

Tränen vor dem Abflug

Mit Rohr und Niemann: **U20-HANDBALLERINNEN VERPASSEN TURNIERSIEG.** Jetzt geht es zur WM.

HANNOVER. Für Chiara Rohr und Emma Niemann war es ein ganz besonderer Augenblick. Nach dem Länderspiel der deutschen U20-Nationalmannschaft gegen Spanien überreichte der Badenstedter Spartenleiter Jörg Rast Blumen und wünschte beiden viel Glück für ihre Karriere. „Ich musste eine kleine Träne verdrücken“, gab Rohr zu. Zum Ende ihrer Zeit beim TVB durfte das Duo noch einmal vor „seinen Fans“ am Salzweg antreten. „Ich war vorher mächtig aufgeregt“, gab Niemann zu und war sich mit ihrer langjährigen Mannschaftskameradin einig: „Es war ein besonderes Spiel für uns.“



Am Ball für Deutschland: Chiara Rohr bei ihrem „Heimspiel“.

Foto: Uwe Serreck

Sportlich ging es in der Wiederauflage des Endspiels der EM 2025 um einiges. Für beide Teams war es die letzte Standortbestimmung vor der Weltmeisterschaft vom 24. Juni bis 5. Juli in China. Obendrein fiel die Entscheidung über den ersten Platz im Vier-Länder-Turnier mit Frankreich und Portugal. Trotz einer furiosen Aufholjagd in der zweiten Halbzeit musste sich die Mannschaft von Bundestrainer Christopher Nordmeyer mit 29:30 (13:18) geschlagen geben. Der ehemalige Coach der Recken sammelte wichtige Erkenntnisse im Hinblick auf die Weltmeisterschaft: „Die Mädels haben gemerkt, worauf es ankommt. Es geht um eine hohe Intensität. Insofern war diese Erfahrung Gold wert.“

Die Fans in Badenstedt gaben stimmungsmäßig alles. Nach

gutem Start und der 8:7-Führung (13.) durch Chiara Rohr brachte der Ausfall der früheren Burghorferin Laura Klocke, die nach einem Zusammenprall ein blaues Auge davontrug, einen Bruch ins Spiel. Die Zahl der Ballverluste stieg, und nach 44 Minuten lag die DHB-Sieben mit 19:26 in Rückstand. Das Team

kämpfte sich aber zurück. „Wir sind unberechenbar, aber wir zweifeln nie an uns“, sagte Chiara Rohr. Tatsächlich glich Jana Walther vom HC Leipzig fünf Minuten vor dem Abpfiff zum 27:27 aus. Zu mehr reichte es in der dramatischen Schlussphase nicht. „Es ist schade, dass wir uns nicht belohnen konnten“,

ärgerte sich Nordmeyer. Das Turnier hatte mit der Auftaktpartie gegen Portugal nach Wunsch begonnen. In der restlos ausverkauften Halle am Sahlkamp feierte der amtierende Europameister einen überzeugenden 43:26 (20:13)-Sieg. „Es war für mich ein sehr schöner Abend“, sagte Co-Trainerin Nadine Gro-

ße-Thiemann nach ihrem „Heimspiel“.

Zweiter Gegner war im Sportzentrum Vinnhorst Frankreich. Nach einer verkorksten ersten Hälfte lagen die Deutschen zur Pause mit 14:21 in Rückstand, starteten nach Wiederanpfiff aber eine furiose Aufholjagd und retteten durch das Tor von Ruslana Litvinov kurz vor Schluss das 30:30-Unentschieden. Weil die Spanierinnen beide Partien gewannen, hätte die DHB-Auswahl einen Sieg gebraucht. Obwohl das nicht gelang, war Nordmeyer mit dem Turnier zufrieden und blickt optimistisch auf die WM: „Ich habe volles Vertrauen in die Mädels. Wir müssen an der Abstimmung im Angriff arbeiten, aber wir haben ja noch einige Tage.“

Bevor zum Abschluss den Spanierinnen der Siegerpokal übergeben wurde, gab es von Anja Althaus, Managerin der deutschen Frauennationalmannschaft, ein Lob für die zahlreichen Helfer: „Danke an Hannover für eine tolle Ausrichtung des Turniers.“

Die deutschen Spielerinnen dürfen nach einer kräftezehrenden Woche einige freie Tage genießen. Im Sporthotel in Barsinghausen wird dann am letzten Feinschliff gearbeitet. Am heutigen Sonnabend beisteigt der DHB-Tross in Frankfurt den Flieger nach China. Die WM beginnt am folgenden Mittwoch (10.15 Uhr deutscher Zeit) mit dem ersten Gruppenspiel gegen Brasilien.

Paszeks nächster Gold-Flug

Hannovers Kanu-Ass gewinnt trotz Infekts bei der EM im Zweier. Thordsen verpasst das A-Finale.

