



Service und Dienstleistungen in Ihrer Nähe!



Mitgliedsbetriebe stellen sich vor:

OESTMANN & AHRENS
IMMOBILIEN GMBH

VERKAUF GEPLANT?
Wenn Sie Ihr Haus oder Ihre Wohnung schnell und zu einem guten Preis verkaufen wollen – sprechen Sie mit uns!
Seit vielen Jahren erfolgreich in Brinkum!

Jürgen Oestmann & Thomas Ahrens

0421/89 88 50

Studriede 79 · 28816 Stuhr-Brinkum

Ihr kompetenter Kia-Partner in Stuhr-Brinkum (ggü. IKEA).

KIA

werner The Power to Surprise

Werner Automobile GmbH, Stuhr (bei IKEA)
Henleinstraße 4 · 28816 Stuhr · Tel. 0421. 877578-0,
bremen-stuhr@wernerautomobile.de · www.wernerautomobile.de/pkw/kia/

Pflegeprodukte für eine schöne Haut – ein Leben lang.
Produkte von Environ.

rh.

Cosmetic
Maren
Bledau

Bahnhofstr. 14
28816 Stuhr-Brinkum
Tel. 0421/891453
www.rhcosmetic.de

Stahmann
Heizung · Sanitär

IHR SPEZIALIST
für moderne Bäder, energiesparende Heizungs-, Lüftungs- und Solaranlagen

Charlotte-Auerbach-Straße 6 · 28816 Stuhr-Brinkum
Tel. 0421/89 56 86 · Fax 0421/89 56 88
www.stahmann-gmbh.de · info@stahmann-gmbh.de

SICHERHEITSTECHNIK HOFFMANN

Fachbetrieb für einbruchhemmende Fenster u. Türen nach DIN EN 1627FF-RC2 und DIN 18104 gelistet beim Landeskriminalamt Niedersachsen, sowie Reparaturen und Wartungen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Telefonische Terminvereinbarung Michael Hoffmann unter Telefon 04 21-8 97 29 41 oder 01 71-1 98 23 29
www.hoffmann-der-tischler.de · info@hoffmann-der-tischler.de

WERNER SCHÄMANN e.K. ORTHOPÄDIE-TECHNIK

Sanitätshaus

Syker Straße 49c
28816 Stuhr-Brinkum
Tel. 0421/802245 · Fax 802347

Öffnungszeiten:
Mo. – Fr.: 8.30 – 12.30 Uhr + 14.30 – 18.00 Uhr
Sa.: Termine nach Vereinbarung

HENGEMÜHLE
HI-FI · TV · SAT · ELEKTROGERÄTE

28816 Stuhr-Brinkum
Brinkumer Moor 3
04 21/89 28 17
Fax 04 21/80 97 014

Samsung, Miele, Bosch, Liebherr, Panasonic, Metz, sky

G.Hengemuehle@arcor.de

Ihre Ansprechpartnerin für Print- und Onlinewerbung

Carmen Höpoltseher
Medienberaterin
Tel. 0421/80688-9535
carmen.hoepoltseher@weser-kurier.de

WESER KURIER

Mit Roggen und Dreikorn

Bäckerei Hansemann feiert ihr 40-jähriges Bestehen

Wer derzeit eine der Filialen von der Meisterbäckerei Hansemann aus Seckenhausen betritt, wird gleich auf den runden Geburtstag des traditionellen Familienunternehmens hingewiesen. In den kommenden Wochen möchten die Inhaber Carsten und Claudia Wittek zusammen mit ihren Kunden das 40-jährige Bestehen ihres Bäckereiunternehmens feiern und dafür haben sich die beiden etwas ganz Besonderes einfallen lassen. „Wir haben ein wenig in den alten Rezeptbüchern gestöbert und lassen nun unsere beliebtesten Backwaren, die zuletzt von der Ladenheke verschwinden waren, wieder auflieben“, kündigt Konditoreimeisterin Claudia Wittek an. Ihre Auswahl fiel dabei zunächst auf Roggenbrötchen in der ursprünglichen Rezeptur und das beliebte Dreikornbrot. „Wir wurden oft angesprochen, warum es das Dreikornbrot nicht mehr gibt“, berichtet die Geschäftsführerin. „Da wir aber immer gerne etwas Neues ausprobieren und besonders bei unserer Brotauswahl gerne rotieren und variieren, müssen manche Kunden irgendwann leider auf ihr derzeitiges Lieblingsbrot verzichten. Dafür ist bei vielen die Freude jetzt umso größer“, ergänzt sie. Schließlich war das genannte Dreikornbrot das erste Körnerbrot, das in der Bäckerei Hansemann gebacken wurde. „Zu Anfangszeiten waren schließlich nur Schwarz-, Grau-, und Weißbrot gefragt, erst mit der Zeit ging der Trend hin zu Körnerwaren“, berichtet die Konditoreimeisterin aus Erfahrung. Inzwischen zähle außerdem das beliebte Kürbisbrot der Bäckerei, dass es sogar das ganze Jahr über gibt, zu den Klassikern.



