

Musik, die Herzen berührt

Kultursommer: Gartenkonzertreihe findet auf Bremervördes schönster „Wiese“ gelungenen Abschluss

BREMERVÖRDE. Zum Abschluss der Gartenkonzerte auf der Kulturbühne begrüßten die Veranstalter des Kultursommers Norman Keil zusammen mit Bassist Volker Rechin. Von der ersten Note an zog der aus Gießen stammende Singer und Songwriter das Bremervörder Publikum in seinen Bann.

So animierte Keil die Zuhörer gleich im ersten Lied zum Mitsingen, und gemeinsam sangen alle „Klein Fein Daheim“. Die beiden Musiker genossen es nach der coronabedingten Zwangspause,

endlich wieder ihrer Passion nachzugehen und Konzerte zu spielen. Das Duo zeigte sich authentisch und humorvoll und begeisterte mit einem vielfältigen Programm, von leise und gefühlvoll bis schwungvoll und laut.

Titel wie „Der Typ“, „Königin“ oder „Perfekt“ luden die Zuschauer zum Träumen ein, bei Stücken wie „Absolut Okay“, „Marburg an der Lahn“ oder „Klassenfahrt“ wippte die Zuhörer auf ihren Sitzen, klatschten im Takt oder begannen sogar, am Platz zu tanzen.

Höhepunkt des Konzertes war der Song „Springen in die Nacht“, der durch Volker Rechins emotionale Ankündigung zusätzlich an Strahlkraft gewann. Der Titel handelt vom Fall der Mauer und dem Aufbruch, den er für den in Erfurt geborenen Keil und seine Familie bedeutete. „Hervorragend vorgetragen und viele Herzen berührend“ habe das



Singer-Songwriter Norman Keil

Stück der diesjährigen Gartenkonzerte-Reihe den „perfekten Abschluss“ beschert, sind die Organisatoren des Bremervörder Kultursommers, TANDEM, die BBG und die N&E-Park GmbH überzeugt. Finanziell wird der Kultursommer von der Sparkassenstiftung gefördert. (bzfs)

➤ **Weiter geht es** im Kultursommer am kommenden Freitag und Sonnabend, 6. und 7. August, jeweils um 21 Uhr mit dem Sommernachtskino an der Seebühne. Gezeigt wird der Film EVE, am Freitag ist Premiere.

So stimmt es

Freizeit- und Begegnungsstätte
**Leitung nur
übergangsweise**

OESE. Diakonin Christiane Schult übernimmt die inhaltliche Leitung der Freizeit- und Begegnungsstätte in Oese übergangsweise, bis ein Nachfolger für Pastor Marco Müller in diesem Posten gefunden ist. Gestern berichteten wir irrtümlich anderslautend. Schult ist künftig „Referentin für schulkooperative Jugendarbeit“. (fs)

Kino

Cinestar Stade

Kommandantendeich 1-3,
☎ 01805/11881, www.cinestar.de

Harsfelder Lichtspiele

Marktstraße 19, ☎ 04164/81460, www.kino-hotel.de



Abschluss der Gartenkonzert-Reihe bei der BBG. Das Publikum erlebte einen stimmungsvollen Abend.

Fotos: Thorsten Eilers

Wochenmarkt in Bremervörde

Frische und Qualität auf dem Marktplatz

Freitags auf dem
Marktplatz 8 bis 13 Uhr!

Abstand

Hygiene

RÖSTHOF
KAFEEHANDWERK

Tobias Ehlen · Stedener Str. 56 · 27729 Holste

Coffee to go! Kaffeerösterei fair und direkt gehandelt schonende Trommelröstlung

Deutsches Frisch-Geflügel

Kersten Schütt **Sie erhalten bei uns Grevenkoper Pute!**

Tel.: 0 41 62 / 91 17 90

ANDIS Große Auswahl an leckeren Teesorten

TEE & ASIATIKA

27432 Bevern · Selsinger Str. 13 · Tel. 0 47 67 / 3 33 40 31

Bienenfreundliche Stauden aus eigenem Anbau!

