

Tina's
MODE & ACCESSOIRES
MODE FRÜHLING
NEUE STYLES
NEUE FARBEN
Großburgwedel
Im Mitteldorf 4
0 51 39/51 11

1028401_00284

BIOHERM
SETS für je 12,00 €
Parfümerie Exclusive
Kosmetik-Institut
Sylvia Krüger
Im Mitteldorf 15 - Stünkels Hof
Tel.: 05139 - 83 49

1028401_00284

Wir wünschen frohe und gesunde Osterfeiertage!
Birken-Apotheke
Apothekerin Antje Caruso
Hauptstraße 62
30938 Burgwedel OT Wettmar
Telefon 0 51 39 / 84 22
Besuchen Sie unseren Onlineshop unter:
www.birken-apotheke-wettmar.de

1028401_00284

Wir wünschen allen ein schönes Osterfest!
Preuß
Design & Funktion
Von-Alten-Straße 17
Großburgwedel
0 5139/4321

1028401_00284

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

990001_00284

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 Marreike 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.

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 farbiges Wolle.
Eine nachhaltige und noch einfachere Alternative zu den zusammengebundenen 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.
DPA/TMN

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 farbiges Wolle.
Eine nachhaltige und noch einfachere Alternative zu den zusammengebundenen 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.
DPA/TMN



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.de

Eierschalen, die mit Lebensmittelfarben bemalt wurden, gehören in die Biotonne. Würden sie aber in Glitzer oder Metallicfarben eingefärbt, müssen sie in den Restmüll geworfen werden.
Foto: Mascha Brichtha

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.



Bild: freepress.de

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

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 Metallicfarben bemalt, 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



Blaue und gelb gefärbte Ostereier in einem Körbchen verschönern jeden Ostertisch.
Foto: Christin Klöse

Wie lange sind gefärbte Ostereier haltbar?

Damit die Schale von Eiern beim Kochen nicht platzt, wird sie angepiekst. 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 Pieks beim Kochen reißt? Dann wird das Ei eben zu keinem Oster-Eier 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

1028401_00284

Stricken und häkeln Sie sich einen fröhlich-bunten Sommer!!
Woll-Paradies
Im Mitteldorf 18 - Großburgwedel
Tel.: (0 51 39) 89 45 61
Mo.-Fr. 9.00 - 12.30 + 15.00 - 18.00
Samstag 10.00 - 13.00 Uhr

1028401_00284

ANGELS CECIL
Street One
20%*
auf ein Teil Ihrer Wahl!
*außer auf reduzierte Ware
Frohe Ostern
iN Fashion
www.infashion-burgwedel.de
Großburgwedel
Von-Alten-Straße 13

1028401_00284

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 Teighen sind eine echte Bereicherung für jeden Osterbrunch. Sie sind weich, leicht süß und passen sowohl zum Dippen der Soße beim Osterschinken als auch dick mit Butter und Marmelade bestrichen 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.

Zubereitung:
■ 1. Die Möhren schälen und mit einer Raspel fein reiben.
■ 2. Die Milch lauwarm erhitzen. Butter, Zucker und Trockenhefe in die lauwarmer 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 Knethaken 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.

Zubehör:
eine ofenfestste Auflaufform

Oster-Rezept

■ 12. Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
■ 13. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Teighen 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 sind so weich und süß, leicht süß und passen zum Dippen der Soße vom Osterschinken oder auch dick mit Butter und Marmelade.
Foto: Mareike Pucka

Süß, herzhaft 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 Ostereier schleichthin, natürlich auch sämtliche Eiervariationen: von Käse-Omelett und mediterranem 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 Formchen die Gestalt eines Hühners 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 Frühlingsschalen. Auf Platz eins stehen Tulpen, denn ihre Blüten beeindruckend durch einen zauberhaften Farbenreichtum. Es gibt sie in Dunkelviolett über Knallrot und Gelb bis hin zu zarten

Pastelltönen und Weiß. Einige Sorten sind sogar mehrfarbig. In Punkte 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 Frühlingstern 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

1028401_00284

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

1028401_00284

Wir wünschen allen frohe Ostern.
Unfallinstandsetzung/Lack für alle Fabrikate
Auto Köhler 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

Frohe Ostern
SENIOREN-TAGESSTÄTTE
Melanie Strate
Breitenkampstraße 1A • 31311 Uetze-Hänigsen
Tel. 0 51 47-10 64 • info@senioren-tagesstaette.de
senioren-tagesstaette.de

1028401_00284

Wir wünschen Ihnen gesunde Ostertage mit viel Sonnenschein und warmen Temperaturen!
Sperber
Apotheke total
Großburgwedel

1028401_00284

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

1028401_00284

Wir wünschen frohe Osterfeiertage!
Ihr kompetenter Partner, wenn es um Maler-, Lackierarbeiten und Bodenbeläge geht.
ÖHRING & BORGFELD
QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT!
Öhring & Borgfeld GbR
info@malermeister-burgdorf.de
Tel.: 05136 / 85 400

1028401_00284

DER TABAK'(S) BEUTEL und **TABAK-SCHULZ**
Inh. Uwe Beutel
Wir wünschen Ihnen sonnige Osterfeiertage!
Großburgwedel
Von-Alten-Str. 11
Tel. (0 51 39) 66 49

1028401_00284

Wäscherei & Heißmangel Gerke
Wir wünschen Ihnen Frohe Ostern!
Abbens, Edemisser Landstr. 1
Tel. 0 51 77 / 18 22
Fax 0 51 77 / 98 54 60

1028401_00284