Carsten und Claudia Wittek lassen zum runden Geburtstag traditionelle Klassiker aus ihrem Backsortiment wieder auflieben. FOTOS: FEMKE LIEBICH

In den kommenden Monaten soll es aber nicht nur bei dem Brot und den Brötchen bleiben, die ihr sogenanntes Comeback in Hansemanns Backstube feiern. „Wir feilen gerade noch an einem Geburtstagsstollen, den es dann rechtzeitig zur Weihnachtszeit geben soll“, berichtet Bäckermeister Carsten Wittek, der zugleich ausgebildeter Betriebswirt des Handwerks und Ernährungsberater im Bäckerhandwerk ist. Darüber hinaus können sich die Kunden in den kommenden Wochen auf weitere Aktionen wie ein Bonusheft und Glücksknobeln freuen. „Für uns ist das 40-jährige Bestehen ein schöner Anlass, um gemeinsam mit unseren Kunden zu feiern“, erklärt Claudia Wittek, die immerhin schon seit 23 Jahren in dem Unternehmen tätig ist. Die Bäckerei Hansemann wurde schließlich von ihrem Vater Heinz-Hermann Hansemann gegründet. Dieser eröffnete 1977 seine erste Filiale in unmittelbarer Nähe des heutigen Hauptgeschäfts an der Hauptstraße 56. 1981 erfolgte der Umzug an den jetzigen Standort. Damit vergrößerte Hansemann gleichzeitig seine Backstube und die erste zusätzliche Filiale wurde eröffnet. Bis heute folgten acht weitere Fachgeschäfte in Stuhr, Weyhe, Arsten, Harpstedt und zuletzt in

Bassum. Im Jahr 2005 wurde das Einzelunternehmen Meisterbäckerei Hansemann in ein Gesellschaftsunternehmen umgewandelt und gleichzeitig leitete der Firmengründer damit die Übergabe der Geschäfte an seine Tochter Claudia Wittek und deren Ehemann Carsten in die Wege. 2012 verabschiedete sich Heinz-Hermann Hansemann endgültig in den wohlverdienten Ruhestand und überließ die Geschäftsführung nun ganz dem Ehepaar Wittek. Unterstützt werden sie dabei von Hansemanns zweiter Tochter Daniela Meyer, die als Bäckermeisterin und Ernährungsberaterin im Bäckerhandwerk ebenfalls im Unternehmen tätig ist. „Unser vorrangiges Ziel ist es, unseren Kunden die bestmögliche Qualität zu liefern. Frische Backwaren sind dabei für uns das A und O“, verrät Carsten Wittek. Aus diesem Grund wird bei der Bäckerei Hansemann das ursprüngliche Handwerk äußerst groß geschrieben. „Wir backen jeden Tag in unserer eigenen Produktion selbst. Zwar werden wir dabei von Maschinen unterstützt, aber alle Waren werden zusätzlich von Hand aufgearbeitet“, ergänzt er. Dabei legt der ausgebildete Ernährungsberater im Bäckerhandwerk gesteigerten Wert darauf, dass möglichst viele Zutaten aus der Region von Hand gemischt werden und auch hauseigener Natursauerteig verwendet wird. „Das Thema Ernährung und Allergien gewinnt in der heutigen Zeit immer mehr an Bedeutung. Besonders bei den unterschiedlichen Brotsorten möchten die Kunde über die jeweiligen Inhaltsstoffe informiert werden“, erklärt Wittek die Bedeutung der Ernährungsberatung. Der Meisterbäcker Hansemann ist auch Ausbildungsbetrieb und hat in den vergangenen 40 Jahren zahlreiche Bäcker und Fachverkäuferinnen ausgebildet. Weitere Informationen gibt es telefonisch unter 0421/890710 und im Internet unter www.baecker-hansemann.de XFL



Bei der Bäckerei Hansemann steht das ursprüngliche Handwerk noch im Vordergrund. So werden alle Backwaren von Hand aufgearbeitet, ehe sie in den Backofen kommen.

