IHR Monatsmagazin...

...kostenlos zum mitnehmen!

DAS Magazin

Dezember 2022 | Ausgabe Nr. 155

Verteilgebiet: Bassum, SG Bruchhausen-Vilsen, Hoya, SG Schwaförden, Brinkum, Gr. Mackenstedt, Seckenhausen, Sulingen, Syke, Twistringen, Harpstedt, Gemeinde Weyhe

www.das-magazin-online.de

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein besinnliches Weihnachtsfest!

Michael Werring

Purzelbaum

Praxis für Heilpädagogik & Inklusion

Entwicklungsförderung
für Kinder bis zum Schuleintritt

....spielend lernen!

Ihr Michael Werring und Team!
Mobil: 0173 – 7474005 / FF-Purzelbaum.de
Im Landkreis Diepholz

Wir suchen Verstärkung für unser Team!

Stefan Jürgens auf Deutschland-Tour …

… mit Station im Kulturzentrum Martinskirche in Hoya.

Hoya. Was zählt – so der Name des aktuellen Albums, das uns Stefan Jürgens dort am 10. Dezember ab 20 Uhr vorstellen wird. Darüber hinaus hat er für uns eine Auswahl seiner besten Lieder aus seinen vorangegangenen Alben zusammengestellt. In einfühlsamen Balladen, kraftvollen Kompositionen, aber auch mitreißend rockigen Stücken entführt uns Jürgens in seine mitunter aufgewühlte und dabei immer ehrliche Gefühlswelt. Aber auch als Stand-Up-Comedian wird uns Stefan Jürgens begeistern.

Wir kennen den erfolgreichen Schauspieler und Musiker bereits aus der Comedy-Sendung RTL-Samstagnacht aus den 90er Jahren, als Tatort-Kommissar und österreichischen Ermittler sowie als Darsteller in über 30 Filmen und TV-Serien sowie auf der Bühne. Seit 2002 ist er in der deutschsprachigen Musikszene mit inzwischen fünf veröffentlichten Alben eine bekannte Größe.

Lassen Sie sich mitnehmen auf eine musikalische Reise durch die Gedankenwelt des vielschichtigen Künstlers, durch Poesie und scharfzüngige Komik, durch Momente der Stille wie auch hymnischer Kraft.

Der Kulturkreis Grafschaft Hoya lädt – mit freundlicher Unterstützung durch den Landschaftsverband Weser-Hunte – ein, dabei zu sein. Karten können Sie bereits jetzt an den bekannten Vorverkaufsstellen Leserei Hoya, Filmhof Hoya und Elektronik- und Hausgeräteservice Weber & Wohlers in Hoya, direkt beim Kulturkreis unter www.kulturkreis-grafschaft-hoya.de sowie online bei Eventim erwerben.

Daten zur Veranstaltung:
Datum: 10.12.2022
Ort: Kulturzentrum Martinskirche Hoya
Kirchstraße 29
27318 Hoya/Weser

Foto: Tine Acke

Liebe Leserinnen und Leser,

jetzt haben wir Dezember und ein ereignisreiches Jahr hinter uns. Für Sie und Ihre Familien eine schöne Weihnachtszeit, bleiben Sie gesund und genießen Sie die aktuelle Ausgabe von DAS Magazin!

Frohe Weihnachten und einen guten Jahreswechsel sowie Gesundheit und Erfolg für das Jahr 2023!

DAS Magazin-Team

Impressum
Herausgeber: Firma Sommer
Werbemanagement & Event
Inh. Michael Sommer
Verlag: Rostocker Straße 25
27211 Bassum
Telefon: 04241-9700227
Internet: www.das-magazin-online.de
Email: info@das-magazin-online.de

Redaktion: Saskia Sommer

Fotos & Texte:
djd, Fotolia; frei;
Titelbild: pixabay.de
Ausgabe: Dezember 2022 | 155
Erscheinung: ca. bis zum 5. des Monats, kostenlos, kein Anspruch auf Erhalt

Anzeigen:
Heidi Sommer, Saskia Sommer

Für unverlangt eingesandte:
Manuskripte, Bilder, Bücher und sonstige Unterlagen wird keine Gewähr übernommen. Rücksendung erfolgt nur, wenn ausreichend Porto beiliegt. Es besteht kein Anspruch auf Veröffentlichung
Für gewerbliche Anzeigen wird keine Haftung übernommen, insbesondere bei Druckfehlern o.ä. Nachdruck, Vervielfältigung, Übersetzung, Einspeisung in elektronischen Anlagen, Mikroverfilmung o.ä. ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung von der Firma Sommer und mit Quellenangabe gestattet.

Vertrieb: Team Sommer

Auslagestelleninfo unter:
www.das-magazin-online.de

Berücksichtigen bitte bei Ihren Freizeitaktivitäten und Einkäufen unsere Anzeigenkunden! Vielen Dank!

