Ziel: Gemeinsam Schule planen

Rot-Grün beriet Themenschwerpunkte

LANDKREIS GÖTTINGEN. Die rot-grüne Mehrheitsgruppe will alles daran setzen, dass Stadt und Landkreis Göttingen die Schulentwicklung gemeinsam planen. Diesen Beschluss fassten die Kreistagsfraktionen von SPD und Grünen bei einer Klausurtagung.

Die Fraktionen verständigten sich auf folgende fünf Themenschwerpunkte, die sie in den nächsten Monaten gemeinsam voranbringen wollen.

Schule: Über die gemeinsame Schulplanung hinaus will Rot-Grün sich um folgende Schulthemen kümmern: Weiterentwicklung der Berufsschulen, um deren Standorte zu sichern, Schülerbeförderung, Anbieten von gesundem Mittagessen an den Schulen.

Umwelt und Bauen: Unterstützung des Güterverkehrszentrums Lenglern-Holtensen Area 7, das Altbausanierungsprogramm, das Thema Windkraft sowie die Forderung nach einer Pipeline von Salz-Abwasser in die Nordsee.

Personal, Finanzen und Integration: Weiterentwicklung des Personalentwicklungskonzepts, das Integrationskonzept (Eingliederung von Migranten in die Gesellschaft) sowie als Ziel, eine tragfähige Finanzvereinbarung zwischen Stadt und Kreis.

Jugend und Soziales: Schulsozialarbeit, Sozialplanung und Prüfung, ob ein Kreisjugendparlament organisiert wird.

Kultur: Zusammenschluss der Volkshochschulen in Stadt und Kreis unter Einbeziehung der Musikschulen; Schaffung einer Dauerausstellung über Zwangsarbeit in Südniedersachsen.

Im Blick auf die Fusion mit dem Kreis Osterode zeigten sich die Vorsitzenden der Fraktionen, Jörg Wieland (SPD), und Dr. Martin Worbes (Die Grünen), sehr zufrieden. Landrat Reuter und die Verwaltung leiste hier gute Arbeit.

Die Kreisfusion werde zum 1. November 2016 vollzogen „und wir rechnen mit einer Entschuldungshilfe in voller beantragter Höhe“, so Wieland. (kri)

Kontakte beim Frühstück

Spenden, speisen und einander kennenlernen hieß es auf dem Szeneplatz

HANN.MÜNDEN. Brot und Brötchen, Marmeladen, Salate, Kaffee, Tee und Gespräche: Beim Mündener Bürgerfrühstück gab es alles, was das Herz begehrt. 18 Tische standen auf dem Szeneplatz zwischen St. Blasiuskirche und Rathaus. Zum ersten Mal spielte das Wetter mit, und das Bürgerfrühstück konnte wie geplant im Freien stattfinden. Mit dem Bürgerfrühstück feierte das Spendenparlament, das die Zusammenkunft Mündener Bürger seit zwei Jahren organisiert, sein zehnjähriges Bestehen.

Gekommen waren viele Vertreter aus Politik und Kirche sowie aus Mündener Vereinen, Studenten der Polizeiakademie, Bewohner des Vitanas Seniorenzentrums und viele Mündener, die sich privat einen Tisch teilten. Die Stadtbäckerei Mengel hatte für das Bürgerfrühstück 400 Brötchen gebacken, die Sparkasse Münden unterstützte das Frühstück mit 500 Euro und Tischdekoration.

Ines Albrecht-Engel vom Spendenparlament überreichte den Preis für den schönsten Tisch an Anja und Fritz Fehrensen, die mit Kindern und Gästen aus Holland gekommen waren und ihren Tisch liebevoll dekoriert hatten. Mit dem Bürgerfrühstück will das Spendenparlament gleichzeitig über seine Arbeit informieren. Weitere Auskunft über das Spendenparlament, sowie Hinweise für Antragsteller sind auf der Homepage der Stadt Hann. Münden zu finden unter www.hann.muenden.de. Dort den Reiter „Die Stadt“ anklicken, unter dem Punkte „Lokale Agenda“ findet man das Stichwort Spendenparlament. Ferner gibt Joachim Block unter 05541/ 73 283 Auskunft. (zwh)

Preisvergabe: Spendenparlamentarier Ines-Albrecht Engel (hinten zweite von links)und Dr. Manfred Albrecht (dritter von links) zusammen mit Achim Block (ganz links) und der Familie Fehrensen mit Freunden aus Holland. Die Familie gewann den Preis für den schönsten Tisch. Foto: Huck

HNA.DE Magazin
Erdbeer- und Spargelwochen
Genießen Sie königliches Gemüse und süße Beeren in der Region
Anzeigensonderveröffentlichung www.HNA.DE/magazin

Erdbeerkonfitüre mit Ingwer

Mit selbst gepflückten Früchten schmeckt sie am besten

Von Jutta Kneissler

Keine Frucht verkörpert den Sommer so, wie frisch gepflückte Erdbeeren. Wer den unvergleichlichen Geschmack der roten Früchte auch im Herbst und Winter genießen möchte, kocht am besten eine köstliche Konfitüre. Mit frischem Ingwer bekommt sie einen exotischen Pfiff.

Zutaten:
1000 g Erdbeeren
1 Limone (Bio)
1 Stück frischen Ingwer
1000 g Gelierzucker 1:1

Zubereitung:
Die Erdbeeren (am besten man nimmt frisch gepflückte vom Erdbeerfeld) putzen und waschen. Dann werden die Früchte in kleine Stücke geschnitten.
Die Limone waschen. Die Schale mit einem Zestenreißer abziehen und fein hacken. Den Saft auspressen.
Den Ingwer schälen und fein hacken.
Erdbeeren, Ingwer, Limonenschale und -saft gemeinsam mit dem Gelierzucker unter Rühren zum Kochen bringen und rund vier bis sechs Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe zeigt, ob die Konfitüre fertig ist.
Die Konfitüre sofort in saubere Marmeladengläser füllen, zuschrauben und diese auf dem Kopf stehend abkühlen lassen.

