

SAMTGEMEINDE Meinersen

Hillerse | Leiferde | Meinersen | Müden (Aller)

4 RepairCafé

Dingen eine zweite Chance geben

8 Künstlerhaus Meinersen

Stipendiatin Nozomi Hasegawa

12 Lachse sind zurück

Naturschutz in Aller und Oker

GENUG GEWARTET! Jetzt wird eingerichtet!

Möbel & Küchen

**Die neuen
Wohn-
Ideen
sind da!**

Oooh!

Alle Ihre Vorteile passen nicht in diese Anzeige.

QR-Code scannen!



Hier warten noch viele
Angebote & Videos
plus **25 € GUTSCHEIN**
auf Sie!

möbelmeyer
HANKENSBÜTTEL

möbelmeyer GmbH
Amtsweg 3-5
29386 Hankensbüttel
Telefon (05832) 1730

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. - Fr.: 8.30 bis 12.30 Uhr
und 14.30 bis 18.00 Uhr
Samstag: 8.30 bis 12.30 Uhr

Einrichtungshaus
Küchen **Profi** Center

www.moebelmeyer.com

Aus dem **Inhalt**

4 **RepairCafé**

Dingen eine zweite Chance geben

6 **Meinersen muckt**

Wettbewerb für Amateurbands

8 **Künstlerhaus Meinersen**

Stipendiatin Nozomi Hasegawa

10 **Miteinander im Dorfgarten**

Menschen mit Ort verwurzeln

12 **Lachse sind zurück**

Naturschutz in Aller und Oker

14 **Artenschutzzentrum Leiferde**

Jede Hilfe zählt

16 **Karate-Training in Leiferde**

In jedem Alter geeignet

26 **FairSpeisen**

Paten und Verzehrer gesucht



Foto: Sebastian Preuß

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wenn die Blätter tanzen und der Wind Geschichten erzählt, zeigt sich der Herbst von seiner bunten Seite. Zwischen leuchtenden Herbstwegen und dampfenden Teetassen entfaltet sich ein Kaleidoskop aus Engagement, Kreativität und Gemeinschaftssinn – so lebendig wie die Menschen, die hier leben.

Ob beim RepairCafé, wo kaputte Dinge eine zweite Chance bekommen und Nachbarn zu Helfern werden, oder bei der Stipendiatin im Künstlerhaus Meinersen, die mit Pinsel und Perspektive neue Blickwinkel eröffnet – überall blüht das Leben wärmend auf. Und während Vorbereitungen für Weihnachtsmärkte anlaufen, bietet das Trauercafé einen geschützten Raum für stille Gespräche und Erinnerungen.

Besonders beeindruckend sind die Lebensmittelretter, die mit Herz und Tatkraft dafür sorgen, dass Gutes nicht im Abfall landet, sondern auf Tellern. Sie zeigen: Nachhaltigkeit beginnt direkt vor der Haustür – und schmeckt nach Verantwortung.

All diese Initiativen sind Ausdruck einer Gemeinschaft, die sich gegenseitig trägt, inspiriert und feiert. Der Herbst mag die Natur zur Ruhe bringen – bei uns aber ist er der Auftakt zu neuen Ideen, Begegnungen und Geschichten – ganz ohne Heizung. Also, blättern Sie los.

Herzliche Grüße

Ihre
Birthe Kußroll-Ihle
Redaktionsleiterin



Illustrationen: epine/123RF



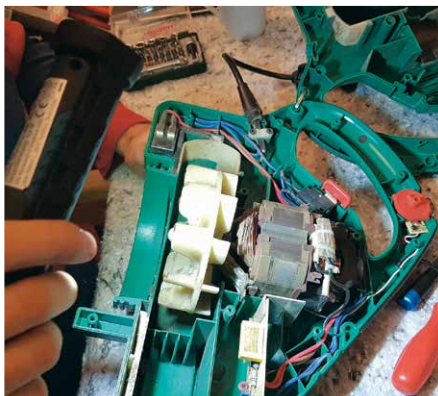
Foto: Dorothea Bellmer

HINWEIS GENERISCHES MASKULINUM Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verwenden wir bei personenbezogenen Hauptwörtern meist nur das generische Maskulinum und verzichten auf den gleichzeitigen Gebrauch der Sprachform männlich, weiblich und divers. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter und beinhalten keinesfalls eine Herabwürdigung oder Diskriminierung der anderen Geschlechter und umfassen Personen jeden Geschlechts gleichermaßen und gleichberechtigt.

IMPRESSUM | Herausgeber Madsack Medien Ostniedersachsen GmbH & Co. KG, Aller-Zeitung, Steinweg 73, 38518 Gifhorn | **Geschäftsführung** Carsten Winkler, Lars Rehmann | **Verantwortlich für den Anzeigenteil** Carsten Winkler | **Verantwortlichen für die Redaktion** Birthe Kußroll-Ihle (bik) | **Redaktion** Nicola Paschinski (nip), Nicole Hein (nh) | **Titelfoto** Nicole Hein | **Fotos** gemäß Bildnachweis | **Druck** Fischer Druck GmbH, Wilhelm-Rausch-Straße 13, 31228 Peine

Im **RepairCafé** tüfteln Handwerker und Bastler

Wenn das Bügeleisen wieder glättet



(3) Fotos: privat

Nicht alles, was defekt ist, muss in der Mülltonne landen. Wer ein altes Gerät nicht durch ein neues ersetzen möchte, besucht das RepairCafé in Meinersen. Dort wird nicht nur repariert, sondern auch noch bei einer Tasse Kaffee geplaudert.

Ob Bügeleisen, Kabeltrommel oder Kaffeevollautomat: Wenn kleine Geräte defekt sind, landen sie heutzutage im Müll. Denn oft ist die Neuanschaffung billiger als eine Reparatur – sofern man einen Fachhandel findet, der das macht. Der Verein „Aktiv für Menschen – Verein für Bildung und Soziales“ arbeitet gegen diesen Trend. Seit rund sechs Jahren be-

treibt er im Uhlenkamp 4 in Meinersen und seit rund zwei Jahren in der Zweigstelle in Hankensbüttel das RepairCafé.

„Uns geht es darum, zur Müllervermeidung beizutragen.“

Heiko Cramer, Vorstand

Die Idee, Alltagsgegenstände gemeinschaftlich zu reparieren, ist in Deutschland seit Anfang der 2000er-Jahre populär, das Konzept Reparaturcafé existiert seit dem Jahr 2009. Die meisten sind im Netzwerk Reparatur-Initiativen organisiert, das aktuell 1.771 Initiativen zählt.

Auch die Reparaturcafés in Meinersen und Hankensbüttel sind dabei. „Wir sind bundesweit vernetzt“, erzählt Heiko Cramer, Vorstand der Reparatur-Initiativen des Vereins. „Besonders in der Anfangsphase war es hilfreich, sich fachliche Unterstützung bei organisatorischen Fragen holen zu können.“

Inzwischen sind sie längst Profis und unterstützen eher andere Repair-Initiativen in der Gründungsphase. Immerhin hat der Verein im Uhlenkamp im Laufe der Jahre noch das Näh-Café, das Bekleidungsangebot Kleid-DichEin und die Lebensmittelrettung FairSpeisen aufgebaut. „Von unseren Angeboten ist das RepairCafé am bekanntesten“, sagt Cramer. „Es war lange das einzige hier in der Region.“





Damals wie heute hat es an zwei Montagen im Monat geöffnet. Zwei Stunden lang kann jeder aus Meinersen und Umgebung, der ein defektes Kleingerät hat, zum Reparieren vorbeikommen. „Als Faustregel gilt, alles, was ins Haus getragen werden kann – ohne dass man eine Sackkarre benötigt“, so Cramer. Es gibt immer vier bis sechs Arbeitsplätze, an denen sich ehrenamtlich arbeitende Reparateure der kaputten Geräte annehmen.

„Manche sind voll berufstätig, andere sind bereits Rentner. Wir haben beispielsweise Elektriker dabei, Maschinenbauer oder

technikbegeisterte Hobbybastler“, erläutert Cramer. Während die Reparateure den Fehler suchen, darf die Kundschaft entweder mit-helfen oder bei Kaffee und Gebäck mit anderen plaudern. Denn in einem Reparaturcafé geht es nicht nur um die Instandsetzung, sondern auch um das soziale Miteinander.

Lässt sich ein Gerät nicht sofort reparieren, kommt der Kunde bei nächster Gelegenheit wieder. Falls ein Ersatzteil nötig ist, besorgt er es selbst und bringt es mit. „Gängige Ersatzteile haben wir aber da, genauso wie Spezialwerkzeug“, erklärt Cramer.

Für den Standort Hankensbüttel ist darüber hinaus die Anschaffung eines 3D-Druckers geplant, den die Meinersener Reparateure dann ebenfalls nutzen können. Das alles kostet aber natürlich Geld: Der Verein finanziert sich ausschließlich über Spenden und Fördergelder. Für das RepairCafé heißt das, die Kunden und Kundinnen zahlen so viel, wie sie möchten, in eine Spendenbox. „Uns geht es darum, zur Müllervermeidung beizutragen“, sagt Cramer. „Außerdem möchten wir hier in Meinersen ein Treffpunkt sein für Einwohner der Samtgemeinde und Interessierte aus der näheren Umgebung.“ (nh)

KOTTlick
Sanitär – Elektro – Heizungsbau

Hauptstraße 35 • 38536 Meinersen
Telefon (0 53 72) 82 58 • Fax (0 53 72) 82 56

www.kottlick.de
E-Mail: info@kottlick.de



- Kundendienst
- E-Auto-Ladelösungen
- Brennwert- und Solartechnik
- Beratung und Planung
- Sole- und Luft-Wärmepumpen
- Bad-Installationen

Wastegate, die Gewinnerband des Vorjahres,
ist mit einem Gig vor Ort. Foto: Lothar Müller



Meinersen muckt

Kein Musikstil ist dem Wettbewerb fremd

Ganz gleich, ob Heavy Metal, Rock oder Schlager – beim Meinerer Bandcontest „Meinersen muckt“ sind alle Musikrichtungen willkommen. Bereits zum vierten Mal lädt der Kulturverein Meinersen zum Wettbewerb ins Kulturzentrum ein. Auch in diesem Jahr soll damit Neukünstlern die Möglichkeit geboten werden, sich zu präsentieren und erste Bühnenerfahrung zu sammeln.