Auto Service Hadeler

- Tag & Nacht Abschleppdienst
- Reparaturen aller Fabrikate
- Unfallinstandsetzung
- Werktags täglich: Abgasuntersuchung + TÜV
- Autogasumrüstung für PKW
- Mietwagen • Autoteile - Shop
- An- & Verkauf von Gebrauchtwagen

Tel.: 04241-1222 | FAX: 04241-5553
Bremer Strasse 77, 27211 Bassum
E-Mail: Hadeler-Bassum@t-online.de

Stille Nacht - Alte Weihnachtslieder neu verjazzt

Syke / Okel. Nostalgie Museum mit Cafe
Sa, 10.12.2022,
19:30 - 21:00 Uhr
Dass die Weihnachtszeit uns große Freud bringt, ist heute zumeist nur ein frommer Wunsch. Die Realität ist ein echt weltlicher Konsum-, Termin-, Familienzank-, Koch-, Back- und Putz-Stress, über dem – um es noch schlimmer zu machen – der Anspruch steht, diese Zeit besonders intensiv zu genießen.
Rika Tjakea und Mark Hertzer haben ein musikalisches Gegenmittel zum Weihnachtsstreß und bieten einen Konzertabend mit echter Weihnachtswonne und einer Anleitung zur Gelassenheit an. Zur Weihnachtszeit gönnen sie sich und dem Publikum ein echtes Liebhaberprogramm: kleine Perlen feiner Jazzmusik, die den biedermeierlichen Weihnachtsliedern die klebrige Kunstsüße austreiben und sie mit ehrfurchtsloser Leichtigkeit beschwingen, ohne die festliche Stimmung zu verderben – vielmehr wird sie dadurch erst authentisch. Mark Hertzer hat sich in den Arrangements musikalisch ausgelebt: manchmal feinsinnig harmonisch runderneuert, so dass man das altbekannte Lied erst nach den ersten Textzeilen erkennt, manchmal so lebhaft und leicht umgesetzt, dass einem, eh man sich's versieht, die Weihnachtsschwermut ganz abhanden kommt. Rika Tjakea füllt die Stücke stimmlich brillant und flexibel aus und lässt auch in der Weihnachtszeit ihren respektlosen Witz spielen. Problemlos bindet sie gleichzeitig die gute alte biblische Weihnachtsgeschichte in den Abend ein und lädt das Publikum zum Vorlesen einzelner Abschnitte ein. Danach geht man weihnachtlich beschwingt nach Hause – ganz bestimmt. Kulturelle Höhepunkte gepaart mit kleinen kulinarischen Köstlichkeiten und Erfrischungsgetränken versprechen einen genussvollen Abend. Dabei behalten wir unser bewährtes Hygienekonzept bei (3G, Maske bis zum Sitzplatz). Gerne nehmen wir noch Anmeldungen entgegen: Telefon 0 42 42 / 12 22. Einlass ist ab 18.30 Uhr. Eintritt: 20 Euro. Weitergehende Informationen gibt es auf unserer Webseite: www.nostalgie-museum-syke.de.

Spezialisierte Hautbehandlung

Tanja von Häfen jetzt „Am Damm 6" in Bassum

Bassum. Seit fast 20 Jahren ist Tanja von Häfen staatlich anerkannte Kosmetikerin. Zuerst mit ihrem Kosmetikstudio „Skin Solutions „Am Petermoor in Bassum. Dann musste sie aus anderen beruflichen Verpflichtungen im väterlichen Unternehmen 5 Jahre pausieren, um nun wieder im Haus Am Damm 6 in Bassum neu durchzustarten.
Sie hat sich auf neueste technologische Behandlungsmethoden spezialisiert. Hier ist z.B. das Hydrafacial ein sehr spezifisches Hightech Gerät. Mit dieser Methode wird die Haut verfeinert, verjüngt, tiefen gereinigt und die Hautgesundheit wieder nachhaltig aufgebaut. Die Behandlung ist komplett schmerzfrei. Zusätzlich bietet sie weitere Behandlungen, wie das Microneedling an. Hier kommen die Produkte von ‚Image Skincare' zum Einsatz. Diese bieten schnell und langanhaltende Ergebnisse und bauen ebenfalls die Hautgesundheit und das Hautgerüst wieder auf. Sie sind frei von Parabenen, synthetischen Duft-und Konservierungsstoffen, Mineralölen und ohne Tierversuche entwickelt. Auch diese Produkte erfüllen den höchsten Standard. Tanja von Häfen ist als gebürtige Bassumerin überzeugt, dass Qualität und neueste innovative Behandlungstechniken in Bassum und Umgebung Zuspruch findet.

Kirche und Film mit „Wir sind dann wohl die Angehörigen“

Hoya. Di, 13.12.2022, 19:00 - 21:00 Uhr

16. Staffel Kirche und Film
Eintritt pro Person 7 €
Film „Wir sind dann wohl die Angehörigen“

Mitten in der Nacht des 25. März 1996 wird Johann (Claude Heinrich) von seiner Mutter Ann Kathrin (Adina Vetter) geweckt: sein Vater wurde entführt. Danach scheint die Zeit still zu stehen. Polizisten, Anwälte und Freunde der Familie beleben das Haus, das plötzlich so unlebendig scheint. Angst und Ungewissheit sind nun tägliche Begleiter. Schule, Sport und Freunde sind plötzlich nicht mehr relevant und die Tage scheinen endlos zu sein.

Jan Philipp Reemtsma ist in den Händen von Entführern, die eine unmögliche Menge Lösegeld fordern. Schafft die Familie es das Geld aufzutreiben und ist Hoffnung noch erlaubt?

Nach wahren Begebenheiten und dem gleichnamigen Roman von Johann Scheerer.16.

