



Fleischerei | Partyservice
vom 03.11.2025 bis 08.11.2025

Zum Wochenanfang von Montag bis Mittwoch:
Schweinegeschnetzeltes „Waidmanns Art“
mit Steinpilzen, angebratenem Speck..... kg **13,90 €**

Von Montag bis Samstag

<p>Alpenschnitzel vom Schweinerücken mit Bergkäse und luftgetrocknetem Schinken gefüllt100 g 1,29 €</p> <p>leckeres Sauerfleisch Heidjer oder Hausmacher Sauerfleisch100 g 1,79 €</p> <p>Oma's Sauerfleisch von der Pute230-g-Schale 4,29 €</p> <p>Topfsülze mit Gurke vom Strohschwein100 g 1,19 €</p> <p>Aus unserer Feinkostküche Geflügelsalat 100 g 1,89 € Tiroler Wurstsalat 100 g 1,49 €</p>	<p>Coupon-Aktion</p> <p>2 Scheiben Kassler Kotelett + 1 Schlauch Sauerkraut für 6,50 €</p> <p>und viele weitere Artikel bekommen Sie bis zum 22.11. gegen Vorlage unserer Coupons! Coupons erhalten Sie in unseren Filialen, alternativ können sie auf unserer Website heruntergeladen werden.</p>
---	---

zum Wochenende von Donnerstag bis Samstag
NEU! Schlemmer-Braten Sous Vide1000-g-Packung magerer Schweinerücken, für 3-4 zart rosa in deftiger Jäger-Pilz-Sauce..... Personen **19,90 €**
in der Verpackung belassen und im Wasserbad ca. 45 min erwärmen

Wieder da! Schlesische Weißbratwurst..... 100 g **1,59**

Fleischerei Zimmermann GmbH | Hauptstraße 7 | 38539 Müden (Aller)
Telefon 05375 / 498 | www.fleischerei-zimmermann.de

Einfach tierisch: Kunst aus dem Südkreis

Claudia Rabet malt Tierporträts – **Ausstellung in Meine geplant**

VON ANDREA POSSELT

Gifhorn. Was Mut so alles möglich macht: Im Südkreis hat Claudia Rabet während der Corona-Pandemie auf ihr Herz gehört und ihre Weichen neu gestellt. Nun ist die 62-jährige gebürtige Cellerin und studierte Grafik-Designerin Vollzeit-Künstlerin. Ihre Mission: Für Menschen, die Natur und Tiere lieben, diese Kraftquellen auf Leinwand bannen. In Meine-Wedesbüttel ist ihr Schaffensort. Seit 2020 befindet sich dort ihr Atelier. Und das kam so: „Mit Corona stand ich plötzlich da und dachte: Huch.“ Doch in Schockstarre fiel die 62-Jährige nicht. Bis dato hatte Claudia Rabet schon immer mit Leib und Seele gemalt, aber hauptberuflich war die dreifache Mutter als Grafik-Designern im Bereich Mode und Kosmetik unterwegs.

Sie beteiligte sich in der Corona-Zeit an einer Kunst-Aktion auf dem Kohlmarkt in Braunschweig. „Zwei Bilder konnte ich dort verkaufen“, sagt sie stolz. Das machte Mut, den Weg ganz auf Kunst zu setzen. Und dank der enormen Reichweiten über unterschiedliche Internet-Plattformen sprach sich ihre besondere Kunst schnell herum. „Hier, dieses große Bild hängt jetzt in einer Wohnung in Frankfurt“, zeigt sie Fotos auf dem Smartphone. Claudia Rabet, die unter dem Label „Art by Claudine“ firmiert, erinnert sich noch genau an diese Auftragsarbeit. Auch daran, wie ein Geschäftsmann



Tierisch, kraftvoll und mutig: Claudia Rabet zeigt ihre Tierporträts.

FOTO: GERO GEREWITZ

für sein Restaurant in Lissabon gleich eine Serie ihrer besonderen Bilder orderte.

Denn auch das bietet sie an: Lieb gewonnene Tiere auf Leinwand zu verewigen. „Aber das ist auch immer sehr schwierig.“ Was die Augen von Tierhaltern gerne verewigt sehen würden und das, was Vorlagen hergeben, malt Claudia Rabet mit feinem Händchen ihre Bilder. Dazu bedarf es auch einiger persönlicher Begegnungen.

