

# Dorfgeflüster



Ein Hof und eine Tankstelle



Kartoffel-Nachmittag mit den Landfrauen



Mobile Saftpresse im Einsatz



Kaninchen-Ausstellung am Bergsiek

## Liebe Leserinnen und Leser,

bald ist wieder Weihnachten. Wir planen, schreiben Listen, überlegen das Weihnachtsmenü und suchen nach schönen Geschenken für die, die uns am Herzen liegen. Oft geraten wir in Stress und Hektik, weil wir alles perfekt machen wollen. Nur dann, so denken wir, kann Weihnachten schön und harmonisch werden. Liegt nicht aber der Sinn von Weihnachten unter anderem darin, uns Zeit für die Menschen zu nehmen, die uns wichtig sind?

Denn Zeit ist in unserer hektischen Welt das Kostbarste, was wir lieben Menschen schenken können. In diesem Sinn freuen wir uns auf eine schöne Advents- und Weihnachtszeit mit viel Zeit für die Familie, Freunde und Verwandte.

Angelika Grobe



## Impressum

**Herausgeber:** Lindenschule Buer – Redaktion „Dorfgeflüster“, Hilgensele 43, 49328 Melle-Buer, Tel. 05427-422

[www.lindenschule-buer.de](http://www.lindenschule-buer.de)

**Mail:** [ursula.thoele@oberschule-buer.net](mailto:ursula.thoele@oberschule-buer.net)

**Redaktion:** Kl. 7a: Sandy, Aylin, Selin, Vanessa, Selinay • Kl. 7b: Laura, Carina • Kl. 7c: Johanna, Rieke  
Kl. 8a: Charlotte, Lisa • Kl. 9b: Xenia, Larissa, Noomi, Marina

**AG-Leitung:** Ursula Thöle-Ehlhardt, Timo Eilers (Jugendwagon Buer)

**Design und Layout:** Lukas Ehlhardt (Bright Design)

**Auflage:** 1000 Stück

**Erscheinungsrhythmus:** alle 2 Monate, nächste Ausgabe im Februar 2016

**Redaktionsschluss:** 15. Januar 2016

<b>...schönes Buer</b> Fotos aus dem Ort – von Dirk Tubbesing	<b>S. 3-4</b>
<b>Apfelernte</b> Äpfel Äpfel Äpfel...und eine mobile Saftpresse	<b>S. 5-6</b>
<b>Die Milch-Tankstelle</b> Ein Hof und eine nicht alltägliche Tankstelle	<b>S. 7-8</b>
<b>Altes Buer</b> Die Buer'sche Mühle	<b>S. 9</b>
<b>Weihnachten</b> Wie Weihnachten in anderen Ländern gefeiert wird	<b>S. 10</b>
<b>Vereinsleben</b> Verschiedenes	<b>S. 11-13</b>
<b>Haus Küche Garten</b> Die Nachbarschaftskartoffelpflanzaktion / Rezepte	<b>S. 14-16</b>
<b>Kalender der Kulturen</b> Besondere Tage im Dezember 2016 / Januar 2017	<b>S. 17-18</b>
<b>Landfrauen aktiv</b> Glanzpunkte 2016 / Veranstaltungen	<b>S. 19-21</b>
<b>Wochenmarkt</b> Neues vom Wochenmarkt	<b>S. 22-24</b>
<b>Kinder Kinder</b> Familienzentrum / Kinderhaus / Martini-Kindergarten	<b>S. 25-28</b>





*...schönes Buer*

## Äpfel Äpfel Äpfel ...und eine Saftpresse



Rabea Hagedorn und Lucas Schorfheide waren schon länger auf der Suche nach einem kleinen Häuschen auf dem Lande, bis sie schließlich in Buer vor dem Walde fündig geworden sind.....- aber: zu diesem Haus gehören 2 Streuobst-Wiesen, die vom Vorbesitzer in den 90er-Jahren liebevoll angelegt wurden – und so gehören zu dem Haus 12 Wallnussbäume, 20 Kirschbäume, ca. 100 Apfelbäume, einige Birnen- und Pflaumenbäume, ganz viele Laubbäume, 3 riesige Maronenbäume und 10 Mammutbäume.

Sandy und Rieke von der Schüler-Redaktion waren bei Rabea zu Gast und wollten wissen, was man mit sooo vielen Bäumen denn so macht – schließlich gibt es dann ja auch eine Menge an Obst.

### Warum habt ihr ein Haus mit sooo vielen Bäumen gekauft?

Wir haben einfach nur ein Haus mit schönem Grundstück gesucht und schließlich dieses gefunden – dass so viele Bäume dazu gehören, naja war nunmal so. Was das bedeutet war uns damals noch nicht klar, aber jetzt bekommen wir nach und nach eine Idee davon.

### Wie viel Aufwand ist es denn mit den Bäumen?

Das ist relativ viel oder relativ wenig – je nachdem wie man es sehen möchte. Zunächst einmal sind sie ja auch schön, solche Streuobst-Wiesen. Im Frühjahr blüht hier alles, es gibt viele Insekten, in den Bäumen tummeln sich viele Tieren und für die Natur sind solche Bäume einfach nur gut. Da gibt es auch viel zu beobachten.

### Wie viel Zeit müsst ihr in die Obstwiesen investieren?

Die Wiese macht eigentlich keine besondere Arbeit, sie muss ab und zu gemäht werden. Aber die Bäume müssen natürlich gepflegt werden. Das müssen wir erst einmal lernen – die unterschiedlichen Baumarten und die vielen verschiedenen Sorten, das fachgerechte Beschneiden – und dann ist natürlich im Herbst die Frage: Was machen wir mit dem vielen Obst, besonders mit den unzähligen Äpfeln?

### Wie seid ihr auf die Idee mit der Mobilen Saftpresse gekommen?

Es war ein Zufall, wir sind auf einem Geburtstag gewesen und haben dort davon gehört. Ich habe Herrn Diekmann und die MostManufaktur im Internet gefunden, angerufen und kurzerhand den Termin mit ihm vereinbart. Die Alternative wäre gewesen, dass wir einfach nur eine große Sammel-Aktion machen, die Äpfel verschenken, oder mit viel Transport-Aufwand zu einer Mosterei bringen. Da ist so eine Saftpresse – das MoMaMobil – die vor die eigene Tür kommt, doch viel besser. Man muss das vorher ein bisschen planen, eine ebene Fläche haben, Starkstrom-Anschluss, Wasser – und dann viele Leute zum Helfen.

### Wie viele Leute waren an der Arbeit beteiligt?

Es waren an dem Apfelsaft-Tag zwischen 50 und 70 Freunde, Verwandte und Nachbarn hier, die alle fleißig Äpfel gesammelt haben. Mit einem kleinen Traktor wurden die Kisten zur Saftpresse gefahren und dort direkt verarbeitet. Es gab Kaffee, Getränke, warmen Apfelsaft zum Probieren und Kekse für alle – und wir hatten Glück mit dem Wetter.

### Stellt ihr noch etwas anderes her mit dem Obst?

Ja klar – wir haben an dem Tag ja bei weitem nicht alles verarbeiten können, was die Bäume so hergeben. Natürlich mache ich jetzt auch frisches Apfelmus und koche Marmeladen.



Es kommen Freunde oder Verwandte vorbei und holen sich Obst, einiges lagern wir auch ein für den Winter – aber einiges bleibt auch einfach liegen für die Tiere. Und wir bringen auch immer noch Äpfel mit einem Anhänger zum Mosten, zum Beispiel nach Bad Salzuflen, wo die MostManufaktur bis Anfang November regelmäßig auf dem Gelände eines Biohofes presst.

#### Wie viel Apfelsaft konntet ihr denn an dem Tag herstellen?

Die Saftaktion ist wirklich richtig gut gelaufen, der Apfelsaft ist prima angekommen und die Helfer konnten sich ja auch einiges an Saft mitnehmen. Der Saft wird immer direkt in sogenannte Bag-In-Boxen mit 5 Litern Inhalt abgefüllt. Insgesamt wurden an dem Tag 2200 Liter Apfelsaft hergestellt und in 440 Boxen abgefüllt.....und nächstes Jahr planen wir dann die nächste Saft-Aktion.

#### Text

Rieke, Sandy

#### Fotos

Uschi Thöle-Ehlhardt, Rabea Hagedorn

Wer sich weiter über die MostManufaktur informieren möchte:  
[www.mostmanufaktur.com](http://www.mostmanufaktur.com)

Dann haben wir noch einige Namen von alten Apfelsorten aufgeschrieben, die es dort auf den Streuobst-Wiesen gibt – vielleicht kennen ja einige Leser sie noch – ganz ehrlich: wir hatten keine Ahnung!

#### Zabergäurenette

James Grieve

Grahams Jubiläumsapfel

Gloster

Finkenwerder Herbstprinz

Roter Eiserapfel

Ingrid-Marie

Geheimrat Dr. Oldenburg

Zuccalmaglios Renette

Jakob Lebel

Gravensteiner

Weißer Winterglockenapfel

Haferapfel

Rote Sternrenette

Dülmener Rosenapfel

Biesterfelder Renette

Ontarioapfel

Holsteiner Cox

Prinz Albrecht von Preußen

Ingrid-Marie

Birne von Tongern

Williams Christ (Birne)

Conference (Birne)



## Ein Hof und eine nicht alltägliche Tankstelle

In Wetter auf dem Hof Fischer-Osterbrink gibt es eine nicht alltägliche Tankstelle - eine Milch-Tankstelle - und viele Tiere.

### Der Hof:

Auf dem Hof gibt es 270 Rindviecher, darunter 120 melkende Kühe. Außerdem 2 Hunde, viele Katzen ... Trecker arbeiten und brummen auf dem Hof. Die Milchtankstelle ist auch noch da.

### Die Milchtankstelle:

Seit 2 Jahren hat der Hof die Tankstelle mit dem Milchautomaten – das gibt es ja nicht so oft. Man kann sich ein Gefäß mitbringen oder vor Ort eine Flasche kaufen und sie befüllen.

Natürlich macht so ein Milchautomat auch ein bisschen Arbeit. Man braucht eine knappe Stunde Zeit am Tag um ihn wieder aufzufüllen, zu reinigen zu und das "Drumherum" in Ordnung zu halten...

*Um Genaueres zu erfahren habe ich auf dem Hof ein Gespräch geführt...*

### Im Gespräch mit Sina Osterbrink, Landwirtin

#### Wie lange gibt es den Hof schon?

Seit über 750 Jahren wird der Hof landwirtschaftlich genutzt. Früher war es ein gemischter Betrieb mit Rindvieh, Schweinen und Hühnern. Als meine Eltern 1977 den Betrieb übernahmen, spezialisierten sie sich auf Milchviehhaltung mit Bullenmast. Heute ist es ein moderner Milchviehbetrieb mit einer Biogasanlage.

#### Was und wie viele Tiere gibt es auf dem Hof?

Es gibt 120 Milchkühe, dazu weibliche Jungtiere, 2 Hunde und viele Katzen.

