt Dr. Julia Neumann in der zum Zeitpunkt unseres Besuches voll belegten Katzen-Station.



In unseren Räumlichkeiten behandeln wir Ihren Liebling mit aller **Ruhe und Sorgfalt**. Im Mittelpunkt unseres Handelns stehen die **Gesundheit und Lebensqualität** unserer Patienten sowie ein vertrauensvolles Verhältnis zu Ihnen.



Anästhesie & Intensivmedizin | Bildgebung | Chirurgie | Dermatologie
Heimtiermedizin | Innere Medizin | Kardiologie | Labordiagnostik
Neurologie | Onkologie | Ophthalmologie | Zahnheilkunde

 Rothlaker Straße 1
28870 Posthausen

 Montag - Freitag
8:30 - 20.00 Uhr

 Telefon:
04297 - 168990



Vor der Investition in ein eigenes Wohnmobil lohnt sich das Leihen, um verschiedene Modelle kennen zu lernen.

Vor dem Kauf: Ein Campingmobil mieten

Wer gerade erst das Reisen mit dem Wohnmobil für sich entdeckt hat oder dies gerne einfach einmal ausprobieren möchte, kauft meist nicht direkt ein eigenes Gefährt. Für diese Fälle stehen zahlreiche Anbieter zur Verfügung, die ein Reisemobil vermieten.

Vor dem Kauf des eigenen Wohnmobils kann es hilfreich sein, verschiedene Modelle kennenzulernen. Und weil dies auf Reisen besser geht, können Wochenend-

ausflüge mit verschiedenen Wohnmobiltypen bei der Entscheidung helfen. Wer im Ausland besonders flexibel unterwegs sein möchte, kann schon von zu Hause aus das mobile „Zuhause vor Ort“ mieten. So kann das Reisemobil bequem an einem Ort abgeholt und nach dem Urlaub am Ziel abgegeben werden. Bei der Wahl des richtigen Anbieters lohnt sich der Vergleich: Nicht jede Vermietungsagentur hält das individuell passende Modell bereit. Auch preislich sollte verglichen werden: Welche Ausstattung, wie viele Kilometer und welche Versicherung sind im Mietpreis inbegriffen? Neben zahlreichen professionellen

Diensten hat sich auch ein Markt für private Vermietungen gebildet. Gerade diejenigen, die für den (kurz) Urlaub eine besonders individuelle Unterkunft suchen, werden hier meist fündig.

Liebevoll und gemütlich ausgebaute Gefährte sorgen für das ganz besondere Erlebnis. Auch hier ist es wichtig, auf den richtigen Versicherungsschutz zu achten, um bei einem Unfall kein Haftungsrisiko einzugehen. Egal, ob professionell oder privat vermietet wird, sollte immer ein Mietvertrag aufgesetzt werden, in welchem bereits vorhandene Mängel aufgelistet sind. (lps/ML)

**Roadtrip. Abenteuer. Freiheit.
Das ist Camping.**

www.spreckelsen.de

**10% Rabatt* auf Ihre Buchung über unsere Website oder telefonisch.
Nur bis zum 30.04.2022!**

*bei Buchung eines unserer Campingmobile über unseren Buchungskalender auf www.spreckelsen.de/camper-mieten oder telefonisch. Angebot nur gültig beim Autohaus Spreckelsen. Barauszahlung nicht möglich. Irrtümer vorbehalten.

**Autohaus
Spreckelsen**
Mit uns können Sie rechnen.



Nutzfahrzeuge

Ernst-Bode-Straße 4-6 | 27432 Bremervörde | 04761 98200 0 | info@spreckelsen.de

DER KLANG VON ROST UND HOLZ

**Beispielbare Kunst:
Wie der Bremervörder
Thomas Dendorfer aus
Fundstücken und Abfällen
Musikinstrumente baut**



Ungezählte Stunden verbringt Thomas Dendorfer in seiner Werkstatt. Der Bremervörder verbindet zwei Leidenschaften aufs Originellste miteinander: Musik und Tüfteln. Foto: Schmidt

Von Thomas Schmidt

Was haben Duschvorhang-Ringe, ein alter Heckenschere-Akku und ein rostiges Stück Eisen vom EVB-Bahndamm mit Musik zu tun? Sehr viel – zumindest in der Welt von Thomas Dendorfer. Denn der Bremervörder verbindet zwei Leidenschaften aufs Originellste miteinander: Musik und Tüfteln. Die „Zuhause“-Redaktion durfte dem kreativen Ingenieur und Instrumentalisten in seiner kleinen Werkstatt im Norden der Stadt über die Schulter schauen.

Auch wenn Dendorfers Gitarren „Marke Eigenbau“ zweifellos auch in einer Galerie für zeitgenössische Skulpturen eine gute Figur machen würden, sind die bizarren Geschöpfe mit so rätselhaften Bezeichnungen wie „HoBoRR I“ oder „HoBoRR II“ keineswegs Selbstzweck: Denn

auf jedem seiner kleinen Kunstwerke aus Schrott kann Dendorfer spielen, was er am meisten liebt: den Blues. Mit einem Looper hat er im Mehrspurverfahren mehrere eigene Songs produziert und auf seinem YouTube-Kanal veröffentlicht. Mal erdig-zupackend, mal leise und melancholisch-sehnsuchtsvoll – doch immer mit eigener Handschrift.

Denn jedes Instrument ist ein Einzelstück und seine Improvisationen und Eigenkompositionen lassen ohnehin den unverwechselbaren Anspruch eines Individualisten erkennen. Auf YouTube sind seine kleinen Gesamtkunstwerke zu hören, die sich auch sehen lassen können. Wer seine Instrumente selbst baut, eigene Stücke produziert, gibt auch die visuelle Gestaltung nicht aus der Hand: Dendorfer fotografiert leidenschaftlich gerne und unterlegt die Songs mit seinen stimmungsvollen Fotos, etwa von den Landschaften der Region. Für seinen „Vörder-See-Blues“ fotografierte er Graugänse, Höckerschwäne und Kraniche, die über seinen Improvisationen auf der leicht angezerrten Bluesgitarre davon schweben.



Auf jedem seiner selbstgebauten „Kunstwerke aus Schrott“ kann Dendorfer spielen, was er am meisten liebt: den Blues.



Die „Mutter aller Effektgeräte“: eine Talkbox, die mal eine Brotbox war.

