

Das regionale Saison-Magazin
Kostenlos für Sie zum Mitnehmen
17. Jahrgang | Winter 2017

Schönes LEBEN



Land, Kultur & Lebensart zwischen Elbestrand und Heidesand



Foto: F. Drynda

Dokumentarfilmer Jürgen A. Schulz
Willy wandert und wandert
Der Glasbläser aus der Heide

Reisebericht Kampanien
Winterzeit ist Wellness-Zeit
Mit Fischer Grube auf Stintfang

Genuss · Handwerk · Kultur · Handel · Lebensart · Dienstleistung

Ihr Gesundheitsspezialist in Seevetal

Seit nunmehr elf Jahren hat sich der Fitnesspark Maschen »Life Fitness« zu einem der führenden Anbieter für Fitness und Gesundheitssport in Seevetal entwickelt. Die beiden aus Maschen stammenden Gesellschafter und Betreiber legen großen Wert auf die Aus- und Weiterbildung ihrer Mitarbeiter. Der Betrieb zählt speziell ausgebildete Fachwirte, Ökonome und Lehrer für Fitness zu seinem langjährigen Mitarbeiterstamm. Besondere Freude bereitet dem Team die Arbeit mit den älteren Gästen im Präventiv-Sport-Segment. Auch bei gesundheitlichen Problemen wie Bluthochdruck, Diabetes, Übergewicht, Osteoporose oder Rückenproblemen bietet der Fitnesspark Maschen maßgeschneiderte Programme an. Viele Gäste nehmen auch an der Aquagymnastik teil, die unter der Leitung des Fitnesspark Maschen zweimal wöchentlich im Hittfelder Schwimmbad

stattfindet. Auch die neu gestaltete Saunalandschaft erfreut sich großer Beliebtheit. Hier steht den Entspannungssuchenden neben einer großzügigen klassischen finnischen 90°C Sauna für bis zu fünfzehn Personen auch eine 55°C Infrarot-Tiefenwärme-Kabine zur Verfügung. Die hier erzeugte Ganzkörpererwärmung wirkt entzündungshemmend und schmerzlindernd, reguliert den Blutdruck, stärkt die Selbstheilungskraft des menschlichen Körpers, erhöht die Widerstandskraft und sorgt für eine tiefe Entspannung. Nach dem Saunieren wird gerne in den topmodernen Ruheräumen verweilt.

Durch eine ausgezeichnete Kooperation mit Krankenkassen können die Besucher des Fitnessparks Maschen bei Präventionsmaßnahmen auch mit Zuzahlungen ihrer Kasse rechnen.

Die Kombination von gesun-

dem Saunieren, Herz-Kreislauf-Training und einem vom Fitness-Trainer ganz individuell zusammengestellten Muskelsportprogramm sorgt für ein »Schönes Leben« – nämlich für Wohlbefinden und Gesundheit in jedem Alter. Die Mitarbeiter des Fitnesspark Maschen raten Ihnen, regelmäßig in Ihren Körper zu investieren – er wird es Ihnen täglich mit Gesundheit und Beweglichkeit danken. Der Fitnesspark Maschen in der Hamburger Str. 23 lädt alle Sport-, Fitness- und Wellnessinteressierten ein, einfach einmal vorbeizuschauen. Erleben Sie selbst die großzügigen und hellen Trainingsräume und lernen Sie die bestens ausgebildeten Fitness-Lehrer, Fachwirte und Ökonome des Hauses kennen. Die Devise aller Mitarbeiter im Fitnesspark Maschen lautet: »Im Mittelpunkt steht stets der Mensch.« Sie alle stehen Ihnen gerne für ein erstes – selbst-



verständlich kostenlos und unverbindliches – Gespräch mit einer individuell auf Sie und Ihre persönlichen Anforderungen und Bedürfnisse zugeschnittene Trainings- und Fitness-Empfehlung zur Verfügung. Der Fitnesspark Maschen ist von Montag bis Freitag von 7 bis 23 Uhr geöffnet, samstags und sonntags von 10 bis 20 Uhr.

Übrigens: Der Fitnesspark Maschen »Life Fitness« ist nicht nur Arbeitgeber für Menschen aus der Region, sondern auch anerkannter Ausbildungsbetrieb. www.fitnessparkmaschen.de

Fitnesspark Maschen GmbH

e.b.

Life Fitness

Ihr Gesundheitsspezialist in Seevetal

**Diabetes? Bluthochdruck?
Fettstoffwechselstörung?
Rückenschmerzen?
Osteoporose?**

**Wir helfen
sofort!**



Fitness Fachwirte IHK, Lehrer für Fitness, Gesundheitstrainer, Physiotherapeuten sowie Fitness Ökonomen beraten und betreuen Sie nach den neuesten medizinischen Kenntnissen. Über 50 Kurse wöchentlich, darunter Rückenschule, Stabilisationstraining, Aquagymnastik, Indoor Cycling, Bodypump und



Yoga



Der regelmäßige Saunagang stärkt das Immunsystem und fördert die soziale Interaktion.

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, 2 mal pro Jahr über den §20 SGB V bestimmte Präventionsmaßnahmen bei Ihren Krankenkassen abzurechnen.

Optimieren Sie Training und Ernährung mit Analysen der Körperzusammensetzung durch den medizinisch anerkannten InBody 720 – Erfolge werden sichtbar.

Entspannen Sie nach dem Training in einem modernen Saunabereich.

100 Std. wöchentlich geöffnet. Kinderbetreuung für die Kleinen.

Interesse? Wir freuen uns auf Sie!

Hamburger Str. 23 · 21220 Seevetal · Tel.: 0 41 05 / 86 95 50

Alle Teile des Körpers, die zu einer Funktion bestimmt sind, bleiben gesund, wachsen und haben ein gutes Alter, wenn sie mit Maß gebraucht werden und in den Arbeiten, an die jeder Teil gewöhnt ist, geübt werden. Wenn man sie aber nicht braucht, neigen sie eher zu Krankheiten, nehmen nicht zu und altern vorzeitig.“ (Hippokrates, um 460-370 v. Chr.)



ZERTIFIZIERTES
QUALITÄTS-
MANAGEMENT

DIN EN ISO 9001:2008

Videüberwachter
Privatparkplatz

www.fitnessparkmaschen.de

Schönes LEBEN

Liebe Leserin,
lieber Leser,

es gibt Menschen, die können begeistern. Kaum betreten sie einen Raum, sprühen sie schon vor Energie und ansteckender Begeisterung. Charisma nennt man so etwas. Prof. Dr. Rolf Wiese ist so ein Mensch.

Ich habe Rolf im Studium kennengelernt. Er war fast fertig mit seinem zweiten Abschluss und ich hatte gerade angefangen zu studieren. Schon damals sprühte er vor lauter Ideen, und keiner seiner Kommilitonen hegte einen Zweifel daran, dass er seine Idee, den Kiekeberg zum Landkreis Harburg zu holen und ein landtechnisches Museum zu bauen, einfach genial. Typisch für diese Anfangszeit ist eine Geschichte: Rolf hatte schon ziemlich viele landtechnische Geräte zusammengesammelt und an verschiedenen Orten im Landkreis Harburg in Depots untergestellt. Eines Tages rief er an und sagte: »Du Emily, morgen macht der Kreistag eine Bereisung. Die wollen sehen, was an Ausstellungsstücken schon vorhanden ist. Trecker hab ich ja reichlich, aber für die weiblichen Mitglieder hab ich nichts so Richtiges. Ihr habt doch noch zwei ganz alte Kühlschränke mit echtem Eisfach, könntest du die bis morgen Mittag nach Schnede ins Depot bringen?« Also habe ich die Rücksitze in meinem Fiat Uno umgeklappt und irgendwie die doch einigermaßen voluminösen



Heiner Schönecke (Vorsitzender des Fördervereins des Freilichtmuseums am Kiekeberg e.V.) und Emily Weede

Kühlschränke in dem kleinen Fiat verstaut und sie ins Depot nach Schnede gebracht. Rolf und seine Giesela haben viel für den Landkreis Harburg getan und dabei standen nie das eigene Ansehen oder gar Eitelkeiten im Vordergrund. Als wir vor gut fünf Jahren die Wassermühle Karoxbostel retten wollten, hat Rolf uns ganz selbstverständlich beraten, wie man am besten Fördergelder einwirbt. So etwas ist beileibe nicht selbstverständlich. Solche bodenständigen Vorbilder, egal auf welcher Ebene unserer Gesellschaft, brauchen wir, um die Zukunft positiv zu gestalten. Unmöglich ist nämlich fast nichts.

Eine wunderbare Advents- und Weihnachtszeit mit vielen Ideen und positiven Menschen wünschen Ihnen

Emily Weede

Emily Weede
und das ganze Redaktionsteam



Impressum

Schönes
LEBEN

17. Jahrgang

Verlag und Herausgeber
Karo X Medienkultur
Drynda & Weede GbR
Am Heidhagen 12 · 21217 Seevetal



Redaktionsanschrift
Harburger Straße 4 · 21435 Stelle
Telefon: 04174/6699-717
Fax: 04174/6699-710
werbung@schoenes-leben.de
www.schoenes-leben.de

Redaktion
Emily Weede
Carsten Weede
Frank Drynda (V.i.S.d.P.)

Freie Mitarbeit
Matthias Heining, Britta Möller,
Peter Weise

Anzeigenverkauf & Mediaberatung
Gabriela Bauer
Frank Drynda

Gestaltung, Layout, Satz, Lithografie
Frank Drynda

Gesamtherstellung
KCS GmbH · Die Drucksachen Manufaktur
Harburger Straße 4 · 21435 Stelle
www.schriftsetzerei.de

Druck-Produkte von KCS wurden mehrfach von der Stiftung Buchkunst und dem Börsenverein des Deutschen Buchhandels als »Die schönsten Deutschen Bücher« und mit dem »Deutschen Jugendliteraturpreis« ausgezeichnet.



Druck
Beisner Druck GmbH & Co. KG, Buchholz i.d. Nordheide
www.beisner-druck.de



Anzeigenpreise

Es gilt die Anzeigenpreislite Nr. 7, gültig ab August 2017

Erscheinungsweise

4 x jährlich
Frühjahr: März – Juni
Sommer: Juni – August
Herbst: Sept. – November
Winter: Dezember – Februar

Für Termine kann kein Anspruch auf Veröffentlichung geltend gemacht werden. Für die Richtigkeit der veröffentlichten Termine und Veranstaltungen sowie für Satz-, Druck- und Übermittlungsfehler wird keine Haftung übernommen. Alle Angaben ohne Gewähr. Bei Verlosungen, Preisausschreibungen, Aktionen usw. ist der Rechtsweg ausgeschlossen.

Die gestalterische Anordnung des gesamten Saison-Magazins Schönes Leben sowie alle Texte, Bilder, Übersichten und Karten sind urheberrechtlich geschützt. Ein Nachdruck – auch auszugsweise – ist nicht gestattet.

Abo-Service

Sie möchten jede Ausgabe von »Schönes Leben« druckfrisch direkt nach Hause geschickt bekommen? Rufen Sie uns an unter 04174/6699727, schreiben Sie uns eine E-Mail oder auch gerne eine Postkarte. Bitte vergessen Sie nicht Ihre Absenderangabe, die wir als Lieferanschrift verwenden, und Sie erhalten die nächsten 4 Ausgaben direkt per Post. Mit der 1. Sendung erhalten Sie eine Rechnung für das Jahresabo über 10,- Euro (2,50 Euro per Ausgabe für Porto und Verpackung). Der Bezugszeitraum beträgt 1 Jahr mit 4 Ausgaben und endet dann automatisch. Möchten Sie »Schönes Leben« weiter beziehen, verlängern um ein weiteres Jahr per Anruf, E-Mail oder Postkarte. Einfacher geht es nicht.



Alles, was Sie wollen: Klöben, Klaben, Stollen

von Emily Weede

Ende November gibt es in vielen Familien kleine liebgewonnene Rituale. Der Adventskranz will gebunden werden, ein Adventskalender ist auch ein Muss. Die ersten Plätzchen werden gebacken und die weihnachtliche Dekoration braucht auch ihre Zeit. In unserer Familie gehört noch etwas unabdingbar dazu: das Stollenbacken

Natürlich gibt es seit September schon überall Butter-Stollen, Marzipan-Stollen und andere Kreationen zu kaufen. Fast immer sind diese Exemplare rechteckig mit der typischen Stollenwulst und mit ganz viel Puderzucker ordentlich abgepackt. Sicher, diese Stollen schmecken auch, haben aber mit dem selbstgebackenen Exemplaren wenig zu tun. In unserer Region kann, ja muss man sich entscheiden, ob man einen Klöben, einen Klaben oder einen Stollen backt. Glücklicherweise sind da die Familien, bei denen das durch die familiäre Backtradition fest geregelt ist. Bei uns ist das schwierig. Da gibt es zum einen das Klöben-Rezept von Großmutter Olga, das Klaben-Rezept von Großmami aus Bremen und schließlich noch das Stollen Rezept von Großmami aus Hamburg, die eigentlich aus Thüringen stammte. Um jetzt leichten Verwirrungen vorzubeugen: Die Damen wurden alle zwischen 1865 und 1881 geboren und müssten eigentlich Ur-Ur oder sogar Ur-Ur-Ur-Großmami heißen. Bei allen diesen Rezepten handelt es sich um einen schweren Hefeteig, der in den einzelnen Regionen eine jahrhundertalte Geschichte hat. Gebacken wird dieses Gebäck traditionell im November und es hält sich kühl gelagert bis Ostern.

Beginnen wir mit dem in Hamburg und Schleswig-Holstein gebackenen Klöben. Heute wird häufig das einfache Rosinenbrot als Klöben verkauft oder gebacken. Allerdings hat dieses leckere Hefebrot mit dem eigentlichen Hamburger Klöben nicht so viel zu tun. Hier nun unser Familienrezept für Klöben.



Die Zutaten für einen leckeren Klöben

Klöben

- 1,5 Kg Mehl
- 750 ml Milch
- 160 g Hefe
- 625 g Butter
- 125 g Kalbsfett (ausgelassen, oder mehr Butter nehmen)
- 750 g Sultaninen
- 175 g Mandeln gemahlen, blanchiert
- 124 g Sukkade
- etwas Bittermandelöl
- 1 Prise Kardamon
- 1 Prise Muskatblüte

Einen Hefeteig aus dem Mehl, Milch, Hefe, Zucker, Fett, Butter und den Gewürzen ansetzen und gehen lassen.

Nachdem der Teig aufgegangen ist, die Sultaninen, die Mandeln und die Sukkade unterkneten. Früher wurden Rosinen verwendet, diese mussten aber vorher entsteint werden. Das Unterkneten

braucht etwas Kraft und muss sehr sorgfältig geschehen. Fortschrittliche Menschen benutzen hierfür eine Küchenmaschine mit Knetschüssel. Doch Vorsicht: Der Teig ist sehr schwer, manche Küchenmaschinen machen da schlapp. Den Teig zu einem länglichen Brot formen und auf ein gefettetes Backblech legen und noch einmal eine halbe Stunde in der warmen Küche gehen lassen. Dann den aufgegangenen Teig ein Stück umschlagen. Nun wird er auf der unteren Schiene 55 Minuten bei 180° C und noch 10 Minuten auf 0° C gebacken und noch warm mit 200 Gramm zerlassener Butter bestrichen und mit etwas Puderzucker bestäubt.

Der Bremer Klaben kann seine Geschichte bis in die Hansezeit zurückverfolgen. Seit 2010 ist der Bremer Klaben von der EU geschützt und darf seither unter diesem Namen nur noch in seiner Ursprungsregion Bremen produziert werden. Der Klaben hat viel mehr Rosinen im Teig. Pro 500 Gramm Mehl können es bis zu 2 Kilogramm Rosinen sein. Eine weitere Besonderheit, die Rosinen werden entweder in Wasser oder Rum eine Nacht eingeweicht. Auch wird der Klaben nach dem Backen nicht mehr gebuttert und auch nicht mit Puderzucker bestreut. Traditionell wird der Klaben in einer

rechteckigen Form gebacken. In unserer Familie wird der Klaben kinderfreundlich mit in Wasser eingeweichten Rosinen gebacken. Nun das Rezept von Großmami aus Bremen:

Bremer Klaben

1000 g Mehl
250 ml Milch
175 g Hefe
250 g Zucker
1 TL Salz
400 g Butter
2 Kg Sultaninen (über Nacht einweichen in Wasser oder Rum)
160 g gemahlene Mandeln
2 Zitronen (die Schale davon)
250 g Sukkade
50 g Orangeat
1 Prise Kardamon

Die Zubereitung geschieht wie beim Klöben, nur müssen die Sultaninen noch vorsichtiger untergeknetet werden, da sie sonst matschig werden. Klaben wird in Bremen nicht nur pur, sondern auch mit Butter, Salz, Mettwurst, Käse oder auf Schwarzbrot gegessen.

Bei Stollen denken wir heute fast immer sofort an Dresdner Stollen. Um 1900 sah das noch ganz anders aus: In der 32. Auflage des Kochbuchs von Davides-Holle aus dem Jahr 1901 findet sich kein Rezept für Dresdner Stollen, wohl aber für Naumburger Stollen.



Vor dem Anschneiden sollte der Klöben einige Tage ruhen

Naumburg liegt heute in Sachsen-Anhalt. Die Naumburger führen ihre Stollentradition auf das Jahr 1329 zurück, als den Naumburger Bäckern das Innungsprivileg verliehen wurde. Sie mussten dem Bischof zu Weihnachten zwei große Hefebrote abliefern. Von einem Rezept ist aber nichts zu lesen.

Bei den Dresdnern sah es ähnlich aus. Erst 1560 bekam der Dresdner Stollen seinen Ruf als königliches Gebäck. So überbrachten die Dresdner Stollenbäcker ihrem Landesherrn ein oder zwei Weihnachtsstollen. In einem Zeremoniell wurde das 36 Pfund schwere Gebäck von acht Meistern und acht Gesellen durch die Stadt zum Schloss in Dresden getragen. Heute ist der Dresdner Christstollen weit über Deutschlands Grenzen hinweg das bekannteste Stollengebäck. Unser Familienrezept von Großmutter Anna aus Thüringen:

Stollen

1 Kg Mehl
300 ml Milch
80 g Hefe
125 g Zucker
400 g Sultaninen (oder 200 g Sultaninen und 200 g Korinthen)
125 g Sukkade
125 g Mandeln gemahlen
Bittermandelöl, 1 Prise Salz,
125 g Butter zum einpinseln,
Puderzucker.

Den Teig wie beim Klöben und Klaben bereiten. Für Stollen gibt es spezielle Formen, man kann aber genauso gut den Laib vor dem Backen zur Hälfte umschlagen, um so den charakteristischen Wulst zu erhalten, noch warm mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Klöben, Klaben und Stollen sollten nach dem Backen am besten ein paar Tage ruhen und erst dann angeschnitten werden.

E Subey  **No1**
3x in Buchholz für Sie da!



Dibberser Mühlenweg 1, Buchholz · Tel.: 04181 / 52 75
Hamburger Str. 83, Buchholz · Tel.: 04181 / 87 93
Soltauer Str. 85, Buchholz · Tel.: 04181 / 99 76 14

E Carsten Gellersen 
Am Markt 3 · 21256 Handeloh
Telefon: 0 41 88 / 899 744 · Fax: 0 41 88 / 899 747

Wir sind gern für Sie da.
Öffnungszeiten: Mo – Fr: 7:00 – 19:00 Uhr, Sa: 7:00 – 18:00 Uhr

... bei uns macht Einkaufen Spaß!

Wir lieben Lebensmittel. 





Der Stollen gelingt auch ohne Form



Nicht nur in Deutschland gibt es die Tradition, im Winter ein schweres, lange haltbares Gebäck zu backen. So heißt

der walisische »Klößen« Bara Brith. Er schmeckt ebenfalls großartig. Hier das Rezept meiner walisischen Freundin Joy:

Bara Brith

500 g Sultaninnen,
über Nacht in Rum einweichen
und zusammen kurz aufkochen
und danach mit
100 g Butter
2 TL Natron, 2 TL Essig
2 TL Zimt/Koriander/Muskat/
Nelken
1 TL Salz
2 Tassen brauner Zucker
sowie 2 Tassen Milch mischen
und abkühlen lassen.
Dann 4 Tassen Mehl
2 TL Backpulver
2 Eier

untermischen und in zwei Kastenformen bei 175°C zirka 45 Minuten backen.

Falls Ihnen die Klößen, Klaben oder Stollen einfach zu groß sind, portionieren Sie doch einfach die Rezepte und backen statt eines großen Stollens zwei oder drei kleine. Selbstgebackenes Stollengebäck ist ein tolles Geschenk und etwas ganz Besonderes.



Gans im Glück

Wer einen geschmackvollen Weihnachtsbraten aus artgerechter Haltung sucht, wird beim Cassenshof Inzmühlen fündig. Der Heidehof mit einer langen Tradition der Gänsehaltung lässt seine Gänse am Ufer der Seeve weiden, wo sie Kunden des Hofes neugierig begrüßen.

Als frischgeschlüpfte Küken



sind die Gänse Mitte Juni auf den Cassenshof gekommen. Die Kinderstube verlebten sie unter Wärmelampen im stroh eingestreuten Stall. Nach drei Wochen sind die Kleinen zu unternehmungslustigen Gös-

seln herangewachsen und dürfen in einem Gartenauslauf das erste Gras fressen. Wenige Wochen später wechseln die allmählich befiederten Junggänse auf die große Wiese am

Seeveufer. Auf dem naturnahen Gelände mit schattenspendenden Bäumen und Sträuchern hat die muntere Schar immer etwas zu entdecken. An den Tränken spritzen sie fröhlich

mit dem Wasser und wandern abends nach einem erfüllten Tag zusammen mit Gänsevater Friedrich Voß in den Stall. Die viele Bewegung an frischer Luft sorgt für einen ausgeprägten Muskelfleischanteil. Rückt Weihnachten näher, wird immer mehr Getreide aus eigenem Bio-Anbau zugefüttert, um das Schlachtgewicht zu erreichen. Friedrich Voß fährt die Gänse mit dem Trecker zum nahegelegenen Schlachter und achtet bis zum letzten Moment auf das Wohlergehen der Tiere. Die Anwesenheit der Bezugsperson wirkt beruhigend und sorgt durch den geringen Stress für eine besonders gute Fleischqualität. Nach individueller Bestellung werden die küchenfertigen Gänse unterschiedlicher Größe dann vom Cassenshof ausgeliefert. Vorbestellungen für die Vorweihnachtszeit und für das Festessen nimmt der Cassenshof unter Tel. 04188-899640 entgegen. Die fertigen Weihnachtsgänse können im Hofladen abgeholt werden. Der Cassens Hofladen mit Café ist an allen Tagen der Woche von 8 bis 18 Uhr geöffnet.

Entdecken & Genießen: Hofladen mit Café
Zur Winterzeit geöffnet: Mi-So • 8-18 Uhr

Ihre Familie Voß

Aus Weidehaltung an der Seeve

Weihnachtsgänse

*Bestellen Sie Ihren Weihnachtsbraten
mit glücklichem Vorleben in unserem Hofladen
oder telefonisch unter 04188-899640*

Cassenshof • Im Seevegrund 2 • 21256 Inzmühlen • www.cassenshof.de

Spezialitäten von der Landschlachterei Albers in Egestorf

Die Landschlachterei Albers in Egestorf wurde 1929 gegründet und wird bereits in der 4. Generation geführt. Alle Fleisch- und Wurstspezialitäten werden mit viel Liebe zum Detail nach traditioneller Handwerkskunst selbst hergestellt. Um ein größtmögliches Maß an Frische und Qualität für die Fleisch- und Wurstwaren zu erzielen, wird in dem eigenen Betrieb mit Ladengeschäft in Egestorf geschlachtet. Die Schweine und Rinder werden von Bauern aus einem Umkreis von 35 Kilometern bezogen. Die »Wilseder Roten« – eine Kreuzung aus Highland Rind und Shorthorn – und auch die Heidschnucken kommen vom Verein Naturschutzpark Lüneburger Heide (VNP). Sie haben viel Bewegung auf großen Wiesen und

Heideflächen. Der VNP hat den Doppel-Bio-Status, die besondere Fütterung wirkt sich geschmacklich ausgesprochen positiv auf das Fleisch aus. Es ist besonders zartes Fleisch. Alle Tiere werden selbst transportiert und geschlachtet. Auf einen schonenden Umgang mit den Tieren und auf kurze Transportwege wird viel Wert gelegt, damit die Tiere so wenig Stress wie möglich haben. Zusätzlich zu den normalen Mastschweinen, bietet die Landschlachterei Albers auch Fleisch von Schweinen aus Kreuzungen vom Duroc und der Dänischen Landrasse sowie Pietrain an. Die Tiere werden auf Stroh im großzügigen Stall mit Auslauf nach draußen gehalten und können frei entscheiden, ob sie sich im Stall oder draußen aufhalten

wollen. Dieses hervorragende Fleisch hat eine leicht nussige Note im Geschmack; es hat einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett, wodurch Saftigkeit, Aroma und Geschmack positiv beeinflusst werden. Im Angebot neben dem Frischfleisch hat die Landschlachterei von diesen Schweinen auch eine schnittfeste Mettwurst, Räucherschinken und den feinen hausgemachten »Lardo«, eine ursprünglich aus Italien stammende Spezialität aus fettem Speck. Diese wird durch langes Salzen mit Meersalz und Gewürzen haltbar gemacht. Der Lardo wird hauchdünn geschnitten serviert und als köstliche Beilage zum Essen oder auch als Belag bei einer Vorspeise verwendet. Da die Schlacht-Termine unregelmäßig sind, ist das Fleisch

nicht jederzeit erhältlich. Es wird daher um rechtzeitige telefonische Vorbestellung gebeten. Das Angebot von Fleischspezialitäten wird durch ausgesuchtes Wildfleisch abgerundet. Die Landschlachterei Ewald Albers bietet je nach Jagdsaison feines und schmackhaftes Wildbret vom Reh, Wildschwein und Hirsch an. Die Tiere werden ausschließlich und direkt von Ansitzjagden der regionalen Jäger bezogen. Beste Qualität und guter Geschmack wird bei der Landschlachterei Albers großgeschrieben und lässt sich auch verschenken und weitergeben. Eine große Auswahl an Präsentkörben und leckeren Geschenkideen finden Sie direkt im Egestorfer Ladengeschäft. www.albers-landschlachterei.de

Originelle Apfel-Präsente



Bio-Äpfel
 individuell
 verziert &
 verpackt
 direkt vom
 Bio-Obsthof

Der Herzapfelhof ist nicht nur als beliebtes Ausflugsziel im Alten Land bekannt sondern auch für seine originellen Präsent-Ideen. Neben dem Klassiker – dem Herzapfel – können die Bio-Äpfel auf Kundenwunsch auch individuell mit Wunschemotiven und -botschaft verziert und verpackt werden.



Herzapfelhof Lühs
 Osterjork 102 · 21635 Jork
 Telefon: 04162 254820-0
 Onlineshop:
www.herzapfelhof.de
 Hofladen täglich geöffnet

Werden Sie unser Fan auf www.facebook.com/herzapfelhof

visi-on.de

Landschlachterei
Ewald Albers



... frischer geht es nicht!

Spezialitäten vom Landschlachter

Alles, was zum leckeren Grünkohlessen dazugehört
 Bestes Fleisch vom Landschwein
 Weihnachtsgeflügel: Gänse und Geflügel
 Große Auswahl an Festtagsbraten
 Schmackhafte Geschenkideen und Präsentkörbe
 Heidschnuckenspezialitäten
 Wild aus hiesiger Jagd

Bei Albers läuft die Ware nicht vom Band –
 da schafft man noch mit Herz und Hand!



21272 Egestorf · Lübberstedter Str. 24 · Telefon: 04175/432 · Telefax: -472

Schnitzen ist gut für die Seele

von Carsten Weede

Johannes Melitzki aus Meckelfeld erweckt Holz zum Leben

»Hölzerne Typen«, wohin das Auge blickt: Holzschnitzarbeiten sind Johannes Melitzkis große Leidenschaft. Seine Drei-Zimmer-Wohnung im Lerchenweg in Meckelfeld ist über und über mit selbst geschnitzten Kunstwerken dekoriert. Die Palette reicht von

fein gearbeiteten

Miniaturen bis zu

großformatigen Skulpturen und zentnerschweren

Reliefs. Melitzki erweckt Holz zum Leben. Seine Figuren erzählen Geschichten. Der

83-jährige Meckelfelder hat in seinen

Schnitzereien auch einige Kapitel seines bewegten Lebens verarbeitet: 1934 in Limbach (Sachsen) geboren, aufgewachsen in Schlesien und Bayern, reiste er in den 1950er-Jahren zehn Jahre lang als Schiffskoch um die ganze Welt. »Damals hatten die Schiffe noch Luken, und die Liegezeiten in den Häfen waren auch noch viel länger als heute.« Ein wenig Seefahrerromantik schwingt mit, wenn Johannes Melitzki von seiner Fahrzeit erzählt: »Ich habe viele schöne Erinnerungen an meine Zeit auf See«,

sagt er. Trotzdem wollte er irgendwann sesshaft werden.

»Meinem Vater zuliebe habe ich an Land dann erst mal Fleischer gelernt«, berichtet der Meckelfelder. Später bestand er auch noch die Meisterprüfung und verdiente sein Geld als Fleischermeister, bevor er zum Außenhandelskaufmann für Bürobedarf umschulte. Als Außendienstmitarbeiter einer großen Firma besuchte er Kommunalverwaltungen in ganz Norddeutschland. Auch in dieser Zeit habe er viele interessante Begegnungen gehabt, an die er sich gern erinnere.

Die lebhaftesten Erinnerungen verknüpfe er jedoch mit seiner Zeit als Seemann: »Als Smutje habe ich viele schöne Hafenstädte gesehen«, sagt Melitzki. In zentnerschweren Stadtansichten aus Eichenholz hat er seine Eindrücke aus der Seefahrerzeit verarbeitet. Über dem Sofa im Wohnzimmer hängt ein Venedig-Relief mit sämtlichen touristischen Attraktionen von den Gondeln bis zur Markuskirche. Über seiner Schnitzbank im Keller prangte jahrelang eine Stadtansicht von Rio de Janeiro, an einer anderen Wand ein Groß-Relief von Hamburg. »In Rio war ich während des Karnevals – das war ein fantastisches Erlebnis. Aber damals waren wir jung und da war für uns Seeleute eigentlich in

jedem Hafen Karneval«, sagt er und lächelt vielsagend.

»Hamburg ist natürlich meine Perle und das Tor zur Welt«, sagt der Holzkünstler. Deshalb habe er nicht nur ein XXL-Relief des Hamburger Hafens, sondern auch das Stadtwappen im Großformat geschnitzt. Seine zwei Meter lange Stadtansicht von Istanbul brachte den Meckelfelder sogar ins türkische Fernsehen. Auch die Tageszeitung »Hürriyet« veröffentlichte einen großen Bericht mit Fotos von Johannes Melitzki und seinen beeindruckenden Holzschnitzarbeiten. Von den großen Stadtansichten, die ihm irgendwann doch zu mächtig als Wand-

in der Wohnung beweisen. Martina Melitzki ist 25 Jahre jünger als ihr Mann und somit noch voll berufstätig. »Wir sind seit 37 Jahren glücklich verheiratet – trotz des Altersunterschieds«, betont Johannes Melitzki. Der ehemalige Schiffskoch verwöhnt seine Frau gern mit leckerem Essen, das er zubereitet, während sie bei der Arbeit ist. »Martina arbeitet seit 30 Jahren für eine Hamburger Spedition und ich schmeiße den Haushalt, wenn ich nicht gerade meiner großen Leidenschaft nachgehe – dem Schnitzen«, sagt er. Wenn er nicht gerade koche, backe, Wäsche wasche oder putze, dann schnitze er. »Das mache



Unterschiedliche Motive in allen Größen gehören zum Repertoire des Holzschnitzers

schmuck in der eigenen Wohnung erschienen, hat er sich schweren Herzens getrennt. »Schließlich brauchen wir auch Platz für etwas Neues«, sagt Johannes Melitzki. Mit »wir« meint er sich und seine Frau Martina, die ebenfalls eine geschickte Kunsthandwerkerin ist. Sie versteht sich auf Malen und Kunststicken, wie zahlreiche ihrer Arbeiten

ich praktisch in jeder freien Minute«, erklärt Johannes Melitzki, den seine Freunde schlicht »Hans« nennen. So ist er vielen als »Hans, der Schnitzer von Meckelfeld« bekannt. Einige sagen auch: »Hans, der Herrgottschnitzer«, weil Johannes Melitzki auch viele christlich-religiöse Motive schnitzt. Dass er ein gläubiger Katholik ist, verrät nicht nur



Die kleine Krippe holt Johannes Melitzki nur zum Weihnachtsfest hervor

das Kruzifix in der Wohnzimmercke: Zahlreiche seiner Schnitzereien haben einen Bezug zu biblischen Themen. Die meisten Kunstwerke aus Holz bleiben das ganze Jahr

hindurch an ihren angestammten Plätzen. So hängt etwa ein großformatiges Relief, auf dem das letzte Abendmahl von Jesus mit seinen Jüngern dargestellt ist, an einer der



Johannes Melitzki an seinem Arbeitsplatz im Keller

Fotos: C. Weede



Wohnzimmerwände. Nicht nur von Leonardo da Vincis »Abendmahl« hat sich Johannes Melitzki inspirieren lassen, auch einige andere Meilensteine der Kunstgeschichte, wie etwa Albrecht Dürers »betende Hände«, hat er künstlerisch nachempfunden und in Eichen- oder Lindenholz geschnitzt. Bei der Auswahl des Holzes ist der Künstler aus Meckelfeld ansonsten sehr flexibel. Neben fast allen heimischen Holzarten hat er beispielsweise auch schon Zedernholz aus der Karibik, Mangoholz oder extrem hartes Kambalaholz aus Afrika



Der Künstler schnitzt ein Relief mit der Inschrift »Ora et Labora« (bete und arbeite)



In der Adventszeit verschenkt Johannes Melitzki seine Mini-Rehlein, die aus Walnusschalen herausgucken



Noch kleiner geht es kaum: Rehlein im Kirschkern

mit seinen Schnitzwerkzeugen zu Kunstwerken verarbeitet. Eines seiner Werke holt Johannes Melitzki nur in der Adventszeit hervor: »Diese Krippe ist sonst das ganze Jahr über gut verpackt in unserem Schlafzimmer verstaut«, sagt er und stellt behutsam eine Tellerkrippe auf den Wohnzimmertisch. »Da fehlt nichts«, sagt er. Tatsächlich: Der Stern von Bethlehem strahlt über dem Stall. Darin liegt das Jesus-Kind in der Krippe. Maria kniet anbetend davor. Josef steht daneben. Die heiligen drei Könige

sind gerade mit ihren Kamelen und Geschenken angekommen. Eine Schafherde samt Schäfer und auch Ochse und Esel fehlen nicht. Viele Tage hat es gedauert, bis Johannes Melitzki die vielen filigranen Figuren für seine kleine, feine Krippe geschnitzt hat. Im Keller, wo er seine gut sortierte Holzwerkstatt hat, hängt ein geschnitztes Relief an der Wand, das ebenfalls die Weihnachtsgeschichte darstellt. Dazu viele »betende Hände« und Holztafeln mit frommen Sprüchen wie »Ora et Labo-

ra« (»bete und arbeite«). In den Wochen vor Weihnachten schnitzt Johannes Melitzki fast jeden Tag winzige Rehe, die er in Walnusschalen steckt. Alljährlich verschenkt er rund 150 präparierte Nüsse, aus denen jeweils »ein Rehlein guckt«. Die Nüsse mit den niedlichen Rehen sollen »netten Menschen Glück bringen«, sagt Johannes Melitzki.

Doch das ist noch längst nicht alles: An den Wänden, in Vitrinen oder am Boden, überall stehen kunstvoll geschnitzte Skulpturen, Reliefs und Figuren. Im Laufe von mehr als drei Jahrzehnten hat der Meckelfelder sich einen Mikrokosmos



Tiere, wie dieser Stier, gehören zu den Lieblingsmotiven des Künstlers



Biblische Motive, Motiv-Türme (hier: Eulen) und humorvolle Darstellungen (hier: der kleine Mann im Ohr) tauchen in der Schnitzkunst von Johannes Melitzki immer wieder auf

aus Holz geschnitzt. Seine 78-Quadratmeter-Wohnung ist voll von geschnitzten Tieren – Adler, Bären, Schlangen, Stiere, Elefanten, Pinguine, Rehe, Zaunkönige, Pferde –

um nur einige zu nennen. Ob kleine filigrane Tierfigur oder großes Wandbild – jedes Werk ist ein Unikat und ein ganz individuelles Kunstwerk, das durch Feinheit und Genauig-

keit besticht. So wie beispielsweise die »Märchensäulen«, in denen der Kunstschnitzer unter dem Motto »es war einmal« Szenen aus den Grimm'schen Märchen in Holz verewigt hat.

