

**TERMINE
IN HUDE**

HEUTE

NOTRUF

Polizei Tel. 110; Feuerwehr/Rettungsdienst Tel. 112; Giftnotruf Tel. 0551/19240; EWE Strom Tel. 0800/0600606, Gas Tel. 0800/0500505; OÖWW Wasser Tel. 04401/6006

APOTHEKEN-BEREITSCHAFT

Delmenhorst
Apothek am Markt: 8.30 bis 8.30 Uhr, Lange Straße 103, Tel. 04221/13739
Hude
Apothek am Schützenplatz: 8.30 bis 20 Uhr, Schützenstr. 10, Tel. 04408/92110

ÄRZTE-NOTDIENST

Notfall-Rufnummer: 116 117
Oldenburg
Bereitschaftsdienspraxis: 19 bis 22 Uhr Sprechstunde; Rufbereitschaft: 19 bis 7 Uhr, Auguststraße 16, Tel. 116117

GEMEINDEVERWALTUNG

Hude
Bürger-Service-Büro: 8 bis 12 Uhr, 14 bis 18 Uhr, Tel. 04408/9213-50; KFZ Zulassung bis 17.30 Uhr, Parkstr. 53

MÜLLABFUHR

Hude
Restmüll 2- und 4-wöchentlich: nördlich der Bahnlinie OL-HB
Restmüll 2-wöchentlich: südlich der Bahnlinie OL-HB
Restmüll 8-wöchentlich: südlich der Bahnlinie OL-HB

MORGEN

VERANSTALTUNGEN

Hude
16 bis 22 Uhr, Langenberger Straße 7: Wintermarkt Eisblume mit Buden, Eisbahn, Bastelstube, Eintritt frei

APOTHEKEN-BEREITSCHAFT

Delmenhorst
Apothek im Kaufland: 8.30 Uhr, Stedinger Straße 101, Tel. 04221/588225
Ganderkesee
Avie Apotheke am Fama: 8.30 bis 20 Uhr, Markt 5, Tel. 04222/9473270

ÄRZTE-NOTDIENST

Notfall-Rufnummer: 116 117
Oldenburg
Bereitschaftsdienspraxis: 16 bis 22 Uhr, Sprechstunde; Rufbereitschaft: 15 bis 7 Uhr, Auguststraße 16, Tel. 116117

GEMEINDEVERWALTUNG

Hude
Bürger-Service-Büro: 8 bis 12 Uhr, Tel. 04408/9213-50; KFZ Zulassung bis 11.30 Uhr, Parkstr. 53

KURZ NOTIERT

Freie Wähler treffen sich HUDE – Die Freien Wähler Hude treffen sich heute am Donnerstag um 20 Uhr im Gasthof Burgdorf in Hude um u.a. über die Verkehrssituation in der Parkstraße in Hude und mögliche Veränderungen zu sprechen. Interessierte sind willkommen, am Treffen teilzunehmen.

KONTAKT
Hude
Redaktion: Klaus Derke (kd)
☎ 04408/9988 2721, Parkstraße 43,
27798 Hude, Telefax 04408/9988 2729
e-mail: red.hude@nwzmedien.de
Mediaberatung: Senay Arik
☎ 04408/9988 1575



Lernen Neues über die Quelle: Der Arbeitskreis Archäologie der Oldenburgischen Landschaft zusammen mit Heimatkundler aus Lintel, Frank Peters (vorne).

BILDER (2): FREYA ADAMECK

Für Quelle sprudeln die Ideen

FRIEDWALD Oldenburgische Landschaft besichtigt Naturdenkmal in Lintel

Noch ist die Quelle weder ausgeschildert, noch gut zu erreichen. Doch das könnte sich ändern.

