



### Eingelegter Rotweinhering

Er ist wieder da, der frische Hering. Eine Variante, die besonders gut schmeckt, ist „eingelegter Rotweinhering“.

**Zutaten:** Acht Stück Fischfilet(s) (Heringsfilets); 250 ml Essig (Rotweinessig) 250 ml; Wein, rot, trocken; 200 g Zucker (Kandiszucker); 5 Zwiebel(n), in Ringen; 2 Möhre(n), in feinen Scheiben; 4 Lorbeerblätter; 4 Nelke(n); 1 TL Senfkörner; 1 TL Pfeffer - Körner.

**Zubereitung:** Die Zubereitung der Rotweinheringe ist vergleichsweise simpel und dauert ca. 20 Minuten, allerdings ist eine Ruhezeit von rund drei Tagen erforderlich. Heringfilet in Sprudelwasser eine Std. wässern, trocken tupfen. Alle Zutaten außer Hering aufkochen und gut auskühlen lassen. Hering in ein Gefäß mit Deckel und mit der Rotweinsauce marinieren. Mindestens drei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Schmeckt besonders gut auf Nusschwarzbrötchen oder Pellkartoffeln, garniert mit frischem Dill. Eine weitere Variante findet man bei www.chefkoch.de (ts)

**Eine Aktion der CN in Zusammenarbeit mit dem EWE-KundenCenter Cuxhaven.**  
PS: Ab 13. Juni sind in Glückstadt wieder „Matjestage“!

### DRK-Kursus: Erste Hilfe

**CUXHAVEN.** Das Deutsche Rote Kreuz bietet freie Plätze im Kursus „Lebensrettende Sofortmaßnahmen“ an. Der findet am **Sonntag, 20. April** von 8 bis 16 Uhr im DRK-Zentrum an der Meyerstraße 49 statt. Anmeldungen unter Telefon (0 47 21) 4 22 40. (red)

### Ihr Draht zu uns

(0 47 21) 585- oder (0 47 51) 901-

Leser- / Zustellservice: -333

### Lokalredaktion:

- Jörg Fenski (fe) -399
  - Joël Grandke (joe) -187
  - Frauke Heidtmann (hei) -155
  - Helmut Huppmann (hup) -367
  - Kai Koppe (kop) -377
  - Wiebke Kramp (wip) -169
  - Kai-Christian Krieschen (kk) -355
  - Andrea Kuhn (aku) -316
  - Frank Lütt (flü) -368
  - Jens-Christian Mangels (man) -182
  - Dieter Meisner (dm) -315
  - Jens Potschka (jp) -362
  - Maren Reese-Winne (mr) -391
  - Niklas Rohde (nr) -129
  - Ulrich Rohde (ur) -121
  - Thomas Sassen (tas) -374
  - Egbert Schröder (es) -168
  - Jan Unruh (jun) -183
  - Patrick Weisheit (pwe) -378
  - Hans-Christian Winters (ters) -360
  - Herwig V. Witthohn (hw) -393
- redaktion@cuxonline.de

### Cuxhavener Nachrichten

**Herausgeber und Verlag:** Cuxhaven-Niederelbe Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG, Kammererplatz 2, 27472 Cuxhaven  
**Geschäftsführung:** Hans-Georg Güler  
**Lokalredaktion:** (Verantw.) Ulrich Rohde, Egbert Schröder und Hans-Christian Winters  
**Mantelredaktion:** Redaktionsgemeinschaft (Verantw.) Dr. Jost Lübben und Christoph Willenbrink  
**Anzeigen- und Marketingleitung:** Ralf Dressner  
**Druck:** Druckzentrum Nordsee GmbH, Am Grollhamm 4, 27574 Bremerhaven



Dank an die **Gasteltern aus Cuxhaven**. Schüler aus Vannes tragen deutsche Wörter vor, die mit den Buchstaben ihrer Gastheimat beginnen. Foto: Weisheit

## Gegen gemeinsame Vorurteile

Schüler aus Cuxhaven und Vannes feiern gemeinsam ihre Freundschaft im Forum der Realschule

**CUXHAVEN.** In diesem Jahr feiern die beiden Städte das 50-jährige Jubiläum ihrer Partnerschaft. Seit vielen Jahrzehnten finden im Rahmen dieser Partnerschaft auch Schüleraustausche statt. Am Dienstagabend wurden die französischen Gruppen offiziell im Forum der Realschule begrüßt.