Besonders bemerkenswert ist, dass Johannes Melitzki sich das Schnitzen selbst beigebracht und immer weiter perfektioniert hat. Sein Talent zur Holzschnitzkunst hatte er eher

Jetzt ist sie wieder da, die Weihnachtszeit.

Doch wie hat sie sich verändert! Erinnert man sich an die eigene Kindheit, als es noch keine elektronischen Spielzeuge gab, kommt bei manch einem Nostalgie auf. Kinder freuten sich noch über den schön geschmückten Tannenbaum, über Bücher, über Spielzeug, das nicht alleine spielen konnte. Eltern schenkten Burgen, Schlösser, Baukästen, Puppenhäuser, Hampelmänner, Schaukelpferde, Pferdewagen, Puppen, Kreisel, Tiere und ganze Dörfer. Vieles davon war aus Holz und kam aus dem Erzgebirge, ging von dort in die ganze Welt. Auch heute noch gibt es in dieser Region kleine Werkstätten, die diese traditionellen Spielzeuge herstellen.

Mit viel Liebe zur Arbeit werden im Erzgebirge heute noch viele dieser alten Spielzeuge hergestellt und nach traditionellen Verfahren montiert und farbig gestaltet. Spielzeuge, welche die Kreativität der Kinder fordern und fördern und ganz nebenbei viel Spaß machen. Ob Puppenhäuser oder Stuben, Tiere oder Fahrzeuge und die entsprechende Ausstattung, alles ist aus Holz oder Textil. Schauen



Sie sich einmal im **Erzgebirgsstübchen** in Fintel um und erfahren Sie, wie Spielzeug auch heute noch aussehen kann. Und alles ist in Deutschland hergestellt. Außerdem finden Sie hier eine große Auswahl an Pyramiden, Räucherfiguren, Nußknackern, Miniaturen und vieles mehr, an das man sich kaum noch erinnern kann. Sei es ein verschneites Winterdorf oder eine bunte Sommerwiese, alles ist da. Selbst ein komplettes Mozart-Orchester ist vorhanden.



Hier werden auch Reparaturen von Pyramiden und Schwibbögen sowie Spieluhren durchgeführt. Wir freuen uns auf Sie!

Bilder von Hans Reichelt

Erzgebirgsstübchen

...bietet eine vielfältige Auswahl an erzgebirgerischer Volkskunst, Geschenke für alle Anlässe

Rotenburger Str. 21B, 27389 Fintel
Tel. 04265-954401

Winteröffnungszeiten: Oktober-Januar
Die. - Fr. ab 10.00 Uhr, jeweils bis 18.00 Uhr
Sa. 10.00 - 16.00 Uhr



Räuchermänner
Nußknacker
Schwibbögen
Pyramiden
Leuchter
uvm.

Wir führen u. a. das ganze Programm von Wendt & Kühn, Flade und Hubrig



Neue Sommeröffnungszeiten, bitte vorher anrufen

Die wohl größte Auswahl in Norddeutschland!





Das großformatige Relief ist dem »Abendmahl« von Leonardo da Vinci nachempfunden

durch Zufall entdeckt: Eine schwere Krankheit hatte ihn 1984 zu einer Auszeit gezwungen. »Stimmbandkrebs lautete damals die Diagnose. Ich wurde operiert und konnte ein Jahr lang nicht sprechen«, erinnert sich der 83-jährige Meckelfelder. Während eines Spaziergangs habe er damals mit seinem Taschenmesser an einem Stück Holz herum geschnitzt: »Zu meinem großen Erstaunen

lichen Begleitern. Er schnitzt und schnitzt. Mit jedem Stück wird er ein bisschen besser und entwickelt sich langsam, aber sicher zum kreativen Künstler. Noch heute ist Johannes Melitzki überzeugt, dass dieses Hobby ihm damals geholfen hat, die schwere Krankheit zu überwinden. »Wenn ich mich zum Schnitzen in meine ruhige Kellerwerkstatt zurückziehe, kommt es vor, dass ich



Hunderte Werke hat der 83-jährige Johannes Melitzki schon in seiner wohl-sortierten Werkstatt geschaffen

ist dabei ein Gesicht herausgekommen.« Das Schnitzen habe ihn dann nicht mehr losgelassen: »Ich merkte, dass es mich beruhigt und mir gut tut. Damals brauchte ich auch einen Zeitvertreib.« Fortan gehören Schnitzisen, Gummihammer und Stechbeitel zu seinen täg-

die Zeit total vergesse«, sagt Johannes Melitzki und fügt hinzu: »Schnitzen ist eben gut für die Seele.« Wer noch ein individuelles Weihnachtsgeschenk sucht, kann sich bei Johannes Melitzki unter der Telefonnummer 040/768 23 97 melden.



Ein Motiv-Turm mit lauter Zaunkönigen

Tolle weihnachtliche Aktionen im Wildpark Schwarze Berge

Mit tollen Rundum-Sorglos-Paketen und einer idyllischen Lage inmitten der Natur verspricht der Wildpark



Schwarze Berge zu jedem Anlass eine unvergessliche Feier. Ganz gleich, ob es sich um eine Betriebs-, Vereins- oder Familienfeier handelt, die Kombination aus einer 50 Hektar großen Parklandschaft und einem vielseitigen gastronomischen Angebot ermöglicht

einzigartige Erlebnisse. Bei großen Märchen-Menü-Abenden verzaubern Harfenklänge, gutes Essen und gute Geschichten die Gäste des Abends. Nach einer spannenden Erlebnisführung verwöhnt ein festliches Weihnachts-Menü in der gemütlichen Atmosphäre des Wildpark-Restaurants. Sportliche hingegen schießen bei wärmendem Glühwein und deftiger Erbsensuppe mit Pfeil und Bogen um einen Tannenbaum. Sicher ist, im Wildpark Schwarze Berge erlebt man zu jedem Anlass unvergessliche Momente, die noch lange in Erinnerung bleiben.

Das Natur-Erlebnis-Zentrum im Wildpark Schwarze Berge e. V. hat in diesem Jahr wieder den Nikolaus in den Wildpark eingeladen. Am 1., 2. und 3. Dezember füttert er jeweils

um 12.30 Uhr und 14.30 Uhr zusammen mit den Kindern Heu, frische Zweige und weitere Leckereien an die Tiere. Zur Belohnung dürfen die fleißigen Helfer mit in der Wildpark-Bahn fahren und im Anschluss in der Kunsthandwerkerhalle einen kostenlosen Bratpfel am wärmenden Feuer genießen. Treffpunkt für die 1. Futtertour um 12.30 Uhr am NEZ-Haus, und für die 2. Futtertour um 14.30 Uhr an der Kunsthandwerkerhalle. Die Veranstaltung ist kostenfrei, es fällt lediglich der ermäßigte Wildpark-Eintritt an. Anmeldungen bitte unter Tel. 040/819 77 47-0

Am 22. Dezember kommt dann der Weihnachtsmann in den Wildpark, um gemeinsam mit den Kindern die Tiere zu füttern und Lieder zu singen.



Auch an diesem Tag dürfen die fleißigen Helfer zur Belohnung in der Wildpark-Bahn fahren und genießen im Anschluss daran in der Kunsthandwerkerhalle einen kostenlosen Bratpfel am wärmenden Feuer. Treffpunkt ist um 12.00 Uhr am NEZ-Haus und um 14.00 Uhr an der Kunsthandwerkerhalle. Auch die Futtertour mit dem Weihnachtsmann ist kostenfrei, es fällt lediglich der ermäßigte Wildpark-Eintritt an. Die Futtertouren dauern ca. 1,5 Stunden.

www.wildpark-schwarze-berge.de



Natur nah erleben

im Wildpark Schwarze Berge



Tolle Erlebnisprogramme

www.wildpark-schwarze-berge.de



Tägliche Schaufütterung & Flugschau
Am Wildpark 1 | 21224 Rosengarten | Tel. 040 819 7747 0

Wildpark Schwarze Berge
Das Tierparadies im Süden Hamburgs



Kompetenz mit Atmosphäre

In unserem »Zentrum für Rehabilitation« (190 Betten bzw. Behandlungsplätze) versorgen wir unsere Patienten durch etwa **400 Mitarbeiter in multiprofessionellen Teams**. Unser Leistungsspektrum besteht aus:

- Krankenhausbehandlung im Rahmen der Neurologischen Frührehabilitation Phase B
- Weiterführende neurologische und orthopädische Rehabilitation & Anschlussheilbehandlung
- Alle Therapien, das Bewegungsbad (32°) und die Saunen sind auch ambulant nutzbar

Besuchen Sie auch unsere physiotherapeutischen Abteilungen in den Krankenhäusern Buchholz und Winsen.



WALDKLINIK JESTEBURG
ZENTRUM FÜR REHABILITATION

Waldklinik Jesteburg
Kleckerwaldweg 145
21266 Jesteburg

Telefon: 04183 / 799 - 0
info@waldklinik-jesteburg.de
www.waldklinik-jesteburg.de



Partnersuche mit lautem Gekrächze

von Carsten Weede

In der Graureiher-Kolonie Fachenfelde beginnt die Balz bereits im Winter. Immer häufiger ist in der Elbmarsch auch der weiße Silberreiher anzutreffen

Während andere Vögel hierzulande noch ganz auf Winter eingestellt sind, beginnen die Graureiher bereits mit der Vorbereitung für das Brutgeschäft. In der Graureiherkolonie Fachenfelde in der Gemeinde Stelle richten die Vögel Anfang Februar ihre Nester her. Nach und nach finden sich die Brutpaare, die »ihre« noch unbelaubten Bäume besetzen. Dass die Grau- oder Fischreiher schon so früh im Jahr mit Balz, Nestbau und Brutgeschäft beginnen, hat seinen Grund: »Während kleinere Singvögel ihre Eier in zehn oder zwölf Tagen ausbrüten, dauert es bei den Graureihern 25 bis 27 Tage«, weiß Vogel-

experte Klaus Großberger. Der 77-jährige Naturfreund aus Horst und sein Mitstreiter in Sachen Vogelschutz, Michael Kaul aus Winsen, zählen seit 1971 alljährlich im Auftrag des Niedersächsischen Landesbetriebs für Wasserwirtschaft, Küsten- und Naturschutz (NLWKN, früher: Landesamt für Ökologie) die Brutpaare in der Reiher-Kolonie am Rande des Gewerbegebiets Fachenfelde. Im vergangenen Jahr haben die beiden engagierten Mitglieder des Naturschutzbundes Deutschland (Nabu) in der Reiher-Kolonie 231 Brutpaare registriert. »Das ist ein recht gutes Ergebnis. Vor allem, wenn man bedenkt, dass



Foto: Carsten Weede



Foto: Dittmar Großkopf

Der Flug des Silberreihers ist durch den zusammengelegten Hals unverkennbar

Anfang der 1970er Jahre der Graureiher-Bestand bei uns auf insgesamt 30 Paare abgesunken war. Bis dahin wurden die Vögel nämlich intensiv bejagt«, sagt Klaus Großberger.

Seit 1971 sind die Graureiher ganzjährig streng geschützt. Ihr Bestand wird von Naturschutzbehörden im ganzen Land systematisch erfasst. Der bisherige Spitzenwert mit 364 Brutpaaren in der Reiher-Kolonie Fachenfelde war im Jahre 2004 erreicht worden. »Die Population hat sich auf einem verträglichen Niveau eingependelt. Obwohl es durch harte, lange Winter immer wieder zu Verlusten kommt, ist der Bestand insgesamt doch recht stabil«, sagt der Vogelexperte.

In Niedersachsen gibt es derzeit wieder etwa 4000 Graureiher-Brutpaare. Nach Angaben des Dachverbands Deutscher Avifaunisten (DDA, siehe Kasten) sind es bundesweit sogar rund 28.000 Brutpaare. »Früher waren die Graureiher als Fischräuber regelrecht verhasst. Zumal sie den Ruf hatten, Fische oft nur zu verletzen und nicht nur zum Fressen zu töten«, erklärt Klaus Großberger. »Damals schossen manche Jäger sogar mit Schrot in die Nester der brütenden Vögel.« Heute schützen Teichbesitzer ihre Fische durch Stolperdrähte oder Netze vor den gefräßigen, grau gefiederten Schreitvögeln mit dem S-förmigen Hals und dem spitzen Schnabel. »Ein erwachsener Graureiher braucht täglich etwa ein Pfund Nahrung«, erläutert



Foto: Ditmar Großkopf

Ein Graureiher lauert im Wasser. Sobald er Beute erspät, stößt er blitzschnell mit seinem spitzen Schnabel zu

Klaus Großberger. Zum Vergleich: Ein Kormoran frisst pro Tag bis zu 700 Gramm Fisch. Während Kormorane nur Fisch verputzen, fressen Graureiher außer Fisch, was sie sonst noch kriegen können: Amphibien, Mäuse, Insekten, Maulwürfe und sogar junge Kaninchen. Nahrung suchen die Vögel im Umkreis von etwa 30 Kilometern um ihre Brutkolonie. »Häufig sieht man sie im seichten Wasser schreiten. Wenn sie Beute erspät haben, stoßen sie blitzschnell mit ihrem spitzen Schnabel zu«, sagt Klaus Großberger. In der Elbmarsch und auf der angrenzenden Geest finden die Graureiher unterschiedliche Jagdreviere: den Fluss, Wiesen, Gräben und Stillgewässer wie Bracks und Teiche. »An den größeren offenen Gewässern schnappen sie

sich vor allem kleine Fische, die sie in dem flachen Wasser gut sehen können«, weiß der Experte.

bietet Vorteile: Feinde werden schneller entdeckt und können leichter vertrieben werden. Das wiegt selbst Nachteile auf



Foto: Klaus Großberger

Reihernester in der Brutkolonie Fachenfelde

Graureiher bauen ihre Nester gern beieinander. So entstehen ganze Reiher-Kolonien, die Jahrzehnte lang bestehen können. »Eine solche Kolonie

wie größere Konkurrenz um Nistmaterial und Brutplätze«, weiß Klaus Großberger. Für den Schutz der Graureiher setzt sich der Vogel-Experte

Dachverband Deutscher Avifaunisten

Der Dachverband Deutscher Avifaunisten (DDA) ist der Zusammenschluss aller landesweiten und regionalen ornithologischen Verbände in Deutschland. Insgesamt vertritt der DDA damit etwa 10.000 Feldornithologen und Vogelbeobachter. Er organisiert und koordiniert zahlreiche avifaunistische Erfassungsprogramme in Deutschland, so das

Monitoring der häufigen, gefährdeten und geschützten Brutvögel sowie das der rastenden und überwinternden Wasservögel. Er ist federführend am ehrgeizigsten Projekt der Avifaunisten hierzulande beteiligt, dem neuen Atlas deutscher Brutvögel, kurz ADEBAR genannt, und organisiert das sich immer größerer Beliebtheit erfreuende Birdrace.

Informationen über die aktuelle Arbeit des DDA gibt es im Internet unter www.dda-web.de und in der Zeitschrift »Die Vogelwelt – Beiträge zur Vogelkunde«, die viermal jährlich erscheint.

Schönes
LEBEN

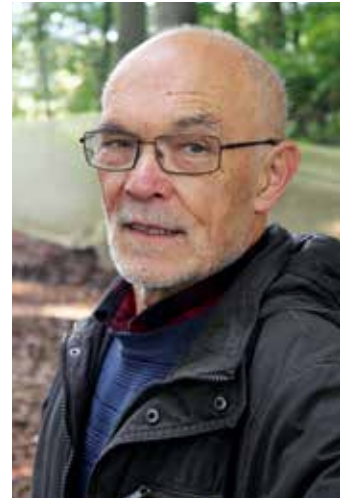


Vor einigen Jahrzehnten waren Graureiher hierzulande fast ausgerottet

bereits seit Ende der 1960er Jahre ein: »Damals begannen die Planungen für den Bau des Güterbahnhofs Maschen. Wir befürchteten Bedrohungen für die Natur und setzten uns ein, um diese abzuwenden«, erinnert sich der Naturschützer. Für Naturfreunde ist die Grau-

reier« Entfernung gut beobachten. »Die Graureiher-Kolonie Fachenfelde ist einzigartig im Landkreis. Damit die Vögel dort nicht gestört werden, darf im Gewerbegebiet ab Anfang Februar auch nicht mehr gebaut werden«, erläutert der Diplom-Biologe Dietrich Westphal

her schlüpfen, sind sie nackt und blind – also völlig hilflos«, sagt Vogelexperte Klaus Großberger. Für die Eltern bedeutet das vollen Einsatz: Pausenlos bringen sie dem Nachwuchs Futter, das sie in ihrer dehnbaren Speiseröhre transportieren. Sobald sie am Horst ankommen, würgen oder »reihern« sie das vorverdaute Futter heraus. »Je mehr Futter die Altvögel herbeischaffen können, desto größer ist die Chance, dass viele Jungvögel überleben«, weiß der Experte. Durchschnittlich werden aus einem Gelege mit vier bis fünf Eiern drei Jungvögel flügge. Bei Nahrungsmangel entsteht Streit. »Wenn dabei ein Junges aus dem Nest fällt, wird es nicht mehr von den Eltern versorgt«, sagt Klaus Großberger, der mit anderen Helfern schon eini-



Klaus Großberger zählt alljährlich die Reiher in der Brutkolonie

Naturfreunde in der Winsener Elbmarsch und im Biosphärenreservat Niedersächsische Elbtalaue einen engen Verwandten des Graureihers – den Silberreiher. Noch vor wenigen Jahren war ein hierzuland-



Kormorane ernähren sich ausschließlich von Fischen

reier-Kolonie Fachenfelde seit vielen Jahren ein Anziehungspunkt. Allerdings darf der Wald, in dem die Reiher ihre Nistplätze haben, in der Zeit vom 1. Februar bis zum 31. Juli eines jeden Jahres nicht betreten werden. Wer gegen das Verbot verstößt, kann mit einer Geldbuße in Höhe von mehreren tausend Euro bestraft werden. Durch ein Fernglas lassen sich die Vögel aber auch aus »siche-

aus Winsen. Befürchtungen, dass die Vögel, die im früheren Park des ehemaligen Gutes Fachenfelde in hohen Bäumen ihre Nester bauen, durch den Verkehr im Gewerbegebiet vertrieben werden könnten, hätten sich glücklicherweise nicht bestätigt, sagt der frühere Umweltschutzbeauftragte der Gemeinde Stelle und ehemalige langjährige Vorsitzende der Nabu-Ortsgruppe Winsen. »Wenn die jungen Graurei-



Auf hoher Warte: »Fischreiher« fressen auch Mäuse, Amphibien, Insekten und Maulwürfe

ge Jungvögel, die bereits am Boden lagen, vor dem Verhungern gerettet hat. »Wir haben uns beim Füttern der Jungvögel hinter einer Plane versteckt, damit die Jungen sich nicht an Menschen gewöhnen. Sobald sie flügge waren, haben wir sie wieder ausgewildert. Unsere Handaufzuchten haben sich immer wie ihre gleichartigen Artgenossen verhalten«, berichtet Klaus Großberger. Immer häufiger beobachten

de gesichteter Silberreiher eine Sensation. Doch mittlerweile besuchen immer mehr Silberreiher Norddeutschland – und die ersten brüten hier sogar. »Das erste nachgewiesene Silberreiher-Brutpaar hat 2012 in Mecklenburg-Vorpommern erfolgreich Nachwuchs großgezogen«, weiß Klaus Großberger. Obwohl Graureiher und Silberreiher in etwa gleich groß sind, wirken Silberreiher durch

ihren besonders langen Hals noch graziler und schlanker als ihre grauen Kollegen. Auch im Flug ist der Silberreiher durch seine langsamen Flügelschläge und den zusammengelegten Hals unverkennbar, wobei die Tiere den Kopf zwischen die Schultern legen. Dank ihres schneeweißen Gefieders fallen Silberreiher selbst an nebelverhangenen Gewässern schon von Weitem auf. Als leuchtende Tupfer schreiten die exotisch anmutenden Vögel auf ihren langen schwarzen Beinen langsam durch das flache Wasser oder verharren mit steif vorgestrecktem Hals, ehe sie mit ihrem spitzen gelben Schnabel flink nach ihrer Beute stoßen. »Warum die Silberreiher zunehmend Gefallen an unserer Region finden, wissen selbst ausgewiesene Experten nicht sicher. Möglicherweise hat das schon etwas mit der allgemeinen Klimaerwärmung zu tun. Allerdings sind Silberreiher nicht kälteempfindlich. In der Elbmarsch kann man sie häufig sogar bei frostigen Temperaturen an eisfreien Fließgewässern beobachten«, sagt Klaus Großberger.

Er vermutet, dass immer mehr Silberreiher aus ihren angestammten Brutgebieten in Ost- und Südosteuropa zu uns kommen, um im vergleichsweise warmen Deutschland mit wenig Schnee zu überwintern: »Wenn sie in besonders harten Wintern auch bei uns keine Nahrung mehr finden, wandern sie weiter gen Süden – so wie zahlreiche andere Vogelarten auch.«

Obwohl Silberreiher außer in Europa auch in Nord- und Südamerika, in Asien und weiten Teilen Afrikas vorkommen, hatte der Mensch die imposanten Vögel zu Beginn des 20. Jahrhunderts fast überall ausgerottet. Der Grund: Die Schmuckfedern auf dem Rücken des Silber-



Foto: Ditmar Großkopf

Immer häufiger ist in der Elbmarsch neben dem Graureiher (vorn) auch der Silberreiher anzutreffen

reiher waren besonders in der Damenwelt als Hutschmuck sehr gefragt. Buchstäblich in letzter Minute wurde die Notbremse gezogen, die Jagd auf Silberreiher untersagt, die letzten Brutkolonien wurden unter Schutz gestellt und streng bewacht. »Nur deswegen konnte sich der Bestand der Silberreiher in den vergangenen Jahrzehnten gut erholen«,

sagt Klaus Großberger. Besonders gut beobachten lassen sich Silberreiher im Landkreis Lüneburg in der Elbtalau zwischen Hohnstorf und Altwendischthun und hier besonders im Brackeder Stau und im Habekost bei Brackede. Im Landkreis Lüchow-Dannenberg sind unter anderem die Elbtalauen bei Damnatz und Schnackenburg und die Nie-

derungen von Jeetzel und Seege gute Beobachtungsgebiete. Auch an vielen anderen Stellen in der Elbmarsch können Naturfreunde in den Herbst- und Wintermonaten mit etwas Glück Silberreiher beobachten, wenn Feuchtgebiete, Teiche und Seen mit Schilf und Flachwasserzonen oder nahrungsreiche Gräben vorhanden sind.



Abwechslungsreiche Idylle an der Este

von Carsten Weede & Frank Drynda

Abseits viel befahrener Straßen liegt das ebenso geschichtsträchtige wie malerische Dorf Böttersheim zwischen Drestedt und Kakenstorf an der Este

Rein zufällig kommt eigentlich niemand nach Böttersheim. »Unser schönes Dorf gehört zu den wenigen Orten im

Jahre das Adelsgeschlecht von Weyhe lebte. Sehenswert sind das alte Herrenhaus mit dem Adelswappen über dem Ein-



In Böttersheim und am Lauf der Este findet sich viel Natur für Reiterfreunde

Landkreis Harburg, die keinen Durchgangsverkehr haben«, weiß Jens Ronge, Inhaber der historischen Gaststätte »Dorfkrug Böttersheim«. Abseits viel befahrener Straßen liegt das ebenso geschichtsträchtige wie malerische Dorf zwischen Drestedt und Kakenstorf an der Este. Obwohl Böttersheim kaum mehr als 100 Einwohner hat, zählt der idyllische Ort zu den geschichtsträchtigsten Dörfern der Region. Zu den historischen Attraktionen gehören die ausgedehnten Gutsanlagen, auf denen mehr als 500

gangportal und die gegenüber liegende Wassermühle an der Este. Das Herrenhaus wurde Mitte des 19. Jahrhunderts als Backsteinbau errichtet. Apropos »alt«: Der Star in Böttersheim ist die 1000-jährige Eiche – der älteste Baum der Nordheide. Die knorrige Eiche, die in den 1960er Jahren durch einen Blitzschlag ausgehöhlt wurde, steht neben dem Ehrenmal in der Ortsmitte. Kurz hinter dem Ortsausgang liegt ein wenig versteckt im Wald der Bestattungswald Böttersheim. »Hier pflegt die Natur«,

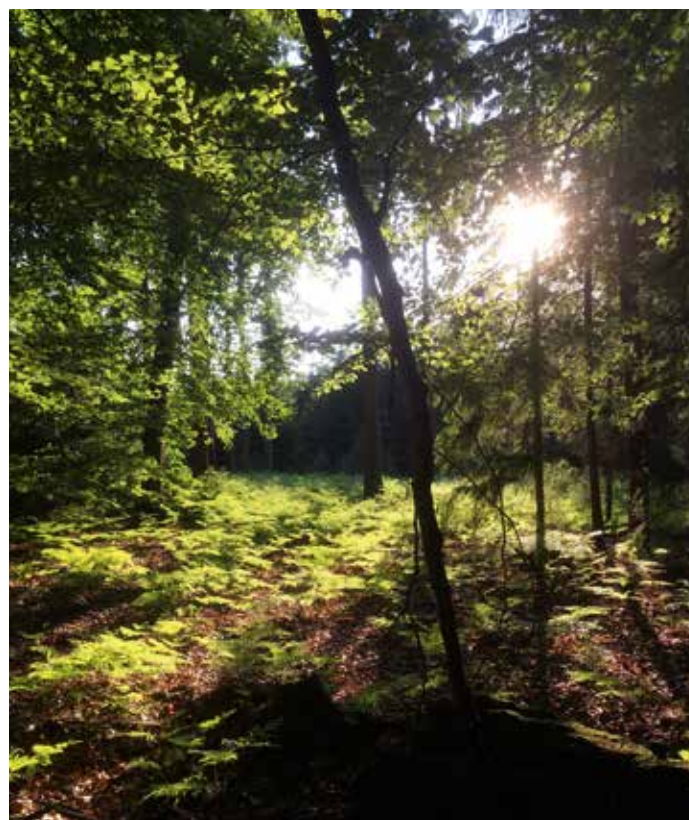


Der älteste Baum der Nordheide steht in Böttersheim: die 1000-jährige Eiche

so Betreiber Thilo von Rogister. Eine sehr beliebte Form besteht seit einiger Zeit darin, die letzte Ruhe im Wald unter Bäumen zu finden – in einem sogenannten Bestattungswald. Solch einen Wald gibt es in Böttersheim. Die Familie von Rogister ist Betreiber des Bestattungswaldes, Träger ist die Samtgemeinde Tostedt. Die Fläche des Bestattungswaldes ist der am Baumalter gemessene älteste Teil des Forstbetriebes der Familie. Der dort vorherrschende Buchen-Ei-

chen-Laubwald ist bis zu 200 Jahre alt.

Weiter entlang der Este führt der Estewanderweg, zweifelsohne einer der schönsten Wanderwege der Region, von Böttersheim nach Hollenstedt. Wer flussaufwärts wandert, und einen Ort der Entspannung und gepflegten Gastlichkeit sucht, der ist im »Dorfkrug Böttersheim« goldrichtig. Der idyllische Kaffeegarten mit seinen Buchenhecken-Nischen und den alten Eichen ist nicht nur in der warmen Jahreszeit ein traumhaft schöner Platz, an dem man sich mit Kaffee, selbstgebackenen Kuchen und Torten oder deftiger Hausmannskost verwöhnen lassen kann. Auch für Naturfreunde, Wanderer oder Geschichtsinteressierte ist der »Dorfkrug eine sehr gute Adresse: Jeden Sonnabendvormittag treffen sich Motorradbegeisterte ab 10 Uhr in gemütlicher, ungezwungener Runde zum Klönschnack. Die Geschichte des Dorfkrugs lässt sich bis in das Jahr 1613 zurückverfolgen. In all diesen Jahren wurde das historische Gasthaus von der Eigentümerfamilie mit



Ruhe und reine Natur: der Bestattungswald Böttersheim

viel Engagement geführt, nur behutsam verändert und über die Generationen weitergegeben, so dass seit 1992 Jens und Birgit Ronge für das Wohlergehen der Gäste im »Dorfkrug Böttersheim« sorgen. Im Inneren finden sich einige mehrere 100 Jahre alte Einrichtungsgegenstände. Der Dorfkrug bietet in drei Räumen Platz für klei-

ne Gruppen oder insgesamt für bis zu 75 Personen. Gäste können á la carte essen oder sich ein individuelles Menü zusammenstellen lassen. Jens und Birgit Ronge pflegen die herzliche Gastfreundschaft, die im »Dorfkrug Böttersheim« so eine lange Tradition hat. Schließlich steht das historische Gasthaus nun schon

Alternative Bestattungsart unter Bäumen

In Deutschland gibt es eine Vielzahl an Bestattungsarten. Diese unterscheiden sich in erster Linie nach der Art der Beisetzung des Verstorbenen. Die Erdbestattung erfolgt in einem Sarg, die Feuerbestattung erfolgt in einer Urne. Die Erdbestattung stellt mit etwa 60 Prozent aller Beisetzungen in Deutschland noch die traditionelle Bestattungsform dar. Jedoch werden bei der Feuerbestattung die alternativen Beisetzungsformen wie die Seebestattung im Wasser oder die Baumbestattung in einem Friedwald,

Ruheforst, Trauer- oder Bestattungswald immer häufiger gewählt.

Bei einer Seebestattung werden die sterblichen Überreste des Verstorbenen auf See beigesetzt. Bis ins frühe 20. Jahrhundert war eine solche Bestattung auf See fast ausschließlich Seeleuten vorbehalten. Seit 1934 können in Deutschland jedoch die eingäscherten Überreste eines Verstorbenen in einer speziellen wasserlöslichen Seeurne auf See beigesetzt werden. Die Übergabe erfolgt nach

seemännischen Bräuchen in gesonderten ausgewiesenen Gebieten in Nord- oder Ostsee, außerhalb der Dreimeilenzonen über »Rauhem Grund«, das sind Gebiete in denen nicht gefischt oder Wassersport getrieben werden darf.

Bei einer Waldbestattung wird die Asche des Verstorbenen in einer biologisch abbaubaren Urne im Wurzelbereich eines Baumes zur letzten Ruhe gebettet. Grabmal, Grabgestaltung und Blumenschmuck sind nicht

erlaubt. Bei der Beisetzung unter Bäumen kann zwischen anonymer Bestattung oder Bestattung mit Namensnennung in Form einer kleinen Plakette gewählt werden. Eine Weiterentwicklung der Baumbestattung ist die Beisetzung als Waldbestattung an anderen Naturelementen wie z. B. einer Lichtung mit Strauchwuchs oder an einem Felsen innerhalb eines Bestattungswaldes.

Schönes
LEBEN



Fachsimelei unter Motorradfreunden am Dorfkrug Bötersheim

seit gut 400 Jahren an seinem Platz. Fast so alt, aber mit 360 Jahren etwas jünger ist ein anderes Kleinod in Bötersheim: die alte Schmiede, in der heute die Metallkünstler Dirk Tietgen und Petra Schmalz ihre Talente entfalten. Schon von weitem hört man den Schmied: »Ping!« macht es und wieder »ping!, »ping!«. Wer Dirk Tietgen bei der Arbeit antreffen will, braucht nur dem unverkennbaren Klang des Hammers zu folgen, der auf

ein Stück Stahl trifft. In der Schmiede in Bötersheim steht der hochgewachsene Schmied hinter dem Amboss. »Ping!« – jeder Schlag mit dem kleinen Schmiedehammer sitzt. In der linken Hand hält Dirk Tietgen eine Zange, in der rechten den anderthalb Kilogramm schweren Handhammer. Mit der Zange hat er das glühende Stück Stahl fest umschlossen. Unter seinen Schlägen nimmt der glühende Stahl auf dem Amboss die gewünschte

Form an. »Wenn das Eisen die richtige Temperatur hat, lässt es sich wunderbar formen. Schmieden ist wie Töpfern«, sagt Dirk Tietgen. In den ers-

zwingen«, sagt Dirk Tietgen. Ein Schmied müsse lernen, den Stahl genau zu beobachten und ihm gewissermaßen »zuzuhören«. Nur wenn das Eisen



Die 360 Jahre alte Schmiede in Bötersheim

ten sieben Berufsjahren werde der Schmied selbst vom Stahl geformt, heißt es. »Man muss geduldig sein, darf nicht versuchen, dem Stahl etwas aufzu-

die richtige Temperatur hat, lässt es sich in die gewünschte Form bringen. Es brauche seine Zeit, bis man an der Farbe des Stahls im Feuer erkennen



Bestattungswald Bötersheim



Lernen Sie bei kostenlosen Führungen den Bestattungswald kennen.

Die Termine finden Sie auf www.bestattungswald-boetersheim.de

Tel. 04186 - 89 28 89 | 21255 Bötersheim

Letzte Ruhe finden in der Natur

Die Bestattungskultur unterliegt einem stetigen Wandel. Die Pflege der herkömmlichen Gräber ist für die Angehörigen oft schwierig, da sie häufig nicht vor Ort leben.

Eine sehr beliebte Form der Beisetzung eröffnet sich durch die Möglichkeit, die letzte Ruhe im Wald unter Bäumen zu finden, in einem sogenannten Bestattungswald. Einen solchen Wald gibt es in Bötersheim, in diesem pflegt nur die Natur. Der Träger des Bestattungswaldes ist die Samtgemeinde Tostedt. Es wurde Wert darauf gelegt, dass die Familie von Rogister mit regionaler Verwurzelung und kein überregionaler Anbieter aus der Ferne Betreiber des Bestattungswaldes wird.

Die Fläche des Bestattungswaldes ist der am Baumal-

ter gemessene älteste Teil des Forstbetriebes. Der dort vorherrschende Buchen-Eichen-Laubwald ist bis zu 200 Jahre alt und daher besonders gut für einen Bestattungswald geeignet.

Die Nähe zum Dorf bzw. zum Dorfkrug ist gegeben und trotzdem herrscht im Bestattungswald herrliche Ruhe und reine Natur.

Die Bäume im Bestattungswald werden nicht forstwirtschaftlich genutzt, sondern können besonders alt werden. So dienen Sie vielen Tieren und Pflanzen als Lebensraum. Die Urnen sind biologisch abbaubar.

Bei regelmäßigen Führungen gibt es die Möglichkeit, den Bestattungswald und das Konzept dahinter kennenzulernen.

www.bestattungswald-boetersheim.de

kann, wann der richtige Zeitpunkt für das Bearbeiten auf dem Amboss gekommen ist. Dirk Tietgen schürt die Steinkohle mit einem »selbstverständlich selbst geschmiedeten« Schürhaken. Das Eisen glüht hell. Das Material wird jetzt so stark erhitzt, dass es weiß glüht und vom teigigen Zustand in den flüssigen übergehen will. Das Eisen ist kurz vor dem Schmelzen. Kleine glühende Stahlteilchen springen als Funken ab. »Bei Weißglut hat das Eisen um die 1300 Grad Celsius. Jetzt muss ich aufpassen, dass ich es nicht verbrenne, das heißt, dass es mir nicht wegschmilzt«, sagt Dirk Tietgen – und schwupps! holt er das Stück Eisen wieder blitzschnell aus dem Feuer. Sogleich ertönt wieder das »Ping!« der Hammerschläge. »Bei Stahl von geringer Stärke wie bei diesem hier, arbeite ich gern mit dem kleinen Schmiedehammer«, sagt der Meister. Doch häufig müsse er auch zu schwereren Werkzeugen greifen. »Der große Schmiedehammer, den wir für stärkeres Material benötigen, wiegt schon ungefähr doppelt so viel wie der kleine, also etwa drei Kilogramm. Wenn man damit den ganzen Tag gearbeitet hat, weiß man abends schon, was man gemacht hat.

In der historischen Schmiede in Bötersheim fertigen Dirk



Schmied Dirk Tietgen schürt das Feuer in der Esse der 360 Jahre alten Schmiede in Bötersheim

Tietgen und seine Partnerin Petra Schmalz individuelle Objekte und Kleinserien für Haus und Garten an. Dabei wenden sie bevorzugt die alten Schmiedetechniken an, die sie auch an ihre Auszubildenden

weitergeben. »Wir gehören zu den ganz wenigen Betrieben in Deutschland, in denen noch fast täglich am Feuer gearbeitet und ausgebildet wird. Dazu gehören auch Praktikumsplätze für Schüler und Studenten«,

betont Dirk Tietgen. Altes Schmiedewissen vermittelt der Metallbaumeister auch in Wochenendkursen, die er regelmäßig in der alten Schmiede in Bötersheim und in der Schmiede im Freilichtmuseum am Kiekeberg anbietet. »Wir möchten unsere Begeisterung für dieses schöne, alte Handwerk weitergeben«, sagt Petra Schmalz, gelernte Schmiedin, Gärtnermeisterin und studierte Diplom-Designerin. Entworfen, skizziert, gezeichnet und konstruiert wird im Designbüro. »Dort bauen wir auch Modelle, aber vor allem schmieden wir Pläne«, sagt Dirk Tietgen.



