

AN ALLE HAUSHALTE

DER NEUE

FRITZ

AUSGABE

10

FRIESOYTHER STADTMAGAZIN // Dezember 2023



**Theater Laboratorium
kommt im Februar
nach Friesoythe**



**Weihnachtsbäckerei:
Das Rezept für
Tiroler Apfelbrot**

Frohe Weihnachten und alles Gute für das neue Jahr 2024!

drees
GESUNDE SCHUHE

Drees
Orthopädienschuhtechnik

Dr.-Niermann-Str. 2
26169 Friesoythe

Petersfelder Str. 8
49681 Garrel

www.drees-schuhe.de

Öffnungszeiten in Friesoythe:
Mo. bis Fr. 9-13 und 14-18 Uhr.

Neue Öffnungszeiten in Garrel
ab dem 02.01.2024

Di und Do 9-13 und 14-18 Uhr

**Geschlossen vom
27. bis 31.12.2023**



solidus
EST. GERMANY 1910

waldläufer 

Gabor

PG
PUS GABOR

ALLROUNDER 
READY FOR EVERYTHING!

Joya

Finn Comfort
GERMANY

„Weihnachten im Hof“



Friesoythe (cl). Nach drei Jahren Pause weihnachtet es wieder an zwei Tagen im Hof. „Wir freuen uns riesig und das Echo ist mehr als positiv“, unterstreicht Dorothea Kuhlmann-Arends, Vorsitzende des Aktionskreises „Wir gestalten unsere Stadt“, der gemeinsam mit dem Kunstkreis und dem Verein

Werkhaus Pancratz die Veranstaltung auf dem Gelände entlang des Werkhauses und dem Atelier Eisenzeit an der Kirchstraße organisiert. Die Eröffnung mit Kinderchören der Ludgerischule findet am Freitag, 8. Dezember, ab 16 Uhr statt. Buden mit Handwerkskunst, Leckereien und Getränken

sorgen ebenso für eine vorweihnachtliche Atmosphäre wie das Schmiedefeuer, ein lebendiger Esel, eine Krippe und Klänge des Kolping-Blasorchesters. Ein Dank der Verantwortlichen geht an die KLJB und die Jugendfeuerwehr Friesoythe, die beim Aufbau tatkräftige Unterstützung leisten.

Late-Night-Shopping mit attraktiven Geschenk-Ideen

Friesoythe (höf). In diesem Jahr fallen der 4. Advent und Heiligabend auf einen Tag: So entsteht eine vergleichsweise kurze Adventszeit. Und damit auch eine verkürzte Shopping-Zeit, um seinen Liebsten eine Freude zum Fest zu machen. Da trifft sich das Late-Night-Shopping gut, das von Friesoyther Geschäftsleuten am Donnerstag, 8. Dezember, angeboten wird. Bis 22 Uhr können sich BesucherInnen die tollsten Ideen sichern, die Kaufmannschaft verspricht attraktive Sonderangebote bis in den späten Abend hinein. Der wird in den Straßen natürlich vorweihnachtlich mit Licht und Leckereien verschönert, damit eine richtig kuschlige adventliche Atmosphäre entsteht.



Folgen Sie uns hier. 

Unsere Leistungen:

- Kauf und Verkauf von Immobilien (Häuser und Grundstücke)
- Vermietung von Häusern und Wohnungen
 - Verkauf und Verpachtung von landwirtschaftlichen Ackerflächen
 - Bewertung von Immobilien
 - Baufinanzierung und Privatkredite

Wir wünschen eine schöne Adventszeit und frohe Weihnachten!

Ihr Ansprechpartner:

Christian Kok

Grüner Hof 38 | 26169 Friesoythe | Tel.: 04491 919336
E-Mail: c.kok@immo-budde-hensel.de

www.immo-budde-hensel.de

gerwing / nonnenmacher / göken Rechtsanwälte und Notare in Friesoythe

erfolgreich beraten...



...rechtssicher entscheiden“

Franz Nonnenmacher

Rechtsanwalt und Notar a.D.
Fachanwalt für Familienrecht
Erbrecht*

Hans Peter Göken

Rechtsanwalt und Notar
Fachanwalt für Steuerrecht
Fachanwalt für Insolvenzrecht

Bernd Preuth

Rechtsanwalt und Notar
Fachanwalt für Strafrecht
Fachanwalt für Verkehrsrecht

Dr. Darvin Decker

Rechtsanwalt
Fachanwalt für Insolvenzrecht
Arbeitsrecht*

Alte Mühlenstraße 11 / 26169 Friesoythe / Tel. 04491/9295-0
Fax 04491/9295-44 / www.genog.de / kanzlei@genog.de

* Tätigkeitsschwerpunkt

VORFREUDE

AUF HERZENSWÄRME & FAMILIENZEIT!

shop-thien.de

20%*

auf
TOM TAILOR
DAMEN | HERREN
KINDER | STACCATO

*nur auf reguläre
Ware

* Angebote gültig
vom 04. bis 09. Dez. 2023.
Nur auf reguläre Ware.
Nicht mit anderen Rabatt-
aktionen kombinierbar.

20%*

auf
OUTDOOR
DAMEN | HERREN
KINDER | STACCATO

*nur auf reguläre
Ware

ausgenommen
Wellensteyn

**Late
Night-
Shopping**

Am 08.12.2023 bis
22 Uhr geöffnet!

KOMMUNION 2024

FESTLICHE KLEIDUNG FÜR DEN FESTLICHEN ANLASS!

Persönlicher
Beratungstermin
online buchbar

www.modehaus-thien.de

oder telefonisch

04491/92660

Bei uns finden Sie komplette Outfits zur Kommunion in allen Größen, auch in slim und extraweit... Festliche Kleider in verschiedenen Stilrichtungen für Mädchen sowie modische Anzüge und sportliche Kombinationen für Jungen. Unsere passenden Accessoires runden das festliche Outfit ab.

Thien

MODE | MARKEN | STIL

Lange Straße 2 - 6 u. 10
26169 Friesoythe | Telefon: 04491 92660
Kostenlose Parkplätze an der Burgstraße!

**Öffnungszeiten im Advent:
montags bis samstags: 9 bis 18 Uhr**



Fotos: Jörn Steinhoff



Theater-Laboratorium kommt nach Friesoythe

Pavel Möller-Lück zeigt „Rotkäppchen-Variationen“ am 4. Februar - Vorverkauf startet

Friesoythe (höf). Die Rotkäppchen-Variationen als besonderer Leckerbissen: Hauptdarsteller Pavel Möller-Lück aus Oldenburg kommt zu Beginn des neuen Jahres mit seinem Theater Laboratorium wieder nach Friesoythe. Diesmal mit einer ganz besonderen kulturellen Köstlichkeit: Die Rotkäppchen-Variationen, eine komische und genauso traurig-schöne Interpretation des berühmten Märchens im Forum am Hansaplatz. Aufgrund der großen Nachfrage aus den vergangenen Jahren gibt es diesmal sogar zwei Vorstellungen an einem Tag: **Die 1. Aufführung startet am Sonntag, 4. Februar 2024, um 15 Uhr, die 2. Vorstellung beginnt um 19 Uhr.** Für beide Vorstellungen steht nur

eine begrenzte Platzanzahl zur Verfügung. Die Buchhandlung Schepers in Friesoythe startet ab sofort mit dem Vorverkauf der Karten (29,90 Euro), die sich auch bestens als Weihnachtsgeschenk eignen. Die Spieldauer beträgt etwa zwei Stunden.

Hauptdarsteller Möller-Lück, der diesmal mit den beiden Kollegen Eike Schmidt und Jule Schöbel auftritt, verspricht eine ihm ganz eigene Sinndeutung der Geschichte mit dem Mädchen, der Oma und dem Wolf: Die Lausitz.

Hier wurde 1906 der letzte Wolf in Deutschland erschossen. Und ebenfalls hier wurde er fast neunzig Jahre später wieder angesiedelt. Und doch bleibt immer ein Unbehagen ob seiner Existenz. Er ist ein Gänger zwischen den Welten, ganz bei sich. Seine Fremdheit ist faszinierend, ein wenig beängstigend und erotisch zugleich. Seine Schönheit und sein „Intellekt“ unwiderstehlich. Seine Augen erzählen von seiner Wärme. Eben diese Fas-

zination übt er auch auf unser Rotkäppchen aus, das natürlich kein Kind mehr ist, es auch nie war, in den Ursprüngen des Märchens.

Eine zarte Liebesgeschichte entspinnt sich. Aber so darf es nicht sein. Nie. Und schon gar nicht in der Lausitz in den späten 60er Jahren. Die Staatssicherheit schaltet sich ein und entsendet ihren besten Mann in die Lausitz.

Dr. Alfred Gallwitz trifft mit dem Wolf auf einen Gegner, der das Florett beherrscht. Der Wolf beginnt in den unbestellten Feldern des Dr. Gallwitz, seine Spuren zu hinterlassen.

