

WOCHENSPIEGEL

NEURUPPIN | RHEINSBERG | FEHRBELLIN

kostenlos an 30 400 Haushalte · Ausgabe 46 · 17. November 2018

Himmelpfort
nimmt wieder
Wunschzettel an
Seite 12




Daniela Heimerdinger
ist seit dem
1. November 2018
in unserem Salon „Creativ“
in der Karl-Marx-Straße 57
in Neuruppin tätig.

Termine sind unter
Tel. 0 33 91/31 67 zu erfragen

DIE FIGAROS
Friseurgenossenschaft Neuruppin e.G.

Genussvoll im Dialog

Auftaktveranstaltung „Gemeinsam am Tisch“ im Wittstocker „Röbler Thor“ war ein voller Erfolg



Horst Hildebrandt überreichte das langversprochene Geweih an Gastgeberin Bianca Salzwedel.

FOTOS: KATHLEEN SCHULZE

Züchter stellen Kleintiere aus

• **Lüchfeld** Der Kleintierzuchtverein D 705 Lüchfeld führt seine 50. traditionelle Rassegeflügel- und Kaninchenschau in der Halle der Agrargenossenschaft Lüchfeld durch. Am kommenden Wochenende, dem 24. und 25. November, werden 100 Kaninchen, 65 Enten, Hühner, Zwerghühner und 120 Tauben in 30 Rassen und Farbschlägen zur Bewertung vorgestellt. Für interessierte Besucher ist der Kauf von Zuchttieren möglich. Die Ausstellung ist am Sonnabend von 9 bis 17 Uhr und am Sonntag von 10 bis 15 Uhr geöffnet. WS

Karat-Konzert beginnt 18 Uhr

• **Neuruppin** Am Sonntag, dem 2. Dezember, treten Karat im ausverkauften Konzert akustisch in der Kulturkirche Neuruppin auf. Der Veranstalter weist auf Grund verschiedener kursierender Anfangszeiten darauf hin, dass das Konzert um 18 Uhr beginnt. Einlass ist ab 17 Uhr.

Heißer Draht

► Anzeige aufgeben:
0331/28 40 404

► Leserservice:
03391/45 75 34
redaktion.opr@
wochenspiegel-brb.de

• **Wittstock** Was in der Region produziert wird, sollte auch in der Region gegessen werden. Dieses Leitziel verfolgt das Projekt der Regionalinitiative Prignitz-Ruppin e.V., die gemeinsam mit der Regionalentwicklungsgesellschaft Nordwestbrandenburg (REG) und der Berliner Kreativagentur „Wild & Root“ Erzeuger, Gastronomen und Verbraucher näher zusammenbringen wollen. Und wie könnten alle Akteure besser in den Austausch kommen, als bei einem Essen gemeinsam am Tisch zu sitzen?

Am vergangenen Montag startete die Reihe „Gemeinsam am Tisch“ im Wittstocker Hotel und Restaurant „Röbler Thor“. „Wir machen Deutsch und regional“, so das Leitmotiv von Hotel-Inhaberin Bianca Salzwedel, die im Juli 2015 das „Röbler Thor“ übernahm. Auf der Suche nach regionalen Lieferanten entwickelte sich eine enge Zusammenarbeit mit dem „Mürztscher“ aus Waren, dem Hirschhof Hildebrandt aus Freyenstein, dem Fruchtwarenhandel Ciaciuch aus Fretzdorf

sowie mit „homemade“ aus Karstedtshof. „Es fehlte nur noch was Schweinisches und somit wurden wir durch das Schlachtfest auf die Agrargenossenschaft Pirow aufmerksam“, fügte sie hinzu. Seither stehen auch Gerichte vom Duroc-Schwein, die in Pirow gezüchtet werden, auf der Karte. Vertreter aller Erzeuger waren bei der Auftaktveranstaltung zugegen und gaben im Rahmen eines exklusiven Vier-Gang-Menüs Auskünfte zu ihrem jeweiligen Betrieb.

Mit am Tisch: Deutschlands größte Binnenfischerei

Den Anfang machten die Mürztscher. Prokurist Sebastian Paetsch und Außendienstmitarbeiter Jens Ackermann, der selbst gelernter Koch ist, lieferten den Barsch und die Forelle für das Fischstüppchen. „Als Deutschlands größte Binnenfischerei haben wir uns der Nachhaltigkeit verschrieben. Bei uns kann der Fisch im See noch fressen, was er möchte“, so Paetsch. Mittlerweile hat sich das Unternehmen mit Angeboten für Tou-

risten und einem Onlineshop in der gesamten Bundesrepublik etablieren können.

