

SENIORENPFLEGEZENTRUM
Lebenswärme
 Gemeinsam in warmer
 Atmosphäre geborgen fühlen
 Lange Stücke 2 · 29499 Zernien
 Telefon (05863) 376 7403
 Weiter Informationen unter:
www.lebenswaerme-zernien.de

Wipperaue-Kurier

Das Magazin für Land & Leute im Ostkreis Uelzen und Wendland

Nr. 2/2022 – Mai bis Juli 2022

auch online
www.wipperaue-kurier.de

Land & Leben



Lebensmittel retten! Seite 4

Land & Leute



Heimische Wolle Seite 9

Land & Kultur



Modellbahn in Bergen Seite 24

Land & Natur



Heitere Ziege, guter Käse Seite 13

Klima, Corona, Krieg

Was uns Zuversicht gibt

Wir leben in unsicheren Zeiten: Seit mehr als zwei Jahren hat uns das Corona-Virus im Griff. Und als würde die Pandemie mit all ihren Opfern und wirtschaftlichen Problemen nicht ausreichen, haben russische Truppen die Ukraine überfallen. Seitdem führt Russland einen Angriffskrieg in Europa, der hohe Opferzahlen fordert und viele Menschen in Angst versetzt. Wie können wir unserer Furcht entgegentreten und wieder Hoffnung und Zuversicht finden?

Das Jahr 2021 ging zu Ende, wie das Jahr 2022 gestartet ist: mit Katastrophen! Im Herbst 2021 bedrohte ein schwerer Vulkan- ausbruch das Leben auf der ka- narischen Insel La Palma, die Kli- maforscher errechneten, dass die globale Durchschnittstemperatur 2021 genau 1,11 Grad über dem vorindustriellen Niveau lag und 2021 damit zu den bisher sieben wärmsten Jahren zählt. Kaum war das neue Jahr ange- brochen, begann die Zahl der Co- rona-Infektionen zu explodieren. Und Russland ließ seine Truppen aufziehen. Schon im Januar 2022 befanden sich rund 150.000 rus- sische Soldaten und militärisches Gerät wie Panzer und schwere Ar- tillerie an der Grenze zur Ukraine. Fachleute befürchteten einen Ein- marsch, die diplomatischen Be- mühungen liefen auf Hochtouren. Russlands Präsident warf der NA- TO vor, sich immer weiter Rich- tung Russland auszudehnen, und verlangte Garantien, dass das Bündnis keine weiteren osteuro- päischen Staaten wie die Ukraine, Georgien oder Moldau aufnimmt. Doch damit nicht genug, stellte Putin die Eigenständigkeit der Ukraine infrage, drohte mit Atom- waffen und forderte, dass sich die NATO wieder auf den Stand von 1997 zurückentwickeln solle. Aus- sagen und Forderungen, die we- der die USA noch die Europäische Union akzeptieren konnten, denn dies würde bedeuten, dass Län- der wie Polen, Rumänien, Un- garn, Bulgarien, Litauen oder Lettland nicht mehr unter dem Schutzschirm der NATO stünden.

Für Demokratie und Freiheit! So kam es, wie im Kreml längst geplant: Trotz aller diplomati- schen Bemühungen haben russi- sche Truppen am 24. Februar die Ukraine überfallen. Seitdem tobt ein furchtbarer Krieg in Europa,

mit unzähligen Opfern und apo- kalyptischer Zerstörung. Hätte dieser Krieg verhindert werden können? Vermutlich nicht, denn es wird immer deutlicher, dass sich die russische Führung nicht wirklich vor der NATO fürchtet. Es ist stattdessen die Demokratie, vor der man in Moskau Angst hat. Außerdem: Die NATO ist kei- ne „Vertriebsgesellschaft“, die von Land zu Land reist und neue Mitglieder anwirbt. Es sind die Staaten selbst, die sich um eine Mitgliedschaft in der NATO bemü- hen. Und der Wunsch, der NATO beizutreten, entsteht bei diesen Staaten nicht aus einer Laune heraus, sondern entspringt dem tiefen Gefühl der Unsicherheit und der Bedrohung von Freiheit und Demokratie, die seit Jahren von dem großen Nachbarn Russ- land ausgeht. Mit dieser völlig veralteten, impe- rialistischen Sichtweise, dem sinnlosen Tod unzähliger Opfer und der Verwüstung der Ukraine führt Russlands Zukunft direkt in die Vergangenheit – und damit in die internationale Isolation. Dabei ist Russland ein leistungsfähiges Land mit Rohstoffen und vielen klugen Köpfen – wertvollen Res- sourcen, die nicht in sinnlosen Kriegen aufgerieben werden dür- fen. Nein, wir brauchen auch Russland, um die wirklichen Her- ausforderungen, vor denen die Menschheit heute steht, bewälti- gen zu können. Wie die Durchschnittstemperatur für das Jahr 2021 zeigt, wartet der Klimawandel nicht darauf, bis in Moskau wieder Vernunft einkehrt.

Ein Gedankenexperiment Mit Blick auf die globalen Proble- me, wie Flüchtlingskrisen und den Klimawandel, hätte Präsident Putin die große Chance gehabt, sein Land auch ohne Krieg zu ei-



Die Ukraine und Russland gelten als Kornkammern der Welt, auch viele Pflanzenöle kommen aus der Ukraine. Der Krieg könnte in ärmeren Regionen der Welt zu einer Hungersnot führen.

Foto: pixabay.com/Larisa-K

nem internationalen Sieger zu machen: Russland hätte sich an die Spitze im Kampf gegen den Klimawandel stellen können. Technologisch wäre das Land da- zu absolut in der Lage! Wenn dann der Kreml auch noch seinen Nachbarstaaten mit fried- lichen Absichten und ehrlicher Freundschaft begegnen würde, wären viele Nachbarländer si- cherlich dazu bereit, sogar einen Führungsanspruch Russlands zu akzeptieren.

Krieg schafft nur Verlierer! Leider haben noch nicht alle Staatsführer auf dem Globus ver- standen, dass im 21. Jahrhundert weder Feldherrn noch Kriege zu Ruhm und Ehre führen – sondern nur Partnerschaft, Vertrauen und friedliche Kooperation. Noch im- mer werden zu viele Konflikte mit Waffengewalt vermeintlich „ge- löst“, Minderheiten unterdrückt, Menschen aus ihrer Heimat ver- trieben oder verschleppt, wird Mädchen der Schulbesuch ver- weigert. Sicher ist, dass das Leid, das zurzeit in der Ukraine ge- schieht, schon bald auch in ande- ren Weltregionen ankommen

wird: in der traurigen Gestalt des Hungers. Experten befürchten, dass durch den Krieg die ukrai- nischen und russischen Getreidelie- ferungen ausbleiben, was die Le-

bensmittelpreise ansteigen lässt und in vielen ärmeren Regionen zu Engpässen in der Lebensmit- telversorgung führen wird.

Weiter auf Seite 3

Mehr Zeit auf der Terrasse:
Mit einer Terrassenüberdachung kein Problem!

**12 %
Frühjahrs-Rabatt**

Alles aus einer Hand: Planung-Produktion-Montage

Nelson Park
Terrassendächer und Kaltwintergärten
Servicebüro
 29591 Römstedt, Bergstraße 3
 0 58 21 / 54 26 95 - www.nelsonpark-td.de



Liebe Leserin, lieber Leser,

Millionen Menschen erleben derzeit die Schrecken des Krieges – und das mitten in Europa. Einen so offenen Konflikt hatte ich in unseren Zeiten der engen weltweiten (auch wirtschaftlichen) Vernetzung nicht mehr für möglich gehalten. Und doch lassen Menschen im Krieg ihr Leben.

So tragisch die Entwicklungen in der Ukraine sind, für die meisten Menschen geht das Leben unberührt weiter. Wir können uns glücklich schätzen, sicher in unserer schönen Heimat zu sein. Wir spüren den Krieg nur sehr indirekt, können aber direkte Hilfe leisten. Wie das geht, steht hier: www.wipperau-kurier.de/Ukraine-Hilfe.html

Vom aktuellen Weltgeschehen weg blickt der Wipperau-Kurier in seiner Sommerausgabe auch wieder vor die eigene Haustür: Sportliche Jubiläen und Turniere stehen an und unsere Region lockt zu interessanten Ausflügen. Mögen Sie sicher und gesund sein und sich am Sommer erfreuen!

Dennis Tesch

Was war los ...



Der Sturm „Zeynep“ fegte im Februar übers Land und zerstörte unter anderem „Auguste“, die über 200 Jahre alte Mühle des Suhlendorfer Handwerksmuseums..

Fotos (2): privat



Mia und Mutter Manuela freuen sich sehr über den neuen VW Caddy. In einer Spendensammlung hatten große Herzen, auch aus Kreisen der Wipperau-Kurier-Leser, 22.000 Euro für das rollstuhlgerechte Fahrzeug zusammengetragen, damit die Neunjährige mit angeborenem Handicap wieder mobil ist.

Gewinnspiel

Herzlichen Glückwunsch!

Vier Leserinnen und ein Leser des Wipperau-Kuriers haben je einen 10-Euro-Gutschein für Blumen Dietrich in Rosche gewonnen!

In unserer letzten Ausgabe stellten wir die Frage, wo Blumen Dietrich zu finden sei. Viele Antwortschreiben gingen ein und hatten die richtige Antwort – natürlich Rosche – parat.

Daher musste das Los fünf glückliche Gewinner bestimmen: Caro-

la Booß aus Clenze, Eveline Grigull aus Melzen, Brigitte Redlin aus Bad Bevensen, Christian Riesch aus Clenze und Regine Zietz aus Ostedt. Alle erhielten jeweils einen Gutschein im Wert von 10 Euro für Blumen Dietrich in Rosche.

Wir gratulieren herzlich! Alle anderen Leserinnen und Leser haben beim neuen Gewinnspiel die Chance auf eine neue Prämie. Viel Glück!

dt

meyn Grabmale

„Nichts ist mehr so wie es einmal war.
Es gab Tage, die uns endlos erschienen –
und es gab Tage, die schnell vergingen.
Doch es gab keinen Tag ohne Gedanken an Dich.
Es gibt eine Brücke zwischen den Lebenden und
den Toten: Es ist die Liebe!“

zeitlos – klassisch – kreativ – modern oder als naturbelassener Felsen

Michael Meyn • Steinmetz- und Bildhauermeister
Gr. Liederner Straße 24 • 29525 Uelzen
Telefon: 0581 2782 • E-Mail: info@meyn-stein.de • www.meyn-stein.de

Impressum

13. Jahrgang • Gegründet 2010

Verlag:

Bahn-Media Verlag GmbH & Co. KG
Salzwedeler Straße 5
29562 Suhlendorf
Telefon 05820 970 177-0
Telefax 05820 970 177-20

Eingetragen im Handelsregister

Lüneburg:
HRA 200919

persönlich haftende Gesellschafter:

Bahn-Media Verwaltungs GmbH,
Lüneburg HRB 201912

Geschäftsführer:

Christian Wiechel-Kramüller

USt-IdNr.: DE264819031

St.-Nr. 47/200/32000

Herausgeber:

Christian Wiechel-Kramüller (cwk)
(V.i.S.d.P.)

Redaktion:

Dennis Tesch (dt)
Telefon 05820 970 177-13
E-Mail: redaktion@wipperau-kurier.de

Redaktionelle Mitarbeit:

Angelika Blank (abs), Tilman Grottian
(tg), Dorothea Uhlendorf (du), Christian
Wiechel-Kramüller (cwk), Fenja
Wiechel-Kramüller

Layout: Kathrin Brommond,
Dennis Tesch

Lektorat: Dr. Regine Anacker

Anzeigen:

Helmut Dähnecke (verantwortlich)
Telefon 05820 970 177-11
daehnecke@wipperau-kurier.de

Druck:

Grafisches Centrum Cuno
GmbH & Co. KG
39240 Calbe (Saale)

ISSN 2191-2173

Urheberrechte: Nachdruck, Reproduktionen oder sonstige Vervielfältigung – auch auszugsweise und mithilfe elektronischer Datenträger – nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verlags. Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht die Meinung der Redaktion wieder. Alle Verwertungsrechte stehen dem Verleger zu. Das Copyright 2022 für alle Beiträge liegt beim Verlag.

Haftung: Für unverlangt eingeschickte Manuskripte und Abbildungen wird keine Gewähr übernommen. Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichungen kann trotz sorgfältiger Prüfung durch die Redaktion nicht übernommen werden, sofern nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig gehandelt wurde. Die Nichterwähnung von Warenzeichen bedeutet nicht, dass ein Produkt ohne rechtlichen Schutz ist.

• Grababdeckungen • Grabeinfassungen
• Nachschriften • Findlinge

Steinbildhauer
SARMANN
29525 Uelzen – Scharnhorststr. 27-29
Tel. (05 81) 53 87 Fax 746 52

Design mit Stein

• Fensterbänke • Treppen
• Arbeitsplatten • Bodenbeläge

David Schaeffler
Kfz-Meisterbetrieb

✓ Reparaturen aller Art
✓ AU für Benzin- und Dieselfahrzeuge
✓ HU jeden Mittwoch und Donnerstag
✓ Reifen- und Klimageservice

Uelzener Str. 7 • 29571 Rosche
Tel. (058 03) 1454 • Fax (058 03) 1484
E-Mail: david-schaeffler-kfz@t-online.de

MAYDRUMS

... mehr als nur Trommeln.
Schlagzeug und Percussion,
Bass, Gitarre und Zubehör.

Martin May • Gledeberg 19 • 29465 Schnega
Telefon (05842) 98 16 66 • Fax (05842) 98 16 67
E-Mail: martin@maydrums.de • www.maydrums.de

Grill STOP
...binnen un buten

Jetzt online
vorbestellen!

Grill STOP ...binnen un buten, Celler Str. 2, 29525 Uelzen

PKW
Lackierungen

Schnell,
Zuverlässig,
preisgünstig

**Autoservice
Hamann**
(0 58 44) 71 90
29459 Clenze
Zwei Linden 1-3
www.autoservice-hamann.de



PEFC zertifiziert

Dieses Produkt stammt
aus nachhaltig
bewirtschafteten Wäldern
und kontrollierten Quellen

PEFC
PEFC/04-31-1370

www.pefc.de



Die Grausamkeit des Krieges in der Ukraine, Tausende von Toten und das Ausmaß der Zerstörungen machen uns sprachlos.

Foto: picture alliance / ZUMAPRESS.com | Mykhaylo Palinchak

Fortsetzung von Seite 1

Und wir?

Trotz aller Schwierigkeiten geht es uns im Westen, in Deutschland, noch immer sehr gut. Bei uns im Land herrscht Frieden, wir stehen unter dem Schutzschirm der NATO und sind Mitglied in der Europäischen Union. Trotzdem schauen viele Menschen mit Blick auf die aktuelle Entwicklung besorgt in die Zukunft. Doch warum spiegelt sich unsere vergleichsweise gute Lage nicht in unserem Lebensgefühl wider? Weil Stimmungen nicht vom aktuellen Zustand abhängen, sondern von der wahrgenommenen Veränderung, sagt Ulrich Schnabel, Redakteur der Wochenzeitung DIE ZEIT und Autor des Buches „Zuversicht“.

Sind Sie noch optimistisch?

Schnabel geht in seinem Buch der Frage nach, wie wir uns trotz aller Schwierigkeiten einen positiven Blick auf die Zukunft bewahren können – ohne dabei der naiven Hoffnung zu verfallen, dass am Ende alles irgendwie schon gut

wird. Er unterscheidet zwischen Zuversicht und Optimismus. Der Optimist ist meist auf den Ausgang fixiert und denkt, dass sich die Dinge schon zum Guten wenden, wenn er nur fest genug daran glaubt. Klappt dann irgendetwas trotzdem nicht, dann war er eben nicht optimistisch genug. Doch seien wir ehrlich: Es gibt immer Aufgaben, Hürden und Probleme, die sich nicht einfach zur Seite schieben lassen. Der



Viktor Frankl, österreichischer Arzt, Psychiater und Auschwitz-Überlebender.

Foto: Prof. Dr. Franz Vesely

Krieg in der Ukraine ist ein drastisches Beispiel dafür. Für diese Fälle, sagt Ulrich Schnabel, brauchen wir eine andere Art von innerer Stärke: die Zuversicht. Zuversichtliche Menschen blenden Probleme nicht aus, wie dies Optimisten gern tun, sondern nehmen die Schwierigkeiten an. Dies bietet die Chance, selbst dann noch Spielräume zu finden, wenn die Dinge nicht gut ausgehen. Und sich und anderen zu helfen.

Was uns Zuversicht gibt

Zuversicht trägt damit weiter als Optimismus. Doch wie finden wir Zuversicht? Leider gibt es keinen Königsweg, zuversichtlich zu werden. Wir können aber versuchen, den Blick zu verändern, mit dem wir durch unser Leben gehen: weg von der Nabelschau und der Fixierung auf Sorgen und Nöte. Wenn wir die Perspektive wechseln, sagt Schnabel, geht es gar nicht darum, große Dinge zu verwandeln. Es seien eher die kleinen, inneren Verschiebungen, die uns und unsere Sicht auf die Situation verändern. Aufmerksamkeit kann ein erster Schritt in die-

Buchtip

Hector und die Kunst der Zuversicht

Positives Denken lässt sich lernen. Vor allem, wenn der Lehrer Hector heißt. Der einfühlsame Psychologe aus der Feder von Bestsellerautor François Lelord nimmt die Leser mit auf eine Sinnsuche, an deren Ende mehr Lebensfreude und Resilienz stehen.

Preis: 11 Euro
Umfang: 240 Seiten, Broschur
Verlag: Piper
EAN: 978-3-492-23252-4



„Es ist ein Konflikt zwischen Rechtsstaatlichkeit und dem Recht des Stärkeren, zwischen Demokratien und Autokratien, zwischen einer regelbasierten Ordnung und einer Welt der blanken Aggression. Die Art unserer heutigen Reaktion auf das Vorgehen Russlands wird die Zukunft der Weltordnung bestimmen. Das Schicksal der Ukraine steht auf dem Spiel, aber es geht auch um unser eigenes Schicksal. Wir müssen die Kraft zeigen, die in unseren Demokratien steckt; wir müssen die Macht der Menschen zeigen, die ihren unabhängigen Weg frei und demokratisch wählen. Das ist unsere Machtdemonstration.“



Ursula von der Leyen
März 2022; Rede auf der Plenartagung des Europäischen Parlaments zu Russlands Aggression gegen die Ukraine

Foto: European Union, 2021

se Richtung sein. Wenn ich im Alltag aufmerksam bin, merke ich, wenn es anderen nicht gut geht, und kann helfen. Manchmal reicht schon ein gutes Wort. Es ist eine alte Volksweisheit, dass ich, wenn ich etwas für andere tun kann, nicht nur meinen Mitmenschen helfe, sondern auch mir selbst. Denn dies lässt uns fühlen: Wir sind nicht allein, wir stehen in Beziehung zur Welt. Auch der Blick auf andere Biografien kann uns helfen, Zuversicht zu finden. Die Lebensgeschichte des öster-

reichischen Arztes und Psychiaters Viktor Frankl, der Auschwitz überlebt hat, ist ein gutes Beispiel dafür. Spaziergänge in der Natur, das Versenken in ein Hobby, Gartenarbeit oder einfach nur ein Abend mit guten Freunden – all das kann uns helfen, eine gesunde Distanz zu den eigenen Nöten und Sorgen zu gewinnen, und uns wieder Zuversicht geben. Und mit der Zuversicht gewinnen wir auch die Kraft, Schwierigkeiten zu bewältigen. cwk

Buchtip

Zuversicht

Die Kraft der inneren Freiheit und warum sie heute wichtiger ist denn je

Wie bewahrt man seinen Lebensmut, wenn sich die Welt radikal wandelt und man vielfach nur noch Gründe zur Hoffnungslosigkeit zu entdecken vermag? Ulrich Schnabel erzählt von Menschen, die selbst unter schwierigsten äußeren Bedingungen den Lebensmut nicht verloren.

Dabei geht es nicht um die naive Hoffnung, dass am Ende irgendwie alles gut werde, sondern um jene Art von Zuversicht, die sich keine Illusionen über den Ernst der Lage macht – und die uns doch in die Lage versetzt, der Angst zu trotzen und jene Spielräume zu nutzen, die sich auftun.

Preis: 22 Euro
Umfang: 272 Seiten im Hardcover
Verlag: Blessing
ISBN: 978-3-89667-513-2





MÄHROBTER. VON STIHL.

BRINGEN IHREN RASEN IN BESTFORM.

RMI 422 iMOW® MÄHROBTER

AKTION

949 €

STATT 1.039 € UVP*

EGGERS

Eggers Landmaschinen GmbH & Co. KG
Salzwedeler Straße 8 | 29562 Suhlendorf
www.landmaschineneggers.de
Tel.: 05820 9858-0



Von den rund 12,7 Tonnen Lebensmitteln, die in Deutschland jedes Jahr im Müll landen, entfallen laut Thünen-Institut über die Hälfte auf private Haushalte.
Foto: U.S. Department of Agriculture

Lebensmittelverschwendung

Viel Essen wandert in den Müll

Weltweit wird unglaublich viel Essen weggeschmissen, allein in Deutschland sind es 85 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Über die Hälfte davon entfällt auf Privathaushalte. Jeder und jede Einzelne ist gefragt, das eigene Konsumverhalten zu überdenken.

12.700.000.000 Kilogramm Essen landen jedes Jahr in deutschen Mülltonnen. Das bedeutet, jeder von uns wirft statistisch gesehen über das Jahr verteilt rund 85 Kilogramm nicht verdorbene Nahrung weg. Woraus setzt sich diese immense Zahl zusammen? Laut dem Braunschweiger Thünen-Institut, das 2019 die Studie „Lebensmittelabfälle in Deutschland“ veröffentlichte, entstehen rund 7 Millionen Tonnen davon, also 55 Prozent, in privaten Haushalten. 17 Prozent des weggeworfenen Essens entfallen auf die Verarbeitung, 13 Prozent auf die Gastronomie, 11 Prozent auf Nachernteverluste in der Landwirtschaft und 4 Prozent auf den Handel – das sind immer noch über 500.000 Tonnen. Dabei ist aber die indirekte Wirkung des Handels nicht zu unterschätzen: „Er beeinflusst sowohl die Produzenten durch hohe Qualitätsanforderungen als auch die Verbraucherinnen und Verbraucher durch Kaufanreize“, sagt Projektkoordinator Dr. Thomas Schmidt vom Thünen-Institut.

Das Gefühl trügt
Der größte Hebel zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bleibt damit der Konsument. Der empfindet sein Verhalten aber oft nicht als problematisch. So zeigte eine Umfrage des Unternehmens Movinga, dass die unglaubliche Zahl von beinahe 7 Millionen Tonnen an weggeworfenem Essen in deutschen Haushalten tatsächlich fast niemand glaubt: Die Probanden schätzten durch die Bank weg rund 50 Prozent weniger Abfälle, als tatsächlich anfielen. In anderen Ländern, etwa der Schweiz und Großbritannien, war die Diskrepanz noch höher, in Polen niedriger und in den skandinavischen Ländern sogar umgekehrt. Die Studie zeigt, dass es Aufklärungsbedarf gibt, denn auch mit Blick auf den Klimawandel muss der Lebensmit-

telverschwendung Einhalt geboten werden. Laut Thünen-Institut würde eine Halbierung der Lebensmittelabfälle in Deutschland die mit der Ernährung verbundenen Treibhausgasemissionen um fast 10 Prozent senken.

Informieren und nachdenken
Bestes Mittel dazu ist, sein Konsumverhalten zu überdenken. Nicht nur kauft man oft mehr als man braucht, aus Unwissenheit werden auch vermeintlich verdorbene Lebensmittel entsorgt. So wird etwa Essen, das das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hat, oft kurzerhand weggeschmissen. Fatal, wie die Zahlen zeigen. Einer Studie des Marktforschungsinstituts GfK zufolge gilt das besonders häufig für Milchprodukte, gefolgt von Fertig- und Tiefkühlware sowie Soßen und Getränken. Dabei könnte eine kurze Geruchs- und Geschmacksprobe in vielen Fällen zeigen, dass die Lebensmittel noch genießbar sind. Nahrung, von der ein Gesundheitsrisiko ausgehen könnte, ist in der Europäischen Union mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet.

- Nicht nur bei diesem Thema ist der Konsument angehalten, sich zu informieren. Folgende Stichpunkte helfen dabei, unnötige Lebensmittelabfälle zu vermeiden:
- gezielt für festgelegte Gerichte einkaufen,
 - Impulskäufe vermeiden,
 - Transportschäden von empfindlichen Produkten vermeiden,
 - auf richtige Lagerung achten,
 - Reste aufheben und später essen,
 - Lebensmittelereste in anderen Gerichten verarbeiten,
 - übrige Lebensmittel teilen.

Mehr als
12
Millionen Tonnen
Essen werden
pro Jahr
weggeworfen

counter sowie diverse Bäckereien und Landwirte Teil der Aktion. „Wir bekommen so viele Lebensmittel zur Verteilung, das ist alleine nicht machbar“, erklärt Hansl, die selbst ein wenig erstaunt darüber war, wie viel Nahrung ansonsten weggeworfen wird. „Wir nehmen also niemandem etwas weg“, betont Hansl, die in keiner Weise als Konkurrenz zur Tafel steht. „Auch dieser wunderbare Verein kann nicht alles abholen und verteilen, was übrig ist.“ Zusammen mit ihrer langjährigen Freundin Mandy Nitsche aus Uel-

Lebensmittelrettung im Landkreis Uelzen
Nichts für die Tonne

„Wer übrig hat, gibt, wer braucht, der nimmt“ – mit diesem einfachen Prinzip sollen auch im Landkreis Uelzen Lebensmittel vor der Müllhalde gerettet werden. Dazu haben sich mittlerweile über 1000 Privatpersonen in der Facebook-Gruppe „Lebensmittelrettung – LK Uelzen“ vernetzt und bieten sich gegenseitig noch genießbare Lebensmittel an. Seit gut einem halben Jahr hat die Aktion erheblich an Fahrt aufgenommen, nicht zuletzt dank Sabrina Hansl aus Batensen. „Es ist schön zu sehen, wie viele Menschen sich mit dem Thema Lebensmittelverschwendung beschäftigen und etwas dagegen tun wollen“, freut sich die 29-Jährige. Die zweifache Mutter engagiert sich sehr, seit sie einen toten Wohnungslosen aufgefunden hatte, der massiven Nahrungsmangel aufwies. Dass in Deutschland jemand verhungert, während Tonnen an Lebensmitteln in den Müll wandern, wollte sie nicht länger akzeptieren.

Abgesehen davon ist Lebensmittelverschwendung in Zeiten des Klimawandels ein Unding.

