

Lotte

MAGAZIN FÜR PERLEBERG UND UMGEBUNG



Belebt:

Im Perleberger Tierpark wimmelt es

von zuckersüßem Nachwuchs.

Lotte war da und durfte sogar

Alpakas streicheln!

4

Bewegt:

Perlebergs Kinder und Jugendliche
sind fit wie ein Turnschuh!

Lotte macht Lust auf Sport beim

SSV Einheit Perleberg.

8

Beliebt:

Foto Eylert ist eine liebenswerte
Perleberger Institution.

Lotte hat Chefin Evelyn Kirbach
in ihrem Reich besucht.

24



Gestatten? Lotte!

Lotte ist das Stadtmagazin für Perleberg und Umgebung im liebenswerten und unverwechselbaren Design!

Viermal jährlich – im Frühling, Sommer, Herbst und Winter – wird Lotte Sie mit nützlichen und überraschenden Geschichten über Land und Leute, lokale Produkte, regionales Handwerk und mehr unterhalten: Eben über alles, was unsere Rolandstadt so lebenswert macht!

Lotte staunt und fragt, **Lotte** kocht und backt, gebastelt wird mit Patrizia! In jeder Ausgabe gibt es ein Poster mit den schönsten Ansichten von Perleberg, Porträts besonderer Menschen oder von Entdeckungen auf abenteuerlichen Streifzügen durch die Region.

Für die Umsetzung hat **Lotte** ein klasse Team: Döring & Waesch aus Perleberg. Seit fast 25 Jahren versorgt die Agentur ihre Geschäftspartner mit Grafikdesign, Webdesign und Fotografie. Frischen Wind und wohlklingende Worte bringt Andrea van Bezouwen (prignitztext) mit.

Gemeinsam werden wir Perleberg zeigen, wie wir es sehen: voller guter Ideen, lebendig und liebenswert. Wir möchten Menschen zusammenbringen und regionale Zusammenarbeit anregen. Und wenn Sie mögen, seien Sie dabei. Lotte erzählt auch gern Ihre Geschichte.

Eure und Ihre

Lotte

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

Karsten Döring freut sich auf Ihren Anruf – Telefon 03876.791260

Die Mediadaten finden Sie auf lotte-ist-online.de

INHALT

Perlebergs Tierpark – ein Glücksfall für die Stadt!	4
Zauberhaftes Fachwerk!	6
Perleberg bewegt sich!	8
Maßgeschneiderte Raumlösungen vom Profi	10
Viel Glück mit Schweinen	12
Eine Prise Frühling, bitte	14
Stadt hat Recht!	16
Lotte auf dem Markt	17
Mehr als Haareschneiden	18
Baufinanzierung im Schwimmbad?	22
Alles stabil!	23
Evelyn Kirbachs Reich	24
Es blüht wieder	26
Eine Frage der Ehre: Mitglied im Bürgerverein!	28
Lebensräume schaffen	30
Perleberg für Fortgeschrittene	32
So geht Sommer in der Prignitz!	33
Täglich lecker bis an die Tür!	34
Das Lotte -Menü	35
2 x tolle Auswahl und gute Beratung	36
Oster-Basteln mit Patrizia Lange	38
Impressum	39

Lotte



Lotte STREICHELT TIERE

Perlebergs Tierpark – ein Glücksfall für die Stadt!

Perleberger Familien sind sich einig: Die Attraktion der Stadt ist und bleibt der Tierpark. Auch aus dem Umland strömen Besucher in den Park, der für seine weitläufigen Braunbär- und Wolfsgehege berühmt ist.

Viel Freude machen Tierfreunden die Nasenbären, die direkt über die Köpfe der Besucher hinwegturnen. Begehbarer Gehege erfreuen Jung und Alt: Egal ob bei den Kamerunschafen, dem Damwild oder in der Vogelvoliere, je näher man den Tieren kommt, desto perfekter ist das Erlebnis. Der Spaziergang durch die gepflegte Anlage ist überhaupt eine wahre Freude, im Sommer spenden hohe Kiefern zusätzlich angenehmen Schatten.

Überraschungen warten an jeder Ecke: Eigentümliche Geräusche machen die Emus, wie auf einem Kalenderblatt posieren Erdmännchen, Luchse schleichen geheimnisvoll auf ihren unsicht-

baren Wegen. Sprechende Papageien und lachende exotische Vögel begeistern die Besucher dann vollends!

Riesige Augen, Wuschelfrisur und ein neugieriges Wesen – Alpakas sind seit März 2020 eine weitere Attraktion im Tierpark Perleberg, knapp 70.000 € wurden insgesamt investiert, um den Tieren gerecht zu werden und den Besuchern die Möglichkeit zu geben, ganz nah an die zutraulichen Zottelwesen heranzukommen. Tierpark-

Direktor Michael Niesler und Ronald Otto von der GWG, Betreiber des Tierparks, weisen gern darauf hin, dass die Gelder vom Förderverein Tierpark komplett selbst gesammelt wurden.

Die Sponsoren präsentieren sich auf einer Tafel am Gehege – zu Recht kann der Förderverein, kann ganz Perleberg stolz auf diese Leistung sein!

Nachwuchs gab es im Alpakehege auch schon: Am 6. Juni 2020 bekam Gabi ein gesundes Stutfohlen! Natürlich war das knuffige Mädel mit dem üppigen weißen Fell, welches auf den Namen Marie getauft wurde, im vergangenen Sommer ein echter Publikumsmagnet. Nun hat Marie eine neue Bleibe gefunden. Wir waren selbst vor Ort, um die Alpakas und ihre Pflegerin Franziska Dehlow kennenzulernen und etwas über die knuffigen Tiere zu erfahren.

Lotte: Liebe Franzi, wie ist es, mit Alpakas umzugehen?

Franziska: Alpakas sind einfach niedlich und entspannt. Sie suchen die Nähe der Menschen. Das macht die Arbeit mit ihnen total angenehm!

L: Das ist ja auch toll für die Tierparkbesucher, nicht?

F: Ja genau! Die Besucher sind außerdem happy, weil sie die Tiere immer sehen können, selbst, wenn sie mal in den Stall gehen, die Anlage ist richtig gut geworden.

L: Gabi, die mit dem weißen Fell, ist ja besonders neugierig, oder?

F: Ja! Wir vermuten, das kommt daher, weil sie damals mit der Flasche großgezogen wurde.

L: Manche Alpakas machen so niedliche Geräusche ... was sagen sie?

F: (lacht) Wir nennen das »Summen«. Sie machen das hauptsächlich, wenn sie in einer ungewohnten Situation sind, etwas unsicher sind ... das kommt im Tierpark natürlich vor, da stehen ja immer wieder andere Menschen ...

L: Was fressen und trinken Alpakas denn?

F: Sie mögen Heu und Gras und sind insgesamt recht leicht zu halten. Übrigens fressen sie nicht aus Raufen, sondern vom Boden. In Tränken bieten wir ihnen Wasser an, zusätzlich bekommen sie noch spezielle Pellets als Kraftfutter.

L: Woher wisst ihr das alles? Wer hat euch beigebracht, wie man mit Alpakas umgeht?

F: Wir haben gleich zu Beginn einen Workshop auf einem Alpakahof in Pinneberg bei Hamburg gemacht! Dort haben wir gelernt, wie man sich einem Alpaka nähert, wie man es halftet und führt. Aber auch zu »Elbtal-Alpaka« in Breese haben wir einen tollen Kontakt. Dort bringen wir die

Lotte



Alpaka Gabi lässt sich von Franziska Dehlow problemlos am Halfter führen – man sieht, dass die zwei sich richtig gut verstehen!

L: Mal ganz indiskret gefragt ... paaren sich Alpakas so wie Pferde?

F: Nein. Sie tun es im Liegen ...

L: (kichert) Sag mal Franzi, hast du zuhause auch Tiere?

F: Aber sicher! Wenn ich von der Arbeit komme, kümmere ich mich um meinen Hund, mein Pferd, meine Esel, meine Hasen ...

L: Ok! Alles klar! Du hast eindeutig ein Herz für Tiere! Tausend Dank für dieses Interview! Dir und deinen Schützlingen alles Gute!

F: Danke und gern bis bald!

Tierpark Perleberg

Wilsnacker Chaussee 1
19348 Perleberg
Telefon 0 38 76 . 7 89 89
kontakt@tierpark-perleberg.de
www.tierparkperleberg.de

Öffnungszeiten:

März – Oktober 9 – 18 Uhr,
letzter Einlass 17 Uhr
November – Februar 9 – 16.30 Uhr,
letzter Einlass 15.30 Uhr

Lotte

Die Wollweberstraße ist wohl eine der beliebtesten Straßen der Perleberger Innenstadt. Und so blieb auch niemandem verborgen, dass auf der Höhe des Nicolaiviertels zwei kleine Fachwerkhäuschen fit für die nächsten 300 Jahre gemacht wurden. Genauer: Die Hausnummern 14 und 15.

Zeigt sich die 14 in dezentem grau-weiß, erstrahlt die 15 in einem tiefen Rotton, der mit Taubenblau abgesetzt ist. »Die Farben haben wir uns nicht ausgedacht«, erklärt Projektleiter Norbert Hollemann von der BIG, der vor ziemlich genau einem Jahr den Auftrag bekam, beide Häuser zu sichern und instandzusetzen. »Wir haben im Lauf der Arbeiten acht verschiedene Farbfassungen gefunden. Immerhin sind die Häuser von 1716 und 1741. Für eine Variante haben wir uns dann entschieden!« Das Ergebnis ist auf jeden Fall ein Hingucker.

Lotte ZIEHT EIN

Zauberhaftes Fachwerk!

Tiny Houses in der Wollweberstraße an neue Besitzer übergeben



Viel Raum für eine individuelle Aufteilung gibt es insbesondere im oberen Bereich der Tiny Houses, der mit viel Gefühl instandgesetzt wurde.

Nicht nur von vorn überzeugen die Häuser, deren 80 Quadratmeter Grundfläche auch exakt der Grundstücksgröße entsprechen. Das Highlight der Gebäude liegt Richtung Süden, zum Sankt-Nicolai-Kirchplatz, der gerade zum Open Space erhoben wird und bei den Anwohnern

Kirchgasse genannt wird. »Beide Häuser haben eine Besonderheit: Vorn sind sie zweigeschossig, hinten eingeschossig mit einem Zwerchhaus.« **Lotte** lernt, dass so die gaubenartigen Gebäudeerweiterungen genannt werden, die genau mit der Traufkante des Hauses abschließen. Beide unterschiedlich breit, bieten sie gemütlichen Wohnraum mit Stehhöhe, in Nummer 14 sogar mit besonders hübscher, befensterter Spitze.

»Geschichtlich kann man die besondere Bauweise unserer hübschen Tiny Houses so erklären, dass im hinteren Teil, wo das Dach tief bis über den ersten Stock abgeschleppt ist, einmal die Ställe untergebracht waren. Die wurden irgendwann an die Südmauer drangebaut, das Dach entsprechend nach unten verlängert. Die Zwerchhäuser vergrößerten dann mittig den Wohnraum im 1. Stock«, erläutert Norbert Hollemann.



Die Rückansicht der Häuser vom St.-Nicolai-Kirchplatz aus bietet einen überraschenden Blick auf die hübschen Zwerchhäuser und die hier nur eingeschossige Bauweise.

Wände neu hochgemauert und alles Nötige getan, dass die Häuser nicht in Schieflage geraten. Durch fehlende Innenwände gibt es noch viele offene Bereiche, die Raumaufteilung kann also größtenteils frei vorgenommen werden.«

Der Mix aus alt und neu, der Blick auf Lehmwände, urige Balken und die alten Treppen machen zu einem großen Teil den Charme der Häuser aus.



Norbert Hollemanns Arbeitsbereich reicht bis in die Altmark, auch in der Hansestadt Werben ist er beispielsweise für die BIG Städtebau unterwegs. Sie ist ein Sanierungsträger und erhielt den Auftrag für die Instandsetzung der Objekte Wollweberstraße 14 und 15 von der Stadt Perleberg. Die BIG verwaltet die beantragten Fördermittel und achtet auf die zweckgemäße Verwendung.



Beide Dächer sind komplett neu mit matten Bibern im Segmentbogenschnitt eingedeckt, einmal in Kronen-, einmal in Doppeldeckung.

