

Vereins-Info

Ausgabe 19
06.2016



Haus der Heimatstube, dem Ortsmuseum in der Ortsmitte von Bredenbeck, Am Lindenplatz, Wennigser Straße 23

Öffnungszeiten:

Am 3. Sonntag jeden Monats von 10⁰⁰ bis 12⁰⁰ Uhr
Gruppenführung nach Vereinbarung
Eintritt frei!

Veranstaltungen und Termine 2016

- 12. Juni** Radtour zum „**Norddeutschen Frühstück**“ (Matjesessen) nach Evestorf
Wurde durch den Evestorfer Veranstalter abgesagt
18. Juni Tagesfahrt nach Hannoversch-Münden mit Stadtführung, (Einkehr zum Mittagessen im „Ratsbauhof“ Selbstzahler), eine Schifffahrt auf der Fulda inkl. 1 Tasse Kaffee und 1 Stück Kuchen auf dem Schiff.
Kostenbeitrag für Mitglieder € 40,00, Gäste € 45,00
Abfahrt in Bredenbeck am Denkmal um 7:15 Uhr, Rückkehr ca. 19.30 Uhr in Bredenbeck
Anmeldungen und nähere Informationen erhalten Sie bei Fritz Seemann 05109-63856
09. Juli Rundgang in Bredenbeck mit historischen Stätten um 14:00 Uhr Treffen vor der Heimatstube anschließend Kaffeetafel in der Heimatstube
Die Fahrt zum Dino-Park fällt aus.
12. August Grillen vor der Heimatstube um 18.00 Uhr
Salatspenden etc. können bei Bärbel Meyer unter 05109-64441 angemeldet werden
25. September Flohmarkt vor der Heimatstube um 10:00 Uhr
Flohmarktartikel können ab sofort bei Renate Grube unter 05109-563370 angemeldet werden
- 21-23.Oktober Deister-Bergbau-Symposium
Anmeldungen über die Volkshochschule Calenberger Land
11. November Traditionelles Grünkohllessen um 18:30 Uhr im Tagungsraum des Sozialverbandes
25. November Schmücken des Weihnachtsbaumes um 16:00 Uhr auf dem Vorplatz der Heimatstube

Aus unserer Mitte verstarben unsere Mitglieder

Edith Guttenberger, Hans Heinrich Warnecke und Ingeborg Mahnkopf

Wir werden Ihnen ein ehrendes Andenken bewahren.

Herzlich Willkommen !

Unsere neuen Mitglieder im Heimat- Kulturverein Bredenbeck e.V.

Ingrid P

Ernst P

Allen Mitgliedern, die im Juni, Juli und August Geburtstag haben an dieser Stelle herzliche Glückwünsche.



Wir trauern um Hans-Heinrich Warnecke

Am 11. Mai verstarb Hans-Heinrich Warnecke nach kurzer schwerer Krankheit – sehr überraschend für seine Familie und für alle, die ihn kannten. Nur langsam lässt sich begreifen, dass er nicht mehr da ist.

Im Heimat-Kulturverein kannten wir ihn als aktives und interessiertes Mitglied, als verlässlichen Kenner Bredenbecker Geschichte - und Geschichten. Gern fand

er sich in der Heimatstube ein, oft mit einem Korb in der Hand, in dem sich eine Flasche mit Schnapsgläsern befand. In vertrauter Runde unterhielt man sich angeregt über historische und aktuelle

Vorkommnisse – seien es die Verkoppelungen, alte Weiderechte oder der Bolzplatz in Bredenbeck. Waren diese komplizierten Fragen zufriedenstellend durchdrungen, beendete man den Disput mit erhobenen, gefüllten Gläsern, dem unvergleichlichen „Wohlsein !!!“ und dem Genuss des Bredenbecker Korns.