„Ich bin einfach in den Edeka in Rosche marschiert“, erzählt Hansl von den Anfängen ihrer Mühen. Die Betreiberin Dorette Belitz war sofort begeistert davon, Lebensmittel wegzugeben, statt sie wegzuworfen. Mittlerweile sind noch andere Supermärkte und Discounter sowie diverse Bäckereien und Landwirte Teil der Aktion. „Wir bekommen so viele Lebensmittel zur Verteilung, das ist alleine nicht machbar“, erklärt Hansl, die selbst ein wenig erstaunt darüber war, wie viel Nahrung ansonsten weggeworfen wird. „Wir nehmen also niemandem etwas weg“, betont Hansl, die in keiner Weise als Konkurrenz zur Tafel steht. „Auch dieser wunderbare Verein kann nicht alles abholen und verteilen, was übrig ist.“ Zusammen mit ihrer langjährigen Freundin Mandy Nitsche aus Uel-



Sabrina Hansl setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein. In Suhldorf steht ein Verteilhäuschen ihrer Initiative.
Foto: dt

zen und vielen weiteren Helfern wird so viel Essen gerettet wie möglich. Nitsche übernimmt dabei die inzwischen nötige Koordination. „Es fällt so viel an, dass wir Schichtpläne für die Freiwilligen brauchen“, erklärt Hansl weiter, „schließlich müssen Abholungen und Ausgaben organisiert werden.“ Die Ausgaben finden mittwochs um 16 Uhr bei der AWO in Bad Bevensen und freitags oder samstags in „Beck’s Schlemmershop“ in Uelzen statt. In Suhldorf steht ein Holzhäuschen auf dem Gelände der Marienkirche, in dem unverderbliche Lebensmittel gelagert werden, an denen sich jeder bedienen darf. „Das alte Spielhäuschen wurde vom Küster wetterfest gemacht“, freut sich Hansl, auch hat die Kirchengemeinde der nötigen Lichtinstallation zugestimmt. „Das Angebot wird gut angenommen, wie wir beim wöchentlichen Aufstocken sehen“, sagt Hansl. Die gute Nachfrage lässt auf mehr Unterstützer hoffen, die ihr Konsumverhalten nachhaltig verändern.

INFO

Kontakt

Lebensmittelretter und solche, die es werden wollen, können hier Kontakt zur Initiative aufnehmen:

Facebook: einfach der Gruppe „Lebensmittelrettung – LK Uelzen“ beitreten
E-Mail (ohne Bindestrich): lebensmittelrettunguelzen@gmx.de

Sabrina Hansl, selbst studierte Biologin und Volkshochschullehrerin, will dafür die Initiative weiter vorantreiben und strebt auch eine Vereinsgründung an. Sie möchte außerdem Ökotrophologie – eine Mischung aus Ernährungs- und Haushaltswissenschaft – studieren und mit Rezepten und vielleicht einem Buch Aufklärungsarbeit leisten. Demnächst könnten auch Feldfrüchte gerettet werden. „Ideen haben wir viele“, sagt Hansl, „es wird weitergehen.“
dt

INFO

Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht Verbrauchsdatum!

In der EU ist die einheitliche Kennzeichnung von Lebensmitteln klar geregelt. Die entsprechende Verordnung definiert Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum:

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine Eigenschaften behält. Dies kann etwa die Knusprigkeit eines Kartoffelchips sein. Nach Erreichen des MHD ist diese dann nicht mehr seitens des Herstellers garantiert. Verdorben oder ungenießbar ist das Lebensmittel danach aber nicht!

Anders das **Verbrauchsdatum**: Nach Ablauf desselben gilt ein Lebensmittel in mikrobiologischer Hinsicht als nicht sicher, was bedeutet, dass es die Gesundheit beeinträchtigen kann. Sensible Lebensmittel, wie frisches Fleisch oder Fisch, sind mit dem Verbrauchsdatum ausgestattet.

Einige Lebensmittel sind von der Kennzeichnung befreit, unter anderem Nichtverarbeitetes wie Obst, alkoholische Getränke ab 10 Volumenprozent und Speisesalz.



Die erste Hanse-Werkstatt nutzten die Uelzener, um sich beim ISEK einzubringen. Foto: Hansestadt Uelzen

Integriertes Stadtentwicklungskonzept

Uelzen macht sich zukunftsfit

Wie wird 2035 in Uelzen gelebt, gearbeitet und genossen? Mit dieser Frage beschäftigt sich die Stadt nun ausführlich. Bald soll ein Integriertes Stadtentwicklungskonzept stehen.

Klimawandel, Mobilitätswende und der demografische sowie digitale Wandel sind die großen Herausforderungen der Zukunft. Die Hansestadt Uelzen will daher ein Integriertes Stadtentwicklungskonzept (ISEK) erstellen, das alle Facetten der künftigen Stadtentwicklung betrachtet. Bis Ende 2022 soll das Strategiepapier „Uelzen 2035+“ fertiggestellt sein. Ein ISEK ist eine Gesamtstrategie und damit Richtschnur für das zukünftige Planen, Entscheiden und Handeln der Stadt. Es ist außerdem eine wichtige Voraussetzung, um Fördergelder zu bekommen. Alle prägenden Themen der Stadtentwicklung wie auch Ressourcenschonung und Flächennutzung, Wandel in Konsum und Wirtschaft, Bildung und Kultur sowie Mobilität fließen in das Konzept ein, ebenso die Frage, wie Großprojekte – etwa der Hafen Ost oder die Autobahn 39 – die Stadt beeinflussen. Dazu wurde im Herbst letzten Jahres eine große Online-Befragung durchgeführt. Die Bürger sollten Lieblingsorte in der Stadt, aber auch

Schwachstellen benennen. Unter dem Label „Hanse-Werkstatt“ finden Workshops statt, bei denen Bürgerinnen und Bürger, Vertreter der Stadt und der Kommunalberatung „Complan“ aus Bielefeld, die den ISEK-Prozess begleitet, zusammenkommen. Die erste Möglichkeit zum Austausch war bereits im Oktober 2021 auf dem Herzogenplatz gegeben. „In den Gesprächen ist deutlich geworden, dass die Uelzener ihr Umfeld sehr genau beobachten und zukunftsorientiert denken: Immer wieder genannte Aspekte betrafen die Attraktivität und Entwicklung ihres Wohnumfelds, die Mobilität und die Innenstadt. Für viele war auch der Klimaschutz ein besonderes Anliegen“, berichtet Wolf Wunderling, Projektleiter der Hansestadt. Zwei weitere Hanse-Werkstätten sollen in diesem Jahr folgen. Auch wird eine Kinder- und Jugendbeteiligung angestrebt. „Uns ist es ein besonderes Anliegen, auch die Meinungen und Vorschläge dieser jungen Zielgruppe zu berücksichtigen“, so Wunderling. Immerhin sind sie

die Stadtbewohner und -nutzer der Zukunft. Mit gezielt konzipierten Workshops soll geklärt werden, wie Teenager und Grundschüler die Stadt wahrnehmen und was sie sich wünschen. Auch sollen Stadtrundgänge live und vor Ort wichtige Fragen klären. Genaue Termine gibt die Stadt dazu noch bekannt. Des Weiteren wurden Arbeitsgruppen gebildet, die sich mit den fünf folgenden Themenfeldern beschäftigen:

- Wohnen und Wohnumfeld;
- Kultur, Freizeit, Tourismus;
- Handel, Gewerbe, Wirtschaft;
- Natur-, Land- und Forstwirtschaft;
- Soziales und Bildung.

Die Gruppen bestehen aus regionalen Experten und Einwohnern, die im regen Austausch stehen. Ende letzten Jahres kamen sie bereits zweimal zusammen, weitere Sitzungen in diesem Jahr sollen folgen. Die ersten Ergebnisse der Arbeitsgruppentreffen werden ausgewertet und fließen in den weiteren Prozess ein. So sollen im fertigen ISEK konkrete Ziele und Aufgaben für alle Themenfelder formuliert werden, um die Hansestadt Uelzen für die Zukunft fit zu machen. dt

expert Hanse-Verbund in Uelzen

Alles neu mit Show-Wohnung

In Uelzen entsteht etwas in Deutschland Einmaliges: Peter und Philipp Meinecke bauen in ihren Elektrofachmarkt eine Show-Wohnung ein. Mit der Idee ging Philipp Meinecke, der zusammen mit seinem Vater den expert Hanse-Verbund führt, schon eine Weile schwanger. In der rund 60 Quadratmeter großen Wohnung mit funktionierender Küche sollen aktuelle Technik-Lösungen vorgestellt werden. Heutzutage sei alles vernetzt, das könne man nicht mit einem ausgepackten Gerät auf einem Regal darstellen. In der Show-Wohnung könnten Lösungen fürs Homeoffice ebenso gut vorgestellt werden wie alles rund ums Smart Home: Energieoptimierung, Lichtsteuerung,

Alarmtechnik und mehr. Am Wochenende kann sich Philipp Meinecke auch Kochvorführungen vorstellen. Der gesamte expert-Standort Uelzen wird derzeit für rund eine Million Euro umgebaut. Die Ware soll attraktiver und aktiver präsentiert werden. „Erlebnishandel“ nennt Peter Meinecke als Schlagwort. Man wolle sich auf das fokussieren, was der Online-Handel nicht leisten kann: Erfühlen und Ausprobieren der Technik, Einladen zum Entdecken und besonders die persönliche Beratung. Dafür wird der Service-Bereich ausgebaut, bequeme Sessel sollen mit Wohlfühl-Atmosphäre zum Kaffee-Gespräch mit dem expert-Berater einladen. Das Dienstleis-

tungskonzept umfasst nicht nur die Kaufberatung, sondern auch die Installation oder Einrichtung eines Gerätes sowie die Einweisung in die Handhabung. Bei der Planung des Umbaus stand dem Geschäftsführer-Duo ein Experte zur Seite, aber auch die Mitarbeiter wurden eng mit einbezogen. Einige Segmente werden aus dem Sortiment verschwinden, andere werden größer oder kleiner. Der ganze Wandel wird unter laufendem Betrieb vollzogen. Eine Anstrengung, die sich langfristig auszahlt, sind sich Meineckes sicher. Auch unter Umweltaspekten: Im Zuge des Umbaus findet auch eine energetische Modernisierung statt und die hauseigene Fotovoltaikanlage wird erweitert. dt

Lieblingsgerichte

Gedünsteter Lachs mit Spinat und Rosinen

Dieses Rezept ist einmal mehr ein Beispiel dafür, dass ein altbekanntes heimisches Gemüse eine mediterrane Geschichte hat. In Deutschland wurde Spinat erst im 16. Jh. genutzt. Zuerst in Vorderasien angebaut, gelangte das vitaminreiche Blattgemüse im frühen Mittelalter nach Spanien. Von dort aus verbreitete sich der Anbau in ganz Europa.

Die Süß-Scharf-Kombination findet sich bereits im ersten Kochbuch der Geschichte, das der römische Feinschmecker Apicius im 1. Jh. v. Chr. zusammengestellt hatte.

In den 50er Jahren wurde Spinat durch die Comic-Figur Popeye berühmt, der durch Spinat zu Wunderkräften kam. Wegen der angeblichen gesundheitlichen Wirkung - vor allem auf die Muskelentwicklung - wurde damals so manches Kind genötigt, Spinat zu essen.

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 - 800 g Spinat (frisch oder tiefgekühlt)
- 120 - 150 g Rosinen
- 4 Scheiben Lachsfilet
- ca. 300 g Bandnudeln
- evtl. 1/2 - 1 Becher Sahne
- 1 Handvoll Pinienkerne
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- etwas Zitronensaft
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Oliveöl

Zubereitung:

Rosinen in warmem Wasser einweichen. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten. Frischen Spinat waschen (tiefgekühlten auftauen), abtropfen lassen und in Olivenöl dünsten. Knoblauchzehe mitdünsten, die aufgeweichten Rosinen und die Gewürze dazu geben. Das Ganze auf mittlerer Flamme köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Der Spinat soll nicht zu trocken sein. Wer es üppiger mag, kann den Spinat auch in Sahne dünsten. Auch hier gilt: köcheln lassen, bis die Sahne eingedickt ist.

Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Lachs-scheiben mit etwas Zitronensaft beträufeln und in Olivenöl insgesamt rund 4 - 6 Minuten bei mittlerer Temperatur braten.

Alle Zutaten auf einem Teller anrichten und mit geriebenen Zitronenschalen garnieren.

Text und Foto: abs



Tel.: 05821 5776
www.jod-sole-therme.de



INFO Ukraine-Krieg: Jeder kann helfen!

Protestieren, spenden, helfen – um den Menschen in und aus der Ukraine zu helfen, kann jeder etwas tun. Auch Kleinigkeiten können das Leid der Betroffenen und Geflüchteten mindern.

Auf unserer Webseite finden Sie eine Zusammenstellung und nützliche Links zum Thema Hilfe:

www.wipperau-kurier.de/Ukraine-Hilfe.html

KURVE Wustrow

Nein zu Krieg und Aufrüstung!

Die KURVE Wustrow und das Antimilitaristische Bündnis Wendland demonstrierten auf Kundgebungen gegen den Krieg in der Ukraine und informierten. Ursprünglich geplant war jedoch die feierliche Eröffnung des neuen Tagungshauses.

Eigentlich sollte der März ein freudiges Ereignis für die KURVE Wustrow werden, schließlich wollte man das neue Tagungshaus eröffnen. Seit März 2021 wird der Treffpunkt des „Bildungs- und Begegnungsstätte für gewaltfreie Aktion e. V.“ in der Wustrower Kirchstraße saniert, die beiden Nachbargebäude werden umgebaut. In einer ehemaligen Bäckerei entsteht dank neu eingezogener Stahlträger ein großer Saal. Die energetische Sanierung des denkmalgeschützten Fachwerkbauwerks ist eine besondere Herausforderung, aber fast alle offenen Fragen seien bereits mit der

Denkmalschutzbeauftragten geklärt.

Im Juni war die Fassade fertig, im September fand ein Fest mit Baustellenbegehung statt, zu dem mehr als 80 interessierte Gäste kamen. Es folgten der weitere Innenausbau und die Hoffnung auf eine baldige Eröffnung – doch der Krieg in der Ukraine überschattete diese Fortschritte.

Zusammen mit dem Antimilitaristischen Bündnis Wendland demonstrierten die in der KURVE engagierten Menschen unter dem Motto „Nein zu Krieg und Aufrüstung“ gegen Russlands Überfall. An mehreren Samstagen kamen

Dutzende Demonstranten in Lüchow zusammen, um gemeinsam gegen Gewalt zu stehen. Die KURVE trug mit Redebeiträgen zur Aufklärung bei.

Gesa Bent verlas Stimmen der vom Krieg Betroffenen. Menschen aus ukrainischen Partnerorganisationen meldeten sich aus der belagerten Stadt Mariupol: „Seit zehn Tagen sitzen hier 400.000 Einwohner*innen fest. Wir unterstützen, wie wir können – aber Hilfslieferungen mit Wasser, Nahrungsmitteln und Medizin werden durch Angriffe auf Lieferungen unmöglich gemacht.“ Weitere Stimmen aus Kiew, aber auch aus Belarus und Russland zeigten ähnlich schreckliche Bilder und rufen gleichzeitig zum Widerstand auf. Darauf reagiere die russische Polizei allerdings „nicht zimperlich“, schlage Festgenommenen und setze auch Elektroschocker ein.

Jochen Neumann sprach über „Soziale Verteidigung“. Er nannte den Kapp-Putsch von 1920 und den Rheinkampf von 1923 als historische Beispiele für gewaltlosen Kampf gegen in- und ausländische Aggressoren. Auch in Russland gebe es eine Protestbewegung. Die vielen Zivilisten, die in den Städten der Ukraine – zum Beispiel in Kherson, Nova Kachovka oder Berdyansk – die Straßen blockieren, üben zum Teil ebenfalls gewaltfreien Widerstand.



Gewaltfrei gegen den Krieg demonstrieren: Jeden Samstag gab es Kundgebungen zum Ukraine-Konflikt.
Foto: KURVE Wustrow

Migrationsberatung in Rosche

Helfen zu helfen

Der Krieg in der Ukraine zwingt viele Menschen zur Flucht. Auch in unserer Region finden Familien einen sicheren Hafen. Das bedeutet auch deutlich mehr Arbeit für Migrationsberaterin Sonja Hanke vom CJD Göddenstedt, die dringend noch ehrenamtliche Hilfe sucht.

„Derzeit bin ich voll ausgelastet“, sagt Sonja Hanke. Der Migrationsberaterin des CJD Göddenstedt für die Samtgemeinde Rosche war nie langweilig, schließlich sind ihre Aufgaben vielfältig. Hanke hilft Menschen mit Migrationsgeschichte unter dem Motto „Hilfe zur Selbsthilfe“. Dazu gehört alles – von der Vermittlung von Sprachkursen bis hin zur Beratung bei Alltags-, aber auch psychischen oder gesundheitlichen Problemen. Die Migrationsberatung des Christlichen Jugenddorfwerk Deutschland (CJD) beinhaltet aber auch die Inklusion, etwa durch Vermittlung an Vereine. All dies und mehr macht Hanke weiterhin, hat jetzt aber plötzlich deutlich mehr Menschen zu betreuen, da die Geflüchteten aus der Ukraine, die in der Samtgemeinde ankommen, auch Hilfe benötigen. „Es ist nicht damit getan, jemandem eine Wohnung zuzuteilen“, sagt sie. „Man muss die Menschen bei der Hand nehmen, gerade im ländlichen Raum.“ Neben Erklärungshilfen bei Anträ-

gen gehört auch die Begleitung zu medizinischen oder behördlichen Terminen dazu. „Wir suchen sozusagen ehrenamtliche Paten und Patinnen für die Geflüchteten“, erklärt Hanke, „und Unterstützung für Unterstützende“. Es gehe dabei nicht nur um Hilfe bei konkreten Problemen, sondern auch darum, positive Erlebnisse zu schaffen. Spielkreise seien da eine tolle Sache, da die Kindergärten derzeit voll sind und keine Betreuung anbieten können. Ganz dringend werden aber Dolmetschende gesucht. Gefragt sind Ukrainisch-, aber auch Russisch-Kenntnisse. „Viele Geflüchtete kommen aus dem Osten der Ukraine und sprechen russisch“, sagt Hanke. Auch ehrenamtliche Angebote zum Deutschlernen sind willkommen. Ein lockerer Gesprächskreis ist schon hilfreich. Es muss kein professioneller Kurs sein.

Es flüchten aber auch Menschen vor dem Krieg, die schon in die Ukraine migriert sind. „Es kommen auch Leute, deren Ehepart-



Migrationsberaterin Sonja Hanke braucht noch ehrenamtliche Verstärkung.
Foto: CJD Göddenstedt

ner aus der Ukraine sind oder die aus anderen Gründen dort eine dauerhafte Aufenthaltsgenehmigung haben“, erklärt Hanke weiter. „All diese Menschen sind willkommen und brauchen auch Unterstützung.“

Wer sich einbringen möchte, sollte offen sein und auch gut nonverbal kommunizieren können. Besonders gut vorbereitet ist man mit einem Online-Kurs für Ehrenamtliche vom Netzwerk für traumatisierte Flüchtlinge in Niedersachsen e. V. (NTFN).

Interessierte wenden sich mit ihren Kontaktdaten per Mail an: willkommen.rosche@cjd-goeddenstedt.de



Abkühlung in der Region

Rosenbad Bad Bevensen
Eckermannstraße 6
29549 Bad Bevensen

Sommerbad Wieren
Ernst-Rust-Straße 13
29559 Wieren

Waldemar Ebstorf
Hans-Rasch-Weg 1
29574 Ebstorf

Waldbad Bad Bodenteich
Am Waldbad 1
29389 Bad Bodenteich

Sommerbad Stadensen ISO
Sportweg | 29559 Wrestedt

Freibad Bergen
Breite Straße 99
29468 Bergen

Freibad Clenze
Am Freibad 2 | 29459 Clenze



Fotos: cwk



Der Reitverein Suhlendorf und Umgegend lädt wieder auf den Waldreitplatz ein. Gefeierte werden die Suhlendorfer Pferdetage mit Jubiläum. Foto: Schwarz

100 Jahre Reitverein Suhlendorf

Jubiläum im Wald

Im Jahr 1922 wurde der Reitverein Suhlendorf u. U. (und Umgegend) gegründet, um seinerzeit der bäuerlichen Jugend Gelegenheit zu sportlichem Wettkampf zu bieten. Die Gründung jährt sich in diesem Jahr zum hundertsten Mal.

Den Anspruch, Gelegenheit zu sportlichen Wettkämpfen zu bieten, hat der heutige Reitverein Suhlendorf immer noch. Das Angebot hierzu bezieht sich allerdings nicht mehr auf eine bestimmte Gruppe, sondern ist vom Verein breitensportlich und basisorientiert ausgerichtet.

Das am 15. August 1925 erstmals ausgerichtete Turnier wurde noch auf Getreidestoppeln durchgeführt. Seit 1954 findet das Suhlendorfer Reitturnier auf dem heutigen Waldreitplatz statt und ist mittlerweile unter dem Namen „Suhlendorfer Pferdetage“ etabliert. In diesem Jahr werden die Leistungsprüfungen der Suhlendorfer Pferdetage an drei Tagen vom 17. bis 19. Juni stattfinden. Mit großem Aufwand haben Mitglieder und Freunde des Vereins den Reitplatz auf Vordermann gebracht, sodass dieser, dem Jubiläum gerecht werdend, glänzt wie nie zuvor. An diesen drei Tagen wird bodenständiger Breitensport bis zu Klasse M geboten.

Der Vorstand hatte sich bewusst dagegen entschieden, zum Jubiläum ein Turnier unter dem Motto „höher, schneller, weiter“ zu kreieren, sondern dafür, bei den eigenen Wurzeln bodenständig zu bleiben und dieses auch bewusst so vorzuleben. Nichtsdestotrotz werden die Suhlendorfer Pferdetage durch ein besonderes Rahmenprogramm begleitet, das am Sonntagmittag durch den offiziellen Festakt zum 100-jährigen Bestehen gekrönt wird.

Der Reitverein lädt alle Bürgerinnen und Bürger aus der gesamten Region (Umgegend) ein, das besondere Ambiente des Waldreitplatzes mit tollem Sport und einem hervorragenden Rahmenprogramm – unter anderem mit einer „kulinarischen Meile“ – zu erleben und zu genießen. Jeder, der den Reitplatz einmal besucht hat, war bezaubert von der einmaligen Ausstrahlung des harmonisch in die pure Natur eingebetteten Reitplatzes – überzeugen Sie sich selbst!

Über 100 Jahre Fußball in Suhlendorf

Bunter Tag beim TSV

Am 16. Juli 2022 richtet der TSV Suhlendorf einen Fußballtag aus. Dieser wird von einem bunten Rahmenprogramm für Kinder begleitet und wird am Abend mit einer Zeltfete ausklingen.

Da das Jubiläum zum hundertjährigen Bestehen im Jahr 2020 aufgrund von Corona ausgefallen ist, hat sich der Vorstand des Vereins zu einer Neuauflage des Fußballtags entschieden. Ab 11 Uhr

wird auf dem Vereinsgelände ein Programm für Groß und Klein geboten. Nach der offiziellen Eröffnung des Aktionstages wird es einen „Fußball-Drei-Kampf“ geben, bei dem sich die Fußballer der ersten Herrenmannschaft sowie Gastmannschaften in drei verschiedenen Disziplinen miteinander messen müssen. So wird beispielsweise ein Menschenkicker

zum Einsatz kommen. Ab 15 Uhr wird das „Spiel der Legenden“ eingeleitet, bei dem es ein Wiedersehen mit ehemaligen Spielern geben wird, die gegen die aktuellen Spieler auflaufen werden.

Parallel zum Fußballtag wird ein Programm für Kinder geboten, die sich unter anderem an einem Spielmobil oder beim Bubble Soccer austoben können. Und wer sich am 16. Juli nicht sportlich betei-

ligen möchte, kann bei Kaffee und Kuchen den Kindern und den Fußballern zuschauen. Am Abend wird der Tag mit einer Zeltfete auf dem Vereinsgelände verabschiedet.

Alle Interessierten, Freunde und Mitglieder sowie Ehemalige des Vereins sind herzlich eingeladen, einen ereignisreichen Tag beim TSV Suhlendorf zu verbringen.



Der neu gewählte Vorstand – Patrick Krebel (v. l.), Jörn Zahrt, Moritz Gröfke, Lisa Feuerherdt, Dennis Podleska und Philipp Karl – freut sich auf einen bunten Tag am 16. Juli.

Foto: privat

ADVERTORIAL

Freibad Rosche

Spiel und Entspannung

Das Freibad Rosche bietet seinen Besuchern eine ganz besondere Atmosphäre. Mit seinem abgerundeten Angebot für Groß und Klein hat es im Landkreis auch schon über die Gemeindegrenzen hinaus Fans gefunden. Das Familienbad in der Schulstraße in Rosche ist kinderfreundlich und seit der umfassenden Renovierung 2019 barrierefrei. Die Kleinen freuen sich über die Spielgeräte zum Toben und natürlich über das Plansch- sowie Nichtschwimmerbecken mit großer Rutsche. Die größeren Kinder und die Erwachsenen können sich im großen Schwimmbecken verausgaben und ihre Bahnen ziehen oder abtauchen. Die Wassertemperatur beträgt dabei dank Heizungsanlage immer angenehme 26 Grad Celsius.

Auch neben dem Becken kann man aktiv werden: Zahlreiche sportliche Betätigungen werden angeboten, darunter Fußball, Badminton und Beachvolleyball. In einem weiteren Bereich stehen Kicker und Tischtennisplatte bereit. Nach der Bewegung kann man sich am Kiosk eine kleine Stärkung gönnen. Wer es ruhiger angehen will, der kann es sich einfach auf der großen, grünen Liegewiese bequem machen oder einen der angebotenen Liegestühle in Anspruch nehmen. So bietet das Freibad Rosche etwas für jeden Geschmack. Seit dem 1. Mai sind die Tore zum Familienbad wieder zu den bekannten Zeiten geöffnet: Freitags bis mittwochs von 9 bis 19.30 Uhr und donnerstags von 9 bis 17.30 Uhr. dt

Jod-Sole-Therme Bad Bevensen

Fit in den Sommer

Der Sommer 2022 setzt noch einmal den Startschuss für gute Vorsätze. Die Jod-Sole-Therme möchte einfache Vorsätze ans Herz legen, die leicht umzusetzen sind. „Schon ein paar Kleinigkeiten können Wunder für Körper und Geist tun: Stress wird gemindert, wir fühlen uns besser, entspannter und zufriedener“, so Torsten Krier, Geschäftsführer der Kurgesellschaft Bevensen GmbH. Regelmäßiger Sport oder Bewegung in Kombination mit frischer Luft ist jeden Tag aufs Neue eine reine Wohltat und hält fit, stärkt das Herz, durchblutet das Gehirn, stärkt das Immunsystem, baut Stress ab und macht glücklich. Besonders gut beraten ist man in der Jod-Sole-Therme: „Bewegung in unserer Jod-Sole tut der Seele, aber auch dem Körper gut. Ob

Haut, Muskulatur, Gelenke, Herzkreislaufsystem oder Atmungsorgane: Der gesamte Körper profitiert immens von einem Bad bei uns in der Therapie“, erklärt Carsten Fuchs, medizinischer Bademeister.

