



www.barunkekuechen.de
Grodener Chaussee 63 – 65 · Cuxhaven
Telefon 04721 - 74410

GEDANKENSPIELE

Stürmische Zeiten

„Der Wind, der Wind, das himmlische Kind“, so heißt es in dem Märchen von „Hänsel und Gretel“. Nur am letzten Wochenende war der Wind kein Märchen. Er hat viele helfende Menschen zu erreichen. Das war zwar der Fall, doch dafür war die Strecke nach der Ausfahrt gesperrt. Ehe ich die Umleitung fand, verging einige Zeit über Umwege. Zu allem Übel regnete es unaufröhlich. Aber dann hatte ich das große Glück, dass ich die letzte Fähre, die an dem Nachmittag fuhr, erreichte. Puh! Das auflaufende Hochwasser verhinderte danach den weiteren Fährbetrieb. In Cuxhaven angekommen, schien tatsächlich die Sonne und ich konnte mich auf mein Fahrrad schwingen. Meine Lieblingstrecke, der Pastor-Dräger-Weg von Döse nach Stickenbüttel, war aber plötzlich zu Ende. Der Wind hatte einen ziemlich dicken Baum an der Wettern entwurzelt. Dieser lag nicht nur quer über dem Weg, sondern hatte auch noch eine vom Verkehrs- und Bürgerverein Stickenbüttel gestiftete Bank zerstört. Bloß gut, dass niemand darauf saß. Nach diesen Erlebnissen überließ ich dem Wind das Feld und zog mich in meine vier Wände zurück. Vor Naturgewalten sind wir Menschen eben doch machtlos, erkennt



Joachim Tonn

Veganes „Sojagulasch“ mit Pilzen

Veganes Gericht

Zutaten (für 4 Personen)

250 g Sojawürfel
1,5 l Wasser
2 TL gekörnte Gemüsebrühe
2 Zwiebeln
1 rote Paprikaschote
250 g Champignons
3 EL Rapsöl
2 TL Gulaschgewürz
2 TL Rosenpaprika
Salz
Pfeffer
150 ml Gemüsebrühe
250 ml passierte Tomaten
2 EL Mehl
200 ml Soja Cuisine
300 g Spätzle
(auf eifreie Ware achten)

Das Wasser erhitzen, die gekörnte Gemüsebrühe zugeben und die Sojawürfel in dem heißen Wasser eine halbe Stunde einweichen. Danach abgießen und gut abtropfen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein würfeln, die Paprikaschote halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Pilze putzen, waschen, halbieren. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Paprika zugeben, kurz mitbraten lassen, danach die Pilze zugeben und einige Minuten mitdünsten. Die abgetropften Sojawürfel kurz mitbraten, dabei alles kräftig würzen. Das Sojagulasch mit Gemüsebrühe und Tomaten auffüllen und 10 Minuten kochen. Inzwischen die Spätzle zubereiten. Das Mehl mit 100 ml Soja Cuisine verrühren und das Sojagulasch damit binden. Die restlichen Soja Cuisine zufügen, kurz aufkochen und das Gulasch nochmals abschmecken. Zum Sojagulasch mit Pilzen und Spätzle passt ein würziges Paprikagemüse.

Pro Person: 724 kcal (3030 kJ), 45,9 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 75,8 g Kohlenhydrate



Die Kochzutaten gibts bei



S. Golly

am Feldweg 15 • 27474 Cuxhaven

Digitale Azubi-Suche Ausbildungsmesse öffnet online

BREMERHAVEN re · Am Dienstag, 1. März, ist es soweit: zum zweiten Mal öffnet die große Ausbildungsmesse KOMPASS ihre Türen virtuell. Von 9 bis 17 Uhr präsentieren sich 44 Ausbildungsbetriebe und Beratungsangebote den Schülern, aber auch Eltern und Ratgebern, die sich um die Ausbildungsplatzsuche 2022 kümmern. In acht Messehallen zeigen Aussteller aus Industrie, Handwerk, Einzelhandel oder dem öffentlichen Dienst ihre Ausbildungsangebote an virtuellen Messeständen. Die KOMPASS-Ausbildungsbörse ist ein gemeinsames Angebot der Jugendberufsagentur Bremerhaven sowie der Arbeitsagentur Wesermünde. Der Eintritt ist kostenfrei und bequem mit Angabe der

E-Mail-Adresse im Internet möglich.

