



Fehlalarme zermürben Wehren

Im Vorjahr gab es 270 Fehleinsätze der Feuerwehren im Landkreis Vorpommern-Greifswald. **Seite 13**



IHRE REDAKTION

Redaktion: 03 834/793 687
Leserservice: 01802/381 365
Anzeigenannahme: 01802/381 366

GUTEN TAG, LIEBE LESER



Petra Hase

petra.hase@ostsee-zeitung.de

Trotz Baustelle die OZ im Kasten

Schmuddelwetter und starke Böen sind für die Zusteller der OSTSEE-ZEITUNG derzeit kein Zuckerschlecken. Kommt zu allem Übel auch noch eine Baustelle hinzu –, wie in der Obstbausiedlung – ist das eine echte Herausforderung. Deshalb freut sich Christiane Worm umso mehr, dass sie trotz aller Widrigkeiten jeden Tag die OZ zuverlässig im Postkasten findet. Auf die Zustellerin, lobt sie, sei Verlass. „Dabei musste sie neulich nicht nur durch den Modder waten, sondern auch über Rohre klettern, um zu uns zu gelangen“, berichtet unsere Leserin und zollt der Zustellerin Dank und Anerkennung. In diesem konkreten Fall handelt es sich um Marion Klatt, die keine Mühe scheut, die OZ in dem Viertel zuzustellen. Leider gibt es an manchen Tagen auch anderswo Probleme, die unsere fleißigen Frühaufsteher daran hindern, die OZ zuzustellen. Ein freundlicher Anruf hilft uns, der Sache auf den Grund zu gehen.

IN KÜRZE

Zigarettenautomat im Wald gefunden

Lubmin – Wie die Polizei gestern mitteilte, fand ein Spaziergänger am Abend des 28. Oktober in einem Waldstück, etwa zwei Kilometer außerhalb von Lubmin, einen Zigarettenautomaten.

Der Automat war aufgebrochen und der Inhalt entwendet worden. Er stand zuvor auf dem Gelände einer Jugendbegegnungsstätte in Lubmin. Der Verlust war nicht bemerkt worden. Der Sachschaden beträgt etwa 5 000 Euro.



LOKALES WETTER

6°
Min

13°
Max

vormittags:
wolkig

nachmittags:
wolkig

NIEDERSCHLAGSRISIKO

10%

20%

WIND

N 3 O 3
S 19 km/h S 18 km/h

SONNE & MOND

auf: 7:04
unter: 16:36

auf: 1:59
unter: 14:45

MORGEN

wolkig 12°

Neuenkirchen im Promiefieber: Tim Mälzer weihet neue Lehrküche für Schüler ein

Starkoch schwört auf Fischstäbchen

Auch Fastfood esse er gerne. Der Nachwuchs ist begeistert.
Tim Mälzers Rat an Erwachsene: Traut den Kindern mehr zu!

Von Sven Jeske

Neuenkirchen – Alle Blicke gelten ihm: Tim Mälzer (42) kennt das. Unaufgeregt schreitet der Starkoch aus Hamburg über das Parkett der Neuenkirchener Schulsporthalle und lässt dabei ein Mikrofon aus der Hand baumeln. Gerade haben ihn Hunderte Kinder laut klatzend begrüßt. Nun wartet der Promi – dunkle Jeans, schwarze Fleecejacke – auf ihre Fragen. Lieblingsgerichte? „Spaghetti Bolognese, aber vegetarisch.“ Auch Ente süßsauer sei phantastisch. Na und dann Fischstäbchen, „mit Kartoffelstampf, Erbsen und Möhren“. Das habe er schon als Kind schon gern gegessen. Frau oder Freundin? „Langjährige Partnerin, Nina heißt sie.“ Eigene Kinder? „Nicht, dass ich wüsste.“ Sein Liebblingstier? „Zum Essen oder wie?“ – große Heiterkeit. „Ich bin ein Affenfreund“, klärt Mälzer auf. Und dass er „wahnsinnig gerne“ schnelle Autos fahre, des öfteren Fastfood esse und Fan der HSV-Fußball-Elf sei. „Koch ist der härteste, aber auch schönste Beruf, den ich kenne“, hört man ihn schließlich sagen. Als gegen 11.15 Uhr sein Handy klingelt, entschuldigt sich der Star: „Mein Weckruf.“ Das junge Publikum lacht ungläubig auf. Mälzer aber schmunzelt nur und erklärt: „Als Koch hat man bis spät in die Nacht zu tun. Vor drei Uhr komme ich selten ins Bett.“