Das Wasser der Jod-Sole-Therme Bad Bevensen wirkt direkt auf die Gesundheit. Bad Bevensen ist das einzige Mineralheilbad in der Lüneburger Heide. Hier werden Wellness, Entspannung, Gesundheitsvorsorge und Erholung auf einzigartige Weise kombiniert. Das große Thermal-Freibecken lädt ebenso zum Schwimmen ein wie das Vital-, das Gesundheits- und das Entspannungsbecken in jodhaltiger Thermalsole mit einer Wassertemperatur zwischen 32 und 35 Grad Celsius. Das Baden in diesem Heilmittel beansprucht das Regelsystem des Kör-



Ein Besuch in der Jod-Sole-Therme ist eine Wohltat für Körper und Geist.

Foto: Jod Sole Therapie

pers. Mit ihrem Salzgehalt löst die Sole einen osmotischen Reiz auf der Haut aus. Dabei wird der Haut Wasser entzogen, was zu einer Veränderung in der Mineralzusammensetzung der Haut führt. Außerdem locken die großzügige Saunalandschaft sowie der Spa- und Wellnessbereich nach Bad Bevensen – ein Besuch lohnt sich!

Hanna Winter aus Uelzen

„Ich schäme mich als Europäerin“

Corona-Welle und Ukraine-Krieg dominieren die Berichterstattung, doch auf dem Mittelmeer wird weiter gestorben – es ist die tödlichste Fluchtroute der Welt. Hanna Winter aus Uelzen war auf dem Seenotrettungsschiff „Sea-Eye 4“ und rettete mit ihrer Crew innerhalb von 48 Stunden in sieben Einsätzen rund 800 Menschen vor dem Ertrinken.

In dicken, orangefarbenen Überlebensanzügen watscheln 16 Teilnehmende des Basic Safety Trainings über das Gelände der Rostocker Schifffahrtsschule. An diesem Januartag geht es bei vier Grad Wassertemperatur in die Ostsee – Seenot simulieren. Die Sicherheitsschulung richtet sich an alle Berufe auf See. Am Hafenbecken bin ich mit Hanna Winter verabredet.

Jemand winkt mir mit großen Drei-Finger-Fäustlingen zu. Nun erkenne ich sie. Auch Hanna steckt bis über den Kopf in einem ungelinken Neoprenanzug. Hanna kommt nicht aus der Seefahrt. Sie wuchs in Uelzen auf und ist ausgebildete Hauswirtin.



Hanna Winter ist in Uelzen aufgewachsen. Mittlerweile rettet sie Menschen in Seenot aus dem Mittelmeer.

Foto: Hugo Le Beller

schaftliche Betriebsleiterin. Nach neun Jahren kündigte sie ihren Job in einem katholischen Bildungszentrum und wagte den Schritt in die humanitäre Arbeit. „Ich weiß noch genau, wie ich am Samstag meinen Büroschlüssel abgab und am Montag in Palermo war“, erzählt sie. Das war im August 2021. Zwei Missionen der Hilfsorganisation Sea-Eye e. V. begleitete sie als Köchin, um Flüchtenden in Not vor der Küste Libyens zu helfen.

Ihre zweite sechswöchige Fahrt war so dramatisch, dass die Tagesschau am 7. November 2021 darüber berichtete. Völlig überfüllt erreichte die „Sea-Eye 4“ mit rund 800 Überlebenden den Hafen von Trapani auf Sizilien. Offiziell ist das NGO-Schiff für 200 Personen ausgelegt. Zurück in Deutschland kärcherte sie tagelang die Terrasse ihrer Eltern. Auf dem Schiff wurde viel gekärchert. Zu Hause machte sie weiter. Drei Wochen brauchte die 31-Jährige, um wirklich zu realisieren, was passiert war.

„Und zieh, und zieh“, brüllen zwei Kursleiter vom Motorboot. Hanna steht auf dem Rand der falsch herum liegenden Rettungsinsel. Sie ist eine kleine, zierliche Frau. Der Anzug ist zu groß und hat undichte Stellen. Sie kämpft mit den Seilen, greift nach, nimmt all ihre Kraft zusammen. „Ja-woll!“ Die Insel kippt.

Nach dem Kurs fahren wir ins Hostel. „In den 40 Stunden zuvor hatten wir sechs Einsätze. 397 Personen waren schon bei uns an Bord.“ Hanna berichtet von der Nacht auf den 4. November. „Wir hatten alle Hände voll zu tun. Die Menschen sitzen tagelang in Booten, sind dehydriert, leiden an Verbrennungen durch das Gemisch aus Benzin und Salzwasser und bekommen Panikattacken. Die Gesichter und das Elend der Menschen werde ich nie vergessen. Mit der zweiten Köchin bereitete ich die Mahlzeiten zu – meist Reis oder Couscous. Wir waren also schon mehr als überlastet, als die Meldung eines sinkenden doppelstöckigen Holzbootes hereinkam.“ Manchmal ringt Hanna nach Worten. Sie hat selbst einen Freund, der 2015 aus Syrien über die Seeroute nach Griechenland flüchtete. Beim ersten Versuch kenterte er. Glücklicherweise so nah an der Küste, dass er zurückschwimmen konnte.

„Latten brachen. Es knarrte furchtbar. Mir wurde bewusst, dass das die schlimmste Katastrophe meines Lebens werden könnte“, berichtet Hanna weiter. „Wasser drang ein. Ich merkte, wie ich selbst immer mehr in Panik verfiel. Ich fing an zu zittern und zu weinen. Bis heute ist mir nicht klar, wie ich es schaffte, mich wieder zu sammeln. Im völligen Chaos kamen in weniger als 20 Minuten weitere 450 Personen zu uns an Bord.“

„Wie schaffst du diese Arbeit?“, frage ich sie.

Hanna: „Nach dieser Nacht hatte ich Albträume. Heute kann ich aber sagen, dass es mir gut geht. Mir hilft mein Glaube sehr. Manch-



Der Verein Sea-Eye rettet in Seenot geratene Flüchtende aus dem Mittelmeer.

Foto: Nici Wegener

mal habe ich mich in den Kühlraum verkrochen. Sauber machen, Vorräte sortieren, Essen planen. Oder ich ging aufs Deck und schaute die Menschen an. Das Strahlen der Kinder gab mir wieder Kraft.“

Hanna berichtet von zwei kleinen Mädchen aus Eritrea, die eine flugunfähige Taube retteten, und einem Jungen aus Senegal, in dessen Dorf es seit zwei Jahren nicht geregnet hat. Geschichten aus Syrien, Mali, Bangladesch. Die Fluchtgründe sind vielfältig: Krieg, Beschneidung, Zwangsheirat, Arbeit, Klimawandel. Man müsse unterscheiden zwischen der Flucht aus dem Heimatland und der Flucht aus dem Transitland Libyen. Kommen die Menschen in Libyen an, würden sie oft gefoltert, erpresst, versklavt, Frauen vergewaltigt. „Den Menschen bleibt nur der Weg über das Mittelmeer, um vor den Verbrechen zu fliehen“, so Hanna.

„Ich weiß, es ist eine große Herausforderung. Wir müssen aber dafür sorgen, dass Asylverfahren

schnell, effektiv und fair werden. Aktuell verwandelt sich das Mittelmeer in ein Meer der Toten und wir tun so, als wäre uns das egal. Dafür schäme ich mich als Europäerin.“ In der Abschottungspolitik der EU samt Unterstützung der libyschen Küstenwache sieht Hanna einen moralischen Niedergang.

Mit dem neuen Safety-Zertifikat aus dem Kurs wird Hanna in diesem Jahr noch einmal auf Mission fahren. Auch plant sie Hilfsarbeit auf Lesbos. Das Wort „Aktivistin“ mag sie nicht. Für sie ist es normal, leidenden Menschen zu helfen.

Tage später treffe ich ihren Bruder. Auf der einen Seite passe die Schiffsarbeit gar nicht zu Hanna, sagt er mir. Sie sei ein „Hygienefreak“. Andererseits passe es total. Sie habe das größte und empathischste Herz, das er kenne. „Das Absurdeste war“, gesteht er, „dass ich genau zur selben Zeit mit meiner Freundin auf Malta im Urlaub war.“

Fenja Wiechel-Kramüller

Praktikum bei Bahn-Media

Einblick ins Verlagswesen

Wie entsteht ein Magazin? Woher kommen Bilder und Texte? Und wie verdient man damit Geld? Diese Fragen und mehr kann ein Praktikum in einem Verlag beantworten. Sophie Oetzmann und Moritz Meier nutzten die Chance, Einblicke in den Arbeitsalltag des Bahn-Media Verlages zu erhalten. Sophie interessierte sich im Rahmen ihres Schülerpraktikums für die Arbeit als Mediengestalterin. Sie lernte eine Woche lang die di-

gitalen Möglichkeiten der Bilderstellung kennen. Da ist etwa das Redaktionssystem, mit dem unter anderem der Wipperrau-Kurier erstellt wird, aber es gibt auch generelle Programme, um zum Beispiel Fotos zu bearbeiten. Nach kurzer Zeit erstellte sie mit der professionellen Software sogar eigene Werke, die etwa auf Webseiten eingesetzt wurden oder um Verlagsprodukte digital zu bewerben. Denn eine Medien-

gestalterin kümmert sich nicht nur um die Magazine an sich. Auch bekam Sophie Einblick in die Bildrecherche und die Frage, mit welchem Material Texte sinnvoll ergänzt werden können.

Moritz lernte derweil vier Wochen lang die kaufmännische Seite des Verlagswesens kennen, um sein Studium zu ergänzen. Auch wenn es letztendlich um nackte Zahlen geht, erfordert diese Seite der Verlagsarbeit nicht weniger Kreativität. Neben den buchhalterischen Vorgängen beschäftigte Moritz sich mit dem Vertrieb und der Aboverwaltung. Schließlich sollen produzierte Hefte auch zum Leser gelangen. In der Position des Mediaberaters arbeitete er eng mit den Kunden zusammen, um den besten Zeitpunkt und die beste Platzierung für eine Anzeige im Print- oder Webbereich zu ermitteln und festzulegen.

Und genau hier schließt sich dann der Bogen zur redaktionellen Arbeit, wenn die Mediengestalterin an der Erstellung der Anzeigen mitwirkt. dt



Sophie Oetzmann und Moritz Meier blickten als Praktikanten hinter die Kulissen des Bahn-Media Verlages in Suhlendorf.



Fotos: Brommond/Tesch

Preis „Frau Europas 2022“

30 Jahre Engagement

Sylvia-Yvonne Kaufmann ist Frau Europas 2022. Die Europäische Bewegung Deutschland e. V. (EBD) zeichnet die gebürtige Berlinerin für ihren Einsatz für eine bürgernahe Europäische Union aus.

Seit über 30 Jahren engagiert sich die ehemalige Europaabgeordnete und langjährige Vorsitzende der Europa-Union Berlin (EUB) für ein vereintes Europa unter aktiver Beteiligung der Bürgerinnen und Bürger: „Das vereinte Europa ist Garant für unser aller Leben in Frieden und Freiheit. Deshalb ist mir wichtig, dass die Bürgerinnen und Bürger das europäische Einigungsprojekt aktiv mitgestalten und es entschieden gegen das Gift des Nationalismus verteidigen“, so die Preisträgerin. „Dr. Sylvia-Yvonne Kaufmann setzte sich in Zeiten politischen Umbruchs bereits für Europa ein, als dies noch nicht so selbstverständlich war. Ihre Leidenschaft für Europa hat ihren beruflichen Werdegang und ihr Ehrenamt geprägt, in dem sie stets für euro-

päische Perspektiven geworben hat und sich klar für ein starkes Europa bekennt“, begründet die Präsidentin des Preises „Frauen Europas“, Gudrun Schmidt-Kärner, die Entscheidung der Jury, die sich einstimmig für Kaufmann entschied.

Weitere Informationen:
www.netzwerk-ebd.de



Sylvia-Yvonne Kaufmann ist „Frau Europas 2022“.

Foto: EBD

Violetta

Es geht um Enttabuisierung

Sexualisierte Gewalt muss angezeigt, mindestens aber angesprochen werden. Der Verein Violetta setzt sich mit Beratungsangeboten für Betroffene dafür ein. In Clenze hat kürzlich eine neue Außenstelle die Türen geöffnet.

Ein heller, einladend und freundlich eingerichteter Raum, den man auf den ersten Blick auch für einen Wohn- oder Aufenthaltsraum halten könnte. Der ein Büro kennzeichnende Arbeitsbereich ist dezent in einem Seitenteil, abgetrennt durch die erhaltenen altdunklen Balken, die den Raum prägen. Das ist der Arbeitsbereich von Violetta in Clenze. Der Hauptsitz von Violetta ist Dannenberg. Aber aufgrund ihres großen Einzugsgebietes und der starken Nachfrage aus den angrenzenden Landkreisen gibt es seit Kurzem die Außenstelle Clenze, die montags und dienstags besetzt ist. Violetta ist in weitem Umkreis die einzige Beratungsstelle für Mädchen, Jungen und Frauen zu sexueller Gewalt. Die Adressatengruppe sind Frauen, die im Kindes- oder Jugendalter damit konfrontiert wurden und später im Erwachsenenalter Hilfe und Unterstützung bei der Verarbeitung suchen, aber auch Frauen, die als Erwachsene sexuelle Gewalt erfahren haben. Leider kann Violetta erwachsenen Männern, die Ähnliches erfahren haben, aus Kapazitätsgründen keine begleitende Beratung anbieten. Aber dass es „grundsätzlich für alle betroffenen Gruppen entsprechende Anlaufstellen braucht, die ausreichend finanziert sind“, steht für Violetta-Mitarbeiterin Dolly Tembaak außer Frage.

Ein weiterer, nicht unerheblicher Arbeitsschwerpunkt ist die Präventionsarbeit mit betroffenen Mädchen und Jungen. „Dieser Bereich“, so Dolly Tembaak, „wird grad sogar größer, da wir ab 2022 eine neue Förderung dafür von Land und Landkreis erhalten.“



Dolly Tembaak von Violetta steht in Clenze Kindern und Frauen, die Opfer von sexualisierter Gewalt wurden, zur Seite. Foto: du

Kontakt

Violetta e. V.
Propsteikamp 12
29451 Dannenberg
Telefon: 05861 98680-0
tel. Sprechzeit: Di. 11–13
und Do. 15–18 Uhr
kontakt@violetta-dannenberg.de

Dolly Tembaak ist seit 22 Jahren bei Violetta und definiert: „Wir bei Violetta sagen, es ist eine sexualisierte Form von Gewalt, im Gegensatz zu einer gewalttätigen Form von Sexualität.“ Dieser Arbeitsansatz von Violetta macht deutlich, dass auch all die verbalen Übergriffe, die im Alltag oft als „nebensächlich“ abgetan werden, dazugehören. Denn sexualisierte Gewalt bezieht sich nicht nur auf vollzogene Vergewaltigung. Sexualisierte Gewalt gibt es in erheblichem Ausmaß im Alltag. Dazu gehören die bekannten sexualisierten Pöbeleien, die sowohl im privaten wie auch im öffentlichen, im schulischen und beruflichen Bereich reichlich an der Tagesordnung sind, ebenso wie der ganze Katalog unsittlicher Berührungen. Dieses Verständnis von sexualisierter Gewalt ist mit der Änderung des Paragraphen 177 StGB seit 2016 im Strafrecht festgeschrieben und kann auch mit Freiheitsstrafen geahndet werden. Entscheidend bei der Zuordnung ist, als was es von den Frauen wahrgenommen wird. Denn „die Deutungshoheit, was gewalttätig oder übergriffig ist, haben die Betroffenen“, betont Dolly Tembaak. Die Kriminalstatistik des Landes Niedersachsen von 2021 weist von 2012 mit 4888 zu 2021 mit 10.000 angezeigten Straftaten in diesem Bereich mehr als eine Verdopplung auf.

Zahlen von Violetta

Diese Zahlen spiegeln nur die bekannt gewordenen Taten wider. In diesem Bereich ist die Dunkelziffer um gut ein Fünftel größer. Die WHO geht sogar davon aus, dass in jeder Schulklasse bis zu zwei betroffene Kinder sind und dass jeder achte Erwachsene in seiner Kindheit Erfahrungen mit sexualisierter Gewalt gehabt hat. Betrachtet man die Kriminalstatistiken, steigen die Zahlen im Bereich sexualisierter Gewalt an. Dabei stellt sich die Frage, ob die sexualisierte Gewalt wirklich zunimmt oder immer mehr Übergriffe aufgrund einer zunehmenden Enttabuisierung bekannt werden. Dabei ist auch nicht zu unterschätzen, dass es – nicht zuletzt durch die digitalen Möglichkeiten – „in ganz ganz vielen Fällen auch um kommerzielle Ausbeutung geht, weil ja entsprechende Filme, Fotos und so weiter verkauft werden“, betont Dolly Tembaak. „Da wird ja unfassbar viel Geld mit gemacht.“ du

Wendengarn

Naturbetten aus heimischer Schafwolle



Die über 100 Jahre alte Krempelmaschine hat der studierte Maschinenbauer Stefan Reinsch selbst zusammengebaut.

Was früher als wertvolles Gut galt, hat heute kaum noch einen Wert: Wolle. Für ein Kilo Rohwolle werden nur noch Cent-Beträge gezahlt – aber allein die Schur kostet 2 bis 3 Euro. Klar, dass kaum ein Schäfer seine Wolle in den Verkauf bringt. Die Wolle wird Abfall – und macht immer noch Kosten, denn die Entsorgung von Schafwolle gilt nach EU-Vorschriften als Sondermüll. Bereits vor Jahren begannen Schafzüchter im Wendland deshalb darüber nachzudenken, wie die Wolle von Tausenden Schafen in der Region sinnvoll verwertet werden kann. „Das sind immerhin über 10 Tonnen Rohwolle, die alljährlich anfallen“, weiß Stefan Reinsch, der das Problem aufgriff und vor drei Jahren begann, eine Wollverarbeitungsmanufaktur aufzubauen.

Reinschs unbedingtes Interesse ist es, die Artenvielfalt zu erhalten. Um dieses Ziel zu erreichen, erwarb er von der Telekom Betriebsgebäude und -gelände der ehemaligen „Funkstation Hühbeck“. Durch die jahrzehntelange Abgeschlossenheit hat sich dort eine so große Vielzahl von Pflanzen und Tieren erhalten, dass das Gelände als Hotspot der Artenvielfalt gilt. Eigene Schafe für die Landschaftspflege und der Einsatz von Handsensen statt Rasenmähern sind nur einige der Maßnahmen, die Reinsch umsetzte. Als dann der Wunsch unter den Schafhaltern dringender wurde, die anfallende Wolle sinnvoll zu

verwerten, begann Reinsch, sich um den Aufbau einer Wollverarbeitungsmanufaktur zu kümmern. Fast drei Jahre dauerte es, bis alle notwendigen Maschinen beisammen waren. Eine EU-Förderung und Gesellschafter in der „Wendengarn GmbH“ sorgten für die notwendige Finanzierung. „Auf dem Markt waren die Maschinen nicht zu bekommen“, so Reinsch. „Mit Glück fand ich im Internet eine funktionstüchtige Krempelmaschine aus dem 19. Jahrhundert.“ Mit dieser Maschine werden die Vliese hergestellt. Die mit 70 Spinnplätzen ausgestattete Kammgarnspinnermaschine von 1960 konnte Reinsch von einer Firma kaufen, die ihren Betrieb aufgegeben hatte. Eine Maschine mit Geschichte: „Damit wurden jahrzehntelang die meisten Garne für die deutsche Ökoscene gesponnen“, erzählt Reinsch. Eine Waschanlage selbst zu betreiben ist bis heute nicht möglich. Umweltschutz-Auflagen verhindern den Betrieb. So muss die Wolle in Belgien gewaschen werden. Nur dort, in Polen und Österreich gibt es einzelne Wollwäschereien. Unter dem Label „Schlafweide“ sind inzwischen Steppdecken und Kissen mit festerer oder luftigerer Schafwoll-Füllung sowie einige andere Produkte erhältlich.

Informationen und Bestellmöglichkeit gibt es hier: wenden-garn.de



Leichte Sommer- und warme Winterdecken aus naturbelassener einheimischer Wolle sind die ersten Produkte von Wendengarn. Fotos (2): abs

Telefonseelsorge
0800 11 10 111 oder 0800 11 10 222

Krisendienst Psychiatrie
0180 655 3000

Hilfetelefon „sexueller Missbrauch“
0800 22 55 530

Hilfetelefon „Gewalt gegen Frauen“
08000 116 016

Opfer Telefon
116 006

Elterntelefon
0800 111 0 550

Für Kinder und Jugendliche:
Nummer gegen Kummer
116 111
oder
www.krisenchat.de





Gutes Licht, moderne Hebebühnen und Diagnosegeräte lassen in der neuen Werkstatt nichts zu wünschen übrig.

Foto: cwk

Autohaus Horn in Suhldorf

Fit für die Zukunft

Das Autohaus Horn in Suhldorf blickt auf eine fast 100-jährige Geschichte zurück und hat in der Entwicklung der motorisierten Mobilität in unserer Region eine wichtige Rolle gespielt. Jetzt haben Angela und Carsten Horn ihre Werkstatt von Grund auf modernisiert und mit modernster Technik ausgestattet – für die Mobilität von morgen.

Carsten Horn, seines Zeichens Kraftfahrzeugmeister, führt seinen Betrieb bereits in dritter Generation. Die Kfz-Werkstatt mit Tankstelle ist nicht mehr aus Suhldorf wegzudenken, seit sie von Horns Großvater Bruno 1929 gegründet wurde.

Wer sich beinahe 100 Jahre erfolgreich am Markt halten will, muss sich anpassen können. Der traditionell freundliche Service und die Expertise unter dem hornschen Dach spielen dabei sicherlich eine große Rolle. Doch das allein reicht nicht: Um den hohen Ansprüchen an sich selbst und denen der Kunden gerecht zu werden, investierten Carsten Horn und Ehefrau Angela nun in ihre Werkstatt.

Moderne Fahrzeuge brauchen modernes Wartungsgerät, nur so kann die hohe Servicequalität erhalten bleiben, ist Carsten Horn überzeugt. Diese Servicequalität wurde kürzlich erst wieder bewiesen, als der TÜV Süd die komplett sanierte Werkstatt auf Herz und Nieren prüfte. Das Resultat: ein „Sehr gut“ für das Testergebnis von 101 Prozent. Denn Horn und seine elf Mitarbeiter können sich fachgerecht um Fahrzeuge aller Fabrikate kümmern und ha-

ben für beinahe alles die passende Lösung parat.

Heutzutage braucht es dafür einiges an Fachwissen – und die richtigen Geräte. So bietet Horn mit der neuen Werkstatt auch computergestützte 3D-Achsvermessung an. Das moderne Verfahren macht Abweichungen von Herstellerangaben sichtbar und das Fahren für die Kunden sicherer. Und um die dreht sich bei Carsten Horn alles. Daher bietet er auch Werkstatt-Ersatzfahrzeuge an, die die Mobilität der Kunden gewährleisten, sollte das eigene Gefährt länger ausfallen. Außerdem wird ein Hol- und Bring-Dienst angeboten. Die kostenlose Mobilitätsgarantie sowie die Kulanzausfallversicherung sichern die Kundschaft ganzheitlich ab. Und als Kirsche oben drauf gibt es nach der erfolgten Reparatur noch eine Fahrzeugwäsche gratis.

Neben Reparaturen bietet das Autohaus von Montag bis Mittwoch HU+AU-Abnahmen an sowie die Wartung und Desinfektion von Klimaanlage. Letztere ist im Zuge der Werkstatt-Neueröffnung noch bis zum 4. Juni ebenfalls gratis. Die Werkstattmodernisierung haben sich Angela und Carsten Horn etwas kosten lassen. Es war ein

gutes Stück Arbeit – aber die wird sich langfristig auszahlen, nicht nur durch die moderne Fahrzeugtechnik. Bei den Arbeiten wurde auf Ressourcenschonung und Energiesparen Wert gelegt. So wurden moderne und energieeffiziente LED-Leuchten verbaut. Dabei hat das Unternehmerpaar aber auch immer an seine Mitarbeiter gedacht. Die Fenster sind gut gedämmt und auf der gesamten Fläche der Werkstatthalle wurde eine Fußbodenheizung verbaut. Auch die hat eine gute Energieeffizienz und schafft ein angenehmes Arbeitsklima für die Mitarbeiter. Hebebühne und Co. sorgen für die richtige Haltung und beugen Verletzungen vor. Der aufwendige Umbau hat sich also schon jetzt für alle Beteiligten bezahlt gemacht. Mit der neuen Werkstatt ist Horn fit für die Zukunft. Und noch eine Neuerung steht an: Ab Sommer wird das Autohaus Horn zum NORDOEL-Tankstellennetz zählen. Sowohl Carsten Horn als auch die Firma NORDOEL freuen sich auf weitere erfolgreiche Jahre der Zusammenarbeit.

Die NORDOEL-Tankstellen gehören zu den größten freien Tankstellenketten in Deutschland. Mit einer modernen eigenen Tankwagenflotte stellt NORDOEL eine extrem hohe Produktverfügbarkeit an den unternehmenseigenen Tankstellen sicher – somit in Zukunft auch an der hornschen Tankstelle. dt



100 % IM WERKSTATT-TEST!

**AUSZEICHNUNG
FÜR QUALITÄT
UND SERVICE!**



Ergebnis: 100%
„Sehr gut“

Autohaus Horn

Bevensener Straße 11
29562 Suhldorf
Tel. 05820 1761

www.autohaus-horn-suhldorf.de



KLIMA-WARTUNG

für Fahrzeuge der neuesten Generation!

AB € **59,-**
ZZGL. MATERIAL

Bis 4. Juni Ozondesinfektion
im Wert von 50 € dazu!