„Da in diesem Jahr vier französische Gruppen gleichzeitig in Cuxhaven sind, haben wir eine Kooperation mit der Realschule angestrebt.“, sagt Helga Czonstke vom Amandus-Abendroth-Gymnasium (AAG). Nur dank das neu gebauten Forums in der Realschule sei es möglich gewesen, alle am Austausch beteiligten Schüler, Eltern und Betreuer zusammen zu bringen. „Seit 1987 organisiere ich den Austausch für das AAG mit verschiedenen Schulen in Frankreich. Seit 1996 arbeiten wir mit Vannes zusammen.“ Die Realschule organisiert in jedem Jahr einen Austausch mit Vannes, das Abendroth-Gymnasium alle zwei

Jahre. Die französischen Gast-schüler verbringen eine Woche in Cuxhaven und leben dabei bei den Familien, deren Kinder selbst Ende Mai in die Bretagne an die französische Nordwestküste fahren, um dort ihre Austauschwoche zu verbringen.

### Kontakt im Vorfeld möglich

Durch ein besonderes Projekt namens „Teletandem“ konnten die Schüler des AAG und des Collège Le Sacré-Coeur schon frühzeitig Kontakte knüpfen. Über Internet-telefonie konnten sich die künftigen Gastgeschwister bereits austauschen und kennenlernen.

Nach einigen Grußworten von Bürgermeisterin Erika Fischer, die von Helga Czonstke ins Französische übersetzt wurden, folgte ein buntes Programm mit Musik und Tanz von Schülern des AAG und der Realschule Cuxhaven. Die französischen Gast-schüler beteiligten sich an allen Programm-punkten und sprachen so ihren Dank gegenüber den Leh-

ren, den Gastgeschwistern- und Eltern aus.

Während ihres Aufenthaltes in Cuxhaven haben Realschule und Abendroth-Gymnasium spezielle Programme für ihre jeweiligen Gastgruppen mit zahlreichen Tagesauf-flügen ausgearbeitet. „Wir haben immer Schüler aus den achten und neunten Klassen zu Gast“, erzählt Helga Czonstke, „aber sie sollen vorrangig ein paar schöne Tage hier verbringen. Am Unterricht nehmen die Franzosen nur sporadisch teil, weil sie sprachlich noch nicht weit genug dafür sind.“

Auch die verantwortlichen Lehrkräfte der Realschule Cuxhaven werten die Austauschwoche in jedem Jahr aus. Neue als einen vollen Erfolg. Julie O’Neil und Paul Sdun arbeiten seit nunmehr fünf Jahren mit Mireille Andreolli aus Vannes zusammen. „An einem Abend wie diesem weiß ich, warum ich arbeite“, schwärmt Mireille Andreolli, „Die Schüler lernen hier, wie wichtig es ist, Spra-

chen zu erlernen.“ Aus den vergangenen 31 Jahren des Austausches seien viele Freundschaften hervorgegangen und die Schüler würden lernen, ihre Vorurteile aus ihren eigenen Erfahrungen heraus abzubauen. „Durch den Austausch lernen die Schüler das so wichtige und schöne europäische Zusammenleben schon in jungen Jahren kennen“, sagt Paul Sdun. Es sei immer wieder schön anzusehen, wie enge Kontakte zwischen Deutschen und Franzosen entstehen und auch über Jahre gepflegt werden.

### Disco zum Ausklang

Zum Abschluss des Programms bewies die Schülerband des AAG ihr Können, indem sie aktuelle Chart-Hits zum Besten gab. Anschließend eröffnete Realschul-Rektorin Sabine Dilbat das Buffet, das von den Eltern der Schüler zusammengestellt wurde. Später feierten die Jugendlichen bei Discomusik den Austausch und sich selbst. (pwe)

## Waschbrett und Banjo im Einsatz

**CUXHAVEN.** Eine besondere Skiffle-Band sind die „Sunday Skifflers“ aus Bremerhaven. Mit ihrem Waschboard-Skiffle-Rock präsentieren sie neben traditionellen Skiffle-Stücken bekannte rockige Oldies aus den 60er und 70er Jahren – musikalisch neu definiert, druckvoll mit Waschbrett, Piano, Banjo, E-Bass und drei Sängern.

Die sieben Musiker haben bei etlichen norddeutschen Veranstaltungen wie zum Beispiel im „Cotton Club“ in Hamburg, in der Stadthalle und auf der Sail in Bremerhaven, bei „Bremen swingt“ oder im „Pumpwerk“ in Wilhelmshaven für ausgelassene Partylaune gesorgt.