Musiziert hat Thomas Dendorfer schon immer – gerne denkt er an seine Schülerband „Trafalgar“ zurück, mit der er Ende der 1970er Jahre zwei Dutzend Auftritte hatte: zum Beispiel auf dem Bremervörder Stadtfest, nicht zu vergessen bei „Mutti Müller“ in Seedorf, im legendären „Café Lok“ am Bahnhof oder im Tennisheim in der Waldstraße. Songs von den Beatles, Cat Stevens, Jimi Hendrix, aber auch eigene Stücke waren im Repertoire. „Das ist lange her“, sagt er nicht frei von Wehmut mit Blick auf seine frühen Jahre. Doch der „Ernst des Lebens“ fordert seinen Tribut: Zunächst als Zeitsoldat in der Vörde Kaserne, später als Elektroingenieur für mehrere Unternehmen in Bremervörde und jetzt in Bremen will ein Leben gelebt werden, das beruflich bedingt weniger Freiräume für die Musik lässt. Gleichwohl bleiben die Gitarrensounds von Big Bill Broonzy bis Muddy Waters und Louisiana Red, von Jimi Hendrix bis Keith Richards oder von Mark Knopfler bis Joe Bonamassa stete Begleiter Dendorfers – nicht nur als Hörer, sondern auch als Interpret: „Seit Jahren spiele ich in meinen vier Wänden diverse Instrumente, bin jedoch nicht mehr damit unterwegs“, erzählt der 63-jährige Bremervörder.

Mehr als vier Jahrzehnte nach der Schülerband-Zeit kommt er auf die Idee, die auch die „Zuhause“-Redaktion neugierig gemacht hat: der Instrumentenbau aus Abfällen und Fundstücken. Klingt nach „Pandemie-Projekt“, ist aber keines, sondern eher ein spontaner Einfall im „Jahr

Was der Moorexpress, aber aber auch US-amerikanische Eisenbahnen, mit seinen Instrumenten zu tun haben, erklärte Thomas Dendorfer der „Zuhause“-Redaktion.

vor Corona“: „Alles begann damit, dass ich 2019 für meine ungeborene Enkelin einen Wickeltisch baute. Aus dem Abfallholz entstand der Hals meiner CigarBox-Gitarre („Louis“) und dann machte es mir plötzlich Spaß“, erinnert sich Dendorfer an sein erstes Bauprojekt. Danach tüftelte er gleich weiter und es entstand eine viersaitige Gitarre, die er „HoBoRR“ I taufte. Als Material dienten ihm unter anderem ein Stück Holz, das er irgendwo am Wegesrand fand, und Metallschrott sowie Fundstücke vom Bremervörder Bahndamm.

„Da mir noch eine Steelgitarre in der Instrumentensammlung fehlte, dachte ich mir: warum nicht einfach weitermachen“, sagt er zur Vorgeschichte seiner Gitarre „HoBoRR II“, der er eine spezielle Klangregelung für einen ganz bestimmten kultigen Sound verpasste: „Die Gitarre ist umschaltbar: auf den Sound der 50er oder der 60er Jahre. Denn die 50er-Variante hatte einen ungewollten Fehler: mit der Lautstärke-Regelung veränderte man ungewollt die Tonhöhe. Bis die Techniker dies korrigierten, vergingen gut zehn Jahre, die Musikstücke lebten jedoch mit diesem Fehler weiter, der ertümlich war und durch die Umschaltung nachproduziert werden kann“, erzählt der findige Soundtüftler, der sich



Thomas Dendorfers jüngstes Projekt ist gerade fertig geworden: ein neuer Steh-Bass aus Kiefern- und Buchenholz.

Fotos: Dendorfer

immer auch für die physikalische Welt hinter den Klängen interessiert: für das weite Feld der Frequenzen, der Klangerzeugung mittels elektromagnetischer Tonabnehmer, für das komplexe Wechselspiel von Mechanik und analoger Signalerzeugung, für Schallwellen und die unüberschaubare Vielfalt analoger Effektgeräte.

So zufällig die Materialien sind, die dem Technikfreak in die Hände fallen, so planvoll geht Thomas Dendorfer mit seinen Fundstücken um. Am Anfang eines jeden Projektes steht eine Skizze, mit der Formen, aber auch schon ganz bestimmte Klangvorstellungen festgehalten werden. Denn bei aller Leidenschaft für die Musik will Dendorfer herausfinden, wie etwas gespielt wird, welche Technik zum Einsatz kommt und warum etwas klingt, wie es klingt. Die berufliche Qualifikation, zu der auch einige Semester Akustik gehören, ist bei seinen Projekten ebenso hilfreich wie ein spielerischer Umgang mit recycelbaren Materialien. Würde es den Begriff Nachhaltigkeit nicht schon geben, müsste man ihn für Dendorfer erfinden: ein großes Stück Kiefernholz



vom Wegesrand wird zum Gitarrenkorpus, ein alter AMC-Kochtopf-Deckel (als Resonator) ist zentraler Bestandteil eines selbstkonstruierten Banjos und ein Stück Besenstiel dient als Klangregelknopf. Und auch die Verzierung kommt nicht kurz: das besorgt ein rostiger Nagel.

Die Namensgebung für seine „HoBoRR“-Instrumenten-Reihe kommt nicht von ungefähr: Dendorfer ist fasziniert von den Hobos, jenen heimatlosen Wanderarbeitern, die Ende des 19. Jahrhunderts auf Güterzügen in den USA unterwegs waren – ohne Geld in der Tasche, aber mit vielen Träumen im Kopf. „Die Gitarre war ein ständiger Begleiter, Hoffnungs- und Trostspender für einsame Stunden“, erzählt Dendorfer über jene legendären Gestalten, die heute einen festen Platz im kollektiven Gedächtnis der US-amerikanischen Populärkultur haben, auch wenn sie zu Lebenszeiten am Rande der Gesellschaft standen. „Es gibt aus dieser Zeit die ungewöhnlichsten Selbstbauten, die man sich nur denken kann. Aus dem, was man findet, etwas zu machen, das war oft die Aufgabe“, erzählt Dendorfer, der in seiner Bundeswehrzeit als Soldat des Bremervörder Flugabwehrraketen-

regiments für ein Jahr lang in die USA versetzt wurde und mit seiner Frau ein Jahr lang in Alabama gelebt hat. Der Begriff „Hobo“, der für die Namen seiner Instrumente Pate stand, habe ihn immer fasziniert – und vielleicht auch der Freiheitsdrang jener Menschen, die damals aus der Not heraus ihre eigenen Instrumente bauen mussten.