#### Wie läuft der Tag ab?

Es gibt die alltäglichen Arbeiten, die 365 Tage im Jahr erledigt werden müssen. Die wichtigsten sind 2mal täglich zu melken und die ca. 250 Tiere auf dem Hof mit Futter zu versorgen. Dafür ist es notwendig, dass auch an Feiertagen und sonntags jemand morgens um 5 Uhr mit der Arbeit beginnt.



### Wer arbeitet auf dem Hof?

Wir sind ein Familienbetrieb mit 2 Auszubildenden und mehreren Helfern, die nach Bedarf - besonders zur Erntezeit - mithelfen.

### Was passiert mit der Milch?

Einige Liter verkaufen wir an der Milchtankstelle. Dieses ist aber nur ein kleiner Teil, viel mehr Milch wird an die Molkerei verkauft, wo sie zu Käse und anderen Milchprodukten verarbeitet wird.

### Was ist eine Milchtankstelle?

Wir bieten hier den Leuten die Möglichkeit rund um die Uhr völlig unbehandelte, frische Milch zu kaufen. Unser Automat funktioniert wie ein Kühlschrank, an dem man über Geldeinwurf jede beliebige Milchmenge zapfen kann.

### Wie lange gibt es die Milchtankstelle schon?

Es gibt die Tankstelle seit Mai 2014.

### Was kostet die Milch dort, und gibt es noch etwas anderes zu kaufen?

Die Milch kostet 1 Euro pro Liter und man kann Glasflaschen und Plastikflaschen kaufen.

Was passiert mit der nicht verkauften Milch aus der Tankstelle? Wenn wir die Tankstelle frisch befüllen, werden die Reste vom Vortag an die kleinen Kälber verfüttert.

### Was ist das Besondere daran?

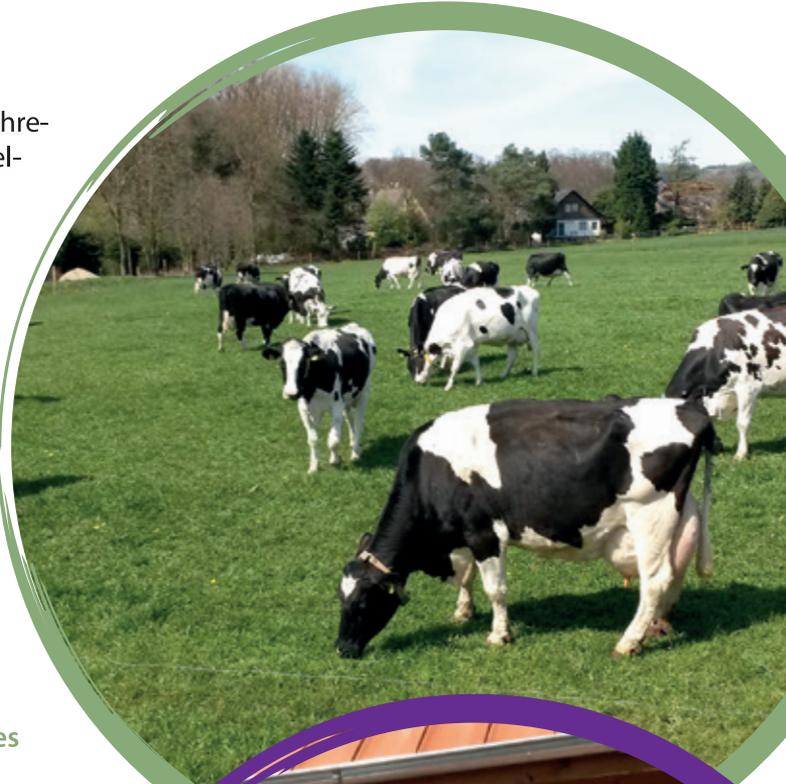
Dass man ein so frisches Produkt nicht überall kaufen kann. Man erhält sie melkfrisch vom gleichen Tag, oder vom Vortag. Viele Leute kommen besonders gerne im Sommer um Dickmilch anzusetzen. Das kennt die ältere Generation von früher und Dickmilch kann man nur mit Rohmilch herstellen.

Viele Kunden schätzen außerdem die Regionalität des Produktes und finden es toll, bei uns mal eine Kuh auf der Weide oder kleine Kälber aus der Nähe zu sehen. Früher hatte jeder noch Oma, Opa, Onkel oder Tante mit landwirtschaftlichen Tieren. Das ist heute nicht mehr so. Darum ist es schön, dass die Leute, besonders die Kinder, die Möglichkeit hier haben.

Danke für das Gespräch!

Rieke

Schülerredaktion





### Die Buer'sche Mühle

Ein wichtiger Nachtrag zum Bericht der letzten Ausgabe

Leider wurde das abgebildete Foto durch den Ausschnitt so stark beschnitten, dass die Beschreibung nicht mehr genau dazu passte. Deshalb zeigen wir euch jetzt das Foto noch einmal in voller Größe mit der genauen Beschreibung von Werner Zalitta.

Wir entschuldigen uns vor allem beim Autor Werner Zalitta, der immer so umfangreich und liebevoll recherchiert und sehr viel Mühe und Arbeit in seine schönen Berichte zum Thema „Altes Buer“ steckt, für unser Missgeschick!



Foto: König

Links im Bild verläuft die Suttbachstraße zum Mühlengebäude (Fachwerk). Rechts steht das frühere Wohnhaus der Familie König. Im Hintergrund sind die Wohnhäuser an der Wiehengebirgsstraße zu erkennen sowie ganz rechts ein Teil der früheren Tischlerei Hille mit dem kleinen Hühnerhaus. Auf dem Mühlenteich sind am Auslauf auch 2 Schwäne zu sehen. Der Suttbach verlief direkt neben der Straße weiter zur Dorfmitte. In dem Gebäude ganz links oben war die frühere Schlachterei Schlacke/Krahforst ansässig.

## Wie Weihnachten in anderen Ländern gefeiert wird

### Weihnachten in den USA

Bei den US-Amerikanern wird "Christmas" oder X-Mas" (Weihnachten) ganz ausgiebig gefeiert. Traditionell legen sie leckere Äpfel und Moos vor das Haus um "Santa Claus" (Weihnachtsmann) zu zeigen, dass er erwartet wird und damit die Rentiere sich stärken können.

Außerdem werden die Häuser ganz bunt mit "party lights" (dt. Lichterketten) und Weihnachtsfiguren geschmückt. Anschließend wird der "Christmas tree" (Weihnachtsbaum) einige Tage vor Weihnachten auf "Tree-Partys" (Baum-Partys) gemeinsam mit Freunden oder Bekannten geschmückt. "Christmas Eve" (Heiligabend) spielt nicht so eine wichtige Rolle wie bei uns. Der traditionelle Beginn für die Amerikaner ist "Christmas Day" (1. Weihnachtstag). Am Morgen des 25. Dezember dürfen die Kinder eines der unter dem bunt geschmückten Weihnachtsbaum liegenden Geschenke auswählen und anschließend auspacken.

### Weihnachten in Schweden

Die Weihnachtszeit in Schweden beginnt bereits mit dem 1. Advent und endet erst am 13. Januar. Vor Weihnachten feiern die Schweden am 13. Dezember erst noch das Fest der heiligen Lucia. Bei den schwedischen Bauerngemeinschaften des 16. und 17. Jahrhunderts wurde dieses Fest als Weihnachtsfasten "gefeiert". Heutzutage feiern die Schweden jedoch mit Essen und Trinken.

Am Morgen überraschen die Kinder ihre Eltern mit "Lussekatte" (selbst gebackenem Safrangebäck). Ein weißgekleidetes Mädchen spielt die Lucia und trägt einen Kranz mit Kerzen auf dem Kopf und führt einen Umzug von Frauen an, die Kerzen in den Händen halten.

Wie in den meisten europäischen Ländern ist auch in Schweden das "julbord" (Weihnachtssessen) im Mittelpunkt des Festes. Das sogenannte "smorgåsbord" (schwedische Buffet) besteht aus kalten und warmen Speisen. Die Hauptbestandteile sind Butter, Brot, verschieden zubereitete Heringshappen und dem traditionellen "julsinka" (Weihnachtsschinken). Oft gibt es auch Omelett, Aufläufe und die berühmten "köttbullar" (Fleischbällchen). Als kalte Speisen werden oft geräucherter Lachs, Aal, Fleischpastete und Käse serviert.

Nach dem Essen versammelt sich die Familie um den Weihnachtsbaum und öffnet die Geschenke, die "jultomten" (Weihnachtsmann) gebracht hat. In Schweden verbinden Weihnachten mit allerlei Süßigkeiten wie z. B. "Pepparkakor" (schwedische Weihnachtsplätzchen), "Knäck" (Weihnachtsg Gebäck aus Sirup, Zucker und Schlagsahne) oder Schokolade, aber auch Orangen, Nüsse, Feigen und Datteln gehören dazu. Bei einem schwedischen Weihnachtsfest darf aber auf keinen Fall die skandinavische Spezialität "Glögg" (eine Art Glühwein mit Mandeln und Beeren, der in kleinen Bechern serviert wird) fehlen.

### Weihnachten in Finnland

„Joulupukki“ (Weihnachtsbock) ist der finnische Name des Weihnachtsmanns. Dies verweist auf den Julbock. Dieser Ausdruck stammt aus einer Zeit, als es üblich war, sich nach dem Weihnachtssessen mit Ziegenhäuten als Julbock zu verkleiden. Heute ist der „Joulupukki“ ein gewöhnlicher Weihnachtsmann, allerdings mit einigen Besonderheiten. Sein Wohnort befindet sich auf dem Korvatunturi in Finnisch-Lapland. Er kriecht nicht den Kamin hinunter, sondern klopft an Heiligabend an die Wohnungstür. Wenn er eintritt, sind seine ersten Worte jeweils: „Onkos täällä kiltejä lapsia?“ („Gibt es hier artige Kinder?“) Er trägt rote, warme Kleidung und benutzt einen Gehstock. Er fährt auf einem Rentierschlitten zu den Häusern. Eines der Rentiere heißt „Petteri Punakuono“ und war das Vorbild für „Rudolph the Red-Nosed Reindeer“. Joulupukki hat sogar eine Frau namens „Joulumuori“, die feinen Weihnachtssporridge zubereiten kann.

Zum traditionellen Weihnachtssessen gehören Weihnachtsschinken, Kartoffel- und Steckrübenauflauf sowie Rosolli-Salat (Rote-Bete-Salat). Als Gebäck sind „Piparkakut“ (Pfefferkuchen) und „Joulutortut“ üblich. Letztere sind sternförmige Blätterteigtaschen, die mit Pflaumenmus gefüllt werden. Üblich ist außerdem Glögi, ein Weihnachtspunsch, der je nach Geschmack mit oder ohne Alkohol hergestellt wird und meist mit Rosinen und Mandeln serviert wird.

### Weihnachten in Polen

Die Weihnachtszeit beginnt in Polen mit dem ersten Advent. Die Adventszeit ist eine Zeit des Fastens, die erst mit Heiligabend (Wigilia) endet.

