

DAS Magazin

März 2024 | Ausgabe Nr. 169

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



Tschüss gestiegener Beitrag, hallo AOK!

Profittieren Sie von unseren guten Leistungen und stabilen sowie fairen Beiträgen. Wechseln Sie jetzt einfach zum Marktführer in Niedersachsen.

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



Jetzt scannen und mehr erfahren.

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

AOK Niedersachsen. Die Gesundheitskasse.

Wir wünschen allen Fans von DAS Magazin einen schönen Frühlingsanfang am 20. März und frohe Ostertage!

ROCK LIVE!

3 Bands LIVE!

Gonna Be Loud MAINSTREET

DJ Mario Orphan Drugs

Sa. 23.03.24

Schützenhalle Bassum

Am Schützenplatz 4

Einlass: 19:00 Uhr | Beginn: 20:00 Uhr

Limitierte Karten: VVK ab 10€

Karten bei Papier & Tinte in Bassum, Eventim.de und in den Filialen der Kreiszeitung in Syke und Sulingen




Liebe Leserinnen
und Leser, viel Spaß
mit dieser Ausgabe
von DAS Magazin!

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,
Michael Sommer

Fotos & Texte:
djd, Fotolia; frei;
Titelbild:
Ausgabe: März 24 | 169
Erscheinung: ca. bis zum
6. 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 aus-
reichend Porto beiliegt. Es besteht
kein Anspruch auf Veröffentlichung
Für gewerbliche Anzeigen
wird keine Haftung übernom-
men, insbesondere bei Druck-
fehlern 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
www.ich-werbe-hier.de
Auslagestelleninfo unter:
www.das-magazin-online.de

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

Flohmarkt Bassum

Verkaufszeit
9 - 15 Uhr



Privatflohmarkt /
Keine Neuware!

Tische & Pavillions müssen selbst mitgebracht werden! 3 € / Meter

Sa. 27.04.2024

Open Air - Event Hof Sommer
Blumenstraße 1 | 27211 Bassum

Der Hosenprofi

Alle Längen & Größen



www.jeans-wolf.de
...mehr als nur Hosen!

Gewerbegebiet:
27313 Dörverden-Hülsen

Telefon (04239) 681

DAS Magazin online lesen:
das-magazin-online.de

Irish Spring - Festival of Irish Folk Music



Weyhe, Fr, 08.03.24, 20:00
Uhr, Gut Varrel, Varreler
Feld, 28816 Stuhr

Das Irish Spring – Festival of Irish Folk Music 2024 mit Inni-K, the Moynihans, 3'oh featuring Anne Brennan und der Tänzerin Aneta Dortova.

3'oh featuring Anne Brennan © David Munnelly-Inni-K sucht nach neuen Perspektiven und Klangkonzepten, was sie so begründet: „Ich versuche, eine fürsorgliche, aufmerksame Tochter unserer reichen Lied- und Musiktradition zu sein und hoffe, auch eine innovative, neugierige und abenteuerlustige Tochter zu sein!“

The Moynihans sind ein Geschwister-Trio aus Cork City, das seit vielen Jahren in der Top-Liga irischer Musik beheimatet ist. Deirdre Moynihan, Fiddle und Gesang, Diarmaid Moynihan, Uilleann Pipes und Whistles sowie Donncha Moynihan, Gitarre, waren schon einmal beim Irish Spring Festival mit von der Partie, und zwar beim allerersten Irish Spring Festival 2001, seinerzeit als Teil der Band Calico. „Folkworld“ bezeichnet ihr jüngstes Album als „einen Grund zum Feiern... die Rückkehr eines kraftvollen Trios irischer Musiker“ und beschreibt die Musik als „au-

bergewöhnlich und energiegeladen“. 3'oh featuring Anne Brennan sind eine vierköpfige Band, deren Songs bei den Fans irischer Musik keinen Wunsch offenlassen. Der Akkordeonvirtuose, David Munnelly, der Gitarrist Shane McGowan, der Fiddler Shane

Meehan und die Sängerin Anne Brennan wissen ganz genau, wie man ein Publikum mit irischen Klängen begeistert und sie werden es beim Irish Spring Festival einmal mehr unter Beweis stellen. Aneta Dortova hat irischen Tanz studiert und wird mit

ihren Tanzeinlagen immer wieder für ganz besondere Momente sorgen. Und am Ende des Konzertabends treten natürlich alle Akteure zum großen Finale gemeinsam auf die Bühne, um noch einmal so richtig Stimmung zu machen. Eintritt 30,-/erm. 27,-€,



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

HIER KÖNNEN SIE GLÄNZEN!
**KENNER WASCHEN IHR
BESTES STÜCK BEI HADELER**



JEDEN MITTWOCH HAPPY WASCHTAG
INTENSIV AUTO-WÄSCHE
FÜR € 8,50 (STATT € 12,45)

**AN OSTERN DENKEN:
WASCHGUTSCHEINE SCHENKEN!**

Von der Korn-zur Kulturmühle: Die drei Leben der Wassermühle Barrien

QS-Studie: Ernährung ist auch Stilfrage

Clean, Vegan, Low Carb oder ganz „normal“: So essen die Deutschen

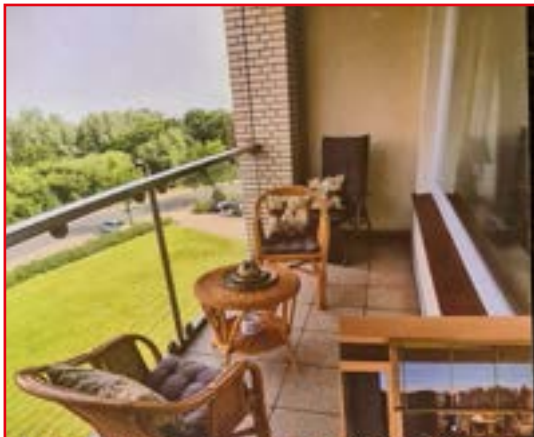


Barrien. So, 17.03.2024, 16:00 - 17:00 Uhr
Die Wassermühle an der Hache ist das älteste Gebäude Barriens und Wahrzeichen der Kommune.

Anfang der 1970er Jahre glied sich durch den langen Stillstand einer Ruine. Eine Wohngemeinschaft sanierte das Ensemble mit großem persönlichem und

finanziellem Einsatz. Die vier Eigentümer*innen belebten die ehemalige Mühle nicht nur, sondern öffneten die Türen für Besucher*innen bei Ausstellungen. 1985 entstand ein gemütliches Café. In dem weit über Syke hinaus bekannten Kulturcafé veranstaltet die Kulturinitiative „Rüttelschuh e.V.“ seit 1989 Konzerte, Lesungen und Ausstellungen. Außerdem sind in einem Archiv Leben und Werk des Literaten Heinrich Schmidt-Barrien anschaulich dokumentiert; und die Stadt

Syke nutzt die Räumlichkeiten als „Außenstelle“ des Standesamtes für romantische Trauungen. Auch der Förderverein „Historisches Wasserkraftwerk e.V.“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, das „Aushängeschild“ von Sykes Ortsteil Barrien für die Nachwelt zu erhalten. Die Dokumentation zeichnet die bewegte Geschichte der Mühle nach - mit Zeitzeugeninterviews, Fotos und Filmausschnitten. Veranstaltungsort Wassermühle Barrien, An der Wassermühle 4b



**Modernes Apartment in Döse
an der Nordsee!**

Falls Sie mehr erfahren möchten
(Ausstattung, freie Termine, Preise...)
schauen Sie unter
SH 26 Döse.
Anfragen gerne unter
cuxhaven.26@web.de



Lebensmittel retten. Menschen helfen.

