

Gedenken an Wilhelm Heidsiek

CUXHAVEN. Wilhelm Heidsiek war einer der großen Cuxhavener Sozialdemokraten des letzten Jahrhunderts. Er hat sozialdemokratische Geschichte vor Ort, aber auch ein Stück Stadtgeschichte mitgeschrieben.

Eine Gedenkminute
Am 4. Januar 2013 jährt sich zum 125. Mal der Geburtstag von Wilhelm Heidsiek, der Opfer der nationalsozialistischen Gewaltherrschaft wurde. Die SPD Cuxhaven nimmt den Jahrestag zum Anlass, um am selben Tag um 16.30 Uhr im Rahmen einer Gedenkminute Wilhelm Heidsiek zu ehren (Treffpunkt Wilhelm-Heidsiek-Straße Ecke Poststraße). Uwe Santjer: „Wir würden uns sehr freuen, wenn möglichst viele Bürgerinnen und Bürger an dem Gedenken teilnehmen.“ (red)

Geldkassette erbeutet

CUXHAVEN. in der Nacht zu Dienstag brachen Diebe in der Nordersteinstraße in Cuxhaven in ein Wohnhaus und das danebenstehende Bürogebäude ein. Außer einer Kassette mit Bargeld in unbekannter Höhe wurde nichts entwendet. (red)

Infrastruktur in der Region wird verbessert

CUXHAVEN. Mehr als 260 Projektvorschläge für die Bereiche Straße, Schiene und Wasserstraße stehen auf der Anmeldebox für den ab 2015 gültigen Bundesverkehrswegeplan, die von der Niedersächsischen Landesregierung beschlossen und an Bundesverkehrsminister Dr. Peter Ramsauer übergeben wurde. „Niedersachsen treibt die Planungen zur Verbesserung der Verkehrsinfrastruktur entschlossen voran. Ich freue mich, dass im Bereich Straße, neben Großprojekten wie der Küstenautobahn A 20 und dem Lückenschluss der A 39 zwischen Lüneburg und Wolfsburg, bei der Aufstellung auch der Neubau der B 73 aus unserer Region berücksichtigt wurde“, sagte der CDU-Fraktionschef in Cuxhavener Stadtrat und Landtagskandidat Thiemo Röhler.

Region berücksichtigt

Im Bereich Schiene habe die Landesregierung den Fokus vor allem auf die Entlastung der Netzknoten um Hannover, Hamburg und Bremen gelegt. „Die Y-Trasse, die den Verkehr entlasten und gleichzeitig die Heide-Region an den Fernverkehr anbinden soll, ist ebenfalls Teil der Projektliste“, so Thiemo Röhler. „Derzeit untersucht die Deutsche Bahn alternative Ausbaumöglichkeiten. Mit Hilfe der Vergleichsdaten soll dann zügig auf eine wirtschaftliche und effiziente Lösung hingearbeitet werden.“ Die Ergebnisse würden für das Frühjahr 2013 erwartet.

Effiziente Verkehrswege

Im Mittelpunkt der Planungen im Bereich Wasserstraße stehe der effiziente Ausbau des norddeutschen Wasserstraßensystems zur Bewältigung der Hafenhinterlandverkehr. In diesem Zusammenhang seien unter anderem Maßnahmen an der Weser, am Dortmund-Ems-Kanal sowie der Neubau einer Schleuse am Schiffsbewehr in Scharnebeck für sogenannte Übergroßmotorschiffe geplant. Das Verkehrskonzept „Niedersachsen 2030“ stelle vor dem Hintergrund der prognostizierten Verkehrszuwächse eine entscheidende Weichenstellung dar. Ziel sei es, allen Verkehrsnutzern effiziente Verkehrswege zur Verfügung zu stellen, betonte Thiemo Röhler.
Der neue Bundesverkehrswegeplan soll 2015 in Kraft treten, und bis 2030 gelten. (red)

Rezepte (nicht nur) zu Silvester

Ob Entenbrust oder Rehrücken – mit Mut zum selber Abschmecken statt Saucen-Tüten-Aufreißen aus der eigenen Küche

CUXHAVEN. Weihnachten ist überstanden, es bleibt nur noch wenig Zeit, die Küche für Silvester oder Neujahr auf Vordermann zu bringen. Oder sie bleibt kalt – es gibt diverse Möglichkeiten, in Cuxhaven und Umzu kulinarisch auf seine Kosten zu kommen.