In Polen wird Weihnachten normalerweise im Kreis der Großfamilie begangen. Das Weihnachtssessen (Wigilia) beginnt erst, wenn der erste Stern am Himmel aufgetaucht ist (Gwiazdka). Es wird immer ein Gedeck mehr als benötigt aufgelegt. Es ist für unerwarteten Besuch gedacht und ein Zeichen der Gastfreundschaft. Bei jedem Gedeck liegt eine Oblate (Oplatek), die mit einem Bild bedruckt ist (meist Heiligenbilder). Bevor alle anfangen zu essen, geht jeder mit seiner Oblate reihum zu jedem anderen Familienmitglied, gibt ein Stück seiner Oblate ab und bricht sich ein Stück von der des Gegenüber. Dabei wünscht man sich gegenseitig viel Glück für das nächste Jahr.

Das Weihnachtssessen besteht traditionell – in Erinnerung an die zwölf Apostel – aus zwölf Gerichten und ist vegetarisch, abgesehen vom Fisch (meist Karpfen). Zu den Gerichten gehören außerdem Rote-Bete-Suppe oder Pilzsuppe, Maultaschen und der „Sernik“ (Käsekuchen). Erst nach dem Essen werden die Geschenke ausgepackt. Danach geht die ganze Familie zur Mitternachtsmesse (Pasterka) in die Kirche.

### Schweden – Julskinka



### Finnland – Joulupukki



### Polen – Wigilia



## Das Große Stricken



Schon seit 5 Jahren beteiligt sich der "Gesellige Kreis" des DRK Buer an der Aktion "Das Große Stricken". Dazu werden kleine Mützchen gestrickt oder gehäkelt, die von der Firma Innocent auf die Fruchtsaftflaschen gesetzt werden und so die Kühlregale verschönern. Für jede verkaufte Smoothie-Flasche erhält das Deutsche Rote Kreuz 0,20 € als Spende. Das gespendete Geld hilft älteren Menschen, warm durch den Winter zu kommen.

In diesem Jahr haben 13 Frauen des Geselligen Kreises ganz eifrig gestrickt, und das Ergebnis wurde allen noch einmal beim gemeinsamen Pickertessen vorgestellt. Es waren über 150 Mützchen zusammengekommen. Nicht nur Mützchen mit Bommel und Blumendekoration, sondern auch Schneemänner, Hund, Maus, Elefant, Biene Maja, Schornsteinfeger und eine Windmühle. Auch beim Betrachten hatten wir noch einmal unsere Freude, bevor die Mützchen zum DRK gebracht werden, mit dem Ziel, dass in diesem Jahr die 1 Millionen-Marke geknackt wird.

Seit Beginn dieser Aktion sind schon mehr als 216.000,-- € gespendet worden. Diese Aktion wird sich auch sicherlich im nächsten Jahr wiederholen. Wer Interesse hat und mitstricken möchte, der kann sich gerne melden.

Ulla Lücking

## NACH dem Einsatz...

## ...ist VOR dem Einsatz!



**Dienstabende**

jede ungerade Kalenderwoche montags

19.00 Uhr, Feuerwehrhaus Buer

**Freiwillige Feuerwehr Buer**

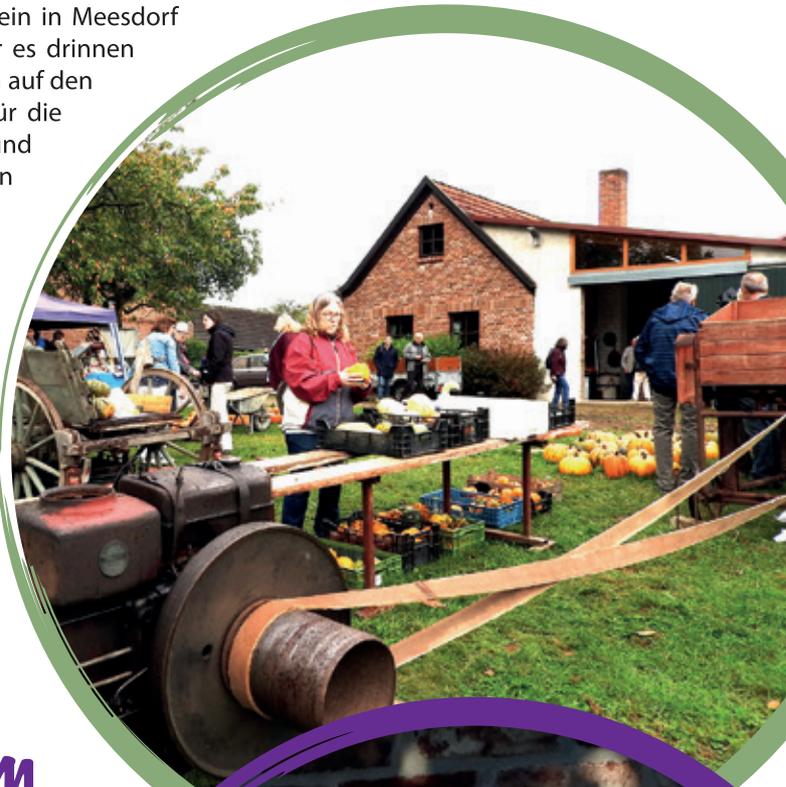


# Kürbisfest am Bergsiek

Am 2. Oktober fand das alljährliche Kürbisfest beim Traktoren-Verein in Meesdorf statt. Wunderbar und stimmungsvoll herbstlich geschmückt war es drinnen und draußen. Zahlreiche Besucher, große und kleine machten sich auf den Weg zum Bergsiek – und es wurde für jeden etwas geboten: für die Kinder das Trecker-Karussell, Mini-Treckerfahren, Späne schaufeln und die Kisten-Rodelbahn. Die Erwachsenen hatten ihren Spaß an den Alt-Traktoren, an bunten leuchtenden Kürbissen und am Kartoffel- und Marmeladenverkauf, sowie dem Besuch von ca. 90 Porsche-Fahrern mit ihren Oldtimern.

30 Zentner verschiedener Kürbisse wurden vom Feld neben dem Traktorenmuseum von den Ehrenamtlichen des Vereins geerntet: Bischofsmützen und Hokkaido, Muskat oder Gelbe Zentner. Natürlich durfte das Traditionsgericht nicht fehlen: Stöpsel mit Kürbis, Roter Beete und Dampfkartoffeln. Davon wurden mehr als 250 Portionen verkauft, und natürlich gab es reichlich Torten und Kuchen.

Das nächste Kürbisfest ist schon im Plan festgehalten und findet am 1.10.2017 statt.



# Kaninchenausstellung im Traktoren-Museum

14 Tage nach dem Kürbisfest, am 15. und 16. Oktober, fand erstmalig am Bergsiek die Lokalausstellung des Kaninchenzuchtverein I62 Melle statt. (Über den Verein haben wir im letzten Heft berichtet). Auch diese Veranstaltung wurde zum Publikumsmagneten. Nicht nur Kaninchenzüchter vom nah und fern, auch zahlreiche Freunde und Bekannte sowie interessierte Gäste waren gekommen. Aus Holland kam ein Zuchtfreund, der ca. 400km in Kauf nahm, um die Kaninchenfreunde vom I 62 Melle zu besuchen. Zu sehen gab es 270 Kaninchen jeder Rasse und jeder Farbe.

Vor der Ausstellung für die Öffentlichkeit werden die Kaninchen von den Preisrichtern einzeln bewertet. Die Kaninchen werden je nach Rasse nach gewissen Anforderungen beurteilt: Wie ist die Beschaffenheit des Fells? Sind die Ohren rassetypisch gewachsen? Wie bewegt sich das Tier? ...und so weiter...

Die Preisrichter verteilen in den einzelnen Bewertungskategorien Punkte, und am Ende steht das Tier als Sieger fest, das die meisten Punkte sammeln konnte. Am Samstag fand die Hobbybewertung statt. Die Gewinnerin war Schneeflöckchen von Mariel W. aus Buer.

Für das leibliche Wohl sorgten die Züchterfrauen mit selbst gebackenen Torten und Kaffee, die reißenden Absatz fanden. Alle Beteiligten waren mit den tollen Räumlichkeiten im Vereinshaus der Traktorenfreunde sehr zufrieden. Zum krönenden Abschluss nach der sehr gelungenen Ausstellung folgte für die Züchter die Preisverleihung. Alle freuen sich aufs nächste Jahr.

Text und Fotos

Johanna  
Schüler-Redaktion



## Kurklinik Rosenau

### Theater im Gemeindehaus Buer

#### Komödie in drei Akten von Helmut Schmidt, Oldenburg

##### Worum geht's?

Hartmut Leineweber tritt zum vierten Mal Rehabilitationsmaßnahmen in einer Kurklinik an. Dieses Mal begleitet ihn seine Frau Käthe. Sie ist in einer benachbarten Privatpension untergebracht, beide verbringen die Freizeit miteinander.

Das wäre sehr schön, wenn da nicht Rosa wäre, ein Kurschatten von Hartmut, mit der er in einer anderen Klinik vor Jahren heftig geschattet hat.

Ein weiterer Kurgast ist der junge, verklemmte Karl-Wilhelm Schlenker, der einmal den landwirtschaftlichen Hof seiner Eltern übernehmen soll. Der junge Mann wird fast täglich von seinen Eltern besucht. Er macht Bekanntschaft mit Andy Küpperbusch, dem sogenannten Playboy in der Klinik.

Plötzlich sind Krankheiten und Behandlungen in der Klinik nebensächlich. Die Ärzte und das Pflegepersonal haben alle Hände voll zu tun, damit nichts aus den Fugen gerät.

**Ob Karl-Wilhelm Schlenker den elterlichen Hof noch übernehmen kann?**

##### Die Schauspieler

Hermann Horst, Frederik Horst, Uwe Aschermeyer, Uwe Horst, Udo Meyer, Waltraud Bulthaupt, Elke König, Helga Runge, Doris Frenzel, Gerda Rothkopf, Ulrike Kachur, Fritz Kohmöller (Leitung), Martha Kohmöller (Souffleurin)

##### Technik und Bühnenbild

Udo Bulthaupt, Fritz Ellberg, Ottokar Gärtner, Klaus Gerke, Hermann Horst, Werner Hunting, Stefan Kachur, Wolfgang Kaluza, Karl Georg Kohring, Wilfried Rosenkötter, Karl Heinz Rump, Udo Schmale und Wilhelm Tiemeyer

##### Termine

Sonntag mit Kaffeetafel

15.01.2017 - 15.00 Uhr

Mittwoch

18.01.2017 - 19.30 Uhr

Freitag

20.01.2017 - 19.30 Uhr

Sonntag mit Kaffeetafel

22.01.2017 - 15.00 Uhr

Mittwoch

25.01.2017 - 19.30 Uhr

Sonnabend

28.01.2017 - 19.30 Uhr

##### Aufführungen mit Kaffeetafel am 15 und 22. Januar

Für diese beiden Vorstellungen sind Eintrittskarten nur bei den Vorverkaufsstellen erhältlich. Vor den Aufführungen werden Kaffee und Kuchen angeboten.

