

Kandidaten gesucht

Wahl des Beirates für Menschen mit Behinderungen

Langenhagen. Seit dem Jahr 2018 setzt er sich bereits in Langenhagen ein: Der Beirat für Menschen mit Behinderungen. In diesem Frühjahr wird das Gremium neu gewählt. Nach dem Ende der ersten Amtsperiode findet am 5. Mai 2023 zum zweiten Mal die Wahl des Beirates statt. Gleichzeitig ist dies auch der Europäische Protesttag zur Gleichstellung von Menschen mit Behinderung.

Gesucht werden engagierte Kandidaten, die sich für die selbstbestimmte und gleichberechtigte Teilhabe von Menschen mit Behinderungen in Langenhagen einsetzen wollen. Kandidieren können Personen, die am Wahltag seit mindestens drei Monaten in Lan-

genhagen wohnen; 16 Jahre oder älter sind und eine Behinderung haben oder 18 Jahre oder älter sind und eine Person mit Behinderung betreuen oder pflegen. Die Bewerbungsfrist endet am Montag, 6. März, um 18 Uhr.

„Wer Interesse an einer Kandidatur hat, kann sich direkt bei uns melden“, erläutert Sabrina Pham, Mitarbeiterin in der Fachstelle für Menschen mit Behinderungen. Zu erreichen ist die Fachstelle telefonisch unter 051 7307-9309 oder per Mail an inklusion@langenhagen.de.

Informationen zum Bewerbungsverfahren finden Interessierte ebenfalls auf der städtischen Homepage unter www.langenhausen.de/behindertenbeirat-wahl.

Dort finden sich nicht nur Hinweise zum Ablauf der Wahl sondern auch die Bewerbungsunterlagen zum Download. Diese müssen ausgefüllt und unterschrieben bis Montag, 6. März, 18 Uhr bei der Fachstelle im Rathaus vorliegen.

Wahlberechtigte können am Freitag, 5. Mai, in der Zeit von 14 bis 19 Uhr im Interimssitzungssaal, Konrad-Adenauer-Straße 21 bis 23, ihre Stimme abgeben. Wahlberechtigte Personen, die das Wahllokal nicht aufsuchen können, haben die Möglichkeit, per Briefwahl zu wählen.

Ab Mittwoch, 5. April 2023 können die Unterlagen bei der Fachstelle angefordert werden.

Blutspende in Engelbostel

Engelbostel. Der nächste Blutspendetermin findet am Montag, 27. Februar, im Saal von Luhmanns Gasthaus zur Post in der Hannoverstraße 182 statt. In der Zeit von 15 bis 19 Uhr sind alle, die Blut spenden wollen, herzlich willkommen. Grundsätzlich kann jeder gesunde Erwachsene zwischen 18 und 72 Jahren (Erstspender zwischen 18 und 60 Jahren) Blut spenden. Frauen können dies viermal, Männer sogar sechsmal innerhalb von zwölf Monaten tun, dabei muss zwischen zwei Blutspenden jedoch ein Abstand von mindestens acht Wochen (56 Tagen) liegen. Mitbringen sollten die Spender ihren Unfallhilfe- und Blutspenderpass und einen amtlichen Lichtbildausweis.

Weltgebetstag aus Taiwan

Demokratie, Frieden und Meinungsfreiheit

Langenhagen. Rund um den Globus wird am 3. März der Weltgebetstag gefeiert – wie schon seit vielen Jahren an jedem ersten Freitag in diesem Monat. Unter dem Motto „Glaube bewegt“ haben Frauen des Weltgebetstags-Komitees in Taiwan die Gottesdienstordnung erarbeitet.

Dem Motto liegt der Text aus dem Brief des Paulus an die Epheser zugrunde, in dem er schreibt: „Ich habe von eurem Glauben gehört.“ „Wir wollen hören, was die Frauen aus Taiwan uns von ihrem Glauben erzählen“, sagt Marion Doering aus der Langenhagener Vorbereitungsgruppe für den Weltgebetstag. „Und wir wollen mit ihnen gemeinsam für die Werte beten, die auch uns besonders

wichtig sind: Demokratie, Frieden und Meinungsfreiheit.“ Frauen aus mehreren Langenhagener Kirchengemeinden bereiten den Weltgebetstagsgottesdienst vor und laden alle Interessierten ein, ihn am 3. März um 18 Uhr in der St.-Pauluskirche am Ada-Lessing-Platz gemeinsam zu feiern. Anschließend gibt es die Gelegenheit zum Gedankenaustausch und Kostproben aus der taiwanischen Küche.