Tim Mälzer – lange haben die Neuenkirchener auf ihn gewartet. Bereits im Frühjahr 2012 war ihre Schule in einem bundesweiten Wettbewerb mit seinem Besuch und einer sündhaft teuren Lehrküche ausgezeichnet worden. Monate zuvor allerdings hatten die Klassen fünf bis zehn ihr Stammhaus räumen müssen, weil es von Grund auf saniert werden sollte. Das Ganze sei ein einziger Glücksfall gewesen, meint Schulleiter Bernd Leu (56) rückblickend. Von dem Wettbewerb hätten er und seine Kollegen damals gar nichts gewusst. „Die Mutter eines Schülers hat uns drauf gebracht.“ Yvonne Tabel-Blaumann (36) erinnert sich: „Ich war Mitglied im Landeselternrat. Der traf auf Leute von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Es ging um die Verpflegung an Schulen. Plötzlich wurden wir gefragt, ob nicht irgendwer eine neue Lehrküche benötige, es gebe da diesen Wettbewerb.“ Tabel-Blaumann zögerte nicht und informierte umgehend die Schulleitung und den Schulträger, das Amt Landhagen. So kam die Angelegenheit ins Rollen.

Vorsicht scharf! Hier zeigt Tim Mälzer, wie Fleisch aus einem Hühnchenschenkel gelöst wird. Johanna, Franziska und Nicole schauen aufmerksam zu.

Die Schule in Neuenkirchen sei bislang die einzige in MV, die in dem alljährlich ausgelobten Wettbewerb „Klasse, Kochen“ mit einer Lehrküche ausgezeichnet wurde, weiß Meike Halbrügge (38), Projektleiterin bei der DGE. Größe und Ausstattung der Küche begeistern sie. Auch Petra Zimmermann (46) ist hin und weg. Die Lehrerin unterrichtet Hauswirtschaft, „Mädchen und Jungen.“ Ihr Traum sei eine Schülerfirma, die Frühstück anbietet. „Wenn wieder etwas Ruhe einkehrt, werde ich mich darum kümmern“, verspricht sie.

Ruhe – an diesem Dienstag ist nicht an sie zu denken. Die Lehrküche, sonst Zimmermanns Revier, ist voller Leute. Tim Mälzer will sie offiziell einweihen, will mit Schülern etwas kochen. Was, hat er vorab mitteilen lassen, damit Petra Zimmermann und andere die Zutaten besorgen können. Nun endlich ist es soweit: Der Promikoch betritt

den Raum. Dort warten Fritz (14), Nicole (17), Marcus (15), Franziska (16), Johanna (15), Dominik (15) und Jenny (14) auf ihn. Chicken Nuggets mit tomatisiertem Mangodip und Krautsalat sollen sie zubereiten. Dazu eine vegetarische Bolognese mit Tagliatelle und Birne. Helene im Glas. Zuvor müssen sie Möhren und Staudensellerie kleinschneiden, Spitzkohl putzen und

Fleisch von Hühnchenschenkeln lösen... Tim Mälzer gibt Tipps. Warnt vor scharfen Messern und zeigt, wie Gemüse zerteilt werden kann, ohne Finger zu verletzen. „Locker bleiben und probieren“, rät er, ganz Kumpel. Er glaube, dass Kinder viel mehr können als man ihnen gemeinhin zutraue, hatte Mälzer in der Turnhalle gemeint. Jetzt zeigt sich, dass er Recht hat.

Ein Autogramm, bitte! Mehr als einhundert schrieb der Starkoch aus Hamburg gestern in Neuenkirchen.