Gemeinsam stark: Tafel-Arbeit ist gelebte Solidarität!

TAFEL DEUTSCHLAND

www.tafel.de

80.000 Menschen verlassen sich in über 9000 Tafeln auf jeden Donnerstag und Sonntag auf die besten gespendeten Lebensmittel vor der Frist und geben sie weiter an über zwei Millionen Menschen, die es wenig Geld haben. Trotz großer Herausforderungen engagieren sich die Tafeln aktiv und in der Kreislaufwirtschaft und arbeiten für eine faire Gesellschaft.
 Unterstützen Sie jetzt die Tafeln und Ihre Gäste, indem Sie Zeit, Geld oder Lebensmittel spenden!



(DJD). Für viele Menschen in Deutschland ist Essen nicht einfach Essen, sondern sie pflegen ganz bewusst einen bestimmten Ernährungsstil. Manche verzichten auf tierische Produkte, andere verzehren nur unverarbeitete Lebensmittel oder meiden Kohlenhydrate. Im Rahmen der repräsentativen QS-Studie 2023 „Wie sicher essen wir Deutschen?“ wollte man es genauer wissen und hat die Teilnehmer auch nach ihrem Ernährungsstil gefragt. Die Antworten sind teils überraschend. Denn anders als die Medienberichterstattung vermuten lassen könnte, ernähren sich nur acht Prozent der Verbraucher vegetarisch und gerade einmal drei Prozent vegan. Andere, oft unbekanntere Varianten

Weit vorn:

Flexitarisch und Low Carb sind auch Eier, Fleisch und Fisch – letztere frisch und möglichst in geprüfter Qualität. Alles Dinge, die es in jedem normalen Supermarkt gibt. Für geprüfte Qualität bei frischen Lebensmitteln steht hier das blaue QS-Prüfzeichen.



Es garantiert, dass die Produkte während des gesamten Weges vom Landwirt bis zur Ladentheke sorgfältig kontrolliert wurden und beispielsweise keine unerlaubten Stoffe enthalten – mehr dazu und alle Studienergebnisse finden sich unter www.lebensmit-

tericherheit.de. Große Mehrheit ohne spezielle Präferenzen Eine Reihe weiterer Ernährungsstile hat jeweils nur wenige Anhänger: So ernährt sich jeder Zwanzigste (fünf Prozent) pescetarisch, isst also Fisch, aber kein Fleisch. Ein Prozent der Befragten richten sich nach der Paläo- oder Steinzeitdiät. Sie verzehren nur Dinge, die auch ohne Ackerbau und Viehzucht zur Verfügung stünden, etwa Wild, Fisch, Gemüse, Beeren, Kräuter, Nüsse, Pilze und Honig. Den allermeisten Deutschen sind aber alle diese Kostformen zu speziell: 63 Prozent können mit keiner davon etwas anfangen und ernähren sich ganz einfach „normal“. Foto1: DJD/QS Qualität und Sicherheit/Westend61/Peter Scholl, Foto2: DJD/QS Qualität und Sicherheit/Uwe Voelkner/Fotoagentur FOX

Der Friseur
für die ganze Familie

le figaro
STEPHANIE
CORDES

Bremer Straße 25 • 27211 Bassum
Tel. 04241 - 971771

Termine: Di. - Sa. nach Vereinbarung!

Bahnhofsgelände und Fahrzeugsammlung der Museums-Eisenbahn

Seit 1900 hat Bruchhausen-Vilsen einen Eisenbahnanschluss. Was waren die Gründe für den Bahnbau und die Ausführung als schmalspurige Kleinbahn? Warum hat das Streckennetz bis heute überdauert und wie hängt das mit der Museums-Eisenbahn zusammen? Gästeführer Axel Burmeister klärt diese Fragen bei einer Führung über das Bahnhofsgelände und durch die Hallen des Eisenbahn-Vereines.

Hier haben Sie als Gast den besonderen Einblick in das Herz der Museums-Eisenbahn in Form der Werk-

statt und des Großteils des Fahrzeugparks aus rund 90 schmalspurigen Fahrzeugen, von denen einige seit 123 Jahren ununterbrochen in Bruchhausen-Vilsen im Einsatz sind.

Abschließend wird, neben Ausflugstipps für Ort und Region, auf die Fahrtage der Museums-Eisenbahn und des Kaffkiekers verwiesen.

Die Führung richtet sich an alle Interessierten, lässt sich aber optimal für einen Kurztrip, z.B. mit Abschluss in der vielseitigen Gastronomie des Ortes, einbinden.

Termine

Fr, 22.03.2024, 16:00 Uhr - 17:45 Uhr

Fr, 24.05.2024, 16:00 Uhr - 17:45 Uhr

Fr, 20.09.2024, 16:00 Uhr - 17:45 Uhr

Die Führung kann nach Rücksprache mit dem Gästeführer für Gruppen auch an anderen Terminen gebucht werden, weitere

Infos unter 04252 93 00 50

Eintritt

10,00 Euro

Anmeldungen im Tourismusservice Bruchhausen-Vilsen unter 04252 93 00 50 oder per Mail an tourismus@bruchhausen-vilsen.de Veranstaltungsort

Bahnsteig

Bahnhof Bruchhausen-Vilsen



Brand heiße Bikes Unternehmer vor Ort neu an der Harpstedter Straße in Bassum



Hallo, wir sind Maren & Tobias und wir möchten uns und unser neueröffnetes Geschäft „Brand heiße Bikes“, in Bassum, in den folgenden Zeilen gerne etwas genauer vorstellen. Mein Name ist Maren, ich habe meine Ausbildung zur Zweiradmechanikerin in Diepholz absolviert und dort insgesamt 5 Jahre im Fahrradgeschäft gearbeitet. Anschließend bin ich zu einem bekannten Fahrradgroßhandel in Hoya gewechselt und habe dort 10 Jahre im Technischen Kundendienst gearbeitet.