HANNOVER. Paulina Paszek hatte keine Zweifel. „Wenn wir fahren, wird es klappen“, sagte die Rennkanutin des Hannoverschen Kanu-Clubs (HKC). Aber sie war angeschlagen, hatte einen hartnäckigen Infekt. Dass sie starten konnte, stand lange nicht fest. Letztlich sauste sie bei der Europameisterschaft im portugiesischen Montemor-o-Velho zu Gold im Zweier mit der Berlinerin Pauline Jagsch. „Wir haben es gerockt und bewiesen, dass die beiden Siege im Weltcup kein Zufall waren“, sagte Paszek.



In dieser Saison im K2 ungeschlagen: Paulina Paszek (links) und Pauline Jagsch. Foto: privat

Fast drei Wochen hatte die 28-Jährige nach dem Weltcup-Erfolg in Brandenburg nicht trainieren können. „Ich spürte und spüre es noch, dass da etwas im Körper ist“, so die Lindenerin. Mit einer Sauerstofftherapie beschleunigten die Ärzte ihre Genesung. „Wir haben sehr sorgfältig abgewogen, ob ein Start okay ist. Kleine Tests in Portugal haben gezeigt, dass es funktioniert“, sagte Landestrainer Jan Franck.

Nach den Vorläufen im K2 sowie im K4, „war mein Körper geschockt, das war ja von Null auf 120“, so Paszek. Vor dem Finale mit Jagsch, die im ebenfalls olympischen K1 mit 0,8 Sekunden Vorsprung Gold holte, hatte Paszek ein jenes gute Gefühl, das sie vor Siegen hat: „Die Anpassung und den Fokus, aber auch die Leichtigkeit. Da wusste ich, wir werden wieder fliegen.“ Paszek/Jagsch verwiesen das

polnische Boot mit einer halben Sekunde Vorsprung auf Platz zwei. Die EM habe fast den Stellenwert einer WM, sagte Franck: „Nur Australien und China hätten uns gefährlich werden können. Das war ein überragendes Rennen.“

Gut war auch der Auftritt des deutschen Vierers, in dem Paszek am Schlag saß. Mit der Dresdnerin Nele Reinwardt, Jagsch und Finja Hermanussen vom KC Limmer kämpfte sich die Crew nach schwachem Start im Vorlauf ins Finale. Da lief es deut-

lich besser, reichte allerdings knapp nur zu Platz vier. „Unter den Bedingungen war das in Ordnung, zufrieden sind wir aber nicht“, sagte Paszek, „es war nicht cool, ich musste kämpfen.“ Die DKV-Crew war diesmal gut gestartet. „Aber zwischen durch haben sie sich verloren. Das passiert, wenn eine Besetzung nicht so zusammenfährt“, sagte Franck.

Diese Crew habe allerdings Potenzial, unterstrich der Landestrainer: „Wir wollen beim nächsten Weltcup und bei der

WM um eine Medaille mitfahren, das ist klar.“ Hermanussen ist inzwischen Sportsoldatin und macht ihre Sache gut, sagte Franck: „Sie hat sich etabliert in diesem Boot.“

Für Paszek ist nun Regeneration angesagt. „Die Sonne und die Luft am Atlantik haben mir gutgetan. Sie haben positive Energie gebracht“, so Paszek. Bis zum Weltcup in Montreal bleiben zwei Wochen, sich zu erholen.

Für Jakob Thordsen vom HKC reichte es in Portugal nur zu Platz zwei im K1 im B-Finale. Der Olympia-Finalist der Spiele von Paris plagte sich lange mit einem Infekt herum, dazu kamen Probleme mit der Hüfte. „Jakob quält sich durch die Saison, aber es wird besser“, so Franck. Mit Hilfe eines Kinesiologen sei es gelungen, die Blockaden Stück für Stück zu lösen, sagte der Landescoach. „Aber ihm fehlt noch ein Quäntchen. Spätestens in Kanada sollte Jakob fitter sein.“

In Montreal geht es nicht zuletzt um das Ticket für die WM ab 27. August in Poznan. Dabei gilt es für Thordsen, den jungen Dresdner Tobias Hammer hinter sich zu lassen. „Wir haben schon etwas Druck“, räumte Franck ein. Generell ist die Konkurrenz

größer geworden, in Portugal waren russische Athleten und neutraler Flagge zugelassen. Im K1 platzierten sich zwei von ihnen vor Thordsen. „Die sind aus dem Nichts aufgetaucht. Aber damit müssen und werden wir umgehen“, betonte Franck.

Die Tradition wird fortgeführt

Am Sonntag, 28. Juni, ist Schorsenbummel mit Charly Neumann

HANNOVER. Der Schorsenbummel mit König Georg III alias Charly Neumann dem Teufelsgeiger liegt Hannover am Herzen. Am Sonntag, 28. Juni, findet diese klangvolle Tradition auf der Georgstraße in der Zeit zwischen 11 und 13 Uhr wieder statt. Dazu flanieren Damen und Herren in historischen Kostümen über die Georgstraße und besuchen die folgenden drei

Spielorte, an denen sowohl zeitgemäßes wie auch traditionelles Blech zum Swingen und Klingen gebracht wird:

Opernplatz: „Die Orig. Calenberger“
Kröpcke: „Backyard Hiptett“
Georgsplatz: „Struck-Tours“
Der Schorsenbummel wird seit 2023 als einmaliges und damit einzigartiges Event vom Kulturbüro Hannover organisiert.