Hirsche sind in der Region als Motiv sehr beliebt

Acryl- und Ölmalerei sind inzwischen ihr Vollzeit-Metier. Ihr Atelier auf einem restaurierten Hof aus dem 17. Jahrhundert sei neben der Natur ihr Kraftort. „Am liebsten male ich Katzen, danach kommen gleich Pferde.“ Aber auch Hasen und Sumpfschildkröten habe sie auf Wunsch schon auf die Leinwand gebracht. Und weil es die Tradition rund um ihr Atelier so hergibt - hat sie auch Hirsche als angesagtes Motiv entdeckt. „Im ländlichen Raum ist das sehr beliebt.“ Nun vor Weihnachten könne die Nachfrage sicher noch einmal anziehen, sagt sie.

Inspirationen über die Region hinaus habe sie auch durch Fernreisen bekommen. Vor vielen Jahren etwa bei einer Japan-Reise beeindruckten sie Kois, in Vietnam wiederum Tiger. Und die sind seitdem fest im Repertoire. „Ich lege sehr viel Wert auf die Augen“, zeigt sie auf eines der großformatigen Tiger-Bilder. Ihr Markenzeichen ist Gold als wiederkehrender Farbton, „kein echtes, aber eine Legierung“, fügt sie lächelnd hinzu. Warum gerade Gold? „Das hat eine gewisse

Wertigkeit.“ Aber Stillstand ist nicht ihr Ding: Gerade probiert sie etwas Neues aus - analog zur Gold-Technik möchte sie ein Tiger-Motiv in peppigem Pink mit schwarzen Plättchen verzieren.

„Malen hat mich stark gemacht“

„Ich schöpfe meine Kraft aus der Natur“ - das möchte Claudia Rabet mit Menschen, die ebenfalls so empfinden, teilen. Vogelarten beobachtet sie, staunt über deren Erscheinungsbild. „Und auch Birken haben es mir angetan.“ Mit Vorliebe widmet sie Bilder-Serien einem Thema - etwa verschiedene Tiger-Motive unter dem Motto „Stärke“. Und da kommt wieder der Brückenschlag zwischen ihr und der Natur hervor, als sie sagt: „Malen hat mich stark gemacht.“

Stolz ist Claudia Rabet, eine Auswahl ihrer Werke unter dem Titel „Wilde Eleganz - Tierisch. Bunt. Berührend.“ vom 7. November bis 28. Februar 2026 zeigen zu können. Zur Eröffnung der Ausstellung im Rathaus Meine findet am 7. November um 19.30 Uhr eine Vernissage statt. Der Kulturverein Papenteich hat dazu auch ein musikalisches Programm organisiert. Danach ist die Ausstellung zu den Öffnungszeiten des Rathauses zu sehen von Montag bis Freitag jeweils 8 bis 12 Uhr, Dienstag 14 bis 15.30 Uhr, Donnerstag 14 bis 18 Uhr.

Ihr Atelier in Meine-Wedesbüttel darf übrigens gerne besucht werden, allerdings mit vorheriger Anmeldung. In Planung sind Mal-Workshops und eine Ladies Night im Atelier. Weitere Infos unter claudiarabet.com.

STARGAST
MARC MARSHALL
MODERATION
ANDREA HÖRKENS



DIE NACHT DER 5 TENORE

Live begleitet von den PLOVDIVER SYMPHONIKERN

16. Januar 2026 Stadthalle Gifhorn
Tickets an allen bekannten VVK-Stellen
und Tel. 01806 / 57 00 70

Frisch auf den Tisch – Essen auf Rädern





Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Gifhorn

- täglich bis zu drei Gerichte mit Vorspeise und Dessert zur Auswahl
- regionale und saisonale Lebensmittel
- auf Porzellangeschirr heiß geliefert
- frisch aus der Küche der Diakonischen Servicegesellschaft Kästorf

Interesse? Melden Sie sich gern bei uns!
☎ 05371 804-840 ✉ ear@drk-gifhorn.de

Mehr Infos finden Sie hier:



Diakonische Servicegesellschaft Kästorf
Im Verbund der Dachstiftung Diakonie