Gärtnerei Wedemeyer Dorfstr. 15 · 21698 Issendorf · Tel. 0 41 63 / 42 96

Quast SÜDERDEICH WEST 44 | 21730 Balje
FEINSTES OBST AUS BALJE Telefon 0 47 53 / 6 66 67-0
www.quast-apfelschips.de

Jeden Freitag begrüßen wir Sie auf dem Bremervörder Wochenmarkt mit frischem Obst.

Bei uns bekommen Sie **Biofleisch und Bio-Wurstwaren** direkt vom Bio-Bauern

Cuxland Pur Hauptstr. 47 21745 Hemmoor Tel.: 04771/2847

KARTOFFELN Eigene Ernte:
Glorietta gelb, lecker, festkochend

Harry Vorthmann 21765 Nordlede Cuxhavener Straße 120 Telefon: 0 47 58 / 12 61

Peters Bäckerei Sommerkörnchen-Brötchen
3 Stück € 2,10 € 1,95
10 Stück € 7,00 € 6,00

Großenhainer Str. · 27432 Ebersdorf · Tel.: 0 47 65 - 2 14

Genrich Präsident-Herwig-Str. 34 · 27472 Cuxhaven · Tel. 0 47 21 / 73 19 23

Fisch-Feinkost Salate aus eigener Herstellung, ohne Konservierungsstoffe
Räucherfisch auf echtem Buchenholz geräuchert
Fangfrischer Fisch direkt von der Kiste

Dienstags von 9 - 14 Uhr
auch weiterhin auf dem Rathausmarkt

SUDAU
KULINARISCHE ENTDECKUNGEN
WWW.SUDAU-FEINKOST.DE

Jeden Freitag auf dem Wochenmarkt
KäseWillie ist Susi für Sie da!

Manni's Erbsensuppe **Grillbratwurst vom Feinsten**
frisch auf dem Wochenmarkt... auf dem Wochenmarkt

... wenn's um die Wurst geht!
Landfleischerei Lührs
Neuhaus · Telefon 0 47 52 / 3 49

BÜCHEL Wir lieben Gewürze
Gewürze & Kräuter, Nüsse & Kerne, Tee, Trockenfrüchte
- Nur alle 14 Tage auf dem Wochenmarkt!
Zuckerberg 1, 21702 Ahlerstedt, ☎ 0 41 66 / 84 10 75
Mail: info@gewuerze-buechel.de, Web: www.gewuerze-buechel.de

Peters Blumenhaus Riesen Kugeln Astern in versch. Farben Topf 4,95

Im Angebot:
gelbe & grüne Bohnen erntefrisch aus der Region!
Hauptstraße 20 · 21698 Hollenbeck
Tel. 0 41 64 / 8 70 17 10

Landfleischerei Kille

Schwensteak 100 g	1,99	Bratwurst 100 g	1,29	Gem. Aufschnitt 100 g	1,49
Beefsteak 100 g	1,99	Eiersalate je 100 g	1,49		

21717 Fredenbeck • Hauptstraße 1 • Telefon und Fax: 0 41 49 - 16 03

Kirsch-Grieß-Auflauf

Ein süßer Auflauf mit Sauerkirschen, Grießpudding und Mandeln ist ein Genuss für die ganze Familie.

ZUTATEN
Für die Auflaufform (etwa 2 l):
Butter
Zutaten:
350 g Sauerkirschen (Abtropfgeg.)
30 g Dr. Oetker gehobelter Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Familien-Cremepudding Grieß
1 Ei (Größe M)

Wie bereite ich einen leckeren Grieß-Auflauf zu?:

Zubereiten:
Zucker vermischen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Milch sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Pulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa 1 Min. kräftig weiterrühren. Ei unterrühren. Grießbrei auf die Kirschen geben. Mit Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Vorbereiten:
Auflaufform fetten. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in die Form füllen. Mandeln mit dem Vanillin-

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Quelle: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Eier für ALLE
König's-Hof Stremelsheide

Landwirtschaftlicher Betrieb in Heinschenwalde mit Hühnern, Schweinen und Schafen, täglich frische Eier – immer freitags auf dem Wochenmarkt! Junghennen auf Anfrage. **Tel.: 0 47 68 - 2 41**