

Moin MITTELWESER & UMZU

2/2024

Aktuelles aus der Region

Neue Wege
zweier Urgesteine

Lebensmittel vor
Tonne bewahren

Hofladen-Tour
durch die Region

Interesse? Bewirb dich telefonisch/per Whatsapp unter **05021 - 97610**, über unsere Social-Media-Kanäle oder besuche eines unserer Fachgeschäfte!

Wir suchen
Augenoptiker und

Hörakustiker (m/w/d)

JM
mit Matthies besser
HÖREN & SEHEN

Nienburg: Tel. 05021 97610
Stolzenau: Tel. 05761 92050
Sulingen: Tel. 04271 93320
Hannover: Tel. 0511 447740

www.j-matthies.de  

Startklar für den
Frühjahrsputz?
Dann am besten schnell zu uns!



Auf dem Weinberge 4 | 31592 Stolzenau



Kfz-Prüfstelle
Stolzenau



Wir führen u.a. Hauptuntersuchungen
und Änderungsabnahmen
an Ihrem Fahrzeug durch

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 9 -12 Uhr und 14.30 - 17 Uhr

» Die Prüfstelle Stolzenau «

Schinnaer Landstraße 18 • 31592 Stolzenau
Tel.: 05761/9084840 • Mail: ps.stolzenau@gmail.com

„Ford-während gut“
Autohaus Buesching

Finden Sie Ihr Traum-Auto bei uns:



14.100 €
Finanzierungsmöglichkeiten



23.400 €
Finanzierungsmöglichkeiten

FORD EcoSport
Titanium X Automatik

- 92 kW/125 PS
- EZ: 06/19 • KM: 94.800
- Schaltgetriebe
- HU 03/245
- Benzin
- Frost Weiß
- Nichtraucherfahrzeug
- Garantie
- beheizb. Frontscheibe
- Schiebedach
- Einparkhilfe

FORD Focus
Titanium Hybrid Style

- 92 kW/125 PS
- EZ: 11/22 • KM: 6.100
- Schaltgetriebe
- HU neu
- Benzin
- Frost-Weiß
- Nichtraucherfahrzeug
- Garantie
- beheizb. Frontscheibe
- beheizb. Lenkrad
- Einparkhilfe

Mindener Straße 83 | 31600 Uchte | 05763/2044

www.autohaus-buesching.de

L&L

SEHZENTRUM
HÖRZENTRUM
LEHMANN & LÜBBER

Zur Ihle 3-5
31600 Uchte
Tel. (05763) 944 86 80

www.sehzentrum-uchte.de

HÖRGERÄTEAKUSTIK

- kostenloser Hörtest mit Hörberatung
- Erstellung individuelle Hörprofile
- Hörgeräteversorgung und individuelle Anpassung

AUGENOPTIK

- Brillen- und Kontaktlinsenanpassung
- Kinderoptometrie/Vorschulscreening
- Netzhautbetrachtung und -analyse
- spezielle Sehteste bei geringer Sehleistung

So gesehen, gut!

Liebe Leserin, Lieber Leser,

der leichte Hauch von Frühling, der schon die vergangenen Wochen immer mal wieder die Region berührte, hat sich zur Freude vieler zu einem häufigeren Gast entwickelt. Helles Grün und Farbenpracht in der Blütenwelt krönt fröhliches Gezwitscher von allen Seiten – kein Wunder, dass man beim Spaziergang plötzlich wieder mehr Gesellschaft hat.

Doch direkt vor der Haustür wartet mehr als der Frühling mit seinen unüberseh- und -hörbaren Boten. Zum Beispiel der frische Spargel, den die einen lieben, was die anderen wiederum gar nicht nachvollziehen können. Für alle, die auf das Stangengold verzichten können, hat der Frühling aber auch viel zu bieten. Und wer nicht selber ernten möchte, wird garantiert in einem der einladenden Hofläden der Region fündig. Für MoinMittelweser ist das wieder Anlass, eine Tour zu diesen besonderen Adressen zu starten.

Eine etwas andere Sicht auf den Frühling beschäftigt Kläuschen Kniepoge, der sich gedanklich mit undankbaren Nutznießern seiner winterlichen Mühen herumschlägt. Damit steht er sicher nicht alleine da und dürfte dem einen oder der anderen ein Schmunzeln ins Gesicht zaubern.

Und dann ist da noch so viel mehr, das in dieser Ausgabe darauf wartet, von Ihnen entdeckt zu werden. Wir hoffen, Sie haben Vergnügen bei der frühlingshaften Reise durch die nächsten Seiten.

Viel Spaß beim Lesen und eine unbeschwerte Zeit wünscht Ihnen herzlich

Ihr
Moin
MITTELWESER-Team

Aus dem Inhalt

Gewinner	Seite 4
Serie „Was macht eigentlich...?“	Seite 5
Schwedenrätsel	Seite 6
Das aktuelle Interview	Seite 7
„Moin tauhope“	Seite 8
Jahresquiz	Seite 8
Neues von der Uchter Kirchenkatze	Seite 8
Hofladen-Tour	Seite 9
Serie „Kunst aus der Region“	Seite 13
Deko-Ideen	Seite 16
Horoskop	Seite 16
Aus der Schatztruhe der LandFrauen	Seite 17
Mit einem Zwinkern	Seite 18
Was ist das?	Seite 18
Impressum	Seite 18

Die nächste Ausgabe von
MoinMittelweser
gibt es druckfrisch im
Juni.
Redaktionsschluss:
21. Mai.

ALLE HINTERLASSEN SPUREN.
BESTIMMEN SIE, WELCHE...



WALDFRIEDHOF EICKHOF
IM NIENBURGER LAND

Bereits zu Lebzeiten kann man sich für eine Waldbestattung entscheiden und eine Baumauswahl für die letzte Ruhe treffen.

Besuchen Sie uns direkt im Waldfriedhof zu unserem Informationstermin, jeweils am 1. Freitag im Monat um 14:30 Uhr. (Voranmeldung nötig).

T 05023 537 08 40
E info@waldfriedhof-eickhof.de
W waldfriedhof-eickhof.de

Adresse Waldfriedhof:
Schlossstraße 14, 31618 Liebenau





Dies & das...

Wein-Vergnügen am 18. Mai in Großenvörde

In Großenvörde wächst offenbar eine neue Tradition heran: Bereits zum fünften Mal veranstaltet die Kulturgemeinschaft, als Dachverband der Großenvörder Vereine, ein Wein-Vergnügen. Am Pfingstsamstag, 18.

Mai, ab 17 Uhr werden auf dem Freigelände des Dorfgemeinschaftshauses am Großenvörder Sportpark (Gemeinde Warmesen) Rheinhessen-Weine direkt vom Winzer angeboten. So kann für jeden Weingeschmack der passende Rebsaft angeboten werden. Von trocken bis lieblich, ob weiß, rosé oder rot, gehaltvoll oder spritzig, fruchtig oder würzig: Die ganze Variationsbreite des deutschen Weinbaus findet sich auf der Weinkarte. Das Team der Kulturgemeinschaft bereitet den passenden, gemütlichen Rahmen für ein zünftiges Fest. Dazu sollen faire Preise,

stimmungsvolle Weinfest-Musik, herzhaftes Essen und liebevolles Ambiente dafür sorgen, dass es sich gut feiern lässt. Und sollte das Wetter versuchen, einen Strich durch die Rechnung zu machen, bietet das Großenvörder Dorfgemeinschaftshaus ausreichend Platz, damit alle (zumindest von außen) trocken bleiben. Für Freunde des guten Weines sind das hervorragende Gründe für ein dickes Kreuz im Terminkalender. Und für „Noch-Nicht-Wein-Freunde“ ist das Großenvörder Wein-Vergnügen die beste Gelegenheit, den Gaumen nach Herzenslust schweifen zu lassen und die bevorzugte Rebsorte für den eigenen Geschmack zu finden. Der offizielle Großenvörder Wein-Probiermeter, in dem auf einen Schlag sieben Weine getestet werden können und der seine Tauglichkeit bereits bei den vorangegangenen Weinfesten unter Beweis gestellt hat, kann hierbei ganz sicher wertvolle Hilfe leisten. Der Erlös des Festes wird dem Großenvörder Freibad, für das sich die Kulturgemeinschaft schon seit Jahren einsetzt und das in diesem Jahr nach der grundlegenden Sanierung neu eröffnet wird, zu Gute kommen. *mm*

Mittelweserfrauen unterwegs

STOLZENAU | Die Mittelweserfrauen planen für Mittwoch, 29. Mai, eine Fahrt nach Minden. Das Ziel dort ist die Firma Sitex, um sich den Betrieb der Großwäscherei anzusehen. Gestartet wird ab 13 Uhr von den bekannten Bushaltestellen. Nach der Besichtigung in Minden werden den Mittelweserfrauen dort Kaffee und Kuchen serviert. Mit der Rückkehr nach Stolzenau rechnen die Verantwortlichen gegen 18 Uhr. Anmeldungen bei Marlies Bleeke, Telefon 057 61/73 09, sind bis zum 25. April möglich. *mm*

1. Dorfflohmarkt in Warmesen

WARMESEN | Premiere in Warmesen: Der Sportverein und die örtliche Feuerwehr laden am Samstag, 1. Juni, von 15 bis 20 Uhr zum ersten Warmser Dorfflohmarkt ein. Auf dem Gelände der Feuerwehr (Rotdornweg) kann jede Privatperson schöne Dinge anbieten. Gewerbliche Verkäufer sind nicht zugelassen. Die Standgebühr beträgt fünf Euro. Der Aufbau ist ab 13 Uhr möglich. Telefonische Anmeldungen nehmen Melanie Schneider unter 0 15 23/3 67 39 64 und Annika Büsching unter 01 76/81 17 87 71 entgegen. *mm*



Die Kinderseite der aktuellen Ausgabe steht zum Ausdrucken bereit unter:

www.moinmittelweser.de

Grüter Bedachungen

**Inhaber: Bernd Schau
Dachdeckermeister**

Lange Straße 31 - 31592 Stolzenau
Tel.: 05761/7761 - Mobil: 0160/94853416

Ronald Vieweg
Fotografie

Tieraufnahmen
Familienfeste
Veranstaltungen

ronald.vieweg@web.de

Freude bei den Gewinnern

REGION | Die Frage „Was ist das?“ in der vorherigen Ausgabe schien für viele leicht zu beantworten zu sein. Und so gingen jede Menge Mails mit der Lösung Siebenschläfer ein. Den Preis, die MoinMittelweser-Kaffeebecher, sicherte sich **Hauke Meyer** aus **Borstel**. Auch das Schwedenrätsel lösten etliche Rätselfreunde offenbar im Handumdrehen und schickten das Lösungswort Aussicht. Aus der Lostrommel kam **Ingrid Beckendorf** aus **Bielefeld** als Gewinnerin hervor. Da sie ihr Weg ohnehin in das Mittelweser-Gebiet führte, nahm sie kurzerhand dort den Preis, die MoinMittelweser-Genussbox, von Hartmut Fricke als Vertreter des Stolzenauer Immobilienservice Fricke & Fricke entgegen. „Da hat sich die Fahrt aber wirklich gelohnt“, freute sich Ingrid Beckendorf. *sdt*



Was macht eigentlich... ...das Klöppel-Duo?



