

# Gemeinde investiert in Führerscheine

## FINANZEN Budget für Fahrerlaubnisse der Feuerwehren steigt erheblich: 25 000 Euro eingeplant

Der Führerschein der Klasse C ist notwendig, um Fahrzeuge mit einem höheren Gesamtgewicht als 7,5 Tonnen steuern zu dürfen. Die SPD will die Summe auf 10 000 Euro begrenzen, die Mehrheit entscheidet sich jedoch anders.

ausschuss am vergangenen Mittwoch, 15. März. Für die SPD-Mitglieder zu viel: Sie hatten die Summe auf 10 000 Euro begrenzen wollen.

Ursprünglich war geplant gewesen, jährlich zwei Führerscheine der Klasse C zu bezuschussen. Auf jährlich etwa 5000 Euro kalkulierte die Verwaltung die Kosten. Das sei entschieden zu wenig, der Bedarf wäre „wesentlich höher“, erklärte Gemeindebrandmeister Joachim Harberts. „Mit dieser Planung können wir nicht gewährleisten, dass unsere Fahrzeuge zu jeder Zeit besetzt werden können“, sagte Harberts. Er empfahl jährlich

zehn Kameraden mit der Fahrerlaubnis auszustatten. Kostenpunkt: 25 000 Euro.

*„Wir müssen aufpassen, dass uns die Kosten nicht aus dem Ruder laufen“*

UDO REEMTSMA

**KRUMMHÖRN/PS** – 25 000 Euro sollen die Freiwilligen Feuerwehren in der Gemeinde Krummhörn zukünftig jährlich von der Gemeinde erhalten, um Führerscheine der Klasse C zu absolvieren. Das entschied die Mehrheit der Ausschussmitglieder im Feuerschutz-

Euro veranschlagt, sagte Harberts. Der Führerschein Klasse C ist notwendig, um Fahrzeuge mit einem höheren Gesamtgewicht als 7,5 Tonnen steuern zu dürfen. Aktuell haben 92 Feuerwehrkameraden gemeindeweit eine entsprechende Fahrerlaubnis, 17 davon in der Pewsumer Feuerwehr.

Den Vorschlag des Gemeindegemeinschafts-

meindebrandmeisters fasste Ausschussmitglied Johann Wienbeucker (SWK) in einem konkreten Antrag zusammen. Er forderte, 25 000 Euro bereitzustellen. Auf die Nachfrage von Udo Reemtsma (SPD), wie das finanziert werden solle, blieb Wienbeucker eine konkrete Antwort schuldig. Er verwies auf die Sitzung des Krummhörner Finanzausschusses am kommenden Donnerstag, 23. März.

Eine „publikumswirksame Forderung“ nannte Reemtsma das – und blickte auf die anwesenden Mitglieder der Krummhörner Feuerwehren, die zahlreich in der Mensa der Pewsumer IGS erschienen waren. Er mahnte zur Besonnenheit. „Wir müssen aufpassen,

dass uns die Kosten nicht aus dem Ruder laufen.“

Sein SPD-Kollege Alfred Jacobsen forderte die Begrenzung der Zuschüsse auf 10 000 Euro. Damit ließen sich schon einige Feuerwehrkameraden ausbilden, vielleicht sechs, rechnete Jacobsen. Sei abzusehen, dass die 10 000 Euro nicht ausreichen, sagte das SPD-Mitglied, könne über den Nachtragshaushalt immer noch Geld bereitgestellt werden.

Am Ende setzte sich Wienbeucker durch. Mit den versammelten Stimmen der KLG, CDU und fbl konnte das SWK-Mitglied seinen Antrag gegen die SPD-Mitglieder durchboxen. Sehr zum Gefallen der anwesenden Feuerwehrmitglieder: Sie verfielen in spontanes Jubeln.

# Jubiläum: Konzert mit Dreeblatt in Engerhufe

**ENGERHAUF** – Die Folkgruppe Dreeblatt steht mit Gitta und Udo Franken sowie Ute de Haan seit zehn Jahren auf den verschiedensten Bühnen, auch immer wieder weit über Ostfrieslands Grenzen hinaus. Frontfrau Gitta Franken hat es sich bereits vor über 30 Jahren auf die Fahne geschrieben, sich ausschließlich mit eigenen, plattdeutschen Liedern zu befassen. Damals war sie unter dem Namen Gitta Menenga oft mit ihrer Gitarre unterwegs.

Das Jubiläumskonzert unter dem Titel „Zehn Jahre Dreeblatt ...un dat all mit Leeve“ findet am 25. März, 20 Uhr, im Gulphof Ihnen in Südbrookmerland statt. Karten kosten zehn Euro und sind unter Telefon 04942/4082 vorbestellbar.

# Baustopp für Windkraftanlage

## VORHABEN Keine Genehmigung

Bürgerinitiative „Weitblick Canhusen“ informierte zuständigen Landkreis Aurich.