Macht und Willkür treffen auf Poesie und Kühnheit. All dies ist in unseren Rotkäppchen-Variationen zu sehen: komisch und traurig-schön.

Info

- Tickets für die Nachmittags- und
- Abendaufführung gibt es ab sofort
- in der Buchhandlung Schepers in
- Friesoythe. Preis: 29,90 Euro; begrenzte
- Zuschauerzahl; keine Reservierung.



Impressum

Herausgeber und Produktion: Höffmann Medien

Redaktion: Julius Höffmann (v.i.S.d.P.), Claudia Wimberg

Kontakt: Tel 0171 7554179, info@hoeffmann-medien.de

Fotos: Höffmann Medien, Claudia Wimberg, Adobe Stock, www.pixabay.com, privat

Verteilung: An alle Haushalte im Stadtgebiet Friesoythe, zusätzliche Auslage sowie Extra-Verteilung im Krankenhaus Friesoythe



Steuererhöhung eine „Katastrophe“

Im Gespräch mit DEHOGA-Geschäftsführerin Weser-Ems Hildegard Kuhlen



Hildegard Kuhlen.
Foto: Kuhlen

Friesoythe (höf). „Es steht viel auf dem Spiel“, heißt es in einer Info-Broschüre des DEHOGA, „7 % Mehrwertsteuer auf Speisen in Restaurants müssen bleiben, damit wir erhalten, was unser Land lebenswert und lebenswert macht“. Die Branche habe durch die pandemiebedingten massiven Umsatzeinbrüche bereits 36000 Unternehmen in den Jahren 2020 und 2021 verloren. Nach weiteren Angaben liegen die Umsätze auch im ersten Quartal 2023 noch deutlich unter dem Vorkrisenniveau. Nur mit den 7% sei es gelungen, die „explodierenden Kosten“ bei Energie, Lebensmitteln und Personal zumindest teilweise aufzufangen. Eine Steuererhöhung zum 1. Januar 2024 wäre „eine Katastrophe“.

Frage: Die Mehrwertsteuer wurde in der Corona-Krise von 19% auf 7% reduziert, um die Gastronomie zu entlasten. Ist die Rückkehr auf den alten Mehrwertsteuersatz eine folgerichtige Entwicklung?

Kuhlen: Die Diskussion um die Mehrwertsteuer-Reduzierung ist nicht erst seit Corona ein Thema. Damit hat sich die Gastronomie bereits lange vorher beschäftigt. Ursprüngliches Ziel des DEHOGA und der Gastronomie insgesamt war schon damals die Reduzierung des Steuersatzes für Hotelübernachtungen und für die Gastronomie, aber da ist man gewissermaßen auf dem halben Wege steckengeblieben, indem die Senkung von 7% nur für die Hotelübernachtung beschlossen wurde. Der Kampf des DEHOGA ging seinerzeit ununterbrochen weiter. Dann kam Corona und es folgte die Reduzierung auch für die Gastronomie. Die Hoffnung, dass diese Maßnahme nicht zum Ende des Jahres 2023 ausläuft, ist ja durchaus begründet. Denn es gibt verschiedene Äußerungen von Politikern, zum Beispiel des Kanzlers, der gesagt hat, wir machen diese Maßnahme jetzt, in dem Wissen, dass sie sowieso nicht rückgängig gemacht wird. Man darf nicht nur Corona betrachten, man muss die Maßnahme größer denken. Im europäischen Vergleich: In 23 von 27 EU-Staaten gilt eine reduzierte Mehrwertsteuer für die Gastronomie. Niederlande: von 21 % auf 9 %; in Ös-

terreich, Frankreich und Italien jeweils von 20 % auf 10 %. Man darf nicht vergessen: Gastronomie ist nicht nur ein Ort, wo ich etwas essen oder trinken will, um satt zu werden. Menschen treffen sich in einer angenehmen gemütlichen Atmosphäre, kommunizieren und tauschen sich aus. Man hat einen Treffpunkt. Ich glaube, auch dieses Miteinander nicht zu unterschätzen ist. In Ortschaften, in denen es keine Gastronomie mehr gibt, bemühen sich die BürgerInnen selbst, in Eigenregie einen solchen gastronomischen Treffpunkt zu schaffen. Gutes Beispiel im Landkreis Cloppenburg ist die Ortschaft Benstrup: EinwohnerInnen haben das letzte Gasthaus gekauft, um es für die Menschen zu erhalten.

Frage: Kritiker sprechen von einer kontinuierlichen gastronomischen Subventionierung. Sie beklagen die fehlenden Steuereinnahmen und die soziale Ungerechtigkeit...

Kuhlen: In unserer Republik gibt es eine Vielzahl von Förderungen. Man bedenke: Eine Gastronomie, die es gar nicht mehr gibt, zahlt gar keine Mehrwertsteuer. Wir müssen davon ausgehen, dass das Gastronomie-Sterben, das ja ohnehin bereits deutlich erkennbar ist, sich weiter beschleunigen wird.

Frage: Noch einmal kurz zurück: Geschätzt werden durch die Reduzierung Mindereinnahmen in Höhe von rund drei Milliarden Euro im Jahr, die gegenfinanziert werden müssen.

Kuhlen: Aus unserer Sicht ist das gut angelegtes Geld.

Frage: Durch die Senkung der Mehrwertsteuer sollten auch die BürgerInnen entlastet werden. Werden die Einsparungen an die VerbraucherInnen weitergegeben oder dienen sie eher der finanziellen Erholung der Gasthäuser?

Kuhlen: Die Reduzierung diente der Kompensation der coronabedingten Ausfälle. Insofern wurden die „Einsparungen“ in den meisten Fällen nicht

an die KundenInnen weitergegeben. Wenn man sich in die Situation dieser Gastwirte hineinversetzt, die über einen längeren Zeitraum gar nichts oder nur reduziert verdienen konnten, ist das sehr gut nachvollziehbar. Umgekehrt der Gedanke: Was passiert, wenn die Mehrwertsteuer am Ende des Jahres wieder angehoben wird? Dann bin ich mir sehr sicher, dass die Differenz in Höhe von 12 % auf die aktuellen Preise aufgeschlagen werden müssen. Die Betriebe haben nicht den Spielraum, diese 12 % selber zu schultern.

Frage: Kann man einschätzen, inwieweit sich die Betriebe nach der Corona-Krise wieder erholen konnten?

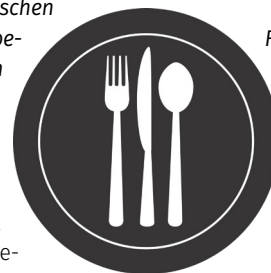
Kuhlen: Sie haben sich schon etwas erholt. Aber sie haben das Niveau von 2019 noch nicht wieder erreicht.

Frage: Der DEHOGA spricht von bundesweit rund 12000 Betrieben, die nach der Erhöhung schließen müssten. Befürchten Sie auch Schließungen im Oldenburger Münsterland, können Sie einschätzen, mit welchen Zahlen man rechnen müsste?

Kuhlen: Natürlich wird es auch in unserem Gebiet Auswirkungen geben, die genauen Zahlen kann ich aber nicht greifen. Besonders betroffen werden sicherlich die Betriebe sein, die sowieso schon Schwierigkeiten haben. Man darf nicht vergessen, dass viele Jobs daran hängen und ganze Familien betroffen wären, weil es viele familiengeführte Betriebe sind.

Frage: Gibt es eine Kompromisslösung? Was wäre Ihr Wunsch?

Kuhlen: Es ist schon die Kompromisslösung! Wir reden ja nur über die Mehrwertsteuer auf Speisen, Getränke sind sowieso außen vor. Das ganze Thema wird diskutiert mit der Überschrift „Subventionierung der Gastronomie“. Man muss sich im Klaren sein darüber, dass es sich bei der Mehrwertsteuer um einen durchlaufenden Posten handelt. Und das heißt: Am Ende zahlt der Verbraucher. Die Preise werden sich deutlich erhöhen.



In der Weihnachtsbäckerei....



Friesoythe (cl). Früchtebrote zählen zu den ältesten Weihnachtsleckereien und haben ihren Ursprung vielfach auf bäuerlichen Höfen. Das „Kletzenbrot“ mit vielen Trockenfrüchten und Nüssen gehörte beispielsweise für die Familie von Irmgard Habrock traditionell zur Adventszeit dazu und für die aus Tirol stammende Friesoytherin ist es selbstverständlich, dieses Brauchtum aus ihrer Heimat bis heute zu pflegen. Sie favorisiert allerdings das Tiroler Apfelbrot und zaubert die herrlich duftende und saftige Spezialität neben vielen weiteren Kuchen- und Plätzchenvarianten natürlich auch in ihrer Weihnachtsbäckerei. Scheibe für Scheibe genießen dann Familie und Freunde die Köstlichkeit, die auch nach Tagen noch aromatisch ist. Im Gegensatz zum Kletzenbrot „ist es nicht so gehaltvoll, aufgrund der Äpfel frischer und das schmeckt vielen einfach besser“, weiß die leidenschaftliche Hobby-Bäckerin. Wie das Tiroler Apfelbrot zubereitet wird und welche Zutaten erforderlich sind, verrät sie nun mit ihrem Lieblingsrezept und wünscht „gutes Gelingen“.



