

VERDEN

— LIFESTYLE —

Kulinarische
Vielfalt in
Verden
entdecken

Einrichten &
Wohnen

BESUCH AUF DEM
**VERDENER
WEIHNACHTSMARKT**

DEZ 2018

Merry Christmas

*Herzlich
willkommen*

*zum Weihnachtsmarkt
in Verden!*



31
Rezept:
Manjar de
Coco

Weihnachtsmarkt in Verden



06

content

- 13 Trends von Leder-Meyer
- 14 Restaurants – italienische Küche
- 18 Verden erleben
- 24 Sues Modetipps
- 36 Einrichten & Dekorieren



Gewinne die A-Klasse!

20

33



Neues Ambiente!



34 Möbel Pagels



&
HAPPY NEW YEAR!



VERDEN

— LIFESTYLE —

STELLEN SIE SICH VOR:

Wir beraten Sie gerne für
ein individuelles Konzept. Unser
Team erstellt für Sie professionelle
Texte und Bilder.

S.CAMELO@DIEHARKE.DE
TEL. (0 50 21) 9 66-4 30

IDEE, KONZEPTION & VERKAUF: SUELLEN CAMELO GONCALVES

KONZEPT & LAYOUT: ANA CAROLINA HILLMANN GONCALVES · GRAFIK: KARIN FLINSPACH

FOTO & REDAKTION: MARA KAKOSCHKE, ARNE VON BRILL, SUELLEN CAMELO GONCALVES,

KARIN FLINSPACH, FOTO VISION NIENBURG

VISAGISTIN: SUELLEN CAMELO GONCALVES · VERANTWL. FÜR ANZEIGEN & INHALT: SÖNKE JESSEN

VERLEGER: CHRISTIAN RUMPELTIN · DRUCK: EVERSFRANK, BERLIN

J. HOFFMANN GMBH & CO. KG

EIN ADVERTORIAL DES VERLAGS DIE HARKE

VERLAGSANSCHRIFT: AN DER STADTGRENZE 2, 31582 NIENBURG

TELEFON (05021) 9660





It's Christmastime!

Nach einem gelungenen Start unserer Zeitschrift *Verden Lifestyle* im September halten Sie nun bereits die zweite Ausgabe in den Händen. Dieses Mal dreht sich natürlich alles besonders um ein Thema: Weihnachten. Ich durfte die feierliche Eröffnung des Verdener Weihnachtsmarktes miterleben und habe in diesen zauberhaften Momenten wieder einmal gemerkt, wie dankbar ich bin. Für meine Mitmenschen, meine Gesundheit, für all das, was ich tagtäglich erleben darf, und all die Unterstützung, die ich auch von Ihnen, liebe Verdener, erhalten habe. Dieses Zurückbesinnen gehört für mich ebenso zu Weihnachten wie das Zusammenkommen der Familie, das Gefühl von Geborgenheit und natürlich auch leckeres Essen. Aus diesem Grund stellen wir Ihnen nicht nur die besten Restaurants für die Festtage in Verden vor, sondern auch zwei meiner Lieblings-Rezepte aus Brasilien, mit denen Sie Ihre Gäste sicherlich überraschen werden. Lassen Sie sich von unseren Trendseiten inspirieren und shoppen Sie den perfekten Look für die Feiertage, besuchen Sie stimmungsvolle Adventskonzerte oder machen Sie einen Spaziergang über den idyllischen Weihnachtsmarkt. Der Verdener Weihnachtsmarkt hat es mir ganz besonders angetan: Von Live-Programm über verschiedenste Leckereien bis hin zu kunsthandwerklichen Schätzen wird hier in gemütlichem Ambiente eine Menge für große und kleine Besucher geboten – das sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

Unsere nächste Ausgabe *Verden Lifestyle* wartet im April auf Sie – bis dahin wünschen mein Team und ich erst einmal Ihnen und Ihren Liebsten eine wundervolle Weihnachtszeit, besinnliche Festtage und einen guten Start in das neue Jahr 2019!



Hohoho

SCHÖNE
WEIHNACHTEN
& FROHES
NEUES JAHR!

Suellen Amels 

Vom 26. Nov.
bis 22. Dez.

*Verden
verzaubert.*



Veranstaltungen für Verden e.V.

Bahnhofstraße 16 · 27283 Verden

Tel. (0 42 31) 95 12 210



info@veranstaltungen-fuer-verden.de

www.veranstaltungen-fuer-verden.de



Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag

11.00 – 20.00 Uhr

Freitag und Samstag

11.00 – 21.00 Uhr

Sonntag

13.00 – 20.00 Uhr



WEIHNACHTS- MARKT IN VERDEN

Liebe Marktbesucherinnen, liebe Marktbesucher und vor allen Dingen liebe Kinder und Jugendliche, auch in diesem Jahr lädt der Verein Veranstaltungen für Verden e.V. auf den Weihnachtsmarkt in Verden ein. Der Rathausvorplatz und die Große Straße sind wieder von Mandel-, Glühwein- und Tannenduft erfüllt, jedes Stück Schmalzkuchen zergeht auf der Zunge und der Lichterglanz des Weihnachtsdorfes und der Weihnachtsbäume lassen die Herzen höher schlagen. Da werden Kindheitserinnerungen wach. Diesen Zauber möchten wir gerne insbesondere an die junge Generation weitergeben.

Auch in diesem Jahr wird sich der Verdener Weihnachtsmarkt neu präsentieren und das Podest wird mit einer lebensgroßen Weihnachtskrippe geschmückt.



Moderator Ben Jayman



Der Moderator Ben Jayman wird fast täglich durch unser Kinder- und Abendprogramm führen. Der Weihnachtsmann höchstpersönlich sowie Elfe Johanna und viele Überraschungsgäste werden die Kinder unterhalten, aber auch für die Jugend und die Erwachsenen wird es regelmäßig ein Programm geben. Lassen Sie sich einfach überraschen.

Unser Bühnenprogramm

Regelmäßiges Live-Programm für Jung und Alt. Nachmittags Shows speziell für die Kleinen und abends können die Großen bei einer Tasse Glühwein und leckerem Essen, sowie bei Live-Musik entspannen.



Fotografin: Jeanette Atherton

Bei der Eröffnung der Weihnachtsmarktes standen die Vorstandsmitglieder Klaus Schwarze, Hüseyin Tavan und Katrin Woltert, der „Domstollenbäcker“ Horst Rotermond, der Bürgermeister Lutz Brockmann sowie die Kindergärtner/-innen des Domkindergartens und Pastor Sogorski mit den Kindern des Domkindergartens auf der Bühne.

*Jetzt schon
auf
Weihnachten
freuen!*



NEUHEITEN

Hallo Herr Tavan! Kurze Frage: Was gibt es Neues auf dem Verdener Weihnachtsmarkt 2018?