Mein Name ist Tobias, ich habe meine Ausbildung zum Zweiradmechaniker in Nienburg absolviert, dort habe ich insgesamt 11 Jahre im Fahrradgeschäft gearbeitet. Danach bin ich ebenfalls in Hoya, beim Fahrradgroßhandel angefangen und habe dort, erst im Endverbraucherservice und anschließend in der

Kundendienst Werkstatt gearbeitet. Insgesamt habe ich dort 5 Jahre gearbeitet. Wir haben gemeinsam schon seit einiger Zeit mit den Gedanken gespielt uns Selbstständig machen zu wollen und haben beschlossen unseren Traum nun in die Tat umzusetzen. Nach längerer Suche haben wir dann den idealen Standort in Bassum, an der Harpstedter Straße 1b, gefunden. Nach einigen Umbaumaßnahmen und sehr viel „Bürokratie“ konnten wir dann endlich, am 20.01. dieses Jahres, unsere Türen öffnen. Nach einer wirklich schönen Eröffnungsfeier, mit sehr vielen tollen und freundlichen Gesprächen, geht es nun voller Vorfreude und Tatendrang für uns in den „Alltag“ des Fahrradgeschäfts. Wir freuen uns sehr darauf „euch“ in unserem Fahrradgeschäft „Brand heiße Bikes“ begrüßen zu dürfen und mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Bei uns erwarten euch „Brand heiße Bikes“ der Marken:

FALTER





Ihr Fahrrad-Spezialist in Bassum
Inh. Maren Brand

- **Reparatur**
- **Beratung**
- **Verkauf**

Harpstedter Straße 1b
27211 Bassum
04241 - 8239603



Diese bieten natürlich eine Vielzahl verschiedenster Pedelecs, aber auch Fahrräder ohne Motor an. Außerdem findet Ihr bei uns Zubehör, wie z.B. Helme, Schlösser, Beleuchtung, Körbe, Sättel und vieles mehr.

Zu dem bieten wir auch entsprechenden Service für fast alle Fahrradhandelsmarken, auch für nicht bei uns erworbene Bikes an.

Wir freuen uns auf euren Besuch.

Öffnungszeiten:

Montag geschlossen

Dienstag - Freitag
9:28 - 13:33 Uhr &
15:01 - 18:36 Uhr

Samstag
9:28 - 13:33 Uhr

www.brand-heisse-bikes.de
info@brand-heisse-bikes.de



BEDACHUNGEN GMBH

WOLFGANG SCHMIDT

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

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

ROCK LIVE!

**3 Bands
LIVE!**



Gonna Be Loud



MAINSTREET



DJ Mario



Orphan Drugs

Sa. 23.03.24

Schützenhalle Bassum

Am Schützenplatz 4

Einlass: 19:00 Uhr | Beginn: 20:00 Uhr

Limitierte Karten: VVK ab 10€ | AK 15€



Karten bei Papier & Tinte in Bassum,
Eventim.de (zzgl. Gebühr) und in den Filialen
der Kreiszeitung in Syke und Sulingen



Gutscheine zu Ostern verschenken...



oder buchen und besuchen!

**Restaurant & Wohnzimmer
Tante Hedda**
Engelbergplatz 1
27905 Bruchhausen-Vilken

Esst aus der guten alten Zeit von morgens
wöchentliche Wochen- und Monatsgerichte
Sonntag & Sonntag Frühstück ab 19,90€

Tel.: 04252 / 76 88 775
www.tante-hedda.de

Ferienwohnung Meeresrauschen
zu vermieten in HOOKSIEL

30% Rabatt
auf jede
Buchung!
Gültig bis
31.12.2024

Bei Buchungsanfragen, scan me

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

Eis Café da Angelo

Inh.
Cono Genova Angelo
Bahnhofstr. 36
27305 Br.-Vilken

Tel. 04252/1478

Flohmarkt Bassum

Verkaufzeit
9 - 15 Uhr

Getränke & Imbiss
Freizeitartikel
Kleidecke
Küche & Haushalt

Sa. 27.04.2024 Open Air

Event Hof Sommer - Blumenstraße 1 | 27211 Bassum

Jetzt anmelden und Standplatz sichern:
Tel. 04241 - 97 00 227

Taxi Bassum GmbH

24 Stunden
einstiegs, wohlfühlen, ankommen !!!

Bassum 04241-1515
Syke 04242-5560

Gasthaus Freye
Wohlfühlgastonomie

- Hochzeiten
- Geburtstage
- Konfirmationen
- Veranstaltungen
- Firmenfeiern
- Kegelbahn
- Tagungen
- Saisonale Gerichte
- Spargel - Kohl - Wild

Osterbinde 6 - 27211 Bassum - Osterbinde
Telefon: 04241 / 2628
www.gasthaus-freye-bassum.de

DAS BESTE VON GESTERN, HEUTE UND MORGEN
HIER SPIELT IHRE MUSIK!

Buche Deine Party:
Tel. 04241 - 97 00 227

DJ Mario

@djmario@sommer-management.de

KlangVerwaltung erneut im Kulturzentrum Martinskirche Hoya

Hoya. Klassisches Konzert am 17. März 2024 ab 17 Uhr

Wegen des großen Erfolgs der bisherigen Konzerte konnte der Kulturkreis Grafschaft Hoya jetzt erneut das Orchester der KlangVerwaltung für einen Auftritt im Kulturzentrum Martinskirche in Hoya gewinnen. Das Orchester, das u. a. durch eine Reihe von CD-Produktionen

und der Teilnahme am jährlichen renommierten Herrenchiemsee-Festival international bekannt wurde, präsentiert sich unter Leitung seines Mitbegründers, des in der Grafschaft Hoya wohnansässigen Konzertgeigers, Josef Kröner am 17. März ab 17 Uhr in der Formation als Kammerorchester mit einem "Frühlingskonzert", das seinen Namen durchaus

zu Recht trägt. Auf dem Programm steht nämlich u. a. das wohl bekannteste Werk von Antonio Vivaldi, das unter dem Namen „Die vier Jahreszeiten“ den Ruhm des Komponisten entscheidend beeinflusst hat. In der Abfolge von vier kurzen Violinkonzerten wird der Verlauf eines Jahres mit den die jeweilige Jahreszeit prägenden Klängen, Geräuschen und Gefühlen instrumental zum Ausdruck gebracht.

Zu Beginn erklingt aber zunächst das Concerto grosso Nr. 7 in B-Dur von Georg Friedrich Händel, bekannt auch durch die charakteristische Hornpipe als Anklang an die französisch-deutsche Suitentradition. Es folgt eines der bedeutendsten Instrumentalwerke von Johann Sebastian Bach, das Konzert für 2 Violinen d-Moll BWV 1043, bei dem die mehrfache Preisträgerin

nationaler und internationaler Wettbewerbe Rebekka Hartmann und Josef Kröner den Solopart übernehmen. Besonders der 2. Satz des Konzerts, ein sogenanntes Siciliano ist wegen seiner schwerelosen Lieblichkeit einzigartig. Nach der Konzertpause erklingen dann "Die vier



Jahreszeiten" von Vivaldi mit der Besonderheit, dass entgegen üblicher Gepflogenheit der Solopart nicht nur von einem Künstler, bzw. einer Künstlerin gespielt wird, sondern jeweils abwechselnd von Josef Kröner (Frühling), dem 1. Konzertmeister des Osnabrücker Symphonieorchesters Michal Majersky (Sommer und Herbst) sowie Rebekka Hartmann (Winter). Für das Publikum also ein besonderes Schmankerl und sehr ungewöhnlich im üblichen Konzertbetrieb. Ein erlesenes Programm wird also mit erstklassigen Musikern zu genießen sein, die alle neben der Mitwirkung bei der KlangVerwaltung solistisch und in verschiedenen anderen Formationen auf hohem Niveau tätig sind.