Live beim Schorsenbummel: Der „Teufelsgeiger“ Charly Neumann zieht nochmal seine Uniform an. Foto: Katrin Kutter

Wurst-Basar

ZUM GRILLEN

Unsere Bratwurstvielfalt:
Geflügel, Wild & Kalb – für jeden Geschmack
die richtige Wurst!

% SONDERANGEBOTE %
gültig vom 22.06. – 27.06.2026

Nacken frisch ohne Knochen	100g 0,79
Hähnchenkeulen	100g 0,69
Nackenbraten vom Strohschwein	100g 0,99
Schweinemet gewürzt	100g 0,89
Schinkenröllchen	Stk. 3,99
Feine Ronnenberger Bratwurst 5 x 120g (kg 9,98)	Pkg. 5,99

weitere Angebote unter www.wurst-basar.de

Das Beste am Wochenende!

hallo

wochenende

www.wochenblaetter.de

ZIMMERMANN

SEIT 1955 TRADITION & QUALITÄT

Zwei mal in der Nähe!

Raabestraße 1, 30177 Hannover/List
Telefon 0511 / 52 55 60
Marktstraße 17, 31303 Burgdorf
Telefon 0 51 36 / 22 28

WOCHENANGEBOTE
22.06.2026 bis 27.06.2026

Montag bis Samstag
Spartipp! Vom Becklinger Strohschwein:
mariniertes Rückensteak .. **1,49€**

Montag bis Mittwoch
NEU! Spargel-Schweinefleisch-Pfanne..... **1,29€**

Kennen Sie schon?
Salami des Monats:
Salami d'Olivia **2,99€**
Puten-Zucchini-Spieß **2,22€**
Braten-Aufschnitt **1,99€**

Zimmermanns Schlemmer Tüte:
3 hausgemachte Leckereien für Ihren Wochenstart
→ 400g Mett halb & halb
→ 2 Strohschwein Koteletts
→ 400g Spargel-Schweinefleisch-Pfanne
12,50€

Donnerstag bis Samstag
Hähnchen-Spargelsalat..... **1,89€**
Steaks von der Hähnchenbrust
verschieden mariniert
Zimmermanns „Beef Burger“ .. **5,19€**
2 Stück, je 150g

*Die angegebenen Preise gelten pro 100 g und ausschließlich am Bedientresen – nicht im SB-Markt.

JETZT NEU:
WhatsApp-Channel:
Angebote, Aktionen & mehr!

SCANNEN – FILIALE FINDEN!
Westercelle, Cella, Groß Hehlen, Winsen/
Aller, Klein Hehlen, Bergen, Winthausen,
Müden/Aller, Burgdorf und Hannover/List

Fleischeri Bernd Zimmermann GmbH | www.fleischeri-zimmermann.de

MIX Markt

Angebote gültig: Montag 22.06. - Samstag 27.06.2026*

<p>Schweinefleisch ohne Knochen 1 kg 5.99</p> <p>Schweine-Schulter mit Knochen 1 kg 3.59</p> <p>Rinderbeinscheiben 1 kg 7.99</p> <p>Frische Putenoberkeule ohne Haut und Knochen 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 8.99</p> <p>Frischer Rotbarsch ohne Kopf 1 kg, Fanggebiet: laut Auszeichnung 5.99</p> <p>Frischer Lachs 1 kg, Fanggebiet: laut Auszeichnung 10.-</p>	<p>Schweinelachse 1 kg 6.99</p> <p>Schärippen vom Schwein 1 kg 3.79</p> <p>Rindernacke ohne Knochen 1 kg 13.99</p> <p>Frische Putenflügel Hahn 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 4.99</p>
<p>Marinierte Schärippen vom Schwein 1 kg 3.99</p> <p>Mariniertes Schweinefleisch für Schaschlik 1 kg 6.99</p> <p>Marinierte Hähnchenflügel 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 4.59</p> <p>Mariniertes Hähnchenbrustfilet 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 10.-</p>	<p>Schweinenacke mariniert ohne Knochen in Scheiben 1 kg 6.99</p> <p>Marinierte Hähnchenschenkel ohne Knochen mit Haut 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 6.99</p>

MIX Markt Hannover Vahrenheide

WIR SUCHEN MITARBEITER!

WIR SUCHEN VERKÄUFER & KASSIERER (Gehaltsspanne 1.500-2.500 Brutto) AB SOFORT - M / W / D in Voll- & Teilzeit. Vollständige Bewerbung bitte an mixmarkt18@monolith-gruppe.com oder direkt im Markt abgeben.

*Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro incl. MwSt. Abgabe in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Diese Angebote gelten nur in den nachfolgenden werbenden Märkten:

<p>Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00</p>	<p>Mix Markt 18 OHG Vahrenheider Markt 6 30179 Hannover-Vahrenheide</p>
<p>Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00</p>	<p>Mix Markt 122 OHG Lange Weihe 65 30880 Laatzen</p>
<p>Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 19:00</p>	<p>Mix Markt Hannover Inhaber: Dmitri Kuschly Schieferholzstr. 128 30655 Hannover</p>