##### Karten-Verkauf

Karten können unter den Telefonnummern 05427/250 und 05427/572 vorbestellt und am Tag der Aufführung an der Kasse abgeholt werden. Wenn Sie es wünschen, schicken wir sie Ihnen spätestens bis zum 20.12.2016 mit der Post zu.

##### Vorverkaufsstellen

Paschke & Bahr

Haushalts- & Eisenwaren, Kampingring 13, Buer

Tel.: 05427 - 250

Rullkötter's Blumenhaus

Friedhofsgärtnerei. Rodenbrockstraße 35, Buer

Tel.: 05427 - 572

##### Eintrittspreise

€ 8,-

€ 4,- Schüler/innen und Studenten

€ 12,- mit Kaffeetafel: 2 Stück Kuchen und Kaffee nach Belieben inkl. Eintritt.

"Achtung Weihnachten"

Theaterkarten sind ein wunderbares Weihnachtsgeschenk.



## Nachbarschaftliche Kartoffelpflanzaktion

**Am 25. September war es soweit:** Die Kartoffeln wurden gerodet. Mit der "Wühlmaus", einem alten Kartoffelroder, der von dem alten John Deere gezogen wurde, ging es los. Trotz des harten und trockenen Bodens wurden die Kartoffeln zuverlässig aus dem Boden befördert und gerüttelt. Sie lagen in Reihe auf dem Land, sodass sie nur aufgesammelt werden mussten.

Bei wunderschönem Sonnenschein und sommerlichen Temperaturen hat es allen einfach nur Spaß gemacht. Die Kartoffeln kamen auf einen Anhänger und anschließend in eine frostfreie Garage. Diese Garage ist für alle frei zugänglich, sodass sich jeder der Beteiligten unabhängig Kartoffeln holen kann.

Die Ausbeute hätte etwas größer sein können, aber es reicht für alle über den Winter.

Nach einstündiger Arbeit ging es auch schon zum gemütlichen Teil. Es bot sich an, etwas aus Kartoffeln zu machen: Reibekuchen und Apfelmus.

Alle halfen beim Schälen mit. Der Teig war schnell gemacht. Die heißen Pfannen warteten schon. Kurze Zeit später roch es herrlich nach frisch gebratenen Reibekuchen. Alle hatten etwas mitgebracht. Eingemachtes, Apfelmus, Obstler, Sirup. Ein Obstler wurde als Aperitif getrunken. Der Verdauung wegen natürlich.

Anschließend wurde an einem großen Tisch im Garten miteinander gegessen. **Wir alle sind der Meinung, diese Aktion war ein voller Erfolg und ist wiederholungsträchtig.**

**Gruß vom Stuckenberg**

**Die Nachbarn und der Hof Hunting**

**Heike Hofrichter-Hunting**



## Gefüllte Pfläumchen

### Zutaten für 25 Stück

40 g gemahlene Haselnüsse  
50 g Dörripflaumen  
½ EL Rum

### Zum Füllen

25 g Dörripflaumen  
30 g Marzipan  
½ TL Zimt  
½ EL Honig  
25 Papierförmchen  
für Pralinen

### Und so wird's gemacht

1. Die Haselnüsse leicht anrösten und abkühlen lassen. 25g Pflaumen sehr klein schneiden und mit dem Rum beträufeln.
2. 30 Min. ziehen lassen. Die Pflaumen zum Füllen zur Hälfte aufschneiden.  
Marzipan, Zimt, Honig, Haselnüsse und die kleingeschnittenen Pflaumen gut durchkneten. Mit angefeuchteten Händen kirschgroße Kugeln formen. Jede Pflaume mit einer Kugel füllen und in die Papierförmchen setzen.



## Schoko-Zimt-Kekse

### Zutaten

125 g Zartbitterschokolade  
50 g weiche Butter  
75 g Rohrzucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
Ca. 150 g Mehl  
2 EL Kakao  
1 TL Backpulver  
3-4 EL Milch  
1-2 TL Zimtpulver  
Kristallzucker, zum Wälzen

### Und so wird's gemacht

1. Schokolade grob hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Ei und Schokolade unterziehen. Mehl, Kakao, Backpulver und die Milch untermengen. Der Teig sollte nicht zu flüssig sein, falls nötig, die Milch- und Mehlmenge etwas variieren. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen.
2. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Vom Teig kleine Portionen abnehmen, zu Kugeln formen, leicht flach drücken, mit Zimt und Kristallzucker bestäuben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen ca. 8 Minuten backen, sodass die Plätzchen außen knusprig und innen noch saftig sind. Auf einem Gitter auskühlen lassen.



## Rote Beten mit Hackfleischfüllung

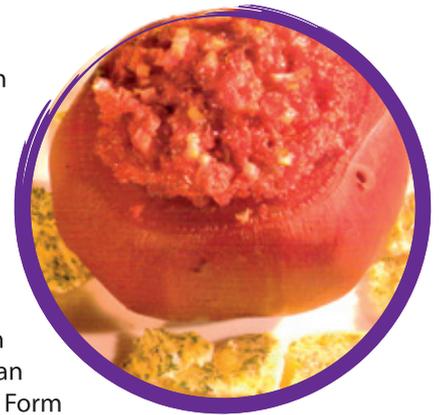
### Für den Mürbeteig

Zutaten:

4 große rote Beten  
Salz  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
250 g gemischtes Hackfleisch  
Pfeffer  
1 Prise Paprikapulver  
1 Messerspitze Kümmel  
2 EL Butter  
3 EL geriebener Parmesan  
200 g süße Sahne  
1 Eigelb  
1 EL gehakte Petersilie

### Und so wird's gemacht

1. Die roten Beten gründlich abbürsten und in reichlich Salzwasser 45 Min. garen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch klein hacken und zum Hackfleisch geben, mit Salz, Pfeffer sowie anderen Gewürzen kräftig würzen und mischen. Die gegarten roten Beten abschrecken, schälen und bis auf einen 2 cm dicken Rand aushöhlen. Anschließend das Fruchtfleisch pürieren. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Das Hackfleisch mit den Roten- Beten-Pürre sowie dem Parmesan vermengen. Die ausgehöhlten roten Beten in die Form setzen und mit Hackfleischmasse füllen. Die Sahne mit dem Eigelb und der Petersilie verquirlen und um die roten Beten gießen. Die Butter in Flöckchen auf die Hackfleischfüllung setzen und alles im Ofen etwa 30 Min überbacken.



## Flockenkonekt

### Zutaten für 40 Stück

50 g Butter  
150 g feine Haferflocken  
80 g Honig  
50 g Kokosflocken  
1 EL Sahne

### Für die Glasur

1 gehäufte EL Kakao  
30 g Honig  
1 EL Sahne  
1 EL Wasser  
25 g Kokosfett

### Und so wird's gemacht

1. Die Butter zerlassen und die Haferflocken darin rösten. Die Haferflocken in eine Schüssel geben, den Honig, die Kokosflocken und die Sahne hinzufügen, gut vermengen und abkühlen lassen. Die Haferflockenmasse durchkneten und mit angefeuchteten Händen kegelförmige Häufchen formen. Dann eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Glasur Kakao, Honig, Sahne und Wasser glatt rühren. Das Kokosfett zerlassen und die Kakaomasse unterrühren. Die Unterseite des Konekts mit der Glasur bestreichen, und auf die Spitze einen Punkt setzen.

Guten Appetit!

Irmgard Schubert



## Besondere Tage im Dezember 2016

*zusammengestellt von Marina, Larissa und Charlotte, Schülerredaktion  
mit Informationen aus [www.kleiner-kalender.de](http://www.kleiner-kalender.de)*

### 13. Dezember

Der Eiscreme –Tag

An diesem Tag darf besonders viel Eiscreme gegessen werden! Speiseeis ist eine Süßspeise bestehend aus Flüssigkeiten wie Wasser, Milch, Sahne und eventuell Eigelb, verrührt mit Zucker und verschiedenen Geschmacks gebenden Zutaten, die meist unter Aufschlagen oder Rühren zu einer Creme gefroren wird.

### 18. Dezember

4. Advent

4. Advent ist die Vorbereitung der Christenheit auf das Hochfest der Geburt des Herrn, Weihnachten. Zugleich stellt der erste Adventssonntag den Beginn des christlichen Jahreskreises dar. Mit dem Advent beginnt in den katholischen und evangelischen Kirchen das neue Kirchenjahr. Die Adventszeit endet am Heiligen Abend mit der ersten Vesper von Weihnachten.

### 20. Dezember

Die Yalda- Nacht

Am 20. Dezember 2016 findet die Yalda -Nacht statt. Die Yalda-Nacht ist eines der vier großen altpersischen Feste, die gemäß dem iranischen Sonnenkalender begangen werden. Es handelt sich um die Nacht der Wintersonnenwende vor dem ersten Dey-Tag - die längste und dunkelste Nacht des Jahres. In der Yalda-Nacht finden sich Freunde und Verwandte zusammen und feiern die Nacht über gemeinsam. Ein Brauch ist das Entzünden eines großen Feuers, das Licht und Hoffnung repräsentiert. Die Menschen freuen sich, dass das Licht neu geboren wird und sich gegen die Dunkelheit durchsetzt

### 21. Dezember

Die Wintersonnenwende

Zur Wintersonnenwende erreicht die Sonne auf der Nordhalbkugel der Erde die geringste Mittagshöhe über dem Horizont. Auf der Südhalbkugel sind die Verhältnisse umgekehrt, während des dortigen Winters ist auf der Nordhalbkugel Sommer. Nahe den Polarkreisen gibt es zur Wintersonnenwende einen Tag ohne Sonnenaufgang. Da ab dem 21./22. Dezember die Tage wieder länger werden, war die Wintersonnenwende in vielen antiken und frühmittelalterlichen Kulturen ein wichtiges Fest, das oft ein paar Tage vor bzw. nach dem Datum der tatsächlichen Sonnenwende gefeiert wurde.

### 24. Dezember

Heiligabend

Der Heilige Abend ist der Vorabend des Weihnachtsfestes. Weihnachten ist das Fest der Geburt Jesu Christi, welches seit dem 4. Jahrhundert gefeiert wird (erstmal 336 in Rom). Am Heiligen Abend findet unter anderem in Deutschland, der Schweiz, in Liechtenstein und in Österreich traditionell die „Bescherung“ statt.

Die häusliche Feier mit Bescherung der Kinder durch den Weihnachtsmann (Christkind) hat ihren Ursprung im 16. Jahrhundert in evangelischen Gebieten. Im 20. Jahrhundert wurde Weihnachten als religiöses Fest durch die Industrie in ein Fest der Geschenke umfunktioniert. Das sog. Weihnachtsgeschäft gehört zur umsatzstärksten Zeit des Jahres in fast allen Wirtschaftsbereichen.

