

Lotte

№ 2 | 2024

MAGAZIN FÜR PERLEBERG UND UMGEBUNG



Gemeinsam

die Altstadt erleben können Perleberger
beim Prignitzer Lichterfest
am 30. November.

4

Geweckt

aus dem Dornröschenschlaf werden
die Kaiserlichen Kasernen
in der Kurmärker Straße.

12

Gekocht,

nicht gebastelt – probieren Sie das
leckere Weihnachtsrezept
aus der Sigröner Schlossküche!

22



DIE NEUEN TOYOTA NUTZFAHRZEUGE



TOYOTA RELAX GARANTIE*
NACH JEDER INSPEKTION
— BIS ZU —
EINEM FAHRZEUGALTER VON
15 JAHREN

Jetzt bei uns
entdecken.

TOYOTA PROACE – VON CITY BIS MAX

Welches Nutzfahrzeug und welche Antriebstechnologie sind für Sie die richtige Wahl? Auf die individuellen Anforderungen kommt es an. Ganz egal, wie klein oder groß Ihr Unternehmen ist und sein wird, bei Toyota Professional finden wir heraus, was Sie wirklich brauchen.

Jetzt ist der beste Zeitpunkt, um mit dem Proace zu arbeiten.

* Es gelten die Toyota Relax Garantiebedingungen der Toyota Motor Europe S.A./N.V., Avenue du Bourget 60, B-1140 Brüssel, Belgien.
Die Toyota Relax Garantie gilt ausschließlich für Toyota Fahrzeuge bis zu einem Fahrzeugalter von 15 Jahren oder einer Laufleistung von 250.000 km.
Die Toyota Relax Laufzeit beträgt 12 oder 24 Monate in Abhängigkeit des für das Fahrzeug vorgesehenen Inspektionsintervalls.
Weitere Details sowie die Garantiebedingungen erhalten Sie unter www.toyota.de/relax

AUTOSALON WAGNER GMBH Lenzener Straße 30 · 19348 Perleberg



So viel Heimlichkeit ...

Es wird niemanden überraschen: Lotte, die Unermüdliche, ist ständig in ihrem Revier in Perleberg unterwegs. Dabei erlebt sie so einiges – mal Skurriles, mal Überraschendes, mal Informatives, auch Lustiges, aber eines ist sicher: Langweilig wird es nie. Sie bringt Verborgenes und Unerwartetes ans Licht und lässt uns in jeder neuen Ausgabe an ihren Erlebnissen teilhaben.

Doch diese Entdeckung ist etwas ganz Besonderes. Der Weihnachtsmann geht in Perleberg einkaufen! Wer hätte das gedacht? Lotte hat ihn doch tatsächlich neulich im Edeka Misigaiski getroffen. Höchste Zeit, meint Lotte, denn die Adventszeit steht ja vor der Tür. Guten Einkauf, lieber Weihnachtsmann!

Ein besonderes Dankeschön geht an Patrizia, unsere »Laminierprinzessin« – oder besser gesagt, unsere »Bastelfee«. Egal unter welchem Namen: Die Kinder lieben sie! Mit ihren kreativen und bunten Ideen hat sie viel Farbe und Freude in unser Heft gezaubert. Ob beim Schneiden, Falten, Malen oder Kleben – Patrizia war immer mit Herz und Glitzer dabei und lächelte fröhlich in die Kamera. Es war ein kleines Fest, wenn sie die Redaktion mit ihren Einfällen aufmischte. Danke, Patrizia! Du wirst uns fehlen.

Ganz leise denken Lotte und Karl: Vielleicht ... irgendwann ... ach, das wäre wundervoll ...

Einen schönen Advent!

Ihre und Eure

Lotte

Lotte № 2 · Herbst 2024

INHALT

Magie des Winters	4
<i>Lotte</i> auf dem Markt	5
Secondhand für Literatur	6
Die Zukunft der Perleberger Wärmeversorgung neu denken	8
Engagement, das ankommt	10
In Kaiserlichen Kasernen wird wieder gelebt	12
Genussvoll durch die Prignitz	14
Vorbildlicher Service und beispielhafte Dienstleistungen	16
»Wir verkaufen keine Produkte. Wir verkaufen Lösungen.«	17
Düpow – Hunderte Jahre alt und doch so jung	18
Herzstücke im Regal	20
Weihnachtsmahl aus der Sigröner Schlossküche	22

Sie möchten in der nächsten Ausgabe der *Lotte* dabei sein?

Karsten Döring freut sich auf Ihren Anruf – Telefon 038 76 . 79 12 60
Die Mediadata finden Sie auf lotte-ist-online.de

IMPRESSUM

Herausgeber, Gestaltung und Produktion: Döring & Waesch GbR · Grahlstraße 20 · 19348 Perleberg · Telefon 038 76 . 79 12 60 · doeringwaesch.de · **Redaktion:** Döring & Waesch; Andrea van Bezouwen · 0176 . 44 61 84 67 · andrea@prignitztext.de; Barbara Haak · 0152 . 31 76 53 24 · barbara@haak-prignitz.de; Jens Wegner · 0172 . 31 97 99 · fotografie@jenswegner.de; Marina Lenth · 0174 . 31 65 12 8 · marina.lenth@gmx.de; Rainer Dyk · 0172 . 31 43 26 2 · brief@rainerdyk.de; Susanne Atzenroth · 0173 . 8 79 26 55 · mail@punktum-medien.de
Fotos: Peter Waesch, Andrea van Bezouwen, Jens Wegner, Marina Lenth, Susanne Atzenroth, Rolandstadt Perleberg, Adriane Goenewegen, PVU Prignitzer Energie- und Wasser-versorgungsunternehmen GmbH, IHK Potsdam, Andreas Kramm, Guido Michitsch, GWG-Archiv, Prignitzliebe, Agrargenossenschaft eG Quitzow, Vormark Feinkostmanufaktur, Straußenfarm Westprignitz, Feinkost Manufaktur Kornex, Benjamin Thalmann, Adobe Stock
Auflage: 17 100 Exemplare · **Kontakt:** post@lotte-ist-online.de · lotte-ist-online.de



Lotte LIEBT LEBKUCHEN

Magie des Winters

Perleberg in großer Vorfreude auf eine besinnliche Adventszeit

Auch in diesem Jahr erwartet uns in Perleberg eine Reihe festlicher Veranstaltungen, die das Warten aufs Christkind zum Erlebnis für Groß und Klein machen. Wir möchten alle Perleberger einladen, mit ihren Familien und Freunden unvergessliche Stunden rund um den Roland zu verbringen.

**Prignitzer Lichterfest bringt Kinder-
augen zum Leuchten**



Noch im November wird Perleberg im Glanz zahlreicher Lichter erstrahlen. Traditionell treffen sich Jung und Alt am Samstag vor dem 1. Advent um 16 Uhr am Hörturm, hier wartet eine Nikolaussprechstunde und es kann nach Herzenslust gebastelt werden. Erwachsene genießen den ersten Glühwein der anbrechenden Winterzeit, Kinder freuen sich über Waffeln und Punsch.

Gemeinsam geht es dann mit den selbstgebastelten Laternen in die Innenstadt. Voran fährt der Nikolaus mit dem Bürgermeister im Oldtimer der Oldtimerfreunde Perleberg e. V., gefolgt von seinen Engeln. Die Stendaler Stadtmusikanten sorgen für die passenden Töne, wenn der Zug sich in Bewegung setzt.

Angekommen am Markt, erwarten alle mit Spannung das Erstrahlen der Weihnachtsbaumbeleuchtung! Diesen wunderbaren Moment kann man sich nicht ohne die Klänge des evangelischen Posaunenchores vorstellen. Spätes-

tens jetzt ist Gänsehaut garantiert. Natürlich verteilt der Nikolaus nun seine Geschenke, denn alle Kinder sollen diesen Tag in schönster Erinnerung behalten.

Bei der beliebten Veranstaltung kommen wirklich alle auf ihre Kosten, denn beim Shopping im Lichterglanz, organisiert von der City Initiative e.V., sind die Geschäfte bis 21 Uhr geöffnet. Allerhand Schönes und Nützliches kann erworben werden, vielleicht sogar schon ein Weihnachtsgeschenk für die Lieben. Perlebergs Gastronomen erwarten hungrige Shopper zwischen Feuertöpfen und in heimeliger Atmosphäre mit köstlichen Speisen.

Unser schöner Weihnachtsmarkt

Auch in diesem Jahr freuen wir uns auf den traditionellen Weihnachtsmarkt zwischen Roland und Rathaus. Zwischen liebevoll dekorierten Ständen mit allerhand weihnachtlichem Kunsthandwerk lässt es sich vom 18. bis 22. Dezember bei Glühwein, Würstchen und Lebkuchen wunderbar mit Nachbarn plaudern. Kinderherzen schlagen

höher, wenn sie den Weihnachtsmann erspähen oder wenn Mama und Papa eine Münze fürs Karussell spendieren.



Frau Holle kommt!

Das Stadt- und Regionalmuseum wird am 27. Dezember zum märchenhaften Treffpunkt für Familien mit kleineren Kindern: Renate Groenewegen kommt als Frau Holle zu uns! Ab 10 Uhr trägt sie auf unnachahmliche Weise kindgerechte Märchen vor.

Diese und viele andere Veranstaltungen versetzen Perleberger und ihre Gäste

Termine im Advent

- 30.11 Prignitzer Lichterfest am Hörturm / Laternenumzug zum Markt / Shopping im Lichterglanz
- 6.12. Offene Stadtführung
- 7.12. Adventsflohmarkt im Speicher am Schuhmarkt
- 15.12. Festliches Konzert in St. Jacobi
- 18. – 22.12. Weihnachtsmarkt auf dem Großen Markt
- 22.12. verkaufsoffener Sonntag
- 25.12. Perleberger Quempas in St. Jacobi
- 27.12. Frau Holle im Stadt- und Regionalmuseum

in Weihnachtsstimmung. Sie sehen, es ist für alles gesorgt, nun müssen Sie nur ein paar Schritte vor die Tür setzen und die festliche Stimmung genießen. Feiern Sie mit uns und entdecken Sie kostenfrei Perlebergs schönste Plätze im Lichterglanz!

Lotte auf dem Markt

Donnerstags duftet es auf dem Markt verführerisch nach Gegrilltem, denn Halvar der Thüringer ist seit Kurzem mit seiner original Thüringer Rostbratwurst vom Holzkohlegrill vor Ort. Zumindest alle zwei Wochen. Auch zünftiges Rostbrätel reicht Halvar zwischen zwei Brötchenhälften über den Tresen. Frühstücksknacker, feinen Nusschinken und Wurst im Ring in vier Sorten hat der urige Thüringer, den die hungrigen Perleberger meist im Doppelpack mit seiner Jenny erleben, ebenfalls dabei.

»Wir wurden hier von den vielen netten Händlern gut aufgenommen. Der Marktplatz ist auch wirklich sehr schön.«

Sven alias Halvar stellt alles, was er anbietet, selbst her. Ganz frisch und tatsächlich in Thüringen! »Die Kilometer nehme ich gern in Kauf«, sagt der Fleischexperte, der gleich in den ersten Wochen ordentlich Lob für seine Produkte bekam. »Wir freuen uns, dass die Perleberger unsere Wurstwaren so lieben und freuen uns auf weitere Kunden!«





Ines Heit-Lodwig ist eine von 20 Ehrenamtlern im Antiquariat des Perleberger Bürgervereins.

Lotte LIEBT DAS SCHMÖKERN

Secondhand für Literatur

Den Freitag hält sich Ines Heit-Lodwig immer frei. Dieser Tag gehört ihrem Ehrenamt: Dann ist sie Antiquarin im Antiquariat des Perleberger Bürgervereins auf dem Großen Markt 5. »Eine tolle Aufgabe«, sagt die Wittenbergerin und **Lotte** wundert sich ein bisschen, dass eine Elbestädterin einem Ehrenamt in der Rolandstadt nachgeht. »Die vielen Bücher und der Umgang mit den Menschen, die uns hier aufsuchen, das macht einfach Spaß«, bekräftigt die 61-Jährige. »Schauen Sie sich um, Sie werden staunen, was wir alles anbieten«, lädt sie zum Stöbern und Kaufen ein und rät: »Sie haben hoffentlich Zeit mitgebracht, denn wir haben einen Bestand von rund 30.000 Büchern auf 300 Quadratmetern. Alle Genres sind vertreten.«

Und tatsächlich, als **Lotte** ihren Rundgang durch das Antiquariat beginnt,

kommt sie an Romanen und Krimis, Thrillern und historischen Romanen, Horror und Fantasy, Liebesromanen und Lyrik vorbei. Auch Sach- und Fachbücher, Ratgeber und Biografien, Kinder- und Jugendliteratur stehen in den Regalen.

»Ist Ihnen unser Angebot an CDs, DVDs und Schallplatten aufgefallen?«, wird **Lotte** angesprochen – es ist Klaus Voigt, der Vorsitzende des Perleberger Bürgervereins. »Kommen Sie, gehen wir gemeinsam durch unser Antiquariat. Und wenn Sie dann noch Lust haben, können wir uns in unserem Lesegarten etwas unterhalten«, sagt er und führt durch die insgesamt acht bis unter die Decke mit Literatur gefüllten Räume. Es sind ausschließlich Bücherspenden, erklärt der Vereinsvorsitzende. Montags bis freitags, jeweils von 9 bis 18 Uhr, ist das Antiquariat geöffnet.

»Diese Öffnungszeiten sind nur mit Vielen zu realisieren«, bedankt er sich bei seinen 20 ehrenamtlichen Antiquaren und lobt: »Sie organisieren ihren Einsatz und den Verkauf hier komplett selbst.« In diesem Moment kommt Ines Heit-Lodwig mit einer Kundin in einen der Räume. »Ich bin auf der Suche nach einem Wörterbuch Deutsch – Latein«, hofft die Kundin fündig zu werden und die ehrenamtliche Antiquarin zeigt ihr eine lange Reihe mit entsprechenden Nachschlagewerken.

Der Rundgang ist beendet, **Lotte** freut sich auf das Gespräch mit dem Vereinsvorsitzenden. Er erzählt, dass das Antiquariat das Hauptprojekt des Perleberger Bürgervereins ist. »Unser 1997 gegründeter Verein hat derzeit rund 170 Mitglieder. Wir haben uns die Förderung von Kunst und Kultur sowie



Aus Elbsandstein wurde das Stadtwappen gefertigt, das der Bürgerverein an der B5 aufstellen ließ.

die Förderung des Denkmalschutzes und der Denkmalpflege zur Aufgabe gemacht. Unter anderem mit den Erlösen aus dem Verkauf der Antiquariats-Bücher konnten wir in der Vergangenheit viele kulturelle und stadtbildprägende Aktivitäten und Projekte unterstützen bzw. selbst umsetzen.« Klaus Voigt zählt Beispiele auf: die Teilsanierung der Stadtmauer am Schulgang, Infotafeln an historischen Gebäuden der Stadt, die Inschrift am Roland auf dem Großen Markt, das Perleberger Stadtwappen an der B5, die Restaurierung der 13 Figuren am Knaggenhaus, das Stadtmodell



Lotte



Das Bronzemodell der ehemaligen St.-Nicolai-Kirche wurde im Oktober auf dem St.-Nicolai-Kirchplatz im Beisein von Klaus Voigt, Bürgermeister Axel Schmidt und Künstler Bernd Streiter (v.l.n.r.) eingeweiht.

am Rathaus und die Lotte-Lehmann-Büste am Wallgebäude. Ein aktuelles Projekt ist die Errichtung eines Bronzemodells der ehemaligen St.-Nicolai-Kirche auf dem St.-Nicolai-Kirchplatz. »Alle vier bis fünf Jahre stellen wir finanzielle Mittel für derartige Projekte zur Verfügung. Unser Ziel ist es, dazu beizutragen, Perleberg lebens- und liebenswerter zu machen.«

»Wo steht bei Ihnen Kinderliteratur?«, wird Klaus Voigt von einer Kundin angesprochen. Er zeigt ihr den Raum, schließlich kennt er sich aus im »Herzstück« seines Vereins, wie er

das Antiquariat bezeichnet. Es dauert nicht lange, da kommt die Kundin mit einem ganzen Stapel unter dem Arm zurück und bedankt sich: »Ich hätte nicht gedacht, dass ich so viele Bücher finde. Toll.« Als sie an der Kasse bezahlt, ist sie nochmals ganz begeistert. Diesmal über den Preis, der ihr von Ines Heit-Lodwig genannt wird. »Es soll vielen möglich sein, unabhängig vom Geldbeutel Bücher zu kleinen Preisen zu kaufen. Und so freuen wir uns über weitere Bücherspenden und danken schon jetzt ganz herzlich dafür,« beendet Klaus Voigt das Gespräch mit **Lotte**, die sich übrigens auch etwas aus dem umfangreichen Bestand ausgesucht hat: zwei Ausgaben des Magazins »Prignitzer Heimat«. Die fehlten noch in ihrer Sammlung.