VON FREYA ADAMECK

LINTEL/OLDENBURG – Sie nennen sich inoffiziell die „Kellerasseln“ und sie sind interessiert an archäologischen Funden – die Mitglieder des Arbeitskreises Archäologie der Oldenburgischen Landschaft trafen sich zu einer Führung in Lintel. Es ging zu einer Quelle mitten im Friedwald. Und für diese hatten die Mitglieder eine ganze Menge Ideen, wie man das Naturdenkmal besser in Szene setzen könnte.

Momentan ist nur ein Wasserloch zu sehen. Mit großen Ästen spärlich bedeckt, damit niemand hineinfällt. Frank Peters ist Hobby-Archäologe und beschäftigt sich seit längerem mit der Quelle. „Als Naturdenkmal ist das sehr schade, dass das hier so aussieht. Ich stelle mir eine Konstruktion um die Quelle vor und eventuell Sitzbänke“, sagte der Linteler. Dem stimmten die Mit-



Mit Raseneisenstein von der Quelle: Günter Büsing (links) und Hans-Günter Jordt von der Oldenburgischen Landschaft

glieder der Oldenburgischen Landschaft zu. „So eine kleine Überdachung über dem Brunnen, damit das Laub nicht mehr hereinfällt, wäre schön“, schlug Helmut Bruns vor. Der Oldenburger hatte das Treffen im Friedwald und die Führung zur Quelle organisiert.

2018 hatte Peters versucht, die Quelle zusammen mit Michael Havekamp auf eigene Faust instanzzusetzen. Sie entdeckten Raseneisenstein am Rand der Queller, der hatte sich dort durch das sehr eisenhaltige Wasser gebildet. „Die Quelle wurde schon zur Eisenzeit genutzt und birgt viele Fundstücke für die Geschichte des Gebiets“, so Peters.

Nun ginge es daran, bereitwillige Aktionspartner und Fördermöglichkeiten zu finden, um diese Stelle Touristen zugänglich zu machen. Noch gibt es nicht mal einen gezeichneten Weg zur Quelle. Aus den Reihen der Oldenburgischen Landschaft kamen zur möglichen Gestaltung des Ortes viele Vorschläge. „Es wäre schön, die Quelle auch für Führungen herzurichten“, sagte auch Gästeführerin Edith Buskohl von der Touristik-Palette Hude.

Senioren schwingen gemeinsam Kochlöffel

ESSEN Auf Hof Heinemann wird gekocht – Die nächsten Termine stehen bereits fest

VON SVENJA GABRIEL-JÜRGENS

HUDE – Wenn in der Küche von Bettina Heinemann vom Hof Heinemann in Wüstring gekocht wird, dann wird auch gelacht. Das gehört dazu, sagt sie. Seit gut einem Jahr bietet die Huderin in ihrem Zuhause Koch- und Klönvormittage für Senioren an. 13 Teilnehmer hat die Gruppe bereits. Doch jeder Interessierte sei immer willkommen, so Heinemann.

„Im Durchschnitt kochen wir immer mit ungefähr sieben bis acht Leuten. Da ist aber noch Luft nach oben“, sagt Heinemann. Die Rezeptideen, die sie hinterher als Hefte an die Teilnehmer verteilt, stammen in der Regel von ihr. „Aber ich gucke natürlich auch, was die Teilnehmer besonders interessiert.“ Deshalb gibt es dieses Mal Winter-salat mit Honig-Senf-Dressing, Grünkohlaufauf mit



Kochen gern: Gabi Lange (v.l.), Inge Westerhoff, Ina Wilkens, Bettina Heinemann, Julianna Grätz und Rosi Preiß. BILD: SGJ

Weißkohlfleckchen und Apfel-Beeren-Dessert – alles von den Teilnehmern in Kleingruppen zubereitet.

