

IN KÜRZE

Konfuzius-Institut zeigt Film

Stralsund. Der Film „Die chinesischen Schuhe“ wird heute um 18.30 Uhr im Konfuzius-Institut in Stralsund (Alter Markt 5, Wulflamhaus) gezeigt. Er ist eine dokumentarische Reise in die Gegenwart und Vergangenheit Chinas. Im Mittelpunkt der Geschichte steht Tamara Wyss, die den Jangtse flussaufwärts durch die drei Schluchten bis in die großen Städte Sichuans reist. Wenige Wochen vor der Fertigstellung des Staudamms trifft sie überall auf Zeichen eines historischen Umbruchs. Der Staudamm lässt einen Fluss und mit ihm eine einzigartige Kultur verschwinden. **Der Film** beginnt heute um 18.30 Uhr im Konfuzius-Institut in Stralsund, Alter Markt 5.

Hofkonzert mit The Aberlour's

Stralsund. Zum Hofkonzert im Stralsund Museum gastiert morgen Abend um 19.30 Uhr das Trio The Aberlour's. 1999 gründete Horch-Frontmann Klaus Adolph die Band als Support zu Jethro Tull. Nach fünf Alben, über 1000 Konzerten und diversen Festivals in Deutschland, der Schweiz, Österreich und England bringt die Celtic-Folkrock-Combo in der Ursprungsversion die Essenz aus fast zwei Jahrzehnten Bandgeschichte auf den Punkt. The Aberlour's zählen heute zu den wenigen Celtic-Rock-Bands aus Deutschland, die ein internationales Niveau erreicht haben. **Das Konzert** beginnt morgen um 19.30 Uhr im Stralsund Museum.



Die Band The Aberlour's spielt morgen Abend auf dem Hof des Stralsund Museums. FOTO: AGENTUR

So werden Projekte im Ehrenamt bezahlt

Stralsund. Die Mitmach-Zentrale des Landkreises Vorpommern-Rügen und die Ehrenamtsstiftung M-V bietet morgen von 16 bis 20 Uhr eine Weiterbildung zum Thema Mittelbeschaffung an. Es geht um die Fragen: Welche finanziellen Möglichkeiten und Modelle gibt es? Wo finde ich die passende Finanzierung zu meiner Idee? Welche Fördermittelgeber kommen in Frage? Wie schreibe ich Anträge? Welcher Aufwand kommt auf mich zu? Anmeldungen nimmt die Mitmach-Zentrale per Mail unter mitmachzentrale@jugendring-ruegen.de oder ☎ 0157/50 14 75 03 entgegen.

**OSTSEE-ZEITUNG
Stralsunder Zeitung**

Redaktions-Telefon: 03 831 / 206 756, Fax: - 765
E-Mail: stralsund@ostsee-zeitung.de

Sie erreichen unsere Redaktion: Montag bis Freitag: 10 bis 19 Uhr, Sonntag: 11 bis 16 Uhr

Leiter der Lokalredaktion: Benjamin Fischer ☎ 03 831/20 67-56
Redakteure: Jörg Mattern (-62), Alexander Müller (-59), Ines Sommer (-60), Marlies Walther (-61)

Verlagshaus Stralsund
Ostsee-Zeitung GmbH & Co. KG, Apollonienmarkt 16, 18439 Stralsund

Verlagsleiter der Stralsunder Zeitung: Ralf Hornung, ☎ 03 831 / 206 746

Öffnungszeiten des Service-Centers: Montag bis Freitag: 10 bis 18.00 Uhr
E-Mail: verlagshaus.stralsund@ostsee-zeitung.de

Leserservice: 0381/38 303 015
Anzeigenannahme: 0381/38 303 016
Ticketsservice: 0381/38 303 017
Fax: 0381/38 303 018
MV Media: 0381/365 250
Montag bis Freitag: 7 bis 20 Uhr, Sonnabend: 7 bis 13 Uhr.