Ohne Not, aber mit großer Freude am Basteln, werkelt Dendorfer sich von Instrument zu Instrument. „Doch nichts geht ohne Planung“, sagt der Tüftler mit Blick auf seine handschriftlichen Baupläne. Das gilt natürlich auch für ein „Klangbord“, mit dem sich experimentelle Klänge wie aus der psychedelischen Soundküche von Pink Floyd herstellen lassen, natürlich nicht mit einem Griff in die Trickkiste digitaler Effektschmieden, sondern einfach mit neu zusammengeschaubten Armaturen aus dem Sanitärbereich, allerlei Holzresten, einer Metallfeder und einer Triangel. Und wenn der Soundtüftler mal ein neues Effektgerät braucht, bastelt er sich einfach mit Hilfe eines Brillenetuis einen Vorverstärker, und aus einer alten Brotdose wird eine „Talkbox“.



Alles begann damit, dass Dendorfer 2019 für seine ungeborene Enkelin einen Wickeltisch baute. Aus dem Abfallholz entstand der Hals seiner Cigar-Box-Gitarre. Fotos: Dendorfer

Sein jüngstes Projekt ist gerade abgeschlossen: ein neuer Steh-Bass aus Kiefern- und Buchenholz mit einer überdimensionalen Kopfplatte aus einem alten Wohnzimmertisch. Bauzeit: rund drei Monate. „Für mich ist das pure Entspannung“, sagt Dendorfer über ungezählte Stunden in der Werkstatt. Und wer seinen Namen auf YouTube eingibt, kann sich gleich mitentspannen, vielleicht mit dem „Vörder-See“-Blues, dessen Klänge einen idealen Soundtrack zum nebelverhangenen Himmel über dem See liefern. Und wer weiß? Vielleicht ist im weltweiten Netz schon bald ein neuer Song zu hören: mit dem Klang von Rost und Holz.

Und hier geht's zum „Blues vom Vörder See“: www.youtube.com/watch?v=dUyMgQnxRn8



Experimentelle Klänge à la Pink Floyd? Mit selbstgebaute Klangboard auch ohne digitale Tricks kein Problem.



Wasserverband Bremervörde
Austraße 32 · 27432 Bremervörde-Minstedt
Tel. 0 47 64 / 93 93-0 · Fax 0 47 64 / 93 93-28
Störungsdienst: Tel. 0 47 64 / 93 93-0
www.wasser-brv.de · info@wasser-brv.de




»Entrümpeln befreit!«

Von Nora Buse

Der Frühling ist die beste Zeit zum Entrümpeln und sich von unnötigem Ballast zu befreien. Was es dabei zu beachten gilt, weiß Andrea Burfeind aus Minstedt. Die Hauswirtschafterin und Vorsitzende der Bremervörder Landfrauen hat ein paar Tipps für die „Zuhause“-Leserinnen und Leser gesammelt. Bevor man sich ans Ausmisten macht, sollte man allerdings zunächst in sich hineinhören, ob man überhaupt in der richtigen Stimmung ist: „Entrümpeln geht nicht jeden Tag. Man muss in der richtigen Stimmung sein, um Dinge loslassen zu können.“

Mit Bedacht einkaufen

„Im Grunde fängt Entrümpeln beim Einkaufen an. Brauche ich diese Creme oder die zehnte Blumenvase wirklich? Das gleiche gilt für Kleidungsstücke. Brauche ich wirklich noch das sechste weiße T-Shirt?“ Sogar beim Einkauf von Putzmitteln lässt sich laut Andrea Burfeind sparen: „Meistens reichen ein Neutralreiniger, ein Essigreiniger und vielleicht noch ein Sodareiniger.“

Sofort handeln

„Kaputte Gegenstände entweder sofort aussortieren oder sofort reparieren“, rät Andrea Burfeind. „Kaputte Geräte werden auch im Schrank nicht wie von Wunderhand wieder heil.“

Ordnung im Kleiderschrank

Die meisten von uns besitzen zu viele Kleidungsstücke. Um den Überblick nicht zu verlieren und regelmäßig auszumisten, hat Andrea Burfeind zwei Tipps: „Einfach die Kleiderbügel verkehrt herum auf die Stange hängen. Nach dem Waschen werden Kleiderbügel wieder richtig herum einsortiert. Auf diese Weise

behält man im Blick, welche Teile getragen wurden und welche nicht. Was ein Jahr lang nicht angezogen wurde, wird aussortiert.“

Schluss mit dem Papierkrieg

Es gibt Unterlagen, die nur für eine begrenzte Zeit aufbewahrt werden müssen. Andrea Burfeind sortiert diese Papiere nach Datum und packt sie in Kartons: „Diese Kisten werden mit einer Art Verfallsdatum versehen und können an diesem Tag entsorgt oder geschreddert werden - ohne sich darüber den Kopf zu zerbrechen.“

Kisten und Körbe für mehr System

„Wenn die Dinge ihren festen Platz haben, kommt nicht so leicht Chaos auf“, sagt Andrea Burfeind. Sie sortiert Gegenstände deshalb gerne in Kisten und Körbe. „So wissen schon die Kinder, wo sie ihr Spielzeug verstauen können“, erklärt die Minstedterin. Das Kisten-Prinzip setzt sie übrigens auch in der Küche um. Ihre Vorräte bewahrt sie in Dosen auf und sortiert Utensilien thematisch in kleine Kisten.



Andrea Burfeind rät dazu, Schubladen regelmäßig auszumisten: „Das befreit und tut auch der Seele gut.“ Fotos: Buse



Für Ordnung im Kleiderschrank: Einfach alle Kleiderbügel verkehrt herum aufhängen. Wurde ein Kleidungsstück getragen, darf es wieder in die ursprüngliche Richtung aufgehängt werden. So behält man den leichter den Überblick, welche Stücke getragen werden und welche lieber verkauft oder gespendet werden können.

Nicht zu viel auf einmal

„Alles auf einmal machen zu wollen, ist das Ende vom Aufräumen.“ Andrea Burfeind rät beim Entrümpeln und beim Frühjahrsputz Schritt für Schritt oder Raum für Raum vorzugehen. „Zu große Ziele sorgen nur für Stress. Am Ende wundert man sich dann doch, wie lange es gedauert hat, nur den Badezimmerschrank auszumisten und auszuwischen.“

Beherrschtes Chaos

„Ein Haus ist zum Leben da, es darf also ruhig hier und da mal etwas rumliegen“, findet Andrea Burfeind, die früher als Dorfhelferin aktiv war. Sie empfiehlt deshalb eine Chaos-Ecke oder ein Chaos-Zimmer, in dem man „mal schnell was verschwinden lassen“ kann. Und in jede Küche gehört ihrer Meinung nach eine „Klim-Bim-Schublade“, in der pures Chaos herrschen darf.