Hans Heinrich Warnecke war natürlich auch der Ortsbürgermeister – doch für uns stand sein historisches und lokal geprägtes Interesse an Bredenbeck und seinen Bewohnerinnen und Bewohnern im Vordergrund. Stets offen für Menschen und ihre Geschichten mischte er sich ein und engagierte sich in und für unseren Verein. Erinnert sei nur an die Unterstützung der Glashüttentage im letzten Jahr durch Familie Warnecke.

Hans-Heinrich Warnecke war daran gelegen, das Heimat-Kultur-Verständnis nicht nur aus der Vergangenheit zu entwickeln, sondern auch die Gegenwart mit einzubeziehen – z.B. beim Thema Flucht und Vertreibung. Nachdem wir die Glashüttentage abgeschlossen hatten, sprach er mich an, wie man das Thema für eine Veranstaltung historisch und eben auch aktuell aufarbeiten könnte. Es war ihm sehr daran gelegen, Menschen und ihre Schicksale zu verstehen. Sein Denken und Tun ordnete sich dem Gebot, aus der Geschichte, zumal aus der deutschen, zu lernen - und Menschlichkeit nicht nur anzumahnen, sondern sie auch tatkräftig zu leben.

Seine authentische Ortsverbundenheit, seine Passion für Geschichte, seine Gradlinigkeit, unbeirrbar ein Ziel zu verfolgen und seine Menschlichkeit werden uns sehr fehlen.

Wir trauern mit seiner Familie und werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Birgit Schwier-Fuchs

Fahrt nach Hagenburg zum "Fischfeinkost Lindemann" am 16. März 2016

36 Teilnehmer machten sich mit PKW's im Sonnenschein auf den Weg nach Hagenburg, nahe dem Steinhuder Meer. Dort angekommen wurden wir von Herrn Pflug begrüßt und über den Ablauf unseres Besichtigungsprogramms informiert. Er sprach über die Entwicklung des Familienunternehmens mit seiner zur Zeit ca. 50 Mitarbeitern und über die Grundprinzipien des Betriebes. Alle Produkte werden ohne chemische Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder ähnlichem hergestellt. Die Haltbarkeit erfolgt über Salz, Essig und Öl.

Die Firma wird von den beiden Brüdern Lindemann geführt. Die Senioren der Familie wie Herr Pflug als Schwiegervater und der Vater der Söhne machen Führungen und helfen beim Verkauf. Mitarbeiter fühlen sich oft wie ein Teil der Familie.

Für die Führung durch die Herstellungsräume teilen wir uns in 2 Gruppen auf. Die Ersten durften sich vorab an Matjesfilet mit Bratkartoffeln oder Seelachfilet mit Kartoffel-Specksalat stärken (alles sehr lecker), während dieser Genuss für die 2te Gruppe nach der Führung auf dem Plan stand. Vor dem Betreten der Fertigungsräume "verkleiden" wir uns mit Schutzmütze, zogen ein großes Cape über (auch die Handschuhe mussten darunter) und später folgten noch die Überzieher über unsere Schuhe. Oh, was sahen wir alle gut aus!



Überwiegend werden Heringe verarbeitet, täglich ca. 5 Tonnen, die in der Nord- und Ostsee schwammen. Sie werden schon als Filets angeliefert, daher gibt es hier auch keinen typischen Fischgeruch. Den Gefrierraum mit minus 20 Grad Celsius wollte keiner betreten. Uns reichte ein Blick hinein. Weiter ging es!

In großen Becken mit Salzlake schwammen die Heringsfilets, die oft mit Holzlöffeln bewegt werden, damit sie gleichmäßig durchtränken. In drei der vier Becken ist die Lake mit Rote-Beete-Saft eingefärbt, da die Kunden heutzutage die "Roten" Filets bevorzugen. Ob sie anders schmecken als die "Weißen"? Darüber ist man sich nicht einig. Herr Pflug meint nicht! Nach 2-3 Tagen werden die Filets weiter verarbeitet.