Um die 30.000 Bücher stehen zum Verkauf.

**Antiquariat
des Bürgervereins Perleberg e.V.**

Großer Markt 5 · 19348 Perleberg

Telefon 03876.3003825

www.buergerverein-perleberg.de

Öffnungszeiten

Mo – Fr 9 – 18 Uhr



Lotte BLICKT VORAUSS

Die Zukunft der Perleberger Wärmeversorgung neu denken

Jetzt geht das Heizen wieder los, wenn man es zu Hause kuschelig haben will. Vor ein paar Jahren hat **Lotte** noch Kohlen ranholen und Kachelöfen anfeuern müssen. Da war der Umzug in den Neubau mit Heizung und Warmwasser schon eine Erleichterung, die sie nicht mehr

missen möchte. Sie erinnert sich ungern an die Luft in der Stadt, wenn die Schornsteine rußige Schwaden durch die Straßen bliesen. Man gewöhnt sich schnell an wohlige Bequemlichkeit ...

Allerdings muss sich das nun schon wieder ändern: Die Verbrennung von Erdgas ist schlecht für die Atmosphäre, die sich dadurch aufwärmt. Den Klimawandel spürt auch **Lotte** ausgiebig bei den Wetterkapriolen.

»Fakt ist: Der Klimawandel und die Energiewende betreffen uns alle, unsere Städte, Gemeinden, die Unternehmen und jeden einzelnen Haushalt«, sagt Holger Lossin, der Geschäftsführer der Prignitzer Energie- und Wasserversorgungsunternehmen GmbH (als PVU in der Prignitz bekannt). »Wir müssen uns als regionaler Energieversorger der Notwendig-

PVU-Geschäftsführer Holger Lossin (r.) und Elektroingenieur Christoph Jennrich, Abteilungsleiter Strom und Wärme, bei der Arbeit an der Wärmeplanung.



Projekt »Kommunale Wärmeplanung« gestartet. Ein zukunftssträchtiger Plan für die kommunale Wärmeversorgung Perlebergs soll entwickelt werden, »der den gesetzlich festgelegten Klimazielen gerecht wird und dabei die Bedürfnisse der Bürgerinnen und Bürger berücksichtigt«. So sagte es Bürgermeister Axel Schmidt beim Projektstart im Rathaus. Und weiter: »Die PVU spielt hierbei eine zentrale Rolle, denn sie bringt nicht nur umfassende Expertise in der Wärmeplanung mit, sondern auch ein tiefes Verständnis für die regionalen Gegebenheiten und die Bedürfnisse der Bürgerinnen und Bürger.«

Holger Lossin: »Wir wollen nachhaltige und bezahlbare Lösungsansätze entwickeln. Dazu wird zunächst die aktuelle Wärmebedarfssituation in Perleberg und seinen Ortsteilen untersucht. Neben der Bestimmung der zukünftigen Bedarfe werden auch die nutzbaren Potenziale verschiedener erneuerbarer Wärmequellen ermittelt.« Dabei sollen auch die Gebiete identifiziert werden, in denen eine leitungsgebundene Wärmeversorgung realisierbar ist. Andere Ideen, denen die Fachleute auf ihre Anwendbarkeit in Perleberg nachgehen, sind Neuland für **Lotte**. Holger Lossin: »Wir prüfen auch, wie wir aus technischer und wirtschaftlicher Sicht den derzeitigen Rohstoff

Erdgas vermischen bzw. durch alternative Rohstoffe ersetzen können. Konkret geht es um die Nutzung industrieller Abwärme, um Großwärmepumpen, Solarthermie und Biomethan.«

Je nachdem, wie die Verhältnisse vor Ort sind, im Haus, im Quartier, im Wohngebiet oder dem Ortsteil, soll die optimale technische Lösung für eine klimaschonende Wärmeversorgung ermittelt und bestenfalls auch umgesetzt werden. Vorstellbar und beispielhaft kann der optimale Einsatz nachhaltiger Erzeugungsmethoden beim Sanierungsobjekt der Kaiserlichen Kasernen werden, wofür bereits ein Konzept zur Wärmeversorgung für das Quartier im Zusammenhang mit den umliegenden Wohngebäuden erarbeitet wird.

In die Gesamtbetrachtung müsse zwingend auch der Ausbau des Stromnetzes fallen, denn für die künftige Wärmeerzeugung benötigen zum Beispiel Wärmepumpen signifikante Mengen an Strom. Gleichzeitig könnte die Überproduktion von Windkraft oder Photovoltaik wiederum für die Wärmeerzeugung der Perleberger Haushalte genutzt werden. Es gibt viele Möglichkeiten, die Wärmeversorgung in Perleberg und seinen Ortsteilen kreativ, modern, effizient neu zu ordnen.

»Unser Ziel ist ein realistischer Plan für die zukünftige Wärmeversorgung Perlebergs, der sowohl klimaschonend als auch bezahlbar und für alle Beteiligten tragbar ist«, betont Holger Lossin.

PVU Prignitzer Energie- und Wasserversorgungsunternehmen GmbH
Feldstraße 27 a · 19348 Perleberg
Telefon 0 38 76 . 782 - 0
central@pvu-gmbh.de
www.pvu-gmbh.de

Sprechzeiten:
Mo, Do 9 – 12 und 13 – 16 Uhr
Di 9 – 12 und 13 – 17.30 Uhr



Eine Räderwerk, das zusammenspielen muss: das neue Denken für die Kommunale Wärmeversorgung

Die Möglichkeit, in verschiedenen Bereichen mitzutun und eigene Ideen einzubringen, gehört zum Alltag bei der Volks- und Raiffeisenbank Prignitz. Für Menschen wie Hannes Gießel, der schon in der Schulzeit Freude am Umgang mit Menschen hatte, ist die Ausbildung zum Bankkaufmann genau das Richtige. »Viele denken, es geht in der Bank nur um Zahlen. Dabei steht die Kundschaft bei uns im Mittelpunkt«, lässt sich **Lotte** von Hannes erklären. Vor gut zwei Jahren begann er nach dem Abitur die Ausbildung bei der VR-Bank Prignitz und ist seitdem begeistert von der Abwechslung an seinem Arbeitsplatz, den er als »alles andere als langweilig« beschreibt. Alle vier Wochen wechselt er den Bereich und lernt dabei verschiedene Facetten des Bankwesens kennen. **Lotte** besucht Hannes in der Marketingabteilung, wo gerade kartonweise weiße Sneaker für das ganze Mitarbeiter-team angekommen sind. »Schwarze Schuhe sind bei uns im Berufsalltag genauso wenig Pflicht wie Krawatten«, erklärt er lachend.



Fest in der Region verankert

Die Volks- und Raiffeisenbank Prignitz hat rund 33.000 Kundinnen und Kunden und elf Filialen in der Prignitz. Deren 139 Mitarbeiter sind aber nicht nur hinter dem Bankschalter, sondern überall in der Region anzutreffen. »Uns begegnet man auch in der Freizeit, etwa beim Fußball oder

im Einkaufszentrum«, so Marketingchef Ronny Löwe. »Dabei ergeben sich oft ein paar persönliche Worte oder auch mal eine Anfrage«, erzählt er. Nicht selten seien auf diese Weise sogar neue Projektideen entstanden.

Lotte staunt nicht schlecht: In viele Projekte sind auch die Auszubildenden mit einbezogen oder haben sie sich

gar ausgedacht – von Pflanzaktionen über Blutspenden bis zur Organisation von E-Sports-Events. Das Engagement für die Region ist hier allen sehr wichtig. »Wir wollen mehr sein als eine Bank«, betont Ausbildungsbeauftragte Franziska Siewert. **Lotte** wundert es nicht, dass diese Einstellung bei den jungen Leuten gut ankommt und sich auch noch herumspricht. Denn gerade hat die Genossenschaftsbank die Auszeichnung als TOP-Ausbildungsbetrieb 2024 der Industrie- und Handelskammer (IHK) Potsdam erhalten. Bei der Preisverleihung im September machte Vorstand Ingo Schlender deutlich: »Wir sehen den Preis als Ansporn.« Schlender, selbst ein ehemaliger Auszubildender der Volks- und Raiffeisenbank Prignitz, ist heute einer der beiden Vorstände und damit ein Beispiel für die Karrierechancen, die sich in der Region bieten.

Frauenpower im IT-Bereich

Die Bindung an die Prignitz ist für viele der Auszubildenden der entscheidende Grund, sich hier beruflich zu

verwirklichen. So auch für die angehende Fachinformatikerin Milena Zirpins, die **Lotte** zwischen surrenden Kabeln im Serverraum der Bank trifft. Die junge Frau ist nicht nur die einzige weibliche Auszubildende im technischen Bereich, sondern seit fast drei Jahren auch die erste Frau im sechsköpfigen IT-Team. Das sei eine Umstellung gewesen, gibt IT-Ausbildungsleiter Toni Werda zu. »Wir waren ein ganz schön schroffer Haufen,« sagt er lachend. Von Milenas Begeisterung

Hannes Gießel mit Franziska Siewert, Ausbildungsverantwortliche der VR-Bank Prignitz.



Keine Angst vor wirren Kabeln. Milena Zirpins hat den Durchblick im Serverraum – Toni Werda freut's.

und von ihrer Ordnungsliebe hätten alle schon profitiert. »Sie hat erst mal ein neues System im Lager eingeführt«, berichtet der Ausbildungsleiter.

Starkes Team freut sich über Zuwachs

Lotte erfährt, dass bei der VR-Bank Prignitz jedes Jahr rund fünf junge

Menschen ihre Ausbildung als Bank- oder IT-Kaufleute beginnen. Doch auch ausgebildete Fachkräfte oder Servicekräfte im Quereinstieg werden für die Verstärkung des Teams gesucht. »Uns kommt es vor allem auf die Motivation an«, bringt es Ronny Löwe auf den Punkt.

Gruppenbild zur Preisverleihung mit Landrat und Bürgermeister



Lotte überlegt derweil schon mal, wie die weißen Sneaker bei ihr aussehen würden.

Lotte MÖCHTE WEISSE SNEAKER

Engagement, das ankommt

Ein Job bei der Volks- und Raiffeisenbank Prignitz ist alles andere als langweilig.



Volks- und Raiffeisenbank Prignitz eG

Perleberg Hauptstelle
Wittenberger Straße 13–14
Telefon 0 38 76 . 780 - 0

Filiale Krämerstraße 4
Telefon 0 38 76 . 780 - 30

SB-Filiale (bei Edeka)
Berliner Weg 9

Wittenberge
Bahnstraße 75
Telefon 0 38 77 . 9 80 80

Öffnungszeiten: Mo – Fr 9–13 Uhr,
Di und Do auch 14–18 Uhr,
SB-Filiale / SB-Zone 0–24 Uhr

posteingang@vrbrprignitz.de
vrbrprignitz.de



Blick in die Kurmärker Straße in Richtung Exerzier-, heute Festplatz;
die Rudolf-Breitscheid-Straße links hieß damals Artillerie-Straße.

Lotte IST BEGEISTERT VON GWG-PLÄNEN

In Kaiserlichen Kasernen wird wieder gelebt

»Wir nehmen als Wohnungsgesellschaft Perleberg/Karstädt ein Riesenvorhaben in Angriff«, sagt Ronald Otto. Als **Lotte** ihn in seinem Arbeitszimmer trifft, muss der Geschäftsführer der GWG nur aus dem Fenster seines Arbeitszimmers in die Kurmärker Straße zeigen, um klar zu machen, es geht um den Komplex der Kaiserlichen Kasernen. Die hauptsächlich zwischen 1903 und 1909 errichteten Gebäude prägen das Stadtbild von Perleberg wesentlich mit. Nach knapp 90 Jahren militärischer Nutzung und rund drei Jahrzehnten Leerstand sollen sie zu Wohn- und Geschäftshäusern voller Leben werden. Soweit der Plan.

Lotte: Wie weit ist die Gesellschaft in der Realität?

Ronald Otto: Noch gehören die Gebäude einer Brandenburger Landesgesellschaft. Wir kaufen, wenn die Finanzierung

für das Großprojekt weitestgehend gesichert ist. Die Gebäude erhalten wir zu einem symbolischen Preis. Die dazugehörigen Grünflächen werden nach Bodenrichtwert berechnet.

L: Von wie vielen bzw. welchen Gebäuden ist die Rede?

RO: Wir sprechen von sieben Bauten unterschiedlicher Größe. Die Gesamtnutzfläche beträgt sehr stattliche 10.500 Quadratmeter. Das Erstaunliche, oder noch besser gesagt das höchst Erfreuliche, das unser Vorhaben ja erst möglich macht, ist der Umstand, dass die Häuser noch heute eine grundsolide Substanz aufweisen mit Wänden, die teilweise bis zu einem halben Meter stark sind. Wissen muss man auch, sämtliche Kasernengebäude einschließlich des ehemaligen Exerzierplatzes sind als Denkmale geschützt. Interessant ist in diesem Zusammenhang,

dass der damalige Baurat Anderson und Architekt Dihm für die Kasernen die bereits vorhandene Giebelarchitektur im Zentrum von Perleberg aufgriffen. Verständlich, die Kaiserlichen Kasernen befinden sich ja auch nur wenige Gehminuten von unserem Roland und dem Rathaus entfernt.

L: Wie will die GWG dieses riesige Projekt stemmen?

RO: Wir können und wollen es als eher kleinere Gesellschaft mit knapp 1600 Wohnungen nicht allein angehen. Denn es geht hier um eine geschätzte Gesamtinvestition von gut 50 Millionen Euro. Unsere GWG nimmt sich zuerst das größte und den Komplex beherrschende Gebäude vor. Es ist die ehemalige Abteilungskaserne mit rund 3.000 Quadratmetern.

L: Was soll daraus werden?

RO: Kurz gesagt, in dieser langgestreckten Kaserne mit ihren drei bzw. vier Geschossen planen wir qualitätsvolles Wohnen zu erschwinglichen Mieten und Arbeitsbereiche unter einem Dach.

L: Wohnungen in einer ehemaligen Kaserne ...?