BIG Städtebau GmbH
Wollweberstraße 20
19348 Perleberg
Telefon 0 38 76 . 7 98 90
perleberg@dsk-big.de
dsk-big.de

**Lotte** IST FIT

Perleberg bewegt sich!

Der SSV Einheit bietet gesunde Freizeitgestaltung für jede Altersstufe.

Knapp 300 Fußballer*innen, gut 60 Leichtathlet*innen und 70 andere Sportbegeisterte aus den Bereichen Gymnastik, Kegeln und Kinderturnen bewegt der SSV Einheit Perleberg e. V. in regelmäßigen Trainingsstunden, wenn nicht gerade wegen der Pandemie pausiert werden muss. Das sind immerhin dreieinhalb Prozent von Perlebergs Bevölkerung, die ihren Sport innerhalb des seit 70 Jahren bestehenden Vereins ausüben. Nicht mitgezählt sind hier die Schüler*innen, die in AGs sportlich aktiv sind, welche der Verein zusammen mit Perlebergs Schulen anbietet. Die AGs bieten die Möglichkeit, eine Sportart auszuprobieren, ohne schon eine Mitgliedschaft einzugehen.

oben: Nathalie Loock lernt und trainiert seit 2016 an der Potsdamer Sportschule.

Viele Sportler*innen haben darüber schon den Weg in den Verein gefunden.

Kinder und Jugendliche haben einen natürlichen Bewegungsdrang und lassen sich gern spielerisch zu gesunder Bewegung motivieren. Wann immer das Wetter es zulässt, trainieren die Sportler*innen draußen und tanken somit noch zusätzlichen Sauerstoff. Kein Wunder, dass Kinder und Jugendliche somit stark und fit sind, sich in der Schule gut konzentrieren und allerlei Krankheiten trotzen können!

Ob die jungen Bewegungsfreund*innen sich nur austoben wollen oder sich auf Wettkämpfen mit Gleichaltrigen messen möchten, entscheiden sie selbst. Die erfahrenen Trainer*innen haben einen guten Blick, Talente zu entdecken und zu fördern.

Leichtathletiktraining ist vielseitig und nimmt innerhalb des SSV viel Raum ein. Wie erfolgreich dabei Perlebergs junge Sportler*innen sind, kann man gut an den Ergebnissen der von der Zeitung »Der Prignitzer« regelmäßig ausgerufenen Umfrage »Sportler des Jahres« ablesen: Vier der fünf Kategorien konnte die LG Prignitz, der Verbund aus Leichtathleten inklusive der Sportler*innen vom SSV, kürzlich für sich entscheiden!

Der ideale Weg, um einen Einstieg ins sportliche Leben zu nehmen, ist für Kinder sicherlich das zwanglose Herumtollen in der Bewegungslandschaft, die von Petra und Daniel jede Woche liebevoll in der Rolandhalle aufgebaut wird. Mama und Papa gehen mit zum Kinderturnen, das somit kurzerhand zum Familieturnen wird! Der Minisportler kann begleitet und auch mal an die Hand genommen werden, um so manchen Kasten sicher zu erklimmen. Auch das Baumeln am Reck oder ein großer Hüpfen auf die Matte gehören zum bunten Programm, das nicht zu unterschätzende Auswirkungen auf Motorik, Teamfähigkeit und sogar auf kognitive Fähigkeiten hat! Alles in allem ist die Teilnahme am Kinderturnen also sinnvoll verbrachte Familienzeit und gerade in der kalten Jahreshälfte eine gute Möglichkeit, Sofa und Handy für eine Stunde gegen ein paar Sportschuhe einzutauschen.

Mannschaftssportarten machen fit und stärken Freundschaften.



Auf die Plätze, fertig los – Kinder lieben Bewegung!

Fußball ist nicht nur in Perleberg das Aushängeschild für einen funktionierenden Sportverein. Von den 1. Herren über die Damenmannschaft bis zur

G-Jugend, alle sind fasziniert von dem Spiel mit dem runden Leder und den zwei Toren. Insgesamt 19 Trainer*innen kümmern sich um die Ballssportler*innen, die im Friedrich-Ludwig-Jahn Sportpark oder in der Rolandhalle ihrem Hobby nachgehen. Nachwuchs ist auch hier immer willkommen! Hoffen wir, dass der Spielbetrieb in Kürze wieder regulär aufgenommen werden kann, sodass es auch im Jahr 2021 heißt: Perleberg bewegt sich!



Sport- und Spielverein

Einheit Perleberg e. V.

Geschäftsstelle
Berliner Straße 17 · 19348 Perleberg
Telefon 03876 785773
info@ssv-einheit-perleberg.de
www.ssv-einheit-perleberg.de

Öffnungszeiten: Mo – Fr 8 – 13 Uhr
Gegründet 1950
als BSG Einheit Perleberg
Mitglieder: 418



Maßgeschneiderte Raumlösungen vom Profi

»Ich liebe meine Arbeit – sie ist mein Leben«, sagt Kay Böhlke, der mittlerweile auf fast 30 Praxisjahre zurückblickt. Seine Liebe zum Job und zum Material spiegelt sich in sämtlichen Arbeiten wider. Wer es gesehen hat, wird zustimmen: Kays Design ist einmalig stylish, zeitlos schön und eben unverkennbar Böhlke.



Kay Böhlke schafft maßgeschneiderte Lösungen, die begeistern.

»Bei mir gehen Innenraumgestaltung und Beleuchtung immer Hand in Hand. Nur so kann man Räume perfekt in Szene setzen«, erklärt Kay seine Vorgehensweise. Zur Visualisierung benutzt Kay Böhlke einen 3D-Linien-Laser, um eine räumliche Darstellung zu schaffen.

»Aus den Ideen meiner Kunden und meinen Vorschlägen wird der Plan fürs Projekt entwickelt, wir inspirieren uns gegenseitig. Ich punkte mit meiner Erfahrung und der Einschätzung der Machbarkeit, der Kunde gibt Lieblingsfarben, Stil und Raumaufteilung vor: Wo wird ein Tisch, wo eine Arbeitsplatte stehen, wo soll es gemütlich werden, wo eher schlicht und hell? So kommen wir der individuellen Lösung immer näher.«

Kay Böhlkes Arbeiten erkennt man an der Kombination aus direkter und indirekter Beleuchtung. »Indirekte Beleuchtung schmeichelt eigentlich allen Räumen, mit der Gestaltung eines Lichthofs schaffe ich sofort eine tolle Atmosphäre.« Doch Kay weiß auch, dass einige Bereiche des Raums mehr Licht vertragen. »Grundbeleuchtung über Tischen und Arbeitsbereichen ist wichtig, sie bringt Licht dorthin, wo es gebraucht wird!«

Perfekt gelingt die Kombination aus direkter und indirekter Beleuchtung im Zusammenspiel mit Trockenbauelementen, die sich analog zu den wichtigsten Gestaltungselementen des Zimmers an der Decke spiegeln. »Wenn man so will, ist das mein

Ein Bad darf durchaus auch mal extravagant sein.



Alleinstellungsmerkmal«, sagt Kay und weiß, dass er maßgeschneiderte Lösungen schafft, die begeistern.

Für Formen gibt es im Trockenbau kaum Grenzen, somit ist jedes Raumdesign, egal ob privater Wohnraum, Hotel oder Büro, hundertprozentig einzigartig.

Von seinem regionalen Firmensitz lenkt er die Geschicke seiner Firma, die er mit zwei Angestellten betreibt. »Viele Projekte bespreche ich mit meiner Frau abends auf dem Sofa weiter, zusammen haben wir schon tolle Ideen gehabt«, erzählt Kay. »Nadine hat ein ebenso gutes räumliches Vorstellungs-



Licht und Form ergänzen sich perfekt.

Der Einsatz von LED-Beleuchtung mit all ihren Vorzügen gibt Kay Böhlke noch einen extra Spielraum. »Da hat sich viel getan in den letzten Jahren«, ergänzt Kay, der jede Menge Fortbildungen, eben auch rund um Elektrik, nachweisen kann.

vermögen wie ich und fiebert immer richtig mit!«, lobt er seine Frau, die ihre Kreativität unter der Woche und an manchem Wochenende in der »KostBar« in der Bäckerstraße auslebt.

Auch als Experte für Raumakustik ist Kay Böhlke sehr gefragt: Kays Arbeiten findet man in einer Millionenvilla in Mecklenburg-Vorpommern, im Gemeindesaal in Tangendorf und im Gebäude der BBC in Berlin, um nur einige Beispiele aufzuzählen.

Lotte ist begeistert und findet, dass die Firma Akustik & Trockenbau Kay Böhlke auf jeden Fall für Fachkompetenz und (T)Raumlösungen steht!

Akustik & Trockenbau
Kay Böhlke

Schilder Weg 1 · 19348 Sükow
Telefon 0 38 76 . 30 03 67
trockenbau-prignitz@t-online.de
www.atb-boehlke.de



Lotte KRIEGT APPETIT

Viel Glück mit Schweinen

Erster Bio-Fleischer in der Prignitz startet richtig gut durch.

Eine großartige regionale Erfolgsgeschichte erlebt Christoph Sonnenberg derzeit mit seinem Laden in Bad Wilsnack. Die Prignitzer Bio-Fleischerei läuft seit der Eröffnung vor einem Jahr weit über Plan. »Das hatte ich mir in meinen kühnsten Träumen nicht ausgemalt« strahlt Sonnenberg, der auf Hochtouren arbeitet, um den zusätzlichen Bedarf für die Direktvermarktung auf dem Hof im nahen Grube zu produzieren. Und, um nebenbei Presstermine wahrzunehmen – Sonnenberg ist kein Unbekannter mehr.

Insgesamt über 80 Produkte, allein 40 verschiedene Wurstprodukte, bieten Sonnenberg und sein Team in der Großen Straße 6 an. Das alleinige

Erfolgsrezept: Alle Produkte, egal ob Frischfleisch, Wurst oder Schinken, sind konsequent aus ökologischer Tierhaltung sowie aus eigener Herstellung. Schweine und Rinder stehen auf seinem Hof, Schaf und Geflügel werden zu gekauft, Wild aus der Region ergänzt das Angebot. Veredelt wird in der Fleischerei hinterm Laden.

Seit sechs Jahren produziert der Hof Sonnenberg in Grube schon Biopark-zertifiziertes Fleisch. Im März 2020 wurde es Zeit für den eigenen Laden.

»Wir möchten unser Fleisch nicht nur ausschließlich dem Biogroßhandel überlassen, sondern es auch direkt in der Region vermarkten« erklärt Chris-

toph Sonnenberg, Geschäftsführer. Und erläutert: »Mit Jörg Reiffersberger haben wir einen Fleischermeister, der 100 % hinter dem Bio-Gedanken steht und unser Fleisch optimal veredelt. Dass wir hierfür in Bad Wilsnack letztes Jahr die passenden Räume gefunden haben, ist einfach großartig.«

Sonnenberg arbeitet schon einige Jahre mit Reiffersberger zusammen, der das Handwerk in die Wiege gelegt bekam: Schon in der vierten Generation ist er Fleischermeister. Der Kontakt zur Familie Sonnenberg entstand über die in Grube durchgeführten Hausschlachtungen. Jörg Reiffersberger sagt: »Ich hatte früher Führungspositionen in der konventionellen Fleischindustrie

inne – aber das ist nicht mehr meine Welt. In der Großen Straße arbeitet er mit viel Liebe: »Natürlich ohne zugesetzte Aromen, ohne Konservierungsstoffe, ohne Phosphat und ohne Nitritpökelsalz, dafür mit ausgewählten Biogewürzen und feinstem Meeressalz!« schwärmt er.

Auch Christoph Sonnenberg hat 2014 nach seinem Masterabschluss in Agrarwirtschaft Berufserfahrungen in einem konventionellen Betrieb gesammelt, ist nun aber froh, seinen Idealen rund um Bio-Tierhaltung und Ökolandbau folgen zu können. Auf dem Hof in Grube halten Vater Peter und Christoph Sonnenberg, die den Hof gemeinsam mit einem Angestellten bewirtschaften, etwa 130 Rinder der Rassen Deutsches Fleckvieh, Limousin, Blonde d'Aquitaine und Angus, seit 2016 auch 350 Schweine.

