

Zwei Drittel bereits vergeben

RICHTFEST PflegeButler verdoppelt das Angebot in Großheide

Bauherr Peter Janssen schlug den letzten Nagel ein.

GROßHEIDE/TG – Die Unternehmensgruppe PflegeButler der beiden Inhaber Peter Janssen und Heiko Friedrich feierte am Freitagmittag das Richtfest für ihren Erweiterungsbau der Pflegeeinrichtung „Peter Ei“ an der Schlossstraße in Großheide. Mit der Erweiterung wird das Angebot zur Pflege in Großheide verdoppelt. Zu den bislang vorhandenen 45 Appartements kommen weitere 45 neue hinzu. „Rund sechs Millionen Euro werden wir für den Erweiterungsbau investieren“, erklärte der geschäftsführende Gesellschafter Heiko Friedrich. Unter Beobachtung von rund 50 Gästen und am Bau beteiligten Kräften schlug Bauherr Peter Janssen den letzten Nagel ein. Danach konnte mit allen Beteiligten und Gästen gefeiert werden.

Hoch in den letzten noch offenen Erker musste Peter Janssen klettern, um von dort auf einem speziell aufgebauten Gerüst den letzten etwa 20 Zentimeter langen Nagel in das Holz zu schlagen und damit den einzigen noch nicht verbauten Dachsparren zu befestigen. Assistent wurde Janssen vom Zimmermeister Lars Deutschkämmer, der zwischendurch Einhalt gebot und dem Bauherrn zur Stärkung „flüssige Nahrung“ reichte. Das Ganze wurde durch Polier Hermann Eilts abgesichert. Peter Janssen erfüllte seine Aufgabe so gut, dass Deutschkämmer ihn zum Spaß einlud, beim Bau mitzuhelfen: „Montagmorgen um sieben Uhr!“ Etwas vom starken Wind verweht hielt Zimmermeister Deutschkämmer



60 Meter lang und bis zu 18 Meter breit ist der Erweiterungsbau der Pflegeeinrichtung „Peter Ei“ in Großheide. FOTOS: GERKEN

dann den Richtspruch und befestigte danach den Richtschmuck. Dann durfte gemeinsam gefeiert werden.

„Wir liegen sehr gut in der Zeit“, zeigte sich der Bauleiter, Architekt Gerd-Jan Bergmann vom Architektur- & Ingenieurbüro Torsten Janssen aus Berrum, sehr zufrieden mit dem bisherigen Baufortschritt. Der dreigeschossige Neubau wird 60 Meter lang, hinten 18 Meter und vorn zwölf Meter breit sein. Der Erweiterungsbau komplettiert den Zwillingshof und vervollständigt damit das Gesamtbild der Pflegeeinrichtung. „Wir

bauen, wie in Ostfriesland gebaut wird, massiv und gut“, bekräftigte Gerd-Jan Bergmann. Als Verblender wurden rotbunte Ziegelsteine verwendet. Die Bauhauptarbeiten hat die Firma EBB, Eilts & Buss Bau GmbH, aus Westerholt übernommen.

„Wir liegen sehr gut in der Zeit“

GERD-JAN BERGMANN

Richtig begeistert von dem neuen Gebäude zeigte sich Geschäftsführer Heiko Friedrich: „Das ist heute traumhaft“, rief Friedrich den Gästen zu. Im Gespräch mit dem KURIER berichtete Friedrich, dass bereits zwei Drittel der neuen Appartements vermietet seien. „Wir sondieren die

nicht abreißen Anfragen und schließen auch bereits Verträge ab. Ich denke, dass wir im Sommer eröffnen können“, so der Geschäftsführer. Für die weiteren 45 Plätze werden weitere 50 Arbeitsplätze erforderlich sein. „Wir beschäftigen jetzt auch schon 50 Kräfte, die alle aus der Region kommen“, berichtete Heiko Friedrich. Die einzelnen Appartements haben eine Größe von 27 bis 35 Quadratmetern. Jedes der Zimmer verfügt über eine Grundausstattung bestehend aus einem Bad, einem Fernseher, einem Nachtschrank und einem Einbauschränk, auf Wunsch kann auch noch eine Küche eingerichtet werden.