RO: Das funktioniert. Ein gutes Beispiel dafür sind die Roten Kasernen in Potsdam, die fast nach dem gleichen Baueschema wie die Perleberger errichtet wurden. Dort wird mittlerweile gut gewohnt. Wir als GWG arbeiten übrigens auch mit jenem Architektenteam zusammen, das sich dort engagiert hat.

L: Wie muss man sich die Wohnungen vorstellen?

RO: Ein wesentlicher Vorteil sind die langen, lichtdurchfluteten Flure, von denen die Wohnungen unterschiedlicher Größe abgehen. Ein weiterer Vorteil, auch bedingt durch diese Flure, alle Quartiere sind über nur einen Aufzug zu erreichen. So können barrierefreie und bezahlbare Wohnungen bis ins Dachgeschoss hinein entstehen.

L: Sie sprechen auch von Arbeitsbereichen. Wie ist das zu verstehen?

RO: Unser Wunsch ist es, dass sich in der unteren Etage Gewerbe etabliert. Ich kann mir ein Wohngebietscafé ebenso gut vorstellen wie beispiels-



Die Abteilungskaserne im Vordergrund ist das größte der bisher noch ungenutzten sieben Gebäude des denkmalgeschützten Militärkomplexes. Die GWG will in der über 100 Jahre alten Kaserne qualitätsvolle und gleichzeitig bezahlbare Wohnungen sowie Gewerberäumlichkeiten schaffen und damit das Zeichen auch für die Vitalisierung der anderen Häuser setzen.

weise eine Kanzlei, ein Architektenbüro oder medizinische Praxen. Der Spielraum ist wirklich sehr groß. Deshalb ist es uns wichtig, dass wir als GWG uns bereits bei der Bauplanung eng mit künftigen Gewerbemietern beraten, um bei der Konzeptentwicklung deren Wünschen möglichst weitgehend zu entsprechen.

L: Wer Interesse an Gewerbefläche in der ehemaligen Abteilungskaserne hat, kann sich also schon jetzt bei der GWG Perleberg/Karstädt melden?

RO: Genau das ist der Plan. Denn eine rechtzeitige Zusammenarbeit nutzt beiden Seiten.

L: Allein der Umbau der Abteilungskaserne klingt nach einer Großinvestition. Ist die GWG denn so reich, dass sie die stemmen kann?

RO: Klipp und klar gesagt: Wir können die Abteilungskaserne nur dann in Angriff nehmen, wenn wir Förder-

mittel erhalten. Beantragt sind Mittel zur Wohnungsbauförderung. Wir wollen damit, wie gesagt, moderne und gleichzeitig bezahlbare Quartiere schaffen.

L: Die Abteilungskaserne ist zwar das größte, aber nur eines von sieben der ungenutzten Militärgebäuden. Wie geht es mit den anderen weiter?

RO: Wir planen, die einzelnen Häuser je nach Bedarf zu entwickeln oder sie an Investoren zu verkaufen. Deren Interesse dürfte wachsen, wenn unsere Gesellschaft die große Kaserne in Angriff nimmt.

GWG Wohnungsgesellschaft mbH Perleberg/Karstädt

Karl-Liebknecht-Straße 13
19348 Perleberg
Telefon 0 38 76 - 79 10 30
info@gwg-perleberg.de
www.gwg-perleberg.de

Bürozeiten

Mo, Mi, Do 7.30 – 15.30 Uhr,
Di 7.30 – 17.30 Uhr, Fr 7.30 – 11 Uhr

GWG-Geschäftsführer Ronald Otto
und Mitarbeiterin Monique Höger
stellen Um- und Ausbaupläne vor.

»Haben Sie unseren traditionellen Knieper schon einmal in einer veganen Version gegessen?«, wird **Lotte** von Mike Laskewitz gefragt. Sie muss nicht lange überlegen. Nein, ein veganer Knieper stand bei ihr noch nicht auf dem Tisch. »Das sollten Sie aber unbedingt einmal probieren, total lecker«, rät der Geschäftsführer des Tourismusverbandes Prignitz. »Das Rezept aus der Küche des ahead Burghotels Lenzen finden Sie im kulinarischen Kalender 2024 ›Lecker Prignitz – Ein Genussjahr‹, den wir herausgegeben haben: Zwölf Monate voller Rezepte, die den Nutzer auf eine kulinarische Reise durch die Jahreszeiten und die Reiseregion Prignitz mitnehmen. Jeden Monat präsentieren wir ein handverlesenes und extra für den Kalender entwickeltes Rezept, das zur Saison passt. Herzhafte Wildgerichte, süße Versuchungen oder erfrischende Salate – überwiegend aus regionalen Produkten – unser Kalender ist randvoll mit Anregungen für die heimische Küche.« **Lotte** blättert in den zwölf Seiten des Kalenders, der auf dem Tisch des Tourismusverband-Geschäftsführers liegt und ist so begeistert, dass sie



Das Quitzower Rapsöl – auch als »Gold der Prignitz« bezeichnet – von der Agrargenossenschaft eG Quitzow

am liebsten alles gleich nachkochen möchte. »Den Kalender kann ich Ihnen leider nicht geben, der ist längst vergriffen, das ist mein letztes Beleg-Exemplar. Aber schauen Sie auf unsere Internetseite, da steht die digitale Ausgabe.« Und Mike Laskewitz hat noch einen Tipp: Auch für 2025 gibt der Verband den Kalender heraus, dann sogar etwas erweitert als »Lecker Prignitz-Ruppin – Ein Genussjahr«.



Prignitzer Kartoffelsalat wird seit 1992 nach einem geheimen Originalrezept von der Vormark Feinkostmanufaktur Quitzow hergestellt.

Lotte ist neugierig geworden. »Kann man schon einen Blick in die 2025-Ausgabe werfen?«, fragt sie Mike Laskewitz und wird nicht enttäuscht. »Er ist noch nicht ganz fertig, wir sind noch in den Feinabstimmungen mit unseren beteiligten regionalen Erzeugern und einer Rezeptentwicklerin. Aber schauen Sie selbst.« Und schon sind die Seiten auf dem Computer zu sehen – im Januar wird ein »Porree-Möhren-

Lotte BEKOMMT APPETIT

Genussvoll durch die Prignitz



In der Regionalmarkthalle und Elblandmosterei Wittenberge werden regionale Äpfel zu hochwertigen Säften verarbeitet.

eintopf mit Klößen« empfohlen. Die Zutaten kommen von der Landgourmet Regionalvermarktungs GmbH Pritzwalk, vom Prignitzer Kartoffelhandel und Fruchtbetrieb Perleberg sowie von der Agrargenossenschaft eG Quitzow. Der Februar will kulinarisch mit »Lammblögnese mit Wittenberger Basilikumnudeln« verwöhnen. Die Nudeln produziert die Wittenberger Feinkost-Manufaktur Kornex. Und dann sieht **Lotte** auf der Kalenderseite für den Monat Mai die Bilder vom »Prignitzer Grillteller mit Straußenwurst und Kartoffelsalat«. Ihr läuft das Wasser im Mund zusammen: Das



»Wir kochen mit Liebe, essen mit Appetit und lachen mit Freunden«, sagen Silke und Dietmar Joesten von der Straußenfarm Westprignitz in Perleberg.

Fleisch von der Straußenfarm Westprignitz in Perleberg und der Kartoffelsalat von der Vormark Feinkostmanufaktur Quitzow – das kann ja nur schmecken.

Eine letzte Seite möchte sich **Lotte** noch anschauen: Es ist die vom Monat Juli. Da heißt das Rezept »Prignitzer-Cosmo mit Pritzwalker Beeren und GANS Gin«. Es ist ein Cocktail mit

Zutaten vom Beeren- und Obsthof Pritzwalk, von der GANS Feinbrand Manufaktur Klein Gottschow und von der Regionalmarkthalle und Elblandmosterei Wittenberge. »Alles saisonal und regional«, macht der Geschäftsführer des Tourismusverbandes Prignitz nochmals aufmerksam.

1.000 Druck-Exemplare des Kalenders 2025 »Lecker Prignitz-Ruppin – Ein

Genussjahr« werden in den kommenden Wochen in den Prignitzer Tourist-Informationen und bei den teilnehmenden Häusern erhältlich sein, darüber hinaus steht er dann auch digital auf der Internetseite des Tourismusverbandes Prignitz. »Unser Plan ist es, neben unserem Einkaufswegweiser Prignitz-Ruppin auch den kulinarischen Kalender zur Grünen Woche, die vom 17. bis 26. Januar 2025 in Berlin stattfindet, mitzunehmen. Denn natürlich sind wir auf der weltweit größten Verbrauchermesse vertreten und veranstalten in diesem Rahmen auch wieder unseren Prignitz-Tag – und zwar am 25. Januar 2025.«

Nudeln produziert Myriam Bodin in ihrer Wittenberger Feinkost Manufaktur Kornex.



Tourismusverband Prignitz e. V.

Großer Markt 4 · 19348 Perleberg
Telefon 038 76 · 30 74 19 20
info@dieprignitz.de

Der Kulinarische Kalender,
auch zum Download:

dieprignitz.de/regional



Geschäftsleiter Maximilian Preuß (l.) ist der Spezialist für Multimedia und TV.

Lotte KAUFTE EINEN COMPUTER

Vorbildlicher Service und beispielhafte Dienstleistungen

Mobilfunk, Festnetz, Kommunikation, Multimedia und TV

Robert Zeranski hat sein Hobby quasi zum Beruf gemacht. Schon in der frühen Jugend half er Freunden, deren Computer zum Laufen zu bringen. Noch während des Betriebswirtschaftsstudiums meldete er zusammen mit seinem Bruder Raik am 1. März 2001 ein IT-Unternehmen im Nebenerwerb an. Darauf aufbauend gründeten sie am 6. Dezember 2003 die Prignitz-Compi Computer GmbH und eröffneten in

Perleberg am Schuhmarkt 5 das Einzelhandelsgeschäft für Computer und entsprechendes Zubehör. Im Laufe der Zeit wuchs die Nachfrage der Firmenkunden nach der Betreuung ihrer IT-Anlagen. So trennten die Brüder ihr Geschäft unternehmerisch im Jahr 2012 in EP:Zeranski für den privaten Endkunden und Prignitz-Compi Computer für die Betreuung der Geschäftskunden.

Sabrina Hiekes (r.) Gebiet ist die Beratung im Bereich Kommunikation.



Das Geschäft in Sachen EDV und Mobilfunk, EP Zeranski, ist inzwischen vom Schuhmarkt 5 zum Schuhmarkt 2 umgezogen.

Weihnachten steht vor der Tür und die Kunden suchen verstärkt nach Geschenken für ihre Liebsten. Tablet-PCs, Smartphones, Multimedia-Geräte samt Zubehör wie Kopfhörer oder Bluetooth-Boxen gehören zu den beliebten Geschenken, weiß der Ladenbetreiber aus Erfahrung.

Als autorisierter Apple-Fachhändler bekommt der Kunde der beliebten Marke nicht nur deren Produkte zu den üblichen Preisen, sondern erhält zusätzlich einen persönlichen Service rund ums Gerät.

Sabrina Hiekes und Maximilian Preuß beraten die Kunden im Perleberger Geschäft mit hoher Fachkompetenz. Sabrina Hiekes Gebiet ist die Beratung im Bereich Kommunikation, Mobilfunk und Festnetz. Geschäftsleiter Maximilian Preuß ist der Spezialist für Multimedia und TV. Dazu gehört insbesondere die Computertechnik samt Zubehör. Sie werden durch die angebotene Chefberatung, unter anderem für Fernsehgeräte der Premium-Marke Metz, unterstützt. Die Verkaufsberater freuen sich, wenn Kunden mit ihren Fragen, Wünschen und Anregungen auf sie zukommen. Neben kompetenter Beratung liegt ihnen ein guter Kundenservice sehr am Herzen. Dazu gehören Dienstleistungen und Reparaturen der dort erworbenen Produkte.

EP:Zeranski

Schuhmarkt 2 · 19348 Perleberg
Telefon 03876 · 3004777
kontakt@ep-zeranski.de
www.ep.de/zeranski

Öffnungszeiten

Mo, Di 9–13 und 14–18 Uhr
Mi 9–13 Uhr
Do, Fr 9–13 und 14–17 Uhr

Lotte LÄSST SICH VERNETZEN

»Wir verkaufen keine Produkte. Wir verkaufen Lösungen.«

EDV-Technik aus einer Hand

»Unser Fokus liegt auf der Betreuung von Firmenkunden. Die Prignitz-Compi Computer GmbH bietet IT-Komplettpakete fürs Büro an, egal ob als Einzelplatz-Lösung oder als Server-Netzwerk für große Betriebe. Dazu gehören Telekommunikationslösungen inklusive Videoüberwachung plus dem dazugehörigen Service und der Wartung. Wir nutzen überwiegend Remote-Support, also Fernwartung. Der Trend geht eindeutig zur Online-Betreuung«, beschreibt der IT-Fachmann Robert Zeranski sein Tätigkeitsfeld. Dabei spürt man die Leidenschaft des gebürtigen Perlebergers, die er dafür an den Tag legt.

Drei Mitarbeiter sind außerdem vor Ort unterwegs. Sie fahren zum Kunden und installieren die Technik. Neue Aufträge entstehen oft aus einer Empfehlung.

Prignitz-Compi ist offizieller Betreuer der Landesgartenschau in Wittenberge im IT-Bereich. »Dieses Projekt habe ich gerne angenommen, weil es uns eng mit der Region verbindet«, berichtet



David Kramp und Angelique Klinger arbeiten an einem Datenschränk.

Robert Zeranski. Die Arbeitsumgebung der Laga werde mit einem dynamisch wachsenden Cloud-System ausgerüstet, um schnell auf entsprechende Bedürfnisse reagieren zu können.

Um mehr Platz zu schaffen und auf die steigenden Energiekosten zu reagieren, entschied er sich, nach 20 Jahren am Standort Perleberg, in Weisen ein

neues modernes und energieeffizientes Firmengebäude zu errichten. »Im Juni 2024 konnten wir es beziehen«, freut sich der Ur-Weisener. Sein Bruder Raik hat sich inzwischen beruflich umorientiert. Er geht nun neue Wege.

»Wir verkaufen keine Produkte. Wir verkaufen Lösungen«, unterstreicht der 45-Jährige die Unternehmensphilosophie. Insgesamt sind sieben Mitarbeiter im Unternehmen tätig, davon zwei im Perleberger Geschäft EP:Zeranski.

Sören Lembke führt eine Fernwartung durch.



Prignitz-Compi Computer GmbH

An der Mühle 26a · 19322 Weisen
Telefon 03877 · 566760
kontakt@prignitz-compi.de
www.prignitz-compi.de

Telefonzeiten

Mo–Fr 8–17 Uhr

Rund 400 Einwohnerinnen und Einwohner hat Düpow, eine Feldsteinkirche, zahlreiche schöne Wohnhäuser, eine Freiwillige Feuerwehr, einen Festplatz, einen Spielplatz und einiges an Gewerbe. »Aber wir haben leider kein Dorfgemeinschaftshaus«, wird **Lotte** vom Ortsvorsteher André Kenzler empfangen und ins Feuerwehrhaus gebeten. »Das Feuerwehrgebäude und das umliegende Gelände sind quasi unser Dorfgemeinschaftshaus«, sagt er und erzählt, dass es ohne die Feuerwehr und ihren Förderverein kaum eine Veranstaltung im Ort geben würde. Knutfest zum Jahresbeginn, Ostereiersuche mit Osterfeuer, Dorffest, Flohmarkt, Fackelumzug mit Herbstfeuer, Weihnachtsmarkt sowie Skat- und Rommé-Abende zählt er als Beispiele auf. »Aber natürlich sind die Kameraden auch aktiv im Brandschutz«, ergänzt André Kenzler und verweist auf den Wehrführer Benjamin Thalmann und den Fördervereinsvorsitzenden Florian Gendritzki, die sicher noch viel mehr über die 22 aktive Kameraden zählende Wehr berichten können. Aber so viel weiß er ganz genau zu sagen: »Ohne unserer Feuerwehr hätten wir kein so aktives Dorfleben.«

unten: Das Feuerwehrhaus und das angrenzende Gelände dienen zurzeit auch als Dorfgemeinschaftshaus.