Neu sind zum Beispiel die Stände von Tolle Knolle, der ausschließlich Bio-Essen anbietet, und Arno Liebling mit deftigem Grünkohl, Burgern und Wildgerichten. Außerdem haben wir in diesem Jahr zwei überregionale Kunsthandwerker gewinnen können, die sich über den Zeitraum der Veranstaltung abwechselnd präsentieren werden.

Auf der Bühne am Rathaus werden wieder bekannte Gesichter ein unterhaltsames Showprogramm bestreiten und die Kinder kommen natürlich auch nicht zu kurz. Neu ist hier, dass nun an jedem Tag ein Musik-Act auftritt.



An der Glühweinbude am Rathaus haben wir in diesem Jahr einen Teil des Pflasters mit einem Zeltboden versehen. So werden bei winterlichen Temperaturen die Füße nicht so kalt. Sitzgelegenheiten haben wir nun auch im Angebot. Ich denke, das war es wohl.

Haben Sie vielen Dank und viel Spaß bei der Arbeit!



Hüseyin Tavan, 1. Vorsitzender
Veranstaltung für Verden e.V.



Mit einem großen Fundus an Equipment und einem starken Netzwerk an Partnern für Bühnen-, Messe-, Zeltbau und Gastronomie ist keine Veranstaltung zu komplex und kein Wunsch zu extravagant.

Auch dieses Jahr gibt es
zahlreiche kulinarische Spezialitäten.



UNSER PROGRAMM



Mittwoch, 12. Dezember

- 15.30 Uhr Adventskalender öffnen
- 16.00 Uhr Die Bremer Stadtmusikanten sind zu Gast
- 17.00 Uhr Livemusik mit Björn Hunholt

Donnerstag, 13. Dezember

- 15.30 Uhr Der Weihnachtsmann ist zu Gast
- 16.30 Uhr Adventskalender öffnen
- 17.00 Uhr Entertainer Mr. Al Mondy

Freitag, 14. Dezember

- 15.30 Uhr Adventskalender öffnen
- 16.00 Uhr Vorlesezeit aus der Stadtbibliothek Verden
- 16.30 Uhr Weihnachtslieder mit Björn
- 18.00 Uhr Livemusik mit Gitman

Samstag, 15. Dezember

- 14.15 Uhr Eine Flötengruppe der Musikschule Verden
- 15.00 Uhr Kinderlieder aus dem Zauberkoffer mit Johanna & Jaszek
- 15.30 Uhr Adventskalender öffnen mit Johanna
- 16.00 Uhr Der Weihnachtsmann & Elfe Johanna sind zu Gast
- 18.00 Uhr Livemusik mit Jane Katt

Sonntag, 16. Dezember

- 15.30 Uhr Adventskalender öffnen
- 16.00 Uhr Weihnachtsmarkt – BINGO
- 16.00 Uhr Stelzen-Art Winterwunderland
- 17.30 Uhr Big Jano Green

Montag, 17. Dezember

- 15.30 Uhr Kinderprogramm
- 16.15 Uhr Adventskalender öffnen
- 16.30 Uhr Konzert des Kinderchors der Grundschule am Sachsenhain

Dienstag, 18. Dezember

- 15.00 Uhr Adventskalender öffnen und Vorlesezeit
- 15.30 Uhr Der Weihnachtsmann ist zu Gast
- 17.00 Uhr Livemusik mit Sandra Bysäth & Johanna Meyer

Mittwoch, 19. Dezember

- 15.30 Uhr „Die Oberschule Verden weihnachtet“
- 17.00 Uhr Livemusik mit Björn Hunholt



Donnerstag, 20. Dezember

- 15.30 Uhr Ein buntes Programm der Nikolai Grundschule
- 16.30 Uhr Adventskalender öffnen
- 17.00 Uhr Livemusik mit Ines Plettenberg

Freitag, 21. Dezember

- 15.30 Uhr Der Weihnachtsmann ist zu Gast
- 16.00 Uhr Adventskalender öffnen
- 16.30 Uhr Weihnachtslieder mit Lia Sabrina Regener
- 17.30 Uhr Livemusik mit Fritz Herbst

Samstag, 22. Dezember

- Ab 14.00 Uhr „Weihnachtsbaumverkauf für den guten Zweck“
- 14.30 Uhr Kaspertheater 1. Vorstellung
- 15.00 Uhr Adventskalender öffnen
- 15.30 Uhr Kaspertheater 2. Vorstellung
- 16.30 Uhr Kaspertheater 3. Vorstellung
- 17.30 Uhr Livemusik mit Marcus Friedeberg



Mit Weihnachtsbühne!



Dudelsackspieler Matt Peattie

begleitete in diesem Jahr das traditionelle
Anschneiden des Verdener Domstollens mit
eindrucksvoller Musik.

**Ein attraktives Programm
erwartet Sie: Lassen Sie sich
verzaubern vom regionalen
Geheimtipp!**

**BIS ZUM
22. DEZEMBER**



TÄGL. BÜHNENPROGRAMM
auf
www.weihnachtsmarkt-verden.de
mit Ben Jayman

Eine magische Lichtgestalt begegnete den staunenden Besuchern bei der Eröffnung des Verdener Weihnachtsmarktes am 26. November.



Aufwändige Kostüme und Inszenierungen
sorgen für zauberhafte Momente für Jung und Alt.

Trends von Leder-Meyer



139,95 €

HARBOUR



2nd



49,95 €

~~15,95 €~~

12,95 €



LOQI



~~199,00 €~~

159,00 €



19,95 €



~~99,95 €~~

79,95 €

travelite

BREE

~~69,95 €~~

39,95 €



Inhaber Reiner Meyer
Georgstr. 20 • 31582 Nienburg • Tel. 0 50 21/31 47





Öffnungszeiten
Montag bis Samstag
10.00 – 23.00 Uhr

Genießen Sie bei uns die original italienische Küche und schmecken Sie die frische, mediterrane Vielfalt, die bei Weitem aus mehr als nur Pizza und Pasta besteht!



La



Piazza



Herzlich willkommen im La Piazza – dem einzigartigen Platz im Herzen von Verden, der Café, Bar und Bistro vereint. Mit einem kulinarischen Frische-Angebot der italienischen Küche, Show-Cooking und einem modernen Ambiente ist das La Piazza perfekt für alle, die das Besondere suchen und offen für Neues sind. Wenn Sie Abwechslung lieben und den ungezwungenen italienischen Stil leben, sind Sie bei uns genau richtig. Wir bieten Ihnen täglich eine Auswahl hausgemachter Pasta, italienischer Vorspeisen

sowie andere frisch zubereitete Gerichte an. Verbringen Sie entspannte Stunden in lockerer Atmosphäre – auch an den Weihnachtstagen! Am 25. und 26. Dezember zaubern wir von 11 bis 15 Uhr exklusive festliche Menüs für Sie und Ihre Lieben. Zur Auswahl stehen dabei an beiden Tagen Fisch, Fleisch sowie Vegetarisches, damit jeder Gast voll und ganz auf seine Kosten kommt. Erklären Sie Weihnachten auch kulinarisch zum Fest der Superlative und besuchen Sie uns im La Piazza!