Mus-Hus, Honigküche und Pfarrhof-Café

Neue Projekte des Modellvorhabens „Land(auf)schwung“ vorgestellt / Bis 2019 fließen 2,45 Millionen

Von Ines Sommer

Starkow. Gute Nachricht für alle Tüftler und Leute mit innovativen Ideen, die auf dem platten Land etwas bewegen wollen: Das Modellvorhaben „Land(auf)schwung“ wird in Vorpommern-Rügen auch nach dem Sommer 2018 weitergehen. „Das heißt, vom Start 2015 bis zum vorerst geplanten Ende 2019 können insgesamt 2,45 Millionen Euro für Projekte ausgegeben werden“, sagt Anne Domroese von der für „Land(auf)schwung“ zuständigen Entwicklungsagentur.

Und die hatte am Dienstag alle Macher in der Starkower Pfarrscheune eingeladen. „Dieses Programm ist wie kein anderes stark vom persönlichen Engagement der Initiatoren gekennzeichnet. Und die zeigen, wie gutes Leben bis ins kleinste Dorf möglich ist“, so der Staatssekretär für Vorpommern, Patrick Dahlemann (SPD), der nicht nur bis zum Schluss des Erfahrungsaustausches durchhielt, sondern sich auch für die tollen Ideen und die gute Koordination im Landkreis, speziell durch Marion Niebuhr, bedankte.

Neun Projekte sind bisher abgeschlossen (die OZ berichtete). Dazu zählen der Gemüsebaucolter vom Bioland Landesverband, das Standortmarketing der Wirtschaftsfördergesellschaft, Hausgärten im Jugendhaus Storchennest, Alternative Mobilität in der Gemeinde Wittenhagen, die Paludikultur des Duene-Vereins, der Hiddenseer Kutterfisch, das Begegnungscafé Elmenhorst, die Mobile Holzwerkstatt und die Bio Rösterei LandDelikat.

Neun weitere Maßnahmen sind noch in vollem Gange: Gemüsefermentation Trebeltal, Gläserne Senfmühle Schlemmin, Grünes Netz der Klein- und Hausgärtner vom Storchennest-Verein in Niepars, Wachsen und Zusammenwachsen in der Kirchengemeinde Groß Bisdorf, Willkommens-Marketing der Wirtschaftsfördergesellschaft, Daseinsvorsorge Älterer vom Oriente-Verein, Vorpommersche GenussManufaktur von Daniel Bense, das Startup „pee-one“ von Thomas Löscher sowie das Kommunikations- und Vermarktungszentrum Hiddensee. Die OZ stellt hier eine kleine Auswahl näher vor.

Gemüsefermentation Trebeltal
Olaf Schnelle will sich die uralte Methode der Milchsäuregärung – ähnlich wie bei der Herstellung von Sauerkraut – zu Nutze machen. Und so will er konservieren, ohne zu erhitzen. Deshalb entsteht derzeit neben seiner Gärtnerei eine Gemüse-Manufaktur. Unter „Schnelles Grünzeug“ hat er aber auch aromatische Hölzer, Knospen, Wurzeln und Miniblüten im Angebot – und die besten Köche Deutschlands reißen sich drum. „Auch Tim Mälzer war schon bei mir“, so Olaf Schnelle. Für sein Projekt nutzte er die Förderung über „Land(auf)schwung“, sammelte



Äpfel vieler Sorten gibt es jedes Jahr im Starkower Pfarrgarten und auf der Streuobstwiese. Zurzeit wird der Saft per Hand gepresst, das soll sich im Mus-Hus mit Hilfe des Land(auf)schwung-Programms ändern. FOTO: OZ



Olaf Schnelle aus Dorow macht Gemüse haltbar, ohne es zu erhitzen. FOTOS (3): OZ



Claudia Resthöft (Mitte) freut sich, dass ihr Begegnungscafé in Elmenhorst gut angenommen wird.



Weißer, brauner und so genannter schwarzer Senf wird in der Schlemminer Senfmühle verarbeitet. FOTO: PRIVAT

aber auch über Crowdfunding im Internet 50 000 Euro.