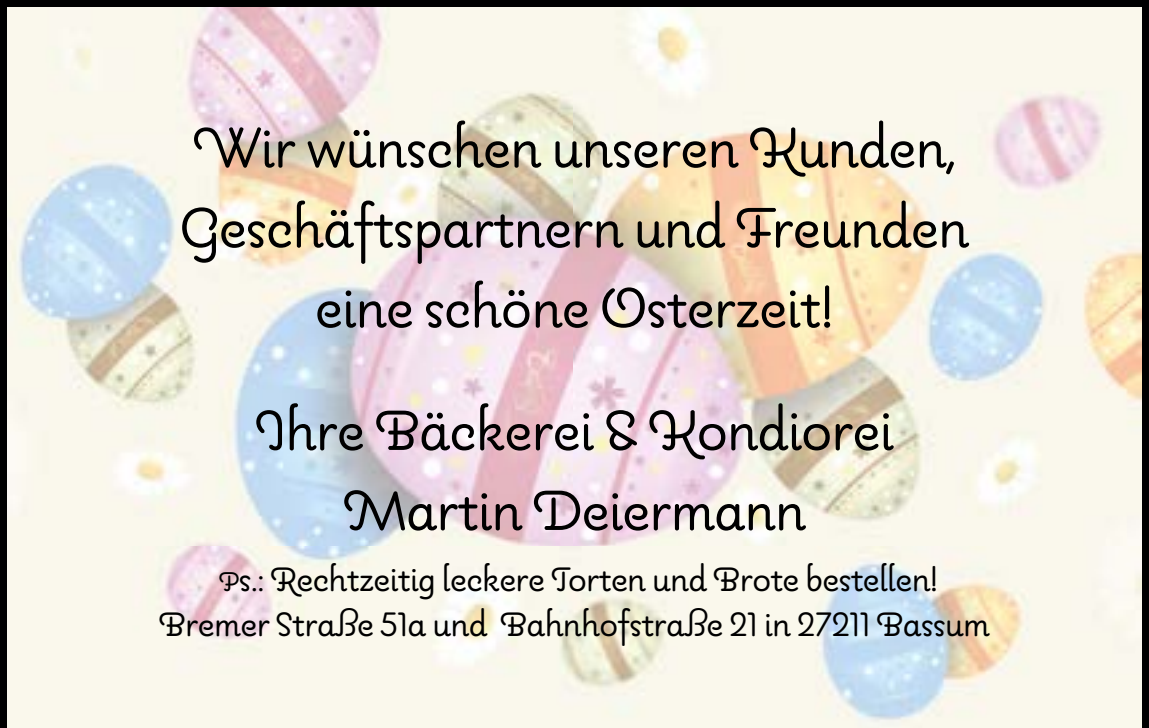
Karten für dieses ganz besondere Konzert gibt es an den bekannten Vorverkaufsstellen Leserei, Weber & Wohlers und Filmhof Hoya. Sie sind zum Preis von 26 Euro im Vorverkauf und für 28 Euro an der Abendkasse (bei Ermäßigung jeweils abzgl. 2 Euro) sowie über www.kulturkreis-grafschaft-hoya.de erhältlich.



wüstenrot
Wünsche werden Wirklichkeit.

Dietmar Fuchs

dietmar.fuchs@wuestenrot.de
Telefon 0163 8048790
Bremer Straße 12 A • 27211 Bassum



Wir wünschen unseren Kunden,
Geschäftspartnern und Freunden
eine schöne Osterzeit!

Ihre Bäckerei & Konditorei Martin Deiermann

Ps.: Rechtzeitig leckere Torten und Brote bestellen!
Bremer Straße 51a und Bahnhofstraße 21 in 27211 Bassum



Bäckerei & Konditorei Martin Deiermann
Bremer Str. 51a 27211 Bassum
www.baeckerei-deiermann.de



Gästeführung „Frauenorte – Hoyaer Frauen in Lebensbildern“

Hoya. So, 10.03.2024, 14:00 Uhr
 Das Team der Tourist-Information Grafschaft Hoya bietet in Zusammenarbeit mit der Gästeführerin Kerstin Bolte-Mahlsstedt am Sonntag, den 10. März, um 14.00 Uhr eine Stadtführung unter dem Titel „Frauenorte – Hoyaer Frauen in Lebensbildern“ an.
 Mut, Erfindergeist, Liebe, Stärke und noch viele weitere Eigenschaften begegnen uns in den Lebensbildern der unterschiedlichsten Frauen aus verschiedenen Epochen. Erleben Sie auf einem Rundgang durch die geschichtsträchtige Grafenstadt, wo sich das eindrucksvolle Leben einzelner Frauen abspielt(e). Eine Anmeldung ist erwünscht, aber nicht notwendig.
 Treffpunkt: Rathaus Hoya, Schloßplatz 2, 27318 Hoya/Weser
 Preis: 4 € pro Person (2 € Kinder von 6 bis 14 Jahren)



DU LIEBST FARBE?


► Unser **Klimageräte Designer** konfiguriert auch farbige Anlagen!

Jetzt testen unter:
polarlicht-gmbh.de



Polarlicht GmbH | 27211 Bassum
 T 04241 69070 | www.polarlicht-gmbh.de

Rundherum abschalten und entspannen

Ein solider Glaspavillon wird zum ganzjährigen Rückzugsort im Garten 



(DJD). Smartphone aus, Entspannung an. Von Zeit zu Zeit braucht jeder etwas Abstand von der Alltagshektik, um herunterzukommen und neue Kräfte tanken zu können. Der eigene Garten ist dafür wie geschaffen: Mitten im Grünen lässt es sich sehr gut abschalten, beispielsweise bei der Lieblingsmusik, einer Tasse Tee und einem guten Buch - und das keineswegs nur in der warmen Jahreszeit. Mit einem soliden „Zweitwohnsitz“ in Form eines Glaspavillons sind die wohltuenden Auszeiten zu jeder Jahreszeit möglich, gut geschützt vor den Launen der Witterung oder kühlen Temperaturen.