Hausgemachte Fleisch- und Wurstwaren

Beim nächsten Gang fanden Rind und Duroc-Schwein zu einander und bildeten in Tranchen das „Duett vom Rind und Duroc-Schwein“. Zusammen mit ihrem Sohn Jo Thießen gründete Eva Paulus den Familienbetrieb „homemade“. Neben Produk-

„Die Landwirtschaft regional zu erleben, ist enorm wichtig. So weiß man, wo die Produkte herkommen.“

EVA PAULUS
BETREIBERIN „HOMEMADE“

ten aus Rindern eines befreundeten Rinderzüchters vertreibt das Unternehmen Fleisch und Wurstwaren vom Lamm und Wild. Auch „homemade“ hat sich über einen Onlinehandel einen Namen gemacht, jedoch „erfolgt die Vermarktung zu 80 Prozent um den Kirchturm herum“, wie Paulus verrät.

„Weniger ist mehr“ bei der Schweinezucht in Pirow

Das Schwein für den zweiten Gang lieferte die Agrargenossenschaft Pirow. „Es hat keinen Spaß gemacht, Fleisch zu Billigpreisen zu produzieren“, informiert Uwe Kessler, Chef der Agrargenossenschaft und kritisierte dabei den Einzelhandel, der einen enormen Preisdruck auf

die Landwirte ausübe. Seinem Leitmotiv „Weniger ist mehr“ folgend habe er sich vor ein paar Jahren der Züchtung von Duroc-Schweinen verschrieben. „Bei uns kommt es vor, dass ein Schwein 120 Kilogramm wiegt, sich etwas Fett angefrisst und schon einmal Geburtstag gefeiert hat“, betonte er.

Hirschhorn vom Biohof

Vor dem dritten Gang wurden im Sinne der weiteren Vernetzung der Akteure untereinander die Plätze getauscht. Passend zum butterzarten „Sous-vide gegarten Hirschrücken an lila Kartoffelpüree und sautiertem Rosenkohl“ stellten sich der Hirschhof Hildebrandt und der Fruchtwarenhandel Ciaciuch vor. Auf dem Hirschhof – das Futter der Tiere ist „Bio“-zertifiziert – werden schottische Hochlandrinder und Damwild gehalten. Chef Horst Hildebrandt berichtete von seinen Erlebnissen in der Einzel- und Massenschlachtung der Tiere. „Wenn ich ein Tier zur Schlachtung bringe, nehme ich immer ein Körbchen mit Äpfeln zum Abschied mit“, unterstrich er seine Verbindung zu den Tieren. Stefan Ciaciuch vom gleichnamigen Fruchtwarenhandel berichtete über die Herausforderungen in der Belieferung seiner Abnehmer mit regionalen Erzeugnissen, da „oftmals die Mengen nicht ausreichen.“ Kleineren Produzenten empfahl er daher die Direktvermarktung. Auch er wünsche sich mehr Klasse als Masse. Den runden Abschluss bildete ein hausgemachtes Sorbet unter



Bei der Auftaktveranstaltung im Wittstocker Hotel und Restaurant „Röbler Thor“ tauschten regionale Erzeuger Erfahrungen aus.

Nie wieder feuchte Wände

Nasser Keller, feuchtes Mauerwerk, zerstörter Putz und Modergeruch – welcher Eigentümer älterer Häuser kennt diese Probleme nicht? Wer hiergegen etwas unternehmen will, hat die Qual der Wahl unter einer Vielzahl von Anbietern und Verfahren. Aufgraben, Injektion, das Mauerwerk aufsägen oder austauschen, Bleche einrammen: Welche Methode zur Entfeuchtung des Mauerwerks ist jeweils die geeignete? Unterschied-

liche Verfahren sind meistens sehr kostenintensiv, unter dem Einsatz von Chemikalien wird in die Bausubstanz oder die Statik des Hauses eingegriffen. Lärm und Schmutz begleiten die Maßnahmen. Dass es auch anders geht, weiß Frank Lindner, Geschäftsführer von DRYMAT-Systeme aus Niederriesa bei Chemnitz, der sich seit mehr als 15 Jahren auf dieses Tätigkeitsfeld spezialisiert hat. Tausende Gebäude in Europa sind mit dem System erfolgreich entfeuchtet worden, darunter die Eremitage in St. Petersburg (siehe auch Beitrag im MDR), das



Ein Einsatz, der sich lohnt: „Unser Verfahren ist preiswert, wirksam, langlebig, wartungsfrei und umweltfreundlich“, sagt Mathias Wiese, Gebietsleiter bei Drymat Systeme.

