

Kehrwieder am Sonntag

Die größte Wochenzeitung der Region Hildesheim

Sonntag, 24. Juni 2012 · 37. Jahrgang · Nr. 26 · Auflage: 137.470 Exemplare

Debatte um Jo-Bad-Zukunft
Bad-Betreiber gesucht
Seite 5

Radfahrerin stirbt bei Unfall
Vom Laster überrollt
Seite 5

Neu im Stammelbach-Speicher
Präziser trifft Wilde
Seite 9

Elan für mich.

Volle Konzentration.
Ich bin Armin Jürgens, 41, seit 11 Jahren im Elan und betreibe 2- bis 3mal pro Woche das betreute Muskeltraining mit Studioleiter und Golftrainer Nils Sager. Das verbessert mein Handicap beim Golf enorm. Elan für mich.

Elan Fitness- und Wellnesspark
Wellenteich 2 31135 Hildesheim Tel 05121 2067444
info@elan-fitness.de www.elan-fitness.de
www.facebook.com/elanfitness

In dieser Ausgabe

Notdienste
Seite 2

Lebenslanges Lernen
Seiten 18 und 19

Wellness & Beauty
Seiten 20 und 21

Reisezeit
Seiten 22 und 23

Rund ums Auto
Seiten 25 bis 29

Kehrwieder am Sonntag
Schwemannstraße 8
31134 Hildesheim
Telefon 0 51 21 / 9 77-0
Fax 0 51 21 / 9 77 77
www.kehrwieder-verlag.de
zentrale@kehrwieder-verlag.de

Gertraude Jung tritt für Hildesheimer Tafel bei Jubiläums-Kochshow im ZDF an

Auf in die Schlacht!



Foto: ZDF/Oliver Fantitsch

(Jan) Hildesheim. Wer genau hinsieht, erkennt noch den Überzieher an Gertraude Jungs Finger (rechts): Einen Tag vor Beginn der Aufzeichnung zur Jubiläumssendung der ZDF-Kochshow „Küchenschlacht“ hatte sich die Hildesheimerin beim akribisch durchgeplanten Training in

der heimischen Küche geschnitten. Doch mit Pflaster und Fingerling geschützt warf sie sich schließlich mit Eifer in die Schlacht. Anlässlich der anstehenden 1.000 Folge der Show hatte das ZDF die Tafeln in Deutschland angeschrieben, um ehrenamtliche Mitarbeiter als Kandidaten zu

gewinnen. Gertraude Jung hatte sich überzeugen lassen, für die Hildesheimer Tafel anzutreten. Im TV-Studio kochte sie am ersten Tag gegen fünf weitere Teilnehmer. Ob sie erfolgreich war, darf noch nicht verraten werden: Die Show wird ab dem 2. Juli ausgestrahlt. Seite 3

Entwicklungshilfe

Jenseits von Asien

(reh) Hildesheim. Die Hildesheimerin Constanze Weik hat eine Berufung: das südostasiatische Land Kambodscha. Letzten Herbst hat sie dort drei Monate bei einer Hilfsorganisation gearbeitet. In knapp zwei Wochen geht es wieder los. Freiwillige aus aller Welt helfen dort gemeinsam mit engagierten Einheimischen vor allem Kindern. Seite 8

Nach Klassenfahrt gefilzt

Suche nach Drogen

(lv) Nordstemmen. Zweimal haben Drogenfahnder in dieser Woche an der Marienbergsschule in Nordstemmen für Aufregung gesorgt. Sie haben vor einer Klassenfahrt nach Holland den Reisebus durchsucht und geringe Mengen Marihuana und Kokain gefunden. Auf der Rückfahrt wurde der Bus kurz hinter der deutschen Grenze gleich wieder gefilzt. Der Verdacht: Einige Schüler wollten sich in Holland mit Drogen eindecken. Doch die Ermittler fanden nichts. Polizei und Staatsanwaltschaft rechtfertigen den Einsatz. Seite 11