Sehr beliebt sind Kanufahrten auf der Este bei Bötersheim

»Dorfkrug« Bötersheim

Das historische Gasthaus für alle, die Gemütlichkeit und gutes Essen schätzen! Wir freuen uns auf Sie!
Dorfstraße 8 · 21255 Bötersheim · Tel: 04186/71 91

unter allen wälfeln ist ruh!

Waldbestattungen

www.ruheforst-jesteburg.de
kontakt@ruheforst-jesteburg.de



Ehre, wem Ehre gebührt

von Carsten Weede

Prof. Dr. Rolf Wiese hat das Freilichtmuseum am Kiekeberg in den vergangenen 30 Jahren zum Besuchermagneten und zum Leuchtturm in der deutschen Museumslandschaft gemacht. Nun ist er offiziell im Ruhestand

Rolf Wiese hinterlässt große Fußabdrücke. Nicht nur, weil »Mister Museum« stets in Holzlogs unterwegs ist, sondern weil er etwas ganz Großes geschafft hat: Er hat im Landkreis Harburg ein lebendiges Freilichtmuseum aufgebaut, das selbst im internationalen Vergleich seinesgleichen sucht. In drei Jahrzehnten hat der 65-jährige gebürtige Dithmarscher aus einer kleinen, wenig attraktiven Einrichtung

Metropolregion und weit darüber hinaus. In den vergangenen Jahren kamen 5,5 Millionen Besucher an den Kiekeberg, rund die Hälfte davon Kinder. Dieser Erfolg hat einen Namen und kommt nicht von ungefähr: Prof. Dr. Rolf Wiese, der Prototyp eines modernen Museumsmachers. Als studierter Betriebswissenschaftler und promovierter Volkskundler ist der Sohn eines Viehhändlers aus Heide (Schles-



Foto: FLMMK

Beim »großen Wiesenfest« zur Verabschiedung des Museumsdirektors war Bundesbildungsministerin Prof. Dr. Johanna Wanka (oben Mitte) als Überraschungsgast dabei

vor den Toren Hamburgs ein Vorzeigemuseum gemacht, das viele Besucher von nah und fern anzieht, weil es Geschichte lebendig und anschaulich vermittelt und deshalb auch vielen Museumsdirektoren in ganz Deutschland als Vorbild dient. Das Freilichtmuseum am Kiekeberg ist heute ein beliebtes Ausflugsziel für Menschen aus der gesamten

wig-Holstein) breit aufgestellt. Ein weiteres großes Plus: Rolf Wiese geht auf Menschen zu und kann sie für eine Sache begeistern. Gleiches gilt für seine Ehefrau Giesela, die in all den Jahren stets die gemeinsamen Ziele fest im Blick behielt. Unaufgeregt, mit Klugheit und Beharrlichkeit wurden diese Ziele verfolgt und schließlich auch umgesetzt. »Sie hinter-



Prof. Dr. Rolf Wiese und Emily Weede sind seit vielen Jahren freundschaftlich verbunden

lassen ein wunderbares Vermächtnis«, brachte es Andrea Hoops, Staassekretärin im Niedersächsischen Ministerium für Wissenschaft und Kultur beim Festakt zur Verabschiedung von Prof. Dr. Rolf Wiese vor rund 160 geladenen Gästen im Agrarium auf den Punkt.

Fundament für den Erfolg sei der Vertrag zwischen dem Museum und dem Landkreis Harburg, der eine langfristige Planung ermögliche, sagte der Museumsdirektor bei seiner

erfolgreich arbeiten kann«. Ihr herausragendes Engagement, ihre Freude am Tun sowie ihre Kreativität seien sehr wichtig gewesen. Rolf Wiese: »Wir haben Themen gefunden, als sie noch gar keine waren.« Wehmut verspüre er nicht: »Ich freue mich, die Bühne zu räumen und mehr Zeit für mich und meine Familie zu haben.« Am 27. Oktober hatte Rolf Wiese nach 30 Jahren als Direktor des Freilichtmuseums am Kiekeberg seinen letzten Arbeitstag. Sein Nachfolger



Wunderschöne Gartenanlagen gehören neben den historischen Gebäuden zu den besonderen Attraktionen des Freilichtmuseums

offiziellen Verabschiedung. Der Förderverein, der unter Führung des CDU-Landtagsabgeordneten Heiner Schönecke auf mehr als 12.500 Mitglieder angewachsen ist, bildet eine starke Basis. Rolf Wieses Dank ging auch an die mehr als 80 hauptamtlichen und die vielen ehrenamtlichen Mitarbeiter, »ohne die ein Museum in dieser Größenordnung nicht

ist der 38-jährige Stefan Zimmermann, der mit der kaufmännischen Geschäftsführerin Carina Meyer eine Doppelspitze bildet. »Ich habe bei ihnen ein super-gutes Gefühl«, sagte Rolf Wiese. Der 65-jährige Professor blickt auf eine erstaunliche Karriere zurück: Sein BWL-Studium an der Hamburger Universität schloss er 1979 als Diplom-Kaufmann

ab. Danach machte er bis 1984 seinen zweiten Abschluss in Volkskunde. 1985 promovierte er zum Thema »Bauernhäuser des 19. Jahrhunderts im Landkreis Harburg«. Im selben Jahr holte ihn der damalige Oberkreisdirektor Hans-Joachim Röhrs als Museums- und Denkmalpfleger zum Landkreis Harburg. Eigentlich sollte Rolf Wiese dort lediglich ein Verzeichnis für Baudenkmale erstellen, doch der tatkräftige Akademiker zauberte auch noch ein Kreis-Museumskonzept aus der Tasche. Zentraler Punkt: Das Freilichtmuse-

Zweifelsohne gehört das Freilichtmuseum am Kiekeberg samt seinen zwölf Außenstellen zu den bedeutendsten Freilichtmuseen in ganz Deutschland. Die Ziele, die Rolf Wiese bereits 1986 in seinem Museums-Konzept klar benannt hatte, sind erfolgreich umgesetzt: Das von Anfang an vorhandene Heidedorf ist durch die Darstellung der Elbmarsch-Kultur sowie den landtechnischen und handwerklichen Bereich ergänzt worden. In den 1990er-Jahren ließ Rolf Wiese viele eingelagerte historische Gebäude auf dem Museums-



Im Ehestorfer Freilichtmuseum am Kiekeberg wird Geschichte lebendig

um am Kiekeberg sollte zum attraktiven Anlaufpunkt werden. Damals war die Stadt Hamburg noch Eigentümerin des Museums auf niedersächsischem Boden, dessen Attraktivität seit Jahren sank. Nach zähen Verhandlungen kaufte der Landkreis Harburg 1986 das Freilichtmuseum für drei Millionen Mark von der Hansestadt Hamburg. Rolf Wiese bewies schon damals Weit-sicht: Sein Konzept war auf 30 Jahre angelegt – just der Zeitraum, in dem er tatsächlich als Direktor die Geschicke des Freilichtmuseums am Kiekeberg leiten sollte.

1987 übernahm Rolf Wiese den Posten des Museumsdirektors in Ehestorf. Mit durchschlagendem Erfolg: Wurden im Jahr 1986 noch rund 56.000 Besucher gezählt, waren es 2016 bereits mehr als 220.000.

gelände wieder aufbauen: Der Meynsche Hof und das Pfarrwitwenhaus aus Marschacht, die Tesper Scheune, das Drager Fischerhaus, die Dorfschmiede und der Tanzsaal aus Pattensen mit der Brennerei aus Salzhäusen gehören heute zu den besonderen Attraktionen. Weitere Meilensteine: 2012 wurden nach zweijähriger Bauzeit das Agrarium und die von dem Winsener Künstler Erich Brüggemann gestaltete Bibliothek des Ländlichen Wissens eröffnet. Im Ehestorfer Agrarium wird erstmals in der deutschen Museumslandschaft die Geschichte der Landwirtschaft und der Ernährungsindustrie gemeinsam dargestellt – spannend und neu bis in die Gegenwart, lobte die damalige Landesministerin, Dr. Johanna Wanka, bei der Einweihung. In diesem Jahr war die jetzige

Bundesministerin für Bildung und Forschung als besonderer Überraschungsgast beim Fördervereinsfest im Freilichtmuseum am Kiekeberg dabei.

Foto: Carsten Weede



Giesela Wiese überraschte ihren Mann mit dem Buch »Museum machen«

Dort feierten rund 1.200 Gäste ein großes »Wiesenfest«, um das Lebenswerk von Rolf und Giesela Wiese zu würdigen, den scheidenden Museumsdirektor zu ehren, und ihm einen besonderen Abschied zu bereiten.

»Sie, lieber Herr Wiese, haben ganz Besonderes geschafft: Ich bin in ganz Deutschland unterwegs und habe nirgendwo einen so großen und aktiven Förderverein mit mittlerweile 12.500 Mitgliedern erlebt. Was ich aber höre, ist



Der Pflanzenmarkt auf dem Museumsgelände ist der größte in ganz Norddeutschland

die Wertschätzung und Achtung, die Ihnen in der ganzen Museumslandschaft entgegengebracht werden, und der Respekt vor Ihrer wissenschaftlichen Leistung«, dankte die Ministerin dem scheidenden

Museumsdirektor. Tatsächlich ist die enorme Mitgliederzahl des 1989 gegründeten Fördervereins des Freilichtmuseums am Kiekeberg e.V. bundesweit einmalig: Von den gut 12.500 Mitgliedern arbeiten mehr als 300 regelmäßig ehrenamtlich im Museum – an der Kasse, im Museumsladen oder in der Werkstatt.

Beträchtlichen Anteil am Erfolg hatte auch die Umwandlung der kreiseigenen Einrichtung in eine Stiftung des privaten Rechts im Jahr 2003. Als BWLer und Volkskundler brachte Rolf Wiese Wirtschaft und Geschichte zusammen: Aus dem staatlichen Museum machte er einen Wirtschaftsbetrieb. Sein Plan, durch den Aufbau eines eigenen Stiftungsvermögens mehr Unabhängigkeit und Selbstständigkeit zu erreichen, wurde erfolgreich umgesetzt: Unter Rolf Wieses Ägide wuchs das Freilichtmuseum von 25 Gebäuden auf bis heute mehr als 40 historische Gebäude. Hinzu kommen Gärten, zwei moderne Ausstellungsgebäude, ein umfassendes Museumspädagogisches Programm und vielfältige niederschwellige Mitmach-Angebote. Veranstaltungen wie der Pflanzenmarkt, der historische Jahrmarkt oder der Trecker-Treff – um nur einige zu nennen – ziehen regelmäßig Tausende Besucher an.

Das Freilichtmuseum am Kiekeberg hat sich als bedeutendste Kulturinstitution im Süden Hamburgs etabliert und ein starkes Profil als Wissenschafts- und Museumsmanagement-Einrichtung entwickelt: In der Regionalforschung nimmt das Freilichtmuseum am Kiekeberg heute eine führende Stellung in Deutschland ein. Wissenschaftlern aus dem Ehestorfer Museums-Team wurden führende Positionen in anderen Museen übertragen. Als »Motor« des Ganzen

wurde Rolf Wiese 1999 folgerichtig eine Professur der Universität Hamburg verliehen. »Das Freilichtmuseum am Kiekeberg hat unter Ihrer



Foto: Carsten Weede

Zu einer Zeitreise in die Kindheit laden Giesela und Rolf Wiese mit ihrer Dauerausstellung »Spielwelten« ein

mehr als 30-jährigen Führung eine Strahlkraft entwickelt, die weit über die Grenzen unseres Landkreises Menschen anzieht und fasziniert«, dankte Landrat Rainer Rempe dem scheidenden Museumsdirektor.

etwa das Feuerwehr-Museum Marxen oder der Museumsbauernhof Wennerstorf mit der angeschlossenen Wohngruppe für Behinderte. Diese Außenstellen sind heute bedeutende soziale und kulturelle Treff-



Foto: Carsten Weede

Auch alte Haustierrassen haben im Freilichtmuseum am Kiekeberg ihr Zuhause

Von Anfang an hat Rolf Wiese die Einrichtung von Außenstellen des Museums vorangetrieben, um Kulturdenkmale im Landkreis vor dem Verfall zu retten und so gleichzeitig die kreisweite Präsenz des Kiekebergs zu steigern. Zuletzt war es ihm gelungen, die Stellmacherei in Langenrehm an das Museum anzugliedern und so für die Nachwelt zu bewahren. Auf sein Betreiben wurde gleich nach seinem Amtsantritt die ehemali-

punkte der Region. Als eines der ersten Museen in Deutschland integrierte das Freilichtmuseum am Kiekeberg 1989 Menschen mit Behinderungen in den Arbeitsalltag. Das Thema »Inklusion« wird am Kiekeberg in einem Maße wahrgenommen, wie sonst wohl von keinem anderen Museum: Heute arbeiten insgesamt 30 Menschen mit unterschiedlichen Einschränkungen zum Beispiel in den Gärten, mit Tieren oder im Service. Großes

soziales Verantwortungsgefühl haben Rolf und Giesela Wiese auch mit der Gründung ihrer Sozial- und Kulturstiftung GiRoWi bewiesen: Die Stiftung unterstützt den Förderverein des Freilichtmuseums und führt zudem mit ehrenamtlichen Helfern in jedem Jahr

en zwischen Volkskunde und Management« überreichte. Zwei Jahre lang hatten mehr als 30 hochkarätige Wissenschaftler aus ganz Deutschland auf Initiative von Giesela Wiese daran gearbeitet. Bis zur Abschiedsfeier hatten sie ihr gemeinsames Projekt vor



Foto: FLN/K

Ein starkes Team: Prof. Dr. Rolf Wiese, Carina Meyer und Stefan Zimmermann

zum Schulbeginn die beliebte Brot-dosen-Aktion durch, bei der jeder Abc-Schütze eine Brot-dose samt gesundem Inhalt erhält.

Gemeinsam mit seiner Frau Giesela ist Rolf Wiese auch Herausgeber des Kreiskalenders für den Landkreis Harburg sowie der Schriften des Freilichtmuseums. Rund 100 wissenschaftliche Publikationen wurden in der Schriftenreihe bereits veröffentlicht. Zu Rolf Wieses bleibenden Verdiensten gehört auch, dass er wesentlichen Anteil an der Etablierung des Ausstellungsverbands »Arbeit und Leben auf dem Lande« hat. Auch die Gründung der Arbeitskreise »Museumsmanagement« und »Freilichtmuseen im Deutschen Museumsbund« gehen maßgeblich auf die Initiative des 65-Jährigen zurück. Überhaupt hatte die wissenschaftliche Arbeit für Rolf Wiese stets eine große Bedeutung. Schon deshalb war seine Freude riesig, als ihm seine Frau Giesela beim offiziellen Festakt im Agrarium die Festschrift »Museum machen. Muse-

Rolf Wiese geheim halten können. Nun waren alle Autoren zur offiziellen Abschiedsfeier für Rolf Wiese gekommen,



Foto: Carsten Weede

Ein Besuch im Freilichtmuseum am Kiekeberg lohnt sich zu jeder Jahreszeit

um ihm diese ganz besondere Überraschung zu bereiten. Rolf Wiese strahlte über das ganze Gesicht. »Vielen Dank für die schönen Jahre! Ich freue mich auf mein neues Leben!«, sagte er – und es klang tatsächlich überzeugend fröhlich und nicht etwa wehmütig.

Ein »Herzens-Projekt« wird Prof. Dr. Wiese aus seinem Ruhestand heraus mit Sicherheit vorantreiben: Die Rettung

der plattdeutschen Sprache. »Hier brauchen wir noch viel Hilfe, damit das Plattdeutsche erhalten bleibt«, betonte er. Auf Unterstützung durch den langjährigen Vorsitzenden des Fördervereins, Heiner Schönecke, kann er sich dabei ganz sicher verlassen.

Mit dem deutschlandweit einmaligen Projekt »Königsberger Straße« hat sich Prof. Dr. Rolf Wiese zudem ein Denkmal gesetzt, das von seinem Nachfolger Stefan Zimmermann vollendet wird. Es ist das erste Museumsprojekt, das die Kulturgeschichte der Nachkriegszeit bis in die 1970er Jahre im ländlichen Raum vollumfänglich erforscht, bewahrt und ausstellt. Geplant ist eine deutschlandweit einmalige Ausstellungswelt, die anhand charakteristischer Gebäude mit authentischen Innenausstattungen dörflichen Wandel und Alltagsleben von 1945 bis in die 1970er Jahre dokumentiert. Rolf Wiese wird nach seinem Abschied als Forscher, Professor und Autor weiterarbeiten. Außerdem bleibt er Vorsitzender des Museumsverbands Niedersachsen/Bremen. Dort will er sein Wissen weitergeben, wie Museen erfolgreich geleitet werden können. »Außerdem freue ich mich darauf, wieder mehr zu forschen und zu publizieren«, sagt Rolf Wiese.



Das Gasthaus für die ganze Familie

www.kiekeberg.de



Katerfrühstück am 1.1.2018 von 8 – 13 Uhr
13,90 Euro inkl. Filterkaffee, Tee & heißer Schokolade

- Mittagstisch Di–Fr: 12–15 Uhr
- Frühstück ab 8 Uhr
- Jeden Sonntag reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Durchgehend warme Küche bis 21 Uhr
- Hausgebackene Kuchen und Torten
- Familienfeiern & Events
- Panoramablick über Hamburg
- Hotelzimmer
- Hochseilgarten
- Ponyreiten und Kutschfahrten
- Kinderspielplatz
- Fahrradverleih

Unsere Räume sind barrierefrei

Gasthaus zum Kiekeberg

Restaurant & Hotel in den Harburger Bergen · 21224 Rosengarten (Ehestorf)
Telefon 0 40 / 790 50 21 · www.kiekeberg.de



Altes Handwerk

Filigrane Glaskunst aus der Heide

von Carsten Weede

Egon Schmidt verwandelt glühend heiße Glasmasse zu wunderschönen Unikaten und lässt sich bei seiner kreativen Arbeit sogar über die Schulter schauen

Das gleichmäßige Zischen von ausströmendem Gas erfüllt den Raum. Urplötzlich leuchtet die blau-violette Flamme an der Spitze der Gebläselampe auf. Das Zischen wird etwas lauter, die Flamme verändert ein wenig ihre Farbe. »Je nachdem, welche Temperatur ich gerade benötige, kann ich Propangas mit Druckluft oder Sauerstoff mischen«, erklärt Egon Schmidt. Die Gaszufuhr kann er mit dem Fuß regulie-

sein Material stauchen, ziehen oder blasen kann, benötigt er Temperaturen zwischen 1000 und 1200 Grad«, erklärt Egon Schmidt. Trotzdem trägt er bei seiner Arbeit keine Handschuhe, denn Glas leitet die Wärme fast nicht.

Egon Schmidt sitzt an der Werkbank in seinem Ladengeschäft an der Lüneburger Straße in Amelinghausen, umgeben von unzähligen filigranen und farbenprächtigen Kunstwerken



Foto: Gunter Spielvogel

Diese gläsernen Engel leuchten in der Adventszeit

ren. Bis zu 2000 Grad Celsius heiß ist die Flamme. »Glas schmilzt etwa bei 1200 Grad«, sagt der 61-jährige Glasbläsermeister. »Damit der Glasbläser

aus Glas. Der helle, freundliche Verkaufsraum ist über und über mit unterschiedlichsten Gebrauchs- und Dekorationsgegenständen geschmückt:



Glasbläsermeister Egon Schmidt bei der Arbeit

Windlichter in vielen Variationen, Orchideenstäbe, Modeschmuck, Schalen, Vasen, Kelche, Kerzenständer, Christbaum-Kugeln oder Tiere aus Hohl- und Massivglas. Jedes der kunstvollen Glasobjekte hat seinen festen Platz. Sobald ein Exponat verkauft ist, fertigt Egon Schmidt ein neues, um es zu ersetzen. »Dabei ist jedes Stück ein Unikat«, betont der versierte Kunsthandwerker.

In Deutschland arbeiten rund 5000 Glasbläser, die meisten sind in Glasmanufakturen angestellt. Das alte Handwerk des Glasbläfers ist ein anerkannter Ausbildungsberuf in verschiedenen Fachrichtungen, wie Glasapparatebau oder Kunstglasgestaltung. Egal, ob ein Glasbläser Christbaumschmuck, Neonröhren, Laborgeräte, Thermometer, künstliche Augen oder Modeschmuck herstellt – immer entsteht dabei etwas Einzigartiges. Glasbläser fertigen ihre Produkte aus Halbfabrikaten: Dabei ist Glas nicht gleich Glas. Der Schmelzpunkt und andere physikalische Eigenschaften hängen von verschiedenen Inhaltsstoffen ab. »Mein Rohmaterial beziehe ich größtenteils aus den USA und aus China«, sagt Egon Schmidt. Er benutzt fast ausschließlich das teure und qualitativ hochwertige

Borosilikatglas, das in Form von Glasstäben und Glasröhren geliefert wird. »Das ist ein sehr chemikalien- und temperaturbeständiges Glas. Viele kennen es unter dem Namen Jenaer Glas«, erklärt der Glasbläsermeister, der sein Handwerk noch in der ehemaligen DDR gelernt hat. In Wolfen, einer Stadt, die heute zu Bitterfeld in Sachsen-Anhalt gehört, hatte er jahrelang im Glasapparatebau gearbeitet. 1990 zog das Ehepaar Schmidt in die Lüneburger Heide, wo Egon Schmidt zunächst als Angestellter für einen Glashändler tätig war. »1994 habe ich mich dann hier in Amelinghausen als Kunstglasbläser selbstständig gemacht. Diesen Schritt habe ich nie bereut«, erzählt der Vater zweier erwachsener Kinder. »Borosilikatglas hat



Filigrane Figuren gehören zu den Spezialitäten von Egon Schmidt



Aus Halbfabrikaten fertigt der Meister seine transparenten Kunstwerke

den Vorteil, dass ich meine Arbeit jederzeit unterbrechen kann. Mit anderem Glas geht das nicht«, sagt der Glasbläsermeister. Dass er seine Arbeit an einem kunstvollen Glasobjekt unterbrechen und später wieder aufnehmen kann, ermöglicht ihm überhaupt erst, neben seiner kreativen Handwerksarbeit auch noch Kunden zu bedienen. Häufig ist er allein in der Kunst-Glasbläserei, da seine Ehefrau Elke als Angestellte im Einzelhandel arbeitet. Heute allerdings kann Elke Schmidt sich um die Kundschaft im Ladengeschäft kümmern: Während sie zwei Damen mittleren Alters berät,

die gerade dabei sind, das umfangreiche Sortiment an Windlichtern zu inspizieren, stehen ihre Männer dicht vor der Werkbank, um dem Glasbläsermeister bei der Arbeit über die Schulter zu schauen. Viele Besucher wollen live erleben, wie in der Glasbläserei von Egon Schmidt in echter Handarbeit einzigartige kleine Kunstwerke entstehen. Häufig hört der Meister dann Worte des Lobes und der respektvollen Bewunderung für seine fantasievolle, gestalterische Arbeit. »Manchmal ist der Laden rappellvoll, dann läuft hier an meinem Arbeitsplatz eine Kamera und die Bilder werden auf einen Monitor übertragen, damit alle etwas sehen können«, sagt Egon Schmidt.

Heute haben die Besucher Glück: Sie können direkt am Arbeitsplatz des Meisters stehen und ihm aus kürzester Entfernung auf die geschickten Finger schauen. Egon Schmidt erläutert die verschiedenen Arbeitsschritte und beantwortet geduldig Fragen wie »wofür brauchen Sie diese kleinen, bunten Glasstücke?«

Foto: Carsten Weede



Inmitten farbenfroher Exponate hat Egon Schmidt seinen Arbeitsplatz in seinem Geschäft

Antwort: »Damit kann ich Farbtupfer in transparentes Glas zaubern!« oder »welche besonderen Talente braucht ein Glasbläser?« Antwort: »Eine kreative Ader, handwerkliches Geschick und ein Auge für Details.« Normalerweise dauert der Vortrag des Meisters etwa eine dreiviertel

Stunde. Bis zu 45 Personen können an einer solchen Vorführung in der Kunst-Glasbläserei teilnehmen. »Gruppen sollten sich dafür bitte vorher telefonisch anmelden«, sagt Egon Schmidt. Aber auch für einen kurzen Besuch lohnt es sich, in der Kunst-Glasbläserei in Amelinghausen vor-

beizuschauen. Die Vielfalt der unterschiedlichen Glas-Produkte ist erstaunlich. Wer ein individuelles Geschenk sucht, ist hier goldrichtig. Außerdem können Besucher dem Glasbläsermeister fast täglich bei seiner interessanten Arbeit

Strukturzangen, Pinzetten, ein Glasschneider aus Videastahl, Kohleplatten, mit denen das Glas gestaucht werden kann, und sogenannte Auftreiber aus Messing, die in Wachs getaucht werden, um damit Hohlräume im Glas zu formen. Ebenfalls



Foto: Carsten Weede

Sobald eine Vase oder ein Kerzenständer verkauft ist, wird das entsprechende Modell ersetzt

über die Schulter schauen.

in Griffweite liegen Glasstäbe und Glasröhrchen – durchsichtig oder in verschiedenen Farben. Daneben stehen ein paar Dosen und kleine Töpfe.

So auch heute: Vor Egon Schmidt auf der Werkbank liegen einige Spezial-Werkzeuge:



KARL KONRAD
FORST-DIENSTE GmbH & Co. KG

BAUMDIENST
BAUMPFLEGE
PROBLEMFÄLLUNGEN
BESCHNEIDARBEITEN
BUSCH HÄCKSELN
FORSTARBEITEN

Baumpflege & Forstarbeiten für die Region

Lohof 1b · 21266 JESTEBURG · TEL. 0 41 83/40 79 140
info@konrad-forst.de · www.konrad-forst-dienste.de

Heide-Glaskunst
- Meisterbetrieb in Amelinghausen - **Live**

Heide-Glaskunst · Lüneburger Str. 59 · 21385 Amelinghausen
heide-glaskunst.de · Internetshop: glasblaeserei-schmidt.de

TISCHLEREI BEST
Möbel nach Maß

Instandsetzung von Oberflächen!

Tischler
Meisterbetrieb der Innung

- Einrichtungsberatung
- Wohnmöbel + Schrägen
- Badezimmermöbel

Hartmut Best · Duvendahl 84 · 21435 Stelle
Tel.: 0 41 74 / 65 08 52 · Fax: 65 08 44 · www.moebel-best.de

FLIESEN M M MOGCK
seit 1971
Mogck macht's möglich

Ausstellung - Verkauf - Verlegung
Fliesen - Mosaik - Naturstein

Meisterbetrieb des Fliesenlegerhandwerks

Werkstraße 9 · 21218 Seevetal
Tel. 0 41 05 / 5 15 86 · www.fliesen-mogck.de



»Glasbläser benutzen zum Färben des Glases verschiedene Mineralien und Metallverbindungen, die in die Glasoberfläche eingebrannt werden«, erklärt Egon Schmidt, während er einen bleistifticken Glasstab gleichmäßig in der Flamme dreht. »Gleichmäßiges Drehen ist das Wichtigste in meinem Beruf. Glas muss bei der Bearbeitung immer gezogen werden«, sagt er, ohne seine Arbeit zu unterbrechen. Gefühlvoll und mit gleichbleibender Geschwindigkeit dreht er den Glasstab weiter hin und her: »Der erste Arbeitsschritt ist das sogenannte Spitzen ziehen. Dabei trenne ich das Material, das ich brauche, vom Rohling ab.« Nach ungefähr einer Minute kann er das hell-oranger glühende Glas wie Karamell in die Länge ziehen. Der Glasstab, eben noch spröde und hart, wird in der Flamme weich wie Butter. Mit einer

schnellen Drehung kappt Egon Schmidt den Stab und legt den Rest auf die Werkbank. Das eigentliche Werkstück wird gleich wieder erhitzt und gedreht. Unter den geschickten Händen des Meisters nimmt das Glas genau die gewünschte Form an. »Jeder kleine Fehler, den ich am Anfang mache, setzt sich fort. Wichtig ist eine gleichmäßig hohe Temperatur, sonst gibt es Unebenheiten«, sagt Egon Schmidt. Der Meister trägt eine Spezialbrille mit bläulichen Gläsern. »Die Brille filtert das rote Licht weg, das entsteht, wenn man mit dem Glas in die Flamme taucht«, erklärt der Profi.

Nicht alle der gläsernen Exponate in seinem Ladengeschäft hat Egon Schmidt selbst hergestellt: »Einiges kaufen wir dazu. Diese bunte Vase zum Beispiel wurde in einer Glashütte im Ofen hergestellt – und nicht ‚vor der Lampe‘, also am



Foto: Gunter Spielvogel

Der bunte Papagei gehört zu einem höhenverstellbaren Orchideenhalter

offenen Brenner.« Das Glasblasen vor der Lampe hat seinen Namen übrigens von einer Öllampe mit Blasebalg, mit deren Hilfe schon vor Jahrhunderten Glasstäbe erhitzt wur-

den, um das so erweichte Glas zu Perlen, Figürchen und allerlei anderen dekorativen Objekten formen zu können. »Die Öllampe ist zwar längst durch den Gasbrenner ersetzt worden, aber der Name ist geblieben«, weiß Egon Schmidt. Als Hobby liege die Glasbläserei voll im Trend: »Früher wurde getöpfert, heute werden Glasperlen gemacht.«

Dass die traditionelle Glasbläserei in Deutschland insgesamt herausragende Qualität und einen hohen Stellenwert hat, zeigt nicht zuletzt die Tatsache, dass die manuelle Glasfertigung als Kulturform im Dezember 2015 von der Kultusministerkonferenz in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen und als solches im März 2016 von der UNESCO anerkannt wurde.

www.heide-glaskunst.de



Freuen Sie sich auf noch mehr Terrassenzeit!

Zum Saisonende:
20 % Rabatt



Nelson Park Terrassendächer und Kaltwintergärten



Servicebüro Rosengarten
21224 Rosengarten, Emsener Straße 66
0 41 08 / 41 37 57 - www.nelsonpark-td.de

Genau mein Stil.

Das Team von
Hasse Sanitär* wünscht
Ihnen ein zauberhaftes
Weihnachtsfest.

* z.B. Hugo
(Fitnesscoach
+ Seelen-
tröster)

BadKultur. Höchst persönlich.

Bad und
Heizung

Hasse Sanitär

Heimgartenstr. 21, 21244 Buchholz, 0 41 81 - 67 72, www.hasse-sanitaer.de

Dokumentarfilmer aus Leidenschaft

von Carsten Weede

Ob vor oder hinter der Kamera, ob als Chronist der Heimatgeschichte oder als Initiator eines internationalen Naturfilm-Festivals – der Asendorfer Jürgen A. Schulz meistert jede Herausforderung

Sein neuer Film »Kultur-Denkmale zwischen Marsch & Geest« hat vor ein paar Tagen Premiere gefeiert und erhält Lob von allen Seiten. Die Entwicklung des Landkreises Harburg, das Leben der Menschen in der Region sowie Brauchtum und Landschaft zwischen Elbmarsch und Nordheide hat der Journalist Jürgen A. Schulz bereits seit 1960 in zahlreichen Filmaufnahmen dokumentiert. Seine ersten Filme hat er noch mit einer 16-mm-Schmalfilm-

steigen. In den vergangenen acht Jahren hat Jürgen A. Schulz sechs Filme produziert, in denen herausragende Persönlichkeiten im Mittelpunkt stehen, die in der Region Geschichte geschrieben haben. Seine Dokumentarfilme über die Herzogin Dorothea zu Braunschweig-Lüneburg, den Heidepastor Wilhelm Bode, Goethes Vertrauten Johann Peter Eckermann, den Schäfer und Wunderheiler Philipp Heinrich Ast, dem »Robin Hood der Heide« Hans Eidig und den Dichter Hermann



Foto: Carsten Weede

Ein eingespieltes Team: Kameramann Günther Menke (links) und Produzent Jürgen A. Schulz

kamera aufgenommen. Heute setzt der Filmproduzent und Dokumentarfilmer aus Asendorf modernste Digitaltechnik ein und lässt für besondere Aufnahmen auch schon mal Drohnen in den Himmel

Löns haben bei zahlreichen öffentlichen Vorführungen das Publikum begeistert und werden auch im Schulunterricht gezeigt.

Auch das neueste Werk des 81-jährigen Filmproduzenten

ist ein überaus lehrreicher und unterhaltsamer Dokumentarfilm, der sich mit den Denkmälern in der Region befasst und Menschen vorstellt, die sich dem Schutz des kulturellen Erbes verpflichtet fühlen, darunter hauptamtliche Denkmalpfleger wie Wolfgang Küchenmeister vom Landkreis Harburg ebenso wie zahlreiche engagierte Ehrenamtliche, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, Denkmale zu restaurieren und dauerhaft zu erhalten. Für seinen neuen Dokumentarfilm interviewte Jürgen A. Schulz Experten wie Ilona Johannsen vom Heimat- und Museumsverein Winsen oder Dr. Klaus-Georg Püttmann vom Landesamt für Denkmalpflege. Von einigen Denkmälern sind eindrucksvolle Aufnahmen aus der Vogelperspektive entstanden. So wie in dem JAS-Film hat man Baudenkmale wie das Winse-



Foto: Steinbrink-Minami

Polarlicht, Kanada, North West Territories

ner Schloss, die Wassermühle Karoxbostel oder das Nadelwehr in Fahrenholz noch nie gesehen. Was den Film dar-

über hinaus besonders interessant und einzigartig macht, ist die Tatsache, dass Jürgen A. Schulz bei der Herstellung

auf sein eigenes umfangreiches Filmarchiv zurückgreifen konnte. So werden in dem neuen Dokumentarfilm



Foto: Steinbrink-Minami

Nachtstimmung im Camp, Buschmannland Namibia



Foto: Steinbrink-Minami

Camp des Jagdfilmers in Kanada, MacKenzie Mountains



beispielsweise Sequenzen von archäologischen Grabungen im Kreisgebiet gezeigt, die bereits einige Jahrzehnte zurückliegen.

»Historisches Filmmaterial aus unserer Region für die Nachwelt zu bewahren, ist mir

ein besonderes Anliegen«, sagt Jürgen A. Schulz. Genau aus diesem Grund habe er in diesem Jahr aus seinem reichhaltigen Fundus auch vier umfangreiche Filmdokumente in Form von Kopien zusammengestellt und auf zeitbeständigen Fest-

platten gesichert, um sie dann dem Landkreis Harburg sowie dem Förderverein des Freilichtmuseums am Kiekeberg zu übergeben. Dabei handelt es sich um dokumentarische Filme unter den Titeln »Korn damals und heute«, »Land-

kreis Harburg« sowie »Der Landkreis im Umbruch« und »75 Jahre Landkreis Harburg«. Landrat Rainer Rempe und der Vorsitzende des Fördervereins, Heiner Schönecke, nahmen die Filme von Jürgen A. Schulz im Freilichtmuseum entgegen. »Damit ist sichergestellt, dass die Erinnerungen an vergangene Zeiten auch für die Zukunft des Landkreises Harburg erhalten bleiben«, sagte Jürgen A. Schulz. Der Asendorfer hatte diese Filme vorwiegend nebenberuflich gedreht, während er unter anderem beim Winsener Anzeiger und beim Hamburger Abendblatt bis 1992 journalistisch tätig war. In dieser Zeit entstand ein kostbarer Archivbestand historischer Filmaufnahmen, der circa 18.000 Meter Schmalfilm umfasst. Beim Landkreis und seinem Freilichtmuseum sieht Jürgen A. Schulz das Filmmaterial in besten Händen, immerhin ist er praktisch seit der Gründung des Fördervereins deren Mitglied. »Wir



Foto: Klaus Schulz

Herrlicher Anblick: Kapitaler Rehbock im blühenden Rapsfeld

freuen uns über dieses kostbare Bildmaterial, aus dem wir sicher in Zukunft manches nutzen können, um die Entwicklung und den Wandel unserer Region in Erinnerung zu halten und sichtbar zu machen«, bedankte sich Landrat Rainer Rempe für die zeitlich und räumlich unbegrenzte Übergabe der Nutzungsrechte an dem Filmmaterial. Das Freilichtmuseum am Kiekeberg wird die historischen Zeitdokumente in Ausstellungen einsetzen, voraussichtlich bereits für das neue Großprojekt »Königsberger Straße«, das die frühen 1950er und 1960er Jahre im Landkreis Harburg erlebbar machen wird.