Den letzten Nagel musste Bauherr Peter Janssen (r.) einschlagen. Zimmermeister Lars Deutschkämmer sorgte mit „flüssiger Nahrung“ für Stärkung.

VIER PASTOREN



Gleich vier Pastoren haben die Trauung von Inge und Helmut de Vries in der Großheider Christus-Kirche vollzogen. Die beiden Pastoren Andreas Lüder und Peter Riesebeck waren dabei, weil das Paar in der Gemeinde Großheide lebt. Zudem ist Inge de Vries als Pfarramtssekretärin in Moordorf und Riepe beschäftigt, sodass auch Pastorin Sunnive Förster (Riepe) und Pastorin Heidrun Ott (Moordorf) beteiligt waren.

Tagesangebote 2.2.-5.2.2016 Fleischerei Ilschner

Norden · Norddeicher Straße 152 · Tel. (0 49 31) 32 97

Di.	Steckrüben mit Kartoffeln durchgestampft sowie gebratene Mettwurst und Dicke Rippe	4,80 €
Mi.	Gebratene Leberscheiben mit Bratzwiebeln sowie hausgemachtem Kartoffelpüree	4,80 €
Do.	Grünkohl mit Kasselerhacken, Kohlwurst, Bauchscheibe, Kartoffeln und Grieben	4,80 €
Fr.	Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	4,80 €

Essenausgabe von 11.30 bis 13.00 Uhr
Vorbestellung unter 0 49 31 / 32 97 möglich!

Knaller der Woche: 5 Partyschnitzel nur 7,50 €

Tagesangebote 1.2.-5.2.2016 Romantik Hotel und Restaurant Reichshof

Norden · Neuer Weg 53 · Tel. (0 49 31) 175-0

Lunchbüfett – Zwei Gerichte zur Wahl vom Büfett		
Mo.	- Gebratener Saumagen mit Schmorzwiebeln - Gebratenes Seelachsfilet mit Sensauce dazu Kohlgemüse und Salzkartoffeln Inklusive einer Tagessuppe	9,50 €
Di.	- Frikassee von der Pute mit Spargel in Sahnesauce - Knurrhahnfilet mit Dillsauce dazu Erbsen und Spätzle Inklusive einer Tagessuppe	9,50 €
Mi.	- Gekochte Kalbsbrust mit Meerrettichsauce - Gebratenes Rotbarschfilet dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree Inklusive einer Tagessuppe	9,50 €
Do.	- Putensteak mit Ananas und Käse überbacken in Currysauce - Verschiedene Meeresfrüchte in Weißweinsauce dazu Möhrengemüse und Reis Inklusive einer Tagessuppe	9,50 €
Fr.	- Wildbratwurst mit Zwiebelsauce - Pochiertes Kabeljaufilet mit Kräutersauce dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln Inklusive einer Tagessuppe	9,50 €

NEU! Mit einem Tagesdessert und einer Tasse Kaffee oder Espresso nur 12,50 €

Aktuelles aus dem Kulinarischen Kalender
9. Februar: Orientalischer Abend ab 18.30 Uhr
14. Februar: Candle-Light-Dinner ab 18.30 Uhr