EURO 2012



Halbfinale

Klassiker-Vorfreude

(R.F.) Pirlo oder Rooney (Foto)? Italiener oder England? Egal – Hauptsache Halbfinale. Nach dem überzeugenden Viertelfinaleerfolg am Freitagabend gegen Griechenland braucht sich die Deutsche Fußballnationalmannschaft vor beiden Kontrahenten nicht zu fürchten. Dagegen ärgerte sich Bundestrainer Löw über einen „Maulwurf“. Seine offensive Griechenland-Aufstellung wurde schon Stunden vor dem Spiel bekannt und ausgiebig diskutiert. Seite 14

finke CITROËN
Wir bewegen Menschen!
Einfach mal Neuwagen fahren!
Einmalzahlung
C1 3.990 €**
incl. LED Tagfahrlicht, Radio mit CD, Zentralverriegelung mit Funkfernbedienung uvm.
Verbrauch/100 km: außerorts: 3,8 l, innerorts: 5,1 l, kombiniert: 4,3 l, CO₂-Emission (g/km): kombiniert 99
**Laufzeit 36 Monate, 30.000 Km Gesamtfahrleistung
www.auto-finke.de
HILDESHEIM Emmerke: Industriest. 6 31180 Emmerke Tel. 05121 96260
HILDESHEIM Bavenstedt: Daimlerring 39 - 41 31135 Hildesheim Tel. 05121 1779040
LAATZEN Rehen: Lübecker Str. 13 30880 Laatzen Tel. 05102 93830

Stadt und Landkreis streiten um die Kosten

Keine Einigung beim Jugendamt

(lv) Hildesheim/Landkreis. In der Diskussion um die Neuregelung der Finanz- und Aufgabenbeziehungen zwischen Stadt und Landkreis sind sich Oberbürgermeister Kurt Machens und Landrat Reiner Wegner nicht einig geworden. Nicht mal mehr

zu einer gemeinsamen Presseerklärung hat es am Freitag gereicht. Aus Sicht der Kreisverwaltung steht fest, dass die Aufgaben des städtischen Jugendamtes künftig vom Landkreis übernommen werden. Die Stadt will noch diskutieren. Seite 10

Die beste Taktik: Stürmen!
02 Blue Select
Mtl. Paketpreis 19,99 €, 24 Mon. Mindestvertragslaufzeit. Anschlusspreis 29,99 €.
Nationale Standardgespräche im dt. 02 Mobilfunknetz und in 2 weitere dt. Netze Ihrer Wahl (Festnetz, Telekom, Vodafone oder E-Plus) enthalten. Gespräche in nicht enthaltene Netze 0,29 € pro angebrochener Min. (Sondernummern/ Rufumleitungen ausgenommen). Mobiles Internet: Surfen mit max. 7,2 Mbit/s bis 300 MB/Abrechnungsmonat, danach 64 kbit/s; gilt nur für paketvermittelte nationale Datenverbindungen, keine Sprach- (Voice over IP), Videotelefonie- (Video over IP) und Peer-to-Peer-Dienste. Nationale Standard-SMS und eine Festnetznummer für eingehende Gespräche aus Deutschland zu Festnetzbedingungen in ausgewähltem Regionalbereich enthalten. SIM-Karte ist in einem Handy ohne SIM-/Net-Lock nutzbar.
Media Markt TV-Hilf-Elektro GmbH Hildesheim
Bavenstedter Straße 65 • 31135 Hildesheim • Tel. 05121/700-0
Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-20 Uhr
Alle Abholpreise. Keine Mittnachtsgarantie.
www.mediamarkt.de Ich bin doch nicht blöd.

Eigene Herstellung
Frische grobe Bratwurst oder Schweinemett laufend frisch 1 kg **-40%** **2.99** statt 4.99

extra große Köpfe
Deutscher Eisbergsalat Kl. 1 Stück **-40%** **0.59** statt 0.99

Dallmayr prodomo versch. Sorten 500 g Packung (1 kg = 7.98) **-27%** **3.99** statt 5.49

2x Pampers Megapack kaufen = 1x Pampers Feucht Tücher 4er im Wert von 5.79 € gratis
Pampers Megapack versch. Größen Packung **5.50€ gespart** **23.99**

Gültig bis 30.06.2012
HIT
Besser einkaufen.
Alle Wochenangebote unter www.hit-hildesheim.de
Set = 2 Sessel, 1 Zweier Bank und 1 Tisch
Restposten - Verkauf solange Vorrat reicht
Wohnset Tilburg pulverbeschichtetes Aluminiumgestell, Kunststoffgeflecht grau-braun, witterungsbeständig, Kissen beige **nur noch 149.00**

Jeden Mittwoch und Samstag: Fischwagen vor dem Haus!