**Marie-Luise Prinzhorn und Adina Sternemann
schlagen mit einer Messe neue Wege ein**

Von Silke Schmidt

Eigentlich können zwei Menschen kaum unterschiedlicher sein, finden zumindest Marie-Luise Prinzhorn und Adina Sternemann, deren Namen schon seit vielen Jahren oft in einem Atemzug genannt werden. Denn: Es gibt eine Leidenschaft, die die Brokeloherin und die Uchterin eng verbindet: Das Klöppeln hat die beiden schon vor Jahrzehnten zu einem berühmten Duo in der Szene avancieren lassen.

Inzwischen sind es sicher Tausende, die sich von Marie-Luise Prinzhorn und Adina Sternemann die alte Handwerkskunst des Klöppelns haben näherbringen lassen. Die weit über die Grenzen des Landes bekannten Brokeloher Klöppeltage gehen auf ihre Rech-

nung. Allerdings haben die beiden diese „Akte“ nun nach exakt 30 Jahren geschlossen. „Genug ist genug“, lautet die ebenso einfache wie kurze Begründung des Duos für diese Entscheidung.

Das Bedauern der Fans ist groß, aber die Sorge, dass man von Marie-Luise Prinzhorn und Adina Sternemann künftig in Sachen Klöppeln nichts mehr hören könnte, ist unbegründet. „Wir haben natürlich längst neue Pläne“, berichten sie schmunzelnd und zeigen auf einen Aktenordner, der schon so allerlei Papiere beherbergt und auf seinem Rücken das Wort „Messe“ trägt.

Auch ein Flyer zu ihrem neuen Projekt unter Regie der Volkshochschule Nienburg ist schon

im Umlauf. „Klöppeltage • Die Messe 1.0“ ist der Titel der zweitägigen Veranstaltung, die am Samstag und Sonntag, 11. und 12. Mai, jeweils von 10 bis 17 Uhr im Husumer Landgasthof Zur alten Mühle stattfindet.

Auf dem Programm stehen Workshops, Probeklöppeln, Fragestunde bei Problemen mit Klöppelspitzen und Erfahrungsaustausch. Außerdem sind verschiedene Verkaufsstände vor Ort, an denen man sich mit Klöppelzubehör ausstatten kann. Wer mehr erfahren möchte, kann sich bei der VHS Nienburg unter Telefon 05021/967618 oder per Mail an vhs-kultur@kreis-ni.de an Kerstin Schwalgun wenden. Natürlich stehen auch Marie-Luise Prinzhorn unter Telefon

05027/414 und Adina Sternemann, 05763/1309, als Ansprechpartnerinnen zur Verfügung.

„Wer hätte damals bei unserer ersten Begegnung bei einem VHS-Klöppelkurs gedacht, dass wir uns so lange und vor allem so intensiv gemeinsam mit diesem Hobby beschäftigen würden“, staunen beide noch heute über ihre gemeinsame Klöppel-Geschichte. „Dabei sind wir wirklich so unterschiedlich wie Walzer und Marsch“, sind sie sich einig. Doch vielleicht ist gerade das das Geheimnis ihrer langjährigen Freundschaft und Verbundenheit. Mehr Infos über Vergangenes und Zukünftiges unter:

www.kloepeltage.de

Fred Masemann
Daunendecken-Manufaktur
Betten- und Matratzenfachberatung
jeden Dienstag: Bettenreinigung
Betten - Gardinen - Sonnenschutz
31592 Stolzenau - Am Markt 14 - Telefon: 05761/580

VORWERK
NEU:
MIT BOOST-FUNKTION!

**WILLST DU ALLES
BESSERWISCHEN?**

Besserwischer deines Vertrauens

Falko Töpsch
Für dich da in Stolzenau, Leese, Steyerberg,
Uchte, Raddestorf, Warmen, Petershagen,
Lahde und Minden.

05721-99 42 88
0174-909 54 87
falko.toepsch@kobold-kundenberater.de

Frei- spre- chung	Beifalls- ruf	Erbauer der Arche		Gruß- formel (2 W.)		Schreib- maschi- nen- taste	altes süddt. Getreide- maß	Volksab- teilung im alten Sparta		Männer- name	Grabin- schrift (Abk.)	Fluss in Peru	normal		niederl. Adels- prädikat	bibli- scher König		franz. Männer- name
			2							Bedeutung, Wichtig- keit				6				
Spezial- bereich		Stadt in Ober- franken		kleine Schellen- trommel						8			Talente					
																		göttlich, omni- potent
asiatische Stein- wüste			deutsche Vorsilbe										ugs.: Furcht		Katzen- laute		Fremd- wortteil: bei, da- neben	
			5	Fluss durch Zürich														
bunt	Glaube an Natur- geister		spani- scher Artikel										Hühner- produkt			und so weiter (latein. Abk.)		
													Teil des Dach- stuhls				4	
			Gerät zur Foto- digitali- sierung		Abk.: Sowjet- union								Hinter- hältig- keit	nützlich (lat.)			Treffer beim Basket- ball (Mz.)	
Techni- ker (Abk.)		Handy- Nachricht (Abk.)																
ehem. portug. Gebiet in China			3										int. Kfz-K. Tunesien				Getreide- schober	
	9			ehem. Einheit für den Druck		Ort in der West- Eifel	Flächen- maß der Schweiz	Stadt in Zentral- Norwe- gen				Hub- schrau- ber (Kw.)	mit ... und Krach			sibir. Eich- hörn- chenfell		
wörtli- che Beleg- stelle		englisch: Ameise		kretische Königs- tochter (Sage)									Vorname Ein- steins				10	
'Großer Geist' der Indianer					7			Musik- note		Vorname von US- Filmstar Baldwin				steifer Hut				
franzö- sischer unbest. Artikel				Zusam- men- fassung									1		Rufname von US- Filmstar Ryan			
Schlag- spur am Körper							Zustim- mung											

Mitmachen & gewinnen: Schicken Sie das Lösungswort mit der Angabe Ihrer Telefonnummer bis zum 20. Mai per Mail an info@moinmittelweser.de. Als Gewinn wartet die MoinMittelweser-Genussbox vom Stolzenauer Immobilienservice Fricke & Fricke. Die Auflösung zum Rätsel ist ab der nächsten Ausgabe unter www.moinmittelweser.de unter „Des Rätsels Lösung“ zu finden.



Gut zu wissen...

Wohlfühl-Waschplatz mit Stil

Am Waschplatz beginnen und beenden wir unseren Tag. Hier erwarten wir ein wohligen Zuhausegefühl in einem Ambiente, das unsere Persönlichkeit widerspiegelt. Doch auch in funktionaler Hinsicht soll uns die Ausstattung überzeugen. Ästhetisch erfüllen die Badausstatter heute fast jeden Wunsch – von pastellig-frohlich bis mystisch in Schwarz.

Stauraum im Bad können die meisten von uns gar nicht genug haben. Neben einem großzügigen Waschtischunterschrank bieten sich stilvolle Ergänzungsmöbel wie Seiten- und Hochschränke, Regalelemente und zusätzliche Ablagen an. Unter www.geberit.de/waschplatz-konfigurator kann man sich sein

Traumbad aus der Badserie One ganz einfach in 3-D konfigurieren. Ob klassischer Waschtisch, Doppel- oder Aufsatzbecken: Die Waschtischkeramik sollte wenig Angriffsfläche für Verschmutzungen und Verkalkungen bieten und sich im Handumdrehen reinigen lassen. Porenfreie, extrem glatte Spezialglasuren wie Keratect erleichtern die Säuberung, da sich auf der Oberfläche kaum Schmutz festsetzen kann. Reinigungsfreundlich sind auch Wandarmaturen, welche die Waschtischkeramik nicht unterbrechen.

Lichtspiegel oder beleuchtete Spiegelschränke sind eine gute Wahl für den Waschplatz. Sie sollten ihn blendfrei und hell ausleuchten. Ideal sind zum Beispiel Modelle mit ComfortLight-Funktion. Sie passen die Beleuchtung von kalt und hell am Morgen über warm und dunkler am Abend bis zu sanftem Orientierungslicht in der Nacht unserem Biorhythmus an und können so das Wohlbefinden verbessern.

Das aktuelle
Interview



Foto: Gerd Altmann

Foto: De Büdelredder

Im Gespräch mit:

Svenja Weiner,
2. Vorsitzende
des Vereins
Die Büdelredder

„Wichtiger Beitrag zum Umweltschutz“

Wie die Lebensmittelrettung zunehmend an Bedeutung gewinnt

Klimawandel und Nachhaltigkeit sind die Schlagworte dieser Zeit. Doch während viele den Blick auf erneuerbare Energien, Elektroautos und CO₂-Emissionen richten, gibt es eine oft übersehene Front in diesem Kampf für die Umwelt: Lebensmittelverschwendung. Eine wachsende Bewegung von Menschen auf der ganzen Welt widmet sich dem Ziel, Lebensmittel zu retten, um das Klima zu schützen. Zu ihnen gehört auch die Steyerbergerin Svenja Weiner, die sich seit der Gründung des Vereins Die Büdelredder vor zwei Jahren dort engagiert und auch als 2. Vorsitzende fungiert.

Wie kommt man auf die Idee, Lebensmittel zu retten?