Reservieren Sie rechtzeitig unter Telefon: (0 42 31) 9 01 30 61



**MERRY
Christmas**



La Piazza
— cafe bistro bar —

info@lapiazza-verden.de
www.lapiazza-verden.de
lapiazza_verden_46
lapiazza.verden

La Piazza
Große Straße 46
27283 Verden
Tel. (0 42 31) 9 01 30 61





Portofino

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag:

9.00 – 23.00 Uhr

Freitag und Samstag 9.00 – open end

Sonntag 10.00 – 23.00 Uhr

Portofino

Pizzeria · Ristorante · Bistro · Gelateria

Portofino – das ist Charme, Lebensfreude, Begeisterung, Genuss ...

Mit dem Portofino haben wir uns den Traum erfüllt, einen gastronomischen Hafen mitten in Verden zu schaffen.

Zum Ankommen, Entspannen und Genießen.

Für alle, die das mediterrane Flair lieben; die sich hingezogen fühlen zu der Lebendigkeit und Wärme des Südens; und für diejenigen, die von der bunten Vielfalt der italienischen Küche gar nicht genug bekommen können.

Schauen Sie vorbei und wer weiß ... vielleicht wird das Portofino ja auch zu Ihrem Lieblingshafen.

Wir würden uns freuen.

info@portofino-in-verden.de

www.portofino-in-verden.de

Instagram: portofino_in_verden

Facebook: portofino.verden

Portofino

Große Straße 126

27283 Verden

Tel. (0 42 31) 98 29 88



25. DEZEMBER + 26. DEZEMBER 2018
VON 11.00 BIS 15.00 UHR

Genießen Sie mit Ihren Liebsten die Festtagsstimmung und unser weihnachtliches Buffet mit unzähligen kulinarischen Leckereien. In gemütlichem Ambiente mit ganz viel Zeit für die Menschen, die Ihnen am Herzen liegen.

Eine vorherige Reservierung ist unbedingt erforderlich. Buchen Sie telefonisch unter :

0 42 31 - 98 29 88

inklusive 1 Aperitif

Preis pro Person **21,00 €**

Kinder bis 6 Jahre frei; von 6-14 Jahre 13,00 €

Portofino
www.portofino-in-verden.de



Großes Portofino-Frühstücksbuffet an Heiligabend von 9 bis 13 Uhr! Starten Sie entspannt und stimmungsvoll in den Tag mit kulinarischen Köstlichkeiten sowie heißen Getränken und zwei verschiedenen Säften inklusive. Auch am 25. und 26. Dezember sind wir von 11 bis 15 Uhr mit unserem reichhaltigen Weihnachtsbuffet für Sie da. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie bei uns die Festtage mit Ihren Liebsten.

Reservierungen jeweils unter Telefon: (0 42 31) 98 29 88

UNSER SERVICE FÜR SIE

- Frühstück: Mo. bis Do. à la carte
- Freitag, Samstag, Sonntag: Frühstücksbuffet
- Jeden 1. Sonntag im Monat Brunch
- Wöchentlich wechselnde Mittagskarte
- Täglich durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.30 Uhr
- Catering



Was macht eigentlich ...

Gabriele Müller aus dem Vorstand des Vereins „Verdener Domfestspiele e.V.“



Hallo Frau Müller!

Das Jahr geht nun bald dem Ende entgegen und Sie haben in diesem Jahr trotz turbulentem Wetter eine beeindruckende Allersymphonie auf die Beine stellen können. Was steht als Nächstes bei Ihnen an?

Da gibt es immer einiges für einen Vereinsvorstand zu tun: vom Jahresabschluss über Budgetplanungen fürs neue Jahr, Aktualisierung von Internetauftritt oder Aufarbeitung des diesjährigen großen Kulturprojektes bis hin zum Weihnachtsbrief an die Mitglieder oder die Vorbereitung der nächsten Jahreshauptversammlung. Außerdem haben wir diverse, auch überregionale Kostümausleihen aus unserem großen Fundus an verschiedenste Kulturtreibende, die betreut werden müssen, und viele weitere Aufgaben – es wird nicht langweilig. Und natürlich ist aktuell ein neues Stück in Arbeit, das als Grundlage für eine weitere Saison der Verdener Domfestspiele dienen soll. Wann diese Saison sein wird, entscheidet sich wie immer nach Vorgaben, die erst einmal erfüllt sein müssen. Vorrangig z.B. die finanzielle Grundlage aus Sponsoring und Förderung. Dann müssen verschiedene professionelle Personalien bezahlbar besetzt werden können und sich ausreichend ehrenamtlich Mitwirkende für die vielen Arbeitsbereiche onstage und backstage finden.

Was inspiriert Sie zu den doch recht komplexen Stücken?
Wann fangen Sie an, Material zu sammeln?

Ich habe meistens recht früh, also vor, parallel oder kurz nach einer Saison, die Inspiration, was für ein historisches Thema aus der lokalen Geschichte wir nachfolgend verarbeiten könnten und beginne dann gleich Stück für Stück mit der Materialsammlung und Recherche. Manchmal ist die Idee einfach so da, manchmal wird sie durch eine aktuelle politische Entwicklung angeregt, die Parallelen zur Vergangenheit aufweist, manchmal entsteht sie einfach durch einen „Augenblick“ im wahrsten Sinne des Wortes: So geschehen bei der Geschichte in 2014 „Das geheime Attentat“ um König Georg I. da mein Auge zufällig auf das königliche Wappen vor dem Eingang zum Kreuzgang des Verdener Domes fiel und mich dazu inspirierte, die Verbindungen Verdens zu diesem Königshaus darzustellen. In 2017 war dann das 500-jährige Jubiläum der Reformation Auslöser für die Idee, die lokale Geschichte des Reformators Bornemacher mit „Der brennende Mönch“ zu erzählen.

Können Sie uns schon verraten, was bei den nächsten Domfestspielen das Thema der Handlung sein wird?

Könnte ich, mache ich aber nicht. Ein wenig Zeit lassen wir uns noch, bevor wir dieses Geheimnis lüften.

Wird auch beim nächsten Mal Hans König die Regie führen?

So weit denken wir derzeit noch nicht, aber es wäre sicher wünschenswert, da die Zusammenarbeit mit Hans König bisher für alle Beteiligten stets eine sehr schöne war. Zuerst einmal wird er aber wieder das neue Stück so zu Papier bringen, dass es sich auf die Bühne bringen lässt.





