

Gemeinde gedenkt Verstorbenen

Wennigsen. Die Marien-Petri-Gemeinde Wennigsen lädt dazu ein, am Ewigkeitssonntag, 22. November, der Verstorbenen der Gemeinde zu gedenken, die in diesem Kirchenjahr verstorben sind.

Um den derzeitigen Sicherheits- und Hygienebestimmungen gerecht zu werden, wird in zwei Andachten gefeiert. Die erste Andacht beginnt um 9.30 Uhr, die zweite um 10.30 Uhr in der Klosterkirche Wennigsen. Die Angehörigen der Verstorbenen wurden zu den jeweiligen Andachten eingeladen. Es besteht aber darüber hinaus noch für beide Zeiten ein kleines Kontingent an freien Plätzen für die Gemeinemitglieder. Sie können frei wählen, welche Andacht sie besuchen möchten.

Für den Nachmittag des 22. November lädt die Marien-Petri-Gemeinde zudem für 15 Uhr zu einer kleinen Andacht auf dem Friedhof ein – je nach Witterung vor oder in der Friedhofskapelle.

Bei allen Andachten – ob in der Kirche oder in der Kapelle – wird auf Abstand, Hygiene und gute Belüftung geachtet. Der angekündigte Gottesdienst in der Wennigser Mark im Corvinuszentrum muss entfallen. *lis*

LESERFOTO



Ursula Begau hat schon zahlreiche Fotos an die HAZ-Redaktion geschickt. Dieses Mal erreicht uns eine Aufnahme von ihrem Deister-spaziergang. „Meine Glaskugel kam dabei auch mal wieder zur Anwendung“, sagt die Wennigserin. *lok*

Sie haben auch ein Foto für uns? Dann schicken Sie es per E-Mail an wennigsen@haz.de

Zahl der Infizierten liegt bei neun

Wennigsen. Die Zahl der Corona-Infizierten in der Gemeinde Wennigsen ist konstant geblieben: Auch am gestrigen Mittwoch, 18. November, meldete das Gesundheitsamt der Region Hannover neun Wennigser, die aktuell nachweislich mit dem Coronavirus infiziert sind. Der Inzidenzwert ist allerdings gestiegen – von 27,9 auf 34,8.

Damit hat Wennigsen den zweitniedrigsten Inzidenzwert aller 21 Regionalkommunen. Nur Pattensen liegt mit 20,1 noch darunter. Der Wert bildet die Fälle pro 100.000 Einwohner in den jeweiligen Kommunen innerhalb der vergangenen sieben Tage ab.

Seit Ausbruch der Coronapandemie haben sich in Wennigsen laut Gesundheitsamt insgesamt 76 Menschen mit dem Coronavirus infiziert. Das ist eine Person mehr als noch am Dienstag vermeldet wurde. *lis*

Dorfkrug startet mit Lieferservice

Neues Restaurant im Dorfgemeinschaftsghaus eröffnet während des Teil-Lockdowns

Von Lisa Malecha

Bredenbeck. Den Start für seine Schank- und Speisewirtschaft Zum Dorfkrug hatte sich Daniel Schnooge (52) sicherlich anders vorgestellt: Das neue Restaurant im Dorfgemeinschaftsghaus Bredenbeck sollte eigentlich Anfang November eröffnen – doch dann kam der Teil-Lockdown. Also musste Schnooge, der seit 35 Jahren in der Gastronomie tätig ist, umdenken. Ab dem heutigen Donnerstag bietet der Dorfkrug nun einen Liefer- und Abholservice an.