Kino Filmhof Hoya
Deichstraße 80
27318 Hoya/Weser

Wir wünschen „Frohe Weihnachten“ und ein gutes Jahr 2023!

BEDACHUNGEN GMBH
WOLFGANG SCHMIDT
MEISTERBETRIEB

Inh.
Till Stubbmann
Zimmerer- & Dachdeckermeister
Hindenburgstraße 16a
27211 Bassum

Telefon: 04241/ 2429
Mail: info@schmidt-bedachung-gmbh.de

bremen vier COMEDY CLUB

Veranstalter: Sommer Werbemanagement & Event • Tel. 04241-97/00227

SUMMER SPECIAL Open Air
BASSUM

John Doyle

Ole Lehmann

Andreas Weber

Jacky Feldmann

TICKETHAUS

Fr. 11.August 2023

Firmenhof Sommer • Blumenstraße 1 - 27211 Bassum
Einlass: 18:30 Uhr | Beginn: 20:00 Uhr | Ende 22:45 Uhr

Karten ab 20 € (Freie Platzwahl)
bei www.dasticket.haus und
bei Firma Sommer (Tel. 04241 - 97 00 227)

An Weihnachten denken: Karten schenken!

Rund um Weihnachtsmärkte und Co. - Teil 2

Syke.
Freuen Sie sich auf die Weihnachtlichen Kulturtage. In diesem Jahr werden insgesamt 14 Kunsthandwerker:innen in der Syker Innenstadt Selbstgefertigtes anbieten. Es wird gewebt, gefilzt, geschnitzt und gebastelt und sicherlich wird der/die ein/e oder andere auf der Suche nach letzten Weihnachtsgeschenken für die Verwandten fündig. Ergänzt wird das Angebot von sechs örtlichen Vereinen, die in ihren weihnachtlich dekorierten Holzbuden ebenfalls für festliche

Stimmung sorgen und natürlich allerhand Winter- und Weihnachtsleckereien für die Besucher:inen bereit halten. Und auch das Kulturprogramm kommt nicht zu kurz: Musikalische Darbietungen kommen u.a. von den Bläser:innenklassen des Gymnasiums, dem Duo Taksim, Jonny Glut mit Gisela Fischer und vielen anderen.
Programm:
Samstag 3.12.2022
11:00 Uhr Eröffnung der Weihnachtlichen Kulturtage in der Syker Innenstadt
16:00 Uhr Jonny Glut mit Gisela Fischer
17:15 Uhr Posaunenchor
20:00 Uhr Gudrun Wagner und Luise Sen – Konzert in der Christuskirche präsentiert von Jazz Folk Klassik in Syke e.V.
Sonntag 4.12.2022
14:00 Uhr
Bläser:innenklasse
6. Jahrgang
14:30 Uhr Modernes Orchester – Konzert in der Christuskirche
15:30 Uhr Duo Taksim
17:00 Uhr The Shannons
18:00 Uhr Gospelchor – Konzert in der Christuskirche.

Martfeld.
So., 04.12.2022
14:00 - 19:00 Uhr
Es erwartet Sie ein Bühnenprogramm, der Weihnachtsmann und etwa 30 Stände und Hütten. Um 18:30 findet die Ziehung der Tombola statt.
Twistringen.
Der Nikolaus kommt!
Di., 06.12.2022
16:30 Uhr - Centralplatz
Ausgestattet mit einem großen Sack voller Überraschungen und seinem „Goldenen Buch“ schaut der Nikolaus mit seinem Gefährten Knecht Ruprecht vorbei! Alle Kinder sind dazu herzlich eingeladen.
Twistringen.
Ziegelei Weihnacht
Sa, 10.12.22 - 15:00 Uhr
In der Weihnachts-Ziegelei, gibt‘s so manche Leckerei! Kinderpunsch und Glühwein mit Musik von Thilda & Jonas, Painter‘s Garage und dem Twistringer Kinderchor!

Uenzen.
Sa. 10.12.2022
16:00 Uhr - 20:00 Uhr
Erleben Sie den ersten Weihnachtsmarkt in Uenzen am, um und im Dorfgemeinschaftshaus mit Knipp, Waffeln, Getränken, Weihnachtsbaumverkauf, Weihnachtsmann und einigen Hobbykunstausstellern.
Stuhr.
Sa. 10.12. - So. 11.12.22
In diesem Jahr findet dieser draußen rund um das Rathaus Stuhr statt. Viele Stände und Buden locken mit einem vielfältigen Angebot an Kunsthandwerk, Kulinarischem und Weihnachtlichem. Kultur können die Besucherinnen und Besucher bei einem heißen Glühwein auf dem Rathausvorplatz genießen. Weihnachten kann kommen!
Öffnungszeiten:
Samstag, 14-19 Uhr
Sonntag, 11-18 Uhr