Frischfleisch, handwerklich hergestellte Wurstwaren und zarte Schinken gibt es donnerstags bis samstags in der Großen Straße in Bad Wilsnack.



In Grube ist ausreichend Platz für das langsame, gesunde Aufwachsen der Tiere.

Bioferkel kauft Sonnenberg mit einem Gewicht von etwa 30 kg zu und mästet sie bis auf etwa 140 Kilo. Das dauert etwa 100 Tage. Die Tiere fühlen sich sichtlich wohl, können sich frei bewegen auf ihren gesetzlich vorgeschriebenen 2,3 Quadratmetern, wovon einer im Freien liegt. Viel frische Luft ist also garantiert.

Den Biogedanken vertritt Sonnenberg konsequent: »Bio ist in jeder Hinsicht gut für die Umwelt. Das ist gelebter Naturschutz. Wir verlangen was von der Natur, dafür müssen wir auch was zurückgeben, beispielsweise das Bodenleben fördern.« Tierwohl ist auch ein Thema, dass ihn beschäftigt: »Wir müssen weg vom Gedanken, dass Nutztiere nur Produkte sind. Es sind Lebewesen. Wenn wir sie schon essen, dann sollen sie bis dahin eine möglichst gute Zeit bei uns haben.«

Sonnenberg hat früher in Techno-Clubs aufgelegt. Elektronische Musik macht er immer noch, zum Auflegen kommt er allerdings nur noch selten. Auch, weil er inzwischen Papi geworden ist!

Übrigens: Probieren kann man Sonnenbergs Fleisch im **Lotte**-Menü (Seite 35), welches ab Mitte März über die Vormark Kochkultur GmbH vertrieben wird.



Was bedeutet eigentlich »Bio«?

Für Fleisch bedeutet »Bio«: Sämtliches Tierfutter muss den Bio-Richtlinien entsprechen, d. h. es werden für den Anbau keine chemischen Pflanzenschutzmittel und keine synthetischen Dünger verwendet. Die Tiere haben deutlich mehr Platz, stehen auf Stroh, haben Zugang zu Raufutter und die Möglichkeit, ins Freie zu wechseln. Bio-Betriebe werden jährlich von staatlich zugelassenen Behörden kontrolliert. Die Begriffe »Bio« und »Öko« sind im Zusammenhang mit Lebensmitteln gesetzlich geschützt. Wer sie verwendet, muss zertifiziert sein. Die Prignitzer Bio-Fleischerei ist zertifiziert durch den Erzeugerverband Biopark.

Prignitzer Bio-Fleischerei

Große Straße 6
19336 Bad Wilsnack
Telefon 0152.33706696
info@biohof-sonnenberg.de
www.facebook.com/biohof.sonnenberg

Öffnungszeiten:
Do 9–18 Uhr, Fr 9–16 Uhr
Sa 9–14 Uhr



Lotte SCHMECKT'S

Eine Prise Frühling, bitte

Feinstes für Genussmomente

»Mit Wein fing alles an«, erzählt Ralf Meierholz, der im vergangenen Herbst sein 10-jähriges Jubiläum mit dem Raffinarium feiern durfte. Und ausgesuchte Weine sind bis heute ein prägender Bestandteil des Genießersortiments, welches das Raffinarium für Perleberger*innen und alle Reisenden bereithält.

Dazugekommen sind Kaffee, Schokolade, Liköre, Essig und Öl in fantastischen Sorten, italienische Nudeln und eine unbeschreibliche Anzahl Gewürze. »Ich bin ein Fan vom Wajos-Sortiment«, bekannt Ralf Meierholz. Die Produkte erlauben es dem Hobbykoch, seine Gerichte ohne eigene Kocherfahrung in internationale Spezialitäten zu verwandeln. Möglich machen das die speziell auf die verschiedenen Länderküchen abgestimmten Gewürzmischungen. »Alles, was sich in den Wajos-Gläsern befindet, ist natürlichen Ursprungs«, weiß

Ralf Meierholz, »Der Vorteil zu einzelnen Gewürzen ist der, dass die Produkte gelingsicher gemischt sind.«

Beliebt sind die Bruschetta-Würzungen: Nur wenige Löffel, zum Dip verrührt mit Saurer Sahne, Frischkäse oder Öl, genügen, um aus einem gerösteten Brot ein mediterranes Fest werden zu lassen.

Ganz neu reingekommen sind eine Teriyaki Sauce zum Marinieren und Abschmecken asiatischer Speisen sowie der Umami Blend. »Umami ist die Geschmacksrichtung, die man am besten mit dem Wort herhaft-würzig beschreiben kann. Alles, was ich mit dieser Zaubermischung zubereite, wird undefinierbar lecker!« Natürlich reicht Ralf Meierholz Rezeptkarten mit ganz konkreten Verwendungsmöglichkeiten zu den Produkten.

oben: Ein echter Glücksfall für Perleberg ist es, dass der berühmte »Fleischerladen« in der Poststraße 1 wieder geöffnet ist. Das Sortiment von Ralf Meierholz fügt sich wunderbar ins Jugendstil-Ambiente mit den bemalten Kacheln und der herrlichen Glasdecke ein!

Ebenfalls ganz frisch im Sortiment ist die Wajos Erdbeer-Pfeffer Crema, eine Komposition aus altem Aceto Balsamico mit Frucht. Die Crema eignet sich sowohl zum Verfeinern süßer als auch zum Abschmecken salziger Speisen.

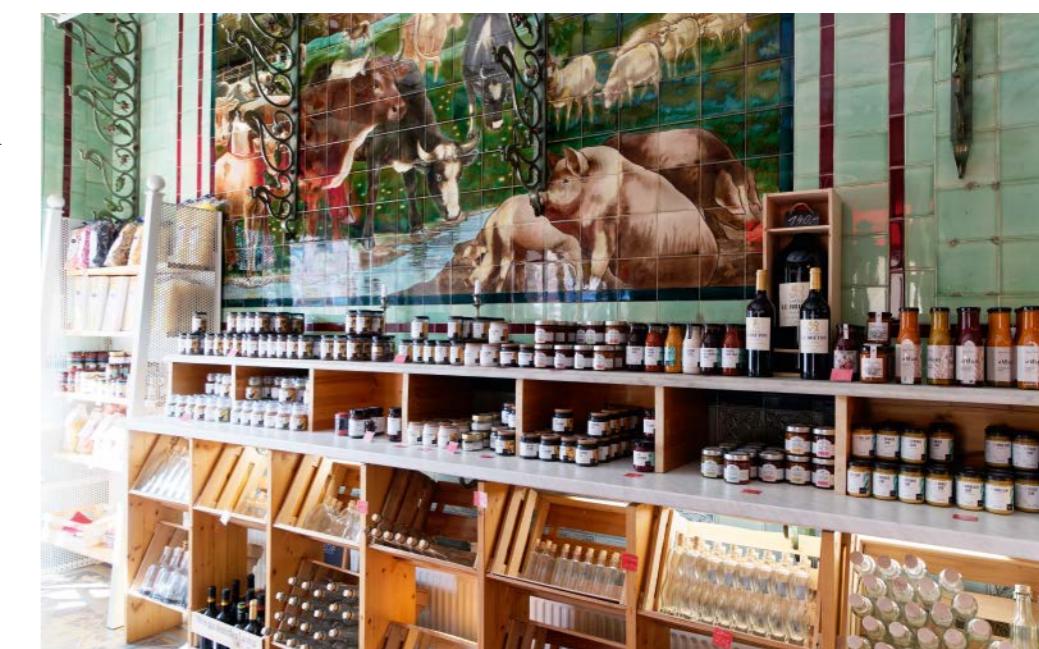
Dass die Gerichte, die mit Wajos-Produkten zubereitet sind, Gaumen aller Altersklassen begeistern, können Gruppen von sechs bis zwölf Personen an den schon beinahe zum Kult gewordenen Genießerabenden feststellen. Unter dem Motto »Kochen mit und aus den Produkten des Raffinariums« können sich Familien, Kollegen oder Vereine, die rechtzeitig einen Tisch reservieren, einen Abend lang verwöhnen lassen und einen Eindruck vom Sortiment des Raffinariums erhalten.

Hier landen auch die eingangs genannten Nudeln auf den Tellern. »Sie sind kein Vergleich zu Supermarktnudeln. Wer sie einmal probiert hat, will keine anderen mehr essen«, schwärmt Ralf Meierholz. Es gibt sie in verschiedenen Formen wie Fettuccine oder Farfalle und in Sorten wie Olive, Trüffel oder Basilikum-Knoblauch. Der Clou: Sie sind in unter vier Minuten fertig!

Zu einem guten Essen, egal ob zuhause oder im Raffinarium, gehört der begleitende Wein. Glücklich ist Ralf



Diese Teriyaki-Interpretation mit einer besonders fein-frischen Note durch Ingwer und Limettenschale Passt hervorragend zu Geflügel.



Meierholz über die Neuaufnahme von französischen Weinen verschiedener hervorragender Weingüter. Ein langjähriger Partner ist ansonsten der Winzer Gehring in Hessen. »Den kenne ich gut – ich habe dort schon bei der Weinlese mitgeholfen!« erzählt Meierholz. Für jeden Geschmack und Anlass kann er zielsicher den passenden Tropfen empfehlen. »Wer eher süße Weine bevorzugt, der ist mit diesem Rosé von der Mosel gut beraten«, fährt Meierholz fort und präsentiert eine Flasche von Michael Oster.



Der Wajos Umami Blend mit Wakame, Sesam und Chilli ist ein wahres Geschmackserlebnis.

Damit ein Gourmet-Abend den perfekten Abschluss erhält, ist für Ralf Meierholz noch eine Spirituose Pflicht. »Diesen kleinen Gaumenkitzel sollte man sich auf jeden Fall gönnen!«

Bei mir kann gekostet werden, denn wir füllen Liköre und Brände individuell ab! Wo hat man das schon?«. Nach einem frühlingshaften Menü könnte der »Pêche Rouge« die richtige Wahl sein, ein sahniger Likör vom Weinbergpfirsich. Allein die Farbe verzaubert: In einem leuchtenden Apricot-Ton begrüßt diese Leckerei den Kunden bereits am Eingang. »Ab 100 ml ist man dabei strahlt Meierholz, der sich mit dem Raffinarium wahrlich einen Traum erfüllt hat und für seine Spezialitäten – man spürt es – lebt.

Raffinarium
Leckeres aus aller Welt

Ralf Meierholz
Poststraße 1 · 19348 Perleberg
Telefon 0 38 76. 6 18 66 30
post@raffinarium.de
raffinarium.de

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 10 – 18 Uhr · Sa 9 – 12 Uhr
Online-Shop:
shop-raffinarium.de

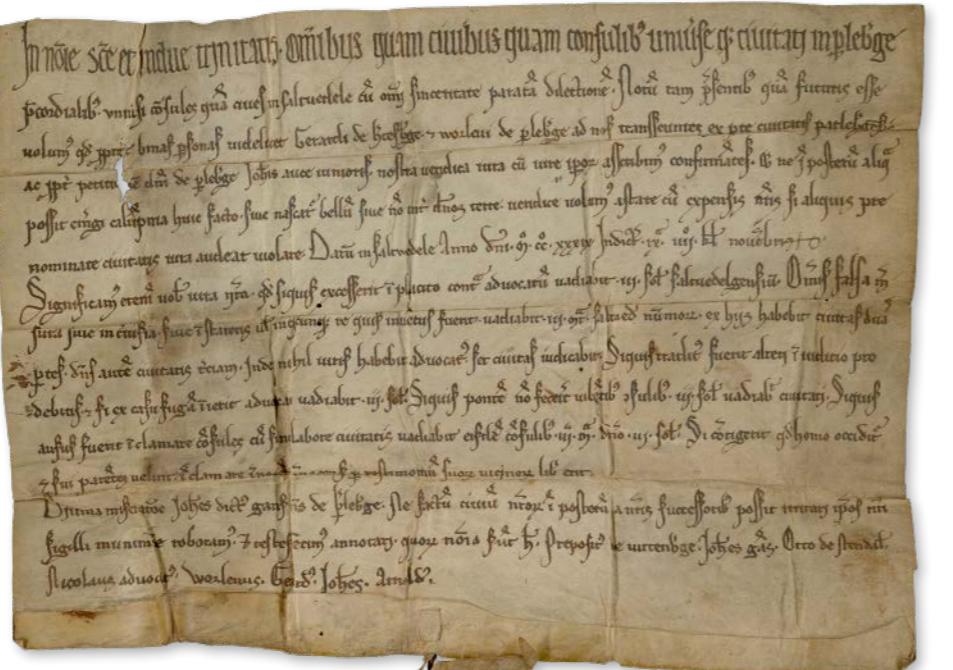
Stadt hat Recht!