### 31. Dezember

Silvester

Am 31. Dezember 2016 wird mit Silvester das alte Jahr verabschiedet und das neue Jahr feiernd begrüßt. Im westlichen Sprachraum findet Silvester am 31. Dezember statt, also am letzten Tag des Jahres laut gregorianischem Kalender. In anderen Kulturkreisen kann auch ein anderes Datum für den Jahreswechsel stehen, wie beispielsweise beim chinesischen Neujahr. Am Tag nach Silvester wird Neujahr gefeiert, das den ersten Tag des neuen Jahres darstellt. Zu Silvester fassen die Menschen oft gute Vorsätze, mit denen sie eine Verbesserung zum vergangenen Jahr schaffen möchten. Silvester ist in Deutschland kein gesetzlicher Feiertag. Die Geschäfte schließen üblicherweise dennoch um die Mittagszeit herum und viele Unternehmen geben ihren Mitarbeitern an Silvester arbeitsfrei. Die weit verbreitete Schreibweise "Sylvester" ist übrigens falsch.



# Besondere Tage im Januar 2017

## 1. Januar

### Neujahr

Neujahr ist der erste Tag des Kalenderjahres. Aber weil in unterschiedlichen Kulturen auch eine unterschiedliche Zeitrechnung und auch unterschiedliche Kalender existieren, fällt der Neujahrstag auch auf verschiedene Tage. Im westlichen Kulturraum ist der 1. Januar als Termin für den Jahresanfang seit dem Mittelalter weit verbreitet. Aber überall ist eigentlich Neujahr mit Feierlichkeiten verbunden.

Heute gehören in vielen Ländern Feuerwerk und Böllerschießen beim Übergang in das neue Jahr dazu, wie auch Glück- und Gesundheitswünsche im neuen Jahr. So wünscht man sich zum Beispiel oft "einen guten Rutsch" ins neue Jahr. Dies hat jedoch vermutlich nichts mit "rutschen" zu tun, sondern könnte auf hebräisch "rosch", was etwa 'Kopf, Anfang' bedeutet, zurückgehen. Das jüdische Neujahrsfest heißt auf Hebräisch „Rosch ha-Schanah“.

Große Kultur- und Sinfonieorchester veranstalten an Neujahr oft ein Neujahrskonzert.



## 5. Januar

### Der nationale Tag des Vogels

Am 5. Januar findet in den USA der nationale Tag des Vogels statt. Dieser wird dort auch National Bird Day genannt

und wurde im Jahr 2003 von Tierschützern eingeführt, um insbesondere gegen den Handel mit wild gefangenen

Papageien, Kakadus und Sittichen ein Zeichen zu setzen. Der Aktionstag wird beispielsweise mit

dem Beobachten von Vögeln, dem Studium von Vögeln und Trinspielen wie beispielsweise 'bird

date' begangen. Das Adoptieren von Vögeln gehört zu den besonders wichtigen Aktivitäten am nationalen Tag des Vogels.

Weltweit arbeitet die Vogelschutz-Organisation „BirdLife International“, mit ihren jeweils nationalen Partnerorganisationen für den Schutz der Vögel und ihrer Lebensräume. In Deutschland ist der Naturschutzbund Deutschland (NABU) der nationale Partner von BirdLife.

## 6. Januar

### Tag der heiligen drei Könige

Der Tag der Heiligen Drei Könige oder auch Epiphanie wird am 6. Januar gefeiert. In Bayern, Baden-Württemberg und Sachsen-Anhalt ist der 6. Januar ein gesetzlicher Feiertag und damit arbeitsfrei. Kinder wandern an diesem Tag, als die Heiligen Drei Könige verkleidet, von Haus zu Haus. Dabei singen sie und segnen das Haus, indem sie mit geweihter Kreide ihr Zeichen an die Haustür schreiben. Gleichzeitig gilt der Dreikönigstag als die weltweit größte Solidaritätsaktion von Kindern für Kinder.

## 13. Januar

### Lass- Deine-Träume-wahr-werden-Tag

An diesem Tag gehen hoffentlich wirklich Träume in Erfüllung. Ob kleine oder große Träume spielt dabei keine Rolle: An diesem ganz speziellen Feiertag kann der Traum wahr werden, endlich den großen Schwarm anzusprechen, endlich ein neues Smartphone zu kaufen oder endlich die langersehnte Reise zu buchen – viel Glück dabei!

## 15. Januar

### Welttag der Migranten und Flüchtlinge

Dieser kirchliche Gedenktag wurde 1914 von Papst Benedikt XV. mit dem Dekret „Ethnografica studia“ ausgerufen. Anlass war der Eindruck des Ersten Weltkrieges. Der Tag ist nicht mit dem seit 2001 jährlich stattfindenden Weltflüchtlingstag am 20. Juni zu verwechseln, der von den Vereinten Nationen ausgerufen wurde.

Eigentlich ist es schlimm, dass das Thema wieder so aktuell ist.

## 18. Januar

### Welttag des Schneemanns

Das Datum geht zurück auf die Form des Schneemanns: die "8" steht symbolisch für den Schneemann und die "1" davor für seinen Stock oder Besen. Zudem ist es im Januar normalerweise kalt genug, um Schneemänner bauen zu können und damit den Tag des Schneemanns zu begehen. Hoffen wir, dass wir in diesem Winter dazu genug Gelegenheit haben und viele kreative Figuren zu sehen bekommen, Gerne könnt ihr uns Fotos schicken von besonders gelungenen Exemplaren!

## 25. Januar

### Gegenteiltag

Kritische Stimmen sagen, dass dieser Tag - im Gegenteil zu seiner Ankündigung - an einem anderen Tag stattfindet, was absolut OK ist und zur Grundeinstellung des Tages passt. Eingeführt wurde der Gegenteiltag laut diverser Quellen im Jahr 1872 durch den amerikanischen Kongressabgeordneten Alexander Kerr Craig. Fest steht, dass der Gegenteiltag jede Menge Spaß machen, aber zugleich sehr verwirrend sein kann. Probiert das mal aus, was man damit machen kann!



## Glanzpunkte im Jahresprogramm 2016



Bei herrlichem Sommerwetter erlebten 35 LandFrauen im August einen außergewöhnlichen **Erlebnis-Spaziergang durch den Meller Wildschweinpark zur Diedrichsburg**. Unter dem Motto „**Machen Sie Ihrem Gehirn Beine!**“, erfüllten die Bueraner LandFrauen gefällige Übungen und knifflige Denksportaufgaben unter der Leitung von Marita Wielage-Bücker, Gedächtnistrainerin aus Mettingen, sowie ihrer Assistentin Lydia Schrameyer. „Brainwalking (Gehirnjogging) fördert das Zusammenspiel der Hirnhälften und bringt Ihre grauen Zellen auf Hochtouren“, versprach Marita Wielage-Bücker am Start. So wurden flugs kleine Igelbälle verteilt und fortan warfen die Teilnehmerinnen auf Zuruf die Bälle mal in die Luft, ließen sie um ihren Körper kreisen, tauschten mit dem Nachbarn oder liefen rückwärts. „Die Übung „Drehfinger“ verbessert erheblich die Durchblutung und somit die Leistungsfähigkeit des Gehirns“, erklärte Marita Wielage-Bücker während sie ihre Daumen in entgegengesetzte Richtungen drehte und die Zeige-, Mittel- und Ringfinger entsprechend folgten. „Wenn Sie mal wieder in ihrem Keller stehen und nicht mehr wissen, was sie dort erledigen wollen, lassen sie die Finger kreisen“, riet die Gedächtnistrainerin aus eigener Erfahrung. Ausnahmslos konzentriert absolvierten die LandFrauen das Nanospiel. Allgemeine Fragen aus der Natur wurden vom jeweiligen Ballinhaber beantwortet, wobei die Antwort auf die vorletzte Frage erfolgen musste und der Ball ständig den Besitzer wechselte. „Kennen Sie die letzten 11 amerikanischen Präsidenten?“ Diese Frage konnten fast alle Damen noch an der Diedrichsburg beantworten, denn als Lernhilfe ordnete Marita Wielage-Bücker jedem Präsidenten ein Körperteil zu und schilderte eine spitzfindige Geschichte. Als nächstes hieß es „Städte raten!“ In Kleingruppen inspizierten die LandFrauen die ausgehändigten Straßenkarten, grubelten und berieten sich. Mit den ausgefüllten Fragebögen in der Hand erklärte Marita Wielage-Bücker den Sinn dieser Aufgabe: „Diese Übung schult Ihre Raumorientierung. Lassen Sie Ihr Navigationsgerät ruhig mal ausgeschaltet!“ Während der Spaziergang die LandFrauen immer näher zur Diedrichsburg führte, zauberte Assistentin Lydia Schrameyer etliche Holzbirnen-Knäuel aus ihrem Rucksack, die eifrig von den Teilnehmerinnen zuerst mit beiden Händen und anschließend mit nur 1 Hand entwirrt wurden. Dann hatten die Augen erst einmal Pause. Je ein Bündel farbiger Socken mit Holzbuchstaben wanderte in Kleingruppen hin und her, denn es galt, das entsprechende Wort zu ertasten. Der Clou: Groß- und Kleinbuchstaben hatten die gleiche Größe! Allseits bekannt war das nächste Spiel: „Ich packe meinen Koffer ...“ Von A bis Z nannten die LandFrauen nun Urlaubsutensilien, die im Anschluss wieder abgefragt wurden. Die Burg schon in Sicht überraschte Marita Wielage-Bücker die Landfrauen mit einem Koordinationsspiel. Kleine Tennisbälle hüpfen von Becher zu Becher bzw. von LandFrau zu LandFrau. Jetzt noch ein bisschen schnuppern: Getränkte Duftstäbchen wurden am Fuße der Diedrichsburg analysiert. Abschließend trainierte Marita Wielage-Bücker mit den LandFrauen den „Kletterfinger“; eine Übung die nochmals kräftig die Durchblutung des Gehirns steigerte. Viel Spaß hatten die LandFrauen an diesem Nachmittag. Sie dankten dem engagierten Team ganz herzlich für diesen imposanten Spaziergang. **Und wer weiß - vielleicht sieht man demnächst häufiger fliegende Bälle in unseren heimischen Wäldern?**

Mit einem Schnappschuss dieser „fliegenden Bälle“ gewann der LandFrauenverein Buer im Oktober den 2. Platz des Wettbewerbs „Landfrauen in Bewegung“. Anfang des Jahres rief der Landfrauenverband Weser-Ems alle 190 Mitgliedsvereine auf, per Foto oder Film zu dokumentieren, wie sie sich fit halten. Über die Auszahlung von 200,00 Euro für die Vereinskasse freute sich der Vorstand sehr.

**Komm – wir ernten Kartoffeln!** Anfang September belebte eine ganze Schar Kinder anlässlich des Kartoffelnachmittags den **Hof Bosse**. Die Juniorchefin Martina Lipsius und unsere Vorsitzende Christa Ballmeyer freuten sich besonders über die von den Eltern bzw. Großeltern wieder mitgebrachten bepflanzten Kartoffeltöpfe. Im Frühjahr hatten Kinder auf dem Hof Bosse Kartoffeln in Töpfe gepflanzt und die Staude zu Hause gepflegt.