Vor einigen Jahren begannen Freunde von mir in Hannover, sich zu engagieren, und wir tauschten uns viel untereinander

aus. In mir wuchs der Wunsch, ebenfalls auf diese Art und Weise zum Klimaschutz beizutragen, und so sah ich mich in der Gegend nach entsprechenden Organisationen um und informierte mich. Mit weiteren Gleichgesinnten gründeten wir schließlich den Verein Die Büdelredder, der mittlerweile rund 600 Mitglieder hat.

Stößt man mitunter auch auf Unverständnis?

Leider passiert das. Da gibt es zum Beispiel diejenigen, die glauben, wir würden den gemeinnützigen Organisationen für die Bedürftigen etwas wegnehmen. Doch das ist nicht der Fall, denn genau denen lassen wir immer den Vortritt. Allerdings sind auch bei uns Unterstützer im Verein, denen die günstigen Lebensmittel helfen. Aber die Mög-

lichkeit, die Lebensmittelkosten auf diesem Wege ein klein wenig zu senken, ist nur ein Nebeneffekt. Und dann gibt es da noch die Menschen, die das Mindesthaltbarkeitsdatum nach wie vor irrtümlich als Wegwerfdatum verstehen. Diese falsche Annahme in vielen Köpfen lässt sich nicht so leicht ausräumen. Natürlich konsumieren wir auch nicht alles, aber über manches freuen sich dann ja vielleicht Tiere.

Ist die Lebensmittelrettung, an der sich aktuell immer mehr Menschen beteiligen, nur ein Trend oder vielleicht doch ein zukunftsweisender Weg?

Es ist auf keinen Fall nur ein Trend, bin ich mir sehr sicher. Gerade die junge Generation widmet sich mit immer mehr Ideen und Hingabe dem Klima-

und Umweltschutz. Sie hat längst erkannt, dass dringend etwas für diesen Planeten getan werden muss, um ihn lebenswert zu erhalten, und dass das auch so bleiben wird.

Was erhoffen Sie sich für die Zukunft der Lebensmittelrettung?

Ich hoffe, dass sie überall auf der Erde einen Stellenwert bekommt, wie sie sie beispielsweise jetzt schon in Frankreich hat. Dort wurde 2016 bereits ein Gesetz verabschiedet, das den großen Supermärkten das Wegwerfen von Lebensmitteln verbietet und bei Zuwiderhandlungen Strafen vorsieht. Als Anreiz gibt es dort Steuererleichterungen für die Firmen in diesem Bereich. Ein tolles Vorbild, das hoffentlich schon in naher Zukunft viele Nachahmer findet. *sdt*

www.buedelredder.de



Drücken Sie der Welt
Ihren **Stempel** auf
&
lassen Sie **Gravuren**
für sich sprechen

(auf Pokalen, Medaillen, Glas, Holz oder Kunststoff)

Bequem per Mail oder Telefon bestellen

Agentur für Design, Handel & Kommunikation
Bernhard Ehrich

✉ bernhard@ehrich.info ☎ +49 170 2831970

www.ehrich.info

🌸 Jetzt ist Zeit für ein gutes Buch 🌸

NEU

Lesevergnügen
aus der Feder von
Johanna Ritter

**HOFCAFÉ
AM
DEICH**
LIM BROSCHURE

**Haus
am
Deich
WARFT**
LIM BROSCHURE

ISBN 978-3-8042-1577-1

ISBN 978-3-8042-1549-8

Erhältlich in jeder Buchhandlung
oder über **Moin**
MITTELWESER

Moin touhope

Wer auf dem Land lebt, kommt nicht umhin, die eine oder andere plattdeutsche Unterhaltung mitzuhören. Manchmal sind es auch nur einzelne Sätze, die in ein Gespräch eingeworfen werden. Ein paar Beispiele finden sich hier. Wer ein bisschen darüber nachdenkt, braucht vielleicht gar keine Übersetzung ins Hochdeutsche. Auf geht es wieder zu einem neuen kleinen Ausflug ins Plattdeutsche:



Margarete Schrader ist mit dem Plattdeutschen aufgewachsen. Und noch heute zitiert die Brokeloherin gerne ihre Mutter oder ihre Großmutter, die beispielsweise sagten:

„Allers woll, oaver kån'n hólten Backoom...“

Damit ist gemeint, dass man vieles tun kann und vor allem will, aber einiges geht ganz bestimmt nicht, weil man die notwendigen Voraussetzungen nicht erfüllt.

Dat nãe Kleed

Oh wat freue eck mi! Wie führt noah Paris. Fief Doage in'ne grote Stadt. Wat krijt'n doe alles tou sãhn! Un ers dat Nacht-leben! Oawer doe hõwwwe eck nich recht wat fõr oawer – eck will läwer noa dãn Moalern in'n Louvre un sou – un in dã annern Museen. Oawer ersmoal an't Kleerschapp, ob doe dat Rechte inne is fõr soune feine Stadt. Eck bin jo eher fõr anfacht Tũch, wo eck mi woll in'ne feuhle. Fõr Paris mott oawer woll noch wat her.

Dã Spezioalkatalog fõr "vollschlanke Frauen" liggt doe noch. Un denn geht dat Seuken los: „Dezente Streifen“ – eck bin doch kãn Zebra.

„Schlankes Schwarz“ – in'n Mai? „Feinplissierter Rock“ – denn sähe eck ut as ne Klucke! Oawer dütt hier: „Schlanker Rock in kitt und freundlich gemustertes Oberteil in grün.“ Fründlich is gout – dat bestelle eck un luure nu jeden Dag up dat Paket. Noa drã Weken kummt 'n Schrieben dat dat Kleed nich tou lieuern is. Ob eck mi wat annerste utseuken möchte? Ne, dat will eck nich – eck will dat fründliche Oawerdã! Nu bruuke eck Geduld!

Twã Monoate teuwe eck un denn kummt dat Paket. Un nu – rut ut dã Kleddoasche, dat fründliche Tũch an un võr dãn groten Spaigel. Mein Gott – dat is jo veel teu wiet un tou lang is et ok. Un nu? Soun bitschen prũnen kann eck woll, oawer dat is fõr mi tou veel Fummel-

kroam. Af geht et noah dã Neiherschen. Dã kickt seck dat an uns egg: „Dat schicke man wier hen.“ „Dat geht nich, anner Weeken geht't all los“. „Na – denn moake eck di dat tou pass.“ Se hat dat gout fertig krejen un sofort kamm dat Kleed in'n Kuffer.

In Paris joagen wi van äne Sehenswürdigkeit noa dã annern. Rut ut'n Bus, rin in'n Bus. Eck was mit mine Bõxen all gout bedãnt, bãter als mit'n engen Rocke. As wie nachts up'n Montmatre wollen, gafet soun Schurrãjen, doe kõnn eck dat helle Tũch ok nich bruken un bi'n Schlangestoahn võr'n Museum hãrr dat ok komisch ut'e sãh'n. Wat schall eck sejen: an'n Enne was min Kleed in Paris – eck hõwwwe et bloß nich ane hat.

N' Monoat löter fũhr'n wi noa Berlin, wi hern Koarten fõr'n Musical. Doe kõnne eck woll mit dãn nãen Klee'e hen. Dat Hotel lag 20 Kilometer uterhalf van Berlin und doe fũert kãner twãmoal, bloß dat e seck wat annerste antũht. Wi kãmen middoages an, denn gung et af noa Charlottenburg, drã Stũnne up'n Spreedamper, denn gaanz fein äten un doe noah in't Musical. Eck kõnn jo nich dãn halben Dag mit min'n nãen Klee'e dũr Berlin lopen – et bleev wier in'n Schappe hãngen. Mi gung dat gout mit mine bequemen Garderobe.

Oawer anner Joahr, denn fũer wi vielleicht noa London oder Florenz... Eck will dat Kleed schon'n, denn kann eck doe noch foaken me'e verreisen.

Margarete Schrader



Weiter geht's im MoinMittelweser-Jahresquiz

Jetzt sind wir schon mittendrin im Jahresquiz von MoinMittelweser, an dessen Ende ein toller Gewinn steht. Und wie kommt man in diesen Genuss: In jeder Ausgabe gilt es, zwei Fragen zu beantworten und sich zwei Buchstaben zu merken, aus denen am Ende des

Jahres ein Satz erraten werden muss. Dieses Mal geht es um folgende Fragen:

In welchem Ort in der Samtgemeinde Mittelweser wurden einer alten Handarbeitskunst über lange Zeit alljährlich ein paar gleichnamige Tage gewidmet?

Kleiner Tipp: Dort kennt man sich gut mit plattdeutschen Lebensweisheiten aus... Für das Quiz benötigen wir den dritten Buchstaben des Ortsnamens oder aber auch den zweiten von hinten und merken ihn uns als Nummer 3. **Wo wurde in der Samtge-**

meinde Mittelweser 2009 das 800-jährige Jubiläum gefeiert?

Kleiner Tipp: Der Ortsname fängt im wahrsten Sinne des Wortes groß an... Aus der Antwort ist der fünfte Buchstabe für das Jahresquiz als Nummer 4 wichtig.