★ **Wer sind Ihre sonstigen Mitstreiter? Haben Sie im Verein eine Art „harten Kern“?**

Vereinsmitglieder sind bei uns nicht zwangsläufig auch aktive Domfestspieler/-innen – ebenso wenig wie man im Verein sein muss, um bei den Verdener Domfestspielen mitmachen zu dürfen. Im Verein sind viele passive Mitglieder, die mit Mitgliedschaft und Beiträgen schon einmal ein Fundament bilden. Dann gibt es aktive Vereinsmitglieder und Domfestspieler/-innen, die mit dem Verein gar nichts zu tun haben. Sicherlich gibt es unter mehreren Beteiligten Freundschaften, die durch die Festspiele entstanden sind, oder auch sehr viel neue Kulturprojekte, in denen diese „Domis“ sich engagieren, um die Zeit zwischen den Festspielen ebenfalls kreativ zu füllen. Wir sind sehr stolz darauf, dass aus dieser Gemeinschaft seit 1998 derart viele kulturelle Projekte für den Landkreis hervorgegangen sind wie die AllerBühne, die Museumsgeister, das Kirchlintler Theater im Krug, besondere Stadtführungen oder einzelne Theaterprojekte – alle initiiert von Domfestspieler(inne)n. Ansonsten gibt es zumindest eine mir bekannte Truppe in der „Domi“-Familie, die permanent miteinander zu tun hat: die Männer und Frauen des Aufbauteams. Dieses Team hält über eine WhatsApp-Gruppe Kontakt, unternimmt auch privat etwas und ist immer zur Stelle, wenn neue Projekte handfest aufzubauen sind. Sicherlich gibt es Ähnliches auch in anderen Bereichen bei Darsteller(inne)n, in der Maske oder bei Kostüm und Requisite. Aber grundsätzlich ist die große „Domi“-Familie eine temporäre Gemeinschaft, die sich dann zu gegebener Zeit wieder zusammenfindet.

*Kultur in
und für Verden*

Gibt es bis zu den nächsten Domfestspielen noch kleinere Events?

Der Verein selbst plant derzeit nichts, aber es kann immer sein, dass sich spontan ein kleineres Projekt wie z.B. der „Ladenfüller“ ergibt, also ein Theaterprojekt in einem leerstehenden Laden in der Innenstadt.

Viele Schauspieler kommen aus der Gegend und opfern viel Zeit für Proben und Auftritte. Gibt es trotz aller Strapazen viele Wiederholungstäter?

Jede Menge. Diese Gemeinschaft, die in einer Saison ein halbes Jahr lang jegliche Freizeit miteinander verbringt, macht süchtig. Nach einer Domfestspielzeit ist zwar jeder erst einmal froh, dass er auch wieder ein anderes Privatleben haben kann, aber spätestens nach einem Jahr „Entzug“ kommt langsam Unruhe auf und die Frage, wann es wieder losgeht.

Sie sind nun auch im Domherrenhaus tätig. Ist das eine Aufgabe, die Ihre Arbeit im Verein befruchtet?

Das Historische Museum Domherrenhaus begleitet mich bereits seit Jahrzehnten. Auch vor meiner Zeit bei dem Verein Verdener Domfestspiele habe ich dort bereits Kulturevents oder Ausstellungen ausgerichtet, mit dem Verdener Kulturverein oder als Privatvergnügen. Es diente mir außerdem als literarische Quelle bei Recherchen für neue Stücke und vor einigen Jahren erhielt ich zudem die Genehmigung, das Domherrenhaus als Postadresse für den Domfestspielverein zu nutzen, da bei Änderungen im Vorstand stets überall die Anschriften geändert werden mussten, was seither nicht mehr sein muss. Ein Vorteil meiner Arbeit im Museum ist also, dass ich nicht mehr extra hinfahren muss, um Post abzuholen – ich kann sie einfach täglich mitnehmen. Davon abgesehen haben wir in Verden ein durchaus beachtliches Netzwerk unter den Kulturtreibenden und so gesehen befruchten sich natürlich auch meine Aufgaben im Museum und die für den Verein Domfestspiele.

Herzlichen Dank für das Gespräch!



Kontakt

Domherrenhaus Untere Str. 13

27283 Verden · Tel. (0 42 31) 50 04

E-Mail: info@domfestspiele-verden.de

www.domfestspiele-verden.de



Verden an
der Aller

VERDEN ERLEBEN!

Die über 1000-jährige Stadt mit rund 28.000 Einwohnern liegt unmittelbar vor der Mündung der Aller in die Weser, daher eröffnet sich beim Blick von der Wasserseite aus ein besonders schönes Panorama.



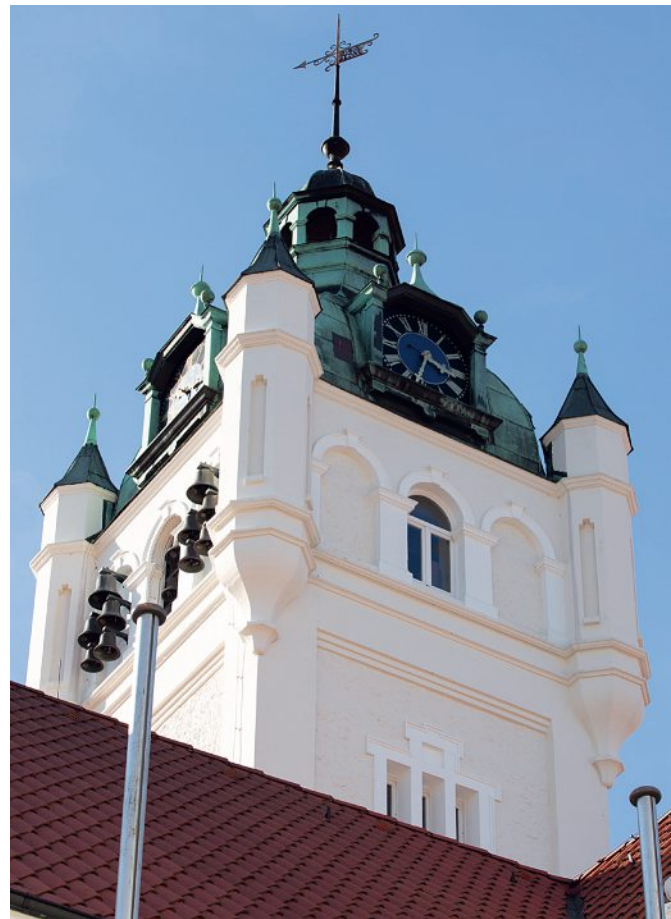
ERKUNDEN SIE DIE GESCHICHTSTRÄCHTIGE STADT

• Dank ihres Status als Zentrum für Pferdezucht und -sport trägt Verden den Beinamen Reiterstadt, doch nicht nur für Pferdeliebhaber bietet die Stadt an der Aller eine Menge Sehenswertes. Groß und Klein haben die Auswahl aus vielseitigen Freizeitangeboten – von Wassersportaktivitäten über Wandern, Radfahren bis hin zum – na klar – Reitsport. Auch der Kletterpark und das Erlebnisbad Verwell locken jährlich viele sportbegeisterte Besucher an. Der beliebte Magic Park Verden, der sich den Themen Zauberei und Märchen widmet, wartet mit unterschiedlichsten Fahrgeschäften, einem Streichelzoo und einem fantastischen Märchenwald auf seine Gäste. Ein Highlight der Stadt ist auch das in den 1920er Jahren gegründete Deutsche Pferdemuseum am Holzmarkt, unmittelbar neben dem Verdener Bahnhof. In deutschlandweit einzigartiger Art und Weise bildet das Museum die große Bandbreite der Kulturgeschichte des Pferdes sowie dessen Funktionen für den Menschen in den vergangenen Jahrhunderten ab.