„Wir wollen da sein“

Am Mittwochnachmittag schnippen die Mitarbeiter in der Küche des neuen Restaurants bereits fleißig. Schnooge, Küchenchef Stefan Trottnner und Betriebsleiterin Miriam Weber bereiten den Start des neuen Lieferservice vor. Denn auch wenn der Teil-Lockdown die Eröffnung verzögert hat, bis danach mit der Eröffnung zu warten, das wollte das Team um Schnooge nicht. „Wir wollen für die Bredenbecker da sein“, sagt er. Zahlreiche Dorfbewohner hätten schon ans Fenster des Restaurants geklopft, als er und seine Mitarbeiter bei der Arbeit waren und alles in den Räumen vorbereitet haben. „Auch der Bürgermeister hat uns einen Brief geschrieben und uns gutes Gelingen gewünscht“, sagt Schnooge. Er freue sich sehr, dass er und sein Team so gut aufgenommen und so herzlich begrüßt wurden.

„Wir haben auch schon eine Vorbestellung“, sagt Schnooge. Die Freiwillige Feuerwehr Bredenbeck habe für den Eröffnungstag bereits zahlreiche Essen geordert und auch Verpächter Thomas Behr habe schon angekündigt, dass er gerne am Freitag beliefert werden möchte, sagt Schnooge.

Das sind die Öffnungszeiten

Immer mittwochs bis sonnabends von 17 bis 21 Uhr sowie sonntags von 12 bis 20 Uhr kann im Dorfkrug Essen bestellt werden. „Wir sind bei den Zeiten aber auch flexibel“, sagt Schnooge. Unter anderem bietet das Dorfkrug-Team, bestehend aus zwei Köchen, einer Telefonkraft und einem Fahrer,



Das neue Logo hängt: Auch von außen ist nun erkennbar, dass im Restaurant im Dorfgemeinschaftsghaus wieder Leben einzieht.

FOTOS: LISA MALECHA

verschiedene Vorspeisen, wie etwa eine Gulaschsuppe, gebackene Camembert und Rindercarpaccio an.

Auch Klassiker wie eine Currywurst, Schnitzel mit Kartoffelsalat, Cordon Bleu, Rouladen mit Rotkohl und Kartoffelbrei, Grünkohl, Käsespätzle und Hamburger können bestellt werden. Zudem gibt es Nachspeisen, wie etwa Mousse au Chocolat, sowie sonntags immer einen hausgemachten Braten mit Beilagen. Auf Vorbestellung bereitet das Team auch Gänsekeulen und ganze Gänse und Enten vor. „Alle Zutaten sind frisch, wir bereiten alles selber zu“, sagt Schnooge.

Lieferei und Abholung möglich

Bredenbecker müssen für das Essen aus dem Dorfkrug nicht ihr Haus verlassen: Ab einem Bestellwert von 25 Euro liefert das Team Essen vor Ort aus. Auf Anfrage würden aber auch in die umliegenden Ortsteile beliefert. „Außerdem

haben wir entschieden, dass wir ältere und pflegebedürftige Menschen selbst dann beliefern, wenn sie nur eine Mahlzeit bestellen“, sagt Schnooge.

Bestellungen nimmt das Dorfkrug-Team unter Telefon (0162) 6 03 63 79 entgegen. Die vollständige Speisekarte finden Interessierte auf der Homepage des Dorfkrugs unter dorfkrug-bredenbeck.de.

Betreiber sucht Personal

„Ich hoffe, dass wir bald auch die ersten Gäste im Dorfkrug begrüßen können“, sagt er. Dass das noch in diesem Jahr möglich sein wird, sieht er allerdings eher skeptisch. Bis es soweit ist, sucht Schnooge noch Verstärkung für sein Team. Einen erfahrenen Küchenchef hat der neue Inhaber bereits gefunden: Stefan Trottnner (52) stand schon im Paulaner, in der Markthallen-Gaststätte und auch in Restaurants in Wien am Herd. Weiteres Küchen- und Serviceper-



Daniel Schnooge hilft in der Küche: Ab heute bietet er auch steirischen Kartoffelsalat an.

sonal werde noch gesucht. „Am liebsten Menschen aus der näheren Umgebung“, sagt Schnooge. Interessenten können sich per E-Mail an d.schnooge@the-art-of-service.de melden.