Fotos: cl

..... **Tiroler Apfelbrot**

250 g kleingeschnittene Datteln, 500 g Rosinen, 500g kleingeschnittene getrocknete Feigen, 500 g ganze Haselnüsse oder gemischte Nüsse, 200g brauner Zucker, 2 EL Honig, 2 EL Pflaumenmus, 1 EL Kakao, je 100 g Zitronat und Orangeat (kleingehackt), 1/8 l Rum, etwas Salz, 1,5 kg geraffelte Äpfel (am besten Boskoop).

Alle Zutaten miteinander vermengen und Masse über Nacht durchziehen lassen.

Am nächsten Tag:

2 KL Zimt, 1 KL Nelkenpulver, 1 KL Piment, 750 g Weizenmehl, 250 g Roggenmehl, 2 P Backpulver dazugeben. Alle Zutaten gut miteinander vermengen und durchkneten. Daraus Laibe formen, mit Nüssen und Trockenfrüchten verzieren.

Bei 175 Grad Umluft 80 Minuten backen, dann mit Zuckerwasser bestreichen.

„Ganzgrün“ schließt zum 31. Dezember

Friesoythe (cl). Ihr kleiner Laden stand für sie seit 2015 im Mittelpunkt. Über all das, was sie in dieser Zeit erlebt hat, könnte Petra Plaggenborg ein Buch schreiben. So viele Erinnerungen, so viele Erlebnisse, so viele Geschichten. „Es war schön“, bilanziert die 51-Jährige Floristin, die am 31. Dezember an der Alten Mühlenstraße die Türen schließt und noch einmal die Chance auf Veränderung und einen beruflichen Neuanfang nutzen möchte. „Vielen Dank für acht Jahre Ganzgrün“, steht an der Tür, verbunden mit dem Dank für die Treue, für das Vertrauen, die Herausfor-

rungen, „die lustigen und manchmal auch traurigen Gespräche.“

Unvergessen die Kundin, die ein mundgeblasenes Glas als Halterung für ihre Spülbürste erwarb, um auch sie wertschätzend in Szene setzen zu können. Unvergessen auch die junge Abenteurerin, die auf der Durchreise war und die sie in ihrem Laden hat übernachten lassen. Amüsant der junge Mann, der aus Angst vor Diebstahl auf keinen Fall sein neues Rennrad draußen stehenlassen wollte und es kurzerhand mit vor die Theke nahm. Harmonisch die vie-

len Kaffeerunden im Hinterzimmer, feucht-fröhlich der sommerliche Stammtisch direkt vor der Tür und

fürsorglich schließlich die Warnung, dass offenbar ihr Instagram-Account gehackt worden sei, da ihre Ladenschließung bekanntgegeben werde. Kein Fake, sondern Fakt und bei aller Wehmut „freue ich mich auf das, was kommt“, unterstreicht die künftige Außendienstmitarbeiterin eines Großhändlers. Ihre Kunden können noch wenige Tage in die Regale greifen und sollten bis zum Abschied auch ihre Gutscheine einlösen.



Noch bis zum 31. Dezember geöffnet: Das „Ganzgrün“ von Petra Plaggenborg. Foto: cl

nah am
menschen
nah am wohnort



„fürsorge, kompetenz & pflege.
wir sind verlässlich für sie da.“

st.marienstift
friesoythe



seit 1867
und für die
zukunft.

www.marienstift-friesoythe.de



danke!



st.marienstift
friesoythe

seit 1867
und für die
zukunft.

Ein weiteres Jahr neigt sich dem Ende zu, ein Jahr, das von uns allen viel abverlangt hat. In Zeiten, in denen Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen um ihre Zukunft kämpfen, haben Sie unermüdlich Ihre Treue und Ihr Engagement bewiesen. Wir stehen vor vielen Aufgaben und Entwicklungen, die unser gemeinsames Wirken mehr denn je erfordern. Ihre Hingabe und Ihr unerschütterlicher Einsatz im Dienste unserer Patientinnen und Patienten, Bewohnerinnen und Bewohner sowie Gäste sind das Fundament, auf dem unser Erfolg ruht. Es ist Ihr stetiger Wille zur Fürsorge, Ihr Fachwissen und Ihre Fähigkeit, in schwierigsten Zeiten professionell zu agieren, die uns alle inspirieren und voranbringen. Sie sind diejenigen, die unsere Einrichtungen mit Leben füllen und dafür sorgen, dass wir auch in stürmischen Zeiten einen sicheren Hafen bieten.

Für all dies und für Ihre unerschütterliche Loyalität möchten wir Ihnen von ganzem Herzen danken. Ihr Einsatz ist der Schlüssel zu unserer gemeinsamen Zukunft und trägt wesentlich dazu bei, dass wir auch weiterhin für die Menschen in unserer Region da sein können. Wir blicken mit Zuversicht nach vorne, denn wir wissen, dass wir auf jede Einzelne und jeden Einzelnen von Ihnen zählen können. Ihr außergewöhnlicher Beitrag macht den Unterschied - heute und in allen kommenden Tagen.

Im Namen der Stiftung St.-Marien-Stift und all unseren Einrichtungen sagen wir Ihnen: Danke. Ihr Wirken ist unser größter Stolz.

Nadine Krefeld
Geschäftsführerin

Bernd Wessels
Geschäftsführer

www.marienstift-friesoythe.de

Unfälle des Alltags: Granteleien von Mads Grollich

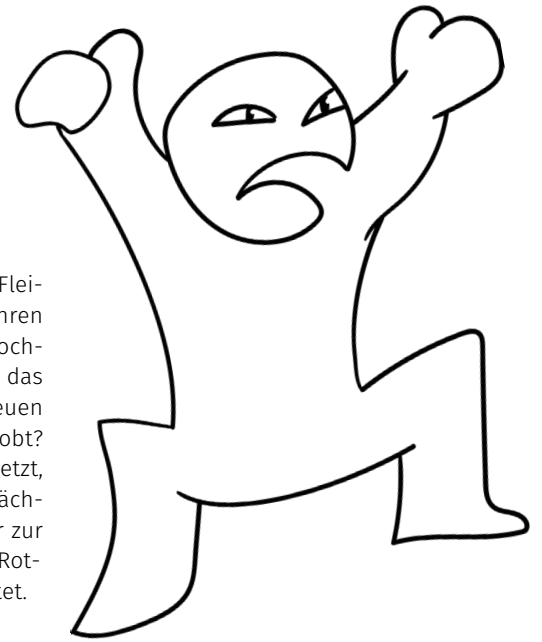
Das Schinken-Komplott

An den Fleischtheken der Supermärkte hat sich inzwischen eine Unsitte verbreitet, die jeden Schinken in folienartigen Feinstoff verwandelt: Der Wettlauf um die dünnste Schinkenscheibe ist im vollen Gang. Statt Scheiben zu schneiden, die irgendwie noch mit der Zunge ertastbar wären, glaubt offenbar jede Fachverkäuferin, sie müsse sich nun auch an der Kernspaltung versuchen. Selbst der Hinweis, „bitte nicht so dünn!“, prallt an der surrenden Aufschnittmaschine ab.

Das Resultat: die durchsichtigen Scheibchen sind höchstens noch farblich von der Folie zu unterscheiden, an der sie kleben bleiben. Zuhause beim Herausnehmen verwandelt sich die ehemalige Delikatesse in so kleine, unappetitliche Fetzen, dass sie kein Brötchen, kein Roggenbrot mehr bedecken können. Oder sie klumpen wegen ihrer Restfeuchte zu einem Batzen zusammen, den selbst chirurgisches Geschick nicht mehr trennt.

Ich frage mich jedes mal: Was geht in Fleischerei-Fachverkäuferinnen (oder ihren Kunden) vor, so lieblos mit einem hochwertigen Produkt umzugehen? Hat das Guinness-Buch der Rekorde einen neuen Preis um die dünnste Scheibe ausgelobt? Oder hat sich der Irrglaube durchgesetzt, je feiner, desto mehr Geschmack? Tatsächlich soll mehr Luft das Aroma ja besser zur Geltung bringen, etwa bei einem guten Rotwein, der erst „atmen“ muss, ehe er duftet.