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

Bremervörder Innenstadt aus der Luft betrachtet



Mitunter ist es nicht ganz einfach, das genaue Jahr eines Fotos zu bestimmen. Bei diesem Luftbild der Bremervörder Innenstadt wird die Datierung durch ein Detail ermöglicht: Der Bau des neuen Rathauses hat begonnen. Folglich muss die Aufnahme im Frühjahr 1984 entstanden sein, wofür auch spricht, dass in der Marktstraße und auf dem Marktplatz die Marktbuden aufgebaut sind – aller Wahrscheinlichkeit nach für den alljährlichen Frühjahrsmarkt.

Text: Rainer Klöfkorn / Foto: Archiv BZ



*Den Abschied für immer
vergisst man nie.*

Liebevoller Abschiede spenden Trost.

Müller
BESTATTUNGEN SEIT 1918

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



24 Stunden Betreuung

in Ihrem eigenen Zuhause!



Ihre Ansprechpartnerin
Anna Maria Lührs

Rufen Sie mich gerne
an und vereinbaren
einen Termin für
ein unverbindliches
Beratungsgespräch.

ProDOMO 
persönliche Betreuung Zuhause

Alte Straße 73 · 27432 Bremervörde

Mobil: 0 176 - 62 73 30 49

Telefon: 0 41 68 - 922 86 55

info@prodomo-betreuung.de

www.prodomo-betreuung.de



Für die neue Ausgabe von „Zuhause zwischen Elbe und Weser“ haben wir mit Rosi Holsten gesprochen. Die 65-jährige Sandbostelerin führte viele Jahre das Gasthaus „Zum Grünen Jäger“, das sie vor fünf Jahren an ihren Sohn Thomas übergeben hat. Im Ruhestand ist sie deshalb aber nicht. Sie ist weiterhin für die Gäste da und unterstützt ihren Sohn im Betrieb, der seit vier Generationen im Familienbesitz ist.

Privat ist sie seit über 20 Jahren mit ihrem Partner Hartmut Schlesselmann glücklich. Viel Freude machen ihr zudem die vielen Stammgäste und das gute Miteinander im Team des Gasthauses. Als treuer HSV-Fan drückt sie der Mannschaft die Daumen für den Wiederaufstieg in die 1. Bundesliga.



10 Fragen an... Rosi Holsten

Was ist Ihr Lebensmotto?

Immer nach vorne schauen

Wer waren Ihre Jugendidole?

Meine Mutter.

Was ist Ihre größte Stärke?

Leute bei Laune halten.

Was ist Ihr Leibgericht?

Steaks .

Was ist Ihre größte Schwäche?

Der HSV.

Ihr Lieblingsplatz in der Region?

Die Oste.

Was motiviert Sie?

Nette Gäste und meine Enkelkinder.

Was macht Ihnen Angst?

Corona.

Wofür hätten Sie gern mehr Zeit?

Reisen mit der Familie und HSV-Spiele besuchen.

Worüber können Sie sich richtig ärgern?

Unehrlichkeit.

Auch so geht Klimaschutz

Eine neue Heizung mieten statt kaufen

„Die Neue“ spart Heizkosten und schont die Umwelt. Und bequem und günstig wird's mit einem Heizungsleasing

Foto: © Zukunft ERDGAS/Thinkstock

Was in der Auto- oder Musikbranche längst gang und gäbe ist, hat seit geraumer Zeit auch die Energiewirtschaft erreicht, der Trend zum Nutzen statt zum Besitzen“, weiß Frank Schorn, Wärmeexperte und Partnermanager für das Handwerk beim Energiedienstleister EWE. Musik zu streamen und Autos zu leasen, sei heute eher die Regel als die Ausnahme. „Diese Nutzermentalität stellen wir zunehmend auch bei Energiekunden fest“, so Schorn. Statt eine Heizung zu besitzen und sich um sie zu kümmern, wollen viele nur ganz bequem ihre Wärme nutzen. Die Technik dahinter überlassen sie den Experten. Diesem Wunsch trägt auch EWE Rechnung. „Unsere Kunden haben die Möglichkeit, Wärme zu kaufen. Die Heizung dafür stellen wir zur Verfügung. Wir vermieten sie quasi, mit allem was dazu

gehört“, erläutert der EWE-Mann. EWE ZuhauseWärme heißt das Komplettpaket. Es beinhaltet neben der Anschaffung der Heizung auch einen vollumfänglichen Service mit Wartungs-, Reparatur- und Schornsteinfegerleistungen. Der Kunde zahlt dafür – ähnlich wie beim Autoleasing – einen monatlichen Grundbetrag und die Kosten für seinen individuellen Energieverbrauch.

Starke Partnerschaft

Das Wärmepaket bietet EWE deutschlandweit in Kooperation mit Anlagenherstellern und Handwerksbetrieben an. In Bremervörde und Umgebung kooperiert EWE mit verschiedenen Handwerkspartnern. Gemeinsam sorgen die Partner dafür, dass die Kundschaft eine für sie optimale Wärme-Lösung bekommt. EWE ist für die Anlage verantwortlich, der Handwerker erledigt Installation, Reparaturen und Wartungen.

Regelmäßige Wartung ist Klimaschutz

Die Wartung sei Schorn zufolge im Sinne des Klimaschutzes wichtig. Nur eine richtig eingestellte Heizung arbeite effizient, und damit klimafreundlich. „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“, sagt Schorn. Wer sich für Wärme+ entscheidet kann sicher sein, dass seine Heizung immer optimal eingestellt ist und so sparsam und klimafreundlich arbeitet. „Klimaschutz ist uns wichtig, darum gibt es EWE ZuhauseWärme zukünftig auch mit Biogas.“

Weitere Informationen zum Rundum-Sorglospaket EWE ZuhauseWärme gibt es online auf ewe-waerme.de.

