

# Judotag an der Adolf-Reichwein-Schule

# Sportstunde mit dem VfB Langenhagen auf der Judomatte

**LANGENHAGEN.** Für den dritten Jahrgang der Adolf-Reichwein-Schule war ein Besuch besonders aufregend. Denn Daniel Budzinski, den Kindern eigentlich bereits als Danni aus dem Vertretungsunterricht bekannt, hatte sich mit den Judoka des VfB Langenhagen für die Sportstunde angemeldet.

Und so begann diese Stunde mit dem traditionellen japanischen Angrüßen und ging nach einem Aufwärmspiel gleich mit Danni in die hohe Kunst des Fallens ohne sich weh zu tun – und plötzlich flog Jeremias und landete gekonnt. Dann zeigten die Trainer Alexandra und Jeremias den Kindern, wie man einen Partner zu Boden bringt und festhält. Fleißig wurden diese Techniken unter Einhaltung der Judowerte geübt.

Wohin Judo dann noch führt, wenn man weiter so fleißig übt, erlebten die Kinder dann, als Alexandra und Jeremias unter zahlreichen Ohhh-Rufen weitere spektakuläre Wurftechniken aus ihrem Repertoire demonstrierten. Und so staunten die Kinder nicht schlecht, als sie am Ende der Stunde bereits ohne es zu merken den ersten Wurf beherrschten – noch aus dem Kniestand, aber technisch schon richtig – ihren Partner am Boden festhalten konnten und schon ein wenig gekämpft hatten. Und so verging die Stunde viel zu schnell, als nach dem Abschlussspiel schon wieder alle in einer Reihe zum Abgrüßen saßen. Fachbereichsleiterin Britta Großmann war



Fliegen und Landen auf der Matte war jetzt an der Adolf-Reichwein-Schule angesagt.

Foto: privat

glücklich, wie die Kinder sich an der Stunde erfreuten und dass der Spaß und das Miteinander beim Judo im VfB im Vordergrund steht und nicht das Gewinn-

nen. Weitere Impressionen des Judotags finden sich auf der schuleigenen Homepage [www.adolf-reichwein-schule-langenhagen.de](http://www.adolf-reichwein-schule-langenhagen.de). Wer sich für Ju-

do im VfB interessiert, ist herzlich zum Schnuppertraining eingeladen. Die Trainingszeiten findet man auf der Vereinshomepage [www.vfb-langenhausen.de](http://www.vfb-langenhausen.de).

# Ein einsatzreiches Wochenende

Feuerwehr acht Mal zu Routine- und Notfällen gerufen

**LANGENHAGEN.** Das vergangene Wochenende stellte die Freiwillige Feuerwehr Langenhagen vor eine außergewöhnliche Herausforderung. Im Zeitraum vom 14. bis 16. März wurden die Einsatzkräfte insgesamt acht Mal zu unterschiedlichen Einsätzen gerufen, die sowohl Routine- als auch Notfälle umfassten und ein hohes Maß an Einsatzbereitschaft erforderten.

So wurden die freiwilligen Einsatzkräfte unter anderem am Sonnabend gegen 21.58 Uhr in den Allerweg alarmiert. Hier hatten Anwohner Rauchgeruch und das akustische Signal eines Rauchwarnmelders bemerkt. Ein Trupp unter Atemschutz konnte feststellen, dass es sich um verbranntes Essen auf einem Herd handelte. Dank der aufmerksamen Anwohner, konnte schlimmeres vermieden werden. Es wurde ein Drucklüfter vorgenommen, um den Brandgeruch aus dem Wohnhaus zu drücken. Anschließend konnten alle Bewohner wieder zurück in ihre Wohnungen. Keine ganze Stunde später wurde die Ortsfeuer-

wehr Langenhagen erneut alarmiert, zu einem Gerümpel Brand in der Niedersachsenstraße. Der Brand war beim Eintreffen, bereits von Anwohnenden gelöscht worden, mit Hilfe einer Wärmebildkamera wurde das Brandgut lediglich noch einmal kontrolliert.

Neben diesen Einsätzen gab es sechs weitere Alarmierungen, zwei ausgelöste Brandmeldeanlagen, ein vermeintlicher Auto-Brand in der Wilhelm-Busch-Straße, der sich später als abgebrannter Müllcontainer herausstellte, ein brennender Müll-eimer und zwei Türöffnungen.

In nur drei Tagen wurden die freiwilligen Feuerwehrleute gleich achtmal aus ihrem persönlichen Alltag gerissen, um vielfältige Einsatzlagen in der Kernstadt Langenhagens zu bewältigen.

