

„Der Albaner“

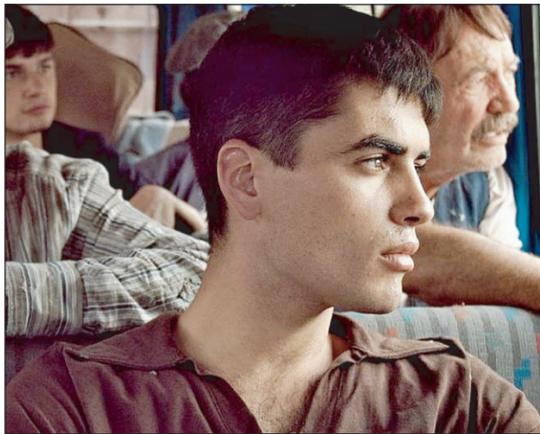
Authentische Geschichte

CADENBERGE. Am Freitag, 16. August, um 19.30 Uhr zeigt das Studiokino im Taubenhof den packenden Film „Der Albaner“.

Das mit dem Max-Ophüls-Preis ausgezeichnete kleine Meisterwerk „Der Albaner“ des deutschen Regisseurs Johannes Naber erzählt eine bewegende menschliche Geschichte über einen Illegalen in Berlin: Arbens Familie lebt in Armut auf einem Hof in den albanischen Bergen. In der Nachbarschaft wohnt Etleva, mit der Arben heimliche Küsse tauscht. Eine verbotene Liebe mit Folgen: Etleva ist einem reichen Onkel versprochen, erwartet aber von Arben ein Kind.

Die Familienoberhäupter treffen sich zur Krisensitzung, um Etlevas Ehre und die ihrer Familie zu retten. Aber eine Hochzeit vor der Geburt kostet Geld - und das muss Arben schnell beschaffen, zehntausend Euro. Das ist eine Menge Geld, vor allem wenn man in Albanien lebt, dem ärmsten Land Europas. So bricht Arben nach Deutschland auf, um sich in das unsichtbare Heer der Minijobber und Schwarz-Arbeitskräfte einzureihen, illegal und ohne Sprachkenntnisse.

Eintrittskarten gibt es zum Preis von sieben Euro unter (01 60) 96 46 47 31 und unter info@taubenhof-cadenberge.de ku/ts



Oldtimer-Treffen

DROCHTERSEN. Am Sonntag, 18. August, ab 14 Uhr findet auf dem Heimathof Hüll in Niederhüll 23, 21706 Drochtersen-Hüll ein Old-Timer-Treffen statt.

Viele interessante - Autos- Motorräder und Tre-

cken- nehmen am Treffen teil. Mit dabei die Bauernkapelle Isensee, die Kinder- tanzgruppe Hüll und die Tanzgruppe Hüll, diese bindet auch eine neue Erntekrone. Für das leibliche Wohl ist gesorgt. ku

Chancen des Internets für Verkäufer

Werbegemeinschaft „Roter Punkt“ Wanna präsentiert Seminar mit Hubert Stelling

WANNA. Das Internet entwickelt sich laufend weiter und ist im privaten und beruflichen Alltag nicht mehr wegzudenken. Dazu kommt der Informationsdurst, der vor dem Produktkauf beim Kunden immer größer wird. Heute will der Käufer im fachlichen Bereich auf Augenhöhe mit dem Verkäufer stehen.

Doch eine Vielzahl der Internetnutzer macht sich vor dem Kauf gut informiert auf den Weg zum Fachgeschäft. Und jetzt entscheidet sich, ob der Verkäufer die Herausforderung zum erfolgreichen Produktabschluss im Fachgeschäft besteht.

Genau hier setzt der Impulsvortrag an, der im Veranstaltungsrahmen „Unternehmer-Talk“ der Werbegemeinschaft „Roter Punkt“ Wanna e.V., am **Donnerstag, 5. September, um 19 Uhr** im MoorIZ, in Wanna-Ahlenfalkenberg stattfindet. Hubert Stelling, Verkaufs- und



„Werden Sie vom Internet-Hai gefressen oder nutzen Sie die vom Kunden gewünschte Beratungsqualität?“, die Frage wird Hubert Stelling den Besuchern auf der Veranstaltung der Werbegemeinschaft „Roter Punkt“ Wanna stellen.