Wenn allerdings nur zwei Tropfen im Glas verrinnen oder 0,2 Gramm Schinken auf einer Brötchenhälfte landen: was ist da noch zu schmecken? Wäre die Theorie stimmig, müsste auch der Käse an der Theke nebenan vor dem Genuss in seine atomaren Bestandteile zerlegt werden. Und der Schinken käme partikelweise aus dem Zerstäuber in den Duftrichtungen „Parma“ oder „Tiroler Speck“.



Einen Flakon davon würde ich der Dame im Kostümchen schenken, die neulich vor mir in der Schlange an der Fleischtheke stand. „Aber ganz dünn geschnitten!“, forderte die vermeintliche Feinschmeckerin. Am liebsten hätte ich dieser Expertin die Fleischwurst aus dem Sonderangebot empfohlen. Aber höchstens 0,2 Millimeter dünn. Wohl bekomm's.

DREAMING OF A BIKE CHRISTMAS

10 – 35% WEIHNACHTSRABATT bei Frerichs!

24.11.
bis
24.12.

KETTLER
E-TREKKING-BIKE 28"
QUADRIGA P10



Bosch Performance Line Smart System, 625 Wh Akku, Shimano Deore 10-Gang Kettenschaltung, SR Suntour Federgabel mit Lockout, MonkeyLoad Gepäckträger

bei Direktkauf ~~€ 3799*~~
2659

BULLS
MTB 27,5"
SHARPTAIL 1
DISC



SR Suntour Gabel mit 100 mm Federweg, Shimano 24-Gang Kettenschaltung, robuste mechanische Scheibenbremsen, griffige STYX Ace of Pace Geländereifen

~~€ 749,95*~~
489



FRERICHS

Der
Zweirad
EXPERTE

* UVP des Herstellers.
Irrtümer vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler.

30%
auf alle nicht
reduzierten E-Bikes
bei DIREKTKAUF

20%
auf alle nicht
reduzierten E-Bikes
im LEASING

10%
auf alle nicht
reduzierten E-Bikes
mit 0%-FINANZIERUNG

bis zu
35%
auf
FAHRRÄDER

Wechsel der Kfz-Versicherung lohnt sich jetzt dreifach



Friesoythe. Mitglied sein bei der Volksbank eG, Barßel - Bösel - Friesoythe, lohnt sich jetzt in der Kfz-Versicherung dreifach: Die Chance auf bis zu zehn Prozent Cashback, einen Umweltbonus für und die Chance auf den Gewinn eines iPad Air winken bei einem Wechsel zur R+V Versicherung.

Darüber hinaus bietet die R+V-Mitglieder-KfzPolice erstmals einen R+V-Umweltbonus für schadstoffarme Mobilität. Halter von Elektro- und Wasserstoffautos profitieren von 20 Prozent Beitragsnachlass, für Halter von Pkw mit niedrigem CO₂-Ausstoß (95g/km) reduziert sich der Versicherungsbeitrag um bis zu fünf Prozent.

Bitte denken Sie daran, dass ein

Versichererwechsel unter Umständen auch nach dem 30.11. möglich ist.

Cashback für „sieben Versicherungen auf einen Streich“

Den Cashback gibt es für die vier Bausteine der R+V-Mitglieder-PrivatPolice: Hausrat, Wohngebäude, Haftpflicht und Rechtsschutz. Der Kunde kann hier wie im Baukastensystem seinen gewünschten Versicherungsschutz zusammenstellen.

Außerdem dabei: Die eigenständige R+V-Mitglieder-Risiko-UnfallPolice und die R+V-Mitglieder-KfzPolice. Die R+V Betriebskrankenkasse ist ebenfalls mit an Bord. Mitglieder von Genossenschaftsbanken und der

R+V BKK, die ein Jahr lang nicht ins Krankenhaus aufgenommen wurden, erhalten einen Cashback von bis zu 60 Euro. Bei einem einmaligen Krankenhausaufenthalt gibt es 30 Euro zurück.

Bundesweit schüttet R+V fast 13 Millionen Euro an ihre Kunden aus

Ist der Schadenverlauf in der Region der jeweiligen Genossenschaftsbank günstig, beteiligt die R+V Versicherung auch in diesem Jahr ihre Mitglieder-Plus Kunden wieder am Geschäftserfolg. Bis zu zehn Prozent der eingezahlten Beiträge fließen zurück an die Kunden. Auf diese Weise kommen für 2023 fast 13 Millionen Euro zustande - was in schwierigen Zei-

ten ein echtes Plus für die Kunden bedeutet.

„Wir setzen damit die genossenschaftliche Idee ‚Einer für alle, alle für einen‘ um: Wenn innerhalb der jeweiligen Versichertengemeinschaft insgesamt wenige Schäden eintreten, profitiert der Einzelne vom Cashback“, erklärt Thomas Butz von der R+V. „Das Schöne an Cashback ist, dass die Mitglieder ihren Vorteil wirklich erleben können, weil idealerweise einmal im Jahr bares Geld auf ihrem Konto landet.“

Mehr Informationen zu R+V-Mitglieder-Produkten gibt es bei der Volksbank eG, Barßel - Bösel - Friesoythe.

Volksbank eG
Barßel - Bösel - Friesoythe

Jetzt mit **UMWELTBONUS:**
20%
Nachlass
für Elektro-
Pkw

Kfz-Versicherung wechseln
Bis zum 15.12.2023*
+ iPad Air Gewinnspiel

* Achtung: Sofern sich der bisherige Kfz-Beitrag erhöht, gilt eine Sonderkündigungsfrist bis zum 30.12.2023
Teilnahme am Gewinnspiel bis zum 15.12.2023 möglich.

Die Küche des Herzens

Die Vorzüge eines inhabergeführten Unternehmens werden schon im ersten Gespräch deutlich: „Wir nehmen Ihre Anliegen ernst und sind für Sie da, wann immer Sie uns brauchen“, verspricht Matthias Plaggenborg, Chef von „electroplus küchenplus Plaggenborg“ in Friesoythe.

Der Experte weiß, wovon er spricht: Der Fachbetrieb kümmert sich seit Jahrzehnten um die Wünsche und Ansprüche der KundenInnen, wenn es um Küchen, Waschmaschinen, Wäschetrockner, Kühlschränke, Backöfen oder einen Herd geht. Der besondere Service: Die hauseigene Werkstatt mit geschulten Monteuren, die sich verlässlich um die kleinen und großen Sorgen der Kundschaft kümmern - von der Montage bis zur Reparatur.

Beeindruckend: Die großzügige Küchenausstellung mit modernster Technik und tollem Outfit, denn: Das



Auge isst mit. Entscheidend aber die raffinierten und qualitativ hochwertigen Ausstattungen, die eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Küche des Herzens erlauben. Möglich macht das die Kombination zwischen den Erfahrungen eines alteingesessenen Familien-Unternehmens und der Marktgröße eines professionellen Verbundes der Marke „electroplus“ mit über 70 Fachhändlern in ganz Deutschland.

Der Clou: „küchenplus Plaggenborg“ bietet auch eine Sanierung der eigenen Küche an. Erneuerung durch Profihand - neues Design, modernste Ausstattung ohne Verzicht auf das Bewährte. Bei Plaggenborg kein Widerspruch.

Vervollständigt wird das Plaggenborg-Sortiment mit dem „küchen-

plus Küchenstudio“, das sich durch eine große Auswahl an hochwertigen Küchen, erstklassiger Beratung und vielfältigen Serviceleistungen auszeichnet. Dazu gehört natürlich die ausführliche und umfangreiche Beratung. „Erst wenn die wichtigsten Fragen geklärt sind, geht es an die konkrete Küchenplanung“, betont Matthias Plaggenborg.

Bei Plaggenborg läuft der Abverkauf von Musterküchen mit interessanten Konditionen. Schauen Sie einfach mal rein und überzeugen Sie sich selbst!

Dann kommt auch die modernste 3D-Planungssoftware mit vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten zum Einsatz, um die individuelle Wunschküche mit allen Details gestalten zu können. Neben der individuellen Küchenplanung kümmert sich Plaggenborg selbstverständlich auch um die Anlieferung, Montage und den Anschluss aller Geräte.

Die **KOCHEVENT-TERMINE** für 2024 stehen fest:

- 23. - 24.01.24 **Rund um den Eintopf** Preis: 69,-
- 27. - 28.02.24 **Kochen mit Freunden** Preis: 69,-
- 20. - 21.03.24 **Burger geht immer** Preis: 79,-
- 23. - 24.04.24 **Rock den Wok** Preis: 69,-
- 14. - 15.05.24 **Mediterrane Küche** Preis: 79,-
- 18. - 19.06.24 **Kreolisch-Amerikanische Küche** Preis: 79,-
- 27. - 28.08.24 **Fingerfood & Tapas** Preis: 59,-
- 24. - 25.09.24 **Was unser Garten so bietet** Preis: 69,-
- 22. - 23.10.24 **Omis Küche neu entdeckt** Preis: 79,-
- 12. - 13.11.24 **Der Wald ruft** Preis: 89,-
- 10. - 11.12.24 **Das leckere Weihnachtsmenü** Preis: 89,-

Beginn jeweils um 18 Uhr. Anmeldungen nehmen wir unter Telefon 0 44 91-23 67 oder per eMail an vertrieb@plaggenborg.net entgegen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Preise pro Person, Weine und alkoholfreie Getränke inklusive.