A.-W. HEIL & SOHN GmbH & Co. KG
Fischerhofstraße 1 • 29525 Uelzen
Tel. 0581 9011-11
www.heil-kfzteile.de



**Wir gratulieren zu den neuen Räumlichkeiten
und wünschen weiterhin viel Erfolg!**

Ihr zuverlässiger Partner für Pkw- / Nfz-Ersatzteile,
Werkstattausrüstung, Werkstattbedarf, Landtechnik,
Caravan- und Anhängertechnik, Industrietechnik und
Dienstleistungen rund um die Werkstatt.

22 mal in Nord-, Ost- und Mitteldeutschland

Wipperau-Kurier

Das Magazin für Land & Leute im Ostkreis Uelzen und Umgebung



HANS-HEINRICH WEICHSEL | ARCHITEKT / DIPL.-ING.
SALZWEDELER STRASSE 2 | 29562 SUHLDORF
Telefon 05820 1888 | Mobil 0171 1481888
E-Mail: mail@architekt-weichsel.de

Wiro Boge
Dipl.-Ing.
BAUUNTERNEHMEN



Wiesengrund 3, 29499 Zernien
☎ (0 58 63) 707+708
www.wiro-boge-bau.de

NORMA

Beste Ausbilder 2021 ausgezeichnet

Mit großem Stolz kann NORMA über einen besonderen Erfolg in der Nachwuchsförderung berichten. Die Niederlassung Magdeburg wählt zum fünften Mal den „Ausbilder des Jahres“ und möchte sich auf diese Weise bei besonders engagierten und vorbildlichen Mitarbeitern bedanken.

Die Wahl fiel schwer, da alle Filialen hinter dem Ausbildungskonzept stehen und die Ausbilderfunktion sehr ernst nehmen. Jedoch stachen eine Filialleiterin sowie ein Filialleiter besonders

hervor: Sarah Rührich aus der NORMA-Filiale in Falkensee und Jerome Babst aus der NORMA-Filiale in Grußendorf.

Beide sind bereits seit mehreren Jahren als Filialleiter/in bei der NORMA tätig. Sie bilden jedes Jahr Auszubildende aus und freuen sich über jede erfolgreiche Übernahme. Mit Erfolg, denn ihre derzeitigen Auszubildenden stehen mit sehr guten Leistungen hervor. Entscheidende Kriterien für die Wahl waren unter anderem: fachliche und pädagogische Wissensvermittlung, Engagement und Einsatzbereitschaft, Ergebnisse der Prüfungen, Einfühlungsvermögen für Probleme der Auszubildenden und schließlich die Übernahmequote nach der Ausbildung.

Auch in diesem Jahr freut sich NORMA in Hinblick auf den diesjährigen Ausbildungsstart über neue Nachwuchskräfte. Jedes Jahr bietet das Unternehmen für junge Menschen unterschiedliche Ausbildungsberufe im Bereich Verkauf, Büromanagement und Logistik an und ermöglicht einen optimalen Einstieg in das Berufsleben. Außerdem bietet NORMA in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen Berufsakademien ein duales Studium (Business Administration) an.



Sarah Rührich (links, Filialleiterin und Ausbilderin) freut sich über die Auszeichnung, die Celine Enners (Vertretung Bereichsleiterin für Aus- und Fortbildung) überreichte.

Fotos (2): NORMA



Mareike Sawall (Bereichsleiterin für Aus- und Fortbildung) überreichte eine weitere Auszeichnung an Jerome Babst (Filialleiter und Ausbilder).

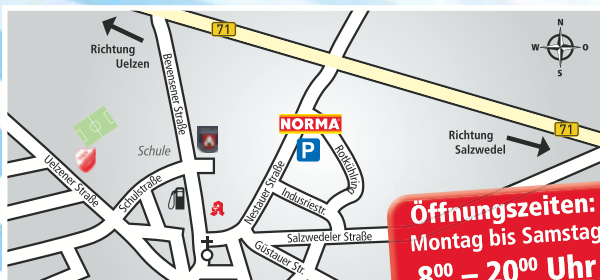
Weitere Informationen können auf der Karriere-Website nachgelesen werden:
<https://karriere.norma-online.de/de/karriere/>



Haufenweise Niedrigpreise!

Suhlendorf

Nestauer Straße 8



Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag
8⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr

Thüringer Rostbratwürste
400-g-Packung (1 kg = 4,98)
je Packung



28% billiger
statt 2,79
1,99*

Doppelbrötchen
105-g-Brötchen (100 g = -,18)
je Brötchen



24% billiger
statt -,25
-,19*

Weizenmischbrot „Anno“
800-g-Laib (1 kg = 2,35)
je Laib



17% billiger
statt 2,29
1,88*

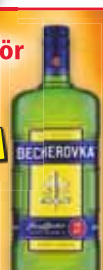
Diese und viele weitere Angebote finden Sie ab 09.05 bis zum 21.05.2022 in der Filiale!

Cappuccino
mit feiner Kakaonote
1-kg-Packung



37% billiger
statt 2,99
1,88*

BECHEROVKA Kräuterlikör
das Original – Der Kräuterlikör aus Tschechien
38% vol, 0,7-l-Flasche
(1 l = 9,51)
je Flasche



25% billiger
statt 8,99
6,66*

Knusperflocken
Weiß 150-g-Packung
(100 g = -,66),
Zartbitter oder klassik
170-g-Packung
(100 g = -,58)
je Packung



33% billiger
statt 1,49
-,99*

Reiniger
24 Stunden Schutz-
600-ml-Flasche (1 l = 3,32),
Bad-, Allzweck-, Küchen- oder
WC-Reiniger
750-ml-Flasche
(1 l = 2,65)
je Flasche



28% billiger
statt 2,79
1,99*

Megapack WC Steine Power 5
Ocean,
Magnolie oder Lime
3x55-g-Packung
(100 g = 1,35)
je 3er Pack



25% billiger
statt 2,99
2,22*

Appel Zarte Filets vom Hering
in Tomaten-Creme, in Pfeffer-Creme,
in Eier-Senf-Creme,
Sweet-Onion
200-g-Dose (100 g = -,39)
je Dose



22% billiger
statt -,99
-,77*

PRIFE Erdnüsse
pikant oder
black pepper
150-g-Packung (100 g = -,29)
je Packung



36% billiger
statt -,69
-,44*

NORMA®

Mehr fürs Geld.

*Greifen Sie schnell zu! Diese Angebote und Preise gelten vom 09.05. – 21.05.2022 nur in der oben genannten Filiale! Alle Preise in Euro. Keine Mitnahmegarantie! Nur begrenzte Stückzahl, nur solange der Vorrat reicht. Es ist nicht ausgeschlossen, dass Sie einzelne Artikel zu Beginn der Werbeaktion unerwartet und ausnahmsweise in der Filiale nicht vorfinden. Wir helfen Ihnen gerne weiter. Bei Druckfehlern keine Haftung. Alle Artikel ohne Deko.

NORMA Lebensmittel Filialbetrieb Stiftung & Co. KG, Heisterstraße 4, 90441 Nürnberg

Bauck GmbH in Rosche

90 Jahre Innovation

Angefangen als ökologischer Familienbetrieb, ist der Bauckhof heute ein erfolgreiches Unternehmen, das Hunderte Menschen beschäftigt. Neben der Produktion von Mehl kommen aus den modernen Anlagen mittlerweile auch Müsli- und Backmischungen und mehr – gern auch vegan und glutenfrei.

Die Wurzeln der Bauck GmbH reichen bis ins Jahr 1932 zurück. Eduard Bauck übernahm den Bauckhof in Klein Süstedt und stellte ihn auf den biodynamischen Landbau um. In den folgenden Jahren gelangten durch Heirat und Erbschaft weitere Höfe in den Besitz der Familie Bauck, die ebenfalls umgestellt wurden – 1948 in Amelinghausen und 1966 in Stütensen.

Das Ziel der Bauckhöfe war es seit jeher, die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise zu fördern. 1969 wurden die Höfe daher aus dem Privatbesitz herausgelöst und in die gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft überführt. Somit war die Bauck-Familie mit ihren Mitarbeitern nicht mehr Grundbesitzer, sondern verantwortlich dafür, das gemeinsame Ziel weiterzuentwickeln.

1969 gründeten Mitglieder der Familie Bauck und norddeutsche Landwirte die Bauck KG, um verschiedenste Demeter-Erzeugnisse zu verarbeiten und vermarkten. 1970 folgte der Eintrag ins Firmenregister. Der heutige Geschäftsführer des Unternehmens, Jan-Peter Bauck, steigt 1991 ein.

Seit 2000 liegt der Firmensitz der Bauck GmbH in Rosche. Im selben Jahr wird das Herzstück unserer Produktion, die Getreidemühle für Weizen, Dinkel, Gerste und Roggen, in Betrieb genommen. Später wird in eine zweite Mühle investiert, die auf die Produktion von glutenfreiem Mehl spezialisiert ist.

2006 kommt das erste glutenfreie Produkt auf den Markt. 2020 wird eine neue, hochmoderne Flocken- und Feinmühle für die Verarbeitung von glutenfreien Rohstoffen – vor allem Hafer – in Betrieb genommen.

Nachhaltige Produktion

Unter der Marke „Bauckhof“ stellt die Bauck GmbH heute Demeter- und Bio-Produkte, wie erlesene Mehle, Backmischungen für saf-

tige Kuchen und Brote, nahrhafte Porridges, vollwertige Müslis und herzhafte Pizza- und Burger-Mischungen, in ihren eigenen Mühlen her. Viele Produkte sind glutenfrei, weizenfrei und vegan. Darüber hinaus produziert die Bauck GmbH seit 2018 mit einem effektiven Mix aus Reduktion und nachhaltiger Kompensation komplett klimaneutral. Emissionen, die nicht eingespart werden können, werden durch Maßnahmen vor Ort und durch ein Wiederaufforstungsprojekt in Nicaragua kompensiert.

Daneben versorgt zum Beispiel eine eigene Fotovoltaik-Anlage die Gebäude mit grünem Strom. Auch umweltfreundliche Verpackungen sind ein wichtiger Baustein in der Klimaneutralität.



Der Beruf des Müllers hat sich in 90 Jahren sehr verändert: Moderne Maschinen wollen bedient und eingestellt werden.

Die benötigten Rohstoffe bezieht die Bauck GmbH größtenteils von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region. Mit langfristigen Verträgen wird Spekulationen mit Demeter-Getreide entgegengewirkt. Außerdem schaffen beide Seiten somit einen verlässlichen Rahmen, damit Getreide in Bio- und Demeter-Qualität finanziell sinnvoll und auskömmlich regional angebaut werden kann. Das erklärte Ziel lautet: 100 Prozent Bio-Landwirtschaft.

Daneben engagiert sich die Bauck GmbH gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Dafür tragen die Verpackungen das Label „Oft länger gut“. Diese Kampagne macht darauf aufmerksam, dass Produkte auch nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums oft noch gut sind und nicht direkt in den Müll müssen (siehe Seite 4).

Arbeitsplatz mit Zukunft

Rund 260 Menschen sind heute bei der Bauck GmbH beschäftigt und tragen maßgeblich zum Erreichen der engagierten Ziele bei – zwanzig davon waren im Jahr 2021 Auszubildende. Engagierten Menschen wird ein abwechslungsreicher Start in ihre berufliche Zukunft gegeben.

Alle Auszubildenden bewirtschaften unter anderem gemeinsam den Azubi-Getreidegarten. Planen, Organisieren, Säen und Jäten geschieht in Gemeinschaft. Damit lernen sie, Verantwortung

zu übernehmen und sich selbst zu organisieren. Es werden Roggen, Hafer, Sommerweizen, Hartweizen, Gerste und Dinkel sowie eine Bio-Gerstensorte und eine konventionelle Gerstensorte im Vergleich angebaut.

Ausgebildet werden bei der Bauck GmbH Müller – die korrekte Berufsbezeichnung lautet „Verfahrenstechnologe Mühlen- und Getreidewirtschaft“ – (m/w/d), Fachkräfte für Lagerlogistik, Agrarwirtschaftlich-technische Assistenten (m/w/d), Maschinen- und Anlagenführer (m/w/d), Elektroniker für Betriebstechnik (m/w/d) und Industriekaufleute. Jeder Ausbildungsberuf bietet vielfältige Aufgabenbereiche und spannende Einblicke.

Müller-Lehrlinge etwa lernen beide Welten der Müllerei kennen: Zum einen führt der Weg in die klassische Feinmühle. Hier hat in der Produktion alles seinen Anfang genommen, und noch immer werden Weizen, Dinkel und Roggen vermahlen. Zum anderen lernen die Auszubildenden die Bio-Hafermühle kennen



Eduard Bauck – hier 1935 mit seinem Grasmäher – übernahm 1932 den Bauckhof in Klein Süstedt und stellte auf biodynamischen Anbau um.

– die modernste Mühlenanlage Europas.

Modernste Anlagen

Auf sieben Etagen wird hier glutenfreies Getreide wie Hafer, Mais oder Buchweizen sorgfältig zu Flocken, Mehl und Co. verarbeitet. Dabei achten die Müller streng darauf, dass alles, was glutenfrei ist, auch glutenfrei bleibt. Diese Glutenfreiheit wird zusätzlich durch eigene Labore sichergestellt.

Insgesamt werden in der Bauckhof Mühle jährlich rund 21.700 Tonnen verarbeitet, 154.000 Pakungen werden pro Tag produziert. All das stellen die Müller mithilfe modernster Technik sicher.

Durch die neue Anlage sind alle Produktions-Prozessschritte in einer Hand, von der Kontrolle der Rohware über die Vermahlung und Verflockung bis hin zur Abpackung. So werden aber nicht nur größere Kapazitäten gewonnen, sondern auch Flexibilität, und das Sortiment kann entlang der Anforderungen der Kunden

neue Mühle bietet beste Voraussetzungen für Freude am Mül-lerhandwerk.

Die modernen Maschinen wollen natürlich auch bedient werden. Dies lernen Auszubildende als Maschinen- und Anlagenführer. In der Produktion mischen sie nicht nur Müslis, Kuchen- und Brotbackmischungen, sondern sorgen auch dafür, dass diese nach Plan abgepackt werden. Sie bereiten Betriebsabläufe vor, überprüfen Maschinenfunktionen und nehmen Maschinen in Betrieb.

All diese Technik funktioniert natürlich nicht ohne Elektroniker. Diese sorgen dafür, dass alle Anlagen stets flüssig laufen und nicht stillstehen. Somit tragen sie wesentlich dazu bei, dass nicht nur die Produktion funktioniert, sondern auch die Gebäude in Stand gehalten werden.

Vielfältig sind übrigens nicht nur die Tätigkeiten, sondern auch die Biografien der Kolleginnen und Kollegen. Viele haben mit der Lebensmittelproduktion noch einmal ein ganz neues Feld für sich entdeckt, sind in neuen Tätig-



Mehr als Mehl: Bauckhof bietet auch fertige Mischungen an, die den Kunden erlauben, schnell leckere und gute Gerichte zu zaubern.

entwickelt werden. Die neue Anlage ist eine Investition in die Zukunft: Die Maschinen entsprechen nicht nur dem neuesten Stand der Technik, an vielen Stellen ist die Bauck GmbH innovativ und setzt Standards. Neueste Technik, voller Innovationen – die

keiten angelernt worden, haben sich neue Fähigkeiten angeeignet. Genau diese Weiterentwicklung wird stetig unterstützt. Bauckhof fördert die berufliche Weiterbildung, zeigt Karrierewege auf und ermöglicht neue Tätigkeiten im Unternehmen.



Über 260 Mitarbeiter sind mittlerweile beim Bauckhof beschäftigt. Im Kern der Produktion steht weiterhin das Mühlenteam.

Fotos (4): Bauck GmbH

Ziegenhof Bausen

Guter Käse fängt bei der Ziege an



Selina Schmid, Auszubildende auf dem Ziegenhof Bausen, mit den jungen Zicken im Freigelände.

Gemäß diesem Grundsatz stehen auf dem Ziegenhof Bausen auch die Ziegen und ihr Wohlergehen im Mittelpunkt. Das beginnt bei der Mutter-Kitz-gebundenen Aufzucht. Die große Freistallfläche, die den Ziegen zur Verfügung steht mit direktem Zugang in das Freigelände, auf die Wiesen und damit zu ihrer Hauptnahrungsquelle: dem Heu. Als Zufutter gibt es Kraftfutter aus der eigenen Ernte und Proteine.

Veronika und Sören Obermayer haben den Hof 2019 von ihrer Familie übernommen und auf Bio umgestellt. Mit ihren Thüringer Waldziegen, einer in Deutschland gefährdeten Rasse, sind sie als Archehof anerkannt. Eine weitere Ziegenrasse auf dem Hof sind Toggenburger Ziegen. Beides sind milchgebende Rassen. Gemolken werden aktuell etwa 70 Ziegen, die je nach Laktationsphase bis zu 150 Liter Milch pro Tag geben.

Käserei ist Handwerkskunst

Käserei im Ziegenbetrieb hat so ihre Besonderheiten. Veronika Obermayer, die sich mit ihrem Bruder, Markus Obermayer, um die Käserei kümmert, erklärt: „Diese Milch muss schonend gemolken werden. Es ist ein sehr sensibler Vorgang, den nur erfahrene, den Ziegen vertraute Mitarbeiter*innen machen dürfen.“ In den Wintermonaten November bis März stehen die Ziegen trocken und es wird gar nicht gemolken. Im Januar und Februar ist Lammzeit: „Wir ziehen die Lämmer muttergebunden auf, das heißt, die Lämmer bekommen die Milch.“ Nach der Trockenphase wird zunächst per Hand in einen Eimer gemolken, die Melkanlage kommt erst danach zum Einsatz. Die Milch wird in der Kühlung gesammelt und von dort je nach Bedarf in die Käserei geleitet.

Auf dem Weg von der Kühlung in die Käserei „darf die Milch nicht kalt gepumpt werden.“ Deswegen wird sie per Schwerkraft weitertransportiert. Die Milch wird von dem Käser der Familie, Markus Obermayer, ganz in alter Tradition „handwerklich zu Käsespezialitäten verarbeitet. Bei uns kommt halt alles aus eigener Hand!“ Das fängt bei der Betreuung des Pas-

Tipp

Veronika, Sören und Markus Obermayer verkaufen ihren Käse im eigenen Hofladen

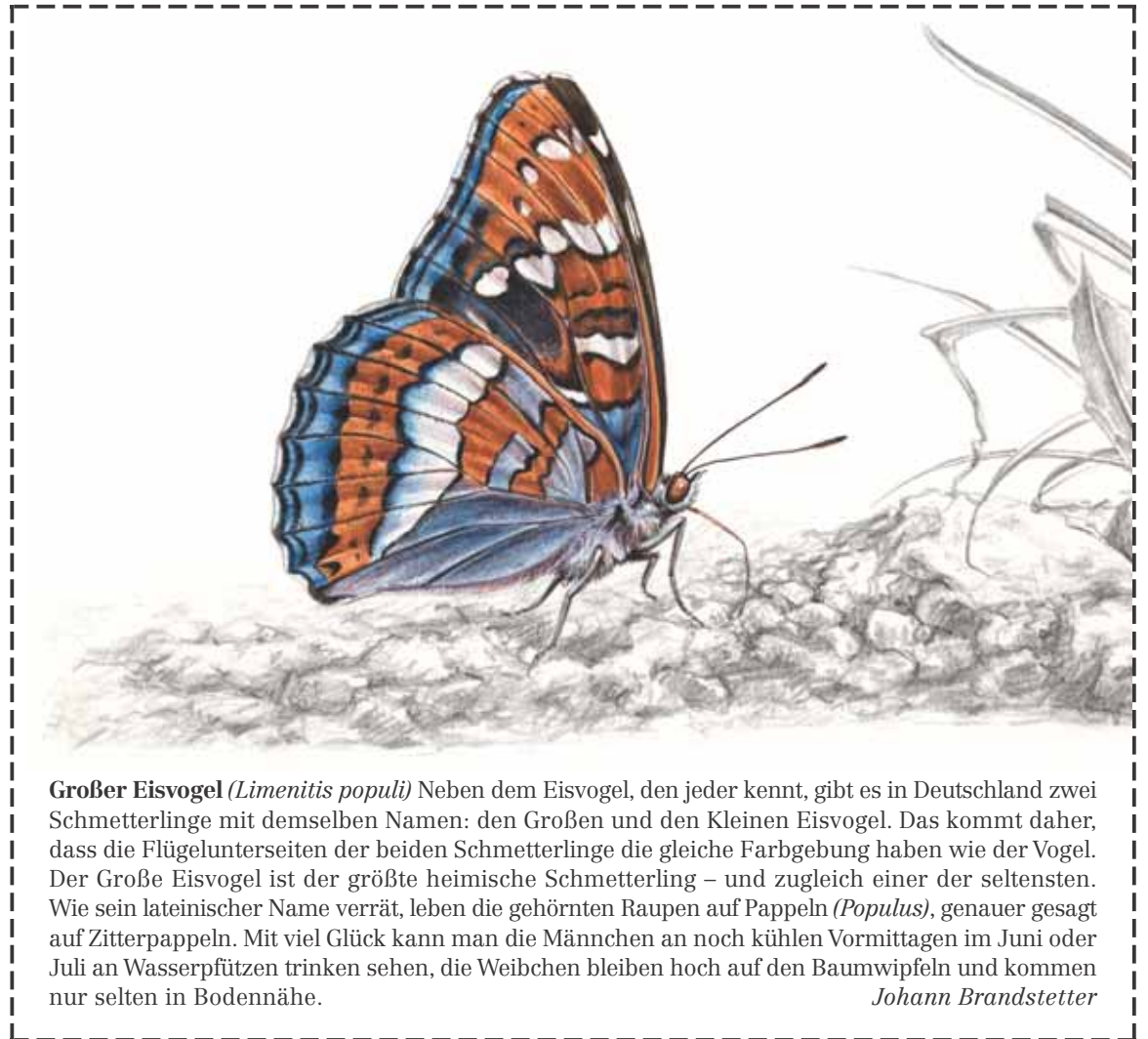
Wendland Ziege GbR
Bausen 3
29459 Clenze
Mo. – Fr.: 9–12 Uhr
und 14–18 Uhr

... und auf dem Markt Uelzen
sowie auf Wochenmärkten
bei Martha Quis.

teurs an, in dem die Milch zur Verdickung gebracht wird: Hier kommt es auf die genaue Einhaltung der Temperatur an. Die so gewonnene Käsemasse muss geschnitten werden, um den sogenannten Käsebruch herzustellen, Grundlage für die Weiterverarbeitung. Zum Beispiel wird der zukünftige Frischkäse mit seinen Gewürzen per Hand geknetet. Hartkäse wird in Formen gefüllt und zur weiteren Reifung entweder in Salzlake gelegt oder weiter gepresst und getrocknet. Der Käser muss jeden Arbeitsschritt gut kennen. Das erfordert viel Erfahrung und eine gehörige Portion Fingerspitzengefühl von Markus Obermayer, der von sich sagt: „Das Wissen über die Gesamtheit unserer Arbeit und das handwerkliche Verarbeiten zu unseren Käsespezialitäten erfüllen mich.“



Der in Salzlake eingelegte Schnittkäse wird zwischendurch immer mal wieder gesalzen. Fotos (2): du



Großer Eisvogel (*Limenitis populi*) Neben dem Eisvogel, den jeder kennt, gibt es in Deutschland zwei Schmetterlinge mit demselben Namen: den Großen und den Kleinen Eisvogel. Das kommt daher, dass die Flügelunterseiten der beiden Schmetterlinge die gleiche Farbgebung haben wie der Vogel. Der Große Eisvogel ist der größte heimische Schmetterling – und zugleich einer der seltensten. Wie sein lateinischer Name verrät, leben die gehörnten Raupen auf Pappeln (*Populus*), genauer gesagt auf Zitterpappeln. Mit viel Glück kann man die Männchen an noch kühlen Vormittagen im Juni oder Juli an Wasserpflüzen trinken sehen, die Weibchen bleiben hoch auf den Baumwipfeln und kommen nur selten in Bodennähe.

Johann Brandstetter

ADVERTORIAL

Erlebnisbauernhof Mielmann

Glück im Bauernhofhotel

Das Naturschutzgebiet „Lüder Bruch“ zwischen großflächigen Erlen- und Birkenbruchwäldern bezaubert wie kaum eine andere Landschaft in der Region. Nur Minuten von Vogelschutzgebiet, Hochmoorflächen und Wandertouren entfernt, befindet sich der Erlebnisbauernhof Mielmann in Lüder.

Haus und Garten sind eingebettet zwischen Ilmenauradweg und Nordic-Walking-Strecke. Eine lange Kutsch- und Planwagenfahrt führt von hier aus in den Luft-

und Kneippkurort Bad Bodenteich – durch Wald und Heide. Die Gäste sind in komfortabel eingerichteten Zimmern und Ferienwohnungen untergebracht, und auch Kinder kommen voll auf ihre Kosten im Garten oder im Spielhaus. Und nach einer Nacht im gemütlichen Ambiente startet man den Tag mit Blick auf den Naturgarten und vielen Streichtieren.

Im angeschlossenen, familiengeführten Bauerncafé „To’n olln Peerstall“ gibt es selbst gebacke-

ne Torten und Kuchen aus der hauseigenen Küche. Frische Tee-, Kaffee- und Eisspezialitäten locken außerdem. Frühstücksbuffet, warme Speisen und mehr gibt es für Gruppen ab 20 Personen nach Anmeldung zu allen Tageszeiten. Gekocht wird übrigens mit Kartoffeln aus eigenem Anbau. Auch größere Feiern, etwa zu Ostern, Weihnachten und Hochzeit oder auch Betriebsfeiern können für bis zu 120 Personen ausgerichtet werden.

Infos: www.hof-mielmann.de

Initiative „Lass es blühen!“

Mehr Artenreichtum auch auf dem Acker

Mit kleinen Blühflächen und Nisthilfen im eigenen Garten schafft man auf kleinster Fläche einen wichtigen Lebensraum für Wildbienen, Schmetterlinge und andere Insekten. Aber auch ohne Gartenarbeit und mit noch weniger Aufwand kann ein wertvoller Beitrag für die heimische Artenvielfalt und gegen das Insektensterben vor der eigenen Haustür geleistet werden. Mit der Investition in Blühpatenschaften der Initiative „Lass es blühen!“ werden großzügige Ackerflächen in Blühwiesen verwandelt und damit nachhaltige Lebensräume für Insekten angelegt. Jede Patenschaft verschönert ganz nebenbei auch das Landschaftsbild vor der eigenen Haustür.

Die Blühwiesen können bei einem Spaziergang oder einer Radtour besucht werden. Informative

Blühpatenschilder weisen den Weg und schmücken die Blühflächen mit den Namen der aktuellen Blühpatinnen und Blühpaten. Eine Urkunde sowie ein Glas mit Honig von den Blühflächen-Bienen gibt es als leckeres Dankeschön für das Engagement dazu. Das macht eine Patenschaft auch

zur originellen und sinnvollen Geschenkidee zum Geburtstag, zur Taufe, zur Hochzeit oder anderen Feierlichkeiten.