Jürgen A. Schulz ist jedoch nicht nur ein Chronist der Geschichte unserer Heimat: Dass der bekannte russische Zoologe, Wildbiologe und Naturfotograf Peter Romanow gerade seine viel beachtete Multivisionsschau »Zu Gast bei Kamtschatkas Bären« über die größten Bären der Welt, im

Winsener Marstall gezeigt hat, ist ebenfalls Jürgen A. Schulz zu verdanken. Der umtriebige Asendorfer, der mit Ehefrau Christa gerade Diamantene Hochzeit gefeiert hat, hatte Peter Romanow bereits zu Beginn des Jahres bei der Fachmesse »Jagd & Hund« in Dortmund zu einem Besuch im Landkreis Harburg eingeladen. Bei der »Jagd & Hund«, der größten und bedeutendsten Fachmesse für Jagd und Fischerei in Europa, werden von der Arbeitsgemeinschaft Internationale Filmwettbewerbe (AG Wettbewerb) alljährlich auch die besten Filme aus den Bereichen Jagd, Natur, Angeln und Umweltschutz gezeigt und prämiert. Jürgen A. Schulz ist der Initiator und führende Kopf hinter diesem internationalen Naturfilm-Festival für Profi- und Amateurproduktionen. Partner ist der Landesjagdverband Nordrhein-Westfalen. Jedes Jahr besuchen auch Dutzende Naturfreunde und Jäger aus Harburg Stadt und Land



Foto: Klaus Schulz

Charaktervogel der Elbmarsch: Weißstorch auf Nahrungssuche



Foto: Klaus Schulz

Das Braunkehlchen hat sein Winterquartier südlich der Sahara in Afrika



Foto: Klaus Schulz

Der Feldhase erreicht über kurze Distanz Geschwindigkeiten bis zu 70 Kilometer pro Stunde



Foto: Steinbrink-Minami

Warzenschwein in Namibia



Foto: Steinbrink-Minami

Sebastian Steinbrink-Minami

die Messe in der Dortmunder Westfalenhalle. Die Fangemeinde wird am Donnerstag, 1. Februar, wieder gemeinsam per Intercity nach Dortmund fahren, um bei der feierlichen Preisverleihung im Rahmen der »Jagd & Hund« dabei zu sein. Die Messe ist vom 30. Januar bis zum 4. Februar 2018 geöffnet. Für die Fachbesucher aus Winsen und Umgebung ist

es bereits die 14. Sonderfahrt, die von Maik Scheele von der Arbeitsgemeinschaft Internationale Filmwettbewerbe (AG Wettbewerbe) organisiert wird. Die AG Wettbewerb schließt während der Messe traditionell den diesjährigen Naturfilm-Wettbewerb ab. Auch bei der inzwischen 21. Neuauflage wird es wieder strahlende Sieger geben: 14 Profifilmer

und Amateure, die sich am Naturfilm-Wettbewerb beteiligt haben, erhalten Preise und Urkunden. AG-Initiator Jürgen A. Schulz, Kuratoriumssprecher Niklot von Bülow und der Jury-Vorsitzende Maik Scheele werden gemeinsam die Preise überreichen, darunter auch mehrere sogenannte Baumkameras. »Die AG Wettbewerb ehrt damit die zum Teil

hervorragenden Leistungen der Filmemacher«, sagt Jürgen A. Schulz. Die Mitglieder der neunköpfigen Jury aus Jägern, Naturfreunden, Fachjournalisten und Produzenten sind sich einig, dass es gerade im Bereich der Amateurfilme in den letzten Jahren eine deutliche Qualitätssteigerung gegenüber früheren Wettbewerben gegeben hat, und dass sich die



Foto: Steinbrink-Minami

Elchjagd-Gebiet in Kanada, MacKenzie Mountains

Foto: Peter Romanow



Der Kaiseradler baut seine Nester überwiegend auf frei stehenden Bäumen. Der Nestdurchmesser beträgt meist zwischen 100 und 130 Zentimeter. Die Nester werden oft mehrmals genutzt

Produzenten immer öfter auch kontroversen Themen zuwenden. Unter dem Motto »Wald und Wild« werde es diesmal eine zusätzliche Kategorie geben. »Ansonsten bleibt es bei der guten Mischung aus allgemeinen Naturfilmen, Angelfilmen aus aller Welt und Filmen über Jagdreisen und Safaris«,

erläutert Jürgen A. Schulz. Die hohen Einschaltquoten bei der Ausstrahlung von Tier- und Naturfilmen seien der beste Beweis dafür, dass diese Themen viele Menschen fesseln und begeistern. »So überzeugend viele dieser Produktionen auch sind – die Brücke zur Jagd findet sich selten«, sagt



Foto: Peter Romanow

Ein sehr seltener Anblick: Sibirische Braunbärin mit Drillings

Kuratoriumssprecher Niklot von Bülow aus Ashausen. »Wir wollen auch dem Amateur eine Chance geben, der per Zufall den Kameraschuss seines Lebens gemacht hat«, ergänzt AG-Sprecher Jürgen A. Schulz. Natur- und Tierfilmer, die ihre Kamera bei der letzten Safari dabei hatten, haben also erneut die Chance, einen der begehrten Prei-

se beim 21. Internationalen Filmwettbewerb 2017/2018 in Dortmund zu gewinnen. Tier- und Jagdfilme, Filme vom Angeln oder von einer Safari, aber auch mit Nahaufnahmen der Tierwelt im heimischen Garten sind gefragt. Jürgen A. Schulz: »Das ist die Chance für Jungfilmer, Profis und Amateure. Jeder, der einen vorzeigbaren Naturfilm



Foto: Klaus Schulz



Ton in Ton: Im reifen Weizen ist die Ricke gut getarnt



Foto: Klaus Schulz

Ein gesunder Greifvogel setzt etwa einmal pro Stunde Kot ab

Foto: Klaus Schulz



Nach der Jagd trocknet der Kormoran sein Gefieder



Foto: Klaus Schulz

Gänseküken sind Nestflüchter, sie können gleich nach dem Schlüpfen schwimmen



Die Riesen-Bären der Kamtschatka erreichen eine Körperlänge von bis zu 270 Zentimeter und werden bis zu 550 Kilogramm schwer. Lachse sind für die Giganten eine leichte Beute



Für seine jüngste Film-Produktion hat Jürgen A. Schulz auch Drohnen eingesetzt. Dabei entstanden fantastische Aufnahmen von Denkmälern in der Region

gedreht hat – egal in welchem Format, kann mitmachen.« Wichtig: Zur Bewertung kommen Filme mit einer Laufzeit von bis zu 60 Minuten. Die AG Wettbewerb ist während der gesamten Messezeit auch mit einem eigenen Stand in Halle 7 vertreten. Zusätzlich betreut die AG in derselben Halle das Messe-Kino, in dem nonstop Filme aus der Welt der Jagd und der Natur gezeigt werden. Einsendeschluss für Filme auf DVD-R oder VHS-Kassetten ist der 10. Januar 2018.

Danach prüft und bewertet die Experten-Jury die eingereichten Arbeiten, von denen die besten im Messe-Kino gezeigt werden. Interessenten erfahren die Teilnahmebedingungen bei der AG Wettbewerb, zu Hd. Jürgen A. Schulz, Hinnerkstraße 7, 21271 Asendorf oder unter der E-Mail-Adresse info@jagd-und-natur.de. Die Wettbewerbsunterlagen können auch unter der Internet-Adresse www.jagd-und-natur.de eingesehen und heruntergeladen



GLÜCK IN KLEINEN DOSEN

Geschenksboxen für winterliches Kinovergnügen

3D 32,90 €
2D 27,90 €
2 x Eintritt und 2 x Snackgutschein

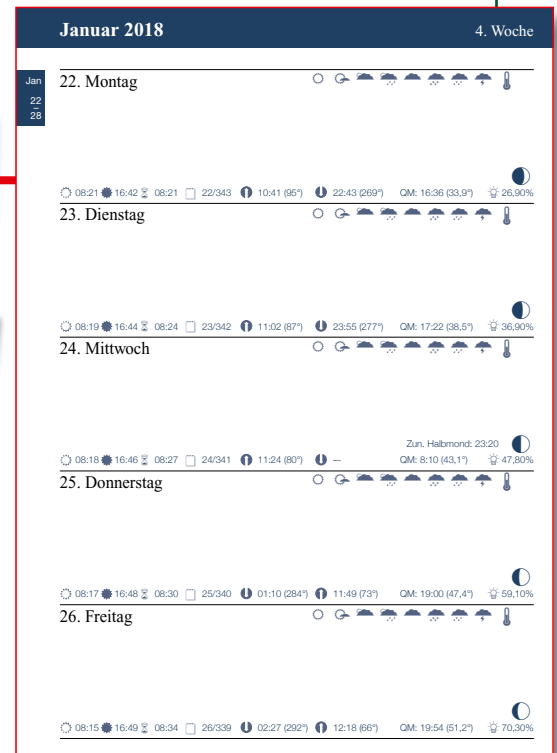
3D 17,90 €
2D 14,90 €
1 x Eintritt und 1 x Snackgutschein

3D 15,90 €
2D 12,90 €
1 x Eintritt und 1 x Snackgutschein

Nordertorstr. 6 • 21423 Winsen
Infos & Karten: 04171.64 300

www.cinemotion-kino.de

Der »Schönes Leben«-Taschenkalender 2018



- Format: 10,5 x 14,8 cm, Westentaschenformat
- über 240 Seiten
- funktionelles Kalendarium mit vielen nützlichen Informationen
- große Wochenübersichten als Doppelseite
- Berichte über Tier und Natur aus der Region
- Viel Raum für Notizen und Skizzen
- Mit Jagdzeitenkalender
- Mit Vogelzugkalender

Tägliche Zeiten von:

- Sonnenaufgang
- Sonnenuntergang
- Tageslänge
- Mondaufgang
- Monduntergang
- Mondphase
- Mondhelligkeit (Büchsenlicht) u. v. m.



Ab sofort lieferbar!

Bestellen Sie Ihr persönliches Exemplar ganz einfach telefonisch oder per E-Mail. Der Versand auf Rechnung erfolgt am gleichen Tag.

Preis per Expl. nur 8,50 Euro



Telefonische Bestellung: 0 41 74 / 66 99 717 • E-Mail: ahoi@kcs-service.de



Willkommen in der Luhestadt

www.winsen.de

Winsen hat viel zu bieten:

Winsener Luhegärten • Veranstaltungen • Kanutouren • Vielfältiges Radwegenetz
Geführte Stadtrundgänge durch die historische Innenstadt • Freizeitbad „Die Insel“

Informationen zu allen Freizeitangeboten gibt es in der Tourist-Information im Marstall.
Tel.: 0 41 71/66 80 75 • touristinfo@stadt-winsen.de



Die Schätze am Golf von Neapel

von Matthias Heining

Kampanien lockt mit Geschichte, mildem Klima und Lebensfreude

Spaghetti, Maccheroni und Co. sorgen öfter für Diskussionen. Werden Nudeln in ihrer Heimat Italien nur als Vorspeise oder auch als Hauptgericht gegessen? Nachforschungen in Neapel, lange Hochburg traditioneller Pasta-Produktion, ergaben nun dies: Personal und Speisekarte in manchem Restaurant weisen Pasta allenfalls mittags als Hauptspeise für zwischendurch aus, während sie in abendlichen Menüfolgen nur als klein portionierter Zwischengang serviert werden – nach Antipasti (Vorspeisen) und vor dem Hauptgang von Fleisch oder Fisch. Unabhängig von Uhrzeiten essen dagegen Pastahändler Gianluca und seine Frau oft Nudeln und frischen Salat als Hauptspeise, weil's schnell gemacht sei und beiden schmecke. Nur wenn Besuch komme, gehe das nicht, weil Pasta als Hauptgericht noch der Ruf des Arme-Leute-Essens anhänge.

Ein starkes Indiz für das Hauptspeisepotenzial: Der Neapolitaner Carlo Pedersoli, besser bekannt als Filmschauspieler Bud Spencer († 2016), verdrückte ohne Vor- und Folgegung nicht nur als fülliger Kommissar Rizzo gern mächtige Portionen Spaghetti. Auch privat standen sie bei ihm so hoch im Kurs, dass er – trotz gewichtsbedingten Nudelver-

bots seiner Frau – bis ins hohe Alter heimlich Freunde zum Pastakochen besuchte.

Aber zum Thema: Die Hafengestadt Neapel ist für Wirtschaft und Kultur ein Zentrum des westlichen Süditaliens und die Hauptstadt der Region Kampanien. Mit knapp einer Million Einwohner ist sie nach Rom und Mailand die drittgrößte Stadt Italiens. Sie liegt keine zehn Kilometer vom Vesuv entfernt, der mit seinen 1281 Metern Höhe den Golf von Neapel überragt. Der bislang letzte Ausbruch des aktiven Vulkans datiert von 1944 und hatte trotz großer Evakuierung 26 Tote zur Folge. Seither ruht er, ist aber nicht erloschen. Besucher können ihn auf einer Autostraße bis in gut 1000 Meter Höhe befahren, der Restweg bis zum Kraterrand muss dann zu Fuß bewältigt werden.

Neapel ist nicht nur räumlich, sondern auch sozial in Ober- und Unterstadt geteilt. Das noble Vomero, auf dem gleichnamigen Hügel, und weitere Stadtteile der Bessersituierten bilden die Oberstadt, während die Hafengegend und das gesamte historische Zentrum zur Unterstadt gehören. Die dicht besiedelte, quirlige Altstadt mit ihren engen Gassen und kleinen Plätzen beheimatet besonders ärmere Schich-

Auf die schmalen Straßen zwischen den mehrstöckigen Wohnhäusern im spanischen Viertel des historischen Zentrums von Neapel fällt bestenfalls für einige Minuten am Tag ein Sonnenstrahl.

ten, Studenten sowie kleine Geschäfte und Handwerksbetriebe. Als Problembezirke – wegen hoher Arbeitslosigkeit sowie Drogen und Kriminalität – gelten einige der großen Trabantensiedlungen an der nördlichen Peripherie der Metropole am Tyrrhenischen Meer.

Noch in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts war der Name Neapel als Synonym für die korrupteste Verzahnung von Wirtschaft, Politik und Mafia (in Neapel die Camorra) gebräuchlich. Illegale Geschäfte, Bau- und Bodenspekulation oder verheerende Müll- und Umweltskandale schienen an der Tagesordnung. Hier steuern Politik und Justiz seit rund 25 Jahren zunehmend erfolgreicher gegen. Korruption wird konsequent verfolgt, und das Wirken der allgegenwärtigen Camor-



Blick von Neapels Oberstadt in Richtung Hafen. Im Hintergrund, knapp zehn Kilometer entfernt, liegt der mächtige aktive Vulkan Vesuv noch im aufsteigenden Dunst eines ergiebigen Regens in der Nacht



Die Basilica di San Francesco di Paola an der Piazza del Plebiscito war Zeremonien der Monarchie vorbehalten: Italiens König Viktor Emanuel III. öffnete die Tore 1921 erstmals für einen anderen Zweck - Enrico Carusos Totenmesse. Der weltbekannte Tenor war mit 48 Jahren in seiner Heimatstadt Neapel gestorben. Gekrönte Häupter und hochrangige Persönlichkeiten aus aller Welt erwiesen ihm die letzte Ehre. Den Trauerzug säumten 100.000 Menschen

ra dehnt sich zumindest nicht erkennbar aus. Trotz alledem strahlen Neapolitaner tiefe Lebensfreude aus: Geselligkeit und Gastfreundschaft, gemeinsames Essen und Trinken sowie Spaß am gesterreichen Palaver sind ansteckend. Das mediterrane Klima mit trockenen Sommern und milden Wintern tut ein Übriges.

Obwohl Kampanien schon in der Frühzeit von italienischen Völkern besiedelt war, geht die Gründung von Neapel auf griechische Kolonisten zurück, die ab 530 v. Chr. auf dem Gebiet der heutigen Altstadt Neapels ihre neue Stadt (griech.: nea polis) bauten. Sie entwickelte sich zu einem bedeutenden Zentrum der Magna Graecia (Großgriechenland), ehe etwa 80 Jahre v. Chr. die Eingliederung ins Römische Reich folgte. Im 5. Jahrhundert n. Chr. begann mit dem Ende des weströmischen Reiches für Neapel eine lange Zeit von Unterdrückung und Ausbeutung

durch verschiedenste Fremdherrschaften: Unter anderem hinterließen Byzantiner, Langobarden, Normannen, Staufer, Spa-

niens und Österreichs Habsburger sowie Bourbonen noch heute erkennbare Spuren. Diesen Spuren lässt sich gut in der historischen Altstadt folgen, die seit 1995 komplett als UNESCO-Weltkulturerbe unter Schutz steht. So wurde an der Piazza Bellini ein Stück der antiken Stadtmauer ausgegraben. An der Piazza San Gaetano 68 liegt ein Eingang zum Napoli sotterranea, dem unterirdischen Neapel. Das Katakomben-Gewirr aus Gängen und Höhlen im Tuffstein mit Brunnen und Zisternen diente für Jahrhunderte als Zuflucht. Ebenfalls an der Piazza San Gaetano liegt eine der ältesten Kirchen Neapels, die Basilika San Lorenzo Maggiore aus dem 13. Jahrhundert. Ungewöhnlich sind Ausgrabungen unter der Kirche, die besichtigt werden können. Dort sind Bereiche eines Marktes aus der griechisch-römischen



In Neapels Altstadt findet ein Großteil des alltäglichen Lebens in den schmalen Gassen statt. Gemüse, Obst oder Fisch und Muscheln werden meist vor den winzigen Läden im Freien angeboten

Fotos: Matthias Heining, Natalie Kaiser (3)

Frühzeit Neapels freigelegt. In manchem Reiseführer wird kolportiert, dass Neapel neben Rom die Stadt mit den meisten Kirchen der Welt sei. Allein in der Altstadt gibt es 163 Gotteshäuser, von denen ein Teil aber dem Verfall preisgegeben und wegen Baufälligkeit geschlossen ist. Das lockt Kunstdiebe an, die alles mitgehen lassen, was sich verkaufen lässt. Die bekanntesten großen Kirchengebäude locken dagegen Touristen an, die zum Beispiel die Basilika San Francesco di Paola an der Piazza del Plebiscito oder die Kirche Gesù Nuovo mit ihrer ungewöhnlichen Quader-Fassade besichtigen. Besonders prunkvoll ist die Basilika Santa Chiara, in der neapolitanische Könige aus den Häusern Anjou und der Bourbonen ruhen.

Weitere Höhepunkte unter den unzähligen Sehenswürdigkeiten der Stadt sind die Festung Castel Sant'Elmo, direkt daneben das Kloster und Museum Certosa di San Martino sowie die spektakuläre Aussicht über Neapel und den Golf von beiden Standorten auf dem Vomero. Nicht nur zur Weihnachtszeit vielbesucht ist in der Altstadt die Via San Gregorio Armeno, die als »Krippenstraße« bekannt ist. Das Castel Nuovo, eine Burg aus dem 13. Jahrhundert, die heute als Museum dient, liegt



Zur prunkvollen Basilika Santa Chiara gehört neben einem Kloster auch ein archäologisches Museum. Die Kirche ist zugleich die Gruft der neapolitanischen Könige aus den Häusern Anjou und der Bourbonen

direkt am Hafen. Badespaß sollte im Hafengebiet indes nicht gesucht werden. Einheimische geben aber gern Tipps für die besten Plätze. Wo diese selbst mit ihren Kindern baden, scheinen Risiken am geringsten.

Neapel ist ein idealer Ausgangspunkt für Ausflüge in die Nachbarprovinzen, denen Kampanien die landschaftliche Vielfalt verdankt. Vielerorts werden in Neapel organisierte Touren zu umliegenden Attraktionen angeboten. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln sind sie auch individuell meist gut erreichbar. Für einen Abstecher an die malerische Amalfiküste sind Mietwagen eine Alternative. Auf der Landzunge, die Neapels Bucht und den Golf von Salerno trennt, folgt die spektakuläre Panoramastraße Amalfitana der südlichen Küste. An der Strecke reihen sich bunte, an die Berge geschmiegte Orte wie auf einer Perlschnur auf.

Archäologisch und kulturgeschichtlich Interessierte denken bei Kampanien sofort an Pompeji und Herculaneum. Die beiden antiken Städte am Golf von Neapel teilten ein Schicksal, als sie im Jahr 79 n. Chr. durch einen verheerenden Ausbruch des Vesuvs unter einer bis zu 25 Meter dicken Schicht aus Gestein und Asche begraben wurden und lange in



Rund 250 Meter über den engen Altstadtviertel thront der noble Stadtteil Vomero, der mit der Festung Castel Sant'Elmo sowie dem Kloster und Museum Certosa di San Martino zwei weithin sichtbare Wahrzeichen Neapels beheimatet



Neapel gilt als Heimat der klassischen Pizza, ist aber ebenso ein Pasta-Paradies: Nicht nur in den engen Altstadt-Gassen werden Nudelspezialitäten in allen nur erdenklichen Formen, Farben und Größen verkauft



Vergessenheit gerieten. Nach der Wiederentdeckung wurde im 18. Jahrhundert mit Ausgrabungen der gut konservierten Überreste begonnen, die in Pompeji fort dauern. Ebenso ist die Ruinenstätte Paestum einen Tagesausflug wert. Das Weltkulturerbe liegt 100 Kilometer südöstlich von Neapel nahe am Golf von Salerno. Die von Griechen in der fruchtbaren Ebene gegründete Stadt Poseidonia war im 5. und 6. Jahrhundert v. Chr.

zu Wohlstand gelangt. Dafür wurde den Göttern mit großen Tempeln gehuldigt. Zwischen 540 und 450 v. Chr. entstand je einer für Hera, Athena und Poseidon. Knapp 180 Jahre danach wurde die Stadt von den Römern übernommen, die sie fortan Paestum nannten und ihrerseits bauliche Spuren hinterließen. Später, um den Beginn des 6. Jahrhunderts n. Chr. versumpften die Böden zunehmend, Fieberseuchen griffen um sich. Das Gebiet



Positano, gut 50 Kilometer von Neapel entfernt an der Amalfiküste gelegen, ist von einem Labyrinth aus engen Gassen und Treppen geprägt. Blickfang im Zentrum ist die Kirche Santa Maria Assunta, deren Kuppel mit Majolikafiesen verziert ist.



Die große Ruinenstätte von Paestum, hier der mehr als 2500 Jahre alte Athena-Tempel, den Griechen einst erbaut hatten, zieht viele Tagesausflügler an



Auf Capri finden sich unzählige prächtige Villen und versprechen Diskretion: Seit der Zeit des römischen Kaisers Tiberius ist die Felseninsel stets eine Oase für unkonventionelles, freizügiges Leben im konservativen Südtalien gewesen

wurde gemieden, Paestum bald vergessen und von der Natur zurückgeholt. Erst 1752 stießen Straßenbauer auf die gut erhaltenen Tempelruinen, die in Europas damaliger Kulturlite einen archäologischen Hype auslösten. Auch Johann

Wolfgang von Goethe nahm sie 1787 in Augenschein – und war begeistert. Heute ist das 25 Hektar große Ruinenareal, von dem bisher nur kleine Bereiche nahe der drei Tempel freigelegt sind, ein beliebtes Ausflugsziel. Dazu

trägt auch das angegliederte Archäologische Museum bei. Die Einfahrt in den Golf von Neapel wird von den Inseln Ischia und Capri gesäumt. Kaiser Tiberius hatte Capri von 26 n. Chr. an bis zu seinem Tod im Jahr 37 n. Chr. zu seiner Residenz über das Römische Reich erkoren. Zwölf Paläste werden ihm auf der Insel zugeschrieben, darunter die Villa Jovis als sein Hauptsitz. Ihre Ruine, rund 300 Meter steil über dem Meer, ist heute eine der Hauptattraktionen. Bekannt ist Capri ebenso für seine Grotten in den zerklüfteten Küstenklippen, besonders die Blaue. Seit Kaiser Tiberius' Tagen steht die 10 km² große Felseninsel für unkonventionelle und freizügige Lebensentwürfe, durchaus mit ausschweifenden Festen, aber auch mit allgemeiner Verschwiegenheit. Die Toleranz und das milde Klima zogen ab Mitte des 19.



Capri ist ein Besuchermagnet: Selbst für luxusverwöhnte Kreuzfahrer, wie Passagiere des weltgrößten Motorseglers »Wind Surf«, zählt dort ein Landgang für Shopping, Sightseeing oder Strandleben zu den Attraktionen

Jahrhunderts unterschiedlichste Künstler auf die Insel. Bis heute ist Capri wegen seiner Diskretion bei vielen Stars und Prominenten beliebt. Ob auch Enrico Caruso auf Capri zu Gast war, ist nicht verbrieft. Der Neapolitaner, der manchen Experten immer noch als bester Tenor aller

Zeiten gilt, stand im konservativ-katholischen Süditalien in der Kritik. Anlass war seine langjährige wilde Ehe, aus der zwei Söhne hervorgingen. Mehr als zwei Jahrzehnte lang begeisterte Caruso in allen großen Opernhäusern der Zeit, brachte es zu Weltruhm und Wohlstand. Nur in Neapel hat

er nie mehr gesungen, weil er über mangelnde Anerkennung in seinen dortigen frühen Jahren verärgert war. Wie einst angekündigt, kehrte er nur zum Essen von Spaghetti und der neapolitanischen Erfindung Pizza in die Stadt zurück.





**PLANETARIUM
HAMBURG**

UNSERE WELT, UNSER KOSMOS UNSERE STARS

Das 360°-Erlebnis, in 3D und 8K



**INFORMATIONEN UND TICKETS UNTER
WWW.PLANETARIUM-HAMBURG.DE**

PLANETARIUM HAMBURG – das Sternentheater

Verschenken Sie Gutscheine zu Weihnachten

Im Planetarium Hamburg stehen die Türen zum Weltall das ganze Jahr über weit offen. Mehr als 300.000 Menschen gehen jährlich von hier aus auf Entdeckungsreise in die Welt, das Weltall, die Vergangenheit und die Zukunft. Im kosmischen Schauspielhaus stehen die Erde und ihr Platz im Kosmos im Zentrum des umfangreichen Programms. Ebenfalls auf dem Spielplan stehen Live-Konzerte sowie Licht- und Lasershows, Theater und Lesungen und Hörspiele, die unter dem Sternenhimmel des Planetariums präsentiert werden. Das umfangreiche Programm bietet viele Shows für Anfänger und Fortgeschrittene, für Erwachsene und Kin-

der, für Wissenshungrige und Musikliebhaber.

Mit einem Gutschein des Planetarium Hamburg legen Sie die Sterne unter den Weihnachtsbaum – das perfekte Geschenk für große und kleine Entdecker. Erleben Sie in der Vorweihnachtszeit außerdem »Die Himmelskinder-Weihnacht«, eine musikalische Weihnachtsgeschichte voller Tiefgang, Herz und Witz von Wolfram Eicke & Dieter Faber, bebildet von Julia Ginsbach. Am 17.12.2017 können Sie die Geschichte auch live mit der Musical-Sängerin Naima, Vorleser Wolfram Eicke und Dieter Faber an den Instrumenten erleben. Himmlisch!
Planetarium Hamburg
Tel. (040) 42 88 65 210
ticket@planetarium-hamburg.de
planetarium-hamburg.de

Hohe Auszeichnung für Ehrenamtliche

Reinhild Bonte, Franz Rosenkranz und Günther Meschkat sind mit dem Bürgerpreis des Landkreises Harburg geehrt worden

Alljährlich werden Menschen ausgezeichnet, die durch ihr herausragendes ehrenamtliches Engagement den gesellschaftlichen Zusammenhalt vor Ort stärken und das Zusammenleben der Generationen fördern. »Mit der Verleihung des Bürgerpreises wollen wir zum einen das so wichtige Ehrenamt in die Öffentlichkeit rücken, zum anderen wollen wir einfach ‚Danke‘ sagen«, betonte der Vorstandsvorsitzende der Sparkasse Harburg-Buxtehude, Heinz Lüers, zum Auftakt der Veranstaltung. Die Feierstunde fand in den Räumen der Sparkasse Harburg-Buxtehude in Winsen statt.

»Vorausschauend engagiert: real, digital, kommunal« lautete in diesem Jahr das Motto, das manchen wohl etwas sperrig vorkam. »Es hat in diesem Jahr nicht so viele Bewerbungen gegeben. Das war aber ein bundesweiter Trend«, sagte Heinz Lüers. »Wir hatten einen kleinen und sehr, sehr feinen Kreis von Bewerbungen«, betonte der Vorstandsvorsitzende. Die Folge: In der Kategorie »U21« gab es keinen Preisträger. Aus diesem Grund habe sich die Jury, der neben Heinz Lüers und Landrat Rainer Remppe die beiden Bundestagsabgeordneten Svenja Stadler (SPD) und Michael Grosse-Brömer (CDU) angehören, entschieden, in diesem Jahr einmalig einen Sonderpreis zu vergeben. Carl Kurz, vor drei Jahren noch selbst Preisträger in der Kategorie »U21«, war in diesem Jahr als beratendes Jury-Mitglied aktiv. »Es war spannend zu sehen, wie die

Bewerber mit ihren Projekten das Thema umgesetzt haben«, sagte der 18-Jährige. Das sind die Preisträger: Mit dem »Son-



Die Preisträger mit den Laudatoren bei der Festveranstaltung in Winsen

derpreis für ehrenamtliches Engagement« wurde Müllermeister Franz Rosenkranz (72) aus Hamburg-Neugraben ausgezeichnet. Die Laudatorin Svenja Stadler lobte das



Für beste musikalische Unterhaltung bei der feierlichen Preisverleihung sorgte die Big Band des Buchholzer Gymnasiums am Kattenberge

»beeindruckende Fachwissen, das handwerkliche Geschick und die große Leidenschaft« mit der sich Franz Rosenkranz seinem Hobby, den historischen Wassermühlen, widmet. Franz Rosenkranz kam in den 1960er Jahren aus Oberösterreich nach Norddeutschland und kümmert sich als Müller um die historischen Mühlen der Region. In den vergangenen Jahren wurde er immer wieder für den Bürgerpreis vorgeschlagen. Franz Rosenkranz empfängt seit Jahren Kindergruppen und Schulklassen und begeistert sie für Mühlen und das Müllerhandwerk. Der Müllermeister gibt historisches und

handwerkliches Wissen an die nachfolgenden Generationen weiter. »Das ist ehrenwert«, lobte Svenja Stadler. »Auch

dass die Mühlen überhaupt betriebsfähig sind, ist Ihnen zu verdanken.« Im vergangenen Jahr hat Franz Rosenkranz 15 freiwillige Müller an der Wassermühle Karoxbostel

ausgebildet. Als er von dem diesjährigen Thema »Digital« erfuhr, sagte er: »E-Mail habe ich nicht, ich mahle Mehl. Das muss reichen.« Mit dem Bürgerpreis in der Kategorie »Alltagshelden« wurde Günther Meschkat (62) aus Hanstedt geehrt. Heinz Lüers, vertrat Michael Grosse-Brömer als Laudator und überreichte den Preis. Der parlamentarische Geschäftsführer der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag konnte diesmal wegen der laufenden Koalitionsverhandlungen in Berlin nicht bei der Preisverleihung dabei sein. Günther Meschkat ist Initiator der Ini-

tiative Freifunk Nordheide, die ein gemeinschaftliches, offenes WLAN-Netz im Landkreis Harburg aufbaut, das kostenlos genutzt werden kann. Die Unterstützung erstreckt sich auf die Installation und den Aufbau der Freifunkrouter. Dabei werde auch Wissen über digitale Netze, Datenschutz, Technik und die Anwendung freier Netzwerke vermittelt, unterstrich Heinz Lüers. Bisher seien im Landkreis Harburg rund 300 Freifunkrouter aufgebaut worden. Versorgt werden Marktplätze, Flüchtlingsunterkünfte, Jugendtreffs, Rathäuser, Restaurants, ein Bahnhof und das Kieckberg-Museum. »Ich fühle mich nicht als alleiniger Alltagsheld, sondern der ganzen Gruppe gehört der Dank«, sagte Günther Meschkat im Anschluss an die Laudatio.

Mit dem Bürgerpreis in der Kategorie »Lebenswerk« wurde Reinhild Bonte (75) aus Tötensen ausgezeichnet. Sie ist seit 25 Jahren treibende Kraft und Leiterin des »Nachrichtendienstes für Sehbehinderte«. Der ehrenamtliche Arbeitskreis trifft sich jeden Mittwoch, um Nachrichten aus Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur für Sehbehinderte und Blinde auf CD aufzunehmen und per Blindensendung zu verschicken. Die Kosten werden durch Spenden über den DRK-Ortsverein gedeckt. »Bei Ihnen laufen die Fäden des Nachrichtendienstes zusammen«, lobte Landrat Rainer Remppe in seiner Laudatio. Auf technische Unterstützung durch ihren Mann Jan habe sich Reinhild Bonte stets verlassen können. »Und wenn Sie mal in den Urlaub gefahren sind, hat Ihr Sohn Sie vertreten. Sie haben aus dem Leserkreis ein Familien-Engagement gemacht.«

Fotos: Carsten Weede

Das Ausflugslokal für die ganze Familie zwischen Freilichtmuseum und Wildpark Schwarze Berge



Gasthaus zum Kiekeberg

Restaurant & Hotel in den Harburger Bergen · 21224 Rosengarten (Ehestorf)
Telefon 0 40 / 790 50 21 · www.kiekeberg.de

Das Tanzlokal der Nordheide und Haus für Ihre Festlichkeiten

Heidenauer Hof

HOTEL & RESTAURANT

Ihr Partner für perfekte Familien- und Betriebsfeiern

Unsere jahrzehntelange Erfahrung im Ausrichten von Feiern garantiert ein gelungenes und unvergessliches Fest für bis zu 200 Personen!

Jeden Sonntag
12 – 14 Uhr Lunchbuffet und geselliger Tanztee ab 14.30 Uhr

Bitte nutzen Sie auch unseren Party-Service

Die Top-Adresse für Familien- und Betriebsfeiern aller Art

Hauptstraße 23 · 21258 Heidenau · Tel.: 04182/4144
www.heidenauer-hof.de · info@heidenauer-hof.de

WACHTMANN
HOF BARRL

Genießen Sie unsere ausgesuchten und frischen regionalen Köstlichkeiten ...

... wie z.B.: Barrler Entenvesper, hausgemachte Kohlrouladen, Gänsebraten ...

Restaurant – Lüneburger Heide – Hotel

Hof Barrl | Barrl Nr. 1 | 29640 Schneverdingen
Tel: +49 (0) 5198 351 | Fax: +49 (0) 5198 605 | www.hofbarrl.de
E-Mail: info@hofbarrl.de

WZZ
Weihnachten & Silvester im ACHAT Plaza Hamburg/Buchholz
ACHAT PLAZA

Weihnachtsbrunch

Genießen Sie am 25.12.2017 von 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr in weihnachtlicher Stimmung mit Ihren Lieben unseren Weihnachtsbrunch.

Preis pro Genießer: 31,90 €

Um eine rechtzeitige Reservierung für beide Veranstaltungen wird gebeten.

Silvestermenü

Am Silvesterabend stimmen wir Sie kulinarisch in das neue Jahr 2018 ein. Wählen Sie die Anzahl der Gänge ganz nach Ihren Wünschen.

2 Gänge: 24,50 € p.P.
3 Gänge: 32,50 € p.P.
4 Gänge: 39,50 € p.P.
inkl. 1 Glas Sekt zur Begrüßung

Restaurant N°22
Lindenstraße 21 | 21244 Buchholz | +49 (0) 4181 919-0 | buchholz_plaza@achat-hotels.com

GUTEN APPETIT!



HOTEL HOF
TÜTSBERG

Ihre Weihnachtsfeier in unserer Schänke

Punsch am Feuerkorb, Getränkepauschale, 3-Gang-Menü

49,90 € / Person (ab 15 Personen)

Hotel Hof Tütsberg · 29640 Schneverdingen
www.tuetsberg.de

HOTEL · RESTAURANT DERBOVEN

Zum **Jahresbeginn** steht vom **12–14. Januar**
und vom **19. – 21. Januar**

der Fasan bei uns im Mittelpunkt,
und auch die **leichte Küche mit viel frischem Fisch**

Immer im Angebot: **Karoxbosteler Mühlenschmaus**
Wir haben unsere **Küche durchgehend** für Sie **geöffnet**

Karoxbosteler Chaussee 68 · 21218 Seevetal
Tel.: 0 41 05 / 66 57 0 oder 28 40 oder 24 87
Fax.: 0 41 05 / 54 23 3 · www.hotel-derboven.de



Richtig leckeres Frühstück
Überraschungsbuffets
Bratkartoffelgerichte
Geheimtipp für Ihre
Weihnachtsfeier an der Elbe
bis 80 Personen



Neujahrsbrunch am 1.1.2018 von 12 – 16 Uhr

Stover Strand 4 · 21423 Drage-Stove/Elbe · Telefon 0 41 76/91 31-0
Fax 0 41 76/91 31-25 · team@hotel-zur-rennbahn.de
www.hotel-zur-rennbahn.de · Donnerstag Ruhetag

Natürlich gut essen!