Neuigkeiten von der BIG

Im September feiert die BIG ihr 40-jähriges Bestehen

Liebe Leserinnen und Leser,

wir sind schon ein bisschen aufgeregt, denn in dieser Woche gibt es etwas ganz Besonderes zu feiern: Vor 40 Jahren, im Jahre 1977, wurde die Brinkumer Interessen-Gemeinschaft von engagierten Brinkumerinnen und Brinkumern aus der Taufe gehoben. Dieses Jubiläum nehmen wir jetzt zum Anlass, um am Freitag mit geladenen Gästen in lockerer Runde zu feiern. Wir freuen uns auf einen schönen Abend mit unseren Mitgliedern und vielen wichtigen Persönlichkeiten aus der Region.

„Dann wird sicherlich auch Zeit sein für den einen oder anderen Rückblick auf die lange Geschichte der BIG, die vielen interessanten Veranstaltungen und die fruchtbaren Kontakte, die wir alle miteinander knüpfen konnten. Mit dabei sind dann natürlich auch die Brinkumer „Urgesteine“, die die Geschichte der BIG und damit auch die unseres schönen Ortes maßgeblich beeinflusst haben.



Aber wer feiern kann, kann auch arbeiten. Und so blicken wir auch jetzt wieder auf erfolgreich organisierte Veranstaltungen zurück – nach der „Oldtimer-Show“ im Mai war das zuletzt die beliebte Schatzsuche auf der „Ziegenwiese“, zu der wir wieder Kinder und ihre Eltern eingeladen haben. Dieses bunte Treiben macht uns Jahr für Jahr immer wieder besondere Freude.

Und was steht jetzt noch an? In einigen Wochen hoffen wir, auch Sie begrüßen zu dürfen, wenn wir am 17. September wieder den „Schweinemarkt“ in Brinkums Zentrum feiern. Sind Sie dabei?

Ihre BIG Brinkum

HOHENECKER TIETJEN GUDAT
RECHTSANWÄLTE UND NOTARE

Bremer Straße 2, 28816 Stuhr-Brinkum, Tel.: 0421 89 89 90, Fax: 0421 89 89 949
info@recht-stuhr.de, www.recht-stuhr.de

Verkaufen Sie Ihre Immobilie mit der Nr. 1*!

Deutschlands größter Makler für Wohnimmobilien: Die Sparkassen-Finanzgruppe.

Immobilien-Service Kreissparkasse Syke

28816 Brinkum, Bremer Str. 2
Tel.: (0421) 807 66-0
www.ksk-syke.de

*Immobilienmanager, Ausgabe 09/2015

Hansemann
...der Meisterbäcker

Hauptstrasse 28, 28816 Stuhr- Seckenhausen
www.baecker-hansemann.de

wöhlke
möbelmanufaktur

Gestalten mit Köpfchen.

W. Wöhlke GmbH | Syker Straße 100 | 28816 Stuhr
Tel. 0421 83 93 7-0 | Fax 0421 83 93 7-20
info@woehlike-gmbh.de | www.woehlike-gmbh.de

Vitalcare Reisen
Ihr Spezialist für Gesundheitsreisen

Fon 04 21/43 233 266
Fax 04 21/20 81 42 89
info@vitalcare-reisen.de
www.vitalcare-reisen.de

Postanschrift:
Feldstraße 41; 28816 Stuhr

Entspannung für Großstadtkrieger
****Centrovital Hotel Berlin direkt am Spandauer See inkl. Frühstück, 1x Dinner; 2 Wellnessbehandlungen und Tageskarte für den öffentlichen Nahverkehr in Berlin
24.08. – 26.08.2017
€ 227,- p. P. im Doppelzimmer oder € 301,- im Einzelzimmer
Weitere Termine auf Anfrage

Brinkumer Interessen Gemeinschaft (BIG)

Die Mitgliedsbetriebe stellen sich vor: Kundennähe, Service und Qualität – finden Sie natürlich in Brinkum!

höhl leuchten
Lichtberatung, Planung & Vertrieb

Meisenweg 1 · 28816 Bremen-Stuhr · 0421 - 80 67 77 · www.hoehl-leuchten.de

Geschäftszeiten:
Montag – Freitag von 09:00 – 13.00 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr oder nach Vereinbarung.

Beratungstermine bitte rechtzeitig vereinbaren.

Gut leben im Alter: Haus am Brunnen

Weimarer Weg 18
28816 Stuhr-Brinkum
Tel. 0421/89 85 70
brinkum@residenz-gruppe.de
www.residenz-gruppe.de

Residenz-Gruppe Haus am Brunnen