



Rotes Dach für Seebrücke

Die Ahlbecker Seebrücke soll ihr rotes Dach und die grünen Türmchen wiederbekommen. **Seite 10**



IHRE REDAKTION

Redaktion: 038 377/3 610 656
Leserservice: 0381/38 303 015
Anzeigen: 0381/38 303 016

GUTEN TAG, LIEBE LESER



Ingrid Nadler

lokalredaktion.zinnowitz@ostsee-zeitung.de

Bauernglätte – noch nie gehört!

Ich habe kürzlich in einem Gespräch den Begriff Bauernglätte aufgeschnappt. Bauernglätte? Bauernregeln, Bauernschläue, na gut, kenne ich. Klingt irgendwie sympathisch. Nach Gewitztheit und Lebenserfahrung, die weiterzugeben nicht schaden kann. Was aber ist Bauernglätte, vor der ich mich in Acht nehmen soll? Ich habe mich schlaue gemacht: „Die Landwirte holen derzeit Kohl, Rüben und Mais von den Feldern und verschmutzen mit ihren Erntefahrzeugen die Straßen. Solange die Felder trocken sind, mache das kaum Probleme. Bei Nässe werde die Fahrbahn jedoch gefährlich glatt und schmierig. Die Polizei mahnt deshalb zur Vorsicht.“ Aha, also noch ein Grund mehr, auf dem Weg zur Arbeit Obacht zu geben. Zumal vermehrte Wildwechsel, morgendlicher Nebel und frühe Dunkelheit das Fahren ohnehin gefährlicher machen. Reifwechsel steht ganz oben auf meiner Dringlichkeitsliste. Und eilig sollte man es aus all diesen Gründen besser nicht haben, oder?

GESICHT DES TAGES



Bei der Eröffnung der Usedomer Wildwochen war Verkäuferin **Bianca Wetzel** von der Fleisch- und Wurstwaren GmbH Anklam dabei. „Ich mache gerne andere Menschen glücklich. Dazu bin ich täglich mit meinem Lkw über Land unterwegs, um die Bewohner in den kleinen Orten mit Fleisch- und Wurstwaren zu versorgen. Da wird auch mal ein Zettel abgearbeitet und die Ware ins Haus gebracht. Oft kommt ein Dankeschön zurück.“ Die zweifache Mutter – Dennis (17) und Annalena (11) – wohnt in Zirchow und mag besonders Tanzen und Lachen. Foto: Gert Nitzsche

Usedomer Wildwochen: Wild(es) Fashion-Dinner im Forsthaus Damerow und neue Bäume im Klimawald



Festkleider der Berliner Designerin Nanna Kuckuck wechselten sich mit handgefertigten Dirndl aus den kreativen Händen von Designerin Tina Hintze ab.

Fotos (8): Henrik Nitzsche

Dirndl trifft auf Wachtel

Genuss für Augen und Gaumen: Ein Abend der kreativen Designer und Köche

Von Henrik Nitzsche

Koserow. Auf Wildlebermousse, dem „Duett von der Wachtel“ und Essenz vom einheimischen Rotwild folgen Glamour und Eleganz. Models in Abendkleidern, die aus edelsten Materialien bestehen und jede Frau zum Träumen bringen. Hier trifft Mode auf Kulinarik.

Zum 7. Mal gab es im Koserower Forsthaus Damerow das „Wild(e) Fashion Dinner“ – zum 5-Gänge-Menü gibt es eine Modenschau. Auch in diesem Jahr stand die Kollektionsauswahl unter dem Anspruch, ökologisch und außergewöhnlich zu sein. „Mit unseren Designerinnen haben wir das geschafft. Wir wollen hier keine Massenware zeigen sondern individuelle Mode“, sagt Sylvia Acksteiner von der gleichnamigen Eventagentur aus Berlin. Für handgefertigte Dirndl mit einer großen Liebe zum Detail steht Designerin Tina Hintze aus Hamburg. Glamourös und opulent mag es dagegen Nanna Kuckuck – Designerin aus Berlin, die bereits 2010 bei der Bridge of Fashion in Heringsdorf mit einer Kollektion dabei war. „Die Modeevents im Kaiserbad waren immer etwas Besonderes. Das Fashion Dinner im Forsthaus ist davon üb-



Die Designerinnen des Abends: Nanna Kuckuck, Mandy Geddert, beide aus Berlin, sowie Tina Hintze aus Hamburg (v.l.).

rig geblieben“, sagt Sylvia Acksteiner. Man spürt bei ihr die Nostalgie. Sie ist noch immer von der Idee überzeugt, „Mode mit anderen Dingen zu verbinden“.

