Waveboards für Unterricht

Nachdem an der Grund- und Hauptschule Wietzendorf die Trendsportart „Streetsurfing" mit dem Waveboard zunächst im Rahmen eines 14tägigen Programms unter Anleitung durch Sportlehrerin Dörthe Meyer Eingang in den Sportunterricht gefunden hatte, stand fest, daß dies auch in Zukunft so bleiben sollte. Doch dazu bedurfte es natürlich entsprechend vieler Geräte: Dank zahlreicher Sponsoren und mit organisatorischer Unterstützung durch den Schulverein konnte Petra Koch vom Schulelternrat jetzt insgesamt zehn Waveboards beschaffen und den Schülern und ihrer Sportlehrerin übergeben.

Klassik & Jazz

WALSRODE. Mit „Jazz im Schaufenster" startet die Musikschule Nicolaus am Freitag, dem 14. Januar, in die vierte Saison. Ab 21 Uhr (Einlaß ab 20.30 Uhr) sind hochkarätige Musiker mit von der Partie. Mit dem Navrodska-Trio kommt eine Ausnahmepianistin, die schon mehrere internationale Preise in der Klassik wie auch im Jazz gewonnen hat: Inspiriert von der ukrainischen Folklore als Quelle, ausgebildet in der Klassik und der Komposition, liebt Dara Novrodska die Sphäre der ethnischen Improvisation auf der Basis des Jazz. So wurde sie 2009 in die „Piano Kolo (Studio Collection)"-Anthologie der besten ukrainischen Pianisten aufgenommen. Ihr Trio umfaßt die Instrumente Piano (Dara Novrodska), Kontrabaß (Kilian Alberti) und Schlagzeug (Julian Nicolaus). Es wird Eintritt erhoben.

Verkehrsunfallflucht

FINTEL. Einen Schaden von mehreren 100 Euro verursachte jüngst ein 19jähriger Autofahrer beim Ausparken auf dem Edeka-Parkplatz in Fintel. Wie ein Zeuge beobachtete, stieß der Scheeßeler rückwärts mit seinem Mazda gegen einen geparkten Audi A 5. Anschließend entfernte sich der Unfallverursacher vom Parkplatz. Der 63jährige Zeuge informierte den Geschädigten nach seiner Rückkehr über den Unfallhergang. Gegen den jungen Fahranfänger wird nun wegen Verkehrsunfallflucht ermittelt.

„Vorhang auf" in Munster

MUNSTER. Am Samstag, den 15. Januar, organisiert die Heidekreis-Musikschule in ihrer Zweigstelle in Munster, Rosenstraße 6, von 15 bis 17 Uhr ein „Testfest". Unter fachlicher Anleitung können alle Interessierten von jung bis alt die verschiedenen Musikinstrumente anblasen, streichen, zupfen und schlagen sowie sich über die verschiedenen Angebote der Heidekreis-Musikschule informieren - von den Musikmäusen für die ganz Kleinen bis hin zu Angeboten für Senioren. Ab 18 Uhr zeigen in der Stadtbücherei in Munster die fortgeschrittenen Schüler der Heidekreis-Musikschule ihr Können. Unter dem Motto „Vorhang auf" nutzen die jungen Künstler das Konzert als Generalprobe für den Wettbewerb „Jugend musiziert" am 22. Januar in Achim.

- Anzeige -

Regionale Küche – köstlich kreativ

Heidehotel Bockelmann ★★★
Hotel, Restaurant & Café
Nöllestraße 18, 29646 Bispingen
Telefon: 05194-9803-0
Internet: www.hotel-bockelmann.de

Wo Kaffeetrinken zum Erlebnis wird.
Ole Müllern Schün
BAUERNCAFÉ
Inh. Ria Springhorn · Alte Dorfstr. 6 · Müden/Ö. · ☎ 05053-94122
www.ole-muellern-schuen.de
WINTERPAUSE bis einschließlich 28.01.2011

Tafelhuus
Rieckmanns Tafelhuus
Kirchweg · Bispingen
Telefon (05194) 9510
www.tafelhuus.de
Wir machen Urlaub
vom 16. 1. bis 9. 2. 2011.
Zum Valentinstag erstrahlt das ganze Restaurant im Kerzenschein.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Gehobene Eßkultur in der Lüneburger Heide

Mit einer überarbeiteten Speisekarte, leichter Küche im Januar und einigen weiteren Neuerungen startet das Hotel, Restaurant und Café Bockelmann aus Bispingen ins neue Jahr: So können sich Gäste jetzt auf neue Kreationen von Küchenchef Dirk Tonnhofer freuen und die Köstlichkeiten außerdem in einem Drei- oder Vier-Gänge-Menü selbst kombinieren - auf Wunsch sogar mit korrespondierenden Weinen dazu. Noch mehr Geschmackserlebnisse bieten die neuen Erlebnismenüs des Heidehotels. Das Haus von Heiko Bockelmann gehört zusammen mit dem Müdener Bauerncafé „Ole Müllern Schün", dem Schneverdinger „Schäferhof" und „Rieckmanns Tafelhuus" in Bispingen zu den vier Lokalen, die sich jeden Monat auf den Seiten „Regionale Küche - köstlich kreativ" präsentieren. Hierbei haben alle, die die aktuellen Spezialitäten probieren möchten, die Chance, das Menü der Saison sogar gratis kosten zu dürfen: Denn auch diesmal gibt es wieder ein Essen für zwei Personen im vorgestellten Restaurant zu gewinnen (siehe Coupon).