Mit dem Restaurant „Sterneck“ im Badhotel Sternhagen ist Cuxhaven auf der kulinarischen Deutschland-Karte laut dem „Michelin“ sogar einen Umweg wert. Das heißt nämlich die Bewertung mit zwei Sternen, die Küchenchef Marc Rennhack kürzlich erfolgreich verteidigte. Zusammen mit seinem Kollegen Thomas Hildebrandt aus dem Restaurant „Schaarhorn“ und der bewährten Küchencrew werden sie den Gästen das folgende Silvester-Menü „zaubern“:

„Kleine Hummervariation – Schaum, Salat, Confit und gebakken mit Algen, Mango, Avocado und Chili“; „Getrüffelte Steckrübensuppe“; „Warmgeräucherte Entenbrust mit roter Zwiebelmarmelade, dazu gebratenes Kartoffelpüree und Kräutersalat“; „Jacobsmuschel mit Purple Curry Nage, dazu ein süß-saures Kompott und Orangerisotto“; „Kalb auf zwei Arten: Rücken unter der Schmorzwiebelhaube und Haxe mit Cognac-Pfeffersauce, anbei Haselnuss-Wirsing Kohl und ein Maronentörtchen“; „Facetten von Champagner, Nüssen und Himbeeren“. Der Jahreswechsel wird als „Küchenparty“ gefeiert, die Gäste können in der Küche mit dabei sein, wenn ihr Essen zubereitet werden.

Eine „Küchenparty“

Zugegeben, sehr aufwendig. Und die Idee der Küchenparty sollte der gastgebende Koch gleich klauen, will er bei sechs Gängen auch mal seine Gäste sehen. Für unsere Leser haben beide Küchenchefs aus ihrem Fundus je ein Rezept ausgewählt – das sich mit Mut zum selber Abschmecken an Stelle von Saucen-tüten-aufreißen nicht nur für Silvester eignen.

Küchenchef Thomas Hildebrandt empfiehlt „Rosa gebratene Entenbrust mit Calvados-Sauce, dazu ein Kürbis-Kartoffelrelish“. Dafür werden vier Entenbrüste



Marc Rennhack (l.) und Thomas Hildebrandt haben an Silvester „Küchenparty“ im Badhotel Sternhagen. Aus ihrem Rezept-Fundus stellen sie unseren Lesern zwei Rezepte vor, die sich nicht nur für Feiertage eignen.

rosa gebraten. 500 ml Geflügeljus werden mit 100 ml Calvados und einem gewürfeltem Boskop-Apfel zur Calvados-Sauce verkocht.

Des weiteren werden benötigt: 1 cm Ingwer, 150 ml Geflügelbrühe, 50 ml Sahne, 1 Stück Sternanis, 500 gr Muskatkürbis, 250 gr Karotten (in 1 cm lange Stäbe schneiden und dünsten), 1 kleine Stange Lauch (in feine Ringe schneiden), 300 gr geschälte, gewürfelte Kartoffeln (abkochen), etwas Butter, 1 Schalotte (fein geschnitten), etwas Currypulver, etwas Essig (weißer Balsamico).

Für die Kürbis-Basis den Kürbis putzen und in Würfel schneiden. 50 gr vom Kürbis mit der Schalotte in etwas Butter anschwitzen und mit Curry bestäuben, den Ingwer dazugeben, mit Salz und etwas Zucker würzen.

Nun die Geflügelbrühe angießen und weichkochen. Schließlich den Ingwer herausnehmen, alles durch ein Sieb geben und zur Seite stellen.

Den restlichen Kürbis anschwitzen, die Karotten, Kartoffelwürfel und Lauch dazugeben. Nun die Kürbisbasis und die Sahne hinzufügen, kurz aufkochen und mit dem Essig abschmecken. Die Entenbrüste darauf anrichten.

Ente oder Reh

„Rehrücken mit Spitzkohl und Waldpilz-Sauce für sechs Personen“ hat zwei-Sterne-Koch Marc Rennhack als Empfehlung für unsere Leser. Die Zubereitung beginnt mit dem Rehrückenzucken (ca. 1,2 kg), es werden neben Salz und Pfeffer noch 0,2 Liter Haselnussöl benötigt.

Den Rehrückenzucken sauber von Fett und Sehnen befreien, auch die kleinen Rehrückz-Filets auflösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und einer heißen Pfanne mit Haselnuss-Öl anbraten, sofort wieder aus der Pfanne nehmen und auf ein Blech legen. Das Ganze dann in einen Umluftofen geben und bei 90 Grad etwa 20 Minuten ruhen lassen, weitere 10 Minuten ruhen lassen, vor dem Anrichten in zehn Stücke schneiden.

Die Zutaten für die Waldpilz-Sauce: 500 gr Waldpilze, 100 gr Schalotten, 0,4 Liter Portwein, 0,5 Liter Dornfelder Wein, zwei Knoblauchzehen, 0,3 Liter Wildenten-Jus, 5 gr Stärke. Die frischen Waldpilze putzen und zusammen mit den Schalotten und Knoblauchzehen in sehr feine Würfel schneiden. Alles in einem

Saucen-Topf mit Haselnussöl anbraten und mit Port- und Rotwein ablöschen und auf 1/3 einreduzieren lassen. Mit Wildenten-Jus auffüllen und nochmal auf 500 ml einkochen. Die Sauce mit der in Rotwein angerührten Stärke andicken.