Neues von der Uchter Kirchenkatze

Beliebter Nachrichtenkurier auf vier Pfoten

Auch wenn die Uchter Kirchenkatze in dieser Zeit ein wenig mit Frühjahrsmüdigkeit zu tun hat, kann sie darauf nicht viel Rücksicht nehmen: Zu verlockend ist es, im Garten herumzuspazieren, um neue Pflanzen zu begutachten. Gern lauscht sie auch den Geschichten von Pastor Dr. Burkhard Meyer-Najda, wenn er von der jüngsten Konfirmandenfahrt berichtet, die kürzlich stattfand. Und überhaupt ist immer etwas los rund um die Kirchenkatze. Zum Beispiel wenn sich 70 Konfis in ihrem Gemeindehaus zum

Regionaltag mit Essern, Lavelosloh, Warmen und Uchte treffen. Oder wenn beim neuen Domizil des Kindergartens Spatzennest plötzlich eine unbekannte Mülltonne neben den Containern des Hauses steht. Oder wenn es Grund zur Freude gibt, wie kürzlich, als die Bürgerstiftung im Landkreis Nienburg ihre Unterstützung für die Kinder- und Familienbibliothek „Buch-Fink“ im Spatzennest ankündigte. Mit 1.500 Euro konnte die Einrichtung beginnen. Die Kirchenkatze behält gern alles im Auge – auch die Orgel, die sie vor so manchem Gottesdienst einem prüfenden Blick unterzieht.

sdt

Hofladen-Tour

Bickbeernhof

Blaubeeren in fast grenzenlosen Variationen finden sich im Hofladen des Bickbeernhofes in Brokeloh. Die fantasievollen Rezepte schaffen mit Produkten wie zum Beispiel der Blaumelade, dem Bio-Beerenkompott, dem Blaue Liebe-Salatdressing und dem Heiße Liebe-Beerenpunsch aus den Bickbeernhof-Bio-Blaubeeren sowie aus eigener Manufaktur sogar den Sprung in die niedersächsische Genuss-Box als „Kulinarischer Botschafter“. Während man sich im Hofladen mit zahlreichen Köstlichkeiten eindecken kann, warten im Café des Bickbeernhofes jede Menge Leckereien auf Genießer: Hefeklöße mit Heidelbeerkompott, Kartoffelpuffer, Wildbratwurst, frisch gebackene Butterwaffeln mit Sahne, bunte Salatteller, Smoothies, hausgebackene Kuchen, Eisbecher und vieles mehr rund um die köstlichen Blaubeeren laden zum Verweilen und Schlemmen ein. Wer sich dann bewegen möchte, genießt die idyllischen Wanderwege durch den schönen Bickbeernwald, die zu gemütlichen Eichenholzsitzgarnituren führen.



www.bickbeernhof.de ab. Mai: Sa. & So. 10 - 18 Uhr
 Juni bis September: täglich 10 - 18 Uhr (Hochsaison ab 9 Uhr)
 Hofladen: Fr. 10 - 16 Uhr

Hofladen Engelking



Längst steht der Name Lucas Engelking für Freilandhaltung von Schweinen auf höchstem Niveau. Die Tiere, die für die Produkte des Leese Hofes verarbeitet werden, werden alle dort geboren, aufgezogen und gemästet. Gehalten werden die Schweine rund ums Jahr in der Freilandhaltung. Freies Abferkeln, Ringelschwänze, sehr viel Platz und Beschäftigung sind dort selbstverständlich. Die Tiere erhalten ausschließlich heimische Futtermittel, der überwiegende Teil kommt direkt von den Äckern des Betriebes Engelking. Dabei kommen keinerlei genveränderte Futtermittel zum Einsatz. Die breite Palette an schmackhaften Wurst- und Fleischprodukten wird auch im beliebten Hofladen in Leese (Alter Hoop 44) angeboten, der mit einem köstlichen Sortiment die Wünsche der Feinschmecker erfüllt. Nach wie vor kann die Kundschaft neben den bekannten Verkaufsstellen in der Region auch den rund um die Uhr zugänglichen Verkaufsautomaten an der Loccumer Straße nutzen. Außerdem steht ein Onlineshop zur Verfügung.

Donnerstag: 13 - 19 Uhr
 Freitag: 8 - 18 Uhr
 Samstag: 7 - 12 Uhr

www.freilandhaltung-engelking.de

Bickbeernhof
 natürlich genießen

Begegnungen
 bei uns auf dem Bickbeernhof:
 Gemütliche Sitzplätze und idyllische Wanderwege.

Himmelfahrt
 möchten wir Sie von 10 bis 18 Uhr begrüßen.

MÄRCHENWALDTAG AM 11. AUGUST
 Rund um das Café verwandelt sich das Areal von 11 bis 16 Uhr in einen Märchenwald. Auf die Gäste warten dort zauberhafte Zirkusattraktionen, märchenhafte Lesungen im Mongolenzelt und sagenhafte Überraschungen an jeder Weggabelung.

Vielfalt genießen bei uns vor Ort:
 Große Terrasse, Waffeln, Kuchen, Kaffeespezialitäten, Salate, Blaubeerwein, Hofbier, Wildbratwurst, Blaumelade...

Weitere Infos - auch zu den jeweils aktuellen Tagesöffnungen - gibt es online unter:
www.bickbeernhof.de

Geöffnet für Sie:
 Mai samstags und sonntags, ab Juni täglich von 10 bis 18 Uhr bis zum 22. September

Brokeloher Hauptstraße 37
 31628 Landesbergen
 Telefon (05027) 1566

Bioland
 DE-ÖKO-006
 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Hofladen Engelking
 NATURLICH REGIONAL
 EIER - ÖLE - WILD - HÄHNCHEN - FLEISCH - WURST

ÖFFNUNGSZEITEN ALTER HOOP 44
 Donnerstag: 13 - 19 Uhr
 Freitag: 8 - 18 Uhr
 Samstag: 7 - 12 Uhr

Verkaufsautomat:
 Loccumer Straße 60
 31633 Leese

Seit sieben Jahren halten wir in unserem landwirtschaftlichen Betrieb in Leese Schweine in Freilandhaltung - auf höchstem Standard. Um dies auch künftig garantieren zu können, haben wir uns 2020 über den Neuland-Verband zertifizieren lassen. Sie finden unsere Produkte in unseren bekannten Verkaufsstellen und online unter www.freilandhaltung-engelking.de. Seit 2023 gibt es unsere vielfältige Produktpalette auch in unserem Hofladen.

Plus Freilandhaltung für noch mehr Tierwohl

Alter Hoop 44 · 31633 Leese Onlineshop: www.freilandhaltung-engelking.de

Hofladen-Tour

Hof Wesling



Klein, aber fein präsentiert sich in Halle der Hofladen Wesling. Vor gerade mal zwei Jahren erfüllte sich die Familie mit der Eröffnung einen langegehegten Traum und nähert sich mit ständig neuen Ideen, Produkten und Erweiterungen dem Ziel, sowohl das Platzangebot als auch das schon jetzt umfangreiche Sortiment zu vergrößern. Dieses besteht aktuell aus Rindfleisch aus eigener Zucht und Burger-Patties, Kartoffeln, Eiern, Nudeln, Honig von eigenen Bienen und demnächst auch Hähnchenfleisch von eigenen Hähnchen. Regionale Kooperationspartner sind mit selbstgemachtem Eis, Fleisch und Wurstwaren, Käse, Marmelade und eingeweckten Köstlichkeiten vertreten und bereichern die kulinarische Palette. Im Selbstbedienungs-Hofladen kann jeder in aller Ruhe schauen und auswählen, welche Leckereien in den Einkaufskorb wandern. Geöffnet ist der Hofladen in Halle täglich von 7 bis 22 Uhr. Wer etwas vorbestellen oder größere Bestellungen anmelden möchte, erreicht die Familie Wesling unter der Rufnummer 01 71/8 01 63 44.

täglich 7 - 22 Uhr

Telefon 01 71/8 01 63 44

Hof Backhaus

Ein Familienbetrieb mit Tradition: Auf dem Hof Backhaus in Landesbergen arbeiten alle Hand in Hand. Schon seit mehr als 300 Jahren wird der Hof von einer Generation an die nächste übergeben. Die Familie Backhaus bewirtschaftet ihren Hof von jeher mit großer Leidenschaft und sehr viel Begeisterung. Auch der Hofladen hat eine Menge zu bieten – frisch vom Feld zu den Kunden. Im eigenen Anbau produziert die Familie Backhaus Spargel, Kirschen, Heidelbeeren und Kartoffeln. Regionalität – das bedeutet für die Verantwortlichen des Hofes, nur Produkte aus der heimischen Region Mittelweser anzubieten. Die kurzen Wege garantieren maximale Frische, ermöglichen hervorragende Qualitäten und sorgen für einen ganz besonderen Geschmack. 100 Prozent regional heißt auch, dass nicht alle Produkte 365 Tage im Jahr im Hofladen verfügbar sind, denn die Erzeugnisse kommen immer erntefrisch vom Feld – und das schmeckt man auch.

www.hof-backhaus.de

April bis August:
Mo. - So. 8 - 18 Uhr

September bis März:
Mo., Do., Fr. 8 - 18 Uhr
Di., Mi., Sa. 8 - 13 Uhr



Spargelsaison in Landesbergen!

Öffnungszeiten Hofladen

Mo - So 8.00 - 18.00 Uhr

hof-backhaus.de

Hier erreichen Sie uns

Hof Backhaus
Lange Str. 35
31628 Landesbergen

Tel: 05025 - 64 31



Frische regionale Produkte
von 7-22 Uhr
im Selbstbedienungs-Hofladen

- Aus eigener Produktion:
- Rindfleisch • Burger-Patties • Kartoffeln
 - Eier • Nudeln • Honig
 - bald Fleisch von eigenen Hähnchen
- Von regionalen Kooperationspartnern:
- Eis • Fleisch & Wurstwaren • Käse
 - Marmelade • Eingewecktes



Halle 5 • 31604 Raddestorf • Telefon 0171/8016344

Hofladen-Tour

Hof Korte

Idyllisch im Naturschutzgebiet Weseraue direkt am Weserradweg zwischen Nienburg und Minden liegt in Jössen der Hof Korte mit Heddas Bauernladen und dessen unverwechselbaren Angeboten. Zahlreiche Produkte aus dem hofeigenen Puten- und Hähnchenfleisch, Kartoffeln, Honig, Wein, Gemüse, Obst und vieles mehr warten auf Genießer und Feinschmecker. Und auch auf den Wochen- und Bauernmärkten der Region ist das Team von Heddas Bauernladen stets ein gefragter Anbieter regionaler Produkte. Schon seit vielen Jahren stehen die Fleischprodukte des Hofes Korte hoch im Kurs. Das liegt natürlich auch an den erprobten traditionellen Rezepturen, mit denen das Geflügelfleisch zu verschiedenen Köstlichkeiten verarbeitet wird. Besonderes Alleinstellungsmerkmal des Hofes ist jedoch die artgerechte und medikamentenfreie Aufzucht der Tiere, die die Kunden sehr zu schätzen wissen. Der Familienbetrieb mit Tradition blickt auf eine erfolgreiche fundierte Geschichte zurück, die sich in der aktuellen Qualität widerspiegelt.

www.heddas-bauernladen.de

Mi. - Fr. 9 - 12 Uhr & 15 - 18 Uhr
Sa. 9 - 12 Uhr

Wochen- & Bauernmärkte der Region



Hofladen Oehmer Feld



Das Sortiment im Hofladen Oehmer Feld in Leese ist hochwertig und besonders zugleich – hier zählen die Qualität und die Herkunft der Produkte. Das vielseitige Angebot reicht von regionalen Lebensmitteln über ausgewählte Spezialitäten sowie Dekorations- und Geschenkartikel. Besonders beliebt sind die individuell zusammengestellten Geschenkkörbe, die anlassbezogen und liebevoll verpackt werden. Daneben zeichnet sich der Hofladen Oehmer Feld durch eine große Auswahl an Gartenpflegeprodukten und fachkundigem Know-how aus. Für eine bedarfsgerechte Beratung kann eine Bodenprobe aus dem eigenen Garten abgegeben werden, die kostenlos analysiert wird. Geöffnet ist der Hofladen Oehmer Feld in Leese immer montags bis freitags von 8 bis 17 Uhr und samstags von 8 bis 16 Uhr. Telefonisch kann unter der Rufnummer 05761/ 921182 Kontakt aufgenommen werden. Per Mail ist der Hofladen zu erreichen unter hofladen@raiffeisen-agil.de.

