

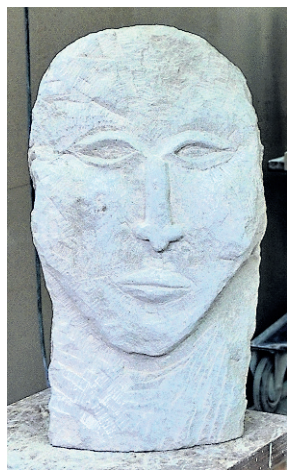
Bildhauer gibt Kurse

Angebot in Triangel

Triangel. Bildhauer Uwe Thiem, der auf dem Triangel Gutshof lebt, bietet Steinbildhauerkurse an. Jeder Teilnehmer kann mit geschmiedeten Bildhauereisen und Holzknüpfel seine eigene Skulptur schaffen. Wichtiger als Vorkenntnisse sind die Lust am Handwerk und die Befriedigung, etwas Eigenes zu schaffen. Der Bildhauer steht den Teilnehmern bei der Formfindung oder der Entwicklung einer Idee zur Seite. Die Kurse beginnen am Freitagnachmittag und enden am Samstagabend. Der nächste findet am 7. und 8. Juni statt. Weitere Infos im Internet unter www.steinart-skulpturen.de oder unter Tel. 05371-4151.



Thiem



Handwerkskunst: In Triangel gibt's Bildhauer-Kurse.



Kulturschmiede Sassenburg: 17 Interessierte kamen zur Versammlung am Montagabend – sie einigten sich auf einen Namen für den neuen Kulturverein und berieten über Veranstaltungsorte. *Chavir*

KusS wird Sassenburgs neue Kulturschmiede

Neuer Verein plant Veranstaltungen in allen sechs Orten

Sassenburg (cha). KusS soll er heißen, der neue Kulturverein der Gemeinde Sassenburg – die Abkürzung steht für Kulturschmiede Sassenburg. Am Montagabend waren erneut 17 Interessierte zur inzwischen dritten Zusammenkunft in die Alte Schmiede auf den Triangel Gutshof gekommen, um einen Kulturverein in der Sassenburg zu gründen.

Dirk Behrens, Stellvertreter des Bürgermeisters, freute sich nicht nur über die große Anzahl der Interessenten, sondern auch darüber „dass schon wieder ein paar neue Gesichter dabei sind“.

Zunächst ging es an die Namensfindung. Während zunächst KiS (Kultur in Sassenburg), ein Vorschlag von Friederike Wolff von der Sahl in der Verlosung war, hatte schließlich der Stüder Günter Bischoff die zündende Idee: „Wir sind hier gerade in der Alten Schmiede und da kam mir der Gedanke.“

Wo KusS künftig Veranstaltungen anbieten will, wurde anschließend überlegt. Dirk Behrens hatte am Ende eine lange Liste, angefangen vom Bernsteinsee in Stüde über die Alte Schmiede in Triangel bis hin zu den Schulen der Gemeinde. Mögliche Veranstaltungsorte

wurden jedenfalls in jedem der sechs Ortsteile gefunden. Und: „Ideen für Veranstaltungen haben wir ja genug“, so Behrens.

Schließlich wurde über eine Vereinssatzung gründlich diskutiert und eine Rohfassung festgelegt. Und eine besondere Hausaufgabe gab es auch noch: „Jetzt sollte jeder mal überlegen, was er denn im Verein machen möchte und wo er Verantwortung übernehmen will“, so Dirk Behrens. Das nächste Treffen wurde ebenfalls terminiert: Montag, 12. August. Zeit und Ort werden rechtzeitig bekannt gegeben. Auch dazu sind wieder alle Interessierten eingeladen.

Ran an den Rost

Jetzt wird gegrillt

Gutes Wetter in Sicht? Freunde eingeladen? Dann ist ein spontanes Grillvergnügen genau richtig. Aber aufgepasst: Bei einem Grillfest wird mehr gegessen als bei einem Menü. Daher etwas größere Mengen einplanen. Pro Person 150 bis 250 g Salate und 300 g Brot. 250 bis 300 g Würstchen oder 300 g Fleisch und Geflügel mit Knochen oder 200 bis 250 g Fleisch ohne Knochen. Für Fisch berechnet man 300 bis 400 g oder 200 g Fischfilet. Dazu noch 350 bis 400 g Gemüse – damit bekommen Sie jeden Gast satt. Wenn es dann noch ein Dessert gibt – himmlisch! **Ihre Marillo**

KALKULIEREN KAUFEN KOCHEN



ANREGUNGEN VON MARILLO

Spareribs mal asiatisch

Zutaten für acht Personen: 100 g Mango-Chutney (aus dem Glas), 100 g Currypaste, 8 El Speiseöl (Sonnenblumenöl), 2 kg ungewürzte Sparerips (Schälrippchen). **Für den Bananen-Curry-Dip:** 2 kleine Bananen (300 g), 100 g Delikatessenmayonnaise, 1 Tl Currypulver, frisch gemahlener Pfeffer, evtl. einige Stängel Rosmarin.

So wird's gemacht: Das Mango-Chutney mit der Currypaste und dem Speiseöl in einer Schüssel verrühren. Große Fruchtstücke des Mango-Chutneys dabei zerkleinern.

Die Spareribs in Stücke schneiden, unter fließendem kalten Wasser abspülen, tro-

cken tupfen und in eine flache Schale oder Auflaufform legen.

Die Spareribs mit der Mango-Curry-Marinade bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank eine Stunde marinieren.

Für den Dip Bananen schälen und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Mayonnaise und Curry hinzufügen. Die Zutaten verrühren. Den Bananen-Curry-Dip mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spareribs etwas abtropfen lassen, auf den heißen gefetteten Grill legen und unter mehrmaligem Wenden etwa 30 Minuten grillen.