Auch als **Geschenkgutschein** eine tolle Idee zu Weihnachten. Sprechen Sie uns an.

Profitieren Sie von unserem aktuellen **Musterküchen-Abverkauf!**

Alle Ausstellungsküchen zu reduzierten Preisen.



PLAGGENBORG

KÜCHENSTUDIO | HAUSGERÄTE | PHOTOVOLTAIK | KUNDENDIENST

Europastraße 8, Friesoythe
Tel: 04491-2367

www.PLAGGENBORG.net

INTERVIEW

Auf ein Wort...

...mit Julia Gehlenborg (29), neue Leiterin des Hegerings Friesoythe



Mit Hündin Cleo: Julia Gehlenborg (29), neue Leiterin des Hegerings Friesoythe.
Foto: cl

Fritz: Eine Frau an der Spitze eines Hegerings. In Friesoythe gab es das noch nie und auch darüber hinaus ist das eher ungewöhnlich...

Julia Gehlenborg: Ja, das ist es ganz sicher, aber der Vorstand wollte sich verjüngen und noch weiblicher werden und hat mit mir nun ein ‚richtiges Statement‘ gesetzt, wie es mein Vorgänger Jürgen Dolberg formulierte.

Fritz: Und du hast spontan zugesagt?

Julia Gehlenborg: Als ich gefragt wurde, ob ich mir das vorstellen könnte, habe ich schon ein paar Nächte darüber geschlafen, bevor der Entschluss fest stand. Schließlich kann man ja nicht nur beklagen, dass jüngere Vorstandsmitglieder und Frauen fehlen, man ist auch selbst gefragt, wenn es verändert werden soll. Ich wurde dann einstimmig gewählt und mit Jürgen habe ich eine erfahrene Mitglied an meiner Seite, der mir bei Bedarf und zu jeder Zeit Schützenhilfe gibt. Das gilt aber auch für den gesamten Vorstand, der als Team zusammensteht.

Fritz: Seit März führst du den Hegering an. Gab es bereits besondere Herausforderungen?

Julia Gehlenborg: Ja, die gab es tatsächlich. Alle 17 Hegeringleiter im Kreisgebiet treffen sich einmal im Jahr reihum zum Erfahrungsaustausch. Vor 17 Jahren war Friesoythe Gastgeber und somit stand die Veranstaltung als eine der ersten auf meinem Terminkalender. Hat alles gut funktioniert und fürs Kennen-

lernen eignete sich der Tag natürlich auch perfekt.

Fritz: Hast du in Bezug auf deine Wahl Vorbehalte gespürt?

Julia Gehlenborg: Nein. Vielleicht muss sich der ein oder andere daran gewöhnen, aber Ablehnung gab es nicht. Im Gegenteil, ich habe viel positives Feedback erfahren, übrigens auch von Hegeringmitgliedern aus anderen Orten. Negative Äußerungen in unseren Reihen hätte ich vermutlich auch gehört, weil wir offen und ehrlich miteinander umgehen und eine harmonische Gemeinschaft mit Menschen aus allen Generationen und Berufsgruppen bilden.

Fritz: Du bist naturverbunden aufgewachsen, kommst aus einer Friesoyther Jägerfamilie und es war auch für dich immer klar, dass auch du den Jagdschein machst?

Julia Gehlenborg: Das kann man so sagen. Meine Eltern haben allerdings die Regel vertreten: erst das normale Abitur, dann das grüne. So habe ich es gemacht und in den Semesterferien meines Studiums für Wirtschaftsingenieurwesen die Prüfung absolviert. Mit offenen Augen und Ohren bin allerdings schon seit Kindertagen durch den Wald gegangen und heute genieße ich die Ruhe und die entschleunigende Atmosphäre und kann nach der Arbeit auch mal stundenlang auf dem Hochsitz verharren und einfach nur beobachten.

Fritz: Was bedeutet für dich das Jagdwesen?

Julia Gehlenborg: Auch ich muss manchmal im Freundes- oder Bekanntenkreis mit dem Missverständnis aufräumen, Jagd sei nur Schießen. Jagd ist sehr viel mehr. Es ist Hege und Pflege, Verantwortung für Flora und Fauna und nicht zuletzt Öffentlichkeitsarbeit. Es wird auch nicht ohne Sinn und Verstand geschossen und eine kontrollierte Regulierung der Bestände ist erforderlich. Sind sie nicht stabil, passen wir die Bejagung an und schonen die betroffenen Arten.

Fritz: Der Wolf genießt noch den höchstmöglichen Schutz...

Julia Gehlenborg: Ein schwieriges Thema, aber grundsätzlich halte ich es für notwendig, dass er ins Jagdrecht aufgenommen und genauso vernünftig reguliert werden kann, wie alle anderen Wildbeständen auch.

Fritz: Wild fachgerecht selbst zu erlegen und es dann zubereiten gilt für dich als die nachhaltigste Form der Fleischbeschaffung. Was brutzelt bei dir bevorzugt in der Pfanne?

Julia Gehlenborg: Rehwild mit Rotweinsauce esse ich sehr gerne und Wildburger sind ein absolutes Highlight.

Fritz: Kommt Wild auch an Weihnachten auf den Tisch?

Julia Gehlenborg: Gute Frage, wir entscheiden immer gemeinsam, was es geben soll. Wild könnte ins engere Rennen kommen. Die klassischen Rinderrouladen haben allerdings auch sehr gute Chancen... -cl-

Schöne Geschenke

SCHEPERS
Lange Straße 9 26169 Friesoythe

Haus in Friesoythe und Umgebung zu kaufen gesucht.

Eine junge Familie möchte endlich ihr eigenes Haus kaufen.

Es wird ein Einfamilienhaus oder Doppelhaushälfte in Friesoythe, gerne auch in den Ortsteilen, oder im Bereich Bösel/Garrel gesucht.

Rufen Sie uns einfach an.

Wir helfen Ihnen beim Verkauf Ihrer Immobilie weiter.

Seit über 50 Jahren sind wir Ihr Ansprechpartner für Fragen rund um die Immobilie.



Hartwig von Garrel
Auktoren- und Immobilienbüro
Ellerbrocker Str. 3 · Friesoythe · Tel.: 04491-40766

moobil+

Auch 2024

günstig mit dem

moobil+Sparticket

unterwegs.



Mit dem moobil+Sparticket sind Sie für 19 Euro im Monat in den moobil+Bussen der Landkreise Vechta und Cloppenburg unterwegs. Kinder, Schüler/-innen, Auszubildende und sonstige ermäßigungsberechtigte Personen zahlen sogar nur 14 Euro.

www.moobilplus.de/ticket





Ein eingespieltes Team: Marianne Thieken (rechts) und Annegret Himmelreich. Foto: cl

„Basteln hat sein verstaubtes Image schon lange verloren“

Marianne Thieken betreibt „Das Creative“ seit genau zehn Jahren

Friesoythe (cl). Die kleine Krippe ist ebenso wie der Kerzenständer selbst gegossen, das Materialpaket für die kleinen Engel kreativ zusammengestellt. Ein Renner sind nach wie vor die aus mehreren Papierlagen gefertigten Sterne von Bethlehem, die auch mit einer süßen Köstlichkeit als stilvolle Tischdeko „leuchten“. Schöne Geschenke für Familie, Freunde und Liebingsmenschen, für die es weder eine besondere Fingerfertigkeit noch viel Zeit braucht. „Jeder kann sie selbst machen und sie sehen gut aus“, sagt Marianne Thieken, während sich die Kundinnen im vorweihnachtlichen Trubel die Klinken in die Hand geben.

