KASTANIEN PLATZ

Der Mittelpunkt in Altgarbsen

Lost Place - Die Flutbrücke in Altgarbsen

GARBSEN. Geheimnisvolle oder auch verlassene Orte, sogenannte Lost Places, faszinieren Menschen vielerorts – auch in Garbsen. Manche sind verwittert, manche verfallen, manche geheimnisvoll und still: Auch in Garbsen finden sich eine Reihe von spannenden Orten, sogenannte Lost Places. Nicht alle sind zugänglich, aber alle haben eine besondere Geschichte.

Sie ist ein Technikdenkmal und steht unter Schutz: Die Flutbrücke in Altgarbsen aus dem Jahr 1917 an der Grenze von Altgarbsen und Seelze ist noch heute in Betrieb und wird regelmäßig gewartet. Dort, wo sich Mittellandkanal und Leine kreuzen, spannt sich eine außergewöhnliche Stahlkonstruktion, eine Trogbrücke, über die Leineauen. Diese ermöglicht es Schiffen, die Leine zu überwinden. Die grün lackierten, massiven Stahlpfeiler ruhen auf Natursteinblöcken, Verzierungen im Jugendstil schmücken die Geländer, einige (illegale) Graffitis die Steine. Fußgänger und Radfahrer können einen schmalen Weg unter der Brücke passieren – aber nicht bei Hochwasser. Oft stehen große Pfützen unter der Brücke und bieten Fotografinnen und Fotografen reizvolle Motive.

Architektonisches Meisterwerk und geheimnisvoller Ort: Die Flutbrücke in Altgarbsen an der Kreuzung von Leine und Mittellandkanal, hier in der Ansicht von unten, ist insbesondere bei Hochwasser ein reizvolles Fotomotiv. Foto: Jutta Grätz

Sonderausstellung im Heimatmuseum

GARBSEN. Das Heimatmuseum Garbsen ist am Sonntag, 26. Januar, von 14 bis 17 Uhr geöffnet. Es wird eine neue Sonderausstellung eröffnet, das Thema lautet: „Feinmalerei auf Geschirr und Gläsern". Der Verein zeigt eine große Vielfalt von alten, farbenfrohen Mokkatassen, Tellern, Gläsern und Bierkrügen von einem privaten Sammler in Garbsen.

Diese Sonderausstellung wird auch noch an den folgenden Sonntagen zu sehen sein: Am 9. und 23. Februar und am 9. und 23. März, jeweils von 14 bis 17 Uhr. Am 26. Januar helfen Mitglieder des Heimatvereins Osterwald bei der Aufsicht und bieten Kaffee und Kuchen an. Der Eintritt ist wie immer frei, über Spenden freut sich der Verein.

Auf Wunsch können neben den normalen Öffnungszeiten des Heimatmuseums für Vereine, Schulklassen und Gruppen andere Termine mit Führung verabredet werden bei Hans-Dieter Stölting, Telefon (05137) 71765.

Vorbereitungen zum Weltgebetstag starten

GARBSEN. Der Weltgebetstag findet am 7. März in der Dorfkirche Alt-Garbsen in Kooperation mit den Gemeinden St. Raphael mit Corpus Christi, Willehadi und Marienwerder-Havelse statt. Die Vorbereitungen im Gemeindehaus Alt-Garbsen finden im Februar jeweils dienstags um 18 Uhr statt. Am 6. März ist um 18 Uhr die Generalprobe in der Kirche.

Gaststätte "Zur Eiche"
Hannoversche Straße 152 · 30823 Garbsen · Telefon 0 51 37 / 7 33 80

Frühstücksbüfett
Samstags
von 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr
für 21.50 €
Zu unserem kalt-warmen Frühstücksbüfett servieren wir Ihnen Kaffee, Tee, Säfte und Prosecco.

Schnitzel- und Rippchenbüfett
Montags ab 17.30 Uhr für 21.50 €
Wir empfehlen Ihnen eine rechtzeitige Reservierung.