Ausführliche Infos zum Projekt „Lass es blühen“ und zur Blühpatenschaft gibt es hier: www.lass-es-bluehen.de.



Foto: agrinova GmbH & Co. KG

Einbau Türen und Fenstern
Verlegen von Parkett und Laminat
Designboden
Gartenpflege
...und vieles mehr!

PROPP
Hausmeisterservice

Uelzener Str. 15 · 29594 Soltendieck
☎ (01 52) 03 38 86 13
✉ anton@hausmeisterservice-propp.de
www.hausmeisterservice-propp.de

EINBAUKÜCHEN
Morena Peters

Bahnhofstraße 18
29574 Ebstorf
Tel. 0 58 22 - 34 78
Fax 0 58 22 - 36 84
www.einbaukuechen-peters.de

**NUR KOCHEN
MÜSSEN SIE SELBER!**

**Rasenmähen?
Ohne mich!**

Entdecken auch Sie den Weg zu einem perfekten Rasen -
ohne sich selbst anstrengen zu müssen!

Rufen Sie an!
Beratung gratis
in Ihrem Garten!
0581/ 90 77 30

www.semmler-info.de
Am Funkturm 17, 29525 Uelzen,
Tel. 0581/ 90 77 30
Georg-Leppien-Str. 15, 21337 Lüneburg,
Tel. 04131/ 24 65 01

SEMMLER
GmbH

10 Jahre Garantie auf alle
Zaun- und Sichtschutzsysteme.

**Ganz natürlich
sichtgeschützt**

Klares Design, perfekte Umweltbilanz, lange Haltbarkeit: Sicht-
schutz aus sägeraumem, kesseldruckimprägniertem Massivholz.

SCHEERER
10 JAHRE
GARANTIE

SICHTSCHUTZ
KONFIGURATOR >>

Jetzt auf scheerer.de

Kostenlos Kataloge bestellen:
Garten 2022 · Carports 2022
Telefon: 0 58 37- 97 97-0
oder kommen Sie vorbei:
Montag bis Donnerstag 7:00 bis 16:50 Uhr
Freitag 7:00 bis 13:00 Uhr
Behrener Dorfstr. 2 · 29365 Sprakensehl

SCHEERER
ZAUNSYSTEME • CARPORTS ... mit Holz und Verstand.

Zaunsysteme • Carports • Türen und Tore • Sichtschutz • Pergolen • Gartenelemente

Permakultur im Sommer

Feucht halten und schützen

In der Permakultur ist der Sommer eine der ruhigeren Jahreszeiten. Im Frühjahr wird gesät, gepflanzt – im Herbst wird geerntet, der Boden für den Winter und das nächste Frühjahr vorbereitet und im Winter sauber gemacht und aufgeräumt.



Ein bogig geformtes Hügelbeet, südlich ausgerichtet. Die groß und beieinander gewachsenen Gemüse- und Wildpflanzen schützen die Erde vor Wasserverdunstung. So muss weniger gegossen werden, wenn es heiß und trocken ist.

Fotos (2): privat

Jeder Permakultur-Gärtner kennt den Garten, die Bodenbeschaffenheit und weiß, wo ist der feuchte, wo der trockenere Boden? Wo zieht der Wind lang? Je nach Pflanze, Bodenart und Standort haben die Pflanzen unterschiedlichen Wasser- beziehungsweise Feuchtigkeitsbedarf. Danach sind die Beete angelegt und der Mulch verteilt.

Wie wichtig das ist, zeigt sich gerade im Sommer, dem Zeitraum, in dem eine der vorrangigsten Gartenarbeiten die Versorgung der Pflanzen mit genügend Feuchtigkeit ist. Sind die Beete im Frühjahr mit Mulch abgedeckt, dann kann es sich sogar empfehlen, die Pflanze etwas freizulegen, um ihr Raum zum Wachsen zu geben. Die dabei entfernten Kräuter können auf den Beeten abgelegt werden und dort dann verrotten. Sie sind ja noch voller Nähr- und Mineralstoffe, die sie während ihres

Verrottungsprozesses in den Mulch oder Boden abgeben, womit sie die anderen Pflanzen nähren.

Dünger selbst gemacht

Zu den Sommerarbeiten gehört auch, die Pflanzen hin und wieder zu düngen. Dazu empfiehlt es sich, einen eigenen Brennnessel-Flüssigdünger herzustellen. Tanja Hofstetter hat sich für eine Rezeptur aus dem Biogarten-Buch von Luise Kreuter

**Wer im Sommer
nicht erntet,
muss im Winter darben.**

entschieden: Sie sucht sich einen großen Behälter – pflückt Brennnessel und andere Pflanzen, zerupft sie, tut sie in das Gefäß und füllt es mit Wasser auf, sodass alles gut bedeckt sind. Einen Deckel drauf, warm stellen, etwa in die Sonne. Nach ein paar Tagen fängt es an zu gären, es bildet sich Schaum und fängt an, unangenehm zu riechen. Alle paar Tage umrühren, bis kein Schaum mehr drauf ist. Das kann je nach Wär-

me zwei bis vier Wochen oder länger dauern. Diese gewonnene Jauche 1:10 verdünnen – und fertig ist der flüssige Universaldünger, mit all seinen Mineralstoffen, Chlorophyll, Bakterien und was sonst noch in Brennnessel ist.

Jeder Gärtner kennt das sommerlich-herbstliche Problem mit den lästigen Schnecken. Eine Möglichkeit, der Schneckenplage ohne Gift etwas entgegenzusetzen, ist, schneckenfressende Tiere in den Garten locken. Das sind Igel, Blindschleiche, Spitzmäuse und so weiter, die immer auf der Suche nach für sie geeigneten Quartieren sind – auch nach solchen, die sie auch im Winter schützen. Also ist es ratsam, für die Igel ein Igel-Hotel zu bauen, indem man Lauf- und Holzhaufen anlegt.

Es gibt viele Pflanzenarten, etwa Blattsalate, Bohnen und Gurken – überhaupt alle schnell wachsenden Pflanzen –, die man mehrmals im Jahr säen kann, wodurch man immer frisches Gemüse und Salat hat. Wie viel man aussät, hängt vom Bedarf ab. Man kann alle



Hier sieht man gut, wie Gemüse (Kürbis), Wildkraut (Gras) zusammen mit Blumen (Ringelblumen), die die Bodengesundheit fördern, zusammen harmonisch miteinander auf dem Hügelbeet wachsen.

zwei bis drei Wochen nachsäen. Das gibt recht früh frische Salate und Gemüse und man kann dann bis in den September hinein ernten. Und es empfiehlt sich auch, „nicht gleich den ganzen Salatkopf zu ernten, sondern nur einige Blätter, am besten von außen, so viel, wie man braucht. Dann wächst die Pflanze weiter – wird zwar nicht mehr so groß – und es gibt täglich frischen Salat.“ So zumindest der Tipp von Reto Hofstetter, der mit seiner Frau Tanja und seinen Kindern seinen Garten nach Permakultur-Aspekten bearbeitet. Um Saatgut für das kommende Jahr zu gewinnen, empfiehlt Reto Hofstetter, die besten Früchte ganz ausreifen zu lassen – bis sie kurz vor der „Gammelstufe“ sind, dann den Samen entnehmen, ihn trocknen – nicht in der Sonne, die trocknet den Samen zu sehr aus! – und dann in einem atmungsaktiven Behälter bis zum Frühjahr aufbewahren.



Reto Hofstetter bewirtschaftet seinen Garten nach dem Prinzip der Permakultur: Nachhaltig und natürlich.

Foto: du

du

ADVERTORIAL

Terrassendielen „Sature“ mit natürlichem Schutz Schön bei jedem Wetter



Nach 14-monatiger Bewitterung haben die „Sature“-Dielen eine schöne, silbergraue Farbe. Foto: Scheerer

Es muss nicht immer lasiertes Holz sein: Mit den Terrassendielen „Sature“ stellt Scheerer aus Behren ein Naturprodukt vor, das sich perfekt in jeden Garten einfügt.

Natur pur: Sature-Terrassendielen aus massivem Kiefernholz, kesseldruckimprägniert mit einer Lösung aus Wasser und Kieselsäure, erfüllen Ansprüche an lange Haltbarkeit, eine elegante Optik und Nachhaltigkeit. Überdies sind sie sehr pflegeleicht. Voraussetzungen für den Einsatz dieser Dielen sind ein freier Standort ohne Bedachung und ein wenig Geduld – die erwünschte silbergraue Färbung stellt sich erst nach etwa einem Jahr ein.

Ohne chemische Zusätze haltbar Qualität spielt bei Terrassendielen aus Massivholz eine besondere Rolle: Auf ihre Oberfläche wirkt Sonne ebenso ein wie Regen, Schneefall oder Hagel. Ein Anstrich schützt nur die äußerste Schicht, nicht aber das Holz da-

runter. Entscheidend für die Haltbarkeit sind die sorgfältige Auswahl des Holzes und eine professionelle Imprägnierung. Dafür gibt es ein innovatives Verfahren mit natürlicher Kieselsäure (Silikat). Dadurch kann auf alle synthetischen Biozide und Schwermetalle, die sonst bei Imprägnierungen zum Einsatz kommen, verzichtet werden. Gleichzeitig leitet das Silikat die erwünschte Vergrauung des gelblichen Kiefernholzes ein, das unter dem Einfluss von Sonnenlicht und Niederschlägen allmählich seine silbergraue Farbe annimmt. Bläuepilze, die sich oberflächlich ansiedeln können, beseitigt die UV-Strahlung auf natürliche Weise.

Das Ausgangsmaterial für die Sature-Terrassendielen ist skandinavisches Kiefernholz aus nachhaltiger PEFC™-zertifizierter Forstwirtschaft.

Während der Kesseldruckimprägnierung wird die Silikat-Wasser-Lösung in das Kiefernholz eingebracht und dabei untrennbar mit ihm verbunden. Da alle Zellen und Zellzwischenräume auf diese Weise größtenteils mit auskristallisiertem Silikat gefüllt sind, nimmt das Holz kaum noch Wasser auf. So haben holzerstörende Mikroorganismen keine Chance, die Zellulosefasern anzugreifen. Die Haltbarkeit des Kiefernholzes ist nach der Sature-Imprägnierung so hoch wie die von Tropenhölzern, vergleichbar mit der höchsten Dauerhaftigkeitsklasse 1.

Dabei punktet das skandinavische Kiefernholz aus kontrollierter nachhaltiger Forstwirtschaft mit einer besseren Umweltbilanz bei gleicher Lebensdauer. Die Terrassendielen sind bei Scheerer in Behren und beim regionalen Holzfachhandel erhältlich.

INFO **Kontakt:**

Erich Scheerer GmbH
Holz- und Imprägnierwerk
Behrener Dorfstraße 2
29365 Sprakensehl-Behren
Telefon 0 58 37/97 97-0
E-Mail info@scheerer.de
www.scheerer.de

Malermeister
Ziegeler
GmbH

Malerarbeiten • Fassadengestaltung • Bodenbelagsarbeiten
Sanierung von Schimmelpilz sowie Brand- und Wasserschäden

Hauptstraße 13 • 29559 Wrestedt/OT Wieren

☎ 05825 - 5169761

Mail: buero@malermeister-ziegeler.de

Internet: www.malermeister-ziegeler.de

Ausbildungsplatz
für August
2022 frei!

Garten- und Landschaftsbau

Gärtnermeisterin
Ute Machel

☎ 05844 - 9763027

Corvin Nr. 8, 29459 Clenze

www.machel-gartenbau.de
info@machel-gartenbau.de

Gartenberatung
Gestaltungspläne
Umgestaltung
Pflanzungen
Gehölzschnitt
Gartenpflege
Pflasterarbeiten
Rasenanlage
Teichbau
Trockensteinmauern
und vieles mehr

100 JAHRE MALER SCHNEIDER GMBH AM 1. APRIL 2022



Wir bedanken uns herzlich bei unseren Mitarbeiter*innen, Kunden*innen und Geschäftspartner*innen für die gute Zusammenarbeit und jahrelange Treue!

Ihr Maler Schneider Team

Unsere Jubiläumsfeier findet im September 2022 statt!

maler Schneider GmbH
MALERMEISTER

• SEIT 1922 •

WIR LEBEN UNSER HANDWERK!

TEL. 05845/293 • WWW.MALERHOUSE.DE

SEIT ÜBER 70 JAHREN!

DOBBERPHUL
ZÄUNE & HOLZ IM GARTEN

AUS EIGENER FERTIGUNG

- Zäune aus eigener Fertigung
- Pergolen & Sichtschutzwände
- Gartenhäuser & Pavillons
- Carports, Sunports & Säunen
- Spielgeräte & Gartenmöbel
- Metall- und Kunststoffzäune

Hauptstraße 25 • 29494 Trebel
Tel. 0 58 48/9880-0
www.wendlandzaun.de

WOHL-fühl(-BÄDER

JETZT PLANEN

MSM
Bäder + Wärme GmbH
Schulstr. 23 | 29399 Wahrenholz
0 58 35/9 60-0 | www.m-s-m.de

M
S
M

BÄDER + WÄRME

MIT SICHERHEIT MEISTERHAFT



Smart-Home-Anwendungen

Das intelligente Haus

Per Smartphone oder gar Sprachbefehl das Licht einschalten, die Heizung herunter drehen oder die Rollläden hochfahren lassen: Mit einem modernen Smart-Home-System lassen sich viele Alltagssituationen bequemer lösen.

Der Wecker klingelt, die Heizung im Bad ist bereits vor 30 Minuten angesprungen, um die optimale Wohlfühltemperatur zu erreichen, gerade gehen die Rollläden hoch, im Flur schaltet sich in einer Minute das Licht an. Was vor wenigen Jahren noch Zukunftsmusik war, ist heute bereits in vielen Haushalten Realität. Mit kleinen Helferlein, die über WLAN verbunden sind, verwandelt sich das eigene Haus in ein sogenanntes Smart Home.

Das Weckszenario ist dabei nur eines von vielen. Möglich wird es, indem Rollläden mit Motoren und einer Steuereinheit verbunden werden. Per App kann man dann feste Zeiten zum Herablassen oder Hochfahren einstellen – oder eben per Sprachbefehl das Licht hereinlassen. Auch die Heizung kann nachgerüstet werden: Kleine, per WLAN angesteuerte Motoren auf den Ventilen der Heizkörper oder denen der Fußbodenheizung sorgen



Das eigene Haus smart nachzurüsten und Systeme zu verbinden kann Zeit und Geld sparen.

Grafik: Pixabay.com

Bernd Schulze
Bedachungs GmbH & Co. KG
Dachdeckermeister
Seit 1925
Jägerweg 2 • 29562 Suhlendorf • Tel. (05820) 206
Fax (05820) 1418 • Mobil (0171) 8369914

MASTELL Wulhop 8 • Uelzen
0581-9718589
www.mastell.de
Dach- und Dachrinnenreinigung
• Dachreinigung
• Versiegelung
• Pflege
• Dachrinnenreinigung
• Fassadenreinigung
• Dachkontrolle
Pflege Ihres Daches durch restlose Beseitigung Flächen, Moose und Grünbelag

Meyerholz
Baumschule • Friedhofsgärtnerei
Inh. Arnd Martens
Celler Str. 28 • 29525 Uelzen
Tel. (0581) 731 24 • Fax 790 18
www.meyerholz-baumschule.de
Mit uns blühen Sie auf!
✿ Frühlingsblüher
✿ Stauden und Gehölze
✿ bunte Geschenkideen
✿ Körbe und Schalen
✿ Pflanzenschutz
✿ Dünger, Gutscheine u.v.m.

KOCH HOLZHANDEL
Über 39 Jahre
• Holzeinschlag
• Transporte
• und Holzhandlung
Im Dorf 11 • 29594 Kakau
Telefon 05874 472 • Telefax 05874 1514
Mobil 0170 5703962

KACHELOFENBAU
Buchwald
Kachelofen- u. Kaminbaumeister
Inh. Thomas Buchwald
Bahnhofstr. 26
29468 Bergen/D.
Tel.: 05845 / 208
www.buchwald-kamine.de

TIPP Zum Nachlesen
Viele (System-) Anbieter auf dem Smart-Home-Markt stellen ihr Produkt als die einzige Lösung da. Wichtig ist, sich umfassen und unabhängig zu informieren.
home&smart ist ein unabhängiges Verbraucherportal für die Themen Smart Home, Sprachassistenten und Connected Living in Deutschland. Hier findet man leicht verständliche Techniktests und -erklärungen sowie Beratung und Empfehlungen:
www.homeandsmart.de

STIHL **JOHN DEERE**
Vorbeischaun. Anfassen. Mitnehmen.
Wir haben die größte Auswahl an STIHL und JOHN DEERE Gartentechnik im Landkreis UELZEN.
Profitieren Sie von unserem umfassenden Sortiment.
Ständig auf Lager.
LVB-Steinbrink
Dorfstr. 22 | 29576 Tätendorf-Eppensen | Tel. 05035 1885800 | lvb-steinbrink.de



WH Care in Uelzen

3 Sterne für Philia

Im Alter aktiv sein ist für die Bewohner des Hauses Philia in Uelzen selbstverständlich. Aktionswochen und Aktionstage laden zum Mitmachen ein. Auch alles andere im Alltag ist in Uelzen top, wie die neue 3-Sterne-Auszeichnung beweist.

Physikalisch scheint die Zeit messbar, dennoch vergeht sie manchmal schnell. Abschnitte, in denen wenig passiert, werden oft als langweilig empfunden. Doch Langeweile kennen die Senioren und Mitarbeiter im Lebens- und Gesundheitszentrum Haus Philia nicht. Neben „Bubble-Waffel-Tagen“, „Kufner's Club of Cooks“, „Kino trifft Popcorn“, „Winter-Bingo“ und „Weltentdeckertagen“ war unsere „Philia for Future“-Umweltwoche ein ganz besonderes Erlebnis für uns alle. Vom 21. bis 25. März 2022 drehte sich wirklich alles um das Thema Umweltschutz. Die Woche startete mit einer Baumpflanzaktion am Oldenstädter See in Zusammenarbeit mit der Hansestadt Uelzen im Rahmen des Projektes „Bäume pflanzen für Niedersachsen“ von fit4future natur, Antenne Niedersachsen und dem niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Senioren und Mitarbeiter des Hauses pflanzten gemeinsam mit Mitarbeitern des Stadtförsters Uelzen Rotbuchen und Zierkirschen. Nebenbei gab es viel Interessantes über die Situation der Wälder, Wasserknappheit und Baumschädlinge zu erfahren. In den folgenden Tagen beschäftigten wir uns ausgiebig mit dem Weltwassertag, Müll- und Abfall-

vermeidung, Upcycling, Strom und Wärme und ökologischer Landwirtschaft. Es gab interessante Vorträge zweier Studentinnen der Leibniz Uni Hannover zum Thema „Kiebitzschutz“ und „Beweidung der Esterauniederung und des Schweimker Moores“ sowie einen Kochclub zum Thema: „Bio, Demeter & Co. – Ernährung für den Klimaschutz“ mit Produkten des Elbershofes. Eine gelungene Ausstellung über heimische, aber auch bedrohte Tierarten und wunderschöne Porträt-Aufnahmen von Tieren sorgten für den passenden und lebendigen Rahmen. Danken möchten wir von Herzen der NABU-Ortsgruppe Uelzen, besonders Herrn Walke und Frau Isaac, für die großartige und unermüdliche Zusammenarbeit im Rahmen der Projektwoche und den Besuch im NABU-NEST in Oldenstadt. Unser Dank geht auch an den Obsthof Barum für Werbematerialien, Dekoration und Leckereien für unsere Senioren. Nach unserem sechsten Philia-Geburtstag am 1. April 2022 mit der Einweihung unseres „Barfußpfades“ war der 5. April ein ganz wichtiger Tag für uns alle, insbesondere für alle Mitarbeiter in der Hauswirtschaft. Wir bekamen das Hauswirtschaftssiegel der WH



Mehr als nur Pflege: Im Haus Philia kommt auch die Hauswirtschaft nicht zu kurz, sie ist sogar exzellent, wie die 3-Sterne-Auszeichnung der WH Care Holding beweist.

Fotos: WH Care

Care Holding verliehen und wurden mit 3 von 3 zu erreichenden Sternen in den Bereichen Küche, Reinigung und Wäscherei ausgezeichnet. Drei Sterne in jedem Bereich bedeuten eine exzellente Arbeit. Voller Stolz nahmen unsere Hauswirtschaftsleitung Ludmilla Herzog und unser Küchenleiter Herr Kufner die Auszeichnung, stellvertretend für ihre Bereiche, entgegen. Die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten werden oftmals unterschätzt, da unsere Kernkompetenz die Betreuung und Pflege hilfebedürftiger Menschen ist. Weil wir das wissen, legen wir, von Beginn an, unser Augenmerk auf die Wichtigkeit aller Bereiche in unserem Lebens- und Gesundheitszentrum. Ohne den anderen und ohne miteinander wären wir niemals so erfolgreich in unserem Tun. Jedes

noch so kleine Rädchen im großen Uhrwerk ist für uns wichtig und wertvoll. Auch dafür stehen

wir als Lebens- und Gesundheitszentrum Haus Philia.

Monique Hillmer



Die Bewohner des Lebens- und Gesundheitszentrums Haus Philia freuen sich über den neu angelegten Barfußpfad.



Während der Aktionswoche zum Umweltschutz pflanzten die Senioren Bäume und lernten auf vielfältige Weise Neues über unser Klima.



LEBENS- UND GESUNDHEITZENTRUM

HAUS PHILIA

PHILIA BEDEUTET FREUNDSCHAFT

WH Care Uelzen GmbH
Lebens- und Gesundheitszentrum
Haus Philia
Philiaweg 6
29525 Uelzen
0581 - 971 63 0
einrichtungsleitung@wh-uelzen.de

... gepflegt Lust auf's Älterwerden.

- Komfortable Einzelzimmer
- Hotelambiente
- Behagliche Gemeinschaftsräume
- Freizeitangebote, die viel mehr bieten als Singkreis und Basteln
- Hauseigene Küche
- Naturnahe Lage
- Ihr neues Zuhause in familiärer Atmosphäre

Haben Sie Spaß an innovativer und moderner Pflege, spannenden Aufgaben und dem besten Team?

DANN BEWERBEN SIE SICH JETZT !



Snack5: Fünf Portionen Gemüse und Obst am Tag

Zum Genuss verführen

Fünf Portionen Gemüse und Obst am Tag sind wesentlicher Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Doch nur wenige erreichen fünf Portionen im Alltag. Warum ist das so? Im Auftrag der von der EU kofinanzierten Kampagne Snack5 wurden dazu mehr als 1600 Menschen befragt.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) bestätigt: Wer viel Gemüse und Obst isst, kann Krankheiten vorbeugen und trägt zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Empfohlen werden mindestens fünf Portionen am Tag, das entspricht etwa 650 Gramm. Doch nur wenige erreichen diese Menge im Alltag. Warum ist das so und wie könnte der Gemüse- und Obstverzehr erhöht werden? Im Auftrag der von der EU kofinanzierten Kampagne „Snack5“ wurden mehr als 1600 Menschen in Deutschland und Österreich gefragt, was sie zum Kauf und Verzehr von Äpfeln, Tomaten, Kirschen, Kohl oder Karotten motiviert – und was sie daran hindert. Die Ergebnisse findet man unter www.snack-5.eu. Aus der Studie ergeben sich Ansätze, mit denen sich der Verzehr von Gemüse und Obst steigern lässt. Für jeden Einzelnen im Alltag, aber auch für Betriebskantinen oder Mensen.

Weil's schmeckt!

Der gute Geschmack von Gemüse und Obst bewegt 75 Prozent der Befragten zum Zugreifen und steht damit auf Platz eins der Gründe für den Verzehr – gefolgt von Gesundheit und dem Wunsch nach frischen, unverarbeiteten Lebensmitteln. Dabei kommt überwiegend Gemüse auf den Tisch – vor allem zum Mittag- und Abendessen. Obst wird der Studie zufolge eher als Zwischenmahlzeit, seltener zum Frühstück gegessen. Um auf die empfohlenen fünf Portionen zu kommen, lassen sich diese Gewohnheiten nutzen: So sollte zu jeder Hauptmahlzeit mindestens eine Gemüsebeilage oder ein Salat gewählt werden. Wenn Gemüse als Snack oder zum Frühstück bislang noch nicht in den Ernährungsgewohnheiten verankert ist, können auch entsprechende Angebote in Kantinen, auf Besprechungstischen oder in Schulmensen dazu beitragen, das zu ändern. Warum also



Guten Geschmack von Gemüse und Obst nannten in einer Studie drei Viertel der Befragten als Grund fürs Zugreifen.

Foto: djd/snack-5.eu/Getty Images/Jose Luis Pelaez

nicht beim Chef nachfragen, ob in der Teeküche künftig nicht ein Früchtekorb für alle bereitstehen könnte?

Auch der Lebensmittelhandel kann seine Kunden motivieren und unterstützen, sich ausgewogener zu ernähren. Dazu lohnt ein Blick auf die Erwartungen der Verbraucher: Frische und Geschmack stehen hier ganz oben – was bei frischen Produkten kaum überraschen dürfte. Aber mehr als die Hälfte der Befragten geben inzwischen auch an, dass sie in der Obst- und Gemüseabteilung auf Regionalität und Saisonalität achten. Mit der großen Vielfalt an Gemüse und Obst, die aus heimischer Produktion verfügbar sind, sollte den empfohlenen fünf Portionen Gemüse und Obst am Tag nichts mehr im Wege stehen. Saisonkalender wie der bei Snack5 herunterladbare unterstützen bei der Auswahl.

djd



Für unterwegs bietet sich beispielsweise ein leckerer Schichtsalat zum Mitnehmen an.

Foto: djd/snack-5.eu/StockFood/Westend61

Spitzenmedizin mit HERZ

- Akut- und Rehabilitationsmedizin aus einer Hand
- intensive Fürsorge und Pflege
- modernste medizinische Verfahren
- enger Austausch aller Fachgebiete

Herz- und Gefäßzentrum Bad Bevensen | Römstedter Straße 25 | 29549 Bad Bevensen
Tel. 05821 82-0 | www.hgz-bb.de

Buchtipp

Die bessere Medizin für Frauen
Ganzheitlich und individuell – der Schlüssel zu Ihrer Gesundheit

Dr. med. Franziska Rubin erklärt in ihrem neuen Gesundheitsratgeber, was Frauen über ihre Erkrankung und Behandlung wissen sollten.