**CANHUSEN** – Die Bürgerinitiative „Weitblick Canhusen“ hat einen Baustopp einer Windkraftanlage für Canhusen erzielt. „Im Eiltempo hat der Bauherr, die Firma WMF Windenergie GmbH & Co KG, die Zuwegung zur Windkraftanlage zwischen Canhusen und Bevenburg bauen lassen. Trotz nicht vorliegender Baugenehmigung wurden Baustraßen auf Acker und Wiesenflächen gebaut“, teilte Harald Frauenknecht für die BI mit.

Durch Intervention der BI habe der Landkreis Aurich diese Bautätigkeiten am vergangenen Dienstag dokumen-

tiert und diese gestoppt. „Die für den Unterbau der Straße eingebauten Materialien waren ursprünglich wohl für die Sondermülldeponie gedacht. Hier findet man Kabelreste, geschreddertes Plastik und vieles mehr in großen Mengen“, stellte die Initiative fest.

Laut eigener Mitteilung hat die Canhuser Initiative den Landkreis Aurich gebeten, die für die Verbreiterung der Baustraße zu fallenden 20 Bäume auf ein Fledermausvorkommen zu untersuchen. Ein Baum wurde bereits im Auftrag des Bauherrn ergebnislos untersucht, stellten die Canhuser fest. Eine Untersuchung durch den Landkreis konnte laut BI nicht mehr durchgeführt werden, da der Bauherr die Bäume kurzfristig fällte.

# Posaunenchor sucht weitere Mitglieder

## VERSAMMLUNG 28 Auftritte für Uttumer Boomgarden.

Der Posaunenchor der evangelisch-reformierten Kirchgemeinde Uttum hat kürzlich seine Hauptversammlung im Gemeindehaus abgehalten.

Vorsitzende Heike Janssen gab in ihrem Jahresbericht zu verstehen, dass der Chor im abgelaufenen Jahr 28 Auftritte zu verzeichnen hatte. Sonja Hillebrand leitete die anstehenden Wahlen, wobei die bisherigen Vorstandmitglieder mit Chorleiterin und Dirigentin Heike Janssen, Kassenwartin Anne Braun und Schriftführer Helmut Boomgarden einmütig in ihren Ämtern bestätigt wurden. Neue Kassenprüfer sind Sonja Klaassen und Jürgen

Der Bläsergruppe gehören elf aktive Mitglieder, zwei Ehrenmitglieder und zwei fördernde Mitglieder an. Drei Schülerinnen sind in Ausbildung. Im Uttumer Gemeindeblatt soll für neue Mitglieder geworben werden und da der Chor auch in den Nachbargemeinden Cirkwehrum und Jennelt auftritt auch dort.

Neuanfänger werden durch Heike Janssen ausgebildet. Jugendliche aber auch ältere Personen sind willkommen. Instrumente und Notenmaterial werden gestellt. Informationen bei Heike Janssen unter Telefon 04923/990133.



Der Vorstand des Posaunenchor (von links): Anne Braun, Helmut Boomgarden und Heike Janssen.

**Mittagstipp**

Hier erfahren Sie, wo Sie in dieser Woche gut und günstig zu Mittag essen können! Der Ostfriesische Kurier und Inserenten wünschen guten Appetit!

**Stüris Küche Gemischtwaren Stürenburg**  
Großeheide · Großeheider Straße 24 · Tel. (0 49 36) 349

Leckere Gerichte wochentags von 11.00 bis 14.00 Uhr Solange der Vorrat reicht!

- MO + Schweinebraten mit Kräuterkruste, dazu Blumenkohl, Petersilienkartoffeln und dunkle Sauce **6,00 €**
- + Hausgemachte Frikadelle mit Rahmwirsing, dazu Kartoffeln und dunkle Sauce **5,00 €**
- DI + Grobe Bratwurst mit Rahmkohlraabi, dazu Petersilienkartoffeln und dunkle Sauce **5,00 €**
- + Hähnchenbrust im Knuspermantel, dazu Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln mit Rahmsauce **6,00 €**
- MI + Giselas Gulaschsuppe (Gefäß bitte mitbringen) + Das letzte Mal in dieser Saison: Grünkohl mit Kartoffeln, dazu Kasserl, Pinkel oder Mettwurst **3,50 €**
- DO + Spanferkelrollbraten mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln und Kräutersauce **6,00 €**
- + Nudelschinkengratin mit Salat **3,50 €**
- FR + Seelachsfilet natur mit Bratkartoffeln und Blattsalat + Snirtjebraten mit Kartoffeln, Apfelrotkohl und dunkler Sauce **6,00 €**
- SA + Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat **ab 3,50 €**

Alle Gerichte können in mikrowellentauglichen Schalen mitgenommen werden. Sie können auch alle unsere Menüs mit Salatteller und Nachspeise in unserem „Kookhus“ genießen!