Bücken.
Nikolausmarkt
So. 11.12.2022 - 14:00 Uhr
Mit Kunsthandwerkermarkt und Kaffee und Kuchen im Gemeindehaus.
Neubruchhausen.
So. 11.12.2022 - 15:00 Uhr
Der Heimatverein Neubruchhausen e.V. veranstaltet am Sonntag, den 11. Dezember 2022 (3. Advent) einen kleinen, aber feinen Weihnachtsmarkt.
Los geht’s ab 15.00 Uhr
an der Alten Oberförsterei.
Asendorf.
So. 11.12.2022
11:00 Uhr - 19:00 Uhr
Am Bahnhof und den angrenzenden Straßen findet man Karussels, den Weihnachtsmann, verschiedene Stände von Vereinen und anderen Anbietern, sowie eine Geflügel-Tombola und erstmals auch ein Musikprogramm.
Schwarme.
Sa. 17.12.2022
14:30 Uhr - 19:00 Uhr
„Schwärmerei“ auf dem Weihnachtsmarkt. Es wird verschiedene Stände, eine Tombola und Party geben. Natürlich ist auch der Weihnachtsmann vor Ort.
Neubruchhausen.
An allen Adventswochenenden!
Hüttenzauber im Garten auf dem Ferienhof Pankalla mit Glühwein, Bratwurst, Flammkuchen uvm.
Öffnungszeiten:
Sa. 15:00 - 21:00 Uhr
So. 14:00 - 18:00 Uhr
Bassum.
Fr. 09.12.- Di. 20.12.22
Der beliebte “Kleine Bassumer Hüttenzauber” fi ndet in diesem Jahr wieder in der Sulinger Straße vorm “Alten Amtshaus” statt,
Asendorf.
So. 25.12.2022 - 20:30 Uhr
Weihnachtsball mit DJ Toddy. Wir freuen uns, wenn ihr euch festlich kleidet. Eintritt: 10€
Ab 18 Jahren

Festlich genießen mit Geflügel

Merry X-Mas mit Hähnchen, Pute und Co.

(djd). Zum Weihnachtsfest gehören Gemütlichkeit, Zusammensein und kulinarische Genüsse. Für Abwechslung auf dem Festtagstisch sorgen traditionell Hähnchen, Pute und Co. Ob im Ganzen, als Filet, Keule oder Schenkel, geschmort oder gebraten – die Rezeptliste für Geflügelgerichte ist lang. Kurz sind dagegen meist die Vorbereitungszeiten, sodass niemand an den Feiertagen Stunden in der Küche verbringen muss. Beim Einkauf von Geflügelfleisch sollte man auf die deutsche Herkunft achten, zu erkennen an den „D"s auf der Verpackung. Diese stehen für eine streng kontrollierte heimische Erzeugung nach hohen Standards für den Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutz. Mehr Infos sowie Rezeptideen gibt es unter www.deutsches-geflügel.de.

Rezepttipp 1: Gebratene Hähnchenbrust mit Bratapfel

Zutaten für 4 Personen:
4 Hähnchenbrustfilets, 600 g Kartoffeln, je 1/2 Bund Petersilie und Kerbel, je 150 ml Milch und Sahne, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 200 g Pastinaken, 500 ml Pflanzenöl, 1/2 TL Koriandersaat, 2 EL Butterschmalz, 400 ml Geflügelfond, 200 ml roten Portwein, 2 EL Zucker, 1 Apfel.

Zubereitung: Kartoffeln schälen, garen und pürieren. Mit Petersilie, Kerbel, Milch, Sahne und 50 g Butter mixen und mit Salz und Muskat abschmecken. Pastinakenscheiben im Öl frittieren. Koriandersaat und Salz mischen. Hähnchenbrustfilets damit einreiben, in Butterschmalz scharf anbraten und bei 120 Grad im Ofen 15 Minuten garen. Geflügelfond und Portwein auf 100 ml einkochen. Kurz vor dem Servieren 30 g kalte Butterflocken unterrühren. 20 g Butter mit dem Zucker schmelzen und die Apfelspalten darin 3 Minuten anbraten. Anrichten und genießen.

Rezepttipp 2: Puten-Medaillons mit Kartoffelschmarrn

Zutaten für 4 Personen:
1 kg Putenbrust, 200 g Kartoffeln, 100 g Speck, 1 Stange Lauch, 50 g Butter, 125 ml Milch, 4 Eier, 120 g Mehl, 1 EL saure Sahne, Salz und Pfeffer, Muskat, 60 g Butterschmalz, 1 Zitrone, 400 ml Geflügelfond, 200 ml weißen Portwein.

Zubereitung: Kartoffeln garen, pellen und reiben. Gewürfelten Speck und Lauch in 30 g Butter anbraten. Milch, Eigelbe, Mehl, saure Sahne und etwas Salz, Pfeffer und Muskat verkneten. Steif geschlagenes Eiweiß unterheben. 4 EL Butterschmalz erhitzen, Teig in die Pfanne geben, Kartoffeln, Speck und Lauch darauf verteilen und backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Bei 180 Grad im Ofen ca. 15 Minuten fertig garen. Zitronenabrieb mit Salz und Pfeffer mischen. Putenbrust in Medaillons schneiden, damit einreiben, in 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und im Ofen 6 bis 8 Minuten fertig garen. Geflügelfond und Portwein einkochen, kurz vor dem Servieren 20 g kalte Butter unterrühren, anrichten und genießen.

