

# Fest der Kammermusik zum Jubiläum

Berühmte Serenaden zum 75. Meisterkonzert am 21. Februar in Lohne



Das Linos Ensemble aus dem Saarland reist zum 75. Meisterkonzert in großer Besetzung an.

Lohne. Mit berühmten Serenaden und dem Linos Ensemble feiert der „Verein zur Förderung der Meisterkonzerte“ am Freitag, 21. Februar, ab 20 Uhr, ein Jubiläum. Dann findet das mittlerweile 75. Meisterkonzert in der Aula des Lohner Gymnasiums statt.

Das Publikum erwartet ein musikalisches Fest der Kammermusik. Bereits 1996 begeisterte das Linos Ensemble

in der ersten Meisterkonzert-Saison die Lohner Zuhörer. „Das Linos Ensemble hat hier seither in verschiedenen Besetzungen mit Streichern, Bläsern und Klavier in vier Konzerten berühmte Kammermusikwerke und musikalische Raritäten präsentiert. Solisten und Ensembles wie dieses haben mit dazu beigetragen, dass die damals sowohl bei Künstlern als auch Musikinteressierten unbekannteren Konzertreihe von Anfang an auf höchstem internationalen Niveau angeboten werden konnte“, sagt Vereinsvorsitzende Cornelia Rothkegel-Hartke.

Das Linos Ensemble kommt

in großer Besetzung: mit zwei Oboen, vier Klarinetten, vier Hörnern, zwei Fagotten, Violoncello und Kontrabass. Auf dem Programm stehen zwei der schönsten Bläser-Serenaden der Kammermusikliteratur: die Serenade Nr. 10 B-Dur KV 361 von Wolfgang Amadeus Mozart, die auch als „Gran Partita“ bekannt ist. Und die mitreißende Serenade d-Moll op. 44 von Antonín Dvořák.

Karten gibt es zum Preis von 25 Euro, ermäßigt 13 Euro, bei Piano Hartz, im Alten Bahnhof in Lohne, unter Telefon 04442/921316. Auch die kostenfreien Karten „U16“ für Kinder unter 16 Jahren gibt es bei Kauf einer Erwachsenenkarte dazu. Inhaber der NDR Kultur Karte erhalten Preisermäßigung. Der Besuch der Konzerteinführung von Rainer Wördemann ab 19.30 Uhr im Saal ist im Eintrittspreis enthalten.

Infos unter [www.meisterkonzerte-lohne.de](http://www.meisterkonzerte-lohne.de) und [www.linosensemble.de](http://www.linosensemble.de).

# Experte Meyer referiert am 3. März

Bei bauXpert Gr.Beilage geht es ums Energiesparen und Fördergelder

Vechta. bauXpert Gr.Beilage an der Falkenrotter Straße veranstaltet in seinen Räumen wieder einen Informationsabend mit Dipl.-Ing. Holger Meyer unter der Überschrift „Modernisieren mit Köpfchen!“. Der Experte in Sachen Energieeinsparung und Fördergelder wird am Montag, 3. März, ab 19 Uhr, referieren. Der Vortrag richtet sich an alle Interessierten, aber besonders an private Immobilieneigentümer. Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung unter Telefon 04441/ 942155 oder per E-Mail an [m.heitmann@h-gr.beilage.de](mailto:m.heitmann@h-gr.beilage.de) ist erforderlich. Zur schnellen Anmeldung wird geraten, waren doch die bisherigen Vorträge Meyers stets überbucht.

Meyer wird insbesondere auf die aktuellen KfW-Förderregeln sowie die gültigen Zinskonditionen eingehen. Fördermittel, so stellt Meyer immer wieder fest, werden zwar häufig vom Immobilien-

gewerbe, aber nur wenig von Privaten genutzt. Viele Eigenheimbesitzer klagen über hohe Heizkosten und den Wechsel zu einem günstigeren Energieversorger. Dieser Wechsel hilft jedoch nur wenig, denn letztlich ändert sich nichts an der Höhe des Energieverbrauchs. Die vermeintliche Kosteneinsparung ist nur von kurzer Dauer. Um eine nachhaltige Lösung in Angriff nehmen zu können, fehlt in Sachen Modernisierung oft eine Anleitung. Meyer stellt deshalb im Vortrag seinen Lösungsweg, den „Energiepfad“, vor. Mithilfe des Pfades finden alle Immobilieneigentümer ihren



Holger Meyer.

eigenen Modernisierungsweg, ebenso sachgerecht wie auch Schritt für Schritt abgestimmt auf die individuellen Verhältnisse.

Als zusätzliches Bonbon gibt es für alle Teilnehmer eine kostenlose Erst-Beratung vor Ort mit umfangreichen Modernisierungstipps für die Immobilie, dazu eine praktische Kalkulationshilfe für „scharfe Rechner“. Mit „Zeit für Veränderung“, der aktuellen Infobroschüre der bauXpert für „MODERNISIERER“ gibt es gleich drei Gutscheine je Monat für alle dazu, die ihre Wohnqualität Zuhause steigern wollen.

Marco Heitmann, Energiefachberater bei bauXpert Gr. Beilage: „Wichtig ist, mögliche Maßnahmen den eigenen Zielen anzupassen. Lebenssituation, Finanzen oder Zeit führen zu immer anderen Prioritäten.“ Gerne steht Heitmann für eine Beratung zur Verfügung.

- Anzeige -

## Café Bremer Tor — unter neuer Leitung

- Anzeige -



Das „Café Bremer Tor“ in Visbek wurde einst als Viehverladestation genutzt. Fotos: Kühn



Urgemütlich und mit rustikaler Einrichtung: Das Café empfiehlt sich für eine kleine Auszeit bei einem Kaffee oder Tee.

