

Tina's
MODE
& ACCESSOIRES

MODE
FRÜHLING

NEUE STYLES
NEUE FARBEN

Großburgwedel
Im Mitteldorf 4
0 51 39/51 11

1020401_000264

BIO THERM
SETS
für je
12,00 €

Parfümerie Exclusive
Kosmetik-Institut
Sylvia Krüger
Im Mitteldorf 15 · Stünkels Hof
Tel.: 05139 - 63 49

1020401_000264

Wir wünschen
frohe und gesunde
Osterfeiertage!

Birken-Apotheke

Apothekerin Antje Caruso
Hauptstraße 62
30938 Burgwedel OT Wettmar
Telefon 05139 / 84 22

Besuchen Sie unseren
Onlineshop unter:
www.birken-apotheke-wettmar.de

1020401_000264

Wir wünschen
allen ein
schönes Osterfest!

Preuß
Design & Funktion

Von-Alten-Straße 17
Großburgwedel
☎ 05139/4321

1020401_000264

Wir
wünschen allen ein
sonniges Osterfest.

fahrrad service **MESIC**
Fahrräder • E-Bikes • Zubehör

Hannover / Altwarmbüchen
Krendelstraße 24
☎ 05 11 / 61 01 350
www.fahrradservice-mesic.de

9900001_000264

Wir wünschen frohe Ostern

Osternest selber basteln aus Naturmaterialien

Schritt für Schritt zum Naturnest

Viel mehr als ein paar biegsame Äste und Draht braucht es nicht, schon schmückt ein dekoratives Osternest aus Naturmaterialien den Tisch.

„Es ist ganz einfach“, sagt Marika Hermann von der DIY Academy in Köln. „Abgeschnittene Äste gibt es derzeit überall zu sammeln und zu kaufen.“ Besonders gut geeignet sind Birke, Haselnuss und Weide.

Binden Sie analog zu einem Adventskranz ein kleines Bündel davon kreisförmig mit Wickeldraht zusammen. Sind die Äste

unterschiedlich lang, beziehungsweise nicht lang genug für eine Kranzform, bietet es sich an, die Äste versetzt übereinander zu binden. Damit der Kranz zu einem Nest wird, sollten die Äste auf der Unterseite einen immer kleineren Kreis mit geringerem Durchmesser formen. Wer es puristisch mag, kann jetzt ein Fleckchen Moos sammeln und getrocknet in

die Mitte legen. Auch eine kleine Baumscheibe eignet sich gut. Fertig ist das Naturnest.

Zum farbenfrohen Hingucker wird es, wenn mit den Ästen bunte Zweige eingewoben werden. Laut Hermann eignet sich so gut wie jeder blühende Zweig. Eine Möglichkeit: die gelb blühende Forsythie. Ebenfalls gut im Kranz machen sich Gänseblümchen, Fe-

dern, buntes Laub, Sisal-Seil und farbige Wolle.

Eine nachhaltige und noch einfachere Alternative zu den zusammengeordneten Ästen ist ein Nest aus Weizen- oder Hafergras. Hierfür säen Sie die Körner in einer flachen Schale in Substrat oder Erde aus. Bei Zimmertemperatur braucht das Gras etwa zehn Tage, bis es circa 10 bis 15 Zentimeter hoch gewachsen ist. Je länger man es wachsen lässt, desto höher und dichter wird das Nest.

So könnte das Endergebnis aussehen: Osternest aus Weidenkätzchen, Birkenzweigen, etwas Moos, Wachteleiern und Perlhuhn-Federn. Tolles Osternest gebastelt. Wer gar keine Zeit hat, kann auch die Natur für sich arbeiten lassen.

Foto: Jessica Klemm/dpa



Bild: freepress

Eierschalen, die mit Lebensmittelfarben bemalt wurden, gehören in die Biotonne. Wurden sie aber in Glitzer oder Metallicfarben eingefärbt, müssen sie in den Restmüll geworfen werden.

Foto: Mascha Brichta



Nach Ostern:

In diese Mülltonne gehören Eierschalen und Co.