Frank Westphal, Bereichsleiter der Agentur für Arbeit Bremerhaven: „Das Ausbildungsangebot unserer Region ist vielfältig - dieser

Tatsache konnte auch die Corona-Pandemie nichts anhaben. Die Firmen haben uns aus Bremerhaven über 660 Ausbildungsstellen zur Besetzung gemeldet, dazu kommen 500 aus dem umliegenden Landkreis. Mit der wir Schülern der Region eine Möglichkeit bieten, auch in Zeiten der Kontaktbeschränkungen zahlreiche dieser Ausbildungsbetriebe einfach online besser kennen zu lernen.“

<https://jugendberufsagentur-bremerhaven.de/kompass-messe>



Einzelhandel soll in digitaler Welt sichtbar werden „Digital aufgeladen“: Antragszeitraum wird bis zum 31. August verlängert

HANNOVER re · Das Programm „Niedersachsen Digital aufgeladen“ geht in die Verlängerung. Seit vergangem Jahr werden die niedersächsischen Einzelhändler dadurch bei allen Fragestellungen zum Thema „Digitalisierung“ unterstützt. „Niedersachsen Digital aufgeladen“ wurde vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung, der Digitalagentur Niedersachsen, der Industrie- und Handelskammer Niedersachsen und dem Handelsverband Niedersachsen-Bremen entwickelt. Ziel ist es, Handlungsempfehlungen zu definieren, um den stationären, lokalen Einzelhandel in der digitalen Welt sichtbar zu machen, Betriebsabläufe zu vereinfachen und mit den Kunden auch virtuell



Tolle Angebote digital sichtbar machen

Foto: Pixabay

in Kontakt zu treten. Das Land fördert diese Beratung mit einem hundertprozentigen Zuschuss von bis zu 2.500 Euro. Die Möglichkeit der Antragstellung für eine Digitalisierungsberatung wurde bis zum 31. August verlängert.

Unter www.digital-aufgeladen.de finden niedersächsische Einzelhändler ihr passendes Beratungsunternehmen, das sie dabei unterstützt, sich digital zukunftsfähig aufzustellen. Die geförderte Digitalbera-

tung ist für das Handelsunternehmen nach wie vor niedrigschwellig in der Beantragung und einfach zu erhalten. Sobald ein passendes Beratungsunternehmen gefunden wurde, nimmt der Einzelhändler direkt Kontakt auf. Die Berater kümmern sich dann um alles Weitere.

Zahlreiche niedersächsische Einzelhändler haben bereits von den Beratungen profitiert und ihr Unternehmen digital aufgerüstet und optimiert. Einige die-

ser Erfolgsgeschichten gibt es auf der Website, die zudem als zentrale Plattform für Digitalisierungsthemen im Handel dient. So findet sich neben relevanten Informationen und aktuellen Veranstaltungshinweisen auch eine Übersicht über regionale Marktplätze in Niedersachsen.

Eine Veranstaltungsreihe in Form von kostenfreien Digitalisierungsworkshops startet noch in diesem Monat. Interessierte Einzelhändler können sich für diese praxisorientierten Workshops zu Themen wie digitale Sichtbarkeit, Kundenbindung oder auch Warenwirtschaftssysteme anmelden und von konkreten Handlungsempfehlungen profitieren. Mehr dazu gibt es unter www.digital-aufgeladen.de.

Mit uns finden Sie Ihre

TOP-IMMOBILIE

bei dem Makler Ihres Vertrauens!



Perfekt für Pferdehaltung: Resthof in Wanna!
Bj. 1963, 7 Zi., ca. 215 m² Wohnfl., 2 Bäder, EBK, gr. Hallen/Scheunen, 4 Pferdeboxen, ca. 17.802 m² Grdst., B: 410,2 kWh/(m²a), EEK: H, Öl, Holz
€ 849.000,- + 3,57 % inkl. MwSt. Käuferprov.
Weser-Elbe Sparkasse
Oliver Pohlig, Tel. 0471 4800-10073



Einfamilienhaus im Nordseebad Otterndorf
Bj. 1979, 7 Zi., ca. 165 m² Wohnfl., ELW, Kamin, Sommergarten, ca. 1.034 m² Grdst., 2 Terrassen, Garage u.v.m. V: 162,7 kWh/(m²a), EEK: F, Öl
€ 429.000,- + 3,57 % inkl. MwSt. Käuferprov.
Weser-Elbe Sparkasse
Oliver Pohlig, Tel. 0471 4800-10073



Steinau: Resthof/Reiterhof, ca. 321,6 m² Wohnfl., Ausbau mögl., Bj. 70, ca. 4.713 m² Hoffl., ca. 32.517 m² Weide, 4 Garagen, Stallgeb., PV-Anlage, V: 246,4 kWh/(m²a), EEK: G, Holz, Solar.
€ 599.000,- + 3,57 % inkl. MwSt. Käuferprov.
Weser-Elbe Sparkasse
Marten Schröder, Tel. 0471 4800-16072