Foto: djd/deutsches-geflügel.de

An Weihnachten denken... **... Gutscheine schenken!**

Restaurant
IPIROS
Hauptstraße 48
27318 Hoyerhagen
Tel.: (0 42 51) 4 00
FAX (0 42 51) 67 14 44
www.ipiros-hoyerhagen.de
Öffnungszeiten: Di.–Sa. 17.30 Uhr –23.30 Uhr • So.- und Feiertage 12.00 Uhr –14.30 Uhr und 17.30 – 23.30 Uhr • Montag Ruhetag
Kegelbahn

MONTAG	11:00 Uhr - 20:00 Uhr
DIENSTAG	11:00 Uhr - 20:00 Uhr
MITTWOCH	11:00 Uhr - 20:00 Uhr
DONNERSTAG	11:00 Uhr - 20:00 Uhr
FREITAG	11:00 Uhr - 20:00 Uhr
SAMSTAG	12:00 Uhr - 18:00 Uhr
SONNTAG	12:00 Uhr - 18:00 Uhr

ImbissOne
FRISCH. SCHNELL. LECKER.
http://www.imbiss-one.de | Imbiss One | Kätingen 41 | 27211 Bassum |

Vino Weinbar
ÖFFNUNGSZEITEN
Mittwochs ab 17 Uhr
Freitags ab 17 Uhr
Samstags ab 15 Uhr
Mi: Ladysnight: Flammkuchen & Prosecco für 7,50 €
Sulinger Straße 19A | 27211 Bassum
Telefon: 0171 / 3807966

TAXI
Taxi Bassum GmbH
24 Stunden
einsteigen, wohlfühlen, ankommen !!!
Bassum 04241-1515
Syke 04242-5560

Gasthaus Freye
Wohlfühlgastronomie
• Hochzeiten
• Geburstage
• Konfirmationen
• Veranstaltungen
• Firmenfeiern
• Kegelbahn
• Tagungen
• Saisonale Gerichte
- Spargel - Kohl - Wild
Osterbinde 6 - 27211 Bassum - Osterbinde
Telefon: 04241 / 2628
www.gasthaus-freye-bassum.de
Jetzt buchen!
Kohlparty mit DJ: 11. & 18.02.2023 | 59,90 € p.P.

(Nicht) von allen guten Geistern verlassen

Weyher Theater fährt im Dezember nochmal auf!

Weyhe. Nach dem Märchenmarathon mit „Aladin und die Wunderlampe“ kehrt im Weyher Theater die Komödie „Love Jogging“ zurück

Mit großer Begeisterung ist das Weyher Theater Ende November mit „Aladin und die Wunderlampe“ in die diesjährige Märchenzeit gestartet. Noch bis Heiligabend steht das Abenteuer für kleine und große Kinder auf dem Programm – dann kehrt ab 28. Dezember die Verwechslungskomödie „Love Jogging“ inklusive Doppelvorstellung an Silvester zurück, die kurz zuvor ihre ebenfalls umjubelte Premiere feierte.

Auch im diesjährigen Weihnachtsmärchen „Aladin und die Wunderlampe“ nach der Erzählung aus „Tausendundeiner Nacht“ in der Fassung von Frank Pinkus stehen wieder die jüngsten Zuschauer im Fokus: Aladin (Jonas Eschenbach) hat es nicht leicht. Er entspricht absolut nicht dem, was man von ihm erwartet. Sein inzwischen verstorbener Vater wollte unbedingt einen Handwerker aus ihm machen – aber dazu hatte Aladin nie die richtige Lust. Nun, nach dem Tod des Vaters, soll er sich und seiner Mutter Damla (Miriam Distelkamp) ein angenehmes Leben ermöglichen – nur wie? Aladin hat nichts gelernt, und immerzu träumt er davon, ein großer Zauberer zu werden. Da kommt ihm Mustafa (Marc Gelhart) gerade recht – er gibt sich als sein Onkel aus und erweist sich als ganz erstaunlicher Zauberer. Sofort ist Aladin wild entschlossen, bei Onkel Mustafa in die Lehre zu gehen. Nur hat Mustafa ganz andere Pläne mit dem Jungen – der soll nämlich für ihn in ein verstecktes Gewölbe steigen und eine wundersame Lampe holen. Tatsächlich scheint Mustafas Plan aufzugehen, Aladin entdeckt die Lampe – aber er erkennt auch, dass der böse Zauberer ihn nur benutzen wollte und keineswegs sein Onkel ist. Mit Hilfe des Ringgeistes Elisa (Theresa Wollnitzke) und dem ziemlich mächtigen, dafür aber sehr sensiblen Lampengeist Baba (Christian Hamann) gelingt es ihm, dem Zauberer zu entkommen. Aber damit beginnt erst Aladins märchenhaftes Abenteuer, das bis Heiligabend nicht nur Kinderaugen zum Strahlen bringt. Regie führte Marc Gelhart, wie schon im vergangenen Jahr bei „Urmel aus dem Eis“.