Denn Fakt ist: Frauen sind oft anders krank als Männer. Einige Krankheiten wie Autoimmunerkrankungen, Ess- oder Schlafstörungen betreffen sie viel häufiger oder zu einem anderen Zeitpunkt im Leben. Typische Volkskrankheiten wie Herzinfarkt oder Depressionen verursachen bei Frauen oft andere Symptome als bei Männern. Die Genderforschung bringt es immer mehr ans Licht: Beschwerden, Symptome oder Verläufe können bei Frauen ganz anders sein und deshalb brauchen sie, öfter als bisher bekannt, andere Medikamente, Dosen oder Therapien, um gesund zu werden.

Preis: 20 Euro

Umfang: 208 Seiten im Paperback

Verlag: Knaur MensSana HC

ISBN: 978-3-426-65868-0

Gesundheitstipp

Die Zeit der Zecken

Die Zecken lauern überall in der Natur und sind hauptsächlich in der wärmeren Jahreszeit aktiv. Auf ihrem Wirt angekommen, können sie durch einen Stich verschiedenste Erreger übertragen:

Bei der Frühsommer-Meningoenzephalitis/Zeckenhirnhautentzündung (FSME) werden Viren, die sich im Speichel der Zecken befinden, übertragen und gelangen unmittelbar in die Blutbahn des Menschen. Das Virus greift das zentrale Nervensystem an. Gegen FSME gibt es keine Therapiemöglichkeiten, lediglich die Symptome können behandelt werden. Sicheren Schutz bietet nur die vorbeugende Impfung. Die Ständige Impfkommission (STIKO) empfiehlt daher Bewohnern von Risikogebieten sowie Reisenden in Risikogebiete die FSME-Impfung. Die Borreliose ist die häufigste durch Zecken übertragbare Erkrankung in Deutschland und wird durch Bakterien ausgelöst. Sie werden auch wie die FSME-Viren beim Zeckenstich mit dem Speichel übertragen. Allerdings gelangen die Borreliose-Erreger erst Stunden nach dem Stich in die Blutbahn. Wird die Infektion nicht erkannt und nicht mit Antibiotika behandelt, können starke Krankheitserscheinungen auftreten.



Apothekerin Stephanie Kandreyer, Heide Apotheke Suhlendorf

Was tun nach einem Zeckenstich? Erst mal keine Panik. Nicht alle Zecken sind mit Krankheitserregern infiziert. Sie können sich auf der Website www.zecken.de informieren, in welchen Regionen das Risiko einer Infektion besteht. Trotzdem sollten Sie alle Zecken so rasch wie möglich mit einer spitzen Splitterpinzette, einer Zeckenkarte oder -zange entfernen, die Einstichstelle desinfizieren und bis zu vier Wochen lang beobachten, denn so lange kann es dauern, bis sich eine eventuelle Infektion mit Borrelien in Form einer Wanderröte zeigt. Wenn es Ihnen nicht gelingt, die Zecke vollständig zu entfernen, oder Sie den Verdacht einer Erkrankung haben, suchen Sie unbedingt Arzt oder Ärztin auf.

Inh. Apothekerin Stephanie Kandreyer
Neumarkt 3 • 29562 Suhlendorf • Tel. (05820) 339 • Fax (05820) 301
E-Mail: heideapotheke.suhlendorf@t-online.de
www.heide-apotheke-suhlendorf.de



Projekt Geprüfte IN FORM-Rezepte

Gesund und lecker

Das Projekt Geprüfte IN FORM-Rezepte zeichnet in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gesunde Rezepte mit ihrem Logo aus. Der Wippera-Kurier stellt ab sofort einige dieser gesunden, leckeren Gerichte vor.

Gesundes Kochen kann ganz einfach und lecker sein! Das möchte das Projekt Geprüfte IN FORM-Rezepte zeigen.

Dafür zeichnet es zusammen mit IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) leckere und gesunde Gerichte und Rezepte mit dem Logo „Empfohlen von IN FORM in Kooperation mit der DGE“ aus. Das Projekt wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert. Dadurch ist es möglich, unabhängig zu bleiben.

Damit ein genussvoll-gesundes Rezept das Logo erhält, müssen verschiedene Kriterien erfüllt sein. Diese betreffen zum Beispiel die Zutaten des Rezeptes: Enthält eine Portion genügend Obst und Gemüse oder Vollkornprodukte?

Auch der Anteil von Milchprodukten oder Fisch wird berücksichtigt. Für Fleisch und Wurstwaren gilt hingegen eine Obergrenze. Neben den Zutaten spielen die Nährstoffe der Rezepte eine Rolle. Rezepte, die mit dem Logo ausgezeichnet werden, dürfen einen bestimmten Fett- und Zuckergehalt nicht überschreiten. Außerdem müssen die Rezepte genügend Ballaststoffe enthalten.

Da das Projekt bei der DGE angesiedelt ist, wird gewährleistet, dass die Kriterien für die Rezeptprüfung stets den Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung entsprechen. Außerdem werden die Kriterien jährlich aktualisiert, wobei immer die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse aus der Ernährungswelt berücksichtigt werden.

Bereits seit 2014 prüft das Projekt Rezepte verschiedener Rezept-



anbieter und zeichnet diese bei Erfüllung der Kriterien mit dem projekteigenen Logo aus. Neben der Rezeptprüfung veröffentlicht das Projekt auch eigene Medien mit zahlreichen leckeren Rezepten. Dazu zählen das projekteigene Kochbuch „Querbeet & Kunterbunt – Das Familienkochbuch fürs ganze Jahr“ und verschiedene bunte Rezeptkarten, erhältlich über den Mediashop der DGE (www.dge-medianservice.de).

Im Rahmen der Zusammenarbeit zwischen dem Wippera-Kurier und dem Projekt werden Sie hier weitere saisonale und gesunde Rezepte kennenlernen.

Weitere Informationen und Rezepte finden Sie auf der Website (www.inform-rezepte.de) oder auf den Social-Media-Kanälen des Projektes – einfach vorbeischauen und stöbern!

Herz- und Gefäßzentrum Bad Bevensen

Notfall Herzinfarkt – wenn jede Minute zählt

Nach einem Herzinfarkt beginnt für die Betroffenen ein Wettlauf mit der Zeit. Im Herz- und Gefäßzentrum Bad Bevensen (HGZ) werden daher für eine zügige und effiziente Diagnostik und Therapie für Herzinfarkt-Patienten modernste Infrastrukturen bereitgehalten – unter anderem drei Herzkatheterlabore sowie eine Chest Pain Unit (CPU) und eine Heart Failure Unit (HFU).

Was bei einem Herzinfarkt passiert, wie man ihn erkennt und was im Notfall zu tun ist – das erläutern Nadine Blohm, Oberärztin der Klinik für Kardiologie am HGZ, und Dr. med. Mathias Bugno, Leiter der dortigen Sektion Interventionelle Kardiologie, im Interview.

Was ist eigentlich ein Herzinfarkt?

Dr. M. Bugno: Ein Herzinfarkt ist eine akute Durchblutungsstörung des Herzmuskels – verursacht durch den Verschluss eines großen Herzkranzgefäßes. So entsteht ein Sauerstoffmangel, der zum Absterben von Herzmuskelzellen führt.

Wie macht sich das bemerkbar?

N. Blohm: Oft verspüren Patienten einen starken Brustschmerz, als würde eine Schelle um den Brustkorb zugezogen. Sie berichten von Panik, kaltem Schweiß und einem „Vernichtungsgefühl“. Die Schmerzen können auch in Kiefer, Bauch, Arme, Rücken und Schultern ausstrahlen. Bei Frauen sind die Symptome oft diffuser – sie haben häufig Schmerzen im Oberbauch.

Was ist bei solchen Symptomen zu tun?

Dr. M. Bugno: Sofort den Notruf 112 wählen! Bei einem akuten Herzinfarkt muss der Gefäßverschluss innerhalb von zwei Stunden beseitigt sein – hier kommt es also auf eine schnelle Diagnose durch den Notarzt an. Bei Bewusstlosigkeit sollten Ersthelfer zudem eine Herzdruckmassage durchführen.

N. Blohm: Und niemand braucht Sorge zu haben, etwas falsch zu machen. Wer den Notruf wählt, wird mit der zuständigen Einsatzleitstelle verbunden und von dort aus auch bei notwendigen Erste-Hilfe-Maßnahmen angeleitet.

Und was geschieht dann?

Dr. M. Bugno: Der eintreffende Notarzt führt zunächst ein EKG durch. Deutet dieses auf einen akuten Infarkt hin, verabreicht er bereits erste Medikamente – unter anderem Blutverdünner, um das Gerinnsel aufzulösen, das den Gefäßverschluss verursacht. Wer mit einem akuten Infarkt zu uns ins HGZ kommt, wird sofort im Herzkatheterlabor behandelt. Hier wird das verengte Blutgefäß per Katheter geortet und aufge-dehnt – und damit die Blutversor-



Nadine Blohm
Oberärztin der Klinik für Kardiologie am HGZ



Dr. med. Mathias Bugno
Leiter der Sektion Interventionelle Kardiologie

Fotos: Herz- und Gefäßzentrum Bad Bevensen

gung des Herzmuskels wieder hergestellt.

N. Blohm: Bei unklarer Situation nehmen wir die Patienten zunächst in unserer CPU auf. Bis zu einer sicheren Diagnose werden die Patienten hier lückenlos überwacht. Denn nicht immer müssen die genannten Symptome zu einem Herzinfarkt gehören – auch ein Riss im Inneren der Hauptschlagader oder eine Lungenembolie sind möglich. Die CPU funktioniert dann wie eine Art Drehscheibe: In enger Abstimmung mit den verschiedenen medizinischen Disziplinen im HGZ wird zügig die jeweils notwendige Behandlung eingeleitet.

Nach der akutmedizinischen Versorgung ist Herzinfarkt-Patienten eine spezielle kardiologische Rehabilitation angeraten – auch diese ist im HGZ möglich. Hier werden die Betroffenen unter anderem dabei angeleitet, ihren Lebensstil zu überdenken. Denn um einen (erneuten) Herzinfarkt zu vermeiden, geht es vor allem um eines: mögliche Risikofaktoren, zum Beispiel Rauchen, hohe Cholesterinwerte oder Übergewicht, in Zukunft auszuschalten.

Frühlingshafter Spargelsalat mit Erdbeeren

Rezept für 2 Personen

Zutaten für den Salat

500 g Spargel, weiß, Jodsalz mit Fluorid, 2 EL Pinienkerne, 200 g Erdbeeren, 100 g Rucola, 1 Handvoll Minze

für das Dressing

2 EL Orangensaft, 2 EL Balsamico-Essig, 1 EL Olivenöl, 1 TL Honig, Jodsalz mit Fluorid, Pfeffer

außerdem

2 Vollkornbrötchen

Zubereitung - ca. 30 Minuten

1. Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Rest des Spargels in mundgerechte Stücke (etwa 3 cm groß) schneiden. In leicht gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten köcheln lassen.
2. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und anschließend beiseitestellen.
3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, trocknen, putzen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Den Rucola waschen und trocken schütteln. Die Minze waschen, trocken schütteln und klein hacken.
4. Für das Dressing den Orangensaft gut mit Balsamico, Olivenöl und Honig vermengen und mit etwas Jodsalz und Pfeffer abschmecken.
5. Den noch warmen Spargel mit Erdbeeren, Rucola und Minze in einer Schüssel vermengen. Kurz vor dem Servieren das Dressing hinzugeben und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Dazu die Vollkornbrötchen reichen.

Tipp

Das Gericht lässt sich auch gut mit grünem Spargel zubereiten. Hierfür einfach die gewünschte Menge weißen durch grünen Spargel ersetzen. Auch beim grünen Spargel die unteren Enden abschneiden und ihn im unteren Drittel schälen. Die mundgerechten Stücke benötigen jedoch nur 3 bis 4 Minuten Kochzeit.



Facebook: @informrezepte (<https://www.facebook.com/informrezepte/>)



Instagram: @inform_rezepte (https://www.instagram.com/inform_rezepte/)



Pinterest: @inform_rezepte (https://www.pinterest.de/inform_rezepte/)





Demenz-Diagnose

Frühzeitig handeln!

Laut der Deutschen Alzheimer Gesellschaft leben in Deutschland rund 1,7 Millionen Menschen mit einer Demenz. Treten Anzeichen wie Vergesslichkeit, Orientierungsprobleme und sich häufende Fehler auf, sollte man einen Arzt aufsuchen.

Demenz ist der Oberbegriff für verschiedene Krankheiten, die mit einer Abnahme der geistigen Leistungsfähigkeit, Gedächtnisstörungen sowie einem Rückgang der Orientierungs- und Sprachfähigkeiten einhergehen. Laut der Deutschen Alzheimer Gesellschaft leben in Deutschland zurzeit circa 1,7 Millionen Menschen mit einer Demenz. Die häufigste Form ist

die Alzheimerkrankheit. Sie zählt zu den primären Demenzen, denen keine andere Erkrankung zugrunde liegt. Diese betreffen vor allem ältere Menschen und sind zwar behandelbar, aber nicht heilbar. „Doch auch, wenn die Diagnose für Betroffene und Angehörige ein großer Schock ist: Eine Demenz ist nicht das Ende, und auch Betroffene können noch sehr viel Lebensqualität haben“, weiß Alexander Andrzejczak von der compass Pflegeberatung. „Es ist aber wichtig, sich früh Beratung zu suchen und die Zukunft zu planen.“

Treten erste Anzeichen wie zunehmende Vergesslichkeit, Orientierungsprobleme, Wortfindungsstörungen, fehlender Überblick über die Finanzen, sich häufende Fehler oder Stimmungsschwankungen auf, sollte man diese nicht leugnen, sondern Hinweise von Angehörigen ernst nehmen und einen Arzt aufsuchen. „Es ist wichtig, so früh wie möglich eine Vorsorgevollmacht und eine Patientenverfügung zu verfassen und ein Unterstützungsnetzwerk aufzubauen – im besten Fall schon prospektiv vor der Diagnosestellung“, so Andrzejczak. Dabei kann eine Pflegeberatung kompetent helfen. Die compass-Hotline steht unter der Nummer 0800-101-8800 allen Ratsuchenden kostenlos zur Verfügung, viele Informationen finden sich auch unter: www.pflegeberatung.de. Für Privatversicherte werden außerdem Hausbesuche oder Pflegeberatungen per Videotelefonie angeboten. Angehörige dabei einzubinden ist sinnvoll, denn ihre Kapazitäten und Entlastungsmöglichkeiten sollten am besten gleich mit bedacht werden.

Hobbys beibehalten

Für die weitere Lebensgestaltung hilft es außerdem, sich über die eigenen Wünsche und Fähigkeiten Gedanken zu machen. Welche Hobbys und Aktivitäten sind einem wichtig, was klappt noch gut, wo gibt es Hürden? „Organisationsaufgaben, Arbeit und Haushalt sind oft schwierig“, ist die Erfahrung des Pflegeberaters. „Hobbys wie Spaziergehen, Gymnastik, Kegeln, Singen, Garten- oder Handarbeiten klappen dagegen meist noch gut und sorgen für Wohlbefinden.“ Ein offener Umgang mit der Krankheit und ihren Einschränkungen macht es einem selbst und dem Umfeld leichter, mit ihr umzugehen und die positiven Dinge weiter zu genießen. *djd*



Bei einer beginnenden Demenz sollte man sich frühzeitig beraten lassen, um wichtige Dinge für die Zukunft zu klären.

Foto: djd/compass private pflegeberatung/matphoto



Die AOK bietet bis zu 500 Euro Mehrleistung, etwa für Zahnreinigung. AOK

Das Erfolgs-Rezept von der AOK

Mehr Leistung für Berufstätige

Ob professionelle Zahnreinigung, Osteopathie oder sportmedizinische Untersuchungen – die AOK Niedersachsen erstattet ihren Versicherten bis zu 500 Euro für Mehrleistungen zur Gesundheitsvorsorge.

Gerade im Berufsleben ist die eigene Gesundheit ein wichtiger Erfolgsfaktor. Denn nur wer gesund ist, kann sich mit ganzer Energie seinen Karrierezielen widmen. Dabei unterstützt die AOK Niedersachsen ihre Versicherten mit einem vielfältigen Mix aus Zusatzleistungen, Angeboten und innovativen Services – bequem, schnell und zu hervorragenden Konditionen.

„AOK-Versicherte erhalten Leistungen, die weit über das hinausgehen, was gesetzlich vorgesehen ist. Dazu gehören zum Beispiel zwei professionelle Zahnreinigungen pro Jahr, Schutzimpfungen und Reiseschutz oder auch Sonderleistungen bei Schwangerschaft“, erklärt Sabine Püffel, Fachberaterin im Außendienst in der AOK in Uelzen.

Und so funktioniert es: Die AOK erstattet die Kosten für Rechnungen zu 80 Prozent und das bis zu 500 Euro im Jahr pro Versicher-

ten für alle Mehrleistungen. Dazu reichen Versicherte einfach ihre Rechnungen bei der AOK ein oder laden ein Foto oder einen Scan über den „Meine AOK“-Onlineservice hoch. Anschließend bekommen sie das Geld auf ihr Konto überwiesen.

Der niedersächsische Marktführer bietet ein überzeugendes Preis-Leistungs-Verhältnis für Berufstätige mit vielen weiteren Extras für die individuelle Gesundheitsvorsorge wie innovative Cyberfitnessangebote und Wahltarife. Zudem ist die AOK in ganz Niedersachsen über 100 Mal vor Ort, aber auch online und telefonisch stark in der Beratung und überzeugt mit exzellentem Service.

„Vergleichen lohnt sich“, rät Püffel. „Wer jetzt zur AOK Niedersachsen wechselt, kann von bis zu 500 Euro für Mehrleistungen profitieren. Wir beraten Sie gern.“

Weitere Informationen unter:
aok.de/nds/erfolgsgeheimnis-gesundheit/

Telefon: 0581 933 26535

E-Mail:

Sabine.Pueffel@service.nds.aok.de



Praxis für Physiotherapie Udo Millat

- Krankengymnastik
- Massage (Heißluft/Fango)
- Elektrophysiotherapie
- Manuelle Lymphdrainage
- Hausbesuche

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8:00-12:00 Uhr, Mo. & Do. 17:00-19:00 Uhr
Termine nach Absprache auch außerhalb der Öffnungszeiten

Raiffeisenstraße 2, 29562 Suhlendorf
Tel. (0 58 20) 9 70 16 40, Mobil (01 71) 6 58 57 32

Hier zeigt unsere
Region immer
ihre besten Seiten:

Wipperau-Kurier

Das Magazin für Land & Leute
im Ostkreis Uelzen und Umgebung

IMPFNACHWEIS

im Scheckkartenformat mit QR-Code

Sofort zum Mitnehmen
für nur **6,95 €**

Hol dir das neue Immunzertifikat
als praktische Karte!



NEU
bei uns!



Krummer Arm 1
29549 Bad Bevensen
Tel. 0 58 21/30 44
www.ratsapotheke-bad-bevensen.de
info@ratsapotheke-bad-bevensen.de



Uelzener Straße 6
29571 Rosche
Tel. 0 58 03/500
www.uhlen-apotheke-rosche.de
info@uhlen-apotheke-rosche.de



29439 Lüchow
Lange Straße 10
Tel. 0 58 41-57 28
www.stadt-apotheke-luechow.de
info@stadt-apotheke-luechow.de

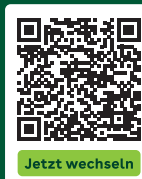


Jetzt wechseln
und von bis zu
500 €*
für Mehrleistungen
profitieren.

Erfolgsgeheimnis Gesundheit.

Fit im Job, gesund im Alltag –
dank starker Leistungen für
Berufstätige.

* So funktioniert's: Wir erstatten die
Kosten für Rechnungen zu 80 %, bis zu
500 Euro im Jahr pro Versicherten für
alle Mehrleistungen zusammen.



AOK Niedersachsen. Die Gesundheitskasse.

Archiv der unveröffentlichten Texte in Groß Heide Gedanken bewahren

Die wahren Schätze sind unsichtbar. Diese Weisheit gilt auch für Texte, die nie das Licht der Öffentlichkeit erblickt haben. Auf Dachböden oder in Kellern, in Kartons und Kisten schlummern sie und drohen, unentdeckt vernichtet zu werden.

Drei Frauen aus Groß Heide fanden, dass diese Schätze gehoben und bewahrt werden müssen. Sie gründeten 2018 das „Archiv der unveröffentlichten Texte“ und riefen dazu auf, bisher unveröffentlichte Texte einzureichen. Hunderte Texte sind inzwischen beim Archiv eingegangen. Seit beinahe fünf Jahren verbringen Dr. Sibylle Plogstedt (Soziologin und Publizistin), Nina el Karsheh (Schauspielerin und Kommunikationstrainerin), Monika Eckold (Rentnerin und Businessanalystin) und Antje Busse (Autorin und Lehrerin) einen Großteil ihrer Freizeit damit, Texte zu sichten, zu archivieren oder sie für eine Lesung vorzubereiten.

Gründungsmitglied Dr. Cora Titz ist für die Öffentlichkeitsarbeit und die Websitebetreuung zuständig. Was treibt sie an, diesen Aufwand zu betreiben? Sibylle Plogstedt interessiert sich vor allem für Texte, „die in früheren Zeiten für nahestehende Menschen entstanden sind und Klarheit über das Denken und die Gefühle von damals verschaffen.“ Für Nina el Karsheh sind die Begegnungen und das gemeinsame Erleben das Wichtigste. Monika Eckold möchte anregen und über die Texte ins Gespräch kommen. Dieses Anliegen ist schon mehrfach erfüllt worden. Immer wieder entstanden intensive Gesprä-



Poesiealben sind das Thema der jüngsten Veranstaltung. Hier zwei besonders liebevoll gestaltete Exemplare.

che über das Gelesene. „Vor allem bei den Fluchtgeschichten kam es vor, dass Menschen sich ermuntert fühlten, zum ersten Mal von ihren Erlebnissen zu erzählen“, erzählt Sibylle Plogstedt. Und so manche Enkel waren überwältigt, wenn sie das erste Mal die Texte ihrer Großeltern lesen konnten, nachdem sie über das Archiv aus der Sütterlinschrift übertragen worden waren. Das, was dem Team geschickt wird, sind Geschichten aus dem Leben. Tagebücher, Prosa, Gedichte oder Berichte, kurze Texte oder ganze Nachlässe – keine Einsendung wird abgelehnt. Grundsätzlich werden alle Materialien archiviert, denn es geht vor allem auch um das Bewahren. Um das langfristig abzusichern, wurde mit dem Dannenberger Stadtarchiv vereinbart, dass der Bestand dorthin übernommen wird, sollte die Initiative einmal die Arbeit einstellen. Aber das ist für die Frauen kein Thema: „Klar, machen wir weiter. Wenn es uns nicht gäbe, müsste man uns erfinden“, ist die fröhliche Antwort. *abs*
Interessierte können sich auf weitere spannende Veranstaltungen freuen. Termine unter: archiv-der-unveroeffentlichen-texte.de



Monika Eckold (v. l.), Nina el Karsheh und Dr. Sibylle Plogstedt macht die Arbeit mit eingereichten Texten (hier Poesiealben) viel Spaß. Fotos (2): abs

Kulturelle Landpartie im Wendland

Ein Fest für das Leben und die Sinne!

Künstler aus dem Wendland laden zur Kulturellen Landpartie 2022 ein. Mit Blick auf das Coronavirus planen sie gleich mit zwei Terminen. Das ausführliche Programm gibt es im liebevoll gestalteten Reisebegleiter.

Die kulturschaffenden Wendländer freuen sich, ihre Gäste dieses Jahr zur 32. (2020 fiel sie aus) Kulturellen Landpartie (KLP) einladen zu können. Aktuell ist noch nicht klar, wann sie stattfinden kann und unter welchen Bedingungen. Hoffnung besteht auf eine entspannte KLP zwischen Himmelfahrt und Pfingsten. Aber auch im Sommer werden der volle Kunstgenuss und schöne Tage mit der ganzen Bandbreite der Angebote garantiert. 2021 wurden gute Erfahrungen mit der etwas anderen Landpartie im Sommer gemacht. 74 Punkte in 64 Orten im Landkreis Lüchow-Dannenberg haben sich für die diesjährige KLP im Wendland angemeldet, die meisten wären auch im August dabei.

Die Besucher können sich auf altbekannte Gesichter, aber auch auf viele neue freuen. Unter der Überschrift „Co-Kreation und Diversi-

tät von Künstlern, Kulturschaffenden und Designern“ wird es in Salderätzen ein buntes und vielseitiges Programm von Veranstaltungen, Vorträgen und Workshops zum Mitmachen geben. Salderätzen wird zu einem Veranstaltungspunkt. Zur KLP 2022 gibt es, wie auch in den Vorjahren, in Dannenberg, Lüchow, Jameln und Clenze Sammelplätze. Diese sollen den Besuchern die Möglichkeit geben, die in den jeweiligen Bereichen liegenden Punkte mit dem Fahrrad zu erkunden. Ein Highlight wird die „letzte“ Kulturelle Widerstandsparty in Gorleben sein. Am Pfingstfreitag, 3. Juni, wird das Ende des geplanten Endlagers in Gorleben gefeiert. Die Atomkraftgegner sind glücklich, das „Aus in Gorleben“ gebührend begehen zu können, auch wenn die Atommüll-Frage noch nicht vom Tisch ist.

Entdecken Sie die besten Seiten unserer Region

Wipperau-Kurier

Das Magazin für Land & Leute im Ostkreis Uelzen und Umgebung

Bosch Performance CX Motor
Akku: Powertube 625 WH
Schaltung: Shimano 5 Gang LL
Zahnriemen-Antrieb
Reifengröße: 60-584

Bikes & more...
Motorräder & Zubehör
Heinz Meyer
SB Tankstelle
Lüchower Straße 12a
29459 Clenze
Geschäft
Tankstelle
Tel.: 05844 - 1771
Tel.: 05844 - 1785
Fax: 05844 - 1564
E-Mail: hmmotorraeder@t-online.de
Internet: www.hmmotorraeder.com

**Auch an Sonn- und Feiertagen ...
... frisch gekocht!**

**Partyservice
und Catering
für jeden Anlass!**

**Schipper
Catering**

Harald Schipper
Essen auf Rädern - sieben Tage
die Woche - Schipper-Menü
Esterholz 17a | 29559 Wrestedt
schipper-catering@vodafone.de
☎ 05825 1359 | Fax 1657

**Walkling
Fiedler**
seit 1894,
alles für's Haus

An der Bahn 5 • 29559 Wrestedt • OT Wieren
Telefon: 05825-488 • E-Mail: info@walkling-fiedler.de

Mo – Sa 8.00 – 12.00 Uhr
Mo • Di • Do • Fr 14.00 – 18.00 Uhr

www.partner.paper-friends.de/walklingfiedler
www.blog.paper-friends.de • www.walkling-fiedler.de

Haus in der Heide Güstauer GartenCafe

Ursula Borkenstein
Götz Lademacher

Samstag und Sonntag von
14.30 Uhr bis 18.30 Uhr
geöffnet

29562 Suhlendorf • OT Güstau 9 • Tel. 05820-9739153 oder 0171-9761985
www.fachwerkhausinderheide.de • haus-in-der-heide@gmx.de

Saisonstart am 7. Mai 2022

Doppelzimmer/Bad mit reichhaltigem Frühstück
Vermietung nach Vereinbarung.
Haustiere auf Anfrage (kostenfrei).