Küchenchef Dirk Tonnhofer hat für sein Januar-Menü lecker-leichte Köstlichkeiten vorbereitet.

„Heidehotel Bockelmanns"

Nach den Weihnachtsfeiertagen und dem Jahreswechsel mit viel gutem und oft auch gehaltvollem Essen verspricht die Menüempfehlung das Bispinger Restaurants jetzt leichte Küche, die aber keinesfalls großen Genuß vermissen läßt. Im Gegenteil - die Zusammenstellung von Dirk Tonnhofer für den Januar verwöhnt den Gaumen, ohne den Magen zu strapazieren: „Gelegenheit macht Laune" heißt das Vier-Gänge-Menü, das Lust auf den Frühling und auf einen Besuch im Heidehotel Bockelmann macht.

Als Vorspeise gibt es Parmaschinken auf winterlichen Blattsalaten mit Mangospalten und Chilidressing. Nach diesem köstlichen Auftakt folgt eine klare „Oxtail" mit einem Schuß Sherry und einer Chesterstange. Einen Hochgenuß verspricht der Hauptgang: Gebratenes Filet vom Red Snapper mit Hummersoße, Mandelbroccoli und Basmati-Reis. Süßer Abschluß des Menüs sind die winterlichen Dessertvariationen: Toblerone-Parfait auf einem Hippendreieck und Florentiner-Eiscreme in knuspriger Schale. Dazu gibt es eine Schokostange von weißer und dunkler Schokolade sowie einen Spiegel von Himbeersoße.

„Süße Versuchungen" hat die Dessertkarte des Heidehotels Bockelmann zu bieten.

Neben der Empfehlung für den Januar hat natürlich auch die Speisekarte viele Feinschmeckerfreuden zu bieten. Hier finden sich unter den ausgewählten Gerichten der gehobenen norddeutschen Küchen sowie den beliebten Wild- und Heidespezialitäten neue Variationen wie der „Hamburger Pannfisch", gebratenes Rotbarschfilet mit leckerer Senfsoße, Bratkartoffeln und Salat oder gebratenes Hasenrückenfilet an Waldpilzrahmsoße mit Karottengemüse und Kartoffeltalern. Neu auf der Karte sind ebenso Variationen rund um die Heidschnucke und ein ganz besonderes Dessert, „Desspresso" - auf Wunsch wird dieser „mit Schuß", einem edlen Obstbrand, serviert. Zu einer Kugel Schokoladeneis „Ecuador" mit einem Spritzer Sahne gibt es als „Muntermacher" eine heißen Espresso.

Vorspeise, Hauptgang und Dessert können sich Gäste ab sofort zu einem Wunschmenü zum Festpreis selbst zusammenstellen und dieses auf Wunsch als „Wine & Dine" im „alles inklusive"-Paket zusammen mit zu den Gerichten passenden Weinen genießen. Im Preis enthalten ist hierbei außerdem ein Aperetif, Mineralwasser und zum Schluß ein Espresso oder Cappuccino und ein Obstbrand. Ab 20 Personen sind auch Erlebnismenüs mit Zwölf-Gänge-Degustationsmenü, Vier-Gänge-Biermenü oder kulinarischer Erlebnisreise buchbar.

Menü für zwei Personen zu gewinnen

Bei „Regionale Küche - köstlich kreativ" gibt es jeden Monat ein Essen für zwei Personen in dem vorgestellten Restaurant zu gewinnen: Wer sich also zusammen mit seiner Begleitung das aktuelle Menü im Heidehotel Bockelmann schmecken lassen möchte, sollte den Coupon ausfüllen und diesen an den Heide-Kurier, Kirchstraße 4 in 29614 Soltau, schicken. Einsendeschluß ist der 21. Januar. Der Gewinner wird anschließend telefonisch benachrichtigt.

Name: _____

Straße: _____

Wohnort: _____

Telefon: _____

Wegen Renovierungen vom 17. Januar bis 24. Februar 2011 geschlossen.
Ab dem 25. Februar sind wir wieder täglich für Sie da!
Hotel Schäferhof
Heberer Straße 100 · Schneverdingen
Tel. 05193-3547 · Fax 05193-50832
info@hotel-schaeferhof.com
www.hotel-schaeferhof.com