Ab 28. Dezember kehrt die Verwechslungskomödie „Love Jogging“ von Derek Benfield zurück, die ein lawinenartiges Chaos in gleich zwei Wohnungen präsentiert: In der einen wohnt Brian (Marc Plate) mit seiner Frau Hilary (Antje K. Klattenhoff), in der anderen Brians Freund George (Kay Kruppa) mit seiner Frau Jessica (Janina Zamani), die ziemlich häufig auf Geschäftsreise ist. Um sich fit zu halten, geht Brian jede Woche einmal für ein paar Stunden joggen. Scheinbar – doch tatsächlich überlässt ihm an diesen Abenden sein Freund George die eigene Wohnung, damit sich Brian mit seiner erheblich jüngeren Geliebten Wendy (Theresa Wollnitzke) treffen kann. Was Brian nicht weiß: Während er sich in Georges Wohnung vergnügt, trifft George sich heimlich mit Brians Ehefrau Hilary, sich absolut sicher fühlend, dass Brian so beschäftigt ist, dass er auf keinen Fall früher nach Hause kommt… Das könnte alles gutgehen, wenn nicht eines Tages Jessica vorzeitig von einer Geschäftsreise zurückkehrt und sich wundert, dass Brian mit einer fremden jungen Frau in ihrer Wohnung ist. Und wo ist ihr Mann George? Damit beginnt ein Konstrukt von Ausreden, Lügen, Versteckspielen und verschwundenen Anzügen, bei dem garantiert kein Auge trockenbleibt! Bis 29. Januar 2023 bleibt die turbulente Inszenierung von Kay Kruppa im Programm – besonderes Highlight stellt die Doppelvorstellung an Silvester dar: um 17 und 20 Uhr bietet „Love Jogging“ den perfekten Jahresabschluss!

SCHÄFER
IMMOBILIEN &
SACHVERSTÄNDIGENBÜRO
GmbH & Co. KG

Sie möchten Ihre Immobilie verkaufen?

Wir übernehmen das gern für Sie!

Objektbewertung durch einen Sachverständigen!

Tel.: 0 42 41-921 800

www.immobilien-schaefer.de

Richtig platziert - sicher alarmiert

Tipps zur korrekten Installation von Rauchmeldern

(djd). Rauchmelder sind in allen Bundesländern gesetzlich vorgeschrieben. Auch die Feuerwehren weisen seit Jahren darauf hin, dass Rauchmelder Leben retten und Brandtote verhindern können. In einer Felderhebung stieß der Landesinnungsverband für das Schornsteinfegerhandwerk Niedersachsen jedoch auf gefährliche Defizite: In 26 Prozent der über 5.300 besuchten Haushalte befand sich kein einziger Rauchmelder und bei 16 Prozent waren die Geräte falsch installiert. „Wirklich erschreckend" nannte der Verband die 2021 veröffentlichten Zahlen.

Auf den richtigen Standort kommt es an

Um Fehler bei der Montage zu vermeiden, ist es wichtig, die Funktionsweise von Rauchmeldern zu verstehen. Sie arbeiten nach dem foto-optischen Streulichtprinzip: Eine Infrarotdiode in der Rauchkammer sendet regelmäßig Lichtimpulse aus. Sobald Rauchpartikel in die Kammer eindringen, wird das Licht gestreut, von einem Sensor registriert und der Alarm ausgelöst. Damit die Geräte optimal funktionieren, muss der Rauch ohne Beeinträchtigung in den Melder einströmen können. Somit hat die Stelle, an der der Rauchmelder angebracht wird, großen Einfluss auf seine Wirksamkeit. Wer hier Fehler macht, riskiert einen verzögerten Alarm und womöglich das eigene Leben. Mit diesen vier Tipps des Rauchmelderherstellers Ei Electronics etwa gehen Haus- und Wohnungseigentümer auf Nummer sicher:

Zentral an der Zimmerdecke montieren

Den Melder am besten mittig an der Decke des jeweiligen Raumes, aber mit mindestens 50 Zentimeter Abstand zu Leuchten oder Wänden anbringen.

Abstand wahren

Möbel wie Schränke oder Regale so platzieren, dass sie den Eintritt des Rauches in den Rauchmelder nicht verhindern. Ein Mindestabstand von einem halben Meter sollte gewahrt bleiben.

Zugluft und Luftschächte meiden

Beim Installieren von Rauchmeldern sowohl Orte mit Zugluft als auch die Nähe zu Luftschächten meiden.

Schrauben statt Kleben

Rauchmelder immer mit Dübeln und Schrauben befestigen, um eine sichere Verbindung zur Zimmerdecke herzustellen. Klebeverbindungen können sich über die Zeit lösen.

In welchen Räumen Rauchmelder installiert werden müssen, zeigt zum Beispiel der praktische Rechner unter www.rauchmelder-sind-pflicht.de. Achtung: Für Feuchträume wie Küche oder Bad sind sie nicht geeignet. Wasserdampf irritiert die Geräte, es drohen Fehlalarme. Auch bei Dachschrägen ist einiges zu beachten: Bei einem Neigungswinkel von bis zu 20 Grad können die Rauchmelder wie an horizontalen Decken installiert werden. In Räumen mit Dachneigungen von mehr als 20 Grad sind sie mindestens 50 Zentimeter und höchstens einen Meter von der Deckenspitze zu montieren. Der Warnmelder kann dabei schräg hängen.

SOLAR HEIZUNG SANITÄR
MW Marc Wessel
Telefon: 0 42 58/15 76
Mobil: 0 172/93 62 947
Fax: 0 42 58/98 31 38
Kirchweg 3
27327 Schwarme
wessel-schwarme@t-online.de
www.gebäudetechnik-wessel.de

Wärmender Genuss mit Geist

Heiße Getränkespezialitäten für die kalte Jahreszeit

(djd). Lange Spaziergänge unternehmen, die kalte und klare Luft genießen: Wintertage haben ihre reizvollen Seiten. Eines darf nach erholsamen Stunden unter freiem Himmel in keinem Fall fehlen: wärmende Getränke, die neue Kräfte spenden und bei kühlen Außentemperaturen noch besser schmecken. Gerne darf es beim Plausch mit der Familie oder einem Treffen mit Freunden auch etwas geistvoller sein. Feine Spirituosen eignen sich mit ihren Aromen sehr gut, um Kaffee, Kakao oder einen heißen Tee zu verfeinern.