Mit einer durchschnittlichen Einsatzdauer von jeweils einer Stunde entspricht dies einem vollen Arbeitstag, den sie ehrenamtlich im Dienst der Bürgerinnen und Bürger Langenhagens geleistet haben.

**Ihre Spende  
rettet Kinderleben!**

Bitte helfen Sie uns  
mit Ihrer Spende,  
indische Kinder für  
das Leben stark zu  
machen.

[www.vfstiftung.de](http://www.vfstiftung.de)



# Fürs niedersächsische Auswahlorchester qualifiziert

## Musikschule Frühjahrskonzert mit jungen Talenten verspricht am Sonntag, 23. März, musikalische Höhepunkte

**LANGENHAGEN.** Große Freude bei der Musikschule Langenhagen: Drei talentierte Schüler haben sich erfolgreich für das Niedersächsische Landesjugendblasorchester qualifiziert! Jakob Wiechell (Trompete), Nikolai Königshofen und Leon Polzer (Schlagzeug) überzeugten mit einem jeweils 15-minütigen Soloprogramm bei einem Probenspiel die Jury und wurden in das renommierte Orchester aufgenommen. Leon und Nikolai dürfen sich zusätzlich über die Aufnahme in das Landesjugendsinfonieorchester freuen. Die drei Musiktalente werden im Rahmen des großen Frühjahrskonzerts der Musikschule Langenhagen am Sonntag, 23. März, um 17 Uhr im Theatersaal Langenhagen auf der Bühne zu bewundern sein. Der Eintritt ist frei.

Gäste erwartet ein abwechslungsreiches Programm. Neben beeindruckenden Solo- und Kammermusikbeiträgen werden sich auch die beliebten großen Ensembles der Musikschule präsentieren. Das Junge Orchester Langenhagen wird erstmals in den vom Lions-Club Langenhagen gestifteten T-Shirts spielen. Zudem werden die Rockband, die Big Band und das Jugendblasorchester mit

fetziger Musik ordentlich einheizen. Die Popgesangsschülerinnen sorgen für wahre Gän-

sehautmomente. Es ist für jeden Musikgeschmack etwas dabei.



**Das Junge Orchester trägt zum abwechslungsreichen Programm bei.** Foto: privat

Foto: privat

**MIX**  
Markt

Angebote gültig ab Montag 24.03. bis Samstag 29.03.2025\*

Schweinenacken ohne Knochen

1 kg

**6.99**

Schweinabauch wie gewachsen

1 kg

**4.29**

Schärrippen vom  
Schwein 1 kg

**4.29**

Schweineschulter wie  
gewachsen 1 kg

**3.79**

Suppenfleisch vom Rind,  
mit Knochen 1 kg

**7.49**

Rindernacken ohne Knochen  
1 kg

**8.99**

Hähnchenschelk, lang 1 kg,  
Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung

**3.29**

Hähnchen-Kleinfleisch 1 kg,  
Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung

**1.29**

Putenmägen 1 kg, Herkunft, Kl.:  
laut Auszeichnung

**3.99**

Putenoberkeule ohne Haut und  
Knochen 1 kg, Herkunft, Kl.: laut  
Auszeichnung

**7.99**

Marinierte Holzfällersteaks aus  
der Schweine-Schulter 1 kg

**4.29**

Marinierter Schaschlik vom  
Schweinenacken 1 kg

**7.99**

Schweinenacken mariniert ohne  
Knochen in Scheiben 1 kg

**7.99**

Marinierte Hähnchenschelk  
1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung

**3.99**

BEI UNS  
GEHT'S LOS  
MIT DER  
GRILLSAISON!

Frischer Lachs 1 kg,  
Fanggebiet: laut Auszeichnung

**13.99**

Frische Garnelen 1 kg,  
Fanggebiet: laut Auszeichnung

**12.99**

Frische Grillmakrelen 1 kg,  
Fanggebiet: laut Auszeichnung

**4.79**

Frische Doraden 1 kg,  
Fanggebiet: laut Auszeichnung

**8.99**

\*Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro incl. MwSt. Abgabe in handelsüblichen Mengen.  
Abbildungen ähnlich. Diese Angebote gelten nur in den nachfolgenden werbenden Märkten:

Mo-Fr 09:00 - 19:00  
Sa 09:00 - 19:00

Mix Markt Hannover  
Schierholzstr. 128  
30655 Hannover

Mo-Fr 09:00 - 19:00  
Sa 09:00 - 18:00

Mix Markt 18 OHG  
Vahrenheider Markt 6  
30179 Hannover-Vahrenheide

Mo-Fr 09:00 - 19:00  
Sa 09:00 - 18:00

Mix Markt 122 OHG  
Lange Weihe 65  
30880 Laatzen