Kleinanzeigenannahme

☎ (0511) 973 66 35 oder
(0511) 72 80 80

E-Mail:

service@wedemark-echo.de
service@langenhagener-echo.de

Anzeige

NEUES AMBIENTE, NEUE GERICHTE, BEWÄHRTE QUALITÄT

Restaurant SEEHAUS am Strand von Isernhagen präsentiert sich moderner und styli-scher

Isernhagen (awi). Das SEEHAUS in Isernhagen ist wieder geöffnet. Nach umfangreichen Umbaumaßnahmen erwartet die Gäste das Seehaus in neuem Style: einem Mix aus bewährter rustikal und neuem Industrial Look. Die Gäste haben die Wahl zwischen handfesten modernen Holzprobenstühlen, bequemen Polsterstühlen, einem Platz an der Bar und den bestehenden, aber überarbeiteten Bänken mit neuen Polstern. Dieser Mix schafft unterschiedliche Zonierungen und stimmungsvolles Ambiente. „Ein besonderes Highlight & Lieblingsplatz wird bestimmt der neue Stammtisch zum See“, ein besonderer Platz mit Ovaltisch für sechs Personen am neuen bodentiefen Fenster mit Panoramablick zum See, sagt Innenarchitektin Esther Sauskojusz, die mit ihrem Büro „es innenarchitektur“ das Projekt begleitet hat. Dazu wurde der Bodenbelag durch einen eleganten, dunklen und zeitgleich strapazierfähigem Holzdesignbelag ersetzt, das Deckengelb geweißt und der Raum somit nach oben geöffnet. Schwarze, stylische Leuchten mit goldenen Akzenten setzen nun den Gastraum in Szene, der durch den gänzlich umgeplanten und neu gestalteten Tresen neu strukturiert & optimiert wurde.

Und auf der Speisekarte finden sich neben dem altbewährten Angebot neue interessante Gerichte: Bei den Vorspeisen „Geschichtetes Matjestatar“ - mildes Matjestatar auf hausgemachten Kartoffelsalat mit Rote Bete Topping, „Carpaccio“ - in dünne Scheiben geschnittenes Rinderfilet mariniert mit Olivenöl dazu Rucola Salat, gehobelter Parmesan und Pfeffermühle. Bei den Hauptspeisen „Wald und Wiese“ - Feiner Wildkräutersalat mit gebratenen Pilzen der Saison, knusprigen Brotchips und leichtem Schaum vom Joghurt,

„Olympiabowl“ - Knackiger Lattuga-Salat mit in der Pfanne gebratenen Gyrosstreifen vom Ursprungsschwein (Nacken) dazu Schafskäse Topping mit Preiselbeeren, der „Seehaus Ursprungs Burger“ - Ge-grillter Patty von der Ursprungs Färsche mit knackigen Salat & Schallotten Relish im Brioche Burger (Ziegenkäse mit Preiselbeeren, Irischem Cheddar, scharfer Käsesauce mit Jalapeños und Deutschem Emmentaler), zum Dessert „Creme Fraguele“ - Geschichtete Mascarponecreme mit Blätterteigsegel und frischen Waldbeeren.

Seit gestern ist das SEEHAUS wieder geöffnet. An diesem Wochenende sind die neuen Gerichte erstmals auf der Karte. „Wir wollen langsam starten. Am nächsten Wochenende, 4. und 5. März, ist dann die offizielle Eröffnung - mit einem Gläschen Prosecco für unsere Gäste und 20 Prozent Rabatt auf die neuen Gerichte“, erklärt Frank Bertram, Geschäftsführer der ESKLASSE, dem Betreiber der Lokalität.