Königsschloss in Warschau oder die Trau Kirche von J.S. Bach in Dornheim oder die Gedenkstätte Buchenwald. „Wenn Sperrschichten fehlen oder defekt sind, saugt das Mauerwerk die Feuchtigkeit wie ein Schwamm auf“, erläutert Frank Lindner. „Durch Kapillarkräfte steigt das Wasser nach oben. Die Farbe blättert, es bildet sich Salpeter, der Putz bröckelt, es riecht muffig, das Haus verliert an Wert!“ Deswegen bietet der Fachmann besorgten Hauseigentümern eine unverbindliche und kostenlose Begutachtung der Immobilie an – inklusive Feuchtigkeitsmessungen, Analyse,

Beratung und Festpreisangebot. Die Entfeuchtung gemäß ÖNORM B 3355-2 erfolgt mit einem wissenschaftlich anerkannten Verfahren, welches den geltenden Regeln der Technik entspricht – und das ohne Aufgraben, ohne Chemie und ohne größere Handwerksarbeiten. „Das ist alles preiswert, wirksam, nachhaltig, wartungsfrei und bei jedem Wetter ausführbar“, betont Frank Lindner. Die Arbeiten sind in 1–2 Tagen abgeschlossen, das Gebäude wird sauber und ordentlich verlassen. Die Entfeuchtung wird dem Kunden garantiert und durch Kontrollmessungen

nachgewiesen. Interessierte lädt der Fachmann herzlich ein, Referenzobjekte zu besichtigen und sich vor Ort von den Vorzügen des Verfahrens zur Mauerwerkstrochlegen zu überzeugen.

Feuchte Mauern, Salpeter, Schimmel, Modergeruch?

www.drymat.de

Drymat Systeme

Mauerwerkstrochlegen

Infotel.: 030-469991582

Börse für Modellbahnen

• **Parchim** Die Modellbahnborse des Karow-Lübzer Modellbahnclubs findet im Parchimer Haus der Jugend, Dragonerstraße 1, am Sonnabend, dem 24. November, von 10 bis 13 Uhr statt. Privatleute bieten auf dieser Börse neuwertige und gebrauchte Artikel rund um die Modelleisenbahn an. Wer selbst Modellbahnen anbieten möchte, wird um Anmeldung per E-Mail an boerse@modellbahnclub-karow.de oder Telefon 0152/29025280 (Herr Keding) gebeten.

Am 1. Dezember beteiligt sich der Verein am Rahmenprogramm des Lohmener Weihnachtsmarkts mit einer Ausstellung. Ausgestellt wird die HO-Klubanlage mit dem Zusatzteil „Stadt“.

Kurz vor Silvester, am 29. und 30. Dezember, findet dann eine Modellbahnausstellung in Plau am See statt. In der Turnhalle der Klüschbergerschule werden die beiden großen Klubanlagen in HO und TT zu sehen sein. Weiterhin werden verschiedene Heimanlagen ausgestellt. WS

Info Weitere Infos über den Verein finden Interessierte unter www.modellbahnclub-karow.de

Ausstellung zum Advent

• **Protzen** Mit vielen Überraschungen für Jung und Alt wartet die diesjährige Adventsausstellung in Protzen auf. Am Sonntag, dem 25. November, können auf dem kleinen Trödelbasar kreative Adventsgestecke, Serviettentchniken und Basteleien für die Jüngsten entdeckt werden.

Bei Kaffee und herzhaften sowie weihnachtlichen Leckereien wird bei Familie Rogge, Dorfstraße 23, in der Zeit von 12 bis 19 Uhr die Adventszeit eingeleitet. WS

• RESTAURANT
• THEATER
• BOWLINGBAHN
• FUSSBALL-LOUNGE

Olafs Werkstatt
Ralph Richter – Verheddert im Lametta
16.12.2018 | 15.00 Uhr | 15,90 € ab 14 Uhr mit Kaffee und Kuchen (exklusiv)

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams zum nächstmöglichen Termin eine/n
Koch/Köchin

A.S.T.R.O.
Dachbau GmbH

▪ Dach
▪ Dachklempnerei
▪ Zimmerei

Sichern Sie sich jetzt
Ihren Dachdecker
zu fairen Festpreisen.
Angebot kostenfrei!
Sie rufen an, wir kümmern
uns um den Rest!

Lange Str. 47 b, 16818 Karwe; Funk: 0171 - 838 66 16 und 0162 - 203 27 47
Fax: 033925 - 908 47 Mail: astrodachbau@googlemail.com