Für die „anderen Dinge“ ist an diesem Abend Lutz Müller zuständig. Er ist Küchenchef im Forsthaus Damerow und hat alle Hände voll zu tun. „Drei Köche aus einem anderen Haus unterstützen uns“, sagt Müller, der mit insgesamt zehn Kräften in der Küche die fünf Gänge kredenzt. Und froh ist, dass die neue Küche, die im Frühjahr für knapp eine halbe Million Euro um-

gebaut wurde, die Bewährungsprobe bestanden hat. „150 Gäste gleichzeitig in der Grafenstube und im Kaminzimmer zu beköstigen, war schon eine Herausforderung für uns“, sagt Hoteldirektorin Simone Herse. Weil in der Vergangenheit aus Kapazitätsgründen oftmals Gästen abgesagt werden musste, stockte das Forsthaus diesmal auf. „Dazu kommt, dass wir in diesem Jahr das 25. Firmenjubiläum unseres Hauses feiern.“

Gefeiert wurden auch die jüngsten Models an dem Abend. Unter dem Markennamen „Char Le Sus-

tainable Kids Fashion“ präsentierte Designerin Mandy Geddert Mode für „liebesswerte Rotzlöffel“, wie sie ihre jungen Kunden nennt. Für die kleinen Models – Kinder aus der Patenklasse des Forsthauses, von Hotelangestellten und Bewerber eines Castings – war es eine Premiere, genauso wie für Nanna Kuckuck. „Ich war neugierig und wollte schauen, wie es funktioniert. Eine Modenschau ohne Licht und Laufsteg hat auch etwas. Das war ein schöner Abend“, meint die Berliner, die auf ihren Nachnamen angesprochen laut lacht: „Glauben Sie mir, ich kenne alle Witze über den Vogel Kuckuck.“



Kellnerin Erika Simon serviert Gang 3: „Duett von der Wachtel“



Führte das kreative Team im Forsthaus: Küchenchef Lutz Müller

Frankreich-Import

100 Wachteln hat Küchenchef Lutz Müller für den Abend aus Frankreich ordern lassen.

20 ganze Rehrücken wurden verpilzfarce gefüllt auf Burgundersauce mit glaciertem Minigemüse und Süßkartoffelstampf“ war Gang vier.

10 Kilogramm Steinpilze standen auf der Einkaufsliste, genauso wie 15 Kilogramm Süßkartoffeln

Pflanzaktion im Klimawald bei Dauerregen

100 junge Stieleichen kommen in den Boden / Forsthaus Damerow feiert mit vielen Gästen 25. Betriebsjubiläum



Sie trotzten am Sonnabend dem Dauerregen: Gäste der Pflanzaktion im Klimawald mit Revierförster Günter Thomas (l.). Foto: Beate Rother

Koserow. Ein Wildhandel, heimische Tierexponate, Süßes aus der Natur, der musizierende Waldgänger und die Wolgaster Jagdhornbläser einte das Bergfest der 13. Usedomer Wildwochen zu einer Ode an den Wald. Das weithin hörbare Jagdleitersignal „Sammeln der Jäger“ lockte trotz verregener Samstagmittagszeit sämtliche Besucher auf den pfützigen Festplatz des Forsthauses Damerow. Mit dem 25. Betriebsjubiläum einhergehend, schälten sich zudem etliche Gratulanten aus der Menge und bedachten den Jubilar mit Blumen, Urkunden und Aufmerksamkeiten. Ob die Idee zu dem jährlichen Herbst-

event mit dem gezielten Hinweis auf heimisches Wild in den Speisekarten der Wirtshäuser einst mit Norbert Sündermann als dem damaligen Leiter des Forstamtes bei einem Tässchen Tee oder einem ähnlichen kreativ anregendem Getränk ersonnen wurde, vermochte Dehoga-Regionalchef Peter Drechsler nicht mehr zu sagen. Dass daraus eine so wunderbare Tradition erwachsen ist, freute Simone Herse und Jan-Erik Gerdt von der Hoteldirektion besonders, zumal sich letzterer vornehmlich mit nachhaltigem Tourismus beschäftigt. „Ich bin froh, hierzu im Forstamt Neu Pudagla einen star-

ken Partner gefunden zu haben.“ Ungeachtet des leidenden Schuhwerks stand seine Mitwirkung bei der anschließenden Pflanzaktion außer Frage. Ebenso emsig begleiteten die Jagdhornbläser die Pflanzung im Klimawald II nahe dem Dammradweg mit allerlei Jagdsignalen. Sehr interessiert verfolgte Dean Vincent Dreier aus Magdeburg die Erläuterungen des Revierförsters Günter Thoms. Von den 100 jungen Stieleichen wollte er möglichst viele in den Boden bringen. Mit der Aktion ist der walddaktenfinanzierte Klimawald wieder um einige Quadratmeter gewachsen. Beate Rother

LOKALES WETTER