Über EWE

Als innovativer Dienstleister ist EWE in den Geschäftsfeldern Energie, Telekom-

munikation und Informationstechnologie aktiv. Das Unternehmen mit Hauptsitz im niedersächsischen Oldenburg gehört zu den großen Energieunternehmen in Deutschland. Neben einer sicheren Versorgung haben die Unternehmen der Gruppe früh auf Ökoangebote und clevere Produktpakete gesetzt und helfen Kunden mit Dienstleistungen rund um die Energieeffizienz, mit ihrer Energie mehr zu bewegen. EWE gehört zu den Top 3 Dienstleistern im Bereich Contracting in ganz Deutschland und übernimmt für Kommunen und private Investoren den Bau und Betrieb von Heizungen und komplexen Wärmelösungen.



Frank Schorn Foto: privat

Handwerker in Ihrer Nähe

Ingo Müller GmbH & Co. KG	04765 4443500
B-G-S-Paulsen Haustechnik GmbH & Co. KG	04761 93170
Brandt Haustechnik GmbH	04761 5672
Dirk Kück Heizung Sanitär	04761 746017
Ernst-August Meyer Haustechnik	04761 2753
Hensel Heizung-Klima-Sanitär GmbH	04761 98520
Dieter Hinners Heizung & Sanitär GmbH	04285 334
Bunk Haustechnik	04763 262
Hoppe GmbH & Co.KG	04763 8046
Konz GmbH	04763 243
BADENIUS GmbH	04773 622
Harald Weidler Heizung-Sanitär-Solar GmbH	04766 820688
Müller Haustechnik GmbH	04144 61700
Haus & Technik Pape GmbH	04284 930410
Langhage – Littwitz Haustechnik GmbH	04284 93100
Pape Haustechnik GmbH	04284 93090

Trödel kreativ neu belebt

Plönjeshausener
TV-Frau Steffi
Treiber stellt wei-
teres Upcycling-
Projekt vor

Upcycling-Projekt

Barhocker-Regal
kopfüber aufgeräumt



In der Herbstausgabe des vergangenen Jahres stellten wir die Plönjeshausener TV-Frau und Upcycling-Expertin Steffi Treiber vor. Unter Anleitung der Gastgeberin der WDR-Sendung „Steffi Treibers Lieblingsstücke“ durften unsere Leser aus einem Holzbrett ein Hängeregale bauen. Das kam so gut an, dass wir daraus eine Serie machen. Dieses Mal stellt die 40-Jährige das Projekt Barhocker-Regal aus ihrem Buch „Kreative Lieblingsstücke“ vor. Und wieder sind die Zuhause-Leser zum Nachmachen eingeladen.



Das für das Regal benötigte Werkzeug und Material.

Und so wird's gemacht:

Nachdem die Regalbretter ungefähr passend zugesägt wurden, wird mit dem Winkelmesser und der Konturenlehre die genaue Schräge und Form der Stuhlbeine ermittelt und auf die Regalbretter übertragen.



Trauerfeierlichkeiten und hauseigenes **Café der Erinnerung**

Erd-, Feuer-, See- und Naturbestattungen



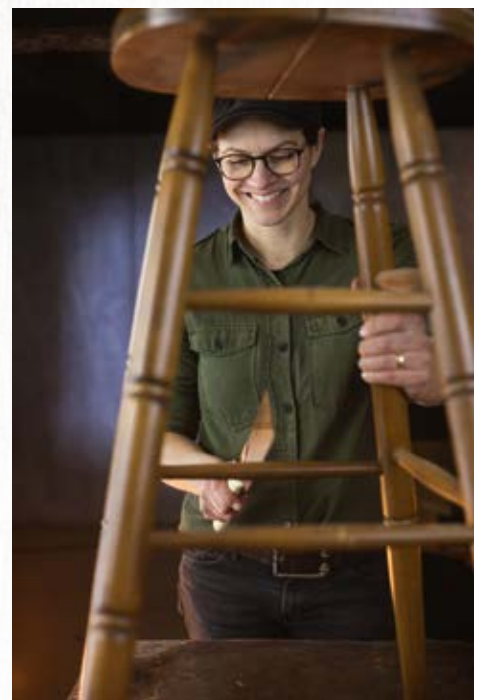
Bestattungshaus Weihs



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



Anschließend mit der Stichsäge und dem passend schräg gestellten Sägeblatt die Aussparung für die Stuhlbeine sägen. Nicht vergessen: eine Hälfte wird später auf dem Kopf stehen- das muss beim anzeichnen beachtet werden!



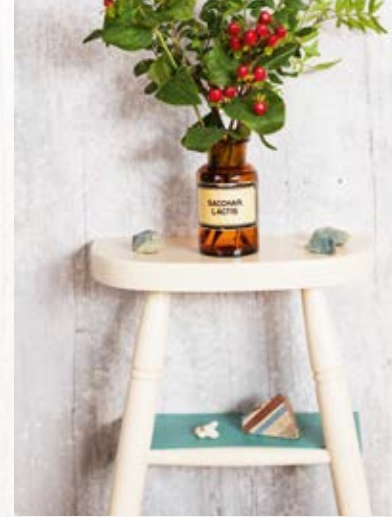
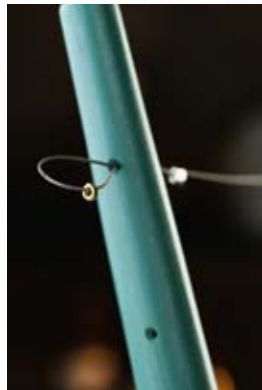
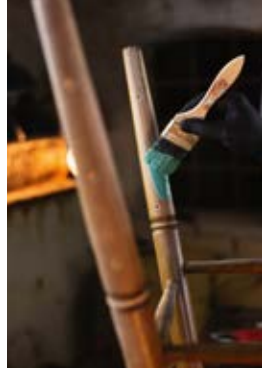
Die genaue Mitte des Barhockers mit Hilfe eines selbstgebaute Lots (Schnur, Klebeband + Gewicht) bestimmen und auf beiden Seiten, sowie der Sitzfläche anzeichnen.

Den Barhocker mit passenden Sägen zerteilen. Ich verwende eine Handkreissäge mit Schiene und eine Japansäge.

Mit einem Holzbohrer gleichmäßig Löcher in die Stuhlbeine bohren, um Später das Drahtseil durchfädeln zu können.

Ist der Barhocker gut angeschliffen (80er oder 120er Schleifpapier) kann er mit Buntlack lackiert werden. Ich bevorzuge Buntlacke auf Wasserbasis, so genannte Acryllacke.