Musiker und Bands hatten bis Ende September Gelegenheit, sich zu bewerben. Einzige Bedingung war, dass die Bands noch nicht als Profi-Musiker*innen unterwegs sind und noch (halbwegs) am Anfang ihrer musikalischen Karriere stehen.

Nun haben die Verantwortlichen eine Vorauswahl getroffen und Musikbegeisterte dürfen sich überraschen lassen, welche Bands am Samstag, 1. November, auf der Bühne im Kulturzentrum Meinersen gegen-

einander antreten. Jede Band präsentiert sich je 20 Minuten lang. „Wir freuen uns auf zahlreiche Gäste, die alle Bands, Gruppen und Solokünstler mit kräftigem Applaus und guter Stimmung unterstützen und zu Höchstleistungen anspornen“, wünscht sich Mitorganisatorin Vanessa Langner vom Kulturverein Meinersen.

Wie bereits in den letzten Jahren werden eine Jury und das Publikum beim Contest darüber abstimmen, wer als Siegerin oder Sieger von der Bühne geht. Der Preis ist jedenfalls heiß: Die Bands können sich über ein Preisgeld (1. Platz: 500 Euro, 2. Platz: 300 Euro, 3. Platz: 200 Euro) für ihre Bandkassen freuen.

Der Contest beginnt um 19 Uhr, Einlass ist ab 18 Uhr. Eintrittskarten gibt es ausschließlich an der Abendkasse zum Preis von acht Euro, Schwerbehinderte mit einem Behinderungsgrad ab 50 Prozent zahlen einen ermäßig-

ten Eintrittspreis von fünf Euro, Kinder bis zwölf Jahre haben freien Eintritt.

Im Anschluss an den Wettbewerb gibt es eine besondere Zugabe: Die Metal-Band Wastegate, die den letzten Band-Contest für sich bestritten hat, wird ebenfalls auf der Bühne stehen und zeigen, wie sie sich innerhalb des vergangenen Jahres weiterentwickelt hat.



Foto: privat



(3) Fotos: AZ-Archiv



800 Jahre **Leiferde**

Geschichten fürs Jubiläumsbuch gesucht

Die erste urkundliche Erwähnung Leiferdes stammt aus dem Jahr 1226. Acht Jahrhunderte später blickt die Gemeinde auf eine bewegte Geschichte zurück – und möchte diese 2026 mit einem besonderen Projekt würdigen – einem Jubiläumsbuch, das das Dorfleben aus Sicht seiner Bewohnerinnen und Bewohner erzählt.

Bürgermeisterin Steffi Fahlbusch-Graber und Gemeindedirektor Michael Zobjack rufen die Bevölkerung dazu auf,

sich mit persönlichen Erinnerungen, Anekdoten und Erlebnissen zu beteiligen. Denn: Leiferde lebt durch seine Geschichten – und die Bürgermeisterin und der Gemeindedirektor freuen sich auf viele persönliche Einblicke in 800 Jahre Dorfleben.

Das Buch soll kein trockenes Geschichtswerk werden, sondern ein lebendiges Porträt des Dorfes – erzählt von denen, die es geprägt haben oder sich mit ihrem Ort verbunden fühlen.

Gesucht werden Beiträge aus allen Zeiten:

- Erinnerungen an besondere Ereignisse
- Geschichten aus dem Vereinsleben
- Kindheitserlebnisse oder Dorfalltag
- Kuriose oder berührende Momente

Die Beiträge können per E-Mail oder in Papierform im Dorfgemeinschaftshaus abgegeben werden. Bitte geben Sie Ihren Namen und die ungefähre Jahreszahl des Geschehens an. Mit der Einsendung stimmen Sie einer Veröffentlichung zu.

Einsendeschluss ist der 15. Dezember 2025.
E-Mail: 800JahreLeiferde@sg-meinersen.de

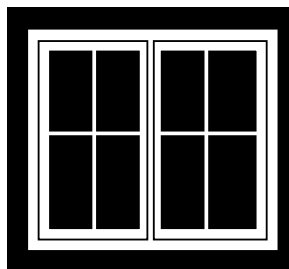


qualifizierter
Meisterbetrieb
für Fenster+Türen

STAHL
GmbH + Co. KG

Fenster und Türen der Extraklasse

Eigene Herstellung
und Montage in
Alt- und Neubau



- **HOLZ • KUNSTSTOFF**
- **ALUMINIUM • INNENTÜREN**
- **TREPPEN • ROLLLADEN**
- **INSEKTENSCHUTZFENSTER**
- **TERRASSENÜBERDACHUNGEN
UND WINTERGÄRTEN**

Mail: info@stahl-fensterbau.de · www.stahl-fensterbau.de
Zum Wohlenberg 3 + 12 · 38542 Leiferde · Telefon 0 53 73 / 14 34 · Fax 0 53 73 / 42 44



Drei-Monats-Stipendium

Vom 3D-Scan zum Gemälde

Den Sommer über lebte und arbeitete die Malerin Nozomi Hasegawa aus Braunschweig im Künstlerhaus Meinersen. Ihre Werke werden dort vom 21. November bis zum 14. Dezember 2025 ausgestellt.

Grün ist die dominante Farbe auf den Bildern, die im kleinen Atelier in der ersten Etage hängen. Und in verschiedenen Grüntönen schillert auch der Garten des Künstlerhauses Meinersen. „Die Natur ist eins meiner Lieblingsmotive“, sagt Nozomi Hasegawa – und bestätigt damit das, was man als Betrachter schon geahnt hat. Ein weiteres Motiv, das wiederkehrend ist, sind Äpfel. Auch davon gibt es in der ländlichen Umgebung des zweigeschossigen Fachwerkhäuses im Sommer jede Menge.

Von Mitte Juli bis Ende September hat die japanische Malerin dort gewohnt und gearbeitet. Der Zeitraum ist ungewöhnlich,

denn normalerweise leben im Künstlerhaus Halbjahres- oder Jahresstipendiaten. „Es wurde extra ein Zusatzstipendium geschaffen“, erklärt der Künstlerische Leiter Jochen Weise. Nozomi Hasegawa hatte ihre Bewerbungsunterlagen für das Bösenberg-Stipendium eingereicht – und damit die Aufmerksamkeit des Vorsitzenden Dirk Bösenberg geweckt. „Er war so beeindruckt, dass er eine kurzfristige Möglichkeit für Nozomi geschaffen hat, im Künstlerhaus zu arbeiten“, erläutert Weise. „Und er hat sich großformatige Bilder von mir gewünscht“, ergänzt die Künstlerin mit einem Lächeln.

Großformate als neue Erfahrung

Die Umsetzung sei eine besondere Erfahrung für sie gewesen, weil sie sonst auf deutlich kleineren Leinwänden zeichne, erzählt Hasegawa, die 1987 im japanischen Niigata geboren ist. Von 2006 bis 2010 studierte sie Liberal Arts an der InternaWonal

ChrisWan University in Japan. Nach ihrem Bachelor machte sie ihren Master in Wirtschaftswissenschaften an der University of Tokyo und 2017 ist sie dann nach Berlin gezogen. Ein Jahr später hat sie ein Studium an der Hochschule für Bildende Künste Braunschweig begonnen, das sie 2023 mit einem Diplom abgeschlossen hat. Danach war sie Meisterschülerin bei Professor Wolfgang Ellenrieder. Mittlerweile lebt und arbeitet sie als freiberufliche Malerin in Braunschweig.

Apfelbaum-Scan als Inspirationsquelle

Dieses Jahr verlief ziemlich turbulent: Seit Mai hatte Hasegawa Ausstellungen in verschiedenen Städten, die sich zeitlich oft überschneiden. Noch bis Mitte Oktober zeigt die Malerin in Hannover in der Galerie metavier eine Auswahl ihrer Werke und bis Anfang Dezember läuft ihre Ausstellung im ARTBASE Wiesbaden. Außerdem stellt vom 21. November bis zum 14. Dezember das Künstlerhaus Meinersen die dort angefertigten Bilder, aber auch welche aus anderen Schaffensperioden der Künstlerin aus.

Darunter sind auch welche, die ihre Ursprünge in einem 3D-Modell auf dem Smartphone haben. Denn Nozomi Hasegawa nutzt beispielsweise den Scan eines Apfelbaumes als Inspirationsquelle. „Mit einem 3D-Scanner entstehen völlig neue Formen“, erklärt sie. „Formen, die der Mensch nicht wahrnehmen kann. Mit meinen Bildern möchte ich zeigen, dass die menschliche Fähigkeit des Sehens limitiert ist.“

Um den Schaffensprozess der einzelnen Bilder zu verdeutlichen, wird Hasegawa bei der Ausstellung im Künstlerhaus Stative mit Tablets aufstellen und so den kreativen Schaffensprozess vom 3D-Scan bis zum fertigen Werk zeigen. „Ich möchte die nicht perfekte Wahrnehmung der Welt darstellen. Aber auch die Gleichgültigkeit der Menschen gegenüber alltäglichen Gegenständen wie Blumen, Gras, Bäumen und Landschaften, die im modernen Stadtleben oft unbeachtet bleiben“, führt sie weiter aus. Die fragmentierte Darstellung in ihren Bildern bezeichnet die Künstlerin selbst als eine Art Antithese gegen den Fotorealismus. Dafür verwendet sie auf Leinwand Acrylfarbe als erste Schicht und später Ölfarben.

„Ich empfinde es als Luxus, miterleben zu dürfen, was die einzelnen Stipendiaten und Stipendiatinnen während ihrer Zeit im Künstlerhaus erschaffen“, resümiert Weise. Außerdem kämen durch den Austausch zwischen den Stipendiaten oft neue Impulse und Anregungen. Aber auch durch die Gespräche mit kunstbegeisterten Menschen aus Meinersen, fügt Nozomi Hasegawa hinzu. Für sie waren die Monate im Künstlerhaus eine Bereicherung für ihre Arbeit, aber auch eine wertvolle persönliche Erfahrung: „Ich bin sehr dankbar, dass ich hier sein durfte.“

(nh)

**„Die Natur ist
eins meiner
Lieblingss motive.“**

Nozomi Hasegawa



(2) Fotos: Nicole Hein

Dorfgarten Meinersen

Was das Projekt so besonders macht

In Meinersen sorgt das Gemeindeprojekt Dorfgarten für ein besonderes Miteinander. Jeder Obstbaum auf der Wiese neben dem Künstlerhaus steht für ein wichtiges Ereignis im Leben der Menschen. Doch die Initiative bietet mehr als nur grüne Erinnerungen.

