

Hallenfreibad erreicht Besucherziel nicht

56.000 Gäste in Burgdorf, das Waldbad Ramlingen stabilisiert Finanzen über Dauerkarten

BURGDORF (mm). Mehr Schwimmer als 2024, aber weniger als erhofft. 56.000 Besucherinnen und Besucher haben diesen Sommer das Hallenfreibad in Burgdorf genutzt. Damit blieb man rund 7 Prozent unter der eigens gesetzten Zielmarke, so eine Bilanz des Betreibers, der städtischen Wirtschaftsbetriebe. Verantwortlich dafür sei auch das durchwachsene Wetter gewesen.

„Die Sonne strahlt, das Wasser glitzert und überall gute Laune. So hätte man es gerne den ganzen Sommer gehabt“, sagt Sprecher Ralf Beer. Zufrieden dagegen sei man mit dem vielfältigen Angebot des Bads. Ein Höhepunkt sei das sehr gut besuchte Sommerfest mit Riesenrutsche, Fünf-Meter-Turm und aufblasbarem Piratenschiff gewesen.



Durchwachsene Bilanz: Die Sommersaison 2025 im Hallenfreibad Burgdorf blieb hinter den Erwartungen zurück. Foto: Privat

Das Freibad werde nun winterfest gemacht, das Hallenbad bleibe während der kalten Jahreszeit geöffnet. Jeden 1. und 3. Samstag im Monat findet ein Kinderspieltag statt. Auch während der

Wintersaison bleibt das Hallenbad montags geschlossen.

Auch der Förderverein des Waldbads Ramlingen hat nach der Saison Bilanz gezogen. „Wir hatten zwar weniger Besucher als im Vorjahr, aber durch die Dauerkarten sind die Eintrittsgelder stabil geblieben“, berichtet die Vorsitzende Sabine Scheems-Schnellinger. Bei schönem Wetter sei es regelmäßig sehr voll geworden. „Dann hatten wir bis zu 350 Gäste“, so die Vorsitzende.

Insgesamt macht auch sie die vielen Regentage verantwortlich für die maue Saison. Die endete im Waldbad für Menschen bereits am 31. August. Hunde durften Anfang Oktober beim Vierbeinerschwimmen noch eine Runde drehen. Das Waldbad ruht nun, bis im Juni die nächste Sommersaison beginnt.

Geflüchtete schätzen Sicherheitsdienst

Bewohnerinnen und Bewohner der Unterkunft Vor dem Celler Tor beschreiben die Mitarbeiter als hilfsbereit und respektvoll



Die größte Unterkunft für Geflüchtete in Burgdorf: Hier soll weiterhin rund um die Uhr ein Sicherheitsdienst anwesend sein. Foto: Christian Elsner

BURGDORF (car). Die Bewohnerinnen und Bewohner der Flüchtlingsunterkunft Vor dem Celler Tor stellen dem dortigen Sicherheitsdienst ein gutes Zeugnis aus. Er ist seit einigen Monaten rund um die Uhr vor Ort, um die städtischen Sozialarbeiter und die Geflüchteten zu schützen.

Im September hat eine Umfrage unter den Bewohnerinnen und Bewohnern ergeben, dass der Sicherheitsdienst deutlich zum positiven Klima in der Unterkunft und einem größeren Sicherheitsgefühl beiträgt. Die Mitarbeiter würden als hilfsbereit und respektvoll empfunden. 75 Prozent der Befragten würden sich an sie wenden, wenn sie Hilfe benötigten. Die übrigen gaben die Sozialarbeitenden und den Hausmeister als erste Ansprechpartner an. Nahezu alle Befragten bestätigten, sich durch die Präsenz des Sicherheitsdienstes in

der Unterkunft sicher zu fühlen.

Rund 150 Menschen aus mehr als zehn Nationen leben in der Unterkunft. Die Stadt Burgdorf engagierte den Sicherheitsdienst, nachdem es dort mehrfach zu bedrohlichen Situationen gekommen war. Besonders gravierend war das Verhalten des irakischen Geflüchteten Mustafa A., der im Mai 2025 auf die Sozialarbeiter losging und wenige Monate später die Burgdorferin Natascha G. in ihrer Wohnung tötete. Das Landgericht Hildesheim hat ihn inzwischen dauerhaft in eine psychiatrische Einrichtung eingewiesen. Der Fall sorgte weit über die Grenzen Burgdorfs hinaus für Aufsehen.

Doch auch in den vergangenen Monaten war der Sicherheitsdienst in der Großunterkunft Vor dem Celler Tor gefragt, wie ein Bericht des Teams Flüchtlingssozialarbeit zeigt: So kam es

zwischen April und September dieses Jahres zu 13 Polizeieinsätzen, sechsmal musste der Rettungsdienst hinzugezogen werden, der Sicherheitsdienst musste in acht Fällen bei Konflikten in der Unterkunft deeskalierten.