Vor genau zehn Jahren hat sich die 62-jährige mit ihrem Bastelladen „Das Creative“ in Friesoythe selbstständig gemacht. Fünf Jahre war sie am Grünen Hof ansässig, seit 2018 öffnet sie „Am Bahnhof“ 6 ihre Türen. Das Angebot lässt keine Wünsche offen, alle Regale sind prall gefüllt und die Ideen der Inhaberin unerschöpflich. „Ich war immer schon kreativ, das habe ich eindeutig geerbt“, sagt die Gehlenbergerin lächelnd, dessen Vater Drechsler war und mit dem sie schon als Kind leidenschaftlich gerne in der Werkstatt werkelt. Eigentlich wollte sie Schaufensterdekorateurin werden, absolvierte dann jedoch eine Ausbildung als Einzelhandelskauffrau, aber übernahm grundsätzlich die Gestaltung der Auslagen des familieneigenen Baumarktes und war für den kreativen Bereich verantwortlich. Daneben kreierte sie für Modehäuser Brautketten, Ringe und Armbänder und



Materialpaket: Die Engel können ohne viel Aufwand selbst gefertigt werden. Foto: cl



Stilvoll und selbst gegossen: eine kleine Krippe. Foto: cl

Kundschaft aus einem Umkreis von rund 40 Kilometern gibt ihr Recht. „Es gibt so viele tolle Ideen, Materialien und Möglichkeiten und vor allem auch junge Leute zeigen sich begeistert und legen gerne Hand, um etwas Eigenes zu schaffen.“

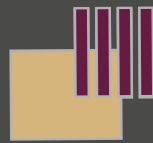
Ein eingespieltes Team bildet sie mit Annegret Himmelreich, die schon seit vielen Jahren als verlässliche Mitarbeiterin an ihrer Seite steht. „Sie ist genauso kreativ wie ich, wir sind uns sehr ähnlich und wir haben einfach Lust“, freut sich Marianne Thieken und dankt für Einsatz und Treue.

Und wie sieht es bei ihr zu Hause aus? „Weil es hier so voll und bunt ist, eher schlicht“, verrät sie schmunzelnd. „Für mich ein perfekter Ausgleich.“

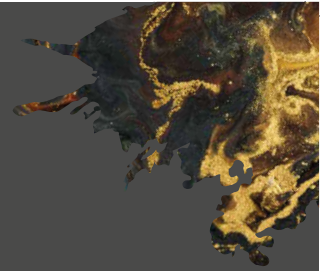
stellte auf Kunsthandwerkmärkten aus, bevor sie den Schritt in die Selbstständigkeit ging.

Marianne Thieken verkauft jedoch nicht nur, sie lädt auch zu Workshops und „Kreativnächten“ und Kinderkursen ein. Sie erfüllt Kundenwünsche und ist kompetente Ansprechpartnerin für Nachbarn, Cliquen und Gruppen, wenn es bei Festen und Feiern ums Dekorieren und Schmücken geht.

Basteln habe sein verstaubtes Image schon lange verloren, weiß die Geschäftsfrau und ihre



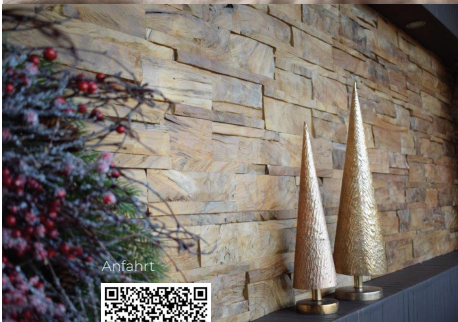
SASSEN & HOCHARTZ
Raumgestaltung - GmbH



JETZT
noch schnell
Räume gestalten
und stilvolle
Weihnachtsdeko
einkaufen.

Wenn das Feuer knistert,
Lebkuchenduft durch den
Raum zieht und das
Kerzenlicht Dir flüstert:
Schön, dass Du Zuhause bist.

*Wir gestalten Räume
fürs Herz.*



Anfahrt



Barßeler Straße 36 · 26169 Friesoythe · Tel. 04491/921 453 · E-Mail: info@sassen-hochartz.de · www.sassen-hochartz.de
Schauraum Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9 bis 12 Uhr und 14 bis 17 Uhr

„Mal gut - mehr schlecht“

Nora Klein und Sabine Fröhlich machen unsichtbare Krankheit Depression sichtbar

Friesoythe (cl). Der Raum ist abgedunkelt, die Bilder auf der Leinwand sprechen für sich und vermitteln zumindest ein Gefühl davon, in welche Folterkammer eine Depression führen kann. „Mal gut, mehr schlecht“ heißt die Vortragsreihe von Nora Klein und Sabine Fröhlich, die seit 2018 durch Deutschland reisen und Einblicke in das Krankheitsbild eröffnen.

Auf Initiative von Andrea Poppe-Aumüller, Leiterin der Kontaktstelle für Selbsthilfe im Landkreis Cloppenburg, waren die beiden Frauen nun zu Gast im evangelischen Gemeindehaus in Friesoythe. 2017 lernten sie sich kennen, als die Depressionserfahrene Sabine Fröhlich am Projekt von Fotografin Nora Klein teilnahm, die nach Gesprächen mit acht weiteren Betroffenen einen Bildband veröffentlichte.

Mit Sabine Fröhlich macht sie seitdem die unsichtbare Krankheit in Wort und Bild sichtbar. Das Duo arbeitet auch mit Universitäten, Selbsthilfegruppen und Kliniken zusammen und lädt die Anwesen-



Reisen durch ganz Deutschland: Fotografin Nora Klein (links) und Sabine Fröhlich waren auf Einladung von Andrea Poppe-Aumüller (rechts), Leiterin der Kontaktstelle für Selbsthilfe, nun zu Gast in Friesoythe. Foto: cl

den während ihrer Veranstaltungen auch zum offenen Erfahrungsaustausch ein. „Ich bin dankbar, dass ich diese Krankheit nicht nur durchlebe, sondern auch überlebe habe und dass daraus diese Sinn erfüllende Arbeit entstanden ist“, unterstreicht Sabine Fröhlich. Wie extrem und scheinbar ausweglos die Gleichgültigkeit und die Tiefpunkte sein können, erleben

die Besucher in den Geschichten der am Bildband beteiligten Frauen und Männer. Sie sind in ein schwarzes Loch gesackt, alles erschien hoffnungslos und dieser Leere, dieser Sinnlosigkeit, dieser Einsamkeit und dieser „verdammten Macht“ kann man nur entkommen, wenn man Hilfe zulässt und sich in professionelle Hände begibt.

- **Info**
- Infos zu Selbsthilfegruppen
 - erteilt die Cloppenburger
 - Kontaktstelle unter www.selbsthilfe-cloppenburg.de
 - - Telefon 04471/185872 oder
 - per Mail: info@selbsthilfe-cloppenburg.de.

Mit Geld nicht zu bezahlen...

Es war ihr erstes Weihnachten als Ehepaar, die Mitdreißigerin freute sich schon wie ein Kind auf einen besinnlichen Abend und die Geschenke von ihrem Liebsten. Vielleicht funkelt ja etwas Kleines, dachte sie sich. Vielleicht ist es auch der schicke Wollpullover aus dem Schaufenster, vor dem sie bei einem der letzten Spaziergänge bewusst lange stehen geblieben war. Vielleicht ja auch beides?

Zwei Geschenke lagen an Heiligabend tatsächlich auf ihrem Platz. Ja, leicht und weich fühlte sich das eine an, das andere war für etwas funkelnendes Kleines zwar zu groß, aber abwarten,

es kann ja trotzdem etwas sehr Schönes sein.

Beim Anblick von leicht und weich waren dann jedoch schnell Alpträume vorprogrammiert und die Frau konnte kaum fassen, einen Frottee-Schlafanzug mit gestreifter Hose und speziellen Blümchen-Applikationen auf dem Oberteil in den Händen zu halten, während ihr Mann noch von der hochwertigen Baumwollqualität und den Bündchen am Beinabschluss schwärmte, „damit nichts hochrutschen kann.“

Ihr Schweigen wertete er derweil als Rührung und for-

derte sie freudestrahlend auf, Geschenk Nr. 2 als „etwas ganz Besonderes“ auszupacken. Zum Vorschein kam ein elektrischer Gemüsehobel mit Multifunktionsreihe, Schnitzelwerk und vielen unterschiedlichen Schneideeinsätzen, mit denen man sogar Muster ins Obst zaubern kann. Genau so, wie es der Verkäufer in den Hamburger Messehallen leidenschaftlich vorgeführt hat. „Wahnsinn, was damit alles möglich ist“, zeigte sich der Gatte immer noch hin und weg, bevor er recht deutlich und unmissverständlich erfahren sollte, dass

dieses Weihnachten weiß Gott kein Fest der Liebe mehr wird...

Heute liegt dieses vollendete Fiasko fast 30 Jahre zurück und Fehlkäufe hat es seitdem nicht mehr gegeben, weil der Ehemann sich längst nicht mehr nur vom eigenen Gefühl leiten lässt und eng mit dem Christkind kooperiert. Das Schnitzelwerk steht quasi als Mahnmal immer noch im Keller und gezaubert wurde damit nie. Seine Geschichte kommt dagegen in jedem Jahr genauso auf den Tisch, wie die Würstchen mit Kartoffelsalat - garniert mit der Erkenntnis: das Schönste und Wichtigste im Leben ist ohnehin mit Geld nicht zu bezahlen. -cl-



○ Tannenbaum...