Natürlich regional. Natürlich saisonal.

- Am 3.12., 10.12. und 17.12.2017
von 11–14 Uhr Adventsbrunch
25.12.: Weihnachtsbrunch 11–14 Uhr,
14–22 Uhr à la Carte
26.12.: 12–17 Uhr warme Küche
& weihnachtliche Gerichte



Restaurant Stover Strand
Stover Strand 10 · 21423 Drage/Stove
Tel. 04177-711 68 88 · Fax 04177-711 68 89
www.restaurant-stover-strand.de

marschachter hof – Ihr Gasthaus in der Elbuarsch



Regionale Küche · Feiern zu jedem Anlass · Catering

Elbuferstraße 113 · 21436 Marschacht
Telefon 04176 - 91 32 0 · täglich ab 11 Uhr
www.marschachter-hof.de



marschachter hof



Weihnachtsgänse
und -enten
vom Brookhoff –
bitte frühzeitig
bestellen!

Achim Peters »Dorfkrug am Mühlenteich«
Lüllauer Dorfstr. 25, 21266 Lüllau
Tel. 04183-2241 www.brookhoff.de

Meyers



• GASTLICHKEIT MIT TRADITION •

Alte Bahnhofstraße 19 · 21220 Seevetal-Maschen
Telefon: 0 41 05 / 8 26 15 · www.meyers-gasthaus-maschen.de

Individuelle Sternenhimmel

von Carsten Weede

Ursula Stiller fertigt filigrane Faltsterne und wunderschöne Rosetten für ein stimmungsvolles Weihnachtsfest

Zu keiner anderen Jahreszeit wird so viel und so gern gebastelt, dekoriert und geschmückt wie in der Adventszeit. Da ist es nicht verwunderlich, dass immer wieder schöne und neue Techniken entstehen. Nebenbei ist das Angebot an

ne und Rosetten. Die Hittfelderin hat ein Buch geschrieben, um Interessierten eine alte Technik in neuem Gewand vorzustellen. In ihrem Buch »Faszinierende Solino-Sterne – Faszinierende Sterne aus Papier« (frechverlag Stuttgart ISBN



Foto: Carsten Weede

Ursula Stiller fertigt filigrane Faltsterne und wunderschöne Rosetten aus Papier

neuen Materialien in den letzten Jahren unglaublich vielseitig geworden. Sterne gehören beim Adventsbasteln seit jeher zu den beliebtesten Motiven, denn Weihnachten geht der Stern von Bethlehem auf und leuchtet in die Welt.

Ursula Stiller ist Spezialistin für schöne Sterne: Unter ihren geschickten Händen entstehen aus Papierstreifen durch Ziehharmonika-Faltung und Einschneiden entsprechender Muster traumhaft schöne Ster-

978-3-7724-3859-2 Best.-Nr. 3859) beschreibt Ursula Stiller detailliert, wie die kunstvollen Sterne hergestellt werden. Auf einer beiliegenden DVD zeigt die Hittfelderin Schritt für Schritt, wie aus einem Streifen Papier die schönsten Sterne gebastelt werden.

Ob ganz allein für sich oder gemeinsam mit anderen – mit dieser Anleitung kann jeder seinen individuellen Sternenhimmel entwickeln. Manchmal ist das Basteln in Gemein-

schaft besonders schön. Wer will, kann sich ein paar Freunde zur Schneideparty einladen. »Auf jeden Fall wünsche ich allen Bastelfreunden viel Kreativität und Freude beim Gestalten ihrer Kunstwerke«, sagt Ursula Stiller. Mit dem Buch will sie ihr

Seit 1975 betreibt die gebürtige Hittfelderin ihre kleine aber feine Papiermanufaktur. Als sie mit dem Sternebasteln anfangen, waren sie und ihr Mann Georg frisch verheiratet. Mittlerweile ist Georg Stiller, der 34 Jahre als Pastor in Hittfeld und Fleestedt tätig war, seit zehn Jahren

evangelischen Jugend. Viele ihrer Bastelarbeiten verkaufte sie auf Basaren für »Brot für die Welt« und andere wohltätige Zwecke. »Einer meiner beiden Großväter war Schneidermeister, der andere Theologe – sicherlich habe ich von beiden etwas geerbt«, sagt die 69-jährige Hittfelderin.

Nach dem Besuch der Frauenfachschule, wo viel Wert auf gepflegte Tischkultur gelegt wurde und wo die Kunstlehrer den Schülerinnen zahlreiche Techniken zum Gestalten mit Papier beibrachten, machte Ursula Stiller eine Ausbildung zur chemisch-technischen Assistentin.

Doch das Geheimnis, wie die kunstvollen Sterne hergestellt werden, wurde ihr erst viel später enthüllt. »Im Dorf gab es eine Frau, deren Mann war Arzt gewesen. Er war sehr früh gestorben und hatte seine junge Witwe mit zwei kleinen Kindern zurückgelassen«, erzählt Ursula Stiller. Um finanziell über die Runden zu kommen, verdiente sich Elisabeth Bethge, so hieß die junge Witwe, mit wunderschönen Bastelarbeiten ein wenig Geld zu ihrer kleinen Witwenrente hinzu. In der Adventszeit verkaufte sie ihre handgefertigten filigranen Sterne, und zu Ostern hatte sie wundervoll bemalte Eier im Angebot. »Viele Menschen haben von ihr die schönen Sachen gekauft, um sich und ihren Lieben damit die hohen christlichen Feste zu verschönern«, sagt Ursula Stiller. Gleichzeitig hatten wohl auch einige das gute Gefühl, dadurch die finanzielle Not der Witwe und ihrer Kinder etwas zu lindern. »Auf jeden Fall waren die unglaublich schön bemalten Eier von Frau Bethge auch ein beliebtes Hochzeitsgeschenk«, berichtet Ursula Stiller. Elisabeth Bethge sei die erste Frau im ganzen Landkreis gewesen, die Eier auf so



Foto: Carsten Weede

Durch Ziehharmonika-Faltung und das Einschneiden entsprechender Muster entstehen solche wunderschönen Rosetten

fantastisch kunstvolle Weise verziert habe. »Sie war wirklich eine besondere Frau mit herausragenden Fähigkeiten, wenn es um die Gestaltung von schönen Dingen ging«, sagt Ursula Stiller. Für Elisabeth Bethge sei es jedoch wichtig gewesen, ihre besondere Gabe so einzusetzen, dass durch ihre handgearbeiteten Schmuckstücke Weihnachten und Ostern in einem besonderen Glanz



Foto: Bengt Stiller

Sterne leuchten und zeigen uns den Weg, deshalb gehören sie auch zur Adventszeit

Wissen weitergeben, die Neugier der Leserinnen und Leser wecken und ihnen Mut machen, diese wunderschönen Sterne

im Ruhestand. Das Fleestedter Pfarrhaus war viele Jahre lang das Zuhause der Familie Stiller. Heute lebt das Ehepaar



Foto: Bengt Stiller

Symbole der Hoffnung: Faltsterne, Tannengrün und eine brennende Kerze

selbst herzustellen, betont die Autorin. Fast drei Jahrzehnte lang war Ursula Stiller alljährlich in der Vorweihnachtszeit mit ihren filigranen Faltsternen und Rosetten beim Markt der Völker im Hamburger Völkerkundemuseum vertreten. Am Sonnabend, 9. Dezember, präsentiert sie ihre handgefertigten Schmuckstücke beim Adventsmarkt an der Wassermühle in Karoxbostel.

wieder in Hittfeld. »Schon als Kind habe ich sehr gern mit Papier gebastelt, Kränze gebunden oder Blumengestecke gefertigt«, erzählt Ursula Stiller. Alles, was Kreativität und geschickte Hände erforderte, habe ihr besonders viel Spaß gemacht: »Wenn ich auf diesem Gebiet etwas Neues lernen konnte, habe ich es begierig aufgesaugt.« Schon früh engagierte sie sich in der



Foto: Bengt Stiller

Verblüffende Wirkung: Sterne in verschiedenen Größen

erstrahlten. Deshalb sei es ihr auch wichtig gewesen, ihr Vermächtnis in die aus ihrer Sicht richtigen Hände, nämlich in die Hände der jungen Frau des örtlichen Pastors, zu legen. »Als sie alt und kurz davor war, zu erblinden, rief sie mich eines Tages im Pfarrhaus an. Sie

sagte, dass sie mir etwas geben will«, erinnert sich Ursula Stiller. »Also habe ich sie besucht. Sie hat mir diesen Praline-Kasten überreicht, in dem sie alle ihre Muster für die wundervollen Faltsterne aufbewahrt hat«, sagt Ursula Stiller und hebt den Deckel von der Pappschachtel. In dem Praline-Kasten liegen exakt gefaltete Papierstreifen, die Elisabeth Bethge aus Bögen vom Rechnungsblock ihres Mannes angefertigt hat. »Das sind die Originale. Sie hat ganz genau aufgeschrieben, wie das Papier zu falten und einzuschneiden ist, damit daraus diese schönen Sterne entstehen können«, erzählt die Hittfelderin. Sie habe der alten Dame versprochen, dass sie ihr Vermächtnis in Ehren halten werde. »Solches Wissen darf nicht verloren gehen; man muss es achten, erhalten und bewahren«, betont Ursula Stiller. Genau aus diesem Grund habe sie das Buch geschrieben. Mittlerweile sind die Anleitungen zum Basteln der Faltsterne auch noch in zwei weitere Bücher übernommen worden. Damit hat sie ihr Versprechen gegenüber der alten Dame gehalten.

Ein anderes Geheimnis allerdings hütet Ursula Stiller bis heute: »Ich habe eine Methode entwickelt, wie ich Papier so beschichten kann, dass die daraus gemachten Sterne noch schöner aussehen und noch fantastischer strahlen.« Jahrelang habe sie zum Basteln ein besonders dickes Papier, sogenannte Elefantenhaut, in den klassischen Weihnachtsfarben Weiß und Rot als Ergänzung zu vergoldetem Papier benutzt. »Das von Hand belegte Goldpapier hatte ich jahrelang von einer kleinen Manufaktur in Nürnberg bezogen. Leider haben die den Betrieb irgendwann eingestellt. Das war noch zu D-Mark-Zeiten.« Eine Zeit lang habe sie dann noch mit



Ursula Stiller bewahrt ihre Bastel-Utensilien in einer selbstgenähten Wickeltasche auf



In diesem Pralinen-Kasten hatte Elisabeth Bethge ihre Muster für die Faltsterne aufbewahrt

Blattgold belegtes Papier aus Japan bezogen: »Aber das kostete damals pro Bogen schon 350 Mark.«

Lange tüftelte die Hittfelderin an einer Alternative – und tatsächlich hat sie es am Ende



Fotos: Carsten Weede

Das Verfahren zur Verfeinerung des goldfarbenen Papiers bleibt Ursula Stillers Betriebsgeheimnis



Die fertigen Prachtexemplare werden in schwarze Pappschachteln verpackt

geschafft: »Es ist zwar auch kein ganz billiges Verfahren, aber das Ergebnis ist wirklich sehr schön. Wie ich das Papier veredele, bleibt allerdings mein Betriebsgeheimnis.«

Die Hittfelderin zeigt einige

ihrer neuesten Arbeiten. Die fertigen Sterne bewahrt sie in schwarzen Pappschachteln unterschiedlicher Größe auf, die alle mit dem Aufkleber »Ursula Stiller – Papiermanufaktur seit 1975« versehen sind. Schon die Verpackung sieht edel aus – und erst der Inhalt! Die prächtigen Sterne haben klare geometrische Formen. Die Exaktheit ist gepaart mit einer verblüffenden Transparenz, die durch das Gitternetz der vielen Einschnitte entsteht. Je nach Lichteinfall reflektieren die Sterne die Strahlen oder sie lassen das Licht durchscheinen. Ein toller Effekt, der durch brennende Kerzen im Weihnachtsbaum noch enorm verstärkt wird. Besonders gut kommen die Sterne zur Geltung, wenn sie in einem Fenster hängen oder in einem schönen Rahmen präsentiert werden.

»Kaum jemand kann erahnen, wie viel Mühe und Liebe in einem solchen Stern steckt«, sagt Ursula Stiller. Allein für die Papierherstellung benötige sie etwa eine Woche. Das Falten und Zuschneiden erfordere ebenfalls Geduld und Sorgfalt. Für das exakte Falten benutzt die Hittfelderin ein Falzbein, für das Zuschneiden eine kleine Spezial-Schere. »Man muss sich sehr konzentrieren, denn wenn man sich einmal verschneidet, ist der Stern hin.« Für sie sei das Herstellen der Sterne »eine Meditationsübung sondergleichen«, die ihr den Wert und die Bedeutung des Weihnachtsfestes immer wieder vor Augen führe.

Auch in zahlreichen Volkshochschulkursen und in Schulen hat Ursula Stiller ihre Fertigkeiten vermittelt und ihr Wissen weitergegeben, getreu ihrem Motto: »Wer alten Brauch erfüllt mit neuem Leben, dem wird das Dasein Freude geben.«





Öffnungszeiten Heidi's strickbar
 Mo & Di 15:00 – 18:30 Uhr | Im Dorfe 3 | 21228 Harnstorf
 Mittwochs geschlossen | mail@heidis-strickbar.de
 Do & Fr 10:00 – 13:00 Uhr & 15:00 – 18:30 Uhr | www.heidis-strickbar.de
 Sa 10:00 – 16:00 Uhr | Tel.: 04105 - 585121

Neu in Jesteburg: Unser Kleines Hanflädchen



In ihrem neuen Ladengeschäft freuen sich Marion und Markus Hensel mit ihrer Tochter Nadine über den Unternehmenszuwachs

»Psssst! Schon gehört? Familie Hensel und Hanf-schnitt-Nord bekommen Zuwachs. Nein, nichts Kleines, was Großes!« So stand es auf der Einladung zur »Taufe«. Mit Familie, Freunden und Geschäftspartnern feierte Marion Hensel jetzt die Eröffnung ihres »Kleinen Hanflädchens« in der Hauptstraße 68 in Jesteburg.

Alle, die gekommen waren, um mit Familie Hensel auf den Unternehmenszuwachs anzustoßen, waren begeistert von der angenehmen Atmosphäre: Der neue Verkaufsraum ist hell und freundlich, das Sortiment, das aus allen erdenklichen Nutzhanf-Produkten besteht, wird ansprechend präsentiert. Geschickte Handwerker haben beim Bau der Inneneinrichtung

aus Holz geholfen. Der natürliche Baustoff passt gut zur Produktpalette.

Marion Hensel vertreibt bereits seit 2010 Produkte aus Nutz-Hanf. Von Anfang an zählen Gesichtscrème und andere Kosmetik-Produkte aus Hanf, mit Hanf-Blüten gefüllte Duft-Säcke, Hanf-Tee, Hanf-Zitrus-Shampoo, Plüschtiere, Bettwäsche oder Taschen aus Hanf zur Angebotspalette ihrer Firma Hanf-Schnitt-Nord. Im Laufe der Jahre sind weitere Hanf-Produkte hinzugekommen – wie Hanf-Öl, geschälte Hanfsamen, Hanf-Pestos, Hanf-Krems (Brotaufstrich aus Hanf), Hanfmehl und daraus gebackene Hanfkekse. Alle diese Produkte bietet Marion Hensel jetzt auch in ihrem neuen Ladengeschäft an. »Unserere veganen und glutenfreien Hanfkekse sind der Renner«, sagt die Unternehmerin. Da die Jesteburgerin sehr gern kocht und backt, hat sie das Rezept für die Hanfkekse selbst ausgetüfelt: »Der erste Versuch ging komplett schief, aber ich habe mich nicht entmutigen lassen und immer weiter experimentiert.« Es habe zwar ein bisschen gedauert, aber schließlich habe sie es doch hinbekommen. Das Ergebnis sei absolut überzeugend: »Die



Fotos: Carsten Weede

Eine gute Adresse: »Unser Kleines Hanflädchen« an der Hauptstraße in Jesteburg

Nährwertanalyse belegt, dass unsere Kekse 50 Prozent hochwertiges pflanzliches Eiweiß enthalten. Besonders Kunden, die sich vegan ernähren, sind davon begeistert.«

Viele gesundheitsbewusste Menschen feiern Hanf heute als »Superfood«. Seit alters her wird Hanf auch als Heilpflanze genutzt. Tee aus Hanf-Blättern wirkt beruhigend und entschlackend. »Wie jeder Grüntee kann Hanf-Tee rund um die Uhr getrunken werden. Weil Hanf-Tee keine Gerbstoffe enthält, ist er nicht bitter und besonders bekömmlich«, erklärt Marion Hensel. Hanf-Tee habe sich auch in der

Schlaftherapie und als Mittel gegen Migräne bewährt. Hanfsamen und das daraus gewonnene Hanföl gehören zu den gesündesten Nahrungsmitteln überhaupt: »Hanföl enthält bis zu 90 Prozent mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Durch die Einnahme können Bluthochdruck und der Cholesterinspiegel gesenkt, das Immunsystem gestärkt und der Stoffwechsel unterstützt werden«, betont die Hanf-Expertin.

Als nachwachsender Rohstoff könnte Hanf in Zukunft auch auf dem Energiesektor eine bedeutende Rolle spielen, sagt Markus Hensel, der an der Wetterstraße in Harburg den Brennstoffhandel Hensel KG betreibt. Sein Vater Uwe Hensel, der das Geschäft 1964 gegründet hatte, war anfangs skeptisch gegenüber den Plänen des Juniors, nun auch noch in den Anbau von Nutzhanf und den Handel mit Hanfprodukten einzusteigen. »Mittlerweile bin ich davon überzeugt, dass diese Pflanze ein Riesen-Potential hat«, sagt der Senior.

Unser Kleines Hanflädchen, Hauptstraße 68, Jesteburg, Öffnungszeiten: montags bis freitags von 13.01 bis 18.02 Uhr sowie sonnabends von 9.31 bis 12.32 Uhr

www.hanf-schnitt-nord.com



Hanf,
die Kulturpflanze Nr. 1.

Lernen Sie die Vielfalt unserer Bio-Hanfprodukte kennen. Wir decken nicht nur den Lebensmittelbereich ab, sondern bieten Ihnen Hanfkuscheltiere, Hanfbettwäsche und vieles mehr an.

Besuchen Sie uns gerne in unserem »kleinen Hanflädchen«

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 13.01 Uhr bis 18.02 Uhr,
Samstag von 9.31 Uhr bis 12.32 Uhr,
in der Hauptstraße 68 in 21266 Jesteburg

0 41 83/ 7 95 99 68
info@hanf-schnitt-nord.eu



☎ 0 40 / 77 40 86

☎ 0 41 83 / 77 57 12

www.Heizol-Hensel.de

Eine Kindheit in der Harburger Marienstraße

von Peter Weise

Peter Weise wurde 1955 geboren und erinnert sich an seine Kindheitstage zurück

Peter Weise verbrachte die ersten 20 Jahre seines Lebens in der elterlichen Wohnung in der Marienstraße. Seine Eltern waren Erstmieter und sind am 01.09.1952 in die Wohnung im zweiten Obergeschoss eingezogen. Über 60 Jahre verbrachten sie in der gemeinsamen Wohnung.

»Zusammen mit meinen Eltern und meiner Schwester habe ich in einer 45 m² großen 2-Zimmerwohnung gewohnt. Das war damals normal. Keiner beschwerte sich darüber, dass er kein eigenes Zimmer hatte. Die Ehefrauen waren Hausfrauen, die Männer gingen arbeiten. In der Wohnanlage Marienstraße - Hirschfeldplatz



Das Eckgebäude Marienstraße 82 Ecke Hirschfeldplatz der »Süderelbe eG Wohnungsbaugenossenschaft« während der Bauarbeiten (1952)

- Julius-Ludowieg-Straße wohnten damals eine Menge junger Eltern mit vielen kleinen Kindern. Die Berufsgruppen Postbeamte, Polizisten und Arbeiter der Harburger Ölmühlen stellten den größten Anteil der Bewohner dar.

Durch die U-Form der Gebäude gab es einen Hof, in dem die Kinder gefahrlos spielen konnten. Dort standen vier Reihen vielgenutzter Wäschetrockenstangen. Waschmaschinen gab es nicht, Trockner schon gar nicht. In aller Herrgottsfrühe wurden die Stangen auch gerne zum Teppichklopfen genutzt, was mich das ein oder andere Mal unsanft weckte. Gelegentlich kam ein Lumpensammler vorbei. Eine besondere Attraktion war ein »Hofsänger«, der mit seinem Akkordeon durch die Wohnblocks zog und mit mächtiger Stimme für ein paar Groschen dazu sang. Die Kinder himmelten ihn an und gurkten wild mit ihren Kinderfahrrädern



Foto: Sammlung Kurt Darjus



Foto: Sammlung Kurt Darjus

Historische Harburger Straßenansicht mit der Straßenbahn

und Tretrollern um ihn herum. Wer einen Fußball besaß, war der König des Innenhofes. Die Teppichklopfstangen dienten dabei hervorragend als Tor. Ging mal eine Scheibe zu Bruch, war das damals kein Beinbruch: Der zuständige Vater ermahnte den »Übeltäter« zünftig und ging dann eine kleine Scheibe kaufen, die mit Fensterkitt in die damaligen Sprossenfenster einfach wieder eingesetzt wurde. Die Scheibe kostete damals 2 Mark. Unvorstellbar heutzutage.

In den ersten Jahren waren Autos vor den Häusern auf den gepflasterten Straßen eine Seltenheit. Manchmal flog ein brummender Propeller-Flieger oder ein Luftschiff über unsere Köpfe hinweg. Da es kein Fernsehen gab, wurde im Sommer den ganzen Tag draußen gespielt: Kibbel-Kabbel, Verstecken, Halli-Hallo, Murmeln, Ditschen mit Kronkorken, Pfeile werfen und Oblaten tauschen. Wer Geld hatte, also die großen Kinder, ballerte mit Knallstreifen-Pistolen um sich oder verschoss getrocknete

Erbsen mit dem Blasrohr. Aua, das tat mächtig weh, wenn man getroffen wurde. Süßigkeiten gab es bei den Kindern selten. Aber wenn es welche gab, wurden diese im kleinen Lädchen um die Ecke gekauft und meistens fair

der alle Lebensmittel für den täglichen Bedarf verkaufte. Im nahen Umfeld erinnere ich mich an einen Zahnarzt, drei Kioske und sogar einen Milchladen, der Milch, Sahne und Butter anbot. Eines Tage wurden zwei Müll-

»Federballnetz« nutzen konnten, um den Abstand zwischen den Spielenden zuverlässig zu wahren. Es wurde bis zum Umfallen Federball gespielt, mindesten aber bis zum Einbruch der Dunkelheit. Auch kleinere Ausflüge der Kinder-



Foto: Weise

Blick in das Wohnzimmer im Jahre 1952: Lisa (damals 30 Jahre) und Hans Weise (damals 28 Jahre), die gerade eingezogen sind, bei ihrer abendlichen Lektüre

geteilt. Im Gebäude selbst gab es einen Schlachter und eine Eckkneipe. Nur wenige Meter entfernt gab es einen Krämer,

boxenreihen aus Beton aufgestellt. Für uns Kinder war sogleich klar, dass wir die Boxenreihe wunderbar als

gruppen in die nähere Umgebung waren zu jeder Jahreszeit ohne Eltern selbstverständlich. Es gab keine »elterlichen Über-



So sah die Marienstraße um die Jahrhundertwende aus. Statt mit Autos wurden Waren auf sogenannten Schottschen Karren transportiert

wachungshandys«. Niemand machte sich Sorgen. Abends waren die Kinder immer wieder da. Außerhalb der Häuserblocks, auf dem Hirschfeldplatz, gab es einen Spielplatz

Warnschild vor der innewohnenden Hochspannung befestigt war. Für uns Kinder gab es damals nichts Schöneres, als unter Lebensgefahr auf das Dach des Gebäudes zu klettern

Kick auf dem Tisch, mit Lego, Matchboxautos oder mit der elektrischen Modelleisenbahn. Die Mädchen spielten mit Puppen oder machten Handarbeiten. Später wurden die ersten

Nacht aus. Frühmorgens war es die vornehmste Aufgabe des Familienvaters, Kohlen aus dem Keller zu holen und wenigstens einen Ofen anzufachen. Das alles wurde noch vor



Foto: Weise

Das damals nagelneue Wohnzimmer unserer Eltern mit zeittypischer Möblierung und altem Radio für Mittelwelle (1952)

im Stil der 50er Jahre. Zwei Schaukeln, eine Sandkiste und eine Rutsche. Am Rande des Spielplatzes stand ein kleines, einstöckiges Technikgebäude der Bundespost, auf dem ein

und herunterzuspringen. Die Kinder der Siedlung waren untereinander befreundet und hatten immer jemanden zum Spielen. Bei schlechtem Wetter spielten die Jungs mit Tipp-

heizungslosen Schlafzimmern oft 0 Grad und kälter. Ich erinnere mich gut an die Eisblumen an den Fensterinnenseiten. Die Öfen im Wohnzimmer und in der Küche gingen über

Schallplatten oder Schlager vom Tonbandgerät gehört.

Die Wohnungen wurden bis in die 70er Jahre hinein mit Kohleöfen beheizt. Da es keinerlei Isolierungen gab und die Holzfenster mit nur einer Scheibe verglast

waren, wurde es in strengen Wintern in den

Wintern in den Wohnungen oft 0 Grad und kälter. Ich erinnere mich gut an die Eisblumen an den Fensterinnenseiten. Die Öfen im Wohnzimmer und in der Küche gingen über

Wintern in den Wohnungen oft 0 Grad und kälter. Ich erinnere mich gut an die Eisblumen an den Fensterinnenseiten. Die Öfen im Wohnzimmer und in der Küche gingen über

Wintern in den Wohnungen oft 0 Grad und kälter. Ich erinnere mich gut an die Eisblumen an den Fensterinnenseiten. Die Öfen im Wohnzimmer und in der Küche gingen über

kaufen. Dadurch wurde die in der Küche vorhandene Speisekammer, die bis dato zur Lagerung von Lebensmitteln diente, überflüssig und einer neuen Nutzung als Abstellkammer zugeführt. Es wurde äußerst sparsam gewirtschaftet, um fortwährend Geld für Anschaffungen zu sparen. Konsumentenkredite waren nicht üblich. Man wünschte sich ein UKW-Radio, das eine viel bessere Klangqualität als die alten Mittelwellen-Radios hatte, einen Plattenspieler und schicke Möbel, wie zum Beispiel den wunderbaren »Ausziehtisch«. Auch auf dem Wunschzettel standen Küchenschränke in dezenten Beigetönen und endlich auch ein Teppich fürs Wohnzimmer. Der Telefonanschluss kostete bei Installation 200 Mark, was bei Einkommen um die 1000 Mark sehr viel Geld war. Die Wartezeit auf den Anschluss betrug

ungefähr ein Jahr, was klaglos hingenommen wurde. Die ersten Telefonanschlüsse wurden geteilt. Es waren Zweier-Anschlüsse, d. h. es konnte immer

ständig zur Übertragung der Karl-May-Sendung aus Bad Segeberg zur Nachbarin zum Fernsehen gucken, schwarz-weiß und winzig klein. Mitte

Moderne bei uns ein. In einer aufwendigen Aktion wurden moderne Heizkörper für eine Gasheizung eingebaut. Überall Lärm und Dreck, aber wenigstens für einen guten Zweck. Apropos Dreck, früher war es selbstverständlich, dass die Bewohner die Treppenhäuser zweimal in der Woche putzten. Die Fensterflügel in den Wohnungen gingen nach außen auf. Das bedeutete, dass man des Öfteren waghalsige Akrobatikaktionen der Hausfrauen beobachten konnte, die auf dem damals sehr schmalen Fensterbrettern standen und in luftiger Höhe versuchten die Scheiben von außen zu putzen. Das komische ist, dass die frühen Jahre trotz der bescheidenen Umstände eigentlich die schönsten waren. Die Nachbarn kannten sich damals untereinander noch gut.



Foto: Sammlung Kurt Darius

»Die schönsten Mädchen am Elbestrand gibt's nur in Harburg wie bekannt« steht auf der historischen Postkarte

nur in einer Wohnung zurzeit telefoniert werden. Ich weiß nicht, ob sich das heute noch jemand vorstellen kann. Als Anfang der 60er Jahre die ersten Fernsehgeräte aufkamen, gingen die Kinder selbstver-

der 60er Jahre hatten dann so ziemlich alle ein schwarz-weiß Fernsehgerät. Das kostete zwischen 1500 und 2000 Mark. Als wir schon nicht mehr dran geglaubt hatten, zog nach jahrelangen Ankündigungen die



Frohe Weihnachten & einen guten Rutsch



Die Bewohner und Mitarbeiter des Kursana Domizils in Buchholz wünschen allen Lesern, Kooperationspartnern und Freunden des Hauses eine wunderschöne, besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start in das Jahr 2018



- Stationäre Langzeitpflege
- Spezielle Demenzkonzepte
- Kurzzeit- /Urlaubspflege

- Einzel- und Doppelzimmer mit Bad
- TÜV-zertifiziert

Kursana Domizil Buchholz, Freudenthalstraße 8, 21244 Buchholz i.d. Nordheide
Telefon: 0 41 81 - 9 98 40 - 0, E-Mail: kursana-buchholz@dussmann.de

Mein sicheres Zuhause.
www.kursana.de



Nadine Piccininno



Schöne Schnitte ...
... schönes Leben!

FRISEURE









hair style.

PAUL MITCHELL



**Öffnungszeiten: Di – Fr: 9 – 18 Uhr · Sa: 9 – 13 Uhr
und nach Vereinbarung**

NP Friseur · Hauptstraße 42 · 21266 Jesteburg
Tel.: 0 41 83 / 77 68 60 · info@npfriseur.de · www.npfriseur.de

Ein Begriff: Kühler-Kneesch

In Hamburgs Süden ist der Name »Kühler-Kneesch« längst ein Begriff – seit fast 95 Jahren ist der Betrieb in Harburg ansässig. Seit jeher bietet der

Auch Nachbauten für Oldtimerkühler sowie Reinigung und Reparatur von Kraftstofftanks gehören zum Repertoire. Seit dem Firmenumzug in

für Fahrzeug-Klima-Anlagen, sondern bietet mittlerweile einen Komplett-Service für alle Fahrzeug-Marken: Reparatur, Inspektion, Wartung,

so der Chef. Unterstützt wird er dabei von seinem Team, zu dem neben seinen Büromitarbeiterinnen ein Meister, mehrere Gesellen, zwei Auszubil-



Spezialisten für Kühler aller Art: Kühler-Kneesch. Die Abbildungen zeigen einen Kühler vor (Abb. links) und nach der Reparatur (Abb. rechts)

in dritter Generation geführte Familienbetrieb Verkauf, Reparatur und Herstellung von Kühlern jeder Art, ob für PKW, LKW, Traktoren, Spezialfahrzeuge oder Industrieanlagen.

die Stader Straße konnte der Firmeninhaber, Diplom-Ingenieur Hans-Günther Kneesch das Service-Angebot kontinuierlich ausweiten. So ist der Betrieb nicht nur Spezialist

Reifenservice und die amtliche Hauptuntersuchung. »Uns als Meisterbetrieb ist das Vertrauen unserer Kunden wichtig. Das erreicht man nur durch gute Arbeit zu fairen Preisen«,

dende und seit neuestem auch ein junger Mann aus Aleppo zählen, dem der Betrieb eine Einstiegsqualifizierungsmaßnahme bietet.

www.kuehler-kneesch.de

Ihr Kia-Partner in der Nordheide! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

KIA

The Power to Surprise

KARL JOHN
CHRISTIAN

Bremer Str. 32 · 21255 Tostedt
Telefon 04182 / 6375 · www.kia-tostedt.de

NEU!
Wir machen's jetzt komplett:
Kühler – Klima – Kfz
ab sofort

KÜHLER-KNEESCH

Autokühler
Industriekühler
Kraftstofftanks
Klimaanlagen
Kfz-Reparaturen

- **Reifenservice**
Räderwechsel
incl. Einlagerung
pro Saison **€ 47,50**
- **3D-Achsvermessung**
incl. Einstellarbeiten **ab € 67,50**
- **Klimaservice**
incl. Pollenfilter,
Desinfektion und
Neubefüllung **€ 99,00**

Kühler-Kneesch GmbH & Co. KG
– Meisterbetrieb –
Stader Straße 78 · 21075 Hamburg
Tel. 040 / 77 61 13
www.kuehler-kneesch.de
E-Mail info@kuehler-kneesch.de

**Regelmäßig TÜV
und AU im Haus**

Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr. 7.00 – 17.30 Uhr
Sa. 9.00 – 12.00 Uhr

96 Prozent Weiterempfehlung – STARCAR ist »Beliebtester Autovermieter« und bietet beste Konditionen

96 Prozent der Kunden würden STARCAR weiterempfehlen. Damit ist das Unternehmen Sieger einer Umfrage des Deutschen Kundeninstituts in

Kategorie wurde es mit der Note »sehr gut« ausgezeichnet. Vor allem beim Zustand der Autos, der Kundenfreundlichkeit und den Umbuchungsoptionen kann der Verleih punkten. Auf einer Notenskala von 1 bis 5 bewerteten die Mieter den technischen Zustand der Fahrzeuge durchschnittlich mit 1,1. »Das liegt daran, dass wir überwiegend die neuesten Modelle, nicht älter als sechs Monate, in unser Portfolio aufnehmen«, sagt Tobias Höpfner, Gründer und Geschäftsführer von STARCAR. Zudem wird die Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft der Mitarbeiter sehr geschätzt. »Jeder Kunde bekommt bei uns eine persönliche Einweisung in das Fahrzeug. Außerdem haben wir zusammen mit Canon eine iPad-App entwickelt, mit der

unsere Mitarbeiter den Zustand von Fahrzeugen vor und nach dem Verleih via Fotos festhalten«, so Höpfner. Das vereinfacht den Verleihprozess

maßgeblich, da viel Zeit und Papier gespart werden und im Schadensfall der Zustand bei Anmietung zweifelsfrei belegbar ist.



der Kategorie »Beliebtester Autovermieter«, die im Auftrag vom Handelsblatt durchgeführt wurde. Über 1.400 Kunden von acht führenden Verleihern wurden befragt. Ebenfalls zählt STARCAR zu den Unternehmen mit den besten Konditionen. In dieser

VERTRAGSPARTNER
GTÜ
Gesellschaft für Technische Überwachung mbH

**HU-Abnahme
AU-Abnahme**

Prüfstelle Buxtehude
Philipp-Reis-Str. 1
21614 Buxtehude
Tel. 041 61 / 55 89 861
Fax 041 61 / 55 89 862
Öffnungszeiten: Mo–Fr: 10.00–17.00 Uhr
Jeden 1. Samstag im Monat 9.00–12.00 Uhr
inbri@web.de · www.ing-brisske.de

Brißke
Ingenieur-
Büro

UMZUGS-
VERGÜNSTIGER!

LKW ab
6,90 / Std.
25 km frei

STARCAR
Autovermietung

Jetzt neue LKWs bei STARCAR günstig mieten:
0180/55 44 555*

* (0,14 Euro pro Minute aus dem Festnetz; max. 0,42 Euro pro Minute aus den Mobilfunknetzen)

Verleihung der STARCAR GmbH, Verwaltung, Süderstr. 282, 20537 HH

TOYOTA
NICHTS IST UNMÖGLICH

SAUBER MOBIL

Der Toyota Yaris Hybrid Team Deutschland

- ADIDAS PAKET • TEAM D BADGE
- KLIMAAUTOMATIK • RÜCKFAHRKAMERA
- SEITENZIERLEISTEN IN PIANOBLACK
- 15" LEICHTMETALLFELGEN • U.V.M

UNSER HAUSPREIS
17.535 €

Yaris Hybrid 1,5-I-VVT-i, 55 kW (74 PS), und Elektromotor, 45 kW (61 PS), Systemleistung 74 kW (100 PS), 5-Türer.
Kraftstoffverbrauch innerorts/außerorts/kombiniert 3,1/3,3/3,3 l/100 km, CO₂-Emissionen kombiniert 75 g/km. Abb. zeigt Sonderausstattung.