Mo. - Fr. 8 - 17 Uhr
Sa. 8 - 16 Uhr

www.hofladen-oehmerfeld.de

Hof Korte



Heddas
Bauernladen



Hochwertiges
Puten- &
Hähnchenfleisch
direkt vom Hof

Probieren Sie
auch unsere
zahlreichen
Grillspezialitäten



Öffnungszeiten
Mi. - Fr. 9 - 12 Uhr
& 15 - 18 Uhr
Sa. 9 - 12 Uhr

Unsere Produkte sind
auch in unserem
Automaten erhältlich.

Kapellenort 6 • 32469 Petershagen-Jössen • Telefon 0 57 02/93 76

www.heddas-bauernladen.de

Geschenkkörbe anlassbezogen

liebevoll verpackt

Besondere Auswahl in Leese:

Feinkost-Spezialitäten, Regionale Lebensmittel, Dekorations- und Geschenkartikel, Holzbrennstoffe, Tier- und Gartenbedarf uvm.

Wir haben geöffnet

Montag - Freitag: 8 - 17 Uhr
Samstag: 8 - 16 Uhr

Hier entlang: Oehmer Feld, 31633 Leese

☎ 05761 / 9211 82, hofladen-oehmerfeld.de



Hofladen-Tour

Spargel & Kürbis Scheune



Der Zauber des Landlebens entfaltet sich das ganze Jahr hindurch bei der Spargel und Kürbis Scheune in Altenhagen. Der Erlebnisbauernhof der Familie Rust und Drewes direkt am Radrundweg des Steinhuder Meeres bietet für Besucher jedes Alters einen abwechslungsreichen und Aufenthalt. Zahlreiche Tiere und eine große Vielfalt frischer regionaler Produkte warten auf die Gäste. Der ganzjährig geöffnete Hofladen präsentiert eine Fülle von Leckereien – von saftigen Eiern über hochwertige Hühner- und Schweinefleischprodukte bis hin zu selbstgebackenem Vollkornbrot und traditionellen Spezialitäten nach bewährten Hausrezepten. Die gemütlichen Stunden im angeschlossenen Hofcafé bei hausgemachten Torten, aromatischen Kaffeespezialitäten und köstlichen Frühstücksversionen werden schnell zu unvergesslichen Genussmomenten. Die kleine, aber feine Mittagskarte wechselt je nach Saison und bietet stets frische verlockende Gerichte. Für spontane Einkäufe steht der SB-Automat mit frischen Eiern und Kartoffeln rund um die Uhr zur Verfügung.

Hofladen & Café:
Mi. - Sa. 9 - 19 Uhr

Scheune (saisonal):
täglich 9 - 18 Uhr

www.kuerbisscheune.de

Konditorei Gourmet-Art

Zwar nicht als Hofladen im herkömmlichen Sinne, aber als Anbieter hochwertiger regionaler Produkte ist auch die Konditorei Gourmet-Art in Raddestorf bekannt. In der Produktpalette finden sich ausschließlich Rohstoffe aus der Region – auch Leinsaat oder Kürbiskerne und Quinoa stammen samt und sonders aus niedersächsischen Gefilden. Wer in den Genuss der Gourmet-Art-Produkte kommen möchte, muss nicht zwingend eine Reise nach Raddestorf antreten, wo jeweils an Sonn- und Feiertagen von 7 bis 12 Uhr geöffnet ist. Auch außer Haus sind die Leckereien regelmäßig zu bekommen: An jedem Dienstag ist Bäcker- und Konditormeister Karl-Heinz Brandt mit seinem mobilen Backofen und einem großen Sortiment seiner Köstlichkeiten jeweils von 8 bis 12 Uhr auf dem Wochenmarkt in Stolzenau anzutreffen. Außerdem bereichert er donnerstags von 14 bis 18 Uhr das große kulinarische Angebot des Uchter Wochenmarktes. Und auch in Sachen Party-Service ist das Raddestorfer Unternehmen gut aufgestellt.



www.konditorei-gourmet-art.de

So. & Feiertage 7 - 12 Uhr
Do. 14 - 18 Uhr Uchter Wochenmarkt

Spargel & Kürbis Scheune
Hofladen & Café
Zum Bullenstall

hausgebackene Torten, Kuchen & Waffeln
regionales Frühstück & saisonale Mittagskarte

Frische & Einkochte Lebensmittel direkt vom Erzeuger.

Spargel & Kürbis Scheune
Saison: Montag - Sonntag von 9h - 18h

Hofladen & Hofcafé
ganzjährig: Mittwoch - Samstag von 9h - 18h
In der Spargelsaison auch sonntags von 9h - 14h.

Spargelsaison: April bis Juni - Kürbissaison: Ende August bis Halloween

Ferien auf dem Bauernhof
Ferienwohnung (90qm) - Platz für die ganze Familie.

Während unserer Öffnungszeiten: Erlebnisbauernhof mit Spielplatz

Altenhäger Str. 93 - 31558 Hagenburg Hofladen & Café Tel.: 05033 68 20
www.kuerbisscheune.de Scheune (Saison) Tel.: 05033 68 23

Gourmet-Art Individuelle Handwerkskunst,
hochwertig, natürlich, edel, köstlich

Pur Natur

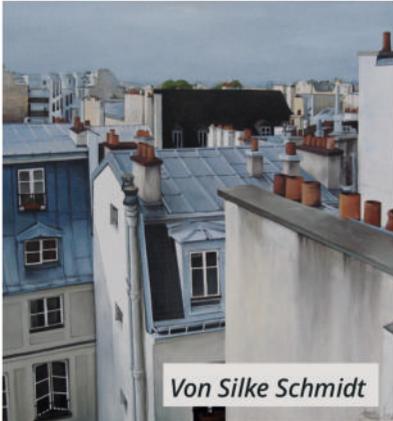
- hochwertige regionale Produkte
- natürliche Rohstoffe aus der Region
- keine Backmittel und Zusätze

Öffnungszeiten:
sonntags & an Feiertagen
von 7 bis 12 Uhr

Konditorei Gourmet-Art & Backhaus 69
Konditormeister/Bäckermeister
Karl-Heinz Brandt
31604 Raddestorf 69 A

Fon: 0 57 65/20 84 47 | info@konditorei-gourmet-art.de
www.konditorei-gourmet-art.de

Kerstin Friedrichs



Von Silke Schmidt



Foto: Ronald Vieweg



Foto: Ronald Vieweg

LIEBENAU | Kein Tag ohne Kunst: Für Kerstin Friedrichs zählt die Malerei seit Kindertagen zu ihren wichtigsten Lebensinhalten. Schon sehr früh musste sich die Familie der Liebenauerin an den Anblick des kleinen Mädchens, das bäuchlings auf dem heimischen Küchenfußboden in Pennigsehl lag und voller Hingabe seine Kunstwerke malte, gewöhnen. Auch später in der Schule blieb ihr außergewöhnliches Talent nicht lange unentdeckt: „Meine Kunstlehrerin überzeugte meine Eltern, mich zur Weiterbildung einer Bremer Künstle-

rin anzuvertrauen.“ Dass das ein Schritt in die richtige Richtung war, wussten alle Beteiligten sofort. Auch nach dem Abitur blieb sie der Kreativität treu: Eine Lehre als Schneiderin und ein Textildesignstudium erweiterten ihren gestalterischen Horizont. „Schon in meiner Jugend wurde ich mit Auftragsarbeiten betraut“, blickt sie zurück. Kerstin Friedrichs Bekanntheit zog immer weitere Kreise. Mittlerweile zieren ihre Werke Wände in vielen Ländern: Irland, Frankreich, die Schweiz oder auch Kanada sind die Heimat etlicher

Porträts aus dem Atelier von Kerstin Friedrichs. Zwei- bis dreimal pro Jahr sind ihre Arbeiten in Ausstellungen zu sehen – häufig zum Beispiel auf Amrum und aktuell in Hatten bei Oldenburg. Im dortigen Rathaus präsentiert Kerstin Friedrichs bis zum 14. Juni unter dem Titel „Zeitreise – Generationen im Pinselstrich“ einen Querschnitt ihrer künstlerischen Vielfalt. Porträtzeichnungen, die mit Grafit auf Papier, Holz oder Leinwand gefertigt und teilweise koloriert sind, aber auch kunstvolle Malereien mit Acrylfarbe auf Lein-

wand. Viele Stunden Arbeit stecken darin. „In meinem Atelier zu arbeiten, ist für mich wie Meditation“, beschreibt Kerstin Friedrichs, was ihr die Kunst bedeutet. Den Ausgleich schafft ihre Tätigkeit im Büro der örtlichen Fahrschule. „Langeweile kenne ich überhaupt nicht“, sagt die 51-jährige und beim Blick auf ihr breitgefächertes Portfolio ist das kein Wunder. Mehr Informationen über die Künstlerin finden Interessierte im Internet: www.kerstinfriedrichs.wordpress.com

SETZEN SIE SICH WIRKUNGSVOLL IN SZENE

20 JAHRE

FLYER
BROSCHÜREN
PLAKATE
BEWERBUNGEN
WEBSITES

PRESSEAGENTUR
Silke Schmidt

Kornblumenring 23
31600 Uchte
0 57 63/9 42 05 55
presseagentur@email.de
www.silkeschmidt.info

Diakonie Sozialstation

GUTE PFLEGE, DIE ZU HAUSE ANKOMMT.