Was hat Perleberg eigentlich mit Salzwedel zu tun?

Mehr, als man denkt. Zumindest, wenn man ein bisschen in die Geschichte einsteigt. In die Rechtsgeschichte. Keine Angst: Das, was trocken klingt, hat durchaus das Zeug zu einem Lieblingsthema!

»Auf einen Versuch sollten es die Perleberger unbedingt ankommen lassen«, lächelt Anja Pöplau, seit vergangenem Mai Leiterin des Stadt- und Regionalmuseums Perleberg im herrlichen »Fotografenwinkel« am Mönchort 7–11. Sie hat die Möglichkeit genutzt, sich ein begleitendes Konzept für die Wanderausstellung »Stadt.hat.Recht«, die in diesem Jahr in Perleberg gastieren soll, zu erdenken, um Jung und Alt für Stadtgeschichte zu begeistern.

Anja Pöplau, einst Schülerin des Gottfried-Arnold-Gymnasiums, kehrte für die Stelle als Museumsleiterin zurück in ihre Heimat



Dieses Dokument im Perleberger Stadtarchiv aus dem Jahr 1239 ist nicht nur die erste erhaltene Erwähnung der Stadt Perleberg sondern verrät uns auch, dass wir durch unser Rechtssystem eng mit Salzwedel in der Altmark verknüpft waren.

Entstanden ist die Idee zur Ausstellung im Anschluss an die unter der Schirmherrschaft des Bundespräsidenten stehende Ausstellung »Faszination Stadt«, die 2019/20 in Magdeburg ein riesiger Erfolg war. Für diese internationale Ausstellung stellte das Museum die Urkunde »Erteilung einer Rechtsauskunft der Stadt Salzwedel für Perleberg« von 1239 und zwei Kraggenfiguren, die sich am Großen Markt 4 (1525 errichtet) befanden, als Leihgabe zur Verfügung.

Nicht ganz unschuldig an der Idee, das Thema weiter zu bearbeiten und die Rechtsgeschichte brandenburgischer Städte in einer Wanderausstellung darzustellen, war Frank Riedel, ehemals Leiter des Perleberger Museums und nun Kulturamtsleiter der Stadt Perleberg. Mit ihm nähern wir uns dem Rätsel!

»Perleberg und Salzwedel verbindet das gemeinsame Recht. Im Mittelalter, als Handwerker und Handeltreibende sich an Wegkreuzungen und Flüssen sammelten und sich durch Mauern schützten, als also Städte gegründet wurden, mussten Regeln her. Üblicherweise startete man nicht bei Null, sondern sah sich um, wo ein gut funktionierendes Rechtssystem herrschte und übernahm es. Tja, die Perleberger Bürgerschaft und ihr Stadtherr, der Edle Johann Gans, entschieden sich für das Salzwedeler Recht, eine Fortentwicklung des gut funktionierenden Magdeburger Rechtssystems. Das Magdeburger Recht hatte schon längst seinen Siegeszug in der Mark Brandenburg angetreten, bis weit über die Oder ins heutige Polen, nach Litauen und in die Ukraine!«

mal einen Punkt herauszugreifen: Ich wünsche mir, dass Ausstellungsbesucher erkennen, wie es zu den heutigen Stadtratssitzungen gekommen ist. Ich halte das kommunale Recht für ein



Diese Kraggenfiguren vom Haus am Großen Markt 4 sind nur zwei von vielen historischen Schätzen im Stadt- und Regionalmuseum Perleberg.

hohes Gut – eine Gemeinschaft darf über sich selbst, dem Gemeinwohl entsprechend, entscheiden! Wenn junge Brandenburger*innen diese Vorzüge

unserer Gesellschaft erkennen und eine Ahnung entwickeln, wie es dazu kam, macht die Wanderausstellung Sinn!«

Präsentiert wird die Ausstellung voraussichtlich ab Ostern auf portablen 3D-Aufstellern, sodass sie anschließend ihren Weg in möglichst viele der 31 Mitgliedsstädte der Arbeitsgemeinschaft antreten kann. Bis dahin lädt das Stadt- und Regionalmuseum zu einer Vortragsveranstaltung über das Salzwedeler Recht am 27. März 2021 ein. Bitte beachten Sie, dass die Veranstaltung aufgrund der aktuellen Situation ausfallen kann. Weitere Informationen finden Sie auf der Website des Museums.

Stadt- und Regionalmuseum

Perleberg

Mönchort 7–11 · 19348 Perleberg

Telefon 0 38 76 . 78 14 22

museum@stadt-perleberg.de

www.stadtmuseum-perleberg.de

www.prignitzer-museen.de

ag-historische-stadtkerne.de

Öffnungszeiten:

Di – Fr 10 – 16 Uhr, So 11 – 16 Uhr
sowie nach Vereinbarung

Lotte auf dem Markt

Sibylle Heinrich steht jeden Donnerstag für die Traditionsfleischerei Hildebrandt aus Kletzke auf dem Markt. »Nach über 15 Jahren, die ich schon für Hildebrandt unterwegs bin, weiß ich, wo was gern gekauft wird. Lungenwurst und Lose Wurst gehen in Perleberg immer!«, strahlt sie. Über den Tresen gehen aber natürlich auch



Frischfleisch für alle Zubereitungsmethoden, die beliebten Mettwürste im Ring und Aufschnitt in vielen Sorten.

Für Jürgen Hildebrandt ist das Betreiben von Märkten ein wichtiges Standbein. »Unser Marktmobil ist ein echter Prignitzer Anlaufpunkt. Wir sind bewusst regional aufgestellt und zeigen uns nicht nur in Perleberg, sondern auch dienstags in Kyritz, mittwochs in Pritzwalk und freitags in Havelberg. Unsere Wurst- und Räucherwaren entstehen in Handarbeit. Vier Gesellen schlachten und verarbeiten die langsam aufs Zielgewicht von 150 kg gefütterten Schweine des Betriebs Cord-Kruse aus Lübzow.«

Neu bei uns im Sortiment sind Wild und Schaf. Rindfleisch bieten wir unter anderem als schmackhaftes Dry-Aged-Beef an.«



Lotte MACHT SICH HÜBSCH

Mehr als Haareschneiden

Bei Maik Gercke einen kreativen Beruf erlernen

Lotte: Maik, wie lange gibt es das Friseurgeschäft in der Karlstraße schon?

Maik Gercke: Am 14. März feiert meine Mutter hier 30-jähriges Jubiläum!

L: Und wie lange bist du schon dabei?

M: 1991 habe ich meine Gesellenprüfung absolviert, seitdem arbeite ich mit kleinen Unterbrechungen hier. 2004 habe ich mich selbstständig gemacht, 2008 den Laden komplett übernommen.

oben: Bei Maik Gercke dürfen Azubis schon früh ihre Talente unter Beweis stellen!
Der Meister steht dabei mit Rat und Tat zur Seite.

L: Was ist das Schöne am Friseurberuf – warum würdest du einem jungen Menschen zur Friseurlehre raten?

M: Die Gründe zähle ich dir gern auf: Man hat als Friseur wahnsinnig viel mit Menschen aller Altersgruppen zu tun, mehr Kontakt geht fast nicht. Dann hast du nach jeder Dienstleistung ein direktes Ergebnis, du kannst Menschen optisch verändern, sodass sie sich in ihrer Haut richtig wohl fühlen und strahlend hier rausgehen! Das ist toll! Noch einen schönen Aspekt möchte ich nennen: Hier, in der Kleinstadt, baut man, während man sich ums Äußere seines Kunden kümmert, auch Freundschaften oder persönliche Beziehungen auf. Das geht weit über das Haareschneiden hinaus.

L: Ist der Beruf denn für jeden was?

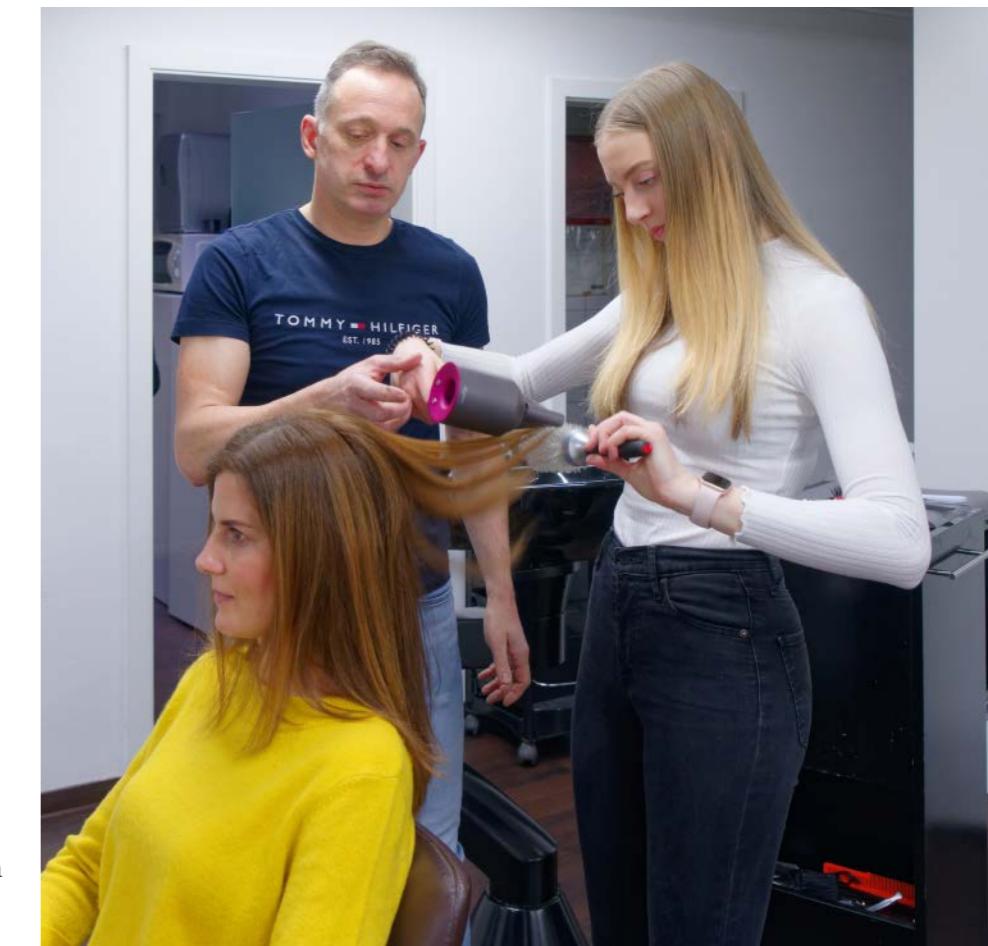
M: Meine Erfahrung ist, dass die jungen Menschen, die uns zur Ausbildung anvertraut werden, hier wachsen. Die Kreativität entwickelt sich, die muss nicht von Anfang an da sein. Stillere Typen tanken hier ganz viel Selbstvertrauen: Das gemeinsame Umsetzen einer Idee mit dem entsprechenden Ergebnis macht zufrieden – nicht nur den Kunden! (grinst)

L: Das klingt gut! Man hört raus, dass du junge Menschen magst!

M: Tja, ich habe selbst zwei Kinder im Ausbildungsalter ...

L: Sag mal, wohin müssen deine Azubis denn zur Berufsschule?

M: Eigentlich nach Potsdam, in Blöcken von je etwa drei Wochen. Ich bin aber gern bereit, mich dafür einzusetzen, dass die Berufsschule in Schwerin besucht werden kann, trotz der Landesgrenze. Die Bahnfahrt nach Schwerin zusammengerechnet mit der Schulzeit macht in etwa einen 8-Stunden-Tag, ist also nicht mehr als ein Ausbildungstag hier im Laden.