Aromatische und wärmende Kombinationen

Beim Zubereiten entscheiden allein der persönliche Geschmack und die Kreativität in der Küche. „Mit der feinen Süße einer heißen Schokolade oder den Röstaromen eines Kaffees lassen sich auf vielfältige Weise Spirituosen kombinieren, beispielsweise Rum, Cognac, Whiskey oder Amaretto“, sagt Angelika Wiesgen-Pick, Geschäftsführerin des Bundesverbandes der Deutschen Spirituosen-Industrie und Importeure e. V. (BSI). Mit eigenen wärmenden Kreationen lassen sich so die Gäste immer wieder überraschen. Ein Tipp der Expertin: Bei allen Zutaten bis hin zum hochprozentigen Schuss sollte man auf eine gute Qualität achten: „Das zahlt sich in Form eines nuancenreichen Genusses aus.“ Beim Irish Coffee beispielsweise wird ein Bohnenkaffee nach Geschmack gesüßt, mit 4 Zentiliter Whiskey angereichert und mit einer Sahnehaube verziert. Im Norden Deutschlands schätzt man die „Tote Tante“. Diese Spezialität dürften viele bereits im Urlaub an Nord- oder Ostsee genossen haben. Dabei wird ein süßer und heißer Kakao mit einem guten Rum abgerundet.

Rezepttipp für einen klassischen Eierpunsch:

Wer etwas mehr Zeit hat, kann Freunde und Familie mit einem selbst gemachten Eierpunsch verwöhnen. Für sechs Gläser der Spezialität vier Zentiliter Cognac und einen halben Liter Weißwein (halbtrocken) mit Gewürzen wie Zimtstange, Nelke, etwas Zitronenschale und einer Vanilleschote vorsichtig erwärmen - aber keinesfalls kochen lassen. Anschließend sechs frische Eigelbe mit fünf Esslöffeln braunem Zucker und einer Packung Vanillezucker über einem Wasserbad schaumig schlagen. Nach und nach die noch warme Cognac-Wein-Mischung hinzugeben, dabei ständig weiter umrühren. Zum Servieren den Eierpunsch mit etwas Zimt oder Kakaopulver verzieren. Barraquito wiederum ist der Name einer wärmenden Getränkespezialität von den Kanarischen Inseln. Auf 30 ml gesüßte Kondensmilch lässt man vorsichtig mit einem Löffel 30 Milliliter einer Spirituose eigener Wahl ins Glas strömen, sodass zwei Schichten entstehen. Darauf folgen ein Espresso und Milchschaum.

Foto: djd/BSI/Getty

Aus der Region - und aus nachhaltiger Erzeugung

Vier Tipps: Darauf sollte man beim Kauf eines Weihnachtsbaumes achten

(djd). In herausfordernden Zeiten gewinnen das Weihnachtsfest und die damit verbundenen Traditionen eine ganz besondere Bedeutung. Für viele Familien zählen beispielsweise das gemeinsame Aussuchen und spätere Schmücken des Weihnachtsbaumes zu einem beliebten Ritual. Die einen gehen zu einem Weihnachtsbaumproduzenten in der Nähe, die anderen fahren zum Baumarkt oder lassen sich einen Baum liefern. Dabei soll es nicht nur „irgendein“ Weihnachtsbaum sein, sondern er muss ganz bestimmten Vorstellungen entsprechen: Gerade gewachsen und füllig geformt soll er sein und auch die Größe muss stimmen. Hier sind die vier wichtigsten Tipps von PEFC Deutschland für den Kauf eines Weihnachtsbaums:

1. Natur statt Plastik: Seit einigen Jahren werden zwar auch Bäume aus Kunststoff angeboten, allerdings gehen diese zulasten der Umwelt. Studien zeigen, dass künstliche Tannen je nach Herstellung und Produktionsland 17 bis 20 Jahre verwendet werden müssten, bis sie die gleiche Ökobilanz aufweisen wie echte Bäume. In der Praxis aber setzen sie über die Jahre Staub an und verblassen farblich, sodass sie meist viel schneller auf dem Müll landen. Ein natürlich gewachsener Weihnachtsbaum speichert in den acht bis zwölf Jahren, in denen er wächst, große Mengen an klimaschädlichem CO2, bei der Produktion eines künstlichen Baumes dagegen entsteht CO2.

2. Um das Klima zusätzlich zu schonen, sollte man seinen Weihnachtsbaum so regional wie möglich kaufen, etwa direkt beim Forstbetrieb oder auf den Höfen der Erzeuger. Dies vermeidet lange Transportwege und Treibstoffemissionen. Außerdem hilft der Einkauf vor Ort Waldbesitzenden in der Region. Durch die Erlöse können sie Neupflanzungen vornehmen und damit den Dürreschäden der letzten Sommer begegnen. Trotz Trockenheit stehen auch in diesem Jahr wieder genügend Weihnachtsbäume aus heimischer Erzeugung zur Verfügung.

