

IN KÜRZE

Weihnachtsfeier mit allen Ehemaligen

Wittenberge. Alle Beschäftigten der Stadtverwaltung Wittenberge einschließlich der nachgeordneten Einrichtungen und Eigenbetriebe, die aus dem aktiven Arbeitsleben ausgeschieden sind, werden recht herzlich zur diesjährigen Weihnachtsfeier ins Rathaus eingeladen. Die Feier findet am Dienstag, 11. Dezember, ab 15 Uhr im Großen Sitzungssaal statt. Anmeldungen werden bis Freitag, 30. November, im Bürgerbüro des Rathauses persönlich oder telefonisch, 03877/95 10, entgegengenommen.

Blick durchs Schlüsselloch

Wittstock. Das heutige Literaturcafé in der Wittstocker Bibliothek im Kontor steht unter dem Motto „Humorvolle Einblicke in Wohngemeinschaften“. Mit der Bibliotheksleiterin Georgia Arndt können die Gäste „durchs Schlüsselloch“ schauen und an lustigen oder auch betrieblichen Geschehnissen teilhaben. Georgia Arndt hat dazu Episoden aus der Literatur zusammengestellt. Die Lesung beginnt heute um 14 Uhr. Der Nachmittag bei Kaffee, Tee und Kuchen wird vom Förderverein der Bibliothek präsentiert. Eintritt: fünf Euro.

Arved Fuchs in Wittstock

Wittstock. Der Abenteurer Arved Fuchs gastiert am Freitag, 16. November, in der Stadthalle Wittstock. Seine neue Multivisionsshow heißt „Kap Hoorn – Antarktis“ und beginnt um 19.30 Uhr. Im August 2015 brach Arved Fuchs mit seinem Segelschiff „Dagmar Aaen“ zu der 21 000 Seemeilen umfassenden „Ocean Chance“-Expedition auf. Ziele waren Feuerland mit dem Kap Hoorn und die Antarktis. **Info** Karten gibt es in der Wittstocker Tourist-Information für je zehn Euro, Schüler zahlen zwei Euro. Kinder unter sechs Jahren haben freien Eintritt.

Rock am Brink feiert Zehnjähriges

Netzeband. Rock am Brink wird zehn. Das beliebte Musikerevent ist Projekt des Sportvereins Dream Team Walsleben, das alljährlich vor allem Freunde harter Beats, des Alternativ und Stoner Rock anlockt. Vor einigen Jahren hat Rock am Brink in der Temnitzkirche Netzeband eine neue Heimat gefunden. Am 17. November wird dort Geburtstag gefeiert: Mit den Bands Samavayo, Mora, Glands und Hellstoned. Einlass ist ab 18 Uhr.

Karat-Konzert beginnt um 18 Uhr

Neuruppin. Das Konzert mit der Rockband Karat am Sonntag, 2. Dezember, beginnt bereits um 18 Uhr in der Neuruppiner Pfarrkirche. Das gilt ebenfalls für Karten, auf denen die Uhrzeit 19.30 Uhr steht, betonte gestern der Veranstalter. **Info** Das Konzert in Neuruppin, das einmal verschoben werden musste, ist schon seit längerer Zeit ausverkauft.

Vernetzung mit Genussfaktor

Im Projekt „Gemeinsam zu Tisch“ sollen sich regionale Erzeuger, Gastronomen und Händler austauschen und netzwerken – das erste Essen fand im Wittstocker Hotel „Röbler Thor“ statt

Von Christian Bark

Wittstock. Wo könnten regionale Erzeuger, Gastronomen und Händler wohl besser miteinander ins Gespräch kommen, als bei einem gemeinsamen Essen? Mit dieser Idee hat die Regionalinitiative „Prignitz-Ruppin“ die Aktion „Gemeinsam zu Tisch“ auf die Beine gestellt.

„Wir wollten regionale Akteure in Kontakt miteinander bringen“, erklärte Simone Zeil von der Regionalentwicklungsgesellschaft Nordwestbrandenburg, die die Initiative unterstützt. Für das Projekt sei man jüngst im Wettbewerb „Region Zukunft“ der Industrie- und Handelskammer Potsdam ausgezeichnet worden. Auch durch das Preisgeld ist eine Finanzierung der Aktion „Gemeinsam zu Tisch“ möglich.

Die erste Veranstaltung fand am Montagabend im Wittstocker Hotel „Röbler Thor“ statt. 30 geladene Gäste aus Landwirtschaft, Handel, Fischerei, Gastronomie und Interessensverbänden nahmen an dem Essen teil.

„Als wir das Objekt 2015 übernommen hatten, war uns von vorn-



In Wittstocker Hotel „Röbler Thor“ speisten und vernetzten sich am Montagabend regionale Erzeuger und Gastronomen.

FOTOS (4): CHRISTIAN BARK



Wenn die Hofgäste die Tiere direkt auf der Weide sehen, gibt ihnen das ein gutes Gefühl.