Weihenstephan Frische Tafelbutter 250 g Packung (100 g = 0.40) **-34%** **0.99** statt 1.49

Neuer Backshop Zwiebelbrot laufend frisch 750 g Brot (1 kg = 1.72) **-32%** **1.29** statt 1.89

Freixenet Carta Nevada oder Legero, alkoholfrei verschiedene Sorten 0,75 l Flasche (1 l = 5.32) **-33%** **3.99** statt 5.99

Krombacher Pils oder Weizen Kasten: 20 x 0,5/24 x 0,33 l Flaschen, verschiedene Sorten, zzgl. 3.10/3.42 Pfand (1 l = 1.00/1.26) **Aktion 9.99**

Mo-Sa: 8-20 Uhr · 31139 Hildesheim · Rex-Brauns-Straße 5/7 · Druckfehler vorbehalten. · Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Verkauf solange der Vorrat reicht. *Preisempfehlung des Herstellers

Gertraude Jung wirft sich für die Hildesheimer Tafel in die Jubiläums-Küchenschlacht des ZDF

Kochen mit Pochen in Herz und Finger



Gertraude Jung im Kücheneinsatz mit Fernsehkoch Alexander Herrmann.

Foto: ZDF/Oliver Fantitsch

Von Jan Fuhrhop

Hildesheim. „Frag doch Dani.“ Gertraude Jung war nicht gerade wild darauf, vor laufenden Fernsehkameras, unter Zeitdruck, gegen Konkurrenten und unter Beobachtung von Starköchen am Herd zu stehen. Sie kocht häufig und gerne für Familie und Freunde, ja. Aber eine hitzige Küchenschlacht, ein Wettkampf an den Töpfen – nein, das wäre eher nicht so ihr Ding. Und wenn es um einen guten Zweck ginge? „Frag doch Dani“, antwortete Jung erst einmal ausweichend, als Annelore Ressel sie bat, bei der ZDF-Kochshow für die Hildesheimer Tafel anzutreten. Das Problem war: Gertraude Jungs Sohn Daniel, Vorstandsmitglied der Tafel und ebenfalls ein begabter Hobbykoch, hatte bereits abgewinkt. „Frag doch meine Mutter“ war seine Antwort. Die ließ sich schließlich doch überzeugen – und stürzte sich in eine akribische Vorbereitung: Es mussten die richtigen Rezepte her, sie musste an ihrem Tempo arbeiten, die Abläufe zwischen Schneidebrett, Pfanne und Backofen mussten perfektioniert werden. Denn eines stand nun fest: Wenn sie schon den Stress auf sich nimmt, dann will sie auch mindestens respektabel abschneiden, Sieg nicht ausgeschlossen.

Und die Konkurrenz würde sicher nicht ohne sein: Aus insgesamt 900 Tafeln aus ganz Deutschland hat das ZDF anlässlich der anstehenden 1.000. Folge der „Küchenschlacht“ ehrenamtliche Helfer gebeten, bei der Kochshow gegeneinander anzutreten, öffentlichkeitswirksame Infos und Werbung für die Tafel-Arbeit wären natürlich inbegriffen. Zahlreiche Bewerber reichten Rezepte und Fotos ein, sechs wurden schließlich ausgewählt. Bekannte Profiköche wie Alfons Schuback, Kolja Kleeberg, Alexander Herrmann und Cornelia Poletto unterstützen die Teilnehmer, die jeweils gleichzeitig an den Herden stehen und ihre Gerichte zubereiten. Ein Gastjuror bewertet anschließend die Ergebnisse und entscheidet: Wer fliegt raus, wer darf am nächsten Tag weiterkochen. Im Finale treten dann die beiden besten Hobbyköche gegeneinander an.

Ob sie sich bis ins entscheidende Duell vorgekocht hat, darf Gertraude Jung nicht verraten. Die Aufzeichnungen der Sendungen sind zwar vor einigen Tagen in Hamburg zu Ende gegangen, doch das ZDF will die Spannung natürlich aufrecht erhalten, damit möglichst viele Zuschauer ab dem 2. Juli einschalten.

Die Hildesheimerin hatte bisher übrigens zwar schon mal von der „Küchenschlacht“ gehört, ist nun aber nicht gerade das, was man Fan oder Stammzuschauer nennen würde. Das räumte sie auch unumwunden im Fernsehstudio ein: „Ich gucke erst seit drei Wochen, seit ich weiß, dass ich hier mitmache.“ Das Publikum nahm es amüsiert zur Kenntnis.