Johannes Leiding (10), Klasse 5a

„Es war schön, dass Tim Mälzer viel aus seinem Privatleben erzählt hat. Er ist ein netter Typ.“

Prominenten bekommen habe. Tim Mälzer ist ein kreativer Kopf.“

Marieke Bürk (10), Klasse 5a

Tom Borgmann (11), Klasse 6b

„Mir gefällt der Kleidungsstil von Tim Mälzer. Außerdem kann er echt gut kochen.“

Elisa Höck (14), Klasse 8

„Ich gehöre zu den wenigen, die mit Tim Mälzer gemeinsam kochen

durften. Ich habe viel darüber erfahren, was er von seinem Essen hält.“

Marvin Stark (12), Klasse 6b

„Tim Mälzer ist sympathisch. Er hat viel gelacht, einfach ein toller Typ. Ich fand toll, dass er sich für uns Zeit genommen hat.“

Vegetarische Bolognese

Zutaten: 1kg gemischte Pilze, 4 Möhren, 4 Stangen Staudensellerie, 2 Gemüsezwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 200 ml Gemüsebrühe, 4 Dosen stückiges Tomatenragout (à 425 g EW), 2 TL getrockneter Thymian, 2 TL getrockneter Oregano, 4 Lorbeerblätter, 2 TL Paprikapulver, edelsüß. Zucker, Salz, Pfeffer, 1,5kg Tagliatelle, 200 g Parmesan

Zubereitung: Pilze putzen, grob hacken, 30 Minuten an der Luft dunkel werden lassen, Möhren schälen und alles fein würfeln, Knoblauchzehe schälen, hacken und mit Pilzen in Olivenöl anbraten, mit Gemüse weitere 5 Minuten, Tomatenmark unterrühren, kurz mitbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen, Dosentomaten, 2 Dosen Wasser, Thymian, Oregano, Lorbeer, Paprikapulver hinzugeben, 2 TL Zucker, Salz, Pfeffer, offen 25 min kochen, nebenbei Pasta zubereiten.

Pommern-Fußballer beklagen Rufschädigung

Die schlechte Versorgung beim Oberliga-Spitzenspiel fällt auf den FCP zurück. Doch der Verein darf im Volksstadion nichts verkaufen.

Greifswald – Die schlechte Gastronomie im Volksstadion sorgt bei den Fußballfans in Greifswald weiter für Diskussionen. Eckart Märzke, Trainer des FC Pommern Greifswald, beklagt, dass sein Verein durch die erneuten Probleme am Sonntag in Misskredit geraten sei. „Wir haben mit der Versorgung und den hohen Bier-Preisen nichts zu tun. Trotzdem denken die Leute jetzt, wir seien daran Schuld“, sagt Märzke.

Für den Trainer war es eine Sensation, dass 2600 Menschen ins Stadion strömten, um das Oberliga-Spitzenspiel zwischen Pommern Greifswald und dem BFC Dynamo Berlin (0:2) zu verfolgen. Doch nun würden die negativen Nachrichten diesen Erfolg überschatten.

Verantwortlich für das Catering im Stadion ist das Restaurant Golden Goal, das vorläufig Insolvenz angemeldet hat. „Wir würden die Versorgung gerne übernehmen.

Wir dürfen es aber nicht, weil das Golden Goal einen Pachtvertrag mit der Stadt hat“, betont Märzke. Wer das Restaurant im Stadion betreibt, wissen die Pommern nach eigenen Aussagen nicht. Insolvenzverwalter Jörg Sievers teilt auf OZ-Anfrage mit, dass Wilhelm Schelsky nach wie vor Handlungsbevollmächtigter für das Golden Goal sei. Schelsky war gestern allerdings – wie schon am Sonntag – nicht für die OZ zu erreichen.

Die Fans beschwerten sich über lange Warteschlangen, hohe Preise und ausverkauftes Fassbier. Bereits vor dem Anpfiff waren Essen und Getränke aufgebraucht, sagt der BFC-Fanbeauftragte Rainer Lüdtkke. Später kam Nachschub – „die Bockwürste waren aber kalt und das Flaschenbier warm“, betont Lüdtkke. Zudem mussten die Besucher für einen Becher Sternburger Pils 2,50 Euro zahlen. Für die Polizei steckte in der mangelnden

Versorgung viel Konfliktpotenzial. Zumal es für die 1200 Fans aus Berlin im Stadion nicht einmal Toiletten gab. „Pommern hat uns aber rechtzeitig über die Probleme informiert, so dass wir uns darauf einstellen konnten und uns selbst versorgen“, sagt Lüdtkke. Geholfen habe der Bierstand vor dem Stadion. Diesen hatte Pommern organisiert. Lüdtkke: „Dort gab es selbst nach dem Abpfiff noch Bier und Bratwürste.“

André Wornowski