Horst Hildebrandt
Landwirt und Gastronom

herein klar, dass wir deutsche Küche mit regionalen Zutaten anbieten wollen“, sagte Hotelchefin Bianka Salzwedel. Seitdem arbeite das Hotel unter anderem mit Lieferanten wie den Müritzfischern, dem Hirschhof Hildebrandt aus Freyenstein, der Agrargenossenschaft Pirow und „Homemade“ aus Karstedtshof zusammen.

Vertreter besagter Erzeuger waren an dem Abend dabei. Sie nutzten die Gelegenheit, ihre Betriebe vorzustellen, und auch das Essen, das gereicht wurde. Den Anfang machte die Fischerei Müritz-Plau aus Mecklenburg-Vorpommern. Von ihr stammten der Barch und die Forelle im Fischsüppchen. Mit über 3000 Hektar Bewirtschaftungsfläche sei sie Deutschlands größte Binnenfischerei, wie Prokurist Sebastian Paetsch erklärte. Durch Angebote für Feriengäste und ein Onlinefischkaufhaus habe sich der Betrieb bundesweit etablieren können.

Über den Onlinehandel hat sich „Homemade“ einen Namen gemacht. Der Familienbetrieb aus Karstedtshof bietet neben Schafen auch Produkte eines befreundeten Rinderzüchters an. Ziel von Homemade ist es von Anfang an, lokale Abnehmer für die Produkte zu finden. „Mittlerweile finden 80 Prozent unseres Geschäfts um den eigenen Kirchturm herum statt“, so Firmenmitbegründerin Eva Paulus. Im „Duett von Rind und Schwein“, dem nächsten Gang, stammten die gebratenen Rindertranchen von Homemade. Bio sei das Fleisch allerdings nicht. „Die Zertifizierungskosten sind uns zu hoch und wir möchten sie ungern auf die Kunden umlegen“, begründete Eva Paulus.



Die gebratenen Tranchen vom Schwein hatte die Agrargenossenschaft Pirow beigeleitet. „Es hat keinen Spaß mehr gemacht, Fleisch zu Billigbedingungen zu produzieren“, sagte Uwe Kessler. Damit kritisierte der Chef der Agrargenossenschaft den Preisdruck, den die großen Handelsketten auf die Landwirte ausüben würden. Deshalb habe man sich vor zwei Jahren auf die Zucht von Duroc Schweinen spezialisiert. Die Tiere hätten mehr Platz, ein längeres Leben und würden nicht mit Antibiotika vollgepumpt. „Und das schmeckt man dann auch“, sagte Uwe Kessler.

Während des Essens tauschten sich die Tischnachbarn untereinander aus, der Geräuschpegel nahm hörbar zu. So sprach Uwe Kessler mit Rinderzüchterin Marianne Wille vom „Preußenhof“ in Heiligengrabe. Ihr ist besonders die Regionalität

wichtig, auch der Abnehmer. „Außerdem müssen die Restaurants lernen, alle Stücke vom Tier zu veredeln und sich nicht nur die Filetstücken raussuchen“, sagte sie. Es folgte ein Tischpartnerwechsel, um den Austausch fördern. „So funktioniert die Vernetzung mit Genussfaktor noch besser“, erklärte Linda Lezius von der Eventagentur „wild&root“, die das Projekt mit unterstützt.

Im folgenden dritten Gang gab es gegartem Damhirschrücken vom Hirschhof Hildebrandt. Bio ist für Hofbetreiber Horst Hildebrandt, der neben Damwild auch schottische Hochlandrinder hält, zwar ein wichtiges Aushängeschild, noch wichtiger sei aber die Regionalität. „Wenn die Hofgäste die Tiere direkt auf der Weide sehen, gibt ihnen das ein gutes Gefühl“, sagte Horst Hildebrandt. Künftig wolle der Hirschhof noch eine Rinderschlachtung installieren.

Das lila Kartoffelpüree und der sautierte Rosenkohl stammte vom Fruchthandel Ciaciuch aus



Stefan Ciaciuch lobte die Veranstaltung und ließ es sich schmecken.

Stefan Ciaciuch lobte die Veranstaltung als einen guten Schritt zur regionalen Vernetzung. Er erklärte aber auch, dass es für den Großhandel gar nicht so leicht sei, Produkte regionaler Erzeuger zu liefern.

„Oft reichen die Mengen nicht aus“, sagte er. Darüber hinaus seien zahlreiche Regionale an der „Geizist-geil“-Mentalität großer Handelsketten kaputtgegangen. Des-

halb empfahl er kleineren Produzenten eine Direktvermarktung. Zum Dessert gab es vom Tee-traumshop aus Neuruppin noch ein Sorbet, das die Vorfreude der Teilnehmer auf das nächste Treffen noch versüßte.

