Luftretter in der Kinder-Uni

HANNOVER. Wie der Rettungshubschrauber Christoph 4 eingesetzt wird und welche Aufgaben die Besatzung übernimmt, erklärt Notfallmediziner Bastian Ringe am Dienstag, 10. November, von 17.15 bis 18 Uhr bei der Kinder-Uni Hannover. Im Hörsaal F des Klinischen Lehrgebäudes J1 der Medizinischen Hochschule Hannover, Carl-Neuberg-Straße 1, berichtet der Arzt aus seiner Arbeit in der Luftrettung. Dabei erläutert er, wann ein Hubschrauber angefordert wird und wie die schnelle medizinische Versorgung nach Unfällen funktioniert. Die kostenlose Vorlesung richtet sich an Kinder von acht bis zwölf Jahren. Erwachsene Begleitpersonen können die Veranstaltung in einem benachbarten Hörsaal abwarten. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Weitere Informationen gibt es unter kinder-uni-hannover.de

Pappeln weichen jungen Eichen

Arbeiten im **MISBURGER WALD**: Forstamt erntet Laubholz und forstet bis zum Frühjahr auf

HANNOVER. Die Pappelernte ist bereits weit fortgeschritten, die Arbeiten an den Eichen stehen noch bevor: Im Misburger Wald erntet das Forstamt Fuhrberg an zwei Stellen planmäßig Laubholz. Nördlich des Wietzegrabens, in Verlängerung der Seckbruchstraße, werden Pappeln entnommen. An der Alten Peiner Heerstraße folgt die Eichenernte. Auf beiden Flächen werden anschließend junge Eichen gepflanzt.

Revierförster Henning Tote hat die Maßnahmen geplant und begleitet die Arbeiten vor Ort. „Der beginnende Laubfall setzt für uns den Startschuss für die Ernte des Laubholzes“, erklärt er. Mit dem herbstlichen Laubfall haben die Niedersächsischen Landesforsten damit ihre diesjährige Laubholzernte im Misburger Wald begonnen.

Während der Holzernte werden Waldwege aus Sicherheitsgründen zeitweise gesperrt. Die Landesforsten warnen davor, die Absperrungen zu missachten. Fotos: Niedersächsische Landesforsten / Philipp von Ditfurth

Für die Entnahme der Pappeln gibt es nach Einschätzung des Försters einen dringenden Grund: „Die Bäume haben ihre Zielstärke erreicht und drohen, von innen heraus zu faulen. In den Vorjahren sind hier bereits etliche Pappeln umgestürzt.“

Das Pappelholz wird vor allem in der Verpackungsindustrie eingesetzt und dort für Paletten genutzt. Für das Eichenholz sind regionale Sägewerke die Abnehmer. Sie verarbeiten es zu langlebigen Möbeln, Fußböden oder Bauholz. Die beiden geernteten Holzarten gehen damit in unterschiedliche Verwendungen.

Laubholzernte im Solling: Auch im Misburger Wald entnehmen die Niedersächsischen Landesforsten derzeit Pappeln und Eichen. (Archivbild)

Auch die anfallenden Resthölzer werden genutzt: Sie dienen Heizkraftwerken als nachwachsender Brennstoff. Ein kleiner Teil des Holzes geht außerdem als Brennholz an private Abnehmerinnen und Abnehmer vor Ort. Die Nachfrage ist allerdings so hoch, dass das Forstamt nicht alle Anfragen bedienen kann.

PFLANZUNG UND ZEITWEISE SPERRUNGEN

Unmittelbar nach der Ernte beginnt die Wiederaufforstung. Bis zum Frühjahr sollen auf den frei gewordenen Pappelflächen junge Eichen stehen; dieselbe Baumart wird auch auf den Ernteflächen an der Alten Peiner Heerstraße gepflanzt. Die Wiederaufforstung umfasst somit beide Bereiche der laufenden Holzernte, nicht nur die bisherigen Eichenflächen.

Neben der stabilen Nachfrage nach Holz hat vor allem die aktuelle Verfügbarkeit hochwertiger Eichen-Setzlinge den Erntezeitpunkt bestimmt. Tote beschreibt die anschließende Pflanzung so: „Dort, wo wir die alten Bäume entnehmen, pflanzen wir wieder junge Eichen. So schließt sich der Kreis“, betont er.

Für Menschen, die den Misburger Wald besuchen, bringen die Arbeiten zeitweise Einschränkungen mit sich. Während der Fäll- und Rückearbeiten werden einzelne Waldwege aus Sicherheitsgründen gesperrt. Tote bittet dringend darum, diese Sperrungen strikt einzuhalten. Dass gerade keine Maschinen zu hören sind, ist kein Grund, einen gesperrten Weg zu betreten.