Der passende Sitzplatz im Grünen Sonne oder Schatten, rundherum geschlossen oder teilweise geöffnet für frische Luft. So unterschiedlich die Wetterbedingungen übers Jahr sind, so vielseitig nutzbar sollte ein Gartenpavillon auch sein. Praktisch ist zum Beispiel eine kreisrunde Konstruktion, die aus zwei Halbschalen besteht. Wenn diese beweglich sind, lässt sich der neue Lieblingsplatz im Grünen ganz nach Laune öffnen oder schließen. Noch mehr Flexibilität bieten Modelle wie der feste Glaspavillon Rondo von Hoklartherm, die sich zusätzlich um bis zu 360 Grad drehen lassen. Auf diese Weise findet sich bei jedem Wetter der passende Sitzplatz. Ein hohes Maß an Vielseitigkeit weist die solide Aluminium-Konstruktion mit vollverglasten Seiten aus Sicherheitsglas auch hinsichtlich der Optik auf. Verschiedene Dächer wie ein attraktives Kuppeldach oder geschwungene Dachsprossen ermöglichen es, den Glaspavillon an den persönli-

chen Gartenstil anzupassen. Einen Überblick über alle Varianten und weitere Informationen gibt es etwa unter www.hoklartherm.de. Für einen individuellen Look lässt sich auch der Alu-Rahmen farbig in allen RAL-Tönen gestalten. Flexiblen Innengestaltung für jedes Wetter

Die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten setzen sich im Inneren nahtlos fort, beispielsweise als gemütliche Lesecke mit kuscheligen Sesseln und Polsterliegen oder als Treffpunkt zum Sonntagsfrühstück mit großem Tisch und passender Bestuhlung. Mit Standard-

messern von 3,31 bis zu 8,53 Metern oder auf Wunsch auch als Sonderkonstruktion wird der Glaspavillon zu einer buchstäblich runden Sache bei jeder Grundstücksgröße - selbst in eher kleineren Gärten. Noch einige Tipps für die ganzjährige Nutzung: Wer für warme Sommertage eine zusätzliche Beschattung wünscht, kann das Dach sowie die Seitenteile mit maßgeschneiderten Beschattungen ausstatten. Aufschiebbare Seitenelemente können als Windschutz dienen und lassen sich einfach gegen die Böen ausrichten. An heißen Tagen kann außerdem ein thermodynamischer Windradlüfter für ein angenehmes Klima im vollständig geschlossenen Pavillon sorgen.

Foto: DJD//Hoklartherm



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



Osterzopf, süße Häschen und Co.

Wissenswertes rund um die Backtraditionen zum Osterfest

(DJD). Ob das Bemalen von Ostereiern, das Verstecken von Osternestchen oder das Entzünden des Osterfeuers: Ostern ist ein Fest mit vielen Bräuchen. Fast jede Region hat auch ihre eigenen Backtraditionen zu Ostern. Traditionen, die teilweise bis weit ins Mittelalter zurückreichen.



„In manchen Regionen werden Osterzöpfe aus einem süßen Hefe-Feinteig durfte wieder geschlemmt werden“, sagt Kütscher. Auch viele traditionelle Formen haben ihren Ursprung im christlichen Glauben. So stand beispielsweise der Zopf für die Dreifaltigkeit Gottes, das Lamm als Zeichen des Lebens und der Reinheit. Die Prise Salz für Aroma und Konsistenz. Welche Formen auch immer gebacken werden – eines haben sie alle gemeinsam: Salz darf im Teig beim Backen nicht fehlen. Nicht nur, weil ohne Salz ein Teig, auch ein süßer Teig, schlicht fade schmecken würde. „Speisesalz spielt beim Backen eine entscheidende Rolle, da es den Geschmack verbessert und die Aromen intensiviert“, weiß Bernd Kütscher. „Zudem trägt Salz zur Regulierung der natürlichen Fermentati-

on im Teig bei. Auch die Teigstruktur wird gestärkt, was sich auf das Gebäckvolumen auswirkt.“ In früheren Jahrhunderten war das Salz kostbar wie Gold, denn die Transportwege waren lang. Und es war begehrt, weil es eben nicht nur für die richtige Würze, sondern auch für die Haltbarkeit von Lebensmitteln sorgt - unter www.vks-kalialisz.de erfährt man mehr dazu. „Salz verlängert die Haltbarkeit von Brot, indem es das Wachstum von Schimmel und Bakterien verzögert“, erklärt Kütscher. Kein Wunder, dass man auch in der Osterbäckerei auf das „weiße Gold“ nicht verzichten wollte – und daran hat sich bis heute nichts geändert.

Schlemmereien mit Zuckerguss und Trockenfrüchten

gebacken“, erklärt Bernd Kütscher, Bäckermeister und Direktor der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim. „In anderen Regionen werden Osterkränze geflochten, zuweilen auch mit Rosinen oder anderen Trockenfrüchten angereichert und nach dem Backen mit Zuckerguss oder Puderzucker veredelt.“ Dazu kommen Osterkekse in Form von Hasen, Eiern oder Küken, die bei Kindern besonders beliebt sind. Dass gerade zum Osterfest süße Osterbrote, Hefekränze und Osterzöpfe gebacken werden, hängt mit der christlichen Tradition dieses Festes zusammen. „Das Osterfest folgt auf die lange, karge Fastenzeit, in der früher viele Nahrungsmittel wie Milchprodukte oder gesüßte Gebäcke kirchlich untersagt waren. Ostern

Foto: DJD/Verband der Kalium- und Salzindustrie/Getty Images/gpointstudio

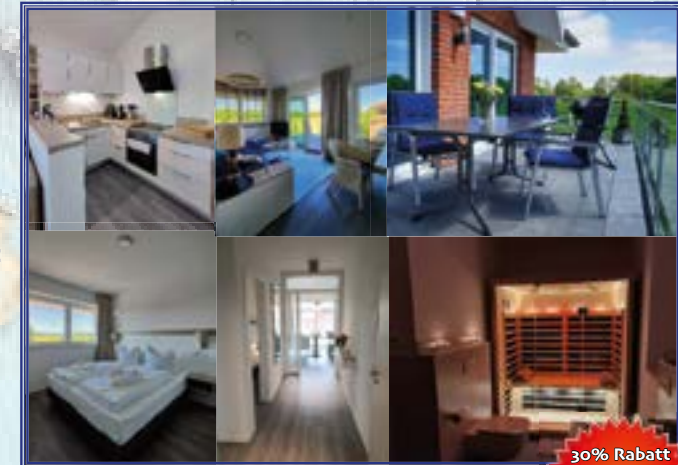
Flohmarkt Bassum
 9 - 15 Uhr
 Getränke & Imbiss
 Trübe & Pöbeln, Mülltrennung, Müllabfuhr, Müllverbrennung, D.C. / Meer
Sa. 27.04.2024 Open Air
 Event Hof Sommer - Blumenstraße 1 | 27211 Bassum
 Jetzt anmelden und Standplatz sichern:
 Tel. 04241 - 97 00 227

Ferienwohnung Meeresrauschen

Penthouse-Wohnung in Hooksiel



- 2021 neu errichtet
- ca. 73 qm Wohnfläche
- barrierefrei mit Fahrstuhl
- PKW-Stellplatz direkt am Haus
- Fahrrad-Einstellplätze im Nebengebäude (Ladestation für E-Bikes vorhanden)
- Besondere Innenausstattung: Infrarot-Wärmekabine



Die FeWo ist in der Nähe vom Meerwasser-Hallenbad und liegt am Stadtkern von Hooksiel.