Die Fäden für das beliebte Restaurant am „Strand von Isernhagen“ zieht Frank Bertram - mittlerweile mit Sohn Bastian als kaufmännischem Leiter in der ESKLASSE an seiner Seite - von seinem Büro in Bissendorf aus. 2011 hat er das SEEHAUS übernommen, das als festes Gebäude 2008 erbaut wurde, nachdem die gastronomische Versorgung in der im Sommer 2005 errichteten ersten historischen Almhütte von den Erholungssuchenden im Wietzpark begeistert angenommen wurde. 2006 wurde eine weitere Hütte errichtet und das Angebot mit einem Biergarten erweitert. Die Nachfrage stieg so an, dass 2008 das SEEHAUS eröffnete.

Biergarten mit Imbiss und auch das Restaurant sind ein beliebtes



Restaurantchef Takdir Bains (links) und Küchenchef Daniel Muszynski sind gespannt, wie das Ambiente und die neuen Gerichte auf der Speisekarte bei den Gästen ankommen. FOTOS: SEEHAUS

Ausflugsziel mit vielen Veranstaltungen und Platz für mehrere hundert Gäste. Doch Frank und Bastian Bertram haben den Anspruch, ihr Restaurant auch in den Wintermonaten noch mehr als gastronomisches Ziel mit gehobenem Ambiente und Speisenangebot zu etablieren und sich daher zu der Investition entschlossen. Das hochmotivierte und erfahrene Personal steht bereit. Fullservice ist garantiert. Geöffnet ist jetzt in der Nebensaison bis Ostern von Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 21 Uhr, in der Hauptsaison ab Ostern von Dienstag bis Sonntag von 12 bis 22 Uhr. An beiden Osterfeiertagen wird von 9 bis 11.30 Uhr ein Frühstücksbuffet angeboten, für das schon jetzt Anmeldungen entgegengenommen werden unter Telefon (05 11) 2 35 15 00 oder über die Website seehaus-iserhagen.de oder über google.de. Ab dem 2. April wird es dann auch wieder jeden Sonntag ab 9 Uhr ein umfangreiches Frühstücksbuffet geben. Auch dafür ist eine Reservierung erforderlich.

Frank und Bastian Bertram und ihr Stammteam, das auch in Corona-Zeiten zur Stange gehalten hat, sowie Restaurantchef Takdir Bains und Küchenchef Daniel Muszynski freuen sich, dass die umfangreichen Umbau- und Renovierungsarbeiten nach Zeitplan abgearbeitet werden konnten. Dank langer und sorgfältiger Vorbereitung habe es auch keine Probleme mit Ausschreibungen oder Liefer-

engpässe gegeben. Unter dem Motto „Feiern, Tagen, Tafeln“ bietet das Restaurant auch für Familien- und Firmenfeiern sowie Tagungen einen festlichen Rahmen für zehn bis 500 Personen (im Sommer) in einer der schönsten maritimen Lokalitäten in der Region Hannover: von langen Tafeln

mit leckerem Büfett über Geburtstagspartys im separierten Wintergarten (40 Personen) bis zu größeren Veranstaltungen wie tollen Hochzeitsfeiern im gesamten Restaurant (120 Personen). Auch gewerbliche Kunden sind herzlich willkommen, können ihre Be-

triebsfeier, ihr Jubiläum, eine Mitarbeiterveranstaltung, Verkaufsschulung oder Produktpräsentation im SEEHAUS durchführen. „Wir sind gespannt auf das Feedback unserer Gäste auf das neue Ambiente“, so Frank Bertram.

Ab dem 24.02. nach
Restaurantumbau
wieder geöffnet

SEEHAUS
WILLKOMMEN AM STRAND VON ISERNHAGEN

Ab dem 02.04. jeden Sonntag Frühstücksbuffet ab 9.00 Uhr

**Restaurant
Biergarten
Events**

Öffnungszeiten:

**Mittwoch bis Sonntag
von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr**

**Ab 01. April wieder von
Dienstag bis Sonntag
von 12.00 Uhr bis 21:30 Uhr.**

Einzelheiten entnehmen
Sie bitte unserer
Website:

www.seehaus-iserhagen.de



Neuer Style im Seehaus in Isernhagen: Das große Panoramafoto ermöglicht vom Restaurant aus einen Blick auf den See.