

IHR KONTAKT

Kerstin
Wosnitza
(wos)05171/406-137
k.wosnitza@paz-online.de

IN KÜRZE

Vertragsunterzeichnung
zwischen SoVD und DRK. ohWipshausen: SoVD
und DRK kooperieren

Wipshausen. Die Vorsitzenden der Ortsverbände des Sozialverbandes und des Deutschen Roten Kreuzes Wipshausen haben beschlossen, künftig verstärkt zusammenzuarbeiten. Beide Ortsverbände gehen eine Kooperation ein, um gemeinsame Aktivitäten durchzuführen. Es geht dabei um gemeinsame Fahrten, Vorträge und ähnliches. Ein Ziel dieser Vereinbarung ist es, einen größeren Personenkreis anzusprechen. Ferner möchten sich beide Verbände bei ihren satzungsgemäßen Aufgaben gegenseitig unterstützen. Die erste gemeinsame Vorstandssitzung findet Anfang kommenden Jahres statt, um die Vorhaben zu konkretisieren. wos

Ortsratsitzung in
Oedesse

Oedesse. Die Mitglieder des Ortsrates in Oedesse werden für Donnerstag, 6. November, ab 19 Uhr zur Ortsratsitzung eingeladen. Die Sitzung findet im Dorfgemeinschaftshaus statt. Auf der Tagesordnung stehen das Vergleichsschießen, der Volkstrauertag, die Seniorenweihnachtsfeier, der lebendige Adventskalender und die dreißiger Zone in den Straßen „Zum Walde“ und „Breite Straße“. rim

Schießen in
Oedesse

Oedesse. Geflügelpreise gibt es ab der kommenden Woche beim Schießwettbewerb des SV Oedesse zu gewinnen. Um Gänse, Enten, Hühner und Hähnchen geht es bei den Schießterminen von Dienstag, 11. November, bis Freitag, 14. November, und von Montag, 17. November, bis Samstag, 20. November, jeweils ab 19 Uhr auf dem Schießstand in Oedesse. Eigene Gewehre sind zugelassen. Das Startgeld beträgt zehn Euro, darin enthalten ist ein 10er-Streifen und ein Essen bei der Preisverleihung. Geschossen wird nach den Richtlinien des Deutschen Schützenbunds. rim

In Oedesse kann um Geflügel-
preise geschossen werden. A

Andreas Jäkel ist Deutscher Meister im Rasentrecker-Rennen

Abbenser startet für das CAT Racing Team Essinghausen / Entscheidung fiel erst ganz zum Schluss

Abbensen. Toller Erfolg für Andreas Jäkel: Der Abbenser wurde für das CAT Racing Team Essinghausen Deutscher Meister im Rasentrecker-Rennen (offene Klasse).

„Der Wettbewerb war an Spannung kaum zu überbieten: Erst im letzten Lauf konnte Andreas die Meisterschaft endgültig für sich entscheiden“, berichtet Vereinskamerad Wolfram Rühmkorf über die zurückliegenden rund sechs Monate.

Dabei habe es zunächst so ausgesehen, als stünde das Ergebnis dieses Wettbewerbs schon weit vor dem Ende der Saison fest. „Andreas hatte be-

reits zur Halbzeit einen sehr komfortablen Vorsprung von 36 Punkten erreicht“, so Rühmkorf.

Durch eine Erkrankung des Fahrers, die ihm die Teilnahme an vier Wertungsläufen unmöglich machte, war dieser Vorsprung dann allerdings auf 6 Punkte geschmolzen. „Durch diverse Ausfälle auf unserer Seite, aber auch bei unseren Verfolgern, konnte die Meisterschaft somit wirklich erst im letzten Lauf für uns entschieden werden“, sagt Rühmkorf erleichtert.

„Insgesamt habe ich in dieser Saison etwa 600 Kilometer auf

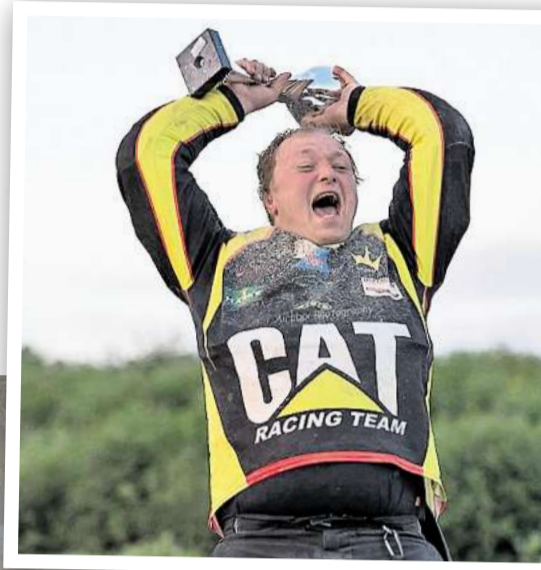
den einzelnen Rennen abgespult, teilweise – so wie im bayerischen Böbing – mit Höhenunterschieden von 15 Metern“, sagt Andreas Jäkel. „Böbingen war eins der schönsten Rennen, da die Strecke sehr anspruchsvoll war“, erinnert er sich zurück. Auch die weite An-