Autohaus **BOGER**

Auf unsere Erfahrung ist Verlass. Seit über 80 Jahren!
H. Böger & Sohn GmbH
Löhnfeld 3 / Im Luhepark • 21423 Winsen / Luhe
Tel.: 04171/607 72 0 www.autohaus-boeger.de

Winterzeit ist Wellness-Zeit

von Frank Drynda

Die Thermalbäder und Thermen in unserer Region halten umfangreiche Wellness-Angebote in der kalten Jahreszeit für Sie bereit

Das Wort Wellness kommt, wie man es schon vermuten kann, aus dem englischen. Es setzt sich aus den Wörtern Wellbeing (Wohlbefinden) und Happiness (Zufriedenheit) zusammen. Der Begriff Well-

oder Thermalbad zu verbringen. Der Erholungswert von so einem Mini-Urlaub kann durch die vielfältigen Wellness-Angebote der Bäder und Thermen in unserer Region noch um ein Vielfaches gesteigert werden.



Foto: Frank Drynda

ness wurde erstmals 1654 in einer Monografie von Sir A. Johnson als »wealnesse« im Oxford English Dictionary mit »gute Gesundheit« übersetzt, und steht nach heutigem Verständnis für ein ganzheitliches, umfassendes Gesundheitskonzept.

Gerade in der kalten Jahreszeit sehnen sich viele Menschen nach Wärme und Wohlbefinden und genießen es, einen entspannten Tag in einem Heil-

Sei es durch eine wohltuende Massage oder durch entspannendes Saunieren in einer finnischen Sauna, einer Kräutersauna oder einem Dampfbad – vielleicht noch gekrönt von einer individuellen Beauty-Behandlung. Jeder sollte sich in der Winterzeit einmal im Monat so eine wohltuende Auszeit für einen Tag gönnen. Zum einen ist es sehr gut für die Gesundheit, zum anderen macht es glücklich.

Jod-Sole-Therme Bad Bevensen – Norddeutschlands großes Wellness- & Gesundheitsbad

Warme helle Farben, raumhohe Glasfenster und großzügige Wasserlandschaften – wer zum ersten Mal zum Baden oder Saunieren nach Bad Bevensen kommt, mag überrascht sein

kann eine gesundheitsfördernde Wirkung auf den Körper haben: so wirkt die Sole durchblutungsfördernd, stressabbauend, immunstärkend oder auch blutdrucksenkend. Die Sauna-

und eine Salzsaua (85°C) im Freigelände, die inmitten einer idyllischen Grünanlage liegen.

ge mit kleinen Gradierwerken und gemütlicher Kaminecke und einem kleinen Salzgarten.



von der Ruhe und heiteren Gelassenheit in der weitläufigen Jod-Sole-Therme, die zum einzigen Mineral-Heilbad in der Lüneburger Heide zählt. Es erwartet die Besucher eine großzügige Bade-Landschaft, eine moderne Sauna-Landschaft und ein Spa & Vital Center mit vielen besonderen Angeboten zur ganzheitlichen Entspannung.


landschaft der Jod-Sole-Therme bietet Saunaliebhabern alles, was das Herz begehrt: zwei Dampfräume (45°C), zwei Sanarien (60°C), drei Blockhaus-Saunen (80°/ 90°/100°C)

Außerdem im Innenbereich eine Kräutersauna (75°C). Eine weitere Attraktion, die seit neuestem in der Jod-Sole-Therme angeboten wird, ist die SOLE- und & SALZWelt. In der SALZWelt erwartet den Besucher eine 85°C warme Salzsaua und eine Salzloun-

Die SOLEWelt wurde auf Stelzen gebaut: auf einer 180qm großen Fläche gibt es in luftiger Höhe einen 70°C warmen Sole-Erlebnisraum für 40 Personen und einen Sole-Entspannungsbereich mit Gradierwerk und Außenterrasse. Von dort hat man den perfekten Blick über den weitläufigen Kurpark und die Ilmenau-Auen. Auch das Spa & Vital Center bietet zahlreiche Möglichkeiten, den Körper zu verwöhnen. Klangschalenmassagen, Lomi-Lomi Nui-Massagen, Shiatsu oder ein Rasul-Heilerde-Bad, das für eine spürbar glatte und weiche Haut sorgt, sind einige der vielen Highlights aus dem Wellnessprogramm der Jod-Sole-Therme. Das entspannende Lichtsprudelbad »Hydroxeur« reinigt und kräftigt die Haut, während die Hot-Stone-Massage hilft, neue Energie zu tanken. Hier ist für jeden etwas dabei. Die Jod-Sole-Therme Bad Bevensen zielt auf Entspannung, Gesundheit, Ruhe und Wellness für alle Besucher ab. Schon ein Tag ermöglicht den Gästen Erholung vom Alltagsstress. Viele Ruheräume bieten jede Menge Platz für Entspannung. Hier lässt sich Gesundheit erleben!

Die Bade-Landschaft besteht aus einem großen Vitalbecken (32°C, 3% Sole) und einem etwas kleineren Gesundheitsbecken (35°C, 4% Sole). Das Entspannungsbad (33°C, 5% Sole) im benachbarten Spa & Vital Center sorgt mit Unterwassermusik für zusätzliche Erholungsmöglichkeit. Die zwei großen Freibecken mit 1.000 Quadratmetern Wasserfläche sorgen ganzjährig durch wohlige 32°C warme Temperaturen auch an kalten Tagen für ein besonders Erlebnis.

Viele Bodensprudler, Schwallduchen und Sprudel-Sitznischen sorgen in allen Becken für angenehme Körpermassagen. Die außergewöhnliche mineralische Zusammensetzung der Thermal-Jod-Sole



**WELLNESSANWENDUNGEN
AN 365 TAGEN IM JAHR,
AUCH AN DEN WOCHENENDEN!**

**JOD-SOLE-THERME
BAD BEVENSEN**



Foto © Lüneburger Heide GmbH

Wellness für Körper und Seele

Dahlenburger Straße 3 | 29549 Bad Bevensen
Mo. bis Sa. 9 - 22 Uhr, So. und Feiertags: 9 - 20 Uhr
www.jod-sole-therme.de | Telefon: (05821) 57 79

www.jod-sole-therme.de

Wohlfühl- und Badeinseln, mitten in Soltau

Im Herzen der Lüneburger Heide liegt die Soltau Therme, ein wunderbarer Ort für Sole- und Saunagenuss, Wellness,

unter der Soltauer Therme aus der eigenen Quelle gefördert. Im lichtdurchfluteten Solebad-Pavillon mit Außenbecken

tions-Sauna und Dampfbad. Herrlich nach Wald duftet es im Saunagarten. Einatmen, auftanken: Ein Besuch in der

Wetter lässt es sich in nur acht Minuten öffnen, das ist echte Freibad-Atmosphäre.

Wellness in allen Facetten ist im Vitadrom, dem Gesundheitszentrum der Soltau Therme angesagt, von der Ayurveda-Massage bis zur Rügener Kreidepackung. Im Therapiezentrum des Vitadroms engagieren sich erfahrene Therapeuten für Ihr Wohlbefinden. Auch Fitness kommt nicht zu kurz: Hier kann man sich in Bestform bringen, individuell oder in der Gruppe. Das Vitadrom bietet Kurse im Wasser oder auf dem Trockenen. Bewegung macht Appetit ..., drei leckere Restaurants stehen zur Wahl.

Die Soltau Therme eröffnet fast unbegrenzte Perspektiven rund ums Wasser. Für Ihre persönliche Auszeit vom Alltag.

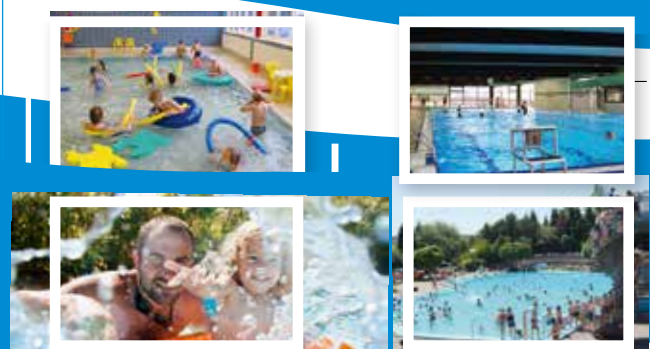


Schwimmspaß und Sport. Soltau Therme, das heißt pure Entspannung plus aktive Erholung für Gäste in jedem Alter, bei jedem Wetter. Sole, der natürliche Jungbrunnen, wird tief

fließt bis zu 36 Grad warmes, salzhaltiges Heilwasser.

Die großzügige Saunalandschaft umfasst Erd-Sauna, Kelo-Sauna

und auf der Riesenrutsche. Viel kindgerechten Platz bietet das Lehrschwimmbecken. Und über allen Schwimmern



Wohlfühlgeschenke zu Weihnachten

Bei uns erhalten Sie Gutscheine für

- ~ Sole-, Sauna- und Schwimmbadbesuche
- ~ Wellness- und Beauty-Anwendungen
- ~ Wellness-Pakete „Wohlfühlen nach Maß“



Sole · Sauna · Wellness · Schwimmen · Fitness · Lounge

Soltau Therme · Mühlenweg 17 · 29614 Soltau · Telefon 0 51 91 8 44 81
info@soltau-therme.de · www.soltau-therme.de

Oversee und Freibad Hittfeld

Oversand 4
21217 Seevetal
Telefon 04105/552830

Peperdiekshöhe 6
21218 Seevetal
Telefon 04105/552810



... ganz auf meiner Welle.

www.seevetal.de/baeder

Wohlig Entspannen – Im SaLü

Dass Salz nicht nur Speisen schmackhaft macht, sondern auch gut für den Körper ist, kann man in der Salztherme Lüneburg erleben. Direkt an der historischen Altstadt, die wortwörtlich auf dem Salz

vorbehalten. An allen anderen Tagen sowie an Feiertagen ist sie für alle Saunagäste zum gemischten Saunieren geöffnet. Das vierteljährlich wechselnde Aufgussprogramm orientiert sich thematisch an den



gebaut ist, sprudelt im SaLü die berühmte Lüneburger Starksole aus der eigenen Quelle und wird sowohl für Badespaß als auch für die Gesundheit genutzt.

In der großen Saunawelt laden verschiedene Saunen, Heide-Dampfbad und Rosentepidarium, zum monatlich wech-

vier Jahreszeiten. Spezielle Angebote wie die Familien- und Babysauna verwöhnen auch die Kleinsten.

Im Kurs- und Bewegungsbecken finden Aqua-Fitness-Kurse, Schwimmschul-Unterricht und vieles mehr für alle Altersgruppen statt. Aqua-Fitness im SaLü, das ist ein vielseitiges



selnden Erholungs- und Entspannungsprogramm ein. Das Aufgussprogramm ändert sich jeden ersten Freitag im Monat jeweils zur Mitternachtssauna. Die separate Kleine Sauna ist der ideale Ort zum Abschalten und Krafttanken. Montags und dienstags ist diese den Damen

Angebot für Einsteiger, engagierte Freizeitsportler und alle, die etwas für ihre Koordination, Ausdauer und Beweglichkeit tun möchten. Der natürliche Auftrieb des Wassers schont die Gelenke, gleichzeitig werden Muskulatur, Abwehrkräfte und Herz-Kreis-



lauf-System gestärkt. Streckenhungrige Schwimmer können im Sportbad ihre Bahnen ziehen. Wettkampftaugliche 25-Meter-Bahnen laden zum Schwimmen ein. 1-Meter-Brett und 3-Meter-Sprungturm verführen zu mutigen Sprüngen in das 26° C warme Wasser.

SaLü macht Platz für noch mehr Spaß: Am 15. Januar

2018 beginnen in der Salztherme Lüneburg die Bauarbeiten für das neue Wellenbecken und die Badewelt. Auf das Sportbad, die Saunawelt und das vielfältige Kursangebot müssen aber weder Wasserratten noch Erholungssuchende verzichten. Auch das Reha-Zentrum und sports & friends bleiben geöffnet.

www.salue.info



Wärme schenken!

Entspannte Stunden in wohlтуender Atmosphäre genießen – die perfekte Erholung für die kalte Winterzeit.



Kurzentrums Lüneburg Kurmittel GmbH
Uelzener Straße 1–5, 21335 Lüneburg
www.salue.info



Die Buchhandlung Seevetal bietet Wellness für Geist und Seele

Die Buchhandlung Seevetal in Hittfeld ist seit über 20 Jahren fester Bestandteil des Hittfelder Einzelhandels und befindet sich seit Juli 2014 am neuen Standort in der Kirchstraße 22 b. Für das kompetente Team rund um Inhaberin Susanne Ludorf bilden fachkundige Beratung und persönlicher Service den Kern des Geschäfts.



Das kompetente Team für die Fachberatung rund ums Buch

daher bietet die Buchhandlung Seevetal auch ausgewählte Weine an, die den Lesegenuss an einem ruhigen Abend abrunden und sich auch als schönes Geschenk für Nichtso-gerne-Leser anbieten. Für alle anderen Fälle werden gern Gutscheine in beliebiger Höhe ausgestellt, so dass der Beschenkte nach Herzenslust im umfangreichen Buchangebot stöbern kann. Nicht vorrätige Bücher werden in der Regel über Nacht geliefert – wer hingegen gern von daheim aus via Internet einkauft, der nutzt die bequeme Bestellung über den eigenen Web-Shop bei portofreiem Versand oder Abholung direkt im Laden. Regelmäßige Veranstaltungen wie der »Buch-Lese-Abend« mit Annemarie Stoltenberg, der am 17.11.2017 bereits zum 5. Mal stattfindet, oder auch das »Schnäppchen-Cafe« zum Sommer sind inzwischen schon Tradition in der Buchhandlung Seevetal.

www.seevebuch.de



Die Buchhandlung Seevetal hält eine große Vielfalt an Büchern für jeden Geschmack bereit

Dabei wird vor allem auf die Vielfalt der Literatur gesetzt, um für jeden Geschmack und Anlass das Richtige zu finden. Schwerpunkte sind die Bereiche Belletristik, Kinder- und Jugendliteratur sowie Hörbücher. Zusätzlich haben auch Schulbücher, Lehrmaterialien, Sach- und Fachbücher und Reiseliteratur ihren festen Platz im Sortiment. Viele Lesefreunde genießen zum Buch auch gerne mal ein Glas Wein,

Umzüge für Senioren mit zuverlässiger Planung von Anfang an

Der erfahrene Umzugsunternehmer Wolfgang Pohl steht Ihnen mit seinen Mitarbeitern bei Ihrer Umzugsplanung immer unterstützend zur Seite und führt Umzüge jeder Art für Sie durch. Vom Transport von Einzelmöbeln bis zum Komplett Haushalt oder Büro sind Sie bei Wolfgang Pohl gut aufgehoben. Der Umzugsservice

tätig ist – Erfahrung, die Sie nutzen können. Abgerundet wird das umfassende Angebot der Rundum-Betreuung beim Wohnungswechsel mit erfahrener Beratung in Einrichtungsfragen.

Als einer der ersten Umzugsunternehmer in der Region hat sich Wolfgang Pohl speziell auf die Bedürfnisse älterer Menschen eingestellt, die vor einem Umzug stehen. Aus den Erfahrungen seines Zivildienstes in der Altenpflege weiß er, dass



umfasst, je nach Wunsch, den Ab- und Aufbau von Möbeln, Küchenmontagen, das Verpacken von Hausrat, die Lieferung von Umzugskartons und Verpackungsmaterial, die Einlagerung von Möbeln und die Entsorgung von nicht mehr benötigten Möbeln. Auch in der Organisation von Senioren umzügen in Seniorenwohneime hat Transpohl – eine bodenständige Firma, die seit über 20 Jahren in der Region um Buchholz, dem Landkreis Harburg, im Grossraum Hamburg und auch bundesweit

viele Senioren, die aus ihrer Wohnung beispielsweise in eine Seniorenresidenz ziehen, meist ganz allein vor diesem Problem stehen. Die Umzugsplanung wird genau besprochen: Welche Möbel sollen in das neue Zuhause mitgenommen werden, was soll mit den zurückgebliebenen Möbeln geschehen und welche Formalitäten sind zu regeln. Herr Pohl begleitet Sie den gesamten Umzug persönlich und ist immer als Ansprechpartner für Sie da.

www.transpohl.de

Buchhandlung Seevetal



Lesen im Zentrum

Hittfeld • 04105 - 58150
www.seevebuch.de

Mo bis Fr: 9.00 bis 18.00 Uhr - Sa: 9.00 bis 13.00 Uhr
Kirchstraße 22b - 21218 Seevetal

Umzüge für Senioren

Wir stehen Ihnen bei einem Wohnungswechsel zur Seite. Unser Umzugsservice umfasst:

- Transport Ihres Hausstandes inkl. Ein- und Auspacken und Ab- und Aufbau von Möbeln**
- Beratung bei Einrichtungsfragen der neuen Wohnung**
- Verwertung und ggf. Entsorgung von nicht benötigtem Hausrat und Möbeln.**

Testen Sie uns – Fordern Sie ein kostenloses Angebot an.



Umzüge Wolfgang Pohl

21256 Handeloh • Tel.: 0 41 88 / 89 10 16
www.transpohl.de

Weihnachtsgeld im AQUAMARIN: Hittfelds frisch renovierte Spielbank verlost sonntags 3 x 1.000 Euro

Für leuchtende Augen vor den Festtagen sorgt das AQUAMARIN Casino Seevetal. Ziehungszeiten sind geübte Zeiten für regelmäßige Besucher der Hittfelder Spielbank.

die glücklichen Gewinner von jeweils 1.000 Euro ermittelt. Am vierten Advent, der in die-

Teppichboden sowie diversen neuen Glücksspielgeräten auf. So wurde unter anderem eine



An den Advents-Sonntagen locken Zusatzverlosungen mit der Chance auf steuerfreies Weihnachtsgeld. Am ersten, zweiten und dritten Advent werden jeweils drei Mal 1.000 Euro verlost. Die

Wie beim »Zahntag«, der jeden ersten Donnerstag im Monat stattfindet, werden auch an den drei Sonntagen vor Weihnachten zwischen 16 und 17 Uhr, zwischen 19 und 20 Uhr sowie zwischen 22 und 23 Uhr

sem Jahr auf den 24. Dezember fällt, hat die Spielbank geschlossen. Das AQUAMARIN Casino Seevetal wurde in den vergangenen Monaten renoviert und wartet mit einem neuen

neue Multi-Roulette-Anlage aufgestellt. Die Spielbank hat täglich ab 11.30 Uhr geöffnet und bietet großzügige Raucher- sowie Nichtraucherbereiche. www.casino-seevetal.de

Schönes
LEBEN

Schönes
STADT LEBEN

Wir suchen den/die
Mediaberater/in

Als Verkaufstalent und kommunikationsstarke Persönlichkeit bringen Sie Leidenschaft, Verhandlungsgeschick und Kreativität mit und begeistern unsere Stamm- und Neukunden für unser regionales Medienangebot.

Karo X Medienkultur · Harburger Straße 4 · 21435 Stelle
Telefon: 0 41 74 / 66 99 717 · werbung@schoenes-leben.de
www.schoenes-leben.de

Stammerjohann

Wir wünschen all unseren Kunden schöne und festliche Weihnachten und einen guten Rutsch in das neue Jahr.

Ihr Friseur
Stammerjohann

Schulstraße 42
21220 Seevetal
Tel. 0 41 05 - 8 35 10

AQUAMARIN CASINO SEEVETAL

**WEIHNACHTS-
GELD!**

1., 2. & 3. ADVENT:
JEWEILS
3 x 1.000 € EXTRA!

ZIEHUNGEN:
ZWISCHEN 16 UND 17 UHR,
ZWISCHEN 19 UND 20 UHR &
ZWISCHEN 22 UND 23 UHR

**AUSWEIS
NICHT
VERGESSEN!**

**AQUAMARIN
CASINO SEEVETAL**

Kirchstraße 15
21218 Seevetal
Tel. 04105 6161-0
Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet
www.casino-seevetal.de
www.karriere-spielbank.de

Jeder Tag ein Glückstag.

Wanderer Willy pflegt seine Seele

von Carsten Weede

Zu Fuß unterwegs von Soltau nach Wietzendorf: Obwohl die großen Heideflächen am Wegesrand fehlen, lohnt sich diese Etappe des Heidschnuckenweges auf jeden Fall

In Soltau suchen Willy und sein Wanderfreund erst einmal den Einstieg in den Heidschnuckenweg. Marktstraße/Ecke Burg steht im Wanderführer. Klar, das muss im Stadtzentrum sein, sind sich die beiden Männer einig. Vom Bahnhof gehen sie daher schnurstracks in Richtung Innenstadt. Unterwegs überqueren sie das Flüsschen Soltau. Die gleichnamige Stadt hat einige Attraktionen zu bieten: Die tolle Therme, das berühmte Heide Park Resort, das gigantische Designer Outlet und – nicht zu vergessen – das Spielmuseum. Überhaupt ist Soltau die Spielstadt

sich dann auf ein grünes Riesen-Sofa setzt, das gleich neben der voluminösen Matrone steht. Sein Pech, dass der Kunstrasen, mit



Auf dem Riesen-Sofa holt Willy sich einen nassen Hintern



Willy wagt ein Tänzchen mit einer Bronze-Matrone

schlechthin: Quasi an jeder Ecke gibt es verspielte Brunnen und Skulpturen, kleine und große Spiele für Jung und Alt. Genau das Richtige für »Spielkind« Willy, der gleich mal ein Tänzchen mit einer stattlichen Frauen-Skulptur aus Bronze wagt und

dem das XXL-Sofa bezogen ist, so früh am Morgen noch feucht ist. »Igitt«, ruft Willy, fasst sich kurz an die feuchte Hose, hält ansonsten aber still, bis sein Kumpel das Erinnerungsfoto im Kasten hat.

Ein kleines Stück in die Marktstraße, da sehen die Wanderfreunde schon das vertraute weiße »H« auf schwarzem Grund: Der Einstieg in den Heidschnuckenweg ist leicht zu finden. Neben der Polizeistation an der Böhmeheide liegt die Ratsmühle, wo die Soltau in die Böhme mündet. Bevor die Wanderfreunde den Heidefluss überqueren, machen sie noch ein paar Erinnerungsfotos, denn Wassermühlen, Wehre und Fischtreppen begeistern die beiden freiwilligen Müller. Ein paar Straßen weiter haben die Wanderer die Innenstadt bereits hinter sich gelassen. Vorbei an schmucken Eigenheimen mit gepflegten Vorgärten geht es weiter auf dem Heidschnuckenweg gen Süden. An vielen

Laternenpfählen und Schilderpfosten klebt das weiße »H« auf schwarzem Grund. »Hier kann man sich wirklich nicht verlaufen«, sagt Willy. »Hoffentlich behältst Du diesmal recht«, entgegnet sein Kumpel. Mittlerweile haben die Wanderer das Stadtgebiet hinter sich gelassen. Der Weg führt an

werden«, weiß Willy, der als selbstständiger Unternehmer viele Jahre lang einen Betrieb für Garten- und Landschaftsbau geführt hat. »Siehst du diese apfelgroßen Knollen über den Wurzeln?«, fragt er den Wanderfreund. »In den Knollen leben Bakterien, die Stickstoff binden und damit die Erle



Der Heidschnuckenweg ist durchgängig gut ausgeschildert

einem Eisenbahndamm entlang. Vor ein paar Wochen hat Sturmtief »Xavier« auch hier zahlreiche Bäume entwurzelt. Entlang des Weges und am Bahndamm liegen noch überall umgestürzte Bäume, durchgesägte Baumstämme und abgebrochene Äste herum. Der Weg führt an einem Erlenbruch entlang. Einige der schlanken hohen Bäume hat der Sturm zerbrochen. »Schwarzerlen haben gewaltige Wurzelteller. Die Bäume brechen eher ab, als dass sie entwurzelt

versorgen. Außerdem hat die Erle an ihrem Stamm bis in etwa anderthalb Meter Höhe Spaltöffnungen, über die sie ihr Wurzelwerk mit Sauerstoff versorgt«, erklärt Naturfreund Willy, warum die Schwarzerle in den feuchten Niederungen an Flüssen und Bächen und sogar auf den sauerstoffarmen Moorböden zurechtkommt. Dort, wo die Große Aue unter dem Eisenbahndamm hindurchfließt, verläuft auch der Heidschnuckenweg. Am sandigen Ufer liegt ein mächtiger



Willy weiß, warum die Schwarzerlen sogar im Wasser überleben können

Baumstamm. In Willy erwacht sofort wieder der Spieltrieb. Zuerst balanciert er über den Stamm, dann turnt er auf einem großen Findling herum, der vor dem Stamm am Ufer liegt. »Fall bloß nicht noch ins Wasser!«, sagt sein Wanderfreund. Willy grinst und springt in der Pose eines Balletttänzers mit demonstrativ federnder Eleganz und verzücktem Gesichtsausdruck zurück auf den Boden. »Ich pflege meine Seele«, sagt er. »Und ich kriege langsam wieder Hunger«, entgegnet sein Kumpel und holt

gerade abgeerntetes Maisfeld. »Ist es nicht herrlich? Die Sonne scheint und wir haben alles dabei, was das Herz begehrt«, meint Willy und stellt seinen Rucksack auf die Bank. Vor ein paar Tagen hatte er seinem Kumpel aus dem Wanderführer vorgelesen: »Leider gibt es auf dieser Etappe keine Einkehrmöglichkeiten. Wir bitten Sie daher, Ihren Rucksack mit genügend Lunchpaketen und Trinkflaschen auszustatten.« Dieser Hinweis hatte dazu geführt, dass Willys Kumpel seinen Rucksack mit



Der Heidschnuckenweg führt unter einer Brücke entlang der Großen Aue

Willy so schnell ins Diesseitige zurück. Den Vorschlag, bald eine Pause zu machen, greift Willy diesmal gern auf: »Ja, die nächste Bank ist unsere.« Die Pausen-Bank ist bald gefunden: Eine rustikale und sehr stabile Holzbank, direkt am Waldrand mit Blick auf ein

Proviant für eine ganze Kompanie vollgestopft hat. Dabei ist die Strecke von Soltau nach Wietzendorf insgesamt nur 18 Kilometer lang. Für die beiden Wanderfreunde ist es die bisher kürzeste Etappe, die sie auf dem Heidschnuckenweg zurücklegen. Während



Nette Begegnung auf dem Heidschnuckenweg: Meike und Andreas Schott aus Hamburg-Groß Borstel

sein Wanderfreund sich bereits über das mitgebrachte Butterbrot, Äpfel und kleingeschnittene Birnen hermacht, läuft Willy noch ein Stück in den Wald hinein, um zu gucken, ob dort Pilze wachsen. »Hier gibt es viele gute Pilze«, sagt er, nachdem er zurück an der Bank ist. Sein Kollege beißt in ein Käsebrod, kaut genüss-

lich, gießt dampfenden Kaffee aus der Thermoskanne in den dazugehörenden Becher und trinkt mit sichtbarem Genuss. »Eine leckere Pilzpfanne hätte auch was«, sagt er. Willy guckt seinen Wanderfreund über den Rand seiner Brille hinweg an: »Du denkst immer nur ans Futtern – sogar, wenn du den Mund noch voll hast. Wie,

bitteschön, soll ich gesammelte Pilze denn mit nach Hause schleppen?«

Nach dem üppigen Pausensnack sitzt Willys Kumpel satt und zufrieden auf der Bank und lässt sich die Sonne aufs Gesicht scheinen. Auf

demselben Weg, auf dem die Wanderfreunde zu ihrem Rastplatz gekommen sind, nähern sich zwei Rucksackträger. Die Wanderer begrüßen einander freundlich. Schnell ist klar, dass Meike und Andreas Schott, so heißt das wander-



Eine Blindschleiche kreuzt den Weg der Wanderfreunde



Schnuckendorf Neuenkirchen

Zu jeder
Jahreszeit
ein Erlebnis





Verkehrsverein Neuenkirchen
Kirchstraße 9
Tel.: 05195/94026
info@heideurlaub24.de
www.heideurlaub24.de



KOPPERMANN
Garten- & Landschaftsbau

Die Experten für
Gärten & Landschaft



PFLEGE DEINE SEELE, den Garten pflegen wir.

- Gärtnerische Pflegearbeiten
- Neu- und Umgestaltung von Gartenanlagen
- Pflanzarbeiten jeglicher Art
- Erneuerung und Wiederherstellung von Rasenflächen
- Baumarbeiten auch Problemfällung in Klettertechnik
- Pflaster- und Steinsetzarbeiten aller Art

KOPPERMANN GmbH & Co. KG | Niedermoor 7 | 21217 Seevetal
Telefon (040) 288 08 42 90 | Fax (040) 288 08 42 99
E-Mail info@koppermann-galabau.de


lustige Ehepaar aus Hamburg Groß-Borstel, ebenfalls auf dem Weg von Soltau nach Wietzendorf ist. »Wir erwandern uns den Heidschnuckenweg in Etappen«, berichtet Andreas Schott. »Dabei halten wir uns aber nicht immer an die richtige Reihenfolge. Die erste Etappe ab Fischbek haben wir uns zum Beispiel noch aufgespart, weil wir die auch einfach mal an einem Wochenende machen können«, ergänzt Ehefrau Meike. Einig sind sich die vier Wanderer, dass der Heidschnuckenweg ein Juwel unter Deutschlands Wanderwegen ist. »Und dann haben wir heute auch wieder so ein Glück mit dem Wetter«, meint Willy und wünscht dem Ehepaar »weiterhin viel Spaß beim Wandern.« Das Ehepaar aus Hamburg marschiert weiter. Aus einiger Entfernung winken sich die Wanderer noch einmal zu. Willy und sein Kumpel bleiben noch eine Weile auf der Bank sitzen. »Heute haben wir viel Zeit und die beiden sollen ruhig einen Vorsprung bekom-

men«, sagt Willy. Als sich die Wanderfreunde wieder auf den Weg machen, ist das Ehepaar längst außer Sichtweite. Vorbei an Wald, Wiesen und Feldern führt der Heidschnuckenweg leicht bergan in die Weiher Berge. »Landschaft für die Seele«, heißt es in der Streckenbeschreibung über diese Etappe. Der Weg führt auf einen Hügel, den »Tiegener Berg«. Ganz oben liegt ein Haufen kleiner bis faustgroßer Steine. Auf einem laminierten Blatt Papier steht in Gedichtform sinngemäß geschrieben, dass man hier seine Sorgen ganz einfach wie diese Steine ablegen soll. Sogleich sammelt Willy zwei Steine vom Weg auf, drückt seinem Kumpel einen Sorgen-Stein in die Hand und legt den anderen behutsam auf den Steinhaufen. Sein Kumpel macht es ihm nach. »Nun sind wir alle unsere Sorgen los und können diesen wunderschönen Tag ganz unbeschwert genießen«, sagt Willy. Der Abstieg ist schnell geschafft. Immer wieder gibt

es für die beiden Wanderer irgendetwas Überraschendes am Wegesrand zu entdecken: abgestorbene Baumriesen, eine Blindschleiche oder die größte Nacktschnecke, die Willy jemals zu Gesicht bekommen hat. Zwischen Tiegen und Abelbeck führt der Heidschnuckenweg über die Autobahn. Als die Wanderer gerade auf der Autobahnbrücke sind und unter ihnen die Lastwagen hindurchdonnern, klingelt Willys Smartphone. Der Anrufer ist wegen des Autobahnlärms kaum zu verstehen. Das ist definitiv nicht die Geräuschkulisse, die jemand erwartet, der einen Wanderer in der Lüneburger Heide ans Telefon bekommt. Auf der anderen Seite angekommen, verebbt der Lärm rasch, und es kehrt wieder Ruhe ein. Willy und sein Kumpel gehen im gleichmäßigen Rhythmus. »Wandern ist Entspannung pur – gut für die Seele«, findet Willy. Plötzlich wird er wieder ganz munter. Die Verückung steht ihm



Am Tiegener Berg können Wanderer symbolisch ihre Sorgen ablegen

ins Gesicht geschrieben: Am Rand des Kiefernwaldes hat er eine Stelle erspäht, wo massenhaft leuchtend rote Preiselbeeren wachsen. Schnell hat er einige der kleinen Beeren gepflückt und sich in den Mund gesteckt. »Mmh, sind die lecker«, schwärmt er und bietet seinem Wanderfreund auch ein paar frisch gepflückte Beeren an – für Leckereien ist der immer zu haben. 

Abenteuer Heidschnuckenweg: Neuer Wanderführer des Heide-Rangers Jan Brockmann

Bereits seit dem 19. Jahrhundert zieht die Lüneburger Heide Maler, Schriftsteller und Wanderer magisch an. Der als Heide-Ranger bekannte Biologe Jan Brockmann führt die Leser im neuen Wanderführer »Abenteuer Heidschnuckenweg mit Rundwegen in der Lüneburger Heide« aus dem Publicpress Verlag entlang des 234 Kilometer langen Heidschnuckenweges und auf 10 ausgewählten Rundwegen in die Geheimnisse einer faszinierenden Landschaft ein. Nicht nur der harmonische Wechsel von Heide, Moor und Wald macht die Region zu einem attraktiven Wandergebiet. Auch die romantischen, von Fachwerkbauten geprägten Orte und heidetytische Gastronomie tragen zum Zauber der Landschaft bei. Kein Wunder, dass der vom Deutschen Wanderverband zertifizierte Heidschnuckenweg, heute zu den beliebtesten Fernwanderwegen Deutschlands zählt. Zwischen Hamburg und Celle verbindet er auf 13 beschriebenen Etappen die größten zusammenhängenden Heideflächen Mitteleuropas zu einem einmaligen Naturerlebnis. 10 weitere vom Autor beschriebene Rundwege führen zu geschichtlichen und naturkund-



lichen Kleinoden der Region. Landschaftliche Höhepunkte wie der Wilseder Berg und der Totengrund im Naturpark Lüneburger Heide oder der Wacholderwald im Naturpark Südheide faszinieren den naturbegeisterten Wanderer ebenso wie zufällige Begegnungen mit Heidschnucken, Ameisenlöwen oder Heidelerchen. An den Wegen trifft man auf Landschaftskunst, geheimnisvolle Steine, kleine Museen und alte Kirchen, die die kulturelle Vielfalt der Lüneburger Heide unterstreichen. Auf 188 Seiten beschreibt der Autor Jan Brockmann den Wegverlauf des Heidschnuckenweges sowie 10 Rundwege. Kompakte Tourinformationen, Höhenprofile sowie Karten im Maßstab von 1:25.000 liefern alle

nötigen Informationen. Der Wanderführer ist für 13,99 Euro im Buchhandel (ISBN 978-3-89920-846-7) unter www.publicpress.de sowie in vielen Tourist-Informationen erhältlich.

»Abenteuer Heidschnuckenweg« mit Rundwegen in der Lüneburger Heide Über den Publicpress Verlag: Publicpress ist seit über 25 Jahren auf die Erstellung von Freizeitkarten für alle Ansprüche spezialisiert. Der Verlag bietet ein umfangreiches Sortiment an Reiseführern, Erlebnisführern, wetterfesten Rad- und Wanderkarten bis hin zu Motorradkarten. Alle Produkte sind im Buchhandel, in Touristikbüros oder über www.publicpress.de erhältlich.



Schönes
LEBEN

später kommen die beiden Männer an einer gut ausgebauten Straße an, die durch den Kiefernwald führt. Der Heidschnuckenweg verläuft direkt an dieser Straße entlang, die offenbar in erster Linie von Militärfahrzeugen befahren wird. Willy ist begeistert über die vielen essbaren Pilze, die hier gleich neben der Fahrbahn wachsen. Schilder weisen darauf hin, dass es in der Nähe Artillerie-Feuerstellungen gibt. In ein paar Metern Entfernung zur Straße stehen aufgestapelte Kisten voller Moos. »Das wird hier bestimmt im Wald geerntet und in der Floristik verwendet«, vermutet Willy.