Für Sie vor Ort in Uchte, Warmsen, Lavelosloh, Steyerberg & Loccum

Öffnungszeiten:
Mo.-Do. 8.00–16.00 Uhr
Fr. 8.00–14.00 Uhr

Diakonie-Sozialstation im Kirchenkreis Stolzenau-Loccum

Auf der Twacht 1
31600 Uchte
Telefon 05763/2411
info@dss-uchte.de

www.diakonie-sozialstation-uchte.de



Foto: privat

Verstärkung gesucht für das Team von JM Matthies

REGION I Wie wertvoll ein scharfer Blick und ein gutes Gehör für die individuelle Lebensqualität sind, wird oft erst deutlich, wenn einmal Schwächen auftreten. Doch mit erfahrenen Experten an der Seite lässt sich den Beeinträchtigungen wirkungsvoll entgegensteuern.

In der Region ist das Fachgeschäft „JM Matthies“ seit Jahren ein bewährter Ansprechpartner für genau diese Bereiche. An den vier Standorten in Nienburg, Stolzenau, Sulingen und Hannover hält das Spezialistenteam ein breites Spektrum vor. Vom erforderlichen Führer-

scheinsehtest über professionelle Überprüfung der Sehstärke oder Kontaktlinsen für alle Gelegenheiten sowie stylischen und individuellen Sonnen- und Korrektionsbrillen werden hier kostenlose Hörtests, regelmäßige Ermittlung des Hörstatus, Gehörschutz oder auch die Anpassung von Hörsystemen angeboten. „Individuelle und flexible Beratung bei jedem Kundenwunsch lautet unsere Philosophie“, betont Jessica Dettmer.

Aber auch bei der Suche nach Geschenken lohnt sich ein Abstecher zu JM Matthies: „Der Eye-Shaker ist ein mobiles

Brillenreinigungsgerät und wird von Brillenträgern sehr geschätzt. Auch Geschenkgutscheine gehören zu unserem Service.“

„Aktuell sind wir auf der Suche nach Verstärkung für unser Team“, sagt Hörakustik- und Augenoptikermeister Jan H. Matthies. Hörakustiker und Augenoptiker oder Interessierte, die einen dieser Berufe erst noch erlernen möchten, sind herzlich willkommen.

Menschen die Möglichkeit zu geben, die Klänge zu genießen, die sie nicht mehr hören, sei auch für den Hörakustiker

immer wieder eine Freude. Ebenso empfinde es auch ein Augenoptiker, der den Blick mit den jeweils individuell angefertigten Brillen wieder schärft. „In beiden Bereichen bedeutet die Arbeit, einem Rat und Hilfe suchenden Menschen künftig wieder deutlich mehr Lebensqualität zu schenken und die Verbindung zu seiner Umwelt zu erleichtern.“

Weitere Informationen über JM mit Matthies besser Hören & Sehen finden Interessierte unter: www.jm-matthies.de



Dies & das...

Wie Magnesium im Frühjahr helfen kann

Im Frühjahr fühlen sich viele Menschen müde und antriebslos. Die Ursachen für diese Frühjahrsmüdigkeit sind zwar noch nicht eindeutig geklärt, doch Fachleute nehmen an, dass unser Körper ein paar Wochen braucht, um sich an höhere Temperaturen und mehr Licht zu gewöhnen. Auslöser ist vermutlich ein Ungleichgewicht zwischen den Hormonen Melatonin und Serotonin. Im Winter produziert der Körper mehr Melatonin, das für einen erholsamen Schlaf sorgt. Mehr Licht im Frühling kurbelt dagegen die Ausschüttung des Glückshormons Serotonin an, das uns aktiver macht und für gute Stimmung sorgt. Bis sich das richtig eingependelt hat, dauert es jedoch etwas. Auch der Blutdruck kann durch die bei wärmerem Wetter weiter gestellten Gefäße etwas

sinken und damit Kopfschmerzen und Schwindel auslösen. Wer Probleme mit Müdigkeit und Schlafstörungen hat, sollte auch auf ausreichend Magnesium achten.

Das legt zumindest eine US-amerikanische Studie nahe. Die Langzeitstudie hat gezeigt, dass diejenigen, die mehr Magnesium aufnahmen, besser und länger schliefen als die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit geringerer Magnesiumzufuhr. Untersuchungen zufolge kann sich Magnesium auch positiv auf Blutdruck, Migräne und Kopfschmerzen auswirken. Weil ausreichend trinken ebenfalls angeraten ist, empfehlen sich magnesiumreiche Mineral- und Heilwässer, die den wichtigen Mineralstoff völlig kalorienfrei liefern. Welche Heilwässer viel Magnesium enthalten, zeigt das Heilwasser-Verzeichnis auf www.heilwasser.com.

djd



Dies & das...

7. Weinfest am 20. Juli in Holzhausen

In Holzhausen laufen die Vorbereitungen längst auf Hochtouren: Bereits zum siebten Mal findet dort am Samstag, 20. Juli, das beliebte Weinfest statt.

Von 17 bis 23 Uhr ist auf dem Dorfplatz vor dem Feuerwehrhaus unter dem Motto „Wein – der Saft der Götter“ geselliges Beisammensein unter freiem Himmel angesagt. Die Feiernden erwarten schöne Stunden bei gutem Essen und Wein. Die Band Nasty Bogarts aus Hannover mit ihrer Irish Folk-Musik umrahmt das Fest mit stimmungsvollen Tönen.

Die Musiker aus Hannover sind in der Region schon lange keine Unbekannten mehr und begeisterten bislang jedes Publikum, das ihnen vor die Bühne kam. Kein Wunder, denn sie orientieren sich gerne an ihren Vorbildern: Boggarts, diese gnomartigen und unangenehmen Hausgeister der keltischen Mythologie sollen die Menschen ganz schön auf Trab halten. Die drei irischen Boggarts aus Hannover – Ian O' Connor, Joe Stone und Mikey Murphy – haben jedoch schnell begriffen, dass ihr eifriges Musizieren in der Menschenwelt mit Gold und guten Getränken belohnt wird. Und das wollen sie sich bei ihren Auftritten natürlich auch verdienen und legen sich dafür auch beim Weinfest in Holzhausen sicher richtig ins Zeug. *mm*

Stolzenaus Ruderclub lädt ein

STOLZENAU | Wer schon einmal am Weserufer in Stolzenau entlang geschlendert ist, dem ist sicherlich das kleine strahlend gelbe Häuschen aufgefallen – das Bootshaus des Stolzenauer Ruderclubs. Direkt gegenüber liegt das Hafenbecken, wo die Akteure ihre Boote einsetzen und von wo aus es dann auf die Weser geht. Am Sonntag, 26. Mai, lädt der Ruderclub von 10 bis 15 Uhr zum Tag der offenen Tür ein. Auf die Gäste warten Kaffee, Kuchen und Bratwurst sowie natürlich auch die Möglichkeit, das Rudern auszuprobieren und sich bei weiteren Aktionen an Land diesen Sport näher bringen zu lassen. Dabei wird schnell deutlich: Rudern ist ein Wassersport, der Kraft und Ausdauer fördert, der Herz und Kreislauf und die koordinativen Fähigkeiten trainiert. Bei kaum einer anderen Sportart werden nahezu alle Muskeln und das Gleichgewichtsorgan so gefördert wie beim Rudern. Weitere Infos unter: www.ruderclub-stolzenau.de. *mm*



„Grünes Turnier“ ab 29. Mai

LANDESBERGEN | Auf dem Gelände des Reitvereins Landesbergen herrscht schon seit einiger Zeit Trubel: Die Vorbereitungen für das „Grüne Turnier“ vom 29. Mai bis zum 2. Juni laufen auf Hochtouren. Insgesamt sind 30 Prüfungen ausgeschrieben von der Führzügelklasse der allerjüngsten Reiterinnen und Reiter bis hin zu dem M-Springen und der M-Dressur. Nienburg und Schaumburg haben sich zusammengeschlossen und tragen in diesem Jahr die ersten Regionsmeisterschaften in Landesbergen aus. Am 29. Mai ist der Geländetag in Brüninghorstedt, hier geht es um den ersten Titel der Regionsmeisterin beziehungsweise des Regionalmeisters. Weiter geht es dann vom 31. Mai bis zum 2. Juni in Landesbergen, wo um die weitere Regionsmeisterschaft in Dressur und Springen geritten wird. Der Eintritt ist frei und was Hunger und Durst betrifft, kommt niemand zu kurz. *mm*

100 Jahre TV Jahn in Nendorf

NENDORF | Schon seit Monaten feilt der Festausschuss des TV Jahn Nendorf am Programm zur Feier eines ganz besonderen Geburtstages: 100 Jahre ist es her, dass das Turnen im Ort einen eigenen Verein bekam. Mit allen gefeiert wird dieses Ereignis nun beim großen Sommerfest am Samstag, 8. Juni, ab 14.30 Uhr an der Nendorfer Turnhalle. Mit Showvorführungen sorgen „Die alten Knochen“ und die Nendorfer Turn- und Gökkelgruppen für sportliche Unterhaltung. Unterhaltsam wird es auch mit dem Piglet Circus. Und natürlich kommen die Gaumen der Feiernden nicht zu kurz: Kaffee, Kuchen, Eis, Deftiges, Kaltgetränke, Cocktails und noch vieles mehr stehen auf der Jubiläumsspeisekarte. *mm*

Fotoausstellung in Uchte

UCHTE | Unter dem Titel „Blick zurück“ präsentiert der in Nienburg lebende Künstler Achim Kusserow erneut einen Querschnitt aus seinen Arbeiten im Rahmen einer Fotoausstellung des Uchter Bürger- und Kulturvereins im Bürgerhaus Uchte. Kusserow absolvierte Politik und Kunst als Lehramtsstudium in Gießen und war bis 2012 Lehrer an der Friedrich-Fröbel-Schule in Nienburg. Die Ausstellung in Uchte dauert vom 14. April bis zum 26. Mai. Geöffnet ist jeweils sonntags von 15 bis 17 Uhr, aber auch zu anderen, individuell vereinbarten Zeiten. Als Ansprechpartner für Terminabsprachen steht Friedhelm Schwiering (05763/ 2457) zur Verfügung. *mm*

Uchte: Wer macht mit beim DRK-Vorstandsteam?

