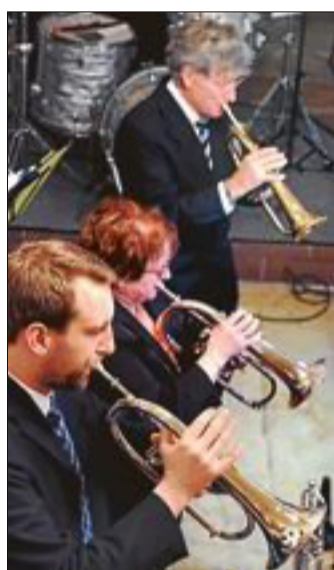




Posaunist Wilhelm Bloem (Mitte) ist nicht nur für die Moderation, sondern auch für die festlich-tieferen Töne mit zuständig.

Von Piccolo-Trompete bis Tuba

KONZERT „Art Brass“ liefert höchste Qualität in unterschiedlichsten Genres ab



Links: Die Trompeter sind bei einer Brassband ein Muss. **Rechts:** Das „Art Brass“-Konzert in Hohenkirchen war ein regelrechter Hörgenuss.

BILDER: JÖRG STUTZ

Von zart und leise bis voluminös: Blasorchester begeistert Publikum mit adventlichem Konzert.

HOHENKIRCHEN/EWI – „Art Brass“ als besonders vielseitig zu bezeichnen, wäre untertrieben: Von Pachelbel bis Santana, von „Jingle Bells“ bis zur Corelli-Pastorale – bei seinem mittlerweile dritten weihnachtlichen Konzert am Freitagabend in Hohenkirchen präsentierte das Blasorchester unter der Leitung von Alexander Potiyenko Stücke aus höchst unterschiedlichen Genres.

Doch die Formation kennt sich nicht nur in vielen Musikrichtungen aus. Auch qualitativ glänzten die Musiker, bei denen es sich (bis auf Potiyenko) durchweg um Nicht-Profis handelt. So werden am Ende des Konzerts wohl die meisten

der Zuhörer dem Urteil von Pastorin Gabriele Streicher zugestimmt haben, „Art Brass“ mache „hervorragende Musik.“

Bereits nach dem Auftakt mit Claudio Monteverdis „Deus in adjutorium“ war klar, was in der St. Sixtus und Siniuskirche auf die Musikfreunde zukommt. Mit dem ursprünglich für Orgel geschriebenen Stück machte die Band von Anfang an deutlich, worauf es bei Brass-Musik ankommt, nämlich auf den idealen Zusammenklang der unterschiedlichen Blechblasinstrumente – und das vom pianissimo (sehr leise) bis zum voluminösen fortissimo (sehr laut), von der Piccolo-Trompete bis zur Tuba.

Besonders zur Geltung kamen die Laut-Leise-Gegensätze bei dem Stück „Weihnachten in der Ukraine“, komponiert von Alexander Potiyenko, der seit vielen Jahren „Art Brass“ leitet. Doch der 1960 in Kiew geborene Musiker, der eine Zeit lang Solotrompeter an der Ukrainischen Staatsoper war, ist auch ein Meister darin, ursprünglich für andere Orchesterformen komponierte Stücke für Bläser-Formationen zu arrangieren.

Ein typisches Beispiel dafür ist das im Jahr 1963 vom Latinjazz- und Mambomusiker Tito Puente geschriebene Stück „Oye como va“, das Carlos Santana 1970 als Coverversion weltweit bekannt gemacht hat. Doch auch die Klassik kam nicht zu kurz: Unter anderem präsentierte die Braas-Band die „Four Dances“ von Michael Praetorius und den Canon in D-Dur von Johann Pachelbel.

Auch dank Wilhelm Bloem war das Konzert eine kurzweilige Angelegenheit. Mit seiner launigen Moderation sorgte

der Posaunist für Heiterkeit. Unter anderem verriet er, dass „Art Brass“ aus 45 Kilogramm Messing (und den dazugehörigen Bläsern), sowie aus einem Schlagzeuger und dem musikalischen Leiter besteht. Für Lacher sorgte Bloems Geschichte von dem kleinen Jungen, der das Jesuskind unter Druck setzt, um an begehrte Weihnachtsgeschenke (ein Mountainbike und ein Smartphone) zu kommen.

Mit Blick auf die Adventszeit durfte die passende Musik natürlich nicht fehlen. Begleitet vom „besten Posaunenchor der Welt“ (Alexander Potiyenko) stimmten die Konzertbesucher Georg Friedrich Händels „Tochter Zion“ an. Nach dem teils stehenden Applaus gab es noch eine Zugabe in Form eines Weihnachtslieder-Potpourris im Big-Band-Sound.

→ @ www.artbrass.de

TERMINE

HOOKSIEL – Bücherei im Gästehaus, 14–17 Uhr: geöffnet.

HORUMERSIEL – Bücherei im Haus des Gastes, 10–12 Uhr: geöffnet.

HOHENKIRCHEN – Lebendiger Adventskalender, 18 Uhr: Gesa Mennen, Wilhelm-von-Cölln-Straße 4.

WANGEROOGE – Lebendiger Advent, 17–19 Uhr: Uschi Boog, Christian-Janßen-Straße.

Rat Wangerooge tagt Donnerstag

WANGEROOGE/LIA – Zu seiner letzten Sitzung in diesem Jahr kommt der Rat der Gemeinde Wangerooge am kommenden Donnerstag, 15. Dezember, 19.15 Uhr im Restaurant „Strandlust“ zusammen. Zu Beginn ist eine Einwohnerfragestunde vorgesehen. Themen sind unter anderem der Bebauungsplan „Ortskern“ sowie die Gebühren für Straßenreinigung und Abwasserbeseitigung.