500 gr Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren. Eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Zwei feingehackte Schalotten in einem Topf mit 1 Löffel Zucker leicht karamellisieren. Mit Estragonessig ablöschen, sofort 1 Löffel Butter dazugeben und die Schalotten glasig dünsten. Den Spitzkohl zugeben und ein wenig mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss fein geschnittene Petersilie unterheben. (kk)



Auch Erwachsene nutzen die Chance, sich von einem Begleiter durch die Ausstellung führen zu lassen.



Bei einer Feedbackrunde gaben die Begleiter der Anne-Frank-Ausstellung ein einstimmiges Urteil ab: Das Projekt war ein voller Erfolg.

Anne-Frank-Ausstellung war voller Erfolg

Begleiter ziehen positives Fazit: Rund 900 Schüler kamen ins Amandus-Abendroth-Gymnasium

CUXHAVEN. Die Wanderausstellung „Anne Frank – Eine Geschichte für heute“ zählt mittlerweile zu den erfolgreichsten Beispielen für ein aktives Engagement gegen Rechtsextremismus und war bereits in über 100 Städten und Gemeinden Deutschlands zu Gast. So auch in Cuxhaven, wo sie einen Monat in der Aula des Amandus-Abendroth-Gymnasiums zu sehen war. In dieser Zeit besuchten rund 900 Schülerinnen und Schüler aus unterschiedlichen Schulen sowie zahlreiche Erwachsene die Ausstellung.

Hier wurde nicht nur die Geschichte der Jüdin Anne Frank und ihrer Familie unter der nationalsozialistischen Regierung erzählt, sondern auch heutige Formen des Rassismus anhand einiger prägnanter Beispiele aufgegriffen. Dabei gingen die Besucherinnen und Besucher gemeinsam auf die Frage nach, was daraus für ein Miteinander in einer vielfältigen Gesellschaft gelernt werden kann und welche Werte Demokratie und Meinungsfreiheit bedeuten.

Jugendliche als Begleiter
Das Besondere an dem Konzept der Ausstellung ist, dass Schüler die angemeldeten Klassen und Kurse durch die Ausstellung begleiten. Mitarbeiter des Anne Frank-Zentrums Berlin hatten zu diesem Zweck in einem Workshop zehn SchülerInnen und Schüler des AAG und der Bleichenschule sowie die beiden Bundesfreiwilligendienstleistende der Stadt Cuxhaven, Julia Müller und Sebastian Hoffmann, geschult. Die Begleiter gaben den Schülern einen interessanten Einblick

in die Thematik und sprachen sie mit Lernspielen auch einmal anders als bei einer klassischen Führung. Zudem gab es für interessierte Erwachsene an zwei Tagen die Möglichkeit, sich durch die Wanderausstellung begleiten zu lassen. Auch dieses Angebot wurde in großer Zahl wahrgenommen. „Die Ausstellung war ein großer Erfolg! Fast einen Monat lang haben wir jeden Tag drei Klassen durch die Ausstellung begleitet“, resümiert Sebastian Hoffmann. Auch seine Kollegin Julia Müller zeigt sich zufrieden: „Da haben sich der große Aufwand und die Mühen echt gelohnt. Die Begleiter haben ausschließlich positives Feedback von den Besuchern bekommen.“
Auch die anderen Jugendlichen sprachen sich beim Feedbackseminar des Anne Frank-Zentrums

Wahlkampf läuft zur Zufriedenheit

CUXHAVEN. Auf der letzten Sitzung der SPD AG 60 Plus im alten Jahr war der Bürgermeister der Stadt Cuxhaven und Kandidat der SPD für die Landtagswahl 2013 in Niedersachsen Uwe Santjer zu Gast. Uwe Santjer resümierte über die Ratsarbeit der Mehrheitsgruppe, bestehend aus SPD und Die Cuxhavener. Besonders hob er hervor, dass auf der letzten Ratssitzung im alten Jahr alle im Rat vertretenen Parteien im Zusammenhang mit dem „Zukunftsvertrag“ aufeinander zugegangen seien. Santjer berichtete über die bisherigen Erfolge der Mehrheitsgruppe im Rat und die Dinge, die noch erledigt werden müssten. Der Wahlkampf sei bisher zu seiner vollen Zufriedenheit verlaufen. Trotz der Unterstützung von politischer Prominenz für seinen Mitbewerber von der CDU für ein Landtagsmandat in Niedersachsen äußerte Santjer die Überzeugung, dass es ihm allein gelingen sei, viele Menschen von seinen politischen Ansichten zu überzeugen. Er sei eben ein Kandidat, der den Menschen „aufs Maul“ schaue.
Uwe Santjer bat die Senioren um Mithilfe beim Endspurt des Wahlkampfes, der am 5. Januar 2013 beginnt. Allein die Mitglieder der SPD würden für einen Wahlsieg nicht reichen, auch die nicht parteilich gebundenen Bürger müssten überzeugt werden zum einen zur Wahl zu gehen und zum anderen den Kandidaten der SPD, Uwe Santjer, zu wählen. Die nächste Sitzung der SPD AG 60 Plus wird am 15. Januar stattfinden. (red)