UCHTE | Das Deutsche Rote Kreuz (DRK) ist nicht nur eine Organisation, sondern ein lebendiger Teil des sozialen Gefüges vor Ort. Um diese wichtige Arbeit fortzuführen und weiter auszubauen, sucht der DRK-Ortsverein Uchte Engagierte, die Teil des Vorstandsteams werden möchten. Die DRK-Ortsvereine sind Organisator von vielfältigen Aktivitäten und Veranstaltungen und nicht zuletzt die treibende Kraft hinter den lebensrettenden Blutspendeterminen. Gerade in einer Zeit, in der Solidarität und Zusammenhalt mehr denn je gefragt sind, möchte das DRK auch in Uchte aktiv bleiben. Deshalb sind alle Interessierten eingeladen, sich zu engagieren. Mehr Informationen gibt es bei Rita Dunkhorst unter Telefon 05763/2310 oder bei Ulrike Gieger-Graßl unter 05021/906243 oder der E-Mail gieger-grassl@drk-nienburg.de. *mm*

Aktuelles vom Tag online

Wussten Sie schon? Neben den aktuellen Berichten in unserem gedruckten Magazin bieten wir eine dynamische Online-Plattform, auf der Sie zusätzliche Inhalte und Updates finden können. Besuchen Sie unsere Website und entdecken Sie eine Fülle von Informationen aus dem aktuellen Tagesgeschehen. Wir freuen uns darauf, Sie online zu begrüßen:

www.moinmittelweser.de



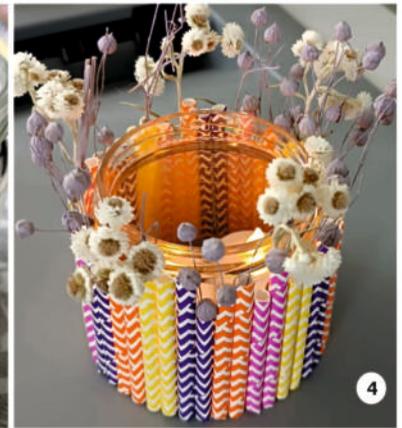
Deko-Ideen

von Petra Osten



Auf der Suche nach einem hübschen Deko für die eigenen vier Wände oder auch als kleines Geschenk? Wie wäre es mit einem niedlichen Glasbehälter als buntes Aufbewahrungsmittel für Stifte oder andere Kleinigkeiten? Das ist im Handumdrehen selbst gebastelt und auch überhaupt nicht schwierig. Man benötigt Strohhalme aus Papier, bunt oder einfarbig, doppelseitiges Klebeband, ein Marmeladen- oder anderes Glas und Trockenblumen nach Wahl.

1. Das Glas wird an der Außenseite gesäubert und mit dem beidseitigen Klebeband versehen.
2. Nun die Trinkhalme in verschiedenen Höhen abschneiden, die alle in etwa der Höhe des Glases entsprechen.
3. Alle Trinkhalme dicht nebeneinander auf das Glas kleben, bis die Runde geschafft ist.
4. Die Halme eignen sich bestens, um etwas Dekoratives hineinzustecken. Trockenblumen sind dafür hervorragend geeignet. Aber der Fantasie sind natürlich keine Grenzen gesetzt.



Fertig ist das dekorative Kleinteil, das auf dem Schreibtisch, auf einem Regal, in der Küche, im Bad oder auch im Eingangsbereich einen fröhlichen Farbtupfer setzt.

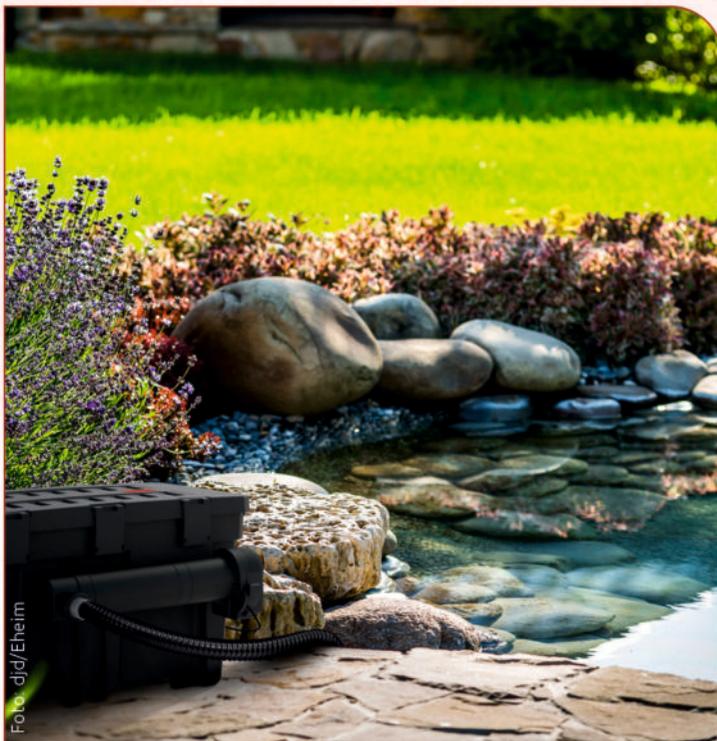


Foto: djd/Eheim

Ein Gartenteich ist ein schöner Blickfang. Bevor Hobbygärtner jedoch den ersten Spatenstich wagen, gilt es sorgfältig zu planen. Die Größe des Teichs etwa sollte zum Gesamtbild des Gartens passen. Möchten Sie Fische halten? Dann ist eine ausreichende Tiefe wichtig, etwa 80 Zentimeter, damit die Tiere auch im Winter gut überleben können. Beim Aushub des Teichs sollten verschiedene Zonen berücksichtigt werden: die Sumpfbzone, die Flachwasserzone und die Tiefwasserzone. Die benötigte Teichtechnik hängt von der Größe des Biotops ab. Empfehlenswert ist das Einsetzen eines Teichfilter-Komplettsystems. Weitere Infos und Tipps unter www.eheim-teich.de.

djd

Horoskop

Widder (21.03.-20.04.)

Es ist an der Zeit für Reflexion und Neubeginn. Sie sollten jetzt Ihre Ziele überdenken und neue Wege erkunden.

Stier (21.04.-20.05.)

Wer jetzt berufliche Vorhaben neu bewertet, kann ungeahnte Möglichkeiten entdecken. Bleiben Sie aber fokussiert.

Zwillinge (21.05.-21.06.)

Pflegen Sie die Beziehungen zu allen, die Ihnen wichtig sind. Lassen Sie sich auch mal auf andere Perspektiven ein.

Krebs (22.06.-22.07.)

Sie erleben gerade kreative Inspiration. Nutzen Sie Ihre künstlerische Seite, um neue Hobbys zu entdecken.

Löwe (23.07.-23.08.)

Gerade eröffnen sich völlig neue Möglichkeiten im Bereich der persönlichen Entwicklung. Nutzen Sie die Lernchancen.

Jungfrau (24.08.-23.09.)

Nun hat sich eine gewisse finanzielle Stabilität eingestellt. Ist es vielleicht an der Zeit, kluge Investitionen zu tätigen?

Waage (24.09.-23.10.)

Konflikte in der Beziehung können sich jetzt auflösen. Die Balance zwischen Geben und Nehmen ist entscheidend.

Skorpion (24.10.-22.11.)

Werfen Sie endlich alte Gewohnheiten, die Sie ausbremsen, über Bord. Reflektieren Sie Ihre Ziele und Werte.

Schütze (23.11.-21.12.)

Berufliche Herausforderungen und Chancen kündigen sich an. Seien Sie startklar für neue Möglichkeiten.

Steinbock (22.12.-20.01.)

Gesundheit und Wohlbefinden sollten jetzt im Vordergrund stehen. Achten Sie vor allem auf Ihre Entspannung.

Wassermann (21.01.-19.02.)

Seien Sie jetzt bereit für neue Freundschaften und Netzwerke. Lassen Sie sich ruhig einmal von anderen inspirieren.

Fische (20.02.-20.03.)

Nehmen Sie sich Zeit für sich selbst. Seien Sie offen für spirituelle Erfahrungen und hören Sie auf die innere Stimme.

Aus der *Schatztruhe*

der LandFrauen

Zusammengestellt von Irmtraut Hasselbusch



Längst ist die Natur zu neuem Leben erwacht und viele Ecken haben sich über Nacht in ein buntes Blütenmeer verwandelt. Das verleitet dazu, die Frische und Fülle des Gartens (oder vom Wochenmarkt oder aus einem der gut sortierten Hofläden der Region) direkt in die Küche zu holen. Ganz vorne dabei ist aktuell der Spargel. Aber auch süße Versuchungen wie fruchtige Kuchen und leichte Desserts dürfen in dieser Jahreszeit nicht fehlen. Von den Aromen und Farben des Frühlings inspiriert, verwandelt sich so die eigene Küche im Handumdrehen in einen blühenden Garten der Gemüse, über den sich Familie und Freunde freuen.

Butterkeks-Sandwich

- 300 g Frischkäse mit
150 g Naturjoghurt,
Saft ½ Zitrone &
Zitronenabrieb gut verrühren.
- 20 Butterkekse auf ein Backblech verteilen
& mit zwei Dritteln der Käsecreme
bestreichen.
- Früchte nach Wahl vorbereiten & auf
der Creme verteilen. Die restliche
Creme darüber streichen. Mit
- 10 Butterkekse wie zu einem Sandwich zusammen-
setzen.

Vor dem Verzehr rund eine Stunde kühlen.

Blumenkohl-Pizza

- 1 Blumenkohl putzen, waschen, in ca. 2 cm dicke
Scheiben schneiden & auf ein gefet-
tetes Backblech legen.
- 1/8 l Olivenöl mit
Paprika,
Pfeffer,
Curry,
Chili &
Cayennepfeffer kräftig würzen.
Die Blumenkohlscheiben damit bestreichen, in den heißen
Ofen geben und bei 175° Grad backen.
- 1 rote Paprika putzen, waschen & in Stückchen
schneiden.
- 200 g Champignons vorbereiten & in Scheiben schneiden.
Schinken nach Bedarf in Würfel schneiden.
- 4-5 Tomaten waschen, Stielansatz entfernen & in
Scheiben schneiden.