**Hotel Fährhaus Neßmersiel**  
Neßmersiel · Dorfstraße 42 · Tel. (0 49 33) 3 03  
www.faehrraus-nessmersiel.de

Lunchmenü  
Serviert von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.00 Uhr

- MO Unsere Küstenfisch-Bouillabaisse als kräftiges Eintopfgericht mit gebratenen Fischfilets, Riesengarnele, Sauce Aioli und Knoblauchbrot
- DI Unser hausgemachtes Labskaus vom Neßmergroder Salzwiesenkalb mit Rote Bete, Gurke und Emdener Matjes
- MI Friesisches Schwarzbrot mit feinem Theener Schnittlauch-Rührei, Nordseekrabben und hausgebackenem Lachs, Kopfsalat
- DO Frikassee vom Salzwiesenkalb in leichter Rahmsauce mit Frühling-Pfannengemüse, Pilzen und buntem Reis
- FR Ofenfrische Spargel-Quiche mit frischem, warm geräuchertem Lachsmedaillon und Bärlauchquark

jeweils 11,50 € inkl. Kaffee oder Espresso

**Romantik Hotel und Restaurant Reichshof**  
Norden · Neuer Weg 53 · Tel. (0 49 31) 175-0

Lunchbüfett  
Zwei Gerichte zur Wahl vom Büfett inklusive Tagessuppe 9,50 € Mit einem Tagesdessert und einer Tasse Kaffee oder Espresso nur 12,50 €

- MO + Schweinebraten mit Senfrahmsauce + Gebratener Seelachs mit Kräutersauce dazu Rahmwirsing und Kartoffeln
- DI + Putengeschnetzeltes in Currysauce mit verschiedenem Gemüse + Pochiertes Kabeljaufilet mit köraiger Senfsauce dazu Kürbisgemüse und Butterreis
- MI + Paniertes Saumagen mit Schmorzwiebeln + Gebratener Rotbarsch mit Speck und Zwiebeln dazu buntes Gemüse und gebratene Kartoffeln
- DO + Chili Hähnchen mit Sweet-Chili-Sauce + Schollenfilet in Eihülle mit Tomatensauce dazu gebratenes Gemüse und Bandnudeln
- FR + Schweinerückensteak mit Pfeffersauce + Bunte Fischlasagne mit Spinat in Käsesahnesauce dazu Wedges und bunte Blattsalate in Balsamicodressing

Aktuelles aus dem Kulinarischen Kalender  
31. März: Candle-Light-Dinner ab 18.30 Uhr  
6. April: Whiskystaging im Wolberg ab 18.30 Uhr

**Fleischerei Jens Ilchner**  
Norden · Norddeicher Straße 152 · Tel. (0 49 31) 32 97  
www.ilschner-proffleischer.de

- DI Steckerüben mit Kartoffeln durchgestampft, dazu gebratene Mettwurst und Dicke Rippe **5,00 €**
- MI Jägerpfanne mit Zwiebeln und Pilzen sowie Spezialsoße und Kräuterreis **5,00 €**
- DO Snirtjebrat mit Schlemmerrotkohl sowie Kartoffeln und Brauner Soße **5,00 €**
- FR Gebratenes Fischfilet mit Dip und Ilchners hausgemachter Kartoffelsalat **5,00 €**

Essensausgabe von 11.30 bis 13.00 Uhr  
Vorbereitung unter 0 49 31/32 97 möglich!  
Knaller der Woche: 5 runde Pümmelwürste nur 7,50 €

**Stadthotel - Restaurant Smutje**  
Norden · Neuer Weg 89 · Tel. (0 49 31) 9 42 50  
www.stadthotelsmutje.de

Jedes Lunch-Gericht nur 7,40 €\* mit Tagesdessert nur 9,40 €\* (außer an Feiertagen)

- MO Rollbraten von der Pute, Bratenjus, Rahmporree und Kleikartoffeln vom Bauern Kleemann
- DI Schweineleber „Berliner Art“ mit Apfelingeln, Röstzwiebeln, Bratenjus und Kräuterkartoffelstampf
- MI Hausgemachte Fischfrikadellen mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und einem Salat  
Mittwochs alle Premium-Burger mit Beilage nur 9,90 €
- DO Falsches Kotelett mit dicken Bohnen und Meersalzkartoffeln
- FR Gebratenes Knurrhahnfilet mit Bündelböhnchen, Hollandaise und Nuss-Kroketten
- SA à la carte
- SO à la carte und ab 10.30 Uhr Smutje-Brunch  
Abends Spareribs zum Sattessen für 9,90 €  
Reservierungen empfohlen!

Sie möchten mit Ihrem Mittagstisch-Angebot auf unserer Speisekarte erscheinen?  
Einfach anrufen!  
Sina Kruse ☎ (0 49 31) 925-161  
oder mailen: sina.kruse@skn.info