Ganzjährig sind Terminvereinbarungen möglich. Sprechen Sie uns an.

ADVERTORIAL

10 Jahre Güstauer GartenCafe Letzte Saison

Eine spontane Idee im Mai 2013 war der Start des Güstauer GartenCafes. Gute nutzbare Bedingungen in Haus und Garten von Ursula Borkenstein und Götz Lademacher machten die zeitnahe Umnutzung in einen Cafébetrieb möglich! Auch heute noch betreiben die beiden das Café alleine in Eigenregie. Das erste Jahr lief gut an ... und sie dachten damals: „Schauen wir mal, wie lange es läuft.“ Aber sie waren sich einig, dass das Projekt

dann doch maximal zehn Jahre dauern sollte. Die sind nun 2022 um. Der Start in die daher letzte Café Saison ist Samstag, 7. Mai, ab 14.30 Uhr. Die Saison endet am Sonntag, 2. Oktober, um 18.30 Uhr. Sondertermine für Frühstück und Kaffeetafel mit selbst gebackenen Torten und Kuchen sowie Übernachtung mit Frühstück sind weiterhin wie gewohnt im Garten-Cafe buchbar.



Einzelheiten zu den Veranstaltungen sind im Reisebegleiter der KLP 2022. Ab sofort ist er über das Büro der KLP zu erwerben: Kulturelle Landpartie e.V. Drawehner Str. 2, 29439 Lüchow Telefon: 05841-976 949 klp@kulturelle-landpartie.de www.kulturelle-landpartie.de

Jetzt auch erhältlich im **Bahn-Media Verlag**
Salzwedeler Str. 5, 29562 Suhlendorf
Öffnungszeiten: 9 – 16 Uhr und nach Absprache

Von Salzwedel bis Gartow

Wandern am Grünen Band

Entlang der im Kalten Krieg gut gesicherten innerdeutschen Grenze entstand in den letzten Jahrzehnten eine einmalige, unberührte Naturlandschaft. Der das Land durchziehende Pfad lädt zum Erkunden ein und bietet einiges an Historie.



Die Wirler Spitze mit dem schwarz-rot-goldenen Grenzpfahl Bundesrepublik.

Das Grüne Band Deutschland, Teil des europäischen Grünen Bandes, mit seiner über 40 Jahre unberührten Natur, ist ein kleines Paradies selten gewordener Tier- und Pflanzenarten. Auf einer Breite von 200 bis 500 Metern rechts und links der ehemaligen Grenze zwischen West und Ost haben 24 europäische Staaten vom Eismeer im Norden bis zum Schwarzen Meer beschlossen, diesen Raum mit einer Gesamtlänge von 12.500 Kilometern – davon 1400 Kilometer in Deutschland – zu einem besonderen Naturschutzraum zu machen. Etwas östlich von Salzwedel, innerhalb des Grünen Bandes, trifft man auf Überreste der unter dem

Namen „Ungeziefer“ durchgeführten Zwangsaussiedlungen der DDR-Regierung aus den Dörfern entlang der Grenze. Da sind zum Beispiel Jahrsau oder Stresow – Dörfer, die geschleift wurden. Zur Erinnerung an diese Torturen ist in Stresow, das 1974 endgültig geschleift wurde, eine Gedenkstätte eingerichtet, an der beispielhaft die Sicherungszäune, die Erdbunker und Pkw-Sperrgraben belassen wurden. Die Menschen in den geschleiften Dörfern wurden in nächtlichen Aktionen, ohne Vorankündigung, zwangsweise umgesiedelt, die Gebäude des Dorfes plattgemacht, um alle Spuren zu beseitigen, damit niemand auf die Idee käme,

sich dort je wieder anzusiedeln. Von Jahrsau findet man lediglich noch die überwucherten und eingewachsenen Häuser- und Hausratreste im ehemaligen Dorfge-lände.

Natur und Geschichte

Auf dem Weg weiter gen Osten, Richtung Elbe, kommt man unweigerlich an die Wirler Spitze. Das ist eine Binnendüne, die vielen bedrohten Arten, wie zum Beispiel Heidelerche oder Ziegenmelker, und vielen Insekten Lebensraum bietet. Geschichtsinteressierte Wanderer können hier an mittelalterlichen Grenzhügeln entlang wandern. Nach Einschätzung der Historikerin Sabine Wittkopf sind diese „Grenzmarkierungen, Grenzhügel und die zugehörige Landwehr als historische Dokumente von ihrem Erhaltungszustand her wohl einmalig in Deutschland, auf jeden Fall ist mir kein ähnlich gut erhaltenes Ensemble bekannt“,



Sabine Wittkopf untersucht einen ehemaligen Trog in dem Rundlingsdorf Jahrsau.

Fotos (2): du

sagt sie. Wandert man die Düne entlang, findet man immer noch Reste ehemaliger explodierter Tretminen. In dem Waldgebiet der Wirler Spitze ist eine Gedenkstätte für Bernhard Simon aufgebaut, der 1963 mit seinem Bruder versucht hat, hier die Grenze zu überwinden, und dabei wohl auf eine Tretmine gekommen ist. Von Stresow aus geht es auf dem ehemaligen Kolonnenweg in Richtung Schnackenburg, entlang des Aland, weiter. Für Sabine Wittkopf



Rasten am „Grünen Band“

Café Kuckuck

Hoyersburger Landstraße 49 | 29410 Salzwedel
Telefon 03901 3071555 | E-Mail: info@cafe-kuckuck.de

Fischerei Kagel

Zießau 33 | 39619 Schrampe | Telefon 039384 2550

Landgasthof Rieger

Dörpstroat 33 | 29488 Dangenstorf
Telefon 05883 638 | E-Mail: landgasthof-rieger@t-online.de

Ölmanufaktur Dreyer

Elbstraße 7 | 29493 Schnackenburg
Telefon 05840 989367 | E-Mail: dreieroelmanufaktur@web.de

Bernstorffsche Gutsverwaltung

Hauptstraße 6 | 29471 Gartow | Telefon 05846 1269

Imbiss am See

Springstraße 88 | 29471 Gartow | Telefon 05846 1269

Lindenhof und Lindenkrug

Fährstraße 30 | 29478 Hühbeck
Telefon 05846 1505 | E-Mail: lindenhofundkrug@posteo.de

Burg Lenzen

Burgstraße 3 | 19309 Lenzen (Elbe)
Telefon 038792 1221 | E-Mail: info@burg-lenzen.de

Kaffeegarten Schwedenschanze

Schwedenschanze 1 | 29478 Hühbeck/Brünkendorf
Telefon 05846 365
E-Mail: info@kaffeegartenschwedenschanze.de

„durchwandert man hier wertvolle und abwechslungsreiche Naturräume.“ Der Aland ist mit seinen weitläufigen Überschwemmungs-bieten ein Paradies für Zugvögel. Der Kolonnenweg führt weiter durch sandigen Trockenrasen und Dünenlandschaften. An warmen Tagen kann man Eidechsen und wärmeliebende Insekten beobachten, die hier ihren Lebensraum gefunden haben. Schnacken-

burg, die kleinste und östlichste Stadt Niedersachsens, war für den innerdeutschen Binnenverkehr Zollstation. Ausführliche Informationen und Anschauungsmaterial gibt es im Grenzlandmuseum. Weiter geht es, immer noch auf dem Kolonnenweg, in Richtung Gartow, vorbei an Nienwalde mit einer Beobachtungsplattform über die Seegeniederung, in der Seeadler heimisch sind. du

expert UELZEN



Meisterweg 2
29525 Uelzen

Tel. 0581 / 9088-0
Fax: 0581 / 9088-25

E-Mail: info@expert-uelzen.de

Jetzt auch online shoppen
und liefern lassen unter
www.expert-uelzen.de

ObstScheune
GEFÜLLT MIT SPEZIALITÄTEN

**Einkaufs- und Genusserlebnis an der B4 –
Leckereien rund um Obst, Wein und Wurst**

- Frisches Obst aus eigener Ernte je nach Witterung frische Erdbeeren und knackige Kirschen ab Ende Mai
- Tolle Präsentkörbe für jeden Anlass
- Hausgebackene Kuchen und Torten
- Verkauf und Restaurant Mo. bis So. 9 bis 18 Uhr (Verkauf an gesetzlichen Feiertagen geschlossen)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Familie Reinhart und Mitarbeiter

29576 Tätendorf an der B4 • Telefon: 05806 1247 • www.obstscheune-an-der-b4.de

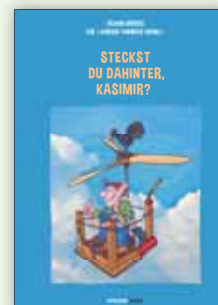
Das Ausflugsziel!
Große Sommerterrasse zum Verweilen!

Buchtipps

Steckst du dahinter, Kasimir?

Auch Lehrer lieben Ferien! Genauso ein Lehrer ist Fridolin Ingermann. Und darum macht er sich am ersten Tag der großen Sommerferien ein besonders leckeres Mittagessen. Ärgerlich, dass es ausgerechnet jetzt an der Tür klingelt ... Vor ihm steht ein kleiner Herr, der behauptet zu frieren, er komme nämlich aus dem Urwald. Frieren – mitten im heißen Sommer! So ein Quatsch, denkt Fridolin.

Wie recht er hat! Denn dies ist Dr. Quatsch Kasimir Käsehoch, ein kleiner Mann mit riesigen Ohren und einem breiten Mund, der Fridolins Mittagessen aufisst – und sein ganzes Leben auf den Kopf stellt. Denn Kasimir kann zaubern und sich in andere Menschen verwandeln. Und so erlebt Fridolin einen verzauberten Sommer – mit einem fliegenden Tisch, der Zwinkerbande und vielen Freunden.



Preis: 13,50 Euro, Hardcover,
Umfang: 157 Seiten
Bahn-Media Verlag GmbH & Co. KG
WIEKRA Edition
ISBN 978-3940189219

Im Buchhandel oder direkt beim Bahn-Media Verlag, 29562 Suhlendorfer erhältlich.
E-Mail: orga@bahn-media.com
Telefon: 05820 970 177-10

Twee tosamen!

Spielend Plattdeutsch lernen

Twee tosamen! – Ein Spiel, das zum Tellen, Lesen und Söken einlädt und ganz nebenbei ein wenig Plattdeutsch lehrt. Das Spiel ist ein Gemeinschaftsprojekt von diversen nord-deutschen Landschaftsverbänden.



Mit Karten Paare bilden und dabei ganz leicht Plattdeutsch lernen, das verspricht das neue Spiel „Twee tosamen!“

Foto: Inga Seba-Eichert

Spielend leicht Plattdeutsch zu sprechen ermöglicht das neue Spiel mit dem Titel „Twee tosamen!“ Es besteht aus 24 Kartenpaaren, die Motive aus unterschiedlichen Lebensbereichen abbilden. Neben der Suche nach Paaren werden Sprachanlässe auf Niederdeutsch geboten, wobei über die Zahlen auch das Zählen auf Plattdeutsch von 1 bis 12 er-

lernt werden kann. Für die zeitgemäße Illustration der Karten konnte die Illustratorin Dunja Schnabel gewonnen werden, die bereits Kinder- und Schulbücher für den Carlsen-Verlag illustrierte. Das unter der Federführung des Lüneburgischen Landschaftsverbands entstandene Spiel fördert die Kommunikation in der Regionalsprache Niederdeutsch. Die

mit kurzen plattdeutschen Sätzen beschrifteten Bildkarten bieten auch für „Nicht-Plattsacker“ eine niedrigschwellige Sprachbegegnung. Die Schreibweise in „Twee tosamen!“ folgt dabei den Regeln des plattdeutschen Wörterbuchs „Der neue SASS“.

„Wir haben ‚Twee tosamen!‘ bereits im Vorfeld von Pädagoginnen in Kindertagesstätten testen lassen und sind auf uneingeschränkte Zustimmung gestoßen“, berichtet Inga Seba-Eichert, wissenschaftliche Referentin für Niederdeutsch beim Lüneburgischen Landschaftsverband. „Auch Erwachsene werden Freude an dem Spiel haben, sodass es auch für die Arbeit in Pflegeeinrichtungen sinnvoll genutzt werden kann.“ Insgesamt sind sechs Landschaften und Landschaftsverbände in Niedersachsen an dem Lernspiel beteiligt. Das Spiel „Twee tosamen!“ wird auf Anfrage von den Landschaften und Landschaftsverbänden in Niedersachsen kostenfrei an Kindertagesstätten, Grundschulen sowie Pflegeeinrichtungen abgegeben. Über den Online-Shop www.plattschapp.de kann das Spiel zum Preis von 19,90 Euro erworben werden.

Monnet

Ein Magazin für Europa

Es waren Menschen wie Jean Monnet, Robert Schuman, Joseph Blech, Sicco Mansholt, Alcide de Gasperi oder Walter Hallstein, die die Vision eines geeinten Europa ins Leben riefen. Beinahe ein Wunder nach Jahrhunderten voller Feindschaft und Krieg. Aus einer kostbaren Idee wurde Realität. Um diese Realität, unser bisher friedliches Europa, zu bewahren,

müssen wir die Geschichte Europas lebendig halten – heute mehr denn je. Das Magazin „Monnet“ erzählt diese Geschichte, informiert über aktuelle Wirtschaftsthemen und politische Debatten, stellt europäische Kunst und Künstler*innen vor, bietet neuen Ideen und Visionen zum europäischen Gedanken eine Plattform. Schwerpunkt der Ausgabe 2022 ist: Europa entdecken. Und wie ginge das umweltfreundlicher als mit der Eisenbahn? Das Monnet stellt das Interrail-Ticket vor, das jungen und jung gebliebenen Menschen die Chance bietet, den Kontinent auf der Schiene kennenzulernen. Und es wirft einen Blick auf die glorreiche Historie des Trans-Europ-Express – eine tolle Idee, die wiederbelebt werden soll.

Die Rubrik „Nachbarschaft“ stellt Frankreich vor. Nach Jahrhunderten des Krieges sind Franzosen und Deutsche sich heute so nah wie kaum zwei andere Nationen. Das Monnet feiert diese Freundschaft und stellt Land und Leute vor, darunter auch die berühmte Universität Paris-Nanterre. Das ebenfalls ausführlich vorgestellte Programm Erasmus+ ermöglicht jungen Menschen schon seit 35 Jahren, auch in Frankreich, aber ebenso an vielen weiteren Orten in Europa zu studieren. Erfahrungen, die Studierende zu echten Europäer*innen machen! Der Zusammenhalt auf unserem

Kontinent ist angesichts des Krieges in der Ukraine wichtiger denn je. Das Monnet blickt auch auf diesen verheerenden Konflikt und fragt nach den Folgen.

Klar ist: Die wichtige Arbeit von europäischen Vereinigungen und Institutionen wie der Schwarzkopf- oder der Jean Monnet Stiftung und der Europäischen Eisenbahnagentur (ERA), die sich im Heft präsentieren, muss weitergehen. Fortschritt und Wohlstand sind nur gemeinsam zu erreichen – das hat die Vergangenheit bewiesen.

Das ganze Heft gibt es hier: www.bahn-media.com/magazine/monnet



Meiner | Schröder
Bestattungen · Inh. Lilian Meiner

Lappstraße 7
29462 Wustrow
Tel. 0 58 43 / 75 62

Breite Straße 8
29468 Bergen/Dumme
Tel. 0 58 45 / 98 81 41

Mobil: 0171 / 6 82 60 22 · info@meiner-wustrow.de

Dienstbereitschaft Tag und Nacht. Auch Sonn- und Feiertags.

Erd-, See-, Feuer-, Ruheforstbestattungen

MEYER
AUTOSERVICE

- KFZ-Meisterbetrieb
- Reparaturen aller Fabrikate
- Inspektion, Service und Wartung
- Räder und Reifen
- Motordiagnose und Instandsetzung
- Klimaservice und Wartung
- Karosseriearbeiten/Unfallinstandsetzung
- Prüfstelle HU/AU

NILS MEYER
Lange Straße 47
29465 Schnega

☎ (058 42) 221
✉ info@meyer-schnega.de
🌐 www.meyer-schnega.de

Freilichtmuseum Diesdorf
Diesdorf

Sonntag, 15. Mai 2022, 10 bis 17 Uhr

Internationaler Museumstag – 111 Jahre Freilichtmuseum Diesdorf

Heimatemuseum „Altmarkischer Bauernhof“, ca. 1932.

Am Internationalen Museumstag ist der Eintritt für alle Besucher frei!

Bitte beachten Sie während der Corona-Pandemie die aktuellen Hinweise zu Besuchsbedingungen und Öffnungszeiten auf unserer Homepage.

Molmker Straße 23 · 29413 Diesdorf · Telefon 03902 450
info@freilichtmuseum-diesdorf.de · www.museen-altmarkkreis.de

Zindler Bestattungen

Zum Kakauer Berg 5
29594 Soltendieck - Thielitz
Jederzeit für Sie da! (Tag & Nacht)
Telefon 05874 - 816 oder 05874 -15 01
E-Mail service@bestattungshaus-zindler.de

Freibad Rosche



Schulstraße 19 · 29571 Rosche
Telefon 05803 340
freibad@samtgemeinde-rosche.de

Besuchen Sie uns auf Facebook und Instagram

Das Familienbad mit besonderer Atmosphäre bietet **alles** für einen wunderschönen Tag!

- Beheiztes Freibad (26°) mit Schwimmer-, Nichtschwimmer- und Planschbecken
- Beach-Volleyball • Badminton
- Bolzplatz • Torwand
- Tischtennis • Liegewiese
- Spielgeräte für Kinder
- Kiosk mit vielfältigen Angeboten auch Außerhausverkauf

Öffnungszeiten:
Mo. - Mi. und Fr. - So. 9.00 - 19.30 Uhr
Do. 9.00 - 17.30 Uhr



interstuhl

STÖCKEL MORICH office systems

stoeckel-morich.de
0 58 25 - 98 58 93
Wrestedt - Wieren



KORNHAUS BERGEN
Landhandel & Brennstoffe

**Der Landhandelspartner
in Ihrer Nähe**

**Eigene Haus- und Gartenmärkte.
Der Futterspezialist für Pferde, Geflügel,
Hunde, Katzen, Wildvögel und Kleintiere.**

Kornhaus Bergen GmbH
Dr.-Koch-Straße 17
29468 Bergen a. d. Dumme

info@kornhaus-bergen.de
www.kornhaus-bergen.de
Tel.: +49 (0) 58 45 - 23 3 • Fax: +49 (0) 58 45 - 26 0

Stellenmarkt

Du suchst einen coolen Job?
Dann bewirb dich bei uns!

Werde Mechatroniker/in für Kältetechnik!

*planen, montieren und reparieren
von Kälte- und Klimaanlage
*einsetzen von Wärmepumpen

Kälte-Klima Cordes
Korviner Straße 24 • 29459 Clenze, Tel. 0 58 44 / 97 61 820
Fax 0 58 44 / 97 61 821, E-Mail: hc.kaelteklima@t-online.de

Bahn-Media ■ Verlag

Erfolg braucht Informationen

Volontär (m/w/d) & Master in Digitalem Journalismus

Zusammen mit der Hamburg Media School (HMS) bietet der Bahn-Media Verlag ein Volontariat in Kombination mit berufsbegleitenden Master-Studium. Nach bestandener Aufnahmeprüfung an der HMS übernehmen wir die kompletten Studiengebühren.

Ihre Aufgabe:

Sie studieren von Oktober 2022 bis September 2024 berufsbegleitend an der HMS und machen den Abschluss zum Executive Master of Arts in Journalism. In unserem Büro werden Sie in die redaktionelle Arbeit eingebunden. Sie schreiben Texte und arbeiten dabei weitgehend eigenverantwortlich und selbständig. Dabei gehen Sie strukturiert vor und decken das gesamte Themenspektrum unserer Produkte ab.

Das sollten Sie mitbringen:

Hochschulabschluss (Bachelor, Magister, Diplom) mit mindestens 180 ECTS, Erfahrungen im Journalismus oder der Content-Produktion von mindestens einem Jahr, sehr hohe Textsicherheit, sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift, hohe Social-Media-Affinität, Interesse an technischen Themen und wirtschaftlichen Zusammenhängen, schnelle Auffassungsgabe und hohe Einsatzbereitschaft, Teamfähigkeit und Eigeninitiative.

Interessiert?

Unser engagiertes Team freut sich auf Sie und Ihre aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an orga@bahn-media.com.



Bahn-Media Verlag GmbH & Co. KG
Salzwedeler Straße 5, 29562 Suhlendorf
Personalabteilung, Telefon 05820 970177-10
www.bahn-media.com, orga@bahn-media.com



Liebevoll und detailreich gestaltete Dioramen lassen die Eisenbahnzeit im Wendland wieder auferstehen.

Wolfgang Irmisch in Bergen/Dumme

Auf kleiner Spur

Das Interesse an Technik und die Faszination für die Eisenbahn hat er vom Vater geerbt. Jetzt hat Wolfgang Irmisch in dem ehemaligen Ausstellungsgebäude seiner Opel-Werkstatt in Bergen/Dumme ein Museum für die „Eisenbahnzeit im Wendland“ gegründet – als Zweigstelle des Museums Wustrow. In unzähligen Arbeitsstunden sind zahlreiche liebevoll ausgestaltete Dioramen entstanden, die Besuchende begeistern.

Wie sehr die Modelleisenbahn Menschen in ihren Bann zieht, lässt sich in Hamburg sehen, wo das Miniaturwunderland Jahr für Jahr Besucherrekorde meldet. Fasziniert betrachten kleine und große Gäste die Details der Modelllandschaft, durch die Güter- und Personenzüge im Westentschenformat reisen. Auch in unserer Region lassen sich fein gestaltete Landschaften im Maßstab 1:87 bestaunen. Obwohl ursprünglich aus Hamburg (Barmbek) stammend, landete die Familie Irmisch, bedingt durch Kriegswirren, kurz vor Ende des Krieges in Bergen/Dumme. Der Vater, Kfz-Meister Ferdinand Irmisch, gründete 1950 in den Gebäuden der ehemaligen Bergschloss-Brauerei eine Kfz-Werkstatt. Sohn Wolfgang trat in seine Fußstapfen, machte eine Lehre zum Kfz-Mechaniker und übernahm nach der Meisterprüfung bald den väterlichen Betrieb.

Beginn einer Leidenschaft

„Zum Weihnachtsfest 1949, da war ich zehn Jahre alt, habe ich von meinen Eltern eine erste kleine Modelleisenbahn geschenkt

bekommen, das war eine TRIX Express. Seither lässt mich dieses Thema nicht mehr los“, erzählt Wolfgang Irmisch. Der traditionsreiche Nürnberger Hersteller hatte seine Modellbahn, als erster Hersteller weltweit, 1935 auf der Leipziger Frühjahrsmesse unter dem Namen TRIX Express in der Spurgröße H0 (1:87) vorgestellt. Die Göppinger Firma Märklin, die heute als Inbegriff der Modellbahn gilt, präsentierte ihre Fahrzeuge dagegen erst zur Herbstmesse desselben Jahres. Schon als Kind beobachtete Wolfgang Irmisch aufmerksam den Betrieb an der alten Amerika-Linie und am Bahnhof in Bergen/Dumme, der nach dem Mauerbau an Bedeutung verlor. Und trotz der beruflichen Belastung in der eigenen Opel-Vertragswerkstatt hat er den Schienenverkehr im Wendland nie aus den Augen verloren. Auch das Hobby Modelleisenbahn begleitet ihn durch die Jahrzehnte, so engagiert er sich seit Ende der 1960er-Jahre bei den Celler Eisenbahnfreunden, die in ihrem Clubheim eine große Modelleisenbahn betreiben. Mit Lei-



Wolfgang Irmisch hat sich den Traum vom eigenen Museum erfüllt.

denschaft baut Wolfgang Irmisch immer wieder kleine Szenen, die die historische Eisenbahnwelt des Wendlands lebendig werden lassen. Diese Dioramen gestaltet er in liebevoller Kleinarbeit mit fast wissenschaftlicher Genauigkeit. „Das Bauen der Szenen erfordert viel Zeit und handwerkliches Geschick, aber die Recherche, also die Beschaffung von alten Plänen und Fotografien, benötigt oft noch viel mehr Zeit“, erklärt Irmisch im Gespräch.

Von der Ausstellung zum eigenen Museum

Dafür kann sich das Ergebnis wirklich sehen lassen! Ab März 2018 zeigte das Museum Wustrow in einer erfolgreichen Ausstellung zahlreiche Dioramen von Wolfgang Irmisch, die auf viel Interesse stießen. Mit dem Ende dieser Ausstellung im Juli 2019 entschied sich Irmisch, seine Dioramen von nun an dauerhaft in dem ehemaligen Ausstellungsraum seiner Opel-Werkstatt zu präsentieren, und zwar in Kooperation mit dem Museum Wustrow. Seit 2020 können die Gäste des kleinen Museums den Betrieb auf der Amerika-Linie und am Bahnhof Bergen/Dumme bewundern – oder anschauen, wie einst das ehemalige WIFO-Tanklager in Hitzacker aussah. Zu allen Ausstellungsstücken gibt es zahlreiche Hintergrundinformationen.

cwk



Mit der Dauerausstellung in der ehemaligen Opel-Werkstatt werden die Erinnerungsstücke angemessen präsentiert.

Fotos (3): cwk

Das Museum öffnet nach telefonischer Vereinbarung:
05845 98 89 05



Singen macht Spaß, hält fit – und in einer schönen Gemeinschaft ist es gleich noch besser. Zu dieser Einsicht kommt der Gemischte Chor Soltendieck nach einer Umfrage in den eigenen Reihen. Foto: privat

Gemischter Chor Soltendieck

„Warum singt ihr so gern?“

Was ist es eigentlich, das uns im Chor so gut gefällt? Warum singen wir so gern miteinander? Diese Fragen haben sich die Sängerinnen und Sänger des Gemischten Chors Soltendieck beantwortet. In der Zeit, als sie die Singstunden nicht haben konnten, haben sie das schließlich besonders gespürt!