Das Blech mit dem Kohl aus dem Ofen nehmen, die Paprika und
weitere Zutaten nach Wahl und zuletzt die Tomatenscheiben
auf dem Blumenkohl verteilen.

200 g Käse reiben & gleichmäßig überstreuen.
Im Ofen 30 Minuten goldbraun backen.

Spargel-Pilz-Gratin

- 1 kg grüner Spargel waschen & die Enden schälen.
Wasser mit
Butter,
Salz &
etwas Zucker würzen, zum Kochen bringen & im
Ganzen den Spargel bissfest garen.
- 500 g Champignons putzen, in Scheiben schneiden & in
Öl in einer Pfanne dünsten. Mit
Salz &
Pfeffer würzen.
- Eine Auflaufform einfetten, den Spargel mit nach außen
zeigenden Spitzen einlegen, dann die vorbereiteten Champi-
gnons darauf verteilen. Die Spitzen frei lassen. Wer mag kann
- 150 g gek. Schinken würfeln & auf die Champignons
geben.
- 150 g ger. Gouda überstreuen & bei 200° etwa 20
Minuten überbacken.

Spargel-Pfannkuchen

- 2 Eier verquirlen. Mit
¼ l Milch auffüllen.
120 g Vollkornmehl unterrühren. Mit
Salz würzen & mind. 30 Minuten quellen
lassen.
- Aus der Teigmasse 6 Pfannkuchen backen.
- 750 g Spargel vorbereiten & schälen. In
Wasser mit
Salz,
Zucker &
Butter bissfest garen. Die Pfannkuchen mit
6 Scheiben Schinken oder
6 Scheiben Käse belegen. Den Spargel darauf vertei-
len, die Pfannkuchen aufrollen &
in eine gefettete Auflaufform legen.
erhitzen.
- 30 g Butter erhitzen.
1 Zwiebel pellen, fein hacken, zugeben, andün-
sten. Mit
- 20 g Mehl bestäuben, anschwitzen & mit
¼ l Milch ablöschen (evtl. die Hälfte der Milch
durch Gemüsebrühe ersetzen) &
unter Rühren aufkochen. Mit
Salz &
Pfeffer abschmecken.
- Die Soße über die Pfannkuchen gießen und bei 200° rund 20
Minuten überbacken.

Noch mehr Rezepte und Tipps gibt es online unter
www.moinmittelweser.de
in der Rubrik *Die leckeren Seiten der Region.*

Guten Appetit!

Mit einem Zwiakern



Alle Vögel sind schon da...

Ich bin bekennender Natur- und Tierfreund. Ich lasse zum Beispiel den Baumschnitt ungehäckselt über Winter als Igelunterschlupf liegen. Maueröffnungen bleiben für Hummeln frei, die Erdwohnungen der Bienen im Rasen bleiben ungemäht. Ich hänge Nistkästen in jeden Baum.

Und was ist der Dank? In die Hummelwohnungen ziehen Wespen, die mir den Sonntagnachmittag mit Erdbeerkuchen auf der Terrasse verderben. Den Igel habe ich seit seinem Auszug nicht mehr gesehen – zur Freude der Schnecken im Kohlbeet. Am undankbarsten sind die Vögel. Von wegen gefiederte Freunde. Nichtsnutzige Schmarotzer sind

das. Zum Beispiel die Meisen: Im Winter gantztägig reger Flugverkehr zum Sonnenblumenkern-Futterhaus. Jetzt ist ihnen wohl der Appetit vergangen. Die Blattläuse und Co. jedenfalls vermehren sich ungestört. Und die aufgehängten Wohngelegenheiten verschmähen sie auch. Weiß der Kuckuck, welchen nicht fütternden Gartenbesitzer sie von Schadinsekten befreien.

Die Tauben, die ungefragt sich ebenfalls an dem teuer erworbenen Winterfutter labten, sitzen nun auf der Buche und stören mit ihrem monotonen, aber ebenso ausdauernden Gurren meine Siesta auf der Balkonliege. Und benehmen können sie sich

auch nicht: Ihr ätzender Kot auf meinem Auto ist mehr als ärgerlich.

Am schlimmsten aber sind die Drosseln. Ich will ja gar nicht davon reden, dass sie die nützlichen Regenwürmer aus meiner Komposterde ziehen. Ich will nicht beklagen, dass sie die abendliche Stille auf der Terrasse zerstören. Was mich ärgert, ist ihre Dickfelligkeit. Da besitzt ein Drosselpaar doch die Frechheit, sich in meinem Weinstock ein Nest zu bauen, um wahrscheinlich, wie letztes Jahr, dort vier Hungermäuler großzuziehen. Und womit werden die gefüttert? Mit den Weintrauben direkt vor

ihrer „Haustür“ vermutlich. Den Ärger kann man nur mit einem Glas guten Rotweins runterspülen.

Aber im Winter werde ich wieder Baumschnitt und Laubhaufen liegen lassen, die Futterhäuser aufstellen und zweimal täglich Sonnenblumenkerne nachlegen. Ist eben die Natur. Und man ist ja Naturfreund. Kann man nichts machen.

Womit es sein Bewenden haben soll, sagt

*Kläuschen
Kuiepoge*

www.moinmittelweser.de

IMPRESSUM

Herausgeber
PRESSEAGENTUR Silke Schmidt
Kornblumenring 23
31600 Uchte
Telefon: 0 57 63/9 42 05 55
Mail: info@moinmittelweser.de
Redaktion & Anzeigen:
Silke Schmidt, Vivien Tiedge
Fotos:
Ronald Vieweg, Johanna Ritter,
Rebecca Schmidt, Silke Schmidt, Pixabay
Titelfoto:
Ronald Vieweg
„MoinMittelweser“ sowie alle enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Jegliche Verwertung, auch auszugsweise, ist ohne Genehmigung des Herausgebers unzulässig und strafbar. Sämtliche Angaben erfolgen nach sorgfältiger Recherche und bestem Gewissen, allerdings ohne Haftung für die Richtigkeit. Das Magazin enthält Internetadressen zu externen Webseiten, für deren Inhalte keine Gewähr übernommen wird.



Was ist das?

Seltener Schnappschuss: Ein tierischer Kletterkünstler stellt hier sein Können unter Beweis. Wer weiß, welches Tier zu sehen ist, schickt die Antwort per Mail an: info@moinmittelweser.de.

Einsendeschluss ist der 21. Mai Auf den Gewinner wartet ein Set der MoinMittelweser-Kaffeeteller von:

shirtsky.de
...mach DEIN Shirt

und mehr!

- Stick
- Druck
- Lasergravur
- Textilien
- Werbemittel
- Konturschnitte

Waldstraße 6
31633 Leese
0 57 61/9 01 94 36
post@shirtsky.de

shirtsky

Gourmet-Art

Individuelle Handwerkskunst,

hochwertig, natürlich, edel, köstlich

Raus aus
der Küche &
genieß deine Party!

Geht das?
Natürlich
mit uns!

Unsere Buffets:

- Pizza
- Gegrilltes
- Suppen
- Puffer
- Gänge-Menü
- süßes Buffet
- Fingerfood
- Konditor-Eis...

Auf Wunsch
inklusive Lieferung
& Abtransport
von Geschirr
& Besteck

Konditorei Gourmet-Art & Backhaus 69
Konditormeister/Bäckermeister
Karl-Heinz Brandt
31604 Raddestorf 69 A
0 57 65/20 84 47
info@konditorei-gourmet-art.de

Treffen wir uns beim
Wochenmarkt?
Jeden Donnerstag
sind wir
von 14 bis 18 Uhr
in Uchte.

Öffnungszeiten in Raddestorf:
Sonntag & an Feiertagen
von 7 bis 12 Uhr

www.konditorei-gourmet-art.de





DER NEUE TOYOTA C-HR



Toyota Easy Leasing

**OHNE
ANZAHLUNG**

Toyota C-HR Hybrid

299 €¹
mtl. leasen
Bis zu 15 Jahre Garantie²

Toyota C-HR 5-Türer Flow: 17-Zoll-Leichtmetallfelgen, Toyota Safety Sense, 7 Airbags, Brems-Assistent (BA)

Energieverbrauch Toyota C-HR 5-Türer Flow, Hybrid: 1,8-l-VVT-i, Benzinmotor 72 kW (98 PS) und Elektromotor 70 kW (95 PS), Systemleistung 103 kW (140 PS), stufenloses Automatikgetriebe (4x2): kombiniert: 4,7 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 105 g/km, CO₂-Klasse: C. Abb. zeigt Sonderausstattung.

¹Ein unverbindliches Kilometerleasing-Angebot der Toyota Kreditbank GmbH, Toyota-Allee 5, 50858 Köln für den Toyota C-HR 5-Türer Flow. Anschaffungspreis: 28.808,91 € zzgl. Überführung, Leasingsonderzahlung: 0,00 €, Gesamtbetrag: 14.352,00 € zzgl. Überführung, jährliche Laufleistung: 10.000 km, Vertragslaufzeit: 48 Monate, 48 mtl. Raten à 299,00 €. Das Leasingangebot gilt nur für Privatkunden und nur bei Anfrage und Genehmigung bis zum 30.06.2024. Individuelle Preise und Finanzangebote erhalten Sie bei uns.

²Bis zu 15 Jahre Garantie mit Toyota Relax: 3 Jahre Neuwagen Herstellergarantie + max. 12 Jahre Toyota Relax Anschlussgarantie der Toyota Motors Europe S.A./N.V., Avenue du Bourget, Bourgetlaan 60, 1140 Brüssel, Belgien. Mit Durchführung der nach Serviceplan vorgesehenen Wartung erhalten Sie – bis zu einer Laufleistung von 250.000 km – eine Toyota Relax Anschlussgarantie. Einzelheiten zur Toyota Relax Garantie erfahren Sie unter www.toyota.de/relax oder bei uns im Autohaus.

NOBBE

www.nobbe-gmbh.de

Großenvörde 82
31606 Warmssen
Tel.: 05767/960700

Südring 6
31582 Nienburg
Tel.: 05021/96260

Berliner Str. 85
27232 Sulingen
Tel.: 04271/95350

Portastr. 128
32457 Porta Westfalica
Tel.: 0571/505170

Am Dornbusch 1
32312 Lübbecke
Tel.: 05741/236010

Firmenhauptsitz: Ferdinand Nobbe GmbH, Großenvörde 82, 31606 Warmssen