Hochsaison auf dem Hof der Familie Schütte in Augustendorf



Zurzeit täglich im Einsatz: Felix Schütte lädt zum Weihnachtsbaumkauf auf den familieneigenen Hof in Augustendorf ein. Foto: cl

Friesoythe (cl). Die 26 Jahre alte Tanne überragt alle anderen um Längen und es scheint ein bisschen so, als behalte sie den Überblick. Der Baum führt das Feld an und markiert den Ursprung. „Ihn haben wir seit 1997 immer stehengelassen“, erzählt Johannes Schütte beim Gang übers Gelände. Unzählige kleine, mittlere und große Nordmann-tannen reihen sich aneinander, einige tragen schon seit September gelbe Etiketten. „Dann kommen die ersten, um zu reservieren“, sagt der Augustendorfer augenzwinkernd und berichtet von Familien, die das Aussuchen sogar mit einem Ausflug samt Picknickkorb zelebrieren.

Dass auch das an der Dorfstraße möglich ist, war nicht präzise geplant, sondern eher ein Zufall. „Wir hatten eine eineinhalb Hektar große Fläche, die sich zum Pflügen nicht gut eignete“, erinnert sich der Forstwirt, der seinem Vater Johannes nach kurzer Überlegung vorschlug, es darauf doch mal mit Tannen zu versuchen. Gesagt, getan. Die Idee war schnell von Erfolg gekrönt und seitdem wächst und gedeiht es nicht nur auf diesem Teilstück. Dreijährig werden die Bäume gepflanzt und gepflegt, bevor sie nach sechs bis acht Jahren in die Wohnzimmer wechseln.

Die Kundenwünsche sind so verschieden wie der Baumschmuck, weiß Felix Schütte, der mittlerweile in die Fußstapfen seines Vaters getreten ist und die Geschäfte führt. Während die einen die gleichmäßig grüne und kerzengerade Variante bevorzugen, möchten andere zwei Spitzen und wieder andere einen Christbaum „mit Charakter“, der ruhig etwas schief sein darf und dessen Zweige auch keine fächerartige Pyramide bilden müssen, sondern auch mal Mut zur Lücke beweisen. Kreativ mit Krippe, Kugeln und Kerzen in Szene gesetzt, entpuppt sich allerdings auch solch ein vermeintlicher Außenseiter am Ende als strahlend schön. „Kaum zu glauben, aber wirklich wahr“, erzählt der 21-Jährige als Augenzeuge, dessen Bäume übrigens auch in der Markhauser Kirche einzug halten.

„Besondere Spezialisten“, die glauben, einen Tag vor Heilig Abend seien die Tannen nur noch die Hälfte wert „weil sie ja wegmüsst“, die reisen vergeblich an. Wer aber auf den allerletzten Drücker noch einen Baum braucht, der bekommt ihn. „Ohne soll keiner bleiben“, unterstreicht Felix, der hauptberuflich als Anlagenmechaniker beim OOWV beschäftigt ist.

Pflegetipps und Erfahrungswerte gibt es gratis. So sei es angebracht, die Tanne nicht sofort in die Stube zu stellen, sondern sie erst mal eine Woche in der Garage auf ihren Auftritt im Warmen vorzubereiten. Ohne Wasser geht es nicht und wer einen Hund hat, sollte ein Auge darauf haben, ob der Vierbeiner nicht auch den Ständer als Napf nutzt, bevor die Nadeln schon am zweiten Feiertag rieseln. „Auch das ist schon vorgekommen“, verrät Felix' Mutter Petra schmunzelnd, die ebenso wie alle Familienmitglieder und weitere fleißige Helfer vor allem in der Woche vorm Fest im Dauer-Einsatz ist.

Wer am 16. und 17. Dezember auf den Tannenhof fährt, ist auch zum Glühweinumtrunk eingeladen und kann den Kauf gesellig ausklingen lassen. „Und wann steht der Baum bei Familie Schütte selbst? „Bis zur Beschercung haben wir es auf jeden Fall immer noch geschafft...“

Advokaotenhuus



PartGmbH

Kurmann, Dr. Schultz & Kollegen

Rechtsanwälte. Fachanwälte. Notar.

BERNHARD KURMANN

Notar a.D., Rechtsanwalt, Fachanwalt für Erbrecht

DR. MICHAEL SCHULTZ

Notar, Rechtsanwalt, Fachanwalt für Arbeitsrecht

CHRISTINA HEßLER

Rechtsanwältin

JUTTA BRAUN-BURWINKEL

Rechtsanwältin, Fachwältin für Familienrecht

ANNE KURMANN

Rechtsanwältin, Fachwältin für Verkehrsrecht

Gerichtsstraße 11, 26169 Friesoythe
04491 92560

www.advokaotenhuus.de

Team und Tiere feiern Advent



Foto: cl

Friesoythe (cl). Der Friesoyther Tierschutzverein feiert in seinem Sedelsberger Tierheim Advent: Zwischen 13 und 17 Uhr laden Vorstand und Team am Samstag, 16. Dezember die Öffentlichkeit ein, präsentieren eine vorweihnachtliche Atmosphäre mit Glühwein, Kinderpunsch und Flohmarkt und zeigen sich überzeugt: „Es wird noch schöner, wenn du da bist.“ Darüber hinaus freuen sich die Verantwortlichen um Vorsitzende Monika Böker auch über Tierfreunde, die Weihnachtspatenschaften übernehmen. Gegen eine Spende von 50 Euro können sich Interessenten ein Tier aussuchen, das sie unterstützen wollen und erhalten dafür eine Patenschaftsbox mit kleinen Präsenten, die sie auch verschenken können.

2024 soll dann zu Pfingsten ein Patentreffen als Dankeschön stattfinden. Dabei bleibe zu hoffen, dass eine Zusammenkunft mit dem Patentier nicht stattfinden könne, „da es bis dahin natürlich bereits vermittelt werden soll.“

Dass die Standortsuche für einen dringend erforderlichen Neubau bald von Erfolg gekrönt sei, ist nicht zuletzt ein Weihnachtswunsch der rühmigen Mitarbeiter auf allen Ebenen, die mit

Leidenschaft und Kreativität unterwegs sind. Das Tierheim bildet neuerdings aus, beschäftigt junge Menschen über den Bundesfreiwilligendienst und hat eine Jugendgruppe ins Leben gerufen. In Cloppenburg ist künftig ein Stammtisch geplant, der einmal im Monat stattfinden soll.

Dass Tiere als unbedachtes Weihnachtsgeschenk nicht infrage kommen, dürfte eigentlich jedem klar sein, unterstreicht Monika Böker. Somit bleibt das Tierheim, das für den gesamten Landkreis Anlaufstelle ist, für solch ein Ansinnen vor den Festtagen geschlossen. Spenden, auf die Team und Tiere angewiesen sind, werden das ganze Jahr über gerne entgegen genommen.

Info

Weitere Informationen auch zu den Aktionen und Veranstaltungen gibt es online unter www.tierheim-sedelsberg.de.

Events in der Wassermühle: HGV läutet Weihnachten ein

Friesoythe (höf). Der Handels- und Gewerbeverein Friesoythe e. V. (HGV) läutet das diesjährige Weihnachtsfest mit zwei besonderen Veranstaltungen ein. Am Donnerstag, 07.12.2023 lädt der HGV zur „Winter Lounge Live“ mit dem deutschlandweit bekannten Pianisten Josef Barnickel und seiner Band „Winter.lounge“ ins Kulturzentrum Alte Wassermühle ein. „Josef Barnickel ist Pianist, Klavierspieler und Live-Keyboarder aus Leidenschaft. Egal, ob chillige Bar-Piano-Lounge-Musik, feinstes Hammond Jazz, grooviger Funk, hochkarätiger Pop-Rock oder traditionelle Weihnachtsmusik – Josef Barnickel versteht es mit seiner Band wie kein Zweiter, sich in jedem Genre mit dem richtigen Tasteninstrument stilsicher und überzeugend zu bewegen“, macht Frank Hanneken, 1. HGV-Vorsitzender, Lust auf den Abend. Los geht es um 20 Uhr. Karten können ab sofort zum Preis von 20 € pro Karte bei MÄNNERSACHE HANNEKEN in der Moorstraße 3 in Friesoythe erworben werden.



u. cl

Am Freitag, 15.12.2023 kommt der Radio-, Veranstaltungs- und Podcast-Moderator Lars Cohrs auf Einladung des HGV für seine alljährliche Weihnachtslesung in die Eisenstadt. Unter dem Titel „Keine Zeit – Bin im Weihnachtsstress“ wird er ab 19:30 Uhr im Kulturzentrum Alte Wassermühle sein neues vorweihnachtliches Programm präsentieren. Darin greift Lars Cohrs ein ganz heißes Eisen auf: Weihnachtsstress. Um diesen zwischen dem Plätzchenbacken, Geschenkeinkauf und der Planung des Weihnachtsmenüs zu vermeiden, liefert Lars Cohrs den Zuhörerinnen und Zuhörern jede Menge praktische Tipps und Vorschläge, bei denen es wieder viel zu lachen gibt und kein Auge trocken bleibt. „Durch den HGV-Podcast und zahlreiche Veranstaltungsauftritte in Friesoythe hat Lars Cohrs in den letzten drei Jahren eine besondere Ver-



Fotos: Lars Cohrs / Josef Barnickel

bundenheit mit unserer Eisenstadt aufgebaut. Deshalb freuen wir uns seitens des HGV sehr, dass er die Besucherinnen und Besucher auch in diesem Jahr wieder mit seiner unverwechselbar-humorvollen Lesung begeistern wird“, so der 2. HGV-Vorsitzende Markus Block. Karten ab sofort können zum Preis von 10€ pro Karte bei MÄNNERSACHE HANNEKEN in der Moorstraße 3 in Friesoythe erworben werden.