Bauhof reinigt Ententeich und Mühlenbetriebsgraben

Nach Fischsterben Anfang November säubern Mitarbeiter die Rohre und pumpen frisches Wasser in den Teich

Von Lisa Malecha

Wennigsen. Der Bauhof der Gemeinde Wennigsen sorgt derzeit dafür, dass es den Fischen im Ententeich wieder gut geht. Denn Anfang des Monats waren dort zahlreiche Tiere verendet. Das ganze hat sogar zu einem Einsatz von Polizei und Feuerwehr geführt.

Denn ein Fußgänger hatte die toten Tiere in der Nacht von Dienstag auf Mittwoch, 4. November, bemerkt und die Polizei alarmiert. Die Beamten rückten dann gegen 2 Uhr zum Teich aus – und informierten neben der Freiwilligen Feuerwehr auch den Fischereiverein und die Gemeinde. Allerdings stellte sich schnell heraus, dass zu der nächtlichen Stunde nichts für die Fische getan werden konnte. „Der Teich war schon umgekippt, roch modderig und die Fische schwammen schon tot an der Oberfläche“, sagte Helge Jakob, Sprecher der Feuerwehr, damals.

Kurz darauf hatte dann die Gemeinde begonnen, für bessere Begebenheiten für die Lebewesen im Ententeich zu sorgen. „Wir haben festgestellt, dass nicht genug Wasser aus dem Mühlenbetriebsgraben in den Ententeich gelangt“, sagt Wolfgang Wilde vom Team Bau-technik der Gemeinde Wennigsen. Die Mitarbeiter haben begonnen, den Mühlenbetriebsgraben zu reinigen und Büsche rund um den



Der Teich war gekippt und roch modderig. Daher erhält er nun Frischwasser für die Tiere.

Bachlauf und den Teich zurückzuschneiden. Auch Frischwasser wurde in den Teich gepumpt, damit dort das Fischsterben ein Ende hat.

Arbeiten dauern zwei Wochen

Zudem soll der verrohrte Teil des Betriebsgrabens noch gereinigt werden. Dort habe sich laut Wilde viel Dreck abgelagert. Insgesamt werden rund 250 Meter des Mühlenbetriebsgrabens gereinigt. „An einer Stelle direkt am Feuerwehrplatz müssen wir auch baulich etwas tun, da dort Wasser versickert“, sagt Wilde und schätzt, dass die Arbeiten dort etwa Anfang Dezember beginnen werden und rund zwei Wochen dauern. Die Reinigung des Mühlenbetriebsgrabens sei aufwändig:



Der Mühlenbetriebsgraben ist wegen der Arbeiten derzeit teilweise ohne Wasser.

FOTOS: LISA MALECHA

„Das geht größtenteils nur mit Handarbeit – die Mitarbeiter des Bauhofs müssen zum Teil in den verrohrten Teil des Betriebsgrabens hi-

neinkriechen“, sagt Wilde. Mit Wasser werde das Rohr zwar zunächst gespült, doch hartnäckiger Dreck müsse dann mit der Hand entfernt

werden. Nichts für Menschen mit Platzangst – denn das Rohr ist zwar 1,30 Meter breit, aber nur 70 Zentimeter hoch.

Unser BESTES Daunensteppbett

Füllung: 384 g 100% pommersche Gänse-daune, Klasse 1, (pommern selection)

Bezug: feinsten Daunen-Balist (6x4 Karos), Wärme-kategorie 2, (medium) Ganzjahresbett

€ 499,-

Hauptstraße 47 – 49
 30974 Wennigsen
 Tel. 0 51 03 / 22 80
 Mo. – Fr. 9–19 Uhr, Sa. 9–14 Uhr

Beim Kauf schenken wir Ihnen ein Daunen-Kuschelkissen!