PERLEBERGS ORTSTEILE

Düpow – Hunderte Jahre alt und doch so jung



das ist eigentlich ein Provisorium, eine richtige dem Dorf gehörende Sportfläche wünschen wir uns.« Düpow ist ein junger Ort, von den rund 400 Bewohnerinnen und Bewohnern sind 100 Kinder, die meisten unter zehn Jahre alt. »Während wir um einen richtigen Sportplatz noch kämpfen, steht unseren Jüngsten ein schöner Spielplatz mit einer Kletterkombination in Form eines Mähdreschers schon zur Verfügung.« »Auch den muss ich mir später unbedingt anschauen«, denkt sich **Lotte** und kommt an dieser Stelle noch einmal auf die Freiwillige Feuerwehr zurück. »Hat die Wehr bei den vielen Kindern im Ort eigentlich auch eine Jugendabteilung?«, wendet sie sich an den Ortsvorsteher. Der beantwortet ihre Frage schnell: »Ja, es gibt eine Jugendwehr mit 14 Kindern.«



Das entgeht dem eilig Durchreisenden: abseits der belebten Bundesstraße geht es im Dorf ruhig und idyllisch zu.

Die Ersterwähnung von Düpow geht auf das Jahr 1332 zurück, die Historiker sprechen von einem »Wesselinus de Dupow«. Die direkte Nennung folgt im Jahr 1426 mit Dupow. Mehrere hundert Jahre dörfliches Leben also,

und es gibt auch eine Chronik, die über den Ort und das gemeinschaftliche Leben berichtet. **Lotte** möchte wissen, ob auch die neuere Geschichte festgehalten, sprich die Ortschronik geführt wird. »Ich habe dieses Thema mehrfach

angesprochen, zurzeit hat sich leider keiner gefunden, der die Chronik weiterführt«, bedauert André Kenzler. Seine Hoffnung: Vielleicht fühlt sich jetzt der eine oder andere DüpOWER angesprochen, als Ortschronist zu Stift und Kamera zu greifen. Sein erster Einsatz könnte in der Vorweihnachtszeit sein, wenn in Düpow erstmals ein »lebendiger« Adventskalender stattfindet.

Die Jugendfeuerwehr beim Üben



Düpow

- Ersterwähnung 1332 mit einem »Wesselinus de Dupow«;
- eingemeindet 1972

- Fläche: 8,3 km²

- Einwohner: 398

- Ortsvorsteher:

- André Kenzler



Lotte GEHT EINKAUFEN

Herzstücke im Regal

oben: Katharina Misigaiski mit einer Auswahl der EDEKA-Herzstücke.

»Sind Ihnen unsere Herzstücke aufgefallen?«, wird **Lotte** von Simone Misigaiski empfangen. Leider nicht, muss **Lotte** zugeben und lässt sich deshalb auch nicht lange bitten, als die Inhaberin und Geschäftsführerin des EDEKA Misigaiski sie auffordert: »Dann kommen Sie, ich zeige Ihnen unsere Herzstücke.«

Mit Freundlichkeit und Tempo geht es durch den Markt, vorbei an Regalen mit tausenden Artikeln, vorbei am erweiterten Backstand, vorbei an der Frischetheke, vorbei an der Salatbar, vorbei an frischem Obst und Gemüse. In der Nähe des Eingangsbereichs hält Simone Misigaiski an einem Tisch an, auf dem verschiedenste Produkte aus allen Bereichen ausgestellt sind: »Aus der Eigenmarke EDEKA sind die EDEKA Herzstücke geworden, gekennzeichnet mit einem gelben EDEKA-Herz auf

der Verpackung. Sie sehen hier nur eine kleine Auswahl. Die Herzstücke sind sorgfältig ausgewählte Artikel, sie stehen für echte Qualität zu vergleichbaren Markenartikeln und das bei günstigeren Preisen«, erklärt Simone Misigaiski und Marktleiterin Katharina Misigaiski ergänzt: »Und wir verkaufen sie mit Herz.«

Seit drei Jahren besteht der EDEKA Misigaiski am Standort August-Bebel-Straße in Perleberg. »Wir sind etabliert«, sagen Simone und Katharina Misigaiski. Mutter und Tochter hatten anfangs die Befürchtung, dass sich die Lage am Bahnübergang als negativ erweisen würde und die Kunden vom Einkauf abhalten könnte. Dem ist aber nicht so, freuen sie sich und sehen in dem Zuspruch zugleich die Herausforderung, sich nicht auf dem Erreichten auszuruhen.



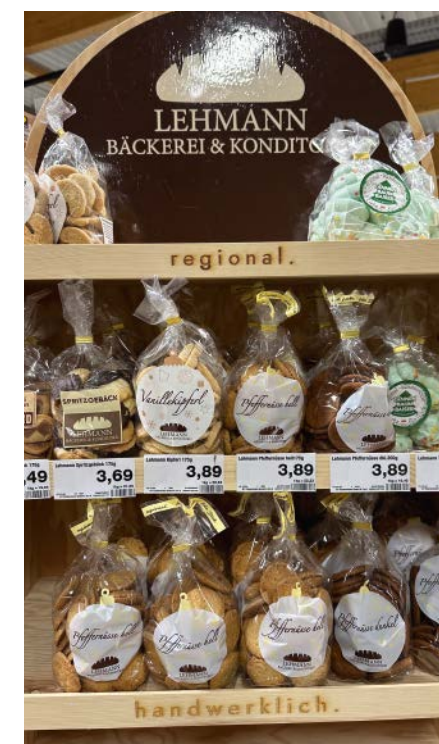
»Natürlich haben wir als Vollsortimenter ein Kernsortiment, aber es wächst und ist im ständigen Wandel. Altes wird rausgenommen, Neues kommt hinzu.« Seit Kurzem haben sie zum Beispiel Produkte der Bäckerei Lehmann aus Mecklenburg-Vorpommern im Verkauf. »Die Backwaren haben mich überzeugt. Überzeugt hat mich auch, wie die Bäckerei zu ihren Produkten steht. Hier hat sich einmal mehr mein Grundsatz bestätigt: Was du liebst, kann nur gut werden«, bekräftigt Simone Misigaiski. Überzeugt haben sie auch die Bio-Gewürze der Firma Lebensbaum, die jetzt neu ins Sortiment aufgenommen wurden. Kunden haben danach gefragt und selbstverständlich wird auf Kundenwünsche reagiert. »Schließlich möchten wir den Kunden etwas bieten – und natürlich verkaufen.«

Apropos Kundenwünsche: Wie sieht es mit der Nachfrage nach regionalen Produkten aus, möchte **Lotte** wissen. Die Antwort kommt schnell: »Es gibt regionale Produkte, die sehr gut laufen und andere, bei denen der Verkauf verhalten ist. Aber das ist sicher auch von Markt zu Markt unter-



Neu im Sortiment sind Bio-Gewürze der Firma Lebensbaum.

schiedlich. Ein uneingeschränkter Renner ist aber unsere Heiße Theke. Nach dem Motto »Futtern wie bei Muttern« servieren unsere Köchinnen gute alte Hausmannskost – es schmeckt und unsere Kunden lieben es«.

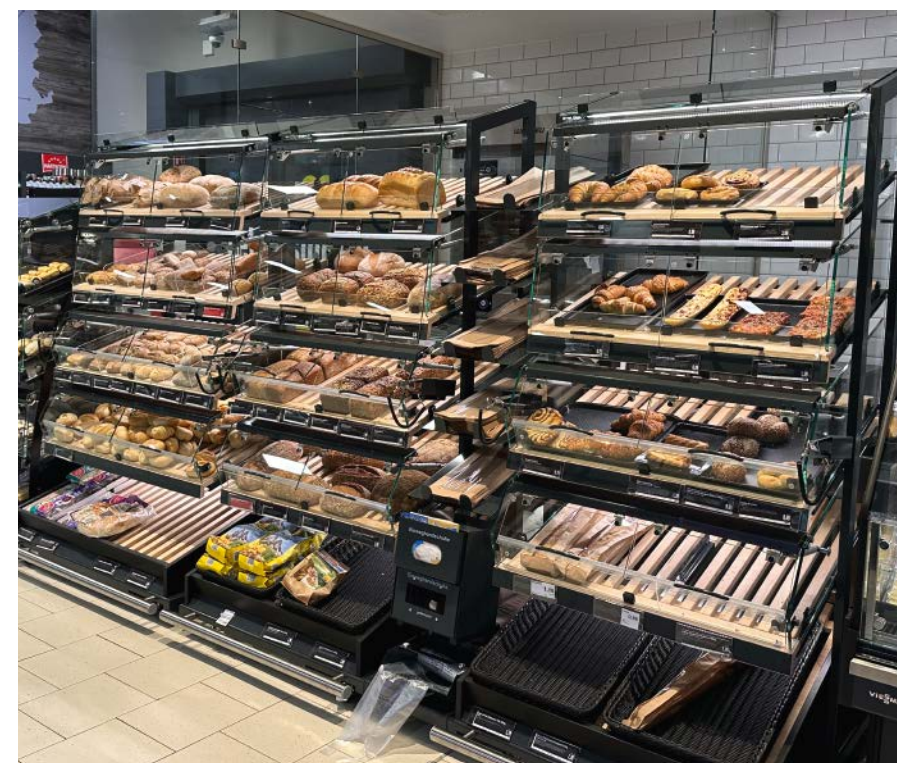


Die Produkte der Bäckerei Lehmann aus Mecklenburg-Vorpommern haben Simone Misigaiski so überzeugt, dass sie sie mit ins Sortiment aufgenommen hat.

35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bei EDEKA Misigaiski beschäftigt. Geöffnet ist montags bis samstags ab 6 Uhr. Seit Jahren bilden sie auch aus, macht die Inhaberin aufmerksam und schwärmt für den Beruf, den sie mit Leib und Seele ausübt, der ihr Spaß macht. Eine Leidenschaft, die sie an ihre Tochter weitergegeben hat. Beide versichern: »Wir sind mit dem Herzen dabei.«

Übrigens: Auch sonntags ist Bewegung bei EDEKA Misigaiski, dann öffnet hier die Stendaler Landbäckerei von 7 bis 10 Uhr ihre Filiale.

Der Backstand wurde erweitert, jetzt sind mehr Brötchen, Brot, Kuchen und Snacks im Angebot.



EDEKA Misigaiski

August-Bebel-Straße 2
19348 Perleberg
Telefon 03 76 . 3 07 30 85
misigaiski.nord@edeka.de

Öffnungszeiten

Mo – Fr 6 – 20 Uhr; Sa 6 – 18 Uhr

Weihnachtsmahl aus der Sigröner Schlossküche

Als **Lotte** sich Gedanken macht über das Weihnachtsmenü in diesem Jahr, zu dem sie **Karl** eingeladen hat, fällt ihr ein, sich kompetenten Rat zu holen. Bereits vor einem halben Jahr hatte sie sich im neu eröffneten Schloss Sigrön umgeschaut und nun erfahren, dass Knut Diete, der ausgezeichnete Koch, den sie aus vielen Erzählungen kannte, dort wieder aktiv ist.

Die Familie Schwarte hat das Jagd-schloss innerhalb von drei Jahren »aus dem Dornröschenschlaf erweckt«, wie es Wolfgang Schwarte bildhaft beschrieb, und ein Anwesen in der Prignitzer Landschaft geschaffen, welches in der Kombination aus Restaurant, Schlosshotel und Campingplatz wahrlich einzigartig ist.

Lotte und **Karl** machen sich also auf den Weg nach Sigrön, passieren das

schmiedeeiserne Tor, gehen an den großzügigen Parkplätzen mit den E-Ladesäulen vorbei, erkennen den Caravanplatz im hinteren Bereich des Areals und stehen schließlich ganz verzückt vor – ja: dem »Dornröschenschloss«.

Genau wie in **Lottes** Erinnerung: Das Küchengeschehen ist vom Hof aus zu bestaunen, durch die hell erleuchteten Fenster gleich links neben dem Haupteingang. Jetzt fehlt nur noch, dass der Koch dem Lehrling mit dem Kochlöffel droht, ganz wie im Märchen. Aber er droht nicht. Es ist Knut Diete, der den Restaurantstart im Schloss mit viel Freude tatkräftig unterstützt. »Ich war überwältigt, als ich zum ersten Mal hier war«, erzählt Knut Diete und ergänzt stilgerecht, »ich musste einfach den Herrschaften meine Dienste

anbieten«. Und die »Herrschaften« waren recht schnell überzeugt von den besonderen Qualitäten Dietes nicht nur für die Küche. Ganz unkompliziert startete die märchenhafte Partnerschaft und ab sofort werden am Wochenende ab 18 Uhr mit Reservierung (Telefonnummer 0387 91.803771) »Klassiker mit Pfiff« aus der Schlossküche serviert.

Mit dem Bad Wilsnacker Philipp Praedel wurde bereits ein weiterer Koch gewonnen und einer Erweiterung der Öffnungszeiten und des Angebotes steht nichts mehr im Wege.

Für **Lotte** und **Karl** zauberte Knut Diete natürlich auch noch ein Rezept von der Adventsspeisekarte des Schlosses aus der nicht vorhandenen Kochmütze und möchte dabei zum Nachkochen animieren:

Schlossherrin Svenja Schwarte und Knut Diete in der Weihnachtsküche.



Barbarie-Entenbrust auf Portwein-Pfeffersauce

mit Schwarzwurzel-Birnenragout in »märkischem Sand« und Brezenknödel

Zutaten (für 4 Personen)

Barbarie-Entenbrust

4 Entenbrüste
200 ml Geflügelfond
200 ml Portwein
1 EL Öl
1 Zitrone
1 EL Grüner Pfeffer
Zucker, Salz, Pfeffer

Schwarzwurzel-Birnenragout

1 Glas Schwarzwurzeln
4 Birnen
100 g Butter
ca. 3 EL Semmelmehl (märkischer Sand)
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Brezenknödel

200 g Laugenbrezel
1 EL Butter
1 Zwiebel
300 ml Milch
3 Eier
1 Bund Blattpetersilie
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Backofen auf 80 Grad erhitzen, **Entenbrust** gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen, Öl erhitzen und mit der Hautseite nach unten bei großer Hitze ca. 3 Minuten anbraten, Brüste wenden und ca. 2 Minuten anbraten.

Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller für 30 Minuten im Ofen ruhen lassen. Dann sind sie gerade noch rosa.

Den Bratensatz mit Portwein ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen. Die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen und abschmecken. Eventuell mit kalten Butterflocken binden.

Für das **Schwarzwurzel-Birnenragout** die Schwarzwurzeln abgießen, Birnen waschen, achteln und das Kerngehäuse entfernen.

Butter erhitzen, Schwarzwurzeln und Birnen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit etwas Semmelmehl binden.

Für die **Brezenknödel** die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Butter glasig anschwitzen, mit Milch ablöschen und aufkochen.

Brezel in kleine Würfel schneiden, mit den Eiern vermischen, die Milch-

Zwiebelmischung und geschnittene Petersilie dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, etwas ziehen lassen.