Marc Windhorn & Team

5087701_002625

Claudias Mode Eck
Ihr Anziehungspunkt in Altgarbsen
Unsere gesamte Winterware haben wir radikal reduziert. Es lohnt sich!
Calenberger Str. 27, 30823 Garbsen, Tel: 05137 – 72891

5092901_002625

Angebot
Wir haben die Preise gesenkt bis zu 40% Rabatt auf Fahrräder und E-Bikes
Fahrrad Meinhold
Hannoversche Str. 164 30823 Garbsen
05137-72808
www.fahrrad-meinhold.de

5094701_002625

AUTO Geffke
Meisterbetrieb – Inh. A. Nitsch
Lackierungen aller Art mit umweltfreundlichen Wasserlacken
Unfall-Instandsetzung bei Haftpflicht + Kaskoschäden
Qualität muss nicht teuer sein – überzeugen Sie sich!
www.autolackiererei-geffke.de
Hannoversche Str. 156
30823 Garbsen · Tel. 0 51 37 - 7 17 18

5090501_002625

TUI TRAVELStar
Reisebüro Belwan
Fachwissen und Service für Ihre REISE!
Ziegeleistraße 5 · Garbsen
Telefon 05137/8163184 - 5
email: info@reisebuero-belwan.de

5503401_002625

Radieschen Klause

Restaurant Radieschen

Hier kocht der Chef!

Grünkohl-Karte
(Bis Ende März!)

„Grünkohl M"
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst und Petersilienkartoffeln **14,90 €**

* * *

„Grünkohl L"
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Bauchfleisch und Petersilienkartoffeln **16,90 €**

* * *

„Grünkohl XL"
Portion Grünkohl mit 2 geräucherten Bregenwürsten und Salzkartoffeln **17,90 €**

* * *

„Grünkohl XXL"
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Kasselerbraten, Bauchfleisch und Salzkartoffeln **19,90 €**

Grünkohl-Buffett!!!
(ab 10 Personen)
Wir bieten Ihnen ab Oktober bis Mitte März unser Grünkohl-Buffett an.
Grünkohlwanderung, Betriebsausflug, Geburtstag... oder einfach nur so?
Bei uns als Buffett oder auf Platten möglich, je nach Absprache!
Geräucherte Bregenwurst und Bregenwurstenden, Kasselerbraten, Bauchfleisch, Grünkohl, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und ein Glas Korn.
Preis pro Person 24,90 €
Auf Wunsch auch mit Suppe oder Dessert je 4,90 €!
Bei Gruppenreservierungen ab 20 Personen gibt es eine Kartoffel-Lauchsuppe mit Kräuter-Croûtons und krosses Baguette als Vorsuppe dazu.

Winter – Tageskarte

Suppe

Kürbiscremesuppe
aus Hokkaidokürbis
mit Crème fraîche, Coûtons und Kürbisöl
kleine Portion **5,50 €**

* * *

Hauptgang

Kohlroulade
in Schmorkohlsauce, dazu Petersilienkartoffeln und einen kleinen Salat
16,90 €

* * *

Geschmorter Schweinebraten
in Braunbiersauce,
dazu Wirsingrahm und Kartoffelplätzchen
18,90 €

* * *

½ ofenfrische Ente à l'Orange
mit Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelklößen
24,90 €

* * *

Dessert

Zimtparfait
hausgemachtes Zimteis auf Pflaumenpüree und Schlagsahne
7,90 €

Radieschen
RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

Stint – Saison
ab Februar

Ein kleiner, silbrig glänzender Fisch erlebt in Norddeutschland seit einigen Jahren eine Renaissance: der Stint. Der etwa 15 bis 20 Zentimeter lange Fisch lebt in den europäischen Küstengewässern und begibt sich zum Laichen in die Flüsse.
Das Wasser muss dann mindestens neun Grad warm sein. Zwischen Februar und April wandern große Schwärme von der Nordsee in Elbe und Weser flussaufwärts, um zu laichen – dann ist Stint-Saison in Norddeutschland. Obwohl er recht klein ist, wird er als Speisefisch geschätzt. Der Kopf wird hierbei meist entfernt, der Schwanz und die Gräten hingegen nicht, da sie ausgesprochen zart sind. Gegessen wird Stint meist mit der Hand. Der Fisch wird meistens gebacken, in Norddeutschland jedoch traditionell in Roggenmehl gewendet.

***

Stint
in Roggenmehl gebratenen mit Remouladensauce und Bratkartoffeln oder warmer Kartoffelsalat
19,90 €

***

Stint „XL"
in Roggenmehl gebratenen mit Remouladensauce und Bratkartoffeln oder warmer Kartoffelsalat
große Portion
22,90 €

In der Steintormasch 47 • 30167 Hannover-Herrenhausen • Tel. 0511/2155261
www.restaurant-radieschen.de • Öffnungszeiten von Mittwoch bis Sonntag ab 12.00 Uhr

5478901_002625