Gemeinsam mit Christa Ballmeyer gruben die jungen Kartoffellandwirte eifrig ihre Ernte aus und staunten über den sehenswerten Ertrag. Über 12 rote Laura-Knollen purzelten pro Pflanze in die bereitgestellte Schubkarre. Anna, Benjamin und Mia waren sichtlich stolz auf ihre Erträge und freuten sich über die von Christa Ballmeyer überreichten Eisgutscheine.

**Aber wie erntet denn der Hof Bosse ab Mitte September die Kartoffeln?** René Weber, Mitarbeiter auf dem Hof, führte die Familien zum riesigen Kartoffelvollernter und erklärte die Technik. An diesem Nachmittag fuhr René jedoch mit einem historischen Traktor und Kartoffelroder auf das benachbarte Feld. Ruckzuck lagen die gerodeten Kartoffeln der Sorte Annabell auf dem Acker und wurden eifrig von den Kindern eingesammelt. „Habt ihr eine besonders schöne Kartoffel gefunden, dann wartet ein Extrabonus auf euch“, verriet Martina Lipsius den wuselnden Erntehelfern. Im Garten der Familie Bosse bedruckten die Kinder mit den geernteten Knollen die bereitliegenden Papiertüten. Auch der Kartoffeldämpfer verströmte schnell einen herrlichen Kartoffelduft. „Lecker!“, war die einmütige Meinung, als die fertigen Kartoffeln mit würzigen Dips gereicht wurden. Auch die herzhaften Kartoffelwaffeln und der saftige Kartoffelkuchen schmeckten den Familien ausgesprochen gut. Am Ende des Nachmittags strahlte jedes Kind, denn es erhielt eine Urkunde, die selbst gestaltete Papiertüte einschließlich Lesezeichen, einen Eisgutschein und den selbst geernteten Sack Kartoffeln.

**Mit finanzieller Unterstützung der Sparkasse Melle gestalteten Martina Lipsius, René Weber und die Landfrauen Buer einen interessanten Kartoffelnachmittag.**

Ein weiteres Glanzstück bildete die herrliche **3-Tagesfahrt in die sächsische Metropole Leipzig**. Über die Südharzautobahn erreichte der moderne Reisebus der Weber Touristik in kürzester Zeit das erste Reiseziel: **Die Sektkellerei Rotkäppchen**. Während der eindrucksvollen Führung durch die historischen Kellieranlagen wurden die Landfrauen in die Geheimnisse der Sektherstellung eingeweiht und überzeugten sich abschließend hinlänglich vom außergewöhnlichen Geschmack des Sektes. Mit einem „Prickeln“ im Bauch erreichte die Reisegruppe am Nachmittag die Messestadt Leipzig. Im Verlaufe des kurzweiligen Stadtrundgangs lernten die Landfrauen die namhaften Sehenswürdigkeiten, wie Thomaskirche, Bachdenkmal, Nikolaikirche, Altem Rathaus, Gewandhaus und Mädlerpassage kennen und hörten Interessantes über die Leipziger Geschichte. Gegen Abend checkte die fröhliche Reisegruppe für zwei Nächte im Hotel Dorint in Halle/Salle ein, dem Lieblingshotel von Hans-Dietrich Genscher mit stilvollem Ambiente und dem Komfort eines 4-Sterne Superior-Hotels. Als besonderes Highlight erwies sich der Besuch der Goethestadt Bad Lauchstädt am Samstagmorgen. Bei herrlichem Sonnenschein genossen die Damen die Führung durch die historischen Kur- und Parkanlagen und erkundeten interessiert die restaurierten Badeanlagen. Als kleines Juwel an diesem Ort entpuppte sich das Goethe-Theater mit der barocken Bühnentechnik und der farbenprächtigen Decke im Zuschauerraum. Zurück in Halle tauchten die Landfrauen zuerst in die Halloren Schokoladen-Erlebniswelt ein – selbstverständlich mit einer Naschprobe der leckeren Pralinen. Die Händelstadt an der Saale, von weitem schon an den Fünf Türmen zu erkennen, begeisterte außerdem mit ihren großen Kirchen, den Residenzanlagen, den kleinen Gassen und Straßenzügen sowie der historischen Altstadt. Die herrlichen Spätsommerabende genossen die geselligen Landfrauen in den lauschigen Biergärten der Musikstadt. Als brillierenden Abschluss der Reise entpuppte sich der Besuch der beliebten Stadt Wernigerode am Nordrand des Harzes. Schwärmerisch spazierten die Landfrauen durch die reiche Fachwerkidylle mit dem historischen Stadtkern, den farbenfrohen Fachwerkhäusern sowie dem aufwendig restaurierten Rathaus. **Diese komfortable, eindrucksvolle Reise mit erstklassiger Reiseleitung und hervorragendem Bordservice wird den Teilnehmerinnen noch lange in Erinnerung bleiben.**



## Veranstaltungen Landfrauenverein Buer Januar / Februar 2017



**Dienstag, 10. Januar 2017, 9.30 Uhr**

**Mit Sekstfrühstück ins Neue Jahr**

**Zu Gast ist unsere Landtagsabgeordnete Gerda Hövel**

Anmeldung bis 31.12.2016 bei Kerstin Hellmann, Tel. 05427/1725

Gaststätte „Bremer Tor“ Birr, Bremer-Tor-Str. 1, Buer

**Dienstag, 17. Januar 2017, 14.30 Uhr**

**Das „Haus der Liebe“ in Paraguay**

Im Jahre 1974 wanderten Mónica Huck und Gastón Guzmán aus, um in Paraguay Waisen und verstoßene Kinder aufzunehmen.

Mónica Huck berichtet über ihre Arbeit in Paraguay

Hotel Bueraner Hof, Kampingring 19, Buer

**Dienstag, 24. Januar und Dienstag, 14. Februar 2017, jeweils 13.00 Uhr**

**Fit im Winter – Aquafitness im GrönegauBad**

Moderne Wassergymnastik zu flotter Musik

2 Termine mit Schwimmmeister Guido Nienhüser

Maximal 12 Personen

Anmeldung bis 10.01.2017 bei Christa Ballmeyer, Tel. 05427/6375

GrönegauBad, Am Wellenbad 43, Melle

**Dienstag, 24. Januar 2017, 19.30 Uhr**

**Schals und Tücher werten jedes Outfit auf**

Elisabeth Schwarz zeigt trendige Bindetechniken

Gern große Tücher und lange Schals mitbringen

Maximal 15 Personen

Anmeldung bis 17.01.2017 bei Jutta Albersmann, Tel. 05226/2539

Hotel Bueraner Hof, Kampingring 19, Buer

**Samstag, 28. Januar 2017**

**Landfrauencafé geöffnet:**

**3. Winter-Schnäppchenmarkt im Autohaus Schlattmann**

Autohaus Schlattmann, Buersche Str. 16, Melle

**Dienstag, 7. Februar 2017, 14.30 Uhr**

**Oma und Opa allein zu Haus**

**Welche Möglichkeiten gibt es, unsere lieben Angehörigen zu versorgen?**

Änderungen in der Pflegeversicherung ab 2017

Referentin: Petra Herder, Medizinischer Dienst Osnabrück

Gemeinsame Veranstaltung mit dem SoVD Ortsverband – Buer

Gaststätte „Bremer Tor“ Birr, Bremer-Tor-Str. 1, Buer

**Dienstag, 21. Februar 2017, 18.00 Uhr**

**Frau Müller muss weg**

**Emma-Theater Osnabrück**

Eines der beliebtesten deutschsprachigen Komödien

Max. 30 Personen / Anzahlung 10.00 Euro

Anmeldung bis 07.02.2017 bei Helga Runge, Tel. 05427/6722

Abfahrt Feuerwehrhaus Buer, Stüvestr. 28, Buer

**Dienstag, 28. Februar 2017, 14.30 Uhr**

**Spiel und Spaß am Faschingsdienstag**

Frische Hedeweggen und beliebte Gesellschaftsspiele laden zu Tisch!

Anmeldung bis 21.02.2017 bei Brigitte Grau, Tel. 05427/1220

Traktorenmuseum Meesdorf, Am Bergsiek 5, Buer

**Gäste sind herzlich willkommen!**

Das vollständige Programm 2017 finden Sie im Internet:

[www.landfrauen-buer.de](http://www.landfrauen-buer.de)





# Einkaufen von Mensch zu Mensch Wochenmarkt in Buer

an jedem Donnerstag  
von 8-13 Uhr  
in der Kirchhofsburg



## Weihnachts-Wochenmarkt am 15. Dezember!

*Am 15. Dezember findet in Buer ein besonderer Wochenmarkt statt: weihnachtliches Flair und weihnachtliche Angebote stehen auf dem Programm.*

Kinder des Martini-Kindergartens und des Kinderhauses bieten Weihnachts- und Winterlieder, es wird frischer Pickert mit selbst gemachtem Apfelmus angeboten, die Kirchhofsburg ist schon weihnachtlich geschmückt und an allen Ständen gibt es spezielle Angebote und Allerlei zum Probieren.

**Hinweis:** Vorbestellungen für das Weihnachtsfest werden an den Ständen gerne entgegen genommen!



Musik von den Kindern des Martini-Kindergartens und des Kinderhauses

### Im Angebot

Bei unserem **Marktbäcker Klemens Heitkönig** gibt es natürlich wie gewohnt eine *reichhaltige Auswahl an Broten, Kuchen und unterschiedlichsten Backwaren in Bio- und in herkömmlicher Qualität*, immer wieder bereichert durch saisonale Spezialitäten und Angebote, auch für Allergiker. Dazu werden *Spekulatius*, auch vor Ort frisch gebacken, und Spritzgebäck und der erste Butterstollen angeboten.



Spekulatius vom Marktbäcker Klemens Heitkönig

**Sharam Djafar**, bekannt durch seine herausragenden *griechischen Spezialitäten*, bietet besondere Aufstriche – neu dabei: eine *Chili-Paste aus Frischkäse* mit Paprika, Chili und Knoblauch und einer besonderen Gewürz-Mischung; die bekannte Auberginen-Paste gibt es verfeinert durch ein neues Rezept. Als Besonderheit bietet er Echte Feigen, frisch aus Griechenland an.

Beim **Fleischer-Fach-Mobil Peters** gibt es neben den üblichen *Fleisch- und Wurst-Spezialitäten* aus der Region als Angebot der Saison *Stöpsel und Wurstebröt*. Am Markttag wird zusätzlich die bekannte Wela-Brühe angeboten, natürlich frisch und heiß – eine Delikatesse, die in der kalten Jahreszeit gut bekommt und wärmt.



Die Chili-Paste von Sharam Djafar

**Weihnachts-Matjes** stehen bei **Fisch-Feinkost Niermann** für den Weihnachts-Wochenmarkt auf dem Programm – genau wie **hausgemachte Fisch-Frikadellen mit einer winterlichen Geschmacksnote**. Gerne können Vorbestellungen zu Weihnachten in Auftrag gegeben werden.

Bei **Kai Sohns** gibt es **Bio-Obst und -Gemüse** – zum Weihnachts-Wochenmarkt bietet er eine **Winterliche Obst-Tüte an** – neben den winterlichen Gemüse-Sorten und Obst aus biologischem Anbau.