Auf einer Wiese neben dem Künstlerhaus in Meinersen stehen zahlreiche Obstbäume. Auf den ersten Blick wirkt das vielleicht gar nicht außergewöhnlich, doch dahinter verbirgt sich eine Geschichte. Denn jeder Baum steht in Verbindung mit einem besonderen Ereignis in der Ortschaft.

Die Initiative für das Gemeindeprojekt Dorfgarten Meinersen ging einst von Jana Laske

aus. Sie ist Vorsitzende im Sport-, Sozial- und Kulturausschuss der Gemeinde. 2018 hat sie einen entsprechenden Antrag gestellt – wenige Jahre später wurde die Idee in die Tat umgesetzt. Zum Beispiel anlässlich von Geburten, Taufen, Einschulungen oder Hochzeiten kann seitdem im Dorfgarten von den Beteiligten auf eigene Kosten ein Obstbaum gepflanzt werden. „Das ist auch eine schöne Sache für Leute, die keinen eigenen Garten oder nur ein kleines Grundstück haben“, sagt Laske.

Mit dem Baum werde zudem eine gewisse Bindung der Personen an Meinersen geschaffen. „Es ist eine Möglichkeit, die Menschen mit dem Ort zu verwurzeln“, meint Laske – und Wurzeln hätten die Bäume

schließlich auch, fügt sie lachend hinzu. Gleichzeitig soll ein ökologisches Bewusstsein vermittelt werden.

Wer einen Baum pflanzen möchte, müsse gar nicht aus Meinersen kommen. Ein bestimmter Ortsbezug könne auch ein Anlass sein. So nennt Laske als Beispiel ein Paar aus Isenbüttel, das in Meinersen geheiratet und daraufhin einen Obstbaum im Dorfgarten gepflanzt habe.

Selbst ernten oder versteigern

Rund 20 von diesen stehen mittlerweile auf der Wiese. Sie tragen Früchte wie Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Kirschen. Wer einen Baum gepflanzt hat, bleibt Besitzerin

Eine Baumpflanzung im Dorfgarten (v. l.):
Samtgemeindebürgermeisterin Karin Single,
Gärtner Martin Schinkel und Ratsfrau
Jana Laske. Foto: privat



oder Besitzer – und hat entsprechend die Möglichkeit, das Obst selbst zu ernten. Eine Alternative sei, die Früchte bei einer jährlich stattfindenden Obstauktion zu versteigern, erklärt Laske. Der Erlös fließe in dem Fall in den Erhalt und die Pflege des Dorfgartens.

Für die Pflege der Bäume hat die Gemeinde mit Martin Schinkel einen Gärtner eingestellt. Der Dorfgarten ist nicht sein einziger Bereich – so groß ist dieser dann doch nicht –, aber ein wichtiger. Und der Garten könnte in Zukunft noch wachsen: „Denn Platz für weitere Bäume gibt es auf jeden Fall“, sagt Laske.

Wie die Pflanzung abläuft

Der Ablauf ist folgendermaßen: Zuerst wird ein Vor-Ort-Termin vereinbart, bei dem auch ein geeigneter Standort für den Baum gesucht wird. Außerhalb der

„Es ist eine Möglichkeit, die Menschen mit dem Ort zu verwurzeln.“

Jana Laske, Initiatorin des Projekts



(2) Fotos: cgardinerphotography/123RF, sdm1984/123RF

Pflanzzeit zwischen Oktober und März – bei Topfpflanzen bis Juni – wird der Platz reserviert. Der Baum kann von einer beauftragten Baumschule, einer Gärtnerei oder selbst angeliefert werden. Die Pflanzung übernimmt ein Mitarbeitender der Gemeinde Meinersen, genau wie den Erdaushub und die Anbindung von Pflanzstöcken. Nach der Pflanzung erhält das Bäumchen ein Schild, auf dem der Anlass zu lesen ist.

Ein Blick zurück: Ursprünglich war die Idee, die Möglichkeit zu schaffen, in Meinersen Bäume anlässlich der Geburten von Kindern zu pflanzen. Diese Idee wurde weiterentwickelt und erweitert. Das Problem war jedoch, dass zunächst keine geeignete Fläche für das Projekt gefunden und dieses eine Weile auf Eis gelegt wurde. Zumal damals auch noch nicht klar gewesen sei, wer sich um die Bäume kümmern soll, sagt Laske. Glücklicherweise wurde beides schließlich geklärt – und 2021 konnte der erste Baum im Dorfgarten gepflanzt werden.

JEDEN
1. SONNTAG
IM MONAT
**SCHAU
TAG**
14 – 17 UHR



Gute Gründe für

WÄRME PUMPEN

effizient
klimafreundlich
förderfähig



Schulstraße 23 • 29399 Wahrenholz • m-s-m.de






Omnibusbetrieb & Krankenförderung

Krankenfahrten

- sitzend -

**Wir rechnen für Sie ab mit allen
Krankenkassen &
Berufsgenossenschaften**

- Dialyse
- Strahlen- und Chemotherapie
- Reha/Kur/Krankenhaus
- Arztfahrten
- Krankengymnastik

05375 - 2451

Omnibusbetrieb · Krankenförderung · Busreisen Flahnweg 3 · 38539 Müden · Tel.: (05375)2451

Aktiver Naturschutz

Fluss frei für den Lachs

Um die Fischbestände im Allereinzugsgebiet steht es nach wie vor schlecht. Klimawandel, Versandung und Kleinkraftwerke machen den Fischen zu schaffen. Die Aller-Oker-Lachsgemeinschaft setzt sich dafür ein, die Lebensbedingungen der Tiere zu verbessern – und auch den Lachs zurückzuholen.

Der Lachs gilt als der König der Fische. Er kann bis zu zehn Jahre alt und 50 bis 120 Zentimeter groß werden. Im Laufe ihres Lebens legen die Tiere oft Tausende von Kilometern zurück: Sie schlüpfen in Flüssen und wandern dann ins Meer, wo sie heranwachsen. Als erwachsene Lachse kehren sie zum Laichen in ihre Heimatflüsse zurück. Dafür müssen die Flüsse von der Quelle bis zur Mündung durchgängig für Fische sein und ihnen einen geeigneten Lebensraum bieten.

Zuletzt war das für Lachse im Allereinzugsgebiet im 18. Jahrhundert der Fall: So wurden

in der Fanganlage in Örtze bei Wolthausen häufiger Lachse bis zehn Kilogramm gefangen und sogar ein 17,5 Kilogramm schweres Exemplar. Bereits hundert Jahre später waren die Fangerträge stark rückläufig, so dass der Deutsche Fischereiverein Lachse aus dem Rheingebiet in der Örtze aussetzte. Doch Wasserverschmutzungen, Wehre und Schleusen machten den Fischen weiterhin zu schaffen – weswegen der König der Fische ab 1950 im Allereinzugsgebiet als ausgestorben galt.

Wandernde Fischarten

Anfang 2002 wurde im Vereinsheim des Fischereivereins Schladen die Aller-Oker-Lachsgemeinschaft (AOLG) mit dem Ziel gegründet, wandernde Fischarten wie Lachse und Meerforellen im Allereinzugsgebiet langfristig wiederanzusiedeln. Die Mitgliedervereinigungen sind vor allem Fischereivereine, aber es gehören auch Fischereigenossenschaften und Unterhaltungsverbände dazu. „Bis zum heutigen Tag hat der Verein insgesamt rund 300.000 Lachse und Meerforellen eingesetzt“, erzählt der erste Vorsitzende Wolfgang Geuke.



Fische vor der Auswertung im Rundbecken.



Fangvorrichtung Fischtreppe in Meinersen.

Während Meerforellen wieder in der Oker heimisch sind, ist das für Lachse noch nicht gelungen. Denn diese Fischart stellt hohe Ansprüche an die Wasserqualität und die Laichplätze, meistens kiesige, sauerstoffreiche Bereiche der Flüsse und Bäche. Laut Geuke hat sich die Wasserqualität in der Oker in den vergangenen Jahrzehnten zwar deutlich verbessert, doch kommen neue Faktoren hinzu, die den Fischen zu schaffen machen.

Oker von Nordsee bis Harz durchgängig

So finden sich feinste Kunststoffpartikel in den Fließgewässern, vor allem aus den Waschmaschinen. Auch die Versandung hat zugenommen, weil nicht überall Gewässerrandstreifen an den Ufern vorhanden sind. Zudem hat sich aufgrund der Klimaerwärmung die Wassertemperatur erhöht, was unter anderem zu einem niedrigeren Sauerstoffgehalt führt. Die AOLG musste deswegen dieses Frühjahr das Fischmonitoring, das alle vier Jahre in Meinersen durchgeführt wird, vorzeitig beenden.

„Die Fische haben deutlich unter dem niedrigen Sauerstoffgehalt im Wasser gelitten“, erzählt Geuke. „Da wollten wir sie nicht zusätzlich durch das Fangen und Zählen stressen.“ Ein weiteres Problem sind Kleinkraftwerke: Damit die Tiere sicher an den Turbinen vorbeischwimmen können, benötigt es genauso wie an den Schleusen und Wehren Umgehungsrippen, Fischeaufstiegsanlagen oder Pässe. „Die Oker ist mittlerweile für Wanderfische von der Nordsee bis zum Harz durchgängig“, berichtet Geuke. „Wir sind stolz darauf, dieses Ziel erreicht zu haben.“

Arbeit für alle Lebewesen im Wasser

Zwar profitieren die Lachse davon derzeit noch nicht – aber andere Fischarten schon. So findet deshalb beispielsweise bei den Elritzen, den Gründlingen oder Rotaugen eine Vermischung statt, die für eine gesunde Population sorgt. „Der Lachs als sehr bekannter Fisch ist das Aushängeschild des Vereins. Unsere Arbeit kommt aber allen Tieren zugute, die im und am Wasser leben“, erläutert Geuke. Und auch anderen Flüssen über das Allereinzugsgebiet hinaus. Denn die AOLG berät Interessierte aus anderen Regionen Deutschlands darüber, wie Fließgewässer wieder renaturiert und für unterschiedliche Fischarten durchgängig gestaltet werden können.