# Leckeres Frühstück und herrliche Torten

Heidi Klingberg erfüllt sich mit ihrem „Café Bremer Tor“ in Visbek einen lang gehegten Traum

Visbek. „Das war immer mein Wunsch: Eines Tages ein kleines, charmant-gemütliches Café zu haben“, berichtet Heidi Klingberg. Ihren Traum hat sie jetzt mit der Eröffnung ihres „Café Bremer Tor“ wahr gemacht. Knapp zwei Jahre hatte das in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts errichtete, 1995 zum Café umgebaute Fachwerkgebäude leer gestanden. Dann nahmen sich Heidi und Klaus Klingberg mitsamt ihrer drei Kinder der Räume an, um diesen neues Leben einzuhauchen. Am 1. Februar war Eröffnung des mit „viel Leidenschaft und Liebe eingerichteten“ Cafés, das einst als Viehverladestation diente. Jetzt bietet Heidi Klingberg hier leckeres Frühstück am Vormittag, und ausschließlich selbstgemachte Torten und Kuchen am Nachmittag. „Sehr zufrieden“ ist die 38-Jährige mit dem Start in ihre Selbstständigkeit. „Ich habe kaum Werbung gemacht, dennoch konnten wir viele Gäste begrüßen. Darunter auch Gruppen und Clubs, die sich hier früher schon auf einen Kaffee getroffen haben. Viele haben versprochen, wiederzukommen.“ freut sich Heidi Klingberg. „Man fühlt sich in unserer rustikal-gemütlichen Atmosphäre einfach sehr wohl.“



Inhaberin Heidi Klingberg hat sich mit der Eröffnung des „Café Bremer Tor“ den Traum von der Selbstständigkeit erfüllt.

Künstliches: Vom Kuchenboden bis zur Sahnetorte alles ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen – darauf lege ich großen Wert!“ Die Mittagspause wird genutzt,

um Kuchen und Torten frisch herzustellen.

„Der Hit“, schmuzzelt Heidi Klingberg, „ist unsere Stachelbeer-Baiser-Torte. Die darf an keinem Tag in unse-

rem Kuchenbuffet fehlen. Aber natürlich sind auch Mascarpone-Waldbeertorte, Schokotorte, Apfel- und Käsekuchen oder ein Frankfurter Kranz jede Sünde wert“. Das Sahnetortenangebot variiert von Tag zu Tag.

Im Café wird frischer Kaffee aus dem Hause Azul aufgebrüht, natürlich gibt es hier auch den Milchkaffee, den Capuccino, einen Espresso oder einen „Latte“. Im Teesortiment finden sich Darjeeling, „Tulis Harmonie“, „Insel der Sinne“ und Friesen Tee, der natürlich auf traditionelle Art gereicht wird.

Ein Sortiment an Erfrischungsgetränken und Bieren sowie leckere Liköre fehlt ebenfalls nicht.

Sobald es die Temperaturen zulassen, wird im Hof die Außenterrasse eingerichtet. Wer mehr zum „Café Bremer Tor“ erfahren möchte, kann sich über den facebook-Auftritt des Cafés informieren.

Geöffnet ist das Café Mittwoch bis Samstag von 9 bis 12, und 14 bis 18 Uhr, sonntags von 14 bis 18 Uhr. Montag und Dienstag ist Ruhetag.

*Landgasthof Wigger*

- » Schnellrestaurant
- » Picknickplatz
- » Gartencafé/Biergarten
- » Hofladen
- » Gästezimmer

**Auf gute Nachbarschaft!**

49429 Visbek  
Overbergstraße 5  
Telefon 04445/961194  
Fax 04445/91060  
[www.landgasthof-wigger.de](http://www.landgasthof-wigger.de)

**AZUL**  
KAFFEE

Die exklusive KaffeeWelt

Ihr Ansprechpartner:  
Mike Kreijkes  
+49 (0)160 90663968  
[mkreijkes@azul.de](mailto:mkreijkes@azul.de)

www.azul.de  
Dem Gast das Beste

*Herzlichen Glückwunsch zur Neueröffnung!*

## Sachtje & Speck

Steuerberater · Partnerschaft

Sitz: Harpstedter Str. 15 · 28816 Stuhr	Niederlassung Harpstedt: Burgstr. 7 · 27243 Harpstedt
Telefon: 04206/305115	Telefon: 04244/918989
Fax: 04206/305116	Fax: 04244/918990

*Herzlichen Glückwunsch zur Neueröffnung!*

## Restaurant & Gaststätte „Bremer Tor“

Inh. Elisabeth Gelhaus  
Bremer Tor 7 · 49429 Visbek · Telefon 0 44 45 / 4 70

**Jeden Abend á la carte, sonntags auch mittags geöffnet**  
(Mittwochs Ruhetag)

**Ostersonntag + -montag mittags á la carte!**  
**Osternmontag auch abends geöffnet**

*Wir bitten um Reservierung*

**Café Bremer Tor**  
Das Café mit Herz

**Unser Eröffnungsangebot**  
vom 16. – 23.02.2014

**Kännchen Kaffee & 1 Stück Torte..... 6,- €**

Frühstück, Kaffee und Kuchen natürlich selbst gebacken.  
Öffnungszeiten: Mittwoch-Samstag 9.00-12.00 Uhr u. 14.00-18.00 Uhr  
Sonntag: 14.00-18.00 Uhr

**Bremer Tor 7a · 49429 Visbek · Tel.: 0 44 45 / 24 33**