Jetzt noch das Drahtseil durchfädeln und spannen. Darauf achten, dass man zuerst die Quetschkausche auffädelt, bevor man von innen durch das Loch geht, dann die Mutter auffädelt und wieder Zurück durch da gleiche Loch geht um dann das Drahtseil mit der Kausche zu befestigen. Dann das Drahtseil so fest wie möglich mit einer Zange spannen und durch das gegenüberliegende Loch fädeln – auch hier die Quetschkausche nicht vergessen zuerst aufzufädeln.



Kreative Lieblingsstücke
designed by Steffi Treiber

ISBN: 9783772445767,
176 Seiten, ist im frech-
verlag erschienen und
kostet 24,- Euro.

Barhocker-Regal kopfüber aufgeräumt

Werkzeuge und Material

- Barhocker
- Holzbretter für die Regalböden
- Drahtseil + Quetschkauschen, Muttern
- Buntlacke
- Winkel zum Befestigen an der Wand
- Säge zum Zerteilen der Sitzfläche und Zusägen der Regalbretter
- Handsäge zum Zerteilen der Querstangen
- Winkelmesser (optional)
- Konturenlehre (optional)
- Lot, alternativ Schnur + Gewicht
- Akkubohrschrauber mit Holzspiralbohrer, Ø 3,5 mm,
- Schleifpapier 80/120er-Körnung
- Pinsel + Schaumstoff-Farbwalze
- Zange
- Seitenschneider



hagebaumarkt
HIER HILFT MAN SICH.

**Starten Sie
in den
Frühling!**

Bremervörde · Gewerbering 4

Tel. 0 47 61 / 92 64 40

www.hagebaumarkt-bremervoerde.de

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8 - 19 Uhr · Samstag 8 - 18 Uhr



Wiederbelebte BOXERLEGENDE

Thomas Meyer
aus Plönjeshausen
baut Rallye-
Motorräder
von BMW in
Kleinserie nach





Im Jahr 1985 gewann der nur 1,64 Meter große Belgier Gasthon Rahier auf einer zu diesem Zweck umgebauten BMW R 80 G/S die berühmte Rallye Paris-Dakar. Damals war Thomas Meyer (Foto links) 17 Jahre alt, und solch ein Motorrad war für ihn unerreichbar. 37 Jahre später baut der Plönjeshausener die Maschine in seiner Werkstatt in Kleinserie nach. Fotos: BMW/bz

Von Stefan Algermissen

Als Rennfahrer Gaston Rahier 1985 zum zweiten Mal in Folge die Motorradwertung der Rallye Paris-Dakar gewann, wurden Mensch und Maschine zu Legenden. Die Szene schwärmte vom nur 1,64 Meter großen Belgier, weil er wie kein Zweiter durch die Wüste Afrikas pflügte und selbst durch Stürze nicht zu stoppen war. Sein Motorrad, eine speziell für die Rallye gebaute BMW R 80 G/S, wurde zur Ikone, weil sie im wahrsten Sinne des Wortes unverwundlich war. Knapp 40 Jahre später wird diese BMW in Kleinserie nachgebaut. Der Plönjeshausener Thomas Meyer (55) hat bereits drei Exemplare an internationale Kunden verkauft.

In der Region Bremervörde ist Thomas Meyer vor allem bekannt als Mit-Inhaber der Beverner Discothek „Ta-Töff“. Gemeinsam mit Bruder Stefan führt er den Betrieb in zweiter Generation. Doch der ausgebildete Restaurantfachmann hat neben seinem Beruf vielfältige Interessen. Meyer ist Jäger, und er fährt seit Jahrzehnten Motorrad. Vor

allem aber hat Meyer ein gutes Händchen fürs Handwerk. Der 55-Jährige ist „Schrauber“ und Tüftler aus Leidenschaft.

Bereits vor 15 Jahren sorgte der 55-Jährige mit einer von ihm entwickelten Maschine für Aufsehen. Seinen „Caipimax“ brachte Meyer auf dem

Höhepunkt der Caipirinha-Booms zur Marktreife. Mit der halbautomatischen Limettenpresse samt Lager für 80 der Südfrüchte konnte der aus Cachaca, Limette, Zucker und Eis bestehende Cocktail wesentlich fixer ins Glas gebracht werden. Mit dem Spirituosen-Hersteller Pitú als Partner wurde der „Caipimax“ international vertrieben.

„Das Tüfteln macht mir einfach Spaß, und es ist eine schöne Ablenkung zum Beruf“, sagt der Plönjeshausener. Reich habe ihn der „Caipimax“ gewiss nicht gemacht, aber viel wichtiger sei ihm der Weg zum Ziel gewesen. „Ich hatte mir einfach Gedanken darüber gemacht, wie wir auch bei uns im ‚Ta-Töff‘ den Prozess der Cocktail-Herstellung vereinfachen können. Und am längsten dauert es nun mal, die Limetten zu stößeln. Dabei ist damals der



**DAS AHLENMOOR
MIT MOORBAHN**

AHLENMOOR.DE

**ERLEBEN SIE
EIN LEBENDIGES
HOCHMOOR**

MoorInformationsZentrum

Am Hohen Kopf 3 | 21776 Wanna

T (047 57) 818 95 58 | [f/ahlenmoor](https://www.facebook.com/ahlenmoor)



Thomas Meyer in seiner Werkstatt: Auf Basis alter, serienmäßiger BMW R 80 G/S baut der Hobby-Schrauber das Sieger-Motorrad der Rallye Paris-Dakar von 1985 nach. Dabei achtet er aufs kleinste Details. Arbeiten, die er nicht selber erledigen kann, vergibt er an Handwerker aus der Region - oder auch mal an die Schweißexperten der Firma SWT-Sports aus Schweinfurt. Foto: Algermissen

„Caipimax‘ herausgekommen“, grinst der 55-Jährige, der aktuell wegen Corona unfreiwillig viel Zeit hat: Das „Ta-Töff“ ist wegen der Pandemie noch geschlossen, deshalb verbringt er seit zwei Jahren mehr Zeit denn je in seiner Werkstatt.

Doch was hat es mit den Motorrädern auf sich? „Ich habe schon als 14-Jähriger an Mofas herumgeschraubt, und irgendwie hat mich die Liebe zu den Maschinen nie losgelassen“, berichtet der Plönjeshausener. Zig Motorräder hat der Unternehmer in den vergangenen Jahrzehnten besessen. Maschinen von verschiedenen Herstellern, am liebsten Modelle aus alten Zeiten: Indians, BMWs oder englische Klassiker. Gemeinsam hatten alle diese Maschinen, dass Meyer sie in seiner Werkstatt restauriert hat.