Die Lebensmittel besorgt Bettina Heinemann. Jeweils 25 Euro zahlen die Teilnehmer, wenn sie bei einem der Koch-

vormittage mitmachen. „Darin ist alles enthalten. Das Essen und sogar der Abwaschservice“, sagt Heinemann und lacht. Bevor mit dem eigentlichen Kochen begonnen wird, gibt es für alle aber immer zuerst einen Kaffee. Dann wird

geklönt – und gelacht. „Wir haben hier eine tolle Gemeinschaft und immer gute Laune“, sagt Teilnehmerin Julianna Grätz. Besonders der tolerante Umgang miteinander gefalle ihr. „Und bisher hat mir auch immer alles was wir zusammen gekocht haben sehr gut geschmeckt“, fügt Ina Wilkens hinzu.

Auch die nächsten Kochtermine, die immer ab 9.30 Uhr beginnen und bis circa 13 Uhr dauern, stehen bereits fest. Am 11. März dreht sich alles ums Thema „Gerollt und Gewickelt“. Um „Fisch – Gebraten und Überbacken“ geht es am 21. April. „Frisches aus dem Garten“ kommt am 3. Juni auf die Teller, bevor es bis September in die Sommerpause geht.

Wer ebenfalls gerne am Seniorenkochen teilnehmen möchte, kann sich unter ☎ 04484/95 8218 bei Bettina Heinemann anmelden.

Twelbäke: Treffen mit Lebedinzew

HUDE/OLDENBURG/LD – Groß sei die Enttäuschung bei den Mitgliedern des Bürgervereins Twelbäke gewesen, als Bürgermeister Holger Lebedinzew am Dienstagabend verkündete, dass er derzeit nicht die Möglichkeiten zur Umsetzung einer Querungshilfe der Bremer Straße Ecke Kuhlmannsweg sehe, so hieß es in einer Mitteilung des Bürgervereins. Dieser traf sich mit dem Huder Bürgermeister um über Themen, die die Gemeinde Hude betreffen, zu sprechen.

39 Interessierte waren der Einladung gefolgt. Aus der Versammlung wurde der teilweise sehr schlechte Zustand der Straßen und Wege in Twelbäke beklagt. Insbesondere auf die Vorhaben eines Querungsweges der Bremer Straße Ecke Kuhlmannsweg wurde eingegangen. „Seit zwei Jahrzehnten gibt es seitens des Bürgervereins große Bemühungen, die Kreuzungssituation zu entschärfen“, schreibt der Bürgerverein in einer Mitteilung. Da es sich jedoch offiziell nicht um einen Unfall-schwerpunkt handle, könne dort nichts unternommen werden.

Blockierte Bremse verursacht Unfall

HUDE/LD – Leichte Verletzungen hat sich ein 18-jähriger aus Berne bei einem Unfall am Dienstag um 7.05 Uhr zugezogen. Er befuhr die Hauptstraße aus Wüstring kommend. Kurz vor der Einmündung zur Bremer Straße blockierten aus ungeklärten Gründen die Bremsen, so die Polizei. Der 18-Jährige verlor die Kontrolle, überfuhr eine Verkehrsinsel und endete mit dem Wagen im Graben. Der Fahrer kam zur Überprüfung mit dem Rettungswagen in die Klinik. Sein Pkw musste abgeschleppt werden. Schaden: circa 2500 Euro.

DESSERT-REZEPT

Apfel-Beeren-Dessert: 1 kg Äpfel, 350 ml naturtrüber Apfelsaft, Zucker nach Geschmack, eine Packung Vanillepuddingpulver, 250 g Tiefkühl-Himbeeren, 250 g Naturjoghurt, zwei Esslöffel Knuspermüslis

Äpfel schälen und klein würfeln. Dann vom Apfelsaft etwa 100 ml abnehmen und das Puddingpulver darin verrühren.

Die Äpfel mit dem restlichen Saft aufkochen und die Puddingpulver-Mischung vorsichtig zugießen. Danach die Apfelmasse mit den Tiefkühl-Früchten in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Nach dem Erkalten abschmecken und eventuell süßen. Das Dessert in Portionschalen füllen und mit einem Klecks Joghurt und Knuspermüslis servieren.