Außerdem gibt es an der Info- und Ausbildungsstation in Meinersen am Schleusenweg einen überdachten Sitzplatz, der als offenes Klassenzimmer dient. Dort finden Tagesprogramme für Kindergärten und Schulen statt, aber auch Führungen für beispielsweise Schützen- oder Kegelervereine. „Wir verstehen die Aller-Oker-Lachsgemeinschaft als Leuchtturm“, resümiert Geuke. „Die Wiederansiedlung der Lachse, aber auch der Naturschutz allgemein, funktioniert nur durch eine Verzahnung verschiedener Institutionen. Denn nur gemeinsam lässt sich langfristig was verändern.“

(nh)



AOLG-Station in Meinersen.



Jugendgruppe beim Heben des Fangkorbes. (5) Fotos: Nicole Hein

WENN

schnelle Hilfe
gefragt ist,

DANN

fragen Sie mich!

Vertretung
Dennis Ruppel
 Hauptstr. 50 · 38536 Meinersen
 Tel. 05372 9725050

Cardenap 9 · 38518 Gifhorn
 Tel. 05371 813939
ruppel@vgh.de

Finanzgruppe

VGH

fair versichert



Das **Artenschutzzentrum Leiferde** versorgt Hunderte Wildtiere

Jetzt ist es selbst auf Hilfe angewiesen

Das Artenschutzzentrum Leiferde gleicht immer wieder einem Notfallkrankenhaus für Wildtiere. Regelmäßig werden dort je nach Jahreszeit Dutzende Jungvögel oder jetzt aktuell im Herbst auch junge Igel aufgenommen. Viele der Jungtiere sind dehydriert, verletzt und völlig entkräftet. Besorgte Menschen finden die Tiere in Gärten, auf Straßen oder unter Dächern und bringen sie ins Zentrum.

Doch nicht jeder Igel ist gleich auf Hilfe von Menschen angewiesen. Bei milden Temperaturen kann der Igel Nachwuchs

auch noch im Dezember draußen unterwegs sein und sich den Winterspeck anfressen, um die Nahrungsknappheit der kalten Jahreszeit zu überstehen. Doch sind Krankheiten oder Beschwerden ersichtlich, ist es ratsam, mit der Auffangstation Kontakt aufzunehmen.

Gerade wieder ist die aufwendige und zeintensive Pflege vieler Jungvögel erfolgreich abgeschlossen. Viele benötigten stündlich, manche sogar alle 20 Minuten Nahrung. Jedes Tier wurde einzeln per Pinzette gefüttert, und das oft über Wochen hinweg.

Die Belastung für das Team war enorm. Es konnten nur noch absolute Notfälle aufgenommen werden, informierte Leiterin Bärbel Rogoschik. Die Mitarbeitenden hätten Wochen bis an die Grenze der Erschöpfung gearbeitet.

Damit das Zentrum weiterhin helfen kann, braucht es dringend finanzielle Unterstützung und konkrete Sachspenden. „Wir kämpfen täglich um jedes einzelne Tierleben. Aber das schaffen wir nur mit Hilfe der Menschen, die unsere Arbeit unterstützen“, so Rogoschik.



Unterwegs in freier Natur.

Foto: Dorothea Bellmer



Igel in Not.

Foto: NABU/Roger Cornitzius

Versorgter Weißstorch.

(2) Fotos: NABU/Bärbel Rogoschick

Was jetzt gebraucht wird – jede Hilfe zählt:

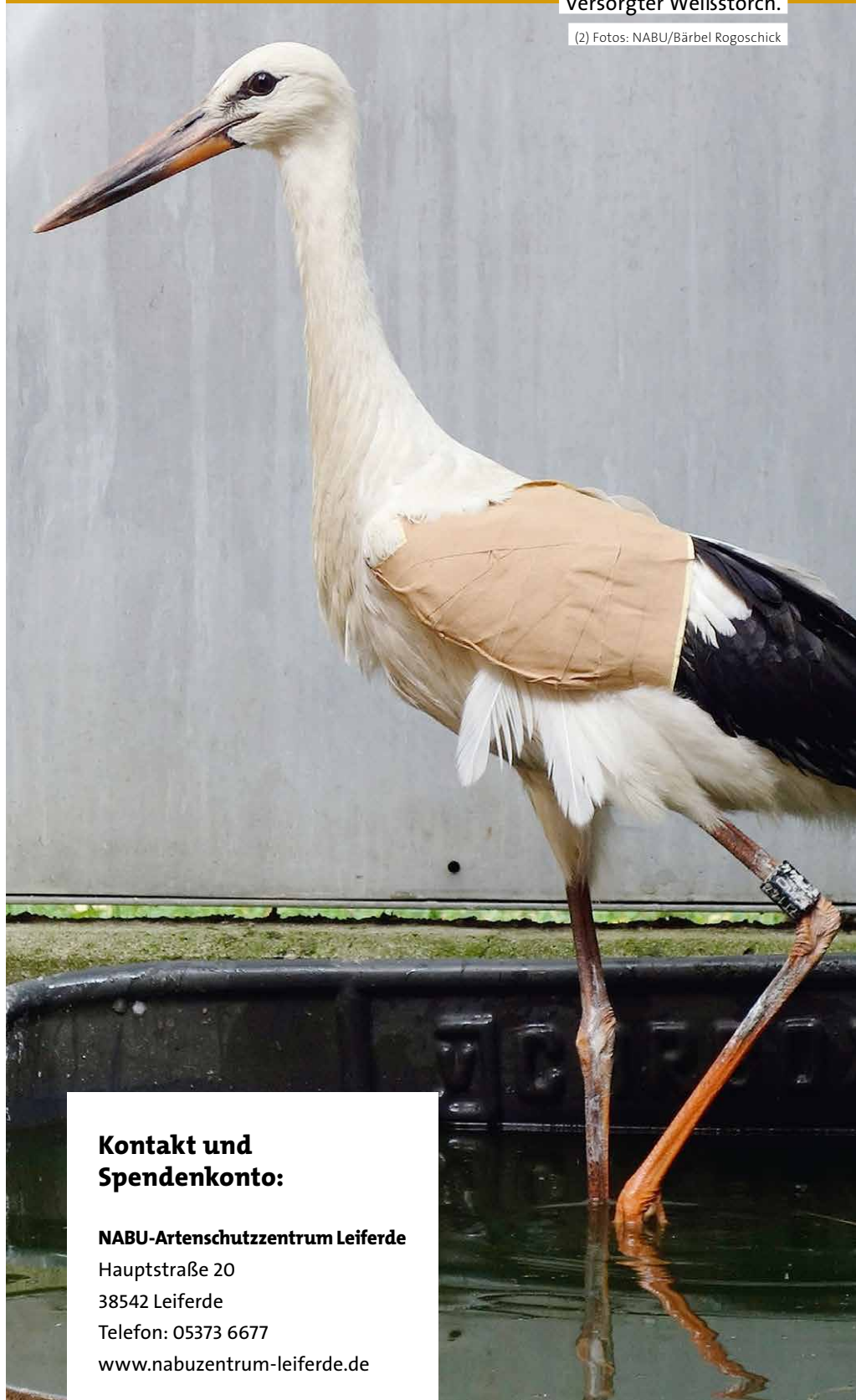
Die finanzielle Unterstützung wird benötigt, um laufende Kosten wie Futter, medizinische Versorgung und Betriebsausgaben zu decken. Darüber hinaus bittet das Zentrum um folgende Sachspenden:

- Hunde- und Katzendosenfutter
- frisches unbehandeltes Obst, Salat oder Mohrrüben
- frischen Fisch (nicht paniert oder in Öl), lebend oder gefroren
- Rotlichtbirnen
- Waschmittel für Kochwäsche, unparfümiert
- flüssige Handseife
- Wurzelbürsten und Topfschwämme (ständig und in großen Mengen)
- saugfähige Papiertücher von der Rolle (ebenfalls immer großer Bedarf)
- Schrubber, Kehrblech, Handfeger, Besen
- Müllbeutel

Spenden können direkt im Zentrum abgegeben werden. Bei größeren oder speziellen Spenden bittet das Team um telefonische Rücksprache.

Helfen heißt Leben retten

Insbesondere in Zeiten extremer Wetterlagen sind Einrichtungen wie das Artenschutzzentrum Leiferde unverzichtbar. Die Pflege der Tiere rettet Leben – Tag für Tag. Damit auch morgen noch Vögel durch unsere Gärten und Parks fliegen und geschützte Tierarten wie Igel in der Natur zu Hause sind, braucht das Zentrum Unterstützung.

**Kontakt und Spendenkonto:**

NABU-Artenschutzzentrum Leiferde
 Hauptstraße 20
 38542 Leiferde
 Telefon: 05373 6677
www.nabuzentrum-leiferde.de

Spendenkonto:

Sparkasse Celle-Gifhorn-Wolfsburg
IBAN: DE86 2695 1311 0073 0007 39
BIC: NOLADE21GFW

Innere **Stärke** finden

SV Leiferde bietet Karate-Training für die Familie

Verbesserung von Kondition und Koordination, Steigerung der geistigen Fitness und des Selbstvertrauens – nicht der Sieg, sondern die Vervollkommnung des Charakters steht im Vordergrund von Karate. Disziplin, Respekt und Ausdauer stehen auch bei den rund 70 Mitgliedern der Karate-Sparte des SV Leiferde im Fokus.

Das Besondere: „Karate kann man in jedem Alter machen“, schwärmt Spartenleiter Florian Brendes. „Bei uns trainieren Vierjährige genauso wie Menschen, die über 80 Jahre alt sind.“ Selbst geistige oder körperliche Beeinträchtigungen seien kein Hindernis, sich der waffenlosen Kampfkunst zu widmen. Schließlich sei Karate mehr Lebensphilosophie als Sport, die Menschen aller Altersgruppen ermutigen soll, ihre Grenzen zu überschreiten und Herausforderungen mit Mut und Entschlossenheit zu begegnen.

„Wir haben im November 2017 mit drei Mitgliedern

angefangen und sind nun auf eine beachtliche Mitgliederzahl von über 70 Personen jeden Alters und Geschlechts angewachsen. Uns zeichnet aus, dass wir familienorientiert trainieren“, so Brendes. „Das bedeutet, dass Kinder zusammen mit ihren Eltern und anderen Erwachsenen trainieren – mal in einer Gruppe, mal in getrennten Gruppen, aber zur gleichen Zeit.“

Das Training der Karate-Sparte des SV Leiferde konzentriert sich auf Grundtechniken und stilisierte Kampfformen gegen imaginäre Gegner. Die fünf Trainer, von denen zwei den schwarzen Gürtel (Dan-Graduierung) tragen, bringen ihren Schützlingen entsprechende Schläge und Tritte sowie Abwehr- und Angriffsmechanismen zur Verteidigung und zum Kontern bei – ohne jeglichen Prüfungszwang. Wer allerdings ambitioniert ist, kann auch auf den schwarzen Gürtel hintrainieren.