Der Plönjeshausener ist Autodidakt in Sachen Schweißen, Strahlen oder Flexen. Er kennt sich gut mit Motor-technik aus und weiß, wen er anrufen muss, wenn er mal selbst nicht mehr weiter weiß oder seine Werkstattaus-rüstung die nötigen Arbeiten nicht hergibt.

Als Gaston Rahier 1984 erstmals die Rallye Paris-Dakar gewann auf einer BMW, war Meyer 17 Jahre alt und

Schüler. „Ich kann mich noch erinnern: Ich fuhr damals ein Leichtkraftrad, eine Hercules X9 mit zehn PS.“ Die zulässige Höchstgeschwindigkeit für die Enduro waren damals 80 Stundenkilometer. „Eine BMW wie die von Gaston Rahier war damals mein absoluter Traum“, sagt der Plönjeshausener. „Diese Erscheinung von 1985 hat sich bei mir eingebrannt. Diese Farben, diese Größe, dieses Design und dieser Riesentank, der schon für sich allein eine Persönlichkeit darstellt! Das musste die Mutter aller Enduros sein!“



Auch die Motoren der alten BMW aus den 1980er Jahren werden bis auf die nahezu letzte Schraube zerlegt, gereinigt und im Anschluss wieder neu aufgebaut. Am Ende von hunderten Stunden Arbeit steht quasi ein neues Motorrad, dann aber im Look der Rallye-Legende von vor fast 40 Jahren. Foto: bz

Vor zwei Jahren machte sich Thomas Meyer dann daran, diesen Traum mit einigen Jahrzehnten Verspätung Realität werden zu lassen. Und weil bis heute zwar alte, serienmäßige BMW R 80 G/S aus den 1980er Jahren überlebt haben, es aber keine der wenigen, eigens von BMW für die Rallyezwecke gebauten „Paris-Dakar-Modelle“ gibt, beschloss der Selfmade-Schrauber, sein Traum-Bike auf eigene Faust nachzubauen.

Viele Hundert Stunden investierte der Plönjeshausener in das Projekt. Anhand von Bildern und Videos reproduzierte er Aufkleber, montierte Wüstenluftfilter und Ölkühler, zog die besten Reifen auf, brachte die Sitzbank in Form und ließ sie mit robustem, fein vernähtem Ziegenleder beziehen. Eine Bekannte aus dem Dorf übernimmt die Sattlerarbeiten. Meyer baute längere Federn ein und reduzierte das Gesamtgewicht der Maschine.

Der Hobby-Schrauber zählt auf, was alles gemacht wurde am Spendermotorrad: „Verstärkter Rahmen und verlängerte Schwinge von SWT-Sports, längere Gabel, mehr Ölvolumen, angefertigte Twin Shocks, Gabelstabi-



So nah am Original wie möglich: Thomas Meyers Nachbau der legendäre BMW, des Gewinnermotorrades von vier Ausgaben der Rallye Paris-Dakar in den Jahren 1981, 1983, 1984 und 1985. Foto: bz

lisisatoren von Kern, Bremsleitungen von Spiegler, Vergaser im Ultraschall gebadet und fein eingestellt, angepasste Auspuffanlage, verlängerter Haupt- und Seitenständer.“ Die Liste der Arbeiten ist geradezu endlos. Jede einzelne Schraube der Maschine hat Meyer im Laufe der Wochen und Monate irgendwann in der Hand.

Meyers Anspruch ist es, dass das Motorrad nicht nur so aussieht wie das Original, sondern auch qualitativ ebenso hochwertig ist. So übernehmen die Schweinfurter BMW-Spezialisten von SWT-Sports die Schweißarbeiten für die Verstärkung des Rahmens. Die deutschlandweit bekannte Enduro-Schmiede macht das mit so viel Liebe zum Detail wie es vor 40 gemacht wurde. Und auch für den riesigen Tank von damals hat Meyer eine Quelle aufgetan.

„Weil es für mich erfüllend ist, morgens ‚Moin Jungs!‘ zu sagen und abends zu sehen, wie sie gewachsen sind“,

sagt Thomas Meyer über seine Motivation beim Motorradbau in Plönjeshausen. Nachdem sich in Fachkreisen herumgesprachen hat, was der 55-Jährige da in seiner Werkstatt macht, gab es sofort viele Anfragen von Motorrad-Enthusiasten, die den gleichen Traum hatten wie Meyer, aber nicht die gleichen Fähigkeiten. Tenor: „Ich will auch so eine Maschine haben.“ Weil die Diskotheken-Geschäft wegen Corona ohnehin pausierte, meldete Meyer die eigene Firma „Tom-Mo-

to GmbH“ an und baut seitdem in Kleinserie alte BMW R 80 G/S zu quasi neuen Exemplaren der legendären „Wüstenschiffe“ von 1985 neu auf. Anschließend inseriert er die Maschinen zum Verkauf. Über den Preis mag der 55-Jährige nicht reden, er sagt nur so viel: „Wenn man die Arbeitsstunden rechnet, die in jedem Motorrad stecken, ist es auf jeden Fall günstig.“

Drei weitere Paris-Dakar-Modelle hat der Plönjeshausener bisher in Kleinserie gefertigt und verkauft. Und nachdem die Fachzeitschrift „Motorrad Classic“ dem 55-Jährigen im Dezember einen mehrseitigen Bericht gewidmet hat, sind weitere Nachfragen aus dem In- und Ausland eingegangen. „Drei Maschinen schaffe ich im Jahr, und für dieses Jahr bin ich bereits voll ausgelastet“, verrät der Disco-Besitzer mit dem öligen Hobby.

Wells Garage



Ihr Fachbetrieb für Fahrrad, Pedelec und Ebike

27442 Karlsruhen, Lerchenweg 4 Tel.: 04763/938755 Öffnungszeiten: Mo-Fr. 15-18Uhr, Sa. 10-12Uhr



BIOMETRIE
GESCHULTER
TAG-HANDLER



März 2022

25./27.

Kleiner Frühjahrsmarkt Gnarrenburg mit verkaufsoffenem Sonntag am 27., 14.00 bis ca. 22.00 Uhr, Marktplatz, verkaufsoffen 13.00 bis 18.00 Uhr.

31.

Pasta e Basta – Musikalisch-kulinarischer Liederabend, Drei Köche, ein Kellner, eine Tellerwäscherin, jede Menge Musik und noch mehr frisch gekochte Pasta: Das sind die Zutaten für den italienischen Liederabend mit Carolin Fortenbacher. Stadeum, Stade, 19.45 Uhr.