3. Egal ob man seinen Baum beim Forstbetrieb, am Weihnachtsbaumstand oder im Gartencenter kauft: Er sollte aus nachhaltiger Erzeugung stammen. Zu erkennen ist dies beispielsweise am PEFC-Siegel, welches seit 2014 mit zusätzlichen Kriterien Weihnachtsbaumkulturen auf Waldflächen auszeichnet. Anders als auf herkömmlichen Weihnachtsbaumplantagen wird in zertifizierten Kulturen der Einsatz von Düngemitteln und Herbiziden weitgehend reduziert. Forstbetriebe mit zertifizierten Weihnachtsbaumkulturen findet man unter www.pefc.de/weihnachtsbaeume.

4. Weihnachtsbäume im Topf sind zwar eine schöne Idee, in der Praxis jedoch kaum empfehlenswert. Die Erfahrung zeigt, dass viele Bäume den Wechsel vom Topf in den Boden nach Weihnachten nicht beziehungsweise nicht ohne Schäden überstehen.

De Wiehnachtsmuus

von Anne Callaghan aus Bassum

In de Advents- un Wiehnachtstiet is de Wiehnachtsmuus hier in Bas-
sum tohuus - twüschen de Stiftskark un dat Gemeendehuus.
Ut ehr Eerdlock krööp se vundoog hungrig rut. De velen Lüüd hier möken ehr nich bange.
Süh so! Jüst even leep de lüttje Wiehnachtsmuus hier bi`n „Bas-
sumer Advent“ üm`t Gemeendehuus.
Ik heff se sehn! In drieven Hast un Drift, leep se wieder hen na´t Stift.
Rund üm de Kark, wat von Gewees, en lecker Ruuch kreeg se in de Nees.
Dat Enn von en Brootwust harr se funnen, de Wiehnachtsmuus leet se sik munnen.
En tappsche Minsch harr ehr den Steert platt pett, aver de Wiehnachtsmuus harr sik redd.
De Mogen gnurr ehr nu nich mehr: Aver, „Oh jeh!“ De Stummelsteert de bannig weh.
Een kann dat kuum glöven, de Wiehnachtsmuus leep mit de velen Lüüd, twü-
schen de Buden rund üm de Kark ümto. Se funn Dröög un Natt, vun allen wat.
Sühst du woll! En Leckertung – de Wiehnachtsmuus.
Se krööp satt in´t Lock un weer tohuus.

STUBBENFRÄSEN weser | aller
sönkeeggers
im ganzen Norden

Fachbetrieb für flächendeckende und punktuelle Wurzelentfernungen

Neddernheide 3 • 28857 Wachendorf
Telefon 0151 / 419 25 292
eMail: info@stubbenfraesen-weser-aller.de
Internet: www.stubbenfraesen-weser-aller.de

Es ist nie zu spät für

Deinen Mutausbruch

Gehe Deinen ersten Schritt
in Richtung Selbstständigkeit.

www.mutausbruch-bassum.de

Stadt Bassum
EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds

LEB DEIN LEBEN IN ORANGE

BIS ZU 10 JAHRE GARANTIE[2]

TOYOTA EASY LEASING

179 €[1]

zzgl. Sonderzahlung

Toyota Yaris Style Hybrid 1,5 l: 17"-Leichtmetallfelgen, Bi-tone-Lackierung in Orange/Schwarz, Privacy Glas und vieles mehr

Kraftstoffverbrauch Toyota Yaris Style Hybrid, 1,5-l-VVT-iE, Benzinmotor 68 kW (92 PS) und Elektromotor 59 kW (80 PS), Systemleistung 85 kW (116 PS),Kurzstrecke (niedrig) 3,4 l/100 km, Stadtrand (mittel) 3,4 l/100 km, Landstraße (hoch) 3,9 l/100 km, Autobahn (Höchstwert) 5,5 l/100 km, kombiniert 4,3 l/100 km, CO_2-Emissionen kombiniert 97 g/km. Die angegebenen Verbrauchs- und CO_2-Emissionswerte wurden nach dem WLTP-Messverfahren ermittelt.

[1] Ein **unverbindliches** Kilometerleasing-Angebot der **Toyota Kreditbank GmbH, Toyota-Allee 5, 50858 Köln** für den Toyota Yaris Style Hybrid. **Anschaffungspreis: 23.749,00 € zzgl. Überführungskosten,** Leasingsonderzahlung: 4.191,00 €, Gesamtbetrag: 12.783,00 € **zzgl. Überführungskosten**, jährliche Laufleistung: 10.000 km, Vertragslaufzeit: 48 Monate, 48 mtl. Raten à 179,00 €. Das Leasingangebot **gilt nur für Privatkunden bei Anfrage und Genehmigung bis zum 31.12.2022.**

[2] Bis zu 10 Jahre Garantie mit Toyota Relax: 3 Jahre Neuwagen Herstellergarantie + max. 7 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 eine Toyota Relax Anschlussgarantie. Einzelheiten zur Toyota Relax Garantie erfahren Sie unter www.toyota.de/relax oder bei uns im Autohaus.

Individuelle Preise und Finanzangebote erhalten Sie bei uns.

NOBBE AUTOHAUS

Ferdinand Nobbe GmbH

Berliner Str. 85
27232 Sulingen
Tel.: 04271 / 9535 0
www.nobbe-gmbh.de