Haare waschen und föhnen gehört immer mit dazu und macht viel Spaß – besonders, wenn Maik Gercke seine besten Tipps verrät!

L: Das klingt machbar! Maik, du sprichst so begeistert über deinen Beruf ... die Arbeit als Friseur macht dir offensichtlich einen riesigen Spaß.

M: Welche Arbeit? Wenn du tust, was du liebst, brauchst du dein ganzes Leben nicht zu arbeiten – was ich täglich hier mache, ist mein Hobby, seit ich mit zwölf Jahren das erste Mal einem Schulkameraden die Haare geschnitten habe. Und der kommt immer noch zu mir! (lacht)

L: Klasse!! Kommen noch mehr alte Freundinnen und Freunde zu dir zum Haaremachen?

M: Auf jeden Fall! Viele von denen sind nicht nur meine früheren Schulkamerad*innen sondern auch Freund*innen vom Sport!

L: Welchen Sport machst du denn?

M: Meine Leidenschaft ist Fußball! Seit ich sieben Jahre alt bin, kicke

ich. Inzwischen bei den Alten Herren, aber wir trainieren regelmäßig einmal pro Woche und absolvieren Punktspiele beispielsweise in Pritzwalk, Wittenberge und Karstädt. Seit über drei Jahren engagiere ich mich jetzt zusätzlich im Vorstand des SSV Einheit Perleberg. Dass ihr den hier in der **Lotte** porträtiert, finde ich einfach großartig. Auch da kann immer Nachwuchs gebraucht werden!

L: Maik, wir bedanken uns für das schöne Gespräch und wünschen dir, dass du in den nächsten Jahren immer wieder einen Auszubildenden findest!

Maik Gercke - Friseure
Karlstraße 10 · 19348 Perleberg
Telefon 03876.612815
maikgercke-friseure.de

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 8 – 18 Uhr · Sa 8 – 13 Uhr

Lotte



Baufinanzierung im Schwimmbad?

Einfach nah am Kunden – die Volks- und Raiffeisenbank Prignitz



Nähe ist wichtig – Tobias Köhler, Ines Daue, Nicole Bahr und Thomas Mengel sind für ihre Kunden da!

Die Volks- und Raiffeisenbank Prignitz eG ist eine Genossenschaftsbank: Das hört sich nicht nur gut an, sondern bedeutet, dass die Interessen der Mitglieder vor der Gewinnmaximierung stehen.

Wo sich das bemerkbar macht und wie Kunden dies im Alltag spüren, weiß Nicole Bahr, Filialbereichsleiterin und seit 29 Jahren im Kundengeschäft des beliebten Kreditinstituts beschäftigt.

»Wenn die Kunden uns in Alltags-situationen treffen, zum Beispiel im Supermarkt an der Kasse oder im Schwimmbad, und ein finanzielles Thema brennt ihnen unter den Nägeln, dann kalkulieren wir auch schon mal überschlagsmäßig in der Bade-hose!«, lacht Tobias Köhler, dem

entstanden, welches die Wehren auch weiterverwenden können.«

Dass mittlerweile unzählige Kinder auf gesponserten Bobbycars durch Perlebergs Kindergärten flitzen, dürfte sich inzwischen herumgesprochen haben. »Nicht nur auf Instagram kommt diese Aktion sehr gut an!«, weiß Nicole Bahr. Vor einem Jahr wurde der Kanal geöffnet, inzwischen tummelt sich dort eine Vielzahl von VR-Bank-Fans.

Auch für Erwachsene kommt der Spaß nicht zu kurz – das wissen viele Perleberger Fußballfreund*innen aus eige-ner Erfahrung: Lisa-Marie Kiesewalter, Auszubildende im 2. Lehrjahr, und ihre Kolleg*innen zocken mit ihren Kunden gern mal eine Runde Fifa 21 – natürlich auf der Playstation.

Perlebergs Einzelhändler liegen der VR-Bank am Herzen. So bietet die in der Prignitz verwurzelte Bank nicht nur Finanzprodukte für Gewerbeleuten an, sondern fördert die Innenstadt auch durch Know-how in den Bereichen Online-Marketing und Kampagnen.

»Der Einzelhandel steht auch gerade jetzt in direkter Konkurrenz zu großen Online-Versandhäusern. Da mitzu-halten ist nicht einfach, aber möglich. In diesem Zusammenhang erarbeiten wir gemeinsam Lösungen, die Einzel-händler im Internet und der Region sichtbarer zu machen«, so Nicole Bahr.

seine Kolleg*innen ganz ähnliche Geschichten erzählen. Die Kunden schätzen an ihren teils langjährigen Beratern genau das: Mitarbeiter der Genossenschaftsbanken lieben, was sie tun, und sehen sich als vertrauens-volle Partner.

»Gern lassen wir uns auch einspannen, wenn es um die Unterstützung von Vereinen und gemeinnützigen Institu-tionen geht«, erzählt Ronny Löwe.

»Kürzlich kam uns zu Ohren, dass die Jugendfeuerwehren der Stadt Perleberg dringend Nachwuchs suchen. Da haben wir uns entschieden, mal ganz fix eine Reihe schöner Motive auf Plakate, Flyer und Banner zu bringen, um Perleberg damit zu schmücken! Nicht nur das: Damit war auch im Nu ein neues Design

Volks- und Raiffeisenbank

Prignitz eG

Wittenberger Straße 13–14

Telefon 0 38 76 . 780 - 0

Krämerstraße 4

Telefon 0 38 76 . 780 - 30

posteingang@vrbprignitz.de

vrbprignitz.de

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 9 – 13 Uhr

Di und Do auch 14 – 18 Uhr

SB-Filiale Edeka: Berliner Weg 9

geöffnet täglich 5 – 24 Uhr



Alles stabil!

Langfristig Sicherheit auf allen Ebenen.

Wasserwerk Wüsten-Buchholz



Holger Lossin

»Das Wichtigste für unsere Kunden ist eine zuverlässige Versorgung mit Wasser, Strom, Gas und Wärme. Wenn dazu neben wettbewerbsfähigen Preisen noch ein schneller, freundlicher Service kommt, machen wir einen guten Job«, ist sich Holger Lossin, seit bald 10 Jahren Geschäftsführer bei PVU, sicher. Das, was er unter dem Schlagwort Stabilität zusammenfasst, findet sich bei PVU auf vielen Ebenen und führt zum hohen Vertrauen der Perleberger Bürger*innen in den bekannten Versorger. **Lotte** skizziert, auf welchen Ebenen PVU mit Stabilität punkten kann!

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

PVU als Arbeitgeber

PVU ist ein attraktiver regionaler Arbeitgeber – viele Initiativbewerbungen und etliche langjährige Mitarbeiter*innen sprechen für sich! »Fluktuation ist bei uns kein Thema«, sagt Holger Lossin und ergänzt: »Im Gegenteil: Wir bilden aus, übernehmen, wann immer möglich, unsere Azubis und stehen auch der Familiengründung unserer jüngeren Mitarbeiter*innen sehr aufgeschlossen gegenüber. Mamis und Papis sind sehr zuverlässige Kolleg*innen! Sie arbeiten strukturiert und beherrschen perfektes Zeitmanagement!«. Perspektiven gibt es im Hause PVU genug, Führungs-nachwuchs ist willkommen!

Wasser

Damit die sehr gute Qualität des Perleberger Trinkwassers weiterhin gewährleistet wird, investiert PVU kontinuierlich in das Wasserleitungssystem. Kürzlich wurde eine ca. 2 Kilometer lange Hauptleitung vom Wasserwerk Wüsten-Buchholz nach Quitzow auf den neuesten Stand gebracht. Damit kommen auch nachfolgende Generationen in den Genuss besten Trinkwassers direkt aus der Leitung. Schon im letzten September begannen die Arbeiten, die im Dezember abgeschlossen wurden. Übrigens: Trinkwasseranalysen finden sich auf unserer Website:

www.pvu-gmbh.de/wasser/trinkwasseranalyse

**Lotte** IN DER BÄCKERSTRASSE

Evelyn Kirbachs Reich

Perlebergs Traditionsfotoladen im Wandel der Zeit

Mitte Januar ging es für **Lotte** in das altehrwürdige Geschäft Foto-Eylert, seit 1969 beheimatet in der Bäckerstraße 40 und insgesamt schon an die 85 Jahre in Perleberg. Seit Ende der 60er-Jahre ist Evelyn Kirbach Firmenchefin, übernommen hat die sportliche Frau, die bald unglaubliche 80 Jahre alt wird, das Geschäft von ihrem Vater Hans Eylert. Dieser war Nachfolger des stadtbekannten Fotografen Max Zeisig, aber das ist eine andere Geschichte.

Evelyn Kirbach teilt sich seit 1998 alle anfallenden Arbeiten mit Peter Krips. »Ich bin für das Technische zuständig, Frau Kirbach ist die Künstlerin«. Evelyn Kirbach möchte abwinken, aber Wider-

stand scheint zwecklos, Krips lächelt alle Bedenken beiseite. **Lotte** spürt: Hier verstehen sich zwei auf eine ganz besondere, lange eingebüte Weise, die von Humor und Respekt geprägt ist. Sehr angenehm, sehr süß auch.

Lotte staunt über die bunt kombinierte Welt aus Computerterminals und wohlbekannten Papiertütchen für die Abgabe von analogen Filmen. Hinten schließt sich das obligatorische Atelier an. Die Tür zum Labor allerdings schloss sich vor fast 30 Jahren für immer: Entwickelt und vergrößert wird hier nicht mehr.

Gefragt nach den Haupttätigkeiten einer Fotografin im digitalen Zeitalter erklärt uns Evelyn Kirbach ihr tägliches Tun: »Die meisten Kunden möchten Fotos von ihrem Handy ausgedruckt haben. Wir nehmen die Daten per Bluetooth entgegen, Fotos bis zu einer Größe von 13 x 18 cm können sofort mitgenommen werden.« – »Ein Bild pro 17 Sekunden«, ruft es von hinten. Frau Kirbach fährt fort: »Sollen Leinwanddrucke von den Fotos hergestellt werden oder möchte der Kunde Kissen, Tassen oder Kalender bedruckt haben, leiten wir die Daten ans Labor weiter. Innerhalb einer knappen Woche, oft aber schon zwei Tage später können

die persönlich gestalteten Accessoires, auch tolle Fotobücher, bei uns abgeholt werden.«

Lottes Blick auf die Papiertütchen mit den vorgesehenen Feldern für Format und Oberfläche wird von der pfiffigen Fotografin prompt wahrgenommen und kommentiert: »Ja, manche Perleberger hängen noch an ihren Analog-Apparaten. Das sind meist ältere Kunden. Selbstverständlich halten wir den typischen Service für sie weiterhin vor.«

Ein junger Mann betritt den Laden. Frau Kirbach springt auf: »Sie möchten Passfotos?« Routiniert geleitet sie ihren Kunden am Spiegel vorbei ins Atelier und kommt seinem Wunsch nach. Der erste Schuss scheint ein Volltreffer gewesen zu sein, der Kunde nimmt kurz im hinteren Teil des Verkaufsraums Platz, die Fotos werden ausgedruckt und überreicht. Eher eine Kleinigkeit für Evelyn Kirbach, die sonst auch hübsch gestylte Abiturientinnen und Windelbabys auf Papas Arm ablichtet. Sie liebt Porträts.

»Ich mag es auch gern mal etwas ausfallender, nicht nur so o8/15«, sagt Evelyn Kirbach und man glaubt es der Dame mit der vitalen, modernen Ausstrahlung aufs Wort. Gefragt nach

Evelyn Kirbach und Peter Krips sind Fotoprofs und seit Jahrzehnten ein eingespieltes Team.



größeren und aufregenden Fotojobs berichtet sie von den vielen Hochzeiten, auf denen sie mit ihrer Kamera unterwegs war. Und mit Peter Krips: »Der ist immer dabei!«. Die beiden erzählen von Zeiten, wo an Wochenenden im Mai auch schon mal zwei Hochzeitsjobs auf einen Tag fielen. Und man glaubt es dem kongenialen Team Kirbach-Krips gern: Auch das war kein Problem für die Fotoprofs.