Die Masse in Klarsichtfolie einschlagen und in Alufolie einwickeln, in leicht kochendem Wasser ca. 20 Minuten durchgaren.

Knödel in Scheiben schneiden und in etwas Butter braten.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

In kulinarischer Verbundenheit,
Knut Diete



Karl MÖCHTE GUT GERÜSTET SEIN

Feuer und Flamme für den Gerüstbau

oben: SCHWAN Gerüste findet man zurzeit auf der Großbaustelle der Autobahnbrücke über die Elbe.

Frank Borchard: »Ich war schockverliebt.«

Da suchte jemand ein Baugerüst und übernahm gleich eine Gerüstbau-Firma. »Mein lieber Schwan!«, dachte sich **Karl**. Sowas kommt nicht alle Tage vor. Also schaute er sich die Sache genauer an und besuchte den Geschäftsführer Frank Borchard.

Der suchte für März 2021 ein Baugerüst, da er die Fassade seines Hauses streichen wollte. Also erkundigte er sich bei der Firma Schwan in Bad Wilsnack danach. »Das geht nicht mehr. Zum 31. Dezember 2020 höre ich auf«, bekam er als Antwort von Rainer Schweda, dem damaligen Chef der Schwan Gerüstbau GmbH zu hören. »Die Firma interessierte mich. Also verabredete ich mich mit Rainer Schweda auf einen Cappuccino«, berichtet Frank Borchard, der zu der Zeit eine Abteilung als Senior Service Manager Automation in Berlin leitete. »Ich wollte mir die Firma gern mal angucken. Er zeigte sie mir und ich war gleich Feuer und Flamme. Das war wie eine Liebe. Ich war infiziert«, frohlockt Frank Borchard.

Also gesagt, getan – im Jahr 2021 übernahm Frank Borchard den Betrieb von Rainer Schweda. Zuvor gab es allerdings zwei Hürden zu überwinden.

2021 übernahm Frank Borchard die SCHWAN Gerüstbau Prignitz GmbH, seit dem 1. September 2023 im Hirtenweg 18 in Wittenberge zu finden.



Karl

Der gelernte Elektrotechniker hatte auf dem 2. Bildungsweg ein Studium als REFA-Techniker erfolgreich absolviert und ist somit in der Managementebene und in der Betriebsführung sehr vertraut. Da der Gerüstbau meisterpflichtig ist und es nicht so einfach ist, die Voraussetzungen für einen Handwerksbetrieb zu erlangen, informierte er sich bei der Handwerkskammer, unter welchen Voraussetzungen er den Betrieb führen darf. »Was mir dazu fehlte, war eine Prüfung zur fachlichen Eignung.« Das war die erste und größte Hürde, wie sich zeigte, denn in Brandenburg fand er keine Institution, die ihm diese Prüfung abnahm. »In Braunschweig habe ich den befähigten und bestellten Gutachter des Gerüstbaus Alf Pötting gefunden. Er kam nach Bad Wilsnack, schaute sich die Firma an und gab mir ein Aufgabenfeld, das ich abzuarbeiten hatte. Und diese Prüfung habe ich bestanden«, freut er sich.

Die zweite Hürde war es, die Finanzierungssumme aufzutreiben, um Rainer Schweda das Unternehmen abzukufen. »Dank des Vertrauens der Volks- und Raiffeisenbank Prignitz, das mir entgegengebracht wurde, konnte auch diese Aufgabe gestemmt werden«, so Borchard.

Der neue Chef engagierte sich und vervierfachte das Auftragsvolumen in kurzer Zeit. Die Firma wuchs von vier, fünf auf heute 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

»Aus betrieblichen Gründen haben wir dann den Standort von Bad Wilsnack nach Wittenberge gewechselt. Seit dem 1. September 2023 sind wir im Hirtenweg 18 zu finden. Die Fläche hatte ich mir gleich im ersten Jahr meiner Selbstständigkeit gesichert. Es war quasi Zufall, dass es nun so gut passt.«

Mit Hilfe des Baubetriebs Manfred Wolter wurde in sechs Monaten eine Übergangslösung geschaffen, um den Standort Wittenberge nutzen zu können. In zwölf weiteren Monaten



Auch am Neubau der Augenklinik waren die Gerüstbauer von SCHWAN beteiligt.

waren die Halle und das Bürogebäude hochgezogen. Auf dem Dach wurde eine Photovoltaik-Anlage installiert. Kein Problem für den Elektrotechniker. »Was den Stromverbrauch angeht, sind wir quasi autark.«

Er hatte nie Probleme, neue Mitarbeiter zu finden. Die Leute, die bei ihm arbeiten, sind zufrieden. Das spricht sich rum. »Wir wollen auch nicht mehr exorbitant wachsen. So wie es jetzt ist, ist es gut. Schließlich habe ich auch eine Verantwortung gegenüber den Arbeitnehmern.« Und die nimmt er sehr ernst, staunt **Karl**. »Beim Preisdumping anderer Firmen machen wir nicht mit. Qualität und Sicherheit stehen an erster Stelle.« Das macht sich langfristig bezahlt. Viele Handwerker wollen nur noch Schwan-Gerüste haben. »Und seitdem ich die Firma übernommen habe, gab es keinen Arbeitsunfall auf unseren Gerüsten. Das ist in dieser Branche nicht selbstverständlich«, betont der 54-Jährige.

»Wir stellen und vermieten Baugerüste jeder Art – von der Wetterschutzhalle über Arbeits- und Schutzgerüste für Industrie und Bauwirtschaft bis hin zu Deckengerüsten für Kirchen und Hallen sowie Sonderkonstruktionen

der Rüsttechnik. Unsere größte Baustelle derzeit ist die der A14-Brücke in Wittenberge. Und wir stellen natürlich auch Gerüste für den kleinen Mann, der seine Fassade streichen möchte«, beschreibt Frank Borchard den Leistungsumfang seines Unternehmens. Außerdem gehört dazu auch ein Kran-Service. »Mit verschiedenen Kränen können wir Lasten bis zu 60 Tonnen Gewicht heben.«

»Wenn man sich im Gerüstbau selbstständig macht, sollte man auch die volle fachliche Eignung besitzen, um Sicherheit und Qualität in höchstem Maße zu gewährleisten. Dazu ist es unabdingbar, einen Meister in der Tasche haben. Das habe ich mir von Anfang an vorgenommen.« Am 13. November 2024 bestand er den letzten Teil der Prüfung als Gerüstbaumeister.

SGP SCHWAN Gerüstbau Prignitz GmbH

Hirtenweg 18 · 19322 Wittenberge
Telefon 0 38 77 · 5 64 44 47
info@schwan-geruestbau.de
schwan-geruestbau.de

Bürozeiten

Mo – Do 7.30 – 16 Uhr, Fr 7.30 – 12 Uhr

Dieser Blick ist typisch für Bentwisch: Auf dem Anger mitten im Dorf haben die 1875 errichtete Kirche und die Alte Schule ihren Platz.

Karl AUF ERKUNDUNGSTOUR IN BENTWISCH

Von Stern-Besitzern und einem richtigen Dorf

Ein leuchtend blauer Himmel voll gold-strahlender Sterne, und jeder hat einen Besitzer. Das ist **Karl** bislang auch noch nicht begegnet, in Bentwisch aber seit rund zehn Jahren Alltag, exakter gesagt, kirchlicher Alltag. Vor gut einem Jahrzehnt musste das 1875 errichtete Gotteshaus dringend auf Vordermann gebracht werden. Wer das mit einem Obolus unterstützte, erhielt als Dank einen kleinen goldenen Stern. Über 100 von ihnen leuchten an der Decke in der Kirchenapsis.

»Die Sterne meiner Enkel Christoph und Jan-Josef haben übrigens die Nummern 76 und 77«, erzählt Karin Zeida. Die Ortsbürgermeisterin ist nicht Mitglied in der Kirchengemeinde. Aber das spielte für sie und viele andere Stern-Besitzer keine Rolle. »Die Kirche gehört einfach zu unserem Dorf«, so Zeida. **Karl** trifft sie gemeinsam mit Eveline Geisler in der Alten Schule von

Bentwisch. Die ehemalige Geschäftsführerin der Stadtwerke hat als Ruheständlerin den Vorsitz im gleichnamigen Verein übernommen. Mit dem Frauen- und dem Senioren-Club sowie dem TanzClub, den **Karl** auch schon bei vielen Festen in Wittenberge erlebte, sorgt dieser Verein für Geselligkeit im Dorf.

Apropos Dorf ... »Das sind und bleiben wir hier in Bentwisch, auch wenn wir seit 27 Jahren ein Ortsteil von Wittenberge sind«, sagen die beiden Frauen unisono. Schließlich habe der Ort alles, was ein Dorf ausmacht: Eine rührige Feuerwehr, einen florierenden landwirtschaftlichen Betrieb, Gasthaus und Landhotel, auf dem Anger in der Dorfmitte die Kirche und neben ihr die ehemalige Schule mit Wohnteil, jetzt ganz offiziell Alte Schule. Der Umbau des heruntergekommenen Fachwerkgehöfts zum

Dorfgemeinschaftshaus kam 2001 in Gang. Über die Dorferneuerung flossen die Fördermittel, ohne die es niemals geklappt hätte. Aber auch der Ort hatte die Finanzen, die er beisteuern musste. Karin Zeida erzählt, wie die Bentwischer noch vor der offiziell vom Land initiierten strukturellen Neuordnung dem Amt Bad Wilsnack/Weisen als eigenständiges Dorf den Rücken kehrten, um Ortsteil der Elbestadt zu werden. Die Bentwischer hatten abgestimmt. Das Ergebnis war knapp, aber eindeutig für Wittenberge. Diese Freiwilligkeit wurde finanziell honoriert, zahlt sich laut Zeida bis in die Gegenwart für dörflich Projekte aus. »Weil wir sparsam gewirtschaftet haben«, so die Ortsbürgermeisterin.

»Der Wechsel war auf jeden Fall die richtige Entscheidung«, ist auch Eveline Geisler überzeugt. Denn bis auf die Amtsgeschäfte, die man ja

im Wilsnacker Rathaus erledigen musste, »ist Wittenberge als nächste größere Stadt schon immer unser Anlaufpunkt gewesen«. Sie und der seit Beginn der 90er-Jahre ebenfalls in Bentwisch ansässige Sigmar Luft hatten 1997 den Wechsel angeschoben und zusammengetragen, was für die Eingemeindung sprach. **Karl** ist trotzdem etwas skeptisch: Wird der Ort aber nicht doch von der großen Stadt hier und da untergebuttert? Karin Zeida sagt: »Nein. Das Miteinander funktioniert.« Sie spricht aus Erfahrung, denn seit März 1999 ist die rührige und durchsetzungsfähige Frau ehrenamtliche Bürgermeisterin von Bentwisch. Und da das Gespräch sich gerade um Jahreszahlen dreht, merkt Zeida an, dass es den Frauen-Club nun schon 27 Jahre gibt, »obwohl mir Leute bei der Gründung prophezeit haben, dass wir vielleicht gerade mal zwei Jahre durchhalten«.

Wer sich im Detail und umfassend mit Bentwischer Geschichte beschäftigen möchte, dem empfehlen sie und die Vereinsvorsitzende die 2019 vorgelegte Chronik des Ortes. Sigmar Luft hat in fünf Bänden Geschichte und Geschichten aus der fast 680-jährigen Dorfhistorie zusammengetragen. Darunter auch manche Besonderheit. So soll es Ende des 17. Jahrhunderts in Bentwisch eine Quelle gegeben habe,



Frauenpower in Bentwisch: Ortsbürgermeisterin Karin Zeida (r.) und Vereinschefin Eveline Geisler.

von der sich Menschen Gesundung versprochen. Was aus der Quelle wurde? Niemand weiß es. Überliefert ist, dass sie sich wohl nördlich des Ortes befand, so Geisler.

Wer selbst einmal in der Chronik stöbern möchte, kann das in der Alten Schule tun. Und da im Gespräch gerade die Rede von Besonderheiten ist, fällt der Ortsbürgermeisterin noch ein Erlebnis aus jüngerer Vergangenheit ein. Als Bauarbeiter zur Sanierung der Alten Schule einen Mauerschacht

aushoben, stießen sie auf ein menschliches Skelett. Der Schreck war groß. Wie sich aber herausstellte, war der Tote wahrscheinlich zu Beginn des 19. Jahrhunderts auf dem alten Friedhof, der sich damals noch direkt neben der Kirche befand, beigesetzt worden.

Bentwisch

1345 belehnte Markgraf Ludwig einen Perleberger namens Konold mit Einkünften aus »villis Bentewiths«. Damit ist der Ort erstmals urkundlich erwähnt. Von 1492 und 1502 ist bekannt, dass Bentwik eine »wuste Dorfstet« ist. 1542 ist das Dorf wieder besiedelt. Für 1800 vermelden die Chronisten 332 Bewohner, für 1925 dann 381 Einwohner. 1991 waren im Dorf noch 208 Leute ansässig. Das änderte sich wenig später mit der Bebauung des Bentwischer Erlengrunds, wo eine große Einfamilienhaussiedlung entstand. Heute leben rund 500 Menschen im Dorf mit seinen dazugehörigen Mini-Ortsteilen Bentwisch-Ausbau, Gartensiedlung und Waldsiedlung.



Ob beim Herbstfeuer im Oktober oder bei anderen Unternehmungen im Dorf: Auf die Kameraden der Freiwilligen Feuerwehr Bentwisch ist Verlass.



Die neue Halle im Gewerbegebiet Süd bietet ausreichend Platz für die Vorfertigung der Anlagen.

Karl GEHT SCHWEISSEN

Wie Apple in der Garage begonnen

PSK – von Schweißarbeiten zum Anlagenbau

Drei Männer in Schlosseanzügen sitzen in einem modern eingerichteten Konferenzraum am Tisch. Das sieht nach handfester Arbeit aus. Dieser Eindruck wird **Karl** nicht täuschen.

Peter Albers, Andreas Schulz und Benjamin Schulz (v.l.) leiten die Geschicke von PSK.



»Wir sind Metall- und Rohrleitungsbauer, unterteilt in Anlagenbau und Stahlbau. Der Anlagenbau konzentriert sich in den Bereichen der Lebensmittel-, Chemie- und Pharmaindustrie. Für die Lebensmittelbranche liefern wir vor allem Edelstahl-Rohrsysteme sowie vorgefertigte Anlagenteile. Unsere Stahlbauabteilung stellt unter anderem komplexe Stahlbaukonstruktionen, aber auch Zäune, Treppen und Balkone her«, fasst es Peter Albers für **Karl** zusammen.

Fast 25 Jahre lang gibt es die PSK Metall- und Anlagenbau GmbH in Wittenberge nun schon. »Wilfried Pollak, als ehemaliger Mitbegründer der Firma und ich haben gegenüber gewohnt. Wir kannten uns schon lange. »Wenn wir mal arbeitslos werden, machen wir uns selbständig.« Das war unsere Idee«, beginnt Andreas Schulz über die Geschichte des Unternehmens zu berichten. Im Jahr 2000 war es dann soweit.

»Wir gründeten die Firma PSK und mieteten unsere erste Fertigungshalle im Rabensteig. Da die Fertigungskapazitäten am Limit waren, zogen wir nur zwei Jahre später in das ehemalige Bekleidungswerk an der B 189. Aufgrund unserer vorherigen Tätigkeiten bei der Deutschen Bahn beziehungsweise TetraPak konnten wir auf gute Kontakte zurückgreifen.« Mit Dienstleistungen im Schweißbereich fing es an. Sie spezialisierten sich auf die Vorfertigung von Anlagen für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie. »Damals war es noch einfach, Mitarbeiter zu finden«, erinnert er sich. Da der Sitz der Firma für den Bau der Autobahn 14 weichen musste, zog PSK 2022 in das Wittenberger Industriegebiet Süd in die ehemalige Dreherei des Zellwollwerks.

