

# Vivaldis Vier Jahreszeiten Erfüllung bis zum Ende

Tschechische Kammerphilharmonie tritt im Stadthaus auf

**BURG DORF.** Unter der Überschrift „Die Vier Jahreszeiten - Antonio Vivaldi“ gibt das Ensemble der Tschechischen Kammerphilharmonie Prag ein Konzert in Burgdorf. Es beginnt am Freitag, 8. März, um 20 Uhr im Stadthaus, Sorgenser Straße 31. Ursprünglich war der Auftritt bereits für April 2023 angekündigt – wurde jedoch kurzfristig abgesagt. Auch das für Januar 2023 geplante Konzert in der Celler Stadtkirche St. Marien fiel aus. Bereits erworbene Tickets für die beiden Veranstaltungen behalten ihre Gültigkeit für den neuen Termin. Auf dem Programm stehen

die Wassermusik von Georg Friedrich Händel und die Abschiedssinfonie von Joseph Haydn sowie als Herzstück des Konzertabends der Zyklus „Die vier Jahreszeiten“, in dem Antonio Vivaldi vier Violinkonzerte verbindet. Den Frühling charakterisiert er musikalisch durch ein Durcheinander von Vogelstimmen, der Sommer ist geprägt von drückender Hitze, einem heftigen Gewitter und dem Summen von Bienen und Mücken. Ein Trinklied und Jagdmotive beschreiben den Herbst. Und zum Schluss sind im Winter-Konzert Wind, Regen und

Schneefall, aber auch das wohlige Prasseln des Kaminfeuers zu hören. Seit seiner Gründung 1996 hat das Orchester über 650 Konzerte in Deutschland, der Schweiz, Österreich und den Benelux-Ländern gegeben. Bereits dreimal wurde der Tschechischen Kammerphilharmonie Prag die „Goldene Schallplatte“ verliehen. Karten sind in der Marktplatz-Geschäftsstelle, Marktstraße 16, sowie im Online-Portal <https://tickets.haz.de> erhältlich. Weiter Infos gibt es auch auf der Internetseite des Veranstalters [www.paulis.de](http://www.paulis.de).

Menschen an ihrem Lebensende begleiten – Die Koordinatorin des Hospizdienstes erzählt

**BURG DORF (Ih).** Cordula Matlach verstärkt seit August das Team des Ambulanten Hospizdienstes für Burgdorf, Lehrte, Sehnde und Uetze als sogenannte Koordinatorin. Das heißt, sie spricht mit den Menschen, die sich an die Einrichtungen wenden, über deren Vorstellungen und Wünsche und vermittelt dann einen ehrenamtlichen Sterbebegleiter. Davor hat sich die ausgebildete Krankenschwester bereits ein Jahr lang im Ehrenamt für die Einrichtung engagiert und Menschen am Ende ihres Lebens zu Hause begleitet. „Der Tod gehört zum Leben dazu wie die Geburt“, sagt Matlach. Sie findet, dass dieses Thema kein Tabu sein sollte.



In ihrem Büro: Cordula Matlach ist neue Koordinatorin beim Hospizdienst in Burgdorf. Trotz der täglichen Beschäftigung mit dem Tod empfindet sie ihren Beruf als lebensbejahend. Foto: Leonie Habisch

Als ehrenamtliche Sterbebegleiterin habe sie unentgeltlich etwas Gutes tun wollen, erzählt die 56-Jährige. Dieses Ehrenamt war zugleich nah an ihrem Beruf als Krankenschwester. Und auch wenn es um die Begleitung sterbender Menschen geht – ihre Tätigkeit hat für Matlach etwas Lebensbejahendes. Ziel der Hospizarbeit ist es, dass Menschen bis zum Ende ihres Lebens Würde und Selbstbestimmung behalten – auch wenn sie durch eine Krankheit eingeschränkt sind. Viele Menschen wünschen es sich beispielsweise, in ihrem Zuhause und nicht in einem Krankenhaus zu sterben. Dabei können die Mitarbeitenden des Hospizdienstes helfen. „Wir möchten sie dann vernünftig begleiten“, sagt Matlach dazu. Zu einer solchen „vernünftigen Begleitung“ gehört für Matlach, das Zuhause und damit den geschützten Raum der Menschen zu respektieren. „Da kann man keine großen Reden schwingen, sondern muss erspüren, was gewünscht ist“,

sagt sie. Nicht um das „Machen“, sondern um das „Da sein“ gehe es. Dafür müsse die Begleitung flexibel sein und sich sehr zurücknehmen. Die Begegnung mit dem Tod war Matlach durch ihren Beruf nicht unbekannt. Als Krankenschwester hat sie vor allem intensiv gearbeitet. „Das sind eher Krankheitsbilder am Lebensende“, sagt sie. Im Gegensatz zu anderen ehrenamtlichen Mitstreitern wusste sie daher etwas besser, was auf sie bei der Arbeit im Ambulanten Hospizdienst zukommt. Sie hatte vorher auch schon einmal einen sterbenden Menschen gesehen. Matlach ist nicht nur Pflegefachkraft, sondern auch Diplom-Pflegewirtin. Eine zeitlang hat sie für den medizinischen Dienst der Krankenversicherung gearbeitet und Hausbesuche zur Einschätzung des Pflegegrades von Menschen gemacht. Für die Stelle als Koordinatorin des Hospizdienstes hat sie sich zudem im