Führungstrainer der Kreissparkasse Wesermünde-Hadeln stellt Impulse und Ideen für erfolgreiches Meistern von Herausforderungen beim Internetangebot vor. Der Dozent ist bekannt für klare und zielorientierte Aussagen. Sein Hinweis: „Billiger geht immer, aber

warum nicht im Kundengespräch die erforderliche Beratungskompetenz zeigen“, wird an diesem informativen Abend verdeutlicht. Alle Handwerker, Gewerbetreibende und Dienstleister aus Wanna und Umgebung sind zu dieser Veranstaltung herzlich eingela-

den. Dank des Sponsorings der Kreissparkasse Wesermünde-Hadeln ist der Eintritt frei. Um Anmeldungen bis spätestens Freitag, 30. August, unter Telefon (0 47 57) 5 23, Fax (0 47 57) 81 87 63 oder unter Email info@wernerfrank.de wird gebeten.

Die Kochzutaten gibts bei **EDEKA Golly** am Feldweg 15 • 27474 Cuxhaven

Klassiker aus Italien: Polenta

Mit der Profi-Küche immer etwas Leckeres zubereiten

In der heutigen Ausgabe unserer „Profi-Küche“ möchten wir mit Ihnen zusammen mit Wirths PublicRelations einen italienischen Klassiker zubereiten. Die Polenta.

ZUTATEN

Für die Polenta benötigen wir für vier Personen:

Für die Polenta: 1 l Wasser, Salz und 200 g Maisgrieß.

Für das Ragout: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Butter, 500 g Hackfleisch, 500 g passierte Tomaten, 2 EL Tomatenmark, 2 Fleischtomaten, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Majoran, Oregano, Butter zum Ausstreichen, 30 g geriebener Parmesan und 250 g Mozzarella.

Für die Polenta Salzwasser aufkochen, den Maisgrieß einrieseln lassen und mit dem Schneebesen kräftig rühren. Die Hitze reduzieren. Etwa 50 Minuten garen. Die Hälfte der Polenta auf ein Arbeitsbrett etwa einen Zentimeter dick aufstreichen. Für das Ragout die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein ha-



cken. In heißer Butter anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben und krümelig gart braten. Die Tomaten und das Tomatenmark zugeben und köcheln lassen. Die Fleischtomaten häuten, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Zusammen mit den Gewürzen zugeben und zehn

Minuten weiter köcheln. Eine entsprechend große Ofenform mit Butter austreichen und die restliche Polenta einfüllen und glatt streichen. Die Hälfte des Ragouts darüber verteilen und die Hälfte vom Parmesankäse darüber streuen. Mozzarella in Scheiben schneiden und 1/3 davon auf dem Par-

mesankäse verteilen. Die aufgestrichene Polenta in 1,5 cm breite und vier Zentimeter lange Streifen schneiden. Die Polentastreifen und die restlichen Käsescheiben sowie das Ragout auf der Oberfläche verteilen.

hwi/Foto: Wirths PR

Die Küche ist die schönste Zier des Hauses!
Grodenener Chaussee 63 – 65 • Cuxhaven
Telefon 04721 - 744 10



BARUNKEKÜCHEN

Wieder „Rote Laterne“

37. Auflage der Bühnenshow

CUXHAVEN. Seit 37 Jahren gibt es die Bühnenshow „Rote Laterne“, mit der der Shanty-Chor Cuxhaven einen festen Platz im Cuxhavener Veranstaltungskalender hat. Im Oktober wird die 300. Vorstellung gefeiert.

Am Montag, 19. August, 20 Uhr, findet die Traditionsveranstaltung erneut in der Kugelbake-Halle statt. Die neue Wirtin der gemütlichen Hafenkneipe und ihre Gäste freuen sich auf den

Besuch vieler Gäste. Etliche neue Lieder hat der Chor unter der Leitung von Udo Brozio geprobt und wird diese - gemischt mit vielen gern gehörten „Oldies“ - vorstellen. Eine humorvolle Geschichte als Rahmenprogramm und viele Döntjes versprechen einen fröhlichen unterhalt-

samen Abend. Karten sind bei den bekannten Vorverkaufsstellen erhältlich. Restkarten ab 19 Uhr an der Abendkasse.

ku/hwi

HABEN SIE GEWONNEN?

In der letzten Ausgabe des Kurier war das Restorante Pizzeria Roma in Hemmoor Sponsor es Presirätsels. Das Lösungswort lautete: ROMA.

Einen Essensgutschein im Wert von 50 Euro hat Erika Semken aus Hemmoor gewonnen. Über je einen Essensgutschein im

Wert von jeweils 20 Euro dürfen sich freuen: Steffi Hastedt aus Lamstedt, Andreas Rackow aus Hemmoor, Mareka Ebs aus Wanna, Petra Kopf aus Otterndorf und Ulrike Hamann aus Osten.

Der Kurier wünscht allen Gewinnern Guten Appetit. ts