„Der Weg ist das Ziel.“

Seit diesem Jahr bietet der Verein auch



Selbstverteidigungs-Kurse für Frauen ab zwölf Jahre an. Schließlich sei die Gewaltbereitschaft in der Bevölkerung größer geworden. „Ich bin der Meinung, dass jede Frau einmal im Leben eine Selbstverteidigungs-Sportart gemacht haben sollte, um sich zur Wehr setzen zu können“, sagt Brendes.

Aber auch Selbstverteidigung für Männer soll schon bald eine Rolle im Verein spielen – damit man auch bewaffneten Übergriffen trotzen kann. Wichtigste Grundlage in allen Kursen sei der gute und rücksichtsvolle Umgang der Schüler untereinander. „Wir wollen hier keine Schläger ausbilden“, bekräftigt Brendes.

Wer Interesse an der vielseitigen Kampfkunst hat, kann sich mit Florian Brendes unter Telefon 0175 1012848 oder per E-Mail an karate@sv-leiferde.de in Verbindung setzen. Ein Einstieg ist jederzeit möglich.



Weitere Infos gibt es auch unter www.sv-leiferde.de





Hörnings Hof

Viel mehr als nur Geflügel

Mit Gänsen, Puten, Hühnern und Enten hat alles begonnen, doch inzwischen ist Hörnings Hof in Meinersen wesentlich breiter aufgestellt. Mit im Angebot sind Fleisch von den eigenen Dexter Weiderindern, Heidelbeeren und neuerdings sogar selbst angebaute Kartoffeln und Wein.

Direkt an der B188 liegt der Geflügelhof Hörning. Wenn man mit dem Auto vorbeifährt, fallen einem unweigerlich die Scharen von Gänsen, Puten, Flugenten, Perlhühnern und Hühnern auf, die schnatternd und gackernd auf den angrenzen-

den Wiesen laufen. Zwar ist das Geflügel der Geschäftszweig, mit dem alles angefangen hat, doch heute macht den Hof Hörning wesentlich mehr aus.

„Mein Mann Jörg Hubertus hat schon als Kind Küken getauscht“, erzählt Gesine Hörning mit einem Lachen. Aus dem Hobby wurde zunächst mit der Gründung des Hofes 1986 der Beruf und schließlich ein Familienbetrieb, der inzwischen drei Generationen ernährt. Denn im Laufe der Jahre kamen immer mehr Geschäftszweige hinzu.



„Heutzutage muss man sich als landwirtschaftlicher Betrieb breit aufstellen“, sagt Miriam

Hörning, die seit 2019 mit dem Sohn Paul verheiratet ist und selbst aus der Landwirtschaft stammt. Das angebaute Getreide dient teilweise als Futter für das artgerecht gehaltene Geflügel. Seit rund anderthalb Jahren halten Hörnings zudem Durocschweine und seit dreieinhalb Jahren Dexter Weiderinder. Die Tiere dieser kleinen und robusten Rasse werden in dauerhaftem Freilauf auf den hofeigenen Wiesen aufgezogen – was sich in der hohen Qualität des Fleisches widerspiegelt.

(4) Fotos: AZ-Archiv/ Sebastian Preuß



HÖRNINGS HOFLADEN

Warmse 3 · 38536 Meinersen-Warmse
www.gefluegelhof-hoerning-hoefen.de

Frisches Geflügel aus artgerechter Haltung

Vorbestellungen unter
www.gefluegelhof-hoerning-hoefen.de





Kürbis – gesunder Alleskönner

Saisongemüse zum Zugreifen



Foto: artolshko/123RF

Er ist lecker, vielseitig und ein richtiger Alleskönner: der Kürbis. Ob als Backofengemüse, Suppe, im Salat oder gar als Dessert – das Saisongemüse ist ein echtes Highlight auf dem herbstlichen Speiseplan.

Darüber hinaus ist das Gemüse gesund und wunderbar figurfreundlich. Mit nur rund 25 Kilokalorien pro 100 Gramm sind Speisekürbisse besonders kalorienarm. Dank ihres hohen Wasser- und Ballaststoffgehalts machen Hokkaido, Butternuss, Baby Bear & Co nicht nur schnell satt, sondern fördern auch die Verdauung.

Doch Kürbisse sind nicht nur schmackhafte „Schlankmacher“ – sie sind reich an Vitaminen und Antioxidantien und unterstützen somit unser Immunsystem. Der hohe Gehalt an Beta-Carotin wird im Körper zu Vitamin A umgewandelt, das wichtig für die Sehkraft und den Schutz von Haut und Schleimhäuten ist. Außerdem stecken im Fruchtfleisch des Kürbisses reichlich Vitamin C und E und wichtige Mineralstoffe wie Kalium, das für die Muskelfunktion und einen gesunden Blutdruck wichtig ist, sowie Magnesium, Phosphor, Eisen und Zink. Kürbiskerne und das aus ihnen gewonnene Kürbiskernöl sind reich an Omega-3-Fettsäuren, die entzündungshemmend wirken können.



Foto: serezhny/123RF



Foto: starush/123RF

Nur reife Speisekürbisse schmecken

Um herauszufinden, ob ein Kürbis reif ist, hilft ein Klopftest: Klingt das Innere hohl, ist alles bestens – vor allem, wenn die Schale auf Druck auch nicht nachgibt.

Vorsicht bei Zierkürbissen

Was perfekt für Halloween-Deko ist, macht sich auf dem Speisezettel gar nicht gut. Der in Zierkürbissen enthaltene Bitterstoff Cucurbitacin kann heftige Bauchschmerzen und Übelkeit auslösen.

REZEPT

Kürbissuppe mit Pfifferlingen und Ingwer für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 TL Honig
- 3 TL Currypulver
- Salz und Pfeffer
- 200 g Pfifferlinge
- 2 EL Olivenöl
- 4 Stiele glatte Petersilie
- **Außerdem:** Öl für die Form und zum Anbraten, 4 TL Schmand



Foto: nikolaydonetsk/123RF

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen. Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Eine Auflaufform einfetten.

Den Kürbis hineingeben, salzen, pfeffern und mit Öl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen, bis der Kürbis weich ist.

Zwiebel, Möhren, Ingwer und Knoblauch schälen und grob würfeln. Zwiebel und Möhren in einem großen Topf mit etwas Öl anschwitzen. Dann Ingwer und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Mit der Brühe

ablöschen. Den Honig unterrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Den Kürbis in die Brühe geben. 10 Minuten köcheln lassen, dann pürieren. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

Die Pfifferlinge putzen, große Pilze halbieren. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Suppe mit je 1 Teelöffel Schmand, Petersilie und Pfifferlingen servieren.

Tipp: Nach Belieben 500 ml Brühe durch 500 ml Cidre ersetzen.





Glühwein, **gebrannte Mandeln** und gute Gespräche

Meinerser Weihnachtsmarkt „Unter den Eichen“ steht für Tradition

Er möchte ein Stück Tradition bewahren und Menschen zusammenbringen in einer Zeit, die nicht unbedingt vor die Tür lockt. Deshalb organisiert Jörg Malkowsky schon seit fünf Jahren – immer am zweiten Adventswochenende – den Meinerser Weihnachtsmarkt „Unter den Eichen“, der auch in diesem Jahr am Samstag, 6. Dezember, und am Sonntag, 7. Dezember, unter dem Motto „Klein, aber fein“ stattfindet. Besucher können sich wieder auf gemütliches Beisammensein bei Glühwein und Kulinarik in einer weihnachtlichen Ambiente freuen.

Heißgetränke, Kulinarisches, Kunsthandwerk, Live-Musik vom Feuerwehrmusikzug Ahnsen-Meinersen, Puppentheater und der Besuch des Weihnachtsmannes sind die Zutaten für das Marktkonzept. Rund 20 Aussteller werden in diesem Jahr an weihnachtlich dekorierten Buden Schönes, Nützliches und Dekoratives anbieten. Das Angebot reicht von Schmuck und Holzarbeiten über Gestricktes und Gehäkeltes bis hin zu Seifen und Naturkosmetik. Angeboten werden hauptsächlich handgefertigte und regionale Produkte, die sich auch

gut als Weihnachtspräsent eignen. Bei der Auswahl der Stände achtet Organisator Jörg Malkowsky stets darauf, dass alles „qualitativ hochwertig“ ist. Auch neue Aussteller sind mit von der Partie. „Wir haben beispielsweise eine Künstlerin dabei, die kreative Filzarbeiten anbietet, die einfach mal anders sind“, erzählt Malkowsky.

Kulinarisch werden die Besucher des Weihnachtsmarktes mit Currywurst, Pommes und Burgern aus dem Food-Truck, Champignon-Pfanne, Bratwurst, Kartoffelpuffern



#frischgezapft

Leckeres Eis aus der Lüneburger Heide
mit täglich frischer Vollmilch unserer tollen Kühe.

Milcburschen GbR
Lüßmannstr. 6 • 38539 Ettenbüttel
www.milcburschen.de




-SERVICE & INSTANDSETZUNG-

● Kreispumpen	● Feuerwehrbedarf	● Forstschutzbekleidung
● Feuerlöscher	● Generatorwartung	● Motorsägen
● Prüf- und Fülldienst	● Sprungretter	● Schützenbekleidung
● Fahrzeuge	● Hebekissen	● Schützeneffekten
● Rettungsgeräte	● Uniformen	

Inhaber: Sören Otte

Zur Schmiede 10 • 38539 Ettenbüttel
Telefon (0 53 75) 1648 • Mobil (01 70) 2715 384
www.brandschutz-otte.de • E-Mail: info@brandschutz-otte.de



Foto: lililia/123RF

und Crêpes versorgt. In der Zuckerbude gibt es zudem gebrannte Mandeln, Zuckerwatte und mehr für alle Naschkatzen. Und außer Glühwein und Punsch wird es auch einen Cocktail-Wagen geben. Außerdem verwöhnt der Förderverein der Kita Harlekin die Gäste mit einem Riesen-Kuchenbuffet.