**Heike Hofrichter-Hunting** hat für den besonderen Markttag zwei neue Marmeladen-Sorten kreiert: **Apfelbirnenmarmelade mit Eberesche** und die **Winterliche Süßkirsche** – darauf darf man gespannt sein – alles hausgemacht und liebevoll verpackt.

**Tina Vogt** bietet an ihrem Verkaufswagen neben ihren **Just-Produkten und besonderen Gewürzen** natürlich die **neue Edition des Bueraner Markttropfen** an, der auch in netter Geschenkverpackung zu bekommen ist.

Dort gibt es auch den **Bueraner Weihnachtstaler**, den das Team vom **Jugendwagon** jedes Jahr anbietet. Eine besondere Lebkuchen-Spezialität in zwei Größen - **Elisen und Lieschen** - aus hochwertigen ökologischen Zutaten, glutenfrei, reines Nuss- und Mandelmus, hochwertige Kuvertüre ohne Oblaten oder Füllstoffe.

Auch bei **Roswitha Wedekind in der Ma(h)lZeit** gibt es eine besondere Leckerei zum Aufwärmen: **der Gewürz-Kaffee mit Sahnehäubchen**. Dabei kann man in gemütlicher Runde so richtig nett ins „Klön-schnacken“ kommen.

Unser Wochenmarkt punktet immer wieder durch besondere Aktionen, Aktivitäten und Angebote. Einmalig ist die besondere Atmosphäre in der Kirchhofsburg – **ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall**



Fisch-Frikadellen bei Fisch-Feinkost Niermann



Winterliche Obst-Tüte



Der Bueraner Markttropfen



Gewürzkaffee in der Ma(h)lZeit

## Dreimal Grund zum Feiern in Buer

Rund um den Wochenmarkt in Buer konnte gefeiert werden: das zweijährige Jubiläum des Marktes, das einjährige Bestehen von „Ma(h)lZeit - Stöbern und Genießen“ sowie das einjährige Angebot des Bueraner Markttropfens. Damit verbunden war die Ausschüttung des Preisgeldes für soziale Zwecke, das mit dem Markttropfen erzielt wird.

Die Atmosphäre auf dem Wochenmarkt ist geprägt durch das besondere Ambiente in der Kirchhofsburg, durch die freundliche Atmosphäre und das nette Miteinander der Anbieter und der Besucher. Dazu tragen auch die freundliche und gemütliche Restauration im direkten Umfeld bei.

Zum Jubiläum gab es *mittelalterliche Marktmusik*, *zahlreiche Kostproben an den Marktständen* und ein *kleines Kinderprogramm*. Die Kinder des Kinderhauses überreichten den Marktbeschickern Rosen als kleines Zeichen der Wertschätzung dieses Angebotes.

Eine beachtenswerte Initiative ist der „*Bueraner Markttropfen*“ – ein Aushängeschild des Wochenmarktes. Aber nicht nur diese Spezialität unseres Marktes ist etwas Besonderes, sondern auch der damit verbundene soziale Zweck. Denn jeweils 50 Cent jeder Flasche gehen in die „gläserne Kugel“ und werden zum Ende des Jahres an soziale Zwecke vergeben.

Am 21. Oktober waren dann beim Weinfest in der Kirchhofsburg die Preisträger des Bueraner Markttropfens geladen. Zu dem eingenommenen Betrag gesellten sich noch Spenden der Marktgemeinschaft sowie Beiträge der Volksbank und der Sparkasse, sodass insgesamt 750 € zur Verfügung standen.

**Somit konnte Tina Vogt jeweils 250 € an folgende Vereine überreichen:**

An die Jugend-Voltigier-Abteilung des RuF Melle-Buer für Trainings-Matten, an den Verein Traktoren und historische Landmaschinen Grönegau-Buer für die Anschaffung von Werkzeugen für die Schüler-AG, und an den Jugendwaggon Buer für die Anschaffung einer Kamera, u.a. für die AG „Dorfgeflüster“.

*„Ich freue mich, dass wir mit unserer Initiative für den Bueraner Markttropfen nun auch noch die Jugendarbeit in Buer unterstützen können, und bedanke mich besonders bei der Sparkasse und der Volksbank, die die Mittel letztendlich verdreifacht haben“.*

Damit dieser Markttropfen attraktiv bleibt, lade ich nun alle Gäste zur Weinprobe der neuen Edition ein“, beschloss Tina Vogt die Preisübergabe im Beisein zahlreicher Gäste. Die neue Edition des Bueraner Markttropfens ist ab sofort auf dem Wochenmarkt erhältlich.

ute



## Familienzentrum



### Eltern-Kind-Gruppe

Jeden Donnerstag von 10:00 bis 11:30 Uhr treffen sich im Familienzentrum Eltern mit ihren Kindern bis einschließlich 3 Jahren, die noch nicht den Kindergarten besuchen. Das Angebot ist kostenlos und wird durch eine **pädagogische Fachkraft** begleitet.

Die **Kinder** können hier gemeinsam mit anderen Kindern spielen, malen, basteln und singen. Im Bewegungsraum können sie hüpfen, klettern und spielen.

Die **Eltern** erleben mit anderen Eltern Geselligkeit und haben die Möglichkeit zum Austausch und für Gespräche zu Fragen rund um das Thema Kindererziehung. Es werden Anregungen für entwicklungsfördernde Spiel- und Beschäftigungsmöglichkeiten gegeben sowie allgemeine Tipps und Empfehlungen für den Alltag mit Kindern.

**Jeder ist herzlich willkommen!**

### Offenes Elterncafé

**Zeit zum Austausch ohne Stress im Elterncafé - jeden Mittwoch von 15:00 bis 16:30 Uhr**

Unser Elterncafé findet in zwangloser Atmosphäre statt, ermöglicht Kontakt zu anderen Eltern und unseren Mitarbeitern aufzunehmen. Hier können Sie sich über Erziehungsfragen austauschen oder vielleicht einfach mal bei einer Tasse Kaffee klönen und entspannen..

Das Elterncafé ist mit Kinderbetreuung und zu aktuellen Themen werden Fachkräfte eingeladen.

**Wir freuen uns über jeden, der diese Runde bereichert!**



### Bücher-Baby-Treff – jeden zweiten Mittwoch von 10:15 Uhr bis 11:00 Uhr

Ab dem 26. Oktober 2016 findet jeden zweiten Mittwoch im Familienzentrum ein Bücher - Baby – Treff statt. Es gibt Reime, Fingerspiele, Bewegungsspiele, Lieder und Bücherspaß für Eltern, Großeltern, Tagesmüttern mit Kindern von 1 bis 3 Jahren statt.

Begleitet wird das Treffen von einer Fachkraft der Stadtbibliothek Melle und Yvonne Willms vom Kinderhaus.

**Die Treffen sind freiwillig und kostenlos. Eine Anmeldung ist erforderlich!**

### Familienprechstunde

**Beratung für Eltern mit Kindern von 0-10 Jahren**

Haben Sie Fragen zum Verhalten oder zur Entwicklung Ihres Kindes? Haben Sie Fragen, die den Umgang mit Ihrem Kind und das Zusammenleben in der Familie betreffen? Unsere Familienprechstunde bietet Ihnen eine kostenlose, vertrauliche Beratung zu allen Fragen, die Ihnen als Eltern auf dem Herzen liegen, an.

**Wir freuen uns auf Sie**

Renate Jeron und Sandra Welz

Familienprechstunde Melle

Tel: 054227099346 oder 01520/8984566

**Der nächste Termin ist am 16. Juni von 8:30 bis 10:30 Uhr im Familienzentrum Kinderhaus Melle-Buer e.V.**

Tel: 05427-6342

### Familien-Sonntags-Café im Familienzentrum Buer

Am 11. Dezember findet ein gemütliches „Familien-Sonntags-Cafe“ gemeinsam mit unseren Flüchtlings-Familien und deren Paten statt. Dabei gibt es auch Spiele und Mitmach-Aktionen für die Kinder. Hierzu sind neue Gesichter herzlich willkommen – eine kurze Anmeldung im Kinderhaus ist von Vorteil.



# Eindrücke vom Wintermarkt



## 112, die Feuerwehr kommt herbei

Seit Mitte Oktober findet im Kinderhaus Melle-Buer ein Projekt zum Thema „Feuerwehrmann Sam“ statt. „Projekt“ bedeutet bei uns, dass alles gemeinsam mit den Kindern besprochen und entschieden wird. So haben wir gemeinsam beschlossen eine „Ausbildung“ zur Feuerwehrfrau oder Feuerwehrmann zu gestalten.

Begonnen haben wir natürlich zuerst mit der Ausrüstung. Da waren Helm und Ausweis mit Foto Pflicht. Auch durften die Fahrzeuge nicht fehlen. Mit viel Mühe und Begeisterung wurde gebastelt, gemalt und geschnitten. Auch ein Imbiss in Form eines Feuerwehrautos als Stärkung stand in unserem Arbeitsplan.

Frisch mit Energie versorgt, konnten die Kinder in ein Probetraining im Bewegungsraum starten. Aber natürlich erst, wenn die Einsatzschelle klingelte. So wurde aus einem Tau zum Erklimmen, ein meterhoher Baum, in dessen Krone sich ein kleines Kätzchen verirrt hatte und gerettet werden musste. **Alles ganz nach dem Motto: retten, löschen, bergen und schützen.**

Genauso wichtig waren Übungen mit echtem Feuer. Vorerst mussten wir uns aber erst die Eigenschaften des Feuers und Verhaltensregeln, aber auch einen Brandschutzregelkatalog aneignen und erstellen. Vorsicht geht vor! Dann konnten wir unsere Treffsicherheit mit Miniaturfeuerlöschern und Kerzen üben, um für den Alltag und den Einsatz vorbereitet zu sein.

Dieser erste Einsatz ließ auch nicht lange auf sich warten. Der Einsatzzug des Kinderhauses fuhr mit den Löschfahrzeugen zur Brandstelle, bildete eine Löschkette zwischen Wasserstelle und Feuer und arbeitete als Team hochkonzentriert und meisterte den ersten Einsatz souverän.

An erster Stelle standen immer der Spaß und der Lerngewinn der Kinder, aber auch das gemeinsame Erschaffen von Abenteuern und Kompetenzen, die die Kinder mit in den Alltag nehmen können. So wird nun aus allen Ecken und Räumen ein „Tatütata“ vernommen. Die Kinder sind stets bereit für einen kleinen oder großen Abenteuereinsatz.

Ein Besuch bei den „Kollegen“ der hiesigen Feuerwehr mit der Sechser-Bande steht noch an.

Anabel Steinmann



# Neues aus dem Martini-Kindergarten

## Ein Backtag in der Krippengruppe

Die schöne Vorweihnachtszeit hat begonnen und überall glitzert und funkelt es. In den Familien und natürlich auch im Kindergarten bereiten wir diesen Jahresabschnitt vor. Die einzelnen Gruppen werden geschmückt, weihnachtliche Geschichten werden gehört und entsprechende Lieder und Fingerspiele gesungen und gespielt.