Schwimmen an Neujahr

HOHENKIRCHEN/LIA – Das 3. Wangerländer Neujahrsschwimmen findet am Sonntag, 1. Januar, 14 Uhr am Wangermeer (Dorf Wangerooge) statt. Anmeldungen sind vorab im Dorf Wangerooge oder am Tag selbst bis 13.30 Uhr möglich. Das Dorf Wangerooge spendet für jeden Schwimmer zehn Euro an die Jugendfeuerwehr Hohenkirchen. Für Getränke, Bratwurst und Musik ist gesorgt.

Mittagstisch
gut & günstig
Das »Jeverische Wochenblatt« und die Inserenten wünschen einen guten Appetit!

Café Prien
Ihr Lieferant für leckeres Senioren-Essen!!
26441 Jever · Anton-Günther-Straße 26 · Tel. 04461/921627

Mittagstisch bitte UNBEDINGT vorbestellen!

Montag, 12. Dezember
Hausgemachte Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und dazu rote Beete 6,20 €

Dienstag, 13. Dezember
Halbe gep. Haxe mit Püree und Butterkarotten mit frischer Petersilie 7,20 €

Mittwoch, 14. Dezember
Grüner Brechbohnen-Eintopf mit Kartoffeln & Fleischeinlage, Tagesdessert 5,50 €

Donnerstag, 15. Dezember
Gemüseauflauf mit viel fr. Gemüse auf Kartoffel- oder Reisbett, Dessert 6,00 €

Freitag, 16. Dezember
Gulasch halb und halb mit gedrehten Nudeln oder Kartoffeln und Rotkohl mit Speck und Zwiebeln 7,50 €

Sonntag, 17. Dezember
Hausgemachter Heringsstipp mit Bratkartoffeln und Sahne-Eisberg mit Mandarinen 6,50 €

Sonntag, 18. Dezember
Grünkohl mit frischem Schnitzel o. Kasseler, Salzkartoffeln und Dessert 8,90 €

Sonntags ab 13.00 Uhr frische Berliner vor dem Café!
ESSEN BITTE UNBEDINGT 1 TAG VORHER ANMELDEN!!!
Täglich Salzkartoffeln als Beilage möglich! – Täglich auch leckeres Frühstück auf Anfrage.
INFO: Das Café Prien vom 27. bis einschließlich 29. Dezember 2016 geschlossen!!!

Lieferservice für Jever / Schortens / Heidmühle / Sillenstede
Tel. 0 44 61 / 92 16 27 oder 01 76 / 70 51 67 83

Fleischerei Janssen

! Jever, Schützenhofstraße 2, Tel. 0 44 61/ 2745 !
! Wittmund, Kirchstraße 11-13, Tel. 0 44 62 / 67 78 !
! Wilhelmshaven, Bismarckstr. 67, Tel. 0 44 21/ 3 24 59 !
www.fleischerei-janssen.de

Montag, 12. Dezember
Schnitzel Hawaii, Currysoße, Bratkartoffeln und Salat 5,90 €
Blumenkohlauflauf mit Kochschinken und Salat 4,70 €
Vegetarisch: Gemüseschnitzel mit Kartoffelgratin 4,70 €

Dienstag, 13. Dezember
Schweinebraten, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Soße 5,90 €
Linsensuppe mit 1 Wiener Würstchen 4,70 €
Vegetarisch: Süßer Quarkauflauf mit heißen Kirschen 4,70 €

Mittwoch, 14. Dezember
Geschneitztes noch Stroganoff-Art, Erbsen und Möhren, Reis 5,90 €
Wirsingintopf mit Mett 4,70 €
Vegetarisch: Bunte Gemüsepizza mit Gurkensalat 4,70 €

Donnerstag, 15. Dezember
Birnen und Hüdel, geräucherte Mettwurst und Bauchfleisch 5,90 €
Linsensuppe mit einem Brötchen 4,70 €
Vegetarisch: Drillingskartoffel-Pfanne mit Gemüse 4,70 €

Freitag, 16. Dezember
Bratfisch, Senfsoße, Salzkartoffeln und Eisbergsalat 5,90 €
Putencrossies, Kartoffelecken mit Dip und Salat 5,90 €

Sonntag, 17. Dezember
Suppe oder Eintopf, Kotelett, Schnitzel, Frikadelle, Geflügelfrikadelle usw.
Solange der Vorrat reicht · Änderungen vorbehalten

Sie möchten mit Ihrem Mittagstisch-Angebot auf unserer Speisekarte erscheinen?
Rufen Sie uns einfach an unter 04461 / 944 0 oder mailen auf anzeigen@jeverisches-wochenblatt.de

ZUR PERSON



Axel Uphoff von den BBS Jever (hinten links), Peter Kuchenbuch-Hanken (vorn links) von der Inselschule, Stefan Thöle (2.von rechts) vom Landkreis und Inselschulleiter Uwe Osterloh (rechts) mit den Schülern.

BILD: PRIVAT

Axel Uphoff von den Berufsbildenden Schulen (BBS) Jever und Stefan Thöle vom Landkreis Friesland haben jetzt auf Wangerooge die Zertifikate der BBS Jever und die Beratungs- und Kompetenzpässe der Bildungsregion Friesland übergeben. Diese Zertifikate gab es für den Besuch der Wangerooger Inselschüler im November an den BBS. An fünf Tagen führten die BBS Jever mit den 13 Ju-

gendlichen von der Insel eine Berufsorientierung in den Berufsfeldern Großküche, Körperpflege, Metall-, Elektro- und Bautechnik durch (wir berichteten). An den Nachmittagen standen Betriebserkundungen in der Region auf dem Programm. Untergebracht waren die Inselschüler in der Jugendherberge in Jever. Finanziert wurde der Besuch vom Landkreis Friesland. PKU