

Proben immer dienstags: Mitglieder des Popchors „Sugar & Salt". Foto: privat

Popchor bereitet Theaterauftritt am Aegi vor

„Sugar & Salt" sucht Verstärkung für Projekt „König der Löwen", Sänger mit kräftigen Stimmen gesucht

LEHRTE. Für einen Auftritt im Musical „König der Löwen" am 13. Juni im Theater am Aegi sucht der Lehrter Pop- und Jazzchor „Sugar & Salt" Verstärkung. Besonders gefragt sind Tenöre und Bässe. Auch Sängerinnen mit kräftigen Stimmen sind willkommen. Interessierte können den Chor dienstags bei einer Probe kennenlernen.

„Wir sind stolz, dass wir als Chor für dieses großartige Projekt angefragt wurden. Das ist etwas Besonderes für uns", sagt Chorleiterin Lilla Molnar. „Wir wollen gemeinsam mit dem Modern Sounds Orchestra aus Seelze unter Leitung von Henning Klingemann und den Solistinnen und Solisten gut vorbereitet auf die Bühne gehen. Dafür brauchen wir vor allem noch Unterstützung in den tiefen Stimmen."

„Sugar & Salt" ist der Popchor der Musikschule Ostkreis Hannover. Die Gruppe singt Songs aus unterschiedlichen Genres, darunter auch aktuelle Charts. Sein Name erinnert an die ehemalige Zuckerfabrik in Lehrte sowie an Kali und Salz.

Die Proben für dieses Projekt beginnen im Januar und finden fortan immer dienstags von 19 bis 21 Uhr in der IGS-Südstraße 1, statt. Für den Auftritt sind gemeinsame Intensivproben mit Orchester und Solisten für 29. und 30 Mai geplant. Die Teilnahme ist dann für alle Mitwirkenden verpflichtend. Eine Chorfreizeit vom 9. bis 11. April in Wolfenbüttel ist bei Interesse möglich.

Für die Teilnahme an dem Projekt „König der Löwen" ist ein Unkostenbeitrag vorgesehen. Über die genaue Höhe informiert der Chor Interessierte vor einer verbindlichen Zusage.

Wer mitsingen möchte, schickt eine kurze Nachrich an sugarandsalt-lehrte@web.de oder meldet sich über Instagram @popchorsugarandsalt, um einen Termin zum Vorstellen und Vorsingen zu vereinbaren.

Vortrag zur Klimaanpassung

AHLTEN. Sommerliche Temperaturen und Hitzewellen werden in einem Vortrag unter gesundheitlichen Aspekten thematisiert. Referentinnen sind Gabriele Groß und Victoria Dittrich aus der Regionsverwaltung. Sie wollen anhand praktischer Tipps zeigen, wie man sich im Alltag vor den Auswirkungen hoher Temperaturen schützen kann. Hilfreiche Anregungen und alltagstaugliche Empfehlungen sollen vermittelt werden. Termin unter der Regie des Vereins „Lebendiges Ahlten" ist am Montag, 16. November, um 19 Uhr im Landhotel Behre, Zum Großen Freien 3. Eingeladen sind nicht nur Vereinsmitglieder. Der Eintritt ist frei.

ANZEIGE

MAIK OTHMER
Haustür- und Terrassendachstudio



Alu-Terrassendach
Maße: 4000 x 3000 mm
inkl. 10 mm Verbundsicherheitsglas in 3 verschiedenen Farben

Vereinbaren Sie einen Beratungstermin unter
Bäckerstraße 3A
Sarstedt-Hotteln
Fon 0 50 66 / 90 26-0
Mo bis Fr 9 - 18 Uhr
Samstags 10 - 13 Uhr
www.tischlerei-othmer.de
Folgen Sie uns auf

Sonntags Schautag von 13.00-17.00 Uhr!

29843201_002626

Dat Schnitzelhus bietet Secret Table Spezial

Zartes Entenfleisch in vielen Variationen, täglich ab 16 Uhr geöffnet

AHLTEN. „Peter brät Ente", ist am Freitag, 20. November, von 19 bis 21 Uhr im Restaurant Dat Schnitzelhus, Hannoversche Straße 29, angesagt. Es gibt Ente frisch aus dem Ofen mit leckeren Beilagen, und das Ganze zum Sattessen. „Das machen wir jedes Jahr und dieses Jahr in einer besonderen Location", so der Schnitzelhus-Chef Peter Hoedt. Damit kündigt er das beliebte „Secret Table Event" an, und dafür gilt: Alle sitzen an einem Tisch, bunt gemischt. „Es ist zwar nur ein Abend an dem Menschen, die sich nicht kannten, an einem Tisch sitzen und gemeinsam Essen. Aber so beginnen viele großartige Geschichten", weiß Peter Hoedt als erfahrener Gastronom.

Wie immer bei Peter Hoedt wird reichlich aufgefahren und deswegen gibt es Ente „satt" mit leckeren Beilagen. Zum Preis von 29.50 Euro pro Person sind im Preis enthalten: Dips und Brot, Salatbuffet, gebratene Ente (satt), Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Kroketten, Sauce. Büfett-Zeit ist von 19 bis 21 Uhr. Das „Secret Table Event" beginnt um 18.30 Uhr und endet um 22 Uhr.

Da es leider nur eine begrenzte Anzahl Plätze gibt, werden vorab Tickets verkauft. Diese sind erhältlich über den nebenstehenden QR-Code.



"Hier schmeckt´s lecker", sagt Peter Hoedt. Der Chef im Restaurant Dat Schnitzelhus trifft auch mit dem Event Ente-satt den Geschmack. Foto: Dat Schnitzelhus