Auf diesem Streckenabschnitt gibt es besonders viele Preiselbeersträucher

Die Panzerstraße verläuft jetzt ein langes Stück schnurgerade durch den Wald. In der Ferne erblicken die Wanderfreunde das Ehepaar Schott aus Hamburg, das kurz darauf von der Straße abbiegt und im Wald verschwindet. »Da vorn knickt der Heidschnuckenweg also ab«, hat Willy richtig erkannt. Die Wanderfreunde nehmen

denselben Weg wie das Hamburger Ehepaar, dass sie nach einiger Zeit wieder in einiger Entfernung auf dem Waldweg vor sich sehen. Ihr Abstand hat sich kaum verringert. Dann geht es den Königsberg hinauf. Oben öffnet sich die weite Landschaft. Willys Blick schweift in die Weite. Nur das Ehepaar aus Hamburg ist nicht mehr zu sehen. »Haben die uns jetzt abgehängt?«, fragt Willys Kumpel verblüfft. Des Rätsels Lösung: Das Ehepaar sitzt auf einer Bank, »versteckt« hinter einem großen Holzstapel, und genießt den Ausblick. Wieder wechseln die Wanderer ein paar nette Worte: »Dann übernehmen wir jetzt mal wieder die Führung«, sagt Willy und winkt nochmal zum Abschied. Die Spitzenposition wird den Wanderfreunden jedoch schnell streitig gemacht: Mit großen Schritten kommt eine Rucksackträgerin immer näher an die Wanderfreunde heran. Sie scheint es tatsächlich darauf anzulegen, die Männer zu überholen. An Hennekens Schafstall, wo eine 200 Jahre alte große Fichte zu bewundern ist, hat die Wanderin die beiden Männer eingeholt. Alle drei gönnen sich einen Schluck aus ihren Trinkflaschen. »Sie sind aber sportlich unterwegs«, sagt Willy bewundernd. Silke Dorst, so heißt die Wanderin aus Norderstedt, verrät, dass sie tatsächlich häufig lange Strecken zu Fuß zurücklegt, um sich fit zu halten. »Auf diesem Streckenabschnitt fehlen zwar die großen Heideflächen, aber ich finde es hier trotzdem sehr schön«, sagt sie. Sie sei mit der Bahn nach Soltau gekommen und wolle am Nachmittag mit dem Bus von Wietzendorf zurück zum Bahnhof in Soltau fahren. »Das wollen wir auch«, sagt Willy. Silke Dorst will schnell weiter, damit sie noch am frühen Nachmittag einen Bus erwischt. Bei dem

Tempo, das die Wanderin vorlegt, ist sie schon bald außer Sichtweite.

Für Willy und seinen Kumpel geht es entspannt weiter. Die Landschaft bleibt abwechslungsreich: An bunten Waldrändern entlang verläuft der Heidschnuckenweg bis Meinholz. An der Auebrücke kann Willy wieder seinen Spieltrieb



Nicht nur für Kinder: Willy lebt seinen Spieltrieb aus

ausleben: Mit einem Eimer, der an einem Seil hängt, schöpft er Wasser aus dem Fluss und gießt es auf eine Holzrinne, an deren Ende sich ein Wasserrad dreht – allerdings nur so lange, wie Willy tüchtig Wasser nachschüttet. Willy wäre die Puste noch lange nicht ausgegangen, aber sein Kumpel drängelt zum Aufbruch, weil er hofft, in Wietzendorf ein Café zu finden, wo es leckeren Kuchen gibt. Der Weg folgt nun dem Lauf der Aue durch die Naturschutzgebiete Wittenmoor und Katzenmoor. Kurz vor dem heutigen Etappenziel durchquert der Heidschnuckenweg die Auewiesen von Wietzendorf, wo die Aue in die Wietze mündet. Am Ortsrand von Wietzendorf fallen den Wanderern an einem Weg die vielen ordentlich aufgeschichteten Holzstapel auf. Offenbar haben die Bewohner der schmucken Einfamilienhäuser sich hier alle ihre Holzvorräte für den Winter angelegt. Ein Mann steht mit einer Schubkarre am

Weg vor seinem Haus. »Gibt es hier im Ort vielleicht ein schönes Café?«, fragt ihn Willys Kumpel sogleich. »Ja, es gibt eins. Aber Sie haben Pech, denn heute ist dort Ruhetag«, antwortet der Wietzendorfer. Die Enttäuschung steht Willys Wanderfreund ins Gesicht geschrieben. Willy hat fast ein wenig Mitleid.

Also bleibt den beiden Wanderfreunden nichts weiter übrig als sich in das Wartehäuschen einer Bushaltestelle der Linie 355 zu setzen. Die Männer unterhalten sich angeregt. »Vielleicht haben wir Glück und ein Eiscafé in Soltau hat noch geöffnet. Dann gönnen wir uns zur Belohnung wieder einen großen Eisbecher«, schlägt Willy vor und weckt damit die Lebensgeister seines Gefährten. Schon nach wenigen Minuten kommt der Bus. Darin sitzen einige Schüler – und Silke Dorst. Die sportliche Wanderin war eine Haltestelle vorher im Ortskern eingestiegen. Zurück am Bahnhof in Soltau verabschiedet sie sich und steigt sogleich in den Zug in Richtung Hamburg. Willy und sein Kumpel haben noch etwas anderes vor: Sie setzen sich in die Eisdiele »Venezia« in der Fußgängerzone und bestellen jeder einen After-Eight-Becher und dazu einen großen Milchkaffee.



Undeloher Hof

RESTAURANT · BRUNNEN CAFÈ · ÜBERNACHTUNGEN · KUTSCHFAHRTEN



★★★ Herzlich willkommen im Undeloher Hof ★★★

- ★ Gepflegte Gastlichkeit unterm Reetdach
- ★ Heidespezialitäten & Wildgerichte
- ★ Großzügige Gartenterrasse
- ★ Komfortable, gemütliche Gästezimmer
- ★ Parkplätze am Haus, Busparkplatz
- ★ Kutschenbetrieb, hauseigene Hochzeitskutsche m. engl. Anspannung
- ★ Lichtdurchfluteter Wintergarten für Hochzeiten, Familienfeiern & Betriebsfeste
- ★ Ruhige, helle Seminarräume mit Beamer, Flipchart & Versorgungsservice
- ★ Erholsam angelegter Wellnessbereich mit Finnischer Sauna, Biosauna, Farblichtdusche u.v.m.
- ★ Barrierefreie und behindertengerechte Kutschwagen mit Rampe und elektrischer Hebebühne

Genießen Sie die herrliche Winterzeit im Undeloher Hof und lassen Sie sich zu den festlichen Tagen verwöhnen.

Unsere Veranstaltungen im Winterhalbjahr

02.12: Wilde Party mit Tanz und Büffet ab 18 Uhr

Weihnachten geöffnet, leckeres von Wild, Gans, Ente ...

Silvesterfeier mit Tanz und Buffet

20.01.2018 und 10.02.2018: Grünkohlfete mit Wanderung,

Tanz und Grünkohlbuffet mit Übernachtungssonderpreis 30,- Euro p.P.

**Undeloher Hof · Wilseder Straße 22 · 21274 Undeloh
Tel.: 04189 / 457 · Fax: 4 68 · info@undeloher-hof.de**

»Schönes Leben«-Angebot: Weihnachtsausflug mit Besuch des Hundertwasser-Bahnhofs Uelzen

Sie wollten schon immer mal den einmaligen Hundertwasser-Bahnhof Uelzen mit seinen phantasievollen Säulen



und Fassaden kennenlernen? Dann freuen Sie sich auf dieses besondere »Schönes Leben«-Adventsangebot. Nehmen Sie am Dienstag, den 12.12.2017 von 15 bis 18.30 Uhr an einer Führung durch den Hundertwasser-Bahnhof Uelzen sowie entlang des »Weg der Steine« teil. Danach geht es weiter in die festlich

geschmückte Innenstadt zu einer gemütlichen Kaffeepause. Im Anschluss daran erleben Sie ein weihnachtliches Chorkonzert in der beheizten St. Marien-Kirche zu Uelzen mit dem schwedischen 39-köpfigen Lucia-Chor. Danach sind Sie bei der traditionellen Zeremonie der Öffnung des Fensters am Adventskalender dabei.



Dieses »Schönes Leben«-Angebot erhalten Sie pro Person zu einem Sonderpreis von 6,90 Euro anstelle der sonst üblichen 10,- Euro. Sie können ganz komfortabel den metronom zur An- und Abreise nutzen, nehmen Sie den Zug mit Ankunft um 14.56 Uhr in Uelzen. Damit Sie für diesen stimmungsvollen Tag genug Zeit in

Uelzen haben, empfehlen wir die Abreise mit dem Metronom um 20.01 Uhr. Für Gruppen ab 10 Personen kann auch an allen



anderen Adventstagen ein ähnliches Programm zu diesem »Schönes Leben«-Sonderpreis gebucht werden. Nennen Sie telefonisch oder per E-Mail das Stichwort »Schönes Leben«, und Sie kommen in den Genuss dieses Sondertarifes. Buchung und nähere Informationen: tourismusinfo@stadt.uelzen.de

Weihnachtszauber und Winterwald



Adventsmarkt im Sticht

1. Adventswochenende



rund um Kirche und Schröers-Hof
Samstag ab 15 Uhr Sonntag ab 14 Uhr



- viele Stände mit Weihnachtlichem
- Kunsthandwerk und Leckereien
- Kaffee und Torten
- Dampfisenbahn für die Kinder
- Glühwein und Apfelpunsch im Winterwald
- der Posaunenchor spielt Weihnachtliches
- die Feuerzangenbowle – der Film
- Tombola mit tollen Preisen
- der Weihnachtsmann kommt



Verkehrs- und Gewerbeverein Neuenkirchen
e.V. & Kirchengemeinde Neuenkirchen,
Kirchstraße 9, 296343 Neuenkirchen, 05195-94026

Adventsmarkt im Sticht – mitten in Neuenkirchen

Unter dem Motto Weihnachtszauber und Winterwald gibt es am ersten Adventswochenende vom 2.12. bis 3.12.2017 wieder Besinnliches, Lustiges, Nahrhaftes und Erstaunliches zwischen Kirche und Schrö-



Der Schröers-Hof

ers-Hof zu sehen. Viele Stände auf dem Schröers-Hof bieten Kunsthandwerk und Weihnachtliches an, von Puppen bis zur Marmelade, vom Türkranz bis zu selbst gestrickten Socken und vielem mehr. Rund um den weihnachtlich verzauberten Schröers-Hof

fährt für die Kinder die kleine Dampfisenbahn von Friedrich Lange mitten durch den Winterwald – nunmehr schon zum 20. Mal. Die Kirche erstrahlt im weihnachtlichen Glanz und aus dem Gemeinde- und Heimathaus duftet es köstlich nach Kaffee und leckeren Torten. Am Samstagabend wird die traditionelle Feuerzangenbowle ausgeschenkt, passend und stilgerecht zum Filmklassiker, der in diesem Jahr als Open-Air-Event daher kommt. Dieses Ereignis dürfen Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen, am meisten Spaß bringt es mit der ganzen Familie. Und am Sonntagabend kommt der Weihnachtsmann ... Es gibt noch ein paar freie Stände, Anmeldungen sind beim Verkehrs- und Gewerbeverein möglich.

Uelzener Weihnachtszauber 2017

29.11. bis 23.12.

www.uelzener-weihnachtszauber.de



**Fensteröffnung
am Adventskalender**
30.11. – 23.12., täglich 18.05 – 18.30 Uhr



**Herzlich willkommen zum
Uelzener Weihnachtszauber
Gruppenangebot**

Führung durch die historische Innenstadt, Zeitpunkt frei wählbar / 17.15 Uhr: Chöre, kleine Konzerte in der St.-Marienkirche / 18.05 Uhr: „Fenster öffnen“ am Adventskalender 1x Glühwein/Früchtepunsch frei.
Preis: 6,90 € p. P. (ab 10 Pers.)



Eisbahn auf dem Herzogenplatz
www.mycity-on-ice.de

**Weihnachtsmarkt
auf dem Kirchplatz**
Mo. – Sa.: 11 bis 20 Uhr,
So. 12 bis 20 Uhr

**Kleine Konzerte
in der St. Marien-Kirche**
30.11. – 23.12., täglich 17.15 bis 17.45 Uhr



„Gute Bude“ auf dem Weihnachtsmarkt



Fotos: O. Huchhausen



P A S T I N A K E N

IM WASSER GLAS
-207-



RALPH BÜHR
FÜR'S SCHÖNSTE
LEBEN IM WINTER
29.10.2017

Zeichnung: Ralph Bühr

Pastinaken, das leckere Wintergemüse

von Carsten Weede

In der kalten Jahreszeit haben Pastinaken Hochsaison. Ähnlich wie Grünkohl sollen sie vor dem Verzehr wenigstens einmal Frost abbekommen haben

Schon die alten Römer haben sie genossen und bis ins 18. Jahrhundert zählten Pastinaken auch hierzulande zu den Grundnahrungsmitteln. Doch mit dem Siegeszug der Kartoffel verschwand das bekömmliche Wurzelgemüse vom Speiseplan der meisten Menschen. »Seit einigen Jahren liegen Pastinaken allerdings wieder voll im Trend«, weiß die Gemüsebau-Expertin Kerstin Overmeyer. Die 47-jährige Agrar-Ingenieurin betreibt gemeinsam mit ihrem Mann Uli den Biohofladen Overmeyer in Emmeldorf. Auf den hofeigenen Flächen von Overmeyers Landbaukultur werden rund 40 Gemüsesorten nach den strengen Richtlinien des Demeter-Verbandes angebaut. Pastinaken eignen sich sehr gut für den Bio-Anbau. In anderen Ländern, zum Beispiel den USA und England, gelten die Wurzeln seit langem als Delikatesse.

»Pastinaken sind auch bei uns stark im Kommen, denn sie sind sehr bekömmlich und enthalten viele wichtige Nährstoffe wie B-Vitamine, Kalium, Calcium und Folsäure sowie Mineralstoffe wie Eisen und Zink«, weiß Kerstin Overmeyer. Als Heilpflanze werde die Pastinake seit jeher gegen Verdauungsbeschwerden oder als harntreibendes Mittel eingesetzt: »Weil Pastinaken auch für empfindliche Mägen bekömmlich sind, sind sie als Säuglings-Nahrung sehr beliebt. Wegen ihres geringen Nitratgehalts werden pürierte Pastinaken oft in Gläschen als Baby-Nahrung angeboten.« In Sachen gesunde Ernährung kennt sich die siebenfache Mutter bestens aus. Auch auf botanischem Gebiet ist sie bewandert, daher weiß sie auch, dass Gemüse-Pastinaken (*Pastinaca sativa* subsp. *sativa*) eine Unterart des heimischen Wildgemüses sind



Kerstin Overmeyer präsentiert die köstlichen Pastinaken. Sie sehen aus wie weiße Karotten und schmecken etwas süßlicher. Pastinaken sind eine nette und schmackhafte Ergänzung zu anderen Wintergemüsesorten

und zur Familie der Doldenblütler (Apiaceae) gehören. Verwandt ist die Pastinake unter anderem mit Mohrrübe, Dill und Petersilie.

Auch der erfahrene Hobby-Gärtner Ludwig Meisling ist von der gesundheitsfördernden Wirkung der Pastinake überzeugt. Überhaupt schwört er auf das rübenartige Wintergemüse: »Pastinaken haben viele Vorzüge: Sie sind nicht nur sehr gesund, sondern auch ausgesprochen lecker und sie lassen sich zudem auf vielfältige Weise zubereiten.« Jahrzehntlang hat Ludwig Meisling in seinem Garten in Meckelfeld Pastinaken angebaut. In diesem Jahr hat der 86-jährige Gartenliebhaber und Naturfotograf dort allerdings zum letzten Mal geerntet, denn Ludwig Meisling und seine Frau Helga sind kürzlich »aus Altersgründen« zu ihren Kindern nach Schonau am Königssee gezogen. Pastinaken gehören zu den



Die Pastinaken-Ernte von Ludwig Meisling aus Meckelfeld. Pastinaken sind ideal für Suppen, Salate, als Püree sowie als Beilage zu Fleischgerichten. Roh verarbeitet sollten sie mit Zitronensaft beträufelt werden, da sie sonst schnell schwarz werden

wenigen Gemüsearten, die frosthart sind und daher auch über den Winter hinaus kultiviert werden können. Die Wurzeln können den ganzen Winter über im Boden bleiben. Vor Beginn des Frühlings sollten sie jedoch geerntet werden, da die Wurzeln bitter werden, wenn bei der Pflanze neues

Blattgrün sprießt. »In Deutschland waren Pastinaken zu Unrecht fast in Vergessenheit geraten, denn sie liefern gerade in der kalten Jahreszeit vieles, was der Mensch zum Leben und Überleben braucht«, sagt Ludwig Meisling.

Übrigens: Spricht man von einer einzigen Rübe, ist laut Duden sowohl die Bezeichnung »der Pastinak« als auch »die Pastinake« korrekt. Die Mehrzahl lautet jedoch in beiden Fällen »Pastinaken«. Wem das zu kompliziert ist, der kann statt Pastinak(e) auch einfach »Hammelmöhre« sagen.

Ähnlich wie Grünkohl zählt die Pastinake zu den Gemüsearten, deren Geschmack noch besser wird, wenn die Pflanze wenigstens einmal Minus-Temperaturen ausgesetzt war. »Durch den Frost verwandelt sich Stärke in Zucker. Die Pastinake verliert ihren herb-bitteren Geschmack

und wird milder und süßer«, weiß der Hobby-Gärtner.

Im Geschmack erinnern Pastinaken an Sellerie oder Mohrrüben – allerdings haben Pastinaken oft auch noch eine leicht nussige Note. Mit ihrer spitz zulaufenden Kegelform ähnelt die gelblich-weiße Pas-

tinake auch äußerlich ihren engen Verwandten, Mohrrübe und Petersilienwurzel. Während die würzige, intensiv nach Petersilie schmeckende Petersilienwurzel meist deutlich dünner und kleiner ist, kann die Pastinake es in Länge und Gewicht durchaus mit einer »ausgewachsenen« Mohrrübe aufnehmen: Pastinaken sind meistens um die 20 Zentimeter lang und ihr Kopfteil hat eine Dicke von bis zu sechs Zentimetern. Eine veritable Pastinaken-Rübe kann laut Wikipedia bis zu 40 Zentimeter lang und bis zu 1,5 Kilogramm schwer werden. Generell seien die kleineren Rüben zarter als die großen, die manchmal leicht holzig-faserig sein könnten. »Beim Kauf sollte man unbedingt darauf achten, dass die Schale glatt und fest ist«, sagt der Fachmann. »Wichtig ist, dass die Wurzel noch fest ist.



Fotos: C. Weede

Wenn sie schlaff und runzelig aussieht und sich leicht von außen eindrücken lässt, sollte man besser die Finger davon lassen., denn das ist garantiert keine frisch geerntete Ware.« In ein Geschirrtuch gewickelt, halten Pastinaken im Gemüsesfach des Kühlschranks problemlos zwei Wochen. Die



Die ersten Pastinaken werden ab September angeboten. Die Hauptsaison ist von Ende Oktober bis Anfang April

cremefarbenen Rüben sind Wurzeln, die aus der Erde kommen. Daher haftet auch noch etwas Erde an ihnen, wenn sie schon auf dem Wochenmarkt, im Hofladen oder im Supermarkt liegen. »Die wichtigsten Nährstoffe und der meiste Geschmack sitzen direkt unter der Schale. Daher sollte man kleine Rüben am besten gar nicht schälen«, rät Ludwig Meisling.« Es sei völlig ausreichend, die Rübchen mit einer Nagelbürste grob zu reinigen. »Bei langen und dicken Pastinaken kommt die Schale am besten runter. Je größer die

Wurzel ist, desto dicker und fester wird auch die Schale.« Wichtig sei, stets nur eine dünne Schicht zu entfernen, um Geschmack und Nährstoffe zu behalten. »Wie Kartoffeln werden Pastinaken nach dem Schälen schnell braun, daher sollte man sie in kaltes Wasser legen bis sie weiterverarbeitet werden.« Noch ein Tipp vom Experten: »Die Schale nicht einfach wegwerfen! Daraus lassen sich nämlich gesunde, würzige Gemüsebrühen zubereiten.«

Apropos »zubereiten«: Pastinaken lassen sich in der

Küche sehr vielseitig verwenden: »Sie schmecken gedünstet mit etwas Butter oder Öl, als feine Suppe, frittiert oder auch knusprig gebacken als Ofengemüse. Zusammen mit Kartoffeln lassen sie sich hervorragend zu einem süßlichen Püree verarbeiten«, schwärmt Ludwig Meisling. Generell können Pastinaken wie Mohrrüben zubereitet werden, sind aber schneller gar. »Je nach Verwendungszweck kann man Pastinaken in Scheiben oder Stifte schneiden. Geraspelt schmecken sie auch als Rohkost im Salat.«

Hofladen & Manufaktur Overmeyer

Von der Hand in den Mund und von dort direkt ins Herz

Die Küche von Familie Overmeyer ist das Bindeglied zwischen den Erzeugnissen

ihrer Landwirtschaft und dem Hofladen.

In erster Linie dreht sich bei ihr alles um die Veredelung ihres Gemüses vom Feld. Das wird nicht nur frisch verkauft,

sondern in der eigenen Manufaktur auch weiterverarbeitet. An einer langen Holztafel mit 40 Sitzplätzen wird täglich ein liebevolles Frühstück, drei frische Mittagsgesichte und eine reiche Auswahl an Kuchen und Torten aus eigener Herstellung geboten. Erntezeit und Marktlage bestimmen die Auswahl der Speisen. Die Kommunikation geschieht ganz zwanglos über die offene Küche. Man schaut herein vor oder nach dem Einkauf im großen Hofladen. Das Angebot an eigenen Produkten umfasst neben ca. 40 Gemüsesorten, das Fleisch der Galloway-Rinder und die Eier der 220 Hühner aus dem mobilen Hühnerstall. Darüber hinaus werden in dem Hofla-



den viele weitere Produkte von anderen ökologisch wirtschaftenden Betrieben vermarktet wie über 180 Sorten Käse, 50 verschiedene Brotsorten, hochwertiges Fleisch, Forellen und der Wein von 16 namhaften Weingütern.

Nostalgie Cafe

Genießen Sie in nostalgischer Atmosphäre unseren selbst gebackenen Kuchen oder stöbern Sie in unserem Stöberstübchen.

Garbershoff 4 · 21218 Seevetal (Helmstorf) · Tel. 04105 / 692 104
www.nostalgie-cafe-helmstorf.de · cafe@winmeyer.de
 Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag 14:00 bis 19:00 Uhr

Bei Lühders kauft der Weihnachtsmann!

LÜHDERS Quality

Süßes in Hülle und Fülle - Süßwaren und Ingwer Fabrikverkauf

JEDEN DO. + FR. VON 10 - 18 UHR Zum Reiherhorst 6 21435 Stelle

Johannes Lühders KG · Zum Reiherhorst 6 · 21435 Stelle

Genuss vom Feld

Hofladen & Manufaktur

Emmelndorfer Straße 55
 21218 Seevetal OT Emmelndorf
 Tel: 04105 - 666 38 - 0
 Fax: 04105 - 666 38 - 13
info@overmeyer-landbaukultur.de
www.overmeyer-landbaukultur.de

demeter GEMÜSEBAU

ÖFFNUNGSZEITEN
 Mo. - Fr. 8.00 bis 19.00 Uhr
 Sa. 8.00 bis 16:00 Uhr

Gans einfach genießen – ein Herbstgenuss

Endlich kann man die kalte Jahreszeit für grenzenlose Schlemmereien verantwortlich machen. Jetzt schmecken die Gerichte rund um Gans und Ente so richtig gut. Henner Schönecke vom Elstorfer Geflügelhof weiß: »Die klassischen deutschen Gerichte sind immer angesagt. Auch jüngere Menschen lieben die traditionelle Martinsgans und bereiten sie nach Omas Rezept zu.« Für seine Kunden findet Henner Schönecke immer beste Qualität. Bei den Gänsen, die auf der grünen Wiese aufgezogen werden, schmeckt man das auch heraus. »Seit dem Sommer grasen die Tiere auf den Weiden und rupfen Gras. Dazu erhalten sie ein auf dem Hof frisch gemahlenes und vermischtes Futter. Es besteht zu 25% aus hochwertigem Soja-

schrot, dazu Mais und Weizen aus eigenem Anbau sowie Mineralien und hochwertige Kräuteresenzen. Dadurch erhält das Fleisch seinen außergewöhnlichen Geschmack und die Zartheit.« Die Gänse leben in Freilandhaltung, nachts schlafen sie im Stall. Die Tatsache, dass Gänse 4–6 Monate Zeit zum Wachsen haben, macht sie zu einem besonderen Bratentier. Gänse gibt es ab Ende Oktober bis Weihnachten, entweder als ganzes Tier von 4–5, 5–6 und 6–7 kg oder als handliches Teilstück: Gänsebrust mit Knochen, Gänsebrustfilet, Keulen und das Knochengerüst als Gänseklein sowie das Flomen für Schmalz. Vorbestellungen nimmt Geflügelhof Schönecke gern entgegen. Leckere Rezepte gibt es auf www.schoenecke.de/



Ab Ende Oktober. Jetzt vorbestellen!



*Gans einfach genießen!
Gänse aus der Region.*

Sie finden uns auch in Ihrer Nähe:

Filialen:

HH-Altona/Ottensen Mercado • HH-Wandsbek Quarree
HH-Niendorf Tibarg Center

Wochenmärkte:

Blankenese • Wedel • Winsen (Luhe) • Jesteburg
Harburg • Neu Wulmstorf • Buxtehude • Jork
Pinneberg • Uetersen • HH-Niendorf • Elmshorn



www.schoenecke.de



»Jetzt ist Grünkohlzeit«

Ab 3. November. Das norddeutsche Nationalgericht so, wie wir es mögen: mit Kasseler-nacken, Schweinebacke, Kohlwurst und süßen Röstkartoffeln, auch zum Sattessen!



»Ente gut – alles gut«

Bis zum 23. Dezember: Vorweihnachtliche Gerichte von Ente und Gans. Die kulinarische Einstimmung auf die schönste Zeit im Jahr.



»Martinsgansessen «

Bis zum 23. Dezember: Wir servieren Ihnen eine knusprig gebratene Martinsgans in 2 Gängen mit leckeren Beilagen.
Ab 4 Personen 89,- €, jede weitere Person 22,- € (Nur auf Vorbestellung)



»Advents Familienbrunch«

Am 03., 10. & 17. Dezember: an allen Advents-sonntagen der ganzen Familie alles, was das Herz begehrt. Ab 10.30 Uhr mit vielen kalten und warmen weihnachtlichen Leckereien inkl. Heißgetränken & Säften.
Pro Person 16,90 € für Kinder (6-12 J.) nur 8,90 €



»Unser Mittagstisch«

Jeden Di bis Sa von 11.30–15.00 Uhr wählen Sie aus unserer wöchentlich wechselnden Mittagstischkarte. Täglich bieten wir 6 verschiedene Gerichte.
Pro Gericht nur 7,50 €, mit Vorsuppe oder Salat 9,50 €



»Feste Feiern«

Unser separater Clubraum bietet Platz für bis zu 70 Personen und Feiern aller Art. Ob ein buntes kalt-warmes-Buffet oder ein festliches Menü, für jeden Anlass bieten wir Ihnen Arrangements ganz nach Ihren Wünschen.



PAPAS wünscht schöne Festtage und einen guten Rutsch in das neue Jahr.

Für alle Veranstaltungen bitten wir um rechtzeitige Reservierung!

Alle Aktionen und Termine auch unter
www.kartoffelhaus-papas.de
Tel.: 040 / 70 00 66 6

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag: 11.30 bis 22.30 Uhr, Montag Ruhetag
Bahnhofstr. 39 · 21629 Neu Wulmstorf



Silber im Wasser, Gold in der Pfanne

von Carsten Weede

Elbfischer Wilhelm Grube hofft auf eine gute Stint-Saison – und mit ihm die vielen Fischfans aus dem ganzen Norden

Jeder kennt Wilhelm Grube: Der »Stint-König« hat »Grube's Fischerhütte« zu einer wahren »Gold-Grube« gemacht. Zur Stintsaison kommen Heerscharen von Ausflüglern mit der Fähre von Zollenspieker über die Elbe oder in Bussen aus ganz Norddeutschland an den Elbdeich in Hoopete, um bei Elbfischer Grube frischen Stint zu genießen. Oft ist das urige Restaurant,

»Grube's Fischerhütte« längst zum Kultlokal avanciert. Doch hinter dem Erfolg steckt knochenharte Arbeit: Bei Wind und Wetter immer wieder raus auf die Elbe, die schweren Reusen aus dem Wasser ziehen, den Stint in Kisten schütten und den Fang zum Restaurant schaffen. Fischerei – auch Binnenfischerei – ist harte Arbeit. Wer diesen Knochenjob macht, braucht Kraft und Kondition.



Goldfarben kommt der Stint aus dem Räucherofen

über das geschrieben wurde, sein besonderes Flair liege »irgendwo zwischen Skihütte und Oktoberfest«, bis auf den letzten Platz gefüllt. Bis zu 400 Gäste sitzen auf zünftig-rustikalen Holzbänken und an Holztischen, um genussvoll zu essen – am liebsten »Stint satt«, den sie im Voraus am Tresen bezahlen. Mit dem simplen Erfolgsrezept »Fisch, frisch auf den Tisch« ist »Grube's

Sobald Fischer Grube die Stinte zu seinem Betrieb am Elbdeich gebracht hat, entfernen Mitarbeiter die Köpfe und Innereien der kleinen Fische. Danach werden die Stinte gründlich gewaschen und gesalzen. Wilhelm Grube beschäftigt sechs feste Mitarbeiter und während der Stint-Saison mehr als ein Dutzend Aushilfskräfte. »Hier weiß jeder, was er tut. Sonst ist das nicht zu schaf-

fen«, sagt der Chef. Traditionell wird Stint in Roggenmehl gewendet und dann in Butter, Öl oder mit Speck gebraten. In Norddeutschland wird der goldbraun gebratene Stint gern mit Bratkartoffeln oder mit warmen Speckkartoffelsalat serviert. Dazu gibt es oft noch Apfelmus. Auch ein gepflegtes Bier passt, denn Fisch will bekanntlich schwimmen. Der kross gebratene Stint wird einfach am Schwanz angefasst und mit der Hand in den Mund geschoben. Die Gabel ist nur für die Bratkartoffeln und den Speckkartoffelsalat. Die Grä-

sagt Wilhelm Grube. Dass der Fisch frisch ist, erkennt man an seinem typischen Geruch nach frischen Gurken.

»Etwa fünf, sechs Wochen lässt sich der Stint hier in seinen Laichgebieten fangen«, sagt Wilhelm Grube. Weil es in seiner Jugend wegen der Wasserverschmutzung in der Elbe so aussah, als habe der Fischerberuf keine Zukunft, hatte Wilhelm Grube zunächst Bäcker gelernt. Dass er oft arbeitet, wenn andere selig schlummern, stört den schier Unermüdlichen nicht. Während der Hochsaison kommt



Wilhelm Grube und sein Sohn Per-Willem kippen den Stint aus der Reuse in eine Plastikkiste. In einer vollen Reuse sind etwa 250 Stinte mit einem Gesamtgewicht von rund 12,5 Kilogramm



Fischer und Fähre begegnen sich häufig auf der Elbe

ten sind so zart, dass sie den Genuss nicht stören. Stint gibt es bei Elbfischer Grube auch geräuchert oder wie Bratheringe sauer eingelegt. »Auf jeden Fall sollte Stint nach dem Fangen schnell zubereitet werden«,

der »Stint-König«, der aus einer alten Fischer-Familie stammt, ohnehin kaum zum Schlafen. Sein Bruder Werner und sein Sohn Per-Willem fahren ebenfalls zum Fischen raus auf die Elbe. Die Grubes sind

die einzigen Haupterwerbsfischer zwischen Hamburg und Geesthacht. Ihr Fanggebiet reicht bis zur Staustufe.

»Die Stint-Zeit ist für uns Fischer und für mich als Gastronom mit Abstand die wichtigste Fischsaison im Jahr«, sagt Wilhelm Grube. Rund 20 Prozent der gefangenen Stinte behalte er selbst, der Rest gehe an den Großhandel und an andere Gaststätten. Wenn es keine Stinte sind, fischen die Grubes Zander, Scholle, Aal, Brassen und Wollhandkrabben. Gelegentlich geht ihnen auch schon mal ein Stör oder ein Riesen-Wels ins Netz: »Vor ein paar Jahren hatten wir einen 1,62 Meter langen und 33,1 Kilogramm schweren Wels in einer unserer Reusen«, erzählt Elbfischer Grube. Dem

Riesen-Raubfisch wurde seine Fressgier zum Verhängnis, denn er hatte sich im letzten, dem schmalsten Ring der Reuse verfangen. Die Reuse selbst hatte der Wels leer gefressen. Viele größere Fischarten – wie zum Beispiel auch Hecht und Zander – fressen hauptsächlich Stint. Der Stint wiederum ernährt sich von winzigen Krebsen, Bodentieren und kleinen Fischen. »Ist die Nahrungskette an einer Stelle unterbrochen, hat das große Auswirkungen auf das ganze Ökosystem«, weiß Wilhelm Grube. Vor 100 Jahren galt die Elbe als das fischreichste Gewässer in ganz Europa. »Allein in der Winsener Elbmarsch lebten etwa 100 Familien vom Fischfang«, sagt der 62-jährige Elbfischer. Doch

Der Stint (lat. *Osmerus eperlanus*)

Der Stint (lat. *Osmerus eperlanus*) ist ein schlanker, silbriger Fisch mit einer langen Maulspalte. Er lebt in arktischen und gemäßigten Breiten des Atlantiks und des Pazifiks. Von den 15 Arten, die es weltweit gibt, steigen einige Arten zum Laichen in die Flüsse auf und wieder andere leben dauernd im Süßwasser. Die maximale Größe eines Stints kann 33 Zen-

timeter und sein Gewicht bis zu 220 Gramm betragen. Was in der Elbe gefangen wird, ist der Europäische Stint, der kleinste Fisch seiner Art. Zum Laichen zieht der Stint ab Februar stromaufwärts in das Süßwasser der Elbe. Der Stint, der sich normalerweise von Plankton, Boden- und Krebstieren ernährt, frisst während der Wanderung nichts. Beim Laichzug verausgaben

sich die Stinte so sehr, dass sie nach dem Abläichen fast alle sterben. Ein Weibchen kann bis zu 40.000 Eier ablegen. Einst wurden nur die Meerwasserstinte kulinarisch geschätzt. Die massenhaften Flussaufsteiger hingegen wurden eher verschmäht. »Stint gehört ins Armenhaus« hieß es, aber eben nicht in die feine Küche. In der Winsener Elbmarsch wurden

Stinte während des Laichzugs in Wäschekörben gefangen und als Hühnerfutter und sogar als Garten-Dünger genutzt. Heute werden die kleinen Fische in vielen flussnahen Restaurants als regionale und saisonale Delikatesse angeboten.

Schönes
LEBEN

mit der schnell voranschreitenden Industrialisierung wurden immer mehr Fabriken an der Elbe gebaut und giftige Stoffe gelangten ins Wasser. Als Wilhelm Grube ein Jugendlicher war, war das Wasser der Elbe eine trübe Brühe. Lachs, Stör und die Große Wander-

all Kläranlagen gebaut. Die Wasserqualität der Elbe besserte sich zusehends. Wilhelm Grube witterte seine Chance. In ihm brach das Fischer-Gen durch. Tatsächlich machte er das Fischen zu seinem Beruf – und schließlich sogar den kleinen, unscheinbaren Stint



Der »Stint-König« Wilhelm Grube: Berufsfischer seit über 30 Jahren

quappe waren da längst verschwunden. Behörden warnen vor dem Verzehr von Fisch aus dem Strom. Lediglich

salonfähig als eine regionale und saisonale Spezialität. Nun fischt der »Stint-König« bereits seit mehr als 30 Jah-



Wilhelm Grube und sein Sohn Per-Willem sind zufrieden mit dem Fang

der Stint, der während seines Laichzugs keine Nahrung zu sich nimmt, galt damals noch als weitgehend unbelastet. Nach der Wiedervereinigung Deutschlands wurden über-

ren gewerbsmäßig. Und jedes Jahr aufs Neue packt ihn das »Stint-Fieber«, wenn die silbernen Fische in ihre Laichgebiete ziehen.

An besonders guten Tagen holt



Während der Saison sind die Elbfischer täglich auf dem Fluss unterwegs, um Stint zu fangen

er täglich bis zu einer Tonne Stint aus der Elbe. Wenn es nicht so gut läuft, sind es in der ganzen Saison »nur« 20 Tonnen. Normalerweise ziehen die Stinte Ende Februar bis Anfang April, wenn das

wärts spielt, dann brennt in Hoopte die Hütte. Obwohl der Dinosaurier der Bundesliga ja bekanntlich »unabsteigbar« ist, wurden die Nerven der HSV-Fans in den vergangenen Jahren doch oft genug bis aufs



Der 150-PS-Außenbordmotor beschleunigt das Aluminium-Boot in null Komma nichts auf 25 Knoten, fast 50 Stundenkilometer

Wasser um die acht, neun Grad Celsius warm ist, in riesigen Schwärmen von der Nordsee stromaufwärts in die Oberelbe, um quasi vor Grubes Haustür abzulaichen. In manchen Jahren sind es mehr, in anderen weniger. Damit muss und kann der Elbfischer leben.