Gefragt nach der typischen Auslage eines Fotogeschäfts, also nach Foto- und Filmkameras, umreißt Peter Krips die Entwicklung der letzten gut 30 Jahre: »Früher hatten wir wirklich alles: Von Kompaktkamera bis Spiegelreflex. Auch im Videobereich waren wir gut aufgestellt, ich habe selbst leidenschaftlich gern gefilmt. Dann ging die technische Entwicklung so schnell, dass alles, was man im Regal hatte, in Windeseile veraltet war. Das machte keinen Sinn mehr. Da kamen die Kunden dann, um einen abschließenden Expertenrat zu bekommen und den Wunschapparat bei uns zu bestellen, nachdem sie sich schon selbst über passende Geräte informiert hatten. Wohlwissend, dass man, wenn man hier kauft, im weiteren Verlauf auch auf den guten Service zurückgreifen kann!«



1936: Hans Eylert, Gründer des Fotoateliers
»Foto-Eylert« mit seiner Ehefrau Carmen

Lotte wendet sich wieder Evelyn Kirbach zu. »Uralt werde ich hier nicht mehr« überlegt Evelyn Kirbach laut, »aber ich bin dankbar, dass es mir so gut geht.« Begeistert und scheinbar beflügelt durch ihre eigene Aussage hängt sie schnell noch an: »Ach, ich könnte hier auch noch 20 Jahre stehen!«. Das Schmunzeln von Krips, der mit diesem Energiebündel ja weit über 20 Jahre im Laden zubringt, ist unbeschreibbar.

Ein wunderbarer Wortwechsel, kurz vor dem Verlassen des Fotogeschäfts, erspart **Lotte** das Austüfteln eines würdigen Artikelschlusses, er spricht für sich. Krips: »Die Perleberger können sich die Bäckerstraße ohne Frau Kirbach nicht vorstellen.« Kirbach, mädchenhaft lächelnd: »Ach hörn se doch uff!«. Wir sind sicher: Peter Krips hat Recht.

Foto Eylert

Bäckerstraße 40 · 19348 Perleberg
Telefon 038 76. 616533

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr 9–17 Uhr,
Mi 9–13 Uhr, Sa 10–12 Uhr



Lotte LIEBT ES GRÜN

Es blüht wieder

Frühlingsblumen, Gemüsepflanzen und lauter freundliche Gesichter

Endlich ist es soweit – Beete, Balkonkästen und Vorgärten erhalten erste bunte Farbtupfer! Viele Perleberger*innen schwören für ihren Pflanzenkauf auf die Ware der Lebenshilfe-Gärtnerei am Ortsausgang in Richtung Qitzow.



oben: Ein großes Sortiment an bunten Frühlingsblumen macht Laune auf Garten, Terrasse und Balkon!

Auch Gemüse können Gartenfreunde in der Lebenshilfe-Gärtnerei erwerben: Im Frühling als Jungpflanze, im Herbst frisch geerntet!

Arbeitsplätze. Unsere Mitarbeiter*innen arbeiten 35 Stunden in der Woche unter ganz unterschiedlichen, individuellen Vorzeichen – jede und jeder tut das, was er oder sie am besten kann und am liebsten mag. Allerdings in genau abgesteckten Rahmen – feste Regeln sind wichtig.«

Weiter erläutert Ina Spors den Arbeitsalltag: »Bei uns heißt es oft, flexibel zu sein. Jeder Tag ist anders, je nach dem Befinden der Mitarbeiter*innen.« Trotz alledem: Es müssen Erlöse erwirtschaftet werden, aus denen dann die Löhne für die Mitarbeiter*innen sowie die laufenden Betriebskosten bezahlt werden.

Die Arbeit in der Lebenshilfe-Gärtnerei macht Spaß, ist sehr abwechslungsreich und an frischer Luft und menschlichen Kontakten mangelt es nicht: Gesucht wird aktuell ein*e Florist*in! Zunächst einmal als Schwangerschaftsvertretung und voraussichtlich für zwei Jahre. Im Kontaktkasten am Ende des Textes finden Interessent*innen die Kontaktdata von Frau Spors, die sich sehr auf neugierige Prignitzer*innen freut!

Ivonn Rudolph hat die Gesamtleitung der Hauptwerkstatt der Lebenshilfe inne. Sie besucht auch regelmäßig die Gärtnerei. »Die Mitarbeiter*innen haben in den Prignitz-Werkstätten der

Die Pflänzchen in den großen beheizten und unbeheizten Gewächshäusern benötigen sachkundige Pflege.



Lotte



Deko-Freunde entdecken hier immer wieder etwas Neues! Zum Verweilen lädt das angeschlossene Café ein.

Lebenshilfe die Möglichkeit, sinnvolle Arbeiten zu verrichten. Unsere Aufgabe ist es, die uns anvertrauten Menschen derart zu fördern und zu befähigen, dass sie auf dem ersten Arbeitsmarkt bestehen können.« Manchmal gelingt dies.

Ina Spors erläutert das Frühjahrs-Pflanzensortiment: »Wir freuen uns, endlich wieder unsere Stiefmütterchen anbieten zu können! Und Gemüsejungpflanzen: Los geht es schon ab März mit Salat- und Kohlrabipflanzen. Ab Mitte April folgen im Blumenbereich dann Geranien, Hängepetunien, Bidens und Fuchsien, beim Gemüse Sellerie- und Porreepflanzen sowie Kohl.« Ganz neu und speziell fürs **Lotte** Rezept auf Seite 35 gibt es jetzt auch

Mini-Kräuter in 6 frischen Sorten! Aus ihnen entsteht der lecker-frühlingshafte Kräuterstampf!

Eine Besonderheit der Lebenshilfe-Gärtnerei ist die Grüne Kiste: »Der Kunde nennt uns den Preis, den er ausgeben möchte, wir packen ihm saisonales Gemüse ein. Das geht auf Bestellung – meistens wochenweise.« Und dann berichtet Ina Spors noch von einer Einkaufsweise, die es in dieser Art wohl nur hier gibt: »Hier kann man auch selbst Gemüse ernten! Unseren Mitarbeiter*innen macht es eine riesige Freude, mit zu den Beeten zu gehen! Wenn sie dann sehen, wie die von ihnen angebauten Gemüse über den Ladentisch gehen, sind sie wahnsinnig stolz!« **Lotte** glaubt das auf's Wort. Das wird ausprobiert!

Gärtnerei der Lebenshilfe Prignitz

Hamburger Straße 32
19348 Perleberg
Telefon 0 38 76 . 30 24 56
gaertnerei@lebenshilfe-prignitz.de
lebenshilfe-prignitz.de

Öffnungszeiten:
März – Juni:
Mo – Fr 8 – 17 Uhr, Sa 8 – 12 Uhr
Juli – Dezember:
Mo – Fr 8 – 15:30 Uhr, Sa 8 – 12 Uhr
Januar / Februar:
Mo – Fr 8 – 15:30 Uhr

Eine Frage der Ehre: Mitglied im Bürgerverein!

Bücherwürmer, Geschichtsfans und Organisationstalente gesucht

»Die Mitgliedschaft in unserem Bürgerverein ist Ausdruck der Verbundenheit der Perleberger mit ihrer Stadt« – so sieht es Malte Hübner-Berger, Vorsitzender des Bürgervereins Perleberg e. V. Und mit den Perlebergern meint er nicht nur Privatpersonen, sondern auch Unternehmen, denn »der Verein mit seinen zahlreichen sinnstiftenden und verbindenden Aktivitäten sorgt für gute Geschäfte, eine gute Atmosphäre am Ort.«

Lotte wollte wissen, was der Bürgerverein genau macht und besuchte deshalb das Antiquariat am Markt, sozusagen den Stammsitz des Vereins, extrem zentral gelegen. Dort sprach *Lotte* mit Malte Hübner-Berger.



L: Lieber Herr Hübner-Berger, seit wann sind Sie Vorsitzender des Bürgervereins?

MHB: Ich bin seit 2015 Vorsitzender. Meine Stellvertreterin ist Dr. Angela Beeskow, die Kasse wird durch Melanie Krüger geführt. Außerdem haben wir im Bürgerverein einen Beirat, der aus fünf Mitgliedern besteht.

L: Was macht der Verein, was sind die Aufgaben, die Ziele?

MHB: Der Bürgerverein engagiert sich, ganz grob gesagt, in der Förderung von Kunst und Kultur und der Förderung des Denkmalschutzes und der Denkmalpflege in der Rolandstadt Perleberg.

L: Viele Bürger*innen kennen das Antiquariat und setzen den Verein mit dem Antiquariat gleich. Das ist zu kurz gedacht, oder?

MHB: Richtig. Unsere Aktivitäten gehen weit über das Führen des Antiquariats hinaus. Trotzdem: Das Antiquariat ist ein wunderbarer Anlaufpunkt, quasi ein kleines Kommunikationszentrum, und wir sind der GWG sehr dankbar, dass wir hier unsere Zentrale haben dürfen und Perlebergs Bürger*innen für schmales Geld mit Lesestoff versorgen können.

L: OK! Erzählen Sie doch nun einmal, was Sie mit dem Verein in den letzten Jahren für Perleberg sonst noch tun konnten.

MHB: Eine wichtige Aktivität sind Lesungen. Wir hatten beispielsweise 2018 Juli Zeh, die Autorin von »Unter Leuten«, in der Stadt. Die Lesungsreihe »Bücher aus dem Feuer« liegt mir sehr am Herzen, getreu dem Motto »Lesen gegen das Vergessen« wird hier aus in der Nazi-Zeit verbrannten Büchern verfolgter Autoren gelesen. Die Lesung wird musikalisch begleitet. Unsere Bürgermeisterin Annett Jura lässt es sich übrigens nicht nehmen, sich hier mit mehr als ein paar einleitenden Worten einzubringen. Ein besonderes Anliegen ist uns, dass, neben interessierten Menschen aus Perleberg, auch Schüler*innen des Gottfried-Arnold-Gymnasiums zu den Vortragenden gehören!

L: Eine wichtige Veranstaltungsreihe, ohne Frage, sehr gut. Herr Hübner-Berger, wo in



Die vom Bürgerverein in Auftrag gegebene und von dem Künstler Bernd Streiter geschaffene Lotte-Lehmann-Büste fand 2016 ihren Platz am Wallgebäude.

der Stadt kann man etwas Materielles sehen, was der Verein umgesetzt hat?

MHB: Wenn Sie vorm Wallgebäude stehen, sehen Sie gleich zwei unserer Projekte: 2016 haben wir als Reminiscenz an Lotte Lehmann eine Büste fertigen und kurz vor der Stepenitzbrücke aufstellen lassen, danke an den Künstler Bernd Streiter, der eine wunderschöne Bronzefigur geschaffen hat. Rechter Hand, direkt an der Hauswand des »L'Italiano« findet sich das Ehrenmal der Feuerwehrleute, die im 1. Weltkrieg gefallen sind, welches wir fachgerecht gesichert und zusammen mit dem Eigentümer durch die Anbringung eines kleinen Wetterschutzdachs für die Nachwelt erhalten haben.

L: Hat der Verein auch etwas mit den Erläuterungsschildern zu Straßennamen, die eine besondere Bedeutung in Perleberg haben, beispielsweise in der Parchimer Straße, zu tun?

MHB: Richtig, das haben wir 2019 mit Unterstützung der Stadtverordnetenversammlung auf die Beine gestellt. Auf dem Schild in der Parchimer Straße wird beispielsweise darauf hingewiesen, dass die Straße ehemals Juden-

straße hieß. Das erleichtert auch das Finden des mittelalterlichen Judenhofes.

MHB: Direkt an Erika Schumann hier vor Ort am Großen Markt 5; sie ist verantwortlich für das Antiquariat.

L: Wie kann ich Mitglied des Bürgervereins werden?

MHB: Auf unserer Homepage gibt es das Eintrittsformular, welches dann ausgefüllt hier im Antiquariat abgegeben oder auch per Mail an uns gesendet werden kann.

L: Wir danken Ihnen für das Gespräch und wünschen Ihnen einen ungeahnten Zulauf!

