

SEELZE

Noch Karten für Fietes Hafenbar

Uta Carina präsentiert ein buntes Programm

Von Thomas Tschörner

Seelze. Die Vorbereitungen zur 22. Auflage von Fietes Hafenbar gehen auf die Zielgerade: Am Sonntag, 29. Oktober, präsentiert die Sängerin und Moderatorin Uta Carina ein buntes Programm im Forum des Schulzentrums Seelze. Beginn ist um 17 Uhr, Einlass um 16 Uhr. Der Eintritt kostet 12 Euro. Stargast ist in diesem Jahr Kiona, die seit 20 Jahren für Unterhaltung auf Kreuzfahrtschiffen sorgt und aus der ARD-Fernsehserie „Verrückt nach Meer“ bekannt ist. Während der Shanty-Chor Lohnde mit seinen stimmungsvollen Seemannsliedern und Shantys bereits seit vielen Jahren eine feste Größe in der Hafenbar ist, tritt in diesem Jahr erstmals der Frauenchor Just for Fun auf. Uta Carina singt auch selbst, unter anderem Lieder ihres aktuellen Albums „Insel im Meer“. Zudem will sie einen Überraschungsgast präsentieren. Für Fischspezialitäten sorgt das Hotel Windspiel aus Grämitz, für Getränke die Bürgerstuben Seelze.

Für die Hafenbar gibt es noch Restkarten, die im Vorverkauf in Seelze bei Petri & Waller und Rilling & Partner sowie in Letter bei Schreibwaren Brauer erhältlich sind. Telefonische Bestellungen sind unter Telefon (01 71) 5 47 70 45 möglich. tom



Kiona wird bei Fietes Hafenbar auftreten, die Uta Carina bereits zum 22. Mal präsentiert. FOTO: PRIVAT

IN KÜRZE

Vereine sprechen Termine ab

Letter. Zur Terminabsprache für 2018 treffen sich Letters Vereine und Verbände am Montag, 6. November, um 18.30 Uhr in der Seniorentagesstätte an der Pestalozzistraße. „Eine Jahresübersicht aller Termine in Letter soll Ihnen bei Ihrer Planung helfen“, wirbt Ortsbürgermeister Rolf Hackbarth bei Interessierten für das Treffen. Doppelveranstaltungen könnten so vermieden werden. Der Ortsbürgermeister bittet darum, ihm bereits bekannte Termine unter r.u.hackbarth@t-online.de per E-Mail zukommen zu lassen. tom

DLRG lädt zu Wurstessen ein

Seelze. Die DLRG Seelze lädt für Freitag, 24. November, zu ihrem jährlichen Wurstessen ein. Beginn ist um 19 Uhr im DLRG-Zentrum an der Marienwerderallee 1. „Käse und Aufschnitt gibt es natürlich auch“, sagt DLRG-Sprecher Manfred Goerges. Die Kosten betragen pro Person 7,50 Euro. Anmeldungen sind bis zum 17. November bei Carsten Kretschmann unter Telefon (05137) 3188 sowie mit einer E-Mail an info@seelze.dlrg.de möglich. tom

Brotkorb: Bei den Milchprodukten wird es knapp

Seelzer Brotkorb benötigt weitere Fahrer und Mitarbeiter bei Essensausgabe / Auch Unterstützer zur Akquise von Sponsoren und Helfer für Kleiderkammer gesucht

Von Sandra Remmer

Seelze. Ob Hartz-IV-Empfänger, Geflüchteter oder Rentner mit geringem Einkommen – fast 800 Bedürftige sind inzwischen beim Seelzer Brotkorb als Kunden registriert. Einmal in der Woche können sie zur Lebensmittelausgabe kommen und sich kostenlos mit Lebensmitteln eindecken. Ebenso öffnet die Kleiderkammer einmal in der Woche und gibt Bekleidung an Bedürftige aus.

„Als ich vor vier Jahren angefangen habe, da habe ich gedacht, wer Hunger hat, der freut sich über alles“, erzählt Helmut May, zweiter Vorsitzender des Vereins. Doch dem sei nicht so. Bis zwei Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeits-

datums dürfen zum Beispiel Milchprodukte ausgegeben werden. „Aber die will niemand haben“, sagt May. Auch Gemüse, das die eine oder andere dunkle Stelle habe, werde nicht genommen. „Dabei kann man das doch wegschneiden“, wundert sich May. Auch dunkles Brot gehe nicht so gut. „Viele essen lieber helles Weißbrot, aus kulturellen Gründen“, erklärt der ehrenamtliche Helfer. Genauso verhalte es sich beim Aufschnitt. Aber – Rinderwurst ist nun mal teuer. Und der Bedarf des Brotkorbs kann bei Weitem nicht mehr allein durch Spenden gedeckt werden. „Wir kaufen viel dazu“, berichtet May. Besonders bei den Kühlwaren wie Milch, Joghurt und Käse gebe es Engpässe. Das liege auch daran, dass die Le-



Auch auf der Gesundheitsmesse ist der Brotkorb vertreten. Ute Budzek (von links), Elke Kapp und Marion Straszewski. FOTO: TSCHÖRNER

bensmittelmärkte inzwischen anders kalkulierten und ihr Einkaufsverhalten sich geändert habe. Da

bleibe nicht mehr so viel übrig. Nach wie vor seien auch die Tafeln große Konkurrenten, die viele Sponsoren abgreifen.

Aktuell sucht der Brotkorb noch weitere Unterstützer. Dringend gesucht werden Fahrer, die die Lebensmittel abholen. Auch Unterstützer beim Aufspüren und zur Akquise von Sponsoren werden gesucht, genauso wie weitere Helfer für Mittwochnachmittag in der Kleiderkammer.