Gläserne Senfmühle Schlemmin
Senf ohne Farb- und Konservierungsstoffe, dafür per Kaltvermahlung gewonnen – das ist das Konzept von Ivonne Kostroß, die mit ihrem Mann das Unternehmen gründete, mittlerweile haben hier vier Leute Arbeit. „Wir bieten 36 Senfsorten, haben Kunden in ganz Deutschland, beliefern aber auch die lokale Gastronomie. Weil im Jahr bis zu 6000 Leute vorbeischaun und mehr über weißen, braunen und schwarzen Senf erfahren wollen, will Ivonne Kostroß in einem neuen kleinen Gebäude eine gläserne, also offene Senfmühle errichten. Produktionsführungen stehen dann ebenso an wie Projekttag und Workshops.“

Vermarktung Hiddenseer Fisch
„Uns ist es gelungen, den ‚Hiddenseer Kutterfisch‘ zu einer Marke zu machen. Die Fischer freuen sich über den reißenden Absatz, und sie bekommen jetzt sogar mehr für

ihren Fang als vorher. Und wir haben Arbeitsplätze gesichert und auch neue geschaffen“, erklärt Initiator Mathias Schilling den Erfolg. Jetzt geht es darum, neue Produktlinien zu etablieren und entsprechende Marketingstrategien zu entwickeln. Vom Logo über die Verpackung von Fischfeinkost bis hin zu eigenen Rezepten reicht die Bandbreite der Ideen.

Sechs Projektideen befinden sich derzeit in der Warteschleife. Die Pommersche Landschlachtung von Nils-Torsten Volk, aber auch Rosemarie und Christian Härting mit „Gutes aus Neuenrost“ haben sich zum Beispiel beworben. Claudia Resthöft möchte in ihrem neu etablierten Begegnungscafé auf dem Alten Pfarrhof in Elmenhorst Vernetzungsarbeit leisten, Seminare, Hof-Käse-Schule, aber auch Lesungen und Konzerte anbieten und hofft auf Hilfe von „Land(auf)schwung“. Ruth Klos will mit ihren jetzt 20 Bienenvölkern wegen der großen Nachfrage gern mehr Honig produzieren. Da-

für plant sie eine Honigküche. In Abtshagen soll ein Bewegungsparcours für Jung und Alt entstehen. Fitnesstraining, das nichts kostet und Menschen zusammenführt, so Frederic Beeskow, Bürgermeister der Gemeinde Wittenhagen. Der Gastgeber der Veranstaltung in Starkow stellte sein Projekt etwas ausführlicher vor:

Apfelscheune Mus-Hus Starkow
Ob Pfarrgarten oder Streuobstwiese – in Starkow gibt es jede Menge Äpfel und anderes Obst. „Wir ernten und verarbeiten jetzt schon – alles per Hand, aber wir wollen das größer aufziehen. Und dazu brauchen wir Küche und Lager. Und wir wollen eine Stätte der Veredlung und der Begegnung schaffen“, erklärt Dr. Gerd Albrecht vom Verein Backstein – Geist und Garten. Säfte, Liköre, Mus und Chutney sollen nach alten Rezepturen hergestellt werden. Der Erlös fließt in den Starkower Kultursommer, deshalb wirbt der Verein um Förderung unter dem Motto „Apfel für die Kultur“.



Wachsen und Zusammenwachsen – das hat sich die Kirchengemeinde Groß Bisdorf auf die Fahnen geschrieben. So wurde eine Windfeld-Ausgleichsfläche zu einer Obstwiese. Jung und Alt haben gemeinsam viele Obstbäume gepflanzt. Gemeinsam etwas gestalten – das ist auch das Motto für die geplante Neugestaltung des Pfarrgartens mit neuen Spielgeräten und als Bibelgarten. FOTO: PRIVAT

Förderung für kleine Firmen

Land(auf)schwung ist ein Bundesmodellprojekt, das die ländliche Entwicklung vorantreiben und die Wirtschaft ankurbeln soll. Es geht auch um die Vermarktung regionaler Produkte und darum, Vorpommern-Rügen nach außen sichtbar und erlebbar zu machen.