Es waren drei Wochen, in denen in der Jungschen Küche Ausnahmezustand herrschte und die sogar blutig endeten.

Jung musste sich gut überlegen, welche Rezepte sie einreicht: Die Gerichte sollten schließlich geschmacklich wie optisch beeindruckend, sich aber – und wie sich bald herausstellte war dies ein wesentlicher Faktor – schnell zubereiten lassen. Nur 35 Minuten haben die

„Küchenschlacht“-Kandidaten Zeit, um ihre Kreationen zu kochen und anzurichten, ehe sich die kritischen Juroren am Tisch niederlassen. „Ich habe zuhause immer wieder auf Zeit geprobt“, erzählt Gertraude Jung, die nun ganz im Kochfieber steckt, die Abläufe perfektionierte. In ihrem Mann fand sie einen willigen Verkosten. Es schmeckte, das stand fest. Doch die Zeit war noch das Problem. „Ich bin zunächst immer auf 40 bis 45 Minuten gekommen“, sagt Jung. Weiter verfeinerte sie Abläufe, machte sich an den Rezepten Notizen, taktete sie Schritt für Schritt mit Minutenangaben durch – es musste alles noch schneller gehen. Und dann ging es einmal zu schnell: Am letzten Tag vor Beginn der Fernsehaufzeichnungen in Hamburg schnitt sie sich beim Gemüsezerkleinern heftig und

tief in den Finger, das Blut floss in Strömen. Aufgeben kam aber nicht mehr in Frage. Mit Pflaster und einem Fingerüberzieher stellte Jung sich also dem Wettkampf und traf in der ersten Runde auf Koch-Konkurrenten von Tafeln aus Wuppertal, Hanau, Hamburg, Potsdam und einen Tafel-Helfer aus Wien. Die Spannung war schwer auszuhalten. „Mein Herz hat gepocht“, sagt sie, lacht, und fügt hinzu: „Mein Finger auch.“ Am ersten Tag mussten alle sechs Schlacht-Teilnehmer ihr vorher festgelegtes Leibgericht zubereiten. Die Hildesheimerin hatte dafür eine Kreation gewählt, die erst einmal sehr lecker aber auch nach ziemlich viel Arbeit klingt: Hähnchenbrust im Speckmantel mit Salbei auf Rote-Bete-Spaghetti und Kartoffelpüree. „Aber dass man da nicht mit Nudeln und roter Soße gewinnen kann, ist doch klar“, sagt sie.

Freundin und Hildesheims Tafel-Chefin Annelore Ressel ist nicht mitgefahren ins TV-Studio. „Sie hätte sich sicher unter Druck gesetzt gefühlt“, sagt sie. Aber zuhause fieberte sie natürlich mit – und hatte kein schlechtes Gefühl. „Ich spürte, die hat der Ehrgeiz gepackt“, sagt sie über Gertraude Jung, die schon seit 1998 Mitglied der Hildesheimer Tafel ist. Und Jung bestätigt: „Ich dachte: Ich kann das schaffen.“

Und so machte sie sich ans Werk, belegte die Hühnerbrüste mit Salbeiblättern, wickelte sie in Frühstückspeck ein. Kartoffeln schälen, auf den Finger aufpassen, Schalotten anschwitzen, Rote Bete schneiden, würzen, abschmecken, Kartoffel kochen, pürieren, anrichten – und hoffen, dass es so gut schmeckt, dass sie nicht schon am ersten Tag rausfliegt und weiter dabei bleibt. Am vierten Tag würde sie der Bundesernährungs- und Verbraucherschutzministerin Ilse Aigner begegnen, die zur Jubiläumssendung (Ausstrahlung am Donnerstag, 5. Juli) die Aufgabe als Jurorin übernehmen hat, um die beiden Finalkandidaten zu bestimmen. Außerdem geht es nicht nur um die Ehre, sondern auch um einen Preis, den Jung als Siegerin für die Hildesheimer Tafel mit nach Hause nehmen könnte.

Und so wartete Jung gespannt, mit pochendem Herzen und Finger, auf das Urteil über die Hähnchenbrust im Speckmantel.

■ Die ZDF-„Küchenschlacht“ mit Gertraude Jung startet am Montag, 2. Juli, um 14.15 Uhr. Die weiteren Folgen sind täglich bis zum Finalfreitag, 6. Juli, zu sehen.