Bereich Palliativversorgung und Teamleitung weitergebildet. Den Satz „Ich könnte das ja nicht“, hört Matlach nicht gerne über ihre Tätigkeit. Weder über ihren früheren Beruf als Krankenschwester noch über ihre Arbeit im Hospizdienst. Manche Menschen verstanden nicht, wie sie die Belastung psychisch aushalte. Matlach aber sagt: „Ich halte es schlechter aus, wenn ich nicht helfen kann.“ Außerdem könne sie sich auch gut abgrenzen. „Ich habe Mitgefühl, aber kein Mitleid.“ Die Empathie nicht verlieren und gleichzeitig auf die eigene mentale Gesundheit aufzupassen, sei wichtig – da ist sich Matlach mit ihren Teamkolleginnen im Hospizdienst einig. Die Zusammenarbeit in der Einrichtung ist für sie ein Pluspunkt an der Tätigkeit. „Der Bereich hier ist sehr wertschätzend. Unsere Arbeit erfordert Reflektion, und dadurch entsteht eine besondere Atmosphäre, die wir

sehr schätzen“, sagt sie. Matlach spricht ruhig und bedacht über ihre Arbeit, weiß offenbar genau, was sie tut und auch, wo die Grenzen ihres Handelns liegen. Aus der täglichen Beschäftigung mit dem Ende des Lebens resultiert für sie ein Wunsch: „Dass man wertschätzend durchs Leben geht und sich nicht zu ernst nimmt. Das ist mir ein Herzensanliegen.“ Der Ambulante Hospizdienst für Burgdorf, Lehrte, Sehnde und Uetze kann von Einrichtungen oder Einzelpersonen angefragt werden, um Menschen mit einer Diagnose am Ende ihres Lebens zu begleiten. Dabei ist der Hospizdienst kein Pflegedienst, sondern bietet psychosoziale Unterstützung an. Interessierte können sich während der offenen Sprechstunde dienstags zwischen 10 und 12 Uhr persönlich oder unter Telefon (05136) 897311 an die Einrichtung an der Schillerslager Straße 9 in Burgdorf wenden.

## Die Zukunft im Blick mit einer beruflichen Weiterbildung

Wenn Sie einen Job suchen und Bürgergeld beziehen, kann das Jobcenter Ihre berufliche Weiterbildung fördern. Damit haben Sie bessere Chancen auf einen Job.

Bei einer Weiterbildung von mindestens 8 Wochen bekommen Sie Fahrtkosten, Maßnahmekosten und zusätzlich zu Ihrem Bürgergeld 75,- Euro im Monat.

Wenn Sie dabei einen Berufsabschluss erwerben, bekommen Sie sogar 150,- Euro im Monat.

Mehr Infos dazu finden Sie auf [www.jobcenter-region-hannover.de/weiterbildung](http://www.jobcenter-region-hannover.de/weiterbildung)

# Mittagessen

täglich frisch gekocht

Ohne Geschmacksverstärker

**-20%\*** Neukunden Aktion!

Menüpreis 8,50€ inkl. Lieferung und Dessert

*Meyer Menü* LIEFERT LECKER

vom 20.11. – 26.11.2023 / 47. Woche

\* Nur für Neukunden. Wenn Sie an 5 aufeinander folgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 10.12.2023

	Montag – 20.11.2023	Dienstag – 21.11.2023	Mittwoch – 22.11.2023	Donnerstag – 23.11.2023	Freitag – 24.11.2023	Samstag – 25.11.2023
Menü 1	<b>Pfannenfrikadelle</b> in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	<b>4 Bratwürstchen „Nürnberger Art“</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	<b>Deftiger Grünkohl mit Mettwurst</b> und Salzkartoffeln	<b>Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel</b> gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> in feiner Sauce mit Apfelmilch und Kartoffelpüree
Menü 2	<b>Berner Pfanne</b> Schweinegeschneitzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöplnudeln	<b>Hähnchenbrustfilet „India“</b> in fruchtiger Currysauce mit Ananas und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüsereis	<b>Rancher Steak</b> mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree	<b>Jägerbraten</b> Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle	<b>5 Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsauce und Salzkartoffeln
Menü 3	<b>Chili con Carne</b> feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis	<b>Fettuccine „Florentiner Art“</b> Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat	<b>Currybratwurst</b> mit Rostkartoffeln und Krautsalat	<b>Schweinefleisch „süß-sauer“</b> mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis	<b>Bigos – Polnischer Krauttopf</b> mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln	<b>Samstags-Menü (gekühlt) – Lieferung am Freitag</b>
Menü 4	<b>Hühnersuppentopf</b> mit frischer Gemüseeinlage und Reis	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenbrustfilet „natur“</b> in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln	<b>Rinderbraten</b> in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>Milchreis</b> mit eingelegten Sauerkirschen	<b>1 Pfeffer-Hacksteak</b> in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln
Vegetarisch	<b>2 Gemüsefrikadellen</b> auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti	<b>Senfeier</b> mit Petersilienkartoffeln	<b>Spaghetti „Pesto“</b> dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert	<b>Rote Linsenbolognese</b> mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat
Kaltes Menü	<b>Frischer Sahnequark</b> mit Obstsalat	<b>Heringsstipp „Hausfrauenart“</b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter	<b>8 Party-Geflügelfrikadellen</b> mit Senf, buntem Reissalat mit Paprika und Mais	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat	<b>Salat Sweet Dreams</b> Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>2 Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln
Salat	<b>Grüner Salatmix</b> mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Chefsalat</b> bunter Salat mit Käse und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Wildkräuter Salat</b> Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Hirtensalat</b> mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen		<b>Samstags-Menü (tiefgekühlt) – Lieferung am Freitag</b>

Einfach bestellen: Tel. 0800-150 150 5 nur Festnetz • lokale Tel. 05144-698 823 0 • [www.meyer-menue.de](http://www.meyer-menue.de)