Wer den Brotkorb unterstützen möchte, kann auch donnerstags vormittags beim Sortieren und nachmittags bei der Ausgabe der Lebensmittel helfen. Weitere Fragen beantworten Friederike Völker, Telefon (01 60) 2 71 88 21, und Rainer Brinkmann, Telefon (01 51) 5 51 99 11.



Lathwehrens Ofenbauer freuen sich über ihren Design-Preis „Ofenflamme“: Rainer Niermann (von rechts), Timo Freitag, Sebastian Kissler, Norbert und Hartmut Fink sowie Geschäftsführer Thomas Zander (sitzend). Überzeugend: Rainer Niermanns Grundofen in Form eines Baums (kleines Bild oben) beeindruckt in technischer und ästhetischer Ausführung. Ofenkacheln sind eine besondere Handwerkskunst. Die einzelne Motivkachel findet bei Rainer Niermann ebenso Verwendung, wie der historische Kachelofen (kleines Bild unten). Er kann mit moderner Brenntechnik ausgestattet werden. FOTOS: CHADDE



Preis für Design-Ofen geht nach Lathwehren

Rainer Niermann hat für seinen Ofen in Gestalt eines Affenbrotbaums die „Ofenflamme“ gewonnen

Von Patricia Chadde

Lathwehren. Ein Ofen kann mehr als nur einen Raum heizen. Er ist auch ein stilvolles Einrichtungsobjekt. Für einen seiner Ofen hat Rainer Niermann aus Lathwehren den Design-Preis „Ofenflamme“ gewonnen. Es ist nicht seine erste Auszeichnung: Bereits 2005 erhielt der Fachbetrieb für Ofenbau und Raumgestaltung für Grundöfen aus regional gewonnenem Naturstein den iF Product Design Award.

Guter Wärmespeicher

Ein Paar aus der Region Hannover, das sich sehr für Natur und Botanik interessiert, wünschte sich als umweltschonende Form des Heizens einen Grundofen. Diese Ofen speichern die Wärme sehr lange. Die Ofengestalt in der Raummitte sollte dabei nicht schlicht geometrisch sein, sondern ihre Faszination für den Affenbrotbaum widerspiegeln.

So entwickelte Niermanns Team nach Plänen von Thomas Zander und unter der Leitung von Ofenbauer Norbert Fink einen Grundofen mit der äußeren Gestalt eines Baobab-Baumes. Das ist die umgangssprachliche Bezeichnung für den Affenbrotbaum, der wegen seines kurzen, mächtigen Stammes zu den markantesten Bäumen des tropischen Afrikas zählt.

Ein Ofen als einzige Wärmequelle des Hauses

Für Rainer Niermann, der sich seit Jahrzehnten mit der Entwicklung von Ofen und Brennkammertechnik beschäftigt, steht fest: „Wer ernsthaft mit Holz heizt, schont die Umwelt.“

Sein Lathwehrener Betrieb für Ofenbau und Raumgestaltung entwi-

kelt schadstoffarme und sparsame Heizkonzepte, die mit heimischem Holz befeuert werden und ausschließlich regenerative Energiequellen nutzen.

Da moderne Häuser inzwischen sehr gut gedämmt seien, ließe sich die Wohnung auch allein mit einem einzigen

Grundofen heizen – vorausgesetzt er habe eine große Speichermasse für die Wärme.

„Wer 1,5 Tonnen Speichermasse nutzen kann, hält seine 80 Quadratmeter große Wohnung im Winter gut 24 Stunden auf Temperatur“, sagt Niermann. cha

mann und Team für den Design-Preis „Ofenflamme“ aus.

Auf der Internationalen Messe für Heizung, Sanitär und Klima, nahmen Niermann und Mitarbeiter die Auszeichnung persönlich entgegen. Mit der „Ofenflamme“ würdigen die Initiatoren der Zeitschrift „Kamine & Kachelöfen“, der Zentralverband Sanitär Heizung Klima (ZVSHK) sowie der Vereinigung der Europäischen Verbände des Kachelofenbauer- / Hafner-Handwerks (VEUKI) beispielhafte, gestalterische Leistungen von Ofenbauern.

Klimaneutrale Verbrennung

Die Entwicklung des „Baobab-Ofens“ sei für ihn naheliegend gewesen, sagte Niermann. Für ihn schließe sich ein natürlicher Kreis, wenn der Ofen in seiner äußeren Erscheinungsform auf einen Baum hinweise. „Das Holz des Affenbrotbaumstammes wird, im übertragenden Sinn, in der Brennkammer

verfeuert und macht den Ofen zur Wärmequelle.“ Dazu bleibt die Verbrennung klimaneutral und leiste einen sinnvollen Beitrag zur Energiewende.

Das Holz eines Affenbrotbaums verbrennen könnte man aber nicht: Ein echter Baobab-Baum speichert mehrere Tausend Liter Wasser und gerät bei einem Buschfeuer eher nicht in Brand, sondern wächst anschließend einfach weiter.

Aus eingefärbtem Lehmputz

Trotz seiner Form besteht der prämierte Ofen allerdings nicht aus Holz: Während die Ofenbank in sogenannter Überschlachtechnik vom Bildhauer und Keramiker Burkhard Bumann-Döres gefertigt wurde, besteht die Form des Baumstammes aus eingefärbtem Lehmputz. „Seine Struktur und Zähigkeit wird durch den hohen Sommerweide-Anteil sowie die Beimischung von Pferdeäpfeln erzeugt“, verrät Ofenbauer Norbert Fink.