Wussten Sie, dass Sie Eierschalen, die mit Glitzer oder Metallic-Farbe bemalt sind, besser nicht in die Biotonne werfen? Obwohl man das ABC der Mülltrennung gut beherrscht, kann es bei einigen Abfällen immer noch zu Unsicherheiten kommen. Der Verband kommunaler Unternehmen (VKU) erinnert daran, welcher Ostermüll

in welche Tonne gehört.

OSTEREIER

Nachdem die Ostereier versteckt, gesucht und gegessen wurden, bleiben die bunten Schalen übrig. Wenn sie mit Lebensmittelfarben bemalt wurden, können sie wie normale Eierschalen in den Biomüll geworfen werden. Sind sie aber mit Glitzer oder Metallicfar-

be eingefärbt, gehören sie in die Restmülltonne. Die Glitzerpartikel bestehen oft aus Kunststoff oder Metall und würden so den Biomüll verunreinigen.

GESCHENKPAPIER

Geschenkpapier gehört – wie der Name sagt – in den Papiermüll. Aber Vorsicht: Das gilt nur für Papier, andere Materialien wie etwa Plastikfolien kommen in den Restmüll oder in die Gelbe Tonne. Zudem sollte man laut dem Verband kommunaler Unternehmen die Klebestreifen vorher entfernen, denn diese sollten ebenfalls nicht in der Papiertonne landen.

BACKPAPIER VOM HEFEZOPF

Hier täuscht der Name: Backpapier gehört nicht in den Papiermüll, sondern auch in den Restmüll. Denn Backpapier ist beschichtet, damit das Gebäck nicht daran kleben bleibt. DPA



Blau und gelb gefärbte Ostereier in einem Körbchen verschönern jeden Ostertisch.

Foto: Christin Klose

Wie lange sind gefärbte Ostereier haltbar?

Damit die Schale von Eiern beim Kochen nicht platzt, wird sie angepökt. Die Idee dahinter ist einleuchtend: Die Luft, die sich in der Blase am dicken Ende des Eis bei der Erwärmung ausdehnt, soll entweichen können. Das Prozedere, das beim sofortigen Verzehr eines normalen Frühstückseis gilt, sollte man aber für Eier, die man nach dem Kochen färben möchte, auslassen, empfiehlt die Verbraucherzentrale NRW. Denn durch das kleine Löchlein im Ei ist dessen Schale nicht mehr intakt und das verringert die Haltbarkeit, weil Erreger eindringen und sich vermehren können.

Wenn aber nun die Schale ohne Pöken beim Kochen reißt? Dann wird das Ei eben zu keinem Oster- ei mehr und man muss es gleich verwenden. Lieber nicht ab-

schrecken Um die Schale zu schützen, sollte man bei Ostereiern auch auf das Abschrecken mit kaltem Wasser verzichten, raten die Verbraucherschützer. Durch den plötzlichen Temperaturunterschied können in der Eierschale kleine Risse entstehen und Mikroorganismen eindringen. Auch das verkürzt die Haltbarkeit der hartgekochten Eier.

Die Verbraucherzentrale nennt folgende Werte als Richtschnur: Ein nicht abgeschrecktes Ei mit unversehrter Schale ist gekühlt circa vier Wochen haltbar. Bei abgeschreckten Eiern halbiert sich die Aufbewahrungsfrist. Sie sollte man binnen vierzehn Tagen verzehren. Bei sichtbaren Rissen in der Eierschale wiederum gilt laut der Verbraucherzentrale: Kühl lagern und schnell verbrauchen. DPA

1020401_000264

Frohe Ostern!

Gabor

Mo.-Fr. 10-18 Uhr · Sa. 10-13.30 Uhr

Klippel Schuhmoden

Fuhrberger Straße 1
30938 Burgwedel
Tel. 05139/9824474

1020401_000264

ANGELS CECIL
Street One

20 %*

auf ein Teil Ihrer Wahl!
* außer auf reduzierte Ware

Frohe Ostern

iN Fashion
Mode & Mehr

www.infashion-burgwedel.de
Großburgwedel
Von-Alten-Straße 13

1020401_000264

W

Wilhelm Hampe

Installateur- & Heizungsbaumeister
Sanitär und Heizung

Wir wünschen allen
ein frohes Osterfest!