In einem weiteren Raum stehen zur Zeit drei Mitarbeiter und enthäuten die Filets. Nur für die gebratenen Produkte wie Barthering und -Rollmops werden sie enthäutet verarbeitet. Auch die Braterei geschieht in diesem Raum. Bei Lindemann geschieht noch vieles sind Handarbeit. So wird das Bratgut in Roggenmehle (haftet besser) gewälzt und in 2-4 Minuten bei 180° in Rapsöl gebraten. Viele Materialien aus unseren Ländern kommen zur Weiterverarbeitung: Kühne Essig aus Bremen sowie das Rapsöl, weil diese weitgehend geschmacksneutral ist. Natürlich hat die Qualität auch seinen Preis.



Zum Kundenkreis gehören, eben wegen der Herstellung ohne Zusätze, viele Krankenhäuser, Altenheime und Geschäfte mit regionalen Produkten. Auch viele Kioske und Stände auf den Verbrauchermärkten bieten diese Produkte an. Im Umkreis vom 400 km wird mit eigenen Fahrzeugen angeliefert. Ganz Deutschland wird mit den Produkten der Firma Lindemann per Spedition versorgt. Da immer ein Mitarbeiter erreichbar ist, ist eine evtl. Nachlieferung auch am Wochenende möglich.

Eine eigene Räumerei gehört auch zum Betrieb, die außerhalb des Gebäudes untergebracht ist.

Hier werden die Ale, die im Dümmer See aufgezogen werden verarbeitet.

Nachdem sich nun auch die 2te Gruppe am leckeren Mittagessen gestärkt und für zu Hause eingekauft hatte, überlegten wir, was wir mit dem angefangenen Nachmittag machen sollten.

Kaffee trinken ist immer gut! Der größte Teil der Teilnehmer fuhr zur ein paar Kilometer entfernten "Kaffeestube" nach Idensen. Wegen der Öffnungszeiten mussten wir uns auf dem dortigen Anwesen noch ein wenig die Beine vertreten. Ein kalter Wind wehte über das dörfliche Gelände. Umso mehr genossen wir den heißen Kaffee und die leckeren Torten. Ein Stück ging nach dem leckeren Mittagessen noch rein. Auch dieser Familienbetrieb ist eine lohnende Adresse!

Ich hoffe, dass alle nach diesem schönen Tag wieder gut zu Hause angekommen sind. Die PKW-Fahrer hoffentlich ohne Erinnerungsfoto!

Unser Dank gilt Hannelore und Fritz Seemann für die Planung und gute Organisation.

Margret Butzke

Frühjahrsputz in der Heimatstube

Alljährlich fand am 09. April wieder der Frühjahrsputz in der Heimatstube statt. Einige Mitglieder haben sich dazu versammelt um den Staub der in einem Jahr angefallen ist von unseren Exponaten zu entfernen, sodass für die Besucher wieder eine heimelige Heimatstube für die nächsten 365 Tage zugänglich ist.



Hannelore Seemann hat wie jedes Jahr wieder für das leibliche Wohl der Mitglieder nach getaner Arbeit gesorgt. Vielen Dank!

Unser Dank geht natürlich auch an die vielen fleißigen Hände die sich für die Reinigung der Heimatstube Zeit genommen haben.

Der Vorstand

Deistertag 24.4.2016

Bredenbeck war in diesem Jahr wichtiger Schauplatz des Deistertages. Der sanierte Parkplatz am Waldrand mit der neu errichteten Hütte war Ausgangspunkt vieler Veranstaltungen. Unser