Der Weihnachtsmarkt ist mittlerweile aus Meinersen nicht mehr wegzudenken. Er hat sich im Laufe der vergangenen fünf Jahre zu einem gemütlichen Treffpunkt für alle

Dorfbewohner etabliert. Was den Macher jedes Jahr aufs Neue motiviert, sich um die Organisation des Marktes zu kümmern? „Es sind die Menschen, die mir immer wieder sagen, dass ihnen etwas Schönes, Warmes und Liebevolltes fehlen würde, wenn es den Weihnachtsmarkt nicht gäbe!“

Auch ein Rahmenprogramm ist wieder geplant: Es gibt Gesangsdarbietungen der örtlichen Kitas, eine Tanzvorführung der Meinerseer Tanzschule Studio G1, Puppen-

theater, Musik vom Feuerwehrmusikzug Ahnsen-Meinersen und ein Kinderkarussell. „Und natürlich kommt am Samstag auch wieder der Weihnachtsmann mit einer kleinen Überraschung für die Kinder“, verspricht Malkowsky.

Der Weihnachtsmarkt hat am Samstag von 13 bis 19 Uhr und am Sonntag von 13 bis 18 Uhr geöffnet.



(3) Fotos: AZ-Archiv



Kunsthändler, die sich angesprochen fühlen, sind willkommen, sich noch spontan mit einem Stand am Meinerseer Weihnachtsmarkt zu beteiligen. Interessierte können sich bis spätestens 31. Oktober mit Jörg Malkowsky unter Telefon 0171 8850533 oder per E-Mail an malle2063@gmail.com in Verbindung setzen.

IHR REGIONALER PARTNER

Wir sind als regionaler Dienstleister für Energie und Wasser immer in Ihrer Nähe. Als kompetenter Partner vor Ort stellen wir eine zuverlässige Versorgung sicher.

WIR SIND DIE ENERGIE!

www.lsw.de

LSW

Die neue Herbstware ist eingetroffen



Creative Masche

Hochwertige Damenmode
exklusiv z.B. Glasmacher
• Hopsack und vieles mehr!
Schreibwaren und
Bücherbestellung



Flettmarer Str. 33 • 38539 Müden/Aller • Tel.: 05375-2844

Sammeln Sie noch?

Wann Punkte in Flensburg Geschichte werden

Wer im Straßenverkehr über die Stränge schlägt, sammelt schnell Punkte im Fahreignungsregister des Kraftfahrt-Bundesamts in Flensburg. Die Punkte sind dabei nicht nur ein Mahnmal für vergangene Vergehen, denn ab einer Gesamtanzahl von acht Punkten droht die Entziehung der Fahrerlaubnis. Es verwundert also kaum, dass viele Autofahrer ungeduldig auf die Tilgung ihrer Punkte warten. Welche Fristen dabei gelten, weiß Melanie Leier, Anwältin für Verkehrsrecht und Partneranwältin von Geblitzt.de.

Punkte verjähren einzeln

Bei der Tilgung haben viele Menschen noch eine veraltete Punkteregelung im Kopf: Denn vor 2014 konnten neue Verstöße die Tilgungsfrist bereits bestehender Punkte verlängern. Damit ist jedoch seit der Punkterreform Schluss.

„Heute wird jeder Punkt für sich betrachtet. Neu hinzukommende Einträge wirken sich nicht mehr auf die Tilgungsfrist der alten aus“, erklärt die Anwältin. Wer maximal fünf Punkte angesammelt hat, kann alle fünf Jahre durch die Teilnahme an einem freiwilligen Fahreignungsseminar einen Punkt abbauen.

Je schlimmer, desto länger

Wie lange es dauert, bis Punkte getilgt sind, hängt von der Schwere des Vergehens ab: Für Verstöße,

die mit einem Punkt bestraft werden – etwa Handynutzung am Steuer –, beträgt die Tilgungsfrist zweieinhalb Jahre. Bei zwei Punkten gilt eine Frist von fünf Jahren und bei Straftaten wie illegalen Autorennen, die neben einer möglichen Geld- oder Freiheitsstrafe und der Entziehung der Fahrerlaubnis mit drei Punkten bestraft werden, beträgt die Tilgungsfrist ganze zehn Jahre.



Melanie Leier, Anwältin für Verkehrsrecht, informiert.

Foto: geblitzt.de

Tilgungsfrist beginnt mit Rechtskraft

Wer glaubt, er könne anhand des Datums des Verstoßes errechnen, wann seine Punkte verfallen, liegt allerdings falsch. Tatsächlich startet die Tilgungsfrist erst mit Rechtskraft der Bußgeldentscheidung. „Diese kann wenige Wochen oder mehrere Monate nach dem eigentlichen Delikt eintreten. Beispielsweise wenn nicht innerhalb von zwei Wochen nach Zugang des Bescheids Einspruch eingelegt wird. Oder wenn das Gericht nach erfolgtem Einspruch ein Urteil fällt und der Betroffene keine weiteren Rechtsmittel einlegt“, erklärt Melanie Leier.



RAMME Bedachungen

0171-3449854

www.rammebedachungen.de

38536 MEINERSEN

Ackermann
Bauelemente • Baumontagen

Detlef Ackermann Bauelemente
Gifhorner Straße 10
38539 Müden
05375 457
info@ackermann-bau.de
www.ackermann-bau.de

- Fenster
- Türen
- Tore
- Treppen
- Rollläden aus
- Holz
- Kunststoff
- und Aluminium

Wer zu schnell fährt, muss mit Punkten in Flensburg rechnen. Foto: spn01/123RF

Löschen dauert länger

Doch selbst nach Ablauf der Tilgungsfrist werden Punkte nicht sofort aus dem Fahreignungsregister gelöscht, sondern bleiben noch ein Jahr hinterlegt. Diese sogenannte Überliegefrist dient dazu, etwaige neue Eintragungen, die kurz vor Ablauf hinzukommen, korrekt einordnen zu können. „Falls zum Beispiel kurz vor dem Verfall des alten Punkts ein neuer Verstoß begangen wurde, kann geprüft werden, ob die Punkte zusammen Folgen haben – etwa das Überschreiten der Acht-Punkte-Grenze und damit die Entziehung der Fahrerlaubnis“, warnt die Anwältin.

Punkttestand in Flensburg abfragen

Wer sich nicht sicher ist, wie hoch sein Punkttestand aktuell ausfällt, kann kostenlos Auskunft bei der Behörde einholen. Der Antrag kann vor Ort beim Kraftfahrt-Bundesamt in Flensburg, per Post oder online gestellt werden. „Für den Postweg muss der Identitätsnachweis entweder durch eine amtliche Beglaubigung der Unterschrift oder durch eine Kopie des Personalausweises erfolgen. Voraussetzung für den digitalen Antrag ist ein Ausweis mit Online-Funktion“, weiß Melanie Leier.



Weitere Infos unter:
www.geblitzt.de



Pflegedienst Meinersen
Silke Buchholz

Petersburg 1
38536 Meinersen
Tel.: 05372/6699
info@pdm-meinersen.de
www.pdm-meinersen.de

**Individuell
angepasste,
kompetente Pflege
und Menschlichkeit
stehen bei uns
im Vordergrund.**



Erledigung sämtlicher Bestattungsformalitäten
Erd-, Feuer-, FriedWald- und Seebestattung
Vorsorgeberatung · Überführungen
Seriöse und persönliche Beratung auch bei Ihnen zu Hause
Erreichbarkeit rund um die Uhr

Schiesgeries Bestattungen

Gartenweg 11a · 38539 Müden/Aller

Tel. (05375) 68 88 · Mobil (0171) 8 71 31 57

Wilde Pilzaromen und zarte Hüte

Wenn der Wald den Tisch deckt

In Deutschland dominieren Champignons den Markt für frische Pilze. Doch es gibt weitaus mehr köstliche Kulturspeisepilze zu entdecken. Neben Champignons, Shiitake, Austern- und Kräuterseitlingen wachsen hierzulande immer häufiger auch seltenere Edelpilze wie Igelstachelbart, Samthaube oder Goldköppchen. Sie sind eine gesunde und aromatische Abwechslung auf dem Teller.

Spektakulär – Igelstachelbart

Der Fruchtkörper des Igelstachelbartes besteht überwiegend aus weißlichen, sehr weichen Stacheln, die bis zu sechs Zentimeter lang sind. Dies brachte ihm auch den Namen Pom-Pom blanc oder Affenkopfpilz. Sein Geschmack erinnert an Kalb- oder Geflügelfleisch, seine Konsistenz an Meeresfrüchte. Man kann ihn einfach in Scheiben schneiden und wie ein Steak anbraten, was sein Fleischaroma sehr gut zur Geltung bringt. Gekocht erinnert der Geschmack eher an Blumenkohl. Der Igelstachelbart lässt sich auch wunderbar würfeln und in Öl anbraten,



Pilzproduzenten produzieren in Deutschland immer häufiger Edelpilze wie den Igelstachelbart.

Foto: GMH/BDC

schmoren oder dünsten, in eine Suppe integrieren und zu Gemüse, Fisch oder Fleisch servieren. Seine delikaten, fruchtigen Kokos- und Zitrusaromen passen zu vielen Gerichten. Besonders bemerkenswert ist sein überdurchschnittlicher Eiweißgehalt. Mit Ausnahme von Methionin und Tryptophan enthält er alle für den Menschen essenziellen Aminosäuren.

Eindrucksvoll – Friséepilz

Der Friséepilz, auch „Pom-Pom Frisée“ genannt, ist ein naher Verwandter des Igelstachelbartes. Seine Stacheln sind jedoch etwas kürzer, was sein Äußeres an Korallen oder einen Frisée-Salat erinnern lässt. Er besitzt die größte Menge an den Vitaminen A und H, die ein Lebensmittel überhaupt ausweisen kann. Vitamin H ist auch als Biotin beziehungsweise Vitamin B7 bekannt. Es ist an verschiedenen Stoffwechselfunktionen beteiligt und kann unter anderem gegen Müdigkeit helfen. Der Geschmack erinnert an Rettich.

Exquisit – Samthaube

Die Samthaube, auch Pioppino oder Südlicher Schüppling genannt, besticht durch ihr inten-



Foto: piksel/123RF





(2) Fotos:
dorazett/123RF
Illustrationen:
epine/123RF

sives Waldaroma. Es erinnert an Esskastanien, verfeinert mit einer leicht pfeffrigen Note. Die samtig dunkelbraunen Pilze wachsen in Trauben, die bis auf die Stielenden komplett verarbeitet werden können. Das weiße bis leicht bräunliche Fleisch bleibt auch nach der Zubereitung noch schön knackig und fest im Biss. Die Samthaube schmeckt hervorragend im Salat – zum Beispiel in feine Scheiben geschnitten – oder einfach gedünstet. Wer viel Sport macht, sollte den Edelpilz in den Speiseplan einbauen. Er schmeckt nicht nur gut, er ist auch am Aufbau von Muskeln und Sehnen beteiligt. Er hält sich maximal drei bis vier Tage im Kühlschrank.