Verden verblüfft

WWW.VERDEN.DE



Das historische Rathaus in der Altstadt säumt an einem Ende die gemütliche Fußgängerzone Große Straße und stammt aus dem 18. Jahrhundert. Von 1903 bis 1905 wurde der Barockbau umgebaut und erweitert.



Merry Christmas & HAPPY NEW YEAR



Für die jüngeren Pferdefreunde gibt es hier spezielle Kinderstationen, die den Museumsbesuch zu einem echten Erlebnis machen.

Im Domherrenhaus, dem historischen Museum Verdens, können sich Besucher auf eine Reise in die Vergangenheit begeben und die beeindruckende Geschichte der Stadt erleben. Das Wahrzeichen Verdens, der Dom St. Maria und Cäcilia, blickt auf eine 200 Jahre lange Bauphase zurück. Besonders eindrucksvoll sind die gewaltigen Ausmaße der gotischen Hallenkirche und der charakteristische Turm. Die historische Innenstadt mit der Fußgängerzone Große Straße eignet sich optimal zum gemütlichen Bummeln und Stöbern, auch für das leibliche Wohl ist an jeder Ecke gesorgt. Verden bietet zudem regelmäßig interessante Veranstaltungen für Liebhaber von Musik und Kultur, darunter zum Beispiel die Sommerkonzerte im Dom oder Theaterveranstaltungen in der Stadthalle.

Mitten in der Vorweihnachtszeit lädt aktuell der festliche, gut 20 Buden umfassende Weihnachtsmarkt mit täglichem Liveprogramm in der Innenstadt noch bis zum 22. Dezember zum Verweilen und Träumen ein.

WEIHNACHTSMARKT 2018



KOMMENDE VERANSTALTUNGEN:

- Sonderausstellung Winterstille mit Bildern von Anne Richard bis 10.02.2019 im Historischen Museum Domherrenhaus
- Adventskonzert, 15. Dezember, 10.00 Uhr, in der St. Johanniskirche
- Adventskonzert des Verdener Männerchores, 16. Dezember, 17.00 Uhr, im Verdener Dom
- Verdener Weihnachtsmarkt bis 22. Dezember
- Nachtwächter-Rundgang, 23. Dezember, 18.00 Uhr, Treffpunkt Rathaustrampe
- Weihnachtsführung „Verden durch Kinderaugen sehen ...“, 24. Dezember, 15.00 Uhr

Weitere Termine finden Sie auch unter:

www.verden.de/tourismus/veranstaltungen

Unsere Termine der Roadshow:

11.12.2018 Autohaus Anders, Damme

12.12.2018 MEDIMAX, Damme

14.12. – 16.12.2018 ARAL Tankstelle B6g, Vechta

18.12. – 19.12.2018 Autohaus Anders, Hoya

21.12. – 26.12.2018 Autohaus Anders, Syke

28.12.2018 – 02.01.2019 Anders Kraftfahrzeuge, Achim

03.01.2019 Daisy's Diner, Oyten

05.01.2019 Rasta Dome, Vechta

08.01. – 09.01.2019 Autohaus Anders, Nienburg

11.01. – 15.01.2019 Anders Kraftfahrzeuge, Verden





Einfach
#Anders
SO WIE DU.

Gewinne die A-Klasse!



Jetzt mitmachen!



auto.anders

Kontakt

Bodega-Verden GmbH & Co.KG

Tel. (0 42 31) 7 78 95 71

E-Mail: info@bodega-verden.de

27283 Verden

Ostertorstraße 7a

www.bodega-verden.de



Genießen Sie zu jeder Jahreszeit leckere Cocktails
und Speisen mit Blick auf unsere Palmen.
Für ein bisschen „Summerfeeling“ auch im Winter!

Mit neuer Speisekarte!

Bodega steht für Qualität, guten Service und eine reichhaltige Auswahl an Getränken und Speisen. Wählen Sie aus unseren täglich wechselnden Mittagsgerichten: Montag bis Freitag von 12 bis 14.30 Uhr bieten wir etwas für jedermann, ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Dazu können Sie sich nach Lust und Laune an unserer leckeren Salatbar und am Dessertbuffet bedienen. Auch unser vielfältiges Getränkeangebot lässt keine Wünsche offen: Softdrinks und Heißgetränke führen wir in einer riesigen Bandbreite, Bierkenner und Cocktailliebhaber kommen ebenfalls voll auf ihre Kosten.

Raus aus den Federn! Unser reichhaltiges Brunch-Buffet an Sonn- und Feiertagen von 10 bis 13 Uhr ist genau das Richtige, um die Woche genussvoll ausklingen zu lassen. Aus einem umfangreichen Angebot an süßen und herzhaften Speisen können Sie sich das perfekte Menü zusammenstellen.

Wir organisieren – Sie feiern! Ganz nach Ihren Wünschen gestalten wir Ihre Veranstaltung mit allem, was dazu gehört. Entweder in unseren Räumlichkeiten für bis zu 180 Gäste oder selbstverständlich auch bei Ihnen zu Hause, im Sportverein oder im Betrieb.



*Sunshine
Bar & Kitchen*

MERRY
Christmas

— & —
HAPPY NEW YEAR



In unseren neuen Speise- und Getränkekarten findet
jeder etwas Passendes. Testen Sie auch unsere
besonders große Auswahl an Cocktails!

Öffnungszeiten an den Feiertagen:

Heiligabend geschlossen

1. und 2. Weihnachtstag 12.00 – 21.00 Uhr

Silvester 17.00 – 23.00 Uhr

Brasilianisches Eventrestaurant



Kontakt

info@rodizio-verden.de

www.rodizio-verden.de

Rodizio

Bahnhofstraße 16

27283 Verden

Tel. (0 42 31) 93 99 8 00

Im Rodizio in Verden treffen deftige Speisen des Esskulturs der Gauchos auf kulinarischen Genuss. Wir bringen für Sie ein kleines Stück Brasilien nach Verden! Rodizio beschreibt den besonderen Bedienstil, bei dem verschiedene Fleischspezialitäten am Drehspieß gegrillt und anschließend am Tisch direkt vom Spieß auf den Teller geschnitten werden. Dazu bieten wir Ihnen ein reichhaltiges Vorspeisenbuffet mit frischen Salaten und weiteren Köstlichkeiten sowie verschiedene Beilagen. Zum Abschluss eines gelungenen Essens verwöhnen wir Sie mit unserem leckeren Dessertbuffet. Die perfekte Alternative zum klassischen Rodizio sind unsere À-la-carte-Gerichte: Sie haben die Auswahl aus köstlichen vegetarischen Gerichten oder Spezialitäten mit Fisch oder Fleisch.

