

# Sitzbank auf Parkplatz aufgestellt

Initiative des Ortsrats, Ergebnis nach drei Jahren

**AHLTEN.** Nachdem das sogenannte Parklet, eine Sitzbank auf dem Parkplatz Windhorstweg aufgestellt und gemeinsam mit Bürgermeister Frank Prübe eingeweiht wurde, informiert der stellvertretende Ortsbürgermeister Timo Bönig zum Hintergrund. So habe es vor etwa drei Jahren eine Befragung im dortigen Baugebiet gegeben, bei der die Wünsche der Anwohner an die Gestaltung der Straße aufgenommen wurden. Herausgekommen sei, aus Sicht von Bönig, eine gute Beteiligung an der Befragung. Die Anwohner wünschten sich verkehrsberuhigende Maßnahmen. Letzteres bestätigt Ortsbürgermeisterin Heike Koehler zur Situation. Sie erklärt, dass der Ortsrat parteiübergreifend das Projekt begleitet und befürwortet habe.

Bönig erklärt weiter, dass die Regionsverwaltung das Parklet aufgestellt habe. Grundlage sei, dass die öffentliche Verkehrsflä-



Parklet am Windhorstweg.

Foto: Timo Bönig

che nicht dem Abstellen von Autos dienen soll, sondern vielmehr als möglicher Aufenthaltsort für Anwohner geblockt wird. Nach Informationen von Orts-

bürgermeisterin Heike Koehler hat die Region für das Parklet, eine Holzkonstruktion, einen mittleren vierstelligen Betrag investiert.

Ein zweijähriger Bestandschutz sei vorgegeben. Das Parklet müsse also genau an dieser Stelle bleiben. Heike Koehler sagt: „Man kann jetzt schauen,

ob sich die Anordnung bewährt.“ Mit dem fußläufigen Abholen oder Bringen zur nahe gelegenen Kita sei das anzunehmen.

„Nicht zuletzt dient das Parklet sicher auch dazu, dass sich Kinder im Straßenraum wohler fühlen und für ihre Bedürfnisse nutzen können. Das Parklet lädt zum Sitzen und Spielen ein und bremst den Verkehrsfluss an der so geschaffenen Engstelle“, sagt Dietmar Thomas, Mitglied der SPD im Ortsrat Ahlten. Timo Bönig ergänzt: „Wir müssen uns nichts vormachen, Kritik am vom Ortsrat beschlossenen Aufstellort kann man aus unterschiedlichen Gründen üben. Dem einen ist der Aufstellort nicht hindernd genug, dem anderen ist es zu stark hindernd. Das haben wir bereits am Tag der offiziellen Übergabe des Parklets von unterschiedlichen Anwohnern erfahren. Wir werden es nie allen recht machen, aber nichts zu tun, ist auch keine Lösung.“

# Sportliche Erfolge der Kickbox-Jugend

Zweimal Gold und einmal Bronze bei der Norddeutschen Meisterschaft

**AHLTEN.** Bei der Norddeutschen Meisterschaft in Oststeinbek, ausgetragen unter der Regie der International Sport Kickboxing Assoziation, überzeugten die jungen TSG-Athleten am 28. März mit starken Leistungen – und kehrten mit zweimal Gold und einmal Bronze zurück.

Rund 492 Sportlerinnen und Sportler aus ganz Deutschland waren angereist, die Walter-Ruckert-Halle bis auf den letzten Platz gefüllt. Mittendrin: die drei Nachwuchskämpfer der TSG Ahlten. Ali Özkan (15), Davud Dzudzevic (9) und Divan Dag (12) traten im Kampfstil K1 in Einzelkämpfen an. Unter der professionellen Betreuung von Cheftrainer Bekir Özer und Trai-

ner Simar Özer präsentierten sich die Talente in bestechender Form.

Mit großem Einsatz, Disziplin und technischem Können behaupteten sich die jungen Athleten auch in intensiven Duellen gegen die starke Konkurrenz. Der verdiente Lohn: Goldmedaillen für Ali Özkan und Davud Dzudzevic sowie Bronze für Divan Dag – ein herausragendes Ergebnis für das Team.

„Wir sind sehr stolz auf unsere Jungs“, betont TSG-Vorstand Kai Fach. „Sie haben nicht nur sportlich überzeugt, sondern auch großen Kampfgeist und Fairness gezeigt. Dieser Erfolg ist eine tolle Bestätigung für ihre harte Arbeit und das Engagement unseres Trainerteams.“



Bei der Norddeutschen Meisterschaft (von links): Ali Özkan (Gold), Davud Dzudzevic (Gold) und Divan Dag (Bronze). Foto: Privat

# Offene Tür im Seniorenpflegeheim

Gespräche, Musik und Verweilen am Nachmittag

**AHLTEN.** Das Seniorenpflegeheim im Wiesengrund lädt zum Tag der offenen Tür für Mittwoch, 6. Mai, von 13 bis 17 Uhr ein. Besucher können die Räume besichtigen, darunter auch Bewohnerzimmer, Gemeinschaftsbereiche und Außenanlagen. Mitarbeiter stehen bereit, um Fragen rund um Pflege, Betreuung und den Alltag im Haus zu beantworten. Ziel ist es, Transparenz zu schaffen und Vertrauen aufzubauen.

Auch Interessierte an einer Ausbildung oder beruflichen Tätigkeit im Pflegebereich erhalten Einblicke in die verschiedenen Arbeitsfelder des Hauses. Im persönlichen Austausch mit dem Team können Fragen geklärt und erste Eindrücke vom Arbeitsalltag gewonnen werden.