Was wirklich wichtig ist im Leben und was Spaß macht, fängt für Wilhelm Grube meistens mit »F« an: »Familie«, »Fisch«, »Freunde« – und natürlich »Fußball«. Wenn »sein« Verein, der HSV, aus-

Äußerste strapaziert. Beim Public Viewing in »Grube's Fischerhütte« sind auch ehemalige HSV-Stars gern mit von der Partie. Gemeinsam fiebert es sich eben besser mit, wenn der HSV wieder einmal um den Klassenerhalt zittern muss. Das Jubeln über jeden erreichten Punkt im Abstiegs-kampf und schließlich über den Klassenerhalt ist in der »Fischerhütten«-Fan-Gemeinschaft doppelt schön.



Fachgerechte Baumpflege

Soll der Baum gefällt werden? Die Hecke oder Sträucher geschnitten, die alte Eiche gepflegt werden? Der Fachbetrieb »Astfrei« kann da weiterhelfen. Der staatlich geprüfte Forstwirt ist spezialisiert auf Problemfällungen, natürlich wird auch jede andere Baumpflege oder Baumfällung professionell erledigt. Damit Ihnen ein optimales und faires Angebot erstellt werden kann, kommt Herr Bockelmann persönlich zu Ihnen, um die individuelle Situation vor Ort einzuschätzen und die passende Ausführung zu wählen. Dieser Service ist für alle Kunden kostenlos. Mit der speziellen Seilklettertechnik lassen sich Äste und Stamm punktgenau absägen und abseilen, so dass umstehende Gebäude oder Bewuchs nicht beschädigt werden. Diese Technik macht

Arbeiten auch dort möglich, wo man mit Hebebühne oder Kran nicht hinkommt. Nach getaner Arbeit wird alles wieder ordentlich hinterlassen.



Um sich einen Eindruck über die Arbeitsweise zu machen, gibt es ein kurzes Video auf www.astfrei.de

Astfrei – Baumpflege & Baumfällung





Volker Bockelmann
 Staatl. gepr. Forstwirt

Astfrei – Baumpflege & Baumfällung

Birkenweg 19 · 21435 Stelle
 Telefon: 0152 / 028 411 58
info@astfrei.de · www.astfrei.de

Gänsezeit im Haverbeckhof

Seit dem 11.11. ist im Haverbeckhof Gänsezeit. Küchenchef Nils Henning bereitet mit seinem Team frische Oldenburger Freilandgänse zu. Auf den Tisch kommt alles, was Herz und Magen dazu begehren wie Speckrosenkohl, Kartoffelklöße oder Bratäpfel. Ein wenig Platz sollte man im Magen noch lassen, denn zum Angebot gehört auch noch eine Gewürz-Panna-Cotta mit Blutorangensalat als Nachtisch. Nach Voranmeldung wird die Gans vom Serviceteam um Bert Spillmann frisch am Tisch tranchiert.

Vor dem gemütlichen Essen bietet es sich an, die Umgebung vom Haverbeckhof zu erkunden, denn das Haus liegt inmitten des Naturschutzgebiets Lüneburger Heide, umgeben von alten Wäldern und Heideflächen. An den stillen Novembertagen entwickelt die Heide einen besonderen Reiz, wenn sich Nebelschwaden über das Tal der Haverbeeke legen, Tautropfen in der Abendsonne zu glitzern beginnen und die knorrigen Baumgestalten der alten Eichen von einem goldenen Blätterteppich umgeben sind.

Genau das Richtige, um sich auf einen gemütlichen Abend am alten Kachelofen des

Haverbeckhofs einzustimmen. Als Haus des VNP bieten wir natürlich auch noch andere Gerichte an, die sich an Region und Jahreszeit orientieren.



Frische und Qualität stehen dabei an oberster Stelle, um jedem Gast seine Wünsche zu erfüllen.

www.haverbeckhof.de

LANDHAUS
HAYERBECKHOF

ab 11.11.
 36 € / Person
 inkl. Dessert
 (ab 4 Personen)



Ganze Gans, am Tisch tranchiert
 Wir freuen uns auf Ihre Reservierung

Landhaus Haverbeckhof · Niederhaverbeck 2 · Bispingen
www.haverbeckhof.de



Früh übt sich ...

von Frank Drynda

... was ein Meister werden will. Eine fundierte Ausbildung ist die Basis für einen erfolgreichen Start in das Berufsleben. Die Ausbildungsbörse in der Buchholzer Empore am 18.02. 2018 bietet mit dem Azubi-Speed-Dating interessante Einblicke in viele Berufsbilder

Für Schülerinnen und Schüler aus dem Landkreis Harburg, die ihre berufliche Zukunft planen, sowie für andere Ausbildungsinteressierte findet am 18.02.2018 in der Empore Buchholz eine Ausbildungsbörse statt. Viele namhafte Ausbildungsbetriebe und Bildungseinrichtungen informieren an diesem Tag ausführlich über betriebliche Berufsaus-

zu finden sein. Der Klassiker unter den Bildungswegen ist nach wie vor die konventionelle Berufsausbildung nach erfolgreichem Schulabschluss. Etwa 60 Prozent der Schulabgänger entscheiden sich jedes Jahr für eine Berufsausbildung. Im Regelfall findet die Ausbildung sowohl betrieblich als auch in der Berufsschule statt. Viele Ausbildungen werden in



bildungen und (duale) Studiengänge. Kompetente Berufsberater und Ausbilder bieten jugendgerecht und praxisnah Unterstützung bei der Berufsorientierung und Berufswahl. Während der Ausbildungsbörse können Interessierte an einem Azubi-Speed-Dating teilnehmen. Dort kann man die Ausbildungsbetriebe im schnellen Überblick kennenlernen und sich für viele Berufe bewerben. Eine Liste der Berufe wird etwa ab Mitte Dezember auf der Internetseite der Arbeitsagentur Buchholz

Deutschland im sehr beliebten und so genannten »dualen Studium« angeboten, also als Studiengänge mit hohem Praxisbezug. Die Lehrinhalte orientieren sich dabei eng an konkreten Berufsbildern und nicht an der reinen Vermittlung einer bestimmten Wissenschaft. Ein Abschluß erfolgt nach einer Ausbildungszeit von in der Regel 3 Jahren als Bachelor, Master oder einem Gehilfenbrief bzw. Abschlußzeugnis als Prädikat der erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung.

www.arbeitsagentur.de

Für echte Teamplayer – Starte deine Karriere bei familia

Die 22-jährige Antonia Maurer entschied sich im Laufe ihres Lehramtsstudiums für einen anderen Berufsweg – die Ausbildung zur Handelsfachwirtin bei familia.

Wie sind Sie auf die Ausbildung zur Handelsfachwirtin aufmerksam geworden?

Da ich während meiner Schulzeit schon als Aushilfe bei familia tätig war und mir die Arbeit dort sehr viel Spaß bereitet hat, stand für mich fest, dass ich gerne in dieser Branche arbeiten möchte. Nach gezielter Recherche im Internet hat die Ausbildung zur Handelsfachwirtin mein Interesse geweckt. Die Chance, nach bestandener Ausbildung eine Führungsposition übernehmen zu können, hat bei mir diesen Wunsch verstärkt. Ebenfalls haben mich die durchweg positiven

Erfahrungsberichte aus meinem Bekanntenkreis bei familia überzeugt.

Wie genau läuft die Ausbildung ab?

Generell besteht die Ausbildung aus einem fortlaufenden Wechsel zwischen Theorie und Praxis. Jeder Schulblock befasst sich mit einem Themengebiet, welches sich auf die vorher durchlaufenen Abteilungen bezieht. Nach anderthalb Jahren absolviert man die IHK-Prüfung zur/-m Einzelhandelskauffrau/-mann. Danach geht es mit der Weiterbildung zum/-r Handelsfachwirt/-in an der Wirtschaftsakademie in Kiel weiter. Außerdem finden in regelmäßigen Abständen Feedbackgespräche statt. Der ständige Informationsaustausch gewährleistet, dass Anregungen und Wünsche

sowohl vom Auszubildenden als auch vom Ausbilder jederzeit geäußert, berücksichtigt und umgesetzt werden können.

Welche Bereiche lernt man kennen?

Bei familia wird das Kennenlernen jeder Abteilung im Markt angestrebt. Von der Frischeabteilung bis zur Verwaltung wird uns alles gezeigt, so dass am Ende der Ausbildung ein guter Gesamteindruck entsteht. Darüber hinaus bekommen wir Azubis die Möglichkeit, Seminare und Schulungen zu besuchen, wodurch man nicht nur fachliche Informationen, sondern beispielsweise auch Tipps im Bereich der Kommunikation vermittelt bekommt.

Was macht Ihnen an der Ausbildung am meisten Spaß?

An der Ausbildung macht mir am meisten Spaß, dass ich von

Beginn an eine verantwortungsvolle Position übernehmen kann. Dabei wird mir die Möglichkeit geboten, laufende Prozesse selbst zu steuern und zu gestalten. Als sehr spannend und lehrreich empfinde ich des Weiteren die Geschehnisse hinter den Kulissen im Einzelhandel, wodurch ich die Arbeitsabläufe besser verstehen kann.

Haben Sie einen Tipp für junge Menschen, die sich bewerben möchten?

Sicheres Auftreten und Spaß am kundenorientierten Arbeiten sind wichtige Voraussetzungen, ebenso wie ein wenig Vorwissen über das Unternehmen. Alles in allem sollte man gut vorbereitet und mit einer positiven Einstellung an die Sache herangehen.

www.familia-nordost.de



Für echte Teamplayer!

// Ausbildung und Studium bei familia im Einzelhandel

// Infos und Bewerbung: www.familia-nordost.de

- // Verkäufer/in im Einzelhandel
- // Kaufmann/-frau im Einzelhandel
Schwerpunkt Food, Hartware/Textil oder Fisch
- // Fleischer/in
verkaufsbetont
- // Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk
Schwerpunkt Fleisch
- // Spezialausbildung zur
Nachwuchsführungskraft
Handelsfachwirt/in
- // Duales Studium
Bachelor of Arts
Betriebswirtschaftslehre/Schwerpunkt Handel



besser als gut!

Englisch – Cool & Easy: Trendige Sprachferien in Deutschland!

Sprachen lernt man am besten durch Sprechen!

Im Berlitz Sprachcamp finden Kids & Teens im Alter von 7 bis 17 Jahren den Schlüssel zur Sprache, haben Spaß dabei und verbessern ganz spielerisch die Englischzensur in der Schule.

In Cuxhaven z. B. dreht sich alles um das Tanzen, in Clenze und Schönberg um Reiten, in St. Peter-Ording alles um Buggykiten, in Mardorf um Golf und auch der Wassersport kommt nicht zu kurz, z. B. auf Sylt (Wellenreiten), auf Rügen

statt. Hier können Eltern und Kinder zusammen Lernerfolg und Erholung genießen.

Neu in 2018 ist der Besuch eines echten Filmstudios in Cuxhaven sowie die Programme »Reiten« und Social Media in Sellin auf Rügen. Hier lernen die Teilnehmer Englisch für die Schule mit aktuellen Themen rund um das Smartphone.

Ein Transfer z. B. ab Berlin, Hannover und Hamburg wird kostenfrei dazu angeboten.

Extra für die jüngeren Kinder bieten wir Camps in Borgwedel an der Schlei und im Schloss Gadow in Brandenburg an.

Für die Kinder, die noch nicht alleine verreisen möchten,

Hier gibt es die englischsprachige Betreuung von Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr: Vormittags erhalten die Kids spielerisches Sprachtraining und nachmittags wird der Park erobert.

Als preiswerte Alternative zur Sprachreise ins Ausland geben die Sprachcamps den Kindern eine echte Motivationspritze für den Englischunterricht in der Schule.

»Learning by Speaking« wird auch Ihr Kind begeistern. Informieren Sie sich gerne unverbindlich mit dem kostenlosen Katalog unter

www.berlitz.de/sprachcamps,

Tel. 04106-6407153, E-Mail:

christina.schroeder@berlitz.de



In allen Schulferien starten auch in 2018 wieder Camps z. B. auf Sylt, im Harz, in der Lüneburger Heide und an der Ostsee. Betreut werden die Schüler rund um die Uhr von erfahrenen Englisch-Muttersprachlern u. a. aus England, Australien, Kanada und den USA. Diese sprechen mit den Schülern nicht nur bei allen Aktivitäten in ihrer Muttersprache, sondern bringen auch ein Stück eigene Kultur mit ins Camp. Das weckt die Neugier und auch das Interesse an der Sprache.

Im kommunikativen Englischunterricht vormittags üben kleine Gruppen die Sprache in lebendigen Dialogen und Rollenspielen. Der Schwerpunkt liegt auf dem aktiven Sprechen, da dieses in der Schule oft zu kurz kommt. Ohne Druck steigt somit das Selbstvertrauen, die neue Sprache zu benutzen.

Wichtiger Ansporn für die Kinder und Jugendlichen sind die selbst gewählten Freizeitaktivitäten am Nachmittag.

(Wind- und Kitesurfen), auf Norderney (Surfen und Lenkdrachenfliegen) und am Timmendorfer Strand (Schnuppertauchen). Das ist cool und macht riesigen Spaß.

Und der positive Lerneffekt: Nach einer oder zwei Wochen trauen sich die Kids & Teens garantiert, in der Schule mehr zu sprechen.

In Zingst wird zusätzlich auch ein Spanisch und Französisch Camp angeboten und über Ostern und im Herbst finden regelmäßig für jüngere Kinder mit Eltern gemeinsam unsere Family Camps an der Ostsee



bieten wir unsere Day Camps in Kooperation mit dem Norderstedter Stadtpark in den Sommer- und Herbstferien an.

FIT IN ENGLISCH BERLITZ SPRACHFERIEN



UNSERE TIPPS!

- Wellenreiten oder Skateboarding auf Sylt
- Reiten in Schönberg oder in der Lüneburger Heide
- Schnuppertauchen am Timmendorfer Strand

- Für 7- bis 17-Jährige
- Motivierender Sprachunterricht, spannende Aktivitäten
- Über 300 Termine in allen Schulferien, 70 Standorte

JETZT KOSTENLOS DEN KATALOG 2018 BESTELLEN:

Telefon 04106 6407153 oder www.berlitz.de/sprachcamps

Berlitz[®]
kids & teens

Über Berlitz:

Der Weiterbildungsanbieter Berlitz zählt mit über 550 Niederlassungen in mehr als 70 Ländern weltweit zu den internationalen Marktführern. In über 60 Sprachschulen in Deutschland bietet der ISO-zertifizierte Kommunikationsspezialist Sprachtrainings, interkulturelle Trainings und Management-Trainings an. Seit 1999 bietet Berlitz Sprachcamps für Kinder und Jugendliche von 7 bis 17 Jahren innerhalb und außerhalb Deutschlands an.

www.berlitz.de/sprachcamps



Perspektiven im Handel. Du mittendrin.

Möchtest auch Du Teil der ALDI Erfolgsgeschichte werden?
Dann bist Du bei uns genau richtig mit einer

Ausbildung zum Verkäufer (m/w) oder Kaufmann im Einzelhandel (m/w)

Du bringst jede Menge Motivation mit und:

- bist offen und freundlich
- hast gern mit Menschen zu tun
- liebst Lebensmittel und Konsumgüter
- packst gern mit an
- kannst rechnen
- bist am liebsten mittendrin.

Wir als Nr. 1 im Discount haben Dir jede Menge zu bieten:

- abwechslungsreiche Ausbildung
- umfassendes Seminarangebot
- Top-Branchengehalt:
 1. Ausbildungsjahr 950 € brutto
 2. Ausbildungsjahr 1.050 € brutto
 3. Ausbildungsjahr 1.200 € brutto
- übertarifliche Zusatzleistungen (Urlaubs- und Weihnachtsgeld)
- sicheren Arbeitsplatz
- leistungsstarkes und angenehmes Arbeitsumfeld mitten in einem Team, das sich auf Dich freut!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung online oder unter
ALDI GmbH & Co. KG Seevetal
Ohlendorfer Straße 38, 21220 Seevetal

fuer-echte-kaufleute.de



Ein Beruf – viele Chancen!

Im Berufsalltag eines (Volks-) Bankers geht es neben den Zahlen, Daten, Fakten rund um den Finanzmarkt vor allem auch um Menschen. Es geht um Menschen, die persönliche Ziele & Wünsche erreichen möchten und dabei Orientierung benötigen, mit welchen Finanzlösungen sie diese am besten erreichen können. Die unzähligen Produktlösungen des Finanzmarktes sind nicht automatisch für jeden Kunden geeignet. Der Antrieb eines Bankberaters ist es, die Lebenswelt des Kunden mit den richtigen Finanzprodukten in Einklang zu bringen. Der Sparvertrag bedeutet mehr als Rendite in den nächsten Jahren: Es geht um den Führerschein für das Enkelkind, die Traumreise nach Australien oder die Neugestaltung des Gartens. Hinter einem Kredit steht vielleicht die eigene Wohlfühloase oder das Wohnmobil für Reisen durch ganz Europa, aber nicht ein Rückzahlungsplan. Versicherungen stehen für das beruhigende Gefühl, abgesichert zu sein. Für einen erfolgreichen Banker sind neben Analysefähigkeiten somit auch Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit, Einfühlungsvermögen, Flexibilität und Eigeninitiative wesentliche mitzubringende Fähigkeiten.

Vom ersten Tag an lernt man im Kundenservice den richtigen Umgang mit den Kunden kennen, und im Laufe der Ausbildung folgen schon kleine Beratungen, die sich an den Zielen & Wünschen der Kunden orientieren. Natürlich haben die Auszubildenden auch die Möglichkeit, andere Bereiche der Bank wie z.B. die Kreditabteilung, die Unternehmensbetreuung und den Wertpapierhandel ken-



»Herzlich willkommen bei der Volksbank Lüneburger Heide eG!« – Volksbank-Vorstand Cord Hasselmann, Personalleiterin Andrea Pistorius (hinten, v. l.) und Ausbildungsbetreuerin Cynthia Ferdinand (vorne r.) begrüßten die angehenden Bankkaufleute

nenzulernen. Dadurch, sowie durch Schulungen und Trainings, erhalten die Auszubildenden einen Überblick über die Abläufe und können die

Bank als Wirtschaftsunternehmen besser verstehen. Nach der Ausbildung gibt es viele Entwicklungsmöglichkeiten für die Bankauffrau und den

Bankkaufmann. In der Beratung gibt es viele spannende Möglichkeiten der Spezialisierung und auch in den internen Abteilungen gibt es verschiedene Aufgaben. In der Ausbildung wird die Basis gelegt und durch vielfältige Qualifikationsmöglichkeiten (z.B. berufsbegleitendes Studium, Beratungstrainings, Coachings und Fachworkshops) werden die unterschiedlichsten Kenntnisse vertieft.

Durch ein Praktikum bei einer Bank können Schülerinnen und Schüler einen Einblick in den beruflichen Alltag eines Bankers bekommen und damit eine Entscheidungshilfe für die Wahl des richtigen Ausbildungsberufes erhalten.

Die Volksbank Lüneburger Heide eG sucht jedes Jahr zum 1. August Auszubildende, Ansprechpartner im Hause ist Frau Cynthia Ferdinand, Tel.: 04171 / 884 255. Mehr Informationen und Bewerbungen über www.vblh.de/Ausbildung Zusätzliche Informationen zum Berufsbild liefert die Internetseite

www.vr.de/karriere



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Mit ca. 170.000 Kunden und mehr als 600 Mitarbeiter/innen gehören wir zu den größten Genossenschaftsbanken in Deutschland. Ausgeprägte Kunden- und Marktorientierung sowie qualifizierte Mitarbeiter/innen sind unsere Stärken.

Jeweils ab dem 1. August bieten wir folgende Ausbildungen an:

- ✓ Ausbildung zur Bankkauffrau/ zum Bankkaufmann
- ✓ Duales Studium zum Bachelor of Arts in Banking and Finance (B.A.)

Mehr zu unseren anspruchsvollen und abwechslungsreichen Ausbildungsberufen erfahren Sie auf unserer Homepage. Bewerben Sie sich jetzt direkt über unser Bewerbungsportal auf



www.vblh.de/ausbildung

Volksbank
Lüneburger Heide eG

Duales Bachelor-Studium in Harburg

Im Süden von Hamburg bietet die Berufsakademie Hamburg mit Sitz im Elbcampus zwei Studiengänge an, die ideal für Abiturientinnen und Abiturienten sind, die sich für ein Bachelor-Studium in Verbindung mit einer praktischen Ausbildung interessieren.

Die staatlich anerkannten dualen Bachelor-Studiengänge im Bereich »Betriebswirtschaft KMU (B.A.)« oder »Management Erneuerbarer Gebäudeenergietechnik (B.Eng.)« verbinden technisches Know-how mit betriebswirtschaftlichen und technischen Kompetenzen. Für alle, die Studieninhalte mit den betrieblichen Anforderungen im Berufsalltag verbinden möchten, ist das duale Studium ideal.

Kleine und mittlere Unternehmen (KMU) im Handwerk suchen qualifizierten Nach-

wuchs. Mit einem dualen Bachelor-Studium lässt sich zum Beispiel im Bereich der Gebäudetechnik der Grundstein für eine Karriere legen. Im Studium an der Berufsakademie Hamburg werden ingenieurwissenschaftliche Themen wie erneuerbare Energien, energieeffizientes Bauen und Sanieren, Klimaschutz sowie CO₂-Reduzierung mit betriebswirtschaftlichen Inhalten verbunden. Darauf aufbauend, werden unterschiedliche Projekte intensiv bearbeitet, wie zum Beispiel photovoltaische und solarthermische Anlagen, Gebäudesystemtechnik und multifunktionale Erzeugungsprozesse. Nach vier Jahren erhalten die Absolventen zusätzlich zum Gesellenbrief den international anerkannten Abschluss als Bachelor of Engineering.

Kluge Köpfe und zupackende Hände werden aber nicht nur in der Gebäudetechnik, sondern auch in vielen anderen modernen Handwerksbetrieben gebraucht. Dort lassen sich die vielfältigen Ausbildungsberufe oft auch mit dem dualen Studium der Betriebswirtschaft KMU kombinieren. Das Ergebnis sind interessante und anspruchsvolle Aufgaben während des dualen Studiums sowie beste Karrierechancen als Führungsnachwuchs in Handwerk und Mittelstand. Die Bachelor-Abschlüsse der Berufsakademie qualifizieren aber auch zu einem Masterstudium an einer Universität oder Fachhochschule.

Viele Betriebe aus Hamburg und Umgebung bieten Ausbildungsplätze in Verbindung mit dem dualen Studium an. Das Studium beginnt jeweils

am 1. Oktober. Wer mehr über die Möglichkeiten eines dualen Studiums erfahren möchte, kann sich direkt auf den Internetseiten der Berufsakademie Hamburg informieren und ein persönliches Gespräch mit der Studienberatung der Berufsakademie Hamburg vereinbaren. Auch eine Liste mit Kooperationsbetrieben, die freie Plätze für das duale Studium bieten, ist im Online-Angebot der BA-H zu finden.

Wer das Studium an der Berufsakademie Hamburg direkt vor Ort kennenlernen möchte, kann dies beim Schnupperstudium am 9. Dezember 2017, oder am 13. Januar 2018 jeweils von 11.00 – 15.00 Uhr gerne tun. Online-Bewerbung bei der Berufsakademie Hamburg, und weitere Informationen im Internet unter www.ba-hamburg.de

Duales Studium

- Betriebswirtschaft KMU (B.A.)
- Management Erneuerbarer Gebäudeenergietechnik (B.Eng.)

Schnupper-Studium
Samstag, 9. Dezember
und Samstag, 13. Januar
jeweils von 11 - 15 Uhr!

Bewirb Dich jetzt:
www.ba-hamburg.de

BAH
 BERUFSAKADEMIE HAMBURG

DAS HANDWERK
 DIE WIRTSCHAFTSMACHT VON NEBENAN.

Die schwarze Eiche aus der Elbe

von Carsten Weede

Bei Baggerarbeiten für das Pilotprojekt Kreettsand an der Norderelbe im Osten der Elbinsel Wilhelmsburg kamen jahrtausendealte Baumstämme zu Tage

Harald Köpke steht vor der »Deichbude« auf dem Goetjensorter Siel am Tidepark Kreettsand. Von hier aus hat er freien Blick auf die Baustelle mit den riesigen Sandbergen. An der Norderelbe im Osten von Wilhelmsburg, gegenüber von Spadenland, entsteht zurzeit eines der größten Flachwassergebiete an der Elbe. »Das wird ein Naturparadies«, sagt Harald Köpke. Obwohl

Die »Deichbude« ist Aussichtspunkt und Informationszentrum zugleich: Besucher erfahren im Infopavillon Wissenswertes über das Tidegebiet Kreettsand und die Auswirkungen von Ebbe und Flut. Komplexe Themen wie Hochwasserschutz, Wasserwirtschaft, Naturschutz und Naherholung im Tidebereich der Elbe werden anschaulich erklärt. »Das ehemalige



Naturschützer Harald Köpke an der Elbe bei Kreettsand

die Arbeiten noch in vollem Gange sind, hat er auf der Baustelle schon viele seltene Vögel wie Krick- und Pfeifente, Kiebitz, Rotschenkel, Flussregenpfeifer und sogar Uferschwalben beobachtet, die an der Abbruchkante ihre Bruthöhlen bauen. »Jetzt kommen viele Gänse und Schwäne hierher – Gäste aus dem hohen Norden, die hier überwintern«, berichtet der Naturschützer.

Spülfeld Kreettsand wird im Rahmen des Pilotprojekts auf etwa drei Meter unter Normal Null tiefer gelegt und zum Überflutungsgebiet ausgebaut. Dadurch entstehen rund 30 Hektar neuer Flutraum«, erläutert Harald Köpke. Für den 69-jährigen Wilhelmsburger und früheren Hamburger Landesvorsitzenden des Bundes für Umwelt und Naturschutz (BUND) ist das Pilot-

projekt Kreet sand eine Herzensangelegenheit: »Die Elbe ist unsere Lebensader.« Jahrhundertlang habe der Mensch diese Lebensader durch Eindeichungen zur Landgewinnung und durch unzählige Baumaßnahmen immer weiter eingeschnürt. Bereits seit

Bagger-Firmen, die im Auftrag der Hamburg Port Authority (HPA) arbeiten, kommen meist aus den Niederlanden, aus Belgien oder Dänemark. »Mittlerweile überlegt die Stadt sogar, sich eigene Bagger anzuschaffen«, sagt Harald Köpke. Ein weiteres Problem:



Das Luftbild zeigt den heutigen Verlauf der Elbe bei Kreet sand

Foto HPA, Falco Crest

dem 12. Jahrhundert haben Menschen an der Elbe Deiche gebaut, um neue Siedlungsgebiete und Flächen für die Landwirtschaft zu gewinnen. In der jüngeren Vergangenheit ging es in erster Linie darum, Platz für Industrie, Gewerbe und Containerumschlag zu schaffen – mit zum Teil gravierenden Folgen. Eine davon: Die Sedimente, die mit dem Flutstrom elbaufwärts transportiert werden, haben immer weniger Platz. »Die Elbe verschlickt zusehends. Um den Hafen voll funktionsfähig zu halten, müssen immer größere Mengen Schlick und Sand ausgebagert werden – und das verursacht enorme Kosten«, sagt Harald Köpke. Die

Durch die Einengung der Elbe vergrößert sich der Tidehub, die Differenz zwischen Hoch- und Niedrigwasser, was auch zu einem erhöhten Flut- und Hochwasserrisiko führt. Hinzu kommt, dass der Flutstrom der Elbe durch die natürliche Erweiterung der Elbmündung durch Erosionsprozesse noch zusätzlich an Kraft gewinnt, so dass immer mehr Sedimente stromaufwärts bis in den Hafen gespült werden. »Im Verhältnis dazu ist der Ebbestrom langsamer geworden – er schafft es nicht mehr, die Sedimente zurück zu befördern«, erläutert Harald Köpke. Der stete Wechsel von Ebbe und Flut wirkt wie eine Sedimentpumpe. Die Folge: Immer mehr Schlick



Obwohl die Bauarbeiten noch im vollen Gange sind, ist in Kreet sand bereits wertvoller Lebensraum für seltene Vogelarten entstanden Foto: Harald Köpke

lagert sich ab.

»Es ist höchste Zeit, der Elbe endlich wieder Raum zurückzugeben, denn das trägt zum Hochwasserschutz bei, stärkt die Hafenvirtschaft und schafft zudem neue Lebensräume für viele Tier- und Pflanzenarten«, betont Harald



So soll das ehemalige Spülfeld Kreet sand nach Abschluss der Bauarbeiten aussehen

Montage: HPA, urbanelandschaften

Köpke. Seit vielen Jahren setzt er sich dafür ein, dass Deiche an einigen Stellen zurückverlegt werden und somit wie-

nach der letzten Elbvertiefung, denn seither herrsche in Hamburg »Schlick-Alarm«. Harald Köpke: »Mittlerweile sagen



In der Sägerei an der Wassermühle Karoxbostel wird die Mooreiche aus der Elbe gesägt

der mehr Flutraum für die Elbe geschaffen wird. Lange blieben seine Bemühungen wenig erfolgreich. »Als 1983 erstmals Naturschutzverbände an der Erstellung eines Landschaftsrahmenplanes für Wilhelmsburg beteiligt wurden, kamen zum ersten Mal Überlegungen für die Rückverlegungen von zwei Deichen auf«, erinnert sich der engagierte Naturschützer. Bei »Überlegungen« sei es damals für lange Zeit auch geblieben. 1997 sammelten Harald Köp-

auch Verantwortliche der Hafenvirtschaft und der Hamburg Port Authority, dass wir Flutraum schaffen müssen, um das Tidevolumen zu vergrößern und so den Tidehub und die Sedimentation in Hamburg zu reduzieren.« Durch das Pilotprojekt Kreet sand werden also gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe geschlagen: Das neue Flachwassergebiet reduziere die Verschlickung im Hafen und könne ein Modell für den Hochwasserschutz werden. Wenn

mehrere große Flachwassergebiete geschaffen würden, könnte eine nennenswerte Wirkung auf die Sturmflutscheitel entstehen. Auf jeden Fall sei das Pilotprojekt Kreetsand ein Glücksfall für den Naturschutz und den sanften Tourismus in der Region: »Kreetsand bietet wertvollen Lebensraum für seltene Tier- und Pflanzenarten, wie den vom Aussterben bedrohten Schierlings-Wasserfenchel. Mit den Jahren wird hier ein Auwald entstehen.« Naturfreunde können den Panoramablick über die Elbe und ihr Hinterland genießen, den romantischen Fuß- und Radweg am Wasser nutzen und sich in der »Deichbude« informieren. »Dass hier im Zuge der Rückdeichung naturnahe Erholungsflächen geschaffen werden, ist ein großer Gewinn für unsere Elbinsel«, sagt Harald Köpke. Durch das Pilotprojekt Kreetsand



Schwarze Eiche aus der Elbe: Mooreiche entsteht aus Eichenstämmen, die über einen Zeitraum von Jahrhunderten oder Jahrtausenden im Moor oder in Sumpflandschaften gelegen haben. Die im Eichenholz enthaltene Gerbsäure verbindet sich über die Zeit mit den Eisensalzen des Moorwassers, was zur Verfärbung des Holzes führt

Foto: Harald Köpke

werde Besuchern das Zusammenspiel von Tidegeschehen und Natur eindrucksvoll vor Augen geführt: »Die Tideelbe wird erlebbar.« Dass der ewige Wechsel von Ebbe und Flut, von Überflutungen und anhaltenden Trockenphasen mit extrem niedrigen Wasserständen an der Elbe schon seit Jahrtausenden zu stetigen Veränderungen geführt hat, beweisen die uralten Baumriesen,

die bei den Baggerarbeiten in Kreetsand gefunden wurden: »Diese sogenannten Mooreichen lagen unberührt in einer Schicht aus Feinsand, die sich unter den gewachsenen Bodenschichten befand«, erläutert Harald Köpke. Dendrochronologische Untersuchungen haben ergeben, dass einer der Stämme gut 2400 Jahre alt ist. »Vermutlich sind einige der Stämme aber noch wesentlich

älter. Experten meinen, dass diese Bäume hier vor rund 12000 Jahren gewachsen sind, also kurz nach dem Ende der letzten Eiszeit.« Einige Stämme hat Harald Köpke an der Wassermühle Karoxbostel aufsägen lassen. Stammabschitte, die für das Venezianische Gatter im Mühlen-Sägewerk zu kurz waren, hat der Forstunternehmer Andreas Hünnerfauth aus Kakenstorf mit seiner mobilen Säge auf die gewünschten Maße gebracht. Das Holz hat eine fantastische Maserung und ist tief schwarz. »Damit die Mooreiche nicht reißt und zerbröseln, muss sie nun erst einmal langsam trocknen«, sagt Harald Köpke. Einige kleinere kunstvolle Objekte, die aus dem schwarzen Holz der Mooreiche entstanden sind, werden beim Adventsbasar an der Wassermühle am Sonnabend, 9. Dezember, präsentiert.





LOTHAR SPITZKE

Öfen & Kamine

Besuchen Sie unsere 500m² große Ausstellung mit attraktiven Ausstellungspreisen!



Zum Reiherhorst 13 · 21435 Stelle - Nähe Maschener Kreuz -
Mo.-Fr.: 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr · Sa.: 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Tel: 0 41 74 - 29 03 | www.spitzke-ofen.de

Lohof_{GDR}



Kaminholz · Hackschnitzel · Weidepfähle

www.lohof.de · info@lohof.de

TEAM 7

WILD AUF WILDEICHE

— It's a tree story.



nox schalen

ERLEBEN SIE DIE URSPRÜNGLICHE SCHÖNHEIT DER NATUR. MIT MÖBELN IN WILDEICHE.

BURSIAN

MÖBEL | DESIGN | NATUR

Bei der Keulahütte 1 | 21335 Lüneburg
www.moebel-bursian.de

Service über den Einbau hinaus bei Lebenstraum Küche in Hollenstedt:

»Bei uns hat Küche Tradition! Wir planen und realisieren Wohnräume schon in der dritten Generation.«

Wir planen Ihre persönliche Designküche und setzen dabei den Focus auf Werterhaltung und Langlebigkeit. Hier entsteht Ihre Küche nach Ihren persönlichen Vorstellungen. Wir sprechen über Ihre speziellen Bedürfnisse und alltägliche Gewohnheiten in Ihrem Lebensumfeld. Uns interessieren Ihre Wünsche. Bestehende liebgezeichnete Möbel und Gegenstände fügen wir in das Gesamtbild Ihrer modernen Küche harmonisch ein. Bei uns können Sie neben den Trendmaterialien auch besondere und ausgefallene Oberflächen finden.

Gerne unterstützen wir Sie auch bei Ihrer Budget- und Zeitplanung. Wir stimmen uns auf Sie ein – optimieren Funk-



tion und Design und finden für Sie Ihre ganz persönliche Lösung. Mit einem professionellen Team aus Einrichtern, Tischlern und Küchenplanern setzen wir Ihre privaten und auch gewerblichen Projekte um. Neben einer professionel-

len Beratung steht Ihnen für die Ausführung ein Gemeinschaftsnetz von Handwerkern und Dienstleistern zur Seite. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre individuelle Lebenstraum-Küche planen und verwirklichen. Jetzt mit Ihrer individuellen

und ganz persönlichen 0%-Finanzierung.

Kontakt: Lebenstraum Küche Hollenstedt

Hauptstraße 9

21279 Hollenstedt

Tel: 04165-222 707

www.lebenstraum-kueche.de

Individuell und ganz persönlich!

LebenTraum

KÜCHE
HOLLENSTEDT

DESIGN & FUNKTION

Es ist Ihre Küche. Deshalb fertigen wir sie, als wäre es unsere. Qualität bis ins Detail! Mehr unter...

lebenstraum-kueche.de



ULRICH & ULRICH

I M M O B I L I E N



Alles im Fluss – auf beiden Seiten der Elbe

Das erfahrene Team von Ulrich & Ulrich Immobilien ist seit mehreren Jahrzehnten in Hamburg und im Hamburger Umland mit seinem breiten Leistungsangebot tätig.

Daher verfügen wir bei Ulrich & Ulrich über die notwendigen Kompetenzen, die Bedürfnisse von Käufern und Verkäufern erfolgreich umzusetzen. Wir erkennen für unsere Kunden die lokalen Chancen des Marktes und die Wege für eine optimale Umsetzung. Unsere umfassende und persönliche Beratung begleitet Käufer und Verkäufer zielführend beim Erwerb und Verkauf: Somit bleibt alles im Fluss.

WWW.ULRICH-ULRICH.DE

Hamburg
040 331 611

Hittfeld
04105 555 955

Hanstedt
04184 75 04

Lüneburg
04131 969 40 41