reise von 730 Kilometern tat der Begeisterung keinen Abbruch. „Ich möchte auf diesem Wege noch einmal allen aus dem Team und unseren Sponsoren danke sagen, denn ohne

diese Unterstützer hätte ich es niemals geschafft“, sagt „A.J.“, wie Jäkel von den anderen Teammitgliedern genannt wird.

Der Deutsche Meistertitel wurde in dieser Saison zwischen April und Oktober ermittelt. Die insgesamt 18 Punkterennen fanden deutschlandweit statt. Dabei konnte Jäkel insgesamt 206 Punkte erzielen. Pro Lauf sind maximal 20 Punkte für den Erstplatzierten erreichbar.

Das letzte Rennen fand in Lingen statt. Jäkel fuhr dort als Sieger die letzten wichtigen 20 Punkte ein und machte so den Meisterschafts-Titel klar. „2014 war auch insgesamt mit Abstand unser erfolgreichstes Jahr“, freut sich Jens Langeheine, Vorsitzender des CAT Racing Teams aus Essinghausen. wos



Andreas Jäkel mit seinem Rasentrecker vom CAT Racing Team auf der Piste und überglücklich mit dem Meisterschafts-Pokal (kl. Bild). oh/2

INFO

Meisterschaft der Rasentrecker

Rasentrecker-Rennen gibt es in ganz Deutschland, so dass die Fahrer für den Start teils weite Wege und erheblichen Aufwand in Kauf nehmen. Die Ergebnisse werden in die Meisterschafts-Tabelle aufgenommen. Zwischen den diversen Rennen gibt es erhebliche Unterschiede, so dass es in der Szene als beachtliche Leistung gilt, überall vorne mitzufahren. Der Titel „Deutscher Meister“ ist allerdings eher inoffiziell zu sehen, da kein Verein oder Verband hinter der Organisation steht. wos

Als Belohnung nach der Arbeit gab es selbst geräucherte Forellen

Die Alvesser Baumbrüder genossen nach der Abschlusspflege des Wappenbaumplatzes leckeren Fisch

Alvesse. Mit frischen Räucherforellen belohnten sich die Alvesser Baumbrüder nach der gemeinsamen Abschlusspflege für das zu Ende gehende Jahr 2014 am Wappenbaumplatz.

Zuvor wurden gemeinsam Sträucher und Bäume ausgelichtet und zurückgeschnitten, die Gosse gesäubert, Laub geharkt, Kabel und Steckdosen für die Beleuchtung des Wappenbaumes und zur Weihnachtsbaumbeleuchtung verlegt, Beete entkrautet und der letzte Rasenschnitt getätigt.

Die neu gesetzten 500 Tulpen- und 1000 Krokuszwiebeln sollen zusammen mit den bereits in den Vorjahren gesetzten Blumenzwiebeln den Wappenbaumplatz im Frühjahr 2015 in ein blühendes Blumenmeer verwandeln.

Zum Abschluss der Pflegesaison gab es im ehemaligen Alvesser Kalthaus ein gemeinsames Essen. Serviert wurden – frisch aus dem Räucherofen – Forellen, dazu Salzkartoffeln, eine Knoblauch- und eine Specksoße.

Baumbrüder Rudi Glasing hatte die Forellen zum Würzen am Vortag in eine Lake eingelegt. Auf die Frage, welche Gewürze er verwendet habe, kam die knappe Antwort: „Geheim!“

Am Tag des Verzehrs entnahm er die Forellen der Lake und spülte sie mit klarem Wasser, im Anschluss wurden sie auf Räucherhaken zum Trocknen aufgehängt. Nachmittags heizte er den Räucherofen an und bestückte diesen mit 25 Forellen, von denen jede etwa 500 Gramm wog.

Nach zwei Stunden Garzeit holte er zur Freude der anderen Baumbrüder, die gern beim Verzehr „halfen“, die duftenden Forellen aus dem Ofen. rim



Rudi Glasing versorgte die Baumbrüder nach getaner Arbeit mit selbst geräucherten Forellen (oben). Zuvor wurden unter anderem 1500 Blumenzwiebeln gesetzt (kl. Foto). oh/2