Glänzend – Goldkämpchen

Das Goldkämpchen – auch Japanisches Stockschwämmchen genannt – ist ein knackiger Pilz, der sich fantastisch für Suppen und Ragouts eignet. Charakteristisch sind die

kleinen glänzend rotbraunen Hüte und der dünne, hellbraune Stiel. Der Hut klebt ein wenig, was sich aber bei der Zubereitung verliert. Die ganzen Pilze lassen sich mit einem feuchten Küchentuch gut säubern. Da sie nicht lange haltbar sind, sollte man sie am besten sofort nach dem Einkauf zubereiten oder luftig, locker, trocken und kühl lagern und innerhalb weniger Tage genießen.

Verheißungsvoll – Seitling

Wer beim Einkauf die Augen aufhält, kann weitere interessante Edelpilze entdecken. Dazu gehören der zartgelbe Limonenseitling und der rosafarbene Rosenseitling. Der Limonenseitling ist ein naher Verwandter des Austerseitlings.

Alles an ihm erinnert an Zitronen: die hellgelbe Farbe, der zitronige Geschmack und sogar sein Duft. Er gibt jedem Salat eine frische Note und kann sogar bei Magenproblemen helfen.

Der Rosenseitling entfaltet sein einzigartiges Aroma am besten in der Pfanne. Kurz gedünstet schmeckt er nach zartem Speck und duftet nach frischen Rosen. Darüber hinaus eignet er sich zur

Dekoration auf dem Teller und hält sich zwei bis drei Tage im Kühlschrank. Auch er ist gut für die Gesundheit, da er gegen bakterielle Entzündungen in Magen und Darm hilft. (GMH/BDC)

Weitere interessante
Informationen und Rezepte
zu Speisepilzen unter:

www.gesunde-pilze.de



VOGES - HAUSTECHNIK

Meisterbetrieb

**Heizungs- und Sanitäranlagen
Bewässerungsanlagen**

38536 Meinersen / Ahnsen

Uetzer Straße 16

Telefon (0 53 72) 50 35

Fax (0 53 72) 16 96

www.voges-haustechnik.de



**Güldemeister
Elektrotechnik**

Bokelberger Weg 12a · 38539 Müden/Aller

Tel.: 0 53 75 / 24 80

Mit **Herz** und Bananenkiste

FairSpeisen sucht neue Paten –
Gründungsmitglied Heike Töpel im Einsatz
gegen Lebensmittelverschwendung

Wenn einmal wöchentlich im Gemeinschaftsraum Uhlenkamp 4 in Meinersen Obst, Gemüse, Brot, Brötchen, Fleisch und andere Nahrungsmittel eintreffen und verteilt werden, dann ist wieder FairSpeisen-Tag. Das Projektteam des Vereins „Aktiv für Menschen“ rettet genießbare Lebensmittel vor dem Müll und bringt sie direkt zu den Menschen – ganz ohne Bedürftigkeitsprüfung.

Lebensmittel retten

Was in Supermärkten oder Bäckereien nicht in den Verkauf kommt, ist bei FairSpeisen noch lange nicht verloren. „Eine Banane mit braunem Fleck oder Joghurt kurz vor dem Ablaufdatum – das sind keine Abfälle, sondern Ressourcen“, erklärt Heike Töpel. Die Produkte sind stets genießbar und werden fachgerecht und gekühlt gelagert oder direkt verteilt.

Paten dringend gesucht

Damit das Projekt weiterwachsen kann, werden neue Paten gesucht. Der Einsatz ist überschaubar: Einmal wöchentlich werden für drei bis vier Stunden Lebensmittel abgeholt und zu den Menschen gebracht, die sich dem Gedanken der Lebensmittelrettung verschrieben haben. Ganz gleich, ob bedürftig oder nicht – bei FairSpeisen zählt die Haltung, nicht der Nachweis.

„Wir suchen immer Menschen, die unser Projekt aktiv unterstützen“, sagt Heike Töpel. Wer mitmachen möchte, meldet sich einfach per E-Mail an aktivfuermenschen@web.de oder telefonisch bei Heike Töpel unter der Mobilnummer: 0179 4489540

„Wir suchen immer Menschen, die unser Projekt aktiv unterstützen.“

Heike Töpel

Gründungsmitglied Heike Töpel ist seit zehn Jahren mit Leib und Seele dabei. Sie und weitere Lebensmittelretter versorgen aktuell acht Haushalte mit insgesamt 23 Personen und wollen noch mehr Menschen erreichen. Sie kennen die Essgewohnheiten,

sichten gelieferte Nahrungsmittel, verteilen sie in Bananenkisten und geben sie gegen einen Obolus von 5 Euro an Verzehrer aus. „Für mich sind alle Menschen gleich und es erfüllt mich sehr, wenn ich dazu beitrage, etwas für andere zu tun“, freut sich die Schulbegleiterin.

Ein Projekt mit Zukunft

FairSpeisen ist mehr als nur Lebensmittelverteilung – es ist ein Statement gegen Verschwendung und für gelebte Solidarität. Und mit Menschen wie Heike Töpel, die mit Herz und Tatkraft dabei sind, wird aus einer Bananenkiste ein Zeichen der Wertschätzung.



Trost finden

„Trauercafé Auszeit“ hilft bei der Trauerbewältigung



In Wesendorf gibt es sogar ein Friedhofscfé wie hier auf dem Bild.

Foto: Sebastian Preuß



Natasja Birngruber.

Foto: Privat

Wer einen geliebten Menschen verloren hat, fühlt sich ohnmächtig, hoffnungslos oder missverstanden. Da ist es gut, wenn man mit seinen Gefühlen nicht allein ist. Im „Trauercafé Auszeit“ der Kirchengemeinde Meinersen kommen Menschen zusammen, die das Schicksal des Verlustes teilen.

Haben Sie einen geliebten Menschen verloren? Ist da jetzt eine Lücke, die sich nicht schließt? Fühlen Sie sich in Ihrer Trauer manchmal allein oder unverstanden? Oder möchten Sie einfach mal Zeit mit Menschen

verbringen, denen es ähnlich geht? Wer sich angesprochen fühlt, ist im „Trauercafé Auszeit“ richtig.

Das „Trauercafé Auszeit“ ist ein Ort, der Trauernde unterstützen will. Ein Ort, um neue Kraft zu schöpfen, um Trost und Verständnis zu erleben. Ein Ort für die Begegnung mit Gleichgesinnten und eine Gemeinschaft, die tragen hilft. Eingeladen sind alle, die einen geliebten Menschen verloren haben – egal, ob ihr Verlust ganz frisch ist oder schon längere Zeit zurückliegt. Jeder Mensch trauert anders.

Begleitet wird das Trauercafé von der Palliativcare-fachkraft Natasja Birngruber und ihrem Team. Bei Getränken und Knabberzeug soll Raum für Gespräche sein, die ermutigen, unterstützen und bestenfalls neue Kraft für den Alltag schenken.

Das „Trauercafé Auszeit“ findet jeden dritten Freitag im Monat von 9.30 bis 11 Uhr im Gemeindehaus der Kirchengemeinde Meinersen, Alte Straße 15, statt. Die Termine für 2025 sind: 17. Oktober, 21. November und 19. Dezember.

**Kontakt: Natasja Birngruber, 0176 61481600
natasjabirngruber@gmail.com**

STAHL
Bestattungen

*Im Mittelpunkt unseres Handelns
stehen Mensch und Menschlichkeit*

• Fachgerecht • Transparent • Individuell

Auf Wunsch Finanzierung der Bestattung
bis zu 24 Monate Laufzeit!

Hausbesuche im Landkreis Gifhorn
und Umgebung

B

Zum Wohlenberg 3
38542 Leiferde / Gifhorn

info@stahl-bestattungen.de
www.stahl-bestattungen.de

**Tag- und Nachruf:
05373-1434**

Bewegung an der frischen Luft
hilft gegen Herbstblues.

Foto: nestea06/123RF



Herbstblues ade

Motivations-Strategien gegen das vorübergehende Stimmungstief

Langsam, aber sicher verabschiedet sich der Sommer. Der Himmel ist grau, die Tage werden kürzer und die Laune schlechter. Bei einigen Menschen führt die dunkle Jahreszeit sogar zu einer saisonal affektiven Störung (SAD) – auch als Herbstblues bekannt. Anhaltende Müdigkeit, gedrückte Stimmung, Antriebslosigkeit und Heißhunger auf Süßes: Das können Symptome für einen Herbstblues sein. Allerdings verschwindet das Stimmungstief in der Regel nach ein paar Tagen wieder. Wir geben Tipps, was Sie dagegen tun können.

Tageslicht tanken

Fehlt uns Tageslicht, schüttet der Körper mehr Melatonin aus. Dieses bereitet uns auf den Schlaf vor und macht uns müde und antriebsarm. Licht hingegen fördert die Produktion des „Glückshormons“ Serotonin, das zu guter Laune, Ausgeglichenheit und emotionaler Stabilität beiträgt. Bei wenig natürlichem Licht kann eine Tageslichtlampe eine sinnvolle Ergänzung sein.

Gehen Sie täglich, möglichst bei Tageslicht (auch bei bewölktem Himmel), mindestens eine halbe Stunde nach draußen, um Sauerstoff zu tanken. Egal, ob Spaziergang oder ausgiebiges Sportprogramm – Bewegung an der frischen Luft steigert die Laune und hilft, Vitamin D zu produzieren. Dieses ist nicht nur an der Bildung des Serotonins beteiligt, sondern beeinflusst auch die Bildung von Dopamin und Noradrenalin, die für Antrieb, Motivation und Konzentration zuständig sind.

Gesunde Ernährung

Eine ausgewogene Ernährung mit viel Obst, Gemüse, Vollkornprodukten, Nüssen und gesunden Fetten unterstützt das seelische Gleichgewicht, liefert Energie und hilft, Blutzuckerschwankungen und damit verbundenen Stimmungstiefs vorzubeugen. Es

empfiehlt sich auch, auf eine ausreichende Versorgung mit Vitamin D zu achten, da ein Mangel zu Stimmungsschwankungen führen kann. Fetter Fisch, Eigelb und Pilze sind gute Quellen.

