

Nico Stelmaszyk gewinnt Magdeburger Open

Starke Konkurrenz im Schach-Turnier

LEHRTE. Vom 10. bis 13. Oktober fand im Hegel-Gymnasium in Magdeburg das „29. Magdeburger Open“ mit mehr als 200 Teilnehmern statt. Das stark besetzte Schachturnier lockte auch in diesem Jahr zahlreiche hochklassige Teilnehmer an, darunter zehn Titelträger aus verschiedenen Vereinen. Besonders im Fokus stand der FIDE-Meister Nico Stelmaszyk vom Schachklub (SK) Lehrte, der als Erstgesetzter seiner Favoritenrolle eindrucksvoll gerecht wurde.

Der 21-jährige Stelmaszyk ging zusammen mit vier weiteren Teamkollegen aus Lehrte an den Start. Trotz der starken Konkurrenz zeigte er in allen sieben Runden eine überragende Leistung. Mit sechs Siegen und einem Unentschieden holte Stelmaszyk den Turniersieg und

blieb ungeschlagen. Diese Dominanz unterstrich seine Stellung als einer der besten Spieler des Turniers.

Besonders erfreulich für den Lehrter Schachklub und Stelmaszyk selbst war, dass er durch diese Leistung zum ersten Mal die prestigeträchtige Marke von 2400 DWZ, Wertungszahlen des Deutschen Schachbunds, überschritt, was ein Meilenstein in seiner Schachkarriere darstellt. Mit diesem Erfolg bestätigte Stelmaszyk nicht nur seine aktuelle Form, sondern stärkte auch die Position des SK Lehrte als eine feste Größe im deutschen Schach.

Magdeburg Open: Turnierorganisator Jens Windelband (links) gratuliert Nico Stelmaszyk zum Sieg.
Foto: Privat



Nachweis zur Ausbildung erbracht

Abzeichen für die Jugend in der Feuerwehr

SEHNDE. 32 Mitglieder der Jugend-Feuerwehr absolvierten die Pfürung für das Abzeichen Jugendflamme 2 in lten. Aufgaben aus den Bereichen Fachwissen, Technik und Sport. Zunächst galt es, zwei feuerwehrtechnische Geräte ausführlich zu erklären. Auch das korrekte Setzen eines Standrohrs zur Wasserentnahme aus einem Unterflurhydranten musste an einer Attrappe gezeigt werden. Weitere zu absolvierende Aufgaben, jeweils in vierer Gruppen, also zwei Trupps, waren das Herstellen einer Saugleitung zur Wasserentnahme aus einem simuliertem offenen Gewässer

sowie die korrekte Durchführung einer Verkehrssicherung mit Warndreieck, Verkehrsleitkegel und Handlampen. Im Prüfungsszenario simuliert war eine

„Panne eines Feuerwehrfahrzeuges auf einer zweispurigen Straße“, die gemäß der Feuerwehrdienstvorschrift von den Jugendlichen abgesichert werden musste. Im Bereich Sport konnten die Teilnehmer zwischen den Disziplinen 50 oder 100 Meter Lauf und Kugelstoßen wählen, um vorgegebene Zeiten, beziehungsweise Weiten zu erreichen. Alle Teilnehmer erfüllten die Prüfungsanforderungen und erhielten das Leistungsabzeichen Jugendflamme 2. Nico Berndt, stellvertretender Stadtjugendfeuerwehrwart und Fachbereichsleiter Wettbewerbe, gratulierte zur erbrachten Leistung und dankte den Wertungsrichtern und den Betreuern für die gute Zusammenarbeit und für die Ausrichtung der Prüfung.

den musste. Im Bereich Sport konnten die Teilnehmer zwischen den Disziplinen 50 oder 100 Meter Lauf und Kugelstoßen wählen, um vorgegebene Zeiten, beziehungsweise Weiten zu erreichen. Alle Teilnehmer erfüllten die Prüfungsanforderungen und erhielten das Leistungsabzeichen Jugendflamme 2. Nico Berndt, stellvertretender Stadtjugendfeuerwehrwart und Fachbereichsleiter Wettbewerbe, gratulierte zur erbrachten Leistung und dankte den Wertungsrichtern und den Betreuern für die gute Zusammenarbeit und für die Ausrichtung der Prüfung.



Mitglieder der Jugendfeuerwehr haben die Ausbildung zum Erwerb des Abzeichens Jugendflamme erfolgreich absolviert.
Foto: Stadtfeuerwehr Sehnde

Literatur Abend bei Fips

LEHRTE. Am Freitag, 25. Oktober, findet in der Tagesstätte Fips, Bahnhofstraße 17a, der diesjährige Literatur Abend Lehrte von 19 bis 22 Uhr statt. Ulrike Gerold, Wolfram Hänel und Arndt Schulz präsentieren eine szenische Lesung mit Musik: „Too old to rock’n’roll, too young to die! Ein großes Roadmovie mit dem Soundtrack der Siebziger!“ Der Eintritt ist frei.

Laternenumzug mit Musik

WEHMINGEN. Laternenumzug der Ortsfeuerwehr ist am Freitag, 25. Oktober, auf dem Dorfplatz. Schon vor dem Umzug werden um 18 Uhr für die Besucher des Abends Getränke, Gebrülltes und Pommes angeboten. Der Laternenumzug beginnt im Laufe des Abends. In musikalischer Begleitung geht es einmal durch den Ort. Auch nach dem Umzug ist für das weitere leibliche Wohl gesorgt.