Das Seniorenpflegeheim im Wiesengrund öffnet seine Türen in allen Bereichen: Pflege – Einblicke in die tägliche Versorgung

und individuelle Betreuung der Bewohner; Betreuung - Informationen zu Freizeitangeboten, Aktivitäten und sozialer Begleitung; Küche – Vorstellung der Verpflegungskonzepte und Einblicke in die Zubereitung der Mahlzeiten; Hauswirtschaft – Einblicke in Organisation, Sauberkeit und Wohlfühlatmosphäre im Haus. Neben informativen Gesprächen ist auch für Verpflegung gesorgt: Frisch gegrillte Brat-

wurst, leckere Waffeln und eine Auswahl an Getränken laden zum Verweilen ein. Eine musikalische Umrahmung sorgt dabei für eine angenehme Atmosphäre und rundet den Nachmittag stimmungsvoll ab.

„Uns ist es wichtig, den Menschen einen offenen und ehrlichen Einblick in unsere Arbeit zu geben. Wir möchten zeigen, wie vielfältig und menschlich der Alltag in unserem Haus ist – sowohl

für unsere Bewohner als auch für unser Team. Der Tag der offenen Tür bietet die ideale Gelegenheit, miteinander ins Gespräch zu kommen und Berührungspunkte abzubauen.“, so Karolina Moss, Einrichtungsleitung im Wiesengrund.

Weitere Informationen zum Seniorenwerk und dem Seniorenpflegeheim im Wiesengrund bietet die Internetseite [www.seniorenwerk.de](http://www.seniorenwerk.de).

# Willkommen im Geschmacksachen Café Bistro

Frühstück, Tageskarte, Salatbar, Kaffeespezialitäten und süßer Nachmittag

Das „Geschmacksachen Café Bistro“ an der Brunnenstraße 8 in Sehnde-Höver ist ein wahrer Dorf-Treffpunkt. Zu verweilen, Freunde zu treffen, Bekanntschaften zu pflegen und sehr gute Verpflegung zu genießen, ist hier auf kurzen Wegen möglich. Ob Spaziergänger, Rad-



Einkehr und gute Gespräche: Küchenmeisterin Yvonne Burigk Vollendorf begrüßt ihre Gäste. Fotonachweis: Privat  
fahrer, Ausflügler in Gruppen oder allein, ob Berufstätige mit schnellem Auto-Stopp oder für die Freizeit – das „Geschmacksachen Café Bistro“ lädt ein, die frisch zubereiteten Speisen der „Geschmacksachen-Kochwerkstatt“ von Küchenmeisterin Yvonne Burigk-Vollendorf zu entdecken. „Ja, beim Kochen und Zubereiten geht es um gutes

Handwerk. Hier wird alles selbst gemacht“, betont sie. Seit Jahren ist sie hoch erfolgreich mit dem Geschmacksachen-Catering, hat namhafte Betriebe und Firmen in ihrer Stammkundschaft. „Das ist die Basis, um das Bistro an der Brunnenstraße 8 in dieser Form zu betreiben“, erklärt sie.

Die Tageskarte mit ständig wechselnden Gerichten ist online, ein Blick auf [www.geschmacksachen-kochwerkstatt.de](http://www.geschmacksachen-kochwerkstatt.de) lohnt sich. Das Bistro bietet schon beim Frühstück „die Geschmacksachen“. Strammer Max, Rührei-Brötchen, belegte Brötchen und das klassische Frühstück werden frisch angerichtet. Die Salatbar punktet mit besonderen Toppings und bietet auch damit eine Geschmacksvielfalt zum Genießen. Kaffee und Kaffee-Spezialitäten werden mit hausgemachten Kuchen und Cookies für den süßen Nachmittag angeboten.

Insbesondere für Samstag empfiehlt sich das Bistro mit Platz für 32 Gäste für kleine Feierlichkeiten. Veranstaltungen wie beispielsweise „der Kochspaß“, ein gemeinsames Kochen mit Freunden oder Kollegen, haben dann einen schönen Raum. Aber auch Workshops oder Meetings können sehr gut realisiert werden, denn der Raum kann auch ohne Verpflegung gebucht werden. Mit einer Schiebetür wird dann die Kochwerkstatt abgegrenzt und man



Küchenmeisterin Yvonne Burigk Vollendorf (Mitte) mit den Schornsteinfegern Marcus Otto (links) und Timo Kronfeld als Glücksbringer für das neue Café und Bistro Geschmacksachen. Fotonachweis: Privat

kann in Ruhe tagen und arbeiten. Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag von 7.30 bis 18 Uhr; Freitag von 7.30 bis 21 Uhr für den genussvollen Start in das Wochenende. Samstag – Veranstaltungen und Kochspaß; Sonntag von 14 bis 18 Uhr - mit Kuchen, Crêpes oder Waffeln, auch zum Mitnehmen.

Der Cateringservice läuft unabhängig von den Ladenöffnungszeiten. Yvonne Burigk-Vollendorf erklärt:

„Wir sind jederzeit im Einsatz, rufen sie uns gerne an oder schreiben sie eine E-Mail, wir melden uns mit Vorschlägen für Ihre Feierlichkeit zurück und erstellen Ihnen nach Ihren Wünschen ein Angebot.“ Weitere Informationen:

<https://geschmacksachen-kochwerkstatt.de>, Brunnenstraße 8, 31319 Sehnde (Höver), Telefon 0151 1275 1499 oder E-Mail [y.burigk@htp-tel.de](mailto:y.burigk@htp-tel.de).