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

Tagesangebote 1.2.-6.2.2016 Stüris Küche Gemischtwaren Stürenburg

Großheide · Großheider Straße 24 · Tel. (0 49 36) 349

Leckere Gerichte wochentags von 11.00 bis 14.00 Uhr		
Mo.	- Klütje mit Birnen und Vanillesauce - Schweinebraten mit Rahmblumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln und dunkle Sauce	3,50 € 6,00 €
Di.	- Pfeffersteak mit Rahmsauce, dazu Kohlrabi und Petersilienkartoffeln - Steckrüben-Eintopf mit Fleischbeilage	6,00 € 5,00 €
Mi.	- Rinderroulade mit Apfelrotkohl, dazu Petersilienkartoffeln und dunkle Sauce - Käse-Porree-Suppe mit Hackfleisch	6,00 € 4,00 €
Do.	- Schweinemedaillons mit knuspriger Schinkenkruste, dazu grüne Bohnen und hausgemachte Bratkartoffeln - Zarte Lammfleischscheiben mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffelkroketten und dunkle Malzsauce	6,00 € 6,50 €
Fr.	- Teriyaki-Lachsfilet in heller Kräutersauce mit Blattspinat, dazu Kartoffelstampf und Gurkensalat - Rinder-Semmerolle mit Schwarzwurzeln, dazu Petersilienkartoffeln und dunkle Sauce	6,50 € 6,00 €
Sa.	- Verschiedene Schnitzelvariationen mit Bratkartoffeln oder selbstgemachtem Kartoffelsalat - Gyros mit Bratkartoffeln, dazu Krautsalat und Tzatziki	ab 3,50 € 5,00 €

Tagesangebote 1.2.-6.2.2016 Fleischerei Arends

Norden · Neuer Weg 95 · Tel. (0 49 31) 9 83 70 80

www.fleischerei-arends.de

Mo.	Bohnsuppe mit Bockwurst	2,50 €
Di.	Nudeln mit Schinken-Sahnesoße	3,90 €
Mi.	Spießbraten mit Kaisergemüse, Kartoffeln und Soße	5,80 €
Do.	Erbsensuppe Jäger- oder Zigeunerschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	1,70 € 5,50 €
Fr.	Gefüllte Paprikaschote mit Reis und Bratensoße	5,20 €
Sa.	Currywurst mit Pommes und Salat	3,80 €

Fleischerei Pompe

Norden · Parkstraße 37 · Tel. (0 49 31) 26 78

www.fleischerei-pompe.de

Wir machen eine kleine Pause!
Vom 1. 2. bis 5. 2. 2016 bleibt die Fleischerei geschlossen.

Stadthotel - Restaurant Smutje

Norden · Neuer Weg 89 · Tel. (0 49 31) 9 42 50
www.stadthotelsmutje.de

Jetzt neu! Jedes Lunch-Gericht nur 6,90 €*

Mo.	Pasta in Parmesansauce mit gebratenen Hähnchenstreifen und gebackenem Rucola
Di.	Ruhetag (nur im Februar)
Mi.	Gefüllte Paprikaschote auf Bratensauce mit hiesigen Kleinkartoffeln Alle Premiumberger mit Beilage nur 9,90 €
Do.	Schnitzel vom Landschwein mit Ananas und Käse überbacken an Pommes frites und einem Wintersalat
Fr.	Schollenfilet in Ei-Hülle gebraten an Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und einem Gurkensalat
Sa.	à la carte
So.	à la carte und Schnitzelbüfett

*Gilt montags, dienstags, donnerstags und freitags. Außer an Feiertagen.

AWO Kreisverband Norden e.V.

„Essen auf Rädern“ · www.awo-norden.de
Norden · Schulstraße 71a · Tel. (0 49 31) 38 39

Drei Gerichte zur Wahl, je 5,55 €
Alle Preise inkl. kostenloser Lieferung in Norden, Hage und Großheide!

Di.	- Spießbraten vom Schwein in herzhafter Zwiebelsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln - Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch - Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln
Mi.	- Mini-Hacklets in pikanter Schaschliksoße, dazu Spiralnudeln - Milchreis mit Mandarinen - Kartoffel-Gemüseauflauf
Do.	- Rustikales Sauerkraut mit Kartoffelhaube - Mini-Hacklets mit kräftiger Soße, dazu Rübengemüse und Spätzle - Zwei große Pfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung
Fr.	- Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomatenreis - Paniertes Alaska-Seelachsfilet in einer milden Senssoße, dazu Salzkartoffeln - Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln
Sa.	- Zwei Pfannkuchen mit Waldbeerfüllung in Vanillesoße - Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Erbsen und Gabelspaghetti - Weißkohleintopf mit Schweinefleisch
So.	- Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln - Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln - Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle

Lieferung auch an Feiertagen. Wir bitten um Bestellung am Vortag! Bestellung kann auch auf den Anrufbeantworter gesprochen werden!

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