2020 übernahm der Schweißfachmann und Industriemeister Peter Albers die Geschäftsanteile von Wilfried Pollak und führt seitdem dessen Aufgabenbereich im Unternehmen. Der heute 40-jährige ist bereits seit 2006 in der Firma tätig.

»2025 steht wieder ein Wechsel in der Geschäftsführung an«, kündigt Andreas Schulz an. Sein Sohn Benjamin (34) tritt in die Fußstapfen des Vaters. Der Handwerksmeister und Schweißfachmann übernimmt dessen Anteile.

Im PSK-Team arbeiten hochqualifizierte Mitarbeiter.



Eine fertig montierte Erhitzeranlage zur Milchverarbeitung

»Ich werde dem Unternehmen aber noch eine Weile in beratender Tätigkeit erhalten bleiben«, so Schulz senior.

»Wir haben ein junges Team und kaum Fluktuation. 30 Mitarbeiter gehören zur Kernmannschaft, von denen zwei Frauen im Büro tätig sind. Des Weiteren können wir zwei CAD-Zechner und zwei Azubis vorweisen. Letztere werden zu Industriemechanikern ausgebildet. Im nächsten Jahr würden wir uns über einen neuen Azubi sehr freuen«, berichtet Albers.

PSK führt für ihre Auftraggeber die Abwicklung des Anlagenneubaus

inklusive der Anlagenwartung durch. Von der Planung bis zur Fertigstellung liegt alles in einer Hand. Durch die umfangreich ausgerüsteten Werkstätten werden alle Metallarbeiten von einem umfassend geschulten Personal mit modernen Maschinen durchgeführt. Es ist eine abwechslungsreiche Arbeit. Jedes Projekt ist anders. »Wir sind deutschlandweit unterwegs, manchmal auch in Österreich und anderen angrenzenden Staaten. Wir haben uns seit unserem Bestehen stets weiterentwickelt und blicken positiv auf unser 25-jähriges Firmenjubiläum im nächsten Jahr«, sind sich die Geschäftsführer einig.

Die PSK Metall- und Anlagenbau GmbH unterstützt regionale Vereine und gemeinnützige Projekte.

PSK Metall- und Anlagenbau GmbH

Zum Schöpfwerk 9
19322 Wittenberge
Telefon 0 38 77 . 95 47 21
info@psk-wittenberge.de
www.psk-wittenberge.de

Öffnungszeiten

Mo – Fr 7 – 16 Uhr
und nach Vereinbarung



Karl MÖCHTE FEIERN

Betriebsevents und Familienfeiern

Prignitzer Veranstaltungs- und Catering-Service kann alles

oben: Achim Törper betreibt zusammen mit Simone Winterfeld den Prignitzer Veranstaltungs- und Catering-Service.

Auf seinem Schreibtisch liegt ein Stapel unbearbeiteter Papiere. »Ach, ich bräuchte noch jemanden fürs Büro. Aber woher soll man den nehmen?«, fragt sich Achim Törper und räumt auf dem Tisch ein Plätzchen für **Karls** Schreibblock frei.

Achim Törper betreibt zusammen mit Simone Winterfeld den Prignitzer Veranstaltungs- und Catering-Service. Liefert Achim Törper die »Hardware« vom Teller über Tische und Stühle bis zum Großzelt, kümmert sich Simone Winterfeld ums Catering.

Elf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen arbeiten fest in ihrem Team. Dazu kommen Rentner, die hier und da für ein paar Stunden mit einspringen. Die älteste Mitarbeiterin ist 71 Jahre alt. »Ein bis zwei Leute könnte ich noch

gebrauchen. Es gibt viel zu tun«, meint der selbst schon 69-jährige Achim. Er habe bis jetzt niemanden gefunden, der das Unternehmen weiterführt. Wer das mal möchte, müsse sehr engagiert sein. »Gleich nach der Wende bin ich aus der Landwirtschaft raus, habe Disco gemacht, dann das Hotel Prignitzer Hof in Legde übernommen. Aber das lief nicht so gut«, sagt er und winkt ab. Im Jahr 1998 kam mal einer an, der ein paar Stühle brauchte. Ein anderer brauchte ein Buffet. So fing alles klein an. »Mit einem gebrauchten Transporter mit Hänger haben wir angefangen«, blickt er zurück. Er brachte Stühle und Tische zum Kunden. Sie besorgte das Catering. »Simone war damals bei mir in Legde in der Küche.« Heute arbeitet die Köchin halbtags in der AWO-Kita in Wittenberge.

»2.000 Stühle haben wir heute«, zählt er auf, »Pagoden, Festzelt, Bühnen, Tische, Tanzflächen, Geschirr, Toilettenwagen und mobile Toiletten – das gesamte Equipment, was man für Veranstaltungen braucht«, sagt er. Vom eleganten Pagodenzelt bis zum geräumigen Festzelt ist alles vorhanden. Betriebsfeste und Familienfeiern bilden das Gros an Veranstaltungen, die sie mit allem nötigen Equipment ausrüsten. »Wir stellen nicht nur große Events aus. Simone macht auch mal ein Buffet für zehn Personen. Das ist kein Problem.«

Nach und nach entwickelte sich alles. Kühlwagen wurden bestellt. Bierwagen kamen dazu. Dann ein neuer Imbisswagen. »Das haben wir investiert, um unabhängiger zu werden. Wenn wir vorher mal einen Bierwagen brauchten, mussten wir uns den woanders borgen. Unsere erste Bühne hatte eine Fläche von 28 Quadratmetern. Jetzt haben wir 180 Quadratmeter Bühnenfläche. Wir haben auch zwölf verschiedene Hüpfburgen mit bunten, kindgerechten Motiven«, zählt er **Karl** auf. »Zelte zu kaufen, hatten wir ursprünglich nicht geplant. Dann haben wir es aber aufgrund der Nachfrage doch gemacht.« Der erste Lkw wurde gebraucht gekauft. »Bald stellte sich raus, dass der fast Schrott war. Er kam gerade aus der Werkstatt und schon



Ein geräumiges Festzelt bietet ausreichend Platz für Firmenevents oder Dorffeste.

ging das nächste kaputt. Der Anfang war schwer«, so Törper. »2010/11 haben wir angefangen, unseren Fuhrpark zu erneuern. 20 Jahre brauchten wir, bis wir als Unternehmen stabil waren. Es gab gute und auch schwierige Zeiten.«

»Aber wir haben das immer gern gemacht. Diese Arbeit macht uns Spaß«, ergänzt Simone Winterfeld. Sie kommt gerade von einer Veranstaltung. Einmal kurz hinsetzen, einen Moment verschlafen. Und dann geht es weiter. Die Arbeit ist noch nicht getan.

»Dank unseren Mitarbeitern sind wir sehr flexibel. Sie sind immer einsatzbereit. Wir essen zusammen, sind wie eine Familie«, lobt Achim Törper seine Mannschaft.

Die Feiern werden überwiegend in der Prignitz ausgestattet. Manchmal fahren sie aber auch bis Nauen oder weiter.

»Tschüss!« **Karl** verabschiedet sich. »Schönen Feierabend«, wünscht er dem Chef. »Feierabend ist noch nicht«, antwortet der und blickt kurz zum Himmel. »Noch ist es draußen hell.«

Auch moderne Toilettenwagen gehören zum Veranstaltungs-Equipment.



Prignitzer Veranstaltungs- und Catering-Service

Achim Törper
Mankmußer Dorfstraße 25
19357 Karstädt OT Mankmuß
Telefon 03 87 97 5 13 16,
01 72 3 12 41 62

Simone Winterfeld
Dorfstraße 114 · 19336 Groß Lüben
Telefon 01 72 3 10 19 04

info@prignitzer-
veranstaltungsservice.de
prignitzer-veranstaltungsservice.de



Karl GEHT DER SACHE AUF DEN GRUND

INDUKA macht den Master

Mike Blechschmidt setzt auf duales Studium für eigenen Nachwuchs

oben: Eigener Nachwuchs für das Unternehmen:
Christian Krüger aus Schönebeck, vom Praktikanten zum Technischen Leiter

Christian Krüger ist mit 32 Jahren der jüngste Technische Leiter bei INDUKA in Pritzwalk. Wie es dazu kam, dazu gibt es eine interessante Geschichte, die Geschäftsführer Mike Blechschmidt erzählt: »Christian hatte als Schüler am Gymnasium Pritzwalk bei uns Praktikum gemacht und schnell Interesse gezeigt, bei uns mal als Ingenieur seine berufliche Zukunft zu sehen. Und wir haben uns entschieden mit ihm zusammen den dualen Bildungsweg bis zum Ingenieur zu gehen.«

Karl erinnert sich, dass INDUKA die zweite Sparte des Pritzwalker Reinigungsunternehmens Blechschmidt INDUKA Group ist, die sich mit der Reinigung von Industrieanlagen und Kanalsystemen beschäftigt. Sie ist jetzt fast 20 Jahre alt.

Geschäftsführer Mike Blechschmidt weiß, dass man sich rechtzeitig um qualifizierten Nachwuchs auch für die Leitungsebene kümmern muss. Darüber wundert sich **Karl** nicht, denn er kennt Mike Blechschmidt noch als einstigen

Arbeitsamtschef in Pritzwalk. Da wird er sich wohl auch heute noch auf dem Arbeitsmarkt auskennen. Und als einer der Initiatoren des Wachstumskerns Autobahndreieck Wittstock/Dosse hat er auch nicht umsonst die Bildungs- und Weiterbildungsinitiativen im Wirtschaftsgebiet Nordwestbrandenburg im Blick. Die Technische Hochschule Brandenburg unterhält genau für solche Zwecke eine Präsenzstelle in Pritzwalk. »Mit unserem Unternehmen, der Hochschule und Christian Krüger haben wir einen völlig neuen dualen Bildungsweg entwickelt«, erläutert Blechschmidt. Und so wurde der Abiturient zunächst Azubi bei INDUKA und Student an der Hochschule für Bauwesen in Leipzig, wurde zur Fachkraft für Rohr-, Kanal- und Industrieservice und schrieb seine Bachelorarbeit an der Hochschule schon zu einem betriebsbezogenen Thema, der »Reinigung und Instandhaltung des Ragöser Fließes«, also die Optimierung der Reinigung des Durchlasses unter dem Oder-Havel-Kanal.

Doch damit nicht genug: Christian Krüger schloss ein Masterstudium an, ein duales, berufsbegleitendes an der Hochschule Kaiserlautern. Sein Thema war wieder wichtig für das Unternehmen. Es ging um die unterirdische Infrastruktur im ländlichen Raum.

Nach der wegen Corona online stattfindenden Verteidigung ist Christian Krüger nun seit 2021 Master of Engineering, hochqualifiziert für die Zukunft des Unternehmens. »Ich bin dankbar für den Weg, den ich gehen konnte«, erzählt er. »Ich hatte die ganze Zeit einen klaren Weg vor mir – und die Unterstützung des Unternehmens: eine Ausbildungsvergütung, mit der ich auch in Leipzig auskommen konnte, die Delegierung aus einer Festanstellung bei INDUKA zum berufsbegleitenden Studium, bei der ich für entsprechende Studienzeiten freibekommen habe.«

Mike Blechschmidt ist überzeugt davon: »Das duale Studium ist heute der beste Weg für ein Unternehmen, hochqualifizierte Arbeitskräfte zu gewinnen und zu halten. Wenn Fachkräfte aus dem eigenen Unternehmen zielgerichtet in die Hoch- und Fachschulen geschickt werden, die von vornherein eine große Bindung an das Unternehmen und die Region haben, kann man sich einen verlässlichen und zufriedenen Mitarbeiterstamm schaffen.«



Nicht immer angenehm: Unter Vollschutz im Biogas-Fermenter



Moderne Technik: Hochdruck-Aggregat mit 3000 bar für die schwierigsten Fälle der Industriereinigung

Christian Krüger bestätigt gern diese Sicht: »Ich wollte hier in der Region bleiben, dort, wo ich groß geworden bin. Hier gibt's zwar kein Meer und keine Berge, aber hier weiß man, was man hat: Familie, Verlobte, Freunde, den Sport und den Ortsbeirat in Schönebeck, in dem ich mitarbeite. Und ich wollte immer Ingenieur werden. Das kann ich hier bei einer interessanten, abwechslungsreichen Arbeit verwirklichen.«

»Wir haben im Nordwesten Brandenburgs eine der höchsten Industriedichten im Land außerhalb des Berliner Rings«, sagt Mike Blechschmidt.

Das hätte **Karl** nicht gedacht. »35 % der Arbeitskräfte der Region sind in der Industrie tätig.« Daraus leitet er eine besondere Verantwortung ab. »Wir sind Dienstleister für die Kommunen bei der Reinigung und Prüfung von Abwasser- und Regenwassernetzen. Aber auch für die Industrie, wenn Anlagen, Kanäle, Tanks gereinigt oder von Rückständen befreit werden müssen – auch in Bereitschaft rund um die Uhr.« Zum Einsatz kommt die modernste Technologie und Technik für Wasserhöchstdruckreinigung, Trockeneisreinigung steht in den Hallen, die fachgerecht bedient werden will. »Für diese anspruchsvolle, abwechslungsreiche Arbeit können wir immer Personal gebrauchen.«

Blechschmidt Induka Group

Fritz-Reuter-Straße 3
16928 Pritzwalk
Telefon 0 33 95 . 76 40 10
info@blechschmidt-induka.de
blechschmidt-induka.de

Niederlassung Wittenberge

Bad Wilsnacker Straße 48
19322 Wittenberge
Telefon 0 38 77 . 56 58 35



Karl IST ELEKTRISIERT

Eine »Sonnenarena« für XPS

Austrotherm will bis 2030 nachhaltigster Dämmstoffproduzent Europas werden.

Als **Karl** den Begriff »Sonnenarena« hörte, dachte er zuerst an ein antikes griechisches Amphitheater in hellem Licht und Menschen in weißen Gewändern, die in dessen Zentrum alle vier Jahre das Olympische Feuer durch Sonnenkraft feierlich entzünden.

Eine moderne Sonnenarena hat das Unternehmen Austrotherm im Wittenberger Gewerbegebiet gebaut – ebenfalls, um die Sonnenkraft zu nutzen. Heute dient allerdings nicht mehr der Hohlspiegel der alten Griechen zur Energiegewinnung, sondern die Photo-

voltaik der Neuzeit, um aus Sonnenkraft die nötige Energie für die Produktion zu gewinnen. »Der Energiebedarf rund um die Uhr ist ein wichtiger Faktor bei der Herstellung des hochwertigen Dämmstoffes XPS (Abkürzung für Extrudiertes Polystyrol). Der Ausgangsstoff Polystyrol muss auf rund 200 ° Celsius erhitzt werden«, sagt Lars Peter, der technische Geschäftsführer von Austrotherm in Wittenberge. Daher habe man sich für eine hochmoderne Photovoltaikanlage entschieden – die erste im international aufgestellten Unternehmen.