Bürgerverein Perleberg e. V.
Großer Markt 5 · im Antiquariat
19348 Perleberg
Telefon 03876 30 74 70
info-bvper@buergerverein-perleberg.de
www.buergerverein-perleberg.de

Öffnungszeiten: Mo – Fr 9 – 18 Uhr
Gründungsjahr: 1997
Vorsitzender: Malte Hübner-Berger
Mitglieder: etwa 200
Jahresmitgliedsbeitrag: 7,20 €



Lotte MAG LANDSCHAFTSBAU

Lebensräume schaffen

Land.Bau.Werk formt Natur – professionell und schön

oben: Mit Spezialmähtechnik gelingen Mäharbeiten auch, wie hier, auf den feuchten Böden im Schlosspark Rheinsberg.

Kunstvolle Pflasterarbeiten sind eine Disziplin, die die Profis von Land.Bau.Werk meisterlich beherrschen!



Gut sichtbar im Winkel zwischen B5 und B189 entstand innerhalb des letzten Jahres das neue Domizil von Land.Bau.Werk, dem überregionalen Spezialisten für die Gestaltung von Ausgleichsflächen. Strategisch günstig gelegen haben nun Büro, Halle und Lagerflächen der Firma, deren einprägsames Logo durch die firmeneigenen Fahrzeuge schon lange bekannt ist, hier ihre Heimat gefunden.

»Dienstleistungen für Privathaushalte gehörten bisher nur am Rande zu unserem Angebotspektrum«, lässt Annika Schischunas uns wissen. »Das möchten wir in Zukunft ändern, denn zu unserem zehn Mann starken Team gehören auch ein paar echte Pflasterprofis«. Gut zu wissen: An der Kante und hinter dem letzten Stein ist nicht zwingend Schluss mit der Gestaltung des Hofes, denn wenn es ums Anlegen von natürlichen Lebensräumen wie Teichen, bepflanzten Wällen, Totholzhaufen oder Verstecken für Amphibien geht, sind die

Mitarbeiter von Land.Bau.Werk so richtig in ihrem Element!

»Um Aufträge von Privathaushalten annehmen, steuern und adäquat betreuen zu können, gönnen wir uns mit Herrn Zimmer inzwischen eine reine Bürokrat«, verkündet Annika Schischunas freudig: »So sind wir sicher erreichbar und können den Service bieten, der uns vorschwebt und zu unserer Philosophie passt!« Auf der Homepage kann man diese nachlesen: »Wir achten uns, unsere Mitmenschen und unsere Umwelt«.

Dass das Motto hier gelebt wird, ist zu spüren. Alle Mitarbeiter von Land.Bau.Werk erfahren durch unbefristete Vollzeitverträge und überdurchschnittliche Bezahlung klar gelebte Achtung von ihrer Chefin. Die freut sich, ihrem Personal in den modernen Räumlichkeiten viel persönlichen Platz anbieten zu können. Umkleidemöglichkeiten, Waschräume, kleine Küche und Pausenraum: Alles ist hell und spiegelt Werteschätzung wider.

Auch zukünftig wird das Hauptaugenmerk auf Großprojekten aus der öffentlichen Hand liegen. Der Bau der A14 bietet beispielsweise ein vielfältiges Aufgabengebiet, Amphibienzäune begrenzen schon gleich zu Beginn der Arbeiten die Baustelle. Typische Arbeiten sind die Gestaltung von

Hier freut sich die seltene Zauneidechse auf die Umsiedlung in ruhiges Gelände.



Der Sattelschlepper mit dem auffälligen Logo ist unerlässlich, wenn große Mengen bewegt werden sollen.

neuen Lebensräumen mittels Bagger und Deltalader. »Da muss erstmal reichlich Erde bewegt werden. Später kommen die Feinheiten: Wir bauen Begrenzungen, bepflanzen, legen Totholzhaufen an und schaffen unterschiedlichste Verstecke für Amphibien und andere schützenswerte Spezies.« Die gesetzliche Verpflichtung, für Bauvorhaben Ausgleichs- und Ersatzflächen anlegen zu müssen, ist ganz klar Daseinsgrundlage der seit sechs Jahren erfolgreich agierenden Firma und füllt die Auftragsbücher von Land.Bau.Werk nicht zu knapp.

Auch die Renaturierung von Flüssen, zuletzt umgesetzt mitten im Moor als

mäandernde Neuanlage des Flusslaufs der Ragöse bei Eberswalde, gehört zum Aufgabengebiet von Land.Bau.Werk. »Aufforstungen oder Fällarbeiten, das sind Dinge, die kann man sich noch gut vorstellen«, sinniert Annika Schischunas und verweist auf die Ulmen an der B5 zwischen Quitzow und Schönfeld. »Aber wir fangen eigentlich dort an, wo die anderen aufhören: Die Pflege von Feuchtwiesen auf moorigen Böden inklusive dem Mähen von Schilf, das ist zum Beispiel so eine Aufgabe, wo unser Ehrgeiz gekitzelt wird.« Möglich werden solcherlei Spezialaufgaben innerhalb der Landschaftspflege allerdings erst mit dem beeindruckenden Fahrzeugpark der Firma, welcher sogar einen Sattelschlepper mit Kipp- und Tieflademöglichkeit beinhaltet. Und genau dieser hat nun im Westen Perlebergs seine Heimat gefunden.

Land.Bau.Werk
An der Landwehr 3
19348 Perleberg
Telefon 03876.307326
Mobil 0160.99176378
info@landbauwerk.de
landbauwerk.de

Perleberg für Fortgeschrittene

Mehr als Markt und Roland – die Perle der Prignitz neu entdecken



Über zu wenig Wasser können sich Radler auf der Perleberg-Tour nicht beklagen – sie startet und endet im Hagen an der schönen Stepenitz.

Ein Bummel über den Markt, sonntags einmal um den Hagen, für die Erledigungen in den Schwarzen Weg: So sieht der Aktionsradius des durchschnittlichen Perlebergers aus, mal abgesehen von allen nötigen Wegen rund um Arbeit und Kinderaktivitäten. Aber Perleberg kann mehr!

Der Tourismusverband Prignitz e.V. hält, neben Angeboten für Urlauber, auch immer mehr Angebote für Einheimische bereit. Jüngst ist der



Einkaufswegweiser Prignitz-Ruppin erschienen. Der hilft auch manchem Perleberger, die heimatlichen Erzeuger noch mal mit anderen Augen zu sehen. Oder wann waren Sie das letzte Mal auf der Straußfarm oder bei der Schauölmühle in Quitzow?

Auch der Kulturfreund kann seinen Wohnort immer wieder neu entdecken, denn wechselnde Ausstellungen im Stadt- und Regionalmuseum oder wertvolle Veranstaltungen im Besucherzentrum des Judenhofs erweitern den Horizont. Wer sich lieber in gemütlichen Sesseln räkelt und bei Popcorn bunte Bilder an sich vorüberziehen lässt, ist im Kino gut aufgehoben, mit über 100 Jahren und viel Patina ein wirkliches Kleinod.

Spaziergänger zieht es, nicht nur wegen der Aussicht auf ein Bier am Wasser, zur Neuen Mühle. Dass hier die Kahnfahrten starten, weiß jedes Kind, doch wann hat man schon mal selbst seine Heimatstadt auf der Stepenitz um-

Es macht Spaß, die Gegend um das Seddiner Königsgrab zu Fuß zu erkunden und dabei in die Vorgeschichte einzutauchen.

rundet? Apropos Kind: Das bunte Tierparkfest im Juni darf keine Familie verpassen!

Für Radfahrer ist die Prignitz bekanntermaßen ein Paradies: Das Anradeln (merken: 17. April!) ist ein jährliches Highlight, dieses Jahr wieder mit Ziel in Perleberg. Ansonsten lockt die 42 Kilometer lange Perleberg-Tour: Sie startet und endet im Hagen, führt über Krampfer und Groß Pankow zum Barockschatz Wolfshagen, später geht es über Seddin entlang der malerisch dahinmäandernden Stepenitz zurück nach Perleberg. Das Knotenpunktnetz macht den Blick in Karten komplett überflüssig. Und da soll noch einer sagen, in Perleberg wäre irgendwie nichts los.

Tourismusverband Prignitz e.V.

Großer Markt 4 · 19348 Perleberg
Telefon 0 38 76 . 30 74 19 20
info@dieprignitz.de
dieprignitz.de

Informationen zur Perleberg-Tour:
dieprignitz.de/perlebergtour



»Hans im Glück« – Theateraufführung nach Bertolt Brecht mit dem Wandertheater »Ton und Kirschen« im Burgpark Lenzen, 2013

Frühling, Sommer, Herbst und Winter ...

So geht Sommer in der Prignitz!

Die Kultur- und Kunstfesttage Prignitz-Sommer wurden 1992 vom Landkreis Prignitz zum Leben erweckt – jedes Jahr bringen sie eine Vielzahl von hochkarätigen Veranstaltungen in die Prignitz.

»Das Besondere ist, dass alle Kommunen sich am Prignitz-Sommer beteiligen«, weiß Simone Döring, als Sachbereichsleiterin Kultur voll im Thema.

In der Gründungszeit tatsächlich von Mai bis September abgehalten, wird der Prignitz-Sommer inzwischen das ganze Jahr gefeiert. Dass allen Prignitzern sowie den Gästen solch eine große Zahl attraktiver Veranstaltungen angeboten werden kann, ist zu einem guten Teil dem Engagement sowie der Anschub-

finanzierung des Landkreises und des Landes Brandenburg zu verdanken – beide achten dabei auf ein ausgewogenes Verhältnis von regionalen und auswärtigen Künstler*innen.

Alle Veranstaltungen sind online auf prignitzsommer.de einzusehen oder gleich, quasi to go, in der entsprechenden App übersichtlich dargestellt.

Was erwartet uns im Frühjahr 2021?

»Quadrium – Kunst aus vier Bundesländern« nennt sich eine Ausstellung mit Fotografien, Gemälden, Grafiken und Digital-Collagen. In der Galerie Rolandswurt in Cumlosen darf man sich ab dem 17. April überraschen lassen!

Kunst für alle Sinne – Quadrium 2019 – Finissage, Papier-Skulpturen von Gerd Bekker



Ein echtes Kind des Prignitz-Sommers sind die Lotte-Lehmann-Wochen mit jungen Gesangstalenten. Traditionell findet die Akademie mit den zugehörigen Konzerten im Hochsommer statt, in unserer Juni-Ausgabe gibt es dazu konkrete Hinweise.

Ab Ende Juli können die Coronasorgen einfach mal weggelacht werden: Die Schöller-Festspiele in Kampehl sind ein unvergleichliches Komödienspektakel im herrlichen Schlosspark sowie auf Gastbühnen in der Umgebung.

Die Kultur- und Kunstfesttage »Prignitz-Sommer« werden vom Land Brandenburg, dem Landkreis Prignitz, den Kommunen und dem Hauptsponsor Sparkasse Prignitz finanziert.

Prignitz-Sommer

Kultur- und Kunstfesttage
Landkreis Prignitz
Berliner Straße 49
19348 Perleberg
kontakt@prignitzsommer.de
prignitzsommer.de

App für Smartphone & Tablet:
prignitzsommer.de/app

Täglich lecker bis an die Tür

Frisch gekochte, zeitgemäße Menüs vom Profi aus Qitzow



Seit 1991 kennen Prignitzer die leckeren Menüs, die bis an die Haustür gebracht werden. Damals als Betriebskantine Schlachthof gegründet, trägt das Unternehmen seit acht Jahren den Namen Vormark KochKultur GmbH. An 365 Tagen im Jahr zaubern Roy Hartung und sein Team leckere Essen auf den Tisch: Guter Geschmack, Frische und absolute Verlässlichkeit sind die Markenzeichen des Unternehmens, welches seit 2012 von Roy Hartung geführt wird.

Ein großer Teil der Gerichte geht einzeln portioniert an Privathaushalte, aber auch das Verpflegen von Kinder- einrichtungen, Schulen und Mitarbeiterrestaurants sowie individuell buchbare Caterings gehören zum Unternehmen. Das wohl bekannteste Produkt der Vormark KochKultur GmbH ist der »Prignitzer Kartoffelsalat«, der auch auf viele Fans außerhalb der Prignitz zählen kann.