Gertraude Jungs Leibgericht

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Salbei auf Rote-Bete-Spaghetti und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen
2 Hühnerbrüste ohne Haut
6 Salbeiblätter
10 Scheiben Frühstückspeck
2 Knollen Rote Bete frisch
1 Becher Creme fraiche
5 Schalotten
100 g Butter
4 Kartoffeln mehligkochend
250 ml Milch
250 ml Sahne
Muskat
1 Zitrone
Aceto Balsamico alt
Noilly Prat (Wermut)
200 ml Geflügelfond
Olivöl
Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Hühnerbrüste abbrausen, trocknen, salzen, pfeffern. Auf jede Brust 3 Salbeiblätter legen und jeweils in 5 Scheiben Frühstückspeck einwickeln. Olivöl in der Pfanne erhitzen und die Hühnerbrüste rundum anbraten. Im Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 15 Minuten fertig garen. In der Pfanne Schalotten anschwitzen, mit Wermut ablöschen und mit Fond uns Sahne einreduzieren.



Gertraude Jung: Zum Auftakt der Küchenschlacht am 2. Juli bereitet sie Hähnchenbrust mit Rote-Bete-

Kartoffeln schälen und als Salzkartoffeln garen. Rote Bete schälen, mit einem Spiralschneider in feine Spaghetti schneiden. Schalotten in Scheiben schneiden und in Olivöl andünsten. Die Rote Bete dazugeben, salzen, pfeffern und weiter bei mittlerer Hitze gar aber noch knackig dünsten. Creme fraiche dazugeben und mit altem Balsamico und Zitrone abschmecken. Kartoffeln ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse geben. Mit zerlassener Butter und warmer Milch verrühren, mit Muskat abschmecken.

Hähnchenbrust aufschneiden und mit Rote-Bete-Spaghetti, Püree und Sauce anrichten.

ZWEIRAD PIETSCH
GIANT



City- und Trekkingräder
ab € **449,-**
NEU: Lebenslange Rahmengarantie!
Hannoversche Straße 86 · Hasede
☎ (0 51 21) 6 27 80

Auswahl
Garten-Strandkörbe zu Spar-Preisen
ab 279,-
individuell nach Wunsch gefertigt
schon ab 198,-
Katalog anfordern
GROSSMANN
05188/247
www.grossmann-duingen.de

Dachbeschichtung
Preisgünstig mit Garantie!
Moos am Dach, muss das sein?
11 Jahre
Firma Kappe, Nordstemmen
☎ 0 50 44-4610
www.kappe-dachbeschichtung.de

GOLD-ANKAUF
• Altgold
• Altschmuck (auch Silber)
• Bruchgold / Zahngold
• Silberbestecke 800
• Silbermünzen
Schmuck & Accessoires im
FLORISTIK STUDIO
Tel.: 05181/6044 Jessica Koch
Hildesheimer Str. 81
31061 Alfeld

Landhaus „Am Sonnenberg“
Nicole Bötters
Sonnenberg 1 • 31199 Diekholzen/Egenstedt
T. 0 50 64/950 260 • www.landhaus-am-sonnenberg.com

Jeden Montag „Kartoffel-Puffer-Buffer“ satt, 10.30–14.00 Uhr nur p.P. **7,77 €**
Puffer mit Apfelmus & Kräutersauerrahm
Suppe: Tagessuppe
Außerdem: Shrimpscocktail, Münchener Wurstsalat & Matjes „Hausfrauen Art“ dazu Bratkartoffeln
Süßes: Grießbrei, Milchreis mit Zucker & Zimt, verschiedene Cremes, warme Heidelbeeren, Rote Grütze mit Vanillesauce, Crêpes mit verschiedenen Konfitüren, frischer Obstsalat, frische Waffeln etc.

So., 1. + 8. Juli „Sonntags-Grill-Lunch“ satt, 11.30-14.00 Uhr p.P. **13,90 €**
Suppe: Gurkencremesuppe
Hauptgang: Welsfilet, Gemüsestreifen & Kräuterbutter in Folie
Nackensteaks, Leberkäse, Schinkengriller, Schaschlikspieße, Hähnchenbrust
Gemüsespieße auf Rosmarinkartoffeln
Beilagen: Gurken-Kartoffel-Salat, Folienkartoffeln mit Kräutersauerrahm, Nudelsalat, gemischte Salate mit Hausdressing, Ruccola, Pinienkerne, Cherrytomaten, Parmesanflocken – diverse Grillsaucen, Kräuterbutter & Thunfisch, Oliven, Schafskäse, ofenfrisches Baguette
Dessert: frischer Obstsalat & Waldbeergütze mit Vanillesauce