»Unsere »Sonnenarena« verfügt über eine Nennleistung von 2.700 kWp (für Photovoltaik spezifische Bezeichnung für die elektrische Leistung von Solar-

Maximilian Schmid, Vertreter der Austrotherm Eigentümerfamilie, Bürgermeister Dr. Oliver Hermann und Geschäftsführer Lars Peter bei der Einweihung der Sonnenarena



zellen: 1 kWp kann in Deutschland etwa 1.000 kWh jährlich erzeugen) und steuert einen erheblichen Teil des Energiebedarfes bei, im Jahresdurchschnitt ca. 20 Prozent, im Sommer kann auch eine Deckung von 100 Prozent erreicht werden.«

Rund drei Millionen Euro habe Austrotherm in die zukunftssichere Stromerzeugung investiert, erläutert Peter weiter. »Die neue Photovoltaik-Anlage umfasst eine Fläche von sechs Fußballfeldern. Die 2.700 kWp Nennleistung entspricht etwa dem Stromverbrauch von 1000 Haushalten.« Ja, so kann sich **Karl** die Größenordnungen besser vorstellen.

Die PV-Anlage steht auf einer von Austrotherm nicht benötigten Fläche von 44.000 Quadratmetern Industriegrund. Bei einer bereits geplanten Produktionserweiterung wird sie auf das Dach der zukünftigen Halle umziehen. Die Nutzung von Sonnenenergie trägt dazu bei, dass in der Produktion CO₂ eingespart wird und infolgedessen noch klimafreundlichere Dämmstoffe hergestellt werden. »Die PV-Anlage ist damit weit mehr als eine technische Innovation – sie steht symbolisch für ein starkes Bekenntnis zur Nachhaltigkeit.«

Dämmstoff ist zu 100 Prozent recyclebar



Der Kunstkurs aus dem Wittenberger Gymnasium gestaltete den Verwaltungsflur bei Austrotherm mit Bildern von Wittenberger Fassaden.

Karl ist beeindruckt, wie bei Austrotherm an der stetigen Verbesserung der Umweltbilanz des Dämmstoffes gearbeitet wird. Und Lars Peter erzählt noch von einem weiteren Projekt: Selbstverständlich ist, dass jegliche XPS-Abfälle wieder in die Produktion zurückgeführt werden, denn der Dämmstoff ist zu 100 Prozent recyclebar. »Kein Schnipsel hergestellten Materials geht verloren.« Damit auch die Abfälle von den Baustellen nicht aus dem Kreislauf herausfallen, wurde eine weitere innovative Maßnahme entwickelt: XPS Circular. »Das ist ein weiterer großer Schritt im Umwelt- und Klimaschutz: Denn jede Tonne Rohstoff, die über XPS Circular in den Produktionsprozess zurückgelangt, hat einen massiv geringeren CO₂-Fußabdruck im Vergleich zu neuem Rohstoff.« So will Austrotherm das selbstgesteckte Ziel erreichen, bis 2030 nachhaltigster Dämmstoffhersteller Europas zu werden. Ein starkes Bekenntnis zu umweltschonender Produktion, aber auch zum Standort Wittenberge.

Dämmstoffabfälle aus dem Produktionsprozess werden zu 100 Prozent wieder verwendet. Jetzt sollen auch die Reste von den Baustellen zurückgeführt werden.

»Wir fühlen uns ausgesprochen wohl hier in Wittenberge. Es war eine richtige Entscheidung, wir haben ein sehr gutes Verhältnis zur Verwaltung, der Politik und den Bürgerinnen und Bürgern. Das trifft man nicht überall. Und von den Mitarbeitern, die mit uns vor zehn Jahren angefangen haben, hat uns – bis auf in den Ruhestand – kaum einer verlassen. Wir leben und arbeiten hier und bringen uns in die Entwicklung der Region ein. Nicht nur mit guten Arbeitsplätzen, wir bilden auch aus: Elektroniker, Mechaniker, Industriekaufleute. Neuerdings delegieren wir auch für ein Duales Studium, am liebsten natürlich aus der Region.«

Im Flur der Verwaltung entdeckt **Karl** an der Wand Zeichnungen von Fassaden aus Wittenberge. »Ein Projekt vom Kunstkurs des Gymnasiums zur Begrüßung in Wittenberge«, sagt Peter, »das begleitet uns seit zehn Jahren.«

Austrotherm Dämmstoffe GmbH

Hirtenweg 15
19322 Wittenberge
Telefon 0 38 77 - 56 50-610
austrotherm.de

Es ist mal wieder Zeit für eine Auto-wäsche. Ein paar Minuten rotierende Bürsten, dazu Wasser, Schaum und zum Schluss ein kräftiger Luftstrom zum Trocknen. Der Lack sieht wie neu aus. Wo der vom Wagen heruntergewaschene Schmutz eigentlich bleibt und was aus ihm wird, darüber hat sich **Karl** bisher keine Gedanken gemacht. Das ändert sich gründlich mit seinem Besuch im Verwertungszentrum Wittenberge, kurz VZW genannt. Als **Karl** sich dort mit Michael Sendes trifft, steht das VZW kurz davor, in Betrieb zu gehen.

Sendes ist Geschäftsführer und Mit-gesellschafter der VEL GmbH mit Sitz in Marl, einer Holding für Entsorgungsfachbetriebe mit sechs Standorten bundesweit, zu denen als jüngster derjenige in der Elbestadt gehört. Die Holding hat im Industrie- und Gewerbegebiet an der B 189 rund 6,5 Millionen Euro in diese neue Anlage investiert. In ihr werden laut Sendes jene Rückstände aufbereitet, die sich in Abscheidern von Waschstraßen und Tankstellen ansammeln: Sand und andere feste Stoffe, Kohlenwasserstoffe vermischt mit Wasser in einer schlammartigen

Masse. Damit weiß **Karl** nun also, wo auch der von seinem Auto heruntergewaschene Schmutz landet und wie es mit ihm weitergeht.

Nicht ohne Stolz verweist der Geschäftsführer darauf, dass »unser Unternehmen hier in Wittenberge eines der modernsten Verwertungszentren republikweit errichtet hat. Wir setzen innovative Technologien ein, um mit effektiven und gleichermaßen umweltfreundlichen Behandlungsmethoden das in den Abscheiderschlämmen aus Wasch- und Tankanlagen enthaltene Wasser wieder aufzubereiten.« Damit ist das Wittenberger Verwertungszentrum, einfach formuliert, also so eine Art Kläranlage für besondere Abfallstoffe, schlussfolgert **Karl**. Bei einem Rundgang durch die weitläufige Halle mit ihren verschiedenen Tanks erfährt er dann von Michael Sendes, welche physikalischen und chemischen Prozesse für das Wasserrecycling im Einzelnen notwendig sind. Dazu zählen beispielsweise Adsorptionsverfahren für gelöste Schadstoffe ebenso wie spezielle Verfahren, um die Abwässer von gelösten schweben-

den Stoffen zu reinigen. »Wir müssen bei allem strengste Umwelt- und Qualitätsstandards einhalten. Alles ist laborüberwacht«, betont Sendes.

Bevor der Rundgang beginnt, hat **Karl** schon erfahren, »dass unsere gesamte Wasseraufbereitung hier in der geschlossenen Halle abläuft«. Das Gebäude selbst steht nicht etwa auf einem normalen Betonfundament, sondern in einer Wanne aus feuchtigkeitsundurchlässigem Beton. Die Abluft wird gefiltert, bevor sie den Komplex verlässt. »Geruchsbelästigung wollen wir damit ausschließen«, so die Geschäftsführung.

Das VZW befindet sich im Probebetrieb: **Karl** erlebt, wie ein Fahrzeug eine Ladung schwärzlichen Schlamm anliefert. Auch das geschieht innerhalb der Halle. Die Rückstände aus einer Waschstraße gleiten in eine riesige verschleißbare Metallwanne. Die Aufbereitung kann beginnen. An ihrem Ende stehen Klarwasser und eine gepresste braun-schwarze Masse, die **Karl** entfernt an sehr trockenen Hundekuchen erinnert. Die so in Form gebrachten Feststoffe aus den



VEL-Geschäftsführer Michael Sendes (r.) und der Betriebsleiter des Wittenberger Verwertungszentrums, Karsten Malkowski, erklären, wie hoch effizient das Abwasser recycelt wird.

Apropos Wittenberge ... **Karl** möchte wissen: »Warum die Ansiedlung gerade hier?« »Es ist die tolle Lage zwischen den Metropolen Hamburg und Berlin«, erwidert der VEL-Chef. Hinzu kommt die A14. Ist die Autobahn auf dem Wittenberger Abschnitt fertig-

gestellt, wird sie quasi am Betriebszaun des Verwertungszentrums vorbeiführen. Angesichts dieser günstigen Bedingungen hat sich das Unternehmen anschließend an das jetzt genutzte Terrain vorausschauend eine weitere Fläche gesichert. Man wolle eine künf-

tige Erweiterung nicht ausschließen, so der Geschäftsführer. Gegenwärtig ist der Standort Wittenberge für eine Bearbeitungskapazität von 20.000 Tonnen pro Jahr genehmigt und zertifiziert. Das bedeute, dass pro Tag etwa drei bis vier Lkw das VZW ansteuern, in dem bis zu zehn Mitarbeiter für die Wasseraufbereitung verantwortlich sind. Von den Steuern, die das Wittenberger Verwertungszentrum zahlen wird, bleiben 100 Prozent hier in der Stadt.

Das Verwertungszentrum liegt in unmittelbarer Nähe zur geplanten Autobahn. Das Unternehmen schließt eine künftige Erweiterung nicht aus.

VEL GmbH

Sickingmühler Straße 122
45772 Marl
Telefon 0 23 65 . 92 47 30
info@entsorgungs-service.eu
vel-entsorgung.de

Karl LERNT EINE ANLAGE FÜR SPEZIELLE FÄLLE KENNEN

Am Ende fließt klares Wasser



Abscheidern werden an eine Müllverbrennungsanlage geliefert. »Das wertvolle recycelte und laborgeprüfte Wasser verwenden wir teilweise in unseren Aufbereitungskreisläufen oder wir liefern es an die hiesige Kläranlage«, sagt der Geschäftsführer. Aber, so fügt er hinzu, das Wasser sei von solcher Qualität, dass man damit beispielsweise zur Laga 2027 in Wittenberge auch Blumenbeete wässern könnte.

Die beim Recyclingprozess anfallenden festen Stoffe werden gepresst, getrocknet und landen schließlich in einer Verbrennungsanlage. Der Betriebsleiter präsentiert ein Miniprobestück.





Karl FREUT SICH AUF »WITTENBERGE BLÜHT AUF«

Vom Wasserturm auf die grüne Stadt an der Elbe schauen

Karl schmunzelt zufrieden. Er, dem normalerweise erst kurz vor Weihnachten einfällt, was er wem schenken kann, hat schon jetzt für das Fest 2026 eine super Idee. Familie und Freunde erhalten von ihm Eintrittskarten zur Laga 2027 hier in der Stadt. Diese Idee verdankt er Ernst Volkhardt. **Karl** trifft den Geschäftsführer der Landesgartenschau Wittenberge gGmbH im sogenannten ehemaligen Amtsgericht in der Perleberger Straße. Von hier aus planen und organisieren er und sein in den nächsten Wochen noch anwachsendes Team die Schau, die mehrere Hunderttausend Besucher nach Wittenberge an die Elbe ziehen wird. Volkhardt ist voller Tatendrang und Vorfreude. Er sagt: »Die Laga, das sind 186 Tage voller Programm mit Führungen, Veranstaltungen und Angeboten. Außerdem wird man auf dem Gelände auch übernachten können und viele Attraktionen für die gesamte Familie erleben können.«

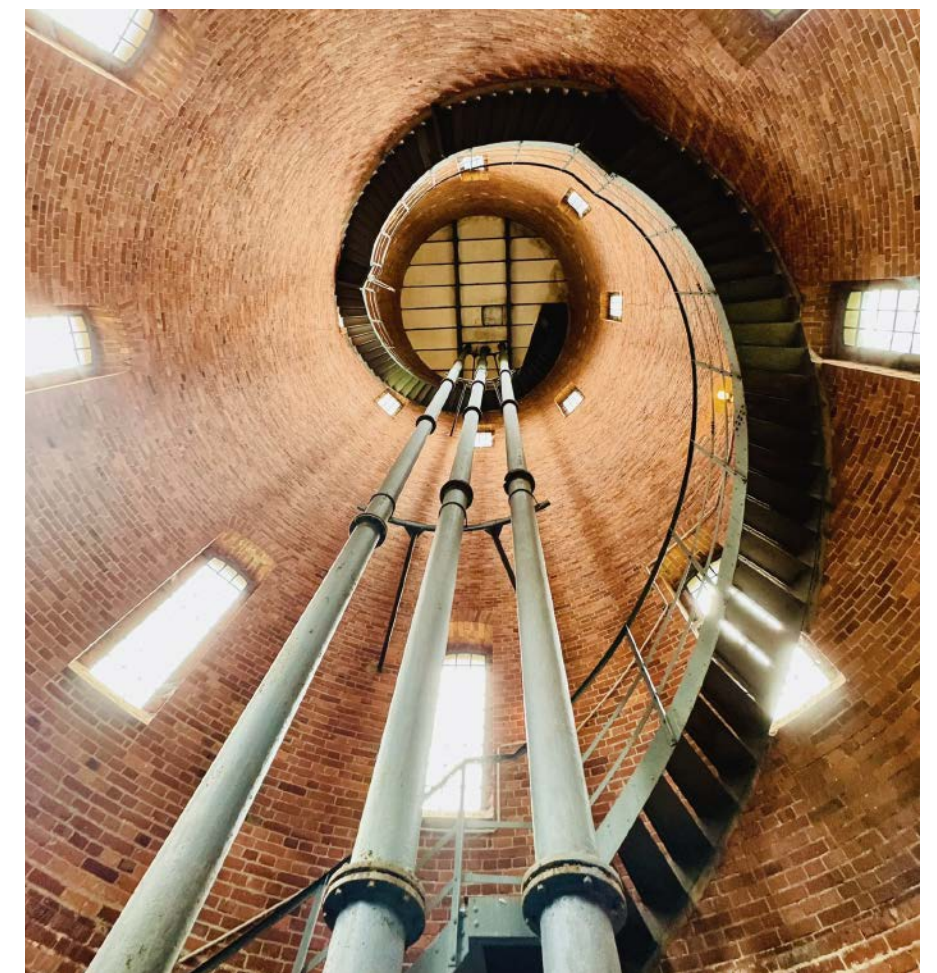
»Wittenberge blüht auf«, so das Motto der Landesgartenschau. Und natürlich bedeutet das, mit Blumenpacht und sehr viel Grün die Besucher zu erfreuen, erklärt er **Karl**. Aber diese Landesgartenschau kann und will deutlich mehr. »Es geht um nachhaltige Projekte. Mit der Laga werten wir unser innerstädtisches Grün vor den Anforderungen, die der Klimawandel mit sich bringt, auf. Neue Erlebnisbereiche entstehen, die über die Gartenschau hinaus Bestand haben, so beispielsweise im Clara-Zetkin- und im Stadtpark sowie am Schwanenteich«, zählt der Geschäftsführer auf und erklärt ergänzend, das städtische Bauamt sei für jene Investitionen zuständig, die nach der Laga Bestand haben werden. Nach heutigem Kenntnisstand fließt mit und für die Laga eine zweistellige Millionensumme, von der die Stadt langfristig profitiert.

Karl möchte es genau wissen: Wie groß ist das Gartenschau Gelände überhaupt und wo befindet es sich? »Das Kerngebiet umfasst rund 20 Hektar und zieht sich wie eine Art grünes Band durch unsere Stadt«, erklärt der gGmbH-Chef. Die fünf wichtigsten Bereiche sind der Clara-Zetkin-Park, der Stadtpark, der Friedhofsvorplatz, das Innovationsquartier am Külzberg sowie der Schwanenteich. Abgerundet werden diese grünen Erlebniswelten durch die Kleingartenanlage Herrenwiesengrund, wo die Stadt zeigen möchte, welche Nutzungsmöglichkeiten es für unverpachtete Kleingärten gibt.