Roy Hartung erklärt, wie bei der Vormark KochKultur GmbH gekocht wird: »Dadurch, dass wir auch für Kinder und Senioren kochen, tragen wir eine hohe Verantwortung. Wir kochen alles frisch und aus besten Rohstoffen, bevorzugt aus der Region. Unsere Speisen sind ausgewogen und abwechslungsreich. Natürlich orientieren wir uns bei der Entwicklung der Rezepturen an zeitgemäßen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen.« Dass das nicht nur gut klingt, sondern auch fantastisch schmeckt, wissen viele begeisterte Kunden.

»Jeder kleine und große Tischgast soll sich unsere gute Qualität leisten können«, so Roy Hartung.

Die Küchencrew darf sich gern auch kreativ einbringen. Viel Freude hat das Team beispielsweise beim Zubereiten des »Vitalmenüs«, das auch mal ohne Fleisch oder sogar vegan daherkommt.

Ganz neu ist die Biozertifizierung des Betriebs. »Dieses Siegel ermöglicht es uns, zukünftig auch Bio-Produkte zu verarbeiten und sie entsprechend auf der Karte als solche zu vermerken!« Roy Hartung denkt dabei ganz konkret an das Fleisch von der »Prignitzer Biofleischerei« von Christoph Sonnenberg (Seite 12) sowie an frisches Gemüse und Obst aus der Region.

Apropos Kooperation: Fürs Lotte-Menü »Gefüllter Schweinebauch ›Prignitzer Art‹ mit Kräuterstampf« stammt das Fleisch ebenfalls von Sonnenbergs aus Grube, die Mini-Kräuter von der Lebenshilfe-Gärtnerei, die Kartoffeln vom Hofladen Qitzow und der Apfelsaft von der Elbland-Mosterei in Wittenberge!

Roy Hartung kreierte mit seinem Team, nach dem Erfolg der Wichtelgasse Nr. 7 in der Adventszeit, ein neues Standbein im Zentrum von Perleberg: »Liebling« ist – nomen est omen – die neue Lieblingsadresse aller hungrigen Perleberger*innen! Eine tolle Speisekarte mit Lieblingsgerichten aus regionalen Produkten, die von Partnern aus der Region geliefert werden.

Vormark KochKultur GmbH

Dorfstraße 60
19348 Perleberg OT Qitzow
Telefon 0 38 76 . 78 89 28
info@vormark.de
www.vormark.de

Öffnungszeiten Kantine:

Mo – Fr 7 – 13.30 Uhr

Kundenberatung:

Mo – Fr 7 – 13.30 Uhr

Einkaufszettel
(für 6 – 8 Portionen)

Für die Barbecuesauce:

400 ml Apfelsaft
100 ml Orangensaft
100 ml Wasser
Je 5 EL Zitronensaft, Apfelessig und Rübensorp
200 g Tomatenmark
Salz, Paprikapulver, Pfeffer, Rauchsatz und Rauchpaprika

Für den Braten:

1,2 kg Schweinebauch, als Tasche geschnitten
Salz und Pfeffer
3 kleine Äpfel
100 g Backpflaumen
je 100 g Möhre, Sellerie, Zwiebel und Porree
1 Lorbeerblatt, einige Piment- und Pfefferkörner
250 ml Wasser

Für den Kräuterstampf:

3 Handvoll Mini-Kräuter von Gemüsepflanzen, alternativ Wildkräuter oder Kresse
1,2 kg Kartoffeln
60 g Butter
75 ml Milch
Salz und Muskatnuss



Gefüllter Schweinebauch »Prignitzer Art« mit Kräuterstampf

Zubereitung

Für die Sauce flüssige Zutaten aufkochen, auf die Hälfte reduzieren. Tomatenmark und Gewürze zufügen, 5 Minuten sammern lassen.

Mit Honig, Salz und eventuell Essig würzig abschmecken.

Backofen auf 160 ° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Schweinebauch innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, beides schön einmassieren.

Äpfel schälen und fein würfeln, Backpflaumen grob durchhacken, beides mischen und den Schweinebauch stramm damit füllen. Mit der Schwarze nach oben in den Bräter legen.

Gemüse putzen und würfeln, mit den Gewürzen um den Braten verteilen. Wasser angießen und offen für eine halbe Stunde in den Ofen stellen. Flüssigkeit überschöpfen, weitere 75 Minuten braten. Fürs letzte Viertel der Garzeit den Deckel auflegen.



In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Mit Butter und warmer Milch stampfen bzw. durch die Presse drücken, würzen.

Mini-Kräuter nicht zu fein hacken, locker unter den Stampf ziehen.

Braten aufschneiden, mit Kräuterstampf und Barbecuesauce anrichten.



Lotte



hagebaumarkt



Lotte

2 x tolle Auswahl und gute Beratung

Schröder Bauzentrum als Ergänzung zum hagebauzentrum

Im April ist es soweit: Das mit viel Holz und regionalem handwerklichen Know-how errichtete Schröder Bauzentrum im Schwarzen Weg öffnet seine Pforten. Auf 600 Quadratmetern Ausstellungsfläche dürfen sich Perlebergs Handwerker und Bauherren inspirieren und beraten lassen. Das insgesamt 3.500 Quadratmeter große Bauzentrum bietet Profis alle Materialien an, die Haus und Hof schöner machen.

»hagebaumarkt und Bauzentrum werden sich perfekt ergänzen«, sind sich Christa Pankow – sie leitet seit 1993 das hagebauzentrum Perleberg – und Maik Wesenberg, seit 2008 Leiter des Baustoffhandels T. Wurbs, einig.

Perleberger*innen erinnern sich sicher: Das hagebauzentrum Perleberg gibt es bereits seit dem Jahr 1993, im hinteren Bereich war ein Baustoffhandel als Abteilung angegliedert. Diese Lösung entsprach allerdings nicht mehr den heutigen Erfordernissen.

Inhaber Frank Schröder hat nun zwei Standorte seines Baustoffgroßhandels zusammengeführt: Gegenüber dem hagebauzentrum errichtete er das Schröder Bauzentrum, welches aus der Baustoffhandlung des hagebauzentrums Perleberg sowie dem Baustoffhandel T. Wurbs aus Karstädt hervorgegangen ist. Modern und großzügig zeigt sich das Gebäude, dessen Farben und verwendete Materialien bis zur

oben: Das hagebauzentrum erhielt schon letztes Jahr seinen attraktiven, verglasten Eingangsbereich – die Großzügigkeit spiegelt sich nun auch innen wider

bildschönen Fliese im Kunden-WC vom Team um Maik Wesenberg ausgewählt wurden.

Im Schröder Bauzentrum werden Waren vorwiegend an Handwerkerkunden, auch Eigenheimbauer, verkauft. Auf der großzügigen Ausstellungsfläche ist viel Platz für die Präsentation der neusten Trends.

Das bestehende hagebauzentrum ist auf den Endkunden fixiert. Hier kann jede*r Heimwerker*in sich eigenen Vorstellungen entsprechend ausrüsten. Anregungen für Haus, Hof und vor allen Dingen für den schönen Garten sind ausreichend vorhanden.

Übrigens: Nicht nur das Schröder Bauzentrum kommt chic und neu daher, auch das hagebauzentrum Perleberg erscheint in einem neuen Bild. Christa Pankow freut sich: »Den Eingangsbereich haben wir ja bereits letztes Jahr neu gestaltet. Dafür haben wir

schon viel positives Feedback erhalten, was uns ehrlich freut. Insgesamt wird durch den gewonnenen Platz nun auch innen alles großzügiger.«

Christa Pankow und Maik Wesenberg ziehen am gleichen Strang: »Unser Ziel ist es, dem Kunden für sein Vorhaben die optimale Lösung anzubieten. Für beide Verkaufseinrichtungen steht Service an erster Stelle.« Gut ausgebildete und freundliche Mitarbeiter garantieren dies.

Ein echtes Bonbon für alle Perleberger*innen ist die Doppel-Schnell-

ladesäule für Elektroautos auf dem Parkplatz. Sie ist die erste und bisher einzige öffentliche Lademöglichkeit für Stromer in Perleberg, welche mit Ökostrom betrieben wird! So können Einkauf und Ladezeit perfekt kombiniert werden.

Nach seinem größten Wunsch fürs neue Bauzentrum gefragt, antwortet Maik Wesenberg: »Wir möchten, dass jeder Kunde sich in unserer Ausstellung wiederfindet, Ideen für sein Zuhause entwickelt und wir ihm dabei mit Rat und Tat zur Seite stehen können.«

hagebauzentrum Perleberg

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 8.30 – 19 Uhr
Sa 8.30 – 16 Uhr

Schwarzer Weg 8 · 19348 Perleberg
Telefon 03876 78380 · info.per@schroeder-bauzentrum.de
www.schroeder-bauzentrum.de

Schröder Bauzentrum Perleberg

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 7 – 19 Uhr, Sa 7 – 16 Uhr

Oster-Basteln

mit Patrizia Lange

Du brauchst:

die Schablone
Bleistift, Schere, Klebestift
Bunt- oder Motivpapier

außerdem

für den Anhänger: Band
für die Karte: gefaltetes Blatt Papier oder Karte
für den Kranz: Pappsteller und Band

Und so geht's:

1 Schneide die gelbe Schablone auf der gegenüberliegenden Seite aus.

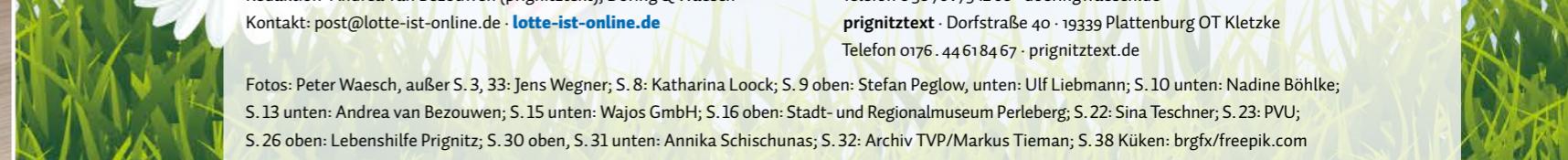
2 Zeichne auf Bunt- oder Motivpapier drei Eier für die Karte oder vier Eier für einen Anhänger auf. Schneide sie aus.
Tipp: Du hast kein Bunt- oder Motivpapier zu Hause? Nutze weißes Papier und male die Eier vor dem Ausschneiden farbig an.

3 Falte jedes Ei wie abgebildet. Achte darauf, dass die Kanten genau aufeinander liegen.



4 Klebe die halbierten Seiten der Eier zusammen.

Bei der Karte: Klebe die äußereren beiden Seiten direkt auf die Karte.



So sieht die Rückseite aus.

IMPRESSUM

Herausgeber, Gestaltung und Produktion: Döring & Waesch
Redaktion: Andrea van Bezouwen (prignitztext), Döring & Waesch
Kontakt: post@lotte-ist-online.de · lotte-ist-online.de

Fotos: Peter Waesch, außer S. 3, 33: Jens Wegner; S. 8: Katharina Loock; S. 9 oben: Stefan Peglow, unten: Ulf Liebmann; S. 10 unten: Nadine Böhlke; S. 13 unten: Andrea van Bezouwen; S. 15 unten: Wajos GmbH; S. 16 oben: Stadt- und Regionalmuseum Perleberg; S. 22: Sina Teschner; S. 23: PVU; S. 26 oben: Lebenshilfe Prignitz; S. 30 oben, S. 31 unten: Annika Schischunas; S. 32: Archiv TVP/Markus Tieman; S. 38 Küken: brgfx/freepik.com

Lotte

5 Bringe das Band an. Lass dir hierbei von einem Erwachsenen helfen.

Bei der Karte: Schreibe einen Ostergruß auf und in die Karte.

Wir werden 160 – gewinnen Sie mit uns!

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

**Das sind die Preise* beim
Jubiläums-Gewinnspiel:**

- jeden Monat Gutscheine im Gesamtwert von 500€
- pro Quartal 2 iPad Air**
- zu Ostern ein MacBook**
- vor den Sommerferien 500€ Urlaubsgeld
- zu Weihnachten ein iPhone** im Wert von 1.000€

Teilnahmebedingungen auf
vrpbprignitz.de

**Volks- und Raiffeisenbank
Prignitz eG**



* Teilnehmen kann jeder mit einem Girokonto bei der Volks- und Raiffeisenbank Prignitz.

** iPad Air, MacBook und iPhone sind eingetragene Marken der Apple Inc.