In der Zeit, in der Chöre sich im vergangenen Jahr treffen konnten, kam der Chor – selbstverständlich unter Einhaltung der Auflagen und mit viel Abstand – in der Turnhalle des Dorfgemeinschaftshauses zusammen. Es fühlte sich zunächst befremdlich an: Die gewohnten Singnachbarn saßen weit weg, man hörte sie nicht und man konnte nicht mehr so gut plaudern während der Probe. In der Turnhalle zu singen war aber offenbar immer noch viel besser, als gar nicht zu singen! Das macht neugierig. Also:

Warum singt ihr so gern?

Achtzehn Sängerinnen und Sänger vervollständigten den Satz „Ich singe gerne, weil ...“ jeweils mit mehreren Antworten. Einige Begründungen ähnelten sich und wurden ganz oft genannt: „Ich singe gern, weil Singen Spaß macht, glücklich macht, Freude bereitet, den Kopf und das Herz frei macht, weil es gut für die Gesundheit und die Stimmung ist“ und „weil wir so eine gute, angenehme, schöne Gemeinschaft haben“. Ein Chormitglied zitierte: „Wo man singt, da lass dich ruhig nieder, böse Menschen haben keine Lieder.“ Und noch ein Grund: Auch die Chorleiterin Frauke Rosenhagen wird sehr geschätzt. Außerdem gibt es viele ganz individuelle Gründe. Singen gibt nämlich auch Raum, die eigene musische Seite zu leben – im Alltag und ohne Gleichgesinnte ist das nicht so schön oder auch gar nicht möglich. „Singen erhebt die Seele, tut ihr gut“. „Ich singe gern, weil ich Musik liebe“. „Singen ist für mich die schönste Art, mich kreativ auszudrücken“. Ein Genuss sei es, so unterschiedliche Lieder zu singen, die gemeinsam viel schöner klingen.

Die Vielfalt ist vielen ganz wichtig, denn bei einem bunten Repertoire ist für jeden Geschmack etwas dabei. Es macht auch Spaß, sich mit Musik und dem Drumherum auseinanderzusetzen: Neues zu lernen, das Gehör zu schulen. Macht man gerade eine unschöne Zeit durch, dann gilt: „Singen tröstet“ und „schenkt Zuversicht“. Wer seit vielen Jahren singt, für den oder die sind nicht nur die anderen Sängerinnen und Sänger wie Begleiter durch das Leben – auch manche Lieder, die Evergreens eines Chores.

Singen hält jung!

Ermutigend sind die Aussagen „Singen hält jung“ – also am besten früh damit anfangen! – und das Geständnis: „Ich wollte immer schon singen und bin nun alt genug, um den Mut dafür zu haben“. Gehen Sie also zum Singen, wenn es Sie lockt! Singen Sie sich den Stress des Alltags aus Kopf und Seele hinaus, und falls Sie schon etwas älter sein sollten, wissen Sie ja jetzt: Sie werden verjüngt nach Hause gehen, außerdem gesund, entspannt, mit leichtem Herzen, getröstet, zuversichtlich und bester Laune.

Einfach ausprobieren!

Wer den Gemischten Chor Soltendieck kennenlernen möchte, ist zu einer unverbindlichen Probe-Singstunde herzlich willkommen. Seit Kurzem wird wieder dienstags um 19.30 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus Soltendieck gesungen, eine erste neue Sängerin ist schon dazugestoßen. Es ist ein guter Moment für den Einstieg, denn auch die geübteren Stimmen müssen erst wieder aus dem Corona-Dornröschenschlaf erwachen. Wer lieber erst einmal telefonisch Kontakt aufnehmen

möchte, kann sich gern an die Erste Vorsitzende Beate Wollbrandt, Telefon 05874 324, oder an jedes andere Chormitglied wenden.



Bauerncafé „To’n olln Peerstall“
Wir leben Familie!

Rustikales Frühstücksbuffet
... jetzt mit noch mehr regionalen Produkten!

Sonntag, 19. Juni
Sonntag, 17. Juli
Sonntag, 25. September

Beginn jeweils 10 Uhr, Voranmeldung erbeten.
17,50 €
pro Person

www.hof-mielmann.de
Hauptstraße 28 | 29394 Lüder
Telefon 05824 96500
info@hof-mielmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN: Mittwoch bis Sonntag ab 14 Uhr oder nach Vereinbarung! (Montag und Dienstag geschlossen)
Selbstgebackene Torten und Kuchen, Kaffee-, Tee- und Eisspezialitäten
Familienfeiern aller Art bis 150 Personen – Schirmbar – Cafégarten – Grillwagen – Hotel – Ferienwohnung
Kutsch- und Planwagenfahrten bis 80 Personen – Streichelzoo – Kinderspielplatz



SteuerBeratung | Susanne Gauster

Theodor Körner Straße 1
Postfach 14 17
29439 Lüchow

Tel. 05841 - 9 30 - 0
Fax 05841 - 9 30 - 40

...Ihre Orientierung im Steuerlabyrinth!
Besuchen Sie uns unter
www.Steuerberatung-gauster.de



Sofort verfügbar

Space Star Select+ 1.2 Benziner 52kW (71PS) 5-Gang	nur 11.990 €¹
Eclipse Cross Plug-in Hybrid BASIS 2.4 Benziner 72 kW (98 PS) Allrad Abzüglich Staatliche Innovationsprämie	nur 33.140 €² -4.500 €³




5 JAHRE
HERSTELLER
GARANTIE*

8 JAHRE
FAHRBATTERIE
GARANTIE*

*5 Jahre Herstellergarantie bis 100.000 km, (Eclipse Cross Plug in Hybrid) *8 Jahre Herstellergarantie auf die Fahrbatterie bis 160.000 km, Details unter www.mitsubishi-motors.de/herstellergarantie

Messverfahren VO (EG) 715/2007, VO (EU) 2017/1151 Space Select 1.2 Benziner 52 kW (71 PS) 5-Gang Kraftstoffverbrauch (l/100 km) innerorts 5,4; außerorts 4,0; kombiniert 4,5. CO₂-Emission (g/km) kombiniert 104. Effizienzklasse C. **Space Star** Kraftstoffverbrauch (l/100 km) kombiniert 4,7–4,5. CO₂-Emission (g/km) kombiniert 108–104. Effizienzklasse C. Die Werte wurden entsprechend neuem WLTP-Testzyklus ermittelt und auf das bisherige Messverfahren NEFZ umgerechnet.

NEFZ (Neuer Europäischer Fahrzyklus) Messverfahren ECE R 101 Eclipse Cross Plug-in Hybrid Gesamtverbrauch: Stromverbrauch (kWh/100 km) kombiniert 19,3. Kraftstoffverbrauch (l/100 km) kombiniert 1,7. CO₂-Emission (g/km) kombiniert 39. Effizienzklasse A++.

1 Hauspreis Space Star Select 1.2 Benziner 52 kW (71 PS) 5-Gang, solange der Vorrat reicht. **2** Hauspreis Eclipse Cross Plug in Hybrid BASIS 2.4 Benziner 72 kW (98 PS), Elektromotoren vorn 60 kW (82 PS) / hinten 70 kW (95 PS), Systemleistung 138 kW (188 PS) solange der Vorrat reicht. **3** Voraussetzung ist die Genehmigung des Förderantrags durch das BAFA. Genaue Bedingungen auf www.elektro-bestseller.de.

► Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Mitsubishi Handelspartner:



Autohaus Schmidt-Lüchow GmbH
Tarmitzer Straße 43
29439 Lüchow
Telefon 05841-979160

Gorleben Archiv in Lüchow

Ein Lernort für Demokratie

Der Widerstand gegen die Atomanlagen in Gorleben dauerte mehr als 40 Jahre. Nirgends sonst in der Bundesrepublik kämpfte eine soziale Bewegung über einen so langen Zeitraum für ihre Rechte. Im August 2001 wurde das Gorleben Archiv gegründet.

„Nichts ist unabgeschlossener als das Geschehene“. Diese These von Walter Benjamin gilt besonders für den Protest gegen ein Endlager für atomaren Abfall in Gorleben. Die Pläne für das „Endlagerprojekt“ in Gorleben sind zwar Geschichte, aber die sozialen, gesellschaftspolitischen und rechtlichen Geschehnisse beeinflussen Gegenwart und Zukunft.

Nicht umsonst ist „Gorleben“ zum bundesweiten Symbol für eine verfehlte Technologiepolitik geworden. Konsequenz: In Politik und Großkonzernen hat ein Umdenken begonnen, was die Einbeziehung der Bevölkerung bei Großprojekten angeht. Im Gorleben Archiv ist die Geschichte der Protestbewegung in Tausenden Dokumenten nach-

vollziehbar. Für Dr. Gabriele Andretta, ehemalige Landtagspräsidentin, ist das Archiv im Herzen Lüchows ein wichtiger Ort, an dem die Erfahrungen aus 40 Jahren Protest als historisches Gedächtnis in die Zukunft bewahrt werden. „Dieser Widerstand hier in Gorleben hat das Land verändert“, so Andretta bei ihrem Besuch im September vergangenen Jahres. „Hier ist eine neue Protestform entstanden, die zeigt, wie Demokratie von unten funktionieren kann.“

Lebendige Geschichte

Seit seiner Gründung im Jahre 2001 wurden dem Archiv unzählige Materialien übergeben – mit rund 100.000 Fotos, 5000 Videos sowie schriftlichen Materialien und Objekten aus Widerstandsaktionen lassen sich zahlreiche Facetten aus fast 50 Jahren Widerstand nachvollziehen. Ob ministerielle Entscheidungsprozesse, die Entwicklung kommunalpolitischer Diskussionen oder die Abläufe der zahlreichen juristischen Auseinandersetzungen – das Archiv bietet Forschungsmaterial für verschiedene geisteswissenschaftliche Studiengänge. Zunehmend wird es denn



Die ehemalige Landtagspräsidentin Gabriele Andretta betonte bei ihrem Besuch die gesellschaftspolitische Bedeutung des Gorleben Archivs.

auch als Quelle genutzt, zum Beispiel von Soziologen, die zur Entwicklung von Bürgerbeteiligungsprozessen bei der Ansiedlung der Anlagen forschen oder die dem Phänomen nachgehen, dass die Proteste über 40 Jahre lebendig geblieben sind. Diese Forschungsergebnisse könnten auch für die Mobilisierung von Ehrenamtlichen in gemeinnützigen Vereinen interessant sein.

Gabi Haas, langjährige Widerstands-Aktive und Mitbegründerin des Gorleben Archivs, vermutet, viele zugezogene Menschen seien sowohl mit der Region als auch mit dem Widerstand teilweise enger verbunden als mit ihrer Ursprungsheimat. „Der Heimatbegriff wurde hier neu gedacht –

ist aber nie in das Reaktionäre abgerutscht“, so Gabi Haas.

Das Archiv lebt zum größten Teil von Spenden und der ehrenamtlichen Arbeit vieler Engagierter. „Trotzdem müssen wir weiter aktiv neue Mitglieder werben, um die Gorleben-Geschichte auch in Zukunft noch darstellen zu können“, betont Birgit Huneke, Büroleiterin des Archivs. Gerade vor dem Hintergrund eines Jahrzehnte dauernden Endlagersuchprozesses komme dem Gorleben-Archiv eine Schlüsselrolle zu. „Die Politik kann heute viel aus der Gorleben-Geschichte lernen“, so Huneke. *abs*

Das Archiv ist für alle Interessierten offen. Öffnungszeiten und weitere Informationen auf: www.gorleben-archiv.de



Die Büroleiterin des Gorleben Archivs, Birgit Huneke (l.), im Gespräch mit der ehemaligen Landtagspräsidentin Gabriele Andretta. Fotos (2): abs

barrierefreies
Handwerks
Museum
Suhlendorf

www.handwerksmuseum-suhlendorf.de

Lebendiges Handwerk und vieles mehr ...

Sonntag, 15. Mai
Backtag, „Internationaler Museumstag“ (Eintritt ermäßigt)
15 Uhr Konzert: „BigBandBeginners2019“ der Drawehn-Schule Clenze

Freitag, 20. Mai
Weltbienentag

Donnerstag, 26. Mai, Himmelfahrt
Vorführungen der DRK-Rettungshundestaffel

6. Juni, Pfingstmontag
„Deutscher Mühlentag“, Backtag

Samstag, 2. Juli, 18 Uhr
Bienenfestabend, Konzert: „Die Zwei“ (vorher „Streetlive“)

Sonntag, 3. Juli
„Bienenfest“
15 Uhr Konzert: Schul-Big-Band der Drawehn-Schule Clenze

Sonntag, 17. Juli
„Das Museum spinnt“, Backtag

Bei allen Veranstaltungen sind etliche Handwerker an ihren Arbeitsplätzen, um ihr Handwerk zu erläutern. Der Kaffeegarten ist geöffnet und es gibt Leckeres beim Grillhäuschen und Flüssiges unter dem Göpel.

Museumsverein Suhlendorf e.V.
Mühlenweg 15 | 29562 Suhlendorf | Telefon 05820 370
E-Mail: info@handwerksmuseum-suhlendorf.de

LAß ES BLÜHEN! Es geht weiter!

Wir erhalten gemeinsam Blühflächen rund um Suhlendorf als dauerhaften Nahrungs- und Lebensraum für Wildbienen. Jetzt mitmachen und Blühpaten für 2022 werden!

Weitere Infos: www.lass-es-bluehen.de | Tel. 05820 - 970286

Handwerksmuseum Suhlendorf

Bienenklasse begrüßt Maja und Willi

Die „Bienenklasse“ begrüßte bei ihrem Arbeitseinsatz vor den Osterferien im Handwerksmuseum Suhlendorf auch die beiden neuen Holzfiguren Biene Maja und Freund Willi. Der Museumsverein bietet viele Schulprogramme an.



Die Kinder der Bienenklasse freuten sich über die Figuren des Kettensägekünstlers André Löbnitz aus Hösseringen. Foto: Handwerksmuseum Suhlendorf

Es war ein bezaubernder Schultag, den die Bienenklasse kurz vor den Osterferien auf dem Museumsgelände genoss! Klassenlehrerin Anja Emrich, Dirk Oetke von „MOIN, mobile Inklusion“ der „Brücke“ und Stefanie Sychla vom Bauhof Rosche mit vielen Samentütchen haben dies ermöglicht. Anni Stapelfeld, Angelika Wegener, Ute Kleinwächter, Christian Niemann und Tiedeke Heilmann vom Museumsverein Suhlendorf e. V. haben den Vormittag mitgestaltet.

Das Areal mit den Obstbäumen nahe dem Bienenstand wurde von Verblühtem befreit, um eine neue Aussaat zu starten. In der Pause gab es heiße Würstchen mit Brötchen und Apfelsaft. Der Höhepunkt war allerdings die Begrüßung der neuen Holzfiguren, die Biene Maja und ihren Freund Willi darstellen. Kettensägekünstler André Löbnitz aus Hösseringen hat die beiden für das „lebendige Bienenmuseum“ im Handwerksmuseum kreiert.

Im Übrigen bietet der Museumsverein Suhlendorf speziell für Schulklassen das spannende Programm „Vom Korn zum Brot“ an. Das wird am liebsten montags (eigentlich der Ruhetag des Museums) durchgeführt, weil dann keine anderen Besucher stören.

Information und Anmeldungen: Siehe Kontaktdaten links.

Obstbau zur Mehrung des Volksvermögens

TIPP **König in seinem Kreise**
Die Tätigkeit des Landrates Gustav Albrecht im Landkreis Uelzen 1897–1929, Uelzen 2013.
Ulrich Brohm
ISBN 978-3-9813718-1-9

Der Landkreis Uelzen
(Regierungsbezirk Lüneburg). Landeskundlich-statistische Kreisbeschreibung als Grundlage für Verwaltung und Landesentwicklung, Bremen-Horn 1949
Martin Schwind
(vergriffen)

Von unseren Obstbäumen träume ich noch manchmal...
Zur Geschichte des Obstbaus in der Lüneburger Heide, Suderburg 2007 (Beiträge zur Kulurgeschichte der Lüneburger Heide, Band 10), Museumsdorf Hösseringen 2007.
Reinhard Heller

Staatliche Förderung

So wurden bis 1903 im Kreis über 38.000 Obstbäume gepflanzt – an Wegen, Straßen und Obstgärten. Und als der Kreis von 1904 bis 1910 einen staatlichen Zuschuss von jährlich 6000 Mark für die Förderung des Obstbaus erhielt, wurden noch einmal 50.000 Obstbäume gepflanzt. Die Förderung des Obstbaus war kein Uelzener Sonderweg. In der gesamten Provinz Hannover (zu der auch der Kreis Uelzen gehörte) wurde der Obstbau vor dem Ersten Weltkrieg (1914–1918) erheblich ausgeweitet. Dahinter steckte eine volkswirtschaftliche Denkweise, die darauf ausgerichtet war, landeseigenen Potenziale möglichst maximal zu nutzen. Da der heimische Markt zu dieser Zeit noch nicht mit billigem Importobst konkurrieren musste, rechnete sich diese Strategie. So stellte die „Königliche Landwirtschaftsgesellschaft“ 1914 fest:

Gemeinde-Obstpflanzungen [...] tragen sicher mit zur Stärkung und Mehrung des Volksvermögens bei.“

Und auch die Obstbaumpflanzung an Wegen und Straßen zahlte sich aus: Zwischen 1876 und 1908 steigerte die preußische Landesstraßenbauverwaltung ihre Einnahmen aus dem Verkauf von Obst von rund 73.000 Mark auf nahezu 199.000 Mark im Jahr 1907.

Und auch der Landkreis Uelzen verbesserte den Erlös aus seinen Obstalleen von 600 Mark im Jahr 1890 auf rund 7000 Mark im Jahr 1911.

Verwertung und Vermarktung

Mit der Ausweitung des Obstbaus entstanden auch entsprechende Vermarktungsstrukturen. So gründeten lokale Obstanbauer 1897 eine Obstverwertungsgenossenschaft, die unter anderem den An- und Verkauf ganzer Ernten übernahm. Zugleich beteiligten sich Uelzener Produzenten an

Langsamer Niedergang

Mit Ausbruch des Ersten Weltkrieges im Jahr 1914 kam die Förderung des Obstanbaus mehr oder weniger zum Erliegen und wurde auch nach Ende des Krieges 1918 nicht mehr mit vergleichbarer Anstrengung fortgesetzt – nicht zuletzt, weil nunmehr zunehmend Obstimporte aus Ost- und Südeuropa auf den Markt drängten. Dennoch wurden die Straßen und Wege unseres Kreises auch nach dem Zweiten Weltkrieg (1939–1945) noch auf weiten Strecken von Obstbäumen gesäumt. Auch in einigen Ortschaften betrieb man den Obstbau zu dieser Zeit noch relativ intensiv. Ins Au-



ge fällt das Gebiet um Bodenteich, in dem um 1947 über 50 Hektar Obstanlagen bewirtschaftet wurden. Weitere Schwerpunkte bildeten die Umgebungen von Uelzen und Bevensen. Im Ostkreis fällt vor allem ein Cluster in den Gemeinden Groß Thondorf und Himbergen auf, während im zentralen Ostkreis immerhin 5 Hektar Obstanlagen in der Gemeinde Rassau bewirtschaftet wurden. Dennoch stellte Martin Schwind 1949 fest, dass das gesamte Kreisgebiet zwar für eine „Intensivierung [des Obstbaus] durchaus geeignet ist“, der Kreis insgesamt aber „das Bild einer nicht zu Ende geführten Entwicklung“ biete. Seitdem sind über 70 Jahre vergangen, in denen der hiesige Obstanbau weiter an Bedeutung verloren hat. Zwar erleben wir seit einigen Jahren ein steigendes Interesse an alten, regionalen Obstsorten wie dem Celler Dickstiel, dem Uelzener Ramour oder dem Uelzener Kalvill – aber viele der



Plakat traditionelle Obstsorten

Grafik: „Das praktische Gartenbuch“. 1960

Kreuz & Quer

Gewinnen Sie viermal Frühstücksbuffet beim Erlebnissbauernhof Mielmann im Wert von 13,50 Euro!

Beantworten Sie dazu folgende Frage:

Auf dem Erlebnissbauernhof Mielmann in Lüder locken Streichel-tiere, Spielplatz und mehr. Wie heißt das dazugehörige Bauern-café, das mit Kaffee und selbstgebackenem Kuchen lockt?

Bitte ankreuzen:

☐ To'n ewigsmojen Huus

☐ De Kojen un de Kalver

☐ To'n ollen Peerstall

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Einsendeschluss ist der 4. Juli 2022

Senden Sie diesen Coupon an:

Bahn-Media Verlag, Salzwedeler Straße 5, 29562 Suhlendorf

oder per Fax an (05820) 970177-20

oder antworten Sie per E-Mail an redaktion@wipperaue-kurier.de

Unter mehreren Einsendungen entscheidet das Los. Ihre Daten werden nicht gespeichert. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Irrtümer vorbehalten.

Nachhaltig leben

Biokleidung erkennen

Biokleidung soll mithilfe verschiedener Siegel und Zertifizierungen erkennbar sein. Doch die Krux liegt im Detail: Denn nicht überall, wo Bio draufsteht, ist wirklich Bio drin. Diese drei Tipps helfen herauszufinden, ob ökologische Kleidung zu 100 Prozent nachhaltig ist.

Tipp 1: Auf nachhaltige Materialien achten

Das Erste, was man bei Biokleidung sieht, ist das Material. Um zu erkennen, ob dieses nachhaltig ist, hilft im ersten Schritt der Blick auf das Etikett. Steht dort beispielsweise Bio-Baumwolle, kann man sicher sein, dass diese nachhaltige produziert wurde als herkömmliche Baumwolle. Denn Bio-Baumwolle bedeutet:

- weniger Wasserverbrauch,
- keine Pestizide,
- keine genmanipulierten Pflanzen
- und bessere Preise für Kleinbauern.

Auch wenn Bio-Baumwolle eine Lösung ist, so ist sie nicht die einzige. Denn ein Großteil der Textilien – gerade im Bereich der Sport- und Funktionskleidung – ist aus Polyester. Eine richtig nachhaltige Alternative für Biokleidung gibt es hier noch nicht. Doch recyceltes Polyester ist ein Schritt in diese Richtung. Zudem gibt es weitere nachhaltige Fasern, die für Biokleidung genutzt werden. Dazu zählt zum Beispiel

Modal, eine Faser, die aus Buchenholz hergestellt wird.

Tipp 2: Wichtige Zertifizierungen für Biokleidung kennen

Nachhaltige Materialien sind wichtig. Doch genauso wichtig sind Produktionsprozesse und soziale Aspekte. So kann Baumwolle zwar als Bio gekennzeichnet sein. Trotzdem können zum Beispiel beim Färben giftige Stoffe eingesetzt werden, die das Grundwasser und Flüsse verschmutzen. Und die beim Waschen auch in Deutschland ins Trinkwasser gelangen. Nachhaltige Fasern geben weder über solche Stoffe Aufschluss noch über die Arbeitsbedingungen vor Ort. Daher ist es wichtig, auch auf die richtigen Zertifizierungen für Biokleidung zu achten. Zu diesen zählen unter anderem:

- GOTS
- GRS
- Fairtrade

Der Global Organic Textile Standard (GOTS) beispielsweise ist ein freiwilliger Standard. Er ist weltweit führend, wenn es um die Verarbeitung von Biokleidung



Gerade bei Bio-Kindermode ist es wichtig, dass sie nicht mit giftigen Chemikalien produziert wurde.

Foto: djd/Sense Organics Sustainable/
Nadine Kopp

geht. Bei ökologischer Kleidung, die GOTS-zertifiziert ist, werden in der gesamten Produktionskette keine schädlichen Chemikalien eingesetzt. Dies ist gerade bei Bio-Kindermode wichtig, da giftige Stoffe den Kleinen schaden können.

Das weiß auch Kirsten Weihe-Keidel. Die Geschäftsführerin der Sense Organics Sustainable GmbH setzt seit über 20 Jahren auf nachhaltig produzierte Bio-Kindermode – und auf GOTS. Denn: „Bei GOTS müssen die Hersteller und Marken garantieren, dass sie neben umweltfreundlichen auch soziale Kriterien einhalten“, sagt Weihe-Keidel. Dazu zählen unter anderem das Verbot von Kinderarbeit und Diskriminierung sowie ein gerechter Lohn.

Tipp 3: Die Hersteller hinter der Marke recherchieren

Neben Zertifizierungen wie GOTS hilft außerdem der eigene Blick auf die Lieblingsmarke und deren Hersteller, um Biokleidung zu erkennen. Zwar nennen die meisten Marken ihre Hersteller nicht. Trotzdem gibt es auf ihren Websites und im Netz oft weitere Informationen. Unterstützt ein Unternehmen beispielsweise soziale oder ökologische Projekte, kann dies ein Hinweis darauf sein, dass es auch in der Produktionskette auf Nachhaltigkeit achtet. Ebenso können eigene Solaranlagen oder zertifizierte Sozialstandards wie der SA 8000 Indizien dafür sein.

djd



Bio-Baumwolle ist nicht gleich Bio-Baumwolle – auch wenn es so aussieht.

Foto: djd/Sense Organics Sustainable/A. Narayanasamy

Entspannt Bio einkaufen!

DE-ÖKO-006

Jetzt auch auf dem Vitalmarkt!

...unverpackt, frisch, freundlich & anders.

AUSGEWOGEN.BIO

Mo. bis Fr. 10 bis 18 Uhr · Sa. 9 bis 14 Uhr

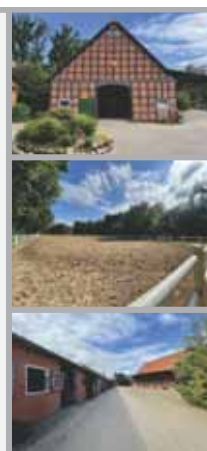
Von Estorff Str. 28 · 29525 Uelzen
Tel. 0581 976 18 22 · stark@ausgewogen.bio
www.nabuko-biogvs.de



Idyllischer Reit- und Ferienhof im Herzen des Wendlands

Lage: Wendland, LK LÜ-DAN
Objektart: Reit- & Ferienhof
Baujahr: ca. 1885 (Wohnen)
Wohnfläche: ca. 985 m² (3 WE)
Gebäude: 3 WE, Reithalle, Ferienapartments, div. NG etc.
Energieträger: Hackschnitzel (2020)
Energieausweis folgt!
Grundstück: ca. 18 ha, davon ca. 7,4 ha Hofgrundstück

Kaufpreis: €1.950.000,—



JACHOLKE IMMOBILIEN

Zuverlässigkeit. Erfahrung. Diskretion.

05820-1700 info@jacholke-immobilien.de

Növenthien 31 · 29562 Suhlendorf · www.jacholke-immobilien.de