Verein engagierte sich mit der Führung „Von Knigges Köthnern und der Kohle“ (B. Schwier-Fuchs) und extra geöffneter Heimatstube. Aber der Reihe nach: Um 14.00 Uhr bei strömendem Regen, Sturm und ungemütlichen Temperaturen fanden sich anfangs nur wenige wetterfeste Interessierte, die Bredenbeck und seine Geschichte kennen lernen wollten. Wir starteten mit ca. 14 Personen, doch während unseres Rundgangs über die Glück-Auf-Straße, August-Warnecke-Weg, Jahnstraße, An der Beeke, Rittergut und Deisterstraße gesellten sich immer mehr Interessierte dazu. Sie hatten in ihren Autos den Regen abgewartet. Man kam während der Führung ins Gespräch – alt eingesessene mit neu zugezogenen Bredenbeckern, Hannoveraner mit Gestorfern, Hildesheimer mit Sorsumern ... Beeindruckt waren alle von den Bauten und Planungen des Herrn Laves, der dem Ruf der Knigges nach Bredenbeck folgte. Laves ist berühmt wegen der Oper, des Leineschlosses und anderer Sehenswürdigkeiten in Hannover, es ist jedoch weniger bekannt, dass er auch technische Bauwerke konstruiert hat – z.B. die Wehre der Beeke in Bredenbeck. Er war aber auch sehr an der Dampfmaschine, die von den Knigges im Kohleabbau vorübergehend eingesetzt wurde, interessiert.

Nach einem zweistündigen Rundgang endete die Führung bei Sonnenschein mit immerhin doch 25 Teilnehmern an der Heimatstube. Hier wartete unser tatkräftiges Team schon mit Kaffee und Kuchen – alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen wurden herzlich zum Verweilen eingeladen, viele kamen. Man tauschte sich über das gerade Erfahrene aus und vertiefte sein Wissen beim Rundgang durch die Heimatstube – viele überrascht von der Vielfalt unseres Ortes. Ein herzlicher Dank gilt allen Kuchenspenderinnen und Aktiven in der Heimatstube!

Birgit Schwier-Fuchs

Maifeier unter dem Maibaum am 01. Mai 2016

Nach vielen kalten und nassen Apriltagen ist der 1. Mai mit wunderschönem Wetter auch in Bredenbeck angekommen.

Jung und Alt versammelten sich unter dem Maibaum. Es ist jedes Jahr wieder eine gute Gelegenheit Freunde, Bekannte und auch Neubürger zu treffen. Bei ausreichend Essen und Trinken, Kaffee, Kuchen und Waffeln ergeben sich immer gute Gespräche. Es war ein fröhliches Beisammensein.



Nach einem schönen Gottesdienst im Grünen gab es Blasmusik mit der Kapelle der FFW Bredenbeck, Chorgesang von der Damenchorgemeinschaft A Capella und der Second Star Band. Es konnte auch mitgetanzt werden.

Das Ganze fand in diesem Jahr unter einem neuen Maibaum statt. Der Alte erlitt im letzten Jahr einen Sturmschaden.

Der Kranz wurde von Hannelore Seemann und Helferinnen neu gebunden und geschmückt.

Dank des Dorfgemeinschaftsvereins der wieder Ausrichter war und vielen Helfern war es eine gelungene schöne Maifeier.

Lotte Stumpe

Hans Groth unser Haus und Hof Maler

Im Sommer letzten Jahres ist der Maikranz abgestürzt. Es hatte sich eine Schelle gelöst. Ketten sind gerissen und der Kranz ist auf den Vereinswappen hängen geblieben. Die Schilder wurden stark beschädigt, Farbe war abgeplatzt und einige waren verbogen. Fritz Seemann hat es geschafft, die verbogenen Schilder wieder zu richten.

Hans Groth, unser Vereins- und Gründungsmitglied der Heimatstube war sofort bereit die Wappen mit neuer Farbe zu versehen und diese zu erneuern.

Mit der Neugestaltung der Wappen (Schilder) vom Heimat-Kulturverein und des Dorfgemeinschaftsvereins hat Hans Groth sein künstlerisches Schaffen wieder unter Beweis gestellt. Seit dem 1ten Mai erstrahlen alle sechs Wappen am Maibaum im neuen Glanz.