Do., 5. Juli „Genießer-Mittags-Buffer“ satt, 11.30-14.00 Uhr p.P. **7,77 €**
Suppe: Tagessuppe
Salate: frische gemischte Salate mit Hausdressing & Tomate Mozzarella
Hauptgang: Matjesfilet „Hausfrauen Art“ & deftige Bratkartoffeln, Leber „Berliner Art“ & Püree, „Tafelspitz“ in Meerrettichsauce, Butterbohnen & Petersilienkartoffeln, pochiertes Schollenfilet auf Spargel-Shrimps-Ragout & Senfeier in Senfsauce & Kartoffelstampf, hausgemachte Kohlrudlade in Bratensauce & Leipziger Allerlei mit Sauce Hollandaise
Dessert: Vanille- & Schokoladenpudding & Vanillesauce

Fr., 13. Juli „Sommer-Currywurst-Buffer“ 18.00-21.00 Uhr p.P. **6,99 €**
Für Kinder bis 3 Jahre kostenlos. Für Kinder von 4 bis 10 Jahre 1/2 Preis.
Nicht vergessen: Tischreservierung! Änderungen vorbehalten!

Landschlachtereie fahibusch Eichsfelder Wurst
Vor der Struth · 37434 Bodensee · Tel. 0 55 07 / 5 22
Hildesheim • Bockenem • Sarstedt
www.eichsfelder.de · Online-Bestellungen unter info@eichsfelder.de möglich!

Gültig vom 25.06.–30.06.2012

Schweine-schnitzel nur die Feinsten, aus der Oberschale 1 kg 6.99 €	Frischer Schweinenacken auch als Steaks, mariniert oder gewürzt 1 kg 5.99 €	Schweine-rollbraten aus der Schulter, natur oder gewürzt 1 kg 4.99 €
Currywurst à 180 g, (100 g = 0,44 €) 1 Pak. (5 Stck.) 3.99 €	Kochschinken + Bratenaufschnitt super im Geschmack 100 g 0.99 €	Rindfleischsalat, Zigeunersalat, Heringssalat, Geflügelsalat, Fleischsalat, Weißkrautsalat, Möhrsalat à 250-g-Becher 100 g = 0,68 € Stück 1.70 €
Sülzkotelett Täglich bieten wir zu jedem Tagesgericht ein Dessert zum Preis von 1,00 €/Portion an.		
Montag: Kartoffel-Lauchgratin mit Hackfleisch und Schafskäse überbacken Portion 3.50 €	Mittwoch: Erbsensuppe mit Würstchen oder Brathering mit roten Zwiebeln und Bratkartoffeln Portion 5.50 €	Freitag ab 10 Uhr: Frisches Schweinemett nach Hausgeschmack und warmes Kesselfleisch 1 kg 4.99 €
Dienstag: Hühnerfrikassee mit Reis Portion 4.00 €	Donnerstag: Käse-Schinken-Braten mit Blumenkohl und Kartoffeln oder Haxe mit Sauerkraut Portion 4.50 €	Milchreis mit Zimt und Zucker oder Kompott Portion 2.00 € Hawaischnitzel Stück 2.50 €

Wir sind für Sie da: In Sarstedt in der Holztorstraße 22, Tel. 0 50 66 / 77 88, Mo. 8.00-13.00, Di.-Fr. 8.00-18.00 durchgehend, Sa. 7.00-13.00 Uhr
In Hildesheim-Himmelstür, Winkelstraße 8a, Tel. 051 21 / 999 94 61
Mo.-Mi. 7.00-13.00 (nachm. geschl.), Do.-Fr. 7.00-18.00 durchgehend, Sa. 6.30-12.30 Uhr
In Bockenem, Martin-Luther-Straße 27, Tel. 0 50 67 / 24 98 04
Mo.-Mi. 7.00-13.00 (nachm. geschl.), Do.-Fr. 7.00-18.00 durchgehend, Sa. 6.30-12.30 Uhr
Am Mi. und Sa. auf dem Wochenmarkt Hildesheim, Rathausplatz
Am Fr. Vormittag auf dem Wochenmarkt Hildesheim, Marienburger Höhe
Am Fr. Nachmittag auf dem Wochenmarkt Bad Salzdetfurth