Strandentfernung: ca. 2,5 km

Bei Buchungsanfragen, scan me



30% Rabatt auf jede Buchung! Gültig bis 31.12.2024

NABU Siegel-Check
 Die kostenlose App mit Fotoerkennung. Für alle, die ökologisch einkaufen wollen!

SUCHST DU NOCH ODER CHECKST DU'S SCHON?

Jetzt downloaden:
www.NABU.de/siegel-check

STUBBENFRÄSEN weser | aller
 sönke **egg**ers
 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



Nur ein vitaler Wald kann

Wie der Wald auch im Klimawandel seine

(DJD). 70 Prozent des deutschen Trinkwassers stammen aus Grund- oder Quellwasser. Diese Ressourcen liegen oft unter Wäldern. Sie sind daher für die Wasserversorgung von entscheidender Bedeutung. Doch werden die Wälder diese für uns lebenswichtige Funktion auch im Klimawandel aufrechterhalten können? Hier sind die wichtigsten Fragen, auf die die Organisation für nachhaltige Waldbewirtschaftung, PEFC

Deutschland, Antworten findet.

Wie funktioniert der Wald als Wasserspeicher?

Allein die obersten zehn Zentimeter des Waldbodens können bis zu 50 Liter Wasser pro Quadratmeter speichern, ein Hektar Wald sogar bis zu zwei Millionen Liter. Damit ist das Ökosystem Wald der größte Süßwasserspeicher. Insbesondere in Mischwäldern ist die



Speicherkapazität hoch, sodass Grundwasser aus unzähligen Mikroorganismen und Pilzen das Wasser effektiv gereinigt werden kann.

Wasserspeicher sein

lebenswichtige Funktion behält

Warum ist die Wassersicherheit bedroht?

Die Wassersicherheit ist vor allem durch den vom Menschen verursachten Klimawandel bedroht. Bäume halten den Bedingungen nicht mehr stand,

bieten Schädlingen wie dem Borkenkäfer einen Lebensraum und verdorren. Das geschwächte Waldökosystem kann dann nicht mehr genügend Grundwasser speichern. Doch Waldbesitzende sowie Forstleute haben Ge-



maßnahmen ergriffen. Bereits drei Viertel der Waldfläche Deutschlands wird nachhaltig bewirtschaftet. Dies dokumentiert beispielsweise die PEFC-Zertifizierung.

bekkers, Geschäftsführer der Waldschutzorganisation PEFC Deutschland.

Wie kann die Bevölkerung unterstützen?

Auch Holzernte und Holzverwendung dienen dem Klimaschutz. Denn im Holz der Bäume können intakte Wälder große Mengen Kohlenstoff speichern. Wird Holz etwa zum Bau von Häusern oder zur Herstellung langlebiger Holzprodukte eingesetzt, bleibt der Kohlenstoff dort so lange gespeichert, wie der Holzgegenstand genutzt wird. Unterstützen können Bürgerinnen und Bürger den Waldumbau und Klimaschutz, indem sie Holzprodukte aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern nutzen, die sie beispielsweise am PEFC-Siegel erkennen können.

1.,2.,3. Foto: DJD/PEFC/Kollaxo



Livemusik auf dem Bundeskönigsball mit der Partyband



SUNSET FOUR

und dem Bassumer Party-DJ



Feiern

Trinken

Geselligkeit

Ehrungen

Cooler Location

Party

Spaß haben

Essen

Tanzen

Tanzmusik

Catering

Das aktuelle Programm, sowie die Tickets sind auf unserer Website: www.buko2024.de oder per QR-Code Scan erhältlich:



Scan me:



Jetzt Karten sichern!



öffentlicher

Bundeskönigsball

Sa. 08.06.24

NWDSB Eventhalle

Lange Straße 68, 27211 Bassum

Ticket 17,50 € - Einlass ab 17:30 Uhr | Ende ca. 01:00 Uhr

Buntes Rahmenprogramm und Proklamation des neuen Königshauses

Alle Gäste und Vereine sind herzlich willkommen.

Das aktuelle Programm, sowie die Tickets sind auf unserer Website: www.buko2024.de





So macht Sparen Spaß



Mit persönlichen Spar-Challenges wächst das finanzielle Polster von allein

(DJD). Unverhofft kommt oft: Ist das Auto kaputt oder die Waschmaschine defekt, ist es gut, wenn man auf ein finanzielles Polster zurückgreifen kann. Drei Nettomonatsgehälter geben Sicherheit für ungeplante Ausgaben, so lautet eine Faustregel. Doch diese Summe anzuspahren, ist oft leichter gesagt als getan. Warum also aus dem Sparen nicht einen sportlichen Wettbewerb in der Familie machen? Kleine Challenges bereiten Spaß und wecken gleichzeitig den persönlichen Ehrgeiz.

Drei Ideen für Spar-Challenges

Auch Kleinbeträge summieren sich mit der Zeit. Wer sich vornimmt, Restgeld oder das Flaschengeld nicht direkt wieder auszugeben, sondern ins Sparschwein zu stecken, kommt dem Ziel schrittweise näher. „Viele wundern sich, welche Beträge auf diese Weise in einigen Monaten zusammenkommen, als kleine Challenge kann gemeinsames Sparen in der Familie Spaß machen“, sagt Korina Dörr, Leiterin des Beratungs-



dienstes Geld und Haushalt der Sparkassen-Finanzgruppe. Ein einfacher Wettbewerb geht so: Wer verbotenerweise flucht, muss jeweils einen Euro abgeben - auf diese Weise wird man gleichzeitig schlechte Angewohnheiten los. Eine gute Idee ist auch die 52-Wochen-Spar-Challenge: In der ersten Kalenderwoche kommt ein Euro auf die hohe Kante, in der zweiten Woche zwei Euro, in der dritten Woche drei und so weiter. Das ergibt eine Sparsumme von 1.378 Euro nach einem Jahr. Wer die Wochenbeträge durcheinander spart, hält besser durch - im Dezember müssten sonst mehr als 200 Euro beiseitegelegt werden. Eine dritte Idee lautet „Hot or not“. Dabei misst man einmal pro Woche, zum Beispiel immer sonntags mittags, die aktuelle Außentemperatur und legt den Grad-Betrag in Euro

zur Seite. Im Frühjahr und Herbst kommen Sparrer dabei günstiger weg, im Sommer gehen die Beträge steil nach oben. Und bei Minusgraden? Dann wird einfach in Fahrenheit umgerechnet: Minus zwei Grad Celsius zum Beispiel entsprechen 28 Grad Fahrenheit - also 28 Euro ins Sparschwein.