Tempelweg 10a · 30938 Burgwedel
Telefon: 05139 - 7905
Servicenummer: 0179-45 13 116
www.wilhelm-hampe.de

1020401_000264

Wir wünschen
frohe Osterfeiertage!

Ihr kompetenter Partner, wenn es um
Malen-, Lackierarbeiten und Bodenbeläge geht.

ÖHRING & BORGFELD

QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT!

Öhring & Borgfeld GbR
info@malermeister-burgdorf.de
Tel.: 05136 / 85 400

1020401_000264

Mit softem Karottenbrötchen startet Ostern schön fluffig

Ob man die Zutat nun als Möhre oder Karotte nennt, das Ergebnis als Brötchen oder Dinner Rolls: Diese fluffigen Teilchen sind eine echte Bereicherung für jeden Osterbrunch. Sie sind soft, leicht süß und passen sowohl zum Dippen der Soße beim Osterschinken als auch dick mit Butter und Marmelade bestreichen zum Familienbrunch.

Sie lassen sich auch richtig gut einfrieren und noch einmal gut auftauchen, besonders gut gelingt das kurz im Kontaktgrill. Dann bekommen sie sogar noch eine knusprige Oberfläche. In den USA werden sogenannte Dinner Rolls häufig zum Eintauchen in Soße gereicht. Eine wirklich gute Idee, wie ich finde.

Zutaten für 12 Karottenbrötchen: 400 g Mehl 405, 175 g Mehl 550, 90 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 80 g Butter, 7 g Trockenhefe (1 Tütchen), 200 ml Milch, 150 g Möhren gerieben (2 große Möhren), 1 Eigelb, 2 EL Milch, Mehl zum Bearbeiten, Butter zum Ausfetten der Form.

Zubehör:
eine ofenfestste Auflaufform

- Zubereitung:**
- 1. Die Möhren schälen und mit einer Raspel fein reiben.
 - 2. Die Milch lauwarm erhitzen. Butter, Zucker und Trockenhefe in die lauwarme Milch geben und darin auflösen.
 - 3. Mehl, geriebene Möhren, Salz und Eier in eine Rührschüssel geben und die Milch-Mischung dazugeben.
 - 4. Alles mit den Knetaken so lange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
 - 5. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben.
 - 6. Ein Küchentuch nass machen und die Schüssel mit dem feuchten Tuch abdecken.
 - 7. Bei Zimmertemperatur eine Stunde stehen lassen.
 - 8. Die Auflaufform ausbuttern.
 - 9. Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen, ich wiege das immer ab. Bei mir waren es 100 g pro Stück.
 - 10. Die Arbeitsplatte etwas bemehlen und jedes Teigstück rund formen und in die vorbereitete Auflaufform setzen.
 - 11. Die Auflaufform mit dem feuchten Tuch abdecken und weitere 15 bis 30 Minuten stehen lassen.

- 12. Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
 - 13. Das Eigelb mit der Milch verühren und die Teigkugeln damit einpinseln.
 - 14. Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 35 Minuten backen bis die Brötchen goldbraun sind. Stäbchenprobe nicht vergessen. Sie sind durchgebacken, wenn am Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt.
- DPA



Die Karottenbrötchen aus der Auflaufform sind soft, leicht süß und passen zum Dippen der Soße vom Osterschinken oder auch dick mit Butter und Marmelade.

Foto: Mareike Pucka

Oster-Rezept



Bild: freepress



Frühlingsblumen gehören zum österlichen Ambiente einfach dazu. Auf Platz eins stehen Tulpen, denn ihre Blüten beeindrucken durch einen zauberhaften Farbenreichtum.