Late Night SHOPPING!

WIR HABEN AM 08.12.2023 BIS 22 UHR GEÖFFNET!



80 CM
32" LED-TV



229,-

GRUNDIG 32 GHz 6241 LED-TV

- HD ready Auflösung 1366 x 768 Pixel
- Triple-Tuner DVB-C/-S2/-T2 HD
- Android TV mit Zugriff auf Google Play Store Inhalte & Streaming-Dienste
- Magic Fidelity Sound-Technologie
- Anschlüsse u.a.: 2x HDMI 2.1, 1x USB, WLAN, LAN, CI+
- Maße mit Fuß (BxHxT): 72x45,5x16,7 cm



139 CM
55" LED-TV



SONY
KD-55X75WL LED-TV

- Ultra HD Auflösung 3.840 x 2.160 Pixel
- Triple-Tuner DVB-C/-S2/-T2 HD
- 4K LED LCD-TV mit 4K HDR Processor X1
- Dolby Vision, HDR10, HLG
- Anschlüsse u.a.: 4x HDMI 2.1, eARC, 2x USB, WLAN, LAN, CI+
- Maße mit Fuß (BxHxT): 124,3x78,9x33,4 cm

UVP:
899,-

666,-



BOSCH HBA533BB1 Einbau-Backofen

- 5 Beheizungsarten
- Versenknebel
- Eco Clean Direct
- Maße (HxBrxT): 59,5x59,4x54,8 cm

477,-



BOSCH PIF645FB1 Induktions-Kochfeld

- Power Boost: bis zu 50 % mehr Power für schnelleres Erhitzen deines Induktionskochfeldes
- DirectSelect
- Maße (HxBrxT): 5,5x58,3x51,3 cm

488,-



BOSCH MUM 4405 Küchenmaschine

- Multifunktionsarm mit 3 Antrieben an verschiedenen Positionen
- Ausbaufähig mit individuellem Sonderzubehör

77,-



De'Longhi ECAM 293.61.BW Magnifica Eco Milk Kaffeevollautomat

- 3 Temperatureinstellungen

435,-

Vodafone Smart S

45 GB
60 GB mit Young-Vorteil

Black Week Special:
+ 999 GB einmalig zur Nutzung in den ersten 24 Monaten

- Highspeed mit 5G
- Sprach- und SMS-Flat
- EU-Roaming inklusive
- GigaDepot

39 € mtl. (statt 44,99 € mtl.)

Hot Dir 100 € Wechselbonus

intel CORE i5
intel IRIS Xe GRAPHICS
512 GB PCIe SSD
8 GB ARBEITS-SPEICHER

hp 15s-fq4454ng Notebook

- Intel® Core™ i5-1155G7 (bis zu 4,5 GHz mit Intel® Turbo Boost-Technologie, 8 MB L3-Cache, 4 Cores, 8 Threads)
- Intel® Iris® Xe-Grafikkarte
- Unterstützt die Akku-Schnellladetechnologie: ca. 50 % in 45 Minuten
- HP True Vision 720p HD-Kamera mit integrierten Dual-Array-Digitalmikrofonen
- Windows 11 Home



529,-



JBL PartyBox Bluetooth-Lautsprecher

- Bis zu 6 Std. Akkulaufzeit
- Bis zu 10 m Reichweite

UVP:
299,-

199,-



iPhone 14
128 GB

1,-

*** DEM Recovery-Version, nutzbar nur in Verbindung mit dem gekauften System. 1 mtl. Paketpreis 44,99 €, Mindestlaufzeit 24 Monate, einmaliger Anschlusspreis 39,99 €. Nationale Flat für Standard-Gespräche in deutsche Netze und eine SMS-Flat in deutsche Mobilfunknetze, Konferenz-Verbindungen, Anrufe und SMS zu Sondernummern sind ausgenommen. Du surfst bis zu einem Datenvolumen von 45 GB/Mon. (statt sonst 30 GB/Mon.) mit der jeweils größtmöglichen Bandbreite mit Vodafone. 5G-Stationen sind bereits in 4500 Städten und Gemeinden verfügbar (Stand Januar 2023). Den jeweiligen Status zum Ausbausehst Du jederzeit hier: vodafone.de/netz. An anderen Standorten surfst Du mit der für Dich maximal verfügbaren Geschwindigkeit (4G LTE Max). Um das 5G-Netz nutzen zu können, brauchst Du ein 5G-fähiges Gerät. Junge Leute: Wenn Du 10 bis 27 Jahre alt bist, bekommst Du 60 GB/Mon. Datenvolumen. Nach Erreichen des 28. Lebensjahres verfällt der Young-Vorteil. Bist Du unter 18 Jahre alt, buchen Deine Erziehungsberechtigten und sind dann unsere Vertragspartner:innen. Der Young-Vorteil ist nicht kombinierbar mit unserem Rabatt für Selbstständige. Rufnummernentnahme: Einzelne 100 € Wechselbonus, wenn Deine Aktivierung im Aktionszeitraum erfolgt. Deine Rufnummernportierung aus anderen Netzen/Verträgen der Vodafone GmbH, GigaDepot, Verbrauchst Du Dein Datenvolumen innerhalb dieses Abrechnungszeitraums nicht, kannst Du es einmal als Bonus in dein Abrechnungszeitraum danach übertragen. Du nutzt die Reserve automatisch, wenn Du Dein Datenvolumen verbraucht hast. Wechselst Du deinen Tarif, verfällt das Datenreserve. Deine Datenreserve kannst Du gemeinsam innerhalb Deiner Bekte Familie und in der EU nutzen. Für EU-Roaming gilt: Du nutzt Deinen Vodafone-Tarif auch im EU-Ausland (bis auf Weiteres inkl. Großbritannien) ohne Zusatzkosten wie zuhause. Das gilt für ankommende und abgehende Anrufe innerhalb der EU und nach Deutschland, für SMS und MMS sowie fürs Surfen. Gespräche zu Sondernummern sowie Anrufe und SMS von Deutschland ins EU-Ausland sind nicht eingeschlossen. Anrufe und SMS von Deutschland in das EU-Ausland sind nicht eingeschlossen. Du bezahlst für Gespräche und SMS zu Sondernummern, Premiumnummern, Freephone-Rufnummern und Rufumleitungen. Mehr Infos auf: vodafone.de/eu-regulierung. Aktion: Du bekommst als Neukundin 5 € Rabatt auf den monatlichen Tarifpreis. Der Rabatt entfällt, wenn Du kündigst oder den Tarif wechselst. 2) Aktion bis einschließlich 06.12.2023: Neukunden und Vertragsverlängerer, die eine Smart 2022 Entry, Lite, S, M, L, XL oder XXL abgeschlossen haben, erhalten zusätzlich und kostenfrei einmalig 999GB im Inland und 99GB im EU-Ausland für die gesamte Vertragslaufzeit zusätzliches Datenvolumen (24 Monate). Beide Datenpakete stehen nach dem Verbrauch des Tarif inklusivolumens zur Verfügung.

euronics XXL Friesoythe

Eigenes Außendienst- & Reparatur-Team!

24/7 rund um die Uhr bei uns online shoppen!
www.euronics-friesoythe.de

EURONICS XXL MEGA COMPANY Block GmbH
Emsstraße 2 | 26169 Friesoythe
Verkauf 04491 9294-0
Werkstatt 04491 9294-22
WhatsApp 0160 99120654
info@euronics-friesoythe.de
www.euronics-friesoythe.de

Wir sind für Sie da:
MO-FR 9:30 - 19:00
DEZEMBER-SA 9:30 - 18:00

Eisenstadt FRIESOYTHE

Werde Fan auf Facebook oder folge uns auf Instagram!

Alle Artikel in dieser Anzeige wurden zur rechtzeitigen Anlieferung und in ausreichender Menge eingekauft. Dennoch kann sich in Einzelfällen die Anlieferung verzögern oder die Belieferung erfolgt nicht in dem beauftragten Umfang. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass wir einen Artikel aus diesem Prospekt bereits am ersten Angebotstag nicht oder nicht in ausreichender Menge vorrätig haben. Wir bitten um Ihr Verständnis. Alle Preise Abhol- und Barzahlungspreise. KW48/23.