Mehr finanzieller Durchblick mit einem Haushaltsbuch

Ein wichtiger Schritt zum Sparen ist es, sich mehr Transparenz über die eigene Finanzlage zu verschaffen. Wer weiß, wie viel Geld reinkommt und wofür man es ausgibt, kann auch Einsparmöglichkeiten identifizieren. Hilfreich ist dafür ein Haushaltsbuch, das Familien klassisch auf Papier oder auch online führen können. Unter www.geldundhaushalt.de sind beide Varianten kostenfrei verfügbar. Mit einem genauen Überblick lassen sich auch feste Budgets für verschiedene Ausgabepositionen oder für jedes Familienmitglied festlegen - die Challenge besteht dann darin, nicht mehr als den festgelegten Betrag auszugeben.

Foto: DJD/Geld und Haushalt

Stadt Bassum stellt neues Gästeführungsprogramm 2024 vor.

Bassum. „Das Bassumer Gästeführungsteam hat für dieses Jahr wieder ein vielfältiges Programm für Bassum und seine Ortschaften zusammengestellt. Lassen Sie sich mitnehmen zu spannenden, inspirierenden und gesell-

igen Entdeckungstouren zu Fuß mit dem Fahrrad oder per Bus.

Den Programmflyer können Sie auf bassum.de herunterladen. Er liegt aber auch im Bürgerservice und an verschiedenen öffentlichen Stellen aus. Gerne

schicken wir Ihnen das Programm auch per Post zu.

Entdecken Sie mit uns z.B.:

- historische Gebäude
- interessante Geschichte
- alte Sagen

- unberührte Natur
- verträumte Dörfer
- archäologisches, Kunst uvm.

Das besondere Geschenk - Gutschein für eine Führung: Vielleicht suchen Sie auch noch ein Geschenk, oder eine Unternehmung für das nächste Betriebs- oder Familienfest. Bei Interesse melden Sie sich gerne bei der Stadt Bassum, oder bei der Leiterin des Gästeführungsteams, Ingrid Skripalle. Gerne stellt das Team auch Führungen nach Ihren Wünschen zusammen.“

Telefon: 04241 6088482
E-Mail: ingrid.skripalle@gmail.com

Stadt Bassum

Das neue Jahresprogramm des Gästeführungsteams ist da!





www.bassum.de

TANZ IN DEN MAI

LIVE MUSIK!




&




30.04 - ab 19 Uhr

BIERPARK

am Tierpark Bassum



2024 Ba

REGIONALMESSE BASSUM

19.-21. APRIL

Fr. 14.00 - 19.00 Uhr

Sa. 11.00 - 19.00 Uhr

So. 11.00 - 19.00 Uhr

DWA RACING

(KARTBAHN BASSUM)

www.aktiba.de

Seltene Krankheit mit schwerwiegenden Folgen

Beta-Thalassämie beeinträchtigt und verkürzt das Leben Betroffener

(DJD). Beta-Thalassämie ist eine schwere, lebensbedrohliche angeborene Bluterkrankung, die geschätzt etwa 288.000 Personen weltweit betrifft. Schwere Verlaufsformen haben gravierende Auswirkungen auf die Gesundheit und den Alltag der betroffenen Menschen. Die Erkrankung geht mit Wachstumsstörungen und Fehlbildungen der Knochen einher, als Folgen der Bluterkrankung können schwere Organschäden auftreten. Die Therapie ist heutzutage immer noch eine Herausforderung.

Stammzellentransplantation bislang einzige kurative Therapie



gehören auch die Vergrößerung von Milz und Leber, fehlgebildete Knochen und eine verspätete Pubertät. Daher erfordert die TDT lebenslang Bluttransfusionen. Die Behandlung ist dabei individuell und abhängig von der Schwere der Erkrankung. Viele Betroffene brauchen alle zwei

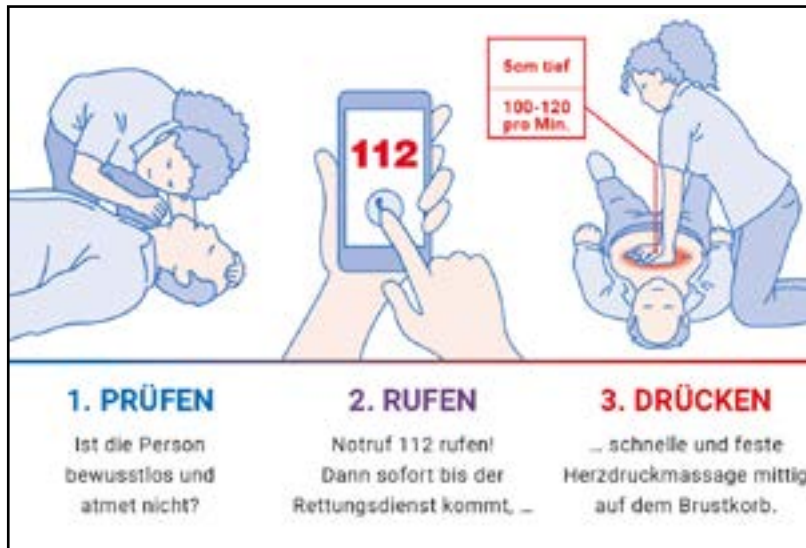
Wochen frisches Spenderblut – diese Mengen können wiederum langfristig zu schweren Schäden an Herz, Milz und Leber führen, da der Körper mit Eisen aus den Blutspenden überladen wird. Die einzige Chance auf eine kurative Therapie besteht bislang in einer Stammzelltransplantation, die aber nur für einen kleinen Teil der erkrankten Menschen infrage kommt.

Leben mit Beta-Thalassämie: Website mit Infos für Betroffene

Die medizinische Versorgung von Menschen mit TDT stellt Erkrankte und

das Gesundheitssystem vor große Herausforderungen. Wichtige Infos dazu findet man unter www.findyourbetathalpath.de. Trotz umfangreicher medizinischer Betreuung sterben viele Menschen mit TDT in Deutschland vor ihrem 50. Lebensjahr. Zusätzlich zu den Belastungen durch die medizinische Behandlung hat die Krankheit auch einen erheblichen Einfluss auf die Lebensqualität und andere Bereiche des Alltags. Erwerbstätigkeit ist deshalb für Menschen mit TDT oft nur stark eingeschränkt oder überhaupt nicht möglich.

Foto: DJD/Vertex Pharmaceuticals (Germany)/LIGHTFIELD STUDIOS - stock.adobe.com



EST. 2003

Jetzt Termin buchen!
www.tanja-von-haefen-cosmetics.de

TANJA VON HÄFEN
COSMETICS

Staatlich anerkannte Kosmetikerin & zertifizierte Pigmentistin
Am Damm 6 | 27211 Bassum
Telefon: 0171 - 6804318
E-Mail: info@tvh-cosmetics.de

• Hydrafacial • Microneedling
• spezialisierte Hautbehandlung
• Wirkstoffkosmetik • Permanent Make-up

Erlebe die Wölfe!