Ausreichend Schlaf

Ausreichend Schlaf hilft dabei, Emotionen besser zu regulieren, und reduziert Stimmungsschwankungen. Guter Schlaf unterstützt die Konzentration und kognitive Leistungsfähigkeit, was sich positiv auf das geistige Wohlbefinden auswirkt. Schlafmangel kann hingegen zu Reizbarkeit, Ängsten und einer erhöhten emotionalen Verletzlichkeit führen.

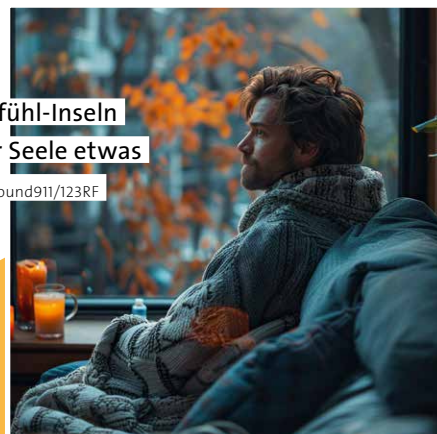
- Versuchen Sie, jeden Tag zur gleichen Zeit ins Bett zu gehen und aufzustehen.
- Sorgen Sie für ein angenehmes, luftiges Schlafzimmer und eine passende Matratze und Kissen.
- Eine Routine wie Lesen, ein warmes Bad oder Meditation kann das Einschlafen erleichtern.
- Vermeiden Sie elektronische Geräte wie

Smartphones und Computer mindestens eine Stunde vor dem Schlafengehen.

Wellness für die Seele

- Treffen Sie sich mit Freunden und Familie, um sich auszutauschen und soziale Isolation zu vermeiden.
- Gestalten Sie Ihr Zuhause angenehm mit Farbtupfern, Duftkerzen oder angenehmer Bettwäsche, um eine positive Umgebung zu schaffen.
- **Wohlfühl-Rituale:** Schaffen Sie sich Routinen, die Ihnen Freude bereiten, wie das Lesen eines guten Buches, das Hören von Lieblingsmusik, das Kochen, fangen Sie eine neue kreative Tätigkeit an oder starten Sie im Fitnessstudio durch.
- **Dankbarkeitstagebuch:** Führen Sie ein Tagebuch, um positive Erlebnisse und Dinge, für die Sie dankbar sind, festzuhalten.
- **Selbstfürsorge:** Gönnen Sie sich Wellness für die Seele, zum Beispiel durch Duftkerzen oder ätherische Öle oder einen Besuch in der Sauna.

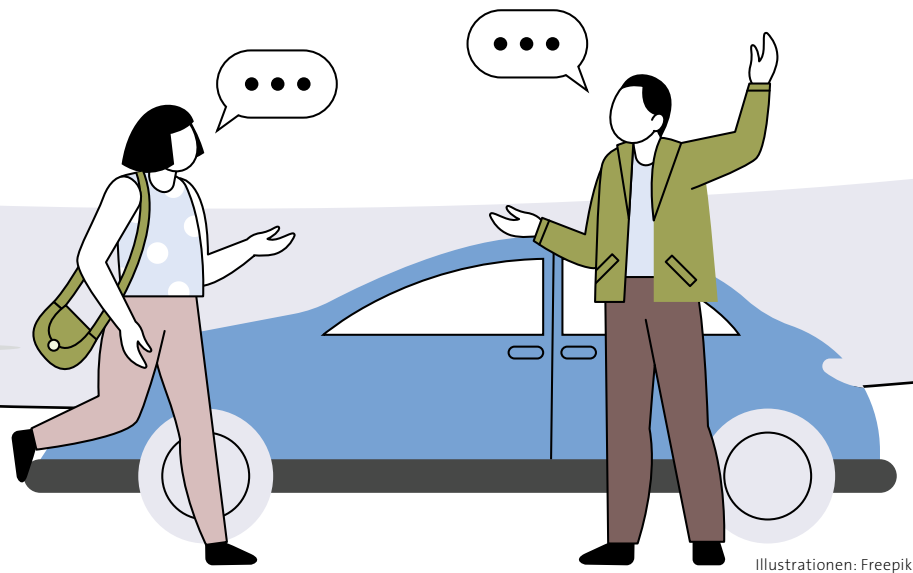
Wer sich Wohlfühl-Inseln schafft, tut der Seele etwas Gutes. Foto: wolffhound911/123RF



Wann ist es mehr als nur ein Herbstblues?

Wenn die Symptome sehr ausgeprägt sind, der Alltag stark beeinträchtigt ist oder Sie sich trotz Selbsthilfemaßnahmen nicht aus dem Stimmungstief holen können, sollten Sie einen Arzt aufsuchen. Ein Herbstblues kann sich zu einer behandlungsbedürftigen Depression entwickeln, die professionelle Hilfe erfordert.

Bitte einsteigen!



Illustrationen: Freepik

Bank als Mitfahrgelegenheit zum Einkauf

Auf diesen Bänken soll niemand lange sitzen. Im Gegenteil: Die beiden „Mitfahrbänke“, die seit Mitte Juli in Hillerse an der Hauptstraße/ Ecke Schierrähmenweg und in Leiferde am Gilder Weg vor dem Mehrgenerationenspielplatz bei Edeka stehen, sollen allen, die nicht mobil sind beziehungsweise kein eigenes Fahrzeug haben, während

der Umbauphase des Netto-Marktes in Hillerse eine spontane, kostenlose Mitfahrgelegenheit zwischen den Orten Leiferde und Hillerse bieten.

Unterstützung beim Einkauf

In Hillerse wird derzeit der Netto-Markt abgerissen. Hier soll bis Mitte Dezember an gleicher Stelle eine neue und moderne Variante des Marktes gebaut werden. Um die Nahversorgung während dieser Zeit zu sichern und Bürgern die Gelegenheit zu bieten, weiterhin bequem einkaufen zu können,

wurden in Hillerse an der Hauptstraße und in Leiferde am Edeka-Markt zwei sogenannte „Mitfahrbänke“ eingerichtet. Durch das Platznehmen auf diesen Bänken signalisieren die Wartenden, dass sie auf eine spontane, kostenlose Mitfahrgelegenheit im Pkw hoffen. Diese Initiative soll nicht nur den Einkauf erleichtern, sondern auch den Austausch zwischen den Gemeinden fördern und umweltfreundlich die Mobilität unterstützen.

Die „Mitfahrbänke“ sind auf jeden Fall bis zur Neueröffnung des Netto-Marktes in Leiferde eingerichtet, die für Dezember dieses Jahres geplant ist. Ob die Bänke darüber hinaus Bestand haben werden, ist ungewiss. Bis dahin: einsteigen erwünscht!



Foto: Sebastian Preuß

schacht

Ihr Malereibetrieb vor Ort

Schacht Malereibetrieb Inh. Kathrin Raupers
Triftstraße 4 Telefon 053 75/1283
38539 Müden Fax 053 75/2678

**Malerei • Fassadenanstrich
Tapeten • Fußbodenbeläge**



Niebuhr

Bestattungen

Erdbestattung
Feuer- und Seebestattung
Eigener Abschiedsraum
Sarglager
Überführungen

Erledigung sämtlicher Formalitäten.
Wir sind Tag und Nacht für Sie erreichbar.

Deutsche Bestattungsvorsorge
Treuhand AG

Uhlenkamp 2 • 38536 Meinersen

Telefon 05372 - 78 08

Mail: info@niebuhr-meinersen.de

Samtgemeinde Meinersen



So erreichen Sie uns: Samtgemeinde Meinersen
Postanschrift: Hauptstraße 1, 38536 Meinersen
Telefon: 05372-89-0, Telefax: 05372-8980
E-Mail: info@sg-meinersen.de

Wichtige Adressen:

Einwohnermeldeamt
ewo@sg-meinersen.de

Standesamt
standesamt@sg-meinersen.de

Verkehrsangelegenheiten
verkehr@sg-meinersen.de

Ordnungsangelegenheiten
ordnung@sg-meinersen.de

Bauhofsangelegenheiten
thomas.mink@sg-meinersen.de

Friedhofsangelegenheiten
friedhofsverwaltung@sg-meinersen.de

Kindertagesstätten und Schulen
Bildung@sg-meinersen.de

Kinder- und Jugendbüro
Jugendfoerderung@sg-meinersen.de

Mensa der Samtgemeinde Meinersen
info@schulmensa-meinersen.de

**Bauverwaltungs- und Umweltangelegenheiten,
Flächennutzungs- und Bebauungspläne**
Bauleitplanung@sg-meinersen.de

**Allgemeine Tiefbauangelegenheiten, Unterhaltung
der Gewässer, Straßenbeleuchtung**
tiefbau@sg-meinersen.de

Ideen- und Beschwerdemanagement
Ideen-Beschwerden@sg-meinersen.de

Schiedspersonen

Gemeinde Hillerse und Gemeinde Leiferde
Schiedsfrau Marion Beck
Marion.beck@schiedsfrau.de

Gemeinde Meinersen und Gemeinde Müden (Aller)
Schiedsman Uwe Lüderes
Uwe.lueders@schiedsman.de

Sprechzeiten des Seniorenbeirates

Jeden 3. Mittwoch des Monats von 09:30 bis 11:30 Uhr
im Kulturzentrum Meinersen, Am Eichenkamp 1,
38536 Meinersen. (außer an Feiertagen) Personen,
die mobilitätseingeschränkt sind oder zeitlich nicht in
der Lage sind den angebotenen Termin wahrzunehmen,
können unter Telefonnummer 0151 21448013
Ausweichtermine bzw. Hausbesuche vereinbaren.

Deutsche Rentenversicherung

Zur Terminvereinbarung bitte
bei der Samtgemeinde Meinersen
unter 05372 89-0 melden.



**Gemeinde
Hillerse**



**Gemeinde
Leiferde**



**Gemeinde
Meinersen**



**Gemeinde
Müden (Aller)**

Freischaltung
in fünf Minuten -
Ein Anruf genügt:
05141 987-8700



**Keine Computerstimme
ersetzt ein Gespräch
zwischen zwei Menschen.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

Unsere Mitarbeiter im KundenDialogCenter
sind von **8 Uhr** morgens **bis 18 Uhr** abends für
Sie da und erledigen telefonisch alle Serviceleistungen,
die Ihnen eine traditionelle Filiale auch bietet. Rufen Sie uns an:

Telefon 05141 987-8700