Passend zur Vorweihnachtszeit gibt es im Rodizio bis zum 20. Dezember jeden Dienstag, Mittwoch und Donnerstag Ente satt! Knusprig vom Spieß mit Apfelrotkohl, Rosenkohl und leckeren Kartoffelklößen servieren wir Ihnen ein echtes Festmahl. Bitte reservieren Sie hierfür mindestens zwei Tage vorher unter Telefon (0 42 31) 93 99 800.

RODIZIO

Brasilianische Spezialitäten

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Donnerstag 17.00 – 23.00 Uhr

Freitag und Samstag 17.00 – 24.00 Uhr

Sonntag 17.00 – 23.00 Uhr

Montags geschlossen





Sues Modetipps

Wer dem tristen Winter-Alltag entgegenwirken möchte, wird mit dieser leuchtend roten Hose alle Blicke auf sich ziehen! Mut zur Farbe ist hier das Motto. Als Ergänzung machen bequeme, flache Schuhe und eine Bluse aus Jeansstoff dieses Outfit alltagstauglich und perfekt, wenn man ein bisschen schicker unterwegs sein möchte.



Die rote Hose ist der Hingucker bei diesem Look und wird mit passenden Accessoires gekonnt in Szene gesetzt.

Mein
Tipp für die
Festtage



2. Outfit

Ein schicker und edler Look, der sich besonders für die Festtage eignet! Das bunt gemusterte Oberteil ist ein echter Blickfang und wird mit einem schwarzen Rock und schwarzen Accessoires ergänzt. Ideal für alle, die auf der Party stilvoll auffallen wollen.



**Edles Schwarz
und knallige
Farben**



*Stylische
Tasche*



Outfit



Ein klassischer eleganter Look, der edel wirkt und zu vielen Gelegenheiten passt, ohne aufdringlich zu sein. Zur schwarzen Jeans wird ein schickes Hemd mit Sakko getragen, dazu noch schlichte schwarze Schuhe und als besonderes Extra eine dezente Armbanduhr – fertig ist das Festtagsoutfit. Gegen die winterliche Kälte kann ein gemusterter Schal ergänzt werden.



#4 Men



Outfit



Lässige Jeanshose passend zum Look



Dieses Outfit ist ein schicker Freizeitlook, bei dem eine lässige Jeanshose mit einem Karohemd und Pullover getragen wird. Uhr und Schuhe in Schwarz geben dem Outfit den letzten Schliff.

Und ein gutes Parfüm steht jedem Mann zu jeder Gelegenheit!

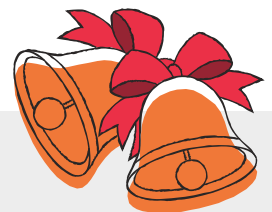


Allroundtalent Botox



Botulinumtoxin, besser bekannt unter dem Handelsnamen Botox, ist den meisten Menschen nur im Kampf gegen ungeliebte Falten ein Begriff. Doch Ärzte entdecken immer mehr Anwendungsgebiete, in denen der Einsatz von Botox wahre Wunder vollbringen kann. Durch die Injektion von Botox wird ein für die Muskelkontraktion nötiger Botenstoff blockiert, sodass die Reizübertragung zwischen Nerv und Muskel unterbrochen wird – hierdurch werden Muskeln und hyperaktive Nerven entspannt. Diese Wirkung kann gegen Krankheiten mit angespannten und verkrampften Muskeln eingesetzt werden, wie es zum Beispiel bei Muskelspastiken der Fall ist.

Hat etwa der Patient einen Schlaganfall erlitten und infolgedessen mit einer Muskelverkrampfung oder -versteifung zu kämpfen, kann durch die Botox-Injektion eine Entspannung des betreffenden Muskels erreicht werden. Bewährt hat sich auch der Einsatz von Botox gegen übermäßiges Schwitzen (Hyperhidrose). In diesem Fall wird der Wirkstoff in die entsprechende Körperpartie (Achselhöhlen, Hände, Füße) injiziert, um den Botenstoff Acetylcholin zu hemmen, der die Schweißdrüsen aktiviert. Wer von regelmäßigem Zähneknirschen geplagt wird, der kann auch diesem Problem durch Botox Abhilfe schaffen: Im Kau- oder Kiefermuskel eingesetzt, wird dieser Muskel nur so weit relaxiert, dass das verkrampfte Aufeinanderpressen der Zähne gestoppt wird. Auch ein sogenanntes Zahnfleischlächeln kann durch Botox korrigiert werden, indem die Lippenheber-Muskeln dezent geschwächt werden.



Ästhetische Chirurgie & Implantologie
Mühlenstraße 2-4 • 31582 Nienburg
Tel. (0 50 21) 92 26 80
E-Mail: info@klinik-am-weserbogen.de
www.klinik-am-weserbogen.de

KLINIK 
AM WESERBOGEN
Ästhetische Chirurgie und Implantologie

Dr. Ingo Dantzer



GESCHENKTIPP:

Wir bieten jetzt auch Gutscheine an, verschenken sie z.B. ein professionelles Zahnbleaching!



Mittlerweile wird Botulinumtoxin sogar gegen Migräne angewandt, zudem wird aktuell erforscht, ob Botox auch in der Schmerzbehandlung gegen extreme Schmerzen wie etwa nach Nervenverletzungen eingesetzt werden kann. Eine echte Allzweckwaffe und ein hochwirksames Medikament also, das weitaus mehr Potenzial hat, als ausschließlich zur Verjüngung genutzt zu werden. Jede der möglichen Anwendungen sollte natürlich nur durch einen jeweiligen Spezialisten nach dessen professioneller Beratung durchgeführt werden.

climcavillavita.com.br © climcavillavita



Das Zahnfleischlächeln wird von Betroffenen oft als unangenehm empfunden – durch Botox kann das Lächeln harmonisiert werden, indem die Muskelpartie entspannt wird.