Weiterhin gehört natürlich auch das Anlegen eines „Plätzchen-Vorrates“, aus dem wir während der Adventszeit naschen können, dazu! In der Krippen-gruppe werden, ebenso wie in den anderen Kindergartengruppen, auch Plätzchen gebacken. Einige Mütter haben sich bereit erklärt hierfür zubereitete Teige mit in die Einrichtung zu bringen, damit diese dann von den Erzieherinnen und den Kindern verarbeitet werden können.

Im gemeinsamen Morgenkreis wurde der Tagesablauf mit den Kindern besprochen. Jedes Kind wollte natürlich gerne ein Bäcker sein. Einige Kinder wussten bereits, dass die Plätzchen im Ofen gebacken werden müssen und dass der Backofen heiß ist.

Bevor es losgehen konnte, haben sich erst einmal alle bei einem gemeinsamen Frühstück gestärkt. Nachdem die Tische aufgeräumt waren, wurde alles für das Backen hergerichtet und besprochen:

**Wie fühlt sich der Teig an?**

**Ist der Teig weich oder hart?**

**Hat der Teig einen besonderen Duft?**

**Wonach riecht denn der Teig?**

**Was brauchen wir zum Plätzchen backen?**

**Was kann man mit einem „Nudelholz“ machen?**

**Wofür brauchen wir das Backblech?**

**Warum liegt auf dem Backblech ein Stück Papier?**

Auf viele gestellte Fragen haben wir Antworten gefunden und konnten dann mit der Arbeit beginnen. Es war zum Teil gar nicht so einfach die ausgestochenen Plätzchen auf das Backblech zu legen. Oder aber den Teig zu einer Kugel zu formen.

Dann konnten wir den ersten Plätzchenduft schnuppern. Die Kinder waren ganz aufgeregt. Wie die Plätzchen wohl schmecken?

Wir brauchten gar nicht lange warten. Nachdem alles aufgeräumt und die frischen Plätzchen abgekühlt waren, haben wir uns noch einmal in einem kurzen Sitzkreis getroffen. Jedes Kind konnte sich ein Plätzchen aus der Keksdose nehmen und dieses probieren. Köstlich!!!!

Wie lange unser Vorrat wohl anhält? Vielleicht dürfen wir ja noch einmal backen?

**Hier das Martinikexse-Lieblingsrezept für Sie zum Nachbacken:**

### Zutaten

250g Mehl

125g Zucker

125g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eigelbe

Bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen

1-2 Eigelbe mit etwas Wasser zerschlagen (zum Bestreichen)

### Zum Dekorieren

Hagelzucker, bunter Zucker, Schokostreusel, gehackte Mandeln oder Pistazienkerne

**Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Backen!**

Allen Lesern schicken wir auf diesem Weg herzliche Adventsgrüße und wünschen Ihnen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest.

Ihr Martini-Team



# Wir unterstützen

**Qi TANKSTELLE**  
Petra Schmitt

Barkhausener Str.88  
49328 Melle  
Telefon 05427-922142  
Telefax 05427-9229375

Mo.-Fr.: 6.00-21.00  
Sa.: 7.00-21.00  
So.: 8.00-21.00

Ihr starkes Team.  
Kommen Sie bei uns vorbei.

fair versichert  
**VGH**

**VGH Vertretung  
Klaus Haarmann**  
Osnabrücker Str. 20 • 49328 Melle-Buer  
Tel. 05427 921040 • Fax 05427 921042

Finanzgruppe

Ihr Partner für Versicherungen,  
Vorsorge und Vermögensplanung.

LVM-Servicebüro Karl-Heinz Zallitta  
Stävestraße 8, 49328 Melle  
Telefon (05427) 4350  
info@zallitta.lvm.de

**LVM**  
VERSICHERUNG



Hier könnte  
Ihre Werbung stehen  
bei Interesse:  
[ursula.thoele@oberschule-buer.net](mailto:ursula.thoele@oberschule-buer.net)

**Bueraner Hof**  
Hotel- Restaurant- Cafe- Saal

Familienfeiern bis 100 Personen

Kampingring 19  
49328 Melle- Buer

05427 9274016  
BueranerHof@aol.com  
[www.hotel-bueraner-hof-melle.de](http://www.hotel-bueraner-hof-melle.de)

**M. SCHNEIDER BAU-GMBH**  
Bauplanung • Bauunternehmen

**Wohnungsbau**  
**Gewerbebau**  
**Öffentliche Bauten**

Baumschule und  
Produktion

Garten- und  
Landschaftsbau

Teichbau

Kunst und Garten

Pflanzenverkauf

**Eversmann**  
Für anspruchsvolle Landschaften im 21. Jahrhundert

Tel. (0 52 26) 353  
Fax 55 33

Hannoversche Str. 23  
49328 Melle-Wehringdorf  
[www.eversmann-gmbh.de](http://www.eversmann-gmbh.de)

Gartenräume  
werden wahr.

Seit 1921 ... mit Erfahrung und dem grünen Daumen!

**WOLTMANN**  
MEISTERBETRIEB IMBROCK

Erneuerbare Energien ■ Heizungssysteme Öl & Gas  
Badsanierung ■ Dachrinnen ■ Elektrotechnik

Heizung ■ Sanitär ■ Elektro

Telefon: 0 54 27 - 60 160 ■ Fax: 0 54 27 - 92 11 22  
Osnabrücker Straße 11 ■ 49328 Melle-Buer

**Dirk Tubbesing**  
PHOTOGRAPHIE & ART DESIGN

HOCHZEITSPHOTOGRAPHIE  
fair & transparent zum Festpreis  
[www.Dirk-Tubbesing.de](http://www.Dirk-Tubbesing.de)

Zahnarzt **Dennis Grobe**

Ästhetische Zahnheilkunde  
Implantologie  
Prophylaxe

Gesemölder Str. 180a  
49328 Melle  
05422/5017  
[www.zahnarzt-grobe.de](http://www.zahnarzt-grobe.de)

Sprechzeiten  
Mo. 8 - 12 Uhr u. 15 - 19 Uhr  
Di. 8 - 12 Uhr u. 15 - 19 Uhr  
Mi. 8 - 13 Uhr u. 14 - 19 Uhr  
Do. 8 - 12 Uhr u. 15 - 20 Uhr  
Fr. 8 - 14 Uhr  
und nach Vereinbarung

**KDT-Service**  
Kopierer - Drucker - Telefaxgeräte

**Heinz-Ludwig Pieper**

Osnabrücker Straße 4  
49328 Melle-Buer

Tel. (05427) 92 20 25  
Fax: (05427) 92 20 26  
info@kdt-service.de  
[www.kdt-service.de](http://www.kdt-service.de)

Ihr Fachmann für Tinte & Toner

**DieProfis**  
Das Haarstudio für Sie und Ihn

Tel. 05422 / 8605  
Osnabrückerstraße 108  
49324 Oldendorf

Für die Gewährleistung der Druckkosten ist die Lindenschule auf Sponsoren und Förderer angewiesen. Wir freuen uns über jeden, der uns unterstützen möchte. Falls Sie uns mit einer Werbung zum Erscheinen des Dorfgeflüsters beitragen möchten, melden Sie sich gerne in der Lindenschule.

# das Projekt der Oberschule

**Hof Hunting**  
Leben und Arbeiten mit der Natur



Natürliche Produkte der Saison  
frisches Gemüse  
frisches Obst  
selbst gemachte Marmeladen, Liköre, Säfte  
Chutneys, Eingelegetes

Gute Schüler haben ein Geheimnis - uns!

**3 2 1**

**Nachhilfe im Studienkreis**  
Mühlenstraße 34 • 49324 Melle  
Telefon 05422/1211  
www.studienkreis-melle.de  
info@studienkreis-melle.de

**studienkreis**  
> nachhilfe.de

**OLDEMAYER**  
BAUSTOFF- UND TRANSPORTGESELLSCHAFT MBH

Hermann Oldemeyer      Lippoldring 3  
49328 Melle-Barkhausen  
Tel. 0 54 27 / 2 90  
Fax 0 54 27 / 66 76  
Handy 01 71 / 371 47 22

**Volksbank Melle**

Hier könnte  
Ihre Werbung stehen

bei Interesse:  
ursula.thoele@oberschule-buer.net

Zahnarztpraxis  
Dr. Melchersmann & Partner

**Ed. Korfhage & Söhne**  
Turmuhrenfabrik • Glockenspielbau • Glockenläuteanlagen

Friedhofsgärtnerei und  
Moderne Floristik

**Rullkötter's  
BLUMENHAUS**

Ihr Blumenfachgeschäft für jeden Anlass

Rodenbrockstraße 35      Tel.: 0 54 27 / 572  
49328 Melle-Buer      Fax: 0 54 27 / 65 48

**Kreissparkasse  
Melle**  
Fair. Menschlich. Nah.

Telefon: 05422 102-1  
Telefax: 05422 102-238  
E-Mail: info@ksk-melle.de  
Internet: www.ksk-melle.de

**Kfz-Technik** K.-M. Kolling  
49328 Melle-Buer, Am Buerschen Feld 3  
Telefon 05427-8019115, Telefax 05427-8019116

**AUTO DIENST**  
DIE MEISTER-  
WERKSTATT

Die Fachwerkstatt mit dem  
Komplett-Service rund um ihr Fahrzeug.

**Heinrich Bulthaup**  
GmbH

**SÄGEWERK**  
Huntewälden

49328 Melle-Buer, Mauerstraße 22  
Telefon: +49 05427-236  
Fax: +49 05427-6296  
e-mail: info@bulthaup-holz.de  
Internet: www.bulthaup-holz.de

**MZT Immobilien**

Hannoversche Str. 15  
49328 Melle-Buer

Gerd - H. Meyer zu Tittingdorf  
gerd@meyerzutittingdorf.de  
Telefon 05427 / 92 16 48

Ihr Ansprechpartner in Sachen Grundstücke:  
Bauplätze, Ackerland, Wald und vieles mehr!

**Ulrich Fortmann**  
Schornsteinfegermeister  
Zert. Gebäudenenergieberater HWK

Zum Glück gibt's  
den Schornsteinfeger.

Groenen Feld 18  
49328 Melle-Buer  
Telefon: 05427-921323  
Fax: 05427-921324  
E-Mail: info@fortmann-buer.de

Wir ♥ Lebensmittel.

Ab 01. Juni 2013  
auch in Melle-Buer

**Sven-Eric Adam**

**FÖRDERVEREIN**

OBSCHULE BUER  
gesund leben lernen

**MOBEL  
WEIK  
STATT**

STRATMANN & DEGENER

REPARATUR • LKW WASCHGE • HAU/A/S/P  
REIFENSERVICE • TACHOSERVICE • 24H NOTDIENST

**TruckService24**  
SCHORFHEIDE NUTZFAHRZEUGE GMBH  
Maschweg 25 • 49324 Melle • Telefon 05422 928 928 0  
www.truckservice24.net • Notdienst-TEL. 0176 19 534 049