Am **Freitag, 19. April**, wollen sie das ab 20.30 im Captain Ahab’s Culture Club tun. (red/hwi)

## „Literarischer Spaziergang“ mit dem NABU

**KREIS CUXHAVEN.** Zu einem literarischen Spaziergang im Holz-zur-burger Wald lädt der NABU zum Wochenendausflug am **Freitag, 19. April**, ein.

Neben Frühblüher am Wegesrand und Vogelgesang in den Baumwipfeln können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sich gemeinsam mit Inge-Marlen und Dr. Hans-Joachim Ropers an Gedichten – gern auch selbst mitgebrachten – rund um die Themen „Frühling und Wald“ erfreuen. Treffpunkt ist um 16.30 Uhr beim Waldparkplatz Holz-zur-burg. (red)

## Theix-Treffen verschoben

**SAHLENBURG.** Das für den heutigen Freitag, 19. April, geplante Treffen des Theix-Komitees wird verschoben.

Wie die 1. Vorsitzende des Komitees Dörte Kronhof-Schwerz mitteilt, findet das Treffen am **Mittwoch, 24. April**, um 19 Uhr in der Sahlburger Johanneskirche statt. (jp)



50 Jahre nach ihrem Schulabschluss an der Abendrothschule trafen sich die Ehemaligen des „Doppeljahrgangs“ 1963/64 (historisches Bild: Abschlussklasse 1964) am vergangenen Sonntagabend an ihrer alten Schule wieder. Schulleiterin Angela Woll führte die Gäste durch die Schule.



50 Jahre nach ihrem Schulabschluss an der Abendrothschule trafen sich die Ehemaligen des „Doppeljahrgangs“ 1963/64 (historisches Bild: Abschlussklasse 1964) am vergangenen Sonntagabend an ihrer alten Schule wieder. Schulleiterin Angela Woll führte die Gäste durch die Schule. Fotos: privat/Sassen

## 18 von ihnen mussten das 9. Schuljahr dranhängen

Vor 50 Jahren wurde die Hauptschulzeit verlängert / Abendrothschüler übten sich in ihrem Abschlussjahr auch in Kochkunst

**CUXHAVEN.** Für die Abiturienten wurde die Schuljahr vor ein paar Jahren verkürzt – das Gegenteil erlebten die Schüler des Jahres 1963 (nicht nur) an der Abendrothschule vor 50 Jahren: Um den Hauptschulabschluss zu bekommen, mussten sie ein Jahr länger, nämlich neun Jahre, zur Schule gehen.

Aus der Klasse des Klassenlehrers Walter Schwandt wurden im März 1963 14 Schüler entlassen und die restlichen 18 mussten das erstmalig eingeführte 9. Pflichtschuljahr ableisten, um dann erst

ein Jahr später – 1964 – den Schulabschluss zu erlangen. Vor 24 Jahren fand zuletzt ein Klassentreffen in Cuxhaven statt, bei dem die „Älteren“ den Jüngeren zum 25-jährigen Schulabschluss gratulierten. In diesem Jahr konnten die „64er“ die „Älteren“ zum 50-jährigen Schulabschluss beglückwünschen: Am Sonntagabend trafen sich 23 Ehemalige in der Abendrothschule. Von den ehemals 32 Schülern konnten trotz intensiver Suche drei Personen nicht gefunden werden, leider sind auch schon

unter anderem aus Wien, Neckar-sulm, Münster, Donaueschingen, Hamburg, Bremen und den Cuxhavener Randgebieten anreisten. Der Kochunterricht für die Neuntklässler war der Tageszeitung im Jahr 1964 einen großen Artikel wert, sollte doch das neunte Schuljahr als „Übergangsjahr von der Grundschule ins praktische Leben“ dienen. Dabei sollten die Jungs die „hohe Kunst der feinen Küche“ lernen. Auf dem Speiseplan standen beim Pressebesuch gegrillte Bratwürste, Kartoffelbrei und

Sauerkraut sowie Apfelsuppe mit feinen Klößchen. **Vorbild für Hausfrauen** „Es war gar nicht so schlecht, was da als Ergebnis herauskam. Manche junge Hausfrau hätte vielleicht noch etwas lernen können. (...) Sie werden sich später immer auf diesem Gebiet helfen können. In jeder Familie kommt es doch einmal vor, dass Vati bisweilen den Kochlöffel schwingen muss, und nicht immer sollte es da verbrannte Bratkartoffeln mit Rührei geben.“ Köstlich! (mr)