Feier für den Dorfladen

BOLZUM. Am Sonnabend, 26. Oktober, wird der Dorfladen an der Marktstraße 14 als „Dorfladen des Jahres 2024“ vom Verein „Die Dorfbegegnungsläden in Deutschland“ ausgezeichnet, Herausragende Leistungen und besondere Initiativen in Bolzum sollen damit gewürdigt werden. Ein Festprogramm ist daher für den 26. Oktober von 10.30 bis 16 Uhr auf dem Marktplatz vorbereitet. In diesem Zeitraum wird kulinarisch einiges geboten, wie beispielsweise Kartoffelsuppe von der Bolzumer Knolle, Eierspeisen von Eierhof Bartels, Ofenkäse von „Ruwisch & Zuck“, gezapftes Hannöverscher Bier oder unterschiedliche Bratwurstspezialitäten von Hanks Landschlachtere. Auch andere regionale Lieferanten wie die Imkerei Meitze und der Weißdorngarten sind dabei. Der Dorfladen selbst hat bis 12.30 Uhr geöffnet.

Für Kinder gibt es die Möglichkeit, Kürbisse für Halloween zu schnitzen, der Märchenfee zuzuhören, sich schminken zu lassen oder sich mit den Spielen des Kiju-Treffs auszutoben. Um 13 Uhr erfolgt die offizielle Prämierung durch den Vorstand des Vereins mit Grußworten des ersten Regionsrats Jens Palandt, Vertretern der Stadt Sehnde sowie Bolzums Ortsbürgermeisterin Silke Lesemann. Anschließend wird weiter gefeiert mit dem Shanty-Chor „Blaue Jungs“ sowie Kaffee und Kuchenverkauf der örtlichen Landfrauen im Festzelt.

Zum Hintergrund: Von Bürgern initiiert, finanziert und betrieben, öffnete der Dorfladen Bolzum im März 2015 seine Türen. Seitdem ist er zu einer festen Größe und Mittelpunkt im Ort geworden, der für das Ziel einer nachhaltigen und lebendigen Dorfentwicklung steht.

Prächtige Farbenfrohe Blumen
Herbstpflanzen - stimmungsvolle Heide

www.Gärtnerei
Wilhelm Blume®.de

Lehrte, Osterstraße 6
(neben dem Nöhrenhof)

Hildesheim
Güldenfeld 7

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen
täglich frisch gekocht

Meyer Menü
LIEFERT LECKER

vom 21.10. – 27.10.2024 / 43. Woche

Montag – 21.10.2024

Menü 1

2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce
mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln

Menü 2

Hähnchenschnitzel "Madagaskar"
in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi

Menü 3

Tagliatelle "al prosciutto"
grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce

Menü 4

Hühnersuppentopf
mit frischer Gemüseeinlage und Reis

Vegetarisch

2 Gemüsefrikadellen
auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti

Kaltes Menü

Heringstipp "Hausfrauenart"
mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter

Salat

Grüner Salatmix
mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen

Dienstag – 22.10.2024

1

4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

2

Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"
mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle

3

Makkaroni "alla Bolognese"
mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra

4

Gebratenes Seehechtfilet
in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat

5

Senfeier
mit Petersilienkartoffeln

6

Gebratenes Hähnchenschnitzel
mit Nudelsalat

7

Chefsalat
bunter Salat mit Käse und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen

Mittwoch – 23.10.2024

1

Feiner Porree-Eintopf
mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen

2

Rancher Steak
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln

3

Indisches Butterchicken
Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatenauce, Sultaninen und Wildreis mit frischem Koriander

4

Schweinerollbraten
in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

5

Buntes Gemüsecurry
Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis

6

2 hausgemachte Frikadellen
mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat

7

Wildkräuter Salat
Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen

Donnerstag – 24.10.2024

1

Deftiger Grünkohl
mit Mettwurst und Salzkartoffeln

2

Gebratene Hähnchenkeule
in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree

3

Zarte Kasselscheiben
in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliroschen und Kartoffelrösti

4

Milchreis
mit eingelegten Sauerkirschen

5

Gemüseplatte
verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree

6

Gebratenes Schweinekotelett
mit Senf und Kartoffelsalat

7

Salat Hawaii
mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen

Freitag – 25.10.2024

1

Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel
gebraten mit Remouladen-sauce und Petersilienkartoffeln

2

Gefüllte Paprikaschote
mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis

3

Fettuccine "Florentiner Art"
Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat

4

Meisterfrikadelle mit Blumenkohl
in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln

5

Bunte Reispfanne
mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse

6

Italienischer Pastasalat "Capri"
mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, dazu Olivenbrot und Butter

7

Salat Sweet Dreams
Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen

Samstag – 26.10.2024

1

Gebratenes Hähnchenschnitzel
in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

2

5 Königsberger Klopse
in feiner Kapernsauce und Salzkartoffeln

Sonntag – 27.10.2024

1

Pfeffer-Hacksteak
in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln

2

Rindergulasch
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Lieferung am Freitag

Lieferung am Samstag

Lieferung am Sonntag

Lieferung am Freitag

Lieferung am Samstag

Lieferung am Sonntag

Lieferung am Freitag

Lieferung am Samstag

Lieferung am Sonntag

Lieferung am Freitag

Lieferung am Samstag

Lieferung am Sonntag

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