Lästiges Zähneknirschen kann nicht nur Sie selbst, sondern auch Ihren Partner um den Schlaf bringen: Eine Behandlung mit Botox kann Abhilfe schaffen.

campossaude.com.br/ © campossaude



BOTOX-BEHANDLUNGEN

- Zähneknirschen
- Zahnfleischlächeln
- Übermäßige Schweißbildung
- Migräne
- Schönheitsbehandlungen



Dr. Ingo Dantzer
Ästhetische Chirurgie & Implantologie

„Die Behandlung mit Botox hat viele Vorteile – sie ist meist schnell und schmerzlos, bei richtiger Anwendung besteht nur ein sehr geringes Risiko für Nebenwirkungen und die Wirkung kann bis zu 6 Monate anhalten.“



Tapioka



Süß und salzig



Tapioka sind vielfältige, brasilianische Teigfladen, die sowohl mit süßen Früchten und Schokolade als auch herzhaft gegessen werden. Für unsere Tapioka vermengen wir zunächst Polvilho Doce in einer Schüssel mit dem Salz und geben etwas Wasser dazu. Mit den Händen kneten und immer mehr Wasser zugeben, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich vom Schüsselrand löst und nicht mehr kleben bleibt. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, etwas Teig hineingeben und mit einer Küchenschaufel flach drücken. 3 bis 4 Minuten backen, dann wenden und auf der zweiten Seite backen. Die brasilianischen Pfannkuchen mit klein geschnittenen Schinken- und Käsestreifen belegen und zusammenklappen. Anschließend mit dem Tomatenchutney servieren.

Für den Teig

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Polvilho Doce

(süßliches Maniokmehl)

ca. 160 ml Wasser

1 Prise Salz

Für die Füllung:

Kochschinken

Käse (z. B. Cheddar)

Tomaten bzw. Tomatenchutney



Brasilianische Delikatessen
im Weserschlößchen Nienburg





Manjar de Coco



Zubereitung



In einem großen Topf die Speisestärke in der Milch auflösen. Kokosmilch, Kondensmilch und Kokosraspeln dazugeben. Unter ständigem Umrühren bei schwacher Hitze kochen, bis die Masse fester geworden ist. Anschließend in eine Kuchen- oder Auflaufform geben und für 4 Stunden kühl stellen. Währenddessen Zucker, Wasser und Pflaumen in einer Pfanne zusammen kochen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Abkühlen lassen und anschließend als Dekoration auf den gestürzten Pudding geben.



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

- 8 Esslöffel Speisestärke
- 1 l Milch
- 1 Dose Kondensmilch
- 200 ml Kokosmilch
- 100 g Kokosraspeln

Für den Belag:

- 1 kleine Tasse Zucker
- 2/3 Tasse Wasser
- 200 g Trockenpflaumen





Sabine Pera, Ernährungsberaterin

Lange Straße 28 · 31582 Nienburg

Tel. (0 50 21) 88 84 54



Trendlebensmittel!



Sie haben auch schon wieder ein neues Lebensmittel auf dem Markt oder in Ihrem Supermarkt entdeckt? Sie möchten wissen, warum Lebensmittel zu trendigen neuen Produkten werden?

Viele dieser Lebensmittel haben gemeinsam, dass sie sich am Zeitgeist orientieren. Vielleicht ist es die Rückbesinnung auf die Küche der Großeltern oder die angesagte regionale Küche, die Orientierung an den Jahreszeiten oder es sind wiederentdeckte alte Gemüsesorten wie Pastinake oder Steckrübe.

Vielleicht ist es die Neugier auf das Essen in fernen Ländern. Auch sind da die innovativen Produkte, die sich an unser Gesundheitsbewusstsein richten, mit dem Versprechen einer besseren Versorgung wichtiger Nährstoffe. So sind zum Beispiel die Superfoods, Smoothies oder auch besonders eiweißhaltige Produkte entstanden.

Ob sich solche Lebensmittel am Markt behaupten können, ist schwer einschätzbar. Sie als Leser und Verbraucher sollen an dieser Stelle die Möglichkeit bekommen, sich ein Bild von ausgewählten Lebensmitteln, ihrer Herkunft, Verwendung und ihres gesundheitlichen Wertes zu machen: So können Sie als kundige Verbraucher und Verbraucherinnen den Markt mitbestimmen.

Heute: Steckrübe

Vielen älteren Menschen ist die Steckrübe besonders hier in Norddeutschland, ihrem Hauptanbaugebiet neben Ostdeutschland, sehr gut bekannt und oft auch verhasst – war sie doch lange Zeit das „Arme-Leute-Essen“ und erinnert zu sehr an knappe Zeiten.

Inzwischen schätzen aber immer mehr Menschen diese aromatische Wurzel mit ihrem niedrigen Kaloriengehalt und ihrem beträchtlichen Gehalt an Vitamin C, Kalium und Beta-Carotin.

Wählen Sie beim Einkauf die eher kleineren und damit zarteren und milderer Exemplare. Für die Zubereitung stehen reichlich Möglichkeiten zur Verfügung: Die Steckrübe schmeckt als Rohkost und im Salat, als Gratin und Püree. Und sollte einmal ein Rest übrigbleiben – dieser hält sich gut einige Tage in einer Dose oder Folie im Kühlschrank.

GUT ZU WISSEN

- Die ältesten Steckrüben-Nachweise stammen aus dem 17. Jahrhundert
- Die Steckrübe gehört zur Unterart des Rapses
- Sie ist in kühler Umgebung besonders gut lagerfähig



Steckrüben



schön&stilvoll



#Ambiente



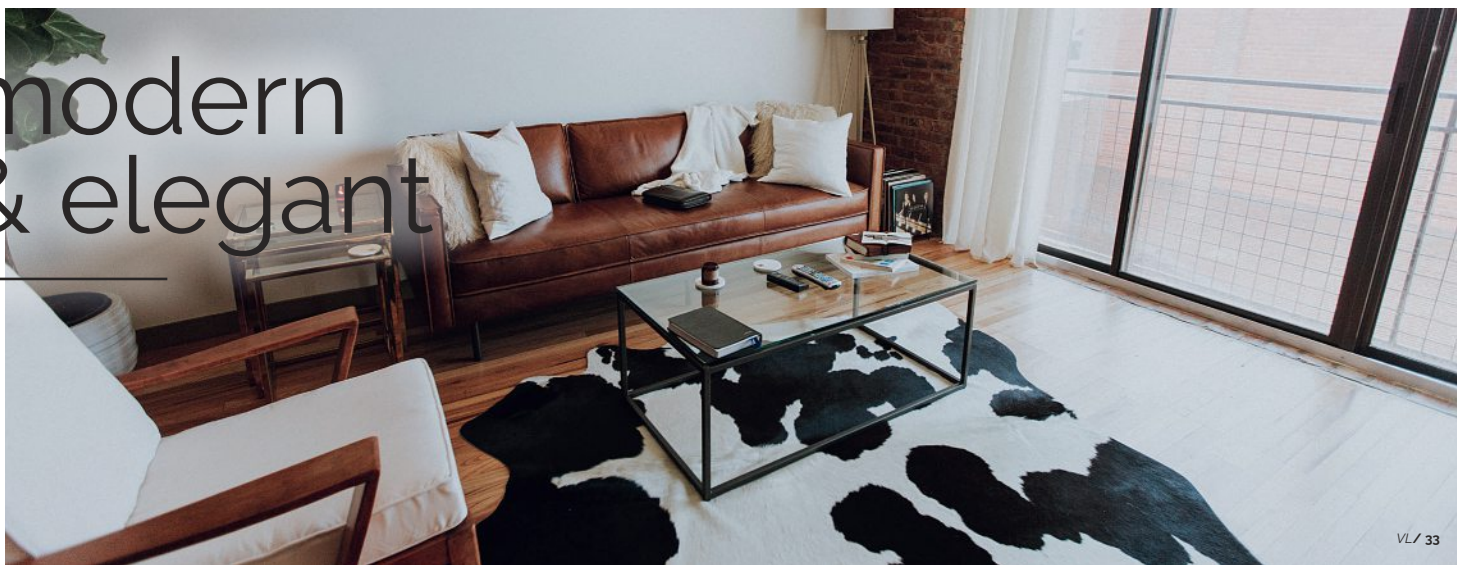
★
VERDEN
— LIFESTYLE —



★

Schöner wohnen mit *Verden Lifestyle-Ambiente!* In dieser Kategorie stellen wir Anregungen vor, wie die eigenen vier Wände stilsicher gestaltet werden können. Lassen Sie sich informieren und inspirieren.