April 2022

1.

Philipp Scharrenberg – Slam Poet und Kabarettist, Auch in seinem vierten Programm schlägt das Herz des Multitalents und Vielfach-Krativen für die Sprache. Auch diesmal werden in seiner Verseschmiede

Inhalte in Hirnschmalz erhitzt und in Textform geslammt und gehämmert. Stadeum, Stade, 19.45 Uhr.

2.

Tom Gaebel & His Orchestra – Jubiläumstour 2022, Smoking, Fliege und eine Stimme, die sofort zum Mitswingen einlädt sind sein Markenzeichen: Deutschlands Vorzeige-Crooner Tom Gaebel feiert in diesem Jahr gemeinsam mit seinem Orchester 15 Jahre live! Stadeum, Stade, 19.45 Uhr.

9./10.

Frühjahrsmarkt Selsing, 14.30 bis 21.00 Uhr

19.

Dittsche – Live & Solo, Bademantel, Jogginghose und Schumiletten, eine Flasche Bier in der Hand („das perlt!“) und eine Alditüte mit Leergut dabei. Olli Dittrich in seiner Paraderolle live auf der Bühne. Stadeum, Stade, 19.45 Uhr.

20.

Aus dem Nichts – Nach dem Kino-Erfolg von Fatih Akin, Nach einem Bombenanschlag auf das Büro ihres deutsch-kurdischen Mannes verliert Katja aus dem Nicht alles: ihren Sohn, ihren Mann und zunehmend den Glauben an den Rechtsstaat. Ausgezeichnet mit dem 1. INTHEGA-Preis. Einführung um 19 Uhr. Stadeum, Stade, 19.45 Uhr.

22.

Kino-Filmzeit Kulturbühne „Dear Sirs“, Kulturbühne der BBG Bremervörde, 19.30 Uhr.

24.

Bremervörder Gewerberingefest mit verkaufsoffenem Sonntag, 11.00 bis 18.00 Uhr (verkaufsoffen ab 12 Uhr).

Frühjahrs- und Ladenhütermarkt in Bremervörde mit verkaufsoffenem Sonntag 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr (verkaufsoffen ab 12 Uhr).

30.

Moorpurgisnacht, buntes Programm für jung und alt mit Aufstellen des Maibaums, Torfschiffhafen Kreuzkuhle, Gnarrenburg.

Mai 2022

1.

Maibaum aufstellen in Hesedorf, am Logehus um 14.00 Uhr

Die Mausefalle – Bühnenkrimi von Agatha Christie, Agatha Christies berühmter Bühnenkrimi ist das am längsten ununterbrochen aufgeführte Theaterstück der Welt: Seit der London-Premiere 1952 wird es dort bis heute jeden Tag gespielt. Stadeum, Stade, 16.00 Uhr.

5.

Bundesjugendballett – Junges Tanztheater aus dem Ballettzentrum Hamburg, Die junge Compagnie, 2011 von John Neumeier gegründet, besteht aus acht internationalen Tanz-

talenten mit abgeschlossener Tanzausbildung im Alter von 18 bis 23 Jahren. Stadeum, Stade, 18.00 Uhr.

8.

Kunsthandwerkermarkt am Bachmann-Museum, Bremervörde, 11.00 bis 17.00 Uhr

9.

Extrawurst – Dramödie in zwei Akten mit Gerd Silberbauer, Der Bühnenhit der Grimme-Preis gekrönten „Stromberg“-Autoren Dientmar Jacobs und Moritz Netenjakob. Stadeum, Stade, 19.45 Uhr.

12.

VörderFeierAbend mit Ben Moske, SeeLounge Bremervörde ab 18.00 Uhr

13.

Hagen Rether – LIEBE, Das ständig mutierende Kabarett-Programm verursacht nachhaltige Unzufriedenheit mit einfachen Erklärungen und stiftet zum Selberdenken und -handeln an. Stadeum, Stade, 19.45 Uhr.

15.

Feuerwehrmann Sam - Live, Eine Inszenierung mit viel Musik, Tanz und wagemutigen Rettungsaktionen - ein Vergnügen für die ganze Familie! Stadeum, Stade, 15.00 Uhr.

16.

Kinky Boots – ziemlich scharfe Stiefel, International gefeiertes, berührendes Musical voller Glanz und Glamour. Ausgezeichnet mit 6 Tony-Awards. Inszenierung: Lilo Wanders, Musik & Texte: Cindy Lauper. Stadeum, Stade, 19.45 Uhr.

18.

Bares is nix Rares, Aberwitzige Verwandlungskomödie, Turbulente Verwechslungen, Notlügen und Situationskomik zeichnen dieses heitere Boulevard-Stück des Ohsorg-Theaters rund um die Absurditäten des Sozialstaates aus. Stadeum, Stade, 19.45 Uhr.



AUS DEM NICHTS
Politthriller nach dem Film von Fatih Akin
20. APRIL 2022
1. INTHEGA-Preis
DIE NEUBERIN 2020

Deutschlands beliebtester Franzose



ALFONS
JETZT NOCH DEUTSCHERER
21. APRIL 2022
Deutscher Kleinkunstpreis
Bundesverdienstkreuz

Tickets unter
04141 409140
www.stadeum.de



STADEUM

Karriere

Ausbildung

Kliniken

Qualität

Pflege &
Wohnen

MVZ

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 Kliniken und Pflege GmbH



EWE

**Neue
Heizung
für 0 €¹**

Cool bleiben dank ZuhauseWärme

Heizung mieten statt kaufen¹

Jetzt informieren: ewe-waerme.de

1) Keine eigene Investition. Für das Leistungspaket von EWE ZuhauseWärme wird ein Grundpreis (GP1) in Abhängigkeit von der Investitionssumme berechnet. Hinzu kommen der Energiekosten-Grundpreis (GP2) für die Wärmelieferung, der sich aus den Kosten für jährliche Netzentgelte für Gas, Messstellenbetrieb, Messdienstleistung, Netzaufrechnung, Energieabrechnung sowie Service- und Vertriebsaufwendungen zusammensetzt, und der Arbeitspreis (AP) für die Energieeinsatzmenge/Erdgasmenge zzgl. CO₂-Preis. 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 ewe-waerme.de finden.

EWE VERTRIEB GmbH, Cloppenburg Straße 310, 26133 Oldenburg