Tipp: Gelierprobe

Für die Gelierprobe gibt man am Ende der Kochzeit einen Löffel der heißen Konfitüre auf einen kalten Teller. Verläuft diese auf dem schräg gehaltenen Teller, muss sie länger kochen. Wird sie fest, kann die heiße Konfitüre in Gläser gefüllt werden.

Das schmeckt nach Sommer: Selbst gekochte Erdbeerkonfitüre, mit Ingwer verfeinert. Fotos: Fotolia

Tipps:

▶ Das Rezept ergibt etwa vier Gläser Konfitüre. Wer mehr kochen möchte, nimmt einfach die doppelte oder dreifache Menge.

▶ Die Menge des Ingwers ist Geschmackssache. In diesem Rezept ist das Stück etwa daumengroß. Man kann aber auch mehr oder weniger nehmen.

▶ Frische, gehackte Minzeblätter kurz vor dem Abfüllen in die Konfitüre gerührt, geben dem Ganzen eine frische Raffinesse.

Jetzt ist Erdbeer-Hochsaison. Bei uns gibt es Mengenrabatt!
Spargel- & Erdbeerhof Bruno Fülling
Erdbeeren zum Selbstpflücken.
Frische, aromatische und feste Früchte. An der Landstraße Liebenau-Zwergen. Täglich 8.00–19.00 Uhr (auch sonntags)
Frisches Gemüse · Kräuter · Salate · Obst · Wurst · Bio-Käse
Eier · Fruchtaufstriche · Getränke · Kartoffeln u. v. a. m.
34396 Liebenau-Zwergen, Steinweg 19, Tel. 0 56 76 / 6 79

Köstliche Erdbeeren erntefrisch
Wo? An der B 83 Abfahrt Burguffeln. Auch zum Selberpflücken und auch sonntags ab 8.00 Uhr!
Heinz Koch GbR
Grebenstein-Schachten ☎ 0 56 74 / 75 27

Der Spargelwein
12er Rivaner Schmitges, 6er-Kiste 37,50 €
www.schluckspecht.de • oder ☎ 0561 12628
Weinhandlung Schluckspecht
Wilhelmshöher Allee 118 • 34119 Kassel

Mehr wissen. Klar im Vorteil.
www.HNA.DE/magazin

Erdbeeren zum Selberpflücken
Die schmecken wie aus Omas Garten
Gepflückte, Preis auf Anfrage!
Ab sofort täglich von 7.00–19.00 Uhr, sonntags von 7.30–19.00 Uhr, bei Bauer Otto in Besse.
☎ 0 56 03 / 21 95, 01 62 / 5 40 50 23
1 kg 1,80 €
A 49 von Kassel • RATIO nach Fritzlar
Unsere Erdbeeren wachsen an Pflanzen, die nicht gegen Unkraut und nicht mit Insektiziden gespritzt sind. Sie erreichen uns über die A 49, Abfahrt Edermünde, Richtung Besse.

Erntefrische Erdbeeren
... erhalten Sie an unseren Verkaufsständen:

Warburg	Paderborner Tor, Nähe Lidl
Wolfhagen	Kurfürstenstraße
Bad Arolsen	Birkenweg, Nähe Arbeitsamt
Fritzlar	Kasseler Straße, neben electroplus-küchenplus Plag
Sandershausen	Hannoversche Straße, neben Gaststätte Fromm
Niestetal	Kasseler Straße, neben Textilpflege Hahn
Kaufungen	Leipziger Straße
Kassel	Kohlenstraße, neben der ESSO-Tankstelle
Vellmar	Niedervellmarsche Straße
Korbach	Medebacher Landstraße

Selbstpflücken in Bad Arolsen an der Straße nach Mengeringhausen.
MENKE OBSTBAU Telefon 0 56 41 / 75 03 40

HEIDEKARTOFFELN aus dem Naturpark Südheide
Belana (Linda), festkochend, alte Ernte aus der Kühlung.
Jetzt auch NEUE eigene Ernte und frischer Heidespargel ... sowie Erdbeeren und Äpfel!
Dienstag in Hann. Münden beim Hagebaumarkt, 9–15 Uhr
Donnerstag in KS-Lohfelden von 9.30–14.00 Uhr, gegenüber POCO nahe Bernd's Imbiss
Außerdem täglich zu erhalten im:
Getränkemarkt Hugo in Witzenhausen, Ermschwerderstr.
Getränkemarkt Hugo in Eschwege, Niederhonerstr.
Rennermarkt in Bad Sooden-Allendorf, Werrastr. 5
Tel. 01 71 / 9 05 39 38

Erdbeeren
– zum Selberpflücken –
Montag–Samstag 8.00–18.30 Uhr und Sonntag 8.00–12.30 Uhr
Ortsausgang Altenhasungen → Richtung Istha
GERHOLD · WOH-Altenhasungen · ☎ 0 56 92 / 24 61

Erdbeeren aus Zennern, weil sie so gut schmecken!
auf dem Feld in Wabern-Zennern
Mo.–Sa. von 7.30–19.00 Uhr, So. von 8.30–19.00 Uhr
Gepflückte Erdbeeren bekommen Sie auf dem Feld, vor dem Herkules-Baumarkt und auf dem Wochenmarkt in Fritzlar.
Familien Döring und Stiehl
Tel. 0 56 83 / 93 00 67
Tel. 0 56 83 / 83 12