Lieber Hans , wir sagen im Auftrag aller Vereine herzlichen Dank



Öffnungszeiten der Heimatstube

an folgenden Sonntagen in der Zeit von 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr,
19.Juni, 17.Juli, 21.August, 18.September, 16.Oktober, 20.November,
18.Dezember.2016

Sonderöffnung der Heimatstube am 31.07.2016

von 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Jeder Bredenbecker Bürger der alte Bilder und Postkarten von
Bredenbeck und Steinkrug hat, ist herzlich eingeladen seine Fundstücke
an diesem Sonntag mit in die Heimatstube zu bringen.

**Habt ihr oder haben Sie Lust, eine Führung durch Bredenbeck
vorzubereiten?
Wir suchen nette Leute mit Interesse an der Ortsgeschichte
Bredenbecks.
Bitte melden bei Birgit Schwier-Fuchs unter bschwierfuchs@yahoo.de
oder 565103**

**Wir freuen uns, wenn zahlreiche Beiträge und entsprechende Fotos zu
unseren Veranstaltungen oder Anekdoten aus Bredenbeck und
Umgebung bei Joachim Meyer abgegeben werden, sodass eine
Vielzahl von Auswahlbeiträgen für unsere Info – Ausgaben zu
Verfügung stehen, egal ob auf Papier oder Digital.**

1. Vorsitzender:

Fritz Seemann

An der Beeke 1

30974 Wennigsen/Bredenbeck

Tel. 05109 – 63856

E-Mail:

Schatzmeister:

Klaus Jacob

August-Warnecke-Weg11

30974 Wennigsen/Bredenbeck

Tel. 05109 – 6206

E-Mail: klaus_jacob@t-online.de

Betreuung der Heimatstube:

Heinrich Stumpe

Am Hohen Holze 2

30974 Wennigsen/Bredenbeck

Tel. 05109 – 63256

E-Mail: heilo.st@t-online.de

Heinrich Bröder

Steinkrüger Weg 4

30974 Wennigsen/Bredenbeck

Tel.: 05109 – 63422

E-Mail: heinrich.broeder@t-online.de

Internet Auftritt:

Günter Deitermann

Gustav-Gewecke-Straße 5

30974 Wennigsen/Bredenbeck

Tel. 05109 – 63773

E-Mail: guenter_deitermann@yahoo.de

Pressewart:

Renate Grube

Am Schönen Hoop 1

30974 Wennigsen/Bredenbeck

Tel. 05109 – 563370

E-Mail: r-grube@t-online.de

Die nächsten Hefte

Heft:20

Heft:21

Heft:22

Heft:23

Annahmeschluss

01.August

01.November

01. Februar

01.Mai

2.Vorsitzende:

Birgit Schwier-Fuchs

Deisterstraße 60

30974 Wennigsen/Bredenbeck

Tel. 05109 – 565103

E-Mail: bschwierfuchs@yahoo.de

Schriftführerin:

Bärbel Meyer

Asternstraße 9

30974 Wennigsen/Bredenbeck

Tel. 05109 – 64441

E-Mail: meyer.bj@t-online.de

Martina Reimann

Rehbergstraße 9

30173 Hannover

Tel. 0511 – 8060504

E-Mail: martina.reimann@gmx.de

Dieter Auras

Am Schönen Hoop 16

30974 Wennigsen/Bredenbeck

Tel.: 05109 – 6787

E-Mail: dieterauras@googlemail.com

Vereins – Info:

Joachim Meyer

Asternstraße 9

30974 Wennigsen/Bredenbeck

Tel. 05109 – 64441

E-Mail: meyer.bj@t-online.de

Bankverbindung bei

Volksbank Pattensen - Springe

IBAN:

DE61 2519 3331 0715 1950 00

BIC:

GENODEF1PAT