Tägliche
Vorträge an
den Gehegen

Tägliche
Schaufütterungen

Interaktive
Dauerausstellung

Abende unter Wölfen
und Wolfs-Patenschaften

Gastronomie,
Spielplätze, Shop



wolfcenter.de

Kasernenstraße 2 · 27313 Dörverden · info@wolfcenter.de
Infos und Öffnungszeiten unter www.wolfcenter.de

9. + 10. März 2024
19. „Tag der offenen Töpferei“



Bruchhausen-Vilsen. Um die 500 Töpfer und Keramiker aus ganz Deutschland laden am 9. und 10. März 2024 jeweils von 10 bis 18 Uhr unter dem bekannten Motto „SCHAUEN, ANFASSEN, STAUNEN“ zum 19. „Tag der offenen Töpferei“ in ihre Werkstätten und Ateliers ein. Im Mittelpunkt des 19. „Tag der offenen Töpferei“ stehen Begegnung und Austausch. Die Besucher sind herzlich willkommen, sich von der Qualität und der Schönheit handgearbeiteter keramischer Produkte überzeugen und begeistern zu lassen und ein uraltes, brandaktuelles Handwerk kennenzulernen. Auf dem

Programm stehen Klassiker wie Führungen durch Werkstätten und Ateliers oder Vorführungen an der Drehscheibe. Ob Geschirr zum täglichen Gebrauch, künstlerisch gedrehte oder gebaute Gefäße für Haus und Garten, exklusiver Schmuck oder experimentell modellierte Skulpturen – handgearbeitete Keramik liegt im Trend. Ihr Facettenreichtum, ihre Wertigkeit und Nachhaltigkeit begeistert. Sie verschönert unseren Alltag. Und so ist der „Tag der offenen Töpferei“ für immer mehr Menschen ein fester Termin, den sie nicht verpassen wollen und Auftakt in ein neues Keramikjahr. was: 19. Tag der offenen

Töpferei wann: Samstag, 9. März und Sonntag, 10. März 2024, jeweils von 10.00 bis 18.00 Uhr wo: deutschlandweit wer: um die 500 Töpfer, Keramiker, Designer und Künstler Wer am 2. Märzwochenende in seiner Region, seinem Bundesland oder in ganz Deutschland auf „Keramiktour“ gehen will, informiert sich bitte unter: www.tag-der-offenentoefferei.de Die Seite gibt Auskunft über die Standorte der Teilnehmer, ihre Angebote, und wer von ihnen an der „Schalenaktion 2024“ teilnimmt. Weitere Informationen auch auf FB.



Wir sind Ihr Profi für

- Plakatwerbung
- Flyerverteilung
- Bauzaunwerbung
- Promotion
- Grafik • Druck
- Verlag

Von der Gestaltung bis zu der Verteilung. Wir bieten Ihnen individuelle Lösungen für Ihre Werbung!

Firma Sommer
Werbemanagement und Event
27211 Bassum
Telefon: 0 42 41 - 97 00 227
info@sommer-werbung.de
www.ich-werbe-hier.de

Tag der
offenen
Töpferei

09./10. März 2024
10-18 Uhr

Wir sind dabei!

tag-der-offenentoefferei.de





TOYOTA **bZ**

TOYOTA bZ4X. JETZT LEASEN OHNE ANZAHLUNG.



BIS ZU **15 JAHRE GARANTIE¹**

Toyota Easy Leasing

279 €²
mtl. leasen

inkl. Umweltbonus 4.500 €³

Toyota bZ4X 5-Türer Basis: 18" Leichtmetallfelgen, Wärmepumpe, Smart-Key-System: schlüsselloses Öffnen/Verschließen des Fahrzeugs über Fahrer-, Beifahrertür und Heckklappe sowie Starten des Motors per Start-/Stop-Knopf, LED-Scheinwerfer

Stromverbrauch Toyota bZ4X, Elektromotor, 150 kW (204 PS), 4x2, Basis: kombiniert: 14,4 kWh/100 km, CO₂-Emissionen: 0 g/km, elektrische Reichweite (EAER): 513 km und elektrische Reichweite (EAER City): 686 km. Die angegebenen Werte wurden nach dem WLTP-Prüfverfahren ermittelt und sind ausstattungsabhängig. Individuelle Fahrweise, Geschwindigkeit, Außentemperatur, Topografie und Nutzung elektrischer Verbraucher haben Einfluss auf die tatsächliche Reichweite. Abb. zeigt Sonderausstattung.

¹Bis zu 15 Jahre Garantie mit Toyota Relax: 3 Jahre Neuwagen Herstellergarantie + max. 12 Jahre Toyota Relax Anschlussgarantie der Toyota Motors Europe S.A./N.V., Avenue du Bourget, Bourgetlaan 60, 1140 Brüssel, Belgien. Mit Durchführung der nach Serviceplan vorgesehenen Wartung erhalten Sie – bis zu einer Laufleistung von 250.000 km – eine Toyota Relax Anschlussgarantie. Einzelheiten zur Toyota Relax Garantie erfahren Sie unter www.toyota.de/relax oder bei uns im Autohaus.

²Ein unverbindliches Kilometerleasing-Angebot der Toyota Kreditbank GmbH, Toyota-Allee 5, 50858 Köln für den Toyota bZ4X 5-Türer Basis. Anschaffungspreis: 32.641,60 € zzgl. Überführung, Leasingsonderzahlung: 0,00 €, Gesamtbetrag: 13.392,00 € zzgl. Überführung, jährliche Laufleistung: 10.000 km, Vertragslaufzeit: 48 Monate, 48 mtl. Raten à 279,00 €. Das Leasingangebot gilt nur für Privatkunden und nur bei Anfrage und Genehmigung bis zum 31.03.2024. Individuelle Preise und Finanzangebote erhalten Sie bei uns.

³Der dem Leasing-Angebot zugrundeliegende Anschaffungspreis beinhaltet einen Nachlass (Preis-/Sparvorteil) in Höhe von 14.848,00 € auf die unverbindliche Preisempfehlung der Toyota Deutschland GmbH in Höhe von 47.490,00 € und kompensiert den vom Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) unter bestimmten Bedingungen gewährten Umweltbonus inklusive Herstellerbeteiligung, der für das Jahr 2024 insgesamt 4.785,00 € betragen hätte. Der Nachlass auf den Anschaffungspreis führt zu geringeren monatlichen Leasingraten. Das Angebot gilt nur für Privatkunden und nur bei Anfrage und Genehmigung sowie Zulassung bis zum 31.03.2024.

NOBBE

www.nobbe-gmbh.de

Großvörde 82 31606 Warmsen	Süding 6 31582 Nieburg	Berliner Str. 85 27232 Sulingen	Postastr. 128 32457 Porta Westfalica	Am Dornbusch 1 32312 Lübbecke
Tel.: 05767/96 07 00	Tel.: 05021/96 26 0	Tel.: 04271/95 35 0	Tel.: 0571/50 5 1 70	Tel.: 05741/23 60 10

Firmenhauptstelle: Ferdinand Nobbe GmbH, Großvörde 82, 31606 Warmsen