Info Das nächste Mal lädt „Gemeinsam zu Tisch“ am Dienstag, 19. Februar, in das Hotel Waldschlösschen nach Kyritz.



Die Dessertöffel waren über einen Bindfaden miteinander verbunden – so kamen die Gäste gar nicht umhin, sich untereinander auszutauschen.

„Gemeinsam zu Tisch“ ist eine Aktion der Regionalinitiative Prignitz-Ruppin in Zusammenarbeit mit der Eventagentur „wild&root“ und der MAZ.

Dabei sollen sich regionale Erzeuger, Gastronomen und Händler eng vernetzen und even-

tuell miteinander kooperieren.

Das Projekt ist mit dem Wettbewerbspreis „Region Zukunft“ der Industrie- und Handelskammer Potsdam ausgezeichnet worden. Über die Förderung kann das Projekt umgesetzt werden.

Innerhalb des Projekts gibt es in den Hotels und Restaurants entsprechende Aktionsräume, wo die Gerichte von „Gemeinsam zu Tisch“ angeboten werden. Im Hotel „Röbler Thor“ läuft der Aktionszeitraum zwischen November 2018 und Januar 2019.

Ein neues Haus zum Leben und Lernen

Christliches Jugenddorf Deutschland eröffnet Schulstandort in Garz nach nur fünf Monaten Bauzeit – 23 Kinder werden im alten Gutshaus unterrichtet

Von Stephanie Fedders

Garz. Die Aufgabe war für alle Beteiligten sehr sportlich. Knapp fünf Monate mussten reichen, um aus dem renovierungsbedürftigen Landhaus in Garz einen neuen Standort des Christlichen Jugenddorf Deutschland (CJD) Berlin-Brandenburg zu machen. Gestern, bei der offiziellen Eröffnung, konnten sich die vielen Gäste davon überzeugen, dass die Handwerker aus der Region ganze Arbeit geleistet haben und der Außenstandort der Christophorusschule Hoppenrade pünktlich zum Start ins Schuljahr bezugsfertig war.

Seit 17. August wuseln 23 Mädchen und Jungen durch die Räume. Ein Glücksfall für Garz, findet Ortsvorsteher Ulrich Schulz. „Ich bin froh, dass es diese Entwicklung ge-



Viel Platz zum Lernen, Spielen und Kochen. Jeder Klassenraum enthält auch eine Küche.

FOTOS (2): STEPHANIE FEDDERS

geben hat. Durch die Kinder ist Leben im Dorf.“ Drei Klassenräume stehen im Erdgeschoss zur Verfügung, alle ausgestattet mit so genannten Whiteboards zum interak-

tiven Arbeiten. Ein großer Tisch lädt zum Lernen und Spielen ein, gleich daneben ist jeweils eine Küche eingebaut. Im Obergeschoss gibt es Platz für sieben Bewohner. Zusam-



Enthüllt: Marie entfernt das Tuch, Uli Resch hilft dabei.

men mit den elf Klassen in Hoppenrade werden an den beiden Orten 101 Kinder beschult. 30 Lehrkräfte mit sonderpädagogischer Ausbildung arbeiten für das CJD vor Ort.

Die Leistung der Handwerker, auch im Zusammenspiel mit den Hausmeistern der Einrichtung, wurde mehrfach bei der Eröffnung gewürdigt. Pfarrer Christian Gogoll, der die Veranstaltung mit einer Andacht begann, animierte zum Mitsingen des Liedes „Einfach Spitze, dass du da bist“, verbunden mit einem Dank an Firmen und Unterstützer. „Sie haben uns immer das Gefühl vermittelt, die Arbeiten auch in einer begrenzten Zeit zu schaffen“, lobte Jörg Stricker, Fachbereichsleiter des CJD für die schulische Bildung. Als Überraschung schenken die Kinder den „großen Handwerkern“ ein „kleines Handwerk“, selbstgebastelt.

Schulleiter Uli Resch ist stolz auf die Entwicklung, die auch ein Stück Geschichte der Gemeinde schreibt. In Hoppenrade bewohnt das CJD

seit vielen Jahren das ehemalige Gutshaus. Nun ist in Garz das alte Gutshaus dazu gekommen. „Beides haben wir wieder zusammengeführt“, erzählt Resch. Und es muss nicht die letzte Investition am Standort gewesen sein. Resch und seine Mitsstreiter wären nicht abgeneigt, die Schule um ein weiteres Gebäude zu erweitern – in Garz oder Hoppenrade.

Rund ums Gutshaus gibt es noch einiges zu tun. Im hinteren Bereich des Gartens soll eine große Spielfläche entstehen, vorne die Zufahrt gepflastert werden. Und die Bewohner müssen auch noch mal die Köpfe zusammenstecken und überlegen, welchen Wunsch sie sich erfüllen wollen. Bürgermeisterin Anja Kramer stellte den jüngsten Einwohnern von Garz 100 Euro als Geschenk der Gemeinde in Aussicht.