»Und die Elbe? Spielt sie gar keine Laga-Rolle?«, wirft **Karl** ein und erfährt sofort, dass »wir natürlich auf den Strom im Sinne von Erlebbarkeit setzen, und zwar mit verschiedenen Angeboten an der Wasserkante zwischen Alter Ölmühle und Fährmann«. Die Pläne dafür reifen und werden

neben festen Attraktionen auch wechselnde Veranstaltungen und viel Blumenmeer enthalten.

Detaillierter sind bereits die Planungen für das Kerngebiet. Es sind zwar noch knapp 900 Tage bis zur hiesigen Landesgartenschau, aber die Vorhaben dort sind ja auch gewaltig und zeitintensiv, so der Geschäftsführer. **Karl** spürt, dass Volkhardt voller Tatkraft und Enthusiasmus an die Herausforderungen geht, die damit anstehen. Der Geschäftsführer greift sich als Beispiel den Stadtpark heraus. Diese ehemaligen Anlagen, wie sie noch heute von älteren Wittenbergern genannt werden, sollen grundsätzlich in ihrem naturnahen Waldzustand erhalten bleiben, aber durch ein ausgebautes Wegenetz besser und auch barrierefrei zu erleben sein. Vier attraktive und gleichzeitig naturnahe Spielplätze, die auch nach der Laga Bestand haben, entstehen dort. Highlights werden aber, da ist sich der Laga-Geschäftsführer sicher, die gastronomische Wiederbelebung der Trinkhalle und der Einbau eines Lifts in den Wasserturm sein. **Karl** macht keinen Hehl daraus, wie sehr er sich schon heute auf diese Attraktion freut. Aus 23 Metern Turmhöhe, da ist er sich sicher, kann man wunderbar erleben, wie grün unsere Stadt an der Elbe ist. Ernst



Der Wasserturm erhält einen Lift, um Besuchern einen grandiosen Blick auf die Stadt und die Elbe zu ermöglichen.

Volkhardt ergänzt den Gedanken. Für auswärtige Besucher sei der Turmblick bestimmt auch eine super Gelegenheit, festzustellen, wie schön Wittenberge ist und sie zu motivieren, wiederzukommen.

Zurück ins Heute. Die Vorbereitungen für die Landesgartenschau beginnen sichtbar bereits in diesen Tagen. Damit die Stadt getreu ihrem Motto aufblühen kann, lässt die Kommune schwerpunktmäßig im Stadtpark Bäume fallen, die an anderer Stelle nachgepflanzt werden. Andere wichtige Vorarbeiten werden ab nächstem Jahr spürbar sein. So werden beispielsweise im Clara-Zetkin-Park die großen attraktiven Schaubeete, die zu jeder Laga gehören, angelegt. Und auch die dauerhaften Spielflächen werden schon jetzt nach und nach entwickelt.

Ernst Volkhardt und Mitarbeiterin Ann Stürzebecher zeigen im wahrsten Sinne des Wortes Flagge für die Landesgartenschau 2027.

Interessant ist in diesem Zusammenhang für **Karl**, dass während der Laga-Zeit ein Teil der Sandfurtrift für den Verkehr gesperrt ist. »Wir wollen schließlich, dass die Besucher gefahrlos vom Clara-Zetkin-Park in den Stadtpark wechseln können«, erklärt Volkhardt. Und dann hat er noch einen wichtigen Tipp parat: »Wir beginnen sehr rechtzeitig mit dem Verkauf der Laga-Eintrittskarten. Vorgesehen ist spätestens 2026.« Wer sich früh entschließt, erhalte die Tickets zu den besten Konditionen. **Karl** wird diesem guten Rat auf jeden Fall folgen.

Landesgartenschau 2027
Wittenberge gGmbH
 Perleberger Straße 165
 19322 Wittenberge
 Telefon 0176 . 13 99 44 34
 ev@laga-wittenberge.de
www.laga-wittenberge.de

Für die beiden Perlebergerinnen Romy Philipowitz und Wiebke Vogt ist Wittenberge nicht einfach nur die Nachbarstadt. Die beiden jungen Frauen wissen heute schon, dass sie nach Abschluss ihres Studiums in der Elbestadt arbeiten werden. Das ist bereits per Vertrag geregelt, auch wenn es noch einige Zeit dauern wird.

Wiebke Vogt studiert seit 2021 in Magdeburg Medizin. Romy Philipowitz nahm ein Jahr später ihr Studium zur Zahnmedizinerin in Freiburg auf. Seit Mai dieses Jahres erhalten die angehenden Medizinerinnen aus dem kommunalen Haushalt von Wittenberge bis zum Studienabschluss ein monatliches Stipendium von je 700 Euro. Im Gegenzug haben sich die Studentinnen per Unterschrift verpflichtet, dass »sie nach ihrem Staatsexamen primär direkt in Wittenberge oder den Ortsteilen praktizieren werden«. Das erfährt **Karl** von Antje Kranz. Er trifft die junge Frau im Rathaus, wo sie im Büro des

Bürgermeisters auch für die Ärzteversorgung in der Kommune zuständig ist. Was beim ersten Hören für **Karl** noch etwas schwer vorstellbar ist, wird plastisch und nachvollziehbar, als die Stadtmitarbeiterin zu erzählen beginnt. Am Anfang stand die Frage, die sich viele Kommunen stellen: Wie sichern wir die medizinische Versorgung in unserer Stadt? Die Wittenberger Idee dazu ist alles andere als alltäglich, aber oder vielleicht gerade auch deshalb von Erfolg gekrönt. Die Stadt lobte zwei Stipendien aus, um angehende Mediziner in der Zukunft erst einmal für fünf Jahre an Wittenberge zu binden. Es hätte nicht besser laufen können, erfährt **Karl**. »Wir konnten unter neun Bewerbern für die Stipendien wählen«, sagt Kranz. Bestärkt auch durch diese Resonanz, haben Stadtpolitik und Verwaltung das Ausloben weiterer Stipendien ins Auge gefasst.

Bis Romy Philipowitz und Wiebke Vogt in Wittenberge praktizieren können,

geht noch Zeit ins Land. Die Stipendien sind Vorsorge für morgen. Gibt es auch Bemühungen, um die Ärzteversorgung in der Gegenwart zu stabilisieren, zu verbessern?, hakt **Karl** nach. Praxen schließen altersbedingt, es fehlen in Wittenberge Haus- und Fachärzte.

Die sprichwörtliche Patentlösung dagegen habe die Stadt natürlich nicht, so Antje Kranz, aber ebenfalls Ideen. Sie selbst ist, wenn man es so sagen darf, quasi eine personifizierte Idee. Das möchte **Karl** näher erklärt haben. Er erfährt, dass es die Kommune Ärzten, die mit dem Gedanken spielen, eventuell hierher zu kommen, möglichst leicht machen möchte, sich zu orientieren, Fuß zu fassen, Möglichkeiten auszuloten, ohne umständlich nach einem Ansprechpartner suchen zu müssen. »Für diese erste lockere Kontaktaufnahme bin ich verantwortlich, erkläre Gegebenheiten vor Ort, öffne Türen, wenn gewünscht«, sagt Antje Kranz. Dabei werde auch gemeinsam

Karl BEWUNDERT EINFALLSREICHTUM

Mit besonderen Ideen Ärzte an die Elbe holen



mit der Kassenärztlichen Vereinigung Brandenburg (KVBB) oder der Kassenärztlichen Vereinigung des Landes (KZVLB) nach Möglichkeiten geschaut, »wie und in welcher Form wir als Kommune helfen können. Denn der jeweilige Versorgungsauftrag liegt grundsätzlich bei diesen Vereinigungen. Die Stadt versteht sich als Bindeglied zwischen Ärzten/Zahnärzten und der KVBB bzw. der KZVLB, und zwar ganz nach dem Motto, dass wir gemeinsam mehr erreichen.«

Bürgermeister Dr. Oliver Hermann (r.) und Christian Elger, Vorsitzender des Sozialausschusses übergaben im Mai Wiebke Vogt (z. v.l.) und Romy Philipowitz die Stipendiumsbescheide der Stadt.



Die Wohnungsbaugesellschaft hat als 100-prozentige Tochter der Stadt in der Rathausstraße 40/42 das seit der Wende leerstehende ehemalige FDGB-Haus gekauft und mit großem Aufwand zu einem Ärztehaus umgebaut.

Natürlich erwachse nicht aus jedem Gespräch ein konkreter Ansiedlungsplan. »Aber wir knüpfen Kontakte, pflegen sie, schaffen Netzwerke, erhöhen als Stadt so unsere Chancen.« Und vielleicht, so spinnt sie den Faden weiter, komme auch der eine oder andere zurück nach Wittenberge, »wenn wir ihm helfen, Wege zu ebnen«. Sehr wichtig ist ihr in diesem Zusammenhang aber auch, dass – angefangen

beim Bürgermeister – den heute schon hier praktizierenden Ärzten, niedergelassen oder angestellt, »unsere Wertschätzung als Kommune gilt«. Das finde Ausdruck in verschiedenen Kontakten, im aufmerksamen Zugewandtsein gegenüber Medizinerinnen und Mitarbeitern, unterstreicht Antje Kranz, um dann den Bogen zwischen Gegenwart und Zukunft zu spannen, verkörpert beispielsweise durch das neue Ärztehaus von Wittenberge. Die Wohnungsbaugesellschaft WGW als 100-prozentige Tochter der Stadt Wittenberge hat dazu in der Rathausstraße 40/42 das seit der Wende leerstehende ehemalige FDGB-Haus gekauft, es saniert und mit beträchtlichem Aufwand umgebaut. Eine große Investition in der Hoffnung, mit diesem maßgeschneiderten Angebot im Stadtzentrum Mediziner für Wittenberge zu interessieren.

Also noch eine spezielle Idee von Wittenberge, um die medizinische Versorgung

Antje Kranz ist im Rathaus die Ansprechpartnerin, wenn es um Ärzteversorgung in Wittenberge geht.

am Ort zu sichern, denkt sich **Karl** und will wissen, ob sich Mut und Risiko auszahlen.

»Eindeutig ja«, sagt Antje Kranz. Im ersten Quartal 2025 nimmt als erste im Ärztehaus eine Kieferorthopädische Praxis ihre Arbeit auf. Auf 410 m² Fläche im zweiten Obergeschoss und im Dachgeschoss entstehen dafür die Behandlungsräume mit einem Labor, ein Empfangsbereich, Räumlichkeiten für die künftigen Mitarbeiter. Stadt und WGW befinden sich im Gespräch mit weiteren Interessenten.

»Es sieht gut aus«, freut sich die Stadtmitarbeiterin und verweist in diesem Zusammenhang darauf, »dass auch das Gesundheitszentrum als Partner mit im Boot ist«.

Ansprechpartnerin im Rathaus

Antje Kranz
Ärzteversorgung /
Büro des Bürgermeisters
Telefon 0 38 77 . 95 11 08,
01 51 . 54 99 41 81
a.kranz@wittenberge.de

Die Bank
der Zukunft
hat ein
Gesicht:

Lucy



Zeit, dass sich was dreht.
Um dich.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Bewirb dich jetzt um deine
Ausbildung bei uns:
vrbprignitz.de/ausbildung



Oh, es riecht gut ...

Rauschende Silvesternächte, besondere Dinner für besondere Anlässe, entspannte Stunden bei Kaffee und Kuchen auf der Terrasse mit Blick über Stepenitz und Elbe – und natürlich die berühmten »Erdbeeren mit Senfsoße«! Klingt das vertraut?

Viele Prignitzer, besonders die Wittenberger, erinnern sich sicher an Knut Diete. Über Jahre hinweg war er im Wittenberger Krankenhaus ein herzlicher Gastgeber und ein ganz besonderer Koch. Nie um einen flotten Spruch verlegen, oft auch Botschafter für die Prignitz, so unter anderem auf der »Grünen Woche« in Berlin, hat sich der Gaumenschmeichler über die Jahre in die Herzen seiner Gäste gekocht.

Und Karl verrät: »Es geht wieder los!« Knut steht wieder am Herd. Nicht in Wittenberge, aber ganz in der Nähe. Ab sofort wird er im Schloss Sigrön bei Bad Wilsnack brutzeln, backen, schmoren und mit gewohnter Leidenschaft den Kochlöffel schwingen.

Karl war schon dort und ist sich sicher: »Wir dürfen gespannt sein!« Und damit die Wartezeit bis zum ersten Restaurantbesuch in Sigrön nicht zu lang wird, hat er ein Rezept für die Adventszeit aus der Schlossküche mitgebracht – eine kleine Kostprobe zum Nachkochen, ein erster Vorgeschmack und kleiner Gruß aus der Küche.

Guten Appetit und einen schönen Advent!

Ihr und Euer

Karl

INHALT

Mit besonderen Ideen	
Ärzte an die Elbe holen	4
Vom Wasserturm	
auf die grüne Stadt	
an der Elbe schauen	6
Am Ende fließt	
klares Wasser	8
Eine »Sonnenarena«	
für XPS	10
INDUKA macht den Master	12
Betriebsevents	
und Familienfeiern	14
Wie Apple in der Garage	
begonnen	16
Von Stern-Besitzern	
und einem richtigen Dorf	18
Feuer und Flamme	
für den Gerüstbau	20
Weihnachtsmahl aus der	
Sigröner Schlossküche	22

Sie möchten in der nächsten Ausgabe des *Karl* dabei sein?

Karsten Döring freut sich auf Ihren
Anruf – Telefon 038 76 . 79 12 60
Die Mediadata finden Sie auf
karl-ist-online.de

IMPRESSUM

Herausgeber, Gestaltung und Produktion: Döring & Waesch GbR · Grahlstraße 20 · 19348 Perleberg · Telefon 038 76 . 79 12 60 · doeringwaesch.de · Redaktion: Döring & Waesch; Andrea van Bezouwen · 0176 . 44 61 84 67 · andrea@prignitztext.de; Barbara Haak · 0152 . 31 76 53 24 · barbara@haak-prignitz.de; Jens Wegner · 0172 . 31 97 99 · fotografie@jenswegner.de; Marina Lenth · 0174 . 31 65 12 8 · marina.lenth@gmx.de; Rainer Dyk · 0172 . 31 42 62 · brief@rainerdyk.de; Susanne Atzenroth · 0173 . 8 79 26 55 · mail@punktum-medien.de
Fotos: Peter Waesch, Barbara Haak, Jens Wegner, Rainer Dyk, Martin Ferch, Ernst Volkhardt, prignitz-medien.de, Austrotherm Dämmstoffe GmbH, Pepo Schuster, Blechschmidt Induka Group, Prignitzer Veranstaltungs- und Catering-Service, PSK Metall- und Anlagenbau GmbH, Sina Gooßen, SGP Schwan Gerüstbau Prignitz GmbH
Auflage: 17 100 Exemplare · Kontakt: post@karl-ist-online.de · karl-ist-online.de

Karl

№ 2 | 2024

MAGAZIN FÜR WITTENBERGE UND UMGEBUNG



Gereinigt

im neuen Verwertungszentrum,
fließt das Wasser zurück
in den Kreislauf.

8

Gefeiert

werden kann auch in großem Stil
überall in der Prignitz
in Zelten aus Mankmuß.

14

Gerüstet

für die Zukunft ist die Firma Schwan
dank der Übernahme
durch einen Nachfolger.

20