Foto:
Monica Stuurup

Süß, herzlich und blumig

Der perfekte Osterbrunch

Ostern ist ein äußerst geselliges Fest. Das lange Wochenende im Frühling bietet eine willkommene Gelegenheit Zeit mit Familie und Freunden zu verbringen. Ideal dafür: Ein ausgedehnter Osterbrunch! In entspannter Atmosphäre startet man gemeinsam in den Tag und genießt neben lockeren Plaudereien kulinarische Leckerbissen. Anders als bei einem klassischen Frühstück oder Mittagessen werden sehr unterschiedliche Speisen aufgetischt: Warm und kalt, süß und herzhaft – von allem darf etwas dabei sein. Brötchen, Marmelade, Schinken, Würstchen, eine Suppe oder Gemüse-

Quiche... und on top, passend zum Ostersymbol schlechthin, natürlich auch sämtliche Eiervariationen: von Käse-Omelett und mediterraner Rührei über gefüllte Eier bis hin zu Eiersalat. Daneben gehören traditionell auch Hefezöpfe, Osterbrote oder ein Rührkuchen in Form eines Osterlammchens zu so einem Festmahl. Und für den gesunden Snack zwischendurch gibt's eine Auswahl an frischem Obst.

Aber nicht nur das reichhaltige Angebot an Leckereien macht den Charme eines Osterbrunchs aus. An den Feiertagen sollte der Tisch möglichst liebevoll hergerichtet und dekoriert sein. Bunt gefärbte

oder bemalte Ostereier sind natürlich ein Muss. Einen echten Wow-Effekt erzielt man mit kleinen Butterportionen, die mit Hilfe von speziellen Formen die Gestalt eines Hühns oder Lammes erhalten. Schön auf der Tafel machen sich zudem auch Etagieren oder Tortenplatten, auf denen sich zwischen Muffins und Fingerfood niedliche Porzellanhasen tummeln. Und natürlichen gehören zum österlichen Ambiente auch Frühlingsblumen. Auf Platz eins stehen Tulpen, denn ihre Blüten beeindrucken durch einen zauberhaften Farbenreichtum. Es gibt sie von Dunkelviolett über Knallrot und Gelb bis hin zu zarten

Pastelltönen und Weiß. Einige Sorten sind sogar mehrfarbig. In Punkto Blütenform zeigen die Zwiebelblumen ebenfalls Vielfalt: Neben den sogenannten Einfachen Tulpen gibt es beispielsweise Gefranste, die sich mit gezackten Rändern schmücken, oder Gefüllte, die eine dichte Vielzahl an Blütenblättern aufweisen. Ob man diesen Frühlingsstars nun einen Soloauftritt gönnt oder sie zusammen mit sonnengelben Narzissen, duftenden Hyazinthen oder Zweigen frühblühender Gehölze in der Vase arrangiert – Tulpen geben jeder österlichen Festtagstafel einen fröhlich-feierlichen Frischekick.

TPN

Wir wünschen allen
frohe Ostern.

Unfallinstandsetzung/Lack für alle Fabrikate

Auto Kohler Seit 1952 Familienbetrieb

Immer für Sie da...

Ihr Andreas Köhler

Am Ortfelde 50 · 30916 Isernhagen NB
Tel.: (0511) 7 26 75-0
E-Mail: info@auto-koehler.net · www.ford-koehler.de

1010401_000264

Frohe Ostern

SENIOREN-TAGESSTÄTTE
Melanie Strate

Breitenkampstraße 1A · 31311 Uetze-Hänigsen
Tel. 0 51 47-10 64 · info@senioren-tagesstaette.de
senioren-tagesstaette.de

1010401_000264

Wir
wünschen
Ihnen gesunde
Ostertage mit viel
Sonnenschein und
warmen Temperaturen!

Sperber
Apotheke total
Großburgwedel

1010401_000264

Wir
wünschen
Ihnen schöne
Osterfeiertage!

Wir haben vom 23. bis 30. März geschlossen.
Ab 2. April sind wir wieder für Sie da!

Sanitätshaus Gogowski

Orthopädie-Schuhtechnik

Dammstr.1 · 30938 Burgwedel
Telefon 05139-88621
Parkplatz vor der Tür

1020401_000264

1020401_000264

10127801_000264