Zehnmal mussten Unbekannte vom Gelände verwiesen werden, in drei Fällen wurden Mitarbeitende der Stadt konkret bedroht und mussten vom Sicherheitsdienst geschützt werden. In 14 weiteren Fällen lag eine latente Bedrohung vor und der Sicherheitsdienst begleitete die städtischen Mitarbeiter. In sieben Fällen wurde laut Protokoll zudem verhindert, dass illegal Müll oder Schrott nahe der Unterkunft entsorgt wurde.

Die Stadt Burgdorf plant nun, die Gebühren für die Unterbringung in ihren Unterkünften für Geflüchtete zu erhöhen. Neu in der Kalkulation ist der Sicherheitsdienst mit 300.000 Euro jährlich.

Sozialer Tannenbaum soll Wünsche von Senioren und Wohnungslosen erfüllen

BURGDORF (r/fh). Mit dem „Sozialen Wunschebaum“ setzen die Diakonie Hannover-Land und die Paulus-Kirchengemeinde Burgdorf wieder ein sichtbares Zeichen der Nächstenliebe. Die Aktion richtet sich an Wohnungslose sowie Seniorinnen und Senioren, die sich in der Adventszeit über eine persönliche Aufmerksamkeit freuen würden.

Bis zum 27. November können sie ihren Wunsch im Wert bis 25 Euro auf einen Zettel schreiben und diesen in den Briefkas-

ten im Paulus-Kirchenzentrum (Berliner Ring 17) werfen oder im Haus der Diakonie (Schillerslager Straße 9) abgeben. Alternativ kann er auch per E-Mail an imke.fronia@evlka.de geschickt werden. In jedem Fall müssen Name sowie Adresse beziehungsweise Telefonnummer angegeben werden, damit die Geschenke zugeordnet werden können.

Alle eingereichten Wünsche werden anonymisiert auf goldenen Sternen notiert und ab dem 30. November an den festlich

geschmückten Tannenbaum im Foyer des Paulus-Kirchenzentrums gehängt. Ab diesem Zeitpunkt können Privatpersonen, Firmen und Einrichtungen einen oder mehrere Sterne vom Baum abnehmen, die entsprechenden Geschenke besorgen und sie am Montag, 15. Dezember, zwischen 16 und 18.30 Uhr in der Pauluskirche abgeben. Wer an diesem Termin verhindert ist, kann sich bei Imke Fronia unter Telefon (05136) 897320 melden, um einen individuellen Abgabetermin zu vereinbaren.

Den feierlichen Abschluss bildet ein weihnachtliches Mittagessen für alle Beschenkten. Das Team von „Tischlein deck dich“ der Gemeinde kocht. In gemütlicher Atmosphäre mit Musik, Kerzenschein und Begegnung werden die Geschenke persönlich überreicht. „Gerade in diesen Zeiten möchten wir Hoffnung schenken – und das gelingt am besten gemeinsam“, betont Imke Fronia von der Diakonie Hannover-Land. „Jedes einzelne Geschenk zeigt gelebte Nächstenliebe.“

FAMILIE & DAHEIM **BÜRO & BETRIEB**

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Ohne Geschmacksverstärker

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

vom 10.11. – 16.11.2025 / 46. Woche

	Montag – 10.11.2025	Dienstag – 11.11.2025	Mittwoch – 12.11.2025	Donnerstag – 13.11.2025	Freitag – 14.11.2025	Samstag – 15.11.2025
Menü 1	1 fettarm Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln	1 Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis	1 Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und Mettwurst, dazu 1 Brötchen	1 Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	1 Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce	1 Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle
Menü 2	2 Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi	2 Jägerbraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle	2 Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	2 Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	2 Feurige Schaschlikpanne gegrigeltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis	2 Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree
Menü 3	3 Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce	3 vegetarisch 5 Reibekuchen mit warmem Apfelsmus	3 Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat	3 fettarm Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis	3 Penne "all' arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt	3 Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree
Menü 4	4 Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen	4 Gebratenes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat	4 2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	4 Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen	4 fettarm Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	4 Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree
Vegetarisch	5 vegetarisch 2 Gemüsefrikadellen auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree	5 vegetarisch Penne "al pomodoro" Nudelröllchen mit italienischer Kräuter-Tomatensauce Parmesankäse extra	5 vegetarisch Feuriges Chili mit Soja und Reis	5 vegetarisch Spaghetti in Tomaten-Gemüsesugo mit Ziegenkäse und Pinienkernen	5 vegetarisch Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Spinat-Sahnesauce	5 Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree
Kaltes Menü	6 Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat	6 Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip	6 vegetarisch Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce	6 Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	6 2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat	6 Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree
Salat	7 vegetarisch Caesar-Salat Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Groutons und gehobelm Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	7 Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanosis-scheiben, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	7 Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	7 Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	7 vegetarisch Balkan Salat Salat mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	7 Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln

-20%*
Neukunden-Aktion!
Jetzt probieren

Menüpreis 9,50€
inkl. Lieferung und Dessert

* Nur für Neukunden. Wenn Sie an 5 aufeinanderfolgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 30.11.2025

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