



## Best-Ager-DISCO im Februar vom Vicus e.V.

Das war doch wieder ein ganz wunderschöner Tanzabend für Jung und Alt! Am 17.2. fand die nun bereits achte Best-Ager-DISCO im Barnstedter Gasthof Grote statt.

Die Organisator\*innen Claudia Grote, Jens Wagner, Fridolin Opitz und Paul Pauksch konnten auch diesmal zahlreiche tanzwütige Besucher\*innen von 10 – 77 Jahren begrüßen und dazu noch drei Geburtstagskinder beglückwünschen – begleitet vom Gesang des ganzen Saals.

Und alle, wirklich alle hatten ein zufriedenes, glückliches Lächeln im Gesicht und haben sich ordentlich ausgetobt. Generationenübergreifender Spaß, wieder ein Highlight im schönen Barnstedt! Den Höhepunkt erreichte die Stimmung durch eine lange, lange Polonaise, bei der fast alle Textsicherheit beweisen konnten. Und nach gut vier Stunden wurde dann schon traditionell als „Rausschmeißer“ zu Achim Reichel's „Aloha Heja He“ kräftig „gerudert“!

Und jetzt freuen wir uns schon riesig auf die nächste Disco im April, der konkrete Termin wird noch rechtzeitig bekannt gegeben.

*Jens Wagner / Paul Pauksch*



## Vicus Kinderfasching in Barnstedt

Am Samstag den 10. Februar trafen sich zahlreiche Kinder aus Barnstedt und Umgebung in bunten Kostümen im Gasthaus Grote. Das Faschingsfest konnte mit lauter Musik, Süßigkeiten und Tanz ausgiebig gefeiert werden. Von Polizist über Asterix und Obelix bis hin zu Prinzessinnen, Feuerwehrmann und Pippi Langstrumpf war alles dabei!

Wie jedes Jahr konnten sich die gut gelaunten Gäste auf Claudia Grote verlassen: Sie hat alle mit Pommes, Schmalzgebäck und Getränken für das traditionelle „Luftballon- Kissen-Springen“ gestärkt.

Lieben Dank für den zahlreichen Besuch, bis zum nächsten Jahr!

*Marta Ilvy Hohls, Ida Hohls und Rosa Daeke*



## Brotverkostung

Am 23. Februar hatte der Vicus die Barnstedter Bäckermeisterin und Brot-Sommelière Steffi Kruse mit ihrer Brotverkostung ins Gasthaus Grote eingeladen. 18 Teilnehmer konnten verschiedene Brotsorten mit dazu passenden Aufstrichen und Belägen und entsprechenden Säften oder Weinen probieren. Als Auftakt gab es Knebelbrot mit Ziegenfrischkäse und Traubensaft: köstlich! So ging es weiter, am Ende waren alle sehr satt und dann war da noch ein Apfelkuchen gepaart mit einer Spätzle, dem man auch nicht widerstehen wollte...

Zwischendurch gab es viel Wissenswertes über und um das Brot herum. Wir lernten, wieviel Sorgfalt und Zeit ein Dinkelbrot braucht, warum manche Brotsorten mehr Löcher haben als andere, wie sehr die Mehqualität einer Ernte vom Wetter abhängt, dass das deutsche Brot zum immateriellen Weltkulturerbe zählt, dass am Tagesende das übriggebliebene Brot zur Tafel geht, dass das Kruse Klassik das meistverkaufte Brot ist und vieles mehr.

Besonders interessant waren die Ausführungen zur Planung der neuen Backstube in Embsen. Hier soll die Chance genutzt werden, die einzelnen Abläufe in der Backstube neu zu überdenken, um u.a. die Arbeitszeiten der Bäcker zu verbessern. Viele Arbeitsgänge, die bislang nur nachts gemacht werden können, sollen in Zukunft tagsüber stattfinden! Bei all den Ausführungen spürte man bei Steffi Kruse die Freude und Leidenschaft für ihren Beruf!

Es war ein sehr vergnüglicher, ‚leckerer‘ und informativer Abend, man saß noch lange zusammen und ein Brot durfte man sich sogar auch noch mitnehmen.

### Beiträge für „Ilmenau Aktuell“

bitten wir ausschließlich an folgende E-Mail-Adresse zu richten:

**[presse@samtgemeinde-ilmenau.de](mailto:presse@samtgemeinde-ilmenau.de)**

Wir würden uns freuen, wenn Sie dieser Bitte bereits für die nächste Ausgabe nachkommen würden.

*Vielen Dank!*