Vorpommern-Rügen hatte sich 2015 für das Projekt beworben und ist seitdem eine von 13 Modellregionen. Mit der Umsetzung gilt der Kreis als Vorzeige-Beispiel.

750 000 Euro wurden seit Projektstart 2015 bereits ausgezahlt, für die nächsten Ideen sind bis Juni 2018 weitere 750 000 gebunden.

Mit der Verlängerung stehen bis 2019 noch einmal 750 000 Euro bereit. Das Land beteiligt sich pro Jahr (2016-19) mit 50 000 Euro. So ergibt sich eine Förderung von 2,45 Millionen Euro. Infos: ☎ 038321/60 324.

VERANSTALTUNGEN AM WOCHENENDE

„Carmina Burana“ und Snacks aus aller Welt

So können Sie Ihr Wochenende mit guter Unterhaltung garnieren

Stralsund. Die Hansestadt und die ganze Region haben am kommenden Wochenende kulturell wieder einiges zu bieten. Hier einige Tipps für ein abwechslungsreiches Wochenende.

Noch zweimal Open-Air auf der Hansa-Wiese

Das Theater Vorpommern verabschiedet sich am Wochenende in Stralsund mit zwei großen Open-Air-Veranstaltungen in die Sommerferien. Morgen Abend um 20 Uhr können die Zuschauer auf der Freilichtbühne an der Sundpromenade vor dem Hansa-Gymnasium noch einmal die Sternstunden des Musicals erleben. Chris Murray, Manfred Ohnoutka, das Ensemble des Theaters Vorpommern und das Philharmonische Orchester Vorpommern unter der Leitung von David Behnke präsentieren be-

kannte Melodien aus „Oklahoma“, „My Fair Lady“, „Les Misérables“ oder „Jesus Christ Superstar“.

Am Sonnabend zu später Stunde um 21 Uhr ist dort Carl Orffs berühmte Kantate „Carmina Burana“ zu erleben. Die Solisten des Theaters Vorpommern, der Opernchor, Mitglieder des Berliner

Ernst-Senff-Chors sowie der Singakademie Stralsund und das Philharmonische Orchester Vorpommern unter der Leitung von Florian Csizmadia garantieren ein klanggewaltiges Erlebnis.

Karten für beide Vorstellungen gibt es unter www.theater-vorpommern.de, an der Theaterkasse und an der Abendkasse.



Auf der Freilichtbühne an der Sundpromenade ist Samstagabend „Carmina Burana“ zu erleben. FOTO: REINHARD AMLER

Orgelkonzert in Nehringen

Zu einem Orgelkonzert wird am Sonnabend um 16 Uhr in die St. Andreaskirche in Nehringen eingeladen. Anne Baumgarten aus Wustrow – sie war früher Organistin an der Schlosskirche der Lutherstadt Wittenberg – spielt auf der Mehmel-Orgel Werke des Barock und der Romantik.

Vortrag über den Koloss von Prora

Wer tiefer in die Geschichte des Kolosses von Prora auf der Insel Rügen eintauchen möchte, sollte sich den Vortrag „Prora in der NS- und der DDR-Zeit“ der Historikerin Susanne Misgajski nicht entgehen lassen. Er beginnt am Freitag um 19 Uhr in Prora, Mukraner Straße 12, Prora-Zentrum, an der Jugendherberge.

MEIN TIPP

Jens-Peter Woldt
Redakteur

Haben Sie schon die Mahlzeiten fürs Wochenende durchgeplant? Wenn nicht, brauchen Sie sich keine Gedanken mehr machen. Denn Sonnabend und Sonntag gibt es auf dem Neuen Markt in Stralsund Köstlichkeiten aus aller Welt. Wie schon im April kommt eine Karawane mobiler Garküchen aus aller Herren Länder in die Hansestadt, in denen Spezialitäten aus der jeweiligen Heimat zubereitet und angeboten werden. Von süß bis saftig, ob mild oder scharf, vegan oder mit Fleisch, für jede Vorliebe wird etwas geboten. Geöffnet haben die Stände Sonnabend von 11 bis 22 Uhr und Sonntag von 11 bis 18 Uhr. Guten Appetit!