modern
& elegant





Ihre neue Küche von

möbelpagels
Küchen & Wohnideen

www.moebel-pagels.de



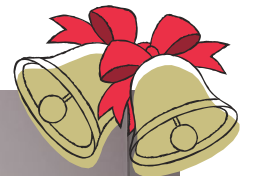
Ihre neue Küche

So, wie Sie es wünschen:

- Perfekt geplant.
- Perfektes Design.
- Perfekt ausgestattet.
- Perfekter Preis.



Praktisch



Küche, Wohnen, Schlafen –
wir bieten Ihnen eine kompetente Unterstützung
bei Ihrer Wohnraumgestaltung.



Ihr Fachhändler

rund um Möbel & Einrichtung

Erfüllen Sie sich Ihren Traum von einem gemütlichen Wohnzimmer, das zum Lieblingsplatz wird. Möbel Pagels bietet unter anderem mit der Kollektions-Marke LIVA exklusive Möbel für den gesamten Wohnbereich, die sich durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und höchste Ansprüche an Funktionalität und Design auszeichnen. Die Möbel punkten durch ihre hochwertige Verarbeitung und einen zeitlosen Stil, der Ihnen viel Freiraum für die Umsetzung persönlicher Einrichtungsideen lässt und auch nach vielen Jahren noch gefällt. Die Experten von Möbel Pagels entwickeln mit Ihnen zusammen Ihren einzigartigen Wohnraum – erleben Sie eine große Auswahl an Markenmöbeln zu unschlagbar günstigen Preisen und überzeugen Sie sich von der individuellen, kompetenten Beratung vor Ort.

Ihr Team von Möbel Pagels in Dörverden freut sich auf Ihren Besuch!

Schauen Sie doch gerne mal
vorbei und lassen Sie sich
begeistern!



Kontakt 

Bahnhofstraße 41 – 43

27313 Dörverden

Tel. (0 42 34) 12 50

E-Mail: moebel@moebel-pagels.de

Einrichten & Dekorieren



Im 17. Jahrhundert noch als besonderer Luxus der Reichen verstanden, lässt dieser gemütliche Sessel in samtig-elegantem Smaragdgrün auch Ihr heimisches Wohnzimmer zum royalen Salon werden.



Königlich wohnen – dazu müssen Sie kein Mitglied einer Adelsfamilie sein. Schon durch stilvolle Akzente wie eine extravagante Mustertapete, Elemente aus Samt oder den Einsatz prunkvoller Deko-Objekte können Sie den eigenen vier Wänden zu Glanz und Glamour verhelfen. Besonders schön ist auch eine Kombination aus ausgewählten traditionellen Möbelstücken und modernen Komponenten.



Für eine **charmante** Wohnzimmerecke



Nach historischem Vorbild wurde diese traditionelle gusseiserne Wand-Laterne gestaltet.



Schrankkoffer waren um 1900 ein beliebter, wenn auch sperriger Reisebegleiter. In der Wohnung avancieren alte Koffer wie diese hellblauen Exemplare mit üppigen Ornamenten zum echten Hingucker.



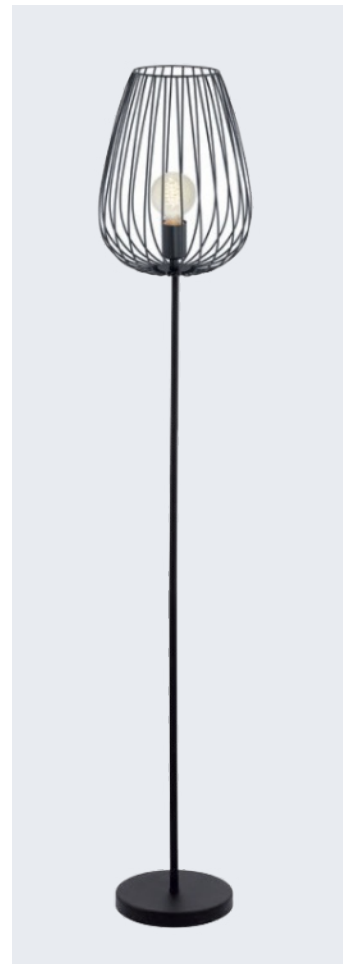
Dieser Tisch mit Schubfächern im Vintage-Stil besticht durch seine eingeschnitzten Verzierungen.



Gezielte Farbakzente bilden einen schicken Blickfang.



Hochglänzendes Weiß und elegante Formen machen sich vor farbigen Wänden und Mustertapeten besonders gut.



Sweet Tips



Wer noch ein besonderes Extra für die eigenen vier Wände sucht, kann sich auf diesen Seiten inspirieren lassen. Durch die gezielte Kombination von modernen und traditionellen, älteren Elementen wird ein neuer Stil kreiert, der den individuellen Geschmack der Bewohner widerspiegelt. Akzente können dabei mit beliebigen Objekten gesetzt werden, seien es Farben, Möbel, Kunstwerke oder Stoffe. So entsteht ein gemütliches, stilvolles Zuhause!

WAS SIE ERWARTET?

- Tequila, Cocktails
Fajitas und Chili con
Carne
- Clubraum
- Veranstaltungen
für geschlossene
Gesellschaften



KONTAKT

Friedrich-Ludwig-Jahn-Straße 12
31582 Nienburg · Tel. (0 50 21) 92 64 25
www.mexicana-nienburg.de

SILVESTER MIT BUFFET

Abends für 35€

**HAPPY HOUR:
21-23 UHR**

GROSSES WEIHNACHTS- BUFFET

Am 1. und 2. Weihnachts-
feiertag Buffet am Mittag
und Abend



Autohaus Aureus

Internationale Premiummarken

Aureus ist Ihr Premium-Anbieter für hochwertige Gebrauch- und
Vorführfahrzeuge mit internationalem Markenspektrum.

Von jeder Marke das Beste

Merry
Christmas
&
HAPPY NEW YEAR