„Es besteht Lebensgefahr durch hängende Äste oder unvermittelt umstürzende Bäume. Nach Abschluss der Arbeiten heben wir die Sperrungen sofort wieder auf und stellen beschädigte Wege schnellstmöglich wieder her.“ **R/HR**

Wurst-Basar
MITTWOCH BIS SAMSTAG
SCHLESISCHE WEISSWURST 100g 1.59
Traditionell hergestellt nach Originalrezept
% SONDERANGEBOTE %
gültig vom 09.11. – 14.11.2026
Schweineschnitzel Oberschale 100g 0.79
Burgunder-Schinkenbraten 100g 0.89
Schmorfleisch aus der Keule 100g 1.79
Rehbraten aus der Keule, ohne Knochen 100g 2.29
Bregenwürstchen frisch aus dem Rauch 100g 1.29
Hütten-Gerstensuppe kräftig im Geschmack (L 7,98) 500ml 3.99
weitere Angebote unter www.wurst-basar.de
31225701_002626

Radieschen Klause
Restaurant Radieschen
Hier kocht der Chef!

Unsere Winterkarte

SUPPE
Waldpilzcremesüppchen
mit Kräutercroutons und krossem Baguette
klein 5,50 €
groß 8,90 €

HAUPTGANG
Hirschedelgulasch
in einer Sauce mit Waldpilzen, Bratapfel mit Wildpreiselbeeren, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen
24,90 €
Geschmorte Gänsekeule
in eigener Sauce mit Bratapfel mit Wildpreiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
28,90 €
½ ofenfrische Ente à l'Orange
mit Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelklößen
27,90 €

DESSERT
Zimtparfait
hausgemachtes Zimteis auf Pflaumenpüree und Schlagsahne
8,90 €
Warmer Lava Cake
warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern, auf Karamellsauce, Vanilleeis und Schlagsahne
8,90 €
Wir wünschen euch eine schöne Winterzeit

Grünkohl-Karte
(Ab 15.10.2026 bis Mitte März 2027!)
„Grünkohl M“
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst und Petersilienkartoffeln 15,90 €
„Grünkohl M – Vegan“ **
Portion Grünkohl mit veggie Kohlwurst und Petersilienkartoffeln 18,90 €
„Grünkohl L“
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Bauchfleisch und Petersilienkartoffeln 16,90 €
„Grünkohl LX“
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst Kasselerbraten und Petersilienkartoffeln 17,90 €
„Grünkohl XL“
Portion Grünkohl mit 2 geräucherten Bregenwürsten und Salzkartoffeln 17,90 €
„Grünkohl XL - Vegan“ **
Portion Grünkohl mit veggie Kohlwurst, „Hähnchenfilet“ und Petersilienkartoffeln 21,90 €
„Grünkohl XXL“
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Kasselerbraten, Bauchfleisch u. Salzkartoffeln 19,90 €
Grünkohl-Büfett!!! (ab 10 Personen)
Wir bieten Ihnen ab Oktober bis Mitte März unser Grünkohl-Büfett an.
Grünkohlwanderung, Betriebsausflug, Geburtstag ... oder einfach nur so?
Bei uns als Büfett oder auf Platten möglich, je nach Absprache!
Geräucherte Bregenwurst und Bregenwurstenden, Kasselerbraten, Bauchfleisch, Grünkohl, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und ein Glas Korn.
Preis pro Person 22,90 €
Auf Wunsch auch mit Suppe oder Dessert je 4,90 €.

Unsere Winteraktionen
NUR MIT VORBESTELLUNG
Außer Haus oder bei uns im Restaurant
Außer-Haus-Bestellungen für die Weihnachtsfeiertage:
Abholung mit Kochanleitung am 23.12. bis 16:00 Uhr
Gefüllte ofenfrische Ente
ca. 2,4 kg, mit Sauce, ohne Beilagen
für 2 Personen · Außer Haus
49 €
Ofenfrische Ente
ca. 2,4 kg, mit Apfelrotkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen
für 2 Personen · Außer Haus · Im Restaurant
59,90 €
Gefüllte ofenfrische Gans
ca. 5 kg, mit Sauce
für 4 Personen · Außer Haus
139 €
Gefüllte ofenfrische Gans mit Beilagen
ca. 5 kg, mit Apfelrotkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen
für 4 Personen · Außer Haus · Im Restaurant
179 €
Gefüllte ofenfrische Gans – Festmenü mit Dessert
ca. 5 kg, mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren, Kroketten und Kartoffelklößen, dazu ein Überraschungsdessert
für 4 Personen · Außer Haus · Im Restaurant
199 €
Geschmorte Gänsekeulen
mit Apfelrotkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelklöße
für 4 Personen · Außer Haus · Im Restaurant
110 €
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

In der Steintormasch 47 • 30167 Hannover-Herrenhausen • Tel. 0511/2155261
www.restaurant-radieschen.de • Öffnungszeiten von Mittwoch bis Sonntag ab 12.00 Uhr
31144501_002626