Nach Belieben mit Rosmarin garnieren.

Gegrilltes Gemüse

Zutaten für vier Personen: 1 rote Paprikaschote, 1 kleine Zucchini, 100 g Schafskäse, 100 g Cocktailtomaten, 1 Stängel Rosmarin, Saft von 1/2 Zitrone, 4 El Olivenöl, 4 Msp. Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer. **Außerdem:** Alufolie.

So wird's gemacht: Die Paprikaschote halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Schotenhälften abspülen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zucchini abspülen, abtrocknen und die Enden abschneiden. Zucchini halbieren und in Würfel schneiden.

Die Cocktailtomaten abspülen, abtrocknen und

eventuell die Stängelsätze heraus schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren.

Rosmarin abspülen, trocken tupfen und die Nadeln von den Stängeln zupfen. Die Nadeln fein hacken.

Die Paprikastücke, Zucchini- und Schafskäsewürfel mit den Tomaten und dem Rosmarin in eine Schüssel geben. Zitronensaft, Olivenöl und Meersalz hinzufügen. Die Zutaten gut vermischen und mit dem Pfeffer abschmecken.

Aus Alufolie acht rechteckige Stücke schneiden und zu einem Förmchen formen. Die Gemüsemischung auf die Folie geben und mit restlicher Marinade beträufeln. 15 bis 20 Minuten am Rand des Grillrostes grillen.

Kartoffelsalat mit Alkohol

Zutaten für vier Personen: 750 g gegarte Pellkartoffeln, 125 ml (1/8 l) heiße Gemüsebrühe, 4 Stangen Staudensellerie, 100 g Salatmayonnaise, 4 El trockener Weißwein, 1 Tl Dijon-Senf, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1/2 Tl geriebener Majoran, 250 g Ziegenkäse (Käse), 240 g abgetropfte Artischockenherzen (aus der Dose), 270 g abgetropfte Spargelstücke (aus dem Glas).

So wird's gemacht: Die Pellkartoffeln pellen, halbieren, in Spalten schneiden und in eine große Salatschüssel geben. Brühe hinzugeben und untermischen. Die Kartoffelspalten kurz durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Staudensellerie putzen und die harten Außenfäden abziehen. Einige Blättchen zum

Garnieren beiseitelegen. Sellerie abspülen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Mayonnaise in einer Schüssel mit Wein und Senf verrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, zu den Kartoffelspalten geben und untermischen.

Den Käse in Würfel schneiden. Artischockenherzen halbieren, mit Spargelstücken, Selierriescheiben und Käsewürfeln unter den Kartoffelsalat mischen. Den Kartoffelsalat nochmals mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Die beiseitegelegten Sellerieblätter abspülen, trocken tupfen und den Salat damit garnieren.

Tipp: Statt mit Senf kann die Sauce auch mit einem Hauch Currypulver verfeinert und mit gekochten Wachteilem garniert werden.

Kindertag im Moordorf

TuS, DRK und Feuerwehr laden zu Spiel- und Spaßmeile ein

Neudorf-Platendorf (rn). Das wird der Hit! TuS, DRK und Feuerwehr laden zum großen Kindertag ins Moordorf ein. Gemeinsam stellen sie in der Halle und auf dem Sportplatz eine Spiel- und Spaßmeile auf die Beine. Wann? Samstag, 8. Juni, ab 14.30 Uhr.

Heike Müller und Stefanie Schrader vom TuS planen den

Tag mit Vize-Brandmeister Roy Wallner und DRK-Chefin Cornelia Gryglewski. Die Kinder können ihr Geschick an vielen Spielstationen beweisen und erleben Tanz- und Turnvorführungen. Die Feuerwehr

präsentiert Fahrzeuge und Ausrüstung. Der Tag endet mit einem gemeinsamen Gottesdienst von Thomaskirche und Freikirche.

Startklar für Spiel und Spaß: Stefanie Schrader (l.) und Heike Müller organisieren den Kindertag. *Ron Niebuhr*



Live-Musik am Clubheim

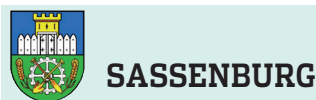
Back in Black: Drei Bands spielen am Samstag in Dannenbüttel



Spielen in Dannenbüttel: Die Blind Bankers aus Berlin.

Dannenbüttel. Back in Black: Schon zum neunten Mal lädt der Motorradclub „Born to be wild“ am Samstag, 8. Juni, rund ums Clubheim, Am Schützenheim 7 in Dannenbüttel, zu seinem Sommer-Event mit Live-Musik ein.

Drei Bands stehen auf der Bühne: Freight Train Hobos aus Gifhorn, Wild Touch aus Hamburg und Blind Bankers aus Berlin. Los geht's um 19 Uhr. Für das leibliche Wohl ist gesorgt. An Ständen werden Schmuck und Kleidung angeboten. Karten gibt's im Vorverkauf unter Tel. 0175-4003387 oder per Mail an contact@btbw-wolfsburg.de.



Grußendorf. Das Sassenburger Wanderkaffee geht weiter: Nächstes Treffen ist morgen um 15 Uhr im DGH Grußendorf. Es werden alte Volkslieder gesungen. Kaffee und Kuchen gibt's für zwei Euro pro Person.

Westerbeck. Die Landfrauen treffen sich morgen um 15.30 Uhr im Ambiente.

Triangel. Das für heute geplante Schießen der Schützenden fällt aus.

Neudorf-Platendorf. Das Preis- und Schießschnurschießen der Schützen startet am Sonntag, 9. Juni. Geschossen werden kann von 10.30 bis 12 Uhr sowie von 14.30 bis 18 Uhr im Kleinkaliberstand.